

INSTALLATION, AND USE INSTRUCTIONS FOR COOKERS 90x60 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.
INSTRUCTION FOR INSTALLER/INSTALLER TECHNICAL MANUAL
APPLIANCE GAS CONNECTION**

Installation must be done by authorised installation staff.

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 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 to UNI-ISO 228-1.

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 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.

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	28-30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semi-rapid	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505
	Butane G30	28-30	65	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rapid	Natural G20	20	115	-	286	3	2580
	Butane G30	28-30	85	218	-	3	2580
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580
Fish	Natural G20	20	120	-	276	2,9	2494
	Butane G30	28-30	85	211	-	2,9	2494
	Propane G31	37	85	207	-	2,9	2494
Double Ring	Natural G20	20	135	-	334	3,5	3010
	Butane G30	28-30	95	254	-	3,5	3010
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010

Table 2 (model with gas oven and gas grill with double controls)

Oven	Natural G20	20	135	-	352	3,7	3182
	Butane G30	30	90	269	-	3,7	3182
	Propane G31	37	90	264	-	3,7	3182
Grill	Natural G20	20	115	-	191	2	1720
	Butane G30	30	68	145	-	2	1720
	Propane G31	37	68	143	-	2	1720

BURNER ADJUSTMENT**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.

Grill 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 (small flame) and then remove it.
- 4) 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, 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. If the cooker is equipped with safety valves, the choke valve is not located in the rod hole, but on the valve body (see figure 11).

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.

USER MANUAL

WARNING:

Oven and grill burners shall not be used simultaneously

WARNING: In case of gas smell, a defect of the oven or any problem, disconnect the gas supply and electricity network. Contact the After Sales Service for check/maintenance.

GAS BURNER DIMENSION


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






ELECTRIC HOTPLATES DIMENSION



TYPE	DIMENSION
Hot plate rapid type	Ø 145 (front centre) 1500W
Hot plate rapid type	Ø 180 (rear centre) 2000W



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 minute minder

the symbol  shows the operating key for the rotisserie (only gas 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 electric grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

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 ELECTRIC HOTPLATES

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 FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS USE OF THE 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 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.

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.

When the cooker model allows the combined use of gas oven and gas grill, the oven inner temperature is adjustable within the limit indicated in TABLE 8.

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° 8

POSITION OF OVEN KNOB	ONLY OVEN BURNER
1=MINIMUM	140°C
8=MAXIMUM	280°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). 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: after lighting the oven and grill burners, please wait for 2 or 3 minutes before closing the oven door, in order to allow the burners flame to become stable

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 5 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.

Temperatures between brackets are referred to the use of oven with fan assisted gas.

GAS OVEN COOKING TABLE			
MEAT	TEMP °C	HEIGHT	MINUTES
PORK ROAST	220 (205)	4	60-70
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	250 (235)	4	50-60
BEEF ROAST	240 (225)	4	60-70
VEAL ROAST	220 (205)	4	60-70
LAMB ROAST	220 (205)	4	45-55
ROAST BEEF	230 (215)	4	55-65
ROAST HARE	235 (220)	4	40-50
ROAST RABBIT	220 (205)	4	50-60
ROAST TURKEY	235 (220)	4	50-60
ROAST GOOSE	225 (210)	4	60-70
ROAST DUCK	235 (220)	4	45-60
ROAST CHICKEN	235 (220)	4	40-45
FISH	200-225 (190-210)	3	15-25

PASTRY			
FRUIT PIE	200 (190)	3	35-40
TEA CAKE	190 (180)	3	50-55
BRIOCHEs	175 (165)	3	25-30
SPONGE CAKE	235 (225)	3	20
RING CAKE	190 (180)	3	30-40
SWEET PUFF PASTRIES	220 (205)	3	20
RAISIN LOAF	220 (205)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
SAVOIA COOKIES	190 (180)	3	15
APPLE FRITTERS	220 (205)	3	20
SAZOIARDI SANDWICH	220 (205)	3	20-30
TOAST SANDWICH	250 (235)	4	5
BREAD	220 (205)	3	30
PIZZA	220 (205)	3	20

USING THE GAS GRILL FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS

The gas grill can be combined only with the gas oven.

The fan operation of the oven prevents the operation of the grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

A diagram is etched on the control panel above each knob which indicates which burner corresponds to that knob. The gas grill 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): Just completely open the oven door, turn the knob counterclockwise that corresponds to the gas grill, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig.17A-17B-17C) while keeping the knob pressed and place a lit match up 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: after lighting the oven and grill burners, please wait for 2 or 3 minutes before closing the oven door, in order to allow the burners flame to become stable

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 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. The electric oven can be combined with an electric grill. The oven is heated by 2 elements: one on the top and one on the bottom. Turning the knob (fig.22D) turns on the bottom element and the top external elements while the thermostat is used to set the 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 position beyond the 250°C setting:

- the symbol  or  indicates the only the bottom element (1800W) has been turned on;
- the symbol  or  indicates that only the top external element (1200W) has been turned on;
- the symbol  or  indicates that only the grill element (1800W) has been turned on;

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

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 5 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.

TABLE N°8

NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN COOKING TABLE			
	TEMP °C	HEIGHT	MINUTES
MEAT			
PORK ROAST	225	4/5	60-80
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	225	4/5	60-80
BEEF ROAST	250	4/5	50-60
VEAL ROAST	225	4/5	60-80
LAMB ROAST	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4/5	50-60
ROAST HARE	250	4/5	40-50
ROAST RABBIT	250	4	60-80
ROAST TURKEY	250	4	50-60
ROAST GOOSE	225	4	60-70
ROAST DUCK	250	4/5	45-60
ROAST CHICKEN	250	4/5	40-45
FISH			
	200-225	3	15-25
PASTRY			
FRUIT PIE	225	3	35-40
TEA CAKE	175-200	3	50-55
BRIOCES	175-200	3	25-30
SPONGE CAKE	220-250	3	20-30
RING CAKE	180-200	3	30-40
SWEET PUFF PASTRIES	200-220	3	15-20
RAISIN LOAF	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
SAVOIA COOKIES	180-200	3	40-50
APPLE FRITTERS	200-220	3	15-20
SAZOIARDI SANDWICH	200-220	3	20-30
TOAST SANDWICH	250	4	5
BREAD	220	4	30
PIZZA	220	3	20

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.

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 left side 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 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.

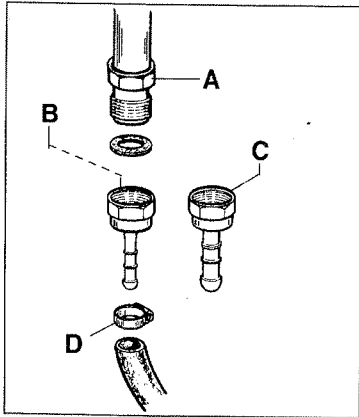
Cleaning the inside of the oven:

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.

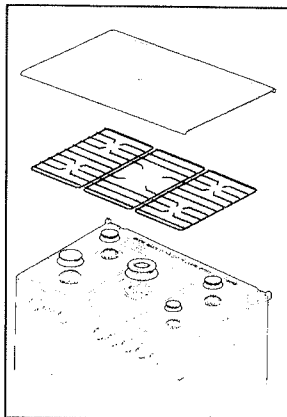
AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

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

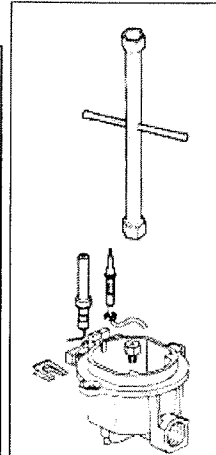
Any repairs or calibration that may become necessary after leaving the factory should be performed by skilled personnel. For this reason we advise the customer to contact the Dealer that sold the appliance or the nearest Service Centre, providing them with information about the type of appliance and 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.



