



GAS COOKERS

INSTALLATION ADVICES - INSTRUCTIONS FOR THE USE

GB

- CGG95HXLPG/1

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products and it fulfills all the safety requirements shown in this manual, including those for surface temperatures. Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms. The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.
- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.
- CAUTION: this appliance must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

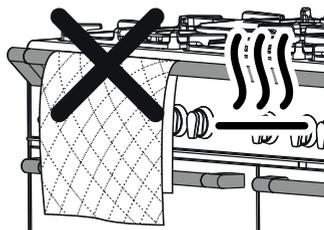
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements (on the hob and inside the oven).
 - The door is hot, use the handle.
 - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- **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.
- **WARNING:** If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the appliance from the electrical power supply to avoid the possibility of electric shock and call Customer Service.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **FIRST USE OF THE OVEN** - it is advised to follow these instructions:
 - Furnish the interior of the oven as described in the chapter “CLEANING AND MAINTENANCE”.
 - Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.

- Disconnect the appliance from the electrical power supply, let the oven cool down and clean the interior of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent; then dry carefully.
- CAUTION: 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.
- Do not line the oven walls or base with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- Do not cover the hob with aluminium foils.
- FIRE RISK! Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.
- Always use oven gloves when removing the shelves and food trays from the oven whilst hot.
- Do not hang towels, dishcloths or other items on the appliance or its handle – as this could be a fire hazard.
- Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or tray. Remove spillages as soon as they occur.
- Do not stand on the cooker or on the open oven door.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.
- SAFE FOOD HANDLING: Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.
- WARNING: Take care NOT to lift the cooker by the door handle.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The oven accessories (e.g. oven wire rack) must be fitted correctly as indicated at page 61, 62.
- IMPORTANT NOTE: The oven shelves (for some products one shelf only is provided) have not been designed to place the food

directly on the shelf itself. When cooking, always place the food in special containers or use specific materials suitable for the food contact.

- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.



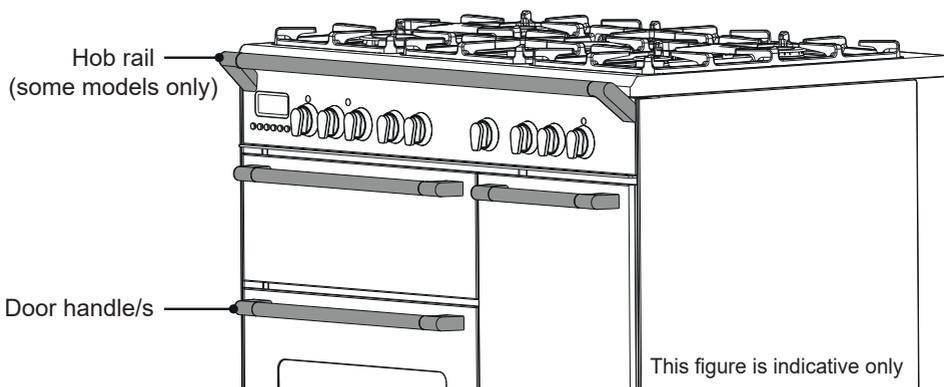
WARNING – VERY IMPORTANT !

FIRE/OVERHEATING HAZARD:

- Do not place towels/cloths etc onto the hob rail or oven door handle/s whilst the product is in use or hot.

TO AVOID DAMAGE TO THE APPLIANCE:

- Do not lift/move the cooker by the hob rail or oven door handle/s.
- Do not lean on the hob rail or oven door handle/s.



Advice for the installer

IMPORTANT:

- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment.
Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.
- This appliance is to be installed, regulated and adapted to function only by an authorized person in compliance with the current local regulations in force and in observation of the instructions supplied by the manufacturer.
Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause personal injury or damage.
- This appliance shall only be serviced by authorized personnel.
- Always disconnect the appliance from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**
- **The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 70°C above room temperature.**
- **We would point out that the adhesive which bonds the plastic laminate to the furniture must withstand temperatures not less than 150°C to avoid delamination.**
- **Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).**
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.
This film must be removed before using the cooker.

WARNING!

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

1 INSTALLATION

The installation conditions, concerning protection against overheating of the surfaces adjacent to the cooker, must conform to figs. 1.1 or 1.2.

The appliance must be kept no less than 200 mm away from any side wall which exceeds the height of the hob surface (figs. 1.1 or 1.2).

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 150°C in order to avoid ungluing or deformations.

Curtains must not be fitted immediately behind appliance or within 500 mm of the sides.

If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.

The appliance must be housed in heat resistant units.

The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 70°C above room temperature.

Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

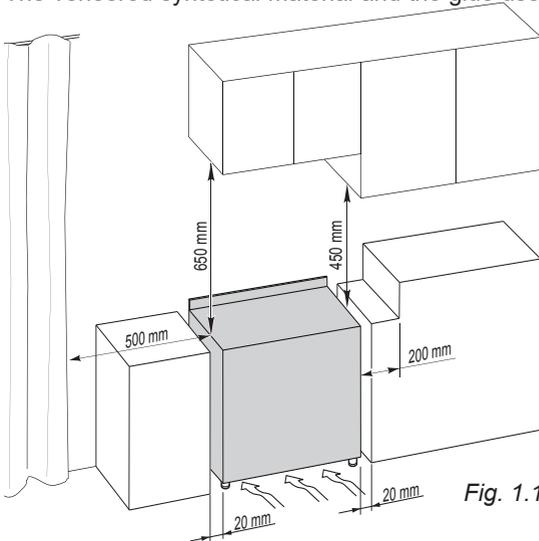


Fig. 1.1

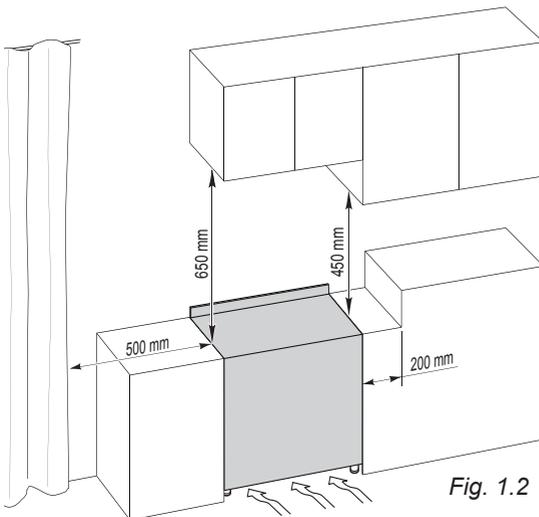


Fig. 1.2

■ Class 1

(fig. 1.1)

Gas connection made using rubber hose which must be visible and easily inspected or using rigid or flexible metal pipe.

A space of at least 2 cm must be left between the cooker and any adjacent furniture, which must not exceed the height of the cooktop.

■ Class 2

■ Subclass 1

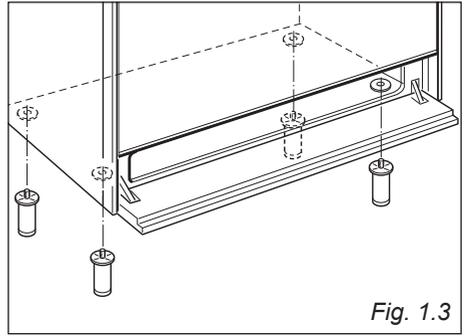
(fig. 1.2)

Gas connection made using rigid or flexible metal pipe.

Important: Always maintain conditions that ensure the presence of an adequate air flow at the bottom of the appliance. Do not close off the space between the two levelling feet. If the space must be closed, leave an area of at least 1/4 of the space open.

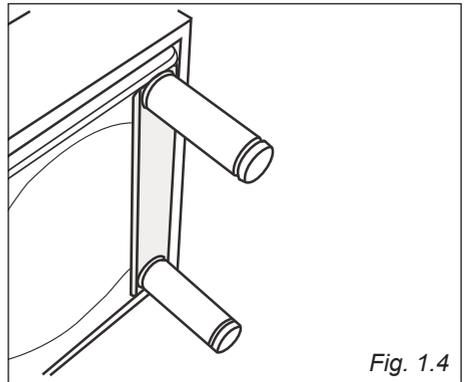
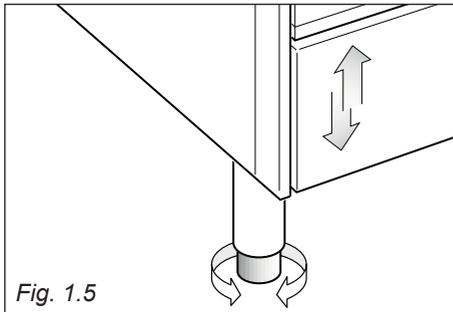
FITTING THE ADJUSTABLE FEET (TYPE A)

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use (fig. 1.3). Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet. Fit the 4 legs by screwing them tight into the support base as shown in figure 1.4.



LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 1.5).



FITTING THE ADJUSTABLE FEET (TYPE B)

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use (figs. 1.6 - 1.7).

Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet.

LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 1.8).

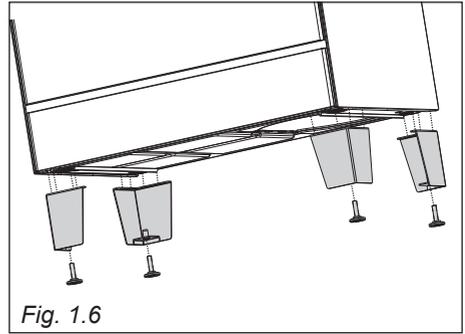


Fig. 1.6

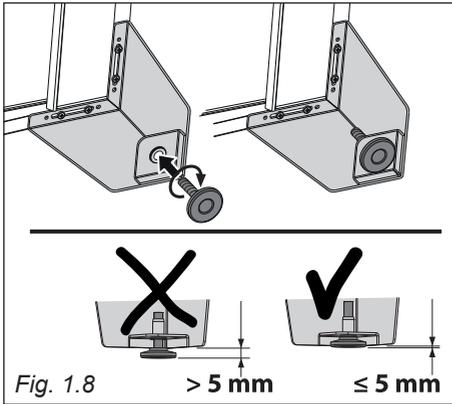


Fig. 1.8

> 5 mm

≤ 5 mm

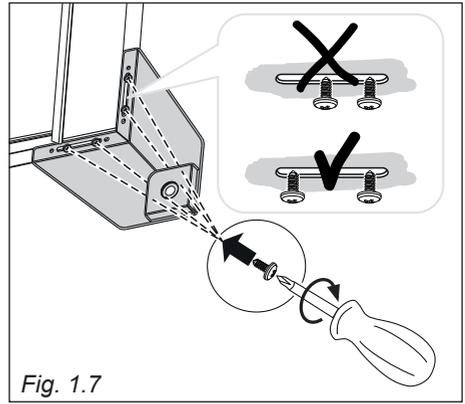


Fig. 1.7

BACKGUARD (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

Before installing the cooker, assemble the backguard "C" (fig. 1.9).

- The backguard "C" can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- Remove the two spacers "A" and the screw "B" from the rear of the cooktop.
- Assemble the backguard as shown in figure 7.5 and fix it by screwing the central screw "B" and the spacers "A".

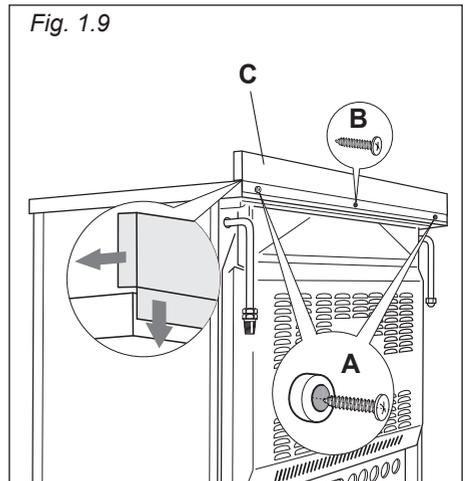


Fig. 1.9

MOVING THE COOKER

WARNING: When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 1.10).

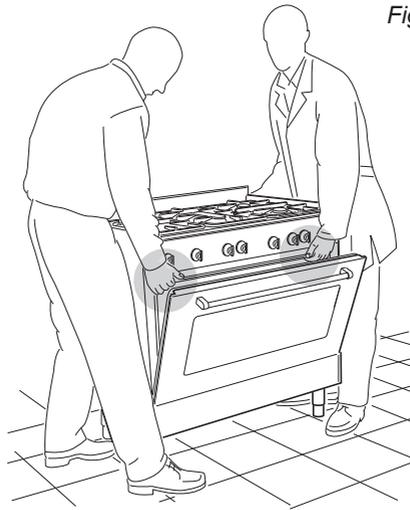


Fig. 1.10

WARNING

Be careful: do not lift the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 1.11).

WARNING

When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 1.12). Lift feet clear of floor (fig. 1.10).

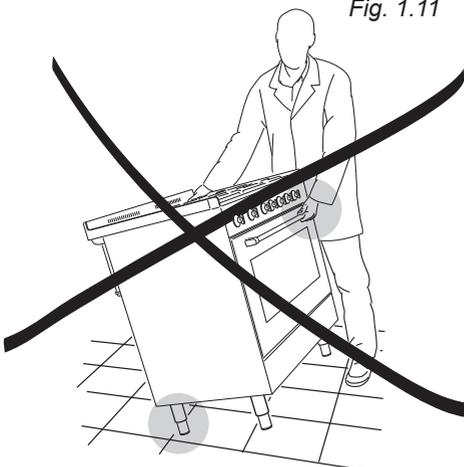


Fig. 1.11



Fig. 1.12

VENTILATION REQUIREMENTS

The appliance must be installed in compliance with applicable local regulations concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

Intensive and prolonged use may require extra ventilation, e.g. opening a window, or more efficient ventilation increasing the mechanical suction power if this is fitted.

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with applicable local regulations).

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm² (or refer to applicable local regulations).

The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be made so that they cannot be blocked from either the inside or the outside.

When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bed room or a danger area (in compliance with applicable local regulations).

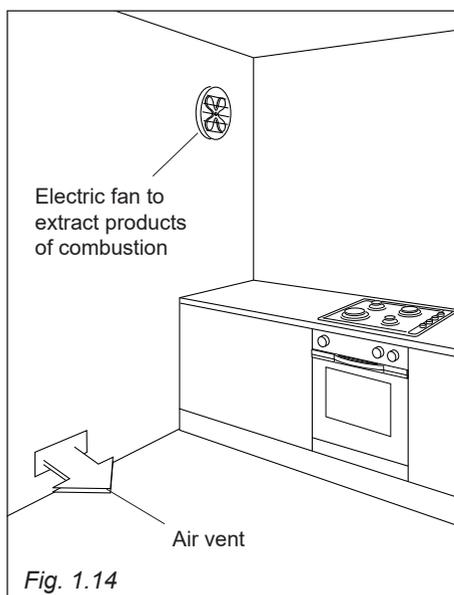
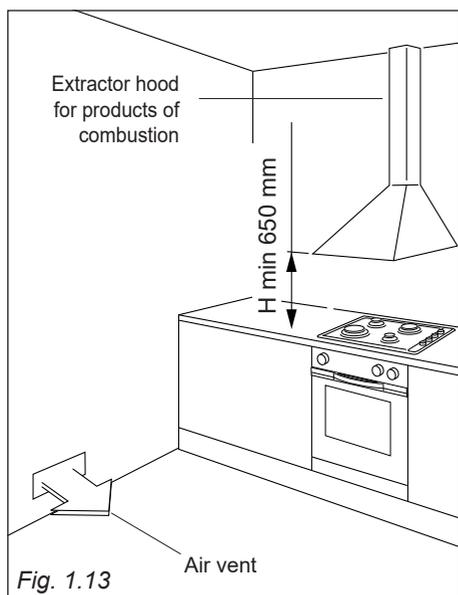
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 1.13).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 1.14).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".



2

GAS SECTION

GAS INSTALLATION REQUIREMENTS

Important !

- This appliance must be installed and serviced only by a suitably qualified, registered installer. The installer shall refer to the local standards in force.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.
- If the gas pressure (for which the appliance is to be used) is variable or if it is not within the values indicated on the rating plate, it is mandatory to install a proper gas pressure regulator which must be adjusted to guarantee the correct operating pressure to the appliance (as per rating plate).
The regulator must be installed, adjusted and tested by a qualified technician.
- **WARNING: Using the appliance with a wrong and/or variable gas pressure may be extremely dangerous and may result in serious injury to the user. Damage to the appliance could occur if not observing this condition.**
The manufacturer declines every responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

This appliance is supplied for use on LPG (check the gas regulation label attached on the appliance).

OR

This appliance is supplied for use on Natural gas or LPG (check the gas regulation label attached on the appliance).

- Appliances supplied for use on Natural gas: they are adjusted for this gas only and cannot be used on any other gas (LPG) without modification. The appliances are manufactured for conversion to LPG.
- Appliances supplied for use on LPG: they are adjusted for this gas only and cannot be used on any other gas (Natural gas) without modification. The appliances are manufactured for conversion to Natural gas.

If the Natural gas/LPG conversion kit is not supplied with the appliance this kit can be purchased by contacting the After-Sales Service.

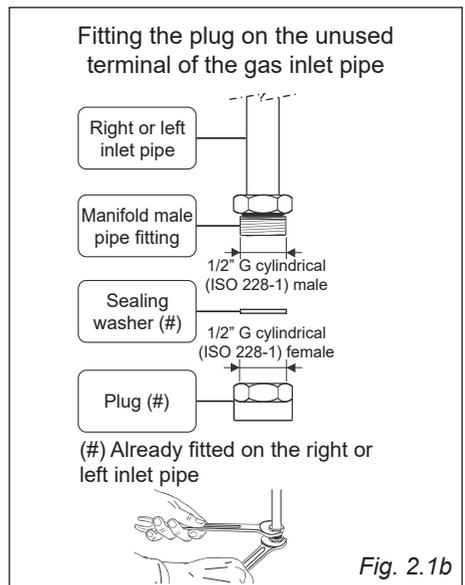
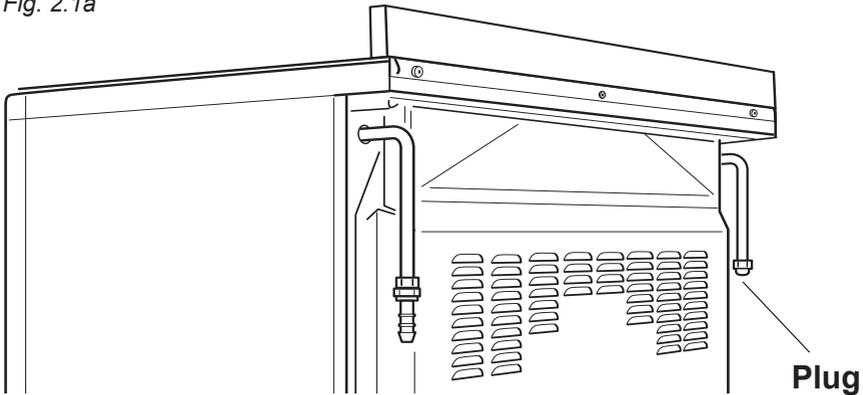
CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

The gas connection must be carried out by an authorised person according to the relevant standards.

Ensure that the room in which the cooker is to be installed is adequately ventilated, in compliance with applicable regulations.

- Connect the cooker to the gas mains utilizing rigid or flexible pipes.
- The gas supply is connected at the rear of the cooker to the right or left terminal of the gas inlet pipe (fig. 2.1a). The connection pipe must not cross the rear of the appliance.
- The unused inlet pipe must be closed off with the plug and sealing washer supplied (fig. 2.1b).

Fig. 2.1a



POSSIBLE GAS CONNECTIONS

GAS CONNECTION WITH A RUBBER HOSE

Important!

A rubber hose connection shall only be made if permitted by the applicable local regulations.

The gas connection is made up of:

- the terminal fitting of the inlet pipe (right-hand or left-hand);
- sealing washer;
- the appropriate hose holder (for Natural gas or LPG). If not supplied with the appliance it can be purchased by contacting the After-Sales Service.

Connecting the cooker to Natural gas

1. If not already fitted, fit the Natural gas hose holder on the inlet pipe, making sure that you place the sealing washer between them (as shown in fig. 2.2).
2. Connect the cooker to the gas supply using a suitable rubber hose (internal diameter 15 mm).

The hose must comply with the applicable local regulations and be of the correct construction for the type of gas being used.

3. Make sure that the hose is tightly and securely fitted at both ends.
4. Use a standard hose clamp (not supplied) to fasten the hose.

Connecting the cooker to LPG

1. If not already fitted, fit the LPG hose holder on the inlet pipe, making sure that you place the sealing washer between them (as shown in fig. 2.2).
2. Connect the cooker to the gas supply using a suitable rubber hose (internal diameter 6 mm).

The hose must comply with the applicable local regulations and be of the correct construction for the type of gas being used.

3. Make sure that the hose is tightly and securely fitted at both ends.
4. Use a standard hose clamp (not supplied) to fasten the hose.
5. Install a gas pressure regulator.

Important!

To comply with applicable local regulations, a gas pressure regulator (conforming to the local regulations in force) must be installed when connecting the cooker to an LPG cylinder.

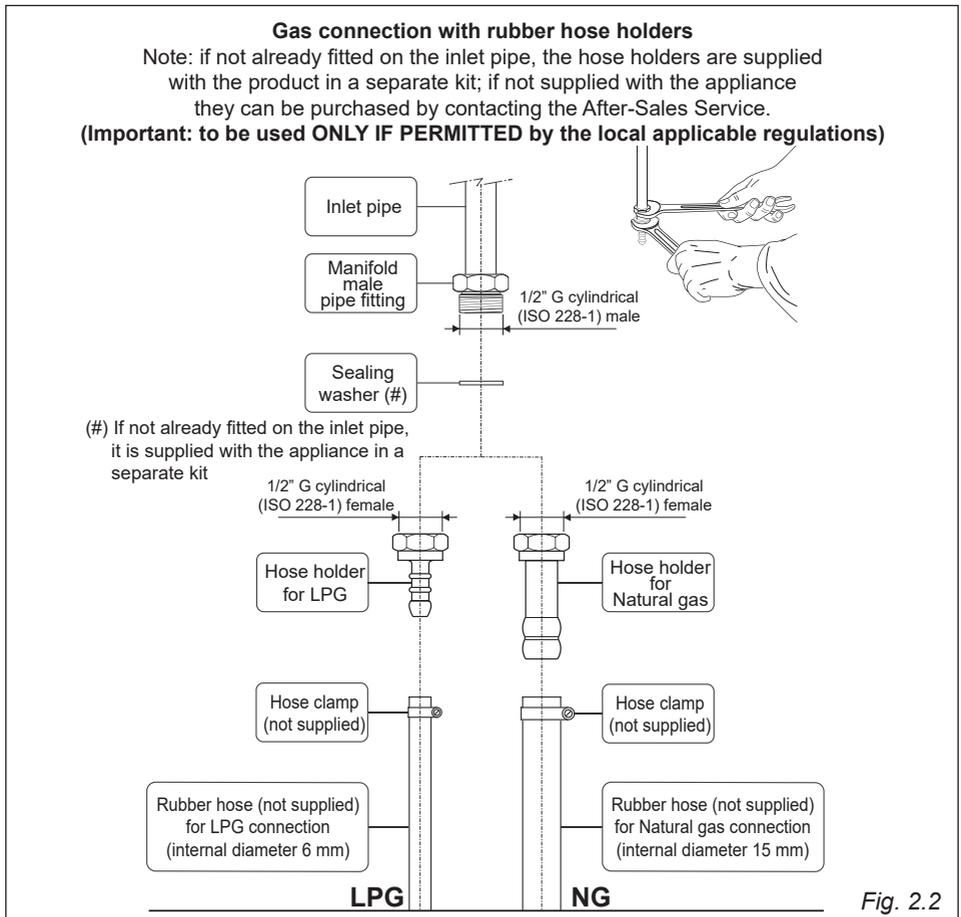
When connecting the cooker to the gas supply with a rubber hose, make sure that

- the hose is as short as possible, without twists or kinks.
- the hose is not longer than 750 mm (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts. Use a single rubber hose only; never connect the appliance with more than one rubber hose.
- the hose is not under tension, twisted, kinked, or too tightly bent, neither while the appliance is in use nor while it is being connected or disconnected.
- the hose does not come into contact with any part of the cooker with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- the hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- the hose can easily be inspected along its entire length to check its condition.

- the hose is replaced at the printed due date or if it shows signs of wear or damage, and replaced regardless of its condition after a maximum of three years.
- you inform the customer that the gas cylinder valve or the gas supply valve immediately by the cooker should be closed when the cooker is not in use.
- you inform the customer that the hose should not be subjected to corrosion by acidic cleaning agents.

After connecting the cooker to the gas supply, make sure that you

- check that the connections are correctly sealed using a soapy solution, but never a naked flame.
- check whether the injectors are correct for the type of gas being used. If not, follow the instructions under “GAS MAINTENANCE”.
- replace the sealing washer/s on the slightest sign of deformation or imperfection. The sealing washer/s is/are the part/s which guarantee/s a good seal in the gas connection.
- use two spanners when fitting the hose holder (fig. 2.2).



GAS CONNECTION WITH RIGID PIPES OR A FLEXIBLE PIPE

The gas connection is made up of:

- the terminal fitting of the inlet pipe (right-hand or left-hand)
- sealing washer.

Important!

If fitted, remove the hose holder from the terminal fitting of the inlet pipe.

When connecting the cooker to the gas supply with rigid pipes or a flexible pipe, make sure that

- you use rigid pipes or a flexible pipe complying with applicable local regulations. The flexible pipe shall be of the correct construction for the type of gas being used.
- if compression fittings are used, you tighten them firmly using two spanners (fig. 2.3).
- the connection with rigid metal pipes does not cause stress or pressure to the gas piping.
- the flexible pipe is not under tension, twisted, kinked or too tightly bent, neither while the appliance is in use nor while it is being connected or disconnected.
- the flexible pipe does not exceed 2000 mm in length (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts. Use a single flexible pipe only; never connect the cooker with more than one flexible pipe.
- the flexible pipe can easily be inspected along its entire length to check its condition; if it has an expiry date, it should be replaced before that date.
- if using a flexible pipe which is not entirely made of metal, make sure that it does not come into contact with any part of the cooker with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- the rigid or flexible pipe is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- the rigid or flexible pipe is replaced if it shows signs of wear or damage.
- a gas pressure regulator, in compliance with the applicable local regulations, is installed when connecting to an LPG cylinder.
- you inform the customer that the cylinder valve or the supply valve immediately by the appliance should be closed when the cooker is not in use.
- you inform the customer that the rigid or flexible pipe should not be subjected to corrosion by acidic cleaning agents.

After connecting the cooker to the gas supply, make sure that you

- check that the connections are correctly sealed using a soapy solution, but never a naked flame.
- check whether the injectors are correct for the type of gas being used. If not, follow the instructions under "GAS MAINTENANCE".
- replace the sealing washer/s on the slightest sign of deformation or imperfection. The sealing washer/s is/are the part/s which guarantee/s a good seal in the gas connection.
- use two spanners when connecting the rigid or flexible pipe (fig. 2.3).

Gas connection with rigid or flexible pipe

Note: if already fitted on the inlet pipe,
remove the rubber hose holder

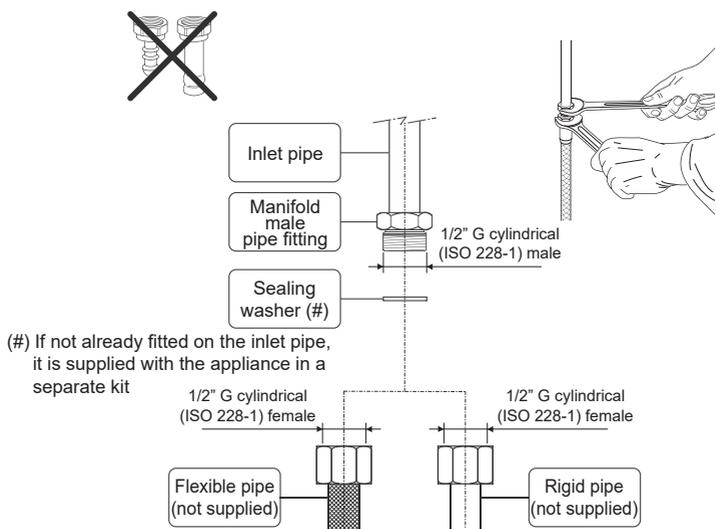


Fig. 2.3

GAS MAINTENANCE

For the gas category check the data label attached on the appliance.

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS

Cat: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar		
BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	Ø injector [1/100 mm]	Ring opening [mm]	
Auxiliary (A)	1,00	0,40	50	-	
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	65	-	
Rapid (R)	3,00	0,75	85	-	
Double-ring compact (DCC)	4,00	1,50	100	-	
Dual (D)	inner crown	0,80	0,40	44	-
	outer crown	4,20 (3,80 at G30/G31)	1,50	98	-
Oven	5,00	1,30	107	4 (*)	
Grill	2,50	1,45	80	2 (*)	

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS

Cat: II 2H 3+		G30/G31 28-30/37 mbar			G20 20 mbar		
Cat: II 2E 3+		G30/G31 28-30/37 mbar			G20/G25 20/25 mbar		
BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	Ø injector [1/100 mm]	Ring opening [mm]	Ø injector [1/100 mm]	Ring opening [mm]	
Auxiliary (A)	1,00	0,40	50	-	72 (X)	-	
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	65	-	97 (Z)	-	
Rapid (R)	3,00	0,75	85	-	128 (H3)	-	
Double-ring compact (DCC)	4,00	1,50	100	-	150 (H3)	-	
Dual (D)	inner crown	0,80	0,40	44	-	68 (H1)	-
	outer crown	4,20 (3,80 at G30/G31)	1,50	98	-	155 (H3)	-
Oven	5,00	1,30	107	4 (*)	165	1,5 (*)	
Grill	2,50	1,45	80	2 (*)	120	2 (*)	

(*) Reference value

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/h x kW)

BURNERS	Air necessary for combustion [m³/h]	
Auxiliary (A)	2,00	
Semi-rapid (SR)	3,50	
Rapid (R)	6,00	
Double-ring compact (DCC)	8,00	
Dual (D)	inner crown	1,60
	outer crown	8,40 (7,60 at G30/G31)
	inner & outer crown	10,00 (9,20 at G30/G31)
Oven	10,00	
Grill	5,00	

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

- In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

IMPORTANT

All intervention regarding installation maintenance of the appliance must be fulfilled with original factory parts. The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE BURNERS

Select the injectors to be replaced according to the "Table for the choice of the injectors".

The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimetre, are marked on the body of each injector.

If the injectors are not supplied they can be obtained from the "Service Centre".

REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE COOKTOP BURNERS

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the nozzle injectors "J" (figs. 2.4, 2.5a, 2.5b) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

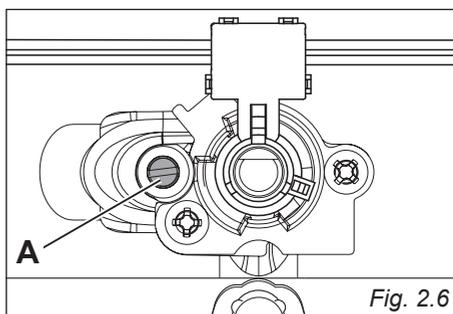
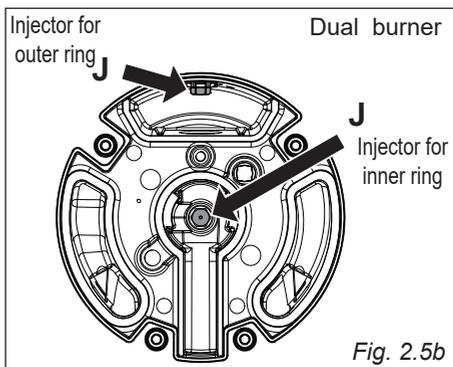
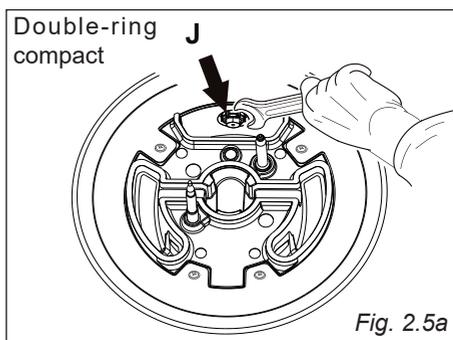
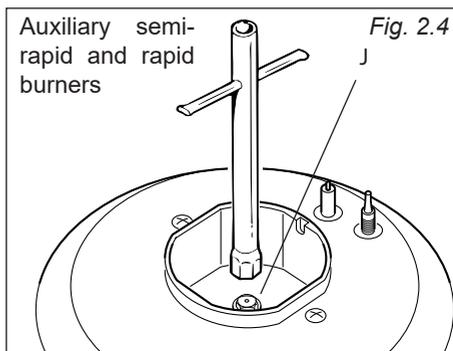
ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The procedure for adjusting the minimum gas rate setting is described below.

- Light the burner.
- Set the gas valve to the "minimum rate" position.
- Remove the knob.
- Using a screwdriver turn the screw "A" until adjustment is correct (fig. 2.6).
- **Dual burner:** For the dual burner set the minimum (as indicated above) for both the gas valves (one for the inner and one for the outer ring). The operations must be carried out one gas valve at a time.

Normally for LPG (G30/G31), tighten up the regulation screw.



OPERATIONS TO BE EXECUTED FOR THE REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE OVEN AND GRILL BURNERS

a) oven burner

- Lift and remove the lower panel inside the oven.
- Unscrew and remove the burner securing screw "A" (fig. 2.7).
- Slacken screw "B" (fig. 2.7).
- Withdraw the burner in the manner shown in figure 2.8, and rest it inside the oven. Take care not to damage the wire to the ignition electrode and the safety valve probe.
- Using a 10 mm box spanner, unscrew the injector "U" (indicated by the arrow in fig. 2.8) and replace with a new injector selected in accordance with the "Table for the choice of the injectors"; then replace the burner repeating the above steps in reverse order.

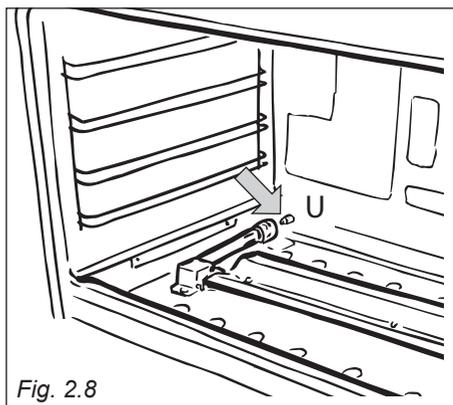


Fig. 2.8

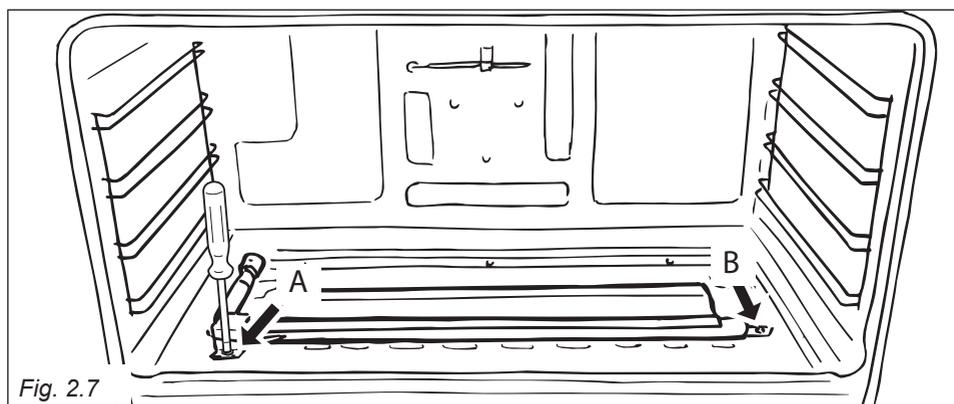
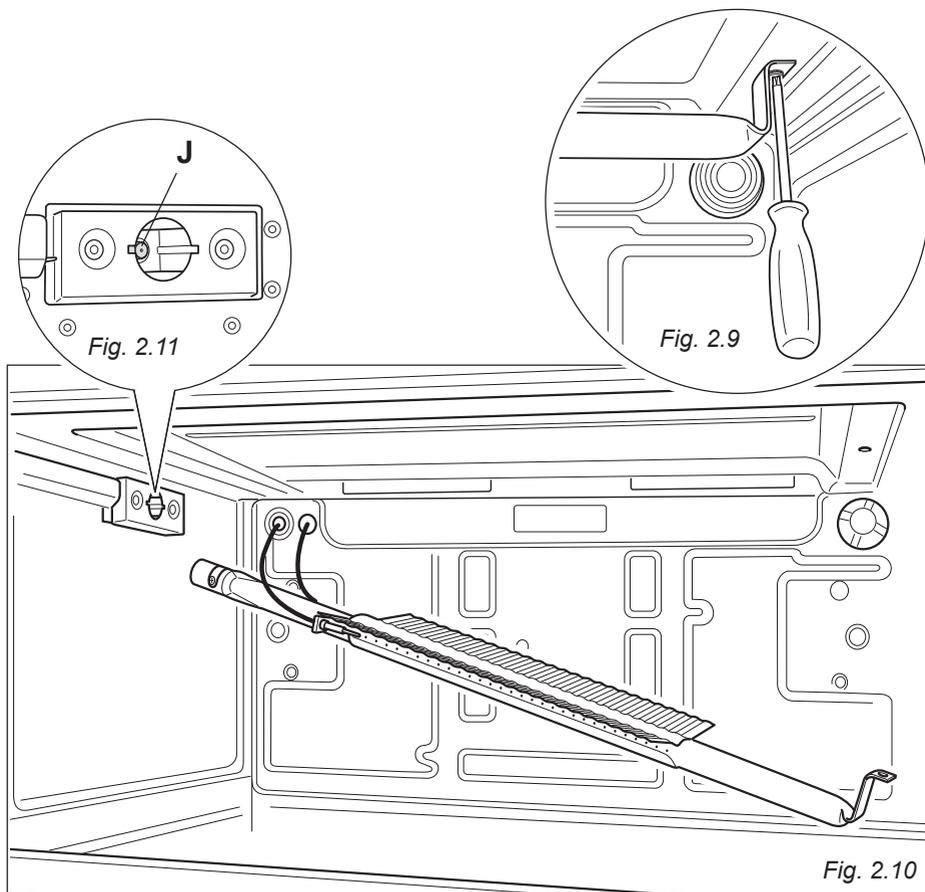


Fig. 2.7

b) grill burner

- Remove the burner by unscrewing the front screw (fig. 2.9). Gently suspend the burner as shown in figure 2.10. Be careful not to damage the wire of the electric ignition and the probe of the safety valve.
- Using a 7 mm box spanner, unscrew the “J” injector (fig. 2.11) and replace with a new one selected in accordance with the “Table for the choice of the injectors”; then replace the burner repeating the above steps in reverse order.



