## Installation advices - Instructions for the use

#### **GAS COOKERS**

## 100% ELBA QUALITY MADE IN ITALY



#### 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.

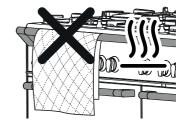
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.
- CAUTION: this appliance must only be installed in a permanently ventilated 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: 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 60, 61.
- 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.





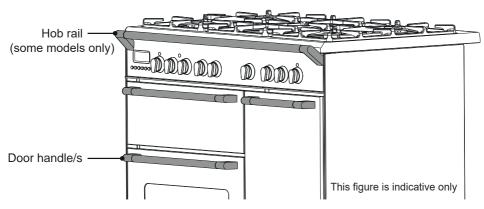
#### **WARNING - VERY IMPORTANT!**

#### 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.

## 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.

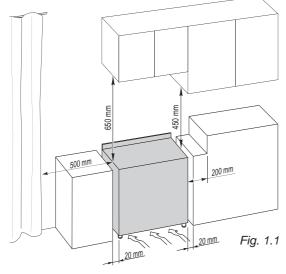
Curtains must not be fitted immediatly behind appliance or within 500 mm of the sides.

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.

Fig. 1.1 Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

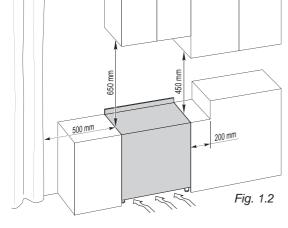


#### ■ Class 1

(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.

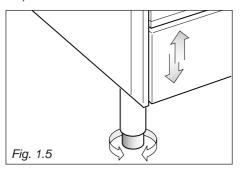
## FITTING THE ADJUSTABLE FEET (TYPE A)

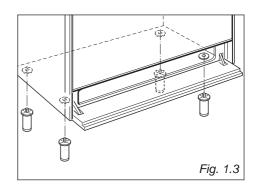
The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use (fig. 1.3). Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the

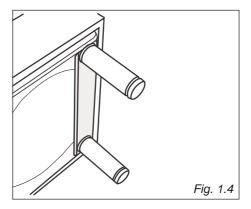
base for the fitting of the feet. Fit the 4 legs by screwing them tight into the support base as shown in figure 1.4.

#### LEVELLING THE COOKER

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







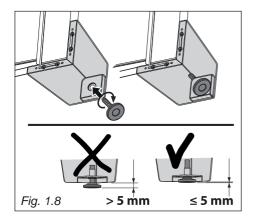
## FITTING THE ADJUSTABLE FEET (TYPE B)

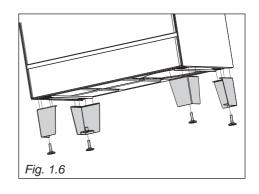
The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use (figs. 1.6 - 1.7).

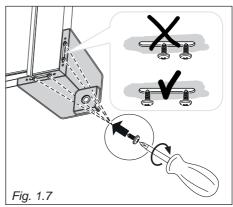
Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet.

#### LEVELLING THE COOKER

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



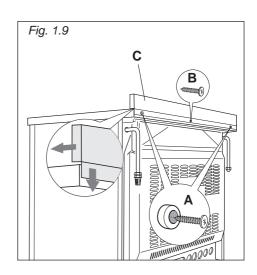




## BACKGUARD (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

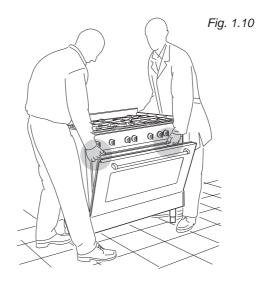
Before installing the cooker, assemble the backguard "C" (fig. 1.9).

- 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".



#### **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).

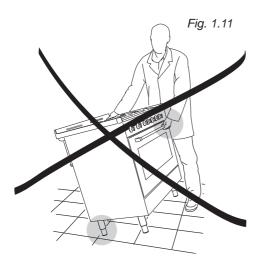


#### **WARNING**

Be carefull: 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).





#### **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 cm<sup>2</sup> (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).

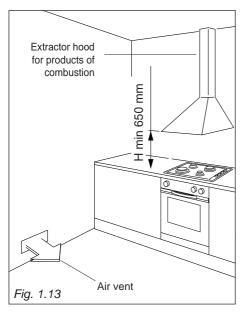
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

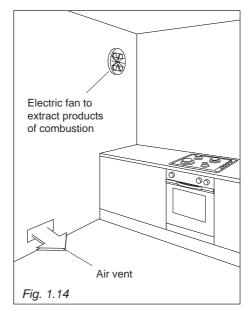
#### DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

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.

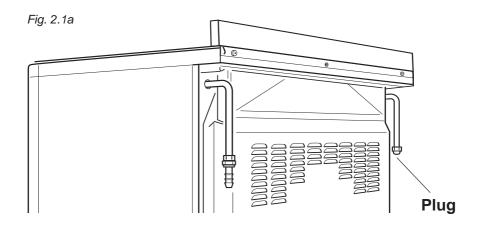
This appliance is supplied for use on LPG (PROPANE/BUTANE, 5 kPa; check the gas regulation label attached on the appliance).

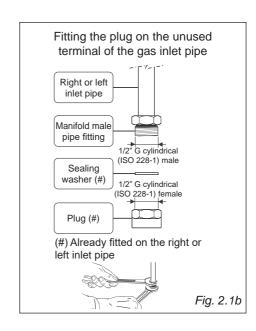
#### CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

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).





#### **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. If not supplied with the appliance it can be purchased by contacting the After-Sales Service.

#### 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!

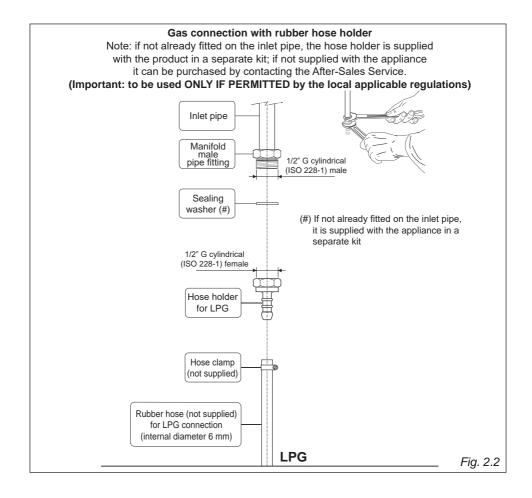
To comply with applicable local regulations, a gas pressure regulator (conforming to the local regulations in force) must be installed when connecting the cooker to an LPG cylinder.

#### 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.
- replace the sealing washer on the slightest sign of deformation or imperfection. The sealing washer is the part which guarantees 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.

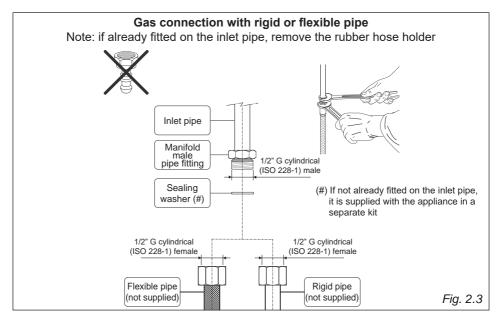
### When connecting the cooker to the gas supply with rigid pipes or a flexible pipe, make sure that

- 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 flexiple 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 hose 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.
- replace the sealing washer on the slightest sign of deformation or imperfection. The sealing washer is the part which guarantees a good seal in the gas connection.
- use two spanners when connecting the rigid or flexible pipe (fig. 2.3).



### GAS MAINTENANCE

TABLE FO	TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS					
BURNERS	Nominal power		Reduced power		LPG (PROPANE/ BUTANE) 5 kPa	
	[g/h]	[kW]	[g/h]	[kW]	Ø injector [1/100 mm]	Ring opening [mm]
Auxiliary (A)	91	1,25	39	0,50	48 (H2)	-
Semi-rapid (SR)	127	1,75	41	0,50	58 (M)	-
Rapid (R)	218	3,00	68	1,00	75 (S)	-
Double-ring compact (DCC)	241	3,30	136	1,80	73 (F4)	-
Double-ring (DC)	262	3,60	136	1,80	75 (F4)	-
Oven	318	4,50	95	1,30	95	2 (*)
Grill	137	2,00	109	1,50	68	2 (*)

#### (\*) Reference value

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/h x kW)			
BURNERS	Air necessary for combustion [m³/h]		
Auxiliary (A)	2,50		
Semi-rapid (SR)	3,50		
Rapid (R)	6,00		
Double-ring compact (DCC)	6,60		
Double-ring (DC)	7,20		
Oven	9,00		
Grill	4,00		

#### **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.

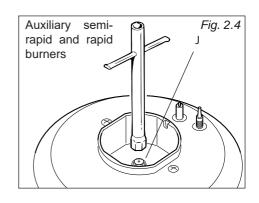
If the injectors are not supplied they can be obtained from the "Service Centre".

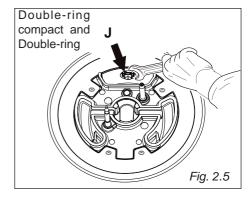
## REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE COOKTOP BURNERS

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, 2.5) 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.





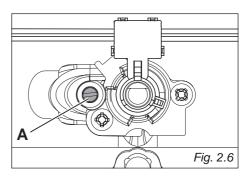
## ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

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).

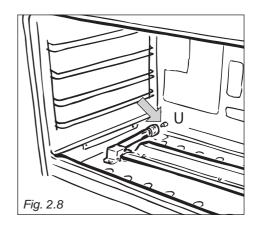
Normally for LPG, tighten up the regulation screw.

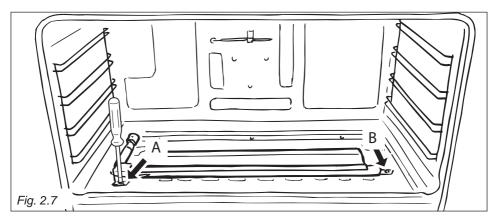


## OPERATIONS TO BE EXECUTED FOR THE REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE OVEN AND GRILL BURNERS

#### a) oven burner

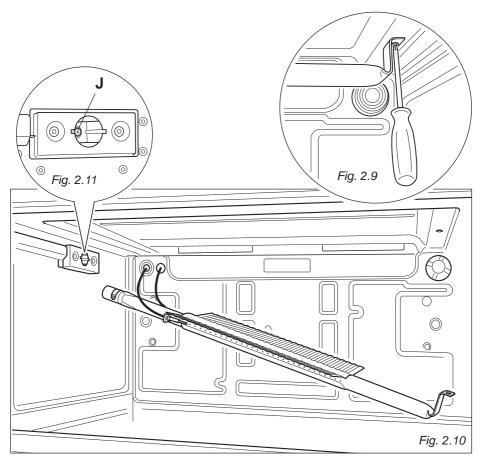
- Lift and remove the lower panel inside the oven.
- Unscrew and remove the burner securing screw "A" (fig. 2.7).
- Slacken screw "B" (fig. 2.7).
- Withdraw the burner in the manner shown in figure 2.8, and rest it inside the oven. Take care not to damage the wire to the ignition electrode and the safety 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.

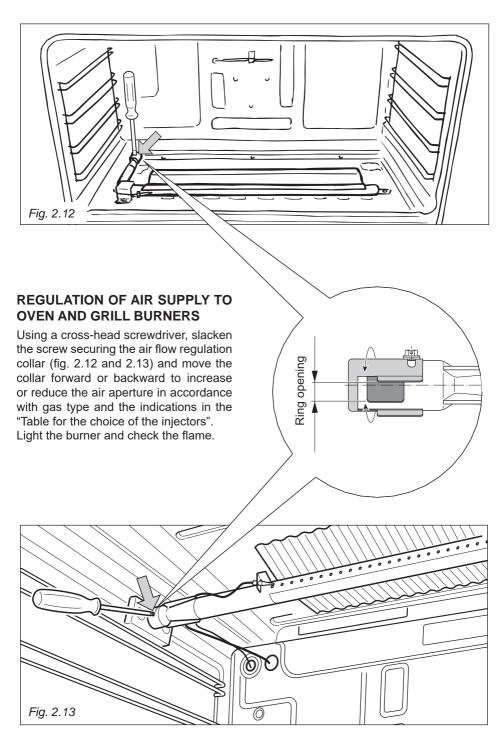




#### b) grill burner

- 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.







Flame correct



Flame faulty in primary air



Flame with excess primary air

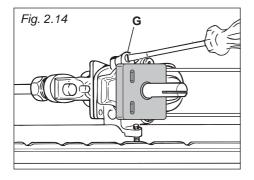
## ADJUSTMENT OF THE OVEN BURNER MINIMUM

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 the by-pass screw must be fixed thoroughly.



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

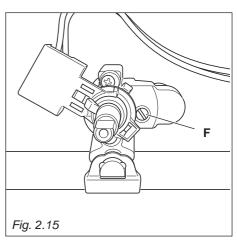
## ADJUSTMENT OF THE GRILL BURNER MINIMUM

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 the by-pass screw must be fixed thoroughly.



## 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.

#### **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 50°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**

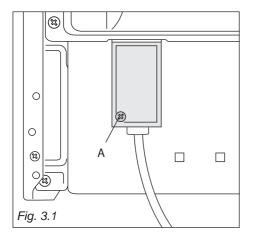
Important! This appliance must be connected to the electricity supply only by an authorised person.

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.



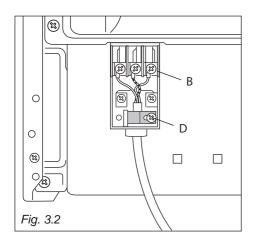
#### FEEDER CABLE SPECIFICATIONS

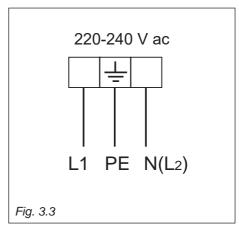
- Type H05RR-F
- or Type H05V2V2-F" (resistance to temperatures of 90°C)

Models without electric hotplates 220-240 V ac 3 X 0,75 mm<sup>2</sup> (\*) (\*\*)

Models with electric hotplates 220-240 V ac 3 X 1,5 mm<sup>2</sup> (\*) (\*\*)

- (\*) Connection possible with plug and outlet
- (\*\*) Connection with wall box connection.





