INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING COOKERS

90x60 cm GIANT OVEN

(MOD.: S9 - SV - R9 - RV)

pag.2

CONTENTS

INSTALLER TECHNICAL MANUAL…… pg 3
INSTALLING THE COOKER …….. pg 3
IMPORTANT INFORMATION FOR THE APPLIANCE…….. pg 3
ROOM VENTILATION……..…….. pg 3
LOCATION AND ARERATION……..…….. pg 3
INSTALLING THE SYSTEM TO PREVENT OVERTURNING…….. pg 3
APPLIANCE GAS CONNECTION…….. pg 3
ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS……..... pg 4
BURNER ADJUSTMENT……..... pg 4
APPLIANCE ELECTRIC CONNECTION……..... pg 5
APPLIANCE MAINTENANCE…… pg 5
REPLACING PARTS……. pg 6
USE AND MAINTENANCE MANUAL…… pg 6
CONTROL PANEL DESCRIPTION…… pg 6
USING BURNERS…… pg 6
USING HOT PLATES……. pg 7
USING THE CERAMIC HOB……. pg 7
TYPE OF PAN……. pg 8
USING THE INDUCTION HOB…….. pg 8
HOB CONTROL KNOB…… pg 8
HOB……. pg 9
TYPES OF PANS…… pg 9
USING THE GAS OVEN (SINGLE CONTROL) …….. pg 10
USING THE CHANGE-OVER SWITCH ……. pg 10
USING THE ELECTRIC THERMOSTAT (WITH A MULTIFUNCTION OVEN)……. pg 10
USING THE MULTIFUNCTION OVEN …….. pg 11
USING THE NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN …….. pg 12
USING THE VENTILATED ELECTRIC OVEN …… pg 12
USING THE GAS GRILL (SINGLE CONTROL) …….. pg 12
USING THE CONVENTIONAL ELECTRIC GRILL……... pg 13
USING THE VENTILATED ELECTRIC GRILL …… pg 13
USING THE MINUTE-MINDER…….. pg 13
USING THE END OF COOKING TIMER…….. pg 13
USING THE DIGITAL CLOCK ……. pg 13
USING THE TOUCH CLOCK …….. pg 14
USING THE ANALOG CLOCK…….. pg 14
USING THE 3 KEYS ELECTRONIC PROGRAMMER …….. pg 14
ELECTRONIC TIMER PROGRAMMER …….. pg 16
USING THE THERMOMETER ……. pg 16
USING THE SELF-CLEANING OVEN…… pg 17
CLEANING THE APPLIANCE…… pg 17
AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE AND SPARE ARTS…… pg 17

INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING 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.
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 m^3 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 the national regulations 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 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 **R** (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
Ultra rapid 4 kW	Natural G20	20	153	-	405	4,25	3655
	Butane G30	30	102	309	-	4,25	3655
	Propane G31	37	102	303	-	4,25	3655
Ultra rapid Dual 5 kW	Natural G20	20	ext. 155 int. 70	- -	476	5 -	4300
	Butane G30	30	ext. 96 int. 46	334 -	-	4,60	3956
	Propane G31	37	ext. 96 int. 46	328 -	-	4,60	3956

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

Oven	Natural G20	20	155	-	429	4,50	3870
	Butane G30	30	105	327	-	4,50	3870
	Propane G31	37	105	321	-	4,50	3870
Grill	Natural G20	20	108	-	191	2	1720
	Butane G30	30	72	145	-	2	1720
	Propane G31	37	72	143	-	2	1720

BURNER ADJUSTMENT

1) 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. 8) 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. 9).
4)For the gas valve of dual burner the choke valve is located on the valve body (fig.10), the A screw adjust the outer ring, the B screw adjust the inner ring.
5) 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 11) 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 control for grill and oven, 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.12 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.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

APPLIANCE MAINTENANCE

ATTENTION: IMPORTANT WARNINGS

The appliance is not to be used by persons (includuing 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 the food warmer compartment (or drop leaf in our case)

ATTENTION: The internal parts of the food warmer can become hot during use.

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.

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.13)
WARNING: Before replacing the bulb, disconnect the appliance from the electric power supply.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

GAS BURNER DIMENSION

Burner	Dimension (mm)
Auxiliary	Ø 50
Semi-rapid	Ø 70
Rapid	Ø 95
Ultra-rapid	Ø 125
Ultra-rapid dual	Ø 135

ELECTRIC HOT PLATE DIMENSION

TIPE OF PLATE	DIMENSION
Electric hot plate	Ø 145
Electric hot plate	Ø 180

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 or or 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 shows the running of any oven (2+0 switch, gas oven, gas oven with gas grill, gas oven with electric grill and multifunction oven)
the symbol shows the grill (gas grill, electric grill)
the symbol shows the electric thermostat for electric fan oven.
the symbol shows the oven fan working button as to allow the oven to operates 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.15) 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. 15) 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.14): 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. 15), 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.
-Use of the dual burner (fig.16)
This model controls both the central and external crown of the burner with just one valve.
To ignite the central crown press and turn the knob to the maximum delivery position 1 and hold it down until ignition: in this position the internal flame are at maximum of the internal crown.
Turn the knob to position 2 to have the internal crown at the minimum.
Turn the knob to position 3 to have the internal crown ant the external crown at the maximum.
Turn the knob to position 4 to have the internal crown ant the external crown at the minimum.

Tips for using burners correctly:
- Use suitable pots for each burner (see tab. 5 and Fig.18).
- When the liquid is boiling, turn the knob to the MINIMUM position (small flame Fig. 15).
- 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
Ultra-rapid	22 – 26
Ultra-rapid dual	22 – 50

WARNING: Use flat-bottomed containers
WARNING: After cleaning, make sure head "B" and covers "A" are properly placed on their seat as figure 17A and not off-center as in figure 17B
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 exhauster, if installed.

USING HOT PLATES

These plates are controlled by a switch with 6 settings (see Fig.19). 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. 20).
- 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 CERAMIC HOB

The working table has 5 cooking areas, which differ in power and diameter (Fig.21).
Positions are clearly indicated with screen-printed round areas (see description of the hobs).
The heating process comes inside these areas.
When a worktop hotplate is used for some time, the remaining surface remain hot; a red indicator in the worktop surface light will indicate it.
To obtain best results, the bottom of the hob should be thick and flat.

The diameter of the bottom of the pot (or other container) should be as near as possible the diameter of the burner you are using; using a smaller pot will cause waste of energy due to heat dispersion on the uncovered surface of the plate.
The hob surface and the bottom of the pot must be kept clean.
Following these recommendations will help you save energy.

CERAN HOT PLATE

TIPE OF PLATE	POWER
A) Ceramic electrical hot plate	left front 700/1700W
B) Ceramic electrical hot plate	left rear 1200W
D) Ceramic electrical hot plate	right rear 1100/2200W
E) Ceramic electrical hot plate	right front 1200W
C) Ceramic electrical hot plate	central 1400/2200W

Residual heat

Each cooking zone is equipped with a device which warns of residual heat (H). After any cooking zone is switched off, a red indication light may appear on the display. This warns that the cooking zone concerned is stili very hot. (Fig.22).

How to use the 5 electrical hot plate ceramic hob:

Each worktop cooking hotplate is controlled by an energy regulator **switch (for 1 or 2 circuit type hotplate).** These allow you to select different power rates in continuous way from the lower position “0” (plate always “off”) to the higher position “3” (plate always “on”; double circuit hotplates control switch (Fig. 23) allow to reach the full power rate of the related double circuit hotplate by turning the related knob in 2nd circuit position for 1-2 sec. and the releasing it in pos.3 (Fig. 24).

Directions showing the hotplate and related control knob is indicated on the control panel of the appliance.
A red indication light on the worktop surface will indicate You that some worktop hotplate is turned on.
Once the boiling level has been reached, lower the temperature and let the food simmer.
Experience will guide you in understanding how long to simmer, but obviously this also depends on the food and the kind of pot you are using. Proper use will permit you to save time and energy.

WARNING:
Under no circumstance use aluminium foil or plastic containers to hold the food while cooking on a glass-ceramic hob.
WARNING:
Do not touch the cooking area as long as the light indicating residual heat on the glass-ceramic hob, is “on”; this indicates that the temperature in the relative area is still high.
WARNING:
Your glass-ceramic hob is thermal shock resistant and resistant to both heat and cold.
If you drop a heavy pot on your hob it will not break.
On the contrary, if a hard object, such as the salt shaker or the spice bottle strikes the edge or the corner of the hob, the hob may break.
WARNING: never use the glass-ceramic hob as support surface.

TYPE OF PAN

The pans used for cooking must have certain minimum diameters to ensure satisfactory operation.
Pans larger than the cooking zones can also be used, but it is important to ensure that the bottom of the pan does not touch other cooking zones, and that it is always centred over the perimeter of the cooking zone.(fig.27-28)
The pans used must not have crowned (concave or convex) bottom. (fig.29)

USING THE INDUCTION HOB

HOB CONTROL KNOB

These knobs provide control of the ceramic hob's cooking zones.
The zone it controls is shown above each knob. Turn the knob to the right to set the zone's operating power; the settings range from a minimum of 1 to a maximum of 9. (fig. 25)
The working power is shown by a display on the hob.

Heating accelerator

Each cooking zone is equipped with a heating accelerator.
This system allows the zone to be operated at peak power for a time proportional to the heating power selected.
To start the heating accelerator, turn the knob to the left, select setting "**A**" and then release. The letter "**A**" will appear on the display on the hob.
You now have 3 seconds to select the heating setting of your choice. Once a setting between 1 and 9 has been selected, "**A**" and the chosen setting will flash in alternation on the display. '
While the heating accelerator is in operation, the heating level can be increased at any time. The "full power" time will be modified accordingly. If the power is reduced by turning the knob anticlockwise, option "**A**" is automatically deactivated.

Power Function

The power function allows the user to operate each heating zone continuously at the maximum power for a time of no more than 10 minutes. This function can be used, for example, to bring a large amount of water to the boil in a hurry, or to turn up the heat under meat.
Turn the knob clockwise and set heating level 9, then use the knob to set the "**P**" position and release il. "**P**" appears on the corresponding zone display.
After 10 minutes, the power is reduced automatically, the knob returns to the 9 setting and the "P" disappears.
However, the power function can be turned off at any time by reducing the heating level. .
When the power function is selected for one heating zone (e.g. the left front zone), the power absorbed by the second zone (left rear zone) might be reduced to supply the maximum available energy to the first zone.
Consequently, the power function takes priority over the heating accelerator.
If a pan is removed from the cooking zone while the power function is on, the function is switched off.

Holding Function
The holding function keeps the temperature of the bottoms of pans at about 65°C. This allows foods to be kept hot with optimal energy consumption and to be heated gently. The holding function can be kept in operation for up to 2 hours.
The holding function is and is indicated by the relevant symbols on the cooking zones.

HOB

ATTENTION:
Metal items such as cutlery or lids must never be placed on the surface of the hob since they may become hot.
Cooking zones (fig.26)
The appliance is equipped with 5 cooking zones having different diameters and powers. Their positions are clearly marked by rings, while the heating power is only released in the area shown on the ceramic hob. The 5 cooking zones are of HIGH-LIGHT type and start to heat up a few seconds after they are switched on. The heat level of each zone can be regulated from the minimum to the maximum setting using the knobs on the front panel.
Underneath each cooking zone there is a coil called an *inductor,* supplied with power by an electronic system, which generates a variable magnetic field. When a pan is placed inside this magnetic field, the high frequency currents concentrate directly on the bottom of the pan and produce the heat needed to cook the foods.
The 5 lights between the cooking zones come on when the temperature of one or more cooking zones exceeds 60° C.. The lights go out when the temperature drops to below about 60° C.

Zone number:	Power absorption	
	Normal operation:	With power function:
1	1100W	1400W
2	1100W	1400W
3	1400W	2000W
4	2300W	3000W
5	2300W	3000W
Total power absorption	7400W	

When the hob is used for the first time, it should be heated to its maximum temperature for long enough to bum off any oily residues left by the manufacturing process, which might contaminate foods with unpleasant smells.

TYPES OF PANS

This type of appliance can only operate with pans of special kinds.
The bottom of the pan must be iron or steel/iron to generate the magnetic field necessary for the heating process.
Vessels made from the following materials are not suitable:

- glass;
- porcelain;
- pottery;
- steel, aluminium or copper without magnetic bottom;

To check that a pan is suitable, simply place a magnet close to its bottom:
if the magnet is attracted, the pan is suitable for induction cooking. If no magnet is to hand, put a little water in the pan, place it on a cooking zone and switch it on. If the symbol appears on the display instead of the power, the pan is not suitable.
The pans used for cooking must have certain minimum diameters to ensure satisfactory operation.
Pans larger than the cooking zones can also be used, but it is important to ensure that the bottom of the pan does not touch other cooking zones, and that it is always centred over the perimeter of the cooking zone.(fig.27-28).
Use only vessels specially designed for induction cooking, with thick, completely flat bottom; if these are not available, the pans used must not have crowned (concave or convex) bottom. (fig.29)

Pan present device
Each cooking zone is equipped with a "pan present" device, which ensures that cooking cannot start unless a suitable pan is present on the cooking zone and properly positioned.
If the user attempts to switch on the cooking zone with the pan not positioned properly or with a pan which is not of suitable material, a few seconds after the zone is switched on the symbol will appear to warn the user that an error has been made.

Residual heat
Each cooking zone is equipped with a device which warns of residual heat. After any cooking zone is switched off, a flashing ‘H’ may appear on the display. This warns that the cooking zone concerned is still very hot. Cooking can be restarted while the ‘H’ is flashing; proceed as described in point "3".

Locking-out the hob
When not in use, the hob can be "Iocked out" to prevent children from accidentally switching it on.
With the cooking zones off, turn the knobs of zones 2 and 4 to the left simultaneously until 5 Ls appear on the power display and then release the knobs.
To deactivate it, repeat the same procedure: the cooking zone displays will all show 0, indicating that the cooking zone lock-out function has been deactivated.
Attention: Take care not to spill sugar or sweet mixtures onto the hob during cooking, or to place materials or substances which might melt (plastic or aluminium foil) on it; if this should occur, to avoid damage to the surface, turn the heating off immediately and clean with the scraper supplied while the cooking zone is still warm. If the ceramic hob is not cleaned immediately, residues may form which cannot be removed once the hob has cooled.

Important!
Keep a close eye on children because they are unlikely to see the residual heat warning lights. The cooking zones are still very hot for some time after use, even if they are switched off. Make sure that children never touch them.

WARNING: Under no circumstance use aluminium foil or plastic containers to hold the food while cooking on a glass-ceramic hob.
WARNING: Do not touch the cooking area as long as the light indicating residual heat on the glass-ceramic hob, is “on”; this indicates that the temperature in the relative area is still high.
WARNING: Never place pan with bottoms which are not perfectly flat and smooth on the hob
WARNING: If you notice a crack in the ceramic hob, disconnect the appliance from the electricity supply and contact a service centre.
WARNING: Your glass-ceramic hob is thermal shock resistant and resistant to both heat and cold.
If you drop a heavy pot on your hob it will not break.
On the contrary, if a hard object, such as the salt shaker or the spice bottle strikes the edge or the corner of the hob, the hob may break.
WARNING: never use the glass-ceramic hob as support surface

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 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.
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 to the maximum temoerature setting (fig.30-31). At the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level (fig.32). 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 (fig.30-31). 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 5 guides (Fig.33) 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 CHANGE-OVER SWITCH ▭ (Fig. 34-35-36)

The 2+0 change-over switch used for gas oven models.
the symbol and is for oven fan and light operation;
the symbol and is for oven turnspit and light operation;
the symbol is for turning on the oven light.

USING THE ELECTRIC THERMOSTAT (fig.36)(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 MULTIFUNCTION OVEN (fig.37)

Before using the ovens for the first time:

- Remove all packaging and accessories from inside the ovens.
- Heat the ovens to 200°C for ½ hour to burn off manufacturing residues.
- The automatic programmer must be set to Manual mode for ordinary cooking.
- The oven will not function when set in Automatic mode. See pag. 18-19.

To use the ovens:

1 Turn the function selector knob (Fig.37) clockwise to the desired function.
The orange light will illuminate, indicating that the element is on.

2 Turn the temperature selector knob (Fig.36B)clockwise to the desired temperature. The orange light will go out once the oven has reached temperature and is ready for use. It is normal for this light to go on and off during cooking as the elements maintain the temperature.

3 To turn the oven off, turn the function selector and temperature knobs anti- clockwise back to •.

Steam may be generated when cooking. As a precaution, always open the door in two stages. First, partially open the door by 100mm for a few seconds to allow the steam to escape, then open the door fully. Keep your face and head away from the door when opening.

Never line the oven interior with foil as this can cause overheating and damage the enamel. Never cook on the oven base. Always place dishes and trays onto an oven shelf. Do not leave the grill pan or other dishes on the oven base as damage to the oven may occur.

Preheating the oven:

'Quickstart' provides the most efficient and fastest way to preheat the main oven (left hand oven). It will also ensure your oven cooks evenly. Use 'Quickstart' as follows ( ):

1 Select 'Quickstart' (using the oven function selector) and the required cooking temperature (using the temperature selector). Allow the orange thermostat light to come on and off several times. This allows the temperature to stabilize before introducing food .

2 Select the recurred cooking function and place the food in the oven.

3 When preparing heat sensitive foods such as cakes or meringues using the 'True Fan' function, allow the orange light to come on and off again several times to allow the top element to cool slightly.

'Quickstart' is unsuitable for use as a cooking function It is a quick pre-heat system.

OVEN FUNCTIONS

When using any of the functions in the multifunction oven (except grilling and defrosting) it is always recommended that you pre-heat the oven using the Quick start function, before switching over to your desired cooking function.

When using the Fan Assisted or True Fan oven function, it is advisable to reduce the oven temperature by 20°C if following a recipe written for a conventional oven. Check the food often through the latter stages of cooking until you are used to the cooking times and temperatures.

The ovens have a range of cooking functions providing different heat zones. The 'True Fan' function for instance, is most suitable for cakes, desserts and batch baking. The ' Fan Assisted' function gives more browning so is more suitable for roasting meats and vegetables or frozen potato products.

Example: To cook a turkey:

When cooking a turkey, the grill pan can be used as a roasting tin Line the pan with a double layer of extra wide foil, allowing enough foil to wrap the turkey loosely. It is important to allow enough space around the sides and top of the oven for the hot air to circulate. Make sure that the foil is not touching the sides or top of the oven. In a 60cm oven a turkey of 9 to 11 kg can be cooked. In a 40cm oven a turkey of 6 – 9 kg can be cooked.

The oven light operates on selection of any oven function

Symbol	Function	What to use it for
	Quickstar	It is recommended that the oven is always pre-heated before use, whatever the cooking temperature. Quick start is not suitable for cooking - once the oven has reached temperature, switch to one of the oven functions below.
	Defrost	Place small frozen items on an oven tray at the lowest shelf position, and set the temperature selector knob to O°C. Never use heat to defrost as this can pose a health risk. Larger items such as joints, or a whole chicken or turkey, should be defrosted in the refrigerator.
	Conventional oven	Ideal for roasting and for baking items such as bread or rich fruit cakes on a single shelf.
	Lower element	Use at low temperatures for slow-cooking casseroles, custard or for warming plates. Use at high temperatures for cooking sweet and savoury pastry tarts.
	Upper element	Use for browning and reheating dishes such as lasagne, moussaka and cauliflower cheese.
	Conventional grill	Ideal for crumpets, muffins and Welsh rarebit. Use when grilling for less than 15mins. For foods needing a longer time use fan assisted grilling.
	Fan assisted grill	The fan circulates hot air around the food helping to cook it all the way through. Ideal for cooking meat such as sausages and chicken portions. Cooking high water content foods such as bacon and chops with this function helps to reduce condensation. (Recommended: Door closed 200°C, 2nd from top shelf, turn the food over halfway through.