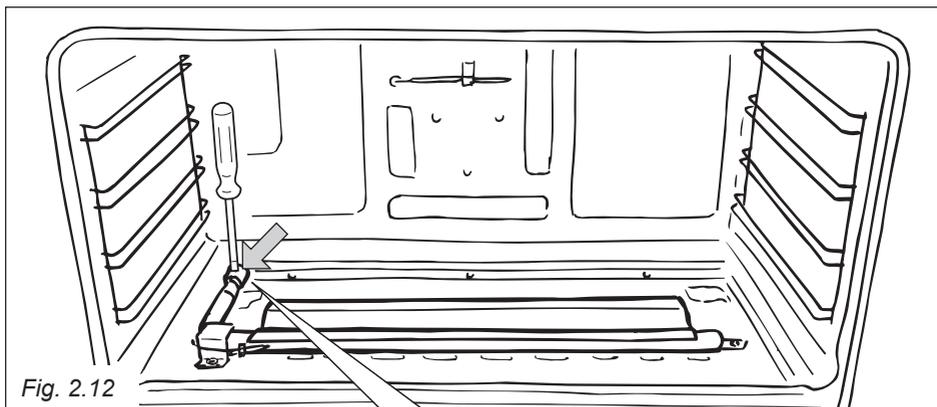


Fig. 2.12

REGULATION OF AIR SUPPLY TO OVEN AND GRILL BURNERS

Using a cross-head screwdriver, slacken the screw securing the air flow regulation collar (fig. 2.12 and 2.13) and move the collar forward or backward to increase or reduce the air aperture in accordance with gas type and the indications in the "Table for the choice of the injectors". Light the burner and check the flame.

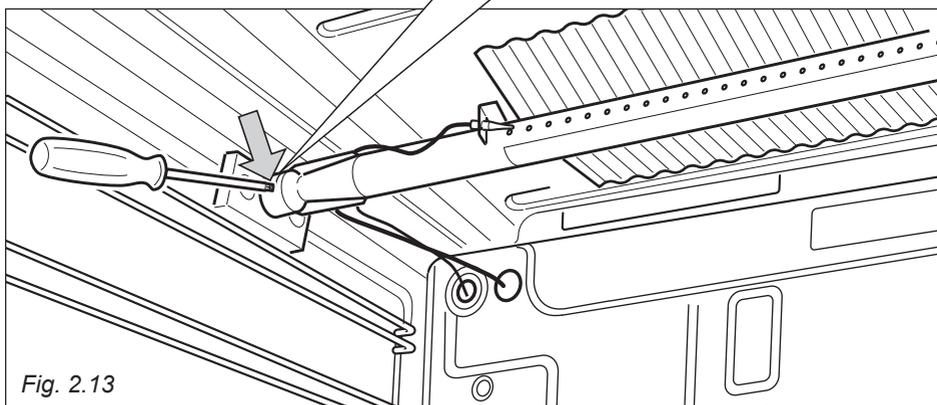
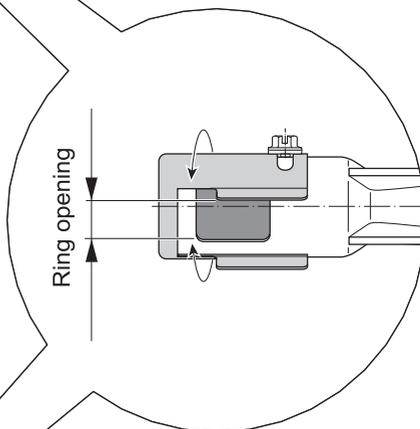
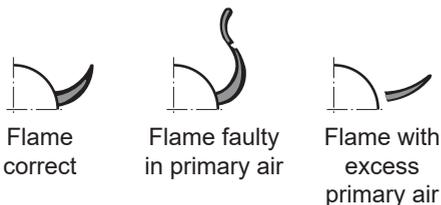


Fig. 2.13



Flame correct

Flame faulty in primary air

Flame with excess primary air

ADJUSTMENT OF THE OVEN BURNER MINIMUM

Considering that in the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a brusque passage from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- turn on the burner by setting the thermostat knob on position “10” or “240” or **Max**★ (maximum);
- remove the knob and unscrew the by-pass screw “G” (fig. 2.14) about three times by passing a small flat screwdriver (Ø 3 mm blade, 100 mm length) through the panel opening;
- re-mount the knob and let the oven heat up for about 10 minutes, then bring the knob to position “1” or “130” (minimum) to operate the thermostat by-pass;
- after having removed the knob again and being very careful not to turn the tap rod, slowly screw the by-pass screws “G” (fig. 2.14) until you obtain a flame of 3-4 mm in height.

N.B. For LPG (G30/G31) the by-pass screw must be fixed thoroughly.

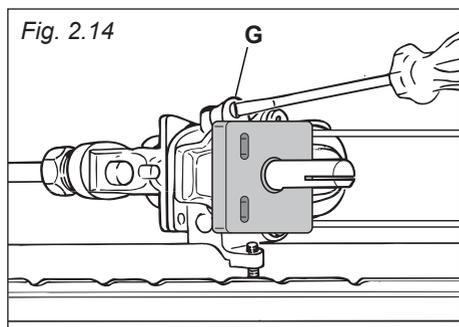


Fig. 2.14

Flame faulty in primary air	Flame correct	Flame with excess primary air
long, yellow and trembling	clear interior blue cone	short and sharp too blue interior cone tending to detach
CAUSE		
air regulating tube, too closed	correct distance of the tube	air regulating tube, too open

ADJUSTMENT OF THE GRILL BURNER MINIMUM

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- Turn on the burner.
- Turn the tap to the MINIMUM position.
- Take off the knob.
- With a thin screwdriver turn the screw “F” until adjustment is correct (fig. 2.15).

N.B. For LPG (G30/G31) the by-pass screw must be fixed thoroughly.

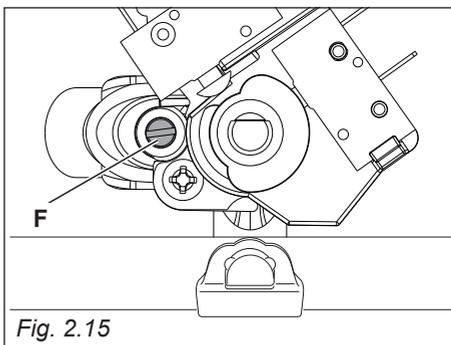


Fig. 2.15

3 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The appliance must be installed by a qualified technician according with the current local regulations and in compliance with the manufacturer instructions. Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.

The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

If the hob surface is cracked disconnect the appliance from the mains and contact the After-Sales Service.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- Models supplied with plug: The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- Models supplied without plug: The appliance is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.

He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

ELECTRICAL FEEDER CABLE CONNECTION

Important! This appliance must be connected to the electricity supply only by an authorised person.

WARNING: If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorised service agent in order to avoid a hazard.

To connect the supply cable:

- Remove the screw securing the cover "A" on the rear of the cooker (fig. 3.1).
- Unscrew cable clamp "D" (fig. 3.2).
- Connect the wires to the terminal block "B" as shown in the diagram in figure 3.3.
- Take up any slack in the cable and secure with the cable clamp "D".
- Replace the cover "A".

Note: The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

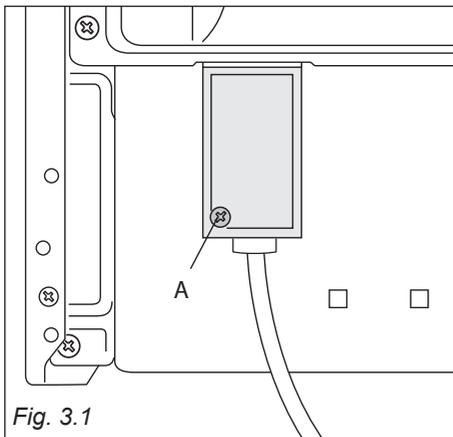


Fig. 3.1

FEEDER CABLE SPECIFICATIONS

- Type H05RR-F
- or Type H05V2V2-F" (resistance to temperatures of 90°C)

Models without electric hotplates

220-240 V ac 3 X 0,75 mm² (*) (**)

or Type SJT

220 V ac AWG 18/3 (*) (**)

Models with electric hotplates

220-240 V ac 3 X 1,5 mm² (*) (**)

or Type SJT

220 V ac AWG 14/3 (*) (**)

(*) Connection possible with plug and outlet

(**) Connection with wall box connection.

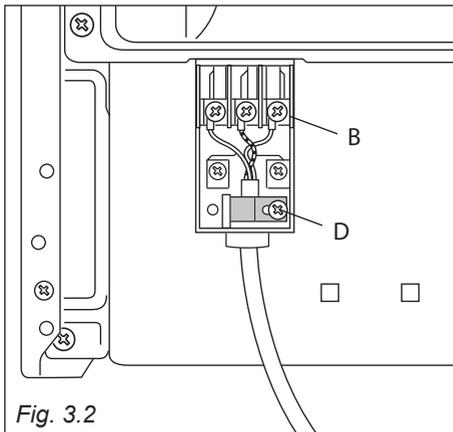


Fig. 3.2

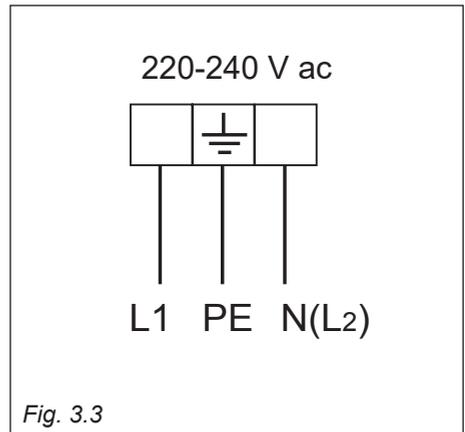


Fig. 3.3

Advice for the user

1 COOKING HOB

Fig. 1.1

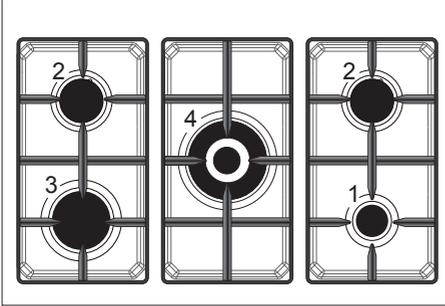


Fig. 1.2

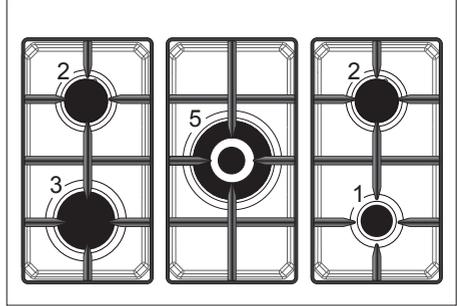


Fig. 1.3

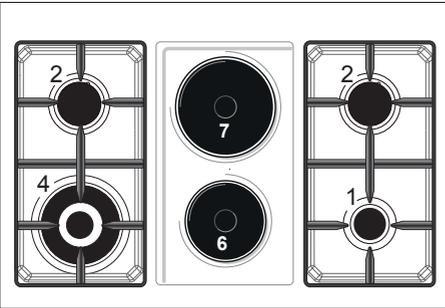


Fig. 1.4

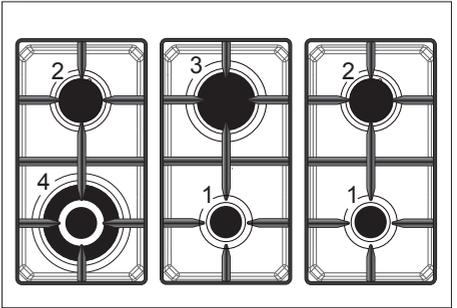


Fig. 1.5

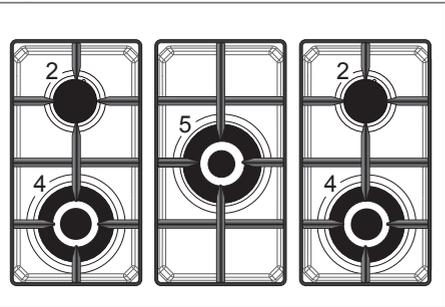
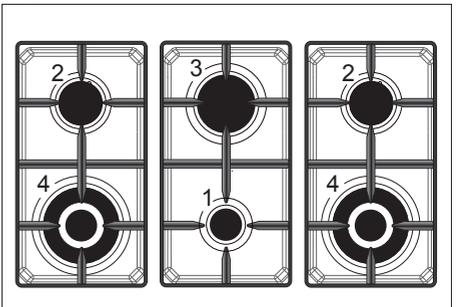


Fig. 1.6



NOTE:
This figures are indicative only.

GAS BURNERS

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Auxiliary burner (A) | 1,00 kW |
| 2. Semi-rapid burner (SR) | 1,75 kW |
| 3. Rapid burner (R) | 3,00 kW |
| 4. Double-ring compact (DCC) | 4,00 kW |
| 5. Dual burner (DB) (*) | 5000 kW or 4600 for G30/G31 |
| 6. Electrical plate (Ø 145 mm) | 1000 W Normal or 1500 W Rapid (red dot) |
| 7. Electrical plate (Ø 180 mm) | 1500 W Normal or 2000 W Rapid (red dot) |

(*) IMPORTANT: The Dual burner is controlled by two separate knobs; one knob for the inner ring only and one knob for the outer ring only. The inner and outer ring can be used together or separately. After using the dual burner check both the control knobs are in the closed “●” (off) position.

Notes:

- The electric ignition is incorporated in the thermostat control knob.
- The appliance has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

CAUTION:

If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight.

CAUTION:

Gas appliances produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.

CAUTION:

If the appliance is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).

2

CONTROL PANEL

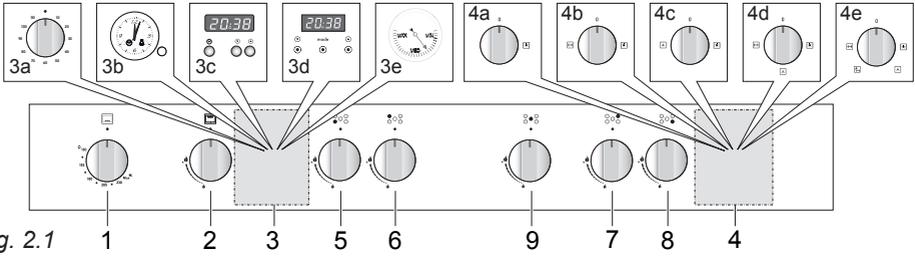


Fig. 2.1

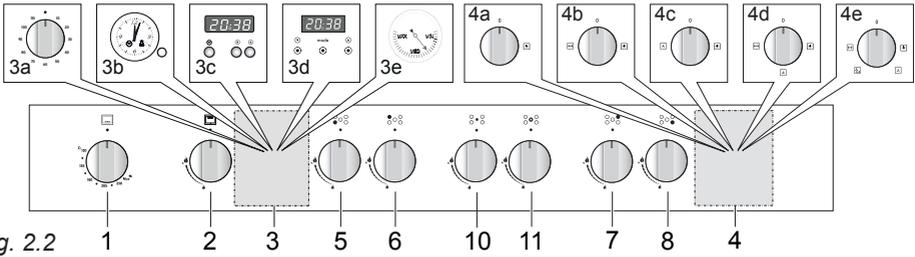


Fig. 2.2

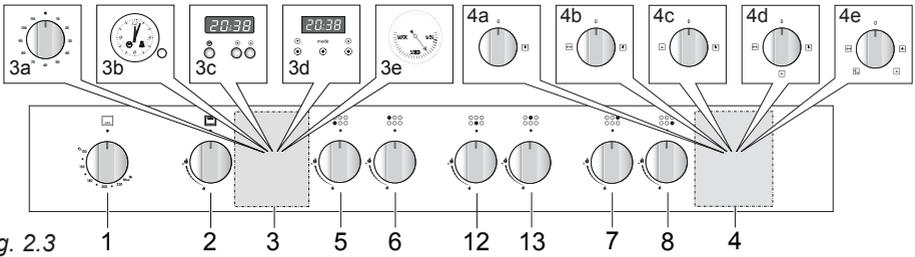


Fig. 2.3

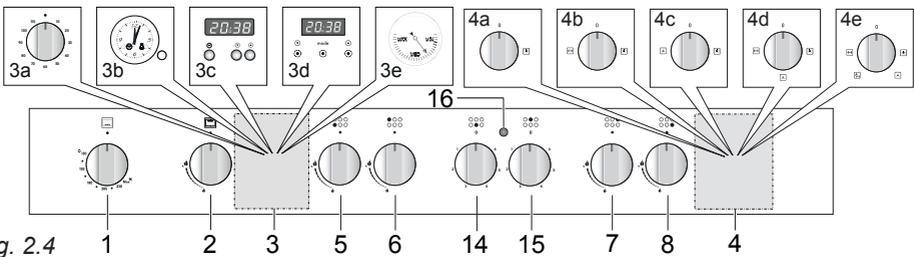


Fig. 2.4

NOTES:

The knobs and symbols may vary.

The symbols may be printed on the knob itself.

CONTROLS DESCRIPTION

1. Gas oven thermostat control knob
2. Gas grill control knob
3. Depending on the models (optional component, some models only):
 - a. 60' or 120' alarm control knob
 - b. Electric clock with alarm
 - c. Electronic clock with alarm
 - d. Digital electronic clock with timer (with "Touch-control" keys)
 - e. Oven thermometer
4. Depending on the models (optional component, some models only):
 - a. Oven light control knob
 - b. Oven light / rotisserie control knob
 - c. Oven light / fan motor control knob
 - d. Oven light / fan motor / rotisserie control knob
 - e. Oven light / fan motor / fan motor and rotisserie / rotisserie control knob
5. Front left burner control knob
6. Rear left burner control knob
7. Rear right burner control knob
8. Front right burner control knob
9. Central burner control knob
10. Central burner control knob (inner ring only)
11. Central burner control knob (outer ring only)
12. Front central burner control knob
13. Rear central burner control knob
14. Front electrical plate control knob
15. Rear electrical plate control knob
16. electrical plate indicator light

Note (some models only): Your appliance has been fitted with a cooling fan to achieve optimum efficiency of the controls and to ensure lower surface temperatures are maintained. When the oven is operating the cooling fan motor switches ON/OFF depending on temperature. Depending on cooking temperatures and times, the cooling fan may run on even after appliance has been switched off. The duration of this time is dependent on previous cooking temperature and duration.

3

USE OF THE HOB BURNERS

GAS BURNERS

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs (illustrated in figs. 3.1 - 3.2) which control the safety valves.

Make the symbol of the knob match with the indicator on the control panel (or vice versa) to obtain:

- symbol  closed valve
- symbol  maximum aperture or flow
- symbol  minimum aperture or flow

- √ The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
- √ To reduce the gas flow to minimum rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
- √ Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

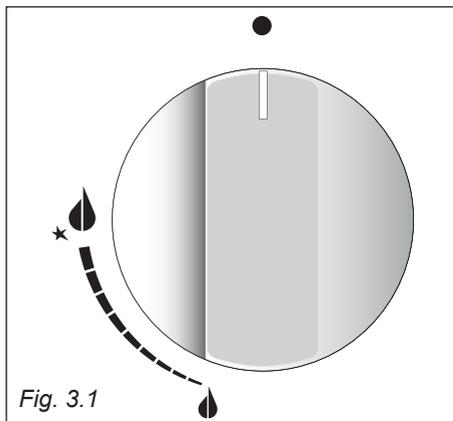


Fig. 3.1

NOTES:

The knobs and symbols may vary.
The symbols may be printed on the knob itself.

Caution!

Do not cover the hob with aluminium foils.

Caution!

The cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

N.B. When the cooker is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.

LIGHTING THE BURNERS

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

1. Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise (fig. 3.2) to the full flame position marked by the  symbol (fig. 3.1) and hold the knob in until the flame has been lit.

In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.

2. Wait for about ten seconds after the gas burner has been lit before letting go of the knob (valve activation delay).
3. Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

To re-light the burner, return the knob to the closed “●” position, wait for at least **1 minute** and then repeat the lighting procedure.

If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

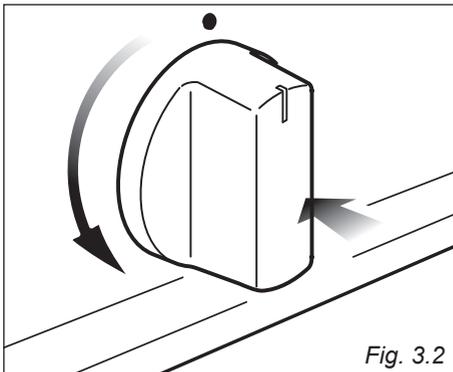


Fig. 3.2

DUAL BURNER - SOME MODELS ONLY

The Dual Burner is a very flexible burner which allows different regulations and optimal cooking.

It is composed by one inner and one outer crown: **the inner and outer crown can be used together or separately.**

The Dual burner is **controlled by two separate knobs:**

- one knob for the inner crown only (“●” symbol identifying the control knob);
- one knob for the outer crown only (“●” symbol identifying the control knob).

The Dual burner can be used:

- as a small burner (flame produced only by the inner crown);
- as a Ultra-rapid burner (flame produced only by the outer crown);
- as a high-power burner (all flames produced simultaneously by inner and outer crown).



IMPORTANT: After using the dual burner check both the control knobs are in the closed “●” position.

CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.

The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used. The burners and pans must be used in accordance with the following instructions:

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE BURNERS

BURNERS		MINIMUM	MAXIMUM
Auxiliary or Dual (inner crown only) (with 'closed' prongs of pan support)		6 cm	14 cm
Auxiliary or Dual (inner crown only) (with 'open' prongs of pan support)		12 (*) cm	14 cm
Semi-rapid		16 cm	24 cm
Rapid		24 cm	26 cm
Double-ring compact		26 cm	28 cm
Dual (outer crown only)		24 cm	26 cm
Dual (inner+outer crown)		26 cm	28 cm
Wok (**)		-	Max 36 cm

do not use pans with concave or convex bases

(*) with grill for small cookware: minimum diameter 6 cm.

(**) with Double-ring compact and Dual burner and with wok pan adapter supplied.

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste.

A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

CAUTION: Make sure the pans are central to the burner for maximum stability and greater efficiency.

Make sure the pans are not in contact with the control knobs, otherwise the flame could overheat the knobs and permanently damage them.

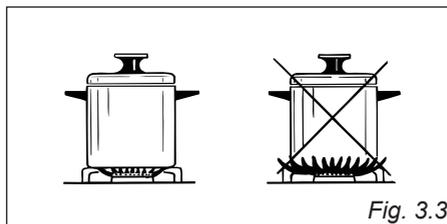
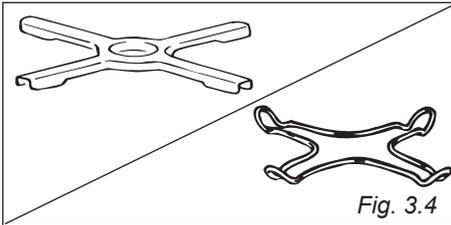


Fig. 3.3

SMALL PAN ADAPTER (Some models only) (Type A) (fig. 3.4)

This adapter is to be placed on top of the (smaller) auxiliary burner when using small diameter pans, in order to prevent them from tipping over.

It can be used also on the dual burner **when using the inner ring only** with small diameter pans. **Do not use this grate when using the outer ring or the outer & inner ring of the dual burner.**

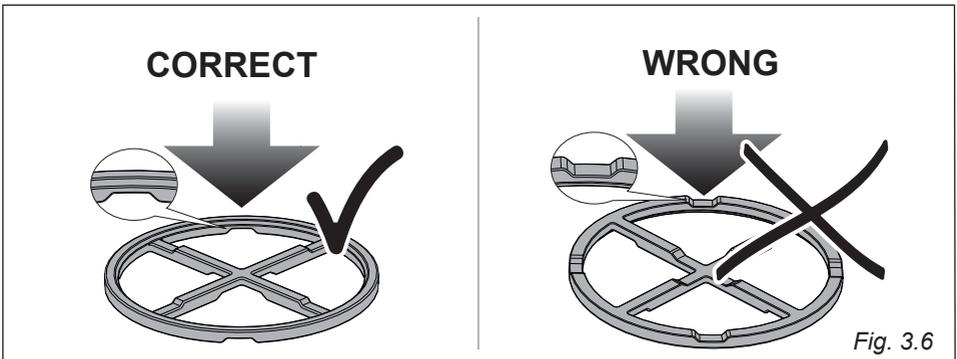
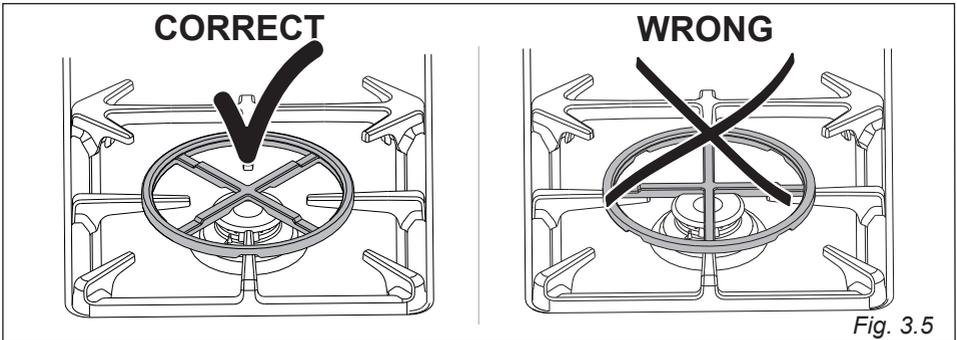


SMALL PAN ADAPTER (Some models only) (Type B)

This adapter is to be placed:

- on top of the (smaller) auxiliary burner when using small diameter pans, in order to prevent them from tipping over;
- It can be used also on the dual burner **when using the inner ring only** with small diameter pans. **Do not use this grate when using the outer ring or the outer & inner ring of the dual burner.**

IMPORTANT: To avoid any burner malfunction, this adapter **MUST** be placed correctly (figs. 3.5, 3.6).



WOK STAND (Some models only) (figs. 3.7a - 3.7b)

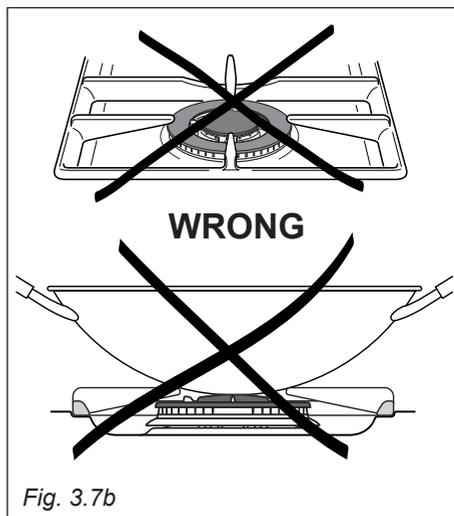
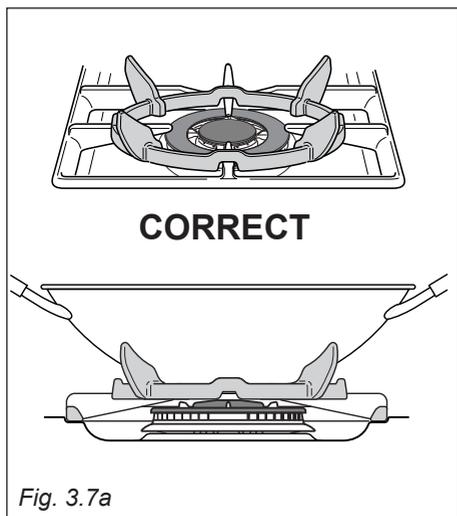
This special grille for woks should be placed over the pan-rest for the Double-ring compact and Dual burner.

Warning:

- Using woks without this special grille may cause the burner to malfunction.
- Do not use the grille for ordinary, flat-bottomed saucepans.

IMPORTANT:

The special grille for wok pans **MUST BE PLACED ONLY** over the pan-rest for the Double-ring compact and Dual burner.



HOTPLATES

NORMAL HOTPLATES

To switch on the normal hotplate, turn the knob (fig. 3.8) onto the desired position; the numbers **1** to **6** indicate the working positions with the increase of temperature according to the number.

Once boiling point has been reached, reduce the input according to the heating intensity desired, keeping in mind that the plate will continue to heat for 5 minutes after having been turned off.

RAPID HOTPLATE (red dot)

The control knob of the rapid hotplates is similar to that of a normal plate with 6 working positions (fig. 3.8).

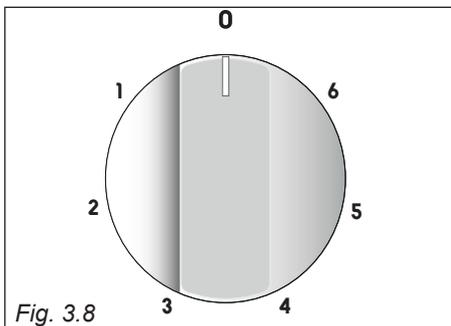
The rapid hotplate incorporate a heat limiter.

The features of this plate, which is equipped with a heat limiter, allow:

- reaching the temperature rapidly;
- maximum exploitation of the input with flat bottom pots;
- the limitation of input in the case of unsuitable pots.

Caution! Do not cover the hob with aluminium foils.

If the hob surface is cracked disconnect the appliance from the mains and contact the After-Sales Service.



PROPER USE OF THE ELECTRIC HOTPLATE (fig. 3.9)

When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.

Remember that the hotplate will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

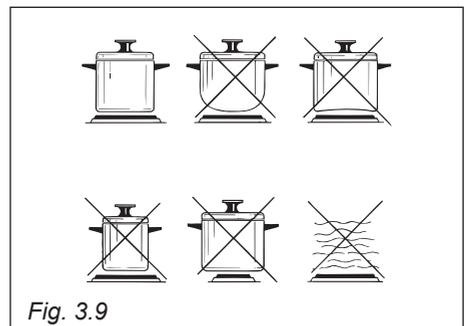
While using the electric hotplate, you must:

- avoid keeping it on without something on it;
- avoid pouring liquids on it while it is hot;
- use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only
- use cooking receptacles which cover as much of the surface of the hotplate as possible.
- to save electricity, use lids whenever possible.
- never cook food directly on the hotplate: always use a pan or suitable container.

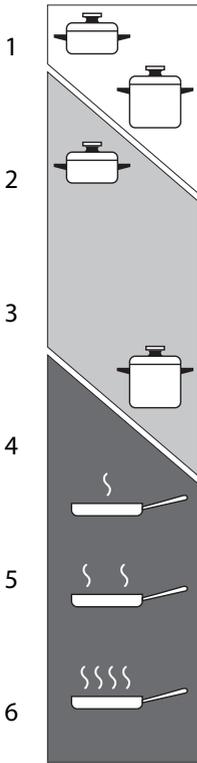
An indicator light located on the control panel signals that the hotplate is operating

Never cook the food directly on the hotplate, but in special pans or containers.

Caution! The cooking hob becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.



ELECTRIC HOTPLATE USAGE TABLE



 Heating

 Cooking

 Roasting-frying

Position of switch	TYPE OF COOKING
0	Switched OFF
1 2	For melting operations (butter, chocolate).
2	To maintain food hot and to heat small quantities of liquid (sauces, eggs).
3	To heat bigger quantities; to whip creams and sauces. (vegetables, fruits, soups).
3 4	Slow boiling, i.e.: boiled meats, spaghetti, soups, continuations of steam, cooking of roasts, stews, potatoes.
4	For every kind of frying, cutlets, uncovered cooking, i.e.: risotto.
4 5	Browning of meats, roasted potatoes, fried fish, omelettes, and for boiling large quantities of water.
6	Fast frying, grilled steaks, etc.

After a short period of use, experience will teach you which setting is the right one for your needs.

Fig. 3.10

4 HOW TO USE THE OVEN

GENERAL FEATURES

The oven is furnished completely clean. It is advisable however, upon first use, to turn the oven on to the maximum temperature to eliminate possible traces of grease from the oven burner. The same operation shall be done with the gas grill.

This oven is fitted with:

- One gas oven burner (5,00 kW), located at the bottom, providing self-ignition and safety device.
- One gas grill burner (2,50 kW), placed on the top, providing self-ignition and safety device.
- **Only for the “fan assisted” models (models having also the position  or )** - A fan motor, positioned on the back panel of the oven cavity, which can be used in combination with the oven gas burner or alone, without heating.

IMPORTANT NOTE - It is not possible to use the fan motor in combination with the gas grill: a safety device switches off the fan motor when the gas oven/grill control knob is turned on grill position.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the gas oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection

The heat is produced by the oven gas burner.

b. by forced convection (only for the “fan assisted” models - models having also the position or)

The heat produced by the oven burner is distributed throughout the oven by the fan. (In the position  also the rotisserie motor is operating).

c. by radiation

The heat is radiated by the gas grill.

d. by ventilation (only for the “fan assisted” models - models having also the position or)

The food is defrosted by using the fan only without oven burner (this is not a cooking function).

ATTENTION: Models with glass lid: The cooker lid must be kept open when the gas oven/grill is in use.

WARNING: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

The door is hot, use the handle.

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

Do not line the oven walls or base with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.

OVEN BURNER

The gas flow to the burner is regulated by a thermostat which allow to maintain the oven temperature constant.

The control of the temperature is assured by a thermostatic probe positioned inside the oven.

The probe must be always kept in its housing, in a clean condition, as an incorrect position or encrustment may cause an alteration in the control of the temperature.

Moreover, the thermostat is fitted with a safety valve which automatically shuts off the gas supply when the flame goes out.

CAUTION:

To assure a correct air flow to the burner, make sure there is no material in the warming drawer during operation of the gas oven.

THERMOSTAT

The numbers printed on the control panel or on the knob (fig. 4.1) indicate the increasing oven temperature value (see table below).

To regulate the temperature, set the knob to the chosen number. The "FAN ASSISTED GAS OVEN" column refers to the oven burner used in combination with the fan motor (forced convection cooking: only for the "fan assisted" models - models having also the position  or ), while the "GAS OVEN" column refers to the oven burner used in the normal convection mode (without fan motor). The ★ symbol close to the maximum position indicates that the electric ignition is incorporated into the knob (activated by the knob itself).

NOTES: The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

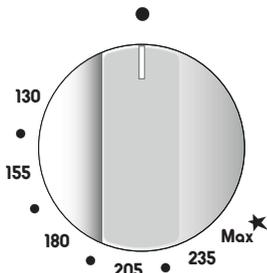


Fig. 4.1

THERMOSTAT GRADE TABLE (°C)		
Knob position	GAS OVEN	FAN ASSISTED GAS OVEN
130 (or 1)	130	130
140 (or 2)	140	140
155 (or 3)	155	155
165 (or 4)	165	165
180 (or 5)	180	180
190 (or 6)	190	190
205 (or 7)	205	205
215 (or 8)	215	215
230 (or 9)	230	230
240 (or 10 or Max)	240	240

LIGHTING OF OVEN BURNER

IMPORTANT: The oven door must be open during this operation.

To light the oven burner:

- 1 – Open the oven door to the full extent.



If this operation is not performed you should not proceed to light the oven.

- 2 – Lightly press and turn the thermostat knob anti-clockwise to the maximum position ★ (fig. 4.1). Press the knob firmly until the burner lights.

Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.

In case of problems with the electric ignition, approach a lighted match or taper to the opening “A” (fig. 4.2) and immediately press the knob firmly.

- 3 – Wait about 10/15 seconds after the burner lighting before releasing the knob (time of priming of the valve).
- 4 – Check that the burner has lit; if not, turn the knob clockwise back to “0”, “●” or “○” (OFF) and repeat the procedure from step 1.
- 5 – Close the oven door slowly and adjust the burner according to the power required.

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.

To re-light the burner, first turn the oven control knob to OFF position (“0”, “●” or “○”), **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

For the correct use of the gas oven see the chapters “COOKING WITH FAN ASSISTED GAS OVEN”, “COOKING WITH GAS OVEN WITHOUT FAN MOTOR” and “HOW TO OPERATE THE OVEN AND GRILL TOGETHER”.

During and after use of the oven, certain parts will become very hot. Keep children away.

ATTENTION: In case of manual lighting, never turn the thermostat before approaching a flame to the hole “A” of the floor.

For correct use of the gas oven, always preheat it (bottom burner) for at least 15 minutes.

Preheating should always be carried out with the oven empty: remove the trays and racks from the oven cavity.

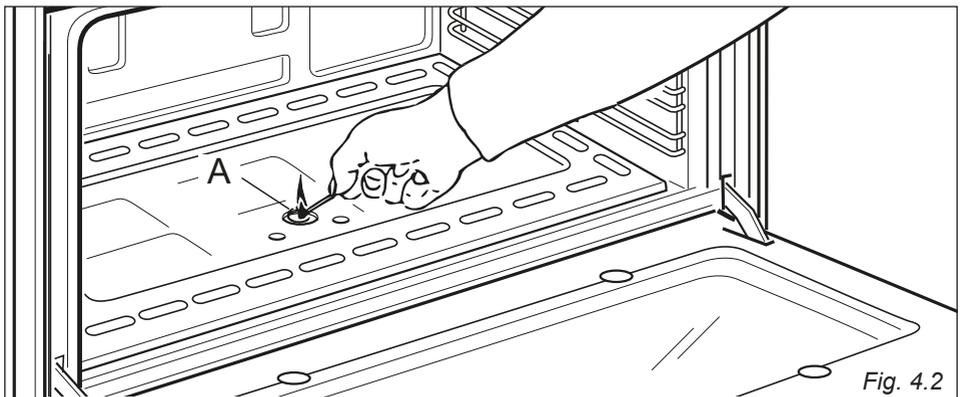


Fig. 4.2

OVEN COOKING

To cook, before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

When the oven has reached the desired temperature, introduce the food, control the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES	TEMPERATURE
Lasagne	190°C
Baked pasta	190°C
Pizza	220°C
Creole rice	190°C
Baked onions	190°C
Spinach crêpes	185°C
Potatoes baked in milk	185°C
Stuffed tomatoes	180°C
Cheese soufflé	170°C
Roast veal	180°C
Grilled veal chops	210°C
Chicken breasts with tomato	180°C
Grilled chicken - roast chicken	190°C
Veal loaf	175°C
Roast beef	170°C
Fillet of sole	175°C
Aromatic hake	170°C
Beignets	160°C
Ring cake	150°C
Plum tart	170°C
Jam tartlets	160°C
Sponge cake	170°C
Sweet dough	160°C
Sweet puffs	170°C
Plain sponge cake	170°C

GRILL BURNER

The grill is controlled by a gas tap assuring the opening and the closing of the gas supply.

