



**USER INSTRUCTIONS**  
**COOKERS**

**GB**

تعليمات المستخدم  
طناجر الطهي

**ب ع**

<b>Safety Instructions</b> .....	<b>03</b>
<b>1. General Warnings</b> .....	<b>04</b>
1.1. Symbols Used In This User Manual .....	04
1.2. Declaration Of Compliance .....	04
1.3. Safety Hints .....	04
1.4. Useful Tips .....	04
<b>2. Installation</b> .....	<b>04</b>
2.1. Environment The Appliance Should Be Placed .....	05
2.2. Positioning .....	05
2.3. Feet Adjustment .....	05
2.4. Electrical Connection .....	05
2.5. Cookers With Energy Cable .....	06
2.6. Cookers Without Energy Cable .....	06
2.7. Gas Connection .....	06
2.8. Conversion For Different Gas Types .....	07
2.9. Dimensions Of The Appliance .....	07
2.10. General Appearance And Definition Of The Appliance .....	07
<b>3. Use Of Cooktop Burners</b> .....	<b>08</b>
3.1. Use Of Cooktop Gas Burners .....	08
3.2. Use Of Cooktop Electrical Plates .....	09
<b>4. Use Of The Oven</b> .....	<b>09</b>
4.1. Grilling .....	09
4.2. Electric Oven .....	10
4.3. Electric Oven Suggestions For Cooking .....	09
4.4. Cooking Pizza .....	10
4.5. Cooking Cakes .....	10
4.6. Cooking Meats .....	10
4.7. Cooking Fish .....	10
4.8. Cooking Turn Spit .....	10
4.9. Using The Minute Timer .....	10
4.10. Using The End Of Cooking Timer .....	11
4.11. Cooking Tables .....	11
<b>5. Cleaning And Maintenance</b> .....	<b>12</b>
5.1. Catalytic Self - Cleaning Oven .....	12
<b>6. Service Centre &amp; Troubleshooting</b> .....	<b>12</b>
<b>7. Protection Of The Environment</b> .....	<b>12</b>

## SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

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

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The internal bottom surface of the drawer can get hot.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children MUST be kept away.
- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.

**WARNING:** Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.

- If the range is placed on a base, measures must to be taken to prevent the appliance slipping off the base.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

**CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible;
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate);
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.

## 1. GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your cooker we recommend that you:

- Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this cooker in safety. Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.

- In the case of the sale or transfer of the appliance, this manual should be given together with the appliance in order to guarantee the proper transfer of the information on installation/usage of the appliance and the relative warnings.

When the cooker is first switched on it may give off acrid smelling fumes-this smoke is harmless we suggest to operate the cookers for 2 hours while empty.

### 1.1. SYMBOLS USED IN THIS USER MANUAL

For easier comprehension, the symbols below are used in this user manual.

 Safety Information

 Information for Environment Protection

 This appliance complies with the EU E.E.C directives.

### 1.2. DECLARATION OF COMPLIANCE

All parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

### 1.3. SAFETY HINTS

- The cooker must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is improper use of the cooker and is therefore dangerous.

- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

- When using any electrical appliance you must follow a few basic rules. If the appliance breaks down or develops a fault switch it off, disconnect it from mains, do not touch it, call the authorised Service.

- Always use gloves to remove food from the oven.

- Always keep your appliance clean, for safety and health reasons. Fat and food residues may cause fire.

- Do not insert your hand between oven and the upper lid hinges. Keep children away.

- Make sure that all the knobs are in the OFF position when the appliance is not in use.

- The oven drawer is to store empty trays or to keep food warm.

- Do not put flammable, explosive or cleaning materials like nylon bags, paper, cloths, etc, into the drawer.

- Use only heat resistant pots and pans. Do not use flammable materials.

- It is dangerous to modify or to attempt to modify the properties of the appliance.

- Particular attention is necessary when you are frying: do not leave the appliance unattended.

- The appliance is heavy. Take care when moving.

- The emission of hot air is normal while the appliance is working. Do not close the vents on the oven.

- Some spillage on the appliance may occur, when placing food on or into the appliance or when removing food with excess fat or water. Clean such residues immediately after cooking, in order to prevent unpleasant smells and possible fires.

- When using any electrical appliance you must follow a few basic rules:

- \*It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extension.

- \*Do not pull the power cable to remove the plug from the socket.

- \*Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.

- \*If the main cable is damaged it must be replaced promptly:

- \*When replacing the cable, follow the instructions given below:

- \*Cable replacement must be carried out by qualified technicians. Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used.

- \*When necessary, remove the power cable and replace it with one of the H05RR-F, H05VVF, and H05V2V2-F type. The cable have the capacity for the electrical current required by the product.

- Check the flexible gas connection pipe periodically.

- The gas inlet hose must be kept away from the hot parts of the oven and must not come into contact with the oven. You can move the gas inlet

connector to the left or to the right of the oven. After such a modification, check for possible gas leakage with a soapy solution.

- After attaching the gas pipe to the connector, anchor it firmly with a clamp. Particular attention must be paid for gas leakage: check with a soapy solution.

- Do not leave the appliance unattended before it has cooled down.



If the above instructions are not adhered to, the manufacturer cannot guarantee the safety of the cooker.

### 1.4. USEFUL TIPS

If your appliance has a top lid, it is designed for either protecting the cook top against dust when it is not functioning or to prevent against oil spillage during cooking.

- Do not use the lid for other purposes.

- ATTENTION!** (For models with glass lid) The glass lid can break if it is exposed an excessive heat. Always check that the burners are off before closing the lid.

- Do not use deformed or unbalanced pans.

- Clean the grill and the fat collecting tray carefully before initial usage.

- When using cleaning sprays, do not spray on heaters or on the thermostat.

- Make sure that oven shelves are correctly placed.

- Light the burner before placing the pan on top for quicker ignition.

- Check the burner for a normal flame.

- Do not cover oven parts with aluminium foil.

## 2. INSTALLATION

Installation have to be made by qualified personnel. The manufacturer have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

**WARNING!** Care must be taken regarding where the appliance is placed! It can only be installed in a continuously ventilated room.

Electrical connections must always be disconnected before any repair, installation or modification.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

- Before positioning your appliance, check the properties of the energy supply (gas type, gas pressure) and make sure that your appliance is regulated accordingly.

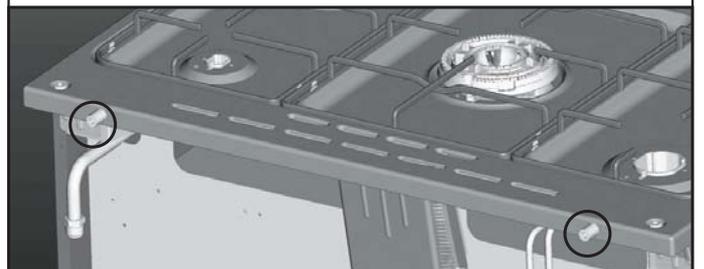
- This appliance must not be connected to the exhaust system of any equipment running on other fuel.

- The appliance must not be installed near flammable materials (e.g. furniture, curtains, etc.)

- If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

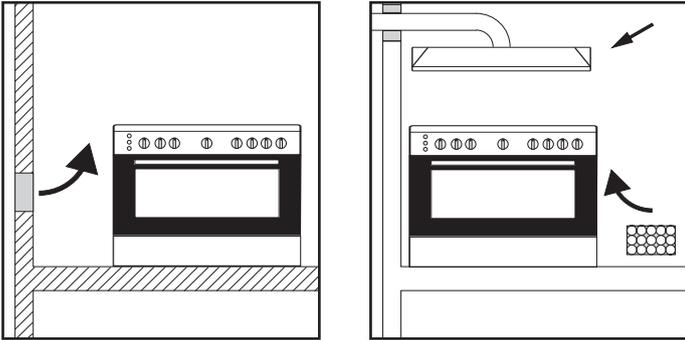


Before installation of cooker, plastic bumpers must be fixed at rear surface of burner plate.



## 2.1. ENVIRONMENT THE APPLIANCE SHOULD BE PLACED

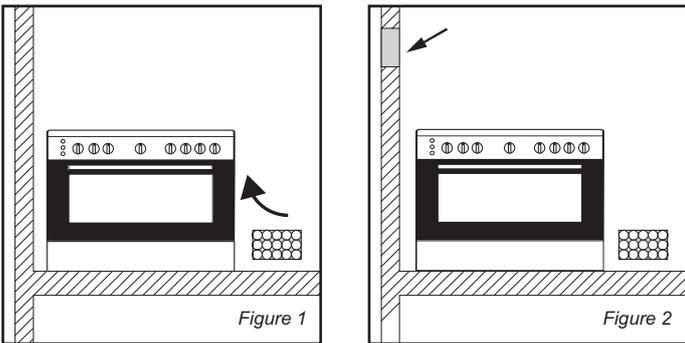
- The appliance must not be placed on a base
- There must be sufficient natural air ventilation in the room for gas combustion for the appliance to function correctly.
- The air flow should enter through grilled air vents in the outer walls.



•Air grills must have a cross section of 100 cm<sup>2</sup> for the passage of air and for appliances with a flame safety device. For appliances with no flame safety device, this cross section should be 200 cm<sup>2</sup>. (Single or multiple grills can be used)

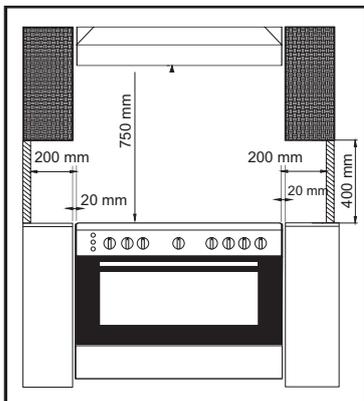
### Emission of Combustion Gases

- Combustion gases from cooking appliances must be released directly out of doors or via a hood connected to a chimney or flue (Figure 1)
- If it is impossible to install a hood, an electric extraction fan should be fitted in a wall or a window opening out of doors (Figure 2)
- Extractor fans should have a capacity of replacing kitchen air 3- 5 times per hour.



- This grill(s) should be constructed so that it cannot be closed from either side and positioned preferably near the floor. Grill(s) must not be placed across the channels through which combustion gases and exhausted fumes pass.
- If it is impossible to install grilled air vents in the room where the appliance is installed, the air needed can also be supplied from an adjacent room providing it is not a bedroom or a room where an air current could cause danger.

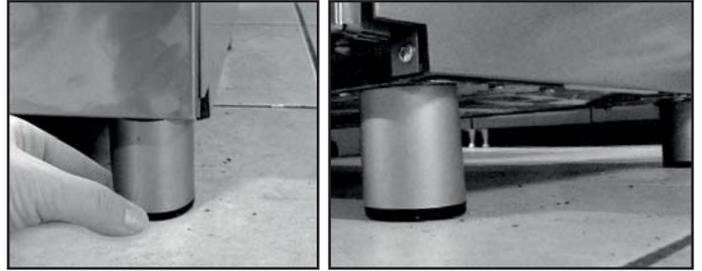
## 2.2. POSITIONING



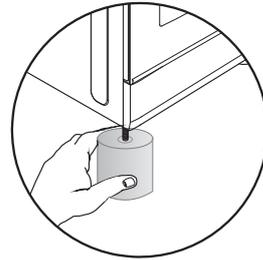
This appliance is "Class 2.1". The appliance has been designed on the presumption that the adjacent work tops will be no higher than the cook top surface.

## 2.3. FEET ADJUSTMENT

- Your appliance has adjustable feet at the lower corners of its chassis.
- The feet can be adjusted individually with the aid of a wrench to guarantee that the oven is perfectly balanced and levelled, so that any liquids in the pans is horizontal .



- The maximum height of cooker will be 920mm by fixing the adjustable feet.



## 2.4. ELECTRICAL CONNECTION

Cookers can be presented with or without energy cable. Cable connection should be done by Authorized service according to following instructions.

The electrical connection must be made according to the standards and regulations in force. Before making the electrical connection, check the following:

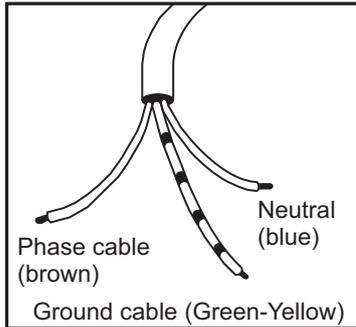
- Is the capacity of the electrical connections and safety fuses in the building sufficient to cope with the load of the appliance? (Check with the adhesive info label)
- Does the electricity supply line have an earth connection conforming with the standards in force? A proper earth connection must exist in your home. If there is not a proper earth connection at your home, please apply to an authorized technician to deal with this problem.
- Is the socket or the multi-pole switch at a easily reachable point after the installation of the appliance?
- A plug conforming to standards should be connected to the mains cable and the cable should be inserted into a safe socket.
- A multi-pole switch must be used between the appliance and the electricity line if a direct electrical connection to the appliance is required. (It must comply with standards and be appropriate for the load)

The green-yellow ground cable must not be interrupted by a switch. The brown phase cable (from the "L" coded connector of the oven) must always be connected to the phase line of the mains.

- The power line must be positioned so that it is not exposed to temperatures higher than 50° C.
- When the power cable must be changed, a cable with a cross section appropriate to the indicated power must be used. The green-yellow ground cable should be approximately 2 cm longer than phase and neutral cables.
- Check the heaters by switching them on for 3 minutes, after having completed the connection.
- The manufacturer will not accept responsibility for damages arising due to non-compliance with the safety standards.**
- For the direct connection to the fixed wiring, it's necessary to provide means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules

## 2.5. COOKERS WITH ENERGY CABLE

•Connection is exclusively envisaged under tensions of 220-240V  
Between phases or between phases and neutral.



•The eventual replacement of the supply cord must be carried on by the After Sales Service or by an agreed engineer, with a cord whose characteristics must be similar to the original one

### Ratings/Supply Cable Sections:

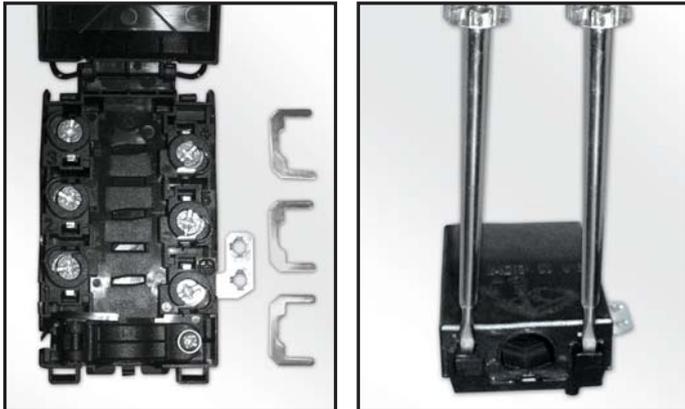
Model rated power (kW)	Rated Voltage (V)	Rated Current (A)	Supply Cable
0.025 kW	220 - 240 V	0.01 A	3 x 0.75 mm <sup>2</sup>
2.5 kW	220 - 240 V	11.4 A	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
6.4 kW	220 - 240 V	28 A	3 x 4 mm <sup>2</sup>

## 2.6. COOKERS WITHOUT ENERGY CABLE

1- Monophase connection



**Attention:** A poor clamping can draw away risks dangerous heating at the level of the cable feeding



Monophase 220-240 V~		L1 : Phase shunt 1-2 and shunt 2-3 N : Neutral shunt 4-5 PE Earth
32 A		
3 G 4 mm <sup>2</sup>		
H05VV-F / H05RR-F		

## 2.7. GAS CONNECTION

The gas must be connected to the appliance according to standard and the provisions in force.

