

فرن غاز

كتيب تعليمات التركيب - الاستخدام - الصيانة

 **turbo line**®



قبل مغادرة المصنع ، تم فحص هذا الجهاز وإعداده من قبل خبراء ومتخصصين من أجل إعطاء أفضل النتائج في الأداء. يجب إجراء أي إصلاحات أو تعديلات قد تكون ضرورية بأقصى قدر من العناية والاهتمام. لهذا السبب نوصيك دائمًا بالاتصال بالوكيل الذي تم بيع الجهاز فيه أو بأقرب مركز خدمة عمال لدينا ، مع تحديد نوع المشكلة وطراز جهازك. لا تنس أن قطع الغيار الأصلية موجودة فقط في مراكز خدمة العمال لدينا. لا تترك العبوة بدون حراسة من أجل سلامة للأطفال والبيئة

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على عبوته إلى أنه لا يجوز التعامل مع هذا المنتج كنفائيات منزلية و بدلا من ذلك ، يجب تسليمها إلى نقطة التجميع المناسبة لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح سوف تساعد في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان ، والتي قد تنتج بخلاف ذلك عن معالجة النفائيات غير المناسبة لهذا المنتج. لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج ، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفائيات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه المنتج

فهرس		
5-3	الصفحة	تحذيرات عامة
	تعليمات الاستخدام	
6	الصفحة	وصف الضوابط
7	الصفحة	الإشعال و تعديل الفرن
7	الصفحة	تشغيل الشواية
9	الصفحة	نصيحة للطبخ
10	الصفحة	الصيانة والنظافة
	تعليمات التثبيت	
12	الصفحة	تحديد المواقع وتوصيل الغاز
14	الصفحة	ضبط الشعلات مع أنواع مختلفة من الغازات
15	الصفحة	تعديل الحد الأدنى
16	الصفحة	الربط الكهربائي
17	الصفحة	تركيب الفرن داخل الاثاث

تحذيرات عامة

عزيزي الزبون

شكرا لاختيارك أحد منتجاتنا . هذا الجهاز سهل الاستخدام ، ولكن يجب عليك قراءة هذا الكتيب بعناية قبل تثبيته واستخدامه . يحتوي الكتيب على الإرشادات التي ستساعدك على تثبيت المنتج واستخدامه وصيانته بأفضل طريقة .

تحذير : يصبح هذا الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها شديدة السخونة أثناء الاستخدام . يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الجهاز . توخ الحذر ولا تلمس عناصر التسخين داخل الفرن . ما لم يتم الإشراف عليهم في جميع الأوقات ، يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات عن الجهاز .

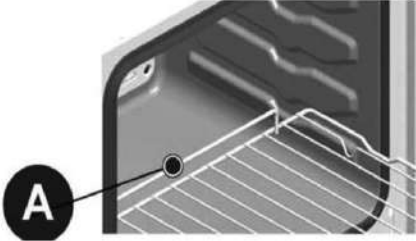
تحذير : يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من سن 8 سنوات فصاعدًا ومن قبل الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية ، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة طالما يتم الإشراف عليهم بشكل صحيح أو تم تدريبهم على كيفية استخدام الجهاز بأمان وعلى دراية بالمخاطر التي تنطوي عليها . يجب أن لا يلعب الأطفال بالجهاز . يجب عدم تنظيف الجهاز أو صيانته بواسطة أطفال غير خاضعين للإشراف . يجب عدم تنظيف الأجزاء الزجاجية بمنتجات كاشطة أو كاشطات معدنية حادة ، حيث يمكن أن تخدش السطح وتتسبب في كسره .

تحذيرات عامة

تحذير :لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية ، تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل تغيير المصباح الكهربائي.

لا يمكن تشغيل الجهاز بمؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد منفصل.

لا تستخدم نفثات من البخار لتنظيف الجهاز
تحذير :للتأكد من أن ملف و طائف مضاد التقشير بشكل صحيح ، أدخل الجزء "A" .
أولا واجعله يشير إلى أعلى كما هو موضح في الشكل



من المهم جدًا الاحتفاظ بكتيب التعليمات هذا مع الجهاز إذا تم تغيير اليدين

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام غير المهني من قبل الأفراد في منازلهم والغرض منه هو طهي الطعام وتسخينه . لا تستخدمه لأغراض أخرى .

يجب أن يتم تركيب الجهاز من قبل شخص ماهر ومؤهل على دراية بقواعد التثبيت المعمول بها

قبل تنظيفه أو صيانته ، يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة الكهربائية والسماح له بالتبريد

قبل تشغيل الجهاز ، تأكد من تنظيمه بشكل صحيح لنوع الغاز المتوفر في منطقتك (راجع القسم المتعلق بذلك).

