

**INSTALLATION, MAINTENANCE
AND USE INSTRUCTIONS FOR
FREE-STANDING COOKERS
80x50 cm GIANT OVEN**

pag.2

INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING COOKERS 80x50 cm GIANT OVEN

READ THE INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

The manufacturer will not be responsible for any damage to property or to persons caused by incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer is not responsible for any inaccuracies, due to printing or transcription errors, contained in this booklet. In addition, the appearance of the figures reported is also purely indicative.

The manufacturer reserves the right to make changes to its products when considered necessary and useful, without affecting the essential safety and operating characteristics.

THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL DOMESTIC USE.

INSTALLER TECHNICAL MANUAL

INSTALLING THE COOKER

After having removed the various loose parts from the internal and external packing, make sure that the cooker is not damaged. In case of doubt, do not use the appliance and contact skilled personnel.

Keep all the dangerous packing parts (polystyrene foam, bags, cardboard, staples, etc.) away from children.

The appliance can be installed as a freestanding unit, next to a wall at a distance of no less than 20mm (fig.B-Class 1 Installation) or inserted between two walls (fig A -Class 2 Subclass 1 Installation). A single sidewall that exceeds the height of the work surface is possible. This must be at a minimum distance of 70 mm from the edge of the cooker (fig. B Class 1 Installation).

Any walls of the adjacent furniture pieces and the wall behind the cooker must be made with heat-resistant material that can withstand a minimum over temperature of 65 K.

The appliance can be installed as class 1 and as class 2 subclass 1.

WARNING: when the appliance is installed as class 2 subclass 1, the connection to the gas network must only use metal flexible pipes that conform with the national standards in force.

IMPORTANT INFORMATION FOR INSTALLING THE APPLIANCE

The cooker can be installed separately, as a freestanding unit, or between kitchen units or between a kitchen unit and the wall. The device must be installed in accordance with the with regulations standards in force..

This appliance is not connected to devices which exhaust combustion products.

Special attention must be focused on the prescriptions described below regarding room aeration and ventilation. Any hanging cabinets installed above the work surface must be located at a distance of no less than 700 mm.

ROOM VENTILATION

To ensure that the appliance operate correctly, the room where it is installed must be continuously ventilated. The room volume should not be less than 25 m³ and the quantity of air needed shall be based on the regular combustion of gas and on the ventilation of the room. Natural air will flow through permanent openings in the walls of the room to be ventilated: these openings will be connected with the outside environment and shall have a minimum cross-section defined by the current national standards regarding room ventilation (see Fig. C).

These openings shall be built so that they cannot be clogged.

Indirect ventilation is also permitted by taking air from the rooms adjacent to the one to be ventilated.

LOCATION AND AERATION

The gas cooking appliances must always evacuate the combustion products by means of hoods connected to chimneys, flues or directly outside (see Fig. D). If a hood cannot be installed, it is possible to use a fan installed on a window or directly facing outdoors, to be operated together with the appliance (see Fig. E), provided that there is strict compliance with the ventilation regulations.

INSTALLING THE SYSTEM TO PREVENT OVERTURNING

To prevent the appliance from accidentally overturning, the system provided must be installed. Install the system as shown in the figure F

APPLIANCE GAS CONNECTION

Before connecting the appliance to the gas network, make sure that the data on the label attached to the food warmer drawer or on the back of the cooker are compatible with what is indicated for the gas distribution network.

A label attached to the last page of this handbook and in the food warmer drawer (or on the back) of the appliance indicates the appliance adjustment conditions: type of gas and operating pressure.

IMPORTANT: This appliance must be installed in compliance with current national standards in force and used only in a well-ventilated room.

WARNING: It should be recalled that the appliance utilises a threaded 1/2" gas cylindrical male fitting according with regulations standards in force.

To connect the appliance to the gas network with a flexible rubber hose, a supplemental hose nipple fitting is needed (see Fig. 1) which is supplied with the appliance.

ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS

Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the gas supply and electricity network.

REPLACING THE NOZZLES TO OPERATE WITH ANOTHER TYPE OF GAS:

Follow the instructions below to change the burner nozzles on the work surface:

- 1) Pull out the plug from the electric outlet to avoid any type of electric contact.
- 2) Remove the grids from the work surface (Fig. 2).
- 3) Remove the burners (Fig. 2).
- 4) Unscrew the nozzles using a 7 mm spanner, and replace them (Fig. 3) with those needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 1.

Follow the instructions below to change the oven burner nozzle:

- 1) Remove the oven level (Fig. 4-5).
- 2) Loosen the screw **V** and pull out the burner from the support being careful not to damage the ignition plug and the thermocouple (Fig. 6).
- 3) Unscrew the nozzle **R** (Fig. 6) using a 10 mm spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 2 or in Table 3.

Follow the instructions below to change the grill burner nozzle:

- 1) Loosen the screw at the end of the grill burner and pull out the burner from the support being careful not to damage the ignition plug and the thermocouple (Fig. 7).
- 2) Unscrew the nozzle **C** (Fig. 7) using a 7 mm spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 2 or in Table 3.

WARNING: After completing the above-mentioned replacements, the technician must adjust the burners, as described in the paragraph below, seal any adjustment and pre-adjustment devices and apply the label on the appliance, to replace the existing one, corresponding to the new gas adjustment. This label is contained in the spare nozzle bag.

Table 1

Burner	Types of gas	Pressure	Nozzle diameter	Rater capacity			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural G20	20	72	-	95	1	860
	Butane G30	30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semi-rapid	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505
	Butane G30	30	65	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rapid	Natural G20	20	115	-	286	3	2580
	Butane G30	30	85	218	-	3	2580
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580
Double Ring	Natural G20	20	135	-	334	3,5	3010
	Butane G30	30	95	254	-	3,5	3010
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010

Table 3 (model with gas oven and gas grill with single control, or gas oven and electric grill)

Oven	Natural G20	20	135	-	334	3,5	3010
	Butane G30	30	90	254	-	3,5	3010
	Propane G31	37	90	250	-	3,5	3010
Grill	Natural G20	20	110	-	205	2,15	1849
	Butane G30	30	70	156	-	2,15	1849
	Propane G31	37	70	153	-	2,15	1849

BURNER ADJUSTMENT

Grill burner adjustment: to adjust the grill burner loosen screw **P** and adjust the position **X** of the Venturi cone (Fig. 9) according to the measurements indicated in table 4.

TABLE N°4: Burner primary air regulation (indicative)

Type of gas	BURNER GRILL (mm)
Natural G20	13
Butane G30	13
Propane G31	13

2) Burner "MINIMUM" adjustment:

Work surface burner adjustment: follow the instructions below to adjust the work surface burner minimum:

- 1) Light the burner and set the knob to the MINIMUM position (small flame).
- 2) Remove the knob of the valve that is press fit on the rod of that valve.
- 3) If the cooker is not equipped with safety valves on the surface burners, insert a small slotted screwdriver into the hole on the valve rod (Fig. 10) and turn the choke screw to the right or left until the burner flame is adjusted to minimum. If the cooker is equipped with safety valves, the choke valve is not located in the rod hole, but on the valve body (see fig. 11).
- 4) Make sure that the flame does not go out when switching quickly from the MAXIMUM to the MINIMUM position.

Oven burner adjustment: follow the instructions below to adjust the minimum:

- 1) Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position.
- 2) Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.

3) Set the knob to the MINIMUM position (corresponding to 120°) and then remove it.

4) With a slotted screwdriver turn the choking screw (see figure 12) and, while observing the flame at the same time through the cooker porthole, evaluate the consistency of the flame so it remains on when switching quickly from the MINIMUM to the MAXIMUM position.

WARNING: The above-mentioned adjustment should be made only with natural gas burners, while for those operating with liquid gas the screw must be locked at the end in a clockwise direction.

WARNING: For the model with single grill burner, the grill burner always operates at maximum and therefore no minimum adjustment is required.

APPLIANCE ELECTRIC CONNECTION:

The electric connection must comply with the current legal standards and regulations.

Before making the connection, check that:

- The system electrical rating and the current outlets are adequate for the maximum power output of the appliance (see the label applied to the bottom of the casing).
- The outlet or the system is equipped with an efficient ground connection in accordance with the current legal standards and regulations. The company will not be responsible for the non-compliance with these instructions.

When the connection to the power supply network is made using an outlet:

- If the power cord is supplied without a plug, apply a standard plug that is suitable for the load indicated on the label. Connect the wires according to the diagram shown in FIG.13 and check that:

letter L (phase) = brown wire;

letter N (neutral) = blue wire;

ground symbol = green-yellow wire;

- The power cord must be positioned so that an overtemperature of 75 K will not be reached at any point.
- Do not use reductions, adapters or splitters since they might cause false contacts and lead to dangerous overheating.

When the connection is made directly to the electric network:

- Insert an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the network which is sized for the appliance load with a minimum opening between the contacts of 3 mm.
- Remember that the ground wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- As an alternative, the electric connection can also be protected by a high-sensitivity residual current circuit-breaker.
- It is highly recommended to attach the special green-yellow ground wire to an efficient ground system.

APPLIANCE MAINTENANCE

REPLACING PARTS

Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the gas supply and electricity network.

To replace parts such as knobs and burners, just remove them from the seats without disassembling any part of the cooker.

To replace parts such as nozzle supports, valves and electric components follow the procedure described in the burner adjustment paragraph. To replace the valve or the gas thermostat, it is also necessary to disassemble the two rear gas train brackets, loosening the 4 screws (2 per bracket) that attach it to the rest of the cooker and, unscrew the nuts that attach the front burner valves to the control support, after removing all the knobs. To replace the gas or electric thermostat, also disassemble the rear cooker guard, loosening the relative screws, to be able to pull out and reposition the thermostat bulb.

To replace the oven bulb, just unscrew the protection cap that projects out inside the oven.(fig.14)

WARNING: Before replacing the bulb, disconnect the appliance from the electric power supply.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

ATTENTION: IMPORTANT WARNINGS

The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction

Children being supervised not to play with the appliance.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lam to avoid the possibility of electric chock

For cookers resting on a base

ATTENTION: If the cooker rests on a base, take the measures necessary to prevent the cooker from sliding along the support base.

For cookers with glass covers

ATTENTION: Before opening the appliance's glass cover, carefully remove all liquid residues from the top of it.

ATTENTION: Before closing the appliance's glass cover, make sure that the work surface has cooled.

For cookers with electric ovens

The unit becomes hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven.

For cookers with electric ovens

ATTENTION: The accessible parts can become hot during use. Keep children away from the appliance.

For glass doors

Do not use abrasive cleaning products or metal spatulas with sharp edges to clean the oven door's glass since this could scratch the surface and the glass could break.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

NOTE: various parts of the cooker heat up reaching temperatures which seem very high but which are actually fully within safety limits. According to these limits:

- 1) With the oven on at 200°C for 1 hour, front accessible parts which cannot be grasped, can reach the following temperatures:
- Control panel: Tmax = Room Temperature +60°C
 - Glass of the oven door: Tmax = Room temperature+60°C
 - Metal part of the oven door: Tmax = Room temperature+45°C
- 2) With the oven on at 230°C for 1 hour, the parts which can be grasped, can reach the following temperatures:
- Plastic knobs: Tmax = Room temperature+60°C
 - Metal oven door handle: Tmax = Room temperature+35°C
- where the room temperature is the temperature in °C of the place where the appliance is installed.

GAS BURNER DIMENSION


Burner	Dimension (mm)
Auxiliary	Ø 50
Semi-rapid	Ø 70
Rapid	Ø 95
Ultra-rapid	Ø 130






ELECTRIC HOT PLATE DIMENSION



TYPE OF PLATE	DIMENSION
Electric hot plate	Ø 110 (700W)
Electric hot plate	Ø 180 (1500W)



CONTROL PANEL DESCRIPTION


On the control panel, small symbols show the function of each knob or key. Here as follows are the several controls that a cooker can have:


the symbol  shows the disposition of burners on the worktop, the full dot identifies the burner in object (in this case the rear burner on the right).


the symbol  or  or  or  or  shows the running of any oven (gas oven, gas oven with gas grill, gas oven with electric grill, static oven, 9 positions switch)


the symbol  or  shows the grill (gas grill, electric grill)


the symbol  or  shows the electric thermostat for electric fan oven


The symbol  shows the oven fan working button as to allow the oven to operate with fan assisted gas. The fan operation of the oven prevents the operation of the grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

the symbol  shows the minute minder

the symbol  shows the operating key for the rotisserie (only gas oven)

the symbol  shows the ignition key for the oven light (all except the electric fan oven)

the symbol  shows the push-button for burner ignition

the symbol  shows if keys are in position "on" or "off"

USING BURNERS

A diagram is etched on the control panel above each knob which indicates which burner corresponds to that knob. The burners can be ignited in different ways depending on the type of appliance and its specific characteristics:

- **Manual lighting (it is always possible even when the power is cut off):** Turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig.17A-17B-17C) and place a lit match up to the burner.

- **Electric ignition:** Turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position (large flame Fig. 17A-17B-17C) and keep on pressing the knob in correspondence of the ignition symbol marked with a star (for cookers equipped with ignition trough knob) or press the ignition button marked with a star and release it as soon as the burner has ignited.

- **Burner ignition equipped with safety device (thermocouple)(fig.16):** Press and turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig. 17A-17B-17C), press the knob and activate one of the above-mentioned ignition devices. Once ignited, keep pressing the knob for about 10 seconds to allow the flame to heat the thermocouple. If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

Note: It is recommended not to try to ignite a burner if the relative flame cap is not in the correct position.

Tips for using burners correctly:

- Use suitable pots for each burner (see tab. 5 and Fig.19).
- When the liquid is boiling, turn the knob to the MINIMUM position (small flame Fig. 17A-17B-17C).
- Always use pots with a cover.

TABLE N°5: Recommended pot diameters.

BURNER	Recommended POT DIAMETERS (cm.)
Auxiliary	12 – 14
Semi-rapid	14 – 26
Rapid	18 – 26
Double ring	22 – 26

WARNING: Use flat-bottomed containers

WARNING: After cleaning, make sure head “B” and covers “A” are properly placed on their seat as figure 18A and not off-center as in figure 18B

WARNING: If the power is cut off, the burners can be lit with matches. When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should not leave the appliance unattended. If the appliance is equipped with a glass cover, such a cover may break when heated. Turn off all burners before lowering the cover. Do not use sprays near the appliance when it is being used.

When using the burners, make sure that the handles of the pots are correctly positioned. Keep children away from the appliance. If equipped with a cover, before being closed, any food deposits should be cleaned off the built-in surface.

NOTE: The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Therefore, proper aeration in the room is needed while ensuring that natural ventilation openings remain unobstructed. Intensive and continuous use of the appliance may require additional aeration, for example by opening a window, or more efficient aeration by increasing the power of the mechanical exhaust, if installed.

