

أفران كهربائية مدمجة
إرشادات التركيب والاستعمال والصيانة

بطاقة مواصفات المنتج الملصقة

**FI-A36 - FI-45 - FI-60 – FI-NB60 - FI-60MTO – FI-65 – FI70 – FI-88
- FI-90 – FI-95 – FI-TWIN**

(E) ثابت
(GE) الشواية الثابتة
(V) مروحة تهوية
(W) متعدد النظم
(M) متعدد الوظائف

نوع البرمجة

(CM) عدّاد دقائق ميكانيكي
(PSC) مبرمج اكتمال عملية الطهي الميكانيكي
(OR) ساعة مبرمج اكتمال عملية الطهي العادية
(PE5) مبرمج إلكتروني مزود ب 5 أزرار
(PE6) مبرمج إلكتروني مزود ب 6 أزرار

الفهرس

	دليل الاستخدام
صفحة	تنبيهات عامة
3	دليل استخدام الفرن
6	لوحة التحكم
6	عداد دقائق ميكانيكي CM
7	مبرمج اكتمال عملية الطهي PSC
7	ساعة مبرمج نهاية الطهي العادية OR
8	مبرمج إلكتروني PE5 – PE6
9	
12	تشغيل الفرن
15	وضع الشبكات الداخلية
15	استعمال الشواية
16	الصيانة والتنظيف
16	أعطال التشغيل
17	فك باب الفرن
18	فك / تركيب الزجاج في داخل باب الفرن
21	فك / تركيب الدلائل الجانبية
22	فك / تركيب الدلائل المنزلة
23	استبدال مصباح الفرن
	تعليمات التركيب
24	مواصفات الخزانة
24	إدخال الفرن في الخزانة
26	توصيلات الفرن الكهربائية
27	تركيب / استبدال كابل إمداد الطاقة
27	تأريض مصدر التيار الكهربائي
28	خدمة الدعم الفني وقطع الغيار
29	جداول البيانات الفنية

تنبيهات

هذا المنتج متوافق مع التوجيهات الأوروبية رقم EEC/2002/96. يشير رمز السلة ذات علامة إكس المطبوع على الجهاز إلى ضرورة فصل المنتج بعد رحلة عمل ناجحة عن باقي النفايات المنزلية وإلى ضرورة تسليمه إلى أحد المراكز المتخصصة في فصل وإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية أو إلى إعادة تسليمه إلى تاجر التجزئة في حالة إذا كنت ترغب في شراء جهاز آخر من نفس النوع. المستخدم هو المسؤول الوحيد عن تسليم المنتج في نهاية عمره إلى أحد مراكز تجميع النفايات، وإلا سيقع تحت طائلة العقوبات المنصوص عليها في التشريعات الخاصة بالتخلص من النفايات. يساعد جمع النفايات بشكل منفصل على إعادة تدوير المعدات التالفة مرة أخرى ومعالجتها والتخلص منها بشكل آمن للبيئة كما يساهم في الحد من التأثيرات السلبية على البيئة ولصحة العامة وأخيراً وليس آخراً يعزز من إعادة استخدام و / أو إعادة تدوير المواد التي يتكون منها المنتج. للمزيد من المعلومات والتفاصيل حول نظم تجميع النفايات المتاحة، اتصل بخدمة التخلص من النفايات المحلية أو بالتاجر الذي اشتريته منه هذا الجهاز.

لا تتحمل جهة التصنيع أية مسؤولية مدنية أو جنائية في حالة تركيب الجهاز بشكل غير سليم أو خاطئ. تحتفظ جهة التصنيع لنفسها بالحق في إجراء ما تراه من تعديلات ضرورية على المنتج دون إشعار مسبق.

تجنب فقدان مكونات التعبئة والتغليف، ينبغي عليك التخلص منها في ضوء التشريعات المحلية التي تنظم كيفية التخلص من النفايات. ينبغي قراءة كُتيب التعليمات جيداً قبل الشروع في تركيب أو استخدام هذا الجهاز وذلك بغرض الحصول على كافة المعلومات الضرورية لتركيب وصيانة واستخدام الجهاز بشكل سليم وآمن. من الأهمية بمكان حفظ هذا الدليل بالقرب من الجهاز طوال مدة استخدام الجهاز وفي حالة التنازل عن الجهاز لشخص آخر ينبغي إعطاؤه أيضاً هذا الدليل. لقد تم تصميم وإنتاج هذا الجهاز للاستخدام في أغراض الطهي وتسخين الأطعمة المنزلية فقط. استخدام الجهاز في أي أغراض أخرى بخلاف تلك المذكورة في هذا الدليل سيعد استخدام خاطئ وبالتالي يمثل خطورة على حياتكم. يتوافق المنتج مع نصوص القاعدة الأوروبية رقم 1935/2004 المتعلقة بالمواد التي لها احتكاك مباشر مع المنتجات الغذائية.

يتطابق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية
توجيه الضغط المنخفض – UE/2014/35 وهو التوجيه السابق رقم CE/2006/95
- توجيه التوافق الكهرومغناطيسي UE/2014/30 وهو التوجيه السابق
CE/2004/108

لقد تم تدوين البيانات التعريفية الخاصة بالمنتج في اللوحة المثبتة في الجزء الأمامي من الفرن. يجب عدم إزالة هذه اللوحة مطلقاً.

ينبغي أن تتم عملية تركيب المنتج على يد فنيين متخصصين فقط في ضوء الالتزام التام بالقواعد والتشريعات المعمول بها في هذا الإطار مع مراعاة التعليمات المشار إليها في هذا الدليل. هام: يمنع منعاً باتاً رفع أو سحب هذا الفرن بواسطة استعمال المقابض.

في حالة سوء أداء أو تشغيل الجهاز، قم على الفور بفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي (لا تسحب كابل التغذية الكهربائية من مصدر التيار الكهربائي عن بُعد بغرض فصل التيار) واتصل عندئذ بمركز الخدمة الفنية، المصرح له ببيع قطع الغيار بالقيام بعمليات التنظيف والصيانة الخاصة بالجهاز والتي تقع عادةً على عاتق المستخدم بمفردهم لا تحاول مطلقاً إصلاح الجهاز بنفسك.

الاستخدام السليم للفرن

- يمكن السماح للأطفال فوق سن 8 سنوات وكذلك للأشخاص الذين لا يتمتعون بقدرات جسدية ونفسية وحسية كاملة أو للأشخاص الذين هم محدودو الخبرة والمعرفة من استعمال الجهاز بشرط متابعتهم بدقة وتدريبهم أولاً على كيفية استعمال الجهاز بشكل آمن وتحذيرهم أيضاً من مخاطر استعماله. لا يجب ترك الأطفال يعيئون بالجهاز. لا يسمح للأطفال بالقيام بعمليات التنظيف والصيانة الخاصة بالجهاز والتي تقع عادةً على عاتق المستخدم بمفردهم وبدون مراقبة من قبل ذويهم.
- انتبه للأطفال وتأكد من أنهم لا يعيئون بالجهاز. استخدام الجهاز مقصور فقط على الأشخاص البالغين، حاول دائماً إبعاد الجهاز عن متناول أيدي الأطفال.
- ينبعث عن الجهاز قدر كبير من الحرارة سواء في حالة التشغيل أو سواء في أو في حالة إطفائه. ولذلك يُمنع منعاً باتاً لمس الأجزاء الداخلية للفرن أثناء تلك المراحل ويمكن فقط لمس الأجزاء الخارجية منه فقط. حاول إبعاد الأطفال عن الجهاز أثناء التشغيل، حيث إن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها دائماً ما تكون ساخنة للغاية.
- لوضع أو سحب الأوعية أو الأكسسوارات من الفرن، استعمل دائماً قفازات الحماية.
- استخدم فقط أوعية قادرة على مقاومة درجات الحرارة العالية.
- لا تترك الجهاز داخل حافظته أثناء عملية الطهي التي غالباً ما ينتج عنها كثير من الدهون أو اشتعال الحريق.
- لا تغطي ولا تضع مطلقاً على جوانب الفرن، وخاصة الجوانب الخلفية منه، ورق الألمنيوم أو لوحات أو صوان لأن كل هذه الأشياء قد تؤدي إلى تلف المنتج.
- لا تستعمل الفرن كخزانة للأشياء في حالة عدم استخدامه، لأنه في حالة ترك هذه الأشياء داخل الفرن أثناء التشغيل قد يؤدي إلى إتلاف الفرن والأشياء الموجودة بداخله.
- لا تجلس فوق باب الفرن أثناء فتحه ولا تضع أشياء ثقيلة فوقه ولا تعلقها على المقبض، كل هذا قد يؤدي إلى تلف الجهاز أو يتسبب في سوء تشغيله.
- قبل إجراء عمليات الصيانة أو التنظيف، قم أولاً بفصل قابس الفرن من مصدر التيار الكهربائي، وفي حالة القيام بذلك بعد استخدام الفرن مباشرة، انتظر حتى يبرد تماماً.
- لا تستخدم آلات التنظيف التي تعمل بالبخار لتنظيف الجهاز، لأنها قد تصل إلى الأجزاء الكهربائية من الجهاز وتلفها.
- لا تستخدم مواد خشنة أو كاشطة أو فرشاة معدنية مسنونة لتنظيف باب الفرن، لأنها قد تخدش أو تضر الأسطح، ويمكن كسر الزجاج. لا تستخدم منتجات حمضية (مثل المواد المضادة للجير) لأنها قد تضر بالأجزاء المطلوبة.
- في حالة تلف كابل التغذية الكهربائية، يجب استبداله من قِبل جهة التصنيع أو مركز الدعم الفني خاصتها، أو من خلال أي فني مختص وذلك لتجنب المخاطر.

انتبه ينبغي توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي بما يتوافق مع القواعد السارية. يمكن تركيبه وتشغيله فقط في أماكن جيدة التهوية وبما يتوافق مع القواعد المحلية المعمول بها لتركيب الفرن انظر فصل "تعليمات التركيب".

انتبه
قبل الشروع في القيام بأي عملية صيانة، بما في ذلك استبدال المصباح، ينبغي عليك أولاً فصل القابس من مأخذ التيار الكهربائي.

الاستخدام الصحيح للفرن

- قم بتسخين الفرن بمقدار الوقت اللازم فقط.
- افتح الباب فقط عندما يكون هذا ضروريا لتجنب تسرب الحرارة بلا فائدة.
- حافظ على نظافة وكفاءة حشوات العزل لتفادي التسرب الحراري المضر.
- في نهاية الاستخدام أطفئ الفرن دائما
- لتقليل نسبة تكون التكتيف الناتج عن الرطوبة الموجودة في الأطعمة المختلفة يكون من الضروري دائما إجراء التسخين المسبق للفرن قبل إدخال الأطعمة فيه. على أية حال في حالة تكون التكتيف على زجاج الباب أو على جوانب الفرن فإن ذلك لا يؤثر سلباً على أداء الجهاز ومع الاستمرار في عملية الطهي سوف يتبخر هذا التكتيف.

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى:

افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية
قم بإزالة كافة أدوات التعبئة والتغليف الداخلية واستخرج إكسسوارات الفرن. نظف الأسطح الداخلية باستعمال الماء الساخن أو منظفات محايدة (انظر فقرة "الصيانة والتنظيف") ثم قم بتجفيفها بعناية باستعمال قطعة قماش رطبة. قم بتنظيف كافة إكسسوارات الفرن بنفس الطريقة ثم جففها جيداً.

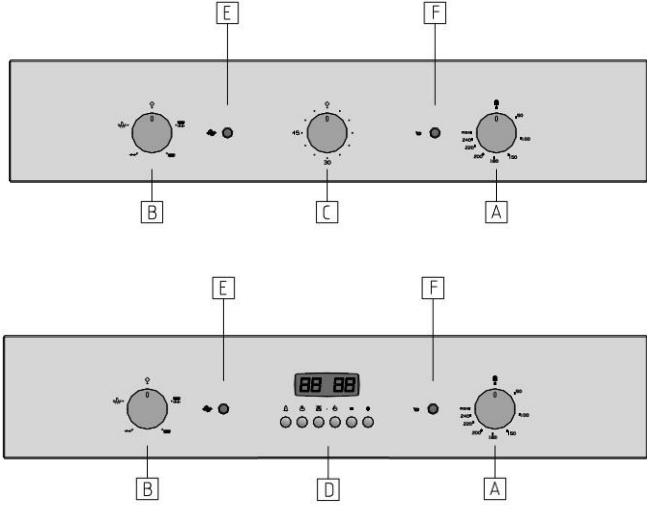
انتبه:

- لا تستخدم هذا الجهاز مطلقاً لتدفئة المكان.
- حاول عدم إعاقة مرور تدفق الهواء البارد عن طريق سد فتحات تهوية الجهاز. يؤدي هذا إلى حدوث خلل في أداء الجهاز مع إمكانية إلحاق التلف بالجهاز نفسه.
- قبل الشروع في عملية التركيب، تأكد من أن مواصفات توزيع شبكة التيار الكهربائي متوافقة مع بيانات الجهاز المشار إليها على بطاقة المنتج نفسه.
- أثناء الاستعمال، انتبه حتى لا تلمس عناصر التسخين داخل فرن
- أجزاء الفرن التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة للغاية أثناء الاستعمال، ولذلك ينبغي إبعاد الأطفال عنه.

- دليل استعمال الفرن-

تلخص المواصفات التالية مجموع وظائف الموديلات، تحقق من تلك المزودة بفرنك.

■ لوحة الأوامر ■



D = ساعة / مبرمج إلكتروني OE/OR/PE

A = ترموستات

E = مؤشر الطاقة

B = مؤشر الوظائف

F = مؤشر ! °C التشغيل

C = عداد الدقائق CM/PSC

يمكن أن تتغير الأوضاع والأنواع حسب الموديلات

هام:

قبل أن تستخدم الفرن للمرة الأولى، اجعله يعمل وهو فارغ وعلى أقصى قدرة ممكنة له لمدة ساعة تقريبا. ثم قم بتهوية المكان جيدا، مع فتح نوافذ المطبخ إن أمكن. سوف يسمح هذا بتصريف دخان الاحتراق وبقايا عملية الطهي مثل الشحوم والزيت وصمغ التصنيع.

مؤشر الطاقة

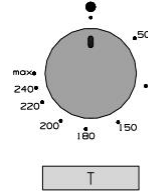
أثناء تشغيله يشير إلى أن الفرن يعمل كهربائيا أي بالتيار الكهربائي.

مؤشر تشغيل الفرن ! °C

ظهور هذا المؤشر يشير إلى أن الفرن لا يزال في مرحلة التسخين. ويشير اطفائه إلى أن الفرن من الداخل قد وصل إلى درجة الحرارة المضبوط سلفاً. وعمله المتقطع يشير إلى أن درجة الحرارة بداخل الفرن تم الحفاظ على ثباتها على القيمة المضبوطة في الترموستات.

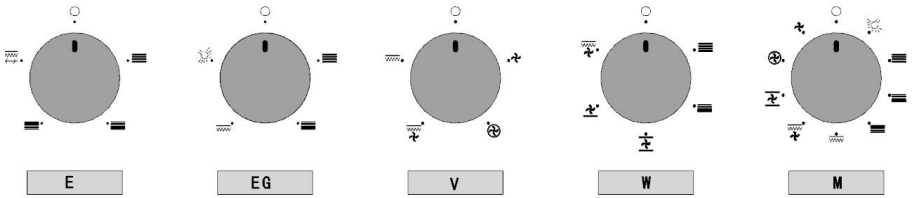
ترموستات درجة حرارة الفرن:

يتحكم ترموستات الفرن في درجة الحرارة المطلوبة للطهي في جميع وظائف تشغيل الفرن، بما في ذلك استعمال الشواية. لف المقبض ذي الصلة في اتجاه عقارب الساعة يسمح هذا بالتحكم في درجة حرارة الفرن المطلوبة من الداخل والتي تتراوح دائمًا بين 50 و 270 درجة مئوية.

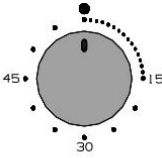


جهاز تبديل التيار أو مؤشر الوظائف

مبدل الوظائف ينشط نوع الوظيفة المطلوبة للطهي. الوظائف المتاحة تختلف حسب الموديل



عداد دقائق ميكانيكي CM



يمكنك استخدام عداد الدقائق الميكانيكي كتنبيه صوتي عند نهاية المدة الزمنية اللازمة للطهي. لاختيار مدة التشغيل المطلوبة أدر المقبض على قيمة الدقائق المطلوبة. بعد أن ينقضي الوقت المضبوط فإن العداد سوف يصدر تنبيه صوتي. **تصغير عداد الدقائق لا يوقف عملية الطهي.**

ميرج اكتمال عملية الطهي الميكانيكية PSC

CM

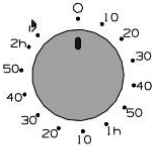
يسمح ببرمجة إيقاف مدة الطهي المطلوبة (بحد أقصى ساعتين).

