

FH G /HA S
FH G IX /HA S
FHR G /HA S
FHS G IX /HA S
FH G /HA
FH G IX /HA

UA

Італійська

Довідник користувача ДУХОВКА

Зміст

Довідник користувача,1
Запобіжні заходи,3
Допомога,4
Опис приладу,5
Опис приладу,6
Установлення,22
Запуск і використання,25
Програми,27
Запобіжні заходи та поради,28
Технічне обслуговування та догляд,28

GB

English

Operating Instructions

OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,5
Description of the appliance,6
Installation,7
Start-up and use,9
Cooking modes,11
Precautions and tips,12
Maintenance and care,12

AR

Arabic

تعليمات التشغيل

فرن

المحتويات

تعليمات التشغيل،1
تحذير،3
المساعدة،4
وصف الجهاز،5
وصف الجهاز،6
التركيب،37
التشغيل والاستخدام،34
أنماط الطهي،32
وسائل حذر ونصائح،31
الصيانة والعناية،30

PL

Polski

Instrukcja obsługi

PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
Ostrzeżenia,2
Serwis Techniczny,4
Opis urządzenia,5
Opis urządzenia,6
Instalacja,14
Uruchomienie i użytkowanie,17
Programy,19
Zalecenia i środki ostrożności,20
Konserwacja i utrzymanie,20

GB

Warnings

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. 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.

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.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

PL

Ostrzeżenia

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych. Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

Nie stosować nigdy czyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

UWAGA: Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.

Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпатели для очищення скляних дверцял духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

! Під час вставляння решітки слід переконаватися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші.

تحذيرات

تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء المكشوفة ساخنة أثناء الاستخدام. يجب التزام الحرص لتجنب ملامسة العناصر الساخنة. يجب أن يظل الأطفال الأقل من 8 أعوام بعيدين ما لم تكن هناك ملاحظة مستمرة لهم. يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، وكذلك بواسطة ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات الحسية والعقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، إلا إذا تم إرشادهم أو تدريبهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. يجب ألا يتم تنظيف وصيانة الجهاز بواسطة الأطفال بدون إشراف عليهم.

لا تستخدم مواد منظفة خشنة أو كاشطة معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، حيث يمكن أن تخدش السطح وهو ما يؤدي إلى تصدع الزجاج.

لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

تحذير: تأكد من إغلاق الجهاز قبل استبدال المصباح، وذلك لتفادي احتمالية حدوث صدمة كهربائية.

! تأكد من وضع وحدة التثبيت تجاه الأعلى ومن تواجدتها في الجزء الخلفي من التجويف عندما يتم وضع الشبكة.

GB**AR**

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

PL

Serwis Techniczny

! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podać:

- Rodzaj usterki;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

UA

Допомога

! Не звертайтеся по допомогу до не уповноваженого персоналу.

Повідомити:

- Тип несправності;
- Модель приладу (Mod.)
- Серійний номер (S/N)

Ці дані знаходяться на табличці з даними на самому приладі.

المساعدة

تحذير:

الجهاز مزود بنظام تحليل أوتوماتيكي، يفحص وجود أي خلل. يتم عرض الأعطال بواسطة رسائل بالصيغة التالية: "F" يتبعها أرقام. اتصل بالمساعدة التقنية إذا حدث خلل. ! لا تطلب مساعدة فني غير مؤهل أبدا.

الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- نوع المشكلة التي تمت مواجهتها.
 - طراز الجهاز (Mod.).
 - الرقم التسلسلي (S/N).
- يمكن العثور على المعلوماتين الأخيرتين على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز.

GB

Description of the appliance

Overall view

- 1 POSITION 1
- 2 POSITION 2
- 3 POSITION 3
- 4 POSITION 4
- 5 POSITION 5
- 6 GUIDES for the sliding racks
- 7 DRIPPING PAN
- 8 GRILL
- 9 Control panel

UA

Опис приладу

Загальний вигляд

- 1 ПОЗИЦІЯ 1
- 2 ПОЗИЦІЯ 2
- 3 ПОЗИЦІЯ 3
- 4 ПОЗИЦІЯ 4
- 5 ПОЗИЦІЯ 5
- 6 НАПРЯМНІ для дек та Граток
- 7 Рівень ДЕКО
- 8 Рівень ГРИЛЬ
- 9 Панель керування

PL

Opis urządzenia

Widok ogólny

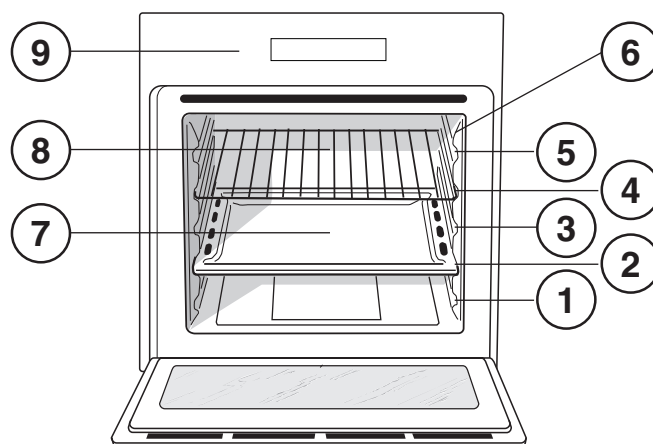
- 1 POZIOM 1
- 2 POZIOM 2
- 3 POZIOM 3
- 4 POZIOM 4
- 5 POZIOM 5
- 6 PROWADNICE boczne
- 7 Poziom BLACHA UNIWERSALNA
- 8 Poziom RUSZT
- 9 Panel sterowania

AR

وصف الجهاز

نظرة عامة

- 1 الوضع 1
- 2 الوضع 2
- 3 الوضع 3
- 4 الوضع 4
- 5 الوضع 5
- 6 مسارات حمالات الانزلاق
- 7 صينية التنقيط
- 8 الشواية
- 9 لوحة التحكم



GB

Description of the appliance

Control panel

- 1 OVEN/GRILL knob
- 2 GRILL indicator light
- 3 OVEN LIGHT button
- 4 TIMER knob

PL

Opis urządzenia

Panel sterowania

- 1 Pokrętko PIEKARNIK/ GRILL
- 2 Czujnik GRILL
- 3 Przycisk ŚWIATŁO PIEKARNIKA
- 4 Pokrętko REGULATOR CZASOWY

UA

Опис приладу

Панель керування

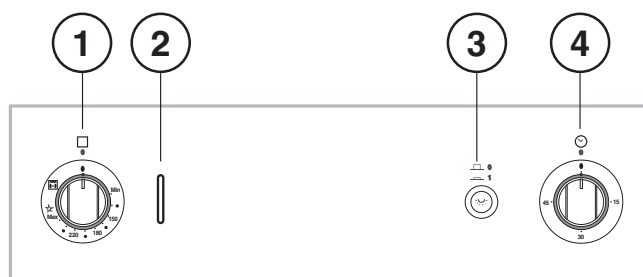
- 1 Регулятор ДУХОВКА/ГРИЛЬ
- 2 Індикатор ГРИЛЮ
- 3 Кнопка ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ
- 4 Регулятор ТАЙМЕРУ

AR

وصف الجهاز

لوحة التحكم

- 1 مفتاح الفرن/الشواء
- 2 ضوء مؤشر الشواء
- 3 زر المشواة وإضاءة الفرن
- 4 مفتاح ساعة التوقيت



Installation

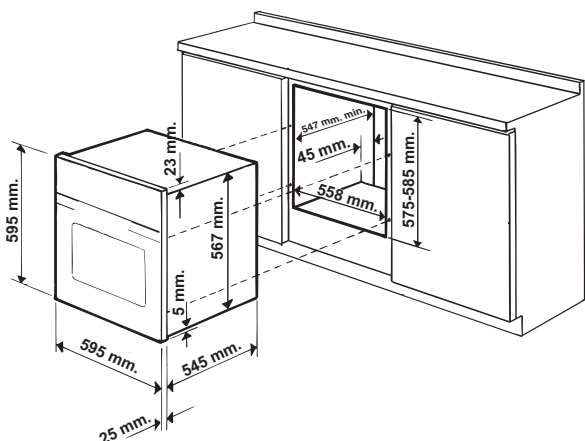
! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

Fitting the appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

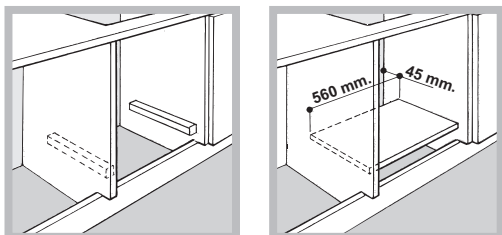
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The indications for consumption given on the data plate located on the appliance have been calculated for this type of installation.

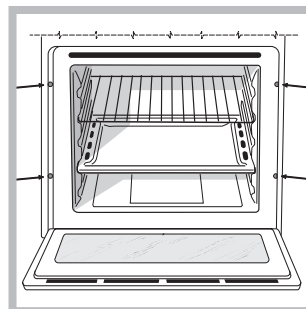
Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Centring and fixing

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and inserting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

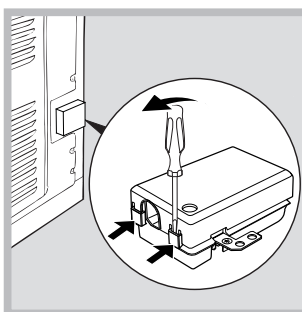


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

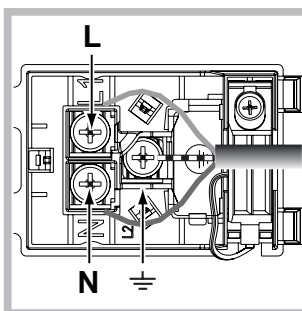
Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- \perp .

Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked \perp (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

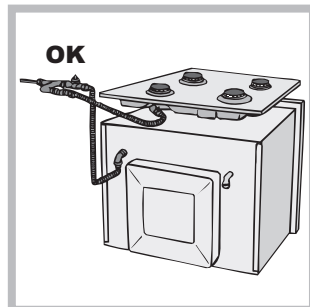
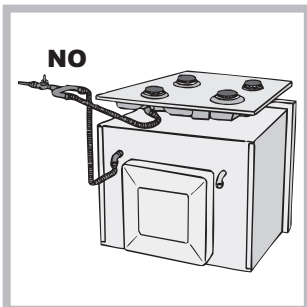
Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current National regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator that complies with current National regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications") since this will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

! Should you need to install a gas hob on top of a built-in gas oven, it is strictly forbidden to connect the two or to use a single cut-off tap. The two appliances should be connected separately, and each one should have its own stop tap in order to make them completely independent from one another (see figures).



Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.




Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

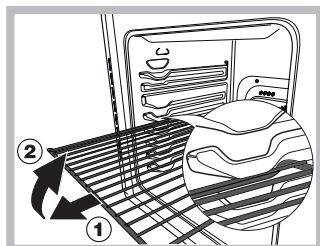
! Only use pipes and seals that comply with current National regulations.

Checking the tightness of the connection

! When installation has been completed, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

DATA PLATE	
Dimensions	width 43.5 cm height 31 cm depth 43.5 cm
Volume	58 l
  	<p>This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. 2012/19/EC and subsequent amendments.</p>

Start-up and use



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1). As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and

pull (2).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Starting the oven

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature for various foods from among the temperatures shown on the knob itself (the range is from 140°C to 240°C inclusive). The electronic ignition device of the oven is built into the control knob. To light the oven burner, press the OVEN knob in as far as possible and turn it anti-clockwise, setting it to position ☆ (keeping the oven door shut). The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

! The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing the OVEN knob, open the oven door and wait for at least one minute before you try to light the burner again.