	Fan assisted oven	The fan circulates the hot air around the oven for uniform cooking of larger quantities of food. Use for roasting vegetables, meat and poultry, or baked fish. This function is the best one for cooking frozen potato products and breaded/battered chicken or fish.
	True fan oven	This function is suitable for most recipes and is an efficient way to cook. The temperature is kept uniform throughout the oven and is particularly suitable for baking on several shelves or for batch cooking.
	Pizza	Use for cooking pizza, pastry or flat breads to get a perfectly cooked base.

Using the grill

The grill pan consists of a wire trivet and enamel tray. Place food on the wire trivet. A lower shelf position can be used to slow cooking down, or the temperature can be reduced. A detachable grill pan handle is supplied for removing the hot tray.

Both the Fan Assisted Grill and Conventional Grill functions are designed to be used with the oven door closed. This ensures efficient preheating and even cooking.

When grilling, always pre-heat the grill element for 5 minutes before introducing food (200°C is recommended for preheating). It is recommended that the grill pan is always removed from the oven when not in use, as air flow around the oven can be impaired. The grill should be used with the oven door closed. Use the Fan Assisted Grill function for thicker pieces of meat and when cooking high water content foods to reduce condensation.

Always use oven gloves when handling the grill pan and turning food. Do not line the grill pan with aluminium foil, this can cause damage to the enamel coating and the grill elements.

At the end of cooking remove the grill pan for cleaning. If high fat content foods have been prepared, leave the grill turned on at a maximum temperature for 5 minutes to clean the grill element.

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.33) 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. 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 (Fig.30), 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 left side of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (fig.38). Afther, 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 (Fig.30) or to the electric oven (Fig.37).

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 2500W.

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 closed.

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 (Fig.38). 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 or set the oven switch to the relative position .

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

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 multifunction switch to the relative position to activate the grill element (3000W) 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.

Note:

The range cooker is fitted with a thermostatically controlled cooling fan designed to prevent the control panel and knobs from overheating. The fan will operate when a certain temperature is reached. It will turn off when the temperature decreases.

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.39).

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

USING THE END OF COOKING TIMER (Fig.40)

It allows to select the cooking time manually or timer with automatic shut off of the oven at the end of cooking.

If not cooking time is selected, it is necessary to position the timer knob on the symbol .

To turn off the oven, select the timer knob on the desired cooking time and set the function and the temperature knobs; the end of the countdown will be confirmed with a repeating tone.

NOTE: This function is available for the electric oven only.

USING THE DIGITAL CLOCK (Fig.41)

Power on

Display is flashing

Time of day function

3 button version: press time of day button

2 button version: press both button simultaneous

Set time of day with "+" and "-" buttons.

This function remains activated 7 seconds after the last "+" / "-" operation!

Change Summertime / Wintertime

Activate time of day function; press the button for 4 seconds until the hours display will flash.

Change the hours only by using the “+” or “-“ button. The minutes and hidden seconds will not be affected !

Set timer

This function will be activated with "+" button. Press "+" button again to increase duration time.

During setting the units are 10 seconds steps or minutes.

During count down the timer has priority in the display. The bell- symbol illuminated. The units are seconds or minutes in the long time section.

The maximum time is 10 h. The format change will happen after 99 minutes and 50 seconds to 1 hour and 40 minutes.

The pot- symbol illuminated.

To show time of day press “time of day” button for 6 seconds.

Reset timer

Count down to zero with permanent pressing “ – “ button. (automatic stop at zero)

Signal
The signal after “time out” will stay 7 minutes if it has not been reset with “time of day” button.
The following signal will be skipped if time of day is pressed during the last 15 seconds of the timer.
Signal frequency
If no function is activated, the signal frequency can be selected by pressing the "-" button.
Three different frequencies (1,5 ; 2,0 ; 3,0kHz) are selectable.

USING THE TOUCH CLOCK (Fig.42)

Mains frequency detection
At power on mains frequency is determined. When the timer is connected to 60Hz, the Celsius symbol is flashing during start-up.

Power On
At power on, the relay contact is opened. The display and AUTO symbol flashes and time of day starts from 0:00. Power on state with flashing daytime remains until time of day is set.

Setting Time of Day
Press PLUS and MINUS button simultaneously. At Power On, also MODE button is possible.
Time of day can be set with PLUS or MINUS, while the colon between hours and minutes is flashing. Quick setting mode starts when PLUS or MINUS is held for more than 1 second. If daytime setting mode is selected while an automatic program is active, the automatic program is cancelled.

The Buzzer
The buzzer interval alarm signal sounds if minute minder has reached the end time. The signal can be switched off by pressing any key or by passing the signal duration limit.

Changing the Buzzer frequency
First press Plus and Minus simultaneously (menu far editing the time) and then Mode for selecting the menu far changing the buzzer frequency. While the text is visible the buzzer signal frequency can be changed by touching Minus repetitively.
Note: If the touch pad is inactive, a visual alarm will only be reset when a valid key combination is pressed far more than 2 seconds.

Clearing Programs and Manual function
The duration of the minute minder can be cleared by
a) **"clear Function":** First select minute minder program, then press PLUS and MINUS button simultaneously. after this clear the display returns from adjustment mode to time of day immediately.
b) Back counting of duration to zero. The timer remains in adjustment mode.

Minute Minder
While minute minder mode is selected, the Bell symbol flashes and the display reads the remaining time in hours and minutes, only if the last minute is counting down the remaining seconds are displayed. An active minute minder program is indicated by the statically illuminated Bell symbol. If alarm time has finished, an acoustic interval signal sounds and the Bell symbol flashes.
The minute minder program runs independently of other programs.

Key Lock
After power on reset or when no key is pressed for 7 seconds, the key look function is activated. Pressing a valid key or key combination for 2 seconds or more will deactivate the key lock.

USING THE ANALOG CLOCK (Fig.43)

For setting up the time displayed by watch pointers push briefly twice the knob till getting the CLOCK icon flashing.
For increasing or decreasing time displayed 1 minute by 1, turn the knob clockwise or counterclockwise, le minutes pointer will increase or decrease 1 minute by minute clockwise or counterclockwise.10 seconds after last set up the electronic timer will exit time set up mode.Minute minder set up will activate a simple alarm when set up time is over.
For setting up an alarm push briefly once the knob till getting ALARM icon flashing. The turn the knob, set up the alarm time and briefly push once the knob to confirm; ALARM icon will stay on for all the set up time. When set up time is over an acoustic buzz will be activated. Push again briefly once the knob for going back to time display.
For cancelling minute minder set up keep the knob pushed until ALARM icon goes off.

USING THE 3 KEYS ELECTRONIC PROGRAMMER (fig.44)

The first start up
The numbers and the A letter on the display are blinking when the oven is switched on for the first time, or after a power cut:
the appliance cannot be operated in this condition. To set the hour and/or to enable the appliance to operate press the M key for at least 2 seconds: the A letter turns off and the numbers now are steady on the display.
The dot (3) starts blinking: press the - or + key to set the hour. The hour is accepted by the programmer just few second after having released the key.
N.B. the appliance can be correctly used for coking only when you will see on the display the symbol (2).

The symbols on the display:

1	**A***	Automatic programme is working. (* in some models there is the writinq 'Auto' instead of A).
2		The appliance is ready for manual use (not automatic).
3	•	When blinking, the programmer is in setting hour mode.
4		Timer set.
5	-	Decreasing numbers when setting the timer. Also for choose your desired sound level (3 levels available).
6	**M**	"Mode" kev to access the programming options of the programme.
7	+	Increasing numbers when setting the timer.

Timer

The purpose of the timer is just of a sound signal, which can be set for a max time of 23h59min. once elapsed the set time, the (4) symbol turns off and a sound signal is heard; this sound set off automatically in 7min, or you can stop it by pressing any key of the programmer. To set the timer press the M key for 2 seconds, or anyway just to see the (4) symbol blinking. Set the timer by using the + or - keys. Release the + or - key when you have matched your desired time. In a few seconds the current time appears on the display together with the) symbol. The countdown starts immediately from now on.

Semi-automatic cooking

Cooking time: Once having selected a coking function and set the desired temperature, press the M key for a 2 seconds time to access the programming mode. The (4) symbol appears. Release and press again the M key. On the display, the A symbol starts blinking and the " dur " writing appears on the display, then it changes to O' 00. Set the cooking time with the - or + keys. (max available time: 10h). The selected time is automatically processed by the programmer in a few seconds, or you can also touch the M key many times just to see again the current time.

The A and (2) symbols will be on the display. Once the set cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off. Please see the following paragraphs about how to disable the sound alarm and restarting the oven.

End of cooking

once having selected a cooking function and set the desired temperature, touch the M key to access the programming mode for at least 2 sec. the) symbol switches on. Release and touch again the M key.

On the display the A symbol starts blinking and the writing "dur" appears. Touch again the M key. On the display the writing "End" appears. The last one changes few seconds after with the symbol 0· 00.

Set the end of cooking time with the keys - or +. (maximum available time: 10hOOm).

The selected time is automatically processed by the programmer in a few seconds, or you can also touch the M key many times just to see again the current time.

The cooking immediately starts, while on the programmer display the current time is shown again in a few seconds. The A and (2) symbols will be on the display.

Once the set end of cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off. Please see the following paragraphs about how to disable the sound alarm and restarting the oven.

Automatic cooking

Set a cooking time following the instructions on the cooking time paragraph, then set the end of cooking time following the instructions on the previous paragraph. (Max available end of cooking time 24h). The oven automatically switches on at a determined time which is the difference between the end of cooking time and the cooking time.

During the waiting time before cooking, which goes from the oven start to the heating, on the display appears the A symbol to show that an automatic program is on and the current time. The oven on is marked by the (2) symbol. Once the set end of cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off.

Please see the following paragraphs about how to disable the alarm and restarting the oven.

How to disable the sound alarm: To disable the sound just touch one of the keys.

Operating again the oven

Once a semi-automatic or automatic cooking has expired, on the display appear the current time and the blinking A symbol. In this condition, the heating elements and the light bulb of the oven are disabled. To enable again the oven, just touch and keep the M key up to see the symbol (2) on the display and the A symbol disappears.

OTHER FUNCTIONS

How to delete a cooking time (semi-automatic or Automatic)

To delete a semi-automatic or automatic cooking program, with the A symbol on, touch together the - and + keys for at least 2 seconds or anyway up to see the (2) and the disabling of A symbol.

How to delete the countdown timer

To delete the counting of the timer, which symbol is) *t* touch the M key for at least 2 seconds or anyway up to see the) symbol blinking. Touch together the - and + keys.

Checking the function settings

The set or remaining time of every cooking function of the programmer can be recalled to the display by entering in program mode with the M key. Touch and keep the M key for almost 2 seconds or anyway up to see the (4) symbol. The remaining time appears on the display, or a series of zero numbers if the timer is disabled. Touch again the M key. On the display appears the "dur" writing, then alternately the remaining time or a series of zero number (disable timer).

By touching again the M key, the end of cooking time appears together with the "End" writing.

How to change the current time or the sound level

With the programmer in standard mode, the (2) symbol is on, touch together the - and + keys for at least 2 seconds

or anyway up to see the dot (3) blinking.
To update the hour on the display: touch the + or - keys.
To change the sound level: touch the M key. On the display appears the writing: Ton.. followed by a number. Select with the - key your favourite sound level.
Note: number 1 is referred to the highest sound level. The available levels are 3.
Attention: Power cut causes the loss of any program, even the clock; that means the programmer will have to be set again.

ELECTRONIC TIMER PROGRAMMER (Fig. 45)

Setting
Select a function by pressing the function button and set the required time with the +/- buttons.
+/- buttons
Pressing the "+" button increases the time set, pressing "-" decreases it. The count-up and countdown speed increases the longer the button is held in the appropriate position
Setting the time of day
Select the time of day function by pressing the duration and end time button together and set the time of day with the +/- buttons. Any programme which has been set is cancelled and the outputs switched on
Manual operation
Press duration and end time button together. The relay contacts will switch on. The "A" symbol will be erased, the pot symbol illuminated. Any programme which has been set is cancelled.
Semi-automatic operation with cooking duration
Select the cooking duration function and set the required duration with +/- button. "A" and cookpot symbol appear. The relay output becomes active. If time of day = cooking end time the relay output and the cookpot symbol are switched off.
The audible signal sounds. The symbol "A" blinks.
Semi-automatic operation with cooking end time
Select the cooking end time function and set the required duration with +/- button. "A" and cookpot symbol will appear. The relay output becomes active. If time of day = cooking end time the relay output and the cookpot symbol are switched off.
The audible signal sounds and "A" blinks.
Fully automatic operation
Select the cooking duration function and set the required duration with +/- button. The "A" symbol appears. The relay is switched on and the cookpot symbol appears. Select the cooking end time function and the earliest possible end time is displayed. Set the required end time with the +/- buttons. The relay and the cookpot symbol are switched off.
The cookpot symbol appears again when time of day = the calculated start time.
After the automatic programme has ended, the symbol "A" blinks.
The audible signal is heard and the cook pot symbol and the relay are switched off.
Minute minder
Select the minute minder button and set required time with the +/- buttons. As the time set elapses the bell symbol is displayed. After the time set has elapsed, the audible signal sounds.
Audible signal
The audible signal sounds at the end of a minute minder cycle or of a cooking programme for a period of 7 minutes. The signal can be cancelled by pressing any function button. Pressing the "-" button without having previously selected a function the frequency of the signal changes. A selection from 3 possibilities can be made. The selected signal is audible as long as the time the "-"button is pressed.
Programme start and verification
A programme which has been set is carried out after setting the time required. The "time to run" can be verified at any time by selecting the appropriate function.
Setting error identification
The setting is correct if the time of day is in between the calculated cooking start and end times. If an error has been made, this will be indicated by the audible signal and by the symbol "A" flashing. The faulty setting can be corrected by changing one or both functions.
Cancelling programme
A programme can be cancelled by selecting the manual function. After a programme which has been set comes to an end, it is automatically cancelled.

USING THE THERMOMETER (Fig. 46)

The cooker is fitted with a device to measure the temperature in the middle of the oven. This lets you check the temperature inside the oven and adjust food cooking temperatures more accurately.
ELECTRIC OVEN
When you turn on the oven, the orange light comes on to indicate that the heating elements are working: The thermometer dial will start to move towards the set temperature. The orange light will keeping coming on and off, indicating that the heating elements are working to maintain the temperature inside the oven. The light may go off for a few minutes before the thermometer has reached the temperature required. This is normal, because operation of the heating elements is regulated so that heat is distributed properly inside the oven. Heat is optimally distributed inside the oven when the thermometer dial has stopped. If the oven temperature drops or goes up, the thermometer dial will follow these variations in the same way. When the oven is turned off, the temperature on the thermometer will slowly drop until it reaches room temperature.
NOTE: The temperatures on the knob are indicative. Follow the thermometer temperature for cooking.
GAS OVEN
When the oven is turned on, the burner will start working at the maximum and the thermometer dial will start to move towards the set temperature. The flame may die down before the thermometer has reached the temperature required. This is because burner power is reduced so that heat can be evenly distributed inside the oven. Heat is optimally distributed inside the oven when the thermometer dial has stopped. When the oven is turned off, the temperature on the thermometer will slowly drop until it reaches room temperature.

NOTE: it is normal to record different temperatures from those indicated on the panel thermometer, when you measure the temperature in the middle of the oven using a different thermometer. The temperature indicated by the thermometer is the mean temperature inside the oven and does not indicate the temperature of any single point.

USING THE SELF-CLEANING OVEN

On models which have this device, the self-cleaning oven differs from normal ovens because the inner surfaces are coated with a special micro-porous enamel that absorbs and eliminates grease residues during cooking. If liquid grease is released, self-cleaning is not sufficient, so wipe the grease stains with a damp sponge and then heat the oven to the maximum temperature, wait for it to cool down and wipe again with a damp sponge.

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:
Cleaning the interior of the crystals of the oven:
Feature of the oven is the ability to remove the inner glass in order to make the internal cleanliness of crystals. This operation is to be performed in a cold oven and with a damp cloth, taking care not to use abrasive detergents. For the removal of internal glass lock the hinges by inserting the nail that came in the hinges (Fig 47-48) then remove the inner glass as (Fig.49-50-51-52-53-54).
To reassemble the door to perform tasks in the opposite direction as (fig.55-56-57-58).
Cleaning the inside of the oven:
To facilitate intensive cleaning of the oven is practical to dismantle the door by following the instructions listed below. Insert the nail that came in the hinges (Fig. 47-48). Bring the half-open door in place and working with your hands pull the door towards you until the same has not been dropped from the attack. To replace the oven door proceed in reverse order. Also the grids side are easily-removable by unscrewing the rings that secure it 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.