تشغيل الميرج: أدر المفتاح في اتجاه عقارب الساعة واختر زمن الطهي المرغوب، فينطلق عد الوقت على الفور. عند انتهاء الوقت ينطفئ الفرن أوتوماتيكيا وتخطر الإشارة الصوتية بنهاية عملية الطهي

التشغيل اليدوي

لاستخدام الفرن بطريقة تقليدية دون أية برمجة أدر المقبض في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى الرمز

انتبه، الفرن لا يعمل إذا لم يكن المفتاح على وضعية ●



PSC

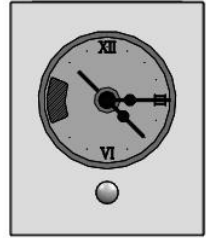
■ ساعة مبرمج اكمال عملية الطهي التناظرية OR ■

علاوة على ذلك، فإن ظهور الساعة يسمح لجهاز PSC ببرمجة اكمال عملية الطهي (حتى 3 ساعات).
انتبه، للضبط يجب لف المقبض دائما في اتجاه عقارب الساعة

ضبط الساعة: اسحب المفتاح برفق وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم ضبط الساعة على التوقيت الحالي. سوف تبقى الساعة في حالة تشغيل حتى مع إطفاء الفرن. في حالة انقطاع التيار الكهربائي ستتوقف الساعة ومن ثم سوف ينبغي ضبطها من جديد عندما يعود التيار.

تشغيل المبرمج: أدر المقبض الصغير في اتجاه عقارب الساعة واختر مدة الطهي المطلوبة. ينطلق عد مدة الطهي على الفور. عند نهاية الدقائق المضبوطة ينطفئ الفرن تلقائيًا مع صدور تنبيه صوت يشير إلى انتهاء عملية الطهي (لإيقاف التنبيه الصوتي أدر المبرمج على وضعية **O** بواسطة تدوير المقبض في اتجاه عقارب الساعة). إذا أردت إيقاف عملية الطهي قبل انتهاء مدة الطهي التي تم ضبطها سلفًا يجب تدوير المبرمج على وضعية **O**.
التشغيل اليدوي: أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف السهم عند الرمز اليدوي **|||**

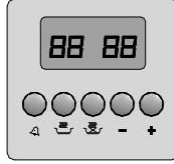
قد لا يعمل الفرن إذا كان المبرمج مثبت على وضعية **O**



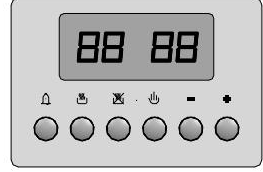
OR

■ المبرمج الإلكتروني PE5 – PE6 ■

PE5 – 5 أزرار
PE6 – 6 أزرار



PE5



PE6

الرموز المستخدمة

زر المؤقت (عداد دقائق)

زر برمجة مدة الطهي



زر برمجة اكتمال مدة الطهي


زر التشغيل اليدوي (فقط في نظام 6 أزرار PE6)

زر خفض الأرقام

زر زيادة الأرقام

ضبط الساعة:

بمجرد توصيل التيار الكهربائي، ستظهر على الشاشة الأرقام الواضحة، لضبط الساعة اتبع التعليمات الآتية:
PE5 – اضغط في نفس الوقت على الزرين  و  ثم أدرها على وضعية + و - حتى يتم ضبط الساعة المطلوبة. بعد مرور بضع ثوانٍ، يتم تثبيت الوقت.


PE6 – اضغط على الزر  وأدر الزر بنفس الطريقة في الموديل PE5

مع الاستمرار في الضغط على الأزرار + و - وتتسارع الأرقام بسرعة أكبر.


يمكن ضبط الساعة في أي وقت، ولكن في حالة وجود عمليات برمجة سابقة سوف يتم إلغاؤها.

التشغيل اليدوي

PE5 – للتشغيل اليدوي في هذا الموديل لا ينبغي التدخل في البرمجة ولكن ينبغي التشغيل بواسطة تدوير مقبض الوظائف ومقبض درجات الحرارة.



PE6 – اضغط على الزر ، الرمز **A** سينطفئ تلقائيًا. أدر الآن مقبض الوظائف ودرجات الحرارة. في حالة تنشيط خاصية البرمجة، فإنه لا يمكن استعمال التشغيل اليدوي حتى يتم إلغاؤها أولاً.

تشغيل نصف أوتوماتيكي (مع ضبط مدة الطهي)




PE5- PE6 – اضغط على الزر ، الرمز **A** سيبدأ في الوميض وسيتم عرض هذه الأرقام **0.00**. اضبط مدة الطهي المطلوبة بواسطة تدوير الزر على وضعية +. بعد بضع ثوان تعود الساعة للظهور والحرف **A** يبقى ثابتًا.

أدر مفتاح اختيار الوظائف والحرارة على القيم المرغوبة.


عند اكتمال الوقت المضبوط يشير تنبيه صوتي إلى نهاية عملية الطهي، ويبدأ الحرف **A** في الوميض وينطفئ الفرن.

أدر المقابض على وضعية الإيقاف. لفصل التنبيه الصوتي أو إلغاء البرمجة اضغط في الوقت نفسه على الزين  و .


تشغيل نصف أوتوماتيكي (مع ضبط مدة اكتمال الطهي)



PE5- PE6 - اضغط على الزر  - فيبدأ الرمز **A** بالوميض وتظهر الساعة التي تم ضبطها بواسطة المقبض + اضبط ساعة اكتمال الطهي. بعد بضع ثوان يعود توقيت الساعة للظهور ويبقى الحرف **A** ثابتاً. الآن قم بتدوير كلا المقبضين على درجة الحرارة وعلى مدة الطهي المطلوبة. عند الوصول إلى مدة الطهي المضبوطة يشير التنبيه الصوتي إلى اكتمال عملية الطهي، ويبدأ الحرف **A** في الوميض وينطفئ الفرن. أدر المقابض على وضعية إطفاء الفرن. لإيقاف التنبيه الصوتي أو إلغاء البرمجة اضغط في نفس الوقت على المقبضين  

التشغيل الأوتوماتيكي:





PE5- PE6 - اضغط الزر  - فيبدأ الرمز **A** بالوميض، وتظهر الأرقام **0.00**.



أدر الزر + لضبط مدة الطهي.

اضغط على الزر ، فيبدأ الرمز **A** بالوميض وتظهر الساعة الحالية. بواسطة الزر + اضبط ساعة اكتمال الطهي. بعد بضعة ثوان، تظهر من جديد الساعة الحالية ويظهر الرمز **A** ثابتاً. سوف يظل الفرن مطفاً ويبدأ التنشيط الأوتوماتيكي الذي تم ضبطه من قبلكم.

عند نهاية الوقت المضبوط يشير تنبيه صوتي إلى نهاية عملية الطهي، ويبدأ الحرف **A** في الوميض وينطفئ الفرن. أدر المقابض على وضعية الإيقاف. لإيقاف التنبيه الصوتي أو إلغاء البرمجة اضغط في نفس الوقت على الزرين   الساعة **11:30**، تم وضع زمن طهي مدته 30 دقيقة وكانت الرغبة هي الانتهاء من الطهي عند الساعة **13:00**. يبدأ تشغيل الفرن الساعة **12:30** وينطفئ الساعة **13:00**.

وظيفة عداد الدقائق

PE5- PE6 - اضغط المفتاح  ثم حرره، يظهر الرمز  سيظهر الرمز الوامض والأرقام **0:00**. بواسطة الزر + اضبط المدة المطلوبة. بعد بضع ثوان يتوقف الرمز  عن الوميض ويعود توقيت الساعة. عند الوصول إلى المدة الزمنية المضبوطة سلفاً يبدأ الرمز  في الوميض ويبدأ التنبيه الصوتي في العمل. اضغط في نفس الوقت على الزر + أو الزر - لإيقاف خاصية التنبيه الصوتي.

بعد بضع ثوان يعود توقيت الساعة للظهور. لعرض الزمن المتبقي اضغط على الزر  لإلغاء هذه الوظيفة اضغط على الزر  وأعد الزمن إلى قيمة **0.00** بواسطة تدوير الزر - . يمكن استخدام هذه الوظيفة للطهي اليدوي.



التنبيه الصوتي

PE5 - PE6 - يستمر التنبيه الصوتي لحوالي 6 دقائق، لإيقاف خاصية التنبيه الصوتي اضغط إما على الزر + أو على الزر - . يمكن ضبط قوة التنبيه الصوتي على مستويات صوتية مختلفة من خلال الزر - .


أخطاء في عملية الضبط (في حالة التشغيل الأوتوماتيكي)

PE5 – PE6 – لم تتم عملية البرمجة بشكل صحيح إذا كانت الساعة متوقفة بين ساعة بدء عملية الطهي وساعة اكتمال عملية الطهي. في هذه الحالة تبدأ التنبيه الصوتي بالعمل ويبدأ الرمز **A** في الوميض.

إلغاء البرنامج

PE5 – PE6 – لإلغاء برنامج سبق ضبطه سلفاً يكفي الضغط في نفس الوقت على الزرين  

وظيفة أمان الأطفال (إذا وجدت)


PE5 – PE6 - وظيفة "أمان الأطفال" يتم التعرف عليها من خلال الرمز  الموجود على شاشة المبرمج. يتعلق الأمر بوظيفة إضافية تسمح بإيقاف قابلية مفاتيح المبرمج الإلكترونية عن العمل سواء كان الفرن قيد العمل أو بطريقة وقائية عندما يكون الفرن مُطفأً.


في حالة تشغيل هذه الوظيفة فإنها لا تسمح للأطفال أو غيرهم من الأشخاص من تعديل البرامج الموضوععة مسبقاً بالضغط على أزرار المبرمج، أو أن يقوموا بتشغيل الفرن الذي سبق إطفاءه.

كل إشارة تصدر عن المبرمج أثناء تشغيل الفرن وأثناء تشغيل وظيفة أمان الأطفال يمكن إلغاؤها بالضغط على أي زر. سوف يظل إيقاف الأمان مفعلاً.

لتنشيط أو تعطيل وظيفة أمان الأطفال هذه اتبع الخطوات التالية:

1) لتفعيل وظيفة أمان الأطفال: اضغط بشكل مستمر على الزر + لمدة ثلاث ثوان حتى يظهر على شاشة المبرمج

رمز  الذي يشير إلى هذه الوظيفة.

2) لتعطيل وظيفة أمان الأطفال: اضغط بشكل مستمر على الزر + حتى يختفي الرمز  من على شاشة المبرمج.

ملحوظة: - لعرض مدة الطهي المتبقية يكون من الضروري تعطيل قفل الأمان أولاً.

- بعد ضبط أحد البرامج انتظر حتى يتوقف الرمز **A** أو الرمز **AUTO** عن الوميض، قبل تفعيل وظيفة قفل الأمان.

■ وظائف الفرن ■

(تشير الرموز في الفرن خاصتكم إلى الوظائف المضبوطة مسبقا)

لمبة الفرن

في الموديلات التي يظهر فيها هذا الرمز يمكن في أي وقت إشعال لمبة الفرن بطريقة مستقلة. تظل لمبة الفرن مضادة حتى مع الوظائف الأخرى. في الموديلات التي لا يظهر فيها هذا الرمز تتم إضاءة اللمبة عند اختيار إحدى وظائف الفرن.



الطهي التقليدي الثابت (موديل -E;EG;W;M)

بتوزيع الحرارة المؤقتة القادمة من أسفل إلى أعلى تسمح هذه الوظيفة بطهي أطعمة تتطلب طهيا بطيئا مع إضافة دائمة للسوائل. إنها مثالية لأي نوع من الشواء والخبر والكعك والبسكويت بصفة عامة. استخدم مع هذا النوع من الطهي رفا واحدا فقط وإلا أصبح توزيع الحرارة غير جيد.



طهي علوي (موديل -E;M)

تنشط مع هذه الوظيفة عناصر التسخين العلوية. هذه الحرارة الكثيفة الصادرة من الأعلى ممتازة لوضع لمسة على طهي الأطعمة المطهية بالفعل ولكنها لمسة سطحية تماما.



طهي سفلي (موديل -E;EG;W;M)

تدخل عناصر التسخين السفلية العمل في هذه الحالة. على العكس من الطهي العلوي فإن هذه الوظيفة ينصح بها لإنهاء طهي الأطعمة المطهية بالفعل على السطح ولكنها ليست كاملة الطهي من الداخل. هذه الحرارة المكثفة من الأسفل مثالية لتحمير اللحوم غليظة السمك.



طهي مكثف (موديلات -W;M)

تنشيط عناصر التسخين العلوية والسفلية، بالاشتراك مع وظيفة المروحة تسمح بتوزيع متناغم للحرارة الناتجة. الهواء الساخن أثناء توزيعه داخل الفرن يطهو ويحمر الطعام بطريقة متجانسة للأطعمة على أكثر من مستوى وأكثر من نوع طعام يتطلب درجات حرارة متشابهة. في اللحوم المحمرة يسمح توزيع الحرارة بالطهي على درجات حرارة أدنى بما يقلل من تناثر الصلصة. مما يساعد على الحفاظ على اللحوم طرية ويقلل من نقص وزنها.



طهي خفيف (موديل -W)

في هذه الحالة تدخل عناصر التسخين السفلي العمل بمشاركة المروحة. هذه الوظيفة ممتاز لطهي الأطعمة الحساسة مثل الحلويات التي تستلزم التخمير الذي يتم تدعيمه من خلال الحرارة القادمة من أسفل. كما في الطهي السفلي فإن الطهي الحساس أيضا يمكن استخدامه لإنهاء طهي الأطعمة التي سبق تحميرها سطحيا ولكنها ليست جاهزة من الداخل.



وظيفة البيتا (موديل -FTO)

من بين الوظائف المتاحة، هذه الوظيفة هي الأقوى. يتم في هذه الحالة عمل تشغيل عنصر التسخين العلوي والدائري الموجود في الجزء الخلفي من الفرن في نفس الوقت، بالإضافة إلى التهوية القادمة من الهواء الداخلي. بهذه الطريقة



يتم دفع كثير من الهواء نحو الأسفل مما يجعل طهي البييتزا أو عمليات الطهي الأخرى أسرع. على كل حال، قبل إدخال الأطباق، انتظر حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة لتسخين الفرن جيدًا بشكل جيد. يجب الأخذ في عين الاعتبار أنه في حالة التسخين السريع، تصل إلى أقصى استهلاك للقذرة الاسمية المصرح بها في هذا الموديل (انظر الجدول الوارد في الصفحة 29).

وظيفة تسخين الطعام (mod- FTO)

بتشغيل هذه الوظيفة، يمكن حفظ درجة الحرارة بشكل ثابتة على 80 درجة مئوية، وهذا مفيد جدًا لتسخين وحفظ درجة حرارة الأطباق المطهية مسبقًا ولكنها باردة.

80°

الطهي بالتهوية (موديل-V:M)

هذا النوع من الطهي موصى به للأطعمة الموضوعة على أكثر من مستوى والمختلفة أيضًا فيما بينها دون أن تختلط الروائح. يساعد تدوير الهواء بطريقة صحيحة على عملية طهي متجانسة وسلسلة،



الشواية الكهربائية (موديل E; EG; V:M)

مواصفات الشواية هي إصدار حرارة مكثفة تسمح باستخدام الفرن للشواء والتحمير. عملية الطهي السريعة للحم تمنع خروج السوائل مما يحافظ على بقاء اللحم طرية من اللحم. في الموديلات حيث يتم الضبط المسبق لهذه الوظيفة من الممكن استعمال جهاز تدوير لحوم الشوي. قم بمراجعة فقرة "استخدام الشواية"



شواية كهربائية بتهوية (موديل V;W:M)

سمح هذه الوظيفة بالشواء بطريقة طرية بفضل استخدام خاصية توزيع الهواء القسرية. تساعد عملية توزيع الهواء قسريًا داخل الفرن على زيادة دخول الحرارة إلى قلب الطعام المراد طهيته وتمنع في نفس الوقت احتراق هذه الطعام. حسب الموديلات من الممكن الطهي بمساعدة جهاز تدوير للحوم المشوية (إذا كان متوفرًا). قم بمراجعة فقرة "استخدام الشواية".



