

---

**BERTAZZONI**  
**INSTALLATION AND USER MANUAL**  
**BUILT-IN ELECTRONIC OVENS**

---

**EN**

**3100489**

[WWW.BERTAZZONI.COM](http://WWW.BERTAZZONI.COM)



## CONTENTS

<b>INTRODUCTION AND WARNINGS</b>	<b>4</b>
<b>MANUFACTURER LIABILITY</b>	<b>4</b>
<b>ENVIRONMENTAL PROTECTION</b>	<b>4</b>
<b>PLASTIC PACKAGING</b>	<b>4</b>
<b>APPLIANCE DATA PLATE</b>	<b>4</b>
<b>GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>5</b>
<b>USAGE INSTRUCTIONS</b>	<b>6</b>
<b>APPLIANCE WARNINGS</b>	<b>6</b>
<b>TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	<b>7</b>
<b>INSTALLING THE OVEN IN THE UNIT</b>	<b>7</b>
<b>IMPORTANT INFORMATION</b>	<b>7</b>
<b>INSTALLING THE OVEN BELOW A HOB</b>	<b>8</b>
<b>INSTALLING THE OVEN IN A TALL APPLIANCE HOUSING</b>	<b>8</b>
<b>OVEN FASTENING</b>	<b>9</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b>	<b>9</b>
<b>MAINTENANCE</b>	<b>10</b>
<b>REPLACING COMPONENTS</b>	<b>10</b>
<b>USING THE APPLIANCE</b>	<b>11</b>
<b>CONTROL PANEL</b>	<b>11</b>
<b>TWO-KNOB OVEN CONTROLS</b>	<b>11</b>
<b>FULL-TOUCH OVEN CONTROLS</b>	<b>11</b>
<b>OVEN FUNCTIONS</b>	<b>11</b>
<b>FIRST USE</b>	<b>12</b>
<b>BEFORE FIRST USE</b>	<b>12</b>
<b>RACK POSITIONING</b>	<b>12</b>
<b>COOLING</b>	<b>12</b>
<b>PRE-HEATING</b>	<b>12</b>
<b>OVEN LIGHT</b>	<b>12</b>
<b>USING TWO-KNOB OVENS</b>	<b>13</b>
<b>USING TOUCHSCREEN OVENS</b>	<b>13</b>
<b>COOKING MODES</b>	<b>13</b>
<b>CONDENSATION</b>	<b>15</b>
<b>COOKING TIPS</b>	<b>15</b>
<b>SAVING ENERGY</b>	<b>15</b>
<b>COOKING GUIDELINES</b>	<b>16</b>
<b>USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY</b>	<b>17</b>
<b>HOME SCREEN</b>	<b>17</b>
<b>MANAGING THE TIME FUNCTIONS</b>	<b>18</b>
<b>TEMPERATURE PROBE</b>	<b>18</b>
<b>ASSISTANT</b>	<b>19</b>
<b>ACCESSORIES / OPTIONAL EXTRAS</b>	<b>20</b>
<b>TELESCOPIC RAILS</b>	<b>20</b>
<b>ROTISSERIE FUNCTION</b>	<b>20</b>
<b>CLEANING THE APPLIANCE</b>	<b>21</b>
<b>BASIC MAINTENANCE</b>	<b>22</b>
<b>REMOVING THE SIDE GUIDES</b>	<b>22</b>
<b>REPLACING THE OVEN LIGHT BULB</b>	<b>22</b>
<b>CLEANING THE INTERNAL DOOR GLASS</b>	<b>23</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>24</b>
<b>WARRANTY</b>	<b>24</b>

## FROM THE DESK OF OUR PRESIDENT

Dear Customer,

Thank you for choosing a quality Bertazzoni appliance for your home.

It was way back in 1882 that my family began manufacturing cookers, and our company has since built up a solid reputation for the excellence of its engineering, born of a passion for good food.

Today, our products feature exclusive Italian design combined with the latest technology. Our mission is to build domestic appliances which work perfectly and fully meet the requirements of their users.

To create products of the highest quality also in aesthetic terms, which meet all of our customers' requirements. Our appliances are also versatile and easy to use, turning the potential chore of cooking into a genuine pleasure.

This manual will help you to use and take care of your Bertazzoni product in the safest and most efficient manner, so that it can provide you with the utmost satisfaction for many years to come.

I really hope you like it!

Paolo Bertazzoni  
President

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive style with a vertical line above the first letter 'P'.

## INTRODUCTION

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

These instructions are valid only for the countries whose identifying symbols are included on the cover of this manual and on the appliance label.

The manufacturer shall not be held liable for property damage or personal injury resulting from incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer shall also not be held liable for any imprecisions due to printing or transcription errors in this booklet.

The appearance of the figures included herein is only for guidance.

The manufacturer reserves the right to make modifications to its products when it considers this necessary or beneficial, however the essential safety and performance characteristics shall not be affected.

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL, DOMESTIC USE.

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety in a place accessible to the user for the entire lifetime of the appliance.

Read this manual before using the appliance.

### MANUFACTURER LIABILITY

The manufacturer shall bear no liability for property damage or personal injury due to:

- Use of the appliance other than that specified.
- Failure to comply with the instructions in the user manual.
- Tampering with/unauthorised modifications to any part of the appliance.
- The use of non-original spare parts.
- This appliance is intended for cooking food in the home environment. Any other use shall be considered improper.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.

**WARNING:** The  marking on this product is a declaration, under the manufacturer's full responsibility, that the product complies with all European health, safety and environmental requirements laid out in the legislation covering this product type.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION



Please think of the environment when disposing of the packaging.

This appliance is marked in accordance with European Community Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This directive defines the standards for the collection and recycling of waste electrical and electronic equipment applicable throughout the European Union.

The packaging of this appliance is composed of the elements strictly necessary to ensure sufficient protection during transport. The packaging materials are completely recyclable, thus reducing their environmental impact. Please help to protect the environment by taking the following tips into consideration:

- Sort the packaging materials for recycling.
- Render the old appliance unusable before taking it to the collection facility. Ask the competent local authorities for details of the nearest recycling centre you can take the old appliance to.
- Do not dispose of used oil down the drain. Keep it in a closed container and take it to a recycling centre; if this is not possible, dispose of it in mixed waste (in this manner it will be disposed of at a monitored facility – although this is not the best solution, it at least prevents contamination of the sewage/water systems).

### PLASTIC PACKAGING

Danger of suffocation

- Do not leave the packaging or any part thereof unattended.
- Do not let children play with the plastic bags.

### APPLIANCE DATA PLATE

The data plate bears the technical data, serial number and brand name of the appliance. The appliance data plate is located on the side of the front of the oven, and must not be removed at any time. A copy is provided in this manual for reference.

## INTRODUCTION

### GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- During use, the appliance and its accessible parts become very hot.
- Never touch the heating elements during use.
- Keep children under the age of eight at a safe distance unless they are constantly supervised.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance may only be used by children over the age of eight, and by people with reduced physical, sensory or mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, provided that they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.
- Keep children and animals away from the appliance while it is running or cooling down. Accessible parts become red hot during use.
- Switch off the appliance after use.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children without adequate supervision.
- Ensure that hot surfaces are allowed to cool before proceeding to clean the appliance.
- Have installation and servicing carried out by qualified personnel in compliance with applicable standards and legislation. Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- Do not modify this appliance.
- Do not insert anything in the slots.
- Do not obstruct ventilation openings and heat dispersal slots.
- If the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will arrange for it to be replaced.
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. scouring powders, stain removers and metallic sponges) on glass parts.
- Do not sit or put any weight on the oven door.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not use the appliance as a space heater for any reason.
- In the event of breakage or cracking in the glass, shut off the oven immediately and disconnect it from the power supply. Contact technical support.
- Sudden and extreme changes in temperature can cause the glass to break – never pour cold liquids onto the oven door.
- Using the oven generates heat and moisture – keep the area well ventilated during operation.
- Never place flammable objects in the oven
- Do not open the door if smoke is coming out of the oven. Shut the appliance off and disconnect its power supply.
- The oven contains electronic components which could interact with electronic medical equipment such as pacemakers or insulin pumps. Equipment of this type must be kept at least 10 cm from the oven.
- Ensure that there are no trapped objects which could prevent the oven door from shutting.
- The oven is not designed to operate with timers or remote control systems.
- Plastic containers not designed for high temperatures could melt, damaging the oven or even catching fire.
- Closed tins and jars could burst or even explode if heated: never use the oven for preparing or heating tins or jars.
- Always use specific oven gloves for removing or inserting heat-resistant cookware or accessories.
- Isolate the appliance's power supply before performing any maintenance.
- Use only the recommended temperature probe for this appliance.

**EN**

## INTRODUCTION

### INSTRUCTIONS FOR USE

- Take great care when cooking food with a high alcohol content, as this could cause a fire.
- Remove any food residue from inside the oven before using the appliance in order to prevent fires and smoking.
- Do not place any objects or baking paper on the bottom of the oven.
- After cooking, keep the door closed while the oven is cooling down to prevent damaging adjacent kitchen units.
- Fruit juice can cause indelible staining; use deep dishes to prevent leakage.
- Damaged containers, or those which are unsuitably small, can lead to serious injuries.
- When opening the oven door, be very careful of escaping steam: burn hazard!
- Do not pour water into a hot oven: this would create steam, and thus a burn hazard!
- Keep the door seal clean to prevent heat escaping and damaging adjacent units.
- Insert oven racks and trays all the way into their guides to prevent damage to the door when closing.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it is in contact with water.
- Do not apply pressure to the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or shelf.
- Open the door with care. The use of ingredients containing alcohol can create a mixture of air and alcohol.
- Avoid creating sparks or naked flames near the oven when opening the door.
- Do not place or store flammable objects or those which could ignite easily on the appliance, inside it or in its immediate vicinity.

### APPLIANCE WARNINGS

- Do not place heat-resistant cookware or other objects directly onto the oven's interior surface.
- Do not place sheets of aluminium foil directly onto the oven's interior surface.
- Do not place water directly inside the hot oven.
- Do not store moist dishes and food inside the oven after completing cooking.
- Take care when removing or inserting accessories.
- Any discolouration of the enamel will not affect the oven's performance.
- For very wet cake batters, use a dripping pan. Fruit juice can cause permanent stains.
- The oven is designed only for cooking. It must not be used for other purposes, such as space heating.

EN

## TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation, adjustments, transformations and maintenance listed in this section must only be performed by qualified technicians (in accordance with applicable legislation). Incorrect installation can cause property damage and injury to people or pets; the manufacturer shall not be held liable in this event. The appliance's automatic regulation or safety devices may only be modified by the manufacturer or a duly authorised supplier during the appliance's lifetime.

**Ensure all necessary PPE is used when carrying out the installation**

### INSTALLING THE OVEN IN THE UNIT

Ensure that the oven is fully present and undamaged after removing all loose parts from their inner and outer packaging. In the event of any uncertainty, do not use the appliance and contact technical support.

Check that the kitchen unit is suitable for installation of the oven, referring to the dimensions given in this guide.

### IMPORTANT INFORMATION

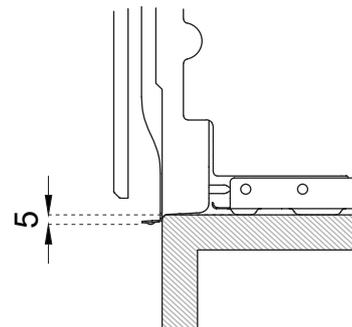
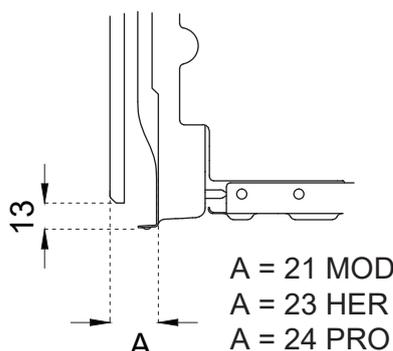
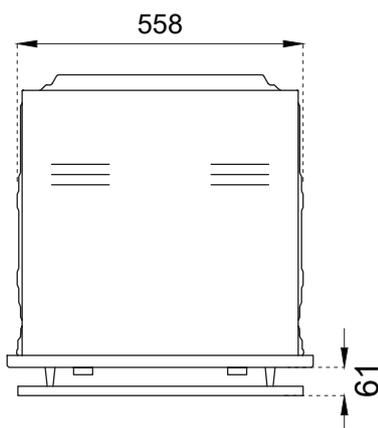
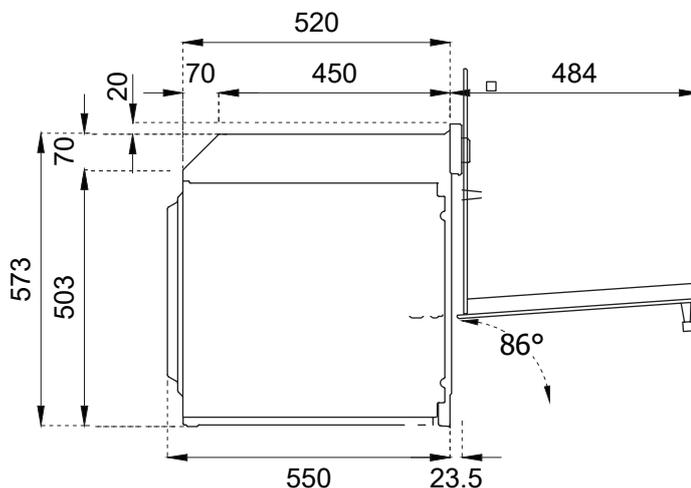
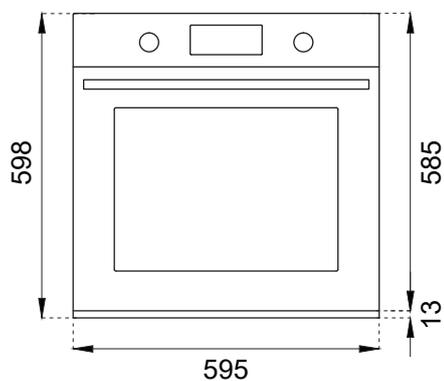
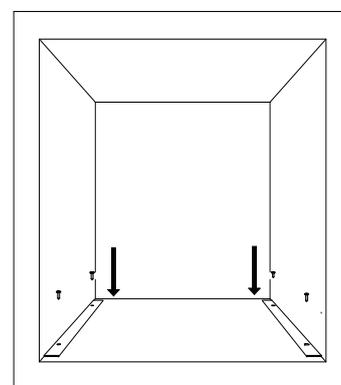
The oven is only suitable for installation inside a fitted kitchen unit or carcass. The sides and surrounding surfaces must be able to withstand temperatures of up to 90°C.

Installation of the appliance must be performed in accordance with the provisions of applicable legislation.

Provide for an opening in the rear of the carcass to allow for oven ventilation, as shown in the figure. Lack of sufficient ventilation could compromise oven performance.

Use the supplied brackets to attach to the carcass (one bracket per side, see figure below).

EN



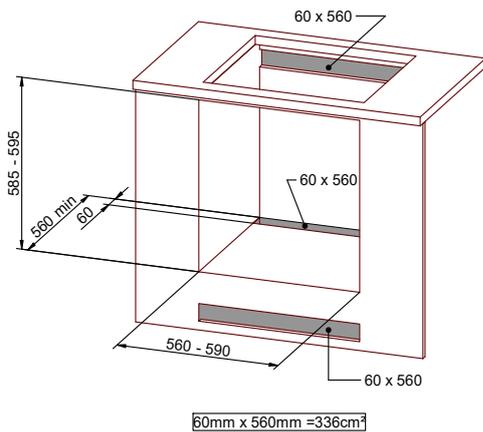
## TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

### INSTALLATION UNDERNEATH A BUILT-IN HOB

The clearance between the oven and the kitchen units or other installed appliances must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge. If installed under a hob, space must be left between the bottom of the hob and the top of the oven to allow for ventilation of the entire compartment (see figure).

