

**Instruction Manual Baumatic Freestanding Gas Cookers**



**PROFESSIONAL SERIES**

**BMEC9GGPSS**



**STYLIST SERIES**

**BMEC9GGSSS**



**ECO-LINE SERIES**

**BMEC9GGESS**

**Dear Customer,**

**Thank you for purchasing a quality Baumatic home appliance. We pride ourselves in supplying quality products with a high level of customer service.**

**For customers outside the U.A.E please contact your local Baumatic distributor.**

**You can find your local distributor on our website at [www.baumatic-mea.com](http://www.baumatic-mea.com) and click on 'where to buy' from the menu.**

**Baumatic Middle East General Trading LLC**

**P.O BOX 393720**

**Dubai, United Arab Emirates**

**Tel: +971 (0) 4551 3780 – General enquires**

**+971 (0) 4551 3953 – Service, spare parts & product enquires**

## GENERAL INFORMATION

### ENVIRONMENT PROTECTION

#### Packing disposal

Sort packing into different materials (cardboard, polystyrene etc.) and dispose of them in accordance with local waste disposal laws.

This appliance complies with the following European Directives:

- 2006/95/EEC regarding "Low Voltage".
- 2004/108/EEC regarding "Electromagnetic Disturbances".
- 2009/142/EEC regarding "Gas appliances"
- 89/109/EEC regarding "Materials in contact with food"
- Moreover the above mentioned Directives comply with Directive 93/68/EEC.
- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and must only be used in well ventilated rooms. Consult the instructions booklet before installing and using the appliance.
- This household appliance has been designed for cooking and it must therefore be used for this purpose only.

### DEAR CUSTOMER,

- Carefully read these instructions before using the appliance and keep them for future consultation.
- Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

### WARRANTY

Your new appliance is covered by a warranty.

The warranty certificate is herewith enclosed. If it is missing, ask the retailer for it indicating purchasing date, model, and data plate number which are printed on the data nameplate identifying the appliance ( fig. 10B \*).

Keep the part destined to you, and in case of necessity, show it to the Technical Service together with the receipt bill.

If you do not follow this procedure, the technical service will be compelled to charge you with all the fees of each eventual reparation.

You can find the original spare parts only in our Technical Service and Spare Parts Authorised Centres.

### TECHNICAL AFTER SALES SERVICE

Before leaving the factory, this appliance has been tested and set up by skilled personal, in order to give the best performance results.

Each reparation or set up that could be necessary afterwards, must be carried out with a great care and attention.

For this reason, we recommend you to keep always in touch with the Sales Centre or with our nearer After Sales Service. Specify always the kind of problem and the model of your appliance.

## RECCOMANDATIONS AND PRECAUTIONS

### ATTENTION:

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.
- Before using the appliance, do not forget to remove the plastic films protecting some parts of the appliance (facia-panel, parts in stainless steel, etc.)
- Do not use the appliance as a space heater.
- When the appliance is not in use, we recommend **to disconnect the current and to close the gas general tap.**

### IN CASE OF FIRE:

- In case of fire, close **immediately the main valve of the gas pipe line, disconnect current** and never pour water on firing oil in any case.
- Do not store flammable products or aerosol containers near the burners, and do not vaporize them near lighted burners.

### FOR YOUR SAFETY AND THE ONE OF YOUR CHILDREN.

- Do not store items that are attractive to children above or near the appliance.
- Keep children well away from the appliance: do not forget that some parts of the appliance or of the pans become very hot and dangerous during use, and also for all the time necessary to cool down.
- In order to avoid any unintentional fall down, pan handles should be turned to the back of the cooker, not out to the room or over adjacent burners.
- When cooking, do not use clothes with large flaving and flammable sleeves; in case of firing you can suffer very serious harms.

**The appliance must not be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or without experience or expertise, unless they have received instructions for using it from those responsible for their safety. Young children should be supervised to ensure they not play with the appliance.**

### WARNING - OVEN:

**When the oven or the grill are in use, accessible parts can become very hot; it is necessary to keep children well away from the appliance.**

- Never cook food on the lower wall of the oven.
- In case of careless use, in proximity of the oven door hinges, there is hurt danger.
- Do not let children sit down or play with the oven door. Do not use the drop down door as a stool to reach above cabinets.

### WARMING CABINET

You must not place inflammable materials or plastic utensils in the warming cabinet (placed below the oven).

### FOR APPLIANCES WHIT GLASS COVER LID

While using the appliance make sure that the glass lid does not touch any pan. After use never close the glass lid while the burners or the electric hotplates are still hot

## WORK-TOP USE

### USING GAS BURNERS

The following symbols are on the control panel next to each knob:


- Black circle ● gas off
- Large flame 🔥 maximum setting
- Small flame 🔥 minimum setting

The minimum position is at the end of the anti-clockwise rotation of the knob. All operation positions must be chosen between the positions of max. and min., never choose them between max. and off.

### MANUAL IGNITION

To turn on a burner, approach a match to it, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position.

### ELECTRIC IGNITION (according to the models)

To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position; simultaneously pressing the electric ignition button on the control panel marked with symbol  (fig. 1A).

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.

### AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION (according to the models)

To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position. Keeping the knob pressed, the electric automatic ignition of the burner will be started up.

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.

### APPLIANCES WITH SAFETY VALVE (according to the models)

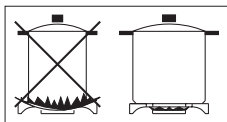
Follow the same procedure described above to ignite the burners. In this case, however, once you have turned the knob to the open setting, hold it pressed in for 10 seconds.

If for any reason the burner flame goes out, the safety valve automatically shuts off the gas supply to the burner in question.

### ENERGY SAVING TIPS

- The diameter of the pan bottom should be the same as that of the burner. The burner flame must never come out from the pans diameter.
- Use flat-bottomed pans only.
- Whenever possible, keep a lid on the pan while cooking. You will not need as much heat.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with as little water as possible to reduce cooking times.

BURNERS	PANS	
	Ø min.	Ø max
RAPIDE	200 mm	230 mm
SEMIRAPIDE	120 mm	200 mm
AUXILIARY	80 mm	160 mm
TRIPLE CROWN	230 mm	260 mm



## USE OF THE GAS OVEN

The first time the oven is used, it may give off acrid smells, caused by the first heating of isolating panels glue surrounding the oven (it is necessary to heat up the oven at the maximum temperature for about 30-40 minutes with closed door).

It is something normal, and in case it will occur, wait for the smoke to stop before introducing the food into the oven.

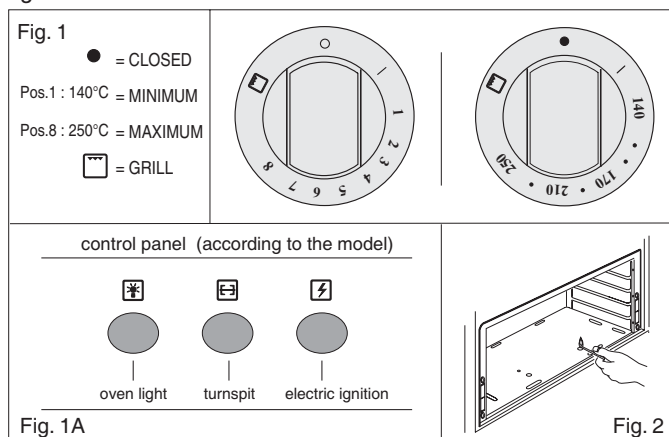
The oven is fitted with: a rod shelf for cooking food contained in oven dishes or placed directly on the rod shelf itself, a drip-tray for cooking sweets, biscuits, pizzas, etc., or for collecting juices and fats from food cooked directly on the rod shelf.

**warnings: do not cook foods on the bottom in the base of the oven.**

## GAS OVEN

### MANUAL IGNITION OF OVEN BURNER

To ignite the oven burner, simply insert a match through the opening (fig. 2) and then turn the tap to the maximum setting as shown in figure 1.




After making sure that the burner has lit properly, gently close the oven door. To obtain the temperature required, simply turn the pointer of the knob to the chosen number.

**WARNING: Do not operate the ignition for more than 15 seconds. If the burner fails to ignite, leave the oven door open for at least 1 minute before pressing the knob again.**

### Electric ignition of oven burner (according to the models)

**The oven door must always be completely open, before the burner ignition.**

Turn the knob anti-clockwise to the maximum position, then press button  (fig. 1A) to ignite the burner.

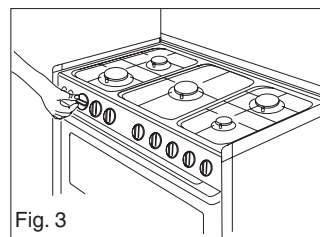
In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match. (fig 2).

### Automatic electric ignition (according to the models)

**The oven door must always be completely open, before the burner ignition**

To ignite the burner, press the knob and turn it anti-clockwise to the maximum position. Keep it pressed to start up the automatic ignition of the burner (fig. 3).

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match (fig 2).



### Burner with safety device

For burners fitted with safety device, it is necessary to keep on pressing the concerned knob for about 10 seconds after the ignition (fig.3). In this way the safety valve will be deactivated. If for any reason the burner flame goes out, repeat the procedure as described above.

When you will be sure that the burner is on, close softly the oven door.

To obtain the desired temperature, turn the knob index to the selected number (tab.B).


Knob position	Temperature °C
1	140 °C
2	150 °C
3	160 °C
4	170 °C
5	190 °C
6	210 °C
7	230 °C
8	250 °C

TAB. B

Wait at least 15 minutes before introducing the food, in order to reach the desired temperature. Below you will find an indicative cooking table (TAB.C).



TAB. C

FOOD	TEMP. °C	FOOD	TEMP. °C
MEAT		PAstry	
ROASTED PORK	185-210	FRUIT CAKE	220
ROASTED BEEF	250	MARGHERITA CAKE	190
ROASTED VEAL	220	BRIOCHEs	175
ROASTED LAMB	220	SCONES	235
ROASTED HARE	230	RING-SHAPED CAKE	190
ROASTED RABBIT	235	PUFF-PASTE	200
ROASTED TURKEY	220	GRAPES CAKE	200
ROASTED GOOSE	235	STRUDEL	180
ROASTED DUCK	225	SAVOIA BISCUIT	290
ROASTED CHICKEN	235	APPLE FRITTER	200
ROAST-BEEF	200-225	PUDDING	200
FISH	200-225	TOAST	250
		BREAD	230

**WARNING:** on some models, the oven light can be switched on, by pressing the button marked with the symbol  (fig. 1A).

## USE OF THE GAS GRILL (ACCORDING TO THE MODELS)

### Manual ignition of the grill

Open the oven door and turn the oven knob to the grill position  see fig. 1 (or to the max. position  for appliances with grill knob separated from the oven thermostat knob, see figure 4B). Bring a light match near the holes of the burner placed on the oven upper part (fig.4).

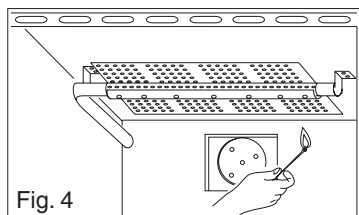





Fig. 4

### Electric ignition of grill burner (according to the models)



The oven door must always be completely open, before the burner ignition.

Turn the knob to the grill position  see fig. 1 (or to the max. position  see fig. 4B), then press button  (fig. 1A) to ignite the burner.

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match (fig.4).

### Automatic electric ignition (according to the models)

The oven door must always be completely open, before the burner ignition.

To ignite the burner, press the knob and turn it to the grill position  see fig. 1 (or to the max. position  see fig. 4B). Keep it pressed to start up the automatic ignition of the burner.

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match (fig.4).

**WARNING: Do not operate the ignition for more than 15 seconds. If the burner fails to ignite, leave the oven door open for at least 1 minute before pressing the knob again.**

### Burner with safety device

Repeat the above mentioned procedure, and press the oven knob at the same time. When the burner is on, keep the knob pressed for about 10 seconds (fig.3). In this way the safety valve will be deactivated. If for any reason the burner flame goes out, repeat the procedure as described above..

Heat the oven 5 minutes before introducing the food.

### IMPORTANT

**Grill function together with the oven thermostat knob (fig. 1).**

The gas grill must be used with the door half-open (see fig.5 A). Fit the deflector **S** onto the centring pins **N** on the top of the oven opening (fig.5 B ). Then gently close the oven door against the deflector.

**Grill knob separated from the oven thermostat knob (fig. 4B).**

The gas grill must be used with the oven door closed.

**All grill cooking must be carried out with oven burner on.**

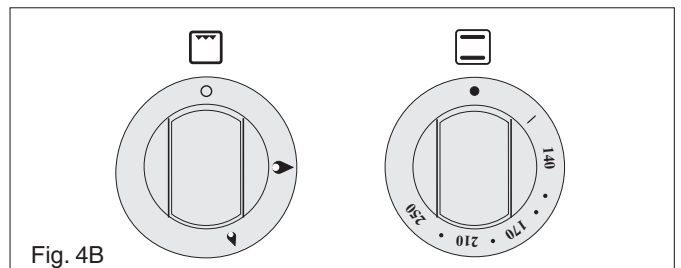


Fig. 4B

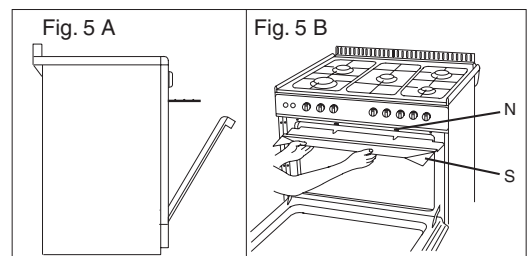




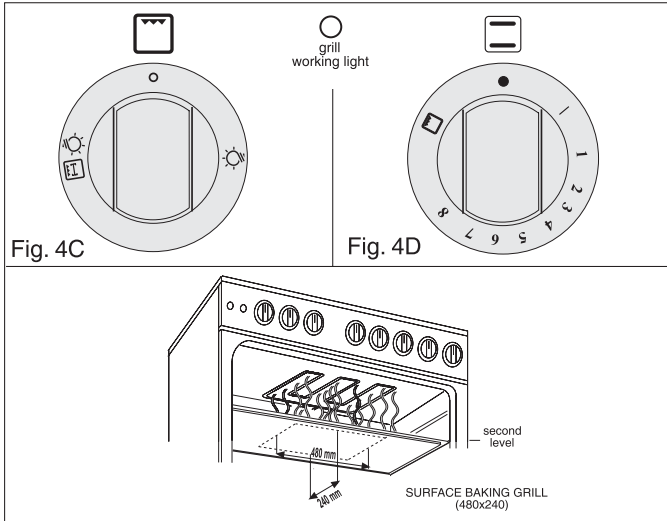
Fig. 5 A

Fig. 5 B




**USE OF THE ELECTRIC GRILL  
(ACCORDING TO THE MODELS)**

The electric grill can be operated turning the knob clockwise on position  (fig. 4C-4D) or, only some models, press the marked button with the symbol  (fig. 1A). A warning light on the control panel will light up to inform you that the grill is on.



**Note:** the electric grill must be used with the oven door closed.

**USE OF THE FAN FUNCTION**

Some models are fitted with oven fan placed in the central part of the oven cavity, that can be switched on by pushing on the switch indicated by the symbol  placed on the control panel (fig.1A) or, according to the models, turning the commutator knob on fan function (fig. 5C).

**Use of the fan assisted gas oven**

The air, which is heated by the gas burner is circulated by the fan which distributes evenly the heat on the food.

**NOTE:** this function must be used with the oven burner on, the fan switch on and the oven door closed.

**Warning:**

**It is not possible to use simultaneously the gas grill with the fan function.**

**Use of the fan assisted electric grill**

The air which is heated by the gas burner is circulated by the fan which distributes the heat on the food.

The fan assisted grill replaces perfectly the turnspit. You can obtain very good results also with large quantities of poultry, sausage, red meat.

This function must be used with the oven thermostat in grill position, the energy regulator in position 4 (fig. 5D) and the fan switch on.

**Defrosting with fan**

The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food very quickly and without proteins adulterations.

**NOTE:** this function must be used with the oven thermostat in position ( 0 ) OFF.

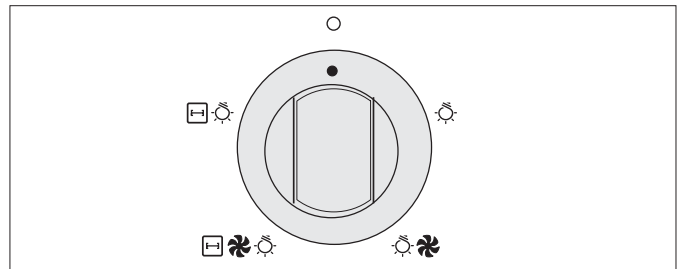


Fig. 5C

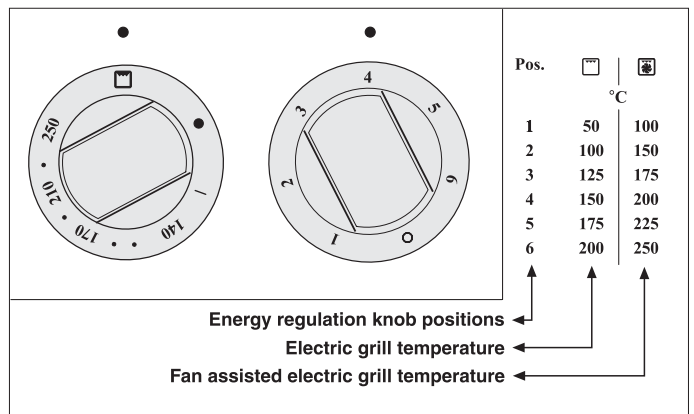


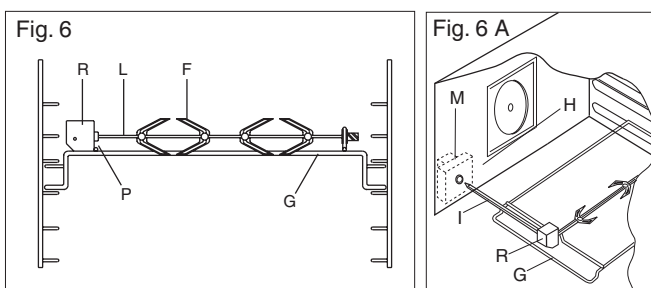
Fig. 5D

## USE OF THE TURNSPIT

For the function of the turnspit turning the knob on the position (☐) - (☐) - (☐) according to the model ) or, in some models, press the marked button with the symbol ☐.

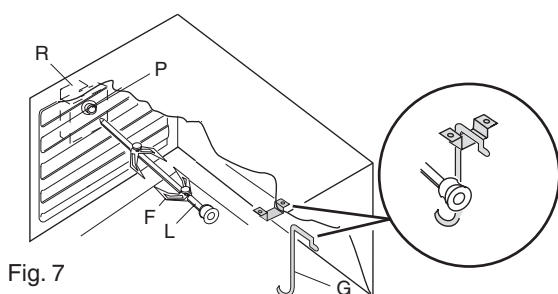
### TURNSPIT multiple

- For utilization of the turnspit follow the instructions described.
- Thread the chicken or the cubes of meat for roasting on the spit **L**, ensuring that it is gripped safely between the two forks **F** and balancing it properly to avoid unnecessary strain on the transmission **R** (fig. 6).
  - Put the spit on the support **G**, after having introduced its opposite end in the socket **P** of the transmission **R** (fig 6)
  - Put the support **G** completely into the oven so that the bar **I** goes into the socket **H** of the turnspit motor **M** (fig 6A).
  - Place the drip-tray with some water under the turnspit, on the lowest level.
  - On some models only, the turnspit must be used with the oven door open (see paragraph use the grill); in this case, fit the deflector **S** onto the centring pins **N** on the top of the oven opening (fig. 5 B).
  - when removing the spit, wear oven mitts, pull out support **G**.



### TURNSPIT single

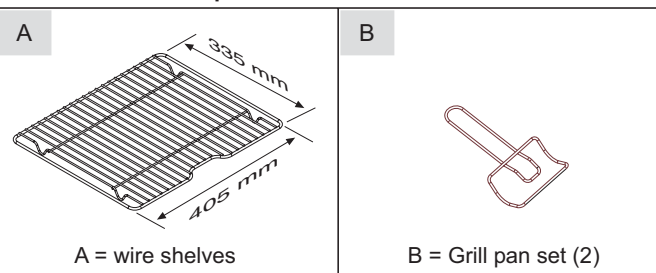
- For utilization of the turnspit follow the instructions described .
- Put the food in spit **L** (see fig. 7), paying attention to block it within the two forks **F** and to balance it, in order to avoid any unnecessary effort in motor **R**.
  - Put the spit on support **G**, after having put its opposite end into hole **P** of motor **R**.
  - Place the drip-tray with a little water under the spit.
  - On some models only, the turnspit must be used with the oven door open (see paragraph use the grill); in this case, fit the deflector **S** onto the centring pins **N** on the top of the oven opening (fig.5 B).
  - To rotate the spit, operate in the opposite direction using protecting glove in isolating wool (fig.7).



### warnings:

- do not use the wire shelves on the oven levels equipped with the telescopic runners
- Do not cook foods on the bottom in the base of the oven.

## Oven accessories optional



## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES (ACCORDING TO THE MODELS)

### MINUTES COUNTERS (Fig. 8)

Turn the knob clockwise to set the desired cooking time. The minutes minder can be adjusted from 1 to 60 minutes. A sound signal will inform you that the chosen time is up.

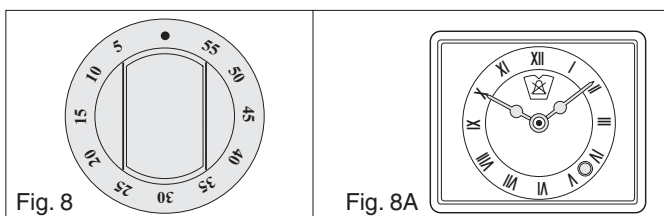
### PCI "Campanil"TR 259 Analogic (Fig. 8 A)

#### Setting the clock

Press the control knob and turn clockwise.

#### Alarm programme adjustment

Turn the knob clockwise without pressing it in. At the end of the programmed time an alarm will sound. To cancel it, turn the knob to the bell.