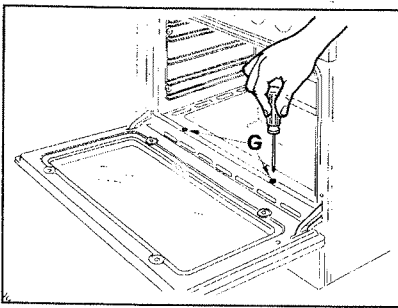
(fig.1)



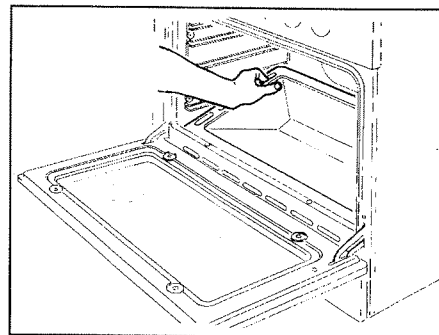
(fig.2)



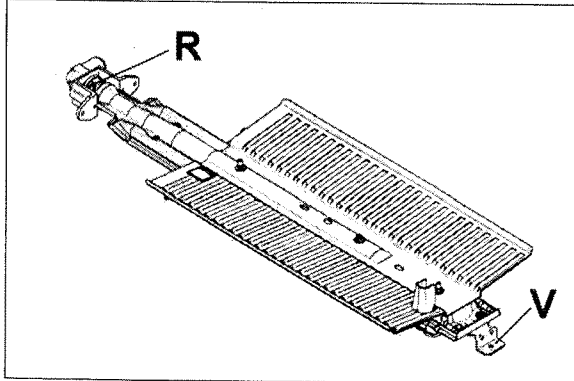
(fig.3)



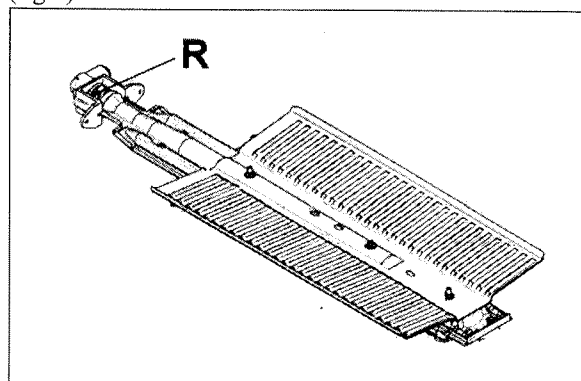
(fig.4)



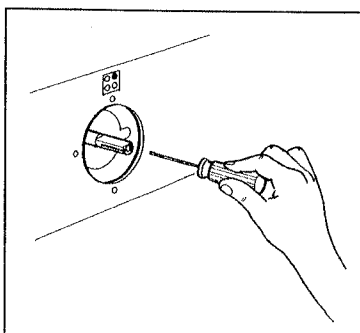
(fig.5)



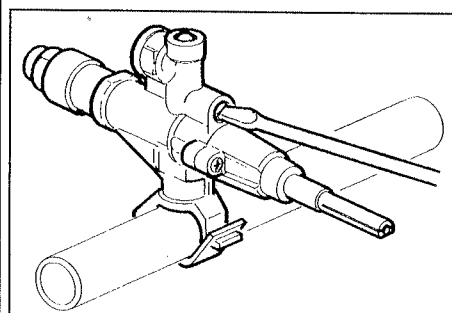
(fig.6)



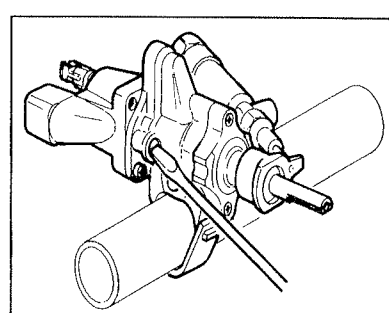
(fig.7)



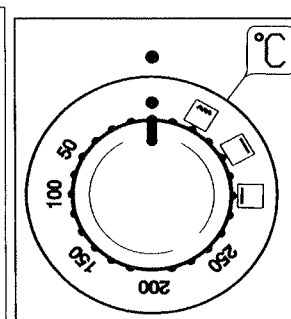
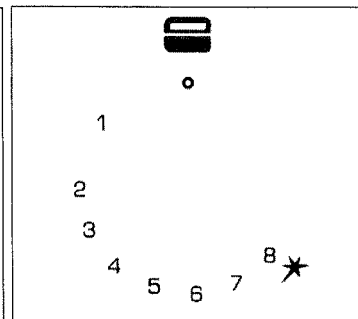
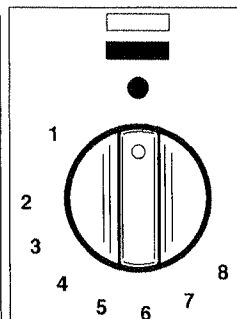
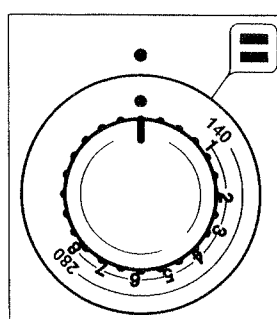
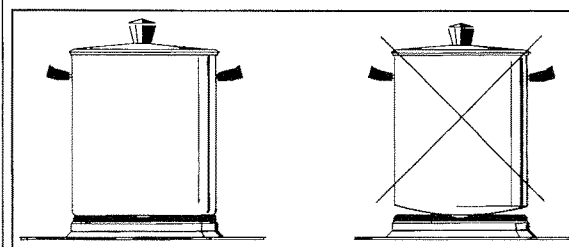
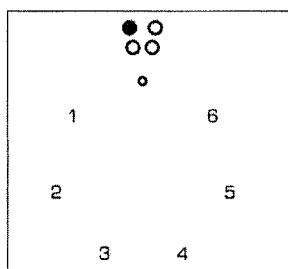
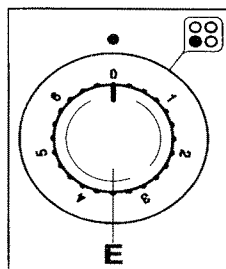
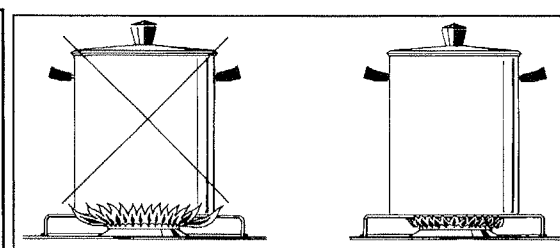
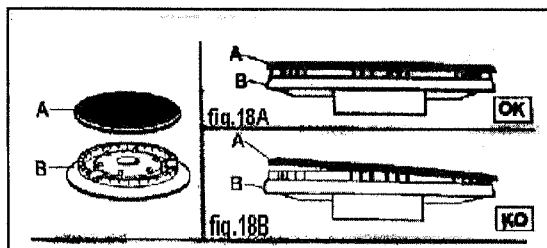
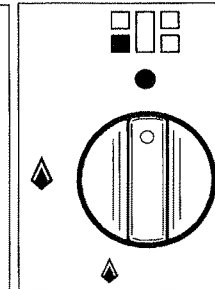
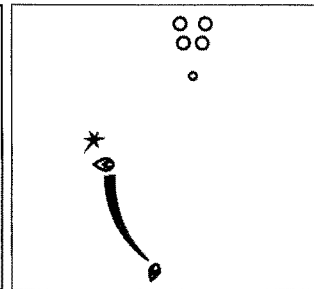
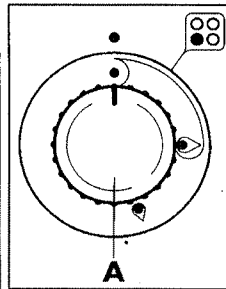
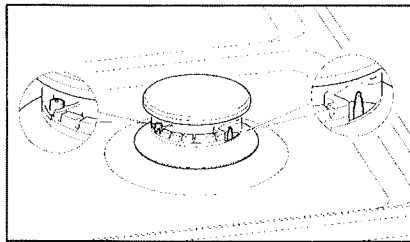
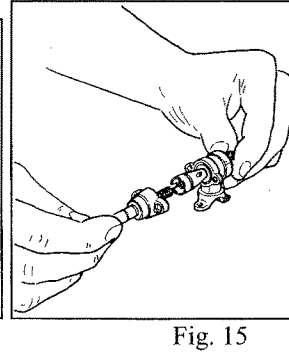
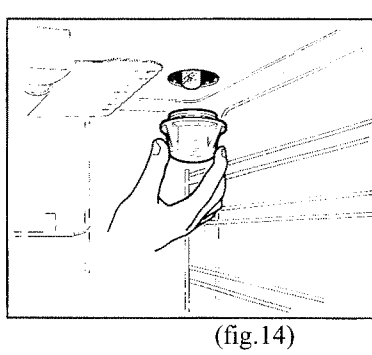
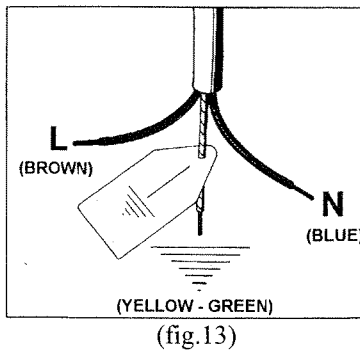
(fig.10)



