

دليل المالك



**LA GERMANIA**  
THE KITCHEN GENIUS



موقد الطهي ٩٠ x ٦٠ سم

موقد الطهي ٦٠ x ٦٠ سم

**ELARABY**

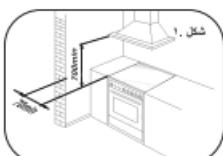
**19319** elarabygroup.com  
LaGermaniaEgypt

PN:V310013

أقرأ كتب التعليمات قبل تثبيت الجهاز واستخدامه.

لن تكون الجهة المصنعة مسؤولة عن أي ضرر يلحق بالممتلكات أو بالأشخاص بسبب التثبيت غير الصحيح أو الإستخدام غير السليم للجهاز.  
تم تصميم هذا التطبيق للإستخدام المنزلي غير المهني.

### دليل التثبيت الفنى

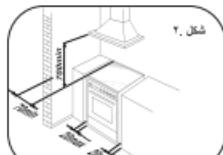


بعد إزالة الأجزاء الداخلية والخارجية المختلفة من العبوة ، تتأكد من أن جهاز الطهي غير تالف. في حالة الشك ، لا تستخدم الجهاز واتصل بخدمة العملاء. احرص على إبقاء جميع أجزاء التثبيت الخطرة (أجزاء الغوم ، الأكريليك ، الكرتون ، البابايس ، إلخ) بعيداً عن متناول الأطفال.

يمكن تثبيت الجهاز كوحدة قائمة بذاتها ، بجانب الحاطط على مسافة لا تقل عن ٢٠ مم كما في الشكل ٢ أو بإدراجهما بين جدارين كما بالشكل ١. من الممكن وجود جدار جانبي واحد يتتجاوز ارتفاع سطح العمل ويجب أن يكون على مسافة لا تقل عن ٧٠ مم من حافة جهاز الطهي كما في شكل ١.

يجب أن يكون الجدار خلف جهاز الطهي ، ووحدات المطبخ بجواره من مواد مقاومة للحرارة يمكن أن تتحمل درجة حرارة لا تقل عن ٩٥ درجة سلسيلوس. يمكن تثبيت الجهاز كما في الشكل ٢ أو كما في الشكل ١.

**تحذير:** عند تثبيت الجهاز كما بالشكل ١، يجب أن يكون الاتصال بشبكة الغاز فقط عن طريق أنابيب معدنية مرنة تتوافق مع المعايير الوطنية المعرومل بها.



معلومات هامة لثبيت جهاز الطهي: يمكن تثبيت جهاز الطهي بشكل منفصل ، كوحدة قائمة بذاتها ، أو بين وحدات المطبخ أو بين وحدة المطبخ والجدار. يجب تثبيت الجهاز وفقاً للوائح الواردة في معايير UNI 7129 و UNI 7131 .

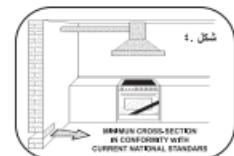


هذا الجهاز غير متصل بالأجهزة التي تستند منتجات الاحتراق.

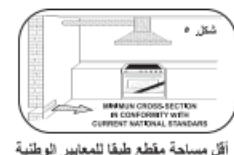
يجب التركيز بشكل خاص على الوصفات الموضحة أدناه فيما يتعلق بتهوية الغرفة والتقوية. يجب وضع أي خزان مغلقة ومثبتة فوق سطح جهاز الطهي على مسافة لا تقل عن ٢٠٠ مم.



