

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

MOD. FI60 – FI65BB – FI70 - FINC90 – FISC90 – FI TWIN**(GE) ELECTRIC GRILL****(GG) GAS GRILL****(GEV) VENTILATED ELECTRIC GRILL****(GGV) VENTILATED GAS GRILL****INDEX****USER GUIDE**

	page
GENERAL WARNINGS	3
USER GUIDE FOR OVEN	6
CONTROL PANEL	6
OVEN FUNCTIONS	7
INTERNAL GRILLS POSITION	9
USING THE GRILL	9
ELECTRIC GRILL	10
GRILL BURNER	10
OVEN BURNER	10
ELECTRONIC CLOCK OE	11
MECHANICAL TIMER CM	12
MAINTENANCE AND CLEANING	13
FUNCTIONING ANOMALIES	13
REMOVING THE OVEN DOOR	14
REMOVING/MOUNTING THE GLASS INSIDE THE OVEN DOOR	15
REMOVING/MOUNTING THE LATERAL GUIDES	18
REMOVING/MOUNTING THE SLIDING GUIDES (IF ANY)	19
REPLACING THE OVEN LIGHT BULB	20

INSTALLATION INSTRUCTIONS

VENTILATION OF ROOMS USED	21
FEATURES OF THE CABINET	21
INSERTING THE OVEN INTO THE CABINET	22
OVEN ELECTRICAL CONNECTION	23
ASSEMBLY/REPLACEMENT OF THE POWER SUPPLY CABLE	24
EARTH CONNECTION	24
CONNECTION TO THE GAS MAINS	24
ADAPTATION TO THE DIFFERENT TYPES OF GAS	25
REGULATION OF THE THERMOSTAT MINIMUM	27
TECHNICAL AFTER-SALES ASSISTANCE AND SPARE PARTS	28
TECHNICAL DATA TABLES	29

GENERAL 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, it 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, in the appropriate collection structures, penalty sanctions envisioned 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 inherent the collection systems available, contact the local waste disposal service or the shop where the purchase was made.

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

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

Do not dispose of the different packaging components but dispose of them in compliance with local Standards on this subject.

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 89/109/EEC European Directive as it is destined to come into contact with food products

This household appliance complies with the prescriptions of European Community LOW VOLTAGE DIRECTIVE – 2006/95/CE ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE 2004/108/CE REGARDING THE GAS 2009/142/CE

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 with respect for local Standards in force and following that indicated in this manual.

Important: do not lift or pull the oven by the hand.

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

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance. - The use of the device is only intended for adults, keep children out of reach.
- 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 oven itself or 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.
- Pay attention to the air flow that leaves the oven when the door is opened when the same is hot
- Do not use jets of steam for cleaning, which could reach and damage the electric parts
- 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.

Attention, this appliance must be connected to earth in compliance with the standards in force. It can only be installed and function in places that are permanently ventilated according to relative local Standards in force. For installation of the oven see the “ installation instructions” chapter

Conscious use of the oven

- Pre-heat the oven for the time strictly necessary
- Open the door only when necessary to prevent 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 all cases any formation of condensate on the door glass or on the walls of the oven do 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.

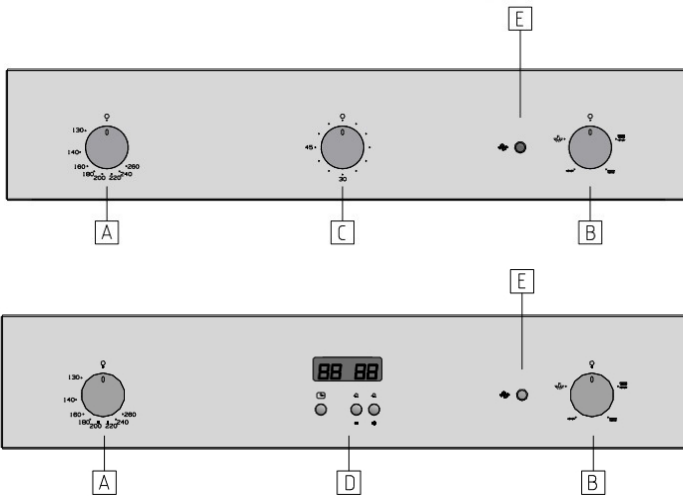
Recommendations:


- Do not store or use petrol or other inflammable substances in the vicinity of this article
- Never use this appliance to heat the environment
- Do not obstruct the passage of the burned gases and the cooling air blocking the ventilation holes of the room and ducts on the appliance. This creates anomalous functioning with possible increase of carbon dioxide to unsafe levels
- The use of a cooking appliance can lead to an increase in heat and humidity in the place where it is installed. Guarantee good airing of the kitchen and keep natural airing openings free and install a forced airing device (suction hood)
- The continuous use of the appliance can require extra ventilation, this can be solved by opening a window or increasing the suction hood power
- Before installation, check that the local supply conditions (nature and pressure of the gas) and the regulation state of the appliance are compatible
- The regulation conditions of this appliance are given on the label (or on the data plate)
- If there is an odour of gas in the room, open the window and wait for a complete change of air before re-igniting the burner
- This appliance is not connected to a combustion product evacuation device. This must be installed in compliance with the installation rules in force. Particular attention must be made to the applicable dispositions with regard to ventilation
- During use, do not touch the heating elements inside the oven
- The accessible parts can become very hot during use, it is opportune to keep children away.

In case of accidental switch-off during cooking, switch-off the gas burner by acting on the control knob (a safety valve intervenes anyhow, interrupting the gas flow). Try switching it on firstly opening the door completely. If gas is smelled in the room, open a window and wait for this to disappear before switching on the burner again.

USER GUIDE FOR OVEN

CONTROL PANEL



- A = Thermostat
 - B = Functions selector switch
 - C = Timer CM
 - D = Electronic Clock OE
 - E = Power indicator LED 
- The positions may vary depending on the model

Important:

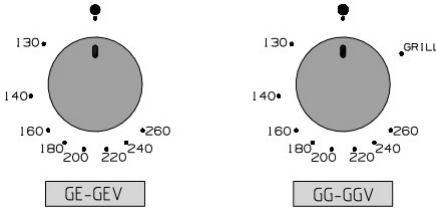
Before using the oven for the first time, allow it to run empty and at maximum for about 1 hour. Air the room well, possibly opening a window. This will allow the evacuation of combustion fumes from production residues, which greases, oils and resin.

Power indicator LED 

When on, it indicates that the oven is live and on

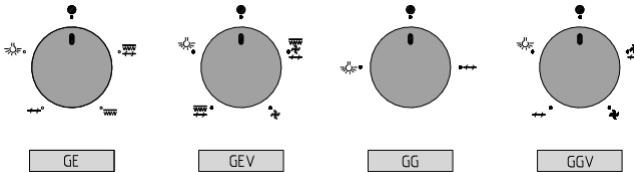
Oven temperature thermostat:

The oven thermostat controls the temperature desired for cooking on all of the oven functioning selections.



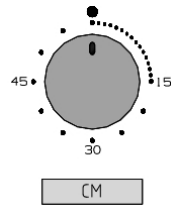
Functions switch or selector

The switch activates the type of functioning desired for cooking.



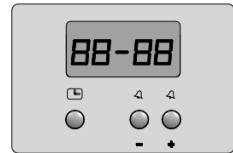
Mechanical timer CM (in the models set-up)

The mechanical timer can be used as a warning with acoustic signal at the end of the time period deemed necessary for cooking. Attention, cooking is not interrupted.



Electronic clock OE (in the models set-up)

It allows the electronic display of the daily time and verification of the cooking time remaining with successive warning via acoustic signal. Attention, cooking is not interrupted.



OE

OVEN FUNCTIONS

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



Oven light bulb (mod-GE;GEV;GG;GGV)

The oven light bulb can be switched-on independently at any time. The bulb stays on also with other functions.



Electric grill (mod-GE;GEV)

In this selection only the electric resistance on the upper part of the oven is functioning (the simultaneous use of the gas burner is not possible, a safety device prevents its functioning). The feature of the grill to emanate intense heat allows the use of the oven to grill and roast. For this type of cooking, the door must remain open. It is possible to use the spit in models where this function is set-up. Consult the “**Use of the Grill**” paragraph



Ventilated electric grill with spit (mod-GEV)

This function allows to grill in a softer manner thanks to the use of forced air.

Depending on the models, it is possible to cook with the aid of the spit (if set-up). For this type of cooking it is necessary to keep the door open. Consult the “**Use of the Grill**” paragraph.



Oven fan (mod-GEV; GGV)

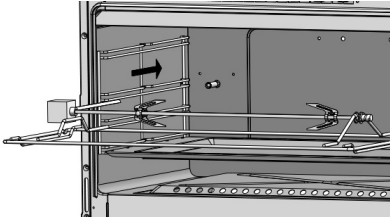
Only the fan is functioning without any heating element. This function can be used to defrost and/or dry the food to be cooked, only with the movement of air circulating at ambient temperature, or for a more homogenous and soft firing, using the oven burner. The oven fan cannot be activated during Gas Grill functioning. It is possible to use the spit in models where this function is also set-up.



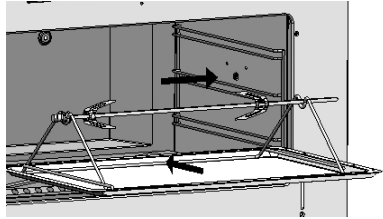
Spit (mod-GE;GG;GEV;GGV)

It is possible to use the spit in models where it is set-up. In models FISC90, the spit is positioned transversally with the connection on the back of the oven (in models FINC90, 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. For use, act as follows. Place the dish well 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 firing

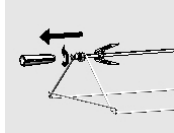




FI70 – FISC90

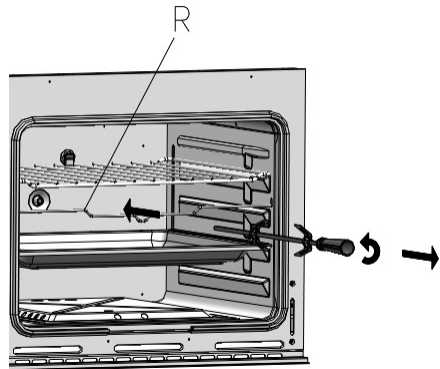


FINC90



In models FI60 where set-up (not envisioned in versions GEV;GGV), the spit is positioned longitudinally and its connection is central in the oven's back. In this case also, insert the dish fixed with appropriate fork hooks of the split rod. Hook the split stand (**R**) to the side guides or in the appropriate slots (depending on the models). Do not leave the spit grip inside the oven during firing.

FI60



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

INTERNAL GRILLS POSITION FOR SPECIFIC COOKING

Frozen cakes, Long roasts, Turkey, Cakes, Steak, Meat well done; position n. 1 and 2 from bottom.

Cakes, Sliced Bread, Toast, Casserole, Wholemeal bread, Meat; position n. 2 from bottom.

Biscuits, Thin cut meat; position n. 2 and 3 from bottom.

To Golden with Grill, use position n. 3 from bottom.

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

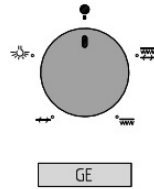
USING THE GRILL

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 in thin slices and fish must always be grilled quickly, slightly greasing them with oil using a suitable brush and placed always 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 enough 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 appreciate Grill cooking, it is necessary to pre-heat the oven for at least 10 minutes.

ELECTRIC GRILL

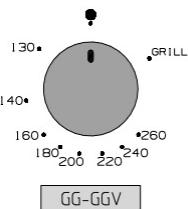
To optimise Grill cooking, pre-heat the switched on Grill oven (bring the selector knob in position (---) for at least 10 minutes. Introduce the dish inside the oven in the position closest to the Grill, depending on the type of food to cook. Always use the Grill with the oven door open and for a maximum time of 15 minutes. When using this function, it is not possible to use the oven burner (a safety device prevents the insertion of the electric resistance if the thermostat knob is not in position ●)



GRILL BURNER

Fully open the oven door, a safety device prevents the switching on of the burners with the door closed, turn the thermostat knob **clockwise** to end run (GRILL position) and fully push it to trigger its ignition

After having switched on the Grill burner, keep the knob pressed for 3/5 seconds; this enables the thermocouple to heat up and therefore keep the safety valve open. Release the knob. For better results, we recommend pre-heating the oven for a few minutes. During use of this function it is not possible to use the oven burner.



At first use it is normal to have to repeatedly attempt switch-on due to the presence of air inside the gas ducts.

Meat can be arranged in suitable containers or cooked directly on the grill. In the latter case, always pour some water in the dripping pan then inserting it in the guides under the grill. In this way avoiding the grease dripping in the dripping pan burning creating bad odours.

Attention: during use of Grill, the accessible parts can overheat. It is therefore opportune to keep children at a due distance.

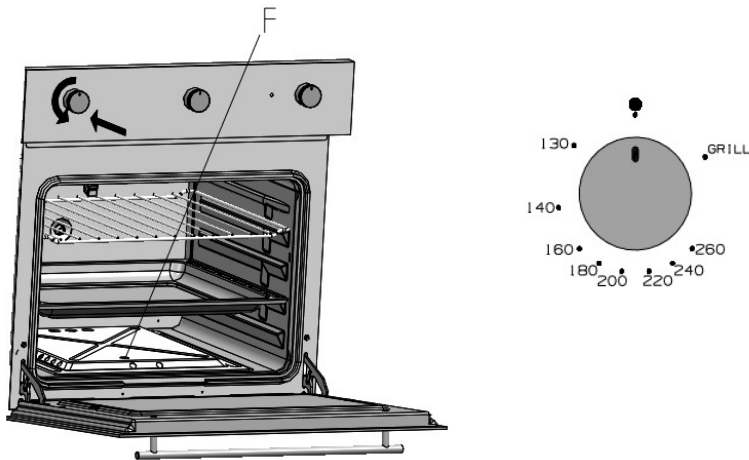
OVEN BURNER

Recommendation: thanks to the presence of a safety switch, the burner switch-on can be performed only with the door fully open.

Igniting the oven burner

Completely open the oven door, slightly press on the thermostat knob and turn it anti-clockwise, taking it to position 260°. Fully press the knob to trigger the automatic switch-on of the oven burner. Ensure the flame is present on the burners verifying it through hole "F". At first use it is normal to have to repeatedly attempt switch-on due to the presence of air inside the gas ducts

After having switched on the Grill burner, keep the knob pressed for 3/5 seconds; this enables the thermocouple to heat up and therefore keep the safety valve open and, therefore the burner switched on. Position the thermostat knob on the wanted temperature.



To facilitate identifying the position of minimum, the thermostat has a stop in that position.

To switch-off the burner from the position of minimum just press the knob slightly and turn it to position ●

While using the oven burner the Grill burner cannot be activated.

The burner is equipped with a safety valve that locks the gas supply in case the flame accidentally goes off.

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

A prolonged and intensive use of the appliance may require additional ventilation by means of opening a window or increase the forced suction power (electric blower).

ELECTRONIC CLOCK OE (in models set-up)


The electronic clock, as well as displaying the current time, can also be useful as timer to warn when the cooking time has terminated. Attention, cooking is not interrupted by the electronic clock but it is necessary to act on the manual oven controls

After having connected the household appliance to the electric mains and, in case of temporary interruption of the electric current supply, the display of the electronic clock will start to flash.





OE

Setting the time

Press the  button, set the time by acting on the **+** and **--** buttons.

This function remains active for 7 seconds after the last action on the **+** or **--** buttons.

To modify the time set, press the  button for 4 seconds until the characters of the hour start to flash. Amend the time by pressing the buttons **+** or **--**. Press the button  once again and adjust the minutes by acting on the **+** or **--** buttons again.


