

A9GG1FC(X)/EX
A9GG1FC(X)/EX.1
A9GG1FC(X)/J
BAM95CGG3
BAM951EMSS
BAM951EGSS

(GB)	Cooker with gas oven and gas grill Instructions for installation and use	02
(AR)	طباخ بفرن يعمل على غاز تعليمات من أجل التركيب والاستعمال	13

IMPORTANT

1. This owner's manual is for a class 1 appliance (installed independently) or class 2 - sub-class 1 appliances (installed between two cabinets).
2. This appliance is intended for non-professional use within the home.
3. These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the matriculation plate of the appliance.
4. Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since you will find all the instructions you require to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
5. When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance, contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
6. The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
7. The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
8. Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the data plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical and gas mains system of your home.
9. Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
10. An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more, is required for the installation.
11. If the socket and hob plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician who should also check that the cross-section of the socket cable is suited to the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use can not be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
12. Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the cooker.
13. The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
14. The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorised by the manufacturer in the case of cable damage or replacement.
15. This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
16. A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
 - do not touch the appliance when your hands or feet are wet
 - do not use the appliance barefooted
 - do not use extensions, but if these are necessary caution must be exercised.
 - never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
 - never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
 - do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
17. Always unplug the hob from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance operations.
18. In the case of faults and/or faulty operation, switch off the appliance, close the gas cock and do not tamper with the cooker. For repairs call only an authorised after-sales servicing centre and request the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety appliance.
19. If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
20. To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
21. Some parts of the appliance, in particular the hot plates, remain heated for a long time after use. Make sure not to touch them.
22. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
23. When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
24. Make sure the knobs are in the " "o" position when the appliance is not in use.
25. Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.
26. Remember to keep children away from the appliance when you use the grill or oven, since these parts become very hot.
27. Some of the models have a glass hob cover. This could crack if overheated so make sure all the burners or electric hot plates are off before closing it.
28. Do not clean steam cleaners, the cooker must not be installed on a stand.
29. Never move the cooker by means of the handle.
30. This appliance must not be used by those with reduced mental or motor capacities (including children), or by those who are not experienced or know how to work it, unless supervised or instructed on its use by safety personnel. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

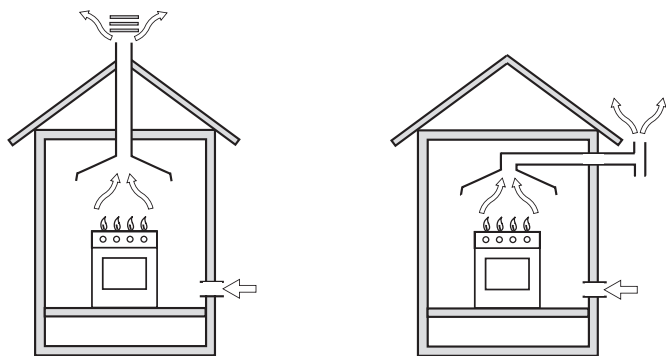
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and serviced correctly in compliance with current standards.

Important: Remember to unplug the appliance from the mains before making adjustments or doing maintenance.

POSITIONING

Important: This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current National Regulations. The following requirements must be observed:

- a) The room must be equipped with an exhaust system that vents the combustion fumes to the outside. It may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is turned on.

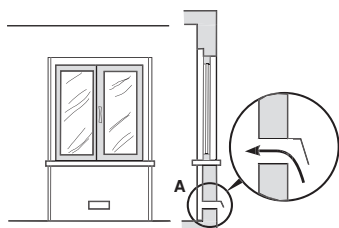


Flue or Branched Flue System
(only for cooking appliances)

Directly to the Outside

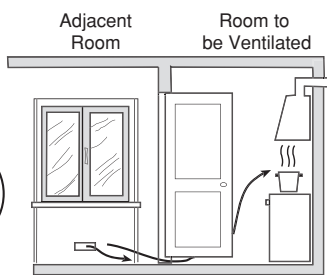
- b) The room must also have a system to permit proper air circulation, needed for combustion to occur normally. The flow of air needed for combustion must not be less than 2 m³/h per kW of installed power. The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be able to be accidentally blocked. For those appliances not equipped with a safety device for accidental flame loss, the ventilation apertures must be increased by 100%, with the minimum being 200cm² (Fig. A). The system can also provide the air needed for combustion by indirect means, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be common rooms or bedrooms. (Fig. B).

Detail A



Examples of Ventilation Openings
Comburent Air

Fig. A



Increased Opening Between
Door and Floor

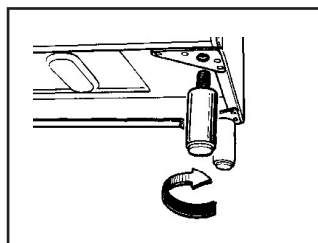
Fig. B

- c) Intensive and prolonged use of the appliance may result in the need for supplemental air circulation, e.g. opening windows or increasing mechanical venting (if present).
- d) Liquefied petroleum gas is heavier than the air and, therefore, settles downwards. Thus, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with apertures to the outside for ventilation of gas in the case of leaks. LPG cylinders must not, therefore, be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.) whether they are partially or completely full. It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces,

stoves, etc.) which are able to increase the temperature of the cylinder above 50°C.

FITTING THE FEET

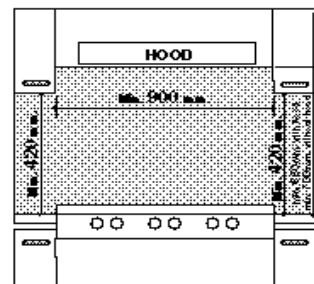
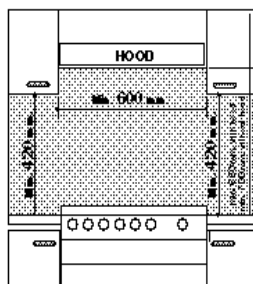
Cookers are equipped with adjustable feet to be screwed into their front and rear corners respectively. The feet allow the height of the appliance to be adjusted, in order to set it flush with the adjoining unit, to level it with other worktops and to ensure even distribution of the liquids in pans.



INSTALLING THE COOKER

The appliance can be installed next to cabinets, provided they are not taller than the hob. If the cooker is placed in contact with walls or the sides of adjacent cabinets, they must be capable of withstanding a rise in temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- a) Kitchen cabinets installed next to the cooker that are higher than the top of the hob, must be at least 200 mm from the edge of the hob itself.
- b) Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hood and, in any case, at a minimum height of 650 mm.
- c) If the hood is installed below a wall cabinet, the latter must be at least 700 mm (millimetres) above the surface of the hob. Cabinets installed adjacent to the hood must be at least 420 mm.



MAKING THE GAS CONNECTION

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current directives. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Converting to Different Types of Gas." On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with the National Regulations.

Important: Check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Burner and Nozzle Characteristics" since this will ensure safe operation, correct

consumption and ensure a longer life for your appliance.

CONNECTION WITH A HOSE

Make the connection using a gas hose that complies with requirements set forth by the current standards. The inner diameters of the pipe are as follows:

- 8 mm for liquid gas;
- 13 mm for methane.

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose must come into contact with parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks;
- The hose should not touch objects with sharp edges, corners or moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition.

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying with current standards. If any of the above recommendations can not be followed, flexible metal pipes should be used.

If the cooker is installed in compliance with the requirements for class 2, subclass 1, it is highly recommended that the gas connection be made with a flexible metal pipe in compliance with current safety standards.

CONNECTING A FLEXIBLE, JOINTLESS, STAINLESS STEEL PIPE TO A THREADED ATTACHMENT

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Use only pipes and seals that comply with current National Regulations. The full length of the pipe when installed must not exceed 2000 mm. After the connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not come into contact with moveable parts and that it is not crushed.

CHECKING THE SEAL

Important: Once the installation has been completed, check to make sure that the seals on all the connections are tight, using a soapy solution (never a flame).

CONNECTING THE POWER SUPPLY CORD TO THE MAINS

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker). The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

- The limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- The mains are properly earthed in compliance with current safety standards and regulations;
- There is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

N.B.: Never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.

CONVERTING THE COOKER TO DIFFERENT TYPES OF GAS

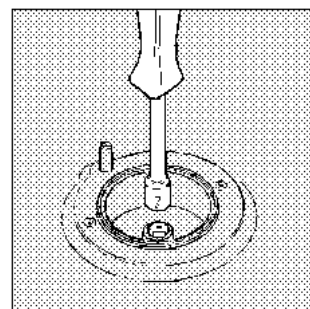
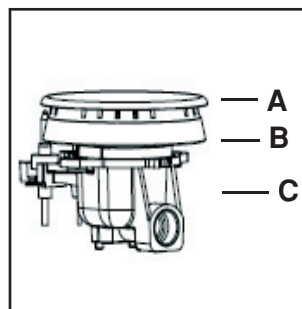
In order to convert the cooker for use with a type of gas different than the one for which it was factory set (indicated on the label attached to the lid), the following steps must be taken:

A) REPLACE THE HOSE HOLDER

- Replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of “cooker accessories.”
- Important: The hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane is marked 13. In any case, always use a new sealing gasket.

B) REPLACING THE BURNER NOZZLES ON THE HOB

- Remove the grids, the burner caps (A) and the burner bodies (B).
- Unscrew and remove the nozzles in the bottom of each nozzles holder (C), using a 7 mm socket wrench.
- Replace the nozzles in accordance with table 1 “Specifications of burners and nozzles”, tighten and screw right down. Check that the system is gas-tight.
- Replace the burners, the burner caps and the grids.

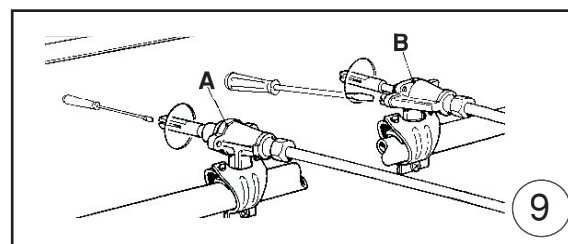


C) SETTING HOB BURNER MINIMUM LEVELS

If the cooker is to work on bottled gas (butane/propane), the tap by-pass must be screwed right down. The cooker may be equipped with type A taps, with by-pass inside (accessed by inserting a small screwdriver into the rod) or type B taps, with by-pass on the outside on the right (accessed directly). See figure 9.

If the cooker is to work on natural gas, proceed as follows for both types of tap:

- Ignite the burner at maximum flame;
- pull off the knob, without using a lever against the control panel, which might be damaged;
- access the by-pass with a small screwdriver and back off by about 3 turns (turning the screwdriver anti-clockwise);
- turn the tap rod anti-clockwise again until it stops: the burner will be at maximum flame;
- screw the by-pass slowly back in, without pushing the screwdriver, until the flame has apparently shrunk to 1/4 of the maximum size, checking that it is sufficiently stable even in quite strong draughts.



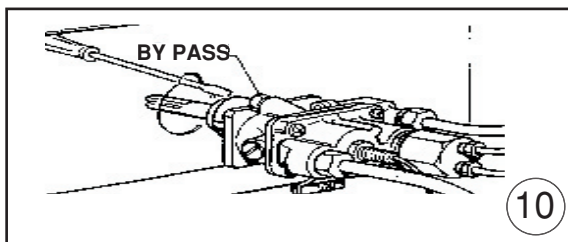
D) SETTING OVEN BURNER MINIMUM LEVELS

If the cooker is to work on bottled gas (butane/propane), the thermostat by-pass must be screwed right down.

If the cooker is to work on natural gas, proceed as follows:

- Remove the oven bottom (loosen the screw to remove the

- bottom);
- ignite the oven burner, turning the knob pointer to the maximum setting;
 - shut the oven door;
 - access the thermostat or tap by-pass (see fig. 10);
 - back off the thermostat by-pass by about 3 turns;
 - after 5 or 6 minutes, turn the knob pointer to the minimum setting;
 - slowly re-tighten the by-pass, watching the flame decrease in size through the window in the closed oven door until the tongue of the flame is about 4 mm long. Never keep the flame too low. It must be stable even when the oven door is opened or closed quickly;
 - turn off the burner and replace the oven bottom.

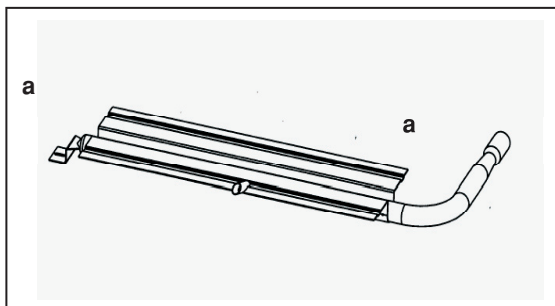


E) REGULATING THE PRIMARY AIR OF THE BURNERS

The primary air of the burners does not need to be regulated.

F) REPLACING THE OVEN BURNER INJECTOR

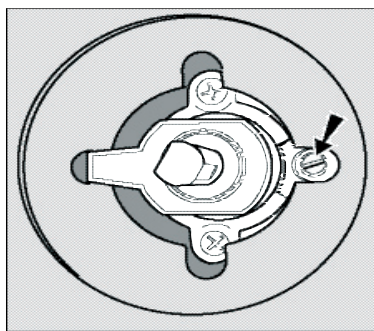
- Loose the screw securing the oven bottom;
- remove the oven bottom (push back and raise);
- remove the oven burner, after taking out its fixing screw (a) ;
- remove the oven burner;
- replace the injector using a 7 mm socket wrench.