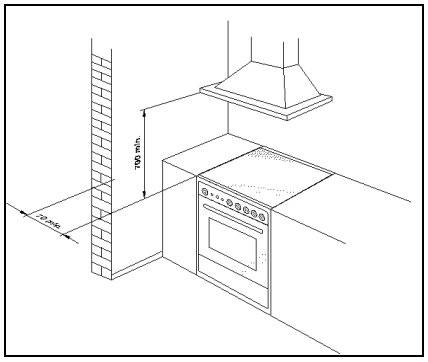


Fig.A

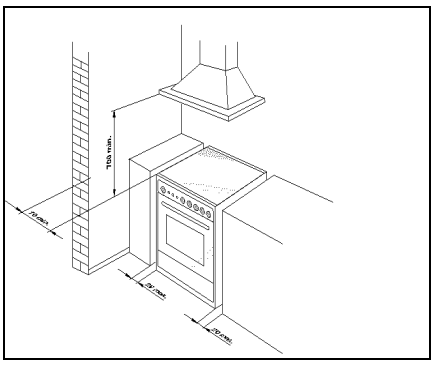


Fig.B

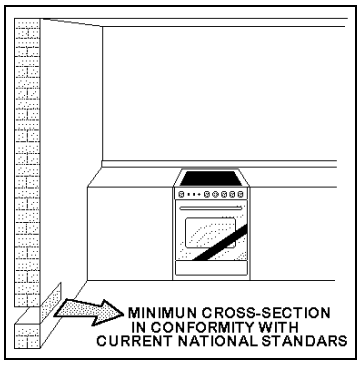


Fig. C

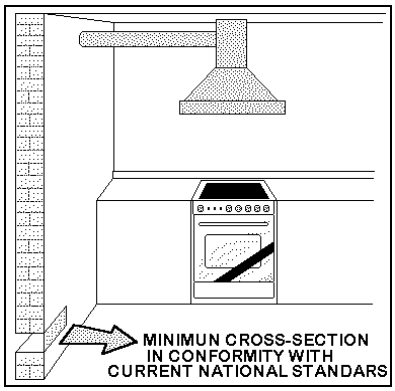


Fig.D

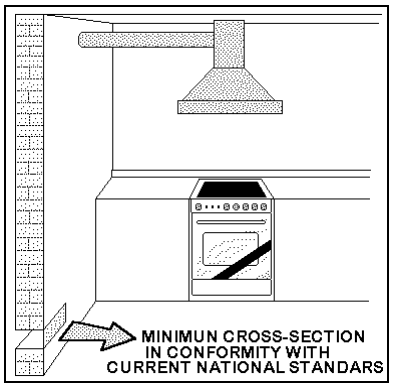


Fig.E

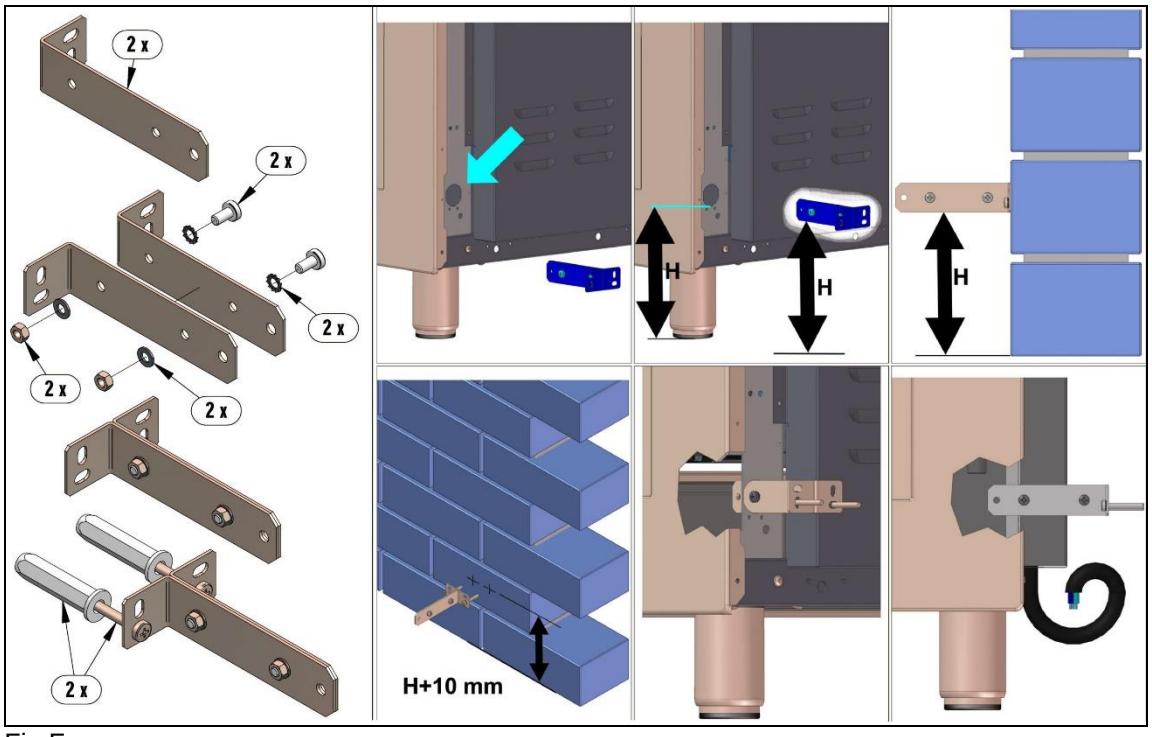


Fig.F

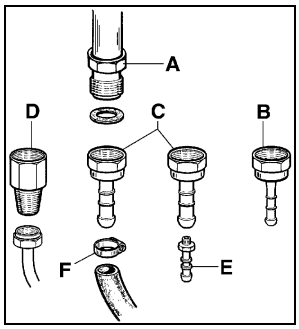


Fig.1

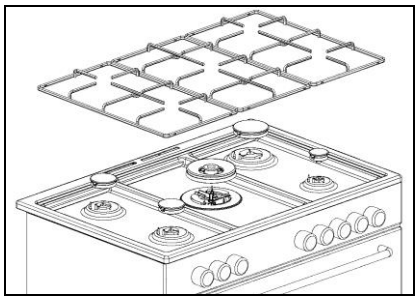


Fig.2

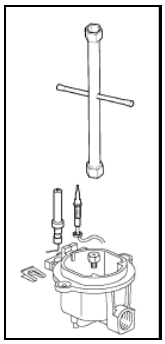


Fig.3

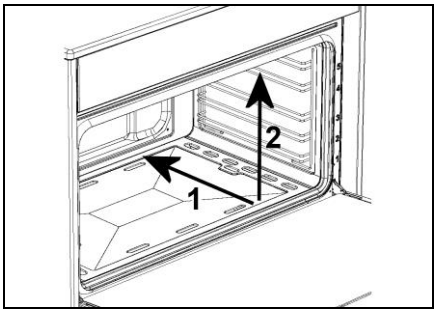


Fig.4

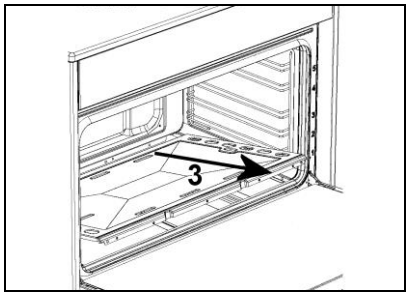


Fig.5

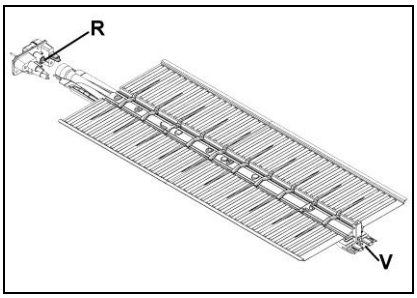


Fig.6

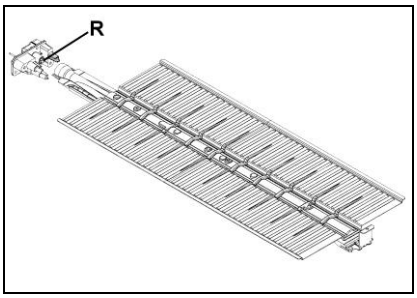


Fig.7

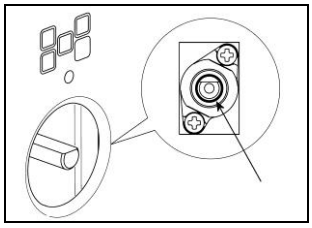


Fig.8

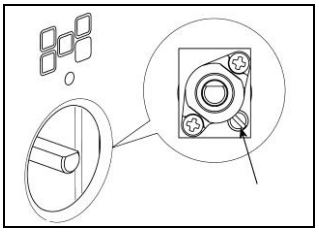


Fig.9

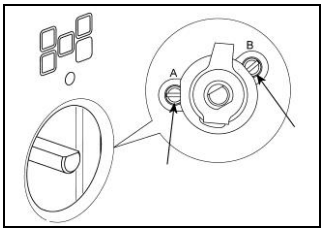


Fig.10

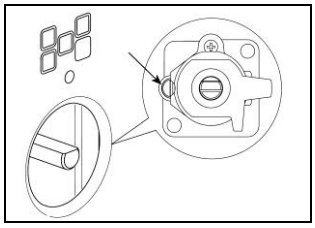


Fig.11

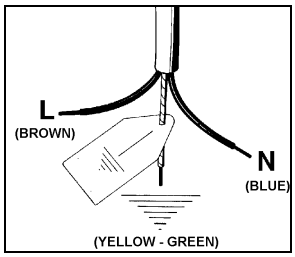


Fig.12

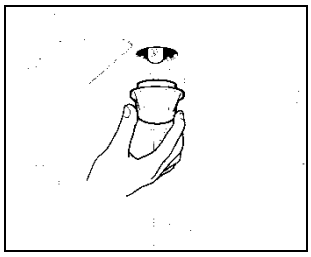


Fig.13

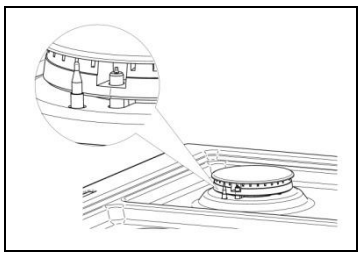


Fig.14

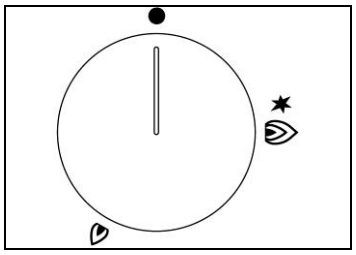


Fig.15

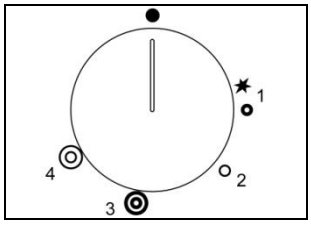


Fig.16

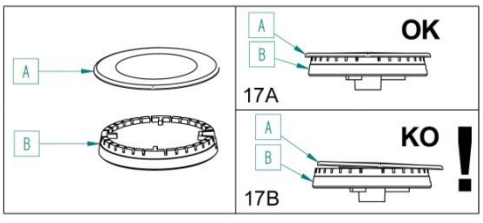


Fig. 17 (fig.17A –17B)

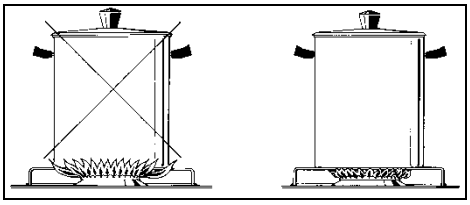


Fig.18

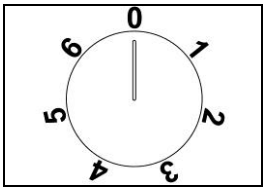


Fig.19

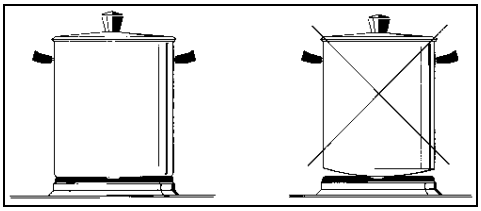


Fig. 20

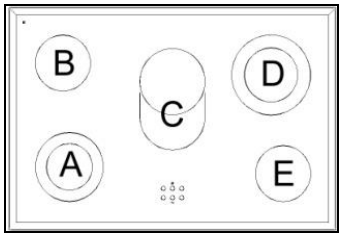


Fig.21

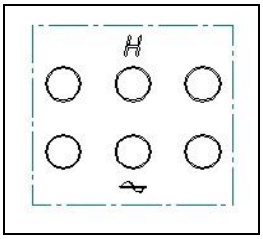


Fig.22

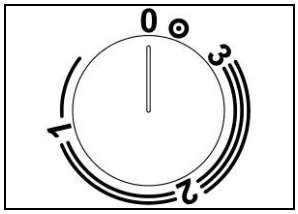


Fig.23

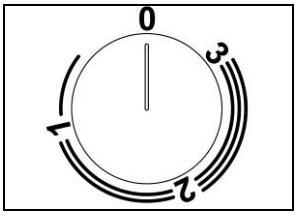


Fig.24

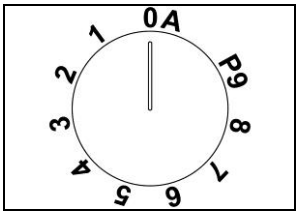


fig.25

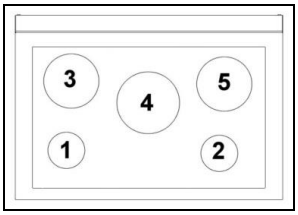


Fig.26

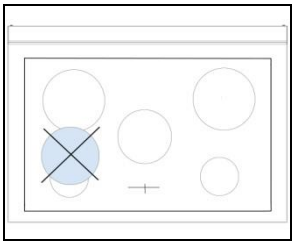


Fig.27

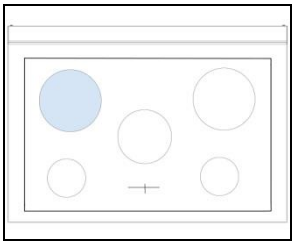


Fig.28

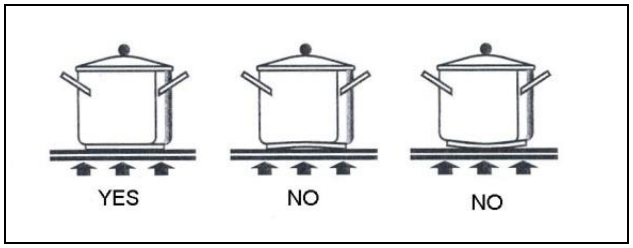


Fig.29

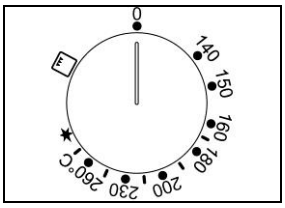


Fig.30

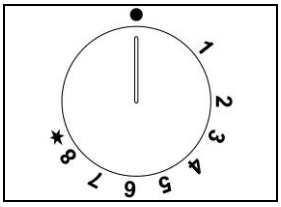


Fig.31

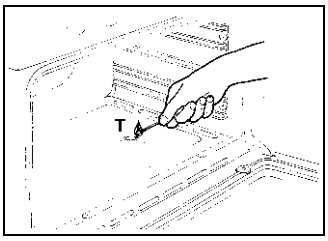


Fig.32

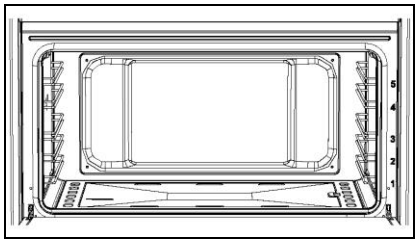


Fig. 33

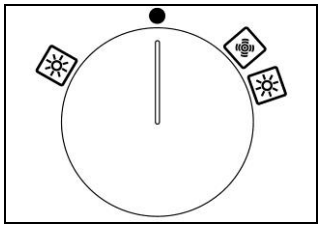


Fig.34

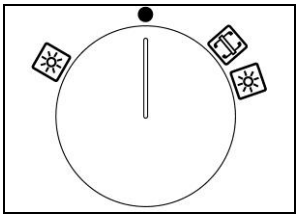
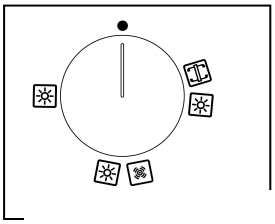
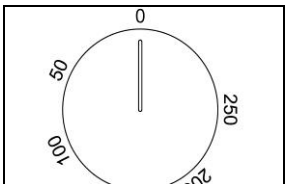


Fig.35


F



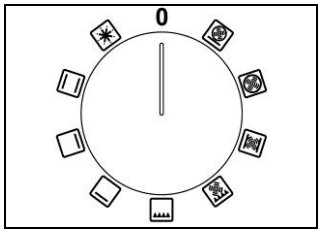


Fig. 37

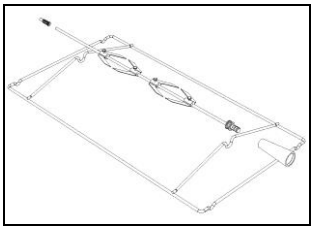


Fig.38

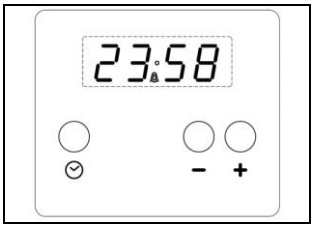


Fig.41

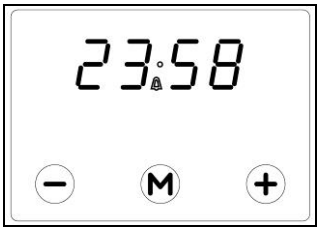


Fig.42

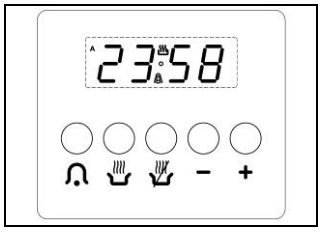


Fig.45

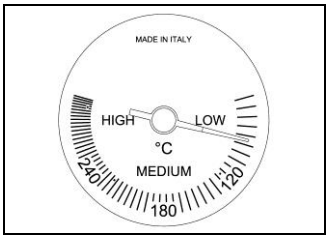


Fig.46



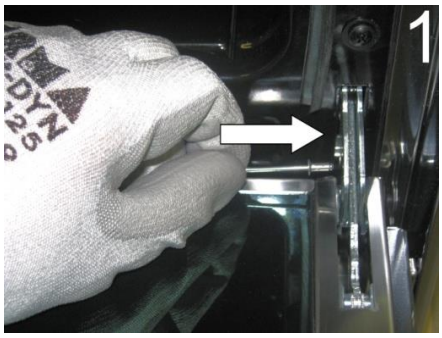


Fig.47

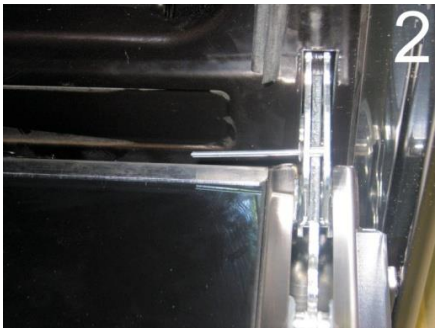


Fig.48

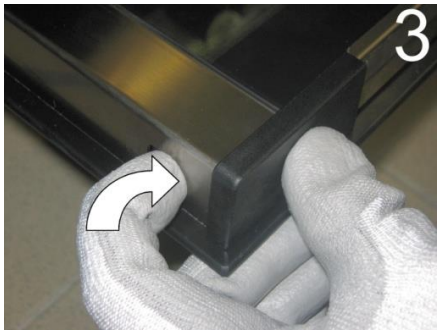


Fig.49

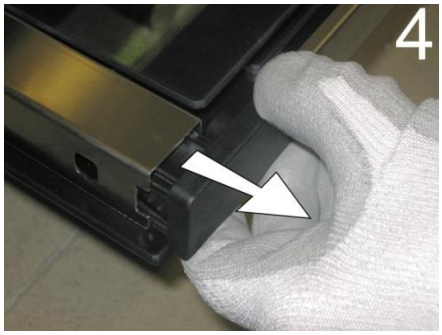


Fig.50

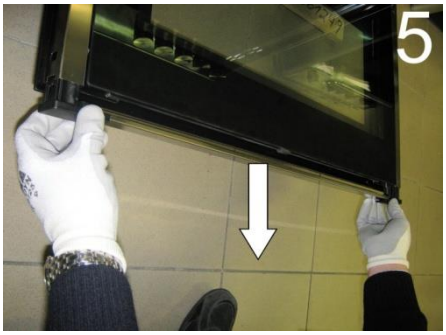


Fig.51

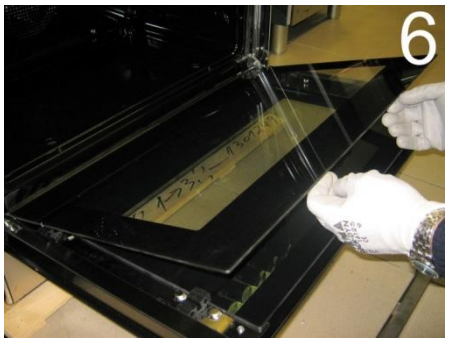


Fig.52



Fig.53



Fig.54

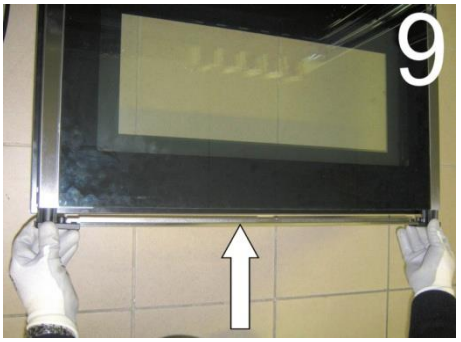


Fig.55

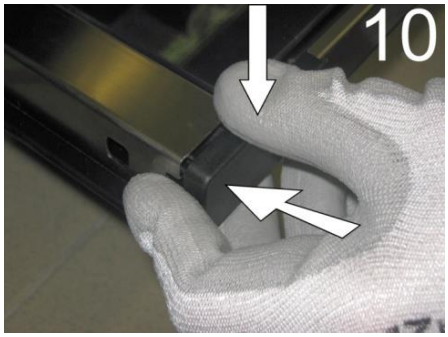


Fig.56



Fig.57

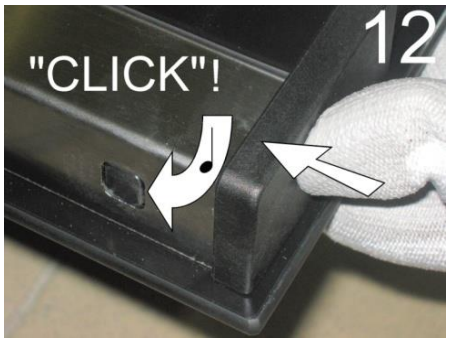


Fig.58

تنظيف الجهاز

قبل الشروع في تنظيف الجهاز يجب فصله عن التيار الكهربائي واغلاق محبس صمام التغذية بالغاز.

