

ELECTRIC COOKERS

100% ELBA QUALITY
MADE IN ITALY



ELBA
HOME APPLIANCES



Cod. 1104021 - JS2

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

Important:

This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

This appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

FIRST USE OF THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

- Furnish the interior of the oven as described at chapter “Cleaning and maintenance”.
- Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
- Let the oven cool down and clean the interior of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent, then dry carefully.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

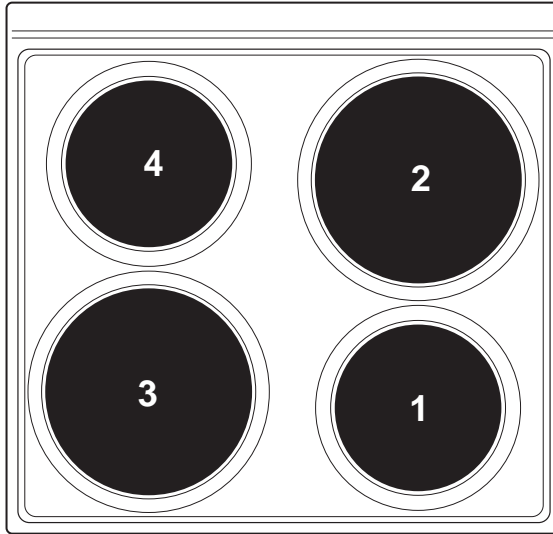
After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may cause danger to users.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- Household appliances are not intended to be played with by children.
- Keep children away from the cooker during use.
- Children, or persons with a disability which limits their ability to use the appliance, should have a responsible person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- During and after use of the appliance, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.
This film must be removed before using the appliance.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **Fire risk!** Do not store flammable material in the oven.

- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- Always use oven gloves when removing the shelf and food tray from the oven whilst hot.
- Do not hang towels, dishcloths or other items on the cooker or its handle – as this could be a fire hazard.
- Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or trays. Remove spillages as soon as they occur.
- Do not stand on the cooker or on the open oven door.
- Always stand back from the cooker when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.
- **Safe food handling:** Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.
- **This appliance is for domestic use only.**
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Fig. 1.1

**ELECTRIC HOTPLATES**

- | | |
|--------------------------------------|------------------|
| 1. Normal electrical plate, Ø 145 mm | 1000 W (at 230V) |
| 2. Normal electrical plate, Ø 180 mm | 1500 W (at 230V) |
| 3. Rapid electrical plate, Ø 180 mm | 2000 W (at 230V) |
| 4. Rapid electrical plate, Ø 145 mm | 1500 W (at 230V) |

2

CONTROL PANEL

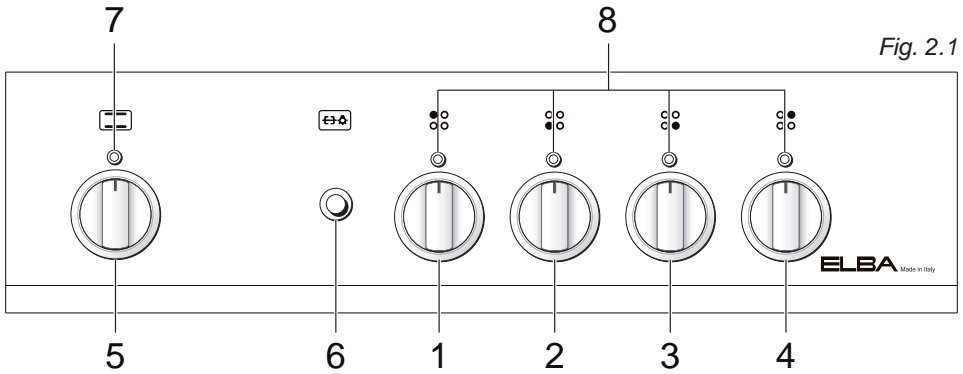


Fig. 2.1

CONTROLS DESCRIPTION

1. Rear left electric plate control knob
2. Front left electric plate control knob
3. Front right electric plate control knob
4. Rear right electric plate control knob
5. Electric oven/grill control knob
6. Oven light/Rotisserie control button
7. Electric oven/grill indicator light
8. Electrical plates indicator lights

3

USE OF COOKING HOB

NORMAL HOTPLATES

To switch on the normal hotplate, turn the knob (Fig. 3.1) onto the desired position; the numbers **1** to **6** indicate the working positions with the increase of temperature according to the number.

Once boiling point has been reached, reduce the input according to the heating intensity desired, keeping in mind that the plate will continue to heat for 5 minutes after having been turned off.

RAPID HOTPLATES (red dot)

The control knob of the rapid hotplates is the same to that of a normal plate with 6 working positions (Fig. 3.1).

The features of this plate, which is equipped with a heat limiter, allow:

- reaching the temperature rapidly
- maximum exploitation of the input with flat bottom pots
- the limitation of input in the case of unsuitable pots.

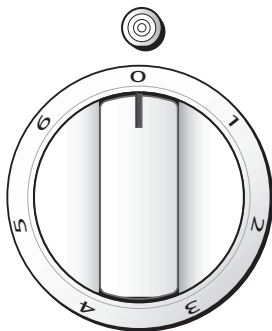


Fig. 3.1

PROPER USE OF THE ELECTRIC HOTPLATES (fig. 3.2)

When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.

Remember that the hotplate will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

While using the electric hotplate, you must:

- avoid keeping it on without something on it;
- avoid pouring liquids on it while it is hot;
- use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only
- use cooking receptacles which cover as much of the surface of the hotplate as possible.
- to save electricity, use lids whenever possible.
- never cook food directly on the hotplate: always use a pan or suitable container.

An indicator light located close to the control knob signals that the hotplate is operating

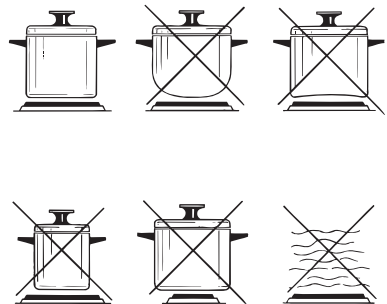
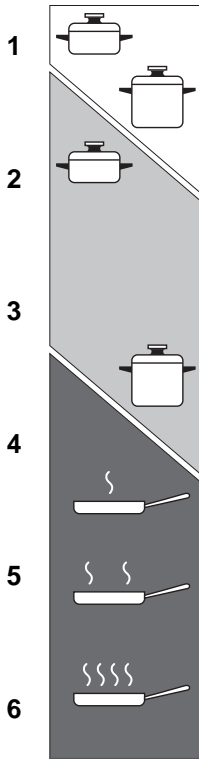


Fig. 3.2

ELECTRIC HOTPLATE USAGE TABLE



Heating



Cooking



Roasting-frying

Position of switch	TYPE OF COOKING
0	Switched OFF
1 2	For melting operations (butter, chocolate).
2	To maintain food hot and to heat small quantities of liquid (sauces, eggs).
3	To heat bigger quantities; to whip creams and sauces. (vegetables, fruits, soups).
3 4	Slow boiling, i.e.: boiled meats, spaghetti, soups, continuations of steam, cooking of roasts, stews, potatoes.
4	For every kind of frying, cutlets, uncovered cooking, i.e.: risotto.
4 5	Browning of meats, roasted potatoes, fried sh, omelettes, and for boiling large quantities of water.
6	Fast frying, grilled steaks, etc.

After a short period of use, experience will teach you which setting is the right one for your needs.

Fig. 3.3

4 NATURAL CONVECTION ELECTRIC OVEN

The glass of the oven door reaches high temperatures during operation. Keep children away.

The cooker lid must be kept open when the oven or the grill is in use.