USING HOT PLATES

These plates are controlled by a switch with 6 settings (see Fig.20A-20B). The plates are turned on by turning the knob to the desired position. The front panel of the appliance is etched with a mark indicating what plate corresponds to the knob. A light, which is also installed on the control panel turns on, indicating that the plate is on.

How to use a hot plate:

When a hot plate is used for the first time or after a long period of inactivity, it is recommended to use it on position 1 for about 30 minutes to eliminate any humidity absorbed by the internal insulating material.

As example, we have included a table with the adjustments needed to ensure proper use of the hot plates.

WARNING: When a hot plate is used for the first time or after a long period of inactivity, it is necessary to use it on position 1 for about 30 minutes to eliminate any humidity absorbed by the insulating material.

TABLE N°6

PLATE	POSSIBLE COOKING METHODS
0	Plate off
1	To melt butter, chocolate, etc. - To heat small amounts of liquid
2	To heat larger quantities of liquid - To prepare creams and sauces that required extended cooking
3	To defrost foods, cook at boiling temperature
4	To cook roasts with delicate meat and fish
5	For meat roasts and steaks, for large pieces of boiled meat
6	To boil large quantities of water, for frying.

To ensure correct use, remember the following:

- Dry the bottom of the pot before placing it on the plate.
- Use pots with a flat and thick bottom (see Fig. 21).
- Never use pots that are smaller than the plate.
- Turn on the plate only after the pot has been placed on top.
- As soon as a crack appears on the surface of the hot plate, immediately turn off the appliance.
- If the appliance is equipped with a glass cover, it may break when heated.
- Turn off all the plates before closing the cover.
- After use, and to ensure good preservation, the plate should be treated with normal products for electric hot plates that are available in the market so that the surface is always clean; this operation will prevent any corrosion (rust).
- After they are used, the plates remain hot for a long time; therefore, do not place the hands or other objects on the plate to avoid burns.
- When using the burners, make sure that the handles of the pots are correctly positioned. Keep children away from the appliance.
- When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should remain near the appliance.

WARNING: As soon as a crack appears on the surface of the hot plate, immediately turn off the appliance.

USING THE GAS OVEN (SINGLE CONTROL)

GAS OVEN:

All the gas oven cookers are equipped with a thermostat and safety device to adjust the cooking temperature. The oven temperature is set by turning the knob counterclockwise to match the indicator with the temperature selected. The gas oven can be combined with a gas grill or an electric grill. See the specific pages for use information.

FAN GAS OVEN:

Operating the fan of the oven by means of the appropriate switch situated on the control panel, the circulation of warm air guarantees a uniform heat distribution. The preheating of the oven can be avoided. However for delicate baking, it is preferable to warm the oven before introducing the baking-pan. The baking system with the fan convection changes in part the various traditional baking notions. When roasting meat it is not necessary to turn the meat any more and for a roast on the spit, it is not indispensable to use the spit-roaster, but is sufficient to put the meat directly on the grate.

With the use of the fan gas oven, the baking temperatures are slightly lower of about 10-15°C compared to those in use with the traditional gas oven. The fan operation of the oven prevents the operation of the electric grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

The oven can also be used in a traditional way, (by not activating the fan) for foods requiring heat from the bottom, e.g. pizza.

WARNING: If the burner flames are extinguished accidentally, turn off the control knob and do not try to relight the oven until after at least 1 minute.

TABLE N°7

THERMOSTAT SETTING	TEMPERATURE °C
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

The oven burner can be ignited in different ways:

- **Manual lighting** (it is always possible even when the power is cut off):

To light the oven, open the oven door and turn the knob so the no. 8 on the scale matches the indicator (fig.22A-22B-22C-22D). At the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level (fig.23). Then press the thermostat knob (this makes the gas start to flow) and keep it pressed, after the burner has been completely lit, for 10 seconds. Release the knob and make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- **Electric ignition** (only for the models equipped with this device):

In this case, first open the oven door, then press and turn the knob to the maximum temperature setting (number 8). Then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

The ignition device should not be used for more than 15 seconds. If after that period the burner still has not been lit, do not use the device and open the door of the room or wait at least 60 seconds before trying to light the oven again.




WARNING: when trying to light the oven, the door must always be open. When using the oven, leave the cooker cover open to prevent it from overheating.

NOTICE: when using the oven for the first time it should be operated for 15-30 minutes at a temperature of about 250° without cooking anything inside in order to eliminate any moisture and odours from the internal insulation.

During normal oven use, after lighting the burner and setting the desired temperature, wait about 15 minutes before putting in any food to preheat the oven. The oven is equipped with 4 guides (FIG.24) at different heights which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray.

USING THE THERMOSTAT WITH SWITCH IN SERIES (COOKERS WITH A SINGLE-CONTROL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN)

The electric oven is controlled by an electric thermostat combined with a switch used to turn on the elements (fig.25). The electric oven can be combined with an electric grill (to use the grill see the specific pages). The oven is heated by 2 elements: one on the top and one on the bottom. Turning the knob turns on the bottom element and the top external element while the thermostat is used to set a temperature ranging from 50°C to 250°C. It can be adjusted using the scale indicated on the ring around the knob. An orange light turns off indicating that the temperature setting has been reached. Therefore, it is normal for this light to turn on and off while the oven is working. There are 3 fixed positions beyond the 250 °C setting:

- the symbol  indicates that only the bottom element (1600W) has been turned on;
- the symbol  indicates that only the top external element (1200W) has been turned on;
- the symbol  indicates that only the grill element (1600W) has been turned on (see the specific paragraph).

In these positions the temperature is not controlled by the thermostat.

WARNING: When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation.

During normal oven use, select the desired cooking temperature using the thermostat knob and wait until the orange light turns off before putting in any food. The oven is equipped with 4 guides at different heights (fig.24) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray.

USING THE ELECTRIC THERMOSTAT (fig.26A-26B-26C) (WITH A MULTIFUNCTION OVEN)



















The thermostat supplied with the relative models maintains a constant temperature inside the oven at a specific temperature setting ranging from 50°C to 250°C.

Turn the knob clockwise and align the selected temperature indicated on the ring with the index etched on the control panel. Thermostat operation is indicated by an orange light which will turn off when the temperature inside the oven is 10°C greater than the temperature setting, and will turn on when the oven is 10°C less than the temperature setting. The thermostat can control the oven elements only if the relative switch is in one of the possible oven element operating modes: if the switch is in position 0, the thermostat has not effect on the oven elements, which remain off.

USING THE 9 + 0 SWITCH (fig.27A-27B-27C)

The 9 + 0 switch installed in the multifunction oven models is used, along with the thermostat, to control the electric fan and the oven elements since they can be turned on by turning the 9 + 0 switch knob and the thermostat knob. Turning just one of the two knobs will not have any effect on the oven except to turn on the oven light or the electric fan when inserted. The electric oven is heated by 4 elements: one on the bottom, two on the top or one circular; turning the switch knob turns on the element relative to the symbol indicated on the ring but to be activated the thermostat knob must be turned until the orange light turns on indicating that the element has been turned on. Placing the switch knob on any of the nine operating modes turns on the oven light, together with the relative element. Once the temperature and the elements to be used have been set, the oven elements are turned on and off by the thermostat; therefore, it is normal for the orange light to turn on and off while the oven is working. To turn off the electric oven set the switch knob to position 0 to prevent the thermostat from controlling the elements. Setting the thermostat knob to position 0 turns off the elements but it is still possible, using the switch, to turn on the electric fan and the oven light.

The switch has 9 different fixed positions corresponding to 9 different types of oven operation:

- the symbol  or  indicates that only the oven light is turned on;
- the symbol  or  indicates that the bottom element (1600W) and the top external element (1200W) have been turned on;
- the symbol  or  indicates that only the top external element (1200W) has been turned on;
- the symbol  or  indicates the only the bottom element (1600W) has been turned on;
- the symbol  or  indicates that only the grill element (1600W) has been turned on;
- the symbol  or  indicates that the top external element (1200W) and the grill element (1600W) have been turned on;
- the symbol  or  indicates that the top external element (1200W), the grill element (1600W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol  or  indicates that the circular element (2800W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol  or  indicates that only the electric fan has been turned on.

When the knob is set to one of these nine positions, the oven light is always on, thus indicating that the oven is being energised.

USING THE NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation. During normal oven use, select the desired cooking temperature using the thermostat knob and wait until the orange light turns off before putting in any food. The oven is equipped with 4 guides at different heights (fig.24) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray. Table No. 8 below lists the cooking times and the position of the tray for different types of foods. Personal experience will help to determine any variations in the values reported in the table. In any case, it is recommended to follow the instructions of the specific recipe being used.

USING THE VENTILATED ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation.

Before cooking, allow the oven to reach the desired temperature setting waiting for the orange light to turn off. This type of oven is equipped with a circular element around which a fan has been installed that creates forced-air circulation in the horizontal direction. Thanks to this type of operation, the ventilated oven can be used for different types of cooking at the same time, without changing the taste of each food. Only some models are equipped with a removable metallic filter applied to the rear screen which collects the fat while a roast is cooking. Therefore, it is recommended to remove this fat periodically, washing the screen with soapy water and rinsing thoroughly. To remove the metallic filter just apply slight pressure toward the top on the tab indicated by the arrow. Hot-air circulation guarantees a uniform distribution of heat. Pre-heating the oven is not necessary, but for very delicate pastries, it is recommended to heat the oven before inserting the trays.

The ventilated conventional system partially changes the various notions about traditional cooking. Meat no longer needs to be turned while it is cooking and the rotisserie is no longer needed to cook a roast on the spit. Just put the meat directly on the shelf.

USING THE GAS GRILL (SINGLE CONTROL)

The gas grill can be combined only with the gas oven. It is controlled with the same gas oven knob, but turning it clockwise instead of counterclockwise (see the gas oven use instructions), matching the symbol with the indicator. The grill burner always operates at maximum and therefore there is no minimum position. In addition, it is equipped with a safety device to prevent the flame from going out. The gas grill can also be ignited in different ways:

- **Manual lighting:** Just completely open the oven door, turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, while pressing the knob, and, at the same time, put a lit match next to the burner. Make sure that the burner is completely lit and after about 10 seconds release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- **Electric ignition:** In this case, completely open the oven door, press and turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

WARNING: As with the oven, the grill must be lit with the door completely open.

The gas grill can be used to grill foods on the oven shelf or using the rotisserie.

Grilling on the shelf: In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices.

Then light the grill burner according to the instructions described above.

IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door close.

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 3. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the rear of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (fig.28). After, insert the tray into one of the lower guides, then light the grill burner according to the instructions described above and press the button that starts the rotisserie

IMPORTANT: grill foods with the rotisserie always with the door close.

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

USING THE CONVENTIONAL ELECTRIC GRILL

The electric grill can be linked to the gas oven or to the electric oven.

Both cases, the grill is operated by the thermostat knob of the oven (see also the working of gas or electric oven). The gas grill as well as the electric one can be used to grill on the oven grill or with the rotisserie.

The power of the electric grill is 2100W.

Grilling on the shelf: In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices. Then turn on the grill element switching the thermostat to the relative position (electric oven version).

IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door open (fig. 29) and, to avoid overheating, mount the handle guard on the relative latches (fig. 31).

Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 3. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the rear of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support. Then, insert the tray into one of the lower guides and switch the thermostat to the relative position and press the button with the rotisserie symbol (electric oven version).

IMPORTANT: grill foods with the rotisserie always with the door open (fig. 29) and, to avoid overheating, mount the handle guard on the relative latches (fig. 31).

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

USING THE VENTILATED ELECTRIC GRILL

The ventilated electric grill is a special function equipped only on the multifunction oven. Set the 9 + 0 switch to the relative position to activate the grill element (2800W) and the electric fan. Generally, to ensure excellent grilling, place the oven shelf in the middle position while the oven tray should be inserted at the bottom.

IMPORTANT: When using the ventilated electric grill, set the thermostat knob no higher than 175 °C, which is between the 150 °C and 200 °C setting, to avoid overheating the front of the appliance. In fact, ventilated grilling must be carried out with the door closed.

USING THE MINUTE-MINDER

The minute-minder advises the user, with an acoustic signal, when food has been cooked, after a certain time period has elapsed. To use the device, wind the minute-minder by turning the knob clockwise one complete turn. Then turn the knob counterclockwise so that the indicator corresponds with the selected cooking time (fig.32A-32B-32C).

WARNING: the acoustic signal does not stop the cooking cycle. The use must turn off the cooking cycle by hand using the relative knobs.

CLEANING THE APPLIANCE

Before cleaning the appliance, it should be disconnected from the power supply and turn off the main gas feeder valve.

Cleaning the work surface:

Periodically clean the burner heads, the enamelled steel grids, the enamelled covers and the flame caps using warm soapy water. Then those parts should be rinsed and thoroughly dried.

Any liquid that overflows from pots must always be removed using a rag.

If it becomes difficult to open or close a valve, do not force it, but immediately request the assistance of the technical service personnel.

Cleaning the enamelled parts:

To maintain the original features of the enamelled parts they should be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powders. Do not leave acidic or alkaline substances on the enamelled parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato sauce, etc.) and do not wash the enamelled parts while they are still hot.

Cleaning the STAINLESS steel parts:

Clean the parts with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shine is maintained by periodically using special products that generally are found in the market. Never use abrasive powders.

Cleaning the burner flame caps:

Since the flame caps are resting on the burner, to clean them just remove them from their seat and wash them with soapy water. After they have been thoroughly dried and having checked that the holes are not clogged, they can be replaced in their proper position.

Cleaning the inside of the oven glass:

One of the features of the oven is the possibility of removing the interior glass simply by loosening the 2 screws **B** (see fig. 33-34), to clean the inside surface of the glass. This operation should be carried out while the oven is cold and with a damp cloth. Do not use abrasives.

Cleaning the inside of the oven:

To thoroughly clean the inside of the oven, it is recommended to disassemble the door by carefully following the instructions described below. Insert the hook **C** (figure 35) into the hinged sector **D**. Put the door in a semi-open position and using both hands pull it towards you until it is released from the attachment. To replace the door, do the opposite making sure to insert the two sectors **F** correctly. In addition, the side shelves can be removed very easily, by loosening the lock rings that attach them to the oven.

AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance was tested and calibrated by skilled and qualified personnel.

Any repairs or calibration that may become necessary after leaving the factory should be performed by skilled personnel. For this reason we advise the customer to contact the Dealer that sold the appliance or the nearest Service Centre, providing them with information about the type of appliance and the type of problem that has occurred. If defective parts must be replaced, it is recommended to replace them with original spare parts that are available only in our technical Service Centres and authorised dealers.

