

BUILT-IN GAS OVENS

100% ELBA QUALITY MADE IN ITALY

ELBA
TALENT FOR COOKING



Cod. 1106484 - B1

Made in Italy

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.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products and it fulfills all the safety requirements shown in this manual, including those for surface temperatures.
Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms.
The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.
- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly.
In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.
- CAUTION: this appliance must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs/controls 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 or floor with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- **FIRE RISK!** Do not store flammable material in the oven.

- Always use oven gloves when removing the shelves and food trays from the oven whilst hot.
 - Do not hang towels, dishcloths or other items on the appliance or its handle – as this could be a fire hazard.
 - Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or tray. Remove spillages as soon as they occur.
 - Do not stand on the open oven door.
 - Always stand back from the appliance when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.
 - **SAFE FOOD HANDLING:** Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.
 - **WARNING:** Take care NOT to lift the appliance by the door handle.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
 - The oven accessories (e.g. oven wire rack) must be fitted correctly as indicated at page 45 - 46.
 - **IMPORTANT NOTE:** The oven shelves (for some products one shelf only is provided) have not been designed to place the food directly on the shelf itself. When cooking, always place the food in special containers or use specific materials suitable for the food contact.
 - If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.
 - If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
 - **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- **OVEN DOOR GUARD:** The glass on the oven door reaches high temperatures during operation. For child safety, a door guard can be fitted to prevent contact with the hot glass. The door guard (thermoreflective door inner glass) is supplied as an accessory at extra cost, if required. Contact the After-Sales Service and indicate the model name of your product (see product data plate).

ADVICE
for the
INSTALLER

IMPORTANT

- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment.
Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.
- This appliance is to be installed only by an authorised person according to the current local regulations and in observation of the manufacturer's instructions.
Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause personal injury or damage.
- This appliance shall only be serviced by authorized personnel.
- Always disconnect the appliance from the electrical supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- The oven can be fitted in standard cabinets of 60 cm width and depth.
- Installation requires a compartment as illustrated in figures 1.1 and 1.2.
- 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.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliances.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or installing this appliance.**
- **The walls adjacent to the oven must be of material resistant to heat.**
- **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 walls of the unit must be capable of resisting temperatures of 70°C above room temperature.**
- **Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).**
- **Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitably qualified personnel.**
- **Do not seal the oven into the cabinetry with silicone or glue; this makes future servicing difficult. The manufacturer will not cover the costs of removing the oven, or of damage caused by this removal.**
- **Caution: Do not lift this oven by the door handle.**

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.

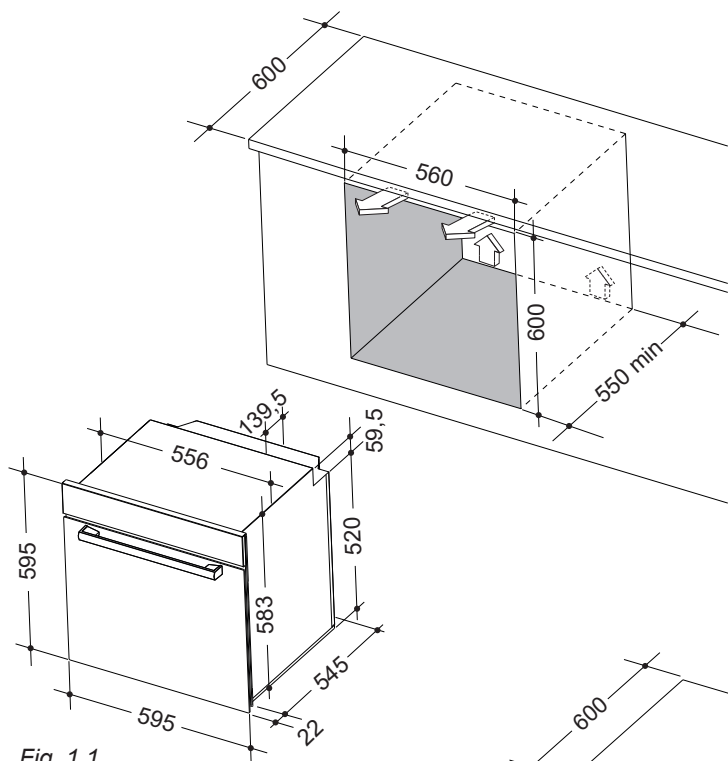


Fig. 1.1

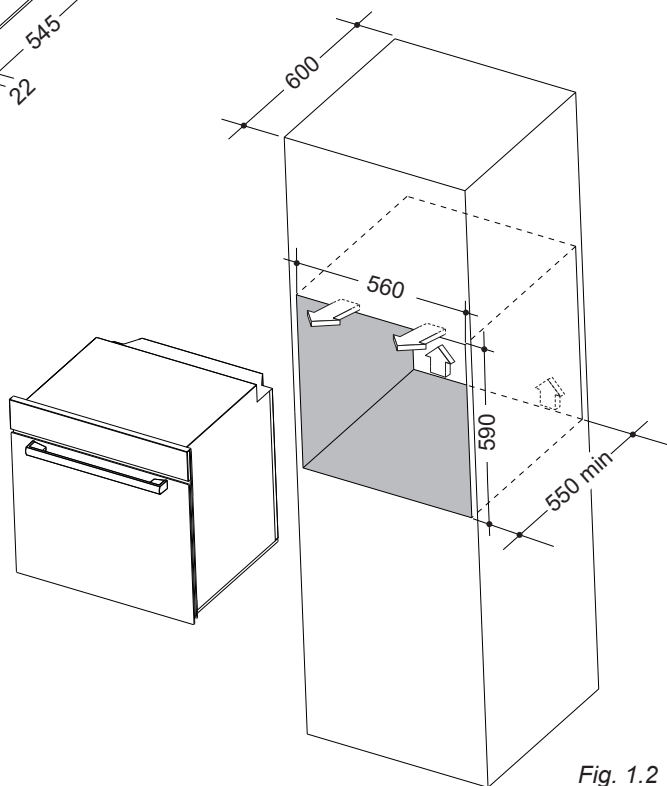
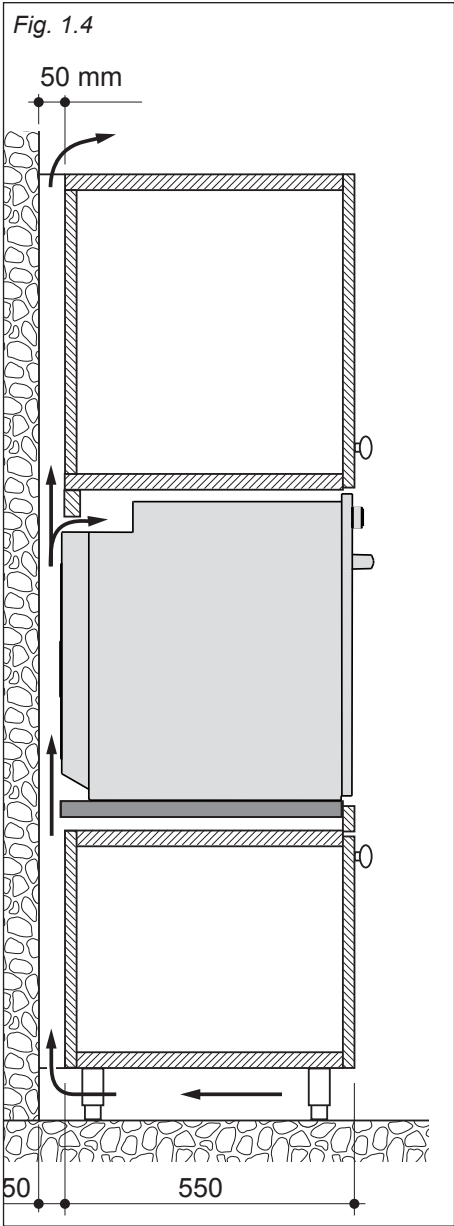
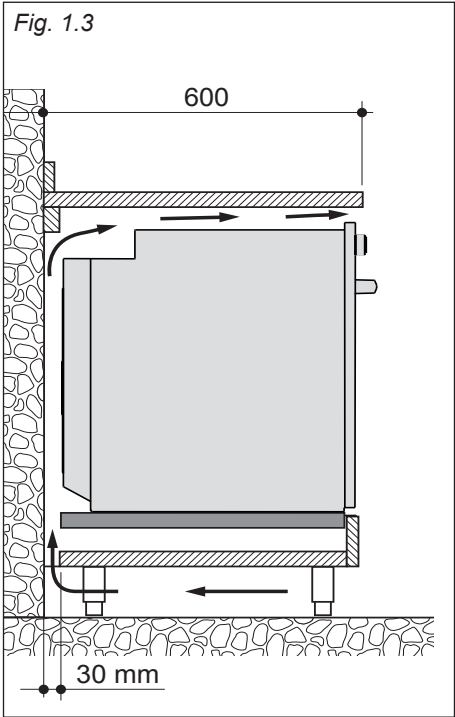


Fig. 1.2

To ensure internal ventilation, aeration channels must be provided as illustrated in the figures 1.3 and 1.4.



FIXING THE OVEN

Introduce the oven into the furniture opening and fix it with 2 screws (not supplied) as figure 1.5.

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

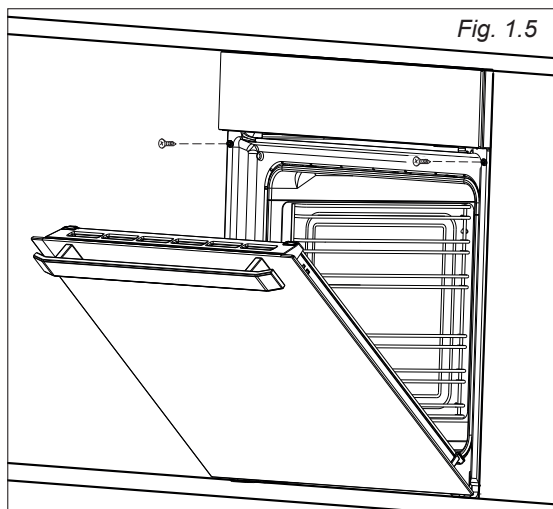
Note:

It is essential that when installing your oven adequate air circulation is allowed for within the installation. See figures 1.1, 1.2, 1.3 and 1.4.

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.



VENTILATION REQUIREMENTS

The appliance must be installed in compliance with applicable local regulations concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

Intensive and prolonged use may require extra ventilation, e.g. opening a window, or more efficient ventilation increasing the mechanical suction power if this is fitted.

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with applicable local regulations).

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm² (or refer to applicable local regulations).

The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be made so that they cannot be blocked from either the inside or the outside.

When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bed room or a danger area (in compliance with applicable local regulations).

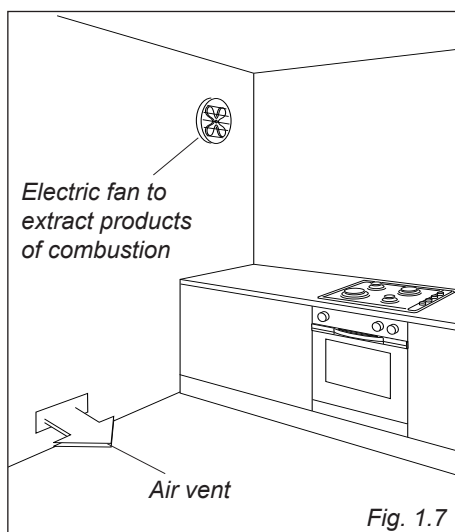
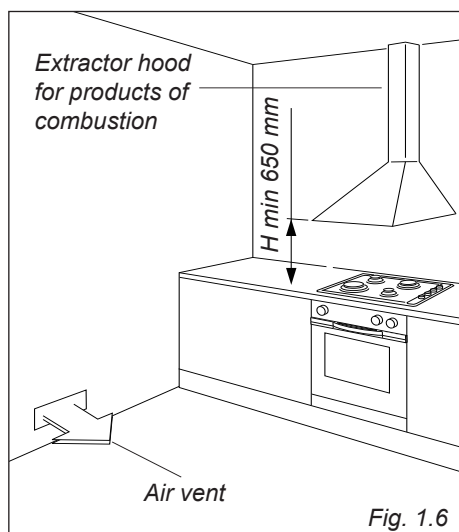
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 1.6).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 1.7).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".



GAS INSTALLATION REQUIREMENTS**Important !**

- This appliance must be installed and serviced only by a suitably qualified, registered installer. The installer shall refer to the local standards in force.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.
- If the gas pressure (for which the appliance is to be used) is variable or if it is not within the values indicated on the rating plate, it is mandatory to install a proper gas pressure regulator which must be adjusted to guarantee the correct operating pressure to the appliance (as per rating plate).
The regulator must be installed, adjusted and tested by a qualified technician.
- **WARNING:** Using the appliance with a wrong and/or variable gas pressure may be extremely dangerous and may result in serious injury to the user. Damage to the appliance could occur if not observing this condition.
The manufacturer declines every responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

This appliance is supplied for use on LPG (PROPANE/BUTANE, 5 kPa; check the gas regulation label attached on the appliance).

CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

The gas connection fitting (fig. 2.2) is made up of:

- the floating nut;
- the gasket.

The gas connection must be carried out by an authorised person according to the relevant local standards.

- If using a flexible hose, make sure it does not come into contact with moving parts.
- The supplied gasket guarantees a good seal for the gas connection. We recommend that you replace the gasket on the slightest sign of wear, deformation or imperfection.
- **After connecting to the gas mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.**

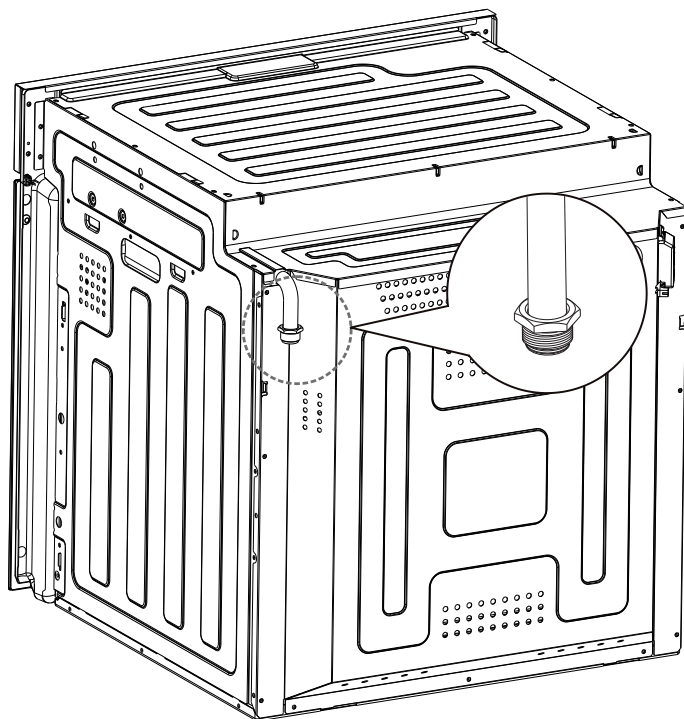
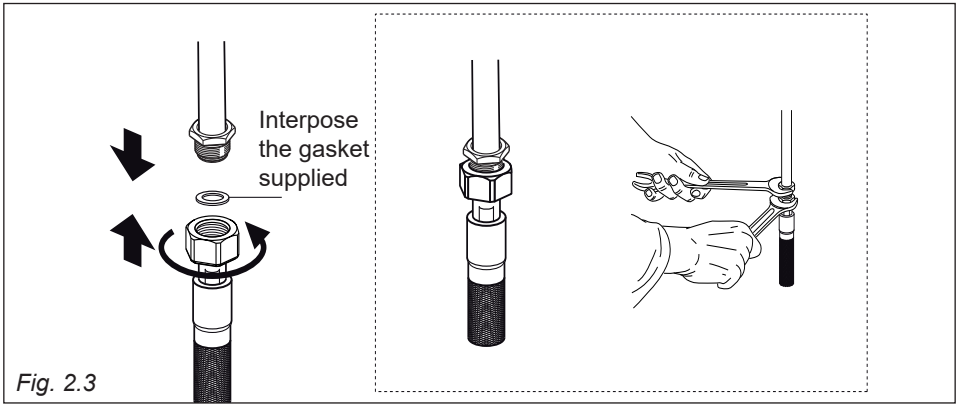
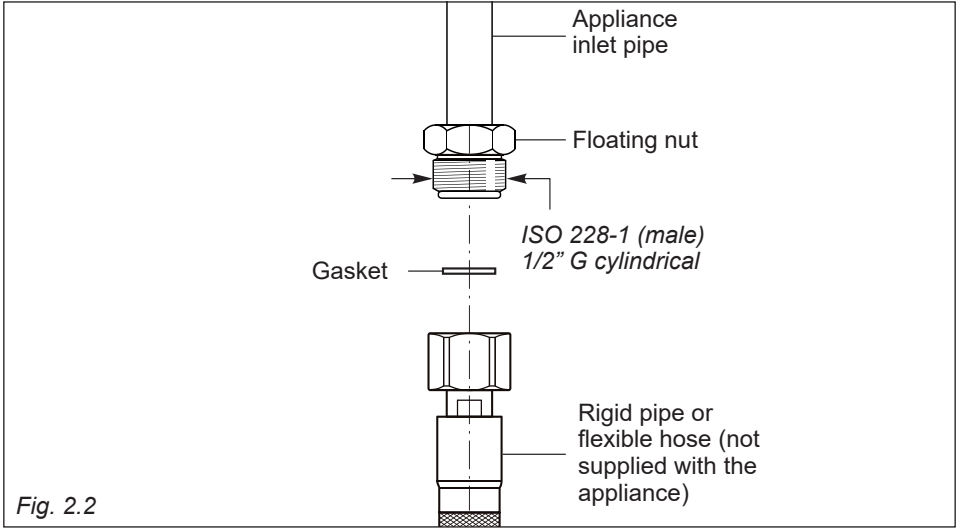


Fig. 2.1

DETAILS FOR CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

The components described in fig. 2.2 shall be fixed as indicated in fig. 2.3.



ADDITIONAL GAS CONNECTION REQUIREMENTS

When connecting the appliance to the gas supply with rigid pipes or a flexible hose, make sure that:

- You use rigid pipes or a flexible hose compliant with applicable local regulations. The flexible hose shall be of the correct construction for the type of gas being used and of the correct size to maintain the heat output of the appliance.
- The connection with rigid metal pipes does not cause stress or pressure to the gas piping.
- The flexible hose is not under tension, twisted, kinked, or too tightly bent, neither while the appliance is in use nor while it is being connected or disconnected.
- The flexible hose is not longer than 2000 mm (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners, or moving parts, as these may cause abrasion. Use a single flexible hose only; never connect the appliance with more than one flexible hose.
- The flexible hose can easily be inspected along its entire length to check its condition; if it has an expiry date, it should be replaced before that date.
- If using a flexible hose which is not entirely made of metal, make sure that it does not come into contact with any part of the appliance with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- The rigid pipe or flexible hose is replaced if it shows signs of damage.
- The flexible hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- The socket into which the plug of the flexible hose fit is permanently attached to a firmly fixed gas installation pipe and is positioned so that the hose hangs freely downwards.
- The plug of the flexible hose is accessible after installation, so that it can be disconnected for service or removal.
- You inform the customer that the rigid pipe or flexible hose should not be subjected to corrosion by cleaning agents.

GAS MAINTENANCE

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS

BURNERS	Nominal power		Reduced power		LPG (PROPANE/ BUTANE) 5 kPa	
	[g/h]	[kW]	[g/h]	[kW]	Ø injector [1/100 mm]	Ring opening [mm]
Oven	196	2,70	47	0,65	68	4 (*)
Grill	124	1,70	66	0,90	60	1 (*)

(*) Reference value

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/h x kW)

BURNERS	Air necessary for combustion [m³/h]
Oven	5,40
Grill	3,40

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

IMPORTANT

All intervention regarding installation and maintenance of the appliance must be fulfilled with original factory parts.

The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

OPERATIONS TO BE EXECUTED FOR THE REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE OVEN AND GRILL BURNERS

Some models are provided with a set of injectors for the various types of gas.

If the injectors are not supplied they can be obtained from the “Service Centre”.

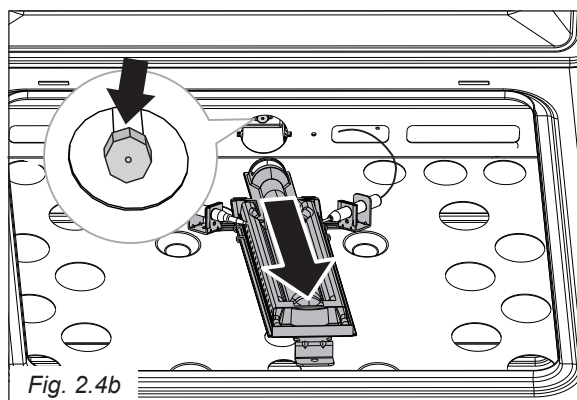
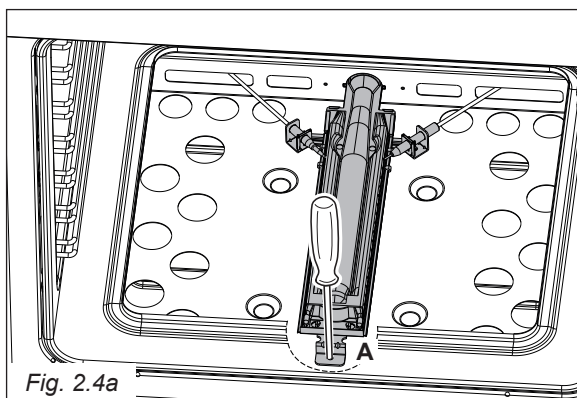
Select the injectors to be replaced according to the “Table for the choice of the injectors” (for the gas category check the data label attached on the appliance).

The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimetre, are marked on the body of each injector.

OVEN BURNER

- Lift and remove the lower panel inside the oven.
- Unscrew and remove the burner securing screw “A” (fig. 2.4a).
- Withdraw the burner as shown in figure 2.4b and rest it inside the oven. Take care not to damage the safety valve probe and the electric ignition electrode.
- Using a 7 mm box spanner, unscrew the injector (indicated by the arrow in fig. 2.4b) and replace it with a new one selected in accordance with the “Table for the choice of the injectors”.
- Regulate the air supply to the oven burner as indicated in the section “REGULATION OF AIR SUPPLY TO OVEN AND GRILL BURNERS”; then replace the burner repeating the above steps in reverse order.

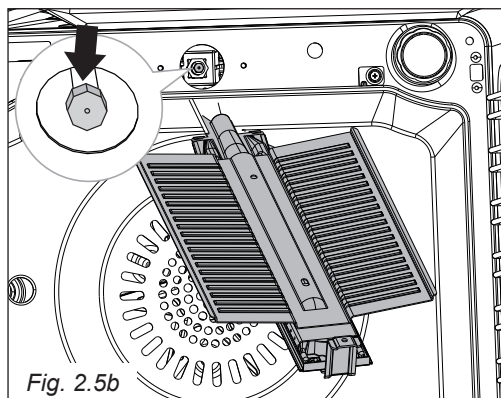
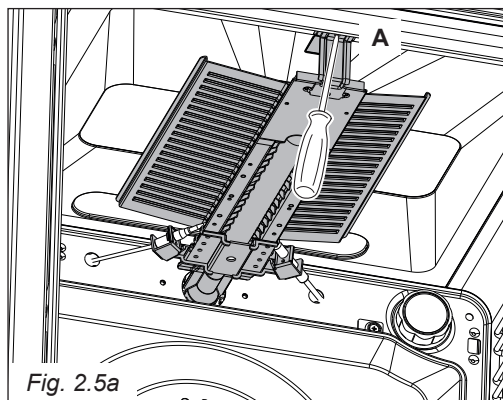
IMPORTANT: Check the correct operation of the safety valve and the electric ignition.