تنظيف سطح العمل:

ينبغي تنظيف رؤوس المواقد وحوامل الأواني المعدنية المطلية بالمينا والاغطية المطلية بالمينا وطرابيش الشعلة التي يبعث منها اللهب باستخدام ماء ساخن مخلوط بالصابون، ويتلو ذلك شطفها بماء صافي ثم تجفيفها بصورة تامة.

ويجب إزالة أية سوائل تفيض من أواني الطهي باستخدام قطعة من القماش.

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

تنظيف الأجزاء المطلية بالمينا:

يجب تنظيف الاجزاء الاصلية المطلية بالمينا بانتظام بماء مخلوط بالصابون وذلك من اجل الحفاظ على مظهرها. لا تستخدم أية مساحيق كاشطة على الاطلاق.

تجنب ترك أية أحماض أو مواد قلوية على الأجزاء المطلية بالمينا (ومنها على سبيل المثال: الخل، عصير الليمون، الملح، عصير الطماطم وما الي ذلك) ولا تغسل الأجزاء المطلية بالمينا إذا لم تنخفض درجة حرارتها.

تنظيف الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ:

نظف هذه الأجزاء بماء مخلوط بالصابون وجففها باستخدام قطعة قماش ناعم. يمكن الحفاظ على اللمعان عن طريق التنظيف الدوري باستخدام المنتجات المخصصة لذلك والمتوفرة عادة في الأسواق. لا تستخدم أية مساحيق كاشطة على الاطلاق.

تنظيف طرابيش لهب الموقد:

يجب نزع طرابيش الموقد التي ينبعث منها اللهب من المكان المثبتة فيه لتنظيفها، واستخدم في ذلك ماءا مخلوطا بالصابون. ثم قم بتركيبها مرة أخري في موضعها الصحيح بعد الانتهاء من تجفيفها بصورة جيدة والتأكد من عدم انسداد فتحاتها.

تنظيف زجاج الفرن الداخلي:

تنظيف زجاج الفرن من الداخل:

من ميزات الفرن إمكانية فك اللوح الزجاجي المثبت على الباب لتنظيف الزجاج من الداخل. ويمكن القيام بهذه العملية فقط إذا كان الفرن باردا، وإجراء عملية التنظيف باستخدام فوطة مبللة. ولا تستخدم لهذا الغرض أية مساحيق كاشطة. لإزالة الزجاج الداخلي قم بقفل المفاصل عن طريق ادخال المسمار المرفق داخل المفاصل (الشكل 47-48)، عندها يمكن فك الزجاج الداخلي كما هو موضح في الشكل 49-50-51-52-53-54

لإعادة تركيب الباب يرجى اتباع الخطوات السابقة في الاتجاه المعاكس (الشكل 55-56-57-58)

تنظيف الفرن من الداخل:

لتيسير عمليات تنظيف الفرن فمن العملي تفكيك الباب باتباع الإرشادات المذكورة أدناه. ادخل المسمار المرفق داخل المفاصل (الشكل 47-48). افتح الباب بحيث يكون في وضع موارب نسبيا واسحبه في اتجاهك مستخدما في ذلك كلتا يديك حتى ينفك من نقاط التثبيت.

لإعادة تركيب الباب يجب اتباع نفس خطوات في الاتجاه المعاكس. بالإضافة إلى ذلك فان الشبابيك الجانبية يمكن فكها بسهولة تامة وذلك بحل حلقات التي تثبتها في الفرن.

خدمة ما بعد البيع
وقطع الغيار

لقد مر هذا الجهاز قبل مغادرة المصنع بعدة اختبارات وتم ضبطه ومعايرته على يد عاملين مؤهلين ومتخصصين.

ويجب أن توكل مهمة الإصلاحات أو المعايرة ضرورية للجهاز بعد مغادرته للمصنع إلى عاملين مؤهلين. ولهذا السبب فإننا نتوجه بالنصح للزبائن في حالة وجود مصاعب بالاتصال بالتاجر الذي اشتروا 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 تتوافر فقط لدى مراكز الخدمة التابعة لنا والتجار المرخص لهم بذلك.

كيفية حذف مؤقت العد التنازلي
لحذف مؤقت العد التنازلي، والذي يرمز له بـ t ، اضغط على الزر M لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو على أي حال حتى يبدأ الرمز) في الوميض. اضغط على الزرين - و + في آنٍ واحد.
التحقق من إعدادات الوظائف
يمكن الإطلاع على مدة الطهي المتبقية لكل وظائف الطهي بالمبرمج من خلال الشاشة بواسطة زر البرمجة M . اضغط على الزر M لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو على أي حال حتى يظهر الرمز (4) . تظهر المدة المتبقية على الشاشة، أو سلسلة من الأصفار إذا تم تعطيل المؤقت. قم بلمس مفتاح M مرة أخرى. تعرض الشاشة العبارة "dur" ثم بالتناوب المدة المتبقية أو سلسلة من الأصفار (المؤقت غير شغال).
وعند لمس الزر M مرة أخرى، يتم عرض توقيت نهاية الطهي مرفقا بالعبارة "End".
كيفية تغيير التوقيت الحالي أو مستوى الصوت
في وضع البرنامج شبه التلقائي أو تلقائي، أثناء عرض الرمز (2)، اضغط على الزرين - و + في آنٍ واحد لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو على أي حال حتى تومض النقط (3).
لتحديث الساعة على الشاشة: قم بلمس الزرين + أو - .
لتغيير مستوى الصوت: قم بلمس الزر M . تظهر على الشاشة العبارة التالية: Ton. متبوعة برقم . اختر مستوى الصوت المفضل بواسطة الزر -
ملاحظة: يشير الرقم 1 إلى مستوى الصوت الأعلى. المستويات المتاحة ثلاثة 3.
تنبيه: انقطاع التيار الكهربائي يتسبب في فقدان أي برنامج، بما في ذلك الساعة. مما يعني إعادة تعيين البرمجة من جديد.

استخدام الترمومتر (الشكل 46)

الموقد مزود بجهاز لقياس درجة الحرارة في منتصف الفرن. ما يتيح إمكانية فحص درجة الحرارة داخل الفرن وتعديلها لطهي الطعام بشكل أكثر دقة.
الفرن الكهربائي
ينير الضوء البرتقالي عند تشغيل الفرن للإشارة إلى تشغيل عناصر التسخين: ينتقل مؤشر الترمومتر نحو درجة الحرارة المحددة. يومض الضوء البرتقالي للإشارة إلى تشغيل عناصر التسخين للحفاظ على الحرارة داخل الفرن. قد ينطفئ الضوء بضع دقائق قبل بلوغ الترمومتر إلى درجة الحرارة المطلوبة. وهذا أمر عادي، لأن عمل عناصر التسخين ضُبط لتوزيع الحرارة بشكل صحيح داخل الفرن. يتأتى التوزيع المثالي للحرارة داخل الفرن عندما يتوقف مؤشر الترمومتر. في حالة انخفاض أو ارتفاع درجة حرارة الفرن يقوم مؤشر الترمومتر برصد هذه التغيرات بنفس الطريقة. عند إطفاء الفرن، ينخفض مؤشر درجة الحرارة على الترمومتر ببطء حتى يصل إلى درجة حرارة البيئة المحيطة.
ملاحظة: تعد درجات الحرارة على المقبض إرشادية. و يجب إتباع مؤشر الترمومتر أثناء الطهي.
فرن الغاز
عند تشغيل الفرن، يبدأ الموقد في العمل على أقصى حده وينتقل مؤشر الترمومتر نحو درجة الحرارة المحددة. قد يخمد وتنخفض ألسنة اللهب قبل بلوغ الترمومتر إلى درجة الحرارة المطلوبة. حيث تنخفض قدرة الموقد للسماح بتوزيع متساوٍ لدرجة الحرارة داخل الفرن. يتأتى التوزيع المثالي للحرارة داخل الفرن عندما يتوقف مؤشر الترمومتر. عند إطفاء الفرن، ينخفض مؤشر درجة الحرارة على الترمومتر ببطء حتى يصل إلى درجة حرارة البيئة المحيطة.
ملاحظة: يعد التطابق بين وضع الترمومتر و درجة حرارة الفرن الموضحة في الجدول رقم 5 إرشاديا ويعتمد على عدة عوامل منها نوع الغاز وضغط شبكة الغاز. و يجب إتباع مؤشر الترمومتر أثناء الطهي.
ملاحظة: من الطبيعي أن تسجل درجات حرارة مختلفة عن تلك المشار إليها على الترمومتر باللوحة، عند قياس الحرارة في منتصف الفرن باستخدام ميزان حرارة مختلف. لأن الترمومتر يشير إلى متوسط درجة الحرارة داخل تجويف الفرن، وليس إلى درجة الحرارة عند نقطة منفردة.

استخدام التنظيف الذاتي للفرن

في الموديلات التي تشتمل على هذه الخاصية، يختلف الفرن ذاتي التنظيف عن الفرن الطبيعي لكون أسطحه الداخلية مغطاة بطلاء خاص متعدد المسام يعمل على امتصاص والتخلص من الدهون المتراكمة أثناء الطهي. في حالة تسرب سوائل دهنية، فهذا يعني أن وظيفة التنظيف الذاتي غير كافية للقيام بالغرض، إذ ينبغي تمرير قطعة إسفنج مبللة على أماكن تراكم الدهون ثم إحماء الفرن إلى أقصى درجات الحرارة ومعاودة تمرير قطعة الإسفنج المبللة بعد أن يبرد الفرن.

الرموز على الشاشة:

1	**A***	البرنامج الآلي قيد التشغيل (في بعض الموديلات تظهر العبارة 'Auto' بدل الحرف A)
2		الجهاز جاهز للاستخدام اليدوي (ليس تلقائي).
3	•	عندما يومض، فهذا يعني أن المبرمج في وضع ضبط الساعة.
4		إعداد المؤقت
5	**-**	إنقاص الأعداد أثناء ضبط المؤقت. يستخدم أيضا لاختيار مستوى الصوت المطلوب (3 مستويات متوفرة)
6	**M**	زر "Mode" لولوج خيارات البرمجة المتاحة بالمبرمج.
7	**+**	زيادة الأعداد في وضع المؤقت.

المؤقت

تنحصر وظيفة المؤقت في إصدار إنذار الصوتي، يمكن ضبطه لمدة أقصاها 23 ساعة و 59 دقيقة. وبعد انقضاء المدة المحددة، يختفي الرمز (4) وتنطلق صفارة الإنذار.تتوقف صفارة الإنذار تلقائيا بعد 7 دقائق، أو بالضغط 'لى أي زر من أزرار المبرمج. لضبط المؤقت، اضغط على الزر M لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو على أي حال حتى يظهر الرمز (4) مومضا. عندها قم بضبط المؤقت باستعمال الزرين "+" أو "-" فقط. ثم حرر الزر - أو + الزر بعد بلوغ التوقيت المطلوب. بعد بضع ثواني، سيتم عرض التوقيت الحالي على الشاشة إلى جنب الرمز (4). وينطلق العد التنازلي على الفور بدءا من هذه اللحظة.

طهي شبه آلي

مدة الطهي : بعد اختيار وظيفة الطهي وضبط الحرارة المطلوبة، اضغط على الزر M لمدة ثانيتين 2 لولوج وضع البرمجة. عندها سيظهر الرمز (4). حرر ثم اضغط مرة أخرى على المفتاح M . يبدأ الرمز A في الوميض، وتظهر العبارة " dur "على الشاشة قبل أن تتحول إلى O' 00. قم إذن بضبط مدة الطهي المطلوبة بواسطة الزر - أو الزر + (المدة القصوى المتاحة: 10 ساعات) يبدأ المبرمج في معالجة المدة المحددة تلقائيا في بضع ثوان، أو يمكن العودة من جديد إلى التوقيت الحالي بالضغك على المفتاح M عدة مرات.

سيظهر كل من الرمز A و الرمز (2) على الشاشة. يتوقف الفرن تلقائيا عن الطهي ويصدر تنبيها صوتيا عند انقضاء مدة الطهي المحددة. الرجاء مراجعة الفقرات التالية للاطلاع على كيفية تعطيل الإنذار الصوتي وإعادة تشغيل الفرن.

نهاية الطهي

بعد اختيار وظيفة الطهي وضبط الحرارة المطلوبة، اضغط على الزر M لمدة ثانيتين 2 على الأقل لولوج وضع البرمجة، سيتم عرض الرمز). حرر ثم قم بلمس مفتاح M مرة أخرى.

يبدأ الرمز A في الوميض، وتظهر العبارة " dur "على الشاشة. قم بلمس مفتاح M مرة أخرى. ستظهر على الشاشة العبارة "End". لتتغير لاحقا بعد بضع ثواني إلى أصفار 0· 00.

قم إذن بضبط توقيت نهاية الطهي بواسطة الزر - أو الزر + (المدة القصوى المتاحة: 10 ساعات)

يبدأ المبرمج في معالجة المدة المحددة تلقائيا في بضع ثوان، أو يمكن العودة من جديد إلى التوقيت الحالي بالضغك على المفتاح M عدة مرات.

يبدأ الطهي على الفور، بينما تتم العودة إلى عرض التوقيت الحالي على شاشة المبرمج بعد بضع ثوان. سيظهر كل من الرمز A و الرمز (2) على الشاشة.

يتوقف الفرن تلقائيا عن الطهي ويصدر تنبيها صوتيا عند انقضاء مدة الطهي المحددة. الرجاء مراجعة الفقرات التالية للاطلاع على كيفية تعطيل الإنذار الصوتي وإعادة تشغيل الفرن.

طهي تلقائي

قم بضبط مدة الطهي وفقا للتعليمات الواردة بفقرة مدة الطهي، ثم ضبط توقيت نهاية الطهي وفقا للتعليمات الواردة بالفقرة السابقة. (الحد الاقصى لنهاية الطهي المتاحة هي 24 ساعة). يشتعل الفرن تلقائيا عند حلول التوقيت المحدد بالفارق بين توقيت نهاية الطهي ومدة الطهي.

قبل بدء عملية الطهي، أي خلال المدة اللازمة لإحماء الفرن، يظهر على الشاشة الرمز A للإشارة إلى تشغيل برنامج الطهي التلقائي إضافة إلى التوقيت الحالي. تتم الإشارة إلى تشغيل الفرن بالرمز (2) يتوقف الفرن تلقائيا عن الطهي ويصدر تنبيها صوتيا عند انقضاء مدة الطهي المحددة.

الرجاء مراجعة الفقرات التالية للاطلاع على كيفية تعطيل الإنذار الصوتي وإعادة تشغيل الفرن.

كيفية تعطيل الإنذار الصوتي: لتعطيل الإنذار الصوتي، يكفي لمس أحد المفاتيح.

إعادة تشغيل الفرن

في نهاية الطهي التلقائي أو الشبه التلقائي، يتم عرض الرمز A مومضا إضافة إلى التوقيت الحالي. ومو ما يعني أيضا توقيف عناصر التسخين والإنارة الداخلية.

لإعادة تشغيل الفرن من جديد، يكفي الضغط باستمرار على المفتاح M إلى غاية عرض الرمز (2) واختفاء الرمز A.

وظائف أخرى

كيفية حذف مدة الطهي (شبه التلقائي أو تلقائي)

لحذف البرنامج شبه التلقائي أو تلقائي، أثناء عرض الرمز A ، اضغط على الزرين - و + في آنٍ واحد لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو على أي حال حتى تظهر (2) وتعطيل رمز A.

ضبط ساعة اليوم

اختر وظيفة ساعة اليوم بالضغط على زريّ المدة وتوقيت الانتهاء في آنٍ واحد، ثم اضبط ساعة اليوم بواسطة الزرين +/-.

يتم إلغاء أي برنامج مُعد مسبقاً.

تشغيل يدوي

اضغط على زر المدة وتوقيت الانتهاء من الطهي في آنٍ واحد. يتم تشغيل المُرحّل الكهربائي يختفي الرمز "A" ويضيء رمز إناء الطهي. يتم إلغاء أي برنامج مُعد مسبقاً.

العمليات الشبه آلية مع مدة الطهي

اختر وظيفة مدة الطهي وقم بضبط المدة المطلوبة بواسطة الزرين +/-. عندها يظهر الرمز "A" ورمز إناء الطهي. وتنشط مخارج المُرحّل الكهربائي. إذا كانت ساعة اليوم = نهاية توقيت الطهي، فإن رمز المُرحّل وإناء الطهي يختفيان.

تنطلق الإشارة الصوتية ويومض الرمز "A".

العمليات الشبه آلية مع توقيت نهاية الطهي

اختر وظيفة توقيت نهاية الطهي وقم بضبط المدة المطلوبة بواسطة الزرين +/-. عندها يظهر الرمز "A" ورمز إناء الطهي. وتنشط مخارج المُرحّل الكهربائي. إذا كانت ساعة اليوم = نهاية توقيت الطهي، فإن رمز المُرحّل وإناء الطهي يختفيان.

تنطلق الإشارة الصوتية ويومض الرمز "A".

العمليات الآلية بالكامل

اختر وظيفة مدة الطهي وقم بضبط المدة المطلوبة بواسطة الزرين +/-. عندها يظهر الرمز "A". يتم تشغيل المُرحّل الكهربائي ويظهر رمز إناء الطهي. اختر وظيفة توقيت نهاية الطهي، عندها سيتم عرض أقرب توقيت ممكن للانتهاء من الطهي. اختر التوقيت المطلوب بواسطة الزرين +/-. سيختفي كل من رمز المُرحّل وإناء الطهي.

يظهر رمز إناء الطهي مرة أخرى عندما يساوي توقيت اليوم = توقيت البدء المحسوب.

يومض الرمز "A" بعد انتهاء البرنامج الآلي.

ويتم إصدار إشارة صوتية مسموعة وإيقاف رمز إناء الطهي والمُرحّل الكهربائي.

ساعة التنبيه

اختر زر ساعة التنبيه واختر التوقيت المطلوب بواسطة الزرين +/-. يظهر رمز الجرس عند انقضاء المدة. وتنطلق الإشارة الصوتية عند انقضاء المدة.

إشارة مسموعة

تنطلق إشارة مسموعة الأصوات في نهاية ساعة التنبيه أو برنامج الطبخ لمدة 7 دقائق. يمكن توقيف الإشارة الصوتية بالضغط على أي زر. بالضغط على الزر "-" دون اختيار إحدى الوظائف مسبقا، يتم تغيير تردد الإشارة الصويتة. ويمكن الاختيار من بين 3 خيارات متاحة. ويمكن سماع طنين الإشارة الصوتية المختارة طيلة مدة الضغط على الزر "-".

بداية البرنامج والتحقق

يتم تنفيذ البرنامج المحدد بعد تحديد التوقيت المطلوب. يمكن التحقق من "مدة التشغيل" في أي وقت عن طريق اختيار الوظيفة المناسبة.

ضبط تحديد الخطأ

يكون الإعداد سليما إذا كانت ساعة اليوم بين توقيت بداية الطهي المحسوب وأوقات الانتهاء من الطهي. وعند حدوث خطأ، فستتم الإشارة إليه بإنذار صوتي ووميض الرمز "A" . ويمكن تصحيح الإعدادات الخاطئة عن طريق تغيير إحدى أو كلا الوظيفتين.

إلغاء البرنامج

يمكن إلغاء البرنامج باختيار الوظيفة اليدوية. بعد انتهاء البرنامج من أداء وظيفته عن آخرها، يتم إلغاءه تلقائيا.

استخدام مفاتيح البرمجة الإلكترونية (الشكل 44)

بدء التشغيل الأول تعرض الشاشة أرقاما وحرف A الوامض عند تشغيل الفرن للمرة الأولى، أو بعد انقطاع التيار الكهربائي:

لا يمكن تشغيل الجهاز في هذه الحالة

لضبط الساعة و / أو لتمكين الجهاز من التشغيل اضغط على المفتاح M لمدة ثانيتين 2 على الأقل.عندها سيختفي الحرف A وتبقى الأرقام فقط على الشاشة.