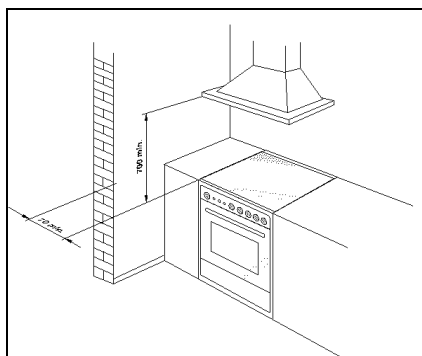


Fig.A

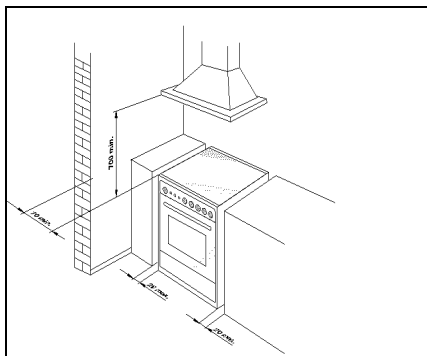


Fig.B

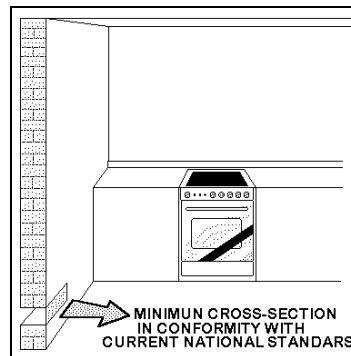


Fig. C

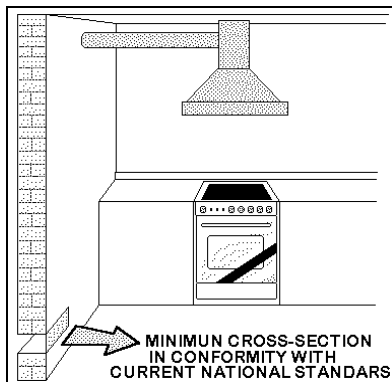


Fig.D

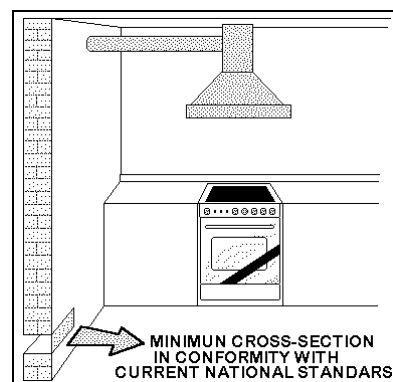


Fig.E

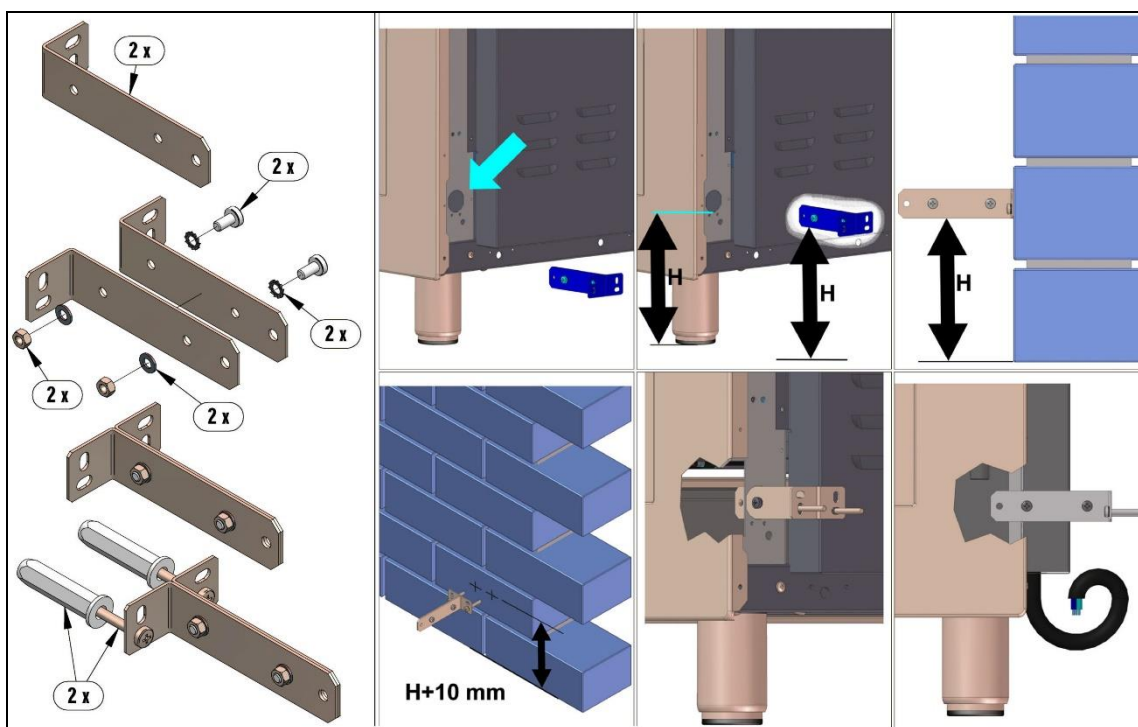
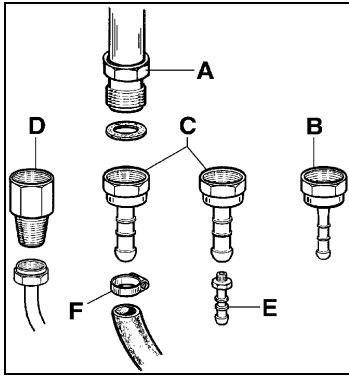
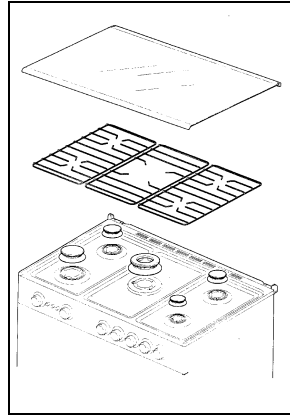


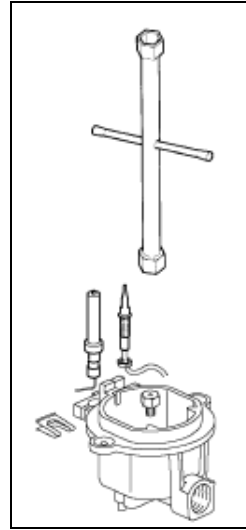
Fig. F



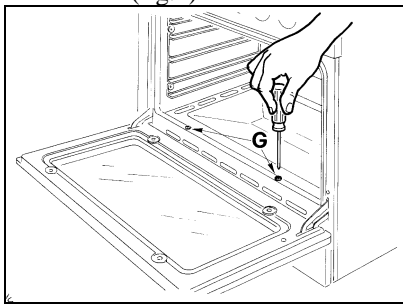
(fig.1)



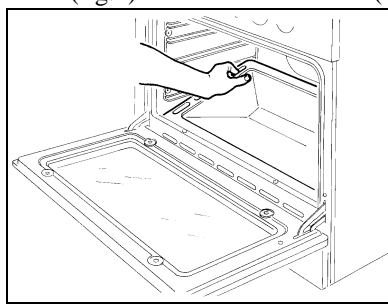
(fig.2)



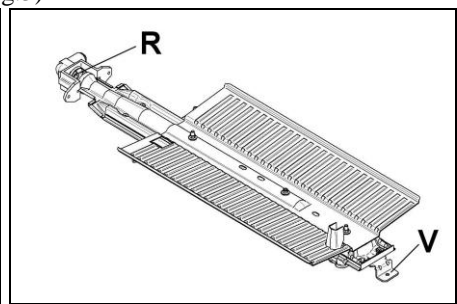
(fig.3)



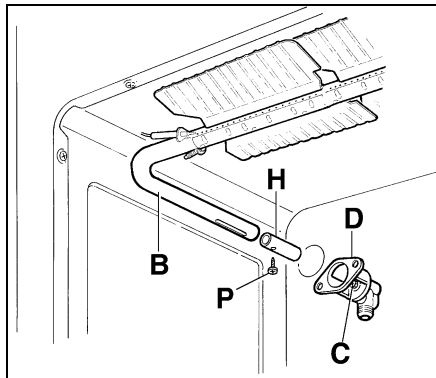
(fig.4)



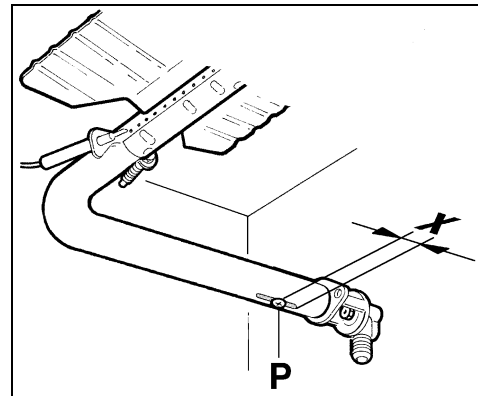
(fig.5)



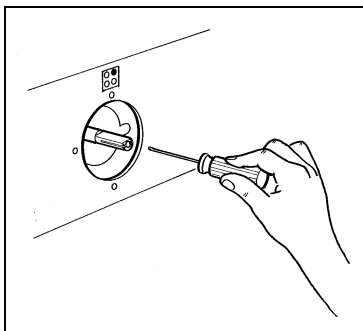
(fig.6)



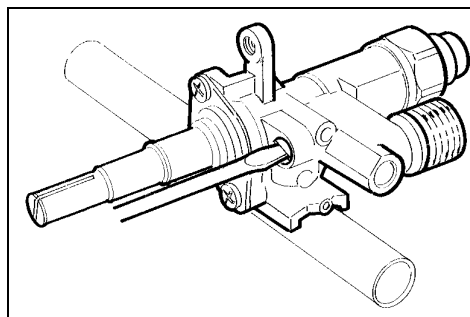
(fig.7)



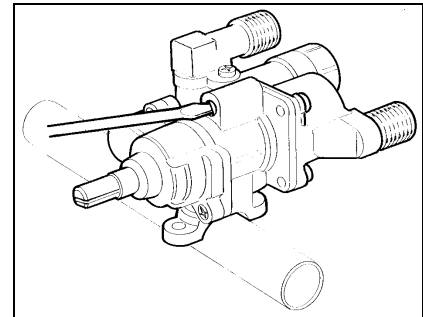
(fig.9)



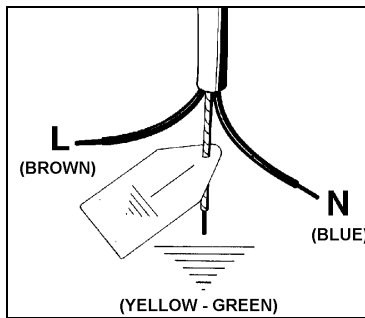
(fig.10)



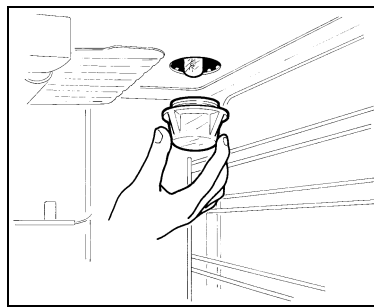
(fig.11)



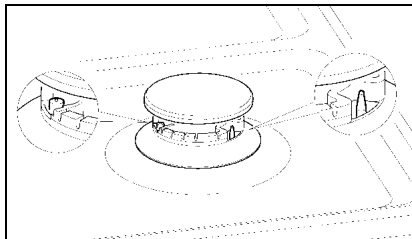
(fig.12)



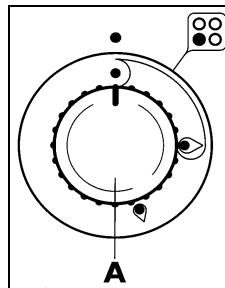
(fig.13)



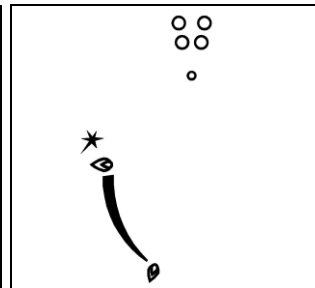
(fig.14)



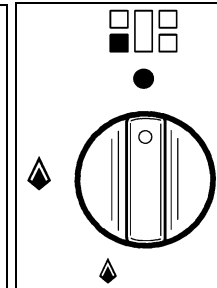
(fig. 16)



(fig. 17 A)



(fig. 17 B)



(fig. 17 C)

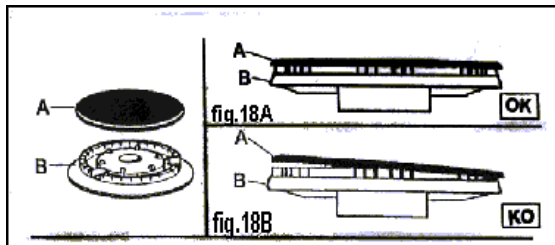


Fig. 18 (fig.18A –18B)

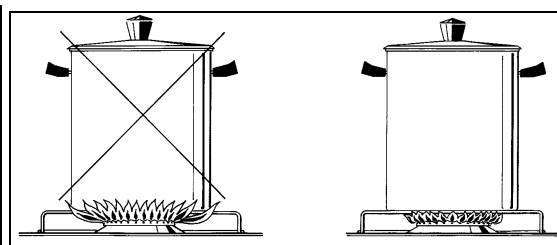
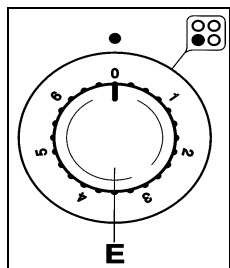
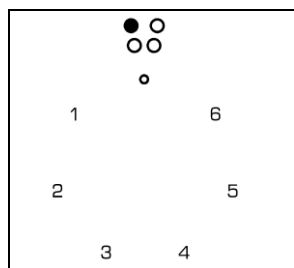


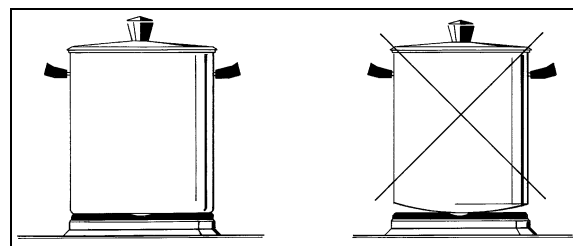
Fig. 19



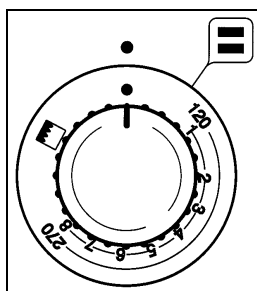
(fig. 20A)



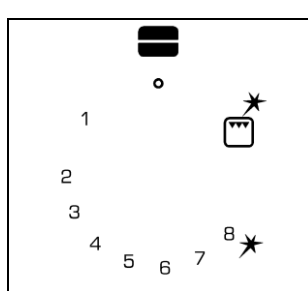
(fig. 20B)