Timer

Use the electronic timer as a warning with acoustic signal at the end of the time period necessary for cooking. Attention, cooking is not interrupted.

Setting the timer

Press button **+** once, press the same button again to increase the duration time. The setting unit is of 10 seconds per impulse. For quick scrolling, keep the key **+** pressed. Countdown has priority on the display.

The maximum time is 10 hours. After having reached 99 minutes and 50 seconds, the time setting changes in 1h and 40 min. The bell symbol indicates that the timer is activated.

To see the time during countdown, press button . The time will appear for 6 seconds, after which countdown is displayed again.

Resetting the timer

Press and hold the **--** button down until the previously set time has been reset

Acoustic signal

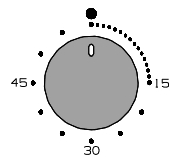
Once the set alarm time has been reached, the acoustic signal will ring for 7 minutes. To interrupt the acoustic signal, press one of the three buttons indifferently.....

It is possible to set the frequency of the acoustic signal by choosing from three different levels by pressing the button **--**. Resetting the timer **does not interrupt cooking**.

MECHANICAL TIMER CM (in the models set-up)

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

Tangential fan (models set-up)

In the set-up models, a tangential fan is provided for the cooling of the controls panel and of the oven door's 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 continue to escape also after the oven has been switched-off, until the temperature does not fall to normal levels.

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use system cleaners on the appliance.

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

Switch-off the burners and 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 scalding from steam in case a wet sponge or cloth, used for cleaning residues, comes into contact with a hot surface. Moreover, some detergives create noxious fumes on contact with the heat.

Periodic maintenance

Periodical check the state of the rubber gasket located around the oven opening. This guarantees the correct functioning of the oven. Clean this gasket avoiding the use of abrasive objects or substances. If gasket damage is noted, contact the nearest technical after-sales centre.

The gas thermostat requires periodical lubrication, which must only be performed by qualified staff.

Cleaning the surfaces

The enamelled or stainless steel parts must be treated with caution. Use water or specific products, accurately drying with a soft cloth. **Do not use abrasive products.** In case of difficult encrustation on the enamelled parts, use a plastic sponge or similar, soaked with hot water and vinegar. If food residues or oil, sugar, grease stains, etc., are not immediately removed after having terminated using the oven, they can become more difficult to remove. It is recommended to clean internal parts of the oven when it is still warm, the task will be easier.

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's instructions thoroughly to check the possible use of detergent.

FUNCTIONING ANOMALIES

In the event of anomalous functioning, contact the nearest qualified and authorised technical after-sales centre immediately.

The verifying of any of the situations listed below, is to be considered functioning anomaly and, consequently, require the intervention of a technician:

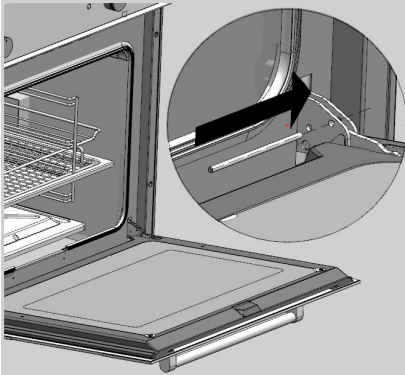
- Flames with yellow tips.
- Difficulty igniting the burner.
- Burner that does not remain on.
- Burner switch-off without reason
- Difficulty in turning the cock-thermostat.

Regularly check the correct functioning of the cocks-thermostats and of the switches.

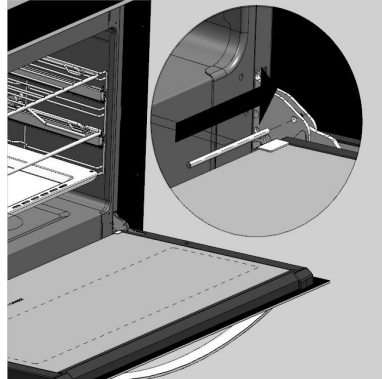
REMOVING/MOUNTING THE OVEN DOOR

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 about 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 2 locations. Pull the door toward you to release the hinges from the openings of the frame of the oven.

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 rod 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 take it out, follow the instructions below according to the door model mounted on the oven.

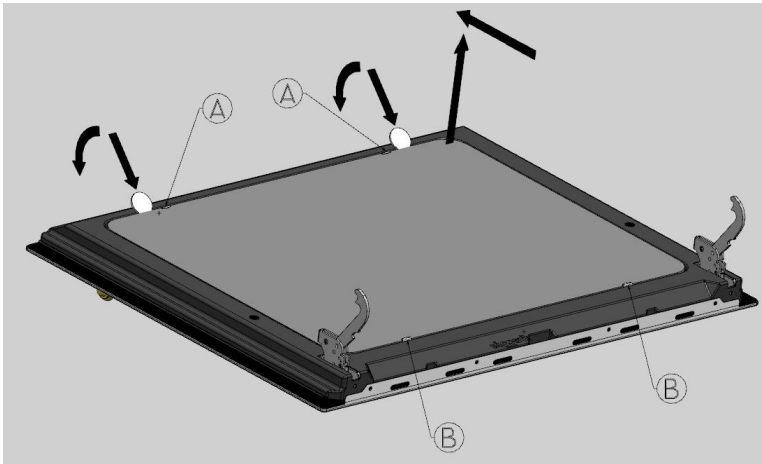
Important: To remove the internal glass you need to remove the door from the oven (see paragraph on “Removing the oven door”) and place it on a steady surface that ensures the necessary steps are conducted safely.

Attention: Do not use any kind of blunt or sharp tool that may 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.

Pressed door model (remove the door from the oven)

You can use thin cylindrical objects (for instance two coins with a diameter of roughly 25mm and 2mm thick). Insert them between the enamelled door and the glass in the areas right near 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 you will find immediately underneath (in versions where this applies) must only be removed by qualified personnel.



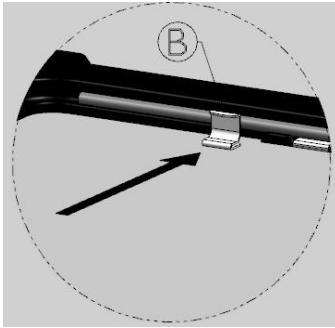


fig. 2

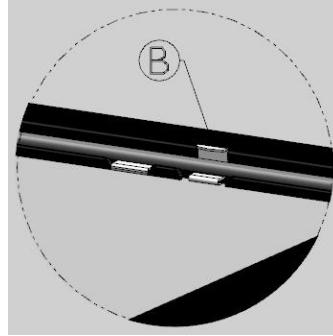


fig. 3

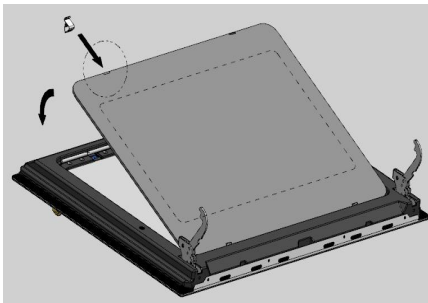


fig. 4

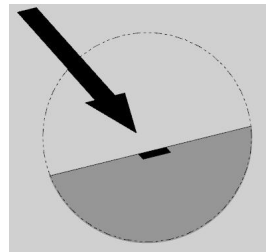


fig. 4/A

To install the glass again (pay attention to putting it in the right way round, the part with the graphics must be towards the inside), position the upper clips **A** near the designated silk-screen printed notches in the glass (**fig. 4/A**). 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 put the upper part of the glass into place and exert a slight pressure directly on the area featuring the upper clips **A**, until a click tells you that the glass has been locked into place correctly (**fig. 4**). **Before mounting back the door, make sure the glass is firmly secured into place**

Door model with profiles (remove the door from the oven)

For this door model, along with the outer glass, you can also take out the intermediate glass (in models fitted with one)

Remove the oven door, unscrew the 4 clamping screws of the steel plates **C** (**fig. 5**) that lock the glass surfaces into place. **The glass surfaces can now be removed by slipping them out.**

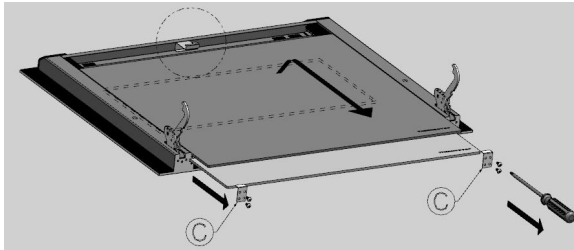


fig. 5

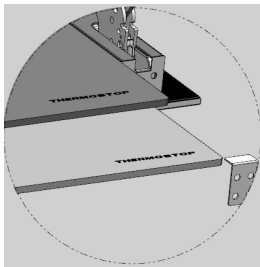


fig. 6

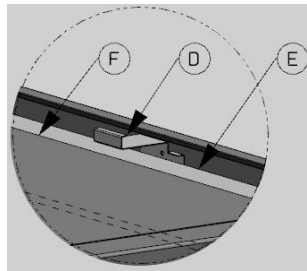


fig. 7

Carry out the same steps in reverse order to place back 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 anchoring clip that must be repositioned correctly (**fig.7**) by keeping the clip **D** against the painted strip on the upper part of the door and inserting the intermediate glass **E** and inner glass **F** into place (as shown in the figure) **Before mounting back the door, make sure the glass is firmly secured into place**

CAUTION! THE REMOVAL AND INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT ACCURATELY AND WITH THE HIGHEST CARE IN ORDER TO AVOID THE BREAKAGE OF THE GLASSES

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 a violent closing of the springs.

Do not rest weights on the door and do not hang them on the handle, they might damage the product and cause malfunctioning.

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

REMOVING/MOUNTING THE LATERAL GUIDES

Proceed as follows to release the lateral guides:

take the guide by lifting it up at the front and pull it towards the inside of the oven (**fig.1**) so that the guide's hook comes out from the slot on the oven's wall.

now pull the guide towards you and lift it by taking it out from its housing at the back (**fig.2**).

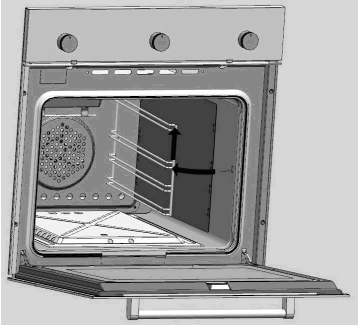


fig. 1

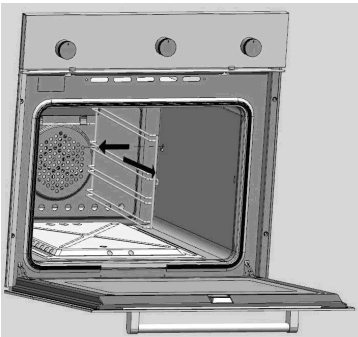
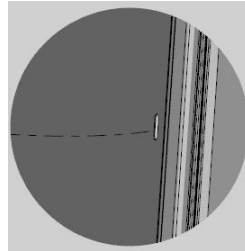
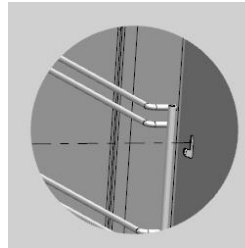


fig. 2



To place back the guides, carry out the steps in reverse order. Always make sure you do not damage the enamel on the oven's walls.

REMOVING/MOUNTING THE SLIDING GUIDES (IF ANY)

If any, there are right and left sliding guides, which means they are 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 reported in the paragraph above.

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 underneath come out from the rod of the lateral guide, the sliding element has been released and can be removed. (**fig. 1 step 2**).

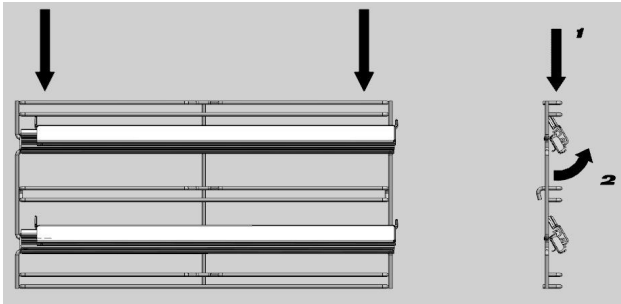


fig. 1

To place back the sliding element, position the upper hooks on the special rods of the lateral guide. Always make sure the sliding element is moving towards the outside of the oven when it is taken out. Now press the sliding element downwards (**fig. 2 step 1**) so that it is coupled onto the lower rods (**fig2 step 2**).

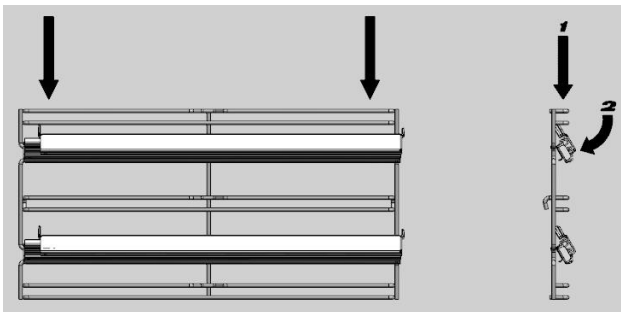


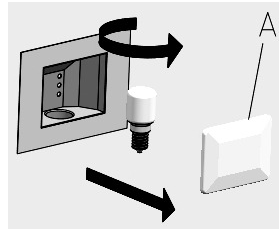
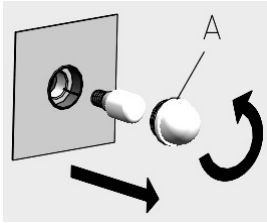
fig. 2

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, then remove the protection cover A .



Do not touch the hot bulb with damp cloth, breakage may be caused.

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 found on the cover of the instruction book.

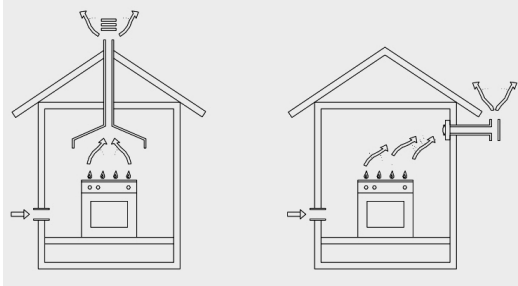
INSTALLATION INSTRUCTIONS

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, regulation, calibration, maintenance, assistance and use can cause serious damage/injury to persons or objects

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

VENTILATION OF ROOMS USED

This household appliance must be installed and only function in permanently ventilated rooms and have greater ventilation when requested by relative local Standards in force. Such ventilation must guarantee a correct exchange of combustion gases, of air circulation and must maintain the work temperature within the safety limits.



The flow of air in the room must take place directly through the openings made in the external walls. These openings must have a free passage section of at least 100 cm² such that it cannot be accidentally obstructed.

The combustion products discharge must happen through suction hoods connected to flues or directly to the outside.

In case it is not possible to install the suction hood, an electric blower must be applied to the external wall or to the window of the room of use, as long as there are air inlets in the room envisioned by the Standards in force and proportioned for the capacity of the electric blower. **The fumes discharge systems must be functioning during use of the appliance**

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

Installation is the responsibility of the purchaser and any interventions requested of the manufacturing company due to an incorrect installation will not be included in the warranty

FEATURES OF THE CABINET

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 the installation of the appliance are carried out by qualified staff. The oven can be installed both in tall unit and under the work top of a kitchen cabinet.