مروحة الفرن (موديل V;W:M)

يمكن تشغيل المروحة دون تشغيل عناصر التسخين. هذه الوظيفة يمكن استخدامها لإذابة تجميد و/أو تجفيف الطعام المراد طهيته وذلك بواسطة تدوير الهواء الذي يدور على درجة حرارة البيئة المحيطة. تسمح هذه الطريقة بإذابة الثلج عن الأطباق دون أي تعديل أو تغيير لطعمها ومظهرها.

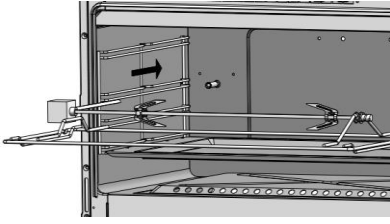


إحصائيات (إذا وجدت)

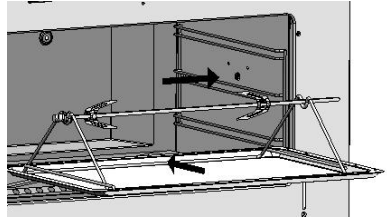
في الموديلات حيث يتم الضبط المسبق من الممكن استعمال أداة تدوير اللحوم المشوية. في موديلات FI-95 يوجد أداة تدوير اللحوم المشوية باتجاه طولي في الجزء الخلفي من الفرن (في موديلات FI-90 e FI-88 توجد نقطة الإدخال على جدار الفرن الجانبي) ويتم تشغيله أوتوماتيكيًا في جميع الوظائف حتى وإن لم يكن موجود الرمز. لاستخدام أداة تدوير اللحوم اتبع الخطوات التالية. أدخل أطباق الطعام المثبتة بواسطة خطافات التثبيت في شوكة أسياخ الشواء وأدخل كل شيء في الشاسية الحامل لأسياخ الشواء المجهز وقانيا في مكانه بوعاء لجمع العصير المتساقط.



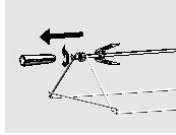
مقبض لأداة تدوير اللحوم المشوية، المصنعة بمادة عازلة، يجب أن تستخدم فقط لنزع عمود السيخ من الفرن ويجب إزالتها أثناء عملية الطهي.



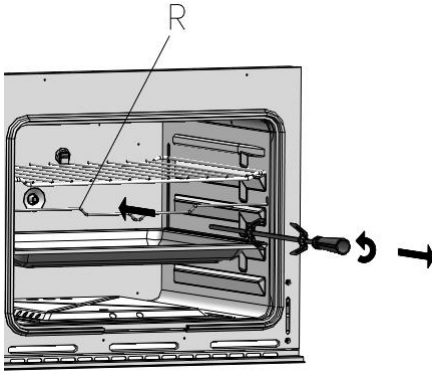
FI70 – FI-95



FI-90



في موديلات FI60 (فقط في موديلات E FI60)، توجد أداة تدوير اللحوم في اتجاه أفقي وتوجد نقطة الإدخال في منتصف خلف الفرن. أدخل الطعام المثبت بواسطة خطافات التنبيت في شوكة أسياخ الشواء. مقبض أداة تدوير اللحوم المصنعة بمادة عازلة، يجب أن تستخدم فقط لنزع عمود السبخ من الفرن ويجب إزالتها أثناء عملية الطهي.



FI-60 – FI-NB60 – FTO-60

ننصح بإدخال الطعام في الفرن بعد تسخينه مسبقا

■ وضع شبكات الشواء الداخلية مع أنواع معينة من الطهي ■

الوضع رقم 1 و2 من الأسفل.
 فطائر مجمدة، لحوم مشوية طويلة، لحم ديك رومي، فطائر، شريحة لحم مطهية جيداً،
 الوضع رقم 2 من الأسفل.
 الفطائر، الخبز الأبيض، الخبز الكامل، لحوم،
 الوضع رقم 2 و3 من الأسفل.
 البسكويت، وقطع اللحم الرقيقة؛
 الوضع رقم 3 من الأسفل.
 للتحمير مع الشواية.
 هذه المعلومات حول وصفات الطهي هي لا تعدو كونها معلومات استرشادية فقط ويمكن تعديلها حسب خبرتكم الشخصية.

■ استخدام الشواية ■

على الشواية يمكن طهي السمك، الخضروات، أسياخ صغيرة من اللحم علاوةً على أنواع مختلفة من اللحوم، باستثناء بعض شرائح اللحم الخالية من الدهون. يتم شوي شرائح اللحم الرقيقة والسمك بسرعة كبيرة بمسحها بطبقة خفيفة من الزيت باستعمال فرشاة صغيرة مناسبة ثم وضعهم على الشواية. يتم ضبط الشواية في المكان الأقرب من عناصر التسخين العلوية بما يتناسب مع سُمك الطبق بحيث لا يتم حرقه من الخارج ويتم في نفس الوقت طهيه قليلاً من الداخل. يجب تمليح شرائح اللحم فقط بعد الطهي وإلا ستكون كثيرة مرق التوابل. يمنع منعاً باتاً وخز أو خرم شرائح اللحم أثناء عملية الطهي ولا حتى أثناء تقليبها. لأن هذا يؤدي إلى تسرب مرق التوابل واللحم المشوي يكون جافاً.

لضمان أفضل أداء للشواية، من الضروري تسخين الفرن مع اشعال الشواية على أعلى درجة لمدة 10 دقائق على الأقل. قم بوضع طبق الطعام في الفرن بحيث يكون في أقرب مكان إلى الشواية حسب نوع الطعام المراد طهيه. **استعمل دائماً الشواية بينما يكون باب الفرن مغلقاً ولمدة زمنية لا تتجاوز 15 دقيقة بحد أقصى.**

يمكن ترتيب وضع اللحوم في الأوعية الخاصة بها أو يتم طهيها مباشرة على شبكة الشواء. في الحالة الثانية ينبغي دائماً صب قليلاً من الماء في صينية تجميع التفتيق والدهون ثم أدخلها في المجرى المخصص لها تحت الشواية. بهذه الطريقة يمكن تجنب تساقط الدهون في الصينية وحرقها وبالتالي ينبعث عنها رائحة كريهة.

انتبه: أثناء استخدام الشواية، تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية. ولذلك ينبغي إبقاء الأطفال على مسافة آمنة من الشواية.
يمنع منعاً باتاً استعمال الفرن في تدفئة المسكن أو أي مكان تتواجدون فيه.

مروحة خارجية

هذا الجهاز مزود بمروحة خارجية لتبريد لوحة الأوامر ومقبض باب الفرن. تدخل هذه المروحة قيد العمل بعد عدة دقائق من بداية الطهي، عندما يصل الفرن إلى درجة حرارة معينة (يختلف الزمن حسب الموديل) ويتحاشى أيضاً زيادة سخونة قطعة الأثاث المركب بداخلها. يستمر خروج الهواء الساخن من أسفل لوحة التحكم حتى بعد إطفاء الفرن، إلى أن تصل درجة الحرارة إلى معدلاتها الطبيعية.

■ الصيانة والتنظيف ■

قبل الشروع في أي عملية الصيانة، ينبغي أولاً فصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي

يمنع منعاً باتاً استخدام منظفات البخار في تنظيف الفرن.

لا تستعمل أي مواد حادة أو كاشطة أو أدوات مصنوعة من المعدن المسنن في تنظيف باب الفرن، حيث إن استعمال مثل هذه المواد قد يخدش أو يتلف أسطح الفرن أو ربما تؤدي مباشرة إلى كسر الزجاج. لا تستخدم منتجات حمضية (على سبيل المثال مواد إزالة الترسبات الجيرية) لأنها تسبب تلف طلاء الأسطح.

أطفئ أو لا عناصر التسخين، انتظر حتى تبرد تماماً كافة أجزاء الفرن الداخلية قبل الشروع في لمسها أو تنظيفها. ينبغي توخي أقصى درجات الحذر عند التعامل مع شوايات الطهي. نظف الفرن بعناية انتبه جيداً حتى لا تتعرض للحروق من البخار في حالة

ملامسة قطعة الأسفنج أو القماش المبلل المستخدم في إزالة بقايا الطهي لأي سطح ساخن. وبالإضافة إلى ذلك، فإن بعض المنظفات تعمل على تكون الأبخرة السامة التي تتفاعل بالحرارة.

الصيانة الدورية

احرص على فحص حالة المقابض المطاطية المثبتة حول فتحة الفرن . حيث إنها تضمن التشغيل السليم للفرن. حافظ على نظافة هذه المقابض بتحاشي استخدام أشياء أو مواد كاشطة. إذا لاحظت تلف هذه المقابض يجب عليك التوجه على الفور إلى أقرب مركز خدمة فنية.

تنظيف الأسطح

ينبغي التعامل بحرص شديد مع الأسطح المطلية أو الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. استعمل الماء أو منتجات خاصة في تنظيفها ثم احرص على تجفيفها جيداً باستعمال قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم المنظفات الحادة في حالة وجود قشور قاسية على الأجزاء المطلية، استخدم إسفنجة بلاستيكية أو ما شابه بحيث تكون مبللة بالماء الساخن والخل. إذا لم يتم إزالة بقايا الطعام أو البقع الناتجة عن الزيوت أو السكريات أو الدهون... إلخ بشكل سريع، فسوف يكون من الصعوبة بمكان إزالتها فيما بعد. فيما يتعلق بالأجزاء الداخلية للفرن، فنحن ننصحكم بتنظيفها بينما ما يزال الفرن ساخناً قليلاً، سيكون من السهولة بمكان التخلص منها في تلك الحالة. نظراً لتزايد المنتجات الجديدة في السوق فليس من الممكن إعداد قائمة من العناصر المناسبة لتنظيف هذا الجهاز. اقرأ بعناية كافة التعليمات الواردة من قبل جهة التصنيع للتحقق من استعمال المنظفات بشكل مناسب.

انتبه: رموز مطبوعة

قد يتم إتلاف الرموز المطبوعة على الجهاز (مثل الرموز المطبوعة حول المقيض) نتيجة الأوساخ التي تتجمع من بقايا (الطعام، الزيوت، السوائل، الأملاح وما شابه) إذا تُركت مدة طويلة دون تنظيف. يتم إزالة بقايا الأوساخ مباشرة بعد عملية الطهي دون استعمال المنتجات المخصصة للصلب المقاوم للصدأ أو الاستعانة بأي منتجات حادة أخرى، لأنها قد تتلف الرموز المطبوعة.

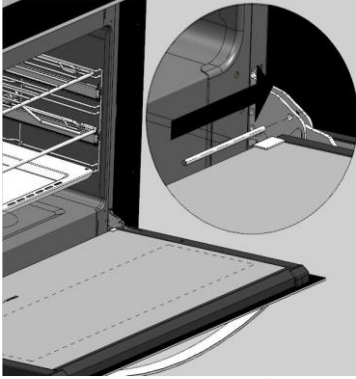
أعطال التشغيل

في حالة حدوث أعطال في تشغيل الجهاز ينبغي الاتصال بأحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة.

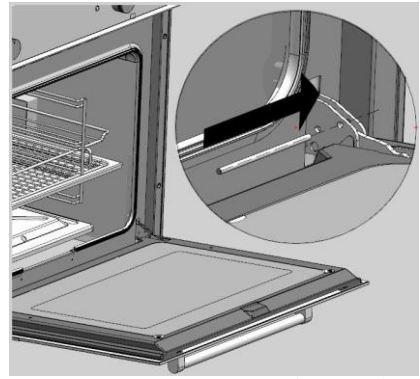
■ فك / تركيب باب الفرن ■

لفك وإعادة تركيب باب الفرن، اتبع التعليمات الواردة أدناه.

افتح الباب بشكل كامل وفي كلتا المفصلتين أدخل قضيب معدني (غير مرفق بالجهاز) يبلغ قطره 3 مم تقريباً في الفتحة المشار إليها في الشكل. يؤدي هذا إلى غلق المفصلة في الوضعية المفتوحة.



موديل باب داخلي بالجانب



موديل باب داخلي مطبوع

أمسك جيداً بكلتا يديك الباب مع دفع الجوانب في اتجاه الأسفل. ارفع الباب قليلاً ثم فك المفصلات من قاعدتيهما. اسحب الباب في اتجاهك لإخراج المفصلات من فتحة إطار الفرن.

أعد تركيب باب الفرن

أدر في الاتجاه العكسي مع إمساك الباب من الجانبين بكلتا اليدين ودفعه في اتجاه الأسفل مع إدخال المفصلات في نفس الوقت في فتحات المفصلات الأمامية للفرن، (انتبه إلى مكان تثبيت وتعشيق الأرجل). بينما يكون باب الفرن مفتوحاً على وسعه، قم أنت بإزالة كلا القضبان المعدنية من المفصلة. أغلق بلطف باب الفرن وتأكد من أنه قد تم تركيبه ومحاذاته بشكل سليم بالحواف الجانبية.

انتبه!

عندما يكون الباب مفكوكاً، يُمنع منعاً باتاً إزالة القضيبين المعدنيين اللذين يغلقان المفصلات. لا تضع أوزاناً ثقيلة فوق الباب ولا تعلقها بمقبض الباب، لأن ذلك قد يسبب تلف الجهاز وسوء تشغيله. بالإضافة إلى ذلك لا تستخدم الفرن حتى يتم إعادة تركيب الباب بشكل سليم.

إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

ملاحظات عامة

لتسهيل عملية تنظيف باب الفرن، من الممكن نزع زجاجه الداخلي. وللقيام بهذه العملية، اتبع التعليمات التالية وذلك حسب نوع الزجاج المركب على الفرن.

هام: قبل الشروع في نزع الزجاج الداخلي، من الضروري نزع باب الفرن أولاً (انظر الفقرة "فك باب الفرن") ثم ضعه على سطح مستو يضمن إتمام العمليات بشكل آمن.

انتبه: لا تستخدم أي آلات مدببة أو حادة قد تؤدي إلى كسر الزجاج أو الإضرار بالباب.

انتبه إلى اتجاه إدخال الزجاج، حيث إنه لا يمكن قلبه و/أو لفه. إذا لم يتم وضعه بالشكل الصحيح فقد يؤدي ذلك إلى التأثير السلبي على أداء الفرن أو الإضرار به بشكل كبير.

طراز باب الفرن ذي الجانب الداخلي المطبوع (نزع باب الفرن)

من الممكن استخدام أجسام اسطوانية رقيقة (مثال: عملتين معدنيتين بقطر 25 ملم وسمك 2ملم). قم بإدخالهما بين الباب المصقول والزجاج بالقرب من المشبكين A، واللذين يقومان بتثبيت الزجاج في مكانه في الجزء العلوي للباب. استمر بالضغط حتى سماع صوت "نقرة"، الأمر الذي يعني نزع المشبك من مكانه. الآن ارفع الزجاج وانزعه من مكانه.

يتواجد الزجاج الوسطى في الأسفل مباشرة (في الطرازات التي ينطبق عليها هذا الدليل) ويجب انتزاعه فقط من خلال فني مؤهل.