GRILL BURNER

- Unscrew and remove the burner securing screw “A” (fig. 2.5a).
- Withdraw the burner as shown in figure 2.5b. Take care not to damage the safety valve probe and the electric ignition electrode.
- Using a 7 mm box spanner, unscrew the injector (indicated by the arrow in fig. 2.5b) and replace it with a new one selected in accordance with the “Table for the choice of the injectors”.
- Regulate the air supply to the grill burner as indicated in the section “REGULATION OF AIR SUPPLY TO OVEN AND GRILL BURNERS”; then replace the burner repeating the above steps in reverse order.

IMPORTANT: Check the correct operation of the safety valve and the electric ignition.



REGULATION OF AIR SUPPLY TO OVEN AND GRILL BURNERS

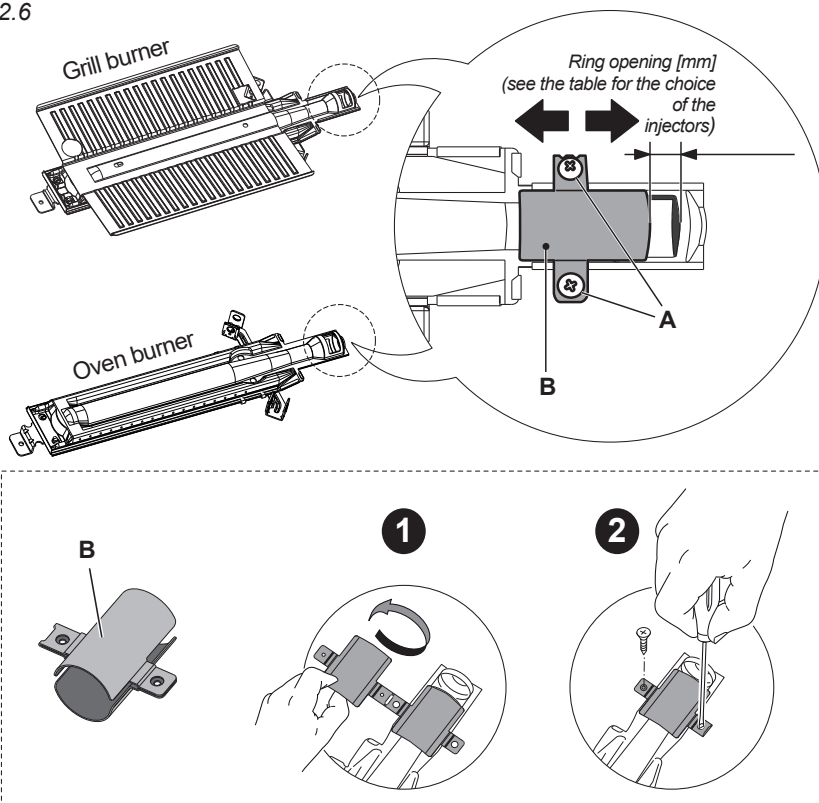
To regulate the air supply it is necessary to remove the burners from their housings (figs. 2.4b - 2.5b).

- Using a cross-head screwdriver, slacken the screws “A” securing the air flow regulation collar “B” (fig. 2.6) and move the collar forward or backward to increase or reduce the air aperture in accordance with gas type and the indications in the “Table for the choice of the injectors”.

IMPORTANT: If the air flow regulation collar “B” is not already fitted on the burner (e.g. oven burner set in the factory for LPG use), it is supplied with the kit for the gas conversion. In this case the air flow regulation collar “B” shall be fitted as indicated in figure 2.6:

- the collar “B” shall be folded around the burner (one half part at the top and one half part at the bottom);
 - the throttled section shall be oriented toward the burner deflector (opposite side with respect to the injector).
- Replace and light the burners to check the flames.

Fig. 2.6



Flame faulty in primary air	Flame correct	Flame with excess primary air
<i>flong, yellow and trembling</i>	<i>clear interior blue cone</i>	<i>short and sharp too blue interior cone tending to detach</i>
CAUSE		
<i>air regulating tube, too closed</i>	<i>correct distance of the tube</i>	<i>air regulating tube, too open</i>



Flame correct



Flame faulty in primary air



Flame with excess primary air

ADJUSTMENT OF THE OVEN BURNER MINIMUM

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a brusque passage from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- Remove the control panel (fig. 2.8). To do that, firstly remove the control knobs and then unscrew the no.2 fixing screws (arrows "1"). Release the control panel from the oven (it is mechanically anchored at the top) as indicated by the arrows in fig. 2.8. Pay special care to avoid any damages to the control panel and to prevent injuries to yourself.
- Remount the knob and turn on the oven burner by setting the thermostat knob on maximum position ("10" or "240" or **Max**★).
- Remove the knob and unscrew the by-pass screw "G" (fig. 2.7) about three times by using a small flat screwdriver.
- Remount the knob and let the oven heat up for about 15 minutes, then bring the knob to the minimum position ("1" or "130") to operate the thermostat by-pass.
- After having removed the knob again and being very careful not to turn the thermostat rod, slowly screw the by-pass screws "G" (fig. 2.7) until you obtain a flame of 3-4 mm in height.
- After having completed the regulation, refit the control panel and knobs correctly in place operating in reverse order (fig. 2.8).

N.B. For LPG the by-pass screw must be fixed thoroughly.

Fig. 2.7

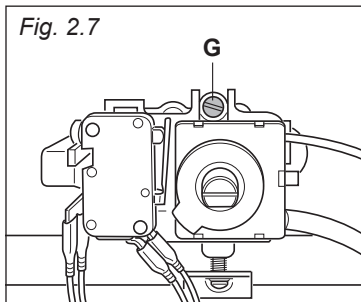
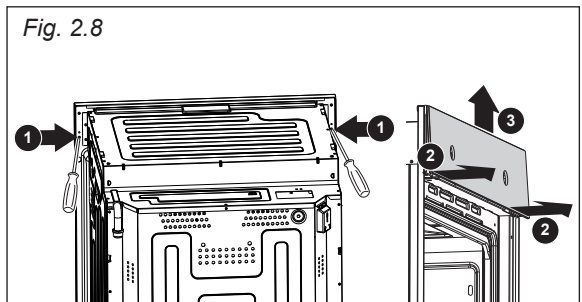


Fig. 2.8



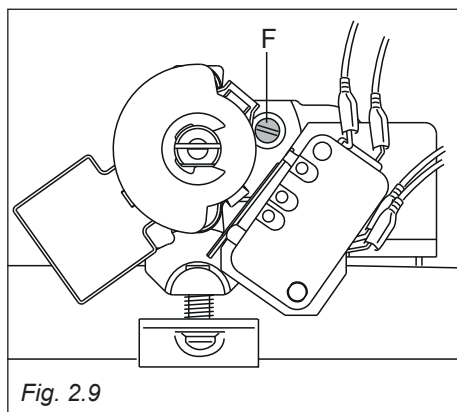
ADJUSTMENT OF THE GRILL BURNER MINIMUM

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- Remove the control panel as indicated in the chapter “ADJUSTMENT OF THE OVEN BURNER MINIMUM”
- Turn on the burner.
- Turn the tap to the MINIMUM position.
- Take off the knob.
- With a thin screwdriver turn the screw “F” until adjustment is correct (fig. 2.9).
- After having completed the regulation, refit the control panel and knobs correctly in place operating in reverse order (fig. 2.8).

N.B. For LPG the by-pass screw must be fixed thoroughly.



IMPORTANT: The appliance must be installed by a qualified technician according with the current local regulations and in compliance with the manufacturer instructions. Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

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/ fuse spur outlet. For the connection proceed as follows:
 - The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with letter **E** or by the \perp (Earth) symbol or coloured green and yellow.
 - The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter **N** (Neutral) or coloured black.
 - The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with letter **L** (Live) 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 50°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 the appliance must be disconnected from the network.

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.

CONNECTION OF 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.

- Unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks “A” (fig. 3.1).
- Open the cable gland by unscrewing screw “F” (fig. 3.2), unscrew the terminal screws and remove the cable.
- The new supply cable, of suitable type and section, is connected to the terminal board following the diagram of fig. 3.3.

N.B. The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

The operations must be executed by a qualified technician.

FEEDER CABLE SECTION

TYPE “H05RR-F” or “H05VV-F” “H05V2V2-F” (resistance to temperatures of 90°C).

220-240 V ac 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) Connection possible with plug and outlet

(**) Connection with wall box connection.

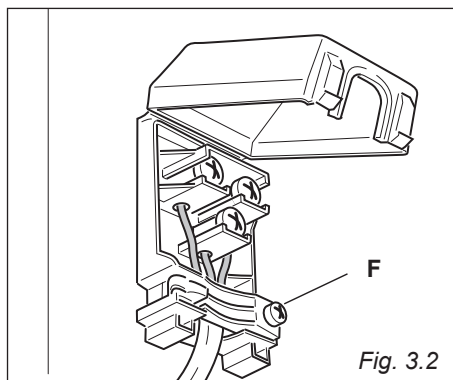


Fig. 3.2

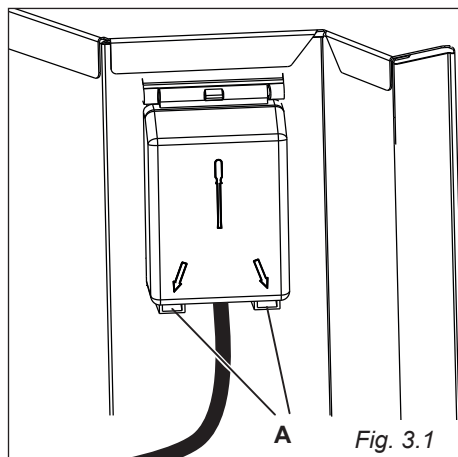


Fig. 3.1

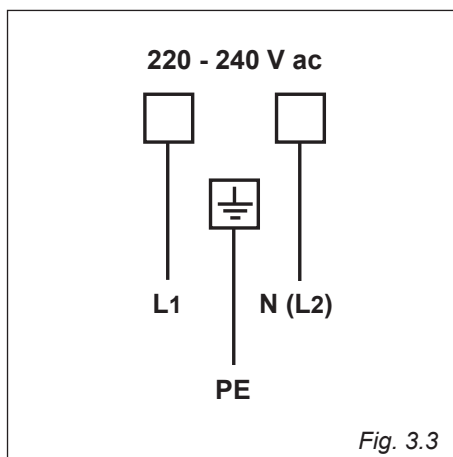


Fig. 3.3

ADVICE
for the
USERS

1

CONTROL PANELS

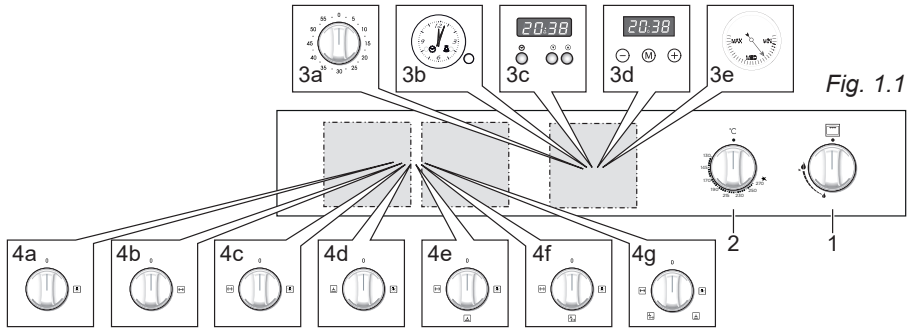


Fig. 1.1

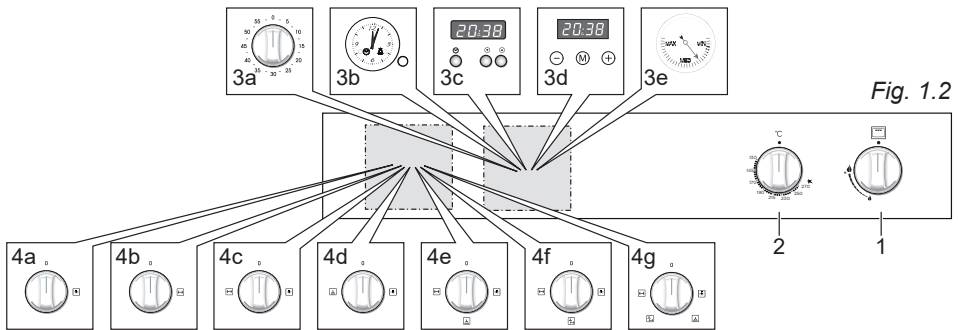


Fig. 1.2

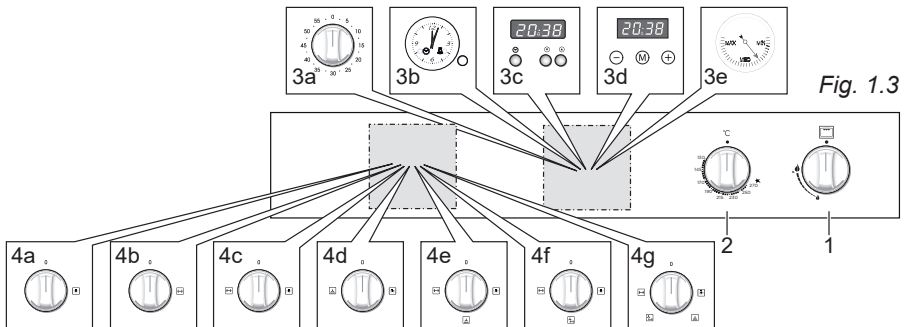


Fig. 1.3

CONTROLS DESCRIPTION

1. Gas grill control knob
2. Gas oven thermostat control knob
3. Depending on the models:
 - a. 60' or 120' alarm control knob
 - b. Electric clock with alarm
 - c. Electronic clock with alarm
 - d. Digital electronic clock with timer (with "Touch-control" keys)
 - e. Oven thermometer
4. Depending on the models:
 - a. Oven light control knob
 - b. Rotisserie control knob
 - c. Oven light / rotisserie control knob
 - d. Oven light / fan motor control knob
 - e. Oven light / fan motor / rotisserie control knob
 - f. Oven light / fan motor and rotisserie / rotisserie control knob
 - g. Oven light / fan motor / fan motor and rotisserie / rotisserie control knob

NOTES:

The knobs and symbols may vary.

The symbols may be printed on the knob itself.

Notes:

- The electric ignition is incorporated in the thermostat control knob.
- The appliance has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

CAUTION:

If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight.

CAUTION:

Gas appliances produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.

CAUTION:

If the appliance is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).

2 HOW TO USE THE OVEN

ATTENTION:

The oven door becomes very hot during operation and very hot steam goes out from the area below the control panel. Keep children away.

The door is hot, use the handle.

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



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

TECHNICAL FEATURES

The oven is furnished completely clean. It is advisable however, upon first use, to turn the oven on to the maximum temperature to eliminate possible traces of grease from the oven burner.

The same operation shall be done with the gas grill.

This oven is fitted with:

- One gas oven burner, located at the bottom, providing self-ignition and safety device.
- One gas grill burner placed on the top, providing self-ignition and safety device.
- **Only for the “fan assisted” models (models having also the position  or )** - A fan motor, positioned on the back panel of the oven cavity, which can be used in combination with the oven gas burner or alone, without heating.
IMPORTANT NOTE - It is not possible to use the fan motor in combination with the gas grill: a safety device switches off the fan motor when the gas grill control knob is turned on grill position.


OPERATING PRINCIPLES

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

a. by normal convection

The heat is produced by the oven gas burner.

b. by forced convection (only for the “fan assisted” models - models having also the position or)

The heat produced by the oven burner is distributed throughout the oven by the fan. (In the position  also the rotisserie motor is operating).

c. by radiation

The heat is radiated by the gas grill.

d. by ventilation (only for the “fan assisted” models - models having also the position or)

The food is defrosted by using the fan only without oven burner (this is not a cooking function).

COOLING FAN MOTOR

This appliance incorporates a safety cooling fan motor to achieve optimum efficiency of the controls, ensure lower surface temperatures are maintained and cool the internal components.

The cooling fan motor turns on automatically when igniting the oven or grill burner.

It may run on (for various minutes) even after the oven or grill burner has been turned off.

IMPORTANT NOTES:

- **Do not use the appliance in case of power failure or if the cooling fan motor is damaged. The appliance may overheat and get damaged due to the non-operation of the cooling fan motor.**
- **In case of failure of the cooling fan motor during the operation of the gas oven or gas grill, the oven or grill burner is turned off automatically after about 20 minutes. In that case do not use the oven or the grill and contact the after-sales service.**
- **When the cooling fan motor is operating correctly there is an air flow in the top area of the appliance.**

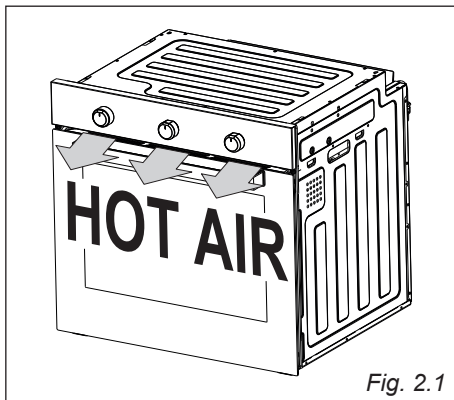




Fig. 2.1

THERMOSTAT

The numbers printed on the control panel or on the knob (fig. 2.2) indicate the increasing oven temperature value (see table below). To regulate the temperature, set the knob to the chosen number. The "FAN ASSISTED GAS OVEN" column refers to the oven burner used in combination with the fan motor (forced convection cooking: only for the "fan assisted" models - models having also the position  or ), while the "GAS OVEN" column refers to the oven burner used in the normal convection mode (without fan motor). The ★ symbol close to the maximum position indicates that the electric ignition is incorporated into the knob (activated by the knob itself).

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

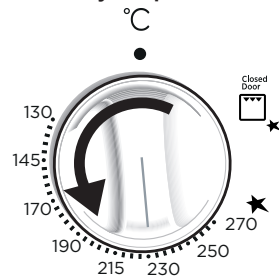


Fig. 2.2

OVEN BURNER

The gas flow to the burner is regulated by a thermostat which allow to maintain the oven temperature constant.

The control of the temperature is assured by a thermostatic probe positioned inside the oven. The probe must be always kept in its housing, in a clean condition, as an incorrect position or encrustment may cause an alteration in the control of the temperature.

Moreover, the thermostat is fitted with a safety valve which automatically shuts off the gas supply when the flame goes out.

THERMOSTAT GRADE TABLE (°C)		
Knob position	GAS OVEN	FAN ASSISTED GAS OVEN
130 (or 1)	130	124
145 (or 2)	145	138
170 (or 3)	170	160
190 (or 4)	190	180
215 (or 5)	215	205
230 (or 6)	230	222
250 (or 7)	250	243
270 (or 8 or Max)	270	260

LIGHTING OF OVEN BURNER

IMPORTANT: The oven door must be open during this operation.

To light the oven burner:

- 1 – Open the oven door to the full extent.



If this operation is not performed you should not proceed to light the oven.

- 2 – Lightly press and turn the thermostat knob anti-clockwise to the maximum position ★ (fig. 2.2). Press the knob firmly until the burner lights.

Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.

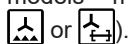
In case of problems with the electric ignition, approach a lighted match or taper to the opening “A” (fig. 2.3) and immediately press the knob firmly.

- 3 – Wait about 10/15 seconds after the burner lighting before releasing the knob (time of priming of the valve).
- 4 – Check that the burner has lit; if not, turn the knob clockwise back to “0”, “●” or “O” (OFF) and repeat the procedure from step 1.
- 5 – Close the oven door slowly and adjust the burner according to the power required.

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.

To re-light the burner, first turn the oven control knob to OFF position (“0”, “●” or “O”), **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

For the correct use of the gas oven see the chapters “COOKING WITH GAS OVEN” and “COOKING WITH FAN ASSISTED GAS OVEN” (only for the “fan assisted” models - models having also the position



During and after use of the oven, certain parts will become very hot. Keep children away.

ATTENTION: In case of manual lighting, never turn the thermostat before approaching a flame to the hole “A” of the floor.

For correct use of the gas oven, always preheat it (bottom burner) for at least 15 minutes.

Preheating should always be carried out with the oven empty: remove the trays and racks from the oven cavity.

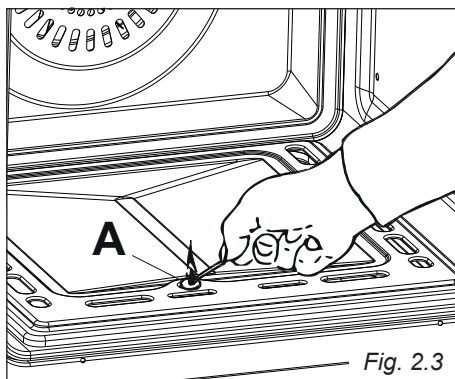






Fig. 2.3

GRILL BURNER

The grill is controlled by a gas tap assuring the opening and the closing of the gas supply.

Turning the knob, so that the indicator line points to the symbols printed on the panel, achieves the following functions:

- symbol  closed valve
 - symbol  or **Max**  maximum aperture or flow
 - symbol  or **Min** minimum aperture or flow
- ✓ The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
 - ✓ To reduce the gas flow to minimum rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
 - ✓ Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

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

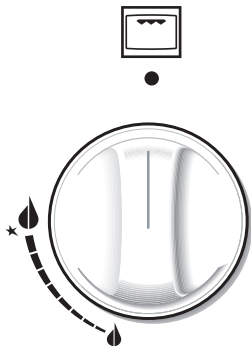


Fig. 2.4

IGNITION OF THE GRILL BURNER



ATTENTION: Never turn the control knob before opening the oven door.

To ignite the grill burner:

1. **Open the oven door to the full extent.**



WARNING: Risk of explosion! The oven door must be open during this operation.

2. Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise to the full flame position marked by the  or **Max**  symbol (fig. 2.4) and hold the knob in until the flame has been lit.


Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.



In case of problems with the electric ignition, to light the grill burner manually, put a lit match or taper to the pipe of the burner (fig. 2.5). **Never turn the thermostat before approaching a flame to the burner.**

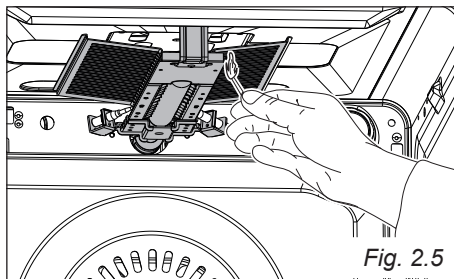
3. After lighting the burner, wait a few seconds before releasing the knob (until the safety valve stays open).
4. Check that the burner has lit.
Do always grill with oven door closed.