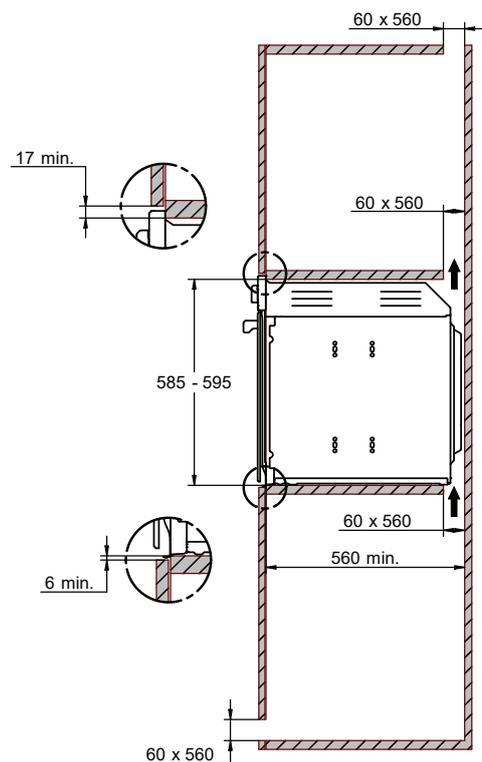
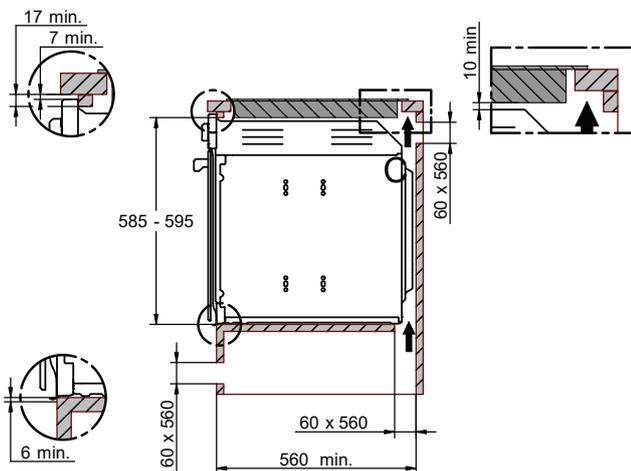
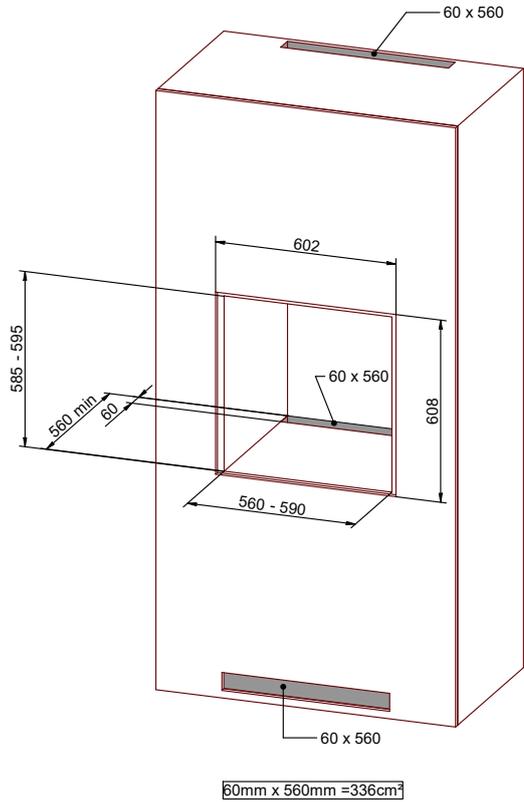
Any ventilation openings required for the hob are to be added to those required by the oven.

The manufacturer shall bear no liability in the event of the oven being installed in combination with a hob from another manufacturer.



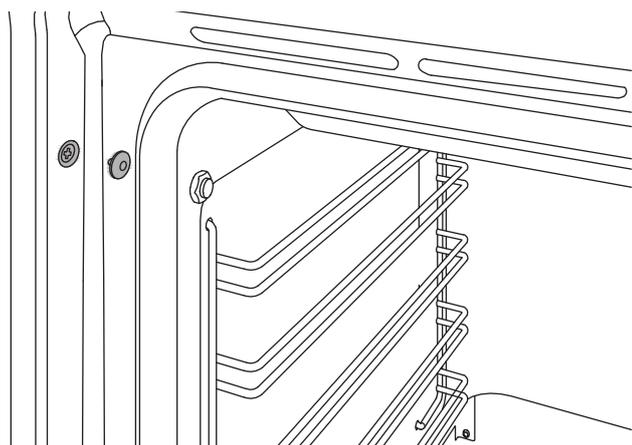
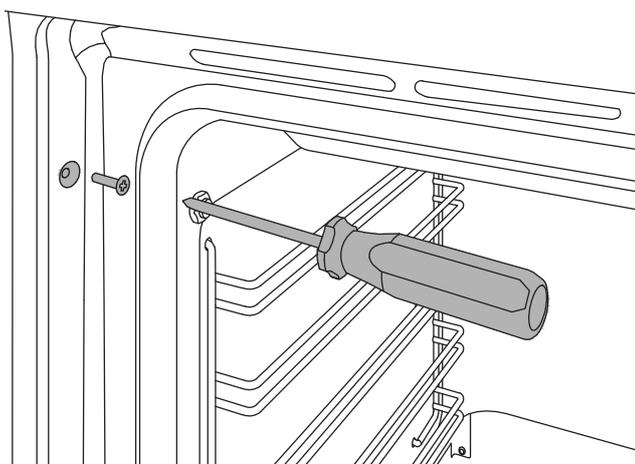
### INSTALLING THE OVEN IN A TALL APPLIANCE HOUSING

The clearance between the oven and the kitchen units must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge. Ensure there is an opening in the top or rear of the carcass as shown in the figure.



## OVEN FASTENING

- Position the appliance into the carcass with the help of a second person.
- Do not use the door or handle to position the oven.
- Check that the oven is correctly aligned with the units.
- Check that the door opens correctly.
- Fasten the oven to the carcass with the supplied screws, ensuring that the oven remains centred.
- Cover the screws with the caps.



## ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made in accordance with applicable standards and legislation.

Before connecting up the appliance, check that:

- The mains electricity supply matches the characteristics indicated on the appliance data plate (positioned on the front of the oven).
- The circuit wiring and outlet are equipped with a compliant earth connection.

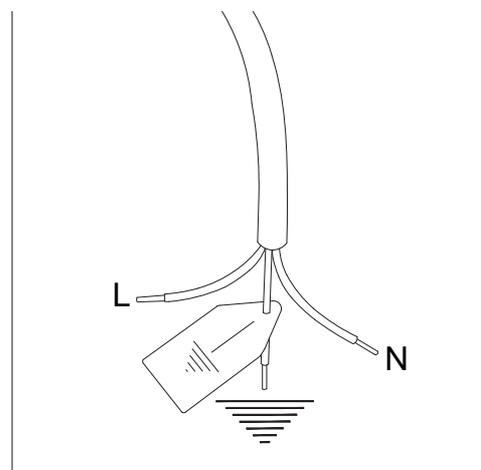
*Connection to the mains power supply via a socket:*

- Wire a plug onto the power cable which must comply with applicable standards in the country of use; the plug (and its fuse, where applicable) must be suitable for the rated load specified on the appliance data plate. Connect the cores of the cable in accordance with the figure, ensuring you follow the harmonised wiring colour scheme:

L (live/hot/phase) = brown wire

N (neutral) = blue wire

earth "⏏" symbol = yellow/green wire



<b>Voltage</b>	220-240 V
<b>Frequency</b>	50/60 Hz
<b>Max. power</b>	2800 W
<b>Max current draw</b>	13 A
<b>Cable type</b>	3x1.5mm <sup>2</sup>

EN

## ELECTRICAL CONNECTION

- Position the power supply cable in such a way that it is not resting against the rear of the oven, that it is not in contact with sharp edges and will not reach a temperature of 90°C at any point.
- Do not use adapters, extension leads, gang sockets etc. as these could cause loose contacts and overheat.

**EN**

*Hard-wired to the mains circuit:*

- The circuit must be fitted with a omnipolar circuit breaker of suitable capacity for the appliance's rated load.
- The earth conductor must not be switched by the breaker and must be connected to the earthing system.
- As an alternative, an RCBO may also be used, or RCD protection in addition to or instead of a fuse or MCB, depending on the applicable electrical code.

## MAINTENANCE

### REPLACING COMPONENTS

Isolate the appliance's power supply before performing any maintenance.

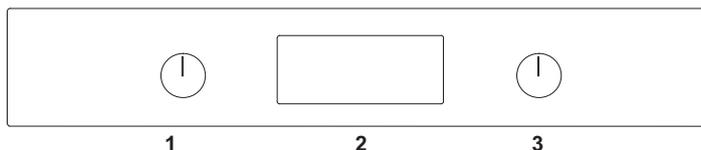
Contact an authorised service centre if functional components require replacement.

**WARNING:** If the power cable requires replacement, the installer/maintenance technician must use H05VV-F cable and leave the earth conductor around 2 cm longer than the live and neutral wires. They must also comply with the instructions given for the initial electrical connection.

## CONTROL PANEL

### TWO-KNOB OVEN CONTROLS

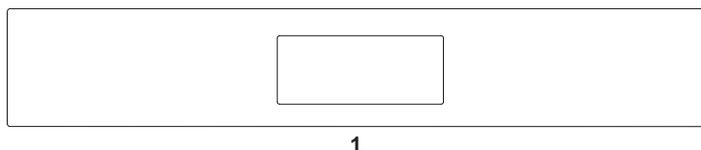
- 1 Function selector
- 2 Touchscreen displays
- 3 Temperature selector



	<b>TIME FUNCTIONS</b>	time menu
	<b>RETURN TO PREVIOUS MENU</b>	return to the previous menu and scroll
<b>OK</b>	<b>CONFIRM</b>	confirm or continue
	<b>MOVING AROUND THE MENU</b>	modifies the quantities or scrolls the menu

### FULL-TOUCH OVEN CONTROLS

- 1 Touchscreen displays



N.B.: for temperature settings and functions, touch the icon on the display.

	<b>ON/OFF</b>	turns the oven on or off
	<b>MOVING AROUND THE MENU</b>	reduces the quantities or scrolls the menu
	<b>TIME FUNCTIONS</b>	time menu
	<b>RETURN TO PREVIOUS MENU</b>	returns to the previous menu
	<b>MOVING AROUND THE MENU</b>	increases the quantities or scrolls the menu
<b>OK</b>	<b>CONFIRM</b>	confirm or continue

### OVEN FUNCTIONS

SYMBOL	DESCRIPTION	11 FUNCTIONS	11 PYROLYTIC FUNCTION
	Convection	•	•
	Fan	•	•
	Static	•	•
	Fast Preheat	•	•
	Turbo	•	•
	Bottom Bake	•	•
	Grill	•	•
	Fan with grill	•	•
	Assistant	•	•
	Specials	•	•
	Hydroclean	•	
	Clean		•

EN

## USE

To select the functions, touch the icons at the sides of the display and hold for at least two seconds. The chosen function will be selected as soon as you remove your finger. The symbols for the available commands light up on each screen

### FIRST USE

Once the oven has been connected to the power supply, enter the settings menu (see settings chapter) and set the following:

- Language
- Clock
- Clock Format
- Measurement Units

### BEFORE FIRST USE

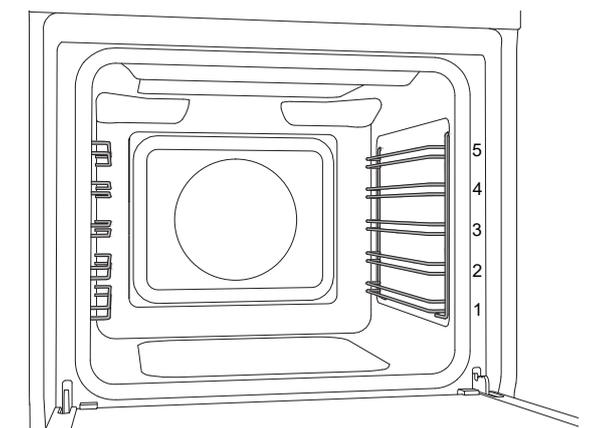
- Remove any film and other packaging residue from the inside and outside of the oven.
- Remove and wash all accessories.
- Run the oven for 30 min. at 250°C without placing any food inside (during this operation it is normal for manufacturing residue to produce some smoke and odours).
- Let the oven cool down.
- Open the door and air the oven out for 15 minutes.
- Clean the inside of the oven with a moist cloth and neutral detergent (do not use scouring powders).

### RACK POSITIONING

Insert racks and trays into the side guides until they come to a complete stop in order to prevent contact with the oven door.

When removing accessories beyond halfway they are blocked to facilitate removing dishes.

The oven has five cooking levels indicated on the right-hand side of the front of the oven.



### COOLING

The oven is equipped with a cooling system which operates during cooking.

Air flow between the control panel and door allows the controls to be kept at a usable temperature.

The cooling system turns on and off automatically (it is normal for this to continue running after the oven is switched off).

### PRE-HEATING

Most recipes will require the dish to be placed in the oven when it has already reached the specified cooking temperature.

The pre-heating time will depend on the temperature set and the number of accessories present in the oven.

### OVEN LIGHT

The oven light comes on automatically when the door is opened and remains on during standard cooking functions.

## USE

### USING TWO-KNOB OVENS

1. Insert the rack at the required level
2. Select the oven function by rotating the knob
3. Set the temperature by turning the knob clockwise
4. If required, set timed cooking by touching the clock button.

An audible warning and visual message indicate when the set temperature is reached.

Return at least one knob to the zero position at any time to stop cooking

### USING TOUCHSCREEN OVENS

*To select the functions, touch the icons at the sides of the display and hold for at least two seconds. The chosen function will be selected as soon as you remove your finger.*

*The symbols for the available commands light up on each screen*

1. Insert the rack at the required level
2. Select the required function using the + and – buttons and confirm by pressing the OK button
3. Select the required temperature using the + and – buttons and confirm by pressing the OK button
4. If required, set timed cooking by touching the Clock button.
5. Touch the OK button to start cooking, or wait (5 seconds) for it to start automatically.

An audible warning and visual message indicate when the set temperature is reached.

Touch the power button at any time to stop cooking.

### COOKING MODES

The oven is equipped with various heating elements which create the various cooking modes when activated individually or in combination.

**Warning: all cooking operations must take place with the door closed.**

#### Convection

*Heat from the rear element with fan assist.*

Cooking on multiple levels, ideal for any type of food which requires even heat.

- Level 2 or 3 for cooking single items.
- Levels 2 and 4 for cooking multiple items.

#### Fan

*Heat from above and below with fan assist.*

Cooking on multiple levels: ideal for biscuits and cakes.

- Level 2 or 3 for cooking single items.
- Levels 2 and 4 for cooking multiple items.

#### Static

*Heat from above and below.*

Cooking on a single level: ideal for roasts, bread and cakes.

- Roasts: level 2 or 3.
- Cakes: level 2 or 3 to ensure correct cooking of the bottom without burning the top.

#### Fast Preheat

Use this function to bring the oven to the required temperature in a short period of time.

This function is designed only for heating the oven, and not for cooking food.

#### Turbo

*Combination function: convection and bottom element.*

Cooking on a single level, ideal for pizza, flatbreads and other foods requiring high temperatures and heat from below.

- Level 1 or 2.

#### Bottom Bake

*Heat from below.*

Cooking on a single level, ideal for slow cooking and for heating plates.

At high temperatures, use this function for baked goods which you do not wish to brown.

- Level 2 or 3.

## USE

### Grill

Heat from the grill (broiler) element. Max recommended temperature: 200°C.

Cooking on a single level, ideal for grilling sausages, chops, bacon, fish or toast.

Browning or gratinating food at the end of cooking.

- Level 4 or 5.

### Fan with grill

EN Heat from the grill (broiler) element with fan assist. Max recommended temperature 175°C.

Cooking on a single level, ideal for grilling thick foods.

The circulation of the heat aids optimum cooking of the food while grilling from above.

- Level 4 or 5.

### Assistant

see specific chapter

### Specials

#### Dehydrate

Function with forced air circulation and a temperature of 37°C for drying foods, flowers and vegetables.

#### Defrost

Function with forced air circulation to speed up defrosting of foodstuffs.

#### Warming

Function for warming up food; three temperature levels: 60°C - 76°C - 93°C.

#### Proofing

Function for leavening dough. It is recommended to insert the foodstuffs with the oven still cold.

Do not open the oven unless strictly necessary.

#### Sabbath

Heating method for use during periods of religious observance.

#### Eco

Fan-assisted cooking function with low power consumption (light deactivated during cooking).

#### Settings

See specific chapter

### Cleaning (only eleven-function pyrolytic oven)

#### Pyro

In the self-cleaning cycle, the oven's interior is heated to very high temperatures – over 400°C – to burn off any food residue.

Before starting a pyrolysis cycle, remove all accessories and side racks from the oven, then manually remove any pieces of food and larger residues with a damp sponge.

During pyrolysis, the door locks automatically and will only reopen when the oven cools back down at the end of the cycle.

It is normal to see some flaming and smoke develop inside the oven.

After the cleaning cycle, the burned off residue is reduced to ash and can be easily brushed off with a damp sponge.

The complete cycle duration is 120 minutes.

#### Eco Pyro

Ninety-minute self-cleaning cycle which can be used when there are lower levels of encrusted dirt.

#### Hydroclean

Twenty-minute low-temperature oven cleaning cycle.

1. Manually remove any pieces of food and larger residues with a damp sponge.
2. Pour 400 ml of water onto the base inside the cavity.
3. Spray a solution of water and washing-up liquid (using a spray bottle) onto the side walls.
4. Activate the function (duration approx. 20min).
5. Once it has cooled back down, dry with a soft cloth.