The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

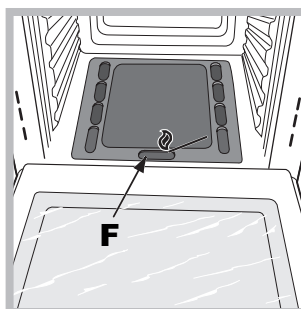
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep the temperature constant.

Switching the oven on manually

In the event of a power failure, the oven burner can be lit manually:

1. Open the oven door.



2. Hold a match or lighter near the burner hole as shown in the figure, press knob **F** (see figure) in fully and turn it anticlockwise, setting it to the Max position.

The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

3. Once the burner is lit, shut the oven door.

! If the burner flame is accidentally extinguished, turn the OVEN control knob to the off position, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

The GRILL knob

Your oven is equipped with an electric grill. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

Some examples of how the grill may be used are included in the "Practical Cooking Advice" section.

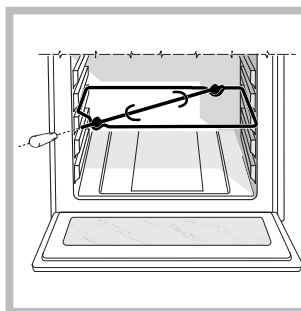
- ! When using the grill, the oven door must be kept shut.
- ! Never put objects directly on the bottom of the oven - this could result in damage to the enamel coating.
- ! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows air out between the control panel and the oven door.


! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Turnspit*



To operate the rotisserie function (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie using

the knob to select .

Oven light

This is switched on by pressing the LIGHT button.

* Only available in certain models.

How to use the timer

1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.
3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

! The timer does not switch the oven on or off.

Burner and Nozzle specifications

Table 1	Liquid gas			
	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100	Flow* g/h	
Burner			Nominal	Reduced
Oven	49	78	185	65
Supply pressures	Nominal (kPa)		30	
	Minimum (kPa)		25	
	Maximum (kPa)		35	

Gas Part		Electric Part	
Category	Thermal Power kW (1)	Voltage frequency	Power (W)
I12H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-230V~ 50-60Hz	2250

(1) The values in g/h refer to the capacities with liquid gas (Butane, Propane).

Cooking modes

Cooking modes

GRILL mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc... Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Place the grill in position 3 or 4, making sure that the food is in the centre of the grill.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese to the top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)	
Oven	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60	
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45	
	Pasta bakes	2,2	3	10	200	50-55	
	Veal	1,7	2	10	210	80-90	
	Chicken	1,5	3	10	200	70-80	
	Turkey roll	2,5	3	10	200	80-90	
	Duck	1,8	3	10	200	90-100	
	Rabbit	2,0	3	10	200	80-90	
	Pork loin	1,5	3	10	200	70-80	
	Leg of lamb	1,8	3	10	200	80-90	
	Mackerels	1,3	3	10	200	30-40	
	Dentex	1,5	3	10	180	30-40	
	Trout baked in foil	1,0	3	10	200	30-35	
	Neapolitan-style pizza	0,6	3	15	210	15-20	
	Dry biscuits	0,5	4	15	180	25-30	
	Tart	1,1	3	15	180	30-35	
	Chocolate cake	1,0	3	15	165	50-60	
Leavened cakes	1,0	4	15	165	50-60		
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6	
	Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4	
	Cod filet	1	4	3	-	10	
	Grilled vegetables	1	4	-	-	8-10	
	Veal steak	1	4	5	-	20-25	
	Chops	1,5	4	5	-	20-25	
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15	
	Sausages	1,7	4	5	-	20-25	
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	3	-	2-3	
	With rotisserie (where present)						
	Veal on the spit	1.0	-	-	-	80-90	
Chicken on the spit	1.5	-	-	-	80-90		
Lamb on the spit	1.0	-	-	-	80-90		

! Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.

- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the “delayed cooking” mode (see Cooking modes) and “delayed automatic cleaning” mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

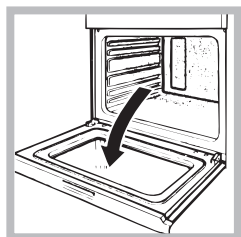
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.

- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

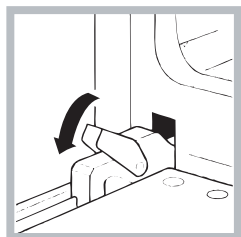
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

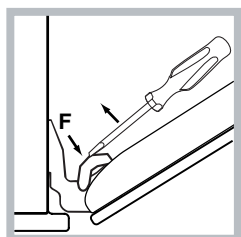
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. To clean the oven more thoroughly, you can remove its door:



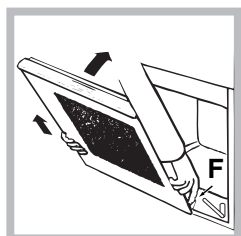
1. Open the oven door fully (see diagram).



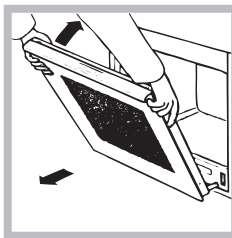
2. Lift up and turn the small levers situated on the two hinges (see diagram).*



2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (see diagram).*



3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps **F**, then pull the door towards you lifting it out of its seat (see diagram).*



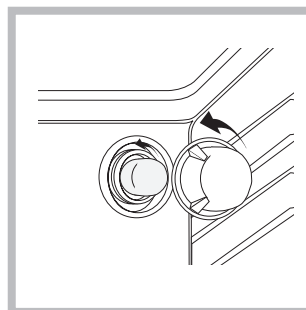
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, extracting it from its hinges (see diagram).*

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

* Only available in certain models.

Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedaży, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawierają ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

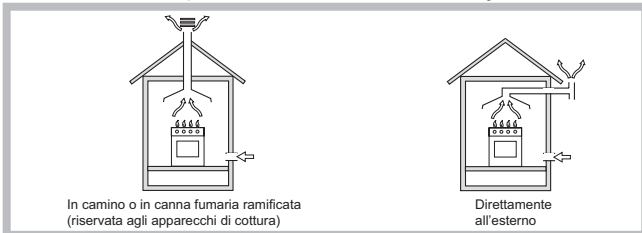
Ustawienie

! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

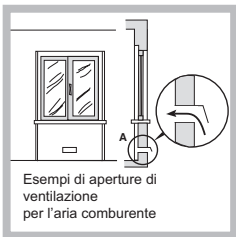
! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

! Niniejsze urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych. Należy dochować następujących warunków:

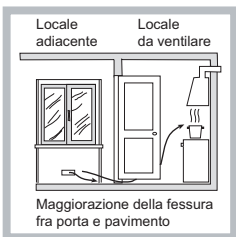
- Pomieszczenie powinno posiadać system odprowadzający na zewnątrz gazów spalinowych składający się z okapu lub wyciągu elektrycznego, uruchamianego automatycznie każdorazowo podczas uruchomienia urządzenia.



- Pomieszczenie powinno posiadać funkcjonalny system dopływu powietrza umożliwiający normalne spalanie. Dopływ niezbędnego do spalania powietrza nie powinien być mniejszy niż 2 m³/h na każdy kW zainstalowanej mocy.



System może polegać na bezpośrednim poborze powietrza z zewnątrz budynku przy pomocy kanału o przekroju użytecznym przynajmniej 100 cm² i zabezpieczonego przed przypadkowym zaślepieniem.



Albo też, w sposób pośredni, z przyległych pomieszczeń wyposażonych w przewód wentylacyjny jak opisany powyżej, a nie będący częścią wspólną dla całej nieruchomości ani nie mający połączeń z pomieszczeniami sypialni lub w których występuje zagrożenie pożarem.

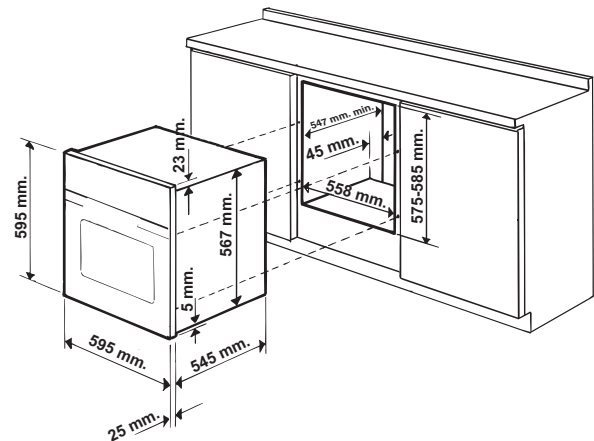
- Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół. Dlatego pomieszczenia, w których przechowywane są butle GPL powinny przewidywać otwory prowadzące na zewnątrz umożliwiające spływanie ku dołowi ewentualnych

wycieków gazu. Ponadto butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub komorach o położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). Dobrze jest przechowywać w pomieszczeniu jedynie butle aktualnie użytkowaną, umocowaną w sposób nie narażający jej na bezpośrednie oddziaływanie źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki, itp.) mogące doprowadzić do wzrostu temperatury powietrza powyżej 50°C.

Zabudowa

W celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia koniecznym jest, aby mebel posiadał odpowiednie parametry:

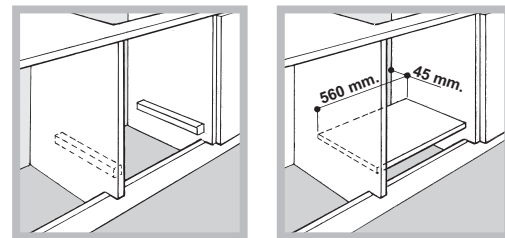
- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- dla zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku zabudowy szeregowej **pod blatem** (patrz rysunek), jak i w **słupkowej**, mebel powinien posiadać następujące wymiary



! Po zabudowaniu piekarnika należy upewnić się, czy uniemożliwiony jest kontakt z jego częściami elektrycznymi. Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

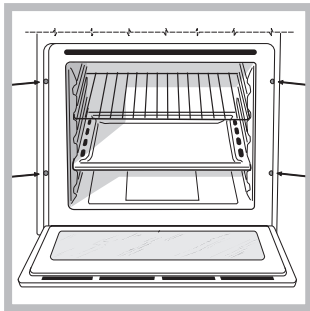
Obieg powietrza

W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).



Wyśrodkowanie i zamocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla: należy otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory umieszczone na listwie obwodowej.

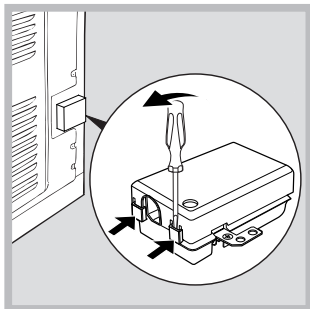


! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzia.

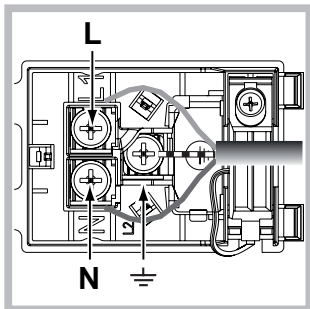
Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do funkcjonowania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (patrz poniżej).

Montaż przewodu zasilającego



1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (patrz rysunek).



2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N- \perp , a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony \perp (patrz rysunek).
3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz obok). W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód zasilania nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę otoczenia przekraczającą 50° C (np. tylna ścianka piekarnika).

! Osoba instalująca urządzenie jest odpowiedzialna za jego właściwe podłączenie do prądu i zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien być zginany ani ścisany.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis Techniczny).

