

**INSTALLATION, MAINTENANCE  
AND USE INSTRUCTIONS  
FOR COOKERS  
Pag.2**

**90x60 cm (TYPE M9/M9V)**

**NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN  
ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIÈRE A GAZ  
page 14**

**90x60cm (MODELE M9/ M9V)**

code 310504

**PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.**

**These instructions are only for those countries whose symbols appear on the front of the booklet and on the serial no. plate of the appliance.**

**The manufacturer may not be held liable for any damage to objects or people, resulting from the improper or erroneous installation of the appliance.**

The manufacturer is not responsible for any inaccuracies, due to printing or typing errors, in this booklet. The drawings (in the figures) are indicative only.

The manufacturer may make product modifications when considered necessary and useful, without this changing essential safety and operating characteristics.

### **HEIGHT-ADJUSTABLE FEET (figure) 1)**

The feet are packed in the top box.

The feet should be installed with the cooker close to its final installation position; the feet are not safe to move the cooker long distances.

After unpacking the cooker, lift it with your foot, to fit the cooker feet in the bases at the bottom. Slowly lower the cooker so its weight is resting on the feet and on the assembly fixings. We recommend using a lifting device or pallet instead of tilting the cooker.

### **INSTALLING THE TOEKICK PANEL (only available for some models)**

After installing the feet, install the cooker skirt as shown in the pictures in Figure 2. 2

### **INSTALLING THE (UPSTAND) RISER**

Remove the 2 screws securing the hob at the rear, as shown in (figure 3)

Put the upstand in place and secure at the bottom with the two screws, as shown in (figure 3)

Secure the middle of the upstand using the screws provided with the upstand (figure 3)

### **INSTALLING THE HOB RAIL AND OVEN HANDLE**

The rail and handle are packed with the upstand.

The rail is only available on some models.

Assemble the hob rail and oven handle as shown in the pictures (figures 4A – 4B- 4C)

### **CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS MAINS**

**Before connecting the appliance to the gas mains, make sure the data on the rating plate affixed inside the warming drawer or at the rear of the oven correspond to those of the gas mains.**

**A label on the last page of this booklet and inside the warming drawer (or at the rear) of the appliance gives information for adjusting the appliance: 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.**

**NOTE: The gas union of the appliance has a ½ cylindrical male gas thread, conforming to UNI-ISO 228-1 standards.**

**To connect the appliance to the gas mains using a flexible rubber pipe, an additional rubber union is required (Figure 6 ) supplied with the appliance, conforming to the UNI 7141 standard.**

### **ADJUSTMENT FOR DIFFERENT TYPES OF GAS**

**BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE, UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE GAS AND ELECTRICITY MAINS**

#### **REPLACING NOZZLES FOR OPERATION WITH ANOTHER TYPE OF GAS:**

**To change the hob burner nozzles, proceed as follows:**

1. Unplug the appliance from the mains, to avoid all electrical contact.
2. Remove the pan supports from the hob (Figure 7).
3. Remove the burner heads (Figure 7).
4. Use a 7 mm tubular hex wrench to loosen the nozzles and replace them with those suitable for the new type of gas (Figure 8) as indicated in table no. 1.

**To change the oven burner nozzle proceed as follows:**

1. Remove the hob by removing screws G (Figure 9) and then the hob.
2. Loosen screw V and remove the burner from its housing, taking care to avoid damaging the spark ignition and thermocouple (Figure 10).
3. Use a 7 mm tubular hex wrench to replace nozzle R with a nozzle suitable for the new type of gas as indicated in table no. 1.

**To change the grill burner nozzle proceed as follows:**

1. Loosen the grill screw and remove the burner from its housing, taking care to avoid damaging the spark ignition and thermocouple (Figure 11).
2. Use a 7mm tubular hex wrench to replace nozzle R with a nozzle suitable for the new type of gas as indicated in table no. 1.

**NOTE: After replacing the nozzles, the installer shall adjust the burners as described below, seal any regulation and pre-regulation devices, and affix the new gas regulation label, to replace the existing one. This new label is in the bag with the spare nozzles.**

TABLE NO. 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	77	-	95	1	860
	Butane G30	30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semi-Rapid	Natural G20	20	101	-	167	1,75	1505
	Butane G30	30	66	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505
Rapid	Natural G20	20	129	-	286	3	2580
	Butane G30	30	87	218	-	3	2580
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580
Dual	Natural G20	20	In 70 Out 110	-	476	5	4300
	Butane G30	30	In 46 Out 69	334	-	4,6	3956
	Propane G31	37	In 46 Out 69	328	-	4,6	3956

**(model with gas oven and gas grill with double controls)**

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

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

Oven	Natural G20	20	150	-	429	4,5	3870
	Butane G30	30	90	327	-	4,5	3870
	Propane G31	37	90	321	-	4,5	3870
Grill	Natural G20	20	115	-	191	2	1720
	Butane G30	30	68	145	-	2	1720
	Propane G31	37	68	143	-	2	1720

## ADJUSTING THE BURNERS

### Adjusting the "MINIMUM" of the burners:

**Hob burner adjustment:** follow the instructions below to adjust the minimum of the hob burners:

1. Light the burner setting the knob to the MINIMUM position (small flame).
2. Turn the knob of the tap, secured by simple pressure on the rod.
3. If the cooker does not have safety valves on the hob burners, insert a small slotted screwdriver in the hole of the tap rod (Figure 12) and turn the choke screw to the right or left, until the burner flame is at the minimum; if the cooker has safety valves, the choke screw is not situated on the rod hole, but on the body of the tap (Figure 13).
4. For the gas valve of dual burner the choke valve is located on the valve body (fig.14), the A screw adjust the outer ring, the B screw adjust the inner ring.
5. Make sure 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 of the burners:

1. Unplug the appliance before making the adjustment
2. Remove the knobs
3. Remove the control panel by removing the screws from the below the panel
4. Insert the thermostat knob
5. Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position (manual lighting with a match)
6. Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.
7. Set the knob to the MINIMUM position (120°) and then remove it.
8. Use a slotted screwdriver on the choke screw (Figure 15) 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.
9. Reassemble the front panel, proceeding as above in point 3, in reverse

**Grill burner adjustment:** follow the instructions below to adjust the minimum:

- 1) Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position.
- 2) Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.
- 3) Set the knob to the MINIMUM position (small flame) and then remove it.
- 4) The cooker is equipped with safety valves, use a small slotted screwdriver on the valve body (see fig. 13) and turn the choke screw to the right or left, while observing the flame at the same time through the cooker porthole, evaluate the consistency of the flame so it remains on when switching quickly from the MINIMUM to the MAXIMUM position.

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

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

**NOTE:** 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. The grill burner always operates at maximum, therefore no minimum adjustment is required.

## CONNECTING THE APPLIANCE TO THE ELECTRIC POWER SUPPLY

**Connection to the electric power supply must conform to laws and regulations in force.**

Before making the connection make sure:

- The electric wiring and sockets are suitable for the maximum rating of the appliance (see the serial no. plate on the lower part of the cooker body).
- The socket or wiring is effectively earthed in accordance with laws and regulations in force. The manufacturer shall not be held liable for failure to observe these provisions.

**When the appliance is connected to the electric power supply by a socket:**

- Make sure the lead has a normalised plug suitable for the rating indicated on the serial no. plate. Connect the wires according to the diagram in FIGURE 16, observing the following:

**letter L (live) = brown wire;**

**letter N (neutral) = blue wire;**

**symbol  $\perp$  (earth) = green-yellow wire;**

- The lead must be positioned so no part of it exceeds a temperature of 75 K.
- Do not use reductions, adaptors or shunts for the connection, as these could generate false contacts and cause hazardous over-heating.

**When the appliance is connected directly to the electric power supply:**

- Make sure there is a device to disconnect the appliance from the mains, with a contact opening distance sufficient for complete disconnection in category III excess voltage conditions.
- The earthing wire must not be interrupted by the switch.
- Alternatively, a high-sensitivity residual current device can be used to protect the electrical connection.

We strongly recommend securing the green-yellow earthing wire to an efficient earthing system.

**WARNING:** If the power lead is replaced, the earthing wire (yellow-green) connected to the terminal board should be 2 cm longer than the other wires.

## CARING FOR YOUR APPLIANCE

### NOTE: IMPORTANT INFORMATION

**For cookers resting on a base**

NOTE: If the appliance rests on a base, take precautions to prevent the appliance sliding off the base.

**For cookers with an electric oven**

The appliance heats up during use. Do not touch the heating elements inside the oven.

**For cookers with an electric oven**

NOTE: Accessible parts may heat up during use. Keep children away from the cooker.

**For glass oven doors**

Do not use abrasive cleaning products or metal spatulas with sharp edges to clean the glass oven door, as 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 COMPONENTS

**Before carrying out any maintenance, unplug the appliance from the gas and electricity mains.**

To replace components such as knobs and burner heads, simply remove from their housing without disassembling any part of the cooker.

To replace components such as burner holders, taps and electrical components, proceed as described in the section on adjusting burners. If replacing the gas tap or thermostat, the two rear ramp brackets need to be disassembled by removing the 4 screws (2 screws per bracket), which secure it to the rest of the cooker; remove the 2 screws securing the bracket of the taps to the control panel support, after removing the knobs. If the gas or electric thermostat is to be replaced, the rear cooker protection also needs to be removed. Remove the screws, to take out and put back the thermostat bulb.

To replace the oven light, unscrew the light cover inside the oven (Figure 17).

**NOTE: Before replacing the light, unplug the appliance from the mains.**

**NOTE:** If replacing the power supply lead, the installer should keep the earthing wire longer than the live wires and follow instructions for electrical connections.

## USE AND MAINTENANCE MANUAL

### DESCRIPTION OF HOB PARTS

Size of gas burners Table 3

BURNER	SIZE (mm)
1 Auxiliary	Ø 50
2 Semirapid	Ø 70
3 Rapid	-{-Ø 95
4 Dual ring	Ø 130

### CONTROL PANEL

On the control panel, a symbol is displayed for each knob or switch, to indicate the function, as described below:



The symbols show the position of the burners on the hob and the square/circle shows the burner in question (in this case the front left burner)



The symbol or shows the oven is being used (gas oven electric grill – change-over switch with 9 settings)



the symbol or indicates the electric thermostat for electric fan ovens

### USING THE BURNERS

The symbols printed on the control panel above each knob indicate which knob corresponds with which burner. The burners can be lit differently, depending on the type of appliance and its specific characteristics:

- **Manual ignition (always possible even in the event of a power failure):** Push down and turn the knob corresponding to the selected burner counter clockwise, to the MAXIMUM position (large flame Figure 18-19) and put a lit match to the burner.

- **Electric ignition:** Push down and turn the knob corresponding to the selected burner counter clockwise, to the MAXIMUM position (large flame Figure 18-19), hold the knob so it is aligned with the ignition symbol (a star) and release as soon as the burner is lit.

- **Lighting burners with a safety device (thermocouple figure 22):** Push down and turn the knob corresponding to the selected burner counter clockwise, to the MAXIMUM position (large flame Figure 18-19), push down the knob and use one of the above ignition methods. After ignition, hold the knob down for about 10 seconds, so the flame can heat the thermocouple. If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

N.B.: Do not try to light a burner if the flame spreader is not in the right position.

#### -Use of the dual burner (fig.20-21)

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.

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 and the external crown at the maximum.

Turn the knob to position 4 to have the internal crown and the external crown at the minimum.

**Recommendations for an optimal use of the burners:**

- Use suitable pans for each burner (see table no. 4 and Figure 23).
- When a pan starts to boil, turn the knob to the MINIMUM position (small flame Figure 18-19).
- Always use lids with pans.

TABLE NO. 4

BURNER	Recommended PAN DIAMETERS (cm)
Auxiliary	12 - 14
Semirapid	14 - 26
Rapid	18 - 26
Dual ring	22 - 26

**NOTE: Use flat-bottomed pans**

**NOTE:** after cleaning the burners, make sure the caps "A" and flame spreader heads "B" are positioned properly as shown in figure 24A and are not positioned as shown in figure 24B.

**NOTE:** If there is no electric power supply, the burners can be lit with matches. When cooking foods with oil and grease, which are easily inflammable, do not leave the appliance unattended.

If the appliance is fitted with a glass lid, this may shatter when heated. Turn off all burners before lowering the lid. Do not use sprays near the appliance when in use. When using the burners, make sure pan handles are positioned properly. Keep children away. If the oven has a lid, clean the oven top of any food deposits before lowering the lid.

**NOTE:** The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Therefore, proper aeration in the room is needed while ensuring that natural ventilation openings remain unobstructed.

Intensive and continuous use of the appliance may require additional aeration, for example by opening a window, or more efficient aeration by increasing the power of the mechanical exhaust, if installed.

**USING THE GAS OVEN**

All gas oven cookers are equipped with a safety thermostat to adjust the cooking temperature. To set the oven temperature, turn the knob (Figure 25-26) counter clockwise so the indicator is aligned with the temperature selected. The gas oven can be operated with the electric grill (figure 25-26).

The gas oven can also be used with the fan, operating the oven fan from the change-over switch on the control panel. The circulation of hot air ensures that heat is evenly distributed. It is not necessary to preheat the oven, however in the case of delicate baking, the oven should be preheated before putting in baking trays. The convection fan cooking system changes to some extent concepts about traditional cooking. Meat does not have to be turned during cooking and a spit does not have to be used for rotisserie roasting. The meat can be simply put on the rack.

Cooking temperatures with a gas fan oven are slightly lower, by about 10-15°C, than a traditional gas oven.

**WARNING: If the burner flame accidentally goes out, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before lighting the burner again.**

Table no. 5

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

The oven burner can be lit in different ways:

- **Manual ignition:** (always possible even in the event of a power failure):

To turn on the oven open the oven door and turn the knob to 260°C. At the same time put a lit match to the ignition tube at the bottom of the oven (Figure 29). Then push down the thermostat knob (gas will start to flow), and hold it down for 10 seconds, after the burner has been completely lit. Release the knob and make sure the burner stays lighted, otherwise repeat the operation.

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

In this case, open the oven door beforehand, push down and turn the knob to the maximum temperature 260°C. Then push the thermostat knob (versions with ignition through knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit, then release the knob. Make sure the burner stays lighted, otherwise repeat the operation. For cookers without ignition through knob, push down the thermostat knob and switch with the symbol of a spark on, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit, then release the knob. Make sure the burner stays lighted, otherwise repeat the operation.

**The ignition device must not be operated for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, stop, open the oven door and wait for at least 60 seconds before trying again.**

**NOTE:** always light the oven with the oven door open. When using the oven, leave the cooker lid up, to prevent it overheating.

**WARNING:** when using the oven for the first time, leave it on for 15 – 30 minutes at a temperature of about 250° before cooking anything, to eliminate moisture and odour from the internal seals.

During normal use of the oven, wait approximately 15 minutes after lighting the oven so that it preheats before putting food in.

The oven has 5 grooves at different heights (Figure 30), to fit the racks or tray alike. To prevent getting the oven too dirty, meat should be cooked on a tray or rack placed in the tray. Table 6 shows indicative cooking times and the position of the tray for different types of foods. Personal experience will help in making any subsequent changes to information in the table. In any case, we recommended following the recipe.

## USING THE GAS OVEN FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS

### 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 counter clockwise to match the indicator with the temperature selected. The gas oven can be combined with a gas grill or an electric grill. See the specific pages for use information.

When the cooker model allows the combined use of gas oven and gas grill, the oven inner temperature is adjustable within the limit indicated in TABLE 6.

### 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.

TABLE n° 6

POSITION OF OVEN KNOB	ONLY OVEN BURNER	OVEN BURNER+GRILL BURNER
1=MINIMUM	140°C	220°C
8=MAXIMUM	230°C	270°C

The oven burner can be ignited in different ways:

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

To light the oven, open the oven door and turn the knob so the no. 8 on the scale matches the indicator (fig.27-28). At the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level (fig.29). Then press the thermostat knob (this makes the gas start to flow) and keep it pressed, after the burner has been completely lit, for 10 seconds. Release the knob and make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

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

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

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

**WARNING:** after lighting the oven and grill burners, please wait for 2 or 3 minutes before closing the oven door, in order to allow the burners flames to become stable

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

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

During normal oven use, after lighting the burner and setting the desired temperature, wait about 15 minutes before putting in any food to preheat the oven. The oven is equipped with 5 guides at different heights (fig.30) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray.

Table no. 7

### TABLE OF COOKING TIMES FOR GAS OVENS

The temperatures in brackets refer to gas fan ovens

MEAT	TEMP °C	HEIGHT	MINUTES
ROAST PORK	220 (210)	3	60-70
ROAST STEER	250 (240)	3	50-60
ROAST OX	240 (230)	3	60-70
ROAST VEAL	220 (210)	3	60-70
ROAST LAMB	220 (210)	3	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	3	55-65
ROAST HARE	235 (225)	3	40-50
ROAST RABBIT	220 (210)	3	50-60
ROAST TURKEY	235 (225)	3	50-60
ROAST GOOSE	225 (215)	3	60-70
ROAST DUCK	235 (225)	3	45-60
ROAST CHICKEN	235 (225)	3	40-45
<b>FISH</b>	200-225 (190-215)	2	15-25
<b>CAKES AND PASTRIES</b>			
FRUIT CAKE	220 (210)	2	35-40
SANDWICH CAKE	190 (180)	2	50-55
BRIOCES	175 (165)	2	25-30
SPONGE CAKE	235 (225)	2	20
DOUGHNUTS	190 (180)	2	30-40
PUFF PASTRY	220 (210)	2	20
GRAPE TART	220 (210)	2	15-20
STRUDEL	180 (170)	2	15-20
SAVOYARD BISCUITS	190 (180)	2	15
APPLE FRITTERS	220 (210)	2	20
PUDDING WITH SAVOYARD BISCUITS	220 (210)	2	20-30
TOASTED SANDWICH	250 (240)	3	5
BREAD	220 (210)	2	30
PIZZA	220 (210)	2	20

### USING THE GAS GRILL (SINGLE CONTROL)

The gas grill can be combined only with the gas oven. It is controlled with the same gas oven knob, but turning it clockwise instead of counter clockwise (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.**

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



## USING THE GAS OVEN FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS

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

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

- **Manual lighting (it is always possible even when the power is cut off):** Just completely open the oven door, turn the knob counter clockwise that corresponds to the gas grill, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig. 27-28) while keeping the knob pressed and place a lit match up to the burner. Make sure that the burner is completely lit and after about 10 seconds release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- **Electric ignition:** In this case, completely open the oven door, press and turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, then press the thermostat knob (models with ignition through 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 through knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

**WARNING: after lighting the oven and grill burners, please wait for 2 or 3 minutes before closing the oven door, in order to allow the burners flames to become stable**

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

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

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

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

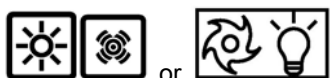
**IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door close.**

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

## USING THE 2+0 CHANGE-OVER SWITCH (figure 31-32)

(only for gas ovens with electric grill)

The 2+0 change-over switch used for gas oven models with electric grill



the symbol with fan.



the symbol is for turning on the oven light

## USING THE ELECTRIC THERMOSTAT FOR MULTI-FUNCTION COOKERS

The thermostat provided in every model keeps the temperature inside the oven constant at a temperature range from 50°C to 250°C .



















Turn the knob clockwise (Figure 33-34), to align the selected temperature on the metal ring with the indicator printed on the front panel. An orange light shows the thermostat is working and goes off when the oven temperature has exceeded the selected temperature by 10°C and comes on when the selected temperatures drops below 10°C. The thermostat can operate the oven heating elements only if the switch is in one of the heating element operating modes. If the switch is set to 0, the thermostat will not operate the heating elements.

## USING THE 9-SETTING MULTI-FUNCTION OVEN SELECTOR

The 9+0 setting change-over switch for multi-function ovens is used to control, along with the thermostat, the fan motor and heating elements. To turn on the elements, both the knob on the 9+0 switch and thermostat need to be turned; if only one knob is turned, the oven will not work and only the light or fan motor will come on. The electric oven has 4 heating elements: a bottom element, two top elements and a round element; turn the change-over switch knob (Figure 35-36) to enable the heating element matching the symbol on the metal ring. However to operate this element, you need to turn the thermostat knob until the orange light shows the element has come on. If you position the change-over switch to any one of the nine operating modes, the relative heating element is enabled as well as the oven light. After the temperature and heating elements to operate have been selected, the oven heating elements are operated by the thermostat, so it is normal for the orange light to come on and off during operation.

To turn off the electric oven, set the change-over switch knob to 0 to prevent the thermostat operating the heating elements. The heating elements will be disabled, but the fan motor and oven light can be turned on from the change-over switch.