وتبدأ النقاط (3) في الوميض:اضغط على الزر - أو الزر + لضبط الساعة.

يتم إدخال الساعة من قبل المبرمج بعد ثواني معدودة من توقف الضغط على الزر.

ملحوظة هامة: لا يمكن استخدام الجهاز على نحو سليم للطهي إلا بعد ظهور الرمز(2) على الشاشة.

إشارة صوتية

تواصل الإشارة الصوتية طنينها لمدة 7 ثواني بعد "انقضاء المدة " ما لم يتم توقيفها بواسطة زر "ساعة اليوم".

لن يُصدر الفرن إشارة صوتية إذا تم الضغط على زر ساعة اليوم خلال الـ 15 ثانية الأخيرة من المؤقت.

تردد الإشارة الصوتية

إذا لم تكن هناك أي وظيفة مُختارة، يمكن عندها اختيار تردد الإشارة الصوتية بالضغط على الزر "-".

يمكن الاختيار من بين ثلاث ترددات (1.5؛ 2.0؛ 3.0 كيلو هرتز).

استخدام الساعة باللمس (الشكل 42)

الكشف عن تردد التيار الكهربائي

يتم تحديد تردد التيار عند التشغيل. عند توصيل المؤقت إلى تيار كهربائي ذو تردد 60 هرتز، يومض رمز درجة الحرارة أثناء بدء التشغيل.

تشغيل عند التشغيل يتم فتح موصل المُرحّل كهربائي. تبدأ الشاشة والرمز AUTO في الوميض وتبدأ ساعة اليوم من 0:00. يستمر وميض الطاقة وساعة اليوم إلى غاية ضبط الساعة

ضبط ساعة اليوم

اضغط على زر زائد وناقص في آنٍ واحد. عند وضع التشغيل، يمكن استعمال زر MODE أيضاً.

يمكن ضبط ساعة اليوم بواسطة زائد أوناقص، مادامت النقطتان بين الساعة والدقيقة قيد الوميض.

يمكن القيام بالإعداد السريع بالضغط على زائد أو ناقص لأكثر من ثانية واحدة 1. يتم إلغاء البرنامج التلقائي إذا تم اختيار ضبط ساعة اليوم أثناء تشغيل أحد البرامج التلقائية.

المنبه الصوتي تنطلق صفارة المنبه الصوتي عند انقضاء المدة المحددة في ساعة التنبيه. يمكن توقيف صفارة المنبه بالضغط على أي مفتاح أو بتحويل مدة الحد من الطنين

تغيير تردد صفارة المنبه الصوتي

اضغط أولا على زائد أو ناقص في آنٍ واحد (قائمة تغيير التوقيت) ثم على Mode لاختيار قائمة تغيير تردد صفارة المنبه الصوتي. يمكن تغيير تردد صفارة المنبه الصوتي مادام نص tonX باديا بلمس ناقص بشكل متكرر.

ملاحظة: إذا كانت لوحة اللمس غير نشطة، فلا يمكن إعادة تعيين الإنذار البصري إلا بالضغط على تركيبة مفاتيح مقبولة لمدة تزيد عن ثانيتين 2.

إلغاء البرامج و الوظيفة اليدوية

يمكن إلغاء مدة ساعة التنبيه من خلال

أ) **"وظيفة الإلغاء"** اختر أولا برنامج ساعة التنبيه، ثم اضغط على زر زائد وناقص في آنٍ واحد، عندها يتغير عرض الشاشة من ضبط الوقت إلى ساعة اليوم فورا.

ب) تصفير العد التنازلي. يبقى المؤقت في وضع التعديل.

ساعة التنبيه

أثناء اختيار وضع ساعة التنبيه، يومض رمز الجرس، وتستمر الشاشة في عرض امدة المتبقية بالساعة والدقائق، ولا تتحول إلى عرض الثواني إلا عند بلوغ الدقيقة الأخيرة المتبقية من العد التنازلي.

يشار إلى برنامج ساعة التنبيه النشط برمز الجرس الثاب. يشار إلى انقضاء المدة، بصفارة المنبه الصوتي ووميض رمز الجرس.

يعمل البرنامج ساعة التنبيه بشكل مستقل عن البرامج الأخرى.

قفل الأزرار

بعد إعادة تعيين التشغيل أو عند عدم الضغط على أي مفتاح لمدة 7 ثواني، يتم تنشيط وظيفة قفل الأزرار. لإعادة تنشيط الأزرار، ينبغي الضغط على أي زر مقبول أو أي تركيبة أزرار لمدة ثانيتين 2.

استخدام الساعة التناظرية (الشكل 43)

لضبط الساعة، ينبغي اضغط مرتين على التوالي لفترة وجيزة على المقبض إلى غاية ظهور رمز CLOCK الوامض.

للزيادة أو النقصان في الساعة المعروضة، دقيقة بدقيقة، قم بتدوير المقبض في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة، عندها ستتم زيادة أو نقصان دقيقة بدقيقة في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.

إذا لم تجرِ أي عملية بعد عشر 10 ثواني، يخرج المؤقت الإلكتروني من وضع الإعداد.

تُطلق ساعة التنبيه إنذارا بسيطا بعد انقضاء المدة.

لضبط الإنذار، ينبغي الضغط لفترة وجيزة على المقبض إلى غاية ظهور رمز ALARM الوامض. تدويرالمقبض لضبط توقيت الإنذار واضغط لبرهة وجيزة على المقبض للتأكيد. يتم عرض أيقونة الإنذار ALARM طيلة المدة المحددة. وينطلق طنين الإنذار عند انقضاء المدة المحددة. اضغط مرة أخرى على المقبض لبرهة وجيزة للعودة إلى شاشة الساعة.

لحذف إعدادات ساعة التنبيه، اضغط على على المقبض ولا تحرره إلى غاية اختفاء الرمز ALARM.

مبرمج المؤقت الإلكتروني (الشكل 45)

إعدادات

اختر الوظيفة بالضغط على زر الوظيفة واختر التوقيت المطلوب بواسطة الزرين +/-.

أزرار +/-

اضغط على الزر "+" للزيادة و على الزر "-" للنقصان. تتناسب سرعة النقصان أو الزيادة مع مدة الضغط على الزر المرادف.

استخدام الشواية الكهربائية المزودة بدفع الهواء الساخن

تعد الشواية الكهربائية المزودة بدفع الهواء الساخن ميزة خاصة لم يجهز بها سوي الفرن المتعدد الوظائف. اضبط المفتاح الدوار 9 +0 على الوضع المعني لتشغيل السخان الحراري للشواية (300 واط) والمروحة الكهربائية. عموما، لضمان شواء ممتاز، يجب وضع على الرف في الوسط في حين ينبغي وضع الصينية في الأسفل.

هام: عند استخدام الشواية الكهربائية المزودة بدفع الهواء الساخن، يجب ضبط مقبض المنظّم الحراري (الثرموستات) على درجة حرارة أعلى من 175، والتي تتراوح ضبطها ما بين 155 و 200، لتجنب الارتفاع المفرط لحرارة الواجهة الامامية. وفي الواقع فإن عملية الشواء تحت دفع الهواء الساخن تتم وباب الفرن مغلق.

ملاحظة:

الفرن مجهز بمروحة تبريد تنطلق في كل مرة عند وضع المقبض على موضع يختلف عن 0 (الصفر) تعمل المروحة على توزيع الهواء بين لوحة التحكم وباب الفرن وتسمح أيضا للوحة التحكم ولباب الفرن البقاء في درجة حرارة دافئة في جميع الحالات أثناء تشغيل الجهاز.

استخدام ساعة التنبيه

تقوم ساعة التنبيه بإعلام المستعمل بواسطة إشارة صوتية عند انقضاء مدة الطهي بعد مرور فترة زمنية معينة. لاستخدام ساعة التنبيه ينبغي تدوير مقبض الساعة دورة واحدة كاملة في اتجاه دوران عقارب الساعة. ثم أدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يتوافق المؤشر مع مدة الطهي المختارة (الشكل 39).

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

استخدام .ساعة نهاية الطهي (الشكل 40)

تتيح هذه الخاصية تحديد مدة الطهي يدويا أو ضبط جهاز الوقت لإطفاء الفرن التلقائي عند نهاية الطهي.

إذا لم يتم اختيار مدة الطهي، فمن الضروري وضع مقبض مُحدد الوقت على الرمز ✋

لإيقاف الفرن، اختر مدة الطهي المطلوبة بواسطة مقبض مُحدد الوقت، وقم بضبط مقبض الوظيفة والحرارة؛ ولتأكيد نهاية العد التنازلي، يُصدر الفرن إشارة صوتية عبارة عن طنين متكرر.

ملاحظة: هذه الخاصية متاحة في الفرن الكهربائي فقط.

استخدام الساعة الرقمية (الشكل 41)

<u>تشغيل</u>

وميض الشاشة

<u>وظيفة الساعة</u>

النموذج المزود بـ 3 أزرار: اضغط على زر على ساعة اليوم

النموذج المزود بزرين 2 : اضغط على الزرين معا في وقت واحد

قم بضبط ساعة اليوم بواسطة الزرين "+" و "-".

تستمر هذه الوظيفة نشطة لمدة 7 ثواني بعد آخر ضغط لأحد الأزرار "+" / "-"!

<u>تغيير التوقيت بين الصيفي والشتوي</u>

قم بتنشيط وظيفة ساعة اليوم؛ اضغط على الزر لمدة 4 ثواني إلى غاية بدء الساعة في الوميض.

عندها قم بتغيير الساعة باستعمال الزرين "+" أو "-" فقط. لن يطرأ تغيير على الدقائق والثواني!

<u>إعداد المؤقت (محدد الوقت)</u>

يتم تنشيط هذه الوظيفة بواسطة الزر "+". اضغط على الزر "+" مرة أخرى لزيادة المدة.

الزيادة أو النقصان تتم بوحدات قدرها 10 ثوان أو دقائق.

تعطى الأولية في العرض للمؤقت خلال العد التنازلي. ويضيء رمز الجرس. تشير الوحدات إلى الثواني أو الدقائق في المدد الطويلة.

المدة القصوى التي يمكن اختيارها هي 10 ساعات. يتغير شكل العرض بعد 99 دقيقة و50 ثانية إلى ساعة واحدة 1 و 40 دقيقة.

ويضيء رمز إناء الطهي.

لإظهار ساعة اليوم اضغط على زر "ساعة اليوم" لمدة 6 ثوان.

<u>إعادة تعيين المؤقت</u>

لإعادة العد التنازلي إلى الصفر قم بالضغط المستمر على الزر "-". (يتوقف تلقائيا عند مستوى الصفر)

الشواء بالمشواة: في هذه الحالة يتم الشواء بواسطة استعمال السيخ (السفود) الدوار. ولذلك، ينبغي إدخال حامل السيخ (السيخ (السفود) على الرفوف الجانبية في المستوى 3. قم بإدخال الأطعمة في السيخ (السفود) ثم إدخال الكل في الفرن، عن طريق إدراج طرف السيخ (السفود) في المغزل البارز على الجانب الأيسر من الفرن وثبت مقدمة السيخ على دعامة حامل السيخ (الشكل 28). ادخل بعد ذلك الصاج في أحد مجاري الفرن المنخفضة، ثم إشعال موقد الشواية كما هو موضح في التعليمات المذكورة أعلاه واضغط على زر التشغيل لبدء عملية الشواء.

هام: ينبغي دائما غلق الباب عند شواء الأطعمة بواسطة الشواية.

تحذير: ترتفع حرارة السطوح الخارجية للفرن اثناء عميلة الشواء. إبعاد الأطفال عن الأجهزة أثناء الطهي.

استخدام الشواية الكهربائية التقليدية الطبيعية

يمكن استخدام الشواية الكهربائية بشكل مزدوج مع الفرن الغازي او الفرن الكهربائي.

في كلتا الحالتين، يتم تشغيل الشواية بواسطة مقبض المنظّم الحراري (الثرموستات) الخاص بالفرن (ألقى نظرة على الجزء الخاص بتشغيل الفرن الغازي او الفرن الكهربائي). يمكن استعمال شواية الغاز كما هو الحال بالنسبة للشواية الكهربائية لشواء الأطعمة في الفرن أو باستخدام المشواة.

تبلغ قدرة الشواية الكهربائية 2500 واط.

الشواء على الرف: في هذه الحالة يجب وضع الأطعمة على الرف 1 أو 2، ووضع الصينية في الرف السفلي لتجميع السوائل المتساقطة الناتجة عن الشواء. ثم تشغيل سخان الشواء عن طريق تدوير مفتاح المنظّم الحراري (الثرموستات) نحو الوضع المعني (طراز الفرن الكهربائي).

هام: افتح باب الفرن دائما عند شواء الاطعمة باستخدام الشبكة القضبانية ، وقم بتركيب لوح العزل الحراري في المجري المعد لذلك من اجل تجنب ارتفاع درجة حرارة بشكل مفرط.

الشواء بالمشواة: في هذه الحالة يتم الشواء بواسطة استعمال السيخ (السفود) الدوار. ولذلك، ينبغي إدخال حامل السيخ (السيخ (السفود) على الرفوف الجانبية في المستوى 3. قم بإدخال الأطعمة في السيخ (السفود) ثم إدخال الكل في الفرن، عن طريق إدراج طرف السيخ (السفود) في المغزل البارز على الجانب الأيسر من الفرن وثبت مقدمة السيخ على دعامة حامل السيخ. عندها قم بإدخال الصاج في أحد مجاري الفرن المنخفضة، وقم بتدوير مفتاح المنظّم الحراري (الثرموستات) نحو الوضع المعني واضغط على الزر الموضح عليه رمز المشواة (طراز الفرن الكهربائي).

هام: اترك الباب شبه مفتوح دائما عند شواء الاطعمة باستخدام المشواة ، وقم بتركيب لوح العزل الحراري في المجري المعد لذلك (شكل ..) من اجل تجنب ارتفاع درجة حرارة بشكل مفرط.

تحذير: ترتفع حرارة السطوح الخارجية للفرن اثناء عميلة الشواء. إبعاد الأطفال عن الأجهزة أثناء الطهي.

Fan Assisted: المروحة العادية
True Fan: المروحة + عنصر التسخين الدائري

استعمال الشواية

تتكون صينية الشواء من مِنْصب وصاج من المينا اللامع. ضع الأطعمة في سلك المِنْصب. يمكن استعمال الموضع السفلي للطهي البطيء، أو يمكن تخفيض درجة الحرارة. الفرن مزود بمقبض لإزالة الصواني الساخنة.

تم تصميم كل من وظيفتي الشواء بمساعدة المروحة و الشواية التقليدية للعمل والباب مغلق. لضمان كفاءة عمليتي الإحماء والطهي.

عند الشواء، ينبغي دائما إحماء الفرن لمدة 5 دقائق قبل إدخال الأطعمة (ينصح بـ 200 درجة للإحماء). يوصى بإزالة أواني الشواء من الفرن عند عدم استعمالها، لأنها قد تسبب في انخفاض تدفق الهواء الساخن. ينبغي إقفال الباب عند استعمال وظيفة الشواية. استخدم وظيفة الشواء بمساعدة المروحة عند طهي قطع اللحم السميكة وعند طهي الأطعمة الغنية بالمياه، للحد من تكاثف البخار.

استخدم دائما قفازات الفرن عند مناولة أواني الشواء أو عند تقليب الأطعمة. لا ينبغي لف أو تبطين أواني الشواء برقائق الألومنيوم، لأنها قد تلحق أضراراً بطلاء المينا وسخانات الشواء.

يجب إزالة أواني الشواء عند نهاية الطهي للتنظيف. إذا تم إعداد أطعمة عالية الدهون، ينبغي ترك وظيفة الشواء شغالة على أقصى درجة حرارة لمدة 5 دقائق لتنظيف سخان الشواية.

استخدام الفرن الكهربائي التقليدي الطبيعي

عند استخدام الفرن للمرة الأولى يجب تشغيله لمدة أقصاها 30 دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء 250 درجة، للقضاء على الروائح الناتجة عن المادة الداخلية العازلة. أثناء الاستخدام العادي للفرن، قم باختيار درجة حرارة الطهي المطلوبة باستخدام مقبض المنظّم الحراري (الثرموستات) وانتظر حتى ينطفئ الضوء البرتقالي قبل وضع أي طعام. يتوفر الفرن على خمسة مجاري على ارتفاعات مختلفة (الشكل 33) مخصصة لإدراج الصاجات أو الصواني. للحفاظ على الفرن نظيفا قدر الإمكان، فمن المستحسن طهي اللحوم داخل الصواني أو على قضبان شبكية موضوعة فوق الصواني. ندعوكم أيضا للاعتماد على تجربتكم الشخصية لتحديد الإضافات المناسبة للقيم الواردة في الجدول. وعلى أي حل، فمن المستحسن إتباع الخطوات والتعليمات الواردة في الوصفة المعنية.

استخدام الفرن الكهربائي المزود بدفع الهواء الساخن

عند استخدام الفرن للمرة الأولى يجب تشغيله لمدة أقصاها 30 دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء 250 درجة، للقضاء على الروائح الناتجة عن المادة الداخلية العازلة.قبل بدء عملية الطهي، ينبغي الانتظار إلى حين بلوغ الفرن درجة الحرارة المحددة وانطفاء الضوء البرتقالي. تم تجهيز هذا النوع من الفرن بسخان دائري حول المروحة يعمل على تدفق قسري للهواء في اتجاه أفقي. وبفضل هذه العملية، يتيح الفرن المزود بدفع الهواء الساخن إمكانية طهي أطباق مختلفة في وقت واحد دون اختلاط في النكهات أو الأطعمة. فقط بعض الموديلات مجهزة بفلتر معدني على الصفيحة الخلفية لتجميع الدهون أثناء الشواء أو الطهي. لذلك، فمن المستحسن إزالة هذه الدهون بشكل دوري، وغسل الصفيحة بالماء والصابون وشطفها جيدا بالماء. لإزالة الفلتر المعدني يكفي تطبيق ضغط طفيف نحو الأعلى على اللُسين المشار إليه بالسهم. يضمن تدفق الهواء الساخن توزيعا متساويا للحرارة داخل الفرن. إحماء الفرن ليس ضروريا، لكن لإعداد أطباق هشة فمن المستحسن إحماء الفرن قبل إدخال الصواني.

نظام دفع الهواء الساخن يغير العديد من المفاهيم حول الطهي التقليدي. فلا حاجة لتقليب اللحوم ولا حاجة للشواية لتذوق أطباق شواء لذيذة. إذ يكفي وضع الأطباق على الرفوف.

استخدام شواية الغاز (تحكم أحادي)

يمكن استخدام شواية الغاز سويا فقط مع فرن الغاز. ويتم التحكم فيها من نفس مقبض الغاز، لكن مع تدويره في في اتجاه عقارب الساعة بدلا من عكس اتجاه عقارب الساعة (انظر تعليمات استخدام فرن الغاز)، ومطابقة الرمز مع المؤشر. يعمل موقد الشواء دائما على الحد الأقصى، ولهذا فلا وجود لحد أدنى أو أقصى. وبالإضافة إلى ذلك، تم تزويده بجهاز أمان لمنع اللهب من الخروج. ويمكن إشعال مواقد الشواية بطرق مختلفة:

- الإشعال اليدوي: يكفي فتح باب الفرن عن آخره، وتدوير المقبض حتى يطابق الرمز الإشارة، اضغط عليه وفي نفس الوقت قم بإدخال عود ثقاب مشتعل بالقرب من الموقد. تحقق من اشتعال الموقد بالكامل، وانتظر لمدة 10 ثوان قبل تحرير المقبض. ولكن ينبغي التأكد من كون الموقد مازال مشتعلا، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

- الإشعال الكهربائي: في هذه الحالة افتح باب الفرن عن آخره، اضغط ثم أدر المقبض الدوار حتى يطابق الرمز الإشارة. ثم اضغط على مقبض المنظّم الحراري (الثرموستات) (فقط للطرازات المزودة بمقبض الإشعال). وانتظر لمدة 10 ثوان لحين ان تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض. ولكن ينبغي التأكد من كون الموقد مازال مشتعلا، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الاشعال مرة أخرى. أما بالنسبة للمواقد الغير مزودة بمقبض الإشعال فينبغي الضغط على مقبض المنظّم الحراري (الثرموستات) والمفتاح المبين عليه رمز الشرارة، وانتظر لمدة 10 ثوان لحين ان تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض. ولكن ينبغي التأكد من كون الموقد مازال مشتعلا، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الاشعال مرة أخرى.