# Advice for the user

## COOKING HOB

Fig. 1.1

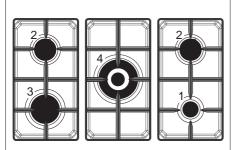


Fig. 1.2

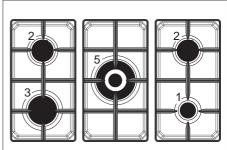


Fig. 1.3

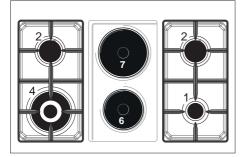


Fig. 1.4

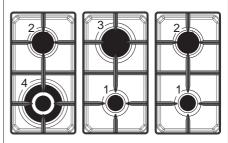


Fig. 1.5

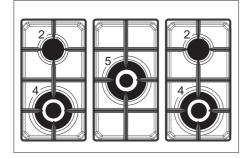
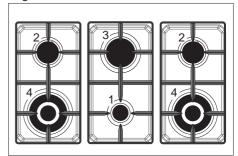


Fig. 1.6



#### NOTE:

This figures are indicative only.

#### **GAS BURNERS**

1. Auxiliary burner (A)

2.	Semi-rapid burner (SR)	1,75 kW (127 g/h)
3.	Rapid burner (R)	3,00 kW (218 g/h)
4.	Double-ring compact (DCC)	3,30 KW (241 g/h)
5.	Double-ring (DC)	3,60 KW (262 g/h)
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)

1,25 kW (91 g/h)

#### 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:**

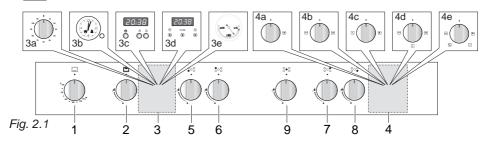
Gas appliances produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.

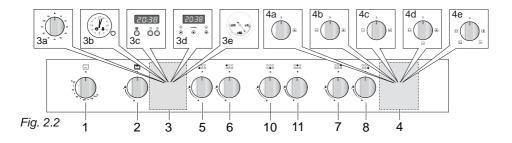
#### **CAUTION:**

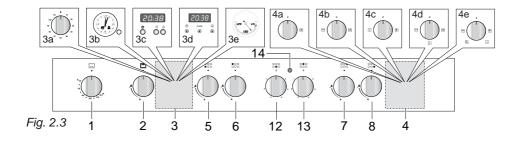
If the appliance is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).

## 2 cc

#### **CONTROL PANEL**







#### **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 / rotisserie / fan motor control knob
  - e. Oven light / rotisserie and fan motor / fan motor 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. Front central burner control knob
- 11. Rear central burner control knob
- 12. Front electrical plate control knob
- 13. Rear electrical plate control knob
- 14. 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



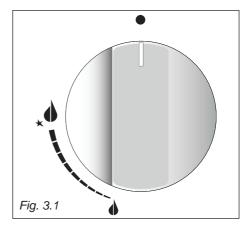
maximum aperture or flow

- 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.



#### 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

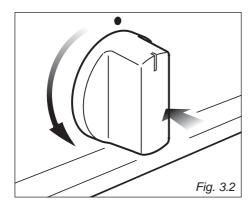
To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

- 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.
- 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 "O" 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.



#### 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 (with 'closed' prongs of pan support)		6 cm	14 cm	
Auxiliary (with 'open' prongs of pan support)	<b>*</b>	12 (*) cm	14 cm	
Semi-rapid	-	16 cm	24 cm	
Rapid		24 cm	26 cm	
Double-ring compact		26 cm	28 cm	
Double-ring		26 cm	28 cm	
Wok (**)		-	Max 36 cm	
do not use pans with concave or convex bases				

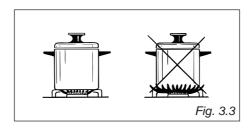
<sup>(\*)</sup> with grill for small cookware: minimum diameter 6 cm.

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.

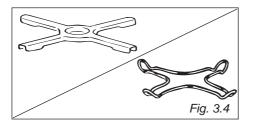
Make sure the pans are not in contact with the control knobs, otherwise the flame could overheat the knobs and permanently damage them.



<sup>(\*\*)</sup> with Double-ring compact and Double-ring burner and with wok pan adapter supplied.

#### 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.

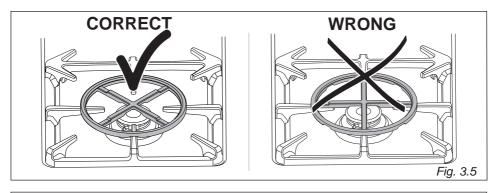


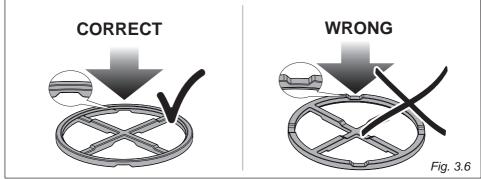
#### SMALL PAN ADAPTER (Some models only) (Type B)

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;

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)

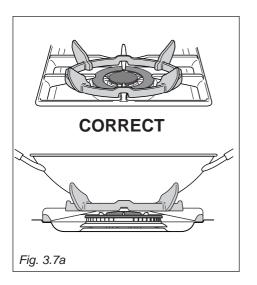
This special grille for woks should be placed over the pan-rest for the Double-ring compact and Double-ring burner.

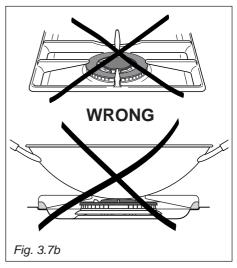
#### Warning:

- 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 Double-ring 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 limitator.

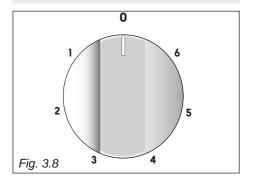
The features of this plate, which is equipped with a heat limiter, allow:

- 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.

NOTES: The knob and symbols may vary.

The symbols may be printed on the knob itself.



# 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:

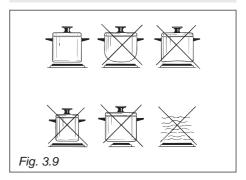
- avoid keeping it on without something on it;
- avoid pouring liquids on it while it is hot:
- use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only
- use cooking receptacles which cover as much of the surface of the hotplate as possible.
- to save electricity, use lids whenever possible.
- 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.



# 2 3 4 5 6 Heating Cooking Roasting-frying Fig. 3.10

# ELECTRIC HOTPLATE USAGE TABLE

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 sh, 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.

# 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 (4,50 kW, 318 g/h), located at the bottom, providing selfignition and safety device.
- One gas grill burner (2,00 kW, 137 g/h), placed on the top, providing selfignition 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 or grill gas burner or alone, without heating.

#### **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 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 radiation and ventilation

The radiated heat from the grill burner is distributed throughout the oven by the fan.

e. by ventilation (only for the "fan assisted" models - models having also the position (人)

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.

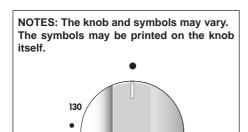
Moreover, the thermostat is fitted with a safety valve which automatically shuts off the gas supply when the flame goes out.

#### 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 \( \lambda \) or \( \lambda \), 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).



Max

Fig. 4.1

235

205 •

155

180

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 "O" (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 "0"), wait for at least 1 minute and then repeat the lighting procedure.

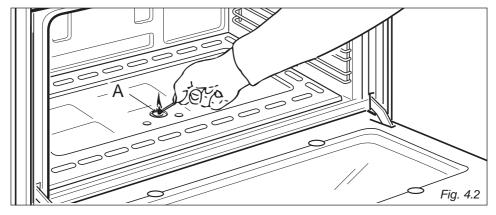
For the correct use of the gas oven see the chapters "COOKING WITH GAS OVEN", "COOKING WITH FAN ASSISTED GAS GRILL" and "HOW TO OPERATE THE OVEN AND GRILL TOGETHER, WITH OR WITHOUT FAN MOTOR".

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.



#### **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.

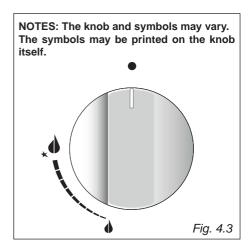
DISHES	TEMPERATURE
Lasagne	190°C
Baked pasta	190°C
Pizza	220°C
Creole rice	190°C
Baked onions	190°C
Spinach crêpes	185°C
Potatoes baked in milk	185°C
Stuffed tomateos	180°C
Cheese soufflé	170°C
Roast veal	180°C
Grilled veal chops	210°C
Chicken breasts with tom	
Grilled chicken - roast chi	cken 190°C
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
  symbol
  symbol
  symbol
  maximum aperture or flow minimum aperture or flow approximate aperture or flow apertur
- 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.



#### **IGNITION OF THE GRILL BURNER**

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

To ignite the grill burner:

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.

- 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.

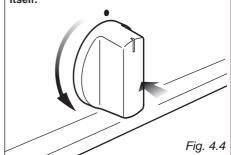
Do always grill with oven door closed.

See specific instructions in the sections "USE OF THE GRILL", "COOKING WITH FAN ASSISTED GAS GRILL" and "HOW TO OPERATE THE OVEN AND GRILL TOGETHER, WITH OR WITHOUT FAN MOTOR".

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 "O" (OFF), wait for at least 1 minute and then repeat the lighting procedure.

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

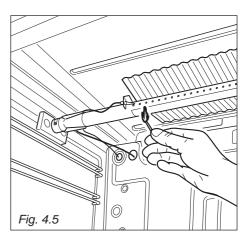


ATTENTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

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.



#### **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  $\land$  or  $\hookleftarrow$ )

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

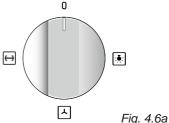
The fan motor can also be used without the oven gas burner (without heating) to defrost frozen foods.

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 A or Dosition. (In the position Also the rotisserie motor is operating).
- To switch it off turn the knob to the off position ("O" or "O").

**IMPORTANT:** When using the fan motor together with the oven or grill 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 A.



ls may vary

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  $\boxed{\bot}$ .

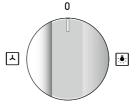


Fig. 4.6b

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 🔼.

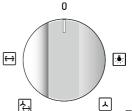


Fig. 4.60

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

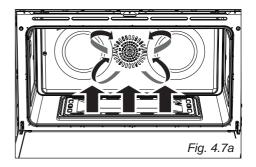
Once the oven gas burner has been lit, close the oven door and preheat the oven for at least 15 minutes. Preheating should always be carried out with the oven empty: remove the trays and racks from the oven cavity.

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.



#### 

Switch on the gas grill and the fan motor and let the oven to preheat for about 5 minutes with the door closed.

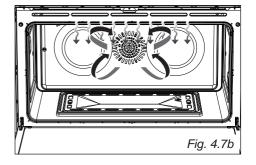
The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven.

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.

The fan assisted grill shall be used with the oven door closed.

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.



#### **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 人) FAN MOTOR ONLY

Switch on the fan motor only.

The oven thermostat control knob shall be in the "0", "•" or "O" (OFF) position.

The defrosting is done by simple ventilation without heat.

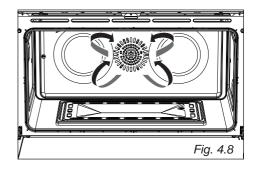
# HOW TO OPERATE THE OVEN AND GRILL TOGETHER, WITH OR WITHOUT FAN MOTOR

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
- b. Await about 15 minutes until the oven burner gets a stable operation.
- c. 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.
- e. Then put in the tray with the food to be cooked and close the oven door.

If using the fan motor, it shall be operated after the ignition of the gas burners.

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



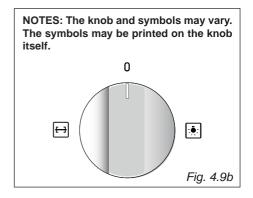
#### **OVEN LIGHT**

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 .

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

0

Fig. 4.9a



# 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 clokwise or counter-clockwise.

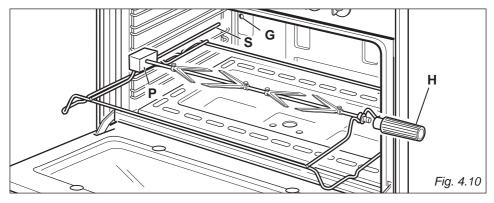
#### **USE OF THE ROTISSERIE**

- 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 clokwise 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.



# 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)

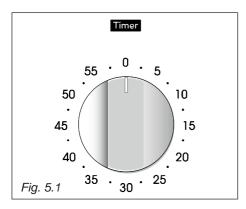
The timer is equipped with a time buzzer and may be regulated for a maximum period of 120 minutes.

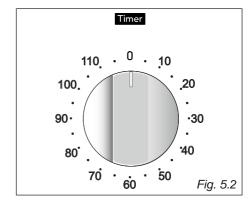
The regulating knob must be turned in a clockwise direction until it reaches the 120 minutes position and then turned to the desired time by turning the knob in a counterclockwise direction.

#### 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.

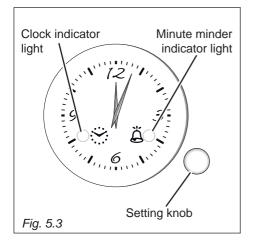
Then the countdown starts immediately.

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.



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  $\bigcirc$  button and then, within 7 seconds, the  $\bigcirc$  ( $\bigcirc$ ) or  $\bigcirc$  ( $\bigcirc$ ) 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  $\bigoplus$  ( $\bigotimes$ ) or  $\bigoplus$  ( $\bigotimes$ ) button until you obtain the desired time in the display. Having finished the setting, the  $\bigcap$  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  $\bigoplus$  (🔊) button.

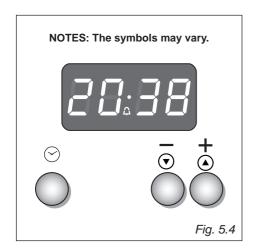
To stop the alarm countdown in any moment press the  $\bigoplus$  ( $\bigotimes$ ) and  $\bigoplus$  ( $\bigotimes$ ), buttons together and release the  $\bigoplus$  ( $\bigotimes$ ) button first.