The switch has 9 settings, for 9 different types of oven operation:

- the symbol  or  indicates that only the oven light is on;
- the symbol  or  indicates that the 1800W bottom heating element and external 1200W top heating element are on;
- the symbol  or  indicates that only the external 1200 W top heating element is on;
- the symbol  or  indicates that only the 1800W bottom heating element is on;
- the symbol  or  indicates that only the 1800 grill heating element is on (see specific section);
- the symbol  or  indicates that the external 1200W top heating element and 1800W grill heating element are on (see specific section);
- the symbol  or  indicates that the external 1200W top heating element, the 1800W grill heating element and fan motor are on (see specific section);
- the symbol  or  indicates that the 3000W round heating element and fan motor are on;
- the symbol  or  indicates that only the fan motor is on.

When the knob is turned to one of these nine positions, the oven light is always on, to indicate tension inside the oven.

## USING THE ELECTRIC OVEN WITH NATURAL CONVECTION



When using the oven for the first time, leave it on for maximum 30 minutes at a temperature of 250°, to eliminate smell from the internal seals.

During normal use, select the cooking temperature using the thermostat knob, then wait for the orange light to go off before putting foods in.

The oven has 5 grooves at different heights (Figure 30) for fitting racks or trays. To prevent getting the oven too dirty, meat should be cooked on a tray or rack placed in the tray.

**TABLE OF COOKING TIMES FOR ELECTRIC OVENS WITH NATURAL CONVECTION**

MEAT	TEMP °C	HEIGHT	MINUTES
ROAST PORK	225	3/4	60-80
ROAST STEER	225	3/4	60-80
ROAST OX	250	3/4	50-60
ROAST VEAL	225	3/4	60-80
ROAST LAMB	225	3	40-50
ROAST BEEF	230	3/4	50-60
ROAST HARE	250	3/4	40-50
ROAST RABBIT	250	3	60-80
ROAST TURKEY	250	3	50-60
ROAST GOOSE	225	3	60-70
ROAST DUCK	250	3/4	45-60
ROAST CHICKEN	250	3/4	40-45
<b>FISH</b>	200-225	2	15-25
<b>CAKES AND PASTRIES</b>			
FRUIT CAKE	225	2	35-40
SANDWICH CAKE	175-200	2	50-55
BRIOCHEs	175-200	2	25-30
SPONGE CAKE	220-250	2	20-30
DOUGHNUTS	180-200	2	30-40
PUFF PASTRY	200-220	2	15-20
GRAPE TART	250	2	25-35
STRUDEL	180	2	20-30
SAVOYARD BISCUITS	180-200	2	40-50
APPLE FRITTERS	200-220	2	15-20
PUDDING WITH SAVOYARD BISCUITS	200-220	2	20-30
TOASTED SANDWICH	250	3	5
BREAD	220	3	30
PIZZA	220	2	20



## USING THE ELECTRIC OVEN WITH FAN

When using the oven for the first time, leave it on for maximum 30 minutes at a temperature of 250°, to eliminate smell from the internal seals.

Before cooking foods, make sure the oven reaches the selected temperature and the orange light is off. This type of oven has a round heating element inside, where the fan for forced air circulation in a horizontal direction is positioned. Based on this operating principle, a fan oven can be used for different kinds of cooking at the same time, without changing the taste of the food. A few models are fitted at the rear with a removable metal filter that retains grease when cooking roasts. This filter should be cleaned regularly with soapy water to remove the grease and rinsed thoroughly. To remove the metal filter, apply gentle pressure upwards on the tab, indicated by the arrow. The circulation of hot air ensures that heat is evenly distributed. It is not necessary to preheat the oven, however in the case of delicate baking, the oven should be preheated before putting in baking trays. The convection fan cooking system changes to some extent concepts about traditional cooking. Meat does not have to be turned during cooking and a spit does not have to be used for rotisserie roasting. The meat can be simply put on the rack.

### COOKING TIMES FOR ELECTRIC FAN OVENS

	TEMP °C	HEIGHT	MINUTES
<b>MEAT</b>			
ROAST PORK	160-170	2	70-100
ROAST STEER	170-180	2	65-90
ROAST OX	170-190	2	40-60
ROAST VEAL	160-180	2	65-90
ROAST LAMB	140-160	2	100-130
ROAST BEEF	180-190	2	40-45
ROAST HARE	170-180	2	30-50
ROAST RABBIT	160-170	3	80-100
ROAST TURKEY	160-170	3	160-240
ROAST GOOSE	160-180	3	120-160
ROAST DUCK	170-180	2	100-160
ROAST CHICKEN	180	2	70-90
<b>FISH</b>	160-180	2-3	
<b>CAKES AND PASTRIES</b>			
FRUIT CAKE	180-200	2	40-50
SANDWICH CAKE	200-220	2	40-45
BRIOCHES	170-180	2	40-60
SPONGE CAKE	200-230	2	25-35
DOUGHNUTS	160-180	2	35-45
PUFF PASTRY	180-200	2	20-30
GRAPE TART	230-250	2	30-40
STRUDEL	160	2	25-35
SAVOYARD BISCUITS	150-180	2	50-60
APPLE FRITTERS	180-200	2	18-25
PUDDING WITH SAVOYARD BISCUITS	170-180	2	30-40
TOASTED SANDWICH	230-250	3	7
BREAD	200-220	3	40
PIZZA	200-220	2	20



## USING THE STATIC ELECTRIC GRILL

The electric grill can be combined with the gas or electric oven.

With a gas oven + electric grill combination, the grill is operated from the oven thermostat knob.

The electric grill for gas oven cookers has a 2500W rating.

**IMPORTANT: When using the electric grill in electric oven cookers, do not turn the thermostat knob to more than 150°C to prevent overheating the oven front; the oven has been designed for closed-door grilling.**

**Grilling on the rack:** In this case, the rack should be put at level 1 or 2, placing foods on top of the rack and a drip tray below. Turn on the grill heating element, setting the thermostat to the relative position.

**IMPORTANT NOTE: the oven door must be kept closed when grilling using the static electric grill.**

**WARNING: during use the appliance gets very hot. Do not touch the heating elements inside the oven.**

**NOTE: accessible parts may heat up during use. Keep children away.**

### USING THE ELECTRIC GRILL WITH FAN



The electric grill with fan is a special function for optimal grilling, with the oven rack at an intermediate position and the drip tray below.

With gas oven cookers with electric grills, set the thermostat to the grill symbol and the 2+0 change-over switch to the position to turn on the 2500W grill heating element and fan motor.

With cookers with a 9-setting change-over switch, set the 9+0 switch to the relative position and the electric thermostat to the temperature required, to turn on the grill heating element and fan motor.

**IMPORTANT: When using the electric grill with fan, do not turn the thermostat knob to not more than 175°C (between 150° and 200°C) to prevent overheating the oven front; the oven has been designed for closed-door fan grilling.**

### USING THE THERMOMETER Figure 37

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 keep 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:** The Thermostat Position and Oven Temperature correspondence in table no. 6 is indicative and depends on various factors such as the type of gas and supply pressure.

Follow the thermometer temperature for cooking.

**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 any cleaning, unplug the appliance and turn off the gas tap.**

**Do not use steam cleaners to clean the appliance**

### **Cleaning the hob:**

Clean the burner heads, enamelled steel pan supports, enamelled caps and flame spreaders regularly using warm soapy water. Rinse and dry well.

**Use a cloth to wipe away any liquids spilt from pans.**

**If the gas tap does not open or close easily, do not force it, but seek technical assistance immediately.**

### **Cleaning enamelled parts:**

Clean enamelled parts frequently with soapy water, to keep their characteristics unaltered. Never use abrasive powders. Do not leave acid or alkaline substances (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice, etc.) on enamelled parts, and clean the parts when still warm.

### **Cleaning stainless steel parts:**

Clean with soapy water then dry with a soft cloth. Use special stainless steel cleaning products regularly to maintain the shine. Never use abrasive powders.

### **Cleaning the flame spreaders:**

As the flame spreaders rest on the hob surface, to clean them, remove and wash with soapy water. Dry well and make sure the holes are not obstructed, before putting them back in position.

### **Cleaning the oven glass panel:**

The oven glass panel can be removed. After opening the doors and blocking the hinges inserting a nail in the hole of every hinge (figure 38) remove the glass panel (figure 39) and clean. Clean the panel when the oven is cold, using a damp cloth. Do not use abrasive products. Put the glass panel back, making sure the smooth part is on the outside and the printed part inside the oven door. Then release the hinges removing the nails.

**Note: do not release the hinges if the glass panel is not fitted on the door.**

### **Cleaning inside the oven:**

To make heavy-duty cleaning easier, the door can be removed as follows. After opening the door and blocking the hinges (figure 38), put the door in a semi-open position and pull towards yourselves until it is released. To reassemble, proceed as above in reverse. The side racks can also be removed, by removing the nuts securing them to the oven.

### **Cast iron or aluminium strip racks:**

Soft aluminium-bottomed pans are not recommended, to prevent leaving permanent marks on the rack surface which cannot be removed with normal washing.

## **LIRE ATTENTIVEMENT LE CONTENU DE CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER LA CUISINIÈRE.**

**Cette notice n'est valable que dans les pays de destination dont les sigles figurent sur la couverture et sur l'étiquette de la cuisinière.**

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou un usage impropre de la cuisinière.**

Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

### **CET APPAREIL A ETE CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.**

#### **NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR**

##### **PIEDS DU SOCLE (FIG.1)**

1. Les pieds sont emballés dans une feuille en mousse de polystyrène.
2. Il est nécessaire d'installer les pieds à proximité du lieu d'utilisation de l'appareil, étant donné qu'ils ne sont pas adaptés à un long déplacement. Après avoir déballé la cuisinière, soulevez-la d'environ 30 cm de manière à pouvoir insérer les pieds dans leurs accouplements et abaissez-la lentement de manière à ne pas exercer une force excessive sur les pieds et sur les ferrures de fixation internes. Il est fortement recommandé d'utiliser un transpalette ou un engin de levage plutôt qu'un dispositif à basculement.

##### **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU SOCLE (seulement sur quelques modèles)**

Après installation des pieds, installez le socle en suivant les indications des images in fig.2

##### **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DOSSERET**

Après installation des pieds et du socle, installez la dossieret en suivant les indications des images in fig.3

##### **REGLEMENT D'INSTALLATION DE LA PROTECTION FRONTALE DE LA TABLE DE TRAVAIL ET DE LA POIGNEE FOUR**

La protection frontale de la table de travail et la poignée four sont rempaquées ensemble à la dossieret.

La protection frontale de la table de travail il est présent seulement sur quelques modèles.

Pour l'installation suivre les indications des images in fig.4A - 4B - 4C

##### **RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RESEAU DE DISTRIBUTION DU GAZ**

**Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifiez que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée dans le tiroir de rangement ou au dos de la cuisinière sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz. L'étiquette appliquée sur la dernière page de cette notice ou dans le tiroir de rangement ou au dos de l'appareil reporte les conditions de réglage : type de gaz et pression d'exercice.**

**ATTENTION : L'installation de la cuisinière doit se conformer à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation.**

**ATTENTION : le raccord d'entrée du gaz à l'appareil a un taraud cylindrique de 1/2" gaz, selon la norme UNI-ISO 228-1.**

Pour raccorder l'appareil au gaz avec un tuyau de caoutchouc flexible, il faut un raccord porte-caoutchouc supplémentaire (Fig. 1) fournit avec l'appareil, en conformité à les normes nationales en vigueur.

**ATTENTION : le raccord d'entrée du gaz à l'appareil a un taraud cylindrique de 1/2" gaz, selon la norme UNI-ISO 228-1.**

Pour raccorder l'appareil au gaz avec un tuyau de caoutchouc flexible, il faut un raccord porte-caoutchouc supplémentaire (Fig. 6) fournit avec l'appareil, en conformité à les normes nationales en vigueur.

**On rappelle également que les appareils fixes ou installés entre deux éléments doivent être reliés à l'installation par un tube métallique rigide ou bien par un tuyau d'acier inoxydable flexible à paroi continue selon les prescriptions des normes nationales en vigueur.**

##### **ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ**

**Avant toute intervention, couper l'arrivée de gaz à l'appareil.**

##### **CHANGEMENT DES INJECTEURS POUR FONCTIONNER AVEC UN AUTRE TYPE DE GAZ :**

Pour changer les injecteurs des brûleurs de la table de cuisson, opérer de la façon suivante :

- 1) Débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 2) Enlever les grilles de la table de cuisson (Fig.7).
- 3) Enlever les brûleurs (Fig. 7).

4) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm, dévisser les gicleurs et les remplacer par ceux prévus pour le nouveau type de gaz (fig. 8) en fonction des indications du tableau N° 1.

**Pour changer l'injecteur du brûleur du four, opérer de la façon suivante :**

- 1) Retirer la sole du four (Fig. 9).
- 2) Dévisser la vis **V** et retirer le brûleur du support en veillant à ne pas endommager la bougie d'allumage et le thermocouple (Fig. 10).
- 3) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm remplacer le brûleur **R** par celui prévu pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableau N° 1 .

**Pour remplacer l'injecteur du brûleur du grill, intervenir de la façon suivante :**

- 1) Dévisser la vis **A** e ôter le brûleur de son support tout en faisant attention à ne pas abîmer la flamme d'allumage et le thermocouple (fig.11).
- 2) Utiliser la clé à tubes hexagonale de 7 mm et remplacer l'injecteur **C** par un autre adapté au nouveau type de gaz suivant les indications du tableaux 1

**ATTENTION ! Après avoir exécuté les adaptations ci-dessus, procéder au réglage des brûleurs décrit dans le paragraphe suivant, plomber éventuellement les organes de réglage et de prérégulation et appliquer une nouvelle étiquette sur l'appareil correspondant au nouveau type de gaz. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.**

**TABLEAU N°1**

Brûleur	Type de gaz	Pression	Ø Injecteur	Classe nominale			
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kw	kcal/h
Auxiliaire	Naturel G20	20	77	-	95	1	860
	Buthane G30	30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semi-rapid	Naturel G20	20	101	-	167	1,75	1505
	Buthane G30	30	66	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505
Rapid	Naturel G20	20	129	-	286	3	2580
	Buthane G30	30	87	218	-	3	2580
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580
Dual	Naturel G20	20	In 70 ext 110	-	476	5	4300
	Buthane G30	30	In 46 ext 69	334	-	4,6	3956
	Propane G31	37	In 46 ext 69	328	-	4,6	3956

**(CUISENIERE AVEC FOUR GAS GRILL GAS CONTROLE SIMPLE)**

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

**(CUISENIERE AVEC FOUR GAS GRILL GAS CONTROLE DOUBLE)**

Four	Naturel G20	20	150	-	429	4,5	3870
	Buthane G30	30	90	327	-	4,5	3870
	Propane G31	37	90	321	-	4,5	3870
Grill	Naturel G20	20	115	-	191	2	1720
	Buthane G30	30	68	145	-	2	1720
	Propane G31	37	68	143	-	2	1720

**REGLAGE DES BRULEURS**

**1) Réglage de la flamme minimum des brûleurs :**

**Réglage des brûleurs de la table de cuisson :** pour régler la flamme minimum des brûleurs de la table de cuisson, procéder de la façon suivante :

- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme).
- 2) Enlever la manette du robinet fixée par simple pression.
- 3) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située dans la traverse de la manette (fig. 12) or sur le corps du robinet (fig. 13) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.
- 4) Pour le robinet du brûleur Dual, la vis d'étranglement est située sur le corps du robinet (fig. 14), la vis A règle la couronne extérieure, la vis B règle la couronne intérieure
- 5) S'assurer qu'en passant rapidement du MAXIMUM au MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

**Réglage du brûleur du four :** pour régler la flamme minimum du brûleur du four, procéder de la façon suivante:

- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM.
- 2) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.
- 3) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (en correspondance de 120°) et la retirer ensuite.
- 4) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement (figure 15) et tout en observant la flamme à travers le hublot du four, régler la consistance de telle façon qu'elle reste allumée en exécutant de rapides passages du MAXIMUM au MINIMUM avec la manette.

**Réglage du brûleur du grill (for grill burner avec 2 commandes) :** pour régler la flamme minimum du brûleur du grill, procéder de la façon suivante:

- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM.
- 2) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.
- 3) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme) et la retirer ensuite.
- 1) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située sur le corps du robinet (fig. 13) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.
- 2) S'assurer qu'en passant rapidement du MAXIMUM au MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

**ATTENTION ! Le réglage ci-dessus s'exécute seulement avec des brûleurs fonctionnant au gaz méthane, avec des brûleurs fonctionnant au gaz liquide la vis doit être vissée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.**

**ATTENTION ! Pour les modèles avec le brûleur grill à contrôle simple, le grill fonctionne toujours au maximum et il ne faut pas d'effectuer aucune régulation du minimum**

#### BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL

**Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigueur.**

Avant de procéder au branchement, vérifier que :

- Le voltage électrique de l'installation et des prises de courant sont compatibles avec la puissance maximale de l'appareil (cfr. étiquette d'identification appliquée dans la partie inférieure de la contre-porte).
- La prise ou l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes et à la législation en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

**Si le branchement au réseau de distribution se fait à travers une prise :**

- Appliquer au câble d'alimentation, s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée au voltage indiqué sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils en vous basant sur le schéma de la FIG. 16 et en respectant les indications suivantes :

**lettre L (phase) = fil marron.**

**lettre N (neutre) = fil bleu.**

**pictogramme terre = fil vert-jaune.**

- Le câble d'alimentation doit être positionné de telle façon qu'il n'atteigne à aucun endroit une température de 75 K.
- Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou commutateurs car il pourraient provoquer de faux contacts et donc des surchauffes dangereuses.

**Lorsque le branchement se fait directement au réseau électrique :**

- Prévoir un dispositif permettant la coupure de l'alimentation dont la distance d'ouverture des contacts puisse garantir l'isolation complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
- Se rappeler que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le branchement électrique peut aussi être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement conseillé de relier le fil de terre vert-jaune à une installation efficace de terre.

**ATTENTION : En cas de remplacement du câble d'alimentation, il est recommandé de garder le conducteur de terre (jaune-vert), plus long de 2 cm environ par rapport aux autres conducteurs et relié à la masse.**

#### TYPES DE CABLES D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation de l'appareil doit avoir une gaine en PVC du type H05VV-F, et sa section doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau N°2.

**TABLEAU N° 2**

**MODELES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION**

Fonctionnement table de travail	Fonctionnement four	Système d'alimentation et section des câbles
		230V ~
Sauf brûleur gaz	Four à gaz Grill à gaz	3x0,75mm <sup>2</sup>
	Four à gaz Grill électrique	3x1mm <sup>2</sup>
	Four électrique ventilé multif.-9	3x1,5mm <sup>2</sup>

#### ENTRETIEN DE L'APPAREIL

##### ATTENTION: AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

**Pour les cuisinières posées sur une base**

ATTENTION: si l'appareil repose sur une base, prendre les mesures nécessaires de telle sorte que l'appareil ne puisse glisser de la base d'appui.

**Pour cuisinières avec couvercle en verre**

ATTENTION: avant d'ouvrir le couvercle en verre de l'appareil, retirer soigneusement tout résidu de liquide présent sur celui-ci.

ATTENTION: avant de refermer le couvercle en verre de l'appareil, s'assurer que le plan de travail est froid.

**Pour cuisinières à four électrique**

Durant l'utilisation l'appareil devient chaud. Veiller à éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

**Pour cuisinières à four électrique**

ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas.



### Pour le logement chauffe-plats (ou plan basculant en l'occurrence)

ATTENTION: les parties internes du logement chauffe-plats peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

### Pour les portes en verre

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de spatules métalliques à bords coupants pour nettoyer la vitre de la porte du four, pour ne pas risquer d'en rayer la surface voire de la briser.

**Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.**

## CHANGEMENT DES COMPOSANTS

**Avant toute opération d'entretien et / ou de réparation, couper l'arrivée de courant et de gaz vers l'appareil.**

Pour changer les composants comme les manettes ou les brûleurs, il suffit de les extraire de leur logement sans besoin de démonter aucune pièce de la cuisinière.

Pour changer des composants comme les supports des injecteurs, les robinets et les composants électriques, suivre la procédure décrite dans le paragraphe du réglage des brûleurs. En cas de changement du robinet ou du thermostat gaz, démonter aussi les deux équerres de fixation derrière la rampe, en dévissant les 4 vis (2 par équerre) qui la fixe au reste de la cuisinière. Retirer toutes les manettes et dévisser les écrous qui fixent les robinets des brûleurs avant au support du tableau de bord.

En cas de changement du thermostat gaz ou électrique, démonter aussi la protection arrière de la cuisinière, en dévissant les vis correspondantes, afin de pouvoir retirer et replacer le réservoir du thermostat.

