

Instructions for Use

Guide d'Utilisation

FS3PS90GGS/S

FS3MS90GGS/S

FS3FFS90GGS/S

FS3FFL90GGS/S



www.teka.com

3100356

CONTENTS

INSTALLER TECHNICAL MANUAL.....	pg	3
APPLIANCE GAS CONNECTION.....	pg	3
ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS.....	pg	3
BURNER ADJUSTMENT.....	pg	4
APPLIANCE ELECTRIC CONNECTION.....	pg	4
APPLIANCE MAINTENANCE.....	pg	5
REPLACING PARTS.....	pg	5
USE AND MAINTENANCE MANUAL.....	pg	6
CONTROL PANEL DESCRIPTION.....	pg	6
USING BURNERS.....	pg	6
USING HOT PLATES.....	pg	7
USING THE CERAMIC HOB.....	pg	7
TYPE OF PAN.....	pg	8
USING THE INDUCTION HOB.....	pg	8
HOB CONTROL KNOB.....	pg	8
HOB.....	pg	9
TYPES OF PANS.....	pg	9
USING THE GAS OVEN (SINGLE CONTROL)	pg	10
USING THE GAS OVEN FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS.....	pg	10
USING THE CHANGE-OVER SWITCH	pg	11
USING THE ELECTRIC THERMOSTAT (WITH A MULTIFUNCTION VEN).....	pg	11
USING THE MULTIFUNCTION OVEN	pg	11
USING THE NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN	pg	13
USING THE VENTILATED ELECTRIC OVEN	pg	13
USING THE GAS GRILL (SINGLE CONTROL)	pg	13
USING THE GAS GRILL FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS	pg	13
USING THE CONVENTIONAL ELECTRIC GRILL.....	pg	14
USING THE VENTILATED ELECTRIC GRILL	pg	14
USING THE MINUTE-MINDER.....	pg	14
USING THE END OF COOKING TIMER.....	pg	14
USING THE DIGITAL CLOCK	pg	14
USING THE TOUCH CLOCK	pg	15
USING THE ANALOG CLOCK.....	pg	15
USING THE 3 KEYS ELECTRONIC PROGRAMMER	pg	15
ELECTRONIC TIMER PROGRAMMER	pg	17
USING THE THERMOMETER	pg	17
USING THE SELF-CLEANING OVEN.....	pg	18
CLEANING THE APPLIANCE.....	pg	18
AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE AND SPARE ARTS.....	pg	18

INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING COOKERS 90x60 cm GIANT OVEN

READ THE INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

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

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

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

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

INSTALLING THE SYSTEM TO PREVENT TILTING OF THE APPLIANCE



Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

To prevent the appliance from accidentally tilting, the anti-tip restraints device provided with the appliance must be installed. Installation instructions are included in the anti-tip restraints device kit supplied.

INSTALLER TECHNICAL MANUAL APPLIANCE GAS CONNECTION

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

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

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

WARNING: It should be recalled that the appliance utilises a threaded 1/2" gas cylindrical male fitting according to UNI-ISO 228-1.

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

ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS

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

REPLACING THE NOZZLES TO OPERATE WITH ANOTHER TYPE OF GAS:

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

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

Follow the instructions below to change the oven burner nozzle:

- 1) Remove the oven level (Fig. 4-5).
- 2) Loosen the screw **V** and pull out the burner from the support being careful not to damage the ignition plug and the thermocouple (Fig. 6).
- 3) Unscrew the nozzle **R** (Fig. 6) using a 7 mm spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 2 or in Table 3.

Follow the instructions below to change the grill burner nozzle:

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

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

Table 1

Burner	Types of gas	Pressure	Nozzle diameter	Rater capacity			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural G20	20	72	-	95	1	860
	Butane G30	28-30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semi-rapid	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505
	Butane G30	28-30	65	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rapid	Natural G20	20	115	-	286	3	2580
	Butane G30	28-30	85	218	-	3	2580
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580
Ultra rapid 4 kW	Natural G20	20	153	-	405	4,25	3655
	Butane G30	28-30	102	309	-	4,25	3655
	Propane G31	37	102	303	-	4,25	3655
Ultra rapid Dual 5 kW	Natural G20	20	ext. 155 int. 70	-	476	5	4300
	Butane G30	28-30	ext. 96 int. 46	334	-	4,60	3956
	Propane G31	37	ext. 96 int. 46	328	-	4,60	3956
					-		

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

Oven	Natural G20	20	155	-	429	4,50	3870
	Butane G30	28-30	105	327	-	4,50	3870
	Propane G31	37	105	321	-	4,50	3870
Grill	Natural G20	20	108	-	191	2	1720
	Butane G30	28-30	72	145	-	2	1720
	Propane G31	37	72	143	-	2	1720

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

Oven	Natural G20	20	155	-	429	4,50	3870
	Butane G30	28-30	105	327	-	4,50	3870
	Propane G31	37	105	321	-	4,50	3870
Grill	Natural G20	20	108	-	191	2	1720
	Butane G30	28-30	72	145	-	2	1720
	Propane G31	37	72	143	-	2	1720

BURNER ADJUSTMENT

1) Burner "MINIMUM" adjustment:

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

- 1) Light the burner and set the knob to the MINIMUM position (small flame).
- 2) Remove the knob of the valve that is press fit on the rod of that valve.
- 3) If the cooker is not equipped with safety valves on the surface burners, insert a small slotted screwdriver into the hole on the valve rod (Fig. 8) and turn the choke screw to the right or left until the burner flame is adjusted to minimum. If the cooker is equipped with safety valves, the choke valve is not located in the rod hole, but on the valve body (see fig. 9).
- 4) For the gas valve of dual burner the choke valve is located on the valve body (fig.10), the A screw adjust the outer ring, the B screw adjust the inner ring.
- 5) Make sure that the flame does not go out when switching quickly from the MAXIMUM to the MINIMUM position.

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

- 1) Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position.
- 2) Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.
- 3) Set the knob to the MINIMUM position (corresponding to 120°) and then remove it.
- 4) With a slotted screwdriver turn the choking screw (see figure 11) and, while observing the flame at the same time through the cooker porthole, evaluate the consistency of the flame so it remains on when switching quickly from the MINIMUM to the MAXIMUM position.

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

- 1) Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position.
- 2) Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.
- 3) Set the knob to the MINIMUM position (small flame) and then remove it.
- 4) If the cooker is not equipped with safety valves on the surface burners, insert a small slotted screwdriver into the hole on the valve rod (Fig. 8) and turn the choke screw to the right or left, while observing the flame at the same time through the cooker porthole, evaluate the consistency of the flame so it remains on when switching quickly from the MINIMUM to the MAXIMUM position. If the cooker is equipped with safety valves, the choke valve is not located in the rod hole, but on the valve body (see figure 9).

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

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

APPLIANCE ELECTRIC CONNECTION:

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

Before making the connection, check that:

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

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

- If the power cord is supplied without a plug, apply a standard plug that is suitable for the load indicated on the label. Connect the wires according to the diagram shown in Fig.12 and check that:

letter L (phase) = brown wire;

letter N (neutral) = blue wire;

ground symbol = green-yellow wire;

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

When the connection is made directly to the electric network:

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

APPLIANCE MAINTENANCE ATTENTION: IMPORTANT WARNINGS

For cookers resting on a base

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

For cookers with glass covers

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

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

For cookers with electric ovens

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

For cookers with electric ovens

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

For the food warmer compartment (or drop leaf in our case)

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

For glass doors

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

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

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

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

where the room temperature is the temperature in °C of the place where the appliance is installed.

REPLACING PARTS

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

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

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

To replace the oven bulb, just unscrew the protection cap that projects out inside the oven.(fig.13)

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

USE AND MAINTENANCE MANUAL

Oven and grill burners should not be used simultaneously

GAS BURNER DIMENSION

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

ELECTRIC HOT PLATE DIMENSION

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

CONTROL PANEL DESCRIPTION

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

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

the symbol  or  or  shows the running of any oven (2+0 switch, gas oven, gas oven with gas grill, gas oven with electric grill and multifunction oven)

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

the symbol  shows the electric thermostat for electric fan oven.

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

the symbol  shows the minute minder

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

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

the symbol  shows the push-button for burner ignition

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

USING BURNERS

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

- **Manual lighting (it is always possible even when the power is cut off):** Turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig.15) and place a lit match up to the burner.

- **Electric ignition:** Turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position (large flame Fig. 15) and keep on pressing the knob in correspondence of the ignition symbol marked with a star (for cookers equipped with ignition trough knob) or press the ignition button marked with a star and release it as soon as the burner has ignited.

- **Burner ignition equipped with safety device (thermocouple)(fig.14):** Press and turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig. 15), press the knob and activate one of the above-mentioned ignition devices. Once ignited, keep pressing the knob for about 10 seconds to allow the flame to heat the thermocouple. If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

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

-Use of the dual burner (fig.16)

This model controls both the central and external crown of the burner with just one valve.

To ignite the central crown press and turn the knob to the maximum delivery position 1 and hold it down until ignition: in this position the internal flame are at maximum of the internal crown.

Turn the knob to position 2 to have the internal crown at the minimum.

Turn the knob to position 3 to have the internal crown ant the external crown at the maximum.

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

Tips for using burners correctly:

- Use suitable pots for each burner (see tab. 5 and Fig.18).
- When the liquid is boiling, turn the knob to the MINIMUM position (small flame Fig. 15).
- Always use pots with a cover.

TABLE N°5: Recommended pot diameters.

BURNER	Recommended POT DIAMETERS (cm.)
Auxiliary	12 – 14
Semi-rapid	14 – 26
Rapid	18 – 26
Ultra-rapid	22 – 26
Ultra-rapid dual	22 – 50

WARNING: Use flat-bottomed containers

WARNING: After cleaning, make sure head “B” and covers “A” are properly placed on their seat as figure 17A and not off-center as in figure 17B

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

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

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

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

USING HOT PLATES

These plates are controlled by a switch with 6 settings (see Fig.19). The plates are turned on by turning the knob to the desired position. The front panel of the appliance is etched with a mark indicating what plate corresponds to the knob. A light, which is also installed on the control panel turns on, indicating that the plate is on.

How to use a hot plate:

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

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

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

TABLE N°6

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

To ensure correct use, remember the following:

- Dry the bottom of the pot before placing it on the plate.
- Use pots with a flat and thick bottom (see Fig. 20).
- Never use pots that are smaller than the plate.
- Turn on the plate only after the pot has been placed on top.
- As soon as a crack appears on the surface of the hot plate, immediately turn off the appliance.
- If the appliance is equipped with a glass cover, it may break when heated.
- Turn off all the plates before closing the cover.
- After use, and to ensure good preservation, the plate should be treated with normal products for electric hot plates that are available in the market so that the surface is always clean; this operation will prevent any corrosion (rust).
- After they are used, the plates remain hot for a long time; therefore, do not place the hands or other objects on the plate to avoid burns.
- When using the burners, make sure that the handles of the pots are correctly positioned. Keep children away from the appliance.
- When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should remain near the appliance.

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

USING THE CERAMIC HOB

The working table has 5 cooking areas, which differ in power and diameter (Fig.21).

Positions are clearly indicated with screen-printed round areas (see description of the hobs).

The heating process comes inside these areas.

When a worktop hotplate is used for some time, the remaining surface remain hot; a red indicator in the worktop surface light will indicate it.

To obtain best results, the bottom of the hob should be thick and flat.

The diameter of the bottom of the pot (or other container) should be as near as possible the diameter of the burner you are using; using a smaller pot will cause waste of energy due to heat dispersion on the uncovered surface of the plate.

The hob surface and the bottom of the pot must be kept clean.

Following these recommendations will help you save energy.

CERAN HOT PLATE

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

Residual heat

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

How to use the 5 electrical hot plate ceramic hob:

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

Directions showing the hotplate and related control knob is indicated on the control panel of the appliance.

A red indication light on the worktop surface will indicate You that some worktop hotplate is turned on.

Once the boiling level has been reached, lower the temperature and let the food simmer.

Experience will guide you in understanding how long to simmer, but obviously this also depends on the food and the kind of pot you are using. Proper use will permit you to save time and energy.

WARNING:

Under no circumstance use aluminium foil or plastic containers to hold the food while cooking on a glass-ceramic hob.

WARNING:

Do not touch the cooking area as long as the light indicating residual heat on the glass-ceramic hob, is "on"; this indicates that the temperature in the relative area is still high.

WARNING:

Your glass-ceramic hob is thermal shock resistant and resistant to both heat and cold.

If you drop a heavy pot on your hob it will not break.

On the contrary, if a hard object, such as the salt shaker or the spice bottle strikes the edge or the corner of the hob, the hob may break.

WARNING: never use the glass-ceramic hob as support surface.

TYPE OF PAN

The pans used for cooking must have certain minimum diameters to ensure satisfactory operation.

Pans larger than the cooking zones can also be used, but it is important to ensure that the bottom of the pan does not touch other cooking zones, and that it is always centred over the perimeter of the cooking zone.(fig.27-28)

The pans used must not have crowned (concave or convex) bottom. (fig.29)

USING THE INDUCTION HOB HOB CONTROL KNOB

These knobs provide control of the ceramic hob's cooking zones.

The zone it controls is shown above each knob. Turn the knob to the right to set the zone's operating power; the settings range from a minimum of 1 to a maximum of 9. (fig. 25)

The working power is shown by a display on the hob.

Heating accelerator

Each cooking zone is equipped with a heating accelerator.

This system allows the zone to be operated at peak power for a time proportional to the heating power selected.

To start the heating accelerator, turn the knob to the left, select setting "A" and then release. The letter "A" will appear on the display on the hob.

You now have 3 seconds to select the heating setting of your choice. Once a setting between 1 and 9 has been selected, "A" and the chosen setting will flash in alternation on the display. '

While the heating accelerator is in operation, the heating level can be increased at any time. The "full power" time will be modified accordingly. If the power is reduced by turning the knob anticlockwise, option "A" is automatically deactivated.

Power Function

The power function allows the user to operate each heating zone continuously at the maximum power for a time of no more than 10 minutes. This function can be used, for example, to bring a large amount of water to the boil in a hurry, or to turn up the heat under meat.

Turn the knob clockwise and set heating level 9, then use the knob to set the "P" position and release it. "P" appears on the corresponding zone display.

After 10 minutes, the power is reduced automatically, the knob returns to the 9 setting and the "P" disappears.

However, the power function can be turned off at any time by reducing the heating level. .

When the power function is selected for one heating zone (e.g. the left front zone), the power absorbed by the second zone (left rear zone) might be reduced to supply the maximum available energy to the first zone.

Consequently, the power function takes priority over the heating accelerator.

If a pan is removed from the cooking zone while the power function is on, the function is switched off.

Holding Function

The holding function keeps the temperature of the bottoms of pans at about 65°C. This allows foods to be kept hot with optimal energy consumption and to be heated gently. The holding function can be kept in operation for up to 2 hours.

The holding function is  and is indicated by the relevant symbols on the cooking zones.

HOB

ATTENTION:

Metal items such as cutlery or lids must never be placed on the surface of the hob since they may become hot.

Cooking zones (fig.26)

The appliance is equipped with 5 cooking zones having different diameters and powers. Their positions are clearly marked by rings, while the heating power is only released in the area shown on the ceramic hob. The 5 cooking zones are of HIGH-LIGHT type and start to heat up a few seconds after they are switched on. The heat level of each zone can be regulated from the minimum to the maximum setting using the knobs on the front panel.

Underneath each cooking zone there is a coil called an *inductor*, supplied with power by an electronic system, which generates a variable magnetic field. When a pan is placed inside this magnetic field, the high frequency currents concentrate directly on the bottom of the pan and produce the heat needed to cook the foods.

The 5 lights between the cooking zones come on when the temperature of one or more cooking zones exceeds 60° C.. The lights go out when the temperature drops to below about 60° C.

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

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

TYPES OF PANS

This type of appliance can only operate with pans of special kinds.

The bottom of the pan must be iron or steel/iron to generate the magnetic field necessary for the heating process.

Vessels made from the following materials are not suitable:

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

To check that a pan is suitable, simply place a magnet close to its bottom:

if the magnet is attracted, the pan is suitable for induction cooking. If no magnet is to hand, put a little water in the pan, place it on a cooking zone and switch it on. If the symbol  appears on the display instead of the power, the pan is not suitable.

The pans used for cooking must have certain minimum diameters to ensure satisfactory operation.

Pans larger than the cooking zones can also be used, but it is important to ensure that the bottom of the pan does not touch other cooking zones, and that it is always centred over the perimeter of the cooking zone.(fig.27-28).

Use only vessels specially designed for induction cooking, with thick, completely flat bottom; if these are not available, the pans used must not have crowned (concave or convex) bottom. (fig.29)

Pan present device

Each cooking zone is equipped with a "pan present" device, which ensures that cooking cannot start unless a suitable pan is present on the cooking zone and properly positioned.

If the user attempts to switch on the cooking zone with the pan not positioned properly or with a pan which is not of suitable material, a few seconds after the zone is switched on the  symbol will appear to warn the user that an error has been made.

Residual heat

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

Locking-out the hob

When not in use, the hob can be "locked out" to prevent children from accidentally switching it on.

With the cooking zones off, turn the knobs of zones 2 and 4 to the left simultaneously until 5 Ls appear on the power display and then release the knobs.

To deactivate it, repeat the same procedure: the cooking zone displays will all show 0, indicating that the cooking zone lock-out function has been deactivated.

Attention: Take care not to spill sugar or sweet mixtures onto the hob during cooking, or to place materials or substances which might melt (plastic or aluminium foil) on it; if this should occur, to avoid damage to the surface, turn the heating off immediately and clean with the scraper supplied while the cooking zone is still warm. If the ceramic hob is not cleaned immediately, residues may form which cannot be removed once the hob has cooled.

Important!

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

WARNING: Under no circumstance use aluminium foil or plastic containers to hold the food while cooking on a glass-ceramic hob.

WARNING: Do not touch the cooking area as long as the light indicating residual heat on the glass-ceramic hob, is "on"; this indicates that the temperature in the relative area is still high.

WARNING: Never place pan with bottoms which are not perfectly flat and smooth on the hob

WARNING: If you notice a crack in the ceramic hob, disconnect the appliance from the electricity supply and contact a service centre.

WARNING: Your glass-ceramic hob is thermal shock resistant and resistant to both heat and cold.

If you drop a heavy pot on your hob it will not break.

On the contrary, if a hard object, such as the salt shaker or the spice bottle strikes the edge or the corner of the hob, the hob may break.

WARNING: never use the glass-ceramic hob as support surface

USING THE GAS OVEN (SINGLE CONTROL)

GAS OVEN:

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

FAN GAS OVEN:

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

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

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

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

The oven burner can be ignited in different ways:

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

To light the oven, open the oven door and turn the knob to the maximum temperature setting (fig.30-31). At the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level (fig.32). Then press the thermostat knob (this makes the gas start to flow) and keep it pressed, after the burner has been completely lit, for 10 seconds. Release the knob and make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

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

In this case, first open the oven door, then press and turn the knob to the maximum temperature setting (fig.30-31). Then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

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

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

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

During normal oven use, after lighting the burner and setting the desired temperature, wait about 15 minutes before putting in any food to preheat the oven. The oven is equipped with 5 guides (Fig.33) at different heights which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray.