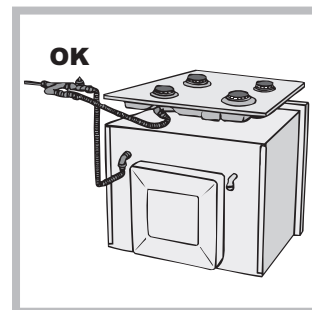
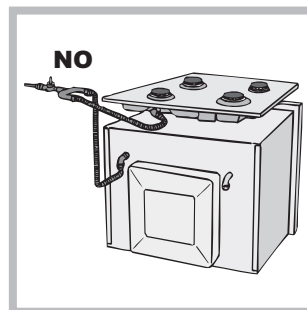
! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzeżenia powyższych zaleceń.

Podłączenie gazu

Podłączenie urządzenia do przewodów lub butli gazowej powinno zostać wykonane zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych z ich późniejszymi zmianami dopiero po upewnieniu się, że jest ono wyregulowane do pracy z rodzajem gazu, którym będzie zasilane. W przeciwnym wypadku wykonać czynności wskazane w paragrafie "Dostosowanie do różnych rodzajów gazu" w przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi i ich kolejnymi uaktualnieniami.

! Dla pewnego działania, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia należy upewnić się czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach zalecanych w tabeli 1 "Charakterystyka palników i dysz".

! W przypadku, gdy trzeba wykonać instalację płaszczyzny gotowania na gaz oraz wbudowanego piekarnika na gaz, wykonywanie połączeń między dwoma urządzeniami lub używanie jednego kurka odcinającego jest absolutnie zabronione. Będą one połączone osobno, każde musi posiadać swój zawór ograniczający, który sprawi, że urządzenia te będą od siebie niezależne (zobacz rysunki).



Podłączenie przewodem sztywnym (miedź lub stal)

! Podłączenie do urządzenia gazowego powinno być wykonane w taki sposób, aby nie powodować żadnych naprężeń urządzenia.

Na przewodzie zasilającym urządzenia znajduje się ruchome złącze kolankowe "L", którego szczelność zapewniona jest uszczelką. W przypadku gdyby okazało się, że konieczne jest obrócenie kolanka należy obowiązkowo

wymienić uszczelkę (na wyposażeniu urządzenia). Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim.

Podłączenie z przewodem elastycznym ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim. Użycie przewodów tego rodzaju powinno być wykonane w ten sposób, aby ich długość, w warunkach maksymalnego rozszerzenia nie przekraczała 2000 mm. Po wykonaniu podłączenia upewnić się, czy metalowy przewód elastyczny nie styka się z elementami ruchomymi, ani nie jest przygnieciony.

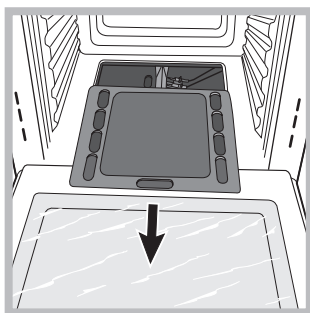
! Używać wyłącznie przewodów i uszczelki metalowych z aluminium lub uszczelki z gumy zgodnych z obowiązującymi Krajowymi Normami.

Kontrola szczelności

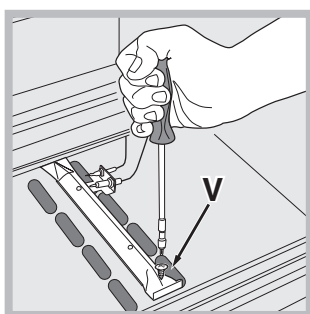
! Po zakończeniu instalacji skontrolować szczelność wszystkich złącz stosując w tym celu wodny rozwór mydła, nigdy płomień. Dostosowanie do różnych rodzajów gazu Aby przystosować piekarnik do innego rodzaju gazu niż ten, dla którego jest przystosowany (umieszczone na etykietce), należy wykonać następujące operacje:

- Wymienić dyszę palnika piekarnika

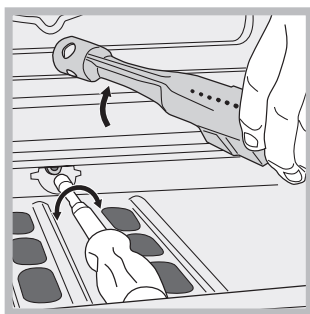
1. otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika



2. wyciągnąć przesuwne dno piekarnika



3. wykręcić śrubę, która przymocowuje palnik
4. wyciągnąć palnik z piekarnika po usunięciu śruby "V";



5. Odkręcić dyszę palnika piekarnika za pomocą odpowiedniego klucza nasadowego do dysz lub lepiej za pomocą klucza nasadowego 7 mm i wymienić ją na dyszę dostosowaną do nowego rodzaju gazu (zobacz tabela 1).

6. Umieścić na miejscu wszystkie komponenty wykonując czynności w kolejności odwrotnej w stosunku do powyższej sekwencji.

! Uwaga szczególnie na przewody świec i przewody termoelementu.

- Regulacja powietrza pierwotnego palników piekarnika. Palnik jest zaprojektowany tak, że nie wymaga żadnej regulacji powietrza pierwotnego.

- Regulacja minimum palnika piekarnika

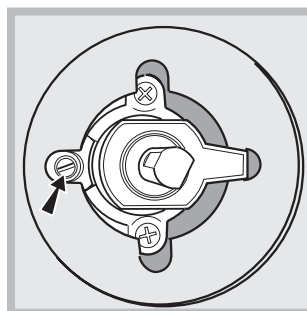
1. umieścić pokrętkę na pozycji Min po pozostawieniu go przez około 10 minut na pozycji Max

2. Zdjąć pokrętkę

3. Zdjąć tarczę przymocowaną do przedniego panelu

4. regulować śrubą do regulacji umieszczoną na zewnątrz miarki termostatu aż do otrzymania małego, regulamego płomienia (płomień jest widoczny poprzez otwory spodu piekarnika);

5. następnie sprawdzić czy podczas szybkich obrotów pokrętkę z pozycji Max do pozycji Min oraz przy szybkim otwieraniu i zamykaniu drzwiczek piekarnika palnik nie gaśnie.



! W przypadku gazu płynnego śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca.

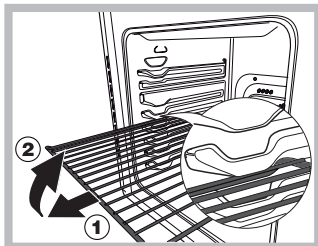
! Po zakończeniu operacji należy wymienić poprzednią etykietę nastawień na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi użytkowemu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

! W sytuacji, gdy ciśnienie stosowanego gazu stanie się różne (lub zmienne) od przewidywanego, koniecznym jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia (zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi).

TABLICZKA ZNAMIONOWA

Rozmiar	szerokość 43,5 cm wysokość 31 cm głębokość 43,5 cm
Objętość	58 litrów
Podłączenia elektryczne	patrz tabliczka znamionowa
Cechy gazu	patrz tabliczka znamionowa
  	<p>- To urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Wspólnotowymi: 2006/95/EWG z dnia 12/12/06 (Niskie ciśnienie) wraz z późniejszymi zmianami – 2004/108/EWG z dnia 15/12/04 (Kompatybilność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami. 2009/142/EWG z dnia 30/11/09 (Gaz) z późniejszymi zmianami. 2012/19/WE z późniejszymi zmianami.</p>

Uruchomienie i użytkowanie



UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).

W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

! Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej jedną godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć piekarnik, otworzyć drzwiczki i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Włączanie piekarnika

Pokrętko piekarnika to urządzenie pozwalające na wybranie różnych funkcji piekarnika i na wybranie temperatury pieczenia, która będzie jak najbardziej dostosowana do przyrządzanych potraw, spośród temperatur wskazanych na samym pokrętle (zawarta między 140°C i 240°C). Urządzenie do elektronicznego zapalania piekarnika jest zainstalowane wewnątrz pokrętko do sterowania. Aby zapalić palnik piekarnika, należy nacisnąć do końca i przekręcić pokrętko PIEKARNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji Max (przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika). Zważywszy na fakt, że piekarnik wyposażony jest w urządzenie zabezpieczające, po zapaleniu palnika konieczne jest przytrzymanie pokrętko PIEKARNIK przez około 6 sekund, tak, aby pozwolić na przejście gazu, aż rozgrzeje się termoelement bezpieczeństwa.

! Przyrząd do elektronicznego zapalania palnika piekarnika nie może być uruchamiany przez ponad 15 sekund. Jeśli po 15 sekundach palnik nie zapalił się, zwolnić pokrętko PIEKARNIK, otworzyć drzwiczki piekarnika i poczekać przynajmniej minutę przez nową próbą zapalania palnika.

Wybranie temperatury pieczenia następuje poprzez dopasowanie wskazania żądanej wartością do informacji umieszczonej na tablicy rozdzielczej; kompletna gama możliwych temperatur umieszczona jest poniżej.

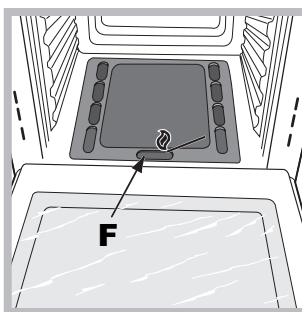
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

Nastawiona temperatura jest automatycznie osiągnięta i utrzymywana poprzez organ kontrolny (termostat) kierowany przez pokrętko.

Ręczny tryb pracy piekarnika

W przypadku chwilowego braku energii elektrycznej można zapalić palnik piekarnika ręcznie.

1. otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika



2. zbliżyć zapałkę lub zapalniczkę do otworu **F**, tak jak jest to pokazane na rysunku, nacisnąć do końca i poruszać pokrętko PIEKARNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji Max.

Zważywszy na fakt, że piekarnik wyposażony jest w urządzenie zabezpieczające, po zapaleniu palnika konieczne jest przytrzymanie pokrętko PIEKARNIK przez około 6 sekund, tak aby pozwolić na przejście gazu, aż rozgrzeje się termoelement bezpieczeństwa.

3. Po zapaleniu zamknąć drzwiczki piekarnika.

! W razie przypadkowego zgaszenia płomienia palnika, zakręcić pokrętko PIEKARNIK, otworzyć drzwiczki piekarnika i poczekać przynajmniej minutę przed ponowną próbą zapalania palnika.

Pokrętko GRILL

Państwa piec wyposażony jest w elektryczny grill. Dość wysoka temperatura skierowana na grill umożliwia natychmiastowe opiekanie powierzchni potraw, co zapobiega stratom płynów i utrzymuje mięso w środku bardziej miękkim. Pieczenie w trybie grillowania szczególnie zalecane jest do tych dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni: steki z cielęciny i wołowe, antrykot, polędwica, hamburgery, itp...

Niektóre przykłady użytkowania podane są w rozdziale "Praktyczne rady przy pieczeniu".

! Podczas używania grilla konieczne jest pozostawienie drzwiczek piekarnika w pozycji zamkniętej.

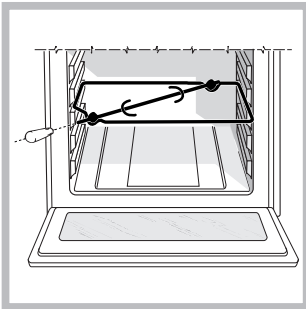
! Nie stawiać nigdy żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Chłodzenie poprzez wentylację


W celu zmniejszenia temperatury na zewnątrz niektóre modele wyposażone są w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem kontrolnym a drzwiczkami piekarnika.

! Po zakończeniu gotowania wentylator pracuje dopóty, dopóki piekarnik wystarczająco się nie ochłodzi.

Rożen*

W celu uruchomienia rożna (zob. rysunek) należy:

1. umieścić blachę uniwersalną na poziomie 1;
2. umieścić uchwyt rożna na poziomie 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika;

3. uruchomić rożen, wybierając tę funkcję przy użyciu pokrętki PROGRAMY .

Oświetlenie piekarnika

Zapala się poprzez naciśnięcie przycisku ŚWIATŁO.