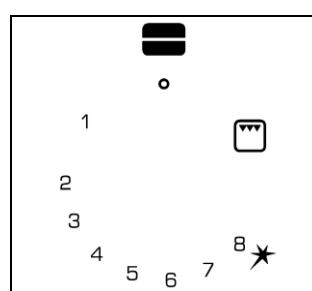
(fig. 21)



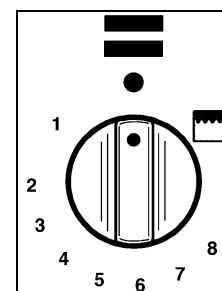
(fig. 22A)



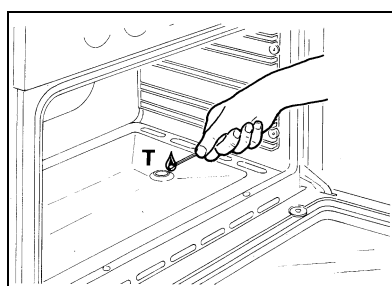
(fig. 22B)



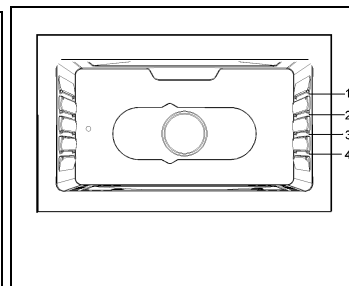
(fig. 22C)



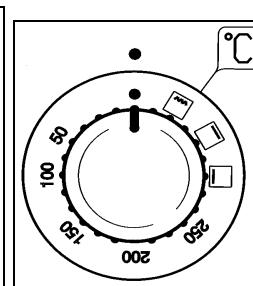
(fig. 22D)



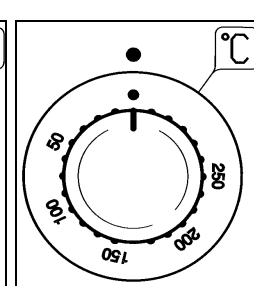
(fig. 23A)



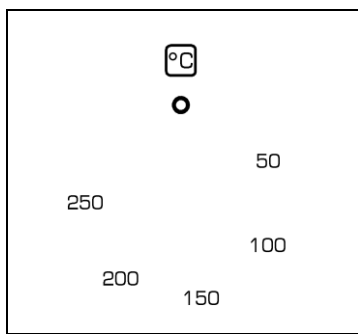
(fig. 24)



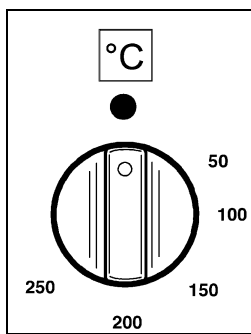
(fig. 25)



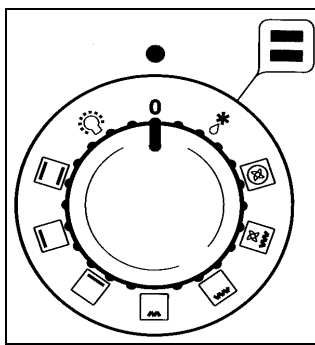
(fig. 26A)



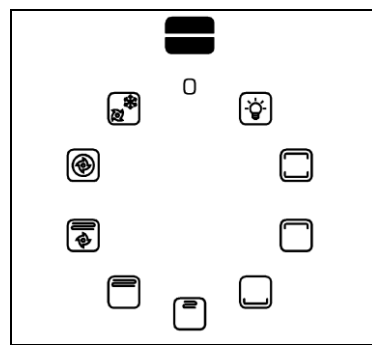
(fig. 26B)



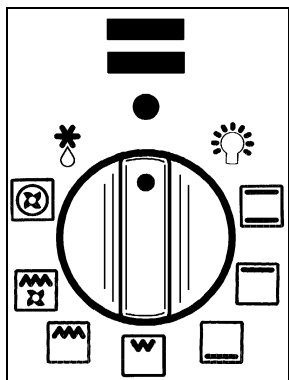
(fig. 26C)



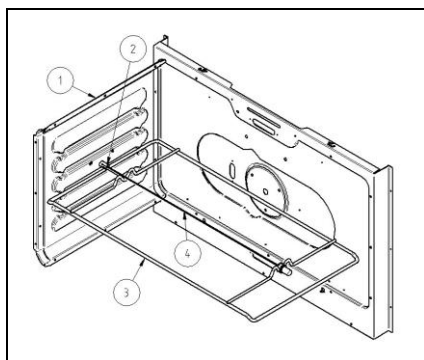
(fig. 27A)



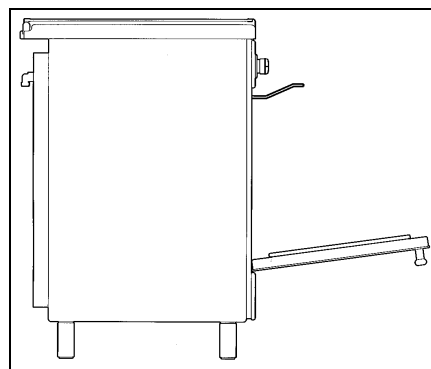
(fig. 27B)



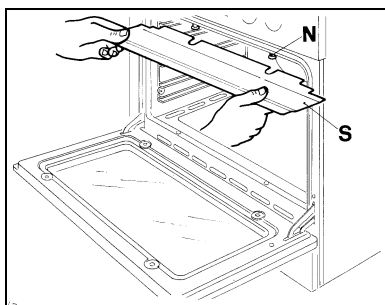
(fig. 27C)



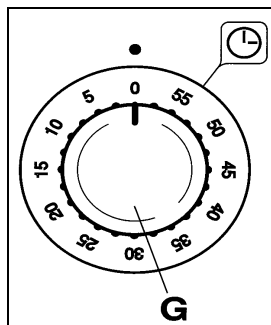
(fig. 28)



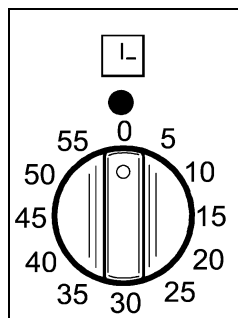
(fig. 29)



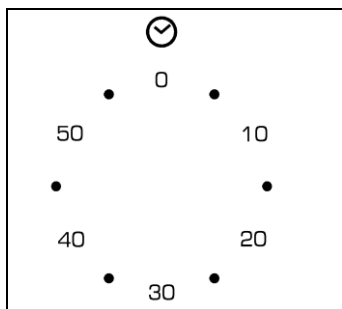
(fig. 31)



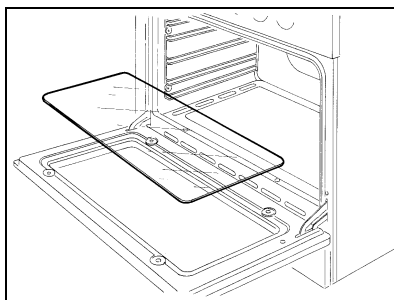
(fig. 32A)



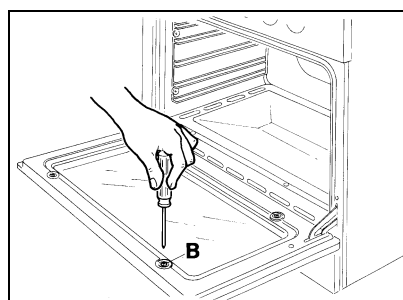
(fig. 32B)



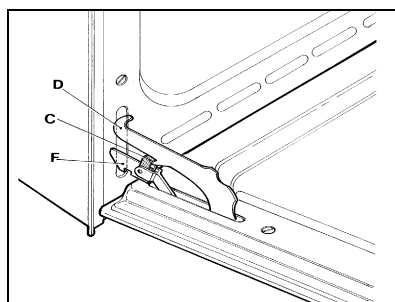
(fig. 32C)



(fig. 33)



(fig. 34)



(fig.35)

في وضع موارد نسبيا واسحبه في اتجاهك مستخدما في ذلك كلتا يديك حتى ينفك من نقاط التثبيت. ومن أجل إعادة تركيب الباب قم باتباع نفس خطوات الخلع ولكن في الاتجاه المعاكس مع الانتباه للتأكد من إدخال البطاقات F على نحو صحيح. بالإضافة إلى ذلك فإن الحوائط الجانبية يمكن فكها بسهولة تامة وذلك بحل حلقات الكبح التي تثبتها في الفرن.

الخدمات الفنية الخاصة بالمبيعات اللاحقة

وقطع الغيار

لقد مر هذا الجهاز قبل مغادرة المصنع بمراحل اختبار وقياسات من قبل عاملين مؤهلين ومتخصصين. ويجب أن يوكل القيام بأي إصلاحات أو قياسات ضرورية للجهاز بعد مغادرته للمصنع إلى عاملين مؤهلين. ولهذا السبب فإننا نتوجه بالنصح للزبائن في حالة وجود مصاعب بالاتصال بالتاجر الذي اشترى منه الجهاز أو بأقرب مركز خدمة يمكن أن يزودهم بالمعلومات المتعلقة بهذا الطراز من الجهاز ونوعية المشكلة التي تواجههم. وإذا كان من اللازم استبدال أجزاء مصابة بالعطب فإننا ننصح باستبدالها بقطع غيار أصلية والتي تتوفر فقط لدى مراكز الخدمة الخاصة بنا والتجار المرخص لهم بذلك.

الشيء باستخدام صاج مسطح: ينبغي في مثل هذه الحالة إدخال الشبكة القضيائية الموحدة ضمن العبة في الجرى الأول أو الثانى للفرن ووضع الأطعمة المطلوب شيها عليها بينما يجري إدخال الصاج غير المسطح في المستوى الأسفل لكي يتلف العصاراة المتساقطة نتيجة لعملية الشيء. حيث أن تشغيل العنصر الحراري للشواية يغير ضبط المحس الحراري (الترموستات) على الوضع المعني (طراز الفرن الكهربائي).

ملاحظة هامة: فتح باب الفرن دائما عند شي الأطعمة باستخدام الشبكة القضيائية (شكل ٢٩)، وقم بتركيب لوح العزل الحراري في الجرى المعد لذلك (شكل ٣١) من أجل تجنب ارتفاع درجة الحرارة بشكل زائد عن الحد.

الشيء باستخدام سيخ الشي الدوار: وتتنوع هذه الطريقة عند الشيء باستخدام السيخ الدوار. ولذلك يجب هنا إدخال المؤخرة المثبتة للسيخ في الجانب الخلفي للفرن عند مستوى الجرى الثالث. أدخل الأطعمة المثبتة على السيخ وأدخل كافة الأشياء الأخرى إلى داخل الفرن، ثم أدخل المؤخرة المثبتة للسيخ في العمود الدوار البارز في حلقة الفرن وثبت مقدمة السيخ في المكان المحصص لها. أدخل بعد ذلك الصاج في أحد مجاري الفرن المنخفضة، ثم قم بإجراء تغيير على ضبط المحس الحراري (الترموستات) على الوضع المعني واضبط على الزر الموضح عليه رمز الشيء بالسيخ الدوار (طراز الفرن الكهربائي).
ملاحظة هامة: فتح باب الفرن دائما عند شي الأطعمة بنظام السيخ الدوار (شكل ٢٩)، وقم بتركيب لوح العزل الحراري في الجرى المعد لذلك (شكل ٣١) من أجل تجنب ارتفاع درجة الحرارة بشكل زائد عن الحد.

تحذير: إن درجة حرارة السطوح الخارجية للفرن ترتفع بصورة عالية أثناء عملية الشيء، ولذلك ينبغي ابتعاد الأطفال عن الجهاز أثناء الطهي.



استخدام الشواية الكهربائية المرودة بدفع الهواء الساخن

الشواية الكهربائية المرودة بدفع الهواء الساخن تعد ميزة خاصة لم تجهزها سوى الفرن المتعدد الإمكانيات. اضبط المفتاح الدوار ٩ + ٠ على الوضع المعني من أجل تشغيل العنصر الحراري للشواية (٢٨٠٠ واط) والمروحة الكهربائية. وبشكل عام من أجل ضمان سير عملية الشيء على نحو ممتاز ضع الشبكة القضيائية في الجرى المتواجد في منتصف الارتفاع بينما ينبغي إدخال الصاج غير المسطح في مستوى أدنى.

ملاحظة هامة: يجب عند استخدام الشواية الكهربائية المرودة بدفع الهواء الساخن عدم ضبط مقبض المحس الحراري (الترموستات) على درجة حرارة أعلى من ١٧٥° والتي يتراوح ضبطها ما بين ١٥٥° و ٢٠٠° من أجل تجنب الارتفاع درجة سخونة الواحدة الأمامية بشكل زائد عن الحد. وفي الواقع فإن الشيء الحار تحت دفع الهواء الساخن يجب أن يتم وباب الفرن مغلقا.

استخدام ساعة التثبي

ونصح مستخدم الجهاز باستعمال ساعة التثبي التي ترسل إشارة صوتية عندما تنتهي فترة الطهي بعد انقضاء مدة زمنية معينة. ومن أجل استخدام ساعة التثبي يعني إدارة مفتاح الساعة دورة واحدة كاملة في اتجاه دوران عقارب الساعة. أدر بعد ذلك المفتاح الاتجاه العاكس للدوران عقارب الساعة بحيث يجري ضبط مؤشره على المدة المطلوبة للطهي. (شكل 32A-32B-32C).

تحذير: الإشارة الصوتية لا توقف عملية الطهي. ويجب على مستخدم الجهاز إلغاء عملية الطهي شخصيا باستخدام المفتاح المعني.

تنظيف الجهاز

يجب قبل الشروع في تنظيف الجهاز فصله عن مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي وإغلاق حسم مصدر التغذية بالغاز.

تنظيف سطح العمل:

ينبغي تنظيف رؤوس الشعلات وحواص الأواني المعدنية المنطية بالياف والأغطية المنطية بالياف ودريش الشعلة التي يبعث منها التلوث باستخدام ماء ساخن مخلوط بالصابون، ويترك ذلك غسلا ماء صافي ثم تجفيفها بصورة تامة.

ويجب دائما إزالة أية سوائيل تفيض من آنية الطهي باستخدام قطعة من القماش.

إذا كان فتح أو إغلاق محس الغاز يتم بصعوبة فلا تحاول استخدام القوة في ذلك بل قم عنى وجه عاجل بتكليف شخص مؤهل تقنيا بإجراء فحص للأمر.