GENERAL FEATURES

The oven is furnished completely clean; it is advisable, however, upon first use, to turn the oven on to the maximum temperature for about 15 minutes to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

The convection oven is equipped with 3 electrical heating elements:

- 2 elements (upper and lower) for normal oven cooking;
- 1 grill element, on the top of the oven, for grilling which must be done with the oven door slightly open and with the protection shield for the control panel mounted.

The input of the element is:

- upper element, 960 W (at 230V)
- lower element, 1340 W (at 230V)
- grill element, 1900 W (at 230V)

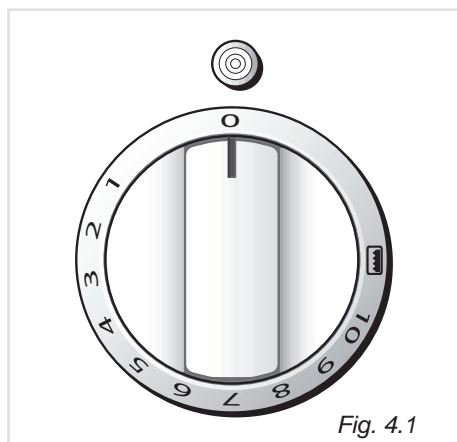



Fig. 4.1


ELECTRICAL THERMOSTAT

Turn on the oven or grill elements by turning the switch that is also provided with a thermostat to control the oven temperature.

On the knob (fig. 4.1), other than the "0" position (off), are numbers 1 to 10 which indicate the oven temperature value with the temperature increase according to the number (see table 4.2).


The position  serves only for grilling with the oven door slightly open.

The switch/thermostat symbols indicate:

- Position "0" = off
- Position from "1 to 10" = simultaneous operation of the 2 elements (upper and lower). The numbers correspond to the temperature shown in the table 4.2. The elements will turn on and off automatically depending on the temperature required commanded by the thermostat.
- Position  = grill element in operation without temperature control (see specific paragraph).

The automatic turning on and off of the elements is signalled by a light above the knob. The oven light remains on during all cooking modes.

Table 4.2

THERMOSTAT GRADE TABLE	
Thermostat indicator	Oven temperature
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	175
7	200
8	225
9	250
10	275
	Grill

WARNING:

The door is hot, use the handle.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

OVEN COOKING

To cook, before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

When the oven has reached the desired temperature, introduce the food, control the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat

For orientative purposes only, some oven cooking indications are shown on the following table:

THERMOSTAT POSITION	DISHES
1 - 4	Heating of foods
4 - 5	Meringue - Fruit pies Cooked fruit
5 - 6	Cakes - Amaretti, Vegetables
6	Lasagna - Cakes
6 - 7	Roast veal - Pie crusts
8	Wild game - Birds Small sh - Roast pork
9	Large sh Roast beef
9 - 10	Pizza - Red meats
10	Toasted sandwiches
10	Oven cleaning

USE OF THE GRILL

Very important: The grill must always be used with the oven door slightly open and with shield "A" mounted (fig. 4.3).

Mount shield "A" which permits to protect the control panel from the heat.

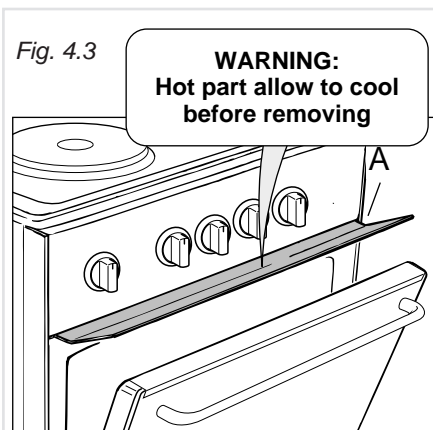
Turn on the grill, as explained in the preceding paragraphs and let the oven preheat for about 5 minutes with the door slightly open.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.




ROTISSERIE

The oven is equipped with a rotisserie for cooking on the spit using the grill.

This device is made up of:

- an electrical motor mounted on the rear part of the oven;
- a stainless steel rod, equipped with a detachable athermic grip and 2 recordable forks;
- a rod support to be inserted into the central rack holders of the oven.

The rotisserie motor is operated by the switch indicated by the symbol  on the control panel (fig. 4.5).

USE OF THE ROTISSERIE

Very important: The rotisserie must always be used with the oven door slightly open and with shield “A” mounted (Fig. 4.3).

- Insert the dripping pan into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support into the intermediate rack holders.
- Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks.
- Insert the rod into the motor opening and rest it onto the support of the spit collar; then remove the grip by turning it to the left.

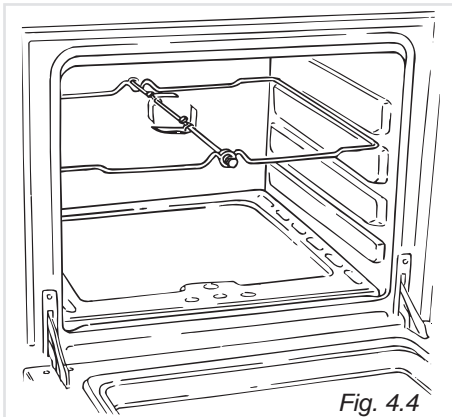



Fig. 4.4

The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counter-clockwise.

OVEN LIGHT

The oven is equipped with a light that illuminates the oven to enable visually controlling the food that is cooking.

This light is controlled by the switch indicated by the symbol  on the control panel (fig. 4.5).

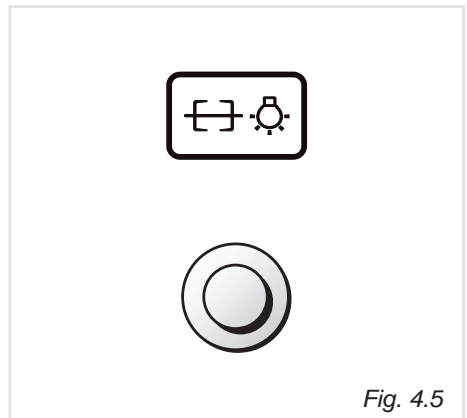


Fig. 4.5

GENERAL ADVICE

- **Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is switched off.**
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**

WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS, PAINTED AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product.

Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

Attention! The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass or the glass lid (only for models with glass lid) since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

HOT PLATE

Foods burned on the hot plates must always be cleaned dry.

Do not use water to avoid the forming of rust.

After its use, pour a bit of oil onto the warm plate and rub with a cloth.

INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.

The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

NOTE: The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.

Do not store flammable material in the oven.

OVEN DOOR (some models only)

The internal glass of the oven door can be easily removed for cleaning by unscrewing the two fixing screws (fig. 5.1).

SUBSTITUTION OF THE OVEN LIGHT

WARNING: Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Let the oven cavity and the heating elements to cool down.
- Switch off the electrical supply.
- Remove the protective cover.
- Unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240V, E14 and same power (check watt power as stamped in the bulb itself) of the replaced bulb
- Refit the protective cover.

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

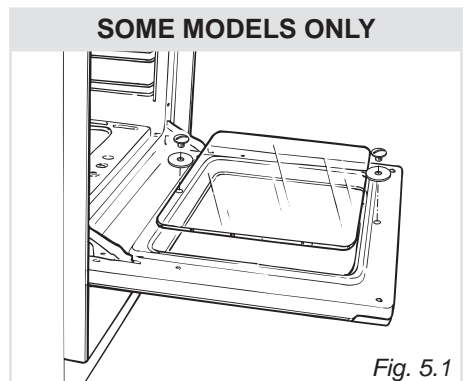


Fig. 5.1

GLASS LID (models with glass lid)

For cleaning purposes, the lid can be easily removed upwards once taken to the upright position.

Should the hinges slip off, replace them in their housing being careful that:

- The right housing must receive the hinge marked "D" while the left housing must receive the hinge marked "S" (Fig. 5.2)

REGULATING OF THE BALANCE

Lower the lid and check the correct balance.