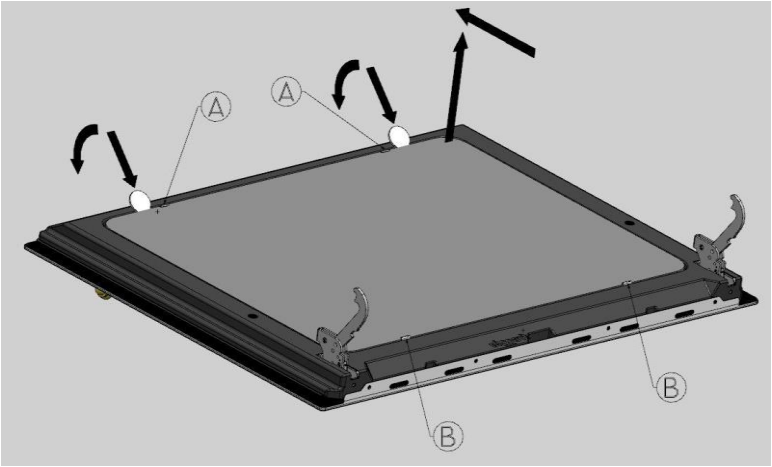


fig. 1

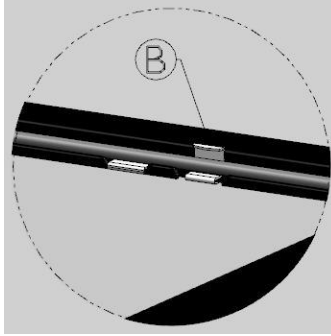


fig.3

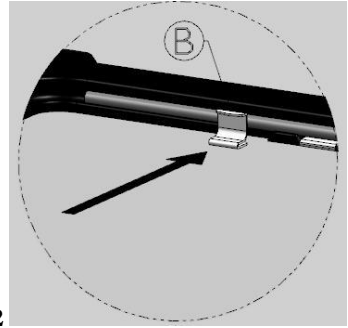


fig. 2

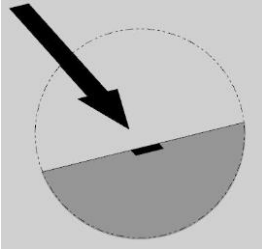


fig. 4/A

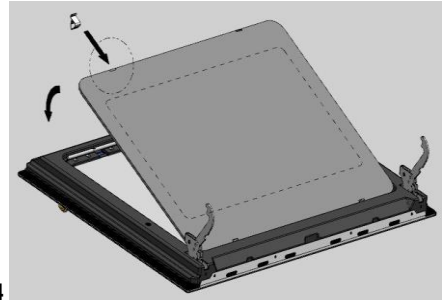
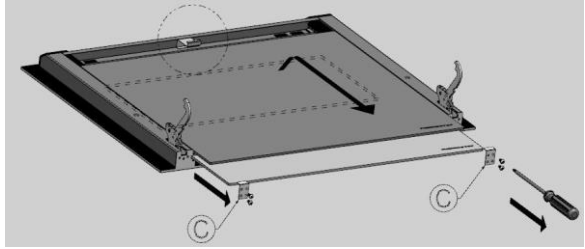


fig. 4

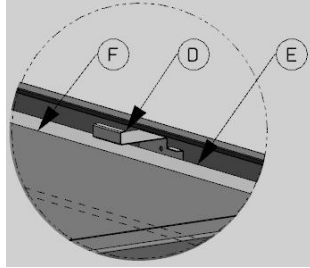
ولتركيب الزجاج من جديد (انتبه إلى الاتجاه السليم للزجاج، يجب أن يكون الجانب المحتوي على كتابات إلى الداخل)، ضع المشابك العلوية A بالقرب من الفتحات المطبوعة على الزجاج (شكل 4/A). بعد ذلك، أدخل الزجاج في المشابك السفلية B، والتي ينبغي تركيبها بالشكل الصحيح داخل فتحات الباب (شكل 2). بالإضافة إلى ذلك، عليكم التحقق من تثبيت الحشوات الأسطوانية المصنوعة من المطاط السيليكون (شكل 3) في مكانها. والآن استمروا بالضغط برفق على الجزء الأعلى للزجاج تمامًا حيث توجد المشابك العلوية A لحين سماع صوت النقر الذي يشير إلى تثبيت الزجاج في مكانه بشكل سليم (شكل 4) قبل تركيب الباب، تحقق من تثبيت الزجاج في مكانه جيدًا.

طرز الباب ذي الحواف الرأسية (نزع باب الفرن)

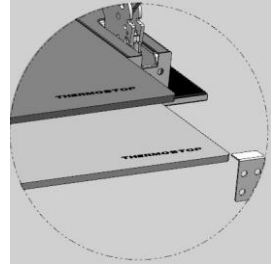
فيما يخص هذا النوع من الأبواب، بالإضافة إلى الزجاج الخارجي، يمكن أيضاً نزع الزجاج الوسطي (في حالة وجوده) فك كما هو مبين أعلاه، فك 4 مسامير التثبيت الخاصة بالطبقات المصنوعة من الفولاذ C (الشكل 5) التي تسد الأسطح الزجاجية في مكانها. يمكن الآن انتزاع الأسطح الزجاجية عن طريق سحبها إلى الخارج.



(انظر الشكل رقم 5).



الشكل 7.



الشكل 6.

قم بنفس الخطوات ولكن في عكس الاتجاه بغرض إعادة تركيب الأسطح الزجاجية. ينبغي توخي أقصى درجات الحذر للتأكد بالترتيب الصحيح ومن تركيبها في مكانها الصحيح (الزجاج الشفاف، إذا وجد، يجب - أن يكون داخل الجزأين الآخرين) ومكان الأجزاء المذكورة فوق الأسطح المصنوعة من الزجاج يكون كما هو مبين في (الشكل 6). انتبه إلى أن مقابض الحماية تم وضعها في مكانها بشكل صحيح. بعض الموديلات مزودة بمشبك توصيل زجاج يجب إعادة تركيبه بشكل سليم (الشكل 7)، مع الحفاظ في نفس الوقت على المشبك D معاكس للمقطع الملون فوق الجزء العلوي من الباب، وإدخال الزجاج E المتوسط و الزجاج الداخلي F في مكانه (كما هو مبين في الشكل). قبل إعادة تركيب الباب، تأكد من الزجاج تم تركيبه جيداً في مكانه.

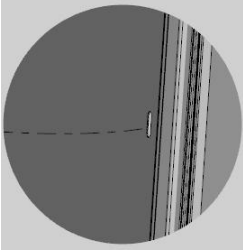
انتبه! يجب أن تتم عملية الفك والتركيب بطريقة سليمة ومع توخي أقصى درجات الحذر لمنع كسر الأسطح الزجاجية.

انتبه! لا تزل أدوات تثبيت المفصلات من قاعدتها عندما يكون غير مثبت في الفرن. لا تغلق المفصلات دون ثقل الباب لأن ذلك سبب غلق عنيف للأجزاء المعدنية. لا تضع أي أحمال على الباب ولا تمسكه عن طريق المقبض، قد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالجهاز والتسبب في حدوث أعطال.

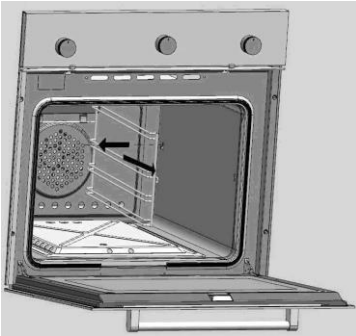
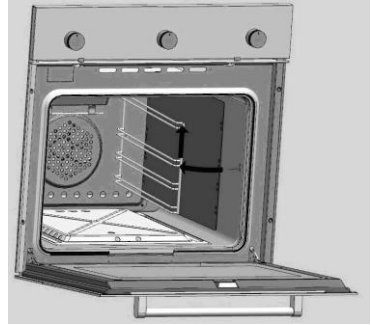
بالإضافة إلى ذلك، لا تستعمل الفرن حتى إعادة باب الفرن وتركيبه في مكانه بطريقة صحيحة.

فك / إعادة تركيب الدلائل الجانبية

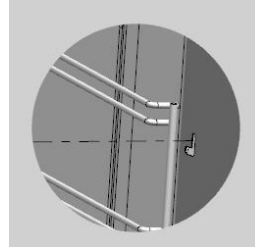
اتبع ما يلي لتحرير الدلائل الجانبية :
 أمسك الدليل الجانبي ارفعها واسحبها نحو داخل الفرن (الشكل.1) حتى دبوس الدليل الجانبي يخرج من قاعدة تثبيتته على جوانب الفرن.
 الآن يمكن سحب الدليل الجانبي في اتجاهك ورفعه بغرض إخراجها من قاعدته في الجزء الخلفي (الشكل.2).



(انظر الشكل رقم 1).



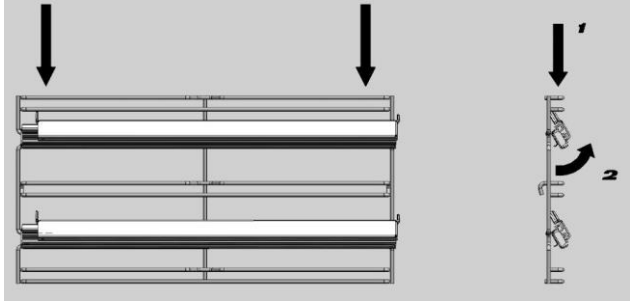
(انظر الشكل رقم 2).



لإعادة تركيب الدلائل الجانبية، قم بتمريرها عكس الاتجاه.
 احرص دائماً على عدم إتلاف الطلاء الخارجي للفرن.

إزالة تركيب مسارات توجيه حركة الانزلاق (عند وجودها)

إذا كانت موجودة، دلالات الانزلاق يمينًا ويسارًا، التي بالتالي لا تكون قابلة للتبادل مع جوانب الفرن. اتبع ما يلي لفك عنصر الانزلاق من الدليل الجانبي:
 قم بتحريك الدليل الجانبي من الفرن مع عنصر الانزلاق، كما هو مبين في الفقرة السابقة.
 ضع الدليل الجانبي فوق سطح مستوي. الآن قم بعمل ضغطة من الأعلى في اتجاه الأسفل بالقرب من الروابط في عنصر الانزلاق (الشكل 1 المرحلة 1). عندما الموجودة في الأسفل تخرج من الدلائل الجانبية، عنصر الانزلاق تم تحريره ويمكن إزالته. (الشكل 1 المرحلة 2).



(انظر الشكل رقم 1).

لإعادة تركيب دليل الانزلاق، ضع الدبابيس العلوية على قضبان خاصة بالدلائل الجانبية. تأكد من أن عنصر الانزلاق يمكن انزلاقه بواسطة تحريكه نحو خارج الفرن. الآن اضغط على عنصر الانزلاق في اتجاه أسفل العناصر (الشكل 2 المرحلة 1) حتى يتم تعشيقه وربطه في القضبان السفلية (الشكل 2 خطوة 2).

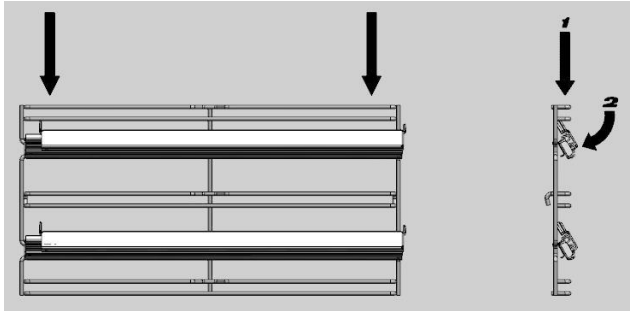


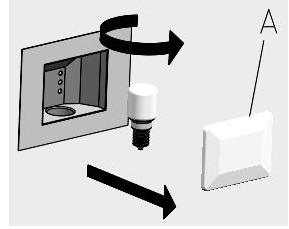
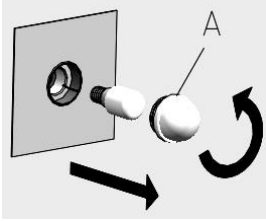
fig. 2

■ استبدال مصباح الفرن ■

لمنع حدوث صدمات كهربائية و/أو أضرار للأشخاص، اقرأ واستوعب جيداً التعليمات التالية:
انتبه: تحقق من إطفاء الجهاز، ومن فصل التيار الكهربائي قبل القيام باستبدال اللمبة لتجنب وقوع الصدمات الكهربائية.

تأكد من أن الفرن والمصباح باردين ثم أزل غلاف الحماية A بفك المسمار الخاص بها.

حماية A



لا تلمس المصباح الساخن باستعمال قطعة قماش مبللة، فقد يؤدي هذا إلى كسره.
قم باستبدال المصباح بمصباح آخر جديد مناسب ذات 25 وات، 220 - 230 فولت ومزود بدبوس تركيب من نوع E14، مناسب لدرجة الحرارة.
في حالة كسر أو تلف غطاء الحماية، لا تستعمل الفرن حتى يتم استبدال المصباح أو غطاء الحماية بشكل سليم وآمن.

انتبه: لتشغيل واستعمال هذا الجهاز بشكل صحيح، ينبغي الرجوع إلى البيانات الفنية الواردة في لوحة مواصفات المنتج اللاصقة.

توجد لاصقة مواصفات المنتج على الجانب الداخلي للفرن. توجد لاصقة ثانية للمنتج على غلاف دليل التعليمات.

■ تعليمات التركيب ■

ينبغي أن تتم عملية تركيب الجهاز وتقديم الخدمة الفنية من قبل فنيين متخصصين فقط. اقرأ بعناية تعليمات الأمان الواردة في هذا الكتيب قبل الشروع في تركيب الفرن. إن التركيب الخاطئ أو عدم الالتزام بالصيانة المقررة أو غياب خدمة المساعدة الفنية أو استعمال الفرن بشكل غير سليم قد ينتج عن ذلك أضرار للأشخاص أو تلف للممتلكات.

يجب تركيب هذا المنتج كما هو مبين في هذا الدليل وفي ضوء القواعد والتشريعات المحلية ذات الشأن.
لا ترفع أو تسحب الفرن باستعمال مقابض الباب ولا تضغط عليه ولا تحمله أوزان ثقيلة عندما يكون الباب مفتوحاً.

تقع مسؤولية تركيب الفرن على عاتق المستخدم بينما تقع مسؤولية القيام بالأعمال الفنية المحتملة على عاتق جهة التصنيع التي لا تتحمل مسؤولية الأضرار الناجمة عن التركيب الخاطئ والتي لن يشملها الضمان أيضاً.

■ مواصفات الخزائنة ■

- الشروط الفنية المطلوبة هي كما يلي:
- يجب أن تكون الخزائنة ومكوناتها قادرة على تحمل درجة الحرارة قد تصل إلى 90 درجة مئوية دون حدوث تشوهات و/أو أضرار في أسطح الفرن.
 - يجب أن تسمح الخزائنة بالمرور الحر لتوصيلات الفرن.
 - - يجب تزويد كل خزائنة المطبخ المستخدمة مع الأجهزة الكهربائية بطبقة حماية مضادة للحريق حسب ما تقتضيه القوانين السارية;

■ تركيب الفرن داخل الخزائنة ■

من الضروري أن يقوم بكافة عمليات تركيب الفرن فنيون متخصصون ومعتمدون. يمكن تركيب الفرن سواء على العمود أو سواء تحت سطح العمل داخل خزائنة المطبخ.