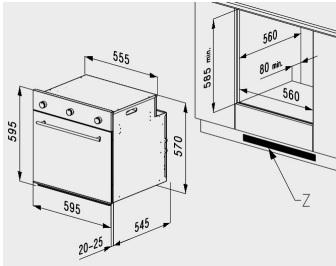


fig.01 FI 60

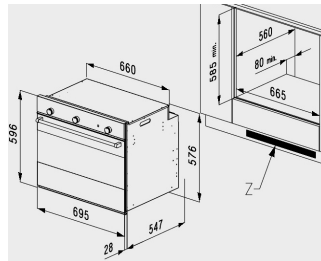


fig.02 FI 70

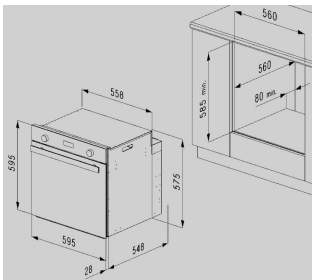


fig.03 FI 65BB

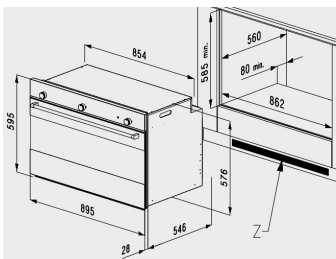


fig.04 FI NC90/SC90

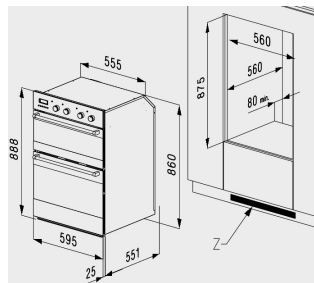


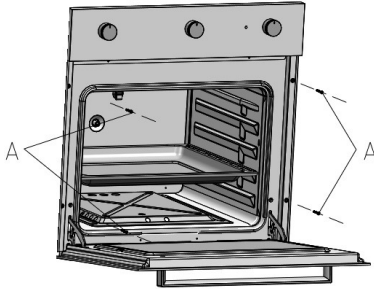
fig.05 FI TWIN

Built-in measurements

The dimensions of the opening to be made on the cabinet for fitting the oven are indicated in **figures**. Ensure that the cabinet where the oven is to be installed, is able to support the weight of 30 kg for FI 60; 45 kg. for FI 90 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, **Fig. 02** for FI 65, **Fig. 03** for FI 70, **Fig. 04** for FI NC90/SC90 and **Fig. 05** for FI TWIN.

It is necessary to create an opening in the rear part of the bottom of the cabinet or in the oven support shelf, (**see figures**), to allow sufficient air to circulate for the cooling of the oven during functioning. For a good functioning of the gas burners, as well as the rear opening, a further opening must be made on the kitchen skirting board. The lacking of this opening can cause the malfunctioning or switch-off of the gas burner

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



OVEN ELECTRICAL CONNECTION

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

Functioning happens in single-phase alternate current 220-230-240 V~ 50-60 Hz, using flexible cable. Ensure that the household system can support the charge of the appliance. (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 to the electric charge of the product and must comply with the Standards in force.

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.

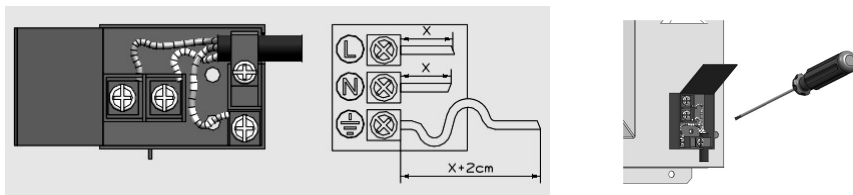
The connection socket must be easily accessible. Disconnection of the appliance from the electrical supply must be allowed after installation is made.

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 locked to the terminal box by the cable fix, so that it cannot come out. Connect the line cable to clamp **L**, the neutral cable to clamp **N** and the yellow/green cable to the earth clamp \perp . The yellow/green cable must be longer than the other 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, however, fall within the parameters of the local Standards in force.

This household appliance requires an earthing connection for your protection from any short-circuits or electric dispersions. It must therefore be connected to a suitable 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:

for oven GGV or GGVT cable type H05RR-FH 3 x 0.75

for oven GET or GEVT cable type H05RR-FH 3 x 1.5

CONNECTION TO THE GAS MAINS

This household appliance must be installed and functioning only in permanently ventilated rooms according to relative local Standards in force.

Gas compatibility

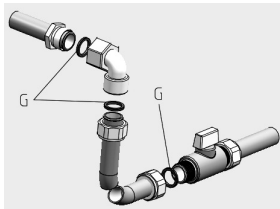
Before installing, verify that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment state of the appliance, are compatible (see the appliance technical data plate). If not, before continuing, read the indications of the paragraph “**adaptation to the different types of gas**”.

Connection to the gas mains

Connection to the gas mains must be carried out in compliance with the relative local Standards in force and only by a trained technician or qualified installer of gas appliances that must also carry out the seal test, carefully following the outline below.

For the connection, follow the control list below:

- a) switch-off all pilot flames off and close the respective valves of other gas appliances present
- b) close the main valve of the home's gas network
- c) interpose a ball valve between the gas mains and the oven, in an easily accessible position
- d) connect the appliance to the gas network using a flexible stainless steel pipe, limited to those with maximum extension of 2 mt., or a rigid copper pipe with suitable dimensions (**the use of the rubber flexible pipe is forbidden as it cannot be inspected**) ensure the flexible metal pipe does not come into contact with mobile parts or is crushed. Ensure that the ramp connection pipe of the oven and the various fittings are not obstructed by dirt, foreign objects, etc. If these parts are left inside the ramp pipe they can damage the oven faucets
- e) now proceed with the connection of the oven to the gas mains paying attention to the assembly of the various fittings and relative gaskets **G**
- f) open the main valve of the gas mains again. Apply a soapy water solution on the joints of the new gas connections to check the seal.
- g) open the ball valve upstream of the gas appliance and, in case of air bubbles, slightly tighten the connection component until the leak has stopped or, check it has been correctly fastened. Repeat the seal test



Important: never use naked flame to check for gas leaks. After the seal test, clean the surface from any residue substances.

It is now possible to switch-on the pilot flames of the other gas appliances.

In case of having to install a cooking top combined with a gas oven, the connection to the gas mains cannot happen through only one shut-off ball valve. The two products must be connected separately using two independent ball valves

ADAPTATION TO THE DIFFERENT TYPES OF GAS

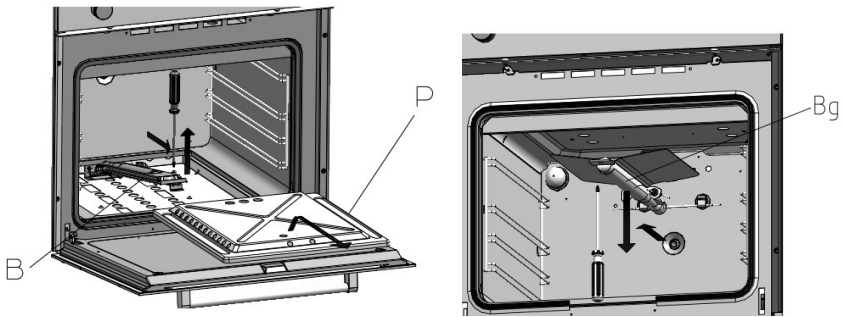
All oven models are accessorised with exchange injectors kit for the LPG and/or Neutral gas. Check the product label to verify the type of production calibration gas. To replace the injectors and to adjust the minimum capacity, read the paragraph “**replacement of the injectors**”

The oven burner does not require adjustment of the primary air

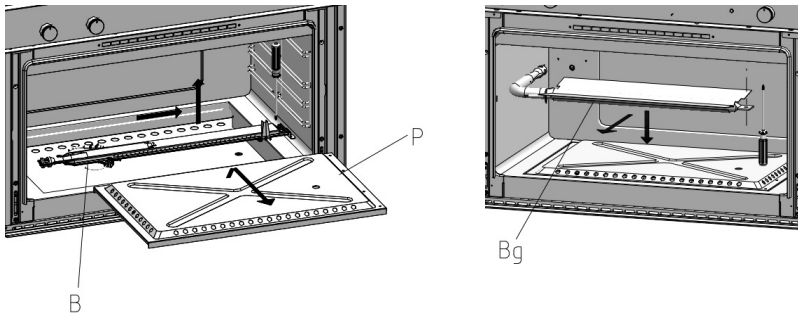
Replacement of the injectors

Firstly, electrically disconnect the oven and close the ball valve supplying the gas. To replace the injectors, remove the screw fixing the burner to the front part (for the oven burner it is firstly necessary to extract the removable top P) **Slightly and cautiously extract the burner B from the rear seat, being careful not to shake the thermocouple and the ignition spark plug cable.**

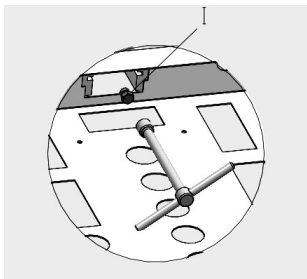
Subsequently, using a 7 mm hexagonal spanner, loosen the injector I and replace it following the indications in the table “**gas burners technical data**”. Re-mount the burner following the above described operations, but in reverse order. Now follow the instructions in the paragraph “**regulation of the thermostat minimum**”



FI60 – FI65 – FI70



FINC90 – FI SC90

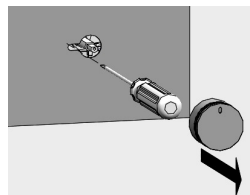


REGULATION OF THE THERMOSTAT MINIMUM

Perform this operation with the oven already inserted in the cabinet and with the electric and gas connections already carried out, as from previous instructions

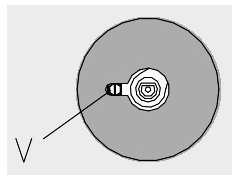
It is necessary to perform the adjustment of the minimum every time the type of gas is changed, in order to guarantee the good functioning of the burners

In minimum position, the flame must be stable and must not go off when passing from maximum to minimum, and vice-versa. The height of the flame in minimum position must be of about 5 mm.



Calibration of the minimum

Ignite the burner to be calibrated and make it function for a few minutes. Bring the knob index to **minimum** position, remove the knob. Introduce a small Phillips screwdriver in the opening on the left side of the thermostat shaft, optimise the height of the flame by closing or opening the adjustment screw **V** with the shaft locked. Carry out a few normal closing and opening tests of the door and, in case of switch-off, slightly lift the minimum.



NOTE: All adjustments must be realised only by qualified and authorised staff. To guarantee a correct and safe operation, the oven must be suitably installed and connected to earth/mass by qualified and authorised staff. Ask the installer to show you the position of the connection ball valve to the gas mains and how to close it in case of need. Disconnect the appliance from the electric mains before any intervention.

TECHNICAL AFTER-SALES 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 initial (**MOD.**) and production number (**N.L.**), found on the product label positioned on the lower front part of the oven facade and in the first page of the booklet.
- 2) Description and number of the spare part, technical information available only 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 transmit the full appliance data found on the aluminium product label, which: model (**MOD.**) lot number (**N.L.**),etc, label placed on the lower part of the oven facade or on the first page of the instructions booklet

TECHNICAL DATA TABLES

GAS BURNER TECHNICAL DATA									
Mod.	Bruc.	Power Kw	Gas pressure (mbar)		Injectors (mm)		By-pass (mm)		
			Nat. G20	But-Prop G30/31	Nat. G20	But-Prop G30/31	Nat. G20	But-Prop G30/31	
FI60	oven	2,2	20	30/37	1,10	0,70	reg.	0,40	
	grill	2,2	20	30/37	1,10	0,70	-	-	
FI65BB	Oven	2,2	20	30/37	1,10	0,70	reg.	0,40	
	Grill	2,2	20	30/37	1,10	0,70	-	-	
FI70	Oven	2,2	20	30/37	1,10	0,70	reg.	0,40	
	Grill	2,2	20	30/37	1,10	0,70	-	-	
FI NC90	Oven	3,3	20	30/37	1,30	0,85	reg.	0,52	
	Grill	3,3	20	30/37	1,30	0,85	-	-	
FI SC90	Oven	3,3	20	30/37	1,30	0,85	reg.	0,52	
	Grill	3,3	20	30/37	1,30	0,85	-	-	
FI TWIN	Oven	2,2	20	30/37	1,30	0,85	reg.	0,40	
	/								
EXTERNAL DIMENSION									
MODEL			width (cm)		height (cm)		depth (cm)		
FI60			59,5		59,5		55		
FI65BB			59,5		59,5		55		
FI70			69,5		59,5		55		
FI NC90			89,5		59,5		55		
FI SC90			89,5		59,5		55		
FI TWIN			59,5		88,8		55		
FUNCTIONING TECHNICAL DATA									
model	FI 60	FI 65BB	FI 70	FI NC90	FI SC90	FI TWIN			
						F 60	F 30		
Voltage		220/230/240V - 50/60Hz							
Total electric power	2,2 KW	2,2 KW	2,2 KW	1,8 KW	2,6 KW	2,6 KW	1,8 KW		
Electric grill resi stance	1,8 KW	1,8 KW	1,8 KW	1,8 KW	2,5 KW	2,6 KW	1,8 KW		
Circular heat	/	/	/	/	/		1,5 KW		
Oven light bulb	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W		
oven fan	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W		
Tangential fan	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W		
Spit motor	1-5 W	1-5 W	1-5 W	1-5 W	1-5 W	/	/		
INTERNAL DIMENSION									
Model	FI 60	FI 65BB	FI 70	FI NC90	FI SC90	FI TWIN			
						F 60	F 30		
Useful volume	56 lt	65 lt	77 lt	71 lt	110 lt	56 lt	31 lt		
Grill coking area	726 cm ²	726 cm ²	726 cm ²	1200 cm ²	1200 cm ²	726 cm ²	726 cm ²		
ENERGY CONSUMPTION									
Model	FI 60	FI 65BB	FI 70	FI NC90	FI SC90	FI TWIN			
						F 60	F 30		
G20 natural gas	210 l/h	210 l/h	210 l/h	315 l/h	315 l/h	210 l/h	/		
LPG G30	160 g/h	160 g/h	160 g/h	240 g/h	240 g/h	160 g/h	/		
OVEN ACCESSORIES									
model	FI 60	FI 65BB	FI 70	FI NC90	FI SC90	FI TWIN			
						F 60	F 30		
Oven dripping pan	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes		
Internal grills	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes		

AR

أفران غاز مدمجة بالأثاث
تعليمات التركيب والاستخدام والصيانة

ETICHETTA PRODOTTO

CE

طراز FI60 – FI65 – FI70 – FINC90 – FISC90 – FI TWIN

- (GE) شواية كهربية
 (GG) شواية بالغاز
 (GEV) شواية كهربية بتوزيع الهواء
 (GGV) شواية غاز بتوزيع الهواء

فهرس

صفحة	دليل الاستخدام
3	تحذيرات عامة
6	دليل استخدام الفرن
6	لوحة الأوامر
7	وظائف الفرن
9	وضع الشبكات الداخلية
10	استخدام الشواية
10	شواية كهربية
10	شعلة الشواية
10	شعلة الفرن
11	ساعة إلكترونية OE
13	عداد دقائق ميكانيكي CM
13	الصيانة والتنظيف
14	أعطال التشغيل
15	إزالة باب الفرن
16	إزالة / تركيب الزجاج في داخل باب الفرن
19	إزالة / تركيب مسارات التوجيه الجانبية
20	إزالة / تركيب مسارات توجيه حركة الانزلاق
21	استبدال مصباح الفرن
21	تعليمات التركيب
22	تهوية أماكن الاستخدام
22	مواصفات قطعة الأثاث
23	إدخال الفرن في الأثاث
24	التوصيلات الكهربائية للفرن
25	تركيب / استبدال كابل التغذية
25	التوصيل بالأرض
25	التوصيل بشبكة الغاز
27	التهيئة لأنواع مختلفة من الغاز
28	ضبط الحد الأدنى للترموستات
29	الدعم الفني وقطع الغيار
30	جداول البيانات الفنية

تحذيرات عامة



هذا المنتج متوافق مع التوجيهات الأوروبية EEC/96/2002. رمز السلة المحدد بعلامة يشير إلى أن المنتج في نهاية عمره التشغيلي يجب معاملته على نحو منفصل عن النفايات المنزلية، ويجب أن يتم تسليمه إلى مركز جمع بالفرز خاص بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية أو إعادة تسليمه للبائع عند شراء جهاز جديد مماثل له.