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

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

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° 8

POSITION OF OVEN KNOB	ONLY OVEN BURNER	OVEN BURNER+GRILL BURNER
1=MINIMUM	120°C	200°C
8=MAXIMUM	220°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.31). At the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level (fig.32). Then press the thermostat knob (this makes the gas start to flow) and keep it pressed, after the burner has been completely lit, for 10 seconds. Release the knob and make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

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

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

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

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

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

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

During normal oven use, after lighting the burner and setting the desired temperature, wait about 15 minutes before putting in any food to preheat the oven. The oven is equipped with 5 guides at different heights (fig.33) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray.

USING THE CHANGE-OVER SWITCH (Fig. 34-35-36)

The 2+0 change-over switch used for gas oven models.

the symbol  and  is for oven fan and light operation;

the symbol  and  is for oven turnspit and light operation;

the symbol  is for turning on the oven light.

USING THE ELECTRIC THERMOSTAT (fig.36) (WITH A MULTIFUNCTION OVEN)

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

Turn the knob clockwise and align the selected temperature indicated on the ring with the index etched on the control panel. Thermostat operation is indicated by an orange light which will turn off when the temperature inside the oven is 10°C greater than the temperature setting, and will turn on when the oven is 10°C less than the temperature setting. The thermostat can control the oven elements only if the relative switch is in one of the possible oven element operating modes: if the switch is in position 0, the thermostat has no effect on the oven elements, which remain off.

USING THE MULTIFUNCTION OVEN (fig.37)

Before using the ovens for the first time:

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

To use the ovens:

1 Turn the function selector knob (Fig.37) clockwise to the desired function.

The orange light will illuminate, indicating that the element is on.

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

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

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

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

Preheating the oven:

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

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

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

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

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

OVEN FUNCTIONS

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

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

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

Example: To cook a turkey:

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

The oven light operates on selection of any oven function.

Symbol	Function	What to use it for
	Quickstart	It is recommended that the oven is always pre-heated before use, whatever the cooking temperature. Quick start is not suitable for cooking - once the oven has reached temperature, switch to one of the oven functions below.
	Defrost	Place small frozen items on an oven tray at the lowest shelf position, and set the temperature selector knob to 0°C. Never use heat to defrost as this can pose a health risk. Larger items such as joints, or a whole chicken or turkey, should be defrosted in the refrigerator.
	Conventional oven	Ideal for roasting and for baking items such as bread or rich fruit cakes on a single shelf.
	Lower element	Use at low temperatures for slow-cooking casseroles, custard or for warming plates. Use at high temperatures for cooking sweet and savoury pastry tarts.
	Upper element	Use for browning and reheating dishes such as lasagne, moussaka and cauliflower cheese.
	Conventional grill	Ideal for crumpets, muffins and Welsh rarebit. Use when grilling for less than 15mins. For foods needing a longer time use fan assisted grilling.
	Fan assisted grill	The fan circulates hot air around the food helping to cook it all the way through. Ideal for cooking meat such as sausages and chicken portions. Cooking high water content foods such as bacon and chops with this function helps to reduce condensation. (Recommended: Door closed 200°C, 2nd from top shelf, turn the food over halfway through.
	Fan assisted oven	The fan circulates the hot air around the oven for uniform cooking of larger quantities of food. Use for roasting vegetables, meat and poultry, or baked fish. This function is the best one for cooking frozen potato products and breaded/battered chicken or fish.
	True fan oven	This function is suitable for most recipes and is an efficient way to cook. The temperature is kept uniform throughout the oven and is particularly suitable for baking on several shelves or for batch cooking.
	Pizza	Use for cooking pizza, pastry or flat breads to get a perfectly cooked base.

Using the grill

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

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

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

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

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

USING THE NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation. During normal oven use, select the desired cooking temperature using the thermostat knob and wait until the orange light turns off before putting in any food. The oven is equipped with 5 guides at different heights (fig.33) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray. Personal experience will help to determine any variations in the values reported in the table. In any case, it is recommended to follow the instructions of the specific recipe being used.

USING THE VENTILATED ELECTRIC OVEN

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

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

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

USING THE GAS GRILL (SINGLE CONTROL)

The gas grill can be combined only with the gas oven. It is controlled with the same gas oven knob (Fig.30), but turning it clockwise instead of counterclockwise (see the gas oven use instructions), matching the symbol with the indicator. The grill burner always operates at maximum and therefore there is no minimum position. In addition, it is equipped with a safety device to prevent the flame from going out. The gas grill can also be ignited in different ways:

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

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

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

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

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

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

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

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

Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 3. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the left side of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (fig.38). After, insert the tray into one of the lower guides, then light the grill burner according to the instructions described above and press the button that starts the rotisserie

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

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

USING THE GAS GRILL FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS

Oven and grill burners should not be used simultaneously

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 counterclockwise that corresponds to the gas grill, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig.15) while keeping the knob pressed and place a lit match up to the burner. Make sure that the burner is completely lit and after about 10 seconds release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

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

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

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

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

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

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

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

Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 3. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the left side of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (fig.38). After, insert the tray into one of the lower guides, then light the grill burner according to the instructions described above and press the button that starts the rotisserie or set the oven switch to the relative position.

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

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

USING THE CONVENTIONAL ELECTRIC GRILL

The electric grill can be linked to the gas oven (Fig.30) or to the electric oven (Fig.37).

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

The power of the electric grill is 2500W.

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

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

Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 3. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the left side of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (Fig.38). Then, insert the tray into one of the lower guides and switch the thermostat to the relative position and press the button with the rotisserie symbol or set the oven switch to the relative position .

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

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

USING THE VENTILATED ELECTRIC GRILL

The ventilated electric grill is a special function equipped only on the multifunction oven. Set the multifunction switch to the relative position to activate the grill element (3000W) and the electric fan. Generally, to ensure excellent grilling, place the oven shelf in the middle position while the oven tray should be inserted at the bottom.

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

Note:

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

USING THE MINUTE-MINDER

The minute-minder advises the user, with an acoustic signal, when food has been cooked, after a certain time period has elapsed. To use the device, wind the minute-minder by turning the knob clockwise one complete turn. Then turn the knob counterclockwise so that the indicator corresponds with the selected cooking time (fig.39).

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

USING THE END OF COOKING TIMER (Fig.40)

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

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

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

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

USING THE DIGITAL CLOCK (Fig.41)

Power on

Display is flashing

Time of day function

3 button version: press time of day button

2 button version: press both button simultaneous

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

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

Change Summertime / Wintertime

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

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

Set timer

This function will be activated with "+" button. Press "+" button again to increase duration time. During setting the units are 10 seconds steps or minutes. During count down the timer has priority in the display. The bell- symbol illuminated. The units are seconds or minutes in the long time section. The maximum time is 10 h. The format change will happen after 99 minutes and 50 seconds to 1 hour and 40 minutes. The pot- symbol illuminated. To show time of day press "time of day" button for 6 seconds.

Reset timer
Count down to zero with permanent pressing " – " button. (automatic stop at zero)

Signal
The signal after "time out" will stay 7 minutes if it has not been reset with "time of day" button. The following signal will be skipped if time of day is pressed during the last 15 seconds of the timer.

Signal frequency
If no function is activated, the signal frequency can be selected by pressing the "-" button. Three different frequencies (1,5 ; 2,0 ; 3,0kHz) are selectable.

USING THE TOUCH CLOCK (Fig.42)

Mains frequency detection

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

Power On

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

Setting Time of Day

Press PLUS and MINUS button simultaneously. At Power On, also MODE button is possible.

Time of day can be set with PLUS or MINUS, while the colon between hours and minutes is flashing. Quick setting mode starts when PLUS or MINUS is held for more than 1 second. If daytime setting mode is selected while an automatic program is active, the automatic program is cancelled.

The Buzzer

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

Changing the Buzzer frequency

First press Plus and Minus simultaneously (menu far editing the time) and then Mode for selecting the menu far changing the buzzer frequency. While the text is visible the buzzer signal frequency can be changed by touching Minus repetitively.

Note: If the touch pad is inactive, a visual alarm will only be reset when a valid key combination is pressed far more than 2 seconds.

Clearing Programs and Manual function

The duration of the minute minder can be cleared by

- "clear Function":** First select minute minder program, then press PLUS and MINUS button simultaneously. after this clear the display returns from adjustment mode to time of day immediately.
- Back counting of duration to zero. The timer remains in adjustment mode.

Minute Minder

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

The minute minder program runs independently of other programs.

Key Lock

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

USING THE ANALOG CLOCK (Fig.43)

For setting up the time displayed by watch pointers push briefly twice the knob till getting the CLOCK icon flashing.

For increasing or decreasing time displayed 1 minute by 1, turn the knob clockwise or counterclockwise, ie minutes pointer will increase or decrease 1 minute by minute clockwise or counterclockwise. 10 seconds after last set up the electronic timer will exit time set up mode. Minute minder set up will activate a simple alarm when set up time is over.

For setting up an alarm push briefly once the knob till getting ALARM icon flashing. The turn the knob, set up the alarm time and briefly push once the knob to confirm; ALARM icon will stay on for all the set up time. When set up time is over an acoustic buzz will be activated. Push again briefly once the knob for going back to time display.

For cancelling minute minder set up keep the knob pushed until ALARM icon goes off.

USING THE 3 KEYS ELECTRONIC PROGRAMMER (fig.44)

The first start up

The numbers and the A letter on the display are blinking when the oven is switched on for the first time, or after a power cut:

the appliance cannot be operated in this condition.

To set the hour and/or to enable the appliance to operate press the M key for at least 2 seconds: the A letter turns off and the numbers now are steady on the display.

The dot (3) starts blinking: press the - or + key to set the hour.

The hour is accepted by the programmer just few second after having released the key.

N.B. the appliance can be correctly used for coking only when you will see on the display the symbol (2).

The symbols on the display:

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

Timer

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

Semi-automatic cooking

Cooking time: Once having selected a cooking function and set the desired temperature, press the M key for a 2 seconds time to access the programming mode. The (4) symbol appears. Release and press again the M key. On the display, the A symbol starts blinking and the "dur" writing appears on the display, then it changes to 0' 00. Set the cooking time with the - or + keys. (max available time: 10h). The selected time is automatically processed by the programmer in a few seconds, or you can also touch the M key many times just to see again the current time.

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

End of cooking

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

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

Set the end of cooking time with the keys - or +. (maximum available time: 10h00m).

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

The cooking immediately starts, while on the programmer display the current time is shown again in a few seconds.

The A and (2) symbols will be on the display.

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

Automatic cooking

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

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

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

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

Operating again the oven

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

OTHER FUNCTIONS

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

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

How to delete the countdown timer

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

Checking the function settings

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

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

How to change the current time or the sound level

With the programmer in standard mode, the (2) symbol is on, touch together the - and + keys for at least 2 seconds or anyway up to see the dot (3) blinking.

To update the hour on the display: touch the + or - keys.

To change the sound level: touch the M key. On the display appears the writing: Ton.. followed by a number. Select with the - key your favourite sound level.

Note: number 1 is referred to the highest sound level. The available levels are 3.

Attention: Power cut causes the loss of any program, even the clock; that means the programmer will have to be set again.

ELECTRONIC TIMER PROGRAMMER (Fig. 45)

Setting

Select a function by pressing the function button and set the required time with the +/- buttons.

+/- buttons

Pressing the "+" button increases the time set, pressing "-" decreases it. The count-up and countdown speed increases the longer the button is held in the appropriate position

Setting the time of day

Select the time of day function by pressing the duration and end time button together and set the time of day with the +/- buttons.

Any programme which has been set is cancelled and the outputs switched on

Manual operation

Press duration and end time button together. The relay contacts will switch on. The "A" symbol will be erased, the pot symbol illuminated. Any programme which has been set is cancelled.

Semi-automatic operation with cooking duration

Select the cooking duration function and set the required duration with +/- button. "A" and cookpot symbol appear. The relay output becomes active. If time of day = cooking end time the relay output and the cookpot symbol are switched off.

The audible signal sounds. The symbol "A" blinks.

Semi-automatic operation with cooking end time

Select the cooking end time function and set the required duration with +/- button. "A" and cookpot symbol will appear. The relay output becomes active. If time of day = cooking end time the relay output and the cookpot symbol are switched off.

The audible signal sounds and "A" blinks.

Fully automatic operation

Select the cooking duration function and set the required duration with +/- button. The "A" symbol appears. The relay is switched on and the cookpot symbol appears. Select the cooking end time function and the earliest possible end time is displayed. Set the required end time with the +/- buttons. The relay and the cookpot symbol are switched off.

The cookpot symbol appears again when time of day = the calculated start time.

After the automatic programme has ended, the symbol "A" blinks.

The audible signal is heard and the cook pot symbol and the relay are switched off.

Minute minder

Select the minute minder button and set required time with the +/- buttons. As the time set elapses the bell symbol is displayed. After the time set has elapsed, the audible signal sounds.

Audible signal

The audible signal sounds at the end of a minute minder cycle or of a cooking programme for a period of 7 minutes. The signal can be cancelled by pressing any function button. Pressing the "-" button without having previously selected a function the frequency of the signal changes. A selection from 3 possibilities can be made. The selected signal is audible as long as the time the "-" button is pressed.

Programme start and verification

A programme which has been set is carried out after setting the time required. The "time to run" can be verified at any time by selecting the appropriate function.

Setting error identification

The setting is correct if the time of day is in between the calculated cooking start and end times. If an error has been made, this will be indicated by the audible signal and by the symbol "A" flashing. The faulty setting can be corrected by changing one or both functions.

Cancelling programme

A programme can be cancelled by selecting the manual function. After a programme which has been set comes to an end, it is automatically cancelled.

USING THE THERMOMETER (Fig. 46)

The cooker is fitted with a device to measure the temperature in the middle of the oven. This lets you check the temperature inside the oven and adjust food cooking temperatures more accurately.

ELECTRIC OVEN

When you turn on the oven, the orange light comes on to indicate that the heating elements are working: The thermometer dial will start to move towards the set temperature. The orange light will 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: it is normal to record different temperatures from those indicated on the panel thermometer, when you measure the temperature in the middle of the oven using a different thermometer. The temperature indicated by the thermometer is the mean temperature inside the oven and does not indicate the temperature of any single point.

USING THE SELF-CLEANING OVEN

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

CLEANING THE APPLIANCE

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

Cleaning the work surface:

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

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

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

Cleaning the enamelled parts:

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

Cleaning the STAINLESS steel parts:

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

Cleaning the burner flame caps:

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

Cleaning the inside of the oven glass:

Cleaning the interior of the crystals of the oven:

Feature of the oven is the ability to remove the inner glass in order to make the internal cleanliness of crystals. This operation is to be performed in a cold oven and with a damp cloth, taking care not to use abrasive detergents. For the removal of internal glass lock the hinges by inserting the nail that came in the hinges (Fig 47-48) then remove the inner glass as (Fig.49-50-51-52-53-54).

To reassemble the door to perform tasks in the opposite direction as (fig.55-56-57-58).

Cleaning the inside of the oven:

To facilitate intensive cleaning of the oven is practical to dismantle the door by following the instructions listed below. Insert the nail that came in the hinges (Fig. 47-48). Bring the half-open door in place and working with your hands pull the door towards you until the same has not been dropped from the attack. To replace the oven door proceed in reverse order. Also the grids side are easily-removable by unscrewing the rings that secure it to the oven.

AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

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

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

INDEX

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR.....	pg 20
RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RESEAU DE DISTRIBUTION DU GAZ.....	pg 20
ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ.....	pg 20
REGLAGE DES BRULEURS	pg 21
BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL	pg 21
ENTRETIEN DE L'APPAREIL.....	pg 22
CHANGEMENT DES COMPOSANTS.....	pg 22
NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN.....	pg 22
DESCRIPTION PANNEAU DE CONTROLE.....	pg 22
UTILISATION DES BRULEURS.....	pg 23
UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES.....	pg 23
UTILISATION DU PLAN EN VITROCÉRAMIQUE.....	pg 24
TYPE DE RÉCIPIENT.....	pg 24
UTILISATION DU PLAN À INDUCTION	pg 25
MANETTE DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON	pg 25
TABLE DE CUISSON.....	pg 25
TYPES DE CASSEROLES.....	pg 25
UTILISATION DU FOUR A GAZ (contrôle simple).....	pg 26
UTILISATION DU FOUR A GAZ (contrôle double).....	pg 27
UTILISATION DU COMMUTATEUR	pg 28
UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRIQUE	pg 28
UTILISATION DU FOUR MULTIFONCTIONS (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE).....	pg 28
FONCTIONS DU FOUR.....	pg 28
UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE	pg 29
UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE VENTILE	pg 30
UTILISATION DU GRILL A GAZ (contrôle simple).....	pg 30
UTILISATION DU GRILL A GAZ (contrôle double).....	pg 30
UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE STATIQUE.....	pg 31
UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE VENTILE	pg 31
UTILISATION DE LA MINUTERIE.....	pg 31
TIMER DE FIN CUISSON	pg 31
UTILISATION DE L'HORLOGE ÉLECTRONIQUE	pg 31
UTILISATION DE L'HORLOGE TACTILE	pg 32
UTILISATION DE L'HORLOGE ANALOGIQUE	pg 32
UTILISATION DE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE À 3 TOUCHES	pg 33
UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE	pg 34
UTILISATION DU THERMOMÈTRE	pg 35
UTILISATION DU FOUR AUTONETTOYANT	pg 35

NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIÈRE A GAZ 90x60cm

LIRE ATTENTIVEMENT LE CONTENU DE CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER 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

RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RESEAU DE DISTRIBUTION DU GAZ

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifier 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" gas, 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.

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.2)
- 3) Enlever les brûleurs (Fig.2)
- 4) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm, dévisser les gicleurs (Fig.3) les remplacer par ceux prévus pour le nouveau type de gaz 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.4-5).
- 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. 6).
- 3) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm remplacer le brûleur **R** (fig.6) par celui prévu pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableaux 2-3.

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

- 1) Dévisser la vis a la fin du brûleur e ôter le brûleur de son support tout en faisant attention à ne pas abîmer la flamme d'allumage et le thermocouple (fig.7).
- 2) Utiliser la clé à tubes hexagonale de 7 mm et remplacer l'injecteur **R** (fig.7) par un autre adapté au nouveau type de gaz suivant les indications du tableaux 2-3

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 préréglaage 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.

TABEAU 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	72	-	95	1	860
	Buthane G30	28-30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semi-rapide	Naturel G20	20	97	-	167	1,75	1505
	Buthane G30	28-30	65	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rapide	Naturel G20	20	115	-	286	3	2580
	Buthane G30	28-30	85	218	-	3	2580
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580
Ultra-rapide 4 kW	Naturel G20	20	153	-	405	4,25	3655
	Buthane G30	28-30	102	309	-	4,25	3655
	Propane G31	37	102	303	-	4,25	3655
Ultra-rapide Dual 5 kW	Natural G20	20	ext. 155 int. 70	-	476	5	4300
	Butane G30	28-30	ext. 96	334	-	4,60	3956
			int. 46	-	-	-	-
	Propane G31	37	ext. 96	328	-	4,60	3956
			int. 46	-	-	-	-

TABEAU n°2 (pour four gaz et grill gaz avec contrôle double)

Brûleur	Type de Gaz	Pression	Ø Injecteur	Classe nominale			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h
Four	Naturel G20	20	155	-	429	4,50	3870
	Buthane G30	28-30	105	327	-	4,50	3870
	Propane G31	37	105	321	-	4,50	3870
Grill	Naturel G20	20	108	-	191	2	1720
	Buthane G30	28-30	72	145	-	2	1720
	Propane G31	37	72	143	-	2	1720

TABEAU n°3 (pour four gaz et grill gaz avec contrôle simple ou four gaz et grill électrique)

Four	Naturel G20	20	155	-	429	4,50	3870
	Buthane G30	28-30	105	327	-	4,50	3870
	Propane G31	37	105	321	-	4,50	3870
Grill	Naturel G20	20	108	-	191	2	1720
	Buthane G30	28-30	72	145	-	2	1720
	Propane G31	37	72	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. 8) or sur le corps du robinet (fig. 9) 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. 10), 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 11) 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.
- 4) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située dans la traverse de la manette (fig. 8) or sur le corps du robinet (fig. 9) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.