Korzystanie z regulatora czasowego

1. Należy przede wszystkim nakręcić dzwonek obracając pokrętkę REGULATOR CZASOWY o prawie pełny obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Cofając się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek ustawić żądany czas uzgadniając minuty na pokrętkle REGULATOR CZASOWY z oznaczeniem stałym na panelu kontrolnym.
3. Minutnik to regulator czasowy: po upływie czasu wydaje sygnał akustyczny.

! Regulator czasowy nie kontroluje włączenia i wyłączenia piekarnika.

Tabela 1 (dla Polski)

Palnik	Średnica 1/100 (mm)	Moc cieplna (p.c.s.*) kW Min.	G20			G2.350			G30		
			Moc cieplna (p.c.s.*) kW Mak.	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Moc cieplna (p.c.s.*) kW Mak.	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* g/godz	Moc cieplna (p.c.s.*) kW Mak.	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz
Szybki zmniejszony (RR)	100	0.75	2.70	122 (H3)	285	2.70	171	357	2.90	80	83
Szybki (R)	100	0.75	3.00	132 (H3)	257	3.00	183	396	3.30	86	94
Półszybki (średni) (S)	75	0.40	1.65	96 (Y)	157	1.65	130	218	1.80	64	51
Pomocniczy (mały) (A)	55	0.40	1.00	79 (6)	95	1.00	106	132	1.05	50	30
Potrójna korona (TC)	130	1.60	3.60	103 x2	343	3.30	138 x2	436	3.60	65 x2	103
Ciśnienia zasilania	minimalne (mbar)	16			10			29			
	nominalne (mbar)	20			13			37			
	maksymalne (mbar)	25			16			44			

* A 15°C e 1013 mbar - gaz suchy

G20 p.c.s. = 37.78 MJ/m³

G2.350 p.c.s. = 27.2 MJ/m³

G30 p.c.s. = 125.81 MJ/m³

Aby dostosować płytę do gazu G2.350 należy zwrócić się do Serwisu Technicznego o dostarczenie zestawu dysz

Model	Typ Gazu	
	Klasa	Moc kW (1)
PC 640 T X /HA PC 640 T GH /HA PC 640 T R /HA	II 2ELs3B/P	G30 - 37mbar 9.35 kW (680 g/h)
PC 640 X /HA	II 2ELs3B/P	G30 - 37mbar 7.95 kW (578 g/h)
PC 631 X /HA	II 2ELs3B/P	G30 - 37mbar 6.15 kW (447 g/h)

(1) Wartości g/h odnoszą się do gazu płynnego (Butan)

* Tylko w niektórych modelach.

Programy

Programy pieczenia

Program GRILL

Uruchamiany jest górny element grzewczy. Dość wysoka temperatura skierowana na grill umożliwia natychmiastowe opiekanie powierzchni potraw, co zapobiega stratom płynów i utrzymuje mięso w środku bardziej miękkim. Pieczenie w trybie grillowania szczególnie zalecane jest do tych dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni: steki z cielęciny i wołowe, antrykot, polędwica, hamburgery, itp... Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia w trybie GRILL, umieścić brytfannę w pozycji 1 w celu zebrania resztek z pieczenia (sosy i/ lub tłuszcze).

GRILL

- Ustawić grill w pozycji 3 lub 4, umieszczając pożywienie w centrum grilla.
- Zaleca się ustawiać poziom energii na wartość maksymalną. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego pracą steruje termostat;

PIZZA

- Stosować blachę z lekkiego aluminium, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu kuchenki. Korzystanie z brytfanny wydłuża czas pieczenia, a pizza rzadko jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Położenie pokręta wyboru	Przygotowywana potrawa	Waga (kg)	Położenie pieczenia ruszt od dołu	Czas wstępnego ogrzewania (minuty)	Położenie pokręta termostatu	Czas pieczenia (minuty)
Piekarnik	Lasagne cannelloni	2,5	3	10	200	55-60
	Makaron z piekarnika	2,5	3	10	200	40-45
	Cielęcina	2,2	3	10	200	50-55
	Kurczak	1,7	2	10	210	80-90
	Rolada z indyka	1,5	3	10	200	70-80
	Kaczka	2,5	3	10	200	80-90
	Królik	1,8	3	10	200	90-100
	Biodrówka wieprzowa	2,0	3	10	200	80-90
	Udziec jagnięcy	1,5	3	10	200	70-80
	Makrele	1,8	3	10	200	80-90
	Kiełec właściwy	1,3	3	10	200	30-40
	Pstrąg w folii	1,5	3	10	180	30-40
	Pizza neapolitańska	1,0	3	10	200	30-35
	Suche biszkopty	0,6	3	15	210	15-20
	Krucze ciasto	0,5	4	15	180	25-30
	Ciasto czekoladowe	1,1	3	15	180	30-35
	Ciasto drożdżowe	1,0	3	15	165	50-60
		1,0	4	15	165	50-60
Grill	Sole i mątwy	1	4	5	-	6
	Szaszłyki z kalmarów i raków	1	4	3	-	4
	Filet z dorsza	1	4	3	-	10
	Warzywa z rusztu	1	4	-	-	8-10
	Befszyk cielęcy	1	4	5	-	20-25
	Kotlety smażone	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburgery	1	4	3	-	10-15
	Kiełbaski	1,7	4	5	-	20-25
	Tost	szt. 4	4	3	-	2-3
	Na rożnie (jeśli jest)					
	Cielęcina z rożna	1.0	-	-	-	80-90
	Kurczak z rożna	1.5	-	-	-	80-90
	Jagnięcina z rożna	1.0	-	-	-	80-90

! Wskazany czas jest tylko czasem przykładowym i może być zmieniany według osobistych upodobań. W systemie gotowania „Grill” brytfanna powinna być ustawiona na 1 poziomie od dołu.

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie jest urządzeniem przeznaczonym do zabudowy klasy 3.
- **Urządzenia gazowe wymagają, dla ich poprawnego działania, regularnej wymiany powietrza. Należy upewnić się, czy podczas ich instalowania przestrzegane były wymagania zawarte w paragrafie dotyczącym "Ustawienia".**
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia, jeśli jest się na boso ani też mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie przez nieuwagę uruchomione, mogłyby one się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○".
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis Techniczny).
- Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo - , jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recykulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki. W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie” (patrz Programy) i „opóźnione czyszczenie automatyczne” (patrz Konserwacja i utrzymanie), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Przy programach GRILL zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

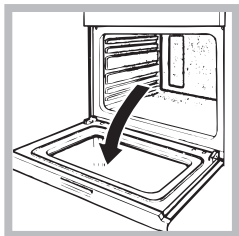
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli płamy są trudne do zmycia, należy stosować produkty przeznaczone specjalnie do tego typu urządzeń. Wyplukać dużą ilością wody i dokładnie wysuszyć. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.

- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Należy używać ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ścierających.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykle sztućce, także w zmywarkach, za wyjątkiem przewodnic ślizgowych.

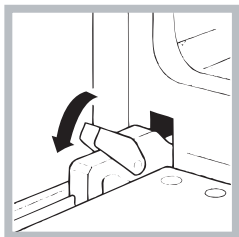
! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Czyszczenie drzwiczek

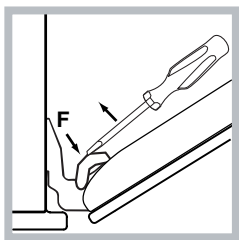
Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby. Aby dokładniej wyczyścić piekarnik można zdemontować drzwiczki:



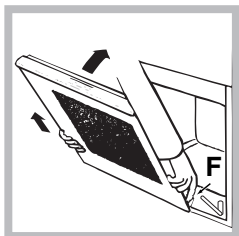
1. otworzyć szeroko drzwiczki (patrz rysunek);



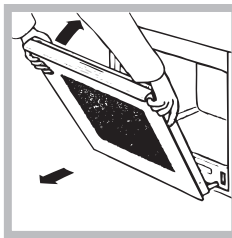
2. podnieść i obrócić dźwignie znajdujące się w obu zawiasach (patrz rysunek);*



2. przy użyciu śrubokręta podważyć i przekręcić dźwignie **F** umieszczone na obu zawiasach (zob. rysunek);*



3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Nacisnąć blokady **F**, a następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek). *



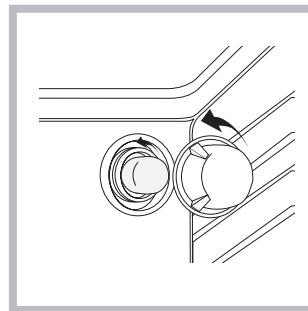
3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek).*

Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego (patrz Serwis Techniczny). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

Wymiana żarówki



W celu wymiany żarówki w piekarniku:

1. Usunąć szklaną pokrywkę przy pomocy śrubokrętu.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną: moc 15 W, sprężenie E 14. Ponownie zamontować pokrywkę, zwracając uwagę na prawidłowe ułożenie uszczelek (patrz ilustracja).

! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

* Tylko w niektórych modelach.

Установлення

! Необхідно зберігати дану брошуру, щоб мати нагоду звернутися до неї у будь-який момент. У раз продажу, передачі іншій особі або переїзду переконайтеся, що інструкція перебуває разом із приладом й новий власник може ознайомитися з принципами його роботи й відповідними запобіжними заходами.

! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо встановлення, використання та безпеки.

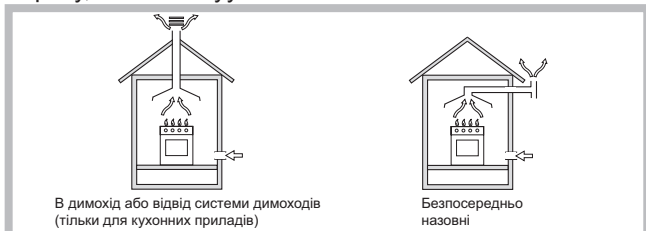
Розташування

! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. Запобіжні заходи та поради).

! Встановлення має здійснюватися лише фахівцями та з дотриманням цих інструкцій. Помилкове встановлення може призвести до травмування осіб, тварин або до ушкодження речей.

! Цей прилад має встановлюватися і використовуватися тільки у приміщеннях з постійною вентиляцією, відповідно до норм UNI-CIG 7129 e 7131 і всіх наступних внесень та модифікацій, маючих чинність. Необхідно дотримуватися наступних вимог:

- Приміщення має бути обладнане системою витяжної вентиляції, що вилучає будь-які продукти згоряння. Це може бути витяжка або електричний вентилятор, який автоматично запускається кожного разу, коли плиту увімкнено.



- В приміщенні також повинна бути забезпечена правильна циркуляція повітря, при цьому продукти горіння повинні вилучатися своєчасно. Швидкість потоку повітря повинна бути не менше 2м³/год за кВт встановленої потужності.



Система циркуляції повітря може отримувати повітря безпосередньо з навколишнього середовища за допомогою труб з внутрішнім перерізом не менше 100см²; отвори не повинні бути уразливі до будь-якого блокування.



Система може також забезпечити необхідний повітряний обмін для місцевого згоряння, у випадку коли забруднене повітря надходить з сусідніх кімнат, які мають витяжні труби з циркуляцією повітря, як описано вище. Однак, ці кімнати не повинні бути

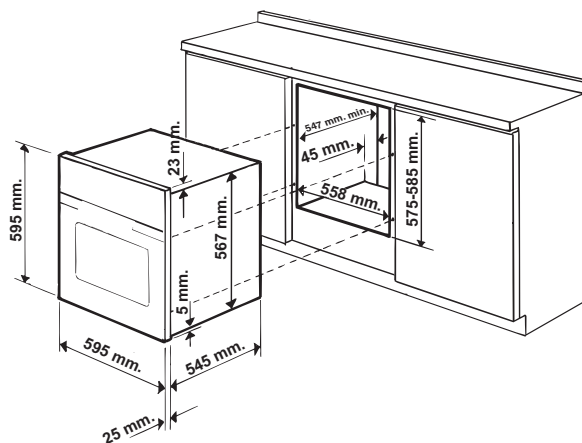
комунальними, спальними або кімнатами, які можуть представляти небезпеку пожежі.