المستهلك مسئول عن تسليم الجهاز في نهاية عمر الجهاز التشغيلي إلى جهات الجمع المسنولة وإلا يتعرض لعقوبات منصوص عليها في التشريعات السارية حول التخلص من النفايات.

يساهم الجمع المناسب بالفرز وما يليه من تهيئة الجهاز لإعادة التدوير والمعالجة والتصرف المتوافق مع البيئة على تجنب التأثيرات السلبية المحتملة على البيئة وعلى الصحة ويشجع على إعادة تدوير الخامات التي يتكون منها المنتج. المزيد من التفاصيل المتعلقة بنظم الجمع المتاحة، توجه إلى إدارة تصريف النفايات المحلية أو إلى المحل الذي اشترت منه الجهاز.

يخلى المنتج أية مسؤولية مدنية أو جنائية في حالة الاستخدام السيئ أو التركيب غير الصحيح للجهاز. كما يحتفظ المنتج بحق إدخال تعديلات على منتجاته الخاصة إذا اعتبر ذلك ضرورياً ومفيداً، دون أي التزام بالإخطار المسبق.

لا تنتثر مكونات التغليف المختلفة ولكن قم بالتخلص منها بما يتوافق مع القواعد المحلية السارية المتعلقة بتصريف النفايات.

قبل تركيب هذا الجهاز أو استخدامه من الضروري أن تقرأ بعناية دليل الاستخدام هذا بهدف الحصول على جميع المعلومات اللازمة لتركيب الجهاز وصيانته واستخدامه على نحو صحيح.

من المهم للغاية أن يتم الاحتفاظ بهذا الكتيب مع الجهاز طيلة عمره التشغيلي وحتى في حالة نقل الجهاز إلى أشخاص آخرين.

ورد عما مختلف آخر استخدام أي فقط المنزل في الأطعمة تسخين أو للطهي مصمم الجهاز هذا السارية القواعد مع متوافق المنتج، خطيراً ثم ومن صحيح غير يعتبر الكتيب هذا في الغذائية المنتجات لملازمة مصمم أنه حيث من

بيانات تعريف المنتج موجودة على اللوحة الخاصة بذلك والمثبتة على الواجهة داخل الفرن. يجب عدم إزالة هذه اللوحة مطلقاً.

يجب أن يقوم بالتركيب العاملون المؤهلون وحدهم مع احترام القواعد السارية ومع إتباع ما هو موجود في الكتيب هذا.

هام: لا ترفع ولا تسحب الفرن من المقبض.

في حالة عطل الجهاز، قم بفضله عن الشبكة الكهربائية (لا تسحب الكابلات الكهربائية لفصل القابس) واستدعى مركز الدعم الفني المرخص له واستخدم قطع غير أصلية. قبل أية صيانة أغلق محبس (صنبور) الغاز.

لا تحاول إصلاح الجهاز مطلقاً بنفسك.

الاستخدام الصحيح للفرن

- لا تسمح باستخدام الجهاز من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) لا يملكون كامل قواهم العقلية - الجسدية - الحسية أو لا يملكون معلومات كافية حول الجهاز، إلا إذا قمت بحراستهم أثناء استخدام الجهاز أو تم تعليمهم على ذلك من قبل الشخص المسئول عن سلامتهم.

- أحرص الأطفال وتأكد من عدم لعبهم بالجهاز. استخدام الجهاز مقصور فقط على الأشخاص البالغين، حافظ على بقاء الأطفال بعيداً عنه.

- استخدام الجهاز مقصور فقط على الأشخاص البالغين، حافظ على بقاء الأطفال بعيداً عنه.

- ينتج الجهاز حرارة سواء في مرحلة التشغيل أو بسبب النقل الحراري، أيضا عقب إطفائه مباشرة. لا تلمس الأجزاء الداخلية للفرن أثناء هذه المراحل واقتصر في اللمس على الأجزاء الخارجية. حافظ على الأطفال بعيدا عن الجهاز في حالة عمله، فالأجزاء التي يمكن الدخول إليها يمكن أن تصبح شديدة السخونة.
- لإدخال أو إخراج الأوعية والملحقات من الفرن، استخدم دائما قفازات مناسبة للحماية.
- استخدم فقط أوعية قادرة على مقاومة درجات الحرارة العالية.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء الطهي، يمكن أن تتطاير الشحوم أو الزيوت التي يمكن أن تسبب اندلاع الحريق.
- لا تكسو أو تسند أبدا على جوانبه أو على الجزء السفلي للفرن أوراق المومنيوم أو أية أشياء مثل علب الخبز أو الصواني التي يمكن أن تلحق الضرر بالمنتج.
- لا تستخدم الفرن كمقصورة لتخزين المعادن في فترة عدم استخدامه، إذا نسبت هذه المعادن في داخل الفرن بعد إشعاله، يمكن أن تسبب أضرارا جسيمة سواء على الفرن أو على المعادن نفسها.
- لا تجلس ولا تضع أثقالا على الباب ولا حتى تعلقها من المقبض، فقد تؤدي المنتج وتؤدي إلى حدوث أعطال به.
- قبل الصيانة أو التنظيف، افصل الفرن عن الكهرباء وانتظر حتى يبرد إذا كان قد تم استخدامه توا.
- توخى الحرص من تدفق الهواء الذي يخرج من الفرن لحظة فتح الباب عندما يكون ساخنا.
- لتنظيف الفرن، لا تستخدم لا تستخدم أجهزة ضخ البخار، يمكن أن تتوصل إلى داخل الأجزاء الكهربائية وإتلافها.
- في حالة تلف الكابلات الكهربائي، يجب أن تستبدله الجهة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد أو من قبل فني مؤهل لتجنب الأخطار.
- انتبه ينبغي توصيل هذا الجهاز بالأرضي بما يتوافق مع القواعد السارية. يمكن تركيبه وتشغيله فقط في أماكن جيدة التهوية وبما يتوافق مع القواعد السارية
- تركيب الفرن انظر الفصل "تعليمات التركيب".

الاستخدام الصحيح للفرن

- قم بتسخين الفرن للوقت اللازم فقط
- افتح الباب فقط عندما يكون هذا ضروريا لتحاشي تسرب الحرارة بلا طائل
- حافظ على نظافة وكفاءة حشوات العزل لتفادي التسرب الحراري المضر.
- في نهاية الاستخدام أطفئ الفرن دائما
- لتخفيض تكون التكثف الناشئ عن الرطوبة التي تحتويها الأطعمة من اللازم دائما تسخين الفرن قبل إدخال الأطعمة. في جميع الأحوال أي تكون محتمل للتكثف على زجاج الباب أو على جدران الفرن ليس مانعا لعمله أو لإكمال الطهي، فسوف يختفي تدريجيا.

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى:

افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية

- انزع جميع التغليفات عن الأجزاء الداخلية وعن ملحقات الفرن. نظف الأسطح الداخلية بماء ساخن ومنظف محايد (أنظر الفقرة "صيانة وتنظيف") واسطف بعناية بنسجج مبلل. اغسل بالطريقة نفسها ملحقات الفرن وجففها كلها بعناية.

تحذيرات:

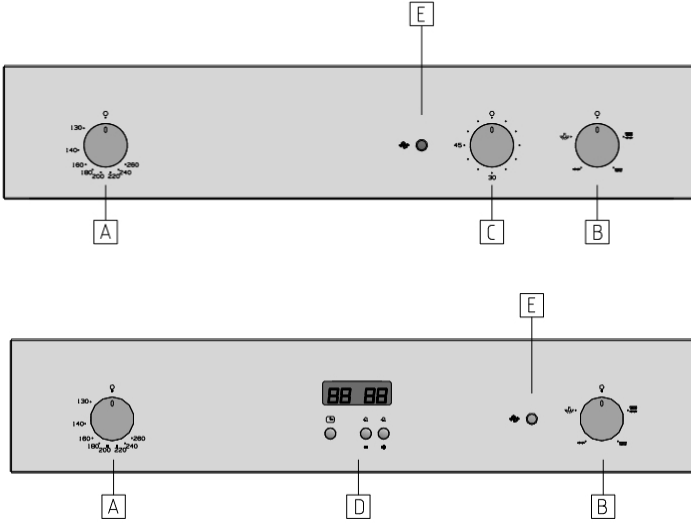
- لا تخزن أو تستعمل البنزين أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال إلى جوار وعلى مقربة من هذا الجهاز أو أي جزء منه.
- لا تستخدم هذا الجهاز بناتا في لتدفئة المكان.
- لا تسد فتحة مرور الغاز أو هواء التبريد بإقفاة فتحات تهوية المكان وأنابيب الجهاز. يؤدي هذا إلى سوء عمله مع احتمال زيادة معدل أول أكسيد الكربون إلى مستويات غير آمنة.
- قد يؤدي استخدام جهاز طهي بالغاز إلى زيادة الحرارة والرطوبة في المكان الذي تم تركيبه فيه. اعمل على ضمان تهوية مناسبة للمطبخ وحافظ على بقاء الفتحات مفتوحة للتهوية الطبيعية وقم بتركيب أداة تهوية قسرية (جهاز شفط)
- الاستخدام المستمر للجهاز يمكن أن يستلزم تهوية إضافية، يمكن حلها بفتح نافذة أو زيادة قوة جهاز الشفط
- قبل التركيب، تحقق من أن شروط التوزيع المحلي (طبيعة الغاز وضغطه) وحالة منظم الجهاز متوافقين.
- حالات ضبط هذا الجهاز واردة في البطاقة (أو على لوحة البيانات)

- في حالة وجود رائحة غاز في الغرفة افتح النافذة وانتظر حتى تغير الهواء التام قبل أن تعود إلى فتح الشعلة (الموقد).
- هذا الجهاز ليس موصلاً بأداة تفريغ منتجات الوقود. فيجب تركيبه بما يتوافق مع قواعد التركيب السارية. يجب توخي الانتباه والحرص الخاص على الترتيبات المطبقة في موضوع التهوية.
- أثناء الاستخدام، توخي الحرص على عدم ملامسة عناصر التسخين داخل الفرن.
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها قد تصبح ساخنة جداً. يجب إبقاء الأطفال بعيداً عنها.

في حالة الإطفاء العرضي أثناء الطهي، أطفئ شعلة الغاز بالعمل على مقبض التحكم (على كل حال، يقوم صمام الأمان بقطع تدفق الغاز). حاول إعادة الإشعال بفتح الباب تماما. في حالة وجود رائحة غاز في المكان، افتح نافذة وانتظر حتى تختفي هذا الرائحة قبل أن تعود لفتح الشعلة (إشعال الموقد).

دليل استخدام الفرن

لوحة الأوامر



- A = ترموستات
- B = مفتاح اختيار الوظيفة
- C = عداد دقائق CM
- D = ساعة إلكترونية OE
- E = ضوء بيان القدرة \mathbb{H}

هام:

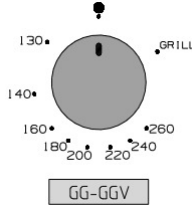
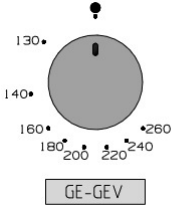
قبل أن تستخدم الفرن للمرة الأولى، اجعله يعمل على الفارغ وعلى أقصى قدرة لمدة ساعة تقريبا. قم بتهوئة المكان جيدا، مع فتح نوافذ المطبخ إن أمكن. سوف يسمح هذا بتصريف دخان الاحتراق وبقايا الإنتاج مثل الشحوم والزيوت وصمغ التصنيع.

ضوء بيان مؤشر القوة (H)

متى كان مشتعلا يشير إلى أن الفرن يعمل كهربيا أي بالتيار الكهربائي.

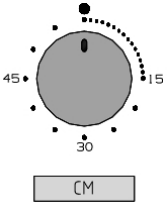
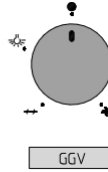
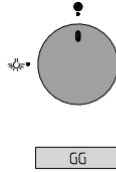
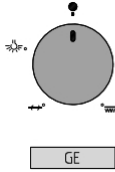
ترموستات درجة حرارة الفرن:

يتحكم ترموستات الفرن في درجة الحرارة المرغوبة للطهي في جميع اختيارات تشغيل الفرن.



رمز التبديل أو مفتاح اختيار الوظيفة

مبدل الوظائف ينشط نوع الوظيفة المطلوبة للطهي.



عداد دقائق ميكانيكي CM (في موديلات مضبوطة مسبقاً)

يمكنكم استخدام عداد دقائق ميكانيكي كتنبيه بإشارة صوتية في نهاية الزمن الذي تعتبرونه ضروريا للطهي. انتبه، حتى لا يتوقف الطهي.

ساعة إلكترونية OE (في موديلات مضبوطة مسبقاً)

تسمح لك برؤية إلكترونية للساعة على مدى اليوم والتحقق من زمن الطهي المتبقي بما يتبع ذلك من تنبيه بإشارة صوتية. انتبه، حتى لا يتوقف الطهي.



وظائف الفرن

(تشير الرموز في فرنكم عن الوظائف المضبوطة مسبقا)

مصباح الفرن (موديلات GE;GEV;GG;GGV)

في كل لحظة من الممكن إشعال مصباح الفرن بطريقة مستقلة. يبقى المصباح منبرا حتى مع الوظائف الأخرى.

**الشواية الكهربائية (موديل GE;GEV)**

في هذا الاختيار يعمل فقط عنصر التسخين الموجود على الجزء العلوي من الفرن (ليس من الممكن استخدام شعلة أو موقد الغاز في الوقت نفسه، فصمام الأمان يمنع التشغيل). سمة الشواية هي إصدار حرارة مكثفة تسمح باستخدام الفرن للشواء والتحمير. لهذا النوع من الطهي يجب إبقاء الباب مفتوحا. في الموديلات حيث يتم الضبط المسبق لهذه الوظيفة من الممكن استعمال لفافة التحمير. قم بمراجعة فقرة "استخدام الشواية"

**شواية كهربائية بتهوية مع لفافة تحمير (موديل GEV)**

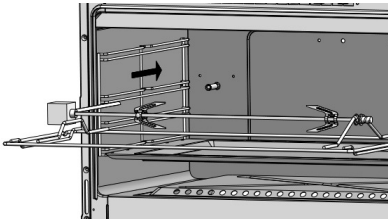
تسمح هذه الوظيفة بالشواء بطريقة طرية أكثر بفضل استخدام توزيع الهواء القسري. حسب الموديلات من الممكن الطهي بمساعدة لفافة التحمير (إذا كانت مهياة لذلك). لهذا النوع من الطهي يجب إبقاء الباب مفتوحا. قم بمراجعة فقرة "استخدام الشواية".

**مروحة الفرن (موديل GEV; GGV)**

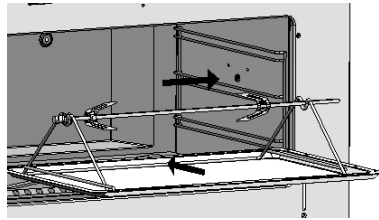
تستخدم فقط المروحة بدون أية عناصر تسخين. هذه الوظيفة يمكن استخدامها لإذابة تجميد أو تجفيف الطعام المطلوب طهيه، أو للطهي الأكثر تجانسا، ونعومة، باستخدام شعلة الفرن. مروحة الفرن لا تعمل أثناء تشغيل شواية الغاز. في الموديلات حيث يتم الضبط المسبق لهذه الوظيفة من الممكن استعمال لفافة التحمير.