#### Hydroclean (eleven-function oven only)

Twenty-minute low-temperature oven cleaning cycle.

1. Manually remove any pieces of food and larger residues with a damp sponge.
2. Pour 400 ml of water onto the base inside the cavity.
3. Spray a solution of water and washing-up liquid (using a spray bottle) onto the side walls.
4. Activate the function (duration approx. 20min).
5. Once it has cooled back down, dry with a soft cloth.

## USE

### CONDENSATION

When cooking foods with a high water content, it is normal for condensation to form on the inside of the oven door and on the control panel. This condensation will evaporate by itself during cooking.

### COOKING TIPS

- The set temperature and cooking time may vary slightly from one oven to another. Slight adjustments to recipes may be necessary.
- Increasing the temperature does not decrease cooking times.
- Cooking times depend on the weight, thickness and quality of the food.
- We recommend placing the food at the centre of the rack.
- Choose the level of cooking in accordance with the recipe and personal experience.
- Leave at least 3 cm between oven dishes and the sides of the oven to allow heat to circulate.
- Use light-coloured aluminium trays when cooking pastries.
- Use dark metal tins for cooking sweets and biscuits, as they help absorb heat.
- Turn and mix dishes so that they heat through evenly.
- For new recipes, choose the lowest temperature from those given along with the shortest time; then assess how well cooked the dish is, prolonging the cooking if necessary.

### SAVING ENERGY

- Open the oven door only when necessary to avoid wasting heat.
- Keep the inside of the oven clean.
- Remove any accessories not currently being used.
- Shut off the oven a few minutes before the time normally used, allowing the residual heat of the oven to finish cooking.

## COOKING GUIDELINES

The times given in the table do not include preheating times and are provided only as a guide.

Food	Weight (kg)	Function	Temperature (°C)	Time (minutes)	
Lasagne	3-4	Static	220-230	45-50	
Baked pasta	3-4	Static	220-230	45-50	
Roast veal	2	Fan	180-190	90-100	
Pork loin	2	Fan	180-190	70-80	
Sausages	1.5	Fan with grill	175	15	
Roast beef	1	Fan	200	40-45	
Roast rabbit	1.5	Convection	180-190	70-80	
Turkey breast	3	Fan	180-190	110-120	
Roast pork neck	2-3	Fan	180-190	170-180	
Roast chicken	1.2	Fan	180-190	65-70	
				1st side	2nd side
Pork chops	1.5	Fan with grill	175	15	5
Spare ribs	1.5	Fan with grill	175	10	10
Bacon	0.7	grill	200	7	8
Pork fillet	1.5	Fan with grill	175	10	5
Beef fillet	1	grill	200	10	7
Rainbow trout	1.2	Fan	150-160	35-40	
Monkfish	1.5	Fan	160	60-65	
Turbot	1.5	Fan	160	45-50	
Pizza	1	Turbo	MAX	8-9	
Bread	1	Convection	190-200	25-30	
Focaccia	1	Fan	180-190	20-25	
Bundt cake	1	Convection	160	55-60	
Jam tart	1	Convection	160	35-40	
Ricotta cake	1	Convection	160-170	55-60	
Stuffed tortellini	1	Fan	160	20-25	
Sponge cake	1.2	Convection	160	55-60	
Profiteroles	1.2	Fan	180	80-90	
Victoria sponge	1	Convection	150-160	55-60	
Rice cake	1	Fan	160	55-60	
Pastries	0.6	Convection	160	30-35	

## USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY

### SETTINGS MENU

Select Settings in the Specials menu.   
Scroll through the functions using the + and – buttons

#### *Brightness*

To set or change the display brightness.

#### *Audio*

To set or change the volume of the sounds.

#### *Language*

To select the preferred appliance language (the default is English).

#### *Clock*

To set or change the time.

#### *Showroom Mode*

Deactivates the heating elements for showrooms use.

#### *Weight Unit*

To set or change the unit of measurement used for weight.

#### *Temp Unit*

To set or change the unit of measurement used for temperature.

#### *ECO Mode*

To reduce energy consumption.

## USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY

### MANAGING THE TIME FUNCTIONS

The time function allows you to manage cooking times.

After setting the function and temperature, press the clock icon repeatedly ( ) and choose a time function.

#### **EN** *Timer*

To set a countdown timer, at the end of which an audible warning will sound and a message will be displayed. The timer does not stop the cooking operation.

Scroll to set; the timer starts automatically.

Function available even with the oven not operational

#### *Cooking Time*

To set a countdown timer, at the end of which cooking will be stopped, an audible warning will sound and a message will be displayed.

Scroll to set; the cooking time timer starts automatically.

#### *Start at*

To set the start time and duration of cooking.

When the set time arrives, an audible warning will sound indicating the start of cooking. When the set duration has elapsed, cooking will stop, an audible warning will sound and a message will be displayed.

Scroll to set first the start time and then the cooking time.

Important: this function shall be enabled only for these cooking modes:

Convection

Turbo

Bottom bake

Specials (except ECO)

Touch the Power button to stop cooking at any point.

Touch the clock icon to modify the duration of the current cooking program.

*Important: if the time functions are not managed, the duration of the cooking must be managed manually.*

### TEMPERATURE PROBE (where available)

The temperature probe allows you to choose the level of cooking by measuring the internal temperature of the food.

#### *Programming the temperature probe*

1. Insert the sharp end of the probe into the food.  
For the best results, the tip must be as close as possible to the centre point of the food, and not in contact with fat, bone or hollow areas.
2. Choosing the cooking function and temperature
3. Plug in the probe inside the oven (on the top left-hand side).
4. Set the temperature you wish to obtain at the centre of the food.

When the set temperature is measured by the probe, cooking will stop, an audible warning will sound and a message will be displayed.

*Important: when using the temperature probe, only the Timer function is available.*

## USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY

### ASSISTANT

The assistant function helps you manage a range of cooking, temperature and time functions for each type of food.

The system does not provide recipes, but helps the oven get the best out of yours.

1. Choose the required food category.  
*meat, chicken, fish, cake, bread, pizza, pasta, vegetables*
2. Select the required recipe.
3. Press OK.

*At the end of cooking, an audible warning will sound and a message will be displayed.*

*To stop cooking, press the power button.*

**EN**

Food Category	Recipe	Programme	Minimum Weight	Level of Cooking	Recommended Shelf Level
MEAT	ROAST BEEF	M1	1.8 KG	Medium	2
	BEEF STEW	M2	1.8 KG	Well Done	2
	ROAST VEAL	M3	1.8 KG	Medium	2
	ROAST PORK	M4	1.8 KG	Medium	2
	HAM HOCK	M5	1 KG	Well Done	2
	LEG OF LAMB	M6	1.8 KG	Well Done	2
	LAMB CHOPS	M7	30/40 G EACH	Well Done	2
POULTRY	ROAST CHICKEN	C1	1.5 KG	Well Done	2
	CHICKEN THIGHS	C2	100 G EACH	Well Done	2
	DUCK	C3	2.3 KG	Well Done	2
	ROAST TURKEY BREAST	C4	600 G	Well Done	2
	ROAST TURKEY THIGHS	C5	1.5 KG	Well Done	2
FISH	BAKED TUNA STEAK	F1	1 KG	Well Done	2
	BAKED SALMON	F2	1 KG	Well Done	2
	BAKED BREAM	F3	800 G	Well Done	2
	ROAST BASS	F4	1.5 KG	Well Done	2
	COD FILLET	F5	400 G	Well Done	2
DESSERTS	VICTORIA SPONGE	D1	400 G	Well Done	2
	SHORTCRUST TARTS	D2	20 G	Well Done	2
	PASTRIES	D3	20 G	Well Done	2
	SHORTBREAD BISCUITS	D4	20 G	Well Done	2
BREAD	BREAD	B1	1.2 KG	Well Done	2
	BREAD ROLLS	B2	50/60 G	Well Done	2
	FOCACCIA	B3	1 TRAY	Well Done	2
	BREADSTICKS	B4	-	Well Done	2
PIZZA	PIZZA LEV1	PIZZA1	250	Well Done	2
	PIZZA LEV2	PIZZA2	250	Well Done	2
	PIZZA LEV1 (FROZEN)	PIZZA3	250	Well Done	2
	PIZZA LEV2 (FROZEN)	PIZZA4	250	Well Done	2
PASTA	GRATINATED (FROZEN)	P1	-	Well Done	2
	GRATINATED (FRESH)	P2	-	Well Done	2
VEGETABLES	STEWED POTATOES	V1	500	Well Done	2
	BAKED POTATOES	V2	500	Well Done	2
	ROAST POTATOES	V3	500	Well Done	2
	STEWED ROOT VEGETABLES	V4	250	Well Done	2
	STEWED PEPPERS	V5	250	Well Done	2
	ROAST PEPPERS	V6	250	Well Done	2
	GRILLED AUBERGINE	V7	250	Well Done	2
	STEWED CAULIFLOWER	V8	250	Well Done	2
	GRILLED CAULIFLOWER	V9	250	Well Done	2
	STEWED BEANS	V10	250	Well Done	2
	STEWED PEAS	V11	250	Well Done	2

## ACCESSORIES / OPTIONAL EXTRAS

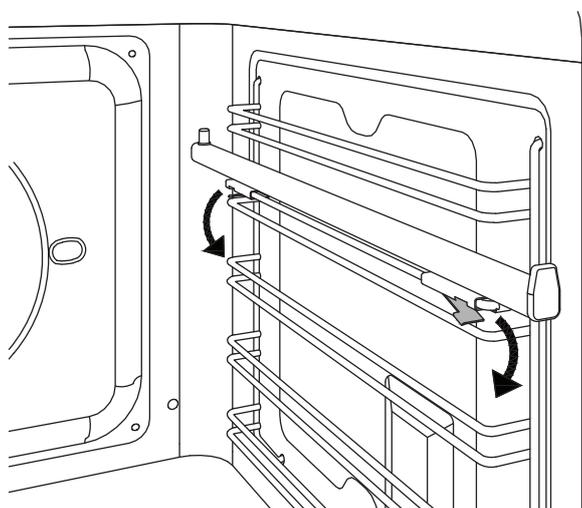
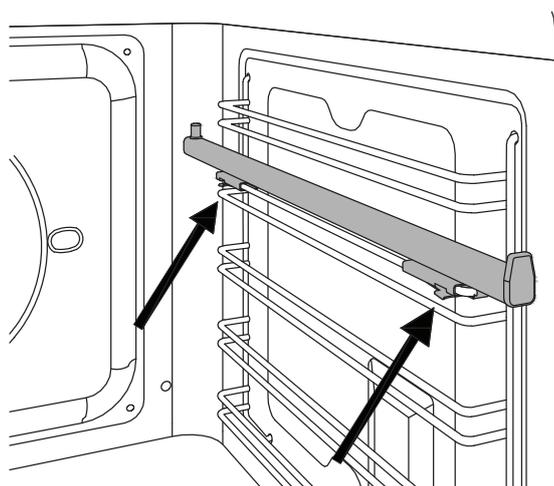
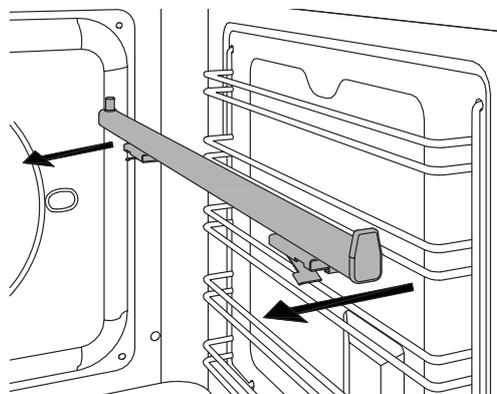
### TELESCOPIC RAILS

The telescopic rails can be installed on any level of the oven guides

- Locate the two spring clips (front and rear) on the telescopic rail.
- Locate the pin indicating the rear part of the rail.
- Position the telescopic rail flush with the upper edge of the selected level.
- Insert the front clip, pushing it towards the side guide.
- Insert the rear clip, pushing it towards the side guide.
- Repeat the insertion operation for the other side.
- Pull both rails out and position the oven rack or tray between the rear pin and the front stop.

### Removing the Telescopic Rails

- Locate the two spring clips (front and rear) on the telescopic rail.
- Keeping the front clip pushed down, pull the rail towards the interior of the oven.
- Repeat for the rear clip.



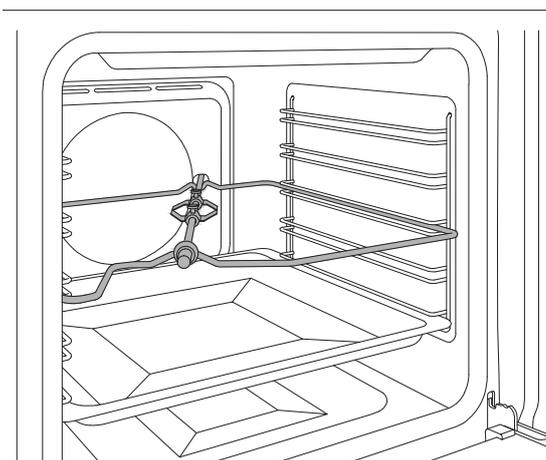
### ROTISSERIE FUNCTION (where available)

Used to cook joints of meat, chickens and fish evenly on all sides using the grill element.

When the grill function is selected, the rotisserie motor will start up.

- Position the skewer support in level 3 of the side guides.
- Place a tray on one of the lower levels of the side guides to collect cooking grease.
- Insert the meat or fish on the rotisserie skewer using the fork.
- Insert the skewer in the rotisserie motor housing, located in the rear of the oven, and rest it on the skewer support.
- Remove the plastic handle from the skewer.
- Select the grill function at maximum temperature.
- When cooking is complete, refit the plastic handle and remove the food from the oven.

**Important: rotisserie cooking must always be performed with the oven door closed.**



## CLEANING THE APPLIANCE

Before performing any manual cleaning operation, wait for all parts to cool down and isolate the oven from the electrical supply.

Scrupulous care of your oven will help keep it in excellent condition for many years to come.

### **Cleaning enamelled or painted parts:**

To maintain the characteristics of the enamelled components, they should be cleaned frequently with soapy water. Never use scouring powders. Do not leave acidic or basic substances (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) sitting on enamelled parts, and do not wash enamelled parts when they are still hot.

### **Cleaning Stainless-Steel Parts:**

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth, following the direction of the brushed finish. The shine can be maintained by periodic use of commonly available products. Do not use harsh/aggressive detergents such as:

- Limescale removers
- Bleach
- Hydrochloric acid
- Ammonia
- Scouring pads or powders

Immediately remove limescale, grease, starch or egg-white stains.

### **Cleaning the Door Glazing:**

To degrease, use washing-up liquid and vinegar, then rinse; otherwise, clean with washing-up liquid, rinse, then pass over with a moist cloth before drying.

To remove encrusted food, soak with soapy water or washing-up liquid for a few minutes. After a few minutes, rinse off then dry with a soft cloth.

Avoid anti-limescale, abrasive and multi-purpose products, as they will affect the look of the glass after a while.

### **Cleaning the Oven Racks:**

Do not wash the racks in the dishwasher.

Immerse them in hot soapy water, then wipe with a non-abrasive sponge before rinsing and drying with a tea towel.

### **Cleaning Handles:**

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth, following the direction of the brushed finish. Never use scouring powders or pads.

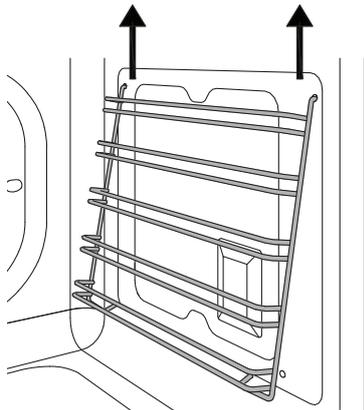
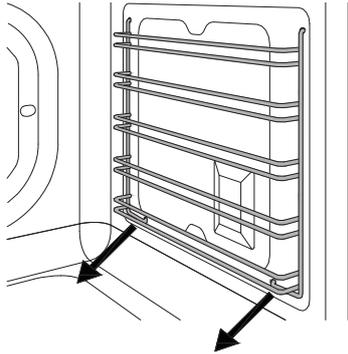
### **Seal:**

Wipe with a damp cloth.