G) MINIMUM REGULATION OF THE GAS OVEN BURNER

- light the burner as described in the paragraph "the oven knob" of the instruction booklet.
- turn the knob to Max for about 10 minutes and then turn the knob to the Min setting;
- remove the knob;
- regulate the screw positioned outside the tap pin until the flame is small but steady.

N.B.: in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.



- check that the burner does not turn off **when you turn the knob from Max to Min** and when you open and close the oven door quickly.

Note: When disassembling the oven burner it is not necessary to disconnect the support which fixes the ignition plug (if present) to the burner, being careful not to fold the thermocouple and ignition plug connection (if present).

H) REGULATING THE PRIMARY AIR OF THE BURNERS

The primary air of the burners does not need to be regulated.

Important

On completion of this operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

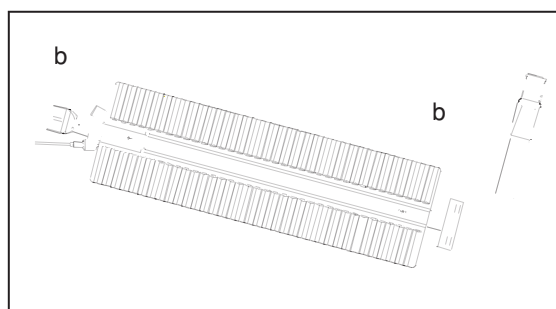
Note. Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to "regulators for channelled gas".

I) REPLACING THE GRILL BURNER GAS INJECTOR

- Remove the burner after taking out the two screws which secure it (b) ;
- replace the injector using a 7 mm. socket wrench.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS:

- Do not screw the injectors with exaggeration.
- When the component has been replaced, verify the gas seals of all the injectors with a leak finder product. If air bubbles appear with the open valve and clogged injectors it means that there is a gas leakage.

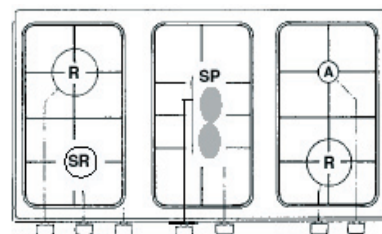
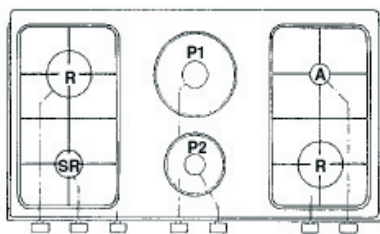
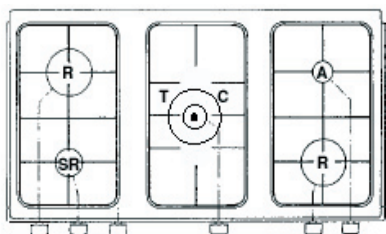


BURNER AND NOZZLE CHARACTERISTICS

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermic power kw(p.c.s.*)		Liquid Gas G30-G31						Natural Gas G20		
		Nomin.	Reduc.	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100	Flow * g/h		By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100	Flow * g/h ***	Nozzle 1/100 (mm)	Flow l/h
						***	**					
Rapid (Big) (R)	110	2.80	0.80	45	83	204	200	40	77	215	123	267
Semi Fast (Medium) (S)	86	1,65	0.58	35	65	120	118	30	58	130	97	157
Auxiliary (Small) (A)	66	1.00	0.40	32	50	73	71	28	46	70	77	95
Triple (TCE) Ring	145	4.00	1.70	70	98	291	286	61	91	290	145	381
Wok (SP)	-	1.50	0.70	42	60	109	107				88	143
oven	-	3,70	1.00	54	95	270	265	49	85	270	140	353
Grill	-	2,50	2,00	74	80	182	179	61	75	185	120	238
Supply Pressures	Nominal (mbar)				28-30				50		20	
	Minimum (mbar)				20						17	
	Maximum (mbar)				35						25	

- * At 15°C and 1013 mbar-dry gas
- ** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg G 31
- *** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg G 30
- Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³ G 20
- City P.C.S. = 15,87 MJ/m³ G 110



TECHNICAL CHARACTERISTICS

Nominal external dimensions

Height at hob	cm. 85
Height with lid raised	cm. 141
Depth with door closed	cm. 59
Depth with door open	cm. 100
Width	cm. 90

Usable dimensions

Width	cm. 75
Depth	cm. 48
Height	cm. 33
Volume	Lit. 119

Voltage and frequency of electric supply;
see date plate

Burners:

suitable for any type of gas indicated in the rating plate

APPLIANCE COMPLYING WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:

- SSA 167/2000
- SSA 168/2000
- SSA 84/1997
- SSA 1062/1995
- IEC 60335-2-6:1997

HEATING ELEMENT POWERS

(provided on some models only)	
oven light	40 W
roaster motor	6 W

ELECTRIC HOTPLATES

(provided on some models only)
 ø 145 mm 1,0 kW - Front hotplate
 ø 180 mm 1,5 kW - Rear hotplate

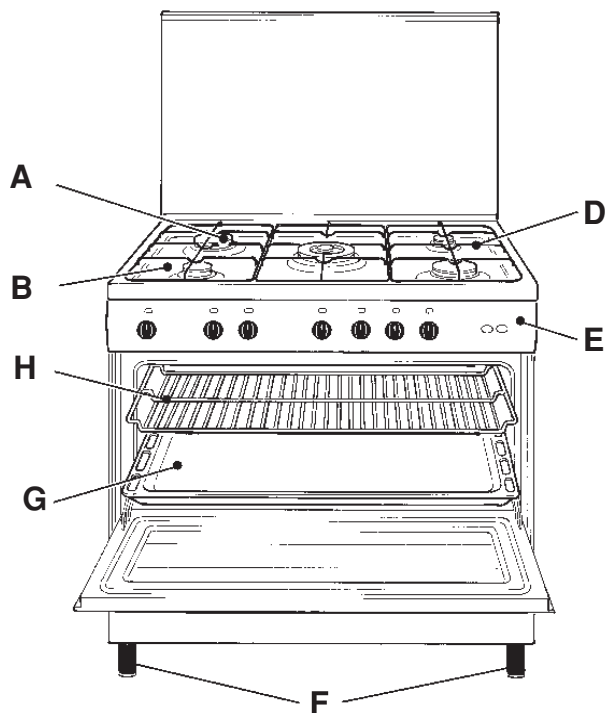
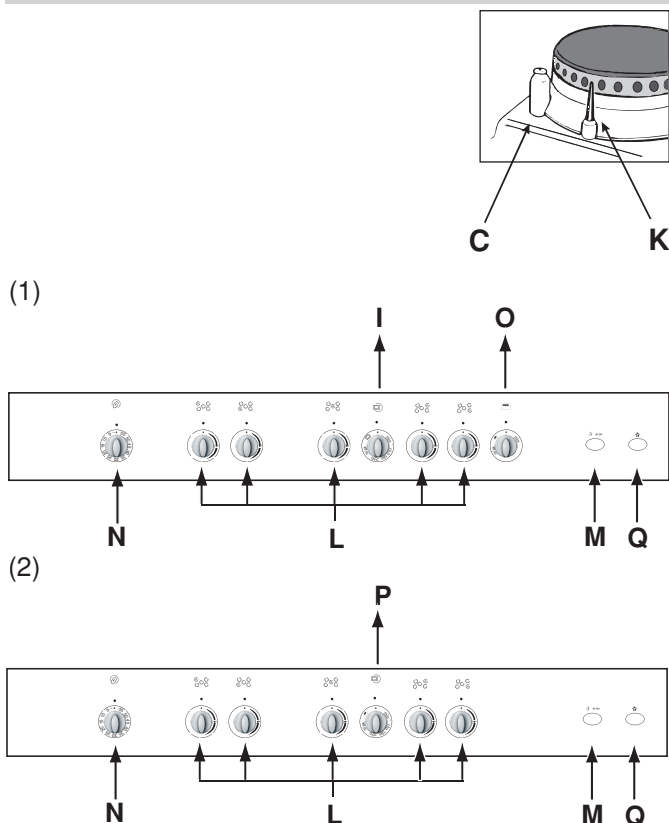
EQUIPMENT

All models are equipped with safety device for oven and grill burners.

Depending on the models, cooker may also have:

- Safety device for one or more hob burners
- Electric ignition on top burners
- Electric ignition on oven and grill burners
- Oven thermostat (or tap)
- Electric oven lighting
- Rotisserie
- Grill burner
- One or more electric plate
- Mechanical timer

THE MAXI OVEN COOKER



- A Tray for catching any overflows
- B Gas burner
- C Instant electronic lighting device (only on a few models)
- D Top grate
- E Control panel
- F Adjustable feet
- G Drip pan or cooking plate
- H Oven grat shelf
- K Flame failure device of the cook-top gas burners (only on a

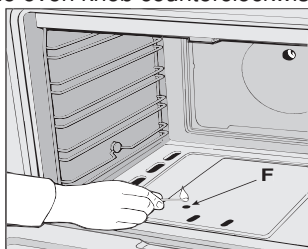
- few models)
- I The selection knob oven
- L The control knobs for the electric plate (only on a few models)
- M Bottom oven light (and rotisserie)
- N The timer knob
- O The grill knob
- P The oven knob and grill
- Q Ignition button

THE DIFFERENT FUNCTIONS OF THE COOKER

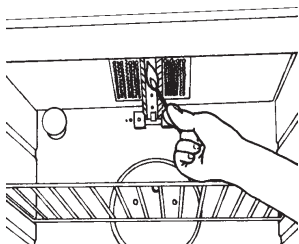
The various functions featured with the oven are controlled using the knobs and buttons on the control panel..

THE OVEN KNOB AND GAS GRILL

In some models you will find a knob for the ignition of the gas oven (I) and a knob for the ignition of the gas grill (O) (drawing 1). While on other models only one knob (P) exists which starts either the gas oven or the gas grill (drawing 2). In this case by pressing and turning the knob towards the left the oven gas will start and by pressing and turning the knob towards the right the gas grill will start. The knobs are the devices which permit you to select the different functions of the oven and of the gas grill and to chose the cooking temperatures most suitable for the foods between the ones indicated on the knobs (included between **min** and **max**). To turn on the oven burner, approach the hole "F" with a flame or a lighter (see drawing below). Press down and turn the oven knob counterclockwise until the max position.



To turn on the gas grill burner it is necessary to approach a match to the burner. Press down and turn the grill knob counterclockwise until the **max** position. The use of the gas grill permits to golden the foods such as sausages, roasts, chops, etc..



Since the cooker is equipped with a safety device on oven burner, the knob must be kept pressed in for about 6 seconds to activate the flame failure device. (For the models provided with electronic lighting see the relative paragraph). The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the permanent reference on the panel; the complete range of temperatures is shown below. The selected temperature is reached automatically and it is kept constant by the knob-controlled thermostat.

Min • 165 180 190 210 240 Max
Min.= 130°C.
Max.= 250°C.


Important: should the burner flames accidentally go out, turn off the control knob and wait at least 1 minute before trying to re-light.

Attention: before using the oven and grill for the first time, turn the oven on for approximately one half hour. Make sure that the oven is empty, the thermostat on high, the door open, and the room properly ventilated. The odor which can be detected at times is due to the evaporation off the substances used to protect the oven and the grill during the period between the time of production and installation of the appliance.

WARNING: Do not use grill burner and oven burner together. Due to technical and security reasons the use grill and oven burner at same time is forbidden. Usage of both together can lead to breakage of oven glass for which manufacturer or distributor will not be responsible.

ELECTRONIC IGNITION OF THE OVEN BURNER


(present only in a few models)

To **light the oven burner**, press the button marked with the symbol  and, at the same time, turn the oven control knob in the anticlockwise direction to the **Max** setting.

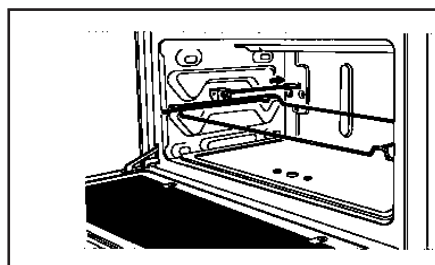
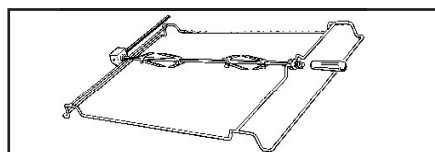
Once the burner lights, release the button but keep the knob pressed in for about 6 seconds in order to allow the gas to pass freely. In the event of a power outage, the oven can be lighted manually following the instructions provided in the section entitled "**The Oven and Grill Gas Knob.**" The electronic lighting device for the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If after 15 seconds the burner has not been lighted, release the button, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

HOW TO USE THE ROASTER

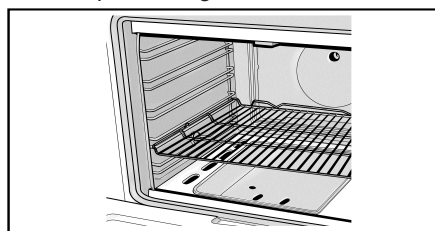
(present only in a few models)

- Insert the meat on the spit and place it in between the two forks;
- Insert the end of the spit on the wheel hub situated on the frame;
- Deprive the spit from its handle
- Place the spit frame support along the central running of the oven while inserting contemporarily the shaft (in the frame) in the motor hub.
- Place the drip tray on a lower runner in the oven and pour some water in the pan.
- Turn on the grill burner selecting the grill function and by pressing the ();
- Slowly close the door;
- Start the motor by pressing the (M) button placed on the control panel;
- Baste the meat from time to time. When the meat is cooked, withdraw the frame from the hub of the motor and retighten the handle on the hub of the spit.