**لفافة التحمير (موديلات GE;GEV;GG;GGV)**

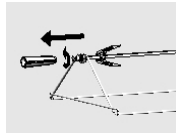
في الموديلات حيث يتم الضبط المسبق من الممكن استعمال لفافة التحمير. في موديلات FISC90 توجد لفافة الشواء باتجاه طولي بإدخال في خلف الفرن (في موديلات FINC90 توجد نقطة الإدخال على جدار الفرن الجانبي) وتشغيلها أوتوماتيكي في جميع الوظائف حتى وإن لم يكن موجود الرمز. لاستخدامها اعمل على النحو التالي. أدخل الطعام المثبت بواسطة كلابات التثبيت في شوكة أسياخ الشواء وأدخل كل شيء في الشاصيه (الهيكل) الحامل لأسياخ الشواء المجهز وقائنا في مكانه بوعاء لجمع العصير المتساقط. مقبض لفافة الشواء، المصنعة بمادة عازلة، يجب أن تستخدم فقط لنزع عمود السيخ من الفرن ويجب خلعها أثناء الطهي.



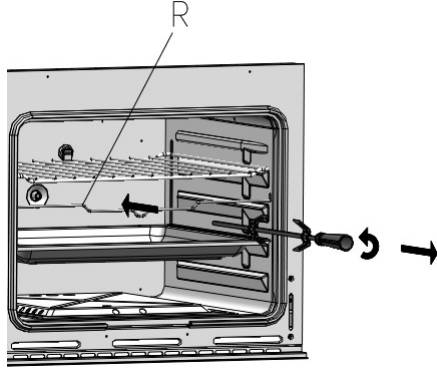
FI70 – FISC90



FINC90



في موديلات FI60 (غير متوقعة في موديلات GEV;GGV)، توجد لفافة الشواء في اتجاه أفقي وتوجد نقطة الإدخال في منتصف خلف الفرن. أدخل الطعام المثبت بواسطة كلابات التثبيت في شوكة أسياخ الشواء. وأدخل كل شيء في الشاصيه الحامل لأسياخ الشواء وعلى الأدلة الجانبية أو في الثقوب المخصصة لها (حسب الموديلات). لا تترك مقبض لفافة التحمير في الفرن أثناء الطهي.



FI60

ننصح بإدخال الطعام في الفرن بعد تسخينه مسبقا

وضع شبكات الشواء الداخلية لأنواع معينة من الطهي

الفتائر المجمدة، التحمير الطويل، الديك الرومي، الفتائر، شرائح اللحم جيدة الطهي؛ الوضع رقم 1 ورقم 2 من الأسفل.

فتائر، بانكاريه، توست، طناجر، خبز مكتمل، لحم؛ الوضع رقم 2 من الأسفل.

بسكويت، لحم مقطع تقطيعا ناعما؛ الوضع رقم 2 ورقم 3 من الأسفل.

للحصول على اللون الذهبي بالشواء، استخدم الوضع رقم 3 من الأسفل.

هذه البيانات حول أوضاع الطهي إرشادية ويمكن تفسيرها حسب خبرتك.

استخدام الشواية

مع الشواية من الممكن طهي السمك والخضروات والأسياخ الصغيرة وبعض أنواع اللحم، باستثناء بعض اللحوم الخالية من الشحم للطيور البرية. اللحوم المقطعة في شرائح رقيقة والأسماك يتم شواؤها بسرعة بدهنها قليلا بالزيت بواسطة فرشاة مخصصة وبوضعها دائما على الشواية. يجب تثبيت الشواية في الموضع القريب من عنصر التسخين الأعلى على نحو متناسب من سمك الطعام، لتحاشي أن تحترق من الخارج وأن تتضج قليلا من الداخل. ضع الملح على اللحم فقط بعد الطهي وإلا سوف تخرج عصائرها. لا تنقر الطعام بتاتا أثناء الطهي وحتى لتقليبه. سوف يتلون عصيرها ويخرج الطعام المشوية جافة.

لكي تحسن الطهي بالشواء من اللازم تسخين الفرن مسبقا لمدة 10 دقائق على الأقل.

شواية كهربية

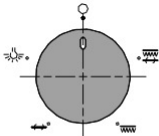
لكي تحسن الطهي بالشواء من اللازم تسخين الفرن مسبقا والشواية مشتعلة (\overline{www}) ضع مقبض الاختيار على وضعية --- لمدة 10 دقائق على الأقل). أدخل الطعام في الفرن في الوضع الأقرب من

الشواية حسب نوع الطعام المطلوب طهيهِ. استخدم Grill دائما والباب مفتوح ولمدة لا

تزيد على 15 دقيقة. أثناء استخدام هذه الوظيفة ليس من الممكن استخدام شعلة الفرن

(أداة سلامة سوف تمنع إشعال المقاومة الكهربائية إذا كان مقبض الترموستات ليس في

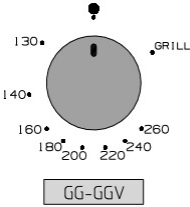
مكانه (●)



شعلة الشواية

افتح الباب فتحاً تاماً، تمنع أداة سلامة إشعال الشعلات والباب مغلق، أدر مقبض الترموستات في اتجاه عقارب الساعة حتى نهاية مساره (وضع الشواية) واضغطه إلى آخره لإدخال الإشعال.

بعد حدوث الإشعال للشعلة الشواية استمر في الضغط على المقبض ما بين 3 و5 ثوانٍ؛ وهكذا تسمح للرأس الحراري بأن يسخن ومن ثم الحفاظ على فتح صمام الأمان. قم بتحرير المقبض للحصول على أفضل نتائج ننصح بتسخين الفرن مسبقاً لعدة دقائق. أثناء استخدام هذه الوظيفة ليس من الممكن استخدام شعلة الفرن عند الاستخدام الأول من العادي محاولة عملية الإشعال مرات متعددة بسبب وجود هواء في أنابيب الغاز.



GG-GGV

يمكن ترتيب وضع اللحم في الأوعية الخاصة بها أو يتم طهيها مباشرة على شبكة الشواء. في الحالة الأخيرة أسكب قليلاً من الماء في صينية جمع التقطير ثم أدخلها في القنوات الإشعادية الخاصة تحت شبكة الشواء. بهذه الطريقة يتم تحاشي أن تحترق الشحوم المتساقطة والتي تؤدي إلى روائح كريهة.

انتبه: أثناء استخدام الشواية فإن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها قد تصبح ساخنة جداً. ولهذا فمن المناسب الحفاظ على الأطفال على بعد مناسب.

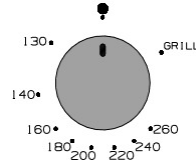
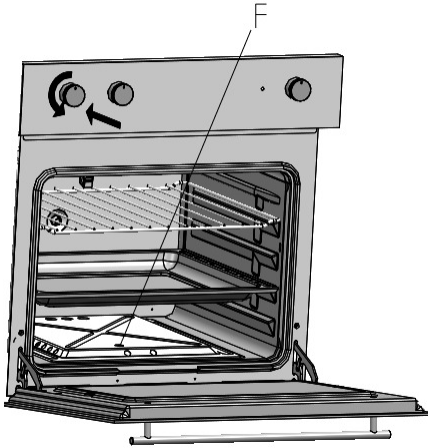
شعلة الفرن

تحذير: بفضل وجود قاطع للسلامة فإن إشعال الشعلة يمكن أن يتم فقط والباب مفتوح.

إشعال شعلة الفرن

افتح الباب فتحاً تاماً، اضغط بخفة مقبض الترموستات وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة لكي تضعه على الوضع 260 درجة. اضغط إلى آخر المقبض لإدخال الإشعال الأوتوماتيكي للشعلة الفرن. تأكد من وجود لهب الشعلة مع التأكد عبر الثقوب F. عند الاستخدام الأول من العادي محاولة عملية الإشعال مرات متعددة بسبب وجود هواء في أنابيب الغاز.

بعد حدوث الإشعال للشعلة استمر في الضغط على المقبض ما بين 3 و5 ثوانٍ؛ وهكذا تسمح للرأس الحراري بأن يسخن ومن ثم الحفاظ على فتح صمام الأمان، ومن ثم تشعل الشعلة. ضع مقبض الترموستات على درجة الحرارة المرغوبة.



- لتسهيل تحديد وضع الحد الأدنى، فإن الترموستات مزود بإيقاف على هذا الوضع. لإطفاء الشعلة من وضع الحد الأدنى من الكافي الضغط بخفة على المقبض ولفه حتى الوضع أثناء استخدام شعلة الفرن ليس من الممكن استخدام شعلة الشواية. الشعلة مزودة بصمام أمان يوقف الإمداد بالغاز في حالة الانطفاء العرضي للشعلة.

لا تستخدم بتاتا الفرن لتدفئة المنزل أو المكان الذي توجد فيه.

الاستخدام طويل المدى والمكثف للجهاز قد يتطلب تهوية إضافية من خلال فتح نافذة على سبيل المثال أو زيادة قوة شفط الهواء (مروحة كهربائية).



OE

ساعة إلكترونية OE (في موديلات مضبوطة مسبقاً)

يمكن أن تكون الساعة الإلكترونية مفيدة لعرض الساعة الحالية أيضاً، وكذلك كعداد دقائق دقيق بنبهكم عند انتهاء زمن الطهي. انتبه، لن ينقطع الطهي بواسطة الساعة الإلكترونية، ولكن يجب التدخل على أوامر التحكم اليدوية على الفرن. بعد توصيل الجهاز الكهربائي بالمنزلي بالشبكة الكهربائية وفي حالة الانقطاع المؤقت للإمداد الكهربائي، فإن شاشة عرض الساعة الكهربائية سوف تبدأ في الوميض.

ضبط الساعة

اضغط على النابض (الزر) \square ، واضبط الساعة بالتعامل مع النابضين $+$ و $--$.

هذه الوظيفة تظل نشطة لمدة 7 ثوان بعد التعامل مع النابضين $+$ و $--$.

لتعديل التوقيت المضبوط اضغط على النابض \square لمدة 4 ثوان حتى تبدأ أرقام الساعة في الوميض. قم بتعديل

الساعة بالضغط على النابضين $+$ و $--$ واضغط مرة أخرى النابض \square وقم بضبط الدقائق بالضغط على النابضين

$+$ و $--$.

عداد الدقائق

استخدم عداد الدقائق الإلكتروني كتنبيه بإشارة صوتية عند نهاية الفترة الزمنية اللازمة للطهي. انتبه، لا يتم قطع الطهي.

ضبط عداد الدقائق

اضغط لمرة واحدة النابض $+$ ، واضغط من جديد النابض نفسه لزيادة زمن الطهي. وحدة الضبط هي 10 ثوان

في كل نبضة. لتسيير جريان الزمن بسرعة واصل الضغط على الزر $+$ ، العد العكسي سوف تكون له أولوية العرض على الشاشة.

الزمن الأقصى الذي يمكن ضبطه هو 10 ساعات. بعد أن تصل إلى 99 دقيقة و50 ثانية فإن ضبط الساعة يتغير إلى 1 ساعة و40 دقيقة. يشير رمز الجرس إلى أن عداد الدقائق نشط.

للعودة إلى مشاهدة الساعة الآن، اضغط على النابض \square . سوف تظهر ساعة اليوم لمدة ثوان وبعدها يعود ظهور العد العكسي.

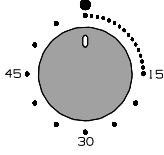
تصفير عداد الدقائق

اضغط وواصل الضغط على النابض $--$ حتى يحدث تصفير التوقيت الذي كان مضبوطاً من قبل.

الإشارة الصوتية

ما أن تصل ساعة الإنذار المضبوط، فإن الإشارة الصوتية سوف تنطق لمدة 7 دقيقة. لقطع الإشارة الصوتية اضغط على أي زر من الأزرار الثلاثة.

من الممكن ضبط تردد الإشارة الصوتية مع الاختيار من بين مستويات مختلفة بالضغط على النابض --. تصفير
عداد الدقائق لا يقطع الطهي.



عداد دقائق ميكانيكي CM (في الموديلات المجهزة به)

يمكنك استخدام عداد الدقائق الميكانيكي كتنبيه بإشارة صوتية عند نهاية الفترة الزمنية اللازمة للطهي. لاختيار الزمن المرغوب أدر المقبض حتى قيمة الدقائق المطلوبة. بعد أن ينقضي الوقت المضبوط فإن العداد سوف يصدر إشارة صوتية. **تفسير عداد الدقائق لا يقطع الطهي.**

CM

مروحة خارجية (في الموديلات المجهزة به)

في الموديلات المجهزة بها، تقوم المروحة الخارجية بتبريد 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) ويتحاشي أيضا زيادة سخونة قطعة الأثاث المركب بداخلها. الهواء الساخن المطرود من تحت لوحة الأدوات يواصل الخروج حتى بعد إطفاء الفرن، حتى تهبط درجة الحرارة العادية.

الصيانة والنظافة

أفضل التغذية الكهربائية قبل أن تقوم بأية صيانة للمنتج

لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز. لا تستخدم مواد خشنة أو كاشطة أو فرشاة معدنية مسنونة لتنظيف باب الفرن، لأنها قد تخدش أو تضر الأسطح، ولا تستخدم منتجات حمضية (مثل المواد المضادة للجير) لأنها قد تضر بالأجزاء المطلوبة. **أظني الشعلات وعناصر التسخين، وانتظر بعد ذلك أن تبرد الأجزاء الداخلية للفرن قبل أن تلمسها أو تنظفها.** توخي حرصا أكبر لشبكات الطهي.

نظف الفرن باحتراس. انتبه لكي تتحاشي الحروق من البخار في حالة ملامسة الاسفنجة أو قطعة النسيج المبللة المستخدمة لتنظيف الفضلات، للأسطح الساخنة. علاوة على ذلك، فإن بعض المنظفات تخلف أدخنة ضارة عندما تلامس الأسطح الساخنة.

الصيانة الدورية

راجع دوريا حالة حشبات المطاط الموضوعة حول فتحة الفرن. فهي تضمن التشغيل الصحيح للفرن. حافظ على نظافة هذه الحشوات بتحاشي استخدام أشياء أو مواد كاشطة. إذا لاحظت أضرارا في الحشوات يلزم التوجه إلى مركز الدعم الفني الأقرب إليك. يستلزم ترموستات الغاز التشحيم الدوري والذي يجب تنفيذه فقط بواسطة عامل مؤهل.

تنظيف الأسطح

الأجزاء المطلوبة أو أجزاء الصلب المقاوم للصدأ أينوكس يجب معالمتها بحرص. استخدم الماء أو المنتجات المخصصة مع التحفيف الحريص بقطعة قماش ناعمة. **لا تستخدم مواد كاشطة.** في حالة وجود قشور قاسية على الأجزاء المطلوبة، استخدم اسفنجة بلاستيكية أو ما شابه مبللا بالماء الساخن والخل. بقايا الطعام أو البقع الناشئة عن الزيوت، والسكريات والشحوم وما إلى ذلك، إن لم تنزع فور نهاية استخدام الفرن فإنها قد تصبح بعد ذلك صعبة النزاع. بالنسبة للأجزاء الداخلية من الفرن، ننصحكم بالعمل على تنظيفها والفرن لا يزال فاتر الحرارة، فسوف يكون من السهل نزاعها.

بسبب الوجود المتكاثرة للمنتجات الجديدة في السوق ليس من الممكن تحديد قائمة المنتجات المناسبة لتنظيف هذا الجهاز. اقرأ بعناية تعليمات الشركة الصانعة للتحقق من إمكانية استخدام المنظف.