See specific instructions in the sections "USE OF THE GRILL" and "HOW TO OPERATE THE OVEN AND GRILL TOGETHER".

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.

To re-light the burner, first turn the grill control knob to OFF position ("0",  or "O"), **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

IMPORTANT NOTE (only for the “fan assisted” models - models having also the position  or ): It is not possible to use the fan motor in combination with the gas grill; a safety device switches off the fan motor when the gas grill control knob is turned on grill position.



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

During and after use of the grill, certain parts will become very hot. Keep children away.

ATTENTION: In case of manual lighting, never turn the thermostat before approaching a flame to the burner.

COOKING WITH GAS OVEN

Once the oven gas burner has been lit, close the oven door and preheat the oven for at least 15 minutes. Preheating should always be carried out with the oven empty: remove the trays and racks from the oven cavity.

Once the oven has been preheated, insert the food you intend to cook.




Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

FAN MOTOR (Only for the “fan assisted” models - models having also the position or)

The fan motor is designed to distribute throughout the oven the heat generated by the oven gas burner.

The fan motor can also be used without the oven gas burner (without heating) to defrost frozen foods.

The fan is controlled by a knob (figs. 1.1, 1.2, 1.3).

- To operate the fan motor turn the knob to  or  position. (In the position  also the rotisserie motor is operating).
- To switch it off turn the knob to the off position (“O” or “0”).

IMPORTANT: When using the fan motor together with the oven gas burner, switch on the fan only after the ignition of the gas burner.

COOKING WITH FAN ASSISTED GAS OVEN (Only for the “fan assisted” models - models having also the position or)

OVEN BURNER AND FAN MOTOR

Once the oven gas burner has been lit, close the oven door and preheat the oven for at least 15 minutes. Preheating should always be carried out with the oven empty: remove the trays and racks from the oven cavity.

Once the oven has been preheated, switch on the fan and insert the food you intend to cook.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

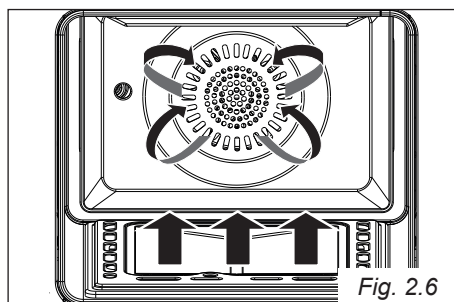




Fig. 2.6

DEFROSTING FROZEN FOODS

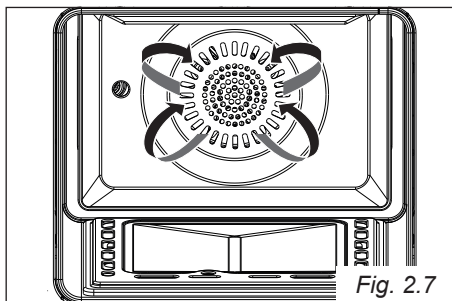
(Only for the “fan assisted” models - models having also the position  or )

FAN MOTOR ONLY

Switch on the fan motor only.

The oven thermostat control knob shall be in the “0”, “●” or “O” (OFF) position.

The defrosting is done by simple ventilation without heat.



USE OF THE GRILL

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

Turn on the grill, as explained in the preceding paragraphs and let the oven preheat for about 5 minutes with the door closed.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 60 minutes at any one time.

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

HOW TO OPERATE THE OVEN AND GRILL TOGETHER


You can operate the oven and grill **together** following these instructions:

- Remove the tray and light the oven burner (lower burner) then close the oven door.
- Await about 15 minutes until the oven burner gets a stable operation.
- Light the grill burner (upper burner) and close the oven door.
- With the oven door closed wait for about 10 minutes until the grill burner is burning steadily.
- Then put in the tray with the food to be cooked and close the oven door.

ATTENTION: The gas oven and grill should be used together for max 60 minutes.

OVEN LIGHT



The oven provides an interior lamp to allow the visual inspection during the cooking.

To light the oven lamp turn the knob (figs. 1.1, 1.2, 1.3) to the symbol .

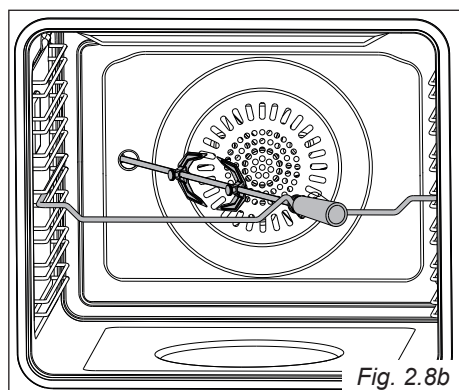
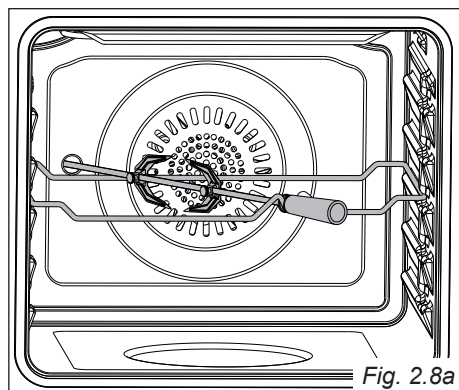
ROTISSERIE (MODELS WITH ROTISSERIE ONLY)

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



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

The rotisserie motor is operated by a switch knob (figs. 1.1, 1.2, 1.3 -  or  position).

The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counter-clockwise.



USE OF THE ROTISSERIE (fig. 2.8a, 2.8b)

- Insert the tray into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support into the intermediate rack holders (fig.2.8a, 2.8b).
 - Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks.
 - **Important!**
Take care, the forks are sharp!
 - Insert the rod into the motor opening (fig. 2.8a, 2.8b). 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 (fig. 2.8a, 2.8b); then remove the grip by turning it to the left.
 - Close the oven door and switch the knob in the position  or .
- 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.

Do not grill for longer than 60 minutes at any one time.

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

CAUTION: When the grill is on, some parts may become hot. Keep children away.

3

ALARM, ELECTRIC OR ELECTRONIC CLOCK

60' ALARM (fig. 3.1)

The timer is equipped with a time buzzer and may be regulated for a maximum period of 60 minutes.

The regulating knob must be turned in a clockwise direction until it reaches the 60 minutes position and then turned to the desired time by turning the knob in a counterclockwise direction.

120' ALARM (fig. 3.2)

The timer is equipped with a time buzzer and may be regulated for a maximum period of 120 minutes.

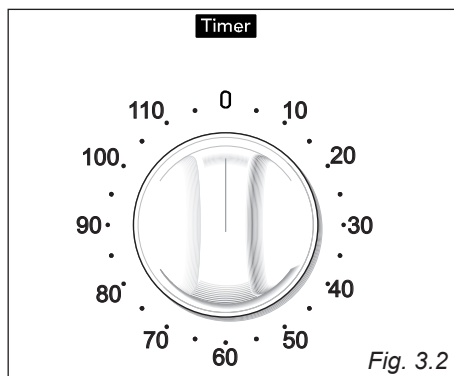
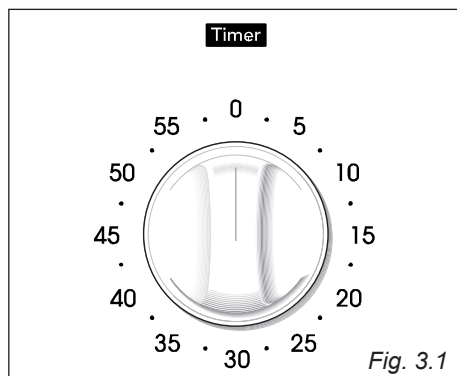
The regulating knob must be turned in a clockwise direction until it reaches the 120 minutes position and then turned to the desired time by turning the knob in a counterclockwise direction.

ATTENTION - MOST IMPORTANT:

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

NOTES:

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



MODELS WITH ELECTRIC CLOCK WITH MINUTE MINDER (fig. 3.3)

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

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

ELECTRIC CLOCK

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

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

MINUTE MINDER

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

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

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

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

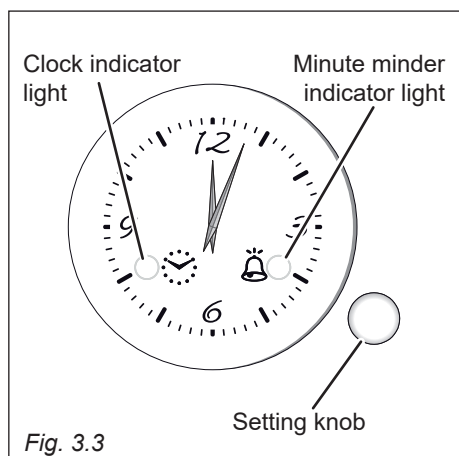
Then the countdown starts immediately.

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

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

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

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



ATTENTION - MOST IMPORTANT:

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




ELECTRONIC CLOCK WITH ALARM

(fig. 3.4)

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

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






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



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







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

ELECTRONIC ALARM

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

To set the time, push the  () or  () button until you obtain the desired time in the display. Having finished the setting, the  symbol will be lighted and the countdown will start immediately.



At the end of the time, an intermittent buzzer, during 7 minutes, will go off; this can be stopped by pressing the  () button.

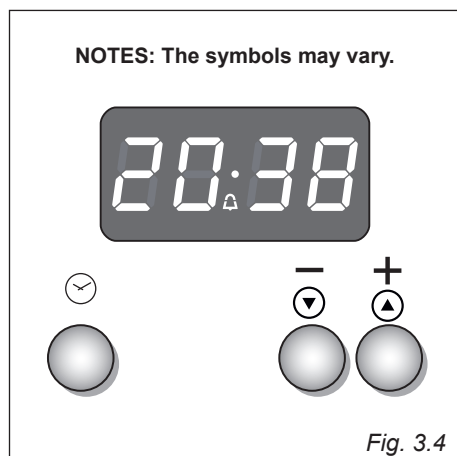
To stop the alarm countdown in any moment press the  () and  () buttons together and release the  () button first.

ATTENTION - MOST IMPORTANT:

This is only an electronic alarm that DOES NOT switch off the oven or grill. REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN OR GRILL MANUALLY.

SETTING THE FREQUENCY OF THE ALARM SOUND

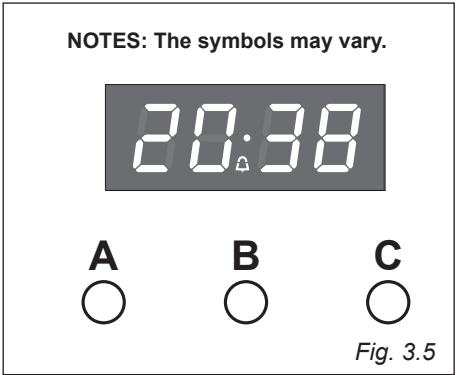
The selection from 3 possibilities of sound can be made by pressing the  () button.





DIGITAL ELECTRONIC CLOCK WITH TIMER (fig. 3.5)

CLOCK and TIMER with “ TOUCH CONTROL” KEYS

Keys:		
A and C	⊕ and ⊖ or ⬆ and ⬇ or other equivalent symbols	T o u c h e d s i m u l t a n e o u s l y (for more than 2 seconds): <ul style="list-style-type: none">• setting the clock;• setting the timer volume (by touching once, along with the “B” key);.
B	MODE or other equivalent wording / symbol	Function selection (touched for more than 2 seconds): <ul style="list-style-type: none">• setting the clock (only after first connection or after a power failure);• timer..
A	⊖ or ⬇ or other equivalent symbols	Decreases the number shown on the display
C	⊕ or ⬆ or other equivalent symbols	Increases the number shown on the display



Illuminated symbols:		
	flashing	Timer being set
	steady illumination	Timer in operation

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

“TOUCH-CONTROL” KEYS

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

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

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




SETTING THE CLOCK

When first connected, or after a power failure, the digits will flash on the display. To set the clock, touch the **"B"** key, for more than 2 seconds, and then the **"C"** or **"A"** keys. To set the clock, with the appliance already connected, touch the **"C"** and **"A"** keys simultaneously (for more than 2 seconds), then **"C"** or **"A"** keys.

USING THE TIMER

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

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

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

SETTING THE TIMER VOLUME

You can select from three volume levels.

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

4 CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- **Important:** Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply.
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- Always clean the oven with appropriate products after use.
- **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.

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

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

Do not 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.

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.

ELECTRONIC PROGRAMMER DISPLAY CLEANING (SOME MODELS ONLY)

Clean the programmer display using a soft cloth, warm water and neutral soap, or a soft cloth with a liquid detergent (non-abrasive).

When cleaning, be careful to move the cloth in one direction only.

Then wipe the display with a damp cloth and dry it with a soft cloth.

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

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, scouring pads/cloths or sharp metal scrapers 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 SIDE WIRE RACKS:

Assembly of the side runner frames

- Slide the rear prongs of the side rack into the holes “A” at the rear of the oven (fig. 4.1a).
- Slide the front prong of the side rack into the holes at the front of the oven (fig. 4.1b).
- Slide in, on the guides, the shelf and the tray (fig. 4.1c).

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.

Fit the catalytic panel to the side rack (some models only)

- Make sure the panels are fitted correctly (with the arrow pointing up and the rear holes aligned with holes “A” in the back of the oven): the cut-out in the panel must be placed over the light in the oven (certain models only).
- The panels must be positioned between the inside wall of the oven and the side rack. Once the catalytic panels are in place, securing the side rack will also secure the panels.

2. 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 4.1d.
- To remove it, operate in the reverse order.

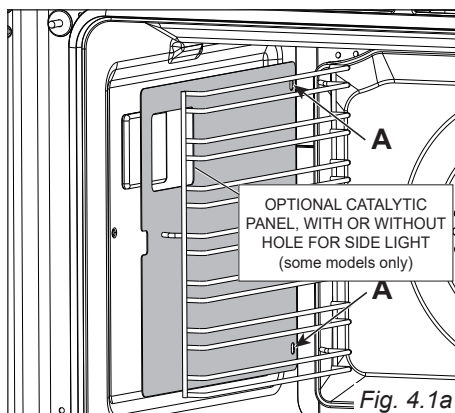


Fig. 4.1a

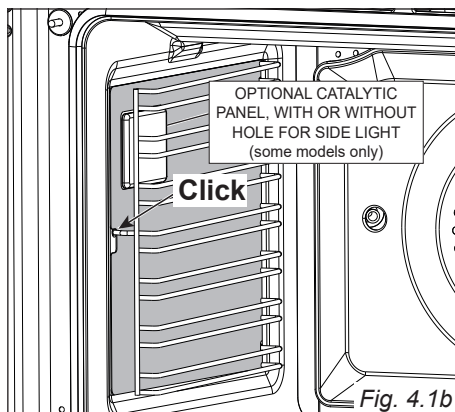


Fig. 4.1b

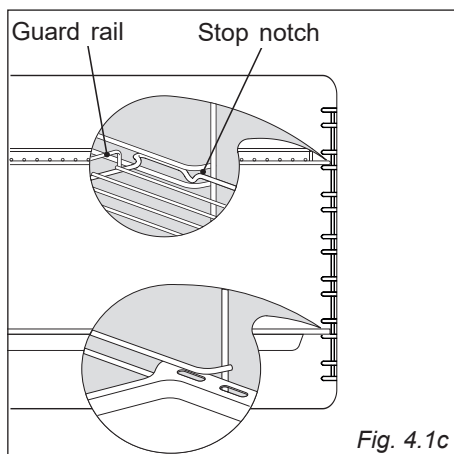


Fig. 4.1c

ADVICE FOR USE AND MAINTENANCE OF CATALYTIC PANELS (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 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.

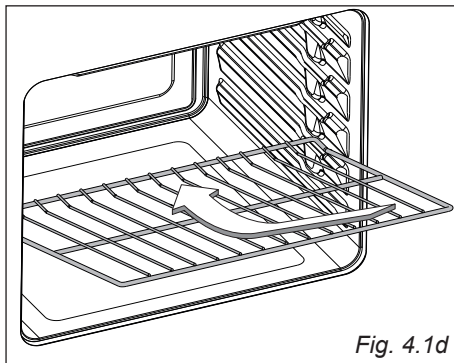


Fig. 4.1d

GREASE FILTER (some models only)

- A special screen is provided at the back of the oven to catch grease particles, mainly when meat is being roasted. Slide in the grease filters on the back of the oven as in fig. 4.2.
- When baking pastry etc. this filter should be removed.
- **Clean the filter after any cooking!**
The grease filter can be removed for cleaning and should be washed regularly in hot soapy water. Always clean the filters after cooking as any solid residues on it might adversely affect the oven performance.
- Always dry the filter properly before fitting it back into the oven.

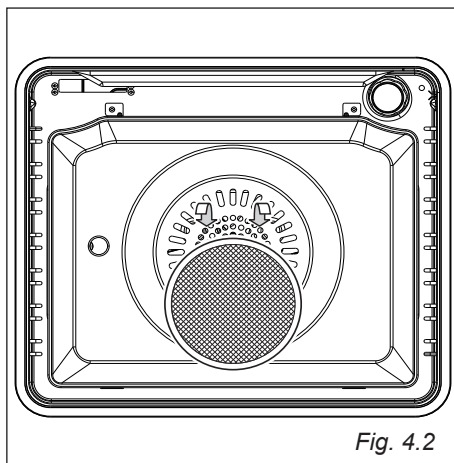


Fig. 4.2

TELESCOPIC SLIDING SHELF SUPPORTS (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 supports onto the side racks:

- Fit the sliding shelf supports onto the top wire of a rack and press. You will hear a click as the safety locks clip over the wire.

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

To remove the telescopic sliding shelf, operate in reverse order.

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.

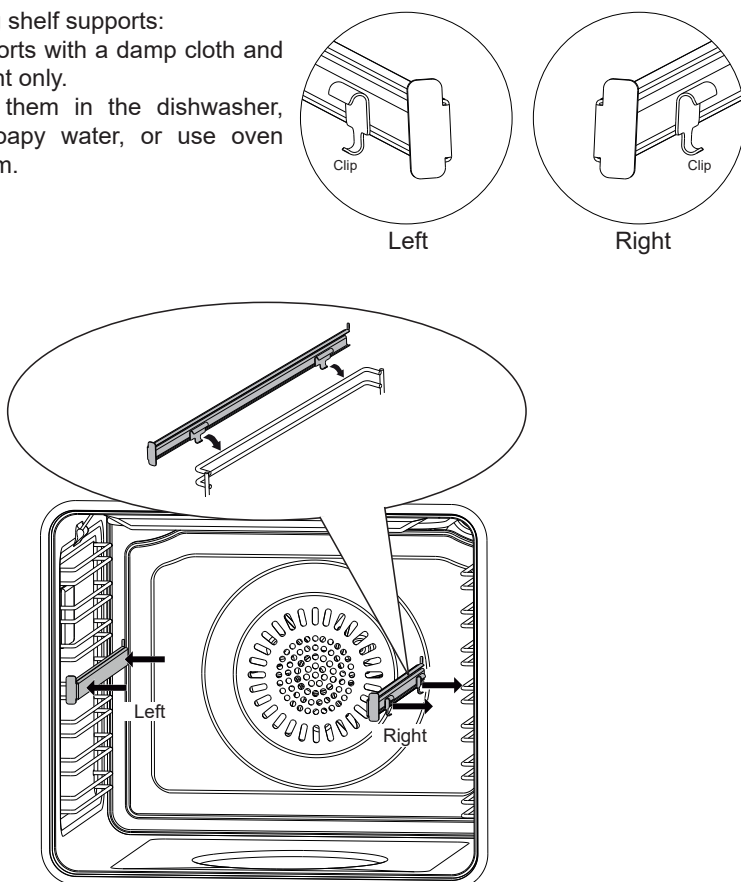


Fig. 4.3

REPLACING THE OVEN LIGHTS

(NOTE: DEPENDING ON YOUR MODEL, YOUR OVEN MAY ONLY HAVE SOME OF THESE LIGHTS)

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.
- Remove the protective cover (fig. 4.4 - 4.5).
- Replace the halogen lamp with a new one suitable for high temperatures having the following specifications: 220-240 V ac and same power (check watt power as stamped in the bulb itself) of the replaced lamp.

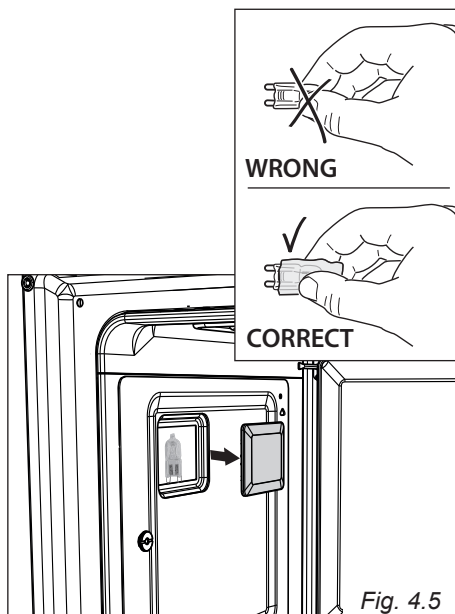
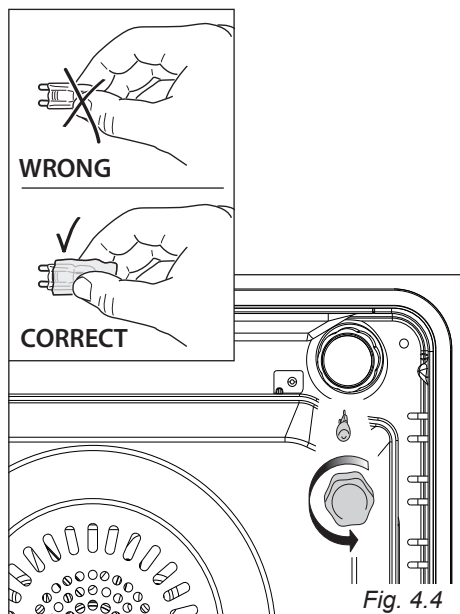
IMPORTANT WARNING: Never replace the lamp with bare hands; contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.

- Refit the protective cover.

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

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

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



REMOVING AND REPLACING THE INNER AND MIDDLE DOOR GLASS PANES FOR CLEANING

If you wish to clean the inner pane of glass of the door, make sure you follow the precautions and instructions very carefully.

Replacing the glass pane and the door incorrectly may result in damage to the appliance and may void your warranty.

IMPORTANT!

- Take care, the oven door is heavy. If you have any doubts, do not attempt to remove the door.
 - Make sure the oven and all its parts have cooled down. Do not attempt to handle the parts of a hot oven.
 - Take extreme care when handling the glass pane. Avoid the edges of the glass bumping against any surface. This may result in the glass shattering.
 - **CAUTION:**
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door panes of glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
 - If you notice any sign of damage on any of the glass panes (such as chipping, or cracks), do not use the oven. Call your Authorised Service Centre or Customer Care.
 - Make sure you replace the glass pane correctly. Do not use the oven without glass pane correctly in place.
 - If the glass pane feels difficult to remove or replace, do not force it. Call your Authorised Repairer or Customer Care for help.
- Note:** service visits providing assistance with using or maintaining the oven are not covered by your warranty.