WARNING: The forks of the spit can have sharp ends. Please handle with caution.



Correct positioning of the oven wire shelf



OVEN LIGHT/ROTISSERIE SWITCH

- Gas cooker models are fitted with a round switch;
- press this to turn on both the oven light and the rotisserie motor;
- gas-electric cookers (electric plates) are equipped with a round switch with a red pilot light;
- this light comes on while the electric plates are in operation.

CONTROL KNOBS FOR THE GAS BURNERS ON THE HOB (L)

The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol of a solid ring: • . To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob in the counter-clockwise direction to the **maximum** 🔥 setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off • (the knob is on this setting when the symbol lines up with the reference mark on the control panel), for **maximum** 🔥 . To obtain these settings, turn the knob counter-clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the • symbol).

MODELS WITH HOB GAS BURNER SAFETY DEVICES TO PREVENT LEAKS

These models can be identified by the presence of the device itself (see detail K).

Important: Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.

ELECTRONIC LIGHTING OF THE HOB BURNERS (only on certain models)

Some models are equipped with instant electronic lighting of the gas burners located on the hob, which can be identified by the presence of an igniter device . This device is activated by lighting pressing on the button, identified by the ☆ symbol. To turn on a burner, simply press the button and then press while, at the same time, pressing in and turning the control knob for the burner in the anticlockwise direction until the burner lights. **To light the burner immediately, it is recommended that the button be pressed first and then the knob turned.** Some models come equipped with an electric starter built into the knob, in which case the lighting device labelled "C" is present while the button labelled is not. To light a specific burner push the corresponding knob all the way in and turn it counter-clockwise to **maximum** 🔥 keeping it pressed down until the burner lights. **Caution: If the burner accidentally goes out, turn off the burner using the knob and wait at least one minute before relighting.**

TIMER KNOB (N)

In order to use the timer, it must be wound by turning the "N" knob almost one complete turn in the clockwise direction ↻. Then, turning it back ↻, set the desired time by lining up the number for the minutes with the mark on the control panel.

ATTENTION: Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

PRACTICAL ADVICE ON USING THE BURNERS

To use the burners as efficiently as possible, some basic guidelines should be followed:

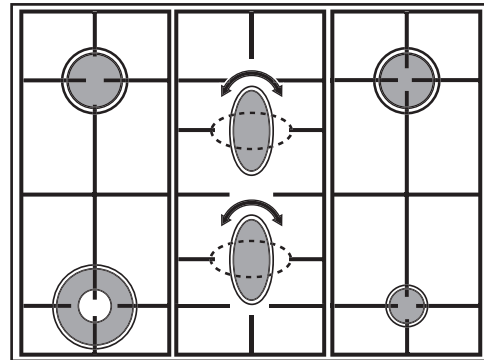
- Use cookware that is the right size for each burner (see table) in order to prevent the flame from spreading beyond the bottom of the cookware.
- Only use cookware with flat bottoms.
- As soon as the boiling point is reached, turn the knob to the lowest setting.

- Always use lids with pots and pans.

Burner	Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24-26
Semi Fast (S)	16-20
Auxiliary (A)	10-14
Triple Crown (TC)	24-26
Semi-fish /SP)	16-20

PRACTICAL ADVICE ON HOW TO USE THE CENTER OVAL BURNERS

The oval shape and 90° rotation of the two central oval burners increase the flexibility of your cooktop.



To turn the burners 90°, proceed as follows:

- Make sure that the burners are not hot.
 - Lift the burner completely out of its seat.
 - Refit it into its seat in the desired position.
 - Make sure that the burners are positioned correctly.
- The two central burners can be used together or separately with cookware of various sizes and dimensions, as follows:
- Double burner for the appropriate oval cookware (fig. A)
 - Double burner for grills, rectangular or square cookware at least 28 x 28 cm in size (fig. B)
- Fig. A

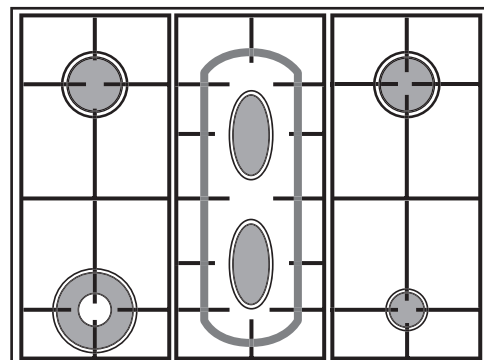
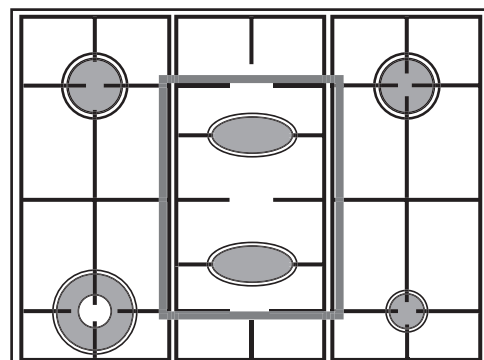


Fig. B



Double burner for large cookware (26-28 cm in diameter) (fig. C).

- Single burner for medium sized cookware (16-20 cm in diameter) (fig. D).

Fig. C

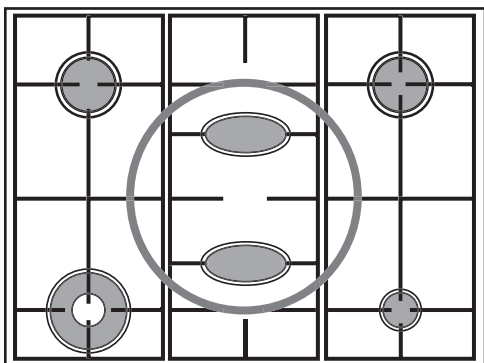
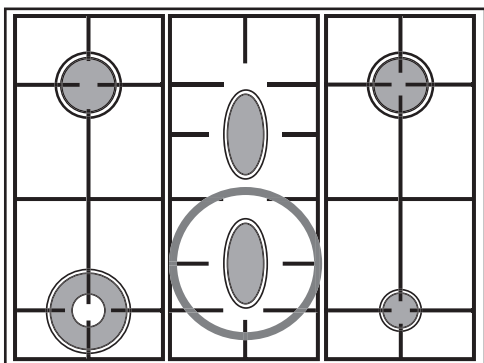


Fig. D



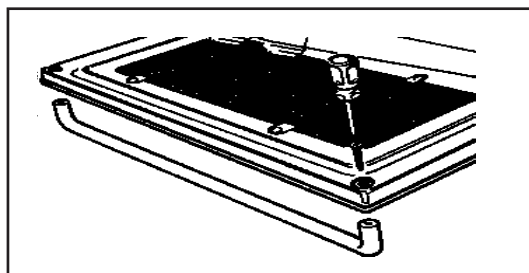
The hob is equipped with a small accessory grid for small pots which is only used on the small burner "A".



HOW TO ASSEMBLE THE OVEN HANDLE

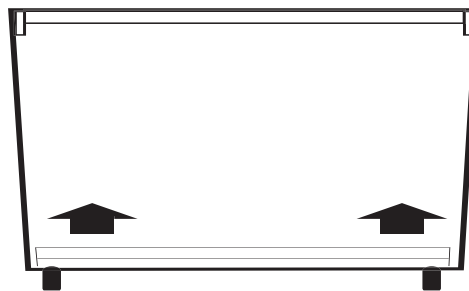
In the inside part of one of the sides of the handle you will find an inscription "UP" which indicates the exact position where to assemble the handle.

Fix the handle with the screws that are provided.



EXTRACTION OF THE LID

To facilitate the cleaning of the lid the lid can be removed simply by opening it completely and pulling it upwards.



FOR COOKERS EQUIPPED WITH ELECTRIC HOTPLATES

The different heat settings are obtained as follows:

- 1 = minimum setting for all hotplates;
- 6 = maximum setting for normal and rapid hotplates (with red disc);
- 0 = off.

Pans must never be smaller in diameter than the hotplates and their bottoms must be as flat as possible.

IMPORTANT:

- Never leave hotplates on without pans, except when first used; leave for about 10 minutes to dry oil or moisture residues;
- if the hotplate is to be out of use for a long time, apply a little grease to its painted surface;
- do not allow spills to burn onto the hotplate, requiring the use of abrasive cleaners.

a per non essere costretti all'uso di abrasivi per pulirla.

HOW TO USE THE GAS OVEN

- After igniting the burner, leave the oven to heat up for about 10 minutes;
- place the food for cooking in an ordinary oven dish and place it on the chrome-plated shelf;
- place in the oven on the highest possible runners, and turn the knob pointer to the setting required;
- cooking can be observed through the window in the door with the oven light on. This will avoid opening and closing the door frequently, unless oil or fat has to be added to the dish.

IMPORTANT: The drip pan under the grill is used to collect juices, which drip from the food that is cooked directly on the grill. The drip pan can also be used for cooking.

NB for gas grill models only: if after cooking with the oven, the grill must be used, pls ignite the grill burner with closed door.

VENTILATION OF FOOD WARMER WITH GAS OVEN

Dripping pans, saucepans and other large items which may interfere with the ventilation required by the oven burner should not be placed in the food warming section.

Ovens WITH THERMOSTAT

If cooking temperatures are not as set, call in an engineer to check the thermostat.

HOW TO USE THE GAS GRILL

- ignite the burner and wait a few minutes to allow it to warm up, or switch on the heating element;
- place the foods on the chrome-plated shelf;
- insert on the highest runner;
- insert the drip tray on the bottom runner;
- gently close the oven door;
- after a few minutes, turn the food to expose the other side to the infrared radiation (the cooking time depends on the type of food and personal taste).

N.B.: the first time the grill is used smoke will come out of the oven. Before inserting foods for cooking, wait until any oil residues on the burner have completely burnt away.

The grill must only be used at its full rated heat.

NB for gas grill models only: if after cooking with the oven, the grill must be used, pls ignite the grill burner with closed door.

ATTENTION: Accessible parts may be hot when the heating element is in use.Keep children well away.

FOR COOKERS WITH MECHANICAL SPRING CLOCK (N)

The spring clock can be set for a maximum time of one hour by turning the regulator knob clockwise to the time required. After the pre-set time, a buzzer sounds and will stop automatically. When the buzzer sounds, the spring clock does not cut out operation of the oven.

COOKER ROUTINE MAINTENANCE AND CLEANING

Before each operation, disconnect the cooker from the electricity.To assure the long life of the cooker, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

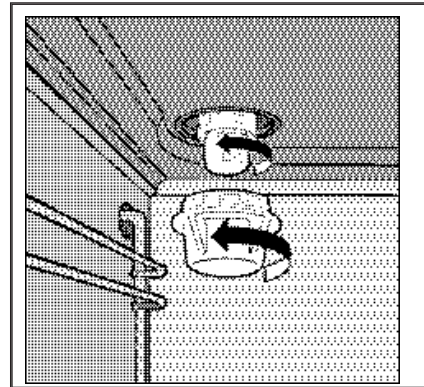
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and drying;
- the flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent taking care to eliminate any scale;
- in cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes of the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- the electric plates are cleaned with a damp cloth and they should be lubricated with a little oil while they still warm;
- stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- in models with glass covers, the covers are cleaned with hot water and use of rough cloths or abrasives is to be avoided.
- do not clean the glass doors of the oven with rough, abrasive materials or sharp metal scrapers, since they may scratch the surface and cause the glass to shatter.

N.B: avoid closing the cover while the gas burners and electric plates are still warm.

Important: periodically check the wear of the gas hose and substitute it if there are any defects; we recommended changing it every year.

REPLACING THE OVEN LAMP

- Unplug the oven from the mains;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics:
 - Voltage 230V
 - Wattage 40W
 - Type E14
- Replace the glass over and connect the oven to the mains.



