



A-SGG.. 554

Cod. 1103920 - BÍ



Cuisinière

Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

ATTENTION: cet appareil doit être installé dans un local pourvu d'une ventilation continue, conformément aux normes en vigueur.

Important :

Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial.

La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ELECTRIQUES

L'utilisation d'un appareil électrique comporte l'observance de certaines précautions fondamentales. En particulier:

- éviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés
- éviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus
- éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

- Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- Introduire grille et lèche-frite
- Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.

IMPORTANT :

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer le bouton de commande et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer.

IMPORTANT :

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

IMPORTANT :

L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.

Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.
- **Important:** avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que l'index des manettes est sur la position de fermeture.
- Éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.
- Pendant l'utilisation et après l'emploi du four, certaines commandes et certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes (par exemple la vitre de la porte). Ne pas les toucher.
- Tenir éloignés les enfants, en particulier pendant le fonctionnement.
- Avant d'installer l'appareil, retirer la pellicule de protection éventuelle.

● AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

- **Risque d'incendie!** Ne placer aucun matériau inflammable dans le four il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **En aucun cas étendre des feuilles d'aluminium dans le four. Ne pas poser de plaque à pâtisserie, ni de lèchefrite sur la sole du four.**
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.

1 - Table de travail - Mode d'emploi

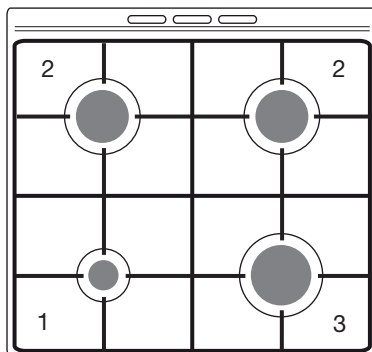


Fig. 1.1

BRULEURS A GAZ Fig. 1.1

1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3. Brûleur rapide (R)	3,00 kW

REMARQUE:

L'appareil est équipé d'un système de sécurité, la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

2 - Tableau de bord

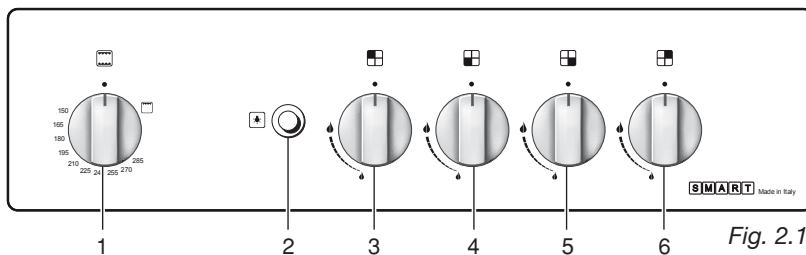


TABLEAU DE BORD - Description des commandes



1. Manette commande four/grilloir à gaz
2. Poussoir commande éclairage four
3. Manette commande brûleur arrière à gauche
4. Manette commande brûleur avant à gauche
5. Manette commande brûleur avant à droite
6. Manette commande brûleur arrière à droite

3 - Table de travail - Mode d'emploi

UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1).

En faisant coïncider le repère de la manette avec les symboles marqués sur le tableau de bord nous aurons:

- repère ● : robinet fermé (brûleur éteint)
- repère  : plein débit (brûleur au maximum)
- repère  : ralenti (brûleur au minimum)

- ✓ Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.
- ✓ Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
- ✓ Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.

N.B. Lorsque la cuisinière n'est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée et fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d'alimentation.

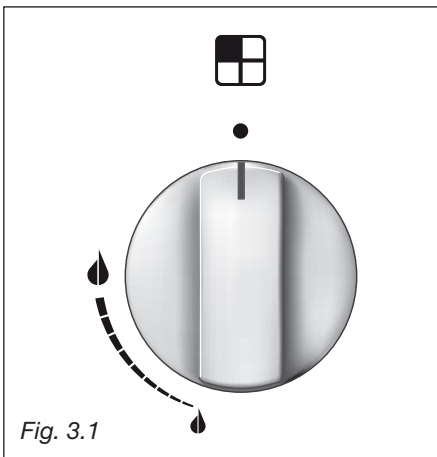


Fig. 3.1

Attention:

**La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement.
Tenir éloignés les enfants.**

ALLUMAGE DES BRULEURS

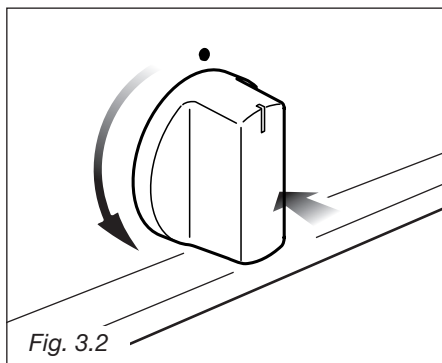
avec système de sécurité.

- 1) Pour allumer l'un des brûleurs, approcher une flamme du haut du brûleur, appuyer sur le bouton correspondant et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le symbole représentant une grande flamme (débit max.) coïncide avec celui qui se trouve sur le tableau.
- 2) Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
- 3) Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position ●, **attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.**

Si de particulières conditions dues à la distribution locale de gaz empêchaient l'allumage du brûleur quand le bouton est en position de flux maximal, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton en position de flux minimal.



CHOIX DU BRULEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.

Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande. Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

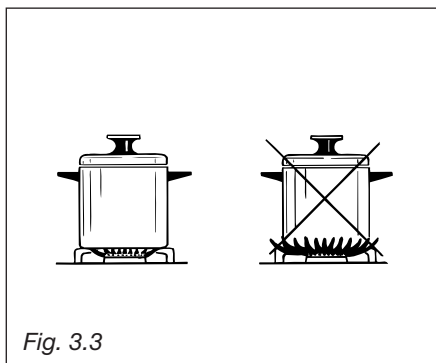
A titre informatif, les brûleurs et les casseroles doivent être utilisés de la manière suivante:

BRULEURS	Ø CASSEROLES
Auxiliaire	12 - 14 cm
Semirapide	16 - 24 cm
Rapide	24 - 26 cm

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.

Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.



4 - Four à gaz

Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation.

Eloigner les jeunes enfants.

IMPORTANT: Le couvercle de la cuisinière doit être ouvert pendant le fonctionnement du four et du grilloir.

CARACTERISTIQUES GENERALES

La cuisinière est livrée parfaitement propre. Toutefois, il est préférable, avant la première utilisation, d'allumer le four à sa température maximale (position **285**) dans le but d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les brûleurs.

La même opération doit être effectuée avec le brûleur du grilloir.

Le four à gaz comprend deux brûleurs:

- Brûleur du four, en bas avec une puissance de 3,20 kW.
- Brûleur du grill, en haut avec une puissance de 2,00 kW.

BRULEUR DE FOUR

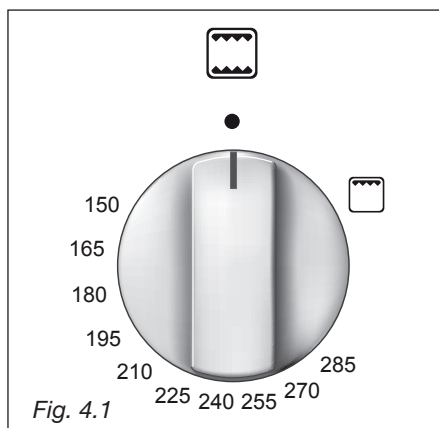
Il sert à la cuisson traditionnelle au four. L'arrivée du gaz au brûleur est réglée par un thermostat dont la fonction est de maintenir constante la température du four. Ceci se fait par un bulbe qui ne doit pas être déplacé et qui doit être toujours maintenu bien propre. Une mauvaise position ou un éventuel dépôt sur le bulbe peut influencer le degré de température choisi.

La flamme du brûleur est contrôlée par une vanne de sécurité; si la flamme s'éteint pour un motif quelconque, la vanne de sécurité coupera automatiquement l'alimentation gaz du brûleur.

THERMOSTAT

La manette du thermostat (fig. 4.1), comporte des chiffres de **150** à **285** indiquant de manière croissante les températures du four.

Pour positionner la température, il suffit de faire correspondre le repère de la manette avec les chiffres marqués sur le tableau de bord.



ATTENTION :

La porte est chaude, utiliser la poignée.

Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

Pour allumer le brûleur du four:

1) **Ouvrir la porte du four.**

IMPORTANT: Risque d'incendie! la porte du four doit être tenue ouverte au cours de cette opération.

2) Appuyer à fond et tourner la manette du thermostat du four en sens antihoraire (fig. 4.2) jusqu'à faire coïncider le repère avec le numéro 285 (fig. 4.1).

Approcher une flamme du brûleur "A" comme indiqué sur la fig. 4.3.

Ne jamais faire durer cette opération plus de 15 secondes. Dans le cas où le brûleur ne s'allumerait pas, attendre environ 1 minute avant de tenter de l'allumer à nouveau.

3) Attendez environ 10 secondes, après que le brûleur ait été allumé, avant de relâcher la manette (délai d'activation de la vanne);

4) Fermer la porte du four doucement et régler le thermostat selon la puissance désirée.

Si la flamme du brûleur devait manquer pour une raison quelconque, la vanne de sécurité coupera automatiquement l'alimentation du gaz sur le thermostat.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position ●, attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.

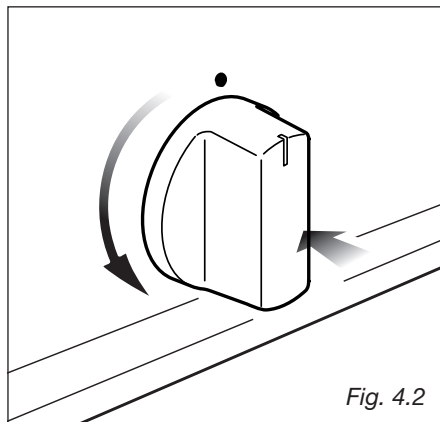


Fig. 4.2

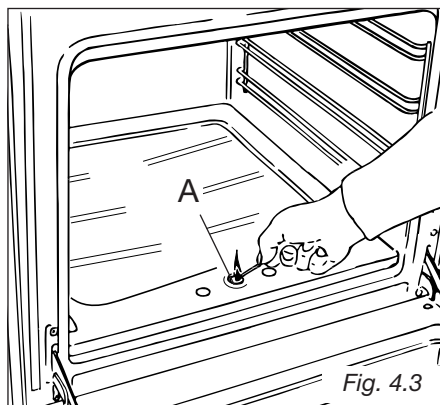


Fig. 4.3

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Lasagnes au four	190°C
Pâtes au four	190°C
Pizza	220°C
Riz à la créole	190°C
Oignons au four	190°C
Crêpes aux épinards	185°C
Pommes de terre au lait	185°C
Tomates farcies	180°C
Soufflé au fromage	170°C
Rôti de veau	180°C
Côtes de veau au grill	210°C
Blanc de poulet à la tomate	180°C
Poulet grillé - poulet rôti	190°C
Hachis de veau	175°C
Roast-beef	170°C
Filets de sole	175°C
Merlan aux herbes	170°C
Beignets	160°C
Savarin	150°C
Tarte aux prunes	170°C
Tartelettes à la confiture	160°C
Pain d'Espagne	170°C
Pâte levée sucrée	160°C
Millefeuille	170°C
Gâteau Marguerite	170°C

ALLUMAGE DU BRULEUR DU GRILLOIR

Pour allumer le brûleur du grill:

1) Ouvrir la porte du four

IMPORTANT: Risque d'incendie! la porte du four doit être tenue ouverte au cours de cette opération.

2) Appuyer à fond et tourner la manette du thermostat du four en sens horaire fig. 4.4 jusqu'à la position et maintenir la pression.

Approcher une flamme au tuyau du brûleur comme indiqué sur la fig. 4.5.

Ne jamais faire durer cette opération plus de 15 secondes. Dans le cas où le brûleur ne s'allumerait pas, attendre environ 1 minute avant de tenter de l'allumer à nouveau.

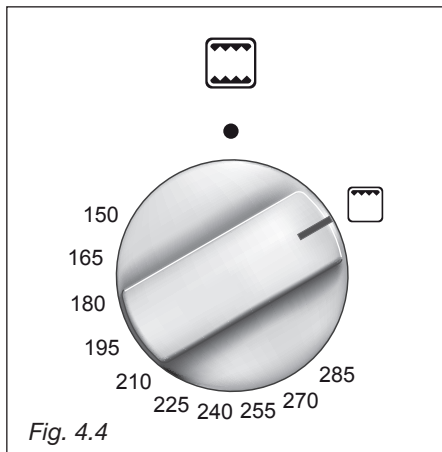
3) Attendez environ 10 secondes, après que le brûleur ait été allumé, avant de relâcher la manette (délai d'activation de la vanne);

La porte du four doit toujours être tenue entr'ouverte et avec le déflecteur "A" montée (Fig. 4.6) lorsque le grilloir est en fonction.

Consulter les instructions spécifiques dans la section UTILISATION GRILLOIR A GAZ.

Si la flamme du brûleur devait manquer pour une raison quelconque, la vanne de sécurité coupera automatiquement l'alimentation du gaz sur le thermostat.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position ●, attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.



UTILISATION GRILLOIR A GAZ

Très important: à effectuer toujours à porte entr'ouverte (Fig. 4.6) et avec le déflecteur "A" montée.

Mettre en place l'écran "A" (Fig. 4.6), qui sert à protéger le tableau de bord contre la chaleur.

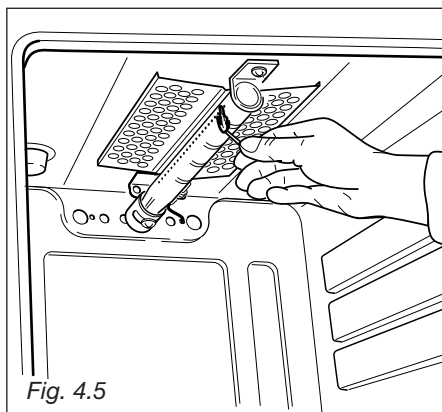
Allumer le grill, comme expliqué dans le paragraphe précédent et laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte entr'ouverte.

Introduire les aliments de façon à ce qu'ils soient à proximité du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson mettre le lèche-frite sous la grille.


La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

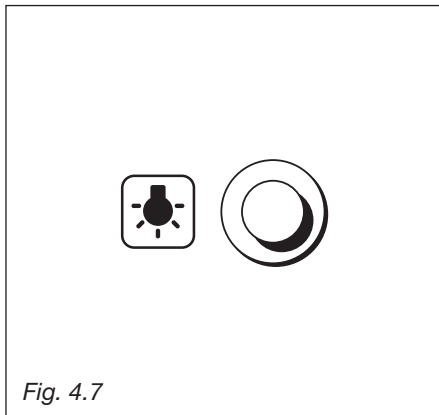
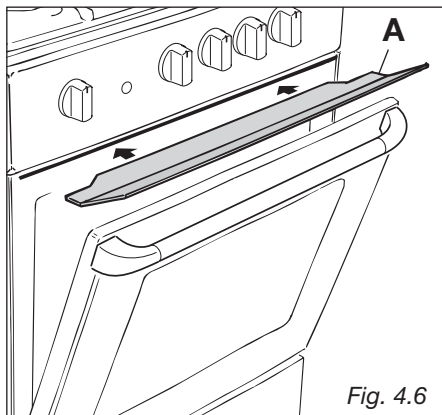
Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.



ECLAIRAGE

La cuisinière est équipée d'une lampe pour l'éclairage du four, permettant un contrôle visuel des mets, porte fermée.