While opened at 45° it should hang up.

If necessary, register the calibration of the hinge springs using the screws "R" (fig. 5.2).

Models with glass lid



ATTENTION

- ✓ Do not lower the glass lid when the electrical plates are still hot or when the oven is working or still hot.
- ✓ Do not lay on the glass lid hot pans and heavy kitchen utensils.
- ✓ Dry off any liquid which may have spilled on the cover before opening it.

SOME MODELS ONLY

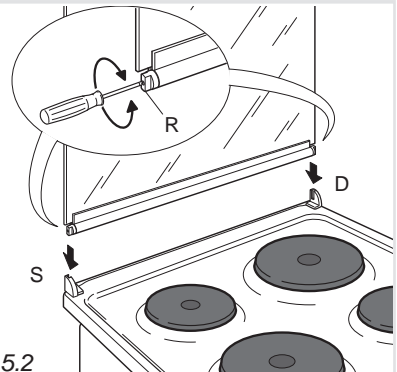


Fig. 5.2

Advice for the installer

IMPORTANT

- Cooker installation must only be carried out by QUALIFIED TECHNICIANS and in compliance with local safety standards. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- Always disconnect the appliance from the electrical supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the cooker.**

6 INSTALLATION

The installation conditions, concerning protection against overheating of the surfaces adjacent to the cooker, must conform to figure 6.1.

The cooker must be kept no less than 300 mm away from any side wall which exceed the height of the cooktop.

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 90°C in order to avoid ungluing or deformations.

Curains must not be fitted immediatly behind appliance or within 500 mm of the sides.

If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.

The appliance must be housed in heat resistant units.

The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.

Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

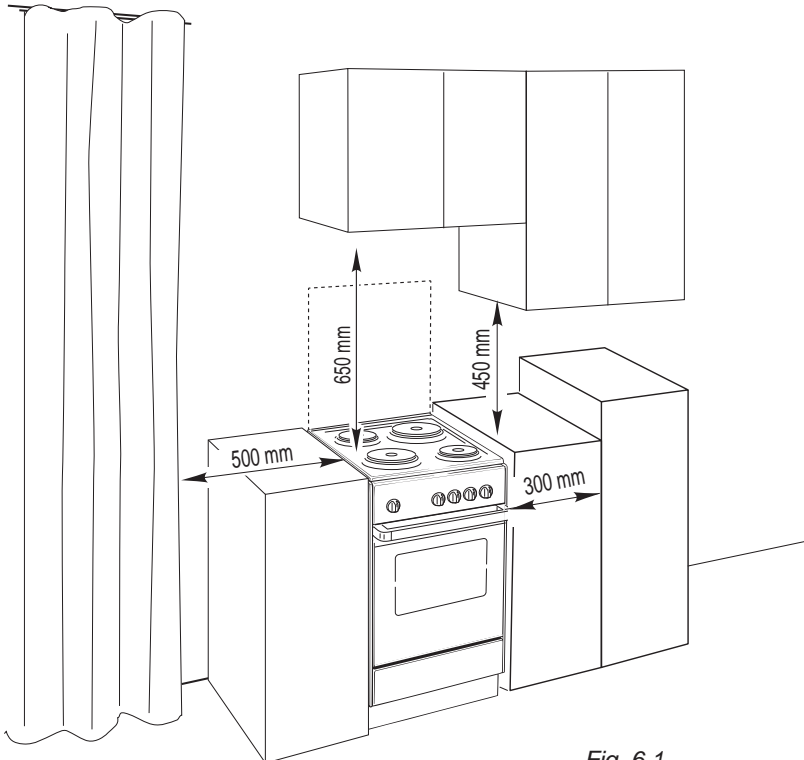


Fig. 6.1

7 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions.

Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause damage to persons, animals and things.

The connection of the appliance to earth is mandatory.

The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system, call an expert. He should also check that the domestic electrical system is suitable for the power absorbed by the appliance.

IMPORTANT: This cooker must be connected to a suitable double pole control unit adjacent to the cooker. No diversity can be applied to this control unit.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The appliance must be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the cooker has been installed, the switch must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable.

ELECTRICAL CONNECTION

The operations must be executed by a qualified technician.

To connect the supply cable:

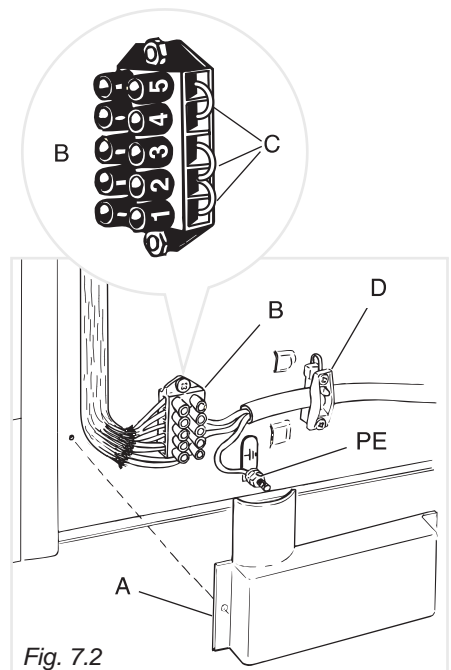
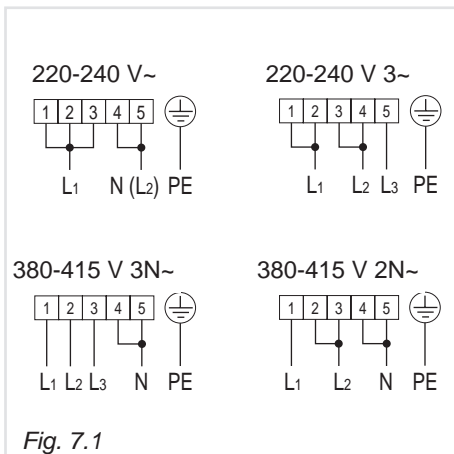
- Remove the screws securing the cover 'A' on the rear of the cooker (fig. 7.2).
- Fitted with a 5-pole terminal block, position the U bolts 'C' onto terminal block 'B' (fig. 7.2) according to the diagrams in fig. 7.1.
- Feed the supply cable through the cable clamp 'D' (fig. 7.2). The supply cable must be of a suitable size for the current requirements of the appliance; see the section "Feeder cable section".
- Connect the wires to the terminal block 'B' as shown in the diagrams in figure 7.1.
- Take up any slack in the cable and secure with the cable clamp 'D'.
- Replace the cover 'A'.

NOTE: The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

FEEDER CABLE SECTION "TYPE H05RR-F"

220-240 V ac	3 x 4 mm ² (**)
220-240 V 3 ac	4 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 1,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 2,5 mm ² (**)

- (**) – Connection with wall box connection.
- Diversity factor applied
 - A diversity factor may be applied to the total loading of the appliance only by a suitably qualified person.



The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacturer commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

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

كابل التغذية من نوع

H05RR-F

التوصيل الكهربى

ينبغي تنفيذ العمليات بواسطة فني مؤهل.