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 single, le brûleur 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. 12 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 :

- Interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné au voltage de l'appareil avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- 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.

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. 13).

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

NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

DIMENSION DES BRULEURS GAZ

BRULEUR	DIMENSION (mm)
Auxiliaire	Ø 50
Semi-rapide	Ø 70
Rapide	Ø 95
Ultra-rapide	Ø 125
Ultra-rapide Dual	Ø 135

DIMENSION PLAQUE ÉLECTRIQUE

TYPE PLACA	DIMENSION (mm)
Placa électrique normale	Ø 145
Placa électrique normale	Ø 180

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

le symbole  ou  ou  indique le fonctionnement de n'importe quel four (2+0 commutateur , four à gaz, four a gaz avec grill à gaz, four à gaz avec grill électrique , four multifonctions).

le symbole  indique le fonctionnement de n'importe quel grill (grill à gaz, grill électrique)

le symbole  indique le thermostat électrique pour fours électrique ventilés

le symbole  indique la touche d'actionnement du ventilateur four pour permettre l'emploi du four à gaz ventilé. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill électrique, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.

le symbole  indique le compte-minutes

le symbole  indique le touche de mise en action du tournebroche (seulement four à gaz)

le symbole  indique le touche d'allumage de la lumière du four (tous sauf le four électrique ventilé)

le symbole  indique le bouton d'allumage des brûleurs
le symbole  indique si les touches sont en position d'allumé ou éteint

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. 15) 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. 15) 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. 14):** Presser et 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. 15), 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. 16)

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. 18).
- Lorsque l'ébullition est atteinte, placer la manette sur le MINIMUM (petite flamme Fig. 15).
- 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
Ultra-rapide	22 - 26
Ultra-rapide dual	22 - 50

ATTENTION ! Utiliser toujours des récipients à fond plat.

ATTENTION ! Après le nettoyage, assurez-vous que la tête "B" et couvre "A" sont correctement placés sur leur siège comme figure 17A et non décentré comme dans la figure 17B

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 DES PLAQUES ELECTRIQUES

Ces plaques sont commandées par un interrupteur à 6 positions (Fig. 19), qui se mettent en marche en tournant le bouton sur la position désirée. Un dessin indique, sur le devant de l'appareil, à quelle plaque correspond le bouton. L'allumage est signalé par un voyant rouge appliqué, lui aussi, sur le devant de l'appareil.

Comment utiliser une plaque électrique :

Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, nous conseillons de faire fonctionner la plaque sur la position 1 pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuelle que le matériel isolant interne pourrait avoir absorbé. A titre purement indicatif, nous rapportons un tableau avec les indications nécessaires pour une utilisation optimale des plaques électriques.

ATTENTION: Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de faire fonctionner la plaque sur la position 1 du commutateur pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuellement absorbée par l'isolant interne.

PLAQUE	CUISSENS POSSIBLES
0	Plaque éteinte
1	Pour fondre le beurre, le chocolat, etc. - Pour chauffer de petites quantités de liquides
2	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquides - Pour préparer des crèmes ou des sauces longue cuisson
3	Pour décongeler les aliments et cuire à la température d'ébullition
4	Pour cuire des rôtis de viande délicate et poissons
5	Pour rôtis de carrés et biftecks - Pour pots au feu
6	Pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau - Pour frire

Voici quelques conseils pour une utilisation correcte :

- Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.
- Utilisez des récipients à fond plat et épais (cfr. Fig.20).
- N'utilisez jamais de récipients plus petit que la plaque.
- N'allumez la plaque qu'après avoir posé le récipient dessus.
- Après l'utilisation, nettoyez toujours la plaque avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce de façon à ce que sa surface soit toujours propre ce qui permettra de prévenir la formation de l'oxydation.
- Une fois éteinte, la plaque reste encore chaude pendant quelques temps, par conséquent n'y poser pas les mains ou d'autres objets.
- Pendant l'utilisation des plaques, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants.
- Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson.

MISE EN GARDE : dès que vous constatez une fêlure sur la surface de la plaque, débranchez immédiatement la table de cuisson.

UTILISATION DU PLAN EN VITROCÉRAMIQUE

La table de cuisson est divisée en 5 surfaces caractérisées par des puissances et des diamètres différents (Fig.21).

Les positions sont clairement indiquées par des surfaces circulaires sans représentation (voir la description des plans de cuisson). L'opération de chauffage se passe à l'intérieur de ces surfaces. Lors de l'usage d'une ou de deux surfaces de cuisson, le reste de la superficie se maintient froid. Pour un bon usage et une dépense d'énergie contenue, il est conseillé d'utiliser des récipients adaptés pour la cuisson électrique. Le fond des récipients doit être plat et épais pour obtenir une bonne cuisson. Le diamètre de la base des casseroles (ou des autres plats) devrait s'approcher le plus possible à celui de la plaque utilisée ; en effet, s'il est inférieur, la chaleur se trouvera perdue à cause de la surface de plaque laissée découverte. La surface du plan de travail et la base doivent être nettoyées fréquemment.

Suivre ces conseils vous servira à économiser de l'énergie et de la chaleur.

PLAQUE DE CUISSON CERAN

TYPE DE PLAQUE	PUISSANCE
A) Plaque électrique céramique	avant gauche 700/1700 W
B) Plaque électrique céramique	arrière gauche 1200 W
D) Plaque électrique céramique	arrière droit 1100/2200 W
E) Plaque électrique céramique	avant droit 1200 W
C) Plaque électrique céramique	centre 1400/2200 W

Chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle (H). Après l'extinction d'une zone de cuisson, un voyant rouge peut apparaître sur l'affichage. Ce voyant indique que le foyer en question est encore très chaud. (Fig. 22).

Comment utiliser la table de cuisson électrique céramique 5 foyers :

Chaque plaque de cuisson est commandée par un **bouton** régulateur de l'énergie (**pour une zone de cuisson à 1 ou 2 circuits**). Le bouton permet de sélectionner en continu différents niveaux de puissance de la position basse "0" (plaque toujours "off") à la position élevée "3" (plaque toujours "on") ; le bouton de commande de la zone de cuisson à double circuit (Fig. 23) permet d'atteindre la puissance maximale : tourner le bouton dans la position deuxième circuit pendant 1-2 secondes puis le relâcher dans la position 3 (Fig. 24).

Sur le bandeau de commande de l'appareil figurent des indications concernant la plaque de cuisson et le bouton de commande correspondant.

Un voyant rouge sur la surface de la table de cuisson indique qu'une plaque de cuisson est allumée.

Une fois la température d'ébullition atteinte, réduire la température et laisser les mets mijoter.

ATTENTION :

Ne jamais utiliser du papier aluminium ou des récipients en matière plastique pour cuisiner des mets sur une table vitrocéramique.

ATTENTION :

Ne pas toucher la zone de cuisson tant que le voyant de chaleur résiduelle sur la table vitrocéramique est allumé ; ce voyant indique que la température dans la zone de cuisson est encore élevée.

TYPE DE RÉCIPIENT

Les récipients utilisés pour la cuisson doivent présenter des diamètres minimum pour permettre un fonctionnement correct.

On peut utiliser des récipients d'un diamètre supérieur à la taille des zones de cuisson, mais il est important que la base du récipient ne touche pas d'autres zones de cuisson, et qu'elle soit bien centrée sur le foyer utilisé (Fig. 27-28).

Utiliser des récipients à fond plat (non concave ou convexe). (Fig. 29)

UTILISATION DU PLAN À INDUCTION MANETTE DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Avec ces manettes il est possible de commander les zones de cuisson de la table vitrocéramique. Sur chaque manette est indiquée la zone de cuisson commandée. Le dessin ci-contre se réfère à la manette de la zone de cuisson arrière gauche. Tourner la manette vers la droite pour régler la puissance de fonctionnement de la zone de cuisson qui va d'un minimum de 1 à un maximum de 9 (fig.25). La puissance de travail est indiquée par un afficheur positionné sur la table de cuisson.

Accélérateur de chauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un accélérateur de chauffe. Ce système permet de faire fonctionner à la puissance maximum la zone de cuisson pendant un temps proportionnel à la puissance sélectionnée. Pour faire partir l'accélérateur de chauffe, tourner la manette à gauche, sélectionner la position «A» puis lâcher. La lettre «A» apparaît sur l'afficheur présent sur la table de cuisson. On a maintenant à disposition 3 secondes pour choisir la position de chauffe désirée. Lorsque la position est réglée entre 1 et 9, «A» et la position sélectionnée se mettent à clignoter alternativement sur l'afficheur. Pendant le fonctionnement de l'accélérateur de chauffe, il est possible d'augmenter l'intensité à tout moment. La période de « pleine puissance » sera modifiée en conséquence. Si, au contraire, la puissance est réduite, en tournant la manette en sens anti-horaire l'option « A » est automatiquement désactivée.

Fonction Power

En utilisant la fonction power, il est possible de faire fonctionner de façon continue, à la puissance maximum, chaque zone de cuisson pendant un maximum de 10 minutes. Cette fonction permet, par exemple, de porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau ou de passer la viande à feu vif. Tourner la manette en sens horaire et programmer l'intensité de chauffe sur la position 9, sélectionner avec la manette la position «P» puis lâcher. Sur l'afficheur de la table de la zone correspondante apparaît « p ». Au bout de 10 minutes, la puissance diminue automatiquement, retourne à la position 9 et « P » disparaît. L'interruption de la fonction power est possible en diminuant à tout moment l'intensité de chauffe. Lorsque l'option power est sélectionnée sur une zone de cuisson (ex celle avant gauche), la puissance absorbée par la seconde zone (arrière gauche) pourrait être réduite pour fournir l'énergie maximum disponible à la première. Pour ce motif la fonction power est prioritaire par rapport à l'accélérateur de chauffe.

Si un récipient est enlevé de la zone de cuisson pendant l'allumage de la fonction power, la fonction s'arrête.

Fonction de maintien

Le but de la fonction de maintien est de régler la température du fond de la casserole à 65°C environ. Cela permet de maintenir au chaud les aliments avec un niveau énergétique optimal et aussi de les réchauffer tout doucement. La durée maximale de la fonction de maintien est limitée à 2 heures.

La fonction de maintien est entre [0] et [1] et est indiquée par les symboles correspondants sur les zones de cuisson.



TABLE DE CUISSON

Les objets métalliques tels que les couverts ou les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent chauffer.

Zones de cuisson (fig.26)

L'appareil est doté de 5 zones de cuisson de diamètre et de puissance différents. Leur position est indiquée clairement grâce à des signes circulaires tandis que la puissance de chauffe est marquée sur la surface vitrocéramique. Les 5 zones de cuisson sont de type HIGH-LIGHT et s'allument quelques secondes après avoir été activées. L'intensité de chauffe de chaque zone peut être réglée, d'un minimum à un maximum, par l'intermédiaire des manettes se trouvant sur le panneau frontal.

Sous chaque zone de cuisson se trouve une bobine appelée *inducteur* qui est alimentée par un système électronique et qui crée un champ magnétique variable. Quand une casserole est placée à l'intérieur de ce champ magnétique, les courants à haute fréquence se concentrent directement sur le fond de la casserole et on a la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments. Les 5 voyants de signalisation se trouvant entre les zones de cuisson s'allument lorsque la température d'une zone ou de plusieurs zones dépasse 60° C. Ces voyants s'éteignent lorsque la température est à peu près inférieure à 60° C.

Numéro de zone :	Puissance consommée	
	Fonctionnement normal :	Fonctionnement normal :
1	1100W	1400W
2	1100W	1400W
3	1400W	2000W
4	2300W	3000W
5	2300W	3000W
Puissance totale		7400W

Avant d'utiliser la table pour la première fois, il est opportun de la chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments.

TYPES DE CASSEROLES

Pour pouvoir fonctionner, ces appareils demandent des casseroles spéciales.

Le fond de la casserole doit en effet être en fer ou en acier/fer pour générer le champ magnétique nécessaire à l'échauffement.

Ne sont pas adaptés les récipients en :

- verre ;
- céramique ;
- terre cuite ;
- acier, aluminium ou cuivre privés de fond magnétique ;

Pour vérifier que la casserole est bien adaptée, approcher un aimant au fond: si celui-ci est attiré, la casserole est adaptée à la

cuisson à induction. Si l'on n'a pas d'aimant, on peut mettre dans le récipient une petite quantité d'eau, le poser sur une zone de cuisson et mettre la table en marche. Si, sur l'afficheur, à la place de la puissance apparaît le

symbole  cela veut dire que la casserole n'est pas adaptée.

Les casseroles utilisées pour la cuisson doivent avoir des diamètres minimums pour garantir le fonctionnement correct.

Ci-après nous donnons un tableau avec les diamètres minimums des casseroles en fonction de la zone de cuisson.

Il est possible d'utiliser des casseroles plus grandes que les zones de cuisson en faisant attention que le fond de la casserole ne soit pas en contact avec d'autres zones de cuisson et qu'elle soit toujours au centre du périmètre de la zone. (Fig.27-28).

Utiliser exclusivement des récipients conçus pour la cuisson à induction, au fond épais et complètement plat, ou, à défaut, des récipients au fond non bombé (concave ou convexe). (fig.29)

Signal de présence des casseroles

Chaque zone de cuisson est dotée d'un dispositif de «présence des casseroles» qui fait partir la cuisson uniquement lorsqu'un récipient approprié est présent et bien positionné sur la zone. Si le récipient n'est pas bien positionné ou n'est pas du matériau adapté et l'on essaie d'actionner la zone de cuisson, sur l'afficheur apparaîtra au bout de quelques secondes de l'activation de

la zone, le symbole  qui signale l'erreur.

Chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson est dotée d'un dispositif qui signale sa chaleur résiduelle. Sur l'afficheur, après l'extinction de n'importe quelle zone de cuisson, un « H » clignotant peut s'afficher. Ce signal indique que cette zone de cuisson est encore très chaude. Il est possible de reprendre la cuisson des aliments même avec « H » clignotant: dans ce cas, procéder comme décrit au paragraphe « 3 ».

Blocage de la table de cuisson

Dans des conditions de repos la table peut être « bloquée » contre des allumages accidentels de la part d'enfants.

Avec les zones de cuisson éteintes, tourner vers la gauche simultanément les manettes des zones 2 et 4 jusqu'à ce que 5 L apparaissent sur l'afficheur de la puissance puis lâcher les manettes. Pour débloquer, répéter la même opération: les afficheurs des zones montreront le chiffre 0 qui indiquera que le blocage des zones est désactivé.

ATTENTION

Faire attention de ne pas renverser de sucre ou des mélanges sucrés sur la table pendant la cuisson ou de ne pas poser de matériaux ou de substances qui pourraient fondre (plastique ou feuilles d'aluminium) ; si cela arrive, pour éviter d'abîmer la surface, éteindre immédiatement et nettoyer avec le racloir fourni pendant que la zone de cuisson est encore tiède. Si la table de cuisson vitrocéramique n'est pas nettoyée immédiatement, on risque des incrustations impossibles à enlever après refroidissement de la table.

IMPORTANT !

Faire très attention aux enfants car ils peuvent difficilement voir les voyants de chaleur résiduelle allumés. Après utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Éviter que les enfants y posent leurs mains.

Voici quelques conseils pour une utilisation correcte :

- Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.
- Utilisez des récipients à fond plat et épais.
- N'utilisez jamais de récipients plus petit que la plaque.
- N'allumez la plaque qu'après avoir posé le récipient dessus.
- Après l'utilisation, nettoyez toujours la plaque avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce de façon à ce que sa surface soit toujours propre ce qui permettra de prévenir la formation de l'oxydation.
- Une fois éteinte, la plaque reste encore chaude pendant quelques temps, par conséquent n'y poser pas les mains ou d'autres objets.
- Pendant l'utilisation des plaques, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants.
- Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson.

MISE EN GARDE : dès que vous constatez une fêlure sur la surface de la plaque, débranchez immédiatement la table de cuisson.

UTILISATION DU FOUR A GAZ (contrôle simple)

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.

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.

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 ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (Fig.30-31). Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig. 32). 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 (Fig.30-31). 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.33), 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.

UTILISATION DU FOUR A GAZ (controle double)

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.

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 7.

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, 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.

POSITION THERMOSTAT	BRULEUR FOUR	BRULEUR FOUR+BRULEUR GRILL
1=MINIMUM	120°C	200°C
8=MAXIMUM	220°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.31). Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig.32). 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 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.33), 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.

UTILISATION DU COMMUTATEUR (fig.34-35-36)

Le commutateur 2 + 0 est utilisée pour les modèles avec four à gaz.

Le symbole  et  indique la fonction du ventilateur et la lumière four

Le symbole  et  indique la fonction du tournebroche et la lumière four

le symbole  indique la fonction de la lumière four.

UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRIQUE (Fig.36)

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 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 FOUR MULTIFONCTIONS (Fig.37) (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE)

Avant d'utiliser les fours pour la première fois :

- Retirer tous les emballages et les accessoires à l'intérieur des fours.
- Chauffer les fours à 200 °C pendant ½ heure pour brûler les résidus de fabrication.
- Le programmeur automatique doit être réglé en mode Manuel pour la cuisson ordinaire.
- Le four ne fonctionne pas lorsqu'il est réglé en mode Automatique. Voir pages 35-36.

Comment utiliser les fours :

1 Tourner le sélecteur de mode de cuisson (Fig. 37) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au mode de cuisson désiré.

Le voyant orange s'allume pour indiquer que l'élément est allumé.

2 Tourner le sélecteur de température (Fig. 36B) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.

Le voyant orange s'éteint lorsque le four a atteint la bonne température et est prêt à l'emploi. Il est normal que ce voyant s'allume et s'éteigne durant la cuisson car les éléments maintiennent la température.

3 Pour éteindre le four, tourner les sélecteurs mode de cuisson et température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur •.

La cuisson peut générer de la vapeur. Par précaution, toujours ouvrir la porte en deux temps. D'abord, ouvrir partiellement la porte de 100 mm pendant quelques secondes pour permettre à la vapeur de s'échapper, puis ouvrir complètement la porte. Éloigner le visage et la tête de la porte à l'ouverture du four.

Ne jamais recouvrir l'intérieur du four avec du papier aluminium pour éviter toute surchauffe et tout dommage à l'émail. Ne jamais cuire les aliments sur le plancher du four. Toujours disposer les plats et les plateaux sur une grille du four. Ne jamais laisser la poêle grill ou d'autres plats sur le plancher du four pour éviter tout dommage au four.