هام : يصدر الفرن هواء ساخن أو بخار أثناء عملية الطهي توخى الحذر الشديد عند فتح الباب

تحذيرات عامة

يجب عدم استبدال كابل الطاقة الكهربائية للجهاز من قبل المستخدم .يجب استبداله فقط بواسطة كهربائي مؤهل

عند استخدامها ، تنتج الأجهزة التي تعمل بالغاز الحرارة والرطوبة في الغرفة التي يتم تركيبها فيها .تأكد من تهوية هذه الغرفة بشكل صحيح عن طريق البقاء على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو عن طريق تركيب شفط مع أنبوب عادم

قد تكون هناك حاجة إلى تهوية إضافية (عن طريق فتح نافذة أو زيادة درجة التهوية القسرية)عند استخدام الأجهزة التي تعمل بالغاز لفترات طويلة من الزمن .

لا تقم أبدًا بتبطين الفرن بورق الألمنيوم .يمكن أن يسد الفتحات ويمنع التبادل الحراري المنتظم من الحوادث ، وبالتالي إتلاف السطح المطلي بالمينا

قبل البدء في استخدام الفرن للطهي ، يجب إزالة الطبقة الواقية من باب الفرن وتسخين الفرن الفارغ بأقصى درجة حرارة لمدة ٤٥ دقيقة تقريبًا (سيؤدي ذلك إلى التخلص من الروائح والبخار الناتجة عن بقايا التصنيع .)بعد ذلك ، يجب تنظيف الفرن جيدًا بالماء والصابون وشطفه جيدًا ، لكن ال تستخدم الكثير من الماء لأن ذلك قد يتغلغل في المكونات الداخلية ويتلفها

اتصل دائمًا بمركز المساعدة الفنية المعتمد وأصر على قطع الغيار الأصلية إذا كانت الإصلاحات مطلوبة .قد تتسبب الإصلاحات التي يقوم بها أشخاص غير مؤهلين في حدوث ضرر

يجب إغلاق الفرن في حالة انقطاع التيار الكهربائي

يتوافق هذا الجهاز مع التعليمات /اللوائح التالية:

(EC / 95/2006) low voltage appliances -

(EC / 108/2004) electromagnetic compatibility -

(2004/1935) parts designed to contact food substances -

(EC/ 96/2002) WEEE -

(EC / 125/2009)EuP -

(EC / 65/2011)RoSH -

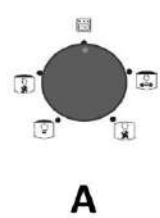
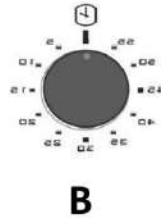
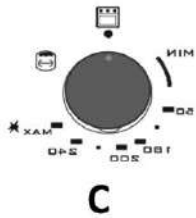
(2006/1907)REACH -

(EC / 142/2009)Gas-Fire Appliance -

تعليمات الاستخدام

وصف وظائف التحكم في الجهاز

توجد الأجهزة والمقابض الخاصة بتشغيل وتنظيم الفرن في مقدمة الجهاز.



يتم إيقاف تشغيل الجهاز عند إدارة جميع مقابضه إلى الوضع 0 /.

مفتاح تحكم A

وضع الإيقاف

قم بتشغيل سخان الشواية بمروحة توزيع الحرارة والمصباح

قم بتشغيل سخان الشواية والمصباح

قم بتشغيل مروحة توزيع الحرارة و المصباح

قم بتشغيل سخان و محرك الشواية والمصباح

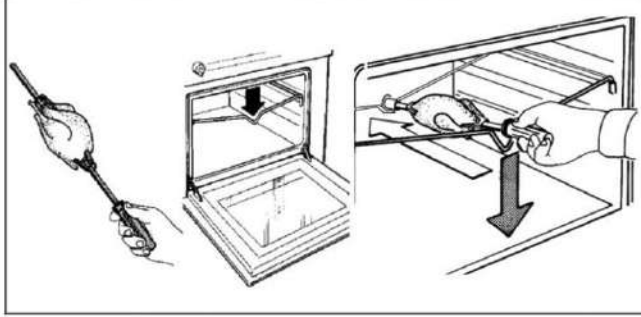
مفتاح تحكم B

لاستخدام المؤقت ، يجب تفعيل الجرس عن طريق تدوير المفتاح بالكامل في اتجاه عقارب الساعة ؛ ثم أعدده للخلف إلى الوقت المطلوب (60 دقيقة كحد أقصى). عندما يمر الوقت المحدد ، يرن الجرس في الوظيفة - الفرن لا ينطفئ عندما ينطفئ الجرس.