(fig.11)



(fig.12)



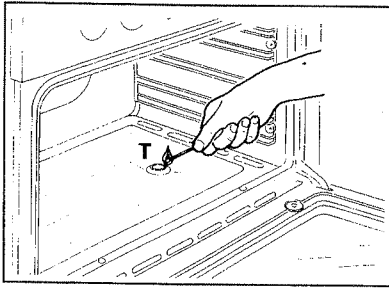


Fig. 23A

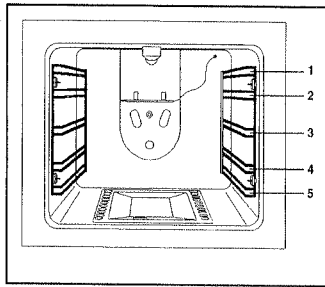


Fig. 24

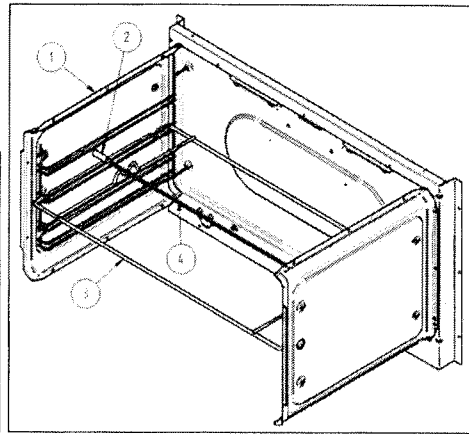


Fig. 28

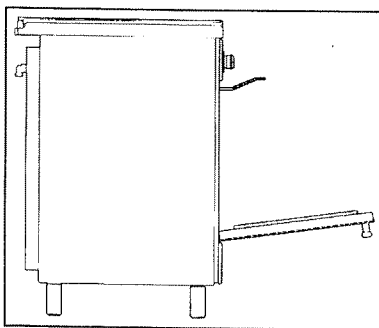


Fig. 29

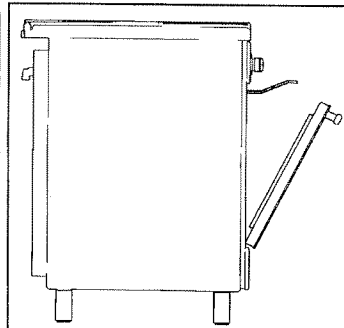


Fig. 30

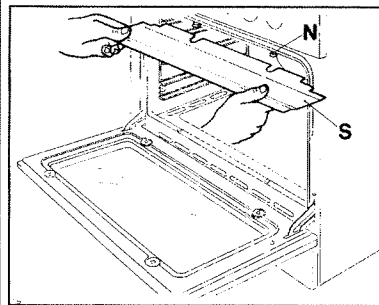


Fig. 31

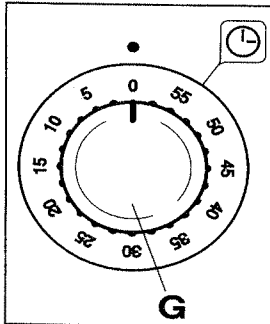


Fig. 32A

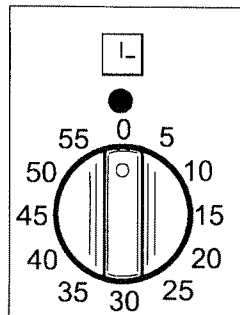


Fig. 32B

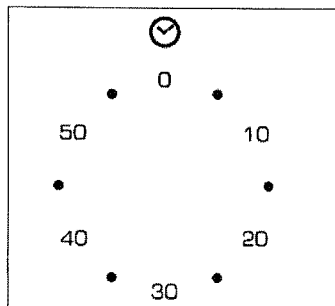


Fig. 32C

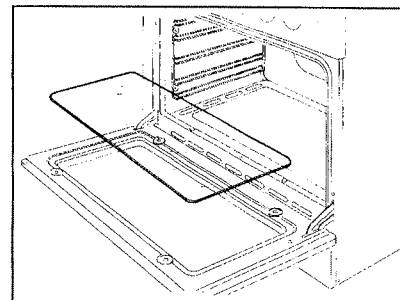


Fig. 33

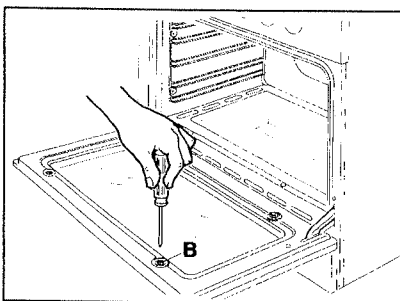


Fig. 34

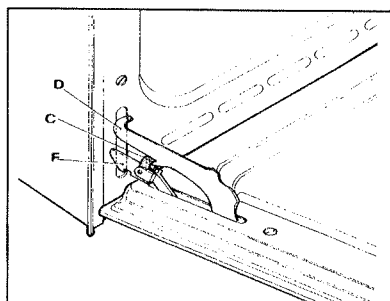
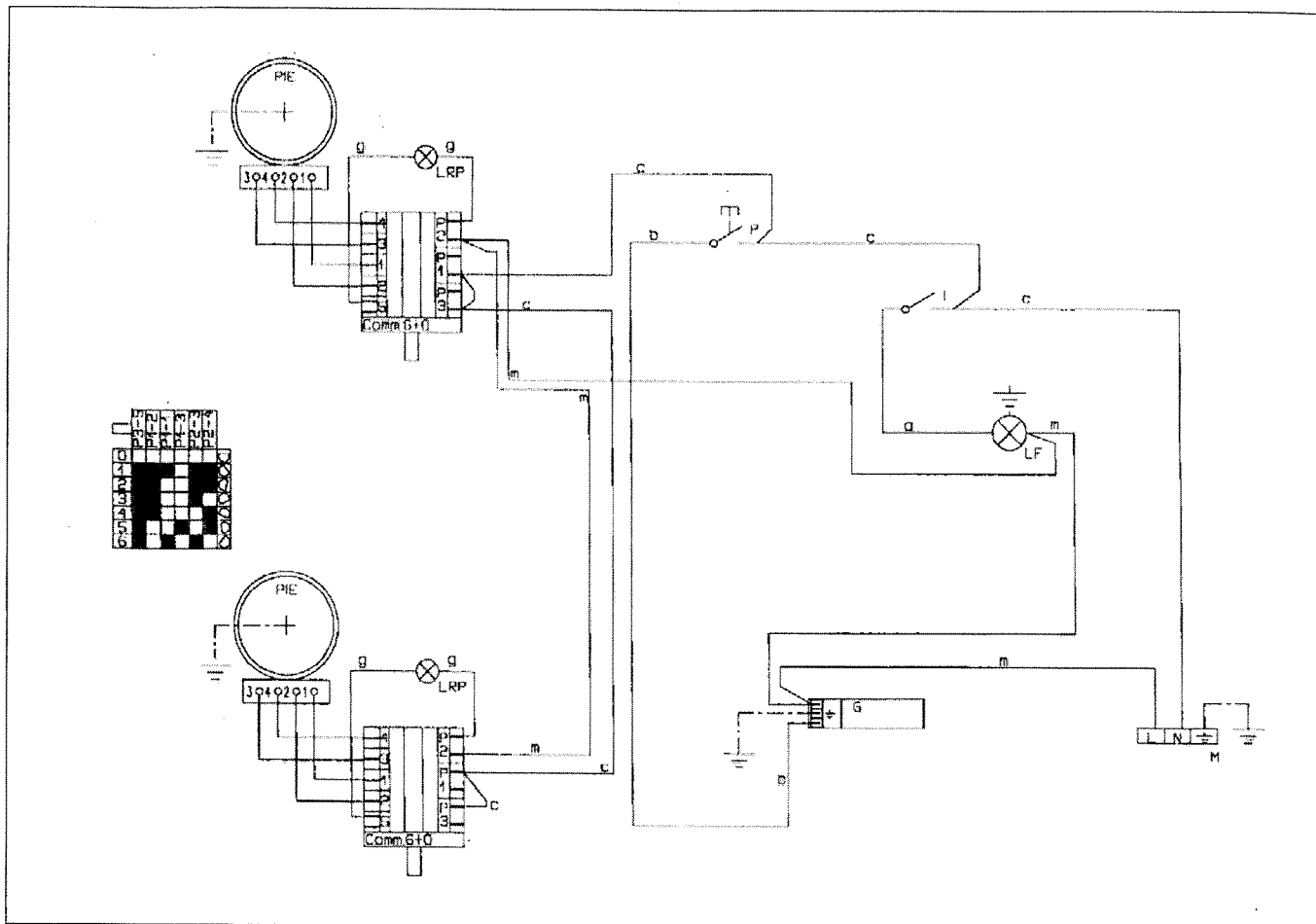


Fig. 35



WIRING DIAGRAM FOR COOKERS WITH TWO ELECTRIC HOTPLATES ON THE WORKTOP

استخدام الشوابة الكهربائية التقليدية

يمكن استخدام الشوابة الكهربائية بشكل مدمج مع الفرن الغازي أو الفرن الكهربائي. ويجري في كلتا الحالتين تشغيل الشوابة بواسطة مقبض المحس الحراري (الترموستات) الخاص بالفرن (التي مطرة على الجزء الخاص بتشغيل الفرن الغازي أو الكهربائي). شواية الغاز يمكن استخدامها كما هو الحال بالنسبة للشوابة الكهربائية للشي في الفرن أو الشوي باستخدام السحب الدوار. تلغ قدرة الشوابة الكهربائية ٣٥٠٠ واط.

الشي باستخدام صاج مسطح: يسمى في متن هذه الحالة إدخال الشبكة القصصية الموحدة صحن العيرة في أخرى الأول أو الثاني للفرن ووضع الأطعمة المطلوب شيها عليها بينما تجري إدخال الصاج غير المسطح في المستوى الأسفل لكي يتلقف العصارة المتساقطة نتيجة لعملية الشوي. حيث أن تشغيل العصر الحراري للشوابة يعبر ضغط المحس الحراري (الترموستات) على الوضع المعني (طرز الفرن الكهربائي).

ملاحظة هامة: الفتح باب الفرن دائما عند شي الأطعمة باستخدام الشبكة القصصية (شكل 29)، وقم بتركيب لوح العزل الحراري في أخرى المعد لذلك (شكل 31) من أجل تجنب ارتفاع درجة الحرارة بشكل زائد عن الحد.

الشي باستخدام سيخ الشوي الدوار: وتتم هذه الطريقة عند الشوي باستخدام السحب الدوار. ولذلك يجب هنا إدخال المؤخرة المثبتة للسيخ في الجانب الخلفي للفرن عند مستوى أخرى الثالث. ادخل الأطعمة المثبتة على السحب وأدخل كافة الأشياء الأخرى إلى داخل الفرن، ثم ادخل المؤخرة المثبتة للسيخ في العمود الدوار البارز في حلقية الفرن ونست مقدمة السحب في المكان المحصص لها. ادخل بعد ذلك الصاج في أحد بحاري الفرن المنخفضة، ثم قم بإجراء تعبير على ضغط المحس الحراري (الترموستات) على الوضع المعني واضغط على الزر الموضح عليه رمز الشوي بالسحب الدوار (طرز الفرن الكهربائي).