Préchauffage du four :

"Quickstart" (Pré-chauffage rapide) est le moyen le plus efficace et rapide de préchauffer le four principal (four de gauche). Il

permet aussi une cuisson au four uniforme. Utiliser "Quickstart" comme suit () :

1 Sélectionner "Quickstart" (en utilisant le sélecteur de mode de cuisson) et la température de cuisson souhaitée (en utilisant le sélecteur de température). Laisser le voyant thermostat orange s'allumer et s'éteindre plusieurs fois pour que la température se stabilise avant d'introduire les aliments.

2 Sélectionner le mode de cuisson habituel et disposer les aliments dans le four.

3 Si l'on utilise le mode "True Fan" (Chaleur tournante) pour préparer des aliments sensibles à la chaleur tels que les gâteaux ou les meringues, laisser le voyant orange s'allumer et s'éteindre plusieurs fois pour que l'élément supérieur refroidisse un peu.

Ne pas utiliser "Quickstart" pour cuire les mets. "Quickstart" est un système de préchauffage rapide.

FONCTIONS DU FOUR

Quel que soit le mode de cuisson choisi (à l'exception de "gril" et "décongélation"), il est recommandé de toujours préchauffer le four avec "Quickstart" avant de sélectionner le mode de cuisson.

Lors de l'utilisation du mode "Fan Assisted" (Convection) ou "True Fan" (Chaleur tournante), il est recommandé de réduire la température du four de 20 °C si l'on suit une recette écrite pour un four conventionnel. Contrôler souvent les aliments vers la fin de la cuisson jusqu'à se familiariser avec les temps et les températures de cuisson.

Les fours offrent une large sélection de modes de cuisson avec différentes zones de chaleur. Ainsi, le mode "Chaleur tournante" est particulièrement indiqué pour les gâteaux, les desserts et les cuissons coup sur coup. Le mode "Convection" permet de dorer les aliments ; il est donc plus recommandé pour rôtir les viandes et les légumes ou les produits de pomme de terre surgelés.

Exemple : Pour cuire une dinde :

Lorsque l'on cuit une dinde, la poêle grill peut faire office de plat à four. Recouvrir le fond de la poêle grill d'une double couche de papier aluminium extra large de manière à envelopper lâchement la dinde. Il est important de laisser suffisamment d'espace

sur les côtés et sur le dessus du four pour permettre à l'air chaud de circuler. S'assurer que le papier aluminium ne touche pas les côtés ou le dessus du four. Dans un four de 60 cm, il est possible de cuire une dinde de 9 à 11 kg et dans un four de 40 cm, une dinde de 6 à 9 kg.

La lumière du four s'allume lorsque l'on sélectionne un mode de cuisson.

Symbole	Fonction	Quand l'utiliser
	Quickstart (Préchauffage rapide)	Il est recommandé de toujours préchauffer le four avant de l'utiliser, quelle que soit la température de cuisson. Ne pas utiliser le mode "Quickstart" pour cuire les aliments - une fois que le four est monté en température, sélectionner l'un des modes de cuisson ci-après.
	Defrost (Décongélation)	Placer de petits produits surgelés sur une plaque de cuisson sur le gradin le plus bas, et tourner le sélecteur de température sur 0 °C. Ne jamais utiliser la chaleur pour décongeler pour éviter tout problème de santé. Décongeler dans le réfrigérateur les produits plus volumineux tels que les morceaux de viande ou un poulet ou une dinde entiers.
	Four conventionnel	Idéal pour rôtir et cuire des produits comme le pain ou les gâteaux riches en fruits sur une grille du four.
	Élément inférieur	Utiliser à des températures basses pour les ragoûts à cuisson lente, les crèmes ou pour réchauffer les assiettes. Utiliser à des températures élevées pour cuire des tartes sucrées et salées.
	Élément supérieur	Utiliser pour dorer et réchauffer des plats tels que les lasagnes, la moussaka et le chou-fleur gratiné.
	Gril conventionnel	Idéal pour les crumpets, muffins et toasts au fromage gallois. Utiliser pour griller pendant moins de 15 minutes. Pour les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long, sélectionner la cuisson au gril par convection.
	Cuisson au gril par convection	Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments pour les cuire complètement. Idéal pour cuire des viandes comme les saucisses et les morceaux de poulet. Cuire des aliments avec une teneur en eau élevée, comme le bacon et les côtelettes, en utilisant ce mode de cuisson contribue à réduire la condensation. (Procédure recommandée : Porte fermée 200 °C, deuxième gradin à partir du gradin le plus haut, retourner les aliments à mi-cuisson.
	Four à convection	Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour du four pour permettre une cuisson homogène de plus grandes quantités de nourriture. Utiliser pour rôtir les légumes, les viandes et la volaille, ou les poissons. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire des produits de pomme de terre surgelés et du poulet ou du poisson panés/enrobés de pâte à frire.
	Four à chaleur tournante	Le four à chaleur tournante est indiqué pour la plupart des recettes et c'est un mode de cuisson efficace. La température reste uniforme dans tout le four et est particulièrement indiquée pour une cuisson sur plusieurs grilles du four ou pour des cuissons coup sur coup.
	Pizza	Utiliser pour cuire des pizzas, des pâtes ou des pains plats avec une base parfaitement cuite.

Utilisation du gril

La poêle grill est constituée d'un trépied en fil métallique et d'une plaque émaillée. Disposer les aliments sur le trépied en fil métallique. On peut choisir un gradin inférieur pour ralentir la cuisson, ou bien réduire la température. Un manche amovible est fourni pour retirer la plaque chaude.

Les modes "Cuisson au gril par convection" et "Gril conventionnel" sont conçus pour une utilisation avec la porte du four fermée. Cela permet un préchauffage efficace et une cuisson homogène.

Pour griller, toujours préchauffer l'élément du gril pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments (la température de préchauffage recommandée est de 200 °C). Il est recommandé de retirer la poêle grill du four lorsqu'elle n'est pas utilisée pour favoriser la circulation de l'air dans le four. Utiliser le gril avec la porte du four fermée. Sélectionner le mode "Cuisson au gril par convection" pour des morceaux de viande plus épais et pour cuire des aliments à forte teneur en eau afin de réduire la condensation.

Toujours utiliser des gants pour manipuler la poêle grill et pour retourner les aliments. Ne pas recouvrir la poêle grill avec du papier aluminium car cela peut endommager le revêtement émaillé et les éléments du gril.

À la fin de la cuisson, retirer et nettoyer la poêle grill. Si des aliments riches en lipides ont été préparés, laisser le grill allumé à la température maximale pendant 5 minutes puis nettoyer l'élément du gril.

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. 33) 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.. 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.

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.

UTILISATION DU GRILL A GAZ (controle simple)

Le grill à gaz fonctionne exclusivement avec le four à gaz. Grill a gaz controle directement par le thermostat. Le bouton (Fig.30) 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 douées 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.

Grillade avec tournebroche : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la partie gauche du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet(Fig.38). Enfiler ensuite le plateau dans une des guides inférieures, allumer le brûleur et appuyer sur la touche représentant le symbole de la broche pour faire partir le moteur.

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 (controle double)

Le grill à gaz fonctionne exclusivement avec le four à gaz.

Sur le panneau commandes au-dessus de chaque poignée il est serographié 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 (Fig.15), 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 douées 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 : après avoir allumé les brûleurs, attendre 2 à 3 minutes avant de refermer la porte du four pour obtenir une flamme stable

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.

Grillade avec tournebroche : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la partie gauche du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet(Fig. 38). Enfiler ensuite le plateau dans une des guides inférieures, allumer le brûleur et appuyer sur la touche représentant le symbole de la broche pour faire partir le moteur ou sélectionner la poignée sur le symbole de la broche.

IMPORTANT : toujours fermer la porte du four lorsque l'on grille les aliments avec le tournebroche.

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

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE STATIQUE

Le grill électrique peut fonctionner avec le four à gaz (Fig.30) ou avec le four électrique (Fig.37).

Dans tous les cas, le grill est commandé par le bouton du thermostat du four. Comme pour le grill à gaz, le grill électrique peut servir à griller sur la grille du four ou utilisant le tournebroche. La résistance du grill est de 2500 W

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.

Grillade avec tournebroche : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la partie gauche du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet (Fig.38). Placer ensuite le plateau dans les guides inférieurs et appuyer sur la touche qui enclenche le tournebroche et la résistance (version avec four à gaz) ou bien placer le thermostat sur la position correspondante (version four électrique) et appuyer sur la touche reportant le symbole de la broche ou sélectionner la poignée sur le symbole de la broche.

IMPORTANT : toujours fermer la porte du four lorsque l'on grille les aliments avec le tournebroche

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.

N.B. :

L'appareil de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement commandé par un thermostat, conçu pour éviter la surchauffe du bandeau de commande et des boutons. Le ventilateur fonctionne à une température déterminée. Le ventilateur s'éteint lorsque la température diminue.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

Le minuteur, écoulé un certain temps, averti avec un signal acoustique la fin du temps de cuisson des aliments. Il suffit de tourner complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.39), puis de le tourner dans le sens opposé choisissant le temps de cuisson.

ATTENTION: le signal acoustique n'arrête pas la cuisson. Pour interrompre la cuisson, il faut intervenir manuellement en éteignant les boutons correspondants.

TIMER DE FIN CUISSON (Fig.40)

Il permet de sélectionner la cuisson manuellement ou bien la minuterie avec extinction automatique du four à fin cuisson.

Si on ne sélectionne pas aucune durée de cuisson, alors il est nécessaire de positionner la poignée temporisateur sur le symbole .

Pour éteindre le four, tourner les sélecteurs de temps de cuisson, mode de cuisson et température de cuisson sur la position 0; la fin du décompte est confirmée par une sonnerie.

N.B.: Cette fonction est uniquement disponible pour le four électrique.

UTILISATION DE L'HORLOGE ÉLECTRONIQUE (Fig. 41)

Sous tension

L'affichage clignote

Fonction "heure locale"

Version 3 touches : appuyez sur la touche "heure locale"

Version 2 touches : appuyez sur les deux touches en même temps

Régler l'heure locale au moyen des touches "+" et "-".

Cette fonction reste activée 7 secondes après la dernière opération "+" / "-" !

Changement Heure d'été / Heure d'hiver

Activer la fonction "heure locale" ; appuyez sur la touche pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'affichage des heures clignote.

Changer les heures en utilisant la touche "+" ou "-". Cela n'aura pas d'effet sur les minutes et les secondes cachées !

Réglage de la minuterie

Cette fonction est activée au moyen de la touche "+". Appuyez sur la touche "+" une nouvelle fois pour augmenter la durée.

Le réglage se fait par pas de 10 secondes ou minutes.

Durant le décompte, la minuterie est prioritaire sur l'affichage. Le symbole représentant une cloche s'allume. Les unités sont les secondes ou les minutes dans la section longue durée.

Le temps maximal est de 10 heures. Le format changera après 99 minutes et 50 secondes et passera à 1 heure et 40 minutes.

Le symbole représentant une casserole s'allume.

Pour afficher l'heure de la journée, appuyez sur la touche "heure locale" pendant 6 secondes.

Remise à zéro de la minuterie

Décompte jusqu'au zéro avec pression permanente de la touche "-" (arrêt automatique au zéro).

Signal

Le signal après "temps écoulé" s'affichera pendant 7 minutes s'il n'a pas été remis à zéro avec la touche "heure locale".

Le signal suivant est omis si l'on appuie sur la touche "heure de la journée" durant les 15 dernières secondes de la minuterie.

Fréquence du signal

Si aucune fonction n'est activée, on peut sélectionner la fréquence du signal en appuyant sur la touche "-".

Trois fréquences (1,5 ; 2,0 ; 3,0 kHz) peuvent être sélectionnées.

UTILISATION DE L'HORLOGE TACTILE (fig.42)

Fonctionnement

Relevé de la fréquence de réseau

Au moment de l'allumage de l'appareil, on détermine la fréquence de réseau. Lorsque le compteur est branché à 60 Hz, le symbole Celsius clignote à l'allumage.

Allumage

Au moment de l'allumage, le contact du relais est ouvert. L'écran et le symbole AUTO clignotent, l'heure débute à 0:00 et clignote jusqu'à ce qu'on la règle.

Réglage de l'heure

Appuyer simultanément sur les touches PLUS et MOINS. À l'allumage de l'appareil, il est également possible d'accéder au réglage de l'heure en appuyant sur la touche MODE.

Il est possible de régler l'heure avec les touches PLUS et MOINS pendant que le point entre l'heure et les minutes clignote. Le mode de réglage rapide est activé lorsque la touche PLUS ou MOINS est touchée pendant plus d'une seconde. Si le réglage de l'heure est sélectionné pendant qu'un programme de cuisson automatique est activé, le programme automatique est annulé.

Signal acoustique

Le signal acoustique se déclenche si le minuteur atteint la fin du temps programmé. Il est possible d'éteindre le signal en touchant n'importe quelle touche, ou lorsque la durée du signal acoustique est atteinte.

Réglage du signal acoustique

Appuyer simultanément sur les touches PLUS et MOINS (menu pour modifier l'heure), puis sur la touche MODE pour sélectionner le menu pour modifier le signal acoustique. Il est possible de régler la fréquence du signal acoustique en appuyant sur la touche MOINS lorsque le texte « tonX » s'affiche sur l'écran.

Note : si la touche tactile est inactive, une alarme visuelle apparaît. Elle disparaît ensuite si l'on appuie sur une combinaison de touches valide pendant plus de 2 secondes.

Effacer les programmes et la fonction manuelle

Il est possible d'effacer la durée programmée du minuteur de la façon suivante :

- a) « **clear Function** » - **Fonction de reconfiguration** : sélectionner le programme de minuteur, puis appuyer simultanément sur les touches PLUS et MOINS. Après cette opération, l'écran sort du mode de réglage et retourne immédiatement à l'affichage de l'heure.
- b) Diminuer la durée du minuteur jusqu'à zéro. Le minuteur reste en mode de réglage.

Minuteur

Lorsque le minuteur est sélectionné, le symbole de la cloche clignote et l'écran affiche le temps restant à la fin du compteur en heures et minutes. C'est seulement lorsque le compteur arrive à la dernière minute que l'écran affiche les secondes restantes.

Si un programme de minuteur est activé, le symbole de la cloche reste allumé de façon permanente. Lorsqu'on atteint la fin du temps programmé, le symbole de la cloche clignote et le signal acoustique se déclenche.

Le programme de minuteur fonctionne indépendamment des autres programmes.

Blocage des touches

Après avoir rallumé le minuteur ou lorsqu'aucune touche n'est touchée pendant 7 secondes, le blocage des touches s'active. Lorsque l'on touche une touche ou une combinaison de touches pendant 2 secondes ou plus, le blocage des touches se désactive.

UTILISATION DE L'HORLOGE ANALOGIQUE (fig.43)

Pour régler l'heure indiquée par les aiguilles de l'horloge appuyer brièvement 2 fois sur le bouton jusqu'à l'obtention du clignotement de l'icone "CLOCK"

Pour augmenter ou diminuer l'horaire affiché à la cadence de 1 minute, tourner le bouton en sens horaire ou anti-horaire, l'aiguille des minutes bougera à la cadence de 1 minute à la fois soit en sens horaire que anti-horaire.

Une fois terminés les ajustements, après 10 secondes l'horloge électronique sortira automatiquement de la fonction de réglage horaire.

La programmation du minuterie permet d'avoir un simple allarme à la fin d'un laps de temps programmé.

Pour programmer une allarme appuyer brièvement le bouton une seule fois afin d'obtenir le clignotement de l'icone "ALARM", faite tourner le bouton pour fixer l'horaire de l'alarme et appuyer brièvement une seule fois pour confirmer, l'icone "ALARM" restera allumé jusqu'à l'entrée en fonction d'un simple signal acoustique.

Appuyer à nouveau brièvement le bouton une seule fois pour faire retour à la fonction horloge.

Pour annuler la programmation du Minute Minder tenir appuyer le bouton jusqu'à l'extinction de l'icone "ALARM"

UTILISATION DE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE À 3 TOUCHES (fig.44)

Signification des symboles sur l'écran :

1	A*	Programme Automatique en marche (* :dans certaines versions, l'inscription Auto s'affiche en verticale).
2		S'il est affiché, le four est activé pour fonctionner en mode manuel.
3	•	S'il est clignotant, il indique que le programmeur est en modalité de programmation de l'heure.
4		S'il est allumé, il indique qu'un minuteur d'avertissement est en marche.
5	-	Touche pour diminuer la valeur des chiffres durant les réglages du minuteur. Elle sert également à sélectionner le niveau de sonnerie souhaité (3 niveaux).
6	M	Touche "Mode" pour accéder aux options de programmation prévues par le programmeur.
7	+	Touche pour augmenter la valeur des chiffres durant les réglages du minuteur.

La première mise en marche

Les chiffres et la lettre A s'affichent à l'écran en mode clignotant lorsque le four est branché au réseau électrique ou après une éventuelle coupure de courant. Dans ces conditions on ne peut pas allumer le four.

Pour régler l'heure actuelle et/ou activer le four au fonctionnement, appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée pendant 2 secondes. La lettre A s'éteint et l'éclairage des chiffres affichés sur l'écran devient fixe.

Quand le point (3) est en mode clignotant, appuyer sur la touche - ou sur la touché + pour corriger l'heure qui est affichée. Le paramètre est accepté par le programmeur peu après avoir relâché la touche.

N.B. Le four pourra exercer ses fonctions de cuisson uniquement lorsque l'écran du programmeur affichera le symbole (2) allumé.

Minuteur d'avertissement

La fonction du "minuteur" sert uniquement d'avertisseur sonore, que l'on peut régler pour une durée de 23 heures et 59 minutes maximum. Lorsque le temps programmé est écoulé, le symbole (4) s'éteint et un signal sonore s'active puis s'éteint automatiquement après 7 minutes ou en appuyant sur n'importe quelle touche. Pour régler le minuteur, appuyer sur la touche M pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (4) commence à clignoter. Programmer dans combien d'heures et/ou minutes le minuteur devra s'activer en utilisant la touche + ou - pour augmenter ou diminuer la valeur des chiffres sur l'écran. Relâcher la touche + ou - quand le temps désiré est atteint. L'heure actuelle ainsi que le symbole) s'afficheront après quelques secondes. Le compte à rebours commencera immédiatement.

Cuisson semi-automatique

- DURÉE de Cuisson :

Après avoir sélectionné une fonction de cuisson parmi celles qui sont disponibles et avoir réglé la température désirée, appuyer sur la touche M pendant 2 secondes au moins pour accéder au mode de programmation. Le symbole (4) s'allume. Relâcher et appuyer de nouveau sur la touche M. Le symbole A commence à clignoter sur l'écran, et l'inscription " dur " s'affiche. Celle-ci sera ensuite altérée avec par l'affichage des chiffres : 0• 00. Programmer le temps souhaité de durée de la cuisson en appuyant sur les touches - ou + (temps maximal de programmation : 10 heures). Après quelques secondes, le temps programmé sera automatiquement pris en compte par le programmeur, sinon appuyer plusieurs fois sur la touche M afin de revenir à l'affichage de l'heure actuelle. Les symboles A et (2) seront allumés. Un signal sonore est émis à la fin du temps de cuisson programmé et le four s'éteint automatiquement.