مفتاح C

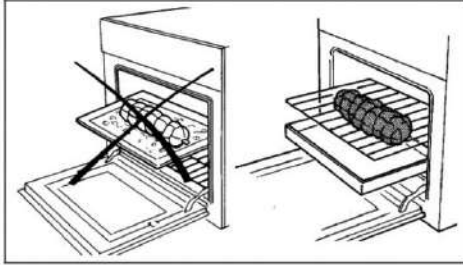
عند دوران المفتاح في اتجاه عكس عقارب الساعة ، يمكن أن يضئ موقد الغاز بالفرن ويمكن تنظيم درجة الحرارة إلى المستوى المطلوب. عند الدوران في اتجاه عقارب الساعة ، يتم تشغيل مقاومة الشواية أو موقد الشواية ، واعتمادًا على طراز الفرن ، عندما تعمل الشواية العلوية ، سيبقى الضوء مضاءً طوال الوقت.

الجهاز مزود بمحرك صغير لتبريد المكونات الداخلية. يبدأ هذا المحرك تلقائيًا عند استيفاء الشروط الحرارية اللازمة ويبطل يعمل حتى عند إيقاف تشغيل الجهاز ، ولكنه يتوقف تلقائيًا عندما يبرد الفرن. في حالة وجود عيب ، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد.



لتشغيل الشواية أدخل سيخ الشواية في
الوجبات مع الحرص على وضعها بين الشوكتين
وموازنة الوجبات في المنتصف لمنع الإجهاد
المفرط لمحرك الشواية
أدخل سيخ الشواية في فتحة عمود المحرك
الموضوعة في وسط الجدار الخلفي وتأكد من تشبيك
الطرف الخلفي بشكل صحيح. ضع كل شيء على
شبكة الدعم باستخدام المقبض

اضبطي حوض الدهون على الدليل السفلي وانزعي المقبض البالستيكي (يستخدم هذا لإزالة الوجبات بسهولة في نهاية
عملية الطهي).



نصيحة للطبخ:-

الطبخ بالفرن
للحصول على طهي مثالي ، من الضروري تسخين الفرن
مسبقاً لدرجة حرارة الطهي المحددة مسبقاً. يمكن أن تكون
اللحوم الدهنية فقط توضع في فرن بارد
لا تستخدم أبداً حاويات أو صواني منخفضة الحواف كصينية تحميص وبالتالي
منع تناثر الدهون ، وحرق الصلصة وإنتاج الدخان

استخدم بدلاً من ذلك حاويات عالية الحواف ، توضع على الشبكة عند نصف
ارتفاع الفرن تقريباً. يوضح الجدول بعض الأمثلة عن كيفية ضبط منظم الحرارة ووقت الطهي. تختلف أوقات الطهي
وفقاً لـ: نوع الطعام وتجانسه وحجمه
نحن على يقين من أن التجربة ، بعد بعض المساعي ، ستقترح اختلافات محتملة في القيم الموضحة في الجدول

تلميحات عملية لتوفير الطاقة

يمكن إغلاق الفرن قبل انتهاء الطهي ببضع دقائق ؛ درجة الحرارة المتبقية كافية لإتمام الطهي. افتح باب الفرن فقط عندما يكون هناك ضرورة

للتحقق من مستوى الطهي انظر من خلال الزجاج

طبخ الشواء

للطهي على الشواية أو على الشبكة ، سخني الفرن مسبقاً لمدة 5 دقائق تقريباً . أثناء تشغيل الشواية ، تأتي الحرارة من الأعلى وهي مناسبة للحوم منخفضة السماكة والخبز المحمص
يجب أن يتم قلب اللحوم والأسماك المراد شويها بالزيت قليلاً وتوضع دائماً على الشبكة ؛ و يتم ترتيبها على الشبكة من الأقرب أو الأبعد حسب السمك أو اللحم المراد طهيه
يظهر الجدول بعض أمثلة على أوقات الطهي . تختلف أوقات الطهي على حسب نوع الطعام و تجانسه و حجمه

تعليمات الاستخدام

جدول الطهي في الفرن

الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة C°	الدليل على الشبكة ٤ ٣ ٢ ١	طبيعة الطعام
dep. on qty 50-60 150-180 50-60 dep. on qty 20-25	220-MAX 225-MAX 210-MAX 225-MAX 200-225 180-200	2 2 1 2 1 1	FOOD Long-cooking roast Quick cooking roast Fowl (Guinea hen, duck, etc) Poultry Game Fish
60-70 90-100 80-100 40-45 35-40 30-40 30-35 60-80 30 30-35 20-30	160-200 170-180 170-180 200 215-230 215 200-215 140 215-230 MAX 230	1 1 1 2 2 2 2 1 2 2 2	PASTRIES Christmas cake Plum-cake Orange cake Savoy biscuits Brioche Puff pastry Sponge cake Meringues Cream puff pastry Fruit cake (unleavened pastry) Fruit cake (leavened pastry)