•When the appliance left the factory, it was regulated for the gas type stated on the adhesive info label near the gas inlet at the back of the appliance.

Make sure that you are using the gas stated on the label. If it is a different type of gas, follow the instructions in the chapter on conversion to different gas types'.

•Make sure that gas supply pressure is that given in the gas type category table (Last page in this user manual) in order to achieve maximum efficiency and lowest consumption. If the gas pressure is different, a proper gas regulator should be used on the gas inlet. The use of a gas regulator complying with the standards for LPG is allowed.

### Connection with a Solid or Flexible Metal Pipe

•The gas supply can be connected by a proper flexible stainless steel pipe according to the safety standards in force. In this case, there will be no further need to move the appliance. The gas inlet connector of the appliance is Gc ½.

### Connection with a Flexible Non-metallic Pipe

•If the gas connection is in a position where it can be switched on and off when required, a flexible pipe complying with the standards in force can be used. The flexible pipe must be firmly fixed with a clamp.

•The flexible pipe can be connected as follows:

•Since the flexible pipe will be placed behind the oven, it should be exposed to temperatures no higher than 30°C at any point.

•The length should be no longer than 150 cm.

•It must not be exposed to steam.

•No folding, bending or tension is allowed.

•It should be protected against sharp or piercing objects.

•It must be accessible in order to allow for periodic inspection.

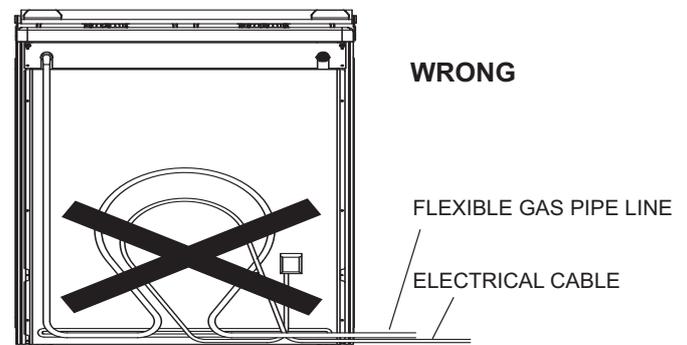
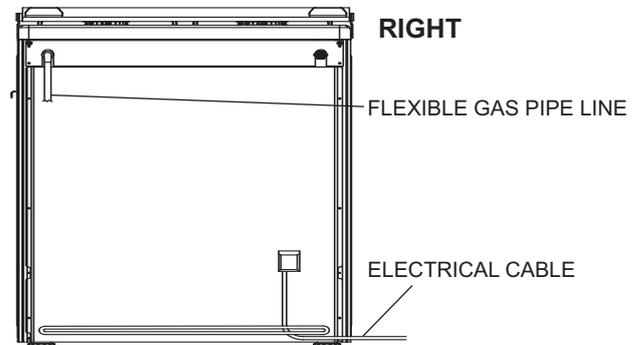
•The flexible pipe must be checked as follows to guard against wear over time:

•Check that there are no cracks, cuts or burned spots on or at the ends of the pipe.

•The material must maintain its flexibility . Excessive rigidity is not allowed.

•There must be no rust on the clamps.

•It should be replaced in any case after no more than 5 years' usage.



Check all connections for leaks with a soapy substance after the installation is completed. Do not use a flame for to check gas leaks.

## 2.8. CONVERSION FOR DIFFERENT GAS TYPES

For the cookers below written adjustment have to be done by qualified technician.

Follow the steps given below to convert the appliance from the factory set up to that for a different gas type.

Cookers are adjusted NG and connection type is cylindric (1).

For LPG connection, LPG hose adapter (2) can be fixed to cylindric adapter with seal.

### Adjustments and changing injectors

#### Changing Injectors

- Remove grates.
- Remove burner caps and burners.
- Remove injectors by using a 7 mm wrench, then screw on the correct injector selected from gas type category table (last page in this user manual) according to the gas to be used.
- Follow the above steps in the reverse order after completing the assembly of the new injector.

#### Stand by Adjustment

#### Stand by adjustment for the cookers without safety devices and with safety devices and button ignition

- Turn the burner control knob to the small flame position and remove the knob.
- If conversion from natural gas to LPG is required, turn clockwise the by-pass screw of the gas valves with a screw driver to their final position.
- If conversion from LPG to natural gas is required, turn anti-clockwise the by-pass screw of the gas valves with a screw driver till a smaller flame of ¼ size is obtained.
- After completing the adjustment, insert the knobs again.
- Check the adjustment by turning the burner control knob quickly from maximum to minimum position. If the flame does not go out, it means that the adjustment is correct.
- For safety devices, idle flame setting can be done with screw on valve body. If there is ignition on the knob for idle flame setting cooktop, toplid and panel must be removed.

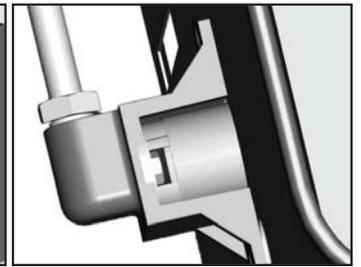
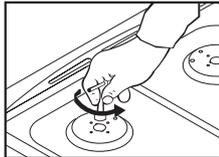
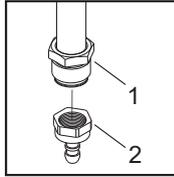


Figure4



Figure5

#### Burner Gap

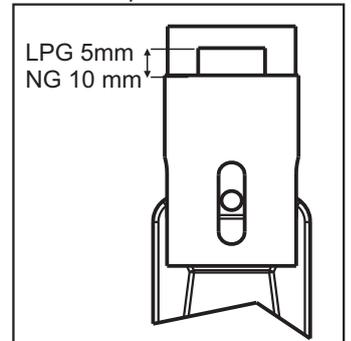
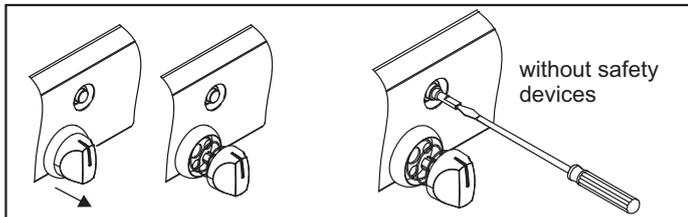
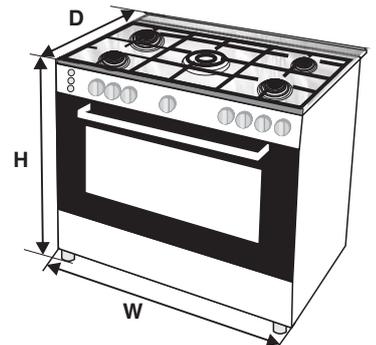


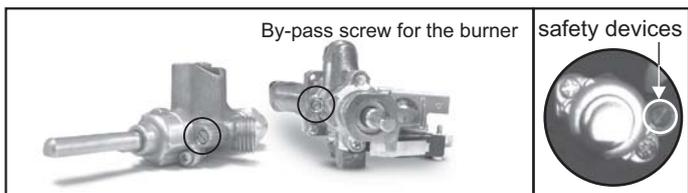
Figure6

## 2.9. DIMENSIONS OF THE APPLIANCE

	90 x 60
Height (mm) (Toplid closed)	900-920
Width (mm)	900
Depth (mm)	600



- For thermostat valve idle frame setting cooktop, top lid and panel must be removed.



### Gas Oven

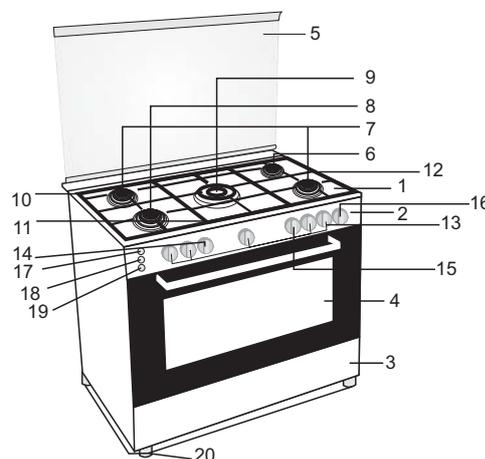
- Remove rear cover ( Figure3)
- Remove injector adapter.(Figure 4)
- Remove injectors by using a 7 mm wrench, then screw on the correct injector selected from gas type category table according to the gas to be used. (Figure 5)
- Follow the above steps in the reverse order after completing the assembly of the new injector.
- Burner Gap is 5 mm for LPG and 10 mm for NG. (Figure 6)



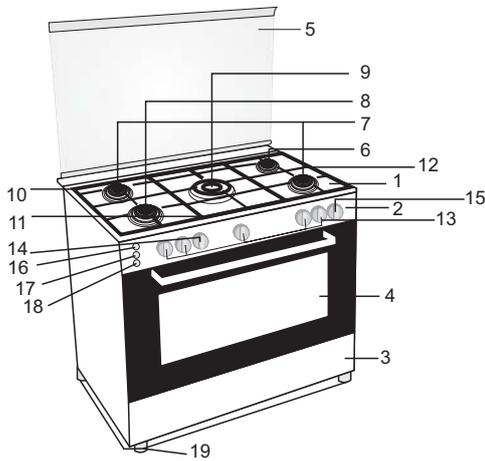
Figure3

## 2.10. GENERAL APPEARANCE AND DEFINITION OF THE APPLIANCE

This User Manual has been drawn up as a guide for several models. Some of the properties mentioned in this manual may not exist in your appliance.

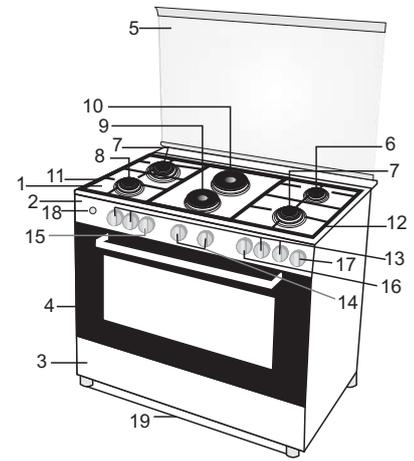


- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Glass top lid or metallic top lid
- 6- Auxiliary burner
- 7- Rapid burner
- 8- Semi rapid burner
- 9- QC
- 10- Left grate
- 11- Centre grate
- 12- Right grate
- 13- Burners control knobs
- 14- Thermostat oven knob
- 15- Upper oven burner, grill
- 16- Timer knob
- 17- Ignition button
- 18- Lamp knob
- 19- Turn spit
- 20- Bolt Foot (Adjustable Feet)



- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Glass top lid or metallic top lid
- 6- Auxiliary burner
- 7- Rapid burner
- 8- Semi rapid burner
- 9- QC
- 10- Left grate
- 11- Centre grate
- 12- Right grate
- 13- Burners control knobs
- 14- Oven knob
- 15- Timer knob
- 16- Ignition button
- 17- Lamp knob
- 18- Turn spit
- 19- Bolt Foot (Adjustable Feet)

- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Glass top lid or metallic top lid
- 6- Auxiliary burner
- 7- Rapid burner
- 8- Semi rapid burner
- 9- Rapid HP 1500W
- 10- Rapid HP 2000W
- 11- Left grate
- 12- Right grate
- 13- Burners control knobs
- 14- Hot plate control knobs
- 15- Thermostat oven knob
- 16- Oven grill
- 17- Timer knob
- 18- Ignition button
- 19- Bolt Foot (Adjustable Feet)



### 3. USE OF COOKTOP BURNERS

#### 3.1. USE OF COOKTOP GAS BURNERS

The knobs which control the burners are positioned on the control panel.

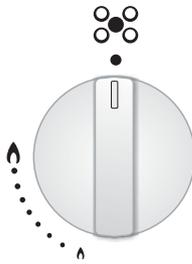


Figure 7

● **Off Position**

When the knob is turned so that the 'dot' symbol faces towards the panel, it is in the Off position and the gas valve is closed and the flame will go out.



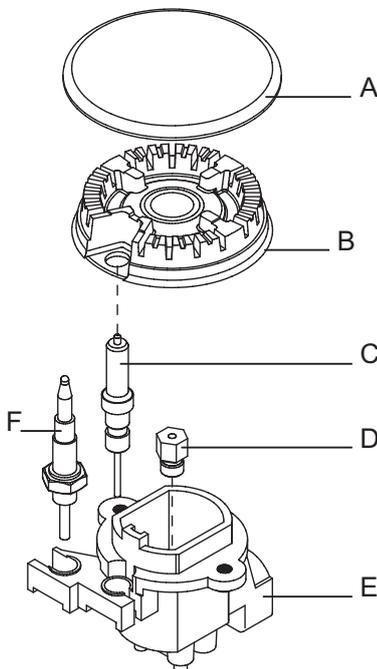
**Maximum Gas Flow**

Press the burner knob and turn it to the left till the 'dot' symbol faces towards the large flame symbol. The flame is on full at this position. In this position, the gas valve is completely open.



**Minimum Gas Flow**

The flame can be decreased by turning the knob so that the 'dot' symbol faces towards the small flame symbol. The valve will be partially open and the burner will then be on low.



- A - Burner Lid
- B - Burner
- C - Electrode
- D - Injector ( Jet )
- E - Burner body
- F - Safety device

Figure 8

#### Ignition of the Burners

##### Cooktop Gas Burners

The burner must be ignited before a pan is placed over it. For models with automatic ignition, the 'spark' button must be pressed. Press the knob controlling the burner you want to ignite and then turn it left to the big flame symbol. Press the ignition button. On models with ignition-thru knobs, press and turn the knob controlling the burner you want to ignite as far as the star symbol; the electrode will be automatically activated. All the electrodes will be activated automatically and the burner to which gas is supplied (that relative to the knob pressed) will ignite.

##### Oven Gas Burners

The button must not be kept pressed down for more than 15 sec. If the burner has not ignited after 15 sec. release the button and open the compartment door and/or wait at least 1min. before attempting again. For other models the gas is ignited by means of the control knobs.