Voir les paragraphes suivants : désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

-FIN de Cuisson :

Après avoir sélectionné une fonction de cuisson parmi celles qui sont disponibles et avoir réglé la température désirée, appuyer sur la touche M pendant 2 secondes au moins pour accéder au mode de programmation. Le symbole) s'allume. Relâcher et appuyer de nouveau sur la touche M. Le symbole A commence à clignoter sur l'écran, et l'inscription " dur " apparaît. Appuyer de nouveau sur la touche M. L'inscription " End " s'affichera sur l'écran. Celle-ci sera ensuite altérée par l'affichage des chiffres : 0• 00. Programmer l'heure prévue de la fin de la cuisson en appuyant sur les touches - ou + (temps maximal de programmation : 10 heures). Après quelques secondes, le temps programmé sera automatiquement pris en compte par le programmeur, sinon appuyer plusieurs fois sur la touche M afin de revenir à l'affichage de l'heure actuelle. La cuisson commencera immédiatement, tandis que l'heure actuelle reviendra, quelques secondes plus tard, s'afficher sur l'écran du programmeur. Les symboles A et (2) seront allumés. Un signal sonore sera émis quand l'heure de la fin de cuisson prévue sera atteinte et le four s'éteindra automatiquement. Voir les paragraphes suivants : désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

Cuisson automatique

Programmer un temps de DURÉE de cuisson selon les indications examinées au chapitre DURÉE de la cuisson, puis saisir l'heure de fin de cuisson selon les indications vues dans le chapitre précédent. (Temps maximal de programmation de fin de cuisson : 24 heures). Le four s'allumera automatiquement à une heure déterminée qui correspondra à la différence entre l'heure prévue pour la fin de cuisson et le temps de durée de cuisson. Durant la période d'attente, du démarrage du four au réchauffement, le symbole A sera affiché sur l'écran pour indiquer qu'un programme automatique et l'heure actuelle sont activés. Alors que l'allumage du four sera signalé par l'éclairage du symbole (2). Un signal sonore sera émis quand l'heure de fin de cuisson programmée sera atteinte et le four s'éteindra automatiquement. Voir les paragraphes suivants : désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

Désactivation de la sonnerie

Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore manuellement.

Réactivation du four

Le symbole A s'affiche en mode clignotant sur l'écran, en plus de l'heure actuelle, à la fin d'une cuisson semi-automatique ou automatique. Dans ces conditions, l'alimentation électrique des éléments chauffants du four, y compris l'éclairage, sera

débranchée. Pour remettre le four en marche, appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée jusqu'à ce que le symbole (2) s'allume et jusqu'à ce que la lettre A s'éteigne.

AUTRES FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

Annulation d'un programme de cuisson

Semi-automatique ou Automatique Pour annuler un programme de cuisson semi-automatique ou automatique, symbole A allumé, appuyer en même temps sur les touches -et + pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (2) s'allume et la lettre A s'éteigne.

Annulation du minuteur d'avertissement

Pour annuler le décompte du minuteur d'avertissement, symbole) allumé, appuyer sur la touche M pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à l'affichage en mode clignotant du symbole). Appuyer en même temps sur les touches -et + .

Contrôle de l'état des fonctions

Avec la touche M, on peut rappeler sur l'écran le temps programmé ou restant de toutes les fonctions offertes par le programmeur. Appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (4) s'allume. L'écran affichera le temps restant ou bien une série de zéros si le minuteur est désactivé. Appuyer de nouveau sur la touche M. L'inscription " dur " s'affichera sur l'écran, puis en modalité alternée le temps restant ou une série de zéros (minuteur désactivé) En appuyant de nouveau sur la touche M, le temps de fin de cuisson programmé s'affichera avec l'inscription "End".

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (Fig.45)

La programmation se passe en appuyant sur le bouton de la fonction désirée et après l'avoir relâché , il suffit que dans les 5 secondes on commence à établir le temps par les touches + e -

TOUCHES + E -

En actionnant les touches + e - , le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de pression exercée sur la touche.

REGLAGE DE L'HEURE

En appuyant en même temps sur 2 touches au choix (durée de la cuisson, fin de cuisson , minuterie) et la touche + o - , on va régler l'heure désirée. Par cette opération les programmes qui ont été précédemment réglés sont annulés , les contacts se débranchent et le symbole AUTO clignote.

FONCTIONNEMENT MANUEL

En actionnant la touche "manuel" , les contacts du relais se débranchent , le symbole AUTO s'éteint et le symbole "CASSEROLE" s'éclaire. Le fonctionnement manuel ne peut se passer qu'à la fin de la programmation automatique ou après l'avoir annulée.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

En actionnant la touche de durée ou fin de cuisson, le programmeur passe automatiquement de la fonction manuelle à celle automatique.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE CUISSON

Appuyer sur la touche de durée de cuisson ou de fin de cuisson et régler le temps désiré par les touches + e - . Le symbole AUTO s'éteint à lumière fixe et ainsi que le symbole de durée de cuisson. Le relais s'insère immédiatement Quand le temps de cuisson coïncide avec l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent , le symbole AUTO s'éteint et le signal acoustique entre en fonction.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC FIN CUISSON

Appuyer sur la touche de fin de cuisson. L'heure du moment sera visualisée sur le display. Sélectionner le temps de fin de cuisson désirée avec la touche + . Les symboles AUTO et la durée de la cuisson s'éclairent à lumière fixe. Les contacts du relais se débranchent. Quand le temps de fin de cuisson coïncide avec l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent. Le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO s'éteint, le symbole de durée de cuisson et le relais se débranchent et le signal acoustique entre en fonction.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN DE CUISSON

Appuyer sur la touche de durée et sélectionner la durée de cuisson désirée par les touches + e - . Les symboles AUTO et durée de cuisson s'éclairent à lumière fixe et le relais se débranche. Appuyer sur la touche de fin de cuisson; sur le display apparaîtra le temps de fin cuisson le plus proche. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré en appuyant sur la touche + . Le relais et le symbole de durée se débranchent. Le symbole s'éclaire à nouveau au moment où l'heure coïncide avec le temps de début de cuisson. Le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO s'éclaire, le signal acoustique se met en fonction et le symbole de durée de cuisson et le relais se débranchent.

SIGNAL ACOUSTIQUE

Le signal acoustique se met en fonction à la fin d'une programmation ou de la fonction minuterie et a la durée de 15 minutes. Pour l'arrêter avant , on devra appuyer sur n'importe quelle touche fonction.

DEBUT PROGRAMME ET CONTROLE

Le programme commence après environ 4 secondes du réglage. Il est toujours possible de contrôler le programme réglé, en appuyant sur les touches correspondantes.

ERREURS DE PROGRAMMATION

On a une erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure du début et de fin de cuisson. L'erreur sera immédiatement signalée acoustiquement et par le clignotement du symbole AUTO. L'erreur de réglage peut être corrigée en changeant la durée ou le temps de fin de cuisson. En présence d'une erreur de réglage, les relais sont débranchés.

ANNULATION D'UN PROGRAMME

Il est possible d'annuler un programme en appuyant sur la touche de durée de cuisson et ensuite la touche - jusqu'à ce que sur le display ne paraisse l'indication 000. A la fin d'un programme réglé, celui-ci s'efface automatiquement.

UTILISATION DU THERMOMÈTRE (fig.46)

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'éteinte du four, l'indication de la température sur le thermomètre se baissera lentement jusqu'au l'atteinte de la température ambiance.

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 a 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'éteinte du four, l'indication de la température sur le thermomètre se baissera lentement jusqu'au l'atteinte de la température ambiance.

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 peut être démonté suivant les instructions reportées pour le nettoyage du four. Cette opération se fait à four froid et avec un chiffon humide, en ayant soin de ne pas utiliser des produits abrasifs. Positionner l'insert dans le trou de de la charnière (Fig. 47-48), démonter le verre à l'intérieur comme de Fig. 49 à Fig. 54.

Pour remonter le verre suivre les instructions de Fig. 55 à Fig. 58.

Nettoyage intérieur du four :

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

Positionner l'insert dans le trou de la charnière (Fig. 47-48). 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. Les grilles latérales peuvent être, elles aussi, enlevées facilement, en dévissant les embouts qui les fixent au four.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd. V	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия Teka Rus LLC/OOO "Теха Рус"	ул.Баркляя, д.6, стр.3, оф.402	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



www.teka.com

"for further information and updated contact addresses,
please refer to the corporate website"

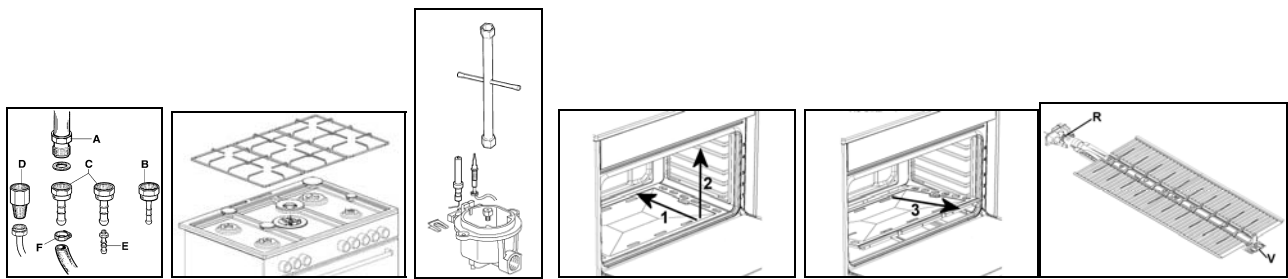


Fig.1

Fig.2

Fig.3

fig.4

fig 5

fig 6

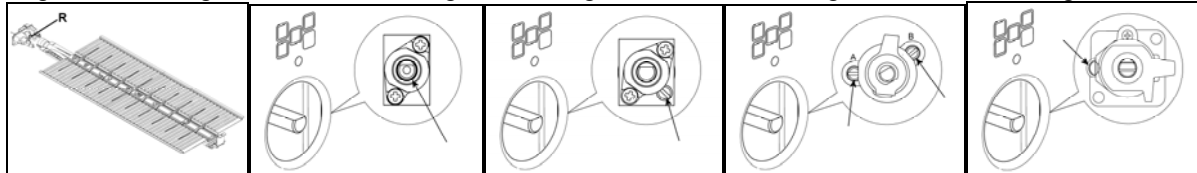


fig.7

fig 8

fig 9

fig 10

fig 11

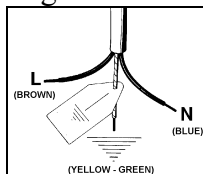


Fig.12

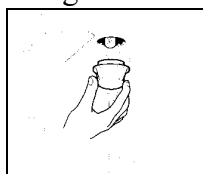


Fig.13

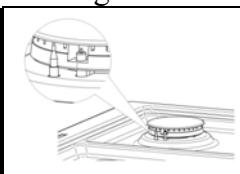


fig.14

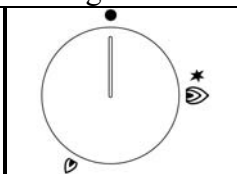


fig.15

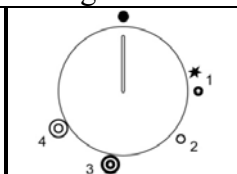


fig 16

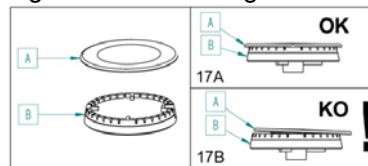


Fig. 17 (fig.17A - 17B)

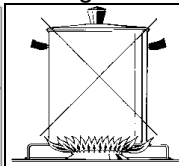


fig.18

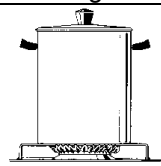


fig 19

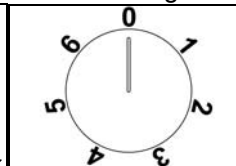


fig 20

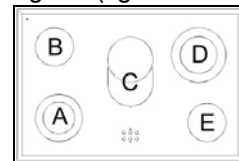
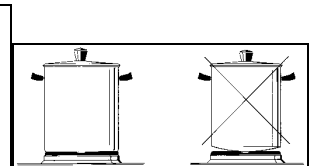


Fig.21

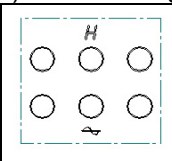


Fig.22

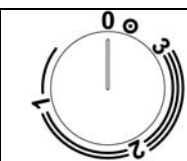


fig.23

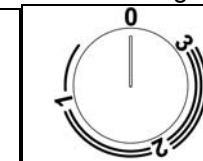


Fig.24

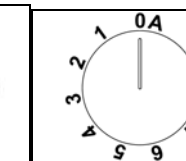


fig 25

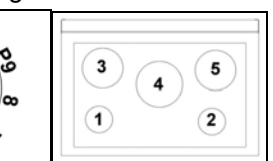


fig 26

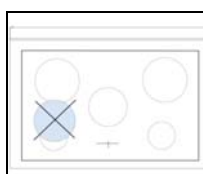


Fig.27

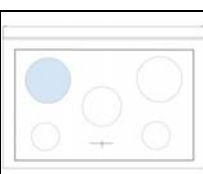


Fig.28

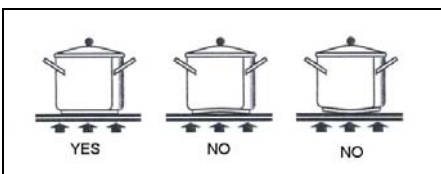


Fig.29

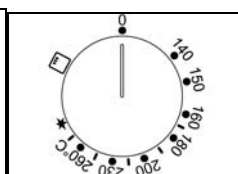


fig 30

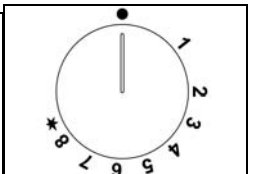


fig 31

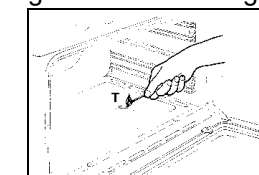


Fig.32

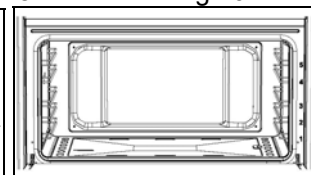


Fig. 33

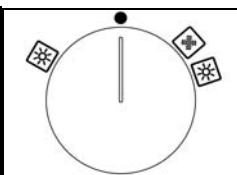


fig 34

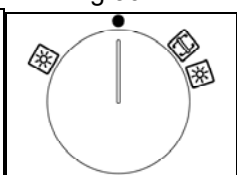


fig 35

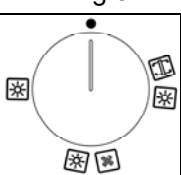


fig 36

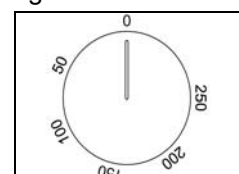


Fig 36B

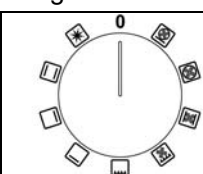


Fig. 37

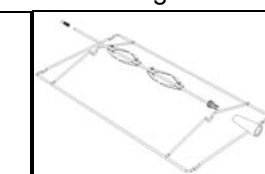


Fig.38

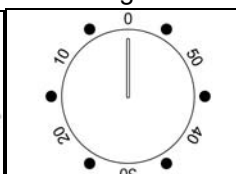


Fig.39

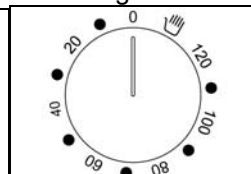


Fig.40



Fig.41



Fig.42

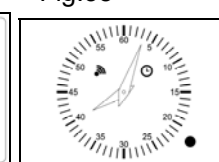


Fig.43

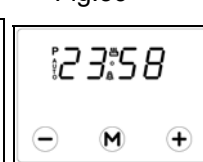


Fig.44



Fig.45

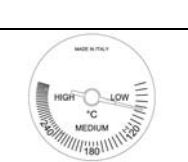


fig 46

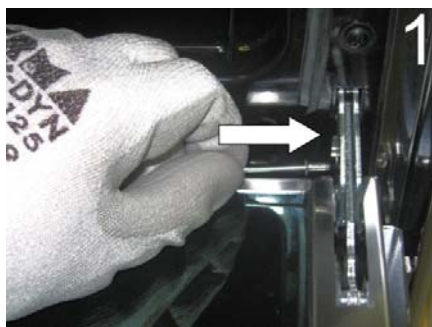


Fig.47



Fig.48

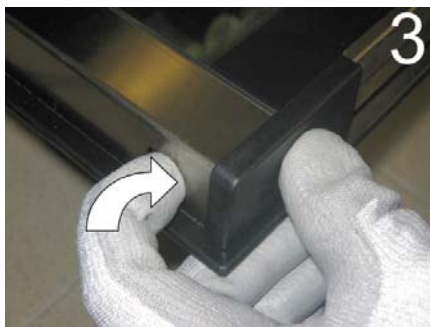


Fig.49

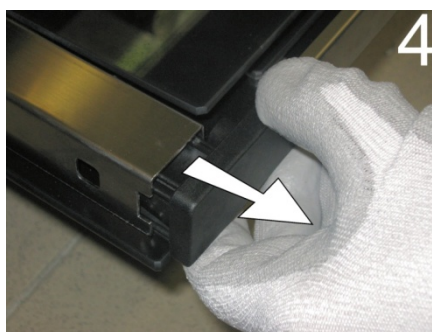


Fig.50

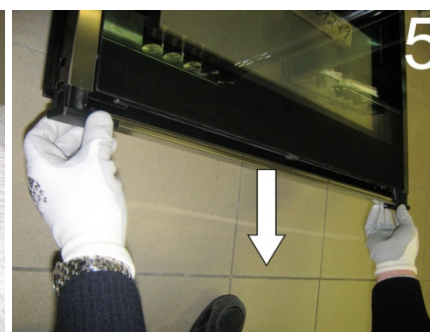


Fig.51

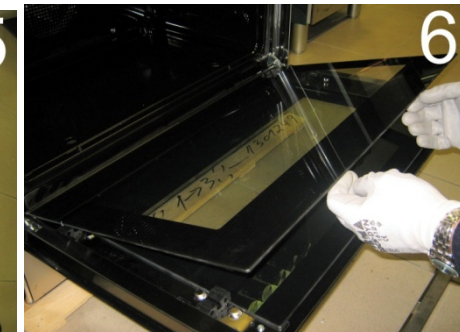


Fig.52



Fig.53



Fig.54

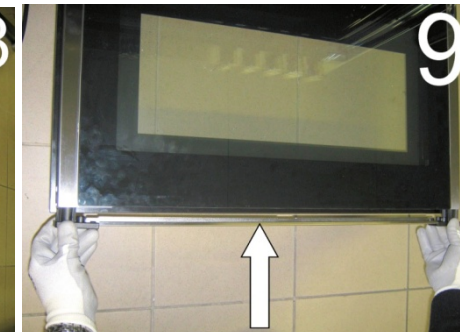


Fig.55

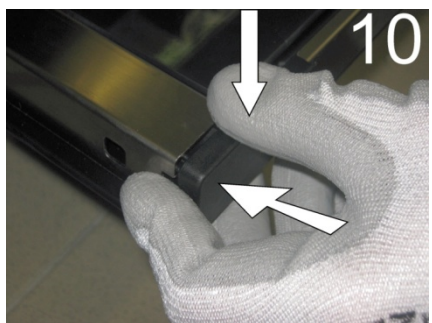


Fig.56



Fig.57

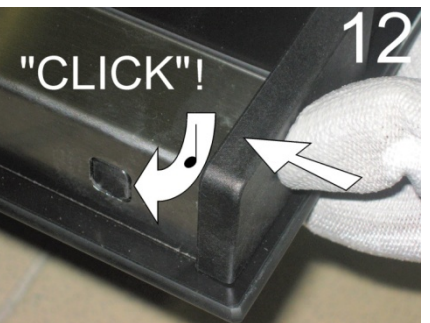


Fig.58

تنظيف الجهاز

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

تنظيف سطح العمل:

ينبغي تنظيف رؤوس الموامد وحوامل الأواني المعدنية المطلية بالمينا والاعطية المطلية بالمينا وطرايش الشعلة التي يبعث منها اللهب باستخدام ماء ساخن مخلوط بالصابون، ويتلو ذلك شطفها بماء صافي ثم تجفيفها بصورة تامة. ويجب إزالة أية سوائل تفيض من أواني الطهي باستخدام قطعة من القماش. إذا كان فتح أو إغلاق محبس الغاز يتم بصعوبة فلا تحاول استخدام القوة في ذلك بل قم على وجه عاجل بتكليف شخص مؤهل تقنيا بإجراء فحص للأمر.