Pour changer l'ampoule du four, il suffit de dévisser la calotte de protection qui dépasse à l'intérieur du four (fig. 17).

**ATTENTION ! Avant de changer l'ampoule, débrancher l'appareil.**

**ATTENTION !** Le câble d'alimentation fourni en dotation est raccordé à l'appareil à travers un branchement de type **X** (conformément aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6 et successives modifications), par conséquent il peut être changé sans avoir besoin d'utiliser des outils spéciaux et ramplacer par un câble du même type que celui installé.

Si le câble d'alimentation est usé, le changer sur la base des indications reportées dans le tableau N° 2. Pour le changement du câble d'alimentation, soulever le couvercle de protection du bornier puis changer le câble.

**ATTENTION ! Lors du changement du câble d'alimentation, l'installateur devra monter un conducteur de terre plus long que les conducteurs de phase et il devra aussi respecter les instructions concernant le branchement électrique.**

## NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

### DESCRIPTION DES PLANS DE CUISSON :

#### Dimension brûleur gaz



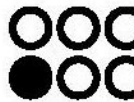
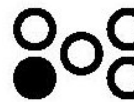
Table n.3

BRULEUR	DIMENSION (mm)
Auxiliaire	Ø 50
Semi-rapide	Ø □ 70
Rapide	Ø 95
Dual Couronne	Ø □ 130



### DESCRIPTION PANNEAU DE CONTROLE

Sur le panneau de contrôle, en correspondance de chaque bouton ou touche, la fonction est visualisée par un petit symbol. Ci dessous on mentionne les plusieurs commandes qu'on peut trouver sur une cuisinière:



le symbole ,  ou ,  indique la disposition des brûleurs sur le plan travail, le petit point plein identifie le brûleur en examen (en ce cas le brûleur antérieur à gauche)



le symbole  ou  indique le fonctionnement de n'importe quel four (four à gaz avec grill électrique- commutateur 9 positions)



le symbole  ou  indique le thermostat électrique pour fours électrique ventilés

## UTILISATION DES BRULEURS

Sur le tableau de bord, au-dessus de chaque manette, un schéma a été gravé qui indique à quel brûleur se réfère la manette. L'allumage des brûleurs peut s'effectuer de différentes façons en fonction du type d'appareil et de ses caractéristiques particulières :

- **Allumage manuel (il est toujours possible même en cas de coupure de courant) :** Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 18-19) et approcher une allumette allumée vers le brûleur.
- **Allumage électrique :** Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 18-19) tenez le bouton appuyé en correspondance du symbole d'allumage marqué d'une étoile (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) appuyer ensuite sur le bouton d'allumage indiqué par une étoile et relâcher dès que le brûleur s'allume.
- **Allumage brûleurs dotés d'un dispositif de sécurité (thermocouple)(Fig. 22):** Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 18-19), presser la manette et activer un des allumages décrits ci-dessus. Une fois l'allumage effectué, continuer à presser la manette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répéter entièrement l'opération.

N.B.: Il est recommandé de ne pas essayer d'allumer un brûleur si son chapeau n'est pas correctement mis en place.

### Utilisation brûleur Dual fig.20-21

Ce modèle commande, avec un seul robinet, tant la couronne centrale du brûleur que la couronne externe.

Pour allumer la couronne centrale, il faut appuyer sur la manette, puis la tourner sur la position 1

de distribution maximum et la maintenir pressée jusqu'à l'allumage, dans cette position on a le réglage maximum de la flamme interne.

Tourner la manette sur la position 2 pour avoir la couronne interne au minimum

En tournant la manette sur la position 3 on a la couronne interne et la couronne externe au maximum.

En tournant la manette sur la position 4 on a la couronne interne et la couronne externe au minimum.

### Conseils pour la meilleure utilisation des brûleurs :

- Utiliser des récipients dont le format est adapté au brûleur (cfr. tableau n° 4 et Fig. 23).
- Lorsque l'ébullition est atteinte, placer la manette sur le MINIMUM (petite flamme Fig. 18-19).
- Utiliser toujours des récipients avec couvercle.

**TABEAU N° 4**

BRULEUR	DIAMETRES DES RECIPIENTS CONSEILLES (cm)
Auxiliaire	12 – 14
Semi-rapide	14 – 26
Rapide	18 – 26
Dual couronne	22 – 26

**ATTENTION ! Utiliser toujours des récipients à fond plat.**

**ATTENTION ! En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette. Durant la cuisson des aliments avec de l'huile ou autres matières grasses, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.**

**Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, celui-ci peut éclater sous l'action de la chaleur. Eteindre donc tous les brûleurs avant d'abaisser le couvercle.**

**Ne pas utiliser de spray près de l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.**

**Pendant l'utilisation des brûleurs, veiller à ce que les manches des récipients soient orientés vers l'intérieur.**

**Les enfants doivent être tenus hors de portée.**

**Après chaque utilisation, il est recommandé de nettoyer la plaque et d'éliminer les résidus éventuels.**

**NOTE: L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Par conséquent la pièce doit être bien aérée et les ouvertures de la ventilation naturelle ne doivent jamais être obstruées. Activer aussi le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou électroventilateur. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil, peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.**

## UTILISATION DU FOUR A GAZ

### FOUR A GAS:

Toutes les cuisinières avec un four à gaz sont équipées d'un thermostat avec sécurité pour le réglage de la température de cuisson. En tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce que l'indice et la température choisie correspondent, on programme la température du four. Le four à gaz peut être combiné à un grilloir à gaz ou à un grilloir électrique, dont l'utilisation est expliquée dans les pages correspondantes.

### FOUR A GAS A CHALEUR TOURNANTE:

En actionnant le ventilateur du four par l'interrupteur approprié situé sur le tableau de commande, la circulation de l'air chaud assure une distribution uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité; toutefois, pour la pâtisserie très délicate, il est préférable de chauffer le four avant d'y insérer les plats. Le système de cuisson à convection ventilée change partiellement les différentes notions de cuisson traditionnelle. La viande ne doit plus être retournée pendant la cuisson et pour obtenir un rôti à la broche il n'est plus indispensable d'utiliser le tournebroche, mais il suffit de mettre la viande directement sur la grille.

Par l'emploi du four à gaz à chaleur tournante, les températures de cuisson sont légèrement inférieures d'environ 10-15°C par rapport à l'utilisation du four à gaz traditionnel. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill électrique, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche. Le four peut aussi être utilisé de façon traditionnelle, (n'activant pas la ventilation) pour les aliments qui exigent la chaleur du bas, par ex. la pizza.

**ATTENTION ! Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer la manette d'actionnement et attendre 1 minute au moins avant de le rallumer.**

**Tableau N° 5**

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

L'allumage du brûleur du four peut s'effectuer de différentes façons :

- **Allumage manuel** (toujours possible mais en cas de coupure de courant) :

Ouvrir la porte du four et tourner la manette jusqu'à faire correspondre le N° 8 avec l'indice (fig.25-26). Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig.29). Presser ensuite la manette du thermostat (de cette façon le gaz commence à passer) et continuer à le presser 10 secondes encore après l'allumage complet du brûleur. Relâcher la manette et contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

- **Allumage électrique** (seulement pour les modèles équipés de ce dispositif) :

Ouvrir la porte du four. Tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (numéro 8). Presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération. Presser ensuite la manette du thermostat et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

**Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15secondes. Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'appuyer sur le bouton, ouvrir la porte du four et attendre au moins 60 secondes avant de tenter un nouvel allumage.**

**ATTENTION ! l'allumage du four doit toujours s'effectuer avec la porte ouverte.**

**ATTENTION ! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.**

Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire.

Le four est équipé de 5 glissières à différentes hauteurs (fig.30), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat. Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat. Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.

Les températures entre parenthèses se réfèrent à l'emploi du four à gaz ventilé.

## UTILISATION DU FOUR A GAZ CONTROLE DOUBLE

### FOUR A GAZ :

Toutes les cuisinières avec un four à gaz sont équipées d'un thermostat avec sécurité pour le réglage de la température de cuisson. En tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce que l'indice et la température choisie correspondent, on programme la température du four. Le four à gaz peut être combiné à un grilloir à gaz ou à un grilloir électrique, dont l'utilisation est expliquée dans les pages correspondantes.

Quand on utilise le four a gaz combine avec le grill a gaz, a l'interieur du four les temperatures augmentent comme indique dans le tableau 8

### FOUR A GAZ A CHALEUR TOURNANTE:

En actionnant le ventilateur du four par l'interrupteur approprié situé sur le tableau de commande, la circulation de l'air chaud assure une distribution uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité; toutefois, pour la pâtisserie très délicate, il est préférable de chauffer le four avant d'y insérer les plats. Le système de cuisson à convection ventilée change partiellement les différentes notions de cuisson traditionnelle. La viande ne doit plus être retournée pendant la cuisson et pour obtenir un rôti à la broche il n'est plus indispensable d'utiliser le tournebroche, mais il suffit de mettre la viande directement sur la grille.

Par l'emploi du four à gaz à chaleur tournante, les températures de cuisson sont légèrement inférieures d'environ 10-15°C par rapport à l'utilisation du four à gaz traditionnel. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.

Le four peut aussi être utilisé de façon traditionnelle, (n'activant pas la ventilation) pour les aliments qui exigent la chaleur du bas, par ex. la pizza.

**ATTENTION ! Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer la manette d'actionnement et attendre 1 minute au moins avant de le rallumer.**

TABLE n° 6

POSITION OF OVEN KNOB	ONLY OVEN BURNER	OVEN BURNER+GRILL BURNER
1=MINIMUM	140°C	220°C
8=MAXIMUM	230°C	270°C

L'allumage du brûleur du four peut s'effectuer de différentes façons :

**- Allumage manuel** (toujours possible mais en cas de coupure de courant) :

Ouvrir la porte du four et tourner la manette jusqu'à faire correspondre le N° 8 avec l'indice (fig.27-28). Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig.29). Presser ensuite la manette du thermostat (de cette façon le gaz commence à passer) et continuer à le presser 10 secondes encore après l'allumage complet du brûleur. Relâcher la manette et contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

**- Allumage électrique** (seulement pour les modèles équipés de ce dispositif) :

Ouvrir la porte du four. Presser et tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (numéro 8). Presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Presser ensuite la manette du thermostat et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15 secondes. Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'appuyer sur le bouton, ouvrir la porte du four et attendre au moins 60 secondes avant de tenter un nouvel allumage.

**ATTENTION! l'allumage du four doit toujours s'effectuer avec la porte ouverte.**

**ATTENTION! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.**

Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire.

Le four est équipé de 5 glissières à différentes hauteurs (fig.30), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat. Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat. Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.

TABLEAU N° 7

Les températures entre parenthèses se réfèrent à l'emploi du four à gaz ventilé.

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A GAZ			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
<b>VIANDE</b>			
ROTI DE PORC	220 (210)	4	60-70
ROTI DE BOEUF	250 (240)	4	60-70
ROTI DE VEAU	240 (230)	4	60-70
GIGOT D'AGNEAU	220 (210)	4	45-55
ROAST BEEF	220 (210)	4	55-65
LIEVRE ROTI	230 (230)	4	40-50
LAPIN ROTI	235 (225)	4	50-60
DINDON ROTI	220 (210)	4	50-60
OIE ROTIE	235 (225)	4	60-70
CANARD ROTI	225 (215)	4	45-60
POULET ROTI	235 (225)	4	40-45
<b>POISSON</b>	200-225 (190-215)	3	15-25
<b>PATISserie</b>			
TARTE AUX FRUITS	200 (210)	3	35-40
PAIN DE GENES	190 (180)	3	50-55
BRIOCHEs	175 (165)	3	25-30
GENOISE	235 (225)	3	20
SAVARIN	190 (180)	3	30-40
MILLE-FEUILLES	220 (210)	3	20
GALETTES AUX RAISINS	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
BISCUITS A LA CUILLERE	190 (180)	3	15
BEIGNETS AUX POMMES	220 (210)	3	20
FLAN A LA CUILLERE	220 (210)	3	20-30
TOASTS	250 (240)	4	5
PAIN	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

### UTILISATION DU GRILL A GAZ (contrôle simple)

Le grill à gaz fonctionne exclusivement avec le four à gaz. Grill à gaz contrôle directement par le thermostat. Le bouton est le même que celui du four, mais au lieu d'être tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir utilisation du four à gaz), il faut le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, et faire correspondre le symbole avec le repère. Le brûleur du grill fonctionne toujours au maximum, il n'existe donc pas de position minimum.

Le grill à gaz peut être allumé de façon suivante :

**Allumage manuel** : Il suffit d'ouvrir complètement la porte du four, de tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, et, continuant à appuyer sur le bouton, approcher une allumette au brûleur. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé ; en cas contraire, répéter l'opération.

**Allumage électrique** : dans ce cas, ouvrir complètement la porte du four, presser et tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières dotées d'allumage sous bouton) et tout en le tenant enfoncé, ou appuyer sur la touche avec le symbole de l'étincelle. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé, en cas contraire, répéter l'opération.

**ATTENTION: comme pour le four, il est essentiel d'effectuer l'allumage du grill avec la porte complètement ouverte.**

Le grill à gaz peut être utilisé pour griller sur la grille du four ou utilisant le tournebroche.

**Grillade sur la grille** : dans ce cas, placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Allumer ensuite le brûleur en suivant les indications reportées ci dessus.

**IMPORTANT: pour tous les modèles, la grillade sur la grille doit être toujours faite avec la porte fermée.**

**ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.**

### UTILISATION DU GRILL A GAZ (contrôle double)

Le grill à gaz fonctionne exclusivement avec le four à gaz. Sur le panneau commandes au-dessus de chaque poignée il est sérigraphié un schéma dans lequel il est indiquée le brûleur à lequel la poignée se réfère.

Le grill à gaz peut être allumé de façon suivante :

**Allumage manuel** : Il suffit d'ouvrir complètement la porte du four, de tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, et, continuant à appuyer sur le bouton, approcher une allumette au brûleur. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé ; en cas contraire, répéter l'opération.

**Allumage électrique** : dans ce cas, ouvrir complètement la porte du four, presser et tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières dotées d'allumage sous bouton) et tout en le tenant enfoncé, ou appuyer sur la touche avec le symbole de l'étincelle. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé, en cas contraire, répéter l'opération.

**ATTENTION: comme pour le four, il est essentiel d'effectuer l'allumage du grill avec la porte complètement ouverte.**

Le grill à gaz peut être utilisé pour griller sur la grille du four ou utilisant le tournebroche.




**Grillade sur la grille** : dans ce cas, placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Allumer ensuite le brûleur en suivant les indications reportées ci dessus.

**IMPORTANT: pour tous les modèles, la grillade sur la grille doit être toujours faite avec la porte fermée.**

**ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.**

### UTILISATION DU COMMUTATEUR 2+0(fig.31-32)

(CUISINES AVEC FOUR GAS)

le symbole   ou  indique la fonction du ventilateur et la lumière four

le symbole  ou  indique la fonction de la lumière four

### UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRIQUE (FOUR MULTIFONCTIONS)

Sur ces modèles, le thermostat sert à maintenir constante la température intérieure du four d'une façon constante. La température préfixée est comprise entre 50°C et 250°C.

Tourner le bouton (Fig. 33-34) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la température choisie se trouve en face du repère imprimée sur le devant de la cuisine. Le thermostat, représenté par le voyant orange s'éteint lorsque la température intérieure du four sera de 10°C supérieure, et s'allumera lorsqu'elle sera de 10°C inférieure à la température désirée. Le thermostat peut commander les résistances du four à condition que le commutateur se trouve sur une des modalités de fonctionnement des résistances du four. Si l'interrupteur se trouve sur le 0, le thermostat n'a plus aucune influence sur les résistances du four qui restent débranchées.


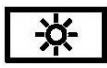

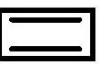














### UTILISATION DU COMMUTATEUR 9+0 (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS)

Le commutateur 9+0 utilisé sur les modèles avec four multifonctions sert à contrôler la ventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les allumer, il faut tourner le bouton du commutateur 9+0 (fig. 35-36) et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.

Le four électrique est chauffé par 4 résistances : une inférieure, deux supérieures et une circulaire ; en tournant le bouton du commutateur, la résistance qui correspond au symbole sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. En plaçant le bouton du commutateur sur une des neuf modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les résistances que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlées par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.

Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.

Le commutateur offre 9 positions différentes fixes qui correspondent à 9 façons différentes de faire fonctionner le four :

- ♦ Le symbole  o  indique la mise en marche uniquement de l'éclairage du four ;
- ♦ Le symbole  o  indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1800W et de celle externe supérieure de 1200W ;
- ♦ Le symbole  o  indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W ;
- ♦ Le symbole  o  indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1800W ;
- ♦ Le symbole  o  indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1800W ;
- ♦ Le symbole  o  indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W et de la résistance du grill de 1800W ;
- ♦ Le symbole  o  indique la mise en marche de la résistance externe supérieure de 1200W de la résistance grill à 1800W et de la ventilation ;
- ♦ Le symbole  o  indique la mise en marche de la résistance circulaire à 3000W et de la ventilation ;
- ♦ Le symbole  o  indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;

Si le bouton est réglé sur une de ces neuf positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.

### UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE



Avant d'utiliser le four pour la première fois, le chauffer à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne.

Pendant le fonctionnement normal, sélectionner la température désirée pour la cuisson avec le bouton du thermostat et attendre que le voyant orange s'éteigne avant d'introduire les aliments.

Le four est pourvu de 5 guides placés à des différentes hauteurs (Fig. 30) qui permettent de positionner indifféremment les grilles et les plateaux. Pour éviter de salir excessivement le four, nous conseillons de cuire la viande sur le plateau ou bien sur la grille qui s'adapte sur le plateau. Dans le tableau N° 7, vous trouverez les temps de cuisson ainsi que la position du plateau conseillés selon les différents aliments. L'expérience personnelle vous permettra ensuite de changer éventuellement les valeurs rapportées dans le tableau. Nous conseillons cependant de suivre les indications de la recette.

**TABLEAU N° 8**

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A CONVECTION NATURELLE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
<b>VIANDE</b>			
ROTI DE PORC	225	4	60-80
ROTI DE BŒUF	250	4	50-60
ROTI DE VEAU	225	4	60-80
GIGOT D'AGNEAU	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
LIEVRE ROTI	250	4	40-50
LAPIN ROTI	250	4	60-80
DINDON ROTI	250	4	50-60
OIE ROTIE	225	4	60-70
CANARD ROTI	250	4	45-60
POULET ROTI	250	4	40-45
<b>POISSON</b>	200-225	3	15-25
<b>PATISserie</b>			
TARTE AUX FRUITS	225	3	35-40
PAIN DE GENES	175-200	3	50-55
BRIOCHEs	175-200	3	25-30
GENOISE	220-250	3	20-30
SAVARIN	180-200	3	30-40
MILLE-FEUILLES	200-220	3	15-20
GALETTES AUX RAISINS	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
BISCUITS A LA CUILLERE	180-200	3	40-50
BEIGNETS AUX POMMES	200-220	3	15-20
FLAN A LA CUILLERE	200-220	3	20-30
TOASTS	250	4	5
PAIN	220	4	30
PIZZA	220	3	20

**UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE VENTILE**

Chauffer le four à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, avant de l'utiliser pour la première fois, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne. Avant de commencer la cuisson, porter le four à la température désirée et attendre que le voyant orange s'éteigne. Ce type de four possède une résistance circulaire à l'intérieur de laquelle est disposé un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcée en sens horizontal. Grâce à ce type de fonctionnement, le four ventilé permet de cuire en même temps plusieurs plats, et de maintenir inaltéré le goût de chaque plat. Sur quelques modèles seulement, un filtre métallique amovible est appliqué sur la paroi postérieure et sert à retenir le gras produit pendant la cuisson du rôti ; il est donc conseillé d'effectuer périodiquement un lavage avec de l'eau savonneuse et de rincer abondamment afin d'ôter le gras accumulé. Pour enlever le filtre métallique, il suffit d'exercer une légère pression vers le haut sur la languette indiquée par la flèche. La circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité ; malgré tout, pour une pâtisserie particulièrement délicate, il est préférable de réchauffer le four avant d'introduire les plats. Le système à convection ventilée modifie quelque peu les notions de cuisine traditionnelle. La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson et pour avoir un rôti à la broche, il suffit de le mettre directement sur la grille, sans devoir utiliser un tournebroche.