## ELECTRONIC TIMER FOR COOKER (Fig. 8B)

### Functions

#### On

The display flashes.

#### Time setting

Press the left button.

Set the time with buttons "+" and "-".

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

#### Timer setting

This function is permanently activated and it will be immediately set with +/- buttons.

During setting the units are 10 seconds.

During count down the timer takes priority on the display.

The units are seconds.

The maximum time is 99 minutes.

#### Reset timer

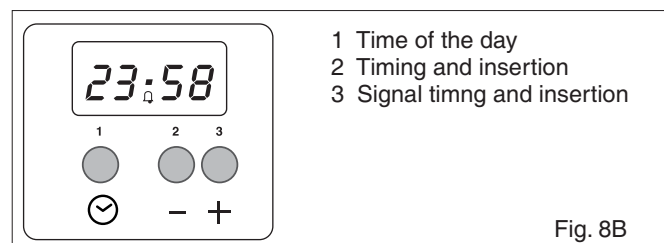
Press "+" and "-" buttons together and release "+" button first.

#### Signal

The signal after time out will stay 7 minutes if it has not been reset with the "+" button (one touch only).

#### Signal frequency

When the display shows the time of day, the signal frequency can be selected by pressing the "-" button. Three different frequencies are selectable.



## ELECTRICAL CONNECTION

**CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED IN ACCORDANCE WITH THE RULES IN FORCE, AND ONLY BY AN AUTHORIZED ELECTRICAL INSTALLER.**

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**  
Check that the power rating of the mains supply and of the sockets are suitable for the maximum power of the appliance as indicated on the specification plate. If the appliance does not come already fitted with a plug, fit a regulation plug to the cable which is capable of taking the power indicated on the specification plate (fig. 10B \*).

**The earth wire is yellow/green.** If the plug fitted to the appliance, and the socket, are incompatible, get a professionally qualified person to fit the correct type of plug. If an appliance is not equipped with supply cable and plug, the power supply must be fitted with a disconnect switch in which the distance between contacts permits total disconnection in accordance with overvoltage category III, as required by installation regulations.

**The yellow/green earth wire should not be controlled by the switch.**

The plug used for mains supply connection should be easy to get at, once the appliance is in position.

**Important:** position the mains supply cable so that it is never subjected to a temperature which is more than 50°C above ambient temperature.

The electrical safety of the appliance can only be guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety.

**Important:** the manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or objects due to the lack of an earth connection.

### CAUTION:

THE APPLIANCE MUST BE EARTHED. THE YELLOW-GREEN WIRE MUST BE CONNECTED TO THE EARTH. THE MANUFACTURE DECLINES ALL RESPONSABILITY FOR ANY ACCIDENTS CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THIS INSTRUCTION.

### REPLACEMENT OF THE CABLE .

**ALWAYS UNPLUG THE PLUG FROM THE CURRENT SOCKET OR SWITCH OFF THE CURRENT ON THE POWER SUPPLY LINE BY MEANS OF THE MAINS CIRCUIT SWITCH, BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE ON THE OVEN.**

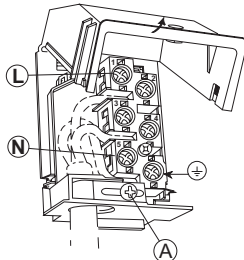
If the cable is damaged, fit a replacement in the following way:

- remove the mains cable and replace it with one of the same length which is rubber insulated and suitable for the power rating of the appliance.

The "yellow/green" earth wire, which must be connected to terminal ⊕, has to be about 10 mm longer than the other wires; the "blue" neutral wire has to be connected to the terminal marked with letter N. The live wire must be connected to the terminal marked with letter "L".

### TYPE AND SECTION OF SUPPLY CABLE

Appliance type	Alimentation monophasée 230 V~	
	Type of cable	section
All gas	Rubber H05 RR-F	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
All gas + elect. grill	Rubber H05 RN-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>



## CARE AND MAINTENANCE

**Before cleaning the appliance, disconnect the gas general tap and unplug the appliance or disconnect power at the main circuit breaker of the electrical system.**

**Do not clean the appliance surfaces when still hot.**

**Do not use steam cleaners to clean the oven.**

### IMPORTANT

**Periodically check the external gas connection hole and replace it when it shows any sign of deterioration. Do not attempt to repair the gas hose under any circumstances.**

## GB

### ENAMELLED SURFACES

Clean with a damp sponge using soap and water.

Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces. Do not use abrasive cleansers.

Do not leave any acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) on the enamel.

Clean the parts in stainless steel with specific cleansers for stainless steel surfaces.

These detergents must be applied using a soft cloth.

### GRIDS AND BURNERS

To clean the work-top burners, remove them by pulling upwards and soak them for about 10 minutes in hot water with a little detergent. After having cleaned and washed them, wipe them carefully. **Make sure that no burner hole is clogged.**

Clean the burners once a week or more frequently if necessary. **MAKE SURE YOU HAVE ASSEMBLED THE BURNERS IN A RIGHT WAY.**

### The interior glass of the oven

**(Only for models where present)**

The interior glass of the oven door can be removed:

with the door in a semi-open position, use both hands to remove the glass as shown in figures 9A.

After cleaning, refit the glass by proceeding in reverse order.

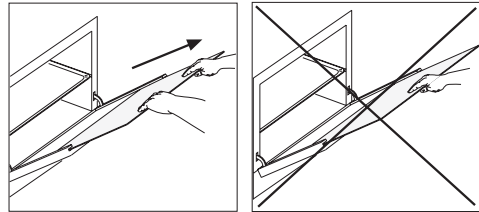


Fig. 9A

### Removal of oven door

To make cleaning easier, remove the oven door as follows:

- open the oven door completely.
- flip the hinge hooks "A" outwards (see fig. 9B).
- shut the oven door slowly until it reaches hooks "A", making sure these are locked into slots "B" of the oven door, as shown in fig. 9C.
- (Only where present, remove the inside door glass of the oven, see fig. 9A).
- Using both hands, push the oven door lightly inwards, to enable the door hinges "C" to come away from the slots "D" (see fig. 9D) and pull the door towards you until it is released from the oven.

After cleaning it, reposition it correctly following the above steps in the reverse order and flipping hooks "A" inwards before you shut the oven door (fig. 9E).

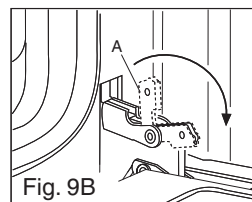


Fig. 9B

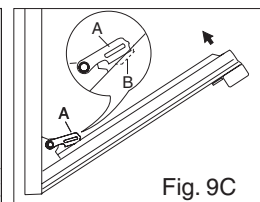


Fig. 9C

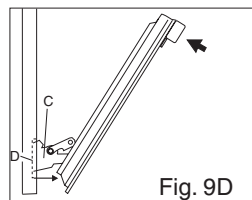


Fig. 9D

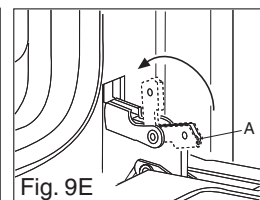


Fig. 9E

### CAUTION:

**Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven since they may scratch the surface and cause the glass to break.**

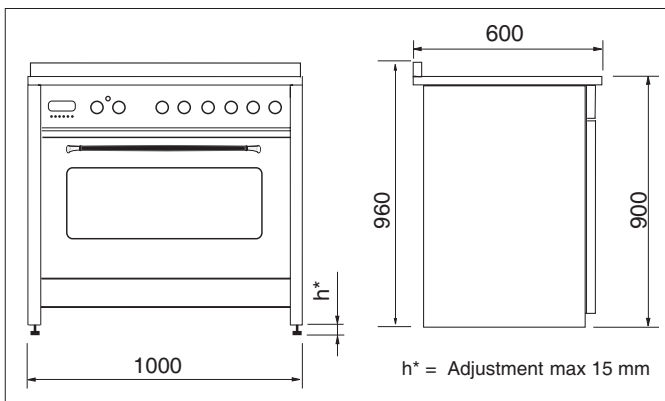
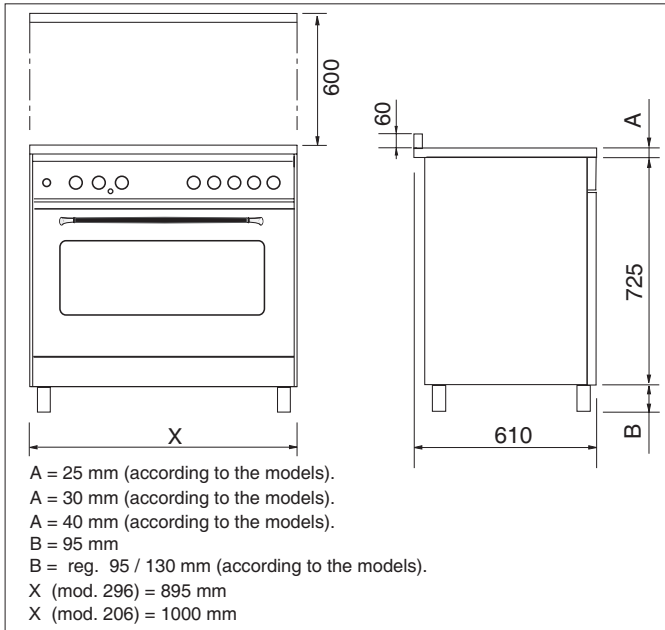
### OVEN

Clean the enamelled parts with a damp sponge using soap and water. Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces.

Do not use abrasive cleansers.

## INSTRUCTIONS DESTINED TO THE USER

### OVERALL DIMENSIONS

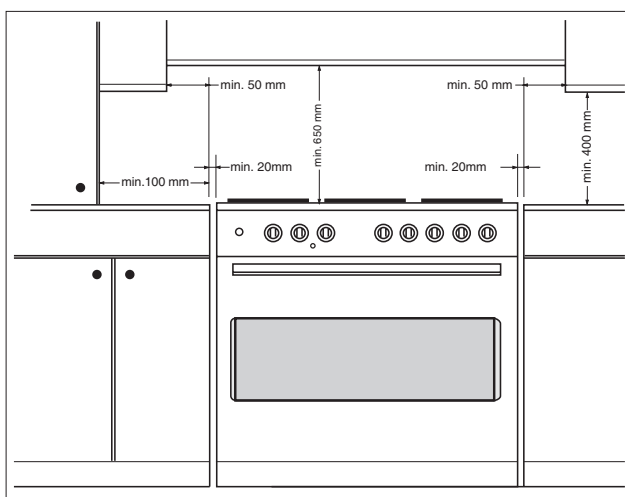


### WARNINGS

The technical data are indicated on the data nameplate placed on the rear of the appliance.  
 The adjustment conditions are stated on the label applied on the packaging and on the appliance.  
 Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

### INSTALLATION

**IMPORTANT:** The coating of the furniture must be able to withstand high temperatures (min. 90°C).  
 If the appliance is to be installed near units, leave the minimum gaps specified in the table below.



The cooker is fitted with 4 legs (fig.10).  
 Adjustable height only for some models.

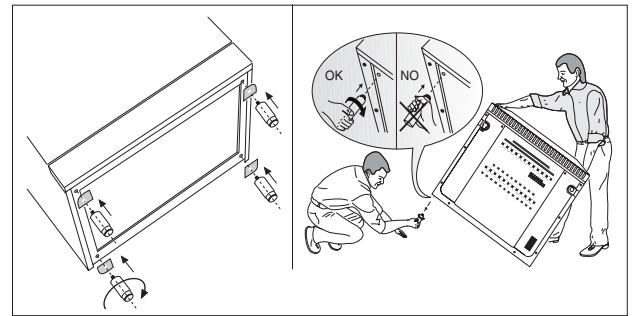


Fig. 10

### GAS APPLIANCES

This appliance is not connected to a device to vent the combustion products. It must therefore be installed and connected in conformity with the installation standards in force.

Particular attention must be paid to the standards on ventilation of the room.

### VENTILATION OF ROOMS

Remember that this appliance can be installed and work in well-ventilated rooms only, according to the standards in force, such as to allow, with openings on the external walls or with special ducts, a correct natural or forced ventilation **ensuring permanently and sufficiently** both the entry of the air needed for correct combustion and the removal of spent air.

In particular when there is only this gas appliance in the room, there must be a hood over the appliance to ensure the natural and direct removal of spent air, with a vertical straight duct of length equal to at least twice the diameter and a minimum section of at least 100 cm<sup>2</sup>.

For the indispensable entry of fresh air into the room there must be a similar 100 cm<sup>2</sup> opening directly to the outside, situated at a height near floor level so that it is not blocked either inside or outside the wall and so as not to cause disturbances to correct burners combustion and to the regular removal of spent air and with a difference of height with respect to the outlet opening of at least 180 cm.

Remember that the quantity of air necessary for combustion must never be less than 2m<sup>3</sup>/h for each kW of power (see total power in kW on the appliance data plate fig. 10B \*).

In all other cases, i.e. when there are other gas appliances in the same room, or when natural direct ventilation is not possible and natural indirect or forced ventilation must be installed, contact a qualified specialist who will install and make the ventilation system, scrupulously observing the regulations contained in the standards in force.

The openings must be so positioned that there are no draughts of air which cannot be tolerated by the occupants.

Moreover to eliminate combustion products, it is forbidden to use flues already used by other appliances.

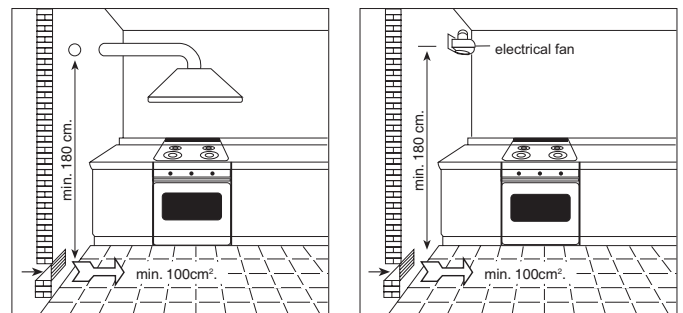
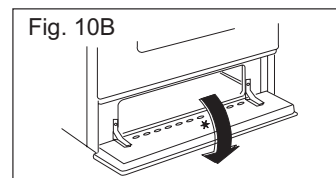


Fig. 10B





## GAS CONNECTING

We recommend to check whether the appliance has been foreseen for the kind of gas distributed.

The appliance must be connected to the gas piping in a workmanlike way and in conformity with the regulations in force which lay down the installation of a safety valve at the end of the piping.

For butane and propane a pressure reducer conforming to the standards in force may perform this task. The seal gaskets must be in accordance with rules.

Once the gas appliance has been connected, check the connection seal by means of soapy water.

**Warning: do not use flames to check any gas leakages.**

The possible connections are:

- 1) by rigid pipe in iron or copper.
- 2) by flexible tube in stainless steel with continuing wall, with mechanical connection in accordance with rules (see fig. 11).

**WARNING:** connect the gas to the oven's gas supply line using the supplied connector (A) (see figure 11)

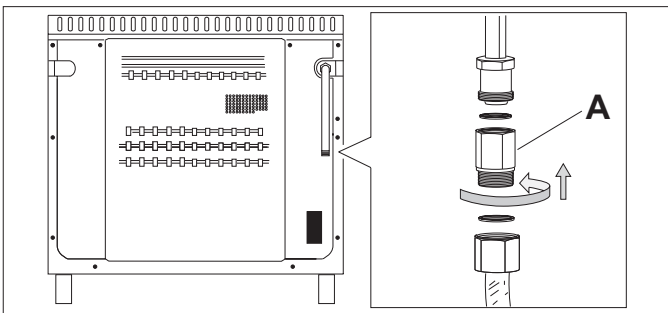


Fig. 11

- 3) by the insertion of a rubber tube in accordance with rules. This tube must be connected directly on the push-on connector, concerning the gas used, and it must be blocked with a band. In the last case, check the tube's printed date of expiry and replace it before this date (see fig. 11B).

Once the gas appliance has been connected, check the connection seal by means of soapy water.

**Warning: do not use flames to check any gas leakages.**

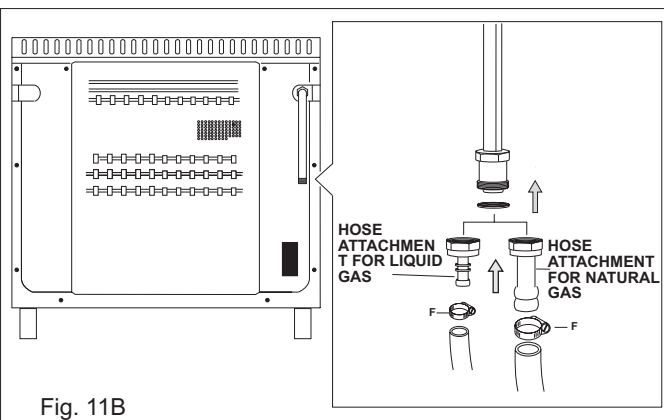


Fig. 11B

**WARNINGS**

Concerning rubber flexible tubes, we remember you:

- 1 - to avoid the tube to be narrowed or crushed
- 2 - do not submit it to traction or torsion efforts
- 3 - to avoid contact with sharp edges, etc...
- 4 - to avoid contact with parts reaching temperatures over 70°C the ambient temperature
- 5 - to ensure that they can be checked for all their length.

Certain types of cookers can be set for supply both on the right or lefthand side. In this case it is sufficient to reverse the position of the cad nipple reducer. At the end make sure than there is no leakage of gas (fig 11C).

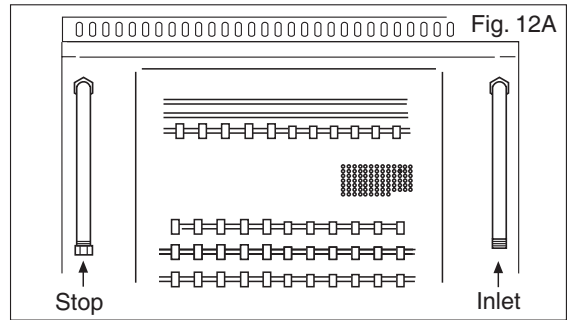


Fig. 11C

If the connecting tube must be passed behind the appliance, observe the regulations of the picture 11D

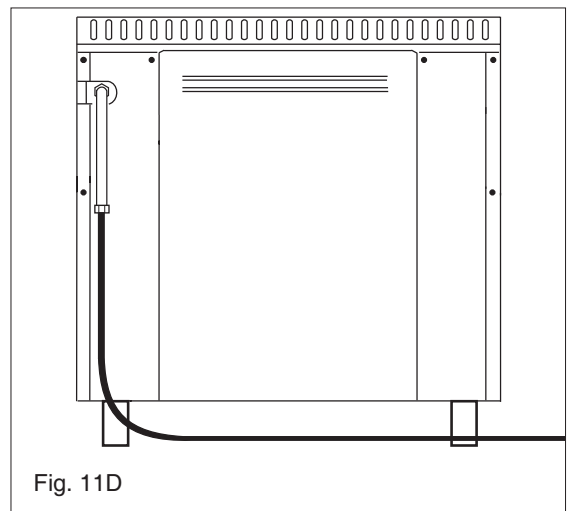
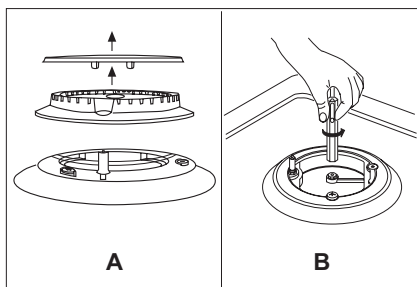


Fig. 11D

## GAS ADJUSTMENT

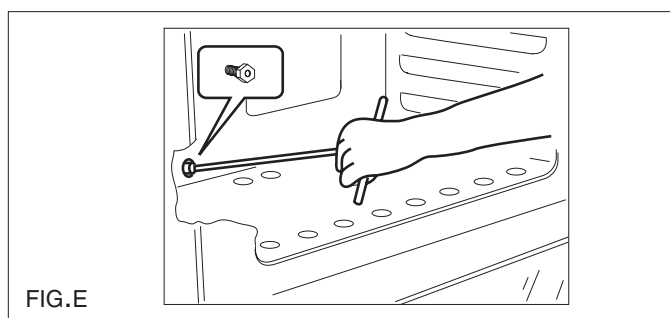
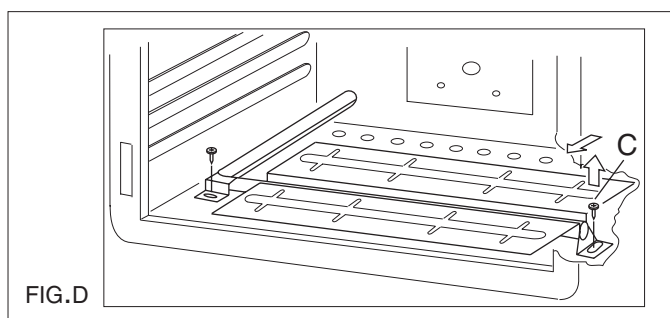
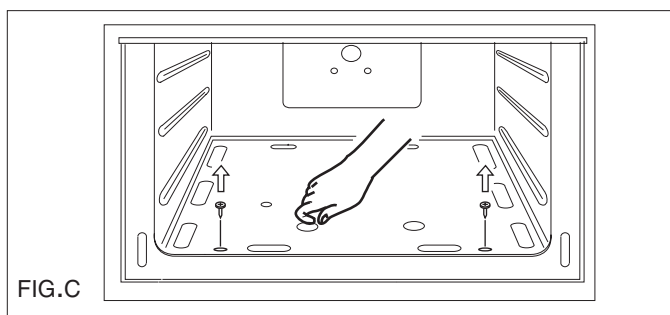
If the appliance is foreseen to operate with a type of gas different from the suitable supply gas, proceed as follows: change the injectors, adjust the minimum flow of the burners, change the push-on connector.

In order to change the work-top injectors, it is necessary to act as follows: remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig. A), change the injector (see fig. B) and replace it with another one suitable for the new type of gas (see table D). Re-assemble everything in the opposite direction, paying attention to place the flame-spreader in the right way on the burner.