Cette lampe est commandée par l'interrupteur  sur le tableau de bord (fig. 4.7).



5 - Nettoyage et entretien

CONSEILS GENERAUX

- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- Vérifier de temps en temps le bon état du tuyau de raccordement à la bouteille ou à la conduite de distribution de gaz; il doit être en parfait état et il faut le remplacer dans le cas où il présente des anomalies.
- Les opérations de graissage des robinets doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.
- Évitez d'utiliser des produits nettoyants à base de chlore ou d'acide.
- **Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

Séchez de préférence avec un tissu de microfibre ou un tissu mou.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

**Attention!: pendant son fonctionnement, la table de cuisson devient très chaude sur les zones de cuisson.
Tenir les enfants à distance.**

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

PARTIES D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essayer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède. Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

- **REMARQUE:** Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.
- **Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la prise électrique.

Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de (300 degrés C), tension 230 V, 50 Hz, E 14 et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

REMARQUE: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

PORTE DE FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les deux vis de fixation (Fig. 5.1).

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

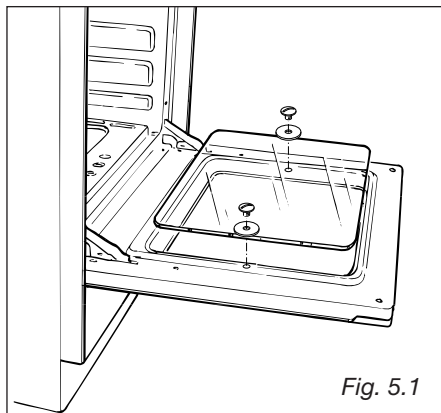


Fig. 5.1

ROBINETS DE GAZ

En cas de mauvais fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

BRULEURS ET GRILLES

Ces pièces peuvent être retirées et nettoyées avec des produits appropriés. Après le nettoyage, les brûleurs et leur veilleuse doivent être bien séchés et replacés correctement.

Il est très important de vérifier que la veilleuse du brûleur et le chapeau ont été remis en place correctement. Si vous ne respectez pas ces consignes, des problèmes graves pourraient survenir.

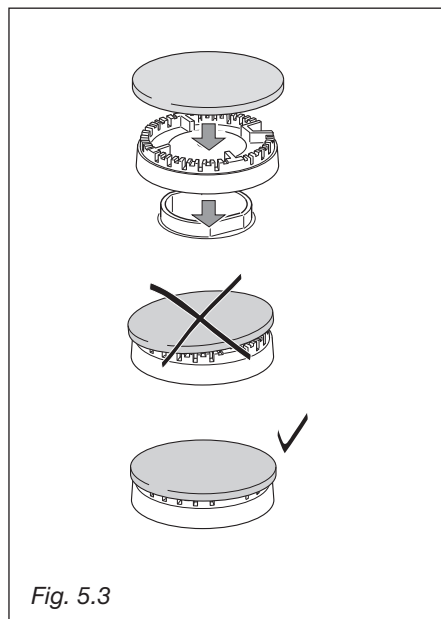
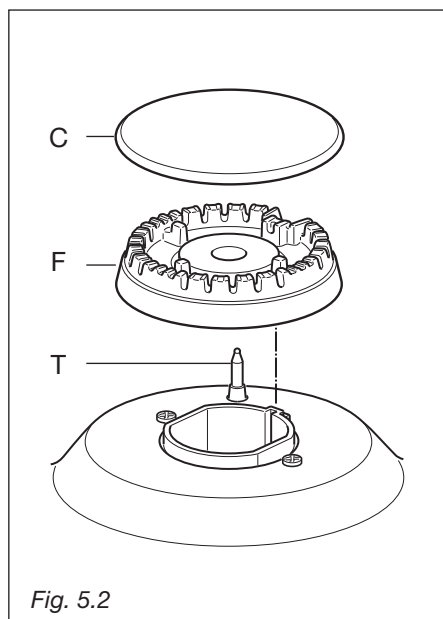
Assurez-vous que la sonde **T** (fig. 5.2) placée à côté de chaque brûleur est toujours propre pour assurer le bon fonctionnement des soupapes de sécurité.

La sonde doit toujours être nettoyée soigneusement.

REPLACEMENT ADEQUAT DES BRULEURS AUXILIAIRE, SEMIRAPIDE ET RAPIDE

Il est très important de vérifier que le diffuseur de flamme **F** et le chapeau **C** ont été correctement positionnés (figs. 5.2 et 5.3).

Si vous ne respectez pas cette consigne, des problèmes graves pourraient survenir.



COUVERCLE EN VERRE (Modèles avec couvercle en verre)

Ouvrir complètement le couvercle, soulever de côté gauche et puis, le déplacer légèrement vers la gauche.

Si les charnières se dégagent, il faut les remettre dans leurs logements en veillant à :

- placer la charnière repérée “D” dans le logement de droite et la charnière repérée “S” dans le logement de gauche (fig. 5.4).

REGLAGE DU BALANCEMENT DU COUVERCLE EN VERRE

Fermer le couvercle et vérifier son correct balancement.

Il doit rester suspendu si ouvert à 45°.

Eventuellement, régler le calibrage des ressorts des charnières à l'aide des vis (R) (fig. 5.4).

Modèles avec couvercle en verre



Ne pas fermer le couvercle si le feu est allumé.

ATTENTION

- ✓ Ne pas fermer le couvercle en verre lorsque les brûleurs sont encore chauds ou si le four est en fonction ou encore chaud.
- ✓ Ne pas déposer de casseroles chaudes ou d'objets lourds sur le couvercle.
- ✓ Sécher tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.

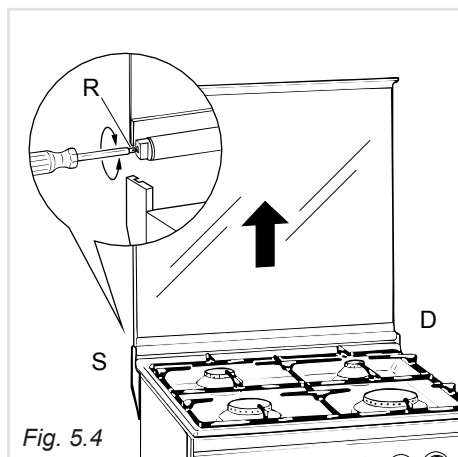


Fig. 5.4

Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- L'installation de la cuisinière doit être réalisé par des TECHNICIENS QUALIFIES.
- L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- Les superficies des meubles voisins et des murs doivent être en mesure de supporter des températures supérieures à 75°C.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

6 - Installation

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes à la figure 6.1.

L'installation doit s'effectuer en gardant une distance de 2 cm par rapport aux parois latérales des meubles (fig. 6.1) qui ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson.

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 300 doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (Fig. 6.1).

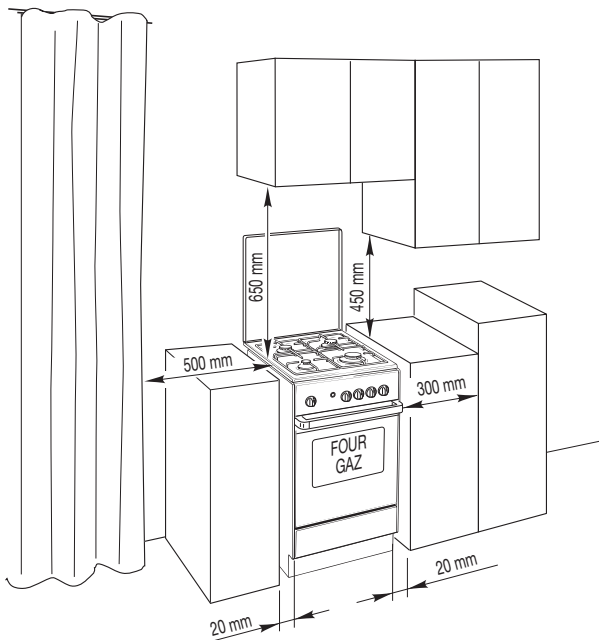
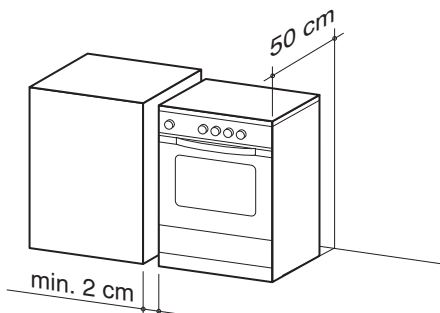


Fig. 6.1



Les parois des meubles doivent pouvoir à une température de 75°C supérieure à la température ambiante.

Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

■ Classe 1

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tuyau en caoutchouc qui doit être visible et que l'on puisse inspecter ou bien à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air nécessaire à la combustion du gaz.

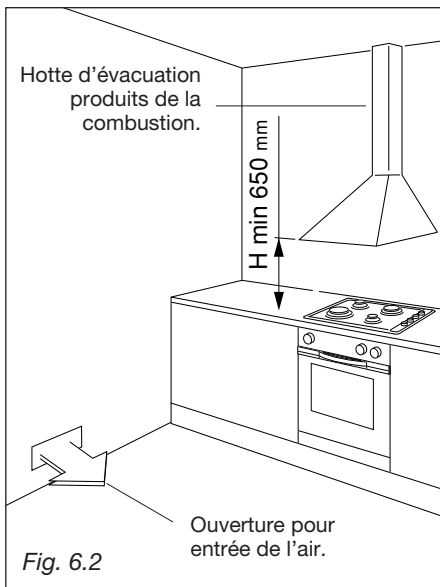
L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100 cm² au total.

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion, elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse.

Dans, ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.

S'il se trouve au dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (fig. 6.2).



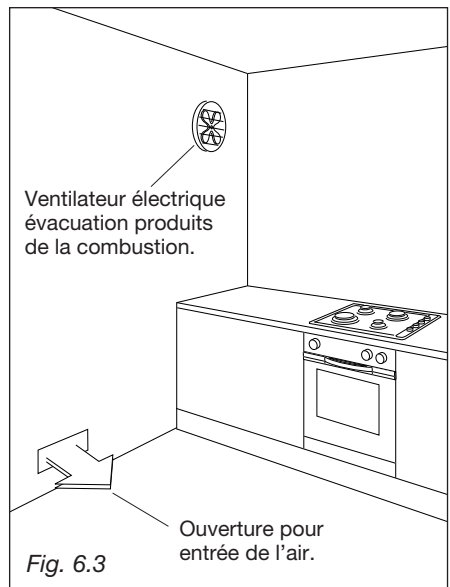
Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Le produits de la combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 6.2).

Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, ayant une capacité apte à garantir un changement horaire d'air égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 6.3).

Le ventilateur peut être installé uniquement en cas de présence des ouvertures pour l'entrée de l'air, voir description chapitre "Local d'installation".



7 - Partie gaz

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques sont indiquées sur la plaque ou étiquette.

Cat: II 2H3+

INSTALLATION

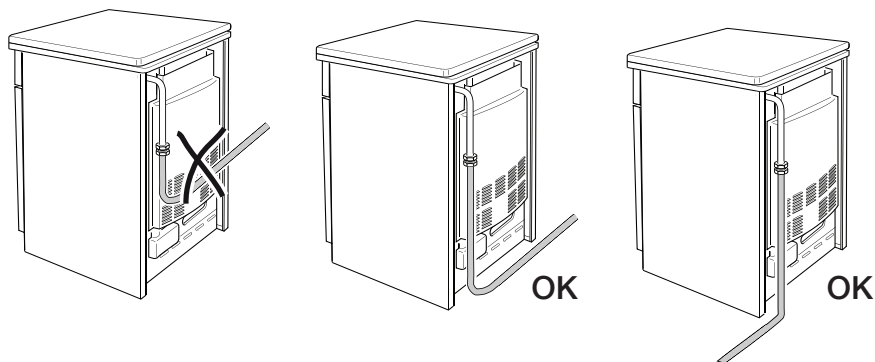
Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil.

Raccorder la cuisinière à la bonbonne ou à la conduite de gaz en respectant les normes en vigueur.

RACCORDEMENT AU GAZ

- Brancher la cuisinière au réseau de gaz à l'aide de tuyaux rigides ou flexibles en conformité avec les normes locales de sécurité en vigueur.
- Le raccordement est exécuté à l'arrière de la cuisinière (fig. 7.1); le tuyau ne doit pas traverser la cuisinière.



LE TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ NE DOIT PAS TRAVERSER LE PANNEAU POSTÉRIEUR DE LA CUISINIÈRE. EN CAS CONTRAIRE, ASSUREZ VOUS QU'IL SOIT PLACÉ PRÈS DE LA PARTIE INFÉRIEURE DE L'APPAREIL.

Fig. 7.1

Raccordement au gaz en utilisant tubes souples

BUTANE-PROPANE G30/G31

Le groupe raccordement (fig. 7.2a) se compose de:

- 1 embout-réduction "B" pour LPG (G30/G31)
- Rondelle d'étanchéité "D"
- Visser l'embout-réduction "B" en interposant la rondelle d'étanchéité "D".
- Brancher la cuisinière au détendeur de bouteille avec un tuyau convenable en caoutchouc au diamètre intérieur de 6 mm. Le tube souple doit être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (non fourni).

GAZ NATUREL G20

Le groupe raccordement (fig. 7.2b) se compose de:

- 1 embout-réduction "C" pour GAZ NATUREL (G20)
- Rondelle d'étanchéité "D"
- Visser l'embout-réduction "C" en interposant la rondelle d'étanchéité "D".
- Brancher la cuisinière au réseau de gaz avec un tuyau convenable en caoutchouc au diamètre intérieur de 15 mm. Le tube souple doit être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (non fourni).

Il est recommandé que le tuyau de caoutchouc:

- doit être en tout cas le plus court possible, sans boucles ou plis;
- puisse être examiné facilement tout le long de parcours pour contrôler la date limite d'utilisation (marqué sur le tuyau) et l'état de conservation;
- ne soit pas en aucun moment en contact avec des parties chaudes;

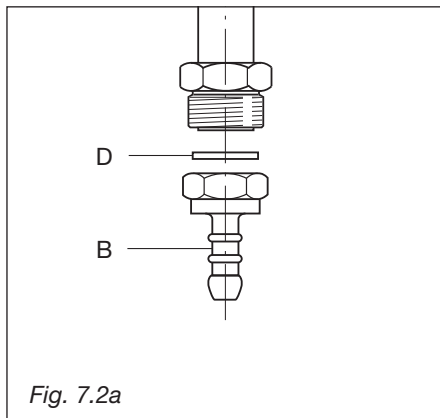


Fig. 7.2a

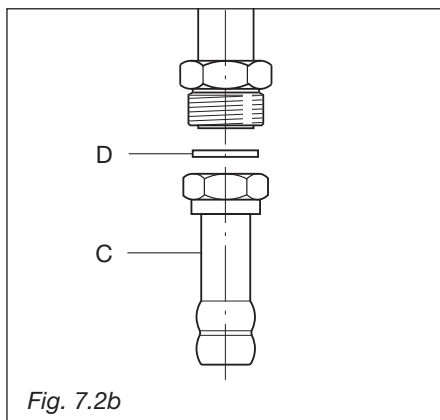


Fig. 7.2b

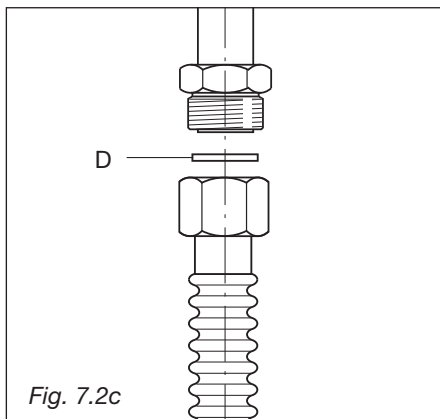


Fig. 7.2c

Vérifier de temps en temps le bon état du tuyau en caoutchouc; il doit être en parfait état et il faut le remplacer dans le cas où il présente des anomalies. Remplacez le tube avant la date limite d'utilisation.

Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 7.3a).

Raccordement avec tubes métalliques (fig. 7.2c)

- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations ou de pression sur les conduites de gaz.
- Si vous utilisez un tuyau flexible, assurez-vous que le tuyau n'est pas sous tension, tordu, plié ou trop serré. Le tuyau ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles.

Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 7.3b).

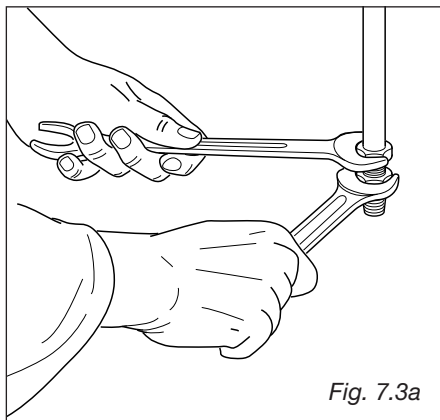


Fig. 7.3a

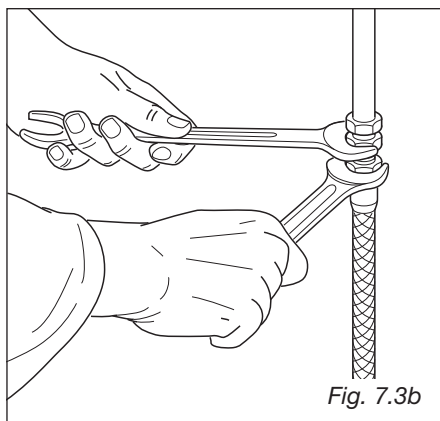


Fig. 7.3b

IMPORTANT:

Le joint **D** (figs. 7.2a, 7.2b, 7.2c) est le élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.

Il est conseillé de le remplacer lorsqu'il présente la moindre déformation ou imperfection.

Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS DE LA TABLE

Consulter le “Tableau des injecteurs” pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles-supports et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l’aide d’une clé plate, remplacer les injecteurs “J” (fig. 7.4) par ceux qui conviennent au gaz que l’on va utiliser (voir Tableau des injecteurs).

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter le réglage de l’air primaire.

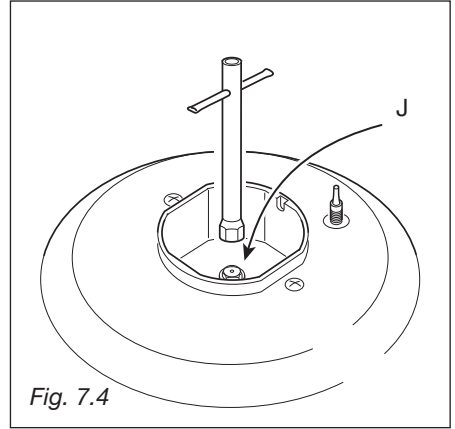


Fig. 7.4

REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRULEURS DE LA TABLE

En passant d’un type de gaz à un autre, il faut veiller à ce que le débit réduit soit correct.

Une flamme correcte au débit réduit, doit être d’environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais causer l’extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s’effectue comme suit:

- allumer le brûleur
- tourner le robinet jusqu’à la position RALENTI (minimum)
- enlever la manette
- à l’aide d’un tournevis mince tourner la vis F jusqu’au moment où l’on obtient le réglage correct (Fig. 7.5).

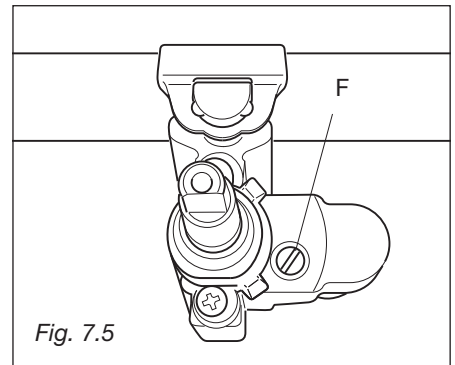


Fig. 7.5

N.B. Pour les gaz liquéfiés la vis bypass doit être vissée à fond.

TABLEAU DES INJECTEURS

Cat: II 2H3+

BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G 30 - 28-30 mbar G 31 - 37 mbar		G 20 20 mbar	
			Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]	Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	50	-	77	-
Semirapide (SR)	1,75	0,45	66	-	101	-
Rapide (R)	3,00	0,75	87	-	129	-
Four	3,20	0,85	86	Tout ouverte (*)	130	5 (*)
Grilloir	2,00	-	72	Tout ouverte (*)	105	9 (*)

(*) Valeur de référence

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE À LA COMBUSTION DU GAZ = (2 m³/h x kW)

BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m ³ /h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semirapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Four	6,40
Grilloir	4,00

GRAISSAGE DES ROBINETS

Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.

IMPORTANT

Pour toutes les opérations concernant l'installation, l'entretien et la conversion de l'appareil, il faut utiliser les pièces originales du constructeur.

Le constructeur décline sa responsabilité devant l'inobservance de cette obligation.

BRULEUR A GAZ DE FOUR ET DE GRILLOIR

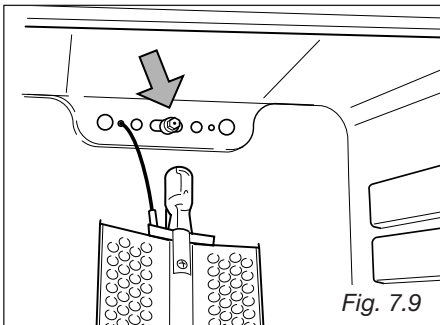
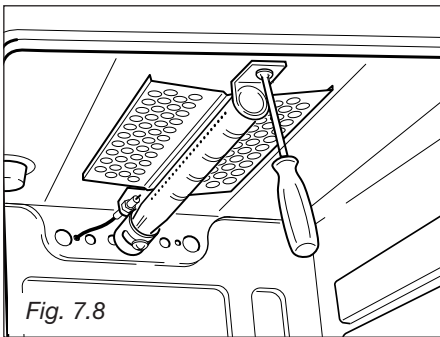
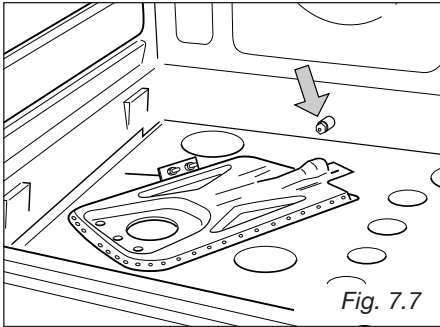
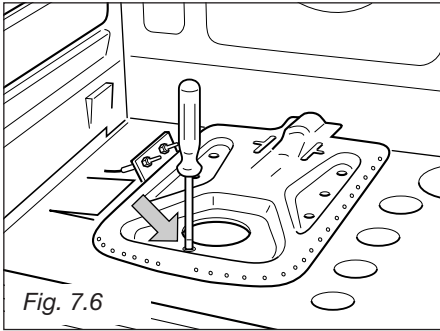
REPLACEMENT DES INJECTEURS

a) brûleur de four

Consulter le “Tableau pour le choix des injecteurs” pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Les opérations à effectuer sont les suivantes:

- Soulever et enlever le fond du four.
- Démontez le brûleur en dévissant la vis comme illustré dans la figure 7.6).
- Enlever le brûleur en procédant comme illustré sur la figure 7.7 et le déposer à l'intérieur;
Faire particulièrement attention à ne pas endommager le bulbe de la vanne de sécurité.
- Avec une clé tube de 7 remplacer l'injecteur (indiqué par la flèche - fig. 7.7) conformément au “Tableau injecteurs” et remonter le brûleur en effectuant les opérations en sens inverse.

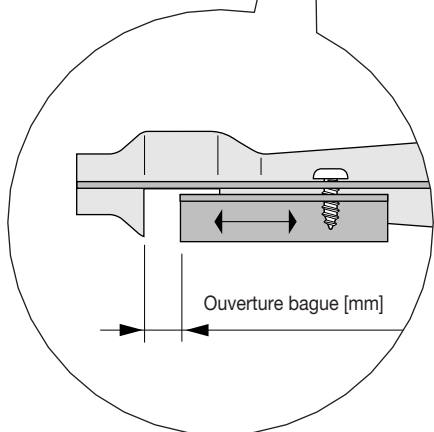
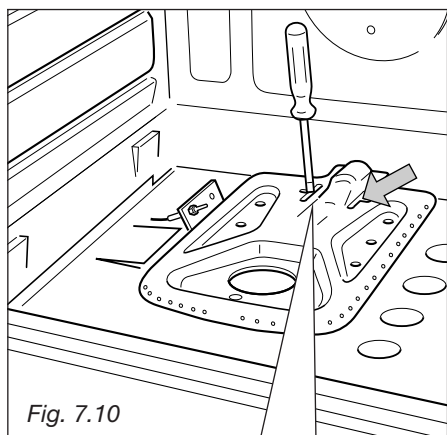


b) brûleur du grilloir

- Démontez le brûleur en dévissant la vis comme illustré dans la figure (fig. 7.8).
- Laisser délicatement le brûleur suspendu comme représenté dans la figure 7.9. Faire particulièrement attention à ne pas endommager le bulbe de la vanne de sécurité.
- avec une clé à douille de 7 remplacer l'injecteur (indiqué par la flèche - fig. 7.9);
- remonter le brûleur en effectuant les opérations en sens inverse.

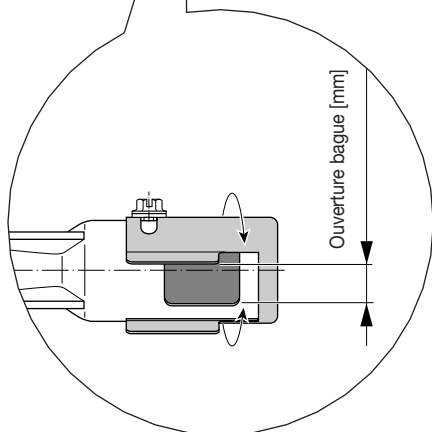
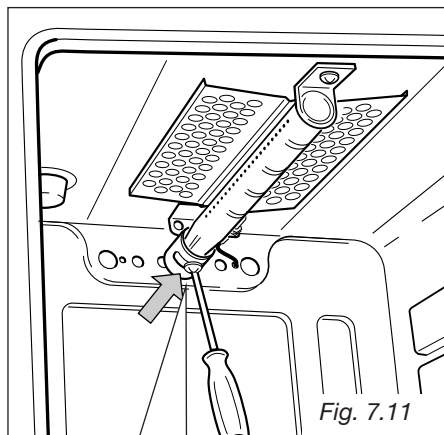
REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRULEUR DU FOUR

Avec un tournevis, desserrer la vis de réglage de la bague d'air (fig. 7.10) et, selon le gaz utilisé, bouger la bague en avant ou en arrière de manière à ouvrir ou fermer le passage d'air suivant les indications figurant sur les tableaux des injecteurs.
Allumer le brûleur pour vérifier les flammes.



REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRULEUR DU GRILLOIR

Avec un tournevis, desserrer la vis de réglage de la bague d'air (fig. 7.11) et, selon le gaz utilisé, tourner la bague de manière à ouvrir ou fermer le passage d'air suivant les indications figurant sur les tableaux des injecteurs.
Allumer le brûleur pour vérifier les flammes.





Flamme correcte



Flamme manquant d'air primaire



Flamme avec excès d'air primaire

Air primaire insuffisant	Flamme correcte	Air primaire insuffisant
flamme allongée, jaune et tremblante	cône intérieur net de couleur bleue	dard intérieur court et flamme décollante
CAUSE		
bague de réglage trop fermée	bague de réglage correctement ouverte	bague de réglage trop ouverte

REGLAGE DU DEBIT REDUIT DE BRULEUR DU FOUR

Il s'effectue uniquement pour le brûleur du four (le grilloir a un débit fixe) en agissant sur le thermostat.

Une flamme correcte au débit réduit, doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais causer l'extinction de la flamme.

Il s'effectue en agissant sur le thermostat comme suit:

- allumer le brûleur et placer la manette sur la position 285;
- enlever la manette et avec un tournevis dévisser d'environ 3 tours la vis bypass "G" (fig. 7.12), en passant à travers l'ouverture du tableau de bord;
- remettre la manette et laisser chauffer le four pendant 10 minutes; ensuite placer la manette sur la position 150 (minimum), permettant ainsi le fonctionnement en débit réduit;
- après avoir enlevé la manette à nouveau en veillant à ne pas faire tourner la tige du robinet, fermer doucement la vis bypass "G" (fig. 7.12) jusqu'à l'obtention d'une flamme de 3-4 mm de long.

Pour le gaz G 30/ G31, visser complètement la vis de réglage.

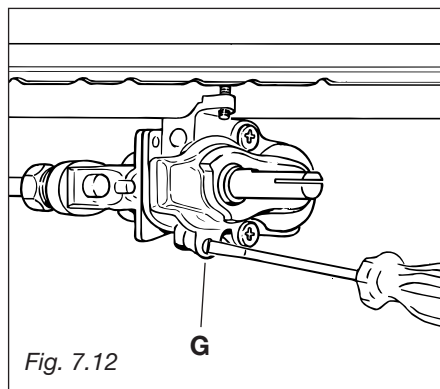


Fig. 7.12

8 - Partie électrique

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.
- La cuisinière est livrée sans fiche d'alimentation; donc pour réaliser le branchement au réseau, il faut adapter une fiche standard appropriée à la charge.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut effectuer le branchement direct au réseau en interposant entre le réseau électrique et l'appareil un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand la cuisinière est installée.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire.

Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Les opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié.

Pour le branchement du câble d'alimentation:

- Dévissez les vis de fixation de la protection "A" située derrière la cuisinière (fig. 8.1).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "C". Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section du câble d'alimentation".
- Reliez les fils à la borne serre-fils "B" comme illustré dans le schéma de la figure 8.2.
- Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "C".
- Remonter la protection "A".

Remarque: Le conducteur de terre doit être environ 3 cm plus long que les autres.

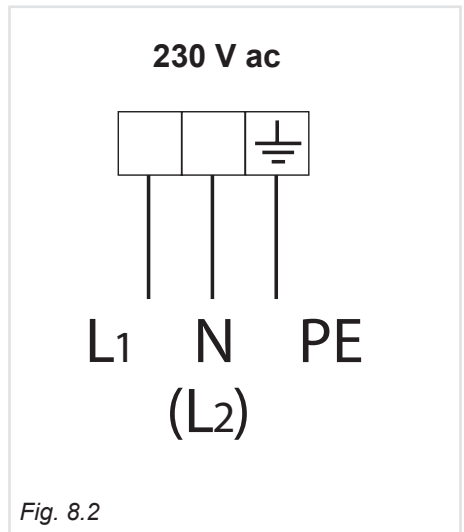
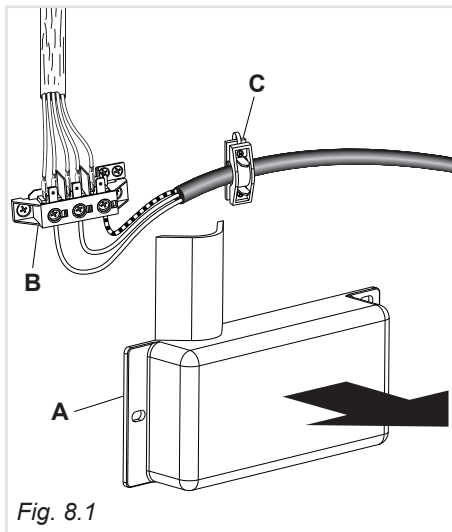
SECTION DU CÂBLE D'ALIMENTATION TYPE HO5RR-F

230 V ~ 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) – Raccordement possible par fiche de prise de courant.

(**) – Raccordement par boîte de connexion murale

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.



Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

وصل سلك التموين الكهربائي

يجب أن تتم العمليات على يد تقني مؤهل.

ربط سلك التموين:

- إزالة البراغي المحكمة للغطاء "A" الموجود في خلفية الفرن (صورة 1.8).
- إدخال سلك التموين عبر مشبك السلك "C" (صورة 1.8). يجب أن يكون سلك التموين ذات الحجم المناسب للمتطلبات الجارية للجهاز؛ مراجعة الفصل "مميزات سلك التموين".
- وصل الأسلاك في المحطة النهائية "B" بالشكل المبين في الرسم البياني في الصورة رقم 2.8.
- التخلّص من أي تراخي في السلك وتأمين السلك بواسطة المشبك "C".
- غعادة تركيب الغطاء "A".

ملاحظة: الموصل الأرضي يجب أن يترك بما يقارب 3 سم أطول من الأسلاك الأخرى.

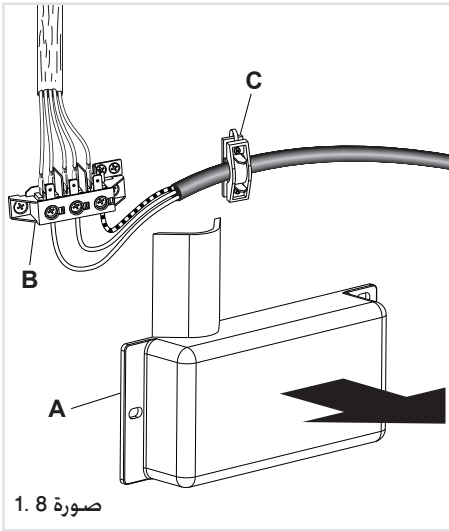
قسم كابل التموين "النوع H05RR-F"

قبل إن تقوم بأي عمل في التوصيلة الكهربائية للجهاز، يجب أن تقوم بفضله عن التيار الكهربائي أو الشبكة الكهربائية.

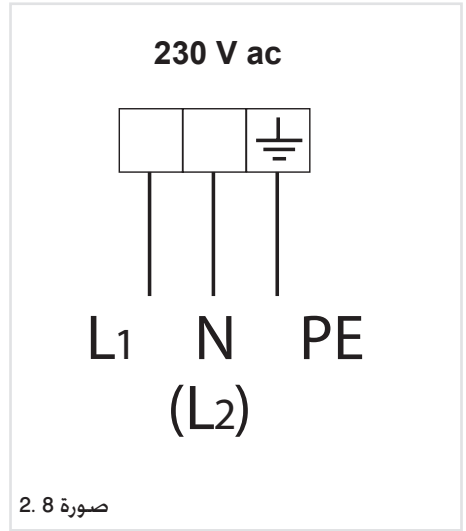
230 V ~ 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) وصل ممكن مع قابس ومنفذ

(**) وصل مع وصل صندوق جداري



صورة 1.8



صورة 2.8

الشركة المصنعة غير مسؤولة عن قصور في الدقة ينتج عن أخطاء مطبعية أو كتابية قد تكون موجودة بهذا الدليل الفني. كما تحتفظ الشركة المصنعة على الحق في القيام بكافة التعديلات بمنتجاتها والتي تراها مناسبة وضرورية لأسباب صناعية أو تجارية في أي وقت و من دون إعلام مسبق وذلك من دون اللمس بالوظائف الرئيسية و الخصائص الفنية الامنية للتجهيزات و الاجهزة.

- في حالة خسارة أو بلاء كابل التغذية بالكهرباء، فيجب تغييره مباشرة بكابل جديد له نفس المواصفات؛ وتجده لدى بائعك لهذا الجهاز .
ملاحظة هامة: لتوصيل الجهاز بالكهرباء، لا تستعمل توصيلات أو فيش ثلاثية، لأن ذلك يمكن أن يتسبب في ارتفاع درجة حرارة التوصيلة وبالتالي حريق.

إذا كانت التوصيلة الكهربائية يشترك فيها أجهزة أخرى كهربائية أو أنظمة أخرى متحدة معها، فيجب إسداء فني متخصص للقيام بها .
وسيقوم هو بالتأكد من أن المأخذ والمقابس مناسبة لضغط وقوة مواصفات الجهاز .

ملاحظات عامة

- يجب أن يقوم بتنفيذ عمليات التوصيلات الكهربائية فني متخصص عالم بالقواعد المتبعة وقوانين المنطقة.
- يجب أن يركب الجهاز على تيار كهربائي تتطابق مواصفاته لما هو موضح على لوحة المواصفات الفنية المصقفة بظهر الجهاز .
- يسلم الجهاز بدون مأخذ كهربائي (فيشة)، وعلى هذا فإن لم توصله مباشرة بالشبكة الكهربائية، فإنه يلزم مأخذ كهربائي مناسب يتحمل ضغط الجهاز .
- يجب أن يكون المأخذ الكهربائي موصلًا بكابل أرضي لتفريغ الشحنات المتجمعة.
- يمكن توصيل الجهاز مباشرة بالشبكة الكهربائية بمفتاح ذو أقطاب فتحته الاتصالية قدرها 3 ملم بحد أدنى ما بين الجهاز والشبكة.
- لا يجب أن يلامس كابل التغذية بالكهرباء الأجزاء الساخنة للجهاز، ولا يجب أن يدور حول زوايا حادة تصل إلى 75 درجة مئوية.
- بمجرد تركيب الجهاز، فإن مفتاح التوصيلة أو المقبس يجب أن يكون سهل الوصول إليه.

قبل إن تقوم بأي عمل في التوصيلة الكهربائية للجهاز، يجب أن تقوم بفصله عن التيار الكهربائي أو الشبكة الكهربائية.

إن توصيل الجهاز بكابل أرضي يحتمه القانون، وتعلن الشركة المنتجة عن عدم تحملها لاية مسؤولية أو تعويضات تحدث عن خسائر تنتج عن ذلك .

تعديل الحد الأدنى للتدفق

يتم القيام بهذا التعديل فقط بما يخص موقد الفرن و يتم ذلك من خلال التدخل على صمام المنظم الحراري.

و يجب ان تأخذوا بعين الاعتبار بأن طول الشعلة في وضعية التدفق الأدنى للغاز نحو الموقد يصل حوالي الى 4 ملم و انها يجب ان تظل مشتعلة حتى في حالة الانتقال فجأة من الحد الأدنى الى الحد الأقصى لتدفق الغاز.

يتم تعديل الشعلة من خلال إتباع الخطوات التالية:
- قوموا بإيقاد الموقد من خلال تحريك المفتاح نحو الوضعية 285 .

- قوموا الان بخلع مفتاح المنظم الحراري و بواسطة مفك رفيح و عبر الفتحة الموجودة في اللوحة الامامية قوموا بتدوير برغي الصمام G 3 دورات كاملة (الشكل 12.7).

- قوموا الان بترك الفرن عشرة دقائق لكي يسخن و من ثم قوموا بتدوير المفتاح نحو الوضعية 150 : (الحد الأدنى).

- قوموا الان بشحط برغي الصمام G ببطء (الشكل 12.7) الى ان تحصلوا على شعلة نار طولها حوالي 3 - 4 ملم.

- قوموا الان بإطفاء الموقد و إعادة تركيب المفتاح.

ملاحظة هامة: بالنسبة للغاز جي ٣٠ / جي ٣١ فإن مسمار حلقة التيار يجب تثبيته تماماً.



شعلة مضبوطة

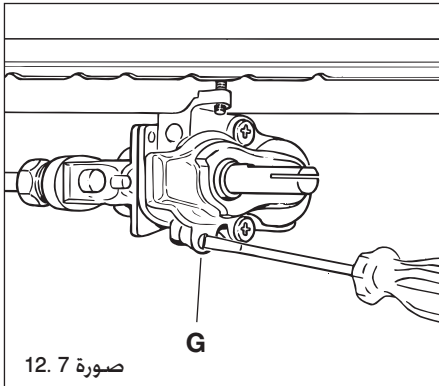


شعلة خاطئة
بفتحة هواء زائدة



شعلة خاطئة
بفتحة هواء ناقصة

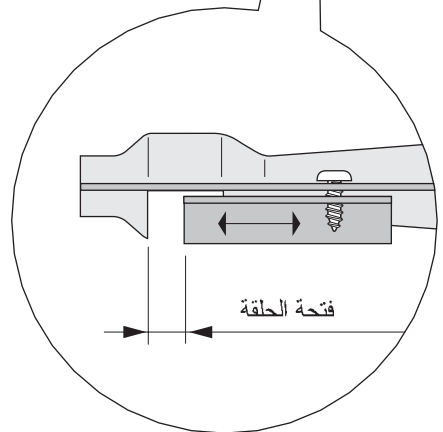
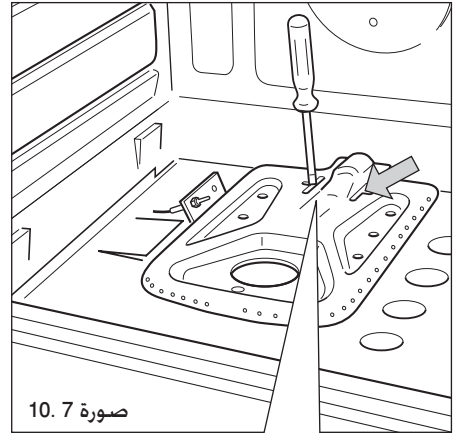
شعلة ذات عيوب بسبب الهواء الابتدائي	شعلة صحيحة	شعلة ناتجة عن تدفق مفرط في الهواء الابتدائي
طويلة و صفراء و مرتجفة	الداخل مخر وطي و أزرق و صافي	الداخل مخروطي و أزرق أكثر من اللازم و قصير و حاد و مائل الى الانفصال
السبب		
أنبوب الهواء مشحوظ أكثر من اللازم	البعد الصحيح للأنبوب	أنبوب الهواء مفتوح أكثر من اللازم



صورة 12.7

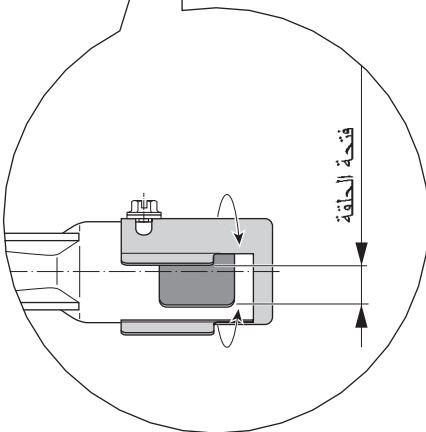
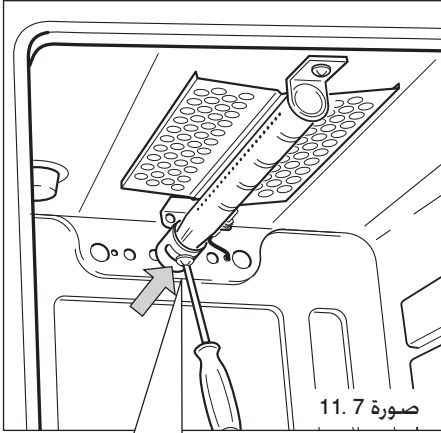
ضبط الهواء اللازم لموقد الفرن

قم بفك المسامير مستعملاً في ذلك مفك (الشكل 10.7) وحرك الحلقة للأمام أو الخلف لزيادة أو نقصان سعة فتحة الهواء، استعن في ذلك بجدول ضبط الهواء اللازم.
أشعل الموقد وتأكد من أن الشعلة مضبوطة.



ضبط الهواء اللازم لموقد الشواية

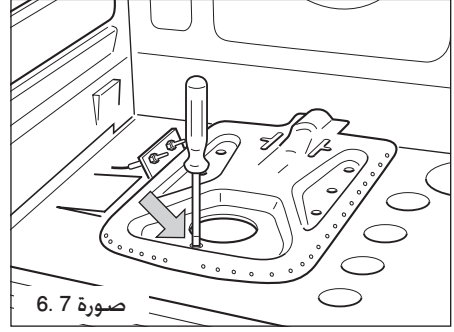
قم بفك مسامير القلاووظ مستعملاً في ذلك مفك (الشكل 11.7) وأدر حلقة التحكم في مسار الهواء لزيادة أو نقصان تدفقه، استعن في ذلك بجدول ضبط الهواء اللازم.
أشعل الموقد وتأكد من أن الشعلة مضبوطة.



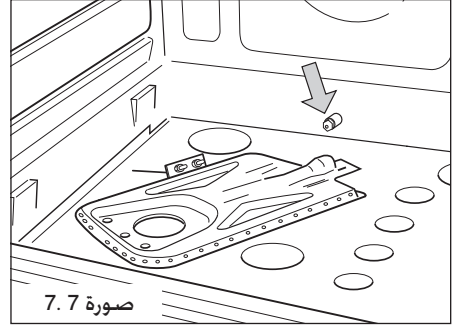
الخطوات التي يجب تنفيذها لتغيير أو استبدال محاقن مواقد الفرن والشواية

أ) موقد الفرن

- فك وأخرج القاعدة السفلية من داخل الفرن.
- أخرج الموقد بعد فك مسامير القلاووظ (الشكل 6.7)
- ضع الموقد كما هو موضَّح (الشكل 7.7). داخل قاعدة الفرن. إحتذر أن لا تخرَّب صمام الأمان، ذلك بالنسبة .

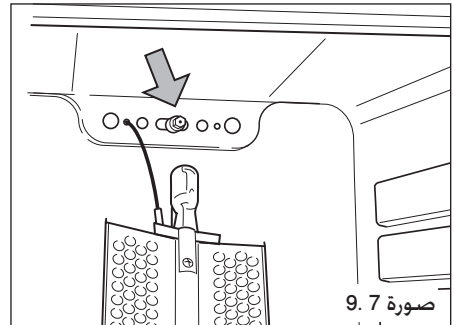
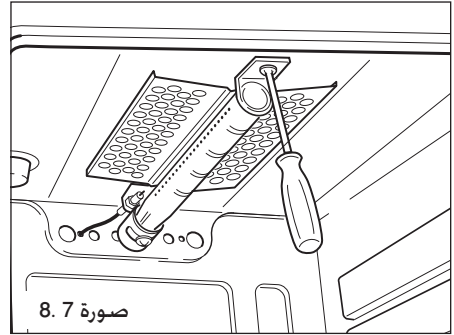


- قم بفك المحقن (الفوننية) باستعمال مفتاح ٧ ملم (كما هو موضَّح بالسهم (الشكل 7.7). وغيره بالآخر الجديد الصالح للعمل بنوعيه الغاز لديك. ثم أعد تركيب الموقد متبعاً عكس الخطوات التي قمت بها لفكها.