#### **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

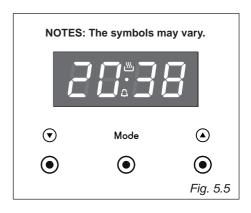
The selection from 3 possibilities of sound can be made by pressing the  $\bigcirc$  ( $\bigcirc$ ) button.



#### **DIGITAL ELECTRONIC CLOCK WITH TIMER** (fig. 5.5)

#### CLOCK and TIMER with "TOUCH CONTROL" KEYS

Keys:				
" <b>▲</b> " and " <b>▼</b> "	To u c h e d simultaneously (for more than 2 seconds): • setting the clock; • setting the timer volume (by touching once, along with the "MODE" key).			
" MODE "	Function selection (touched for more than 2 seconds):  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:				
$\triangle$	flashing	Timer being set		
4	steady illumination	Timer in operation	1	

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 " we's (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 "  $\bigcirc$  " or "  $\bigcirc$  " 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), than 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 " v ikeys 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.



#### **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).

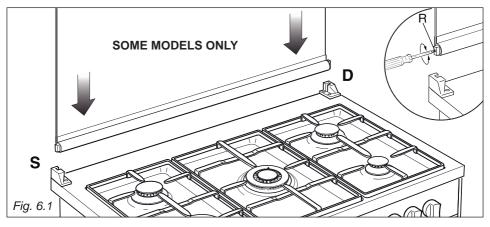
#### Models with glass lid



# 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 whitch 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.

#### **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.

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.

#### **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 "**\$**" (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.

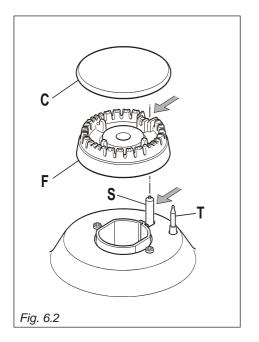
# CORRECT REPLACEMENT OF THE DOUBLE-RING COMPACT AND DOUBLE-RING BURNERS

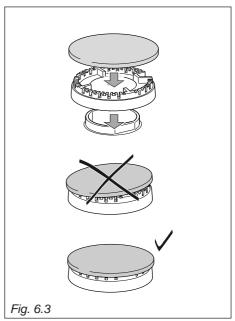
The Double-ring compact and Double-ring burners must be correctly positioned (see figs. 6.4, 6.5); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow (see figs. 6.4, 6.5).

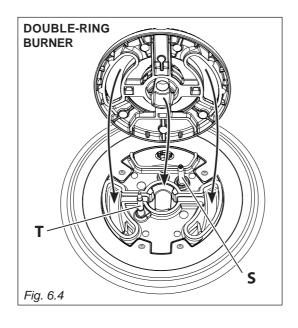
Then position the cap "A" and the ring "B" (figs. 6.6, 6.7).

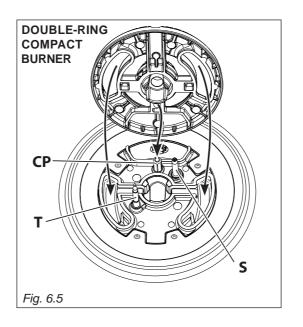
The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.6).

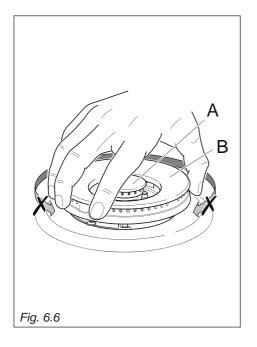
**IMPORTANT:** the Double ring compact burner flame spreader has a centring pin ("**CP**" in fig. 6.5).

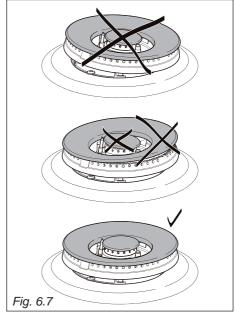


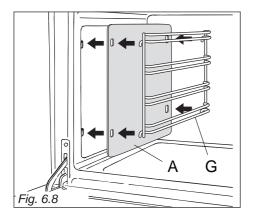


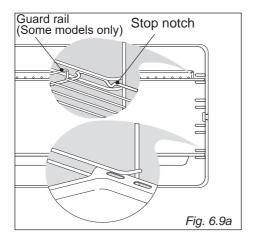


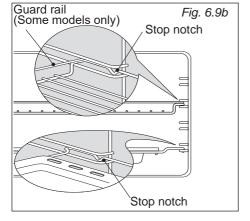












# ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

- 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).

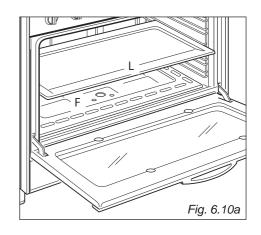
#### Only for the "fan assisted" models:

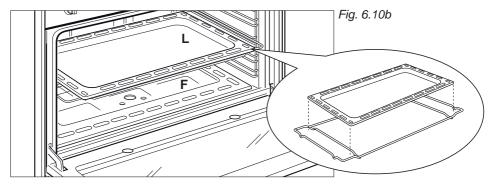
The oven tray must be correctly placed on its wire support then inserted into the side runners (figs. 6.9b, 610b).

#### **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).

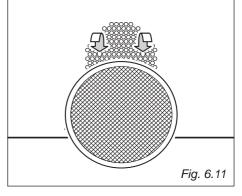




#### **GREASE FILTER (some models only)**

- 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.



#### 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.

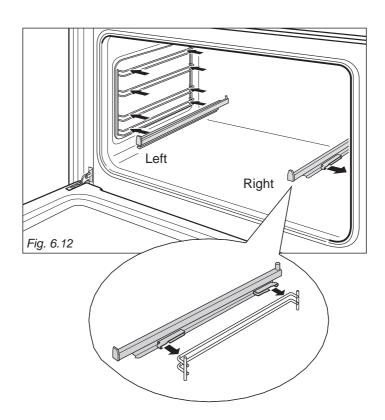
#### Important! When installing the sliding shelf support, make sure that you fit:

- 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.

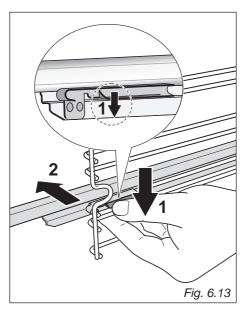


To remove the RH and LH sliding guides from the wire support:

- 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.



#### 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.

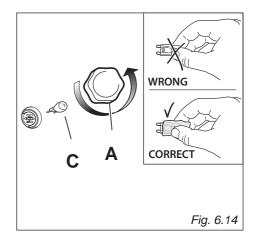
## DO NOT CLEAN OR WASH THEM WITH ABRASIVE PRODUCTS OR WITH PRODUCTS CONTAINING ACIDS OR ALKALIS.

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.

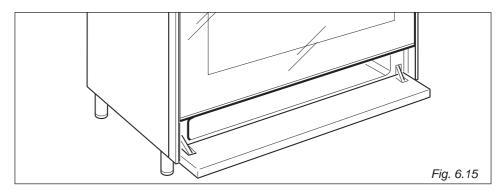
**Note:** Oven lamp replacement is not covered by your guarantee.

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).



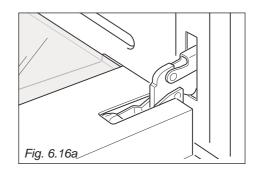
Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.

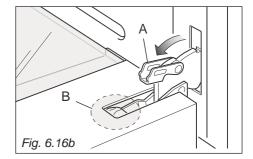
CAUTION: To assure a correct air flow to the burner, make sure there is no material in the warming drawer during operation of the gas oven.

#### 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.



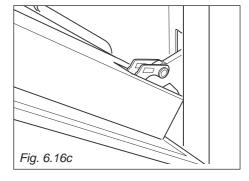


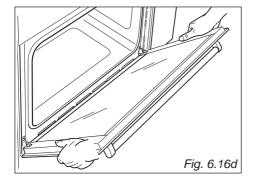
#### Important!

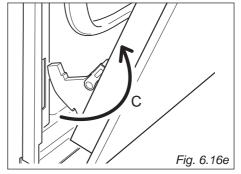
Always keep a safe distance from the door hinges, paying special attention to position of your hands.

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



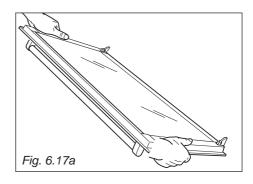


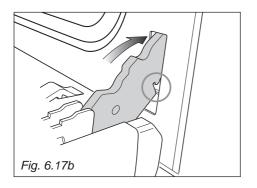


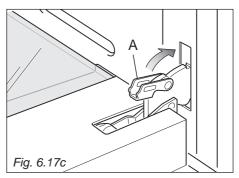


#### **REFIT THE DOORS**

- Hold the door firmly (fig. 6.17a).
- 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.







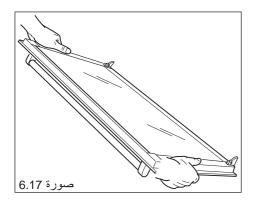
The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

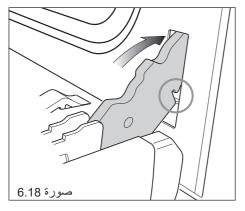
The manufacturer re serves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacturer commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

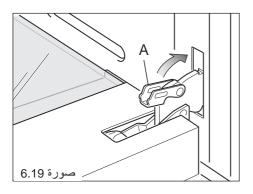
الشركة المصنعة غير مسؤولة عن قصور في الدقة ينتج عن أخطاء مطبعية او كتابية قد تكون موجودة بهذا الدليل الفني. كما تحتفظ الشركة المصنعة على الحق في القيام بكافة التعديلات بمنتجاتها و التي تراها مناسبة وضرورية لاسباب صناعية او تجارية في اي وقت و من دون إعلام مسبق و ذلك من دون اللمس بالوظائف الرئيسية و الخصائص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

#### إعادة تركيب بوابة الفرن

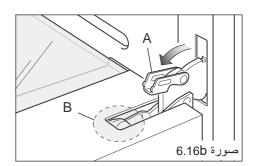
- الامسك بالبوابة بثبات (صورة 6.17).
- إدخال شناكل الفصاليات (اليمنى واليسرى) في الموضع الخاص بها؛ التأكد من أن التجويف يدخل في المكان الخاص به (صورة 6.18).
  - فتح بوابة الفرن كليا.
- إغلاق المقابض "A" للفصاليات اليمنى واليسرى (صورة 6.19).
- إغلاق بوابة الفرن بلطف والتحقق من أنها تفتح وتغلق بالشكل الممتاز.

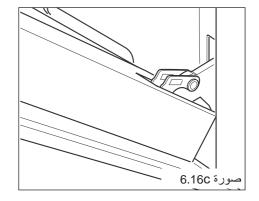


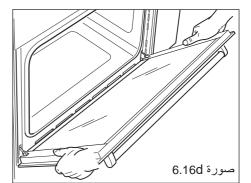




# صورة 6.16a







#### تفكيك بوابة الفرن

الانتباه, بوابة الفرن ثقيلة. في حالة وجود الشك في مقاومة الحمل, عدم المحاولة بفك البوابة.

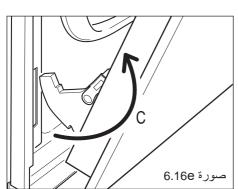
يمكن نزع بأب الفرن من مكانه بسهولة على النحو الآتي:

- 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.

إذًا لم يتم تثبيت مفصلات الباب بشكل صحيح، فيمكن أن تنفك وتغلق فجأة وبشكل غير متوقع مما يعني خطر



#### تبديل لمية الفرن

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

- ترك تجويف الفرن وعناصر التسخين تبرد أولا؟
  - 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: 240-220 فلط، و نفس شدة التيار (فحص االقوّة المطبوعة على جسم المصباح نفسه).

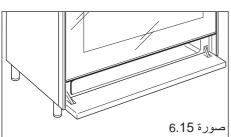
هام! لا تقم أبداً بإبدال اللمبة بأيدى مكشوفة، فالبصمات أو الاتساخات التي تطبعها أصابعك على جسم اللمبة يمكن أن تتسبب في التلف السريع للمبة الجديدة. احرص دائماً على أستخدام قطعة ملالاس أو قفازات نظيفة

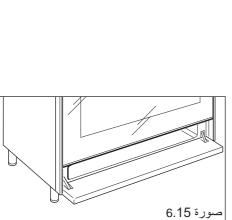
إعادة تركيب غطاء الوقاية من جديد.

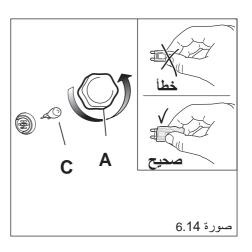
ملحوظة: تبديل لمبة الفرن ليس من ضمن الضمان الممنوح لك.

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

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







#### حجرة التخزين

انتبه:

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



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

تأكد أنه في مقصورة تسخين الأطعمة لم يتم

تخزين أية مواد أثناء تشغيل الفرن بالغاز،

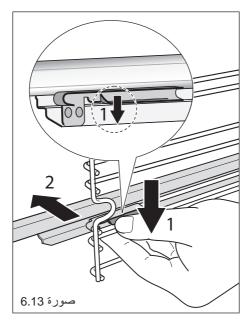
لضمان التدفق الصحيح للهواء إلى المشعل.

#### 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 ماكنة الجلي, عدم تغطيسها في الماء والصابون وكذلك عدم استعمتال مواد تنظيف خاصة بالفرن.



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

إن الألواح المحفزة مغطاة بطبقة خاصة فيها ثقوب 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 الآخر. فعندما يتغير شكل الطبقة الموجودة عليها يمكن تركيبها في الاتجاه المعاكس.

#### مزالق منزلقة تطويلية (مزودة فقط لبعض النماذج)

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

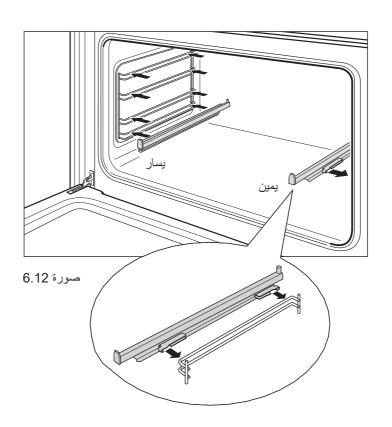
مهم: المزالق المنزلقة يجب شبكها بالاطارات الجانبية للفرن بالانتباه إلى:

- شبك المزالق على الشوكات العليا للإطارات الجانبية.
  - لا يمكن شبكها بالشوكات السفلي.
  - المزالق يجب أن تنزلق باتجاه بوابة الفرن.
- كل زوج مزالق يجب تركيبها على كلا الجانبين للفرن؛ مزلق على الاطار الأيمن والآخر على الاطار الأيسر.
  - من كلتا الجهات, يجب أن تكون المزالق على نفس المستوى.

