

INSTRUCTION MANUAL

GAS-GAS BUILT-IN OVEN

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions and warnings p.3-4-5-6

General warnings p.7

Installer instructions

Location and gas connection p.8

Nozzles table p.9

Gas adjustment and conversion p.10

Nozzles replacement p.11

Electrical connection p.11

Installation p.12-13

Controls description p.14-15-16-17-18-19

User instructions

First use p.20

How to cook using the oven and grill p.21

Cooling fan p.22

Removal of the burner cover plate p.22

Oven light replacement p.22

Oven door dismantling p.23

Cleaning and maintenance

Removing the door p.23

Internal glass cleaning p.24

Third glass cleaning p.25

Accessories p.26

DIRECTIVE 2012/19/UE (RAEE) p.27

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

ATTENTION:

- The installation must be performed by competent and qualified personnel according to the regulations in force.
- This equipment has been designed to be used by adults.

Children

- The appliance and its accessible parts become very hot during use. Care must be taken not to touch the heating elements. Children under 8 years of age must be kept away if they are not being continuously supervised.
- This appliance must not be used by children under 8 years of age, by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or by persons lacking the necessary experience and knowledge if not under supervision or being instructed on use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children must not carry out cleaning work on the oven without supervision.
- Before powering the appliance, check that it is correctly adjusted for the type of gas available.
- Before maintenance or cleaning, switch off the appliance electrically and let it cool down.

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

- The appliance is not intended to be used with an external timer or a separate remote control system.
- Do not use the oven while it is being cleaned.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the relevant technical instructions that the manufacturer will provide regarding modification of the appliance under the conditions of use of the country of destination.
- Carefully read the instructions provided before installing and using the appliance. The manufacturer is not responsible if the installation or incorrect use of the appliance cause injury or damage. Always keep the instructions to hand for future reference.
- Never leave the appliance unattended during food preparation as oil and grease could cause a fire.
- When the appliance is connected directly to the power supply, an omnipolar isolating switch is required. The appliance must be completely disconnected from the mains in accordance with the conditions of category III for overvoltage. The earthing cable is excluded.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorised

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

technician or by a qualified person in order to avoid dangerous situations.

- When connecting the power cable, make sure that it is not in direct contact (e.g. by using insulation sleeves) with parts that could reach temperatures above 50°C.
- Ensure that there is air circulation around the gas appliance. Poor ventilation produces oxygen deficiency.
- It is essential that in the room where gas appliances are installed at least sufficient combustion air can flow as it is required by the combustion of the gas consumed by the various appliances. It is therefore necessary, for the air flow into the room, to create openings. which may be located in the lower part of an external wall, preferably opposite to that in which the fumes are evacuated, and their position must be chosen in such a way as to prevent them from being obstructed and, if they are applied to external walls, they must be protected with grids, metal meshes, etc. located on the outer face of the wall with a clear section.

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Do not use 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.
- **RADIAL FAN COVER CANNOT BE REMOVED.**
- Steam cleaner should not be used for cleaning the oven
- Avoid directly looking at the halogen light of the bulbs inside the oven when they are lit.
- This oven is intended for use in the home.
- This oven is not intended for outdoor use.
- To be used always within the limits of normal domestic use, NOT for professional use, to prepare and keep dishes warm.
Any other use is NOT permitted.

Dear Customer,

We thank you and congratulate you on your choice to purchase one of our products. We are confident that this new appliance, built with quality materials, will fully satisfy your requirements.

Use of this new equipment is easy, however we invite you to read this manual carefully before installing and using the appliance.

The manual provides correct information on installation, use and maintenance as well as providing useful advice.

THE MANUFACTURER

GENERAL WARNINGS



Please read this instruction manual before installing and using the equipment. The manual must be kept together with the appliance for any future consultation. If the appliance should be sold or transferred to another person, ensure that the manual accompanies it, so that the new user will be informed of the operation and of the relevant warnings.

This appliance is class 3 and has been designed for non-professional use by individuals within a residential context.

The product label, with the serial number, is affixed beneath the hob.



All operations relating to installation, adjustment and adaptation to the type of gas available must be carried out by qualified personnel according to the regulations in force.

The specific instructions are described in the part of the manual reserved for the installer.



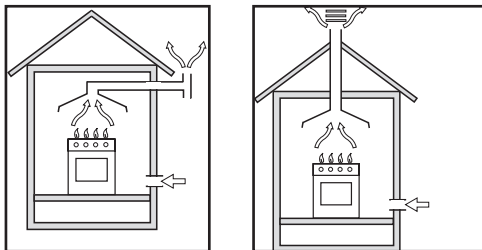
Declaration of Conformity:

we declare that our products comply with the European directives, orders and regulations as well as with the requirements indicated in the reference standards.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage to property or to persons resulting from improper installation or from improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

INSTALLER INSTRUCTIONS

- In the case of intensive or prolonged use of the appliance, it may require additional ventilation, for example by opening a window or by increasing the mechanical suction power, if any.
- The combustion products must be discharged externally through an extractor hood or electric fan (see paragraph "installation").
- For any interventions or modifications, contact an authorised Technical Assistance Centre and request original spare parts.



LOCATION

The cooking appliances must always discharge the combustion products through suitable hoods which must be connected to chimneys, flue or be expelled externally directly.

If there is no possibility of applying a hood, the use of an electric fan, installed on a window or on a wall facing outwards, can be used at the same time as the appliance, provided that the regulations concerning ventilation are strictly respected.

AMBIENT VENTILATION

Ensure that there is air circulation around the gas appliance. Poor ventilation produces an oxygen deficiency. It is essential that in the room in which gas appliances are installed at least sufficient combustion air is able to flow as this is required by the combustion of the gas consumed by the various appliances. It is therefore necessary, for the inflow of air into the room, to create openings that meet the following requirements:

- they must have a total free section of 6 cm² for each kW with a minimum of 100 cm².

(such openings can possibly be obtained by increasing the gap between door and floor);

- they must be located in the lower part of an external wall, preferably on the side opposite to that through which the fumes are evacuated;
- their position must be chosen in such a way that they cannot be obstructed and if they are applied on external walls, they must be protected with grids, metal meshes, etc. located on the outer face of the wall with a clear section.

GAS CONNECTION

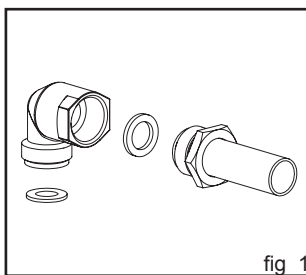
The oven is able to run on natural gas (methane) with liquid gas (LPG), and conversion from one type of gas to another can easily be performed. Connection to the distribution network must be performed by specialist personnel and according to the provisions relative to the UNI-CIG 7129,7131 standards.

If the appliance is supplied with liquid gas (LPG) in a cylinder, the pressure must be adjusted.

CONNECTING THE METAL PIPE

PIPE

Connection of the metal pipe can be performed by means of a rigid metal pipe conforming to the UNI 8863 standard and firmly secured to the coupling (fig.1) or by means of a continuous wall stainless steel flexible pipe, according to the UNI CIG 9891 standard with a length of maximum 2 meters.



ATTENTION:

At the end of the connection operations of the appliance to the gas distribution network (or to the liquid gas cylinder) **check the tightness** of the coupling with a solution of soapy water, never with a flame.

INSTALLER INSTRUCTIONS

NOZZLES TABLE

The diameters are imprinted on the nozzle in hundredths of a millimetre.

Burner	Type of gas	Pressure mbar	Nominal heat input in kW	Ø injectors 1/100mm
Oven	G20	20	3.8	130
	G30/31	28-30/37	3.8	94
Grill	G20	20	2.5	118
	G30/31	28-30/37	2.5	80

CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

Before converting to another type of gas, check the type for which the appliance has been adjusted, applied to the appliance.

Make the appliance voltage-free.

Refer to the nozzle table for the nozzle diameter.

REPLACING THE NOZZLE OF THE LOWER BURNER

1-Removing the burner cover plate

2-Unscrew the oven burner fixing screw and extract it from the support together with the heating element and the spark plug (figur 2)

3-Remove the nozzle from the connection with a tubular key 7. (figur 6)

4-Fully screw on the new nozzle (diameter expressed in hundredths of mm on the nozzle) paying attention to precise insertion of the thread.

5-Assemble the burner proceeding in reverse order with respect to that described in point 2.

6-Restore the burner cover plate into the correct position.

7-Adjustment of the minimum setting

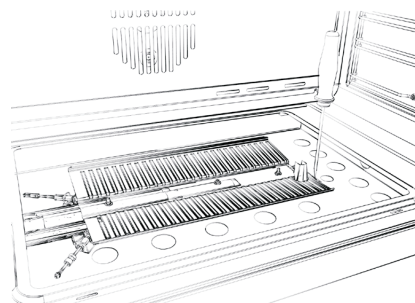


fig 2

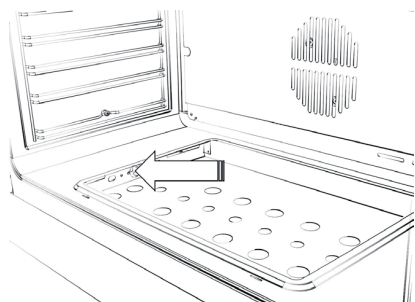


fig 3

INSTALLER INSTRUCTIONS

ADJUSTING THE MINIMUM SETTING IN THE EVENT OF CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

Remove the front panel:

- for the front stainless steel panel loosen the two rear retaining screws
- for glass fronts unscrew the two lock rings under the knob

CONVERSION FROM NATURAL GAS TO LIQUID GAS

After removing the front panel, insert the screwdriver into the hole in the front wall of the instrument panel and turn the regulation screw (fig A) clockwise

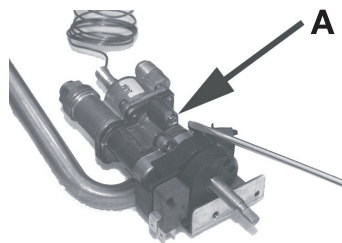


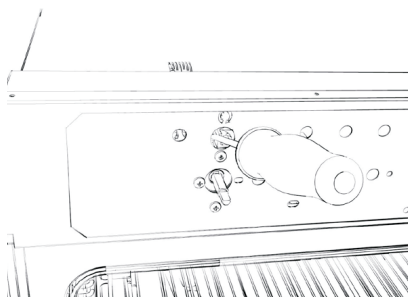
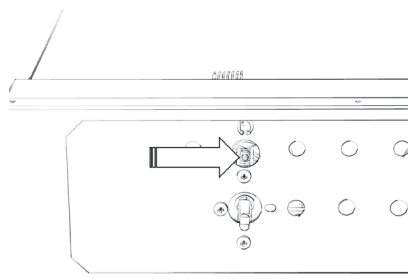
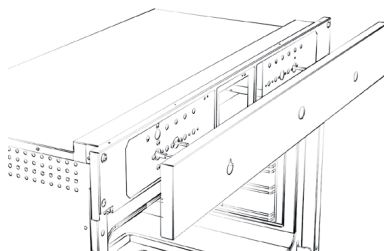
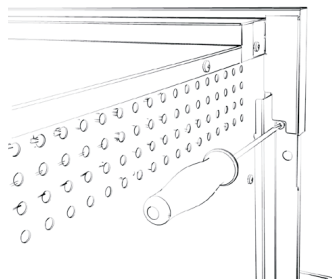
fig.

CONVERSION FROM LIQUID GAS TO NATURAL GAS

After removing the front panel, light the oven with thermostat set to 250°C for at least 10-15 minutes. Next, turn the thermostat to the minimum position. Then turn the bypass screw A anti-clockwise until a reduced but stable flame is evident.

Check that the flame does not go out when the door of the oven is opened and closed repeatedly. If the flame goes out, slightly increase the minimum regulation setting.

After converting the appliance to a different type of gas, remember to change the data plate to one with the new data.



INSTALLER INSTRUCTIONS

REPLACING THE GAS GRILL NOZZLE

- 1- Remove the burner screw located at the top front of the oven cavity.(fig.4
- 2- Remove the burner together with its heat elements.(figur 5)
- 3- Remove the nozzle using the 7mm socket wrench.(figur 6)
- 4- Fully tighten the new nozzle which must be of the diameter indicated in the table on page 7
- 5- Refit the burner and secure it with the screw.

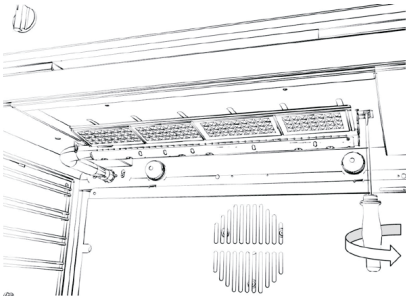


fig. 4

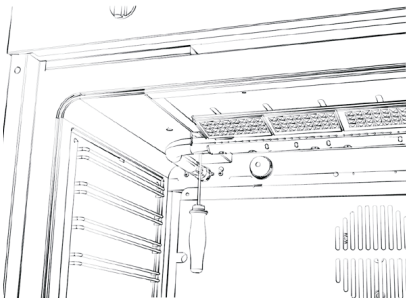


fig. 5

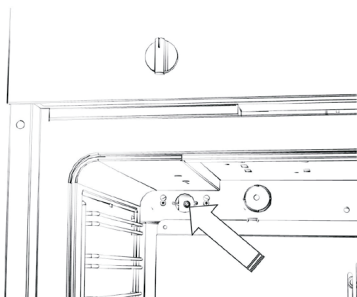


fig. 6

ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the oven to the mains power

supply, make sure that:

- the supply voltage corresponds to the specific - tions on the data plate on the front of the oven;
- The mains supply has an efficient earthing connection complying with all applicable laws and regulations.