**TABLEAU N° 9**

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR ELECTRIQUE VENTILE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
<b>VIANDE</b>			
ROTI DE PORC	160-170	3	70-100
ROTI DE BŒUF	170-190	3	40-60
ROTI DE VEAU	160-180	3	65-90
GIGOT D'AGNEAU	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LIEVRE ROTI	170-180	3	30-50
LAPIN ROTI	160-170	3	80-100
DINDON ROTI	160-170	3	160-240
OIE ROTIE	160-180	3	120-160
CANARD ROTI	170-180	3	100-160
POULET ROTI	180	3	70-90
<b>POISSON</b>	160-180	3/4	15-25

PATISserie			
TARTE AUX FRUITS	180-200	3	40-50
PAIN DE GENES	200-220	3	40-45
BRIOCHEs	175-180	3	40-60
GENOISE	200-230	3	25-35
SAVARIN	160-180	3	35-45
MILLE-FEUILLES	180-200	3	20-30
GALETTEs AUX RAISINS	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
BISCUITS A LA CUIllERE	150-180	3	50-60
BEIGNETS AUX POMMES	180-200	3	18-25
FLAN A LA CUIllERE	170-180	3	30-40
TOASTS	230-250	4	7
PAIN	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

### UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE STATIQUE



Le grill électrique peut être utilisé avec le four à gaz ou avec le four électrique.

Dans les deux cas, le grill est commandé par l'intermédiaire de la commande du thermostat du four (voir également les instructions d'utilisation du four à gaz ou électrique). Tout comme le grill à gaz, le grill électrique peut être utilisé pour rôtir/dorer sur la grille du four ou en utilisant le tournebroche.

Durant l'utilisation du grill électrique statique la porte doit être fermée et la température réglable sur le thermostat (si présent) ne doit pas dépasser 150°C.

Les puissances du grill électrique pour les cuisinières à four à gaz est de 1800W .

**Grillade sur la grille** : dans ce cas, il s'agit de placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et de poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Mettre en marche la résistance du grill commutant le thermostat sur la position correspondante.

**ATTENTION:** lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

**ATTENTION:** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.

### UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE VENTILE



Le grill électrique-ventilé est une fonction particulière dont dispose uniquement le four multifonctions. Positionner le commutateur 9+0 sur la position correspondante de façon à activer la résistance du grill de 3000W et la motoventilation. Généralement, pour effectuer une grillade parfaite, il est conseillé de positionner la grille du four au milieu et le plateau au-dessous.

**IMPORTANT:** pendant l'utilisation du grill électrique-ventilé, ne pas positionner le thermostat sur plus de 175°C, qui se trouve entre la position 150°C et 200°C afin d'éviter une surchauffe de la paroi avant de l'appareil ; en effet, la grillade ventilée doit être effectuée avec la porte fermée.

### UTILISATION DU THERMOMÈTRE (fig.37)

La cuisinière est équipée avec un dispositif pour le mesurage de la température atteinte au centre du four.

Cela permet de vérifier la température atteinte à l'intérieur du four ainsi que de régler plus précisément la température de cuisson des aliments.

### FOUR ELECTRIQUE

Lors de l'allumage du four le voyant orangé s'allume en indiquant que les éléments chauffants du four sont activés : la aiguille du thermostat commence à tourner envers de la température établie.

Le voyant orangé continuera à s'allumer et s'éteindre en indiquant que les éléments chauffants sont activés afin de maintenir la température à l'intérieur du four.

Il est possible que le voyant s'éteigne pour quelques minutes avant que le thermomètre ait atteint la température désirée : ce conduite est normale , car le fonctionnement des éléments chauffants est réglé d'une façon telle que la chaleur est correctement distribuée à l'intérieure du four.

La distribution optimal de la chaleur à l'intérieur de la cavité est atteinte lors que l'aiguille du thermomètre est arrêté.

Si la température du four est baissée ou augmentée l'aiguille du thermomètre suivra ces changements avec les mêmes modalités.

Lors de l'extinction du four, l'indication de la température sur le thermomètre se baissera lentement jusqu'au l'atteinte de la température ambiante.



**ATTENTION :** Les températures sur la manette sont indicatives, pour vos cuissons ils faut suivre les indications du thermomètre.

#### **FOUR A GAZ :**

Lors de l'allumage du four le brûleur commencera à fonctionner au maximum et l'aiguille du thermomètre tournera envers la température établie.

Il est possible que la flamme se baisse avant que le thermomètre ait atteint la température désirée. Cela se vérifie afin que la puissance du brûleur soit réduite d'une façon telle que la chaleur soit uniformément distribuée à l'intérieure du four.

La distribution optimale de la chaleur est atteinte seulement lors que l'aiguille du thermomètre s'est arrêtée.

Lors de l'extinction du four, l'indication de la température sur le thermomètre se baissera lentement jusqu'au l'atteinte de la température ambiante.

**ATTENTION :** La correspondance entre la Position Thermomètre et Température four indiquée dans le tableau N° 6 est indicative et cela dépend de plusieurs facteurs comme le type du gaz, pression d'alimentation. Pour vos cuissons il faut suivre les indications du thermomètre.

**ATTENTION :** il est normale que si l'on mesure la température au centre du four en utilisant un différent thermomètre l'on puisse relever des valeurs différents par rapport aux valeurs indiqués par le thermomètre du bandeaux des commandes.

La température donnée par le thermomètre est la température moyenne à l'intérieur de la cavité four et elle ne représente pas la valeur de la température d'un point en particulier.

#### **UTILISATION DU FOUR AUTONETTOYANT**

Sur les cuisines prévues à cet effet, le four autonettoyant diffère du four normal par ses parois internes recouvertes d'un émail microporeux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquides gras, l'action auto nettoyante du four est insuffisante, il faut donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et, par la suite, réchauffer le four à la température maximum, attendre que le four se refroidisse et puis passer à nouveau l'éponge humide.

#### **NETTOYAGE DE L'APPAREIL**

**Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation et fermer le robinet général d'adduction de gaz à l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.**

##### **Nettoyage du plan de cuisson :**

Les brûleurs, les grilles en acier émaillé, les couvercles émaillés, et les répartiteurs de flamme doivent être lavés périodiquement avec de l'eau savonneuse tiède, rincés et essuyés avec soin.

**L'éventuel liquide débordé des casseroles doit toujours être enlevé avec un chiffon.**

**Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un des robinets est difficile, ne pas insister, mais demander l'intervention urgente de l'assistance technique.**

##### **Nettoyage des éléments émaillés :**

Les parties émaillées doivent être lavées fréquemment avec de l'eau savonneuse pour en garder longtemps les caractéristiques. Ne jamais utiliser des poudres abrasives. Eviter de laisser dessus des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomates, etc.) et laver les parties émaillées quand elles sont encore chaudes.

##### **Nettoyage des parties en acier inoxydable :**

Les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec de l'eau savonneuse, puis rincés avec un chiffon doux. Utiliser des produits spécifiques que l'on trouve facilement dans le commerce pour maintenir le brillant. Ne jamais utiliser des produits abrasifs.

##### **Nettoyage des répartiteurs de flamme :**

Etant seulement posés, il suffit de les ôter de leurs logements et de les laver avec de l'eau savonneuse. Après les avoir bien essuyés et vérifié que les trous de sortie ne sont pas bouchés, les replacer correctement dans leurs positions.

##### **Nettoyage du verre à l'intérieur du four :**

Le verre à l'intérieur du four peut être démonté (voir Fig. 38) pour le nettoyer. Le panneau en verre de four peut être enlevé. Après avoir ouvert la porte bloquer les charnières en insérant un clou dans le trou des charnières (fugura) puis enlevez le panneau en verre (le schéma 39) et nettoyer. Cette opération se fait à four froid et avec un chiffon humide, en ayant soin de ne pas utiliser des produits abrasifs. Remontées le panneau en verre, débloquées les charnières en enlevant les clous.

##### **Nettoyage intérieur du four :**

Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte en suivant les instructions reportées ci-dessous :

Placer le crochet (Fig. 38) dans la charnière. Tenir la porte à semi-ouverte et tirer vers soi avec les mains la petite porte jusqu'à ce qu'elle se décroche. Pour la remonter, exécuter les opérations en sens inverse ayant soin d'introduire complètement les deux secteurs. Les grilles latérales peuvent être, elles aussi, enlevées facilement, en dévissant les embouts qui les fixent au four.