ملاحظة هامة: الفتح باب الفرن دائما عند شي الأطعمة بنظام السيخ الدوار (شكل 29)، وقم بتركيب لوح العزل الحراري في أخرى المعد لذلك (شكل 31) من أجل تجنب ارتفاع درجة الحرارة بشكل زائد عن الحد.

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

استخدام ساعة التيبه

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

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

تنظيف الجهاز

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

تنظيف سطح العمل:

ينبغي تنظيف رؤوس الشعلات وحوامل الأواني المعدنية المطلية بالنيون والأغطية المطلية بالنيون وطرايش الشعلة التي تبعت معها اللهب باستخدام ماء ساحن مخلوط بالصابون، وتبلو ذلك عسلها بماء صافي ثم تجفيفها بصورة تامة.

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

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

تنظيف الأجزاء المطلية بالنيون:

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

تنظيف الأجزاء المصنوعة من الصلب الفايبر:

تنظف هذه الأجزاء بماء مخلوط بالصابون وحققها باستخدام قطعة قماش ناعم. يمكن الحفاظ على اللمعان عن طريق التنظيف الدوري باستخدام المنتجات المحصنة لذلك والمتوفرة عادة في الأسواق. ولا تستخدم مساحيق كاشطة على الإطلاق.

تنظيف طرايش شعلة الموقد:

يجب نزع طرايش الشعلة التي تبعت معها اللهب من المكان المثبتة فيه من أجل تنظيفها، واستخدم في ذلك ماء مخلوط بالصابون. ثم قم بتركيبها مرة أخرى في موضعها الصحيح بعد الفراغ من تجفيفها بصورة جيدة والتأكد من عدم انسداد فتحاتها.

تنظيف السطح الداخلي لرجاج الباب:

تتمثل واحدة من مميزات الفرن في إمكانية فك اللوح الزجاجي المثبت على الباب وذلك بفك المسامير اللولبية B (انظر الشكل 34-33) من أجل تنظيف السطح الداخلي للوح الزجاج. ويمكن القيام بتنفيذ هذا الأمر فقط إذا كان الفرن باردا، وتجري عملية التنظيف باستخدام فوط مبللة. ولا تستخدم لهذا الغرض أية مساحيق كاشطة.

تنظيف الجوانب الداخلية للفرن:

من أجل تنظيف الجوانب الداخلية للفرن ينصح بخلع الباب باتباع التعليمات المذكورة أدناه بمنزلة. ادخل الكلاب C (الشكل 35) إلى داخل نطاق المفصلات D. افتح الباب بحيث يكون في وضع موارب نسبيا واسحب في اتجاهك مستخدما في ذلك كلتا يديك حتى يفك من نقاط التثبيت. ومن أجل إعادة تركيب الباب قم باتباع نفس خطوات الخلخلة ولكن في الاتجاه المعاكس مع الانتباه للتأكد من إدخال الطائفتين F على نحو صحيح. بالإضافة إلى ذلك فإن الحواجز الجانبية يمكن فكها بسهولة تامة وذلك محل حلقات الكبح التي تثبتها في الفرن.

تحذير: بعد الانتهاء من إشعال شمعة الفرن والشواية انتظر من فضلك زهاء دقيقتين أو ثلاثة قبل إغلاق باب الفرن لكي تتيح الفرصة للهب الشمع في الاشتعال بصورة مستبة.