Correct earthing is a legal requirement.

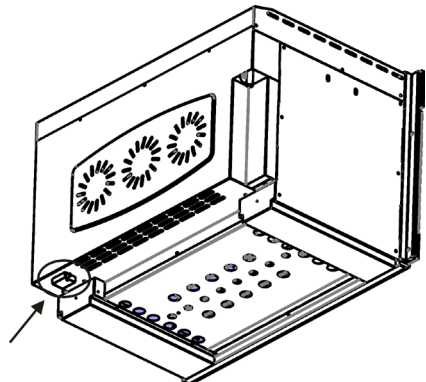
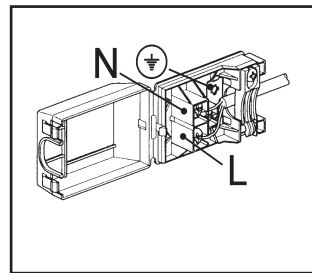
The power cable should never reach an ambient temperature that is higher than 50°C at any point along its length.

If a fixe appliance is not provided with a power cable and a plug, or with another device that ensures disconnection from the mains, with a contact opening distance allowing complete disconnection in the overvoltage category III conditions, such disconnecting devices must be provided in the installation network in accordance with the installation rules.

The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

N.B. The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and

normal safety precautions are not respected.



INSTALLATION

BUILT-IN OVEN

- The oven can be installed under a hob or in a column.
- The dimensions of the housing for the oven are given in figure 3.
- Make sure that surrounding materials are heat-resistant.
- Align the oven centrally inside the cabinet then fix it with screws.
- All measurements are in mm .

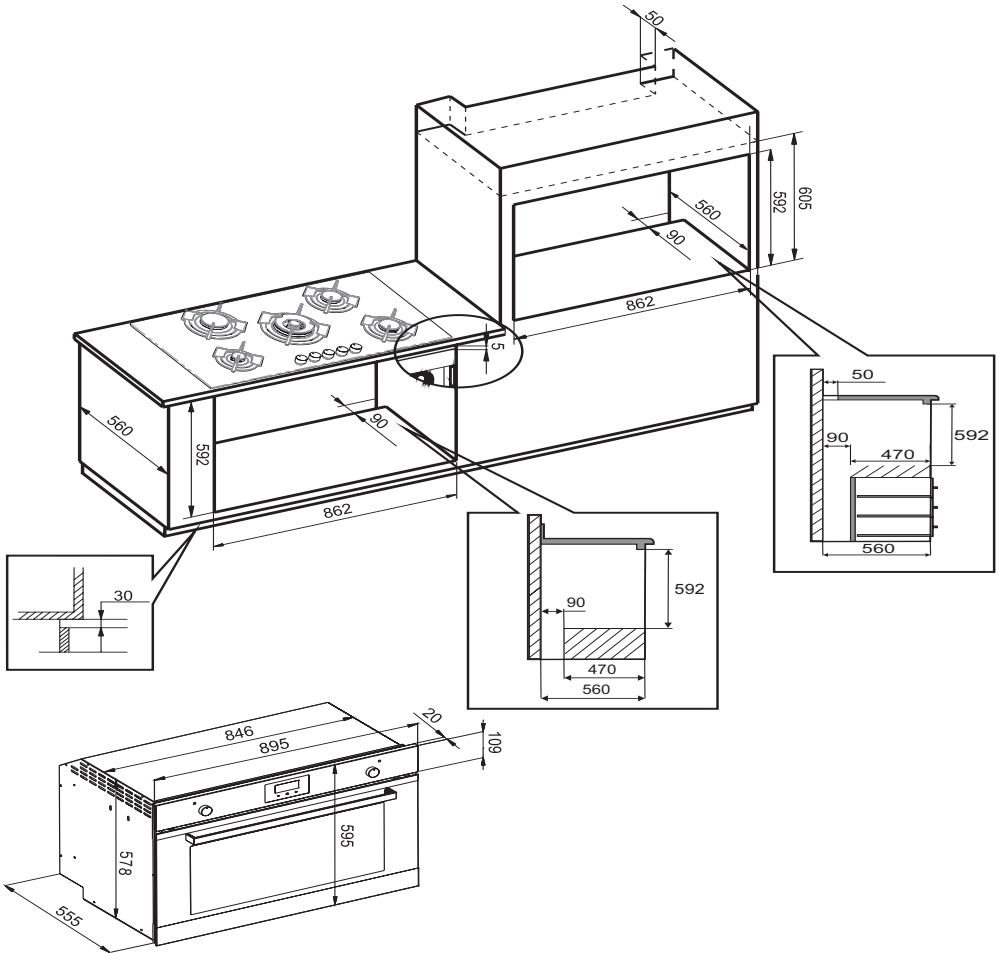


fig. 3

INSTALLATION

INSTALLATION WARNINGS

Built-in under worktop Make sure that cabinet in the rear/bottom areas has proper opening, of approx 90mm, to let the oven work properly once fully built-in installed.

Column installation Make sure that cabinet in the rear/bottom areas has proper opening, of approx 90mm and 50mm at the top areas, to let the oven work properly once fully built-in installed.

- The dimensions and materials of the cabin or cabinet in which the built-in oven will be installed must be correct and must be resistant to temperature increases.
- Please install as shown in figure 3
- The movable walls in which the oven is installed must be heat resistant.
- Wall panels must be 100°C resistant.
- Plastic panels or adhesives that are not resistant to this heat can deform and sustain damage.
- The instructions for cooking ranges and ovens shall state the appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating .
- For safety reasons it is necessary to avoid direct contact with the electrical parts of the oven.
- The insulation and protection parts must be installed such as to prevent them from being removed from any instrument.
- The oven must be installed as shown in figure 3 in order to provide a more effective air flow.
- It is advisable to leave a space of at least 90 mm on the back for the kitchen unit in which the oven is installed.
- The rear part of the cabin in the kitchen unit must be removed to provide better airflow.
- The rear surface of oven, shall be placed against wall .
- It is not recommended to install the device near refrigerators or freezers, otherwise their performance may be affected by radiated heat.
- For stationary appliances permanently connected to the fixed wiring, compliance with this requirement is considered to be met if the instruction concerning disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000.
This requirement is valid only for Australia and New Zealand

CONTROLS DESCRIPTION

STATIC GAS-GAS OVEN

CONTROLS (fig. 8)

- 1- gas oven thermostat
- 2- mecaanical minute counter
- 3- control knob light

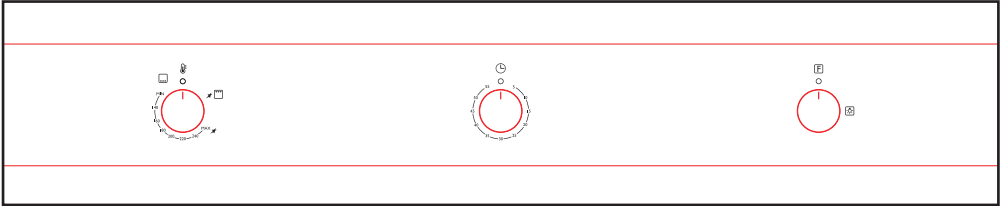


fig. 8

GAS-GAS OVEN WITH FAN (NO spit roaster)

CONTROLS (fig. 9)

- 1- gas oven thermostat
- 2- mechanical minute counter
- 3- control knob light/light+fan

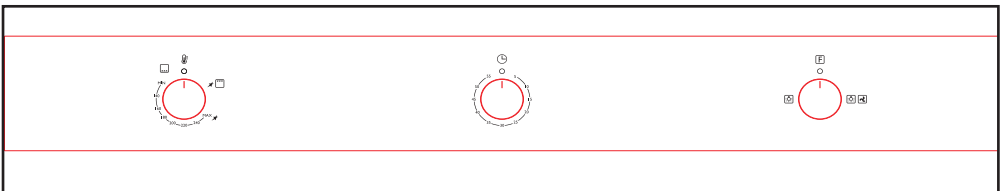


fig. 9

GAS-GAS OVEN WITH DIGITAL TIMER

CONTROLS(fig. 10)

- 1- gas oven thermostat
- 2- digital minute counter
- 3- WARNING: Any function is allowed with the digital timer

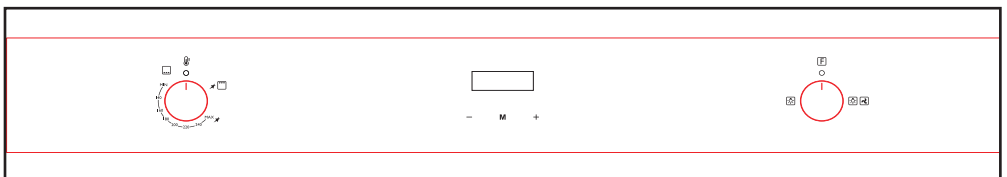


fig. 10

CONTROLS DESCRIPTION

STATIC GAS-GAS OVEN

CONTROLS (fig 11)

- 1- gas oven thermostat
- 2- mechanical minute counter
- 3- oven/spit roaster control knob light

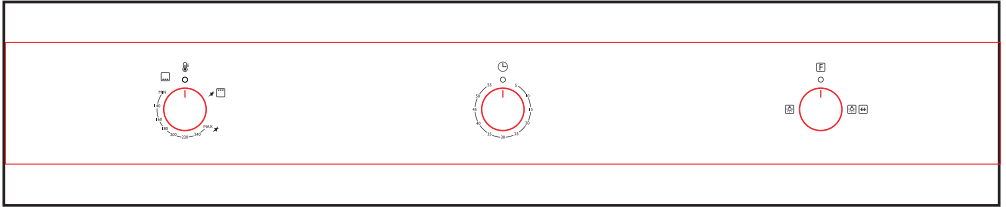


fig. 11

GAS-GAS OVEN WITH FAN

CONTROLS (fig 12);

- 1- gas oven thermostat
- 2- mechanical minute counter
- 3- control knob light/light+fan/light+fan+spit roaster/light+spit roaster

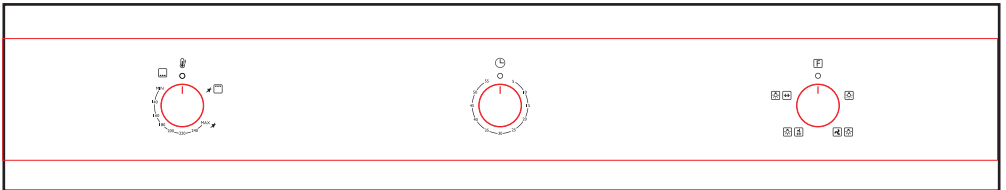


fig. 12

GAS OVEN THERMOSTAT

The thermostat is used to set the desired oven temperature and is fitted with a safety valve.

The minimum position corresponds to an oven temperature of approximately 140°C. It has a stop position.

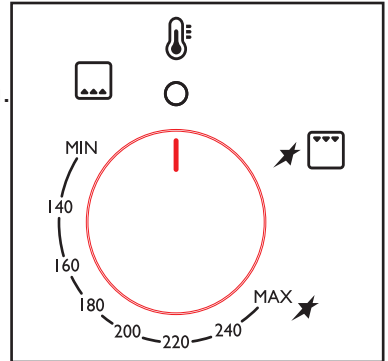
CONTROLS DESCRIPTION

The maximum temperature position of the oven corresponds to approximately 250°C, and constitutes the final thermostat position.

To turn on the burner, press the knob of the thermostat and turn it anti-clockwise to the desired temperature.

Keep the knob pressed for approximately 5-10 seconds.

During this time, the burner is switched on electrically; the thermal element is heated and allows the supply of gas to the burner.



Do not operate ignition for more than 15 seconds. If the burner does not come on, press the knob again only after leaving the door open for at least one minute.

If the electric ignition does not work, bring a lit match near the hole that allows you to view the burner and at the same time press the thermostat knob to the "max" position for 5-10 seconds.

ATTENTION: if, by turning the thermostat knob, you notice abnormal behaviour of the same, close the gas supply tap to the oven and contact the nearest service centre.

GRILL GAS

It is a type of cooking for the grilling or browning of food.

All our gas-gas ovens are inclusive of motor, rod and spit for spit-roast cooking.

The grill with the food to be cooked must be inserted in the first or second position from above.

Turn the knob to the right

It is recommended to preheat for 5 minutes.

Oven grill works with closed door.

SWITCH 2 FUNCTIONS + ZERO

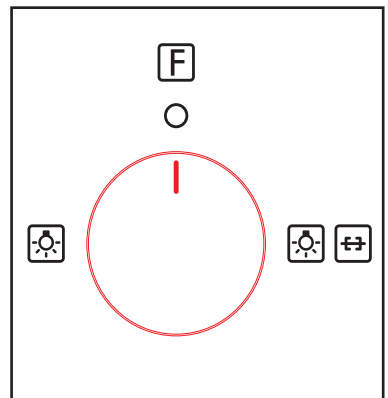


Light: turning the knob to the left on the switch turns on the oven light.