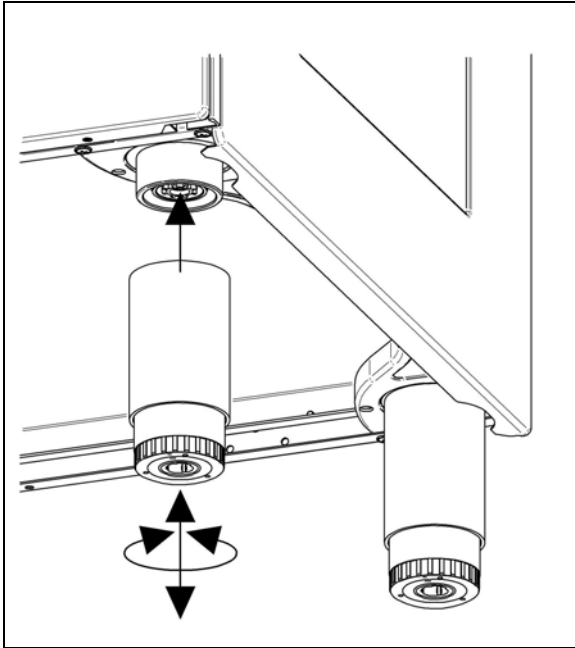


Figure 1

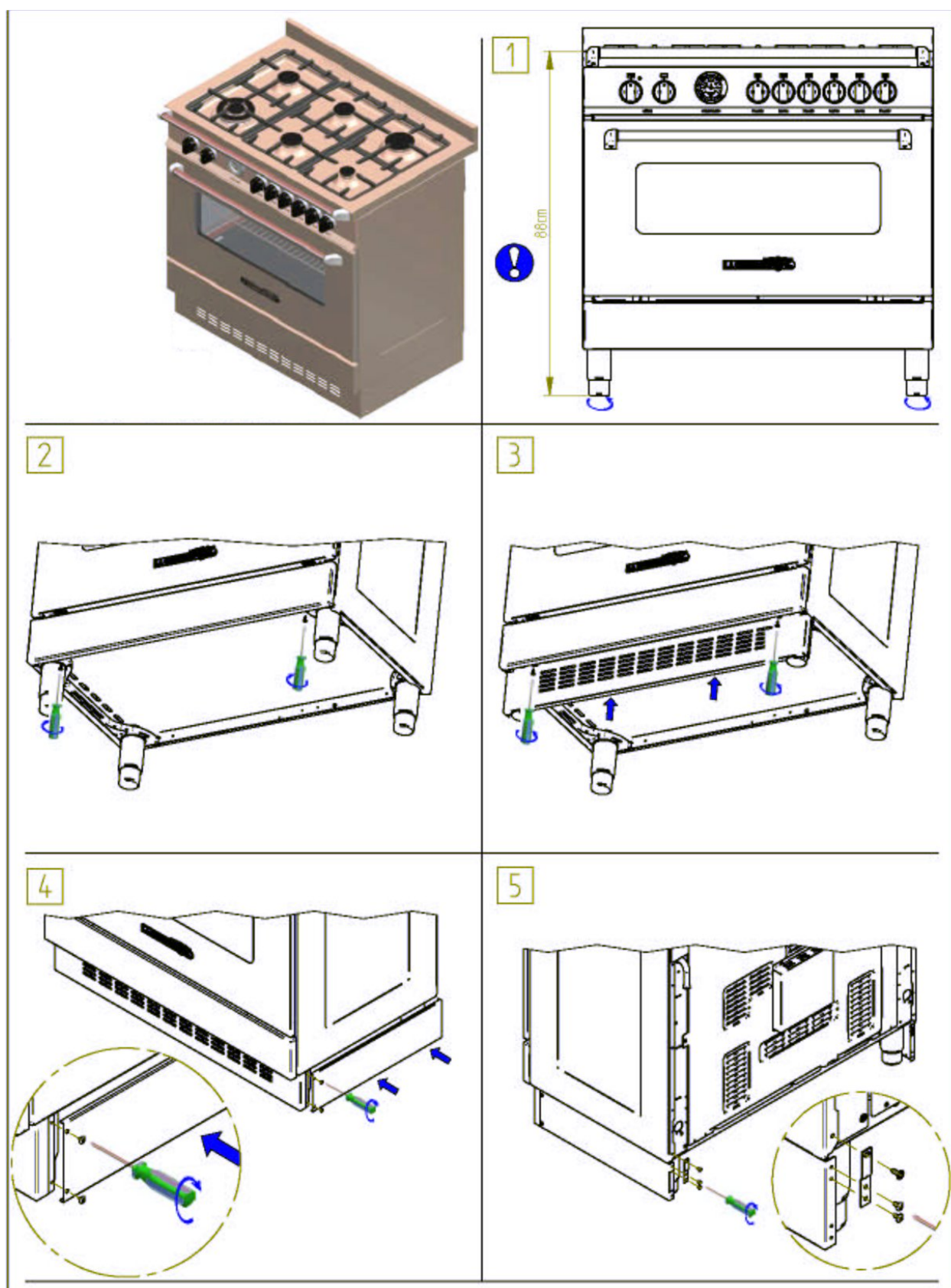


Figure 2

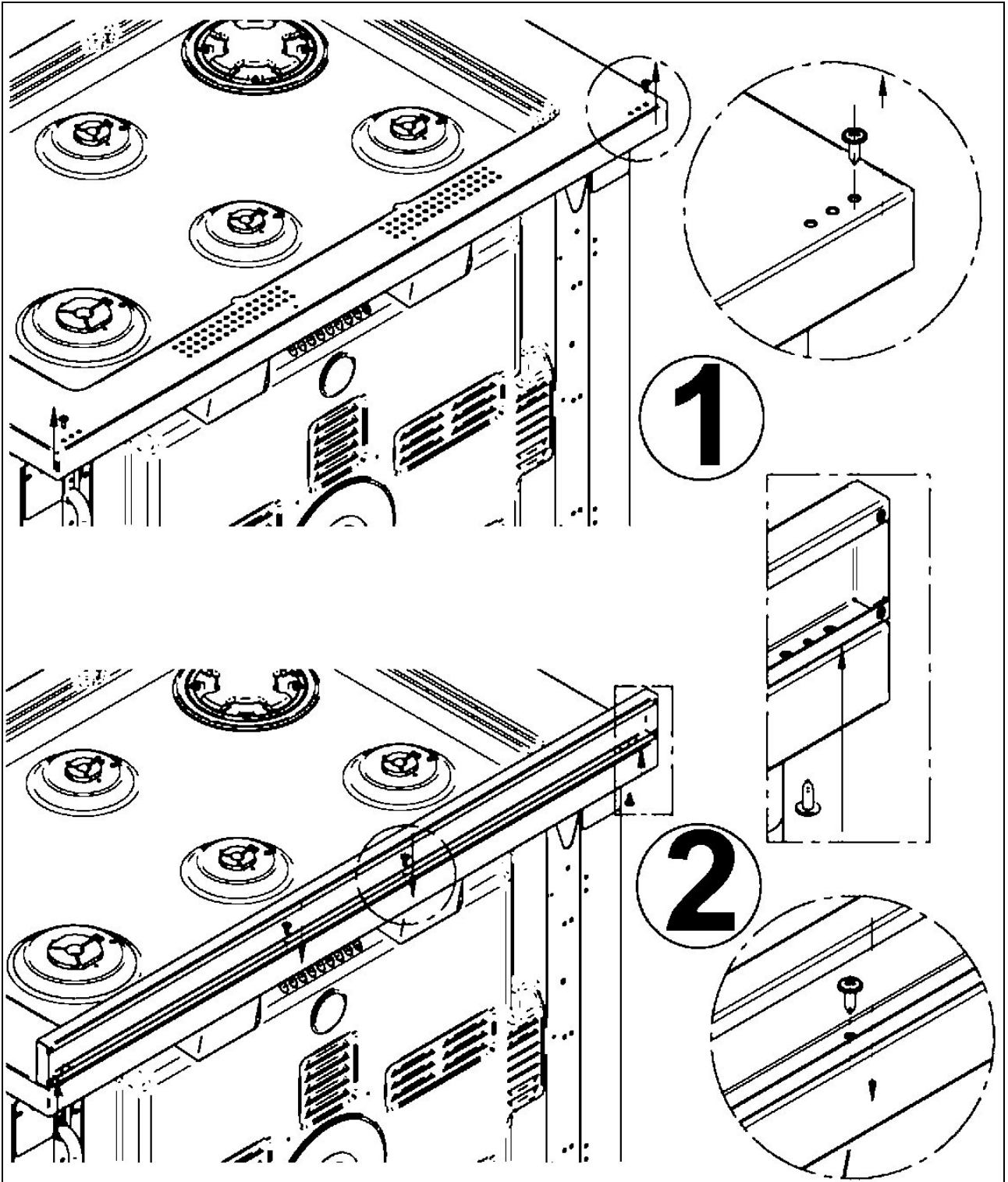


Figure 3

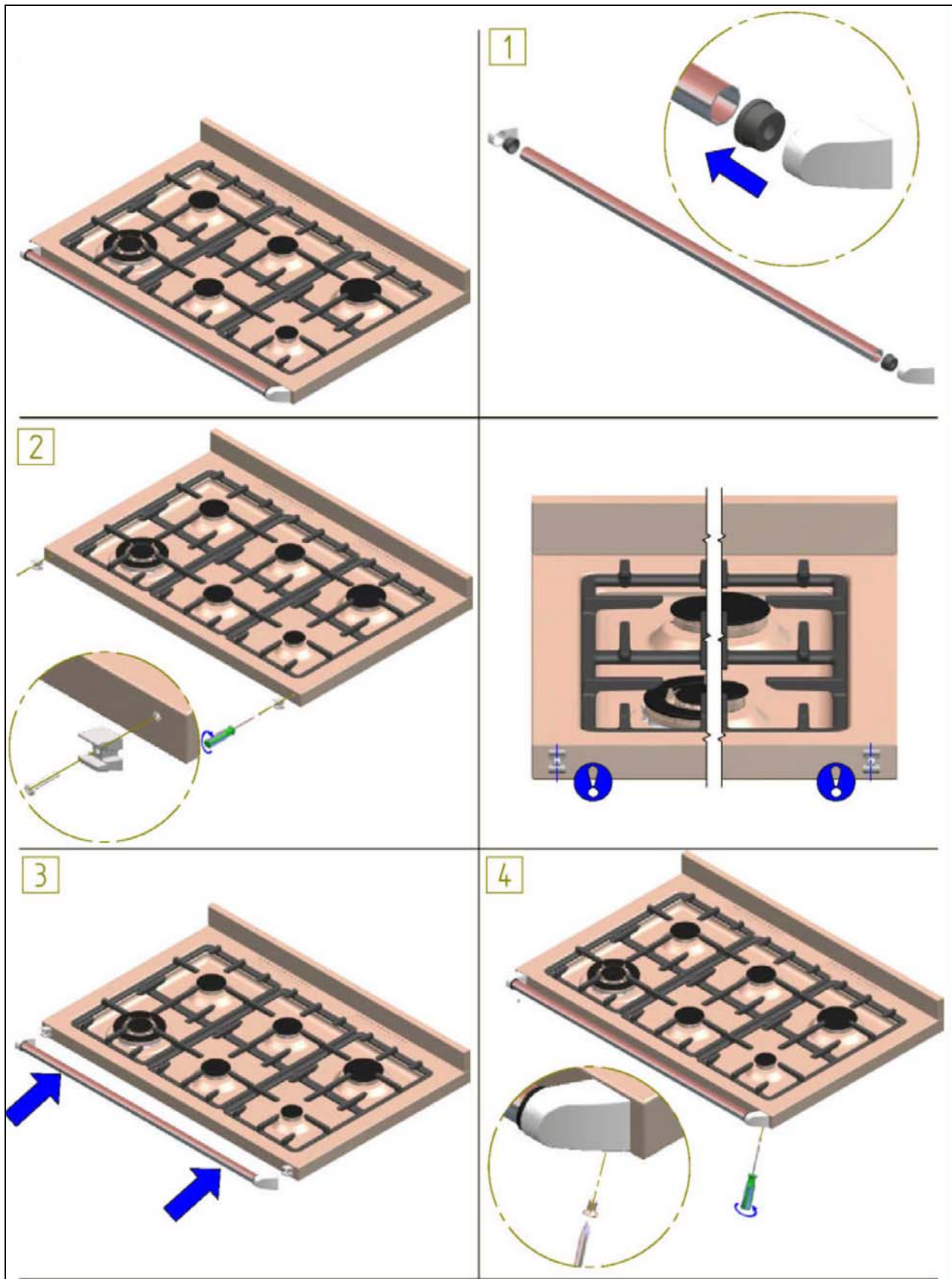


Figure 4A



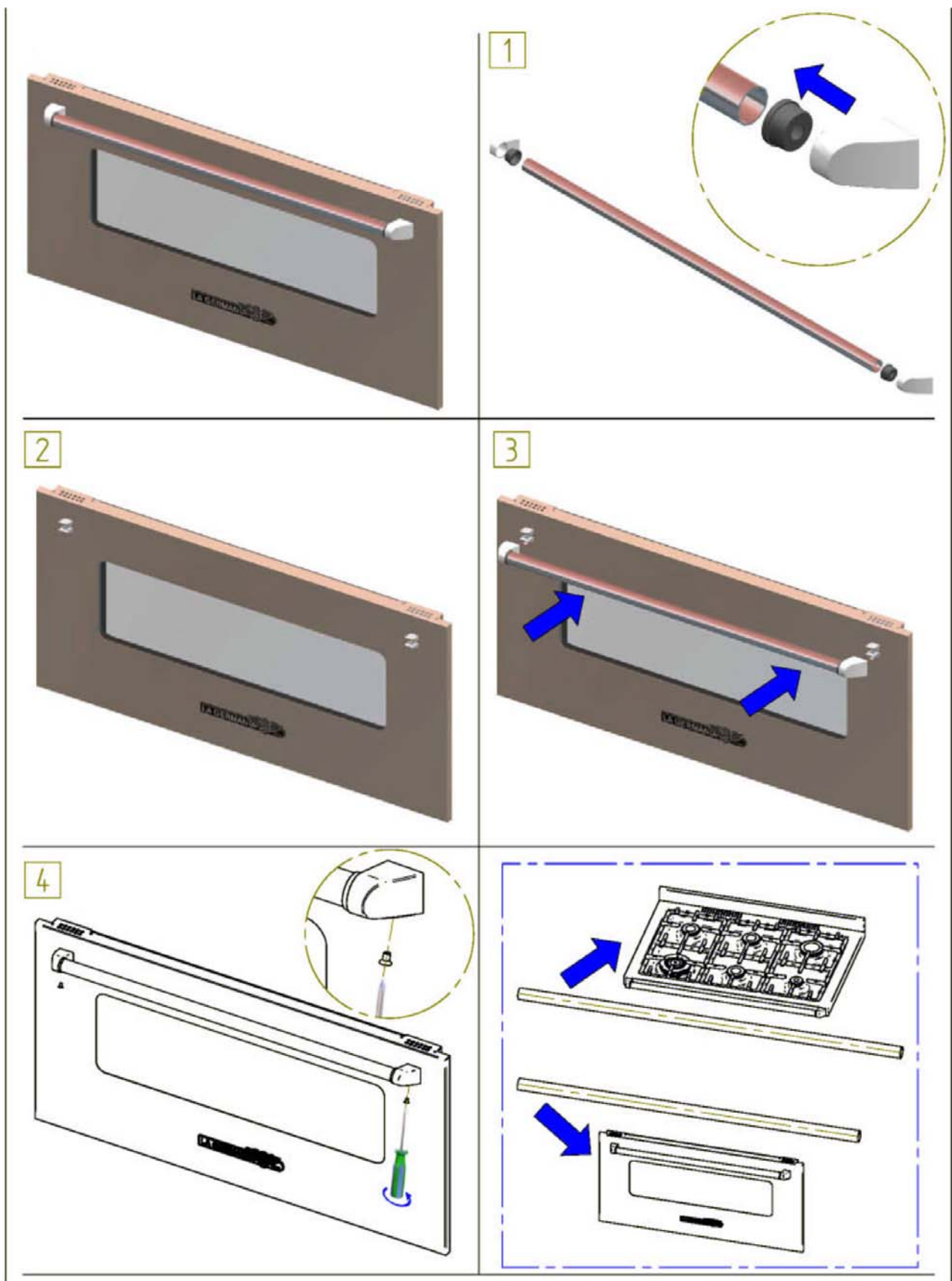


Figure 4B

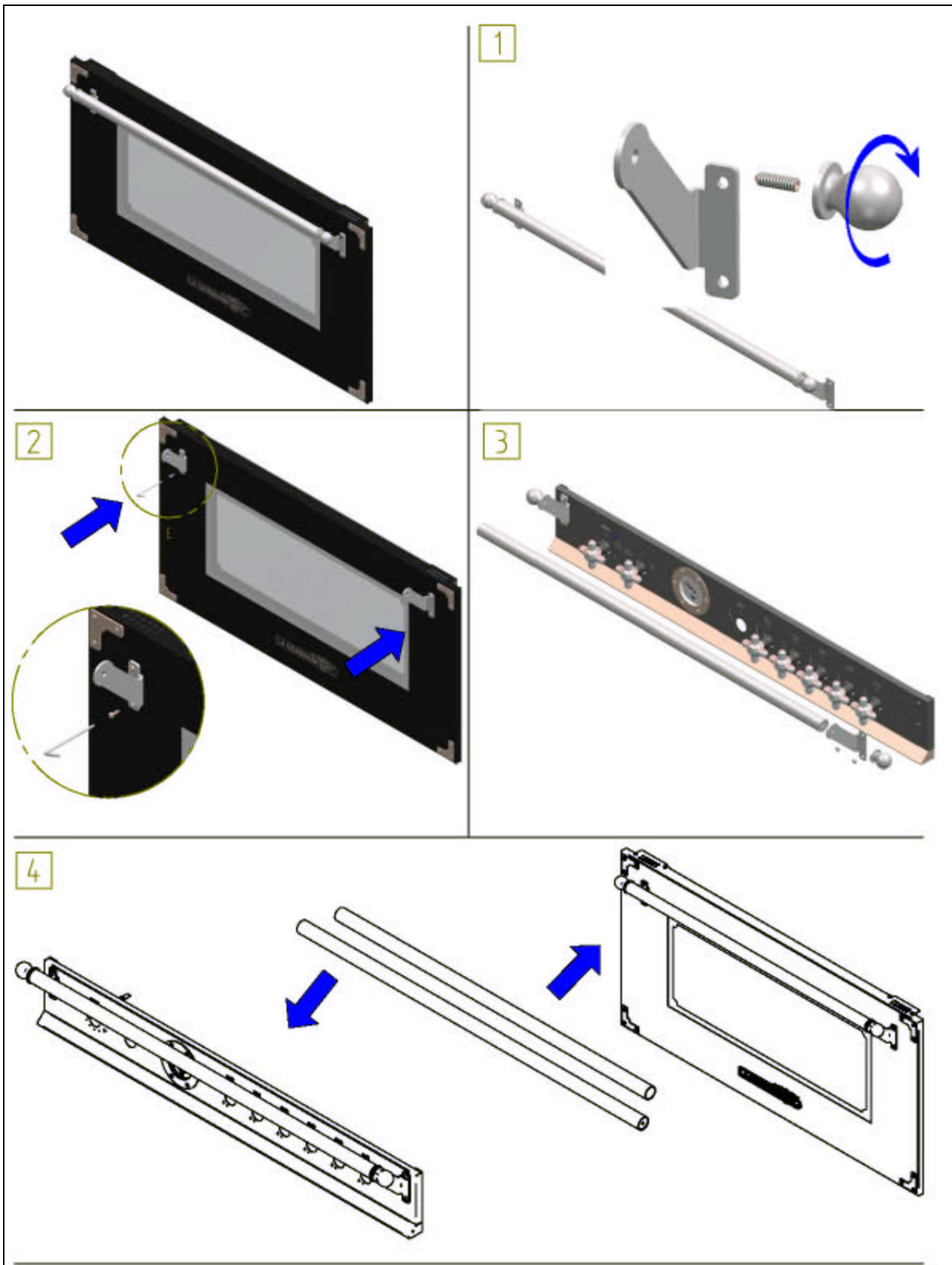


Figure 4C

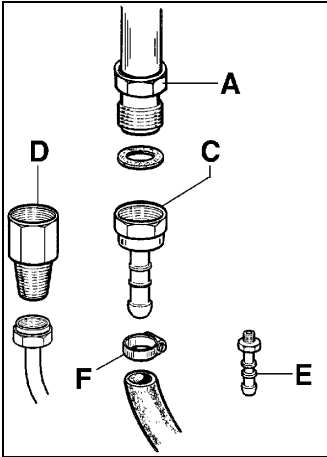


Figure 6

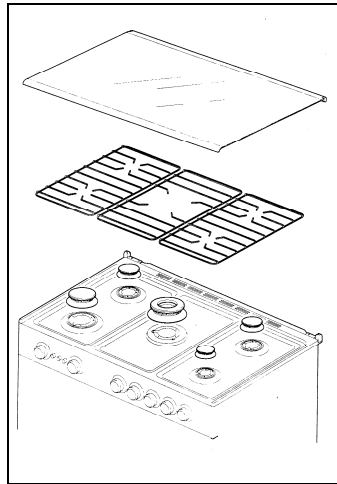


Figure 7

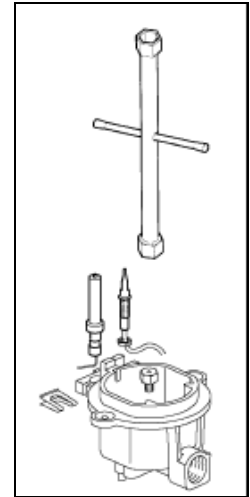


Figure 8

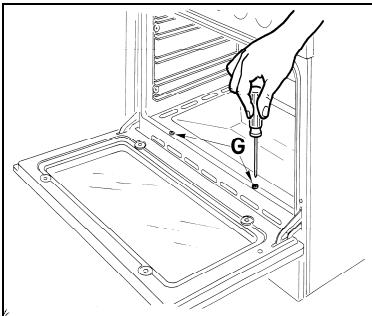


Figure 9

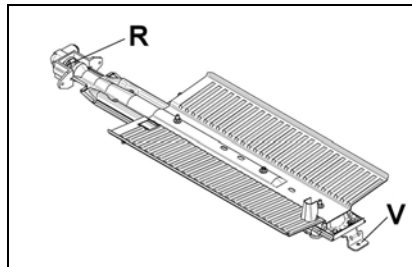


Figure 10

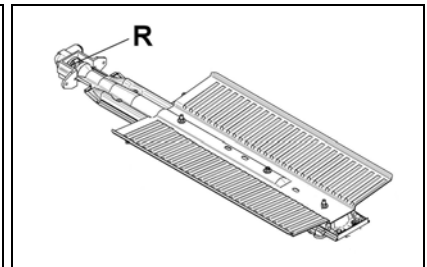


Figure 11

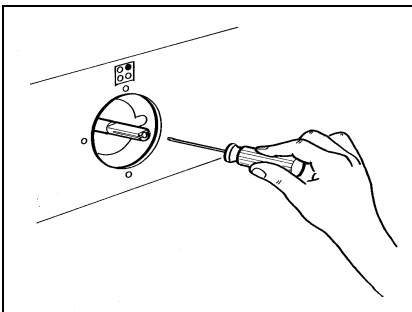


Figure 12

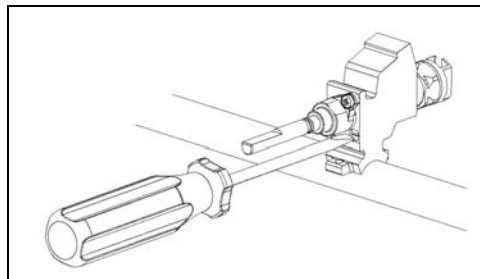


Figure 13

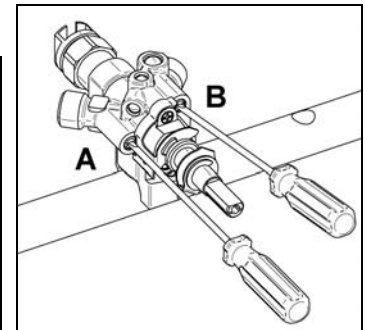


Figure 14

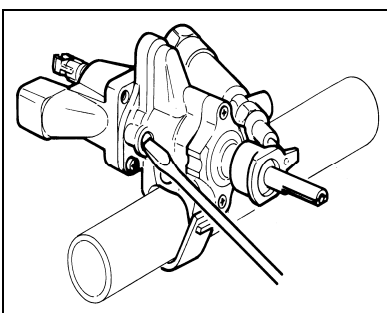


Figure 15

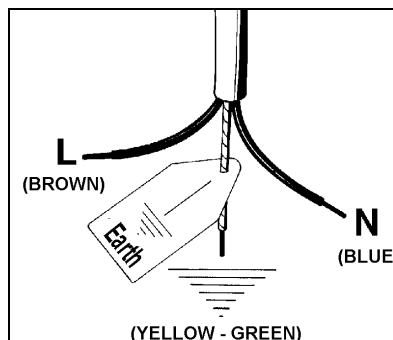


Figure 16

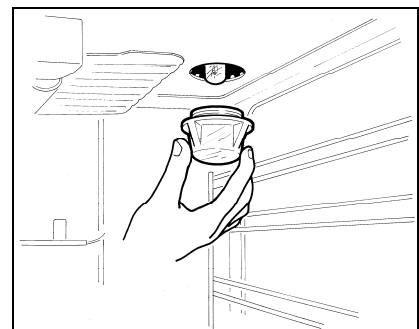


Figure 17



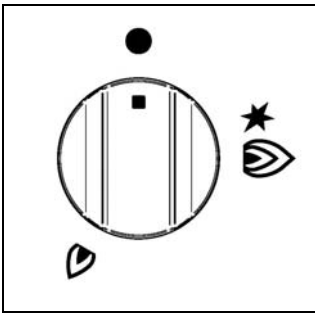


Figure 18

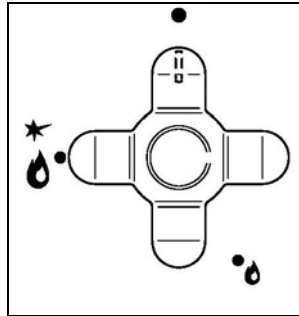


Figure 19

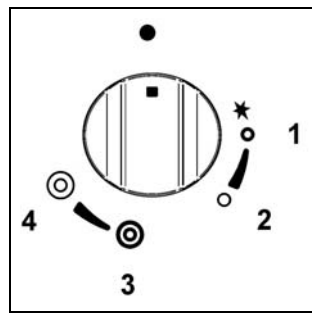


Figure 20

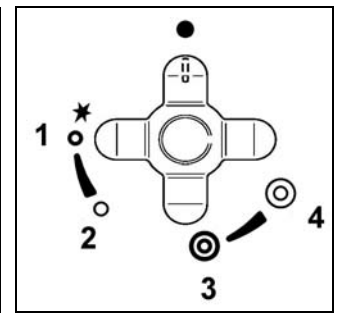


Figure 21

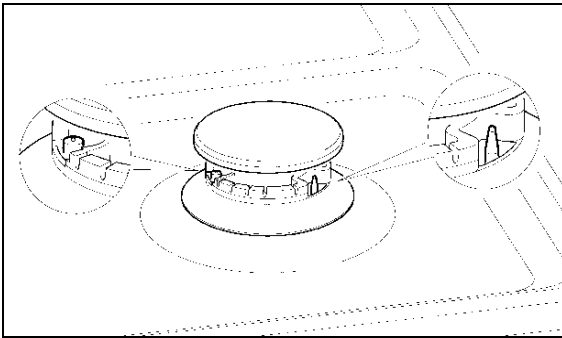


Figure 22

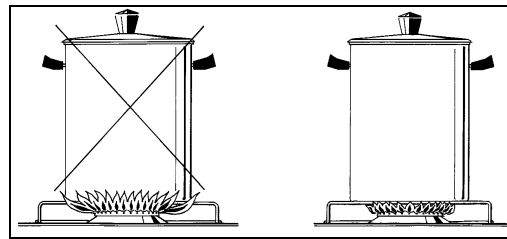


Figure 23

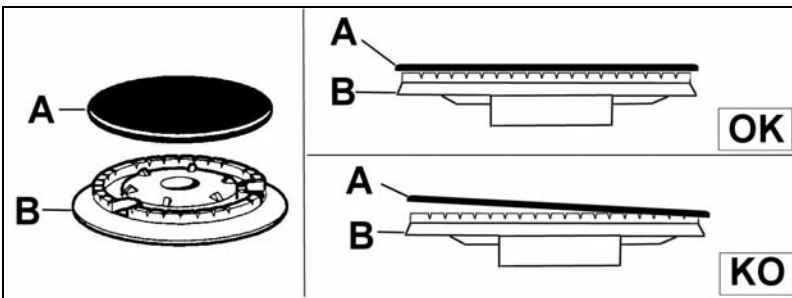


Figure 24

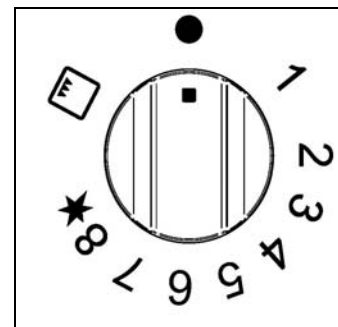


Figure 25

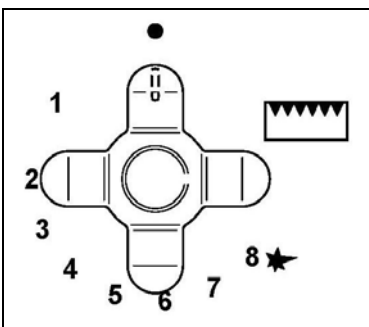


Figure 26

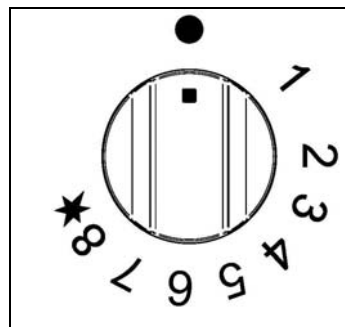


Figure 27

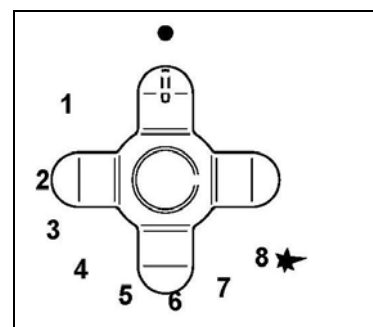


Figure 28

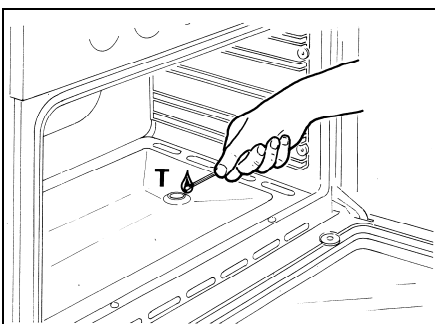


Figure 29

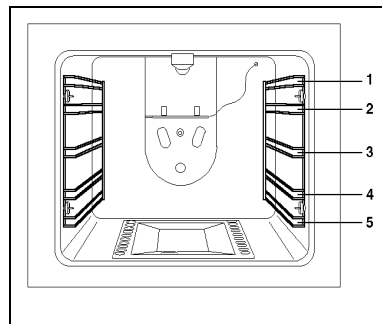


Figure 30

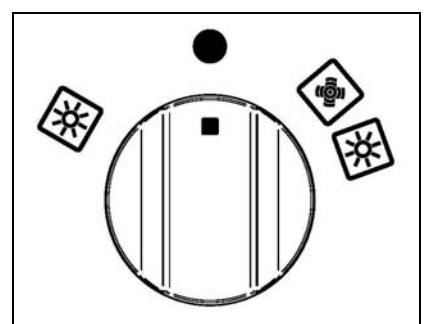


Figure 31

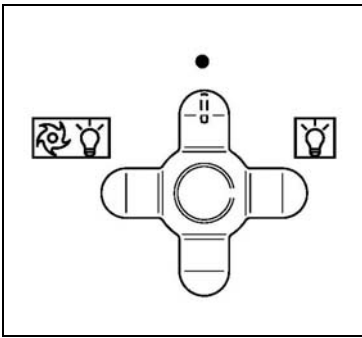


Figure 32

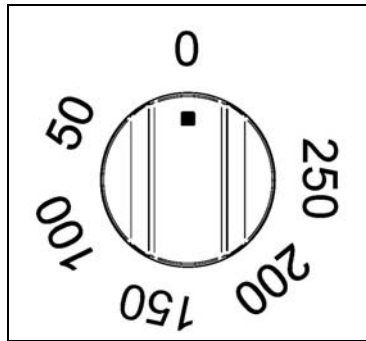


Figure 33

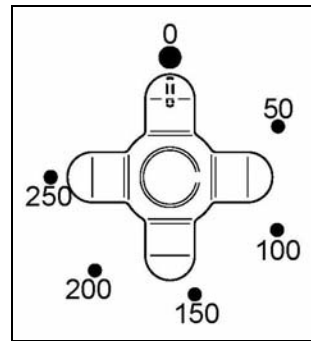


Figure 34

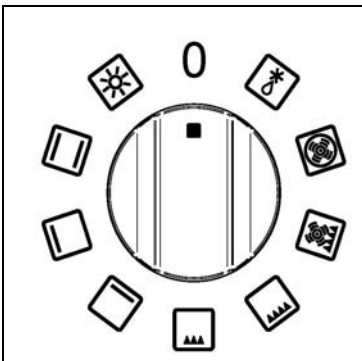


Figure 35

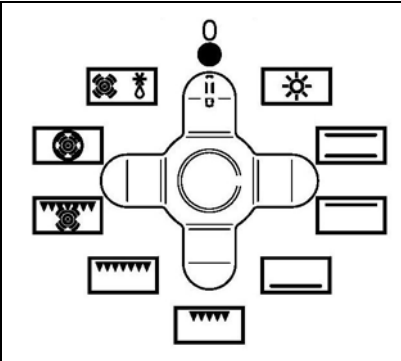


Figure 36

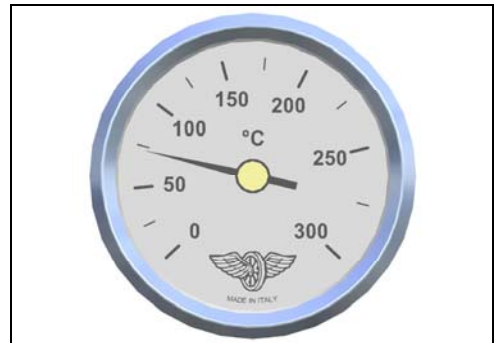


Figure 37

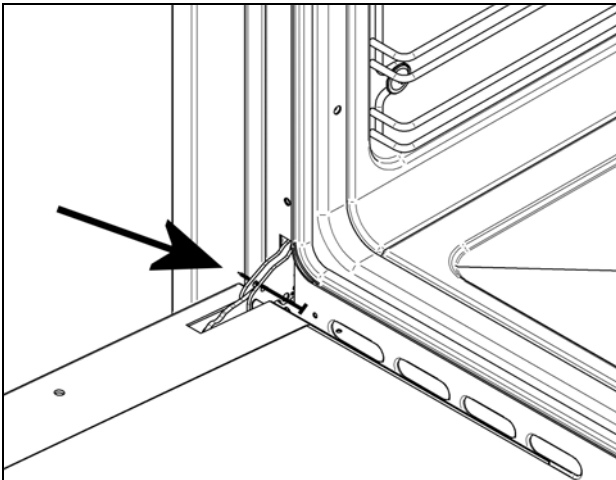


Figure 38

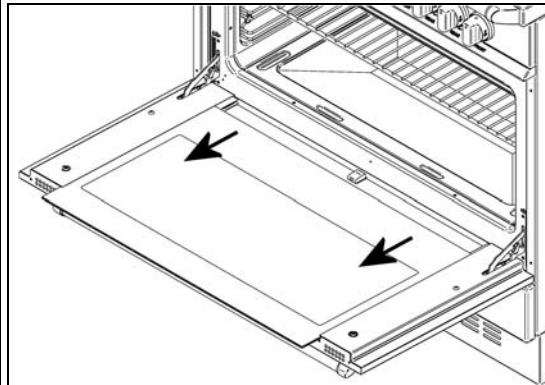


Figure 39



### استخدام الفرن ذاتي التنظيف

في الموديلات التي تشتمل على هذه الخاصية، يختلف الفرن ذاتي التنظيف عن الفرن الطبيعي في أن أسطحه الداخلية تغطي بطلاء خاص متعدد المسام يعمل على امتصاص و التخلص من بقايا الدهون أثناء الطهي. في حالة خروج سوائل دهنية لا تعد خاصية التنظيف الذاتي كافية حيث يلزم مرور قطعة إسفنج مبللة على أماكن الدهون ثم القيام بتسخين الفرن على أقصى درجة حرارة، انتظر إلى أن يبرد الفرن ثم أعد تمرير قطعة الإسفنج المبللة.

### تنظيف الجهاز

قبل القيام بأي عمليات تنظيف، قم بفصل الجهاز عن شبكة التغذية الكهربائية و أغلق وحدة ضبط تدفق الغاز العمومية التي تغذي الجهاز بالغاز

لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز

#### نظافة سطح العمل:

يجب أن تقوم بتنظيف وحدات الإشعال و شبكات الشواء من الاستانلس المطلي و الأغذية المطلية و موزع اللهب دوريا بماء فاتر و صابون و شطفها ثم تجفيفها جيدا.

يجب جمع السائل المتساقط من الأواني بواسطة قطعة من القماش.

في حالة صعوبة فتح أو غلق مقبض أي من وحدات تدفق الغاز ، لا تفتحه بعنف، و لكن اطلب تدخل المساعدة الفنية على الفور.

#### تنظيف الأجزاء المطلية:

للحفاظ على خصائص الأجزاء المطلية يكون من الضروري تنظيفها باستمرار بالماء و الصابون. لا تستخدم مطلقا مساحيق كاشطة. تجنب وضع مواد حمضية أو قلوية على أي من الأجزاء المطلية (كالخل، عصير الليمون، ملح، عصير الطماطم، الخ) و تجنب أيضا غسل الأجزاء المطلية بنما لا تزال ساخنة.

#### تنظيف الأجزاء من الاستانلس ستيل:

نظف هذه الأجزاء بالماء و الصابون ثم قم بتجفيفهم بقطعة من القماش المبلل. و بالاستعمال المنتظم للمواد الخاصة المتداولة في السوق يمكنكم الحفاظ على بريق الجهاز. لا تستخدم مساحيق كاشطة على الإطلاق.

#### تنظيف وحدات الإشعال الخاصة بتوزيع اللهب:

لسهولة تركيبهم، يكفي نزعهم من أماكنهم و غسلهم بالماء و الصابون لتنظيفهم. و بعد تجفيفهم تماما و التأكد من عدم انسداد الثقوب أدهمهم إلى وضعهم مرة أخرى.

#### تنظيف زجاج الفرن الداخلي:

من خصائص الفرن أنه يمكن فك الزجاج الداخلي. بعد فتح الباب كلياً و حجز المفصلات بإدخال مسمار في ثقب كل منها (الشكل 38)، اسحب الزجاج الداخلي (الشكل 39) و قم بإجراء عملية تنظيف الزجاج. يجب إجراء هذه العملية عندما يكون الفرن بارداً و بقطعة قماش رطبة، توخى العناية و لا تستعمل المواد الكاشطة (الحاكة). أعد تركيب الزجاج باتباع نفس توجيه عملية الفك و انتبه بدقة لتركيب الواجهة الناعمة على الجهة المرئية و من بقاء الواجهة المطبوعة من جهة الفرن الداخلية. بعد تركيب الزجاج قم بتحرير المفصلات بسحب المسامير.

#### التنظيف الداخلي للفرن:

للتسهيل من عمليات التنظيف المكثفة للفرن يكون أكثر عمليا فك باب الفرن مع مراعاة التعليمات المشار إليها بأسفل. بعد فتح الباب تماما و حجز المفصلات (شكل 38)، اجعل الباب في وضع شبه مفتوح ثم اسحب بيديك الباب نحوك على ألا ينفك تماما من تشبيكه. لإعادة تركيب الباب اعكس العملية. يكون من السهل أيضا فك شبكات الشواء الجانبية، بفك الحلقات المعدنية التي تثبتها بالفرن.

#### شبكات الشواء من الحديد الزهر أو من سطح معدني كبير:

لا ينصح باستخدام الأواني التي تكون قاعدتها من الألومنيوم الرقيق لتجنب حدوث علامات راسخة على أسطح شبكة الشواء، و التي لا يمكن إزالتها بالغسيل العادي.



## استخدام الشواية الكهربائية الثابتة

يمكن تركيب الشواية الكهربائية بفرن الغاز أو الفرن الكهربائي في حالة الفرن الغاز و الشواية الكهربائية، يتم التحكم في الشواية بواسطة مقبض الترموستات الخاص بالفرن. تبلغ قدرة الشواية الكهربائية للمواق ذات الأفران الغاز 2500 وات. هام: أثناء استخدام الشواية الكهربائية في المواق ذات الأفران الكهربائية، ضع مقبض الترموستات على درجة حرارة لا تتعدى 150 درجة مئوية لتجنب التسخين المفرط لواجهة الجهاز؛ يجب أن تتم عملية الشواء و الباب مغلق. الشواء على الشبكة: في هذه الحالة يتم وضع شبكة الشواء المرفقة على المستوى 1 أو 2 و يوضع فوقها الطعام المراد شواءه، بينما يتم وضع الصينية على المستوي السفلي لجمع مرق الشواء المتساقط. ثم قم بإدخال مقاومة الشواية مغيراً من وضع الترموستات إلى الوضع المناسب لها. ملحوظة هامة: يجب أن تتم عملية الشواء بواسطة الشواية الكهربائية و باب الفرن مغلق

تحذير: أثناء استخدام الجهاز يكون الفرن ساخناً جداً. فيجب توخي الحذر و عدم لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن. تنبيه: يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبقاء الأطفال بعيداً.



## استخدام الشواية الكهربائية المزودة بمروحة

تعد الشواية الكهربائية المزودة بمروحة وظيفة خاصة تسمح بالقيام بعملية شواء ممتازة، عن طريق وضع شبكة شواء الفرن في المستوى المتوسط بينما توضع صينية الفرن في المستوى السفلي. في المواق ذات الفرن الغاز و الشواية الكهربائية ضع الترموستات على رمز الشواء و المحول 2+0 على الوضع الملائم بطريقة تسمح بتشغيل مقاومة الشواية من 2500 وات و كذلك محرك المروحة. و في المواق ذات المحول 9 أوضاع، ضع المحول 9+0 على الوضع المناسب و ضع الترموستات على درجة الحرارة المراد ضبطها، بطريقة تسمح بتشغيل مقاومة الشواية و محرك المروحة. هام: أثناء استخدام الشواية الكهربائية المزودة بمروحة، ضع مقبض الترموستات على درجة حرارة لا تتعدى 175 درجة مئوية التي توجد بين وضعي 150 و 200 درجة لتجنب فرط التسخين بواجهة الجهاز؛ في حقيقة الأمر يجب أن تتم عملية الشواء ذات التهوية و الباب مغلق.