جدول الطهي في الشواية

الوقت (دقيقة)	التسخين الأولي	الدليل على الشبكة ٤ ٣ ٢ ١	الوزن (كجم)	طبيعة الطعام
8-10 12-15 10-12 12-15 12-15 20-25 20-25 12-15 10-12	5 " " " " " " " "	3 " " " " " " " "	1 " " " " " - - -	Veal cutlet Lam cutlet Liver Chopped meat roulades Veal heart Roast in the net Half-chicken Fish fillet Stuffed tomatoes

تعليمات الاستخدام

هام: قبل إجراء الصيانة أو تنظيف الفرن ، افصله عن الكهرباء وانتظر حتى يبرد

تنظيف بشكل عام:-

لا تستخدم نفثات البخار

للحفاظ على خصائص سطوع الأجزاء المطلية بالمينا لفترة طويلة ، من الضروري تنظيف الفرن بعد كل طهي. بمجرد أن يبرد الفرن ، ستكون كذلك قادر على إزالة رواسب الدهون بسهولة عن طريق إسفنجة أو قطعة قماش مبللة بالماء الدافئ والصابون وفي النهاية يمكن إصلاحه بعد الاستخدام ، اشطف جيدًا بالماء الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ . جففهم بقطعة قماش ناعمة أو بجلد غزال. في حالة البقع المستمرة ، استخدم عوامل التنظيف العادية غير الكاشطة أو أحد المنتجات المحددة للفولاذ المقاوم للصدأ أو بعض الخل الدافئ. نظف زجاج الباب بالماء الدافئ فقط ، وتجنب ذلك استخدام الأقمشة الخشنة

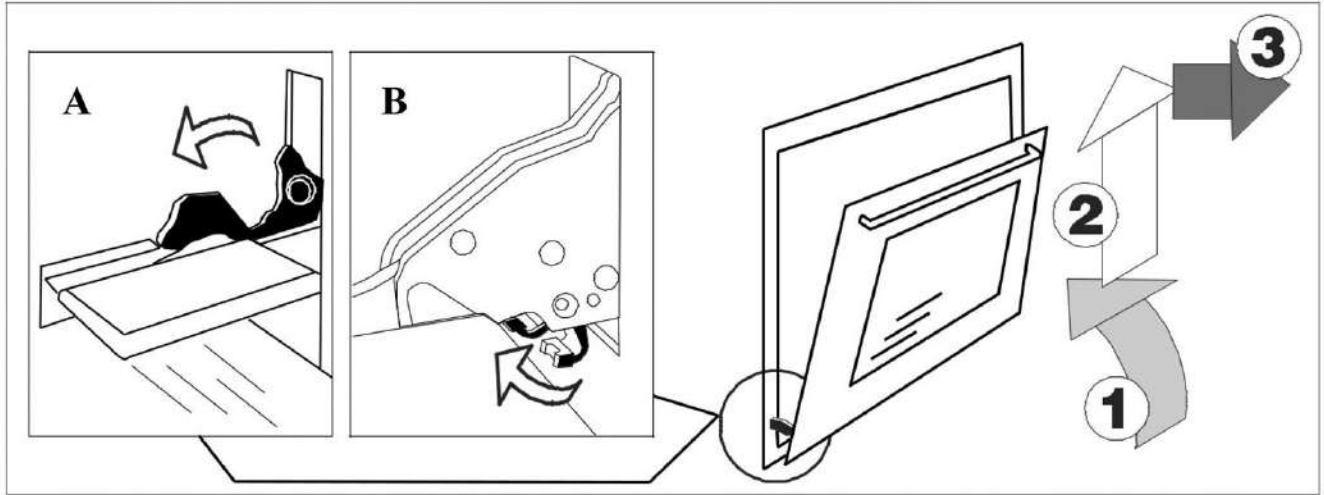
تنظيف باب الفرن

إزالة الباب

- 1- قم بفتح الباب الى النهاية
- 2- قم برفع قفل مانع حركة المفصلة (على حسب موديل المفصلة) في الصورة A و B
- 3- ارفع الباب للأعلى مرة أخرى مع سحب الباب

إرجاع الباب

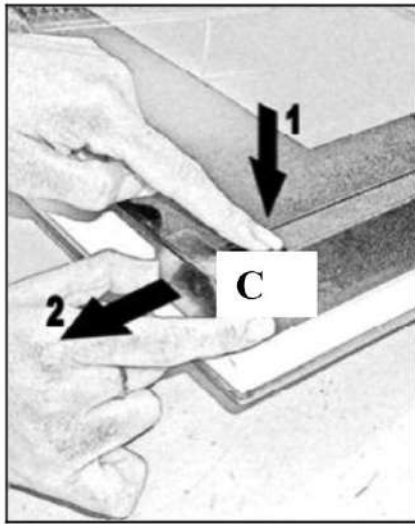
- 1- قم بتكرار العمليات السابقة بشكل عكسي