تحذير: يجب فتح باب الفرن تماماً عند إشعال شمعة الشواية مثلما هو الحال بالنسبة لشمعة الفرن.

يمكن استخدام شواية الغاز لشي الأطعمة باستعمال صاج مسطح أو السخ الدوار.

الشي باستخدام صاج مسطح: ينبغي في مثل هذه الحالة إدخال الشبكة القصبة الموحدة ضمن الصوة في المجرى الأول أو الثاني للفرن ووضع الأطعمة المطلوب شيها عليها بينما يجري إدخال الصاج غير المسطح في المستوى الأسفل لكي يتلقى المصارة المسافطة نتيجة لعملية الشي.

وقم بعد ذلك بإشعال شمعة الشواية طبقاً للتعليمات الموضحة أعلاه.

ملاحظة هامة: أغلق باب الفرن دائماً عند شي الأطعمة الصاج المسطح.

تحذير: إن درجة حرارة السطوح الخارجية للفرن ترتفع بصورة عالية أثناء عملية الشي، ولذلك يجب هنا إدخال المؤخرة المثبتة للسبخ في الجانب الخلفي للفرن عند مستوى المجرى الشي باستخدام سبخ الشي الدوار. وتنتج هذه الطريقة عند الشي باستخدام السبخ الدوار. ولذلك يجب هنا إدخال المؤخرة المثبتة للسبخ في الجانب الخلفي للفرن عند مستوى المجرى الثالث. أدخل الأطعمة المثبتة على السبخ وأدخل كافة الأشياء الأخرى إلى داخل الفرن، ثم أدخل المؤخرة المثبتة للسبخ في العمود الدوار البارز في حلقة الفرن وثبت مقدمة السبخ في المكان المحصص لها (شكل 28). أدخل بعد ذلك الصاج في أحد مجاري الفرن المنخفضة، ثم أشعل شمعة الشواية طبقاً للتعليمات الموضحة أعلاه واضبط على زر التشغيل الخاص بعملية الشي باستخدام السبخ الدوار.


ملاحظة هامة: أغلق باب الفرن دائماً عند شي الأطعمة باستخدام السبخ الدوار.


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


استخدام المجس الحراري (الترموستات) المزود بمفتاح توصيل على التوالي

(موقد مجهز بفرن كهربائي تقليدي مزود بتحكم أحادي)

يجري التحكم في الفرن الكهربائي بواسطة مجس حراري (ترموستات) مزود بمفتاح دوار لتشغيل العناصر الحرارية (شكل 22D). ويمكن استعمال الفرن الكهربائي سويلاً مع الشواية الكهربائية (انظر الصفحات المتعلقة بالشواية من أجل التحكم من استخدامها). يجري تشغيل الفرن باستخدام عنصرين حراريين: أحدهما في أعلى الجهاز والآخر في أسفله. إن إدارة المفتاح تشغيل العنصر الحراري السفلي والعنصر الحراري العلوي البارز بينما يستخدم المجس الحراري (الترموستات) لضبط درجة الحرارة داخل نطاق يتراوح ما بين ٥٠° و ٢٥٠°. ويجري الضغط شيئاً للتدريج الموضح على الحلقة المحيطة بفتحة المفتاح تشير الإشارة الترموستاتية اللون إلى أن درجة الحرارة الفرن قد وصلت إلى المستوى الذي تم ضبطه. يضاء عليه فإنه من الطبيعي أن تشتعل وأن تنطفئ هذه الإشارة بصورة أثناء استخدام الفرن. ويوجد ثلاثة موضع تامة لضبط هذا الموضع المشار إليه بـ ٥٠°.

- الرمز  يشير إلى أن التشنج يقتصر فقط على العنصر الحراري السفلي (١٨٠٠ واط)؛

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

- الرمز  يشير إلى أن يجري فقط استخدام العنصر الحراري للشواية (١٨٠٠ واط)، انظر الفقرة المنخفضة لذلك.

لا يجري التحكم في درجة الحرارة في هذه الأوضاع من الضغط بواسطة المجس 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 المسببة والناجمة عن المادة الداخلية العازلة.

يسمى عند الاستخدام الاعتيادي للفرن اختبار درجة حرارة المطلوبة لتطهى باستخدام مفتاح مجس حراري (الترموستات) والانتظار حين أن تنطفئ الإشارة عندية قبل وضع أية أصعمة بداخله. الفرن مجهز بخمسة مجاري للصحاح ذات إعدادات مختلفة محصنة لإدخال الصحاح المسطحة أو انصاج 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 نظيفاً بأكثر قدر ممكن.

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 التخلص من الروائح المسببة والناجمة عن المادة الداخلية العازلة.

يسمى عند الاستخدام الاعتيادي للفرن اختبار درجة الحرارة المطلوبة للطهي باستخدام مفتاح المجس الحراري (الترموستات) والانتظار حين أن تنطفئ الإشارة الصوتية قبل وضع أية أطعمة بداخله. الفرن مجهز بخمسة مجاري للصحاح ذات ارتفاعات مختلفة (الشكل 24) محصنة لإدخال الصحاح المسطحة أو انصاج 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 نظيفاً بأكثر قدر ممكن. يحتوي الحدود رقم ٨ على الأوقات المقترحة للطهي والوضع المثبت بارتفاع الصاج لمجموعة من الأطعمة المختلفة. وبكل تأكيد فإن التحرية الشخصية تشكل عوباً في تحديد أي قدر من التفاوت في التقييم الموصحة في الحدود. وعلى كل حال يصبح اتباع التعليمات الخاصة بوصفة الطعام المطلوب إعدادة.

جدول الطهي بواسطة الفرن العامل بالغاز
درجات الحرارة الواقعة بين القوسين تشير لاستخدام الفرن مع مروحة التهوية

الزمن بالدقيقة	الارتفاع	حرارة مئوية	اللحوم
60-70	4	220 (210)	لحم خنزير مشوي
50-60	4	250 (240)	لحم العجل الصغير المشوي
60-70	4	240 (230)	لحم الثور المشوي
60-70	4	220 (210)	لحم العجل المشوي
45-55	4	220 (210)	لحم الخروف المشوي
55-65	4	230 (230)	روز بيف
40-50	4	235 (225)	لحم الأرنب البري المشوي
50-60	4	220 (210)	لحم الأرنب المشوي
50-60	4	235 (225)	لحم الديك الرومي المشوي
60-70	4	225 (215)	لحم الإوز المشوي
45-60	4	235 (225)	لحم البط المشوي
40-45	4	235 (225)	لحم الدواجن المشوي
15-25	3	200-225 (190-215)	الأسماك
			الحلويات
35-40	3	220 (210)	تورته الفواكه
50-55	3	190 (180)	تورته مارجرين
25-30	3	175 (165)	الفطائر
20	3	235 (225)	خبز أسبانيا
30-40	3	190 (180)	الكعك
20	3	220 (210)	رقائق محلاة
15-20	3	220 (210)	هريسة العنب
15-20	3	180 (170)	كعك شترودول
15	3	190 (180)	بسكويت سافويا
20	3	220 (210)	حلوى مقلية بالعسل
20-30	3	220 (210)	بودينج سافوياردي
5	4	250 (240)	خبز محمص
30	3	220 (210)	الخبز
20	3	220 (210)	بيتزا

استخدام شواية الغاز من الطراز المجهز بالتحكم الثاني

يمكن استخدام شواية الغاز بشكل مزدوج فقط مع الفرن الغازي. يشير الشكل التوضيحي المطبوع على لوحة التحكم في أعلى كل مفتاح إلى الشعلة المطابقة لهذا المفتاح. ويمكن إشعال الشواية الكهربائية باتباع طرق متعددة ويتوقف هذا على طراز الجهاز والمواصفات الخاصة به:

— الإشعال اليدوي: (يمكن استخدامه دائما وحتى في حالة انقطاع التيار الكهربائي): افتح باب الفرن بشكل كامل، ثم أدر المقبض في الاتجاه المعاكس للدوران عقارب الساعة حتى الوضع المطابق لشواية الغاز واضبطه على الحد الأقصى "MAXIMUM" عند رمز النجمة (اللهب الكبير، شكل 17A-17B-17C)، واضبط على المفتاح واستمر في الضغط عليه وتم أثناء ذلك بإشعال الشعلة باستخدام غود من الثقاب. 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: في هذه الحالة افتح باب الفرن بشكل كامل، ثم أدر المقبض الدوار وتم بضبط مؤشره بما يطابق الوضع المعني، واضبط بعد ذلك على مقبض المحس الحراري / الترموستات (بالنسبة للطرازات المجهزة بمقبض ملائم). وانتظر لمدة ١٠ ثوان لحين أن تتم عملية الإشعال 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 يمر تجهيزها بتبل هذا المقبض فينبغي الضغط على مقبض المحس الحراري (الترموستات) والمفتاح المطبوع عليه رمز الشرارة، ثم الانتظار لمدة ١٠ ثوان لحين أن تتم عملية الإشعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك 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.