Make the symbols printed on the knob (fig. 4.3) to match with the indicator on the control panel to obtain:

- symbol ● closed valve
- symbol ★ 🔥 maximum aperture or flow
- symbol 🔹 minimum aperture or flow

- √ The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
- √ To reduce the gas flow to minimum rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
- √ Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

NOTES: The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

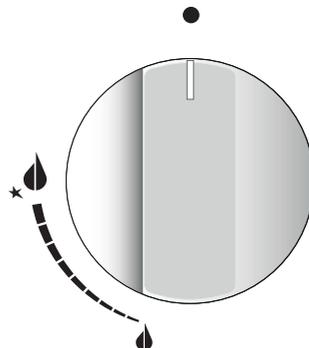


Fig. 4.3

IGNITION OF THE GRILL BURNER

ATTENTION: Never turn the control knob before opening the oven door.

To ignite the grill burner:

1. **Open the oven door to the full extent.**

WARNING: Risk of explosion! The oven door must be open during this operation.

2. Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise to the full flame position marked by the  symbol (figs. 4.3 - 4.4) and hold the knob in until the flame has been lit.

Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.

In the case of a mains failure, to light the grill burner manually, put a lit match or taper to the pipe of the burner (fig. 4.5). **Never turn the thermostat before approaching a flame to the burner.**

3. After lighting the burner, wait a few seconds before releasing the knob (until the safety valve stays open).
4. Check that the burner has lit.

Do always grill with oven door closed.

See specific instructions in the sections "USE OF THE GRILL", and "HOW TO OPERATE THE OVEN AND GRILL TOGETHER".

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.

To re-light the burner, first turn the grill control knob to position "0",  or  (OFF), **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

IMPORTANT NOTE (only for the "fan assisted" models - models having also the position  or ): It is not possible

to use the fan motor in combination with the gas grill; a safety device switches off the fan motor when the gas oven/grill control knob is turned on grill position.

NOTES: The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

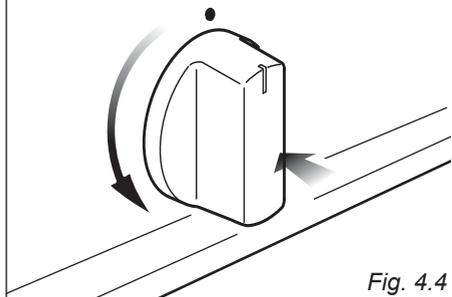


Fig. 4.4

ATTENTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

During and after use of the grill, certain parts will become very hot. Keep children away.

ATTENTION: In case of manual lighting, never turn the thermostat before approaching a flame to the burner.

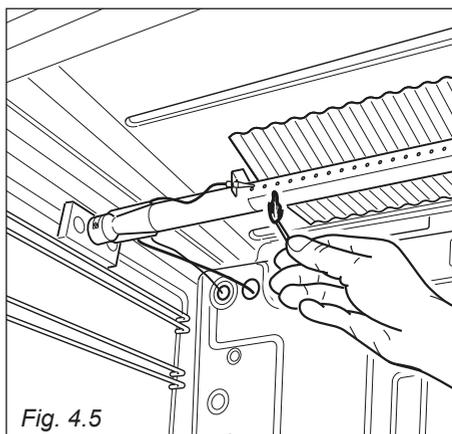


Fig. 4.5

COOKING WITH GAS OVEN

Once the oven gas burner has been lit, close the oven door and preheat the oven for at least 15 minutes. Preheating should always be carried out with the oven empty: remove the trays and racks from the oven cavity.

Once the oven has been preheated, insert the food you intend to cook.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

FAN MOTOR (Only for the “fan assisted” models - models having also the position or)

The fan motor is designed to distribute throughout the oven the heat generated by the oven burner.

The fan motor can also be used without the oven gas burner (without heating) to defrost frozen foods.

The fan is controlled by a knob (fig. 4.6a, 4.6b or 4.6c).

- To operate the fan motor turn the knob indicated in fig. 4.6a, 4.6b or 4.6c to  or  position. (In the position  also the rotisserie motor is operating).
- To switch it off turn the knob to the off position (“O” or “0”).

IMPORTANT: When using the fan motor together with the oven gas burner, switch on the fan only after the ignition of the gas burner.

Only for the “fan assisted” models - models having also the position .

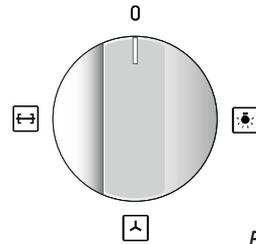


Fig. 4.6a

NOTES: The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

Only for the “fan assisted” models - models having also the position .

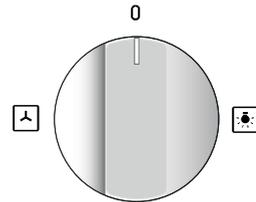


Fig. 4.6b

NOTES: The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

Only for the “fan assisted” models - models having also the position  or .

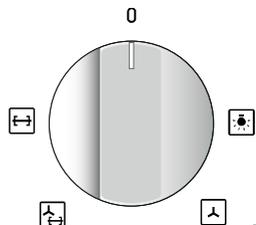


Fig. 4.6c

NOTES: The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

COOKING WITH FAN ASSISTED GAS OVEN (Only for the “fan assisted” models - models having also the position or)

OVEN BURNER AND FAN MOTOR

Once the oven gas burner has been lit, close the oven door and preheat the oven for at least 15 minutes. Preheating should always be carried out with the oven empty: remove the trays and racks from the oven cavity.

Once the oven has been preheated, switch on the fan and insert the food you intend to cook.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

For correct use of the gas oven, always preheat it (bottom burner) for at least 15 minutes.

Preheating should always be carried out with the oven empty: remove the trays and racks from the oven cavity.

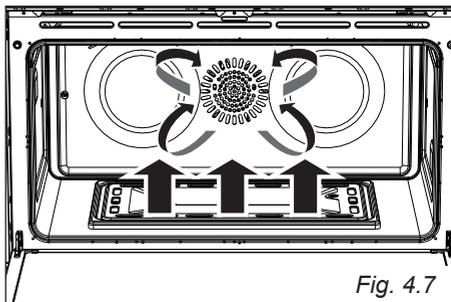


Fig. 4.7

USE OF THE GRILL

Very important: The grill must always be used with the oven door closed.

Turn on the grill, as explained in the preceding paragraphs and let the oven preheat for about 5 minutes with the door closed.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

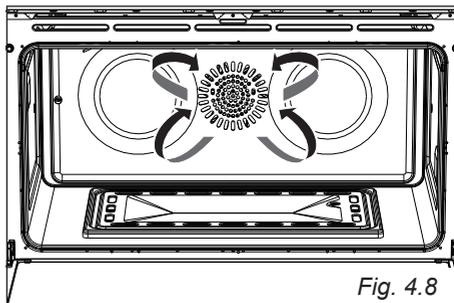
The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

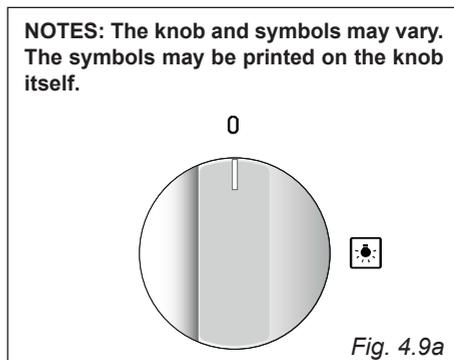
DEFROSTING FROZEN FOODS (Only for the “fan assisted” models - models having also the position) FAN MOTOR ONLY

Switch on the fan motor only.
The oven thermostat control knob shall be in the “0”, “●” or “○” (OFF) position.
The defrosting is done by simple ventilation without heat.



OVEN LIGHT

The oven provides an interior lamp to allow the visual inspection during the cooking.
To light the oven lamp turn the knob (fig. 4.6a, 4.6b, 4.6c or 4.9a or 4.9b) to the symbol .

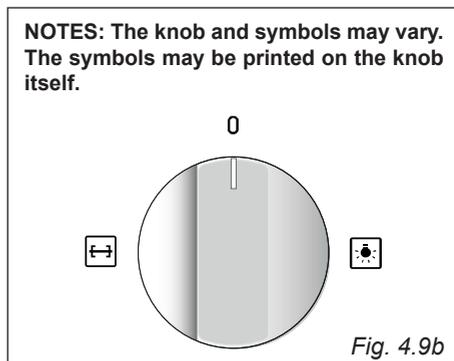


HOW TO OPERATE THE OVEN AND GRILL TOGETHER

You can operate the oven and grill **together** following these instructions:

- Remove the tray and light the oven burner (lower burner) then close the oven door.
- Await about 15 minutes until the oven burner gets a stable operation.
- Light the grill burner (upper burner) and close the oven door.
- With the oven door closed wait for about 10 minutes until the grill burner is burning steadily.
- Then put in the tray with the food to be cooked and close the oven door.

ATTENTION: The gas oven and grill should be used together for a very short time, max 25 minutes.



ROTISSERIE (MODELS WITH ROTISSERIE ONLY)

This is used for spit roasting under the grill and comprises:

- an electric motor fitted to the rear of the oven;
- a stainless steel skewer provided with slide-out heatless handgrip and two sets of adjustable forks;
- a skewer support to be fitted in the middle runner.

The rotisserie motor is operated by a switch knob (fig. 4.6a, 4.6c or 4.9b-  or  position).

The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counter-clockwise.

USE OF THE ROTISSERIE

- Insert the tray into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support into the intermediate rack holders.
- Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks.
- **Important!**
Take care, the forks are sharp!
- Insert the rod into the side gear opening "P" (fig. 4.10)
- Remove the grip "H" by turning it to the left.
- Insert completely the rotisserie support; the shaft "S" must be inserted in the spit motor collar "G".
The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counterclockwise.

**Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.**

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

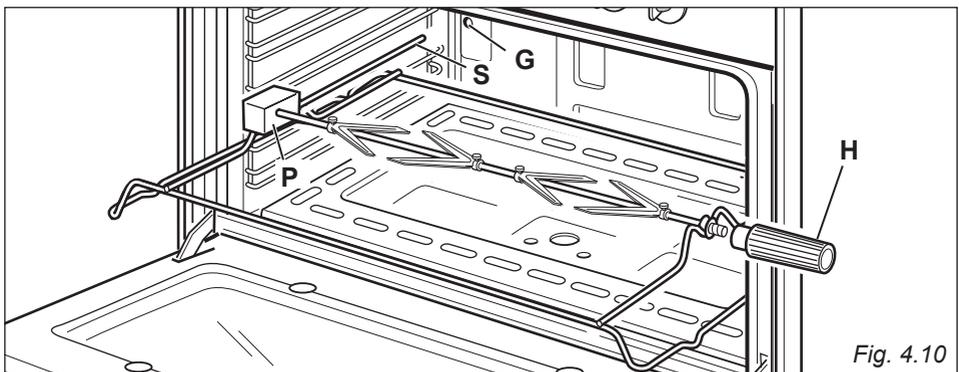


Fig. 4.10

5

ALARM, ELECTRIC OR ELECTRONIC CLOCK

60' ALARM (fig. 5.1)

The timer is equipped with a time buzzer and may be regulated for a maximum period of 60 minutes.

The regulating knob must be turned in a clockwise direction until it reaches the 60 minutes position and then turned to the desired time by turning the knob in a counterclockwise direction.

120' ALARM (fig. 5.2)

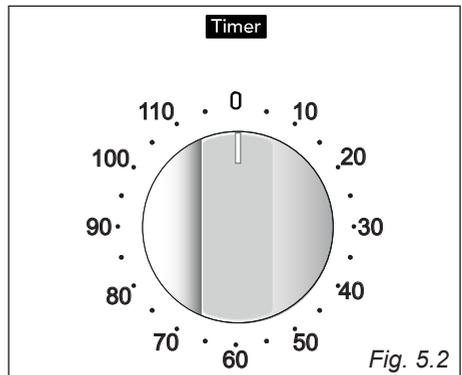
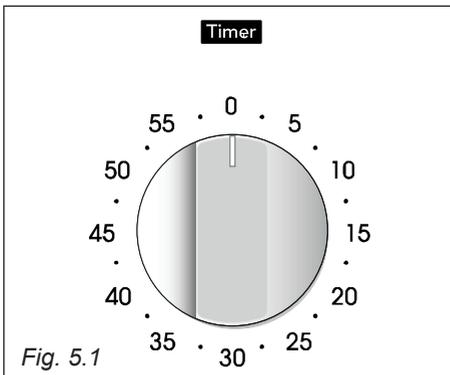
The timer is equipped with a time buzzer and may be regulated for a maximum period of 120 minutes.

The regulating knob must be turned in a clockwise direction until it reaches the 120 minutes position and then turned to the desired time by turning the knob in a counterclockwise direction.

ATTENTION - MOST IMPORTANT:

**This is only a mechanical timer that DOES NOT switch off the oven or grill.
REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN OR GRILL MANUALLY.**

**NOTES: The knob and symbols may vary.
The symbols may be printed on the knob itself.**



MODELS WITH ELECTRIC CLOCK WITH MINUTE MINDER (fig. 5.3)

The electric clock is a device which groups the following functions:

- 12-hour analog clock;
- minute minder (max 3 hours);
- acoustic signal (beep) which is activated each time the “setting knob” is pressed or at the end of the minute minder function.

ELECTRIC CLOCK

Upon immediate connection of the oven or after a blackout, the “clock indicator light” is flashing. This indicates that it is recommended to check if the time of the day is correct.

- If the time of the day is correct keep the “setting knob” pressed until the “clock indicator light” goes out.
- To set the time of the day press the “setting knob” briefly (repeatedly) until the “clock indicator light” is flashing. Then turn the “setting knob” (to the right or left) to set the time of the day. At the end of the time adjustment, keep the “setting knob” pressed for confirmation until the “clock indicator light” goes out.

MINUTE MINDER

The minute minder function consists only of a buzzer which is automatically activated at the end of the set time (max 3 hours).

To set the minute minder press the “setting knob” briefly (one or more times) until the “minute minder indicator light” is flashing.

Then turn the “setting knob” (to the right or left) to set the time.

At the end of the adjustment (within 10 seconds), keep the “setting knob” pressed for confirmation until the “minute minder indicator light” changes from flashing to steadily lit.

Then the countdown starts immediately.

At the end of the time, the “minute minder indicator light” changes from steadily lit to flashing and a buzzer (beep) sounds for one minute.

Press the “setting knob” briefly to stop the buzzer and to turn off the flashing “minute minder indicator light”.

During the minute minder program it is possible, at any time, to display the set time by pressing the “setting knob” briefly (one or more times) until the “minute minder indicator light” is flashing.

To cancel the program before completion, keep the “setting knob” pressed for about 3 seconds; the minute minder function will be cancelled.

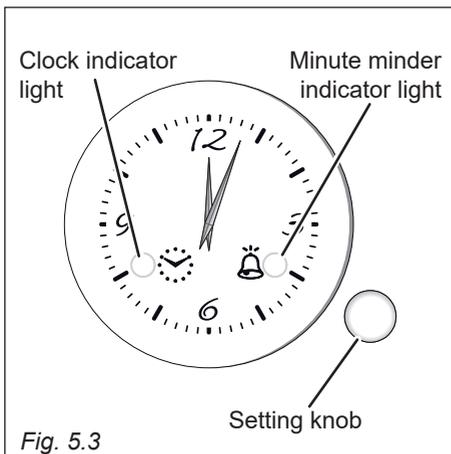


Fig. 5.3

ATTENTION - MOST IMPORTANT:
This is only an alarm that DOES NOT switch off the oven or grill.
REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN OR GRILL MANUALLY.

ELECTRONIC CLOCK WITH ALARM

(fig. 5.4)

The electronic clock is a device which groups the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display;
- 99 minutes alarm.

Upon immediate connection of the oven or after a blackout, three zeros will flash on the display.

To set the hour it is necessary to push the  button and then, within 7 seconds, the  () or  () button until you have set the exact hour.

An energy black-out makes the clock go to zero.

ELECTRONIC ALARM

The alarm program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 99 minutes.

To set the time, push the  () or  () button until you obtain the desired time in the display. Having finished the setting, the  symbol will be lighted and the countdown will start immediately.

At the end of the time, an intermittent buzzer, during 7 minutes, will go off; this can be stopped by pressing the  () button.

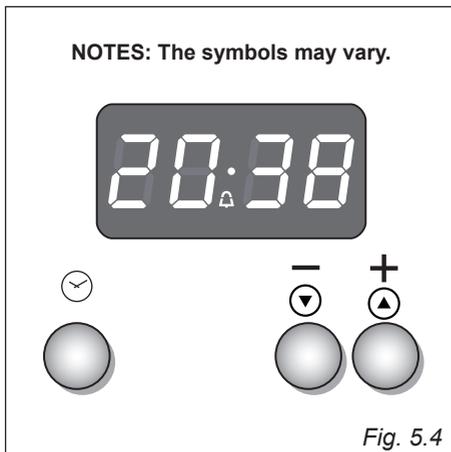
To stop the alarm countdown in any moment press the  () and  () buttons together and release the  () button first.

ATTENTION - MOST IMPORTANT:

This is only an electronic alarm that DOES NOT switch off the oven or grill. REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN OR GRILL MANUALLY.

SETTING THE FREQUENCY OF THE ALARM SOUND

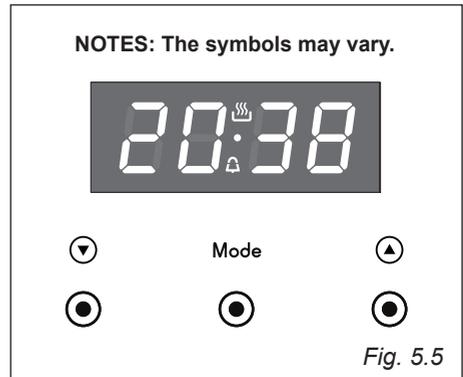
The selection from 3 possibilities of sound can be made by pressing the  () button.



DIGITAL ELECTRONIC CLOCK WITH TIMER (fig. 5.5)

CLOCK and TIMER with “TOUCH CONTROL” KEYS

Keys:	
 and 	<p>T o u c h e d simultaneously (for more than 2 seconds):</p> <ul style="list-style-type: none"> • setting the clock; • setting the timer volume (by touching once, along with the “MODE” key).
“MODE”	<p>Function selection (touched for more than 2 seconds):</p> <ul style="list-style-type: none"> • setting the clock (only after first connection or after a power failure); • timer.
	Increases the number shown on the display
	Decreases the number shown on the display



Illuminated symbols:		
	flashing	Timer being set
	steady illumination	Timer in operation

ATTENTION - MOST IMPORTANT:
 This is only an alarm that DOES NOT switch off the oven or grill.
REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN OR GRILL MANUALLY.

“TOUCH-CONTROL” KEYS

The “touch-control” keys shall be operated by the fingers (just by touching the key). When using touch controls it is best to use the ball of your finger rather than the tip. The keys are automatically deactivated:

- 8 seconds after the last selection; the deactivation is indicated by an acoustic signal (“beep”).

To reactivate just touch the “MODE” key or the “” and “” keys (simultaneously) for more than 2 seconds.

SETTING THE CLOCK

When first connected, or after a power failure, the digits will flash on the display.

To set the clock, touch the “ **MODE** ” key, for more than 2 seconds, and then the “  ” or “  ” keys.

To set the clock, with the appliance already connected, touch the “  ” and “  ” keys simultaneously (for more than 2 seconds), then “  ” or “  ” keys.

USING THE TIMER

You can use the timer at any time, even when the oven is not in use.

The timer does not turn the oven off.

The timer can be set for up to 23 hours and 59 minutes.

- To set the timer, touch the “ **MODE** ” key for more than 2 seconds (the “  ” symbol flashes), then the “  ” or “  ” keys.
- After about 8 seconds an acoustic signal (“**beep**”) will sound confirming the regulation (“  ” symbol steady illuminated).
- To check the remaining time touch the “ **MODE** ” key for more than 2 seconds. If the remaining time is more than a minute the display will show hours and minutes; if less than a minute the display will show seconds.
- When the time is up, the timer will beep. Touch the “ **MODE** ” key , for more then 2 seconds, to turn it off; or press the “  ” or “  ” key to stop the beep and than the “ **MODE** ” key, for more than 2 seconds, to deactivate the “  ” symbol flashing on the display.
- Turn off the oven manually (thermostat knob in the off position) if the cooking has been completed.

SETTING THE TIMER VOLUME

You can select from three volume levels.

- Touch the “  ” and “  ” keys simultaneously for more than 2 seconds.
- Touch the “ **MODE** ” key; you can read on the display the current timer volume (“**ton1**”, “**ton2**” or “**ton3**”).
- Touch the “  ” key to listen or change the timer volume.
- Timer volume activated: the last displayed.
- After about 8 seconds an acoustic signal (“**beep**”) will sound confirming the volume setting; then the time of day will be displayed.

6 CLEANING AND MAINTENANCE

GLASS LID (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

For cleaning purposes, the lid can be easily removed upwards once taken to the upright position.

Should the hinges slip off, replace them in their housing being careful that:

- The right housing must receive the hinge marked “D” while the left housing must receive the hinge marked “S” (fig. 6.1).

REGULATING OF THE BALANCE

Lower the lid and check the correct balance. While opened at 45° it should hang up.

The springs of the hinges can be adjusted if necessary by turning the screws “R” clockwise (fig. 6.1).

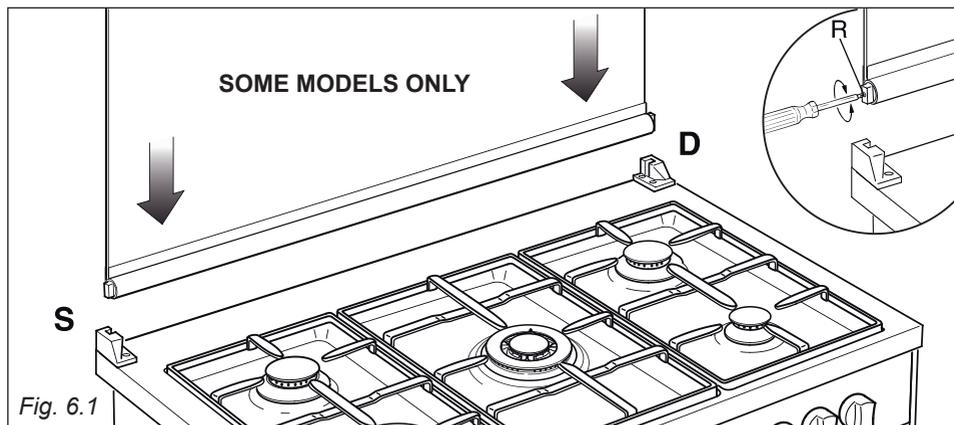
Models with glass lid



Do not shut lid when burner alight.

ATTENTION

- ✓ Do not lower the glass lid when the gas burners are still hot or when the oven is working or still hot.
- ✓ Do not lay on the glass lid hot pans and heavy kitchen utensils.
- ✓ Dry off any liquid which may have spilt on the cover before opening it.



GENERAL ADVICE

- **Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is switched off.**
- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- The periodical lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel.
- If a tap becomes stiff, do not force; contact your local After Sales Service Centre.
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**

WARNING!

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

Important: The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.

Attention! The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass or the glass lid (models with glass lid only) since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS, PAINTED AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product.

Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

HOT PLATE

Foods burned on the hot plates must always be cleaned dry. Do not use water to avoid the forming of rust. After its use, pour a bit of oil onto the warm plate and rub with a cloth.

INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.

The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

NOTE: The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.

GAS TAPS

Do not let cleaning products come into contact with the valves.

Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only.

In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

BURNERS AND PAN SUPPORTS

These parts must be cleaned using a sponge and soapy water or other suitable non-abrasive products. Dry with a soft cloth.

Warning! Not dishwasher safe.

If left on the surface for a length of time, acidic substances such as lemon juice, tomato sauces and passata, vinegar and other similar products will damage the surface and dull its shine.

After cleaning, the burners and their flame spreaders must be well dried and correctly replaced.

It is very important to check that the burner flame spreader and the cap have been correctly positioned. Failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode “S” (figs. 6.2, 6.4, 6.5) is always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe “T” (figs. 6.2, 6.4, 6.5) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

Note: Continuous use may cause a change in the glaze around the burners and grids, corresponding to the areas exposed to the heat. This is a natural phenomenon and does not prevent the parts from working properly.

CORRECT REPLACEMENT OF THE AUXILIARY, SEMI-RAPID AND RAPID BURNERS

It is very important to check that the burner flame distributor “F” and the cap “C” has been correctly positioned (see figs. 6.2, 6.3) - failure to do so can cause serious problems.

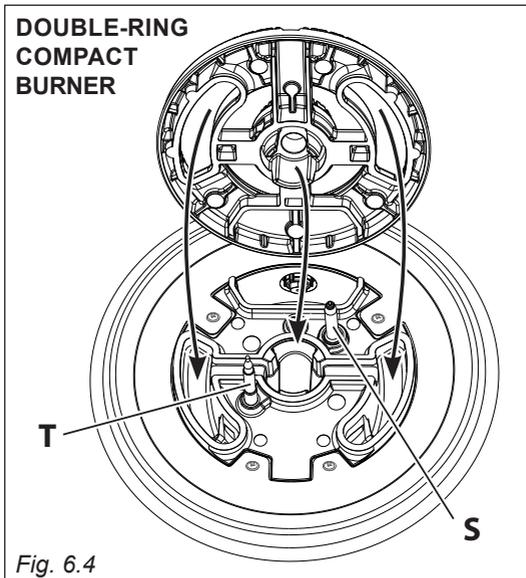
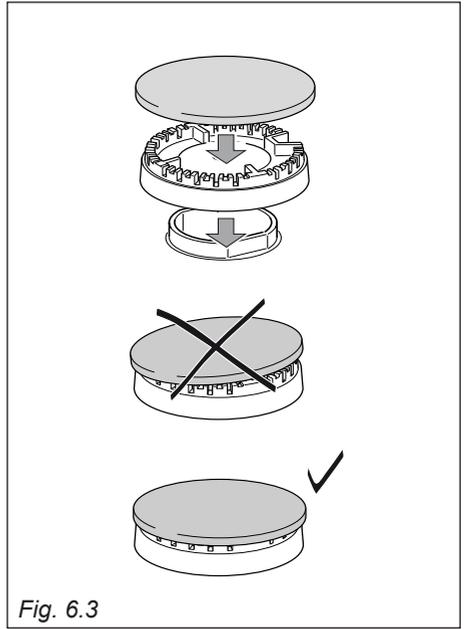
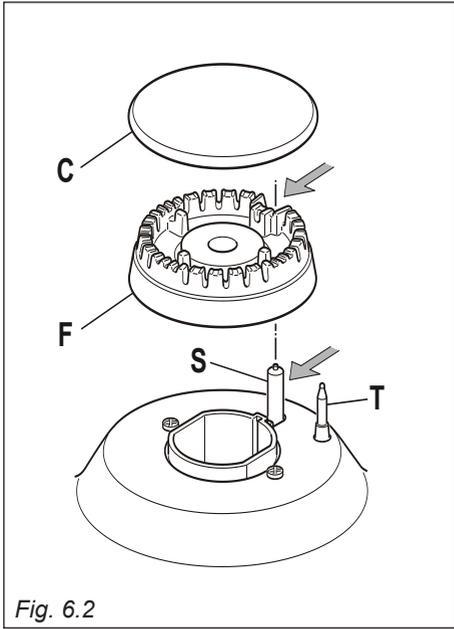
CORRECT REPLACEMENT OF THE DOUBLE-RING COMPACT AND DUAL BURNERS

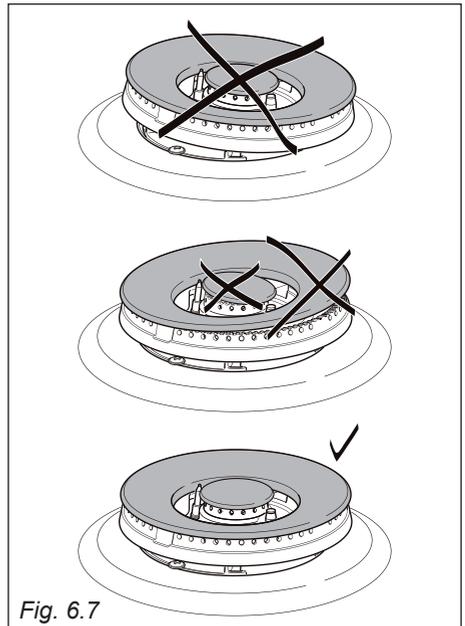
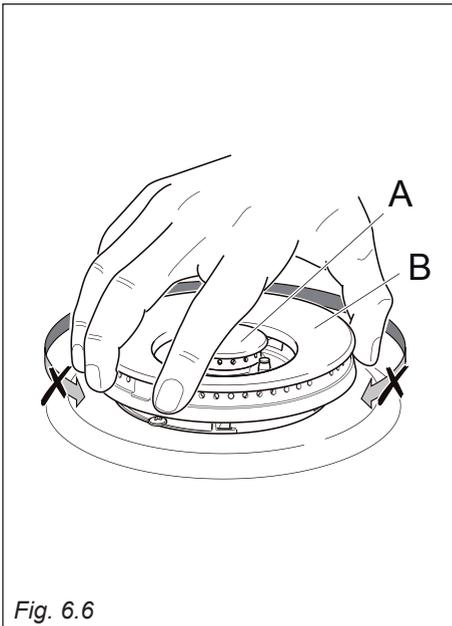
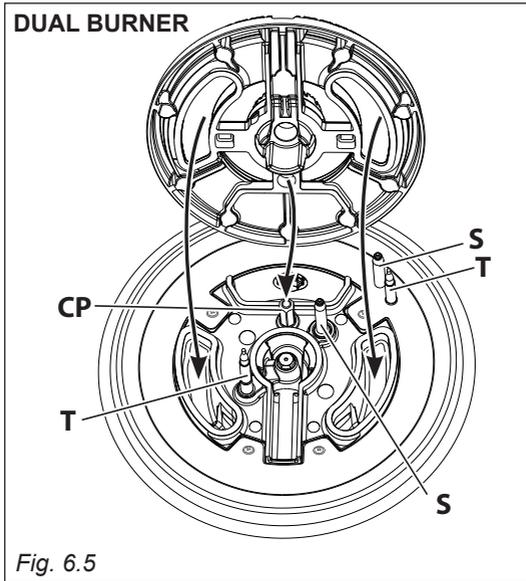
The Double-ring compact and Dual burners must be correctly positioned (see figs. 6.4, 6.5); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow (see figs. 6.4, 6.5).

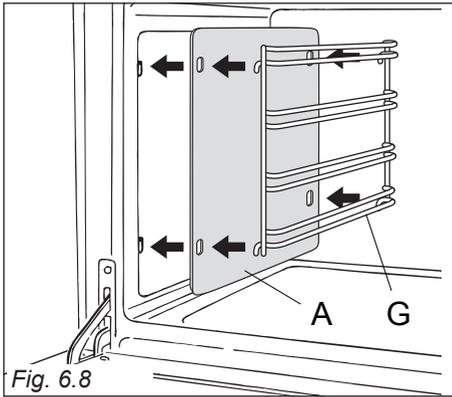
Then position the cap “A” and the ring “B” (figs. 6.6, 6.7).

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.6).

IMPORTANT: the Dual burner flame spreader has a centring pin (“CP” in fig. 6.5).







ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

- Hang up the wire racks "G" on the oven walls (fig. 6.8).

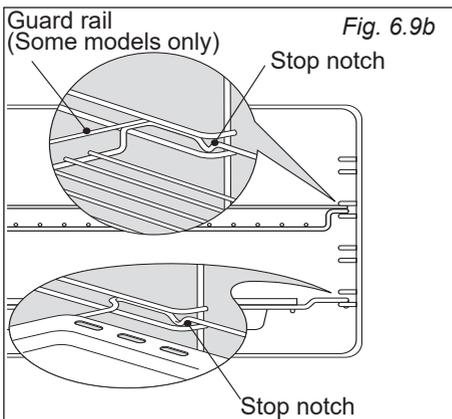
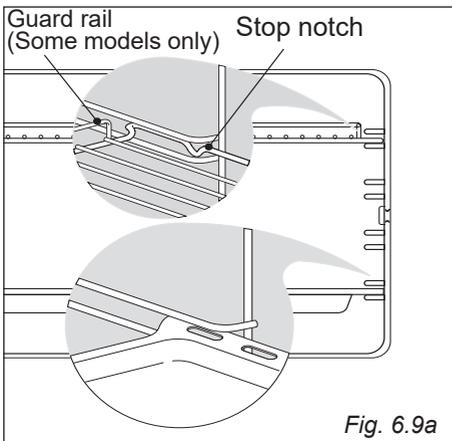
In the models with catalytic panels supplied: interpose the catalytic panels "A" (fig. 6.8).

- Slide in, on the guides, the shelf and the tray (figs. 6.9a, 6.9b).

The shelf must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven.

Some models only: The shelf must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven; the guard rail shall be at the back.

- To dismantle, operate in reverse order.



OVEN TRAY

The oven tray "L" must be inserted into the side runners (figs. 6.9a, 6.10a).

Only for the "fan assisted" models:

The oven tray must be correctly placed on its wire support then inserted into the side runners (figs. 6.9b, 6.10b).

OVEN FLOOR

The oven floor "F" (figs. 6.10a, 6.10b) can be easily removed to facilitate cleaning. Remember to replace the floor correctly afterwards.

Be careful not to confuse the tray "L" with the oven floor "F" (figs. 6.10a, 6.10b).

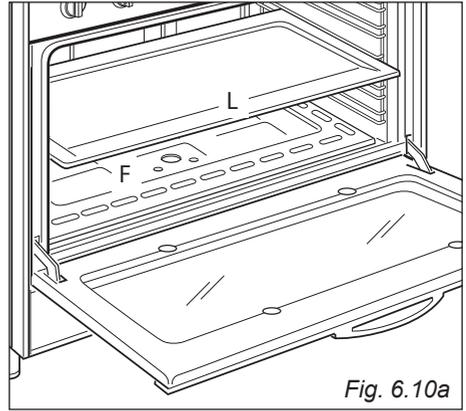


Fig. 6.10a

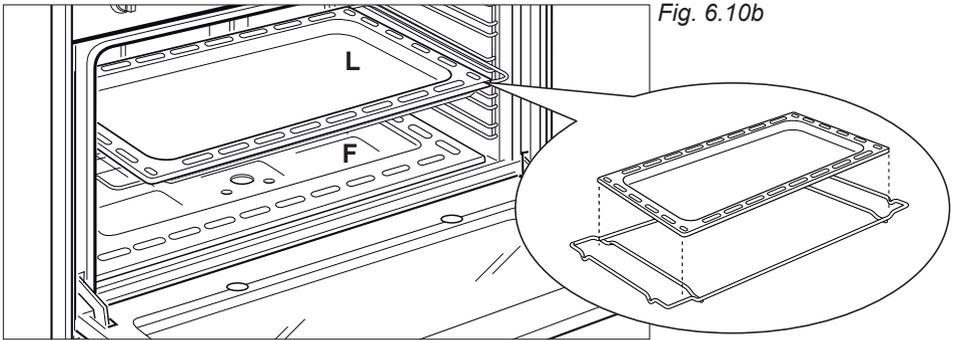


Fig. 6.10b

GREASE FILTER (some models only)

- A special screen can be fitted at the back of the oven to catch grease particles, mainly when meat is being roasted. Slide in the grease filter on the back of the oven as in fig. 6.11.
- **Clean the filter after any cooking!** The grease filter can be removed for cleaning and should be washed regularly in hot soapy water. Always clean the filter after cooking as any solid residues on it might adversely affect the oven performance.
- Always dry the filter properly before fitting it back into the oven.

CAUTION: When baking pastry etc. this filter should be removed.

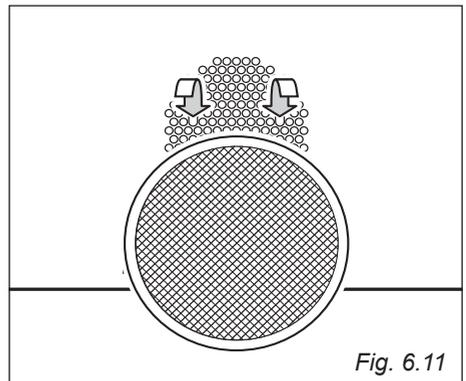


Fig. 6.11

TELESCOPIC SLIDING SHELF SUPPORTS (some models only)

The telescopic sliding shelf support makes it safer and easier to insert and remove the oven shelf.

It stops when it is pulled out to the maximum position.

Important! When installing the sliding shelf support, make sure that you fit:

- The slides to the top wire of a rack. They do not fit on the lower wire.
- The slides so that they run out towards the oven door.
- Both sides of each pair of shelf slides.
- Both sides on the same level.

To fix the sliding shelf supports onto the side racks:

- Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven. (fig. 6.12).
- Fit the sliding shelf supports onto the top wire of a rack and press (fig. 6.12). You will hear a click as the safety locks clip over the wire.

IMPORTANT NOTE: When cooking with the rotisserie DO NOT position the grill tray on the sliding shelf supports.

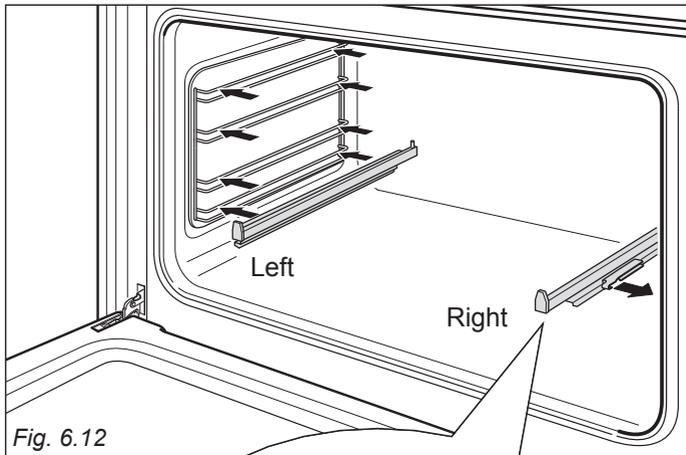


Fig. 6.12

To remove the RH and LH sliding guides from the wire support:

- Find the safety locks. These are the tabs that clip over the fixing wire (arrow 1 in fig. 6.13).
- Pull the safety locks away from the fixing wire to release the sliding guide (arrow 2 in fig. 6.13).