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 4.7).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 4.8).
- Hold the door as shown in fig. 4.6.
- Gently close the door until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (fig. 4.8).
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 4.10).
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

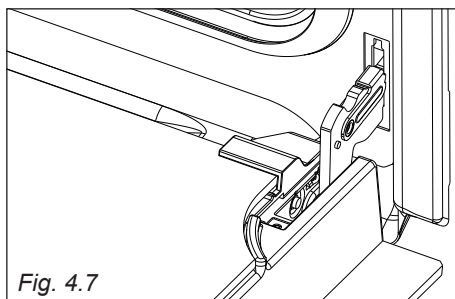


Fig. 4.7

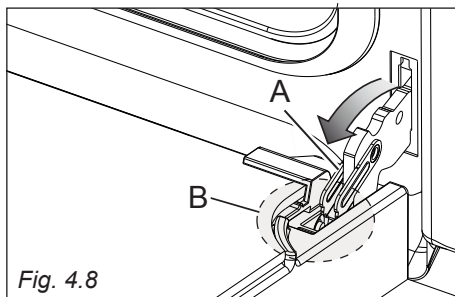


Fig. 4.8

Important!

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

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

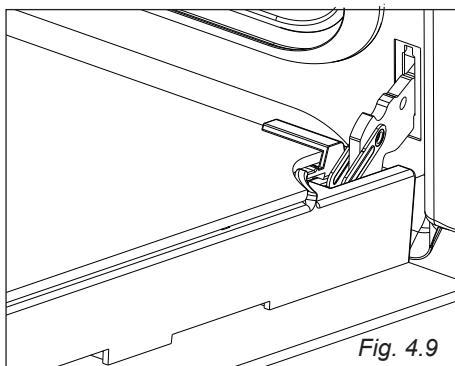
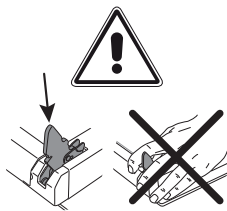


Fig. 4.9

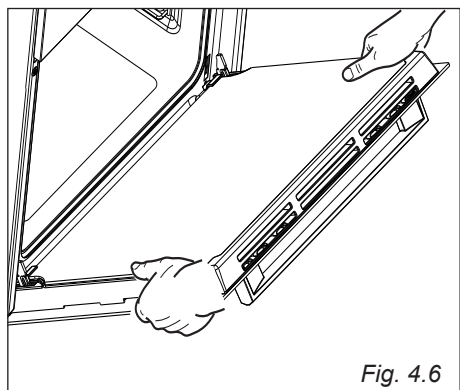


Fig. 4.6

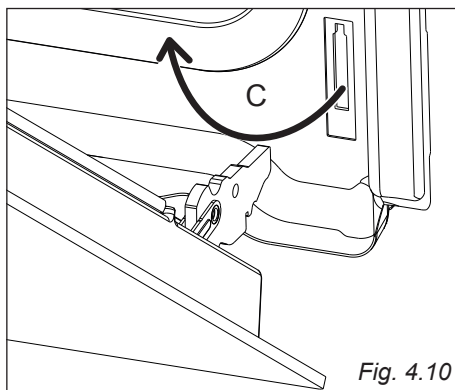


Fig. 4.10

To remove the inner pane

- Touch the glass retainer tabs in on both sides of the door and remove the glass retainer (figs. 4.11, 4.12).
- Gently lift and pull out the inner pane of glass by releasing it from the bottom retainers. Do not angle the pane too much as you may damage the glass (fig. 4.13).

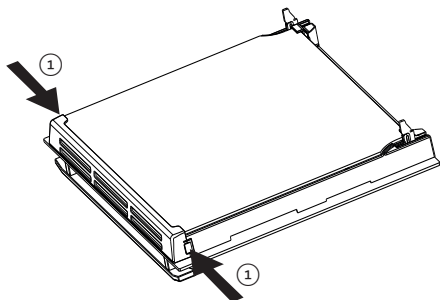


Fig. 4.11

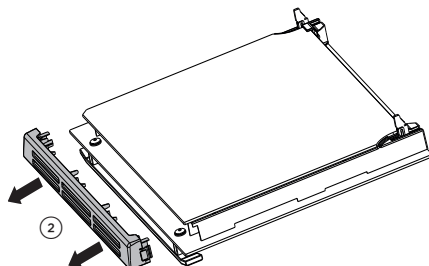


Fig. 4.12

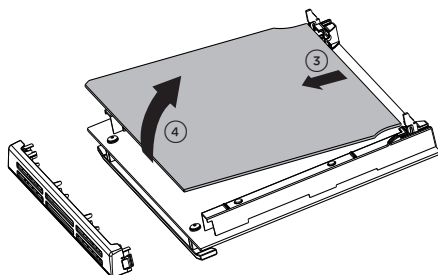


Fig. 4.13

To remove the middle pane (some models only)

- Gently lift and pull out the middle pane of glass by releasing it from the bottom retaining notches (fig. 4.14).

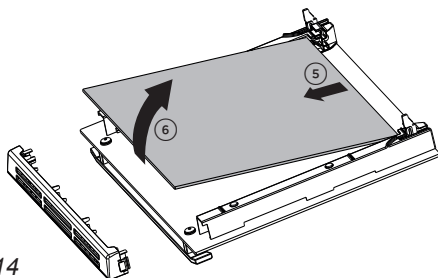


Fig. 4.14

After cleaning replace the door glass panes

When replacing the glass panes make sure that:

- you replace the inner pane correctly as shown. The pane must be in the position described below in order to fit into the door and to ensure that the oven operates safely and correctly;
- you take extra care not to bump the edges of the glass against any object or surface you do not force any of the panes into place. If you are experiencing difficulties replacing the panes, remove them and start the process again from the beginning. If this still does not help, call Customer Care.

Replace the middle pane (some models only)

Ensure the pane is the right way up (the warning text should be readable back to front when the pane is fitted correctly).

- Slot the bottom of the pane into the lower notch at the bottom of the door.
- Position the pane by gently lowering it.

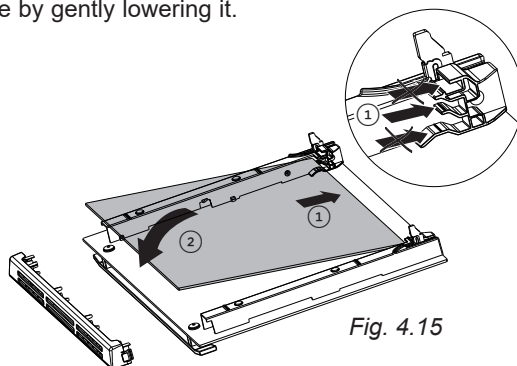


Fig. 4.15

Replace the inner pane

Make sure you fit the glass the right way up, with the bevelled top corner in the correct position.

- Slot the bottom of the pane into the lower notch at the bottom of the door.
- Position the pane by gently lowering it.
- Slide the glass retainer back into place and ensure it is fully clipped securely in place.

Important!

Make sure the glass retainer is correctly and firmly in place and the glass pane is secure.

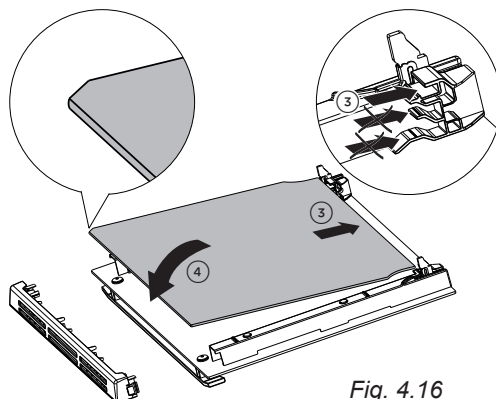


Fig. 4.16

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

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

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.

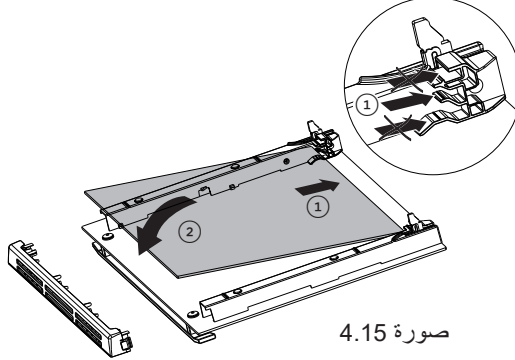
بعد التنظيف، استبدال الألواح الزجاجية للباب

عند استبدال الألواح الزجاجية تأكد من الآتي:

- استبدال اللوح الداخلي بطريقة صحيحة كما هو موضح. يجب أن يكون اللوح في الموضع الموضح أدناه من أجل أن يُثبت على الباب ولضمان أن يعلم الفرن بطريقة آمنة وصحيحة.
- احذوا جدا لعدم ارتطام حواف الزجاج بأي شيء أو سطح وأنك لم تستخدم القوة لوضع أي لوح في مكانه. إذا واجهتكم مشكلة في استبدال الألواح، أزلها، وابدأ العملية مجددا من البداية. إذا لم يكن ذلك مفيدا، اتصل بخدمة العملاء.

استبدال اللوح الأوسط (في بعض الموديلات فقط)

- تأكد أن اللوح في أعلى اليمين. (نص التحذير على أسفل اللوح يجب أن يكونا مقروئين من الخلف إلى الأمام عند تركيب اللوح بطريقة صحيحة).
- أدخل أسفل اللوح في الكوة السفلية في أسفل الباب.
- ضع اللوحة عن طريق خفضها برفق.



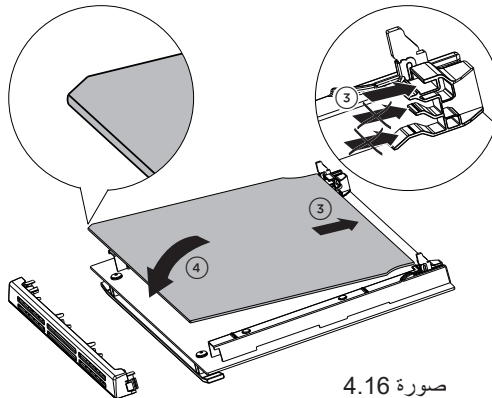
صورة 4.15

استبدال اللوح الداخلي

- تأكد من تثبيت الزجاج بالطريقة الصحيحة لأعلى، بحيث تكون الزاوية العلوية المشطوفة في الموضع الصحيح.
- أزلج اللوح في الكوة في أسفل الباب.
- اخفض اللوح في الكوة في أعلى الباب.
- أزلج حاجز الزجاج مرة أخرى في مكانه، وتأكد أنه مشبوك تماما في موضعه.

هام!

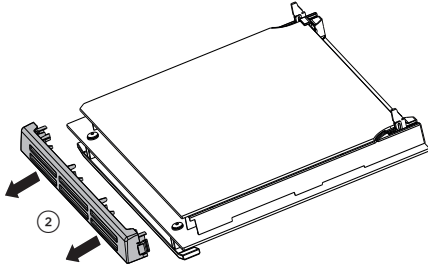
تأكد أن حاجز الزجاج مثبت بطريقة صحيحة وبإحكام، وأن لوح الزجاج مؤمن.



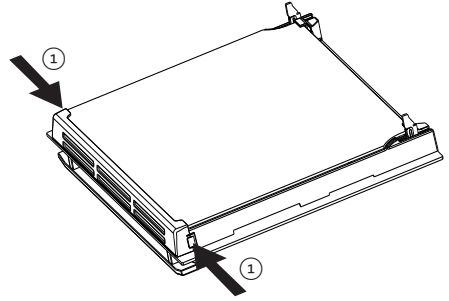
صورة 4.16

إزالة اللوح الداخلي

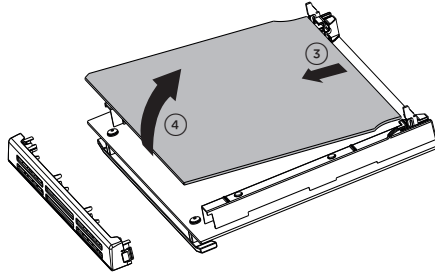
- المس ألسنة تثبيت الزجاج على جانبي الباب، وقم بإزالة الحاجز الزجاجي (الشكل 4.11، 4.12).
- ارفع واسحب اللوح الداخلي للزجاج برفق عن طريق تحريره من المثبتات السفلية. لا تشكل زاوية على اللوح كثيرا حيث أنك قد تتلف الزجاج (الشكل 4.13)



صورة 4.12



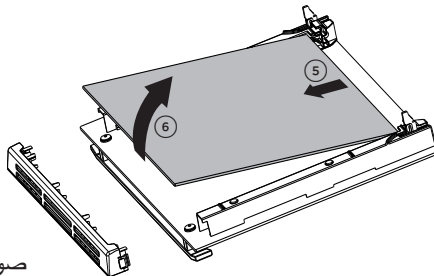
صورة 4.11



صورة 4.13

إزالة اللوح الأوسط (في بعض الموديلات فقط)

- ارفع واسحب اللوح الأوسط من الزجاج برفق عن طريق تحريره من شقوق التثبيت السفلية (الشكل 8.14).

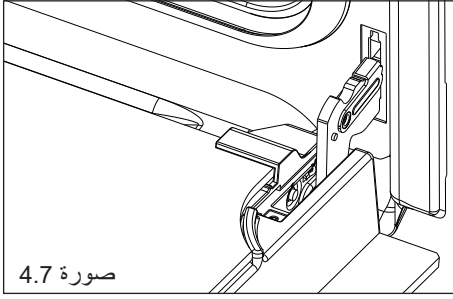


صورة 8.14

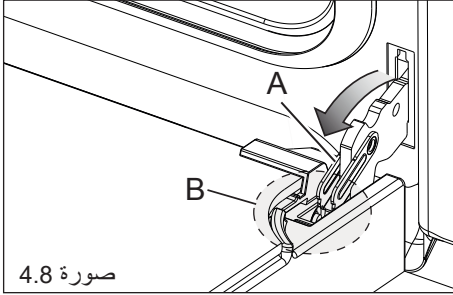
تفكيك بوابة الفرن

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:

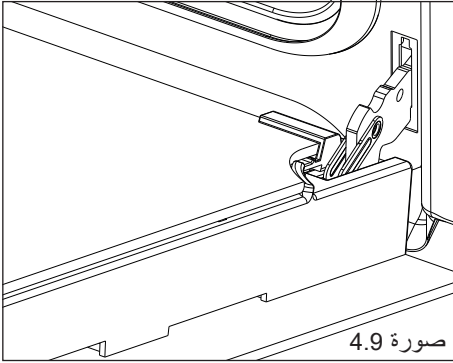
- افتح الباب إلى آخر مجال ممكن (الشكل 4.7)
- افتح العتلة "A" كاملة على المفصلتين اليسرى واليمنى. (الشكل صورة 4.8)
- امسك الباب كما هو مبين في الشكل صورة 4.6.
- اغلق الباب ببطئ (الشكل صورة 4.9) حتى تتعلق العتلات اليسرى واليمنى "A" على الجزء "B" من الباب (الشكل صورة 4.8).
- اسحب العلاقات من مكانها متبعا السهم "C" على الشكل صورة 4.10.
- قم بإعادة إعداد الباب على سطح ناعم.
- لكي تعيد الباب إلى مكانه أعد الخطوات السابقة بترتيب معاكس.



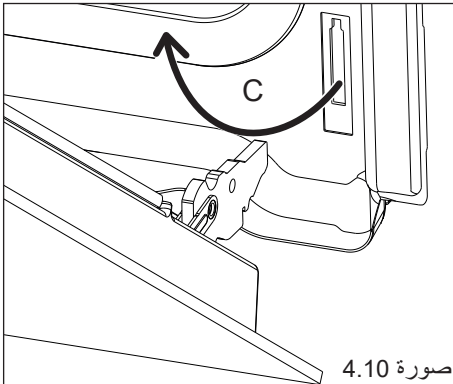
صورة 4.7



صورة 4.8



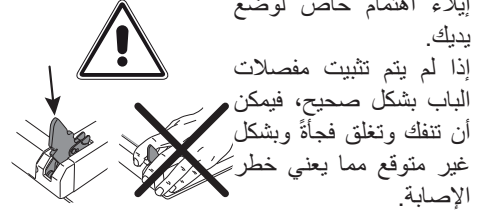
صورة 4.9



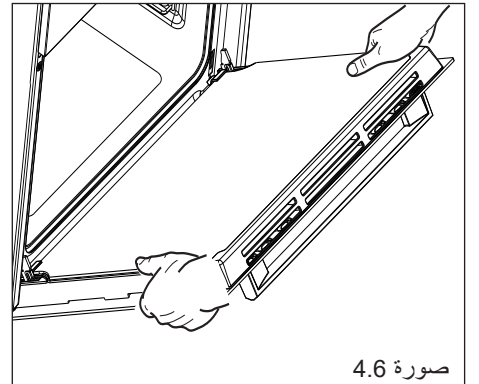
صورة 4.10

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 4.6

إزالة واستبدال الباب الزجاجي الداخلي لغرض التنظيف

إذا أردت أن تقوم بتنظيف الباب الزجاجي الداخلي ، فتأكد من أنك تتبّع الإجراءات الوقائية والتعليمات بعناية فائقة. يمكن أن ينتج عن استبدال الباب الزجاجي الداخلي بشكل غير صحيح إلحاق أضرار بجهاز الطهي، وقد يتسبب ذلك في إلغاء الضمان.

هام!

- احرص على مراعاة أن باب الفرن ثقيل. إذا كانت لديك أية شكوك حول مخاطر محتملة، فلا تحاول خلع الباب.
- تأكد من أن الفرن بجميع أجزائه قد بردت. لا تحاول التعامل مع أجزاء الفرن وهي لا تزال ساخنة.
- احرص على مراعاة العناية الشديدة عند التعامل مع اللوح الزجاجي. تجنب وقوع أي صدام محتمل بين حواف اللوح الزجاجي وبين أي سطح آخر. فقد ينتج عن ذلك تعرض السطح الزجاجي لشروخ.
- تحذير: لا تستخدم أية منظفات حكاكة أو مساحات معدنية حادة لتنظيف باب الفرن الزجاجي، حيث أن هذه المواد من شأنها أن تتسبب في حك الأسطح، الأمر الذي يمكن أن ينتج عنه حدوث شروخ في الزجاج.
- إذا لاحظت وجود أية علامات على تعرض الألواح الزجاجية للضرر (مثل للشروخ أو التصدع) فلا تستخدم الفرن. اتصل بمركز الخدمة المعتمد لديك أو خدمة العملاء.
- تأكد من أنك تقوم بغستبدال اللوح الزجاجي بشكل صحيح. لا تستخدم الفرن بدون تركيب اللوح الزجاجي في مكانه بالشكل الصحيح.
- إذا كان من الصعب خلع اللوح الزجاجي أو استبداله، فلا تقاوم وتحاول خلعه بالقوة. احرص على الاتصال بوكيل الإصلاح المعتمد أو مركز خدمة العملاء لطلب المساعدة.
- ملحوظة: زيارات الخدمة المقدمة للدعم الفني لتشغيل أو صيانة الفرن غير مشمولة بالضمان.

تبدال لمبة الفرن

(ملاحظة: حسب الموديل، قد يتضمن الفرن الخاص بك بعضاً من هذه المصابيح)

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.

• انزع الغطاء الواقي (الشكل 4.4 - 4.5).

• قم بإزالة لمبة الهالوجين واستبدالها بأخرى جديدة مناسبة للعمل في ظل درجات الحرارة العالية، على أن تكون موافقة للمواصفات التالية: 240-220 فلت، و نفس شدة التيار (فحص القوة المطبوعة على جسم المصباح نفسه).

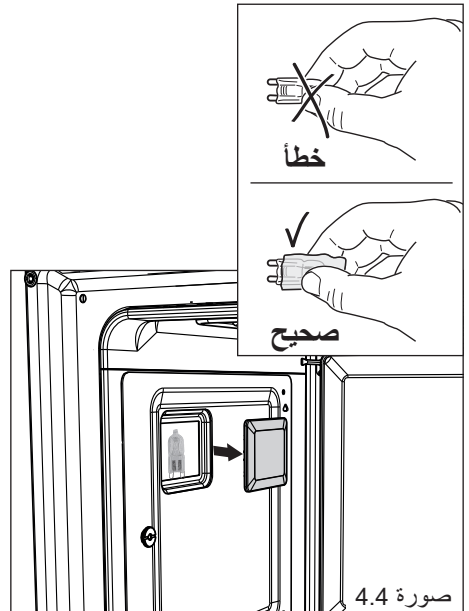
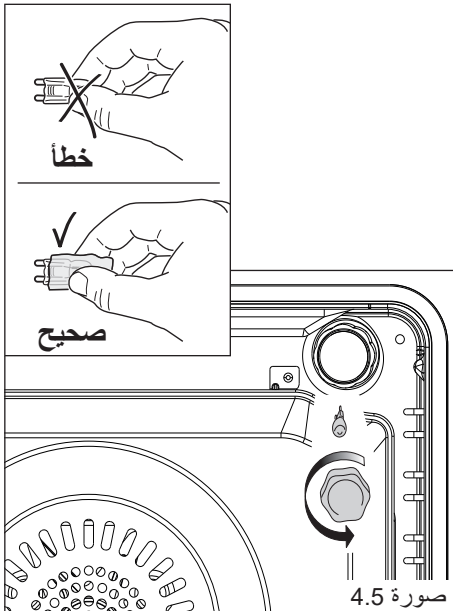
هام! لا تقم أبداً بإبدال اللمبة بأيدي مكشوفة، فالبصمات أو الاتساخات التي تطبعها أصابعك على جسم اللمبة يمكن أن تتسبب في التلف السريع لللمبة الجديدة. احرص دائماً على استخدام قطعة ملائس أو قفازات نظيفة.

• أعد تركيب الغطاء الواقي.

ملحوظة: استبدال لمبة الفرن غير مشمول بالضمان.

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

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



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 تركب 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.

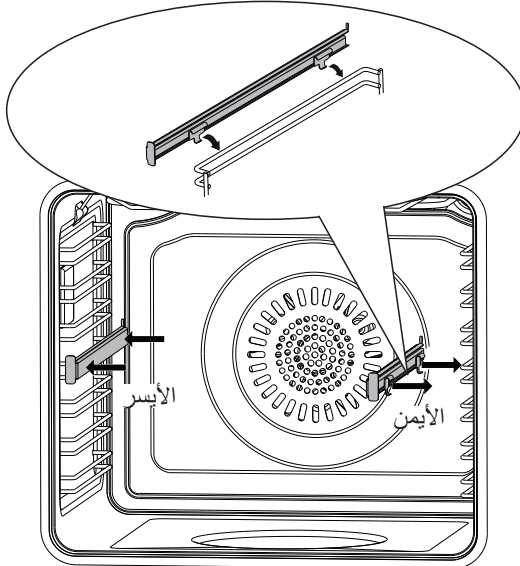
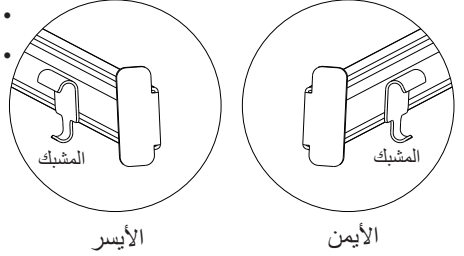
لتنشيت دعامات الرف المنزلق على الحوامل الجانبية:

- قم بتركيب دعامات الرف المنزلق على الجزء العلوي من أسلاك الحامل ثم قم بالضغط. ستسمع صوت طقطة حيث يشنك قفل الأمان مع الأسلاك.