- Зріджений газ осідає на підлогу, так як він важчий за повітря. Таким чином, приміщення, де знаходяться балони зі зрідженим газом, повинні бути обладнані вентиляційними отворами, щоб вилучити газ у разі витіку. Внаслідок цього балони, які містять зріджений газ, частково чи повністю заповнені, не повинні бути встановлені або зберігатися у приміщеннях або сховищах, які знаходяться нижче рівня землі (підвалитощо). Балон, який використовується і зберігається в кімнаті доцільно розташовувати у місці, де він не буде під впливом тепла від зовнішніх джерел (духовки, каміни, печі і т.д.), які можуть підвищити температуру балону вище 50°C.

Вбудування

Щоб гарантувати справну роботу приладу, меблі, в які він має вбудовуватися, повинні мати відповідні характеристики:

- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- стіл, під який вбудовується духовка (див. малюнок), або висока шафа повинні мати такі розміри:

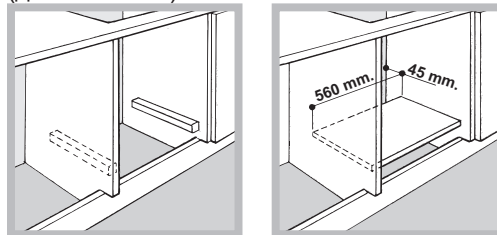


! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами.

Енергоспоживання, вказане на таблиці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

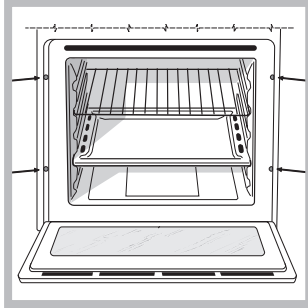
Вентилування

Для гарантії належного вентилування необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона обпиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див. малюнки).



Центрування і закріплення

Щоб закріпити прилад до меблі: відкрити дверцята духовки і загвинтити 4 дерев'яні гвинти у 4 отвори, які знаходяться на периметральній рамці.

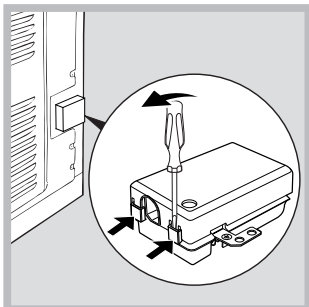


! Всі частини, які забезпечують безпеку, мають закріплюватися так, щоб унеможливити їх витягання без спеціальних інструментів.

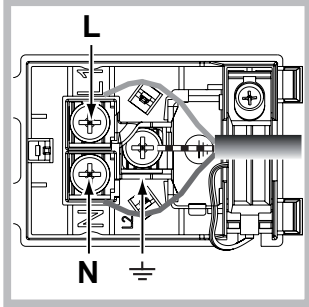
Електричні підключення

! Духовки оснащені триполюсним шнуром живлення та працюють від змінного струму, робоча напруга і частота вказуються на табличці з даними, закріпленої на приладі (див.нижче).

Встановлення шнура живлення



1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою як важелем, натиснувши нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див.малюнок).



2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N- \perp , потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений (\perp)-див.малюнок.
3. Зафіксуйте шнур відповідним затискачем.
4. Закрийте кришкою клемну коробку.

Підключення шнура живлення до електричної мережі

Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на табличці з даними навантаження (див.поруч). У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем).

При розташуванні шнура живлення слідкуйте, щоб температура у приміщенні не перевищувала 50°C в ніякій точці.

! Монтажник є відповідальним за правильне електричне підключення та дотримання норм безпеки.

Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

- розетка має заземлення у відповідності до встановлених норм;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками (див. нижче);
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці з характеристиками (див.нижче);
- розетка сумісна з вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.

! У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів або утисків.

! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. Допомога).

! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

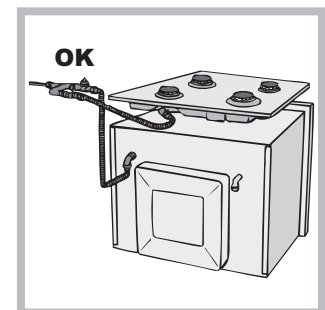
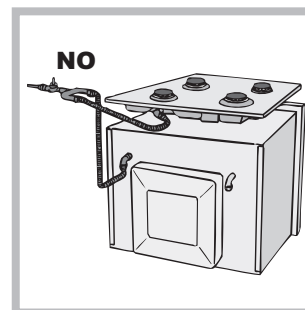
Підключення газу

Підключення приладу до трубопроводу або до газового балону має виконуватися з дотриманням норм UNI-CIG 7129 і 7131 за подальшими внесеними змінами, та тільки перевірявши, що прилад налаштований на той тип газу, який подаватиметься з мережі або з балону. В протилежному випадку слід виконати дії, наведені в параграфі «Перенастроювання на інший тип газу».

Якщо постачається зріджений нафтовий газ з балону, слід використовувати регулятори тиску, відповідні до норм UNI EN 12864 з подальшими внесеними змінами.

! Для забезпечення справної роботи, розумного використання електроенергії та тривалого терміну служби приладу слід переконаватися в тому, що тиск живлення перебуває в межі значень, наведених у таблиці 1 «Характеристики пальників і форсунок».

! Якщо необхідно установити газову варильну поверхню та вбудовану газову духовку, суворо забороняється під'єднувати між собою два прилади або використовувати один запірний кран на обидві. Вони потребують окремих підключень, і кожен з них повинен мати власний запірний кран, щоб забезпечити незалежність одного від іншого (див. малюнки).



Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталевій)

! Підключення до газової мережі не має ніяким чином створювати навантаження на прилад.

На рампі живлення приладу передбачено поворотний штуцер "L", герметичність котрого забезпечує ущільнювачі. При необхідності повернути штуцер, обов'язково необхідно замінити ущільнювач (він

постачається разом з приладом). Циліндричний штуцер на подачі газу у прилад має зовнішню різьбу 1/2 газ.

Підключення газу за допомогою гнучкої труби з неіржавіючої сталі в суцільному обплетенні з різьбовими штуцерами

Циліндричний штуцер на подачі газу у прилад має зовнішню різьбу 1/2 газ.

При покладанні таких труб необхідно пам'ятати, що їхня максимальна довжина не має перевищувати 2000 мм. Після підключення слід переконаватися, що гнучка металева труба не контактує з рухомими частинами та не має згинів.

! Використовуватися мають лише труби, які відповідають стандарту UNI-CIG 9891, і металеві алюмінієві ущільнювачі, які відповідають стандарту UNI 9001-2, або гумові ущільнювачі, які відповідають стандарту UNI EN 549.

Контроль герметичності

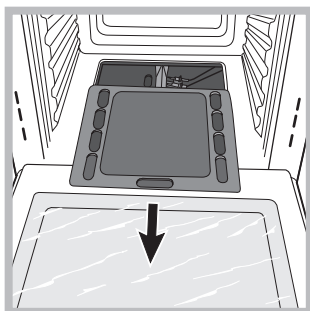
! Після під'єднання слід перевірити герметичність всіх штуцерів за допомогою розчину мильної води та ні в якому разі полум'я.

Переналагодження під інший тип газу

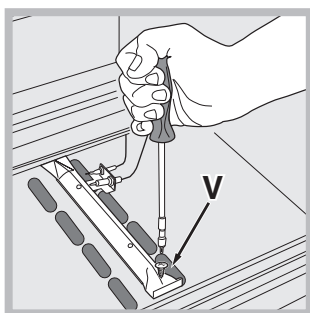
Щоб переналагодити прилад на інший тип газу (відмінний від вказаного на етикетці), слід виконати такі дії:

- Заміна форсунки в пальнику духовки

1. повністю відкрити дверцята духовки

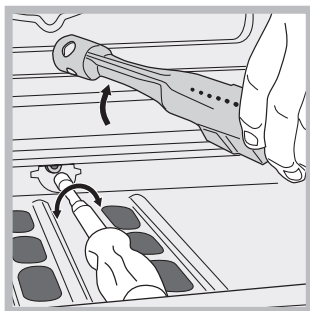


2. витягнути днище духовки



3. розгвинтити кріпильний гвинт пальника

4. Зняти пальник з духовки, попередньо видаливши гвинт "V";



5. розгвинтити форсунку з пальника духовки за допомогою спеціального торцевого трубчастого ключа, або краще – торцевого трубчастого ключа 7 мм і замінити її на форсунку для нового типу газу (див. таблицю 1).

6. Встановити на місце всі компоненти, виконуючи вищенаведені дії в зворотному порядку.

! Особливу увагу слід звернути на дроти свічок і на труби термопар.

- Регулювання первинного повітря у пальнику духовки
Завдяки власній конструкції пальник не потребує ніяких регулювань первинного повітря.

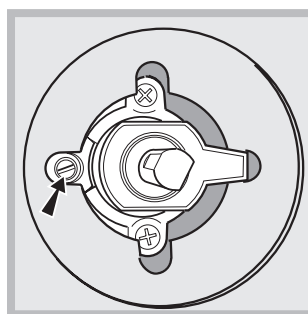
- Регулювання мінімальної потужності на пальнику духовки

1. Перевести регулятор в положення Min (Мін.), попередньо залишивши його на 10 хвилин в положенні Max (Макс.)

2. зняти регулятор

3. зняти закріплений до передньої планки диск

4. За допомогою регульовального гвинта, розташованого зовні на штоку термостату, налаштуйте невеличке стабільне полум'я (полум'я помітне крізь отвори на днищі духовки);



5. потім переконатися, шляхом швидкого обертання регулятора з положення Мах у положення Мін або швидкого відчинення і зачинення дверцят духовки, що пальник не вимикається.

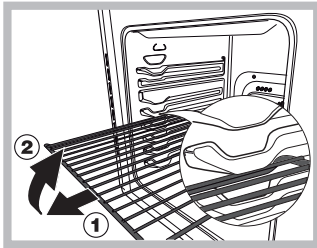
! При використанні зрідженого нафтового газу регульовальний гвинт має загвинчуватися до упору.

! Наприкінці операції замінити стару етикетку про регулювання на нову, яка відповідає новому використовуваному газу, її можна отримати у наших центрах з технічної допомоги.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2).

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри	ширина 43,5 см висота 31 см глибина 43,5 см
Об'єм	58 л
Електричні з'єднання	Див. на табличці з даними
Характеристики газу	Див. на табличці з даними
 	Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС: 2006/95/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами. 2009/142/CEE від 30/11/09 (Газ) з подальшими внесеними змінами. 2012/19/CE з подальшими внесеними змінами.

Запуск і використання



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки (1). Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку,

підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки й провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

Як розпочати використання духовкою

Регулятор духовки служить для вибору різноманітних функцій духовки і температури для приготування їжі (на самому регуляторі мають відмітки з температурою від 140°C до 240°C). Пристрій електронного розпалювання духовки вбудовано всередину регулятора керування. Щоб увімкнути палик духовки, слід натиснути до упору й обернути регулятор FORNO проти годинникової стрілки, у положення Max ☆ (дверцята духовки мають бути зачинені). Оскільки духовку оснащено запобіжним пристроєм, після запалення палика необхідно натиснути і притримати регулятор FORNO приблизно на 6 секунд, щоб забезпечити прохід газу до тих пір, поки не нагріється запобіжна термopapa.

! Пристрій електронного розпалення палика духовки не можна вмикати більше 15 секунд. Якщо після 15 секунд палик не розпалюється, не слід більше натискати на регулятор FORNO, розчинити дверцята духовки і зачекати не менше однієї хвилини перед наступною спробою розпалення палика.