Cleaning the sliding shelf supports:

- Wipe the supports with a damp cloth and a mild detergent only.
- Do not wash them in the dishwasher, immerse them in soapy water, or use oven cleaner on them.

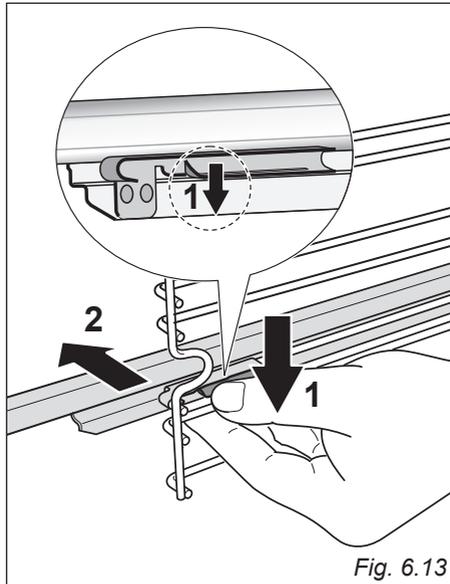


Fig. 6.13

ADVICE FOR USE AND MAINTENANCE OF SELF CLEANING PANELS

The self cleaning panels are covered with a special microporous enamel which, absorbs and removes oil and fat splashes during normal baking over 200°C.

If, after cooking very fatty foods, the panels remain dirty, operate the oven empty on max temperature for about 30 minutes.

These panels do not require to be cleaned, however it is advised to periodically remove them from the oven (at least the side panels) and to wash them with tepid soapy water and then wipe off with a soft cloth.

DO NOT CLEAN OR WASH THEM WITH ABRASIVE PRODUCTS OR WITH PRODUCTS CONTAINING ACIDS OR ALKALIS.

The side panels are reversible and when the microporous enamel degrades, they can be turned to the other side.

REPLACING THE OVEN LAMP

WARNING: Ensure the appliance is switched off and disconnected from the electrical power supply before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Let the oven cavity and the heating elements to cool down.
- Switch off the electrical supply.
- Remove the protective cover “A” (fig. 6.14).
- Replace the halogen lamp “C” with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240 V, 50-60Hz and same power (check watt power as stamped in the lamp itself) of the replaced lamp.

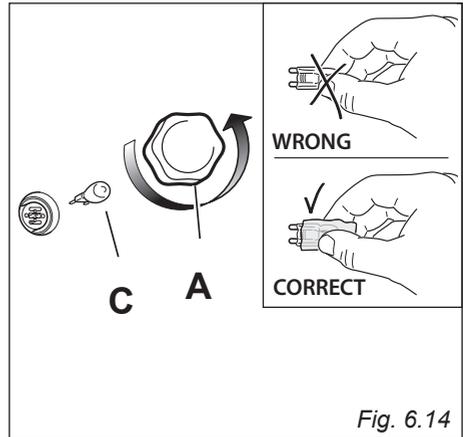
IMPORTANT WARNING: Never replace the bulb with bare hands; contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.

- Refit the protective cover.

Note: Oven lamp replacement is not covered by your guarantee.

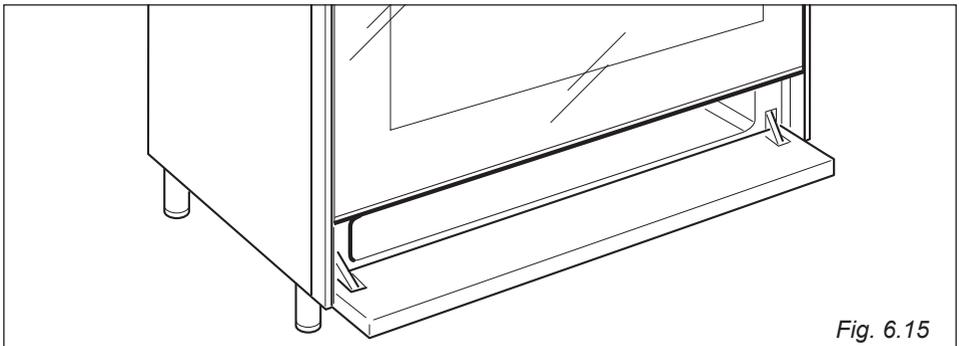
The intended purpose of the lamp, fitted on this appliance, is to illuminate the oven cavity and thus help the user to better monitor the food while cooking. This lamp is not suitable for other usage (e.g. environments lighting).

This product contains a light source of energy efficiency class G.



STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 6.15).



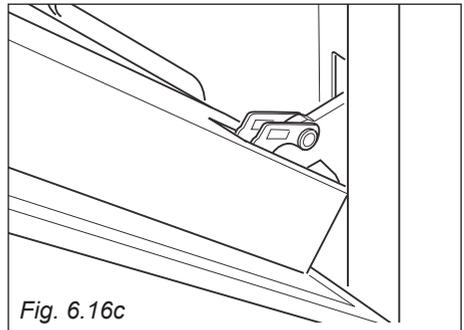
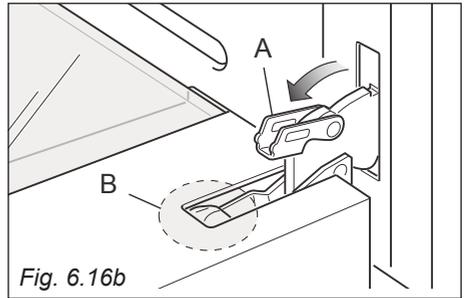
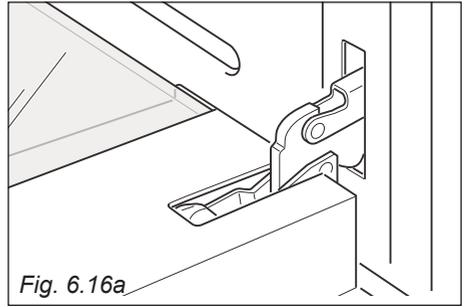
Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.

CAUTION: To assure a correct air flow to the burner, make sure there is no material in the warming drawer during operation of the gas oven.

REMOVING THE OVEN DOORS

The oven door can easily be removed as follows:

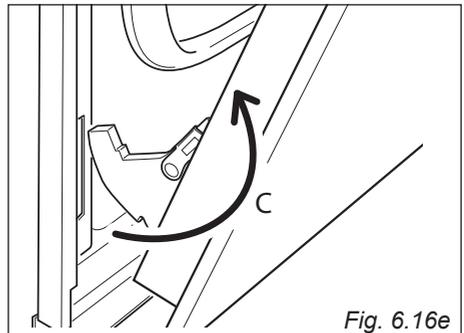
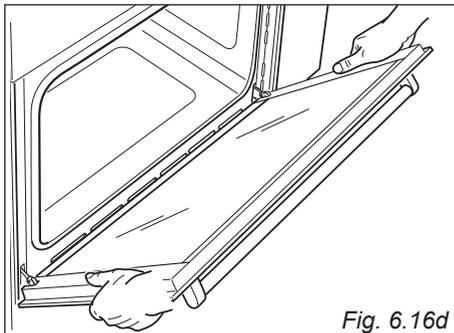
- Open the door to the full extent (fig. 6.16a).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 6.16b).
- Hold the door as shown in fig. 6.16d.
- Gently close the door (until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (figs. 6.16b, 6.16c).
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 6.16e).
- Rest the door on a soft surface.



Important!

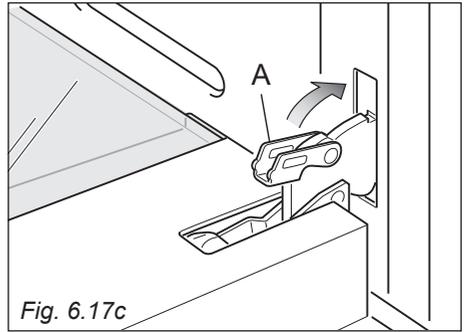
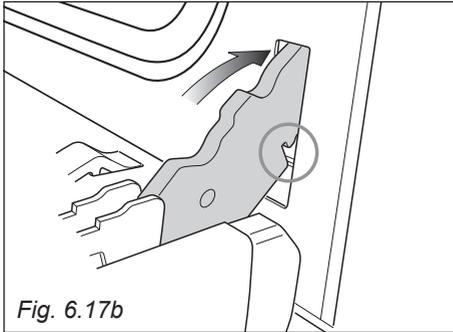
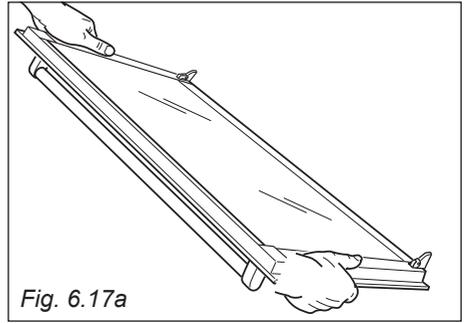
Always keep a safe distance from the door hinges, paying special attention to position of your hands.

If the door hinges are not correctly hooked, they could unhook and close suddenly and unexpectedly with risk of injury.



REFIT THE DOORS

1. Hold the door firmly (fig. 6.17a).
2. Insert the hinge tongues into the slots, making sure that the groove drops into place as shown in the figure 6.17b.
3. Open the door to its full extent.
4. Fully close the levers "A" on the left and right hinges, as shown in the figure 6.17c.
5. Close the door and check that it is properly in place.



The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacturer commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

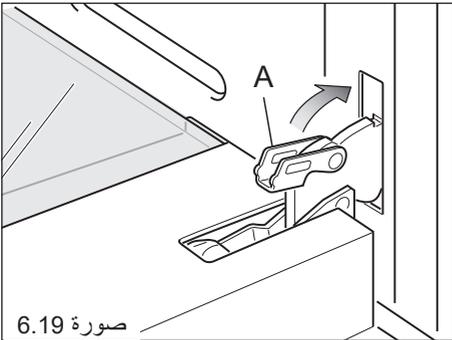
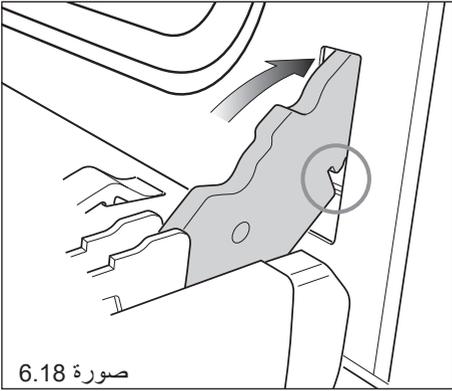
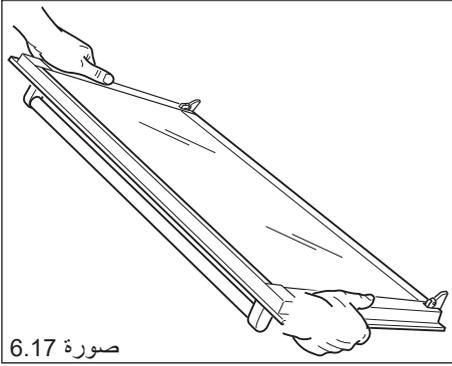


الشركة المصنعة غير مسؤولة عن قصور في الدقة ينتج عن أخطاء مطبعية او كتابية قد تكون موجودة بهذا الدليل الفني . كما تحتفظ الشركة المصنعة على الحق في القيام بكافة التعديلات بمنتجاتها و التي تراها مناسبة وضرورية لاسباب صناعية او تجارية في اي وقت و من دون إعلام مسبق و ذلك من دون اللمس بالوظائف الرئيسية و الخصائص الفنية الامنية للتجهيزات و الاجهزة.



إعادة تركيب بوابة الفرن

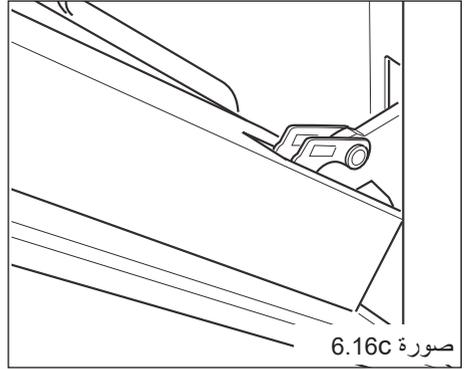
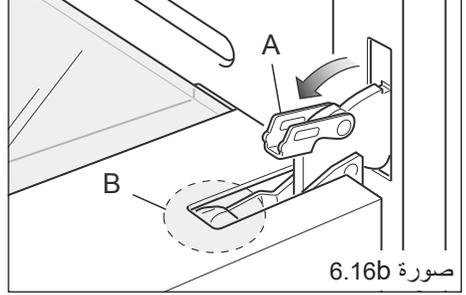
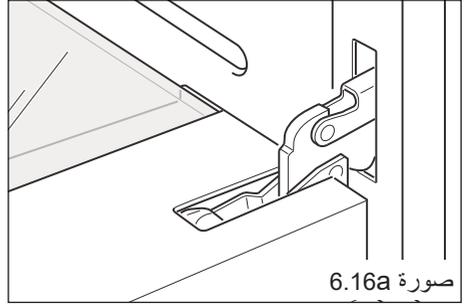
- الإمسك بالبوابة بثبات (صورة 6.17).
- إدخال شناكل الفصاليات (اليمنى واليسرى) في الموضع الخاص بها؛ التأكد من أن التجويف يدخل في المكان الخاص به (صورة 6.18).
- فتح بوابة الفرن كلياً.
- إغلاق المقابض "A" للفصاليات اليمنى واليسرى (صورة 6.19).
- إغلاق بوابة الفرن بلطف والتحقق من أنها تفتح وتغلق بالشكل الممتاز.



تفكيك بوابة الفرن

الانتباه، بوابة الفرن ثقيلة. في حالة وجود الشك في مقاومة الحمل، عدم المحاولة بفك البوابة. يمكن نزع باب الفرن من مكانه بسهولة على النحو الآتي:

- افتح الباب إلى آخر مجال ممكن (الشكل 6.16a)
- افتح العتلة "A" كاملة على المفصلتين اليسرى واليمنى. (الشكل صورة 6.16b)
- امسك الباب كما هو مبين في الشكل صورة 6.16d
- اغلق الباب ببطئ (الشكل صورة 6.16c) حتى تتعلق العتلات اليسرى واليمنى "A" على الجزء "B" من الباب (الشكل صورة 6.16b, صورة 6.16c).
- اسحب العلاقات من مكانها متبعا السهم "C" على الشكل صورة 6.16e

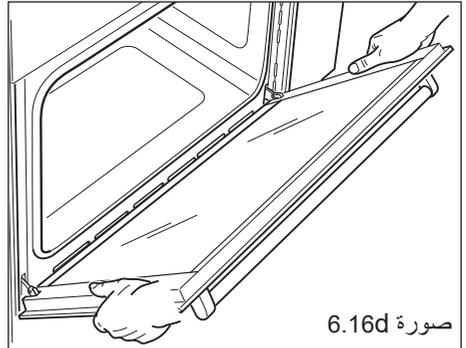
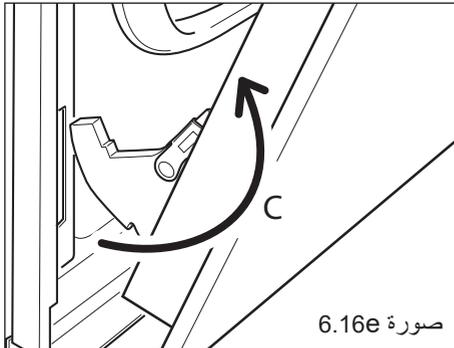


هام!

حافظ دائماً على مسافة أمان من مفصلات الباب، مع إيلاء اهتمام خاص لوضع يديك.



إذا لم يتم تثبيت مفصلات الباب بشكل صحيح، فيمكن أن تنفك وتعلق فجأة وبشكل غير متوقع مما يعني خطر الإصابة.



تبديل لمبة الفرن

حجرة التخزين

يمكن الوصول لحجرة التخزين عبر اللوحة المحورية (الشكل 6.15).

تنبيه: قبل المبادرة بعملية تبديل مصباح الفرن التأكد من أن الفرن غير فعال لتحايد أي إمكانية للصدمة الكهربائية.

- ترك تجويف الفرن وعناصر التسخين تبرد أولاً؛
- فصل التيار الكهربائي؛
- فك غطاء الوقاية "A" عن طريق فك براغيه (صورة 6.14).

• قم بإزالة لمبة الهالوجين "C" واستبدالها بأخرى جديدة مناسبة للعمل في ظل درجات الحرارة العالية، على أن تكون موافقة للمواصفات التالية: 220-240 فلت، و نفس شدة التيار (فحص القوة المطبوعة على جسم المصباح نفسه).

هام! لا تقم أبداً بإبدال اللمبة بأيدي مكشوفة، فالبصمات أو الاتساخات التي تطبعها أصابعك على جسم اللمبة يمكن أن تتسبب في التلف السريع لللمبة الجديدة. احرص دائماً على استخدام قطعة ملائيس أو قفازات نظيفة.

- إعادة تركيب غطاء الوقاية من جديد.

ملحوظة: تبديل لمبة الفرن ليس من ضمن الضمان الممنوح لك.

الغرض المقصود من المصباح ، المثبت على هذا الجهاز، هو إضاءة تجويف الفرن وبالتالي مساعدة المستخدم على مراقبة الطعام بشكل أفضل أثناء الطهي. هذا المصباح غير مناسب للاستخدامات الأخرى (مثل إضاءة البيئات).

يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من فئة G للتوفير في الطاقة.

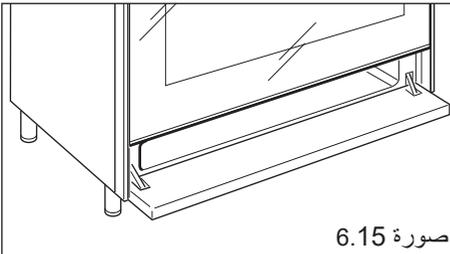
تنبيه!



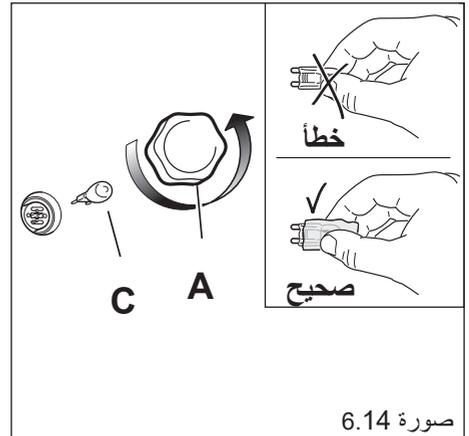
لا تقم بتخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن أو في حجرة التخزين.

انتبه:

تأكد أنه في مقصورة تسخين الأطعمة لم يتم تخزين أية مواد أثناء تشغيل الفرن بالغاز، لضمان التدفق الصحيح للهواء إلى المشعل.



صورة 6.15



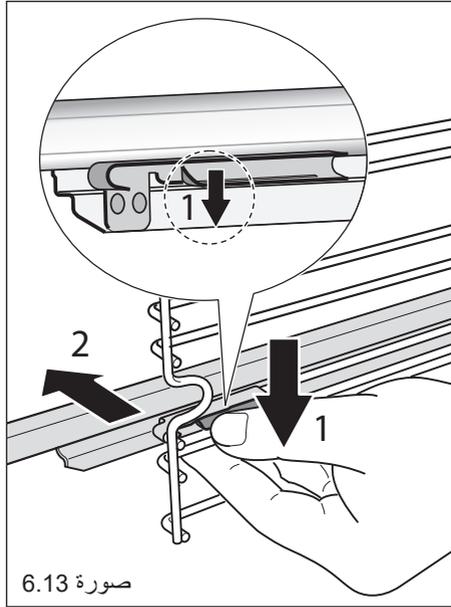
صورة 6.14

لتفكيك المزالق التطويلية:

- بإزالة الاطارات الجانبية.
- إدارة الاطارات الجانبية بشكل تكون المزالق موجهة تجاه الاسفل.
- تحديد ملاقط الشبك للمزالق المنزلقة؛ عبارة عن تلك الاجنحة المشبوكة بشوكات الاطارات الجانبية (سهم 1 لصورة 6.13).
- الضغط على الشناكل تجاه الاسفل (سهم 1 من الصورة 6.13) وفصلها عن هل الاطارات الجانبية (سهم 2 من الصورة 6.13).

تنظيف المزالق المنزلقة

- تنظيف المزالق المنزلقة التطويلية باستعمال قطعة قماش رطبة ونظيفة ومادة تنظيف حيادية.
- عدم غسلها في ماكينة الجلي، عدم تغطيسها في الماء والصابون وكذلك عدم استعمال مواد تنظيف خاصة بالفرن.



صورة 6.13

إرشادات لاستعمال وصيانة الألواح المحفزة (موردة مع بعض الموديلات فقط)

- إن الألواح المحفزة مغطاة بطبقة خاصة فيها تقوُب دقيقة جدا تمتص ولا تعكس فقاعات الزيت والدهون المتطايرة أثناء أعمال الخبز في حرارة تزيد عن 200 مئوية.
- وفي حال اتخست الألواح بعد طبخ مواد تحتوي على نسبة دهون عالية جدان شغل الفرن وهو فارغ لأقصى درجة لمدة 30 دقيقة.
- لا تحتاج هذه الألواح إلى التنظيف، ولكن ننصحكم بإزالتها بشكل دوري من الفرن (على الأقل إزالة الألواح الجانبية) وغسلها بماء فيه محلول الصابون ومن ثم تنشيفها بقطعة قماش لينة.
- لا تنظف أو تغسل الألواح بمواد كاشطة أو مواد تحتوي على أحماض أو قلويات.
- هذه الألواح قابلة للقلب بالاتجاه الأخر. فعندما يتغير شكل الطبقة الموجودة عليها يمكن تركيبها في الاتجاه المعاكس.

مزلق منزلقة تطويلية (مزودة فقط لبعض النماذج)

المزلق المنزلقة تجعل إدخال وإخراج شبكات الفرن والصينية سهلة ومضمونة. تتوقف عندما يتم سحبها حتى الموضع الأقصى.

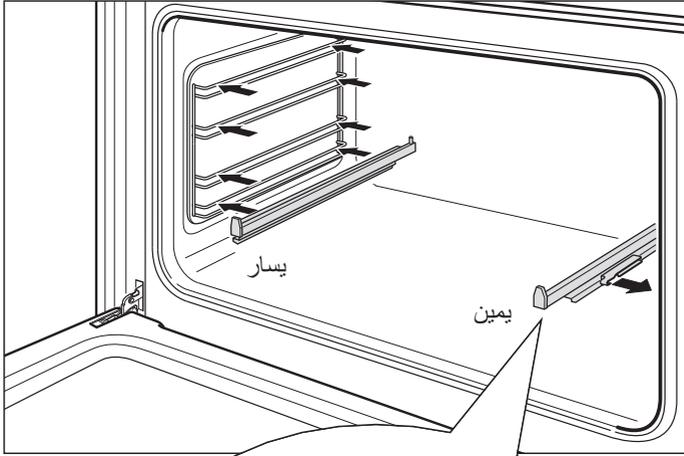
مهم: المزلق المنزلقة يجب شريكها بالاطارات الجانبية للفرن بالانتباه إلى:

- شريك المزلق على الشوكات العليا للإطارات الجانبية.
- لا يمكن شريكها بالشوكات السفلى.
- المزلق يجب أن تنزلق باتجاه بوابة الفرن.
- كل زوج مزلق يجب تركيبها على كلا الجانبين للفرن؛ مزلق على الاطار الأيمن والآخر على الاطار الأيسر.
- من كلتا الجهات, يجب أن تكون المزلق على نفس المستوى.

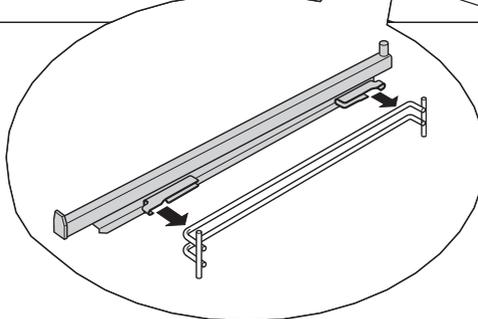
لشبكة المزلق المنزلقة على الاطارات الجانبية:

- تثبيت الاطارات الجانبية على جوانب الفرن (صورة 6.8)
- وضع المزلق المنزلقة بالشكل الصحيح على الشوكة العليا للإطارات الجانبية والضغط (صورة 6.12)؛ سيتم سماع دقة تشابك ملاقط الشوكة.

ملاحظة مهمة: في عملية الطهو بقضيب الشوي, عدم وضع دعامة قضيب الشوي على المزلق المنزلقة التطويلية.



صورة 6.12



صينية الفرن

ينبغي أن تكون صينية الفرن "L" موضوعة مباشرة على الحواشي الجانبية (الشكل 6.9a - 6.10a).

فقط لنماذج "المزودة بالمراوح":

يجب وضع صينية الفرن بشكل صحيح على دعامة الأسلاك الخاصة بها ثم إدخالها في المجاري الجانبية (الشكلان. 6.10b, 6.9b).

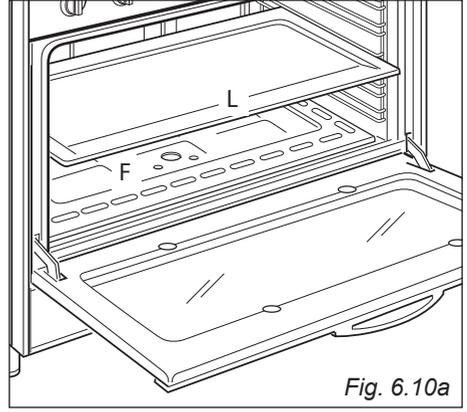


Fig. 6.10a

الألواح المحفزة

اللوحة المحفزة "F" الصورة (الشكل 6.10a - 6.10b) يمكن أن تتم إزالتها بسهولة لتيسير التنظيف. ثم يعاد وضعها بشكل صحيح على الجزء السفلي من الفرن.

الرجاء الحرص على عدم مبادلة صينية الفرن "L" باللوحة المحفزة "F".

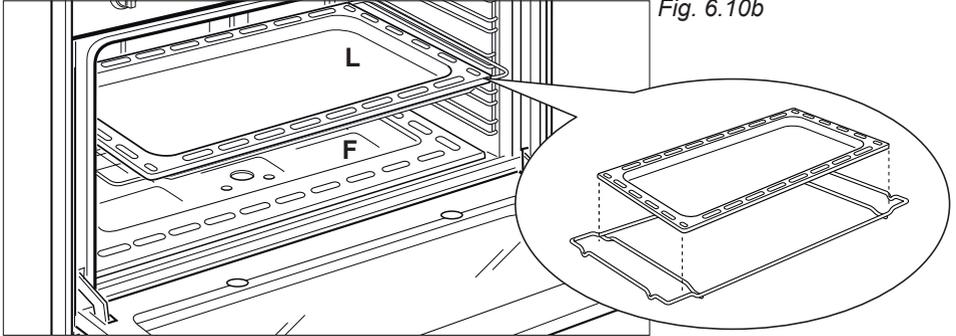


Fig. 6.10b

فلتر مقاوم للشحم - أفران غازية بتهوية (فقط

لبعض النماذج)

- فلتر خاص موجود في القسم الخلفي للفرن لتجميع نقاط الدهون التي تنتج بشكل خاص في حالات شوي اللحوم (صورة 6.11). يجب ربط الفلتر بالواجهة الخلفية للفرن بموجب المبيّن في الصورة 6.11.
- يجب أن يزال هذا الفلتر عندما تخبز الحلويات، الكعك والخ.
- **تنظيف الفلتر بعد كل عملية طهو!**
- يجب أن يزال الفلتر للقيام بتنظيفه ومن الممكن غسله بالماء والصابون. تنظيف الفلتر دائما بعد كل عملية طهو لأن البقايا الصلبة التي قد تتجمع من الممكن أن تخل في فعاليات الفرن وتآدياته.
- تجفيف الفلتر جيدا قبل تركيبه من جديد.

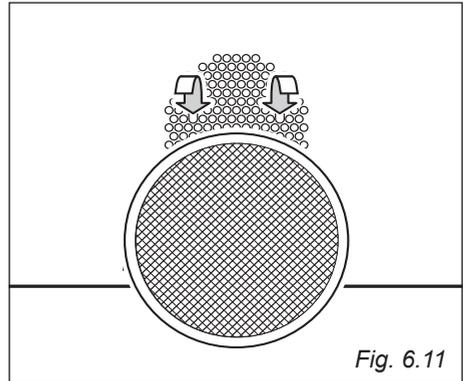
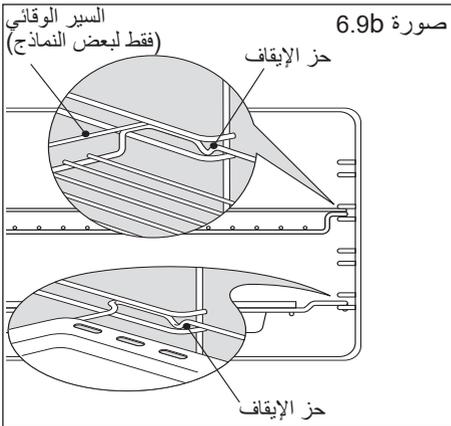
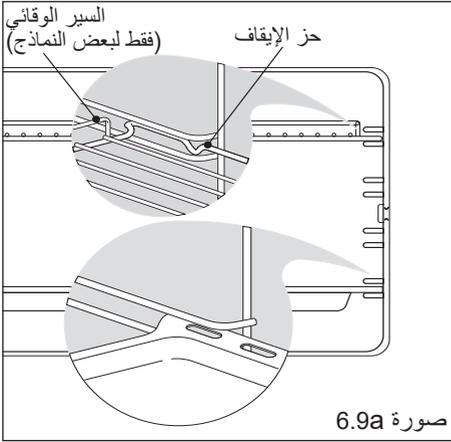
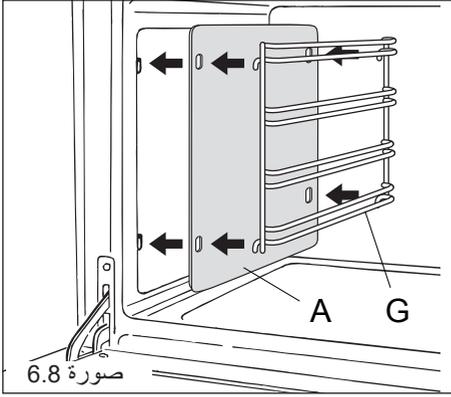


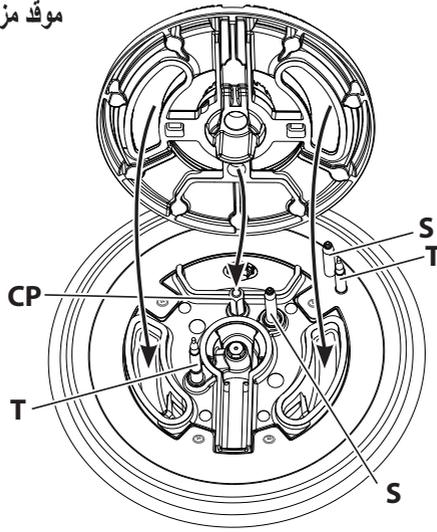
Fig. 6.11

على أرفف شبك

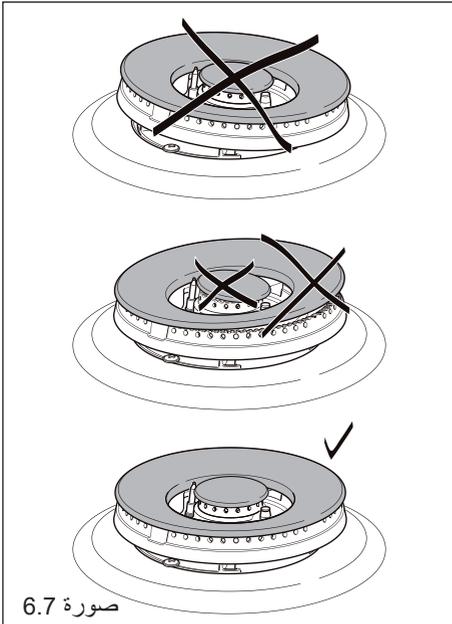
- ثبت الرفوف الشبك على جدران (صورة 6.8 - "G").
- أدخل الألواح المحفزة "A" في الموديلات التي تحتوي على هذه الألواح مع اتجاه السهم إلى الأعلى (الشكل 6.8).
- أدخل اللوح بطريقة الزلق على الأماكن المخصصة له، الرف والصينية كما في صورة 6.9b, 6.9a.
- يجب وضع الرف بحيث يكون مانع الحركة الذي يمنع اللوح من الانزلاق مواجهًا لداخل الفرن. فقط لبعض النماذج: يجب وضع الرف بحيث يكون مانع الحركة الذي يمنع اللوح من الانزلاق مواجهًا لداخل الفرن، السير الوقائي في الخلف. لعملية الفك اتبع عكس الطريقة السابقة.



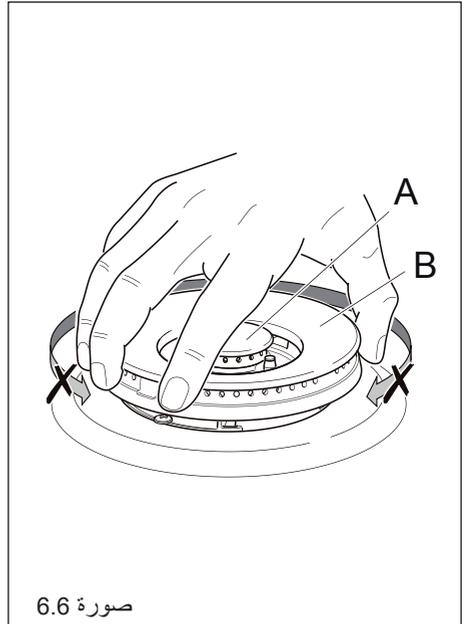
موقد مزدوج



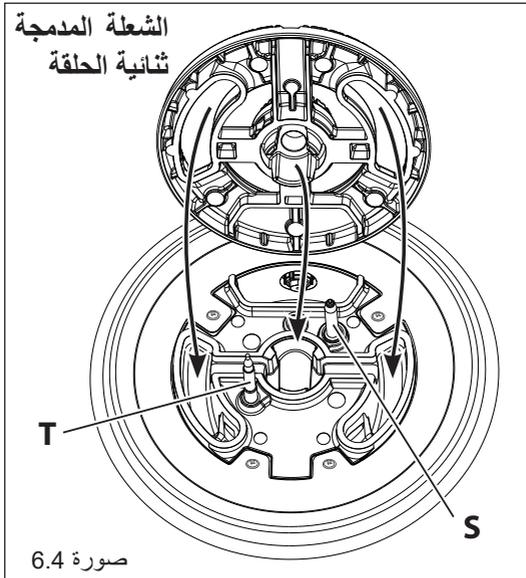
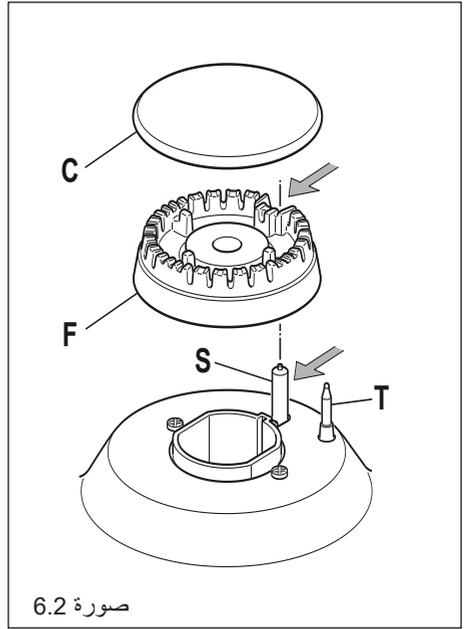
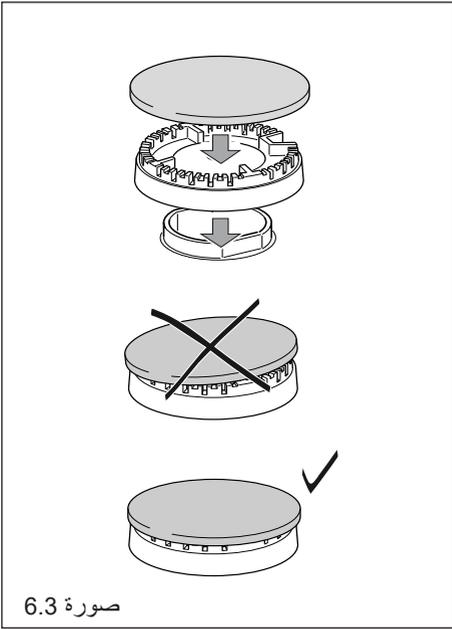
صورة 6.5



صورة 6.7



صورة 6.6



حنفيات الغاز

في حالة حدوث عطب أو عطل أو ضرر في حنفيات الغاز يجب عليكم الاتصال بالفني فوراً. لا تدع منتجات التنظيف تلامس الصمامات

يجب ان يتم دوماً تنظيف بعناية فائقة جداً سواءً مقبس الشرارة أو الصمامة الامان.

ملاحظة: لتفادي الحاق الضرر بالنظام الاشعال الكهربائي تجنبوا إستعماله و المواد ليست في مكانها الصحيح.

داخل الفرن

يجب القيام دائماً بتنظيف الفرن من الداخل بعد أن تكون قد بردت حرارته.

نزع المسارات الجانبية وإعادة تركيبها بالشكل الموصوف في الفقرة القادمة.

من الضروري القيام بتنظيف التجويف باستعمال محلول تنظيف لطيف وماء فاتر.

من الممكن إستعمال مواد تنظيف كيميائية مناسبة للهدف فقط بعد القيام أولاً بمراجعة نصائح وإرشادات الصانع وبعد القيام بتجربة المادة على جزء صغير من تجويف الفرن.

عوامل تنظيف وأقمشة وحشوات كاشطة يجب ألا تستعمل على سطح التجويف.

المسارات الجانبية، الصينية، اللوح الأسفل والإطارات من الممكن أن يتم نزعها وغسلها في حوض الجلي.