تنظيف الأجزاء المطلية بالمينا:

يجب تنظيف الأجزاء الأصلية المطلية بالمينا بانتظام بماء مخلوط بالصابون وذلك من أجل الحفاظ على مظهرها. لا تستخدم أية مساحيق كاشطة على الإطلاق. تجنب ترك أية أحماض أو مواد قلووية على الأجزاء المطلية بالمينا (ومن هنا على سبيل المثال: الخل، عصير الليمون، الملح، عصير الطماطم وما إلى ذلك) ولا تغسل الأجزاء المطلية بالمينا إذا لم تنخفض درجة حرارتها.

تنظيف الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ:

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

تنظيف طرابيش الموقد:

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

تنظيف زجاج الفرن الداخلي:

تنظيف زجاج الفرن من الداخل:

من ميزات الفرن إمكانية فك اللوح الزجاجي المثبت على الباب لتنظيف الزجاج من الداخل. ويمكن القيام بهذه العملية فقط إذا كان الفرن بارداً، وإجراء عملية التنظيف باستخدام فوطة مبللة. ولا تستخدم لهذا الغرض أية مساحيق كاشطة. لإزالة الزجاج الداخلي قم بقفل المفصلات عن طريق إدخال المسمار المرفق داخل المفصلات (الشكل 47-48)، عندها يمكن فك الزجاج الداخلي كما هو موضح في الشكل 49-50-51-52-53-54 لإعادة تركيب الباب يرجى اتباع الخطوات السابقة في الاتجاه المعاكس (الشكل 55-56-57-58)

تنظيف الفرن من الداخل:

لتيسير عمليات تنظيف الفرن فمن العملي تفكيك الباب باتباع الإرشادات المذكورة أدناه. ادخل المسمار المرفق داخل المفصلات (الشكل 47-48). افتح الباب بحيث يكون في وضع موارد نسبياً واسحب في اتجاهك مستخدماً في ذلك كلتا يديك حتى ينفك من نقاط التثبيت. لإعادة تركيب الباب يجب اتباع نفس خطوات في الاتجاه المعاكس. بالإضافة إلى ذلك فإن الشبابيك الجانبية يمكن فكها بسهولة تامة وذلك بحل حلقات التي تثبتها في الفرن.

خدمة ما بعد البيع

وقطع الغيار

لقد مر هذا الجهاز قبل مغادرة المصنع بعدة اختبارات وتم ضبطه ومعايرته على يد عاملين مؤهلين ومتخصصين. ويجب أن توكل مهمة الإصلاحات أو المعايرة لضرورة للجهاز بعد مغادرته للمصنع إلى عاملين مؤهلين. ولهذا السبب فإننا نتوجه بالنصح للزبائن في حالة وجود مصاعب بالاتصال بالتاجر الذي اشتروا منه الجهاز أو بأقرب مركز خدمة يمكن أن يزودهم بالمعلومات المتعلقة بهذا الطراز من الجهاز ونوعية المشكلة التي تواجههم. وإذا كان من اللازم استبدال أجزاء مصابة بالعطب فإننا ننصح باستبدالها بقطع غيار أصلية والتي تتوافر فقط لدى مراكز الخدمة التابعة لنا والتجار المرخص لهم بذلك.

كيفية حذف مؤقت العد التنازلي

لحذف مؤقت العد التنازلي، والذي يرمز له بـ t ، اضغط على الزر M لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو على أي حال حتى يبدأ الرمز (في الوميض. اضغط على الزرين - و + في آن واحد.

التحقق من إعدادات الوظائف

يمكن الإطلاع على مدة الطهي المتبقية لكل وظائف الطهي بالمبرمج من خلال الشاشة بواسطة زر البرمجة M . اضغط على الزر M لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو على أي حال حتى يظهر الرمز (4) . تظهر المدة المتبقية على الشاشة، أو سلسلة من الأصفر إذا تم تعطيل المؤقت. قم بلمس مفتاح M مرة أخرى. تعرض الشاشة العبارة "dur" ثم بالتناوب المدة المتبقية أو سلسلة من الأصفر (المؤقت غير شغال). وعند لمس الزر M مرة أخرى، يتم عرض توقيت نهاية الطهي مرفقا بالعبارة "End".

كيفية تغيير التوقيت الحالي أو مستوى الصوت

في وضع البرنامج شبه التلقائي أو تلقائي، أثناء عرض الرمز (2)، اضغط على الزرين - و + في آن واحد لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو على أي حال حتى تومض النقطة (3).

لتحديث الساعة على الشاشة: قم بلمس الزرين + أو - .

لتغيير مستوى الصوت: قم بلمس الزر M . تظهر على الشاشة العبارة التالية: Ton. متبوعة برقم . اختر مستوى الصوت المفضل بواسطة الزر - ملاحظة: يشير الرقم 1 إلى مستوى الصوت الأعلى. المستويات المتاحة ثلاثة 3.

تنبيه: انقطاع التيار الكهربائي يتسبب في فقدان أي برنامج، بما في ذلك الساعة. مما يعني إعادة تعيين البرمجة من جديد.

استخدام الترمومتر (الشكل 46)

الموقد مزود بجهاز لقياس درجة الحرارة في منتصف الفرن. ما يتيح إمكانية فحص درجة الحرارة داخل الفرن وتعديلها لطهي الطعام بشكل أكثر دقة.

الفرن الكهربائي

ينير الضوء البرتقالي عند تشغيل الفرن للإشارة إلى تشغيل عناصر التسخين: ينتقل مؤشر الترمومتر نحو درجة الحرارة المحددة. يومض الضوء البرتقالي للإشارة إلى تشغيل عناصر التسخين للحفاظ على الحرارة داخل الفرن. قد ينطفئ الضوء بضع دقائق قبل بلوغ الترمومتر إلى درجة الحرارة المطلوبة. وهذا أمر عادي، لأن عمل عناصر التسخين ضبط لتوزيع الحرارة بشكل صحيح داخل الفرن. يتأتى التوزيع المثالي للحرارة داخل الفرن عندما يتوقف مؤشر الترمومتر. في حالة انخفاض أو ارتفاع درجة حرارة الفرن يقوم مؤشر الترمومتر برصد هذه التغيرات بنفس الطريقة. عند إطفاء الفرن، ينخفض مؤشر درجة الحرارة على الترمومتر ببطء حتى يصل إلى درجة حرارة البيئة المحيطة.

ملاحظة: تعد درجات الحرارة على المقبض إرشادية. و يجب إتباع مؤشر الترمومتر أثناء الطهي.

فرن الغاز

عند تشغيل الفرن، يبدأ الموقد في العمل على أقصى حده وينتقل مؤشر الترمومتر نحو درجة الحرارة المحددة. قد يخمد وتنخفض ألسنة اللهب قبل بلوغ الترمومتر إلى درجة الحرارة المطلوبة. حيث تنخفض قدرة الموقد للسماح بتوزيع متساوٍ لدرجة الحرارة داخل الفرن. يتأتى التوزيع المثالي للحرارة داخل الفرن عندما يتوقف مؤشر الترمومتر. عند إطفاء الفرن، ينخفض مؤشر درجة الحرارة على الترمومتر ببطء حتى يصل إلى درجة حرارة البيئة المحيطة.

ملاحظة: يعد التطابق بين وضع الترمومتر و درجة حرارة الفرن الموضحة في الجدول رقم 5 إرشادياً ويعتمد على عدة عوامل منها نوع الغاز وضغط شبكة الغاز. و يجب إتباع مؤشر الترمومتر أثناء الطهي.

ملاحظة: من الطبيعي أن تسجل درجات حرارة مختلفة عن تلك المشار إليها على الترمومتر باللوحة، عند قياس الحرارة في منتصف الفرن باستخدام ميزان حرارة مختلف. لأن الترمومتر يشير إلى متوسط درجة الحرارة داخل تجويف الفرن، وليس إلى درجة الحرارة عند نقطة منفردة.

استخدام التنظيف الذاتي للفرن

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

الرموز على الشاشة:

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

المؤقت

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

طهي شبه آلي

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

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

نهاية الطهي

بعد اختيار وظيفة الطهي وضبط الحرارة المطلوبة، اضغط على الزر M لمدة ثانيتين 2 على الأقل لولوج وضع البرمجة، سيتم عرض الرمز (4). حرر ثم قم بلمس مفتاح M مرة أخرى.

يبدأ الرمز A في الوميض، وتظهر العبارة "dur" على الشاشة. قم بلمس مفتاح M مرة أخرى. ستظهر على الشاشة العبارة "End". لتتغير لاحقا بعد بضع ثواني إلى أصفار 00.00.

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

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

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

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

طهي تلقائي

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

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

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

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

إعادة تشغيل الفرن

في نهاية الطهي التلقائي أو الشبه التلقائي، يتم عرض الرمز A مومضا إضافة إلى التوقيت الحالي. ومما يعني أيضا توقيف عناصر التسخين والإنارة الداخلية. لإعادة تشغيل الفرن من جديد، يكفي الضغط باستمرار على المفتاح M إلى غاية عرض الرمز (2) واختفاء الرمز A.

وظائف أخرى

كيفية حذف مدة الطهي (شبه التلقائي أو تلقائي)

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

ضبط ساعة اليوم

اختر وظيفة ساعة اليوم بالضغط على زرَي المدة وتوقيت الانتهاء في آن واحد، ثم اضبط ساعة اليوم بواسطة الزرين +/- .
يتم إلغاء أي برنامج مُعد مسبقاً.

تشغيل يدوي

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

العمليات الشبه آلية مع مدة الطهي

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

العمليات الشبه آلية مع توقيت نهاية الطهي

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

العمليات الآلية بالكامل

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

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

يومض الرمز "A" بعد انتهاء البرنامج الآلي.

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

ساعة التنبيه

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

إشارة مسموعة

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

بداية البرنامج والتحقق

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

ضبط تحديد الخطأ

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

إلغاء البرنامج

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

استخدام مفاتيح البرمجة الإلكترونية (الشكل 44)

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

لا يمكن تشغيل الجهاز في هذه الحالة

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

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

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

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

إشارة صوتية

تواصل الإشارة الصوتية طنينها لمدة 7 ثواني بعد "انقضاء المدة" ما لم يتم توقيفها بواسطة زر "ساعة اليوم".
لن يُصدر الفرن إشارة صوتية إذا تم الضغط على زر ساعة اليوم خلال الـ 15 ثانية الأخيرة من المؤقت.

تردد الإشارة الصوتية

إذا لم تكن هناك أي وظيفة مُختارة، يمكن عندها اختيار تردد الإشارة الصوتية بالضغط على الزر "-".
يمكن الاختيار من بين ثلاث ترددات (1.5؛ 2.0؛ 3.0 كيلو هرتز).

استخدام الساعة باللمس (الشكل 42)

الكشف عن تردد التيار الكهربائي

يتم تحديد تردد التيار عند التشغيل. عند توصيل المؤقت إلى تيار كهربائي ذو تردد 60 هرتز، يومض رمز درجة الحرارة أثناء بدء التشغيل.
تشغيل عند التشغيل يتم فتح موصل المُرحّل كهربائي. تبدأ الشاشة والرمز AUTO في الوميض وتبدأ ساعة اليوم من 0:00. يستمر وميض الطاقة وساعة اليوم إلى غاية ضبط الساعة

ضبط ساعة اليوم

اضغط على زر زائد ونقص في آن واحد. عند وضع التشغيل، يمكن استعمال زر MODE أيضاً.
يمكن ضبط ساعة اليوم بواسطة زائد أو ناقص، مادامت النقطتان بين الساعة والدقيقة قيد الوميض.
يمكن القيام بالإعداد السريع بالضغط على زائد أو ناقص لأكثر من ثانية واحدة 1. يتم إلغاء البرنامج التلقائي إذا تم اختيار ضبط ساعة اليوم أثناء تشغيل أحد البرامج التلقائية.

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

تغيير تردد صفارة المنبه الصوتي

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

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

إلغاء البرامج و الوظيفة اليدوية

يمكن إلغاء مدة ساعة التنبيه من خلال

(أ) "وظيفة الإلغاء" اختر أولاً برنامج ساعة التنبيه، ثم اضغط على زر زائد ونقص في آن واحد، عندها يتغير عرض الشاشة من ضبط الوقت إلى ساعة اليوم فوراً.

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

ساعة التنبيه

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

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

يعمل البرنامج ساعة التنبيه بشكل مستقل عن البرامج الأخرى.

قفل الأزرار

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

استخدام الساعة التناظرية (الشكل 43)

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

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

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

تُطلق ساعة التنبيه إنذاراً بسيطاً بعد انقضاء المدة.

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

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

مبرمج المؤقت الإلكتروني (الشكل 45)

إعدادات

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

أزرار +/-

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

استخدام الشواية الكهربائية المزودة بدفع الهواء الساخن

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

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

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

استخدام ساعة التنبيه

تقوم ساعة التنبيه بإعلام المستعمل بواسطة إشارة صوتية عند انقضاء مدة الطهي بعد مرور فترة زمنية معينة. لاستخدام ساعة التنبيه ينبغي تدوير مقبض الساعة دورة واحدة كاملة في اتجاه دوران عقارب الساعة. ثم أدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يتوافق المؤشر مع مدة الطهي المختارة (الشكل 39).
تحذير: الإشارة الصوتية لا توقف عملية الطهي. ويجب على مستخدم الجهاز إنهاء عملية الطهي يدويًا باستخدام المفتاح المعني.

استخدام ساعة نهاية الطهي (الشكل 40)

تتيح هذه الخاصية تحديد مدة الطهي يدويًا أو ضبط جهاز الوقت لإطفاء الفرن التلقائي عند نهاية الطهي. إذا لم يتم اختيار مدة الطهي، فمن الضروري وضع مقبض مُحدد الوقت على الرمز  لإيقاف الفرن، اختر مدة الطهي المطلوبة بواسطة مقبض مُحدد الوقت، وقم بضبط مقبض الوظيفة والحرارة؛ ولتأكيد نهاية العد التنازلي، يُصدر الفرن إشارة صوتية عبارة عن طنين متكرر. ملاحظة: هذه الخاصية متاحة في الفرن الكهربائي فقط.

استخدام الساعة الرقمية (الشكل 41)

تشغيل

وميض الشاشة

وظيفة الساعة

النموذج المزود بـ 3 أزرار: اضغط على زر على ساعة اليوم
النموذج المزود بـ 2 : اضغط على الزرين معا في وقت واحد
قم بضبط ساعة اليوم بواسطة الزرين "+" و "-" .
تستمر هذه الوظيفة نشطة لمدة 7 ثواني بعد آخر ضغط لأحد الأزرار "+" / "-" !

تغيير التوقيت بين الصيفي والشتوي

قم بتنشيط وظيفة ساعة اليوم؛ اضغط على الزر لمدة 4 ثواني إلى غاية بدء الساعة في الوميض. عندها قم بتغيير الساعة باستعمال الزرين "+" أو "-" فقط. لن يطرأ تغيير على الدقائق والثواني!

إعداد المؤقت (محدد الوقت)

يتم تنشيط هذه الوظيفة بواسطة الزر "+" . اضغط على الزر "+" مرة أخرى لزيادة المدة. الزيادة أو النقصان تتم بوحدات قدرها 10 ثوان أو دقائق. تعطى الأولوية في العرض للمؤقت خلال العد التنازلي. ويضيء رمز الجرس. تشير الوحدات إلى الثواني أو الدقائق في المدد الطويلة. المدة القصوى التي يمكن اختيارها هي 10 ساعات. يتغير شكل العرض بعد 99 دقيقة و 50 ثانية إلى ساعة واحدة و 1 و 40 دقيقة. ويضيء رمز إناء الطهي. لإظهار ساعة اليوم اضغط على زر "ساعة اليوم" لمدة 6 ثوان.

إعادة تعيين المؤقت

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

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

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

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

استخدام مشواة الغاز من الطراز المجهز بتحكم ثنائي

يمكن استخدام شواية الغاز سويا فقط مع فرن الغاز.

الرموز المطبوعة على لوحة التحكم فوق كل مقبض تشير إلى الموقد المرادف للمقبض المعني. ويمكن إشعال شواية الغاز بطرق مختلفة تبعاً لنوع الجهاز وخصائصه:

- **الإشعال اليدوي (يمكن استخدامه دائما وحتى في حالة انقطاع التيار الكهربائي):** افتح باب الفرن تماما، ثم قم بتدوير المقبض المرادف لمشواة الغاز المطلوب في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واضبطه على الحد الأقصى "MAXIMUM" عند رمز النجمة (لهب كبير، الشكل 15) استمر في الضغط على المقبض ثم أشعل الموقد باستخدام عود الثقاب. تحقق من اشتعال الموقد بالكامل، وانتظر لمدة 10 ثوان قبل تحرير المقبض. ولكن ينبغي التأكد من كون الموقد مازال مشتعلا، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

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

تحذير: بعد إشعال موقد الفرن والشواية، يرجى الانتظار لمدة 2 أو 3 دقائق قبل أن غلق باب الفرن، للسماح باستقرار لهيب الموقد.

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

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

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

هام: ينبغي دائما غلق الباب عند شواء الأطعمة.

الشواء بالمشواة: في هذه الحالة يتم الشواء بواسطة استعمال السيخ (السفود) الدوار. ولذلك، ينبغي إدخال حامل السيخ (السيخ) (السفود) على الرفوف الجانبية في المستوى 3. قم بإدخال الأطعمة في السيخ (السفود) ثم إدخال الكل في الفرن، عن طريق إدراج طرف السيخ (السفود) في المغزل البارز على الجانب الأيسر من الفرن وثبت مقدمة السيخ على دعامة حامل السيخ (الشكل 38) ادخل بعد ذلك الصاج في أحد مجاري الفرن المنخفضة، ثم إشعال موقد الشواية كما هو موضح في التعليمات المذكورة أعلاه واضغط على زر التشغيل لبدء عملية الشواء.