#### لشبك المزالق المنزلقة على الاطارات الجانبية:

- تثبيت الاطارات الجانبية على جوانب الفرن (صورة 6.8)
- وضع المزالق 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 المزالق المنزلقة التطويلية.



# Fig. 6.10a

#### صبنبة الفرن

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

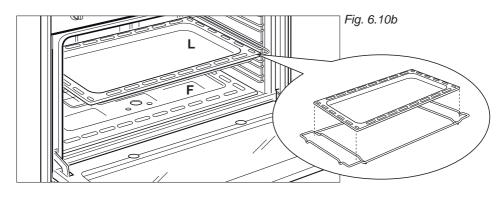
#### فقط لنماذج "المزودة بالمراوح":

يجب وضع صينية الفرن بشكل صحيح على دعامة الأسلاك الخاصة بها ثم إدخالها في المجاري الجانبية (الشكلان. 6.9b, 40.0b).

#### الألواح المحفزة

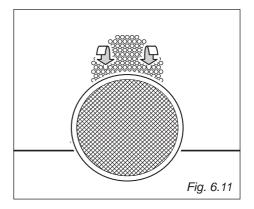
اللوحة المحفزة "F" الصورة (الشكل 6.10a - 6.10b) يمكن أن تتم إزالتها بسهولة لتيسير التنظيف. ثم يعاد وضعها بشكل صحيح على الجزء السفلي من الغرن.

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



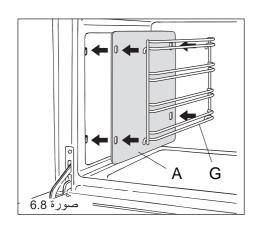
## فلتر مقاوم للشحم - أفران غازية بتهوية (فقط لبعض النماذج)

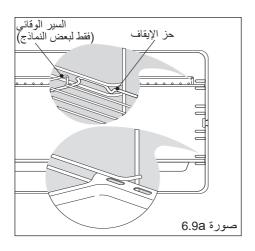
- فلتر خاص موجود في القسم الخلفي للفرن لتجميع نقاط الدهون التي تنتج بشكل خاص في حالات شوي اللحوم (صورة 6.11). يجب ربط الفلتر بالواجهة الخلفية للفرن بموجب المبيّن في الصورة 6.11.
- يجب أن يزال هذا الفلتر عندما تخبز الحلويات, الكعك وإلخ.
  - تنظيف الفلتر بعد كل عملية طهو!.
- يجب أن يزال الفلتر للقيام بتنظيفه 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 وتأدياته.
  - تجفيف الفلتر جيدا قبل تركيبه من جديد.

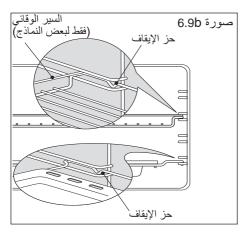


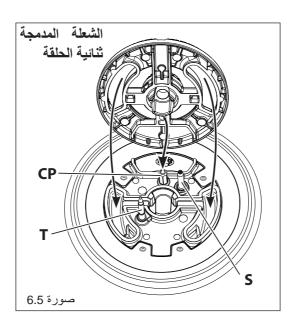
#### على أرفف شبك

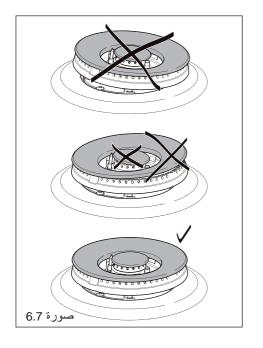
- ثبت الرفوف الشبك على جدران (صورة 8.8 "G").
- أدخل الألواح المحفزة "A" في الموديلات التي تحتوي على هذه الألواح مع اتجاه السهم إلى الأعلى (الشكل 6.8).
- الدخل اللوح بطريقة الزلق على الأماكن المخصصة له، الرف والصينية كما في صورة 6.9a,
- يجب وضع الرف بحيث يكون مانع الحركة الذي يمنع اللوح من الانز لاق مواجها لداخل الفرن. فقط لبعض النماذج: يجب وضع الرف بحيث يكون مانع الحركة الذي يمنع اللوح من الانز لاق مواجها لداخل الفرن, السير الوقائي في الخلف.
  - لعملية الفك اتبع عكس الطريقة السابقة.

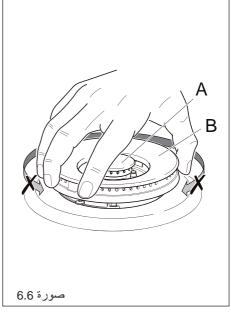


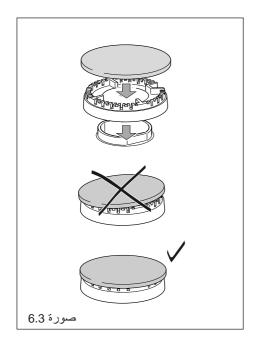


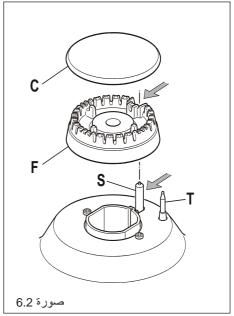


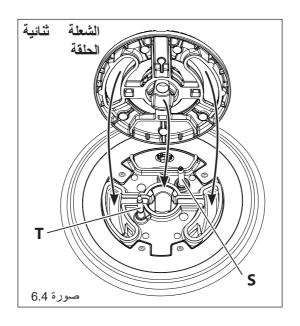












#### حنفيات الغاز

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

#### داخل الفرن

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

نزع المسارات الجانبيّة وإعادة تركيبها بالشكل الموصوف في الفقرة القادمة.

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

من الممكن إستعمال مواد تنظيف كيميانيّة مناسبة الهدف فقط بعد القيام أولا 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 أولا والانتباه بشكل خاص لعدم مس عناصر التسخين الحارة داخل تجويف الفرن.

#### المواقد و الشوايات

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 يصلُح 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، وتطفئ 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).

يجب ان يتم دوماً تنظيف بعناية فانقة جداً سواءً مقبس الشرارة او الصمامة الامان.

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

ملاحظة: إن الاستخدام المستمر قد يسبب تغييرا في التزجيج حول المواقد 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" 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 ثنانية الحلقة والشعلات المزدوجة.

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

ومن ثُم 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: هام: موزع اللهب الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة المزدوجة به خابور مركزي («CP» في الشكل 6.5).

#### نصائح عامة

- قبل البدأ بعملية التنظيف يجب عليكم التأكد من أن المواقد مطفئة.
- عندما لا يستخدم الجهاز، فمن الأفضل إيقاف حنفية توصيل الغاز.
- عملیات تشحیم الصنابیر یجب أن یقوم به فني مؤهل .
- إذا اختنق أحد الصنابير، قم بالاتصال بمكتب المساعدة الفنية.
- ننصح بتنظیف المطبخ عندما یکون بارد تماماً و بشکل خاص ننصح بذلك عند تنظیف العناصر المطلیة.
- ن 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 ناتنة يمكن إن تسبب الأذى لمن يلمسها.

#### العناصر المطلبة

- 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 جدا.
- المواد الحامضيّة 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 للطبعات), 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 لتحايد الخدوش والكشوط.
  - ينصح باستعمال الأقمشة الناعمة والصابون الحيادي.
- تحذير: لا تستعمل مواد كاشطة أو مذيبات مركزة كونها تلحق الأذى بسطوح الفرن.

#### سطحية الطهى الكهربائية

يجب تنظيف الأطعمة المحترقة على الشعلات بطريقة جافة دائمًا. 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 مسئولية لها عن أي ضرر ناتج عن المنتجات غير المناسبة المستخدمة لتنظيف الجهاز. الانتباه

يصبح الجهاز ساخن جدا وبشكل خاص حول مناطق الطهي. من المهم جدا 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 الحديديّة لتنظيف زجاج بوابة الفرن (أو الغطاء زجاجي ـ موديلات ذات غطاء زجاجي) لأنها قد تسبب الخدوش على السطح, والتي من الممكن أن تؤدي إلى انكسار الزجاج.

#### التنظيف والصيانة



قد ينكسر الغطاء إذا تعرّض إلى حرارة شديدة.

لا تغلق غطاء الجهاز العلوى للجهاز عندما تكون المواقد أو السخانات مازالت ساخنة، وكذلك عندما يكون الفرن في حالة عمل أو ساخناً.

لا تضع أوانى 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 فقه و إخر اجه قائماً لأعلى.

في حالة إنز لاق المفصلات للخارج، فقم بإعادة وضعها في مكانها وكن حريصاً في ذلك:

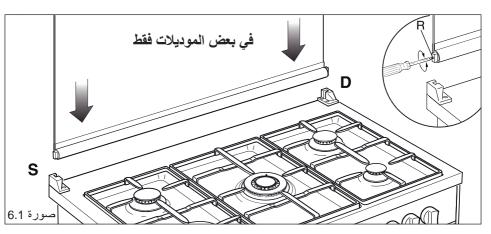
- المفصلة اليمنى "D" يجب أن تنخل بها الطرف الأيمن للباب، بينما الطرف الأيسر يجب أن يركب بالمفصلة "S" (الشكل 6.1).

#### ضبط الاتزان

إخفض غطاء الجهاز وافحص إنزانه التام. عندما تفتح الغطاء على ٥٤ درجة منوية، فإنه

عندما نفتح الغطاء على ٥٥ در جــه منويــه، فإ سيبقى مفتوحاً وثابتاً في مكانه.

إن زنبرك المفصلات يمكن ضبطها وتعديلها إذا لزم الأمر، ذلك بربط مسمار القلاووظ"R" في إتجاه دور إن عقربي الساعة (الشكل 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.

- لضبط الموقت، المس مفتاح «MODE»، لأكثر من ثانيتين، (يومض الرمز «  $\triangle$  »)، ثم المفاتيح «  $\spadesuit$  » أو «  $\blacktriangledown$  ».
- بعد مرور 8 ثوانٍ، تسمع صوت إشارة صوتية («صفير») 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.

#### ضبط صوت الموقت

يمكنك الاختيار من بين ثلاثة مستويات للصوت.

- المس مفتاح «MODE»؛ يمكنك قراءة صوت الموقت الحالي على الشاشة («نغمة1» أو «نغمة2»).
- المس المفتاح « ▼ » للاستماع إلى صوت الموقت أو تغييره.
- تم تنشيط صوت الموقت: يظهر الصوت الأخير.
- بعد مرور 8 ثوان، تسمع صوت إشارة صوتية («صفير») تؤكد إعداد الصوت؛ ثم يظهر وقت اليوم.

#### الساعة الإلكترونية مع عداد دقائق (تحكم اللمس)

	المفاتيح:
لمس في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين):  • ضبط الساعة؛ • صوت الموقت (عن طريق اللمس مرة واحدة، جنبًا إلى جنب مع المقتاح «MODE»).	▼ و ▲ أو رموز/ كلمات أخرى مشابهة
تحديد الوظيفة (لمس لأكثر من ثانيتين):  • ضبط الساعة (فقط بعد التوصيل الأول أو بعد انقطاع التيار الكهربي)؛  • الموقت.	<b>MODE</b> أو رموز/ كلمات أخرى مشابهة
يزيد العدد الموضح على الشاشة	▲ أو رموز/ كلمات أخرى مشابهة
	•

مكن أن تتغير.	نيح والرموز من اله	ملاحظات : المفان
_		$\Box$
•	Mode	<b>(A)</b>
•	$\odot$	$\odot$
		صورة 5.5

	المضيئة:	الرموز
تم ضبط الموقت	وميض	4
الموقت قيد التشغيل	إضاءة ثابتة	4

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

#### ضبط الساعة

في حالة التوصيل الأول أو بعد انقطاع تيار كهربي، ستومض الأرقام على الشاشة.

لضبط الساعة، المس مفتاح «MODE»، لأكثر من ثانيتين، ثم المفتاح « ♠ » أو « ▼ ».

لضبط الساعة، مع توصيل الجهاز بالفعل، المس المفاتيح «  $\spadesuit$  » و «  $(\nabla$  » في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين)، ثم «  $(\triangle$  » و «  $(\nabla$  ».

مفاتيح «التحكم باللمس»

أو رموز/

كلمات أخرى

مشابهة

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 تلقائيًا:

يخفض العدد الموضح على الشاشة

• 8 ثوانٍ بعد التحديد الأخير؛ تتم الإشارة إلى إلغاء التنشيط بواسطة إشارة صوتية («صفير»).

#### الساعة الإلكترونية

الإنذار الإلكتروني عبارة عن وسيلة تجمع معاً وظائف الساعة بمدة 24 ساعة مع شاشة مضاءة وإنذار 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  $\bigcirc$  ومن ثم بعد 7 ثوان مفتاح  $\bigcirc$   $\bigcirc$  أو  $\bigcirc$   $\bigcirc$  حتى يتم ضبط الساعة بدقة.

ويؤدي انقطاع النيار الكهرباني إلى عودة الساعة إلى الصفر.

#### الإنذار الإلكتروني

يتكون برنامج الإنذار فقط من من الجرس والذي قد يتم ضبطه لفترة قصوى تصل إلى 99 دقيقة. لضبط الوقت اضغط مفتاح ( الله في أو ( الله حتى

لضبط الوقت اضغط مفتاح 🕁 🔕 أو 🔵 😡 حتى تحصل على الوضع المطلوب في لوحة العرض.

بعد الانتهاء من عملية الضبط يضئ الرمز أو ويبدأ العداد التنازلي على الفور. وفي نهاية الوقت يفصل الرمز أو وينطلق الجرس المتقطع لمدة 7 دقائق. ويمكن إيقاف ذلك بالضغط على الأزرار (أ ﴿ ﴿ ﴿ . ﴿ لَا لِلْإِنْذَارِ فِي أَي لَحَظَةَ اضغط على الزرار ( ﴿ ﴿ ﴿ وَ ﴿ ﴾ معاً وارفع إصبعك أولاً عن المقتاح ﴿ ﴾ .