أقل مساحة مقطوع طبقاً للمعايير الوطنية



أقل مساحة مقطوع طبقاً للمعايير الوطنية



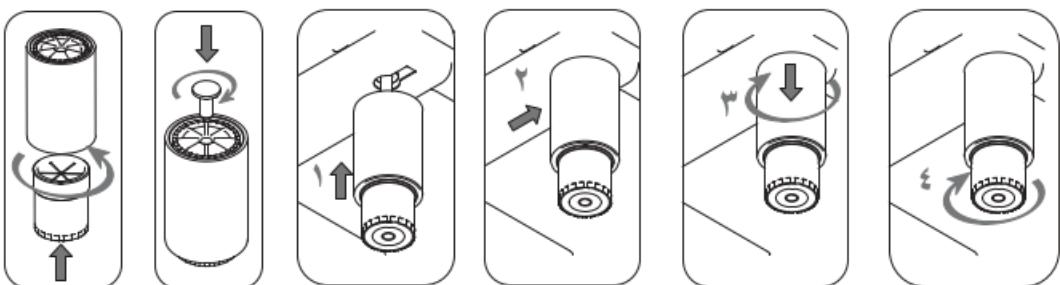
أقل مساحة مقطوع طبقاً للمعايير الوطنية

**تهوية الغرفة:** للتأكد من أن الجهاز يعمل بشكل صحيح ، يجب تهوية الغرفة التي تم تثبيت جهاز الطهي داخلها بشكل مستمر. يجب أن لا يقل حجم الغرفة عن ٣٢٥ م³ ويجب أن تكون كمية الهواء المطلوبة مبنية على الاحتراق المنتظم للغاز وعلى تهوية الغرفة. سوف يتدفق الهواء الطبيعي عبر الفتحات الدائمة في جدران الغرفة المراد تهويتها: سيتم توصيل هذه الفتحات بالبيئة الخارجية ويجب أن يكون لها مقطع عرضي أدنى محدد بواسطة المعايير الوطنية الحالية المتعلقة بتهوية الغرفة (انظر الشكل ٣). يجب بناء هذه الفتحات بحيث لا يمكن انسadelها. يسمح أيضاً بالتهوية غير المباشرة عن طريق إخراج الهواء من الغرف المجاورة للغرفة المراد تهويتها.

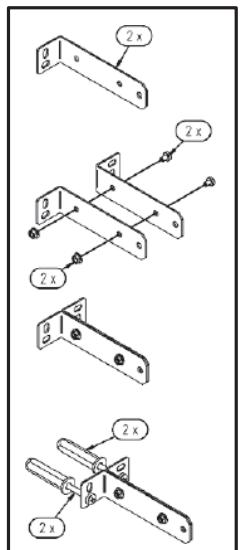
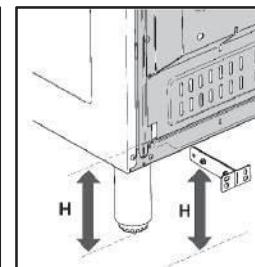
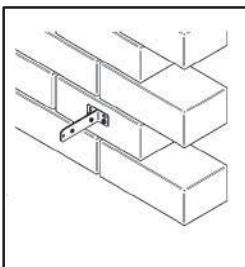
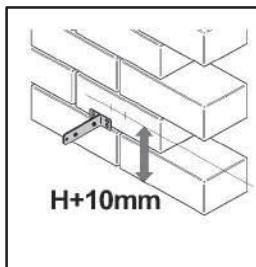
**الموقع والتقوية:** يجب أن تقوم أجهزة الطهي بالغاز بالخلص دائمًا من مخرجات الاحتراق عن طريق شفاط متصل بالمدخنة أو إلى البيئة الخارجية مباشرة (انظر الشكل ٤). إذا تعذر تثبيت شفاط فوق جهاز الطهي مباشرة ، فمن الممكن استخدام مروحة مثبتة على نافذة أو مواجهة مباشرة للخارج ، ليتم تشغيلها مع الجهاز (انظر الشكل ٥) ، بشرط أن يكون هناك اتباع إشارات تعليمات التهوية.

### تعليمات التركيب

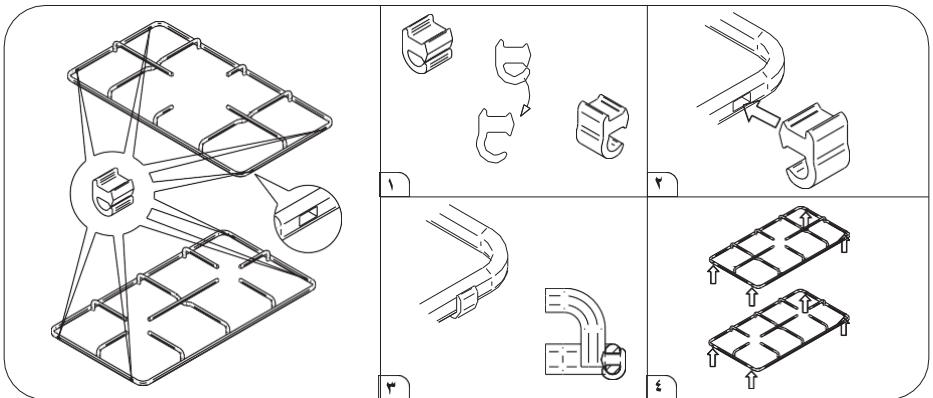
### أرجل الجهاز



يلزم هذا التجهيز من أجل تفادي انقلاب الموقف، في حالة وضع حمل يساوي أو يزيد عن ٢٥ كجم فوق باب الفرن وهو مفتوح.  
استخدم التجهيز من أجل تفادي وقوع حوادث للأطفال أو الصغار.