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 الحلويات المعجونة من المستحسن تسخين الفرن قبل القيام بوضع الصينية أو الطاجن بداخله. نظام الطهي المزود بمروحة يغير جزئياً طرق وخصائص الطبخ التقليدي، حيث سوف لن تحتاجوا إلى قلب اللحم أثناء عملية الطهي و لن تحتاجوا إلى استعمال الأسياخ للحصول على لحم محمر، 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 إستخدام الشواية، والتي لا يمكن إستخدامها ما دامت المروحة في حيز العمل. ليس من الممكن إستعمال الفرن على غرار الفرن التقليدي (أي من دون إستعمال المروحة) لطهي أطعمة تحتاج إلى أن تتدفق الحرارة من الأسفل كالبيتسا على سبيل المثال.

كافة الأفران الغازية مجهزة بمحس حراري (ترموستات) وتجهيزة بأمان لضبط درجة حرارة الطهي. ويجري تحديد درجة حرارة الفرن عن طريق إدارة المقض في الاتجاه المعاكس للدوران عقارب الساعة وضبط مؤشره على درجة الحرارة المطلوبة. ويمكن استخدام الفرن الغازي سوياً مع شواية الغاز أو الشواية الكهربائية. التي نظرة على الصفحات المخصصة للمعلومات المتعلقة بالاستخدام.

تحذير: إذا حدث وانطفأت الشعلة الغازية على سبيل الخطأ فيسبب إدارة مقض التحكم على وضع الإغلاق ولا تغزل إعادة إشعال الفرن مرة أخرى قبل مرور دقيقة على الأقل.

ويمكن أن يجري إشعال شعلة الفرن باتباع طرق مختلفة.

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

من أجل تشغيل الفرن افتح أولاً باب الفرن ثم أدر المقض الدوار وقم بضبط مؤشره على الوضع المطابق للقبعة المشار إليها تحت رقم 8 في الجدول (شكل - 22A-22B-22C). وقم في نفس الوقت بإدخال عود ثقاب مشعل في فتحة الإشعال الموجودة في أرضية الفرن (شكل 23). واضغط بعد ذلك على مقض المحس الحراري / الترموستات (ويؤدي هذا إلى تدفق الغاز) واستمر في الضغط عليه، لمدة 10 ثوانٍ حين أن تتم عملية الإشعال بشكل كامل. وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقض ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فيسبب معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

- الإشعال الكهربائي: (فقط بالنسبة للطرازات المجهزة بمثل هذه التجهيزة)

وأيضاً في هذه الحالة افتح أولاً باب الفرن ثم أدر المقض الدوار وقم بضبطه على وضع الحد الأقصى "MAXIMUM" (رقم 8). واضغط بعد ذلك على مقض المحس الحراري / الترموستات (فقط بالنسبة للطرازات المجهزة بمقض ملامس) وانتظر لمدة 10 ثوانٍ حين أن تتم عملية الإشعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقض ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فيسبب معاودة عملية الإشعال مرة أخرى. وبالنسبة للمواقف التي لم يمر تجهيزها بمثل هذا المقض ينبغي الضغط على مقض اغس الحراري (الترموستات) والمفتاح المين عليه رمز الشرارة ثم الانتظار لمدة 10 ثوانٍ حين أن تتم عملية الإشعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقض ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فيسبب معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

ويجب الانتباه إلى عدم استخدام تجهيزة الإشعال لمدة تفوق 15 ثانية وإذا لم تشعل الشعلة بعد مرور هذه الفترة فلا تستخدم التجهيزة وينبغي هنا فتح باب العرفة أو الانتظار لمدة 60 ثوانٍ قبل محاولة إشعال الفرن من جديد.

تحذير: بعد الانتهاء من إشعال شعلة الفرن والشواية انتظر من لفصلك زهاء دقيقتين أو ثلاثة قبل إغلاق باب الفرن لكي تتيح الفرصة للهب الشعلتين في الإشعال بصورة مستقرة. تحذير: عند محاولة إشعال شعلة الفرن يجب أن يظل الباب دائماً مفتوحاً أثناء ذلك. وعند استخدام الفرن دع الغطاء العلوي مفتوحاً لحمايته من الحرارة العلوية.

ملاحظة: يجب تشغيل الفرن عند استخدامه للمرة الأولى لمدة تتراوح بين 15-30 دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء 250° بدون وضع أية أطعمة بداخله حيث أنه يجري خلال هذه الفترة التخلص من الرطوبة ويبتعد منه خلاصاً روائح ناتجة عن المادة الداخلية العازلة.

أثناء الاستعمال العادي للفرن بعد الأشعال و وضع درجة الحرارة المطلوبة انتظر 5 دقيقة لتسخين الفرن قبل ادخال المأكولات. الفرن 60 × 90 مجهز بخمسة مجاري على ارتفاعات مختلفة (24) والفرن 80 × 50 مجهز بأربعة مجاعى على ارتفاعات مختلفة (24) يمكن ادخال الشبكة أو الصينية فيها. لمنع الفرن بصورة مبالغ فيه ينصح بطهي اللحم على الصينية أو على الشبكة التي يتم ادخالها فوق الصينية.

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 موحدة كذلك على الواجهة الأمامية للجهاز تشير إلى الشعلات الحرارية الكهربائية الجاري استخدامها.

كيفية استخدام الشعلات الحرارية الكهربائية


عند استخدام إحدى الشعلات الحرارية الكهربائية لأول مرة أو بعد انقضاء فترة طويلة لم يمر 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 أضيف فيما يلي جدول يبين مدغم بالأمتلة تتضمن مستويات الضبط المختلفة للشعلات الحرارية الكهربائية والتي ينبغي اتباعها من أجل تحقق الاستخدام المناسب والأمن. عند استخدام إحدى الشعلات الحرارية الكهربائية لأول مرة أو بعد انقضاء فترة طويلة لم يمر 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.