PRATICAL ADVICE FOR OVEN COOKING

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (minutes)	Cooking time (minutes)
Pasta					
Lasagne	2.5	2	210	20	70-85
Cannelloni	2.5	2	200	20	50-60
Pasta bakes au gratin	2.5	2	200	20	50-60
Meat					
Veal	1.7	2	200	10	85-90
Chicken	1.5	2	220	10	90-100
Duck	1.8	2	200	10	100-110
Rabbit	2.0	2	200	10	70-80
Lamb	1.8	2	200	10	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	2	180-200	10	35-40
Dentex	1.5	2	180-200	10	40-50
Trout baked in paper	1.0	2	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitan	1.0	2	220	15	15-20
Cake					
Biscuits	0.5	2	180	15	30-35
Tarts	1.1	2	180	15	30-35
Savoury pie	1.0	2	180	15	45-50
Raised Cakes	1.0		165	15	35-40
Grill cooking					
Veal steaks	1	3-2	-	5	30
Cutlets	1,5	3-2	-	5	20
Hamburgers	1	3-2	-	5	20
Mackerels	1	3-2	-	5	15-20
Toast sandwiches	n.° 12	2	-	5	7
Grill cooking with rotisserie					
Veal on the spit	1	-	-	5	70-80
Chicken on the spit	2	-	-	5	70-80

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

نصائح عملية خاصة بالطهي في الفرن

الطعام المطلوب طهيه	الوزن (كجم)	وضع الطهي المستوى من أسفل	درجة الحرارة (مئوية)	زمن تسخين (دقيقة)	زمن الطهي (دقيقة)
المعجنات					
لازانيا	2.5	2	210	20	85-70
كانيلوني	2.5	2	200	20	60-50
معكرونة فرن	2.5	2	200	20	60-50
لحم					
بتلو	1.7	2	200	10	90-85
دجاج	1.5	2	220	10	100-90
أوز	1.8	2	200	10	110-100
أرانب	2.0	2	200	10	80-70
جدي	1.8	2	200	10	95-90
سمك					
ماكريل	1.1	2	200-180	10	35-40
دنيس	1.5	2	200-180	10	45-50
ورقة سمك نهري	1.0	2	200-180	10	45-40
بيتزا					
نابوليتانا	1.0	2	220	15	20-15
تورتات					
بسكويت	0.5	2	180	15	35-30
تورته كروستاتا	1.1	2	180	15	35-30
تورته مالحة	1.0	2	180	15	50-45
تورته بالخميرة	1.0	2	165	15	40-35
طهي على الشواية					
شرائح بتلو	1	3-2		5	30
ضلوع	1.5	3-2		5	20
همبرجر	1	3-2		5	20
ماكريل	1	3-2		5	20-15
شرائح خبز	رقم 12	2		5	7
دوار التحمير					
بتلو على السيخ	1	-		5	80-70
دجاج على السيخ	2	-		5	80-70

ملاحظة: أزمنة الطهي استرشادية ويمكن أن تتغير حسب المذاق الشخصي. في الطهي على الشواية توضع صينية تجميع الشحوم المتساقطة على المستوى الأول من أسفل.

الصيانة العادية وتنظيف الموقد

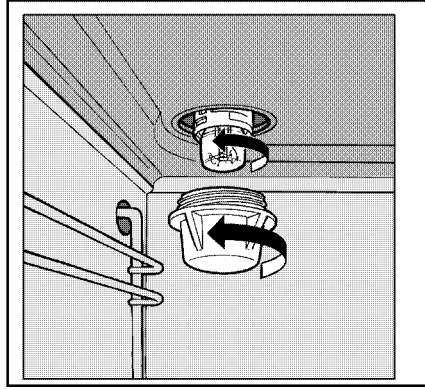
- قبل أي عملية فصل الكهرباء عن الموقد. لإطالة عمر الموقد من المحتم تنفيذ عملية تنظيف دقيقة عامة باستمرار، مع تذكر أن:
- الأجزاء المطلية بالمينا والقضبان ذاتية التنظيف إذا كان موجودة يتم غسلها بماء فاتر دون استخدام مساحيق خادشة أو مواد تسبب التآكل والتي يمكن أن تؤذيها،
 - الفرن من الداخل يتم تنظيفه على فترات متقاربة وهو ما يزال فاتر الحرارة باستخدام الماء الساخن والمنظف، ثم شطفه وتجفيفه بعد ذلك بعناية،
 - رؤوس الشعلات يتم غسلها بانتظام بالماء الساخن والمنظف مع الحرص على إزالة القشور. في المواقد المزودة بالإشعال التلقائي يلزم عمل عملية تنظيف دقيقة باستمرار، للأجزاء الطرفية لتجهيزات الإشعال التلقائي الإلكتروني والتأكد من أن تقوب خروج الغاز في رؤوس الشعلات لم تسد،
 - الصلب الإينوكس يمكن أن يبقع إذا ظل لفترة طويلة ملامسا للماء شديد الجيرية أو مع المنظفات القوية (التي تحتوي على الفسفور). ينصح بشطفه بماء فير والتجفيف بعد التنظيف. ومن المناسب أيضا تجفيف أي ماء فائض.
 - في الطرازات المزودة بغطاء من الببلور يتم تنفيذ النظافة بماء ساخن مع تحاشي استخدام القماش الخشن أو المواد الكاشطة.
- هام: راجع على فترات منتظمة حالة حفظ الأنابيب المرن المستخدم في توصيل الغاز واستبدله ما أن يطرأ عليه أي تغير غير طبيعي، وينصح بالاستبدال السنوي.

استبدال مصباح تجويف الفرن

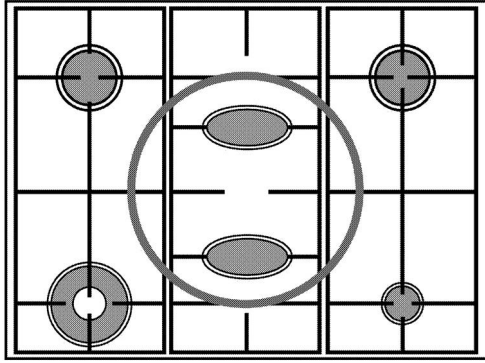
- أفضل التيار الكهربائي عن الموقد عن طريق القاطع متعدد الأقطاب المستخدم في توصيل الموقد بالنظام الكهربائي أو أفضل القابس إذا كان ممكنا الوصول إليه،
 - فك مسمار الغطاء الزجاجي لحامل المصباح،
 - فك المصباح واستبدله بمصباح مقاوم لدرجة الحرارة العالية (300 درجة مئوية) بالمواصفات التالية:
- التيار 230 فولت
القوة 25 واط
نوع الربط 14E
• أعد تركيب الغطاء الزجاجي وأعد توصيل الكهرباء للفرن.

تشحيم الصنابير

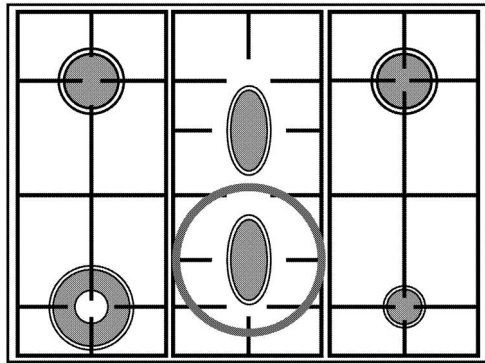
- مع الوقت يمكن أن يحدث لأحد الصنابير أن يتوقف عن العمل أو يواجه صعوبة في اللف، وعلى هذا سوف يكون من الضروري عمل نظافة داخلية و استبدال الشمع.
- ملاحظة هذه العملية يجب أن تتم بواسطة شخص فني مرخص له من الصانع.



- شعلة مزدوجة لأواني طهي شرائح اللحم أو لأواني مستطيلة أو مربعة من أبعاد لا تقل عن 28X28 سم (صورة ب)
- شعلة مزدوجة لأواني لها أبعاد كبيرة (قطر 26-28) (صورة ج)،
- شعلة مفردة لأواني لها أبعاد متوسطة (قطر 16-20 سم) (صورة د).

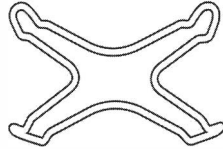


(صورة ج)



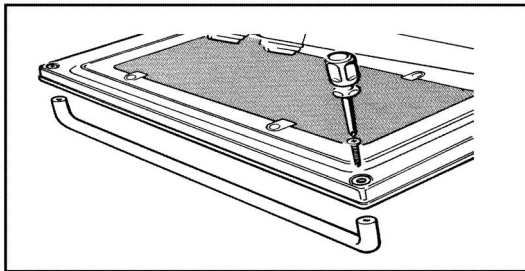
(صورة د)

سطح الطهي مزود بشبكة مصغرة والتي تستخدم فوق الشعلة المساعدة "A"



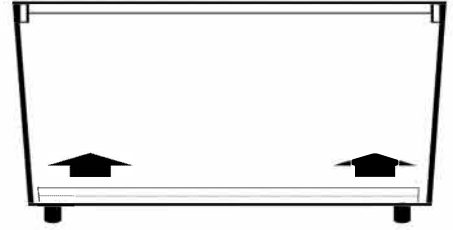
تركيب مقبض الفرن

في الجزء الداخلي في أحد أطراف المقبض المصنوعة من البلاستيك الحراري يوجد سهم صغير مكتوب عليه "UP" وهو يشير إلى الوضع المضبوط لتركيب اليد. ثبت اليد عن طريق مسمارين محويين يأتيان ضمن التجهيزات.



استخراج الغطاء

غطاء الموقد يمكن نزعها لتسهيل التنظيف. لإزالة الغطاء من الضروري فتحه تماما وسحبها لأعلى.



كيف تستخدم المواقف الكهربائية

- الكثافات المختلفة للحرارة يتم الحصول عليها بالطريقة التالية:
 - الوضع 1 = أدنى كثافة لجميع المواقف،
 - الوضع 6 = الكثافة القصوى للمواقف العادية والمواقف السريعة (ذات القرص الأحمر)،
 - الوضع 0 = جميع المواقف مطفأة
- الأواني لا يجب أن تكون مطلقا ذات قطر أقل من قطر الحلقة وقاعها يجب أن يكون مسطحا قدر الإمكان.

تنبيهات:

- لا تترك المواقف تعمل دون تغطيتها بالأواني، إلا في المرة الأولى، ولمدة حوالي 10 دقائق، لتجفيف بقايا الزيت والرطوبة،
- إذا كان لايد من ترك الحلقة لمدة طويلة دون تشغيل فإن من المستحسن مسح سطحها المطلي بطريقة معتدلة.
- تجنب أن تكتسي الحلقة بالقشور حتى لا تضطر إلى استخدام مادة كاشطة لتنظيفها.

كيف يستخدم فرن الغاز

- بعد إشعال الشعلة اترك الفرن يسخن لمدة 10 دقائق،
- أعد الطعام المطلوب طهيها في طنجرة من النوع الشائع في الأسواق على الشبكة المطلية بالكروم،
- أدخل كل شيء في الفرن مستخدما على الأرجح المستوى المرغوب
- ضع مؤشر المفتاح في الوضع المطلوب،
- يمكن ملاحظة درجة الطهي من خلال كوة الباب ومع كون الفرن مضاء. بهذه الطريقة يمكن تحاشي فتح باب الفرن كثيرا إلا في حالة إضافة الزيت والسمن للطعام.
- تنبيه هام: لا تستخدم أبدا وعاء جمع الشحم المتساقط مباشرة كوعاء للطهي لأنه يستخدم فقط في جمع الشحوم المتساقطة أثناء الشواء.
- لموديلات شوايات الغاز: إذا كان يجب استخدام الشواية بعد الطبخ على الفرن الرجاء إشعال موقد الشواية والباب مغلق

أفران مع ثرموستات

في حالة ملاحظة سلوك غير طبيعي لدرجة الحرارة أثناء الطهي قم باستدعاء فني مختص لمراجعة الثرموستات.

كيف يستخدم فرن الغاز

- أشعل الشعلة وانتظر بضع دقائق حتى تسمح للشعلة بأن تسخن،
- ضع الطعام على شبكة الشواء
- أدخل كل شيء في أعلى مستوى من طوابق الفرن،
- رتب صحن تلقي الشحوم على الطابق الأدنى
- أعد غلق الباب بلطف مع سنده على حماية المفتاح
- بعد بضع دقائق اقلب الطعام لكي تعرض الجانب الآخر للإشعاع الحراري (زمن التعريض يعتمد على نوع الطعام والمذاق الشخصي للمستخدم).
- ملاحظة: عند استخدام الشواية لأول مرة يلاحظ تصاعد الدخان من الفرن. قبل وضع لأطعمة للطهي يلزم الانتظار حتى يتم حرق بقايا الزيت الموجود على الشعلة.
- يجب أن تستخدم الشواية بقيمة قدرتها الحرارية الاسمية.
- لموديلات شوايات الغاز: إذا كان يجب استخدام الشواية بعد الطبخ على الفرن الرجاء إشعال موقد الشواية والباب مغلق

للمواقف المزودة بعدد دقائق

يمكن ضبط عداد الدقائق لزم أقصى قدره ساعة واحدة. يجب أن يتم لف مفتاح الضبط في اتجاه الساعة حتى الوقت المرغوب. بعد أن ينقضي الوقت المحدد سلفا تتطلق إشارة صوتية تتوقف تلقائيا. إن عداد الدقائق عند عمل الإشارة الصوتية، لا يوقف تشغيل الفرن.

الشفعة	فطر الوعاء (سم)
سريع (R)	26 - 24
نصف سريع (S)	20-16
مساعد (A)	14-10
التاج الثلاثي (TC)	26-24
نصف سمكية (SP)	16-20

- قاطع - مراقب النور ودوار التحمير**
- في الطرازات التي تعمل بالغاز تجهيز بقاطع دائري،
 - بالضغط على القاطع يضيء في نفس الوقت مصباح الفرن ويبدأ عمل محرك دوار التحمير،
 - في الطرازات المختلفة (المواقد الكهربائية) تجهيز بقاطع دائري مزود بلمبة بيان حمراء،
 - تضمن لمبة المراقبة أثناء تشغيل المواقد الكهربائية.

مفاتيح التحكم في شعلات الغاز لسطح الطهي (ل)

في كل واحد من المفاتيح هناك إشارة بواسطة دائرة صغيرة مغلقة لوضع شعلة الغاز التي يقوم هذا المفتاح بالتحكم فيها. للإشعال إحدى الشعلات قرب من الشعلة لها أو ولاعة. اضغط المفتاح المواكب لها حتى آخره ولف في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى وضع الحد الأقصى. كل شعلة يمكن أن تعمل حتى أقصى قدرة لها، أو حتى الحد الأدنى أو بقوى متوسطة. بالنسبة لهذه القوى المختلفة فمن خلال المفتاح، علاوة على وضع الإنطفاء، المعرف بواسطة الرمز ()، يمكن الحصول عليها بلف مفتاح الشعلة في عكس اتجاه الساعة انطلاقاً من وضع الإنطفاء. لكي تطفئ الشعلة يلزم على العكس لفتح المفتاح الشعلة في اتجاه الساعة حتى التوقف (الذي يوافق الرمز).