## استخدام الترمومتر شكل 37

إن الموقد مزود بجهاز لقياس درجة الحرارة التي تصل إلى منتصف الفرن فيسمح هذا بفحص درجة الحرارة التي تصل إلى الداخل و التحكم بشكل أدق في درجة حرارة طهي الأطعمة. الفرن الكهربائي يضاهي المؤشر البرتقالي عند إيقاد الفرن مشيراً إلى أن الأجزاء الساخنة بالفرن بدأت تعمل: يبدأ مؤشر الترمومتر في التحرك تجاه درجة الحرارة التي تم تحديدها. يستمر المؤشر البرتقالي في الإشعال و الإطفاء مشيراً إلى عمل الأجزاء الساخنة للحفاظ على درجة الحرارة داخل الفرن. من الممكن أن ينطفئ المؤشر لبضعة دقائق قبل وصول الترمومتر إلى درجة الحرارة المطلوبة: يعد هذا الوضع طبيعياً، حيث أنه يتم التحكم في تشغيل الأجزاء الساخنة بطريقة تجعل الحرارة توزع بصورة صحيحة داخل الفرن. يأتي التوزيع المثالي للحرارة داخل تجويف الفرن عندما يقف 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. تنبيه: تعد درجات الحرارة على المقبض إرشادية، و يجب إتباع مؤشرات الترمومتر أثناء قيامكم بعمليات الطهي.

## أفران الغاز

عند تشغيل الفرن تبدأ وحدة الإشعال في العمل على أقصى وضع و يبدأ مؤشر الترمومتر في الدوران تجاه درجة الحرارة التي تم تحديدها. من الممكن أن تنخفض كثافة اللهب قبل أن يصل الترمومتر إلى درجة الحرارة المطلوبة. حيث تنخفض قدرة وحدة الإشعال بطريقة تسمح بتوزيع متساو لدرجة الحرارة داخل الفرن. يأتي التوزيع المثالي للحرارة عندما يقف مؤشر الترمومتر. عند انطفاء الفرن، ينخفض مؤشر درجة الحرارة الموجود على الترمومتر ببطء إلى أن يصل إلى درجة حرارة البيئة المحيطة. تنبيه: يعد التطابق بين وضع الترمومتر و درجة حرارة الفرن الموضحة في الجدول رقم 6 إرشادياً و يعتمد على عوامل مختلفة كنوع الغاز و ضغط شبكة التغذية. يجب إتباع مؤشرات الترمومتر أثناء قيامكم بعمليات الطهي .

تنبيه: يكون من الطبيعي عند قياس درجة حرارة الفرن في منتصف الفرن بواسطة ترمومتر مختلف أن ترصد قيم مغايرة عن تلك المشار إليها بالترمومتر على لوحة البيانات إن درجة الحرارة التي يشير إليها الترمومتر هي متوسط درجة الحرارة داخل تجويف الفرن و لا تمثل درجة الحرارة عند نقطة مفردة.








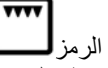






## استخدام الفرن الكهربائي المزود بمروحة

عند استخدام الفرن لأول مرة اتركه يسخن عند درجة حرارة 250 درجة مئوية لمدة أقصاها 30 دقيقة، بغرض التخلص من روائح المنتجات ذات مواد العزل الداخلية.

قبل البدء في الطهي، اضبط الفرن على درجة الحرارة المطلوبة و انتظر انطفاء لمبة المؤشر البرتقالي. هذا النوع من الأفران مزود بمقاومة دائرية يوجد بداخلها مروحة تعمل على دوران الهواء بقوة على نحو أفقي. والميزة في هذا التشغيل، أن الفرن المزود بمروحة يسمح بالقيام بعمليات طهي مختلفة في آن واحد مع الحفاظ على طعم كل واحدة منهن دون أي تغيير. في بعض الموديلات فقط، يتم تركيب فلتر معدني على الهيكل الخلفي يمكن تحريكه بهدف جمع الدهون أثناء عملية الطهي بالشواء، و مع ذلك ينصح بالعمل دوريا على التخلص من هذه الدهون بغسله بالماء و الصابون و شطفه بماء غزير. لنزع الفلتر المعدني يكفي القيام بضغطة خفيفة تجاه أعلى اللسان المشار إليه بالسهم. يضمن دوران الهواء الساخن توزيع منتظم للحرارة. يمكن تجنب التسخين المسبق للفرن بالنسبة للحلوى الرقيقة جدا، و يفضل تسخين الفرن قبل إدخال الصواني. لقد قامت أجهزة الطهي التي تعمل بمراوح توزيع الحرارة بتغيير المفاهيم التقليدية عن الطهي. لا يلزم عند شواء اللحم القيام بتقليبها ولا يلزم للشواء على السبخ استخدام سيخ الشواية بل يكفي وضع اللحم مباشرة على شبكة الشواء.

### جدول الطهي للفرن الكهربائي المزود بالمروحة

الوقت	الارتفاع	درجة الحرارة °C	
			اللحوم
100-70	2	170-160	لحم مشوي
90-65	2	180-170	لحم عجل مشوي
60-40	2	190-170	لحم بقري مشوي
130-100	2	180-160	لحم بتلو مشوي
130-100	2	160-140	لحم ضأن مشوي
45-40	2	190-180	روزبيف
50-30	2	180-170	أرنب بري مشوي
100-80	3	170-160	أرنب مشوي
240-160	3	170-160	ديك رومي مشوي
160-120	3	180-160	أوز مشوي
160-100	2	180-170	بطة مشوية
90-70	2	180	دجاجة مشوية
25-15	3-2	180-160	الأسماك
			الحلويات
50-40	2	200-180	تورته الفواكه
45-40	2	220-200	تورته مارجرينتا
60-40	2	180-170	فطائر حلوى
35-25	2	230-200	كعكة إسفنجية
45-35	2	180-160	الكعك
30-20	2	200-180	رقائق حلوى
40-30	2	250-230	العنب المهروس
35-25	2	160	حلوى الستروزل
60-50	2	180-150	بسكويت سافويا
25-18	2	200-180	حلوى التفاح المقلّي
40-30	2	180-170	بودينج رقائق سافويا
7	3	250-230	توست
40	3	220-200	خبز
20	2	220-200	بيتزا

- يشير الرمز  أو  إلى تشغيل المقاومة السفلية فقط من 1800 وات
- يشير الرمز  أو  إلى تشغيل مقاومة الشواية فقط من 1800 وات (انظر الفقرة المخصصة)؛
- يشير الرمز  أو  إلى تشغيل المقاومة الخارجية العليا من 1200 وات و مقاومة الشواية من 1800 وات (انظر الفقرة المخصصة)
- يشير الرمز  أو  إلى تشغيل المقاومة الخارجية العليا من 1200 وات و مقاومة الشواية من 1800 وات و محرك المروحة (انظر الفقرة المخصصة)
- يشير الرمز  أو  إلى تشغيل المقاومة الدائرية من 3000 وات و المروحة
- يشير الرمز  أو  إلى تشغيل محرك المروحة فقط

بوضع المقبض على احد تلك الأوضاع التسعة تقاد دائما لمبة الفرن لتشير بذلك إلى وجود جهد كهربائي بالفرن



### استخدام الفرن الكهربائي الذي يعمل بالنقل الحراري الطبيعي

عند استخدام الفرن لأول مرة اتركه يسخن عند درجة حرارة 250 درجة مئوية لمدة أقصاها 30 دقيقة، بغرض التخلص من روائح المنتجات المعزولة داخليا.  
أثناء الاستخدام الطبيعي، قم باختيار درجة الحرارة المطلوبة للطهي عن طريق مقبض الترموستات و انتظر انطفاء المؤشر البرتقالي قبل إدخال الطعام.  
الفرن مزودة ب 5 زلاجات ذات ارتفاعات مختلفة (شكل 30) حيث يمكن وضع شبكات الشواء و الأواني فيهم بشكل منفصل.  
لتجنب الاتساخ المفرط للفرن، ينصح بطهي اللحم سواءً على الصينية أو على الشواية التي تم إدخالها على الصينية.

### جدول الطهي بالفرن الكهربائي الذي يعمل بالنقل الحراري الطبيعي

اللحوم	درجة الحرارة °C	الارتفاع	الدقائق
لحم مشوي	225	4/2	80-60
لحم عجل مشوي	225	4/3	80-60
لحم بقري مشوي	250	4/3	60-50
لحم بتلو مشوي	225	4/3	80-60
لحم ضأن مشوي	225	3	50-40
روزبيف	230	4/3	60-50
أرنب بري مشوي	250	4/3	50-40
أرنب مشوي	250	3	80-60
ديك رومي مشوي	250	3	60-50
أوز مشوي	225	4/3	60-45
بطة مشوية	250	4/3	60-45
دجاجة مشوية	250	4/3	45-40
الأسماك	225-200	2	25-15
الحلويات			
تورته الفواكه	225	2	40-35
تورته مارجرينتا	200-175	2	55-50
فطائر حلوي	200-175	2	30-25
كعكة إسفنجية	250-220	2	30-20
الكعك	200-180	2	40-30
رقائق حلوى	220-200	2	20-15
حلوى العنب المهرس	250	2	35-25
تورته محشوة بالفواكه	180	2	30-20
بسكويت سافويا	200-180	2	50-40
فطائر التفاح	220-200	2	20-15
بودينج رقائق سافويا	200-200	2	30-20
خبز محمص	250	3	5
خبز	220	3	30
بيتزا	220	2	20

## استخدام شواية الغاز بالموديل ثنائي التحكم

لا يمكن استخدام شواية الغاز إلا مع فرن الغاز. يوجد بلوحة التحكم رسم على كل مفتاح ليشير إلى وحدة الإشعال الخاصة به. يمكن إشعال شواية الغاز بطرق مختلفة وفقا للأغراض و المميزات المحددة:

**-إشعال يدوي:** (يمكن استخدام هذه الطريقة في أي وقت حتى عند انقطاع التيار الكهربائي): افتح باب الفرن تماما ثم أدر مفتاح التحكم الخاص بشواية الغاز في الاتجاه المعاكس لعقارب الساعة، واضبطه على الوضع الأقصى عند علامة النجمة المرسومة على لوحة التحكم ( لهب مرتفع شكل رقم 27-28 ) مع إبقاء الضغط على المفتاح ووضع عود ثقاب مشتعل قريبا من وحدة الإشعال. ثم تأكد من أن إيقاد وحدة الإشعال تماما وبعد مرور عشر ثواني اترك المفتاح. وتأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة.