درجة التركيب - 3

انتبه: يجب الالتزام بالحد الأدنى من فتحات التهوية الخاصة بالخزائنة كما هو مبين في الرسومات التوضيحية التالية

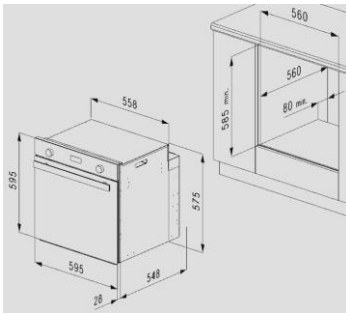
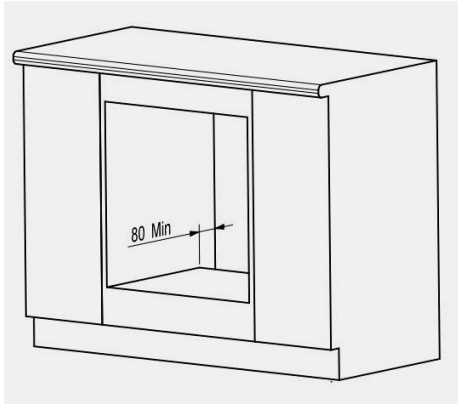
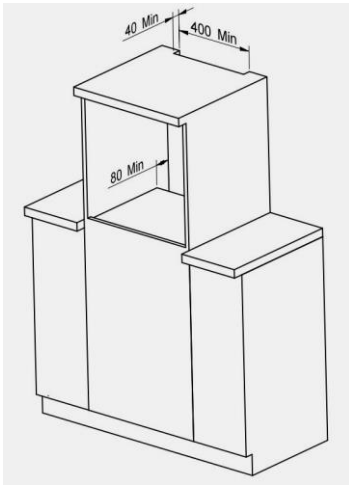


fig.02 FI-65

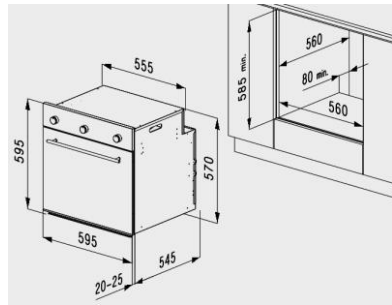


fig.01 FI-60 – FI-NB60 – FTO-60

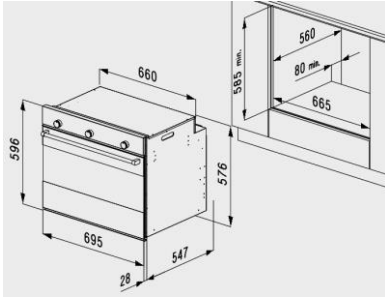


fig.03 FI-70

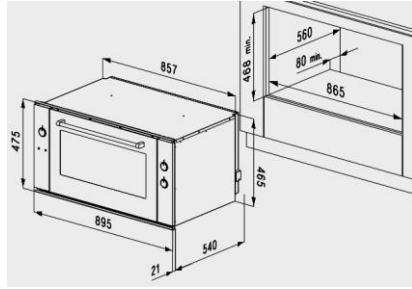


fig.04 FI-88

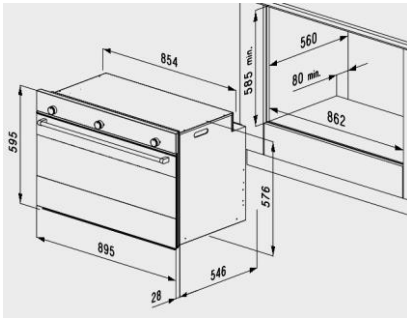


fig.05 FI-90/FI-95

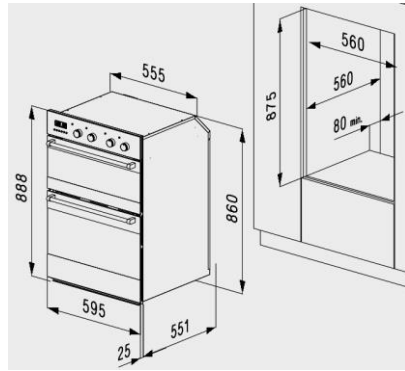


fig.06 FI-TWIN

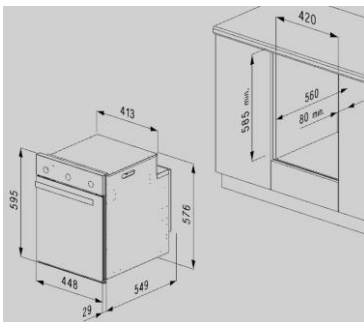


fig.08 FI-45

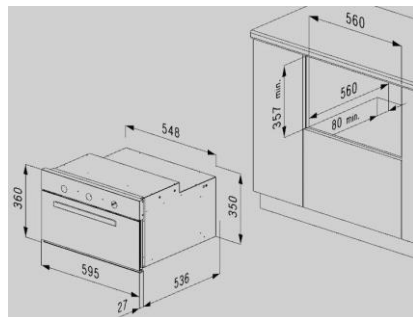
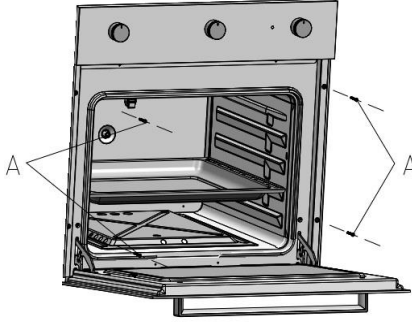


fig.07 FI-A36

أبعاد الخزانة

تم توضيح أبعاد فتحة خزانة تركيب الفرن في الأشكال المشار إليها. تحقق من أن خزانة تركيب الفرن قادرة على تحمل وزن 30كجم لطرازات FI-65 – FI-FTO60 – FI-NB60 – FI-60 – FI-45 – FI-A36 و 45كجم لطرازات FI-90، FI-70؛ e FI-88 و 70كجم لطرازات FI-TWIN. فيما يخص فتحة التركيب، اتبع الأبعاد الخاصة بها وفقاً لنوع الفرن الذي قمت بشرائه والمشار إليها في الشكل 01 – FI-60 – FI-NB60 – FI-FTO60، شكل 02 per FI-65، شكل 03 لـ FI-70، شكل 04 لـ FI-88، شكل 05 لـ FI-90، شكل 06 لـ FI-TWIN، شكل 07 لـ FI-A36 وشكل 8 لـ FI-45.

احرص على وجود فتحة تهوية في الجزء الأسفل من الخزانة أو أسفل قاعدة دعم الفرن للسماح بدخول كمية كافية من الهواء، وبذلك تعمل دورة الهواء تلك على تبريد الفرن أثناء استخدامه. تأكد من أنه قد تم تركيب الفرن بطريقة آمنة في الخزانة. استعمل المسامير **A** في تثبيت الفرن.



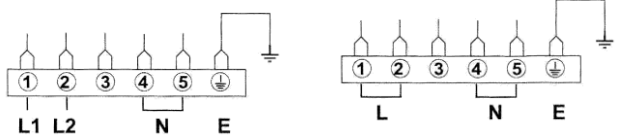
■ توصيل الفرن بمصدر التيار الكهربائي

تأكد من فصل التيار الكهربائي قبل القيام بتوصيل الفرن بمصدر التيار الكهربائي. انتبه: أثناء القيام بعملية التوصيل الكهربائي تأكد بكل دقة من أن كابل إمداد الطاقة المرن غير تالف. في حالة تلف الكابل، ينبغي استبداله على الفور بكابل آخر يتمتع بنفس المواصفات وأن يتم ذلك على يد فني متخصص وذلك لتجنب التعرض لأية أخطار محتملة.

يتم تشغيل الفرن من خلال تيار متردد أحادي المرحلة 220-230-240 فولت ~ 50/60 هرتز، مع استعمال كابل مرن. تحقق من أن شبكة التيار الكهربائي في المنزل قادرة على تحمل الجهد الكهربائي المطلوب للجهاز. (انظر لوحة المواصفات). يمكن ضمان الحماية الكهربائية لهذا الجهاز فقط إذا تم توصيله بشكل سليم بنظام كهربائي تم تاريضه بطريقة فعالة طبقاً للقواعد والتشريعات المعمول بها في هذا الشأن.

في حالة توصيل الجهاز بشكل مباشر بمصدر التيار الكهربائي (دون استعمال القابض) يكون من الضروري عندئذ توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي باستخدام جهاز يضمن إمكانية فصل التيار الكهربائي عن الفرن، مع وجود مسافة فتح اتصال كافية تسمح بفصل التيار بشكل تام في حالات وجود حمل زائد من الدرجة III، وفقاً لقواعد ومعايير التركيب.

في الموديلات المزودة به، يتم تزويد السلك المرن بدون قابس. يجب أن يتوافق القابس المستخدم مع الجهد الكهربائي المطلوب للجهاز كما يجب أن يتطابق مع القوانين المعمول بها. ينبغي على فني التركيب التأكد من أن قسم الكابلات الخاص بمصدر التيار الكهربائي مناسب للطاقة المستهلكة واللازمة لتشغيل الفرن كما هو موضح في لوحة المواصفات. يجب أن يكون مقبس التيار الكهربائي في مكان يسهل الوصول إليه. يجب السماح بفصل التيار عن الجهاز حتى بعد إتمام التركيب.

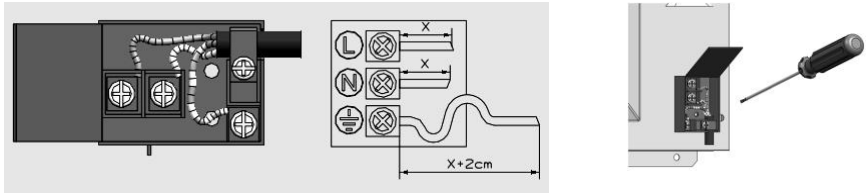


FI TWIN ثنائي المرحلة

FI TWIN أحادي المرحلة

■ تركيب واستبدال كابل إمداد الطاقة

في حالة تلف كابل التغذية الكهربائية، يجب استبداله من قِبَل جهة التصنيع أو مركز الدعم الفني خاصتها، أو من خلال أي فني مختص وذلك لتجنب المخاطر. يجب تثبيت الكابل الكهربائي عند المشترك بواسطة مثبت الكابل بحيث لا ينزلق من مكانه. قم بتوصيل سلك الخط الكهربائي في المشترك **L** وقم بتوصيل السلك المحايد في المشترك **N** والسلك الأصفر/الأخضر في المشترك الأرضي الذي تم تأريضه \perp . السلك الأصفر/الأخضر يجب أن يكون أطول من السلكين الآخرين ب 20 مم على الأقل. انتبه حتى لا تمرر الكابل الكهربائي بالقرب من الأسطح الساخنة التي تتجاوز درجة الحرارة بها حاجز 75 درجة مئوية ولا تجعله يلامسها مطلقاً بأي حال من الأحوال.



■ التوصيل بطرف أرضي

تتطلب التوصيل الكهربائي وتأريض النظام الكهربائي يجب أن يحترم شروط المعايير الأوروبية على كل حال، أو طبقاً للمعايير والقوانين المحلية المعمول بها في هذا الشأن. ينبغي تأريض هذا الجهاز من أجل حمايتكم الشخصية من حدوث قصر للدائرة الكهربائية أو تسرب للتيار الكهربائي. كما يجب توصيله بأخذ تيار كهربائي مناسب. لا يجب قطع الكابل الأرضي بواسطة المفتاح الكهربائي. انتبه! قِبَل القيام بأي عملية صيانة أو تدخل مركز الخدمة الفنية، ينبغي أولاً فصل كابل التغذية الكهربائية. عند استبدال الكابل، تحقق من استخدام كابل كهربائي معتمد طبقاً للقوانين السارية المفعول على أن يكون مطابقاً للمواصفات الفنية للمنتج. استخدم كابلات مرنة فقط.

استخدم كابل من نوع **H05RR-FH 3 x 1.5** فيما يتعلق بالموديل للموديل **FITWIN** استخدم كابل من نوع **H05RR-FH 3 x 2.5**

■ الدعم الفني و قطع الغيار ■

قطع الغيار

ينبغي استعمال قطع الغيار الأصلية فقط عند إصلاح الجهاز. لا تصلح أو تستبدل أي مكون من مكونات الفرن ما لم يكن منصوص عليها في دليل الاستعمال تقتصر كافة أعمال التصليح والصيانة على الفنيين المتخصصين المعتمدين فحسب.

لطلب إمداد قطع الغيار الأصلية، يجب تزويد خدمة الدعم الفني بالبيانات التالية:

- 1) الأحرف الأولى من الموديل (**MOD**) ورقم الإنتاج (**N.L**)، التي توجد على لوحة تصنيف المنتج المثبتة أسفل الجزء الأمامي من الفرن وأيضاً في الصفحة الأولى من دليل التعليمات.
- 2) وصف وعدد مكونات قطع الغيار المطلوبة والمعلومات الفنية متاحة فقط لمراكز الخدمة الفنية المعتمدة.
- 3) وأخيراً، يجب الإشارة إلى بيانات بائع التجزئة الذي باعك هذا الفرن، وكذلك بيانات أقرب مركز خدمة فنية لك.

خدمة الدعم الفني

في حالة الرغبة في الحصول على خدمة الدعم الفني و/ أو قطع الغيار، يرجى التوجه إلى جهة البيع أو إلى أقرب مركز خدمة الدعم الفني.

في تلك الحالة يكون من الضروري تزويد مركز الخدمة بكافة بيانات الجهاز الموجودة على لوحة تعريف المنتج المصنوعة من الألمنيوم مثل: الموديل (**MOD**) رقم الشحنة (**N.L**)، وما شابه، لوحة البيانات اللاصقة الموجودة أسفل الجزء الأمامي من الفرن أو في الصفحة الأولى من دليل التعليمات.

بيانات كهربائية خاصة بالنوع والموديل													
فولطية 220 - 230 - 240 فولت ~ 50/60 هرتز													
FI-TWIN		FI-88	FI-95	FI-90	FI-70	FI 65	FIFTO60	FI-60	FINB60	FI45	FIA36		
F30	F60												
5400		2100/2600	2600	2300/2600	2300	2200/3400	3400	2200	2600	2200	1800	وات	القدرة الكلية:
800	800	800	1050	800	800	800	800	800	1400	750	-	وات	تسخين الجزء العلوي
2600	2600	1800	2500	1800	1800	1800	1800	1800	1400	1500	1800	وات	تسخين شبكة الشواء
-	1200	1200	1500	1500	1500	1200	1200	1200	1200	1400	-	وات	تسخين الجزء السفلي
1500	2200	2500	2500	2500	2200	2200	2200	2200	2200	-	1500	وات	التسخين الدائري
25	25	x225	x225	x225	25	25	25	25	25	25	25	وات	مصباح الفرن
30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	وات	مروحة الفرن
30	30	30	30	30	30	20	20	20	20	20	20	وات	مروحة متلامسة
-	-	5	5	5	5	-	-	-	-	-	-	وات	أداة الشواء
الأبعاد الخارجية													
59.5	89.5	89.5	89.5	69.5	59.5	59.5	59.5	59.5	59.5	59.5	59.5	سم	طول
88.8	47.5	59.5	59.5	59.5	59.5	59.5	59.5	59.5	59.5	45.0	36	سم	ارتفاع
55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	سم	عرض
الأبعاد الخارجية													
30	56	71	110	71	77	65	56	56	56	43	31	لتر	الحجم الصافي
726	726	1100	1100	1100	726	726	726	726	726	500	726	سم مربع	منطقة الظهي شبكة الشواء

**BUILT-IN ELECTRIC OVENS
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS**



PRODUCT LABEL



MOD.

FI-A36 - FI-45 - FI-60 – FI-NB60 - FI-60MTO – FI-65 – FI70 – FI-88
- FI-90 – FI-95 – FI-TWIN

- (E) STATIC
- (EG) STATIC GRILL
- (V) VENTILATED
- (W) MULTISITEM
- (M) MULTI-FUNCTION

TYPE OF PROGRAMMING

- (CM) MECHANICAL TIMER
- (PSC) MECHANICAL PROGRAMMER FOR COOKING END TIME
- (OR) ANALOG COOKING END PROGRAMMING CLOCK
- (PE5) 5 KEY ELECTRONIC PROGRAMMER
- (PE6) 6 KEY ELECTRONIC PROGRAMMER

INDEX

USER GUIDE	page
GENERAL WARNINGS	3
OVEN USER GUIDE	6
CONTROL PANEL	6
MECHANICAL TIMER CM	7
COOKING END PROGRAMMER PSC	7
OR ANALOG COOKING END PROGRAMMING CLOCK	8
PE5 – PE6 ELECTRONIC PROGRAMMER	9
OVEN FUNCTIONS	12
INTERNAL GRILLS POSITION	15
USING THE GRILL	15
MAINTENANCE AND CLEANING	16
OPERATING ANOMALIES	16
REMOVING THE OVEN DOOR	17
REMOVING/MOUNTING THE GLASS INSIDE THE OVEN DOOR	18
REMOVING/MOUNTING THE LATERAL GUIDES	21
REMOVING/MOUNTING THE SLIDING GUIDES (IF ANY)	22
REPLACING THE OVEN LIGHT BULB	23
 INSTALLATION INSTRUCTIONS	
FEATURES OF THE CABINET	24
INSERTING THE OVEN INTO THE CABINET	24
ELECTRICAL CONNECTION OF THE OVEN	26
ASSEMBLY/REPLACEMENT OF THE POWER SUPPLY CABLE	27
EARTHING	27
TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS	28
REFERENCE TABLES	29

■ GENERAL WARNINGS ■

Warnings



This product is in compliance with the EU 2002/96/EEC Directive.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the appliance indicates that at the end of its life-span, the product, as it has to be separately treated from domestic waste, must be conferred to a differential collection centre for electric and electronic appliances or redelivered to the dealer at the time of purchase of a new equivalent appliance.

The user is responsible for conferring the appliance at life-span end, to the appropriate collection structures. Failure to comply with this measure will result in the penalties provided by the legislation in force with regard to waste disposal.

The suitable differential collection for the subsequent start of the appliance dismissed to recycling, to treatment and to disposal compatible with the environment contributes to avoiding possible negative effects on the environment and on the health and safety and favours the recycling of the materials of which the product is made.

For more detailed information regarding the collection systems available, contact the local waste disposal service or the shop where the purchase was made.

The manufacturer declines all civil and criminal liability in the case of deficient or improper installation of the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make modifications to its products that are deemed necessary and useful, without forewarning.

Do not distribute the various packaging components but dispose of them in compliance with the local waste disposal standards.

Before installation and use of this appliance this instruction manual must be read thoroughly in order to obtain all information necessary for correct installation, maintenance and use of the same.

It is very important that this instruction manual is kept with the appliance for its entire lifetime, even if transferred to other persons

This appliance has been designed for domestic use only for cooking and heating food.. Any other use, different to that indicated in this manual must be considered improper and consequently dangerous.