Make sure that the gas is actually burning after this step! If there is no flame, repeat the procedure

After ignition, adjust the flame to the size required.

##### Manual ignition (if the electricity supply is not available)

Hold a flame (a match or a lit taper or a hand-operated gas lighter), near the burner.

**WARNING!** to wait 1 minute between two ignition tentative.

Press and turn the knob of the burner you want to ignite as far as the large flame symbol. If the burner does not catch fire at the first attempt, try again pressing the knob a little longer. When the burner is lit, adjust the flame to the required level.

If the burner does not light after several attempts, check the correct position of the burner and its cap.

Turn the knob clockwise to the "O" position in order to close the gas flow. If the burner accidentally stops burning, wait at least one minute before attempting to relight it.

Some cookers have a flame safety device (see the picture above, safety device F). If the flame goes out, the gas supply is automatically cut off.

#### Minimum and maximum diameters of the cooking pan bases :

Burner	Min. Diameter [mm]	Max. Diameter [mm]
Auxiliary Burner	Ø 60 mm	Ø 200 mm
Semi Rapid Burner	Ø 140 mm	Ø 240 mm
Rapid Burner	Ø 220 mm	Ø 280 mm
QC	Ø 220 mm	Ø 320 mm

•The outer surface of the flame is hotter than the inner part. The tips of the flames must touch the bottom of the pan. Flames extending outside the pan cause unnecessary gas consumption.

•Gas burners, unlike the electrical hot plates, do not need flat bottomed pans. Flames touching the base of the pan conduct the heat completely.

•Although there is no need for special pans for gas burners, pans made of thinner material conduct the heat faster than those in thicker material.

•Some parts of the food may be heated while others remain cold due to the uneven distribution of heat under the pan. Therefore, continuous stirring of the food being cooked is necessary in the case of thin-bottomed pans. Heat is more effectively and evenly distributed with thick-based pans.

•Use of very small pans is not recommended. Wider, low-sided pans are more suitable for more effective and quicker cooking than small, deep pans.

•You cannot shorten cooking time by using a small pan over a large burner. You will only waste gas in this way. However, a pan with a lid will save energy.

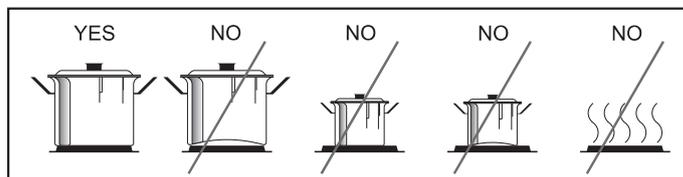


Figure 11

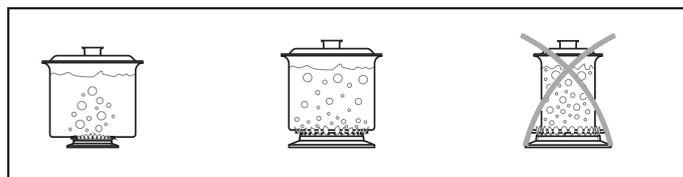


Figure 12

This is especially important for pans used for roasting or pressurized cooking at high temperature.

Do not leave burners unattended without a pan or with an empty pan on top.

Check the suitability of cooking pans with respect to the following criteria;

They should be heavy.

They should completely cover the burner surface; they may be a little bigger but no smaller.

Base surfaces should be completely flat and fit well on the cooking surface.

•For the best use of the electric hotplates and to minimize energy consumption, only pans with smooth flat bases should be used. The size of the pan should be as close as possible to the diameter of the hotplate, and never smaller. The base of the pan should be dry and spillage should be avoided. Empty pans must not be left on the plates, and the plates should not be left switched on without a pan.

### 3.2. USE OF COOKTOP ELECTRICAL PLATES

Turn the knob to the position for the required temperature of the hot plate. The indicator light of the hot plate will come on and the hot plate will start to heat.

When cooking is completed, turn the knob to the "O" position. Do not leave the hot plate turned on without a pan on it. The diameter and the base of the pan you use is critical. The minimum diameter of the pan base is 14 cm and the base should be flat.

Leave the hot plate to heat up for 5 minutes before placing a pan on it the first time you use it. This will allow the heat resistant coating of the plate to harden due to burning.

Use a wet cloth and detergent for cleaning the hot plates. Do not remove food residues from the hot plates with a knife or any other hard, sharp object.

Turn on the hot plate for a few moments to dry it after cleaning. However, it must never be left on for more than a few moments without a pan on top.

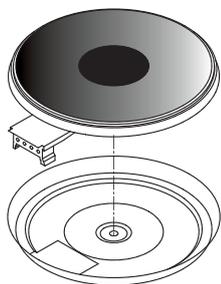


Figure 9

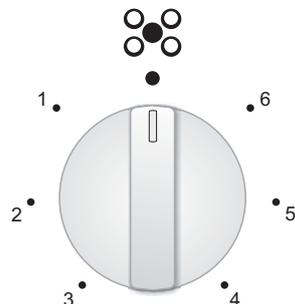


Figure 10

Position	Power (Watt)	Power (Watt)	Power (Watt)	Explanation
0	0	0	0	Off
1	100 W	135 W	175 W	Heating
2	180 W	220 W	220 W	Cooking at low temperature
3	250 W	300 W	300 W	Cooking at low temperature
4	500 W	850 W	850 W	Cooking, Roasting, Boiling
5	750 W	1150 W	1150 W	Cooking, Roasting, Boiling
6	1000 W	1500 W	2000 W	Cooking, Roasting, Boiling

#### Suitability of Cooking Pans

Keep in mind that larger pans have larger heating surfaces.

This will help them to cook the food faster than pans with smaller heating surfaces.

Always use pan sizes proportionate to the amount of the food to be cooked. In order to prevent splashing, do not use very small pans, especially for foods with excess liquid. If you use excessively large pans for quick cooked foods, sausages and liquids will stick and residues will remain attached to the pan after being emptied.

Closed pans and baking trays or moulds are suggested for cooking sweets. Splashed sugar and juices from an open pan may stick to the cooker surface and will be difficult to remove.

### 4. USE OF THE OVEN

#### 4.1. GRILLING

•Grilling gives food a rich brown colour quickly. Depending on the quantity of the food, you can switch the grill on to different positions. Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

•Meat and fish that is going to be grilled should first be lightly doused with oil.

•Place a fat collecting tray beneath during grilling. Put some water into the tray to prevent unpleasant smells and to prevent the fat catching fire.

•Grilling is usually preferred for cooking pieces of meat, for example steaks, which are not too thick, different sized meat parts, cleaved hunted birds, fish, some vegetables (e.g. courgettes, aubergines, tomatoes, etc.) together with meat and fish products on spits.

Oil the fish lightly before putting it directly under the grill.

Add salt on meat after cooking, salt fish into the cleavage before cooking.

•The distance from the grill will depend on the thickness of the meat or fish. If the distance is correctly judged, the outer parts will not be burnt and the inside will not remain raw.

•Prevent unpleasant odours and smoke caused by dripping fats and sauces by pouring 1-2 glass of water into the fat-collecting tray.

•You can also use the grill for toasting, toasted bread or sandwiches, for example, and also to cook certain fruits (bananas, grapefruit or pineapple slices, apples etc.). However, fruit must not come into contact with the heating elements.



When grill function is selected, the oven temperature must be adjusted up to 200°C (max), in case there is an installed thermostat on your product.



Never cover oven inner walls or the bottom with aluminium foil. Accumulated heat can damage the oven enamel and your meal.



While the oven functions are running, top lid of the cooktop must be open position.



Oven door must be closed in grill position.

## 4.2. ELECTRIC OVEN

Position	Oven Function
F	Function
°C	Temperature
⌚	Cooking time
○	Not in function
⚡	Turn spit and grill heater
💡	Lamp
⚡	Grill heater (Electric or gas)
⚡	Lower gas burner
⚡	Lower and upper heating element
⚡	Upper heating element
⚡	Lower heating element
⚡	Lower and upper heating element
👤	Manual

## 4.3. ELECTRIC OVEN SUGGESTIONS FOR COOKING

### Traditional Cooking

Heat is generated from the upper and lower heaters. Generally, the middle shelf position is preferable for cooking. However, if the top or bottom surface of the food must be cooked more, place it on the upper or lower shelf.

## 4.4. COOKING CAKES

•Unless otherwise suggested, preheat the oven for at least 10 minutes before use. Do not open the oven door when cooking cakes otherwise they will not rise (cakes or dishes with yeast and soufflés). The blast of cold air which will enter the oven will prevent rising. You can check whether cakes are properly cooked by inserting a rod into the dough. If the rod comes out dry when you pull it out, it means that the cake is properly cooked. Do not check in this way until at least three quarters of the cooking time has elapsed.

### Please keep in mind the following tips

- If the surface of the food is cooked well but it is still raw or partly raw inside, it must be cooked longer at a lower temperature.
- On the other hand, if the surface of the food is too dry, it should be cooked at a higher temperature for a shorter time.

## 4.5. COOKING MEATS

- The minimum quantity of meat to be cooked in the oven is 1 kg. Otherwise, the meat will be too dry.
- If you require well done meat, use less fat. If meat has a little fat, there is no need to use oil. If one side of the meat is fatty, place this side up. The melted fat will sufficiently grease the part below. Red meats should be taken out of the fridge at least 1 hour before the cooking.
- Otherwise the meat may become tough due to the temperature difference. Do not use salt before cooking, especially when grilling meat. Salt will draw the blood and juices out of the meat which will consequently prevent the roasting of the upper surface of the meat.
- Add salt to roast meat only after half of the cooking time has elapsed.
- Place the meat to be roasted in a wide, shallow pan.
- Deep sided containers / pans act as a shield against the heat. Meat can be placed in the oven in a heat resistant pan or directly onto the grill. Insert a fat / gravy collecting tray beneath the grill. Sauces must be added at the beginning if the food is cooked for a short time, while it would be better to add sauces in the last half hour if the food is cooked for a longer time.

## 4.6. COOKING FISH

Small fish can be cooked at the maximum temperature from start to finish. Medium sized fish must be cooked at the maximum temperature at the beginning and then the temperature must be slowly reduced. Larger fish must be cooked at lower temperatures from start to finish. Check the cut at the bottom of fish to understand whether it is cooked properly. In order to understand whether the fish properly grilled or not, check the cleavage at the bottom of the fish. The colour (for grilled fish) should be an even matt white. This is not the case for salmon and trout.

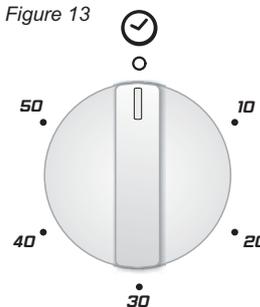
## 4.7. COOKING TURN SPIT

- The cooker is equipped with a metal turnspit, two forks and a hook used to support the spit.
- Instruction for use:
  - Remove all accessories from the oven;
  - put the deep pan on the bottom of the oven or on the lowest bench;
  - stick the turnspit through the meat, centered between the two forks;
  - Fix the turnspit into the drive hole located in the left side wall, then hang the support hook in the drive located at the right side of the oven cavity and around the edge of the turnspit.
- Preheating is not necessary with the turnspit.
- Cooking Time Recommended in turnspit Position.

Type of food	Cooking time (min)	
	Gas Oven	Electric oven
Beef (1kg)	25/35	20/30
Lamb, sheep (1kg)	35/45	30/40
Veal, Poultry (1kg)	65/75	60/70

## 4.8. USING THE MINUTE TIMER

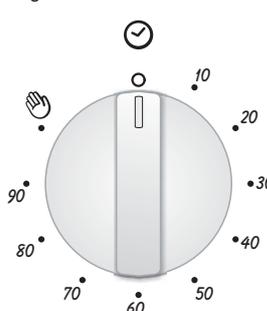
Figure 13



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

## 4.9. USING THE END OF COOKING TIMER

Figure 14



This control enables to set the desired cooking time (max. 90 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

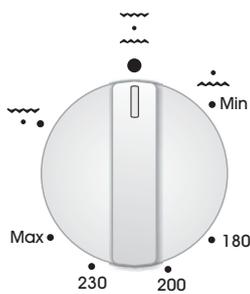
The timer will count down from the set time return to the "O" position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the 🖱️ position.

To set the oven ensure the timer is not on the "O" position.

## 4.10. GAS OVEN

Figure 15



The oven temperature and heater can be selected by turning the oven adjustment knob to the desired temperature level.

The oven thermostat range is: 140-250°C.

Some cookers have flame safety device on burners. If the flame goes out, the gas supply is automatically cut off.

## 4.11. COOKING TABLES

### Traditional Cooking Methods; Weights (gr)

#### TYPE OF THE FOOD Traditional Cooking Method

Weight (Gr)	TYPE OF THE FOOD	Traditional Cooking Method		Cooking times (Minutes)	NOTES
		Shelf Position	Temperature (°C)		
	<b>CAKES AND DESSERTS</b>				
	Dough with stirred egg	2	180	45 - 60	
	Dough	1	180	20 - 35	
	Small Cakes	2	180	20 - 30	
	Cheese Cake	1	175	60 - 80	
	Apple Pie	1	180	40 - 60	
	Strudel	2	175	60 - 80	
	Jam tart	2	180	45 - 60	
	Small cakes	2	180	15 - 25	
	Biscuits	2	180	10 - 20	
	Cream cakes	2	100	90 - 120	
	<b>BREAD AND PIZZA</b>				
1000	White Bread	1	200	45 ~ 60	Inside the closed oven on dishes 8 pieces
500	Rye Bread	1	200	30 ~ 45	on a tray
500	Sandwich	2	200	20 ~ 35	Under the grill
	<b>PASTRY</b>				
	Macaroni	2	200	40 ~ 50	
	With vegetable	2	200	45 ~ 60	
	Small pastries	2	200	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	45 ~ 60	
	<b>MEATS</b>				
1000	Roast beef	2	200	50 ~ 70	Cook on grill
1000	Roast veal	2	200	90 ~ 120	Cook on grill
1500	British style roast beef	2	200	50 ~ 70	Cook on grill
1200	Lamb	2	200	110 ~ 130	Leg
1000	Chicken	2	200	60 ~ 80	Full size
4000	Turkey	2	200	210 ~ 240	Full size
1500	Duck	2	175	120 ~ 150	Full size
3000	Goose	2	175	150 ~ 200	Full size
1200	Rabbit	2	200	60 ~ 80	In parts
	<b>FISH</b>				
1000	Whole fish	2	200	40 ~ 60	2 Fishes
800	Fillet	2	200	30 ~ 40	4 Fillets

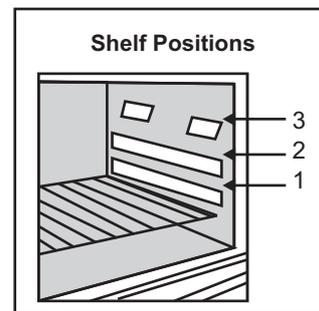


Figure 16

#### NOTE :

- 1) Cooking times do not include pre heating. Preheating the oven for about 10 minutes is advisable especially for cakes, pizzas and breads.
- 2) Indicates tray positions for cooking several dishes simultaneously.
- 3) All cooking operations must be carried out with oven door closed.