**-الإشعال الكهربائي:** في حالة الإشعال الكهربائي افتح باب الفرن تماما، واضبط مفتاح التشغيل بحيث يشير المؤشر إلى الرمز المناسب، ثم قم بالضغط على مفتاح الترموستات (في الموديلات المزودة بخاصية الإشعال الذاتي). انتظر لمدة عشر ثواني بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح. تأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة. أما الموديلات غير المزودة بخاصية الإشعال الذاتي، قم بالضغط على مفتاح منظم الحرارة (الترموستات) والمفتاح المرسوم عليه شعلة، انتظر لمدة عشر ثواني بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح. تأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة.

**تحذير:** بعد إشعال الفرن وشعلة الشواية يرجى الانتظار لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق قبل أن تغلق باب الفرن لثبات درجة لهب وحدات الإشعال.

**تحذير:** وبنفس طريقة إشعال الفرن يجب إشعال الشواية و الباب مفتوح تماما. يمكن استخدام شواية الغاز عند شواء الأطعمة إما بوضعها على رف الفرن أو باستخدام سبخ الشواء. شوي الأطعمة بوضعها على رف الفرن: في هذه الحالة، يوضع رف الفرن في المستوي الأول أو الثاني، و توضع الأطعمة المراد شوائها الشواء أعلى الرف، بينما توضع الصينية في المستوي الأسفل لجمع سوائل الطهي.

ثم أوقد شعلة الفرن وفقا للتعليمات السابقة.

**هام:** أغلق باب الفرن دائما عند وضع أطعمة الشواء على الرف.

**تحذير:** عند تشغيل الفرن تصبج الأجزاء الخارجية للفرن ساخنة جدا، و يجب إبقاء الأطفال بعيدا أثناء الطهي

## استخدام المحول 2+0 (شكل 32-31)

(فقط للمواقف المزودة بفرن غاز و شواية كهربائية)

المحول 2+0 المستخدم في موديلات فرن الغاز و الشواية الكهربائية



يشير الرمز إلى أمر تشغيل مروحة الفرن و نور الفرن ليسمح باستخدام فرن الغاز ذو التهوية أو الشواية الكهربائية ذات التهوية.



يشير الرمز إلى أمر تشغيل نور الفرن

## استخدام الترموستات الكهربائية للأفران المتعددة الوظائف

تقوم الترموستات المرفقة بالموديلات الخاصة بوظيفة الحفاظ على درجة حرارة الفرن الداخلية دائما عند درجة الحرارة المحددة مسبقا فيما بين 50 و 250 درجة مئوية.

و بواسطة لف المقبض تجاه عقارب الساعة (شكل 34-33)، تحدد درجة الحرارة التي تم اختيارها مسبقا و الموجودة على الحلقة المعدنية بكتابة مفرسة على الواجهة. يشار إلى تشغيل الترموستات بالمؤشر البرتقالي الذي ينطفئ عندما تفوق درجة حرارة الفرن الداخلية 10 درجات مئوية عن تلك التي تم تحديدها، و تقاد عندما تنخفض 10 درجات مئوية عن الدرجة التي تم تحديدها. كما يمكن للترموستات التحكم في مقاومات الفرن فقط إذا ما كان المحول المقرن به موجود في واحدة من طرق التشغيل الممكنة لمقاومات الفرن؛ أما في حالة أن يكون المحول على الوضع 0، لن تكون للترموستات أي تأثير على مقاومات الفرن التي تظل غير عاملة.

## استخدام أداة الاختيار الخاصة بالفرن المتعدد الوظائف ذو 9 أوضاع

يفيد المحول 9+0 المستخدم في الموديلات ذات الفرن المتعدد الوظائف في التحكم بتوازي في الترموستات و محرك المروحة و مقاومات الفرن المقرنة به و التي يلزم كي تتمكن من إدخالها لف كلاً من مقبض المحول 9+0 و مقبض الترموستات: فلن يكون هناك أي تأثير على الفرن عند لف أحد المقبضين فقط إذا لم تقاد لمبة الفرن أو محرك المروحة عند إدخالهم. يسخن الفرن الكهربائي بواسطة 4 مقاومات؛ واحدة سفلية، اثنتان علويتان وواحدة دائرية؛ بلف مقبض المحول (شكل 36-35) تدخل المقاومة الخاصة بالرمز المشار إليه على الحلقة المعدنية و يلزم لتشغيلها لف مقبض الترموستات حتى يشير المؤشر البرتقالي إلى إدخال المقاومة و تشغيلها. و بوضع مقبض المحول على أي من طرق التشغيل التسعة سوف تعمل المقاومة الخاصة في نفس الوقت و لمبة الفرن أيضا. يتم التحكم في إيقاد و إطفاء مقاومات الفرن، عند تحديد درجة الحرارة و المقاومات التي نريد تشغيلها، بواسطة الترموستات؛ و من ثم يكون من الطبيعي أن ينطفئ المؤشر البرتقالي و يقاد أثناء التشغيل.

لإطفاء الفرن الكهربائي ضع مقبض المحول على الوضع 0 كي تمنع الترموستات من التحكم في المقاومات؛ ومع أن مقبض الترموستات على الوضع 0 يمنع دخول المقاومات لكن يكون من الممكن التحكم في تشغيل المروحة و لمبة الفرن بتشغيل المحول.

يقدم المحول 9 أوضاع مختلفة محددة وفقا لـ 9 أنواع من تشغيل الفرن:

- يشير الرمز أو إلى تشغيل لمبة الفرن فقط

- يشير الرمز أو إلى تشغيل المقاومة السفلية من 1800 وات و الخارجية العليا من 1200 وات

- يشير الرمز أو إلى تشغيل المقاومة الخارجية العليا فقط من 1200 وات



## جدول الطهي الخاص بفرن الغاز

درجات الحرارة الموجودة بين الأقواس تخص استخدام فرن الغاز المزود بمروحة

اللحوم	درجة الحرارة المنوية	الارتفاع	الدقائق
لحم مشوي	220 (210)	3	60-70
لحم عجل مشوي	250 (240)	3	50-60
لحم بقري مشوي	240 (230)	3	60-70
لحم بتلو مشوي	220 (210)	3	60-70
لحم ضأن مشوي	220 (210)	3	45-55
روزبف	230 (230)	3	55-65
أرنب بري مشوي	235 (225)	3	40-50
أرنب مشوي	220 (210)	3	50-60
ديك رومي مشوي	235 (225)	3	50-60
إوز مشوي	225 (215)	3	60-70
بط مشوي	235 (225)	3	45-60
دجاج مشوي	235 (225)	3	40-45
الأسماك	200-225 (190-215)	2	15-25
الحلوى			
تورته الفواكه	220 (210)	2	35-40
تورته مارجريتا	190 (180)	2	50-55
فطائر حلوى	175 (165)	2	25-30
كعكة إسفنجية	235 (225)	2	20
الكعك	190 (180)	2	30-40
رقائق حلوى	220 (210)	2	20
حلوى العنب المهرس	220 (210)	2	15-20
تورته محشوة بالفواكه	180 (170)	2	15-20
بسكويت سافويا	190 (180)	2	15
فطائر التفاح	220 (210)	2	20
بودينج رقائق سافويا	220 (210)	2	20-30
خبز محمص	250 (240)	3	5
خبز	220 (210)	2	30
بيتزا	220 (210)	2	20

## استخدام شواية الغاز (أحادية التحكم)

لا يمكن استخدام شواية الغاز إلا مع فرن الغاز، وتعمل الشواية بنفس مفتاح تحكم فرن الغاز، ولكن بتحريكه تجاه عقارب الساعة بدلا من الاتجاه المعاكس (أنظر تعليمات استخدام فرن الغاز) حتى يشير المؤشر إلى الرمز المناسب. وتعمل شعلة الشواية دائما على الوضع الأقصى وبالتالي فليس هناك وضع أدنى، بالإضافة إلى أن شعلة الشواية مزودة بجهاز أمان لمنع خروج اللهب منها. ويمكن إشعال شواية الغاز أيضا بطرق مختلفة: - **الإشعال اليدوي:** افتح باب الفرن تماما وأدر مفتاح التحكم حتى يشير المؤشر إلى الرمز المناسب و أثناء الضغط على مفتاح التحكم قم بوضع عود ثقاب مشتعل بالقرب من وحدة الإشعال. وتأكد من إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح بعد مرور 10 ثواني تقريبا. تأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة.

- **الإشعال الكهربائي:** في حالة الإشعال الكهربائي، افتح باب الفرن تماما ثم اضبط مفتاح التشغيل بحيث يشير المؤشر إلى الرمز المناسب، ثم قم بالضغط على مفتاح الترموستات (في الموديلات المزودة بخاصية الإشعال الذاتي). انتظر لمدة عشر ثواني تقريبا بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح. وتأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة. أما الموديلات غير المزودة بخاصية الإشعال الذاتي، قم بالضغط على مفتاح الترموستات والمفتاح المرسوم عليه شعلة ثم انتظر عشر ثواني تقريبا بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح. تأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة.

**تحذير:** وبنفس طريقة الفرن، يجب إشعال الشواية و الباب مفتوح تماما.

يمكن استخدام شواية الغاز لشواء الأطعمة إما بوضعها على رف الفرن أو باستخدام سيخ الشواء.

**الشواء على الرف:** في هذه الحالة، يوضع رف الفرن في المستوى الأول أو الثاني و توضع الأطعمة المراد شوائها أعلى الرف، بينما توضع الصنينة في المستوى الأسفل لجمع سوائل الطهي.

ثم أوقد شعلة الفرن وفقا للتعليمات السابقة.

**هام:** أغلق باب الفرن دائما عند وضع أطعمة الشواء على الرف.

**تحذير:** عند تشغيل الفرن تصبح الأجزاء الخارجية للفرن ساخنة جدا، وينبغي إبعاد الأطفال عنها أثناء الطهي.

**تحذير:** عند تشغيل الفرن تصبح الأجزاء الخارجية للفرن ساخنة جدا، وينبغي إبعاد الأطفال عنها أثناء الطهي.

**تنبيه:** قم عند محاولة إشعال الفرن يجب أن يكون الباب مفتوحا دائما. اترك غطاء الفرن مفتوحا أثناء تشغيله لتجنب التسخين المفرط.

**تحذير:** عند استخدام الفرن للمرة الأولى يجب تشغيله لمدة 15-30 دقيقة عند درجة حرارة 250 درجة مئوية تقريبا دون طهي أي شيء بداخله وذلك للتخلص من أية رطوبة أو روائح الناتجة عن مواد العزل الداخلية أثناء الاستخدام العادي للفرن، بعد القيام بالإشعال وضبط درجة الحرارة المطلوبة، انتظر 15 دقيقة تقريبا قبل إدخال الأطعمة، و ذلك للقيام بتسخين مسبق للفرن.

الفرن مزود بعدد 5 زلاجات مختلفة الارتفاع (الشكل 30)، حيث يمكن إدخال الشوايات أو الصينية على حد سواء. لتجنب الاتساخ المفرط للفرن ننصح بطهي اللحم سواء في الصينية أو فوق الشواية التي يتم إدخالها داخل الصينية. في الجدول رقم 6 تم تحديد مدد الطهي و وضع الصينية بالنسبة لأنواع الأطعمة المختلفة. تفرض الخبرة الشخصية حدوث بعض تغييرات في القيم المحددة بالجدول. على أية حال ننصح بإتباع تعليمات الوصفة التي ترغبون في تنفيذها.

#### استخدام فرن الغاز في الموديل ثنائي التحكم

**فرن الغاز:**

جميع المواقف التي بها أفران وتعمل بالغاز مزودة بترموستات وجهاز أمان لضبط درجة الحرارة اللازمة للطهي. يتم ضبط درجة حرارة الفرن بتحريك مفتاح التحكم عكس عقارب الساعة حتى يصل المؤشر إلي درجة الحرارة المطلوبة. يمكن استخدام شواية الغاز أو الشواية الكهربائية مع فرن الغاز. انظر للصفحات المحددة لمعلومات الاستخدام. إذا كان موديل الموقد يسمح باستخدام فرن الغاز مع شواية الغاز فيكون من الممكن ضبط درجة الحرارة الداخلية للفرن بالدرجة المشار إليها في جدول 6.

#### فرن الغاز المزود بمروحة:

يتم تشغيل مروحة فرن الغاز بواسطة المفتاح المخصص لها الموجود في لوحة التحكم يضمن دوران الهواء الساخن توزيعا متساويا للحرارة فلا حاجة لتسخين الفرن مسبقا. ولكن عند تسوية مخبوزات رقيقة يفضل تدفئة الفرن قبل إدخال الصينية. لقد قامت أجهزة الخبز التي تعمل بمراوح توزيع الحرارة بتغيير جزئي للمفاهيم التقليدية عن الخبز. لا يلزم عند شواء اللحم القيام بتقليبه ولا يلزم للشواء على السيخ استخدام سيخ الشواء الدوار بل يكفي وضع اللحم مباشرة على شبكة للشواء. عند استخدام فرن الغاز المزود بمروحة تقل درجات حرارة الخبز بنسبة 10-15 درجة مئوية مقارنة بدرجات حرارة الخبز في أفران الغاز التقليدية. يحذر تشغيل مروحة الفرن عند عمل الشواية، ولذلك لا يمكن استخدام الشواية أثناء عمل المروحة. كذلك يمكن استخدام الفرن بالشكل التقليدي، (بعد تشغيل المروحة) وذلك في حالة طهي طعام يحتاج إلى حرارة من الأسفل، مثل البيتزا.

**تحذير:** إذا انطفئ لهب وحدة الإشعال فجأة، أغلق مفتاح التحكم ولا تحاول إعادة إيقاد وحدة إشعال الفرن إلا بعد مرور دقيقة على الأقل. جدول رقم 4

وضع مفتاح التحكم الخاص بالفرن	درجة حرارة وحدة إشعال الفرن وحدها	درجة حرارة وحدة إشعال الفرن + وحدة إشعال الشواية
الوضع الأدنى=1	140 درجة مئوية	220 درجة مئوية
الوضع الأقصى=8	230 درجة مئوية	270 درجة مئوية

يمكن إيقاد وحدة إشعال الفرن بعدة طرق:

**-الإشعال اليدوي:** (يمكن استخدام هذه الطريقة في أي وقت حتى عند انقطاع التيار الكهربائي):

لإشعال الفرن، افتح باب الفرن وأدر مفتاح التحكم حتى يشير المؤشر إلى الرقم 8 في المقياس المدرج (الشكل 27-28). وفي نفس الوقت ضع عود ثقاب مشتعل بالقرب من أنبوبة الإشعال الظاهرة على سطح الفرن (الشكل 29). ثم قم بالضغط على مفتاح الترموستات (هذا يسمح للغاز بالتدفق) واستمر بالضغط عليه بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما لمدة عشر ثواني. اترك المفتاح وتأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة. **-الإشعال الكهربائي:** (يوجد في الموديلات المزودة بهذه الخاصية فقط):

في هذه الحالة، افتح باب الفرن أولا ثم اضبط مفتاح التشغيل على درجة الحرارة القصوى (رقم 8). ثم قم بالضغط على مفتاح الترموستات (في الموديلات المزودة بخاصية الإشعال الذاتي). انتظر لمدة 10 ثواني تقريبا بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح وتأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة. أما في الموديلات غير المزودة بخاصية الإشعال الذاتي، قم بالضغط على مفتاح الترموستات والمفتاح المرسوم عليه شعلة انتظر لمدة عشر ثواني تقريبا بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح وتأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة، و إلا قم بإعادة المحاولة.

يجب ألا يستخدم جهاز الإشعال لمدة تزيد عن 15 ثانية. إذا لم تنتقد وحدة الإشعال خلال هذه الفترة لا تعاود استخدام الإشعال الذاتي وافتح باب الحجرة أو انتظر لمدة 60 ثانية على الأقل قبل محاولة إشعال الفرن مرة أخرى.

**تحذير:** بعد إشعال الفرن وشعلة الشواية، يرجى الانتظار لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق قبل غلق باب الفرن لثبات درجة لهب وحدات الإشعال.

**تحذير:** عند محاولة إشعال الفرن يجب أن يكون الباب مفتوحا دائما. اترك غطاء الفرن مفتوحا أثناء تشغيله لتجنب التسخين المفرط ملحوظة: عند استخدام الفرن للمرة الأولى يجب تشغيله لمدة 15-30 دقيقة عند درجة حرارة 250 درجة مئوية تقريبا دون طهي أي شيء بداخله وذلك للتخلص من أية رطوبة أو روائح ناتجة عن التركيب الداخلي.

أثناء استخدام الفرن بشكل طبيعي، بعد إيقاد وحدة الإشعال وضبط درجة الحرارة المطلوبة انتظر لمدة 15 دقيقة تقريبا قبل وضع أي طعام بداخله وذلك للقيام بتسخين مسبق للفرن. هذا الفرن مزود بخمس زلاجات مختلفة الارتفاع (شكل 30) يمكن استخدامها لوضع أرفف أو صواني. يفضل أن يطهى اللحم على الرف أو الصينية التي تم إدخالها داخل الفرن للمحافظة على نظافة الفرن قدر المستطاع.

#### مقرر لودج 41

اهب حصنن يتلاني هطلاين أو راطق (مس)	قارت ح الة دح و
12 - 14	ة د ع اسم
14 - 26	ة ع ي رس فصن
18 - 26	ة ع ي رس
22 - 26	ي ئ ان ثل ا

تنبيه: استخدم أوعية ذات قاع مستو.

تنبيه: بعد تنظيف وحدات إشعال، تأكد أن الأغشية الصغيرة "A" و رؤوس وحدات توزيع الشعلة "B" موضوعة بشكل جيد كما هو موضح في الشكل 24A و لا تضعها بشكل خاطئ كما هو موضح في الشكل 24B  
تنبيه: في حالة انقطاع تيار الشبكة يمكن إيقاف وحدات الإشعال باستخدام الثقب. أثناء طهي الأطعمة باستخدام الزيت و الدهون، و هي مواد سهلة الاشتعال، لا يجب على المستخدم الابتعاد عن الجهاز.  
إذا كان الجهاز مزوداً بغطاء من الزجاج، يمكن لهذا الغطاء أن ينفجر عندما يسخن.  
أطفئ جميع وحدات الإشعال قبل أن إنزال الغطاء. لا تستخدم رشاشات بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله. أثناء استخدام وحدات الإشعال تأكد أن مقابض أواني الطهي موضوعة بشكل صحيح. قم بإبعاد الأطفال. إذا كان سطح وحدة التركيب مزوداً بغطاء، فيجب تنظيفه قبل أن تغلقه، من أية بقايا طعام متراكمة عليه.  
ملاحظة: ينتج في المكان الذي تُستخدم فيه مواقد الغاز حرارة ورطوبة. لذلك تحتاج الغرفة إلى تهوية مناسبة مع التأكد من أن فتحات التهوية الطبيعية غير مغلقة.  
قد يتطلب الاستخدام المكثف والمستمر للجهاز تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح نافذة، أو استخدام نظام تهوية أكثر فاعلية بزيادة قوة جهاز الشفط الآلي إن وجد.

#### استخدام الفرن الذي يعمل بالغاز

جميع المواقد ذات فرن الغاز تكون مزودة بترموستات أمان لضبط درجة حرارة الطهي. بإدارة المقبض (الشكل 25-26) في عكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يتقابل المؤشر مع درجة الحرارة المختارة، يتم تحديد درجة حرارة الفرن. يمكن أن يقتصر الفرن الذي يعمل بالغاز بالشواية الكهربائية (الشكل 25-26).

فضلاً عن ذلك، توجد أيضاً إمكانية استخدام الفرن الذي يعمل بالغاز و المزود بمروحة، بتشغيل مروحة الفرن بواسطة المفتاح المناسب الموجود على لوحة أوامر التحكم. يضمن دوران الهواء الساخن توزيعاً متساوياً للحرارة. يمكن تجنب التسخين المسبق للفرن، و بشكل عام بالنسبة للحلوى الرقيقة جداً، يكون من المفضل تسخين الفرن قبل إدخال الصواني. قامت أجهزة الطهي التي تعمل بمراوح بتغيير جزئي للمفاهيم التقليدية للطهي. فلا يلزم عند شواء اللحم القيام بتقليبه و لا يلزم للشواء على السبخ استخدام سيخ الشواء الدوار، بل يكفي وضع اللحم مباشرة على شبكة الشواء.  
عند استخدام فرن الغاز المزود بمروحة تقل درجات حرارة الخبز بنسبة 10-15 درجة مئوية مقارنة بدرجات حرارة الخبز في أفران الغاز التقليدية.