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

التذكر بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة يدويا.

#### ضبط تردد صوت الإنذار

يمكن الاختيار من بين الاحتمالات الثلاثة للصوت بالضغط على مفتاح ⊕ ﴿



#### نماذج مع ساعة كهربائية مع عداد دقائق (صورة 5.3)

الساعة الكهربائية عبارة عن جهاز الذي يقوم بمجموعة المهام التالية:

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

#### عدّاد الدقائق

فعالية عدّاد 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 يتغيّر «المؤشر الضوئي لعداد الدقائق» من الضوء الوامض إلى الضوء الثابت.

عندها يبدأ العد التنازلي فورا.

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

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

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

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

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



#### عداد دقائق أو ساعة ديجيتالية مع عداد دقائق



#### الإنذار 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.

الإنذار بحد 120 دقيقة (صورة 5.2)

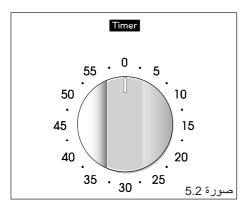
عداد الدقائق هو عبارة عن وسيلة إنذار صوتية مضبوطة بوقت والتي يمكن ضبطها لفترة قصوى تصل إلى 120 دقيقة.

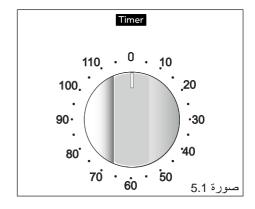
يجب إدارة المفتاح في نفس اتجاه عقارب الساعة بعيداً حتى تصل لوضع 120 دقيقة ثم اضبط الفترة الزمنية المطلوبة بلفها في عكس اتجاه عقارب الساعة.

الانتباه: مهم جدا:

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

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





#### المشواة

الساعة أو عكسه.

#### (فقط الموديلات المجهزة بالشواية الدوارة) يستخدم هذا للشواء عن طريق السيخ الدوار أسفل

الشواية ويشمل:

- موتور كهربائي مثبت في الجزء الخلفي من الفرن؛
- سيخ من الفولاذ المقاوم للصدأ مزود بمقبض حرارى منزلق ومجموعتين من الشوك القابلة للتعديل؛
- داعم السيخ ليتم تركيبها في الجزء الدوار الأوسط. يتم تشغيل محرك الشواية عن طريق مقبض التشغيل (شكل 4.5c ,4.5a أو 4.9b 迁 أو 🚰 موضع). يكون اتجاه تدوير الشواية الدوارة إما في اتجاه عقارب

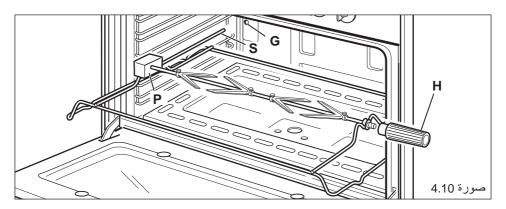
#### استخدام المشواة الدوارة (صورة 2.10)

- 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
- أدخل دعامة الشواية بالكامل؛ يجب إدخال العمود "S" (عبر غطاء الفتحة) في طوق محرك الشوي
  - إشعال موقد الشواء ومن ثم تشغيل المشواة.
- دوران قضيب الشوى من الممكن أن يكون باتجاه عقارب الساعة أو بالاتجاه المعاكس لعقارب

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

مهم جدا: يجب استعمال قضيب الشوى دائما وبوابة الفرن مغلقة

ينصح بأن لا تقوم بعمليّة التحمير لمدة تزيد عن 30 في كل مرّة.



#### الطهو بالمشواة

مهم جدا! الاستعمال وبوابة الفرن معلقة 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 الشكة

عدم استعمال المشواة لأكثر من 30 دقيقة.

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

تذويب المأكولات المجمدة

(فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" – نماذج لها أيضا الموضع لك )

محرك مروحة فقط

تشغيل محرك المروحة فقط.

مفتاح رقابة مقياس الحرارة يجب أن يكون في الموضع "0", "0" أو "●" (قبالة).

عملية التذويب تتم بالتهوية البسيطة وبدون تسخين.

#### ضوع الفرن

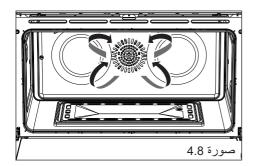
الفرن مزود بمصباح ينير داخله لإعطاء الامكانية لرقابة المأكولات خلال مرحلة الطهو.

#### كيفية تشغيل الفرن والشواية معا

يمكنك تشغيل الفرن والشواية معًا باتباع التعليمات التالية:

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

تنبيه! يمكنك استخدام فرن الغاز والشواية معًا بحد أقصي 25 دقيقة .



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

صورة 4.9a

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

#### الطهو بفرن الغاز مع تهوية (فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" – نماذج لها أيضا الموضع لم أو إلم )

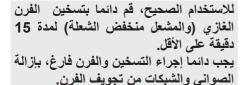
#### مشعل الفرن والمروحة

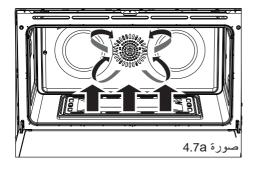
بعد اشتعال مشعل الفرن الغازي، أغلق باب الفرن وسخن لمدة 15 دقيقة على الأقل. يجب دائما إجراء التسخين والفرن فارغ، بإزالة الصواني والشبكات من تجويف الفرن.

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 مشواة الغاز والمروحة (فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" – نماذج لها أيضا الموضع لم أو إلم )

#### مشواة الغاز والمروحة

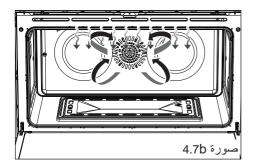
إبعاد الأطفال عن الفرن.

تشغيل مشواة الغاز والمروحة وإشعال موقد الفرن للتسخين المسبق بحوالي 5 دقائق مع غلق الباب. تنتف السارة الأشعاع تقد السامة تنسما داخل

تنتشر الحرارة بالإشعاع وتقوم المروحة بتوزيعها داخل الفرن.

إدخال المأكولات ووضعها فوق الشبكة بالقرب من المشواة قدر الإمكان؛ يجب وضع الصينية أسفل الشبكة لتجميع السوائل والدهون.

#### الشوي وبوابة الفرن مغلقة. ينصح بأن لا تقوم بعمليّة التحمير لمدة تزيد عن 30 في كل مرّة. الانتباه: بوابة الفرن تصبح ساخنة جدا خلال الاستعمال.

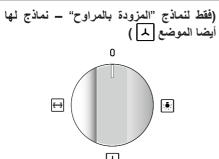


#### الطهو بفرن الغاز

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.



صورة 4.6a

ملاحظات : المفاتنج والرموز من الممكن أن تتغير . من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتنح القيادة نفسها.

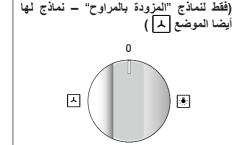
#### مروحة الفرن (فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" – نماذج لها أيضا الموضع لم أو إلج )

الهدف من المروحة هو التوزيع المتساوي للحرارة التي ينتجها الفرن أو موقد الغاز المشوي داخل الفرن. من الممكن استعمال مروحة المحرك أيضا بدون موقد الفرن الغازي (بدون تسخين) لتذويب المأكولات

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

- لتشغيل المروحة إدارة مفتاح الصو 4.6b, 4.6a
   أو 4.5c على الموضع لم أو كم.
   (في الموضع كم أيضا يعمل محرك المشواة).
- لإطفائه, إعادة مفتاح الصورة 4.6b, 4.6a أو
   4.6c إلى الموضع "0" أو "O".

مهم: عند استخدام محرك المروحة مع موقد الغاز بالفرن أو الشواية ، قم بتشغيل المروحة فقط بعد اشتعال موقد الغاز.



صورة 4.6b

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

## 

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

إشعال الموقد الغازي الخاص بالمشواة

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

الإشعال موقد المشواة العمل بالشكل التالي:

1. فتح بوابة الفرن كليا.

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

 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 الاشعال من جديد.

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

لا تقم أبدًا بتحويل المقبض قبل تقريب اللهب إلى الموقد.

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

لناكد من أنه تم تفعيل المشعل؛ في الدالة العكسية,
 برم المفتاح بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة حتى الموضع "0", "●" أو "OFF) وإعادة العملية من الخطوة 1.

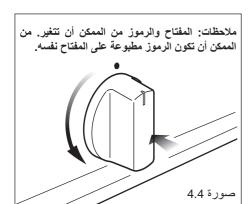
5. إغلاق بوابة الفرن ببطئ.

يجب استعمال المشواة ما دامت بوابة الفرن مغلقة

انظر التعليمات المحددة في الأقسام التالية "استخدام الشواية", "الطهو مشواة الغاز والمروحة" و "كيفية تشغيل الفرن والشواية معا".

في حالة انطفاء الموقد لأي سبب من الأسباب, الصمام الأمنى سيوقف التموين الغازي أوتوماتيكيا.

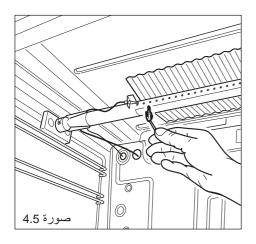
في هذه الحالة, لإعادة الفعالية, إعادة المفتاح إلى الموضع "●", "O" او "0", الانتظار لمدة "1" دقيقة تقريبا ومن ثم إعادة عملية الاشعال.



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.



#### الطهى 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 النظرى لاستغلال الحرارة المخزنة بالفرن.

أمثلة لعمليات الطهى

أسياخ حبش

كعكة بالمربّي

الكعك الرقيق

لمعلومات المستخدم, اللاَّحة التالية تب بعض المأكو لات مع درجات حرارة الطهي المناسبة لها بدرجة ° س. الزمن اللازم لعملية الطهي يتعلق أيضا بالكميّات.

مه بدرجه س. يضا بالكميّات.	لغ درجات مراره المعنهي المحاسب. لزمن اللازم لعمليّة الطهي يتعلّق أ
الأطباق	الحرارة
180°C	الكعك والحلويات
180°C	<b>کر افن</b>
200°C	فطائر الجبن
200°C	فطائر البطاطا
200°C	لحم العجل المشوي
200°C	فطائر السبانخ
200°C	بطاطا في الحايب صدور دجاج بصلصة الطماطم
200°C	صدور دجاج بصنصه الطماطم شرائح سمك موسى
200°C	سمك الغبر
200°C	فطائر منتفخة بالكريم
200°C	كعك البرقوق
200°C	كرات اللحوم
220°C	لفافة لحم مطحون
220°C	دجاج محمّر  – دجاج مشوي
220°C	لازانيا
220°C	روست بييف
220°C	معكرونة بالفرن
225°C	كعك الليمون
225°C	بيتسا مع سنمورة
225°C	ارز هندي بصل مشوي
225°C	بطاطا محشوة
225°C	بے کے مشوی عجل مشوی
225°C	سباخ حيش أسياخ حيش

225°C

225°C

#### شعلة الشواية

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

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

- الرمز = الصمامة المغلقة
- الرمز 🙀 = التدفق الاقصىي للغاز
  - الرمز = التدفق الادنى للغاز
- بينما للتخفيض من قوة تدفق الغاز الى حدها الادنى، ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح بإتجاه يعاكس إتجاه حركة عقارب الساعة بحيث يصبح مؤشر المفتاح متجه نحو رمز اللهيب الصغير.
- التدفق الاقصى للغاز يسمح بغلي السوائل بشكل سريع بينما الحد الادنى يسمح بتسخين الاطعمة بشكل بطيئ 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 الادنى لقوة تدفق الغاز. مع تجنب توجيه المؤشر ما بين الحد الاقصى للتدفق و وضع الاغلاق.



#### إشعال مشعل الفرن العامل بالغاز

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

لإشعال مشعل الفرن العمل بالشكل التالى:

فتح بوابة الفرن كليا.

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

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

عدم الاستمرار بهذه العملية لأكثر من 15 ثانية. في حالة أن الموقد لم يشتعل, الانتظار لمدة 1 دقيقة تقريبا قبل إعادة عملية الاشعال من جديد. في حالة أن الاشعال الكهربائي لا يعمل من الممكن إشعال الفرن يدويا بتقريب شعلة من الثقب "A" بموجب المبين في الصورة 4.2.

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

- التأكد من أنه تم تُفعيل المشعل؛ في الحالة العكسية,
   برم المفتاح بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة حتى الموضع "0", "●" أو "OFF) وإعادة العملية من الخطوة 1.
- إغلاق بوابة الفرن ببطئ ومن ثم ضبط قوة المشعل بموجب الحرارة المرادة.

في حالة انطفاء الموقد لأي سبب من الأسباب, الصمام الأمنى سيوقف التموين الغازي أوتوماتيكيا.

في هذه الحالة, لإعادة الفعالية, إعادة المفتاح إلى الموضع "●", "O" الانتظار لمدة "1" دقيقة تقريبا ومن ثم إعادة عملية الاشعال.

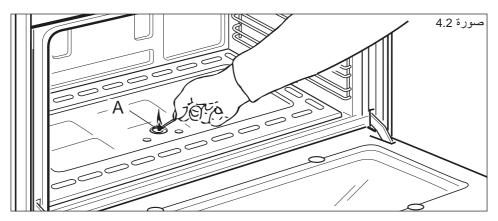
للاستعمال الصحيح لفرن الغاز مراجعة الفصول "الطهو بفرن الغاز ", "الطهو بفرن الغاز ذات التهوية" و "كيفية تشغيل الفرن والشواية معا".

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

الانتباه: في حالة الاشعال 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.



#### مشعل الفرن

تدفق الغاز إلى الموقد منظم من قبل ضابط 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, ضابط الحرارة مزود بصمام أمني الذي بانطفاء الشعلة, يغلق التموين الغازي أوتوماتيكيا.