FOOD TYPES	QUANTITY		COOKING ON GRILL		COOKING TIMES (Minutes)	
	N. OF PARTS	WEIGHT	SHELF POSITION	TEMPERATURE (°C)	UPPER SECTION	LOWER SECTION
Beefsteak	4	800	3	max	10	8
Grilled outlet	4	600	3	max	12	8
Sausage	8	500	3	max	10	6
Chicken parts	6	800	3	max	30	20
Mixed grill	4	700	3	max	12	10
Milky desserts	4	400	3	max	13	10
Tomato slices	8	500	3	max	12	--
Fish fillets	4	400	3	max	8	6
Scallops	6	---	3	max	12	--
Toast	4	---	3	max	8	--
Bread slices	4	---	3	max	2-3	1

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

Before all cleaning and maintenance :

- Disconnect mains voltage.
  - Shut off the gas valve for your own safety. If the oven is adjusted to natural gas, shut off the natural gas valve.
  - If the oven is hot, wait till it has cooled down.
  - Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the glass oven door.
  - Clean enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the appearance of the cooker.
- It is very important to clean the oven each time it is used.
- Use detergents and abrasive metal pads for the stainless steel grills.
  - The glass surfaces such as the top, the oven door and the warming compartment door must be cleaned when they are cold.
  - Damage caused by failure to respect this rule is not covered by the guarantee.
  - You can clean burners and burner caps with hot water and detergent. Also the gas channels of the burners can be cleaned by a brush. Make sure that burners are dry before replacing them in their seats. Check correct positioning of the burner, especially for cakes, pizzas and breads.
  - Periodically clean the ignition electrodes of automatic ignition ovens. This will prevent ignition problems. Check frequently that the gas channels of burners are not blocked by food residues, etc.
  - Wipe the top lid with a dry cloth in order to prevent harmful effects of water, oil and steam generated by the cooked food.
  - Do not use abrasive products, metal cleaning pads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that can permanently damage the catalytic lining.
  - It is a good idea to use deep roasting trays for fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.

### Cleaning of Oven Door

For thorough cleaning of the oven door, it is advisable to remove the same, as shown in below.

Open the door completely, turn the two feet on the hinge arms 180°. Close the door partly by a 30°. Remove the door by slightly lifting it at this position.

For replacing the door, follow the steps above in the reverse order.

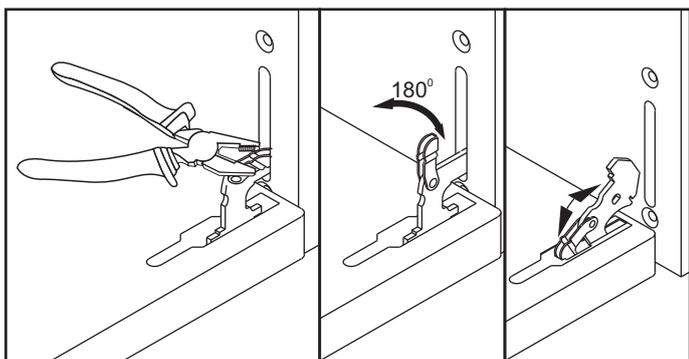


Figure 16

### To Replace the inside light

- Switch off the mains power supply and unscrew bulb.
- Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures.

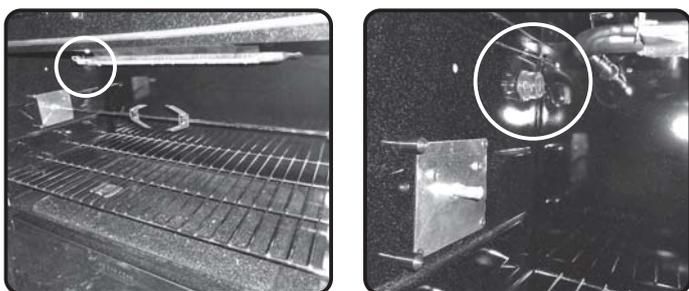


Figure 17

## 6. SERVICE CENTRE & TROUBLESHOOTING

•If the oven is not working, before calling the service centre we recommended that :

- You should check that the oven is properly plugged into the power supply.

### Gas input is abnormal

- Check the following:
  - Are the holes of the burner clogged?
  - Is the pressure regulator working properly?
  - If you are using a pipe, is there any gas in the pipe? Is the valve open?
  - If you detect something abnormal with the gas valves, contact a qualified electrician or an authorised service centre for assistance.

### There is a smell of gas where the appliance is placed

- Please check the following:
    - Has a gas valve been left open?
    - Is the gas pipe in the correct position and in good condition?
- If you suspect a gas leak, do not use a flame to check

### The oven does not heat up

Are the oven control knobs at the correct position ?

### The cooking time is too long

Has the correct temperature been selected ?

### Smoke comes from the oven

It is advisable to clean the oven after each use. If fat which splashes during the cooking of meat is not cleaned, it will cause an unpleasant smell and smoke the next time you use the oven. (See the Cleaning and Maintenance chapter)

### The oven light does not come on

- The light might be faulty. To change the bulb, please see the relative page.
- If you have checked the above and the oven still does not work properly, contact the nearest authorized service for assistance
- Model and Production Number (PNC or ENR).

## 7. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and

recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

## 8. GAS TYPE

BURNER 	INJ. DIAMETER (1/100)mm		POWER (kw) 
	LIQUID GAS G30/G31 25-30 mbar	NATURAL GAS G20 / 20 mbar	
AUX	50	83	1.0
SR	65	100	1.7
R	85	120	2.7
QC	100	145	4.0
OVEN	93	145	3.8
GRILL	71	110	2.4

## 5. التنظيف والصيانة

قبل كل عمليات التنظيف والصيانة:

\* لا يجب أن يقوم الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة دون وجود رقيب

\* افصل توصيلات الكهرباء.

\* أغلق صمام الغاز لسلامتك الشخصية. وإذا كان مقرراً أن يتم تعديل الفرن لاستخدام الغاز الطبيعي، فأغلق صمام الغاز الطبيعي.

\* إذا كان الفرن ساخناً، انتظر إلى حين أن يبرد.

\* لا تستخدم مطلقاً البخار أو رش الضغط المرتفع من أجل تنظيف الجهاز.

\* لا تستخدم مطلقاً المنظفات بعملية الكشط، أو الصوف السلكي أو أدوات حادة من أجل تنظيف باب الفرن الزجاجي.

\* نظف الأسطح المينا بماء دافئ به صابون أو بمنجذ ذي ماركة تجارية مناسبة. وعلى أي حال لا يجب استخدام مواد مسحوقة كاشطة التي قد تعمل على إحداث أضرار بالأسطح وتلف مظهر جهاز الطهي.

\* من الهام جداً أن يتم تنظيف الفرن كل مرة يتم استخدام الفرن فيها.

\* استخدم المنظفات ووسادات معدنية كاشطة للشواريات الصلب غير القابل للصدأ.

\* يتعين تنظيف الأسطح الزجاجية، مثل المسطح، وباب الفرن، وباب مقصورة التدفئة عندما تبرد.

\* التلف الذي حدث بسبب الإخفاق في احترام هذه القاعدة غير مشمول أو مغطى في الضمان.

\* يمكنك تنظيف المواقف وأغطية الموقد بماء ساخن ومادة منظفة. وكذلك يمكن تنظيف قنوات الغاز في المواقف باستخدام فرشاة. وتأكد من أن المواقف تكون جافة قبل استبدالها في مقاعها. وافحص المواضع الصحيحة للموقد.

\* نظف بصورة دورية الكترودات الإشعاع في أفران الإشعاع الأوتوماتيكي. فهذا يعمل على منع مشكلات الإشعاع. افحص بصورة متكررة لتتأكد من أن قنوات غاز المواقف لا تكن مسدودة بسبب رواسب الطعام ... الخ.

\* امسح غطاء المسطح بقطعة قماش جافة من أجل منع الآثار الضارة للماء، والزيت والبخار المتولد من الطعام المطهي.

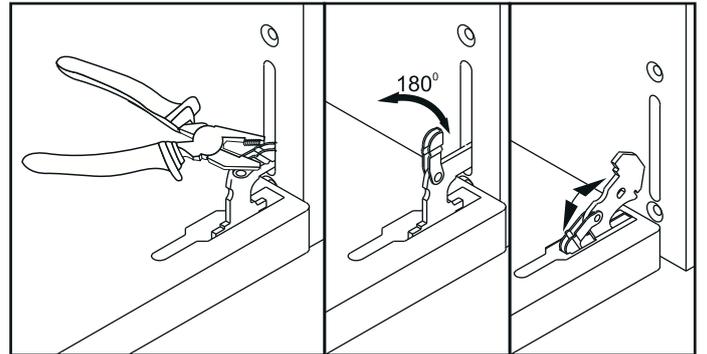
\* لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة، أو وسادات التنظيف المعدنية، أو الأجسام الحادة، أو القماش الخشن، أو المنتجات الكيميائية والمنظفات التي يمكن أن تحدث بشكل دائم ضرر في البطانة المحفزة

\* هناك فكرة جيدة مفادها أن يتم استخدام صواني التحمير العميقة للأطعمة المحتوية على الدهون مثل مفاصل اللحم ... الخ ووضع صينية تحت الشواية لتجميع فائض الدهن.

**تنظيف باب الفرن**

من أجل التنظيف الخشن لباب الفرن، من المستحب نزعها كما هو كميّن أدناه. افتح الباب بالكامل، وأدر القدمين على أذرع المفصلة 180 درجة. وأغلق الباب جزئياً بدرجة 30. انزع الباب برفعه بصورة طفيفة عند هذا الموضع. من أجل إعادة الباب، اتبع الخطوات المذكورة بعاليه بالترتيب العكسي لها.

صورة

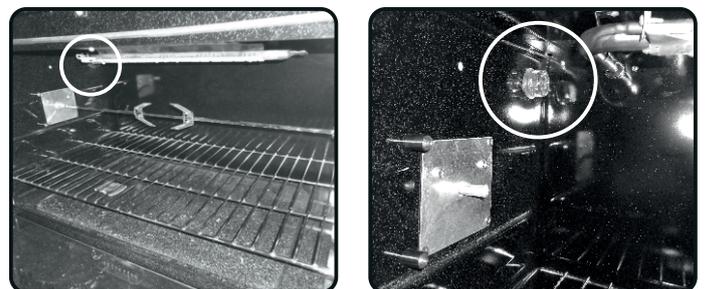


الشكل 16

من أجل استبدال النور الداخلي

\* أغلق مصدر إمداد الطاقة الكهربائية وفك اللبنة.

استبدل بلمبة مماثلة التي يمكنها مقاومة درجات الحرارة العالية جداً.



الشكل 17

## 6. مركز الخدمة وكشف الأعطال وإصلاحها

\* إذا كان الفرن لا يعمل، قبل الاتصال على مركز الخدمة، نوصي بأن:

\* يجب عليك القيام بالتأكد من أن الفرن يكون موصولاً بشكل مناسب بمصدر إمداد الطاقة الكهربائية.

**دخول الغاز غير عادي**

\* افحص ما يلي:

\* هل فتحات الموقد مسدودة؟

\* هل منظم الضغط يعمل بصورة مناسبة؟

\* إذا كنت تستخدم ماسورة، هل هناك أي غاز في الماسورة؟ وهل الصمام مفتوح؟

\* إذا كنت تكتشف شيئاً ما غير عادي في صمامات الغاز، اتصل على كهربائي مؤهل أو مركز خدمة معتمد لطلب المساعدة.

**هناك رائحة غاز حيثما يوجد الموقد**

\* رجاء فحص ما يلي:

\* هل ترك صمام الغاز مفتوحاً؟

\* هل ماسورة الغاز في الوضع الصحيح وفي حالة جيدة؟

\* إذا كان تسرب غاز، فلا تستخدم شعلة للتأكد من مدى صحة ذلك.

**لا تزداد حرارة تسخين الفرن**

\* هل مقابض تحكم الفرن في الوضع الصحيح؟

**وقت الطهي طويل جداً**

\* هل تم انتقاء درجة الحرارة الصحيحة؟

**يصدر دخان من الفرن**

يفضل تنظيف الفرن بعد كل مرة من الاستخدام. إذا لم يكن بالإمكان تنظيف الدهن المنتشر في خلال عملية الطهي، فسيستبب ذلك في إحداث رائحة غير مرغوبة ودخان في المرة التالية التي يتم فيها استخدام الفرن. (أنظر فصل التنظيف والصيانة).

**لا يصدر ضوء من الفرن**

\* قد يكون هناك ثمة عيب في الضوء. ومن أجل تغيير الملمبة، رجاء الرجوع إلى الصفحة المعنية بذلك.

\* إذا كنت قد قمت بفحص ما ذكر بعاليه، وما زال الفرن لا يعمل بصورة مناسبة، اتصل على أقرب مركز خدمة لطلب المساعدة.

\* رقم الموديل والإنتاج (PNC أو ENT).

## 7. حماية البيئة

تم وضع العلامات على هذا الجهاز وفقاً للتوجيهات الأوروبية 2012/19/EU بشأن نفايات الأجهزة

الكهربائية والإلكترونية

(WEEE). تحتوي نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية على كلاً من المواد الملوثة (والتي قد تتسبب في

عواقب سلبية على البيئة) و

مواد أساسية (والتي يمكن إعادة استخدامها). من المهم خضوع نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية

لمعالجات خاصة وذلك



إزالة والتخلص من جميع الملوثات على النحو المناسب، واستعادة وإعادة تدوير جميع المواد.

يمكن للأفراد لعب دور هام في ضمان عدم تشكيل نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية لمشكلة بيئية؛ فمن الضروري

إتباع بعض القواعد الأساسية:

- لا يجوز معالجة نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية كنفائات منزلية.

- يجب تسليم نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية لنقاط الجمع ذات الصلة والتي تديرها البلدية أو من خلال الشركات المسجلة في

العديد من الدول، وبالنسبة لنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية الكبيرة، قد يتاح الجمع من المنزل.