تحذير: إذا انطفئ لهب وحدة الإشعال فجأة، أغلق مفتاح التحكم ولا تحاول إعادة إشعال الفرن إلا بعد مرور دقيقة على الأقل.

#### الجدول رقم 5

وضع مقبض الترموستات	درجة الحرارة المنوية
1	120
2	140
3	160
4	180
5	200
6	225
7	245
8	270

يمكن القيام بإيقاف وحدة إشعال الفرن بطرق مختلفة:

- **الإشعال اليدوي:** (يمكن استخدام هذه الطريقة في أي وقت حتى عند انقطاع التيار الكهربائي):  
للقيام بالإشعال افتح باب الفرن و أدر المفتاح حتى تتقابل درجة الحرارة 260°C مع المؤشر. في نفس الوقت قم بتقريب عود ثقاب مشتعل إلى أنبوب الاشتعال الصغير و المرئي على سطح الفرن (الشكل 29). ثم اضغط على مقبض الترموستات (بهذه الطريقة يبدأ مرور الغاز) استمر في الضغط لمدة 10 ثوان، بعد إيقاف وحدة الإشعال تماماً. اترك المفتاح و تأكد أن وحدة الإشعال لا تزال مشتعلة و إلا أعد المحاولة.

- **الإشعال الكهربائي:** (فقط للموديلات المزودة بهذا الجهاز):  
في هذه الحالة يجب فتح باب الفرن، الضغط على المفتاح و إدارته حتى يصل إلى أقصى درجة حرارة 260°C. ثم اضغط على مقبض الترموستات (الموديلات المزودة بإشعال أسفل المقبض). انتظر 10 ثوان تقريباً بعد الإشعال الكامل لوحدة الإشعال ثم اترك المفتاح.  
تأكد أن وحدة الإشعال لا تزال مشتعلة و إلا أعد المحاولة. بالنسبة للمواقد غير المزودة بإشعال أسفل المفتاح، اضغط على مقبض الترموستات و المفتاح الذي يحمل رمز الشرارة، انتظر 10 ثوان تقريباً بعد الإشعال الكامل و اترك المقبض. تأكد أن وحدة الإشعال لا تزال مشتعلة، و إلا أعد المحاولة.  
يجب ألا يستخدم جهاز الإشعال لمدة تزيد عن 15 ثانية. إذا لم تنتقد وحدة الإشعال خلال هذه الفترة لا تعاود استخدام الإشعال الذاتي وافتح باب الحجرة أو انتظر لمدة 60 ثانية على الأقل قبل محاولة إشعال الفرن مرة أخرى.



بغاز سائل فيجب أن يكون المسمار مربوطاً بإحكام باتجاه عقارب الساعة. تعمل وحدة إشعال الشواية دائماً على الوضع الأقصى، ومن ثم لا يتطلب الضبط على الوضع الأدنى.

## التوصيل الكهربائي للجهاز

يجب أن يتم التوصيل الكهربائي بالمطابقة مع القواعد و القوانين السارية.

قبل القيام بالتوصيل، تأكد أن:

- القدرة الكهربائية للجهاز و لمآخذ التيار تتناسب مع أقصى قدرة للجهاز (أنظر البطاقة التوضيحية المركبة في الجزء السفلي من الصندوق).
- المآخذ أو الجهاز مزود بوصلة أرضية فعالة طبقاً للقواعد و القوانين السارية حالياً. نخلي طرفنا من أية مسؤولية في حالة عدم مراعاة هذه القواعد.

### عند تنفيذ التوصيل بشبكة التغذية بواسطة مأخذ:

- قم بتركيب قابس عادي مناسب للحمولة الموضحة على البطاقة التوضيحية في كابل التغذية، إذا لم يكن مزوداً به. قم بتوصيل الكابلات الصغيرة تبعاً للتصميم الموجود في الشكل 16 مع مراعاة احترام التطابقات المذكورة بالأعلى:
- الحرف L (مرحلة) = الكابل ذو اللون البني؛
- الحرف N (محايد) = الكابل ذو اللون الأزرق؛
- الرمز  $\perp$  (أرضي) = الكابل ذو اللون الأخضر-الأصفر؛
- يجب أن يكون كابل التغذية موضوعاً بحيث لا تصل أية نقطة منه إلى درجة حرارة مفرطة 75 K.
- لا تستخدم للتوصيل وحدات خفض تيار، محولات أو دوائر تحويل حيث أنها قد تتسبب في توصيلات خاطئة تؤدي إلى تسخين مفرط خطير.

### عندما يتم التوصيل مباشرة بالشبكة الكهربائية:

- قم بتجهيز جهاز يضمن الفصل عن الشبكة بمسافة فتح بين الموصلات تسمح بالفصل الكامل لشروط فئة الجهد المفرط III.
- تذكر أن الكابل الأرضي لا يجب قطعه عن المفتاح العام.
- كبديل لذلك يمكن أيضاً حماية التوصيل الكهربائي باستخدام مفتاح تشغيل عام مغاير عالي الحساسية.
- كما ينصح بشدة تثبيت الكابلات الأرضية الملونة أخضر - أصفر بشبكة أرضية فعالة.
- تحذير: في حالة استبدال كابل التغذية ننصحكم أن تتأكدوا من أن الموصل الأرضي، (الأصفر-الأخضر) المتصل بلوحة الموصلات، أطول من الموصلين الآخرين بمقدار 2 سم تقريباً.

## صيانة الجهاز

### تنبيه: تحذيرات مهمة

#### للمواقد المرتكزة على قاعدة

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

#### 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. يجب إبقاء الأطفال بعيداً.

#### بالنسبة للأبواب الزجاجية

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

#### لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز.

تنبيه: تصبح الأجزاء المختلفة من الموقد ساخنة و تصل إلى درجات حرارة يمكن أن تبدو ظاهرياً مرتفعة و لكنها في الواقع تدخل في نطاق حدود قواعد الأمان و التي تحدد:

(1) مع الفرن ذو درجة الحرارة 200°C لمدة ساعة، يمكن أن تصل الأجزاء بدون المقابض الأمامية التي يمكن الوصول إليها إلى درجات الحرارة التالية:

- لوحة أوامر التحكم: أقصى درجة الحرارة = درجة حرارة البيئة + 60°C
- زجاج باب الفرن: أقصى درجة الحرارة = درجة حرارة البيئة + 60°C
- معدن باب الفرن: أقصى درجة الحرارة = درجة حرارة البيئة + 45°C

(2) مع الفرن ذو درجة الحرارة 230°C لمدة ساعة، يمكن أن تصل الأجزاء ذات المقبض إلى درجات الحرارة التالية:

- المقبض البلاستيكي: أقصى درجة الحرارة = درجة حرارة البيئة + 60°C
  - مقبض باب الفرن المعدني: أقصى درجة الحرارة = درجة حرارة البيئة + 35°C
- نقصد بدرجة حرارة البيئة، الدرجة المثوية للمكان الذي تم تركيب الجهاز فيه.

#### استبدال المكونات

قبل القيام بأية عملية صيانة، أفصل الجهاز عن شبكة التغذية بالغاز و بالكهرباء.

للقيام باستبدال مكونات مثل المقابض و رؤوس وحدات الإشعال يكفي إخراجها من أماكنها بدون فك أي جزء من الموقد.

للقيام باستبدال مكونات مثل كؤوس وحدات إشعال، وحدات ضبط التدفق و المكونات الكهربائية اتبع الإجراءات المحدد في فقرة ضبط وحدات الإشعال. كما يجب في حالة استبدال وحدة ضبط التدفق أو ترموستات الغاز فك مربعي التثبيت الخلفي للقطعة المرتفعة، فك الأربعة مسامير (2 لكل مربع) و التي تثبت القطعة المرتفعة في بقية الموقد، و فك المسمارين الذين يثبتان ركاب وحدات ضبط

الجدول رقم 1

وحدة الإشعال	نوع الغاز	الضغط	قطر فوهة التدفق	الحمولة الاسمية			
				g/h	l/h	kw	kcal/h
مساعد	طبيعي G20	20	77	-	95	1	860
	بوتان G30	30	50	73	-	1	860
	برويان G31	37	50	71	-	1	860
نصف سريع	طبيعي G20	20	101	-	167	1,75	1505
	بوتان G30	30	66	127	-	1,75	1505
	برويان G31	37	66	125	-	1,75	1505
سريع	طبيعي G20	20	129	-	286	3	2580
	بوتان G30	30	87	218	-	3	2580
	برويان G31	37	87	214	-	3	2580
الثنائي	طبيعي G20	20	In 70 Out 110	-	476	5	4300
	بوتان G30	30	In 46 Out 69	334	-	4,6	3956
	برويان G31	37	In 46 Out 69	328	-	4,6	3956

## (موديل ثنائي التحكم مزود بفرن يعمل بالغاز و شواية تعمل بالغاز)

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

## (موديل أحادي التحكم مزود بفرن يعمل بالغاز و شواية تعمل بالغاز أو فرن يعمل بالغاز و شواية كهربائية)

الفرن	طبيعي G20	20	150	-	429	4,5	3870
	بوتان G30	30	90	327	-	4,5	3870
	برويان G31	37	90	321	-	4,5	3870
الشواية	طبيعي G20	20	115	-	191	2	1720
	بوتان G30	30	68	145	-	2	1720
	برويان G31	37	68	143	-	2	1720

## ضبط وحدات الإشعال

## ضبط "الحد الأدنى" لوحدة إشعال:

ضبط وحدات إشعال الخاصة بسطح العمل: للقيام بضبط الحد الأدنى لوحدة الإشعال الخاصة بسطح العمل اتبع ما يلي:

1. أوقد وحدة الإشعال مع وضع المفتاح على الوضع الأدنى (لهب منخفض).
2. انزع مقبض وحدة ضبط التدفق المثبت بضغطة بسيطة على قسبة هذه الوحدة.
3. إذا لم يكن الموقد مزوداً بصمامات أمان فوق وحدات إشعال سطح الطهي أدخل مفكاً صغيراً مزود بشفرة داخل ثقب قسبة وحدة ضبط التدفق (الشكل 12) و أدر مسمار حبس الغاز يمينا أو يسارا حتى يتم ضبط شعلة وحدة الإشعال بالشكل المناسب على الحد الأدنى؛ إذا كان الموقد مزوداً بصمامات أمان فمسمار حبس الغاز لا يكون موجوداً في ثقب القسبة، و لكن فوق جسم وحدة ضبط التدفق (الشكل 13).
4. للصنبور الذي يتحكم بالموقد الثنائي، توجد براغي السد على جسم الصنبور (الشكل 14)، البرغي A يضبط التاج الخارجي والبرغي B يضبط البراغي الداخلية.
5. تأكد من عدم انطفاء الشعلة عند الانتقال سريعاً من الوضع الأقصى إلى الوضع الأدنى.

## ضبط وحدة إشعال الفرن: للقيام بضبط الحد الأدنى اتبع ما يلي:

1. انزع قابس التغذية الكهربائية قبل القيام بالضبط
2. اسحب المقابض
3. انزع واجهة أوامر التحكم بفك مسامير التثبيت الموجودة تحت الواجهة
4. أدخل مقبض الترموستات
5. قم بإيقاد وحدة الإشعال بوضع المفتاح على الوضع الأقصى. (الإشعال اليدوي باستخدام الثقاب)
6. أغلق باب الفرن و قم بتشغيل الفرن لمدة 10 دقائق.
7. اضبط المفتاح على الوضع الأدنى (بالنسبة لدرجة 120°) ثم اسحبه.
8. باستخدام مفك مزود بشفرة فك مفتاح حبس الغاز (الشكل 15) مع مراقبة الشعلة في نفس الوقت عن طريق فتحة الموقد ، ثم قم بتقدير درجة ثبات اللهب حتى يظل مشتعلًا إذا ما تم التحويل من الوضع الأدنى إلى الوضع الأقصى بسرعة.
9. أعد تركيب الواجهة بالقيام بعكس ما هو موضح في النقطة 3.

## ضبط وحدة إشعال الشواية: لضبط وحدة الإشعال على الوضع الأدنى اتبع التعليمات الآتية:

- (1) أوقد وحدة الإشعال مع ضبط مفتاح التحكم على الوضع الأقصى.
- (2) أغلق باب الفرن و قم بتشغيله لمدة 10 دقائق على الأقل.
- (3) اضبط مفتاح التشغيل على الوضع الأدنى للشعلة (لهب منخفض) ثم قم بإغلاقها.
- (4) الفرن مزود بصمامات أمان، استخدم مفك صغير على ذات الصمام (انظر الشكل 13) ثم قم بلف مسمار حبس الغاز يمينا أو يسارا مع مراقبة اللهب في نفس الوقت عن طريق فتحة الموقد، ثم قم بتقدير درجة ثبات اللهب حتى يظل مشتعلًا إذا ما تم التحويل من الوضع الأدنى إلى الوضع الأقصى بسرعة.

تحذير: لا تستخدم طريقة الضبط السابق ذكرها إلا مع وحدات الإشعال التي تعمل بالغاز الطبيعي فقط، أما بالنسبة لوحدات الاحتراق التي تعمل بغاز سائل فيجب أن يكون المسمار مربوطاً بإحكام باتجاه عقارب الساعة.

تحذير: في الموديل المزود بوحدة إشعال واحدة للشواية، فإنها تعمل على الوضع الأقصى ومن ثم لا يتطلب الضبط على الوضع الأدنى.

تنبيه: لا تستخدم طريقة الضبط السابق ذكرها إلا مع وحدات الإشعال التي تعمل بغاز الميثان فقط، أما بالنسبة لوحدات الاحتراق التي تعمل

## الأرجل القابلة للتعديل من حيث الارتفاع (الشكل 1)

تم تغليف الأرجل الصغيرة في العلبة العلوية.  
يجب تركيب الأرجل الصغيرة في الموقد عند الاقتراب من وضع التركيب النهائي؛ فهي لا تُعد آمنة للنقل لمسافات طويلة.  
بعد فك الموقد من الغلاف، ارفعه على أحد الأرجل، لإدخال الأرجل الصغيرة في القواعد الخاصة بها، و الموجودة في الجزء السفلي؛ ثم أخفض الموقد ببطء للحفاظ على الجهد الواقع على الأرجل و على وحدات تثبيت التركيب. نقترح استخدام سطح للرفع أو لوح خشبي بدلاً من إمالة الموقد.

## تركيب قاعدة الارتكاز (متوفر فقط في بعض الموديلات)

بعد تركيب الأرجل، قم بتركيب الرافعة الصغيرة كما هو موضح في الأشكال التالية الشكل 2.

### تركيب الرافعة الصغيرة

انزع المسمارين رقم 2 الذين يثبتان سطح العمل في الجزء الخلفي كما هو موضح في (الشكل 3)  
ضع الرافعة الصغيرة و ثبتها في الجانب السفلي بالمسمارين الذين قمت بنزعهما كما هو موضح في (الشكل 3)  
ثبت جيداً الجزء الأوسط من الرافعة الصغيرة بالمسامير المرفقة مع مجموعة تجهيزات الرافعة الصغيرة (الشكل 3).

## تركيب الحاجز الخاص بسطح العمل و مقبض الفرن

تم تغليف الحاجز و المقبض مع الرافعة الصغيرة.

يوجد الحاجز فقط في بعض الموديلات.

لتركيب حاجز سطح العمل و المقبض اتبع التعليمات الموضحة فيما يلي: (الشكل 4A - 4B - 4C)

## تركيب نظام مقاومة الانقلاب

يلزم تركيب نظام مقاومة الانقلاب المرفق لتجنب انقلاب الجهاز بشكل مفاجئ. فيما يلي نقدم تعليمات تركيب نظام مقاومة الانقلاب.  
الشكل 5A - 5

## توصيل الجهاز بشبكة الغاز

تأكد أن بيانات البطاقة التوضيحية الموضوعة في خانة تسخين الأطعمة أو بخلف الموقد تلائم بيانات شبكة توزيع الغاز قبل البدء في توصيل الجهاز بشبكة الغاز.  
تشير البطاقة التي تم وضعها في الصفحة الأخيرة من هذا الكتيب و في خانة تسخين الأطعمة (أو على الخلف) بالجهاز إلى شروط ضبط الجهاز: نوع الغاز و ضغط التشغيل.  
تنبيه: يجب تركيب هذا الجهاز وفق القوانين المحلية السارية و يجب استخدام الموقد في غرفة جيدة التهوية.  
تنبيه: تذكر أن وحدة توصيل دخول الغاز إلى الجهاز هي أسطوانة لولبية للغاز قطرها 1/2 ذات مدخل موجب تبعاً لقواعد المواصفة UNI-ISO 228-1.  
يلزم لتوصيل الجهاز بشبكة الغاز بواسطة أنبوب مرن من المطاط، استخدام وحدة تثبيت إضافية لحمل المطاط (الشكل 6) و التي يتم إرفاقها مع الجهاز المطابق لقواعد المواصفة UNI 7141.

## المطابقة مع أنواع الغاز المختلفة

قبل القيام بأية عمليات صيانة افصل

الجهاز عن شبكة تغذية الغاز و الكهرباء!

استبدال فوهات التدفق الخاصة بالتشغيل مع نوع آخر من الغاز:

للقيام بتغيير فوهات تدفق وحدات الإشعال الخاصة بسطح العمل اتبع الطريقة التالية:

1. انزع القابس من مأخذ التيار الكهربائي لتجنب أي نوع من الاتصال الكهربائي.
2. انزع شبكات سطح العمل (الشكل 7).
3. انزع رؤوس وحدات الإشعال (الشكل 7).
4. باستخدام مفتاح سداسي مزود بأنبوب قياس 7 مم، فك فوهات التدفق و استبدالها بتلك المناسبة للنوع الجديد من الغاز (الشكل 8) تبعاً لما هو محدد في الجدول رقم 1.

## للقيام بتغيير فوهة تدفق وحدة الإشعال الخاصة بالفرن اتبع الطريقة التالية:

1. انزع سطح الفرن بفك المسامير G (الشكل 9) و قم بإزالة السطح.
2. فك المسمار V و اسحب وحدة الإشعال من الدعامة مع الانتباه حتى لا تتلف شمعة الإشعال و المزوجة الحرارية (الشكل 10).
3. باستخدام مفتاح سداسي مزود بأنبوب قياس 7 مم، استبدل فوهة التدفق R بتلك المناسبة للنوع الجديد من الغاز تبعاً لما هو محدد في الجدول رقم 1.

## للقيام بتغيير فوهة تدفق وحدة الإشعال الخاصة بالشواية اتبع الطريقة التالية

1. فك مسمار دعامة الشواية و اسحب وحدة الإشعال من الدعامة مع الانتباه حتى لا تتلف شمعة الإشعال و المزوجة الحرارية (الشكل 11).
2. باستخدام مفتاح سداسي مزود بأنبوب قياس 7 مم، استبدل فوهة التدفق R بتلك المناسبة للنوع الجديد من الغاز تبعاً لما هو محدد في الجدول رقم 1.

**تنبيه:** بعد القيام بعمليات الاستبدال المذكورة أعلاه، يجب على الفني القيام بضبط وحدات إشعال، كما هو محدد في الفقرة التالية، و يجب أن يسجل أية ملاحظات ضبط و ضبط مسبق و يقوم بتركيب البطاقة المناسبة للضبط الجديد الخاص بالغاز، بدلاً من البطاقة الموجودة بالفعل على الجهاز.  
توجد هذه البطاقة في المظروف الخاص بفوهات التدفق البديلة.

## تعليمات تركيب الموافد المستقلة وصيانتها وكيفية استخدامها

90x60 سم (النوع M9/M9V)

اقرأ كتيب التعليمات قبل تركيب و استخدام الجهاز.

تسري هذه التعليمات فقط للدول المخصص لها الجهاز، و التي تظهر رموز تحديدها على غلاف كتيب الاستخدام و على البطاقة الملصقة بالجهاز.  
لا يمكن أن تُعد الشركة المصنعة مسؤولة عن أية أضرار تقع للأشياء أو للأشخاص، نتيجة للتركيب غير الصحيح أو للاستخدام الخاطئ للجهاز.

الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية عمليات غير دقيقة، ناتجة عن أخطاء في الطباعة أو الترجمة، تكون موجودة في هذا الكتيب.  
و يُقصد بالشكل الجمالي للصور المرفقة التوضيح فقط.  
تحتفظ الشركة المصنعة بحق القيام بتعديلات في المنتجات الخاصة به إذا رأت ذلك لازماً و مفيداً، دون الإخلال بالخصائص الأساسية الخاصة بالأمان و التشغيل.