#### انتبه:

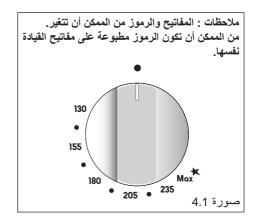
تأكد أنه في مقصورة تسخين الأطعمة لم يتم تخزين أية مواد أثناء تشغيل الفرن بالغاز، لضمان التدفق الصحيح للهواء إلى المشعل.

#### 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 بالتناسق مع مروحة المحرك (الطهو بالحمل الحراري القسري: فقط النماذج "المزودة بالمروحة" "فرن الغاز" يشير إلى مشعل الفرن الفعال في الحمل الحراري العادي (بدون مروحة محرك). العلامة ★ المهوجودة بمحاذاة الوضع الأقصى تشير إلى أن الإشعال الكهربائي موجود داخل المفتاح (يتم تشغيله بواسطة المفتاح نفسه).

قائمة بدرجات حرارة الفرن (°C)		
فرن غاز	فرن غاز بتهوية	مفتاح الضبط
130	130	130 (أو1)
140	140	140 (أو2)
155	155	155 (أو3)
165	165	165 (أو4)
180	180	180 (أو5)
190	190	190 (أو6)
205	205	205 (أو7)
215	215	215 (أو8)
230	230	230 (أو9)
240	240	240 (أو10 أو Max)



#### الميزات العمومية

يتم تزويد الفرن نظيفا كليا؛ 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 أيضا للمشواة العاملة بالغاز. هذا الفرن مزود في:

- موقد فرن غاز موجود على القاعدة, كامل بهيئة صمامات أمنية وإشعال كهربائي (قوة 4,50 kW),
- موقد مشواة غازية,موجود على القسم العلوي لخلية الفرن, كامل بهيئة صمامات أمنية وإشعال كهربائي (قوة 2,00 kW).
- (فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" نماذج لها أيضا الموضع لم أو لياً) محرك المروحة، يتم وضعه على اللوحة الخلفية لتجويف الفرن، ويمكن استخدامه مع الفرن أو موقد غاز الشواية أو بمفرده، بدون تسخين.

#### أسس الفعالية

عملية التسخين والطهو في الفرن الغازي تتم بالشكل التالى:

- a. بالحمل الحراري الطبيعي
- يتم انتاج الحرارة من قبل الموقد الغازي للفرن. ا. بالحمل الحراري القسري

الحرارة المنتَجة من قبل الموقد الغازي للفرن يتم توزيعها في الفرن من قبل المروحة.

(في الموضع كم أيضا يعمل محرك المشواة).

c. بالإشعاع

يتم إشعاع الحرارة من قبل المشواة الغازية.

طة الإشعاع والتهوية الحرارة المشعة من قبل

الحرارة المشعّة من قبل عنصر الشوي ذات الأشعة التحت حمراء يتم توزيعها في داخل الفرن بواسطة المروحة.

واسطة التهوية

(فقط لنماذج "المزودة بالمراوح" - نماذج لها أيضا الموضع [])

يتم تذويب المأكولات المجمدة باستعمال المروحة فقط وبدون مشعل الفرن (هذه ليست بعملية طهي).

موديلات مع غطاء زجاجي: ينبغي أن يكون غطاء الفرن مفتوحا خلال عملية اشتغال الفرن والشواية. تحذير: يصبح باب الفرن ساخنا جدا أثناء التشغيل.

أبعد الأطفال بعيدًا عنه.

فتح بوابة الفرن باستخدام المقبض.

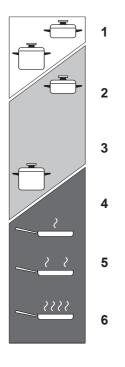
خلال الاستعمال يصبح الفرن ساخنا جدا. الانتباه لعدم مس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

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

#### جدول إستعمالات السطحية الساخنة

وضع المفتاح	طريقة الطبخ
0	مطفأ
1 2	لاذابة الاطعمة (الشوكولاتة او الزبدة)
2	للحفاظ على الاطعمة دافنة او لتسخين كميات ضنيلة من الماء.
3	لتسخين كميات أكبر من الماء و لخفق كريمات او صلصات.
3 4	لغلي الاطعمة بشكل بطيئ، أطعمة مثل السباجيتي او الحساء او اللحوم المسلوقة. و لتسخين الاطعمة بواسطة البخار كاللحوم و غيرها.
4	لجميع الانواع المقليات، كاللحوم و الكفتة الخ، و لا سيما للطبخ من دون إستعمال ا الطناجر و المقالي.
4 5	لتحمير اللحوم و البطاطس و لقلي السمك و لغلي كميات كبيرة من الماء،
6	و لتحضير المقليات 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.



التسخين

الطبخ

التحمير و القلى

صورة 3.10

#### السطحيات الساخنة الكهربائية

#### السطحيات الساخنة العادية

لتسخين السطحيات الكهربائية ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح (الشكل 3.8) نحو الوضعية المرغوبة. الارقام 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.

تذكروا ان السطحية الساخنة ستظل تنتج حرارة لمدة 5 دقائق عقب إطفائها.

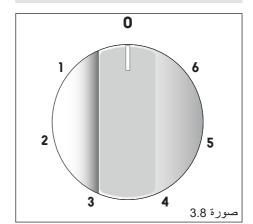
#### السطحية الساخنة السريعة (النقطة الحمراء)

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 مقالى و طناجة ذات قعر مسطح.
- تحديد التبذير 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 مقالى.



## الاستعمال الصحيح للسطحية الساخنة الكهربائية (الشكل 2.8)

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

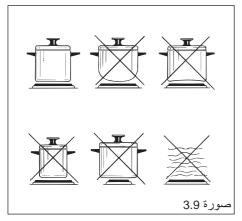
تذكروا أن السطحية الساخنة ستظل تنتج حرارة لمدة 5 دقائق عقب إطفائها.

يجب عليكم القيام بما يلي اثناء إستعمالكم للسطحية الساخنة:

- یجب علیکم تفادی ترکها تعمل من دون ان یکون فوقها ای شئ (کطنجرة او مقلاة الخ٬۰)؛
  - 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 مقالى مناسبة.

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

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



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

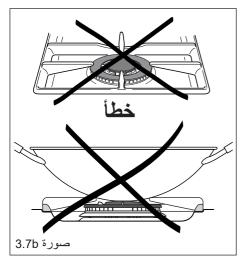
ينبغي أن توضع الشبكة الخاصة بالقلايات أعلى قاعدة المقلاة بالنسبة للشعلة المدمجة ثنائية الحلقة، أو الشعلة المزدوجة.

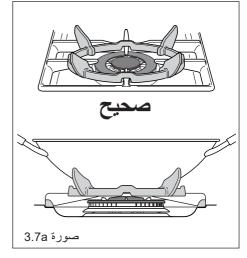
#### تحذير:

- استعمال 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:

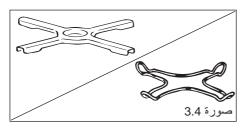
ينبغي أن توضع هذه الشبكة الخاصة بالقلايات فقط أعلى قاعدة المقلاة في الموديلات بالنسبة إلى الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة أو الشعلة ثنائية الحلقة.





#### مهايئ مقلاة صغيرة (بعض الطرز فقط) (النوع أ) (الشكل 3.4)

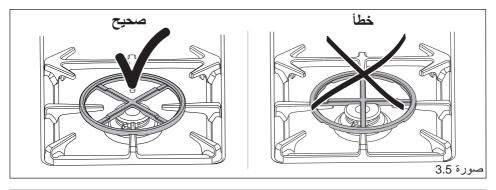
يجب استخدام المهايئ فوقُ الشعلة (الأصغر) المساعدة عند استخدام الأوعية ذات القطر الصغير، للحيلولة دون أن تنقلب.

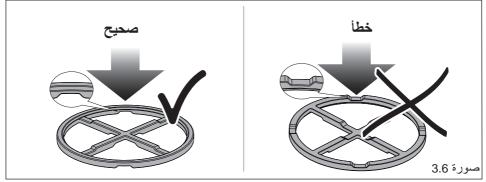


#### مهايئ صغير (بعض الطرز فقط) (النوع ب)

يجب وضع هذه الوصلة:

فوق الشعلة (الأصغر) المساعدة عند استخدام الأوعية ذات القطر الصغير، للحيلولة دون أن تنقلب؛
 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 والحِلل أو القدر طبقا لتعليمات التشغيل التالية:

جدول توضيحي باقطار الطناجر و المقالي التي من الممكن إستعمالها و وضعها فوق المواقد			
الحد الاقصى	الحد الادنى	الموقد	
14 سم	6 سم	الثانوي (بشوكات «مغلقة» لدعم المقلاة	
14 سم	(*) 12 سم	الثانوي (بشوكات «مفتوحة» لدعم المقلاة)	
24 سم	16 سم	الموقد النصف سريع	
26 سم	24 سم	السريع	
28 سم	26 سم	الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة	
28 سم	26 سم	الشعلة ثنائية الحلقة	
بحد أقصى سم 36	-	مقلاة عميقة أو صينية (**)	
لا تستعملوا مقالي بقواعد مقعرة او محدبة			

(\*) وصلة المقلاة الصغيرة (اختياري): الحد الأدنى بقطر 6 سم

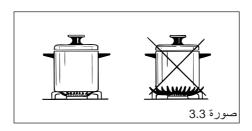
(\*\*) بشعلة ثنائية الحلقة وموقد مزدو ج ومزود بمهايئ مقلاة ووك.

من المهم أن يكون قطر الوعاء مناسبا لقوة الشعلة حتى لا تؤثر سلبا 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 وسطح الوعاء.

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

تأكد أن الحلل أو القدر ليست ملامسة لمقابض التحكم، وإلا، يمكن أن يزيد اللهب من سخونة المقابض، ويتلفها تلفا دائما.



#### إشعال الشعلة

لإشعال الشعلة، يجب إتباع الإرشادات التالية:

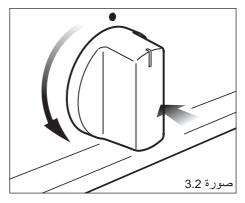
- انتظر بضع ثوان بعد إشعال الشعلة قبل ترك المقبض (تأخير صمام التنشيط).
  - 3. قم بضبط صمام الغاز على الوضع المطلوب.

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

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

دقيقة واحدة على الأقل، ثم كرر إجراء الإشعال.

ملاحظة: إذا كانت إمدادات الغاز المحلية الخاصة بك لا تتيح إشعال الشعلة عندما يكون مقبض التشغيل موجها نحو الحد الأقصى للشعلة، حول المقبض نحو الحد الأدنى وكرر العملية.





#### المواقد الغازية

يتم التحكم بتدفق الغاز نحو المواقد عبر المفتاتيح (الشكل 3.1) و التي تتحكم بصمامات الإمان.

من خُلال تعديل المفاتيح بحيث خط المؤشر يصبح بإتجاه الرموز المطبوعة على لوحة التحكم يتم الحصول على النتائج التالية:

- دورة كاملة = الصمامة المغلقة

- الرمز القصى للغاز = التدفق الاقصى للغاز

- الرمز = التدفق الادنى للغاز

- بينما التخفيض من قوة تدفق الغاز الى حدها الادنى، ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح بإتجاه يعاكس إتجاه حركة عقارب الساعة بحيث يصبح مؤشر المفتاح متجه نحو رمز اللهيب الصغير.
- التدفق الاقصى للغاز يسمح بغلي السوائل بشكل سريع بينما الحد الادنى يسمح بتسخين الاطعمة بشكل بطيئ 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 الادنى لقوة تدفق الغاز. مع تجنب توجيه المؤشر ما بين الحد الاقصى للتدفق و وضع الاغلاق.

عصورة 3.1 معاورة 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.

تنبيه!

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

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.

#### خصائص التحكم

- 1. مقبض التحكم للفرن / والمشواة بالغاز
  - 2. مقبض التحكم المشواة بالغاز
- 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 اللمس)
    - 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 (عن فرن غاز «مزوّد بمروحة»)
- b. مفتاح تحكم لضوء الفرن / قضيب الشوي / مروحة خلية الفرن (عن فرن غاز «مزوّد بمروحة»)
- ع. مفتاح تحكم لضوء الفرن / قضيب الشوي ومروحة المحرك / مروحة خلية الفرن (عن فرن غاز «مزوّد بمروحة»)
  - 5. مقبض التحكم الموقد الأمامي على اليسار
  - مقبض التحكم الموقد الخلفي على اليسار
  - 7. مقبض التحكم التحكم الموقد على اليمين
  - مقبض التحكم الموقد الأمامي على اليمين
    - 9. مقبض التحكم الموقد الأوسط
  - 10. قرص التحكم في الشعلة الوسطى الأمامية
  - 11. قرص التحكم في الشعلة الوسطى الخلفية
  - 12. قرص التحكم في اللوح الكهربي الأمامي
  - 13. قرص التحكم في اللوح الكهربي الخلفي
  - 14. المؤشر الضوئي الخاص بسطحية الطهي الكهربائية

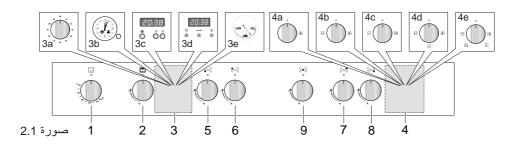
**ملحوظة:** يحتوي هذا الفرن على مروحة تبريد للسلامة سوف تسمع صوتها وهي تعمل كلما تم استعمال الفرن أو الشواية.

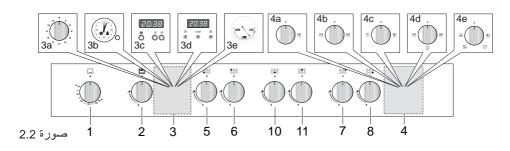
يمكن أن تستمر هذه المروحة في العمل لعدة دقائق بعد إيقاف الفرن عن العمل.

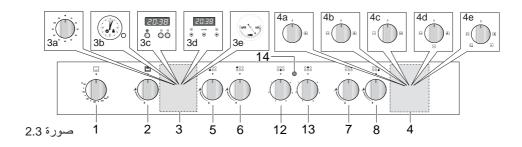
الغرض من هذه المروجة هو خفض درجة الحرارية الخارجية للفرن وتبريد مكوناته الداخلية.