جدول رقم ٦


الشعلة الحرارية الكهربائية، العادية والسريعة	الإمكانات المختلفة للطهي
0	وضع التوقف عن استخدام الشعلة
1	لإذابة الرند والشكولاته وما يشابهها - لتسخين كميات قليلة من السوائل
2	لتسخين كميات كبيرة من السوائل - لإعداد الكريمات والصلصة التي تتطلب فترات طويلة من الطهي
3	لإزالة حالة التجمد من الأطعمة المجمدة والطهي لدرجة الغليان
4	لطهي المشويات من اللحوم الفاحرة والسكك
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 والأمن:

- قم بتجفيف قواعد أواني الطهي قبل وضعها على الشعلة الحرارية الكهربائية.
- استخدم أواني طهي ذات قاعدة مسطحة وسميكة (انظر الشكل 21).
- لا تستخدم على الإطلاق أواني طهي ذات قاعدة قطرها أصغر من قطر الشعلة الحرارية الكهربائية.
- لا تقم بتشغيل الشعلة الحرارية الكهربائية إلا بعد وضع آنية الطهي عليها.
- الفصل للجهاز مباشرة إذا حدث تصدع مفاجئ في السطح العلوي للشعلة الحرارية الكهربائية وهي ساخنة.
- إذا كان الجهاز مجهزاً بغطاء زجاجي فمن الممكن أن تقرأ عليه كسور في حالة إذا ارتفعت درجة حرارته إلى مستوى السخونة.
- قم بفصل كافة الشعلات الحرارية الكهربائية قبل إغلاق الغطاء.
- ويجب من أجل ضمان الحفاظ بصورة جيدة على الشعلات الحرارية الكهربائية أن يجري معالجتها بعد الاستخدام بحيث يظل سطحها العلوي نظيفاً على الدوام وذلك باستعمال المواد المنظفة الاعتيادية المتوفرة عادة بالأسواق والمنتجة خصيصاً لتنظيف الشعلات الحرارية الكهربائية؛ ويمنع هذا الإجراء حدوث حالة من التآكل (الصدأ).
- وتظل الشعلات 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 الشعلات 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 طهيه يعد في زيت أو شحوم قابلة للاشتعال الشديد.
- تحذير: الفصل للجهاز مباشرة إذا حدث تصدع مفاجئ في السطح العلوي للشعلة الحرارية الكهربائية وهي ساخنة.

زجرا اذه ريض  الى زر تشغيل مروحة الفرن، مما يسمح إستخدام الفرن الغازي المزود بمروحة. تشغيل المروحة يحول دون إستخدام الشواية، و التي لا يمكن إستخدامها ما دامت المروحة في حيز العمل.

الرمز  يشير إلى متاع إشعال ضوء الفرن (ويستثنى من ذلك الفرن الكهربائي المجهز بمروحة)

الرمز  يشير إلى المفتاح الخاص بإشعال الشعلة

الرمز  يبين إذا ما كانت المفاتيح في وضع "التشغيل" أو "العمل"

استخدام الشعلات الغازية اللهبية

الرسم البيان المطبوع على لوحة التحكم الموجودة أعلى كل مقبض يشير إلى الشعلة الدالة على هذا المقبض. ويمكن إشعال الشعلات بطرق مختلفة حيث أن هذا يتوقف على طراز الجهاز وخصائصه المتميزة بها:

- الإشعال اليدوي: (يمكن استخدامه دائما وحتى في حالة انقطاع التيار الكهربائي): أدر مقبض الشعلة المطلوب استخدامها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واضغط 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 واضغط 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 المجهزة 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 (مزود بحراي) : أدر المقبض المطابق للشعلة المطلوب استخدامها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واضغط على الحد الأقصى "MAXIMUM" (اللهب الكبير، الشكل 17A-17B-17C) اضغط على المقبض وتم بإطلاق إحدى تجهيزات الإشعال المذكورة أعلاه. عندما تشتعل الشعلة ينبغي الاستمرار في الضغط على المقبض لمدة ١٠ ثوان تقريبا لإتاحة الفرصة للهب لتسخين المزود الحراري. وإذا حدث وانطفأت الشعلة عند التوقف عن الضغط على المقبض، يجب إعادة العملية كلها بالكامل.

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

أفكار مفيدة تتعلق بكيفية الإستخدام الصحيح للشعلات:

- استخدم آلية الطهي المناسبة لكل شعلة (انظر الجدول ٥ والشكل 19).
- عندما تصل درجة حرارة السوائل إلى مستوى الغليان ينبغي ضبط المقبض على الحد الأدنى "MINIMUM" (اللهب الصغير، شكل 17A-17B-17C).
- استخدم دائما آلية طهي ذات غطاء.

الجدول رقم ٥: أقطار آلية الطهي التي ينصح بها.	
الشعلة	أقطار أواني الطهي التي ينصح بها (سم).
الإحامية	١٢ - ١٤
شبه السريعة	١٤ - ٢٦
السريعة	١٨ - ٢٦
المردوجة	٢٢ - ٢٦

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 A 18 وليستا في وضع غير متمركز مثلما هو الحال في الشكل B 18.

تحذير: يمكن عند انقطاع التيار الكهربائي إشعال الشعلة باستخدام عيدان الثقاب. يجب أن يظل الجهاز تحت المراقبة الدائمة إذا كان الطعام الجاري طهي به يذوب 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 الجهاز. إذا كان الموقد مزودا بغطاء فيجب التأكد قبل إغلاقه من أن السطح العلوي للموقد قد جرى تنظيفه من أية بقايا محتملة للأطعمة.

تنبيه: ينتج 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.

توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي:

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

يسفي قبل الشروع في عملية التوصيل بالتيار الكهربائي مراعاة الآتي:

- درجة كفاية نظام القيم الكهربائية ومآخذ (مقاس) التيار الكهربائي بالنسبة لما تتطلبه الطاقة القصوى للجهاز. (أنظر لوحة المواصفات الفنية المضمنة في هيكل الجهاز).
- إذا ما كانت مآخذ (مقاس) التيار الكهربائي أو النظام مجهزان 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 فيسفي هنا تركيب قاس قياسي ملائم لدرجة التحميل المُشار إليها في لوحة المواصفات الفنية. فم توصيل الأسلاك طبقاً للرسم البياني الموضح في الشكل رقم 13 ثم تأكد من الآتي.

الحرف L (نار) - السلك البني؛

الحرف N (عائد) - السلك الأزرق؛

الرمز "⏏" - أرضي - السلك ذو اللونين الأحمر والأصفر

- يجب أن يكون السلك الكهربائي مثبتاً في وضع يحول دون وصول درجة حرارة أي جزء منه إلى ما يتعدى $K 75$.
- لا تستخدم في التوصيل أية وصلات تمهيد أو وصلات مهابة أو وصلات لتحركة 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 الشحن الكهربائي للجهاز وبه فتحة بين الوصلات قدرها 3 مم كحد أدنى.
- تذكر أنه لا يجب أن يجري فصل سلك الأرضي عن طريق المفتاح الأحادي القطب.
- وكبدليل لذلك فمن الممكن أيضاً حماية التوصيل الكهربائي عن طريق مفتاح قاطع للدائرة للشحنات المتخلطة (اشتغية) ذي حساسية عالية.
- وتؤكد هنا على الصبح تثبت سلك أرضي خاص ذو لونين أصفر وأخضر بشبكة تأريض فعالة.

الاستخدام وأعمال الصيانة البدوية

لا تستعمل زر الفرن و زر الشواية معاً

مقاييس شعلة الغاز


الشعلة	المقاس (مم)
إضافية	Ø 50
شبه السريعة	Ø 70
السريعة	Ø 90
نوع السريعة	Ø 130





مقاييس الشعلات الكهربائية الحرارية



نوع الشعلة	المقاس
شعلة كهربائية حرارية	Ø 140
شعلة كهربائية حرارية	Ø 180


إيضاحات لوحة التحكم


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

الرمز  يشير إلى مكان الشعلات على السطح العلوي للفرن، الدائرة العائمة تشير إلى الشعلة المعبأة (في هذا المستطيل الشعلة الخلفية البسيطة)

الرمز  أو  أو  أو  تشير إلى نوعية الفرن الجاري تشغيله (الفرن الغازي، الفرن الغازي مع الشواية الغازية، الفرن الغازي مع الشواية الكهربائية، oven static، مفتاح مقبضي ذي 9 أوضاع للضغط)

الرمز  أو  يشير إلى الشواية (شواية الغاز، الشواية الكهربائية)

الرمز  يشير إلى ساعة التنبؤ

الرمز  يشير إلى مفتاح التشغيل الخاص بالشئ باستخدام السحب الدوار (فقط بالنسبة للفرن الغازي)

الجدول ٢ (المطراز المجهز بفرن غازي وشوابة غازية مزودة بتجهيزات تحكم مزدوج)

3182	3,7	352	-	135	20	G20 طبيعي	الفرن
3182	3,7	-	269	90	30	G30 هيرنان	
3182	3,7	-	264	90	37	G31 هيرنان	
1720	2	191	-	115	20	G20 طبيعي	الشوابة
1720	2	-	145	68	30	G30 هيرنان	
1720	2	-	143	68	37	G31 هيرنان	

خبط الشعلة

(١) خبط الشعلة على الحد الأدنى "MINIMUM"

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

(١) أشعل الشعلة ثم اضبط المقص الدور على وضع الحد الأدنى "minimum" (شعلة صفوة).