Вибір температури для приготування їжі: сумістити значення бажаної температури з відміткою на панелі керування; температурний діапазон наведено нижче.

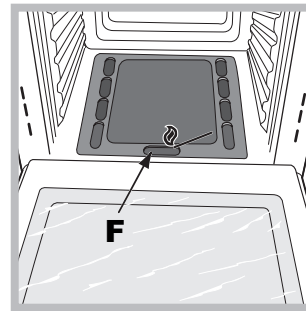
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

Задана температура досягається автоматично і постійно підтримується термостатом, який керується регулятором.

Увімкнення духовки уручну

При тимчасовому зникненні електроенергії палик духовки можна увімкнути уручну:

1. відчинити дверцята духовки



2. наблизити сірник або запальничку до отвору **F**, як вказано на малюнку, натиснути до упору й обернути регулятор FORNO проти годинникової стрілки, у положення Max.

Оскільки духовку оснащено запобіжним пристроєм, після запалення палика необхідно натиснути і притримати регулятор FORNO приблизно на 6 секунд, щоб забезпечити прохід газу до тих пір, поки не нагріється запобіжна термopapa.

3. Після розпалення зачинити дверцята духовки.

! У разі раптового зникнення полум'я у палику слід повернути регулятор FORNO у неробоче положення, відчинити дверцята духовки і зачекати не менше однієї хвилини перед наступною спробою з увімкнення палика.

Регулятор ГРИЛЮ

Духовку оснащено електричним грилем. Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високу температуру для поверхні: біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, вирізка, гамбургери, тощо...

Деякі приклади наводяться у розділі «Корисні поради з приготування».

! При використанні грилю дверцята духовки мають бути зачинені.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

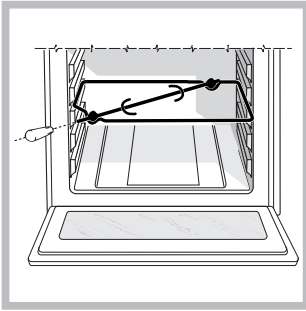
! Все кухонне приладдя встановлюйте на ґратки з комплекту постачання.

Вентиляція для охолодження

З метою зниження зовнішньої температури деякі моделі оснащені вентилятором для охолодження. Він створює повітряний потік, який виходить між панеллю керування і дверцятами духовки.

! Наприкінці приготування їжі вентилятор продовжує працювати до певного охолодження духовки.

Рожен *



Щоб увімкнути рожен (див. малюнок) виконайте такі дії:

1. встановіть деко в позицію 1;
2. вставте опору рожна у положення 3 і вставте рожен у спеціальний отвір, що знаходиться на задній стінці духовки;
3. Увімкніть рожен за

допомогою регулятора ПРОГРАМИ .

Освітлення духовки

Увімкнення відбувається за допомогою кнопки LUCE.

Як використовувати таймер

1. Перш за все, необхідно завести будильник, обертаючи регулятор ТАЙМЕРУ на повний оберт за годинниковою стрілкою.
2. Обертаючи назад, проти годинникової стрілки, задайте бажаний час, стикуючи хвилини, вказані на регуляторі ТАЙМЕРУ з нерухомою відміткою на панелі керування.
3. Таймер – це лічильник хвилин: про вичерпання часу сповіщає звуковий сигнал.

! Таймер не контролює увімкнення та вимкнення духовки.

Характеристики пальників і форсунок

Таблиця 1			Зріджений газ				Природний газ	
Пальник	Теплова потужність кВт (р.с.с.=теплота згоряння за вищою межею*)		Байпас 1/100 (мм)	Пальник 1/100	Витрати* г/год		Пальник 1/100 (мм)	Витрати* л/год
	Номинальна	Зменшена			***	**		
Духовка	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Тиск, що подається	Номинальний (мбар)				28 - 30	37	20	
	Мінімальний (мбар)				20	25	17	
	Максимальний (мбар)				35	45	25	

- * При 15°C і 1013,25 мбар-сухий газ
- ** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг
- *** Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг
- Природний газ Р.С.С. = 37.78 MJ/m³

* Наявний лише у деяких моделях.

Програми

Програми приготування їжі

Програма ГРИЛЬ

Працює верхній нагрівальний елемент. Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високу температуру для поверхні: біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, вирізка, гамбургери, тощо... Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.

Корисні поради з приготування їжі

! Nelle cotture GRILL, disporre розташуйте деку в позицію 1 для збирання залишків від приготування (підливи і/або жири).

ГРИЛЬ

- Вставте ґратку в позицію 3 або 4, розміщуючи продукти у центрі ґратки.
- Рекомендується виставити максимальну електроенергію. Не турбуйтеся, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: її робота контролюється термостатом.

ПІЦЦА

- Використовуйте низьку форму без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці з комплекту постачання. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині часу приготування.

Таблиця приготування

Положення регулятора для вибору	Продукти для готування	Вага (кг)	Позиція полиці, відраховуючи знизу	Час попереднього нагрівання (у хвиликах)	Положення ручки термостату	Час приготування (у хвиликах)	
Духовка	Лазан'я	2,5	3	10	200	55-60	
	Каннеллоні	2,5	3	10	200	40-45	
	Запечена у духовці паста	2,2	3	10	200	50-55	
	Телятина	1,7	2	10	210	80-90	
	Курка	1,5	3	10	200	70-80	
	Рулет з індичого м'яса	2,5	3	10	200	80-90	
	Качка	1,8	3	10	200	90-100	
	Кріль	2,0	3	10	200	80-90	
	Огузок свинини	1,5	3	10	200	70-80	
	Ягняче стегно	1,8	3	10	200	80-90	
	Скумбрія	1,3	3	10	200	30-40	
	Зубатка	1,5	3	10	180	30-40	
	Форель в обгортці	1,0	3	10	200	30-35	
	Неаполітанська піцца	0,6	3	15	210	15-20	
	Печиво	0,5	4	15	180	25-30	
	Пиріг	1,1	3	15	180	30-35	
	Шоколадний торт	1,0	3	15	165	50-60	
Дріжджове тісто	1,0	4	15	165	50-60		
Гриль	Камбала і каракатиці	1	4	5	-	6	
	Шамур з агур, м'яса, цибулини	1	4	3	-	4	
	Філе мерлузи	1	4	3	-	10	
	Овочі гриль	1	4	-	-	8-10	
	Біфштекс з телятини	1	4	5	-	20-25	
	Відбивне м'ясо	1,5	4	5	-	20-25	
	Гамбургери	1	4	3	-	10-15	
	Домашні ковбаси	1,7	4	5	-	20-25	
	Тости	4 шт.	4	3	-	2-3	
	На рожні (якщо наявний)						
	Телятина на рожні	1.0	-	-	-	-	80-90
	Курка на рожні	1.5	-	-	-	-	80-90
	Молода баранина на рожні	1.0	-	-	-	-	80-90

! У таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку.

При готування на грилі деко має завжди займати 1-й рівень, відраховуючи знизу.

Запобіжні заходи та поради

! Духовка розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Ці попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

Загальна безпека

- Цей прилад належить до апаратури вбудованого типу класу 3.
- Для справної роботи газових приладів потребується постійний повітрообмін. При встановленні приладу мають дотримуватися вимоги з параграфу «Розташування».
- Духовка призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування приладу обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з боків духовки.
- Не торкайтеся машини голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.
- Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.
- Слідкуйте, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривайте вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: з боків вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фолією.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Коли Ви не користуєтесь приладом обов'язково перевіряйте, щоб регулятори перебували в позиції “●”/“○”.
- При вийманні вилки з електричної розетки тримайтеся тільки за саму вилку і ні в якому разі за шнур.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- У жодному випадку не робіть спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Зверніться у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.

- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.

Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: дотримуйтеся місцевих норм, так як пакування може бути використане повторно.
- Європейська директива 2012/19/CE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися з звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттевого контейнера, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації.
Для подальшої інформації щодо правильної утилізації побутової техніки, їхні власники можуть звернутися до відповідних міських служб або до постачальника.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Увімкнення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства-виробники електроенергії. Надані можливості щодо планування програм, зокрема “відстрочене готування” (див. Програми) і “відстрочене автоматичне очищення” (див. Технічне обслуговування та догляд) допомагають організуватися залежно від часу.
- Приготування у режимах ГРИЛЬ потребують закритих дверцят духовки: це дозволить отримати кращі результати і заощадити електроенергію (приблизно 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не викликали б втрати тепла.

Технічне обслуговування та догляд

Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягніть вилку з електричної розетки.

Як очистити прилад

- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.

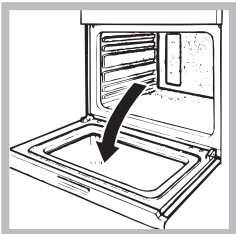
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і м'яким засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині, за винятком ковзних напрямних.

! Забороняється використання апаратів для очищення парю або високим тиском.

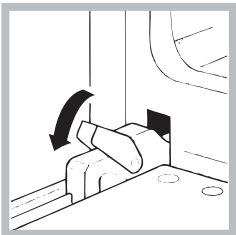
Як очистити дверцята

Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати тріскання скла.

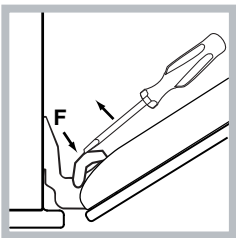
Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:



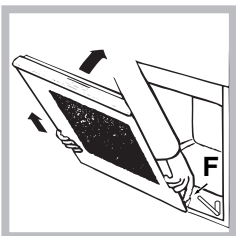
1. повністю відкрийте дверцята (див. малюнок);



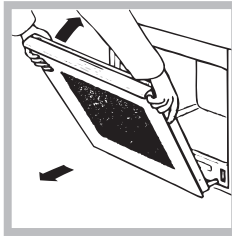
2. підведіть і оберніть маленькі важелі, які знаходяться на двох завісах (див. малюнок);*



2. за допомогою викрутки підведіть і оберніть маленькі важелі, **F** які знаходяться на двох завісах (див. малюнок);*



3. візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачиняючи їх неповністю. натисніть на стопори **F**, потягніть дверцята на себе, виймаючи їх з завіс (див. малюнок).*



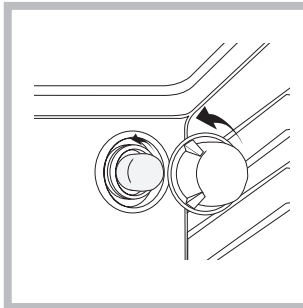
3. візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачиняючи їх неповністю. Потім потягніть дверцята на себе, виймаючи їх з завіс (див. малюнок).*

Поверніть дверцята на місце, виконуючи процедуру у зворотному порядку.

Перевірка ущільнювачів

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий сервісний центр (див. Допомога). Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Як замінити лампочку



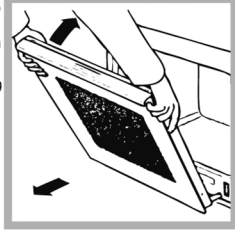
Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:

1. Зніміть скляну кришку патрона.
2. Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: потужність 25 Вт, цоколь E 14.
3. Поверніть кришку на місце (див. малюнок).

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

* Наявний лише у деяких моделях.

3. أمسك بالباب من جانبيه الخارجيين واغلقه إلى نصفه تقريبا. اسحب الباب باتجاهك واخرجه من مفصلتيه (انظر الرسم).



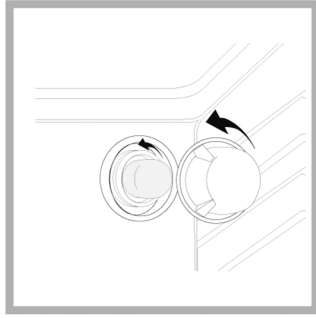
لإعادة الباب إلى مكانه نفذ التعليمات بترتيب عكسي.