تحذير: يجب فتح باب الفرن تماما عند اشعال موقد الشواية مثلما هو الحال بالنسبة للفرن.

يمكن استعمال شواية الغاز لشواء الأطعمة على رف الفرن أو باستخدام المشواة.

الشواء على الرف: في هذه الحالة يجب وضع الأطعمة على الرف 1 أو 2، ووضع الصينية في الرف السفلي لتجميع السوائل المتساقطة الناتجة عن الشواء. ثم إشعال موقد الشواية كما هو موضح في التعليمات المذكورة أعلاه.

هام: ينبغي دائما غلق الباب عند شواء الأطعمة.

تحذير: ترتفع حرارة السطوح الخارجية للفرن اثناء عميلة الشواء. إبعاد الأطفال عن الأجهزة أثناء الطهي.

قد يتولد بخار عن عملية الطهي. ولهذا ومن باب الاحتياط، ينبغي فتح الباب دائما على مرحلتين. افتح الباب أولا بمقدار 100 ملم لبضع ثوان للسماح بخروج البخار، ثم افتحه بعد ذلك الباب بالكامل. أبعد وجهك ويديك عند فتح الباب.

لا يجب أبدا تبطين الفرن من الداخل برقائق ورقية أو غيرها، لأنها قد تسبب ارتفاعا مفرطا في درجة الحرارة وإتلاف طلاء المينا. لا يجب أبدا طهي الأطعمة على القاع الداخلي للفرن. يجب دائما وضع الصحون والصواني على رفوف الفرن. لا ينبغي ترك أواني الشواء أو الصحون على قاع الفرن لأنها قد تلحق أضرارا بالفرن.

إحماء الفرن:

توفر وظيفة "التشغيل السريع" وسيلة أكثر كفاءة وأسرع لإحماء الفرن الرئيسي (الفرن على اليسار). ويضمن طهي الأطعمة بشكل متساوي. استخدم "التشغيل السريع" على النحو التالي (✳):

1 قم باختيار 'التشغيل السريع " (باستخدام محدد وظيفة الفرن) ودرجة حرارة الطهي المطلوبة (باستخدام محدد الحرارة). عندها ينطلق ضوء المنظّم الحراري (الثرموستات) البرتقالي بالاشتعال والانطفاء عدة مرات. مما يسمح للحرارة من تحقيق الاستقرار قبل إدخال الأطعمة.

2 قم باختيار وظيفة الطهي المطلوبة ثم إدخال الأطعمة في الفرن.

3 عند إحماء الفرن لطهي الأطعمة الهشة، كالحلويات والكعك باستعمال وظيفة "المروحة مع عنصر التسخين الدائري"، فإن الضوء البرتقالي يشتعل وينطفئ لعدة مرات لتبريد عنصر التسخين العلوي قليلا.

وظيفة "التشغيل السريع" غير مناسبة للطهي لكونها وظيفة إحماء فقط أي تسخين الفرن بسرعة.

وظائف الفرن

عند استخدام أي من وظائف الفرن المتعدد الوظائف (باستثناء الشواء وإذابة الجليد) فمن المستحسن دائما إحماء الفرن باستخدام وظيفة التشغيل السريع، قبل التحويل إلى وظيفة الطهي المطلوبة.

عند استخدام وظائف الطهي بالمروحة أو بالمروحة مع عنصر التسخين الدائري، فإنه من المتحسن تخفيض الحرارة بـ 20 درجة عن الحرارة الواردة بالوصفة الخاصة بالفرن التقليدي. تحقق من نضج الأطعمة مراراً خلال مراحل الطهي إلى غاية الاستئناس بمدة الطهي والحرارة.

تتوفر الأفران على مجموعة من وظائف الطهي ذات مناطق مختلفة الحرارة. فمثلا تعتبر وظيفة 'المروحة مع عنصر التسخين الدائري'، الأكثر ملائمة لطهي الكعك والحلويات والخبز على دفعات. في حين تعتبر وظيفة ' بالمروحة' الأكثر ملائمة لتحمير اللحوم والخضار أو منتجات البطاطس المجمدة.

مثال: لطهي الديك الرومي المشوي

يمكن استعمال إناء الشواء للتحمير أثناء طهي الديك الرومي.باستخدام طبقة مزدوجة من رقائق الألمونيوم واسعة للف الديك الرومي بما فيه الكفاية. من المهم ترك مساحة كافية بجوانب وأعلى الفرن للسماح بدوران الهواء الساخن. تحقق من عدم لمس ورق الألمونيوم لجوانب أو سقف الفرن العلوي. يتسع فرن 60 سم لديك رومي يتراوح وزنه بين 9 و 11 كجم. يتسع فرن 40 سم لديك رومي يتراوح وزنه بين 6 و 9 كجم.

ينير ضوء الفرن عند اختيار أي وظيفة من وظائف الفرن.

الرمز	الوظيفة	استعمالاته
✳	التشغيل السريع	يستحسن إحماء الفرن دائما قبل الاستخدام، مهما كانت حرارة الطهي. وظيفة "التشغيل السريع" غير مناسبة للطهي - بعد إحماء الفرن ينبغي المرور إلى إحدى وظائف الفرن الواردة أدناه.
	إذابة الطعام المجمد	ضع الأطعمة المجمدة فوق صينية على الرف السفلي للفرن، وقم بضبط الحرارة على الصفر 0 بواسطة مقبض الاختيار. لا ينبغي أبدًا استخدام الحرارة لتذويب الأطعمة المجمدة لما تشكله من خطر على الصحة. ينبغي تذويب الأطعمة المجمدة الكبيرة الحجم، كالدجاج أو الديك الرومي، في الثلاجة.
▭	فرن تقليدي	مناسب لتحميص المعجنات، كالخبز أو الكعك الغني بالفاكهة على رف واحد.
▭	السخان السفلي	يستخدم عند درجات الحرارة المنخفضة عند إعداد أطعمة في قدور الطهي البطيء، أو تحضير الكريم أو لتدفئة الأطعمة يستخدم عند درجات الحرارة العالية لطهي الفطائر والمعجنات الحلوة والمالحة.
▭	السخان العلوي	يستخدم لإنضاج وإعادة تسخين الأطباق مثل اللازانيا، والمسقعة (طبق مكون من طبقات من الباذنجان و اللحم المفروم) والقرنبيط بالجبن.
▭	شواية تقليدية	مناسب لطهي الفطائر الصغيرة والرقيقة والكعكات اللَيِّنَة والولزية بالجبن المذاب على الخبز المحمص. يستخدم عندما تقل مدة الشواء عن 15 دقيقة. لطهي الأطعمة التي تحتاج إلى مدة شواء أطول يستحسن استخدام الشواء بمساعدة المروحة.
▭	الشواء بمساعدة المروحة	تعمل المروحة على توزيع الحرارة داخل الفرن بالتساوي، مما يضمن طهى الطعام بدرجة متساوية على جميع الجوانب. مناسب لطهي اللحوم كالنقانق وقطع الدجاج. طهي الأطعمة الغنية بالمياه، إذ تساعد هذه الوظيفة على الحد من تكاثف البخار. (نصيحة: ينبغي غلق الباب، وضبط الحرارة على 200 درجة، ووضع الأطعمة في الرف الثاني للفرن بدءا من الأعلى، وتقليب الأطعمة عند منتصف الطهي)
▭	فرن بمساعدة المروحة	تعمل المروحة على توزيع الحرارة داخل الفرن بالتساوي، مما يضمن طهى كمية كبيرة من الطعام بدرجة متساوية. يستخدم لتَحْمِيص وشَيّ الخضراوات واللحوم والدواجن، أو السمك المشوي. تعد هذه الوظيفة الأفضل لطهي المنتجات البطاطا المجمدة والدجاج بالبقسماط أو السمك.
▭	فرن بمساعدة المروحة مع عنصر التسخين الدائري	تعد هذه الوظيفة مناسبة لمعظم الوصفات ووسيلة فعالة لطهي الأطعمة. إذ تعمل على الإبقاء على الحرارة موحدة في جميع أنحاء الفرن ومناسبة بشكل خاص للخبز في العديد من الرفوف أو لدفعات متعددة من الطهي.
▭	بيتزا	تستخدم لطهي البيتزا والمخبوزات للحصول على نتيجة مثالية من الأسفل.

استخدام المحول ▭ (الشكل 34-35-36)

المحول 2+0 المستخدم في موديلات فرن الغاز والشواية الكهربائية.

الرمز ☼ و ◎ لتشغيل مروحة وإنارة الفرن؛

الرمز ☼ و ⊟ لتشغيل السَفُّود الدوار وإنارة الفرن؛

الرمز ☼ لتشغيل إنارة الفرن.

استخدام المنظّم الحراري الكهربائي (الثرموستات) (الشكل 36) (مع الفرن المتعدد الوظائف)

يحافظ المنظّم الحراري (الثرموستات) بالطرازات المجهزة به على درجة حرارة ثابتة داخل الفرن وفق درجة حرارة محددة تتراوح بين 50 و 250 درجة مئوية. تدوير المقبض في اتجاه عقارب الساعة وضبطه على درجة الحرارة المطلوبة باختيار إحدى القيم الموضحة على الطوق حول المقبض المطبوع على لوحة التحكم. تتم الإشارة إلى اشتغال وظيفة المنظّم الحراري (الثرموستات) بضوء برتقالي، ينطفئ عندما تكون درجة الحرارة داخل الفرن أعلى من الحرارة المحددة بـ 10 درجات، ويعاود العمل عند انخفاضها لأقل من 10 درجات عن الحرارة المحددة. يمكن للمنظّم الحراري (الثرموستات) التحكم في عناصر التسخين فقط إذا كان المفتاح المعني في إحدى أوضاع تشغيل عناصر التسخين: فإذا كان وضع المفتاح على الصفر 0، فإن المنظّم الحراري (الثرموستات) لا تأثير له على عناصر التسخين، التي تبقى مُطفأة.

استخدام الفرن المتعدد الوظائف (الشكل 37)

قبل استعمال الفرن للمرة الأولى:

- قم بإزالة جميع مواد التعبئة والتغليف والإكسسوارات من داخل الأفران.
- قم بتسخين الأفران لمدة ½ ساعة على حرارة قدرها 200 درجة لحرقd بقايا التصنيع.
- يجب ضبط المبرمج التلقائي على الوضع اليدوي للطهي العادي.
- لن يعمل الفرن إذا تم ضبطه على الوضع التلقائي. أنظر الصفحة ...

لاستخدام الأفران:

1 قم بتدوير مقبض الاختيار (الشكل) في اتجاه عقارب الساعة نحو الوظيفة المطلوبة.
يُضيء ضوء برتقالي للإشارة إلى تشغيل العنصر المعني.

2 قم بتدوير مقبض اختيار الحرارة (الشكل 36B) في اتجاه عقارب الساعة نحو الحرارة المطلوبة. ينطفئ الضوء البرتقالي بعد بلوغ الفرن الحرارة المطلوبة وجاهزا للاستخدام. أمر عادي أن يشتعل وينطفئ الضوء البرتقالي أثناء الطهي للحفاظ على درجة حرارة عناصر التسخين.

3 لإيقاف الفرن، قم بتدوير مقابض اختيار الوظيفة والحرارة عكس اتجاه عقارب الساعة نحو الخلف إلى •.

ويمكن اشعال مواقد الفرن بطرق مختلفة:

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

لإشعال الفرن افتح اولا بابه ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبط مؤشره على الوضع المطابق للقيمة المشار اليها تحت رقم 8 في الجدول (شكل 30-31). وقم في نفس الوقت بإدخال عود ثقاب مشتعل في فوهة فتحة الاشعال الموجودة في أرضية الفرن (شكل 32). واضغط بعد ذلك على مقبض المنظّم الحراري (الثرموستات) (يؤدي هذا إلى تدفق الغاز) واستمر في الضغط عليه، لمدة 10 ثوان إلى غاية الانتهاء من عملية الاشتعال بالكامل. وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض ولكن ينبغي التأكد من كون الموقد مازال مشتعلا، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

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

في هذه الحالة افتح أولا باب الفرن ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبطه على وضع الحد الأقصى للحرارة (رقم 8) . ثم اضغط على مقبض المنظّم الحراري (الثرموستات) (فقط للطرازات المزودة بمقبض الإشعال). وانتظر لمدة 10 ثوان لحين ان تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض. ولكن ينبغي التأكد من كون الموقد مازال مشتعلا، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى. أما بالنسبة للمواقد الغير مزودة بمقبض الإشعال فينبغي الضغط على مقبض المنظّم الحراري (الثرموستات) والمفتاح المبين عليه رمز الشرارة، وانتظر لمدة 10 ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض. ولكن ينبغي التأكد من كون الموقد مازال مشتعلا، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

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

تحذير: عند محاولة إشعال الفرن يجب أن يظل الباب دائما مفتوحا. عند استخدام الفرن، ينبغي ترك الغطاء مفتوحا لتفادي الحرارة المفرطة.

ملاحظة: عند استخدام الفرن للمرة الأولى يجب تشغيله لمدة تتراوح بين 15 - 30 دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء 250 درجة، ودون وضع أيه أطعمة بداخله، للتخلص من الرطوبة والقضاء على الروائح ناتجة عن المادة الداخلية العازلة.

أثناء الاستخدام العادي، يجب إحماء الفرن، ولهذا ينبغي الانتظار لمدة 15 دقيقة بعد إشعال الموقد وضبط الحرارة المطلوبة، قبل وضع الأطعمة بداخله.يتوفر الفرن على خمسة مجاري (الشكل ..) على ارتفاعات مختلفة مخصصة لإدراج الصاجات أو الصواني. للحفاظ على الفرن نظيفا قدر الإمكان، فمن المستحسن طهي اللحوم داخل الصواني أو على قضبان شبكية موضوعة فوق الصواني.

جهاز التحقق من الأواني
تتوفر كل عين طهي على جهاز للتحقق من إناء الطهي، ويحول دون انطلاق عملية الطهي إذا لم يكن إناء الطهي مناسبا وموضوعا على عين الطهي بشكل صحيح. إذا حاول المستعمل تشغيل عين الطهي دون وضع الإناء على النحو الصحيح أو مصنوع من مواد غير مناسبة، U فإن الفرن يصدر إشارة لتحذير المستخدم بالخطأ.

الحرارة الكامنة
تتوفر كل عين طهي على جهاز للتحذير من الحرارة الكامنة. قد تظهر إشارة ضوئية مومضة 'H' على الشاشة في كل مرة بعد إطفاء عين الطهي. للتحذير من أن عين الطهي المعنية لازالت جد ساخنة. يمكن استئناف الطهي بينما يومض الرمز 'H'؛ استأنف كما هو موضح في نقطة "3".

قفل الفرن
يمكن قفل الفرن عند عدم الاستعمال لتفادي تشغيله من قبل الأطفال عن طريق الخطأ.
أثناء توقف تشغيل عيون الطهي، قم بتدوير مقابض العينين 2 و 4 إلى اليسار في وقت واحد إلى حين ظهور الحرف Ls على الشاشة، ثم حرر المقابض.
لتعطيل الوظيفة، أعد تكرار نفس العملية: ستعرض جميع عيون الطهي الرمز 0، للإشارة إلى تعطيل وظيفة قفل الجهاز.
تنبيه: تجنب سقوط السكر أو أي مزيج حلو على الفرن أثناء الطهي، وتفادى وضع مواد قابلة للذوبان (البلاستيك أو رقائق الألمونيوم) فوقه. وفي حالة وقوع ذلك، ولتجنب الإضرار بسطح الفرن، يجب إيقاف الفرن على الفور، وتنظيف السطح وهو ساخن بالمكشطة المرفقة مع الجهاز. إذا لم يتم تنظيف فرن السيراميك على الفور، فإنه لا يمكن إزالة البقايا المتراكمة على السطح بعد أن يبرد الفرن.

هام!
يجب مراقبة الأطفال عن كثب، لأنهم غير قادرين على رؤية أضواء تحذير الحرارة الكامنة. تبقى عيون الطهي ساخنة لبعض الوقت بعد استخدامها، على الرقم من توقف تشغيلها. تحقق من عدم اقتراب الأطفال للعيون أو لمسها.
تحذير: لا تستخدم أبدا رقائق الألمونيوم أو أواني أو حاويات من البلاستيك لطهي الأطعمة على سطح الطهي السيراميكي.
تحذير: لا يجب لمس منطقة الطهي طالما إنارة الإشارة الضونية شغالة للتحذير من الحرارة الكامنة على سطح الطهي السيراميكي. فهذه الأخيرة تشير إلى أن درجة الحرارة في المنطقة المعنية لا تزال جد مرتفعة.
تحذير: لا تستعمل بدا أواني طهي غير مسطحة تماما أو غير ملساء على الفرن.
تحذير: إذا لاحظت وجود شرخ في الفرن، افصله على الفور عن التيار الكهربائي واتصل بمركز الخدمة.
تحذير: الزجاج السيراميكي للفرن مقاوم للصدمات الحرارية ولكل من الحرارة والبرودة.
كما أنه لن ينكسر عند سقوط إناء ثقيل على سطح الطهي.
وعلى العكس من ذلك، فإن ارتطام جسم ثقيل كرشاشة الملح أو زجاجة التوابل بإحدى حواف الفرن أو إحدى زواياه، قد تتسبب في انكساره.
تحذير: لا ينبغي استعمال سطح الفرن السيراميكي كدعامة.

استخدام فرن الغاز (تحكم أحادي)

فرن الغاز:
كافة الأفران الغازية مجهزة بمنظّم حراري (ثرموستات) وتجهيزه أمان لضبط درجة حرارة الطهي. ويجري ضبط درجة حرارة الفرن عن طريق تدوير المقبض في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وضبط مؤشره على درجة الحرارة المطلوبة. ويمكن استخدام الفرن الغازي سويا مع شواية الغاز أو الشواية الكهربائية. ألقي نظرة على الصفحات المخصصة للمعلومات المتعلقة بالاستخدام.

فرن غازي مزود بمروحة:
عبر تشغيل مروحة الفرن من خلال الضغط على زر التشغيل الموجود على لوحة التحكم، يضمن طهي متساوي بفضل توزيع ودوران الهواء الساخن بشكل منتظم. ويمكن تجنب إحماء الفرن. بينما يستحسن إحماء الفرن لطهي الحلويات المعجنة قبل القيام بوضع الصينية بداخله. نظام الطهي المزود بمروحة يغير جزئيا طرق وخصائص الطبخ التقليدي. فلن تحتاجوا الى قلب اللحم أثناء عملية الطهي ولن تحتاجوا الى استعمال الأسياخ للحصول على لحم محمر، بل كل ما سوف تحتاجون إليه هو وضع اللحم فوق الشواية لا غير.
عند استخدام الفرن الغازي المزود بالمروحة فإن درجة الحرارة تقل بـ 10 الى 15 درجات عن درجة حرارة الفرن الغازي التقليدي. تشغيل المروحة يحول دون استخدام الشواية، والتي لا يمكن استخدامها ما دامت المروحة قيد العمل.
ويمكن أيضا استخدام الفرن بطريقة تقليدية، (اي من دون استعمال المروحة) لطهي الأطعمة التي تتطلب حرارة من الأسفل، كالبيتزا مثلا.
تحذير: إذا حدث وانطفأت شعلة الغاز على سبيل الخطأ فينبغي تدوير مقبض التحكم على وضع الاغلاق ولا تحاول اعادة اشعال الفرن مرة أخري قبل مرور دقيقة واحدة على الأقل.