تنظيف الأجزاء المنطية بالياف:

يجب تنظيف الأجزاء الأصلية المنطية بالياف بانتظام بماء مخلوط بالصابون وذلك من أجل الحفاظ على مظهرها. لا تستخدم أية مساحيق كاشطة على الإطلاق. تجنب ترك أية أحماض أو مواد قلوية على الأجزاء المنطية بالياف (ومنها على سبيل المثال: الخل، عصير الليمون، الملح، عصير الصندل وما إلى ذلك) ولا تغسل الأجزاء المنطية بالياف إذا لم تكن درجة حرارتها قد انخفضت عن حالة السخونة.

تنظيف الأجزاء المصنوعة من النصل الفخار:

نظف هذه الأجزاء بماء مخلوط بالصابون وحفظها باستخدام قطعة قماش ناعمة. يمكن الحفاظ على السعان عن طريق التنظيف الدوري باستخدام المنحلات المحصنة لذلك والتوفرة عسادة في الأسواق. ولا تستخدم مساحيق كاشطة على الإطلاق.

تنظيف طرايش شمعة الموقد:

يجب نزع طرايش الشمعة التي يبعث منها اللهب من المكان المثبتة فيه من أجل تنظيفها، واستخدم في ذلك ماءا مخلوطا بالصابون. ثم قم بتركيبها مرة أخرى في موضعها الصحيح بعد الفراغ من تجفيفها بصورة جيدة والتأكد من عدم انسداد فتحاتها.

تنظيف السطح الداخلي لزجاج الباب:

تمثل واحدة من مميزات الفرن في إمكانية فك اللوح الزجاجي المثبت على الباب وذلك بفك السمارين اللولبيين B (انظر الشكل ٣٣-٣٤) من أجل تنظيف السطح الداخلي للوح الزجاج. ويمكن القيام شفيذ هذا الأمر فقط إذا كان الفرن باردا، وتجرى عملية التنظيف باستخدام قوطة ملللة. ولا تستخدم هذا الغرض أية مساحيق كاشطة.

تنظيف الجوانب الداخلية للفرن:

من أجل تنظيف الجوانب الداخلية للفرن ينصح بخلع الباب باتباع التعليمات المذكورة أدناه. اغسل الكلاب C (الشكل ٣٥) إلى داخل نطاق المفصلات D. افتح الباب بحيث يكون

استخدام الفرن الكهربائي مجهز بنظام دفع الهواء الساخن (E)

يتم تشغيل الفرن عند استخدامه للمرة الأولى لمدة أقصاها ٣٠ دقيقة عند درجة حرارة تبلغ ٢٥٠° حيث أن هذا يتيح التسخين من الروائح المسببة والناشئة عن المادة الداخلية العازلة. ينبغي أن يجري تسخين مسبق للفرن بحيث تصل درجة حرارته إلى المستوى المطلوب قبل الشروع في الطهي، ولذا ينبغي الانتظار حين أن تطفئ الإشارة الضوئية البرتقالية اللون. هذا الطراز من الأفران مجهز بمصير حراري دائري يحيط بالروحة المزودة بها الجهاز والتي تقوم بدفع الهواء الساخن في الاتجاه الأمامي. ويمكن بفضل هذا النوع من التشغيل أن يجري استخدام الفرن المجهز بنظام دفع الهواء الساخن لأنواع مختلفة من الطهي في آن واحد. وهناك فقط بعض الطرازات المجهزة بمرشح معدني قابل للحل ومركب على الجانب الخلفي للباب الزجاجي العازل يقوم بامتصاص الدهون الناتجة عن التحمير. ولذلك يصبح بإزالة هذه الدهون بصورة منتظمة وبتنظيف خلفية الباب الزجاجي باستخدام ماء مخلوط بالصابون ثم القيام بعد ذلك بشطفه جيدا بالماء النقي. ومن أجل فك المرشح المعدني الشبكي مستقيم ينبغي الضغط عليه بخدر في الاتجاه العلوي كما هو مبين بواسطة سهم على اللوحة الملصقة. يضمن نظام دفع الهواء الساخن التوزيع المتجانس للحرارة. التسخين المسبق للفرن ليس ضروريا، ولكن من أجل الحصول على عموارات على درجة فاحرة جدا يصبح بالتسخين المسبق للفرن قبل إدخال الصاحات. وقد أحدث النظام التقليدي لدفع الهواء الساخن تغييرا نسبيا في التصورات المختلفة لأساليب الطهي التقليدية. فليس هناك حاجة إلى قلب اللحوم أثناء الطهي وليس من الضروري استخدام الأسياح في عملية الشوي حيث يمكن وضعها مباشرة على الصاج أو قفصا شوكي.

استخدام شواية الغاز (التحكم الأحادي)

يمكن استخدام شواية الغاز بشكل مزدوج فقط مع الفرن الغازي. ويجري التحكم فيها بنفس مفتاح الفرن ولكن بإدارته دائما في اتجاه دوران عقارب الساعة وليس في الاتجاه المعاكس لدورانها (انظر التعليمات المتعلقة باستخدام الفرن الغازي)، وضبط مؤشره على الرمز المناسب. تعمل شعلة الشواية على الحد الأقصى maximum ولذلك فلا يوجد وضع للضغط على الحد الأدنى minimum. وبالإضافة إلى ذلك فإنها مجهزة بتجهيز أمان تقول دون انطفاء الشعلة. ويمكن أيضا إشعال الشواية الكهربائية باتباع طرق متعددة.

– الإشعال اليدوي: افتح باب الفرن بشكل كامل ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبط مؤشره بما يتوافق الوضع المعني، ثم اضغط على المقبض مع الاستمرار في الضغط عليه وقم في نفس الوقت بوضع عود ثقاب مشتعل أمام الشعلة. وينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة بصورة كاملة، ويمكنك بعد مرور حوالي ١٠ ثوان التوقف عن الضغط على المقبض ثم تأكد أولا من أن الشعلة مازالت مشتعلة وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

– الإشعال الكهربائي: وفي هذه الحالة أيضا افتح باب الفرن بشكل كامل، ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبط مؤشره بما يتوافق الوضع المعني، واضغط بعد ذلك على مقبض الخس الحراري / الترموستات (بالنسبة للطرازات المجهزة بمقبض ملامح). وانتظر لمدة ١٠ ثوان حين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض. ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى. بالنسبة للطرازات التي لم يتم تجهيزها بمثل هذا المقبض فينبغي الضغط على مقبض

الخس الحراري (الترموستات) والمفتاح المطبوع عليه رمز الشرارة، ثم الانتظار لمدة ١٠ ثوان حين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكن التوقف عن الضغط على المقبض ولكن ينبغي بعد ذلك التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

تحذير: يجب فتح باب الفرن تماما عند إشعال شعلة الشواية مثلما هو الحال بالنسبة لشعلة الفرن. يمكن استخدام شواية الغاز لشوي الأطعمة باستعمال صاج مسطح أو سيخ الشوي الدوار.

الشي باستخدام صاج مسطح: ينبغي في مثل هذه الحالة إدخال الشبكة القصصية الموحدة ضمن العبوة في الجري الأول أو الثاني للفرن ووضع الأطعمة المطلوب شيها عليها بينما يجري إدخال الصاج غير المسطح في المستوى الأسفل لكي يتلف العصارة المتساقطة نتيجة لعملية الشوي.

وقم بعد ذلك بإشعال شعلة الشواية طبقا للتعليمات الموضحة أعلاه.

ملاحظة هامة: اغلق باب الفرن دائما عند شوي الأطعمة الصاج المسطح.

تحذير: إن درجة حرارة السطوح الخارجية للفرن ترتفع بصورة عالية أثناء عملية الشوي، ولذلك ينبغي ابتعاد الأطفال عن الجهاز أثناء الطهي.

الشي باستخدام سيخ الشوي الدوار: وتتبع هذه الطريقة عند الشوي باستخدام السيخ الدوار. ولذلك يجب هنا إدخال المؤخرة المثبتة للسيخ في الجانب الخلفي للفرن عند مستوى الجري الثالث. ادخل الأطعمة المثبتة على السيخ وأدخل كافة الأشياء الأخرى إلى داخل الفرن، ثم ادخل المؤخرة المثبتة للسيخ في العمود الدوار البارز في خلفية الفرن وثبت مقدمة السيخ في المكان المخصص لها (شكل ٢٨). ادخل بعد ذلك الصاج في أحد مجاري الفرن المنخفضة، ثم أشعل شعلة الشواية طبقا للتعليمات الموضحة أعلاه واضبط على زر التشغيل الخاص بعملية الشوي باستخدام السيخ الدوار.

ملاحظة هامة: اغلق باب الفرن دائما عند شوي الأطعمة باستخدام السيخ الدوار.

تحذير: إن درجة حرارة السطوح الخارجية للفرن ترتفع بصورة عالية أثناء عملية الشوي، ولذلك ينبغي ابتعاد الأطفال عن الجهاز أثناء الطهي.

استخدام الشواية الكهربائية التقليدية

يمكن استخدام الشواية الكهربائية بشكل مزدوج مع الفرن الغازي أو الفرن الكهربائي. ويجري في كلتا الحالتين تشغيل الشواية بواسطة مقبض الخس الحراري (الترموستات) الخاص بالفرن (التي نظرة على الجزء الخاص بتشغيل الفرن الغازي أو الكهربائي). شواية الغاز يمكن استخدامها كما هو الحال بالنسبة للشواية الكهربائية للشوي في الفرن أو الشوي باستخدام السيخ الدوار. تبلغ قدرة الشواية الكهربائية ٢١٠٠ واط.

استخدام المحس الحراري / الترموستات الكهربائي (الشكل 26A-26B-26C)

(المجهز بفرن متعدد الإمكانيات)

المحس الحراري (الترموستات) المجهزة به الطرازات المعنية يضمن ثبات درجة الحرارة داخل الفرن عند درجة حرارة معينة سنق الضبط عليها في نطاق يتراوح ما بين ٥٠° و ٢٥٠°. إذا كان أدر المفتاح الدوار في اتجاه دوران عقارب الساعة وانخفضت على درجة الحرارة المطلوبة باختيار أحد القيم الموضحة على الحلقة المخططة بالمفتاح الدوار والمضروعة على لوحة التحكم. وإذا كان المحس الحراري (الترموستات) في حالة عمل فيشار إلى ذلك بالإشارة الضوئية البرتقالية للون والتي تنطفئ بمجرد وصول درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى يفوق درجة الحرارة التي سنق الضبط عليها بقدر يبلغ ١٠° ويعاود العمل إذا انخفضت درجة الحرارة داخل الفرن إلى حد يدنو عن درجة الحرارة التي سنق الضبط عليها بقدر يبلغ ١٠°. ويستطيع المحس الحراري (الترموستات) التحكم في العناصر الحرارية للفرن فقط إذا كان قد جرى ضبط المفتاح المعني على تشغيل أحد العناصر الحرارية الممكنة للفرن؛ فإذا كان المحس الحراري (الترموستات) مضبوطاً على الوضع ٠ فإنه لن يكون له تأثير على العناصر الحرارية للفرن والتي ستظل متوقفة عن العمل.

استخدام المفتاح ٩+ (شكل 27A-27B-27C)

يستعمل المفتاح ٩+ المجهز به الطراز المتعدد الإمكانيات سويًا مع المحس الحراري (الترموستات) من أجل التحكم في المروحة الكهربائية والعناصر الحرارية للفرن حيث أنه يمكن تشغيلهما من خلال إدارة مقبض المفتاح ٩+ ومقبض المحس الحراري (الترموستات). إن إدارة أحد هذين المقبضين لن يكون له أي تأثير على الفرن سوى إشعال ضوء الفرن أو تشغيل المروحة الكهربائية إذا كان الجهاز مزوداً بها. يجري تسخين الفرن الكهربائي بواسطة ٤ عناصر حرارية: أحدها في أسفل الجهاز واثان في أعلاه أو واحد دائري الشكل؛ إن إدارة مقبض المفتاح تؤدي إلى ضبط العنصر الحراري المعني بالرمز الموضح على الحلقة على وضع التشغيل ولكن من أجل البدء بالفعل في تشغيله يجب إدارة المحس الحراري (الترموستات) حتى تشتعل الإشارة الضوئية البرتقالية للون الدالة على أن العنصر الحراري قد جرى تشغيله. يؤدي ضبط مقبض المفتاح على أحد الأوضاع التشغيل التسع إلى إشعال ضوء الفرن سويًا مع العنصر الحراري المعني. بمجرد ضبط درجة الحرارة والعناصر الحرارية للفرن على وضع الاستخدام فإن العناصر الحرارية للفرن تعمل وتتوقف عن العمل بشكل تلقائي بفعل المحس الحراري (الترموستات)، ولذلك

فإنه لأمر عادي أن تشتعل وتنطفئ الإشارة الضوئية البرتقالية للون بالرغم من أن الفرن حارٍ تشغيله.

لكي يتوقف الفرن عن التشغيل اضبط مقبض المفتاح على الوضع ٠ من أجل الحيلولة دون تحكم المحس الحراري (الترموستات) في العناصر الحرارية للفرن. إن ضبط مقبض مفتاح المحس الحراري (الترموستات) على الوضع ٠ يؤدي إلى وقف تشغيل العناصر الحرارية للفرن ولكنه يمكن بالرغم من ذلك استخدام المفتاح الدوار لتشغيل المروحة الكهربائية وإشعال ضوء الفرن. المفتاح الدوار يمكن ضبطه على تسعة أوضاع مختلفة وعددة المهام تطابق تسع من الإمكانيات المختلفة لتشغيل الفرن:

- الرمز  أو الرمز  يشير إلى أن المشعل هو ضوء الفرن فقط؛
- الرمز  أو الرمز  يشير إلى أن التشغيل يجري باستخدام كل من العنصر الحراري السفلي (١٦٠٠ واط) والعنصر الحراري العلوي البارز (١٢٠٠ واط)؛
- الرمز  أو الرمز  يشير إلى أن التشغيل يجري فقط باستخدام العنصر الحراري العلوي البارز (١٢٠٠ واط)؛
- الرمز  أو الرمز  يشير إلى أن التشغيل يجري فقط باستخدام العنصر الحراري السفلي (١٦٠٠ واط)؛
- الرمز  أو الرمز  يشير إلى أن التشغيل يجري فقط باستخدام العنصر الحراري للشوابة (١٦٠٠ واط)؛
- الرمز  أو الرمز  يشير إلى أن التشغيل يجري باستخدام كل من العنصر الحراري العلوي البارز (١٢٠٠ واط) والعنصر الحراري للشوابة (١٦٠٠ واط)؛
- الرمز  أو الرمز  يشير إلى أن التشغيل يجري باستخدام كل من العنصر الحراري العلوي البارز (١٢٠٠ واط) والعنصر الحراري للشوابة (١٨٠٠ واط) والمروحة الكهربائية؛
- الرمز  أو الرمز  يشير إلى أن التشغيل يجري باستخدام كل من العنصر الحراري الدائري الشكل (٢٨٠٠ واط) والمروحة الكهربائية؛
- الرمز  أو الرمز  يشير إلى أن ليس هناك شيء حارٍ تشغيله سوى المروحة الكهربائية؛

إذا كان المفتاح الدوار مضبوطاً على أحد هذه الأوضاع التسعة فإن ضوء الفرن يكون دائماً مشتعلاً مما يشير إلى أن الفرن يجري مده بالطاقة الكهربائية.