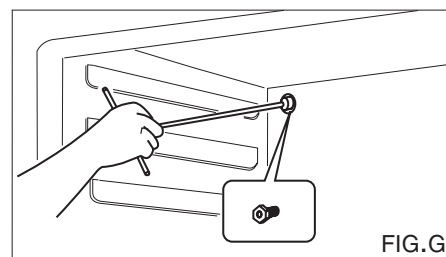
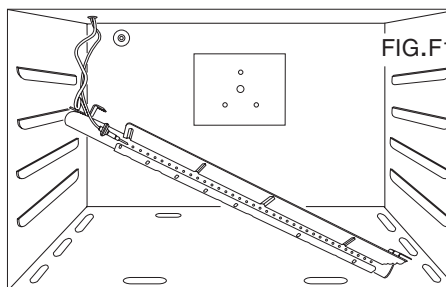
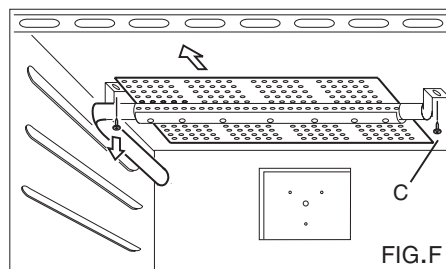


To change the oven injector, it is necessary to act as follows: open the oven door, remove the lower side of the oven (see fig. C), unscrew screw C and disassemble the oven burner (see fig. D). Change the injector (see fig. E) and replace it with another one suitable for the new gas type (see table D).

Re-assemble everything in the opposite direction, paying attention to place the burner in the right way on its rear slot.



To change the grill injector, it is necessary to act as follows: open the oven door, unscrew screw C (see fig.F) and disassemble the grill burner (see fig. F1). Change the injector (see fig.G) and replace it with another one suitable for the new gas type (see table D). Re-assemble everything in the opposite direction, paying attention to place the burner in the right way on its rear slot.



GENERAL INJECTORS TABLE (TAB. D)

INJECTORS TABLE FOR HOB						
Kind of gas	mbar	Nozzle N.	Burners Position-type	Power		Consum.
				max.	min.	
NATURAL	20	1.15	Rapide	3000	750	286 l/h
		0.97	Semi rapide	1750	480	167 l/h
		0.72	Auxiliary	1000	330	95 l/h
		1.30	Triple crown	3600	1300	343 l/h
G.P.L.	30	0.85	Rapide	3000	750	219 g/h
BUTANE	28	0.65	Semi rapide	1750	480	128 g/h
PROPANE	37	0.50	Auxiliary	1000	330	73 g/h
		0.96	Triple crown	3600	1300	262 g/h

INJECTORS TABLE FOR OVEN						
NOTE: injectors for appliances using the grill with oven door closed.						
Kind of gas	mbar	Nozzle N.	Burners Position-type	Power		Consum.
				max.	min.	
NATURAL	20	1.50	Oven	4300	1400	410 l/h
		1.05	Grill	2000	1500	191 l/h
G.P.L.	30	1.00	Oven	4300	1400	313 g/h
BUTANE	28	0.66	Grill	2000	1500	146 g/h
PROPANE	37					

INJECTORS TABLE FOR OVEN						
NOTE: injectors for appliances using the grill with oven door open (fig. 5A) and deflector to be fitted (fig. 5B) .						
Kind of gas	mbar	Nozzle N.	Burners Position-type	Power		Consum.
				max.	min.	
NATURAL	20	1.50	Oven	4300	1400	410 l/h
		1.45	Grill	3800		363 l/h
G.P.L.	30	1.00	Oven	4300	1400	313 g/h
BUTANE	28	0.95	Grill	3800		277 g/h
PROPANE	37					

**MINIMUM FLOW ADJUSTMENT FOR WORK-TOP TAPS**

In order to adjust the minimum, act as follows: switch the burner on, and turn the knob towards the minimum flow position . Remove the knob from the tap, introduce a little screwdriver in the tap rod (fig. 12).

Attention: in taps with security valve, the minimum adjusting screw "Z" is placed outside the rod tap (fig. 12A).

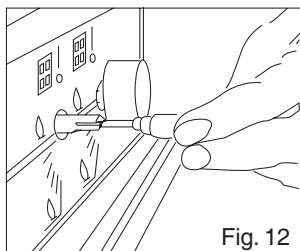


Fig. 12

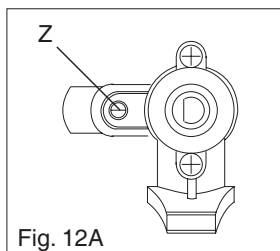


Fig. 12A

Unscrew the adjusting screw in order to increase the flow or screw it to decrease the flow.

The right adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 or 4 mm.

For butane/propane gas, the adjusting screw must be tight screwed. Make sure that the flame does not go out passing quickly from the max. flow to the minimum flow and viceversa . Assemble the knob again.

**MINIMUM FLOW ADJUSTMENT FOR OVEN THERMOSTAT**

In order to adjust the minimum, act as follows: switch the burner on turning the knob to the maximum position.

Remove the knob and unscrew of some turns the by-pass screw (fig. H).

Assemble the knob and let the oven warm up for 15 minutes; after that turn the knob to the minimum position.

After having removed the knob once again, making sure that the thermostat rod has not been moved, screw slightly the above mentioned by-pass screw, to obtain a flame of 3 or 4 mm of length. For butane/propane gas, the adjusting screw must be tight screwed. Make sure that the flame does not extinguish passing quickly from the maximum flow to the minimum flow, and closing and opening the oven door (the oven door must be closed softly).

Attention: for taps with safety device, the minimum adjusting screw "T" is on the outside of the tap rod (fig. I).

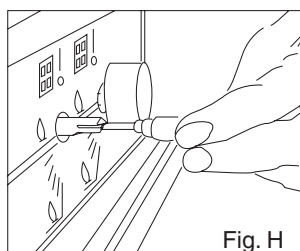


Fig. H

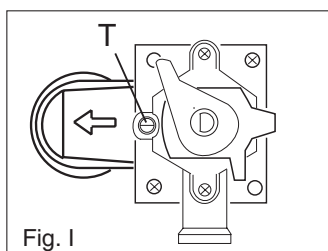


Fig. I

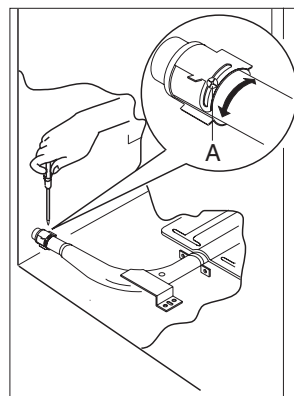


Fig. L

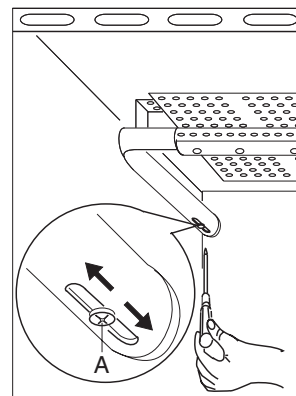


Fig. M

**WARNING !**

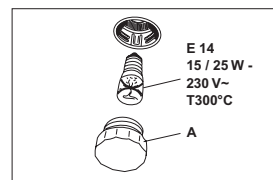
On completion of all the burner gas type conversion operations, re-do all the seals on the air supply controls.

**APPLIANCE MAINTENANCE**

**WARNINGS**

Isolate the cooker from the electricity supply before attempting to replace the oven lamp.

The oven lamp used is of a special type withstanding high temperatures. To replace it, act as follows: disassemble the protecting glass (A) and replace the burnt lamp with one of the same type. Reassemble the protecting glass.



**DISASSEMBLE OF WORK-TOP**

In case it is necessary to repair or replace the inside components, act as follows: remove the glass lid from its position slipping it off upwards.

Remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig. 13), unscrew the visible screws "V" placed on the work-top (see fig. 14). Disassemble the work-top by unscrewing the 4 rear screws "A" (see fig. 15).

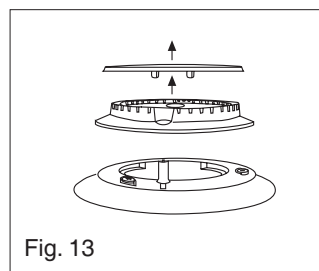


Fig. 13

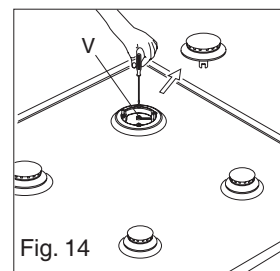


Fig. 14

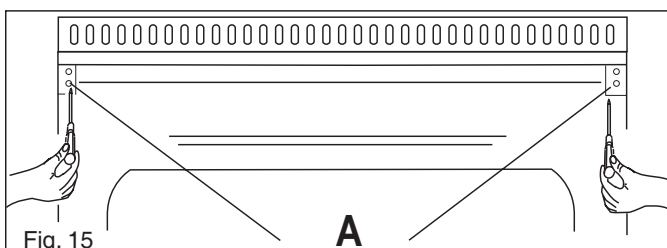


Fig. 15

- To disassemble the control panel, unscrew the 4 internal screws (B) fixing the control panel to the oven face ( fig 16 ).

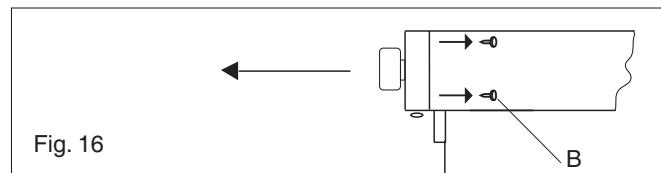


Fig. 16

**REGULATION AIR ADJUSTER**

**REGULATION OF AIR ADJUSTER (oven burner )**

To do this,

- Unscrews the screw (A) in order to rotate the metal ring at the end of the burner (fig L).

In this way, entrance of the air increases or decreases, obtaining a correct flame.

Be sure that the flame does not lift or light back or present a yellow colouration .

**REGULATION OF AIR ADJUSTER (grill burner )**

To do this,

- Unscrews the screw (A) in order to slip it forwards or backwards (fig M).

In this way, entrance of the air increases or decreases, obtaining a correct flame.

Be sure that the flame does not lift or light back or present a yellow colouration .

## RENSEIGNEMENTS GENERAUX

### AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

#### Déchets emballage

Ne pas jeter l'emballage de Votre appareil aux ordures, mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- 2006/95/CEE relative à la "basse tension".
- 2004/108/CEE relative aux "perturbations électromagnétiques".
- 2009/142/CEE relative aux "appareils à gaz".
- 89/109/CEE relative aux "matériaux en contact avec les aliments".
- En plus les Directives sur mentionnées sont conformes à la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur et utilisé uniquement dans des pièces bien aérées. Avant son installation et son utilisation consulter la notice d'emploi.
- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

#### CHER CLIENT,

- Nous Vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

#### GARANTIE

Votre nouvel appareil est couvert par une garantie.

Le certificat relatif se trouve ci-joint.

S'il manque, demandez-le à Votre revendeur, en spécifiant la date d'achat, le modèle et le numéro matricule imprimés sur la plaquette d'identification de l'appareil (fig.10B \*).

Conservez la partie qui Vous est destinée. Celle-ci doit être montrée, en cas de nécessité, au personnel du Service Assistance Technique avec la relative facture d'achat.

Si Vous ne suivez pas cette procédure, le personnel technique sera obligé de Vous débiter toutes les éventuelles réparations.

#### SERVICE ASSISTANCE TECHNIQUE

Cet appareil, avant de sortir de l'usine, a été essayé et réglé par du personnel expert et spécialisé, afin de pouvoir donner les meilleurs résultats de fonctionnement.

Toute réparation ou mise au point, qui pourrait ensuite se rendre nécessaire, doit être effectuée avec le plus grand soin et beaucoup d'attention.

Pour cette raison, nous conseillons de Vous adresser toujours au revendeur ou à notre Centre Assistance plus proche, en spécifiant le type d'inconvénient et le modèle de Votre appareil.

## CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

#### ATTENTION :

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.
- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, **débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.**
- Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, **débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz.**

#### EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, **fermer le robinet général d'alimentation et couper le courant**; ne jamais jeter de l'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosol près d'un brûleur allumé.

#### POUR VOTRE SURETE ET CELLE DE VOS ENFANTS.

- Eviter de garder dessus ou près de l'appareil des produits attractifs pour les enfants.
- Garder les enfants loin de l'appareil: ne pas oublier que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Faire attention aux poignées des casseroles, disposez-les de façon que les jeunes enfants ne fassent pas tomber les casseroles.
- Ne mettez pas de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés; l'incendie du textile peut être cause de graves blessures.

**Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les petits enfants) avec capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou absence d'expérience ou connaissance, à moins qu'ils ne soient surveillés ou instruits sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les petits enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

#### ATTENTION - FOUR:

**Lorsque le four ou le grilloir sont en fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes, il faut éloigner les jeunes enfants de l'appareil.**

- Eviter de cuire les aliments sur la base du four.
- En cas d'utilisation négligente en proximité des charnières de la porte du four, il existe le danger de se blesser les mains.
- Interdire aux enfants de s'asseoir ou de jouer avec la porte du four. Ne pas utiliser la porte comme un tabouret.

#### TIROIR INFERIEUR

N'introduisez pas de matériaux inflammables ou en plastique dans le chauffe-plats (positionné au dessous du four).

#### Recommandations

**(Pour les cuisinières avec le couvercle en verre)**

Le couvercle en verre pendant l'utilisation ne doit pas être en contact avec les casseroles et après l'utilisation ne doit pas être fermé avec les brûleurs ou les plaques encore chauds.



## UTILISATION DE LA TABLE DE TRAVAIL

### UTILISATION DES BRÛLEURS A GAZ

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, près de chaque bouton :

- Disque plein ● robinet fermé
- Grande flamme 🔥 ouverture maximale
- Petite flamme 🔥 ouverture minimale


La position de minimum se trouve à la fin de la rotation en sens inverse des aiguilles d'un montre de la manette.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions de max. et de min., jamais entre max. et la fermeture.

### ALLUMAGE MANUEL

Pour allumer l'un des brûleurs, approcher une allumette au brûleur, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max.

### ALLUMAGE ELECTRIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max; simultanément, actionner le bouton-poussoir de l'allumage électrique placé sur le tableau de bord et portant le symbole . Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

### ALLUMAGE ELECTRIQUE AUTOMATIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage électrique du brûleur.

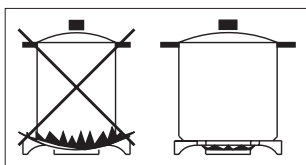
Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

### APPAREILS AVEC THERMOCOUPLE DE SECURITE (selon les modèles)

Pour l'allumage des brûleurs, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations décrites ci-dessus. Dans ce cas, une fois que les manettes se trouvent en position d'ouverture, il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage. Si la flamme devait s'éteindre une fois que Vous relâchez la manette, le dispositif de sécurité bloquera le passage du gaz vers le brûleur concerné.

### ECONOMIE D'ENERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur. La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre de la casserole.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour économiser l'énergie et réduire les temps de cuisson.



Brûleurs	Ø min	Ø max
-Rapide	180mm	320mm
-Semirapide	120mm	220mm
-Auxiliaire	80mm	180mm
-Triple couron	220mm	320mm
-Ultrarapide	220mm	320mm

## UTILISATION DU FOUR A GAZ

Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut se produire de la fumée de odeur âcre, causée par le premier chauffage du collant des panneaux isolants autour du four (**il est opportun de le chauffer à la température maximale pour une durée de 30-40 minutes à porte fermée**). Il s'agit d'un phénomène absolument normal et, s'il devait se produire encore, il faudrait attendre que la fumée cesse avant d'introduire les aliments.

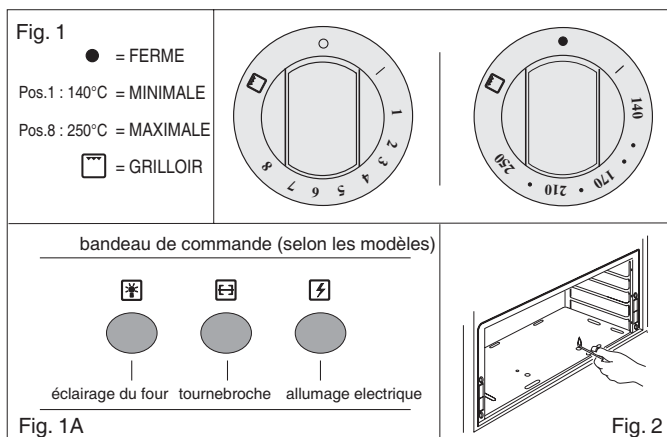
En général le four est équipé de: grille support pour la cuisson des préparations en casseroles ou bien posées directement sur la grille, lèche-frite pour la cuisson des gâteaux, biscuits, etc. ou pour récupérer les jus et les matières grasses des aliments placés directement sur la grille.

**AVERTISSEMENTS: éviter de cuire les aliments sur la sole positionnée à la base du four.**

### FOUR A GAZ

#### ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR FOUR


Pour allumer le brûleur du four, introduire une allumette dans l'orifice (fig. 2) et ouvrir ensuite le robinet en position maximum comme indiqué sur la figure 1.



Après s'être assuré que le brûleur est bien allumé, fermer doucement la porte du four. Pour obtenir la température désirée, faire correspondre le numéro choisi avec l'index de la manette.

**ATTENTION: Ne pas actionner l'allumage pour plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, presser de nouveau la manette après avoir laissé la porte du four ouverte pendant au moins 1 minute.**

**Allumage électrique du brûleur du four (selon les modèles). La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.**

Tourner la manette vers la gauche jusqu'à la position maximale, puis appuyer sur le bouton  (fig 1A) jusqu'à l'allumage du brûleur. En cas de coupure électrique, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes (fig 2).

**Allumage électrique automatique (selon les modèles) La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.**

Pour allumer le brûleur, presser le bouton et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage automatique du brûleur.

Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette (fig 2).

### Brûleur avec thermocouple de sécurité.

Pour les brûleurs équipés d'une thermocouple de sécurité, il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage (fig.3), afin que le clapet de sécurité entre en fonction. Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, recommencer l'opération comme décrit ci-dessus.

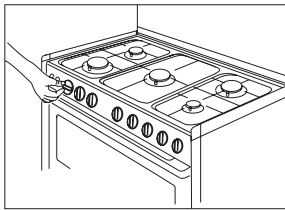



Fig. 3

### AVERTISSEMENTS

Dans certains modèles l'éclairage du four peut être obtenu en appuyant sur l'interrupteur avec le symbole  (fig 1A).

Après avoir vérifié que le brûleur est bien allumé, fermer doucement la porte du four.

Afin d'obtenir la température désirée, il est suffisant de faire correspondre le numéro choisi avec le repère de la manette (Tab. B)

Repère	Temp. en degrés °C
1	140 °C
2	150 °C
3	160 °C
4	170 °C
5	190 °C
6	210 °C
7	230 °C
8	250 °C

TAB. B



Attendre environ 15 minutes avant d'introduire les aliments, afin d'atteindre la température désirée. A titre indicatif, nous vous donnons ci-après un tableau de cuisson (Tab C)

TAB. C

ALIMENTS	TEMP. °C	ALIMENTS	TEMP. °C
<b>VIANDES</b>		<b>PÂTISSERIE</b>	
RÔTI DE PORC	185-210	TORTES DE FRUITS	220
RÔTI DE BOEUF	250	GATEAUX "MARG"	190
RÔTI DE VEAU	220	ROTI DE VEAU	175
RÔTI D'AGNEAU	220	GENOISE	235
LIEVRE RÔTI	230	SAVARIN	190
LAPIN RÔTI	235	FEUILLETES SUCREES	200
DINDON RÔTI	220	BISCUIT DE SAVOIE	200
OIE RÔTI	235	STRUDEL	180
CANARD RÔTI	225	BEIGNETS AUX POMMES	200
POULET RÔTI	235	FLAN - CLAFOUTIS	200
FILET DE BOEUF	200-225	TOAST	250
POISSON	200-225	PAIN	230

### UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ (SELON LES MODELES)

#### Allumage manuel du grilloir.

Après avoir ouvert la porte du four, faire tourner la manette du four sur la position grilloir  voir fig. 1 (ou sur la position max.  pour les modèles avec la manette du grilloir séparée de celle du thermostat fig. 4B).

Approcher une allumette enflammée près des orifices du brûleur placé en haut du four (fig.4).

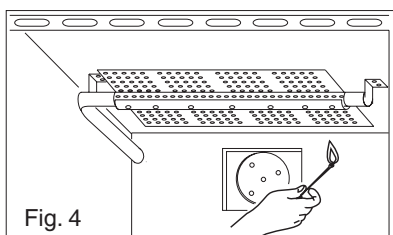







Fig. 4

#### Allumage électrique du brûleur du grilloir (selon les modèles). La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.

Tourner la manette du four sur la position grilloir  voir fig. 1 (ou sur la position max.  voir fig. 4B) et puis appuyer sur le bouton  jusqu'à l'allumage du brûleur.

En cas de coupure électrique, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

#### Allumage électrique automatique (selon les modèles) La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.

Pour allumer le brûleur, presser la manette du four et tourner sur la position grilloir  voir fig. 1 (ou sur la position max.  fig. 4B). En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage automatique du brûleur.

Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette (fig.4).

**ATTENTION : Ne pas actionner l'allumage pour plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, presser de nouveau la manette après avoir laissé la porte du four ouverte pendant au moins 1 minute.**

#### Brûleur avec thermocouple de sécurité

Répéter les opérations ci-dessus, et en même temps presser sur la manette du four. Quand l'allumage s'est produit, maintenir appuyée la manette pendant environ 10 secondes, afin que le clapet de sécurité entre en fonction. Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, recommencer l'opération comme décrit ci-dessus.

#### NOTE :

#### Fonction gril combinée à la manette du thermostat four (fig. 1).

Le grilloir a gaz doit être utilisé avec la porte semi-ouverte (voir fig. 5 A).

Enfiler le déflecteur **S** dans les pivots de centrage **N** présents sur le côté supérieur de l'entrée du four (fig.5 B). Fermer doucement la porte du four contre le déflecteur.

#### Manette du gril séparée de la manette du thermostat four (fig. 4B).

Le grilloir a gaz doit être utilisé avec la porte fermée. Tutte le cotture grill devono essere effettuate con anche il bruciatore del forno acceso.