(٢) انزع مفيض الصمام المثبت بإحكام على قضيب الصمام.

٣ أدر المسار اللولبي الحائض (المتحكم في كمية الغاز المسروح بمرورها) باستخدام مفك من المقاس الصغير (انظر الشكل 11) وقم في أثناء ذلك بمراقبة اللهب من خلال فتحة الموقد من أجل تقييم درجة كثافة اللهب بحيث تظل الشعلة مشتعلة عند إجراء التغير السريع للضغط من الحد الأدنى "MINIMUM" على الحد الأقصى "MAXIMUM".

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

(١) أشعل الشعلة مع ضبط المقص الدور على وضع الحد الأقصى "MAXIMUM".

(٢) اغلق باب الفرن ثم قم بتشغيل الفرن على الأقل لمدة ١٠ دقائق.

(٣) اضبط المقص الدور على وضع الحد الأدنى "MINIMUM" (عما يعطيان 120° درجة مئوية) ثم قم بعد ذلك برفع.

(٤) أدر المسار اللولبي الحائض (المتحكم في كمية الغاز المسروح بمرورها) باستخدام مفك من المقاس الصغير (انظر الشكل 12) وقم في أثناء ذلك بمراقبة اللهب من خلال فتحة الموقد من أجل تقييم درجة كثافة اللهب بحيث تظل الشعلة مشتعلة عند إجراء التغير السريع للضغط من الحد الأدنى "MINIMUM" على الحد الأقصى "MAXIMUM".

خبط شعلة الشوابة: اتبع التعليمات الموضحة أدناه بصدد ضبط على الحد الأدنى "minimum".

(١) أشعل الشعلة مع ضبط المقص الدور على وضع الحد الأقصى "MAXIMUM".

(٢) اغلق باب الفرن ثم قم بتشغيل الفرن على الأقل لمدة ١٠ دقائق.

(٣) اضبط المقص الدور على وضع الحد الأدنى "MINIMUM" (شعلة صفوة) ثم قم بعد ذلك برفع.

(٤) أدر المسار اللولبي الحائض (المتحكم في كمية الغاز المسروح بمرورها) باستخدام مفك من المقاس الصغير (انظر الشكل 11) وقم في أثناء ذلك بمراقبة اللهب من خلال فتحة الموقد من أجل تقييم درجة كثافة اللهب بحيث تظل الشعلة مشتعلة عند إجراء التغير السريع للضغط من الحد الأدنى "MINIMUM" على الحد الأقصى "MAXIMUM".

تحذير: خبط 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 الشوابة على أقصى حد "maximum" بالنسبة للمطراز المجهزة شوابته بشعلة واحدة ولذلك فليس هناك حاجة إلى ضبطه على الحد الأدنى "minimum".

تعليمات تقنية موجزة للقيام 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 الجانب الخلفي للموقد تتطابق مع المعلومات الموضحة بشأن شبكة توزيع الغاز.

تضمن كل من الطاقة الملتصقة على الصفحة الأخيرة من دليل الاستخدام ولوحة المواصفات الفنية المثبتة على الدرج الخاص بحفظ درجة حرارة الطعام أو (على الجانب الخلفي للموقد) الإيضاحات المتعلقة بالأوضاع المختلفة لضغط 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 ملولدة بدرجة 1/2 طبقاً لمعايير المنظمة العالمية للمعايير القياسية UNI-ISO 228-1.

يتطلب توصيل الجهاز بشبكة الغاز بواسطة خرطوم من الكاوتش وصلة خرطوم تكبيلية (انظر الشكل 1) وهي من ضمن محتويات العبوة.

قائمة الجهاز لأسواق 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 شعله سطح الجهاز:

(1) انزع القابس من القابس (مصدر التيار الكهربائي) من أجل تحاشي أي اتصال بالتيار الكهربائي.

(2) انزع حوامل أواني الطهي من سطح الجهاز (الشكل 2).

(3) قم بتجفيف الشعلات (الشكل 2).

(4) فك الفوهات وذلك باستخدام مفتاح صواميل قابل للضغط مقاس 7 مم، ثم استبدلها (الشكل 3) بتلك المصممة للوعاء الحديد من الغاز الموصل وذلك طبقاً للمعلومات الواردة في

الجدول رقم 1.

اتبع التعليمات الموضحة أدناه بخصوص استبدال فوهة شعله الفرن:

(1) قم بتجفيف إطار الفرن (الشكل 4-5).

(2) فك المسامير اللولبية المشار إليه بـ V ثم قم بفك الشعله من المكان المثبتة فيه ولكن بحذر حتى لا تحدث أضراراً بتجهيز الإشعال والمزدوج الحراري (الشكل 6).

(3) فك الفوهة R (الشكل 6) وذلك باستخدام مفتاح صواميل قابل للضغط مقاس 10 مم، ثم استبدلها بتلك المصممة للوعاء الحديد من الغاز الموصل وذلك طبقاً للمعلومات الواردة في

الجدول رقم 2 أو الجدول رقم 3.

اتبع التعليمات الموضحة أدناه بخصوص استبدال فوهة شعله الشواية:

(1) فك المسامير اللولبية المتواجدة في نهاية شعله الشواية ثم قم بفك الشعله من المكان المثبتة فيه ولكن بحذر حتى لا تحدث أضراراً بتجهيز الإشعال والمزدوج الحراري

(الشكل 7).

(2) فك الفوهة C (الشكل 7) وذلك باستخدام مفتاح صواميل قابل للضغط مقاس 7 مم، ثم استبدلها بتلك المصممة للوعاء الحديد من الغاز الموصل وذلك طبقاً للمعلومات الواردة في

الجدول رقم 2 أو الجدول رقم 3.

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

حوت على ضغط الجهاز والقيام بلمصق بطاقة أخرى طبقاً لنوع الغاز الحديد على الجهاز لتحل محل الطاقة القديمة. هذه البطاقة موجودة في الكيس الذي يحتوي على قطع

الغبار.

الجدول 1

الشعله	نوع الغاز	الضغط مللي بار	قطر الفوهة 100/1 مم	غ/س	ل/س	كيلو واط	كيلو كال / ساعة
الإضافية	طبيعي G20	20	72	-	95	1	860
	بيروتان G30	30	50	73	-	1	860
	بروبان G31	37	50	71	-	1	860
الشبه سريعة	طبيعي G20	20	97	-	167	1,75	1505
	بيروتان G30	30	65	127	-	1,75	1505
	بروبان G31	37	65	125	-	1,75	1505
السريعة	طبيعي G20	20	115	-	286	3	2580
	بيروتان G30	30	85	218	-	3	2580
	بروبان G31	37	85	214	-	3	2580
المردودة	طبيعي G20	20	135	-	334	3,5	3010
	بيروتان G30	30	95	254	-	3,5	3010
	بروبان G31	37	95	250	-	3,5	3010

التعليمات المتعلقة
بتركيب وصيانة واستخدام
الموقد المصمم للتصيب الحر

أبعاد الفرن العملاق 60 x 90 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 نتج 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 أسامها إلى أخطاء مطبعية أو إلكترونية. بالإضافة إلى ذلك فإن المناظر الواردة بالأشكال التوضيحية ليست سوى مناظر تقريبية فقط.
تحتفظ الشركة المنتجة لنفسها بالحق في إجراء تعديلات على منتجاتها إذا كان ذلك ضرورياً ومفيداً وليس له تأثير على الخصائص الهامة المتعلقة بالأسمان وأداء الوظيفة.

الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي وليس التجاري.