استخدام الفرن الكهربائي التقليدي الطبيعي

يجب تشغيل الفرن عند استخدامه للمرة الأولى لمدة أقصاها ٣٠ دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء ٢٥٠° حيث أن هذا يتيح التحفص من الروائح المسببة والناتجة عن المادة الداخلية العازلة. ينبغي عند الاستخدام الاعتيادي للفرن اختيار درجة الحرارة المطلوبة للطهي باستخدام مقبض المحس الحراري (الترموستات) والانتظار حين أن تنطفئ الإشارة الضوئية قبل وضع أية أطعمة بداخله. الفرن مجهز ٤ مجاري للفصاحات ذات ارتفاعات مختلفة (الشكل ٢٤) مخصصة لإدخال الفصاحات المسطحة أو الفصاح غير المسطح فيها. ينصح عند طهي اللحم بوضعها في صاج غير مسطح أو على قضبان شبكية توضع على الصاج غير المسطح ويجري إدراجها مع إلى داخل الفرن من أجل الحفاظ على الفرن نظيفاً بأكثر قدر ممكن. يحتوي الجدول رقم ٨ على الأوقات المقترحة للطهي والوضع المثبت بارتفاع الفصاح مجموعة من الأطعمة المختلفة. ويمكن تأكيد فإن التجربة الشخصية ستشكل عوناً في تحديد أي قدر من التفاوت في تقييم الموضحة في الجدول. وعلى كل حال ينصح باتباع التعليمات الخاصة بوصف الضعاف المطلوب إعداده.

ويمكن أن يجري إشعال شعلة الفرن باتباع طرق مختلفة.

- الإشعال اليدوي: (يمكن استخدامه دائما وحتى في حالة انقطاع التيار الكهربائي):

من أجل تشغيل الفرن افتح أولا بابه ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبط مؤشره على الوضع المطابق للقيمة المشار إليها تحت رقم ٨ في الجدول (شكل 22A-22B-22C-22D). وقم في نفس الوقت بإدخال عود ثقاب مشتعل في فوهة فتحة الإشعال الموجودة في أرضية الفرن (شكل ٢٣). واضغط بعد ذلك على مقبض المحبس الحراري / الترموستات (ويؤدي هذا إلى تدفق الغاز) واستمر في الضغط عليه، لمدة ١٠ ثوانٍ حين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل. وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

الإشعال الكهربائي: (فقط بالنسبة للطرازات المجهزة بمثل هذه التجهيز)

وأيضا في هذه الحالة افتح أولا باب الفرن ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبطه على وضع الحد الأقصى "MAXIMUM" (رقم ٨). واضغط بعد ذلك على مقبض المحبس الحراري / الترموستات (فقط بالنسبة للطرازات المجهزة بمقبض ملاتم) وانتظر لمدة ١٠ ثوانٍ حين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى. وبالنسبة للمواقد التي لم يتم تجهيزها بمثل هذا المقبض فينبغي الضغط على مقبض المحبس الحراري (الترموستات) والمفتاح المبين عليه رمز الشرارة ثم الانتظار لمدة ١٠ ثوانٍ حين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

ويجب الانتباه إلى عدم استخدام تجهيز الإشعال لمدة تفوق ١٥ ثانية وإذا لم تشتعل الشعلة بعد مرور هذه الفترة فلا تستخدم التجهيز وينبغي هنا فتح باب الفرن أو الانتظار لمدة ٦٠ ثوانٍ قبل محاولة إشعال الفرن من جديد.

تحذير: عند محاولة إشعال الفرن يجب أن يظل الباب دائما مفتوحا آنذاك. دح الغطاء العلوي مفتوحا عند استخدام الفرن لحمايته من الحرارة العلوية.


ملاحظة: يجب تشغيل الفرن عند استخدامه للمرة الأولى لمدة تتراوح بين ١٥-٣٠ دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء ٢٥٠° بدون وضع أية أطعمة بداخله حيث أنه يجري خلال هذه الفترة التخلص من الرطوبة وينبعث منه روائح ناتجة عن المادة الداخلية العازلة.


ينبغي عند الاستخدام الاعتيادي للفرن أن يجري له تسخين مسبق قبل وضع أية أطعمة بداخله مما يستدعي الانتظار حوالي ١٥ دقيقة بعد إشعال شعلته وضبطه على درجة الحرارة المطلوبة. الفرن مجهز بـ ٤ مجاري للصفائح (الشكل ٢٤) ذات ارتفاعات مختلفة مخصصة لإدخال الصفائح المسطحة أو الصاج غير المسطح فيها. يصبح عند طهي اللحم بوضعها في صاج غير مسطح أو على قضبان شبكية توضع على الصاج غير المسطح ويجري إدخالها معه إلى داخل الفرن من أجل الحفاظ على الفرن نظيفا بأكبر قدر ممكن.


استخدام المحبس الحراري (الترموستات) المزود بمفتاح توصيل على التوالي

(موقد مجهز بفرن كهربائي تقليدي مزود بتحكم أحادي)

يجري التحكم في الفرن الكهربائي بواسطة محبس حراري (ترموستات) مزود بمفتاح دوار لتشغيل العناصر الحرارية (شكل ٢٥). ويمكن استعمال الفرن الكهربائي سويا مع الشواية الكهربائية (انظر الصفحات المتعلقة بالشواية من أجل التمكن من استخدامها). يجري تسخين الفرن باستخدام عنصرين حراريين: أحدهما في أعلى الجهاز والآخر في أسفله. إن إدارة المفاتيح تشغيل العنصر الحراري السفلي والعنصر الحراري العلوي البارز بينما يستخدم المحبس الحراري (الترموستات) لضبط درجة الحرارة داخل نطاق يتراوح ما بين ٥٠° و ٢٥٠°. ويجري الضغط طبقا للتدريج الموضح على الحلقة المحيطة بمقبض المفاتيح. تشير الإشارة الصوتية المرتقالية للفرن إلى أن درجة حرارة الفرن قد وصلت إلى المستوى الذي تم ضبطه عليه. وساء عليه فإنه لا الطبيعي أن تشتعل وأن تطفئ هذه الإشارة الصوتية أثناء استخدام الفرن. ويوجد ثلاثة مواضع ثالثة لضبط بعد التوضع المشار إليه بـ ٢٥٠°:

- الرمز  يشير إلى أن التشغيل يقتصر فقط على العنصر الحراري السفلي (١٦٠٠ واط)؛

- الرمز  يشير إلى أن التشغيل يقتصر فقط على العنصر الحراري العلوي البارز (١٢٠٠ واط)؛

- الرمز  يشير إلى أن يجري فقط استخدام العنصر الحراري للشواية (١٦٠٠ واط). انظر لفقرة المحسنة لذلك.

لا يجري التحكم في درجة الحرارة في هذه الأوضاع من الضغط بواسطة المحبس الحراري (الترموستات).

تحذير: يجب تشغيل الفرن عند استخدامه للمرة الأولى لمدة أقصاها ٣٠ دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء ٢٥٠° حيث أن هذا يتيح التخلص من الروائح الشائعة والناتجة عن المادة الداخلية العازلة.

ينبغي عند الاستخدام الاعتيادي للفرن اختيار درجة حرارة المطلوبة لطهي باستخدام مقبض المحبس الحراري (الترموستات) والانتظار حين أن تطفئ الإشارة الصوتية قبل وضع أية أطعمة بداخله. الفرن مجهز بخمسة مجاري للصفائح ذات ارتفاعات مختلفة مخصصة لإدخال الصفائح المسطحة أو الصاج غير المسطح فيها. يصبح عند طهي اللحم بوضعها في صاج غير مسطح أو على قضبان شبكية توضع على الصاج غير المسطح ويجري إدخالها معه إلى داخل الفرن من أجل الحفاظ على الفرن نظيفا بأكبر قدر ممكن.

الشملة الحرارية الكهربائية، العادية والسريعة	الإمكانات المختلفة للطهي
0	وضع التوقف عن استخدام الشملة
1	لإذابة الريد والشكولاته وما يشابهها - لتسخين كميات قليلة من السوائل
2	لتسخين كميات كبيرة من السوائل - لإعداد الكريما والصلصة التي تتطلب فترات طويلة من الطهي
3	لإزالة حالة التجمد من الأطعمة المجمدة والطهي لدرجة الغليان
4 -	لطهي المشويات من اللحوم الفاحرة والسمك
5	لتحمير اللحوم وشرائح اللحم، وكذلك لطهي القطع الكبيرة من اللحوم لدرجة الغليان
6	لغليان كميات كبيرة من السوائل، وللقلي

كما ينبغي الانتباه للآتي من أجل تحقيق الاستخدام المناسب والآمن:

- قم بتخفيف قواعد أواني الطهي قبل وضعها على الشملة الحرارية الكهربائية.
- استخدم أواني طهي ذات قاعدة مسطحة وسميكة (انظر الشكل ٢١).
- لا تستخدم على الإطلاق أواني طهي ذات قاعدة قطرها أصغر من قطر الشملة الحرارية الكهربائية.
- لا تقم بتشغيل الشملة الحرارية الكهربائية إلا بعد وضع آنية الطهي عليها.
- افصل الجهاز مباشرة إذا حدث تصدع مفاجئ في السطح العلوي للشملة الحرارية الكهربائية وهي ساخنة.
- إذا كان الجهاز مغطى بغطاء زجاجي فمن الممكن أن تطفأ عليه كسور في حالة إذا ارتفعت درجة حرارته إلى مستوى السحونة.
- قم بفصل كافة الشملات الحرارية الكهربائية قبل إغلاق الغطاء.
- ويجب من أجل ضمان الحفاظ بصورة جيدة على الشملات الحرارية الكهربائية أن يجري معالجتها بعد الاستخدام بحيث يظل سطحها العلوي نظيفاً على الدوام وذلك باستعمال المواد المنظفة الاعتيادية المتوفرة عادة بالسواق والمنشقة خصيصاً لتنظيف الشملات الحرارية الكهربائية، ويتبع هذا الإجراء حدوث حالة من التآكل (الصدأ).
- وتظل الشملات الحرارية الكهربائية ساخنة لفترة طويلة بعد الانتهاء من استخدامها، ولذلك فيجب الانتباه لعدم لمسها بالأيدي أو وضع أشياء أخرى عليها من أجل تفادي حدوث حروق.
- وعند استخدام الشملات الغازية ينبغي أولاً التأكد من أن مقابض القدور تتواجد في الوضع الصحيح. ويجب ابتعاد الأطفال عن الجهاز.
- يجب أن يظل الجهاز تحت المراقبة الدائمة إذا كان الطعام الجاري طهيته يعد في زيوت أو شحوم قابلة للاشتعال الشديد.
- تحذير: افصل الجهاز مباشرة إذا حدث تصدع مفاجئ في السطح العلوي للشملة الحرارية الكهربائية وهي ساخنة.

استخدام الفرن الغازي (تحكم أحادي)

كافة الأفران الغازية مجهزة بمحس حراري (ترموستات) ومجهزة أماماً لضبط درجة حرارة الطهي. ويجري تحديد درجة حرارة الفرن عن طريق إدارة المقبض في الاتجاه المعاكس للبركان عقارب الساعة وضبط مؤشره على درجة الحرارة المطلوبة. ويمكن استخدام الفرن الغازي سوياً مع شواية الغاز أو الشواية الكهربائية. التي تترك على الصفحات المحصنة للمعلومات المتعلقة بالاستخدام.

فرن غازي مزود بمروحة:

عبر تشغيل مروحة الفرن من خلال الضغط على زر التشغيل الموجود فوق لوحة التحكم، يضمن طهي متساوي بفضل تحريك الهواء الساخن بشكل دوري. بينما لصنع الحنويات المعجونة من المستحسن تسخين الفرن قبل القيام بوضع الصينية أو الضامن بداخله. نظام الطهي المزود بمروحة يغير جزئياً طرق وخصائص الطبخ التقليدي، حيث سوف لن تحتاجوا إلى قلب اللحم أثناء عملية الطهي ولن تحتاجوا إلى استعمال الأسياح للحصول على لحم سمير، بل كل ما سوف تحتاجون إليه هو وضع اللحم فوق الشواية لا غير.

درجة حرارة الفرن الغازي المزود بمروحة تتراوح من 10 إلى 15 درجة أقل من درجة حرارة الفرن الغازي التقليدي. تشغيل المروحة يحول دون استخدام الشواية، والتي لا يمكن استخدامها ما دامت المروحة في حيز العمل.

ليس من الممكن استعمال الفرن على غرار الفرن التقليدي (أي من دون استعمال المروحة) لطهي أضمة تحتاج إلى أن تتدفق الحرارة من الأسفل كالبيتسا على سبيل المثال.

تحذير: إذا حدث وانطفأت شملة الغاز على سبيل الخطأ فينبغي هنا إدارة مقبض التحكم على وضع الإغلاق ولا تحاول إعادة إشعال الفرن مرة أخرى قبل مرور دقيقة على الأقل.

وضع المحس الحراري (الترموستات)	درجة الحرارة
1	١٢٠°
2	١٤٠°
3	١٦٠°
4	١٨٠°
5	٢٠٠°
6	٢٢٥°
7	٢٤٥°
8	٢٧٠°

استخدام الشعلات الغازية اللهبية

الرسم البياني المطبوع على لوحة التحكم الموجودة أعلى كل مقبض يشير إلى الشعلة الباردة على هذا المقبض. ويمكن إشعال الشعلات بطرق مختلفة حيث أن هذا يتوقف على طراز الجهاز وحسبناصه المميز بها:

- الإشعال اليدوي: (يمكن استخدامه دائما وحتى في حالة انقطاع التيار الكهربائي): أدر مقبض الشعلة المطلوب استخدامها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واضبطه على الحد الأقصى "MAXIMUM" عند رمز النجمة (اللهب الكبير، الشكل 17A-17B-17C) ثم أشعل الشعلة باستخدام عود من الثقاب.
- الإشعال الكهربائي: أدر مقبض الشعلة المطلوب استخدامها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واضبطه على الحد الأقصى "MAXIMUM" (اللهب الكبير، الشكل 17A-17B-17C) مع الاستمرار في الضغط على المقبض حتى يتطابق مع رمز الإشعال المشار إليه بالنجمة (وهذا بالنسبة للمواقف الأجهزة بمقبض مزود بتجهيز إشعال) أو اضغط على زر الإشعال المرموز إليه بالنجمة ثم توقف عن الضغط عليه بمجرد اشتعال الشعلة.