لتوصيل كبل إمداد الطاقة:

(**) 4 × 3 ac مم مربع	فولت 240-220
(**) 2.5 × 4 ac 3 مم مربع	فولت 240-220
(**) 1.5 × 5 ac 3N مم مربع	فولت 415-380
(**) 2.5 × 4 ac 2N مم مربع	فولت 415-380

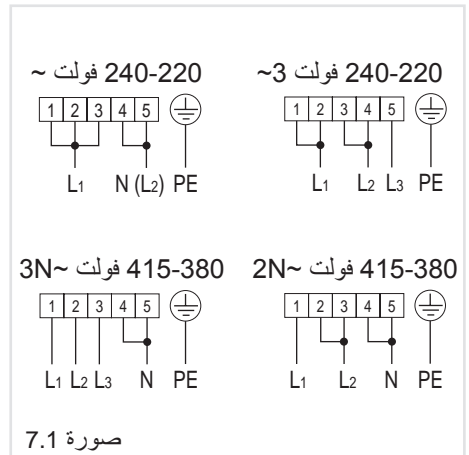
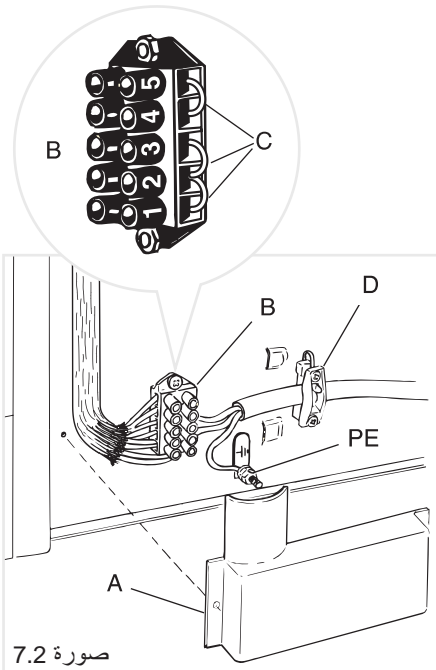
(**) – التوصيل باستخدام توصيل صندوق جدارى.

– عامل التنوع مطبق

– قد يتم تطبيق عامل التنوع على الحمل الإجمالى للجهاز بواسطة شخص مناسب مؤهل فقط.

- قم بإزالة المسامير التي تثبت الغطاء «A» على الجزء الخلفى للبوتاباز (شكل 7.2).
- عن طريق التركيب بواسطة نهايات توصيل طرفية بها 5 فتحات، قم بوضع المسامير على شكل حرف U «C» في النهاية الطرفية «B» (شكل 7.2) طبقاً للمخططات في الشكل 7.1.
- قم بتلقيم كبل إمداد الطاقة عبر ماسكة الكبل «D» (شكل 7.2). يجب أن يكون كبل إمداد الطاقة بحجم مناسب للمتطلبات الحالية للجهاز؛ انظر القسم «جزء كبل التغذية».
- قم بتوصيل الأسلاك بالقاطع الطرفي «B» كما هو موضح بالمخططات في الشكل 7.1.
- قم برفع أي أجزاء مرتخية في الكبل، ثم قم بإحكام ربطها باستخدام ماسكة الكبل «D».
- استبدل الغطاء «A».

ملاحظة: يجب أن يكون الموصل الأرضي أطول بحوالى 3 سم عن الموصلات الأخرى.



ملاحظة: تجنبوا استعمال اي نوع من المعدلات او المخفضات او المطولات الكهربائية لربط الجهاز بالكهرباء كون حرارة هذه التجهيزات قد ترتفع بشكل ملحوظ و الامر الذي قد يسبب في اشتعالها.

في حالة ظهور الحاجة الى القيام بتعديلات في نظام الكوابل الخاص بنقاط التغذية او بالشبكة الكهربائية او في حالة عدم تناسب المقبس الكهربائي مع خصائص نقاط التغذية الكهربائية الفنية، يجب الاتصال بفني مؤهل و متخصص للقيام بعملية الاستبدال و القيام بالتعديلات الضرورية.

على الفني من ان يتأكد من تطابق خصائص المقطع العرضي للكابلات الكهربائية الخاصة بنقاط التغذية الكهربائية مع معدلات قوة الجهد للجهاز.

إن توصيل الفرن إلى مكان التأسيس أمر إجباري. لذلك فإن المصنع غير مسؤول عن أي مشكلة تحدث نتيجة لمخالفة هذا الشرط.

هام: يجب ان يتم القيام بكافة عمليات التركيب وفقاً لتعليمات و إرشادات الشركة المصنعة. حيث اذا ما تم التركيب بشكل غير صحيح فإنه قد يعرض أشخاص و حيوانات و اشياء و ممتلكات للضرر و عليه فان الشركة المصنعة لا تتحمل مسؤولية اي ضرر او ظرف ناتج عن عملية تركيب خاطئة.

التفاصيل

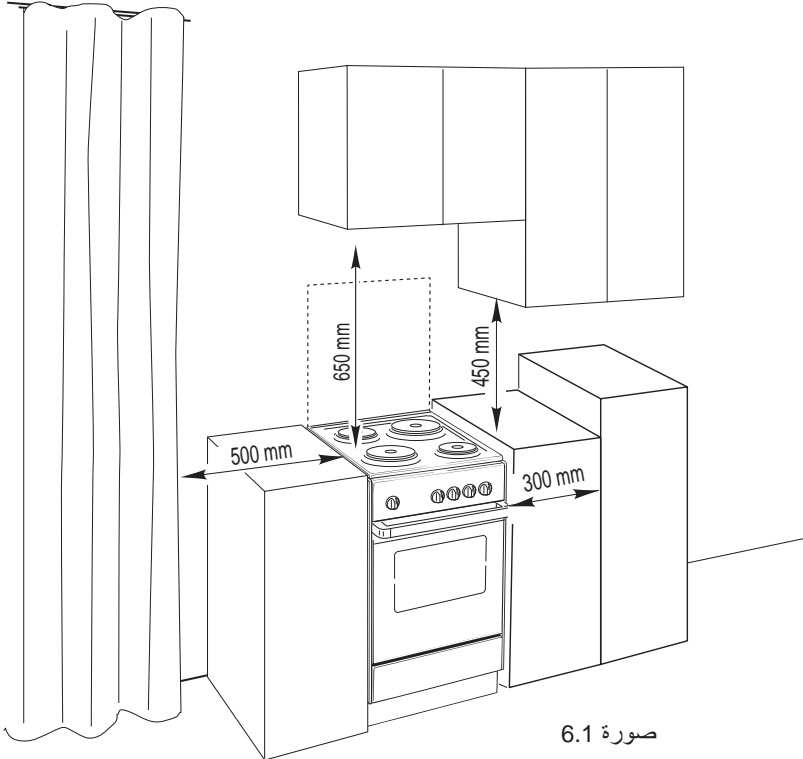
- عملية توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان تتم على يد فني مؤهل و متخصص و وفقاً للتعليمات الامنية المناسبة.
- قبل القيام بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان يتم التأكد من مواصفات قوة الجهد للجهاز (المطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز) و ذلك للتأكد من تطابقها مع قوة الجهد المنبعثة من قبل الشبكة الكهربائية، كما انه يجب التأكد من ان نظام الكوابل الكهربائية قادر على تحمل معايير قوة الطاقة الخاصة بالجهاز (هي كذلك مطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز).
- من الممكن توصيل الجهاز مباشرة بنقاط التغذية الكهربائية بواسطة مفتاح كهربائي يتحمل الضغط العالي و على مسافة و قدرها 3 ملم على الأقل ما بين الوصلات.
- يجب على السلك الكهربائي ان لا يلمس اي سطحية ساخنة و يجب ان يتم تركيبه و وضعه بحيث درجة حرارته لا تتجاوز ال 75 درجة مئوية في اي حال من الاحوال و في اي نقطة من سطحيته.
- بعد الانتهاء من تركيب الجهاز، يجب أن يبقى مفتاح تموين التيار في موضع يتيح الوصول إليه.
- في حال تعرض كابل الكهرباء للتلف فيجب تبديله بكبل مناسب متوفر في خدمة ما بعد البيع.

إن توصيل الفرن إلى مكان التأسيس أمر إجباري. الشركة المصنعة لا تتحمل اي مسؤولية تجاه اي ضرر او حادث ينتج عن عدم إحترام و إتباع ما تم التطرق اليه اعلاه من ظوابط و تعليمات و إرشادات.