تجهيزات الأمان ضد تسرب الغاز من شعلات الغاز على سطح الطهي.

يمكنكم التعرف على هذه الطرازات من وجود تجهيزك (أنظر صفحة "الخواص الفنية").
هام: نظرا لأن الشعلات في سطح الطهي. مزودة بتجهيزات الأمان، فبعد إشعال الشعلة،
من اللازم الحفاظ على الضغط على المفتاح لمدة 6 ثوان بحيث يسمح بمرور الغاز حتى لا تسخن الكهرباء الحرارية الخاصة بالأمان.

الإشعال الإلكتروني

(الموجودة في بعض الطرازات دون غيرها)
بعض الموديلات مجهزة بالإشعال الإلكتروني لشعلات الغاز على سطح الطهي. ويمكن التعرف عليها بوجود تجهيز الإشعال.
يدخل هذا التجهيز حيز العمل بممارسة ضغط خفيف على النابض المعرف بالرمز .
لإشعال شعلة الفرن المختارة يكفي الضغط على النابض وفي نفس الوقت الضغط على المفتاح حتى آخره ولفه في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تمام الإشعال.
للإشعال الفوري ينصح أولاً بالضغط على النابض ثم لف المفتاح.
بعض الموديلات مجهزة بالإشعال الإلكتروني المدمج داخل المفتاح، وفي هذه الحالة يوجد تجهيز الإشعال "ج" ولكن لا يوجد النابض.
لإشعال شعلة الفرن المختارة يكفي الضغط على المفتاح المقابل في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى وضع الحد الأقصى مع مواصلة الضغط عليه حتى إتمام الإشعال.
تنبيه: في حالة الانطفاء العارض للهب الشعلة أطلق مفتاح التحكم، ولا تعيد محاولة الإشعال إلا بعد دقيقة واحدة.

مفتاح عداد الدقائق (ن)

لإستخدام عداد الدقائق يلزم شحن الجرس بلف المفتاح لفة شبه كاملة في اتجاه عقارب الساعة، ثم، بعد العودة إلى الخلف، اختر الوقت المطلوب بوضع العلامة الثابتة على الوجهة أمام الرقم المطلوب لعدد الدقائق.

تنبيه:

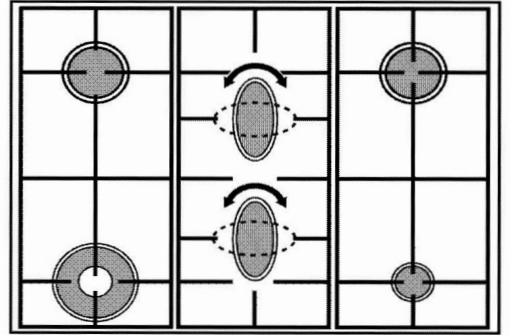
أثناء الطهي يكون باب الفرن ساخناً، امنع الأطفال من الاقتراب.

نصائح خاصة باستخدام الشعلات

- من أجل الحصول على أقصى مردود من المفيد تذكر ما يلي:
- استخدم الأوعية المناسبة لكل شعلة (أنظر الجدول) حتى تتحاشى أن يخرج اللهب من قاع الأوعية،
- استخدم فقط أوعية لها قاع مسطح،
- في لحظة الفوران لفة المفتاح حتى وضع الحد الأدنى،
- استخدم دائماً أوعية لها غطاء.

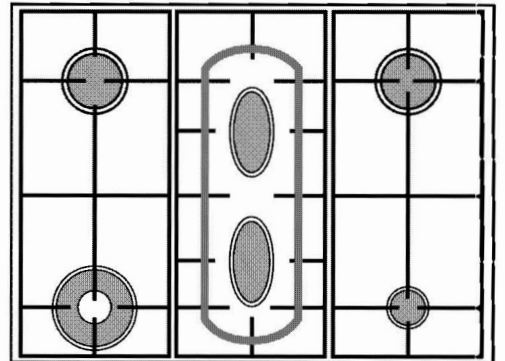
نصائح عملية خاصة باستخدام الشعلات الوسطى "نصف السمكية"

إن استخدام الشعلتين الوسطيتين "نصف السمكية" على شكل إهليجي (بيضاوي) قابل للدوران تسعين درجة يعطي سطح العمل مرونة أكبر في الاستخدام.

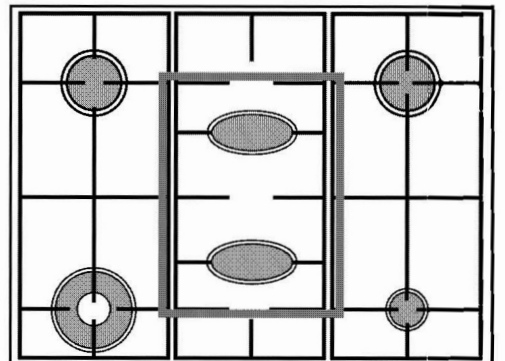


لف الشعلات نصف السمكية 90 درجة من الضروري الإستعانة بالطريقة التالية:

- تأكد من أن الشعلات باردة،
- ارفع الشعلة تماماً من موضعها،
- أعدها إلى موضعها في الوضع المرغوب،
- تأكد من أن الشعلات تبدو مستقرة تماماً في موضعها.
- وبصفة خاصة فإن الشعلتين الوسطيتين يمكن أن يستخدمتا معاً أو كلا على حده ومع أوعية من أشكال مختلفة ومن مقاسات كالتالية:
- شعلة مزدوجة "ثني السمك" لأواني مقابلة بيضاوية (صورة أ)



(صورة أ)



(صورة ب)

الوظائف المختلفة الموجودة في الموقد

اختيار الوظائف المختلفة الموجودة في الموقد تتم بالعمل على التجهيزات وأدوات التحكم الموضوعة على لوحة الأدوات في الجهاز نفسه.

مفتاحا الفرن والشواية بالغاز

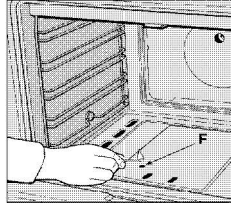
في بعض الطرازات يمكن أن نجد مفتاحا لإشعال الفرن بالغاز (ط) ومفتاحا لإشعال الشواية بالغاز (س) (انظر الرسم 1).

بينما في طرازات أخرى يوجد مفتاح واحد (ص) يقوم بتشغيل الفرن الغازي والشواية الغازية (انظر الرسم 2).

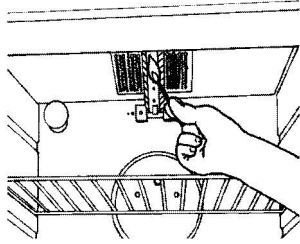
في هذه الحالة بالضغط ولف المفتاح إلى اليسار يتم إشعال الفرن الغازي وبالضغط ولف المفتاح إلى اليمين يتم إشعال شواية الغاز.

المفاتيح هي التجهيزات التي تسمح باختيار الوظائف المختلفة للفرن والشواية بالغاز. ولاختيار درجة حرارة الطهي الأكثر ملاءمة للأطعمة من بين تلك المبينة على المفاتيح نفسها (ما بين الحدين الأدنى والأقصى). ولكي تشغل شعلة الفرن قرب من الثقب "و" (انظر الصورة أسفله) لها أو لاعة. اضغط حتى آخره ولف مفتاح الفرن عكس اتجاه عقارب الساعة حتى وضع الحد الأقصى.

ولكي تشغل شعلة الشواية الغازية من اللازم تقريب عود ثقاب من الشعلة. اضغط حتى آخره ولف مفتاح مفتاح الشواية عكس اتجاه عقارب الساعة حتى وضع الحد الأقصى. استخدام الشواية بالغاز يسمح بأن يتحول لون الأطعمة إلى اللون الذهبي كما ينصح بها لطهي المحمرات (اللحم المحمرة).



ولكي تشغل شعلة الشواية الغازية من اللازم تقريب عود ثقاب من الشعلة. اضغط حتى آخره ولف مفتاح مفتاح الشواية عكس اتجاه عقارب الساعة حتى وضع الحد الأقصى. استخدام الشواية بالغاز يسمح بأن يتحول لون الأطعمة إلى اللون الذهبي كما ينصح بها لطهي المحمرات (اللحم المحمرة).



نظراً لأن الموقد مجهز بتجهيز أمان فمن اللازم الحفاظ على الضغط على المفتاح لمدة 6 ثوانٍ بحيث يسمح بمرور الغاز (بالنسبة للطرازات المجهزة بإشعال كهربائي انظر الفقرة الخاصة بها). اختيار درجة حرارة الطهي يتم تنفيذها من طريق الوضع على الإشارة الخاصة بالقيمة المرادة بواسطة البيان الموضوع على لوحة الأدوات. النطاق الكامل لدرجات الحرارة التي يمكن الحصول عليها نوردتها هنا أدناه.

حد أدنى = 165 180 190 210 240 حد أقصى
الحد الأدنى = 130 درجة مئوية
الحد الأقصى = 250 درجة مئوية

درجة حرارة الفرن المختارة يتم الوصول إليها تلقائياً ويتم الحفاظ عليها دائماً بواسطة أداة التحكم (الثرموستات) الذي يتم التحكم به من خلال مفتاح الفرن.

تحذير: في حالة الانطفاء العارض للهب شعلة الفرن أغلق مفتاح التحكم في الشعلة ولا تحاول إعادة الإشعال قبل مرور دقيقة واحدة.

انتبه: قبل استخدام الفرن والشواية لأول مرة من المستحسن تركهما يعملان لحوالي 30 دقيقة مع وضع الثرموستات على الحد الأقصى، وفتح الباب وتهوية المكان. الرائحة التي تنشأ أحياناً أثناء التشغيل راجعة إلى تبخر المواد المستخدمة لحماية الفرن والشواية في الفترة التي تمر بين إنتاج الموقد وتشغيله.

لا تستعمل موقد الشواية و موقد الفرن معاً في نفس الوقت لأسباب فنية ولأسباب السلامة. إن استعمال موقد الشواية و موقد الفرن معاً في نفس الوقت ممنوع. لأنه إذا تم استعمالهما معاً فقد يتسبب ذلك بكسر زجاج باب الفرن وهذا ليس من مسؤولية المصنع أو بائع الجهاز.

الإشعال الإلكتروني لشعلة الفرن

(الموجود في بعض الطرازات دون غيرها)

لإشعال شعلة الفرن اضغط النابض الذي يتم التعرف عليه بواسطة الرمز ، وفي نفس الوقت اضغط مفتاح الفرن لآخره ولفه عكس اتجاه عقارب الساعة حتى وضع الحد الأقصى.

عند تمام الإشعال حرر المفتاح الخاص بالإشعال مع الحفاظ على المفتاح مضغوطاً لحوالي 6 ثوانٍ بحيث يسمح بمرور الغاز.

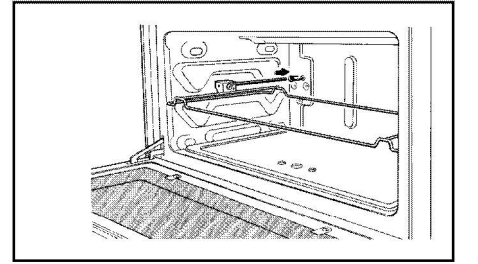
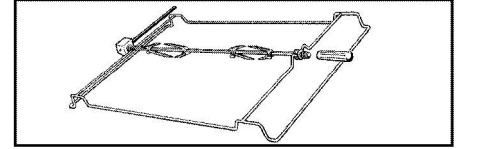
في حالة انقطاع الكهرباء يمكن إشعال الفرن يدوياً بإتباع التعليمات المدونة في الفقرة "مفتاحا الفرن والشواية بالغاز". تجهيز الإشعال الإلكتروني لشعلة الفرن لا يجب تشغيلها لأكثر من 15 ثانية. فإذا خلال هذه الثواني الخمسة عشرة لم تشتعل الشعلة توقف عن استخدام هذا التجهيز مع ترك الباب مفتوحاً والانتظار دقيقة على الأقل قبل المحاولة الجديدة لإشعال الشعلة.

كيف يستخدم دوار التحمير

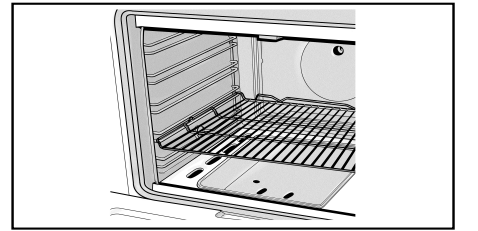
(الموجود في بعض الطرازات دون غيرها)

- أدخل اللحم المراد طهيه في السيخ وثبته في المنتصف بواسطة شوكتين،
- أدخل طرف السيخ في محور التدوير الموضوع في في دوار العجلة،
- خلس السيخ من مقبضه
- رتب دعامة السيخ في الدرجة الوسطى من الفرن مع ادخال ذراع التدوير في محور المحرك الصغير في نفس الوقت،
- رتب صحن تلقي الشحوم على الطابق الأدنى للفرن مع مراعاة سكب بعض الماء فيه،
- أشعل شعلة الشواية مع اختيار وظيفة الشواية وضغط النابض (☆)،
- أعد غلق الباب بلطف مع سنده مع حماية المفاتيح،
- شغل المحرك الصغير بالضغط على القاطع (م) الموضوع على لوحة التحكم،
- انغز اللحم بين الحين والآخر. عند انتهائه الطهي أخرج دوار العجلة من محور التدوير في المحرك وأعد تركيب مقبض محور السيخ.