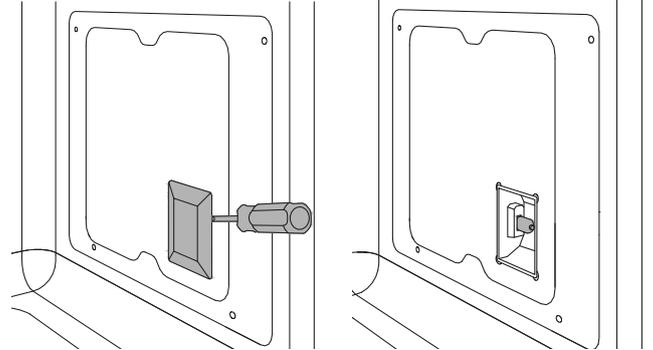
## BASIC MAINTENANCE

### REMOVING THE SIDE GUIDES

- Identify the two hooks at the bottom of the guide assembly and pull them gently downwards.
- Pull the guide assembly away from the side of the oven and remove by pulling the upper hooks of the assembly upwards from the side of the oven.
- Remove the side guide assembly from the oven.



- Insert a new halogen bulb in the holder. **DO NOT** touch the bulb with your bare hands.



- Press the glass cover back on and reposition the side guide assembly.
- Refit the side guide.
- Reinstate the power supply.

### REPLACING THE OVEN LIGHT

#### Warning!

Isolate the oven's power supply before changing the light bulb. **DO NOT** touch the bulb with your bare hands.

#### Oven side light (where fitted)

Bulb type: G9 halogen, 220 V, 40 W

- Ensure that the oven is off and cool.
- If necessary, remove the side guides from the oven.
- Slide the tip of a flat-head screwdriver between the glass cover and the bulb housing.
- Gently turn the tip of the screwdriver to loosen the glass while keeping it in position with your fingers to prevent it falling and breaking.
- Remove the glass and take out the old halogen bulb.

EN

## CLEANING THE INTERNAL DOOR GLASS

The internal door glass can be easily removed for cleaning. It is not necessary to remove the door in order to clean the glass.

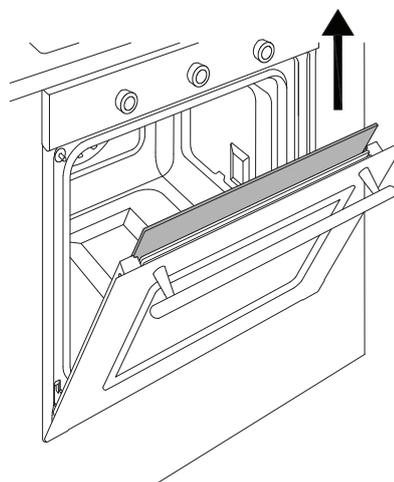
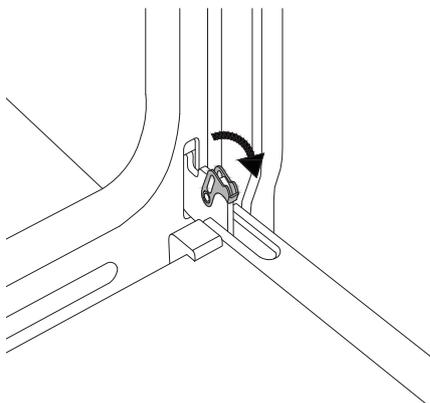
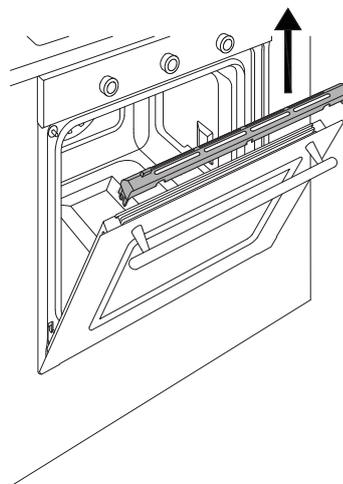
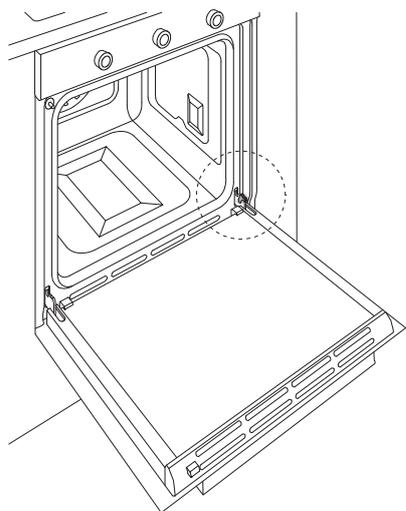
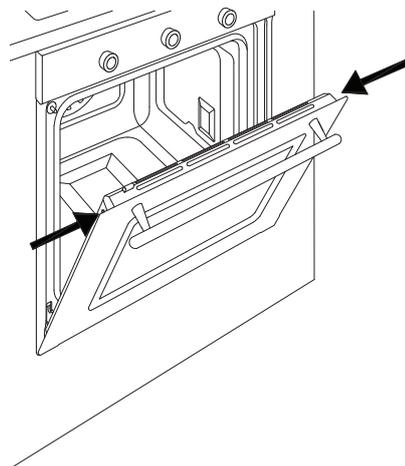
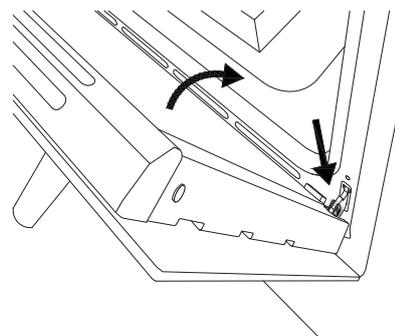
The glass can be cleaned in place, or removed for cleaning.

- Fully open the oven door.
- Fully open the blocking levers for both hinges.
- Slowly close the door until it blocks, checking that the levers have blocked the door.
- Remove the top cover of the door by pressing the round buttons on the left and right.
- Lift the top cover and remove.

Paying close attention to the sides of the glass:

- Slide the panes of glass out.
- Clean the glass.
- Repeat the operations above in reverse to reassemble the door.

**N.B.: the markings on the glass must face outwards**  
**If the hinges are not correctly blocked and the internal glass is removed, the door can close by itself.**



EN

## TROUBLESHOOTING

### The oven is not working

Is the oven power supply active? Check the circuit breaker, switch or fuse. Disconnect the oven from the power supply for around one minute by unplugging it or turning it off at the circuit breaker.

### The oven does not heat up

Check that showroom mode is not enabled.

Check that a time function is not active. Disconnect the oven from the power supply for around one minute by unplugging it or turning it off at the circuit breaker.

### The knob will not stay in place.

The knob clip is broken: call customer service for a replacement.

### The controls are very hot.

This is normal if the door is left open for a prolonged period of time with the oven running.

Check that the door closes correctly and that the cooking system is operational.

### Food is overcooked

When using a fan-assisted function, remember to lower the cooking temperature by 20°C

### Food is undercooked

When cooking large quantities of food, the cooking time must be increased proportionally.

Check that there is sufficient space around the oven dish to allow heat to circulate correctly.

Check that the door closes correctly.

Have a technician check the actual mains voltage.

### Condensation forms on the oven door glass.

When cooking foods with a high water content, it is normal for condensation to form on the inside of the oven door and on the control panel. This condensation will evaporate by itself during cooking.

Pre-heat the oven to reduce condensation build-up.

### Smoke forms during cooking.

It is normal for smoke to form inside the oven when cooking particularly fatty foods. When cooking with the grill, a certain quantity of smoke is normal.

### The cleaning procedure is interrupted before it finishes.

A power failure has occurred.

Check that the ventilation openings in the carcass are correctly sized and located and are not blocked.

## WARRANTY

### Cleaning results are not satisfactory.

Check that all accessories and side racks have been removed.

Larger accumulations and residue should be removed manually before running the pyrolysis cycle.

**WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE:  
WWW.BERTAZZONI.COM**



## الضمان

## العطل

## نتائج التنظيف ليست ممتازة

تأكد من إزالة جميع الملحقات وشبكات الشواء الجانبية.  
قبل دورة التنظيف بالانحلال الحراري لم تتم إزالة التراكبات الكبرى يدويًا.

## الفرن لا يعمل

هل الفرن متصل بالتيار الكهربائي؟ تحقق من مفتاح القطع أو المنصهر.  
افصل الفرن عن الشبكة الكهربائية لمدة 1 دقيقة تقريبًا من خلال فصل القابس أو بواسطة القاطع.

## الفرن لا يسخن

تحقق من عدم تفعيل وضع العرض.  
تحقق من عدم تفعيل وظيفة المدة. افصل الفرن عن الشبكة الكهربائية لمدة 1 دقيقة تقريبًا من خلال فصل القابس أو بواسطة القاطع.

## المقبض لا يستقر في مكانه.

مشبك تثبيت المقبض مكسور، اتصل بخدمة الدعم الفني لاستبداله.

## أدوات التحكم ساخنة جدًا.

من الطبيعي في حالة فتح الباب لمدة طويلة أثناء تشغيل الفرن.  
تحقق من أن الباب يغلق بشكل صحيح ومن عمل نظام التبريد.

## الضمان وخدمة العملاء:

WWW.BERTAZZONI.COM

## الطعام مطهي بشكل زائد

تذكر أن تقلل درجة الحرارة 20 درجة مئوية عند استخدام وظيفة التهوية.

## الطعام غير مطهي جيدًا

لطهي كميات كبيرة من الطعام ينبغي زيادة وقت الطهي بشكل متناسب.  
تأكد من تواجد مساحة كافية حول صينية البيركس لضمان دوران حراري صحيح.  
تحقق من أن الباب يغلق على نحو صحيح.  
تحقق من الجهد الكهربائي الفعلي بالاستعانة بفني متخصص.

## يتشكل تكثيف لبخار الماء على زجاج الفرن.

من الطبيعي أثناء طهي الأطعمة خاصة الغنية بالمياه حدوث تكثيف لبخار الماء على الزجاج الداخلي لباب الفرن وعلى لوحة التحكم.  
سيتبخر بخار الماء المتكثف تلقائيًا أثناء الطهي.  
قم بتحمية الفرن لتقليل تكون بخار الماء المتكثف.

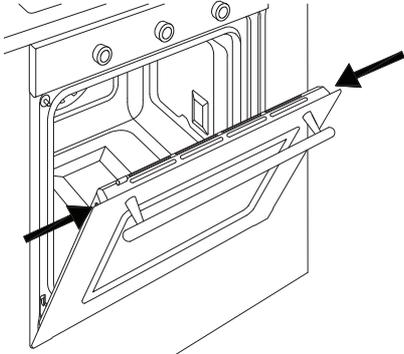
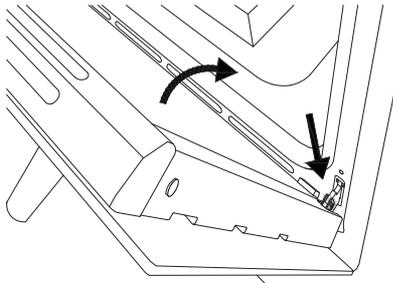
## يتشكل دخان أثناء الطهي.

من الطبيعي أثناء طهي الأطعمة خاصة الغنية بالدهون تشكل دخان داخل الفرن. الدخان أمر طبيعي أثناء الطهي باستخدام الشواية.

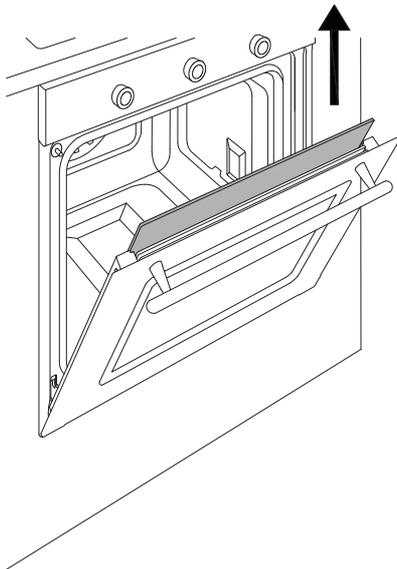
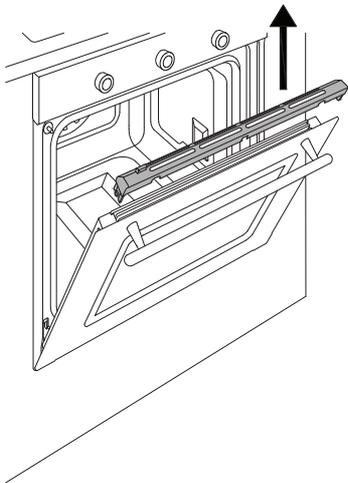
## يتم إيقاف إجراء التنظيف قبل انتهاء الموعد.

حدث انقطاع في التيار.  
تأكد من أنه تم عمل فتحات التهوية في وحدة المطبخ بشكل صحيح أو من عدم انسدادها.





4



### تنظيف الزجاج الداخلي لباب الفرن

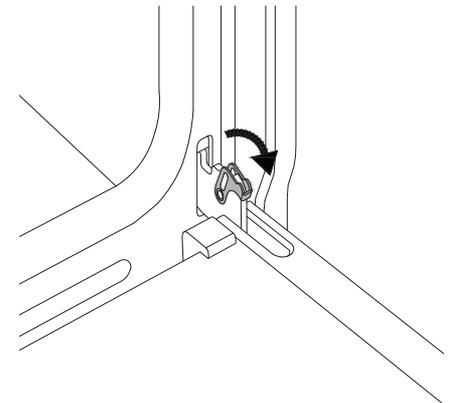
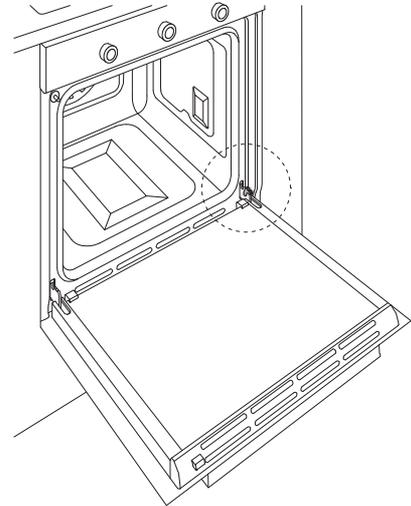
يمكن إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن بسهولة للتنظيف. ليس من الضروري إزالة الباب لتنظيف الزجاج.

يمكن تنظيف الزجاج في مكانه أو إزالته.

- افتح باب الفرن تمامًا.
- افتح تمامًا روافع تثبيت كلا المفصلات.
- اعد إغلاق الباب ببطء حتى نقطة التثبيت مع التأكد أن الروافع تمنع إغلاق الباب.
- قم بإزالة الغطاء العلوي للباب من خلال الضغط على المفاتيح الدائرية على اليمين واليسار باستخدام أصابعك.
- ارفع الغطاء العلوي واسحبه للخارج.
- ينبغي الانتباه إلى جانب الزجاج:
- أزل الزجاج عن طريق تحريكه.
- نظف الزجاج.
- كرر العمليات بترتيب عكسي لإعادة تجميع الباب.

**تنبيه:** يجب توجيه الجزء الزجاجي المطبوع عليه بالحريير إلى خارج الفرن.

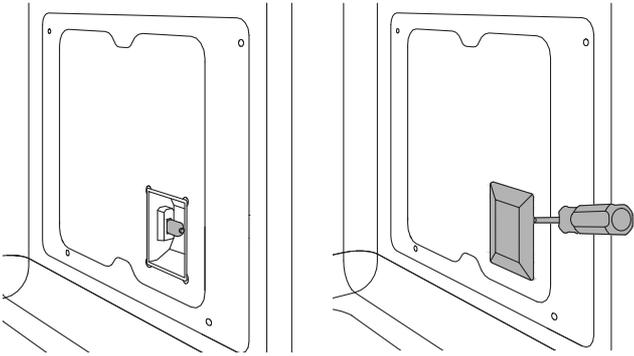
إذا لم يتم تثبيت قفل المفصلات بصورة صحيحة وإزالة الزجاج الداخلي فيمكن أن يغلق الباب من تلقاء نفسه.



## عمليات الصيانة البسيطة

AR

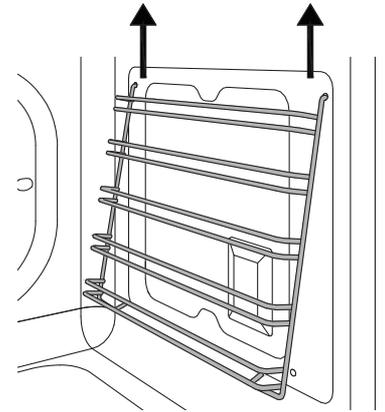
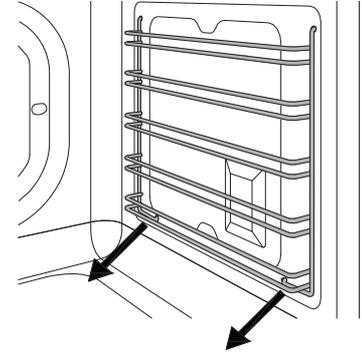
- ضع مصباح هالوجين جديد في الفتحة الخاصة به. لا تلمس المصباح الكهربائي بأيدي مجردة.