يجب أن تتوافق شروط التثبيت، فيما يتعلق بالحماية مقابل سخونة الزائدة للأسطح المجاورة للفرن مع الشكل 6.1. يجب إبقاء البوتاجاز على بعد لا يقل عن 300 مم عن أي جدار جانبي يتجاوز ارتفاع الجزء العلوي للبوتاجاز. يجب أن تكون مادة الطلاء الاصطناعية والغراء المستخدم مقاومة لدرجة حرارة تصل إلى 90 درجة مئوية لتجنب ذوبان الغراء أو حدوث التشوهات. ينبغي عدم تركيب الستائر خلف الجهاز مباشرةً أو ضمن مسافة 500 مم من الجوانب. في حالة وضع البوتاجاز فوق قاعدة، من الضروري توفير إجراءات السلامة لمنع السقوط.

يجب وضع الجهاز في وحدات مقاومة للحرارة.

جدران الخزائن يجب أن تصمد أمام درجة حرارة 75° س فوق درجة حرارة البيئة.
تجنب تركيب الجهاز بالمحاذاة لمواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).



صورة 6.1

نصائح إلى عامل التركيب

هام

- عملية تركيب وإقامة الجهاز، وضبط أو تغيير نوع الغاز المستعمل، يجب أن يقوم بها فني متخصص ومصروح له بذلك. عدا هذا فستكون شهادة ضمان الجهاز غير سارية المفعول.
- إذا كانت التوصيلات الكهربائية (البريزة) مجاورة لجسم الجهاز، فلا يجب أبداً أن يزيد ارتفاعها عن ١٨ سننيمتر أعلى من مستوى سطح أرضية المكان.
- أسطح قطع الموبيليا المجاورة للجهاز وكذلك الجدران القريبة، يجب أن تتحمل درجة حرارة تصل إلى ٧٥ درجة مئوية.
- بعض الأجهزة تسلم وهي مغلفة برفائق بلاستيكية ملصقة على أجزاء المصنوعة من الصلب أو الألومنيوم لحمايتها. هذه الرفائق البلاستيكية يجب نزعها قبل استعمال الطباخ لأول مرة.

المواقد المزودة بغطاء زجاجي

(اختياري)



تنبيه!

- ٧ عدم إغلاق الغطاء لزجاجي ما دامت الصفائح الكهربائية ساخنة وأيضا فيما إذا كان الفرن، المركب تحت سطح الطهي، فعال أو ما زال ساخنا.
- ٧ لا تضع طناجر او مقالي ساخنة او ثقيلة فوق الغطاء الزجاجي.
- ٧ قوموا دوماً بتنشيف اي إنسكايات او بقايا سوائل من عن سطحية الغطاء قبل فتحه.

غطاء الجهاز الزجاجي (في بعض الموديلات فقط)

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 5.2).

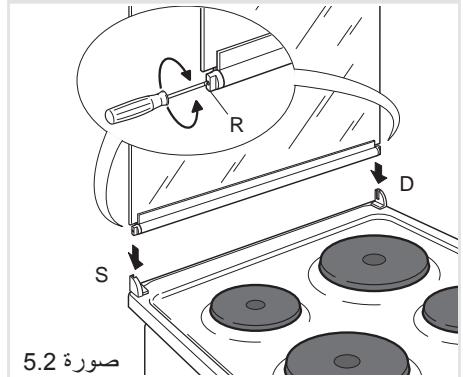
ضبط الاتزان

إخفض غطاء الجهاز وإفحص إتزانه التام.

عندما تفتح الغطاء على ٥٠ درجة مئوية، فإنه سيبقى مفتوحاً وثابتاً في مكانه.

إن زنبرك المفصلات يمكن ضبطها وتعدّلها إذا لزم الأمر، ذلك بربط مسمار القلاووظ "R" في إتجاه دوران عقربي الساعة (الشكل 5.2).

في بعض الموديلات فقط



صورة 5.2

الموافق

يجب تنظيف الأطعمة المحترقة على الشعلات بطريقة جافة دائماً. لا تستخدم الماء لتجنب تكوين الصدأ. بعد استخدامه، قم بصب كمية قليلة من الزيت على طبق دافئ، ثم قم بفركه بقطعة قماش.

تبديل لمبة الفرن

تنبيه: قبل المبادرة بعملية تبديل مصباح الفرن التأكد من أن الفرن غير فعال لتحايد أي إمكانية للصدمة الكهربائية.

- ترك تجويف الفرن وعناصر التسخين تبرد أولاً؛
- فصل التيار الكهربائي؛
- فك غطاء الوقاية عن طريق فك براغيه (صورة 4.1).

- فك وتبديل المصباح بواحد آخر قابل لتحمل درجات الحرارة العالية (300 س) والذي يجب أن يحتوي على الميزات التالية: 220 - 240 فولت ~ E14 ونفس القوة (فحص القوة المطبوعة على جسم المصباح نفسه) للمصباح المراد تبديله؛
- إعادة تركيب غطاء الوقاية من جديد.

ملحوظة: تبديل لمبة الفرن ليس من ضمن الضمان الممنوح لك.

داخل الفرن

يجب القيام دائماً 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 أولاً بمراجعة نصائح وإرشادات الصانع وبعد القيام بتجربة المادة على جزء صغير من تجويف الفرن.

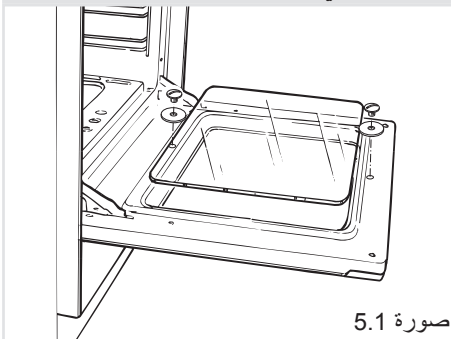
عوامل تنظيف وأقمشة وحشوات كاشطة يجب ألا تستعمل على سطح التجويف.

المسارات الجانبية، الصينية، 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 أولاً والانتباه بشكل خاص لعدم مسّ عناصر التسخين الحارة داخل تجويف الفرن.

في بعض الموديلات فقط



صورة 5.1

باب الفرن (بعض الموديلات فقط)

يمكن إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن بسهولة من أجل التنظيف عن طريق فك مسماري التثبيت (شكل (1.5)).

نصائح عامة

- قبل البدء بعملية التنظيف يجب عليكم التأكد من أن المواعيد مطفئة.
- ننصح بتنظيف المطبخ عندما يكون بارد تماماً و بشكل خاص ننصح بذلك عند تنظيف العناصر المطبقة.
- تقادوا إستعمال مادة الالكالين او مواد حامضة اخري (كعصير الليمون او الخل الخ،،) لتنظيف سطحيات المطبخ.
- الامتناع عن إستعمال مواد تنظيف التي تحتوي على قاعدة من الكلور أو من الحامض.
- مهم:
- ينصح باستعمال أقمشة وقاية مناسبة أو قفازات عند التعامل مع الجهاز أو عند القيام بتنظيفه.

العناصر المطبقة

يجب ان يتم غسل عناصر المطبخ المطبقة 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.

أجزاء الجهاز المصنوعة من الصلب

(ستيلس ستيل)، ألومنيوم، والرموز

والأرقام المطبوعة على لوحة البيان

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

هام: هذه الأجزاء يجب أن تنظف بمنتهى العناية و الانتقان، ذلك لتجنب حكها أو نقشيرها. إننا ننصحك باستعمال فوطة أو قطعة من قماش ناعمة و مواد نظافة متعادلة (صابون).

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

الانتباه

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


لا تستعملوا الات التنظيف التي تعمل بواسطة البخار لانه يمكن للرطوبة من ان تتغلغل بداخل الجهاز و التي لها ان تجعل منه مصدر خطر.