يمكن زيادة مستوى التسخين في أية لحظة أثناء تشغيل مُعَجِّل التسخين. وسينتج عنه تعديل مدة "القدرة الكاملة" وفقا لذلك. إذا تم تخفيض القدرة من خلال تدوير المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة، فسيتم إيقاف الخيار "A" تلقائيا.

وظيفة الطاقة

تتيح وظيفة الطاقة للمستخدم تشغيل كل منطقة ساخنة بشكل مستمر على الحد الأقصى من الطاقة لفترة لا تزيد على 10 دقيقة. يمكن استخدام هذه الوظيفة، على سبيل المثال، لغليان كمية كبيرة من الماء بسرعة، أو لرفع حرارة اللحوم.

قم بتدوير المقبض في اتجاه عقارب الساعة واختيار مستوى التسخين 9، ثم استخدم المقبض لتعيين موضع "B" ثم تحريره. عندها ستعرض الشاشة الحرف "P" للمنطقة المرادفة.

بعد مرور 10 دقائق، تنخفض الطاقة تلقائيا ويعود المقبض إلى الوضع 9 ويختفي الحرف "P".

ويمكن توقيف وظيفة الطاقة في أي لحظة عن طريق خفض مستوى التسخين.

عندما يتم تعيين وظيفة الطاقة لإحدى مناطق التسخين (المنطقة الأمامية على اليسار على سبيل المثال)، فإنه يتم تخفيض الطاقة الممتصة من المناطق الأخرى (المنطقة الخلفية على اليسار) لتوفير الطاقة القصوى المتاحة للمنطقة الأولى.

وبالتالي فإن وظيفة الطاقة لها الأولوية على مُعَجِّل التسخين.

عند إزالة الإناء من منطقة الطهي أثناء تشغيل وظيفة الطاقة، فإنه يتم إيقاف هذه الأخيرة.

سطح الموقد

تنبيه: لا يجب أبدا وضع مواد معدنية مثل السكاكين أو أغطية الأواني على سطح الفرن لأنها قد تصبح ساخنة.

عيون الطهي (الشكل 26)

يتوفر الجهاز على خمس 5 عيون طهي مختلفة القطر والقدرة. ووضعها مشار إليه بوضوح بواسطة دوائر، أما الحرارة فهي محصورة فقط في المنطقة الموضحة على فرن السيراميك. العيون الخمسة 5 من النوع المُضاء وتنطلق عملية التسخين بضع ثواني بعد تشغيلها. يمكن تعديل مستوى الحرارة لكل عين من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى بواسطة المقابض على اللوحة الأمامية.

تحت كل عين طهي توجد لفائف تحريض كهربائي، يمدها بالطاقة نظام إلكتروني، يولد مجالا مغناطيسيا متغيراً. وعندما يتم وضع إناء داخل هذا المجال المغناطيسي، فإن التيار العالي التردد يتركز مباشرة على قاع الإناء ويعمل على توليد الحرارة اللازمة لطهي الأطعمة.

تضيء الدوائر المحيطة بالعيون الخمسة 5 عند تجاوز حرارة إحداها أو أكثر 60 درجة مئوية. وتختفي الإضاءة عند انخفاض الحرارة إلى ما دون 60 درجة مئوية.

رقم العين:	امتصاص الطاقة	
	تشغيل عادي:	مع وظيفة الطاقة:
1	1100واط	1400واط
2	1100واط	1400واط
3	1400واط	2000واط
4	2300واط	3000واط
5	2300واط	3000واط
امتصاص الطاقة الإجمالي	**7400واط**	

عند استخدام الموقد للمرة الأولى، يجب تسخينه إلى أقصى درجة حرارة لفترة طويلة بما فيه الكفاية لإزالة أية مخلفات زيتية من بقايا عملية التصنيع، والتي قد تلوث الأطعمة بالروائح الكريهة.

أنواع أواني الطهي

هذا النوع من الأجهزة مناسب للاستعمال فقط مع بعض أنواع الأواني الخاصة.

وينبغي أن يكون قاع الأواني من الحديد أو الصلب / حديد لتوليد المجال المغناطيسي اللازم لعملية التسخين.

الأواني المصنوعة من المواد التالية غير مناسبة:

- الزجاج؛
- الخزف؛
- الفخار؛
- الصلب والألمونيوم أو النحاس بدون قاع مغناطيسي.

للتأكد من مناسبة الأواني، يكفي وضع قطعة من المغناطيس على القاع:

إذا تم جذب المغناطيس، فهذا يعني أنها مناسبة الطهي بالحثّ الحراري. أما إذا لم ينجذب المغناطيس، فيجب صب كمية قليلة من الماء في الإنَاء ووضعه على منطقة الطهي وتشغيلها. إذا ظهر الرمز على الشاشة بدلا من الطاقة، فهذا يعني أن الإناء المستعمل غير مناسب.

يجب أن تتوفر قيعان الأواني المستخدمة للطهي على أقطار دنيا لضمان استعمال مُرضي.

ويمكن أيضا استخدام أواني طهي ذات قيعان أكبر من مناطق الطهي، لكن من المهم عدم ملامسة قيعانها لمناطق الطهي المجاورة، وأنها موضوعة دائما على مركز محيط منطقة الطهي. (الشكل 27-28)

ينبغي استخدام أواني مصممة خصيصا للطهي بالحثّ الحراري، ذات قاع سميك ومسطح؛ وفي حالة عدم توفرها، فلا ينبغي استخدام أواني مقببة (مقعرة أو محدبة) القاع. (الشكل 29)

لوح حراري من السيراميك (الشكل ...)

نوع اللوح	الطاقة
أ) لوح سيراميك حراري كهربائي	الأمامي على اليسار 1700/700واط
ب) لوح سيراميك حراري كهربائي	الخلفي على اليسار 1200واط
ج) لوح سيراميك حراري كهربائي	الخلفي على اليمين 2200/1100واط
د) لوح سيراميك حراري كهربائي	الأمامي على اليمين 1200واط
ه) لوح سيراميك حراري كهربائي	المركزي 2200/1400واط

الحرارة الكامنة

تتوفر كل منطقة طهي على جهاز للتحذير من الحرارة الكامنة (H). قد تظهر إشارة ضوئية حمراء في كل مرة بعد إطفاء منطقة الطهي. للتحذير من أن منطقة الطهي المعنية لازالت جد ساخنة. (الشكل 22)

كيفية استخدام العيون الكهربائية الخمسة 5 لسطح السيراميك:

يتم التحكم في كل عين على سطح الموقد بواسطة مفتاح منظم للطاقة (**عين من دارة واحدة أو من دارتين**). مما يسمح باختيار معدلات استهلاك الطاقة المختلفة بطريقة مستمرة من الموضع الأدنى "0" ("إيقاف" دائم للوح) إلى الموضع الأقصى "3" ("تشغيل" دائم للوح). يتيح مفتاح عين موقد الدارة المزدوجة (الشكل 23) بلوغ القدرة القصوى لطاقة موقد الدارة المزدوجة عبر تدوير المقبض نحو الوضع الثاني 2 للدارة المزدوجة لمدة 1-2 ثانية وتحريره في الوضع 3 (الشكل 24)
علامات عيون الطهي ومقبض التحكم مُشار إليها في لوحة تحكم الجهاز.
إشارة ضوئية حمراء على سطح العمل تشير إلى أن بعض ألواح الطهي شغالة.
بعد بلوغ درجة الغليان، ينبغي تخفيض درجة الحرارة ويترك الطعام لينضج برفق.
المدة اللازمة لنضج الأطعمة يمكن اكتسابها مع الوقت والتجربة، ولا داعي للإشارة إلى ارتباطها بنوعية الأطعمة والأواني المستخدمة. الاستخدام السليم يساهم في توفير الوقت والطاقة.

تحذير: لا تستخدم أبدا رقائق الألومنيوم أو أواني أو حاويات من البلاستيك لطهي الأطعمة على سطح الطهي السيراميكي.

تحذير: لا يجب لمس منطقة الطهي طالما إنارة الإشارة الضونية شغالة للتحذير من الحرارة الكامنة على سطح الطهي السيراميكي. فهذه الأخيرة تشير إلى أن درجة الحرارة في المنطقة المعنية لا تزال جد مرتفعة.

تحذير: الزجاج السيراميكي للفرن مقاوم للصدمات الحرارية ولكل من الحرارة والبرودة. كما أنه لن ينكسر عند سقوط إناء ثقيل على سطح الطهي. وعلى العكس من ذلك، فإن ارتطام جسم ثقيل كرشاشة الملح أو زجاجة التوابل بإحدى حواف الفرن أو إحدى زواياه، قد تتسبب في انكساره.

تحذير: لا ينبغي استعمال سطح الفرن السيراميكي كدعامة.

أنواع أواني الطهي

يجب أن تتوفر قيعان الأواني المستخدمة للطهي على أقطار دنيا لضمان استعمال مُرضي.
ويمكن أيضا استخدام أواني طهي ذات قيعان أكبر من مناطق الطهي، لكن من المهم عدم ملامسة قيعانها لمناطق الطهي المجاورة، وأنها موضوعة دائما على مركز محيط منطقة الطهي. (الشكل 27-28)
لا ينبغي استخدام أواني مقببة (مقعرة أو محدبة) القاع. (الشكل 29)

استخدام مواقد الحث

مقبض التحكم في الموقد

تتيح هذه المقابض التحكم في مناطق طهي الموقد السيراميكي.
تظهر المنطقة المرادفة فوق كل مقبض. أدر المقبض نحو اليمين لتشغيل المنطقة. وتمتد الإعدادات من حد أدنى من 1 إلى حد أقصى قدره 9. (الشكل 25) ويتم عرض قوة التشغيل على شاشة الفرن.

مُعَجِّل التسخين

تتوفر كل منطقة طهي على مُعَجِّل تسخين.
يتيح هذا النظام للمنطقة بلوغ ذروة القدرة أثناء التشغيل لفترة مُتَنَاسِبَة لقوة التسخين المختارة.
لتشغيل مُعَجِّل التسخين، قم بتدوير المقبض إلى اليسار اخترإعدادات "A" ثم حرره. يتسم عرض الحرف "A" على شاشة على الفرن.
تتوفرون على 3 ثواني لاختيار إعدادات التسخين المطلوبة. بعد اختيار الإعدادات المطلوبة بين 1 و 9، سيتم عرض وميض متناوب للحرف "A" والإعدادات المُختارة على الشاشة.

كيفية استخدام الألواح الحرارية:
عند استخدام الألواح الحرارية لأول مرة أو بعد مرور فترة طويلة من عدم الاستخدام، فانه ينصح في هذه الحالة بضبطه على الوضع 1 لمدة تناهز 30 دقيقة للتخلص من أية رطوبة سبق امتصاصها بالمواد العازلة الداخلية.
وكمثال، فقد أضفنا فيما يلي جدول بياني مدعم بالأمثلة يتضمن مستويات الضبط المختلفة لضمان الاستخدام السليم للألواح الحرارية.

تحذير: عند استخدام الألواح الحرارية لأول مرة أو بعد مرور فترة طويلة من عدم الاستخدام،
فانه ينصح في هذه الحالة بضبطه على الوضع 1 لمدة تناهز 30 دقيقة للتخلص من أية رطوبة سبق امتصاصها بالمواد العازلة الداخلية.

الجدول رقم 6:

اللوح الحراري	طرق الطهي الممكنة
0	اللوح الحراري مُطفأ
1	لإذابة الزبدة والشكولاتة وما يشابها – لتسخين كميات قليلة من السوائل
2	لتسخين كميات كبيرة من السوائل – لإعداد الكريمات والصلصة التي تتطلب مدة طويلة من الطهي
3	لإذابة الجليد عن الأطعمة المجمدة والطهي لدرجة الغليان
4	لطهي المشويات من اللحوم الهشة والسمك
5	لشواء اللحوم وشرائح اللحم، وكذلك لطهي القطع الكبيرة من اللحم المغلي
6	لغلي كميات كبيرة من المياه، للقلي.

لضمان الاستخدام الصحيح، تذكر ما يلي:
- تجفيف قِيعان أواني الطهي قبل وضعها على اللوح الحراري.
- استخدام أواني طهي ذات قيعان مسطحة وسميكة (انظر الشكل **20**).
- لا تستخدم على الإطلاق أواني طهي قطر قيانها أصغر من قطر اللوح الحراري.
- لا تقم بتشغيل اللوح الحراري الا بعد وضع آنية الطهي فوقها.
- أوقف الجهاز على الفور في حالة ظهور تصدع سطح اللوح الحراري.

إذا كان الفرن مجهز بغطاء زجاجي، فإن هذا الأخير قد ينكسر عند تسخينه.
- إيقاف جميع الألواح الحرارية قبل إغلاق الغطاء.
- للحفاظ على الألواح الحرارية في حالة جيدة، ينبغي معالجتها بعد الاستخدام ليظل سطحها العلوي نظيفا على الدوام وذلك باستعمال المواد المنظفة الاعتيادية المتوفرة عادة بالأسواق والمنتجة خصيصا لتنظيف الألواح الحرارية الكهربائية؛ ويحول هذا الإجراء دون حدوث تآكل (الصدأ).
- تواصل الألواح اختزان الحرارة بعد مدة طويلة من الانتهاء من استعمالها؛ لذلك يجب الانتباه لعدم لمسها بالأيدي أو وضع اشياء أخرى عليها لتفادي الإصابة بحروق.

تأكد من أن مقابض القدور في الوضع الصحيح أثناء استخدام الألواح الحرارية. إبعاد الأطفال عن الأجهزة.
عند طهي أطعمة في زيوت ودهون، قابلة للاشتعال، يجب على المستخدم عدم ترك الجهاز دون مراقبة.

تحذير: أوقف الجهاز على الفور في حالة ظهور تصدع على سطح اللوح الحراري.

استعمال سطح الطهي من السيراميك

يتوفر سطح العمل على 5 أعين للطهي، مختلفة القدرة والقطر (الشكل 21).
يشار إلى مواضع عيون الطهي بوضوح بدائرة مطبوعة على السطح (انظر وصف سطح الطهي).
تتم عملية التسخين داخل هذه المناطق.
عند إطفاء إحدى عيون سطح الموقد بعد استخدامها لبعض الوقت، فإن السطح يبقى ساخنا؛ وتتم الإشارة إليه بواسطة ضوء أحمر على سطح العمل.
للحصول على أفضل النتائج، يجب أن يكون قاع الأواني سميكا ومسطحا.
وينبغي أن يكون قطر قاع القدر (أواني الطهي أو حاوية أخرى) أقرب ما يمكن إلى قطر الموقد المستخدم. لأن الأواني الصغيرة القطر تستهلك طاقة أكبر وتهدر الحرارة من الجزء المكشوف من سطح العين.
يجب الحفاظ على نظافة سطح الطهي وقاع الأواني.
اتباع هذه النصائح يساعد على توفير الطاقة.

اشعال المواقد المزودة بجهاز الأمان (الزوج الحراري) (الشكل 14): أضغط ثم قم بتدوير المقبض المرادف للموقد المطلوب في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واضبطه على الحد الأقصى "MAXIMUM" عند رمز النجمة (لهب كبير، الشكل 15) اضغط على المقبض وقم بإطلاق احدى تجهيزات الاشعال المذكورة أعلاه. عند اشتعال الموقد، ينبغي الاستمرار في الضغط على المقبض لمدة 10 ثوان تقريبا حتى يتمكن اللهب من تسخين الزوج الحراري. وإذا حدث وانطفأت شعلة الموقد عند تحرير المقبض، فيجب تكرار العملية برمتها.
ملاحظة: ننصح بعدم محاولة اشعال الموقد إذا لم تكن طربوش توزيع اللهب في موضعه الصحيح.

استخدام الموقد الثنائي (الشكل 16)
هذا الموديل يتحكم في كل من التاج المركزي والخارجي للموقد بواسطة صمام واحد فقط.
لإشعال تاج الموقد المركزي، اضغط ولف المقبض حتى وضع التدفق القصوي 1 واستمر بالضغط حتى تتم عملية الإشعال: في هذا الوضع يبلغ اللهب الداخلي حده الأقصى.
لضبط التاج الداخلي على الحد الأدنى، قم بلف المقبض نحو الوضع 2.
لضبط التاج الداخلي والتاج الخارجي على الحد الأقصى، قم بلف المقبض نحو الوضع 3.
لضبط التاج الداخلي والتاج الخارجي على الحد الأدنى، قم بلف المقبض نحو الوضع 4.
نصائح مفيدة لاستخدام المواقد على الوجه الصحيح:
- استخدم أواني طهي مناسبة لكل موقد (انظر الجدول 5 والشكل 18).
- عندما تصل السوائل إلى درجة الغليان ينبغي ضبط المقبض على الحد الأدنى "MINIMUM" (لهب صغير، الشكل 15).
- استخدم دائما أواني طهي ذات غطاء.

الجدول رقم 5: مقاسات قطر آنية الطهي الموصى باستعمالها.

الموقد	مقاسات قطر آنية الطهي الموصى باستعمالها (سم)
الثانوي	14 – 12
الشبه السريع	26 – 14
السريع	26 – 18
فائق السرعة	26 – 22
فائق السرعة ثنائي	50 – 22

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 17A وليستا في وضع غير متمركز مثلما هو الحال في الشكل 17B
تحذير: يمكن اشعال الموقد باستخدام عيدان الثقاب عند انقطاع التيار الكهربائي. عند طهي أطعمة في زيوت ودهون، قابلة للاشتعال، يجب على المستخدم عدم ترك الجهاز دون مراقبة. إذا كان الفرن مجهز بغطاء زجاجي، فإن هذا الأخير قد ينكسر عند تسخينه. يجب إطفاء جميع المواقد قبل خفض الغطاء. لا تستخدم رشاشات (سبراي) بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله.
تأكد من أن مقابض القدور في الوضع الصحيح أثناء استخدام المواقد. إبعاد الأطفال عن الأجهزة. إذا كان الفرن مزودا بغطاء، فينبغي تنظيف السطح والتأكد قبل اغلاقه من خلوه من بقايا الأطعمة.
ملاحظة: ينتج عن استخدام المواقد الغازية حرارة ورطوبة في الغرفة التي تم تركيبها فيها. لذلك يجب التأكد من أن تهوية المكان على نحو جيد، والحرص على عدم انسداد فتحات التهوية الطبيعية وخلوها من أية عوائق.
وقد يتطلب الاستخدام المكثف أو المستمر للجهاز تهوية اضافية، ومنها على سبيل المثال فتح النافذة أو زيادة فعالية تهوية القسرية لجهاز للتهوية الميكانيكية (شفاط) إذا كان ذلك مُركبا.

استخدام الألواح الحرارية

يتم التحكم في هذه الألواح بواسطة مفتاح يمكن ضبطه على 6 أوضاع (انظر الشكل 19). يمكن تشغيل الألواح الحرارية عن طريق تدويرالمقبض وضبطه على الوضع المطلوب. يوجد على الواجهة الأمامية للجهاز رسوم توضيحية تبين اللوح الحراري المرادف للمقبض. وهناك اشارات مضيئة موجودة كذلك على الواجهة الأمامية للجهاز تشير الى الألواح الحرارية الكهربائية الجاري استخدامها.

تحذير: لا ينبغي استخدام الفرن ومواقد الشواية في وقت واحد.

أبعاد موقد الغاز

الموقد	الأبعاد (ملم)
الثانوي	Ø 50
الشبه السريع	Ø 70
السريع	Ø 95
فائق السرعة	Ø 125
فائق السرعة ثنائي	Ø 135

أبعاد اللوح الحراري الكهربائي

نوع اللوح	الأبعاد
لوح حراري كهربائي	Ø 145
لوح حراري كهربائي	Ø 180

وصف لوحة التحكم

تحتوي لوحة التحكم على رموز صغيرة توضح وظيفة كل مقبض أو مفتاح. ونورد فيما يلي سرد لرموز وظائف التحكم المجهز بها الموقد:

الرمز  أو  أو  يشير الى مكان المواقد على السطح العلوي، الدائرة الغامقة تشير الى الموقد المعني (في هذا المثال الموقد الخلفي الموجود على اليمين).