- اضغط مرة أخرى على الغطاء الزجاج واعد وضع شبكة الفرن.
- قم بإعادة تركيب وحدة التوجيه الجانبية للفرن.
- اعد توصيل الفرن بالتيار الكهربائي.

## إزالة وحدات التوجيه الجانبية

- حدد موقع الخطافين أسفل الشبكة واسحبهما برفق بشكل متزامن ناحية الأسفل.
- اخرج الشبكة من جانب الفرن وأزل الخطافات العلوية للشبكة من خلال السحب ناحية الأعلى من جانب الفرن.
- ازل الشبكة من الفرن.



## استبدال مصباح الفرن

## تنبيه!

أفصل التيار الكهربائي قبل استبدال المصباح. لا تلمس المصباح الكهربائي بأيدي مجردة.

## مصباح جانبي للفرن (أيضا وجد)

- نوع المصباح: هالوجين G9 220 فولت، 40 وات
- تأكد أن الفرن مطفأ وبارد.
- أزل وحدة التوجيه الجانبية للفرن إذا لزم الأمر.
- قم بإدخال طرف مفك براغي مسطح بين الغطاء الزجاجي ومكان وضع المصباح.
- ادر طرف المفك بلطف لفك الزجاج ثم ثبته في مكانه بأصابعك لتجنب سقوطه وكسره.
- قم بإزالة الزجاج ومصباح الهالوجين.

## تنظيف الجهاز

**تنظيف الزجاج:**  
استخدم منظف الأطباق والخل لإزالة الشحوم ثم اشطف، أو نظف باستخدام منظف الصحون واشطف ثم مرر قطعة قماش مبللة وجفف. لإزالة الترسبات ضع على المنطقة المطلوب تنظيفها ماء صابون أو منظف أطباق. اشطف بعد بضع دقائق وجفف بقطعة قماش ناعمة. تجنب منتجات إزالة الترسبات والمنتجات الكاشطة ومتعددة الاستخدامات لأن الزجاج يصبح قبيحًا مع مرور الوقت.

**تنظيف الشبكات:**  
لا تغسل الشبكات في غسالة الأطباق. اغمرها في محلول ساخن من الماء وصابون غسل الصحون ومرر قطعة إسفنج غير كاشطة، ثم اشطف وجفف بقطعة قماش ناعمة.

**تنظيف الأجزاء المستخدمة للإسباك بالأشياء:**  
نظف الأجزاء بالماء والصابون ثم قم بتجفيفهم بقطعة من القماش الناعم، مع إتباع اتجاه التلميع. لا تستخدم مساحيق أو إسفنج كاشط على الإطلاق.  
**الحشية المطاطية:**  
نظف بقطعة قماش مبللة.

قبل تنفيذ أي عملية تنظيف يدوي، انتظر حتى تبرد جميع الأجزاء وافصل الفرن عن التيار الكهربائي.

تساهم العناية الدقيقة بالفرن في الحفاظ عليه بحالته الجيدة لفترة طويلة.

**تنظيف الأجزاء المطلية بالمينا أو المطلية:**

يُعد من الضروري تنظيف الأجزاء المطلية باستمرار بالماء والصابون للحفاظ على خصائصها. لا تستخدم مطلقًا مساحيق كاشطة. تجنب وضع مواد حمضية أو قلوية على أي من الأجزاء المطلية (كالخل، عصير الليمون، الملح، عصير الطماطم... إلخ) و تجنب أيضًا غسل الأجزاء المطلية بينما تزال ساخنة.

**تنظيف الأجزاء من الفولاذ المقاوم للصدأ:**

نظف هذه الأجزاء بالماء والصابون ثم قم بتجفيفه بقطعة قماش ناعمة، مع إتباع اتجاه التلميع. وبالاستعمال المنتظم للمواد الخاصة المتداولة في السوق يمكنك الحفاظ على بريق الجهاز. لا تستخدم منظفات أكالة مثل:

- ملح التعقيم/مزيل الطبقات المترسبة
  - مبيض
  - حمض المورياتيك
  - الأمونيا
  - المساحيق والإسفنجات الكاشطة.
- ازل على الفور بقع الماء أو الدهون أو النشا أو بياض البيض.

## ملحقات/اختيارية

AR

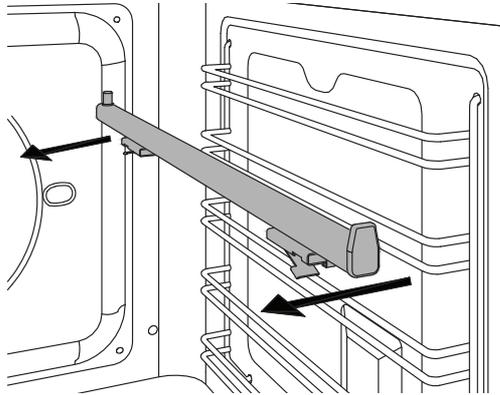
## وحدات التوجيه التلسكوبية

يمكن تركيب وحدات التوجيه التلسكوبية في أي مستوى من وحدات توجيه الفرن

- حدد موقع مشبكي النواض (الأمامي والخلفي) لوحدة التوجيه التلسكوبية.
- حدد مكان مسمار التثبيت الذي يشير للجزء الخلفي من وحدة التوجيه.
- ضع وحدة التوجيه التلسكوبية بالتوافق مع الحافة العليا للمستوى المختار.
- ادخل مسمار التثبيت الأمامي مع دفعه ناحية وحدة التوجيه الجانبية.
- ادخل مسمار التثبيت الخلفي مع دفعه ناحية وحدة التوجيه الجانبية.
- كرر عمليات الإدخال للجانب الآخر أيضًا.
- قم بإزالة كلا وحدات التوجيه وضع الصينية أو شبكة الفرن بين مسمار التثبيت الخلفي والكابح الأمامي.

## إزالة وحدات التوجيه التلسكوبية

- حدد موقع مشبكي النواض (الأمامي والخلفي) لوحدة التوجيه التلسكوبية.
- اخفض مسمار التثبيت الأمامي ناحية الأسفل واسحب وحدة التوجيه ناحية الجزء الداخلي للفرن.
- كرر العملية لمسمار التثبيت الخلفي.



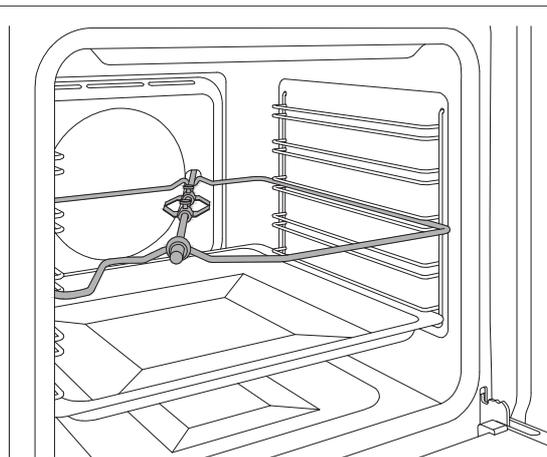
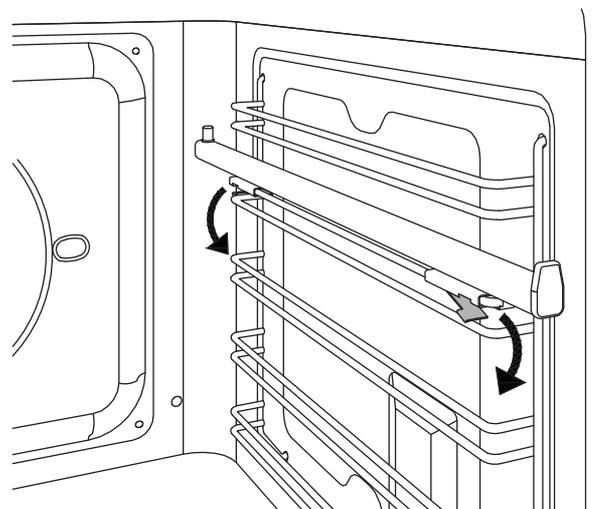
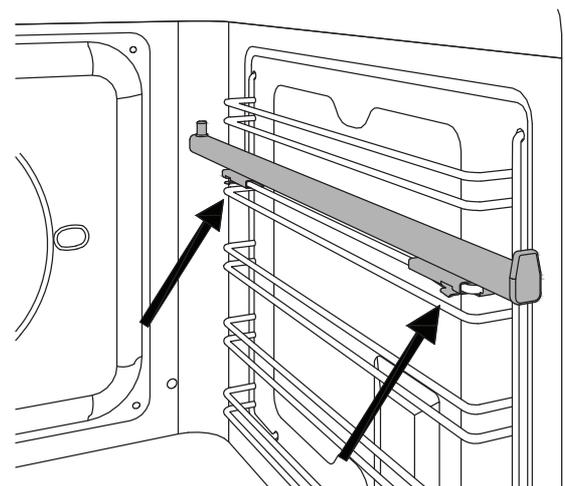
## وظيفة السيخ الدوار (أيضا وجدت)

تُستخدم لشواء اللحوم والدواجن والأسماك بشكل متساوي على جميع الجوانب.

عندما يتم اختيار وظيفة الشواء يعمل محرك السيخ الدوار.

- ضع حامل السيخ في المستوى 3 لوحدة التوجيه الجانبية.
- ضع صينية على مستوى أدنى لوحدة التوجيه الجانبية لتجميع دهون الطهي.
- ضع اللحوم أو الأسماك على السيخ الدوار باستخدام الشبكة.
- ادخل السيخ في مكان محرك السيخ الدوار الموجود في الجزء الخلفي من الفرن وضعه على حامل السيخ.
- قم بإزالة المقبض البلاستيكي من السيخ.
- اختر وظيفة الشواء "Grill" على أقصى درجة حرارة.
- عند انتهاء الطهي أعد تركيب المقبض البلاستيكي وقم بإزالة الأطعمة من الفرن.

تشبيه يجب تنفيذ عملية الطهي باستخدام السيخ الدوار مع إغلاق باب الفرن دائماً.



## استخدام شاشة اللمس

## مساعد الطهي

تسمح وظيفة مساعد الطهي على إدارة مجموعة من وظائف الطهي، ودرجات الحرارة والمدد لكل نوع طعام. لا يقدم النظام وصفات ولكنه يقود الفرن للحصول على أفضل نتائج.

يمكن ابتكار تسلسلات جديدة وحفظها للاستخدامات المستقبلية.

## إدارة الوصفات

تسلسلات طهي مُعدة مُسبقًا.

1. اختر فئة الطعام المطلوبة.

- اللحوم
- الدواجن
- الأسماك
- الحلويات
- الخبز
- البيتزا
- المكرونة
- الخضروات

2. اختر الطبق المرغوب.

3. يمكن أيضًا اختيار الوزن ودرجة الطهي.

4. استخدم مسبار درجة حرارة الطعام الداخلية عند الاقتضاء.

5. اضغط على زر التشغيل.

عند انتهاء مدة الطهي تصدر إشارة صوتية وتظهر رسالة مرئية لإيقاف تشغيل الطهي اضغط على زر الطاقة.

## My cookbook

تسلسلات طهي شخصية محفوظة

1. اختر الوصفة المطلوبة من بين تلك المحفوظة.

2. اضغط على زر التشغيل.

عند انتهاء مدة الطهي تصدر إشارة صوتية وتظهر رسالة مرئية.

لإيقاف تشغيل الطهي اضغط على زر الطاقة.

لإلغاء وصفة محفوظة، توقف عند الاسم واسحبه من اليمين إلى اليسار وأكد.

لضبط قطاعات الطهي المعقدة وحفظها. من المُمكن اختيار حتى 3 وظائف بالتسلسل.

1. اختر الوظيفة 1.

2. اضبط وظيفة الطهي، درجة الحرارة والمدة.

3. عند الاقتضاء كرر الخطوات للوظائف 2 و 3.

4. اضغط على زر التشغيل لتنفيذ الوصفة.

5. قبل تفعيل مرحلة الطهي يمكن حفظ الوصفة أو إلغاؤها؛ في حالة

الحفظ ستظهر الواجهة مع لوحة مفاتيح لتسميتها وحفظها.

6. بعد حفظها، اضغط على زر التشغيل لبدء عملية الطهي.

لاستدعاء وصفة محفوظة استخدم وظيفة My cookbook.

## استخدام شاشة اللمس

## إدارة وظائف الوقت

AR

لإيقاف الطهي في أي لحظة اضغط على زر الطاقة.  
لتعديل المدة أثناء الطهي اضغط على أيقونة الساعة.

مهم: إذا لم يتم إدارة وظائف الوقت، يجب إدارة مدة الطهي يدويًا.

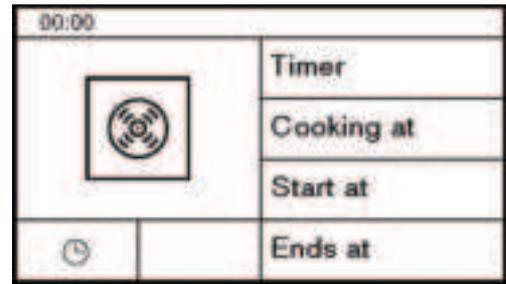
## مستوى درجة حرارة الطعام الداخلية (إن توافر)

يسمح مستوى درجة حرارة الطعام الداخلية باختيار درجة الطهي بقياس درجة حرارة الطعام الداخلية.

## ضبط مستوى اللحم

1. ادخل سن المستوى في اللحم. من أجل نتائج أفضل يجب أن يكون سن المستوى أقرب ما يكون من المنتصف وليس ملامسًا للدهن، العظام أو التجويف.
  2. اختر وظيفة ودرجة حرارة الطهي.
  3. ادخل قاييس المستوى في مأخذ التيار داخل الفرن (في الجانب العلوي الأيسر).
  4. قم بضبط درجة الحرارة المراد الوصول إليها في منتصف الطعام.
- عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة من المستوى، يتم إيقاف الطهي، وتصدر إشارة صوتية وتظهر رسالة مرئية.

مهم: أثناء استخدام مستوى درجة حرارة الطعام الداخلية، تتوافر فقط وظيفة مؤقت الزمن.



تسمح وظيفة الحرارة بإدارة مدة الطهي.  
بعد إعداد الوظيفة ودرجة الحرارة، اضغط على أيقونة الساعة ( )  
واختار وظيفة الوقت.

## مؤقت الزمن

لضبط عد تنازلي تصدر في نهايته إشارة سمعية وتعرض رسالة مرئية.  
لا يوقف مؤقت الزمن الطهي.  
مرر للضبط؛ ينطلق مؤقت الزمن تلقائيًا.

## مدة الطهي

لضبط عد تنازلي تتوقف في نهايته عملية الطهي، وتصدر إشارة سمعية  
وتعرض رسالة مرئية.  
مرر للضبط؛ تنطلق مدة الطهي تلقائيًا.

## البدائية

لضبط بداية الطهي ومدته.  
عند انطلاق المدة المضبوطة تصدر إشارة صوتية تشير إلى بداية  
الطهي. عند انتهاء المدة المضبوطة يتم إيقاف الطهي، وتصدر إشارة  
صوتية وتظهر رسالة مرئية.  
مرر للضبط؛ أولاً موعد البدء وبعد ذلك مدة الطهي.  
هام:  
هذه الوظيفة مُفَعَّلَة في أوضاع الطهي التالية فقط:  
حرارة زائدة  
سريع  
خَبز سفلي  
وظائف خاصة (باستثناء التنظيف بالانحلال البيئي)

## النهائية

لضبط موعد نهاية الطهي ومدته (يتم حساب موعد بداية الطهي بواسطة  
الفرن).  
إشارة صوتية تشير إلى بداية الطهي. عند موعد انتهاء الطهي المضبوط  
يتم إيقاف الطهي، وتصدر إشارة صوتية وتظهر رسالة مرئية.  
مرر للضبط؛ أولاً موعد النهاية وبعد ذلك مدة الطهي.  
هام:  
هذه الوظيفة مُفَعَّلَة في أوضاع الطهي التالية فقط:  
حرارة زائدة  
سريع  
خَبز سفلي  
وظائف خاصة (باستثناء التنظيف بالانحلال البيئي)

### الواجهة الرئيسية قائمة منسدلة

توجد في القائمة المنسدلة بعض الوظائف القابلة للتفعيل أثناء توقف الفرن عن العمل.

### قائمة الإعدادات

اضغط على زر الإعدادات للدخول في القائمة.  
السطوع  
لضبط أو تغيير سطوع الشاشة.

### الصوت

لضبط أو تغيير شدة الصوت.

### اللغة

لاختيار اللغة المفضلة (اللغة سابقة التعيين هي الإنجليزية).

### الساعة

لضبط أو تغيير الساعة.

### وضع العرض

لوحداث العرض، يوقف عناصر التدفئة.