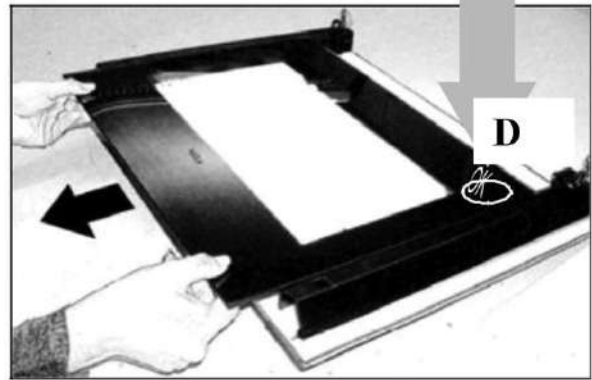
تفكيك زجاج الباب

. الأهمية: من أجل سالمته ، قبل فك الألواح الزجاجية ، أخرج الباب من الفرن

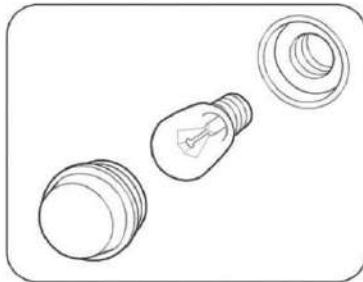
لتسهيل التنظيف بعد إزالة الباب من الفرن لتتمكن من تحريك الألواح الزجاجية ما عليك سوى إزالة مثبتات الزجاج العلويين (C) و يمكن سحب اللوح الزجاجي (D) بعد التنظيف ، أعد تركيب الألواح الزجاجية عن طريق المثبتات والتأكد من أن جميع الأجزاء مثبتة بشكل صحيح . عندها فقط أعد تركيب باب الفرن .



اجعل دائما رمز (OK) إلى اليمين



استبدال لمبة الفرن



بمجرد فصل الفرن كهربائياً ، قم بفك غطاء الحماية الزجاجي والمصباح و استبداله بأخر مناسب لدرجات الحرارة المرتفعة (300) درجة مئوية أعد تجميع الغطاء الزجاجي وأعد توصيل الفرن

تعليمات التثبيت

نقدم أدناه الإرشادات للمركبين المؤهلين حتى يتم تنفيذ عمليات التثبيت والإعداد والصيانة بشكل صحيح ووفقاً للوائح المعمول بها .

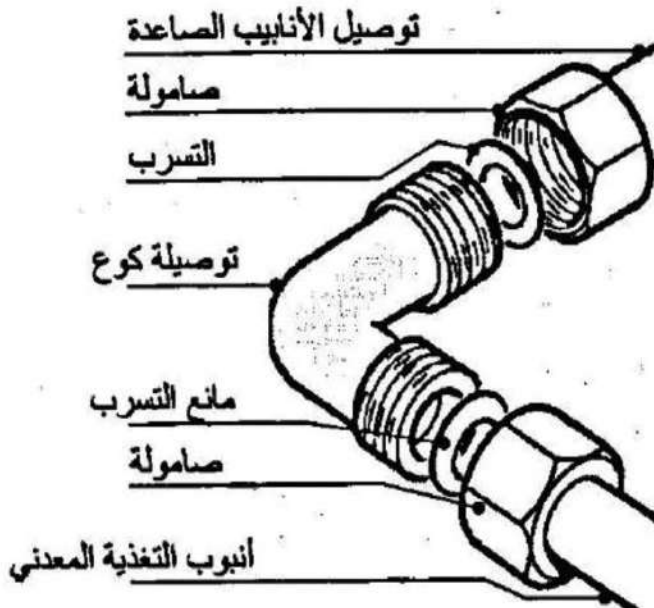
التمركز

لا يمكن تركيب الجهاز وتشغيله إلا في غرف جيدة التهوية وفقاً للوائح المحلية المعمول بها . يجب أن يكون التدفق الطبيعي للهواء مباشراً من خلال فتحات دائمة في جدران الغرفة ليتم تهويتها إلى الخارج ، أو من خلال قنوات تهوية متفرعة أو مفردة أو جماعية . يجب أن تحتوي فتحات التهوية على مقطع عرضي فعال ال يقل عن 100 سم² ويجب حمايتها من الانسداد العرضي (الحماية بمشابك أو شبكات معدنية .) قد يكون هناك أيضاً تدفق غير مباشر للهواء من الغرف المجاورة للغرف التي تم تركيب الجهاز فيها ، طالما أن هذه الغرف بها تهوية مباشرة ، فال يوجد خطر نشوب حريق في هذه الغرف كما أنها ليست غرف نوم . تدفق الهواء بين الغرف من خلال جعل الفجوة بين الباب والأرضية أكبر في الغرفة التي تم تركيبها فيها يجب أن يكون هناك نظام لقيادة أبخرة الحترق إلى الخارج . قد يكون هذا بغطاء أو مروحة كهربائية يتم تشغيلها عند تشغيل الجهاز .