الرمز  أو  أو  يشير إلى نوعية الفرن الجاري تشغيله (الفرن الغازي، الفرن الغازي مع الشواية الغازية، الفرن الغازي مع الشواية الكهربائية والفرن المتعدد الوظائف)

الرمز  يشير إلى الشواية (شواية الغاز، الشواية الكهربائية)

الرمز  يشير إلى المنظّم الحراري (الثرموستات) الكهربائي الخاص بالفرن الكهربائي المجهز بمروحة.

الرمز  يشير 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 قيد العمل.

الرمز  يشير إلى منبه الدقائق

الرمز  يشير إلى مفتاح تشغيل المشواة (فقط بالنسبة للفرن الغازي)

الرمز  يشير إلى مفتاح إنارة الفرن (جميعها ما عدا الفرن الكهربائي المجهز بمروحة)

الرمز  يشير إلى زرُّ الكَبْس لإشعال الموقد

الرمز  يشير إذا ما كانت المفاتيح في وضع "تشغيل" أو "إيقاف"

استخدام المواقد

الرموز المطبوعة على لوحة التحكم فوق كل مقبض تشير إلى الموقد المرادف للمقبض المعني. ويمكن اشعال المواقد بطرق مختلفة تبعاً لنوع الجهاز و خصائصه:

- الإشعال اليدوي (يمكن استخدامه دائما وحتى في حالة انقطاع التيار الكهربائي): قم بتدوير المقبض المرادف للموقد المطلوب في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واضبطه على الحد الأقصى "MAXIMUM" عند رمز النجمة (لهب كبير، الشكل 15) ثم أشعل الموقد باستخدام عود الثقاب.

- الإشعال الكهربائي: قم بتدوير المقبض المرادف للموقد المطلوب في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واضبطه على الحد الأقصى "MAXIMUM" (لهب كبير، الشكل 15) مع الاستمرار في الضغط على المقبض في الموضع المطابق لرمز الاشعال المشار اليه بالنجمة (هذا بالنسبة للمواقد المجهزة بمقبض مزود بشمعة اشعال) أو اضغط على زر الاشعال المرموز اليه بالنجمة ثم حرره بمجرد اشتعال الموقد.

إذا كان التوصيل بشبكة الإمداد بالتيار الكهربائي بشكل مباشر:
- يجب تركيب مفتاح قاطع للدائرة أحادي القطب بين الجهاز ومنبع التيار الكهربائي يتناسب مع الحمل الكهربي للجهاز وبه فجوة بين الوصلات قدرها 3 مم كحد أدني.
- تذكر أنه لا يجب فصل سلك التأريض بواسطة المفتاح الأحادي القطب.
- وكبديل لذلك فمن الممكن أيضا حماية التوصيل الكهربائي عن طريق مفتاح قاطع دارة يعمل بالتيار المتبقي ذي حساسية عالية.
- نؤكد على ضرورة تثبيت سلك التأريض الخاص ذو اللونين الأصفر والأخضر بنظام تأريض فعال.
في حالة تلف سلك العرض، يجب استبداله بحبل خاص أو تجميع متاح من الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة

صيانة الجهاز
تنبيه: تحذيرات هامة

الأطفال تحت إشراف لا للعب مع الجهاز
ال يجوز استخدام أألشخاص) بما في ذلك أألطفال (ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، ما لم يتم إعطاءهم إشرافا أو تعليما.
تحذير: تأكد من أن الجهاز مغلقا قبل استبدال المصباح لتجنب إمكانية الساندة الكهربائية

للمواقد المرتكزة على قاعدة

تنبيه: إذا كان الجهاز مرتكزا على قاعدة، قم بالإجراءات اللازمة لتفادي انزلاق الجهاز بعيداً عن قاعدة الارتكاز.

للمواقد المزودة بغطاء زجاجي

تنبيه: ينبغي إزالة جميع المخلفات السائلة من فوق الجهاز بعناية، قبل فتح الغطاء الزجاجي.
تنبيه: تحقق من انخفاض درجة حرارة سطح العمل، قبل غلق الغطاء الزجاجي للجهاز.

للمواقد المزودة بفرن كهربائي

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

للمواقد المزودة بفرن كهربائي

تنبيه: يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. إبعاد الأطفال عن الأجهزة.

درج مُسخِن الأطعمة (أو درج التقطير في حالتنا)

تنبيه: يمكن أن تصبح الأجزاء الداخلية لمُسخِن الأطعمة ساخنة أثناء الاستخدام.

بالنسبة للأبواب الزجاجية

لا تستخدم منتجات تنظيف كاشطة أو أدوات معدنية مدببة أو حادة الحواف لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تسبب في خدوش على السطح أو كسر الزجاج
لا تستخدم منظفات بالبخار لتنظيف الجهاز.
ملاحظة: ترتفع حرارة أجزاء مختلفة من الموقد لتصل درجات حرارة تبدو ظاهرياً مرتفعة للغاية و لكنها في الواقع تدخل في حدود معايير السلامة، التي تنص على:
1) عند تشغيل الفرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة ساعة واحدة، يمكن أن تصل الأجزاء الأمامية التي يمكن الوصول إليها بدون المقابض إلى درجات الحرارة التالية:
- لوحة التحكم: Tmax الحرارة القصوى = درجة حرارة الغرفة +60°س
- زجاج باب الفرن: Tmax الحرارة القصوى = درجة حرارة الغرفة +60°س
- الأجزاء المعدنية لباب الفرن: Tmax الحرارة القصوى = درجة حرارة الغرفة+45°س
2) عند تشغيل الفرن على حرارة 230 درجة مئوية لمدة ساعة واحدة، يمكن أن تصل الأجزاء يمكن أن تصل الأجزاء ذات المقبض إلى درجات الحرارة التالية:
- المقبض البلاستيكي: Tmax الحرارة القصوى = درجة حرارة الغرفة+60°س
- المقبض المعدني لباب الفرن: Tmax الحرارة القصوى = درجة حرارة البيئة +35°س
المقصود بدرجة حرارة الغرفة هي درجة حرارة قياسية بوحدة سيلسيوس (°س) مقياس مئوي، وتشير إلى درجة حرارة مكان تركيب بالجهاز.

استبدال المكونات

يجب فصل الجهاز عن شبكتي الغاز والكهرباء قبل القيام بأية أعمال للصيانة.
لاستبدال بعض المكونات مثل المقابض والمواقد يكفي تنحيتها من موضعها دون تفكيك أي قطعة من الفرن.
لاستبدال بعض المكونات مثل دعائم الفوهات، وصمامات ضبط التدفق والمكونات الكهربائية اتبع الإجراءات الواردة في فقرة ضبط الموقد. ولاستبدال الصمامات أو المنظّم الحراري (الثرموستات) للغاز فانه لمن الضروري أيضا تفكيك حاملي التثبيت الخلفيين لماسورة الغاز وذلك بفك البراغي الأربعة (2 لكل حامل) والتي تثبهما في الجهاز وبفك الصواميل التي تثبت صمامات المواقد الأمامية إلى دعامة لوحة أوامر التحكم، بعد إزالة كل المقابض. ولاستبدال المنظّم الحراري (الثرموستات) الغازي أو الكهربائي، يجب أيضا تفكيك اللوح الخلفي الواقي للموقد، وذلك بإرْخاء البراغي الخاصة به للتمكن من حل وإعادة المنظّم الحراري (الثرموستات) موضعه.
لاستبدال لمبة الفرن يكفي فك غطاءها الواقي والبارز داخل الفرن. (الشكل 13)
تحذير: يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل القيام باستبدال اللمبة.

ضبط الموقد

1) ضبط الموقد على الحد الأدنى "MINIMUM" :

ضبط موقد السطح: اتبع التعليمات التالية لضبط موقد السطح على الحد الأدنى "MINIMUM":

1) أوقد الموقد ثم اضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأدنى "MINIMUM" (لهب صغير).

2) انزع مقبض الصمام المثبت بإحكام على قضيب الصمام.

3) إذا لم يكن الموقد مجهزا بصمام أمان لموقد السطح، فينبغي إدخال مفك براغي صغير في الثقب المتواجد في قضيب الصمام (الشكل 8) ثم تدوير البرغي الخانق (المتحكم في كمية الغاز المتدفق) يمينا أو يسارا لحين ضبط لهب الموقد على الحد الأدنى. وإذا كان الموقد مجهزا بصمام أمان، فان الصمام الخانق لن يكون متواجدا في ثقب القضيب وإنما في هيكل الصمام (انظر الشكل 9).

4) بالنسبة لصمام غاز الموقد الثنائي، فإن الصمام الخانق يوجد في هيكل الصمام (الشكل 10)، ويقوم المسمار A بضبط الطوق الخارجي، في حين يقوم المسمار B بضبط الطوق الداخلي.

5) تأكد من أن عدم انطفاء اللهب عند التبديل بسرعة من الحد الأقصى MAXIMUM إلى الحد الأدنى MINIMUM .

ضبط موقد الفرن: اتبع التعليمات التالية لضبط الموقد على الحد الأدنى:

1) أوقد الموقد ثم اضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأقصى MAXIMUM:

2) أغلق باب الفرن ثم قم بتشغيل الفرن لمدة 10 دقائق على الأقل.

3) اضبط المقبض الدوار على وضع على الحد الأدنى "MINIMUM" (بما يطابق120 درجة مئوية) ثم قم بعد ذلك بنزعه.

4) قم بتدوير البرغي الخانق (المتحكم في كمية الغاز المتدفق) باستخدام مفك براغي من المقاس الصغير (انظر الشكل 11) وقم في أثناء ذلك بمراقبة اللهب من خلال فتحة الموقد من أجل تقييم درجة كثافة اللهب بحيث لا تنطفئ الشعلة عند إجراء التبديل السريع من الحد الأدنى "MINIMUM" إلى الحد الأقصى "MAXIMUM".

تحذير: ضبط الجهاز على الحالة المذكورة أعلاه ملائم فقط للمواقد المصممة للاستخدام مع الغاز الطبيعي، بينما يتطلب تشغيل المواقد العاملة بالغاز السائل إدارتها في اتجاه عقارب الساعة إلى النهاية وبإحكام.

تحذير: ينبغي دائما تشغيل موقد شواية الطراز المجهز بموقد واحد على أقصى حد، ولهذا فلا داعي لضبطه على الحد الأدنى.

ربط الجهاز بالتيار الكهربائي:

يجب مراعاة المعايير والقوانين المعمول بها عند إجراء الربط بالتيار الكهربائي.

قبل الشروع في عملية الربط بالتيار الكهربائي، ينبغي مراجعة الآتي:

- كفاية القدرة الكهربائية ومآخذ (مقابس) التيار الكهربائي لمتطلبات الطاقة القصوى للجهاز. (أنظر لوحة المواصفات الفنية المثبتة في الجزء السفلي من هيكل الجهاز).

- إذا ما كانت مآخذ (مقابس) التيار الكهربائي أو النظام مجهزان بتوصيل أرضي ذي درجة فعالية عالية مطابقة للمعايير والقواعد القانونية المعمول بها. لا تتحمل الشركة المنتجة المسئولية عن النتائج التي قد تنجم عن عدم إتباع التعليمات المذكورة في دليل الاستخدام.

إذا كان التوصيل بشبكة الإمداد بالتيار الكهربائي يتم عبر مأخذ للتيار (مقبس):

- إذا لم يكن سلك التوصيل الكهربي غير مزود بقابس فينبغي تركيب قابس قياسي ملائم لدرجة التحميل المشار إليها في بطاقة المواصفات الفنية. قم بتوصيل الأسلاك طبقا للرسم البياني الموضح في الشكل رقم 12 ثم تحقق من الآتي:

الحرف L (فاز) – السلك البني؛

الحرف N (محايد) – السلك الأزرق؛

رمز التأريض = السلك ذو اللونين الأخضر والأصفر؛

يجب أن يكون السلك الكهربائي مثبتا في وضع يحول دون وصول درجة حرارة أي جزء منه إلى ما يتعدى 75 K.

لا تستخدم في التوصيل أية وصلات تخفيض أو وصلات مهايئة أو وصلات لتجزئة التيار، لأنها قد تسبب في حدوث تلامس خاطئ يؤدى إلى ارتفاع مفرط وخطير في درجة الحرارة.

الجدول 1

الموقد	أنواع الغاز	الضغط	قطر الفوهة	السعة المقدرة			
		ملي بار	100/1 ملم.	غ/س	ل/س	كيلوات	كيلوكال/س
الثانوي	طبيعي G20	20	72	-	95	1	860
	بوتان G30	30	50	73	-	1	860
	بروبانG31	37	50	71	-	1	860
الشبه السريع	طبيعي G20	20	97	-	167	1.75	1505
	بوتان G30	30	65	127	-	1.75	1505
	بروبانG31	37	65	125	-	1.75	1505
السريع	طبيعي G20	20	115	-	286	3	2580
	بوتان G30	30	85	218	-	3	2580
	بروبانG31	37	85	214	-	3	2580
فائق السرعة	طبيعي G20	20	153	-	405	4.25	3655
4 كيلوات	بوتان G30	30	102	309	-	4.25	3655
	بروبانG31	37	102	303	-	4.25	3655
	طبيعي G20	20	الخارجي 155 الداخلي 70	- -	476	5 -	4300
فائق السرعة ثنائي 5 كيلوات	بوتان G30	30	الخارجي 96 الداخلي 46	334	- -	4.60	3956
	بروبانG31	37	الخارجي 96 الداخلي 46	328	- -	4.60	3956

الجدول 3 (الطراز المجهز بفرن غازي وشواية غازية بتحكم منفرد، أو بفرن غازي وشواية كهربائية)

الفرن	طبيعي G20	20	155	-	429	4.50	3870
	بوتان G30	30	105	327	-	4.50	3870
	بروبانG31	37	105	321	-	4.50	3870
الشواية	طبيعي G20	20	108	-	191	2	1720
	بوتان G30	30	72	145	-	2	1720
	بروبانG31	37	72	143	-	2	1720

توصيل الجهاز بمصدر الغاز

قبل توصيل الجهاز بشبكة الغاز، تأكد من مطابقة البيانات الواردة على لوحة المواصفات الفنية المثبتة على درج مُسخِن الأطعمة أو على الجانب الخلفي للموقد لبيانات شبكة توزيع الغاز.

تتضمن كل من البطاقة الملصقة على الصفحة الأخيرة من دليل الاستخدام ولوحة المواصفات الفنية المثبتة على درج مُسخِن الأطعمة أو (على الجانب الخلفي للموقد) الإيضاحات المتعلقة بالأوضاع المختلفة لضبط الجهاز: نوع الغاز والضغط اللازم للتشغيل.

هام: يجب تركيب هذا الجهاز وفقا للمعايير الوطنية المعمول بها والسارية قانونيا وأن يجري استخدامه في غرفة جيدة التهوية.

تحذير: تذكر أن مدخل توصيل الغاز الخاص بالجهاز عبارة عن وصلة غاز أسطوانية ذكر ملولبة بدرجة 1/2 طبقا للمعايير القياسية العالمية UNI-ISO 228-1

يتطلب توصيل الجهاز بشبكة الغاز بواسطة خرطوم من الكاوتش، وصلة خرطوم تكميلية **(**نظر الشكل **1)** تجدونها ضمن محتويات العبوة**.**

تهيئة الجهاز لأنواع أخرى من الغاز

يجب فصل الجهاز عن شبكتي الغاز والكهرباء قبل القيام بأية أعمال للصيانة**.**

استبدال الفوهات لاستخدام نوع آخر من الغاز**:**

اتبع التعليمات التالية لاستبدال فوهات الموقد على سطح الجهاز:

1) افصل القابس من مأخذ التيار الكهربائي لتجنب أي اتصال بالتيار الكهربائي.
2) إزالة حوامل أواني الطهي من سطح الجهاز (الشكل 2).
3) قم بإزالة المواقد (الشكل 2).
4) فك الفوهات باستخدام مفتاح براغي مقاس 7 مم، ثم استبدلها (الشكل 3) بتلك المصممة للنوع الجديد من الغاز الموصل طبقا للمعلومات الواردة في الجدول رقم 1.

اتبع التعليمات التالية لاستبدال فوهة موقد الفرن**:**

1) قم بإزالة إطار الفرن (الشكل 4-5).
2) فك المسمار اللولبي المشار إليه بـ V ثم قم بفك الموقد من دعامته وتوخي الحذر حتى لا تلحق أضرار بشمعة الإشعال والزوج الحراري (الشكل 6)
3) فك الفوهة R باستخدام مفتاح براغي مقاس 10مم، ثم استبدلها بالموقد المصمم للنوع الجديد من الغاز الموصل طبقا للمعلومات الواردة في الجدول رقم 2 أو الجدول رقم 3 .

اتبع التعليمات التالية لاستبدال فوهة موقد الشواية**:**

1) فك المسمار اللولبي المتواجد في نهاية موقد الشواية ثم قم بفك الموقد من الدعامة وتوخي الحذر حتى لا تلحق أضرار بشمعة الإشعال والزوج الحراري (الشكل 7).
2) فك الفوهة R باستخدام مفتاح براغي مقاس 7 مم، ثم استبدلها بالموقد المصمم للنوع الجديد من الغاز الموصل طبقا للمعلومات الواردة في الجدول رقم 2 أو الجدول رقم 3 .

تحذير: بعد الانتهاء من عمليات الاستبدال المذكورة أعلاه يجب على الفني المنفذ لها القيام بضبط المواقد مثلما هو موضح في الفقرة المشار إليها أدناه وتشميع كل التغييرات التي جرت على ضبط الجهاز والقيام بلصق بطاقة أخرى طبقا لنوع الغاز الجديد على الجهاز لتحل محل البطاقة القديمة. هذه البطاقة مرفقة ضمن كيس قطع غيار الفوهات.

الجدول 1

ينبغي قراءه دليل الاستخدام قبل الشروع في تركيب واستعمال الجهاز.

لا تتحمل الشركة المنتجة المسؤولية عن أية خسائر تلحق بالممتلكات أو أية إصابات للأشخاص ناجمة 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 فأن الرسومات الواردة بالأشكال التوضيحية ليست سوى مناظر تقريبية فحسب.

تحتفظ الشركة المنتجة لنفسها بالحق في أجراء تعديلات على منتجاتها إذا كان ذلك ضروريا وليس له تأثير على الخصائص الهامة المتعلقة بالأمان وأداء الوظيفة.

الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي وليس الحرفي.

تعليمات تقنية للقائم بالتركيب

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 المتمدد، الأكياس، الكرتون، المسامير.)، نظرًا لأنها مواد خطيرة، بعيدً ا عن متناول الأطفال.

يمكن تثبيت الجهاز منعزً لا، بالقرب من جدار على مسافة لا تقل عن 20مم (لشكل B، تثبيت الفئة 1) أو دمجه بين جدارين (الشكل Aتثبيت 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 Bتثبيت الفئة 1)

الارتفاعات الموجودة على التصميمات يُعبَّ ر عنها بالملليمترات.

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 1أو الفئة 2 فئة فرعية 1 .

تنبيه: عند تثبيت الجهاز بالفئة 2فئة فرعية 1، استخدم من أجل ربط شبكة الغاز فقط وحصريًا 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 مُعلقة 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 100سم مربع** (الشكل C). يجب عمل هذه الفتحات بحيث لا يتم انسدادها.

يُسمح أيضًا 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 دائمًا 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 المُتعلقة بالتهوية والموضحة في المعايير القومية السارية.

تثبيت نظام مقاومة الانقلاب

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

تعليمات تركيب
وصيانة واستخدام
موقد التنصيب الحر
60x90 سم الفرن العملاق

تعليمات تركيب وصيانة واستخدام
موقد التنصيب الحر 60x90 سم الفرن العملاق

3100449