أعطال التشغيل

في حالة التشغيل غير الطبيعي ينبغي الاتصال على الفور بأقرب مركز دعم فني مؤهل ومرخص. عند حصول أي من الحالات الواردة أدناه يعتبر تشغيل غير طبيعي ومن ثم يستلزم تدخل الفني المختص:

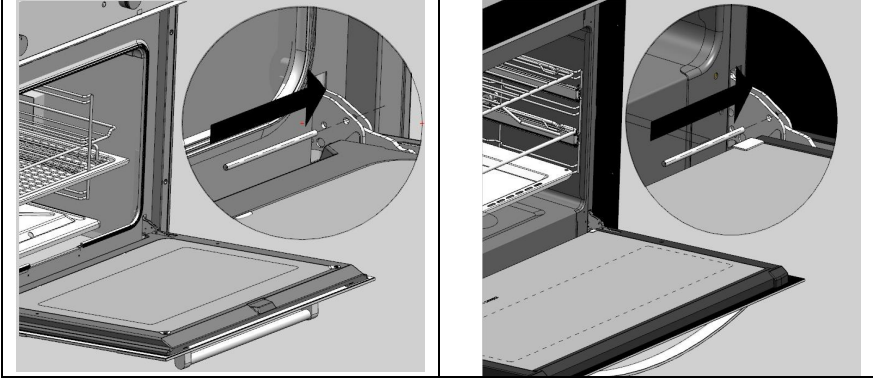
- لهب له طرف أصفر
- صعوبة في إشعال الشعلة
- شعلة لا تظل مشتعلة.
- انطفاء الشعلة بلا سبب.
- صعوبة في إدارة المحبس أو الصنبور - الترموستات.

راجع بانتظام التشغيل الصحيح للصنبور والترموستات ومفاتيح التبديل والقطع.

إزالة / تركيب باب الفرن

لإزالة أو إدخال باب الفرن اتبع التعليمات الواردة فيما يلي.

افتح باب الفرن تماما وأدخل في كلا المفصلتين قضيب معدني (غير مزود مع الجهاز) قطره 3 مم تقريبا في الثقب المحدد في الشكل. يوقف هذا المفصلة في الوضع المفتوح.



موديل الباب الداخلي مكتوب

موديل به باب بحواشي جانبية

تناول بيديك كلتيهما الباب من الجانبين نحو الأسفل. ارفع الباب قليلاً واسحب المفصلتين من المقرين. اسحب الباب إلى ناحيتك لكي تخرج المفصلتين من فتحات إطار الفرن.

إدخال باب الفرن من جديد

تعامل بطريقة عكسية باليدين كلتيهما على الجانبين نحو الأسفل مع إدخال المفصلات في فتحات إطار الفرن الأمامي (انتبه لوضعية تعشيق القدم). وباب الفرن مفتوح تماما، أزل عنصرين إيقاف المفصلة المعدنية. أغلق الباب بلطف للتأكد من أنه تم إدخاله على نحو سليم ومتوازي مع الحواف الجانبية.

انتبه!

لا تنزع روابط إيقاف المفصلة من مكانها عندما يكون الباب غير مركب على الفرن. لا تضع أشياء ثقيلة على الباب ولا تعلقها على مقبضه، فقد يؤدي هذا إلى الإضرار بالمنتج ويؤدي إلى عدم تشغيله على نحو صحيح. كذلك لا تستخدم الفرن ما دام الباب لم يتم تركيبه على نحو صحيح.

إزالة الزجاج من داخل باب الفرن

ملاحظات عامة

لتسهيل عملية تنظيف الباب، يمكن إزالة الزجاج الداخلي. لإخراجه من الداخل، اتبع الإرشادات التالية وفقاً لموديل

الباب الموجود في الفرن.

هـام: لإزالة الزجاج الداخلي وإخراجه من الضروري أولاً إزالة باب الفرن (انظر الفقرة الخاصة بـ "إزالة باب الفرن") ثم وضعه على سطح ثابت يضمن القيام بالعمليات التالية بشكل آمن.

انتبه: لا تستخدم أية نوع من الأدوات الخشنة أو الحادة التي يمكنها أن تتسبب في تحطم الزجاج أو في تلف وتضرر باب الفرن.

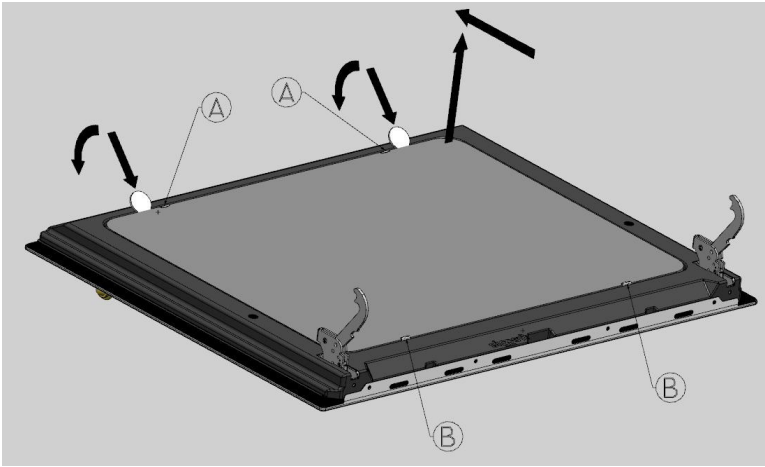
انتبه جيداً لنهاية إدخال الزجاج، حيث لا يمكن قلبه وأو لفة. إذا لم يتم وضعه بالشكل الصحيح، فإن ذلك يمكن أن يؤثر سلباً على أداء الفرن التشغيلي أو يمكن صراحة أن يتسبب في تضرر الجهاز بشكل خطير.

موديل الباب الداخلي مكتوب (انزع باب الفرن)

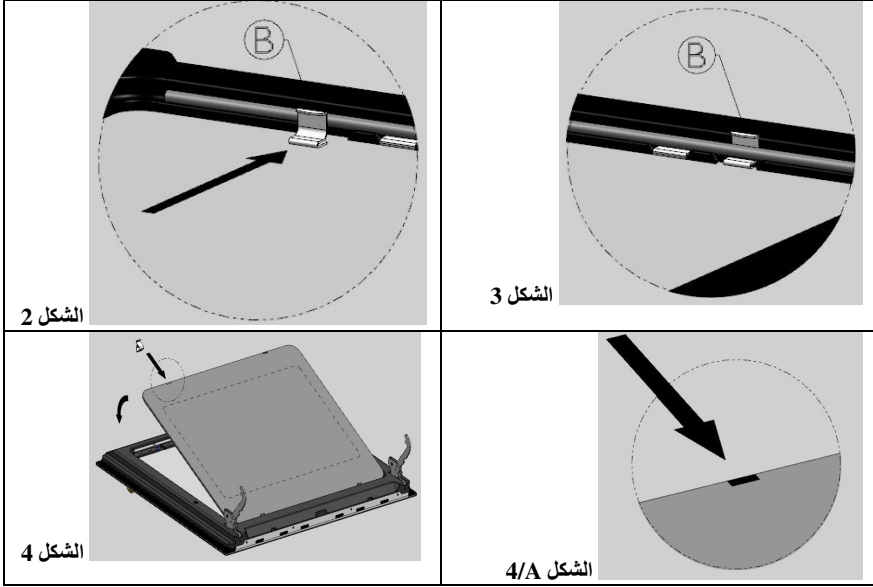
من الممكن استخدام الأدوات الأسطوانية الرقيقة (مثل على سبيل المثال عملتين معدنيتين قطرهما حوالي 25 مم و

سببهما حوالي 2 مم). ادخلهما بين الباب المصقول والزجاج في المناطق القريبة من الدبابيس A التي تحجز الزجاج في مكانه في الجزء العلوي من الباب. اضغط حتى سماع "صوت نقرة الفك"، التي تعني أن الدبوس قد تم إخراجه. قم الآن برفع الزجاج ثم استخراجه.

يوجد الزجاج الأوسط بالضبط في الأسفل (في الموديلات التي يوجد فيها هذا الزجاج) ويجب أن يتم استخراجه فقط من قبل طاقم عمل مؤهل ومدرب على ذلك.



الشكل 1



الشكل 2

الشكل 3

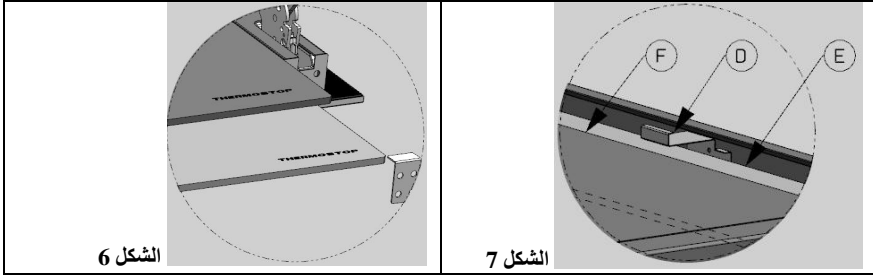
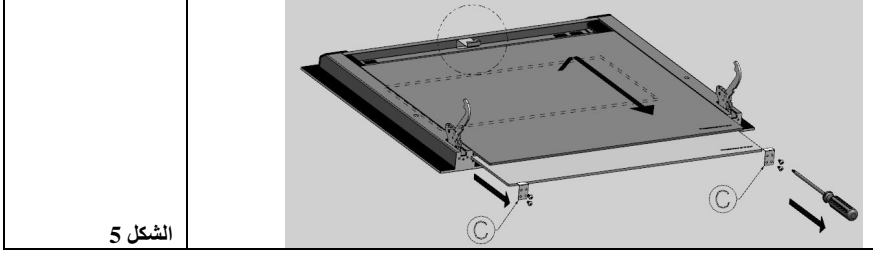
الشكل 4

الشكل 4/A

لإعادة تركيب الزجاج في مكانه من جديد (انتبه جيداً واحرص على وضعه في الاتجاه الصحيح، فالباب الذي توجد عليه الكتابة يجب أن يكون ناحية الداخل)، ضع الدبابيس العلوية A بالقرب من أماكن التركيب المصقولة في الزجاج (شكل 14 A). ضع هذا الأخير في الدبابيس السفلية B، التي يجب أن تكون موضوعة بالشكل الصحيح في أماكنها على الباب (شكل 2). تأكد إضافة إلى ذلك من وضع حواشي إحكام الغلق والتثبيت المصنوعة من مطاط السليكون في مكانها الصحيح (شكل 3). اضغط الآن على الجزء العلوي من الزجاج ثم قم بالضغط برفق بشكل مباشر على منطقة الدبابيس العلوية A، حتى سماع صوت نقرة التركيب التي تؤكد أنه قد تم حجز الزجاج في مكانه بالشكل الصحيح (شكل 4).

قبل إعادة تركيب الباب في مكانه، تأكد من أنه قد تم تثبيت الزجاج بشكل تام في مكانه الصحيح.

موديل به باب بحواشي جانبية (انزع باب الفرن)
 بالنسبة لهذا الموديل من الأبواب، مع الزجاج الخارجي، يمكن أيضاً استخراج الزجاج الأوسط (في حالة وجوده). انزع واجهة الفرن، قم بفك براغي التثبيت الأربعة الخاصة بالصفائح المعدنية المصنوعة من الفولاذ C (شكل 5) التي تقوم بحجز وتثبيت الأسطح الزجاجية في مكانها. يمكن الآن إزالة الأسطح الزجاجية وذلك بسحبها إلى الخارج.



قم بنفس هذه العمليات ولكن بشكل عكسي لإعادة تركيب هذه الأسطح الزجاجية في مكانها. انتبه بأكثر قدر ممكن للتأكد من أن هذه الأسطح الزجاجية موجودة في مكانها واتجاهها الصحيحين (يجب أن يكون الزجاج الشفاف، في حالة وجوده، داخل لوح الزجاج الآخرين) ومن أن وضعية الكتابة الموجودة على الأسطح الزجاجية قد تم وضعها كما بالشكل (6). احرص جيداً لضرورة وضع حواشي إحكام الغلق والتثبيت الخاصة بالحماية في أماكنها الصحيحة. يوجد في بعض الموديلات دبوس تركيب الزجاج ويجب أن يتم وضعه بالشكل الصحيح (شكل 7)، مع الحفاظ على الدبوس D في مواجهة الخط المرسوم على الجزء العلوي من الباب، ومع إدخال الزجاج E الأوسط والزجاج الداخلي F في مكانيهما (كما هو موضح بالشكل).

قبل إعادة تركيب الباب في مكانه، تأكد من أنه قد تم تثبيت الزجاج بشكل تام في مكانه الصحيح.

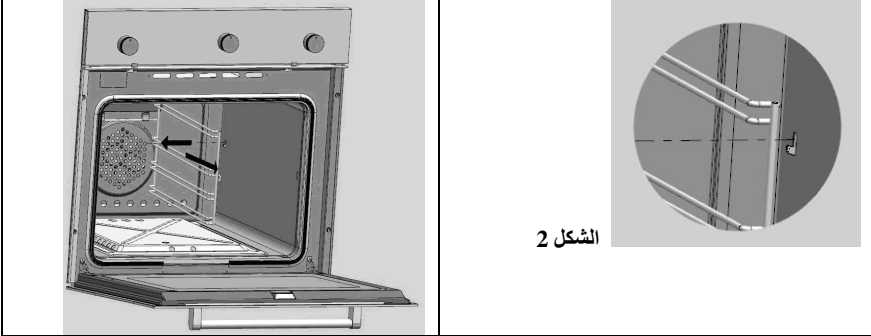
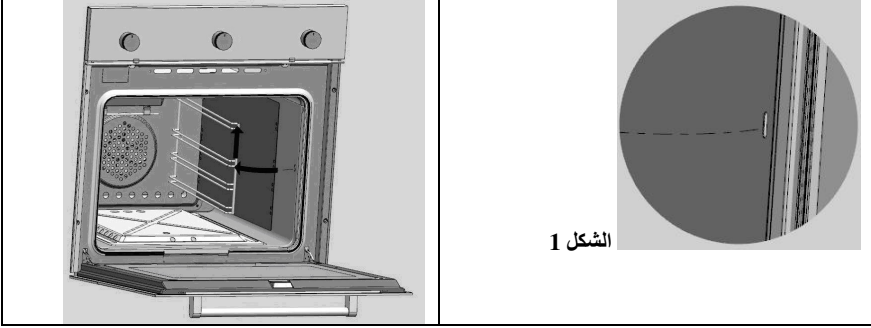
انتبه! يجب أن تتم عملية الإزالة والتركيب بالشكل الصحيح وبانتباه وحرص شديد لتجنب تعريض زجاج الفرن للكسر.

انتبه! لا تنزع حواجز تثبيت وغلق المفصلة من مكانها عندما لا يكون الباب قد تركيبه بعد في الفرن. لا تغلق المفصلات بدون ثقل الباب حيث يمكن لذلك أن يتسبب في عملية غلق عنيفة لنوابض الانضغاط. لا تضع أية أثقال على الباب ولا تمسك به عن طريق المقبض، يمكن هنا أن تتسبب في ضرر تلف المنتج كما يمكن أن يؤدي ذلك إلى إحداث أعطال في الجهاز.

لا تستخدم الفرن أيضاً إلا بعد التأكد من أنه قد تم تركيب الباب بالشكل الصحيح.

إزالة \ تركيب مسارات التوجيه الجانبية

اتبع الخطوات التالية لتحرير مسارات توجيه الحركة الجانبية:
 امسك بمسار التوجيه مع رفعه ثم شده ناحية داخل الفرن (شكل 1) بالشكل الذي يسمح لخفاف تثبيت المسار بالخروج من الفتحة الطولية الموجودة علي جانبي الفرن.
 قم الآن بشد المسار ناحيتك مع رفعه بحيث تجعله يخرج من مكانه في الجزء الخلفي (شكل 2).