ب) موقد الشواية

- أخرج الموقد وذلك بفك المسامير القلاووظ الأمامي (الشكل 8.7).
- قم بفك المحقن (الفوننية) باستعمال مفتاح ٧ ملم (كما هو موضَّح بالسهم (الشكل 9.7) ، وغيره المستعمل لديك.
- أعد تركيب الموقد متبعاً عكس الخطوات التي قمت بها لفكها.



جدول لاختيار محاقن الغاز

II 2H3+

G20 20 إِمبار		G30 - 28 - 30 إِمبار G31 37 إِمبار		الطاقة المخفضة [kW]	الطاقة الاسمية [kW]	المواقد
فتحة حلق الأنبوب (مم)	محقن الغاز Ø [1/100 ملم]	فتحة حلق الأنبوب (مم)	محقن الغاز Ø [1/100 ملم]			
-	77	-	50	0,30	1,00	النانوي (A)
-	101	-	66	0,45	1,75	النصف سريع (SR)
-	129	-	87	0,75	3,00	السريع (R)
* 5	130	مفتوح كلياً *	86	0,85	3,20	الفرن
* 9	105	مفتوح كلياً *	72	-	2,00	الشوآية

* = القيمة الإسمية

التهووية الضرورية لاحتراق الغاز = (2 m³/h x kW)

التهووية الضرورية [m ³ /h]	المواقد
2,00	النانوي (A)
3,50	النصف سريع (SR)
6,00	السريع (R)
6,40	الفرن
4,00	الشوآية

تشحيم وتزيت مفاتيح التحكم في الغاز

إذا حدثت ووجدت صعوبة في إدارة أحد المفاتيح، فلا تضغط عليه بشدة؛ ولكن إتصل بالقسم الهندسي للصيانة والإصلاح.

هام

جميع التعديلات والصيانة والإصلاح يجب أن يقوم بها فني متخصص ومرخص له بذلك، مع استعمال قطع غيار أصلية. وتعلن الشركة المنتجة والمصنعة عن عدم تحملها أية مسؤولية أو تعويضات عن خسائر تحدث نتيجة لعدم اتباع هذه التعليمات الموضحة عاليه.

الصيانة

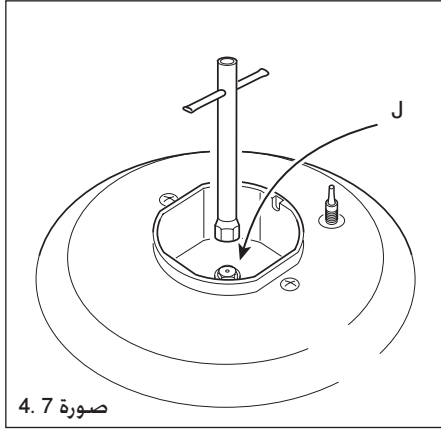
استبدال حاقتات المواقد

اختيار الحاقتات الواجب استبدالها وفقا لجدول الحاقتات.
تذكر أقطار الحاقتات بأجزاء مئوية من المليمتر وهي مطبوعة علي كل حاقتة.

لإجراء استبدال الحاقتات يجب اتباع الإرشادات التالية:

- إزالة مساند وأقراص المواقد.
- بالاستعانة بمفتاح ثابت القيام باستبدال الصنابير " J " (4.7).
- بصنابير ملائمة لنوع الغاز المستخدم.

تم تصميم المواقد بشكل لا يتطلب إجراء أي تعديل للهواء الأساسي.

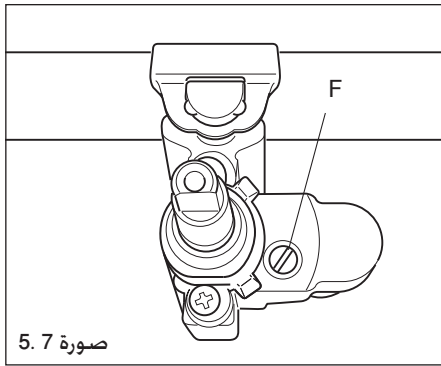


صورة 4.7

ضبط أدنى شعلة لمواقد

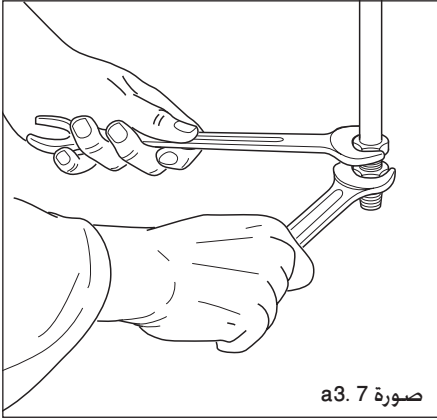
المسطح العلوي
إذا افترضنا أن الحد الأدنى للهب الموقد يجب أن يكون إرتفاعه ٤ ملم. ويجب أن يبقى مشتعلا حتى في حالة تحويله من أقصى إلى أدنى شعلة.
إذن لضبط إرتفاع اللهب وقوته وصحته يجب إتباع الخطوات التالية:

- إشعل الموقد
- أدر المفتاح على الحد الأدنى
- أخرج مفتاح التحكم
- باستعمال مفك صغير مفلطح، أدر مسمار الفلاووظ F المجاور لقضيب المفتاح حتى تنضبط الشعلة وتنظم (الشكل 5.7)

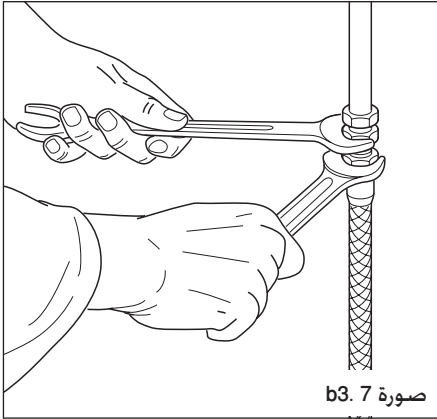


صورة 5.7

بالنسبة لنوعيات الغاز جى ٣٠/ جى ٣١، يجب القيام بربط مسمار التحكم قليلا.



صورة 7. a3



صورة 7. b3

بالتاريخ المطبوع عليه أو في حالة ملاحظة علامات هلاك أو ضرر.
لتركيب عنصر الربط "C - B" من الضروري العمل باستخدام 2 مفاتيح (صورة 7. a3).

الربط باستخدام أنابيب معدنية (صورة 7. c2)

- التأكد من أن الربط بواسطة الأنابيب المعدنية القاسية لا تسبب إرهاق إلى أنابيب الغاز.
- في حالة استعمال النابيب المعدنية اللينة، التأكد من عدم إنسحاقه والتأكد أيضا من أنه لا يمس عناصر متحركة.
عند القيام بإنجاز عملية ربط الأنابيب إستعمال مفتاحين (صورة 7. b3).

مهم:

السداد المطاطي "D" (صورة 2.7. a, 2.7. b, 2.7. c) هو العنصر الذي يضمن الإحكام في الوصل الغازي. من الضروري القيام بتبدله في كل مرة بيدي أضرار أو تشوهات أو عيوب.

عقب تركيب توصيلات الغاز الرئيسية، تأكدوا من ان الماصورات و التوصيلات متصلة ببعضها البعض بشكل صحيح و محكم، و للقيام بذلك جئناو إستعمال شعلة او نار مكشوفة و لكن محلول صابوني.

الوصل بالأنبوب المطاطي

G30/G31

التجهيزات (صورة 7. a2) مؤلفة من:

- عنصر ربط "B" خاص في (G30/G31)
- سدادة مطاطي "D"

- تركيب عنصر الوصل "B" مع وضع السدادة المطاطي "D".

- وصل جهاز الطهي إلى جهاز ضبط الضغط الأسطواني بواسطة أنبوب مطاطي مناسب (ذات قطر داخلي 6 ملم).

التأكد من أن الأنبوب يركب بسهولة على كلا الأطراف واستعمال حلقة شد عادية خاصة بالأنابيب (غير مرزودة) لتحكيم وتثبيت الربط.

G20

التجهيزات (صورة 7. b2) مؤلفة من:

- عنصر ربط "C" خاص في (G20)

- سدادة مطاطي "D"

- تركيب عنصر الوصل "C" مع وضع السدادة المطاطي "D".

- وصل جهاز الطهي إلى جهاز ضبط الضغط الأسطواني بواسطة أنبوب مطاطي مناسب (ذات قطر داخلي 15 ملم).

التأكد من أن الأنبوب يركب بسهولة على كلا الأطراف واستعمال حلقة شد عادية خاصة بالأنابيب (غير مرزودة) لتحكيم وتثبيت الربط.

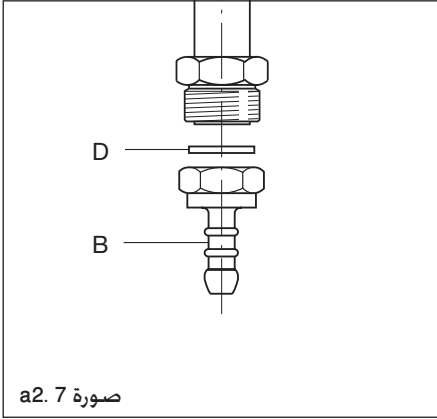
الأنبوب المطاطي:

- يجب أن يكون أقصر ما يمكن، بدون إنطواء أو انعواج؛

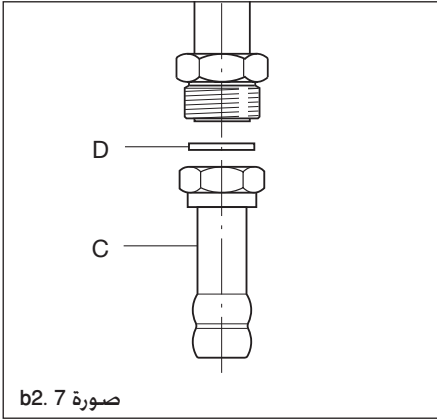
- يجب أن يكون من السهل دائما القيام بفحص كامل طوله للتحقق من مدى هلاكه؛

- يجب ألا يمس الأنبوب بأي نقطة من طوله بأجزاء جهاز الطهي "الساخنة".

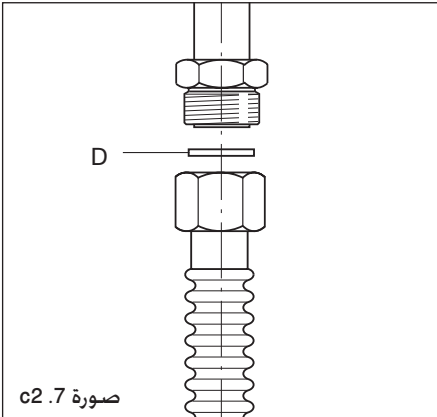
القيام من مدة إلى أخرى بالتأكد من أن الأنبوب المطاطي في حالة جيّدة والاهتمام بتبديله



صورة 7. a2



صورة 7. b2



صورة 7. c2

هذا الجهاز غير موصل بنظام للتخلص من عوادم الاحتراق. لهذا فإنه يجب تركيبه وتوصيله مطابقاً لتعليمات التركيبات المحلية والمقترحة من قبل المنتج. وعلى العموم يجب مراعاة تركيبه بمكان جيد التهوية ومتجدد الهواء.

يجب أن تكون الجدران القريبة من الطباخ مصنوعة من مواد تتحمل درجات الحرارة العالية

نوعية: أي ٣+

II 2H3+

صمم هذا الجهاز ولم صيد أجزاءه ليعمل بنوعية غاز جي ٣٠ / جي ٣١.

التوصيلات الغازية

التوصيلات الغازية يجب أن تتم بمعرفة فني متخصص عالم بالأنظمة المحلية المتبعة.

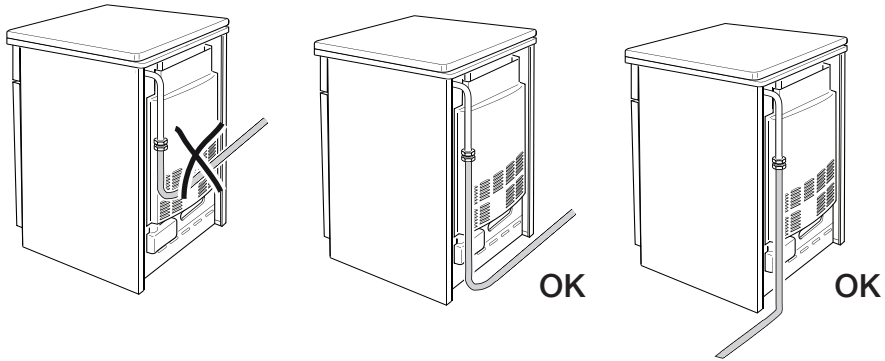
صمم هذا الجهاز ليعمل بنوعية الغاز الموضحة على لوحة المواصفات الفنية الملتصقة بظهره.

تأكد من أن المكان أو الحجرة التي سيركب بها الطباخ هابوية بما فيه الكفاية، مع مراعاة الحد الذي يحتاجه هذا الجهاز.

توصيل الجهاز بمصدر الغاز المغذى سواء كان غاز سائل أو غاز مخزن في أسطوانة، يجب أن يكون مطابق لمواصفات وتعليمات التركيبات المسموح بها محلياً.

- وصل الطباخ بمصدر الغاز المغذى مستعملاً في ذلك ماسورة أو خرطوم مرن.

- التوصيلة تتم خلف الجهاز بأحد المدخلين (الشكل 1.7)؛ لا يجب أن يمر أنبوب التوصيل أمام الجهاز.



الأنابيب لا يعبر اللوحة الخلفية للفرن

في حالة عبور اللوحة الخلفية، وتأكد من وضع الأنابيب على مقربة من الجزء السفلي من الجهاز

إختيار البيئة المحيطة المناسبة

الغرفة التي سيتم تركيب الجهاز بها يجب ان تنتفع من تهوية طبيعية جيدة و يكون بها جريان الهواء جيد بحيث يكون من مقدور الغاز ان يحترق (وفقاً لما تأتي به اللوائح و القوانين المحلية السارية المفعول).

يجب ان يتدفق مجرى الهواء مباشرة من فتحة او فتحتين بالجدران الخارجية و التي يجب ان تتكون من مساحة خالية و قدرها 100 سم مربع على الأقل.

الفتحات يجب يجب ان تكون بالقرب من البلاط و من المستحسن ان تكون بالقرب من الجهة المقابلة لممر الغاز العادم بحيث يصبح من غير الممكن سدها سواءً من الداخل او من الخارج.

في حالة عدم إمكان صنع هذه الفتحات، يجب على الهواء ان يأتي من الغرفة المجاورة و التي يجب ان تنتفع من تهوية مناسبة. و التي يجب ان لا تكون غرفة نوم او رواق من الممكن ان يشكل خطراً ما (وفقاً لما تأتي به اللوائح و القوانين المحلية السارية المفعول).

كما انه في هذه الحالة يجب على باب المطبخ من أن يسمح بمرور الهواء.

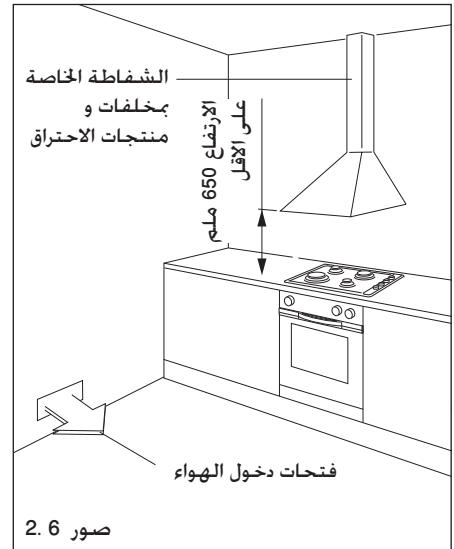
على الفني أن يحترم و يتبع كافة القوانين و اللوائح و الطوابط المحلية و السارية المفعول و المتعلقة بالتهوية و تصريف الغازات العادمة. علماً بان الاستعمال المتواصل و المستمر للمواق قد يسبب في ظهور الحاجة الى تهوية إضافية. على سبيل المثال نوافذ أكبر او الى تقوية تجهيزات التهوية و التصريف و شفط الهواء في حالة وجود هذه الاخيرة.