ملاحظة مهمة: في عملية الطهو بقضيب الشوي، عدم وضع دعامة قضيب الشوي على المزالق المنزلقة التطويلية.

لإزالة المنزلق التلسكوبي، قم بتشغيله بترتيب عكسي.
تنظيف مساند الأرفف الزلافة:

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



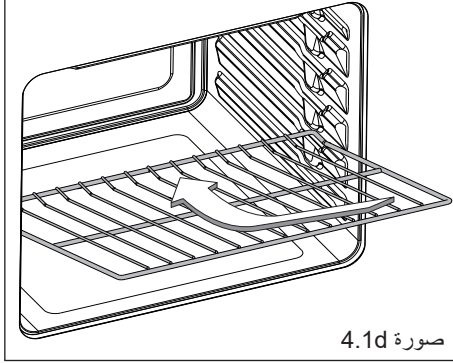
صورة 4.3

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

إن الألواح المحفزة مغطاة بطبقة خاصة فيها ثغوب 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.

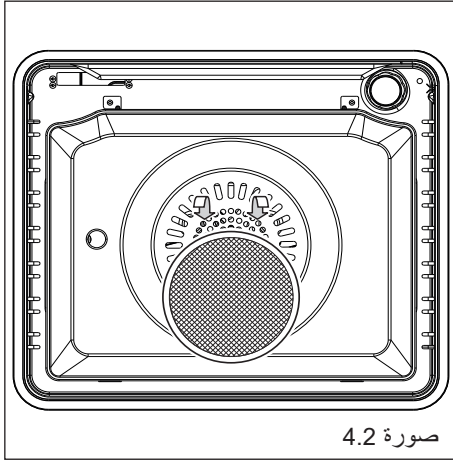


صورة 4.1d

فلتر مقاوم للشحم

(موردة مع بعض الموديلات فقط)

- فلتر خاص موجود في القسم الخلفي للفرن لتجميع نقاط الدهون التي تنتج بشكل خاص في حالات شوي اللحوم.
- يجب ربط الفلتر بالواجهة الخلفية للفرن بموجب المبيّن في الصورة 4.2.
- يجب أن يزال هذا الفلتر عندما تخبز الحلويات، الكعك وإلخ.
- **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 4.2

تجهيزات الفرن

1. موديلات تحتوي على أرفف شبك:

تركيب الرفوف الجانبية

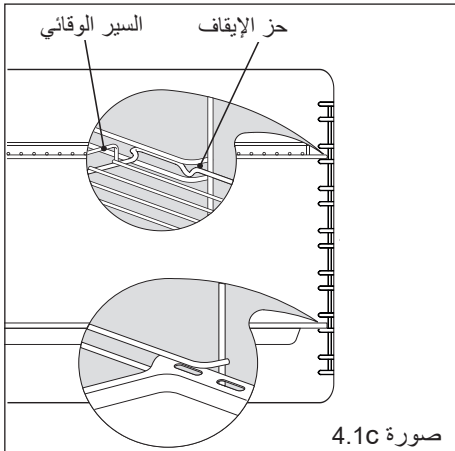
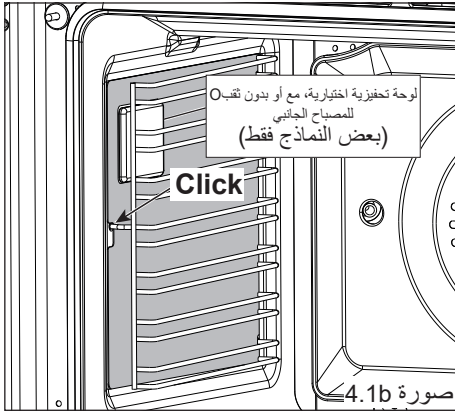
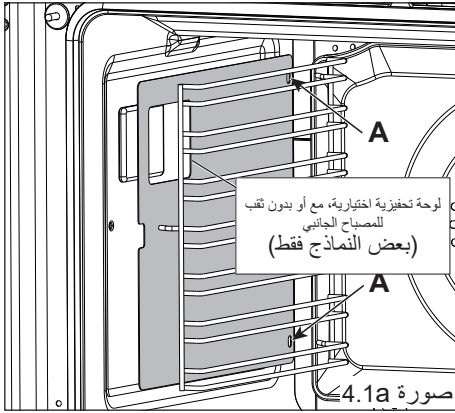
- أزلج الأسنان الخلفية للرف الجانبي على الثقوب "A" على مؤخرة الفرن (صورة 4.1a).
- أدخل اللوح بطريقة الزلق على الأماكن المخصصة له، الرف والصينية كما في صورة 4.1c.
- يجب وضع الرف بحيث يكون مانع الحركة الذي يمنع اللوح من الانزلاق مواجهًا لداخل الفرن، السير الوقائي في الخلف.
- لعملية الفك اتبع عكس الطريقة السابقة.

ركب اللوحة الحفازة على الرف الجانبي (في بعض الموديلات فقط)

- تأكد من تركيب الألواح بشكل صحيح (مع توجيه السهم لأعلى ومحاذاة الثقوب الخلفية مع الثقوب "أ" في الجزء الخلفي من الفرن): يجب وضع الفتحة في اللوحة فوق المصباح الموجود في الفرن (طرز معينة فقط).
- يجب وضع الألواح بين الجدار الداخلي للفرن والرف الجانبي. بمجرد وضع الألواح التحفيزية في مكانها، سيؤدي تثبيت الرف الجانبي أيضًا إلى تأمين الألواح.

2. موديلات تحتوي على تجويف مزخرش:

- نزلق الرف تم تزويد رف الفرن بقفل سلامة لمنع النزاع غير المقصود. يجب إدخاله وتشغيله كما هو موضح في الشكل 4.1d.
- سيتم وضع صواني الفرن فوق الأرفف.



لوحة قيادات أمامية من الزجاج (في بعض الموديلات فقط)

التنظيف باستخدام مادة تنظيف ملائمة.
التجفيف دائما 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.

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

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

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

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 أولاً بمراجعة نصائح وإرشادات الصانع وبعد القيام بتجربة المادة على جزء صغير من تجويف الفرن.

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

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

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

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

الأجزاء المطلوبة

نصيحة عامة

يجب تنظيف جميع الأجزاء المطلوبة بقطعة اسفنج وماء فيه محلول الصابون أو بأي 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 المطلوبة لفترة طويلة.

السطوح المصنوعة من الستائلس 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 لتحديد الخدوش والكشوط. ينصح باستعمال الأقمشة الناعمة والصابون الحيادي. تحذير: لا تستعمل مواد كاشطة أو مذيبيات مركزة كونها تلحق الأذى بسطوح الفرن.

- هام: قبل عمل أي تنظيف وصيانة للفرن قم بفصل الفرن عن التيار الكهربائي.
- كما ننصح بتنظيف الفرن عندما يكون بادرا وخاصة عند تنظيف الأجزاء المطلوبة.
- تجنب تركيب المواد القلوية أو الحمضية (عصير الليمون أو الخل الخ) على سطوح الفرن.
- تجنب استعمال المواد التي تحتوي الكلور أو الأساس الحمضي في التنظيف.
- قم دائماً بتنظيف الفرن بالمنتجات المناسبة بعد الاستخدام.
- 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.

هام: تخلي الشركة الصانعة أي مسؤولية لها عن أي ضرر ناتج عن المنتجات غير المناسبة المستخدمة لتنظيف الجهاز. يصبح الجهاز ساخناً جداً، خاصة حول مناطق الطهي. من المهم جداً عدم ترك الأطفال بمفردهم في المطبخ أثناء الطهي. 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 إستعمال مواد التنظيف الكاشطة أو الفرشاة الحديدية لتنظيف زجاج بوابة الفرن لأنها قد تسبب الخدوش على السطح، والتي من الممكن أن تؤدي إلى انكسار الزجاج.

استخدام الموقت

يمكنك استخدام الموقت في أي وقت، حتى في حالة عدم استخدام الفرن. لا يقوم الموقت بإيقاف تشغيل الفرن. يمكن ضبط الموقت لأكثر من 23 ساعة و 59 دقيقة.

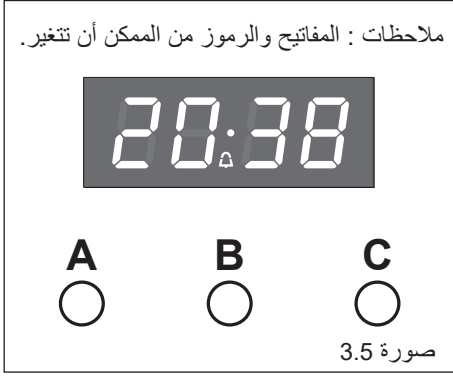
- لضبط الموقت، المس مفتاح «B»، لأكثر من ثانييتين، (يوميض الرمز «»)، ثم المفاتيح «C» أو «A».
- بعد مرور 8 ثوانٍ، تسمع صوت إشارة صوتية («صغير») تؤكد التنظيم. «» يضيء باستمرار).
- للتأكد من الوقت المتبقي، المس مفتاح «B»، لأكثر من ثانييتين. إذا كان الوقت المتبقي أكثر من دقيقة، ستعرض الشاشة الساعات والدقائق؛ وإذا كان أقل من دقيقة، ستعرض الشاشة الثواني.
- عندما يحين الوقت، سيصدر الموقت إشارة صوتية. المس مفتاح «B» لأكثر من ثانييتين لإيقاف تشغيله؛ أو اضغط على المفتاح «C» أو «A» لإيقاف الإشارة الصوتية، ثم اضغط على مفتاح «B» لأكثر من ثانييتين لإلغاء تنشيط وميض الرمز «» على الشاشة.
- قم بإيقاف تشغيل الفرن يدوياً (مقيض الترموستات في وضع الإيقاف) في حالة اكتمال الطهي.

ضبط صوت الموقت

يمكنك الاختيار من بين ثلاثة مستويات للصوت.

- المس المفاتيح «C» و «A» في الوقت نفسه (لأكثر من ثانييتين).
- المس مفتاح «B»؛ يمكنك قراءة صوت الموقت الحالي على الشاشة («نغمة 1» أو «نغمة 2» أو «نغمة 3»).
- المس المفتاح «A» للاستماع إلى صوت الموقت أو تغييره.
- تم تنشيط صوت الموقت: يظهر الصوت الأخير.
- بعد مرور 8 ثوانٍ، تسمع صوت إشارة صوتية («صغير») تؤكد إعداد الصوت؛ ثم يظهر وقت اليوم.

الساعة الإلكترونية مع عداد دقائق (تحكم باللمس)



الرموز المضيئة:		
تم ضبط الموقت	وميض	⏰
الموقت قيد التشغيل	إضاءة ثابتة	⏰

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

ضبط الساعة

في حالة التوصيل الأول أو بعد انقطاع تيار كهربى، ستومض الأرقام على الشاشة.
لضبط الساعة، المس مفتاح «B»، لأكثر من ثانيتين، ثم المفتاح «C» أو «A».
لضبط الساعة، مع توصيل الجهاز بالفعل، المس المفاتيح «C» و«A» في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين)، ثم «C» و«A».

المفاتيح:

لمس في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين): • ضبط الساعة؛ • صوت الموقت (عن طريق اللمس مرة واحدة، جنباً إلى جنب مع المفتاح «B»).	⊕ و ⊖ أو ⬆ و ⬇	A و C
تحديد الوظيفة (لمس لأكثر من ثانيتين): • ضبط الساعة (فقط بعد التوصيل الأول أو بعد انقطاع التيار الكهربى)؛ • الموقت.	MODE أو رموز/كلمات أخرى مشابهة	B
يخفض العدد الموضح على الشاشة	⊖ أو ⬆ أو رموز/كلمات أخرى مشابهة	A
يزيد العدد الموضح على الشاشة	⊕ أو ⬆ أو رموز/كلمات أخرى مشابهة	C

مفاتيح «التحكم باللمس»

سيتم تشغيل مفاتيح «التحكم باللمس» بواسطة الأصابع (عن طريق لمس المفتاح فقط). عند استخدام عناصر التحكم باللمس، من الأفضل استخدام باطن الأصبع بدلاً من الطرف. يتم إلغاء تنشيط المفاتيح تلقائياً:
• 8 ثوان بعد التحديد الأخير؛ تتم الإشارة إلى إلغاء التنشيط بواسطة إشارة صوتية («صغير»).

لإعادة التنشيط، المس مفتاح «B» أو المفاتيح «C» و«A» (في الوقت نفسه) لأكثر من ثانيتين.

الساعة الإلكترونية

الإنداز الإلكتروني عبارة عن وسيلة تجمع معاً وظائف الساعة لمدة 24 ساعة مع شاشة مضاءة وإنداز لمدة 99 دقيقة. (شكل 3.4).

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

الإنداز الإلكتروني

يتكون برنامج الإنداز فقط من من الجرس والذي قد يتم ضبطه لفترة قصوى تصل إلى 99 دقيقة. لضبط الوقت اضغط مفتاح \oplus أو \ominus حتى تحصل على الوضع المطلوب في لوحة العرض.

بعد الانتهاء من عملية الضبط يضيئ الرمز Δ ويبدأ العداد التنازلي على الفور. وفي نهاية الوقت يفصل الرمز Δ وينطلق الجرس المتقطع لمدة 7 دقائق. ويمكن إيقاف ذلك بالضغط على الأزرار \oplus أو \ominus . لإيقاف العداد التنازلي للإنداز في أي لحظة اضغط على أزرار \oplus و \ominus معاً وارفع إصبعك أولاً عن المفتاح \oplus .

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

ضبط تردد صوت الإنداز

يمكن الاختيار من بين الاحتمالات الثلاثة للصوت بالضغط على مفتاح \odot .

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.



نماذج مع ساعة كهربائية

مع عداد دقائق (صورة 3.3)

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

لضبط عداد الدقائق، الضغط على «زر الضبط» لفترة وجيزة (لمرة واحدة أو أكثر) حتى تبدأ «الاشارة الصوتية الخاصة بعدد الدقائق» بالتذبذب.

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

عند الانتهاء من عملية الضبط (خلال 10 ثواني)،

الضغط باستمرار على «زر الضبط» للتأكيد حتى يتغير «المؤشر الضوئي لعداد الدقائق» من الضوء الومض إلى الضوء الثابت.

عندها يبدأ العد التنازلي فورا.

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

الضغط على «مفتاح الضبط» لمدة وجيزة لتوقيف الصفارة ولإطفاء «الاشارة الصوتية الخاصة بعدد الدقائق» الوامضة.

خلال برنامج عداد الدقائق، من الممكن، في أي وقت، تبين الوقت المضبوط من خلال الضغط على «زر الضبط» لفترة وجيزة (لمرة واحدة أو أكثر) حتى تبدأ «الاشارة الصوتية الخاصة بعدد الدقائق» بالتذبذب.

لمحو البرنامج قبل انتهاء المدة، الضغط باستمرار على «زر الضبط» لمدة تقارب 3 ثواني؛ فعالية عداد الدقائق سيتم محوها.

الساعة الكهربائية عبارة عن جهاز الذي يقوم بمجموعة المهام التالية:

- 12 ساعة على مدار الساعة التناظرية؛
- عداد دقائق (3 ساعات على الأقصى)
- إشارة صوتية (beep) الذي يتم تفعيله في كل مرة يتم الضغط على «مفتاح الضبط» أو في نهاية فعالية عداد الدقائق.

الساعة الكهربائية

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

• في حالة أن الساعة كانت مضبوطة، الضغط والاستمرار بذلك على «زر الضبط» حتى يختفي «المؤشر الضوئي للساعة».

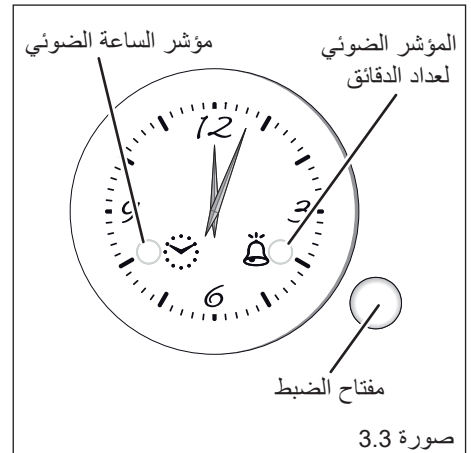
• لضبط الوقت من اليوم، الضغط على «زر الضبط» لفترة وجيزة (مرارا وتكرارا) حتى تبدأ «الاشارة الصوتية الخاصة بالساعة» بالتذبذب.

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

في نهاية عملية ضبط الوقت، الضغط باستمرار على «زر الضبط» للتأكيد حتى يختفي «المؤشر الضوئي للساعة».

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

التذكر بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة يدويا.



الإنذار بحد 60 دقيقة (صورة 3.1)

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.

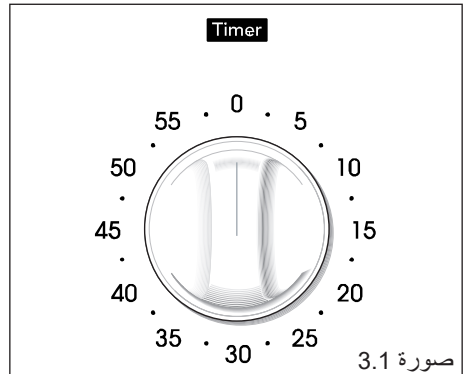
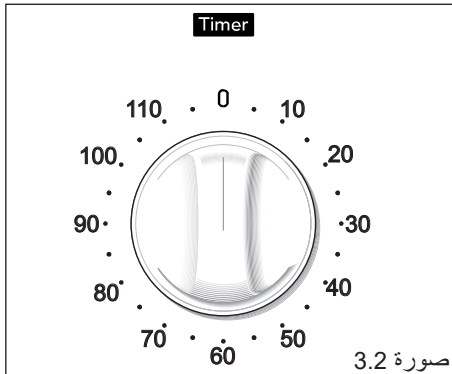
الإنذار بحد 120 دقيقة (صورة 3.2)

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.

الانتباه: مهم جداً:

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



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



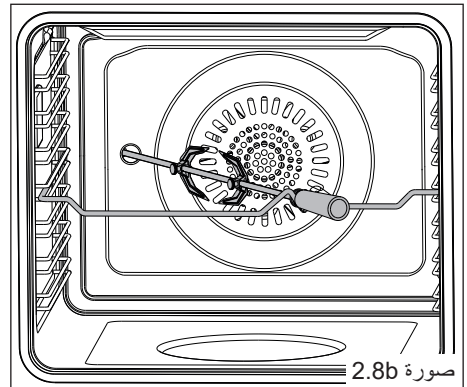
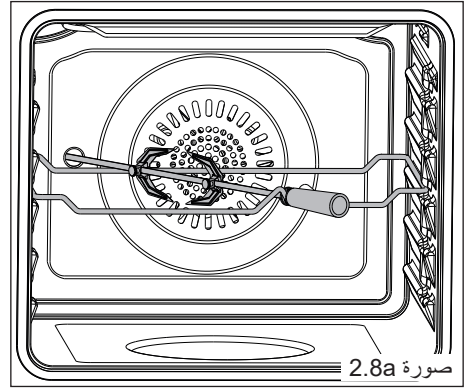
موديلات بمشواة دوائر

(فقط الموديلات المجهزة بالشواية الدائرة)



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 لتجفيف الفرن.
- يتم تشغيل محرك الشواية عن طريق مقبض التشغيل  أو  موضع.

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



استخدام الشواية الدائرة (الشكل 2.8a, 2.8b)

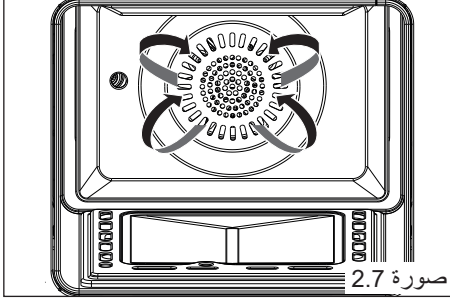
- إدخال الصينية على آخر رف من الأسفل في الفرن ومن ثم إدخال دعامة القضيب في الرف الوسطي في الفرن. (الشكل 2.8a, 2.8b)
- وضع اللحم المراد شويها على القضيب مع الاهتمام بأن يتم إدخال القطع في وسطها على الشوكة الخاصة.
- **مهم! الانتباه، الشوك جارية!**
- أدخل القضيب في فتحة المحرك (الشكل 2.8a, 2.8b). يتم التركيب السليم فقط عندما لا يلف القضيب بعد إدخاله. سوف يلف فقط عند تشغيل موتور السيخ (تأكد من الدوران السليم للقضيب).
- دع القضيب يتركز على دعامة طوق السيخ (الشكل 2.8a, 2.8b)؛ ثم حرك المقبض بتدويره إلى اليسار.
- أغلق باب الفرن، وحرك المقبض إلى الموضع  أو .
- 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.

ينصح بأن لا تقوم بعملية التحمير لمدة تزيد عن 60 في كل مرة.

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

تنبيه: أثناء وبعد استخدام الشواية، ستصبح أجزاء معينة ساخنة جدا. أبعد الأطفال.



تذويب المأكولات المجمدة
(فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" - نماذج لها أيضا
الموضع  أو )

محرك مروحة فقط

تشغيل محرك المروحة فقط.
مفتاح رقابة مقياس الحرارة يجب أن يكون في الموضع
"0"، "O" أو "●" (قبالة).
عملية التذويب تتم بالتهوية البسيطة وبدون تسخين.

الطهو بالمشواة

مهم جدا! الاستعمال وبوابة الفرن مغلقة دائما.


تشغيل المشواة.

ترك الفرن يسخن لمدة 5 دقائق تقريبا وبوابة الفرن
مغلقة.
إدخال المأكولات للطهو بوضع شبكة الفرن بأقرب ما
يمكن للمشواة.
لتجميع صلبات الطهو، إدخال صينية الفرن تحت
الشبكة.

عدم استعمال المشواة لأكثر من 60 دقيقة.

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

ضوء الفرن

الفرن مزود بمصباح ينير داخله لإعطاء الامكانية
لرقابة المأكولات خلال مرحلة الطهو.
لإشعال المصباح إدارة مفتاح الصورة 1.1, 1.2,
1.3 في الموضع .

كيفية تشغيل الفرن والشواية معا

يمكنك تشغيل الفرن والشواية معا باتباع التعليمات
التالية:

- قم بإزالة الصينية وإشعال شعلة الفرن (الشعلة
السفلية) ثم أغلق باب الفرن.
- انتظر حوالي 15 دقيقة حتى يستقر تشغيل شعلة
الفرن.
- قم بإشعال شعلة الشواية (الشعلة العلوية) وأغلق
باب الفرن.
- عندما يكون باب الفرن مغلقا، انتظر لمدة حوالي
10 دقائق حتى تشتعل شعلة الشواية بشكل منتظم.
- ثم يوضع الصينية التي تحتوي الطعام المراد طهيه
وإغلاق باب الفرن.