انتبه: الشوك الخاصة بالسرخ يمكن أن تكسر؛ لذا اطراف مشحذة. استعمالها بحرص.



صحح وضعية الرف السلكي للفرن



خواص فنية

الأبعاد الخارجية الاسمية	
ارتفاع سطح العمل	85 سم
الارتفاع والغطاء مرفوع	141 سم
العمق والباب مغلق	59 سم
العمق والباب مفتوح	100 سم
العرض	90 سم

أبعاد الموقد وتجهيزاته	
العرض	75 سم
العمق	48 سم
الارتفاع	33 سم
الحجم	119 لترا

ضغط التغذية ومعدلها
أنظر لوحة الخواص

الشعلات: قابلة للتعديل
لجميع أنواع الغاز المشار إليها في لوحة الخواص
هذا الجهاز يتوافق مع الشروط التالية:

- SSA 167/2000 -
- SSA 168/2000 -
- SSA 84/1997 -
- SSA 1062/1995 -
- IEC 60335-2-6:1997 -

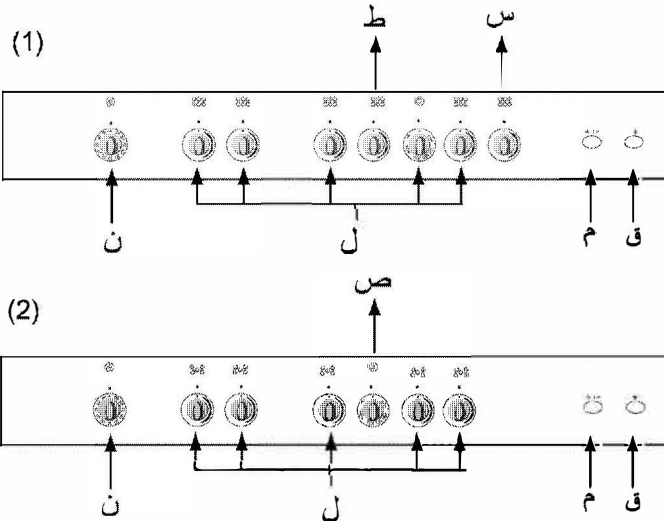
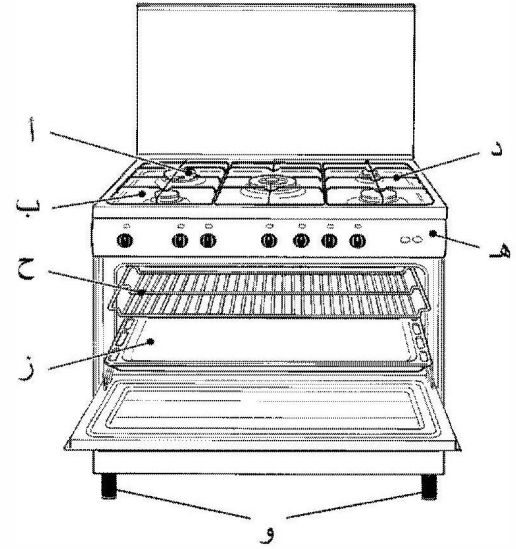
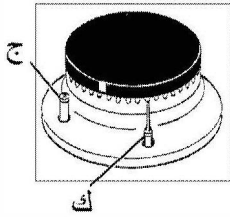
قدرة العناصر (الموجودة في بعض الطرازات دون غيرها)	
نور الفرن	40 واط
محرك صغير لإدارة التحمير	6 واط
محرك صغير لإدارة التحمير (V240-220/110)	4 واط

المواقف الكهربائية (الموجودة في بعض الطرازات دون غيرها)	
Ø 145 ملم - 1.0 كيلو واط - الحلقة الأمامية	
Ø 180 ملم - 1.5 كيلو واط - الحلقة الخلفية	

التجهيز

- جميع الموديلات مجهزة بتجهيزات الأمان للشعلات:
- حسب الموديلات فإن الموقد يمكن أن تحتوي على:
- تجهيز الأمان لشعلة أو أكثر من شعلة لسطح العمل
- استشغيل كهربى للشعلات العليا
- استشغيل الكهربى للشعلات والفرن والشواية
- ثرموستات للفرن.
- الإضاءة الكهربائية في الفرن
- حلقة كهربية أو أكثر
- دوار للتحمير
- شعلة للشواية.
- عداد للدقائق.

الموقد ماكسيفورنو



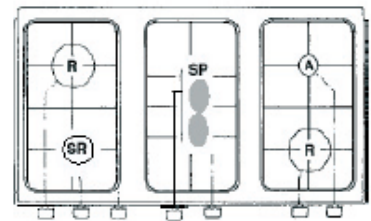
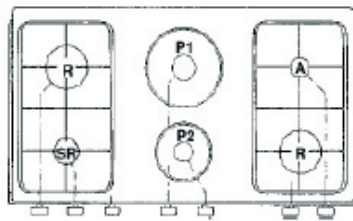
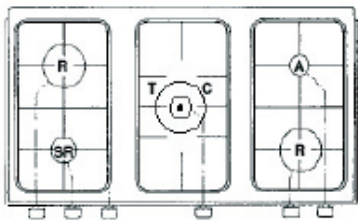
- أ. سطح يمكنه احتواء أي فيض محتمل من الأوعية
- ب. شعلة بالغاز
- ج. تجهيزات الإشعال التلقائي الكهربى
- د. شبكة معدنية على سطح العمل
- هـ. لوحة الأدوات
- و. أرجل قابلة للضبط
- ز. صحن للطهي أو لجمع قطرات الشحم المتساقطة
- ح. شبكة معدنية لطوابق الفرن
- ك. تجهيز الأمان لشعلة السطح (موجودة في بعض الطرازات فقط)

- ط. مفتاح الفرن
- ل. مفاتيح تحكم في شعلات الغاز بسطح الطهي
- المواقف الكهربائية
- م. نابض لإشعال نور الفرن (أو دوار التحمير)
- ن. مفتاح عداد الدقائق
- س. مفتاح الشواية
- ص. مفتاح الفرن والشواية
- ق. مفتاح الإشعال.

خصائص المواقد والصنابير

غاز طبيعي جي 20		غاز سائل جي 30-31 جي							القائمة 1			
انسباب 1/انتش	فوهات 100/1 (م م)	انسباب جي/انتش ***	فوهات 100/1	مجرى جانبي 100/1 (م م)	انسباب جي / انتش ** ***		فوهات 1/1 00	مجرى جانبي 100/1 (م م)	حراري قوة كيه دبليو (بي سي اس) منخفض اسمي		قطر الدائرة (م م)	حارق
267	123	215	77	40	200	204	83	45	0.80	2.80	110	سريع (كبير) أر)
157	97	130	58	30	118	120	65	35	0.58	1.65	86	شبه سريع متوسط إس)
95	77	70	46	28	71	73	50	32	0.40	1.00	66	إضافي (صغير) (إيه)
381	145	290		6	286	291	98	70	1.70	4.00	145	دائرة ثلاثية (تي سي إي)
143	88				107	109	60	42	0.70	1.50	-	دبليو أو كيه (إس بي)
353	140	270	85	4	265	270	95	54	1.00	3.70	-	فرن
238	120	185	75	6	179	182	80	74	2.00	2.50	-	مشواة
20 17 25		50				30-28 20 35				اسمي (مليبار) أدني (مليبار) أقصى (مليبار)		مزود الضغط

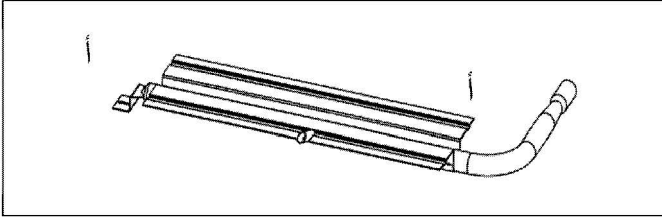
في درجة حرارة 15 و 1013 مليبار - سيجارة في الثانية
 بروبان بي سي إس = 50,37 إم جيه / كج
 جي 31 سائل بي سي إس = 49,47 إم جيه/كج جي 30
 طبيعي بي سي إس = 37,78 إم جيه/ إم 3 جي 20



وصايا هامة

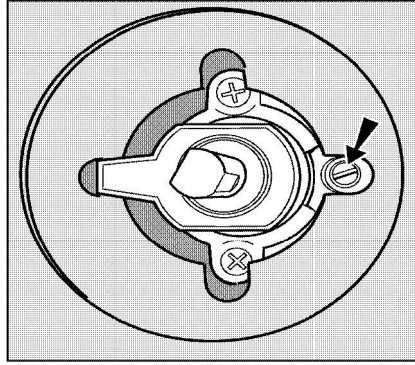
- لا تغلق المحاقن أبدا بطريقة مبالغ فيها،
- عند عملية الاستبدال تأكد دائما من عدم تسرب الغاز في كل المحاقن باستخدام منتجات الكشف عن التسرب، ظهور فقاعة الهواء مع الصنبور المفتوح و الحاقن مغلق يشير إلى تسرب الغاز.

- انزع شعلة الفرن بعد أن تزيل المسامير التي تثبته (أ)
- انقل الشعلة،
- استبدل الحاقن باستخدام مفتاح أنابيب مقاس 7 ملم.



و) ضبط الحد الأدنى لشعلة الفرن:

- أشعل الشعلة بالنار كما هو موصوف في الفقرة: "مفتاح الفرن"،
- ضع المفتاح في وضع "الحد الأدنى" بعد أن تترك نفس المتاح لمدة عشر دقائق على الوضع الحد الأقصى،
- انزع المفتاح،
- اعمل على مسمار الضبط الموضوع خارج قصبية الصنبور حتى تحصل على لهب صغير منتظم، وفي حالة الغاز المسال فإن مسمار الضبط يجب أن يكون مربوطا لأخره.



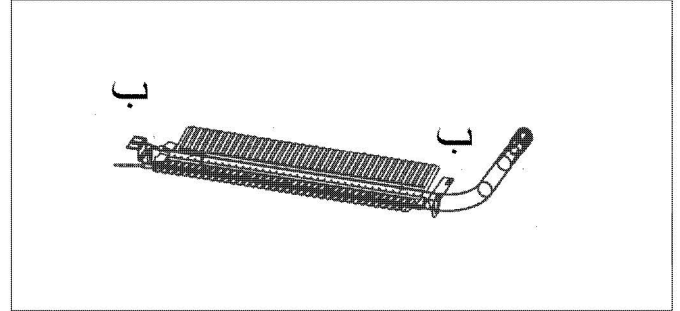
- تأكد بعد ذلك من أنه لطف الصنبور بسرعة من الوضع الحد الأقصى إلى وضع الحد الأدنى أو بالفتح السريع والغلق لباب الفرن لا يحدث انطفاء للشعلة.
- ملاحظة: عند فك شعلة الفرن ليس من الضروري فصل الدعامة التي تثبت شمعة الإشعال (في حالة وجودها) في الشعلة نفسها، ولكن في نفس الوقت انتبه لنلا تثني أكثر من اللازم توصيلات الكهرياء الحرارية أو الشمعة (في حالة وجودها).

ز) ضبط الهواء الأساسي لشعلة الفرن:

- لا تحتاج الشعلة لأي نوع من الضبط.
- انتبه: عند نهاية العملية استبدل البطاقة القديمة بالطاقة المناسبة لنوع الغاز الجديد المستخدم، والذي يمكن الحصول عليه من مراكز المساندة الفنية الخاصة بنا.
- ملاحظة: إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلفا (أو متغيرا) عن الضغط المتوقع سلفا من الضروري تركيب منظم ضغط مناسب على أنابيب دخول الغاز (طبقا للقاعدة UN-CIG 7430 "الاستخدام الخاص بالغازات المقننة").

ح) لاستبدال حاقن شعلة شواية الغاز

- انزع الشعلة بعد أن تزيل المسامير اللذين يثبتانه (ب)
- استبدل الحاقن باستخدام مفتاح أنابيب مقاس 7 ملم.