توصيل الغاز

يجب توصيل الجهاز بمصدر إمداد الغاز أو الأسطوانة وفقاً لمواصفات المعايير المعمول بها وبعد التحقق من ضبطه وفقاً لمعايير نوع الغاز المتاح . تم إعداد الجهاز للعمل بالغاز المحدد على ملصق المعايرة الموجود على العبوة وعلى ظهر الجهاز . عندما لا يتوافق نوع الغاز المتاح مع ذلك الذي ، تم إعداد الجهاز . يتم استبدال المحاقن المقابلة (المرفقة) ، مع الحرص على وضع ملصق المعايرة الجديد (المرفق) وإزالة الملصق القديم . لإجراء هذه العمليات ، سيتبع عامل التركيب المؤهل المؤشرات الواردة في قسم "التكيف مع أنواع الغاز المختلفة" . للتشغيل الآمن ، تأكد من أن ضغط الإمداد يحترم القيم الواردة في جدول خصائص الموقد والحاقن

إذا تم تزويد الجهاز بغاز أسطوانة سائل ، فتأكد من أن منظم ضغط الأسطوانة يتوافق مع اللوائح المحلية المعمول بها .



تعليمات التثبيت

يجب توصيل الجهاز بنظام الغاز عن طريق أنبوب معدني صلب (نحاسي أو فولاذي) أو خرطوم مرن من الفولاذ المقاوم للصدأ بحيث لا يتم الضغط على الجهاز بأي شكل من الأشكال

نهاية مدخل الغاز الموجود في ماسورة البوتجاز تكون مزودة بصامولة متصلة بالكوع مقاس ١١/٢ بوصة

يتم توصيل الكوع بمدخل الغاز الملائم لنوع الغاز (غاز طبيعي ١ غاز سائل)

مراعاة وجود مانع التسريب في طرفي الكوع

عند فك و تركيب هذه الاجزاء يجب تغيير موانع التسريب بأخرى جديدة

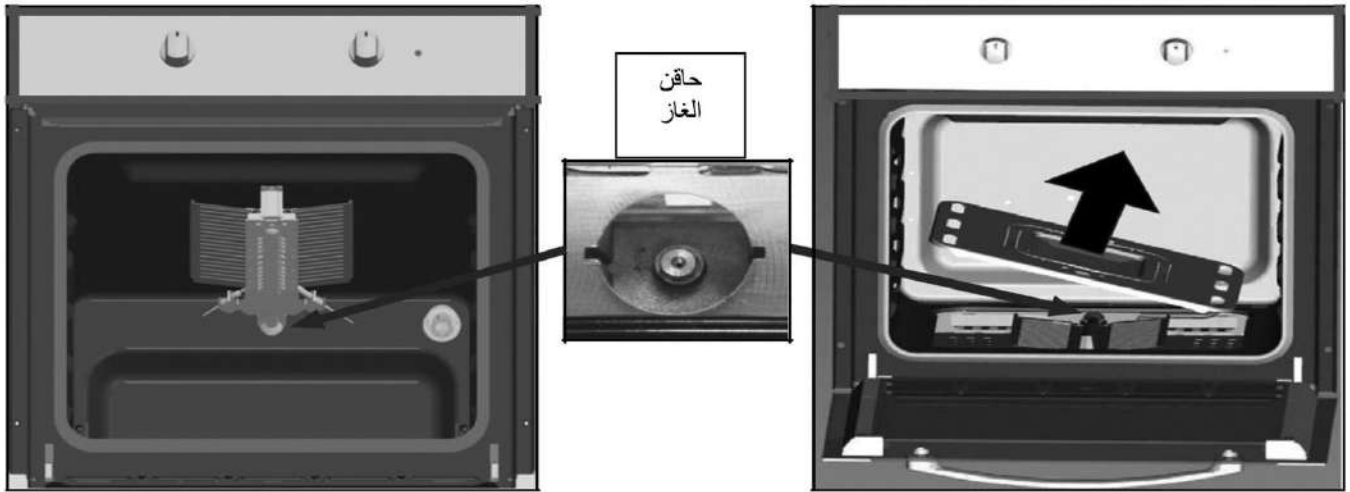
عند التركيب تأكد من عدم وجود اي اجزاء تالفة او مضغوطة