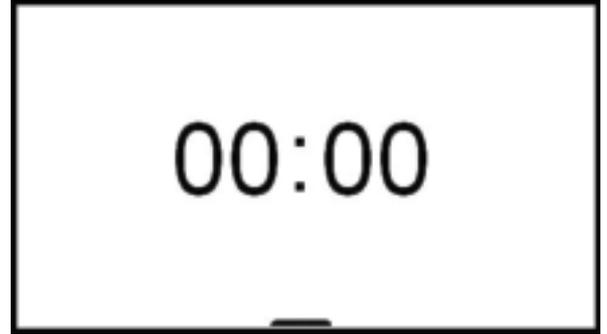
### وحدة الوزن

لضبط أو تغيير وحدة قياس الوزن.

### وحدة درجة الحرارة

لضبط أو تغيير وحدة قياس درجة الحرارة.

وضع التنظيف بالانحلال البيئي  
لخفض استهلاك الطاقة.



مرر رمز FLAP إلى الأعلى \_ للفتح، ومرر رمز FLAP إلى الأسفل \_ للإغلاق.

### مؤقت الزمن

عد تنازلي تصدر في نهايته إشارة سمعية ورسالة مرئية. لا يوقف مؤقت الزمن الطهي.

مرر للضبط؛ ينطلق مؤقت الزمن تلقائيًا.

### الضوء

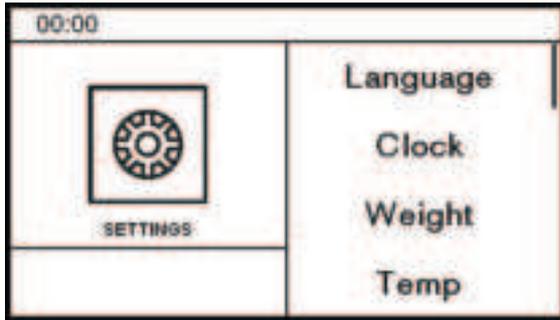
لتشغيل وإطفاء ضوء الفرن والباب مغلق.

### تحمية الفرن

وظيفة تحمية الفرن على درجة الحرارة المطلوبة في وقت قصير. تم تصميم هذه الوظيفة لتدفئة الفرن فقط وليس لطهي الأطعمة.

### سطوع الشاشة

لضبط أو تغيير سطوع الشاشة.



## جدول إرشادي للطهي

AR

لا تشمل المدد المشار إليها في الجدول مدد التحمية وهي إرشادية.

الأطباق	الوزن (كجم)	الوظيفة	الحرارة (درجة مئوية)	المدة (بالدقائق)
اللازانيا	3-4	مخبوزات	220-230	45-50
المكرونه المخبوزة	3-4	مخبوزات	220-230	45-50
لحم العجل المشوي	2	تحميص مخبوزات	180-190	90-100
خاصرة لحم الخنزير	2	تحميص مخبوزات	180-190	70-80
نقانق	1.5	تحمير	175	15
لحم بقري مشوي	1	تحميص مخبوزات	200	40-45
أرنب مشوي	1.5	حرارة زائدة	180-190	70-80
صدر الديك الرومي	3	تحميص مخبوزات	180-190	110-120
لحم الرأس في الفرن	2-3	تحميص مخبوزات	180-190	170-180
دجاج مشوي	1.2	تحميص مخبوزات	180-190	65-70
الجانب الأول الجانب الثاني				
قطع لحم الخنزير	1.5	تحمير	175	5 15
أضلاع اللحم	1.5	تحمير	175	10 10
لحم الخنزير المقدم	0.7	شواء	200	8 7
فيليه لحم الخنزير	1.5	تحمير	175	5 10
فيليه اللحم البقري	1	شواء	200	7 10
سمك السلمون المرقط	1.2	تحميص مخبوزات	150-160	35-40
سمك عفريت البحر	1.5	تحميص مخبوزات	160	60-65
سمك البريل	1.5	تحميص مخبوزات	160	45-50
بيتزا	1	سريع	أقصى حد	8-9
الخبز	1	حرارة زائدة	190-200	25-30
الفوكاتشا (الخبز الإيطالي)	1	تحميص مخبوزات	180-190	20-25
كعك الدونات	1	حرارة زائدة	160	55-60
تارت المربي	1	حرارة زائدة	160	35-40
تورته الريكوتا	1	حرارة زائدة	160-170	55-60
تورتليني محشوة	1	تحميص مخبوزات	160	20-25
تورته باراديس	1.2	حرارة زائدة	160	55-60
فطيرة بنييه	1.2	تحميص مخبوزات	180	80-90
كعك إسفنجي	1	حرارة زائدة	150-160	55-60
تورته الأرز	1	تحميص مخبوزات	160	55-60
البريوش	0.6	حرارة زائدة	160	30-35

**ترشيد الطاقة**

- افتح باب الفرن في حالة الضرورة القصوى فقط وذلك لتجنب فقدان الحرارة.
- حافظ على تجويف الفرن نظيفاً.
- قم بإزالة التجهيزات غير المستخدمة للطهي.
- أوقف الطهي قبل الوقت المحدد ببضع دقائق: سيستمر الطهي للدقائق المتبقية باستخدام الحرارة المتراكمة.

**بخار الماء المتكثف**

من الطبيعي أثناء طهي الأطعمة خاصة الغنية بالمياه حدوث تكثيف لبخار الماء على الزجاج الداخلي لباب الفرن وعلى لوحة التحكم. سيتبخر بخار الماء المتكثف تلقائياً أثناء الطهي.

**نصائح للطهي**

- يمكن أن يحدث تغيير طفيف في درجة الحرارة المضبوطة ومدة الطهي من فرن لآخر. قد يلزم إجراء تعديلات صغيرة للوصفة.
- زيادة درجة الحرارة لا تقلل من مدد الطهي.
- تعتمد مدد الطهي على وزن الطعام وسمكه وجودته.
- من المستحسن وضع الطعام في منتصف الشبكة.
- اختر مستوى الطهي متبعاً للوصفة وبناءً على التجربة الشخصية.
- اترك مسافة لا تقل عن 3 سم بين صواني البركس وجدران الفرن لتحسين دوران الحرارة.
- لطهي المعجنات استخدم صواني ألومنيوم فاتحة اللون.
- لطهي الحلويات والبسكويت استخدم قوالب معدنية داكنة لأنها تساعد على امتصاص الحرارة.
- قم بتدوير وتقليب الأطباق حتى تسخن بشكل موحد.
- بالنسبة للوصفات الجديدة، اختر أدنى درجة الحرارة بين تلك الموضحة وأقل مدة بعد ذلك قم بتقييم درجة الطهي وإطالة مدتها.

## الاستخدام

## شواء

الحرارة من الشواية العلوية أقصى درجة حرارة موصى بها 200 درجة مئوية. طهي على مستوى واحد مثالي لشواء النقانق، الأضلاع، لحم الخنزير، السمك أو الخبز المحمص. الحصول على سطح باللون الذهبي في نهاية الطهي.

- المستوى 4 أو 5.

## تحمير

الحرارة من الشواية العلوية والتوزيع من المروحة. أقصى درجة حرارة موصى بها 175 درجة مئوية. طهي على مستوى واحد مثالي لشواء الأطعمة السمكية. يساهم دوران الحرارة في الحصول على طهي مثالي للطعام مع الحفاظ على الشواية العلوية.

- المستوى 4 أو 5.

## مساعد الطهي

انظر الفصل المُخصص

## وظائف خاصة

## التجفيف

وظيفة مع تدوير الهواء القسري ودرجة حرارة 37 درجة مئوية من أجل تجفيف الأطعمة، والزهور، والخضروات.

## إذابة التجميد

وظيفة مع تدوير الهواء القسري من أجل تسريع عملية إذابة التجميد عن الأطعمة.

## التدفئة

وظيفة من أجل تدفئة الطعام؛ 3 مستويات لدرجة الحرارة: 60 درجة مئوية - 76 درجة مئوية - 93 درجة مئوية.

## التخمير

وظائف من أجل التخمير. من المفضل وضع الأطعمة عندما يكون الفرن باردًا. لا تفتح باب الفرن إلا للضرورة القصوى.

## أطباق ساخنة

طريقة تدفئة للاستخدام أثناء فترات الامتثال للتعاليم الدينية.

## التنظيف بالتحلل البيئي

وظيفة طهي بتهوية مع خفض في استهلاك الطاقة (الضوء مطفاً أثناء الطهي).

## التنظيف (فقط للفرن 11 وظيفة مع التنظيف بالتحلل الحراري)

## التنظيف بالانحلال الحراري

في دورة التنظيف الذاتي، يتم تسخين تجويف الفرن على درجات حرارة عالية جدًا تتجاوز 400 درجة مئوية لحرق بقايا الطعام داخل الفرن. قبل بدء دورة التنظيف بالانحلال الحراري فم بإزالة كافة الملحقات والشبكات الجانبية من داخل الفرن، وقم يدويًا بإزالة أي قطع طعام والتراكمات الكبرى باستخدام إسفنجة مبللة. أثناء مرحلة التنظيف بالانحلال الحراري يتم إغلاق باب الفرن تلقائيًا ويفتح القفل فقط في مرحلة التبريد عند انتهاء الدورة. من الطبيعي رؤية لهب أو أدخنة تتكون داخل التجويف. بعد انتهاء دورة الغسل، تتحول البقايا المحروقة إلى رماد ويمكن إزالتها بسهولة باستخدام قطعة من الإسفنج المبلل. مدة الدورة بأكملها حوالي 120 دقيقة.

## التنظيف بالانحلال البيئي الحراري

دورة تنظيف ذاتي ذات مدة 90 دقيقة تقريبًا يجب استخدامها في حالة كمية منخفضة من ترسب الطبقات.

## التنظيف بالماء

- دورة تنظيف الفرن بدرجة حرارة منخفضة لمدة 20 دقيقة.
1. قم يدويًا بإزالة أي قطع طعام والتراكمات الكبرى باستخدام إسفنجة مبللة.
  2. صب 400 سنتيلتر من الماء في القاع داخل التجويف.
  3. قم برش محلول ماء ومنظف صحون (مستخدمًا عبوة رذاذ) على الجدران الجانبية.
  4. قم بتفعيل الوظيفة (لمدة حوالي 20 دقيقة).
  5. بعدما يبرد جفف بقطعة قماش ناعمة.

## التنظيف بالماء (فقط مع الفرن ذو 11 وظيفة)

- دورة تنظيف الفرن بدرجة حرارة منخفضة لمدة 20 دقيقة.
1. قم يدويًا بإزالة أي قطع طعام والتراكمات الكبرى باستخدام إسفنجة مبللة.
  2. صب 40 سنتيلتر من الماء في القاع داخل التجويف.
  3. قم برش محلول ماء ومنظف صحون (مستخدمًا عبوة رذاذ) على الجدران الجانبية.
  4. قم بتفعيل الوظيفة (لمدة حوالي 20 دقيقة).
  5. بعدما يبرد جفف بقطعة قماش ناعمة.

**طرق الطهي**

إن الفرن مجهز بعناصر تسخين مختلفة تعمل منفردة أو مجتمعة لتنفيذ طرق الطهي المختلفة.

**تنبيه:** يجب تنفيذ جميع عمليات الطهي أثناء إغلاق باب الفرن.

**حرارة زائدة**

الحرارة الناتجة عن المقاومة الخلفية والتوزيع من المروحة. طهي على أكثر من مستوى مثالي لأي نوع من الأطباق التي تتطلب حرارة موحدة.

- المستوى 2 أو 3 لطهي طبق واحد.
- المستويات 2 و4 لطهي أطباق متعددة.

**تحميص مخبوزات**

الحرارة من الأعلى والأسفل والتوزيع من المروحة. طهي على أكثر من مستوى مثالي للبسكويت والتورتات.

- المستوى 2 أو 3 لطهي طبق واحد.
- المستويات 2 و4 لطهي أطباق متعددة.

**مخبوزات**

حرارة من الأعلى والأسفل.

طهي على مستوى واحد مثالي للتحميص، والخبز والتورتات.

- مستوى الشواء 2 أو 3.
- مستوى التورتن 2 أو 3 لضمان الطهي السفلي الصحيح دون حرق الجزء العلوي.

**تحمية سريعة**

استخدم هذه الوظيفة لجعل الفرن على درجة الحرارة المطلوبة في وقت قصير.

تم تصميم هذه الوظيفة لتسخين الفرن فقط وليس لطهي الأطعمة.

**سريع**

وظيفة مشتركة بين الحرارة الزائدة والتسخين من الأسفل.

طهي على مستوى مثالي للبيتزا والفوكاتشا (الخبز الإيطالي) والأطعمة التي تتطلب درجة حرارة عالية وطهي من الأسفل.

- المستوى 1 أو 2.

**خبز سفلي**

حرارة من الأسفل.

طهي على مستوى واحد مثالي لطهي بطي وتسخين الأطباق.

استخدم درجة الحرارة العالية للحلوى والمعجنات التي لا تحتاج إلى اللون الذهبي.

- المستوى 2 أو 3.

**استخدام الفرن 2 مقبض**

1. ادخل الشبكة في المستوى المطلوب
  2. اختر وظيفة الفرن من خلال تدوير المقبض
  3. اضبط درجة الحرارة من خلال تدوير المقبض في اتجاه دوران عقارب الساعة
  4. عند الاقتضاء اضبط الطهي المؤقت بواسطة شاشة التحكم باللمس. تشير إشارة سمعية ورسالة مرئية أنه تم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- لإيقاف عملية الطهي في أي لحظة اعد على الأقل أحد المقابض إلى الوضع صفر.

**استخدام الفرن باللمس**

للتنقل في القائمة حرك أصبعك على الشاشة. لتفعيل أحد وظائف القائمة المس الشاشة بارتفاع الوظيفة المطلوبة واستمر في الضغط لمدة ثانيتين على الأقل. يتم اختيار الوظيفة المطلوبة بمجرد رفع الأصبع عن الشاشة. المس أحد المعايير على الشاشة لتعديله.

1. ادخل الشبكة في المستوى المطلوب
  2. اضغط مرتين على زر الطاقة لتشغيل الفرن (مرة واحدة إذا كان الفرن مشغول بالفعل)
  3. تنقل في قائمة الوظائف واختر طريقة الطهي المطلوبة
  4. تنقل في درجة الحرارة واختر درجة الحرارة المطلوبة
  5. عند الاقتضاء اضبط الطهي المؤقت بواسطة شاشة التحكم باللمس.
  6. المس الزر Play لبدء عملية الطهي أو انتظر (15 ثانية) لبدء التشغيل التلقائي.
- تشير إشارة سمعية ورسالة مرئية أنه تم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- لإيقاف عملية الطهي في أي لحظة المس زر الطاقة.

## الاستخدام

AR

## التبريد

إن الفرن مجهز بنظام تبريد يعمل أثناء الطهي. يسمح تدفق الهواء بين لوحة التحكم وباب الفرن بالحفاظ على وحدات التحكم بدرجة حرارة الاستخدام. يعمل نظام التبريد ويتوقف تلقائياً (من الطبيعي أن يستمر في العمل حتى بعد إيقاف تشغيل الفرن).

## التحمية

تتطلب معظم الوصفات إدخال الطبق الفرن بدرجة حرارة الطهي. تعتمد مدة التحمية على درجة الحرارة المضبوطة وعدد الملحقات الموجودة داخل الفرن.

## ضوء الفرن

يتم تشغيل ضوء الفرن تلقائياً عند فتح الباب ويظل مُشغل أثناء الوظائف الاعتيادية للطهي.

للتنقل في القائمة حرك أصبعك على الشاشة.

لتفعيل أحد وظائف القائمة المس الشاشة بارتفاع الوظيفة المطلوبة واستمر في الضغط لمدة ثانيتين على الأقل. يتم اختيار الوظيفة المطلوبة بمجرد رفع الأصبع عن الشاشة. المس أحد المعايير على الشاشة لتعديله. الآن، السطوع والصوت تأكيد الضبط بزر التشغيل.

## قبل التشغيل

بعد توصيل الفرن بالشبكة الكهربائية ادخل في قائمة الإعدادات ( ) واضبط:

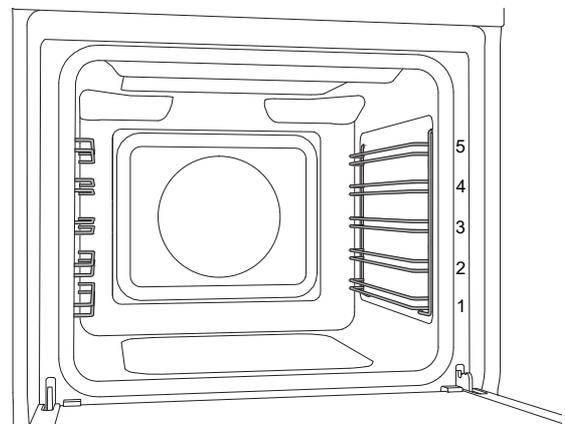
- اللغة
- الساعة
- تنسيق الساعة
- وحدة القياس

## قبل الاستخدام لأول مرة

- قم بإزالة أغلفة الحماية وأي بقايا لمواد التغليف من داخل الفرن وخارجه.
- قم بإزالة جميع الملحقات وقم بغسلها.
- قم بتشغيل الفرن لمدة 30 دقيقة على درجة حرارة 250 درجة مئوية دون وضع طعام داخله (من الطبيعي خلال هذه العملية أن تنتج بقايا التصنيع روائح وأدخنة).
- اترك الفرن ليبرد.
- افتح باب الفرن واتركه للتهوية لمدة 15 دقيقة.
- قم بتنظيف تجويف الفرن بقطعة قماش مبللة ومنظف محايد (ليس مسحوق تنظيف كاشطة).