Light + spit roaster: turning the knob towards the right, the switch turns on at the same time the light and the spit roaster.

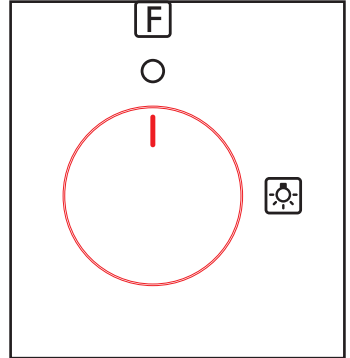
When the knob is at 0 no function is selected.




CONTROLS DESCRIPTION



SWITCH 1 FUNCTIONS + ZERO

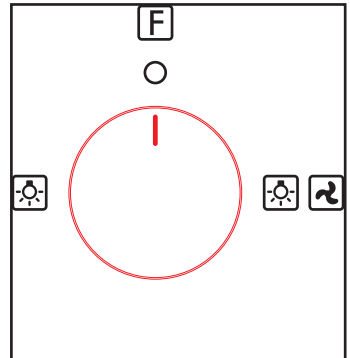
 **Light:** turning the knob to the left the switch turns on the oven light.



SWITCH 2 FUNCTIONS + ZERO (NO spit roasting)


 **Light:** turning the knob to the left the switch turns on the oven light.


  **Light+fan:** with this function the light and fan come on simultaneously. Selecting this function by adjusting the thermostat to zero, the fan will circulate cold air inside the oven, thus promoting the rapid defrosting of food.





CONTROLS DESCRIPTION

SWITCH 4 FUNCTIONS + ZERO

 **Light:** turning the knob to the right the switch turns on the oven light.

 **Light+fan:** with this function the light and fan come on simultaneously. Selecting this function by adjusting the thermostat to zero, the fan will circulate cold air inside the oven, thus promoting the rapid defrosting of food.

 **Light+fan+spit roaster: selecting this function the light, fan and spit roaster come on simultaneously.** The fan function activated together with the high level of heating coming from the burner cover plate allows the cooking of food in a more delicate and uniform manner than with a traditional system with only the burner cover plate. Cooking takes place more quickly than with traditional cooking. The system is suitable for cooking on several shelves and also for foods of different types (flans, fish, meat, etc.) This function does not require preheating, but it is preferable for bakeries to use this method.

 **Light + spit roaster:** turning the knob towards left the switch turns on simultaneously the light and the spit roaster.

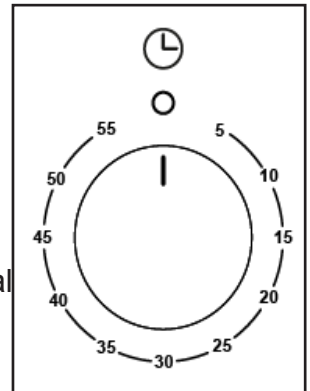
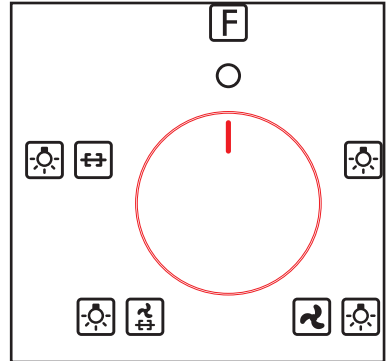
When the knob is at 0 no function is selected.

MECHANICAL TIMER

The minute counter is an audible time buzzer, it is independent of the operation of the oven and can be set for a maximum period of 60 minutes.

The adjustment knob must be turned clockwise to the position of 60 minutes and then positioned rotating it anti-clockwise so that the index is aligned with the desired time.

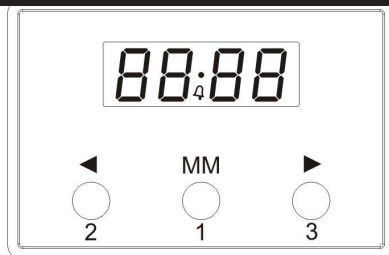
Once the set time has elapsed, an acoustic signal that stops automatically.



CONTROLS DESCRIPTION

🔔 Minute Minder Icon

- Dot Icon



1: Minute Minder Button

2: Minus Button

3: Plus Button

2 and 3: Watch Adjustment

DIGITAL TIMER

SETTING THE TIME OF DAY (24 H CLOCK)

After you connect or reconnect to a power source after you have power outage, "0.00 " flashes.

- Press button 1 for approx. 2 sec., the dot icon starts flashing. Set the current time using buttons 2 and 3. About 7 seconds after the set time has been selected, the new data is stored.
The time correction can be done later in this way:
- Press button 2 and 3 simultaneously for approx. 2 sec., the dots icon starts flashing and you can set the current time.
Wait about 7 seconds and the new data will be stored.

SETTING THE MINUTE MINDER

The time that you can set varies from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press button 1 until the alarm icon starts flashing and the display shows "0.00 ".
- Enter the desired time using buttons 3 and 2.
Wait approx. 7 seconds until the alarm icon is fixed on the display and the setting is stored.
After the set time has elapsed, a beep is emitted and the alarm icon starts flashing again.
- Press keys 1, 2 or 3 to turn off the audible signal;
Then press button 1 for approx. 2 seconds and the alarm icon disappears and the display shows the current time.

CHANGE THE TIMER BEEPS

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

Press buttons 2 and 3 simultaneously,

- Press button 1 to see actual tone "ton1" to see on the display.
- Press button 2 to select the tone you wish from 1 to 3.
- Wait approximately 7 seconds and the tone will be set, then reappear on the screen the current time.

CANCEL SETTINGS

Cancel minute minder settings:

- Press button 1 to select minute minder settings,
- Press buttons 2 and 3 to increase or decrease the time

USER INSTRUCTIONS

FIRST USE

The oven should be fully cleaned with soap and water and rinsed thoroughly. To remove the side grilles from the walls, proceed as illustrated in figure 7. At maximum temperature; all residues will be eliminated

Heat the oven for approximately 20 minutes at maximum temperature; all the processing fat residues that could cause unpleasant smells during cooking will be eliminated.

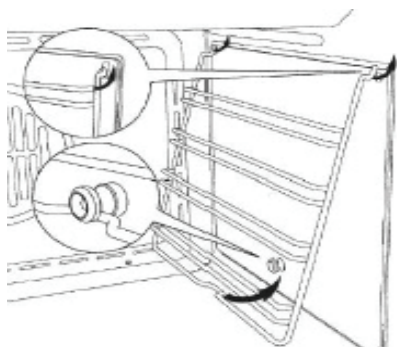


fig.7

IMPORTANT:

As a safety precaution, before proceeding with any cleaning operation of the oven, always unplug the appliance from the mains socket or remove the appliance's power supply line.

It is also recommended to avoid the use of acidic or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes, etc.)

Avoid using chlorine, acidic or abrasive products especially for the cleaning of painted walls.

ATTENTION:

To prevent the oven handle from breaking, do not pull the oven from the handle to install it or place it inside the recess fig.14

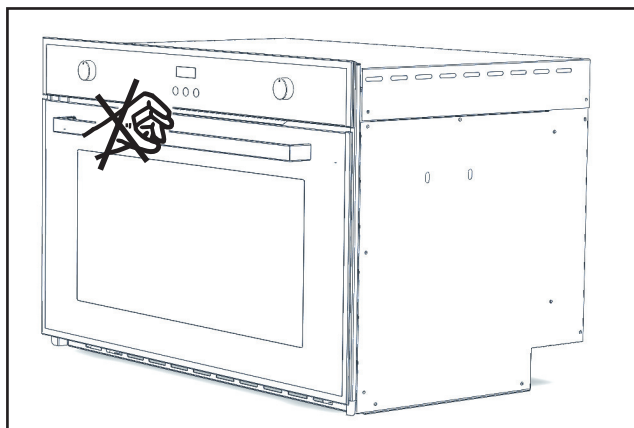


fig.14

USER INSTRUCTIONS

OVEN COOKING

To cook food in this mode it is preferable to place the dish in the central part of the oven.

Remember that prolonged use of the gas appliance produces heat and humidity in the kitchen.

This may require additional ventilation such as opening a window or more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present (extractor hood).

GRILL COOKING



It is a type of cooking for the grilling or browning of food.

All our gas-gas ovens are inclusive of motor, rod and spit for spit-roast cooking.

The grill with the food to be cooked must be inserted in the first or second position from above.

Turn the knob to the right

It is recommended to preheat for 5 minutes.

HOW TO OVEN COOK

MEAL	TEMPERATURE	COOKING TIME	PRE-HEATING
vegetable flan	170	30-40	yes
fish pie	180	50-60	yes
poultry	190-200	60-70	yes
roast beef	200	90-120	yes
pizza	200	20-25	yes
choux pastry	200	35-40	yes
fruit pie	160	160-180	yes
sachertorte	180	55-60	yes
soufflè	180	35-40	yes
puff pastry	190	20-30	yes
sponge cake	190	20-25	yes
strudel	180	40-50	yes
dough with artificial yeast	200	25-30	yes
biscuit dough	210	15-20	yes
shortcrust pastry (biscuits)	200	10-12	yes

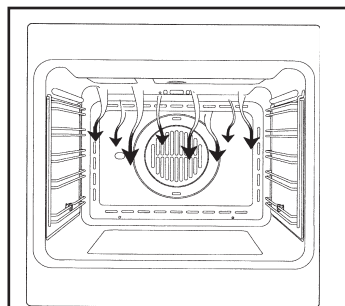
USER INSTRUCTIONS

COOLING FAN

The tangential fan is present both in the ventilated oven and in the static one. It is positioned on the top of the oven and creates a circle of cooling air inside the appliance, exiting the slots under the oven dashboard.

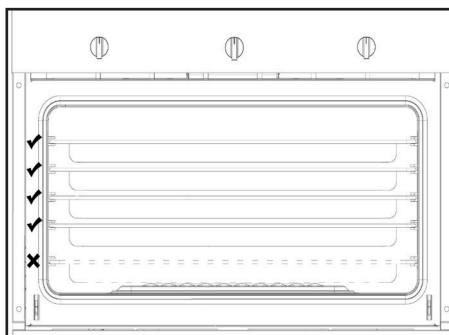
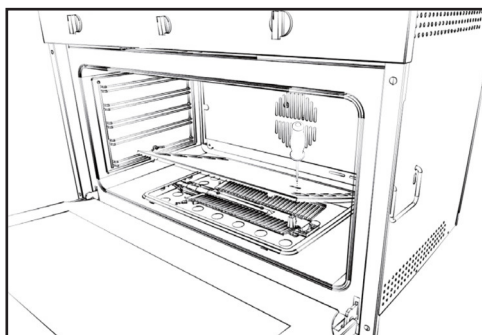
It comes into action each time all the functions of the oven are activated.

In the event that this happens, do not light the oven and contact the nearest service centre.



REMOVAL OF THE BURNER COVER PLATE

The burner cover plate is locked in the front and rear part by means of four screws. To remove the burner cover plate, loosen the four screws with a Phillips-head screwdriver.



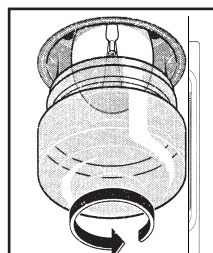
REPLACING THE OVEN LIGHT

ATTENTION:the oven light must have precise characteristics:

- structure suitable for high temperatures (up to 300 degrees)
- power supply: see V/Hz value indicated on the serial number plate
- power 25 W
- E14 type coupling

Firstly, disconnect the appliance from the power line.

- to prevent damage, spread out a dishcloth in the oven
- unscrew the light glass protection
- unscrew the old light and replace it with the new one
- refi the glass protection and remove the dishcloth
- re-connect the appliance to the power supply line



CLEANING AND MAINTENANCE

Removing the oven door

For easier cleaning it is recommended to remove the door and place it on a tea towel.

To remove the door proceed as follows :

- Open the door completely ;
- Lift the two levers indicated in figure 10 ;
- Close the door as far as the first stop caused by the previously raised levers ;
- Lift the door upwards and outwards from the oven to extract it from its mountings. Figure11

To replace the door, insert the hinges in the appropriate mountings and then bring the two levers back to their closed position.

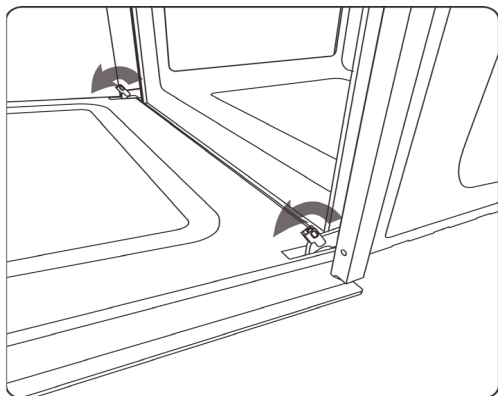


fig.10

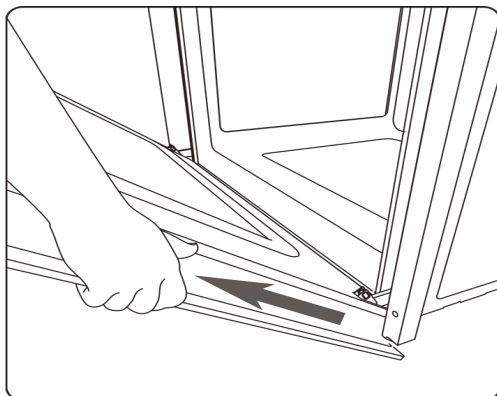


fig.11

CLEANING AND MAINTENANCE

Internal glass cleaning

To clean the inside glass door, unscrew the two screws located above the door, figure 12, and carefully remove the glass.