مصد ماطي لحامل الأوانى



## دليل التثبيت الفنى

## توصيل الجهاز بالغاز

تنبيه: تم ضبط إعدادات الجهاز للاستخدام بالغاز الطبيعي .

تنبيه: لا تسمح إلا لشخص مؤهل بإجراء عملية توصيل وضبط الجهاز ( يجب الاتصال بمركز الخدمة )

هام: يجب تثبيت هذا الجهاز وفقاً للمعايير الوطنية الحالية المعتمد بها واستخدامه فقط في مكان جيد التهوية .  
التغيير إلى نوع آخر من الغاز

قبل إجراء أي عملية صيانة ، افصل الجهاز عن شبكة إمداد الغاز والكهرباء .

في حالة التغيير لنوع آخر من الغاز يلزم الآتي:

- تغيير فوهة الغاز ( الفونية ) لكي تتنام مع الغاز المستخدم

- ضبط اللهب لكل شعلة بعد تغيير فوهة الغاز ( الفونية )

## دليل التثبيت الفنى

**تثبيت:** لا تسمح إلا لشخص مؤهل بإجراء عملية ضبط الجهاز لاستخدام غاز مختلف ( يجب الاتصال بمركز الخدمة )  
وسيتم من خلالهم تغيير فوهة الغاز ( الفونية ) التي تلائم نوع الغاز وسيتم ضبط اللهب لكل شعلة.

### جدول ١ : شعلات سطح الجهاز

الشعلة	نوع الغاز	الضغط	قطر الفونية	معدل الاستهلاك			
				mbar	1/100mm.	g/h	l/h
الثانوي (الإضافي)	G20 الغاز الطبيعي	20	72	-	95	1	860
	G30 البيروتن	30	50	73	-	1	860
الثانية سريع	G20 الغاز الطبيعي	20	97	-	167	1,75	1505
	G30 البيروتن	30	65	127	-	1,75	1505
السريري	G20 الغاز الطبيعي	20	115	-	286	3	2580
	G30 البيروتن	30	85	218	-	3	2580
فائق السرعة	G20 الغاز الطبيعي	20	153	-	405	4,25	3655
	G30 البيروتن	30	102	309	-	4,25	3655

### جدول ٢ : الفرن و الشواية ( ٦٠ سم × ٩٠ سم )

الفرن	G20 الغاز الطبيعي	20	150	-	429	4,50	3870
	G30 البيروتن	30	102	327	-	4,50	3870
الشواية	G20 الغاز الطبيعي	20	98	-	191	2	1720
	G30 البيروتن	30	70	145	-	2	1720

### جدول ٣ : الفرن و الشواية ( ٦٠ سم × ٦٠ سم )

الفرن	G20 الغاز الطبيعي	20	115	-	247	2.6	2236
	G30 البيروتن	30	77	188	-	2.6	2236
الشواية	G20 الغاز الطبيعي	20	100	-	171	1.8	1548
	G30 البيروتن	30	67	130	-	1.8	1548

#### التوصيل الكهربائي:

يجب أن يتوافق التوصيل الكهربائي مع المعايير واللوائح القانونية الحالية .

.

- قبل إجراء التوصيل الكهربائي ، تحقق مما يلي:
- النظام الكهربائي وشدة التيار كافية لإخراج الطاقة القصوى لتشغيل الجهاز ( انظر الملصق الموجود على الجزء السفلي من الجهاز ).
- تم تزويد النظام الكهربائي باتصال أرضي فعال وفقاً للمعايير واللوائح القانونية الحالية. لن تكون الشركة مسؤولة عن عدم الامتنال لهذه التعليمات.

#### عندما يتم التوصيل بالكهرباء:

- يجب تثبيت سلك التوصيل الكهربائي للجهاز بحيث لا تصل الزيادة بدرجة الحرارة إلى ٧٥ كلفن لأى جزء من السلك.
- لا تستخدم التخفيفات أو المحولات أو المقسمات ( مشترك كهرباء - وصلة كهرباء ) لأنها قد تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة خطير.

**تثبيت:** في حالة تلف سلك التوصيل الكهربائي للجهاز ، يجب استبداله بسلك خاص من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.

تثبيت: تحذيرات هامة

- لا يجب استخدام الجهاز من قبل أطفال أو ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية منخفضة ، أو نقص في الخبرة والمعرفة ،
- ما لم يحصلوا على الإشراف أو التعليمات.