## وضع الشبكات

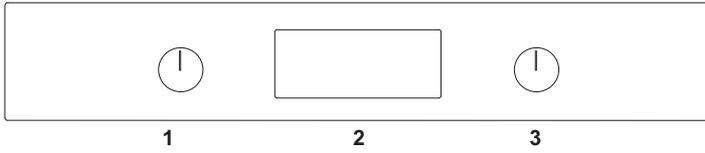
يجب إدراج الشبكات والصواني في وحدات التوجيه الجانبية حتى نقطة التوقف، وذلك لتجنب التلامس مع باب الفرن. إذا تم سحب الملحقات أكثر من المنتصف يتم حجبها لتسهيل سحب الأطعمة منها. إن الفرن مزود بـ 5 مستويات للطهي موضحين على الجانب الأيمن من الواجهة.



## لوحة التحكم

## وحدات التحكم في الفرن 2 مقبض

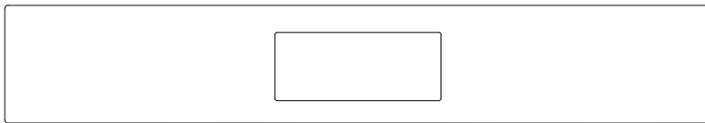
- 1 زر اختيار الوظائف
- 2 شاشة عرض مع التحكم باللمس
- 3 زر اختيار درجة الحرارة



أيقونة	تشغيل/إيقاف	تشغيل أو إيقاف الفرن
أيقونة	الإلغاء/القائمة السابقة	الإلغاء أو العودة إلى قائمة
أيقونة	تأكيد	التأكيد أو الاستمرار
أيقونة	الإعدادات	قائمة الإعدادات

## وحدات التحكم في الفرن باللمس الكامل

- 1 شاشة عرض مع التحكم باللمس



ملاحظة: لإعداد درجة الحرارة والوظائف المس الأيقونة على الشاشة.

أيقونة	تشغيل/إيقاف	تشغيل أو إيقاف الفرن
أيقونة	الإلغاء/القائمة السابقة	الإلغاء أو العودة إلى قائمة
أيقونة	تأكيد	التأكيد أو الاستمرار
أيقونة	الإعدادات	قائمة الإعدادات

## وظائف الفرن

الرمز	الوصف	11 وظيفة	11 وظيفة التنظيف بالانحلال الحراري
	حرارة زائدة	•	•
	تحميص مخبوزات	•	•
	مخبوزات	•	•
	تحمية سريعة	•	•
	سريع	•	•
	خبز سفلي	•	•
	شواء	•	•
	تحمير	•	•
	مساعد الطهي	•	•
	وظائف خاصة	•	•
	تنظيف بالماء	•	•
	تنظيف	•	•

## الصيانة

### استبدال المكونات

افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية قبل القيام بأي عملية صيانة.  
لاستبدال المكونات الوظيفية، توجه لمركز خدمة مُعتمد.

**تنبيه:** يجب في حالة استبدال كابل الإمداد الكهربائي، أن يستخدم المختص بالتركيب/الفني كابل H05VV-F مع الحفاظ على كابل تأريض أطول من موصلات المرحلة بحوالي 2 سم. علاوة على ذلك ينبغي مراعاة التحذيرات المتعلقة بالتوصيل الكهربائي.

## التوصيل الكهربائي

يجب وضع كابل الإمداد الكهربائي بحيث لا يستقر على الجزء الخلفي للفرن، ولا يتلامس مع الحواف الحادة ولا يصل في أي نقطة منه إلى درجة حرارة 90 درجة مئوية.  
لا تستخدم للتوصيل وحدات خفض تيار أو مهابيات أو دوائر تحويل حيث أنها قد تتسبب في توصيلات خاطئة تؤدي إلى تسخين مفرط خطير.

*تنفيذ التوصيل مباشرةً بالشبكة الكهربائية:*

- قم بالتوصيل بين الجهاز والشبكة باستخدام مفتاح قطع متعدد الأقطاب بحجم مناسب للحمل الكهربائي للجهاز.
- لا يجب أن يعوق قاطع التيار كابل التأريض الذي ينبغي تثبيته بمنظومة التأريض.
- كبديل لذلك يمكن أيضًا حماية التوصيل الكهربائي باستخدام قاطع تفاضلي.

## التوصيل الكهربى

يجب أن يتم التوصيل الكهربائى بالتوافق مع القواعد وأحكام القانون السارية.

قبل القيام بالتوصيل، تأكد أن:

- مواصفات الشبكة الكهربائية مناسبة للبيانات الموضحة على اللوحة التعريفية (الموجودة على واجهة الفرن).
- تم تأريض مأخذ التيار والمنظومة الكهربائية وفقاً للمعايير السارية.

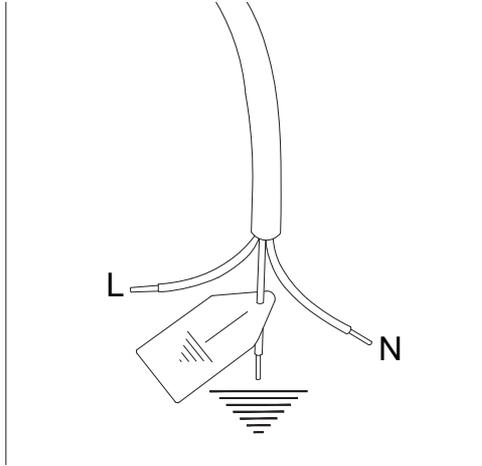
تنفيذ التوصيل بشبكة التغذية بواسطة مأخذ:

- قم بتركيب قابس عادي مناسب للحمولة الموضحة على البطاقة التوضيحية في كابل الإمداد الكهربائى. قم بتوصيل الكابلات الصغيرة وفقاً للمخطط الموجود في الشكل مع مراعاة الالتزام بالتطابقات المذكورة بالأسفل:

الحرف L (مرحلة) = الكابل ذو اللون البنى.

الحرف N (محايد) = الكابل ذو اللون الأزرق.

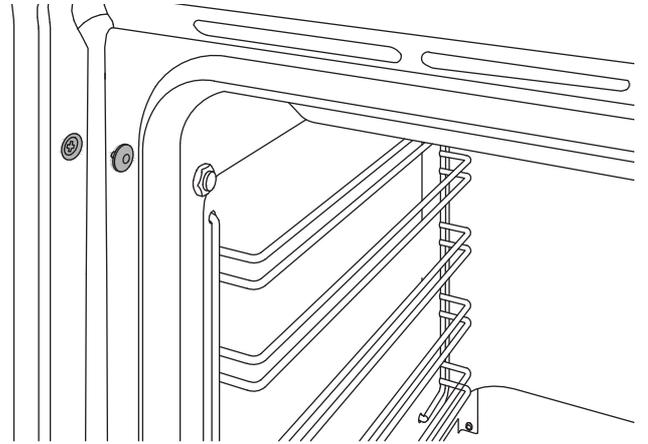
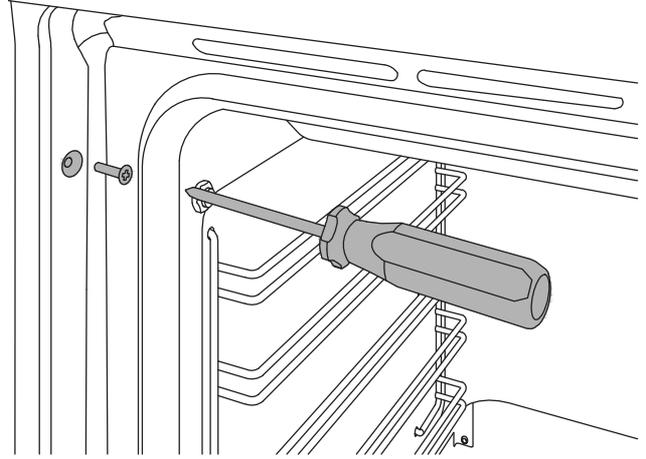
الرمز "⏚" أرضي = الكابل ذو اللون الأخضر-الأصفر.



الجهد	220-240 فولت
التردد	50/60 هرتز
أقصى قدرة	2700 وات
أقصى استهلاك	13 أمبير
مقطع الكابل	3×1,5 مم <sup>2</sup>

## تثبيت الفرن

- ضع الجهاز في وحدة المطبخ بمساعدة شخص آخر.
- لا تستخدم الباب أو المقبض لضبط وضع الفرن.
- تأكد من المحاذاة الصحيحة للفرن مع وحدات المطبخ.
- تأكد أن فتح الباب يحدث بشكل صحيح.
- ثبت الفرن في وحدة المطبخ باستخدام البراغي المرفقة مع الحرص أن يبقى الفرن متمركزاً.
- قم بتغطية البراغي باستخدام أغطية البراغي.

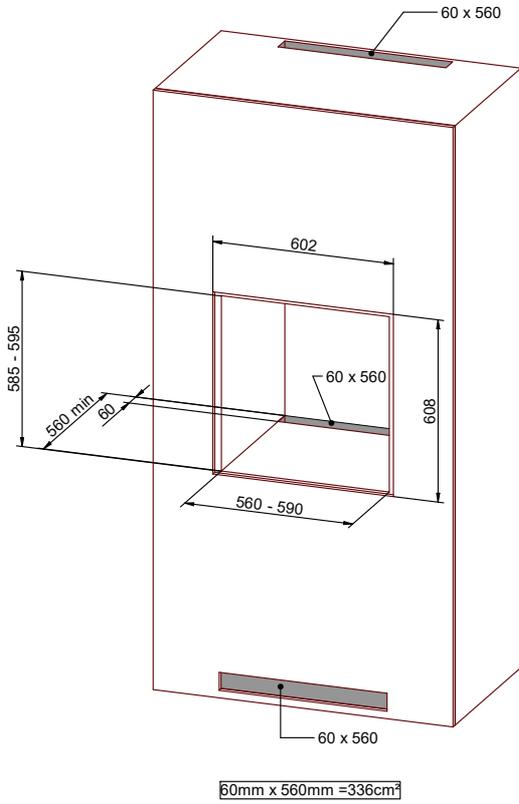


## دليل فني للمختص بالتركيب

AR

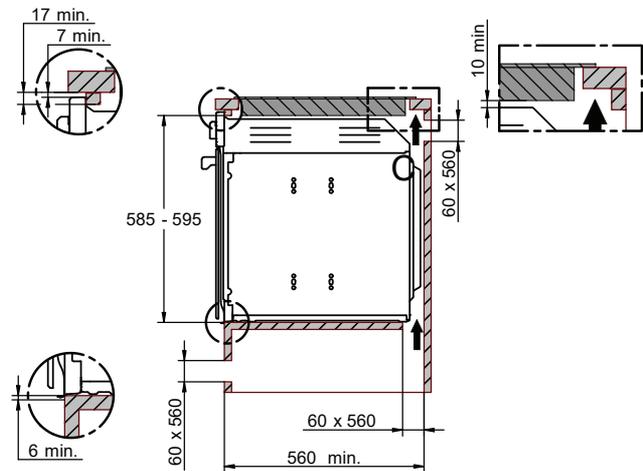
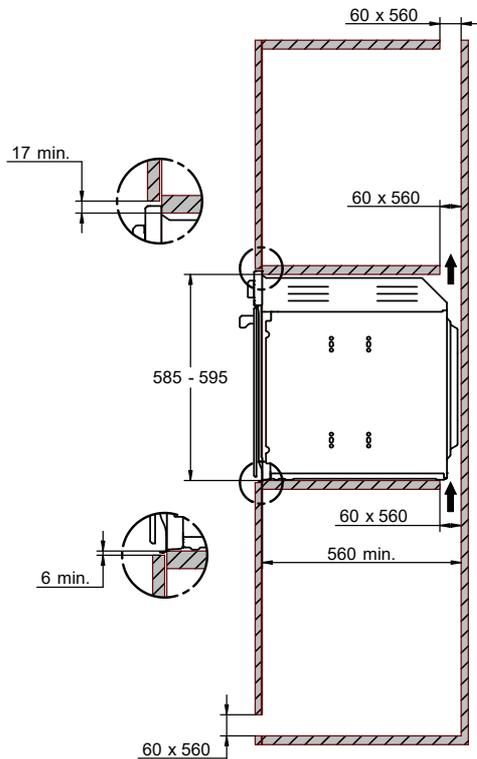
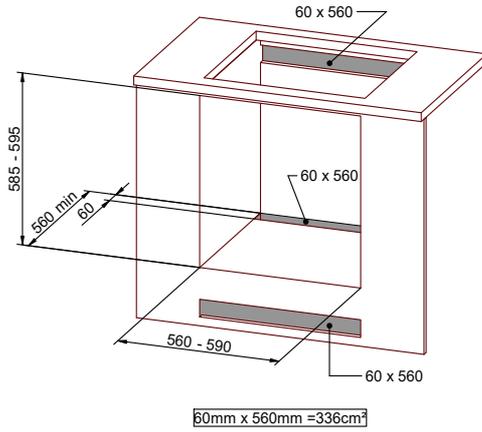
## التركيب في عمود

يجب أن تكون المسافة بين الفرن و وحدات المطبخ مناسبة لضمان تهوية كافية وتصريف كافي للهواء. تأكد من توافر فتحة في الجزء العلوي أو الخلفي من وحدة المطبخ كما هو موضح بالصورة.



## التركيب تحت موقد الدمج

يجب أن تكون المسافة بين الفرن و وحدات المطبخ أو الأجهزة المدمجة مناسبة لضمان تهوية كافية وتصريف كافي للهواء. من الضروري في حالة التركيب تحت موقد ترك مسافة بين الجزء السفلي من الموقد والجزء العلوي للفرن وضمان تهوية المقصورة بأكملها (كما هو موضح بالصورة). يجب إضافة أي فتحات تهوية مطلوبة للموقد إلى تلك المطلوبة للفرن. تعلن الشركة المُصنعة عن عدم مسؤوليتها في حالة تركيب موقد من أي علامة تجارية أخرى.



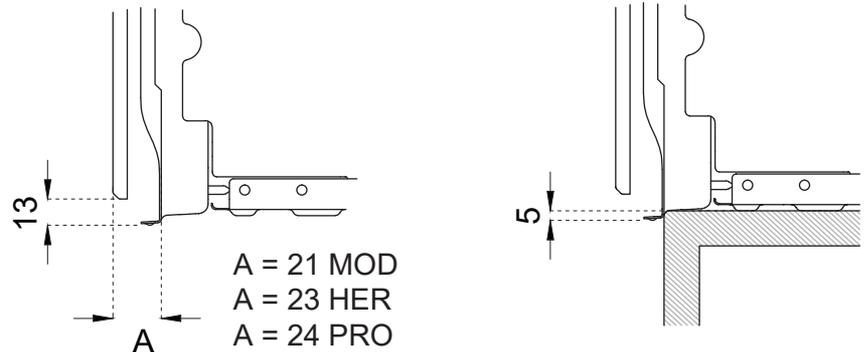
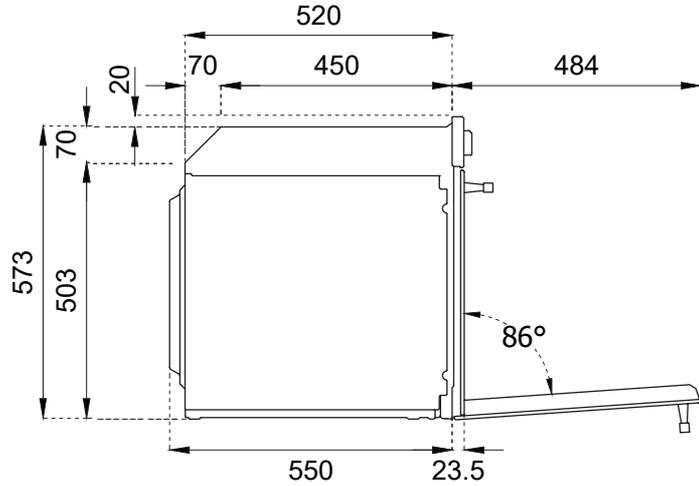
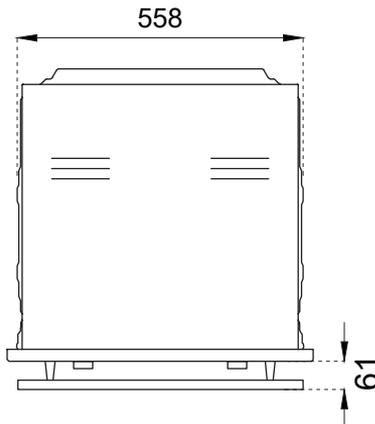
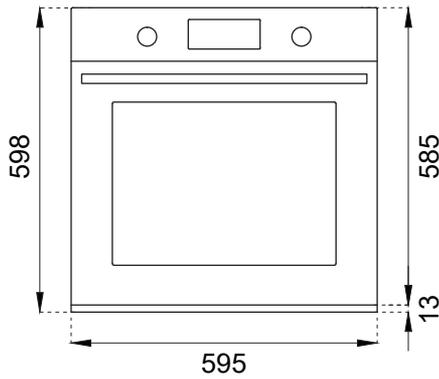
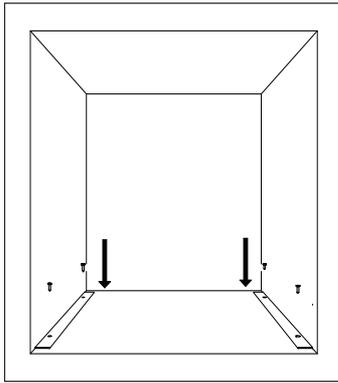
## دليل فني للمختص بالتركيب

AR

## تحذيرات هامة

يمكن تركيب الفرن مدمج فقط. يجب أن تكون الجدران والأسطح المحيطة به مقاومة لدرجة حرارة لا تقل عن 90 درجة مئوية. يجب تنفيذ عملية تركيب الجهاز وفقاً لأحكام التشريع السارية. يجب عمل فتحة في الجزء الخلفي لوحدة المطبخ لتهوية الفرن كما هو موضح بالصورة.