**تنبيه! يمكنك استخدام فرن الغاز والشواية
معا بحد أقصى 60 دقيقة .**

الطهو بفرن الغاز

بعد اشتعال مشعل الفرن الغازي، أغلق باب الفرن وسخن لمدة 15 دقيقة على الأقل. يجب دائما إجراء التسخين والفرن فارغ، بإزالة الصواني والشبكات من تجويف الفرن.

بعد اكتمال التسخين أدخل الطعام المطلوب طهيه.

رقابة زمن الطهو وإطفاء الفرن 5 دقائق قبل الزمن النظري لاستغلال الحرارة المخزنة بالفرن.

الطهو بفرن الغاز مع تهوية

(فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" - نماذج لها أيضا الموضع  أو )

مشعل الفرن والمروحة

بعد اشتعال مشعل الفرن الغازي، أغلق باب الفرن وسخن لمدة 15 دقيقة على الأقل. يجب دائما إجراء التسخين والفرن فارغ، بإزالة الصواني والشبكات من تجويف الفرن.

بعد اكتمال التسخين شغل المروحة وأدخل الطعام المطلوب طهيه.

بعد اكتمال التسخين أدخل الطعام المطلوب طهيه.




رقابة زمن الطهو وإطفاء الفرن 5 دقائق قبل الزمن النظري لاستغلال الحرارة المخزنة بالفرن.

مروحة الفرن

(فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" - نماذج لها أيضا الموضع  أو )

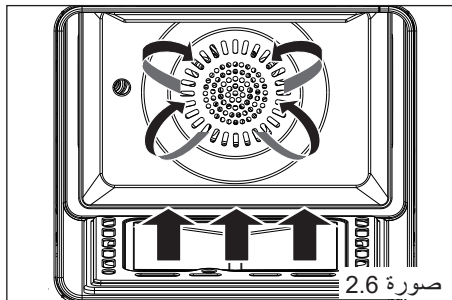
هدف المروحة هو توزيع الحرارة المنتجة من قبل موقد الفرن الغازي بشكل متجانس داخل الفرن. من الممكن استعمال مروحة المحرك أيضا بدون موقد الفرن الغازي (بدون تسخين) لتذويب المأكولات المجمدة.

المروحة مقادة بواسطة مفتاح (صورة 1.1, 1.2, 1.3).

• لتشغيل المروحة إدارة مفتاح الصوت أ على الموضع  أو . (في الموضع  أيضا يعمل محرك المشواة).

• لإطفائه، إعادة مفتاح الصورة 1.1, 1.2, 1.3 إلى الموضع "0" أو "O".

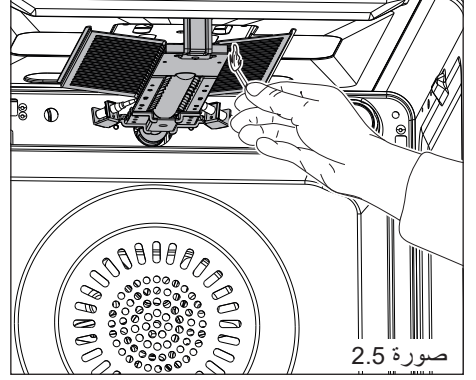
مهم: عند استعمال مروحة المحرك بالوحدة إلى موقدالفرن الغازي، تشغيل المروحة فقط بعد حقن موقدالمشع.



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

خلال فعالية المشواة, الأقسام الممكن الوصول إليها قد تصبح ساخنة جدا. من الضروري أن يكون الأطفال على بعد من الفرن.

الانتباه: في حالة التنفيل اليدوي, عدم برم ضابط الحرارة قبل تقريب الشعلة من المشعل.



شعلة الشواوية

يتم التحكم في الشواوية عن طريق صنوبر الغاز لضمان فتح وإغلاق إمدادات الغاز. يؤدي تحويل المقبض، بحيث يشير خط المؤشر إلى الرموز المطبوعة على اللوحة ، إلى تحقيق الوظائف التالية:

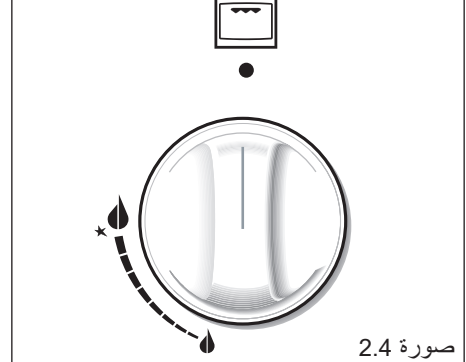
- الرمز = الصمامة المغلقة

- الرمز = التدفق الأقصى للغاز

- الرمز = التدفق الأدنى للغاز

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

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



صورة 2.4

إشعال الموقد الغازي الخاص بالمشواة

مهم: بوابة الفرن يجب أن تبقى مفتوحة خلال هذه العمليات.

لإشعال موقد المشواة العمل بالشكل التالي:

1. فتح بوابة الفرن كلياً. إذا لم يتم تنفيذ هذه العملية لا يمكنك المتابعة في تشغيل الشواوية.



2. اضغط المقبض المقابل للشعلة عكس اتجاه عقارب الساعة (رسم. 2.4) نحو رمز الشعلة الكامله كما يوضح الرمز "★" ؛ استمر بالضغط على المقبض حتى تضوي شعلة تماماً.

عدم الاستمرار بهذه العملية لأكثر من 15 ثانية. في حالة أن الموقد لم يشتعل، الانتظار لمدة "1" دقيقة تقريباً قبل إعادة عملية الإشعال من جديد.

في حالة أن الإشعال الكهربائي لا يعمل من الممكن إشعال الفرن يدوياً بتقريب شعلة من الموقد بموجب المبين في الصورة 2.5a.

لا تقم أبداً بتحويل المقبض قبل تقريب اللهب إلى الموقد.

3. الانتظار لمدة عشر ثواني بعد إشعال الموقد قبل تحرير المفتاح (زمن تشغيل الصمام).

4. التأكد من أنه تم تفعيل المشعل، في الحالة العكسية، برم المفتاح بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة حتى الموضع "0"، "●" ، أو "○" (OFF) وإعادة العملية من الخطوة 1.

5. إغلاق بوابة الفرن ببطئ. يجب استعمال المشواة ما دامت بوابة الفرن مغلقة.

انظر التعليمات المحددة في الأقسام التالية "استخدام الشواوية" و "كيفية تشغيل الفرن والشواوية معا".

في حالة انطفاء الموقد لأي سبب من الأسباب، الصمام الأمني سيوقف التموين الغازي أوتوماتيكياً.

في هذه الحالة، لإعادة الفعالية، إعادة المفتاح إلى الموضع "●"، "○" ، أو "0" ، الانتظار لمدة "1" دقيقة تقريباً ومن ثم إعادة عملية الإشعال.

ملاحظة مهمة

(فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" - نماذج لها أيضاً الموضع (P) أو (P))

لا يمكن استعمال استخدام المروحة بالتنسيق مع موقد المشواة: جهاز أمني يقوم بإيقاف فعالية مروحة الفرن في حالة إدارة مفتاح التحكم للفرن حتى موضع المشواة.

إشعال مشعل الفرن العامل بالغاز

مهم: بوابة الفرن يجب أن تبقى مفتوحة خلال هذه العمليات.

لإشعال مشعل الفرن العمل بالشكل التالي:

خلال فعالية الفرن، الأقسام الممكن الوصول إليها قد تصبح ساخنة جدا. من الضروري أن يكون الأطفال على بعد من الفرن.

الانتباه: في حالة الإشعال اليدوي عدم فتح صابط الغاز أبدا قبل تقريب الشعلة إلى الثقب "A" للموقد.

للاستخدام الصحيح، قم دائما بتسخين الفرن الغازي (والمشعل منخفض الشعلة) لمدة 15 دقيقة على الأقل.

يجب دائما إجراء التسخين والفرن فارغ، بإزالة الصواني والشبكات من تجويف الفرن.

1. فتح بوابة الفرن كليا. إذا لم يتم تنفيذ هذه العملية لا يمكنك المتابعة في تشغيل الفرن.

2. الضغط قليلا على مفتاح ضبط درجة الحرارة وإدارته بالاتجاه المعاكس لاتجاه عقارب الساعة حتى الوصول للموضع الأقصى بالمحاذاة للعلامة ★ (صورة 2.2) من ثم الضغط على المفتاح حتى النهاية لتفعيل التشغيل الكهربائي وفتح الترموين الغازي.

عدم الاستمرار بهذه العملية لأكثر من 15 ثانية. في حالة أن الموقد لم يشتعل، الانتظار لمدة 1 دقيقة تقريبا قبل إعادة عملية الإشعال من جديد.

في حالة أن الإشعال الكهربائي لا يعمل من الممكن إشعال الفرن يدويا بتقريب شعلة من الثقب "A" بموجب المبين في الصورة 2.3.

3. الانتظار لمدة عشر ثواني بعد إشعال الموقد قبل تحرير المفتاح (زمن تشغيل الصمام).



4. التأكد من أنه تم تفعيل المشعل؛ في الحالة العكسية، برم المفتاح بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة حتى الموضع "0"، "●"، أو "O" (OFF) وإعادة العملية من الخطوة 1.

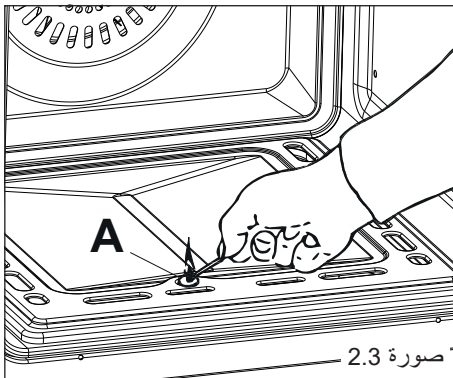
5. إغلاق بوابة الفرن ببطء ومن ثم ضبط قوة المشعل بموجب الحرارة المرادة.

في حالة انطفاء الموقد لأي سبب من الأسباب، الصمام الأمني سيوقف الترموين الغازي أوتوماتيكيا.

في هذه الحالة، لإعادة الفعالية، إعادة المفتاح إلى الموضع "●"، "O"، أو "0" الانتظار لمدة 1 دقيقة تقريبا ومن ثم إعادة عملية الإشعال.

للاستعمال الصحيح لفرن الغاز مراجعة الفصول "الطهو بفرن الغاز" و "الطهو بفرن الغاز ذات التهوية"

(فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" - نماذج لها أيضا الموضع  أو ).





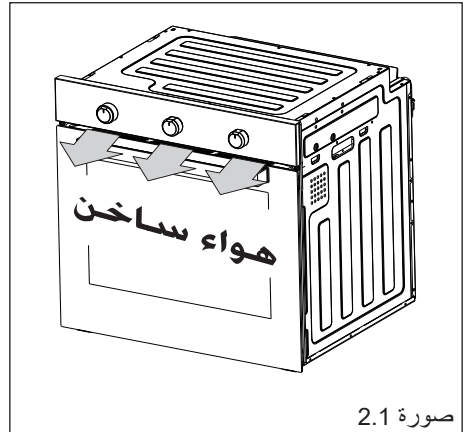
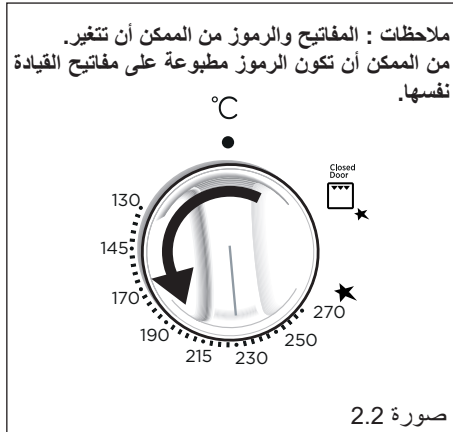
ملاحظات مهمة:

- عدم استعمال الجهاز في حالة نقص التيار الكهربائي أو في حالة أن مروحة التبريد متضررة. من الممكن أن يسخن الفرن بشكل مفرط بسبب عدم فعالية المروحة.
- في حالة فشل عمل محرك مروحة التبريد خلال عمل فرن الغاز أو عمل مشواة الغاز، الفرن أو المشواة ستتوقف عن العمل أوتوماتيكيا بعد ما يقارب 20 دقيقة. في تلك الحالة عدم استعمال الفرن أو المشواة والتوجه إلى خدمة ما بعد البيع.
- عندما تكون مروحة التبريد تعمل بالشكل الصحيح يكون هناك تيار هوائي في القسم الأعلى للفرن.

ضابط درجة الحرارة

الأرقام المطبوعة على لوحة القيادة أو على المفتاح (صورة 2.2) تشير إلى زيادة قيمة درجة حرارة الفرن (مراجعة القائمة أدناه).

لضبط درجة الحرارة، القيام بضبط المفتاح إلى الرقم المختار. عامود "فرن الغاز المزود بالمروحة" يشير إلى المشعل المستخدم بالتناوب مع مروحة المحرك (الطهو بالحمل الحراري القسري: فقط للنماذج "المزودة بالمروحة" - نماذج لها أيضا الموضع  أو )، بينما عامود "فرن الغاز" يشير إلى مشعل الفرن الفعال في الحمل الحراري العادي (بدون مروحة محرك). العلامة ★ الموجودة بمحاذاة الوضع الأقصى تشير إلى أن الإشعاع الكهربائي موجود داخل المفتاح (يتم تشغيله بواسطة المفتاح نفسه).



قائمة بدرجات حرارة الفرن (C°)		
فرن غاز بتهوية	فرن غاز	مفتاح الضبط
124	130	130 (أو 1)
138	145	145 (أو 2)
160	170	170 (أو 3)
180	190	190 (أو 4)
205	215	215 (أو 5)
222	230	230 (أو 6)
243	250	250 (أو 7)
260	270	270 (أو 8 أو Max)

مشعل الفرن

تدفق الغاز إلى الموقد منظم من قبل ضابط حرارة مهمته هي المحافظة على ثبات درجة الحرارة داخل الفرن. يتم الحصول على هذا بواسطة مصباح موجود داخل الفرن والذي يجب أن يكون موجود في مكانه بالشكل الصحيح ويجب أن يحافظ عليه دائما نظيفا لضمان قياس درجة الحرارة بالشكل الصحيح.

بالإضافة إلى ذلك، ضابط الحرارة مزود بصمام أمني الذي بانطفاء الشعلة، يعلق الترمين الغازي أوتوماتيكيا.

أسس الفعالية

عملية التسخين والطهو في الفرن الغازي تتم بالشكل التالي:

a. بالحمل الحراري الطبيعي


يتم انتاج الحرارة من قبل الموقد الغازي للفرن.

b. بالحمل الحراري القسري

(فقط لنماذج "المزودة بالماواح" - نماذج لها

أيضا الموضع  أو )

الحرارة المنتجة من قبل الموقد الغازي للفرن يتم توزيعها في الفرن من قبل المروحة.

(في الموضع  أيضا يعمل محرك المشواة).

c. بالإشعاع

يتم إشعاع الحرارة من قبل المشواة الغازية.

d. بواسطة التهوية

(فقط لنماذج "المزودة بالماواح" - نماذج لها

أيضا الموضع  أو )

يتم تنويع المأكولات المجمدة باستعمال المروحة فقط وبدون مشعل الفرن (هذه ليست بعملية طهي).

الانتباه:

بوابة الفرن تسخن جدا خلال فعاليته ومن خلال المسارات في القسم الأعلى من الفرن يخرج بخار ساخن جدا. الاهتمام بأن يكونوا الاطفال على بعد عن الفرن.

فتح بوابة الفرن باستخدام المقيض.

خلال الاستعمال يصبح الفرن ساخنا جدا.

الانتباه لعدم مس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

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

الميزات العمومية

يتم تزويد الفرن نظيفا كليا؛ بكل حال، ننصح، عند الاستخدام لأول مرة، بإشعال موقد الفرن لدرجة الحرارة القصوى لمدة ساعة تقريبا للتخلص من بقايا الشحم من على موقد الفرن والاجزاء الداخلية. نفس العملية يجب القيام بها أيضا للمشواة العاملة بالغاز. هذا الفرن مزود في:

- موقد فرن غاز موجود على القاعدة، كامل بهيئة صمامات أمنية وإشعال كهربائي.
- موقد مشواة غازية، موجود على القسم العلوي لخلية الفرن، كامل بهيئة صمامات أمنية وإشعال كهربائي.

فقط للنماذج مع فرن غازي بتهوية

(فقط لنماذج "المزودة بالماواح" - نماذج لها

أيضا الموضع  أو )

مروحة محرك، موجودة في اللوح الخلفي لحجرة الفرن، والتي من الممكن استعمالها:
- بالتنسيق مع مشعل الفرن الغازي؛
- لوحدها، بدون تسخين.

ملاحظة مهمة: لا يمكن استخدام المروحة بالتنسيق مع موقد المشواة: جهاز أمني يقوم بإيقاف فعالية مروحة الفرن في حالة إدارة مفتاح التحكم للفرن حتى موضع المشواة.

مروحة التبريد

هذا الجهاز مزود بمروحة تبريد؛ هدف تلك المروحة هو تخفيض درجة الحرارة الخارجية للجهاز وتبريد العناصر الداخلية.

مروحة التبريد تبدأ العمل أوتوماتيكيا عند إشعال الموقد. من الممكن أن تستمر بالعمل (لدقائق مختلفة) أيضا بعد أن يكون الفرن قد توقف عن العمل.

وصف مفاتيح التحكم

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

1. مقبض التحكم المشواة بالغاز
2. مقبض التحكم للفرن بالغاز
3. حسب الطراز:

- a. مفتاح تحكم عداد الدقائق الميكانيكي (60 أو 120 دقيقة)
- b. ساعة كهربائية مع إشارة تنبيه
- c. الساعة الإلكترونية مع عداد دقائق
- d. الساعة الإلكترونية مع عداد دقائق (تحكم للمس)
- e. ترمومتر الفرن
4. حسب الطراز:

- a. مفتاح تحكم لضوء الفرن
- b. مفتاح تحكم قضيب الشوي
- c. مفتاح تحكم لضوء الفرن / قضيب الشوي
- d. مفتاح تحكم لضوء الفرن / مروحة خلية الفرن
- e. مفتاح تحكم لضوء الفرن / مروحة خلية الفرن / قضيب الشوي
- f. مفتاح تحكم لضوء الفرن / مروحة خلية الفرن و قضيب الشوي / قضيب الشوي
- g. مفتاح تحكم لضوء الفرن / مروحة خلية الفرن / مروحة خلية الفرن و قضيب الشوي / قضيب الشوي

ملاحظات:

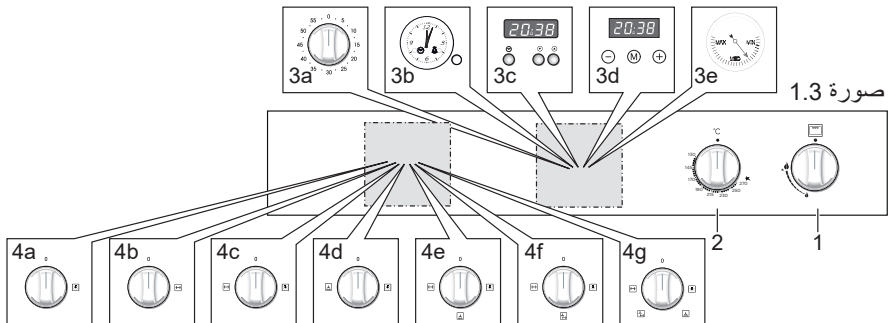
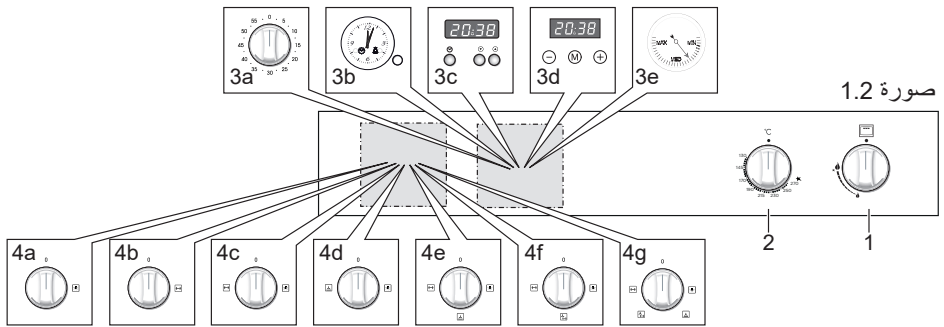
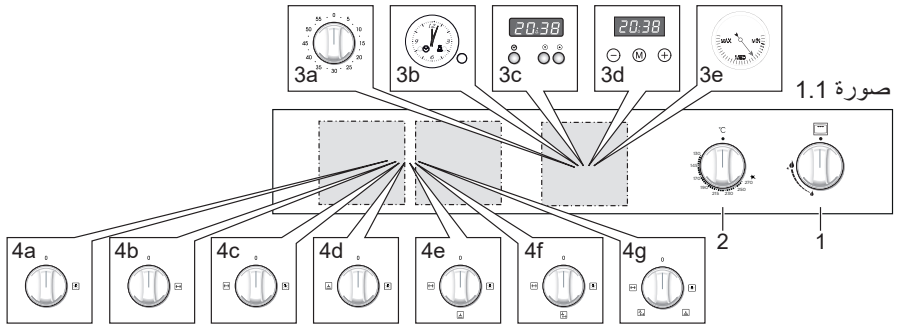
- الإشعال الكهربائي متداخل في مفتاح تحكم ضابط لدرجة حرارة الفرن.
- الجهاز مزود بهيئة صمامات أمنية، تموين الغاز يتوقف تلقائياً فيما إذا انطفأت الشعلة عشوائياً.

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

تنبيه: مواعد الغاز تنتج حرارة و رطوبة في الامكنة و البيئات التي يتم فيها تركيبها.

و لذا تأكدوا دوماً من أن مواعد تنتفع من تهوية جيدة من خلال فتح شبابيك التهوية الطبيعية او من خلال تركيب شفافة أفقية متصلة بقناة او مخرج لتصريف الهواء.

تنبيه: إذا ما تم استعمال المواعد لفترة طويلة و متواصلة من الزمن فانها من الممكن ان تحتاج الى تهوية إضافية، و التي من الممكن ان تكون من خلال فتح نافذة او من خلال الرفع من قوة الشفط للشفافة (ان وجدت).