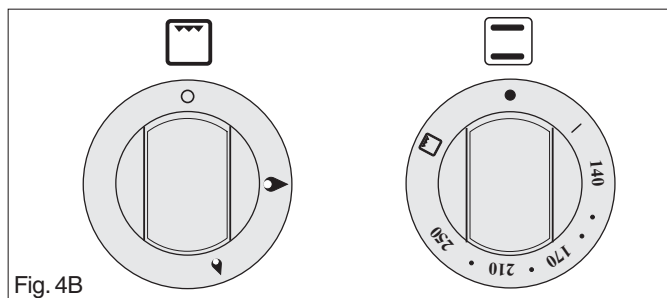


Fig. 4B

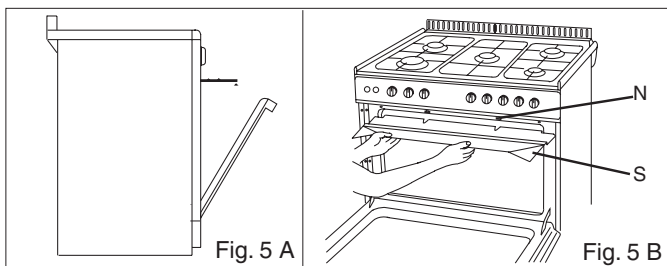




Fig. 5 A

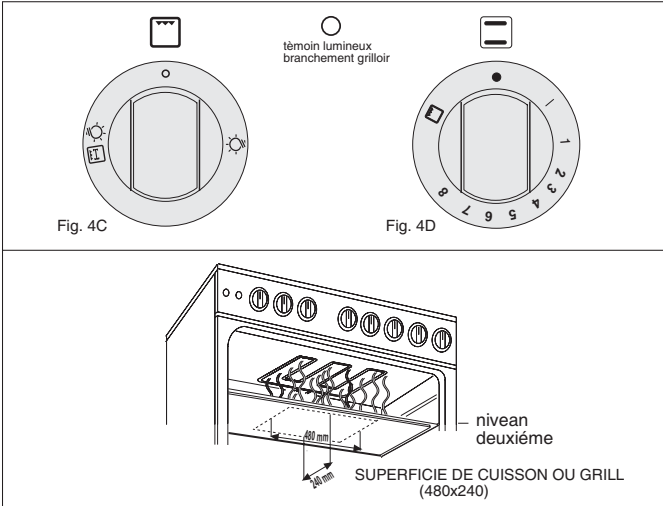
Fig. 5 B

## UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE (SELON LES MODELES)

### GRILLOIR ÉLECTRIQUE



Pour faire fonctionner la résistance électrique du grilloir, tourner la manette sur le symbole  (fig. 4C -4D) ou, seulement sur certains modèles, appuyer le bouton-poussoir placé sur le tableau de bord et portant le symbole .

**Un témoin lumineux s'allume pour indiquer le branchement du grilloir.**



**Note :** le grilloir a électrique doit être utilisé avec la porte fermée

## UTILISATION DE LA FONCTION VENTILEE

Certains modèles sont équipés avec une turbine four placée dans la partie centrale de la cavité four qui peut être activée en appuyant sur l'interrupteur indiqué par le symbole (  ) placé sur le tableau de bord (fig.1A) ou, selon les modèles, positionner la manette du commutateur sur le fonction ventilateur (  ) fig 5C.

### Utilisation du four à gaz ventilé

L'air, chauffé du brûleur four, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments, de façon uniforme.

**NOTE :** cette fonction doit être utilisée avec le brûleur four allumé, l'interrupteur du ventilateur actionné et la porte fermée .

### ATTENTION

**Il n'est pas possible d'utiliser au même temps le grilloir gaz avec la fonction ventilateur.**

### Grill électrique ventilé

L'air, chauffé par la résistance du grilloir, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Le grilloir ventilé remplace remarquablement le tournebroche et il assure des résultats excellents avec volailles, saucisses et viandes rouges, même en quantité considérable.

**NOTE :** cette fonction doit être utilisée avec thermostat du four en position grilloir, le régulateur d'énergie en position 4 (fig. 5D) et l'interrupteur de la turbine actionné.

### Décongélation par ventilateur

Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant sans modifier ou altérer son contenu protéique.

**NOTE :** cette fonction doit être utilisée avec thermostat du four en position ( 0 ) FERME.

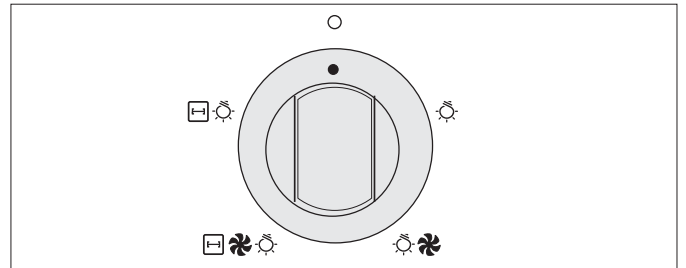


Fig. 5C

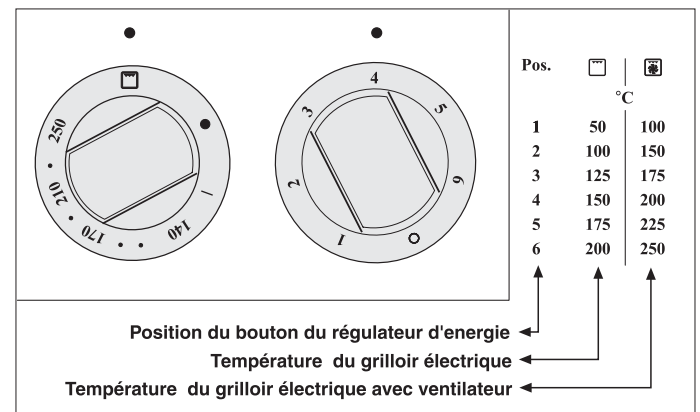


Fig. 5D

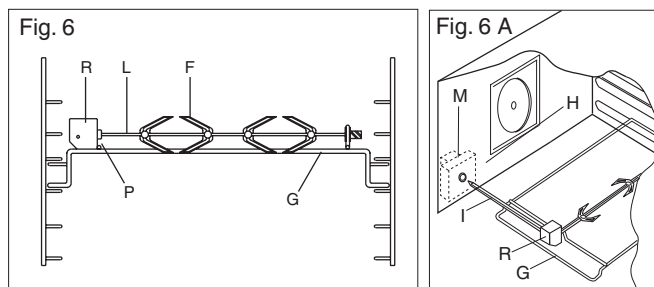
**UTILISATION DU TOURNEBROCHE** (selon les modèles)

Pour faire fonctionner le tournebroche, tourner la manette sur le symbole (☐ - ☐ - ☐) selon les modèles) ou, sur certains modèles, appuyer le bouton-poussoir placé sur le tableau de bord et portant le symbole ☐☐.

**TOURNEBROCHE (multiple)**

Pour utiliser du tournebroche, répéter les opérations déjà décrites.

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche **L** en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches **F** et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur **R**. (fig. 6).
- Mettre la broche sur le support **G**, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou **P** du moteur **R** (fig. 6).
- Introduire en support **G** complètement dans le four en sorte que la barre **I** entre dans le plot **H** du moteur **M** de tournebroche (fig.6A).
- Engager la lèche-frite avec un peu d'eau au dessous de la broche. Seulement pour quelques modèles, mettre en place l'écran de protection **S** de manettes fig. 5B (voir le paragraphe utilisation du grilloir) et placer la porte en position entre ouverte fig. 5 A. Fermer doucement la porte du four contre le déflecteur.
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant un quant de protection en laine isolante.

**TOURNEBROCHE (simple)**

Pour utiliser du tournebroche, répéter les opérations déjà décrites.

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche **L** en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches **F** et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur **R**. (fig. 7).
- Mettre la broche sur le support **G**, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou **P** du moteur **R** (fig. 7).
- Engager la lèche-frite avec un peu d'eau au dessous de la broche. Seulement pour quelques modèles, mettre en place l'écran de protection **S** de manettes fig. 5B (voir le paragraphe utilisation du grilloir) et placer la porte en position entre ouverte fig. 5A. Fermer doucement la porte du four contre le déflecteur.
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant un quant de protection en laine isolante.

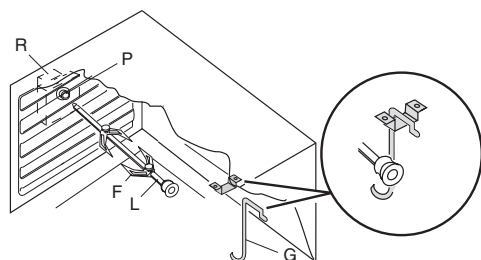
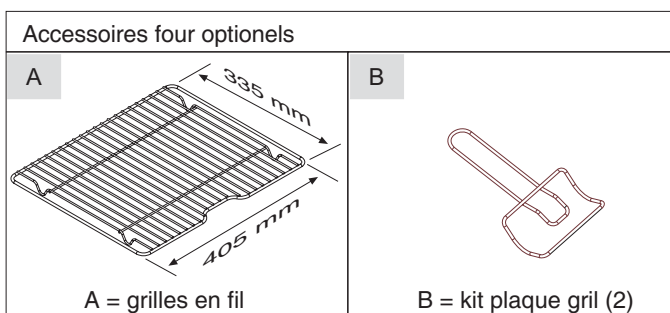


Fig. 7

**Avertissement : ne pas utiliser les grilles en fil sur les niveaux four équipés avec glissières télescopiques.**

**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS CONTROLE (SELON LES MODELES)****COMPTE-MINUTES (Fig. 8)**

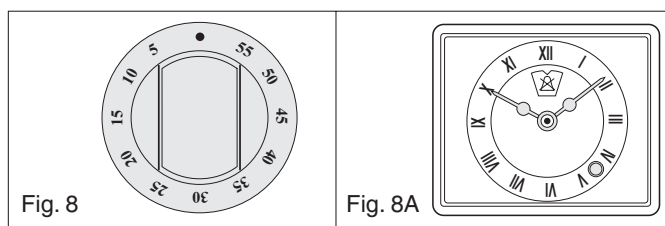
Afin d'obtenir le temps de cuisson désiré, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le compte-minutes peut être réglé de 1 à 60 minutes. Une fois le temps écoulé, une sonnerie vous informera de la fin de la cuisson.

**PCI "Campanil" TR 259 Analogic (Fig. 8A)****Pour la mise à l'heure**

Presser et tourner le bouton vers la droite, jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse. En cas d'une fausse manoeuvre, éviter de tourner vers la gauche. Un mécanisme de sécurité protège les composants de l'horloge.

**Réglage sonnerie**

Tourner le bouton vers la droite, sans le presser, afin que l'aiguille corresponde au temps de sonnerie désiré. Une fois le temps écoulé la sonnerie retentit sans cesse. Pour l'arrêter, tourner le bouton vers la droite afin que l'aiguille corresponde au symbole de la cloche rayée.

**HORLOGE TEMPORISATEUR ELECTRONIQUE POUR CUISINIERE (fig. 9)****2. Fonctions****Allumage**

L'affichage clignote.

**Réglage de l'horaire**

Appuyer sur le bouton de gauche.

Régler l'horaire avec les boutons "+" et "-". Cette fonction reste en activité pendant 7 secondes après la dernière opération "+" / "-".

**Réglage du temporisateur**

Cette fonction reste toujours en activité et elle pourra être immédiatement réglée avec le bouton "+" / "-". Pendant le réglage les unités sont de 10 secondes. Pendant le compte à rebours le temporisateur a priorité sur l'affichage. Les unités sont en secondes. Le temps maximal est de 99 minutes.

**Rétablissement du temporisateur**

Appuyer en même temps sur les boutons "+" et "-". Relâcher avant le bouton "+".

**Signal**

Quand le temps choisi sera échu, le signal retentira pendant 7 minutes.

Pour l'arrêter appuyer sur le bouton "+" (un seul coup).

**Fréquence signal**

Quand l'affichage montre l'horaire du jour, la fréquence du signal peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton "-". On peut sélectionner 3 fréquences différentes.

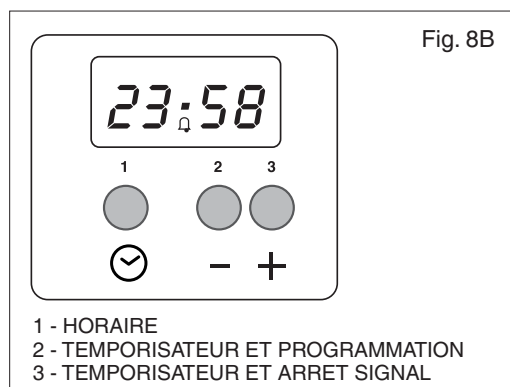


Fig. 8B

- 1 - HORAIRE
- 2 - TEMPORISATEUR ET PROGRAMMATION
- 3 - TEMPORISATEUR ET ARRÊT SIGNAL



## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

### BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par un personnel spécialisé, connaissant les normes de sécurité en vigueur.

**La mise à la terre de l'appareil est obligatoire selon les termes de la loi. Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer de l'efficacité de la mise à la terre.**

S'assurer que la soupape limitatrice et les câblages domestiques puissent supporter le chargement de l'appareil.

Si un appareil fixe n'est pas muni d'un câble d'alimentation et d'une fiche, prévoir un dispositif de déconnexion sur le réseau d'alimentation

avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

**Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.**

Important: les fils du câble d'alimentation ont les couleurs suivantes:

- jaune/vert = pour la mise à la terre "⏏" (E)
- bleu = pour le neutre "N"
- marron = pour la phase "L"

- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas ni des surfaces coupantes ni chaudes avec une température qui dépasse de 50°C celle ambiante, et qu'il soit de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation. S'il on utilise une fiche pour le branchement, la fiche de branchement du câble d'alimentation et la prise à laquelle elle doit être branchée doivent être du même type (conformes aux normes).

Type d'appareil	Alimentation monophasée 230V~	
	Type de câble	Section
Table toutes gaz	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Table toutes gaz + grill électr.	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

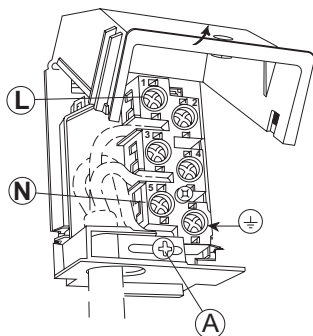
#### ATTENTION:

L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA MASSE. LE FIL JAUNE-VERT DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR D'ÉVENTUELS ACCIDENTS PROVOQUÉS PAR LA NON-OBSERVATION DE CETTE NORME.

### REMPACEMENT DU CÂBLE

Dans le cas où le câble devrait s'endommager, le remplacer selon les instructions suivantes:

- ouvrir la boîte du bornier comme décrit dans la figure ci-dessous;
- dévisser la vis "A" qui bloque la câble;
- remplacer la câble avec un de la même longueur et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau;
- le fil de mise à la terre "jaune-verte" doit être raccorde à la borne "⏏" et il doit être plus long d'environ 10mm par rapport aux fils de ligne;
- le fil neutre "bleu" doit être raccorde a la borne marquée par la lettre "N"
- le fil de ligne doit être raccorde à la borne marquée par la lettre "L".



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**Avant de procéder au nettoyage, débrancher le robinet du gaz général et enlever la fiche de la prise de courant ou couper le courant de la ligne d'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.**

**Éviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes.**

**Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour nettoyer le four.**

### SURFACES EMAILLÉES

Nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc...)

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés avec des détergents spéciaux pour acier inox. Ces détergents doivent être appliqués à l'aide d'un linge moelleux.

### GRILLES ET BRÛLEURS

Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, il est nécessaire de les extraire de leur siège en les élevant vers le haut et de les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer soigneusement.

**Contrôler toujours que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.**

Nous conseillons de réaliser cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela est nécessaire. Faire attention à remonter de façon correcte les brûleurs de la table.

### IMPORTANT

**Vérifier périodiquement le bon état du tuyau de raccordement extérieur du gaz et le remplacer à la moindre anomalie.**

**Ne pas commettre l'erreur de le faire réparer.**

**Contrôler la date de péremption imprimée sur le tuyau et le remplacer avant cette date.**

**Démontage de la vitre intérieure de la porte du four.**

**(Uniquement sur les modèles qui le prévoient)**

Pour enlever la vitre intérieure de la porte du four : ouvrir la porte à moitié.

Enlever la vitre à deux mains (voir figure 9A).

Après le nettoyage, remonter la vitre en exécutant les mêmes opérations en sens inverse.

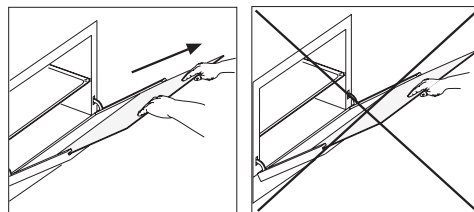
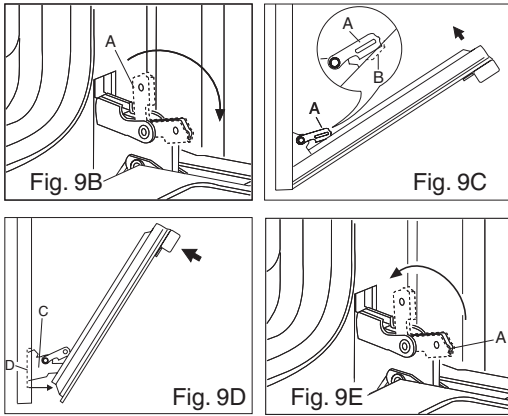


Fig. 9A

### Démontage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage intensif du four, démonter la porte en suivant les instructions:

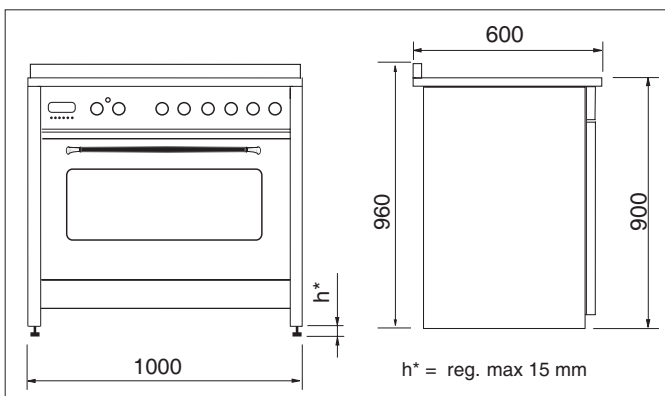
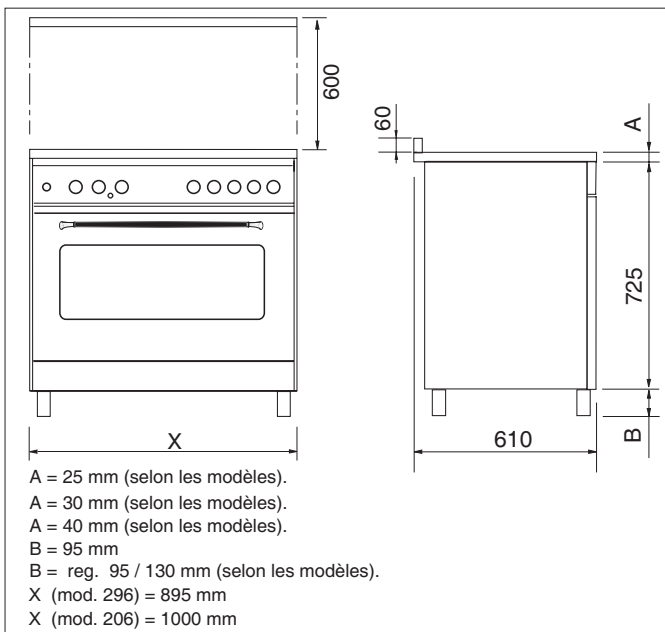
- 2) Ouvrir complètement la porte du four.
- 3) Rabattre vers l'extérieur la partie "A" de la charnière (voir fig. 9B).
- 4) Refermer lentement la porte jusqu'à ce qu'elle se trouve en face des crochets « A » ; **s'assurer qu'ils se bloquent dans les œillets « B » de la porte, comme le montre la Fig. 9C.** (Uniquement dans les cas qui le prévoient : enlever la vitre interne de la porte du four - voir fig. 9A)
- 5) En s'aidant des deux mains, exercer une légère pression de la porte vers l'intérieur, ce qui va permettre aux charnières « C » de se décrocher des œillets « D » (voir Fig. 9D), puis tirer vers soi la porte jusqu'à ce qu'elle se décroche du four. Après le nettoyage, remonter la porte correctement, en refaisant la procédure dans l'ordre inverse et repositionner les crochets « A » vers l'intérieur avant de la refermer (Fig. 9E).

**ATTENTION :**

N'utiliser ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.

**FOUR**

Pour les parties émaillées nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Eviter les produits contenant des substances abrasives.

**RENSEIGNEMENTS DESTINÉS À L'INSTALLATEUR****DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT****AVERTISSEMENTS**

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz.

Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.

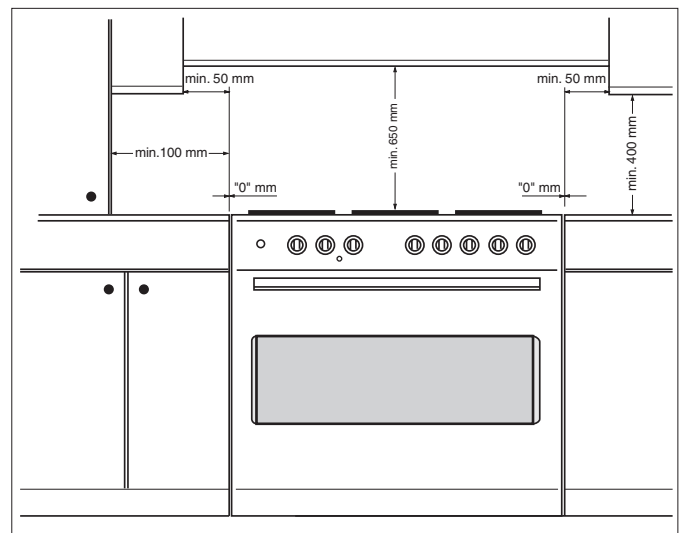
Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

Les données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique placée sur l'arrière de l'appareil. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage. Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

**INSTALLATION**

**IMPORTANT:** Le revêtement du meuble doit supporter des températures (min. 90°C).

Si l'appareil doit être installé près des meubles, observer les distances minimales prévues par le plan ci-après.