التخلص من منتجات الاحتراق

يجب ان يتم تركيب شفاطات هواء متصلة مباشرة بالخارج. و ذلك للسماح الى منتجات و مخلفات إحتراق الغاز بالجهاز من الخروج و هكذا يتم تصريفها (الشكل 6. 2).

في حالة عدم إمكان ذلك من الممكن اللجوء الى إستعمال مروحة كهربائية. و التي يجب ان تكون مركبة في الحائط الخارجي او في النافذة. على المروحة ان تكون قادرة على توفير مجرى الهواء بالساعة الواحدة ما يعادل 3-5 الحجم الاجمالي للمطبخ (الشكل 3. 6).

من الممكن تركيب المروحة فقط اذا ما كانت توجد بالغرفة فتحات تهوية مناسبة تسمح بدخول الهواء. وفقاً لما تم التطرق اليه في فقرة " إختيار البيئة المحيطة المناسبة".



6 - تركيب الجهاز

ترتيب الطباخ وإقامته

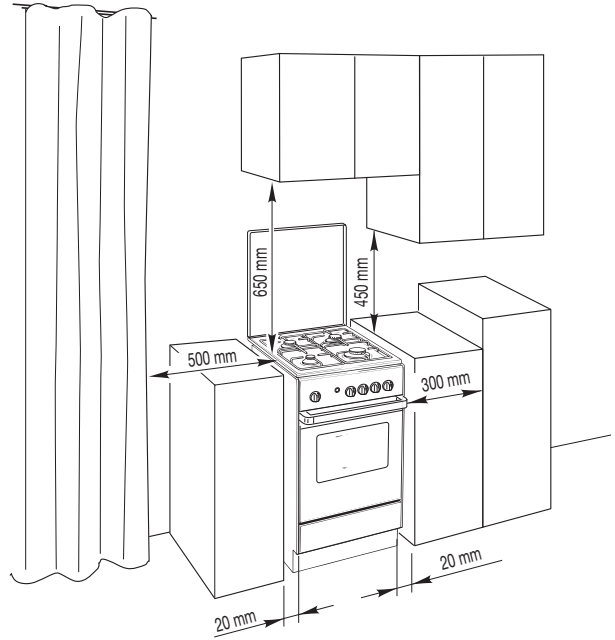
لتركيب هذا الجهاز يلزم مراعاة نظام حماية ضد إنتشار الحرارة على الأسطح المحيطة أو المجاورة له،
إستعن بالرسم التوضيحي بالشكلين 1.6 .
إن أسطح قطع الموبيليا المجاورة يجب أن تتحمل درجة حرارة تصل إلى ٧٥ درجة مئوية.

لاتقم بتركيب الجهاز قريباً من
مواد أو أشياء قابلة للاشتعال
(مثلاً ستائر النوافذ)

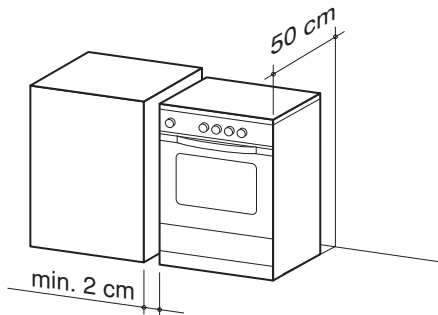
يجب ترك مسافة قدرها ٢
سنتيمتر على الأقل ما بين الجهاز
وقطعة الموبيليا المجاورة له،
ويجب أن لا يكون إرتفاعها يزيد
عن إرتفاع الجهاز (الشكل 1.6).

■ نوعية ١

التوصيلات الغازية المستعمل
فيها خرطوم مطاطي يجب
أن يكون واضح وسهل
الوصول إليه ومرئي.



صورة 1.6



نصائح للقائم بتركيب وإقامة الجهاز

هام

- عملية تركيب وإقامة الجهاز ، وضبط أو تغيير نوع الغاز المستعمل ، يجب أن يقوم بها فني متخصص ومصراح له بذلك. عدا هذا فستكون شهادة ضمان الجهاز غير سارية المفعول.
- يجب أن تتحمّل الجدران الخلفية والأسطح وقطع الموبيليا المجاورة لهذا الجهاز درجة حرارة عالية تصل إلى ٧٥ درجة مئوية. إذا كان الجهاز سيركب بجوار قطعة موبيليا يزيد ارتفاعها عن مستوى سطح المواقف العلوية، فإنه يلزم أن تترك مسافة بينهما لا تقل عن ٣٠ سنتيمتر.
- بعض الأجهزة تسلم وهي مغلفة برقائق من الصلب والألومنيوم في بعض أجزائها لحمايتها أثناء النقل أو الشحن. فيلزم إخراج هذه الرقائق قبل استعمال الجهاز.

نماذج مع غطاء من الزجاج



قد ينكسر الغطاء إذا تعرّض إلى حرارة شديدة.

لا تغلق غطاء الجهاز العلوي للجهاز عندما تكون المواقد أو السخانات مازالت ساخنة، وكذلك عندما يكون الفرن في حالة عمل أو ساخناً.
لا تضع أواني ساخنة أو أشياء ثقيلة الوزن على غطاء الجهاز.
نظف أيّة بواق أو رواسب من على مسطح غطاء الجهاز قبل فتحه.

غطاء الجهاز الزجاجي

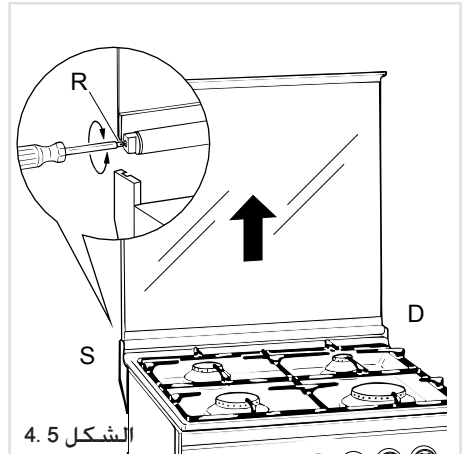
بغرض النظافة التامة، فقد صمم غطاء الجهاز بحيث يسهل فكّه وإخراجه قائماً لأعلى. في حالة إنزلاق المفصلات للخارج، فقم بإعادة وضعها في مكانها وكن حريصاً في ذلك:

- المفصلة اليمنى "D" يجب أن تدخل بها الطرف الأيمن للباب، بينما الطرف الأيسر يجب أن يركب بالمفصلة "S" (الشكل 4.5).

ضبط الاتزان

إخفض غطاء الجهاز وإفحص إتزانه النام. عندما تفتح الغطاء على ٤٥ درجة مئوية، فإنه سيبقى مفتوحاً وثابتاً في مكانه.

إن زنجيرك المفصلات يمكن ضبطها وتعدّيلها إذا لزم الأمر، ذلك بربط مسمار القلاووظ "R" في إتجاه دوران عقربي الساعة (الشكل 4.5).



حنفيات الغاز

في حالة حدوث عطب او عطل او ضرر في حنفيات الغاز يجب عليكم الاتصال بالفني فوراً

- في كل الموديلات المزودة بنظام الامان. يجب التأكد من ان الصمامة "T" بجانب كل موقد دوماً نظيفةً و ذلك لضمان حسن عمل نظام الامان (الشكل 2. 5).

يجب ان يتم دوماً تنظيف بعناية فائقة جداً الصمامة الامان.

المواقد و الشوايات

- يجب ان يتم فك هذه العناصر و تنظيفها بالمنتجات المناسبة.

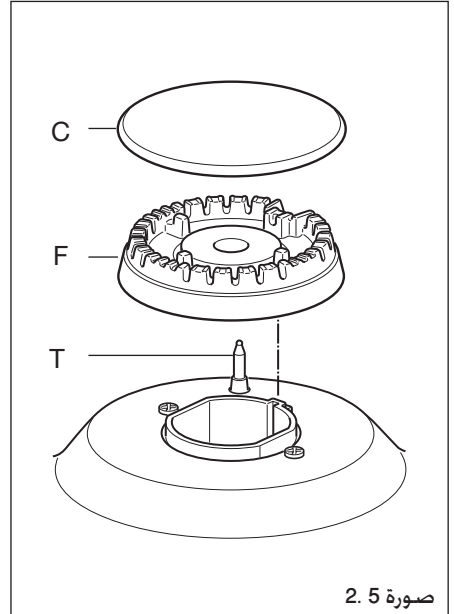
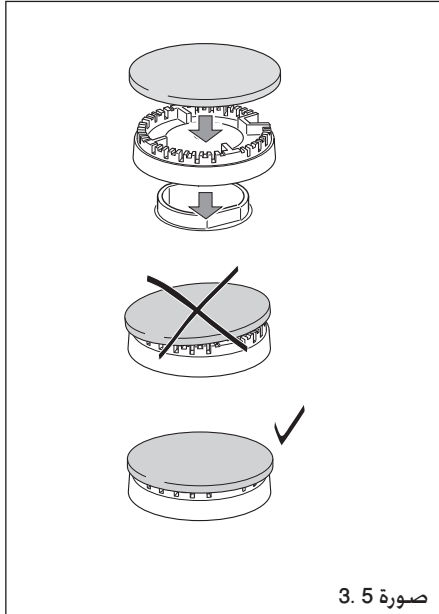
- عقب التنظيف يجب ان يتم تشييف المواقد و موزعات الشعلة التابعة لها جيداً و إعادة تركيبها بشكل الصحيح.

- من المهم جداً التأكد من انه تم تركيب موزعات الشعلة التابعة للمواقد و اغطيتها في مكانها بشكل الصحيح. لانه اذا لم يتم ذلك فانه من الممكن لهذا ان يسبب في مشاكل جدية و خطيرة.

تركيب المواقد في مكانها الصحيح

من المهم التأكد من انه تم تركيب موزعات الشعلة "F" و الغطاء "C" في مكانها الصحيح (الشكل 2. 5 و الشكل 3. 5).

لانه اذا لم يتم ذلك فانه من الممكن لهذا ان يسبب في مشاكل جدية و خطيرة.



أجزاء الجهاز المصنوعة من الصلب (ستينلس ستيل)، ألومنيوم، والرموز والأرقام المطبوعة على لوحة البيان

قم بتنظيف هذه الأجزاء باستعمال المواد المناسبة لكل منها، ثم قم بتجفيفها بكل إقنان.

هام: هذه الأجزاء يجب أن تنظف بمنتهى العناية والالتقان، ذلك لتتجنب حركها أو تقشيرها. إننا ننصحك باستعمال فوطة أو قطعة من قماش ناعمة ومواد نظافة متعادلة (صابون).

تحذير: لا تستعمل مواد نظافة حكاكة أو كاشطة أو أنواع صابون غير متعادلة، حيث أنها تسبب خسارة أسطح الجهاز وجدرانه والمواد الحامية لهذه الأسطح.

تبديل المصباح

فصل جهاز الطهي عن الربط الأصلي. عندما يكون الفرن بارد، فك وتبديل البصلة بوحدة أخرى مقاومة لدرجات الحرارة العالية (300 °س)، فلطية 230 فولط (50 هيرتز)، E14 وبنفس طاقة (فحص قيمة الطاقة المطبوعة على البصلة بذاتها) البصلة التي يتم تبديلها.

ملاحظة: تبديل المصباح لا يدخل ضمن الضمان.

باب الفرن

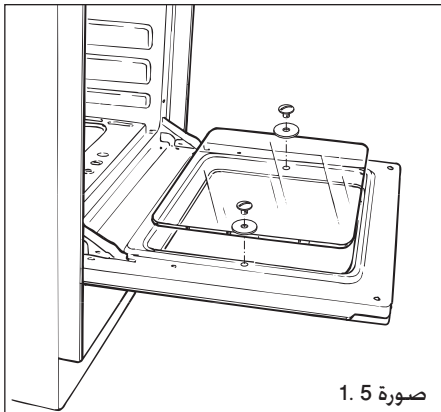
يمكن فك زجاج الباب الداخلي وإخراجه بسهولة لتنظيفه، وذلك بفك الأربعة مسامير القلاووظ (الشكل 1.5).

عدم استعمال مواد التنظيف الكاشطة أو الفرشاة الحديدية لتنظيف زجاج بوابة الفرن لأنها قد تسبب الخدوش على السطح، والتي من الممكن أن تؤدي إلى انكسار الزجاج.

داخل الفرن

- يجب القيام دائما بتنظيف الفرن من الداخل بعد أن تكون قد بردت حرارته.
- نزع المسارات الجانبية وإعادة تركيبها بالشكل الموصوف في الفقرة القادمة.
- من الضروري القيام بتنظيف التجويف باستعمال محلول تنظيف لطيف وماء فاتر.
- من الممكن استعمال مواد تنظيف كيميائية مناسبة للهدف فقط بعد القيام أولا بمراجعة نصائح وإرشادات الصانع وبعد القيام بتجربة المادة على جزء صغير من تجويف الفرن.
- عوامل تنظيف وأقمشة وحشوات كاشطة يجب ألا تستعمل على سطح التجويف.
- المسارات الجانبية، الصينيّة، اللوح الأسفل والإطارات من الممكن أن يتم نزعها وغسلها في حوض الجلي.

ملاحظة: صانع هذا الجهاز لن يتحمل أية مسؤولية تجاه أضرار تعود إلى استعمال مواد كيميائية أو مواد كاشطة في عملية تنظيف الجهاز نفسه.
ترك الفرن يبرد أولا والانتباه بشكل خاص لعدم مسّ عناصر التسخين الحارة داخل تجويف الفرن.



نصائح عامة

- قبل البدء بعملية التنظيف يجب عليكم التأكد من أن الموافد مطفئة.
- ننصح بتنظيف المطبخ عندما يكون بارد تماماً و بشكل خاص ننصح بذلك عند تنظيف العناصر المطلية.
- تفادوا إستعمال مادة الالكالين او مواد حامضة اخرى (كعصير الليمون او الخل الخ..) لتنظيف سطحيات المطبخ.
- الامتناع عن إستعمال مواد تنظيف التي تحتوي على قاعدة من الكلور أو من الحامض.
- لا تستعملوا الات التنظيف التي تعمل بواسطة البخار لانه يمكن للرطوبة من ان تتغلغل بداخل الجهاز و التي لها ان تجعل منه مصدر خطر.
- مهم:

ينصح باستعمال أقمشة وقاية مناسبة أو قفازات عند التعامل مع الجهاز أو عند القيام بتنظيفه.

تحذير

في حالة التركيب الصحيح: في المنتج بكل متطلبات السلامة الموضوعة لهذا النوع من فئة المنتجات. ومع ذلك: يجب أخذ الحذر الخاص تجاه الطرف الأسفل للجهاز لأن هذه المنطقة لم تصمم ولم يقصد أن يتم لمسها. وقد تحتوي على حواف حادة أو قاسية، قد تسبب الإصابة.