نصيحة للمستخدمين

- قم بتوصيل السلك الأزرق بالطرف المكتوب عليه حرف "N" أو ملون باللون الأسود؛
- قم بتوصيل السلك البني إلى الطرف المكتوب عليه حرف "L" أو ملون باللون الأحمر.
- يجب أن يكون القابس متصلاً بمأخذ التيار المتصل بوحدة التأريض وفقاً للمعايير الأمنية.
- من الممكن توصيل الجهاز مباشرة بنقاط التغذية الكهربائية بواسطة مفتاح كهربائي يتحمل الضغط العالي و على مسافة و قدرها 3 ملم على الأقل ما بين الوصلات.
- يجب على السلك الكهربائي ان لا يلمس اي سطحية ساخنة و يجب ان يتم تركيبه و وضعه بحيث درجة حرارته لا تتجاوز ال 50 درجة مئوية في اي حال من الاحوال و في اي نقطة من سطحه.
- بعد الانتهاء من تركيب الجهاز, يجب أن يبقى مفتاح تموين التيار في موضع يتيح الوصول إليه.
- في حال تعرض كابل الكهرباء للتلف فيجب تبديله بكبل مناسب متوفر في خدمة ما بعد البيع.

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

في حالة ظهور الحاجة الى القيام بتعديلات في نظام الكوابل الخاص بنقاط التغذية او بالشبكة الكهربائية او في حالة عدم تناسب المقبس الكهربائي مع خصائص نقاط التغذية الكهربائية الفنية، يجب الاتصال بفني مؤهل و متخصص للقيام بعميلة الاستبدال و القيام بالتعديلات الضرورية.

على الفني من ان يتأكد من تطابق خصائص المقطع العرضي للكابلات الكهربائية الخاصة بنقاط التغذية الكهربائية مع معدلات قوة الجهد للجهاز.

هام: يجب أن يتم تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل وفقاً للأنظمة المحلية الحالية وبما يتوافق مع تعليمات الشركة الصانعة. قد يتسبب التركيب غير الصحيح بالأذى والضرر للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، ولا يقبل الصانع تحمل أية مسؤولية تجاهه.

التوصيل بنظام تأريض جيد ضروري للغاية. لا يتحمل الصانع أية مسؤولية عن أي إشكال ناشئ عن عدم الامتثال لهذه القاعدة.

قبل القيام بأي عمل على القسم الكهربائي من الجهاز، يجب فصله عن التيار الكهربائي.

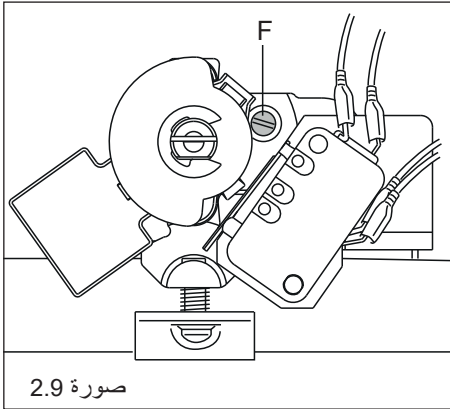
التفاصيل

- عملية توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان تتم على يد فني مؤهل و متخصص و وفقاً للتعليمات الامنية المناسبة.
- قبل القيام بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان يتم التأكد من مواصفات قوة الجهد للجهاز (المطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز) و ذلك للتأكد من تطابقها مع قوة الجهد المنبعثة من قبل الشبكة الكهربائية، كما انه يجب التأكد من ان نظام الكوابل الكهربائية قادر على تحمل معايير قوة الطاقة الخاصة بالجهاز (هي كذلك مطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز).
- إذا تم توريد الفرن دون القابس، قم بتركيب مقبس قياسي يناسب قوة استهلاك الجهاز ووفقاً للقواعد المحلية المعمول بها.
- ألوان الأسلاك في كابل الطاقة في الأجهزة قد لا تتوافق مع تمييز الألوان على أطراف التيار الكهربائي الخاص بك. يجب أن يكون تركيب الأسلاك في القابس على النحو التالي دائماً:
- قم بتوصيل السلك الأخضر/الأصفر بالطرف الذي يحمل حرف "E" أو الرمز الأرض "⏏" أو الملون باللون الأخضر/الأصفر.

تعديل الحد الأدنى لشعلة الشواية

الحد الأدنى لقدرة ضابطة الحرارة يجب أن يكون صحيح، باعتبار أنه في هذا الموضع يجب أن يكون طول الشعلة ذات 4 ملم ويجب أن تبقى مشتعلة أيضا بالانتقال المفاجئ من الموضع الأقصى إلى الموضع الأدنى. العمل بالشكل التالي:

- قم بإزالة لوحة التحكم كما هو موضح في فصل « تعديل الحد الأدنى لشعلة الفرن »
 - قم بتشغيل الشعلة.
 - حرك المقبض نحو «الحد الأدنى».
 - قم بنزع المقبض.
 - باستخدام مفك البراغي حول المسمار "F" إلى الضبط الصحيح (الشكل 2.9).
 - بعد الانتهاء من عملية التنظيم، قم بإعادة تركيب لوحة التحكم والمقابض بشكل صحيح في مكانها، متبعا الترتيب العكسي (شكل 2.8).
- الانتباه: لخصوص غاز البوتان / البروبان يجب أن يتم برم البرغي "G" حتى النهاية.





شعلة صحيحة



فشل الشعلة في الهواء الابتدائي



شعلة بفرط من الهواء الابتدائي

فشل الشعلة في
الهواء الابتدائي

شعلة صحيحة

شعلة بفرط من
الهواء الابتدائي

شعلة طويلة,
صفراء
ومرتعشة

مخروط أزرق
داخلي واضح

مخروط أزرق
داخلي قصير
وعميق جدا
يميل للانطفاء

السبب

انبوب ضبط
الهواء مغلق
كثيرا

بعد صحيح
للأنبوب

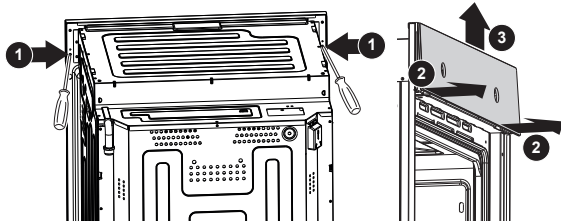
انبوب ضبط
الهواء مقترح
كثيرا

ضبط موقد الفرن على المستوى الأدنى

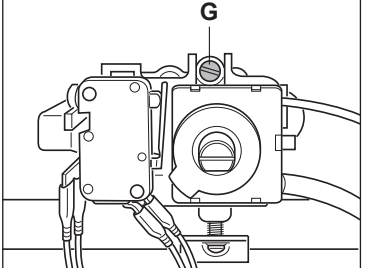
الحد الأدنى لقدرة ضابط الحرارة يجب أن يكون صحيح، باعتبار أنه في هذا الموضع يجب أن يكون طول الشعلة ذات 4 ملم ويجب أن تبقى مشتعلة أيضا بالانتقال المفاجئ من الموضع الأقصى إلى الموضع الأدنى.
العمل بالشكل التالي:

- قم بإزالة لوحة التحكم (الشكل 2.8)، للقيام بذلك ، قم أولاً بإزالة مقابض التحكم ثم قم بفك مسامير التثبيت رقم 2. ("السهم 1"). حرر لوحة التحكم من الفرن (تم تثبيتها ميكانيكياً في الجزء العلوي) كما هو موضح بواسطة الأسهم في الشكل 2.8.
 - كن حذرا جدا لكي لا تسبب أي ضرر في لوحة التحكم ولكي لا تتعرض للإصابة.
 - أعد تركيب المقبض وقم بتشغيل شعلة الموقد عن طريق ضبط مقبض ترموستات على موضع الحد الأقصى ("10" أو "240" أو ★ Max).
 - أخرج مقبض الباب وقم بفك برغي المجري الجانبي "G" (شكل 2.7) حوالي ثلاث مرات باستخدام مفك مسطح صغير.
 - أعد تركيب المقبض ودع الفرن يسخن لمدة 15 دقيقة تقريباً، ثم حول المفتاح إلى موضع الحد الأدنى ("1" أو "130") لتشغيل الترموستات الثانوي.
 - بعد إزالة المقبض مرة أخرى مع الحرص الشديد على عدم تدوير قضيب الترموستات ، قم بربط مسامير المجري الجانبي ببطء "G" (الشكل 2.7) حتى تحصل على شعلة بإرتفاع 3-4 ملم.
 - بعد الانتهاء من عملية التنظيم، قم بإعادة تركيب لوحة التحكم والمقابض بشكل صحيح في مكانها، متبعا لترتيب العكسي (شكل 2.8).
- الانتباه: لخصوص غاز البوتان / البروبان يجب أن يتم برم البرغي "G" حتى النهاية.

صورة 2.8



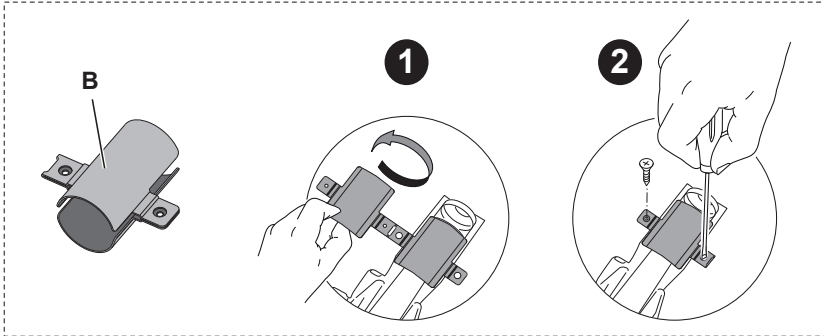
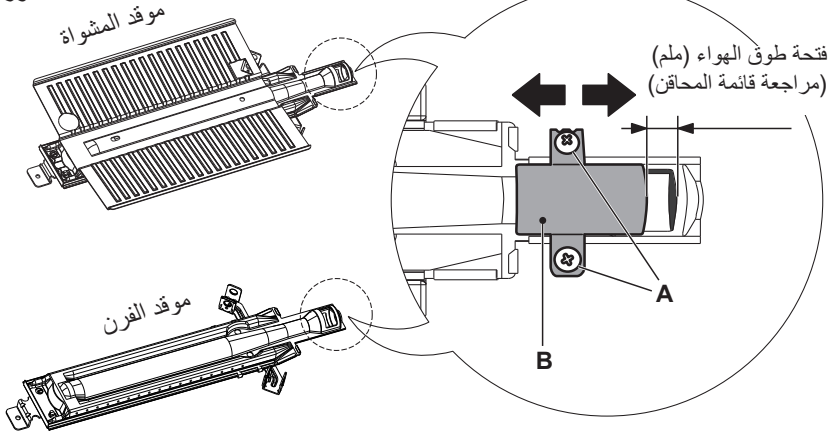
صورة 2.7



ضبط الهواء الأولي لموقد الفرن والمشواة

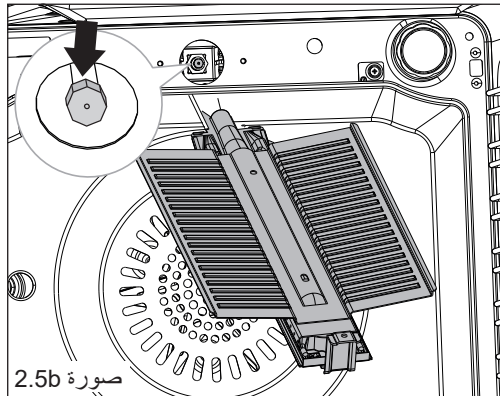
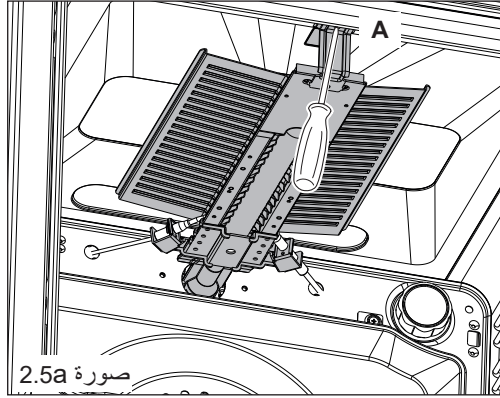
- للتمكن بالمتابعة في عملية ضبط الهواء الأولي يجب أن تكون المواقد مفكوكة عن موضعها (صورة 2.4a - 2.5b).
- بواسطة مفك مصلب إرخاء البراغي التثبيتية لطوق الهواء "A" (صورة 2.6) وبموجب نوعية الغاز المستخدم، إزاحة الطوق "B" إلى الأمام وإلى الخلف بشكل يتم فتح أو إغلاق مرور الهواء بموجب الشروط المبينة في قائمة عناصر الإحقان.
- **مهم:** في حالة أن طوق تنظيم تدفق الهواء "B" لم يكن مثبت على المشعل (مثلا تم ضبط مشعل الفرن في المصنع لاستعمال GPL)، يكون مزود مع المجموعة الخاصة في تغيير الغاز. في هذه الحالة طوق تنظيم تدفق الهواء "B" يجب أن يتم تثبيته بموجب المشار إليه في الصورة 2.6:
- الطوق "B" يجب أن يطوى حول المشعل (نصف من الأعلى والنصف الآخر من الأسفل)؛
- القسم الخائق يجب أن يكون موجه تجاه المشعل (الجهة المعاكسة بالمقارنة إلى الحاقن).
- إعادة تركيب المواقد وإشعالها لمراقبة الشعلة.

صورة 2.6



موقد المشواة

- فك وإزالة البرغي "A" الذي يثبت الموقد (صورة 2.5a).
 - سحب الموقد بالعمل بموجب المبين في الصورة (2.5b). الانتباه بشكل خاص لعدم تسبب الضرر للصمام والإلكتروود.
 - بواسطة مفتاح انبوبي ذات 7 تبديل المحقن (المشار إليه بالسهم - صورة 2.5b) بموجب «قائمة المحاقن».
 - ضبط الهواء الأولي للموقد بالمتابعة بالشكل المبين في الفصل «ضبط الهواء الأولي لموقد الفرن والمشواة»؛ من ثم إعادة تركيب الموقد والعناصر الأخرى بالعمل بالشكل العكسي.
- مهم: التحقق من صحة فعالية هيئة الصمامات الأمنية والإشعال الكهربائي.**



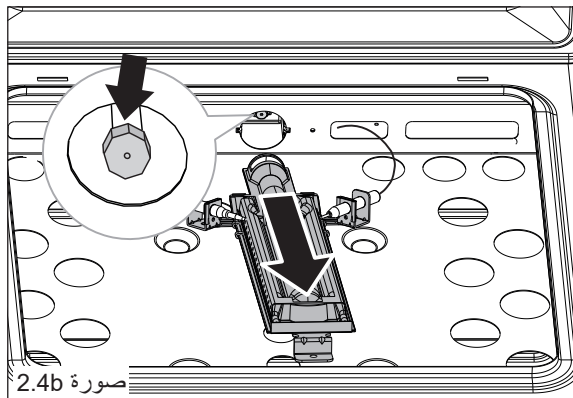
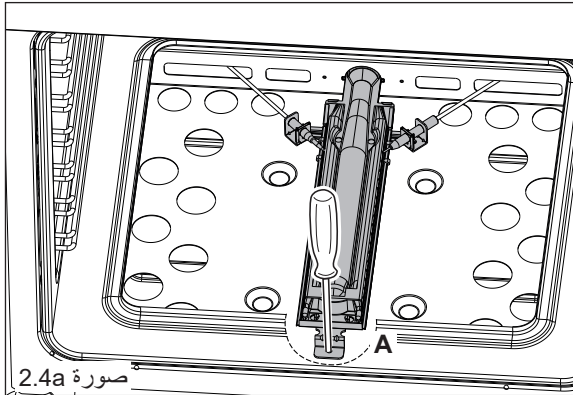
عملية تبديل محفّن مواقد الفرن والمشواة

بعض النماذج مزودة بمجموعة من عناصر الإشعال لأنواع الغاز المختلفة. في حالة أنها غير مزودة مع الجهاز, من الممكن الحصول عليها لدى مراكز الخدمة.

اختيار المحفّن للتبديل يجب أن يتم بموجب قائمة الحواقي (لخصوص فئة الغاز, مراجعة بطاقة المعلومات الملصقة على الجهاز). قطر المحفّن, المعبر عنه بالأجزاء المئوية للمليمتر, مطبوع على جسم كل واحد منها.

مشعل الفرن

- رفع وسحب اللوح في الأسفل في داخل الفرن.
- فك وإزالة البرغي "A" الذي يثبت الموقد (صورة 2.4a).
- سحب الموقد بالعمل بموجب المبين في الصورة (2.4b). الانتباه بشكل خاص لعدم تسبب الضرر للصمام والإلكتروود.
- بواسطة مفتاح أنبوبي رقم 7 تبديل المحفّن (المشار إليه بالسهم - صورة 2.4b) بموجب "قائمة المحفّن".
- ضبط الهواء الأولي للموقد بالمتابعة بموجب الموصوف في الفصل "عملية ضبط الهواء الأولي لموقد الفرن وموقد المشواة"؛ إعادة تركيب الموقد بالعمل بالشكل العكسي.
- مهم: التحقق من صحة فعالية هيئة الصمامات الأمنية والإشعال الكهربائي.



صيانة توصيلة الغاز

جدول لاختيار محاقن الغاز						
بروبان / بيوتان 5 كيلو باسكال						
فتحة طوق الهواء (ملم)	محقن الغاز Ø [ملم 1/100]	الطاقة المخفضة		الطاقة الاسمية		المواقد
		[kW]	[g/h]	[kW]	[g/h]	
4 (*)	68	0,65	47	2,70	196	موقد الفرن
1 (*)	60	0,90	66	1,70	124	موقد المشواة

(*) قيمة مرجعية

التهوية الضرورية لاحتراق الغاز = (2 m³/h x kW)	
التهوية الضرورية [m³/h]	المواقد
5,40	موقد الفرن
3,40	موقد المشواة

تشحيم محابس الغاز

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

مهم

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

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

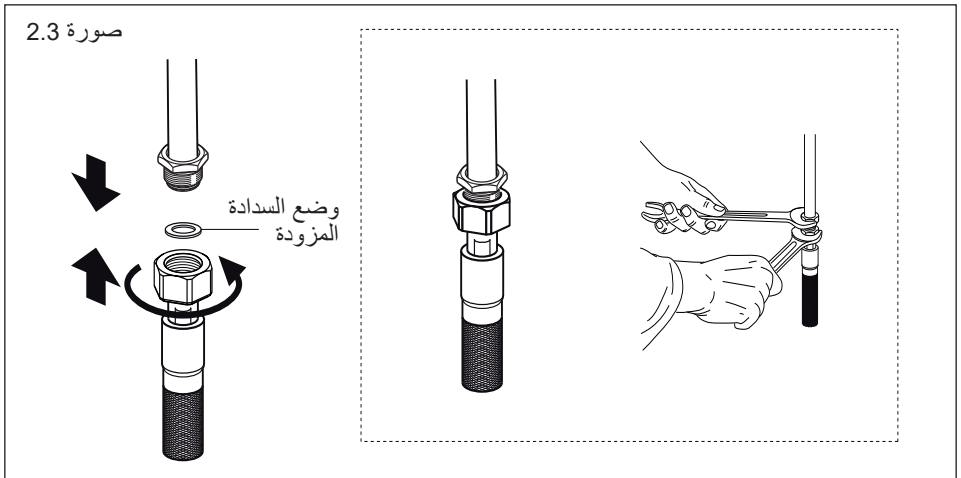
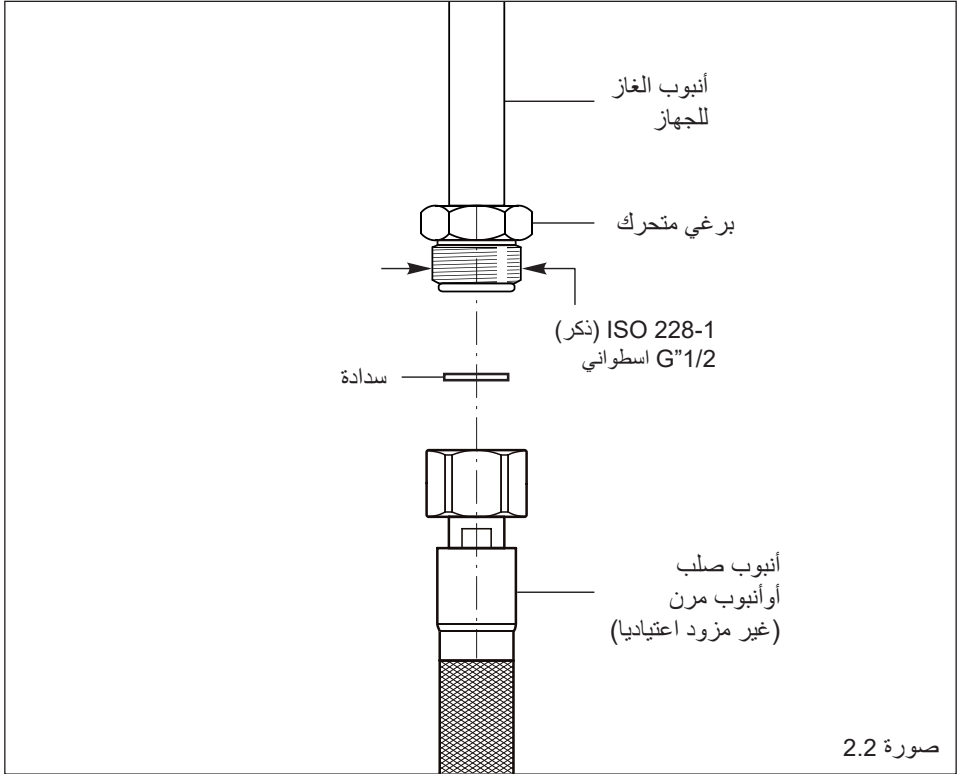
شروط إضافية للربط بالغاز

عند التوصيل بالغاز بأنابيب صلبة أو مرنة تأكد من:

- استخدام أنابيب صلبة أو مرنة وفقا للمواصفات المحلية السارية المفعول. يجب أن يكون الخرطوم المرن مطابقا لنوع الغاز الذي سيستعمل به الجهاز ومن حجم مناسب للحفاظ على التدفق المعين للمادة.
- أن الإيصال بواسطة أنابيب معدنية صلبة لا يتسبب في توتر أو ضغط على مجاري الغاز.
- الخرطوم المرن ليس تحت توتر، ملتو، مطوي أو مضغوط جدا حين إستعمال الجهاز أو أنه موصول أو غير موصول.
- أن الطول الأقصى للخرطوم المرنة لا يتجاوز 2000 مم (أو الرجوع للمواصفات المحلية سارية المفعول) ولإجتنب التآكل، لا يجب أن تلمس أجزاء حادة، أركان، أو قطع متنتلة. يستعمل دائما خرطوم واحد لا تستعمل أكثر من خرطوم لربط بالغاز.
- من سهولة تفقد الخرطوم المرن على كامل طوله للتثبت من حالته وإذا كان له تاريخ إنتهاء صلوحيه، يجب تعويضه قبل ذلك التاريخ.
- إذا كنت تستعمل خرطوم مرن ليس بمعدنية تماما، تأكد من أنه لا يدخل بأتصال مع أي جزء من الجهاز ذي حرارة سطحية ب 70 درجة مئوية أو أعلى (أو الرجوع للمواصفات المحلية السارية المفعول).
- وجوب تعويض الخرطوم الصلب أو المرن إذا ظهرت عليه علامات ضرر.
- عدم إخضاع الأنبوب المرن لحرارة مفرطة بالعرض المباشر لمواقد أو بلمس مساحات ساخنة.
- أن نقطة دخول الغاز من حيث تثبت الخرطوم المرن، مربوطة بمتانة وأنه مومض بكيفية يكون بها الخرطوم معلق بحرية نحو الأسفل.
- أن نقطة دخول الغاز من حيث تثبت الخرطوم يمكن الوصول إليها بعد التركيب للتمكّن من نزع الخرطوم في حالة الصيانة أو التنقيط.
- أعلامكم للمستعمل بعدم تعريض الخرطوم الصلب أو المرن لمواد تنظيف (لإجتنب إحتمال التآكل).