La cuisinière est équipée de 4 pieds (fig. 10).

NOTE : pieds réglables en hauteur seulement pour quelques modèles.

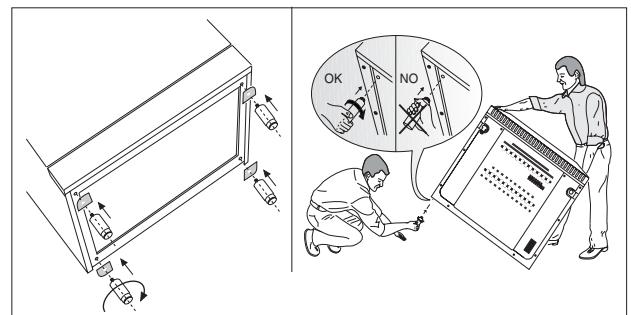


Fig. 10

## VENTILATION LOCAUX

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur :

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

Pour les appareils raccordés au réseau électrique :

Installations électriques à basse tension - Règles.

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de puissance installée.

Voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil (fig. 10B \* ).

La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être d'au moins de 100 cm<sup>2</sup>.

La norme spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente utilisée pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être située à 1,80 m au moins au dessus du sol du local. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

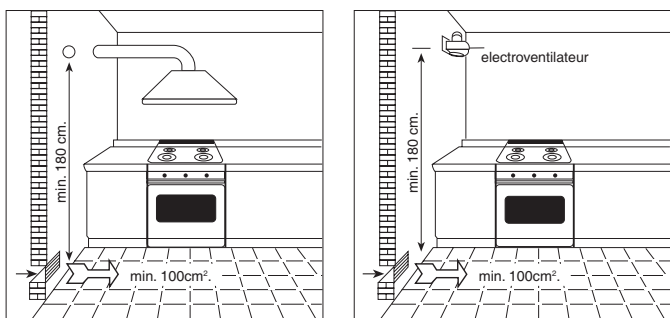
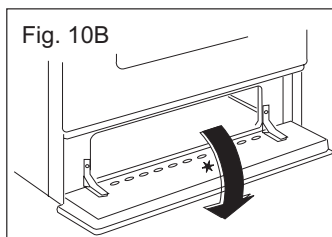


Fig. 10B



## RACCORDEMENT AU GAZ

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué.

Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur, installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande.

Pour le butane et le propane, un détendeur-déclencheur conforme à la norme peut tenir lieu de robinet de commande. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon.

**IL NE FAUT JAMAIS UTILISER DE FLAMMES POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ.**

Les raccordements possibles sont :

- 1) le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- 2) le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur ( voir fig. 11).

**AVERTISSEMENT :** le tube doit être raccordé à la rampe en intercalant le raccord (A) fourni à cet effet (Voir fig. 11).

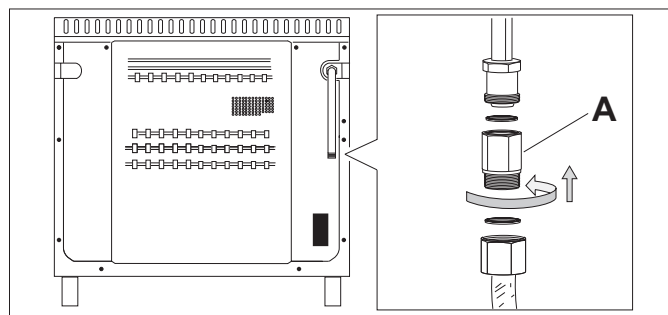


Fig. 11

- 3) raccordement par tuyau souple suivant les normes en vigueur avec un about annelé. Le tube doit être monté sur le porte caoutchouc avec un collier de serrage (F) pour éviter toute fuite de gaz et visitable sur toute sa longueur (fig.11B).

Dans ce dernier cas, contrôler la date de péremption du tube imprimée et le remplacer avant cette date.

Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon.

**IL NE FAUT JAMAIS UTILISER DE FLAMMES POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ.**

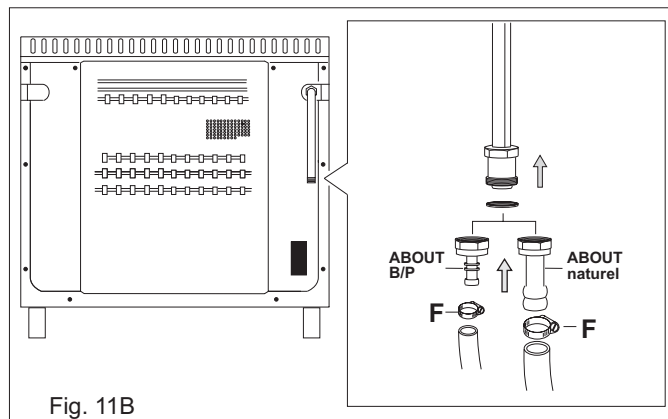


Fig. 11B

**AVERTISSEMENTS**

Nous rappelons pour les tuyaux souples de :

- 1- éviter tous étranglements ou écrasements du tuyau
- 2 - éviter des efforts de traction et de torsion
- 3 - éviter d'entrer en contact avec des corps pointus, à vive arête, etc...
- 4 - éviter d'entrer en contact avec des parties qui dépassent de 70°C la température ambiante.
- 5 - s'assurer qu'ils peuvent être vérifiés pour toute leur longueur.

Les cuisinières, selon les modèles, peuvent être prévues pour l'alimentation à gauche ou droite.

Pour changer d'alimentation il suffit d'inverser la position du bouchon de fermeture et de l'about (fig 11C).

Vérifier qu'il n'y a aucune perte de gaz.

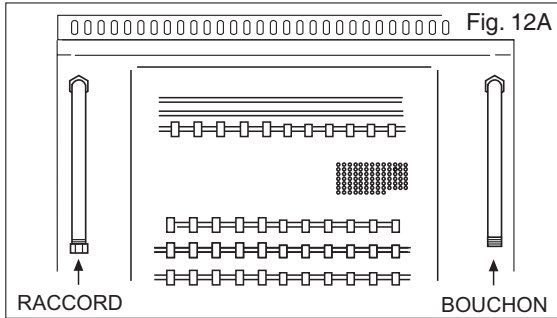


Fig. 11C

**NOTE :** Si le passage du tuyau de raccordement derrière la cuisinière est nécessaire, respecter les prescriptions données dans les figures (11 D) .

Vérifier qu'il n'y a aucune perte de gaz.

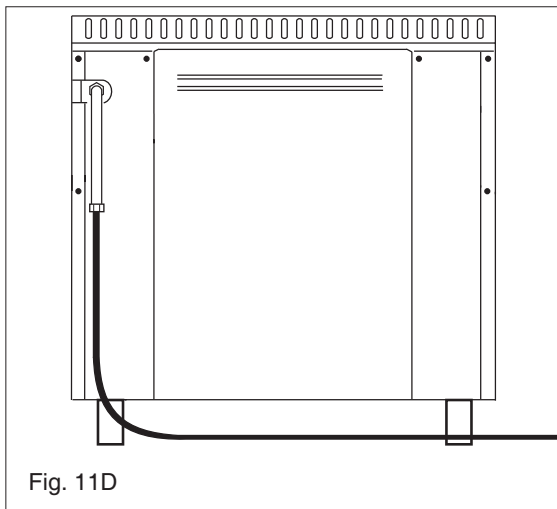
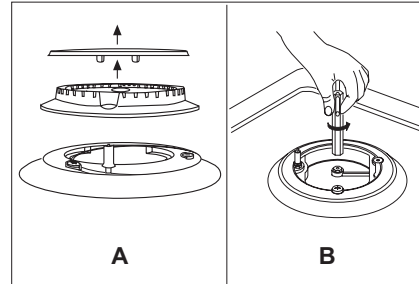


Fig. 11D

**REGLAGES GAZ**

Si l'appareil a été prévu pour fonctionner avec un type de gaz différent de celui de l'alimentation disponible, il faut changer les injecteurs, régler le débit réduit des brûleurs et changer l'about annelé.

Afin de changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: enlever les grilles, enlever les brûleurs et leurs chapeaux (voir fig.A), changer l'injecteur (voir figure B) et le remplacer avec celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le chapeau de façon correcte sur le brûleur.



Pour changer l'injecteur du four, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: ouvrir la porte du four, enlever la sôle du four (voir fig.C), dévisser la vis C et démonter le brûleur du four (voir fig.D). Changer l'injecteur (voir fig.E) le remplacer par un autre approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le brûleur de façon correcte sur sa siège arrière.

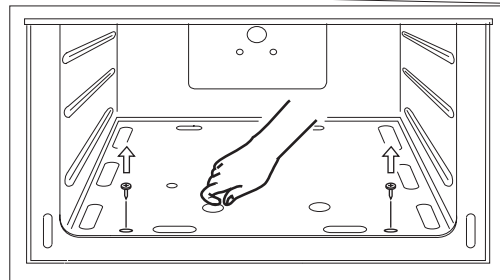


FIG.C

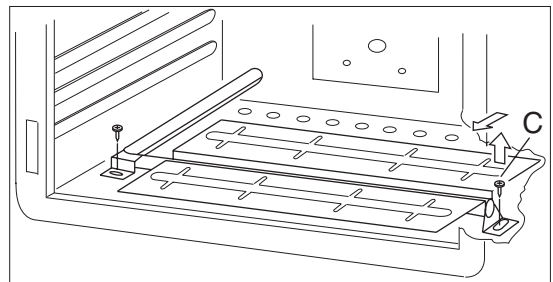


FIG.D

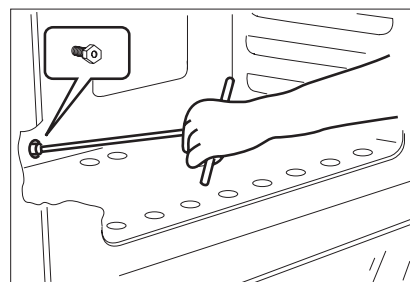
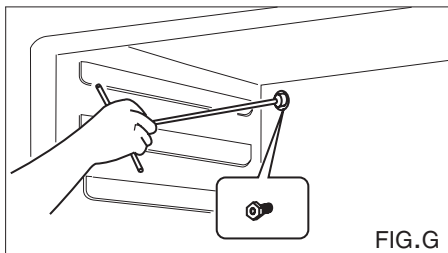
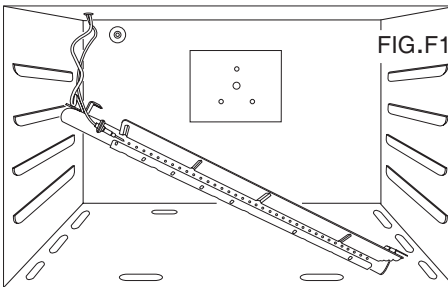
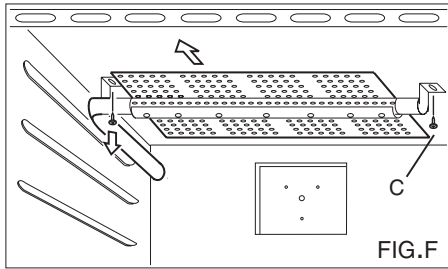


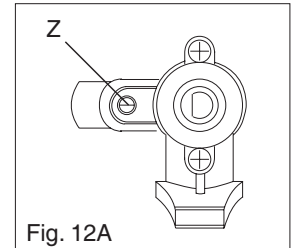
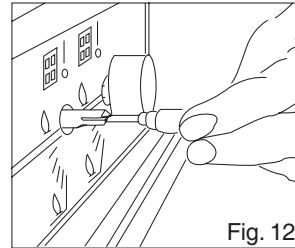
FIG.E

Pour changer l'injecteur du grilloir, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: ouvrir la porte del four, dévisser la vis C (voir fig. F) et démonter le brûleur du grilloir (voir fig. F1). Changer l'injecteur (voir fig.G) et le remplacer par un autre approprié au nouveau type de gaz (voir table D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le brûleur de façon correcte sur sa siège arrière.



### REGLAGE DEBIT REDUIT ROBINETS DE LA TABLE.

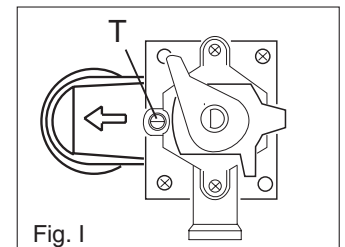
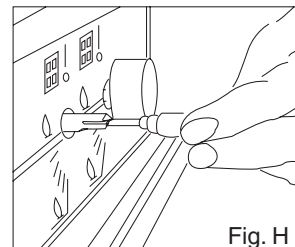
Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit ▲; enlever la manette du robinet. Introduire un petit tourne-vis dans la tige du robinet (fig.12). Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "Z" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig.12A).



Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit, ou visser la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct quand la flamme mesure environ 3 ou 4 mm. Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit max. ▲, au débit réduit ▲. Remonter la manette.

### REGLAGE DEBIT REDUIT THERMOSTAT DU FOUR.

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur en tournant la manette vers la position maximale; enlever la manette et dévisser de quelque tour la vis by-pass (fig.H). Remonter la manette et laisser chauffer le four pendant 15 minutes; ensuite placer la manette sur la position minimale. Après avoir enlevé de nouveau la manette, faisant attention à ne pas faire bouger la tige du thermostat, visser légèrement la vis by-pass sur mentionnée jusqu'à obtenir une flamme de 3 ou 4 mm de longueur. Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit maximal au débit minimal, et en fermant ou ouvrant la porte du four. Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "T" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig.I).



**TABEAU GENERAL INJECTEURS (TAB. D)**

TABLEAU INJECTEURS TABLE DE TRAVAIL						
Type de gaz	mbar	Inject. N.	Brûleur	Puissance Watt		Consom. max.
				max.	min.	
NATUREL	20	1,15	-Rapide	3000	750	286 l/h
		0,97	-Semi rapide	1750	480	167 l/h
		0,72	-Auxiliaire	1000	330	95 l/h
		1,30	-Triple cour.	3600	1300	343 l/h
BUTANE G30	28/30	0,85	-Rapide	3000	750	219 g/h
0,65		-Semi rapide	1750	440	128 g/h	
PROPANE G31	37	0,50	-Auxiliaire	1000	300	73 g/h
0,96		-Triple cour.	3600	1300	262 g/h	

**TABEAU INJECTEURS FOUR**

NOTES: injecteurs pour appareils qui utilisent le gril avec porte four fermée.

Type de gaz	mbar	Inject. N.	Brûleur	Puissance Watt		Consom. max.
				max.	min.	
NATUREL	20	1,50	-Four	4300	1400	410 l/h
		1,05	-Grilloir	2000	1500	191 l/h
BUTANE G30	28/30	1,00	-Four	4300	1400	313 g/h
PROPANE G31		0,66	-Grilloir	2000	1500	146 g/h

**TABEAU INJECTEURS FOUR**

NOTES: injecteurs pour appareils qui utilisent le gril avec porte four ouverte (fig. 5A) et déflecteur à monter (fig. 5B)

Type de gaz	mbar	Inject. N.	Brûleur	Puissance Watt		Consom. max.
				max.	min.	
NATUREL	20	1,50	-Four	4300	1400	410 l/h
		1,45	-Grilloir	3800		363 l/h
BUTANE G30	28/30	1,00	-Four	4300	1400	313 g/h
PROPANE G31		0,95	-Grilloir	3800		277 g/h



## RÉGLAGE PRIMAIRE DE L'AIR

### RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (brûleur de four)

Pour régler l'air primaire du brûleur de four, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

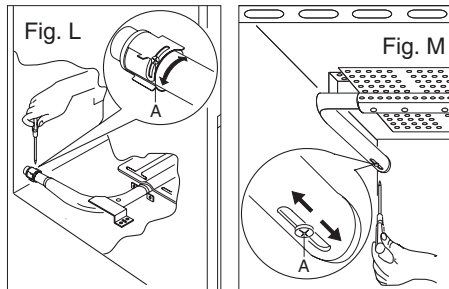
Desserrer la vis (A) afin de faire coulisser la bague à la fin du brûleur ( fig L). De cette façon, on peut augmenter ou réduire l'admission de l'air et obtenir une flamme correcte. Les flammes ne doivent pas souffler ou présenter des pointes jaunes.

### RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (brûleur de grilloir)

Pour régler l'air primaire du brûleur de grilloir, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

Desserrer la vis (A) afin de la faire glisser en avant ou en arrière ( fig.M ). De cette façon, on peut augmenter ou réduire l'admission de l'air et obtenir une flamme correcte.

Les flammes ne doivent pas souffler ou présenter des pointes jaunes.



#### ATTENTION :

Après avoir terminé les opérations pour le changement du gaz des brûleurs, remettre, s'il était présent, le cachetage de sécurité sur tous les organes de réglage d'arrivée d'air

## ENTRETIEN DE L'APPAREIL

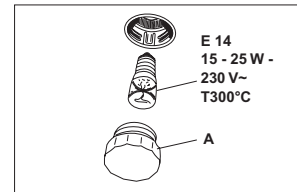
### AVERTISSEMENTS

**Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.**

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

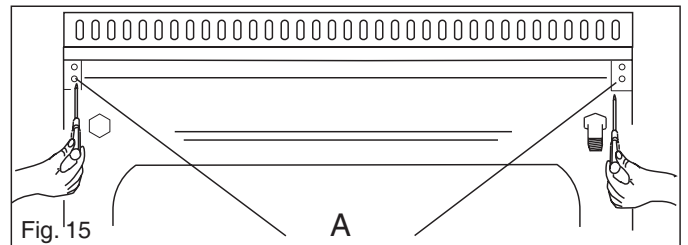
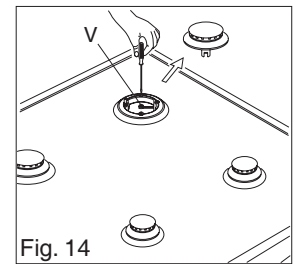
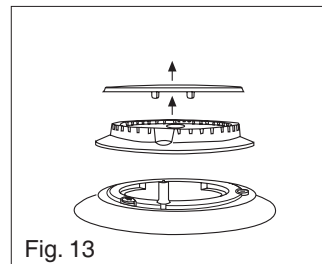
Dans le cas où il serait nécessaire de réparer ou remplacer les composants internes, il faut:

**La lampe four** utilisée est de type spécial résistant aux températures élevées. Afin de pouvoir la remplacer démonter le verre de protection (A) et remplacer la lampe brûlée par une du même type, ensuite remonter le verre de protection.

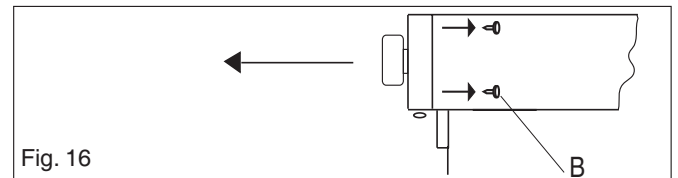


### DEMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

Retirez le couvercle de verre de sa position glissant outre de lui vers le haut. Enlever les grilles, enlever les brûleurs et les chapeaux (voir fig.13), dévisser les vis "V" visibles au dessus de la table (voir fig. 14). Démontez la table de travail en dévissant les 4 vis "A" arrière (voir fig. 15).

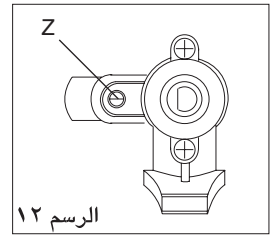
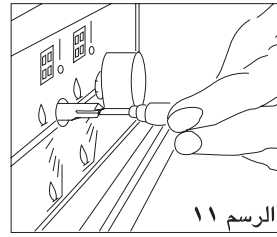
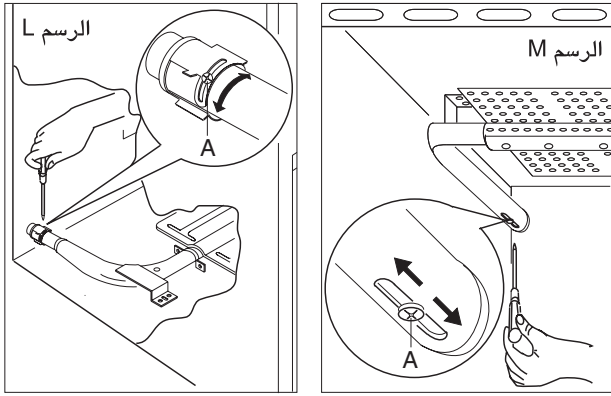


- Pour démonter le tableau de bord il suffit de dévisser les 4 vis (B) internes qui fixent le tableau de bord à la façade du four (fig.16).



اخلع المقبض من الصنبور، أدخل مفك براغي صغير في قضيب الصنبور (الرسم ١١).

تنبيه: الصنابير المزودة بصمام أمان، فان برغي ضبط وضع الأقل Z يوجد خارج قضيب الصنبور (الرسم ١٢).



ارخي برغي التعديل من أجل زيادة الانسياب أو قم برصّه لانقاص الانسياب.

يتم الحصول على الضبط الصحيح عندما يكون طول الشعلة ٣ أو ٤ مم. لغاز البوتان/ البروبين، يجب رص البرغي.

تأكد من أن الشعلة لا تنطفئ عند التحويل السريع من وضعية الشعلة الأكثر إلى وضعية الشعلة الأقل 🔥 وبالعكس.

قم بإعادة تركيب مقبض الموقد.

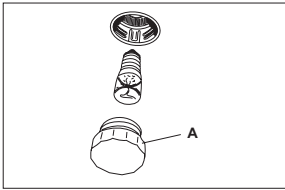
#### تحذير!

عند الانتهاء من جميع عمليات تحويل نوع الغاز المستخدم في الشعلات، يجب إعادة تثبيت كافة العوازل الموجودة على فتحات التحكم في مصدر الهواء.