عدم إستعمال مواد التنظيف الكاشطة أو الفرشاة الحديدية لتنظيف زجاج بوابة الفرن (أو الغطاء زجاجي - موديلات ذات غطاء زجاجي) لأنها قد تسبب الخدوش على السطح، والتي من الممكن أن تؤدي إلى انكسار الزجاج.

الشواية

يتم تجهيز الفرن بشواية للطهي على السبخ باستخدام الشواية.

يتكون هذا الجهاز من:

- موتور كهربائي مثبت على الطرف الخلفي للفرن؛
 - قضيب غير قابل للصدأ مع مقبض لحراري يمكن فصله وشوكتين قابلتين للتثبيت؛
 - دعم قضيب لكي يتم إدخاله في مسكات الرف المركزي للفرن.
- موتور الشواية بواسطة المفتاح المشار إليه بالرمز  على لوحة التحكم (شكل 4.5).


الطهو بقضيب الشوي

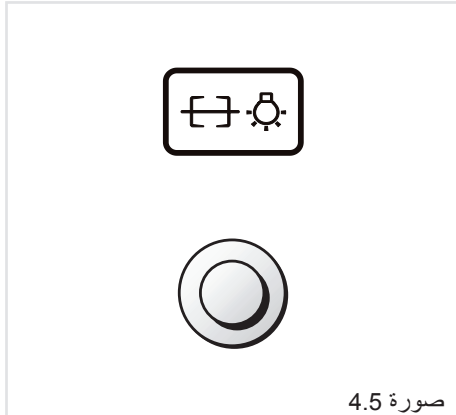
مهم جداً: يجب استخدام الشواية دائماً مع فتح باب الفرن قليلاً وباستخدام الواقي «A» المثبت (شكل 4.3).

- إدخال الصينية على آخر رف من الأسفل في الفرن ومن ثم إدخال دعامة القضيب في الرف الوسطي في الفرن.
 - وضع اللحوم المراد شويها على القضيب مع الاهتمام بأن يتم إدخال القطع في وسطها على الشوكة الخاصة.
 - إدخال دعامة المشواة كلياً؛ العמוד يجب أن يكون مدخل في سفود طوق المحرك. إزالة المقبض عن طريق إدارته تجاه اليسار.
 - إشعال موقد الشواء.
- دوران قضيب الشوي من الممكن أن يكون باتجاه عقارب الساعة أو بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة.

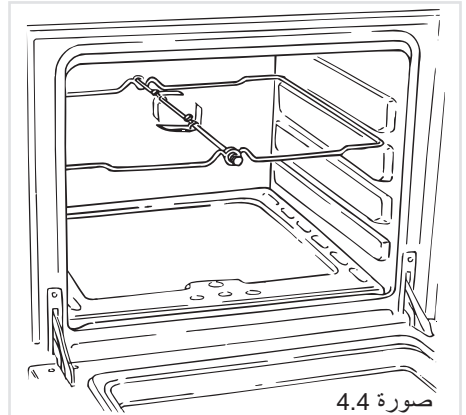
إنارة

الفرن مجهز بمصباح لإنارة الفرن، يسمح بمراقبة بصرية للطعام، بباب مغلق.

يتم التحكم في هذا المصباح من خلال قاطع مميز بالرمز في الجدول على الجانب  (الصورة 4.5).



صورة 4.5



صورة 4.4

الانتباه:

فتح بوابة الفرن باستخدام المقبض.

خلال الاستعمال يصبح الفرن ساخناً جداً.

الانتباه لعدم مس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

كيفية استعمال موقد الشواية الغازي

هام جداً: يجب دائماً ترك باب الفرن موارباً عندما

تقوم باستعمال الشواية، يجب تركيب الحافظة "A"

لحماية لوحة المفاتيح والبيان (الشكل 4.7).

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

قم بتشغيل الشواية كما هو موضح عاليه، سخّن الفرن لمدة حوالي 5 دقائق مع الاحتفاظ ببابه نصف مفتوح.

أدخل الأطعمة والمأكولات المراد طهيها أو تسويتها في عصا الشواية وتثبيتها بإحكام بقدر الامكان.

ضع صينية أو حوض تلقى نقاط الدهون الناتجة عن الشواء تحت الشواية على قاعدة الفرن.

إنتباه: إن باب الفرن سيصبح شديد السخونة أثناء

عملية الشواء.

فيجب إبعاد الأطفال عنه.

ينصح بأن لا تقوم بعملية التحمير لمدة تزيد عن 30 في كل مرة.

صورة 4.3



الطهي في الفرن

من الضروري تسخين الفرن قبل إدخال المأكولات داخله للطهو.

للحصول على تسخين مسبق صحيح للفرن ننصح بإزالة صينية الفرن من داخله وإعادتها مع المأكولات عندما يكون الفرن قد وصل إلى درجة الحرارة المضبوطة. رقابة زمن الطهو وإطفاء الفرن 5 دقائق قبل الزمن النظري لاستغلال الحرارة المخزنة بالفرن.

لأغراض التوجيه فقط، تظهر بعض مؤشرات فرن الطهي في الجدول التالي:

الأطباق	وضع الترموستات
تسخين الأطعمة	1 - 4
حلوى المرنج - فطائر الفاكهة الفاكهة المطبوخة	5 - 4
الكعك - مكرونة باللوز، الخضروات	6 - 5
لاسانا - الكعك	6
لحم عجل مشوي - فطور الفطائر	6 - 7
لحوم الصيد - الطيور - الأسماك الصغيرة - لحوم مشوية	8
الأسماك الكبيرة - لحم بقري مشوي	9
البيتزا - لحوم حمراء	9 - 10
شطائر محمصة	10
تنظيف الفرن	10

ناظم حرارة كهربائي

قم بتشغيل الفرن أو عناصر الشواية عن طريق تدوير المفتاح الذي يتم تزويده أيضاً بترموستات للتحكم في حرارة الفرن. على المقبض (الشكل (4.1)، باستثناء الوضع «0» (إيقاف)، توجد أرقام من 1 على 10 تشير إلى قيمة حرارة الفرن مع زيادة درجة الحرارة طبقاً للرقم (انظر الجدول (4.2).

يعمل الوضع للشواء (☐) فقط مع فتح باب الفرن قليلاً.

رموز المفتاح/الترموستات توضح:

- الوضع «0» = إيقاف
- الوضع من «1 إلى 10» = تشغيل فوري لعنصرين (علوي وسفلي). تتطابق الأرقام مع درجة الحرارة المبيّنة في الجدول 4.2. سيتم تشغيل العناصر وإيقاف تشغيلها تلقائياً حسب درجة الحرارة اللازمة التي يتم التحكم فيها بواسطة الترموستات.
- الوضع (☐) = عنصر الشواية قيد التشغيل دون التحكم في درجة الحرارة (انظر الفقرة المحددة). تتم الإشارة إلى التشغيل وإيقاف التشغيل التلقائي للعناصر بواسطة ضوء أعلى المقبض.

جدول 4.2

جدول تدرج الترموستات	
مؤشر الترموستات	درجة حرارة الفرن
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	175
7	200
8	225
9	250
10	275
☐	الشواية

الانتباه: بوابة الفرن تصبح ساخنة جدا خلال الاستعمال. إبعاد الأطفال عن الفرن.
يجب إبقاء الغطاء مفتوحاً عندما يكون الفرن أو الشواية قيد الاستخدام.

الميزات العامة

يزوّد الفرن نظيفاً بالشكل الكامل؛ بالرغم من ذلك من المستحسن، في حالة الاستعمال للمرة الأولى، القيام بتشغيل الفرن بدرجة الحرارة القصوى للتمكن من التخلص نهائياً على بقايا الشحوم التي قد تتواجد على عناصر التسخين.