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

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

استخدام الشواية الكهربائية التقليدية الطبيعية

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

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

تبلغ قدرة الشواية الكهربائية 2500 واط.

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

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

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

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

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

استعمال الشواية

تتكون صينية الشواء من منضوب وصاج من المينا اللامع. ضع الأطعمة في سلك المنضوب. يمكن استعمال الموضع السفلي للطهي البطيء، أو يمكن تخفيض درجة الحرارة. الفرن مزود بمقبض لإزالة الصواني الساخنة.
تم تصميم كل من وظيفتي الشواء بمساعدة المروحة و الشواية التقليدية للعمل والباب مغلق. لضمان كفاءة عمليتي الإحماء والطهي.
عند الشواء، ينبغي دائما إحماء الفرن لمدة 5 دقائق قبل إدخال الأطعمة (ينصح بـ 200 درجة للإحماء). يوصى بإزالة أواني الشواء من الفرن عند عدم استعمالها، لأنها قد تسبب في انخفاض تدفق الهواء الساخن. ينبغي إقفال الباب عند استعمال وظيفة الشواية. استخدم وظيفة الشواء بمساعدة المروحة عند طهي قطع اللحم السمكية وعند طهي الأطعمة الغنية بالمياه، للحد من تكاثف البخار.
استخدم دائما قفازات الفرن عند مناولة أواني الشواء أو عند تقليب الأطعمة. لا ينبغي لف أو تبطين أواني الشواء برقائق الألومنيوم، لأنها قد تلحق أضراراً بطلاء المينا وسخانات الشواء.
يجب إزالة أواني الشواء عند نهاية الطهي للتنظيف. إذا تم إعداد أطعمة عالية الدهون، ينبغي ترك وظيفة الشواء شغالة على أقصى درجة حرارة لمدة 5 دقائق لتنظيف سخان الشواية.

استخدام الفرن الكهربائي التقليدي الطبيعي

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

استخدام الفرن الكهربائي المزود بدفع الهواء الساخن

عند استخدام الفرن للمرة الأولى يجب تشغيله لمدة أقصاها 30 دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء 250 درجة، للقضاء على الروائح الناتجة عن المادة الداخلية العازلة. قبل بدء عملية الطهي، ينبغي الانتظار إلى حين بلوغ الفرن درجة الحرارة المحددة وانطفاء الضوء البرتقالي. تم تجهيز هذا النوع من الفرن بسخان دائري حول المروحة يعمل على تدفق قسري للهواء في اتجاه أفقي. وبفضل هذه العملية، ينتج الفرن المزود بدفع الهواء الساخن إمكانية طهي أطباق مختلفة في وقت واحد دون اختلاط في النكهات أو الأطعمة. فقط بعض الموديلات مجهزة بفلتر معدني على الصفيحة الخلفية لتجميع الدهون أثناء الشواء أو الطهي. لذلك، فمن المستحسن إزالة هذه الدهون بشكل دوري، وغسل الصفيحة بالماء والصابون وشطفها جيداً بالماء. لإزالة الفلتر المعدني يكفي تطبيق ضغط طفيف نحو الأعلى على الأسنن المشار إليه بالسهم. يضمن تدفق الهواء الساخن توزيعاً متساوياً للحرارة داخل الفرن. إحماء الفرن ليس ضرورياً، لكن لإعداد أطباق هشة فمن المستحسن إحماء الفرن قبل إدخال الصواني.
نظام دفع الهواء الساخن يغير العديد من المفاهيم حول الطهي التقليدي. فلا حاجة لتقليب اللحوم ولا حاجة للشواية لتذوق أطباق شواء لذيذة. إذ يكفي وضع الأطباق على الرفوف.

استخدام شواية الغاز (تحكم أحادي)

يمكن استخدام شواية الغاز سوياً فقط مع فرن الغاز. ويتم التحكم فيها من نفس مقبض الغاز، لكن مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة بدلاً من عكس اتجاه عقارب الساعة (انظر تعليمات استخدام فرن الغاز)، ومطابقة الرمز مع المؤشر. يعمل موقد الشواء دائماً على الحد الأقصى، ولهذا فلا وجود لحد أدنى أو أقصى. وبالإضافة إلى ذلك، تم تزويده بجهاز أمان لمنع اللهب من الخروج. ويمكن إشعال مواقد الشواية بطرق مختلفة:
- **الإشعال اليدوي:** يكفي فتح باب الفرن عن آخره، وتدوير المقبض حتى يطابق الرمز الإشارة، اضغط عليه وفي نفس الوقت قم بإدخال عود ثقاب مشتعل بالقرب من الموقد. تحقق من اشتعال الموقد بالكامل، وانتظر لمدة 10 ثوان قبل تحرير المقبض. ولكن ينبغي التأكد من كون الموقد مازال مشتعلاً، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.
- **الإشعال الكهربائي:** في هذه الحالة افتح باب الفرن عن آخره، اضغط ثم أدر المقبض الدوار حتى يطابق الرمز الإشارة. ثم اضغط على مقبض المنظم الحراري (الثرموستات) (فقط للطرزات المزودة بمقبض الإشعال). وانتظر لمدة 10 ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض. ولكن ينبغي التأكد من كون الموقد مازال مشتعلاً، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الاشتعال مرة أخرى.
بمقبض الإشعال فينبغي الضغط على مقبض المنظم الحراري (الثرموستات) والمفتاح المبين عليه رمز الشرارة، وانتظر لمدة 10 ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض. ولكن ينبغي التأكد من كون الموقد مازال مشتعلاً، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الاشتعال مرة أخرى.

تحذير: يجب فتح باب الفرن تماماً عند إشعال موقد الشواية مثلما هو الحال بالنسبة للفرن.

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

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

هام: ينبغي دائماً غلق الباب عند شواء الأطعمة.

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

قد يتولد بخار عن عملية الطهي. ولهذا ومن باب الاحتياط، ينبغي فتح الباب دائما على مرحلتين. افتح الباب أولاً بمقدار 100 ملم لبضع ثوان للسماح بخروج البخار، ثم افتحه بعد ذلك الباب بالكامل. أبعد وجهك ويديك عند فتح الباب. لا يجب أبداً تبطين الفرن من الداخل برقائيق ورقية أو غيرها، لأنها قد تسبب ارتفاعاً مفرطاً في درجة الحرارة وإتلاف طلاء المينا. لا يجب أبداً طهي الأطعمة على القاع الداخلي للفرن. يجب دائماً وضع الصحون والصواني على رفوف الفرن. لا ينبغي ترك أواني الشواء أو الصحون على قاع الفرن لأنها قد تلحق أضراراً بالفرن.

إحماء الفرن:

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

- 1 قم باختيار "التشغيل السريع" (باستخدام محدد وظيفة الفرن) ودرجة حرارة الطهي المطلوبة (باستخدام محدد الحرارة). عندها ينطلق ضوء المنظم الحراري (الثرموستات) البرتقالي بالاشتعال والانطفاء عدة مرات. مما يسمح للحرارة من تحقيق الاستقرار قبل إدخال الأطعمة.
- 2 قم باختيار وظيفة الطهي المطلوبة ثم إدخال الأطعمة في الفرن.
- 3 عند إحماء الفرن لطهي الأطعمة الهشة، كالحلويات والكعك باستعمال وظيفة "المروحة مع عنصر التسخين الدائري"، فإن الضوء البرتقالي يشتعل وينطفئ لعدة مرات لتبريد عنصر التسخين العلوي قليلاً.

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

وظائف الفرن

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

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

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

مثال: لطهي الديك الرومي المشوي

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

ينير ضوء الفرن عند اختيار أي وظيفة من وظائف الفرن.

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

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

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

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

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

تحذير: بعد إشعال موقد الفرن والشواية، يرجى الانتظار لمدة 2 أو 3 دقائق قبل أن غلق باب الفرن، للسماح باستقرار لهيب الموقد.

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

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

أثناء الاستخدام العادي، يجب إحماء الفرن، ولهذا ينبغي الانتظار لمدة 15 دقيقة بعد إشعال الموقد وضبط الحرارة المطلوبة، قبل وضع الأطعمة بداخله. يتوفر الفرن على خمسة مجاري على ارتفاعات مختلفة (الشكل 33) مخصصة لإدراج الصاجات أو الصواني. للحفاظ على الفرن نظيفاً قدر الإمكان، فمن المستحسن طهي اللحوم داخل الصواني أو على قضبان شبكية موضوعة فوق الصواني.

استخدام المحول (الشكل 34-35-36)

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

الرمز  و  لتشغيل مروحة وإنارة الفرن؛

الرمز  و  لتشغيل السقود الدوار وإنارة الفرن؛

الرمز  لتشغيل إنارة الفرن.

استخدام المنظم الحراري الكهربائي (الترموستات) (الشكل 36) (مع الفرن المتعدد الوظائف)

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

استخدام الفرن المتعدد الوظائف (الشكل 37)

قبل استعمال الفرن للمرة الأولى:

- قم بإزالة جميع مواد التعبئة والتغليف والإكسسوارات من داخل الأفران.
- قم بتسخين الأفران لمدة 1/2 ساعة على حرارة قدرها 200 درجة لحرق d بقايا التصنيع.
- يجب ضبط المبرمج التلقائي على الوضع اليدوي للطهي العادي.
- لن يعمل الفرن إذا تم ضبطه على الوضع التلقائي. أنظر الصفحة ...

لاستخدام الأفران:

- 1 قم بتدوير مقبض الاختيار (الشكل) في اتجاه عقارب الساعة نحو الوظيفة المطلوبة. يُضيء ضوء برتقالي للإشارة إلى تشغيل العنصر المعني.
- 2 قم بتدوير مقبض اختيار الحرارة (الشكل 36B) في اتجاه عقارب الساعة نحو الحرارة المطلوبة. ينطفئ الضوء البرتقالي بعد بلوغ الفرن الحرارة المطلوبة وجاهزاً للاستخدام. أمر عادي أن يشتعل وينطفئ الضوء البرتقالي أثناء الطهي للحفاظ على درجة حرارة عناصر التسخين.
- 3 لإيقاف الفرن، قم بتدوير مقابض اختيار الوظيفة والحرارة عكس اتجاه عقارب الساعة نحو الخلف إلى •.

ويمكن إشعال موافد الفرن بطرق مختلفة:

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

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

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

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

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

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

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

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

استخدام فرن الغاز من الطراز المجهز بتحكم ثنائي

فرن الغاز:

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

إذا كان طراز الموقد يتيح الاستخدام المزدوج لكل من الفرن الغازي وشواية الغاز فان ضبط درجة حرارة الفرن الداخلية يكون ممكنا وفق النطاق المسموح به في الجدول رقم 8.

فرن غازي مزود بمروحة:

عبر تشغيل مروحة الفرن من خلال الضغط على زر التشغيل الموجود على لوحة التحكم، يضمن طهي متساوي بفضل توزيع ودوران الهواء الساخن بشكل منتظم. ويمكن تجنب إحماء الفرن. بينما يستحسن إحماء الفرن لطهي الحلويات المعجنة قبل القيام بوضع الصينية بداخله. نظام الطهي المزود بمروحة يغير جزئيا طرق وخصائص الطبخ التقليدي. فلن تحتاجوا إلى قلب اللحم أثناء عملية الطهي ولن تحتاجوا إلى استعمال الأسياخ للحصول على لحم محمر، بل كل ما سوف تحتاجون إليه هو وضع اللحم فوق الشواية لا غير.

عند استخدام الفرن الغازي المزود بالمروحة فإن درجة الحرارة تقل ب 10 إلى 15 درجات عن درجة حرارة الفرن الغازي التقليدي. تشغيل المروحة يحول دون استخدام الشواية، والتي لا يمكن استخدامها ما دامت المروحة قيد العمل.

ويمكن أيضا استخدام الفرن بطريقة تقليدية، (أي من دون استعمال المروحة) لطهي الأطعمة التي تتطلب حرارة من الأسفل، كالبيتزا مثلا.

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

جدول رقم 8

وضع مقبض الفرن	موقد الفرن فقط	موقد الفرن + موقد الشواية
8=الحد الأقصى	120 °س	200 °س
1=الحد الأدنى	200 °س	270 °س

ويمكن إشعال موافد الفرن بطرق مختلفة:

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

جهاز التحقق من الأواني

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

الحرارة الكامنة

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

قفل الفرن

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

هام!

يجب مراقبة الأطفال عن كثب، لأنهم غير قادرين على رؤية أضواء تحذير الحرارة الكامنة. تبقى عيون الطهي ساخنة لبعض الوقت بعد استخدامها، على الرغم من توقف تشغيلها. تحقق من عدم اقتراب الأطفال للعيون أو لمسها.

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

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

تحذير: لا تستعمل بداً أواني طهي غير مسطحة تماماً أو غير ملساء على الفرن.

تحذير: إذا لاحظت وجود شرخ في الفرن، افصله على الفور عن التيار الكهربائي واتصل بمركز الخدمة.

تحذير: الزجاج السيراميك للفرن مقاوم للصدمات الحرارية ولكل من الحرارة والبرودة.

كما أنه لن ينكسر عند سقوط إناء ثقيل على سطح الطهي.

وعلى العكس من ذلك، فإن ارتطام جسم ثقيل كـشاشة الملح أو زجاجة التوابل بإحدى حواف الفرن أو إحدى زواياه، قد تتسبب في انكساره. **تحذير:** لا ينبغي استعمال سطح الفرن السيراميك كدعامة.

استخدام فرن الغاز (تحكم أحادي)

فرن الغاز:

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

فرن غازي مزود بمروحة:

عبر تشغيل مروحة الفرن من خلال الضغط على زر التشغيل الموجود على لوحة التحكم، يضمن طهي متساوي بفضل توزيع ودوران الهواء الساخن بشكل منتظم. ويمكن تجنب إحماء الفرن. بينما يستحسن إحماء الفرن لطهي الحلويات المعجنة قبل القيام بوضع الصينية بداخله. نظام الطهي المزود بمروحة يغير جزئياً طرق وخصائص الطبخ التقليدي. فلن تحتاجوا إلى قلب اللحم أثناء عملية الطهي ولن تحتاجوا إلى استعمال الأسياخ للحصول على لحم محمر، بل كل ما سوف تحتاجون إليه هو وضع اللحم فوق الشواية لا غير.

عند استخدام الفرن الغازي المزود بالمروحة فإن درجة الحرارة تقل بـ 10 إلى 15 درجات عن درجة حرارة الفرن الغازي التقليدي. تشغيل المروحة يحول دون استخدام الشواية، والتي لا يمكن استخدامها ما دامت المروحة قيد العمل.

ويمكن أيضاً استخدام الفرن بطريقة تقليدية، (أي من دون استعمال المروحة) لطهي الأطعمة التي تتطلب حرارة من الأسفل، كالبيتزا مثلاً.

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

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

وظيفة الطاقة

تتيح وظيفة الطاقة للمستخدم تشغيل كل منطقة ساخنة بشكل مستمر على الحد الأقصى من الطاقة لفترة لا تزيد على 10 دقيقة. يمكن استخدام هذه الوظيفة، على سبيل المثال، لغلجان كمية كبيرة من الماء بسرعة، أو لرفع حرارة اللحم. قم بتدوير المقبض في اتجاه عقارب الساعة واختيار مستوى التسخين 9، ثم استخدم المقبض لتعيين موضع "B" ثم تحريره. عندها ستعرض الشاشة الحرف "P" للمنطقة المرادفة. بعد مرور 10 دقائق، تنخفض الطاقة تلقائياً ويعود المقبض إلى الوضع 9 ويختفي الحرف "P". ويمكن توقيف وظيفة الطاقة في أي لحظة عن طريق خفض مستوى التسخين. عندما يتم تعيين وظيفة الطاقة لإحدى مناطق التسخين (المنطقة الأمامية على اليسار على سبيل المثال)، فإنه يتم تخفيض الطاقة الممتصة من المناطق الأخرى (المنطقة الخلفية على اليسار) لتوفير الطاقة القصوى المتاحة للمنطقة الأولى. وبالتالي فإن وظيفة الطاقة لها الأولوية على مُعجّل التسخين. عند إزالة الإناء من منطقة الطهي أثناء تشغيل وظيفة الطاقة، فإنه يتم إيقاف هذه الأخيرة.

سطح الموقد

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

عيون الطهي (الشكل 26)

يتوفر الجهاز على خمس 5 عيون طهي مختلفة القطر والقدرة. ووضعها مشار إليه بوضوح بواسطة دوائر، أما الحرارة فهي محصورة فقط في المنطقة الموضحة على فرن السيراميك. العيون الخمسة 5 من النوع المضاء وتنطلق عملية التسخين بضع ثواني بعد تشغيلها. يمكن تعديل مستوى الحرارة لكل عين من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى بواسطة المقابض على اللوحة الأمامية. تحت كل عين طهي توجد لفائف تحريض كهربائي، يمدّها بالطاقة نظام إلكتروني، يولد مجالا مغناطيسيا متغيراً. وعندما يتم وضع إناء داخل هذا المجال المغناطيسي، فإن التيار العالي التردد يتركز مباشرة على قاع الإناء ويعمل على توليد الحرارة اللازمة لطهي الأطعمة. تضيء الدوائر المحيطة بالعيون الخمسة 5 عند تجاوز حرارة إحداها أو أكثر 60 درجة مئوية. وتختفي الإضاءة عند انخفاض الحرارة إلى ما دون 60 درجة مئوية.

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

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

أنواع أواني الطهي

هذا النوع من الأجهزة مناسب للاستعمال فقط مع بعض أنواع الأواني الخاصة. وينبغي أن يكون قاع الأواني من الحديد أو الصلب / حديد لتوليد المجال المغناطيسي اللازم لعملية التسخين. الأواني المصنوعة من المواد التالية غير مناسبة:

- الزجاج؛
- الخزف؛
- الفخار؛

- الصلب والألمونيوم أو النحاس بدون قاع مغناطيسي.

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

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

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

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

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

لوح حراري من السيراميك (الشكل ...)

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

الحرارة الكامنة

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

كيفية استخدام العيون الكهربائية الخمسة 5 لسطح السيراميك:

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

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

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

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

أنواع أواني الطهي

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

استخدام موافد الحث

مقبض التحكم في الموقد

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

مُعَجِّل التسخين

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

كيفية استخدام الألواح الحرارية:

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

وكمثال، فقد أضفنا فيما يلي جدول بياني مدعم بالأمثلة يتضمن مستويات الضبط المختلفة لضمان الاستخدام السليم للألواح الحرارية.

تحذير: عند استخدام الألواح الحرارية لأول مرة أو بعد مرور فترة طويلة من عدم الاستخدام،

فانه ينصح في هذه الحالة بضبطه على الوضع 1 لمدة تناهز 30 دقيقة للتخلص من أية رطوبة سبق امتصاصها بالمواد العازلة الداخلية.