عند اكتمال التثبيت ، تأكد من أن جميع موانع التسريب باستخدام محلول الصابون ، وليس هناك لهب على الإطلاق

تكيف الشعالت مع أنواع مختلفة من الغازات

لملاءمة المعدات مع الأنواع المختلفة من الغاز من النوع الذي تم ضبطه مسبقاً ، (انظر الملصق الموجود على العبوة وعلى الجهاز) ، قم بالتشغيل على النحو التالي:-

- افتح باب الفرن وقم بإزالة جميع الملحقات الداخلية (الحوض ، الشبكة ، إلخ) واسفل الفرن انظر الشكل
- قم بفك البراغي المثبتة في مقدمة الشعلات وقم بفكها للوصول إلى المحاقن



- باستخدام مفتاح ربط 7 مم ، استبدل المحاقن بتلك الموردة المقابلة للغاز المتاح (انظر "جدول الخصائص")
اعكس العمليات المذكورة أعلاه لإعادة تجميع العناصر المتعددة وتذكر استبدال ملصق المعايرة الموجود على الجهاز بالملصق الجديد المزود

عندما يكون ضغط الغاز مختلفاً عن الضغط المحدد مسبقاً ، قم بتعيين منظم ضغط مناسب على أنبوب الإدخال وفقاً للوائح المحلية المعمول بها .

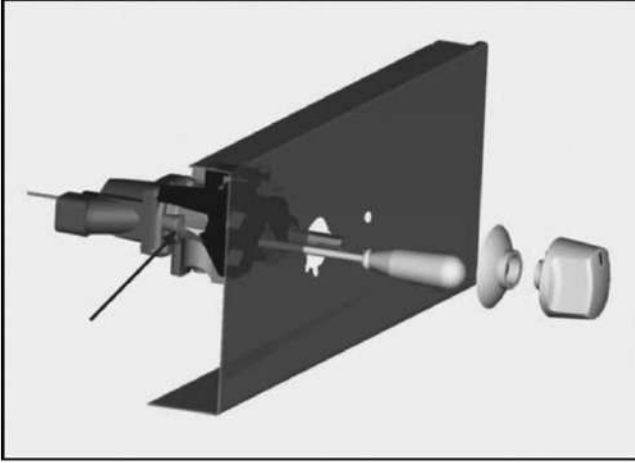
تعليمات التثبيت

تعديل الحد الأدنى فقط للموقد السفلي

يتم ضبط اللهب في المصنع عند استبدال الحاقن ، أو عند وجود ظروف خاصة على ضغط أنابيب توزيع الغاز قد يكون التعديل ضروريًا لتكييف الحاقن الجديد مع الغاز المتاح. العمليات التي يجب القيام بها عند الضبط:-

- قم بإزالة جميع الملحقات
- أشعل موقد الفرن بمقبض الترموستات بأقصى حد ، باتباع التعليمات الواردة في الفقرة الخاصة ، وأغلق الباب برفق
- انتظر لمدة 10 دقائق تقريبًا ، وبعد ذلك قم بالوصول إلى مسامير ضبط الترموستات (الموضع أ) باستخدام مفك براغي مناسب وبعد إزالة المقبض
- اضبط قضيب منظم الحرارة بحيث يتناسب مع وضع الخمول
- شد المسمار الجانبي لتقليل اللهب ، أو قم بفكه لزيادة اللهب حتى يتم الحصول على لهب صغير منتظم
- ركب المقبض مرة أخرى وتحقق للتأكد من اللهب لا ينطفئ أدر المقبض بين اللهب الى اقل درجة
- تأكد من ان هذا التعديل مناسب لتسخين الحساس الحراري
- أوقف تشغيل الموقد وأعد ضبط النعل والملحقات عندما يبرد الموقد
- أحكم ربط البرغي الجانبي بالكامل لضبط غاز البترول السائل

لا تحتاج المواقد إلى أي تعديل للهواء



تعليمات التركيب

Characteristic table

CAT. II2H3B/P

الموديل : غاز كامل							
Natural gas		Liquid gas		Thermal power (*) (kW)		By pass 1/100 mm	الشعلة
Injector 1/100 mm	Output (l/h) G20	Injector 1/100 mm	Output (g/h) G30-G31	Reduced	Rated		
110	235	72	150-160	0.8	2.2	60	الفرن
97	185	65	120-130	-	1.75	-	الشواية
G20 = 20 (2 kpa)		G30 = 28 – 30 mbar (2.8 – 3 kpa)		Rated supply pressure (mbar)			
(*) = At 15 °C and 1013,25 mbar - dry gas with greater calorific power							
Class 3							
Electrical characteristics 220 – 240 V, 50/60 Hz Total electric power consumption = 62 W							