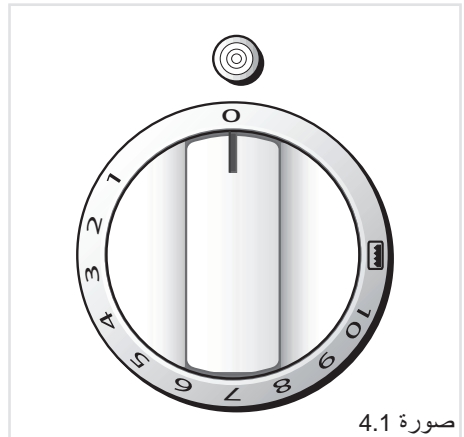
نفس العملية يجب اتباعها لخصوص مشاعل المشواة.

الفرن الحراري مزود ب 3 عناصر تسخين كهربائية:

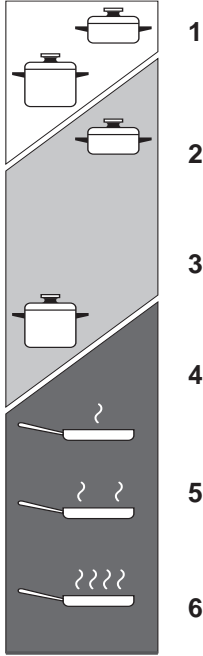
- 2 عناصر (واحد علوي والآخر سفلي) لفرن الطبخ
- 1 عنصر شواء، على الجزء الأعلى من الفرن، لعملية الشواء التي يجب أن تتم وبوابة الفرن مفتوحة قليلاً ومع درع الوقاية للوحة القيادة مرگب.

إدخال العناصر هو:

- الجزء العلوي 960 واط (عند 230 فولت)
- الجزء السفلي 1340 واط (عند 230 فولت)
- جزء الشواية 1900 واط (عند 230 فولت)



جدول إستعمالات السطحية الساخنة



التسخين

الطبخ

التحمير و القلي

طريقة الطبخ	وضع المفتاح
مطفأ	0
لاذابة الاطعمة (الشوكولاتة او الزبدة)	1 2
للحفاظ على الاطعمة دافئة او لتسخين كميات ضئيلة من الماء.	2
لتسخين كميات أكبر من الماء و لخفق كريمة او صلصات.	3
لغلي الاطعمة بشكل بطيء، أطعمة مثل السباجيتي او الحساء او اللحوم المسلوقة. و لتسخين الاطعمة بواسطة البخار كاللحوم و غيرها.	3 4
لجميع الانواع المقلبات، كاللحوم و الكفتة الخ، و لاسيما للطبخ من دون إستعمال الطناجر و المقالي.	4
لتحمير اللحوم و البطاطس و لقلي السمك و لغلي كميات كبيرة من الماء،	4 5
و لتحضير المقلبات السريعة و لشواء اللحوم الخ.	6

بعد فترة وجيزة من الاستعمال و إستناداً على التجربة و الخبرة، ستنصبون قادرين على إختيار وضعية التسخين التي تناسب إحتياجاتكم من دون اي صعوبة.

صورة 3.3

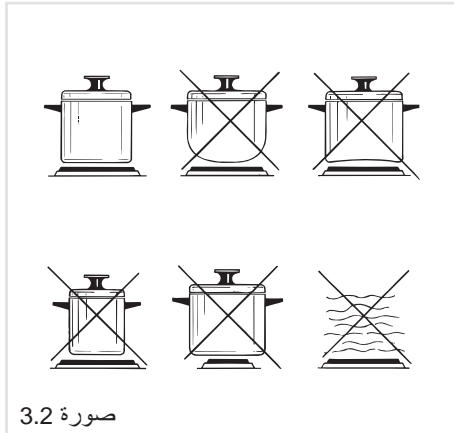
الاستعمال الصحيح للسطحية الساخنة الكهربائية (الشكل 3.2)

عندما تصل درجة حرارة المقلاة او الطنجرة درجة الغليان يجب عليكم تخفيض درجة الحرارة الى الدرجة المرغوبة.

تذكروا ان السطحية الساخنة ستظل تنتج حرارة لمدة 5 دقائق عقب إطفائها.

يجب عليكم القيام بما يلي اثناء استعمالكم للسطحية الساخنة:

- يجب عليكم تفادي تركها تعمل من دون ان يكون فوقها اي شئ (كطنجرة او مقلاة الخ،)؛
 - تجنبوا سكب السوائل و هي لا تزال ساخنة؛
 - قوموا بإستعمال طناجر و مقالي ذات قعر مسطح (الخاصة بالسطحيات الساخنة)؛
 - قوموا بإستعمال طناجر و مقالي مناسبة الحجم بحيث تغطي بقدر الامكان السطحية الساخنة بأكملها؛
 - لتوفير الكهرباء حاولوا ان تستعملوا اغطية الطناجر و المقالي بقدر المستطاع؛
 - تجنبوا وضع الاطعمة مباشرة فوق السطحية لغرض طهيها و لكن يجب عليكم إستعمال طناجر و مقالي مناسبة.
- يوجد هناك مؤشر ضوئي بالقرب من لوحة التحكم و عند لمعانه فهو يشير بان السطحية الساخنة دخلت حيز العمل.



صورة 3.2

السطحيات الساخنة العادية

لتسخين السطحيات الكهربائية ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح (الشكل 3.1) نحو الوضعية المرغوبة.

الأرقام من 1 إلى 6 او من تشير الى مختلف الوضعيات حيث انه كل ما كان الرقم أعلى كل ما كانت درجة الحرارة أعلى (الشكل 3.3).

عندما تصل درجة حرارة المقلاة او الطنجرة درجة الغليان يجب عليكم تخفيض درجة الحرارة الى الدرجة المرغوبة.

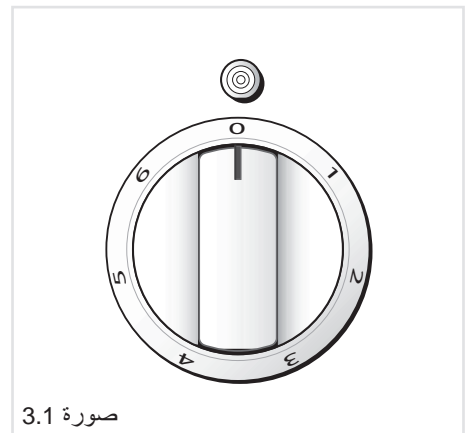
تذكروا ان السطحية الساخنة ستظل تنتج حرارة لمدة 5 دقائق عقب إطفائها.

السطحية الساخنة السريعة (النقطة الحمراء)

مفتاح التحكم في السطحية الساخنة السريعة يشبه مفاتيح التحكم في السطحيات الساخنة العادية، وهو مزود ب 6 اوضاع وضع للتسخين (الشكل 3.1).

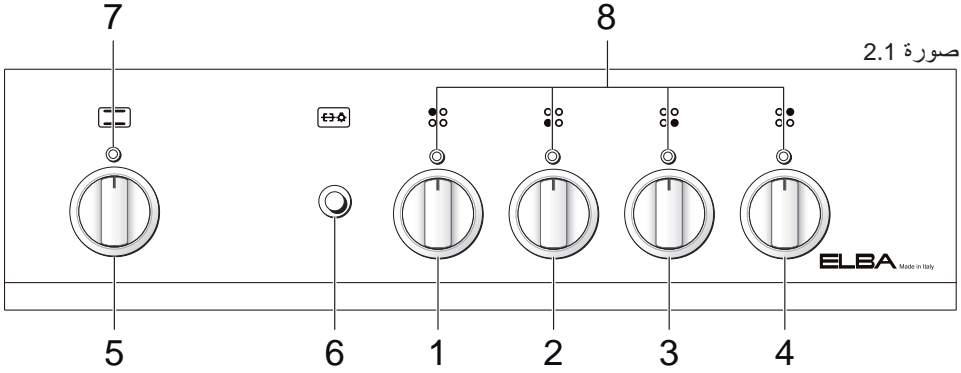
بفضل خصائص هذه السطحية الساخنة، و التي هي مزودة بضابط حراري قاطع للتيار، من الممكن:

- الحصول على درجة حرارة مناسبة لطبخ الاطعمة بسرعة،
- الانتفاع بالكامل من الطاقة المنبعثة منها بواسطة مقالي و طناجة ذات قعر مسطح.
- تحديد التبخير في الطاقة المنبعثة اذا ما تم إستعمال مقالي او طناجر غير مناسبة.