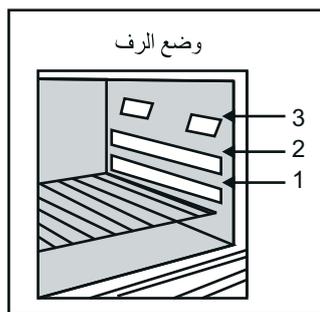
عند شرائك لأجهزة جديدة، يمكن إعادة القيمة إلى تاجر التجزئة الذي عليه جمعها مجاناً

على أساس واحدة إلى واحدة، طالما أن الأجهزة من النوع المناسب ولها نفس الوظائف مثل الأجهزة الجديدة التي تم توريدها.

## 8 - نوع الغاز

الموقد	قطر (1/100) مم. INJ.		الطاقة (كيلو وات)
	غاز سائل	غاز طبيعي	
AUX	31-30-25 جي/مليار	20/20 جي/مليار	1.0
SR	65	100	1.7
R	85	120	2.7
QC	100	145	4.0
الفرن	93	145	3.8
الشواية	71	110	2.4

طرق الطهي التقليدية وبدوران الهواء الساخن؛ الأوزان (جرام)  
نوع طريقة طهي الطعام التقليدية



الشكل 16

ملاحظات	أوقات الطهي (دقائق)	طريقة الطهي التقليدية		نوع الطعام	الوزن (جرام)
		درجة الحرارة (منوية)	وضع الرف		
	60 - 45	180	2	<b>الكعك والحلوى</b> العجين مع بيض مخفوق	
	35 - 20	180	1	العجين	
	30 - 20	180	2	كعك صغير	
	80 - 60	175	1	كيك بالجين	
	60 - 40	180	1	فطيرة بالتفاح	
	80 - 60	175	2	شرودل	
	60 - 45	180	2	فطيرة فواكه بالمرابي	
	25 - 15	180	2	كعك صغير	
	20 - 10	180	2	بسكوت	
	120 - 90	100	2	كعك بالكريمة	
	60 - 45	200	1	<b>الخبز والبيتزا</b> خبز أبيض	1000
داخل الفرن المغلق على الأطاق 8 قطع على صينية تحت الشواية	175	1		خبز معمول من دقيق الجاودار أو الشاودار	500
45 - 30		200	2	ساندويتش	500
	50 - 40	200	2	<b>المعجنات</b> المعكرونة	
	60 - 45	200	2	مع الخضروات	
	45 - 35	200	2	معجنات صغيرة	
	60 - 45	200	2	Lasagne	
	70 - 50	200	2	<b>اللحوم</b> بقرى محمر	1000
طهي على الشواية	120 - 90	200	2	لحم عجل محمر	1000
طهي على الشواية	120 - 50	220	2	لحم عجل أسلوب بريطاني	1500
طهي على الشواية				بريطاني	
ساق	130 - 110	200	2	لحم ضأن	1200
حجم كامل	80 - 60	200	2	دجاج	1000
حجم كامل	240 - 210	200	2	لحم رومي	4000
حجم كامل	240 - 120	175	2	بط	1500
حجم كامل	200 - 150	175	2	إوز	3000
مقطع	80 - 60	200	2	أرنب	1200
	60 - 40	200	2	<b>سمك</b> سمكة كاملة	1000
2 سمكة	40 - 30	200	2	شرائح (فيليه)	800

## ملاحظة:

- لا تتضمن أوقات الطهي التسخين المسبق. ويستحب التسخين المسبق للفرن لمدة 10 دقائق، ولا سيما للكعك، والبيتزا والخبز.
- يبين أوضاع الصينية من أجل طهي عدة أطباق في وقت واحد.
- يتعين تنفيذ جميع عمليات الطهي مع إغلاق باب الفرن.

أوقات الطهي (دقائق)		الطهي على الشواية		الكمية		أنواع الطعام
القسم السفلي	القسم العلوي	درجة الحرارة (منوية)	وضع الرف	الوزن	عدد القطع	
8	10	أقصى	3	800	4	شرائح لحم بقر
8	12	أقصى	3	600	4	ريش مشوية
6	10	أقصى	3	500	8	سجق
20	30	أقصى	3	800	6	قطع دجاج
10	12	أقصى	3	700	4	مشويات مشكلة
10	13	أقصى	3	400	4	حلوى بها لبن
-	12	أقصى	3	500	8	شرائح طماطم
6	8	أقصى	3	400	4	شرائح سمك (فيليه)
-	12	أقصى	3	-	6	سكالوب
-	8	أقصى	3	-	4	توست
1	3 - 2	أقصى	3	-	4	شرائح خبز

يمكن طهي السمك الصغير عند درجة الحرارة القصوى من البداية وحتى النهاية. ويتعين طهي السمك متوسط الحجم عند درجة الحرارة القصوى في البداية ثم يتعين تقليل درجة الحرارة ببطء. ويتعين طهي السمك الأكبر حجماً عند درجة الحرارة الأقل من البداية وحتى النهاية. افحص القطعة في أسفل السمكة لفهم عما إذا كانت مطهية بصورة مناسبة من عدمه. ومن أجل فهم عما إذا كانت السمكة مشوية بصورة مناسبة من عدمه، افحص الشقوق عند أسفل السمكة. ويجب أن يكون اللون (بالنسبة للسمك المشوي) أبيض مطفأ للمعة منتظم. وهذا ليس هو الحال بالنسبة للسمون وسمك السلمون المرقط.

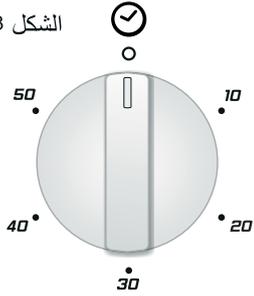
## 7/4 طهي المقلوبة

- \* جهاز الطهي مجهز بقلابة لحم، وشوكتين ومخطف مستخدم من أجل مساندة عمل السيخ.
- \* تعليمات للاستخدام:
- \* أنزع كل الإكسسوارات من الفرن؛
- \* ضع مقلاة عميقة على أسفل الفرن أو على المنضدة السفلية؛
- \* قلب القلاية من خلال اللحم، المتمركز بين الشوكتين؛
- \* ثبت القلاية على فتحة الدوران الواقعة في الجدار السفلي، ثم علق مخطف المساندة في المدار الواقع عند المقدمة العلوية من فجوة الفرن وحول حافة القلاية.
- \* التسخين المسبق لا يكون ضروريا مع القلاية.
- \* وقت الطهي الموصى به في وضع القلاية

وقت الطهي (دقيقة)		نوع الطعام
فرن الغاز	فرن الكهرباء	
25/35	20/30	لحم البقر ( 1 كيلو غرام)
35/45	30/40	لحم الضأن، المواشي ( 1 كيلو غرام )
65/75	60/70	لحم العجل، الدجاج ( 1 كيلو غرام )

## 8/4 استخدام مقياتي الدقيقة

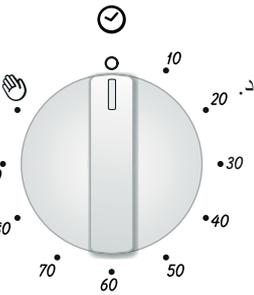
الشكل 13



من أجل ضبط وقت الطهي، أدر القرص دورة واحدة كاملة ثم ضع الفهرس عند الوقت المطلوب. وعند انقضاء الوقت، ستدق الإشارة لتواني قليل.

## 9/4 استخدام مقياتي نهاية الطهي

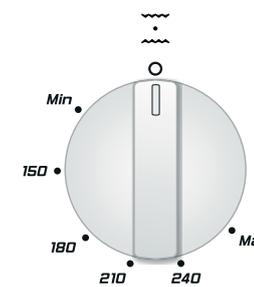
الشكل 14



يمكن هذا التحكم من ضبط وقت الطهي المطلوب (بحد أقصى 90 دقيقة). وسيطفى الفرن أوتوماتيكيا في نهاية الوقت المحدد. سيحسب الميقاتي تنازليا من عودة الوقت إلى الوضع "O" وينطفى أوتوماتيكيا. بالنسبة للوضع العادي للفرن، أضبط الميقاتي على الوضع (O). من أجل ضبط الفرن، تأكد من أن الميقاتي لا يكون في الوضع "O".

## 10/4 فرن الغاز

الشكل 15



يمكن اختيار درجة حرارة الفرن والسخان من خلال إدارة مقبض ضبط الفرن إلى مستوى درجة الحرارة المطلوب.

معدل ترموستات الفرن : 140 - 270 درجة مئوية. لدى بعض أجهزة الطهي نظام سلامة شعلة على المواقف.

وإذا كانت الشعلة تنطفئ فيكون مصدر إمداد الغاز مقلدا.

الشكل 15

## وظيفة الفرن

الوضع	الوظيفة
F	الوظيفة
°C	درجة الحرارة
⊙	وقت الطهي
○	ليس في وضع التشغيل
↔	أدر سخان السيخ والشواية
☉	مصباح
⋯	سخان الشواية (كهرباء أم غاز)
⋯	موقد بغاز أقل
⋯	عنصر التسخين السفلي والعلوي
⋯	عنصر التسخين العلوي
⋯	عنصر التسخين السفلي
☞	الكتيب

## 3/4 اقتراحات للطهي

## الطهي التقليدي

تتولد الحرارة من السخانات العلوية والسفلية. وعلى وجه العموم، وضع الرف الأوسط هو الوضع المفضل للطهي. ومع ذلك، إذا كان من المتعين أن يتم طهي السطح العلوي أو السفلي للطعام أكثر، فضعه على الرف العلوي أو السفلي.

## 4/4 طهي الكعك

\* باستثناء ما إذا كان مقترحا خلافا لذلك، سخن الفرن مسبقا لمدة لا تقل عن 10 دقائق قبل الاستخدام. ولا تفتح باب الفرن عند طهي الكعك وإلا فلن يرتفع (الكعك أو الأطباق المزودة بالخميرة والمنفوخات). وتيار الهواء البارد الذي سيدخل إلى الفرن سيعمل على منع عملية الارتفاع. ويمكنك فحص عما إذا كان الكعك مطهيا بصورة مناسبة من خلال إدخال شوكة إلى العجين. وإذا عادت الشوكة جافة عندما تقوم بجذبها، فمعنى ذلك أن الكعك يكون مطهيا بصورة مناسبة. ولا تفحص بهذه الطريقة إلى حين مرور على الأقل ثلاث أرباع الوقت المخصص للطهي.

## رجاء الأخذ في الاعتبار الملاحظات التالية:

- \* إذا كان سطح الطعام مطهيا جيدا ولكنه مازال غير ناضج أو جزء منه غير ناضج في الداخل، فيتعين طهيه لفترة أطول عند درجة حرارة أقل.
- \* من ناحية أخرى، إذا كان سطح الطعام جافا جدا، فيجب طهيه عند درجة حرارة أعلى لفترة زمنية أقصر.

## 5/4 طهي اللحوم

\* الكمية الأدنى للحوم المقرر طهيها في الفرن هي 1 كيلو غرام. وإلا سيكون اللحم جافا جدا. وإذا كنت تطلب لحما جيد الطهي، استخدم دهنا أقل. وإذا كان لدى اللحم دهنا قليلا، فلن تكن هناك ثمة حاجة إلى استخدام الزيت. وإذا كان أحد جوانب اللحم به دهون، ضع هذا الجانب لأعلى. وسيعمل الدهن المنصهر على تشحيم بصورة كافية الجزء الأسفل. ويجب أخذ اللحم الأحمر من التلاجة بفترة زمنية لا تقل عن 1 ساعة قبل الطهي.

\* وإلا قد يصبح اللحم نينا بسبب فرق درجة الحرارة. ولا تستخدم الملح قبل الطهي، ولا سيما عند شواء اللحم. فالمالح يسحب الدم والعصائر من اللحم الذي بدوره بالتالي سيعمل على منع تحمير السطح العلوي من اللحم.

\* أضف الملح من أجل تحميره اللحم فقط بعد مرور فترة نصف ساعة من وقت الطهي.

\* ضع اللحم المقرر تحميره في إناء عميق وضحل.

\* تعمل الأواني / القدور عميقة الجوانب كدرع ضد الحرارة. ويمكن وضع اللحم في الفرن في مقلاة مقاومة للحرارة أو مباشرة على الشواية. وأدخل صينية تجميع الدهون / مرق اللحم خلف الشواية، ويتعين إضافة الحساء في البداية إذا كان الطعام مطها لفترة زمنية قصيرة، في حين أنه سيكون من الأفضل إضافة الشربة في نصف الساعة الأخيرة إذا كان الطعام مقررا أن يتم طهيه لفترة زمنية أطول.

يكون ذلك هاماً بصورة خاصة للقدور المستخدمة في التحمير أو الطهي المصغوط عند درجة حرارة عالية.

لا تترك المواقد غير مرعية بدون مقلاة أو بمقلاة فارغة عليها..

افحص مدى تناسب قدور الطهي طبقاً للمعايير التالية:

يجب أن تكون ثقيلة.

يجب أن تغطي بالكامل سطح الموقد؛ وقد تكون أكبر قليلاً ولكن ليس أصغر.

يجب أن تكون أسطح القاعدة مسطحة بالكامل ومناسبة تماماً على سطح الطهي.

\* من أجل الاستخدام الأفضل للوحات الساخنة الكهربائية، ومن أجل تقليل

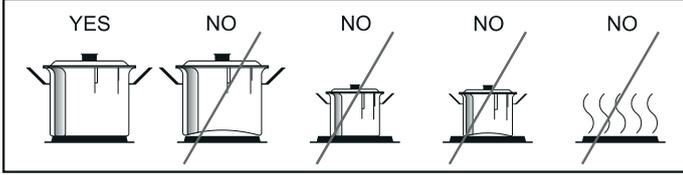
لأدنى حد معدل استهلاك الطاقة، يجب استخدام المقالي فقط ذات قواعد

مسطحة ملساء. ويجب أن يكون حجم المقلاة أقرب ما يمكن من قطر اللوح

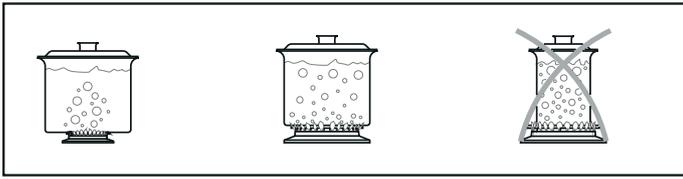
الساخن، ولا يجب أن يكون أصغر مطلقاً. ويجب أن تكون قاعدة المقلاة

جافة ويجب تجنب الانسكاب. ولا يجب ترك المقالي الفارغة على الألواح،

ولا يجب ترك الألواح مفتوحة بدون مقلاة.



الشكل 11



الشكل 12

#### 4. استخدام الفرن

##### 1/4 الشواء

\* يعطي الشواء الطعام لونا بنيا غنيا بسرعة. واعتمادا على كمية الطعام، يمكن فتح الشواية على أوضاع مختلفة. وغالبا كل الطعام يمكن طهيه تحت الشواية باستثناء لفات الصيد النحيل واللحم.