لإعادة تركيب المسارات في مكانها، قم بنفس الخطوات السابقة ولكن بشكل عكسي.
 احرص دائماً على عدم التسبب في تضرر أو تلف طبقة المينا الموجودة على جدران الفرن.

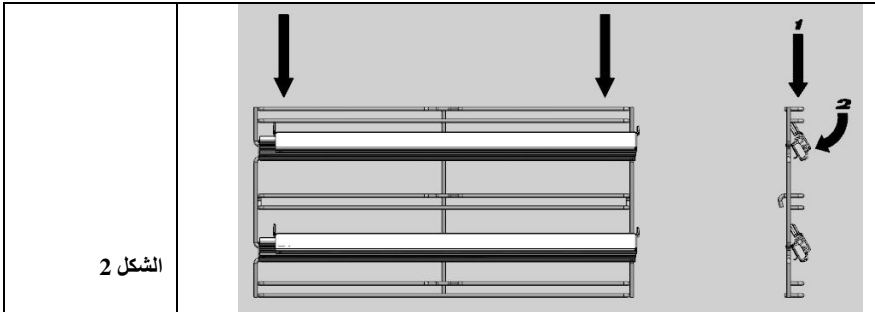
إزالة تركيب مسارات توجيه حركة الانزلاق (عند وجودها)

عند وجودها، توجد هناك مسارات توجيه حركة يمينى ويسرى كما أنه لا يمكن استبدال أماكن بعضها البعض على كلا جانبي الفرن.

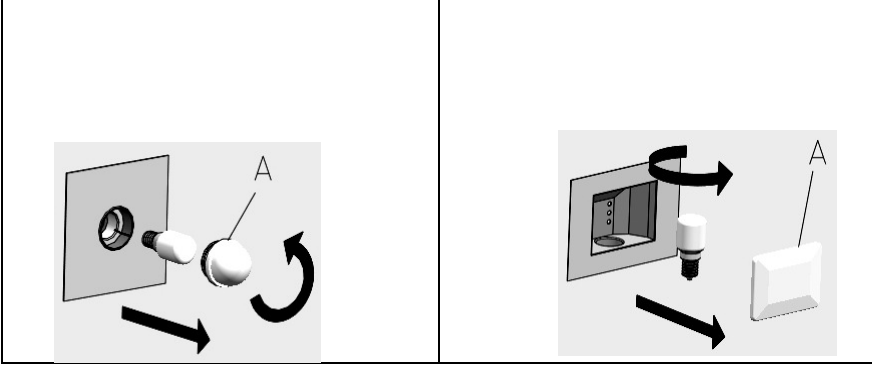
اتبع الخطوات التالية لإزالة العنصر الإنسيابي المتحرك الخاص بمسار توجيه الحركة الجانبي:
انزع مسار توجيه الحركة الجانبي في الفرن مع العنصر الإنسيابي المتحرك، كما هو مبين في الفقرة السابقة.
ضع مسار توجيه الحركة علي سطح مستوي. اضغط الآن بحرص من الأعلى إلى الأسفل بالقرب من جوانب تركيب العنصر الإنسيابي المتحرك (شكل 1، مرحلة 1). عندما تخرج جوانب التركيب هذه من عمود مسار توجيه الحركة الجانبي، عندها يكون قد تم تحرير العنصر الإنسيابي المتحرك ويمكن إخراجها. (شكل 1، مرحلة 2).



لإعادة وضع مسار توجيه حركة الانزلاق، ضع خطافات التثبيت العلوية علي القضبان الخاصة بمسار توجيه الحركة الجانبي. تأكد دائماً من أن العنصر الإنسيابي المتحرك يمكنه التحرك في الاتجاه الخارجي للفرن. اضغط الآن على عنصر الانزلاق ناحية أسفل عناصر التحريك (شكل 2، مرحلة 1) بالشكل الذي يسمح بالتركيب التام على القضبان السفلية (شكل 2 خطوة 2).



استبدال مصباح الفرن
لتحاشي الصدمات الكهربائية و/أو الأضرار الشخصية، اقرأ بعناية والتزم بالإجراء التالي:
انتبه! قبل استبدال مصباح الفرن ولتجنب الصدمات الكهربائية، تأكد من إطفاء الفرن ومن أن التيار الكهربائي.
تأكد من أن الفرن والمصباح باردين ثم أزل غلاف الحماية A بفك برغيها.



لا تلمس المصباح بواسطة قطعة قماش مبللة، فقد تؤدي إلى كسره.
استبدل المصباح بواحد آخر مناسب لدرجات الحرارة العالية 25 واط 200-230 فولت مع قاعدة من نوع E14.
في حالة ما إذا كان غلاف المصباح مقطوعا أو تالفا، لا تستخدم الفرن حتى يتم استبداله وإدخاله على نحو صحيح وأمن.

تنبيه: من أجل التركيب الصحيح واستخدام هذا الجهاز، يجب الرجوع إلى البيانات الفنية الواردة في اللوحة الفنية للمنتج.

بطاقة المنتج موجودة على حافة الواجهة الداخلية للفرن. وهناك بطاقة ثانية موضوعة على غلاف كتيب التعليمات.

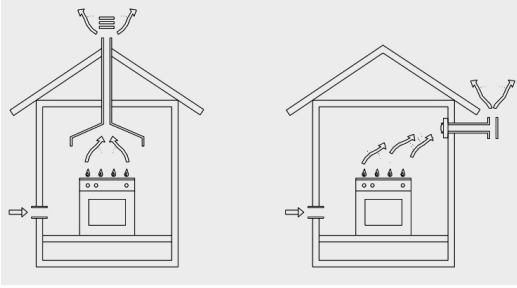
تعليمات التركيب:

التركيب والدعم الفني يجب أن يتم تنفيذهما فقط بواسطة عامل فني مختص. اقرأ بعناية تعليمات السلامة الواردة في هذا الدليل قبل أي استخدام للفرن. التركيب والضبط والصيانة والدعم والاستخدام الخاطئ يمكن أن يؤدي إلى أضرار خطيرة للأشخاص والأشياء.

يجب تركيب هذا المنتج كما هو منصوص عليه في الكتيب الحالي بما يتوافق مع القواعد القومية والتعليمات المحلية السارية.

تهوية أماكن الاستخدام

هذا المنتج المنزلي يجب تركيبه وتشغيله فقط في أماكن تتم تهويتها باستمرار حسب القواعد القانونية ويجب به تهوية إضافية وفقاً للقواعد السارية.



مثل هذه التهوية يجب أن تضمن التبادل الصحيح لغاز الاحتراق ودائرة الهواء ويجب أن تحافظ على درجة الحرارة عند حدود الأمان.

تدقق الهواء في المكان يجب أن يحدث مباشرة عبر فتحات يتم تنفيذها في الحوائط الخارجية. هذه الفتحات يجب أن يكون بها قسم حر المرور قدره على الأقل 100 سم مربع حتى لا يمكن سده ولو عرضاً. تفرغ نواتج الاحتراق يجب أن يحدث من خلال أغطية الشفط الموصلة بالمدخن أو مباشرة إلى الخارج. في حالة عدم إمكان تركيب غطاء شفاط من اللازم استخدام مروحة كهربائية في الحائط الخارجي أو نوافذ المكان أو فتحات إدخال الهواء كما هو منصوص عليه في القوانين السارية وبما يتناسب مع قدرة المروحة الكهربائية. يجب أن تكون نظم تفرغ الأبخنة شغالة أثناء مدة استخدام الجهاز كلها.

لا ترفع ولا تجر الفرن من مقبض بابيه ولا تمارس ضغطاً أو تحمل أثقالاً عندما يكون الباب مفتوحاً.

التركيب يقع على عاتق المشتري والتدخلات المطلوبة من الشركة الصانعة لمعالجة التركيب الخاطى لا تدخل ضمن الضمان.

مواصفات الأثاث

الشروط الفنية المطلوبة هي ما يلي:

- يجب أن يكون الأثاث ومكوناته قادرة على مقاومة درجة حرارة 90 مئوية دون حدوث تشوهات و/أو عيوب بسطحها.
- يجب أن تسمح قطعة الأثاث بالمرور الحر لتوصيلات الفرن.
- جميع قطع أثاث الفرن على المستوى المنزلي يجب أن تكون محمية بواسطة مواد ضد الاشتعال طبقاً لما هو مطلوب من التعليمات الأوروبية.

إدخال الفرن في قطعة الأثاث

من المهم أن تكون جميع العمليات المتعلقة بالجهاز منفذة بواسطة عامل مؤهل. يمكن أن يكون الفرن مركبا سواء على عمود أو تحت سطح عمل لقطعة أثاث المطبخ.

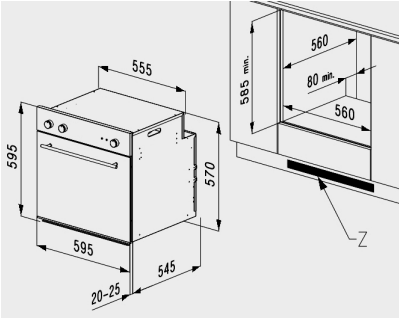


fig.01 FI 60

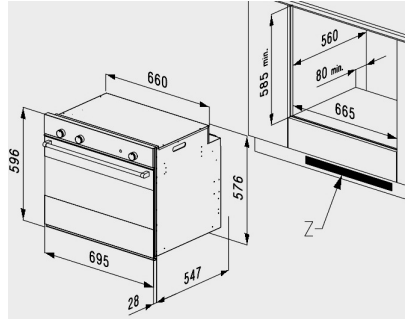


fig.02 FI 70

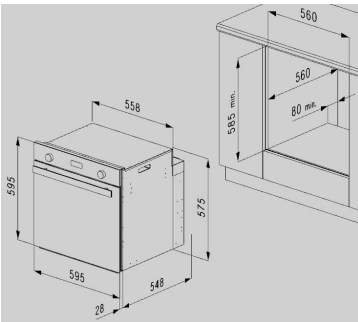


fig. 03 FI 65

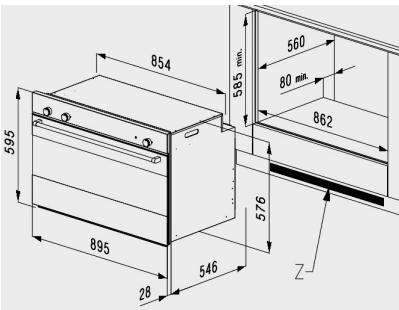


fig.04 FI TWIN

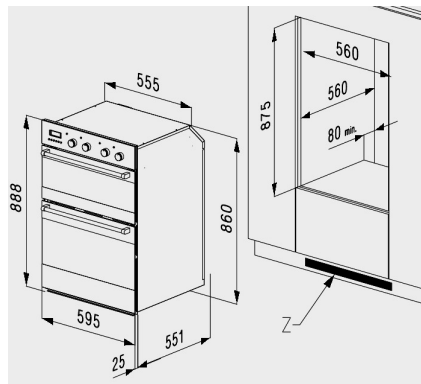
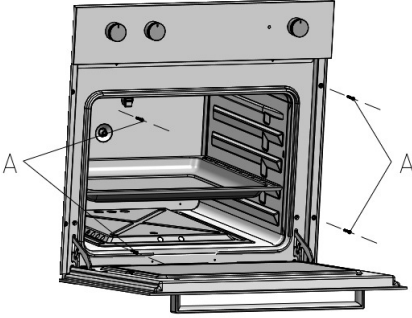


fig.05 FI NC90/SC90

قياسات الإدخال

أبعاد الفتحة التي يجب تنفيذها على قطعة الأثاث لإدخال الفرن واردة في الصورة . تأكد من أن قطعة الأثاث التي سوف يتم إدخال الفرن فيها قادرة على تحمل وزن 30 كجم لـ FI 60 ، و 45 كجم لـ FI 90 و FI 70 و 70 كجم لـ FI TWIN . للفتح في قطعة الأثاث اتبع الأبعاد المتعلقة بنوع الفرن الذي اشتريته والوارد في الصورة 01 لموديل FI 60 ، صورة 02 للموديل FI 65 ، و صورة 03 للموديل FI 90 والصورة 04 للموديل FI TWIN .



في قاعة قطعة الأثاث أو في سطح دعم الفرن يجب عمل فتحة في الجزء الخلفي، أنظر الصورة ، للسماح بدخول الهواء الكافي ومن ثم إعادة تدوير الهواء نفسه لتبريد الفرن أثناء تشغيله. لتشغيل الموديلات التي تعمل بشعلات الغاز على أفضل وجه، علاوة على الفتحة الخلفية، يجب تنفيذ فتحة إضافية على قاعدة المطبخ. عدم وجود هذه الفتحة يمكن أن يسبب سوء تشغيل وانطفاء شعلة الغاز. تأكد من أن الفرن مركب بطريقة آمنة في الأثاث. استخدم البراغي A ، لتثبيت الفرن.

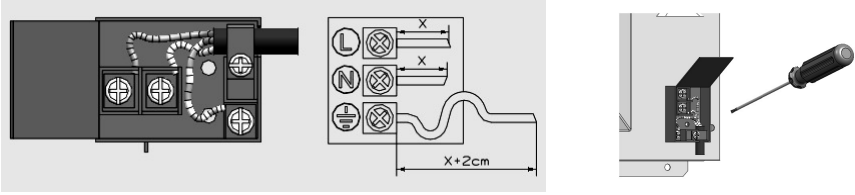
توصيل الفرن بالكهرباء

تأكد من أن التيار الكهربائي قد تم قطعه قبل تنفيذ توصيل الفرن إلى الشبكة الكهربائية. يحدث التشغيل بتيار متردد أحادي المرحلة 220-230-240 فولت ~ تردد 50-60 هرتز ، باستخدام السلك المرن. تأكد من أن التجهيز المنزلي يمكن أن يتحمل شحنة الجهاز (أنظر اللوحة الفنية) يرتكز ضمان السلامة الكهربائية لهذا الجهاز فقط إذا تم توصيله بتجهيز أرضي فعال حسب قواعد القانون السارية.

في حالة التوصيل الدائم بالشبكة الكهربائية يجب استخدام قاطع تيار ثنائي الأقطاب بأبعاد مناسبة للشحنة المماثلة بفتحة لكل توصيل قدرها 3 مم على الأقل. في الموديلات التي يوجد فيها، يتم التزويد بالسلك المرن بلا قابس. يجب أن يكون القابس مناسباً لشحنة الكهرباء الخاصة بالمنتج ويجب أن يحترم القواعد القانونية السارية. يجب أن يتأكد المسئول عن التركيب من أن مقطع الأسلاك تناسب القوة الممتصة من الفرن وكما هو مدون على لوحة الجهاز. يجب أن يتمكن المستخدم من الوصول إلى المقبس بسهولة. يجب التمكن من فصل التيار الكهربائي بعد تركيب الجهاز.

تركيب واستبدال سلك التغذية الكهربائية

الكابل الكهربائي يجب إيقاف حركته في لوحة نقاط التوصيل بواسطة مثبت السلك بحيث لا يمكن خروجه منها. وصل بنقطة التوصيل "L" سلك الخط، وبنقطة التوصيل "N" السلك المحايد وبنقطة توصيل الأرض (⊕) الكابل الأصفر/الأخضر. يجب أن يكون السلك الأصفر / الأخضر أطول من السلك L و السلك N بما يعادل 20 ملم تقريبا. انتبه إلى أن السلك الكهربائي لا يمر بالقرب أو يلامس أسطح تصل إلى درجة حرارة أعلى من 75 درجة مئوية.