العناصر المطلية

يجب ان يتم غسل عناصر المطبخ المطلية بواسطة ماء و صابون او بواسطة أي مادة غير كاشطة.
من الأفضل التجفيف باستعمال قطع قماش ناعمة أو مصنوعة من الألياف الصغيرة جداً.
المواد الحامضية مثل عصير الليمون، صلصة البندورة، الخل وما أشبهها قد تؤدي إلى ضرر على الطلاء فيما إذا تركت عليه لمدة طويلة.

الانتباه

يصبح الجهاز ساخن جداً وبشكل خاص حول مناطق الطهي. من المهم جداً أن لا يتركوا الأطفال وحدهم في المطبخ خلال عملية الطهي.

عدم إستعمال مواد التنظيف الكاشطة أو الفرشاة الحديدية لتنظيف زجاج بوابة الفرن لأنها قد تسبب الخدوش على السطح، والتي من الممكن أن تؤدي إلى انكسار الزجاج.

إستعمال المشواة

كيفية إشعال المشواة

هام جداً: عندما تقوم باستعمال المشواة، يجب أن تترك باب الفرن نصف مفتوح (الشكل 6.4).

ركب الحافظة الواقية "A" هذا لتحمي لوحة التحكم ومفاتيح وأضواء البيان من الحرارة الصادرة عن الفرن.

تركها تسخن لمدة 5 دقائق تقريبا وبوابة الفرن مغلقة.

إدخال المأكولات إلى داخل الفرن بوضع الشبكة على أقرب ما يمكن إلى المشواة.

إدخال صينية جميع السوائل تحت الشبكة لتقوم بتجميع سوائل الطهي.

الشوي دائما وبوابة الفرن مغلقة.

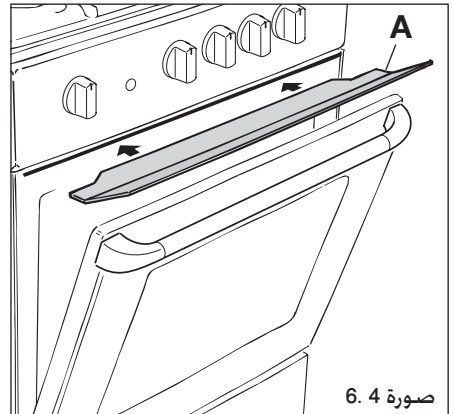
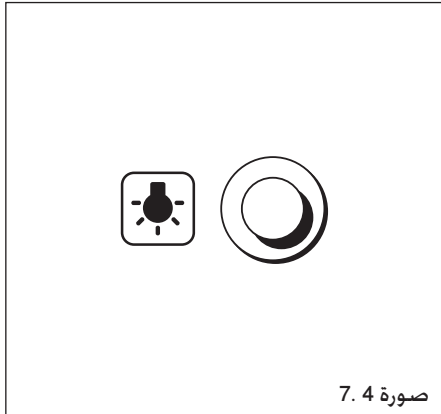
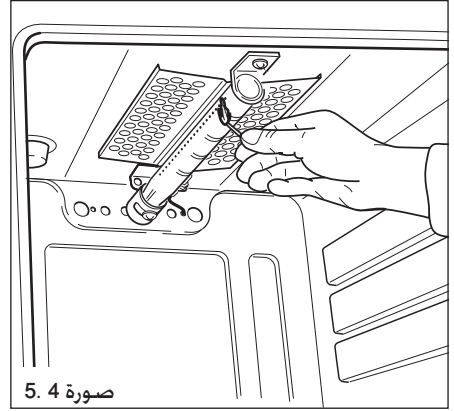
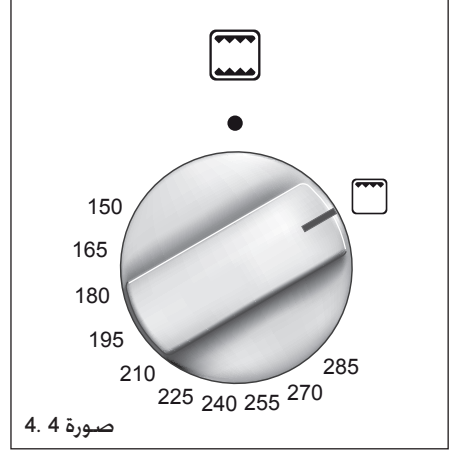
الشوي دائما وبوابة الفرن مغلقة وعدم الشوي لمدة تزيد عن 30 في كل مرة.

الانتباه: بوابة الفرن تصبح ساخنة جدا خلال الاستعمال.

إبعاد الأطفال عن الفرن.

ضوء الفرن الداخلي

إن الفرن مجهز بمصباح يضيء تجويفة ليسمح لك برؤية ومرآة الأظعمة والمأكولات أثناء تسويتها. يقوم بتشغيل هذا المصباح وإطفاءه زرر على لوحة مفاتيح البيان (الشكل 7.4).



كيفية الطهي وتسوية الطعام بالفرن

لتنفيذ عملية الطهي وتسوية الأطعمة والمأكولات وقبل إدخالها في الفرن، قم بتسخينه على درجة الحرارة المطلوبة.
عندما تصل درجة حرارة الفرن الداخلية إلى ما هو مطلوب، أدخل الأطعمة المراد تسويتها داخله.

إشعال موقد الشواية

المتضمنة صمام أمان


1 - إفتح باب الفرن عن آخره.

تحذير: التعرّض لخطر الانفجار! يجب

ترك باب الفرن مفتوحاً عندما تقوم

بعملية الإشعال.

2 - اضغط مفتاح موقد الفرن (الشكل 4. 4) وأدره

في إتجاه دوران عقربي الساعة حتى يصل مؤشره على الرمز . استمر ضاغظاً على المفتاح.

قرب شعلة لهب من أنبوب موقد الشواية، كما هو موضح (الشكل 5. 4).

لا يجب أبداً أن يزيد زمن عملية الإشعال لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يشتعل الموقد، فقم بالانتظار لمدة حوالي دقيقة من الزمن، ثم قم بإعادة محاولة الإشعال مرة أخرى.

3 - بعد أن يشتعل الموقد، انتظر بضعة ثوان قبل أن ترفع إصبعك من على المفتاح (حتى يبقى صمام الأمان مفتوحاً).

لا تقفل باب الفرن بالكامل. إن الشواية تستعمل وباب الفرن مفتوحاً جزئياً (الشكل 6. 4).

باب الفرن يجب أن يترك نصف مفتوح عندما تقوم بتشغيل الشواية. راجع التعليمات الموضحة تحت بند "كيفية استعمال الشواية".

إذا حدث لسبب أو لآخر وانطفأ لهب الموقد، فسيقوم صمام الأمان تلقائياً بقفل إنسياب الغاز الواصل للموقد.

لإعادة إشعال الموقد، قم أولاً بإدارة مفتاح الموقد حتى يصل مؤشره على وضع الإغلاق ورمزه ●، انتظر لمدة دقيقة من الزمن على الأقل، ثم قم بإشعال الموقد متبوعاً الخطوات السابق شرحها.

أمثلة لعمليات الطهي

لمعلومات المستخدم، اللائحة التالية تبين بعض المأكولات مع درجات حرارة الطهي المناسبة لها بدرجة °س.
الزمن اللازم لعملية الطهي يتعلّق أيضاً بالكميات.

180°	الكعك والخلويات
180°	كرافن
200°	فطائر الجبن
200°	فطائر البطاطا
200°	لحم العجل المشوي
200°	فطائر السبانخ
200°	بطاطا في الخيب
200°	صدور دجاج بصلصة الطماطم
200°	شرائح سمك موسى
200°	سمك الغبر
200°	فطائر منتفخة بالكرام
200°	كعك البرقوق
200°	كرات اللحم
200°	لذافة لحم مطحون
220°	دجاج محمّر - دجاج مشوي
220°	لازانيا
220°	روست بيف
220°	معكرونه بالفرن
220°	كعك الليمون
225°	بيتسا مع سنمورة
225°	أرز هندي
225°	بصل مشوي
225°	بطاطا محشوة
225°	عجل مشوي
225°	أسيخ حبش
225°	كعكة بالمرّي
225°	الكعك الرقيق

إشعال موقد الشواية

هام: يجب ترك باب الفرن مفتوحاً عندما تقوم بهذه العملية.

1 - إفتح باب الفرن عن آخره.

تحذير: خطر الانفجار! باب الفرن يجب أن يبقى مفتوحاً أثناء الاستعمال.

2 - اضغط مفتاح الموقد وأدره في عكس إتجاه دوران عقربي الساعة (الشكل 2. 4)؛ سيصل مؤشره على الرقم 285، يستمر في الضغط على المفتاح.

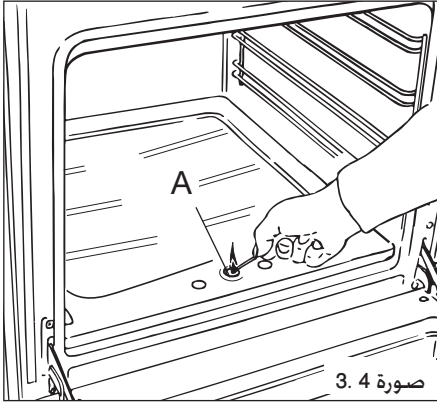
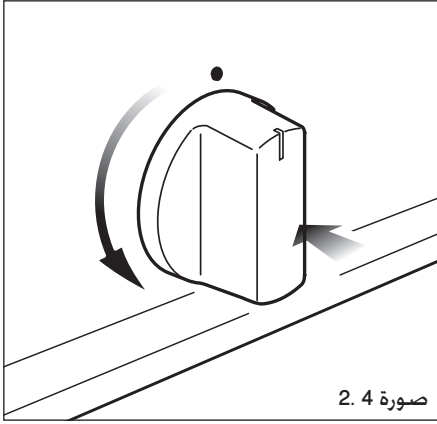
قرب شعلة لهب من فتحة الإشعال "A" وتجددها بقاعدته (الشكل 3. 4).

لا يجب أبداً أن يزيد زمن عملية الإشعال لأكثر من 15 ثانية. وإذا لم يشتعل الموقد، فأغلقه وانتظر لمدة دقيقة من الزمن، ثم أعد محاولة الإشعال.

3 - بعد إشعال الموقد، إنتظر بضعة ثوان قبل رفع إصبعك من على الزر (حتى يبقى صمام الأمان مفتوحاً).

4 - قم بفتح باب الفرن برفقة، ثم ضع مؤشر مفتاح التحكم على قوة الحرارة المطلوبة.

إذا حدث لسبب أو لآخر وانطفأ لهب الموقد، فسيقوم صمام الأمان تلقائياً بوقف إنباب الغاز. لإعادة إشعال الموقد، فقم أو لا بإدارة مفتاح الموقد حتى يصل مؤشره على وضع الإغلاق ورمزه ●، إنتظر لمدة دقيقة زمن، ثم قم بإشعال الموقد متبعاً الخطوات السابق شرحها عليه.



4 - الفرن الذي يعمل بالغاز

الترموستات

إن الأرقام المطبوعة حول المفتاح على لوحة البيان وتدرجها من رقم 150 إلى رقم 285 (الشكل 1.4) تبين درجة الحرارة الداخلية للفرن، كلما زاد الرقم كلما زادت القيمة الحرارية. لضبط أو تعديل درجة الحرارة، أدر المفتاح حتى يصل مؤشره للرقم المطلوب على لوحة البيان والتحكم.

إن درجة حرارة زجاج باب الفرن تكون مرتفعة جداً أثناء تشغيله.
إبعد الأطفال عنه.
يجب أن تترك غطاء الجهاز مفتوحاً
عندما يكون الفرن في حالة عمل.

مميزات عامة

يسلم الفرن وهو نظيف تماماً، إننا ننصح على أي حال وقبل إستعماله لأول مرة بأن توفد موقده على أعلى درجة حرارة له (الوضع 285)، ذلك للتخلص من أي بواقي للشحوم التي قد تكون عالقة أو باقية بمواقده. ويتبع نفس النظام بالنسبة لمواقد الشواية.

إن الفرن الذي يعمل بمواقد الغاز مجهز بموقدين:
أ) موقد الفرن، مركب تحت أسفل قاعدته

(قوة: 3,20 كيلو واط)

ب) موقد الشواية، مركب أسفل سطح الفرن

(قوة: 2,00 كيلو واط)

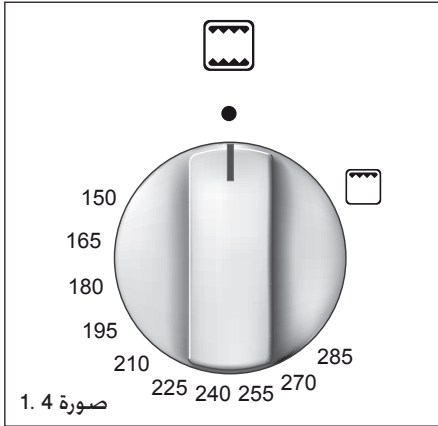
ترموستات الفرن

هذا يجعل "عملية الطهي بالفرن منتظمة". ينساب الغاز إلى الموقد بطريقة سليمة من خلال ترموستات يسمح بالاحتفاظ بدرجة حرارة الفرن من الداخل مستقرة.

إن التحكم في درجة الحرارة مضمون بواسطة مجس أو مسبار ترموستاتي مركب داخل تجويف الفرن. هذا المجس يجب أن يبقى دائماً في مكانه الخاص به، ويراعى نظافته، لأنه إذا انحراف عن مكانه أو تراكم الأوساخ فوقه، فقد يتسبب في ارتفاع أو عدم انتظام التحكم في درجة الحرارة.

تحذير: باب الفرن ساخن جداً، إستعمال القفازات.

خلال الاستعمال يصبح الفرن ساخن جداً. يجب إتخاذ الحذر وتحميد مس عناصر التسخين داخل الفرن.



إشعال مواقد الغاز المجهزة

بصمام أمان للحماية

1 - لإشعال أحد مواقد الغاز ، أمسك بلهب (مثلاً: عود ثقاب) واجعله ملاصقاً لأعلى جزء من الموقد ، اضغط على مفتاح الموقد المراد إشعاله وأدره في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة، حتى يصل مؤشره على رمز أقصى لهب (بمعنى أقصى إنسياب الغاز).

2 - إستمر ضاعطاً على المفتاح لمدة عشرة ثوان بعد أن يشتعل موقد الغاز ذلك لضمان إستمرار الشعلة (صمام الأمان يتأخر في فاعليته).

3 - أضبط صمام الغاز على المستوى المطلوب.

إذا حدثت وإنطفأت شعلة الموقد لسبب أو لآخر ، فإن صمام الأمان سيقوم تلقائياً بمنع الغاز وقفله عن الإنسياب.

لإعادة إشعال الموقد ، قم بإدارة مفتاح التحكم في الموقد حتى يصل مؤشره على رمز التوقف ● ، إنتظر على الأقل لمدة دقيقة، ثم قم بإعادة عملية الإشعال مرّة أخرى كما سبق.

إذا حدثت ووجدت صعوبة ما في إشعال الموقد ومؤشره على الحد الأقصى، فراجع ذلك لنوعية الغاز الذي تستعمله؛ فقم بوضع مؤشر المفتاح على الحد الأدنى وكرّر عملية الإشعال.

إختيار الموقد (الشكل 3.3)

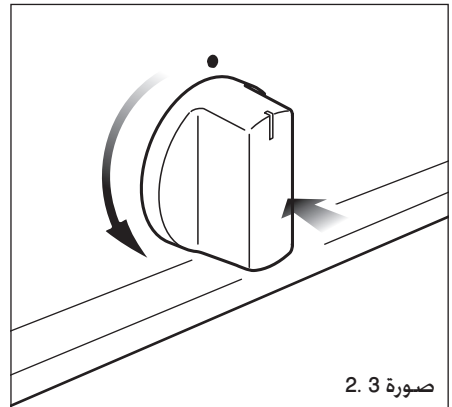
الرموز المطبوعة على اللوحة بجانب المفاتيح تشير إلى إتباع المفتاح إلى الموقد الخاص به.