\* اللحم والسمك الذي سيتم شواءه يجب ألا أن يتم تغطيته في الزيت بصورة خفيفة.

\* ضع صينية تجميع الدهون بالخلف أثناء عملية الشواء. وضع بعض الماء في الصينية من أجل منع الروائح غير المرغوب فيها وللمنع حدوث الحريق بسبب النقاط الدهن.

\* عادة ما يفضل الشواء في طهي قطع من اللحم، مثلا شرائح اللحم (ستيك)، التي تتميز بسمك ليس غليظا، وقطع اللحم مختلفة الحجم، والطيور المصيدة المشوقة، والسمك، وبعض الخضروات (مثلا الكوسة، الأروميات، الطماطم... الخ)، بالإضافة إلى منتجات اللحوم والسمك على السيخ.

ضع الزيت بصورة طفيفة على السمك قبل وضعه مباشرة على الشواية. أضف الملح على اللحم بعد الطهي، وضع الملح على السمك في الشقوق قبل الطهي.

\* ستعتمد المسافة من الشواية على سمك قطعة اللحم أو السمك. وإذا تم الحكم على المسافة بصورة صحيحة، فلن تحترق الأجزاء الخارجية ولن يبق الجزء الداخلي خاما.

\* امنع الروائح والأدخنة غير المرغوب فيها التي تحدث بسبب سقوط الدهون والمرق بسكب 1 - 2 كوب من الماء في صينية تجميع الدهون.

\* يمكنك أيضا استخدام الشواية في التحمير، الخبر المحمص أو السندوتشات، مثلا، وكذلك في طهي فواكه معينة (مثلا شرائح الموز، أو الجريبفروت أو الأناناس، والتفاح... الخ). ومع ذلك، يجب أن لا تلامس الفواكه الأجزاء الساخنة.

(درجة مئوية) سيلزيوس 200° عند اختيار وظيفة الشواء، يجب ضبط حرارة الفرن حتى

مثبت على المنتج الخاص بك (ضابط الحرارة) إذا كانها أكثر موستات، (كحد أقصى)



لا تقم مطلقا بتغطية الجدران الداخلية للفرن أو القاع بورق رقيق من الألمنيوم (الفويل). فالحرارة المتراكمة يمكن أن تحدث أضرار بطبقة مينا الفرن ولحمك



عند تشغيل وظائف الفرن، يجب ان يكون ضوء سطح الموقد في وضعية التشغيل .



يجب إغلاق باب الفرن أثناء وضع الشواء



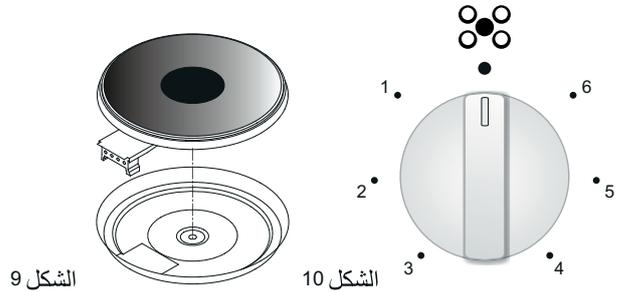
أدر المقبض إلى وضع درجة الحرارة المطلوبة للوح الساخن. وسيضيء نور مؤشر اللوح الساخن وسيبدأ اللوح الساخن في التسخين.

وعند استكمال عملية الطهي، أدر المقبض إلى الوضع "O". ولا تترك اللوح الساخن مفتوحا بدون وضع مقلاة عليه. وقطر قاعدة المقلاة التي تستعملها هام. والقطر الأقصى لقاعدة المقلاة هو 14 سم ويجب أن تكون القاعدة مسطحة.

أترك اللوح الساخن يحمى لمدة 5 دقائق قبل وضع المقلاة عليه في أول مرة تستخدمه. وسيسمح ذلك لغلاف مقاوم الحرارة في اللوح بالتصلب بسبب الاحتراق.

تستخدم قطعة قماش مبللة ومنظف من أجل تنظيف الألواح الساخنة. ولا تنزع رواسب الطعام من الألواح الساخنة باستخدام سكين أو أي جسم صلب حاد آخر.

أدر اللوح الساخن للحظات قليلة لتجفيفه بعد التنظيف. ومع ذلك، لا يتعين مطلقا تركه لأكثر من لحظات قليلة بدون وضع مقلاة على المسطح.



الشكل 9

الشكل 10

الوضع	القدرة ( واط )	التفسير
0	0	إغلاق
1	175 واط	تسخين
2	220 واط	الطهي عند درجة حرارة منخفضة
3	300 واط	الطهي عند درجة حرارة منخفضة
4	850 واط	الطهي، التحمير، الغليان
5	1150 واط	الطهي، التحمير، الغليان
6	2000 واط	الطهي، التحمير، الغليان

#### مدى تناسب مقالي الطهي

يجب أن يؤخذ في الاعتبار أن المقالي الأكبر لديها أسطح تسخين أكبر.

وسيساعد ذلك في طهي الطعام أسرع من المقالي ذات أسطح التسخين الأصغر.

دائما استخدم أحجام مقالي تتناسب مع مقدار الطعام المقرر طهيه. ومن أجل منع الطرطشة، لا تستخدم مقالي صغيرة جدا، ولا سيما للأطعمة ذات السوائل الزائدة. وإذا كنت تستخدم مقالي كبيرة بصورة مبالغ فيها للأطعمة المطهية بسرعة، فسيلتصق السجق والسوائل وستبقى الرواسب ملحقة بالمقلاة بعد تفرغها.

ويقتراح استخدام المقالي وصواني الخبير، أو القوالب لطهي الحلوى. وقد يلتصق السكر والعصائر المنثورة من مقلاة مفتوحة بسطح جهاز الطهي وسيكون من الصعب إزالتها.

مواقد غاز الفرن  
يتعين عدم الاستمرار الضغط على الموقد لأسفل لأكثر من 15 ثانية. وإذا لم يشتعل الموقد بعد 15 ثانية، أعتق الزر وافتح باب المقصورة و / أو انتظر على الأقل 1 دقيقة قبل المحاولة مرة أخرى. وبالنسبة للموديلات الأخرى يتم إشعال الغاز بواسطة مقابض التحكم.

تأكد من أن الغاز يحترق بالفعل بعد هذه الخطوة!  
وإذا لم تكن هناك أي شعلة، فكرر الخطوة.



وبعد الإشعال، قم بضبط الشعلة بالحجم المطلوب.  
الإشعال اليدوي (إذا لم يكن توصيل الكهرباء متوفراً)  
أمسك الشعلة (تقاب أو مستندق الإشعال أو قداحة غاز تعمل يدويا) بالقرب من الموقد.

**تحذير!** انتظر دقيقة واحدة بين عمليتي الإشعال المؤقتة.  
اضغط على وأدر مقبض الموقد الذي تريد إشعاله بقدر رمز الشعلة الكبيرة. وإذا لم يلتقط الموقد النار في أول محاولة، حاول مرة أخرى من خلال الضغط على المقبض فترة أطول قليلاً. وعندما يضاء الموقد، اضبط الشعلة إلى المستوى المطلوب.

إذا لم يشتعل الموقد بعد عدة محاولات، افحص الوضع الصحيح للموقد وغطاءه.  
أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع "O" من أجل إغلاق تدفق الغاز. وإذا توقف الموقد عن الإشعال بصورة عرضية، انتظر على الأقل دقيقة واحدة قبل محاولة إعادة إشعاله مرة أخرى.  
ولدى بعض أجهزة الطهي نظام سلامة الشعلة (أنظر الصورة المذكورة بعاليه، نظام السلامة و). وإذا كانت الشعلة تطفأ، ينقطع إمداد الغاز أوتوماتيكياً.

### الأقطار الأقصى والأدنى لقواعد مقلاة الطهي

الموقد	القطر الأدنى [ملم]	القطر الأقصى [ملم]
موقد كبير	60 Ø ملم	200 Ø ملم
موقد متوسط الحجم	140 Ø ملم	240 Ø ملم
موقد صغير الحجم	220 Ø ملم	280 Ø ملم
QC	220 Ø ملم	320 Ø ملم

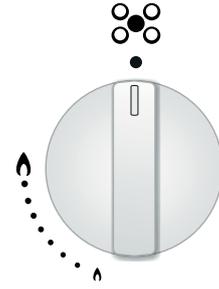
\* يكون السطح الخارجي للشعلة أكثر سخونة من الجزء الداخلي. ويتعين أن تلامس الشعلات قاع المقلاة. والشعلات التي تمتد إلى خارج المقلاة تتسبب في استهلاك غاز غير ضروري.

\* لا تحتاج مواقد الغاز، على عكس اللوحات الساخنة، إلى قدر ذات قاع مسطحة. والشعلات التي تلامس قاعدة المقلاة توصل الحرارة بالكامل.

\* على الرغم من أنه لا توجد ثمة حاجة إلى قدر خاصة لمواقد الغاز، إلا أن القدر المصنوعة من مادة ذات سمك أقل توصل الحرارة أسرع من تلك ذات المادة ذات السمك الأكبر.  
\* بعض أجزاء الطعام قد يتم تسخينها في حين أن البعض يبقى بارداً بسبب التوزيع غير المنتظم للحرارة تحت إناء الطعام. ومن ثم، فإن التسخين المستمر للطعام الذي يتم طهيه يكون ضرورياً في حالة القدر ذات القاع الرقيق. وتكون الحرارة أكثر فعالية وتوزع بصورة منتظمة مع القدر ذات القاعدة السمكية.

\* لا يوصى باستخدام القدر الصغيرة جداً. وتكون القدر الأكثر عمقا ومنخفضة الجوانب أكثر مناسبة للطهي الأكثر فعالية والأسرع من القدر الصغيرة العميقة.  
\* لا يمكنك تقصير وقت الطهي باستخدام مقلاة صغيرة على موقد كبير. وستضيع فقط الغاز بهذه الطريقة. ومع ذلك، فالمقلاة ذات الغطاء تعمل على توفير الطاقة.

المقابض التي تتحكم في المواقد موضوعة على لوحة التحكم.



الشكل 7

### ● وضع الإغلاق

عندما يدار المقبض بحيث يشير رمز "النقطة" نحو اللوحة، يكون في وضع الإغلاق ويكون صمام الغاز مغلقاً وستنطفئ الشعلة.

### ● تدفق الغاز الأقصى

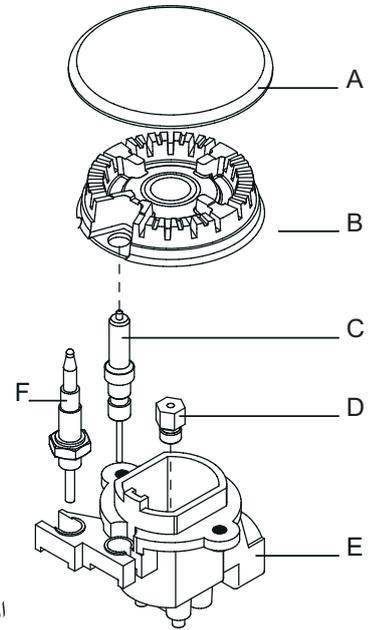
اضغط على مقبض الموقد وأدره جهة اليسار إلى حين أن يتجه رمز "النقطة" نحو رمز الشعلة الأكبر. تكون الشعلة عند حددها الأقصى عند هذا الوضع. وفي هذا الوضع، يكون صمام الغاز مفتوحاً بالكامل.

### ● تدفق الغاز الأدنى

يمكن خفض الشعلة بإدارة المقبض بحيث يتجه رمز "النقطة" نحو رمز الشعلة الصغيرة. وسيكون الصمام مفتوحاً جزئياً وسيكون الموقد عندئذ في الوضع البطيء.

شكل

- أ - غطاء الموقد
- ب - الموقد
- ج - الكترود
- د - الحاقن (نفث)
- هـ - جسم الموقد
- و - جهاز السلامة



الشكل 8

### إشعال المواقد

#### مواقد غاز مسطح الطهي

يتعين إشعال الموقد قبل وضع المقلاة عليه.

بالنسبة للموديلات ذات الإشعال الأوتوماتيكي، يتعين الضغط على زر "الشرارة".

اضغط على المقبض الذي يتحكم في الموقد الذي تريد إشعاله ثم أدره إلى جهة اليسار إلى رمز الشعلة الكبيرة. واضغط على زر الإشعال. وفي الموديلات المزودة بمقابض إشعال، اضغط على وأدر المقبض الذي يتحكم في الموقد الذي تريد إشعاله بقدر رمز النجمة؛ وسيتم أوتوماتيكياً تنشيط الكترود. وسيتم تنشيط جميع الكترودات أوتوماتيكياً وسيشتعل الموقد الذي يتم تزويده بالغاز (الذي يتعلق بالمقبض المضغوط عليه).

## 10/2 الشكل العام وتعريف الجهاز

تم تحرير كتيب المستخدم هذا كدليل لموديلات مختلفة. وقد لا توجد بعض الخصائص المذكورة في هذا الكتيب في جهازك.



## فرن الغاز

\* انزع الغطاء الخلفي (الشكل 3).

\* انزع الوصلة المهيئة للحاقن (الشكل 4).

\* انزع الحاقنات باستخدام مفتاح ربط 7 ملم، ثم اربط على الحاقن الصحيح من جدول فئة نوع الغاز (الصفحات الثلاثة الأخيرة في كتيب المستخدم هذا)

حسب نوع الغاز المقرر استخدامه (الشكل 5).

\* اتبع الخطوات المذكورة بعاليه بالترتيب العكسي لها بعد استكمال جميع الحاقن الجديد.