تفاصيل خاصة في عملية وصل التموين الغازي

القيام، بالشكل الصحيح، بتثبيت المكونات بالشكل الموصوف في الصور 2.2 و 2.3.



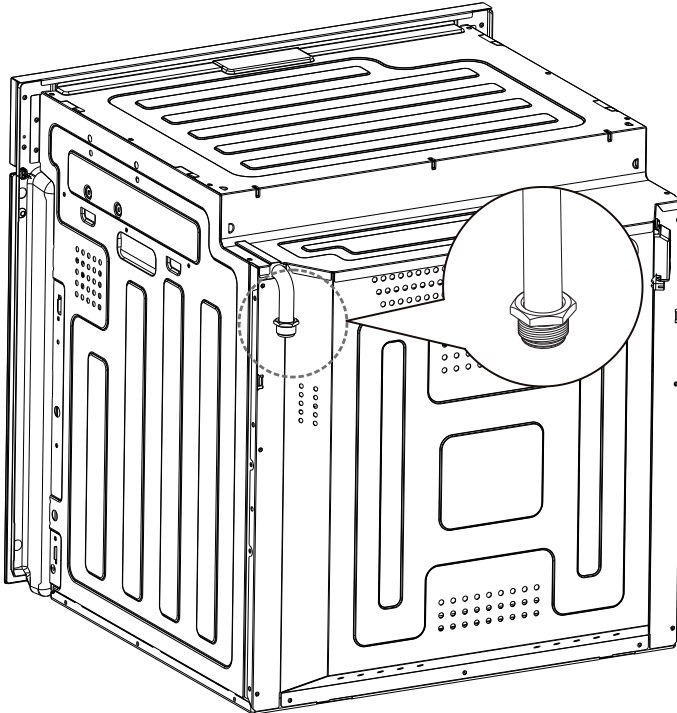
الوصل بالتموين الغازي

وصلة الغاز للفرن (صورة 2.2) مؤلفة من:

- برغي متحرك؛
- سدادة / سدادات

الوصل الغازي يجب أن يتم على يد تقني مختص بالمطابقة إلى الأنظمة المحلية الجارية.

- في حالة استخدام الأنابيب المعدنية المرنة الانتباه بأن لا تمس هذه الأنابيب أجزاء متحركة وأن لا يتم سحقها.
- الطوق المزود يضمن الختم الجيد لوصل الغاز. نذكر بتغيير الطوق عند ظهور أدنى علامة من البلى، التشوه أو العاهات.
- بعد القيام بعملية الوصل التحقق من ثبات الارتباطات باستخدام محلول صابوني، وعدم استعمال الشعلة لهذا الهدف أبداً.



صورة 2.1

متطلبات تركيب الغاز

مهم!

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

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

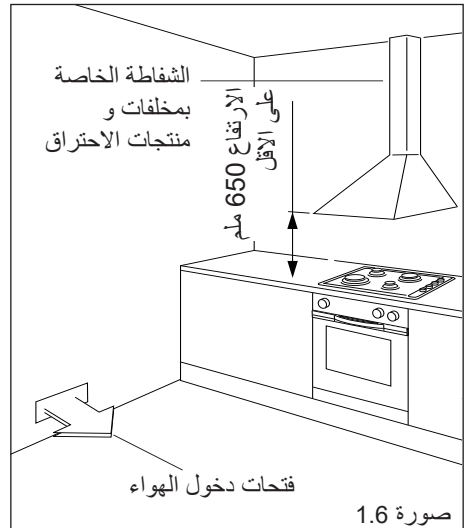
على الفني أن يحترم و يتبع كافة القوانين و اللوائح و الطوابط المحلية و السارية المفعول و المتعلقة بالتهوية و تصريف الغازات العادمة. علماً بأن الاستعمال المتواصل و المستمر للمواقد قد يسبب في ظهور الحاجة الى تهوية إضافية، على سبيل المثال نوافذ أكبر او الى تقوية تجهيزات التهوية و التصريف و شفط الهواء في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

إختيار البيئة المحيطة المناسبة

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

التخلص من منتجات الاحتراق

يجب ان يتم تركيب شفاطات هواء متصلة مباشرة بالخارج، و ذلك للسماح الى منتجات و مخلفات إحتراق الغاز بالجهاز من الخروج و هكذا يتم تصريفها (الشكل 1.6).
في حالة عدم إمكان ذلك من الممكن اللجوء الى إستعمال مروحة كهربائية.و التي يجب ان تكون مركبة في الحائط الخارجي او في النافذة، على المروحة ان تكون قادرة على توفير مجرى الهواء بالساعة الواحدة ما يعادل 3 - 5 الحجم الاجمالي للمطبخ (الشكل 1.7).
من الممكن تركيب المروحة فقط اذا ما كانت توجد بالغرفة فتحات تهوية مناسبة تسمح بدخول الهواء، وفقاً لما تم التطرق اليه في فقرة " إختيار البيئة المحيطة المناسبة".



تثبيت الفرن

قدم الفرن من الفتحة التي تريد وضعه فيها ومن ثم ثبته بالبراغي (البراغي غير موجودة مع الفرن) مثل ما هو مبين في الشكل 1.5. ومن الضروري جدا بأن يستند الفرن بكامله على السطح الذي يحمل الفرن حيث أن تثبيت البراغي يعتبر إجراء تكميلي فقط.

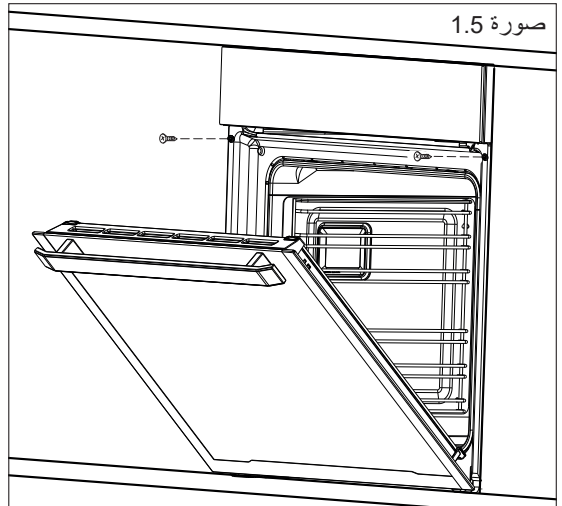
ملحوظة

من الضروري جدا أن تنتبه عند تركيب الفرن إلى وجود الحيز الكافي الذي يسمح بالتهوية ودخول الهواء. انظر الشكلين 1.1, 1.2, 1.3 و 1.4. قد يؤدي دوران الهواء غير الكافي إلى إضعاف أداء الفرن بشكل كبير، وقد يؤثر على الخزانات المجاورة بسبب زيادة درجة الحرارة.

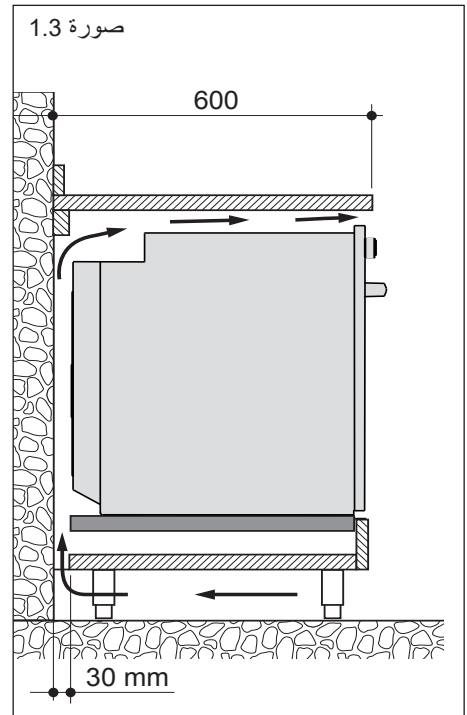
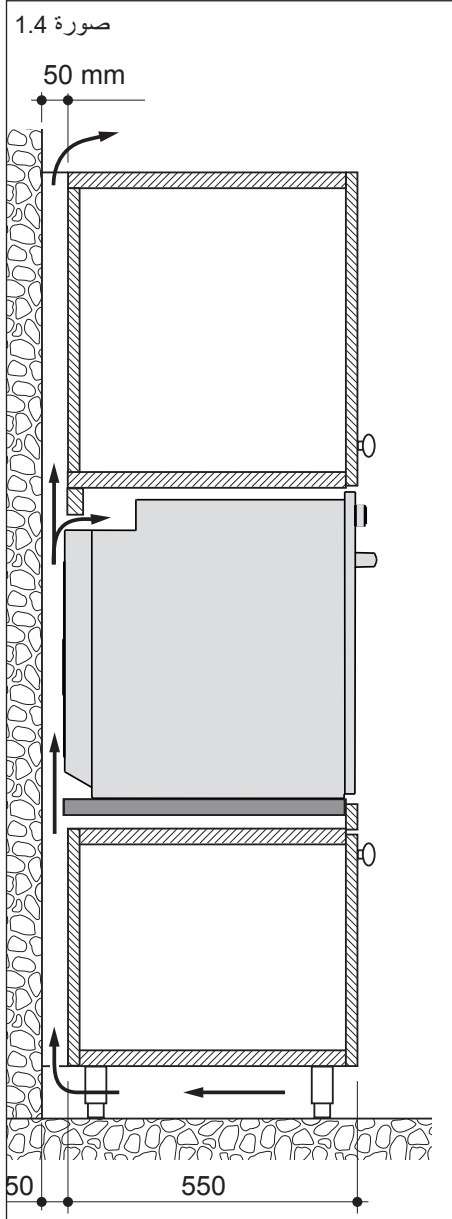
تحذير!

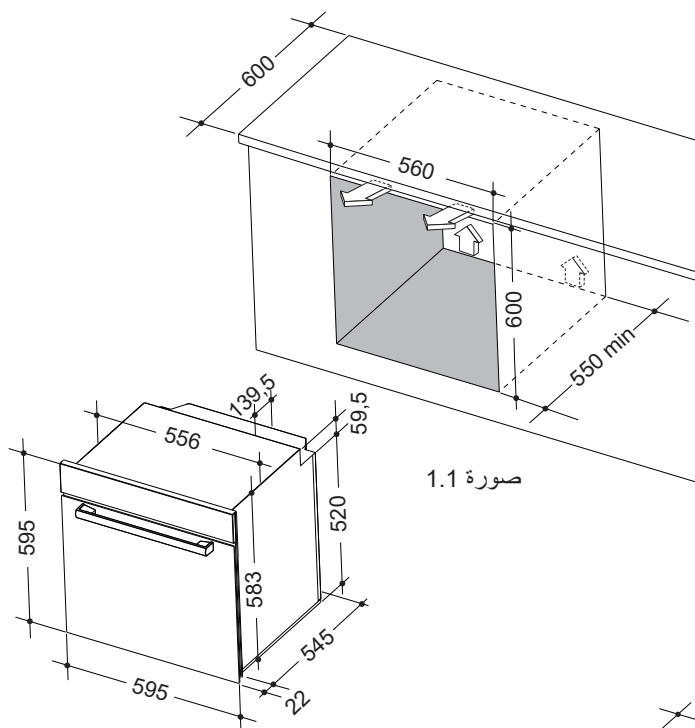
لا ترفع الفرن بمسكه من قبضة الباب.

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

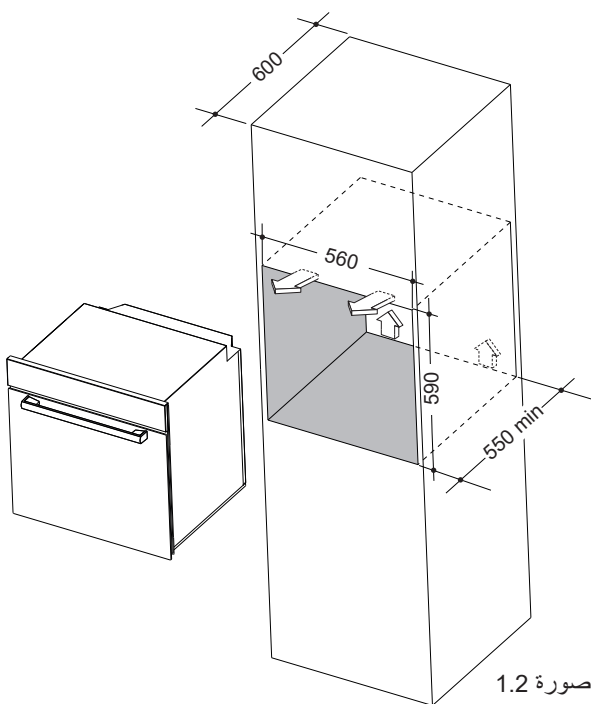


لضمان التهوية الداخلية للفرن يجب وضع أفنية دخول الهواء كما هو مبين في الشكلين 1.3 و 1.4.





صورة 1.1



صورة 1.2

مهم:

- تم تصميم الجهاز والموافقة عليه للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب تثبيتها في بيئة تجارية أو شبه تجارية، أو الأماكن العامة.
- المنتج الخاص بك غير مضمون إذا كان مثبتاً في أي من البيئات المذكورة أعلاه، والتي يمكن أن تؤثر على أي طرف ثالث أو تأميمات المسؤولية العامة لديك.
- لا يجب أن يتم تركيب الجهاز، وضبطه للعمل إلا من خلال الشخص المرخص له وفقاً للقوانين المحلية الحالية السارية والمعمول بها وحسب التعليمات المقدمة من الشركة المصنعة.
- عدم الامتثال لهذا الشرط يجعل الضمان باطلاً.
- التركيب غير السليم، والذي ترفض الشركة المصنعة تحمل أية مسؤولية عنه، قد يسبب الإصابة الشخصية أو الأضرار.
- يجب ان يقوم بعملية تركيب و تعديل و برمجة الجهاز فني مؤهل و متخصص.
- يجب ان يتم دائماً عزل الجهاز عن الكهرباء قبل القيام بعملیات تصليح او صيانة.
- يمكن تزويد الفرن بالوحدات القياسية، العرض والعمق 60 سم.
- كما يتطلب التركيب مكان للفرن على دخل حجرة أو صندوق (كما في الشكل 1.1 والشكل 1.2).
- يجب أن يوضع الفرن من جهات فتحات التهوية على مساند تتحمل وزن الفرن.
- تذكر بأن خزانة الفرن يجب ألا تكون حرة بل مثبتة بالحائط و/أو بأجزاء الخزائن الأخرى المحاذية.
- يتم تزويد بعض الأجهزة بغشاء واقٍ على الأجزاء المصنوعة من الفولاذ والألمنيوم.
- يجب إزالة الغلاف قبل استخدام الموقد.
- مهم: ينصح باستعمال أقمشة وقاية مناسبة أو قفازات عند التعامل مع الجهاز أو عند القيام بتنظيفه.
- الجدران القريبة من الفرن يجب أن تكون إجبارياً مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة.
- ونود أن نشير إلى أن اللاصق المستخدم لتثبيت الرفائق البلاستيكية بالأثاث يجب أن يتحمل درجات حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية لتجنب انفصال الطبقات.
- يجب أن تكون جدران الوحدات قادرة على مقاومة درجات حرارة تبلغ 70 مئوية أعلى من درجة حرارة الغرفة.
- لا تتركب الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال (كالستائر).
- في أي حال من الأحوال لا يمكن القيام بنزع أي غطاء خارجي للقيام بالخدمة أو الصيانة إلا من قبل الموظفين المؤهلين بالشكل المناسب.
- لا تلتصق الفرن بالخزائن باستخدام السيليكون أو الصمغ، فهذا سيؤدي إلى مشاكل خدمة في المستقبل لن يتحمل الصانع تكاليف إزالة الفرن أو وقوع تلف نتيجة هذه الإزالة.
- الحذر والامتناع عن رفع الفرن من مقبض البوابة.

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.

نصائح إلى عامل التركيب

- 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: أخطر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن.
- استخدم دائماً قفاز الفرن عند فك الأرفف وصواني الطعام من الفرن عندما يكون ساخن.
- لا تعلق فوط المطبخ أو قماش غسل الأطباق أو أية أشياء أخرى على الفرن أو المقبض حيث أن ذلك قد يتسبب في اندلاع حريق.
- قم بتنظيف الفرن بانتظام ولا تسمح بتراكم الدهون والزيوت داخل قاعدته. تخلص من الانسكابات بمجرد حدوثها.
- لا تقف على الفرن ولا على بابه وهو مفتوح.
- قف دائماً على مسافة من الفرن أثناء فتح بابه للسماح للبخار والهواء الساخن بالخروج قبل إخراج الطعام.
- التعامل الآمن مع الطعام: أترك الطعام داخل الفرن فترة قصيرة قبل وبعد الطهي لتجنب التلوث بالكائنات الدقيقة التي قد تسبب تسمم الطعام. عليك الانتباه جيداً لهذا الأمر في الأجواء الدافئة.
- تحذير: انتبه ألا ترفع الفرن من مقبض الباب.
- لا يجب تركيب الجهاز خلف باب مزين بالديكور من أجل منع ارتفاع درجة حرارته.
- يجب تركيب ملحقات الفرن (على سبيل المثال رف سلك للفرن) تركيباً صحيحاً كما هو مبين في الصفحة 45 - 46.
- ملاحظة هامة: أرفف الفرن (بالنسبة لبعض المنتجات يتوفر رف واحد فقط) لم يتم تصميمها لوضع الطعام مباشرة على الرف نفسه. عند الطهي، ضع الطعام دائماً في أوعية خاصة أو استخدم أواني مصنوعة من مواد محددة مناسبة لتلامس الطعام.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل وكيل الخدمة المعتمد فقط لتفادي التعرض للخطر.
- إذا لم يكن الجهاز مزوداً بكابل إمداد أو قابس أو بوسائل أخرى لفصل إمداد التيار الذي له فصل للملامس على جميع الأقطاب والذي يوفر فصلاً كاملاً تحت ظروف الفلظية الزائدة من الدرجة الثالثة، فهذا يعني أن وسائل الفصل يجب إدراجها في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبعاد الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- وافي باب الفرن: يصل زجاج باب الفرن إلى درجات حرارة عالية أثناء التشغيل. من أجل سلامة الأطفال، يمكن تركيب وافي للباب لمنع ملامسته للزجاج الساخن. يتم توفير وافي الباب (الزجاج الداخلي للباب العاكس للحرارة) كملحق بتكلفة إضافية، إذا لزم الأمر. فضلاً اتصل بخدمة ما بعد البيع، وحدد اسم طراز منتجك (انظر لوحة بيانات المنتج).

- 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.
- تُعد مكونات الجهاز المختلفة قابلة لإعادة التدوير. لذا، تخلص منها وفقًا للوائح المعمول بها في دولتك. في حالة ضرورة تفكيك الجهاز، قم بإزالة شريط التوصيل الكهربائي.
- بعد استخدام الجهاز، تأكد أن الأزرار / عناصر التحكم في وضع إيقاف OFF.
- يجب ابتعاد الأطفال أقل من 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- قد يستخدم الجهاز أطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة، أو من تنقصه الخبرة أو المعرفة إذا خضعوا للإشراف أو حصلوا على توجيهات وإرشادات حول كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وفهم الأخطار الناتجة عن سوء الاستخدام. يحظر عبث الأطفال بالجهاز، ويحظر عليهم القيام بأعمال التنظيف والصيانة دون إشراف ورقابة.
- لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه تعرض المستخدم لضررٍ أو تلف الجهاز نتيجة سوء استخدام أو استخدام غير صحيح.
- تحذير: عند الاستخدام، يصبح الجهاز وأجزاؤه ساخناً، ويظل كذلك لبعض الوقت بعد الاستخدام.
- تجنب ملامسة عناصر توليد الحرارة الموجودة على صفيحة التسخين.
- انتبه الباب ساخن، استخدم المقبض.
- لتجنب الحروق والحرق بسائل مغلي، يجب إبعاد الأطفال صغار السن.
- تأكد من عدم تداخل كابلات الكهرباء الموصلة بالأجهزة الأخرى بمحاذاة الفرن مع الباب.
- تحذير: إذا تم تركيب الفرن بشكل سليم، فسوف يكون متطابق مع جميع اشتراطات السلامة المنصوص عليها لهذا النوع من الأجهزة وعلى الرغم من ذلك، يلزم الانتباه جيداً عند الاقتراب من الجزء الخلفي أو أسفل الفرن، حيث أن الفرن مصمم بحيث لا يتم لمس هذه الأجزاء إذ قد يكون بها أجزاء حادة قد تتسبب في حدوث إصابات.
- استخدام الفرن لأول مرة: ينصح باتباع الإرشادات الآتية:
- قم بإعداد الجزء الداخلي من الفرن وفق الإرشادات الواردة في فصل «التنظيف والصيانة»
- قم بتشغيل الفرن وهو فارغ على أقصى درجة حرارة للتخلص من الشحوم التي توجد على موافد التسخين.
- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد ثم نظف الجزء الداخلي بقماش مبلل بالماء ومنظف متعادل ثم جففه بعناية

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

يُرجى قراءة التعليمات بعناية بالغة قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وفقًا للمعايير المعمول بها في منتجات الطهي المنزلية وبفي جميع متطلبات السلامة الواردة في هذا الدليل، بما في ذلك متطلبات درجات حرارة السطح. بعض الأشخاص الذين يعانون من حساسية الجلد قد يكون لديهم إحساس بدرجة الحرارة أكثر وضوحًا مع بعض المكونات على الرغم من أن هذه الأجزاء تكون ضمن الحدود المسموح بها من قبل المعايير.
- كما تعتمد السلامة الكاملة للجهاز أيضًا على الاستخدام الصحيح، ولذلك نوصي دائمًا بإيلاء اهتمام شديد أثناء استخدام المنتج، وخاصة في وجود الأطفال.
- 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 التبريد والتغليظ (أي العبوات البلاستيكية – ألواح رغوة البوليسترين – المسامير – أشرطة التغليظ – غير ذلك) في متناول الأطفال؛ إذ قد تسبب إصابات بالغة.
- تأتي بعض الأجهزة مزودة بشاشة حماية لتغليظ 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 تُشروع 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.

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
سواء لك او للآخرين في حالة ظهور شك أثناء إستعمال الجهاز و الانتفاع من وظائفه.

أن يتم إستعمال الجهاز حصرياً في نطاق الاستعمالات التي صُنِع 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.

تعليمات خاصة بالتركيب - إرشادات الاستعمال

أفران مصندقة تعمل بالغاز

نوعية ELBA 100%
MADE IN ITALY

ELBA
TALENT FOR COOKING



Cod. 1106484- B1



Made in Italy