### صيانة جهاز الطبخ

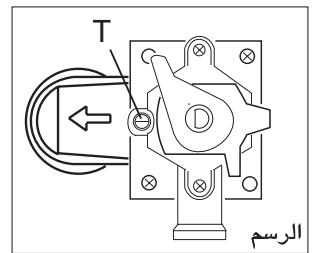
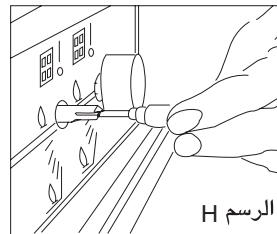
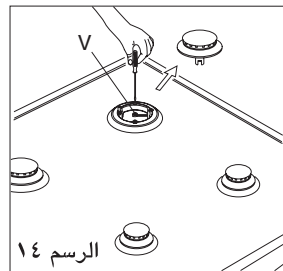
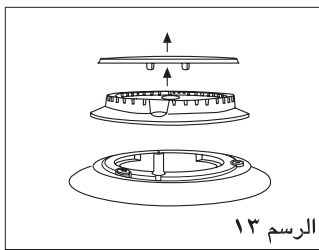
#### تحذيرات

افصل التيار الكهربائي عن جهاز الطبخ قبل القيام بتبديل مصباح الفرن. مصباح الفرن المستعمل هو من نوع خاص يقاوم درجات الحرارة العالية. لتبديله، قم بعمل التالي: قم بفك زجاج الحماية (A) وبقم بعدها بتبديل المصباح المحترق بأخر من نفس النوع. أعد تركيب زجاج الحماية.



#### تفكيك سطح الطبخ

عند الاضطرار لتصليح أو تبديل مكونات داخلية، قم بعمل التالي: أزل شبك الموقد، أزل الموقد وناشرات - اللهب (انظر الرسم ١٣)، قم بفك البراغي الظاهرة V والموجودة على سطح الطبخ (انظر الرسم ١٤). اخلع سطح الطبخ عن طريق فك البرغيين الخلفيين A (انظر الرسم ١٥). وبذلك يمكن رفع سطح الطبخ للوصول الى المكونات الداخلية.



### ضبط تعديل الهواء

ضبط تعديل الهواء (موقد الفرن) للقيام بذلك،

- أرخي البرغي (A) لتدوير الحلقة المعدنية الموجودة في نهاية الموقد (الرسم L).

بهذه الطريقة، يمكن زيادة دخول الهواء أو إنقاصها، حتى الحصول على الشعلة الصحيحة.

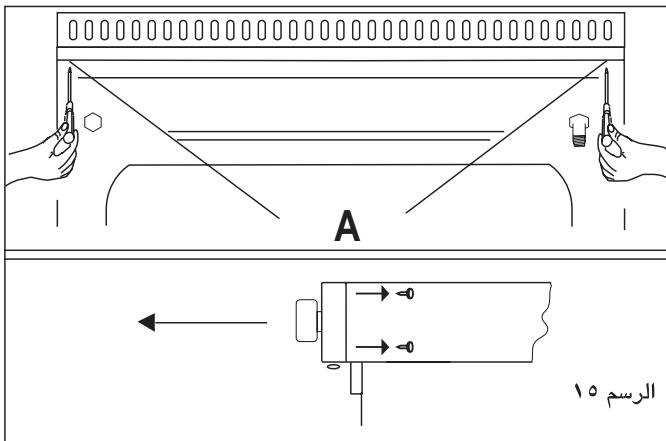
تأكد من أن الشعلة لا ترتفع وتنخفض او ان لا يكون لونها مائل للأصفر.

ضبط تعديل الهواء (موقد المشواة) للقيام بذلك،

- أرخي البرغي A من أجل ازلاقه للأمام أو للخلف (الرسم M).

بهذه الطريقة، يمكن زيادة دخول الهواء أو إنقاصها، حتى الحصول على الشعلة الصحيحة.

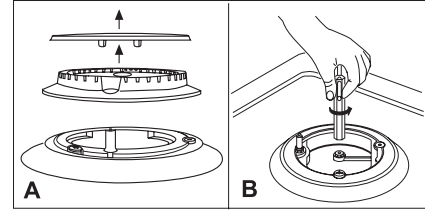
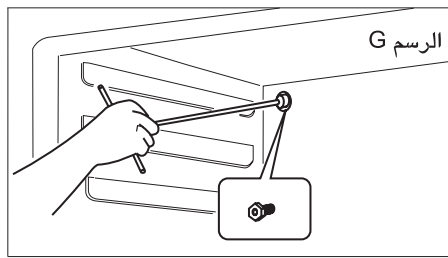
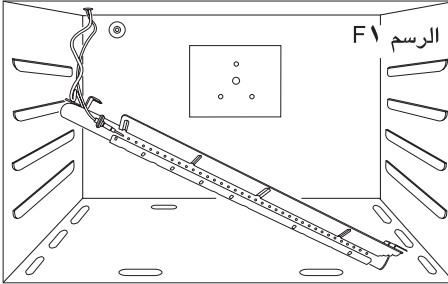
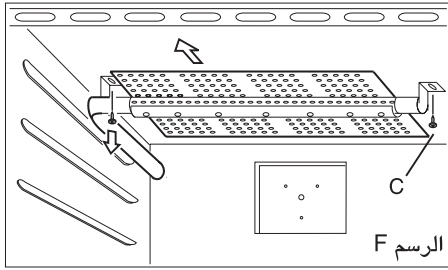
تأكد من أن الشعلة لا ترتفع وتنخفض او ان لا يكون لونها مائل للأصفر.



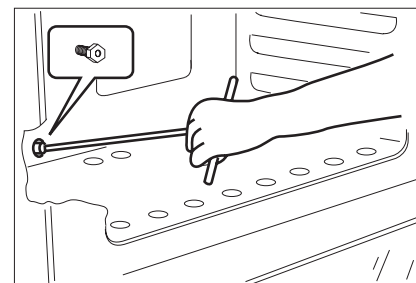
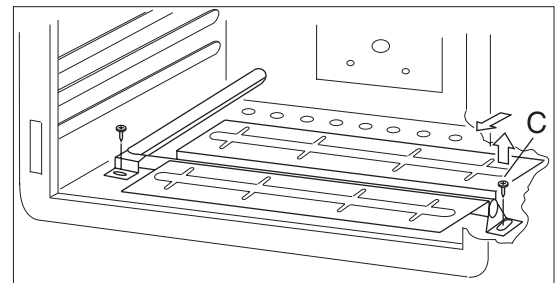
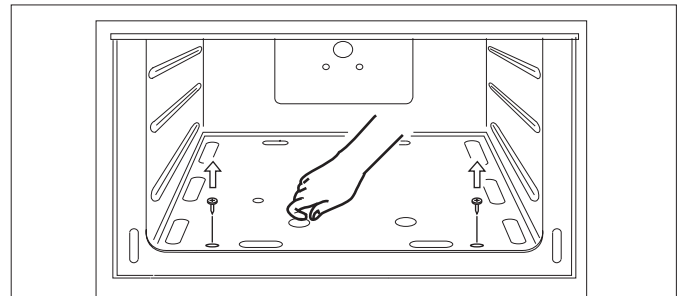
## ضبط وتعديل الغاز

إذا كان الجهاز مصمم لنوع من الغاز يختلف عن النوع المتوفر في منطقتك، قم بعمل التالي: قم بتبديل الحاقنات، عدّل المواقد نحو الانسياب الأقل للغاز، غير الموصلات التي تعمل - بالضغط.

لتغيير حاقنات سطح - الطبخ، من الضروري القيام بالتالي: أزل شبكات المواقد، أزل المواقد وناشرات - اللهب (الرسم A)، غير الحاقن (انظر الرسم B) وبدله بحاقن ملائم للنوع الجديد من الغاز (انظر الجدول D). أعد تركيب جميع الأجزاء بالترتيب المعاكس، مع الحرص الى وضع ناشر - الشعلة في الموضع الصحيح على الموقد.



لتبديل حاقن الفرن، من الضروري القيام بما يلي: افتح باب الفرن، اخلع الجهة السفلى للفرن (الرسم C)، فك البرغي C ثم قم بفك موقد الفرن (الرسم D). غير الحاقن (انظر الرسم E) وبدله بأخرملائم لنوع الغاز الجديد (انظر الجدول D). أعد تركيب جميع الأجزاء بالترتيب المعاكس، مع الحرص الى وضع ناشر - الشعلة في الموضع الصحيح على شق الموقد.



### جدول الحاقنات العام الجدول D

نوع الغاز	م بار	فوهة المواقد	المواقد الوضعية - النوع	طاقة واط		استهلاك أكثر
				أقل	أكثر	
غاز طبيعي	٢٠	١١٥	- سريع	٣٠٠٠	٧٥٠	٢٨٦ ل/س
		٩٧	- نصف سريع	١٧٥٠	٤٨٠	١٦٧ ل/س
		٧٢	- مساعد	١٠٠٠	٣٣٠	٩٥ ل/س
		١٣٠	- ثلاثي التاج	٣٦٠٠	١٣٠٠	٣٤٣ ل/س
غاز البترول السائل البوتان البروبين	٣٠	٨٥	- سريع	٣٠٠٠	٧٥٠	٢١٩ ج/س
		٦٥	- نصف سريع	١٧٥٠	٤٨٠	١٢٨ ج/س
		٥٠	- مساعد	١٠٠٠	٣٣٠	٧٣ ج/س
		٩٦	- ثلاثي التاج	٣٣٠٠	١٣٠٠	٢٦٢ ج/س

### جدول حاقنات الفرن

نوع الغاز	م بار	فوهة المواقد	المواقد الوضعية - النوع	طاقة واط		استهلاك أكثر
				أقل	أكثر	
غاز طبيعي	٢٠	١٥٠	فرن مشواة	٤٣٠٠	١٤٠٠	٤١٠ ل/س
		١٠٥	مشواة	٢٠٠٠	١٥٠٠	١٩١ ل/س
غاز البترول السائل البوتان البروبين	٣٠	١٠٠	فرن مشواة	٤٣٠٠	١٤٠٠	٢١٣ ج/س
		٢٨	مشواة	٢٠٠٠	١٥٠٠	١٤٦ ج/س
		٣٧	مشواة	٢٠٠٠	١٥٠٠	١٤٦ ج/س

### جدول حاقنات الفرن

نوع الغاز	م بار	فوهة المواقد	المواقد الوضعية - النوع	طاقة واط		استهلاك أكثر
				أقل	أكثر	
غاز طبيعي	٢٠	١٥٠	فرن مشواة	٤٣٠٠	١٤٠٠	٤١٠ ل/س
		١٢٥	مشواة	٣٨٠٠	١٤٠٠	٣٦٣ ل/س
غاز البترول السائل البوتان البروبين	٣٠	١٠٠	فرن مشواة	٤٣٠٠	١٤٠٠	٢١٣ ج/س
		٢٨	مشواة	٢٠٠٠	١٤٠٠	٢٧٧ ج/س
		٣٧	مشواة	٢٠٠٠	١٤٠٠	٢٧٧ ج/س

لتبديل حاقن المشواة، من الضروري القيام بما يلي: افتح باب الفرن، فك البرغي C ثم قم بفك موقد المشواة (الرسم F1/F).

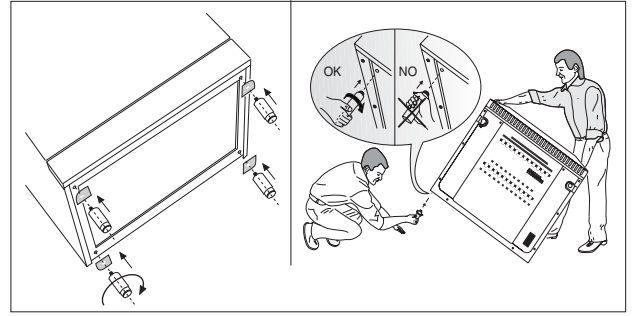
غير الحاقن (انظر الرسم G)

وبدله بأخرملائم لنوع الغاز الجديد (انظر الجدول D). أعد تركيب جميع الأجزاء بالترتيب المعاكس، مع الحرص الى وضع ناشر - الشعلة في الموضع الصحيح في الشق الخلفي.

ضبط وتعديل الانسياب الأقل لصنابير غاز سطح - الطبخ

لضبط الانسياب الأقل للغاز، قم بعمل التالي: قم باشعال الموقد، وأدر المقبض تجاه وضع الانسياب الأقل للغاز.

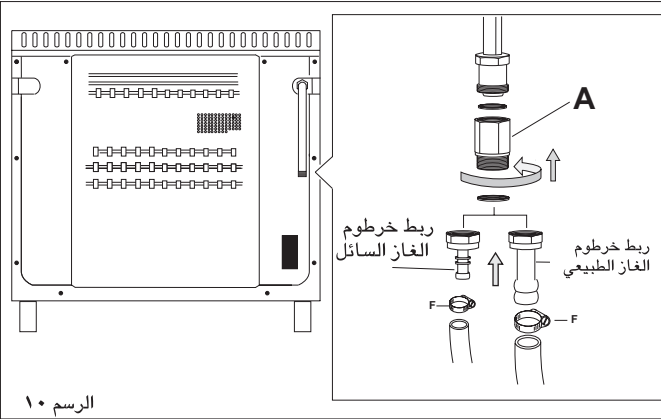
الجهاز له ٤ أقدام إذا رغبت بموازاة ارتفاعه مع الأثاث. لتركيب الأقدام، فمن الضروري رفع الجهاز ومن ثم تركيب الأقدام في أماكنها المسننة على زوايا الجهاز من الناحية السفلى.



الحشيات السدادة يجب أن تكون متوافقة مع اللوائح. بعد تركيب التوصيلات في الجهاز الذي يعمل بالغاز، قم بتفقد الوصلا في الأنابيب بواسطة الماء والصابون للتأكد من عدم وجود تسرب. التوصيلات الممكنة هي:

– عن طريق ادخال خرطوم مطاطي مطابق للوائح السارية. هذا الخرطوم يجب توصيله مباشرة بالموصل الذي يثبت - بالدفع - حسب نوع الغاز المستعمل، ويجب أَيْتَبَ بواسطة حزام ربط. وأخيراً، تفقد تاريخ انتهاء صلاحية الأنابيب والمطبوعة على الخرطوم وقم بتبديل الخرطوم قبل تاريخ انتهاء صلاحيته (الرسم ١٠).

يجب توصيل خرطوم الغاز في مدخل الفرن مع وضع الوصلة (A) المرفقة في المنتصف (انظر الشكل ١٠).



## تهوية المكان

الأجهزة التي تعمل بالغاز

هذا الجهاز ليس متصللاً بأداة تهوية للغازات الناتجة عن الاحتراق. يجب إيدان أن يركب الجهاز ويوصل بأداة تهوية تتوافق مع اللوائح المحلية السارية.

ويجب الاهتمام بصورة خاصة الى التهوية القياسية المفروضة لمكان تواجد الجهاز.

تهوية المكان

تذكر أن الجهاز يمكن تركيبه وتشغيله فقط في مكان جيد التهوية، وبناء على اللوائح القياسية المحلية السارية، بحيث تؤمن التهوية بصورة دائمة ومستمرة سواء لدخول الهواء ولخروج الغازات الناتجة عن الاحتراق، غما يعمل الفتحات المخصصة في الجدران الخارجية أو بتركيب مجاري هواء أو مداخن.

وبصورة خاصة عندما يوجد فقط جهاز واحد يعمل بالغاز في المكان أو في المطبخ، يجب أن يكون هناك مدخنة فوق الجهاز لتضمن خروج الهواء الفاسد بصورة طبيعية ومباشرة، وبحيث يكون أنبوبها عمودياً وبارتفاع يبلغ ضعف محيط الأنبوب على الأقل. وبقطاع لا يقل عن ١٠٠ سم.

ومن اجل تأمين دخول الهواء النقي الذي لا غنى عنه في مكان وجود الجهاز يجب أن يكون هناك فتحة مشابهة لقطع ١٠٠ سم مباشرة في الجدار الخارجي، بحيث يكون مكانها بقرب الأرضية وبحيث لا تكون عرضة للانسداد سواء من جهة الجدار الخارجية أو من جهته الداخلية وأيضاً بحيث لا تسبب اضطراباً للهب المواقد أو اضطراباً لعملية سحب الهواء الفاسد وبحيث أن يكون فرق الارتفاع بين الفتحة وبين فتحة سحب الهواء الفاسد على الأقل ١٨٠ سم.

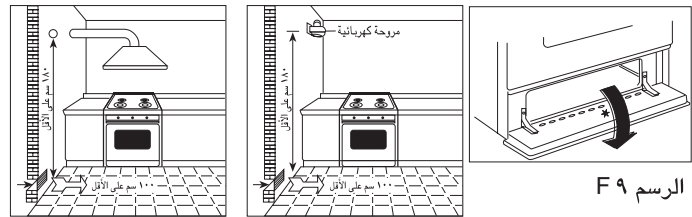
تذكر أن كمية الهواء الضرورية للاشعال يجب أن لا تقل ابدأً عن ٢ م<sup>٣</sup>/س لكل كيلواط حراري (انظر مجموع الطاقة بالكيلواط على لوحة تعريف الجهاز). الرسم F ٩ \*

في جميع الأحوال الأخرى، مثلاً عند وجود جهاز آخر يعمل بالغاز في نفس المكان، أو عندما لا يكون هناك امكانية تهوية طبيعية، فإنه يجب

تركيب نظام تهوية يعمل بالطاقة الكهربائية، قم بالاتصال بأحد فنيي التقنية المتخصصين والذي سيقوم بتركيب وعمل نظام التهوية، ويجب التقيّد حرفياً بالتعليمات القياسية في هذا الخصوص.

يجب تمركز الفتحات بحيث لا تخلق تيارات هواء لا يطبقها الشخصا في المكان.

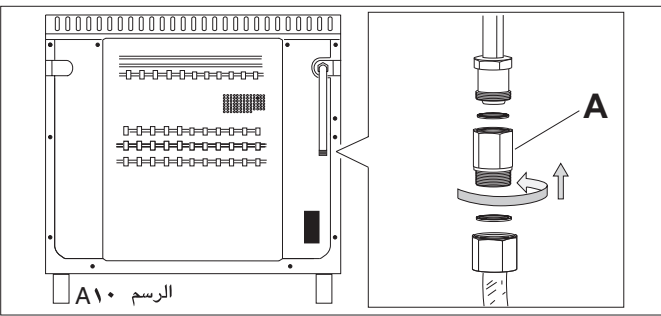
اضافة الى الى التخلص من الهواء الفاسد في المكان، يمنع استخدام مدخنة جهاز آخر في نفس الوقت.



الرسم F ٩

– بواسطة أنبوب معدني من الصلب أو من النحاس  
– بواسطة خرطوم مطاوع بحميط مستمر من الصلب المقاوم للصدأ، مع توصيل ميكانيكي حسب القانون. الخرطوم يجب توصيله مباشرة بالكوع المتفرّع (انظر الرسم A١٠).

يجب توصيل خرطوم الغاز في مدخل الفرن مع وضع الوصلة (A) المرفقة في المنتصف (انظر الشكل A١٠)

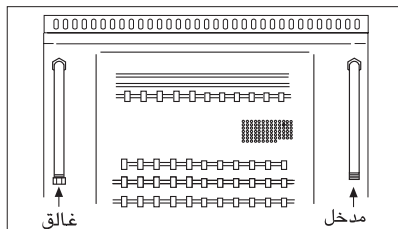


تحذيرات

بشأن الخراطيم المطاوعة (أقصى طول ١٥٠٠ مم)، نوصيك بما يلي:

- ١- تلافى الخرطوم الضيق أو التالف
- ٢- لا تعرض الخرطوم للشد أو اللي
- ٣- تجنب ملامسة الخرطوم للأطراف الحادة أو المدببة، الخ..
- ٤- تجنب ملامسة الخرطوم لأجزاء تصل درجة حرارتها الى ٧٠ مئوية
- ٥- تأكد من امكانية الوصول الى كل مسافة الخرطوم لفحصه والتأكد من سلامته.

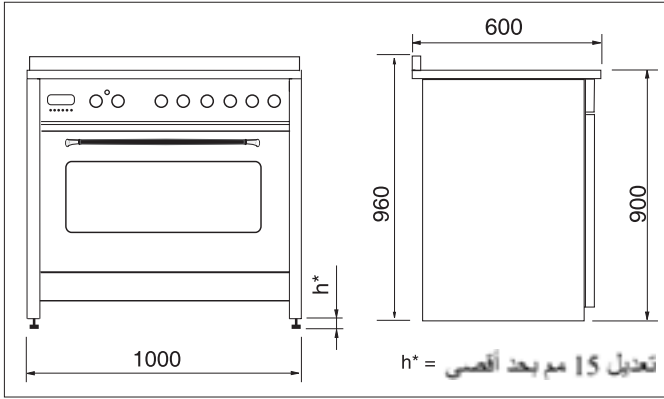
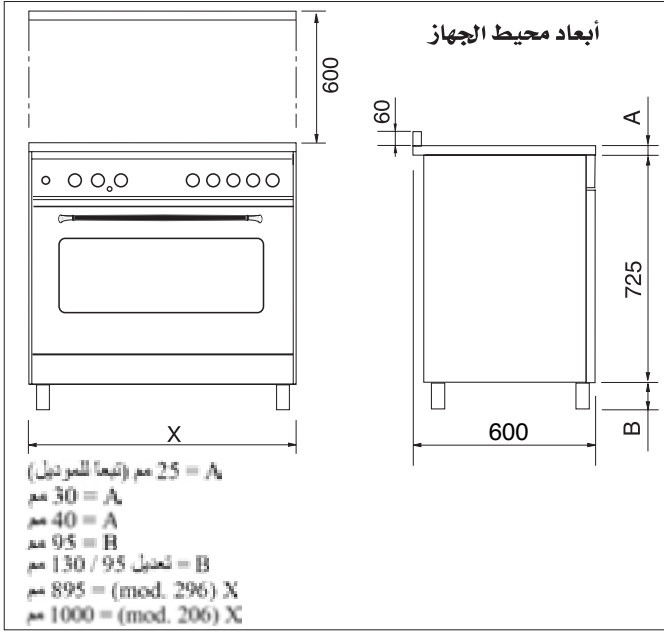
إذا افترض مرور الخرطوم من وراء الجهاز، قم بالالتزام بالتعليمات الواردة بالرسم، تأكد من أن الخرطوم مثبت بالحامل .