قد يؤدي عدم وجود فتحة تهوية صحيحة إلى تهديد أداء الفرن. استخدم الحوامل المرفقة من أجل التعليق على وحدة الأثاث ( 1 )  
حوامل جانبية أنظر الصورة أدناه)



يجب تنفيذ عمليات التركيب، والضبط، والتحويلات، والصيانة المدرجة في هذا الجزء حصرياً بواسطة موظف مؤهل (وفقاً للتشريعات الحالية). يمكن أن يتسبب التركيب الخاطئ في أضرار للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء ولا يمكن اعتبار جهة التصنيع مسؤولة عن ذلك. يمكن للشركة المُصنعة أو المورد المُعتمد بشكل صحيح فقط تعديل تجهيزات السلامة والضبط التلقائي للأجهزة أثناء دورة حياة النظام.

## ابدأ التركيب فقط بعد ارتداء معدات الحماية الشخصية

## إدراج الفرن

تأكد بعد إزالة الأجزاء المتحركة المختلفة من عبواتها الداخلية والخارجية أن الفرن سليم. لا تستخدم الجهاز في حالة الشك واتصل بمركز خدمة العملاء.  
بالنظر إلى الأبعاد الهامة للجهاز، تأكد أن وحدة المطبخ مناسبة لدمج الفرن.

## تحذيرات

AR

## تحذيرات للاستخدام

- ينبغي إيلاء اهتمام خاص عند طهي الأطعمة التي تحتوي على كميات كبيرة من الكحول لأنها يمكن أن تشتعل.
- قم بإزالة بقايا الطعام من داخل الفرن قبل استخدام الجهاز لتجنب اندلاع حريق.
- لا تضع أي شيء أو ورق خبز على الجزء السفلي من تجويف الفرن.
- يجب أن يحدث التبريد بعد الطهي مع إغلاق الباب لتجنب تلف الأثاث المجاور.
- يسبب عصير الفاكهة تشكيل بقع يصعب إزالتها، استخدم أوعية عميقة لتجنب تسربه.
- يمكن أن تسبب الأوعية التالفة وذات الأحجام غير المناسبة إصابات خطيرة.
- يجب الانتباه عند فتح باب الفرن إلى تسرب البخار الساخن فقد يسبب الاحتراق.
- لا تسكب الماء في الفرن الساخن لتجنب تكون البخار.
- حافظ على الحشية المطاطية نظيفة لتجنب تسرب الحرارة التي يمكن أن تضر الأثاث المجاور.
- قم بإدخال ملحقات الفرن حتى موضع التوقف لتجنب تلف الباب عند الإغلاق.
- لا تقم بتشغيل المعدات ويديك مبتلة أو في حالة التلامس مع الماء.
- لا تضغط على الباب المفتوح.
- لا تستخدم المعدات كسطح عمل أو سطح دعم.
- أفتح الباب بحرص. استخدام مكونات تحتوي على كحول قد يسبب خليط الكحول والهواء.
- تجنب وجود شرارات أو شعلات قريبة من الفرن عند فتح الباب.
- لا تضع أو تحتفظ بسوائل قابلة للاشتعال، ولا أشياء سهلة الاشتعال على المعدات، أو بداخلها أو بالقرب منها.

## تحذيرات الجهاز

- لا تضع أواني مقاومة للحرارة أو أشياء أخرى مباشرة على السطح السفلي للفرن.
- لا تضع غشاء الألومينيوم مباشرة على السطح السفلي للفرن.
- لا الماء مباشرة داخل الفرن الساخن.
- لا تحتفظ بأطباق مبتلة وطعام داخل الفرن بعد الانتهاء من مرحلة الطهي.
- توخى الحذر عند إخراج أو إدخال الملحقات.
- لا يؤثر شحوب لون الطلاء على أداء الفرن.
- للتورته الرطبة جدًا، استخدم صينية تجميع قطرات الدهون. تسبب عصائر الفاكهة بقع قد تصبح دائمة.
- الفرن مُخصص للطهي فقط. لا يجب استخدامه لأغراض أخرى، مثل تدفئة الغرفة.

- لا تجلس أو تتكئ على باب الفرن.
  - لا تستخدم أجهزة دفع البخار لتنظيف الجهاز.
  - لا تستخدم الجهاز بأي حال من الأحوال لتدفئة المكان.
  - في حالة حدوث تصدع وشقوق بالزجاج، اطفئ الفرن على الفور وافصل التيار الكهربائي. توجه إلى خدمة الدعم الفني.
  - يمكن أن تؤدي التغيرات المفاجئة في الحرارة إلى كسر الزجاج، فينبغي عدم سكب سوائل باردة على باب الفرن أثناء الاستخدام.
  - يولد استخدام الفرن الحرارة والرطوبة فيجب تهوية المكان جيدًا أثناء التشغيل.
  - لا تضع أشياء قابلة للاشتعال داخل الفرن.
  - لا تفتح باب الفرن إذا كان يسرب دخان. اطفئ الجهاز وافصل الفرن عن التيار الكهربائي.
  - إن الفرن مزود بعناصر إلكترونية قد تتفاعل مع الأنظمة الإلكترونية الطبية مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين. يجب أن تكون هذه الأنظمة على مسافة لا تقل عن 10 سم من الفرن.
  - تأكد من عدم تواجد أشياء عالقة تؤثر على إغلاق باب الفرن.
  - الفرن غير مُصمم للتشغيل بواسطة مَوْقَّت أو أنظمة تحكم عن بُعد.
  - يمكن أن تذوب الأوعية البلاستيكية غير المناسبة لدرجات الحرارة العالية وتؤدي إلى إتلاف الفرن أو اندلاع حريق.
  - يمكن أن تنفجر الأوعية المغلقة إذا تم تسخينها، لا تستخدم الفرن لتجهيز وتسخين الأوعية أو الحاويات.
  - استخدم دائمًا قفازات الفرن المُخصصة للاستخراج أو إدخال ملحقات أو أواني مقاومة للحرارة.
  - افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية قبل القيام بأي تدخل صيانة.
  - استخدم فقط مسبار درجة حرارة الطعام الداخلية التي ينصح بها لهذه المعدات.
- تحذيرات عامة للسلامة**
- يصبح هذا الجهاز وجميع أجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة جدًا أثناء الاستخدام.
  - يجب عدم ملامسة عناصر التدفئة أثناء الاستخدام.
  - يجب إبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.
  - يجب على الأطفال عدم العبث بالجهاز.
  - يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تبلغ أعمارهم أكثر من 8 سنوات، والأشخاص ذوي الاحتياجات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الأشخاص الذين تتفحصهم الخبرة والدراية، تحت إشراف أو تعليم أشخاص بالغين ومسؤولين عن سلامتهم.
  - يجب إبقاء الأطفال والحيوانات الأليفة بعيدًا عن المعدات أثناء التشغيل أو التبريد. الأجزاء التي يمكن الوصول إليها شديدة الحرارة.
  - اطفئ الجهاز بعد الاستخدام.
  - يجب ألا تُجرى عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال دون إشراف.
  - تأكد أن الأسطح باردة قبل البدء في تنظيف الجهاز.
  - ينبغي أن يقوم بعملية التركيب وتدخلات الدعم الفني موظف مؤهل مع مراعاة اللوائح المعمول بها. لا تحاول مطلقًا تصليح الجهاز بنفسك أو دون مساعدة فني مؤهل.
  - لا تقم بتعديل الجهاز.
  - لا تضع أشياء في الفتحات.
  - لا تقم بسد فتحات وشقوق التهوية والتخلص من الحرارة.
  - إذا كان كابل الإمداد الكهربائي تالفاً، اتصل على الفور بخدمة الدعم الفنية التي ستستبدل الكابل.
  - لا تستخدم منظفات كاشطة أو مسببة للتآكل (مثل المساحيق، ومزيلات البقع والإسفنجة المعدني) على الأجزاء الزجاجية.

## حماية البيئة



يُرجى التخلص من التغليف بالامتثال للبيئة.

يحمل هذا الجهاز علامة وفقاً للتوجيه الأوروبي 2012/19/EU لنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE). يحدد هذا التوجيه قواعد جمع وإعادة تدوير الأجهزة غير المستخدمة السارية في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي.

تتألف عبوة الجهاز من العناصر الضرورية بشكل صارم لضمان حماية فعالة أثناء النقل. يمكن إعادة تدوير مواد التعبئة والتغليف بالكامل، وبالتالي، يتم خفض تأثيرها البيئي. ندعوك للمساهمة في حماية البيئة مع مراعاة النصائح التالية أيضاً:

- تخلص من مواد التغليف في حاويات إعادة التدوير المخصصة.
- اجعل الجهاز القديم غير قابل للاستخدام قبل تسليمه لمنصة التجميع. استفسر في المكاتب المحلية المختصة عن أقرب مركز لتجميع المواد القابلة لإعادة التدوير لتسليم جهازك.
- ممنوع إلقاء الزيت المستعمل في الحوض. احفظه في وعاء مغلق وسلمه لمركز تجميع أو - إذا لم يكن هذا ممكناً - قم بإلقائه في سلة المهملات (بهذه الطريقة سيتم التخلص منه في مكب نفايات محكم؛ على الرغم أن هذا ليس الحل الأفضل، يتم بهذه الطريقة تجنب تلوث المياه).

## مواد التغليف البلاستيكية

خطر الاختناق

- لا تترك العبوة أو أجزاء منها دون رقابة.
- لا تسمح للأطفال باللعب بأكياس التغليف البلاستيكية.

## اللوحة التعريفية

تحمل اللوحة التعريفية البيانات الفنية والرقم التسلسلي والعلامة التجارية. توجد اللوحة التعريفية على جانب واجهة الفرن ويجب عدم إزالتها مطلقاً (موضح نسخة منها في الدليل).

اقرأ كتيب التعليمات قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

تسري هذه التعليمات فقط للدول المخصص لها الجهاز، و التي تظهر رموز تحديدها على غلاف كتيب الاستخدام وعلى البطاقة المملقة بالجهاز.

لا يمكن أن تُعد الشركة المُصنعة مسؤولةً عن أية أضرار تقع للأشياء أو للأشخاص نتيجةً للتركيب غير الصحيح أو للاستخدام الخاطئ للجهاز. الشركة المُصنعة غير مسؤولة عن أية معلومات غير دقيقة، ناتجة عن أخطاء في الطباعة أو الترجمة، تكون واردة في هذا الكتيب. ويُقصد بالشكل الجمالي للصور الواردة التوضيح فقط. تحتفظ الشركة المُصنعة بحق القيام بتعديلات في المنتجات الخاصة بها إذا رأت ذلك لازماً ومفيداً دون الإخلال بالخصائص الأساسية الخاصة بالسلامة والتشغيل.

صُمم هذا الجهاز للاستخدام غير المهني داخل المنازل.

يمثل هذا الدليل للاستخدام جزءاً لا يتجزأ من الجهاز ويجب الحفاظ عليه سليماً وفي متناول يد المُستخدم خلال دورة الحياة التشغيلية الكاملة للجهاز. ينبغي قراءة الدليل قبل استخدام الجهاز.

## مسؤولية الشركة المُصنعة

إن الشركة المُصنعة غير مسؤولة عن

الأضرار التي تلحق بالأشخاص والأشياء نتيجة:

- استخدام الجهاز بشكل مختلف عما هو مذكور.
- عدم الامتثال للتعليمات الواردة في دليل الاستخدام.
- العبث أيضاً بجزء من الجهاز.
- استخدام قطع الغيار غير أصلية.
- إن هذا الجهاز مُخصص لطهي الأطعمة بالمنزل. يُعتبر أي استخدام آخر غير صحيح.
- لم يُصمم الجهاز للتشغيل بواسطة مَوْقَّت خارجي أو أنظمة تحكم عن بُعد.

تنبيه: بمجرد وضع الملقق التعريفي **E** على هذا المنتج، نعلن تحت مسؤوليتنا عن امتثاله لجميع المعايير الأوروبية المتعلقة بالسلامة والصحة والمتطلبات البيئية التي وضعتها تشريعات هذا المنتج.

من مكتب رئيس الشركة

عزيزي العميل،  
شكراً لاختيارك جودة الأجهزة الكهربائية المنزلية برتازوني من أجل منزلك.

تعمل عائلتي منذ عام 1882 في صناعة المطابخ ولذلك حازت على سمعة قوية بسبب تفوق هندستها، المولود من الشغف بطاولة الطعام الجيدة.

اليوم تمتلك منتجاتنا تصميم حصري، إيطالي مميز وتكنولوجيا عالية المستوى. مهمتنا هي إنتاج أجهزة كهربائية منزلية تعمل بشكل ممتاز، ترضي بكفاءة من استخدامها.

نلبي احتياجات عملائنا عن طريق إنتاج جودة جمالية عالية. كما أن أجهزتنا الكهربائية المنزلية متعددة الاستخدامات وسهلة الاستخدام، لذلك يصبح الطهي متعة حقيقية.

سيساعدك هذا الدليل على استخدام ورعاية منتج برتازوني بأكثر الطرق أماناً وكفاءة، حتى يمنحك أقصى إرضاء للعديد من السنوات القادمة.

أتمنى أن يلقى استحسانك الكامل!

باولو برتازوني "Paolo Bertazzoni"  
رئيس الشركة



4	تحذيرات
4	مسؤولية الشركة المُصنعة
4	حماية البيئة
4	مواد التغليف البلاستيكية
4	اللوحه التعريفية
5	تحذيرات عامة حول السلامة
6	تحذيرات للاستخدام
6	تحذيرات للجهاز
7	دليل فني للمختص بالتركيب
7	إدراج الفرن
7	تحذيرات هامة
8	التركيب تحت الموقد
8	التركيب في عمود
9	تثبيت الفرن
9	التوصيل الكهربائي
10	الصيانة
10	استبدال المكونات
11	الاستخدام
11	لوحة التحكم
11	وحدات التحكم في الفرن 2 مقبض
11	وحدات التحكم في الفرن باللمس الكامل
11	وظائف الفرن
12	أول تشغيل
12	قبل الاستخدام لأول مرة
12	وضع الشبكات
12	التبريد
12	التحمية
12	ضوء الفرن
13	استخدام الفرن 2 مقبض
13	استخدام الفرن باللمس
13	طرق الطهي
15	بخار الماء المتكثف
15	نصائح للطهي
15	ترشيد الطاقة
16	جدول إرشادي للطهي
17	استخدام شاشة اللمس
17	الواجهة الرئيسية
18	إدارة وظائف الوقت
18	مسيار درجة حرارة الطعام الداخلية
19	مساعد الطهي
20	ملحقات/اختيارية
20	وحدات التوجيه التلسكوبية
20	وظيفة السيخ الدوار
21	تنظيف الجهاز
22	عمليات الصيانة البسيطة
22	إزالة وحدات التوجيه الجانبية
22	استبدال مصباح الفرن
23	تنظيف الزجاج الداخلي لباب الفرن
24	الاعطال
24	الضمان