صورة 3.1

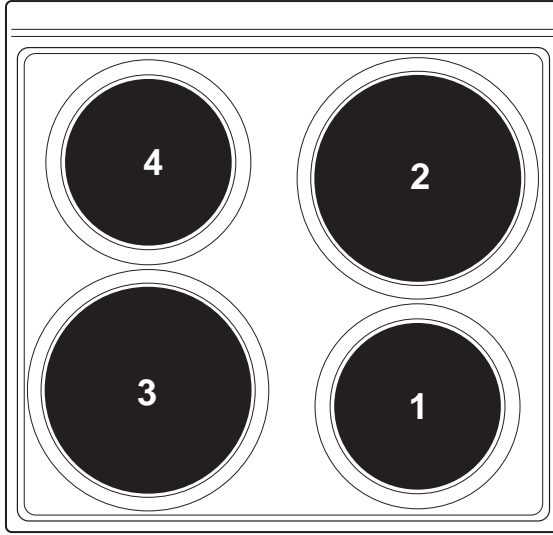
صورة 2.1



خصائص التحكم

1. مفتاح ضبط الصفيحة الكهربائية الخلفية اليسرى
2. مفتاح ضبط الصفيحة الكهربائية الأمامية اليسرى
3. مفتاح ضبط الصفيحة الكهربائية الأمامية اليمنى
4. مفتاح ضبط الصفيحة الكهربائية الخلفية اليمنى
5. مفتاح التحكم بدرجة الحرارة الفرن
6. مفتاح التحكم في مصباح/شواية الفرن
7. ضوء تجسسي لترموستات الفرن
8. الإشارة الضوئية للصفائح الكهربائية

صورة 1.1



الموافق الكهربائية

1. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 145 - عادية بقوة (واط 1000)
2. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 180 - عادية بقوة (واط 1500)
3. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 180 - سريعة بقوة (واط 2000)
4. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 145 - سريعة بقوة (واط 1500)

- التأكد من أن الأسلاك الكهربائية التي تربط الأجهزة الأخرى بمحاذاة جهاز الطهي لا تلمس سطح الطهي وأن لا تلمسك ببوابة الفرن.
- **عدم تبطين جدران الفرن بورق الألومنيوم.** عدم وضع صواني الطهي أو صواني تجميع النقاط على قاعدة خلية الفرن.
- لا يتحمل الصانع أي مسؤولية تجاه الضرر الذي قد يعود إلى الاستعمال الغير معقول، الغير صحيح، أو الاستعمال الغير مناسب للجهاز.
- الأجزاء المختلفة للجهاز قابلة للاستعادة والاستغلال من جديد. التخلّص منها بالموافقة إلى الأنظمة الخاصة بالموضوع والسارية المفعول في دولتك. في حالة الإرادة بالتخلّص نهائيا من الجهاز، إزالة أسلاك التمويين.
- إستعمال قفازات الفرن دائما 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 سببا للحريق.
- تنظيف الفرن بشكل منتظم وعدم السماح للدهون أو الزيوت التراكم على قاعدة الفرن أو المسارات. التخلّص من المواد التي قد تنسكب في الفرن حال وقوع الأمر.
- عدم الصعود على جهاز الطهي أو على بوابة الفرن وهي مفتوحة.
- دائما التراجع إلى الخلف عن جهاز الطهي عند القيام بفتح بوابة الفرن للسماح للبخار والهواء الساخن بالخروج قبل المبادرة بإخراج المأكولات من الفرن.
- معالجة المأكولات بالشكل المضمون: ترك المأكولات بالفرن لأقصر مدة من الزمن قبل وبعد عملية الطهو. هذا لتجنب التلويث من قبل الجراثيم التي قد تسبب التسمم من المأكولات. الانتباه لهذا الأمر بشكل خاص خلال الفصل الحار.
- **هذا الجهاز خاص بالاستعمال المنزلي فقط.**
- عدم استعمال جهازك باستخدام عداد خارجي أو هيئة تحكم منفصلة تعمل عن بعد.
- **تحذير:** في حالة تشقق السطح، قم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب إمكانية التعرض لصدمة كهربائية.

أول إستعمال للفرن:

ننصحك بالقيام بتنفيذ العمليّات التالية:

- تجهيز داخل الفرن بتركيب المسارات الجانبية بالشكل الموصوف في الفصل «التنظيف والصيانة».
- تشغيل الفرن وهو فارغاً، بأعلى درجة حرارة، للتخلص من الرواسب الدهنية التي قد تكون موجودة على عناصر التسخين.
- تنظيف داخل الفرن بقطعة قماش مرطبة بالماء مع مادة تنظيف محايدة وتجفيفه بعد ذلك جيداً.

إحتياطات و تعليمات هامة

- عقب فك و خلخ 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 الأطفال كونها من الممكن أن تسبب في حدوث إصابات جديّة.
- لا تحاولوا تعديل الخصائص الفنية للجهاز، الامر الذي من الممكن ان يجعل إستعمال الجهاز خطر.
- عدم القيام بأية عمليّة تنظيف أو صيانة على الجهاز دون القيام أولاً بفصل الجهاز عن تيار التموين الكهربائي.
- عدم مسّ الجهاز ما زالت الأقدام مبللة أو رطبة بتاتا؛
- عدم إستعمال الجهاز والأقدام حافية؛
- 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 إتباعاً لظوابط و لوائح الصحة و الحماية البيئية، مع التأكد بشكل خاص من أن الاجزاء و العناصر الخطيرة أصبحت لا تشكل اي خطر، بالأخص على الأطفال 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.
- حفظ الأطفال بعيداً عن جهاز الطهي ما دام فعّال.
- الجهاز غير ملائم وغير مهيباً للاستعمال من قبل الأطفال أو من قبل الأشخاص المعاقين إلا إذا ما كان هناك إشراف ملائم من قبل شخص ذو مسؤوليّة للتأكد من أنه بإمكانهم إستعمال الجهاز بأمان.
- خلال إستعمال جهاز الطهي وأيضاً بعد الانتهاء من استعماله، بعض الأجزاء قد تصبح ساخنة جداً. عدم مسّ الأجزاء الساخنة.
- ينبغي توخي الحذر لتجنب ملامسة عناصر التسخين داخل الفرن.
- بعض الأجهزة يتم تزويدها مع غشاء وقائي مع أجزاء من الفولاذ والألومنيوم. هذا الغشاء يجب إزالته قبل المبادرة باستخدام الجهاز.
- **تحذير**
- في حالة التركيب الصحيح؛ يفي المنتج بكل متطلبات السلامة الموضوعية 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.**

زيوننا العزيز،

شكرا 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 الآخرين. 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 سواء 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 الاطعمة. و لذا اي نوع من الاستعمالات الأخرى 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.

قبل المبادرة في استعمال الفرن ندعوكم لقراءة الارشادات الخاصة بالاستعمال بانتباه و الاحتفاظ بها في حالة الضرورة.

مهم:

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

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

تعليمات خاصة بالتركيب - إرشادات الاستعمال

الأفران الكهربائية

نوعية ELBA
MADE IN ITALY 100%

ELBA
HOME APPLIANCES



Cod. 1104021-IS2

Made in Italy