الجدول رقم 6:

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

لضمان الاستخدام الصحيح، تذكر ما يلي:

- تجفيف قيعان أواني الطهي قبل وضعها على اللوح الحراري.
- استخدام أواني طهي ذات قيعان مسطحة وسميكة (انظر الشكل 20).
- لا تستخدم على الإطلاق أواني طهي قطر قيعانها أصغر من قطر اللوح الحراري.
- لا تتم بتشغيل اللوح الحراري إلا بعد وضع آنية الطهي فوقها.
- أوقف الجهاز على الفور في حالة ظهور تصدع سطح اللوح الحراري.
- إذا كان الفرن مجهز بغطاء زجاجي، فإن هذا الأخير قد ينكسر عند تسخينه.
- إيقاف جميع الألواح الحرارية قبل إغلاق الغطاء.
- للحفاظ على الألواح الحرارية في حالة جيدة، ينبغي معالجتها بعد الاستخدام ليظل سطحها العلوي نظيفاً على الدوام وذلك باستعمال المواد المنظفة الاعتيادية المتوفرة عادة بالأسواق والمنتجة خصيصاً لتنظيف الألواح الحرارية الكهربائية؛ ويحول هذا الإجراء دون حدوث تآكل (الصدأ).
- تواصل الألواح اختزان الحرارة بعد مدة طويلة من الانتهاء من استعمالها؛ لذلك يجب الانتباه لعدم لمسها بالأيدي أو وضع أشياء أخرى عليها لتفادي الإصابة بحروق.

تأكد من أن مقابض القدور في الوضع الصحيح أثناء استخدام الألواح الحرارية. إبعاد الأطفال عن الأجهزة.

عند طهي أطعمة في زيوت ودهون، قابلة للاشتعال، يجب على المستخدم عدم ترك الجهاز دون مراقبة.

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

استعمال سطح الطهي من السيراميك

يتوفر سطح العمل على 5 أعين للطهي، مختلفة القدرة والقطر (الشكل 21).

يشار إلى مواضع عيون الطهي بوضوح بدائرة مطبوعة على السطح (انظر وصف سطح الطهي).

تتم عملية التسخين داخل هذه المناطق.

عند إطفاء إحدى عيون سطح الموقد بعد استخدامها لبعض الوقت، فإن السطح يبقى ساخناً؛ وتتم الإشارة إليه بواسطة ضوء أحمر على سطح العمل.

للحصول على أفضل النتائج، يجب أن يكون قاع الأواني سميكة ومسطحة.

وينبغي أن يكون قطر قاع القدر (أواني الطهي أو حاوية أخرى) أقرب ما يمكن إلى قطر الموقد المستخدم. لأن الأواني الصغيرة القدر تستهلك طاقة أكبر وتهدر

الحرارة من الجزء المكشوف من سطح العين.

يجب الحفاظ على نظافة سطح الطهي وقاع الأواني.

اتباع هذه النصائح يساعد على توفير الطاقة.

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

استخدام الموقد الثنائي (الشكل 16)

هذا الموديل يتحكم في كل من التاج المركزي والخارجي للموقد بواسطة صمام واحد فقط. لإشعال تاج الموقد المركزي، اضغط ولف المقبض حتى وضع التدفق القصوي 1 واستمر بالضغط حتى تتم عملية الإشعال: في هذا الوضع يبلغ اللهب الداخلي حده الأقصى.

لضبط التاج الداخلي على الحد الأدنى، قم بلف المقبض نحو الوضع 2.

لضبط التاج الداخلي والتاج الخارجي على الحد الأقصى، قم بلف المقبض نحو الوضع 3.

لضبط التاج الداخلي والتاج الخارجي على الحد الأدنى، قم بلف المقبض نحو الوضع 4.

نصائح مفيدة لاستخدام المواقف على الوجه الصحيح:

- استخدم أواني طهي مناسبة لكل موقد (انظر الجدول 5 والشكل 18).
- عندما تصل السوائل إلى درجة الغليان ينبغي ضبط المقبض على الحد الأدنى "MINIMUM" (لهب صغير، الشكل 15).
- استخدم دائما أواني طهي ذات غطاء.

الجدول رقم 5: مقاسات قطر آنية الطهي الموصى باستعمالها.

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

تحذير: استخدم حاويات (قدور) ذات قاع مسطح

تحذير: تأكد بعد الانتهاء من التنظيف من أن "B" والغطاء "A" يتواجدان في موضعهما الصحيح كما هو موضح في الشكل 17A وليستا في وضع غير متمركز مثلما هو الحال في الشكل 17B

تحذير: يمكن اشعال الموقد باستخدام عيدان الثقاب عند انقطاع التيار الكهربائي. عند طهي أطعمة في زيوت ودهون، قابلة للاشتعال، يجب على المستخدم عدم ترك الجهاز دون مراقبة. إذا كان الفرن مجهز بغطاء زجاجي، فإن هذا الأخير قد ينكسر عند تسخينه. يجب إطفاء جميع المواقف قبل خفض الغطاء. لا تستخدم رشاشات (سبراي) بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله.

تأكد من أن مقابض القدور في الوضع الصحيح أثناء استخدام المواقف. إبعاد الأطفال عن الأجهزة. إذا كان الفرن مزودا بغطاء، فينبغي تنظيف السطح والتأكد قبل اغلاقه من خلوه من بقايا الأطعمة.

ملاحظة: ينتج عن استخدام المواقف الغازية حرارة ورطوبة في الغرفة التي تم تركيبها فيها. لذلك يجب التأكد من أن تهوية المكان على نحو جيد، والحرص على عدم انسداد فتحات التهوية الطبيعية وخلوها من أية عوائق.

وقد يتطلب الاستخدام المكثف أو المستمر للجهاز تهوية إضافية، ومنها على سبيل المثال فتح النافذة أو زيادة فعالية تهوية القسرية لجهاز للتهوية الميكانيكية (شفاف) إذا كان ذلك مُركبا.

استخدام الألواح الحرارية

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

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

أبعاد موقد الغاز

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

أبعاد اللوح الحراري الكهربائي

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

وصف لوحة التحكم

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

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

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

الرمز  يشير إلى الشواية (شواية الغاز، الشواية الكهربائية)

الرمز  يشير إلى المنظم الحراري (الترموستات) الكهربائي الخاص بالفرن الكهربائي المجهز بمروحة.

الرمز  يشير إلى زر تشغيل مروحة الفرن، مما يسمح باستخدام الفرن الغازي المزود بمروحة. تشغيل المروحة يحول دون استخدام الشواية، والتي لا يمكن استخدامها ما دامت المروحة قيد العمل.

الرمز  يشير إلى منبه الدقائق

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

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

الرمز  يشير إلى زر الكبس لإشعال الموقد

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

استخدام المواقد

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

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

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

- إذا كان التوصيل بشبكة الإمداد بالتيار الكهربائي بشكل مباشر:
- يجب تركيب مفتاح قاطع للدائرة أحادي القطب بين الجهاز ومنبع التيار الكهربائي يتناسب مع الحمل الكهربائي للجهاز وبه فجوة بين الوصلات قدرها 3 مم كحد أدنى.
- تذكر أنه لا يجب فصل سلك التأريض بواسطة المفتاح الأحادي القطب.
- وكبدل لذلك فمن الممكن أيضا حماية التوصيل الكهربائي عن طريق مفتاح قاطع دائرة يعمل بالتيار المتبقي ذي حساسية عالية.
- نؤكد على ضرورة تثبيت سلك التأريض الخاص ذو اللونين الأصفر والأخضر بنظام تأريض فعال.

صيانة الجهاز تنبيه: تحذيرات هامة

للموافد المرتكزة على قاعدة

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

للموافد المزودة بغطاء زجاجي

تنبيه: ينبغي إزالة جميع المخلفات السائلة من فوق الجهاز بعناية، قبل فتح الغطاء الزجاجي.

تنبيه: تحقق من انخفاض درجة حرارة سطح العمل، قبل غلق الغطاء الزجاجي للجهاز.

للموافد المزودة بفرن كهربائي

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

للموافد المزودة بفرن كهربائي

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

درج مُسخن الأطعمة (أو درج التقطير في حالتها)

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

بالنسبة للأبواب الزجاجية

لا تستخدم منتجات تنظيف كاشطة أو أدوات معدنية مدببة أو حادة الحواف لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تسبب في خدوش على السطح أو كسر الزجاج

لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز.

ملاحظة: ترتفع حرارة أجزاء مختلفة من الموقد لتصل درجات حرارة تبدو ظاهرياً مرتفعة للغاية و لكنها في الواقع تدخل في حدود معايير السلامة، التي تنص على:

1) عند تشغيل الفرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة ساعة واحدة، يمكن أن تصل الأجزاء الأمامية التي يمكن الوصول إليها بدون المقابض إلى درجات الحرارة التالية:

- لوحة التحكم: Tmax الحرارة القصوى = درجة حرارة الغرفة +60°س

- زجاج باب الفرن: Tmax الحرارة القصوى = درجة حرارة الغرفة +60°س

- الأجزاء المعدنية لباب الفرن: Tmax الحرارة القصوى = درجة حرارة الغرفة +45°س

2) عند تشغيل الفرن على حرارة 230 درجة مئوية لمدة ساعة واحدة، يمكن أن تصل الأجزاء ذات المقبض إلى درجات الحرارة التالية:

- المقبض البلاستيكي: Tmax الحرارة القصوى = درجة حرارة الغرفة +60°س

- المقبض المعدني لباب الفرن: Tmax الحرارة القصوى = درجة حرارة البيئة +35°س

المقصود بدرجة حرارة الغرفة هي درجة حرارة قياسية بوحدة سيلسيوس (°س) مقياس متوي، وتشير إلى درجة حرارة مكان تركيب بالجهاز.

استبدال المكونات

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

لاستبدال بعض المكونات مثل المقابض والمواقد يكفي تحيئتها من موضعها دون تفكيك أي قطعة من الفرن.

لاستبدال بعض المكونات مثل دعائم الفوهات، وصمامات ضبط التدفق والمكونات الكهربائية اتبع الإجراءات الواردة في فقرة ضبط الموقد. ولاستبدال الصمامات أو المنظم الحراري (الثرموستات) للغاز فإنه لمن الضروري أيضا تفكيك حامل التثبيت الخلفيين لماسورة الغاز وذلك بفك البراغي الأربعة (2 لكل حامل) والتي تثبهما

في الجهاز وبفك الصواميل التي تثبت صمامات المواقد الأمامية إلى دعامة لوحة أوامر التحكم، بعد إزالة كل المقابض. ولاستبدال المنظم الحراري (الثرموستات) الغازي أو الكهربائي، يجب أيضا تفكيك اللوح الخلفي الواقى للموقد، وذلك بإرخاء البراغي الخاصة به للتمكن من حل وإعادة المنظم الحراري (الثرموستات) موضعه.

لاستبدال لمبة الفرن يكفي فك غطاءها الواقى والبارز داخل الفرن. (الشكل 13)

تحذير: يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل القيام باستبدال اللمبة.

ضبط الموقد

1) ضبط الموقد على الحد الأدنى "MINIMUM":

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

- 1) أوقد الموقد ثم اضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأدنى "MINIMUM" (لهب صغير).
- 2) انزع مقبض الصمام المثبت بإحكام على قضيب الصمام.
- 3) إذا لم يكن الموقد مجهزاً بصمام أمان لموقد السطح، فينبغي إدخال مفك براغي صغير في الثقب المتواجد في قضيب الصمام (الشكل 8) ثم تدوير البرغي الخانق (المتحكم في كمية الغاز المتدفق) يمينا أو يسارا لحين ضبط لهب الموقد على الحد الأدنى. وإذا كان الموقد مجهزاً بصمام أمان، فإن الصمام الخانق لن يكون متواجداً في ثقب القضيب وإنما في هيكل الصمام (انظر الشكل 9).
- 4) بالنسبة لصمام غاز الموقد الثنائي، فإن الصمام الخانق يوجد في هيكل الصمام (الشكل 10)، ويقوم المسمار A بضبط الطوق الخارجي، في حين يقوم المسمار B بضبط الطوق الداخلي.

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

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

- 1) أوقد الموقد ثم اضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأقصى MAXIMUM:
- 2) أغلق باب الفرن ثم قم بتشغيل الفرن لمدة 10 دقائق على الأقل.
- 3) اضبط المقبض الدوار على وضع على الحد الأدنى "MINIMUM" (بما يطابق 120 درجة مئوية) ثم قم بعد ذلك بنزعه.
- 4) قم بتدوير البرغي الخانق (المتحكم في كمية الغاز المتدفق) باستخدام مفك براغي من المقاس الصغير (انظر الشكل 11) وقم في أثناء ذلك بمراقبة اللهب من خلال فتحة الموقد من أجل تقييم درجة كثافة اللهب بحيث لا تنطفئ الشعلة عند إجراء التبديل السريع من الحد الأدنى "MINIMUM" إلى الحد الأقصى "MAXIMUM".

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

- 1) أوقد الموقد ثم اضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأقصى MAXIMUM:
- 2) أغلق باب الفرن ثم قم بتشغيل الفرن لمدة 10 دقائق على الأقل.
- 3) اضبط المقبض الدوار على وضع على الحد الأدنى "MINIMUM" (لهب صغير)، ثم قم بعد ذلك بنزعه.
- 4) إذا لم يكن الموقد مجهزاً بصمام أمان لموقد السطح، فينبغي إدخال مفك براغي صغير في الثقب المتواجد في قضيب الصمام (الشكل 8) ثم تدوير البرغي الخانق (المتحكم في كمية الغاز المتدفق) يمينا أو يسارا، وقم في أثناء ذلك بمراقبة اللهب من خلال فتحة الموقد من أجل تقييم درجة كثافة اللهب بحيث لا تنطفئ الشعلة عند إجراء التبديل السريع من الحد الأدنى "MINIMUM" إلى الحد الأقصى "MAXIMUM". وإذا كان الموقد مجهزاً بصمام أمان، فإن الصمام الخانق لن يكون متواجداً في ثقب القضيب وإنما في هيكل الصمام (انظر الشكل 9).

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

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

ربط الجهاز بالتيار الكهربائي:

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

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

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

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

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

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

الحرف L (فاز) – السلك البني؛

الحرف N (محاذ) – السلك الأزرق؛

رمز التأريض = السلك ذو اللونين الأخضر والأصفر؛

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

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

الجدول 1

السعة المقدرة				قطر الفوهة	الضغط	أنواع الغاز	الموقد
كيلو كال/س	كيلوات	ل/س	غ/س	100/1 ملم.	مللي بار		
860	1	95	-	72	20	طبيعي G20	الثانوي
860	1	-	73	50	28-30	بوتان G30	
860	1	-	71	50	37	بروبان G31	
1505	1.75	167	-	97	20	طبيعي G20	الشبه السريع
1505	1.75	-	127	65	28-30	بوتان G30	
1505	1.75	-	125	65	37	بروبان G31	
2580	3	286	-	115	20	طبيعي G20	السريع
2580	3	-	218	85	28-30	بوتان G30	
2580	3	-	214	85	37	بروبان G31	
3655	4.25	405	-	153	20	طبيعي G20	فائق السرعة 4 كيلوات
3655	4.25	-	309	102	28-30	بوتان G30	
3655	4.25	-	303	102	37	بروبان G31	
4300	5	476	-	الخارجي 155 الداخلي 70	20	طبيعي G20	فائق السرعة ثنائي 5 كيلوات
3956	4.60	-	334	الخارجي 96 الداخلي 46	28-30	بوتان G30	
3956	4.60	-	328	الخارجي 96 الداخلي 46	37	بروبان G31	

الجدول 2 (الطراز المجهز بفرن غازي وشواية غازية بتحكم مزدوج)

3870	4.50	429	-	155	20	طبيعي G20	الفرن
3870	4.50	-	327	105	28-30	بوتان G30	
3870	4.50	-	321	105	37	بروبان G31	
1720	2	191	-	108	20	طبيعي G20	الشواية
1720	2	-	145	72	28-30	بوتان G30	
1720	2	-	143	72	37	بروبان G31	

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

3870	4.50	429	-	155	20	طبيعي G20	الفرن
3870	4.50	-	327	105	28-30	بوتان G30	
3870	4.50	-	321	105	37	بروبان G31	
1720	2	191	-	108	20	طبيعي G20	الشواية
1720	2	-	145	72	28-30	بوتان G30	
1720	2	-	143	72	37	بروبان G31	

الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي وليس الحرفي.
تعليمات تقنية للقائم بالتركيب
توصيل الجهاز بمصدر الغاز

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

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

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

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

1

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

تهيئة الجهاز لأنواع أخرى من الغاز

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

استبدال الفوهات لاستخدام نوع آخر من الغاز:

اتبع التعليمات التالية لاستبدال فوهات الموقد على سطح الجهاز:

(1) افصل القابس من مأخذ التيار الكهربائي لتجنب أي اتصال بالتيار الكهربائي.

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

(3) قم بإزالة المواق (الشكل 2).

(4) فك الفوهات باستخدام مفتاح براغي مقاس 7 مم، ثم استبدلها (الشكل 3) بتلك المصممة للنوع الجديد من الغاز الموصل طبقا للمعلومات الواردة في الجدول رقم 1.

اتبع التعليمات التالية لاستبدال فوهة موقد الفرن:

(1) قم بإزالة إطار الفرن (الشكل 4-5).

(2) فك المسمار اللولبي المشار إليه بـ V ثم قم بفك الموقد من دعامة وتوخي الحذر حتى لا تلحق أضرار بشمعة الإشعال والزوج الحراري (الشكل 6)

(3) فك الفوهة R باستخدام مفتاح براغي مقاس 10 مم، ثم استبدلها بالموقد المصمم للنوع الجديد من الغاز الموصل طبقا للمعلومات الواردة في الجدول رقم 2 أو الجدول رقم 3 .

اتبع التعليمات التالية لاستبدال فوهة موقد الشواية:

(1) فك المسمار اللولبي المتواجد في نهاية موقد الشواية ثم قم بفك الموقد من الدعامة وتوخي الحذر حتى لا تلحق أضرار بشمعة الإشعال والزوج الحراري (الشكل 7).

(2) فك الفوهة R باستخدام مفتاح براغي مقاس 7 مم، ثم استبدلها بالموقد المصمم للنوع الجديد من الغاز الموصل طبقا للمعلومات الواردة في الجدول رقم 2 أو الجدول رقم 3 .

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

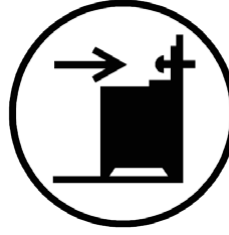
الجدول 1

ينبغي قراءه دليل الاستخدام قبل الشروع في تركيب واستعمال الجهاز.

لا تتحمل الشركة المنتجة المسؤولية عن أية خسائر تلحق بالملكات أو أية إصابات للأشخاص ناجمة عن أخطاء في التركيب أو بسبب استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة.

لا تتحمل الشركة المنتجة المسؤولية عن أية بيانات غير صحيحة يحتوي عليها دليل الاستخدام ترجع أسبابها إلى أخطاء مطبعية أو إملائية. بالإضافة إلى ذلك فإن الرسومات الواردة بالأشكال التوضيحية ليست سوى مناظر تقريبية فحسب. تحتفظ الشركة المنتجة لنفسها بالحق في إجراء تعديلات على منتجاتها إذا كان ذلك ضروريا وليس له تأثير على الخصائص الهامة المتعلقة بالأمان وأداء الوظيفة.

تركيب نظام لمنع ميل الجهاز



تحذير، احتمالية الإمالة
مساند مضادة للإمالة

لتجنب الإمالة العرضية للجهاز، يجب تركيب الجهاز المضاد للإمالة المتوفر مع الموقد. تتوفر تعليمات التركيب ضمن مجموعة الجهاز المضاد للإمالة المزودة

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

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

3100356