ملاحظة: صانع هذا الجهاز لن يتحمل أية مسؤولية تجاه أضرار تعود إلى استعمال مواد كيميائية أو مواد كاشطة في عملية تنظيف الجهاز نفسه.

ترك الفرن يبرد أولاً والانتباه بشكل خاص لعدم مسّ عناصر التسخين الحارة داخل تجويف الفرن.

المواقف والشوايات

يجب تنظيف هذه الأجزاء باستخدام قطعة إسفنج وماء وصابون أو منتجات تنظيف أخرى مناسبة وغير جالخة. ثم قم بتجفيفها باستخدام قطعة قماش ناعمة.

تحذير! المنتج لا يصلح للغسيل في غسالة الصحون.

في حالة ترك المنتج على السطح لفترة طويلة من الوقت، فإن المواد الحمضية مثل عصير الليمون وصلصة الطماطم والبساتا والخل والمنتجات الأخرى يمكن أن تتلف السطح، وتطفي لمعته.

بينما فيما يخص بالموديلات المزودة بنظام إشعال كهربائي يجب الحفاظ على نظافة القطب الكهربائي "S" و ذلك لضمان حسن عمل الشرارة دوماً (الشكل 6.2, 6.4, 6.5).

في كل الموديلات المزودة بنظام الامان، يجب التأكد من ان الصمامة "T" بجانب كل موقد دوماً نظيفة و ذلك لضمان حسن عمل نظام الامان (الشكل 6.2, 6.4, 6.5).

ملاحظة: إن الاستخدام المستمر قد يسبب تغييرا في التزجيج حول المواد والشبكات في المناطق المعرضة للحرارة. هذه ظاهرة طبيعية، ولا تمنع الأجزاء من العمل بإداء جيد.

الاستبدال الصحيح للشعلة المساعدة، و شبه السريعة، والسريعة

من المهم التأكد من انه تم تركيب موزعات الشعلة "F" و الغطاء "C" في مكانها الصحيح (الشكل 6.2, الشكل 6.3).

لانه اذا لم يتم ذلك فانه من الممكن لهذا ان يسبب في مشاكل جدية و خطيرة.

الاستبدال الصحيح للشعلة ثنائية الحلقة والشعلات المزدوجة.

يجب ان يتم تركيب الموقد الثلاثي الحلقات في مكانه الصحيح (الشكل 6.4 6.5): و أضلع الموقد يجب ان تتركب في الفويهات الخاصة بها كما هو موضح من قبل السهم (الشكل 6.4, 6.5).

ومن ثم قوموا بتركيب الغطاء "A" و الحلقة "B" (الشكل 6.6 و الشكل 6.7).

على الموقد عند تركيبه في مكانه الصحيح ان لا يدور و ان يظل ثابت (الشكل 6.6).

هام: موزع اللهب للشعلة المزدوجة به خابور مركزي (CP) في الشكل (6.5).

نصائح عامة

- قبل البدء بعملية التنظيف يجب عليكم التأكد من أن المواعيد مطفئة.
- عندما لا يستخدم الجهاز، فمن الأفضل إيقاف حنفية توصيل الغاز.
- عمليات تشحيم الصنابير يجب أن يقوم به فني مؤهل .
- إذا اختنق أحد الصنابير، قم بالاتصال بمكتب المساعدة الفنية.
- ننصح بتنظيف المطبخ عندما يكون بارد تماماً و بشكل خاص ننصح بذلك عند تنظيف العناصر المطلية.
- تفادوا إستعمال مادة الالكالين او مواد حامضة اخري (كعصير الليمون او الخل الخ،) لتنظيف سطحيات المطبخ.
- الامتناع عن إستعمال مواد تنظيف التي تحتوي على قاعدة من الكلور أو من الحامض.
- مهم:
ينصح باستعمال أقمشة وقاية مناسبة أو قفازات عند التعامل مع الجهاز أو عند القيام بتنظيفه.

تحذير:

عندما يتم تركيب الفرن بطريقة صحيحة، فإن المنتج يكون قد حقق جميع شروط ومتطلبات السلامة المقررة لمثل هذا النوع من المنتجات. ومع ذلك يجب الانتباه إلى ما وراء وما تحت الفرن كون هذه الأماكن لا يمكن مسها ويمكن أن تحتوي على حواف مدببة أو ناتئة يمكن ان تسبب الأذى لمن يلمسها.

العناصر المطلية

يجب ان يتم غسل عناصر المطبخ المطلية بواسطة ماء و صابون او بواسطة أي مادة غير كاشطة. من الأفضل التجفيف باستعمال قطع قماش ناعمة أو مصنوعة من الألياف الصغيرة جداً. المواد الحامضية مثل عصير الليمون، صلصة البندورة، الخل وما أشبهها قد تؤدي إلى ضرر على الطلاء فيما إذا تركت عليه لمدة طويلة.

سطوح من الفولاذ الغير قابل نماذج بدون طلاء (INOX) للصدأ مقاوم للطبعتات، أجزاء من الألومنيوم، مطلية أو سطوح مطبوعة.

نظف هذه المناطق باستعمال مادة مناسبة ونشفها بالكامل بعد الانتهاء من عملية التنظيف. ام: هذه الأجزاء من الضروري أن يتم تنظيفها بحذر وانتباه لتحديد الخدوش والكشوط. ينصح باستعمال الأقمشة الناعمة والصابون الحيادي. تحذير: لا تستعمل مواد كاشطة أو مذيبيات مركزة كونها تلحق الأذى بسطوح الفرن.

سطحية الطهي الكهربائية

يجب تنظيف الأظعمة المحترقة على الشعلات بطريقة جافة دائماً. لا تستخدم الماء لتجنب تكوين الصدأ. بعد استخدامه، قم بصب كمية قليلة من الزيت على طبق دافئ، ثم قم بفركه بقطعة قماش.

هام: تخلي الشركة الصانعة أي مسؤولية لها عن أي ضرر ناتج عن المنتجات غير المناسبة المستخدمة لتنظيف الجهاز.

الانتباه

يصح الجهاز ساخن جداً وبشكل خاص حول مناطق الطهي. من المهم جداً أن لا يتركوا الأطفال وحدهم في المطبخ خلال عملية الطهي.

لا تستعملوا الات التنظيف التي تعمل بواسطة البخار لانه يمكن للرطوبة من ان تتغلغل بداخل الجهاز و التي لها ان تجعل منه مصدر خطر.

عدم إستعمال مواد التنظيف الكاشطة أو الفرشاة الحديدية لتنظيف زجاج بوابة الفرن (أو الغطاء زجاجي - موديلات ذات غطاء زجاجي) لأنها قد تسبب الخدوش على السطح، والتي من الممكن أن تؤدي إلى انكسار الزجاج.



قد ينكسر الغطاء إذا تعرّض إلى حرارة شديدة.

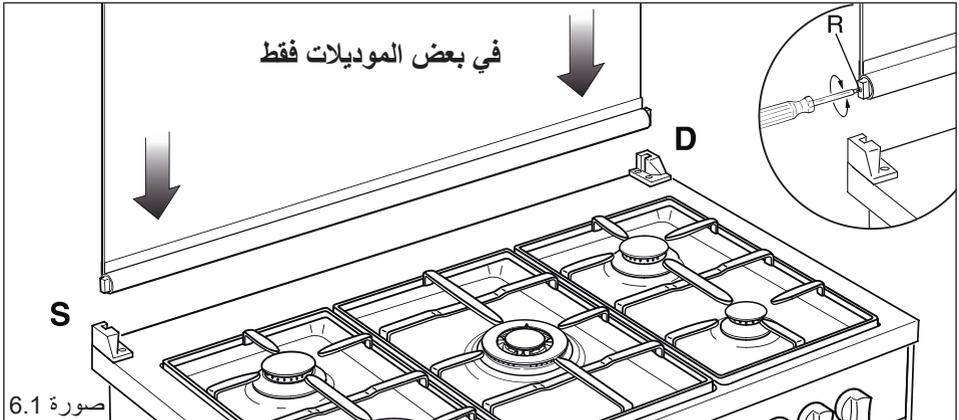
لا تغلق غطاء الجهاز العلوي للجهاز عندما تكون المواقد أو السخانات مازالت ساخنة، وكذلك عندما يكون الفرن في حالة عمل أو ساخناً.
لا تضع أواني ساخنة أو أشياء ثقيلة الوزن على غطاء الجهاز.
نظف أيّة بواق أو رواسب من على مسطح غطاء الجهاز قبل فتحه.

غطاء الجهاز الزجاجي (في بعض الموديلات فقط)

بغرض النظافة التامة، فقد صمم غطاء الجهاز بحيث يسهل فكّه وإخراجه قائماً لأعلى.
في حالة إنزلاق المفصلات للخارج، فقم بإعادة وضعها في مكانها وكن حريصاً في ذلك:
- المفصلة اليمنى "D" يجب أن تدخل بها الطرف الأيمن للباب، بينما الطرف الأيسر يجب أن يركب بالمفصلة "S" (الشكل 6.1).

ضبط الأتزان

إخض غطاء الجهاز وإفحص إتزانه التام.
عندما نفتح الغطاء على ٥٠ درجة مئوية، فإنه سيبقى مفتوحاً وثابتاً في مكانه.
إن زنبرك المفصلات يمكن ضبطها وتعدّلها إذا لزم الأمر، ذلك بربط مسمار القلاووظ "R" في اتجاه دوران عقربي الساعة (الشكل 6.1).



صورة 6.1

استخدام الموقت

يمكنك استخدام الموقت في أي وقت، حتى في حالة عدم استخدام الفرن. لا يقوم الموقت بإيقاف تشغيل الفرن. يمكن ضبط الموقت لأكثر من 23 ساعة و59 دقيقة.

- المس المفاتيح «▲» و «▼» في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين).
- المس مفتاح «MODE»؛ يمكنك قراءة صوت الموقت الحالي على الشاشة («نغمة 1» أو «نغمة 2» أو «نغمة 3»).
- المس المفتاح «▼» للاستماع إلى صوت الموقت أو تغييره.
- تم تنشيط صوت الموقت: يظهر الصوت الأخير. بعد مرور 8 ثوانٍ، تسمع صوت إشارة صوتية («صغير») تؤكد إعداد الصوت؛ ثم يظهر وقت اليوم.

- لضبط الموقت، المس مفتاح «MODE»، لأكثر من ثانيتين، (يومض الرمز «▲»)، ثم المفاتيح «▲» أو «▼».
- بعد مرور 8 ثوانٍ، تسمع صوت إشارة صوتية («صغير») تؤكد التنظيم. «▲» يضيء باستمرار).
- للتأكد من الوقت المتبقي، المس مفتاح «MODE»، لأكثر من ثانيتين. إذا كان الوقت المتبقي أكثر من دقيقة، ستعرض الشاشة الساعات والدقائق؛ وإذا كان أقل من دقيقة، ستعرض الشاشة الثواني.
- عندما يحين الوقت، سيصدر الموقت إشارة صوتية. المس مفتاح «MODE» لأكثر من ثانيتين لإيقاف تشغيله؛ أو اضغط على المفتاح «▲» أو «▼» لإيقاف الإشارة الصوتية، ثم اضغط على مفتاح «MODE» لأكثر من ثانيتين لإلغاء تنشيط وميض الرمز «▲» على الشاشة.
- قم بإيقاف تشغيل الفرن يدويًا (مقبض الترموستات في وضع الإيقاف) في حالة اكتمال الطهي.

الساعة الإلكترونية مع عداد دقائق (تحكم اللمس)



الرموز المضيئة:		
تم ضبط الموقت	وميض	
الموقت قيد التشغيل	إضاءة ثابتة	

الانتباه - مهم جداً: هذا عبارة عن إشارة تنبيهية إلكترونية وليس بإمكانه القيام بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة.
التذكر بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة يدوياً.

ضبط الساعة

في حالة التوصيل الأول أو بعد انقطاع تيار كهربائي، ستومض الأرقام على الشاشة.
لضبط الساعة، المس مفتاح «MODE»، لأكثر من ثانيتين، ثم المفتاح «▲» أو «▼».
لضبط الساعة، مع توصيل الجهاز بالفعل، المس المفاتيح «▲» و «▼» في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين)، ثم «▲» و «▼».

المفاتيح:

لمس في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين): • ضبط الساعة؛ • صوت الموقت (عن طريق اللمس مرة واحدة، جنباً إلى جنب مع المفتاح «MODE»).	▲ و ▼ أو رموز / كلمات أخرى مشابهة
تحديد الوظيفة (لمس لأكثر من ثانيتين): • ضبط الساعة (فقط بعد التوصيل الأول أو بعد انقطاع التيار الكهربائي)؛ • الموقت.	MODE أو رموز / كلمات أخرى مشابهة
	▲ أو رموز / كلمات أخرى مشابهة
	▼ أو رموز / كلمات أخرى مشابهة

مفاتيح «التحكم باللمس»

سيتم تشغيل مفاتيح «التحكم باللمس» بواسطة الأصابع (عن طريق لمس المفتاح فقط). عند استخدام عناصر التحكم باللمس، من الأفضل استخدام باطن الأصبع بدلاً من الطرف. يتم إلغاء تنشيط المفاتيح تلقائياً:
• 8 ثوانٍ بعد التحديد الأخير؛ تتم الإشارة إلى إلغاء التنشيط بواسطة إشارة صوتية («صغير»)
• لإعادة التنشيط، المس مفتاح «MODE» أو المفاتيح «▲» و «▼» (في الوقت نفسه) لأكثر من ثانيتين.

الساعة الإلكترونية

الإندازر الإلكتروني عبارة عن وسيلة تجمع معاً وظائف الساعة بمدة 24 ساعة مع شاشة مضاءة وإندازر بمدة 99 دقيقة. (شكل 5.4).

فور توصيل الفرن بالطاقة أو بعد فصل الطاقة تومض ثلاثة أصفار على شاشة المبرمج. ولضبط الساعة فإنه من الضروري الضغط على مفتاح \odot ومن ثم بعد 7 ثوان مفتاح \oplus أو \ominus حتى يتم ضبط الساعة بدقة. ويؤدي انقطاع التيار الكهربائي إلى عودة الساعة إلى الصفر.

الإندازر الإلكتروني

يتكون برنامج الإندازر فقط من من الجرس والذي قد يتم ضبطه لفترة قصوى تصل إلى 99 دقيقة. لضبط الوقت اضغط مفتاح \oplus أو \ominus حتى تحصل على الوضع المطلوب في لوحة العرض.

بعد الانتهاء من عملية الضبط يضيئ الرمز \triangle ويبدأ العداد التنازلي على الفور. وفي نهاية الوقت يفصل الرمز \triangle وينطلق الجرس المتقطع لمدة 7 دقائق. ويمكن إيقاف ذلك بالضغط على الأزرار \oplus أو \ominus . لإيقاف العداد التنازلي للإندازر في أي لحظة اضغط على أزرار \oplus و \ominus معاً وارفع إصبعك أولاً عن المفتاح \oplus .

الانتباه - مهم جداً: هذا عبارة عن إشارة تنبيهية إلكترونية وليس بإمكانه القيام بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة.
التذكر بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة يدوياً.

ضبط تردد صوت الإندازر

يمكن الاختيار من بين الاحتمالات الثلاثة للصوت بالضغط على مفتاح \odot .

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.



نماذج مع ساعة كهربائية

مع عداد دقائق (صورة 5.3)

عداد الدقائق

فعالية عداد الدقائق تتمثل فقط في صفارة التي يتم تفعيلها أوتوماتيكيا عند انتهاء الوقت المضبوط (3 ساعات على أقصى حد).

لضبط عداد الدقائق، الضغط على «زر الضبط» لفترة وجيزة (لمرة واحدة أو أكثر) حتى تبدأ «الاشارة الضوئية الخاصة بعداد الدقائق» بالتذبذب. من ثم برم «زر الضبط» (إلى اليمين أو إلى اليسار) لضبط الوقت.

عند الانتهاء من عملية الضبط (خلال 10 ثواني)، الضغط باستمرار على «زر الضبط» للتأكيد حتى يتغير «المؤشر الضوئي لعداد الدقائق» من الضوء الومض إلى الضوء الثابت.

عندها يبدأ العد التنازلي فورا.

في نهاية الوقت المضبوط، «المؤشر الضوئي لعداد الدقائق» يتغير من الضوء الثابت إلى الضوء الومض ويتم سماع صفارة (beep) لمدة دقيقة واحدة.

الضغط على «مفتاح الضبط» لمدة وجيزة لتوقيف الصفارة ولإطفاء «الاشارة الضوئية الخاصة بعداد الدقائق» الومضة.

خلال برنامج عداد الدقائق، من الممكن، في أي وقت، تبيين الوقت المضبوط من خلال الضغط على «زر الضبط» لفترة وجيزة (لمرة واحدة أو أكثر) حتى تبدأ «الاشارة الضوئية الخاصة بعداد الدقائق» بالتذبذب.

لمحو البرنامج قبل انتهاء المدة، الضغط باستمرار على «زر الضبط» لمدة تقارب 3 ثواني؛ فعالية عداد الدقائق سيتم محوها.

الساعة الكهربائية عبارة عن جهاز الذي يقوم بمجموعة المهام التالية:

- 12 ساعة على مدار الساعة التناظرية؛
- عداد دقائق (3 ساعات على الأقصى)
- إشارة صوتية (beep) الذي يتم تفعيله في كل مرة يتم الضغط على «مفتاح الضبط» أو في نهاية فعالية عداد الدقائق.

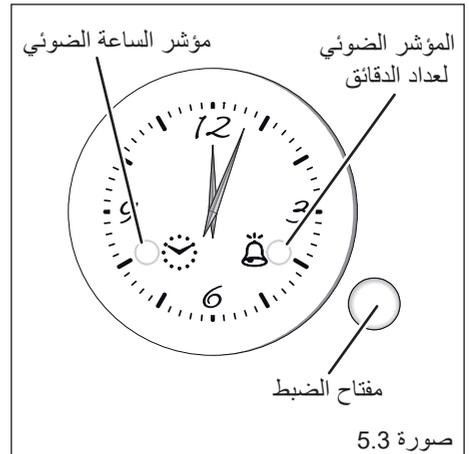
الساعة الكهربائية

مباشرة بعد وصل الفرن أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، «الاشارة الضوئية الخاصة بالساعة تتذبذب». هذا يعني بأنه من الضروري القيام بفحص الوقت فيما إذا كان صحيحا أم لا.

في حالة أن الساعة كانت مضبوطة، الضغط والاستمرار بذلك على «زر الضبط» حتى يختفي «المؤشر الضوئي للساعة».

- لضبط الوقت من اليوم، الضغط على «زر الضبط» لفترة وجيزة (مرارا وتكرارا) حتى تبدأ «الاشارة الضوئية الخاصة بالساعة» بالتذبذب. من ثم برم «زر الضبط» (إلى اليمين أو إلى اليسار) لضبط وقت اليوم. في نهاية عملية ضبط الوقت، الضغط باستمرار على «زر الضبط» للتأكيد حتى يختفي «المؤشر الضوئي للساعة».

الانتباه - مهم جدا: هذا عبارة عن إشارة تنبيهية إلكترونية وليس بإمكانه القيام بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة. التذكر بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة يدويا.



الإذار بحد 120 دقيقة (صورة 5.2)

عداد الدقائق هو عبارة عن وسيلة إنذار صوتية مضبوطة بوقت والتي يمكن ضبطها لفترة قصوى تصل إلى 120 دقيقة. يجب إدارة المفتاح في نفس اتجاه عقارب الساعة بعيداً حتى تصل لوضع 120 دقيقة ثم اضبط الفترة الزمنية المطلوبة بلفها في عكس اتجاه عقارب الساعة.

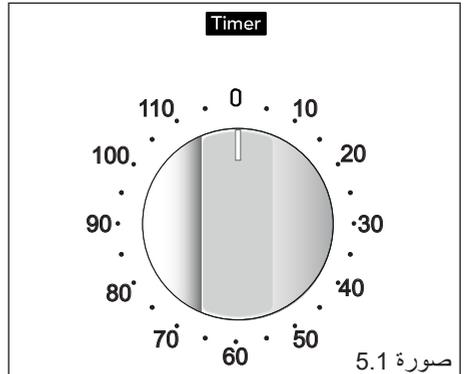
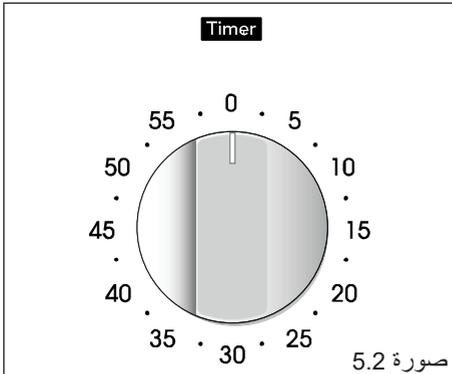
الإذار بحد 60 دقيقة (صورة 5.1)

عداد الدقائق هو عبارة عن وسيلة إنذار صوتية مضبوطة بوقت والتي يمكن ضبطها لفترة قصوى تصل إلى 60 دقيقة. يجب إدارة المفتاح في نفس اتجاه عقارب الساعة بعيداً حتى تصل لوضع 60 دقيقة ثم اضبط الفترة الزمنية المطلوبة بلفها في عكس اتجاه عقارب الساعة.

الانتباه: مهم جداً:

هذا عبارة عن عداد زمني ميكانيكي وليس بإمكانه القيام بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة. التذكر بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة يدوياً.

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.
من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.



المشواة

(فقط الموديلات المجهزة بالمشواة الدوارة)

يستخدم هذا للشواء عن طريق السيخ الدوار أسفل المشواة ويشمل:

استخدام المشواة الدوارة (صورة 2.10)

• أدخل الصينية في حوامل الرف السفلية في الفرن وأدخل دعامة القضيب في الحوامل المباشرة للرف.

• ضع اللحم المراد شويه على القضيب مع مراعاة تأمينه في الوسط باستخدام الشوكات الخاصة.

• أدخل القضيب في فتحة الترس الجانبي "P" (الشكل 4.10).

• قم بإزالة المقبض "H" عن طريق تدويره إلى اليسار.

• أدخل دعامة المشواة بالكامل؛ يجب إدخال العمود "S" (عبر غطاء الفتحة) في طوق محرك الشوي "G".

• إشعال موقد الشواء ومن ثم تشغيل المشواة.

دوران قضيب الشوي من الممكن أن يكون باتجاه عقارب الساعة أو بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة.

الانتباه: بوابة الفرن تصبح ساخنة جدا خلال الفعالية. حفظ الاولاد بعيدا عن الفرن.

مهم جدا: يجب استعمال قضيب الشوي دائما وبوابة الفرن مغلقة.

ينصح بأن لا تقوم بعملية التحمير لمدة تزيد عن 30 في كل مرة.

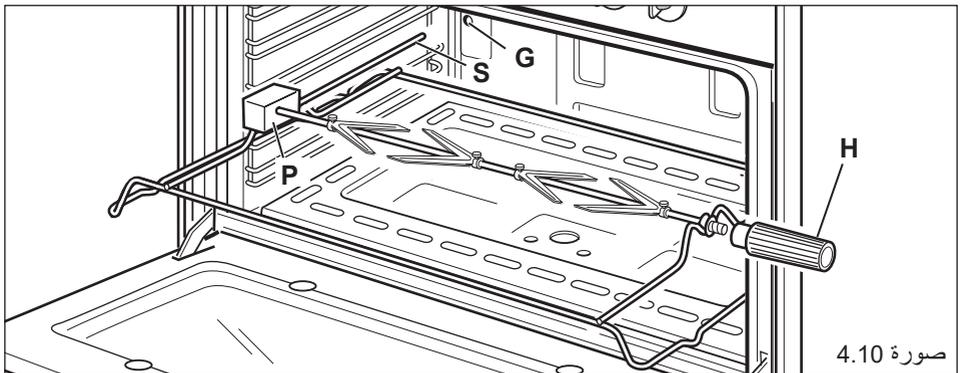
• موتور كهربائي مثبت في الجزء الخلفي من الفرن؛

• سيخ من الفولاذ المقاوم للصدأ مزود بمقبض حراري منزلق ومجموعتين من الشوك القابلة للتعديل؛

• داعم السيخ ليتم تركيبها في الجزء الدوار الأوسط.

• يتم تشغيل محرك المشواة عن طريق مقبض التشغيل (شكل 4.5a, 4.5c أو 4.9b أو  أو  موضع).

• يكون اتجاه تدوير المشواة الدوارة إما في اتجاه عقارب الساعة أو عكسه.



تذويب المأكولات المجمدة

(فقط لنماذج "المزودة بالمرآح" - نماذج لها أيضا

الموضع 8)

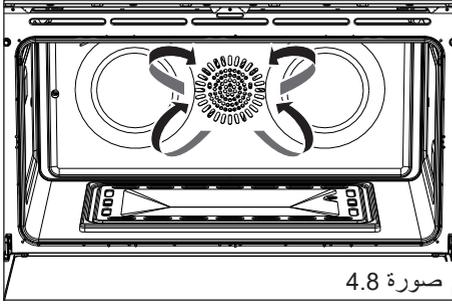
محرك مروحة فقط

تشغيل محرك المروحة فقط.

مفتاح رقابة مقياس الحرارة يجب أن يكون في الموضع "0"،

"O" أو "●" (قبالة).

عملية التذويب تتم بالتهوية البسيطة وبدون تسخين.

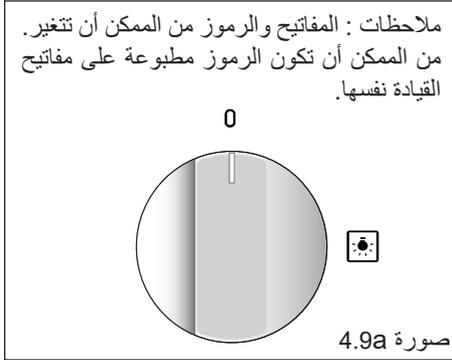


صورة 4.8

ضوء الفرن

الفرن مزود بمصباح ينير داخله لإعطاء الامكانية لرقابة المأكولات خلال مرحلة الطهو.

لإشعال المصباح إدارة مفتاح الصورة 2.6a, 2.6b, 4.6c أو 4.9a أو 4.9b في الموضع 8.



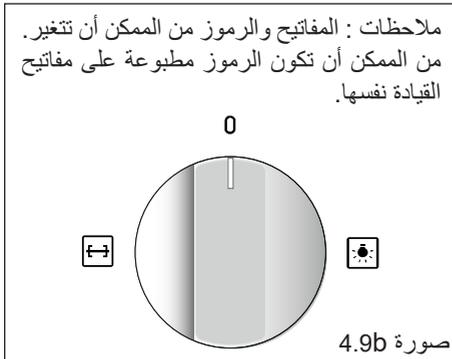
صورة 4.9a

كيفية تشغيل الفرن والشواية معا

يمكنك تشغيل الفرن والشواية معا باتباع التعليمات التالية:

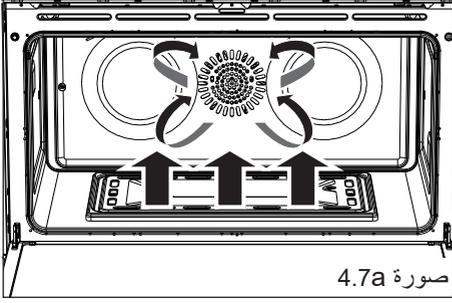
- قم بإزالة الصينية وإشعال شعلة الفرن (الشعلة السفلية) ثم أغلق باب الفرن.
- انتظر حوالي 15 دقيقة حتى يستقر تشغيل شعلة الفرن.
- قم بإشعال شعلة الشواية (الشعلة العلوية) وأغلق باب الفرن.
- عندما يكون باب الفرن مغلقا، إنتظر لمدة حوالي 10 دقائق حتى تشتعل شعلة الشواية بشكل منتظم.
- ثم يوضع الصينية التي تحتوي الطعام المراد طهيه وإغلق باب الفرن.

تنبيه! يمكنك استخدام فرن الغاز والشواية معا بحد أقصى 25 دقيقة .



صورة 4.9b

للاستخدام الصحيح، قم دائما بتسخين الفرن الغازي (والمشعل منخفض الشعلة) لمدة 15 دقيقة على الأقل. يجب دائما إجراء التسخين والفرن فارغ، بإزالة الصواني والشبكات من تجويف الفرن.



الطهو بفرن الغاز مع تهوية فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" - نماذج لها أيضا
الموضع (8) أو (9)

مشعل الفرن والمروحة
بعد اشتعال مشعل الفرن الغازي، أغلق باب الفرن وسخن لمدة 15 دقيقة على الأقل. يجب دائما إجراء التسخين والفرن فارغ، بإزالة الصواني والشبكات من تجويف الفرن.

بعد اكتمال التسخين شغل المروحة وأدخل الطعام المطلوب طهيه.

بعد اكتمال التسخين أدخل الطعام المطلوب طهيه.

رقابة زمن الطهو وإطفاء الفرن 5 دقائق قبل الزمن النظري لاستغلال الحرارة المخزنة بالفرن.

الطهو بالمشواة

مهم جدا! الاستعمال وبوابة الفرن مغلقة دائما.

تشغيل المشواة.

ترك الفرن يسخن لمدة 5 دقائق تقريبا وبوابة الفرن مغلقة.

إدخال المأكولات للطهو بوضع شبكة الفرن بأقرب ما يمكن للمشواة.

لتجميع صلصات الطهو، إدخال صينية الفرن تحت الشبكة.

عدم استعمال المشواة لأكثر من 30 دقيقة.

الانتباه: بوابة الفرن تصبح ساخنة جدا خلال الفعالية. حفظ الاولاد بعيدا عن الفرن.

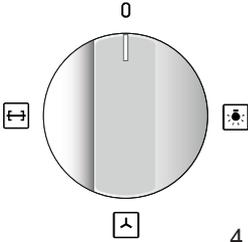
الطهو بفرن الغاز

بعد اشتعال مشعل الفرن الغازي، أغلق باب الفرن وسخن لمدة 15 دقيقة على الأقل. يجب دائما إجراء التسخين والفرن فارغ، بإزالة الصواني والشبكات من تجويف الفرن.

بعد اكتمال التسخين أدخل الطعام المطلوب طهيه.

رقابة زمن الطهو وإطفاء الفرن 5 دقائق قبل الزمن النظري لاستغلال الحرارة المخزنة بالفرن.

(فقط لنماذج "المزودة بالمرآح" - نماذج لها أيضا الموضع)



صورة 4.6a

ملاحظات: المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

مروحة الفرن

(فقط لنماذج "المزودة بالمرآح" - نماذج لها أيضا الموضع أو)

هدف المروحة هو توزيع الحرارة المنتجة من قبل موقد الفرن الغازي بشكل متجانس داخل الفرن. من الممكن استعمال مروحة المحرك أيضا بدون موقد الفرن الغازي (بدون تسخين) لتذويب المأكولات المجمدة.

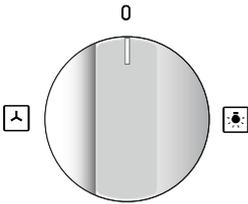
المروحة مقادة بواسطة مفتاح (صورة 4.6a، 4.6b، أو 4.6c).

• لتشغيل المروحة إدارة مفتاح الصور 4.6a، 4.6b، أو 4.5c على الموضع أو . (في الموضع أيضا يعمل محرك المشواة).

• لإطفائه، إعادة مفتاح الصورة 4.6a، 4.6b، أو 4.6c إلى الموضع "0" أو "O".

مهم: عند استعمال مروحة المحرك بالوحدة إلى موقدالفرن الغازي، تشغيل المروحة فقط بعد حقن موقدالمشع.

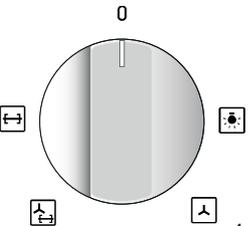
(فقط لنماذج "المزودة بالمرآح" - نماذج لها أيضا الموضع)



صورة 4.6b

ملاحظات: المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

(فقط لنماذج "المزودة بالمرآح" - نماذج لها أيضا الموضع أو)



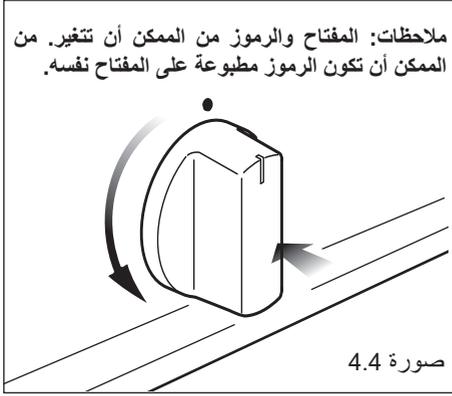
صورة 4.6c

ملاحظات: المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

إشعال الموقد الغازي الخاص بالمشواة

مهم: بوابة الفرن يجب أن تبقى مفتوحة خلال هذه العمليات.

لإشعال موقد المشواة العمل بالشكل التالي:

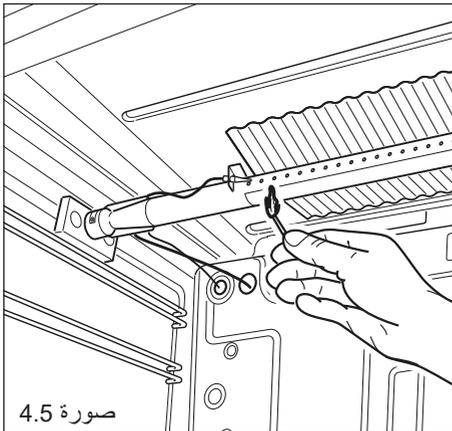


صورة 4.4

الانتباه: بوابة الفرن تصبح ساخنة جدا خلال الاستعمال. إبعاد الأطفال عن الفرن.

خلال فعالية المشواة، الأقسام الممكن الوصول إليها قد تصبح ساخنة جدا. من الضروري أن يكون الأطفال على بعد من الفرن.

الانتباه: في حالة التفعيل اليدوي، عدم برم ضابط الحرارة قبل تقريب الشعلة من المشعل.



صورة 4.5

1. فتح بوابة الفرن كليا.

إذا لم يتم تنفيذ هذه العملية لا يمكنك المتابعة في تشغيل المشواة.



2. اضغط المقبض المقابل للشعلة عكس اتجاه عقارب الساعة (رسم. 4.3, 4.4) نحو رمز الشعلة الكامله

كما يوضح الرمز "●" ؛ استمر بالضغط على المقبض حتى تضيء شعلة تماما.

عدم الاستمرار بهذه العملية لأكثر من 15 ثانية. في حالة أن الموقد لم يشتعل، الانتظار لمدة "1" دقيقة تقريبا قبل إعادة عملية الإشعال من جديد.

في حالة أن الإشعال الكهربائي لا يعمل من الممكن إشعال الفرن يدويا بتقريب شعلة من الموقد بموجب المبين في الصورة 4.5.

لا تقم أبداً بتحويل المقبض قبل تقريب اللهب إلى الموقد.

3. الانتظار لمدة عشر ثواني بعد إشعال الموقد قبل تحرير المفتاح (زمن تشغيل الصمام).

4. التأكد من أنه تم تفعيل المشعل؛ في الحالة العكسية، برم المفتاح بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة حتى

الموضع "0"، "●" أو "○" (OFF) وإعادة العملية من الخطوة 1.

5. إغلاق بوابة الفرن ببطئ.

يجب استعمال المشواة ما دامت بوابة الفرن مغلقة.

انظر التعليمات المحددة في الأقسام التالية "استخدام المشواة" و "كيفية تشغيل الفرن والمشواة معا".

في حالة انطفاء الموقد لأي سبب من الأسباب، الصمام الأمني سيوقف التمرين الغازي أوتوماتيكيا.

في هذه الحالة، لإعادة الفعالية، إعادة المفتاح إلى الموضع "●"، "○" أو "0"، الانتظار لمدة "1" دقيقة تقريبا ومن ثم إعادة عملية الإشعال.

ملاحظة مهمة

(فقط لنماذج "المزودة بالمرآح" - نماذج لها أيضا الموضع [م] أو [م])

لا يمكن استعمال استخدام المروحة بالتنسيق مع موقد المشواة: جهاز أمني يقوم بإيقاف فعالية مروحة الفرن في حالة إدارة مفتاح التحكم للفرن حتى موضع المشواة.

الطهي في الفرن

من الضروري تسخين الفرن قبل إدخال المأكولات داخله للطهو.

للحصول على تسخين مسبق صحيح للفرن ننصح بإزالة صينية الفرن من داخله وإعادتها مع المأكولات عندما يكون الفرن قد وصل إلى درجة الحرارة المضبوطة. رقابة زمن الطهو وإطفاء الفرن 5 دقائق قبل الزمن النظري لاستغلال الحرارة المخزنة بالفرن.

شعلة الشواية

يتم التحكم في الشواية عن طريق صنوبر الغاز لضمان فتح وإغلاق إمدادات الغاز.

يؤدي تحويل المقبض، بحيث يشير خط المؤشر إلى الرمز المطبوعة على اللوحة، إلى تحقيق الوظائف التالية:

- الرمز = الصمامة المغلقة

- الرمز = التدفق الأقصى للغاز

- الرمز = التدفق الأدنى للغاز

أمثلة لعمليات الطهي

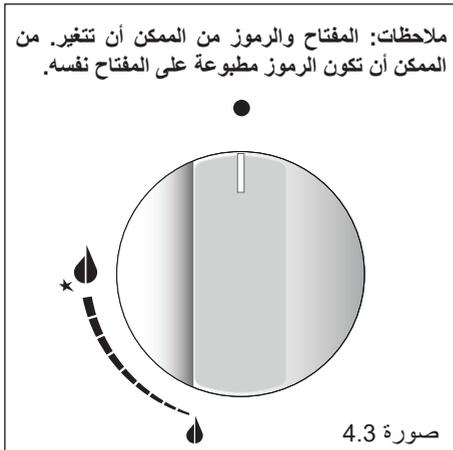
لمعلومات المستخدم، الأئحة التالية تب بعض المأكولات مع درجات حرارة الطهي المناسبة لها بدرجة ° س. الزمن اللازم لعملية الطهي يتعلّق أيضا بالكميات.