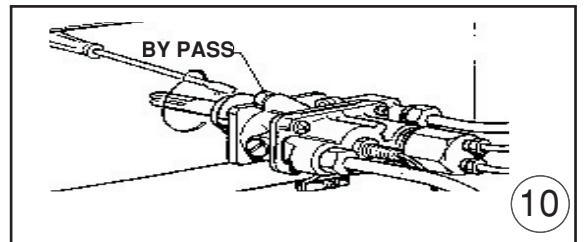
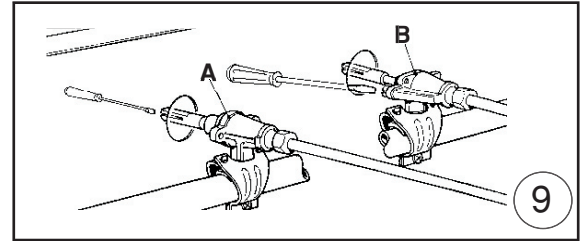


تضبيط مبطن محارق الطاولة:

- إذا كان الجهاز سيشتعل بواسطة الغاز السائل (بوتان/بروبان)، يجب أن يتم شد ال by-pass الخاص بالحنفية شدا تاما. ويتوفر الجهاز، حسب الموديلات، على حنفية من النوع A أو من النوع B (يرجى الرجوع إلى الشكل 9).
- النوع A: يوجد ال by-pass الخاص بتضبيط المبطن داخل المخروط، ويمكن الوصول إليه بواسطة مفتاح براغي صغير.
- النوع B: يوجد ال by-pass بالقرب من الحنفية ويمكن الوصول إليه مباشرة.
- إذا كان من الضروري أن يشتعل الموقد بواسطة الغاز الطبيعي، فيجب نهج الخطوات التالية بالنسبة لنوعي الحنفيتين معا:
- قوموا بإشعال المحرق بأقصى صبيب.
- قوموا بانتزاع المقيض، دون الضغط على العصابة كي لا يلحق به أي ضرر.
- قوموا بفك ال by-pass وتدويره ثلاث دورات على الأقل بواسطة مفتاح براغي (نحو اليسار)
- قوموا بتدوير مفتاح الحنفية نحو اليسار كذلك إلى أن يتوقف: ستكون الشعلة في مداها الأقصى.
- قوموا بإعادة سد ال by-pass ببطء ودون الضغط على مفتاح البراغي إلى أن تنقل الشعلة إلى رب الصبيب الكامل. تأكدوا بعد ذلك من أن الشعلة ثابتة حتى في وجود تيارات هوائية معتدلة.

تضبيط مبطن محرقة الفرن:

- إذا كان الجهاز سيشتعل بواسطة الغاز السائل (بوتان/بروبان)، يكفي أن تقوموا بسد ال by-pass تماما. أما إذا كان سيشتعل بالغاز الطبيعي، فيجب نهج الخطوات التالية:
- قوموا بانتزاع أرضية الفرن بعد فك البراغي.
- قوموا بإشعال محرقة الفرن وأدبروا المقيض حتى بلوغ الوضع الأقصى.
- قوموا بإغلاق باب الفرن.
- اعملوا على الوصول إلى ال by-pass الخاص بمثبت الحرارة أو بالحنفية (الشكل 10)
- قوموا بتدوير ال by-pass ثلاث دورات على الأقل.
- انتظروا خمس أو ست دقائق قبل تدوير المقيض نحو الوضع الأدنى.
- قوموا بإعادة تثبيت ال by-pass بروية مع التحكم في الشعلة عبر كوة الباب (وهو مغلق) حتى يصير ارتفاع الشعلة 4 ملم تقريبا. لا يجب خفض الشعلة كثيرا. تأكدوا بعد ذلك من أن الشعلة ثابتة حتى عند فتح باب الفرن بسرعة.
- قوموا بإطفاء المحرق وتركيب أرضية الفرن من جديد.

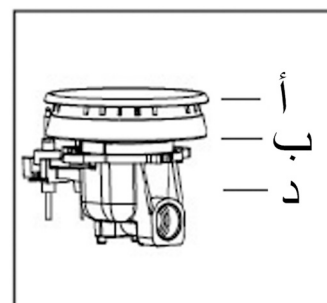
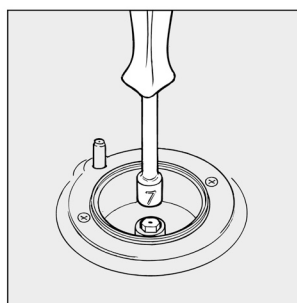


أ) استبدال حامل المطاط

- استبدال حامل المطاط السابق تركيبه بذلك الذي تحتويه عبوة "الوازم الموقد".
- انتبه: حامل المطاط للغاز المسال يحمل الرقم المطبوع 8 وحامل غاز الميثان يحمل الرقم 13. وفي كل الأحوال استخدم شريحة عازلة جديدة.

ب) استبدال محاقن الشعلات في سطح الطهي

- انزع الشوايات والولاعات (أ) واستخرج الشعلات من مكانها(ب)
- فك مسامير المحاقن الموضوعة في آخر كل حامل للشعلة (ج) باستخدام مفتاح أنابيب مقاس 7 ملم واستبدالها بتلك المناسبة لنوع الغاز الجديد (أنظر الجدول 1 "خواص الشعلات ومنافذ الغاز") ولف المسامير إلى آخره،
- تأكد من أن عدم تسريب الغاز باستخدام منتجات الكشف عن التسرب،
- أعد الشعلات والولاعات والشوايات إلى مكانها.



في حالة الشعلة مثثة التاج:

- قم بتنفيذ العمليات الموصوفة سابقا بالإضافة إلى :
- فك المسامير اللذين يثبتان حلقة الحماية (د) واستبدال الحاقن الجانبي بما يتوافق مع الجدول 1 "خواص الشعلات ومنافذ الغاز" ولف المسامير وشدد اللف إلى آخره،

ج) ضبط الحدود الدنيا لشعلة سطح الطهي:

- ضع الصنوبر في وضع الحد الأدنى،
- انزع المفتاح وأعمل على مسامير الضبط الموضوعة في داخل أو على جانبي قصبية الصنوبر حتى تحصل على لهب صغير منتظم.
- **ملاحظة** في حالة الغاز المسال فإن مسامير الضبط يجب أن يكون مربوطا لآخره..
- تأكد بعد ذلك من أنه بلف الصنوبر بسرعة من وضع الحد الأقصى إلى وضع الحد الأدنى لا يحدث انطفاء للشعلة.

د) ضبط الهواء الأساسي لشعلة السطح:

لا تحتاج الشعلات إلى أي نوع من ضبط الهواء الأساسي.

هـ) لاستبدال حاقن شعلة الفرن

- أرخي المسامير المحوية التي تثبت قاع الفرن
- انزع قاع الفرن برفعه،

المتوافقة مع القواعد UNI-CIG 7432.

هام: للتشغيل الآمن وللاستخدام المناسب للطاقة وزيادة عمر الجهاز تأكد من أن ضغط الإمداد يحترم القيم المشار إليها في الجدول 1 "خواص الشعلات ومنافذ التوصيل".

التوصيل مع أنبوب مرن

نفذ التوصيل بواسطة أنبوب مرن للغاز يلي الخواص المشار إليها في القواعد UNI-CIG 7140،

القطر الداخلي للأنبوب الذي يجب استخدامه يجب أن يكون:

- 8 ملليمتر للتغذية بالغاز المسال،
- 13 ملليمتر للتغذية بغاز الميثان أو غاز المدينة.
- وبصفة خاصة وحتى يمكن تشغيل مثل هذه الأنابيب المرنة يجب أن تكون الوصفات التالية مرعية:

- لا يجب أن يكون هناك في أية نقطة من مجراه ملامسا للأجزاء التي تزيد درجة حرارتها عن خمسين درجة مئوية،
- أن يكون لها طول يقل عن 1500 ملم.
- لا تكون عرضة لأي جهد للشد أو الالتواء كما أنها لا تحتوي على ثنيات وانحناءات أكثر ضيقا أو مخنوقة،
- لا تلامس أجساما حادة، أو زوايا حادة وأجزاء الأثاث أو يكون تحت ضغط أي شيء،
- يجب أن يكون من السهل التفطيش عليها على طول مجراها بهدف التمكن من مراقبة حالتها،

تأكد من أن الأنبوب جيد الإدخال من طرفية وثبته بواسطة موافد إحكام حسب القواعد UNI-CIG 7141 وما دامت واحدة أو أكثر من هذه الحالات لم يتم احترامها فيلزم اللجوء إلى الأنابيب المعدنية المرنة حسب القاعدة UNI-CIG 9891.

إذا ما تم تركيب الموقد حسب شروط الفئة الثانية الفرعية الأولى فمن المناسب توصيله بشبكة غاز من خلال الأنبوب المعدني المرن المتوافق مع القاعدة UNI-

CIG 9891.

التوصيل مع أنبوب مرن من الصلب الذي لا يصدأ

على حائط متصل بواسطة مسامير محوية

أزل حامل المطاط الموجود بالفعل في الجهاز. الوصلة المعدنية لمدخل الغاز بالجهاز محواة 2/1 غاز اسطواني موجب. استخدم فقط أنابيب تتوافق مع القاعدة CIG-UNI 9891 وشرائح عازلة تتوافق مع القاعدة CIG-UNI 9264. إن تشغيل مثل هذا الأنبوب يجب تنفيذه بطريقة بحيث يكون طولها في حالة الفرد الكامل، لا يزيد على 2000 ملليمتر. عند التوصيل تأكد من أن الأنبوب المعدني المرن لا يلامس أجزاء الأثاث أو تحت ضغط أي شيء.

مراجعة العزل

هام: عند انتهاء التركيب راجع العزل التام لجميع الوصلات المعدنية باستخدام ماء بالصابون ولا تستخدم لها مطلقا.

توصيل كابل التغذية الكهربائية بالشبكة

ركب على الكابل قابسا حسب قواعد الحمل الكهربائي المشار إليها على لوحة المواصفات، وفي حالة التوصيل المباشر بالشبكة فإن من اللازم أن تضع بين الجهاز والشبكة قاطعا متعدد الأقطاب بفتحة بين التوصيلات لا تقل عن 3 ملليمترات، متناسبة مع الحمل الكهربائي وتلبي القواعد السارية (خط الأرضي لا يجب أن يقطع القاطع). كابل التغذية الكهربائية يجب أن يكون موضوعا بطريقة لا تصل في أي نقطة منه إلى درجة حرارة أعلى من 50 درجة مئوية في ذلك المكان.. قبل أن تشرع في التوصيل تأكد من:

- الصمام المحدد والنظام المنزلي يتحملان الحمل الكهربائي للجهاز (انظر لوحة المواصفات)،
 - نظام التغذية الكهربائية مزود بموصل جيد بالأرض حسب القواعد وما يفرضه القانون،
 - المآخذ الكهربائي والقاطع متعدد الأقطاب يجب أن يكون من السهل الوصول إليهما مع مستوى التركيب.
- ملاحظة** لا تستخدم مخفضات أو لقيمات تهيئة أو مشتقات لأنها يمكن أن ترتفع درجة حرارتها أو تحترق.

التهيئة لمختلف أنواع الغاز

لتهيئة موقد الطهي لنوع من الغاز مختلف عن ذلك الذي تم تجهيزه لها (المشار إليه في البطاقة المثبتة على الغطاء) يلزم تنفيذ العمليات التالية:

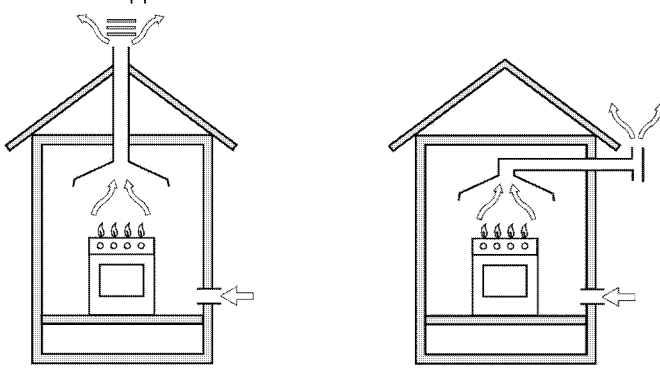
تعليمات للتركيب

التعليمات التالية موجهة للعامل المؤهل القائم بالتركيب حتى يتم عمليات التركيب الضبط والصيانة الفنية بطريقة صحيحة وحسب القواعد السارية.
هام: أي تدخل للضبط والصيانة الخ... يجب أن يتم تنفيذه والفرن مفصول عن الكهرباء.

وضع الجهاز

هام: هذا الجهاز يمكن تشغيله فقط في أماكن مجهزة تهوية دائمة حسب الوصف الوارد في القواعد السارية رقم UNI-7129CIG و 7131 ويجب مراعاة الشروط التالية:

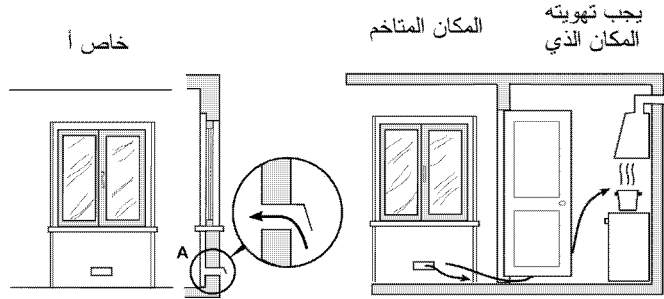
(أ) المكان يجب أن يوفر نظام تفرغ للأبخرة الناشئة عن الاحتراق إلى الخارج والذي يتم تنفيذه عن طريق مدخنة أو عن طريق مروحة كهربائية تعمل تلقائياً في كل مرة يتم فيها إشعال الجهاز.



في مدخنة أو قنطرة الدخان المنفرعة (مخصصة لأجهزة الطهي)

مباشرة إلى الخارج

(ب) المكان يجب أن يوفر نظام يسمح بتدفق الهواء اللازم لضبط الاحتراق. كمية الهواء اللازمة للاحتراق يجب أن ألا تقل عن 2 متر مكعب في الساعة لكل كيلو واط من القوة التي تم تركيبها. النظام يمكن تنفيذه بإدخال الهواء مباشرة من خارج المبنى عبر مجرى لا يقل عن 100 سنتيمترا مربعا في مساحته المستخدمة ولا يمكن سده عرضاً. بالنسبة للأجهزة التي لا يوجد فيها على سطح العمل تجهيز الأمان لغياب اللهب فإن فتحات التهوية ينبغي تكبيرها بنسبة مائة بالمائة ويحد أدنى قدره 200 سنتيمترا مربعا (صورة أ) أو بطريقة غير مباشرة عن طريق أماكن متاخمة مزودة بمجرى تهوية متصلة بالخارج مثلما هو موصوف عاليه والتي لا تكون أماكن مشتركة في العقار، أو أماكن تحتمل خطر الحريق، أو غرف نوم (صورة ب).



أمثلة على فتحات التهوية للهواء المساعد على الاحتراق

صورة أ

تكبير الفتحة بين الباب والأرضية

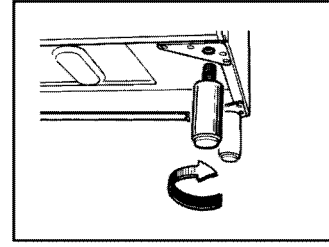
صورة ب

(ج) الاستخدام المكثف والمطول للجهاز يمكنه أن يستلزم تهوية إضافية مثل فتح نافذة أو تهوية أكثر فعالية بزيادة قوة الشفط الميكانيكية إذا وجدت.

(د) غازات البترول المسال الأثقل من الهواء ترسب نحو الأسفل. ومن ثم فإن الأماكن التي تحتوي على أسطوانات غاز طبيعي مثلاً يجب أن توفر فتحات نحو الخارج بحيث تسمح بتفريغ أي تهريب محتمل للغاز. كما أن أوعية الغاز المسال، سواء كانت فارغة أو نصف مليئة، لا ينبغي تركيبها أو تخزينها في أماكن أو تجاويف على مستوى أدنى من الأرض (مثل الكرار وغيره). من المناسب الاحتفاظ في المكان بالوعاء المستخدم وحده ووضعها بطريقة لا يتعرض معها للتأثير المباشر لمصادر الحرارة (أفران ومداخل ومواقف وغيرها) قادرة على رفع درجة حرارته أكثر من خمسين درجة مئوية.

تركيب أرجل الجهاز (ضبط الارتفاع)

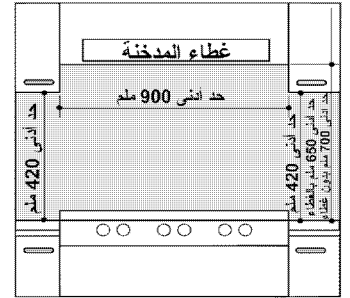
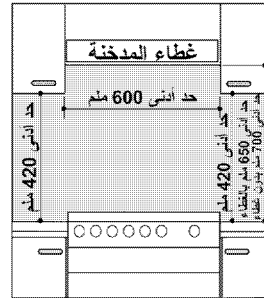
تأتي الأفران مزودة بأرجل قابلة للتعديل يتم تركيبها في الزوايا الأربع الخلفية والأمامية للفرن. وبالعامل على هذه الأرجل يمكن ضبط ارتفاع الجهاز حتى يتقارب بدقة مع قطعة الأثاث أو للتساوي مع أسطح العمل الأخرى أو للتوزيع المتناسق للسوائل التي تحتويها أوعية الطهي والمطبخ.



تركيب الموقد

من الممكن التركيب إلى جوار الأثاث الذي لا يتجاوز ارتفاعه سطح العمل. والحائط الملاصق للجدار الخلفي للموقد يجب أن يكون من مادة غير قابلة للاشتعال. أثناء التشغيل فإن الجدار الخلفي للموقد يمكن أن يصل إلى درجة حرارة قدرها خمسون درجة مئوية أعلى من درجة حرارة المكان. من أجل التركيب الصحيح للموقد يجب مراعاة الاحتياطات التالية:

(أ) قطع الأثاث الموضوع على جوار الموقد والتي يتجاوز ارتفاعها ارتفاع سطح العمل، يجب أن توضع على بعد لا يقل عن 110 ملليمترا عن حافة السطح نفسه.
(ب) المداخل يجب تركيبها حسب الشروط المطلوبة في كتيب تعليمات المداخل نفسها وعلى أي حال على بعد لا يقل عن 650 ملليمترا.
(ج) إذا ما تم تركيب الموقد تحت سقفة فإن هذه السقفة يجب أن تكون على مسافة لا تقل عن 700 ملليمترا عن سطح العمل. قطع الأثاث المجاورة للمدخنة يجب أن تحفظ مسافة لا تقل عن 420 ملليمترا.



توصيل الغاز

توصيل الجهاز بأنابيب أو أسطوانة الغاز المسال يجب أن يتم تنفيذه كما هو موصوف في القواعد القانونية UNI-7129CIG و 7131 فقط بعد أن يتم التأكد من أنه مهيباً لنوع الغاز الذي سوف يتم تغذيته به. إذا لم يكن الأمر كذلك قم بتنفيذ العمليات المشار إليها في الفقرة "التهنية لأنواع الغاز المختلفة". في بعض الطرازات يمكن أن يأتي الإمداد بالغاز سواء من اليمين أو من اليسار حسب الأحوال، ولتغيير التوصيل من الضروري قلب حامل المطاط مع صنوبر الغلق واستبدال الشريحة المطاطية العازلة (تأتي مع الجهاز). في حالة التغذية بالغاز المسال من أسطوانة الغاز المعبأة استخدم منظم الضغط.

- 1 . يتعلق هذا الكتيب بجهاز من الفئة الأولى (معزول) أو من الفئة الثانية الفئة الفرعية الأولى (موضوع بين قطعتي أثاث).
- 2 . هذا الجهاز مصمم للاستخدام غير المهني داخل المنازل.
- 3 . هذه التعليمات صالحة فقط للبلاد المستوردة التي لها رموز في هذا الكتيب أو على لوحة التسجيل الخاصة بالجهاز.
- 4 . قبل استخدام الجهاز اقرأ بعناية التنبيهات التي يحتويها هذا الكتيب لأنها توفر توصيات هامة تتعلق بسلامة وأمان التركيب والاستخدام والصيانة. حافظ بعناية على هذا الكتيب من أجل أية استشارات لاحقة.
- 5 . بعد أن تنزع أدوات التغليف تأكد من اكتمال أجزاء الجهاز. في حالة الشك لا تستخدم الجهاز وتوجه إلى العامل الفني المختص المؤهل. إن عناصر التغليف (أكياس وأغلفة البلاستيك والمسامير، الخ) لا يجب أن تظل في متناول الأطفال لما تتطوي عليه من خطورة.
- 6 . يجب أن يتم التركيب حسب تعليمات المصنع وبواسطة العامل الفني المختص المؤهل. الخطأ في التركيب يمكن أن يسبب أضراراً للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، وحيلال هؤلاء فإن الصانع لا يمكن أن يكون مسؤولاً.
- 7 . الأمان الكهربائي لهذا الجهاز مؤمن فقط عندما يكون الجهاز نفسه متصلاً بنظام على كفاءة يحتوي على الأرضي حسبما تنص عليه القواعد السارية الخاصة بتجهيزات الأمان الكهربائية. من الضروري التأكد من أن هذا الشرط الأساسي للأمان، وفي حالة الشك، اطلب المراجعة الدقيقة للنظام من جانب العامل الفني المختص المؤهل. لا يمكن أن يعتبر الصانع مسؤولاً عن الأضرار المحتملة الناشئة عن نقص الطرف الأرضي الخاص بالنظام الكهربائي.
- 8 . قبل توصيل الموحد تأكد من بيانات لوحة التسجيل و/أو على الغلاف تتطابق مع بيانات شبكة توزيع الكهرباء والغاز.
- 9 . تأكد من أن الحمل الكهربائي للنظام والمقاييس الخاصة بالتيار مناسبة للقوى القصوى للجهاز المشار إليها في اللوحة. في حالة الشك توجه إلى شخص مؤهل مهنيًا.
- 10 . عند التركيب يلزم توفير قاطع كهربائي متعدد الأقطاب على مسافة توصيل تساوي أو تزيد على 3 ملم.
- 11 . وفي حالة عدم التوافق بين المقاييس وأخذ الجهاز استبدل المقاييس بواحد آخر مناسب بواسطة العامل الفني المختص المؤهل. هذا الأخير بصفة خاصة يجب أن يتأكد أيضا من أن قسم الكوابل الخاص بالمقاييس متوافق مع القوى التي يمكن أن يستهلكها الجهاز.
- وبصفة عامة فإنه مما لا ينصح به استخدام اللقيمات أو المشتركات أو التوصيلات المطولة. إذا أصبح استخدامها محتما فإن من اللازم استخدام لقيمات بسيطة أو متعددة أو توصيلات مطولة متوافقة مع القواعد السارية الخاصة بالأمان، ولكن مع مراعاة عدم تجاوز الحد الأقصى لحمل التيار الكهربائي، المشار إليه على اللقيمة البسيطة أو التوصيلة الطويلة وذلك المتعلق بالقوى القصوى المشار إليه على المشترك المتعدد.
- 12 . لا تترك الجهاز موصلاً بلا استغلال. أطفئ القاطع العمومي للجهاز عندما لا يكون مستخدماً وأغلق صنبور الغاز.
- 13 . لا تسد فتحات وتقوَب التهوية أو الخاصة بتصريف الحرارة.
- 14 . كابل التغذية لهذا الجهاز لا ينبغي أن يستبدل بواسطة المستخدم. في حالة تلف الكابل، أو لاستبداله، توجه فقط إلى أحد مراكز المساعدة الفنية المرخص لها من جانب الصانع.
- 15 . هذا الجهاز يجب أن يتم تخصيصه فقط للاستخدام المصمم له وحسب. أي استخدام آخر (مثل استخدامه في تدفئة المكان) يعتبر استخداماً غير صحيح وبالتالي استخداماً خطيراً. لا يمكن أن يعتبر الصانع مسؤولاً عن الأضرار المحتملة الناشئة عن الاستخدام غير السليم أو الخاطئ أو غير المحسوب.
- 16 . ينطوي استخدام أي جهاز كهربائي على مراعاة بعض القواعد الأساسية. وبصفة خاصة:
 - لا تلمس الجهاز بالأيدي أو بالأرجل المبللة أو الرطبة،
 - لا تستخدم الجهاز بأقدام حافية،
 - لا تستخدم توصيلات كهربائية إلا بحذر شديد،
 - لا تسحب أو تجر كابل التغذية الكهربائية أو الجهاز نفسه، لفصل القابس من المأخذ الكهربائي
 - لا تترك الجهاز عرضة للعوامل الجوية.. (المطر، الشمس، الخ..)،
 - لا تسمح أن يستخدم الجهاز أطفال أو معاقين دون رقابة.
- 17 . قبل تنفيذ أية عملية للتنظيف أو للصيانة، افصل الجهاز عن شبكة التغذية الكهربائية أو افصل القابس أو أطفئ القاطع الخاص بالنظام الكهربائي.

- 18 . في حالة العطل و/أو الأداء السيئ للجهاز، أطفئه وأغلق صنبور الغاز. ولا تفتحه من الداخل.
- لاي إصلاح محتمل توجه فقط إلى أحد مراكز المساعدة الفنية المرخص لها واطلب قطع الغيار الأصلية. عدم احترام ما ذكره عليه يمكن أن يؤثر سلباً على أمان الجهاز.
- 19 . عندما تقرر عدم استخدام الجهاز ينصح بجعله غير قابل للتشغيل بنزع كابل التغذية الكهربائية بعد فصل القابس من مأخذ التيار الكهربائي. يوصى أيضاً بجعل أجزاء الجهاز التي من الممكن أن تشكل خطراً خاصة على الأطفال الذين قد يستخدمون الجهاز في العابهم وهو في حالة عدم الاستخدام. جعلها غير موزية.
- 20 . على الشعلات الغازية أو الموافد الكهربائية لا ينبغي وضع أو عية غير راسية أو مشوهة حتى تتحاشى الحوادث الناشئة عن انقلابها. ضعها على سطح الطهي بطريقة تكون فيها المقابض موجهة للداخل حتى تتجنب الارتطام العارض بها.
- 21 . بعض أجزاء الجهاز وبخاصة الموافد الكهربائية تظل ساخنة لفترة طويلة بعد الاستخدام، فانتبه ولا تلمسها.
- 22 . لا تستخدموا سوائل قابلة للاشتعال (كالبينزين) بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله.
- 23 . عند استخدام أجهزة منزلية كهربائية بالقرب من سطح الطهي انتبه إلى أن كابل التغذية لا يلامس الأجزاء الساخنة.
- 24 . راجع دائماً أن تكون المفاتيح على الوضع "0"/"o" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- 25 . أجهزة الغاز تستلزم، من أجل الأداء الصحيح لها، ضبط تجديد الهواء. تأكد من أنه أثناء تركيبها احترمت الشروط المطلوبة في الفقرة الخاصة: "وضع الجهاز" في كتيب التركيب.
- 26 . عندما تكون الشواية أو الفرن قيد العمل فإن الأجزاء التي يمكن الدخول إليها يمكن أن تصبح شديدة السخونة. من المناسب حفظ الأطفال بعيداً عنها.
- 27 . الغطاء الزجاجي (الموجود في بعض الطرازات دون غيرها) يمكن أن يتهشم في حالة زيادة السخونة، ولذا فإن من الضروري التأكد من أن الموافد الكهربائية مغطاة قبل غلق الغطاء.
- 28 . لا تستعمل منظفات تعمل بالبخار، لا تضع الجهاز على منصة رفع.