To reassemble the glass, insert the glass up to the stop on the bottom, replace the glass fixing bracket and tighten the two screws.

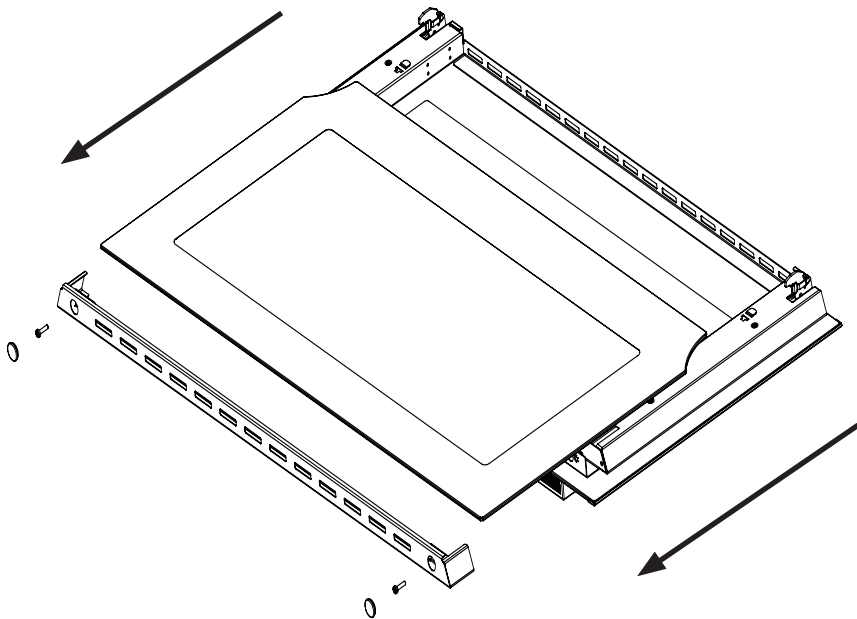


fig. 12

CLEANING AND MAINTENANCE

Third glass cleaning

Some ovens have a third glass, located between the ovens door and internal glass. Once the internal glass has been removed, the third glass can be removed in the same way, following the direction of the arrows.

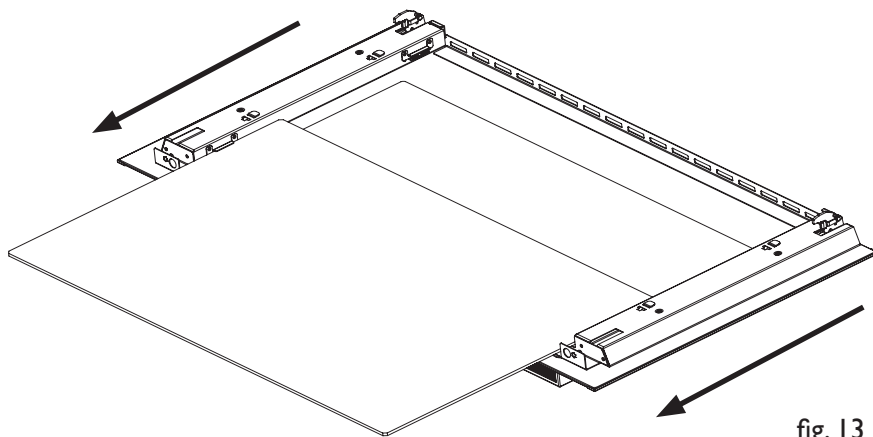


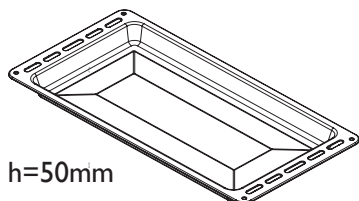
fig. 13

ACCESSORIES

Available Accessories

- High deep tray

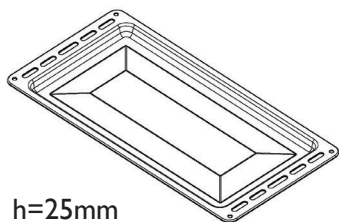
Useful for collecting fat from foods placed on the rack above



h=50mm

- Low deep tray

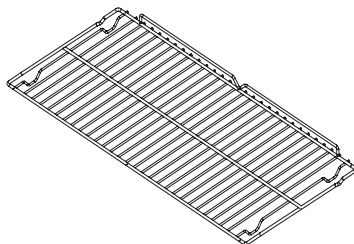
Useful for collecting fat from foods placed on the rack above



h=25mm

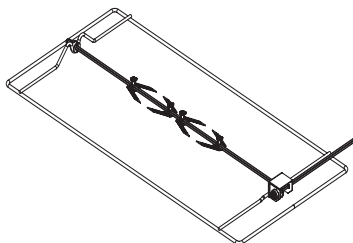
- Rack

Useful for supporting containers with food during cooking



- Rotisserie

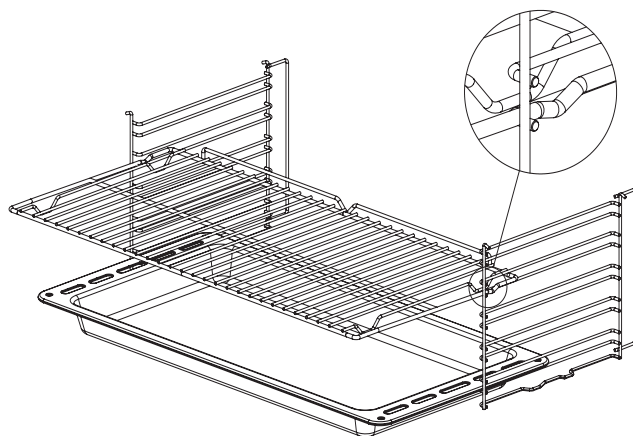
Useful for grilling large roasts, poultry and whole fish.



Please Note :

- Some models are not provided with all accessories .
- The accessories intended to come into contact with food are made of materials that comply with the provisions of current legislation

Using the accessories



Racks and trays have to be inserted into the side guides until they come to a complete stop. The mechanical safety locks that prevent the rack from being taken out accidentally must face downwards and towards the back of the oven .

DIRECTIVE 2012/19/UE (RAEE)

This product complies with the EU Directive 2002/96/EC.

The crossed bin symbol shown on the product indicates that the Waste deriving from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) must not be discarded in the undifferentiated waste (i.e. together with “mixed urban waste”), but must be managed separately in order to be provided for specific operations for its reuse or for a specific treatment, to remove and dispose of any environmentally harmful substances and to extract the raw materials that can be recycled.

In Italy, WEEE must therefore be delivered to the relevant Collection Centres (also called ecological islands or ecological platforms) set up by the Municipalities or by the specific Urban Hygiene Companies. Moreover, when a new piece of equipment is purchased, WEEE can be delivered to the retailer, who is required to collect it for free (“one-for-one” collection); WEEE of “very small dimensions” (in which no dimension exceeds 25 cm) can be delivered free of charge to retailers even when no purchase is made (“one-for-zero” collection - which is only mandatory for stores with sales area exceeding 400 square meters).

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies due to printing or transcription errors contained in this manual. It reserves the right to make all the modifications it deems appropriate to its products without compromising the essential characteristics of functionality and safety.



هذا المنتج متوافق مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC. يشير رمز الصندوق الذي يحمل علامة الخطأ الموضحة على المنتج إلى أنه يجب عدم التخلص من النفايات الناتجة عن المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) في النفايات غير المتميزة (أي مع "النفايات الحضرية المختلطة")، ولكن يجب إدارتها بشكل منفصل من أجل توفيرها لعمليات محددة لإعادة استخدامها أو التعامل معها بشكل معين، لإزالة والتخلص من أي مواد ضارة بيئياً واستخراج المواد الخام التي يمكن إعادة تدويرها.

في إيطاليا، يجب تسليم نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية إلى مراكز التجميع ذات الصلة (وتسمى أيضاً الجزر الإيكولوجية أو المنصات البيئية) التي أنشأتها البلديات أو شركات النظافة الحضرية المحددة. علاوة على ذلك، عند شراء قطعة معدات جديدة، يمكن تسليم نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية إلى تاجر التجزئة، المطلوب منه جمعها مجاناً (مجموعة "one-for-one")؛ يمكن تسليم نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية ذات "الأبعاد الصغيرة جداً" (التي لا يتجاوز بعدها الـ 25 سم) مجاناً لتجار التجزئة حتى في حالة عدم إجراء عملية شراء (مجموعة "one-for-zero" - وهي إلزامية فقط للمتاجر التي تزيد مساحة بيعها عن 400 متر مربع).

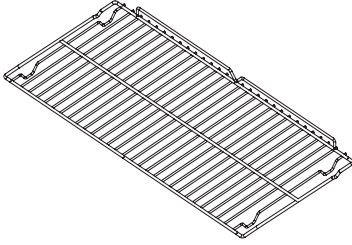
الشركة المصنعة ترفض كل المسؤولية الناتجة عن عدم الدقة المحتملة بسبب أخطاء الطباعة أو النسخ الواردة في هذا الدليل. وتحفظ لنفسها بالحق في إجراء جميع التعديلات التي تراها مناسبة لمنتجاتها دون المساس بالخصائص الأساسية للوظائف والسلامة.



الملحقات المتوفرة

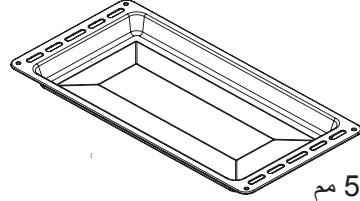
- رف

مفيد لدعم الأوعية المشتملة على أطعمة أثناء الطهي



- صينية عميقة عالية

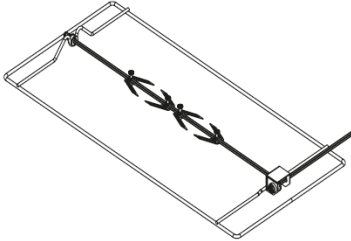
مفيدة لجمع الدهون من الأطعمة موضوعة على الرف أعلاه



الارتفاع = 50 مم

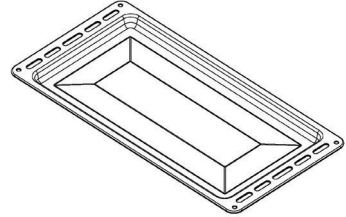
- المشواة الدوارة

مفيدة لشواء قطع اللحم الكبيرة والدواجن والسمك الكامل.



- صينية عميقة منخفضة

مفيدة لجمع الدهون من الأطعمة موضوعة على الرف أعلاه

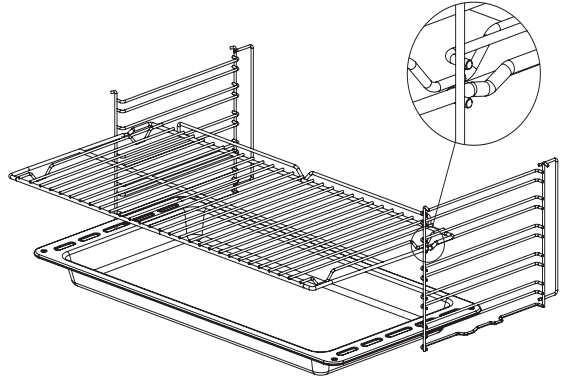


الارتفاع = 25 مم

يُرجى ملاحظة:

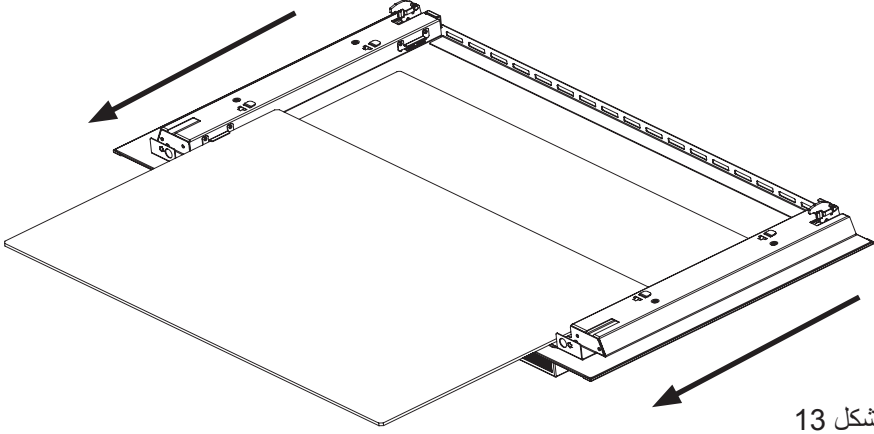
- لا يتم تزويد بعض الطرز بجميع الملحقات.
- الملحقات المُصممة للتلامس مع الطعام مصنوعة من مواد تتوافق مع أحكام التشريعات الحالية **استخدام الملحقات**

يتم إدراج الرفوف والصواني في الأدلة الجانبية حتى تتوقف بشكل كامل. يجب أن تكون أقفال الأمان الميكانيكية التي تمنع إخراج الحامل عن طريق الخطأ بطريق متجه لأسفل وفي اتجاه الجزء الخلفي من الفرن.