الحرارة

الأطباق

180°C	الكعك والحلويات
180°C	كرافن
200°C	فطائر الجبن
200°C	فطائر البطاطا
200°C	لحم العجل المشوي
200°C	فطائر السبانخ
200°C	بطاطا في الحليب
200°C	صدور دجاج بصلصة الطماطم
200°C	شرائح سمك موسى
200°C	سمك الغنبر
200°C	فطائر منتفخة بالكريم
200°C	كعك البرقوق
200°C	كرات اللحم
220°C	لذافة لحم مطحون
220°C	دجاج محمّر - دجاج مشوي
220°C	لازانيا
220°C	روست ببيف
220°C	معكرونة بالفرن
225°C	كعك الليمون
225°C	بيتسا مع سنمورة
225°C	أرز هندي
225°C	بصل مشوي
225°C	بطاطا محشوة
225°C	عجل مشوي
225°C	أسياخ حبش
225°C	كعكة بالمرتبى
225°C	الكعك الرقيق

- بينما للتخفيض من قوة تدفق الغاز الى حدها الأدنى، ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح باتجاه يعاكس إتجاه حركة عقارب الساعة بحيث يصبح مؤشر المفتاح متجه نحو رمز اللهب الصغير.
- التدفق الأقصى للغاز يسمح بغلي السوائل بشكل سريع بينما الحد الأدنى يسمح بتسخين الاطعمة بشكل بطيء او بالحفاظ على وضع الغليان للسوائل .
- كما انه من الممكن الحصول على درجات متوسطة من الحرارة من خلال تعديل المفتاح و توجيهه نحو وضع معين ما بين الحد الأقصى و الأدنى لقوة تدفق الغاز. مع تجنب توجيه المؤشر ما بين الحد الأقصى للتدفق و وضع الاغلاق.



إشعال مشعل الفرن العامل بالغاز

مهم: بوابة الفرن يجب أن تبقى مفتوحة خلال هذه العمليات.

لإشعال مشعل الفرن العمل بالشكل التالي:

في حالة انطفاء الموقد لأي سبب من الأسباب، الصمام الأمني سيوقف الترمين الغازي أوتوماتيكيا.

في هذه الحالة، لإعادة الفعالية، إعادة المفتاح إلى الموضع "●"، "○"، أو "0" الانتظار لمدة "1" دقيقة تقريبا ومن ثم إعادة عملية الإشعال.

للاستعمال الصحيح لفرن الغاز مراجعة الفصول "الطهو بفرن الغاز"، "الطهو بفرن الغاز ذات التهوية" و "كيفية تشغيل الفرن والشواية معا".



1. فتح بوابة الفرن كليا. إذا لم يتم تنفيذ هذه العملية لا يمكنك المتابعة في تشغيل الفرن.

2. الضغط قليلا على مفتاح ضبط درجة الحرارة وإدارته بالاتجاه المعاكس لاتجاه عقارب الساعة حتى الوصول للموضع الأقصى بالمحاذاة للعلامة ★ (صورة 4.1) من ثم الضغط على المفتاح حتى النهاية لتفعيل التشغيل الكهربائي وفتح الترمين الغازي.

عدم الاستمرار بهذه العملية لأكثر من 15 ثانية. في حالة أن الموقد لم يشتعل، الانتظار لمدة 1 دقيقة تقريبا قبل إعادة عملية الإشعال من جديد.

في حالة أن الإشعال الكهربائي لا يعمل من الممكن إشعال الفرن يدويا بتقريب شعلة من الثقب "A" بموجب المبين في الصورة 4.2.

3. الانتظار لمدة عشر ثواني بعد إشعال الموقد قبل تحرير المفتاح (زمن تشغيل الصمام).

4. التأكد من أنه تم تفعيل المشعل؛ في الحالة العكسية، برم المفتاح بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة حتى الموضع "0"، "●"، أو "○" (OFF) وإعادة العملية من الخطوة 1.

5. إغلاق بوابة الفرن ببطئ ومن ثم ضبط قوة المشعل بموجب الحرارة المرادة.

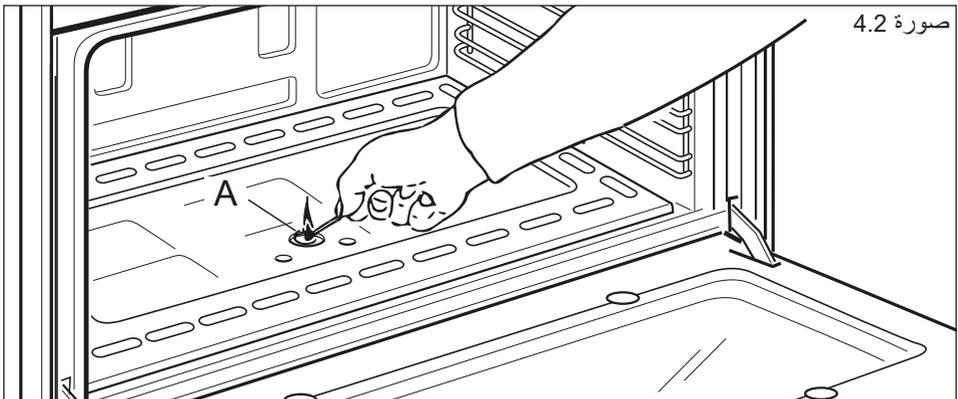
خلال فعالية الفرن، الأقسام الممكن الوصول إليها قد تصبح ساخنة جدا. من الضروري أن يكون الأطفال على بعد من الفرن.

الانتباه: في حالة الإشعال اليدوي عدم فتح ضابط الغاز أبدا قبل تقريب الشعلة إلى الثقب "A" للموقد.

للاستخدام الصحيح، قم دائما بتسخين الفرن الغازي (والمشعل منخفض الشعلة) لمدة 15 دقيقة على الأقل.

يجب دائما إجراء التسخين والفرن فارغ، بإزالة الصواني والشبكات من تجويف الفرن.

صورة 4.2



مشعل الفرن

تدفق الغاز إلى الموقد منظم من قبل ضابطة حرارة مهمته هي المحافظة على ثبات درجة الحرارة داخل الفرن.

يتم الحصول على هذا بواسطة مصباح موجود داخل الفرن والذي يجب أن يكون موجود في مكانه بالشكل الصحيح ويجب أن يحافظ عليه دائما نظيفا لضمان قياس درجة الحرارة بالشكل الصحيح.

بالإضافة إلى ذلك، ضابطة الحرارة مزود بصمام أمني الذي بانطفاء الشعلة، يغلق الترموين الغازي أوتوماتيكيا.

ضابط درجة الحرارة

الأرقام المطبوعة على لوحة القيادة أو على المفتاح (صورة 4.1) تشير إلى زيادة قيمة درجة حرارة الفرن (مراجعة القائمة أدناه).

لضبط درجة الحرارة، القيام بضبط المفتاح إلى الرقم المختار. عامود "فرن الغاز المزود بالمروحة" يشير إلى المشعل المستخدم بالتناوب مع مروحة المحرك (الطهو بالحمل الحراري القسري: فقط للنماذج "المزودة بالمروحة"

- نماذج لها أيضا الموضع (8) أو (9)، بينما عامود "فرن الغاز" يشير إلى مشعل الفرن الفعال في الحمل الحراري العادي (بدون مروحة محرك). العلامة ★ الموجودة بمحاذاة الوضع الأقصى تشير إلى أن الأشغال الكهربائي موجود داخل المفتاح (يتم تشغيله بواسطة المفتاح نفسه).

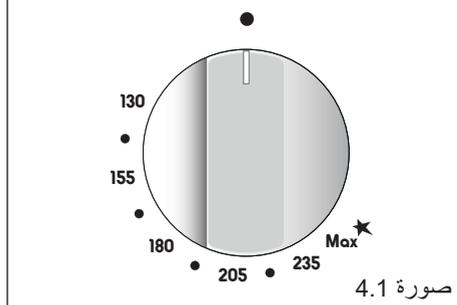
انتبه:

تأكد أنه في مقصورة تسخين الأطعمة لم يتم تخزين أية مواد أثناء تشغيل الفرن بالغاز، لضمان التدفق الصحيح للهواء إلى المشعل.

قائمة بدرجات حرارة الفرن (C°)

فرن غاز	فرن غاز بتهوية	مفتاح الضبط
130	130	130 (أو 1)
140	140	140 (أو 2)
155	155	155 (أو 3)
165	165	165 (أو 4)
180	180	180 (أو 5)
190	190	190 (أو 6)
205	205	205 (أو 7)
215	215	215 (أو 8)
230	230	230 (أو 9)
240	240	240 (أو 10 أو Max)

ملاحظات: المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.



الميزات العمومية

يتم تزويد الفرن نظيفاً كلياً؛ بكل حال، ننصح، عند الاستخدام لأول مرة، بإشعال موقد الفرن لدرجة الحرارة القصوى لمدة ساعة تقريبا للتخلص من بقايا الشحم من على موقد الفرن والاجزاء الداخلية. نفس العملية يجب القيام بها أيضاً للمشواة العاملة بالغاز. هذا الفرن مزود في:

- موقد فرن غاز موجود على القاعدة، كامل بهيئة صمامات أمنية وإشعال كهربائي (قوة 5,00 kW).
- موقد مشواة غازية، موجود على القسم العلوي لخلية الفرن، كامل بهيئة صمامات أمنية وإشعال كهربائي (قوة 2,50 kW).

فقط للنماذج مع فرن غازي بتهوية

- (فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" - نماذج لها أيضاً الموضع  أو ) مروحة محرك، موجودة في اللوح الخلفي لحجرة الفرن، والتي من الممكن استعمالها:
 - بالتنسيق مع مشعل الفرن الغازي؛
 - لوحدها، بدون تسخين.

ملاحظة مهمة: لا يمكن استخدام المروحة بالتنسيق مع موقد المشواة: جهاز أمني يقوم بإيقاف فعالية مروحة الفرن في حالة إدارة مفتاح التحكم للفرن حتى موضع المشواة.

أسس الفعالية

عملية التسخين والطهو في الفرن الغازي تتم بالشكل التالي:

- بالحمل الحراري الطبيعي**
يتم انتاج الحرارة من قبل الموقد الغازي للفرن.
- بالحمل الحراري القسري**
(فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" - نماذج لها أيضاً الموضع  أو )
الحرارة المنتجة من قبل الموقد الغازي للفرن يتم توزيعها في الفرن من قبل المروحة. (في الموضع  أيضاً يعمل محرك المشواة).
- بالإشعاع**
يتم إشعاع الحرارة من قبل المشواة الغازية.
- بواسطة التهوية**
(فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" - نماذج لها أيضاً الموضع  أو )
يتم تدوير المأكولات المجمدة باستعمال المروحة فقط وبدون مشعل الفرن (هذه ليست بعملية طهي).

موديلات مع غطاء زجاجي: ينبغي أن يكون غطاء الفرن مفتوحاً خلال عملية اشتغال الفرن والشواية.

تحذير: يصبح باب الفرن ساخناً جداً أثناء التشغيل.

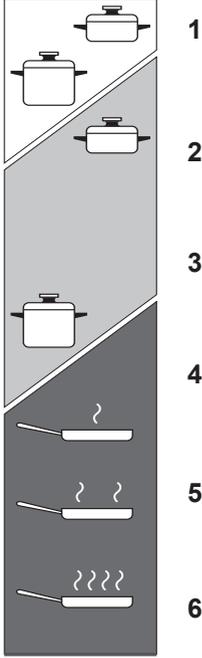
أبعد الأطفال بعيداً عنه.

فتح بوابة الفرن باستخدام المقبض.

خلال الاستعمال يصبح الفرن ساخناً جداً. الانتباه لعدم مس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

لا تستخدم السلوفان في تبطين جدران الفرن ولا تضع صواني صنع الخبز أو صواني التصفية على قاعدة غرفة الفرن.

جدول إستعمالات السطحية الساخنة



التسخين □

الطبخ □

التحمير و القلي ■

وضع المفتاح	طريقة الطبخ
0	مطفأ
1 2	لاذابة الاطعمة (الشوكولاتة او الزبدة)
2	للحفاظ على الاطعمة دافئة او لتسخين كميات ضئيلة من الماء.
3	لتسخين كميات أكبر من الماء و لخفق كريمة او صلصات.
3 4	لغلي الاطعمة بشكل بطيء، أطعمة مثل السباجيتي او الحساء او اللحوم المسلوقة. و لتسخين الاطعمة بواسطة البخار كاللحوم و غيرها.
4	لجميع الانواع المقلبات، كاللحوم و الكفتة الخ، و لاسيما للطبخ من دون إستعمال الطناجر و المقالي.
4 5	لتحمير اللحوم و البطاطس و لقلي السمك و لغلي كميات كبيرة من الماء،
6	و لتحضير المقلبات السريعة و لشواء اللحوم الخ.

بعد فترة وجيزة من الاستعمال و إستناداً على التجربة و الخبرة، ستصبحون قادرين على إختيار وضعية التسخين التي تناسب إحتياجاتكم من دون اي صعوبة.

السطحيات الساخنة الكهربائية

الاستعمال الصحيح للسطحية الساخنة الكهربائية (الشكل 2.8)

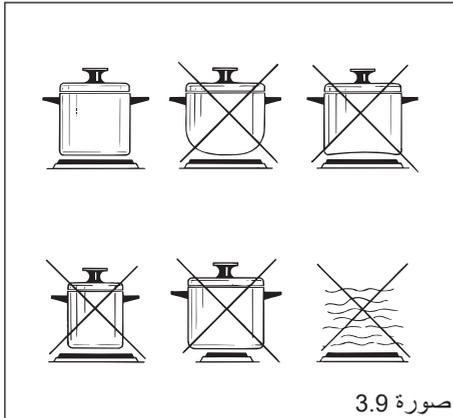
عندما تصل درجة حرارة المقلاة او الطنجرة درجة الغليان يجب عليكم تخفيض درجة الحرارة الى الدرجة المرغوبة.
تذكروا ان السطحية الساخنة ستظل تنتج حرارة لمدة 5 دقائق عقب إطفائها.
يجب عليكم القيام بما يلي اثناء إستعمالكم للسطحية الساخنة:

- يجب عليكم تفادي تركها تعمل من دون ان يكون فوقها اي شئ (كطنجرة او مقلاة الخ،)؛
- تجنبوا سكب السوائل و هي لا تزال ساخنة؛
- قوموا بإستعمال طناجر و مقالي ذات قعر مسطح (الخاصة بالسطحيات الساخنة)؛
- قوموا بإستعمال طناجر و مقالي مناسبة الحجم بحيث تغطي بقدر الامكان السطحية الساخنة بأكملها؛
- لتوفير الكهرباء حاولوا ان تستعملوا اغطية الطناجر و المقالي بقدر المستطاع؛
- تجنبوا وضع الاطعمة مباشرة فوق السطحية لغرض طهيها و لكن يجب عليكم إستعمال طناجر و مقالي مناسبة.

يوجد هناك مؤشر ضوئي بالقرب من لوحة التحكم و عند لمعانه فهو يشير بان السطحية الساخنة دخلت حيز العمل.

تنبيه!

المواقف تصبح ساخنة جداً اثناء الاستعمال، و لذا يجب ان يبقوا الاطفال بعيداً عنها.



صورة 3.9

السطحيات الساخنة العادية

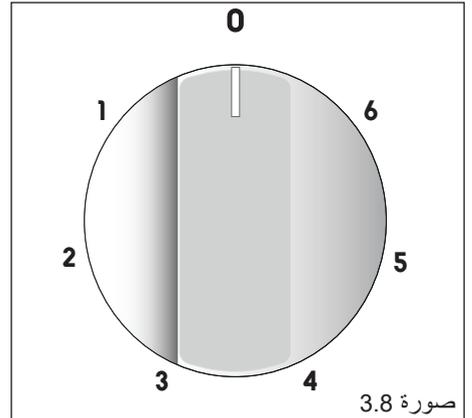
لتسخين السطحيات الكهربائية ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح (الشكل 3.8) نحو الوضعية المرغوبة. الأرقام من 1 الى 6 او من تشير الى مختلف الوضعيات حيث انه كل ما كان الرقم أعلى كل ما كانت درجة الحرارة أعلى (الشكل 3.8).

عندما تصل درجة حرارة المقلاة او الطنجرة درجة الغليان يجب عليكم تخفيض درجة الحرارة الى الدرجة المرغوبة.

السطحية الساخنة السريعة (النقطة الحمراء)

- مفتاح التحكم في السطحية الساخنة السريعة يشبه مفاتيح التحكم في السطحيات الساخنة العادية، وهو مزود ب 6 اوضاع وضع للتسخين (الشكل 3.8).
- بفضل خصائص هذه السطحية الساخنة، و التي هي مزودة بضابط حراري قاطع للتيار، من الممكن:
- الحصول على درجة حرارة مناسبة لطبخ الاطعمة بسرعة،
- الانتفاع بالكامل من الطاقة المنبعثة منها بواسطة مقالي و طناجة ذات قعر مسطح.
- تحديد التبخير في الطاقة المنبعثة اذا ما تم إستعمال مقالي او طناجر غير مناسبة.

لا تستعملوا السطحيات الساخنة لطبخ و تحضير الطعام بشكل مباشر و لكن إستعملوا دوماً طناجر و مقالي.



صورة 3.8

حاملة خاصة بمقلاة Wok (في بعض الموديلات فقط) (الشكل 3.7a - 3.7b)

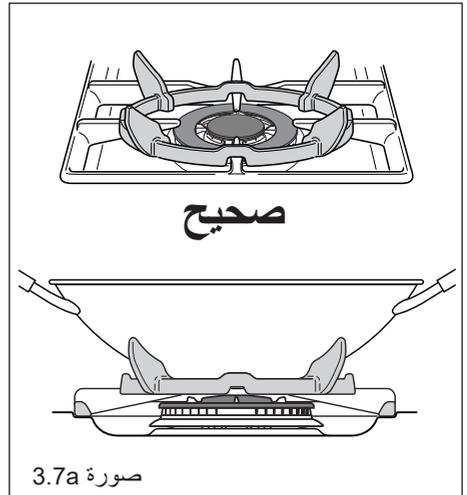
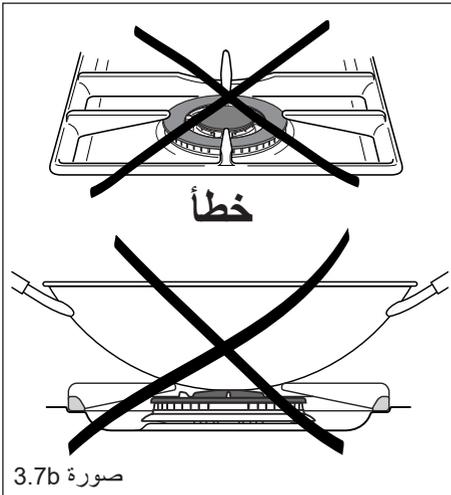
ينبغي أن توضع الشبكة الخاصة بالقلبايات أعلى قاعدة المقلاة بالنسبة للشعلة المدمجة ثنائية الحلقة، أو الشعلة المزدوجة.

تحذير:

- إستعمال مقلاة Wok من دون الحاملة الخاصة قد يلحق الضرر بالموقد و يسبب في سوء عمله.
- تجنبوا إستعمال الحاملة الخاصة مع مقالي عادية او مسطحة القعر.

هام:

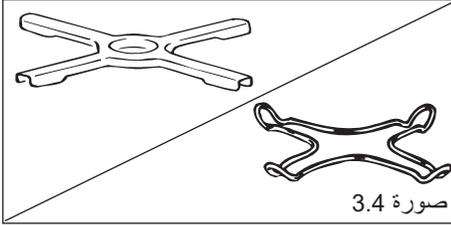
ينبغي أن توضع هذه الشبكة الخاصة بالقلبايات فقط أعلى قاعدة المقلاة في الموديلات بالنسبة إلى الشعلة ثنائية الحلقة، أو الشعلة المزدوجة.



مهايئ مقلدة صغيرة (بعض الطرز فقط) (النوع أ) (الشكل 3.4)

يجب استخدام المهايئ فوق الشعلة (الأصغر) المساعدة عند استخدام الأوعية ذات القطر الصغير، للحيلولة دون أن تنقلب.

يمكن استخدامه أيضاً على الشعلة المزدوجة عند استخدام الحلقة الداخلية فقط مع المقالي ذات القطر الصغير. لا تستخدم هذه الشبكة عند استخدام الحلقة الخارجية، أو الحلقة الخارجية والداخلية للشعلة المزدوجة.

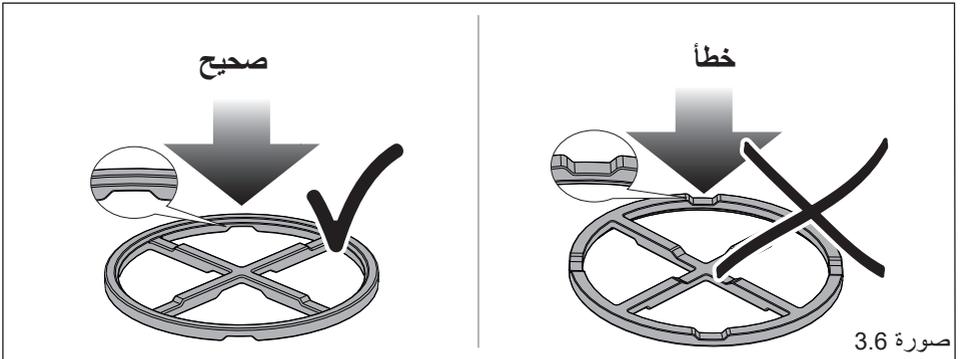
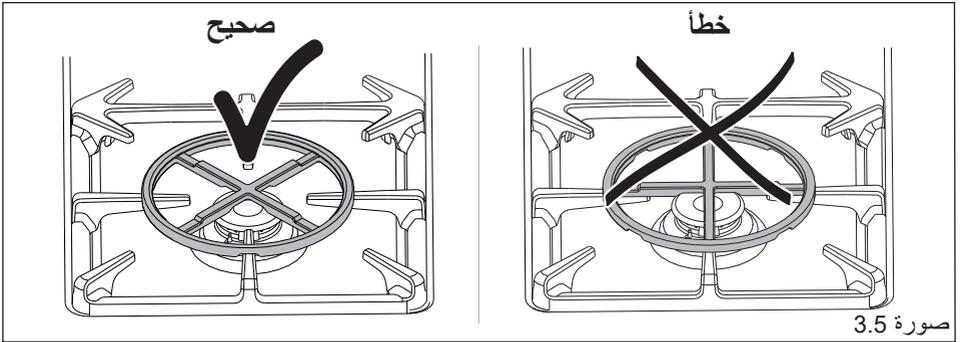


مهايئ صغير (بعض الطرز فقط) (النوع ب)

يجب وضع هذه الوصلة:

- فوق الشعلة (الأصغر) المساعدة عند استخدام الأوعية ذات القطر الصغير، للحيلولة دون أن تنقلب؛
- يمكن استخدامه أيضاً على الشعلة المزدوجة عند استخدام الحلقة الداخلية فقط مع المقالي ذات القطر الصغير. لا تستخدم هذه الشبكة عند استخدام الحلقة الخارجية، أو الحلقة الخارجية والداخلية للشعلة المزدوجة.

هام: لتجنب أي خلل في الشعلة، يجب أن توضع هذه الوصلة بشكل صحيح (الشكل 3.5, 3.6).



إختيار الموقد

يوجد في لوحة التحكم، و بالقرب من كل مقبض، رسم تخطيطي يشير إلى الشعلة التي يتم التحكم بها بواسطة هذا المقبض.

يجب اختيار الشعلة المناسبة وفقا للقطر والسعة المستخدمة.

يجب استخدام المواقد والحلل أو القدر طبقا لتعليمات التشغيل التالية:

جدول توضيحي بأقطار الطناجر و المقالي التي من الممكن إستعمالها و وضعها فوق المواقد

الموقد	الحد الأدنى	الحد الأقصى
الثانوي أو الشعلة المزدوجة (تاج داخلي فقط) (بشوكات «مغلقة» لدعم المقلاة)	6 سم	14 سم
الثانوي أو الشعلة المزدوجة (تاج داخلي فقط) (بشوكات «مفتوحة» لدعم المقلاة)	(*) 12 سم	14 سم
الموقد النصف سريع	16 سم	24 سم
السريع	24 سم	26 سم
الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة	26 سم	28 سم
الشعلة المزدوجة (تاج خارجي فقط)	24 سم	26 سم
الشعلة المزدوجة (تاج داخلي + التاج خارجي)	26 سم	28 سم
مقلاة عميقة أو صينية (**)	-	بحد أقصى 36 سم

لا تستعملوا مقالي بقواعد مقعرة او محدبة

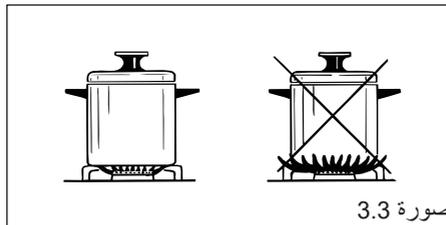
(*) وصلة المقلاة الصغيرة (اختياري): الحد الأدنى بقطر 6 سم
(**) بشعلة ثنائية الحلقة وموقد مزدوج ومزود بمهايي مقلاة ووك.

من المهم أن يكون قطر الوعاء مناسباً لقوة الشعلة حتى لا تؤثر سلبيًا على الإنتاجية العالية للشعلات، وبالتالي هدر الطاقة.

الوعاء الصغير على شعلة كبيرة لا توفر لك نقطة الغليان في فترة أقصر حيث أن قدرة امتصاص الحرارة لكتلة السائل يعتمد على حجم و سطح الوعاء.

تنبيه: تأكد أن القدر أو القدر توضع على وسط الموقد للحصول على أكبر استقرار وكفاءة.

تأكد أن الحلل أو القدر ليست ملاسمة لمقابض التحكم، وإلا، يمكن أن يزيد اللهب من سخونة المقابض، ويتلفها تلفاً دائماً.



صورة 3.3

إشعال الشعلة

لإشعال الشعلة، يجب إتباع الإرشادات التالية:

الشعلة المزدوجة - مع بعض الموديلات فقط

الشعلة المزدوجة تتميز بالمرونة الشديدة التي تسمح بأنظمة ضبط مختلفة وطهي مثالي.

و تتكون من تاج داخلي وآخر خارجي: يمكن استخدام التاج الداخلي والخارجي معا أو بشكل منفصل.

يتم التحكم في الشعلة المزدوجة بواسطة اثنين من المقابض المنفصلة:

• مقبض للتاج الداخلي فقط ("●") رمز تحديد مفتاح التحكم)؛

• مقبض للتاج الخارجي فقط ("●") رمز تحديد مفتاح التحكم).

يمكن استخدام الشعلة المزدوجة:

• كشعلة صغيرة (اللهب يصدر من التاج الداخلي فقط)؛

• كشعلة سريعة جدا (اللهب يصدر من التاج الخارجي فقط)؛

• كشعلة شديدة القوة (اللهب يصدر من التاج الداخلي والخارجي متزامنين)؛

1. اضغط المقبض المقابل للشعلة عكس اتجاه عقارب الساعة (رسم. 3.2) نحو رمز الشعلة الكاملة

كما يوضح الرمز "●" (رسم. 3.1)؛ استمر بالضغط على المقبض حتى تضيء شعلة تماما.

في حالة انقطاع التيار الكهربائي يمكن إشعال الشعلة بأعواد الكبريت أو شمعة مضاءة.

2. انتظر بضع ثوان بعد إشعال الشعلة قبل ترك المقبض (تأخير صمام التنشيط).

3. قم بضبط صمام الغاز علي الوضع المطلوب.

إذا إنطفأت الشعلة لسبب ما، يوقف صمام الأمان تدفق الغاز أوتوماتيكيا.

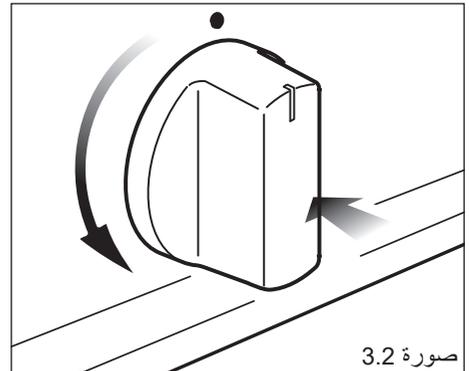
لإعادة إشعال الشعلة، أعد المقبض إلى وضع الإغلاق "●" وانتظر لمدة

دقيقة واحدة علي الأقل، ثم كرر إجراء الإشعال.

ملاحظة: إذا كانت إمدادات الغاز المحلية الخاصة بك لا

تتيح إشعال الشعلة عندما يكون مقبض التشغيل موجه نحو الحد الأقصى للشعلة، حول المقبض نحو الحد الأدنى وكرر العملية.

هام: بعد استخدام الشعلة المزدوجة تحقق من أن مقابض التحكم في وضع الإغلاق "●".



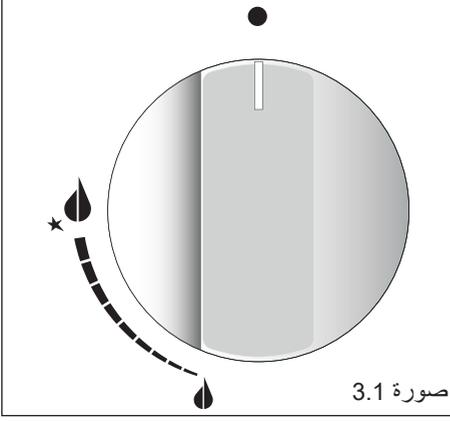
المواقد الغازية

يتم التحكم بتدفق الغاز نحو المواقد عبر المفاتيح (الشكل 3.1) و التي تتحكم بصمامات الامان. من خلال تعديل المفاتيح بحيث خط المؤشر يصبح بإتجاه الرموز المطبوعة على لوحة التحكم يتم الحصول على النتائج التالية:

- دورة كاملة = ● الصمامة المغلقة

- الرمز = * (رمز النقطتين) التدفق الاقصى للغاز

- الرمز = (رمز القطرة) التدفق الادنى للغاز



صورة 3.1

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

- بينما للتخفيض من قوة تدفق الغاز الى حدها الأدنى، ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح بإتجاه يعاكس إتجاه حركة عقارب الساعة بحيث يصبح مؤشر المفتاح متجه نحو رمز اللهب الصغير.
- التدفق الاقصى للغاز يسمح بغلي السوائل بشكل سريع بينما الحد الأدنى يسمح بتسخين الاطعمة بشكل بطيء او بالحفاظ على وضع الغليان للسوائل .
- كما انه من الممكن الحصول على درجات متوسطة من الحرارة من خلال تعديل المفتاح و توجيهه نحو وضع معين ما بين الحد الاقصى و الأدنى لقوة تدفق الغاز. مع تجنب توجيه المؤشر ما بين الحد الاقصى للتدفق و وضع الاغلاق.

ملاحظة: عند الانتهاء من إستعمال المطبخ و اثناء عدم إستعمالكم له يجب عليكم إعادة المفاتيح الى وضع الاغلاق، كما انه يجب عليكم إغلاق حنفية الغاز او صمامة عبوة الغاز جيداً.

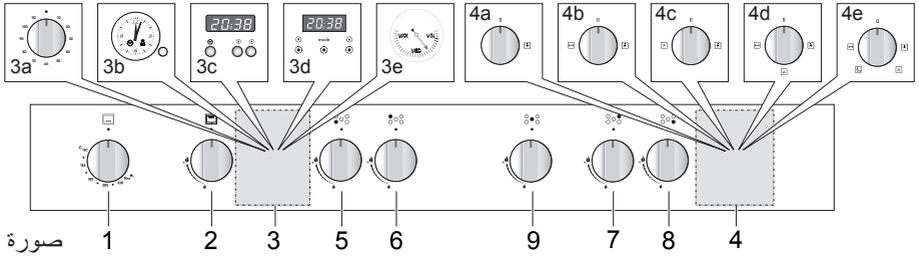
تنبيه!
المواقد تصبح ساخنة جداً اثناء الاستعمال، و لذا يجب ان يبقوا الاطفال بعيداً عنها.

خصائص التحكم

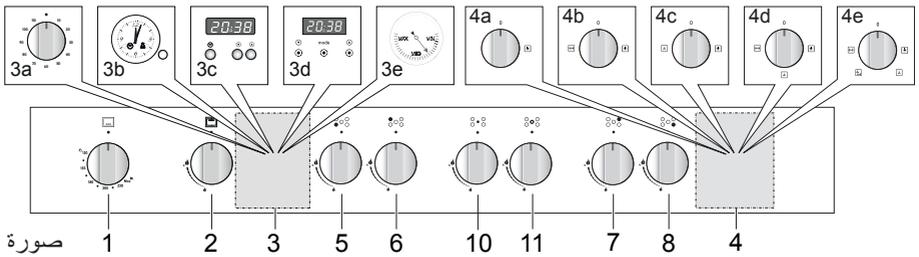
1. مقبض التحكم للفرن / والمشواة بالغاز
2. مقبض التحكم المشواة بالغاز
3. حسب الطراز (اختياري، بعض الموديلات فقط):
 - a. مفتاح تحكم عداد الدقائق الميكانيكي (60 أو 120 دقيقة)
 - b. ساعة كهربائية مع إشارة تنبيه
 - c. الساعة الإلكترونية مع عداد دقائق
 - d. الساعة الإلكترونية مع عداد دقائق (تحكم للمس)
 - e. ترمومتر الفرن
4. حسب الطراز (اختياري، بعض الموديلات فقط):
 - a. مفتاح تحكم لضوء الفرن
 - b. مفتاح تحكم لضوء الفرن / قضيب الشوي
 - c. مفتاح تحكم لضوء الفرن / مروحة خلية الفرن
 - d. مفتاح تحكم لضوء الفرن / مروحة خلية الفرن / قضيب الشوي
 - e. مفتاح تحكم لضوء الفرن / مروحة خلية الفرن / مروحة خلية الفرن و قضيب الشوي / قضيب الشوي
5. مقبض التحكم الموقد الأمامي على اليسار
6. مقبض التحكم الموقد الخلفي على اليسار
7. مقبض التحكم التحكم الموقد على اليمين
8. مقبض التحكم الموقد الأمامي على اليمين
9. مقبض التحكم الموقد الأوسط
10. مقبض التحكم الموقد الأوسط (للتاج الداخلي)
11. مقبض التحكم الموقد الأوسط (للتاج الخارجي)
12. قرص التحكم في الشعلة الوسطى الأمامية
13. قرص التحكم في الشعلة الوسطى الخلفية
14. قرص التحكم في اللوح الكهربائي الأمامي
15. قرص التحكم في اللوح الكهربائي الخلفي
16. المؤشر الضوئي الخاص بسطحية الطهي الكهربائية

ملحوظة: يحتوي هذا الفرن على مروحة تبريد للسلامة سوف تسمع صوتها وهي تعمل كلما تم استعمال الفرن أو الشواية.

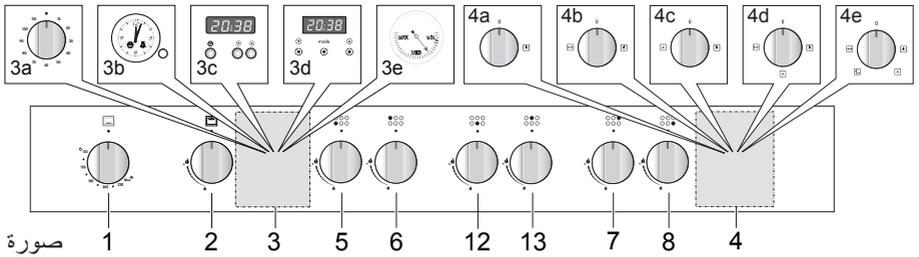
يمكن أن تستمر هذه المروحة في العمل لعدة دقائق بعد إيقاف الفرن عن العمل.
الغرض من هذه المروحة هو خفض درجة الحرارة الخارجية للفرن وتبريد مكوناته الداخلية.



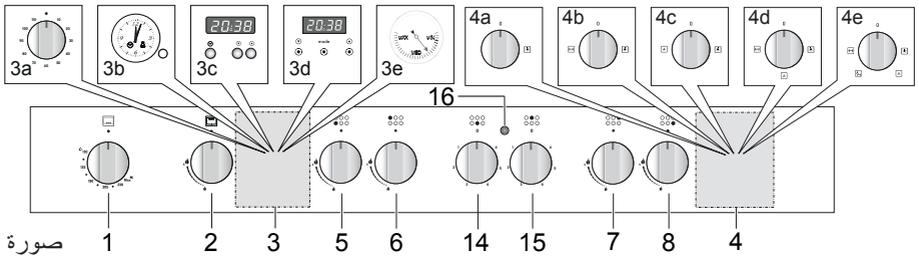
صورة 2.1



صورة 2.2



صورة 2.3



صورة 2.4

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.
من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

المواقد

1. الموقد الثانوي (A) 1,00 kW
2. الموقد النصف سريع (SR) 1,75 kW
3. الموقد السريع (R) 3,00 kW
4. الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (DCC) 4,00 kW
5. موقد مزدوج (DB) (*) 5,00 kW عند (G30/G31)
6. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 145 - عادية بقوة (واط 1000) و سريعة بقوة (واط 1500)
7. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 180 - عادية بقوة (واط 1500) و سريعة بقوة (واط 2000)

(*) هام: يتم التحكم في الشعلة المزدوجة بواسطة إثنين من المقابض المستقلة؛ مقبض واحد للتاج الداخلي فقط، ومقبض واحد للتاج الخارجي فقط.
يمكن استخدام التاج الداخلي والخارجي معا أو كل على حدة.
بعد استخدام الشعلة المزدوجة تحقق من أن مقابض التحكم في وضع الإغلاق «●».

ملاحظات:

- الإشعال الإلكتروني داخلي في المفاتيح.
- الجهاز مزود بهيئة صمامات أمنية، وهذه الصمامات تقطع تدفق تيار الغاز في حالة خروج الشعلة عشوائيا إلى الخارج.

تنبيه:

إذا ما إنطفأ الموقد من دون قصد او بسبب حادث عرضي يجب عليكم قفل الغاز عبر مفتاح التحكم و الانتظار لدقيقة على الأقل قبل إشعال الموقد من جديد.

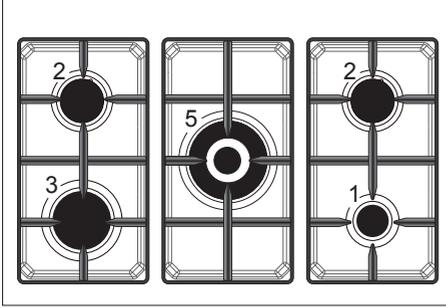
تنبيه:

مواقد الغاز تنتج حرارة و رطوبة في الامكنة و البيئات التي يتم فيها تركيبها.
ولذا تأكدوا دوماً من أن مواقد تنتفع من تهوية جيدة من خلال فتح شبابيك التهوية الطبيعية او من خلال تركيب شفافة أفقية متصلة بقناة او مخرج لتصريف الهواء.