The product is in compliance with the (CE) n.1935/2004 as it is destined to come into contact with food products.

This household appliance is compliant with the provisions of the European Community Directives.

"2014/35/EU" former Directive "2006/95/EC LOW VOLTAGE DIRECTIVE

"2009/142/EC" GAS DIRECTIVE

"2014/30/EU" former Directive 2004/108/EC ELECTROMAGNETIC

COMPATIBILITY DIRECTIVE

The product identification data is stated on the relevant plate applied to the internal face of the oven. **The plate must never be removed.**

Installation must only be performed by qualified staff in compliance with the local standards in force and following the provisions indicated in this manual.

Important: do not lift or pull the oven with your hands.

In case of malfunctioning, disconnect the appliance from the electric mains (do not pull the power supply cable to disconnect the plug) and contact the authorised original spare parts technical after-sales centre. Close the gas system cock before any maintenance.

Never attempt to repair the appliance yourself.

Correct use of the oven

- The appliance may not be used by children under 8 years of age or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or without the experience or knowledge required unless this is performed under direct supervision or after they have been given instructions concerning the safe use of the appliance and have an understanding of the dangers relating to it. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance to be performed by the user must not be performed by children without adequate supervision.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Use of the appliance is only intended for adults, ensure it remains out of reach of children.
- The appliance produces heat both in the functioning phase and due to inertia, also when just switched off. Do not touch parts inside the oven during these phases and limit the contact with external parts. Keep children away from the appliance when operating. The accessible parts may become very hot.
- To insert or extract containers or accessories from the oven, always use suitable protective gloves.
- Only use containers that resist high temperatures.
- Do not leave the appliance unattended during cooking operations that may release greases or oils that may catch fire.
- Never cover or lean on the walls or lower part of the oven, with sheets of aluminium or other objects such as pans or trays that could damage the product.
- Do not use the oven to store objects when it is not in use, in case they are forgotten inside and can cause damage, when the oven is switched-on, to the oven itself or to the objects.
- Do not sit on or place weight on the open door and do not hang them on the handle, it could damage the product, creating malfunctioning.
- Before maintenance or cleaning, disconnect the oven electrically and, if just used, wait for it to cool.
- Do not clean the appliance using steam cleaners as this could reach and damage the electric parts.
- Rough, abrasive materials or sharp metal scrapers that might scratch or damage surfaces should not be used to clean the oven door,. Do not use acid products (such as anti-limescale products) because they may damage the enamelled parts.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by its after-sales service or by another qualified person in order to avoid risks.

Attention, this appliance must be earthed in compliance with the local standards in force. It can only be installed and function in places that are permanently ventilated according to the relevant local standards in force.

For installation of the oven see the “installation instructions” chapter.

ATTENTION

Before performing any maintenance, such as changing the bulb, ensure the appliance is switched off and that the same power supply to it has been disconnected.

Conscious use of the oven

- Pre-heat the oven for the time strictly necessary.
- Open the door only when necessary to prevent the escape of heat.
- Keep the gaskets clean and efficient to prevent damaging dispersions of heat.
- Always switch the oven off when not in use.
- To reduce the formation of condensate owing to the humidity contained in the foods, it is always necessary to pre-heat the oven before introducing the foodstuffs. In any case any formation of condensate on the door glass or on the walls of the oven does not compromise its functioning and will tend to disappear with the cooking process.

Before using the oven for the first time:

Disconnect the appliance from the electric mains.

Remove all internal packaging and accessories from the oven. Clean the internal surfaces with hot water or neutral detergent (see “**maintenance and cleaning**” paragraph) Rinse thoroughly with a damp cloth. Wash all oven accessories in the same way and dry everything thoroughly.

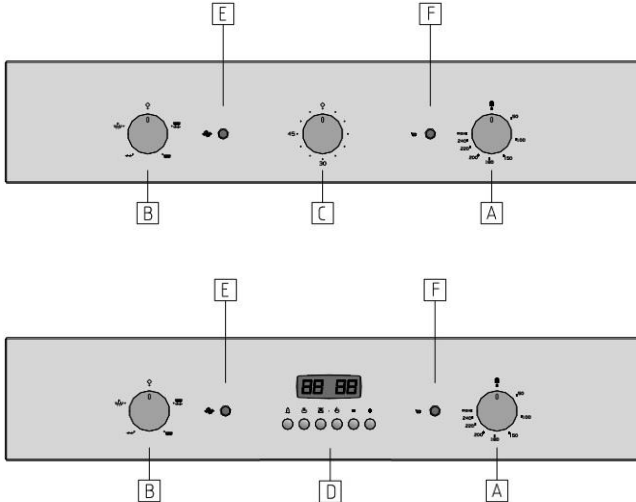
Attention:

- Never use this appliance to heat the environment.
- Do not obstruct the passage of cooling air by blocking the ventilation holes on the appliance. This creates a malfunction of the appliance with possible damage to the same.
- Before installation, check that the local distribution conditions of the electric network are compatible with the electric data indicated on the product label.
- During use, do not touch the heating elements inside the oven.
- The accessible parts can become very hot during use, it is recommended to keep children out of reach.

■ OVEN USER GUIDE ■

THE GENERAL FUNCTIONS DESCRIBED BELOW ARE THOSE OF ALL THE MODELS. CHECK THOSE OF YOUR OVEN.

■ STANDARD CONTROL PANEL ■





A = Thermostat

B = Function selector

C = CM/PSC timer

D = Clock / Programmer OE/OR/PE

E =  Power Indicator LED

F =  Oven Operating LED

The positions and the types can vary depending on the models.

Important:

Before using the oven for the first time, allow it to run empty and at maximum for about 1 hour. Air the room well, possibly opening a window. This will allow the evacuation of combustion fumes from production residues, such as greases, oils and resin.

Power indicator LED

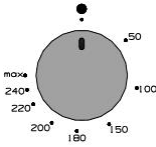
When on, it indicates that the oven is powered and on.

Oven operating LED °C

When this LED turns on it means the oven is in the pre-heating phase. When it turns off it means the oven has reached the set temperature. When it blinks intermittently it means that the temperature inside the oven is maintained constantly at the value set on the thermostat.

Oven thermostat:

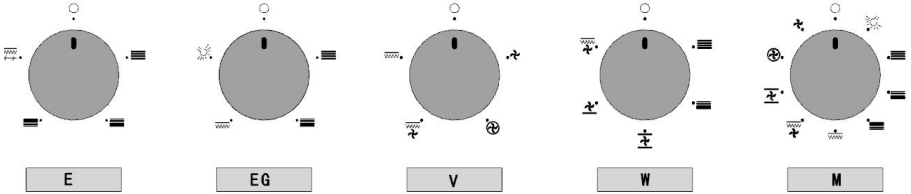
The oven thermostat controls the desired cooking temperature for all oven options including those which foresee use of the Grill. Turning the relative knob clockwise, it controls the temperature inside the oven at the desired value between 50° and 270°C.



T

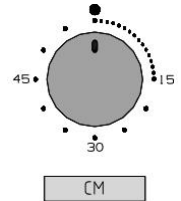
Functions switch or selector

The switch activates the type of functioning desired for cooking. The functions available vary depending on the model.



■ MECHANICAL TIMER CM ■

The mechanical timer can be used as a warning with acoustic signal at the end of the time period necessary for cooking. To select the desired time, turn the knob to the corresponding time in minutes. When this time has passed, the timer will emit an acoustic signal. **Resetting the timer does not interrupt cooking.**




CM

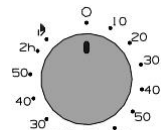
■ MECHANICAL COOKING END PROGRAMMER PSC ■

Allows programming interruption of cooking for a certain amount of time (maximum 2 hours).

Programmed operation: Turn the knob clockwise and select the desired cooking time. The time count will start immediately. When time is up, the oven will automatically turn off and an acoustic signal will mark the end of cooking.

Manual operation

For standard use of the oven without programming, turn the knob anti-clockwise until the symbol 



PSC

Please note: the oven does not work if the knob is in position 


■ OR ANALOG COOKING END PROGRAMMING CLOCK ■

Besides showing the time, like the PSC it enables programming of the end of cooking (up to 3 hours).

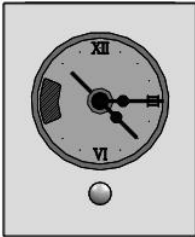
Be careful, the knob must always be turned clockwise for any regulation.

Time adjustment: pull the knob lightly and turn it clockwise until the clock is set at the current time. The clock runs even when the oven is off. Should power be cut, the clock stops and must be readjusted when power is restored.

Programmed operation: turn the knob clockwise and select the desired cooking time. The time count starts immediately. When the set minutes have elapsed, the oven will turn off automatically and an acoustic signal will mark the end of cooking. In order to turn the acoustic signal off, bring the programmer to **O** (rotating the knob clockwise). If you wish to interrupt cooking before time is up, bring the programmer to **O**.

Manual operation: Turn the knob clockwise until the hand reaches the manual symbol 

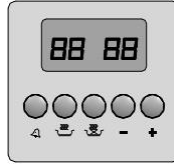
The oven cannot work if the programmer is at **O**



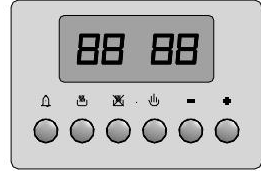
OR

■ PE5 – PE6 ELECTRONIC PROGRAMMER ■

PE5 – 5 KEYS
PE6 – 6 KEYS



PE5



PE6

Symbols

Timer button

Cooking duration programming button

Cooking end programming button

Manual button (only for PE6 - 6 keys)

Number decrease button -

Number increase button +

Setting the time

Once the current is connected, flashing numbers appear on the display. Proceed as follows to regulate the time:

PE5 – Press at the same time the keys then press + and - to set the required time. After a few seconds the time is fixed.

PE6 – Press the key and act in the same way as model PE5

By pressing and holding the keys + or - the numbers will advance more quickly.

The time can be set whenever you wish, but if there are programs set they will be cancelled.

Manual operation

PE5 – For manual operation with this model, do not intervene on the programmer but act using the temperature function knobs.

PE6 – Press , the symbol **A** disappears. Now act on the functions and temperature knobs. In the event programming is activated, manual functioning is not possible until they are cancelled.

Semi-automatic operation (with cooking time setting)


PE5- PE6 - Press , the symbol **A** will start to flash and the numbers **0.00** appear. Set the required cooking time by pressing key + . After a few seconds the time reappears and the letter **A** remains fixed.

Turn the functions and temperatures selector knob onto the desired values.



At the end of the set time, an acoustic signal indicates the end of cooking, the letter **A** starts to flash and the oven turns off.

Turn the knobs to the off position. In order to interrupt the acoustic signal and to cancel programming, press and at the same time.


Semi-automatic operation (with end cooking time setting)

PE5- PE6 - Press the key , the symbol **A** will start to flash and the time set on the clock will remain. Press **+** to set the cooking end time.. After a few seconds the time re-appears and the letter **A** remains fixed. Now turn the two knobs to the desired temperature and cooking time.


When the set time is reached, the acoustic signal indicates the end of cooking, the letter **A** starts to flash and the oven turns off.

Turn the knobs to the off position. In order to interrupt the acoustic signal and to cancel programming, press  and  at the same time.

Automatic operation



PE5- PE6 - Press , the symbol **A** will start to flash and the numbers 0.00 appear.

Press the key **+** to set the cooking time.

Press the key  and the symbol **A** will start to flash and the current time remains.



Press the key **+** to set the cooking end time. After a few seconds the time re-appears and the letter **A** remains fixed. The oven will remain off and will turn on automatically according to what you set.



At the end of the pre-set time, an acoustic signal indicates the end of cooking, the letter **A** starts to flash and the oven turns off.


Turn the knobs to the off position. In order to interrupt the acoustic signal and to cancel programming, press  and  at the same time.


it is **11:30** am, a cooking time of 30 minutes is set and you wish for the cooking to end at **1:00 pm**. The oven will turn on at **12:30** and off again at 1:00 pm.

Timer function

PE5 – PE6 – Press  and release it. The flashing  symbol and the numbers **0:00** appear.

With the key **+** set the desired time. After a few seconds the  symbol stops flashing and the clock returns. When the set time is reached, the  symbol starts to flash again and the acoustic signal starts. Press **+** or **-** to stop the acoustic signal.

After a few seconds, the clock will re-appear. To view the remaining time, press the button .

To cancel this function, press  and reset the time to **0.00** by pressing **-**. This function can be used for manual cooking.



Beep

PE5 – PE6 – The acoustic signal keeps ringing for about 6 minutes; to stop the signal, press **+** or **-**. It is possible to adjust the volume of the signal; there are three levels which you can select by pressing the **-** key.


Setting errors (automatic mode)

PE5 – PE6 – Programming is incorrect if the time on the clock is in between the start and end time of cooking. In this case, the acoustic signal will sound and the symbol **A** starts to flash.

Program cancellation

PE5 – PE6 – To delete a program set, just press the keys   simultaneously

Child safety function (where foreseen)



PE5 – PE6 –The "child safety" program is identified by the symbol  on the programmer display.

It is an additional function that can block access to the functionality of the electronic programmer keys both when the oven is running and as a preventative measure when the oven is off.

When activated, this function prevents children or other persons from pressing the programmer keys thus modifying the previous program or from starting the oven.

Every programmer signal that intervenes while the oven is on when the safety lock is activated can be eliminated by pressing any of the keys. The safety lock will remain active.

To activate or deactivate this child safety function (lock), proceed as follows:

- 1) To activate: press + and keep it pressed for at least 3 seconds until the symbol  appears on the programmer screen highlighting this function.
- 2) To deactivate: press the key + and keep it pressed until the symbol  disappears from the programmer screen.

NOTES: - The lock must be deactivated to display the remaining cooking time.

- After having set a program, wait for the symbol **A** or **AUTO** to stop flashing before activating the lock function

■ OVEN FUNCTIONS ■

(the symbols in the oven indicated for which functions it is set up for)



Oven light

The oven light can be turned on independently at any time in the case of models with this symbol. The light stays on also with other functions. For the models without this symbol, the light turns on for each oven function selection.



Traditional static cooking (mod-E;EG;W;M)

With the simultaneous heat distribution coming from above and below, this function is for baking food that requires slow cooking with the constant addition of liquids. Ideal for any type of roast, bread, cakes and biscuits in general. Use only one shelf for this type of cooking. Otherwise the temperature will not be distributed properly.



Upper cooking (mod-E;M)

This function activates the heat element at the top. The intense heat diffused from above is excellent for finishing off the baking of food that is cooked on the inside but not entirely on the surface.



Lower cooking (mod-E;EG;W;M)

In this case the bottom heating element starts working. Unlike cooking with the upper cooking method, this function is recommended for perfecting the cooking of dishes that are already cooked on the surface but require further cooking in the centre. The intense heat from below is excellent for roasting meat which is not so tender.



Intensive cooking (mod- W;M)

The activation of the top and bottom heat elements together with the fan ensures even distribution of the intense heat produced. The hot air circulating inside the oven evenly cooks and browns different dishes, on one or more levels, that require similar temperatures. In meat roasts the optimisation of heat distribution allows cooking at lower temperatures reducing the dispersion of sauces. This helps keep the meat more tender and reduces the decrease in weight.



Slow cooking (mod- W)

This function combines the lower heat element and the fan. This is best for baking delicate food such as cakes needing rising which is facilitated by heat coming from below. Just like the lower heat cooking method, slow cooking can be used to finish baking dishes already browned on the surface but not yet ready on the inside.



Pizza function (FTO model)

This is the most powerful function. Both the lower element and the circular element at the back of the oven work at the same time, with forced ventilation of air inside. In this way you have a

prevalence of downward temperature that makes this type of cooking ideal for pizza or for fast cooking in general.

In any case, always pre-heat the oven and wait for it to reach the required temperature before putting in the food.

Please note that quick heating requires the oven to work at the maximum power declared for this model (see table page 29)



Food warmer function (FTO model)

With this function, the temperature is constantly maintained at 80°C, very useful for heating and keeping previously cooked food warm.



Ventilated cooking (mod- V;M)

This type of cooking is recommended for dishes placed on several levels even differing one from another without mixing their smell. Even hot air circulation allows baking slowly and homogeneously.