نظيف الزجاج الثالث

تحتوي باضع لأفران على زجاج ثالث، عقيدين بافلا برن ولازجالا جداخلي.
بمجرد إزالة لازجالا جداخلي، يمكن إزالة لازجالا ثالث بالطريقة نفسها، باتنباا عتجاه
الأسهم.



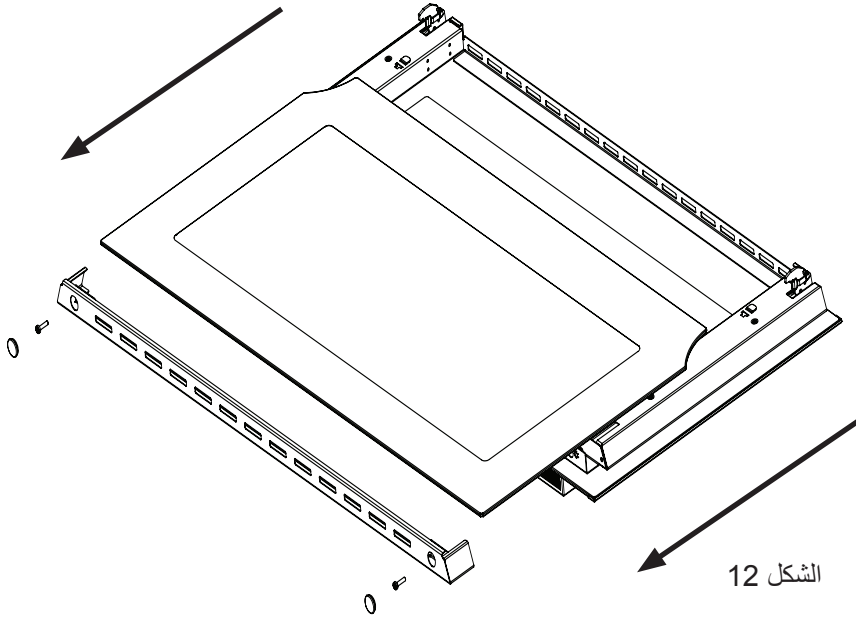
الشكل 13

التنظيف والصيانة

نظيف الزجاج الداخلي

لتنظيف فالبا بالزجاجي جلداهي، قم بفا لئلمسمارين الموجودين فوا قلبا، بلشك12 ل، وقم بإزالة الزجاج بنعاية.

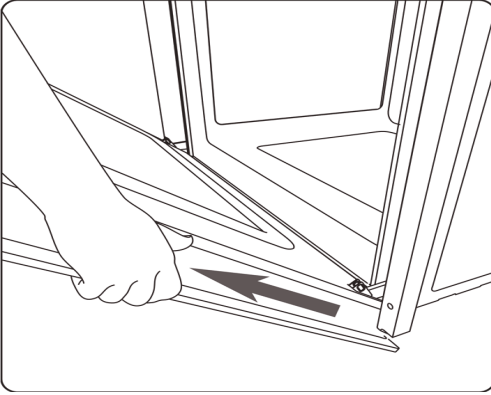
لإعادة تركيبها بالزجاج، أدخل للزجاج من أعلى حتى الأسفل، واستبدل شريحة تثبيت الزجاج واربط البرغيين.



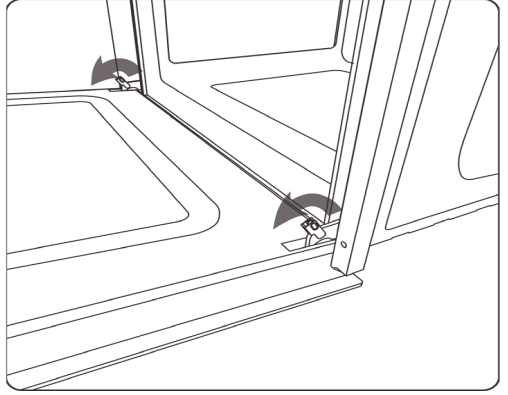
زالة باب الفرن

لسهولة للتنظيف، يوصى بإزالة لآباب ووضعها في منشفة صغيرة.
مق بالتالي لإزالة لآباب:

- افتح الباب بالكامل؛
- ارفع الرافعتين المشار إليهما في الشكل 10؛
- أغلق الباب بقدر ما تستطيع حتى تتوقف بسبب الرافعتين المرفوعتين مسبقاً؛
- قم برفع الباب لأعلى وللخارج من الفرن لاستخراجه من الحوامل. الشكل 11
- لاستبدال الباب، قم بإدخال المفصلات في الحوامل المناسبة، ثم قم بإرجاع الرافعتين إلى وضعهما المغلق.



الشكل 11



الشكل 10

تعليمات المستخدم

مروحة التبريد

توجد المروحة العرضية في كل من

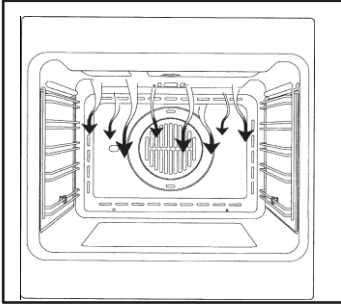
الفرن المزود بتهوية والفرن الثابت. وتوجد في الجزء العلوي من الفرن، وتحدث

دائرة هواء تبريد داخل الجهاز؛ حيث تخرج من

الفتحات الموجودة في أسفل لوحة بيانات الفرن.

تعمل في كل مرة يتم فيها تنشيط جميع وظائف الفرن.

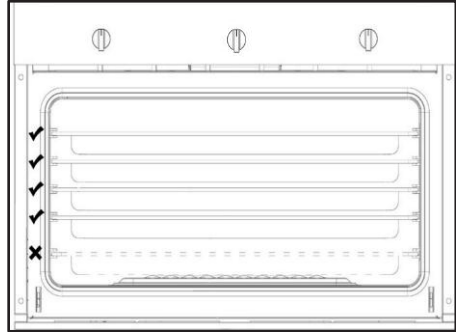
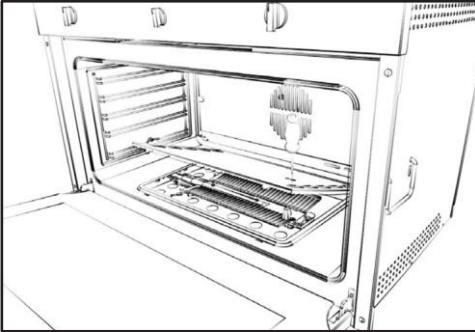
في حال حدوث ذلك لا تشغل الفرن واتصل بأقرب مركز خدمة.



إزالة لوح غطاء الموقد

يتم غلق لوح غطاء الموقد في الجزأين الأمامي والخلفي عن طريق أربعة مسامير براغي. وإزالة لوح غطاء الموقد، فك المسامير

الأربعة باستخدام مفك براغي فيليبس.



استبدال مصباح الفرن

تنبيه: يجب أن يتمتع مصباح الفرن بخصائص مميزة:

- هيكل مناسب لدرجات الحرارة المرتفعة (تصل إلى ٣٠٠ درجة)

- مصدر الطاقة الكهربائية: انظر قيمة الفولت/ الهيرتز الموضحة على لوحة الرقم المسلسل

- قدرة ٢٥ وات

- قارئة من النوع E14

افصل أولاً الجهاز عن خط نقل الطاقة الكهربائية.

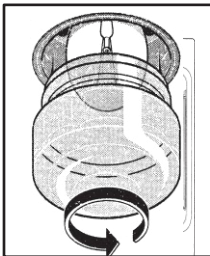
- لمنع حدوث ضرر افرد قطعة قماش خاصة بغسيل الأطباق في الفرن.

- فك الواقي الزجاجي للمصباح.

- فك المصباح القديم واستبدله بمصباح آخر جديد.

- أعد تركيب الواقي الزجاجي وأزل قطعة القماش الخاصة بغسيل الأطباق.

- أعد توصيل الجهاز بمصدر الإمداد بالطاقة الكهربائية.



تعليمات المستخدم

الطهي في الفرن

لطهي الطعام في هذا الوضع يفضل وضع الأطباق في منتصف الفرن. تذكر أن استخدام الأجهزة التي تعمل بالغاز لفترة طويلة ينتج عنه حرارة ورطوبة في المطبخ. قد يتطلب الأمر تهوية إضافية؛ مثل: فتح نافذة أو تهوية أكثر فاعلية، على سبيل المثال عن طريق زيادة التهوية الميكانيكية، إن وجدت (شفاط العادم).

الطهي بالشواية

هو نوع من أنواع الطهي يتم خلاله شي الطعام أو تحميره. تحتوي جميع الأفران التي تعمل بالغاز على محرك، وقضيب، وأسياخ للطهي بأسياخ الشواء. يتعين إدخال الشواية مع الطعام المقرر طهوه في الوضع الأول أو الثاني من أعلى. قم بإدارة المقبض إلى جهة اليمين يوصى بالتسخين المسبق لمدة ٥ دقائق.

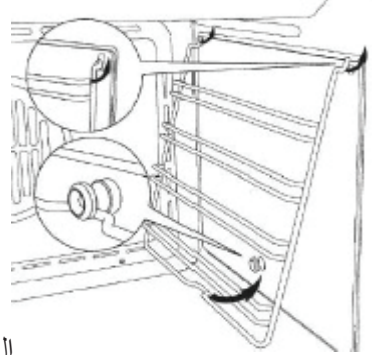
كيفية الطهي في الفرن

الوجبة	درجة الحرارة	إن الطهي	التسخين المسبق
فطائر بالخضروات	١٧٠	نعم	٤٠-٣٠
فطيرة السمك	١٨٠	نعم	٦٠-٥٠
الدواجن	٢٠٠-١٩٠	نعم	٧٠-٦٠
اللحم البقري المشوي	٢٠٠	نعم	١٢٠-٩٠
البيتزا	٢٠٠	نعم	٢٥-٢٠
عجينة الشو	٢٠٠	نعم	٤٠-٣٥
فطائر الفاكهة	١٦٠	نعم	١٨٠-١٦٠
كعك الشوكولاتة	١٨٠	نعم	٦٠-٥٥
السوفليه	١٨٠	نعم	٤٠-٣٥
العجينة المورقة	١٩٠	نعم	٣٠-٢٠
الكعك الإسفنجي	١٩٠	نعم	٢٥-٢٠
السنزودل	١٨٠	نعم	٥٠-٤٠
العجينة المخمرة	٢٠٠	نعم	٣٠-٢٥
عجينة البسكويت	٢١٠	نعم	٢٠-١٥
الفطائر الهشة (البسكويت)	٢٠٠	نعم	١٢-١٠

تعليمات المستخدم

الإستخدام الأول

يتعين تنظيف الفرن بالصابون والماء وغسله تماماً. لإخراج الشبكات الجانبية من الجدران اتبع الخطوات الموضحة في الشكل 7. سيتم إزالة جميع البقايا في درجة الحرارة القصوى. قم بتسخين الفرن لمدة تصل إلى 20 دقيقة تقريباً في درجة الحرارة القصوى، مما سيؤدي إلى اختفاء جميع البقايا الدهنية المعالجة التي قد ينتج عنها روائح كريهة أثناء الطهي.



الشكل 7.

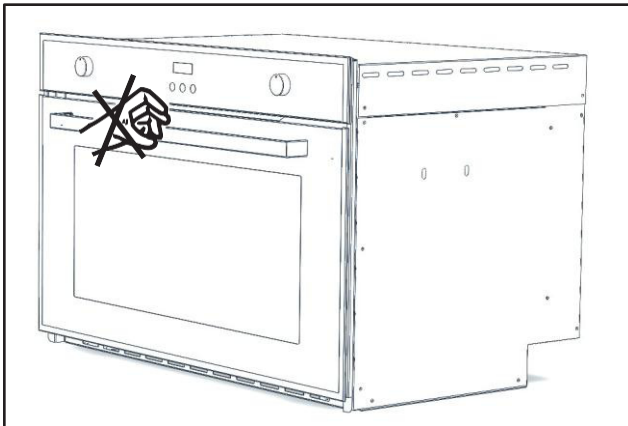
ملحوظة مهمة:

كتدبير للسلامة، وقبل الشروع في أي عملية تنظيف للفرن، احرص دائماً على فصل الجهاز عن مقبس التيار الرئيسي أو إزالة سلك إمداد الجهاز بالطاقة .

كما يوصى بتجنب استخدام المواد الحامضية أو القلوية (عصير الليمون، الخل، والملح، والطماطم وغير ذلك). تجنب استخدام منتجات الكلور أو المنتجات الحمضية أو الكاشطة لا سيما لأغراض تنظيف الجدران المطلوبة.

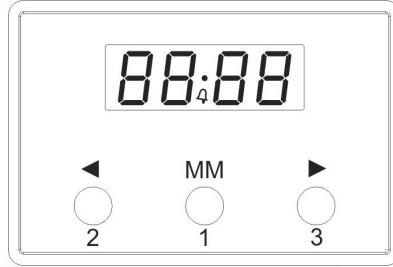
تنبيه:

لمنع كسر مقبض الفرن لا تسحب الفرن من المقبض لتركيبه أو وضعه داخل التجويف. الشكل 14 .



الشكل 14

4.4 المؤقت الرقمي



- أيقونة عداد الدقائق
- أيقونة النقاط

- زر عداد الدقائق
- زر الإنقاص
- زر الزيادة
- 2 و 3: ضبط الساعة

ضبط وقت اليوم (24 ساعة)

- بعد التوصيل أو إعادة التوصيل بمصدر الطاقة بعد انقطاع التيار الكهربائي، يومض "0.00".
- اضغط على زر 1 لحوالي 2 ثانية. وستبدأ أيقونة النقطة في الوميض. قم بضبط الوقت الحالي باستخدام الزرين 2 و 3.
- بعد حوالي 7 ثوانٍ من ضبط الوقت المحدد، يتم تخزين البيانات الجديدة. يمكن إجراء تصحيح الوقت لاحقاً بهذه الطريقة.
- اضغط على زر 2 و 3 في وقت واحد لحوالي 2 ثانية، وستبدأ أيقونة النقاط في الوميض، ويمكنك ضبط الوقت الحالي.
- انتظر حوالي 7 ثوانٍ، وسيتم تخزين البيانات الجديدة.

ضبط مؤقت الدقائق

- يختلف الوقت الذي يمكنك ضبطه بدءاً من دقيقة واحدة إلى 23 ساعة 59 دقيقة.
- اضغط على الزر 1 حتى تبدأ أيقونة المنبه في الوميض، وتُظهر الشاشة "0.00".
- أدخل الوقت المطلوب باستخدام الأزرار 3 و 2.
- انتظر تقريباً 7 ثوانٍ حتى تظهر أيقونة المنبه على الشاشة، ويظهر الضبط.
- بعد انقضاء الوقت المحدد، يتم إصدار صوت تنبيه، وستومض أيقونة المنبه مرة أخرى.
- اضغط على المفتاح 1 أو 2 أو 3 لإيقاف الإشارة الصوتية.
- ثم اضغط على زر 1 لحوالي 2 ثانية، وستختفي أيقونة التنبيه وستعرض الشاشة الوقت الحالي.

تغيير نغمات المؤقت

- يمكن تغيير نغمة المؤقت كما يلي:
- اضغط على الأزرار 2 و 3 في وقت واحد.
- اضغط على الزر 1 لرؤية النغمة الفعلية "النغمة 1" تظهر على الشاشة.
- اضغط على الزر 2 لتحديد النغمة التي تريدها من 1 إلى 3.
- انتظر حوالي 7 ثوانٍ، وسيتم ضبط النغمة، ثم سيظهر الوقت الفعلي على الشاشة مرة أخرى.

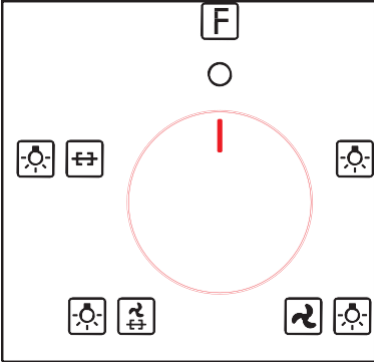
إلغاء إعدادات عداد الدقائق

- اضغط على الزر 1 لاختيار إعدادات عداد الدقائق.
- اضغط على الزرين 2 و 3 لزيادة أو تقليل الوقت

وصف عناصر التحكم

مفتاح ٤ : FUNCTIONS + ZERO

المصباح: يؤدي إدارة المقبض إلى جهة اليمين إلى إضاءة مفتاح مصباح الفرن.



المصباح + المروحة: مع هذه الوظيفة يضيء المصباح والمروحة معاً. عند اختيار هذه الوظيفة مع ضبط الترموستات على الصفر ستقوم المروحة بتدوير الهواء البارد داخل الفرن، ومن ثم تعزيز إزالة الصقيع عن الطعام على نحو سريع.

المصباح + المروحة + الشواية المزودة بالأسياخ: عند اختيار

هذه الوظيفة سيضيء المصباح والمروحة والشواية المزودة بالأسياخ معاً.

يتيح تنشيط وظيفة المروحة مع مستوى التسخين العالي الناتج عن لوح غطاء الموقد إمكانية طهي الطعام على نحو أكثر دقة واتساقاً من النظام التقليدي المزود بلوح غطاء الموقد فقط.

يحدث الطهي على نحو أكثر سرعة من الطهي التقليدي.

يعد الجهاز مناسباً للطهي على رفوف عديدة، ولطهي الأطعمة المختلفة (الفاطر، والسمك، واللحم، وغير ذلك).

لا تتطلب هذه الوظيفة التسخين المسبق، لكن يفضل استخدام هذه الطريقة للمخابز.

الإضاءة + الشواية المزودة بالأسياخ: يؤدي إدارة المقبض في اتجاه اليسار إلى إضاءة مفتاح

المصباح والشواية المزودة بالأسياخ معاً.

عندما يكون المقبض مضبوطاً على

الصفر لا يتم اختيار أي وظيفة.

المؤقت الميكانيكي

عداد الدقائق هو جرس وقت مسموع،

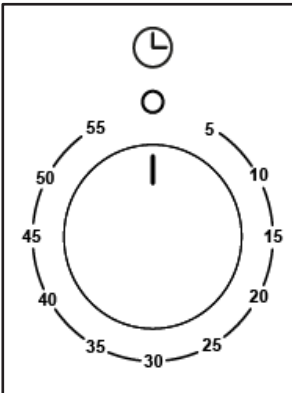
وهو مستقل عن تشغيل الفرن ويمكن ضبطه لمدة لا تزيد على ٦٠ دقيقة.

يتعين إدارة مقبض الضبط في اتجاه حركة عقارب الساعة لوضع ٦٠ دقيقة، ثم

تدويره في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة حتى يكون المؤشر متوافقاً

مع الوقت المطلوب.

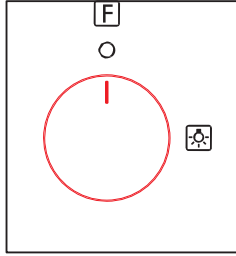
بمرور الوقت المضبوط تتوقف إشارة صوتية بشكل تلقائي.



وصف عناصر التحكم

وصف ضوابط

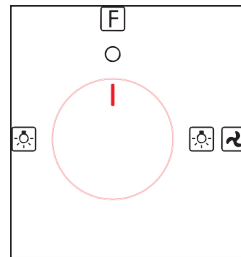
تبديل 1 وظائف + صفر
لمصباح: يحول المقبض إلى اليسار ويعمل المفتاح على إضاءة الفرن.



تبديل 2 وظائف + صفر

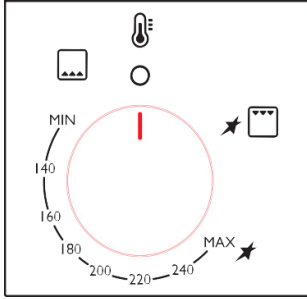
(لا تحميم)
المصباح: يحول المقبض إلى اليسار ويعمل المفتاح على إضاءة الفرن.
ضوء + مروحة: مع هذه الوظيفة

الضوء والمروحة تأتي في وقت واحد. عند اختيار هذه الوظيفة عن طريق ضبط الترموستات على الصفر ، ستقوم المروحة بتدوير الهواء البارد داخل الفرن ، وبالتالي تعزيز إزالة الجليد السريعة من الطعام.



وصف عناصر التحكم

يصل وضع درجة الحرارة القصوى للفرن إلى ٢٥٠ درجة مئوية تقريباً ويمثل الوضع النهائي للترموستات.



من أجل تشغيل الموقد اضغط على مقبض الترموستات وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

استمر في الضغط على المقبض لمدة تتراوح بين ٥ و ١٠ ثوان تقريباً. خلال هذه المدة يتم تشغيل الموقد كهربائياً، ويتم تسخين العنصر الحراري، ويُسمح بإمداد الغاز إلى الموقد.

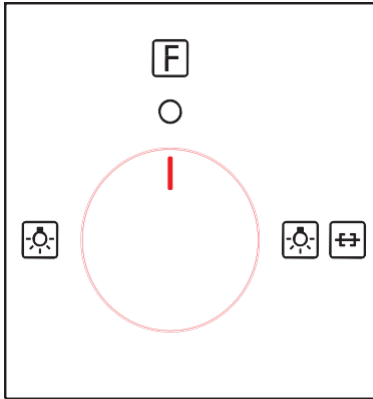
لا تشغل الإشعال لمدة تزيد على ١٥ ثانية. إذا لم يضئ الموقد فاضغط على المقبض مرة أخرى بعد ترك الباب مفتوحاً لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

إذا لم يعمل الإشعال الكهربائي فأحضر עוד ثقاب مشتعل بالقرب من الثقب الذي يسمح لك برؤية الموقد وفي نفس الوقت اضغط على مقبض الترموستات وحركه إلى موضع "الحد الأقصى" لمدة تتراوح بين ٥ و ١٠ ثوان. تنبيه: إذا لاحظت من خلال إدارة مقبض الترموستات سلوكاً غير عادي للمقبض فأغلق صنبور الإمداد بالغاز للفرن واتصل بأقرب مركز خدمة.

طهي الشواية

هو نوع من الطبخ لشواء الطعام أو تحميره.

جميع أفران الغاز-الغاز الخاصة بنا تشمل المحركات والقضبان للطهي المشوي يجب إدخال الشواية مع الطعام المراد طهيه في الموضع الأول أو الثاني من الأعلى



أدر المقبض إلى اليمين

يوصى بالتسخين لمدة 5 دقائق

تعمل شواية الفرن بباب مغلق

مفتاح ٢ **FUNCTIONS + ZERO**

المصباح: يؤدي إدارة المقبض إلى جهة اليسار إلى إضاءة مفتاح مصباح الفرن.

الإضاءة + الشواية المزودة بالأسياخ: يؤدي إدارة المقبض في اتجاه اليمين إلى إضاءة مفتاح المصباح والشواية المزودة بالأسياخ في نفس الوقت.

عندما يكون المقبض مضبوطاً على الصفر لا يتم اختيار أي وظيفة.

وصف عناصر التحكم

فرن غاز - غاز ثابت

عناصر التحكم

- ١- ثرموستات الفرن الذي يعمل بالغاز
- ٢- عداد الدقائق الميكانيكي
- ٣- مصباح مقبض التحكم | يلفرن/ الشويالة المزودة بالأسياخ



فرن غاز - غاز مع المروحة

عناصر التحكم

- ١- ثرموستات الفرن الذي يعمل بالغاز
- ٢- عداد الدقائق الميكانيكي
- ٣- مصباح مقبض تحكم/ مروحة/ مصباح + مروحة/ مروحة + شويالة مزودة بأسياخ/ مصباح + شويالة مزودة بأسياخ



ثرموستات الفرن الذي يعمل بالغاز

يستخدم الثرموستات لضبط درجة حرارة الفرن المطلوبة ويتم تثبيته بصمام أمان.

يصالواضع لأدنى لدرجة حرارة الفرن إلى ١٤٠ درجة مئوية تقريباً. يمتلك وضع إيقاف.

وصف عناصر التحكم

فرن غاز - غاز ثابت

عناصر التحكم (الشكل ل)

1- ترموستات الفرن الذي يعمل بالغاز

2- عداد الدقائق الميكانيكي

تبدليل I وظائف + صفر

لمصباح: يحول المقبض إلى اليسار ويعمل المفتاح على إضاءة الفرن.

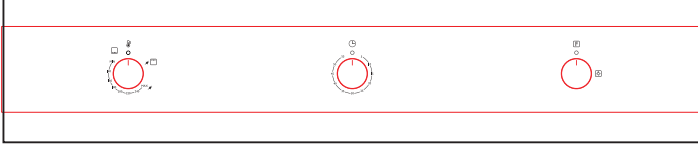


fig. 8

فرن غاز - غاز ثابت

لضوابط (شكل 9)

1- ترموستات فرن الغاز

2- عداد الدقائق (ل شكان شكد)

3 - تحذير: أي وظيفة مسموح بها مع الموقت الرقمي

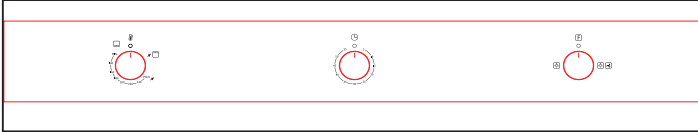


fig. 9

وصف ضوابط

DIGITAL يمقرلا عم GAS-GAS OVEN

لضوابط (شكل 10)

1- ترموستات فرن الغاز

2- عداد الدقائق الرقمية

3 - تحذير: أي وظيفة مسموح بها مع الموقت الرقمي



fig. 10

التركيب

تحذيرات التثبيت

دمج تحت سطح العمل
تأكد من أن مجلس الوزراء في المناطق الخلفية / السفلية لديه فتحة مناسبة ، حوالي 90 ملم ، للسماح للفرن بالعمل بشكل صحيح بمجرد تركيبه بالكامل.

تركيب العمود

تأكد من أن مجلس الوزراء في المناطق الخلفية / السفلية لديه فتحة مناسبة ، حوالي 90 ملم و 50 ملم في المناطق العلوية ، للسماح للفرن بالعمل بشكل صحيح بمجرد تركيبه بالكامل.

- يجب أن تكون أبعاد ومواد الكابينة أو الخزانة التي سيتم تركيب الفرن المدمج فيها صحيحة ويجب أن تكون مقاومة لارتفاع درجات الحرارة.

الرجاء التثبيت كما هو مبين في الشكل 3

- يجب أن تكون الجدران المنقولة التي يركب فيها الفرن مقاومة للحرارة
- يجب أن تكون ألواح الحائط مقاومة 100 درجة مئوية
- الألواح البلاستيكية أو المواد اللاصقة التي لا تقاوم هذه الحرارة يمكن أن تؤدي إلى تشويه وإدانة الضرر.
- يجب أن توضح تعليمات مديات الطهي وأفران الطهي عدم تثبيت الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة
- لأسباب تتعلق بالسلامة ، من الضروري تجنب الاتصال المباشر بالأجزاء الكهربائية للفرن.
- يجب تثبيت الأجزاء العازلة والحماية مثل لمنع إزالتها من أي أداة
- يجب تثبيت الفرن كما هو مبين في الشكل 3 من أجل توفير تدفق هواء أكثر فعالية
- يُنصح بترك مساحة لا تقل عن 90 مم على ظهر وحدة المطبخ التي تم تركيب الفرن فيها
- يجب إزالة الجزء الخلفي من المقصورة في وحدة المطبخ لتوفير تدفق هواء أفضل
- يوضع السطح الخلفي للفرن على الحائط
- لا يوصى بتثبيت الجهاز بالقرب من الثلجات أو المجمدات ، وإلا فقد يتأثر أدائها بالحرارة المشعة

التركيب

بنيت في الفرن

- يمكن تثبيت الفرن تحت موقد أو في عمود.
- ترد أبعاد السكن للفرن في الشكل 3.
- تأكد من أن المواد المحيطة مقاومة للحرارة.
- قم بمحاذاة الفرن مركزيًا داخل الخزانة ثم قم بتثبيته بمسامير.
- جميع القياسات في ملم .

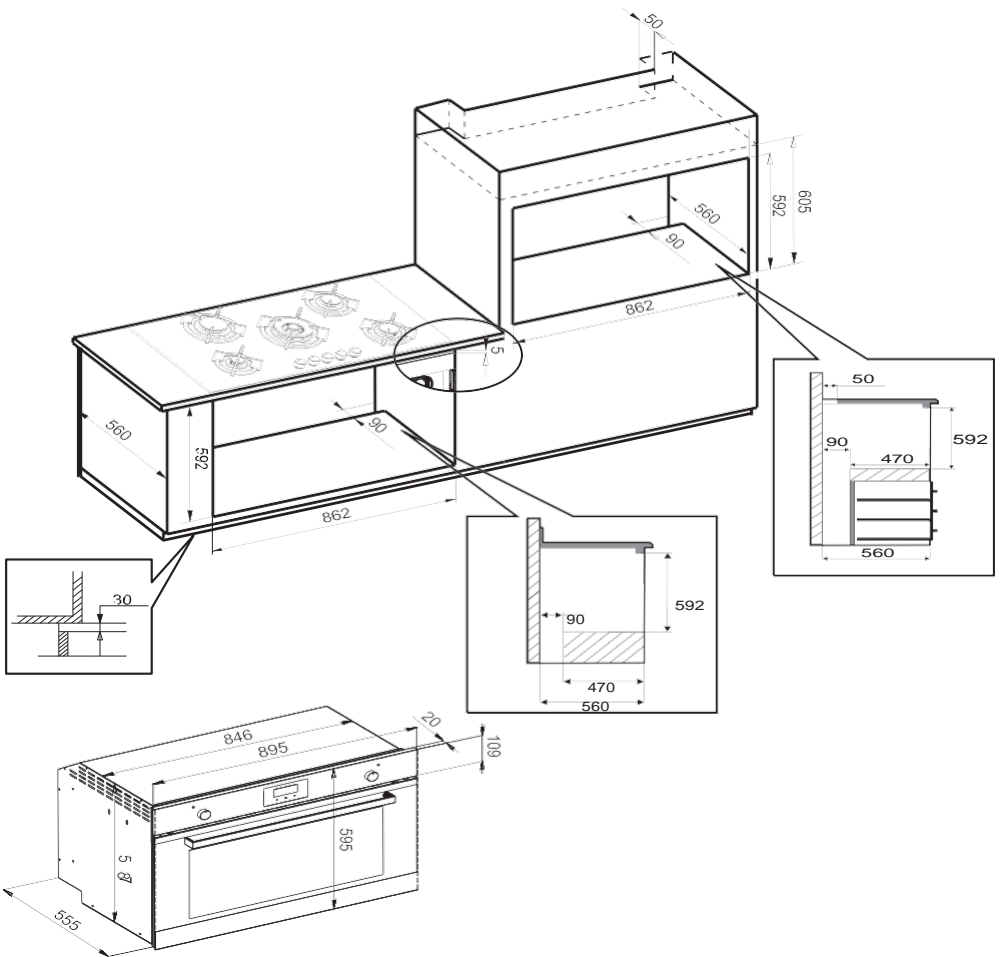


fig.3

تعليمات فني التركيب

التوصيل الكهربائي

قبل توصيل الفرن بمصدر التيار الرئيسي تأكد أن:

- مصدر الإمداد بالجهد الكهربائي يتطابق مع المواصفات الموجودة على لوحة البيانات في الجزء الأمامي للفرن.
- مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي يمتلك وصلة تأريض فعالة تتطابق مع جميع القوانين واللوائح المطبقة.
- يعد التأريض الصحيح متطلباً قانونياً.

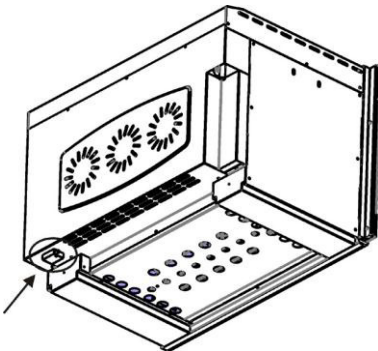
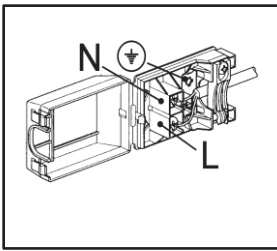
يجب ألا يصل كابل الطاقة إلى درجة الحرارة المحيطة التي تزيد على ٥٠ درجة مئوية في أي نقطة بطوله.

إذا لم يتم توفير جهاز ثابت بكابل طاقة وقابس، أو بجهاز آخر يضمن الفصل عن التيار الرئيسي بمسافة فتحة توصيل تسمح بالفصل التام في ظروف زيادة الجهد الكهربائي من الفئة الثالثة، يتعين توفير أجهزة الفصل هذه في شبكة التركيب بما يتوافق مع قواعد التركيب.

يجب أن يسهل الوصول إلى المقبس أو المفتاح مع الفرن المثبت تماماً.

ملحوظة: تخلي الشركة المصنعة مسؤوليتها

عن الضرر أو الإصابة التي قد تحدث إذا لم يتم مراعاة التعليمات الموضحة أعلاه واحتياطات السلامة العادية.



استبدال فوهة الشواية التي تعمل بالغاز

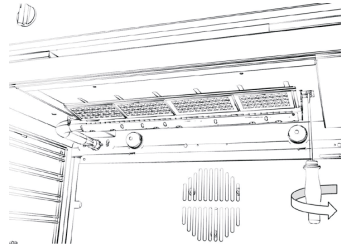
١- أزل برغي الموقد الموجود في الجزء العلوي من تجويف الفرن (الشكل ٤).

٢- أزل الموقد مع عناصر التسخين الخاصة به (الشكل ٥).

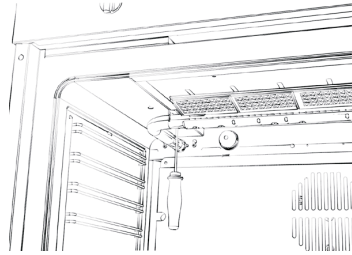
٣- أزل الفوهة باستخدام مفتاح ربط مقاس ٧ ملم (الشكل ٦).

٤- اربط الفوهة الجديدة بإحكام ويجب أن يكون لها القطر الموضح في الجدول الموجود في الصفحة ٧

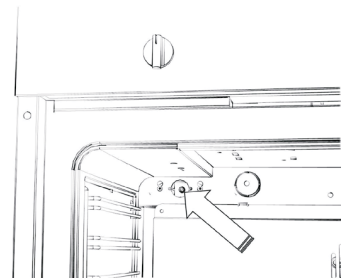
٥- أعد تركيب الموقد وثبته باستخدام برغي.



الشكل ٤



الشكل ٥



الشكل ٦

تعليمات فني التركيب

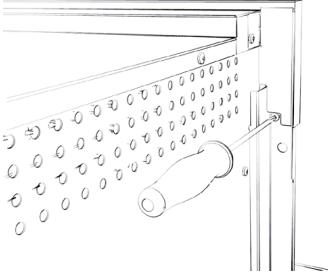
ضبط الإعداد الأدنى في حال التحويل إلى نوع

غاز آخر

أزل اللوحة الأمامية:

- فيما يتعلق باللوحة الأمامية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ فك مسامري التثبيت الخلفيين.

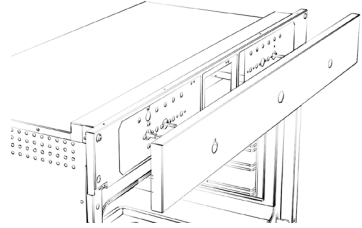
- فيما يتعلق باللوحة الأمامية الزجاجية فك حلقتي التثبيت الموجودتين تحت المقبض.



التحويل من الغاز الطبيعي إلى الغاز السائل

بعد إزالة اللوحة الأمامية، أدخل مفك البراغي في الثقب الموجود في الجدار الأمامي للوحة العدادات وأدر لولب التنظيم

(الشكل أ) في اتجاه حركة عقارب الساعة



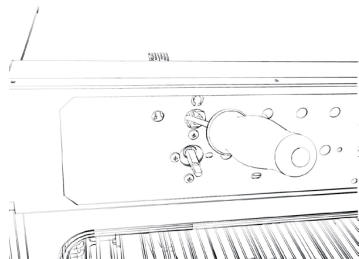
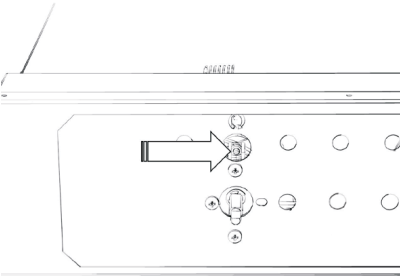
الشكل أ

التحويل من الغاز السائل إلى الغاز الطبيعي

بعد إزالة اللوحة الأمامية أشعل الفرن بضبط الترموستات على درجة حرارة ٢٥٠ درجة مئوية لمدة تتراوح بين ١٠ و ١٥ دقيقة على الأقل، ثم أدر الترموستات إلى أدنى وضع. أدر البرغي الجانبي (أ) في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة لحين ظهور لهب منخفض ومستقر في نفس الوقت.

تحقق من أن اللهب لا ينطفئ عند فتح باب الفرن وإغلاقه بشكل متكرر. في حال انطفاء اللهب قم بزيادة إعداد التنظيم الأدنى على نحو طفيف.

بعد تحويل الجهاز إلى نوع غاز مختلف تذكر تغيير لوحة البيانات بأخرى ذات بيانات جديدة.



تعليمات فني التركيب

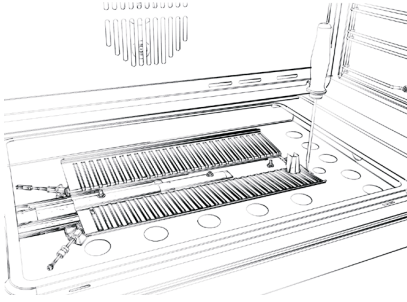
جدول الفوهات

الأقطار مطبوعة على الفوهة بأجزاء من المائة من المليمتر .

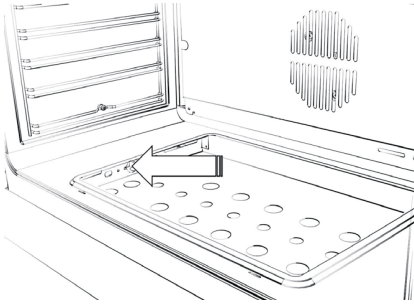
الموقد	نوع الغاز	معدل الضغط بالكيلو باسكال	دخل الحرارة الاسمي بالكيلو وات	قطر الحاقنات ١٠٠/١ ملم
الفرن	G20	20	3.8	130
	G30/G31	28-30/37	3.8	94
الشواية الب	G20	20	2.5	118
	G30/G31	28-30/37	2.5	80

التحويل الى نوع غاز آخر

قبل التحويل إلى نوع غاز آخر تحقق من نوع الغاز الذي يتم ضبط الجهاز عليه واستخدامه في الجهاز .
أفرغ الجهد الكهربائي من الجهاز .
يرجى الرجوع إلى جدول الفوهات لمعرفة قطر الفوهة .



الشكل ٢

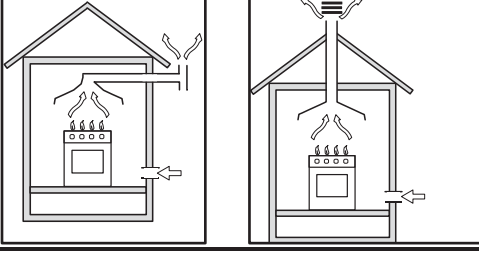


الشكل ٣

استبدال فوهة الموقد السفلي

- ١- أزل لوح غطاء الموقد
- ٢- فك المسامير الملولب الذي يثبت موقد الفرن وأخرجه من الدعامة مع عنصر التسخين وشمعة الإشعال (الشكل ٢)
- ٣- أزل الفوهة من الوصلة باستخدام مفتاح أنبوبي ٧. (الشكل ٦)
- ٤- ثبت الفوهة الجديدة بالكامل (قطر موضَّح على الفوهة بأجزاء من المائة من المليمتر) مع إيلاء إدخال سن اللولب بدقة اهتماماً خاصاً.
- ٥- جمع الموقد بالترتيب العكسي فيما يتعلق بما هو موضَّح في النقطة ٢.
- ٦- أعد لوح غطاء الموقد إلى الوضع الصحيح.
- ٧- اضبط الإعداد الأذني

تعليمات فني التركيب



- في حال استخدام الجهاز بشكل مكثف أو لفترة زمنية طويلة قد يتطلب الأمر تهوية إضافية عن طريق فتح نافذة، أو زيادة قدرة الشفط الميكانيكية، إن وجدت.
- يتعين تفريغ منتجات الاحتراق في الهواء الطلق من خلال شفاط العادم أو مروحة كهربائية (انظر فقرة "التركيب").
- فيما يتعلق بأي تدخلات أو تعديلات اتصل بمركز الدعم الفني المعتمد أو اطلب قطع الغيار الأصلية.

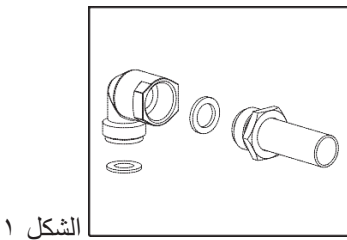
توصيل الغاز

يمكن للفرن العمل باستخدام الغاز الطبيعي (الميثان) مع الغاز السائل (غاز البترول المسال)، ويمكن إجراء التحويل من نوع غاز إلى نوع آخر بسهولة. يتعين إجراء التوصيل بشبكة التوزيع من قِبل أشخاص متخصصين ووفقاً للبنود ذات الصلة بالمعايير UNI-CIG 7129,7131.

في حال تزويد الجهاز بغاز سائل (غاز البترول المسال) في أسطوانة يتعين ضبط الضغط.

توصيل الأنابيب المعدني

يمكن إجراء توصيل الأنابيب المعدني من خلال أنبوب معدني صلب يتطابق مع معيار UNI 8863 ويتم تثبيته بإحكام بالفارنجة (الشكل ١) أو من خلال أنبوب معدني مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ مثبت في جدار ممتد وفقاً لمعيار UNI CIG 9891 بطول مترين بحد أقصى.



الشكل ١

تنبيه:

في نهاية عمليات توصيل الجهاز بشبكة توزيع الغاز (أو بأسطوانة الغاز السائل) تحقق من إحكام ربط الفارنجة باستخدام محلول من الصابون والماء، وليس باستخدام اللهب.

الموقع

- يجب أن تقوم أجهزة الطهي بتفريغ منتجات الاحتراق من خلال أجهزة شفط مناسبة يجب توصيلها بالمدخنة أو أنابيب المدخنة أو طردها للخارج بشكل مباشر.
- في حال عدم وجود إمكانية لاستخدام شفاط يمكن استخدام مروحة كهربائية مثبتة في نافذة أو على جدار متجه للخارج في نفس الوقت مثل الجهاز شريطة أن يتم مراعاة اللوائح ذات الصلة بالتهوية بشكل صارم.

التهوية المحيطة

تأكد من وجود دوران للهواء حول الجهاز الذي يعمل بالغاز؛ حيث يؤدي سوء التهوية إلى نقص نسبة الأكسجين. من المهم في الغرفة التي تركيب فيها الأجهزة التي تعمل بالغاز أن يتدفق قدر كافٍ من هواء الاحتراق على الأقل كما هو مطلوب من خلال احتراق الغاز المستهلك من قِبل الأجهزة المختلفة. كما أنه من الضروري أيضاً إنشاء فتحات لدخول الهواء إلى الغرفة تستوفي المتطلبات التالية:

- يجب أن تحتوي على جزء خالي تماماً بمساحة ٦ سم^٢ لكل كيلوات مع ١٠٠ سم^٢ بحد أدنى.
- (يمكن الحصول على هذه الفتحات من خلال زيادة الفجوة بين الباب والأرض).
- يجب أن تكون موجودة في الجزء السفلي لجدار خارجي، ويفضل أن تكون في الجهة المقابلة للأبواب التي يتم إخراجها.
- يتعين اختيار مكانها على نحو يحول دون إعاقة الأجهزة، وفي حال عمل فتحات في الجدران الخارجية يتعين حمايتها بصفائح معدنية مثقوبة أو شبكات معدنية وغير ذلك تكون موجودة على الجانب الخارجي للجدار مع قسم محدد.

عميلنا العزيز،

نتوجه إليك بخالص الشكر والتهنئة لاختيارك شراء أحد منتجاتنا. ليس لدينا أدنى شك في أن هذا الجهاز الجديد المصمم بأجود الخامات سيلبي احتياجاتك ومتطلباتك تماماً.

يتميز هذا الجهاز الجديد بسهولة استخدامه، ومع ذلك نطلب منك قراءة هذا الدليل بعناية قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

يقدم الدليل المعلومات الصحيحة المتعلقة بالتركيب والاستخدام والصيانة، فضلاً عن تقديم نصائح مفيدة.

الشركة المصنعة

تحذيرات عامة



يرجى قراءة دليل التعليمات هذا قبل تركيب الجهاز واستخدامه. يتعين الاحتفاظ بالدليل مع الجهاز للرجوع إليه في المستقبل. إذا كان بيع الجهاز أو نقل ملكيته إلى شخص آخر أمراً ضرورياً فتأكد من أن الدليل مرفق به؛ كي يتم إبلاغ المستخدم الجديد بعملية التشغيل والتحذيرات ذات الصلة.

هذا الجهاز من الفئة ٣ وقد تم تصميمه للاستخدام غير المهني من قبل الأفراد ضمن السياق السكني.

يتم إلصاق ملصق المنتج مع الرقم المسلسل أسفل سطح الموقد.

يتعين إجراء جميع العمليات ذات الصلة بالتركيب والضبط والتهبئة مع نوع الغاز المتوفر من قبل أشخاص مؤهلين وفقاً للوائح المطبقة.
يتم وصف التعليمات الخاصة في جزء الدليل المخصص لفني التركيب.



إعلان المطابقة:

نقر بأن منتجاتنا تمتثل للتوجيهات والتعليمات واللوائح الأوروبية، إضافة إلى المتطلبات الموضحة في المعايير المرجعية.



تخلي الشركة المصنعة مسؤوليتها في حال إلحاق ضرر بالممتلكات أو الأشخاص نتيجة تركيب الجهاز بطريقة غير سليمة، أو استخدامه بطريقة غير صحيحة، أو غير ملائمة، أو غير مناسبة.

- يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.
- تحذير: يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام؛ لذا يتعين إبعاد الأطفال الصغار عن الجهاز.
- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو أدوات الكشط المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن؛ لأنها يمكن أن تؤدي إلى خدش السطح مما قد ينتج عنه تهشم الزجاج.
- لا يمكن إزالة غطاء المروحة نصف القطرية.
- يتعين استخدام جهاز التنظيف بالبخار لتنظيف الفرن.
- تجنب النظر بشكل مباشر إلى ضوء الهالوجين الخاص بالمصابيح داخل الفرن عندما تكون مضاءة.
- هذا الفرن معد للاستخدام في المنزل.
- هذا الفرن غير مخصص للاستخدام الخارجي.
- يستخدم دائماً في حدود الاستخدام المنزلي العادي، وليس في الأغراض المهنية، ولإعداد الأطباق والحفاظ عليها دافئة.
- غير مسموح بأي استخدام آخر.

- عند توصيل كابل الطاقة تأكد من أنه لا يلامس بصورة مباشرة (على سبيل المثال عن طريق استخدام الجلب العازلة) الأجزاء التي قد تتجاوز درجة حرارتها ٥٠ درجة مئوية.
- تأكد من وجود دوران للهواء حول الجهاز الذي يعمل بالغاز؛ حيث تؤدي التهوية السيئة إلى نقص نسبة الأكسجين.
- من الضروري في الغرفة التي تتركب فيها الأجهزة التي تعمل بالغاز أن يتدفق قدر كافٍ من هواء الاحتراق على الأقل كما هو مطلوب من خلال احتراق الغاز الذي استهلكته الأجهزة المختلفة. كما أنه من الضروري إنشاء فتحات لتدفق الهواء إلى الغرفة قد توجد في الجزء السفلي من أحد الجدران الخارجية، ويفضل أن تكون في الجهة المقابلة للأبخرة التي يتم إخراجها، ويتعين اختيار مكانها على نحو يحول دون إعاقة الأجهزة، في حال عمل فتحات في الجدران الخارجية يتعين حمايتها بصفائح معدنية مثقوبة أو شبكات معدنية أو غير ذلك تكون موجودة على الجانب الخارجي للجدار مع قسم محدد.

- هذا الجهاز غير معد للاستخدام مع مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- تجنب استخدام الفرن أثناء تنظيفه.
- لا تعد هذه التعليمات صالحة إلا إذا ظهر رمز الدولة على الجهاز. في حال عدم ظهور الرمز على الجهاز يتعين حينئذ الرجوع إلى التعليمات الفنية ذات الصلة التي ستقدمها الشركة المصنعة فيما يتعلق بتعديل الجهاز في ظل ظروف الاستخدام بدولة المقصد.
- يرجى قراءة التعليمات المقدمة بعناية قبل تركيب الجهاز واستخدامه. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية إذا تسبب التركيب أو الاستخدام غير السليم للجهاز في حدوث إصابة أو ضرر. احرص دائماً على الاحتفاظ بالتعليمات للرجوع إليها مستقبلاً.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تحضير الطعام؛ فقد يتسبب الزيت والشحم في حدوث حريق.
- عند توصيل الجهاز بمصدر الإمداد بالطاقة بشكل مباشر يتعين وجود مفتاح عزل متعدد القطبية. يتعين فصل الجهاز تماماً عن مصدر التيار الرئيسي وفقاً لشروط الفئة الثالثة الخاصة بزيادة الجهد الكهربائي. يتم استبعاد كابل التأريض.
- في حال تلف كابل الكهرباء يتعين استبداله من قبل الشركة المصنعة من جانب فني معتمد أو شخص مؤهل لتجنب حدوث مواقف خطيرة.

تنبيه:

- يتعين إجراء التركيب من قِبَل فنيين متخصصين ومؤهلين وفقاً للوائح المعمول بها.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه من قِبَل البالغين.

الأطفال

- يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن ملامستها ساخنة للغاية أثناء الاستخدام؛ لذا يجب توخي الحذر وتجنب لمس عناصر التسخين. كما يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ أعوام إذا لم يكونوا خاضعين للمراقبة والإشراف بصفة مستمرة.
- هذا الجهاز غير مُعدَّ للاستخدام من قِبَل الأطفال الذين لم يبلغوا ٨ أعوام أو الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة إلا بعد وضعهم تحت الإشراف أو إعطائهم تعليمات تتعلق باستخدام الجهاز من قِبَل شخص مسؤول وذلك للحفاظ على سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الفرن دون الخضوع للإشراف.
- قبل تشغيل الجهاز تحقق من ضبطه بشكل سليم على نوع الغاز المتوفر.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصل الكهرباء عنه واتركه حتى يبرد قبل إجراء الصيانة أو التنظيف.

التحذيرات العامة الصفحة 7

تعليمات فن التركيب

ضبط املوقع وتوصيل الغالز الصفحة 8

جدول الفوهتا الصفحة 9

الغلز وتحويله للصفحة 10

استبدال الفوهتا الصفحة 11

التوصيل الكهريائي الصفحة 11

تنشيت لافرن الصفحة 12-13

وصف عناصر لاتحكم 14-15-16-17-18-19

تعليمات المستخدم

الاستخ دام ال الصفحة 20

21 كيفية الط هي باستخدام الفرن والشواوية الصفحة

22 مروحة التبريد الصفحة

22 إزالة لوح غطاء املوقد الصفحة

التنظيف والصيانة

إزالة باب الفرن 23

24 تنظيف الزجاج الداخلي

25 تنظيف الزجاج الثالث

26 الملحقات

27 لتوجيه 2012/19/UE (RAEE)

التعليمات خاصة بتركيب أفران غاز-غاز مقاس

٩٠ سم واستخدامها وصيانتها