التوصيل بالأرض

تثبيت التوصيل الكهربائي والتوصيل بالأرض للنظام الكهربائي يجب أن يحترم شروط المعايير الأوروبية وعلى كل حال، حسب معايير القوانين المحلية السارية. هذا الجهاز المنزلي يتطلب توصيلا بالأرض لحمايتكم من أي ماس محتمل أو التسرب الكهربائي. ولهذا يجب توصيله بمقبس تيار صحيح. لا يجب قطع كابل الأرضي من القاطع الكهربائي.

تنبيه:

أفضل التغذية الكهربائية قبل أن تقوم بخدمة دعم فني أو صيانة للمنتج.

في حالة استبدال الكابل الكهربائي تأكد من أن استخدام الكابل الكهربائي معتمد حسب القواعد الأوروبية المناسبة وطبقا للمواصفات التقنية للمنتج. استخدم أسلاكاً مرنة فقط.

للفرن GGV و GGVT استخدم سلكاً من نوع H05RR-FH 3 x 0.75

للفرن GET و GEVT استخدم سلكاً من نوع H05RR-FH 3 x 1.5

التوصيل بشبكة الغاز

هذا المنتج المنزلي الكهربائي يجب تركيبه وتشغيله فقط في أماكن تتم تهويتها باستمرار حسب القواعد القانونية

توافق نوع الغاز

قبل التركيب تحقق من أن الشروط المحلية للتوزيع (أنواع وضغط الغاز) وحالة ضبط الجهاز، متوافقة (أنظر لوحة البيانات الفنية للجهاز). في حالة العكس، وقبل أن تقوم بالتنفيذ، اقرأ الإرشادات في الفقرة "التوافق مع أنواع الغاز المختلفة".

التوصيل بشبكة الغاز

التوصيل بشبكة الغاز يجب أن يتم بالتوافق مع القواعد الأوروبية فقط بواسطة عامل تقني مدرب أو عامل تركيب تجهيزات غاز مؤهل، يجب أن ينفذ أيضا تجربة كشف التسرب باتباع الإجراءات التالي بيانها.

للتوصيل اتبع قائمة التحكم التالية:

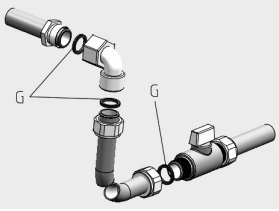
(أ) قم بإطفاء جميع الشعلات المرشدة وأغلق محابس (صمامات) أجهزة الغاز الأخرى الموجودة.

(ب) أغلق المحبس الرئيسي لشبكة غاز المسكن

(ج) ضع بين شبكة الغاز والفرن محبس ببلية (كروي)، في وضع يسهل الوصول إليه

(د) قم بتوصيل الجهاز بشبكة الغاز باستخدام أنبوب مرن من الصلب الذي لا يصدأ، من تلك الأنابيب التي لا يمكن مداها لأكثر من 2 متر، أو أنبوب صلب من النحاس بأبعاد مناسبة (استخدام الأنابيب المرنة الكاوتشوك ممنوع لأنه لا يمكن الكشف عليه). تأكد من أن الأنابيب المعدني لا يلامس الأجزاء المتحركة أو لا يتم دهسه. توخي الانتباه لنملا يكون أنبوب التوصيل للفرن والوصلات المختلفة ليست مسدودة بواسطة القاذورات، والأجسام الغريبة الخ. مثل هذه الأشياء الدقيقة إذا تركت في داخل الأنبوب يمكن أن تؤدي إلى تلف صناديق الفرن

(هـ) الآن يمكنك إجراء توصيل الفرن بشبكة الغاز مع توخي الانتباه لتركيب الوصلات المختلفة وما يتعلق بها من حشوات مانعة للتسرب G



(ب) أعد فتح المحبس الرئيسي لشبكة غاز المسكن وضع محلول ماء وصابون على حشوات التوصيلات الجديدة للغاز للتحقق من العزل الجيد.

(و) افتح المحبس الكروي فوق التجهيز الغازي وفي حالة وجود فقاعين هواء شد بخفة عنصر التوصيل حتى يتوقف التسرب أو تحقق من أنه تم ربطه على نحو صحيح. كرر بعد ذلك تجربة العزل

هام: لا تستخدم بتاتا الشعلة الحية للتحقق من تسرب الغاز. في نهاية التجربة نظف السطح من أية بقايا.

من الممكن الآن إعادة إشعال الشعلة المرشدة لأجهزة الغاز الأخرى.

في حالة وجوب المضي في تركيب موقد طهي مع فرن الغاز، فإن التوصيل بالشبكة الغازية لا يمكن مطلقا عمله من خلال محبس كروي واحد للاعتراض (الحجز). المنتجان ينبغي توصيلهما كلا على حدا بمحبسين ببلية (كروي) مستقلة.

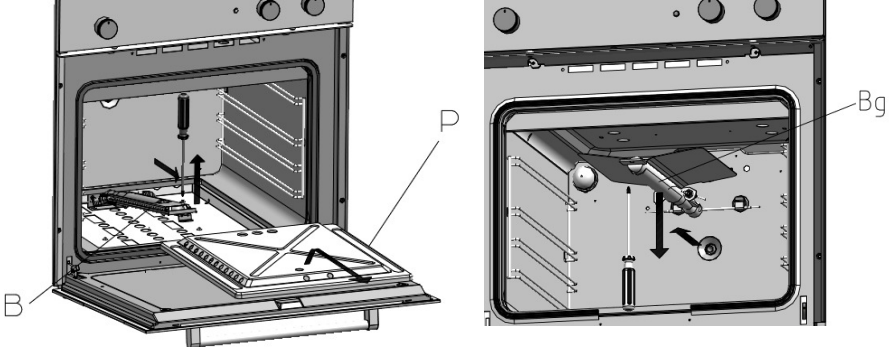
التهيئة مع أنواع الغاز المختلفة

جميع موديلات الفرن لها ملحقات عبارة عن أطقم محاقن غير للغاز المسال و/أو الطبيعي. راجع بطاقة المنتج للتحقق من نوع الغاز المضبوط عليه الجهاز. لاستبدال المحاقن أو ضبط الناتج الأدنى، اقرأ فقرة "استبدال المحاقن"

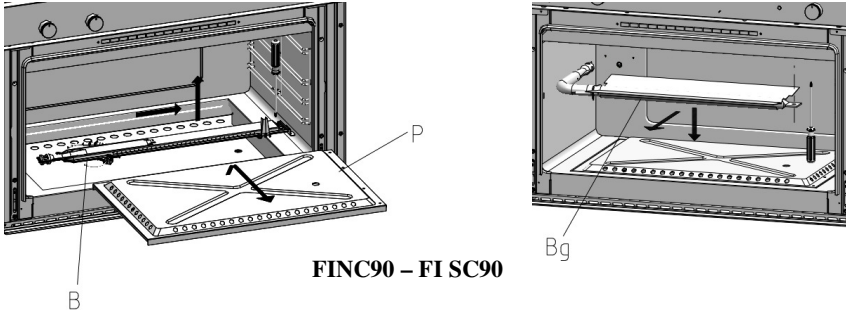
شعلة الفرن لا تحتاج إلى ضبط الهواء الرئيسي

استبدال المحاقن

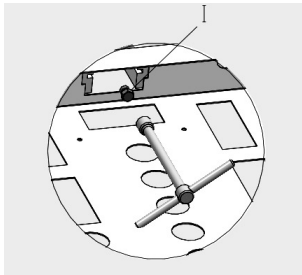
افصل قبل كل شيء الكهرباء عن الفرن وأغلق محبس الغاز الكروي.
 لاستبدال المحاقن يجب فك ونزع البراغي التي تثبت الشعلة في الجزء الأمامي (شعلة الفرن ينبغي أولاً إخراج الرف المتحرك). أخرج بخفة وبحذر الشعلة من مكانها الخلفي مع توخي الانتباه إلى عدم التشديد على العزم المزدوج الحراري وسلك شمعة الإشعال.
 بعد ذلك استخدم مفك سداسي 7 مللي وفك المحقن واستبدله بإتباع الإرشادات المدونة في جدول "بيانات فنية لشعلات الغاز". أعد تركيب الشعلة بإتباع عكس العمليات المذكورة أعلاه. اتبع الآن التعليمات الموجودة في الفقرة "ضبط الترموستات على الحد الأدنى".



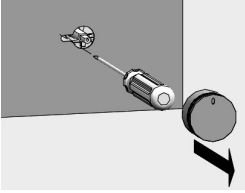
FI60 – FI65 – FI70



FINC90 – FI SC90



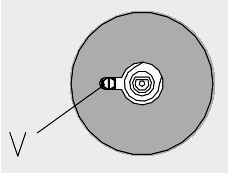
ضبط الترموستات على الحد الأدنى.
نفذ هذه العملية بعد إدخال الفرن في الأثاث وتوصيلات الغاز والكهرباء بعد تمامها بالطريقة السابق ذكرها.
من الضروري ضبط الحد الأدنى كل فترة يتم فيها الانتقال من نوع غاز إلى آخر بحيث يتم ضمان التشغيل الجيد للشعلات.



وضع الشعلة الأدنى يجب أن يكون مستقرا ولا يجب أن يطفئ عند الانتقال من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى والعكس صحيح. ارتفاع الشعلة في وضع الحد الأدنى يجب أن يكون حوالي 5 مم.

معايرة الحد الأدنى

أشعل الشعلة المطلوب معايرتها واجعلها تعمل لعدة دقائق. اجعل مقبض المؤشر يذهب إلى علامة الحد الأدنى، وأزل المقبض. أدخل مفكا صغيرا في الفتحة الموضوعة إلى الجانب الأيسر من محور الترموستات، وحسن ارتفاع الشعلة مع غلق وفتح برغي الضبط مع إيقاف المحور. قم ببعض تجارب الغلق والفتح للباب وفي حالة الانطفاء ارفع الشعلة قليلا.



ملاحظة: جميع عمليات الضبط يجب أن يقوم بها عامل مؤهل ومرخص له.
لضمان عملية صحيحة وآمنة يجب أن يكون الفرن مركبا على نحو صحيح ومتصلا بالأرضي بواسطة شخص مؤهل ومرخص. اطلب من عامل التركيب أن يبين لك وضع المحبس الكروي المتصل بشبكة الغاز وأن يبين لك كيف تغلقه في حالة الضرورة. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية قبل أي عملية تدخل.

خدمة الدعم الفني وقطع الغيار

قطع الغيار

للدعم الفني للجهاز الكهربائي المنزلي يمكن استخدام قطع مرخص بها. لا تصلح ولا تستبدل أياً من مكونات الفرن ليس موصى به في هذا الكتيب. جميع عمليات التدخل الأخرى والإصلاح يجب تنفيذها بواسطة عاملين فنيين مرخص لهم.

لطلب قطعة غيار، يجب أن توضح البيانات التالية:

- 1) اسم موديل الفرن (MOD.) ورقم الإنتاج (N.L.) ، والتي توجد على لوحة المنتج الموضوع على الجزء السفلي الأمامي لواجهة الفرن وعلى الصفحة الأولى من كتيب التعليمات.
- 2) وصف ورقم قطعة الغيار، معلومات فنية تتوفر فقط في مركز خدمة الدعم الفني المرخص لها.
- 3) وأخيراً اشر إلى بيانات الموزع الذي باع لك الفرن، وبيانات مركز الدعم الفني الأقرب إليك.

خدمة الدعم الفني

في حالة ما يحتاج الفرن إلى دعم فني و/أو قطع غيار، اتصل ببائع أو مركز دعم فني مرخص له قريب إليك. أيضاً في هذه الحالة، من اللازم نقل البيانات الكاملة للجهاز التي توجد على لوحة المنتج من الألمنيوم مثل الموديل (MOD.) ورقم الدفعة (N.L.) الخ، الموجودة في الجزء السفلي من واجهة الفرن أو على صفحة كتيب التعليمات.

جداول البيانات الفنية

بيانات فنية لشمعات الغاز								
موديل	شمعة	قدرة (طاقة) كيلواط	ضغط غاز (م بار)		محاقن (ملم)		مجرى جانبي (ملم)	
			طبيعي G20	بوتان- بروبان G30/31	طبيعي G20	بوتان- بروبان G30/31	طبيعي G20	بوتان- بروبان G30/31
FI60	فرن	2,2	20	30/37	1,10	0,70	reg.	0,40
	شواية	2,2	20	30/37	1,10	0,70	-	-
FI65BB	فرن	2,2	20	30/37	1,10	0,70	reg.	0,40
	شواية	2,2	20	30/37	1,10	0,70	-	-
FI70	فرن	2,2	20	30/37	1,10	0,70	reg.	0,40
	شواية	2,2	20	30/37	1,20	0,80	-	-
FI NC90	فرن	3,3	20	30/37	1,30	0,85	reg.	0,52
	شواية	3,3	20	30/37	1,30	0,85	-	-
FI SC90	فرن	3,3	20	30/37	1,30	0,85	reg.	0,52
	شواية	3,3	20	30/37	1,30	0,85	-	-
FI TWIN	شواية	2,2	20	30/37	1,30	0,85	reg.	0,4
	/							
أبعاد خارجية								
موديل	عرض (سم)			ارتفاع (سم)		عمق (سم)		
FI60	59,5			59,5		55		
FI65BB	59,5			59,5		55		
FI70	69,5			59,5		55		
FI NC90	89,5			59,5		55		
FI SC90	89,5			59,5		55		
FI TWIN	59,5			88,8		55		
بيانات فنية للتشغيل								
موديل	FI 60	FI 65BB	FI 70	FI NC90	FI SC90	FI TWIN		
						F 60	F 30	
فولطية								
50/60 فولت - 220/230/240 هرتز								
قدرة الكهرباء الإجمالية	2,2 كيلو واط	2,2 كيلو واط	2,2 كيلو واط	1,8 كيلو واط	2,6 كيلو واط	2,6 كيلو واط	1,8 كيلو واط	1,8 كيلو واط
مقاومة الشواية الكهربائية	1,8 كيلو واط	1,8 كيلو واط	1,8 كيلو واط	1,8 كيلو واط	2,5 كيلو واط	2,6 كيلو واط	1,8 كيلو واط	1,8 كيلو واط
عنصر تسخين دائري	/	/	/	/	/	/	/	/
مصباح الفرن	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط
مروحة فرن	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط
مروحة خارجية	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط	25 واط
محرك لفاة التحمير	5-1 واط	5-1 واط	5-1 واط	5-1 واط	5-1 واط	5-1 واط	/	/
أبعاد داخلية لغرفة الطهي								
موديل	FI 60	FI 65BB	FI 70	FI NC90	FI SC90	FI TWIN		
						F 60	F 30	
الحجم	56 لترا	65 لترا	77 لترا	71 لترا	110 لترا	56 لترا	36 لترا	71 لترا
مساحة منطقة الشواية	726 سم مربع	726 سم مربع	726 سم مربع	1000 سم مربع	1200 سم مربع	726 سم مربع	726 سم مربع	726 سم مربع
استهلاك الطاقة								
موديل	FI 60	FI 65BB	FI 70	FI NC90	FI SC90	FI TWIN		
						F 60	F 30	
غاز طبيعي G20	210 لتر/ساعة	210 لتر/ساعة	210 لتر/ساعة	315 لتر/ساعة	315 لتر/ساعة	210 لتر/ساعة		/
غاز مسال	160 جالون/ساعة	160 جالون/ساعة	160 جالون/ساعة	240 جالون/ساعة	240 جالون/ساعة	160 جالون/ساعة		
كماليات الفرن								
موديل	FI 60	FI 65BB	FI 70	FI NC90	FI SC90	FI TWIN		
						F 60	F 30	
صينية قطرات الفرن	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم
شبابك داخلية	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم