

**60 cm**  
**ELECTRIC**  
**BUILT-IN OVENS**



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

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, constructed, and marketed in compliance with:

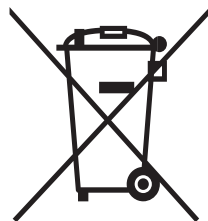
- Safety requirements of the “Low voltage” Directive 2006/95/EC;
- Safety requirements of the “EMC” Directive 2004/108/EC;
- Requirements of EU Directive 93/68/EEC;
- Requirements of the “RoHS” Directive 2011/65/EU.



## **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 thus make it unsafe.

- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in barefoot.
- 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 control 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.

## **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).

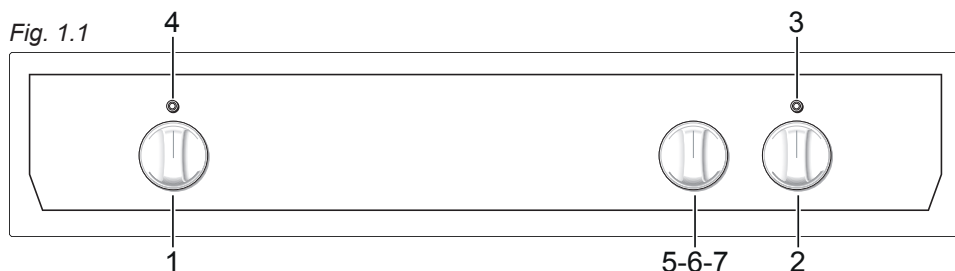
## **USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS**

### **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 PANEL

Fig. 1.1



## CONTROLS DESCRIPTION

1. Oven temperature control knob
2. Function selector control knob
3. Power on indicator light
4. Oven temperature indicator light
5. Timer (120 minutes cut-off)
6. 60 minutes alarm
7. 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)

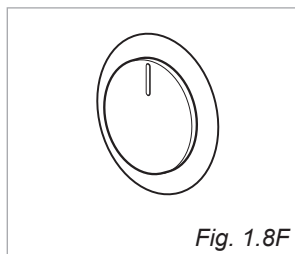
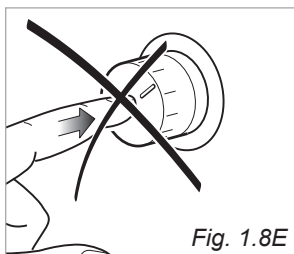
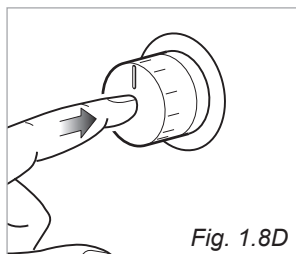
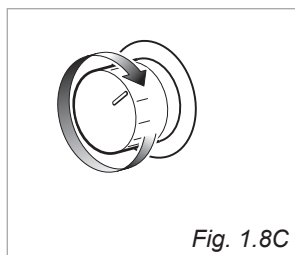
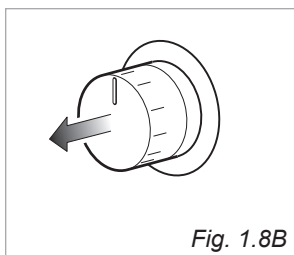
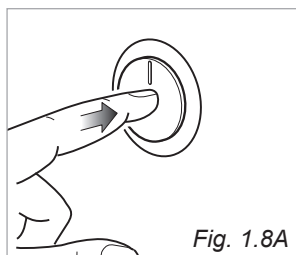
The control knobs are flush-mounted in the control panel.

Use them as follows:

- Press lightly on the knob (figure 1.8A);
- The knob will extend outwards as illustrated in figure 1.8B.
- Turn the knob to the required position (figure 1.8C).
- When you have finished cooking, turn the knob back to the “0”, “O” or “□” (off) position and press it (figure 1.8D) so that it stays flush with the control panel again (figure 1.8F).

### IMPORTANT:

Never press down the knob when it is not in the “0”, “O” or “□” (off) position (figure 1.8E).



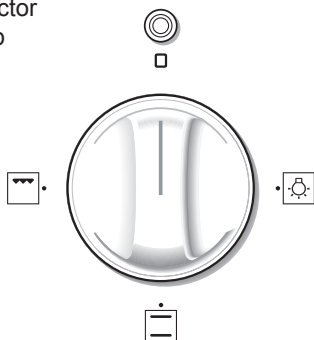
## 2 OVEN VERSIONS

### NATURAL CONVECTION MODELS

#### TYPE 1

Fig. 2.1a

Function  
selector  
knob

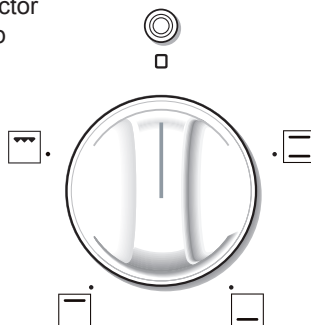


**NOTES:** The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

#### TYPE 2

Fig. 2.1b

Function  
selector  
knob



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


### 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 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:

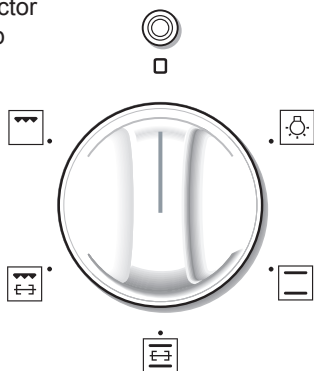
- by normal convection**  
The heat is produced by the upper and lower heating elements.
- by radiation**  
The heat is radiated by the infrared grill element.

## NATURAL CONVECTION WITH ROTISSERIE MODELS

### TYPE 1

Function  
selector  
knob

Fig. 2.2a

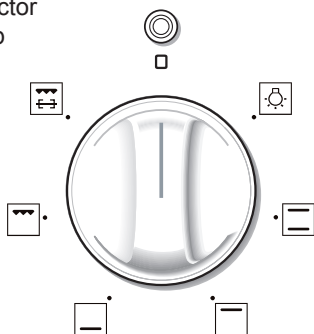


**NOTES:** The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

### TYPE 2

Function  
selector  
knob

Fig. 2.2b



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



## 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:

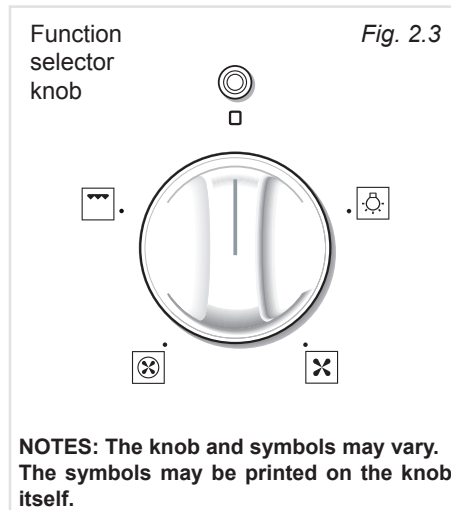
Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature for 60 minutes in the position  (fig. 2.2a) or  (fig. 2.2b) to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

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.




### 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

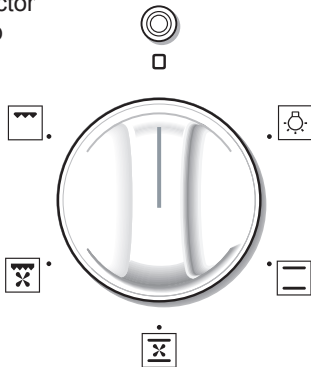
Heating and cooking in the fan oven are obtained in the following ways:

- a. **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.
- b. **by radiation**  
The heat is radiated by the infrared grill element.
- c. **by ventilation**  
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

## TYPE 1

Function  
selector  
knob

Fig. 2.4a

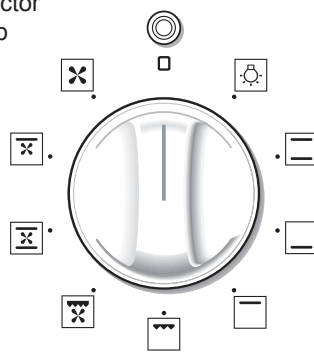


**NOTES:** The knob and symbols may vary.  
The symbols may be printed on the knob  
itself.

## TYPE 2

Function  
selector  
knob

Fig. 2.4b



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

## GENERAL FEATURES


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

In fact, it is possible to insert no.4 (fig. 2.4) 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:

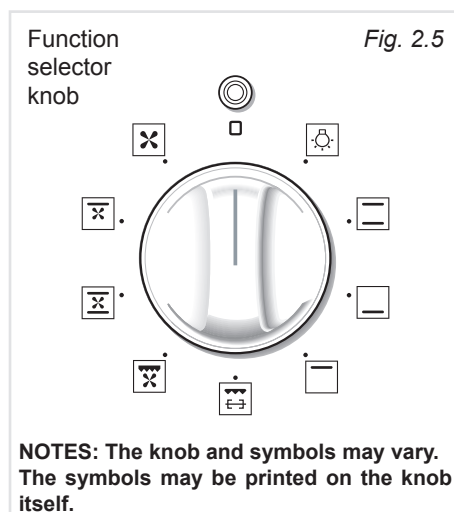
Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature for 60 minutes in the position  to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

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.



## 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:

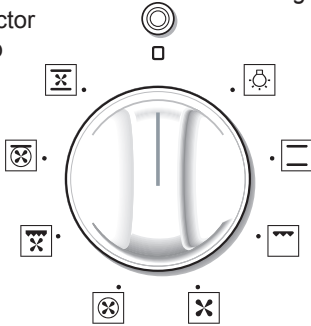
- a. **by normal convection**  
The heat is produced by the upper and lower heating elements.
- b. **by semi-forced convection**  
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.  
In the  function the heat is produced by the top heating element 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.

## MULTIFUNCTION MODELS

### TYPE 1

Function  
selector  
knob

Fig. 2.6a

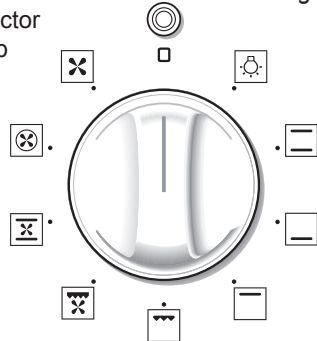


**NOTES:** The knob and symbols may vary.  
The symbols may be printed on the knob itself.

### TYPE 2

Function  
selector  
knob

Fig. 2.6b



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

## GENERAL FEATURES



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

In fact, it is possible to insert no.7 (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.

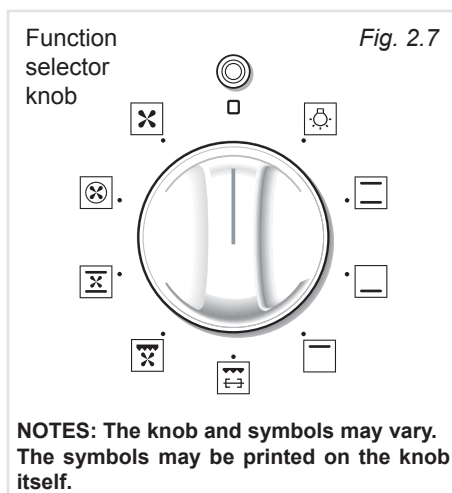
Repeat the operation for another 15 minutes with the grill element on as explained in the chapters "TRADITIONAL GRILLING" and "USE OF THE GRILL".

## 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:

- 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.
- 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.

# 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)

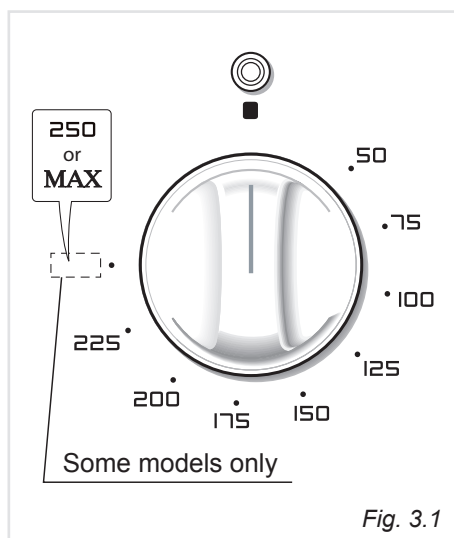
To turn on the heating elements of the oven, set function selector knob to the required position and the thermostat knob to the desired temperature.















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:



Oven functions											
	✓	(1)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
			✓								
		✓		✓			✓	✓		✓	✓
		✓		✓			✓	✓		✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	(2)	✓	✓	(2)
			✓	✓				✓			✓
						✓	✓	✓	✓	✓	✓
						✓	✓	✓	✓	✓	✓
						✓	✓	✓	✓	✓	✓
							✓	✓			
					✓				✓	✓	✓
					✓	(3)	✓	✓	✓	✓	✓
									✓		

(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. 17).**



## 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. 17).**



### 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 NATURAL CONVECTION OVEN AND EMBOSSED CAVITY

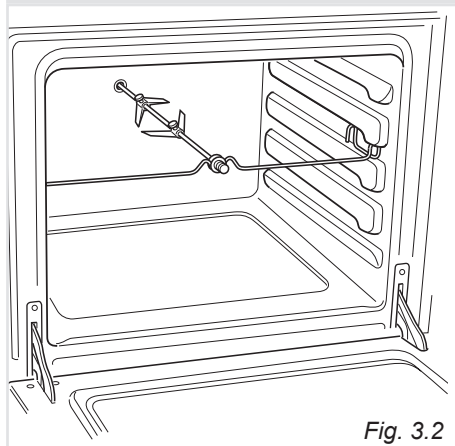


Fig. 3.2

### MODELS WITH NATURAL CONVECTION OVEN AND WIRE RACKS

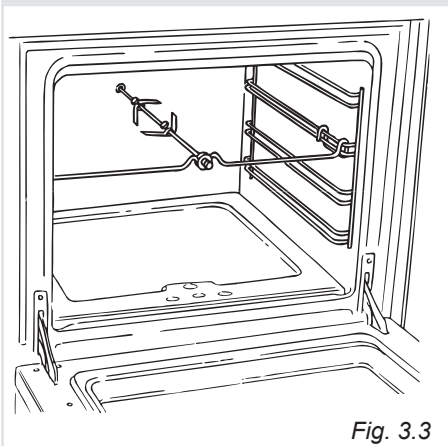


Fig. 3.3

## 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.**

### MODELS WITH PLURIFUNCTION / MULTIFUNCTION WITH ROTISSERIE OVEN AND EMBOSSED CAVITY

Inserting the rod  
by moving to the  
right the baffle "B"

Correct rod  
inserted

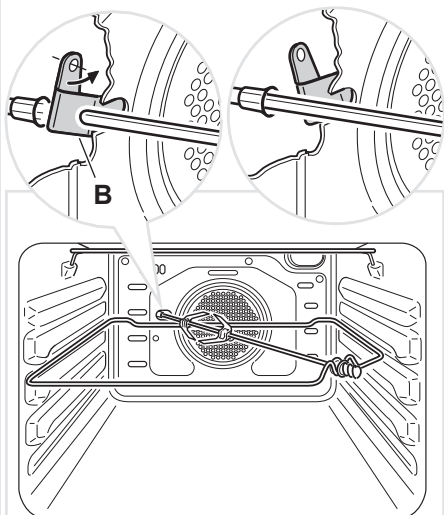


Fig. 3.4

### MODELS WITH PLURIFUNCTION / MULTIFUNCTION WITH ROTISSERIE OVEN AND AND WIRE RACKS

Inserting the rod  
by moving to the  
right the baffle "B"

Correct rod  
inserted

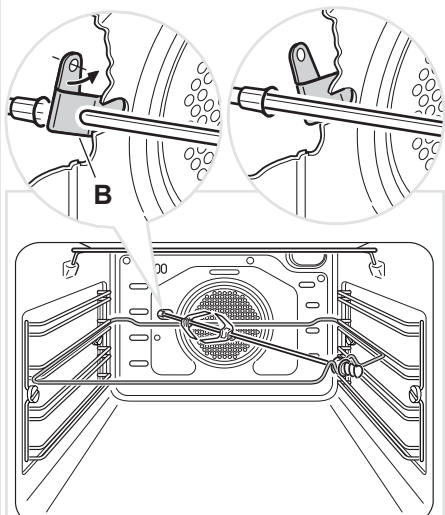


Fig. 3.5

# 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.

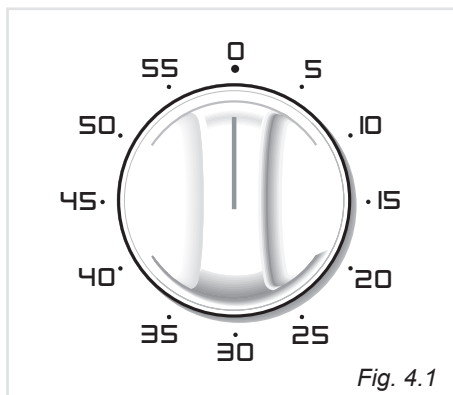


Fig. 4.1

## 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.

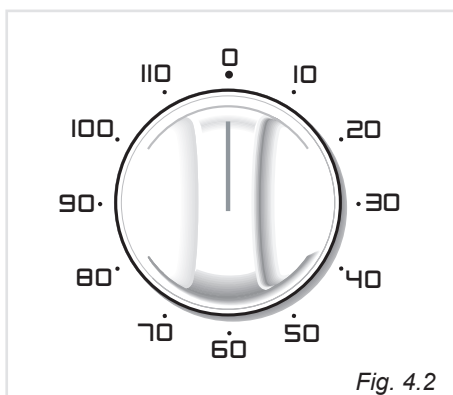


Fig. 4.2

## 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 .

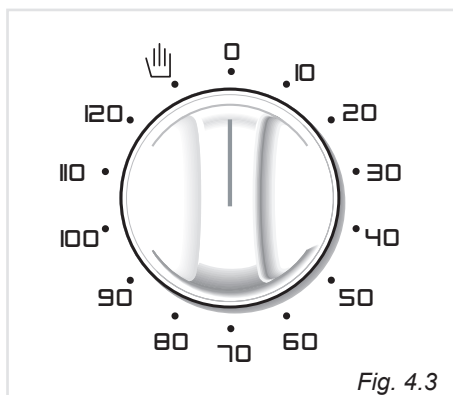


Fig. 4.3

**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

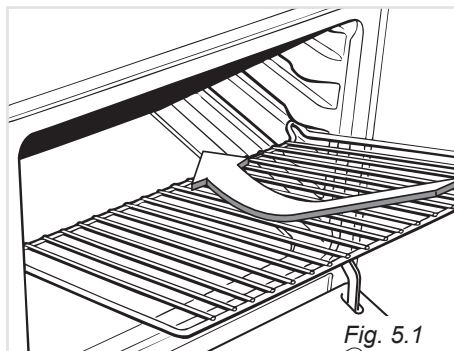
The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.

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

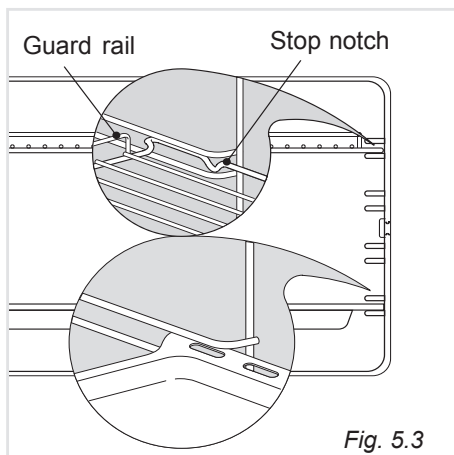
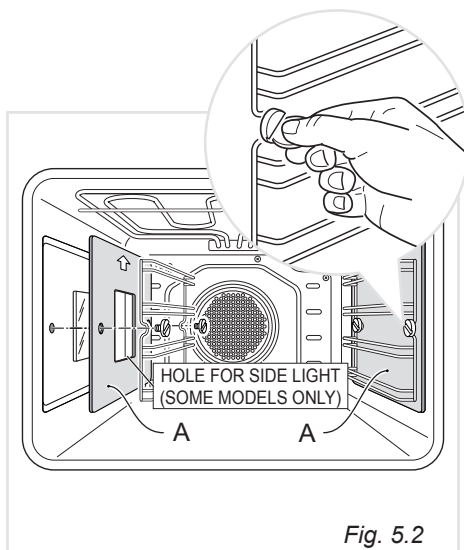
The oven shelf is provided with a security block to prevent accidental extraction. It must be inserted operating as per figure 5.1. To remove it, operate in the reverse order.

### 2. MODELS WITH SIDE WIRE RACKS

- Assemble the wire racks to the oven walls using the 2 screws (fig. 5.2). In the models with catalytic panels interpose the catalytic panels "A" with the arrow up (fig. 5.2).

**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. 5.3). 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:

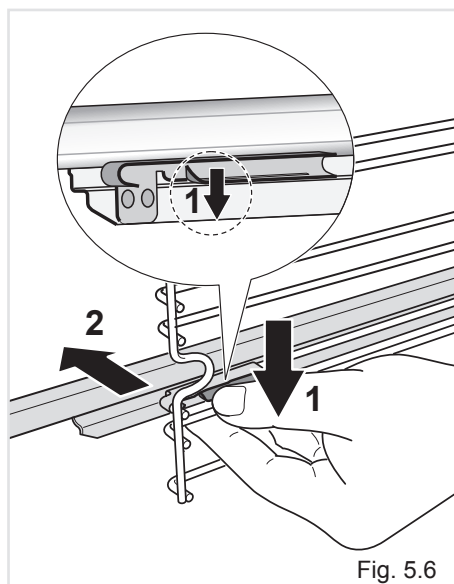
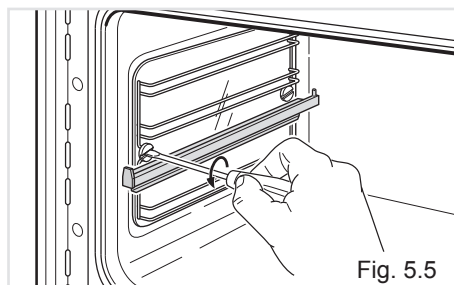
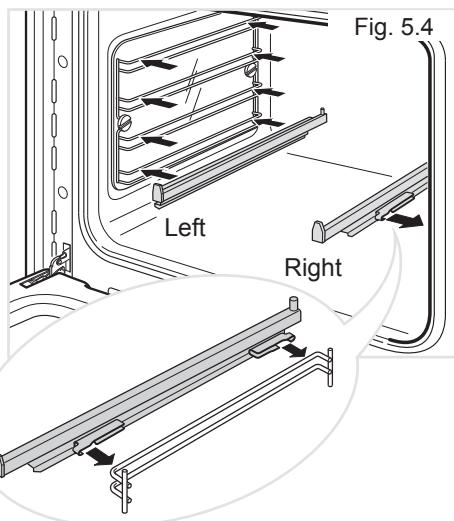
- Screw the side racks onto the oven walls (fig. 5.2).
- Fit the sliding shelf support onto the top wire of a rack and press (fig. 5.4). You will hear a click as the safety locks clip over the wire.

To remove the telescopic sliding shelf supports:

- Remove the side racks by unscrewing the fixing screws (fig. 5.5).
- 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. 5.6).
- Pull the safety locks away from the wire to release the wire (arrow 2 in fig. 5.6).

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. 5.7).
- Clean the filter after any cooking!  
The grease filter can be removed for cleaning and should be washed regularly in hot soapy water (fig. 5.7).
- Always dry the filter properly before fitting it back into the oven.

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

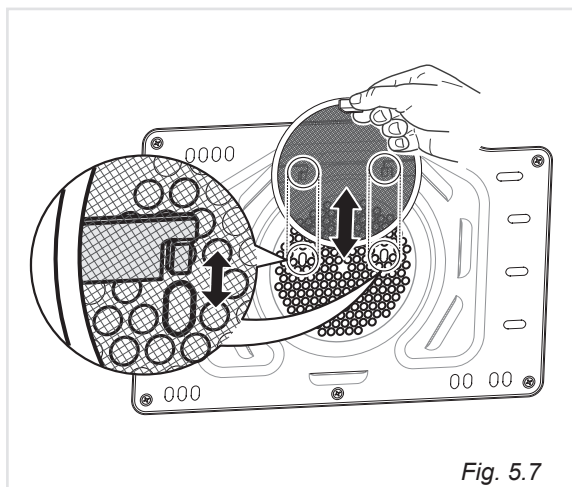
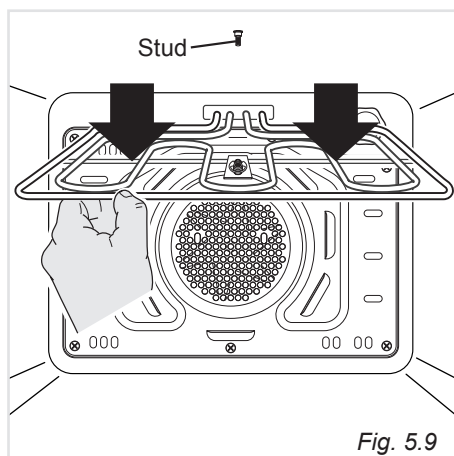
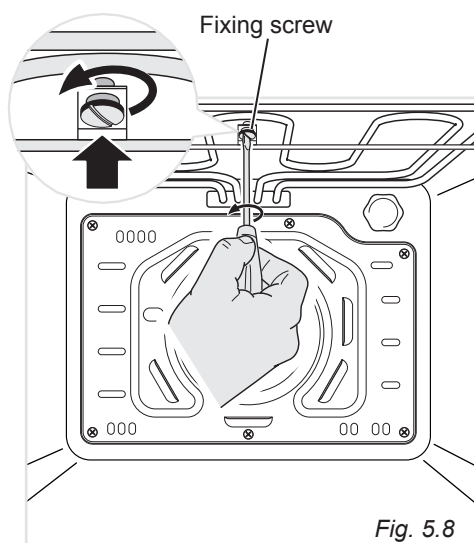


Fig. 5.7

## 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. 5.9).
- To lower the grill element: use a flat-head screwdriver or a small coin to loosen the element fixing screw (fig. 5.8).
- 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. 5.10a).
- 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. 5.10a) 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.

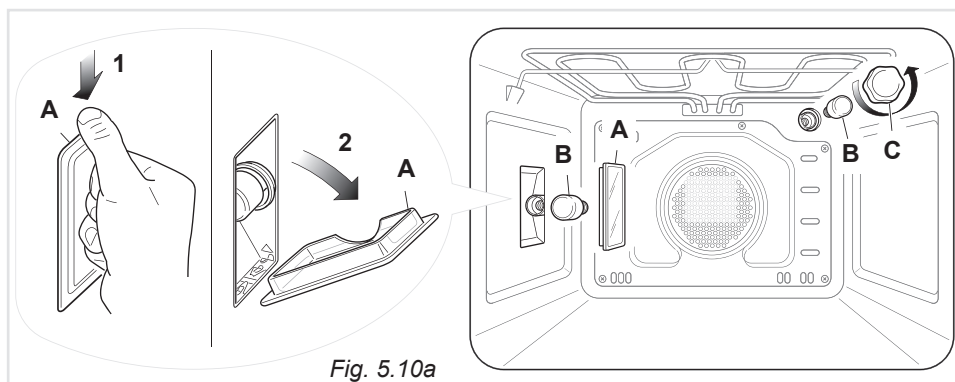


Fig. 5.10a

## 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. 5.10b).
- 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. 5.10b) 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.

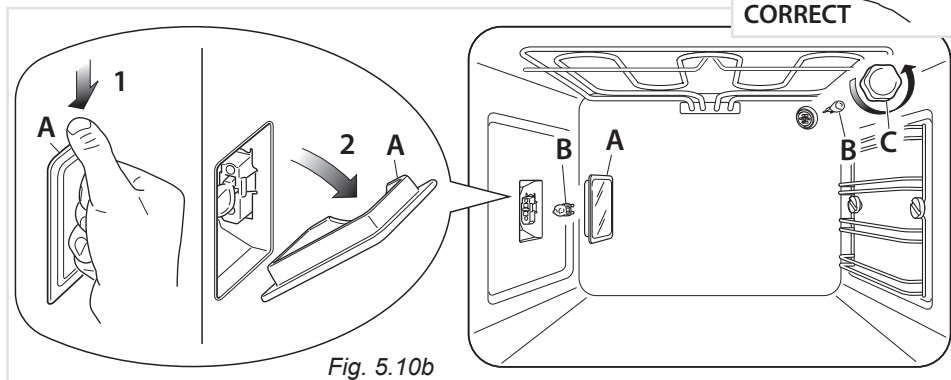
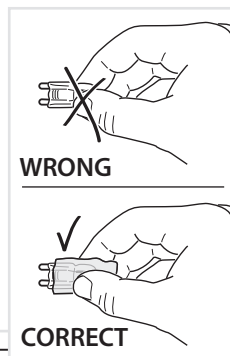
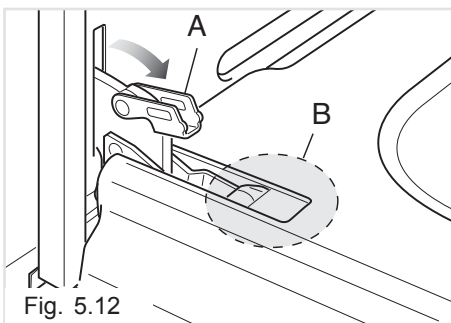
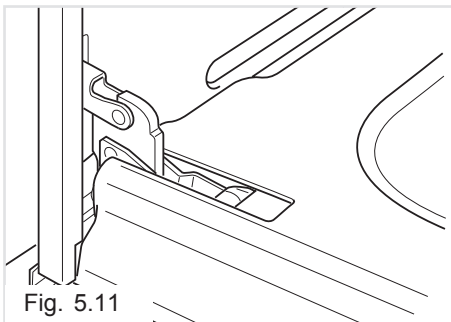


Fig. 5.10b

## REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

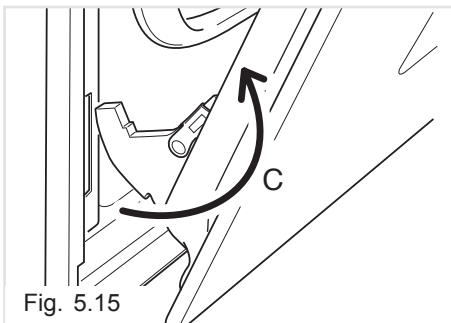
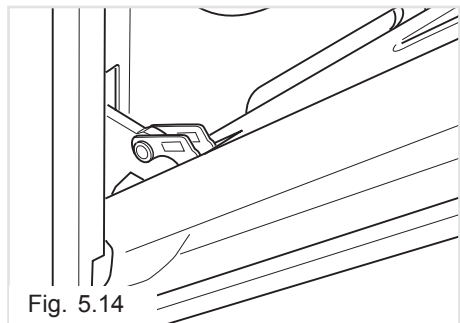
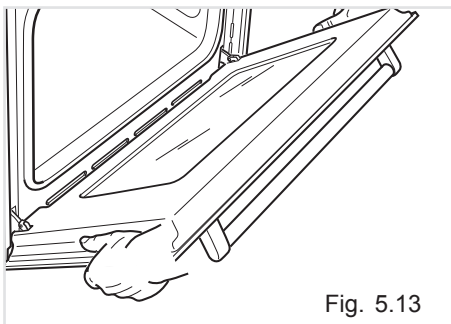
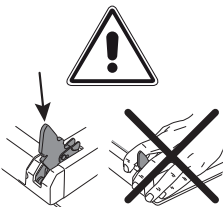
- Open the door to the full extent (fig. 5.11).
- Open the lever “A” completely on the left and right hinges (fig. 5.12).
- Hold the door as shown in fig. 5.13.
- Gently close the door (fig. 5.14) until left and right hinge levers “A” are hooked to part “B” of the door (fig. 5.12).
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow “C” (fig. 5.15).
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

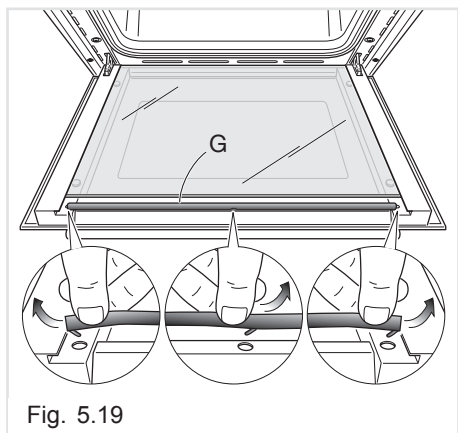
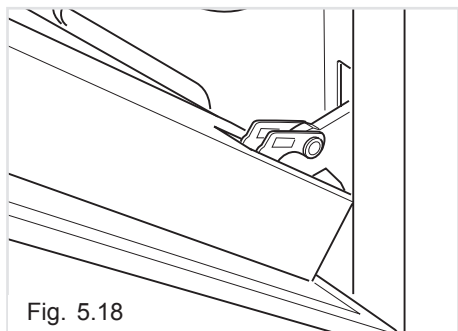
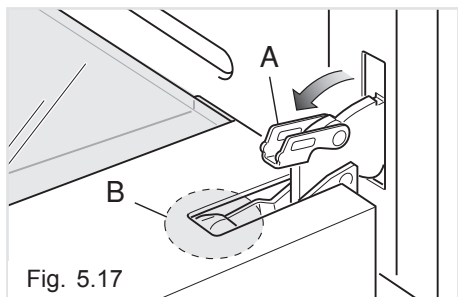
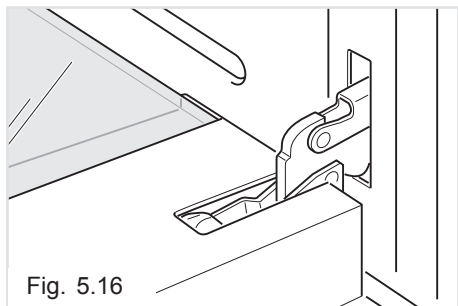


### Important!

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.





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

The oven door is fitted with no. 2 panes:

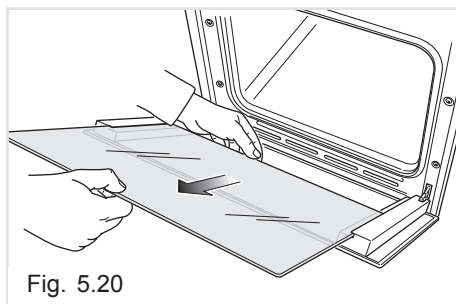
- no. 1 outside;
- no. 1 inner.

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. 5.16).
  - Open the lever “A” completely on the left and right hinges (fig. 5.17).
  - Gently close the door (fig. 5.18) until left and right hinge levers “A” are hooked to part “B” of the door (fig. 5.17).
2. Remove the inner pane:
  - Remove the seal “G” by unhooking the no. 3 fixing hooks (fig. 5.19).
  - Gently pull out the inner pane of glass (fig. 5.20).
  - 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.



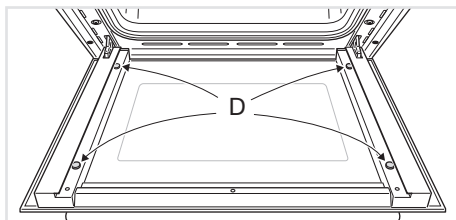


Fig. 5.21

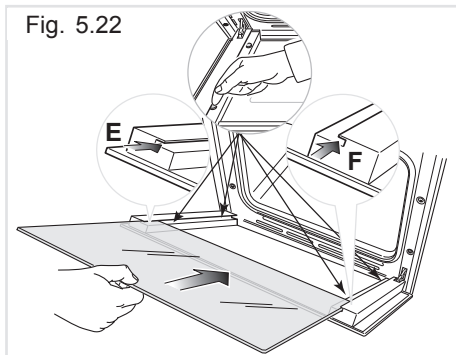


Fig. 5.22

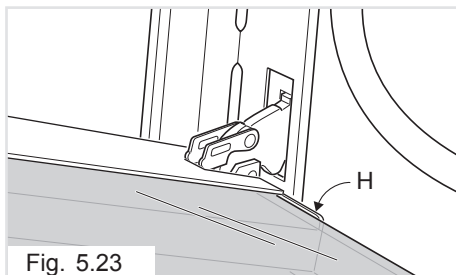


Fig. 5.23

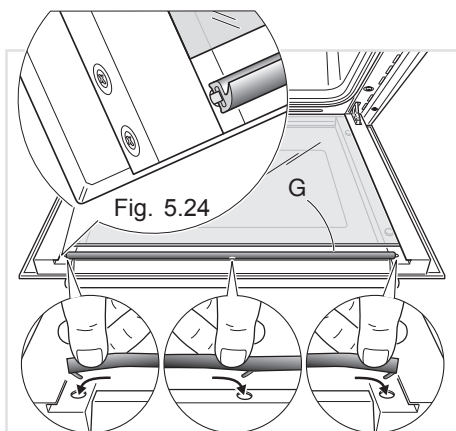


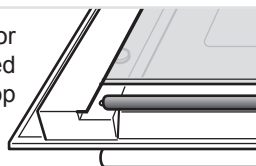
Fig. 5.24

Fig. 5.25

## REASSEMBLING THE INNER PANE:

1. Make sure the door is locked open (see fig. 5.18).
2. Replace the inner pane:
  - Check that the four rubber pads are in place ("D" in fig. 5.21).  
**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. 5.22).
  - 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. 5.22) and gently let it slide up to the retainers "H" (fig. 5.23).
  - Reassemble the seal "G" in the correct way (fig. 5.24) by hooking the no. 3 fixing hooks in the proper holes (fig. 5.25).
  - Open completely the oven door and close the lever "A" on the left and right hinges (fig. 5.26).

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.

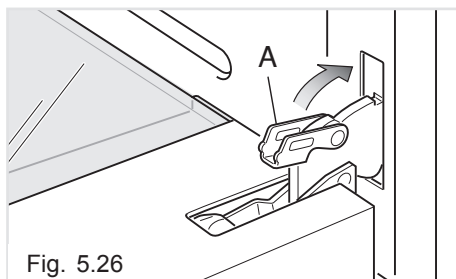


Fig. 5.26

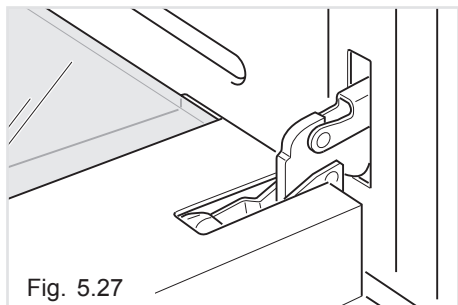


Fig. 5.27

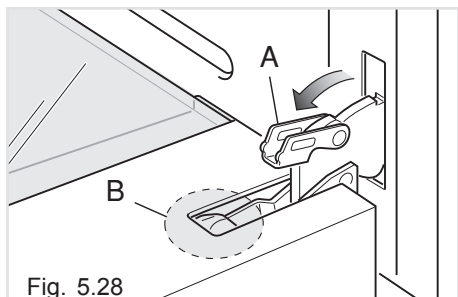


Fig. 5.28

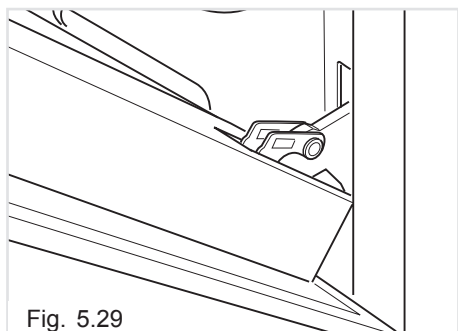


Fig. 5.29

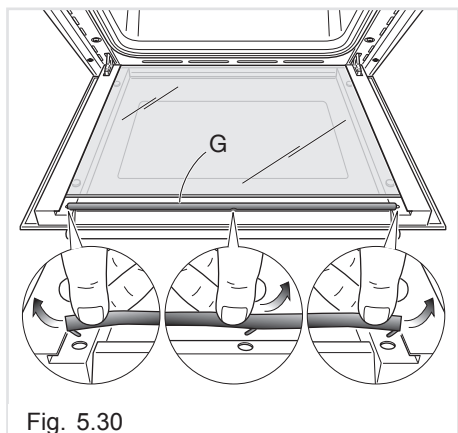


Fig. 5.30

## 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. 5.27).
  - Fully open the lever "A" on the left and right hinges. (fig. 5.28).
  - Gently close the door (fig. 5.29) until the left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (fig. 5.28).
2. Remove the inner pane:
  - Remove the seal "G" by unhooking the no. 3 fixing hooks (fig. 5.30).
  - Gently pull out the inner pane of glass (fig. 5.31).
  - Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

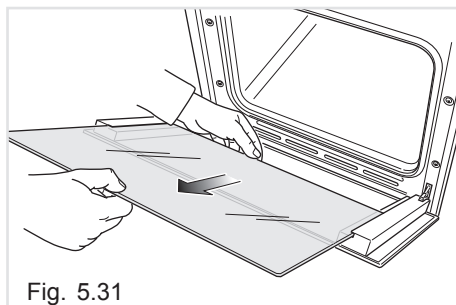
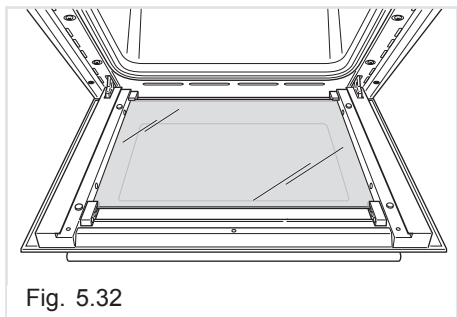
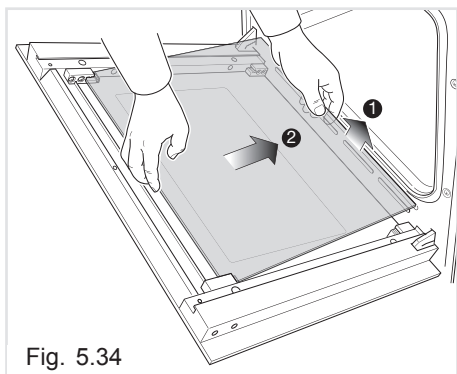
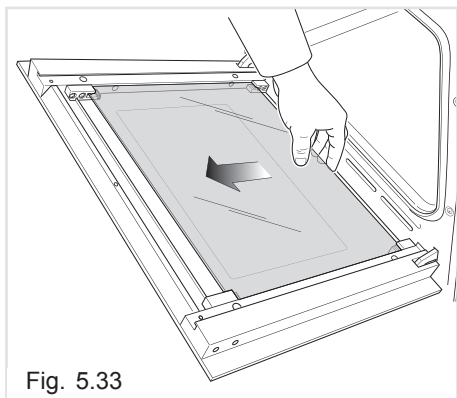


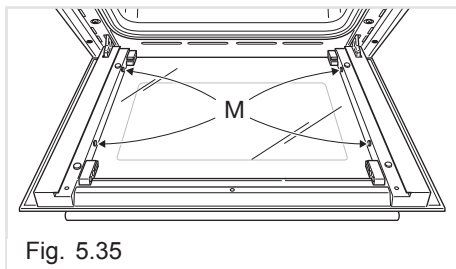
Fig. 5.31



3. Remove the middle pane:
  - Gently unlock the middle pane of glass from the bottom clamps by moving it as in fig. 5.33.
  - Gently lift the bottom edge of the pane (arrow 1 in fig. 5.34) and remove it by pulling it out from the top clamps (arrow 2 in fig. 5.34).
  - Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

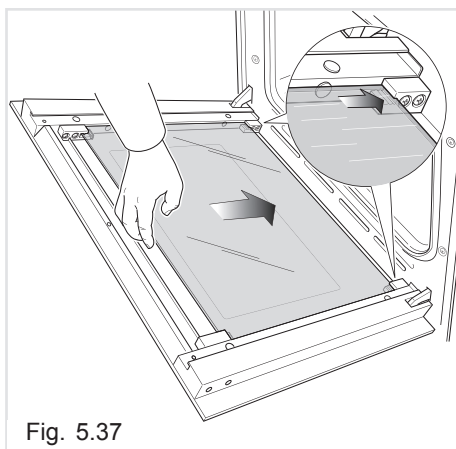
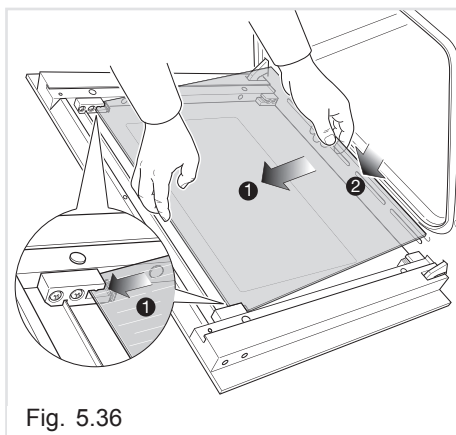
Now you can also clean the inside of the outer glass.





## REPLACING THE MIDDLE AND INNER PANES OF GLASS:

1. Make sure the door is locked open (see fig. 5.29).
2. Replace the middle pane:
  - Check that the four rubber pads are in place ("M" in fig. 5.35).
  - 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. 5.36), then lower the pane and insert the bottom edge into the bottom clamps (arrow 2 in fig. 5.36); and then slide the pane into position (fig. 5.37).



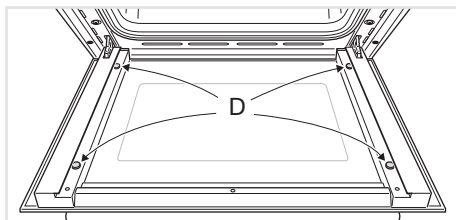


Fig. 5.38

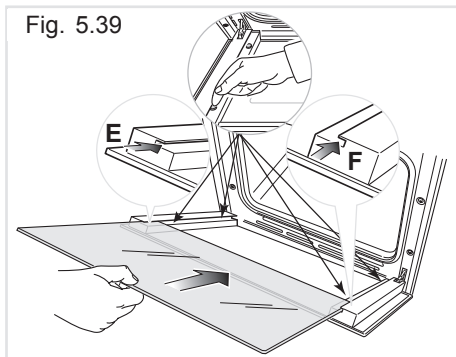


Fig. 5.39

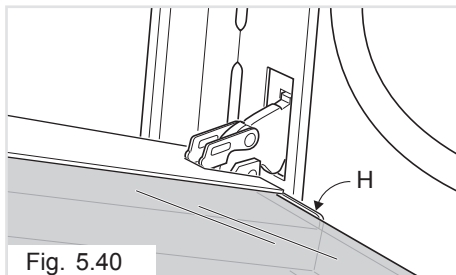


Fig. 5.40

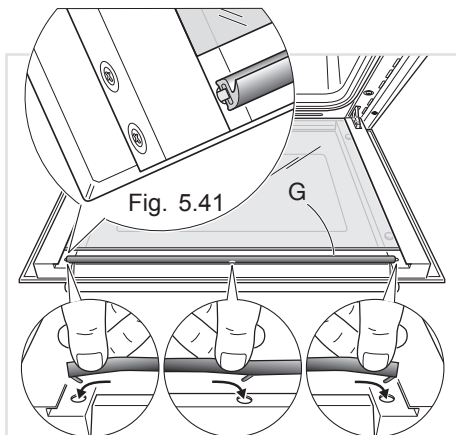
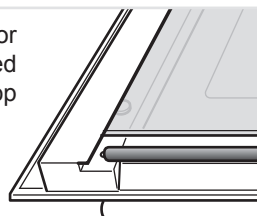


Fig. 5.42

3. Replace the inner pane:
  - Check that the four rubber pads are in place ("D" in fig. 5.38).  
**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. 5.39).
  - 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. 5.39), and gently slide it to the retainers "H" (fig. 5.40).
  - Reassemble the seal "G" in the correct way (fig. 5.41) by hooking the no. 3 fixing hooks in the proper holes (fig. 5.42).
4. Unlock the oven door by opening it completely and closing the lever "A" on the left and right hinges (fig. 5.43).

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.

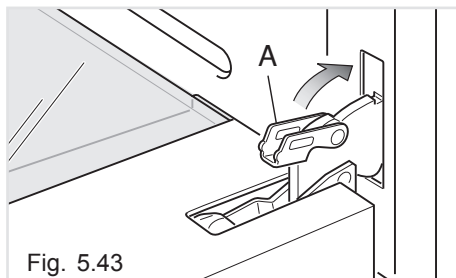


Fig. 5.43

---

# ***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.**

# 6 INSTALLATION

## IMPORTANT

- The oven can be fitted in standard units, width and depth 60 cm.
- Installation requires a compartment as illustrated in figures 6.1 and 6.2. 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.**

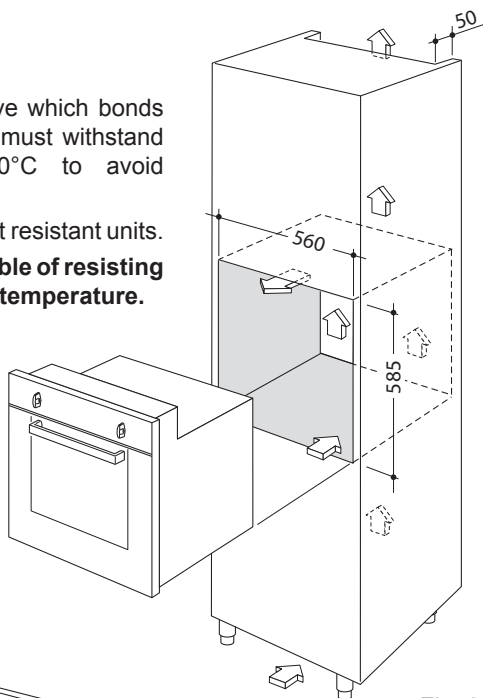


Fig. 6.2

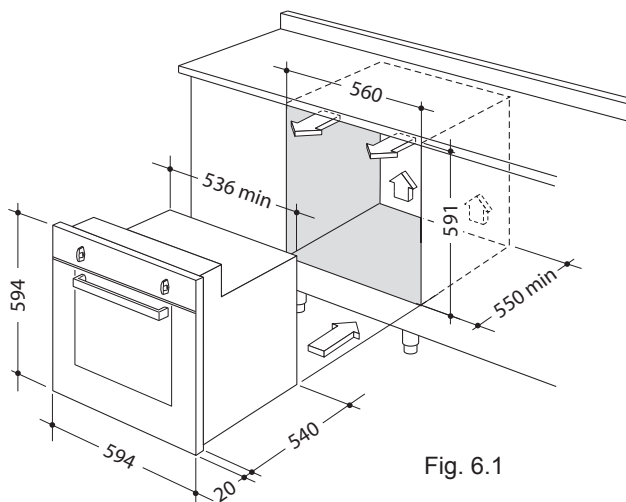
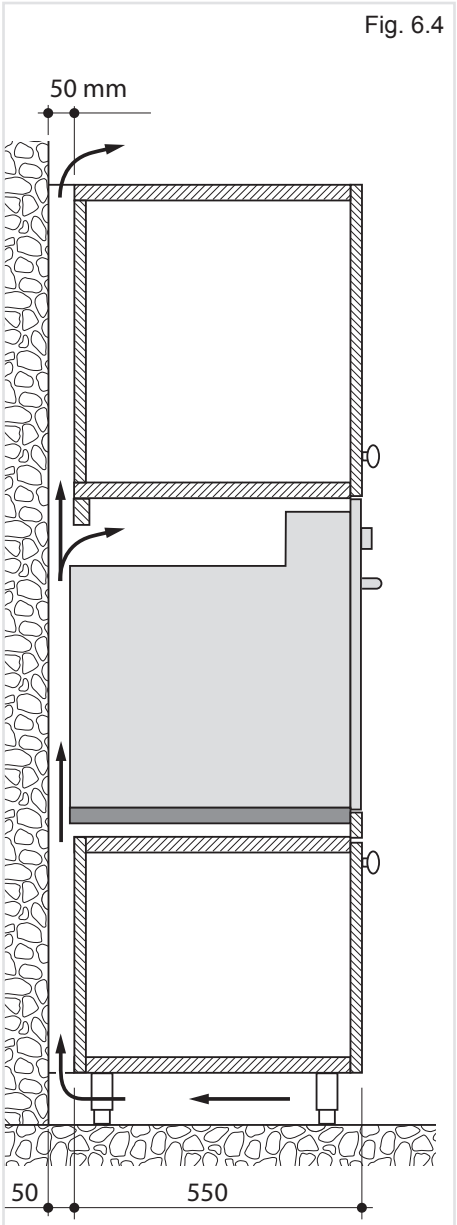
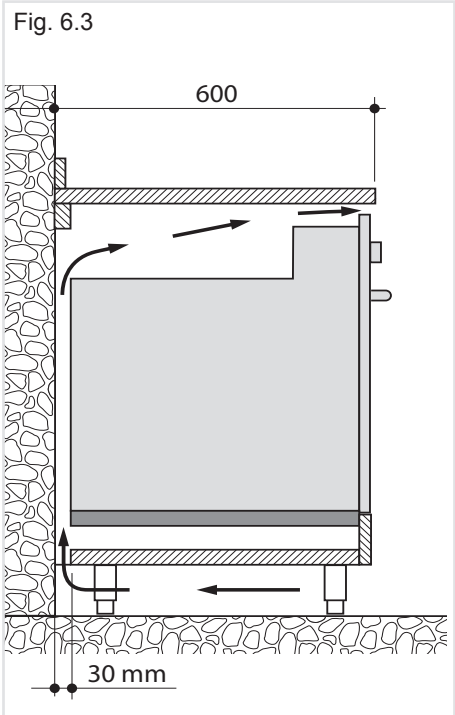


Fig. 6.1

To ensure internal ventilation, aeration channels must be provided as illustrated in the figures 6.3 and 6.4.



## FIXING THE OVEN

Introduce the oven into the furniture opening and fix it with screws (not supplied) as figure 6.5.

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 6.3 - 6.4.

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.

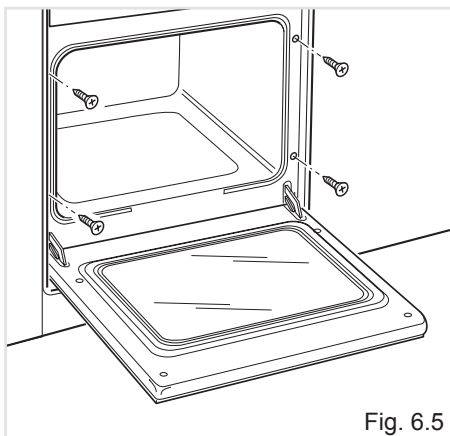


Fig. 6.5

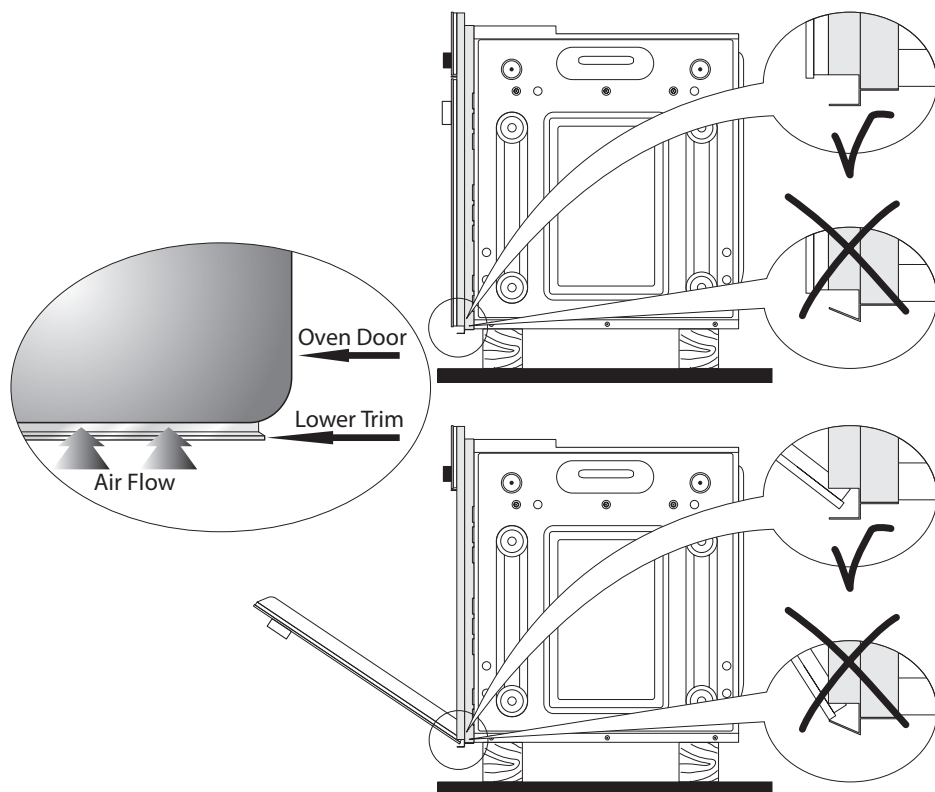


Fig. 6.6

## 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.**

# 7 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. 7.2).
- Open the cable gland by unscrewing screw “F” (fig. 7.3), 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. 7.1.
- Close and hook again the terminal board cover.

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

## POWER SUPPLY

220-240 V 50/60 Hz

### FEEDER CABLE SPECIFICATIONS

Type “H05RR-F”

3 x 1,5 mm<sup>2</sup> (\*) (\*\*)

(\*) Connection possible with plug and outlet

(\*\*) Connection with wall box connection.

220-240 V ac

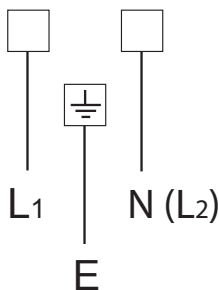


Fig. 7.1

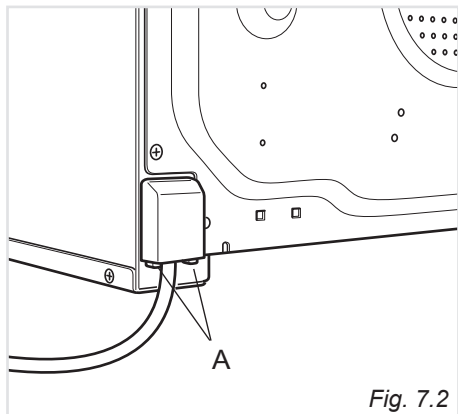


Fig. 7.2

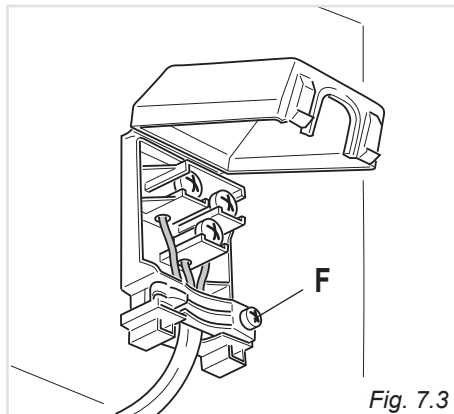


Fig. 7.3

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

إنّته: 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 7.1)
- افتح ماسك الكابل من خلال فك البراغي "F" (صورة 7.2) ومن ثم فك براغي تثبيت الكابل واسحبه.
- قم بتوصيل الكابل الجديد والمناسب لنوع الفرن إلى اللوحة الكهربائية حسب طريقة التوصيل المبينة في صورة 7.3.

### كابل التغذية من نوع:

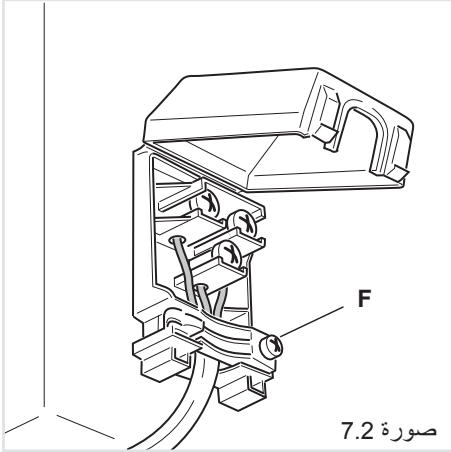
**H05RR-F**

الجهد 230 فولت أو 220-240 فولت

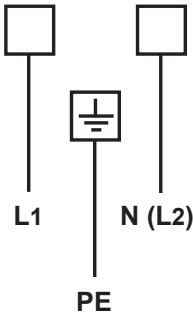
المقطع 3 x 1,5 مم<sup>2</sup> (\*) (\*\*)

(\*) وصل ممكن مع قابس ومنفذ

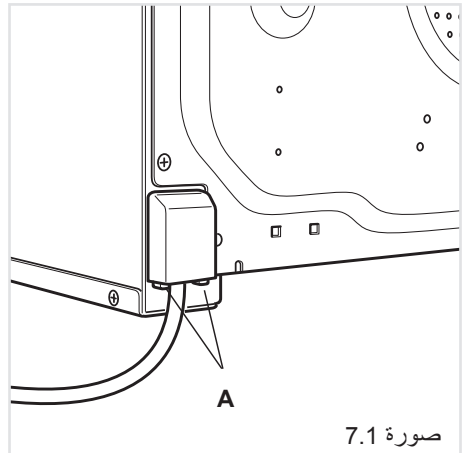
(\*\*) وصل مع وصل صندوق جداري



الجهد 230 فولت أو 220-240 فولت



صورة 7.3



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

إن توصيل الفرن إلى مكان التأريض 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 بكابل مناسب متوفر في خدمة ما بعد البيع.
- ملحوظة: في وصلات الكهرباء؛ لا تستخدم مهابنات 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.

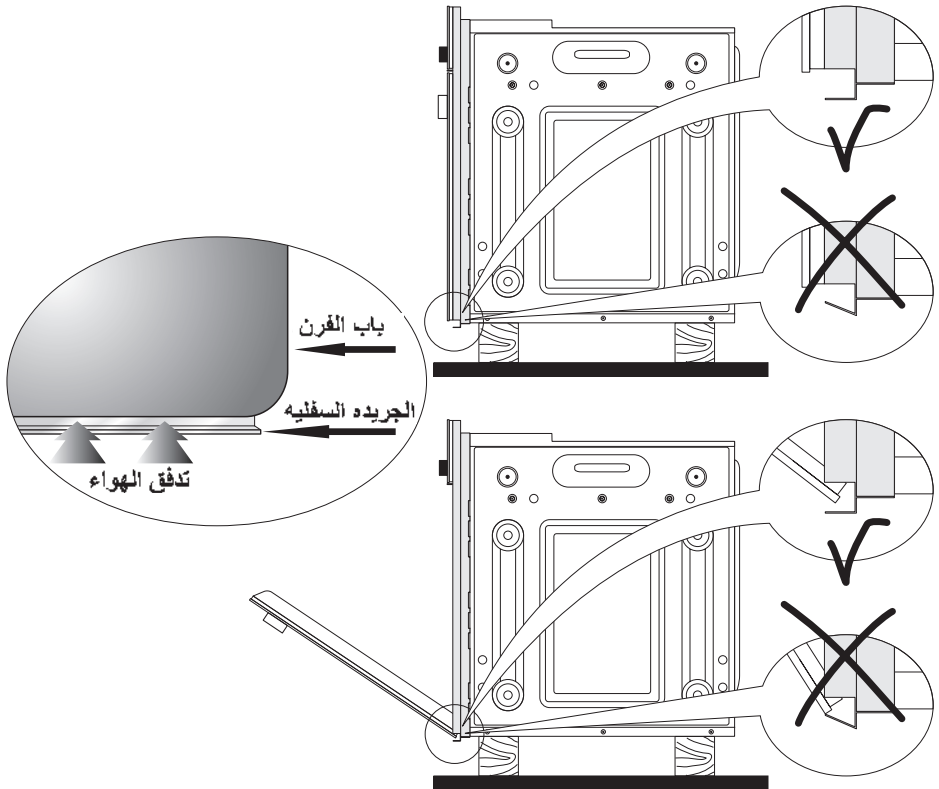
هام:

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.



صورة 6.6

## تنشيت الفرن

قدم الفرن من الفتحة التي تريد وضعه فيها ومن ثم ثبته بالبراغي (البراغي غير موجودة مع الفرن) مثل ما هو مبين في الشكل 6.5. ومن الضروري جدا بأن يستند الفرن بكامله على السطح الذي يحمل الفرن حيث أن تثبيت البراغي يعتبر إجراء تكميلي فقط.

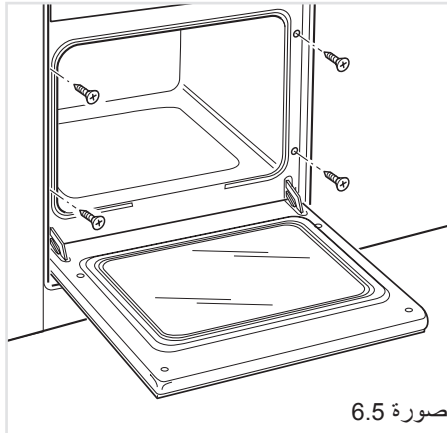
## ملحوظة

من الضروري جدا أن تنتبه عند تركيب الفرن إلى وجود الحيز الكافي الذي يسمح بالتهوية ودخول الهواء. انظر الشكلين 6.3 و 6.4.

## تحذير!

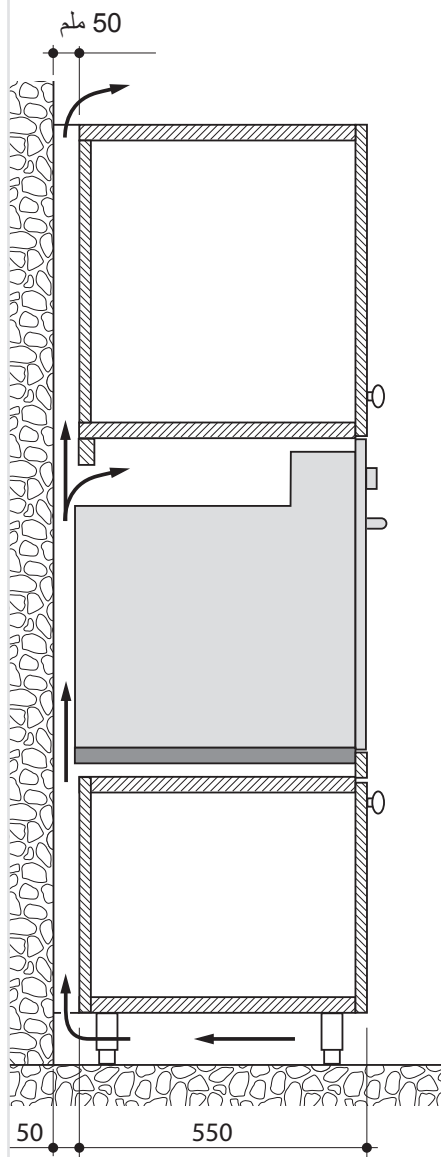
لا ترفع الفرن بمسكه من قبضة الباب.

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

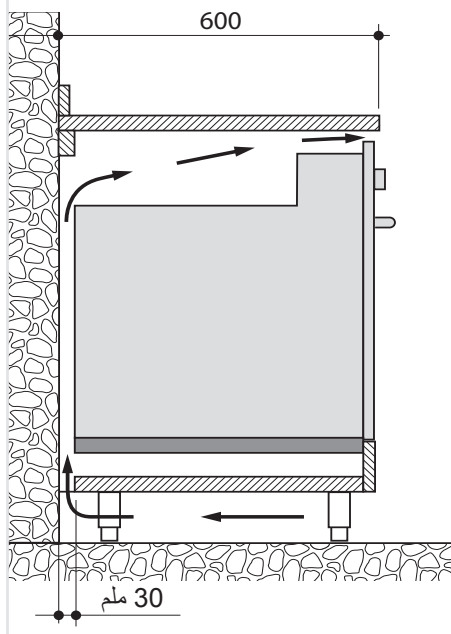


لضمان التهوية الداخلية للفرن يجب وضع أفنية دخول الهواء كما هو مبين في الشكلين 6.3 و 6.4.

صورة 6.4



صورة 6.3

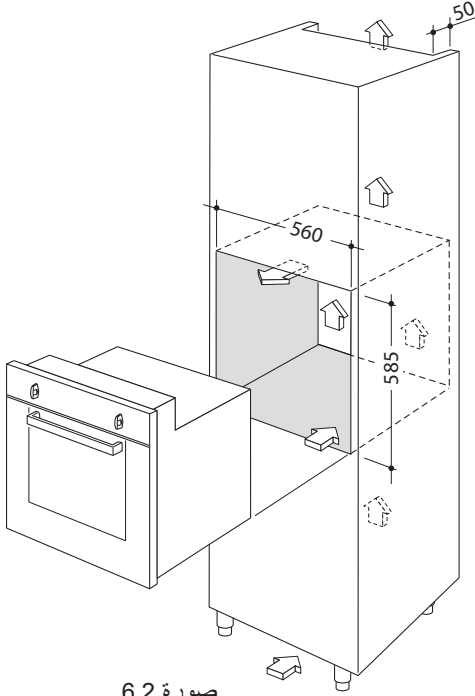


### هام:

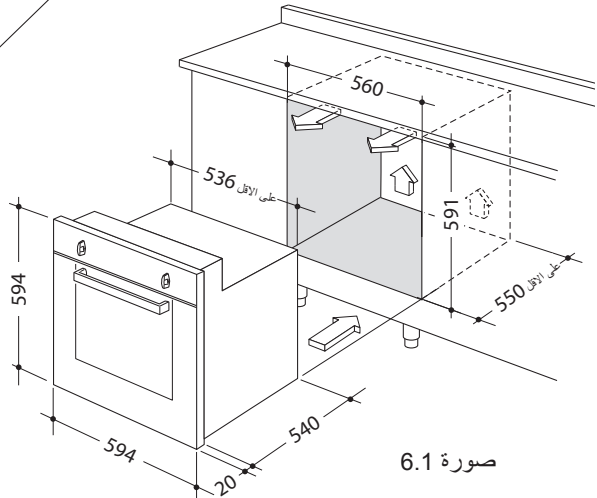
- يمكن تزويد الفرن بالوحدات القياسية، العرض والعمق 60 سم.
- كما يتطلب التركيب مكان للفرن على دخل حجرة أو صندوق (كما في الشكل 6.2 والشكل 6.1).
- يجب أن يوضع الفرن من جهات فتحات التهوية على مساند تتحمل وزن الفرن.

### 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 6.2



صورة 6.1

# نصائح إلى عامل التركيب

## مهم

- الجهاز مُصمم ومُصنع خصيصًا لأغراض طهي الأطعمة المنزلية فقط، وغير صالح لأي استخدامات غير منزلية، لذا يحظر استخدامه في أعمال تجارية.
- في حالة استخدام الجهاز في بيئة غير منزلية مثل البيئة شبه التجارية أو التجارية أو المزدحمة بالجمهور، فلا يسري ضمانه ويعد لاغيًا.
- يجب تركيب الفرن من قبل 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 قبل 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 قبل الموظفين المؤهلين بالشكل المناسب.

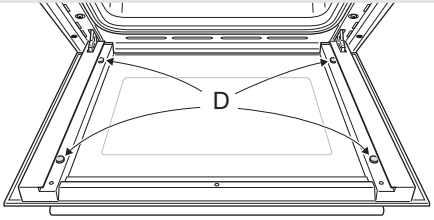
## تحذير:

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.

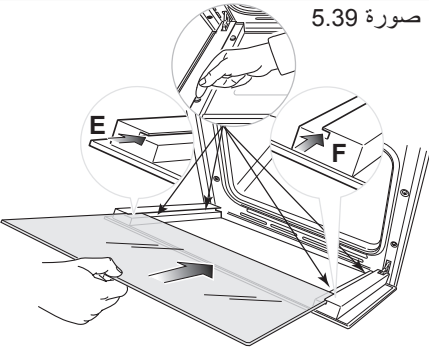
### 3. إعادة تركيب الزجاج:

- تأكد من المكان الصحيح للربلات المطاطية الأربعة في مكانها «D» في الشكل 5.38.
- **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 5.39).

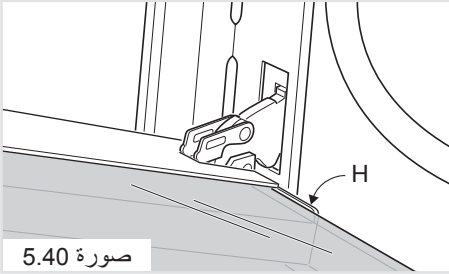


صورة 5.38

- 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 5.39) وأزلقه بلطف إلى المجاري «H» (الشكل 5.40).
- أعد مانع التسرب «G» بطريقة صحيحة (الشكل 5.41) من خلال ادخال العلاقات الثلاثة في الثقوب الخاصة بها (الشكل 5.42).
- افتح باب الفرن فتحة كاملة وأغلق العتلة «A» في الجهتين اليسرى واليمنى (الشكل 5.43).

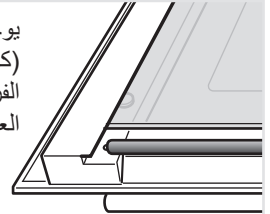


صورة 5.39

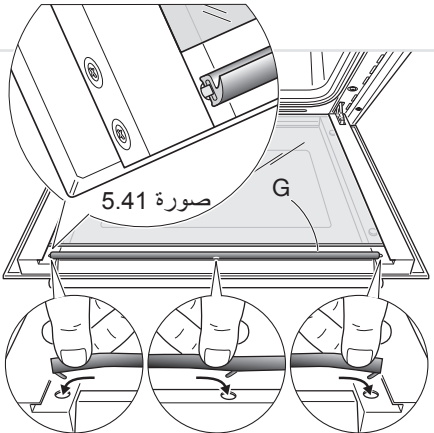


صورة 5.40

يوجد مانع تسرب  
(كاسكيت) في باب  
الفرن في الجزء  
العلوي منه

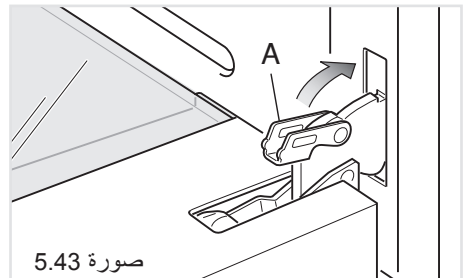


أنه أمر عادي وجود الفتحة الموجودة بين الحافة  
العلوية للزجاج الداخلي والكاسكيت من أجل السماح  
بدوران هواء التبريد داخل الفرن



صورة 5.41

صورة 5.42



صورة 5.43

## تبدال ألواح الزجاج المتوسط والداخلي

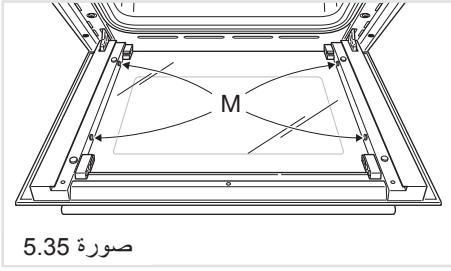
1. تأكد من أن الباب مفتوح مع القفل (انظر الشكل 5.29)

2. بدل اللوح الأوسط

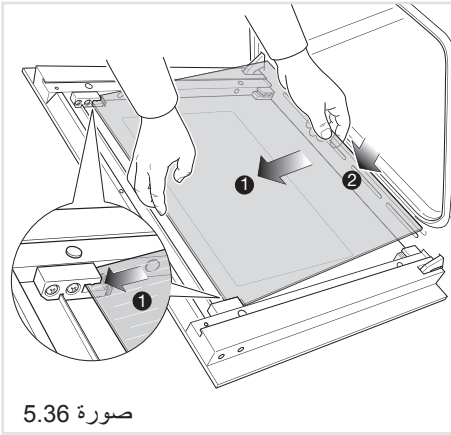
• تأكد من أن الربلات المطاطية الأربع في مكانها (M) في الشكل 5.35.

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

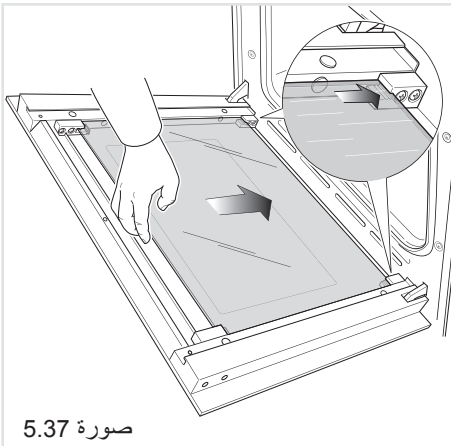
• أدخل الحافة العليا للوح بلطف في المسكات العلوية (السهم 1 في الشكل 5.36) ومن ثم اخفض اللوح وأدخل الحافة السفلية في المسكات السفلية (السهم 2 في الشكل 5.36) ومن ثم أزلق اللوح إلى مكانه (الشكل 5.37)



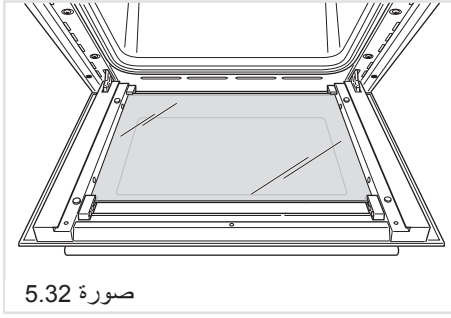
صورة 5.35



صورة 5.36



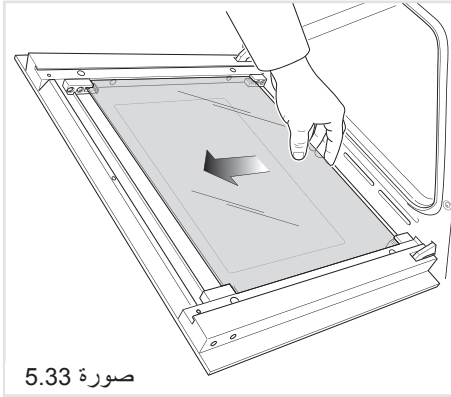
صورة 5.37



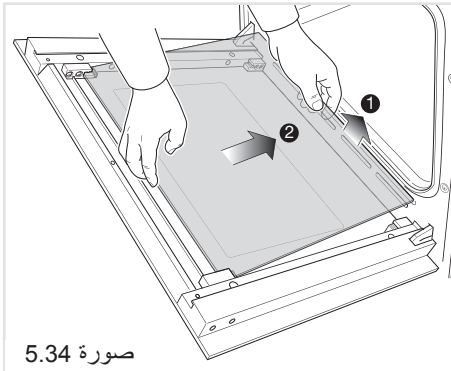
صورة 5.32

3. فك اللوح الزجاجي المتوسط.
- افتح قفل اللوح الزجاجي المتوسط بلطف من المسكات السفلية بتحريكها كما هو مبين في الشكل 5.33.
- ارفع الحافة المتوسطة للوح بلطف (السهم 1 في الشكل 5.34 وانزعها بسحبها إلى الخارج من المسكات العلوية (السهم 2 في الشكل 5.34).
- نظف الزجاج بمنظف مناسب. جففه بالكامل وضعه على سطح لين.

الآن يمكنك تنظيف الزجاج الخارجي من الداخل.



صورة 5.33



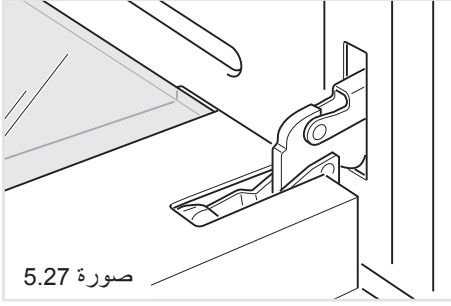
صورة 5.34

## 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:

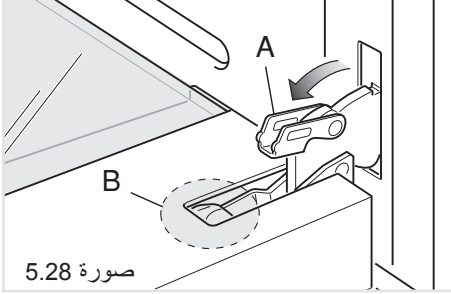


صورة 5.27

## إزالة اللوحين الزجاجين الداخلي والمتوسط:

1 افتح باب الفرن:

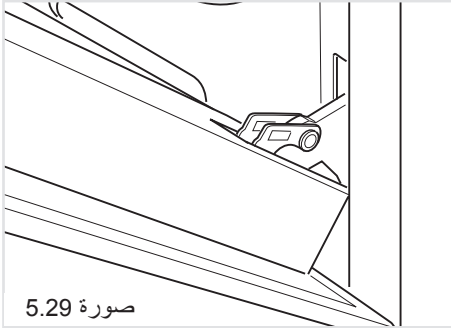
- افتح باب الفرن فتحة كاملة (الشكل 5.27).
- افتح الغتلة «A» كاملة على المفصلتين اليمنى واليسرى (الشكل 5.28).
- أغلق الباب ببطء (الشكل 5.29) حتى تتعلق الغتلات اليسرى واليمنى «A» على الجزء «B» من الباب (الشكل 5.28).



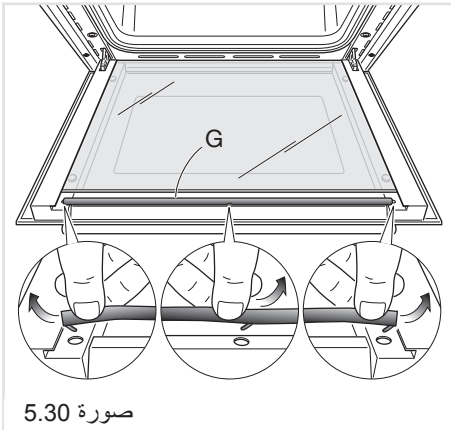
صورة 5.28

2 انزع لوح الزجاج الداخلي:

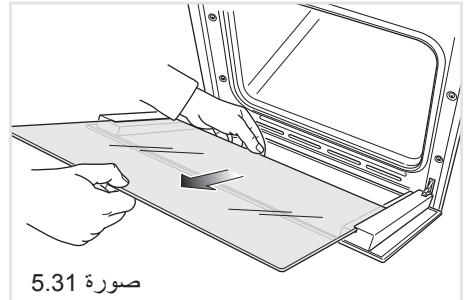
- انزع الواقي «G» من خلال فك علاقات التثبيت (عددها 3) (الشكل 5.30).
- أخرج اللوح الداخلي بلطف (الشكل 5.31).
- نظف الزجاج بمنظف مناسب. جففه بالكامل وضعه على سطح لين



صورة 5.29



صورة 5.30



صورة 5.31

## إعادة تركيب الزجاج بعد عملية التنظيف

1 تأكد من أن الباب مفتوح مع القفل (الشكل 5.18).

2 إعادة تركيب الزجاج:

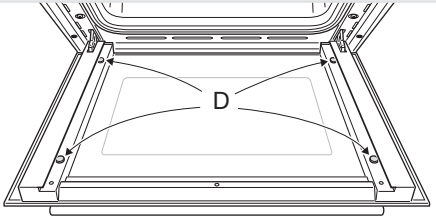
- تأكد من المكان الصحيح للربلات المطاطية الأربع في مكانها «D» في الشكل 5.21.
- **مهم:** من المستحسن، خلال إعادة تركيب الزجاج، القيام بالضغط على أربع المنصات المطاطية باستمرار «D»، بواسطة الاصبع، لتجنب الكسر أو الانزلاق من على المنصات المطاطية نفسها (صورة 5.22).

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

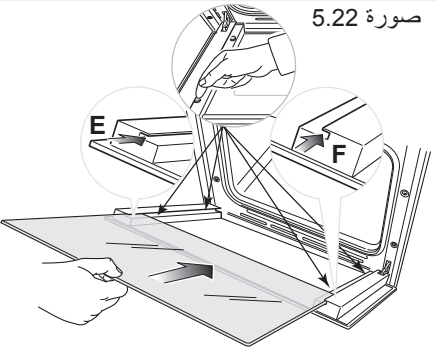
- أدخل اللوح في الحواف الزلافة «E» و «F» (الشكل 5.22) وأزلقه بلطف إلى المجاري «H» (الشكل 5.23).

- أعد مانع التسرب «G» بطريقة صحيحة (الشكل 5.24) من خلال ادخال العلاقات الثلاثة في الثقوب الخاصة بها (الشكل 5.25).

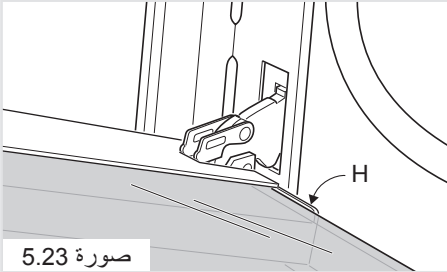
- افتح باب الفرن فتحة كاملة وأغلق العتلة «A» في الجهتين اليسرى واليمنى (الشكل 5.26).



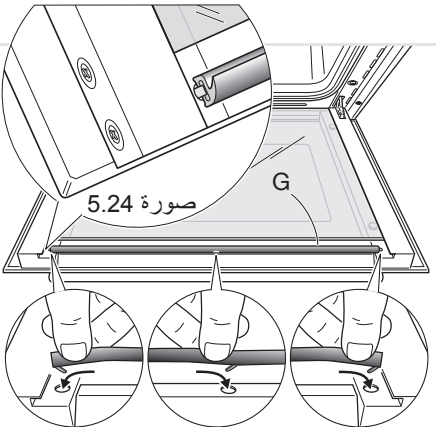
صورة 5.21



صورة 5.22



صورة 5.23

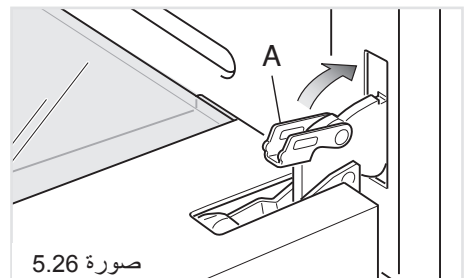


صورة 5.24

صورة 5.25



أنه أمر عادي وجود الفتحة الموجودة بين الحافة العلوية للزجاج الداخلي والكاسكيت من أجل السماح بدوران هواء التبريد داخل الفرن



صورة 5.26

## الموديلات التي تحتوي على لوح زجاج داخلي قابل للتركيب: (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 5.16).

• افتح العتلة «A» كاملة على المفصلتين اليمنى واليسرى (الشكل 5.17).

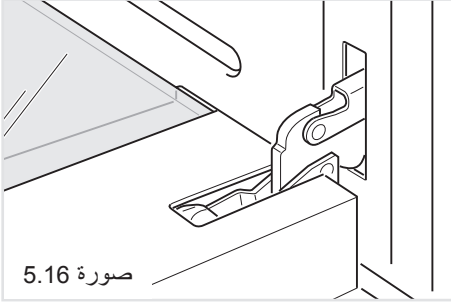
• اغلق الباب ببطء (الشكل 5.18) حتى تتعلق العتلات اليسرى واليمنى «A» على الجزء «B» من الباب (الشكل 5.17).

2 انزع لوح الزجاج الداخلي:

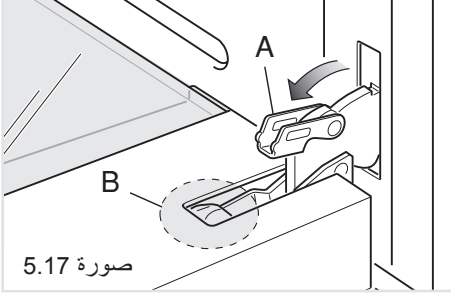
• انزع الواقي «G» من خلال فك علاقات التثبيت (عددها 3) (الشكل 5.19).

• أخرج اللوح الداخلي بلطف (الشكل 5.20)

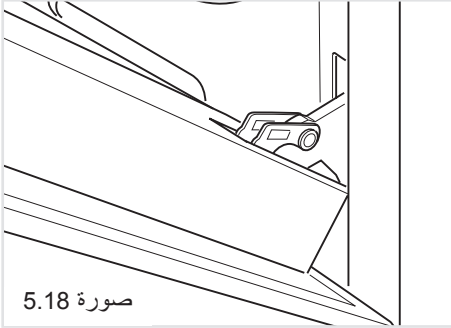
• نظف الزجاج بمنظف مناسب. جففه بالكامل وضعه على سطح لين الآن يمكنك تنظيف الزجاج الخارجي من الداخل.



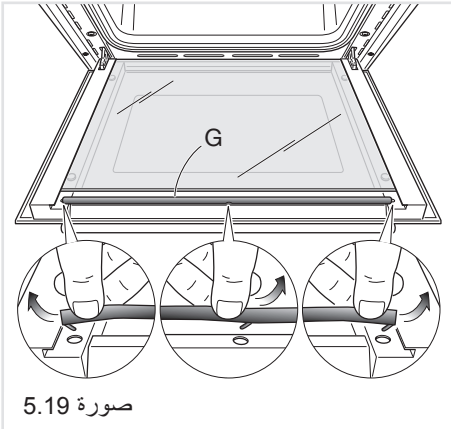
صورة 5.16



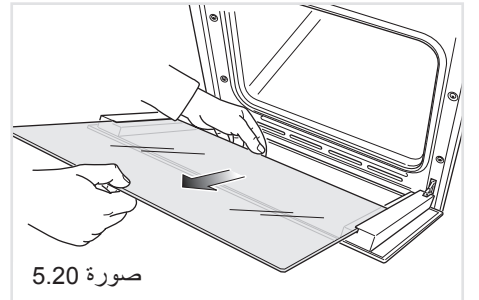
صورة 5.17



صورة 5.18



صورة 5.19

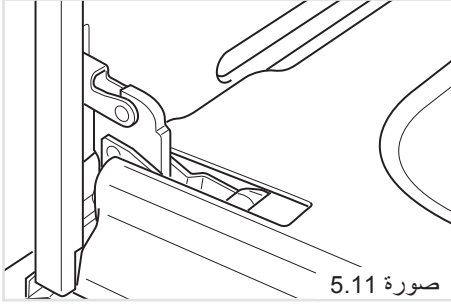


صورة 5.20

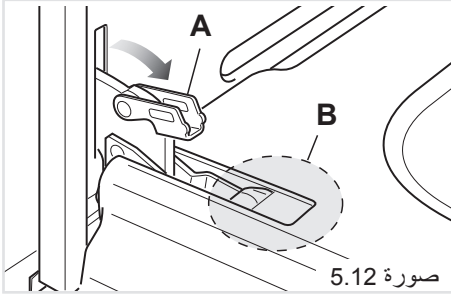
## تفكيك بوابة الفرن

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:

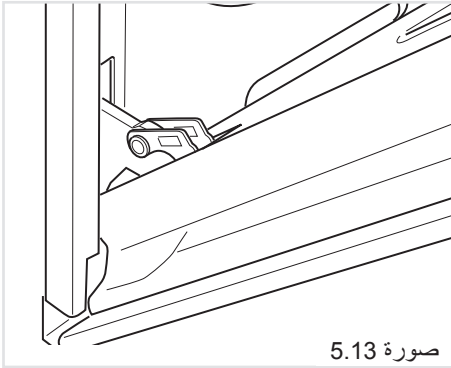
- افتح الباب إلى آخر مجال ممكن (الشكل 5.11)
- افتح العتلة "A" كاملة على المفصلتين اليسرى واليمنى. (الشكل 5.12)
- امسك الباب كما هو مبين في الشكل 5.14.
- اغلق الباب ببطء (الشكل 5.13) حتى تتعلق العتلات اليسرى واليمنى "A" على الجزء "B" من الباب (الشكل 5.12)
- اسحب العلاقات من مكانها متبعا السهم "C" على الشكل 5.15.
- لكي تعيد الباب إلى مكانه أعد الخطوات السابقة بترتيب معاكس.



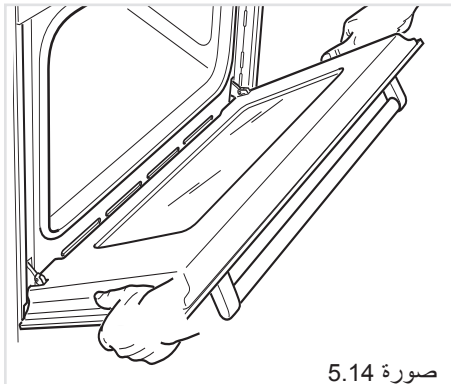
صورة 5.11



صورة 5.12

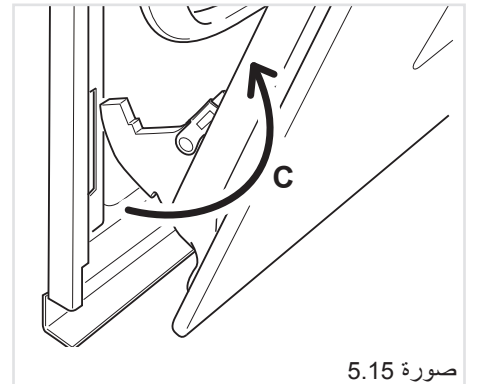


صورة 5.13



صورة 5.14

**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.



صورة 5.15

## تبديل لمبة الفرن (الموديلات المجهزة بمصباح/مصباحين 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.

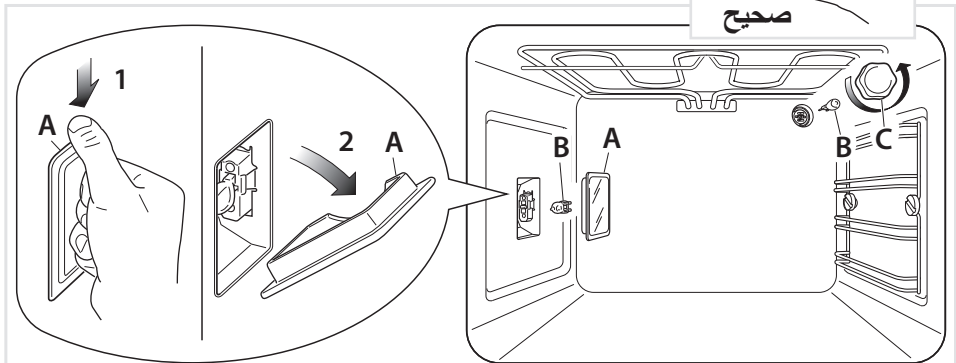
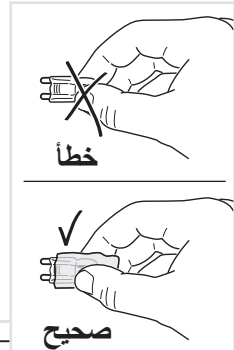
### اللمبة العلوية اليمنى

- انزع الغطاء الواقي «C» (الشكل 5.10b).
- قم بإزالة لمبة الهالوجين «B» واستبدالها بأخرى جديدة مناسبة للعمل في ظل درجات الحرارة العالية، على أن تكون موافقة للمواصفات التالية: 230 أو 240-220 فلت، و نفس شدة التيار (فحص القوة 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 واللوح الجانبية بفك البراغي المثبتة لها.
- اضغط على الغطاء الواقي من الأعلى «A» (الشكل 5.10b) 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 240-220 فلت، و نفس شدة التيار (فحص القوة 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 واللوح الجانبية مع اتجاه السهم إلى الأعلى.

ملحوظة: استبدال لمبة الفرن غير مشمول بالضمان.



صورة 5.10b

## 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:

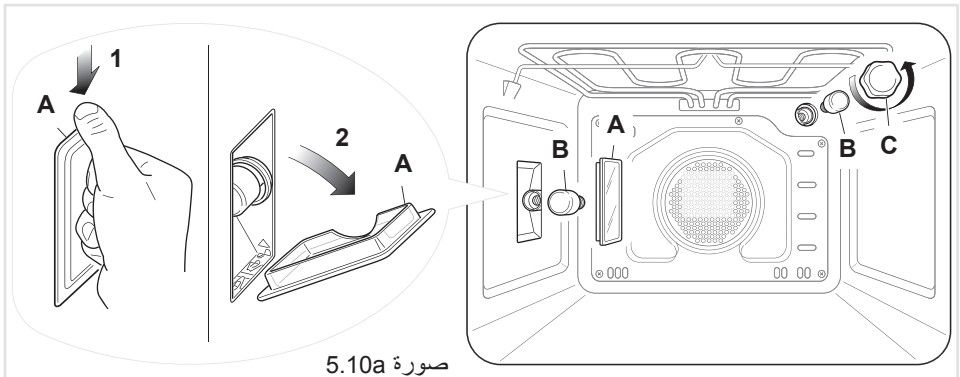
- فك غطاء الوقاية **C** عن طريق فك براغيه (الشكل 5.10a).
- فك وتبديل المصباح **B** بواحد آخر قابل لتحمل درجات الحرارة العالية (300 س) والذي يجب أن يحتوي على الميزات التالية: 220 - 240 فولت ~ 50 - 60 هيرتز، E14 ونفس القوة (فحص القوة المطبوعة على جسم المصباح نفسه) للمصباح المراد تبديله؛
- إعادة تركيب غطاء 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 الواقى من الأعلى "A" (الشكل 5.10a) 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 بترجميع الرف السلكي الأيسر (واللوح الحفاز الجانبي بالسهم إلى أعلى بالنسبة للموديلات المجهزة بلوحات حفازة جانبية).

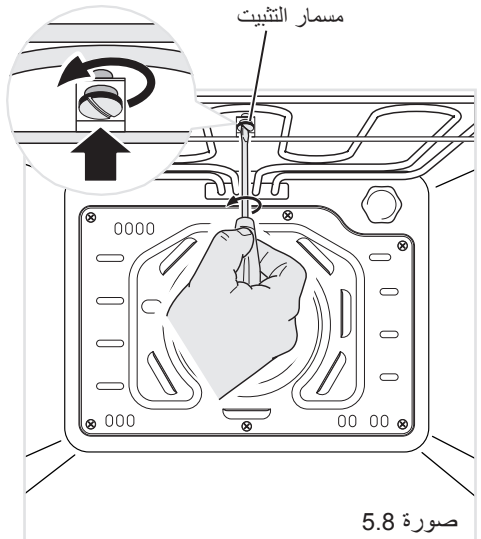
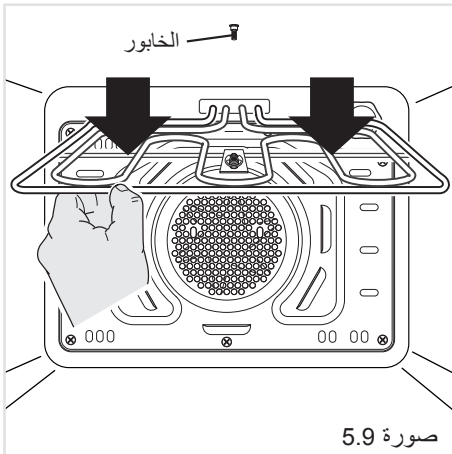
### ملحوظة:

تبديل لمبة الفرن ليس من ضمن الضمان الممنوح لك.



## دائرة الشوي القلاية

- لخفض مستوى دائرة الشوي، فاستخدم مفك مستو الرأس أو عملة صغيرة لتحرير مسامير تثبيت الدائرة (الشكل 5.9).
- إذا انتهيت من تنظيف سقف الفرن، فقم بشطف دائرة الشوي ثم أربط مسامير تثبيت الدائرة إلى الخلف بداخل الخوايير (الشكل 5.8).  
تأكد من أن مسامير التثبيت محكمة الربط وأن الدائرة مثبتة في مكانها بإحكام.  
تنسم دائرة الشوي بأنها ذاتية التنظيف.



## إرشادات لاستعمال وصيانة الألواح المحفزة

(موردة مع بعض الموديلات فقط)

إن الألواح المحفزة مغطاة بطبقة خاصة فيها ثقب دقيقة جدا تمتص ولا تعكس فقاعات الزيت والدهون المتطايرة أثناء أعمال الخبز في حرارة تزيد عن 200 مئوية.

وفي حال اتخست الألواح بعد طبخ مواد تحتوي على نسبة دهون عالية جدان شغل الفرن وهو فارغ لأقصى درجة لمدة 30 دقيقة.

لا تحتاج هذه الألواح إلى التنظيف، ولكن ننصحكم بإزالتها بشكل دوري من الفرن (على الأقل إزالة الألواح الجانبية) وغسلها بماء فيه محلول الصابون ومن ثم تنشيفها بقطعة قماش لينة.

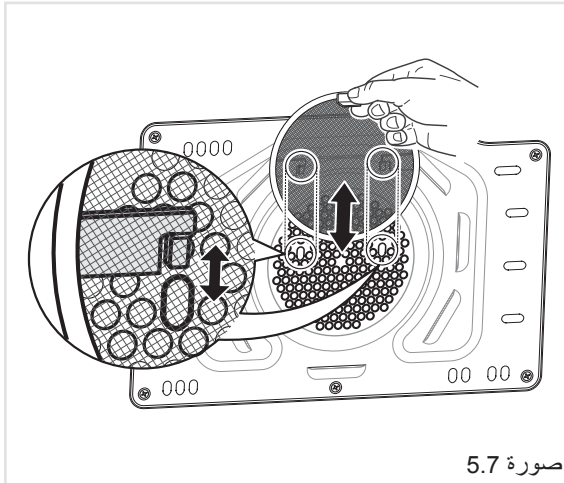
لا تنظف أو تغسل الألواح بمواد كاشطة أو مواد تحتوي على أحماض أو قلويات.

هذه الألواح قابلة للقلب بالاتجاه 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 المبين في الصورة 5.7.
- يجب أن يزال هذا الفلتر عندما تخبز الحلويات، الكعك والخ.
- **تنظيف الفلتر بعد كل عملية طهو!**
- يجب أن يزال الفلتر للقيام بتنظيفه ومن الممكن غسله بالماء والصابون. تنظيف الفلتر دائما بعد كل عملية طهو لأن البقايا الصلبة التي قد تتجمع من الممكن أن تخل في فعاليات الفرن وتأدياته.
- تجفيف الفلتر جيدا قبل تركيبه من جديد.



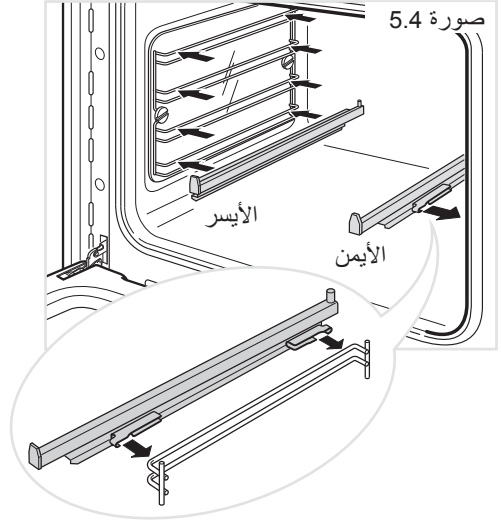
صورة 5.7

### 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.

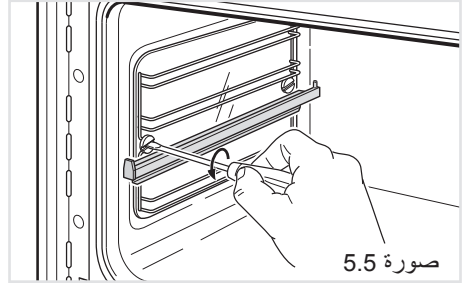
هام: عند تركيب المساند الزلافة للأرفف، تأكد من أنك تركيب ما يلي:

- 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 الزلافة على الرف العلوي (الشكل 5.4)



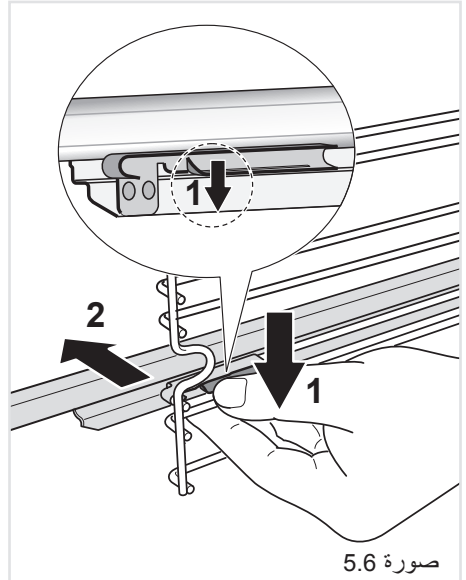
### إزالة المساند التلسكوبية:

- انزع الحاملات الجانبية بفك البراغي المثبتة لها (الشكل 5.5)
- انزل المساند والحاملات الجانبية مع الدعامة التلسكوبية تحتها.
- أوجد أقفال السلامة. عبارة عن قطع تملك السلك الموجود على الحامل الجانبي (السهم 1 في الشكل 5.6)
- اسحب أقفال السلامة بعيداً عن السلك لتحرير السلك (السهم 2 في الشكل 5.6)



### تنظيف مساند الأرفف الزلافة:

- 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 5.1.
- رف الفرن مزود بقلل أمان لمنع خروجه بشكل مفاجئ. يجب إدخاله حسب الشكل 5.1. لسحب الأرفف اعمل بعكس الطريقة السابقة.

### 2. موديلات تحتوي على أرفف شبك

- ثبت الرفوف الشبك على جدران الفرن باستعمال البراغى (عدد 2) (الشكل 5.2).

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

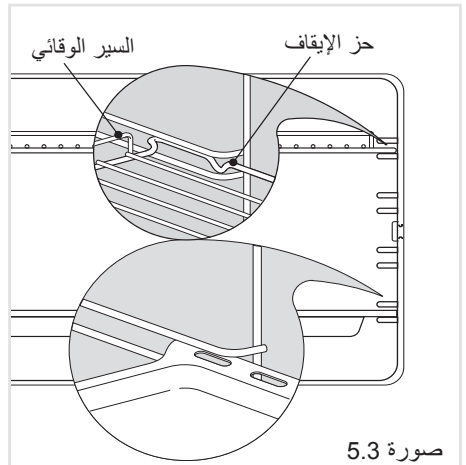
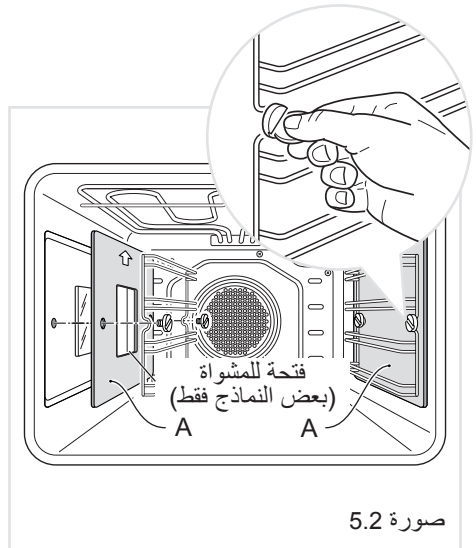
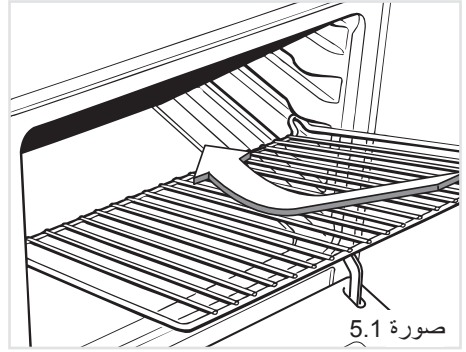
(5.2).

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 5.3.
- 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

## 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 مذيبيات مركزة كونها تلحق الأذى بسطوح الفرن.

## لوحة قيادات أمامية من الزجاج (بعض النماذج فقط)

التنظيف باستخدام مادة تنظيف ملائمة. التحفيف دائماً باعتناء. عدم استعمال مواد تنظيف كاشطة أو مكاشط حادة من المعادن لتنظيف زجاج لوحة القيادات الامامية لأنه قد تسبب الخدوش للسطح, وهذا قد يؤدي إلى انكسار الزجاج.

### هام:

- قبل عمل أي تنظيف وصيانة للفرن قَم بفصل الفرن عن التيار الكهربائي.
- كما ننصح بتنظيف الفرن عندما يكون بادراً 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.



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.

## إنذار 60 دقيقة أو 120 دقيقة - مؤقت الفصل عند 120 دقيقة

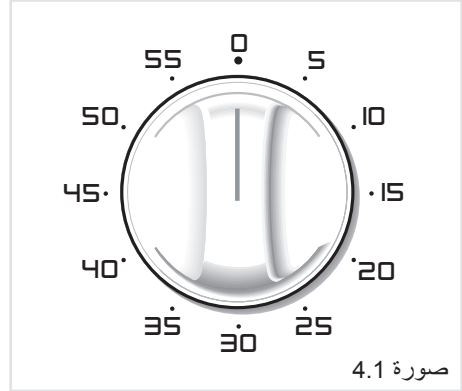
### الانتباه: مهم جداً:

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

### الموديلات المجهزة بإنذار 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.

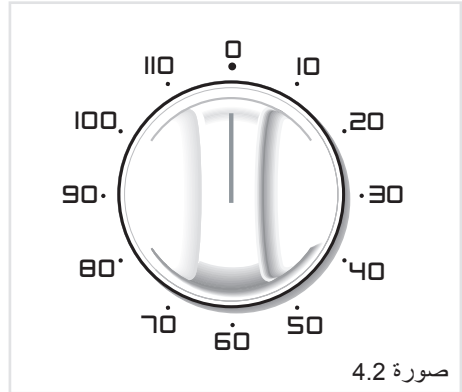


صورة 4.1

### الموديلات المجهزة بإنذار 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

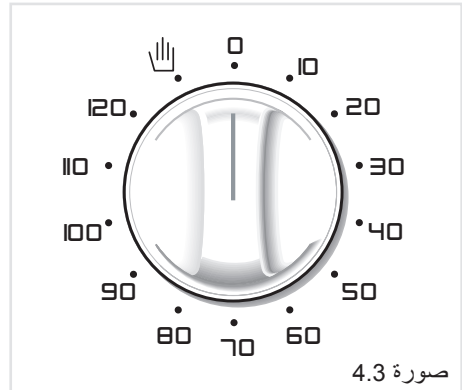
#### 1. بدء التشغيل

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 (|||).



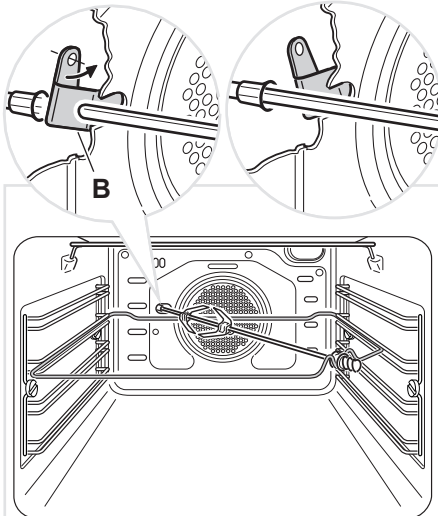
صورة 4.3

## 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 كثيرة الوظائف/متعددة الوظائف المجهزة بشواية فرن دوارة ورفوف سلكية

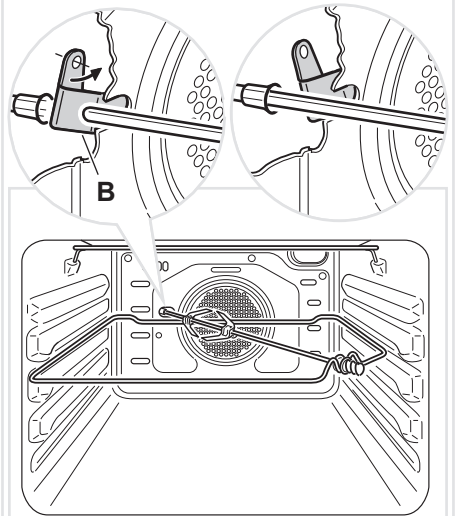
الإدخال الصحيح  
للقضيب  
إدخال القضيب بتحريك  
الحاجز إلى اليمين "B"



صورة 3.5

### الموديلات كثيرة الوظائف/متعددة الوظائف المجهزة بشواية فرن دوارة وتجفيف منقوش

الإدخال الصحيح  
للقضيب  
إدخال القضيب بتحريك  
الحاجز إلى اليمين "B"



صورة 3.4

## 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 الأولاد بعيدا عن الفرن.

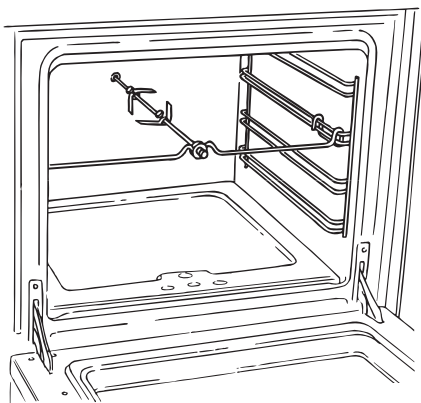
## استخدام الشواية الدوارة (فقط الموديلات المجهزة بالشواية الدوارة)

الفرن مجهز بشواية دوارة للطهي على سيخ باستخدام شبكة.

هذا الجهاز مكون من:

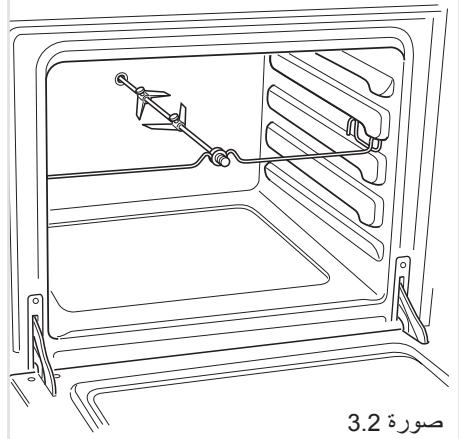
- موتور كهربائي مثبت على الجزء الخلفي من الفرن؛
- قضيب فولاذي مقاوم للصدأ ومجهز بمقبض لا حراري، وعدد 2 شوكة قابلة للفك؛
- يتم إدخال دعامة القضيب في الأدلة المركزية لتجوير الفرن.

الموديلات ذات الفرن الذي يعمل بالحث الحراري الطبيعي ورفوف الأسلاك



صورة 3.3

الموديلات المجهزة بالفرن الذي يعمل بالحث الحراري الطبيعي والتجوير المنقوش





صورة 3.2

## نصائح خاصة بعملية الطهي



ملاحظة: وحسب الموديل، قد يتضمن الفرن الخاص بك بعضاً من هذه الوظائف  
(انظر الفصل 2 والجدول في الصفحة 17).

### 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 النقاط بالماء الساخن.
  - وضع المرتبانات في صينية التجميع والانتباه بأن لا يمس الواحد منها الآخر أو البوابة ومن ثم ضبط درجة الحرارة على درجة 135° س.
- عندما تبدأ عملية التعقيم، وذلك يكون عندما يبدأ ظهور الفقاعات داخل المرتبانات، إطفاء الفرن وتركه يبرد.

### الطهي المتزامن 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 تأكيد الدهون والبخار خلال مرورها في العنصر الكهربائي مما يمنع ترسبها على المأكولات.

الإحيطاطات الوحيدة للاتباع هي التالية:

- درجة حرارة الطهي للمأكولات المختلفة بجبان 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 لك نوع منها. الزمن والطاقة التي يتم توفيرها في هذا النوع من الطهي لاشك 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 نقاط 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 السفود الدائر بضبط الفعالية على الإشارة  بواسطة مفتاح ضبط الفعاليات، لأن الهواء الحار يحيط بالمأكولات المراد طهيها تماماً.

ضع مفتاح معدّل الحرارة على موقع أقصاه 200° س وبعد القيام بالتسخين المسبق للفرن، ضع ببساطة الأكل على المشبك. أغلق الباب وأترك الفرن يشتغل حتى تفعل 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 مسبقا لمدة 5 دقائق تقريبا.  
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، مثلا 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 جيدا من الخارج وطرية وقليلة النضج من الداخل، مثل اللازانيا، الخروف، اللحم المشوي (روست بيبف)، والأسماك الكاملة وإلخ.

#### تدوير 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 «■». بادارة مقبض الترموستات على «0»، «●» أو «■» (إيقاف تشغيل) يتم تشغيل مروحة الفرن فقط.

#### ينصح بها إلى:

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

#### المحافظة على الحرارة بعد الانتهاء من

#### عملية الطهي أو تسخين المأكولات

#### ببطء

العنصر العلوي والعنصر الدائري الموصولين بالتتالي، يكونا فعالان وكذلك تكون فعالة أيضا 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 17).

## الجزء الحاراري العلوي

يتم في هذا الوضع تشغيل مفتاح الجزء الحاراري العلوي فقط.

تتوزع الحرارة عن طريق الحمل الحاراري 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.

## الشوي

عنصر التسخين ذات الأشعة تحت حمراء يكون فعالاً. 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:

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

## 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

## 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 الحاراري الطبيعي فقط:** يعمل مصباح/مصباحين الفرن بجميع الوظائف المختارة.

## الطهي بطريقة الحمل الحاراري

### التقليدي

يكون عنصر التسخين العلوي وكذلك عنصر التسخين السفلي فعالان.

يتم إنتشار الحرارة عن طريق الحمل الحاراري 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 لداخل 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) وإلخ.

## الجزء الحاراري السفلي

يتم في هذا الوضع تشغيل مفتاح الجزء الحاراري السفلي فقط.

تتوزع الحرارة عن طريق الحمل الحاراري 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.



### 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 بضوء 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.





### 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 والزيت عن الأجزاء الحرارية.

كرر التشغيل لمدة 15 دقيقة أخرى مع تشغيل الشواية كما هو موضح في قسم الشوي واستخدام الشواية.

### مبادئ التشغيل

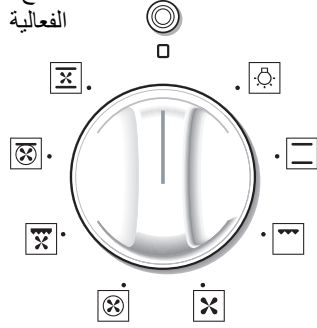
يتم التسخين والطهي في الفرن متعدد الوظائف بالطرق الآتية:

- بالحمل الحراري العادي**  
التسخين يتم بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي.
- بالحمل الحراري القسري**  
تقوم مروحة بشطف الهواء الموجود داخل الفرن اللافع، التي تقوم بدفعه عبر عنصر التسخين الدائري ومن ثم ترسله من جديد خلال اللافع.
- 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 حمراء يتم توزيعها في داخل الفرن بواسطة المروحة.
- بواسطة التهوية**  
يتم تدوير المأكولات بواسطة إستعمال المروحة فقط وبدون حرارة.

## النوع 1

صورة 2.6a

مفتاح اختيار  
الفعالية





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

### 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 أو 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:

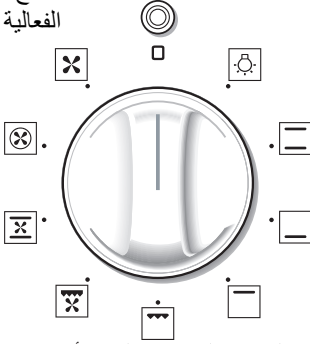
قبل استخدام الفرن للمرة الأولى ننصحك بتشغيل الفرن بدرجة الحرارة القصوى لمدة 60 دقيقة في الوضع  و  لإزالة آثار الشحم والزيت عن الأجزاء الحرارية.

كرر التشغيل لمدة 15 دقيقة أخرى مع تشغيل الشواية كما هو موضح في قسم الشوي واستخدام الشواية.

## النوع 2

صورة 2.6b

مفتاح اختيار  
الفعالية



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

### مبادئ التشغيل

يتم التسخين والطهي في الفرن متعدد الوظائف بالطرق الآتية:  
a. **بالحمل الحراري العادي**

التسخين يتم بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي.


b. **بالحمل الحراري القسري**  
تقوم مروحة بشطف الهواء الموجود داخل الفرن اللافع، التي تقوم بدفعه عبر عنصر التسخين الدائري ومن ثم ترسله من جديد خلال اللفاع.

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.

c. **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.

d. **عن طريق الإشعاع**

يتم إشعاع الحرارة بواسطة عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء.

e. **بواسطة الإشعاع والتهوية**

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

f. **بواسطة التهوية**

يتم تدوير المأكولات بواسطة إستعمال المروحة فقط وبدون حرارة.

## الموديلات كثيرة الوظائف المجهزة بالشواية الدوارة



### 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 [X] 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 تنويع 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 3 عناصر التسخين الآتي ذكرها:

- العنصر الأعلى
- العنصر الأسفل
- عنصر الشوي

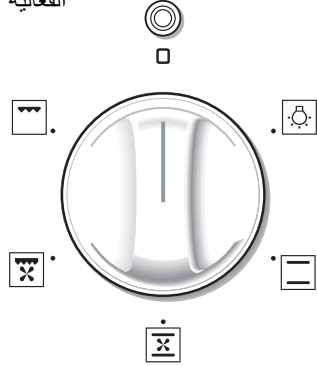
### ملاحظة:

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

## النوع 1

صورة 2.4a

مفتاح اختيار  
الفعالية

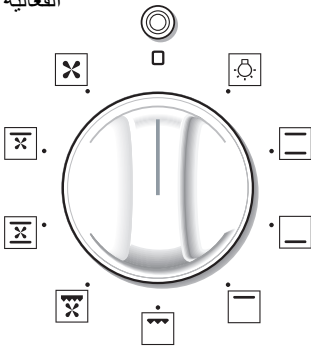


ملاحظات: المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.  
من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

## النوع 2

صورة 2.4b

مفتاح اختيار  
الفعالية



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

### مميزات عامة

وجب ما يشير إليه الاسم، فإن هذه عبارة عن فرن ذات المميزات الخاصة 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 [X]. لإزالة آثار الشحم والزيت 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 [X] 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 تنويع المأكولات بواسطة إستعمال المروحة فقط وبدون حرارة.



### 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

### 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 الذي يعمل بالمروحة بالطرق الآتية:

#### a. بالحمل الحراري القسري

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

#### b. عن طريق الإشعاع

يتم إشعاع الحرارة بواسطة عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء.

#### c. بواسطة التهوية

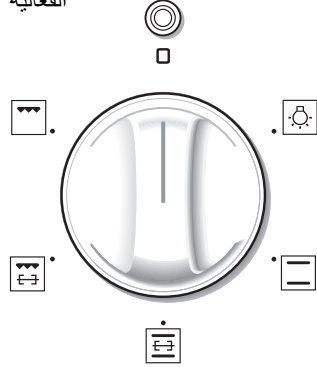
يتم تدوير المأكولات بواسطة إستعمال المروحة فقط وبدون حرارة.

## الحث الحراري الطبيعي في الموديلات المجهزة بالشواية الدوارة

### النوع 1

صورة 2.2a

مفتاح اختيار  
الفعالية

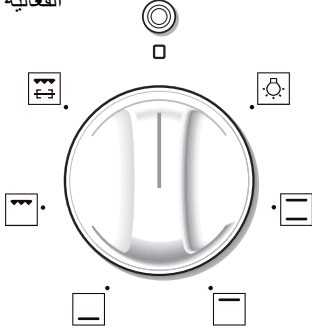


ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.  
من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

### النوع 2

صورة 2.2b

مفتاح اختيار  
الفعالية



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

### 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

### 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.

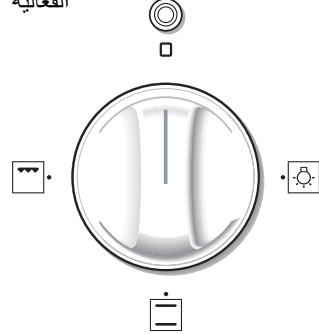
### ملاحظة:

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

## النوع 1

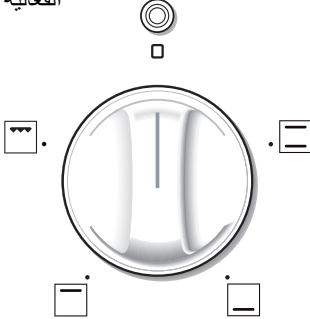
صورة 2.1a

مفتاح اختيار  
الفعالية

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

## النوع 2

صورة 2.1b

مفتاح اختيار  
الفعالية

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

## مبادئ التشغيل

يتم التسخين والطهي في الفرن الذي يعمل 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

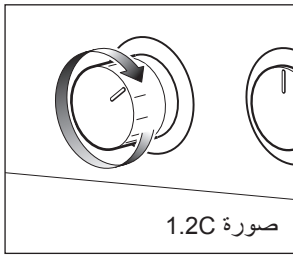
مفاتيح التحكم تعمل بطريقة الضغط على المفتاح لإخراجه من مركزه و بطريقة استخدام سهلة وعملية كما يلي

- اضغط بلطف على المفتاح في لوحة المفاتيح و المراد استخدامه (صورة رقم 1.2A);
- المفتاح المراد استخدامه سوف يخرج من مركزه كما هو موضح (صورة رقم 1.2B);
- أدر مفتاح التحكم الى درجة التشغيل المراد الحصول عليها (صورة رقم 1.2C).

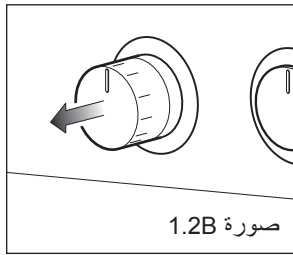
عند انتهاءك من الطبخ الرجاء اعادة المفتاح مجدداً الى وضعيه الصفر (●, "O", "0") (و هي درجة الطفي صورة رقم 1.2D) و فقط بعد اعادة المفتاح الى وضعية الصفر (●, "O", "0") تستطيعي الضغط مجدداً و بسهولة ورفق لإعادة مفتاح التحكم الى مكانه و اخفائه مجدداً (صورة رقم 1.2F)

### هام

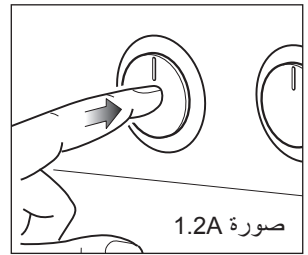
لا تقم أبداً بضغط الزر لإغلاقه و اعادته الى مكانه المخفي مالم يكون المؤشر على وضعية الصفر (●, "O", "0") او ("0") (صورة رقم 1.2E)



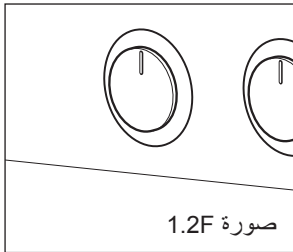
صورة 1.2C



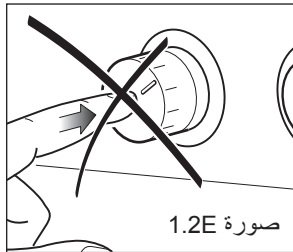
صورة 1.2B



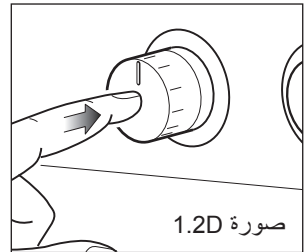
صورة 1.2A



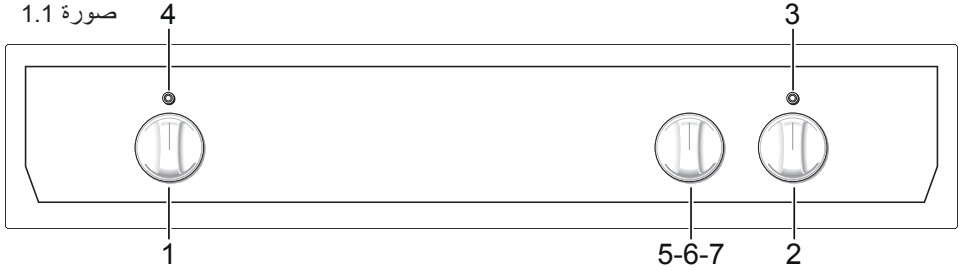
صورة 1.2F



صورة 1.2E



صورة 1.2D



### لوحة القيادات الأمامية

- 1 مفتاح ضبط حرارة الفرن
- 2 فعالية إختيار المفتاح
- 3 ضوء تجسسي للجهد.
- 4 ضوء تجسسي لدرجة الحرارة
- 5 مؤقت (يفصل عند 120 د)
- 6 مفتاح تحكم عداد الدقائق الميكانيكي (60 دقيقة)
- 7 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.

- 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.

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

**يُرجى قراءة التعليمات بعناية بالغة قبل تركيب الجهاز واستخدامه.**

- بعد إخراج الجهاز من الغلاف، افحصه لتتأكد من سلامته.
- وفي حالة الارتباك 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 تُشرع في أعمال تنظيف أو صيانة الجهاز دون فصله من مصدر التيار الكهربائي أولاً.
- تحذير: تأكد أن الفرن في وضع إطفاء عند استبدال اللبنة لتجنب احتمالية الصعق بالكهرباء.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف التي تعمل بالبخار لأن الرطوبة قد تتخلل إلى الجهاز، وتجعله غير آمن الاستخدام.
- لا تلمس الجهاز بأيدي (أو قدم) مبللة أو رطبة.
- لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين.
- إذا قررت عدم استخدام الجهاز بعد الآن (أو قررت استبداله بطراز آخر)، يُوصى- قبل التخلص منه - بإيقاف تشغيله بطريقة سليمة، وذلك وفقًا لأنظمة الحماية الصحية والبيئية، وضمان إبطال التأثيرات الضارة المحتملة لجميع الأجزاء الخطرة وخاصة بالنسبة للأطفال الذين قد يعيثون 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 الآخرين. 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  
سواءً لك او للآخرين 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