Electric grill (mod-E;EG;V;M)

The feature of the Grill to send out intense heat makes it possible to use the oven for both grilling and roasting. The immediate browning of meats prevents the leaking of liquids, keeping them tender. It is possible to use the spit in models where this function is set up. **Always use the Grill with door closed and for a maximum time of 15 minutes.** Consult the “Use of the Grill” paragraph



Ventilated electric grill (mod-V;W;M)

This function allows gentle grilling thanks to the use of forced air. Forced circulation of air inside the oven increases heat penetration in food and prevents burning on the surface. Depending on the models, it is possible to cook with the aid of the spit (if set-up). **Always use the Grill with door closed and for a maximum time of 15 minutes.** Consult the “Use of the Grill” paragraph



Oven fan (mod-V;W;M)

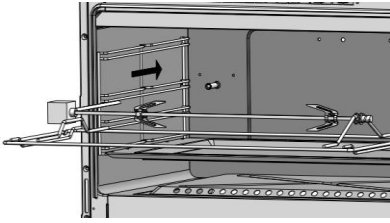
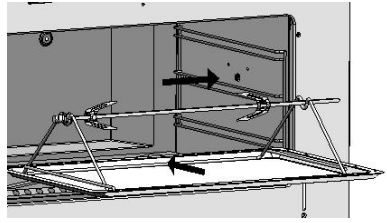
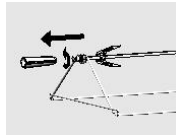
Only the fan is functioning without any heating element. This function can be used to defrost and/or dry the food to be cooked, only with the movement of air circulating at ambient temperature. This permits the defrosting of dishes without altering their taste or appearance.



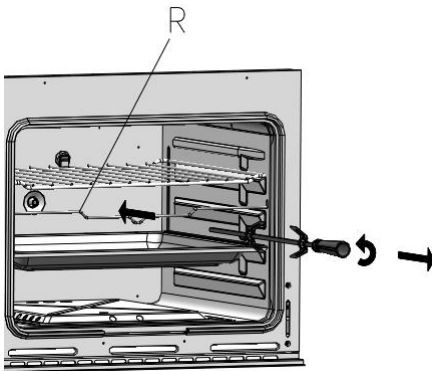
Spit (in the models set-up)

It is possible to use the spit in models where it is set up. In models FI-95, the spit is positioned transversally with the connection on the back of the oven (in models FI-88 and FI-90 the connection is on the right wall of the oven) and its functioning is automatic in all functions, even if the symbol is not present. To use it proceed as follows. Place the dish securely fixed with the appropriate fork hooks in the split rod and place everything inside the split stand frame, previously set up in its slot on the drip pan. The spit grip made of insulating material must be used only to remove the spit rod from the oven and it must be removed during cooking.



**FI70 – FI-95****FI-90**

In models FI60, (only for FI60 E models) the spit is positioned lengthwise with the connection on the back of the oven in the middle. In this case also, insert the dish fixed with appropriate fork hooks of the split rod (depending on model). The spit grip made of insulating material must be used only to remove the spit rod from the oven and it must be removed during cooking.

**FI-60 – FI-NB60 – FTO-60**

It is recommended to insert foods into the oven when it has been pre-heated

■ **INTERNAL GRILLS POSITION FOR SPECIFIC COOKING** ■

Position no. 1 and 2 from bottom

Frozen cakes, Long roasts, Turkey, Cakes, Meat Steak well done;

Position no. 2 from bottom.

Cakes, Sandwich Load, Toast, Casserole, Wholemeal bread, Meat;

Position no. 2 and 3 from bottom.

Biscuits, Fine cut meat;

Position no. 3 from bottom.

For Browning with Grill.

This data regarding the cooking positions are indicative and can be interpreted on the basis of your own experience.

■ **USING OF THE GRILL** ■

With the grill it is possible to cook fish, vegetables, small spits and various types of meat, with the exception of lean game meat. The meat cut into thin slices and fish must always be grilled quickly, slightly greasing them with oil using a suitable brush and always placed on the grill. The grill must be arranged in the position nearest to the upper heating element, in proportion to the thickness of the dish, in order to avoid externally burning it and not cooking it sufficiently inside. Only salt the meat after cooking otherwise it will be less juicy. Never prick food during cooking, not even to turn it. Their juice would run making the grilled food dry.

To optimise Grill cooking, switch on the grill oven and pre-heat for at least 10 minutes. Introduce the dish inside the oven in the nearest position to the Grill, depending on the type of food to be cooked. **Always use the Grill with door closed and for a maximum time of 15 minutes.**

Meat can be arranged in suitable containers or cooked directly on the grill. In the latter case, always pour some water in the drip pan then insert it in the guides under the grill. This prevents the grease in the drip pan from burning and creating unpleasant odours.

Attention: during use of the Grill, the accessible parts may overheat. It is therefore appropriate to keep children at a safe distance.

The oven should never be used to heat the home or room in which it is installed.

Tangential fan

This appliance is provided with a tangential fan for cooling the control panel and the oven door handle. This fan starts to function a few minutes after the start of cooking, when the oven reaches a certain temperature (the time varies according to the model) and also prevents overheating of the housing cabinet. **The hot air expelled from below the control panel will also continue to escape after the oven has been switched off, until the temperature falls to normal levels.**

■ **MAINTENANCE AND CLEANING** ■

Disconnect the electric power supply before performing any type of maintenance on the product

Do not use steam cleaners on the appliance.

Do not use rough, abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door, as they can scratch or damage the surfaces and cause the glass to break. Do not use acid products (like anti-scaling agents) as they can damage the enamelled parts.

Turn off the heating elements, wait for the internal parts of the oven to cool down before touching or cleaning them. Pay great attention to the cooking grills. Clean the oven with care. Be careful to avoid steam burns if a sponge, or damp cloth, used for cleaning residue, comes into contact with a hot surface. Moreover, some detergents create noxious fumes on contact with the heat.

Regular maintenance

Periodically check the state of the rubber gasket located around the oven opening. This guarantees correct functioning of the oven. If gasket damage is noted, contact the nearest technical after-sales centre.

Cleaning the surfaces

The enamelled or stainless steel parts must be treated with caution. Use water or specific products, drying thoroughly with a soft cloth. **Do not use abrasive products.** In case of tough deposits on enamelled parts, use a plastic sponge or similar, soaked in hot water and vinegar. If food residues or oil, sugar, grease stains, etc., are not immediately removed after use of the oven, they can become more difficult to remove. It will make removing them easier if the internal parts of the oven are cleaned while they are still warm.

Due to an increasing presence of new products on the market, it is impossible to establish a list of items useful for cleaning this appliance. Read the manufacturer instructions carefully to verify the possible use of the detergent.

Warning: screen printed symbols

The symbols stamped on the appliance (e.g. around the knobs) can be damaged if dirt (food, oils, liquids, salts etc.) remain for an excessively long period on them. Dirt residue must be removed immediately but use products specifically for steel as other overly abrasive ones could cause the symbols to fade.

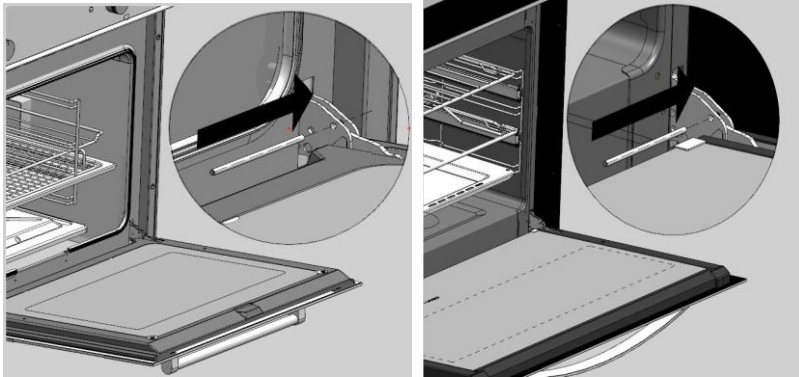
OPERATING ANOMALIES

In case of abnormal operation immediately contact the nearest qualified and authorised technical service centre.

■ **REMOVING/MOUNTING OF THE OVEN DOOR** ■

To remove and reinsert the oven door, follow the instructions given below.

Fully open the door and in both hinges insert a metal rod (not supplied) with a diameter of approximately 3 mm in the hole shown in the figure. Pressed door model



Door model with profiles

Grasp the door with both hands on the sides down. Lift the door slightly and remove the hinges from their two locations. Pull the door towards you to release the hinges from the openings of the oven frame.

Re-insertion of the oven door

Act in reverse order, holding the door sideways with both hands towards the bottom and inserting the hinges in the openings of the front oven frame, (pay attention to the positioning of the foot joint). With the oven door fully opened, remove the two metal rods from hinges.

Close the oven door slowly and make sure that it has been correctly inserted and aligned with the lateral edges.

Attention!

With the door dropped, never remove the 2 metal rods that hold the hinges locked.

Do not rest weights on the door or hang them on the handle, they could damage the products, creating malfunctions

Moreover, do not use the oven until the oven door has been re-mounted correctly.

REMOVING/MOUNTING THE GLASS INSIDE THE OVEN DOOR

General notes

To make it easier to clean the door, you can remove the glass inside it. To remove it, follow the instructions below depending on the door model fitted on the oven. Important: **To remove the internal glass you need to remove the door from the oven (see paragraph on “Removing the oven door”)** and place it on a steady surface that ensures the necessary steps are conducted safely.

Attention : do not use any kind of blunt or sharp instrument that could break the glass or damage the door.

Pay attention to which way you place the glass surfaces when you put them back as they cannot be turned around. If they are not positioned correctly, this may affect the operation of the oven or even seriously damage the appliance.

Press door model (remove the oven door) You can use thin cylindrical objects (e.g. two coins with a diameter of approximately 25 mm and a 2 mm thickness). Insert them between the enamelled door and the glass in the areas close to the clips A that lock the glass into place in the upper part of the door. Press until you hear a “click”, which means that the clip has come out. Now lift the glass and take it out.

The intermediate glass is located immediately beneath (in versions where this is present) and must only be removed by qualified personnel.

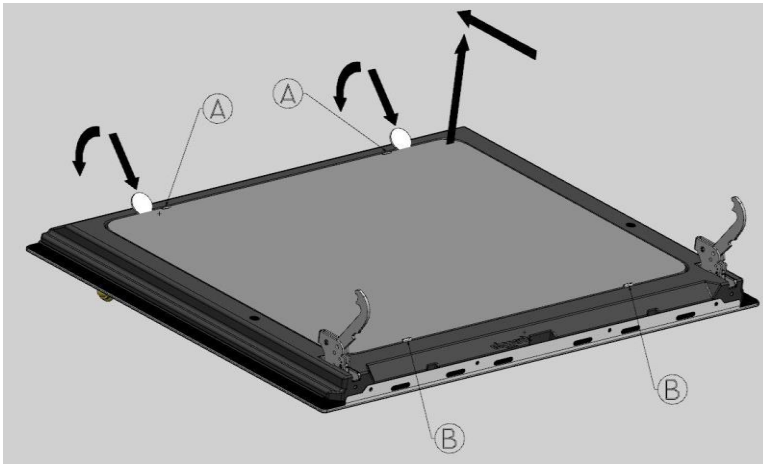


fig. 1

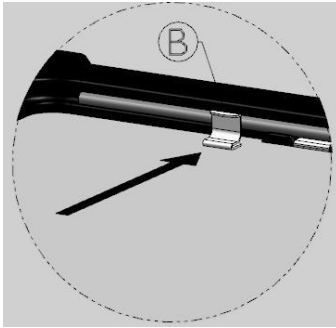


fig. 2

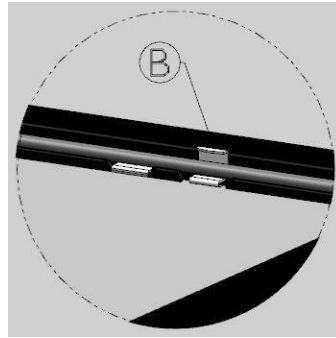


fig. 3

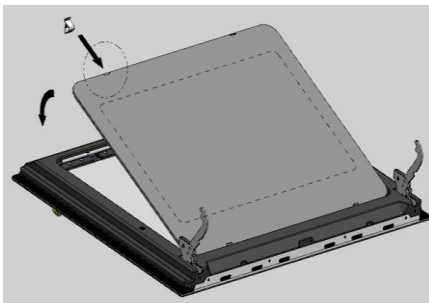


fig. 4

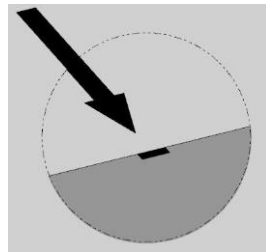


fig. 4/A

To re-install the glass (be careful to put it in the right way, the part with the graphics must be inward), position the upper clips to close the silk-screen printed notches in the glass. Insert the latter in the lower clips B, which must be positioned correctly into place in the door (fig. 2). Also make sure you position the silicone rubber cylindrical gaskets correctly (fig. 3). Now press the top of the glass and exert slight pressure directly on the area with the upper clip A, until you hear a click which indicates that the glass has been locked correctly into position (fig. 4).

Before refitting the door, make sure the glass is securely in place.

Model door with profiles (Remove the oven door) For this door model, together with the external glass, you can also extract the intermediate glass (if present). Remove the oven door, unscrew the 4 fixing screws of the steel plate C (fig. 5) which lock the glass surfaces into place. The glass surfaces can now be removed by slipping them out.

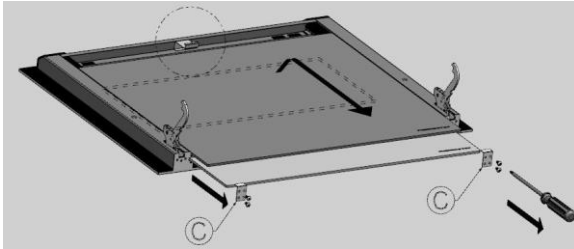


fig. 5

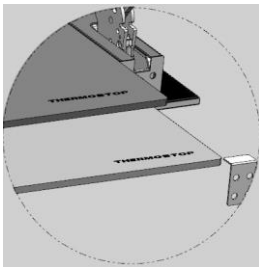


fig. 6

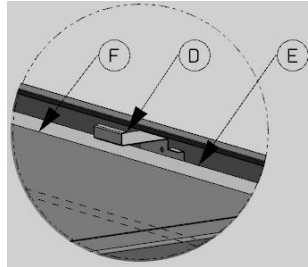


fig. 7

Carry out the same steps in reverse order to refit the glass surfaces. Take the utmost care to ensure they are in the right order and are placed the right way round (the clear glass must be towards the inside and the position of the lettering on the glass surfaces must be as in (fig. 6). Also make sure the protective gaskets are positioned correctly. Some models have a glass fastening clip that must be repositioned correctly (fig. 7), keeping the clip D against the strip painted on the top of the door, and inserting the intermediate glass E and internal glass F into position (as shown in the figure). **Before refitting the door, make sure the glass is securely in place.**

ATTENTION! THE REMOVAL AND INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT ACCURATELY AND WITH THE UTMOST CARE IN ORDER TO AVOID BREAKING THE GLASS

Attention! Do not remove the hinge locking hooks from their seat when the door is not mounted in the oven. Do not close the hinges without the weight of the door as it causes violent closure of the springs.

Do not place weights on the door and do not seize it by the handle as this may damage the product and cause malfunctions.

Moreover, do not use the oven until the oven door has been re-fitted correctly.

REMOVING/MOUNTING THE LATERAL GUIDES Proceed as follows to release the lateral guides:

take the guide by lifting it up and pulling it towards the inside of the oven (fig. 1) so that the hook of the guide comes out from the slot on the wall of the oven. Now pull the guide towards you and lift it by sliding it out from its position in the back (fig. 2).

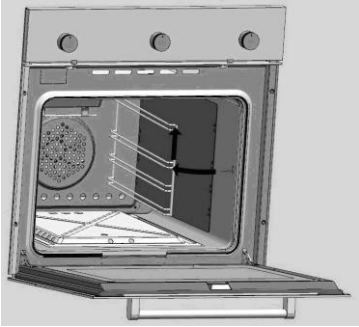


fig. 1

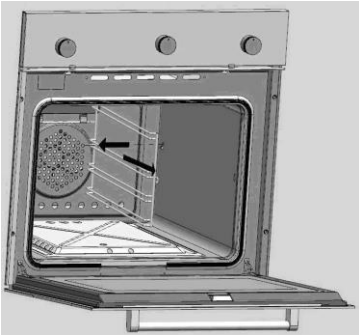
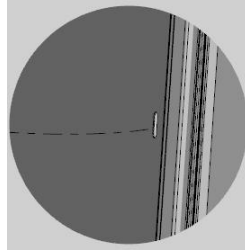
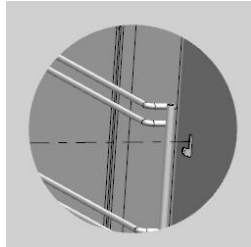


fig. 2



To reassemble the guides, perform the steps in reverse order. Always ensure you do not damage the enamel on the oven walls.