تعليمات التركيب

Characteristic table

CAT. II2H3B/P

الموديل :غاز/كهرباء							
Natural gas		Liquid gas		Thermal power (*) (kW)		By pass 1/100 mm	الشعلة
Injector 1/100 mm	Output (l/h) G20	Injector 1/100 mm	Output (g/h) G30-G31	Reduced	Rated		
110	235	72	150-160	0.8	2.2	60	الفرن
-	-	-	-	-	1800W	-	الشواية الكهربائية
G20 = 20 (2 kpa)		G30 = 28 – 30 mbar (2.8 – 3 kpa)		Rated supply pressure (mbar)			
(*) = At 15 °C and 1013,25 mbar - dry gas with greater calorific power							
Class 3							
Electrical characteristics 220 – 240 V, 50/60 Hz Total electric power consumption = 1862 W							

ENGLISH

Before leaving the factory this appliance was checked and prepared by expert and specialized personnel in order to give the best functioning results. Any repairs or adjustment which might be necessary is to be carried out with the utmost care and attention. For this reason we recommend you always contact the dealer where the appliance was sold or to our nearest Customer Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Do not forget that the original spare parts are only to be found at our Customer Service Centres. Do not leave the packing unguarded for, both children safety and environment.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Index

General warnings	pag. 2-4
Instructions for use:	
• Description of the controls	pag. 5
• Lighting and adjusting the burners	pag. 6
• Operating the grill and spit	pag. 7
• Advise for cooking	pag. 7-9
• Maintenance and cleaning	pag. 10-11
Instructions for installation:	
• Positioning and gas connection	pag. 12-13
• Adaptation of the burners to different types of gas	pag. 13-15
• Adjustment of the minimum	pag. 14
• Electrical connection	pag. 16
• Fitting the oven inside furniture	pag. 17

GENERAL WARNINGS

Dear Customer,

Thank you for having chosen one of our products. This appliance is easy to use, but you must read this booklet carefully before installing and using it. The booklet contains instructions that will help you to install, use and service the product in the best way.

WARNING: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children must be kept well away from the appliance. Take care and do not touch the heating elements inside the oven. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

WARNING: This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.

The glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers since these could scratch the surface and cause it to break.

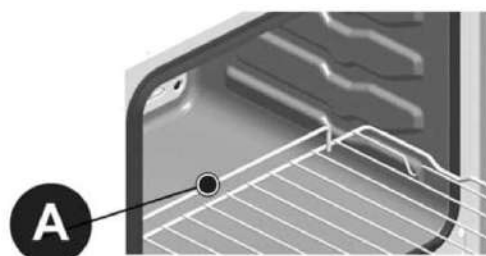
GENERAL WARNINGS

WARNING: To avoid the risk of electric shock, make sure that the appliance has been switched off before you change the light bulb.

The appliance cannot be switched on by an external timer or a separate remote control.

Do not use jets of steam to clean the appliance.

Warning: to ensure that the anti-tipping system functions correctly, first insert part “A” and keep it pointing upwards as shown in the figure.



It is very important for this instruction booklet to be kept with the appliance if it changes hands.

These instructions are only applicable in countries whose pictograms appear on the cover and on the appliance itself.

This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

Before you switch on the appliance, make sure that it has been correctly regulated for the type of gas available in your area (consult the relative section).

IMPORTANT: The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.

GENERAL WARNINGS

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

When used, gas-fired appliances produce heat and humidity in the room where they are installed. Make sure that this room is properly ventilated by keeping the natural air vents open or by installing a extractor hood with exhaust duct.

Additional ventilation may be required (by opening a window or increasing the degree of forced ventilation) when gas-fired appliances are used for long periods of time.

Never line the oven with aluminium foil. It could block the slots and prevent regular heat exchanges from taking place, consequently damaging the enamelled surface.

Before you start using the oven for cooking, you must remove the protective film from the oven door and heat the empty oven at maximum temperature for about 45 minutes (this will eliminate the odours and fumes created by manufacturing residues). After this, the oven must be thoroughly cleaned with soapy water and rinsed well, but do not use too much water as this could penetrate and damage the internal components.

Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

The oven must be switched off if there is a power failure.

This appliance conforms to the following Directives/Regulations:

- 2006/95/EC (low voltage appliances)
- 2004/108/EC (electromagnetic compatibility)
- 1935/2004 (parts designed to contact food substances)
- 2002/96/EC (WEEE)
- 2009/125/EC (EuP)
- 2011/65/EC (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)
- 2009/142/EC (gas-fired appliances)