#### لوحة المفاتيح والتحكد









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

#### المه اقد

(91 g/h) 1,25 kW	الموقد الثانوي (A)	.1
(127 g/h) 1,75 kW	الموقد النصف سريع (RS)	.2
(218 g/h) 3,00 kW	الموقد السريع (R)	.3
(241 g/h) 3,30 kW	الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (DCC)	.4
(262 g/h) 3,60 kW	الشعلة ثنائية الحلقة (DC)	.5

- سطحية الطهى الكهربائية 145 Ø عادية بقوة ( واط 1000) و سريعة بقوة ( واط 1500) .6
- سطحية الطهى الكهربائية 180 Ø عادية بقوة ( واط 1500) و سريعة بقوة ( واط 2000)

#### ملاحظات:

- الإشعال الإلكتروني داخلي في المفاتيح.
- الجهاز مزوّد بهيأة صمامات أمنيّة, وهذه الصمامات تقطع تدفّق تيار الغاز في حالة خروج الشعلة عشوائيا إلى الخارج.

#### تنبيه:

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

#### تنبيه

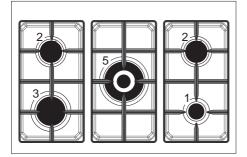
مواقد الغاز تنتج حرارة و رطوبة في الامكنة و البيئات التي يتم فيها تركيبها.

و لذا تأكدوا دوماً من أن مواقد تنتفع من تهوية جيدة من خلال فتح شبابيك التهوية الطبيعية او من خلال تركيب شفاطة أفقية متصلة بقناة او مخرج لتصريف الهواء.

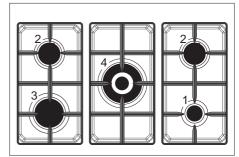
اذا ما تم إستعمال المواقد لفترة طويلة و متواصلة من الزمن فانها من الممكن ان تحتاج الى تهوية إضافية، و التي من الممكن ان ان تكون من خلال فتح نافذة او من خلال الرفع من قوة الشفط للشفاطة (ان وجدت).

### . مواقد الطهي

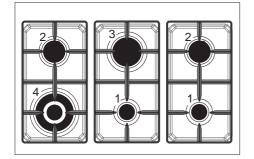
#### صورة 1.2



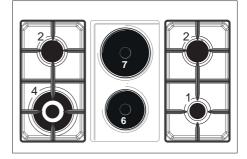
#### صورة 1.1



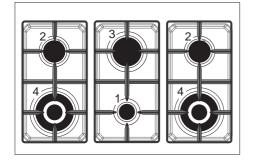
صورة 1.4



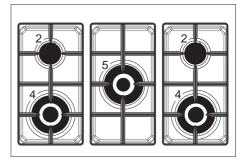
صورة 1.3



صورة 1.6



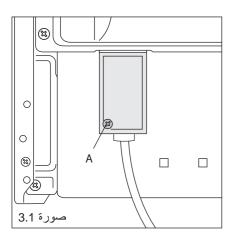
صورة 1.5

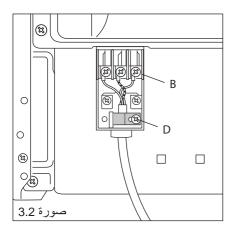


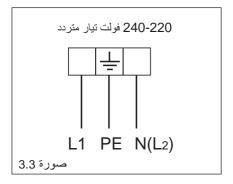
## ملاحظات:

هذا الشكل لغرض التوضيح فقط

# نصيحة للمستخدمين







توصيل كابل مصدر الكهرباء

يجب توصيل هذا الجهاز بالكهرباء من قبل شخص معتمد.

إنتبه: إذا لحق ضرر بكيبل التغذية الكهربانية، يجب تعويضه من قبل مصلحة ما بعد البيع لإجتناب 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 الكبال 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.

كابل التغذية من نوع H05RR-F

أو H05V2V2-F (مقاومة لدرجات حرارة ذات 90 س) موديلات بدون ألواح تسخين كهربانية

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

موديلات بألواح تسخين كهربانية

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

- (\*) وصل ممكن مع قابس ومنفذ
- (\*\*) وصل مع وصل صندوق جداري

#### القسم الكهربائي



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

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

إن توصيل الفرن إلى مكان التأريض 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 50 درجة مئوية في اي حال من الاحوال و في اي نقطة من سطحيته.
  - · بعد الانتهاء من تركيب الجهاز, يجب أن يبقى مفتاح تموين التيار في موضع يتيح الوصول إليه.
    - في حال تعرض كابل الكهرباء التلف فيجب تبديله بكبل مناسب متوفر في خدمة ما بعد البيع.

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

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 بعميلة 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 .







الهواء الابتدائي



شعلة بفرط من الهواء الابتدائي



صحيحة

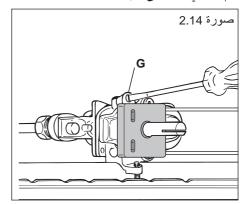
#### ضبط موقد الفرن على المستوى الادنى

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

الانتباه: لخصوص غاز البوثان / البروبان يجب أن يتم برم البرغى "G" حتى النهاية.



#### فشل الشعلة في شعلة بفرط من شعلة صحيحة الهواء الابتدائى الهواء الابتدائى مخروط أزرق شعلة طويلة. مخروط أزرق داخلى قصير صفر اء داخلي واضح و عميق جدا ومر تعشة يميل للانطفاء السبب انبوب ضبط انبوب ضبط بعد صحيح

الهواء مغلق

کثیر ا

#### ضبط أدنى شعلة لهب لموقد الشوايــة

للأنبوب

يتم ضبط أدنى شعلة للهب باتباع الخطوات التالية: أشعل الموقد

- أدر مفتاح التحكم في قوة اللهب إلى أدني وضع
  - فك المفتاح و أخرجه

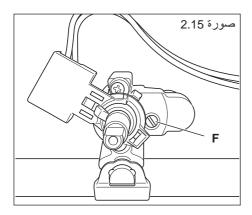
الهواء مفتوح

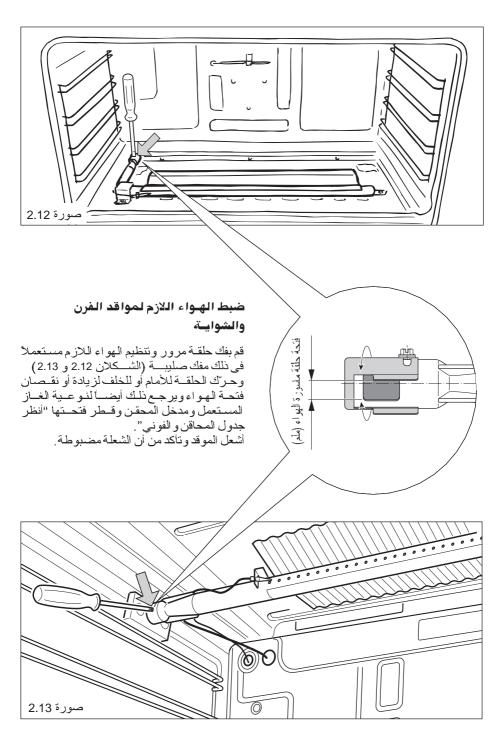
كثيرا

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

لن تنطفأ الشعلة بعد ذلك حتى لو أدرت مفتاح الترموستات من الحد الأقصى إلى الحد الأدني.

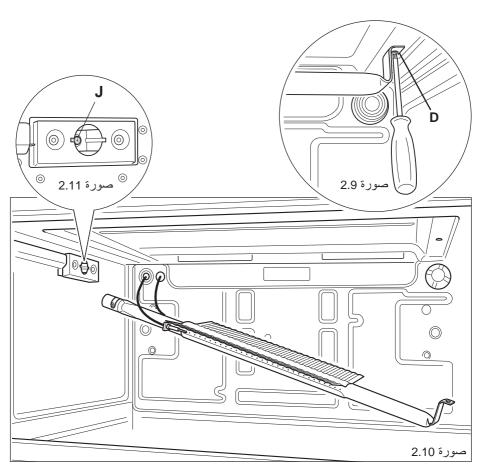
الانتباه: لخصوص غاز البوثان / البروبان يجب أن يتم برم البرغى "F" حتى النهاية.

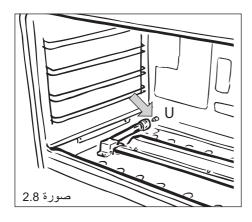




# الخطوات التى يجب تنفيذها لتغيير أو إستبدال محاقن الشـوّايـــة

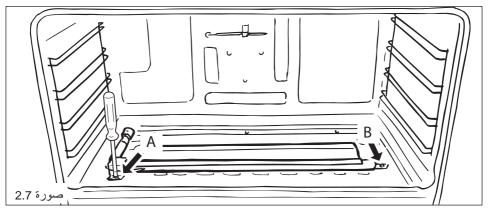
- حل قليلا مسمار القلاووظ "D" (الشكل 2.9)
- اسحب الموقد بالطريقة الموضحة بجانبه بالشكل 2.10 .
- لحذر أن تخرّب سلك الاشعال الذاتي بالشرارة وكذلك نظام صمام الأمان.
- باستعمال مفتاح فك V ملليمتر، قم بفك الفونية (المشار إليها بالسهم الشكل 2.11)، وركب مكانها الأخرى الجديدة الصالحة راجع جدول "لخنيار نوعية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





# الخطوات التى يجب تنفيذها لتغيير أو إستبدال محاقن الفرن

- فك و أخرج القاعدة السفلية من داخل الفرن.
- فك و أخرج الموقد المثبّت بالمسمار القلاووظ "A" (الشكل 2.7).
  - حل قُليلا مسمار القلاووظ "B" (الشكل 2.7)
- إسحب الموقد بالطريقة الموضحة بالشكل 2.8 ، وضعه داخل الفرن.
- كونوا في غاية الحذر أن لا يلحق ضرر سواءً بسلك الإيقاد الكهربائي او بصمام الامان.
- باستعمال مفتاح فك ١٠ ملليمتر، قم بفك الفونية (المشار البها بالسهم الشكل 2.8)، وركب مكانها الأخرى الجديدة الصالحة راجع جدول "اختيار نوعية المحاقن (الفوني)؛ ثم أعد تركيب موقد الفرن متبعاً عكس الخطوات التي قمت بها لفكه.



# 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".

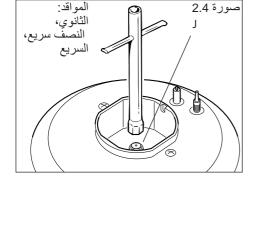
قطر الفوهة، يتم التعبير عنه بالجزء من المئات من المليمتر، وتوجد علامة على هيكل كل من المحاقن.

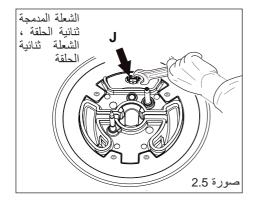
# استبدال المحاقن الخاصة بشعلات الموقد

لاستبدال المحاقن اتبع التالي:

- قم بإزالة داعم الأواني والشعلات من سطح الموقد.
- قم باستبدال المحاقن "J" باستخدام مفتاح ربط (الأشكال 2.5 2.4 بتلك الأكثر ملاءمة لهذا النوع من الغاز المستخدم معها.

الشعلات مصممة بطريقة لا تحتاج معها إلى تنظيم أو ضبط الهواء الأولى.





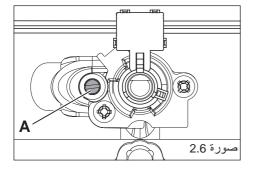
# إعداد الحد الأدنى من شعلات الموقد

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 بنزع المقبض.
- باستخدام مفك البراغي حول المسمار "A" إلى الضبط الصحيح (الشكل 2.6).

يتم تشديد مسمار الضبط عادة بالنسبة لغاز البترول المسال.



# صيانة توصيلة الغاز

جدول لاختيار محاقن الغاز								
بروبان / بیوتان 5 کیلو باسکال								
فتحة طوق	محقن الغاز Ø [1/100 ملم]	الطاقة المخفضة		الطاقة الاسمية		المواقد		
الهواء (ملم)	[۱/۱۵۵ متم]	[kW]	[g/h]	[kW]	[g/h]			
-	48 (H2)	0,50	39	1,25	91	الثانوي (A)		
-	58 (M)	0,50	41	1,75	127	النصف سريع (SR)		
-	75 (S)	1,00	68	3,00	218	السريع (R)		
-	73 (F4)	1,80	136	3,30	241	الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (DCC)		
-	75 (F4)	1,80	136	3,60	262	الشعلة ثنائية الحلقة (DC)		
2 (*)	95	1,30	95	4,50	318	موقد الفرن		
2 (*)	68	1,50	109	2,00	137	موقد المشواة		

التهوية الضرورية لاحتراق الغاز = (2 m³/h x kW)				
التهوية الضرورية [h/3m]	المو اقد			
2,50	الثانوي (A)			
3,50	النصف سريع (SR)			
6,00	السريع (R)			
6,60	الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (DCC)			
7,20	الشعلة ثنائية الحلقة (DC)			
9,00	موقد الفرن			
4,00	موقد المشواة			

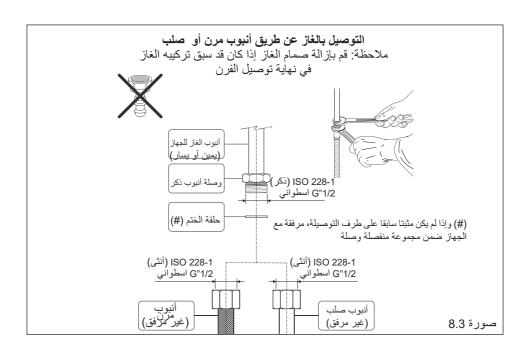
# تشحيم محابس الغاز

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

#### مهم

كافة العمنليات والتدخلات المتعلقة بالتركيب والصيانة الخاصة بالجهاز يجب أن تتم باستخدام الأجزاء الأصلية للشركة الصانعة.