إشعال الشعلة المجهزة بتجهيز أمان (مزدوج حراري) (الشكل ١٦): أدر المقبض المطابق للشعلة المطلوب استخدامها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واضبطه على الحد الأقصى "MAXIMUM" (اللهب الكبير، الشكل 17A-17B-17C) اضغط على المقبض وقم بإضلال إحدى تجهيزات الإشعال المذكورة أعلاه. عندما تشتعل الشعلة ينبغي الاستمرار في الضغط على المقبض لمدة ١٠ ثوان تقريبا لإتاحة الفرصة للهب لتسخين المزدوج الحراري. وإذا حدث وانطفأت الشعلة عند التوقف عن الضغط على المقبض، يجب إعادة العملية كلها بالكامل.

تنبيه: ننصح بعدم محاولة إشعال الشعلة إذا لم يكن طربوش اللهب في موضعه الصحيح.

أفكار مفيدة تتعلق بكيفية الاستخدام الصحيح للشعلات:

- استخدم أية الطهي المناسبة لكل شعلة (انظر الجدول ٥ والشكل ١٩).
- عندما تصل درجة حرارة السوائل إلى مستوى الغليان ينبغي ضبط المقبض على الحد الأدنى "MINIMUM" (اللهب الصغير، شكل 17A-17B-17C).
- استخدم دائما أية طهي ذات غطاء.

الجدول رقم ٥: أقطار أية الطهي التي ينصح بها	
الشعلة	أقطار أواني الطهي التي ينصح بها (سم)
الأساسية	١٢ - ١٤
شبه السريعة	١٤ - ١٦
السريعة	١٦ - ٢٠
مزدوجة	٢٠ - ٢٢

تحذير: استخدم حاويات (قدور) ذات قاع مسطح.

تحذير: تأكد بعد الانتهاء من التنظيف من أن "B" والغطاء "A" يتواجدان في موضعهما الصحيح كما هو موضح في الشكل 18A وليستا في وضع غير منمركز مثلما هو الحال في الشكل 18B.

تحذير: يمكن عند انقطاع التيار الكهربائي إشعال الشعلة باستخدام عيدان الثقاب. يجب أن يظل الجهاز تحت المراقبة الدائمة إذا كان الطعام الجاري طهي به في زيوت أو شحوم قابلة للاشتعال الشديد. لا تستخدم رشاشات (سبراي) بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله.

تأكد من أن مقابض القدور في الوضع الصحيح أثناء استخدام الشعلات لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الحساس إذا كان الموقد مزودا بغطاء فيجب التأكد قبل إغلاقه من أن المرحاض العمودي المحفوظ قد تم تنظيفه من أية بقايا شمعة للإلتصاق.

ينصح عن استخدام المواقف الغازية حرارة ورطوبة في الغرفة التي تم تركيبها فيها. لذلك يجب عليك التأكد من أن تهوية المكان تجري بصورة جيدة، والعمل على بقاء فتحات التهوية الطبيعية خالية من أي انسداد. وقد يتطلب الاستخدام المكثف أو المستمر للجهاز تهوية إضافية، ومنها على سبيل المثال فتح النافذة أو الاستفادة من فعالية تهوية قوية من خلال استخدام جهاز للتهوية الميكانيكية (شفاف) إذا كان ذلك متاحا.

استخدام الشعلات الحرارية الكهربائية

يجري التحكم في هذه الشعلات الحرارية الكهربائية بواسطة مفتاح يمكن ضبطه على ٦ أوضاع (انظر الشكل 20A+20B). يمكن تشغيل الشعلات الحرارية الكهربائية عن طريق إدارة المفتاح وضبطه على الوضع المطلوب. يوجد على الواجهة الأمامية للجهاز رسوم توضيحية تبين بأي مفتاح يمكن تشغيل أي من الشعلات الحرارية الكهربائية. وهناك إشارات مضيئة موجودة كذلك على الواجهة الأمامية للجهاز تشير إلى الشعلات الحرارية الكهربائية المستخدمة.

تنبيه استخدام الشعلات الحرارية الكهربائية

عند استخدام إحدى الشعلات الحرارية الكهربائية لأول مرة أو بعد انقضاء فترة طويلة لم يجر خلالها استخدام إحدى هذه الشعلات، فإنه ينصح في هذه الحالة بضبط هذه الشعلة على الوضع ١ لمدة تناهز ٣٠ دقيقة من أجل التخلص من أية رطوبة يكون قد سبق امتصاصها إلى داخل مادة العزل الداخلية.














وقد أصفا فيما يلي جدول بياني مدعم بالأمثلة يتضمن مستويات الضغط المختلفة للشعلات الحرارية الكهربائية والتي يسمي انتاعها من أجل تحقق الاستخدام المناسب والأمن.

عند استخدام إحدى الشعلات الحرارية الكهربائية لأول مرة أو بعد انقضاء فترة طويلة لم يجر خلالها استخدام إحدى هذه الشعلات، فإنه لمن الضروري تحذير:

في مثل هذه الحالة ضبط هذه الشعلة على الوضع ١ لمدة تناهز ٣٠ دقيقة من أجل التخلص من أية رطوبة يكون قد سبق امتصاصها إلى داخل مادة العزل الداخلية.

إيضاحات لوحة التحكم

تحتوي لوحة التحكم على رموز صغيرة توضح وظيفة كل مقيض أو مفتاح. ويجري هنا سرد لرموز وظائف التحكم بالجهاز كما المرفقة:

- الرمز  يشير إلى مكان الشعلات على السطح العلوي للموقد، الدائرة الغامقة تشير إلى الشعلة المعنية (في هذا المستطيل الشعلة الخلفية اليمنى)
- الرمز  أو  أو  تشير إلى نوعية الفرن الحارّي تشغيله (الفرن الغازي، الفرن الغازي مع الشواية الغازية، الفرن الغازي مع الشواية الكهربائية، static oven، مفتاح مقيضي ذي ٩ أوضاع للضغط)
- الرمز  أو  يشير إلى الشواية (شواية الغاز، الشواية الكهربائية)
- الرمز  يشير إلى المحس الحراري (الترموستات) الكهربائي الخاص بالفرن الغازي المجزأة
- زجل ا اذه ريش  إلى زر تشغيل مروحة الفرن، مما يسمح باستخدام الفرن الغازي المزود بمروحة. تشغيل المروحة يحول دون استخدام الشواية، والتي لا يمكن استخدامها ما دامت المروحة في حيز العمل.
- الرمز  يشير إلى ساعة التنبه
- الرمز  يشير إلى مفتاح التشغيل الخاص بالشي باستخدام السيخ الدوار (فقط بالنسبة للفرن الغازي)
- الرمز  يشير إلى مفتاح إشعال ضوء الفرن (ويستثنى من ذلك الفرن الكهربائي المجزأة بمروحة)
- الرمز  يشير إلى المفتاح الخاص بإشعال الشعلة
- الرمز  يبين إذا ما كانت المفاتيح في وضع "التشغيل" أو "الفصل"

صيانة الجهاز

استبدال قطع الغيار

يجب فصل الجهاز عن شبكتي الإمداد بالغاز والكهرباء قبل القيام بأية أعمال للصيانة.

من أجل استبدال أجزاء مثل المقابض الدوارة والشعلات ينبغي تحيئها من موضعها بدقة بدون إحداث تغيير على حالة الضغط القائمة لأية أجزاء أخرى من الموقد.
من أجل استبدال أجزاء مثل قواعد تثبيت الفوهات والصمامات والأجزاء الكهربائية ينبغي اتباع الأسلوب الموضح في فقرة ضبط الشعلة. أما من أجل استبدال الصمامات أو المحس الحراري (الترموستات) فإنه لمن الضروري أيضا تحية حاملي التثبيت الخلفيين لماسورة الغاز وذلك بفك المسامير اللولبية الأربعة (٢ لكل حامل) والتي تنبها في الجهاز وبفك الصواميل التي تبت صمامات الشعلة الأمامية في قواعد المظم، بعد تحية كل المقابض الدوارة. وببقي من أجل استبدال المحس الحراري (الترموستات) العازي أو الكهربائي أيضا تحية لوح الخلفي الواقى للموقد وذلك بفك المسامير اللولبية المعية لكي تستطيع حل وإعادة ضبط المحس الحراري (الترموستات).
من أجل استبدال لبة الفرن ينبغي فك الغطاء الواقى لها والبارز إلى الخارج في جانب الفرن. (الشكل ١٤)
تحذير: افصل الجهاز عن شبكة الإمداد بالكهرباء قبل القيام باستبدال اللمة.

تشحيم الصمام:

- لو أنه أصبح من الصعب تشغيل الصمام فينبغي تشحيمه بشكل عاجل بإتباع الخطوات المذكورة أدناه:
- ١) قم بتحية الصمام عن طريق فك المسامير اللولبيين المتواجدين على هيكل الصمام (شكل ١٥).
- ٢) انزع سداة الإحكام المخروطية الشكل وقم بتنظيفها باستخدام فوطة تنظيف مخرقة مثقلة بمادة مرفقة للقيام (تبر).
- ٣) قم بتشحيم سداة الإحكام المخروطية الشكل بشحم محمص لذلك.
- ٤) أعد إدخال سداة الإحكام المخروطية الشكل وحركها لعدة مرات، ثم انزعها مرة أخرى وحاول التخلص من الشحم الزائد عن الحد المطلوب وتأكد من أن عدم وجود ما يعيق مرور الغاز.
- ٥) أعد تركيب كل الأجزاء بالترتيب انعكاس لعملية الفك، ثم قم بإجراء اختبار لسلامة تشغيل الصمام.

الاستخدام وأعمال الصيانة الدورية

تنبيه: تحذيرات هامة

للمواقف المرتكزة على قاعدة

تنبيه: إذا كان الجهاز مرتكزاً على قاعدة، قم بالإجراءات اللازمة بحيث تمنع انزلاق الجهاز بعيداً عن قاعدة الارتكاز.

للمواقف ذات غطاء من الزجاج

تنبيه: قبل فتح الغطاء الزجاج للجهاز قم بإزالة أي بقايا سائل موجودة عليه بعناية.

تنبيه: قبل غلق الغطاء الزجاج للجهاز تحقق من أنه تم تبريد سطح العمل.

للمواقف المزودة بفرن كهربائي

أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. تجنب ملامسة العناصر الساخنة داخل الفرن.

للمواقف المزودة بفرن كهربائي

تنبيه: يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبقاء الأطفال بعيداً.

لمقصورة تسخين المشروبات أو وحدة الانقلاب (إن وجدت)

تنبيه: يمكن أن تصبح الأجزاء الداخلية لمقصورة تسخين المشروبات ساخنة أثناء الاستخدام.

بالنسبة للأبواب الزجاجية

لا تستخدم منتجات تنظيف كاشطة أو أدوات معدنية ذات أطراف مدببة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث أنها قد تخدش سطحه وتكسر الزجاج.

لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز

مقاييس شعلة الغاز

الشعلة	المقاس (مم)
إضافية	Ø ٥٠
منه السرعة	Ø ٧٠
السرعة	Ø ٩٥
فوق السرعة	Ø ١٣٠

مقاييس الشعلات الكهربائية الحرارية

نوع الشعلة	المقاس
شعلة كهربائية حرارية	Ø ١١٥ (٧٠٠ واط)
شعلة كهربائية حرارية	Ø ١٨٠ (١٥٠٠ واط)

توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي:

يجب أن يجري التوصيل بالتيار الكهربائي طبقاً للمعايير والقواعد القانونية المعمول بها.

ينبغي قبل الشروع في عملية التوصيل بالتيار الكهربائي مراجعة الآتي:

- درجة كفاية نظام القيم الكهربائية ومآخذ (مقاييس) التيار الكهربائي بالنسبة لما تتطلبه الطاقة القصوى للجهاز. (أنظر لوحة المواصفات الفنية المثبتة في هيكل الجهاز).
- إذا ما كانت مآخذ (مقاييس) التيار الكهربائي أو النظام بمجهزان بتوصيل أرضي ذي درجة فعالية عالية مطابقة للمعايير والقواعد القانونية المعمول بها. ولا تتحمل الشركة المنتجة المسؤولية عن النتائج التي قد تنجم عن عدم اتباع التعليمات المذكورة في دليل الاستخدام.
- إذا كان التوصيل بشبكة الإمداد بالتيار الكهربائي يجري بواسطة مأخذ للتيار (مقبس):
 - إذا لم يكن سلك التوصيل الكهربائي غير مزود بمقاس فينبغي هنا تركيب قاسر قباسي ملائم لدرجة التحميل أشار إليها في لوحة المواصفات الفنية. قم بتوصيل الأسلاك طبقاً للرسم البياني الموضح في الشكل رقم ١٣ ثم تأكد من الآتي.
 - الحرف L (فاز) = السلك الحي؛
 - الحرف N (محايد) = السلك الأرضي،
 - الرمز " \perp " أرضي = السلك ذو اللونين الأخضر والأصفر
- يجب أن يكون السلك الكهربائي مثبتاً في وضع يحول دون وصول درجة حرارة أي جزء منه إلى ما يتعدى 75°C .
- لا تستخدم في التوصيل أية وصلات تخفيض أو وصلات مهابة أو وصلات لشحنة التيار. حيث أن هذا قد يتسبب في حدوث تلامس خاطئ يؤدي إلى زيادة خطيرة في درجة الحرارة.

إذا كان التوصيل بشبكة الإمداد بالتيار الكهربائي يجري بشكل مباشر:

- يجب تركيب مفتاح قاطع للدائرة أحادي القطب بين الجهاز ومصدر التيار الكهربائي يتناسب مع الشحنة الكهربائية للجهاز وبه فجوة بين الوصلات قدرها ٣ مم كحد أدنى.
- تذكر أنه لا يجب أن يجري فصل سلك الأرضي عن طريق المفتاح الأحادي القطب.
- وكبدل لذلك فمن الممكن أيضاً حماية التوصيل الكهربائي عن طريق مفتاح قاطع للدائرة للشحنات المختلفة (الشفقة) ذي حساسية عالية.
- ونؤكد هنا على الصبح بتثبيت سلك أرضي حاص ذو لونين أصفر وأخضر بشبكة تأريض فعالة.

ضبط الشعلة

ضبط شعلة الشواية: من أجل ضبط شعلة الشواية ينبغي فك المسمار اللولبي المشار إليه بـ **P** ثم ضبط فوهة فينتوري المخروطية الشكل على الوضع المشار إليه بـ **X** (الشكل ٩) وذلك طبقاً للمقاييس المشار إليها في الجدول رقم ٤.