فحص مطاط الفرن

افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع (أنظر المساعدة). نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

تبديل مصباح الإنارة

لتبديل مصباح إنارة الفرن:



1. أزل الغطاء الزجاجي لحامل المصباح.
2. أزل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مطابق: الفولطية 25 واط، الكبسولة E 14.
3. أعد الغطاء الزجاجي (انظر الرسم).

المساعدة

! لا تطلب مساعدة فني غير مؤهل أبدا.

الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- نوع المشكلة التي تمت مواجهتها.
 - طراز الجهاز (Mod).
 - الرقم التسلسلي (S/N).
- يمكن العثور على المعلومات الأخيرتين على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز.

* في طرازات معينة فقط

الصيانة والعناية

إيقاف تشغيل الجهاز

قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

تنظيف الجهاز

- ! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.
- الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. إذا كان من الصعب إزالة هذه البقع، استخدم المنتجات المخصصة فقط. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الأكلة.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.
- يمكن غسل الأدوات الملحقة مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.

تنظيف باب الفرن

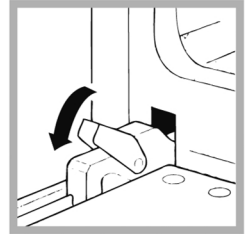
نظف الجزء الزجاجي من باب الفرن باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجة وجففه بخرقة ناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطة معدنية حادة، فهذه يمكن أن تخدش السطح وتسبب تصدع الزجاج.

لتنظيف الفرن تنظيفا كاملا، يمكنك إزالة بابيه.

1. افتح باب الفرن بأكمله (انظر الرسم).

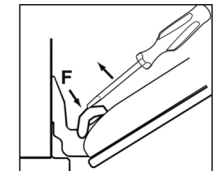


2. ارفع وأدر الرافعات الصغيرة الموجودة على المفصلتين (انظر الرسم). (انظر الرسم).



2. استخدم مفك لرفع وإدارة الرافعات الصغيرة F الموجودة على المفصلتين (انظر الرسم)*.

3. أمسك بالباب من جانبيه الخارجيين واغلقه إلى نصفه تقريبا. أزل إقفال الباب بواسطة الضغط على الكباشات F، ثم اسحب الباب باتجاهك، بسحبه من شقه إلى الخارج (انظر الرسم)*.



وسائل حذر ونصائح

- في حال حدوث خلل في عمل الجهاز، لا تحاول، بأي شكل من الأشكال، تصليح الجهاز بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بمركز الخدمة (انظر المساعدة).

- لا تضع أغراضا ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.

- يجب عدم تشغيل الجهاز من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) الذين يعانون انعدام القدرات الجسدية أو الحسية أو النفسية، من قبل الأشخاص عديمي التجربة أو أي شخص لا يعرف المنتج.

- يجب على هؤلاء الأشخاص، على الأقل أن يتلقوا النصح من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على التعليمات المتعلقة بتشغيل الجهاز مسبقا.

- لا تدع الأطفال يعيثون بالجهاز.

التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.

- تقضي التوجيهات الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الإلكترونية البيئية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على انفراد بهدف إنجاح عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة "السلة الدائرية" المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند التخلص من الجهاز، يجب تجميعه على حدة. يتوجب على المستهلكين الاتصال بسلطتهم المحلية أو بتاجر التجزئة فيما يتعلق بالمعلومات المتعلقة بالطريقة الصحيحة للتخلص من جهازهم القديم.

احترام البيئة والحفاظ عليها

- عند استخدام الجهاز بين الساعات المتأخرة ما بعد الظهر وبين ساعات الصباح الباكر، فيمكنك أن تساعد على تقليل العبء الملقى على شركات الكهرباء.

- دع باب الفرن مغلقا دائما عند استخدام نمط الشواء، فهذا سيحجز نتائج أفضل وسيوفر الطاقة (حوالي 10%).

- افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقا لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

الوقاية العامة

- هذا الدليل معد للطراز 3 من الطباخ المبنى.

أجهزة الغاز تحتاج إلى تهوية عادية للتأكد من الأداء الخالي من المشاكل. عند تركيب الطباخ، اتبع التعليمات الزودة في فقرة "تحديد موضع" الجهاز.

- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيئي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.

- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.

- عند إزالة أو تغيير موضع الجهاز، استخدم دائما المسكات المزودة على جانبي الفرن.

- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.

- يجب استخدام الجهاز قبل البالغين فقط، لطبخ الطعام وفقا للتعليمات المدرجة في هذا الدليل.

- لا تلمس عناصر التسخين وأجزاء باب الفرن بينما يكون الجهاز قيد الاستخدام؛ هذه الأجزاء تصبح ساخنة جدا. أبق الأطفال بعيدا عن الجهاز.

- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.

- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوية ولعزل الحرارة منعاً باتاً.

- أمسك مقبض باب الفرن من الوسط دائما: الأطراف يمكن أن تكون ساخنة.

- استخدم قفازات الفرن دائما عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخراجها منه.

- لا تستخدم رقائق الألومنيوم لتغطية أرضية الفرن.

- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الفرن: إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يسبب الحريق.

- تأكد دائما من أن المفاتيح موجودة بوضع "i"/"j" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.

- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية، لا تسحب الكبل.

- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.

أساليب الطهي

أساليب الطهي

GRILL

يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي. درجة الحرارة العالية جدا والمباشرة للشواء تتيح تحمير وجه اللحوم والمشاوي بينما يتم حبس العصارات لتبقى سهلة المضغ. الشواء موصى به جدا للأطباق التي تحتاج إلى درجة حرارة وجه عالية: شرائح لحم البقر، لحم العجل، الأضلاع، الستيك، الشرائح الطرية (الفيليه)، الهامبرغر وما شابه... قم بالطهي بهذا النمط دائما بينما يكون باب الفرن مغلقا.

نصائح طهي عملية

! في أسلوب طهي الشواء، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع بقايا الطهي (السمن و/أو الشحوم).

الشواء

- أدخل المشواة في الوضع 3 أو 4 وتأكد من أن الطعام في مركز المشواة.
- نحن نوصي بضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين العلوي بواسطة ثرموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.

البيتزا

- استخدم صينية بيتزا من الألومنيوم الخفيف. ضعها على الحامل المزود. للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التنقيط (تمنع القشرة من التكوّن بسبب إطالة وقت الطهي).
- إذا كانت البيتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نحن نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البيتزا خلال عملية الطهي.

جدول نصائح الطهي

إعدادات مفتاح الاختيار	الطعام المطبوخ	الوزن (كغم)	وضع رف الطهي من أسفل الفرن	وقت الإحماء المسبق (دقائق)	إعدادات مفتاح الثرموستات	وقت الطهي (دقائق)	
فرن	لازانيا	2,5	3	10	200	55-60	
	كونيلوني	2,5	3	10	200	40-45	
	باستا مخبوزة	2,2	3	10	200	50-55	
	لحم العجل	1,7	2	10	210	80-90	
	لحم الدجاج	1,5	3	10	200	70-80	
	لفة الديك الرومي	2,5	3	10	200	80-90	
	بط	1,8	3	10	200	90-100	
	لحم الأرنب	2,0	3	10	200	80-90	
	خاصرة الخنزير	1,5	3	10	200	70-80	
	رجل خروف	1,8	3	10	200	80-90	
	سمك المكاريل	1,3	3	10	200	30-40	
	سمك الدنيس	1,5	3	10	180	30-40	
	سمك سلمون مخبوز بالتغليف	1,0	3	10	200	30-35	
	بيتزا نابولي	0,6	3	15	210	15-20	
	بسكويت جاف	0,5	4	15	180	25-30	
	تورنة	1,1	3	15	180	30-35	
	كعكة شوكولاتة	1,0	3	15	165	50-60	
كعكات الخميرة	1,0	4	15	165	50-60		
الشواء	سمك موسى والصبديج	1	4	5	-	6	
	كباب السبيديج والفريديس	1	4	3	-	4	
	فيليه سمك القد	1	4	3	-	10	
	خضروات مشوية	1	4	-	-	8-10	
	شرائح العجل	1	4	5	-	20-25	
	أضلاع	1,5	4	5	-	20-25	
	هامبرغر	1	4	3	-	10-15	
	نقانق	1,7	4	5	-	20-25	
	ساندويشات محمرة	n.° 4	4	3	-	2-3	
	مع مشواة (إن وجدت)						
	عجل على السيخ	1.0	-	-	-	-	80-90
دجاج على السيخ	1.5	-	-	-	-	80-90	
خروف على السيخ	1.0	-	-	-	-	80-90	

رف الفرن

الأول في الأسفل.

يتم تشغيلها بواسطة الضغط على زر LIGHT.

كيفية استخدام ساعة التوقيت

1. لإعداد جرس التنبيه، أدر زر TIMER باتجاه عقارب الساعة دورة كاملة تقريبا.

2. أدر المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة لإعداد الوقت المطلوب: قم بملاءمة الدقائق المبيّنة على المفتاح مع المؤشر الموجود على لوحة التحكم.

3. تعمل ساعة التوقيت بالدقائق: عند حلول الوقت المختار، فسيقوم جرس التنبيه بإسراع صوت.

! لا تشغل ساعة التوقيت الفرن أو توقف تشغيله.

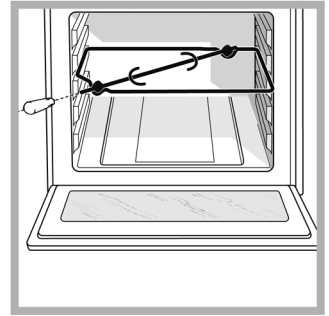
بهدف خفض درجة حرارة الفرن الخارجية تقوم هناك بعض الطرازات مزودة مروحة تبريد توليد تيارا من الهواء يجري بين لوحة التحكم في الفرن وباب الفرن.

! عند اكتمال الطهي، ستواصل مروحة التبريد عملها حتى يبرد الفرن بما فيه الكفاية.

السيخ (متوفر في طرازات معينة فقط)

لتشغيل المشواة (انظر الرسم) اتبع ما يلي:

1. ضع صينية التنقيط بالوضع 1.
 2. ضع داعم المشواة بالوضع 3
- وأدخل السيخ في الشق المزود في اللوحة الخلفية من الفرن.



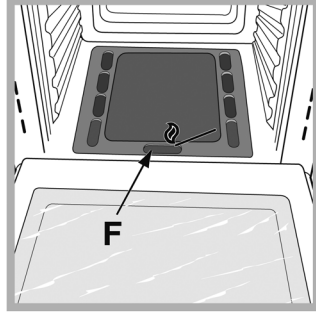
3. قم بتشغيل المشواة باستخدام مفتاح الاختيار .

التشغيل والاستخدام

تشغيل الفرن يدويا

في حال فشل التشغيل، يمكن إشعال محرق الفرن يدويا:
1. افتح باب الفرن

2. أمسك بعود كبريت أو بقداحة بجانب فتحة المحرق، كما هو مبين في الرسم، اضغط المفتاح F (انظر الرسم) ضغطا كاملا وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة، وضعه بوضع الحد الأقصى.



- الفرن مزود بجهاز أمان. بعد إشعال المحرق، دع الغاز يدور حتى يتم تسخين المزوجة الحرارية بأمان مع إبقاء مفتاح الفرن مضغوطة لحوالي 6 ثوان.
3. بعد أن تم إشعال المحرق، اغلق باب الفرن.

! إذا انطفأ لهب المحرق بالصدفة، أدر مفتاح الفرن إلى وضع إيقاف التشغيل، افتح باب الفرن وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعال المحرق ثانية.