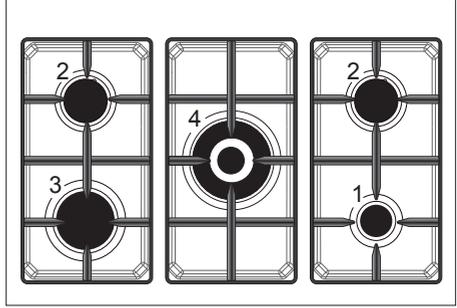
تنبيه:

إذا ما تم إستعمال المواقد لفترة طويلة و متواصلة من الزمن فانها من الممكن ان تحتاج الى تهوية إضافية، و التي من الممكن ان تكون من خلال فتح نافذة او من خلال الرفع من قوة الشفط للشفاطة (ان وجدت).

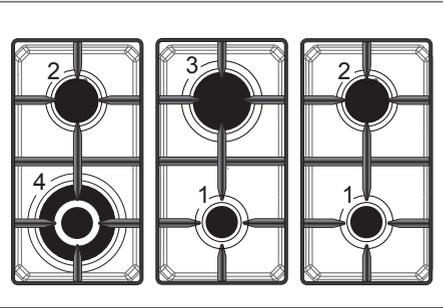
صورة 1.2



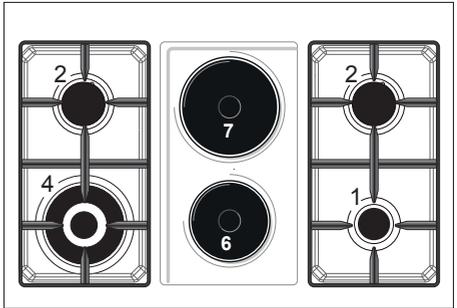
صورة 1.1



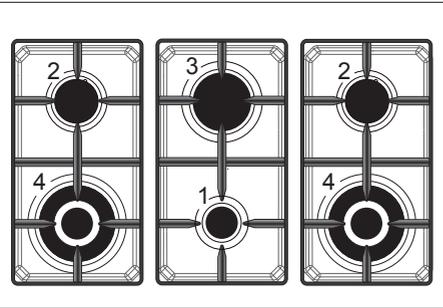
صورة 1.4



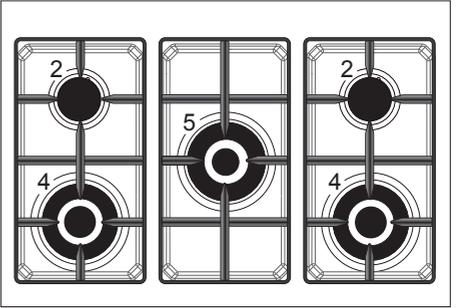
صورة 1.3



صورة 1.6



صورة 1.5



ملاحظات :
هذا الشكل لغرض التوضيح فقط.

نصيحة للمستخدمين

توصيل كابل مصدر الكهرباء

يجب توصيل هذا الجهاز بالكهرباء من قبل شخص معتمد.

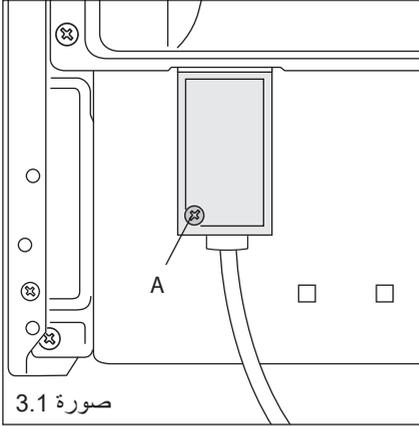
إنتبه: إذا لحق ضرر بكيبيل التغذية الكهربائية، يجب تعويضه من قبل مصلحة ما بعد البيع لإجتنب كل خطر.

• انزع غطاء لوحة الكهرباء بإدخال مفك براغي في الفتحتين "A" كما في (صورة 3.1).

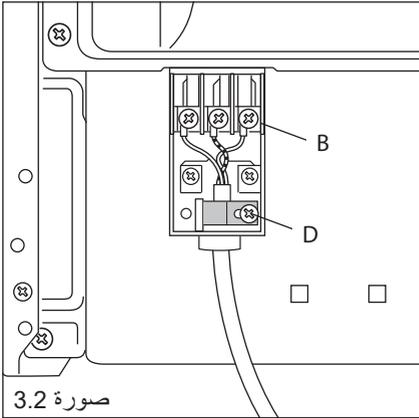
• افتح ماسك الكابل من خلال فك البراغي "D" (صورة 3.2) ومن ثم فك براغي تثبيت الكابل واسحبه.

• قم بتوصيل الكابل الجديد والمناسب لنوع الفرن إلى اللوحة الكهربائية حسب طريقة التوصيل المبينة في صورة 3.3.

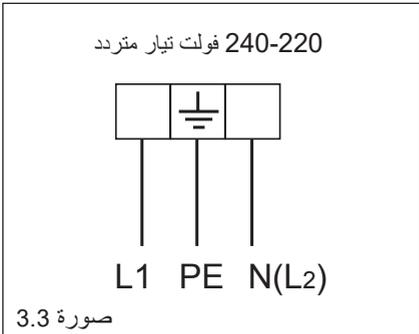
ملاحظة: يجب ترك موصل الأرض بطول حوالي 3 سم أكثر من الأسلاك الأخرى.



صورة 3.1



صورة 3.2



صورة 3.3

كابل التغذية من نوع

H05RR-F

أو H05V2V2-F (مقاومة لدرجات حرارة ذات 90 س)

نماذج تعمل بالغاز

الجهد 220-240 فولت 3 × 0,75 ملم² (*) (**)

نماذج بتقدير ذات 2500 واط إلى 230 فولط

الجهد 220-240 فولت 3 × 1,5 ملم² (*) (**)

(*) وصل ممكن مع قابس ومنفذ

(**) وصل مع وصل صندوق جداري

هام: يجب ان يتم القيام بكافة عمليات التركيب وفقاً لتعليمات و إرشادات الشركة المصنعة. حيث اذا ما تم التركيب بشكل غير صحيح فإنه قد يعرض أشخاص و حيوانات و اشياء و ممتلكات للضرر و عليه فان الشركة المصنعة لا تتحمل مسؤولية اي ضرر او ظرف ناتج عن عملية تركيب خاطئة.

قبل إجراء أي توصيل في الأجزاء الكهربائية يجب فصل الفرن من الكهرباء

إن توصيل الفرن إلى مكان التأسيس أمر إجباري.

الشركة المصنعة لا تتحمل اي مسؤولية تجاه اي ضرر او حادث ينتج عن عدم إحترام و إتباع ما تم التطرق اليه اعلاه من ظوابط و تعليمات و إرشادات.

التفاصيل

- عملية توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان تتم على يد فني مؤهل و متخصص و وفقاً للتعليمات الامنية المناسبة.
- قبل القيام بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان يتم التأكد من مواصفات قوة الجهد للجهاز (المطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز) و ذلك للتأكد من تطابقها مع قوة الجهد المنبعثة من قبل الشبكة الكهربائية، كما انه يجب التأكد من ان نظام الكوابل الكهربائية قادر على تحمل معايير قوة الطاقة الخاصة بالجهاز (هي كذلك مطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز).
- في حال تم توريد الفرن بدون مأخذ كهرباء (فيش) وفي حال عدم توصيل الفرن بمصدر الكهرباء مباشرة، يجب اختيار فيش نظامي مناسب للحمل الكهربائي الموجودة.
- من الممكن توصيل الجهاز مباشرة بنقاط التغذية الكهربائية بواسطة مفتاح كهربائي يتحمل الضغط العالي و على مسافة و قدرها 3 ملم على الاقل ما بين الوصلات.
- يجب على السلك الكهربائي ان لا يلمس اي سطحية ساخنة و يجب ان يتم تركيبه و وضعه بحيث درجة حرارته لا تتجاوز ال 75 درجة مئوية في اي حال من الاحوال و في اي نقطة من سطحه.
- بعد الانتهاء من تركيب الجهاز, يجب أن يبقى مفتاح تموين التيار في موضع يتيح الوصول إليه.
- في حال تعرض كابل الكهرباء للتلف فيجب تبديله بكبل مناسب متوفر في خدمة ما بعد البيع.

ملاحظة: تجنبوا استعمال اي نوع من المعدلات او المخفضات او المطولات الكهربائية لربط الجهاز بالكهرباء كون حرارة هذه التجهيزات قد ترتفع بشكل ملحوظ و الامر الذي قد يسبب في اشتعالها.

في حالة ظهور الحاجة الى القيام بتعديلات في نظام الكوابل الخاص بنقاط التغذية او بالشبكة الكهربائية او في حالة عدم تناسب المقبس الكهربائي مع خصائص نقاط التغذية الكهربائية الفنية، يجب الاتصال بفني مؤهل و متخصص للقيام بعملية الاستبدال و القيام بالتعديلات الضرورية.

على الفني من ان يتأكد من تطابق خصائص المقطع العرضي للكابلات الكهربائية الخاصة بنقاط التغذية الكهربائية مع معدلات قوة الجهد للجهاز.

شعلة بفرط من الهواء الابتدائي	شعلة صحيحة	فشل الشعلة في الهواء الابتدائي
مخروط أزرق داخلي قصير وعميق جدا ويميل للانطفاء	مخروط أزرق داخلي واضح	شعلة طويلة صفراء ومرتعشة



السبب		
انبوب ضبط الهواء مغلق كثيرا	بعد صحيح للأنبوب	انبوب ضبط الهواء مفتوح كثيرا

ضبط موقد الفرن على المستوى الأدنى

الحد الأدنى لقدرة ضابط الحرارة يجب أن يكون صحيح، باعتبار أنه في هذا الموضع يجب أن يكون طول الشعلة ذات 4 ملم ويجب أن تبقى مشتعلة أيضا بالانتقال المفاجئ من الموضع الأقصى إلى الموضع الأدنى.

العمل بالشكل التالي:

- إشعال موقد الفرن بضبط المفتاح على الموضع الأقصى ("10" أو "240" أو Max★).
- سحب مقبض ضابط الحرارة، وبالمرور عبر الثقب الأمامي بواسطة مفك قاطع، فك البرغي -pass- by "G" لدورة كاملة تقريبا (صورة 2.14).
- أعد تركيب المقبض ودع الفرن يسخن لمدة 15 دقيقة تقريبا، ثم حول المفتاح إلى موضع الحد الأدنى ("1" أو "130") لتشغيل الترموستات الثاني.
- برم البراغي -pass- by "G" (صورة 2.14) حتى الحصول على شعلة طويلة 3-4 ملم.
- إطفاء المشعل وإعادة تركيب المفتاح.

ضبط أدنى شعلة لهب لموقد الشواية

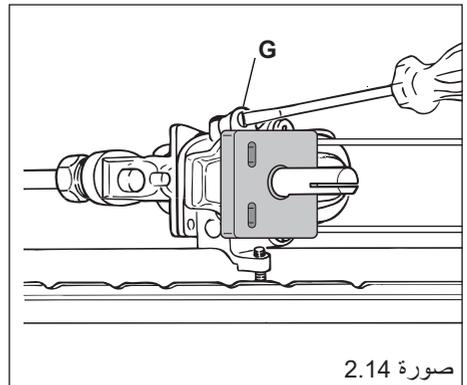
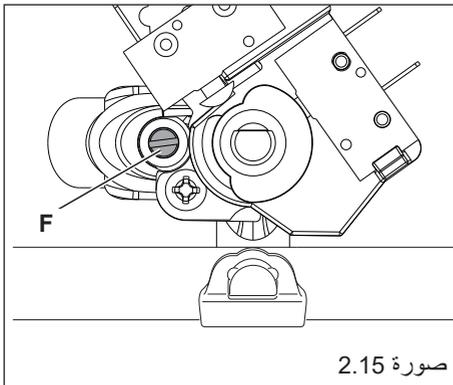
يتم ضبط أدنى شعلة للهب باتباع الخطوات التالية:

- أشعل الموقد
- أدر مفتاح التحكم في قوة الهب إلى أدنى وضع
- فك المفتاح وأخرجه

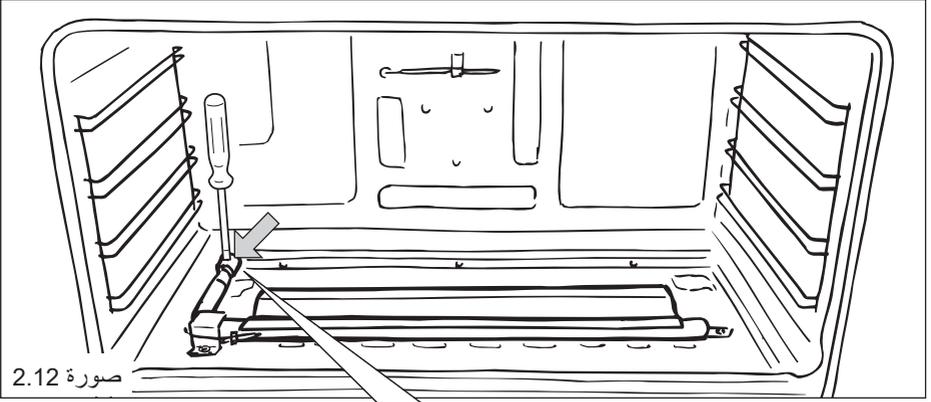
برم المسمار F بواسطة مفك براغي بالدخول في الفتحة المخصصة بالمفتاح الدقيق لغاية الحصول على الهب المضبوط (شكل 2.15).

لن تنطفأ الشعلة بعد ذلك حتى لو أدت مفتاح الترموستات من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.

ملاحظة هامة: بالنسبة للغاز جي ٣٠ / جي ٣١ فإن مسمار حلقة التيار يجب تثبيته تماما.



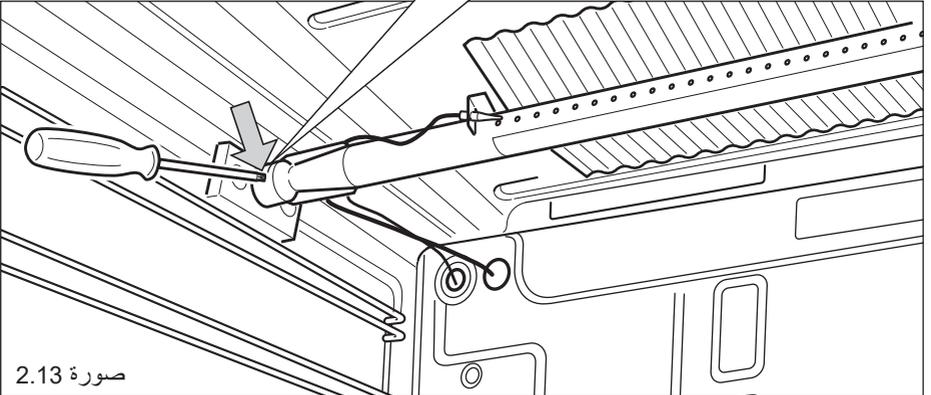
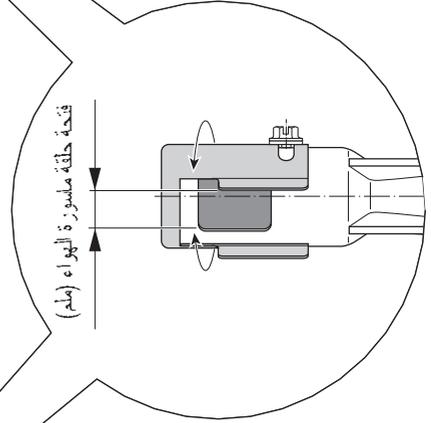
الانتباه: لخصوص غاز البوتان / البروبان (G30/G31) يجب أن يتم برم البراغي "G" حتى النهاية.



صورة 2.12

ضبط الهواء اللازم لمواقد الفرن والشواية

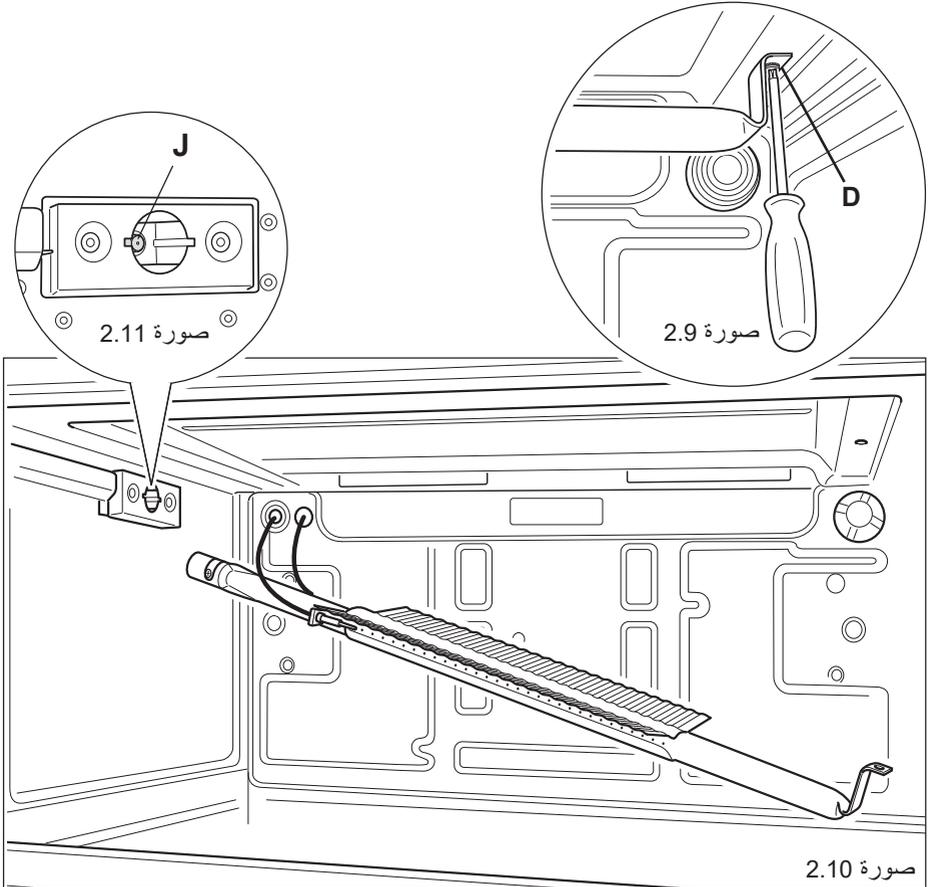
قم بفك حلقة مرور وتنظيم الهواء اللازم مستعملاً في تلك مفك صليبية (الشكلان 2.12 و 2.13) وحرك الحلقة للأمام أو للخلف لزيادة أو نقصان فتحة الهواء ويرجع ذلك أيضاً لنوعية الغاز المستعمل ومدخل المحقن وقطر فتحتها "أنظر جدول المحاقن والفوني".
أشعل الموقد وتأكد من أن الشعلة مضبوطة.



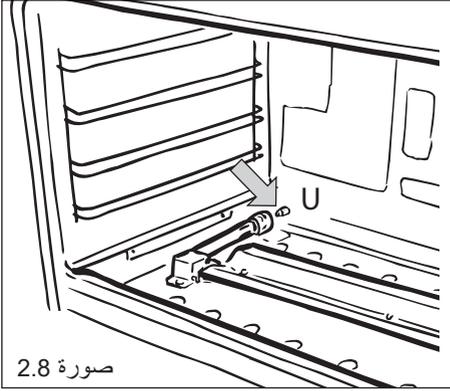
صورة 2.13

الخطوات التي يجب تنفيذها لتغيير أو إستبدال محاقن الشواية

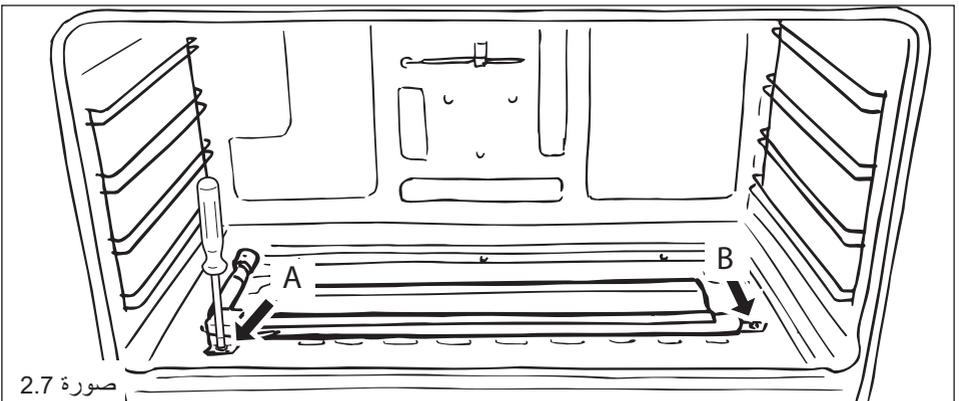
- حل قليلاً مسمار القلاووظ "D" (الشكل 2.9)
- اسحب الموقد بالطريقة الموضحة بجانبه بالشكل 2.10 .
إحذر أن تخرّب سلك الاشعال الذاتي بالشرارة وكذلك نظام صمام الأمان .
- باستعمال مفتاح فك ٧ ملليمتر، قم بفك الفونية (المشار إليها بالسهم الشكل 2.11)، وركب مكانها الأخرى الجديدة الصالحة - راجع جدول "إختيار نوعية المحاقن (الفونى)"؛ ثم أعد تركيب موقد الفرن متبعاً عكس الخطوات التي قمت بها لفكها .



الخطوات التي يجب تنفيذها لتغيير أو إستبدال محاقن الفرن



- فك و أخرج القاعدة السفلية من داخل الفرن .
- فك و أخرج الموقد المثبت بالمسمار القلاووظ "A" (الشكل 2.7).
- حل قليلاً مسمار القلاووظ "B" (الشكل 2.7)
- اسحب الموقد بالطريقة الموضحة بالشكل 2.8، وضعه داخل الفرن .
- كونوا في غاية الحذر أن لا يلحق ضرر سواءً بسلك الأيقاد الكهربائي أو بصمام الأمان.
- باستعمال مفتاح فك ١٠ ملليمتر، قم بفك الفونية (المشار إليها بالسهم بالشكل 2.8)، وركب مكانها الأخرى الجديدة الصالحة - راجع جدول "إختيار نوعية المحاقن (الفونى)؛ ثم أعد تركيب موقد الفرن متبعاً عكس الخطوات التي قمت بها لفكها .

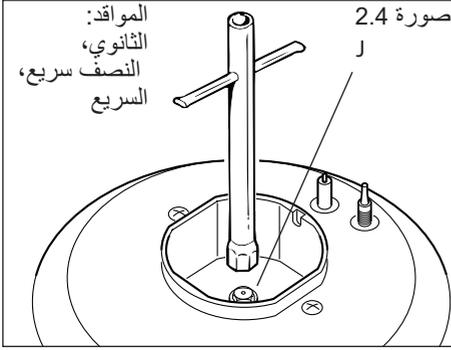


استبدال المحاقن/البخاخات

إذا لم تكن المحاقن مزودة مع الجهاز، يمكن الحصول عليها من "مركز الخدمات".

قم باختيار المحاقن التي سيتم استبدالها وفقا "لجدول اختيار المحاقن".

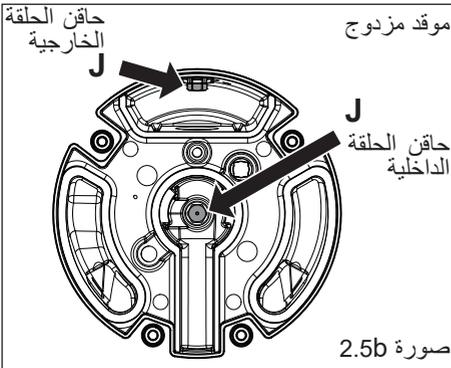
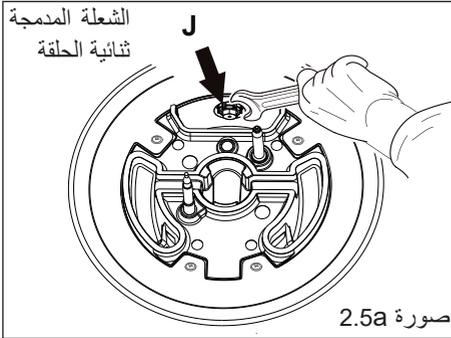
قطر الفوهة، يتم التعبير عنه بالجزء من المئات من المليمتر، وتوجد علامة على هيكل كل من المحاقن.



استبدال المحاقن الخاصة بشعلات الموقد

لاستبدال المحاقن اتبع التالي:

- قم بإزالة داعم الأواني والشعلات من سطح الموقد.
- قم باستبدال المحاقن "J" باستخدام مفتاح ربط (الأشكال 2.4, 2.5a, 2.5b, بتلك الأكثر ملاءمة لهذا النوع من الغاز المستخدم معها).
- الشعلات مصممة بطريقة لا تحتاج معها إلى تنظيم أو ضبط الهواء الأولي.



إعداد الحد الأدنى من شعلات الموقد

يجب أن يكون اللهب بطول حوالي 4 مم في وضع الحد الأدنى، ويجب أن يظل مضاء حتى مع تحول سريع من موضع الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.

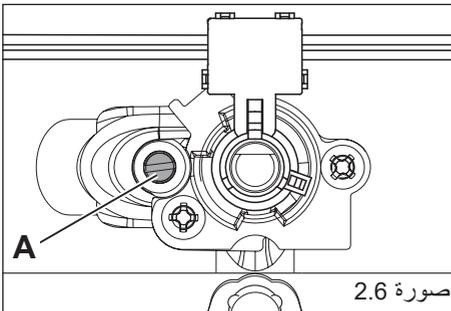
ويتم ضبط الشعلة على النحو التالي:

- قم بتشغيل الشعلة.
- حرك المقبض نحو "الحد الأدنى".
- قم بزرع المقبض.
- باستخدام مفك البراغى حول المسمار "A" إلى الضبط الصحيح (الشكل 2.6).

الموديلات المزودة بالشعلة المزدوجة للشعلة المزدوجة قم بتعيين الحد الأدنى (كما هو مبين أعلاه) لكل من صمامات الغاز (صمام للتاج الداخلي وآخر للتاج الخارجي).

يجب أن تتم العملية على صمام غاز واحد فقط في كل مرة.

يتم تشديد مسمار الضبط عادة بالنسبة لغاز البترول المسال.



جدول لاختيار محاقن الغاز						
بغاز الميثان (G20) 20 إمبر		غاز البوتان - البروبان (G31/G30) 37/30-28 إمبر		فئة: 2H 3+ II		
بغاز الميثان (G25/G20) 25/20 إمبر		غاز البوتان - البروبان (G31/G30) 37/30-28 إمبر		فئة: 2E +3+ II		
المواقف	الطاقة الاسمية [kW]	الطاقة المخفضة [kW]	محقن الغاز Ø [1/100 ملم]	فتحة طوق الهواء (ملم)	محقن الغاز Ø [1/100 ملم]	فتحة طوق الهواء (ملم)
الثانوي (A)	1,00	0,40	50	-	72 (X)	-
النصف سريع (SR)	1,75	0,45	65	-	97 (Z)	-
السريع (R)	3,00	0,75	85	-	128 (H3)	-
الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (DCC)	4,00	1,50	100	-	150 (H3)	-
موقد مزدوج (D)	صمام داخلي	0,80	44	-	68 (H1)	-
	صمامات خارجية	4,20 عند 3,80 (G30/G31)	98	-	155 (H3)	-
موقد الفرن	5,00	1,30	107	4 (*)	165	1,5 (*)
موقد المشواة	2,50	1,45	80	2 (*)	120	2 (*)

(*) قيمة مرجعية

التهووية الضرورية لاحتراق الغاز = (2 m³/h x kW)		المواقف
التهووية الضرورية [m³/h]	2,00	الثانوي (A)
	3,50	النصف سريع (SR)
	6,00	السريع (R)
	8,00	الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (DCC)
	1,60	صمام داخلي
	8,40 عند 7,60 (G30/G31)	صمامات خارجية
	10,00 عند 9,20 (G30/G31)	تاج داخلي و خارجي
	10,00	موقد الفرن
	5,00	موقد المشواة

تشحيم محابس الغاز

• في حالة وجود صعوبة في تشغيل محبس الغاز، اتصل بالخدمة.

مهم

كافة العمليات والتدخلات المتعلقة بالتثبيت والصيانة الخاصة بالجهاز يجب أن تتم باستخدام الأجزاء الأصلية للشركة الصانعة.

الصانع لا يتحمل أي مسؤولية ناتجة عن عدم مراعاة هذا الالتزام.

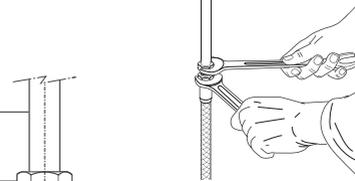
التوصيل بالغاز عن طريق أنبوب مرن أو صلب
ملاحظة: قم بإزالة صمام الغاز إذا كان قد سبق تركيبه الغاز
في نهاية توصيل الفرن



أنبوب الغاز للجهاز
(يمين أو يسار)

وصلة أنبوب ذكر

حلقة الختم (#)



(#) وإذا لم يكن مثبتا سابقا على طرف التوصيلة، مرفقة مع
الجهاز ضمن مجموعة منفصلة وصلة

ISO 228-1 (أنثى)
G 1/2 اسطواني

ISO 228-1 (أنثى)
G 1/2 اسطواني

أنبوب
مرن (غير مرفق)

أنبوب صلب
(غير مرفق)

صورة 2.3

صيانة توصيلة الغاز

لخصوص فئة الغاز، مراجعة بطاقة المعلومات المصقفة على الجهاز.

جدول لاختيار محاقن الغاز				
غاز البوتان - البروبان (G31/G30) 37/30-28 إمبر		فئة: I 3+		
المواقف	الطاقة الاسمية [kW]	الطاقة المخفضة [kW]	محقن الغاز Ø [1/100 ملم]	فتحة طوق الهواء (ملم)
الثانوي (A)	1,00	0,40	50	-
النصف سريع (SR)	1,75	0,45	65	-
السريع (R)	3,00	0,75	85	-
الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (DCC)	4,00	1,50	100	-
موقد مزدوج (D)	صمامات خارجية	صمام داخلي	44	0,40
		صمامات خارجية	98	1,50
موقد الفرن	5,00	1,30	107	4 (*)
موقد المشواة	2,50	1,45	80	2 (*)

التوصيل بالغاز بواسطة أنابيب صلبة أو مرنة

وتتألف موصل الغاز من:

- طرف التوصيلة (اليمين أو اليسار)؛
- حلقة الختم.

هام!

إذا صعد على الجهاز، قم بإزالة صمام الغاز من الجانب .

عند التوصيل بالغاز بأنابيب صلبة أو مرنة تأكد من:

- استخدام انابيب صلبة أو مرنة وفقا للمواصفات المحلية السارية المفعول. يجب أن يكون الخرطوم المرن مطابقا لنوع الغاز الذي سيستعمل به الجهاز ومن حجم مناسب للحفاظ على التدفق المعين للمادة.
- إذا كنت تستخدم أنبوب مرن مع تجهيزات ميكانيكية، يرجى أخذ الحيطة عند استخدام 2 مفاتيح لتثبيت القطع (الصورة 2.3).
- أن الإيصال بواسطة أنابيب معدنية صلبة لا يتسبب في توتر أو ضغط على مجاري الغاز.
- الخرطوم المرن ليس تحت توتر، ملئ، مطوي أو مضغوط جدا حين إستعمال الجهاز أو أنه موصول أو غير موصول.
- أن الطول الأقصى للخرطوم المرنة لا يتجاوز 2000 مم (أو الرجوع للمواصفات المحلية سارية المفعول) ولإجتنب التآكل، لا يجب أن تلمس أجزاء حادة، أركان، أو قطع متنتقة. يستعمل دائما خرطوم واحد لا تستعمل أكثر من خرطوم لربط بالغاز.
- من سهولة تفقد الخرطوم المرن على كامل طوله للتثبيت من حالته وإذا كان له تاريخ إنتهاء صلوحية، يجب تعويضه قبل ذلك التاريخ.
- إذا كنت تستعمل خرطوم مرن ليس بمعدنيا تماما، تأكد من أنه لا يدخل بإتصال مع أي جزء من الجهاز ذي حرارة سطحية ب 70 درجة مئوية أو أعلى (أو الرجوع للمواصفات المحلية السارية المفعول).
- عدم إخضاع الأنبوب المرن لحرارة مفرطة بالعرض المباشر لمواقد أو بلمس مساحات ساخنة.
- وجوب تعويض الخرطوم الصلب أو المرن إذا ظهرت عليه علامات ضرر.
- منظم ضغط الغاز المناسب (وفقا للمعايير المحلية المطبقة) مركب إذا تم تثبيت الموقد لاسطوانة غاز البترول المسال.
- أعلم المستخدم أنه من الأفضل إغلاق صمام تدفق الغاز عندما لا يتم استخدام الفرن.
- أعلم المستخدم بأن الأنبوب القاسي أو المرن أن يتعرض لها مواد التنظيف (لمنع التآكل محتمل).

بعد توصيل موقد الغاز، تأكد من أنك قمت

- بالتحقق من سلامة أختام توصيلات الغاز عن طريق محلول من الصابون، لا تستخدم أبدا شعلة.
- بالتحقق من ذلك عن طريق الحقن المناسبة لنوع الغاز المستخدم. وإلا اتبع الإرشادات الموضحة في فصول «استبدال الحقن الشعلات» و«إعداد الموقد منخفضة التدفق».
- باستبدال / حلقات الأطراف عندما يظهر عليها أدنى تشوه أو عطب فهي عناصر الضمانة لختم طرف توصيل الغاز.
- لتثبيت الأنبوب المرن أو الصلب، يرجى أخذ الحيطة عند استخدام مفاتيح 2 (الصورة 2.3).

- يمكن تفقد الأنبوب بسهولة على امتداد طوله كاملا لفحص حالته.
- يجب أن يتم استبدال الأنبوب قبل تاريخ انتهاء صلاحيته المسجلة عليه على أو إذا ظهرت علامات للتلف. ويجب أن يتم استبداله، بغض النظر عن الدولة، وبعد فترة أقصاها ثلاث سنوات.
- قم بإعلام المستخدم بأنه من الأفضل إغلاق مدخل حنفية تدفق الغاز عندما لا يتم استخدام الفرن.
- قم بإعلام المستخدم بأنه لا ينبغي أن يتعرض الأنبوب لمواد التنظيف (لتجنب تآكل ممكن).

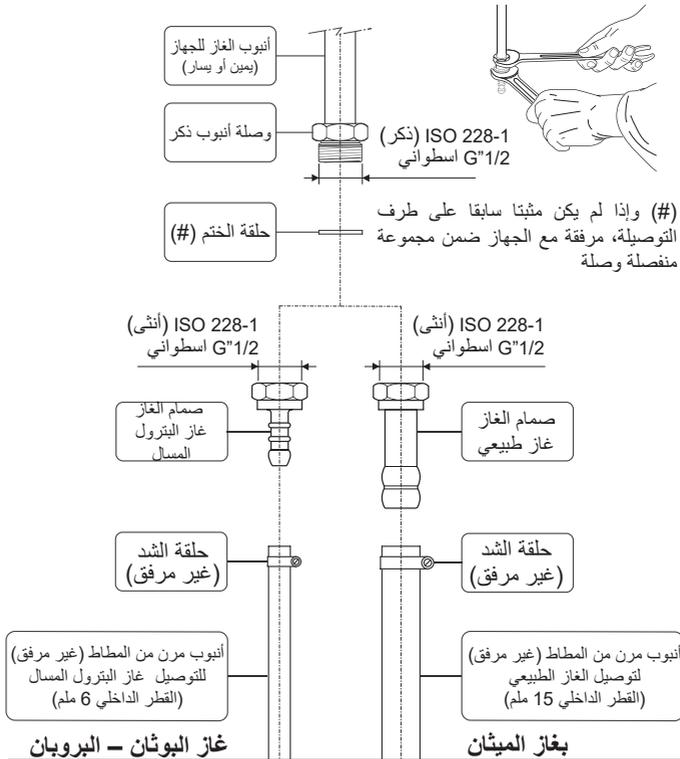
بعد توصيل موقد الغاز، تأكد من أن:

- تقوم بالتدقيق من من وصلات الغاز بمحلول الصابون، لا تتم أبدا باستخدام شعلة.
- تقوم بالتأكد عن طريق الحقن هي تلك المناسبة لنوع الغاز المستخدم. وإلا اتبع الإرشادات الموضحة في فصول «استبدال الحقن الشعلات» و«إعداد الموقد منخفضة التدفق».
- باستبدال / حلقات الأطراف عندما يظهر عليها أدنى تشوه أو عطب فهي عناصر الضمانة لطرف توصيل الغاز.
- لتثبيت الأنبوب المرن او الصلب، يرجى أخذ الحيلة عند استخدام مفاتيح 2 (الصورة 2.2).

التوصيل بالغاز

مع صمام الغاز وأنبوب مطاطي

ملاحظة: إذا لم يتم تركيب صمام الغاز المثبت في نهاية التوصيلة، فهو يقدم مع وحدة في مجموعة منفصلة، وإذا لم يرفق مع الجهاز يمكن اقتناؤه لدى خدمات ما بعد البيع
(هـ صمام يستخدم فقط إذا ما كانت تسمح به القوانين المحلية الجاري بها العمل)



صورة 2.2

توصيل الغاز بواسطة أنبوب من المطاط

هـام!

قم باستخدام أنبوب مطاطي إذا سمحت المعايير المحلية الجاري بها العمل بذلك.

ويتألف توصيل الغاز من:

- طرف التوصيلة يمين أو يسار؛
- حلقة الختم؛
- صمام الغاز المناسب (الغاز الطبيعي أو البيوتان / بروبان) . إذا لم يرفق مع الجهاز يمكنك اقتناؤه من خدمة ما بعد البيع.

توصيل الموقد بالغاز الطبيعي

1. إذا لم يكن مركبا سلقا، ينبغي تركيب صمام الغاز الطبيعي عند طرف توصيلة الفرن بواسطة حلقة الختم (انظر الصورة 2.2).
2. قم بتوصيل الموقد بأنبوب مرن من المطاط المناسب (القطر الداخلي 15 ملم). يجب أن يتماشى الأنبوب المرن مع المعايير المحلية الجاري بها العمل ويجب أيضا أن يتوافق مع نوع الغاز الذي ينبغي استخدامه بالنسبة للجهاز.
3. تأكد من أن الأنبوب مشدود ومثبت بإحكام في كلا الجانبين.
4. استخدام مشبك الأنبوب (غير مرفق) لتأمين الأنبوب.