\* (الغاز البتروليالمسال) LPG ملمبالنسبة 5 فجوة موقدالفرن

(الغاز الطبيعي) NG ملمبالنسبة 10 و

صورة: الشكل 3

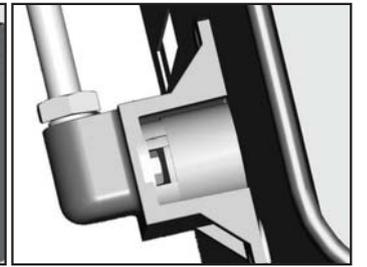
صورة: الشكل 4

صورة: الشكل 5

صورة: الشكل 6



الشكل 3

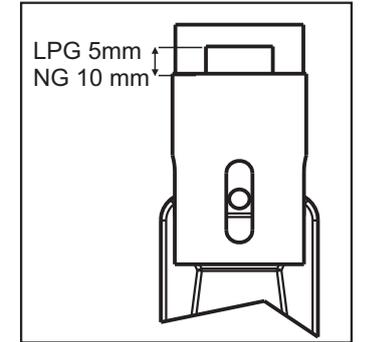


الشكل 4



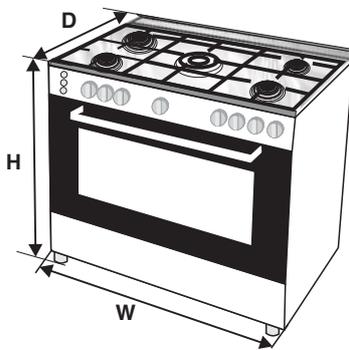
الشكل 5

فتحة الموقد

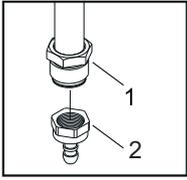


الشكل 6

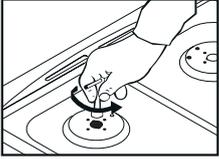
## 9/2 أبعاد الجهاز



90 x 60	
900-920	الارتفاع (ملم) (الغطاء العلوي مغلق)
900	العرض (ملم)
600	العمق (ملم)



بالنسبة لأنواع طناجر الطهي المذكورة أدناه، يجب عمل التعديلات المكتوبة بمعرفة فني مؤهل. اتبع الخطوات المذكورة أدناه لتحويل الجهاز من إعداد المصنع إلى إعداد من نوع غاز مختلف. ويتم تهيئة طناجر الطهي لاستخدام الغاز الطبيعي ونوع الوصلة أسطوانية (1). بالنسبة لوصلة الغاز الطبيعي من نوع الخرطوم، يمكن تثبيت وصلة مهابئة خرطوم (2) بالوصلة المهابئة الأسطوانية مع سداة.



### التعديلات وتغيير الحاقنات

#### تغيير الحاقنات

#### \* انزع المواد

& انزع غطاء الموقد والمواد.

\* انزع الحاقنات باستخدام مفتاح ربط 7 ملم، ثم اربط الحقان الصحيح المختار من جدول فئة نوع الغاز (الصفحات الثلاثة الأخيرة في كتيب المستخدم خذا) حسب الغاز المقرر استخدامه.

\* اتبع الخطوات التالية بالترتيب العكسي بعد استكمال تجميع الحاقن الجديد.

#### التعديل الاحتياطي

التعديل الاحتياطي لطناجر الطهي بدون أجهزة سلامة ومع أجهزة السلامة والإشعال بالزر.

\* أدر مقبض تحكم الموقد لوضع شعلة صغيرة وانزع الموقد.

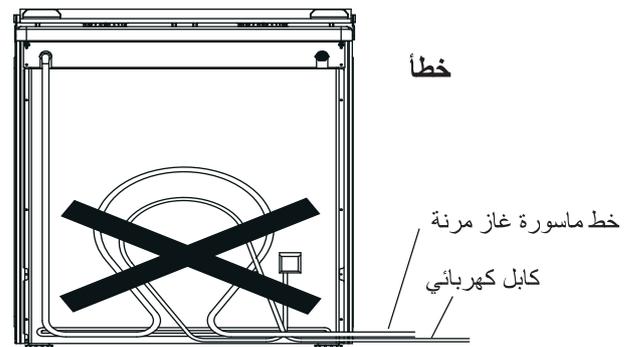
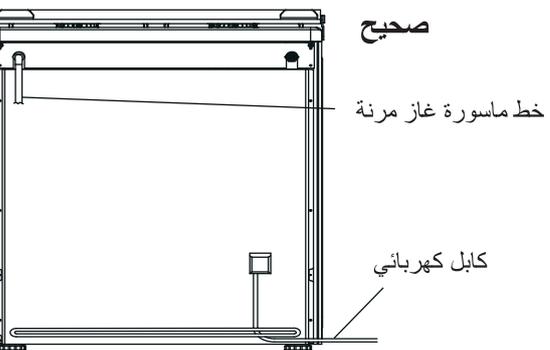
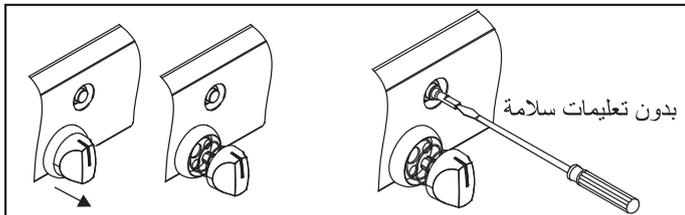
\* إذا كان التحويل من غاز طبيعي إلى غاز بترولي مسيل هو المطلوب، فأدر باتجاه عقارب الساعة مسمار القلاووظ الخاص بالتحويل لصمامات الغاز باستخدام مفك حتى يتم الحصول على حجم شعلة 4/1 المطلوب.

\* افحص التعديل بإدارة مقبض التحكم في الموقد بسرعة من الوضع الأقصى إلى الوضع الأدنى. وإذا لم تخرج الشعلة، فهذا يعني أن الضبط يكون صحيحاً.

\* بالنسبة لأجهزة السلامة، يمكن عمل وضع الشعلة الساكنة بربط جسم الصمام. وإذا كان هناك إشعال على المقبض لمسح طهي إعداد الشعلة الساكنة، فيتعين إزالة غطاء المسطح واللوح.

صورة: بدون أجهزة سلامة  
\* بالنسبة لمسطح طهي إعداد الشعلة الساكنة لصمام الترموستات، يتعين إزالة غطاء المسطح واللوح.

صورة: مسمار قلاووظ التحويل للموقد أجهزة السلامة



افحص جميع التوصيلات لمعرفة عما إذا كان بها تسربات بمادة صابونية بعد استكمال التركيب. ولا تستخدم لها للتأكد من وجود تسربات غاز.



## أنواع توصيلة صندوق الكيابل

1- توصيلة أحادية الطور  
صورة

**ملاحظة:** يمكن أن يعمل القمط الضعيف على سحب التسخين الخطير المحفوف بالمخاطر بعيدا على مستوى تغذية الكيبيل  
صورة



أحادي الطور  
~ 220 – 240 فولت

25 أمبير

3 جي 2.5 ملم  
H05W – F  
H05RR - F

3	L3	N	4
2	L2		5
1	L1	PE	

ل 1 : الطور  
تفريع 1 – 2 و  
تفريع 2 – 3  
إن : محايد  
تفريع 4 – 5  
أرضي PE

يمكن تقديم أجهزة الطهي مع أو بدون كيبيل طاقة كهربائية. ويجب تنفيذ التوصيل الكهربائي بمعرفة مركز الخدمة المعتمد طبقا للتعليمات التالية. يتعين تنفيذ عملية التوصيل الكهربائي حسب المقاييس واللوائح سارية المفعول. وقبل تنفيذ التوصيل الكهربائي، افحص ما يلي:  
\* هل قدرة التوصيلات الكهربائية ومنصهرات السلامة في المبنى كافية للتوافق مع حمل الجهاز؟ (افحص ملصق المعلومات المدرج بالجهاز).  
\* هل أن خط مصدر إمداد الكهرباء لديه توصيلة الكهرباء متوافقة مع المقاييس سارية المفعول؟ ويتعين وجود وصلة أرضية في بيتك. وإذا لم يكن هناك وصلة أرضية مناسبة في بيتك، رجاء التقدم بطلب إلى فني معتمد من أجل التعامل مع هذه المشكلة.  
\* هل أن المقبس أو مفتاح متعدد المسامير هند نقطة يسهل الوصول إليها بعد تركيب الجهاز.

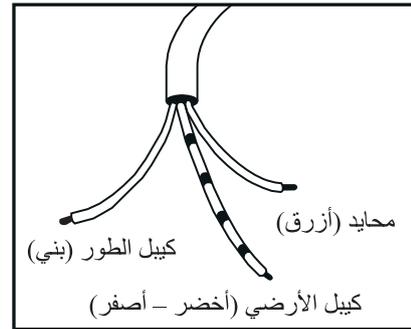
\* يجب توصيل قابس مطابق للمقاييس مع كيبيل مصدر تغذية الكهرباء ويجب إدخال الكيبيل في مقبس آمن.  
\* يتعين استخدام مفتاح متعدد المسامير بين الجهاز وخط الكهرباء إذا كان مطلوب عمل توصيلة كهربائية مباشرة للجهاز. (ويتعين الالتزام بالمقاييس والتوافق مع الحمل)

لا يجب تشويش الكيبيل الأرضي الأخضر – الأصفر بمفتاح ما. ويتعين دائما توصيل كيبيل الطور البني (من الوصلة التي تحمل الرمز الكودي "L" للفرن) بخط الطور لمصدر تغذية التيار الكهربائية.  
\* يتعين وضع خط القدرة الكهربائية بحيث لا يكون معرضا لدرجات الحرارة أعلى من 50 درجة مئوية.

\* عندما يكون من المتعين تغيير كيبيل الطاقة الكهربائية، يتعين استخدام كيبيل مع قطاع عرض مناسب مع القدرة الكهربائية المبينة. ويجب أن يكون الكيبيل الأرضي الأخضر – الأصفر 2 سم أطول من كيبيل الطور والكيبيل المحايد.  
\* افحص سخانات بفتحها لمدة تصل إلى 3 دقائق، بهد استكمال التوصيل.  
\* لن تقبل جهة التصنيع مسؤولة الأضرار التي تنجم عن عدم الالتزام بمقاييس السلامة.

## 5/2 أجهزة الطهي مع كيبيل الطاقة الكهربائية

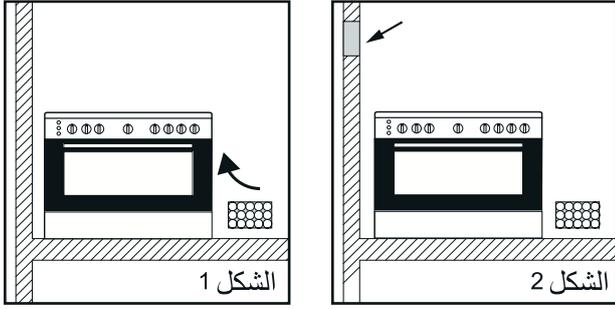
\* التوصيلة مصورة خصيصا تحت اجهادات 220 – 240 فولت بين الأطوار أو بين الأطوار والمحايد.  
\* وصل 10 / 16 أمبير بمقبس.



\* يتعين تنفيذ الاستبدال النهائي لسلك إمداد الكهرباء على كيبيل كهربائي بواسطة خدمة ما بعد البيع أو بواسطة مهندس معتمد، باستخدام سلك الذي يتعين أن تتماثل خصائصه مع السلك الأصلي.

كيبيل الإمداد	التيار المقدر (ك) (و)	الفلطية المقدر (ك) (و)	الطاقة المقدر للموديل (ك) (و)
0.75 x 3 2ملم	0.01 أ	– 220 ف 240	0.025 ك و
1.5 x 3 2ملم	11.4 أ	– 220 ف 240	2.5 ك و
4 x 3 2ملم	28 أ	– 220 ف 240	6.4 ك و

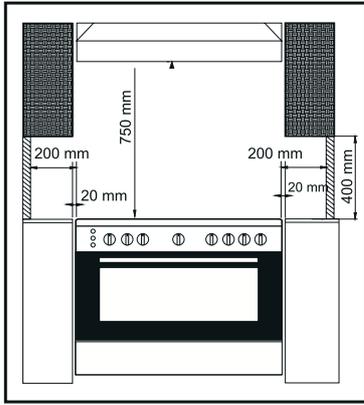
## 2. التركيب



\* إذا كان من غير الممكن تركيب شبكة، يجب تثبيت شفاط كهربائي في جدار أو نافذة مفتوحة من الأبواب (الشكل 2)  
\* يجب أن تكون مراوح الشفط بقدرة على استبدال هواء المطبخ 3 – 5 مرات كل ساعة.

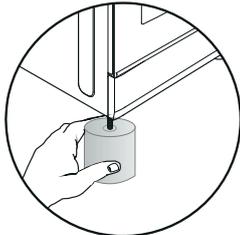
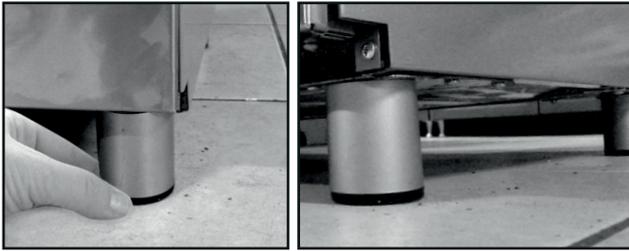
\* يجب إنشاء هذه الشبكة (الشبكات) بحيث لا يمكن إغلاقها من أي جانب ويفضل وضعها على مقربة من الأرض. ولا يجب وضع الشبكة (الشبكات) عبر قنوات التي من خلالها تمر غازات الاحتراق والأبخرة التي يتم شفطها.

### 2/2 تحديد الأوضاع



هذا الجهاز هو "فئة 2.1". تم تصميم الجهاز بافتراض أن أسطح العمل المجاورة لن تكون أعلى من سطح الطهي.

### 3/2 ضبط القدم



لدى جهازك أقدام قابلة للضبط عند الأركان السفلية من الشاسيه الخاص به.  
\* سوف يكون أقصى ارتفاع لوعاء الطهي سوف يكون 920 ملليمتر من خلال تثبيت القدم القابلة للتعديل والضبط.

\* يمكن ضبط الأقدام بصورة فردية بالاستعانة بمفتاح ربط لضمان أن الفرن يكون متوازنا ومستويا بصورة محكمة، بحيث تكون أي سوائل في القدور في الوضع الأفقي.

يجب أن يتم التركيب بواسطة الأشخاص المؤهلين. ولا تتحمل جهة التصنيع أي التزام تجاه تنفيذ ذلك. وإذا كانت مساعدة جهة التصنيع مطلوبة من أجل تقويم العيوب التي تنشأ من التركيب غير الصحيح، فهذه المساعدة تكون غير مشمولة في الضمان.

ومن المتعين إتباع تعليمات التركيب للموظفين المؤهلين مهنيا. وقد يتسبب التركيب غير الصحيح في إحداث ضرر أو إصابة للأشخاص، أو الحيوانات أو المتعلقات. ولا يمكن لجهة التصنيع تحمل أي مسؤولية عن مثل هذا الضرر أو هذه الإصابة.

**تحذير!** يجب أخذ الحيطة والحذر بخصوص المكان الذي سيتم فيه وضع الجهاز! ومن الممكن فقط تركيبه في غرفة تتم تهويتها بصفة مستمرة.

ويجب فصل التوصيلات الكهربائية دائما قبل أي عملية إصلاح أو تركيب أو تعديل.

\* قبل وضع جهازك، افحص خصائص إمداد الطاقة الكهربائية وتأكد من أن جهازك يكون منظما تبعاً لذلك.

\* لا يجب توصيل هذا الجهاز بنظام شفط لأي معدة تدار بوقود آخر.