و إختيار الموقد المناسب يعتمد على قطر و سعة الوعاء أو الطنجرة أو المقلاة التي يجب تسخينها. علماً بأنه من المهم جداً أن تكون أقطار الطناجر و المقالي تناسب قدرة الموقد على التسخين و ذلك تفادي تعريض الموقد للضرر و لا سيما تفادياً لتبذير الطاقة و الغاز.

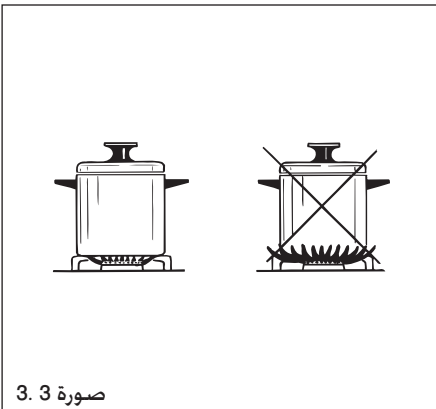
علماً بأن طنجرة أو مقلاة ذات قطر ضئيل إذا ما وضعت فوق موقد كبير فإنها ستصل إلى درجة الغليان بسرعة أكبر.

جدول توضيحي بأقطار الطناجر و المقالي التي من الممكن إستعمالها و وضعها فوق المواقد		
الموقد	الحد الأدنى	الحد الأقصى
الموقد الخانوي	12 سم	14 سم
الموقد النصف سريع	16 سم	24 سم
الموقد السريع	24 سم	26 سم

لا تستعملوا مقالي بقواعد مقعرة أو محدبة



صورة 2.3



صورة 3.3

3 - كيفية إستعمال مواقد الطهي

المواقد الغازية

يتم التحكم بتدفق الغاز نحو المواقد عبر المفاتيح (الشكل 1.3) و التي تتحكم بصمامات الامان. من خلال تعديل المفاتيح بحيث خط المؤشر يصبح بإجّاه الرموز المطبوعة على لوحة التحكم يتم الحصول على النتائج التالية:

- دورة كاملة ● = الصمامة المغلقة

- الرمز = التدفق الاقصى للغاز

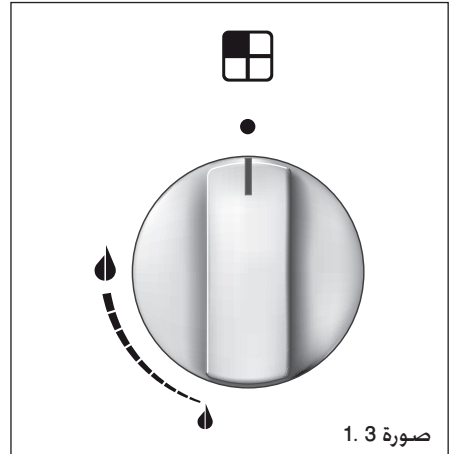
- الرمز = التدفق الادنى للغاز

- بينما للتخفيض من قوة تدفق الغاز الى حدها الادنى. ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح بإجّاه يعاكس إجّاه حركة عقارب الساعة بحيث يصبح مؤشّر المفتاح متجه نحو رمز اللهب الصغير.

- التدفق الاقصى للغاز يسمح بغلي السوائل بشكل سريع بينما الحد الادنى يسمح بتسخين الاطعمة بشكل بطيء او بالحفاظ على وضع الغليان للسوائل .

- كما انه من الممكن الحصول على درجات متوسطة من الحرارة من خلال تعديل المفتاح و توجيهه نحو وضع معين ما بين الحد الاقصى و الادنى لقوة تدفق الغاز. مع تجنّب توجيه المؤشر ما بين الحد الاقصى للتدفق و وضع الاغلاق.

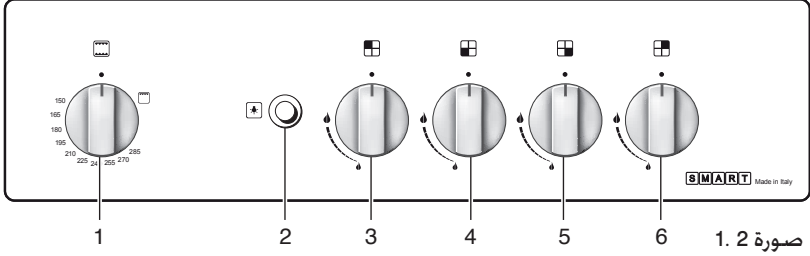
ملاحظة: عند الانتهاء من إستعمال المطبخ و اثناء عدم إستعمالكم له يجب عليكم إعادة المفاتيح الى وضع الاغلاق. كما انه يجب عليكم إغلاق حنفية الغاز او صمامة عبوة الغاز جيداً.



صورة 1.3

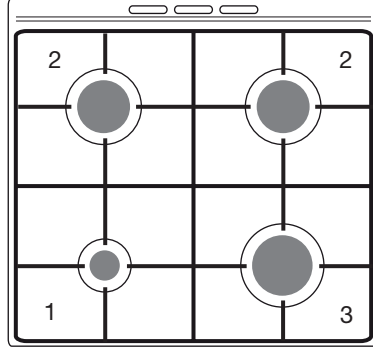
تنبيه!
المواقد تصبح ساخنة جداً اثناء
الاستعمال، و لذا يجب ان يبقوا
الاطفال بعيداً عنها.

2 - لوحة المفاتيح والتحكم



لوحة التحكم - شرح مكوناتها

- 1 . مفتاح التحكم في موقد الفرن / الشوآبةن
- 2 . زرار إضاءة الفرن من الداخل
- 3 . مفتاح الموقد الوسطى
- 4 . مفتاح الموقد الأيسر الأمامى
- 5 . مفتاح الموقد الأيمن الأمامى
- 6 . مفتاح الموقد الأيمن الخلفى



صورة 1.1

مواقد الطهي

1. الموقد الثانوي 1,00 kW (A)
2. الموقد النصف سريع 1,75 kW (SR)
3. الموقد السريع 3,00 kW (R)

ملاحظات:

الجهاز مزود بهيأة صمامات أمنيّة، وهذه الصمامات تقطع تدفق تيار الغاز في حالة خروج الشعلة عشوائيا إلى الخارج.

إحتياطات و تعليمات هامة

- عقب فك و خلع و نزع مواد تغليف الجهاز تأكدوا من انه لا يوجد اي ضرر بهذا الاخير. اذا ما كان لديكم اي شك، يجب عليكم تجنب تشغيل الجهاز، انما يجب الاتصال بالجهة الموزعة للجهاز او إستشارة فني مؤهل.

- تفادوا ترك مواد التغليف (أكياس بلاستيكية، و رغوة من البوليستيرين، و مسامير، و أحزمة مغلقة الخ.. على سبيل المثال) مبعثرة في كل مكان وبمتناول الاطفال كونها من الممكن أن تسبب في حدوث إصابات جديدة.

- لا تحاولوا تعديل الخصائص الفنية للجهاز، الامر الذي من الممكن ان يجعل إستعمال الجهاز خطراً.

- عدم القيام بأية عملية تنظيف أو صيانة على الجهاز دون القيام أولاً بفصل الجهاز عن تيار التمويين الكهربائي.

- في حالة قررتم عدم إستعمال هذا الجهاز نهائياً (او قررتم إستبدال موديل قديم)، فعليكم، قبل التخلص منه، ان تجعلوه غير قادر على العمل مجدداً، وفقاً و إبتاعاً لطوابط و لاوائح الصحة و الحماية البيئية، مع التأكد بشكل خاص من أن الاجزاء و العناصر الخطيرة أصبحت لا تشكل اي خطر، بالأخص على الاطفال الذين من الممكن ان يستعملوا المواد و الاجهزة الكهربائية القديمة للعب و اللهو.

• بعد الاستخدام: تأكد دائماً أن مقابض التحكم في وضع الإطفاء OFF.

• لا تسمح للأطفال الصغار أو المعاقين ذهنياً باستخدام الجهاز دون مراقبة.

• عدم السماح للأطفال أو للأشخاص المعاقين باستخدام الجهاز دون إشرافك.

• خلال إستعمال جهاز الطهي وأيضاً بعد الانتهاء من استعماله، بعض الأجزاء قد تصبح ساخنة جداً، عدم مسّ الأجزاء الساخنة.

• حفظ الأطفال بعيداً عن جهاز الطهي ما دام فعال.

• بعض الأجهزة يتم تزويدها مع غشاء وقائي مع أجزاء من الفولاذ والألومنيوم، هذا الغشاء يجب إزالته قبل المبادرة باستعمال الجهاز.

تحذير

في حالة التركيب الصحيح؛ في المنتج بكل متطلبات السلامة الموضوعة لهذا النوع من فئة المنتجات. ومع ذلك؛ يجب أخذ الحذر الخاص تجاه الطرف الأسفل للجهاز لأن هذه المنطقة لم تصمم ولم يقصد أن يتم لمسها. وقد تحتوي على حواف حادة أو قاسية، قد تسبب الإصابة.

• **خطر الحريق! عدم تخزين مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن أو في خلية التخزين.**

• التأكد من أن الأسلاك الكهربائية التي تربط الأجهزة الأخرى بمحاذاة جهاز الطهي لا تمسّ سطح الطهي وأن لا تنمسك ببوابة الفرن.

• عدم تبطين جدران الفرن بورق الألومنيوم، عدم وضع صواني الطهي أو صواني تجميع النقاط على قاعدة خلية الفرن.

• لا تحمّل الصانع أية مسؤوليّة تجاه أضرار قد تصيب أشخاص أو أضرار تجاه أملاك التي قد يكون سببها الاستعمال الخاطئ والغير ملائم للجهاز.

• الأجزاء المختلفة للجهاز قابلة للاستعادة والاستغلال من جديد. التخلص منها بالموافقة إلى الأنظمة الخاصّة بالموضوع والسيارية المفعول في دولتك. في حالة الإرادة بالتخلص نهائياً من الجهاز، إزالة أسلاك التمويين.

• إستعمال قفازات الفرن دائماً عند القيام بنزع الرفوف أو صواني المأكولات من الفرن ما دامت ساخنة.

• عدم تعليق الفوط، المناشف أو المواد الأخرى على الفرن أو على مقبضه - لأن هذا قد يكون سبباً للحريق.

• تنظيف الفرن بشكل منتظم وعدم السماح للدهون أو الزيوت التراكم على قاعدة الفرن أو المسارات. التخلص من المواد التي قد تنسكب في الفرن حال وقوع الأمر.

• عدم الصعود على جهاز الطهي أو على بوابة الفرن وهي مفتوحة.

• دائماً التراجع إلى الخلف عن جهاز الطهي عند القيام بفتح بوابة الفرن للسماح للبخار والهواء الساخن بالخروج قبل المبادرة بإخراج المأكولات من الفرن.

• هذا الجهاز خاص بالاستعمال المنزلي فقط.

إحتياطات مهمّة وإرشادات خاصّة في إستعمال الأجهزة الكهربائيّة

إستعمال أي نوع من الأجهزة الكهربائيّة يحتم ضرورة إتباع مجموعة من القواعد المهمة. بشكل خاص القواعد التالية:

- عدم مسّ الجهاز ما زالت الأقدام مبللة أو رطبة بتاتا:
 - عدم إستعمال الجهاز والأقدام حافية:
 - عدم السماح بأن يتم إستعمال الجهاز من قبل أولاد صغار أو من قبل اشخاص غير واعين، بدون رقابة وإشراف.
- لا يتحمل الصانع أي مسؤوليّة تجاه الضرر الذي قد يعود إلى الاستعمال الغير معقول، الغير صحيح، أو الاستعمال الغير مناسب للجهاز:

أول إستعمال للفرن:

ننصحك بالقيام بتنفيذ العمليّات التالية:

- تجهيز داخل الفرن بتركيب المسارات الجانبيّة بالشكل الموصوف في الفصل "التنظيف والصيانة".
- تشغيل الفرن وهو فارغاً، بأعلى درجة حرارة، للتخلّص من الرواسب الدهنيّة التي قد تكون موجودة على عناصر التسخين.
- تنظيف داخل الفرن بقطعة قماش مرطّبة بالماء مع مادة تنظيف محايدة وتجفيفه بعد ذلك جيداً.

تنبيه:

إذا ما إنطفأ الموقد من دون قصد أو بسبب حادث عرضي يجب عليكم قفل الغاز عبر مفتاح التحكم و الانتظار لدقيقة على الأقل قبل إشعال الموقد من جديد.

تنبيه:

موافد الغاز تنتج حرارة و رطوبة في الامكنة و البيئات التي يتم فيها تركيب الموقد. و لذا تأكدوا دوماً من أن الموقد تنتفع من تهوية جيدة من خلال فتح منافذ التهوية الطبيعيّة أو من خلال تركيب شفاطة أفقية متصلة بقناة او مخرج لتصريف الهواء.

تنبيه:

إذا ما تم إستعمال الموقد لفترة طويلة و متواصلة من الزمن فانها من الممكن ان تحتاج الى تهوية إضافية، و التي من الممكن ان تكون من خلال فتح نافذة او من خلال الرفع من قوة الشفط للشفاطة (ان وجدت).

إرشادات الاستعمال

زيونا العزیز.

على إختيارك لنا و على إقتنائك لاحدى منتجاتنا. و إحتياطات السلامة و التنبيهات المدرجة أدناه ما هي الا بعض الارشادات و النصائح لسلامتك و سلامة الاخرين. كما ان هذه المعلومات تمثل وسيلة و وسيط مهم لمعرفة كافة وظائف و إستعمالات المنتج. و لذا نرجوا منك الحفاظ على هذا الكتيب. فهو من الممكن ان يكون مفيد حتى بالمستقبل سواءً لك او للاخرين في حالة ظهور شك أثناء إستعمال الجهاز و الانتفاع من وظائفه.

أن يتم إستعمال الجهاز حصرياً في نطاق الاستعمالات التي صُنِعَ من أجلها، ألا و هي طبخ الأطعمة. و لذا اي نوع من الاستعمالات الاخرى تعتبر غير مناسبة و عليه خطيرة. و بناءً على هذا فان الشركة المصنعة لا تتحمل اي مسؤولية في حالة حدوث اي ضرر ينتج عن إستعمال غير مناسب او غير صحيح او غير قانوني للجهاز.

برجاء قراءة هذه التعليمات بكل حرص و إنتباه قبل القيام بتركيب اجزاء الجهاز او إستعماله.

تحذير: يجب تركيب هذا الجهاز في مكان ثابت و جيد التهوية، مع مراعاة قواعد و أنظمة التركيب المحلية السليمة.

مهم:

تم تصميم و صنع هذا الجهاز فقط للطهي المنزلي للمأكولات (العائلي) و هو غير مناسب لأي إستعمال آخر غير منزلي و كذلك عدم إستعماله في البيئات التجارية.

ضمان الجهاز يفقد مفعوله في حالة أن الجهاز يتم إستعماله في بيئة غير منزلية، مثلاً في بيئة شبه تجارية أو تجارية أو خاصة بالجماعات.



A-SGG.. 554

الطباخ

عربي

إرشادات الاستعمال - تعليمات خاصة بالتركيب

Cod. 1103920 - B1