الجدول رقم ٤

الشعلة	نوع الغاز	الشواية
		(مم)
طبيعي	G20	١٣ مم
بيوتان	G30	١٣ مم
بروبان	G31	١٣ مم

٢) ضبط الشعلة على الحد الأدنى "MINIMUM":

ضبط شعلة سطح الموقد: اتبع التعليمات الموضحة أدناه بصدد ضبط شعلة سطح الموقد على الحد الأدنى "minimum":

- ١) أشعل الشعلة ثم اضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأدنى "minimum" (شعلة صغيرة).
- ٢) انزع مقبض الصمام المثبت بإحكام على قضيب الصمام.
- ٣) إذا لم يكن الموقد مجهزاً بصمام أمان لشعلة السطح العلوي فينبغي هنا إدخال مفك من المقاس الصغير في الثقب المتواجد في قضيب الصمام (الشكل ١٠) ثم إدارة المسمار اللولبي الخانق (المتحكم في كمية الغاز المسموح بمرورها) يمينا أو يسارا لحين التوصل إلى ضبط لب الشعلة على الحد الأدنى "minimum". وإذا كان الموقد مجهزاً بصمام أمان فإن الصمام الخانق لن يكون متواجداً ثقب القضيب وإنما في هيكل الصمام (انظر الشكل ١١).
- ٤) تأكد من أن الشعلة لم تنطفئ عندما تقوم بتغيير سريع لوضع الضبط من الحد الأقصى "MAXIMUM" إلى الحد الأدنى "MINIMUM".

ضبط شعلة الفرن: اتبع التعليمات الموضحة أدناه بصدد ضبط على الحد الأدنى "minimum":

- ١) أشعل الشعلة مع ضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأقصى "MAXIMUM".
- ٢) اغلق باب الفرن ثم قم بتشغيل الفرن على الأقل لمدة ١٠ دقائق.
- ٣) اضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأدنى "MINIMUM" (كما يوافق 120° درجة مئوية) ثم قم بعد ذلك بتزعه.
- ٤) أدر المسمار اللولبي الخانق (المتحكم في كمية الغاز المسموح بمرورها) باستخدام مفك من المقاس الصغير (انظر الشكل ١٢) وقم في أثناء ذلك بمراقبة اللهب من خلال فتحة الموقد من أجل تقييم درجة كثافة اللهب بحيث تظل الشعلة مشتعلة عند إجراء التغيير السريع للضبط من الحد الأدنى "MINIMUM" على الحد الأقصى "MAXIMUM".

0

تحذير: ضبط الجهاز على الحالة المذكورة أعلاه ملائم فقط للشعلات المصممة للاستخدام مع الغاز الطبيعي، بينما يتطلب تشغيلها مع الغاز السائل إدارتها في اتجاه عقارب الساعة إلى النهاية وإحكام.

تحذير: ينبغي دائماً تشغيل شعلة الشواية على أقصى حد "maximum" بالنسبة للنظائر الأجهزة شوايته بشعلة واحدة ولذلك فليس هناك حاجة إلى ضبطه على الحد الأدنى "minimum".

قائمة الجهاز لأنواع أخرى من الغاز

افصل الجهاز عن شبكتي الإمداد بالغاز والكهرباء قبل القيام بأية أعمال للصيانة.

استبدال الفوهة من أجل التشغيل باستخدام نوع آخر من الغاز:

اتبع التعليمات الموضحة بخصوص استبدال فوهات شعلة سطح الجهاز:

(١) انزع القابس من المقبس (مصدر التيار الكهربائي) من أجل تجنب أي اتصال بالتيار الكهربائي.

(٢) انزع حوامل أواني الطهي من سطح الجهاز (الشكل ٢).

(٣) قم بتجربة الشعلات (الشكل ٢).

(٤) فك الفوهات وذلك باستخدام مفتاح صواميل قابل للضغط مقياس ٧ مم، ثم استبدلها (الشكل ٣) بتلك المصممة للنوع الحديد من الغاز الموصل وذلك طبقاً للمعلومات الواردة في

الجدول رقم ١.

اتبع التعليمات الموضحة أدناه بخصوص استبدال فوهة شعلة الفرن:

(١) قم بتجربة إطار الفرن (الشكل ٤-٥).

(٢) فك المسامير اللولبي المشار إليه بـ **V** ثم قم بفك الشعلة من المكان المثبت فيه ولكن بحذر حتى لا تحدث أضرار بتجهيز الإشعاع والمردوح الحراري (الشكل ٦).

(٣) فك الفوهة **R** (الشكل ٦) وذلك باستخدام مفتاح صواميل قابل للضغط مقياس ١٠ مم، ثم استبدلها بتلك المصممة للنوع الحديد من الغاز الموصل وذلك طبقاً للمعلومات الواردة في

الجدول رقم ٢ أو الجدول رقم ٣.

اتبع التعليمات الموضحة أدناه بخصوص استبدال فوهة شعلة الشواية:

(١) فك المسامير اللولبي المتواجد في نهاية شعلة الشواية ثم قم بفك الشعلة من المكان المثبت فيه ولكن بحذر حتى لا تحدث أضرار بتجهيز الإشعاع والمردوح الحراري

(الشكل ٧).

(٢) فك الفوهة **C** (الشكل ٧) وذلك باستخدام مفتاح صواميل قابل للضغط مقياس ٧ مم، ثم استبدلها بتلك المصممة للنوع الحديد من الغاز الموصل وذلك طبقاً للمعلومات الواردة في

الجدول رقم ٢ أو الجدول رقم ٣.

تحذير: بعد الانتهاء من عمليات الاستبدال المذكورة أعلاه يجب على الفني المشرف هذا القيام بضغط الشعلات مثلما هو موضح في الفقرة المشار إليها أدناه وتشمع كل التغييرات التي

حدثت على ضغط الجهاز والقيام بلمس بطاقة أخرى طبقاً لنوع الغاز الحديد على الجهاز لتحل محل البطاقة القديمة. هذه البطاقة مرفوعة في الكيس الذي يحتوي على قطع

الغيار.

الجدول ١

الشعلة	نوع الغاز	الضغط مللي بار	قطر الفوهة ١٠٠/١ مم	ع/س	ل/س	كيلو واط	السعة المتوقعة كيلو كال / ساعة
الإضافية	طبيعي G20	٢٠	٧٢	-	٩٥	١	٨٦٠
	بيوتان G30	٣٠	٥٠	٧٣	-	١	٨٦٠
	بروبان G31	٣٧	٥٠	٧١	-	١	٨٦٠
الشبه سريعة	طبيعي G20	٢٠	٩٧	-	١٦٧	١٠٧٥	١٥٠٥
	بيوتان G30	٣٠	٦٥	١٢٧	-	١٠٧٥	١٥٠٥
	بروبان G31	٣٧	٦٥	١٢٥	-	١٠٧٥	١٥٠٥
السريعة	طبيعي G20	٢٠	١١٥	-	٢٨٦	٣	٢٥٨٠
	بيوتان G30	٣٠	٨٥	٢١٨	-	٣	٢٥٨٠
	بروبان G31	٣٧	٨٥	٢١٤	-	٣	٢٥٨٠
المزدوجة	طبيعي G20	٢٠	١٣٥	-	٢٣٤	٣٠٥	٣٠١٠
	بيوتان G30	٣٠	٩٥	٢٥٤	-	٣٠٥	٣٠١٠
	بروبان G31	٣٧	٩٥	٢٥٠	-	٣٠٥	٣٠١٠

الجدول ٣ (الطراز المخترع بفرن غازي وشواية غازية مزودة بتجهيز تحكم منفرد، أو بفرن غازي وشواية كهربائية)

الفرن	طبيعي G20	٢٠	١٣٥	-	٢٣٤	٣٠٥	٣٠١٠
	بيوتان G30	٣٠	٩٠	٢٥٤	-	٣٠٥	٣٠١٠
	بروبان G31	٣٧	٩٠	٢٥٠	-	٣٠٥	٣٠١٠
الشواية	طبيعي G20	٢٠	١١٠	-	٢٠٥	٢٠١٥	١٨٤٩
	بيوتان G30	٣٠	٧٠	١٥٦	-	٢٠١٥	١٨٤٩
	بروبان G31	٣٧	٧٠	١٥٣	-	٢٠١٥	١٨٤٩

تعليمات تقنية موجزة للقائم بالتركيب

توصيل الجهاز بمصدر الغاز

تأكد قبل الشروع في توصيل الجهاز بشبكة الغاز من أن المعلومات المشار إليها في لوحة المواصفات الفنية المثبتة على الدرج الخاص بحفظ درجة حرارة الطعام أو على الحجاب الخلفي للموقد تتطابق مع المعلومات الموضحة بشأن شبكة توزيع الغاز.

تتضمن كل من البطاقة الملصقة على الصفحة الأخيرة من دليل الاستخدام ولوحة المواصفات الفنية المثبتة على الدرج الخاص بحفظ درجة حرارة الطعام أو (على الحجاب الخلفي للموقد) الإيضاحات المتعلقة بالأوضاع المختلفة لضبط الجهاز: نوع الغاز والضغط اللازم للتشغيل.

ملاحظة هامة: يجب تركيب هذا الجهاز وفقاً للمعايير المحلية المعمول بها والسارية قانونياً وأن يجري استخدامه في غرفة تتمتع بتهوية جيدة.

تحذير: تذكر أن مدخل توصيل الغاز الخاص بالجهاز هو وصلة غاز أسطوانية ذكر ملولسة بدرجة 1/2 طبقاً لمعايير المنظمة العالمية للمعايير القياسية UNI-ISO 228-1.

يتطلب توصيل الجهاز بشبكة الغاز بواسطة خرطوم من الكابتنتر وصلة خرطوم تكميلية (انظر الشكل ١) وهي من ضمن محتويات العبوة.

تثبيت الموقد

تأكد بعد إزالة الأجزاء المتحركة المختلفة من عبواتها الداخلية والخارجية، أن الموقد سليم. لا تستخدم الجهاز في حالة الشك واتصل بفني مؤهل.

يجب حفظ مكونات التغليف (البوليسترين الممتد، الأكياس، الكرتون، المسامير)، نظراً لأنها مواد خطيرة، بعيداً عن متناول الأطفال.

يمكن تثبيت الجهاز منعزلاً، بالقرب من جدار على مسافة لا تقل عن 20 مم (الشكل B، تثبيت الفئة 1) أو دمج بين جدارين (الشكل A تثبيت الفئة 2، فئة فرعية 1). يمكن استخدام جدار جانبي واحد يتجاوز ارتفاع سطح العمل ويجب أن يكون على مسافة لا تقل عن 70 مم عن حافة الموقد (الشكل B تثبيت الفئة 1)

الارتفاعات الموجودة على التصميمات يُعَيَّر عنها بالمليمترات.

يجب أن تكون أي جدران خاصة بالأثاث القريب والجدار الموجود خلف الموقد مصنوعة من مادة مقاومة للحرارة وقادرة على الصمود في مواجهة درجة حرارة 65 كلفن.

يمكن تثبيت الجهاز سواء بالفئة 1 أو الفئة 2 فئة فرعية 1.

تنبيه: عند تثبيت الجهاز بالفئة 2 فئة فرعية 1، استخدم من أجل ربط شبكة الغاز فقط وحصرياً أنابيب مرنة معدنية متوافقة مع المعيار

تحذيرات هامة لتثبيت الجهاز

يمكن تثبيت الموقد بحرية، بطريقة مُنعزلة، أو إدراجه بين وحدات المطبخ أو بين وحدة المطبخ وجدار البناء. يجب تنفيذ عملية تثبيت الجهاز بالتوافق مع ما تنص عليه المعايير القومية السارية.

هذا الجهاز غير مُتصل بأجهزة تفريغ نواتج الاحتراق. لذلك يجب توصيله بالتوافق مع ما تنص عليه المعايير القومية السارية.

ينبغي إيلاء اهتمام خاص إلى المتطلبات المذكورة أدناه المتعلقة بالتهوية وتهوية الغرف. أي خزانات معلقة موجودة فوق سطح العمل يجب أن تكون على بعد مسافة لا تقل عن 700 مم منه.

تهوية الغرف

من الضروري لضمان التشغيل الصحيح للجهاز أن تتم تهوية الغرفة المثبت بها الجهاز باستمرار. يجب ألا يقل حجم الغرفة عن 25 متر مكعب كما ينبغي أن تكون كمية الهواء المطلوبة قائمة على الاحتراق المنتظم للغاز وعلى تهوية الغرفة.

سيحدث التدفق الطبيعي للهواء من خلال الفتحات الدائمة المصنوعة في جدران الغرفة المُراد تهويتها: ينبغي أن تكون تلك الفتحات مُتصلة بالخارج كما ينبغي أن يبلغ الحد الأدنى للمقطع العرضي لها 100 سم مربع (الشكل D). يجب عمل هذه الفتحات بحيث لا يتم انسدادها.

يُسمح أيضاً بالتهوية غير المباشرة عن طريق سحب الهواء من الغرف المجاورة للغرفة المُراد تهويتها، مع الالتزام الصارم بما تنص عليه المعايير القومية السارية.

الموقع والتهوية

يجب دائماً أن تقوم أجهزة الطهي بالغاز بتفريغ نواتج الاحتراق بواسطة شفاطات موصلة بالمداخن، أو شفاطات الأدخنة أو إلى الخارج مباشرة (الشكل D). في حالة عدم إمكانية وضع شفاط، فيُسمح باستخدام مروحة مُثبتة على نافذة أو موجهة مباشرة إلى الخارج، ليتم تشغيلها بالتزامن مع الجهاز (الشكل E)، شريطة الالتزام الصارم بالأحكام المتعلقة بالتهوية والموضحة في المعايير القومية السارية.

تثبيت نظام مقاومة الانقلاب

يلزم تثبيت نظام مقاومة الانقلاب المُرفق لتجنب انقلاب الجهاز بشكل مفاجئ. قم بتثبيت النظام كما هو مُوضح في الشكل F

التعليمات المتعلقة
بتركيب وصيانة واستخدام
الموقد المصمم للتصيب الحر

أبعاد الفرن العملاق 80 × 50 سم

ينبغي قراءة دليل الاستخدام قبل الشروع في تركيب واستعمال الجهاز

لا تتحمل الشركة المنتجة المسؤولية عن أية خسائر تقع للأشياء أو أية إصابات للأشخاص تنتج عن أخطاء في التركيب أو بسبب استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة.

لا تتحمل الشركة المنتجة المسؤولية عن أية بيانات غير صحيحة يحتوي عليها دليل الاستخدام ترجع أسبابها إلى أخطاء مطبعية أو إملائية. بالإضافة إلى ذلك فإن المناظر الواردة بالأشكال التوضيحية ليست سوى مناظر تقريبية فحسب.

تحتفظ الشركة المنتجة لنفسها بالحق في إجراء تعديلات على منتجاتها إذا كان ذلك ضرورياً ومفيداً وليس له تأثير على الخصائص الهامة المتعلقة بالآمان وأداء الوظيفة.

الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي وليس الحرفي.