\* لا يتعين تركيب الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاشتعال (مثلا الأثاث، الستائر ... الخ).

\* إذا تم وضع الفرن على قاعدة يجب إتخاذ الإجراءات اللازمة لمنع إنزلاقه من عليها.

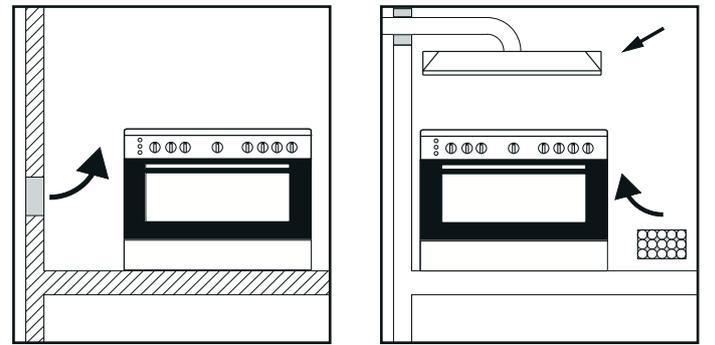
\* تحذير: لا يجب تزويد الجهاز بالطاقة عن طريق جهاز تشغيل خارجي كضابط الوقت "تايمر" أو توصيله بدائرة كهربائية يتم تشغيلها وإيقافها باستمرار من قبل هيئة عامة.



### 1/2 البيئة التي يجب أن يوضع فيها الجهاز

\* يتعين أن تكون هناك تهوية طبيعية كافية في الغرفة لاحتراق الغاز للجهاز من أجل العمل بصورة صحيحة.

\* يجب أن يدخل تدفق الهواء من خلال فتحات تهوية ذات مصبغات في الجدران الخارجية.



\* يتعين أن يكون لمصبغات الهواء مقطع 100 سم 2 من أجل مرور الهواء للجهاز مع جهاز سلامة إشعال. وفيما يتعلق بالأجهزة بدون نظام سلامة الإشعال، يجب أن يكون هذا المقطع العرضي 200 سم 2. (يمكن استخدام شبكات أو مصبغات مفردة أو متعددة).

**انبعاث غازات الاحتراق**

\* يتعين انطلاق غازات الاحتراق من أجهزة الطهي مباشرة من الأبواب أو عن طريق غطاء موصول بمدخنة أو شبكة (الشكل 1).

\* الجهاز ثقيل . لذا توخي الحذر عند تحريكه.  
\* لا تحاول أبداً أن تُطفيء النيران بالماء بل أغلق الجهاز وغطي اللهب بغطاء علي سبيل المثال أو ببطانية الحريق.  
\* تنبيه: خطر الحريق: لا تقوم بتخزين أي مواد علي الأسطح الخاصة بالطبخ  
\* انبعاثات الهواء الساخن هو أمر طبيعي عندما يكون الجهاز في وضع التشغيل، لا تغلق فتحات التهوية الموجودة على الفرن.  
\* قد يحدث بعض الانسكاب على الجهاز، عند وضع الطعام على أو في الجهاز أو عند إزالة الطعام بكمية زائدة من الدهن أو الماء. نظف هذه المواد المترسبة فوراً بعد عملية الطهي، وذلك من أجل إزالة الروائح غير المرغوب فيها أو الحرائق المحتملة.

\* يتم تقليل الشعلة أو إغلاق الموافد قبل نقل القدور.  
\* تحذير ! تنتج الحرارة والرطوبة في المنطقة التي تستخدم فيها الأجهزة التي تحرق محروقات غازية. ويتعين الانتباه بصفة خاصة للتهوية الصحيحة للبيئة: وإذا كانت التهوية الطبيعية غير موجودة أو غير كافية، فيكون من المتعين تركيب مروحة شفط. وإذا كان هناك شك، رجاء التقدم إلى خدمة GIAS لطلب المشورة والمساعدة.

\* عند استخدام أي جهاز كهربائي، يتعين إتباع القواعد الأساسية التالي:  
\* إنها فكرة غير جيدة بصفة عامة أن يتم استخدام وصلات المهائنة والقياسات المتعددة للمقابس المتعددة ووصلة تمديد الكيابل.  
\* لا تجذب كيبل الطاقة الكهربائية لانتزاع القابس من المقبس.  
\* لا تلمس الفرن بأيدي أو قدم مبللة أو رطبة.  
\* إذا كان الكيبل الرئيسي تالفاً، فيتعين استبداله فوراً.  
\* عند استبدال الكيبل، اتبع التعليمات المذكورة أدناه:

\* يجب تنفيذ عملية استبدال الكيبل بمعرفة فنيين مؤهلين. استخدم فقط مركز خدمة معتمد من أجل عمليات الإصلاح وضمان أن قطع الغيار الأصلية هي المستخدمة.

\* عند الضرورة يتم انتزاع كيبل الطاقة الكهربائية واستبدله بأخر من نوع H05RR-F، و H05VVF، و H05V2V2-f. ولدى الكيبل القدرة لتيار كهربائي متردد الذي يطلبه المنتج.

\* افحص ماسورة توصيل الغاز المرنة بصورة دورية.  
\* يتعين حفظ خرطوم مدخل الغاز بعيداً عن الأجزاء الساخنة للفرن ولا يجب القرب من وتلامس الفرن. ويمكنك تحريك وصلة مدخل الغاز إلى جهة اليسار أو اليمين من الفرن. وبعد إجراء مثل هذا التعديل، افحص للتأكد من مدى احتمال وجود تسرب في الغاز بحلول صابوني.

\* بعد توصيل ماسورة الغاز بالوصلة، يجب تثبيتها بإحكام بمشيك. ويتعين الانتباه بصفة خاصة إلى تسرب الغاز: افحص ذلك باستخدام محلول صابوني.

\* لا تترك الجهاز بدون رعاية قبل أن يكون قد تم تبريده.

\* في حالة بيع أو نقل الجهاز، يجب إعطاء هذا الكتيب مع الجهاز من أجل ضمان النقل المناسب للمعلومات عن تركيب / استخدام الجهاز والتحذيرات ذات العلاقة.  
\* جميع الأجزاء سهلة الوصول إليها ساخنة عندما يكون الجهاز في وضع التشغيل، لذا يجب الانتباه إلى عدم ملامسة هذه الأجزاء. وعند توصيل جهاز الطهي بالكهرباء أول مرة قد تصدر عنه أبخرة نفاذة ذات رائحة، وهذا الجهاز غير ضار. لذا ننقترح عليكم تشغيل أجهزة الطهي لمدة ساعتين (2) وهي فارغة. تُستخدم هذه التعليمات فقط في حالة وجود شعار الدولة على الجهاز وإذ لم يتواجد هذا بما الشعار يجب العودة إلى التعليمات الفنية التي تقدم إرشادات هامة خاصة بضبط الجهاز لتناسب مع شروط الاستخدام في تلك البلاد.

### 0/1 الرموز المستخدمة في كتيب المستخدم هذا

من أجل سهولة الفهم، تستخدم الرموز لمذكورة أدناه في كتيب المستخدم هذا

معلومات السلامة 

معلومات لحماية البيئة 

هذا الجهاز مطابق لمواصفات جمعية مهندسي الكهرباء في الاتحاد الأوروبي 

### 2/1 إقرار الالتزام

كافة أجزاء هذا الجهاز التي قد تتصل بالمواد الغذائية ملتزمة بأحكام توجيهات EEC Directive 89/109. كما يلتزم الجهاز بالتوجيهات الأوروبية 2004/108/EC، 2009/142/EC/2006/95 وتعديلاتها اللاحقة.

### 3/1 تلميحات السلامة

\* يتعين استخدام جهاز الطهي فقط للغرض المصمم من أجله: ويتعين استخدامه فقط لغرض طهي الطعام. وأي استخدام آخر، مثلاً كشكل للتسخين، هو استخدام غير مناسب لإنهاء الطهي ومن ثم يمثل خطورة.

\* لا يمكن للجهاز المصنعة تحمل المسؤولية عن أي ضرر يحدث بسبب الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح أو غير المعقول.

\* عند استخدام أي جهاز كهربائي، يتعين إتباع قواعد أساسية قليلة. وإذا تعطل الجهاز أو أظهر خللاً وظيفياً فقم بإغلاقه وفصله عن مصادر الطاقة الكهربائية، ولا تلمسه، واتصل على مركز الخدمة المعتمد.

\* يجب أن يبي الأطفال تحت سن الثامنة بعيداً عن الجهاز إذا لم يكن هناك من يراقبهم بصفة مستمرة.

\* يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين الثامنة وما فوقها وكذلك الأفراد ذو السدرات العلية والجسمانية والحدسية الضعيفة أو الأفراد الذين يعوزهم الخبرة أو المعرفة وذلك إذا تم تفويضهم بالإشراف أو توجيه فيما يخص استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإدراك المخاطر المنطوية على هذا الاستخدام.

\* لا يعتزم استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية الضعيفة، أو لديهم خبرة أو معرفة قليلة، إلا إذا كان هناك شخص مسئول يقوم بالإشراف عليهم أو يصدر لهم تعليمات بخصوص استخدام الجهاز لأغراض سلامتهم.

\* يجب الإشراف على الأطفال من أجل ضمان أنهم لا يلعبون بالجهاز.

\* يصبح الفرن بحكم طبيعته ساخناً جداً، ولا سيما زجاج باب الفرن. لذا يجب عليك عدم السماح للأطفال بالذهاب بالقرب من الفرن عندما يكون ساخناً، ولا سيما تكون الشواية في وضع التشغيل.

\* دائماً استخدم القفازات لإخراج الطعام من الفرن.

\* لا تدخل يدك بين مفصلات الفرن. احفظ الأطفال بعيداً.

\* تأكد من أن جميع المقابض تكون في وضع الإغلاق عندما يكون الجهاز غير مستخدم. ترتفع درجة حرارة الجهاز أثناء الاستخدام لذا يجب توخي الحذر لتفادي لمس أجزاء التسخين داخل الفرن.

\* درج الفرن هو لتخزين الصواني الفارغة أو من أجل الاحتفاظ بالطعام دافئاً.

\* تنبيه: ترتفع درجة حرارة الأجزاء الملموسة من الجهاز أثناء الاستخدام لذا يجب أن يبقى الصغار بعيداً عنه.

\* لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو قابلة للانفجار أو مواد تنظيف مثل أكياس النايلون، والورق، والقماش ... الخ في الدرج.

\* استخدم فقط القدور والمقالي المقاومة للحرارة. ولا تستخدم المواد القابلة للاشتعال.

\* من الخطير أن يتم تعديل أو محاولة تعديل خصائص الجهاز.

\* العناية الخاصة ضرورية عندما تقوم بعملية القلي: فلا تترك الجهاز بدون عناية أو رعاية.

إذا لم يتم الالتزام بالتعليمات سالف الذكر، فلا يمكن لجهة التصنيع ضمان سلامة جهاز الطهي. 

### 4/1 تلميحات مفيدة

\* جميع الأغذية أو أسطح الزجاج يمكن فكها بسهولة التنظيف. وإذا كان لدى جهازك غطاء علوي، فهو مصمم إما من أجل حماية مسطح الطهي ضد التراب أثناء عدم التشغيل أو منع انسكاب الزيت أثناء عملية الطهي.

\* لا تستخدم الغطاء لأغراض أخرى.

\* **انتبه!** (بالنسبة للموديلات المزودة بغطاء) يمكن أن ينكسر الغطاء الزجاجي إذا ما تعرض لحرارة مفرطة. لذا يجب عليك دائماً التأكد من أن الموافد تكون مغلقة قبل إغلاق الغطاء.

\* لا تستخدم القدور المشوهة أو غير المتوازنة.

\* نظف الشبكة (المصبعة) وصينية تجميع الدهون بعناية قبل الاستخدام الأولي.

\* عند استخدام مواد رش التنظيف، لا ترش على السخانات أو على الترموستات.

\* تأكد من أن أرفف الفرن تكون موضوعة بصورة صحيحة.

\* لا تغط أجزاء الفرن بطبقة رقيقة الألمنيوم (فويل).

شكراً لاختياركم أحد منتجاتنا. من أجل تحقيق أفضل استفادة من جهاز الطهي الخاص بكم ننصحكم بما يلي:

\* قراءة الملاحظات المدرجة في هذا الكتيب بعناية: فهي تتضمن تعليمات هامة عن كيفية القيام بتركيب واستخدام وخدمة جهاز الطهي هذا بأمان. واحتفظ بهذا الكتيب في مكان آمن لسهولة الرجوع إليه في المستقبل.

03.....	1. تحذيرات عامة
03.....	1/1 الرموز المستخدمة في كتيب المستخدم هذا
03.....	2/1 إقرار الالتزام
03.....	3/1 نصائح السلامة
03.....	4/1 نصائح مفيدة
04.....	2. التركيب
04.....	1/2 البيئة التي يجب أن يوضع فيها الجهاز
04.....	2/2 تحديد الموضع
04.....	3/2 ضبط الأرجل
05.....	4/2 الوصلة الكهربائية
05.....	5/2 طناجر الطهي مع كبل الطاقة
05.....	6/2 وصلة الغاز
06.....	7/2 التحويل لأنواع الغاز المختلفة
06.....	8/2 وصلات الجهاز
07.....	9/2 المظهر العام وتعريف الجهاز
07.....	3. استخدام موافد مسطح الطهي
08.....	1/3 استخدام موافد غاز مسطح الطهي
08.....	2/3 استخدام صفايح كهربائية لمسطح الطهي
13.....	4. استخدام الفرن
13.....	1/4 الشواء
13.....	2/4 الفرن الكهربائي
13.....	3/4 اقتراحات الفرن الكهربائي للطهي
13.....	4/4 طهي الكعك
13.....	5/4 طهي اللحوم
13.....	6/4 طهي السمك
14.....	7/4 طهي المغلوبة
14.....	8/4 استخدام مقياتي الدقائق
14.....	9/4 استخدام مقياتي نهاية الطهي
14.....	10/4 فرن الغاز
14.....	11/4 جداول الطهي
15.....	5. التنظيف والصيانة
16.....	1/5 الفرن ذاتي التنظيف الحفاز
16.....	6. مركز الخدمة وكشف الأعطال وإصلاحها
16.....	7. حماية البيئة
16.....	8. نوع الغاز

# CANDY

تعليمات المستخدم  
طناجر الطهي

ب ع



03.2016 • REV:C • 42810235

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ع

لا تتحمل جهة التصنيع المسؤولية عن أي خلل ينتج من أخطاء طباعة أو نسخ متضمنة في هذا الكتيب. ونحتفظ بالحق في إجراء التعديلات على المنتجات حسب الحاجة، بما في ذلك مصالح الاستهلاك، دون إخلال بالخصائص التي تتعلق بالسلامة أو تشغيل المنتج.