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



# التوصيل بالغاز بواسطة أنابيب صلبة أو مرنة

وتتألف موصل الغاز من:

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

#### هــــام!

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

# عند التوصيل بالغاز بأنابيب صلبة أو مرنة تأكد من:

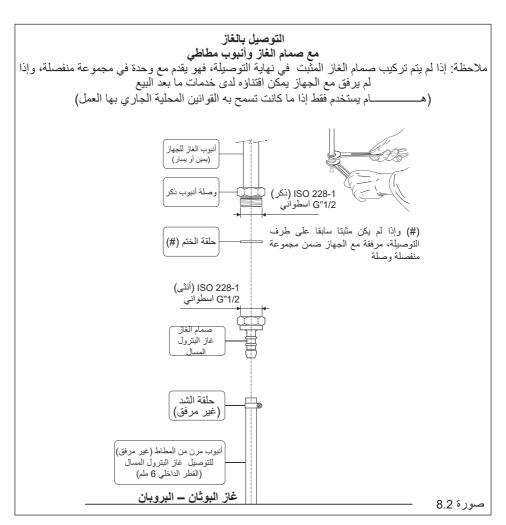
- إستخدام انابيب صلبة أو مرنة وفقا للمواصفات المحلية السارية المفعول. يجب أن يكون الخرطوم المرن مطابقا
   لنوع الغاز الذي سيستعمل به الجهاز ومن حجم مناسب للحفاظ على التدفق المعين للمادة.
- إذ كنت تستخدم أنبوب مرن مع تجهيزات ميكانيكية، يرجى أخذ الحيطة عند استخدام 2 مفاتيح لتثبيت القطع (الصورة 8.3)
  - أن الإيصال بواسطة أنابيب معدنية صلبة لا يتسبب في توتر أو ضغط على مجاري الغاز.
- الخرطوم المرن ليس تحت توتر، ملتو، مطوي أو مضغوط جدا حين إستعمال الجهاز أو أنه موصول أو غير موصول.
- أن الطول الأقصى للخراطيم المرنة لا يتجاوز 2000 مم (أو الرجوع للمواصفات المحلية سارية المفعول) ولإجتناب التآكل، لا يجب أن تلمس أجزاء حادة، أركان، أو قطع متنقلة. يستعمل دائما خرطوم واحد لا تستعمل أكثر من خرطوم لربط بالغاز.
- من سهولة تفقد الخرطوم المرن على كامل طوله التثبت 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 الاسطوانة 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 8.3).

# بعد توصيل موقد الغاز، تأكد من أن:

- · تقوم بالتدقيق من من وصلات الغاز بمحلول الصابون، لا تقم 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 الحيطة عند استخدام مفاتيح 2 (الصورة 8.2).



# توصيل الغاز بواسطة أنبوب من المطاط

### هــــام!

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 . إذا لم يرفق مع الجهاز يمكنك اقتناؤه من خدمة ما بعد البيع.

# توصيل موقد البيوتان / البروبان (غاز البترول المسال).

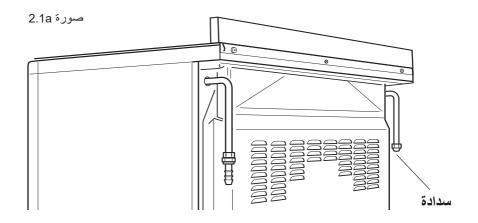
- إذا لم يتم تركيبه سلفا، ينبغي تركيب صمام البيوتان / البروبان على طرف التوصيلة مع حلقة مانعة التسرب (انظر الصورة 8.2)
- 2. قم بتوصيل الفرن بأنبوب من المطاط المرن المناسب (القطر الداخلي 6 ملم). يجب أن يتماشى الأنبوب المرن مع المعايير المحلية الجاري بها العمل ويجب أيضا أن يتوافق مع نوع الغاز الذي ينبغي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

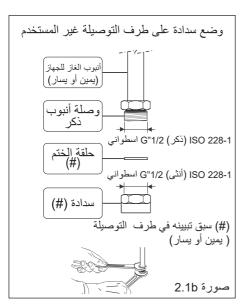
### هــــام!

من أجل الامتثال للقوانين المحلية الجاري بها العمل، منظم ضغط الغاز يجب أن (وفقا للمعايير المحلية الجاري بها العمل) يتم تثبيتها إذا كان الموقد موصو لا باسطوانة غاز البترول المسال.

عند توصيل الغاز بأنبوب مطاطي تأكد على من أن ما يلي:

- الأنبوب الاقصر قدر الإمكان، دون حلقات أو طيات.
- يجب أن يكون للأنبوب طوله الأقصى 750 ملم (أو الرجوع إلى المعابير 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 الانبوب، 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 الى المحلية ذات الصلة القوة).
- يجب أن يخضع الأنبوب لدرجة حرارة مفرطة بسبب التعرض المباشر لمدخنة أو من خلال التماس مع الأسطح الساخنة.
  - · 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).







## متطلبات تركيب الغاز

#### مهم!

- يجب أن يتم تركيب الجهاز هذا وضبطه فقط من قبل عامل تركيب مؤهل ومصرّح له, مع معرفة تقنية سواء
   بخصوص الاجهزة الغازية أو الاجهزة الكهربائية. عملية التركيب وعملية الضبط يجب أن تنجز 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 بفنى 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.

هذا الجهاز مضبوط ليعمل مع: نوع الغاز بروبان / بيوتان, ضغط الغاز في التصنيف 5 كيلو باسكال (فحص بطاقة الضبط الموجودة على الجهاز).

# الوصل بالتموين الغازى

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)

على الفني أن يحترم و يتبع كافة القوانين و اللوانح و الظوابط المحلية و السارية المفعول و المتعلقة بالتهوية و تصريف الغازات العادمة. علماً بان 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 الاخبرة.

# إختيار البيئة المحيطة المناسبة

الغرفة التي سيتم تركيب الجهاز بها يجب ان تنتفع من تهوية طبيعية جيدة و يكون بها جريان الهوء 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 أو فتحتين بالجدران الخارجية و التي يجب ان تتكون من مساحة خالية و قدر ها 100 سم مربع على الاقل.

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.

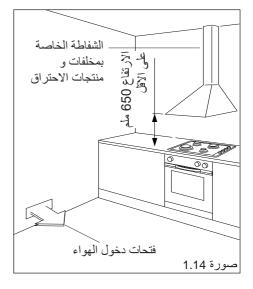
## التخلص من منتجات الاحتراق

يجب ان يتم تركيب شفاطات هواء متصلة مباشرة بالخارج، و ذلك للسماح الى منتجات و مخلفات إحتراق الغاز بالجهاز من الخروج و هكذا يتم تصريفها (الشكل 1.13).

في حالة عدم إمكان ذلك من الممكن اللجوء 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".





# تحدير

عندما تحسرتك أو ترفع الطبّاخ لأغلى فإنه يلزم شخصين لرفعه، ذلك حتى لا يحدث تخريب أو كسر في أقدامه القابلة للارتفاع و الانخفاض (الشكل 1.10)



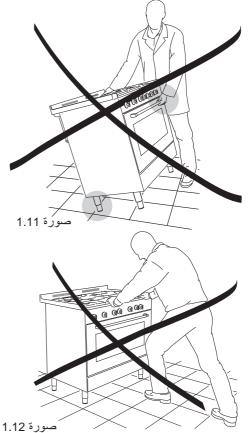
كن حريصاً <u>لا ترفع</u> الطبّاخ من مقبض بابه عندما ترفعه لأعلى (الشكل 1.11).

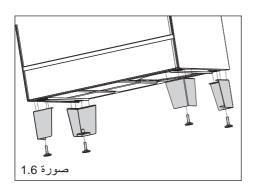


#### نحذير

عندما ترفع الطبّاخ لوضعه في مكانه النهائي لإ تزلقه (الشكل 1.12).

وإنما إرفعه عن سطح الأرض (الشكل 1.10).





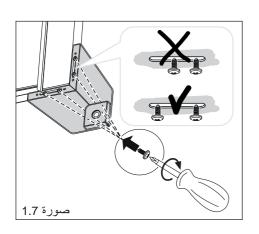
# تركيب الأقدام القابلة للتعديل (النوع ب)

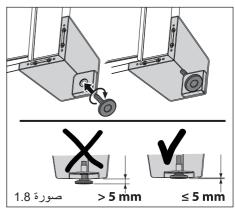
يُجب تركيب الأقدام القابلة للتعديل في قاعدة الموقد قبل الاستخدام (الشكل 1.6, 7.1).

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).

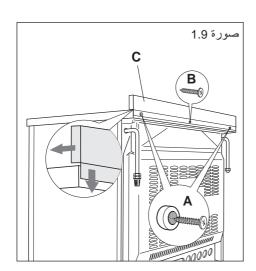


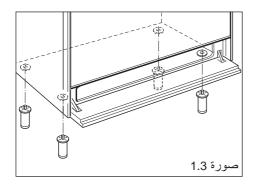


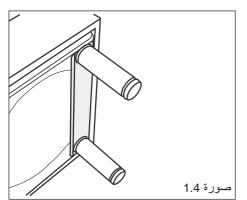
# تركيب المتكأ الخلفي (مرفق مع موديلات معينة فقط)

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".







# تركيب الأقدام القابلة للتعديل (النوع أ)

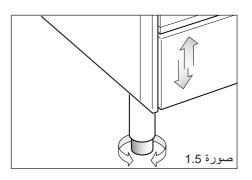
يجب تركيب الأقدام القابلة للتعديل في قاعدة الموقد قبل الاستخدام (الشكل 1.3).

أسند الجزء الخلفي من الموقد على قطعة من بوليسترين التغليف لكشف القاعدة وتركيب 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).



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

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

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 منوية أعلى من درجة حرارة الغرفة.

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

# ■ الفئة 1

(الشكل 1.1)

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

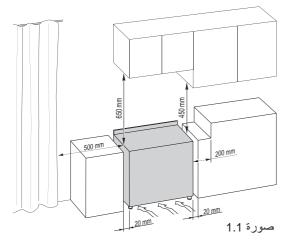
يجب ترك مسافة لا تقل عن 2 سم بين الفرن وأي قطعة أثاث مجاورة، والتي يجب أن لا يتجاوز ارتفاعها ارتفاع سطح الفرن.

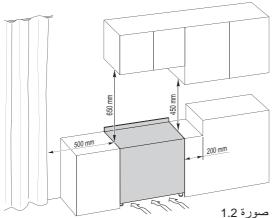
#### الفئة 2

#### -■ الفئة الفرعية 1

(الشكل 1.2)

تُوصيل الغاز باستخدام أنابيب معدنية صلبة أو مرنة.





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

# نصائح إلى عامل التركيب

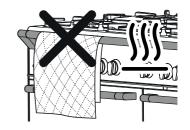
#### هام

- 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 مثبتا في أي من البينات 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 وفقا للقوانين المحلية الحالية السارية والمعمول بها وحسب التعليمات المقدمة من الشركة المصنعة.
   عدم الامتثال لهذا الشرط بجعل الضمان باطلا.
- 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.
- یجب ان یتم دائماً عزل الجهاز عن الکهرباء (من خلال نزع الفیشة من عن مخرج الحائط) قبل القیام بعملیات تصلیح او صیانة.
  - و 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 منوية 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 منوية لتجنب انفصال الطبقات.
  - و 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.





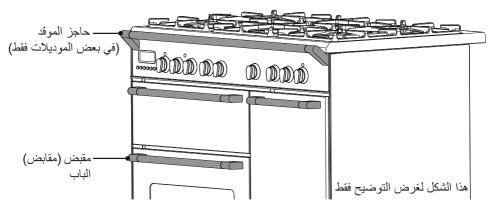
# تحذير - هام جداً!

# 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 الكهربي، 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 فصلا كاملا تحت ظروف الفلطية 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 توخى 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 جيدًا عند الاقتراب من الجزء الخلفي أو أسفل الفرن, حيث أن الفرن مصمم بحيث لا يتم لمس هذه الأجزاء إذ قد يكون بها إجزاء 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 مواقد التسخين.
- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربي 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 دائمًا 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 بتنظیف الفرن بانتظام و لا تسمح بتراکم الدهون و الزیوت داخل قاعدته. تخلص من الانسکابات بمجرد حدوثها.
  - لا تقف على الفرن ولا على بابه و هو مفتوح.
- قف دائمًا 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 جيدًا لهذا الأمر في الأجواء الدافئة.
  - تحذير: انتبه ألا ترفع الفرن من مقبض الباب.
- تنبیه: یجب أن تخضع عملیة الطهي للإشراف. یجب أن تخضع عملیة الطهي القصیرة 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) تركيبا صحيحا كما هو مبين في الصفحة 59.

- 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 يعبثون 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 الجسمانية 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 وأجزاؤه ساخنًا، 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.
  - لتجنّب الحروق والحرق بسائل مغلى، يجب إبعاد الأطفال صغار السنّ.
- بدرج 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 تصدُّع 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 يسرى ضمانه ويعد لاغيًا.

# يرجى 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 نوصى 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 الفنّي 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 الفو لاذ و الألومومنيوم. يجب إزالة شاشة الحماية قبل استخدام الجهاز.
  - تنبیه: یُوصی بارتداء ملابس وقائیة مناسبة / قفازات عند التعامل مع الجهاز أو تنظیفه.
- 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 وفقًا للوائح المعمول بها.
  - · لا تُشغِّل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم مستقل عن بُعد.
  - لا تُشرع في أعمال تنظيف أو صيانة الجهاز دون فصله من مصدر التيار الكهربائي أولاً.
- تحذير: تأكد أن الفرن في وضع إطفاء عند استبدال اللمبة لتجنب احتمالية الصعق بالكهرباء:
- لا تستخدم أجهزة التنظيف التي تعمل بالبخار لأن الرطوبة قد تتخلل إلى الجهاز, وتجعله غير آمن الاستخدام.
  - لا تلمس الجهاز بأيدٍ (أو قدم) مبللة أو رطبة.

## زبوننا العزيز،

شكرا على إختيارك لنا و على إقتنائك الحدى 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 المنتوج.

و لذا نرجوا منك الحفاظ على هذا الكتيب، فهو من الممكن ان يكون مفيد حتى بالمستقبل سواءً لك او للاخرين في حالة ظهور شك أثناء إستعمال الجهاز و الانتفاع من وظائفه.

أن يتم استعمال الجهاز حصرياً في نطاق الاستعمالات التي صنع 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 استعمال غير مناسب او غير صحيح او غير قانوني للجهاز.

# تعليمات خاصّة بالتركيب - إرشادات الاستعمال

الطباخ

# ELBA 100% MADE IN ITALY