REMOVING/MOUNTING THE SLIDING GUIDES (if any)

If present, there are sliding guides, left and right, that are therefore not interchangeable, on both sides of the oven.

Proceed as follows to remove the sliding element from the lateral guide: release the lateral guide from the oven together with the sliding element, as indicated in the previous paragraph.

Place the guide on a flat surface. Now exert some pressure from top down near the couplings in the sliding element (fig. 1 step 1). When the couplings below come out of the rod of the lateral guide, the sliding element has been released and can be removed. (fig. 1 step 2).

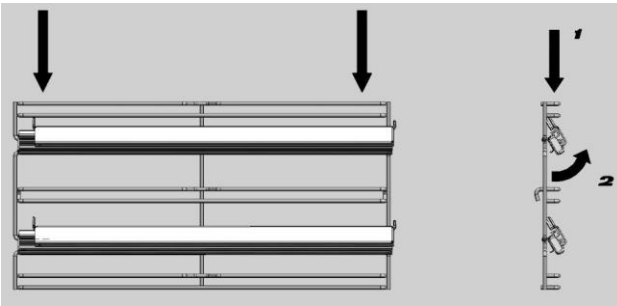


fig. 1

To reposition the sliding guide, position the upper hooks on the special rods of the lateral guide. Always make sure that the sliding element is able to slide by moving in towards the outside of the oven. Now press the sliding element downwards (fig. 2 step 1) so that it is firmly coupled onto the lower rods (fig. 2 step 2).

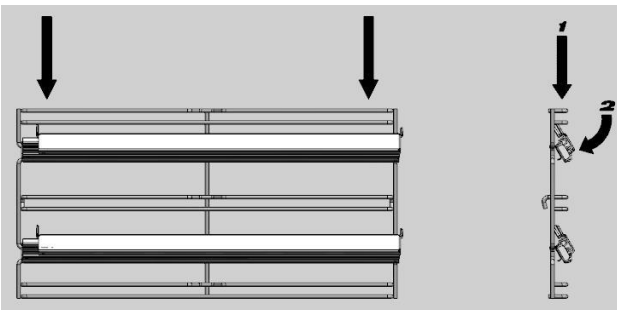


fig. 2

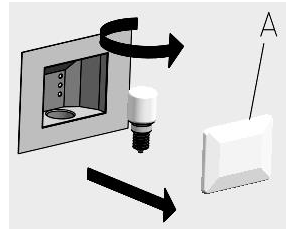
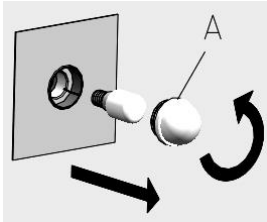
■ **REPLACING THE OVEN LIGHT BULB** ■

To prevent electric shocks and/or damage to persons, read and follow the procedure given below:

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

Ensure that the oven and the light bulb are cold and then remove the protection cover

A



Do not touch the hot bulb with a damp cloth as this may cause it to break.

Replace the light bulb with another suitable one of 25 W for 220 - 230 V with attachment type E14 suitable for high temperatures.

In case the protection cover is damaged or broken, do not use the oven until the cover has been replaced or re-inserted correctly and safely.

Attention: for correct installation and use of this appliance, refer to the technical data given on the serial label of the product.

The product label is on the edge of the internal side of the oven. A second label is positioned on the cover of the instructions manual.

■ **INSTALLATION INSTRUCTIONS** ■

The installation and technical assistance must only be performed by qualified staff. Read the safety instructions given in this manual thoroughly before using the oven. Incorrect installation, maintenance, assistance and use can cause serious damage/injury to persons or objects.

This product must be installed as specified by this manual in compliance with the National Standards and with the local regulations in force.

Do not lift or pull the oven from the door handle and do not exert pressure or load weights when this is open.

The purchaser is responsible for installation. Assistance provided by the manufacturing company due to an incorrect installation will not be included in the warranty.

■ CABINET FEATURES ■

The cabinet has the following requisites;

- The cabinet and its components must be able to resist a temperature of 90°C without deformations and/or defects of the surface.
- The cabinet must allow the free passage of the oven connections.
- All kitchen cabinets at household level must be protected with fireproof material according to the standards in force.

■ INSERTING THE OVEN INTO THE CABINET ■

It is important that all operations relating to installation of the device are carried out by qualified staff. The oven can be installed in a column or below the worktop of a kitchen cabinet.

INSTALLATION CLASS - 3

Caution: respect the minimum ventilation openings of the cabinets as shown in the drawings

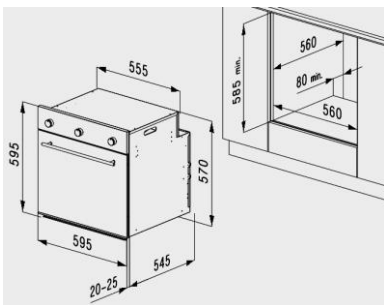
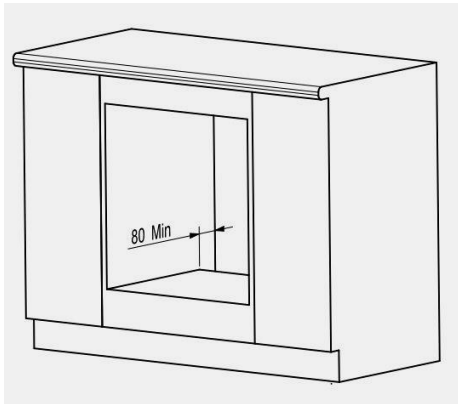
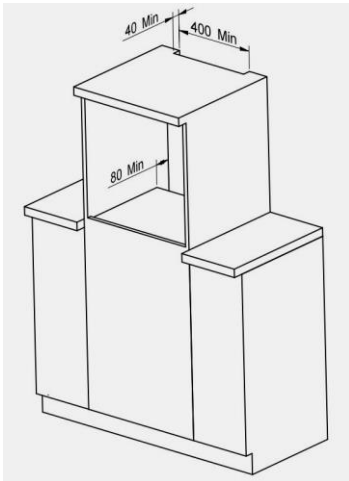


fig.01 FI-60 – FI-NB60 – FTO-60

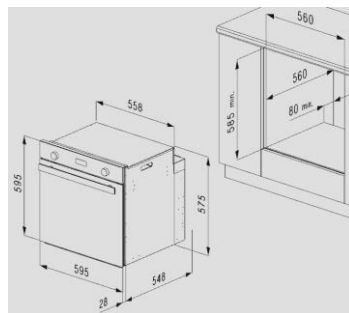


fig.02 FI-65

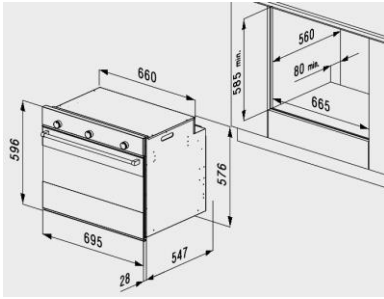


fig.03 FI-70

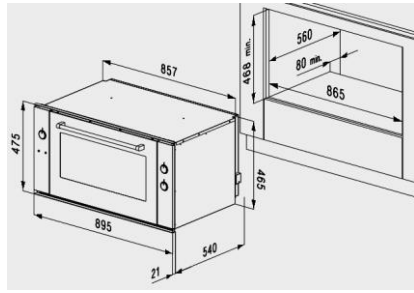


fig.04 FI-88

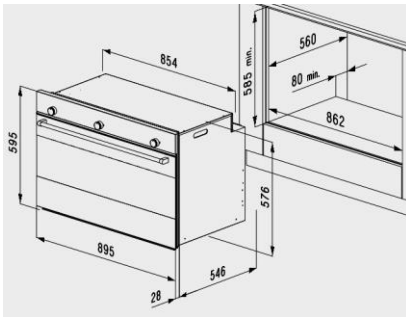


fig.05 FI-90/FI-95

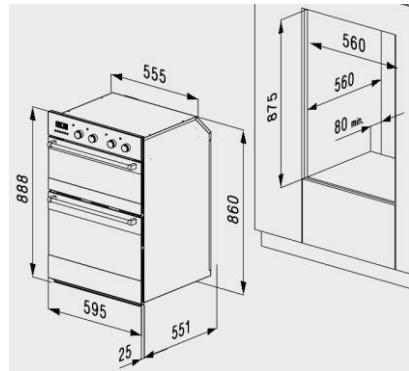


fig.06 FI-TWIN

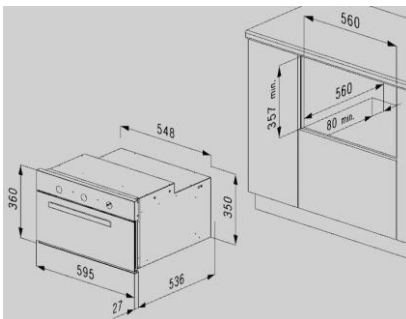


fig.07 FI-A36

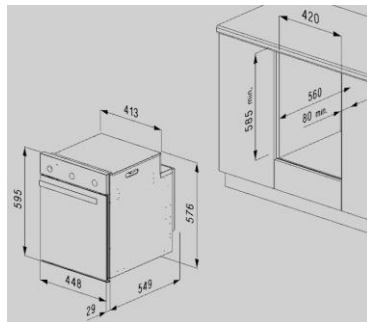


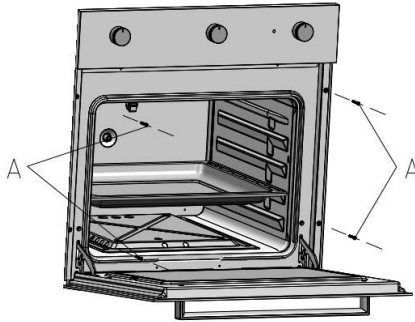
fig.08 FI-45

Built-in measurements

The dimensions of the opening to be made on the cabinet for fitting the oven are indicated in the figures. Ensure that the cabinet where the oven is to be installed is able to support the weight of 30 kg for FI-A36 – FI-45 – FI-60 – FI-NB60 – FI-FTO60 – FI-65; 45 kg. for FI-90 , FI-88 and FI-70; 70 kg for FI-TWIN. For the opening in the cabinet follow the respective dimensions of the type of oven purchased, indicated in **fig.01** for FI-60 – FI-NB60 – FI-FTO60, **fig.02** for FI-65 **fig. 03** for FI-70, **fig.04** for FI-88 **fig.05** for FI-90 **fig.06** for FI-TWIN **fig.07** for FI-A36 and **fig.8** for FI-45.

It is necessary to create an opening in the rear part of the bottom of the cabinet or in the oven support shelf, to allow sufficient air to circulate for the cooling of the oven during functioning.

Ensure the oven is safely installed inside the cabinet. Use screws A for fixing of the oven.



ELECTRIC CONNECTION OF THE OVEN ■

Make sure that the electric current has been removed before connecting the oven to the electric mains.

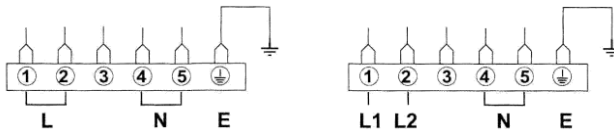
Attention: During the electrical connection ensure the flexible cable is not damaged. If it is not intact, to avoid any risk, it must be completely replaced with a cable having the same characteristics and only by qualified and skilled staff.

The oven requires single-phase alternate current 220-230-240 V~ 50-60 Hz, using flexible cable. Ensure the household power supply can support the electric load of the device. (see serial plate). The electric safety of this appliance is only assured if the same is correctly connected to a system having efficient earth connection, according to the legal standards in force.

In case of permanent connection to the electric mains, apply a bipolar switch dimensioned to the corresponding charge, with an opening for every contact of at least 3 mm.

In models where present, the flexible cable is supplied without plug. The plug to be used must be suitable for the electric load of the product and must comply with the current regulations.

The installer must ascertain that the section of the socket cables is suitable to the power absorbed by the oven, as indicated in the serial plate.
The connection socket must be easily accessible. Disconnection of the appliance from the electrical supply must be permitted after installation is performed.



FI TWIN Single-phase

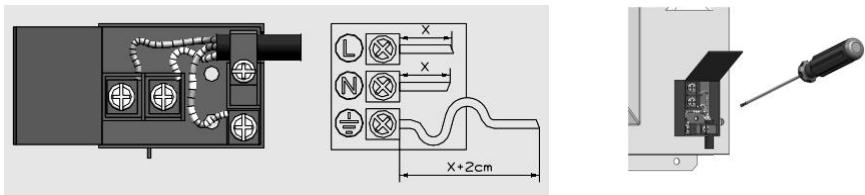
FI TWIN Two-phase

■ **ASSEMBLY/REPLACEMENT OF THE POWER SUPPLY CABLE** ■

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The electric cable must be kept secured to the terminal box by means of a cable fix so that it cannot come out. Connect the line cable to terminal **L** the neutral cable to terminal **N** and the yellow/green cable to the earth terminal \perp . The yellow/green cable must be longer than the other two by at least 20 mm.

Be careful that the electric cable does not pass near or comes into contact with the surfaces that reach temperatures above 75°C.



■ **EARTH CONNECTION** ■

Installation, connection and earthing of the electric system must comply with the European standard requisites and meet the provisions of the local standards in force.

This household appliance requires an earthing connection for protection against short-circuits or electric dispersions. It must, therefore, be connected to an appropriate electric socket. The earth cable must not be interrupted by the switch.

ATTENTION: DISCONNECT THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE PERFORMING TECHNICAL ASSISTANCE OR MAINTENANCE ON THE PRODUCT.

In case of replacement of the electric cable, ensure the use of an electric cable certified according to the standards in force and suitable to the technical features of the product.

Use only flexible cables:

cable type H05RR-FH 3 x 1.5

for mod. FI TWIN use cable type H05RR-FH 3 x 2.5

■ **TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS** ■

Spare parts

Only authorised components can be used for the household appliance assistance. Do not repair or replace any oven component that has not been recommended in this manual. All interventions and repairs must be carried out by authorised technical staff.

To request a spare part, indicate the following data:

- 1) Oven model acronym (**MOD.**) and production number (**N.L.**), found on the product label positioned on the lower front part of the oven and on the first page of this manual.
- 2) Description and number of the spare part, technical information only available to the authorised assistance service.
- 3) Lastly, indicate the data of the distributor that sold you the oven and the data of the nearest assistance centre to you.

Technical assistance

In case your oven requires technical assistance and/or spare parts, contact the dealer or the authorised technical assistance centre nearest to you.

In this case also it is necessary to state all the appliance data on the aluminium product label, such as: model (**MOD.**) batch number (**N.L.**), etc., label located on the lower part of the oven front or on the first page of the instructions manual.

■ **TABLES OF REFERENCE** ■

ELECTRIC DATA FOR TYPE AND MODEL													
Voltage 220-230-240 V ~ 50/60Hz													
		FIA36	F145	FINB60	F160	FIFTO60	FI 65	FI70	FI-90	FI-95	FI-88	FI-TWIN	
												F60	F30
Total power	W	1800	2200	2600	2200	3400	2200/3400	2300	2300/2600	2600	2100/2600	5400	
Top resistance	W	-	750	1400	800	800	800	800	800	1050	800	800	800
Resistance Grill	W	1800	1500	1400	1800	1800	1800	1800	1800	2500	1800	2600	2600
Base resistance	W	-	1400	1200	1200	1200	1200	1500	1500	1500	1200	1200	-
Circular resistance	W	1500	-	2200	2200	2200	2200	2200	2500	2500	2500	2200	1500
Oven light	W	25	25	25	25	25	25	25	25x2	25x2	25x2	25	25
Oven fan	W	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Tangential fan	W	20	20	20	20	20	20	30	30	30	30	30	30
Spit	W	-	-	-	-	-	-	5	5	5	5	-	-
EXTERNAL DIMENSIONS													
Width	cm	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	69,5	89,5	89,5	89,5	59,5	
Height	cm	36	45,0	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	47,5	88,8	
Depth	cm	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	
INTERNAL DIMENSIONS													
Useful volume	litri	31	43	56	56	56	65	77	71	110	71	56	30
Cooking area Grill	cm ²	726	500	726	726	726	726	726	1100	1100	1100	726	726