## توصيلات الغاز

نوصي بالتأكد من أن الجهاز مهيبى لنوعية الغاز المستعمل في منطقتك. يجب توصيل خراطيم الغاز بما يتطابق مع الطرق واللوائح المحلية السارية والتي تقر بتركيب صمام أمان في نهاية خراطيم التوصيلات. مخفف ضغط غاز البوتان والبروبين يتطابق مع القوانين واللوائح السارية بهذا الخصوص.

## ارشادات لمن يقوم باستعمال الفرن



### تحذيرات

المعلومات الفنية واردة في لوحة تعريف الجهاز والموجودة في جهته الخلفية.

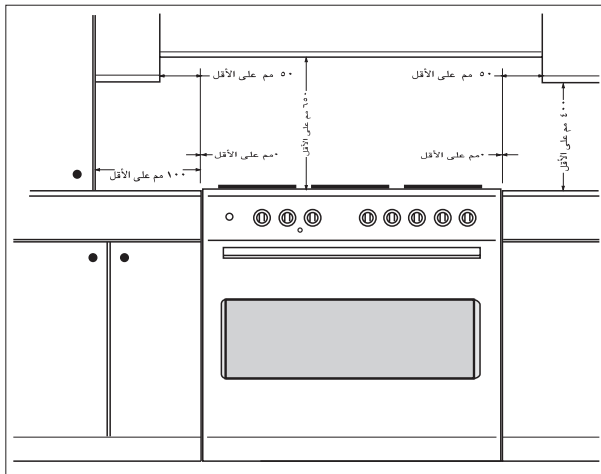
ظروف التعديل موضحة على الملصق فوق التغليف وكذلك فوق الجهاز. لا تستعمل مقبض باب الفرن لتحريك جهاز الطبخ، وكذلك عند اخراج الجهاز من التغليف.

الجهاز من الفئة ١ أو الفئة ٢ من فئة ١ الفرعية.

### التركيب

هام: أسطح أثاث المطبخ يجب ان تكون قادرة على تحمل درجات حرارة (أقلها ٩٠ مئوية).

إذا قمت بتركيب الجهاز في قرب وحدات أثاث في المطبخ، اترك أقل مسافة فاصلة مثلما هو موضح في الجدول أدناه.



## العناية والصيانة

قبل القيام بتنظيف الجهاز، أفضل تغذية الغاز من الصنبور العام ثم أفضل التيار الكهربائي بسحب القابس أو قطع التيار من القاطع الرئيسي للشبكة. لا تقم بتنظيف الجهاز عندما يكون سطحه لا يزال ساخناً.

لا تستخدم منظفات تعمل بالبخار لتنظيف الفرن.

### هام

قم بين فترة وأخرى بتفقد فتحة تغذية الغاز الخارجية وقم بتبديلها عندما تظهر بعض التغييرات. لا تحاول إصلاح خرطوم الغاز تحت أي ظرف من الظروف.

### الأسطح المطلية بالميينا

نظف بأسفنجة رطبة مع استعمال ماء الصابون. يمكن إزالة الدهون بسهولة باستعمال الماء الساخن أو المنظفات الخاصة بأسطح الميينا. لا تستعمل المنظفات الحاكة أو المخرشة. لا تترك المواد من الأحماض القلوية (عصير الليمون، الخل، الملح.. الخ) على سطح الجهاز. نظف الأجزاء من الصلب المقاوم بواسطة المواد المخصصة لتنظيفها. يجب وضع مواد التنظيف هذه على قطعة قماش ثم القيام بالتنظيف.

### المواقد وشبكة المواقد

من أجل تنظيف مواقد سطح - الطبخ، قم بازالتها أولاً برفعها للأعلى ثم قم بتفحصها لمدة ١٠ دقائق في ماء حار مع قليل من الصابون. بعد القيام بتنظيفها وغسلها، قم بتجفيفها جيداً.

تأكد من عدم وجود أي فتحة من فتحات الموقد مسدودة.

نظف المواقد مرة واحدة في الاسبوع أو أكثر عند الضرورة.

تأكد من تجميع وتركيب المواقد بالصورة الصحيحة.

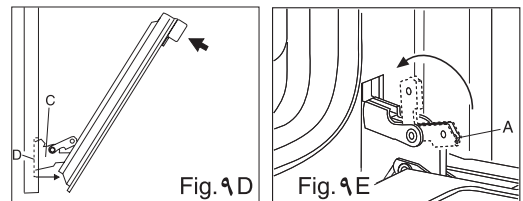
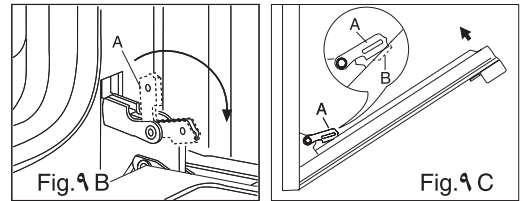
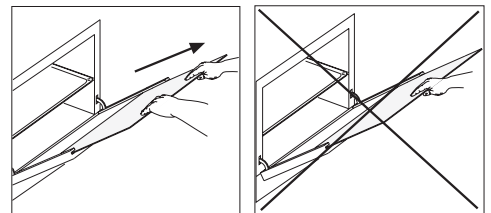
### خلع باب الفرن

١) افتح باب الفرن تماماً.

٢) ادفع المفصلة "A" إلى الخارج (أنظر الشكل B٩).

٣) أغلق باب الفرن ببطء حتى يصل إلى القفل "A" وتأكد أن القفل مثبت بالفتحات "B" الموجودة بباب الفرن، كما بالشكل C٩

٤) ادفع باب الفرن للداخل برفق مستخدماً كلتا يديك حتى تخرج المفصلات "C" من الفتحات "D" (أنظر الشكل D٩) ثم قم بسحب الباب تجاهك حتى يتحرر تماماً من الفرن. وبعد تنظيف باب الفرن، أعدّه إلى مكانه الصحيح متبعاً الخطوات المذكورة أعلاه ولكن بطريقة عكسية ثم ادفع الأقفال "A" إلى الداخل قبل غلق باب الفرن (الشكل E٩).



### الفرن

نظف الأجزاء المطلية بالميينا بأسفنجة رطبة مع ماء الصابون. الدهون يمكن ازالتها بسهولة باستعمال الماء الساخن أو بواسطة المنظفات الخاصة بالادوات المطلية بالميينا. لا تستعمل المواد الحاكة أو الكاشطة.



أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة لضبط فترة الطبخ، يمكن ضبط عدّاد الدقائق من ١ إلى ٦٠ دقيقة.  
عند انتهاء الفترة تسمع إشارة صوتية للتنبيه.

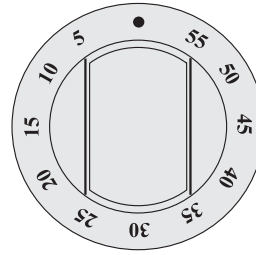
«جرس» TR 259 متناظر الرسم ٨ أ

ضبط الساعة

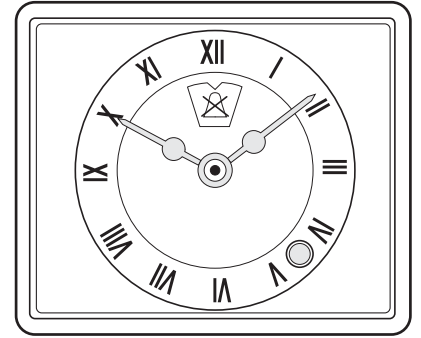
اضغط مقبض التحكم وأدره باتجاه عقارب الساعة.

ضبط برنامج التنبيه

أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة بدون الضغط عليه. بعد انتهاء فترة الوقت سوف تسمع إشارة التنبيه الصوتية. لإلغائها، أدر المقبض نحو الجرس.



الرسم ٨



الرسم ٨ أ

مؤقت الكهروني للطبخ (الرسم ٩)

الوظائف

إشعال On

الشاشة تومض.

ضبط الوقت

اضغط الزر الأبيض.

اضبط الوقت + و -.

هذه الوظيفة تبقى نشطة لمدة ٧ ثوان بعد آخر عملية + / -.

ضبط المؤقت

هذه الوظيفة نشطة على الدوام ويمكن ضبطها فوراً بأزرار + / -.

أثناء عملية الضبط تكون وحدة التوقيت ١٠ ثوان.

أثناء العد التنازلي يأخذ المؤقت الأولوية بالظهور على الشاشة.

وحدة العد التنازلي هي ثوان.

الوقت الأقصى هو ٩٩ دقيقة.

التواصل البديل (في حال وجوده) يغلق أثناء العد التنازلي.

إعادة ضبط المؤقت

اضغط أزرار + و - مع بعضهم ثم اترك زر + أولاً.

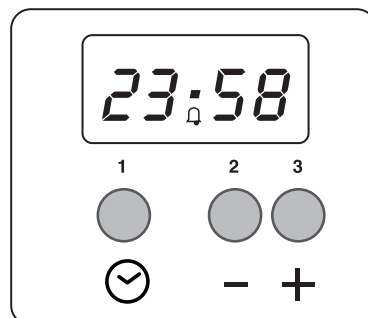
الإشارة

الإشارة بعد انتهاء الوقت تستمر ٧ دقائق إذا لم يكن قد تم إعادة ضبطها بواسطة زر + (لمسة واحدة فقط).

ترددات الإشارة

عندما تظهر الشاشة وقت اليوم، فإن تكرار الإشارة يمكن انتقاءها بالضغط على زر - . يمكن انتقاء ٣ ترددات متكررة مختلفة.

الرسم ٩



١ الوقت الآن  
٢ ادخال التوقيت أو برمجته  
٣ إشارة التوقيت والبرمجة

## التوصيل الكهربائي

التوصيل الكهربائي للجهاز يجب أن يتم بواسطة فني كهرباء متخصص وعلى اطلاع بالقوانين واللوائح المحلية الخاصة بالسلامة.

يجب تأريض هذا الجهاز حسب القانون. قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. تأكد من نظام التأريض في منزل يعمل بصورة صحيحة.

تأكد من فولطية الطاقة والجهد، المشار اليهما في لوحة تعريف الجهاز، هي مطابقة ومناسبة للتيار المنزلي. من الضروري أن تكون شبكة التغذية محمية بمفتاح قاطع وقوي وقادر على قطع التيار من الشبكة بفواصل ملائمة على الأقل ٣ مم. تأكد من أن كابل الأرضي أخضر/أصفر ليس منقطعاً بانفتاح.

هام: ألوان أسلاك التوصيل الكهربائي هي:

أخضر/أصفر = أرضي  $\perp$

أزرق = محايد N

بني = نشط L

السلك أخضر/أصفر يجب توصيله بالنهاية الطرفية للقابس والمعلم بالحرف E أو برمز التأريض أو باللون الأخضر أو أخضر/أصفر. السلك الأزرق يوصل بالطرف الذي توجد عليه علامة الحرف N أو اللون الأسود. أما السلك البني يجب توصيله بالطرف الذي توجد عليه علامة الحرف L أو اللون الأحمر. يجب أن لا يلامس كابل توصيل التيار أي من أجزاء الجهاز المعرضة للتسخين أو الحرارة المرتفعة عن درجة حرارة المكان أي ليس أكثر من ٥٠ م. إذا تم استعمال قابس للتوصيل، فيجب أن يكون المقبس مزوداً بكابل من نفس القوة ومن نفس النوع (مطابق للكابل القياسي). يجب أن يكون الوصول لمفتاح قطع التيار سهلاً ومضموناً بعد الانتهاء من تركيب الجهاز. تأكد من ترك مسافة كافية للكابل بحيث يسمح بتحريك الجهاز فيما بعد.

إذا كان القابس غير قابل للتسليك، يجب الانتباه للنقاط التالية:

يجب عدم قطع القابس من الكابل. هناك خطر الصدمة الكهربائية في حال ادخال القابس في مقبس آخر في المنزل. لا تستعمل أبداً القابس بدون أن يكون المصهر مركباً فيه. راجع وكيل الجهاز للحصول على قطع الغيار. المصنع يخلي مسؤوليته عن أية أضرار تترتب عن عدم الالتزام بالقواعد المذكورة أعلاه.

نوع الجهاز		تغذية التيار أحادي الطور ٢٢٠ / ٢٣٠ فولط
نوع الكابل	مقطع	
مطاط H05 RR-F	٣ × ٠,٧٥ مم <sup>2</sup>	غاز كلياً
مطاط H05 RR-F	٣ × ١,٥ مم <sup>2</sup>	غاز كلياً + مشواة كهربائية

## تبديل الكابل

في حال تلف الكابل، قم بتبديله بناء على الارشادات التالية:

- افتح علبة تغذية التيار مثلما هو موضح بالرسم أدناه:

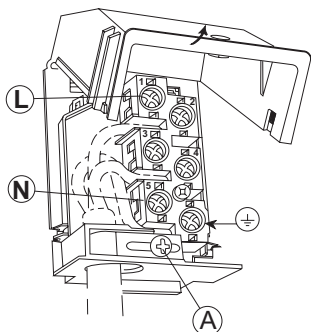
- فك البرغي A والذي يثبت الكابل؛

- قم بتبديل الكابل بأخر من نفس الطول وبالمواصفات الموضحة في الجدول؛ أطفئ الجهاز؛ واغلق صنوبر الغاز

- يجب تركيب سلك التأريض الأخضر. أصفر في النهاية الطرفية ويجب أن يكون أطول من الأسلاك النشطة بـ ١٠ مم؛

- السلك الأزرق المحايد يجب وصله بالنهاية الطرفية المعلمة بالحرف N؛

- السلك النشط يجب وصله بالنهاية الطرفية المعلمة بالحرف L.



تصميم  
هذا التصميم هو ملك لشركة LG Electronics. جميع الحقوق محفوظة. لا يمكن إعادة إنتاج أو توزيع هذا التصميم.

يجب استخدام الشوابة الكهربائية وباب الفرن مفتوح (انظر شكل 5A). ثبت العاكس S على المشابك الوسطى N الموجودة أعلى باب الفرن (شكل 5B). ثم أطلق باب الفرن بخفة في اتجاه العكس.

**ملحوظة:**

استخدام الشوابة الكهربائية وباب الفرن مغلق.  
تم تصميم بعض الموديلات لتستخدم فيها الشوابة وباب الفرن مغلق تماماً.  
في هذه الحالة لا يكون الفرن مجهزاً بالعاكس الحراري S الموضح في شكل 5B.

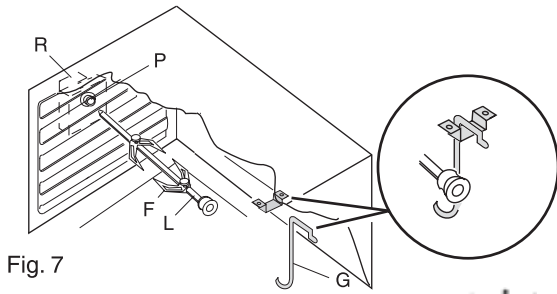
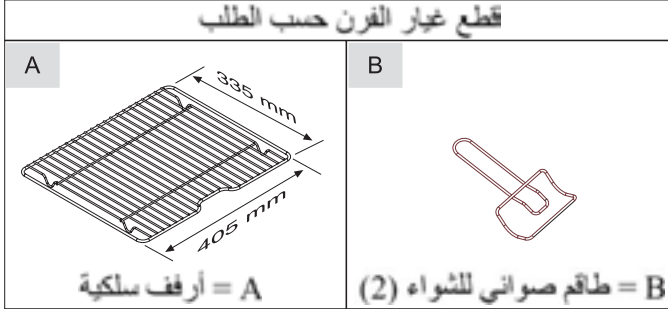


Fig. 7

**تحذيرات:**

لا تستخدم الأرفف السلكية في مستويات الفرن المزودة بمجرى تلسكوبي.  
لا تقم بطهي الأطعمة بأسفل على قاعدة الفرن.

قطع غيار الفرن حسب الطلب



A = أرفف سلكية

B = طاقم صوتي للشواء (2)

**استخدام وظيفة المروحة**

بعض الموديلات مجهزة بمروحة للفرن مثبتة في الجزء الأوسط من تجويف الفرن يمكن تشغيلها بالضغط على المفتاح المبين بالرمز الموجود على (🌀) لوحة التحكم (الشكل 7A) أو بتدوير مفتاح عاكس التيار الموجود بوظيفة المروحة (الشكل 7B).

استخدام فرن الغاز المزود بمروحة  
الهواء الذي يتم تسخينه بشعلة الغاز يتم تدويره بالمروحة التي تقوم بتوزيع الحرارة بالتساوي على الطعام.

ملاحظة: يجب استخدام هذه الوظيفة عندما تكون الشعلة تعمل، ومفتاح المروحة في وضع التشغيل، وباب الفرن مغلقاً.

**تحذير:**

ليس من الممكن استخدام شوابة الغاز في نفس الوقت الذي يتم فيه استخدام وظيفة المروحة.

استخدام الشوابة الكهربائية المزودة بمروحة  
الهواء الذي يتم تسخينه بشعلة الغاز يتم تدويره بالمروحة التي تقوم بتوزيع الحرارة بالتساوي على الطعام.

الشوابة المزودة بمروحة تحل محل السيخ الدوار تماماً. يمكنك الحصول على نتائج جداً أيضاً مع الكميات الكبيرة من الدجاج والسجق واللحم الأحمر. هذه الوظيفة عندما ترموستات الفرن في وضع الشوابة ويكون منظم الطاقة في الوضع 4 (الشكل 7C) ومفتاح المروحة في وضع التشغيل. إذابة الثلج بالمروحة

الهواء في درجة الحرارة المحيطة يتم توزيعه داخل الفرن من أجل إذابة الطعام بسرعة جداً وبدون إتلاف البروتينات. ملاحظة: يجب استخدام هذه الوظيفة عندما يكون مفتاح ترموستات الفرن في وضع OFF (0)

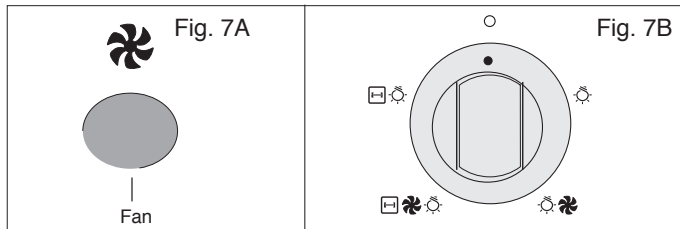


Fig. 7A

Fig. 7B

Fan

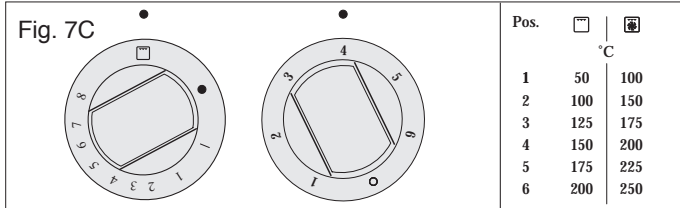
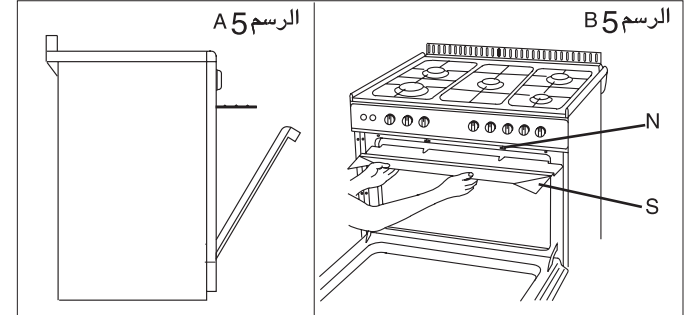


Fig. 7C

Pos.	°C	°C
1	50	100
2	100	150
3	125	175
4	150	200
5	175	225
6	200	250



الرسم 5A

الرسم 5B

**استخدام السيخ الدوار**

لتشغيل السيخ الدوار يتم لف المفتاح على الوضع (🌀) (تبعاً للموديل) أو، في بعض الموديلات، اضغط الزر الموضح عليه رمز السيخ الدوار (🌀)

**السيخ الدوار المركب**

لاستخدام السيخ الدوار اتبع الإرشادات التالية:

- أدخل الدجاج أو مكعبات اللحم التي سيتم شوائها في السيخ I، وتأكد أنها مثبتة جيداً بين الشوكتين F ووزانها بطريقة صحيحة لتجنب أي جهد زائد على ناقل الحركة R (شكل 6).
- ضع طرف السيخ على الدعامة G بعد إدخال طرفه الأخر في الفتحة P الخاصة بناقل الحركة R (شكل 6).
- أدخل الدعامة G في الفرن بحيث يدخل العمود I في الفتحة H الخاصة بمحرك السيخ الدوار (شكل 6A).

- ضع صينية جمع القطرات وبها بعض الماء أسفل السيخ الدوار في المستوى السفلي.
- في بعض الموديلات فقط، يجب استخدام السيخ الدوار وباب الفرن مفتوح (انظر فقرة استخدام الشوابة)، في هذه الحالة، ثبت العاكس الحراري S على المشابك الوسطى N الموجودة فوق باب الفرن (شكل 5B).