مفتاح الشواء

الفرن مزود بجهاز بمشواه كهربائية. درجة الحرارة العالية جدا والمباشرة للشواء تتيح تحمير وجه اللحوم والمشاوي بينما يتم حبس العصارات لتبقى سهلة المضغ. الشواء موصى به جدا للأطباق التي تحتاج إلى درجة حرارة وجه عالية: شرائح لحم البقر، لحم العجل، الأضلاع، الستيك، الشرائح الطرية (الفيلية)، الهامبرغر وما شابه...
بعض أمثلة طريقة الشواء التي يمكن استخدامها مدرجة في فصل "نصائح الطهي العملية".

! عند استخدام المشواة، يجب إبقاء باب الفرن مغلقا.

! لا تضع أبدا أغراضا في الجهة السفلية من الفرن؛ وذلك لتحاكي إتلاف طلاء المينا.

! ضع إناء طهي دائما على الحامل(ات) المزودة.

! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون باب مغلقا، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهوئة جيدا قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلا بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع بسبب الحرق.

تشغيل الفرن

لا يستخدم هذا المفتاح لاختيار أنماط الفرن المختلفة فقط، ولكنه يستخدم أيضا لاختيار درجة حرارة الطهي لمختلف الأطعمة من خلال درجات الحرارة المبينة على المفتاح نفسه (النطاق هو ما بين 140°C وحتى 240°C ويشملها). أدوات إشعال الفرن الإلكترونية مضمنة داخل مفتاح التحكم. لإشعال محرق الفرن، اضغط مفتاح الفرن إلى الداخل قدر الإمكان وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة، ليصل إلى الوضع 1 (مع إبقاء باب الفرن مغلقا). الفرن مزود بجهاز أمان. بعد إشعال المحرق، دع الغاز يدور حتى يتم تسخين المزوجة الحرارية بأمان مع إبقاء مفتاح الفرن مضغوطة لحوالي 6 ثوان.

! أدوات الإشعال الإلكتروني لمحرق الفرن يجب عدم تشغيلها لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يشتعل المحرق بعد 15 ثانية، قم بتحرير مفتاح الفرن، افتح باب الفرن وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعال المحرق ثانية.

يتم اختيار درجة حرارة الطهي عن طريق ملائمة درجة الحرارة المرغوب بها مع العلامة المرجعية في لوحة البيانات؛ النطاق الكامل لدرجات الحرارة مبين أدناه:

الحد الأدنى	• 150 •	• 180 •	• 220 •	الحد الأقصى
140	145	160	200	230 240

سيصل الفرن إلى درجة الحرارة التي تم إعدادها أوتوماتيكيا، وسيبقى الثرموستات، الذي يتم التحكم به بواسطة المفتاح، درجة الحرارة ثابتة.

لوحة البيانات	
الأبعاد	العرض 43.5 سم الارتفاع 31 سم العمق 43.5 سم
الحجم	58 لتر
	<p>يذعن هذا الجهاز لإرشادات السوق الأوروبية المشتركة التالية: 2006/95/EEC من تاريخ 12/12/06 (جهد منخفض) والتعديلات اللاحقة - 89/336/EEC من تاريخ 03/05/89 (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات الملحق - 90/369/EEC من تاريخ 29/06/90 (الغاز) والتعديلات الملحق - 93/68/EEC من تاريخ 22/07/93 والتعديلات الملحق - 2009/142/EEC من تاريخ 30/11/09 (الغز) والتعديلات اللاحقة. 2002/96/EC</p>  

الصمام (الصمام مزود مع الجهاز). تثبيت أنبوب الغاز هو بواسطة موصل غاز اسطواني 1/2 ذكري.

توصيل أنبوب فولاذي مقاوم للصدأ ودون توصيلات مرحلية بملحق داخل فتحة.

تثبيت أنبوب الغاز هو بواسطة موصل غاز 1/2 ذكري.

هذه الأنابيب يجب تثبيتها بحيث لا يتعدى طولها 2000 ملم مع كل الإطالات. بعد إتمام التركيب، تأكد من أن الأنبوب المعدني المرن لا يلامس أية أجزاء متحركة وهو غير مضغوط.

! استخدم فقط الأنابيب والصمامات التي تتوافق مع الأنظمة الوطنية سارية المفعول.

فحص قوة التوصيل

! عند الانتهاء من التركيب، افحص الأنبوب لوجود تسربات بواسطة محلول صابوني. لا تستخدم اللهب أبداً.

مواصفات المحارق والفوهات

الغاز السائل			الجدول 1
التدفق* غرام/ساعة	الفوهة 1/100	الأنبوب المرهلي 1/100	المحرق
منخفض	الفعلي	(ملم)	الفرن
65	185	49	
30 25 35	عادي (kPa) الحد الأدنى (kPa) الحد الأقصى (kPa)		ضغط التزويد

توصيل الغاز

يجب وصل الجهاز بتزويد الغاز الرئيسي أو أنبوبة الغاز وفقا للإرشادات الوطنية سارية المفعول. قبل إنجاز التوصيل، تأكد من أن الطباخ يتوافق مع تزويد الغاز الذي تنوي استخدامه. عند استخدام الغاز السائل من اسطوانة، قم بتركيب منظم ضغط يتوافق مع القوانين الوطنية سارية المفعول.

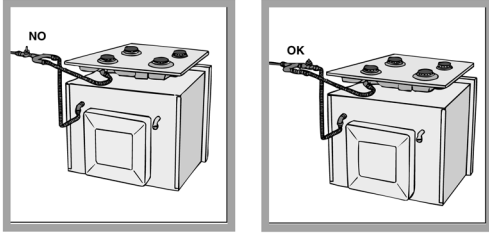
! افحص كون ضغط تزويد الغاز يتلاءم مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("جدول مواصفات المحرق والفوهة") فهذا سيضمن التشغيل الآمن وطول عمر جهازك بينما يحافظ على نجاعة استهلاك الطاقة.

! من الممكن أن تحتاج إلى تركيب داخون فوق فرن الغاز المبني في الخزان، فمن الممنوع بتاتا توصيل الاثنين أو استخدام حنفية مقصوفة فردية. يجب توصيل الجهازين على انفراد، ويجب أن يحتوي كل منهما على حنفية وقف خاصة بهدف عليهما منفصلين أحدهما عن الآخر تماما (أنظر الرسومات).

التوصيل بأنبوبة صلبة (نحاس أو فولاذ)

! يجب إنجاز التوصيل بنظام الغاز بشكل لا يسمح بإحداث أي جهد من أي نوع على الجهاز.

هناك أنبوبة على شكل L مثبتة على نقطة دخول تزويد الجهاز ومثبت عليها صمام بهدف تحاشي التسربات. يجب تبديل الصمام دائما بعد تدوير تثبي



ركب شمعة إشعال قياسية تتلاءم مع الجهد المشار إليه على لوحة البيانات (انظر المربع المجاور).

يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). على كبل التزويد ألا يلامس الأسطح ذات درجة الحرارة التي تتعدى 50°C.

! على من يقوم بالتركيب أن يتأكد من أن التوصيلات الكهربائية الصحيحة قد تم إنجازها وأنها تتوافق تماما مع قواعد الوقاية.

قبل التوصيل بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تدعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القسوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات. (أنظر أدناه).
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات. (أنظر أدناه).
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فني مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات الإطالة أو المقابس المتعددة.

! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابليين للوصول السهل.

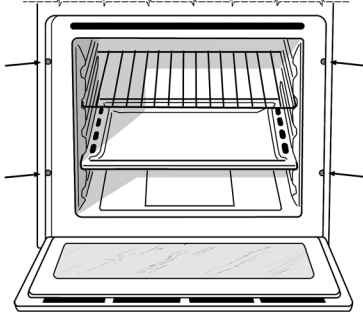
! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل فني مؤهل فقط (أنظر المساعدة).

! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

المركزة والتثبيت

قم بتثبيت الجهاز بالخزانة عن طريق فتح باب الفرن وإدخال 4 براغي داخل 4 ثقوب موجودة على الإطار الخارجي.



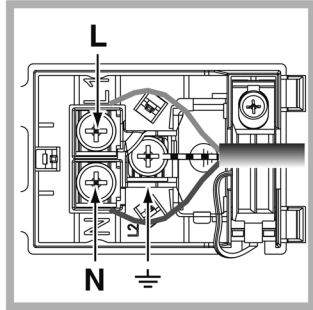
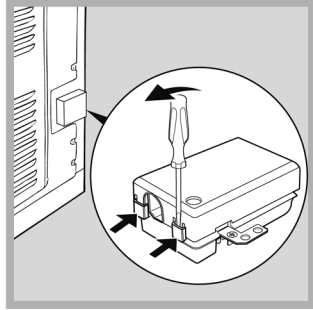
! على كافة الأجزاء التي تضمن أمان الجهاز ألا تتم إزالتها من دون مساعدة أداة.

التوصيلات الكهربائية

! الأفران المزودة بكبل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولتية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليهما على لوحة بيانات الجهاز (انظر أدناه).

تركيب كابل التغذية الكهربائية

1. قم بفتح علبة الأقطاب عن طريق فك الأسنة الجانبية للغطاء باستخدام المفك: قم بالسحب وفتح الغطاء (انظر الشكل).
2. تركيب كابل التغذية: قم بفك مسامير مشبك تثبيت الكابل والثلاثة المسامير الخاصة بالوصلات L-N-، ثم قم بتثبيت الأسلاك تحت رؤوس المسامير مع مراعاة الألوان الأزرق (N) والبني (L) الأصفر - الأخضر (انظر الشكل).
3. قم بتثبيت الكابل في موضع التثبيت الخاص بالكابل.
4. أغلق غطاء علبة الأقطاب.



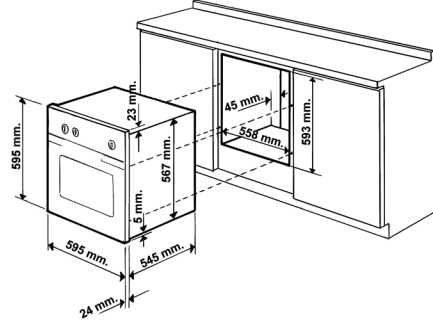
إقبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة دليل المعلومات هذا بعناية. إنه يحتوي على معلومات هامة للاستخدام الآمن، لتركيب الجهاز والعناية به.

!الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. قم بتحويلها إلى مالكي الجهاز الجدد المحتملين.

ملاءمة الجهاز

استخدم وحدة المطبخ الملائمة للتأكد من أن الجهاز يعمل بشكل صحيح.

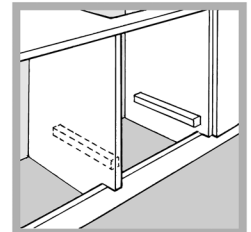
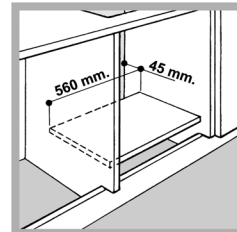
- الحوافي القريبة من الفرن يجب أن تكون مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة.
- على الخزائن المغطاة بقشرة خشبية أن تكون ملصقة بغراء مقاوم لدرجات الحرارة التي تتعدى 100 درجة مئوية.
- لتركيب الفرن تحت رف (انظر الرسم) أو في وحدة مطبخ، على مقاييس الخزانة أن تكون كالتالي:



! على الجهاز ألا يلامس الأجزاء الكهربائية ابتداء من لحظة تركيبه. تم حساب الأرقام المشار إليها على لوحة البيانات لهذا النوع من التركيب.

تهوئة

للتأكد من تزويد تهوئة كافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية من الخزانة. يجب تركيب الفرن بحيث يكون موضوعا على شريحتين من الخشب، أو على مسطح مستو تماما بفتحة تكون على الأقل 560 x 45 ملم (انظر الرسومات).





AR