توصيل موقد البيوتان / البروبان (غاز البترول المسال).

1. إذا لم يتم تركيبه سلفا، ينبغي تركيب صمام البيوتان / البروبان على طرف التوصيلة مع حلقة مانعة للتسرب (انظر الصورة 8.2).
2. قم بتوصيل الفرن بأنبوب من المطاط المرن المناسب (القطر الداخلي 6 ملم). يجب أن يتماشى الأنبوب المرن مع المعايير المحلية الجاري بها العمل ويجب أيضا أن يتوافق مع نوع الغاز الذي ينبغي استخدامه بالنسبة للجهاز.
3. تأكد من أن الأنبوب مشدود بعناية ومثبت بإحكام في كلا الجانبين.
4. استخدام المشبك للشد (غير مرفق) لتأمين الأنبوب.
5. تركيب منظم ضغط الغاز.

هـام!

من أجل الامتثال للقوانين المحلية الجاري بها العمل، منظم ضغط الغاز يجب أن (وفقا للمعايير المحلية الجاري بها العمل) يتم تثبيتها إذا كان الموقد موصولاً باسطوانة غاز البترول المسال.
عند توصيل الغاز بأنبوب مطاطي تأكد على من أن ما يلي:

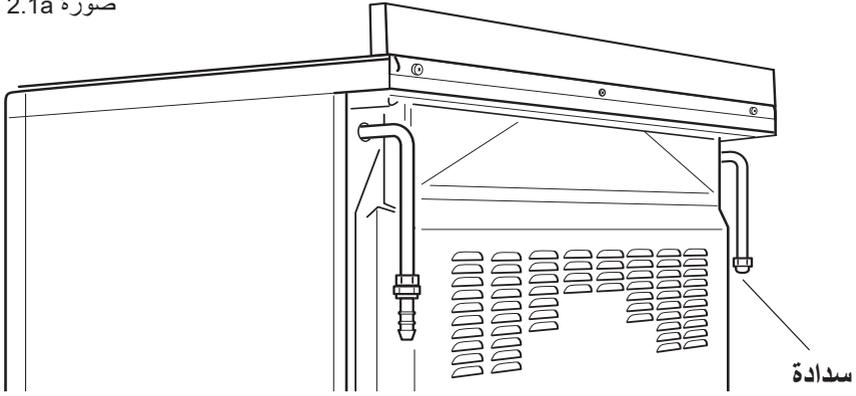
- الأنبوب الأقصر قدر الإمكان، دون حلقات أو طيات.
- يجب أن يكون للأنبوب طوله الأقصى 750 ملم (أو الرجوع إلى المعايير المحلية الجاري بها العمل) ولتجنب سحجات، فإنه لا ينبغي أن تكون على اتصال مع حواف حادة، زوايا، أو أجزاء متحركة. استخدم دائما أنبوبا واحدا، ولا تستخدم أكثر من أنبوب لتوصيل الغاز.
- لم يتم تشغيل الأنبوب، وعازمة، مطوي أو ضيقة جدا، في حين أنه يتم استخدام الجهاز أو موصول أو قطع الاتصال.
- لا يتم وصل الأنبوب مع أي جزء من الجهاز وجود درجة الحرارة السطحية من 70 درجة مئوية أو (أو الرجوع إلى المحلية ذات الصلة القوة).
- يجب أن يخضع الأنبوب لدرجة حرارة مفرطة بسبب التعرض المباشر لمبخنة أو من خلال التماس مع الأسطح الساخنة.

الوصل بالتموين الغازي

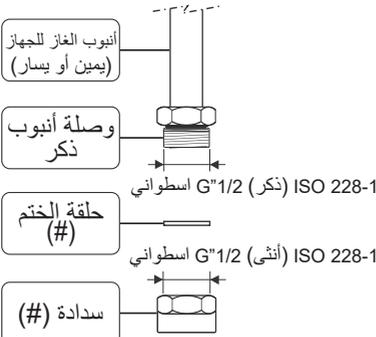
الوصل الغازي يجب أن يتم على يد تقني مختص بالمطابقة إلى الأنظمة المحلية الجارية. تحقق من ضمان التهوية الكافية في مكان تركيب الموقد وفقا للمعايير الجاري بها العمل من أجل ضمان التشغيل السليم للجهاز.

- قم بتوصيل الجهاز بالغاز بواسطة أنبوب مرن أو أنبوب صلب.
- يتم التوصيل في الجزء الخلفي من الجهاز، على اليسار أو اليمين (الصورة 2.1a) بحيث لا يمر الأنبوب أبدا من وراء الجهاز.
- طرف التوصيل (اليمين أو اليسار) يجب أن تكون مغلقة بواسطة سدادة وخاتم (الصورة 2.1b).

صورة 2.1a



وضع سدادة على طرف التوصيلة غير المستخدم



(#) سبق تبيينه في طرف التوصيلة
(يمين أو يسار)



صورة 2.1b

متطلبات تركيب الغاز

مهم!

- يجب أن يتم تركيب الجهاز هذا وضبطه فقط من قبل عامل تركيب مؤهل ومصّرّح له, مع معرفة تقنية سواء بخصوص الأجهزة الغازية أو الاجهزة الكهربائية. عملية التركيب وعملية الضبط يجب أن تتجزأ بموجب الانظمة المحلية الجارية.
- عدم مراعاة هذه الشروط تسبب بطلان الضمان.
- قبل التركيب، تأكد من التوافق مع شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغطه) وتوافق ضبط الجهاز. ترد شروط ضبط الجهاز على اللوحة أو الملصق.
- إذا كان ضغط الغاز (الذي سيتم استخدام الجهاز به) متغيرًا أو إذا لم يكن ضمن القيم الموضحة على لوحة التصنيف، فمن الضروري تثبيت منظم ضغط غاز مناسب يجب ضبطه لضمان ضغط التشغيل الصحيح للجهاز (حسب لوحة التصنيف).
- يجب تثبيت المنظم وتعديله واختباره بالاستعانة بفني مؤهل.
- تحذير: قد يكون استخدام الجهاز بضغط غاز خاطئ و/أو متغير خطيرًا للغاية، وقد يؤدي إلى إصابة المستخدم بجروح خطيرة. يمكن أن يحدث تلف للجهاز إذا لم تتم مراعاة هذه الحالة.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أي إزعاج ناتج عن عدم مراعاة هذه الحالة.

الجهاز معايير ومهيأ للعمل بغاز البوثان – البروبان (G30 / G31) (فحص بطاقة الضبط الموجودة على الجهاز).

أو

- الجهاز معايير ومهيأ للعمل بغاز الميثان (G20) أو غاز البوثان - البروبان (G30/G31) (فحص بطاقة الضبط الموجودة على الجهاز).
- أجهزة مضبوطة للعمل بالغاز G20: هذه الأجهزة مضبوطة للعمل فقط باستخدام هذا النوع من الغاز ولا يمكن استعمالها باستخدام أنواع غاز أخرى (G30/G31) دون القيام بالتعديلات مسبقًا. الأجهزة ملائمة للتحويل للاستعمال باستخدام الغاز G30/G31.
- أجهزة مضبوطة للعمل بالغاز G30/G31: هذه الأجهزة مضبوطة للعمل فقط باستخدام هذا النوع من الغاز ولا يمكن استعمالها باستخدام أنواع غاز أخرى G20 دون القيام بالتعديلات مسبقًا. الأجهزة ملائمة للتحويل للاستعمال باستخدام الغاز G20.
- في حالة أن هيئة التحويل G20 أو G30/G31 غير مزودة مع الجهاز, من الممكن الحصول عليها لدى مراكز الخدمة.

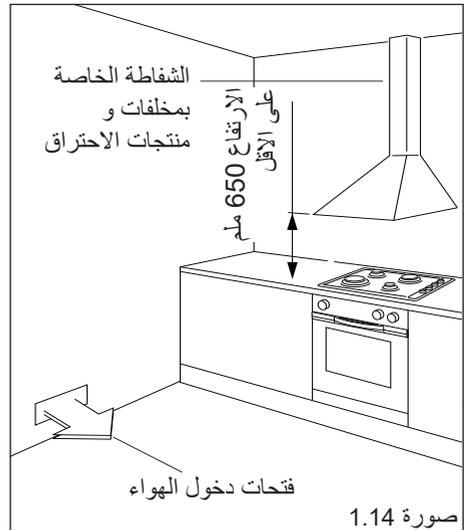
على الفني أن يحترم و يتبع كافة القوانين و اللوائح و الطوابط المحلية و السارية المفعول و المتعلقة بالتهوية و تصريف الغازات العادمة. علماً بأن الاستعمال المتواصل و المستمر للمواقد قد يسبب في ظهور الحاجة الى تهوية إضافية، على سبيل المثال نوافذ أكبر او الى تقوية تجهيزات التهوية و التصريف و شفط الهواء في حالة وجود هذه الاخيرة.

إختيار البيئة المحيطة المناسبة

الغرفة التي سيتم تركيب الجهاز بها يجب ان تنتفع من تهوية طبيعية جيدة و يكون بها جريان الهواء جيد بحيث يكون من مقدور الغاز ان يحترق (وفقاً لما تأتي به اللوائح و القوانين المحلية السارية المفعول).
يجب ان يتدفق مجرى الهواء مباشرة من فتحة او فتحتين بالجدران الخارجية و التي يجب ان تتكون من مساحة خالية و قدرها 100 سم مربع على الأقل.
الفتحات يجب يجب ان تكون بالقرب من البلاط و من المستحسن ان تكون بالقرب من الجهة المقابلة لممر الغاز العادم بحيث يصبح من غير الممكن سدها سواءً من الداخل او من الخارج.
في حالة عدم إمكان صنع هذه الفتحات، يجب على الهواء ان يأتي من الغرفة المجاورة و التي يجب ان تنتفع من تهوية مناسبة، و التي يجب ان لا تكون غرفة نوم او رواق من الممكن ان يشكل خطر ما (وفقاً لما تأتي به اللوائح و القوانين المحلية السارية المفعول).
كما انه في هذه الحالة يجب على باب المطبخ من أن يسمح بمرور الهواء.

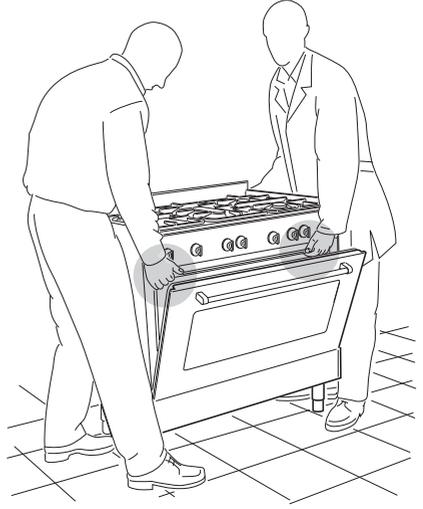
التخلص من منتجات الاحتراق

يجب ان يتم تركيب شفاطات هواء متصلة مباشرة بالخارج، و ذلك للسماح الى منتجات و مخلفات احتراق الغاز بالجهاز من الخروج و هكذا يتم تصريفها (الشكل 1.13).
في حالة عدم إمكان ذلك من الممكن للجوء الى إستعمال مروحة كهربائية. و التي يجب ان تكون مركبة في الحائط الخارجي او في النافذة، على المروحة ان تكون قادرة على توفير مجرى الهواء بالساعة الواحدة ما يعادل 3 - 5 الحجم الاجمالي للمطبخ (الشكل 1.14).
من الممكن تركيب المروحة فقط اذا ما كانت توجد بالغرفة فتحات تهوية مناسبة تسمح بدخول الهواء، وفقاً لما تم التطرق اليه في فقرة " إختيار البيئة المحيطة المناسبة".



تحذير

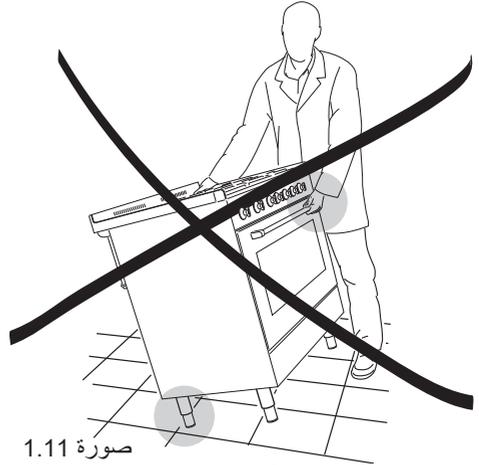
عندما تحرك أو ترفع الطباخ لأعلى فإنه يلزم شخصين لرفعه، ذلك حتى لا يحدث تخريب أو كسر في أقدامه القابلة للارتفاع والانخفاض (الشكل 1.10)



صورة 1.10

تحذير

كن حريصاً لا ترفع الطباخ من مقبض بابه عندما ترفعه لأعلى (الشكل 1.11).



صورة 1.11

تحذير

عندما ترفع الطباخ لوضعه في مكانه النهائي لا تلقه (الشكل 1.12). وإنما ارفعه عن سطح الأرض (الشكل 1.10).



صورة 1.12

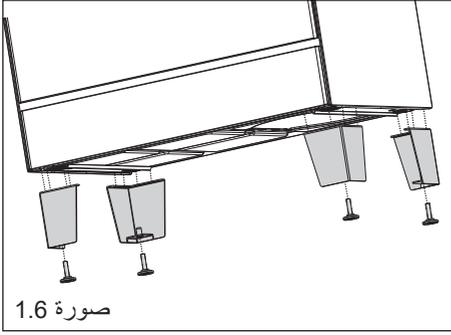
تركيب الأقدام القابلة للتعديل

(النوع ب)

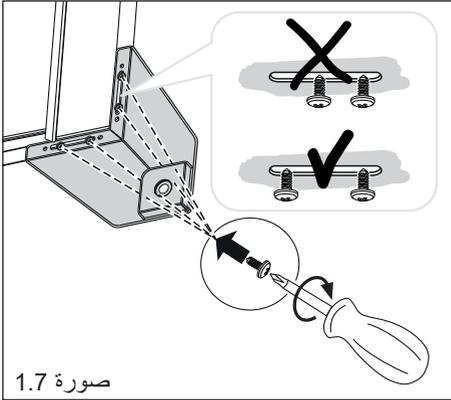
يجب تركيب الأقدام القابلة للتعديل في قاعدة الموقد قبل الاستخدام (الشكل 1.6, 1.7).
أسند الجزء الخلفي من الموقد على قطعة من بوليسترين التغليف لكشف القاعدة وتركيب الأقدام.

ضبط مستوى الموقد

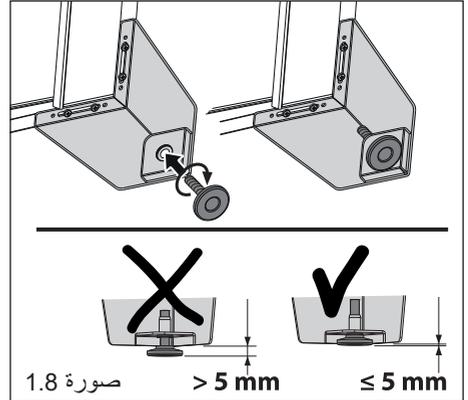
يمكن ضبط مستوى الموقد عن طريق ربط الأطراف السفلية للأقدام إلى الداخل أو الخارج (الشكل 1.8).



صورة 1.6



صورة 1.7



صورة 1.8

> 5 mm

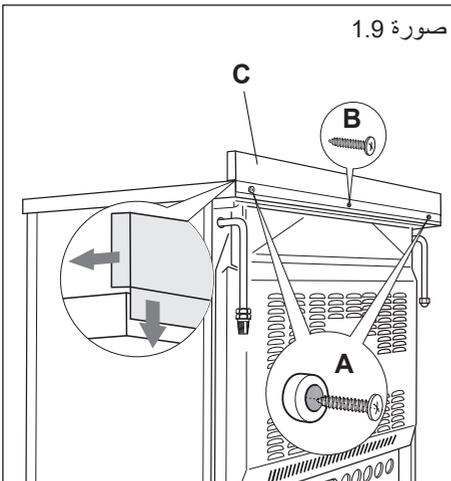
≤ 5 mm

تركيب المتكأ الخلفي (مرفق مع موديلات

معينة فقط)

قبل تثبيت الموقد، قم بتجميع الواقي الخلفي "C"
(الصورة 1.9)

- يمكن أن تجد الواقي الخلفي معبأ في الجزء الخلفي من الموقد.
- قبل التجميع، قم بإزالة كل الأفلام الواقية / شريط لاصق.
- انزع الفواصل "A" (الصورة 1.9) بفك البرغي المثبت.
- انزع البرغي "B"
- ركب المتكأ الخلفي كما هو موضح في الصورة بواسطة البراغي المركزية "B" والبرغيين الجانبيين مع وضع الفواصل "A".



صورة 1.9

تركيب الأقدام القابلة للتعديل

(النوع أ)

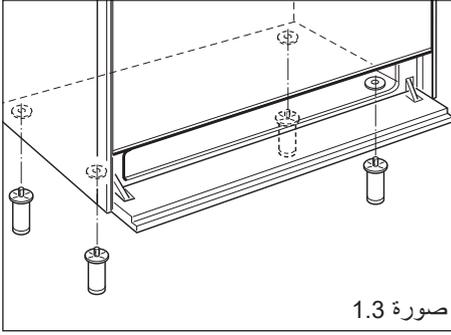
يجب تركيب الأقدام القابلة للتعديل في قاعدة الموقد قبل الاستخدام (الشكل 1.3).

أسند الجزء الخلفي من الموقد على قطعة من بوليسترين التغليف لكشف القاعدة و تركيب الأقدام.

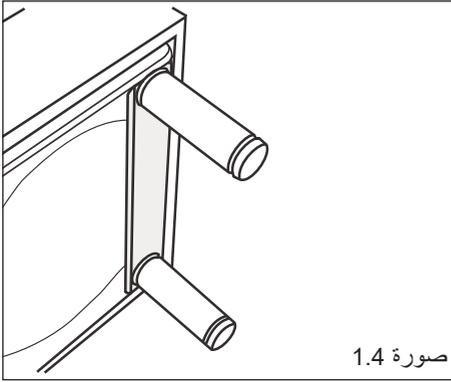
ركب الأقدام الأربعة إلى قاعدة الدعم بمسامير ملولبة محكمة الشد، كما هو مبين في الأشكال التوضيحية 1.4.

ضبط مستوى الموقد

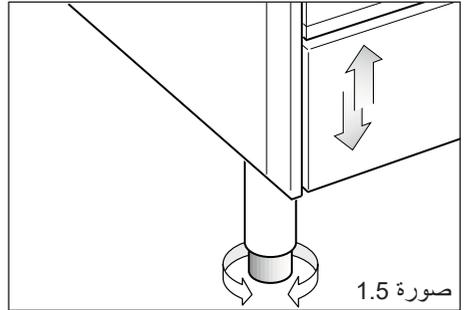
يمكن ضبط مستوى الموقد عن طريق ربط الأطراف السفلية للأقدام إلى الداخل أو الخارج (الشكل 1.5).



صورة 1.3



صورة 1.4



صورة 1.5

يجب أن تتوافق شروط التثبيت، فيما يتعلق بالحماية ضد ارتفاع درجة حرارة الأسطح المجاورة للفرن، مع الأشكال 1.1 أو 1.2.

يجب أن يبقى الجهاز على مسافة ما لا يقل عن 200 ملم بعيداً عن أي جدار جانبي يتجاوز ارتفاع سطح الفرن (الأشكال 1.1 أو 1.2).

يجب أن تكون المواد الاصطناعية المستخدمة والغراء المستخدم مقاومة لدرجة حرارة 150 درجة مئوية لتجنب تفكك الغراء أو حدوث تشوهات في الشكل.

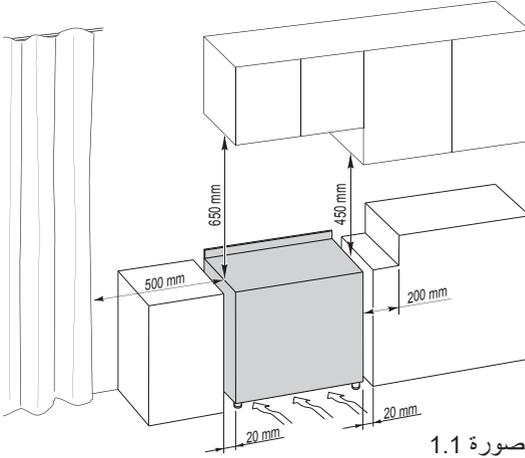
يجب عدم تركيب الستائر خلف الجهاز مباشرة أو في نطاق 500 ملم من الجانبين.

إذا كان جهاز الطبخ موضوع على قاعدة فمن الضروري توفير تدابير الأمان اللازمة لمنع السقوط.

يجب أن يوضع هذا الجهاز في وحدات مقاومة للحرارة.

يجب أن لا تكون جدران الوحدات أعلى من ارتفاع سطح العمل ويجب أن تكون قادرة على مقاومة درجات الحرارة بقيمة 70 درجة مئوية أعلى من درجة حرارة الغرفة.

لا تثبت الجهاز قرب المواد القابلة للاشتعال (على سبيل المثال الستائر).



صورة 1.1

■ الفئة 1

(الشكل 1.1)

توصيل الغاز يتم باستخدام خرطوم مطاطي والذي يجب أن يكون واضح وبسهل فحصه أو باستخدام أنبوب معدني مرن.

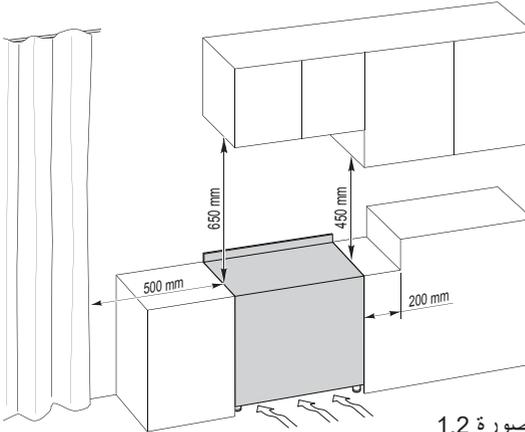
يجب ترك مسافة لا تقل عن 2 سم بين الفرن وأي قطعة أثاث مجاورة، والتي يجب أن لا يتجاوز ارتفاعها ارتفاع سطح الفرن.

■ الفئة 2

■ الفئة الفرعية 1

(الشكل 1.2)

توصيل الغاز باستخدام أنابيب معدنية صلبة أو مرنة.



صورة 1.2

هام: اضمن تدفق الهواء في الجزء السفلي من الجهاز. لا تغلق المسافة بين قدمي الإستواء، وإلا يجب ضمان فتح 1/4 السطح على الأقل مفتوحاً.

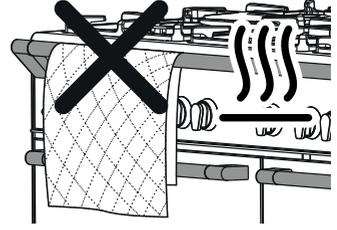
نصائح إلى عامل التركيب

هام

- تم تصميم الجهاز والموافقة عليه للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب تثبيتها في بيئة تجارية أو شبه تجارية، أو الأماكن العامة.
- المنتج الخاص بك غير مضمون إذا كان مثبتاً في أي من البيئات المذكورة أعلاه، والتي يمكن أن تؤثر على أي طرف ثالث أو تأمينات المسؤولية العامة لديك.
- لا يجب أن يتم تركيب الجهاز، وضبطه للعمل إلا من خلال الشخص المرخص له وفقاً للقوانين المحلية الحالية السارية والمعمول بها وحسب التعليمات المقدمة من الشركة المصنعة.
- عدم الامتثال لهذا الشرط يجعل الضمان باطلاً.
- التركيب غير السليم، والذي ترفض الشركة المصنعة تحمل أية مسؤولية عنه، قد يسبب الإصابة الشخصية أو الأضرار.
- يجب ان يقوم بعملية تركيب و تعديل و برمجة الجهاز فني مؤهل و متخصص.
- يجب ان يتم دائماً عزل الجهاز عن الكهرباء (من خلال نزع الفيشة من عن مخرج الحائط) قبل القيام بعمليات تصليح او صيانة.
- هام: يوصى باستخدام قفازات أو ملابس واقية مناسبة عند التعامل مع الجهاز أو القيام بتنظيفه.
- جدران الوحدات يجب ان لا تكون أعلى من سطحية العمل و يجب ان تكون قادرة على تحمل درجات حرارة تناهز و تتجاوز 70 درجة مئوية فوق درجة حرارة الغرفة.
- ونود أن نشير إلى أن اللاصق المستخدم لتثبيت الرقائق البلاستيكية بالأثاث يجب أن يتحمل درجات حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية لتجنب انفصال الطبقات.
- يجب ان لا يتم تركيب الجهاز بالقرب من أشياء و مواد قابلة للاشتعال (كالستائر مثلاً)
- يتم تزويد بعض الأجهزة بغشاء واق على الأجزاء المصنوعة من الفولاذ والألمنيوم.
- يجب إزالة الغلاف قبل استخدام الموقد.

تحذير:

عندما يتم تركيب الفرن بطريقة صحيحة، فإن المنتج يكون قد حقق جميع شروط ومتطلبات السلامة المقررة لمثل هذا النوع من المنتجات. ومع ذلك يجب الانتباه إلى ما وراء وما تحت الفرن كون هذه الأماكن لا يمكن مسها ويمكن أن تحتوي على حواف مدببة أو ناتئة يمكن ان تسبب الأذى لمن يلمسها.



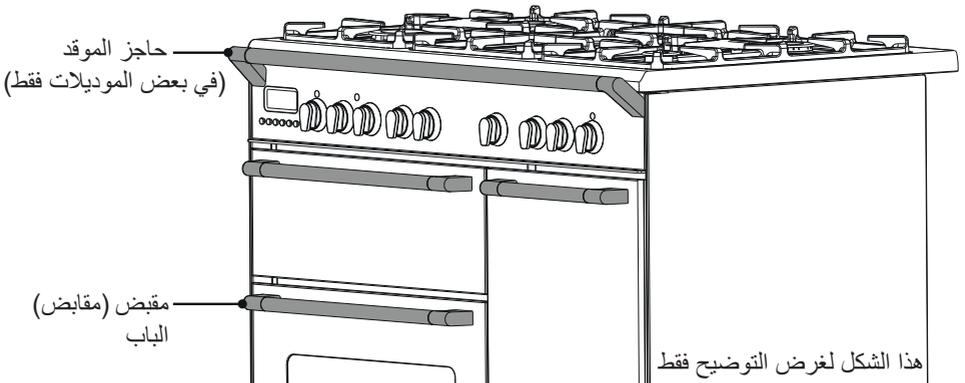
تحذير - هام جداً!

خطر الحريق/ارتفاع الحرارة المفرط:

- لا تضع المناشف/قطع القماش أو غير ذلك على حاجز الموقد أو مقبض (مقابض) باب الفرن أثناء كون المنتج قيد الاستخدام أو ساخناً.

لتجنب الإضرار بالجهاز:

- لا ترفع/تنقل الموقد من حاجز الموقد أو مقبض (مقابض) باب الفرن.
- لا تتكئ على حاجز الموقد أو مقبض (مقابض) باب الفرن.



- ملاحظة هامة: أرفف الفرن (بالنسبة لبعض المنتجات يتوفر رف واحد فقط) لم يتم تصميمها لوضع الطعام مباشرة على الرف نفسه. عند الطهي، ضع الطعام دائمًا في أوعية خاصة أو استخدم أواني مصنوعة من مواد محددة مناسبة لتلامس الطعام.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل وكيل الخدمة المعتمد فقط لتفادي التعرض للخطر.
- إذا لم يكن الجهاز مزودًا بكابل إمداد أو قابس أو بوسائل أخرى لفصل إمداد التيار الذي له فصل للملامس على جميع الأقطاب والذي يوفر فصلًا كاملاً تحت ظروف الفلظية الزائدة من الدرجة الثالثة، فهذا يعني أن وسائل الفصل يجب إدراجها في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد توصيل الأسلاك.
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبعاد الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- تحذير: استخدم واقيات الموقد السطحي فقط المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قبل الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام على النحو المناسب أو واقيات موقد السطح المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير مناسبة للموقد السطحي يمكن أن يسبب حوادث.

- تحذير: إذا تم تركيب الفرن بشكل سليم, فسوف يكون متطابق مع جميع اشتراطات السلامة المنصوص عليها لهذا النوع من الأجهزة وعلى الرغم من ذلك, يلزم الانتباه جيداً عند الاقتراب من الجزء الخلفي أو أسفل الفرن, حيث أن الفرن مصمم بحيث لا يتم لمس هذه الأجزاء إذ قد يكون بها أجزاء حادة قد تتسبب في حدوث إصابات.
- استخدام الفرن لأول مرة: ينصح باتباع الإرشادات الآتية:
 - قم بإعداد الجزء الداخلي من الفرن وفق الإرشادات الواردة في فصل «التنظيف والصيانة»
 - قم بتشغيل الفرن وهو فارغ على أقصى درجة حرارة للتخلص من الشحوم التي توجد على مواعد التسخين.
 - قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد ثم نظف الجزء الداخلي بقماش مبلل بالماء ومنظف متعادل ثم جففه بعناية
- تحذير: لا تستخدم منظفات كاوية أو مكاشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح الزجاجي وانكسار الزجاج.
- لا تستخدم السلوفان في تبطين جدران الفرن ولا تضع صواني صنع الخبز أو صواني التصفية على قاعدة غرفة الفرن.
- لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.
- خطر حريق: أحذر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن أو في غرفة التخزين فيه.
- استخدم دائماً قفاز الفرن عند فك الأرفف وصواني الطعام من الفرن عندما يكون ساخن.
- لا تعلق فوط المطبخ أو قماش غسل الأطباق أو أية أشياء أخرى على الفرن أو المقبض حيث أن ذلك قد يتسبب في اندلاع حريق.
- قم بتنظيف الفرن بانتظام ولا تسمح بتراكم الدهون والزيوت داخل قاعدته. تخلص من الانسكابات بمجرد حدوثها.
- لا تقف على الفرن ولا على بابه وهو مفتوح.
- قف دائماً على مسافة من الفرن أثناء فتح بابه للسماح للبخار والهواء الساخن بالخروج قبل إخراج الطعام.
- التعامل الآمن مع الطعام: أترك الطعام داخل الفرن فترة قصيرة قبل وبعد الطهي لتجنب التلوث بالكائنات الدقيقة التي قد تسبب تسمم الطعام. عليك الانتباه جيداً لهذا الأمر في الأجواء الدافئة.
- تحذير: انتبه ألا ترفع الفرن من مقبض الباب.
- تنبيه: يجب أن تخضع عملية الطهي للإشراف. يجب أن تخضع عملية الطهي القصيرة للإشراف المستمر.
- لا يجب تركيب الجهاز خلف باب مزين بالديكور من أجل منع ارتفاع درجة حرارته.
- يجب تركيب ملحقات الفرن (على سبيل المثال رف سلك للفرن) تركيباً صحيحاً كما هو مبين في الصفحة 59, 60.

- لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين.
- إذا قررت عدم استخدام الجهاز بعد الآن (أو قررت استبداله بطراز آخر)، يُوصى- قبل التخلص منه - بإيقاف تشغيله بطريقة سليمة، وذلك وفقًا لأنظمة الحماية الصحية والبيئية، وضمان إبطال التأثيرات الضارة المحتملة لجميع الأجزاء الخطرة وخاصة بالنسبة للأطفال الذين قد يعثون بالأجهزة غير المستعملة.
- تُعد مكونات الجهاز المختلفة قابلة لإعادة التدوير. لذا، تخلص منها وفقًا للوائح المعمول بها في دولتك. في حالة ضرورة تفكيك الجهاز، قم بإزالة شريط التوصيل الكهربائي.
- بعد استخدام الجهاز، تأكد أن الأزرار / عناصر التحكم في وضع إيقاف OFF.
- يجب ابتعاد الأطفال أقل من 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- قد يستخدم الجهاز أطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة، أو من تنقصه الخبرة أو المعرفة إذا خضعوا للإشراف أو حصلوا على توجيهات وإرشادات حول كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وفهم الأخطار الناتجة عن سوء الاستخدام. يحظر عبث الأطفال بالجهاز، ويحظر عليهم القيام بأعمال التنظيف والصيانة دون إشراف ورقابة.
- لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه تعرض المستخدم لضررٍ أو تلف الجهاز نتيجة سوء استخدام أو استخدام غير صحيح.
- تحذير: عند الاستخدام، يصبح الجهاز وأجزأؤه ساخناً، ويظل كذلك لبعض الوقت بعد الاستخدام.
- تجنب ملامسة عناصر توليد الحرارة الموجودة على صفيحة التسخين، (على السطح الخارجي وداخل الفرن)
- انتبه الباب ساخن، استخدم المقبض.
- لتجنب الحروق والحرق بسائل مغلي، يجب إبعاد الأطفال صغار السن.
- بدرجة تسخين المزودة الموديلات فقط: يجب الحرص على تجنب ملامسة عنصر التسخين داخل الدرج.
- تأكد من عدم تلامس كابلات توصيل الأجهزة الأخرى القريبة من الفرن مع سطح الفرن، وتأكد من إبعاد الكابلات عن غلق باب الفرن.
- تحذير: قد يؤدي عدم الإشراف على الطهي فوق صفيحة التسخين - لأطعمة تحتوي على دهون أو زيوت - إلى مخاطر، وقد يتسبب ذلك في اندلاع حريق. في هذه الحالة، يحظر إطفاء الحريق بالماء، ولكن يجب إيقاف تشغيل الجهاز ثم تغطية ألسنة اللهب بغطاء أو بطانية إخماد الحريق.
- تحذير: مخاطر الحريق: لا تحتفظ بمواد على أسطح الطهي.
- تحذير: في حالة تصدع صفيحة التسخين أو تلفها عند سقوط أجسام عليها أو لأي سبب، افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية ثم اتصل بخدمة العملاء.

للأهمية: الجهاز مُصمم ومُصنع خصيصًا لأغراض طهي الأطعمة المنزلية فقط، وغير صالح لأي استخدامات غير منزلية، لذا يحظر استخدامه في أعمال تجارية. في حالة استخدام الجهاز في بيئة غير منزلية مثل البيئة شبه التجارية أو التجارية أو المزدحمة بالجمهور، فلا يسري ضمانه ويعد لاغيًا.

يُرجى قراءة التعليمات بعناية بالغة قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وفقا للمعايير المعمول بها في منتجات الطهي المنزلية ويفي بجميع متطلبات السلامة الواردة في هذا الدليل، بما في ذلك متطلبات درجات حرارة السطح. بعض الأشخاص الذين يعانون من حساسية الجلد قد يكون لديهم إحساس بدرجة الحرارة أكثر وضوحا مع بعض المكونات على الرغم من أن هذه الأجزاء تكون ضمن الحدود المسموح بها من قبل المعايير.
- كما تعتمد السلامة الكاملة للجهاز أيضا على الاستخدام الصحيح، ولذلك نوصي دائما بإيلاء اهتمام شديد أثناء استخدام المنتج، وخاصة في وجود الأطفال.
- بعد إخراج الجهاز من الغلاف، افحصه لتتأكد من سلامته.
- وفي حالة الارتياب في سلامة الجهاز، لا تستخدمه واستشر المورد أو الفني المحترف مهنيًا قبل تركيبه أو استخدامه، وأن الباب يغلق بشكل سليم.
- يحذر ترك عناصر التعبئة والتغليف (أي العبوات البلاستيكية – ألواح رغوة البوليسترين – المسامير – أشرطة التغليف – غير ذلك) في متناول الأطفال؛ إذ قد تُسبب إصابات بالغة.
- تأتي بعض الأجهزة مزودة بشاشة حماية لتغليف الأجزاء المصنوعة من الفولاذ والألومنيوم. يجب إزالة شاشة الحماية قبل استخدام الجهاز.
- تنبيه: يُوصى بارتداء ملابس وقائية مناسبة / قفازات عند التعامل مع الجهاز أو تنظيفه.
- لا تحاول تعديل الخصائص الفنية للجهاز لتجنب المخاطر التي قد تحدث عند استخدامه. لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه أية أضرار ناتجة عن عدم الالتزام بهذا الشرط.
- تحذير: يجب عدم تركيب الجهاز إلا في غرفة متجددة الهواء باستمرار وفقاً للوائح المعمول بها.
- لا تُشغّل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم مستقل عن بُعد.
- لا تُشعر في أعمال تنظيف أو صيانة الجهاز دون فصله من مصدر التيار الكهربائي أولاً.
- تحذير: تأكد أن الفرن في وضع إطفاء عند استبدال اللبنة لتجنب احتمالية الصعق بالكهرباء:
- لا تستخدم أجهزة التنظيف التي تعمل بالبخار لأن الرطوبة قد تتخلل إلى الجهاز، وتجعله غير آمن الاستخدام.
- لا تلمس الجهاز بأيدي (أو قدم) مبللة أو رطبة.

زيوتنا العزيز،

شكرا على إختيارك لنا و على إقتنائك لاحدى منتجاتنا. و إحتياطات السلامة و التنبيهات المدرجة أدناه ما هي الا بعض الارشادات و النصائح لسلامتك و سلامة الاخرين. كما ان هذه المعلومات تمثل وسيلة و وسيط مهم لمعرفة كافة وظائف و إستعمالات المنتج. و لذا نرجوا منك الحفاظ على هذا الكتيب، فهو من الممكن ان يكون مفيد حتى بالمستقبل سواء لك او للاخرين في حالة ظهور شك أثناء إستعمال الجهاز و الانتفاع من وظائفه.

أن يتم إستعمال الجهاز حصرياً في نطاق الاستعمالات التي صُنِع من أجلها، ألا و هي طبخ الاطعمة. و لذا اي نوع من الاستعمالات الاخرى تعتبر غير مناسبة و عليه خطيرة. و بناءً على هذا فان الشركة المصنعة لا تتحمل اي مسؤولية في حالة حدوث اي ضرر ينتج عن إستعمال غير مناسب او غير صحيح او غير قانوني للجهاز.

CANDY

AE

جهاز طبخ قائم
نصيحة لمختص التركيب - إرشادات الاستخدام

- CGG95HXLPG/1