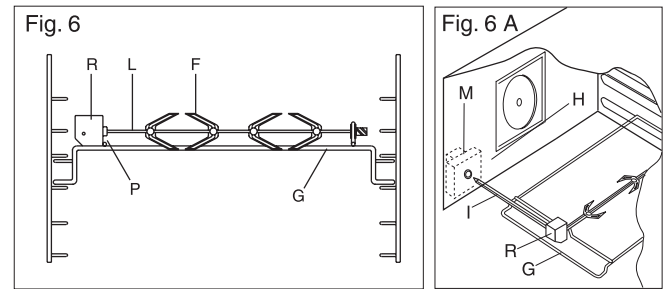


Fig. 6

Fig. 6 A

**السيخ الدوار البسيط**

لاستخدام السيخ الدوار اتبع الإرشادات التالية:

- أدخل الطعام في السيخ I (انظر شكل 7) مع الحرص على إغلاق السيخ عليها باستخدام الشوكتين F، ووزانه بهدف تجنب أي تحميل زائد على المحرك R.
- ضع طرف السيخ على الدعامة G بعد إدخال طرفه الأخر في الفتحة P الخاصة بالمحرك.
- ضع صينية جمع القطرات وبها قليل من الماء أسفل السيخ الدوار في المستوى السفلي.
- في بعض الموديلات فقط، يجب استخدام السيخ الدوار وباب الفرن مفتوح (انظر فقرة استخدام الشوابة)، في هذه الحالة، ثبت العاكس الحراري S على المشابك الوسطى N الموجودة أعلى باب الفرن (شكل 5B).
- لتوجيه السيخ، قم بتشغيله في الاتجاه العكسي باستخدام قفازات واقية مصنوعة من الصوف العازل (شكل 7)

## المواقد المزودة بأداة السلامة

للمواقد المزودة بأداة السلامة، يلزم الاستمرار في الضغط على مقبض الموقد المراد إشعاله لمدة حوالي ١٠ ثواني بعد الاشتعال (الرسم بحيث يبدأ صمام الأمان في العمل، إذا انطفأت الشعلة مباشرة بعد رفع اليد عن الزر، أعد العملية كما هي موصوفة أعلاه. وبعد التأكد من أن المواقد مشتعلة أغلق باب الفرن بهدوء.

للحصول على درجة الحرارة المرغوبة، أدر مقبض الموجه للرقم المرغوب (الجدول B).

درجة الحرارة °C	وضعية المقبض
١٤٠°	١
١٥٠°	٢
١٦٠°	٣
١٧٠°	٤
١٩٠°	٥
٢١٠°	٦
٢٣٠°	٧
٢٥٠°	٨

الجدول B

انتظر مدة ١٥ دقيقة على الأقل قبل ادخال الطعام في الفرن، حتى تصل درجة الحرارة الى المستوى المرغوب. تجد في الأسفل جدول تقريبي للطبخ (الجدول C).


الجدول C

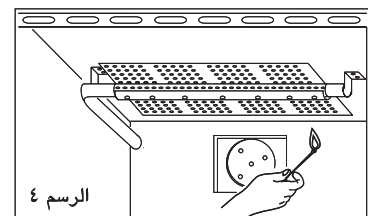
درجة الحرارة °C	نوع الطعام	درجة الحرارة °C	نوع الطعام
٢٢٠	معجنات	٢١٠-١٨٥	لحم بقر مشوي
١٩٠	كعكة مرغيتا	٢٢٠	بنتلو مشوي
١٧٥	بريوش	٢٢٠	لحم غنم مشوي
٢٣٥	سكنس	٢٣٠	أرنب بري
١٩٠	كعك مدور	٢٣٥	أرنب مشوي
٢٠٠	كوكيز	٢٢٠	ديك رومي مشوي
٢٠٠	كعك بالزبيب	٢٣٥	وزة مشوية
١٨٠	ستردل	٢٢٥	بطة مشوية
٢٩٠	بسكويت سافويا	٢٣٥	دجاجة مشوية
٢٠٠	كعكة التفاح	٢٢٥-٢٠٠	روز-بيف
٢٠٠	مهلبية بالفرن	٢٢٥-٢٠٠	سمك
٢٥٠	توست		
٢٣٠	خبز		

تنبيه: لإشعال ضوء الفرن، اضغط على الزر  (الرسم A).

## استخدام شواية الغاز (تبعاً للموديل)

### الإشعال اليدوي للشواية

افتح باب الفرن ولف مفتاح الفرن على وضع الشواية  انظر شكل ١ (أو لفة على الوضع الأقصى  في الأجهزة المزودة بمفتاح للشواية منفصل عن مفتاح منظم حرارة الفرن، انظر شكل 4A). قرب عود ثقاب مشتعلة من فتحات الشعلة الموجودة على الجزء العلوي للفرن (شكل ٤).



الرسم ٤

قرب عود ثقاب مشتعلة لفتحة الموقد الموجودة في أعلى الفرن (الرسم ٤). تحذير: لا تشغل الإشعال لأكثر من ١٥ ثانية. إذا فشل الموقد بالإشعال، اترك باب الفرن مفتوحاً لمدة ١ دقيقة قبل القيام بالضغط على زر الإشعال مرة أخرى.



الإشعال الإلكتروني لشعلة الشواية (تبعاً للموديل) يجب أن يكون باب الفرن دائماً مفتوح تماماً قبل إشعال الشعلة.

لف المفتاح في وضع الشواية  انظر شكل ١ (أو في اتجاه الوضع الأقصى  ثم اضغط زر  (شكل ١A) لإشعال الشعلة.

في حالة انقطاع التيار الكهربائي، يمكن إشعال الشعلة باستخدام عود ثقاب (شكل ٤).

## الإشعال الإلكتروني الذاتي (تبعاً للموديل)

يجب أن يتم فتح باب الفرن تماماً قبل إشعال الشعلة.

لإشعال الشعلة، اضغط المفتاح ولفه على وضع الشواية  انظر شكل ١ (أو على الوضع الأقصى  انظر شكل ٤B). استمر في الضغط عليه لتشغيل الإشعال الذاتي للشعلة. في حالة انقطاع التيار، يمكن إشعال الشعلة أيضاً باستخدام عود ثقاب (شكل ٤).

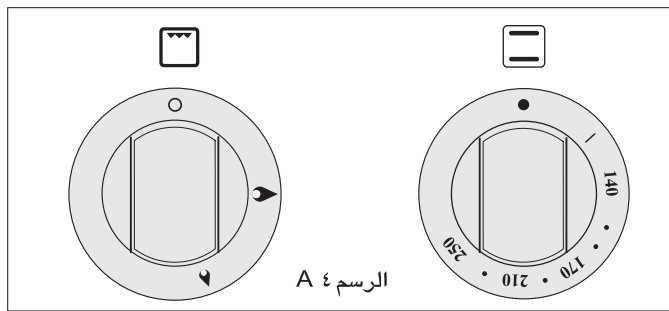
### مهم

#### تشغيل الشواية مع مفتاح منظم حرارة الفرن (شكل ١)

يجب استخدام شواية الغاز والباب نصف مفتوح (انظر شكل 5A). ثبتت العاكس الحراري S فوق المشبك الوسطي N الموجودة أعلى باب الفرن (شكل 5B). ثم أغلق باب الفرن بخفة في اتجاه العكس.


#### مفتاح الشواية منفصل عن مفتاح منظم حرارة الفرن (شكل ٤B).

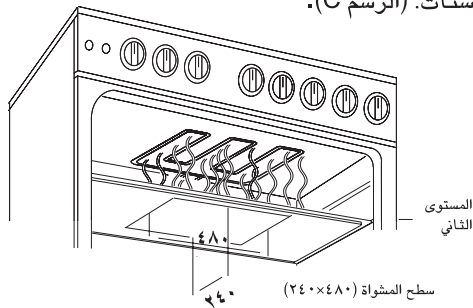
يجب استخدام شواية الغاز وباب الفرن مغلق. يجب أن تتم جميع أعمال الشواء وشعلة الفرن تعمل.



الرسم ٤ A

## استعمال المشواة الكهربائية



في بعض الأجهزة الأخرى المشواة الكهربائية يمكن تشغيلها بإدارة المقبض في اتجاه عقارب الساعة ووضعها على وضعية  (الرسم C-D). يشعل مصباح المؤشر الصغير على لوحة التحكم ليشير إلى تشغيل المشواة. في بعض الموديلات يوكن مقبض المشواة منفصلاً عن مقبض الترموستات. (الرسم C).

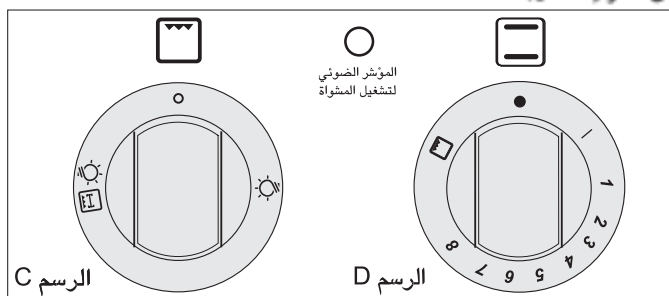


المستوى الثاني

سطح المشواة (٢٤٠×٤٨٠)

## استخدام المشواة الكهربائية تبعاً للموديل

يمكن تشغيل المشواة الكهربائية بلف المفتاح في اتجاه عقارب الساعة حتى تصل للوضع  (شكل C و D) أو، في بعض الموديلات فقط، اضغط الزر الموضح عليه رمز  (شكل A). سوف تضئ لمبة تنبيه على لوحة التحكم توضح أن المشواة تعمل.



الرسم C

الرسم D

## استعمال فرن الغاز

عند استعمال لأول مرة، قد تصدر عن الفرن روائح نفاذة، وتعود الأسباب لتسخين لوحات العزل مع مادة التحامها حول الفرن (من الضروري تسخين الفرن في أقصى طاقته وتركه لمدة من ٣٠ - ٤٠ دقيقة مع إغلاق باب الفرن). انه أمر طبيعي، وعند حدوثه انتظر حتى انتهاء صدور الأدخنة قبل وضع الطعام داخل الفرن.

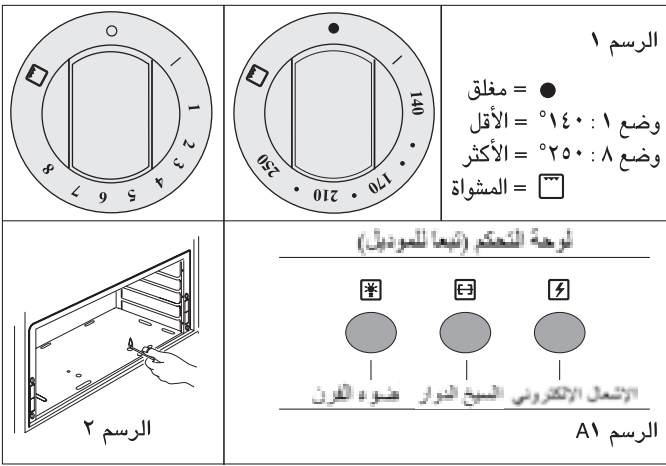
الفرن مزود مزود برف شبكي لطبخ الطعام و يمكن وضع الأواني اصالحة للطهي في الفرن على الرف، هناك أيضا صينية - تقطير لطبخ الحلويات، البسكويت، البيتزا... الخ، أو تقوم صينية التقطير هذه باحتواء ما يتقطر من الدهون الناتجة عن طهي الطعام فوق الرف الشبكي.

تحذير: لا تطبخ الطعام فوق قاع الفرن.

## فرن الغاز

### الإشعال اليدوي لموقد الفرن

لإشعال موقد الفرن، أدخل عود ثقاب مشتعل في الفتحة (الرسم ٢) ثم ادر الصنوبر حتى آخره مثلما هو موضح بالرسم ١.



بعد التأكد من اشتعال الموقد تماماً، أغلق باب الفرن بهدوء. للحصول على درجة الحرارة المرغوبة، قم بكل بساطة بإدارة موجه المقبض لاختيار رقم درجة الحرارة .

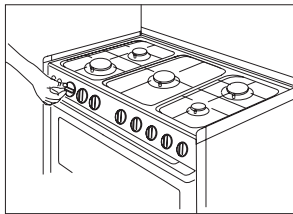
تحذير: لا تشغل الإشعال لأكثر من ١٥ ثانية. إذا فشل الموقد بالإشعال، اترك باب الفرن مفتوحاً لمدة ١ دقيقة قبل القيام بالضغط على زر الإشعال مرة أخرى.

### الإشعال الإلكتروني لموقد الفرن (اختياري)

يجب أن يكون باب الفرن دائماً مفتوحاً تماماً، قبل إشعال الموقد.

أدر المقبض بعكس - اتجاه عقارب الساعة للوضع الأكثر، ثم اضغط الزر [Z] (الرسم A١) لإشعال الموقد.

في حال عدم وجود التيار الكهربائي، يمكنك إشعال الموقد بواسطة عود ثقاب مشتعل. (الرسم ٢).



### الإشعال الكهربائي الآلي

باب الفرن يجب أن يبقى مفتوحاً تماماً، قبل إشعال الموقد.

لإشعال الموقد اضغط على الزر و أدره باتجاه عقارب الساعة حتى وضعية الحد الأقصى، استمر في الضغط وسيتم الإشعال الأوتوماتيكي للموقد.

في حالة عدم وجود التيار الكهربائي يمكن إشعال الموقد أيضاً بواسطة عود ثقاب. (الرسم ٢).

## استعمال مواقد الغاز

### استعمال مواقد الغاز

على لوحة التحكم توجد الرموز الآتية على مقربة من كل زر:

● دائرة سوداء - صنوبر مغلق

▲ شعلة كبيرة - مفتوح على الحد الأقصى

▲ شعلة صغيرة - مفتوح على الحد الأدنى

وضعية الحد الأدنى توجد عند نهاية الدورة المعاكسة للزر، وضعية التشغيل يجب أن يتم اختيارها ما بين الحد الأقصى والحد الأدنى، وليس بين الحد الأقصى والإغلاق.

### الإشعال اليدوي

لإشعال أحد المواقد، قرب منه عود ثقاب مشتعل، اضغط المقبض التابع للموقد المرغوب إشعاله وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة للوضع الأقصى.

### الإشعال الإلكتروني (اختياري)

لإشعال أحد المواقد، قرب منه عود ثقاب مشتعل، اضغط المقبض التابع للموقد المرغوب إشعاله وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة للوضع الأقصى؛

وفي نفس الوقت اضغط على زر الإشعال الإلكتروني والموجود على لوحة التحكم والمعلم بالرمز [Z] من أجل إشعال الموقد.

في حال عدم وجود التيار الكهربائي، يمكنك إشعال الموقد بواسطة عود ثقاب مشتعل. (الرسم ٢).

### الإشعال الإلكتروني التلقائي

لإشعال أحد المواقد، اضغط على المقبض المناسب للموقد المختار، وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى وضعية الحد الأدنى، في نفس الوقت

اضغط بشكل مستمر على زر الإشعال الإلكتروني إلى حين الإشعال،

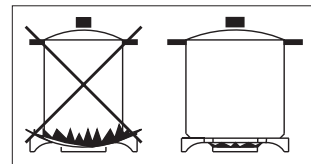
في حالة عدم وجود التيار الكهربائي، الموقد يمكن إشعاله أيضاً بواسطة عود ثقاب .

### أجهزة ذات صمام أمان (اختياري)

حتى يتم إشعال المواقد ضروري أن تتم العملية الموضحة اعلاه، لكن في هذه الحالة الأزرار حين يتم تشغيلها يجب أن يبقى مضغوطة عليها لمدة حوالي ١٠ ثواني. هنا وكيفما كان السبب شعلة الموقد يجب ان تنطفئ، صمام الامان يتدخل أوتوماتيكيًا ليقوقف مرور الغاز إلى الموقد المقصود.

### الاقتصاد في الطاقة

- قطر قاع الطنجرة يجب أن يكون متناسباً مع قطر الموقد، شعلة الموقد لا يجب ان تخرج عن قطر الطنجرة .
- استعمال الطنجر ذات أنقاع المسطح. هذا يؤدي إلى استعمال طاقة أقل
- اطبخ الخضار البطاطس... الخ بماء قليل، وذلك حتى يتم تخفيض مدة الطبخ.



مواقد	قدور	
	أقل شعلة 0	أكثر شعلة 0
سريع	١٨٠ مم	٣٢٠ مم
شبه سريع	١٢٠ مم	٢٢٠ مم
ثلاثي التاج	٢٢٠ مم	٣٢٠ مم
مساعد	٨٠ مم	١٨٠ مم
شعلة سريع	٢٢٠ مم	٣٢٠ مم





قم بفرز مواد تغليف الجهاز (مثلا الكرتون، بوليستيرول، الخ) ثم تخلص منها في الحاويات المخصصة، مع مراعاة اللوائح المحلية.

#### تنبيه:

- لا تنسى قبل استعمال الجهاز من إزالة أغشية الحماية البلاستيكية فوق بعض أجزاء الجهاز (الواجهة، لوحة التحكم، والأجزاء من الصلب المقاوم للصدأ، الخ)
- لا تستعمل الجهاز من أجل التدفئة.
- عند عدم استعمال الجهاز نوصي بتنزع قابس التيار وإغلاق صنبور الغاز.

لا تستخدم مقبض باب الفرن لنقل الجهاز، لتخرجه مثلا من صندوق تغليفه.

#### في حالة الحريق

- إذا حدث حريق، اغلق الصنبور العام الذي يمد بالغاز على الفور، انزع قابس التيار، لا ترم الماء على الزيت الملتهب في أي حال من الأحوال.
- لا تحتفظ بالمواد القابلة للاشتعال أو القوارير ذات الضغط بالقرب من الجهاز، لا تحاول إحداث أي بخار بالقرب من المواقد المشتعلة.

#### سلامتكم وسلامة أطفالكم

- لا تضع على الجهاز أو بقربه أشياء يجحبها الأطفال أو ما يشكل دافع فضول و جذب للأطفال.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدين عن الجهاز، لا تنسى أن أي جزء من الجهاز أو الطناجر المستعملة تصبح جد ساخنة وخطيرة، سواء أثناء الاستعمال أو خلال الوقت اللازم للبرودة بعد الاطفاء.
- انتبه لمقابض الطناجر، ضعوها بشكل لا يمكن للأطفال معه من قلب الاواني.
- لا ترتد الملابس أو أدوات الزينة الواسعة حينما تكون المواقد مشتعلة، حريق المواد المصنوعة من النسيج يمكن أن يتسبب في سلسلة من الحرائق للشخص.

#### تحذير - الفرن :

- عندما يكون الفرن أو المشواة في حالة تشغيل، فالأجزاء القريبة من مكان الاشتعال يمكن أن تصبح جد ساخنة، ومن الاحسن ترك الأطفال بعيدين عن الجهاز.
- لا تطبخ الأطعمة فوق قاعدة الفرن.
- في حالة عدم الانتباه فان المنطقة بالقرب من مفاصل باب الفرن، قد تشكل خطرا وتتسبب في جرح الايدي.
- لا تسمح للأطفال بالجلوس على أو اللعب بباب الفرن، لا تستعمل الباب كمسند للقدمين.

#### تحذير - المشواة :

- استعمال المشواة يجب أن يتم وباب الفرن شبه مغلق (عند الارتداد الأول للمفصل)، مع تركيب أداة الوقاية للأزرار، كما هو مبين في التعليمات المزودة لاستعمال المشواة.

#### تحذير خاص بمقصورة التسخين

- لا تدخل الادوات القابلة للاشتعال أو الأدوات البلاستيكية داخل مقصورة تسخين الأطعمة (المتواجدة تحت الفرن).

#### للأجهزة المزودة بغطاء زجاجي

- تأكد من الغطاء لا يلامس أي من القدور أو الأواني. بعد الاستعمال لا تقم أبدا بإغلاق الغطاء الزجاجي طالما لم تزل المواقد أو أسطح التسخين حارة.

هذا المنتج يطابق مواصفات السوق الأوروبية:

- التوجيهات الخاصة بالضغط المنخفض 2006/95/EEC.
- التوجيهات الخاصة بالتشويش الالكتروميغناطيسي 2004/108/EEC
- التوجيهات الخاصة بالأجهزة التي تعمل بالغاز 90/396/EEC.
- التوجيهات الخاصة بالمواد ذات الاتصال بالأغذية 89/109/EEC.
- التوجيهات المذكورة أعلاه موافقة أيضا للتوجيه الخاص 93/68/EEC.
- هذا الجهاز يجب أن يكون مخصصا فقط للاستعمال الذي صمم من أجله، كجهاز من أجل الطبخ، للاستعمال المنزلي.

#### الزيائن الأجزاء

- ندعوكم لقراءة هذه التعليمات بانتباه قبل الاستعمال، والاحتفاظ بها للرجوع اليها في حالة الضرورة.
- مواد التغليف (أكياس البلاستيك، البولستيرول...الخ) لا ينبغي تركها في متناول الاطفال، فهي تشكل مصدر خطر بالغ على الأطفال.

#### الضمان

- إن جهازكم الجديد مغطى بالضمان.
- وثيقة الضمان المتعلقة به ، ستجدونها مرفقة بالجهاز.
- في حالة عدم وجودها عليكم طلبها من البائع مشيرين إلى تاريخ الشراء، النوع و رقم التسجيل، المطبوعين على اللوحة تعريف بالجهاز.
- احتفظوا بالجزء الخاص بكم، وقدموه في حالة الضرورة للخدمة الفنية مع فاتورة الشراء، إذا لم تتبع هذا الاجراء. فان الشخص التقني يكون مضطرا إلى تقييد أية إصلاحات محتملة عليكم.
- إذا أردتم تبديل القطع الاصلية فهي توجد فقط لدى مراكز خدمتنا التقنية ومحلات التبديل المعتمدة.

#### الخدمة التقنية بعد البيع

- قبل أن يخرج هذا الجهاز من الشركة تم اختباره من طرف خبراء ومختصين حتى يعطي نتائج جيدة أثناء الاستعمال.
- أي إصلاح أو تقويم يتم عند الضرورة، يجب أن يتم بأقصى عناية وانتباه. من أجل هذا السبب نوصيكم بالانصال دائما بالوكيل الذي تم البيع بواسطته، أو بمركز الصيانة الأقرب محددين طبيعة الخلل ونوع الجهاز الذي تملكونه.

#### عزيزي العميل:

نشكركم لشراكتك المنتج المنزلي بوماتك عالي الجودة. نحن نعتز في توريد منتجات ذات جودة عالية مع مستوى عال من خدمة العملاء. لعملاء خارج دولة الإمارات العربية المتحدة، الرجاء الاتصال على الموزع المحلي لأجهزة بوماتك يمكنك العثور على الموزع [www.baumatic-mea.com](http://www.baumatic-mea.com) فقط انقر على 'مكان الشراء' من القائمة. المحلي الخاص بك على موقعنا الإلكتروني

بوماتك الشرق الأوسط للتجارة العامة ذ م م

صندوق بريد 393720

الإمارات العربية المتحدة، دبي

للإستفسارات العامة+ 971 (0) 4551 3780 تليفون

للخدمات، قطع الغيار، إستفسارات المنتج + 971 (0) 4551 3953



# كتيب التعليمات

الموديل