## دليل التثبيت الفنى

- تنبيه:** يجب تثبيت مانع الانقلاب المرفق مع الجهاز لضمان الثبات التام للجهاز و عدم الاصابة خاصة للأطفال نتيجة سوء الاستخدام على سبيل المثال (فتح الأطفال لباب الفرن والوقوف عليه).
- تنبيه:** يجب ازالة طبقة الحماية البلاستيكية الموجودة على الأجزاء الاستainless قبل الاستخدام.
- تنبيه:** لا تستخدم مقبض باب الفرن للنقل أو التداول.
- تنبيه:** لا تقوس سحب الجهاز على الأرض حتى لا تتفاوت أرجل الجهاز بعد تثبيتها وفي حالة حدوث ذلك فقط قم بإعادة تثبيتها مرة أخرى.
- لأجهزة الطهي ذات الأغطية الزجاجية:**
- تنبيه:** قبل فتح الغطاء الزجاجي للجهاز ، قم ب拔ة جميع المخلفات بعيدة من الجزء العلوى.
- تنبيه:** قبل إغلاق الغطاء الزجاجي للجهاز ، تأكيد من تبريد سطح الجهاز.
- للجزء أسفل الفرن الخاص بتغذية الطعام**
- تنبيه:** يمكن أن تصيب الأجزاء الداخلية من جهاز تغذية الطعام ساخنة أثناء الاستخدام.
- للابواب الزجاجية:** لا تستخدم منتجات التنظيف الكاشطة أو أدوات معدنية ذات الحواف الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأن هذا يمكن أن يخدش السطح ويمكن أن يكسر الزجاج. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز.
- ملاحظة:** ترتفع درجات الحرارة لأجزاء مختلفة من الجهاز إلى درجة تبدو عالية جداً ولكنها في الواقع داخل حدود الأمان وفقاً لهذه الحدود ١. مع وجود الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية لمدة ساعة واحدة ، فإن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الأمام ، يمكن أن تصل إلى درجات الحرارة التالية:
١. لوحة التحكم: درجة حرارة الغرفة + ٦٠ درجة مئوية.
  ٢. زجاج باب الفرن: درجة حرارة الغرفة + ٦٠ درجة مئوية.
  ٣. الأجزاء المعدنية من باب الفرن: درجة حرارة الغرفة + ٤٥ درجة مئوية.
  ٤. مع وجود الفرن على درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ساعة واحدة ، يمكن للأجزاء التي يمكن الوصول إليها أن تصل إلى درجات الحرارة التالية:

١. المقابض البلاستيكية: درجة حرارة الغرفة + ٦٠ درجة مئوية.
٢. مقبض باب الفرن المعدني: درجة حرارة الغرفة + ٣٥ درجة مئوية حيث درجة حرارة الغرفة هي درجة الحرارة للمكان حيث يتم تثبيت الجهاز.
٣. استبدال الأجزاء: لا تسمح إلا لشخص مدرب لأجزاء صيانة أو استبدال لأجزاء الجهاز ( يجب الإتصال بمركز الخدمة ) قبل اجراء أي عملية صيانة ، افصل الجهاز عن شبكة إمداد الغاز والكهرباء.
٤. تحذير: يجب استخدام لمبات خاصة من مراكيز الخدمة المعتمدة.

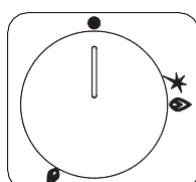
## دليل الاستخدام

فائق السرعه	السرريع	تشبه سريع	الثانوى (الإضافية)	الشعلة
125Ø	95Ø	70Ø	50Ø	(مم)

## أبعاد الشعلة لسطح الجهاز

- لوحة التحكم : على لوحة التحكم توجد رموز صغيرة توضح وظيفة كل مقبض او مقاتل كالاتي :
- توضح مكان الشعلة التي يتم التحكم بها على سطح الجهاز .
  - توضح تشغيل مرحلة الفرن .
  - توضح تشغيل لمبة الفرن .
  - توضح تشغيل الاشعال .
  - توضح اذا كان المفتاح في وضع التشغيل او الايقاف .

## استخدام الشعلات



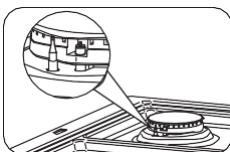
يوجد رسم تخطيطي على لوحة التحكم أعلى كل مقبض يشير إلى الشعلة التي تتوافق مع هذا المقبض.

يمكن إشعال الشعلات بطرق مختلفة حسب نوع الجهاز و خصائصه المحددة:

**الاشعال اليدوي:** (يكون ذلك ممكناً دائماً حتى عند انقطاع التيار الكهربائي): أدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة الذي يتوافق مع الشعلة المحددة ، وأض بيته على الوضع الاقصى على علامه النجمة (لهب كبير) وقم بوضع لهب قرب الشعلة.

**الاشعل الكهربائي:** أدر المفتاح عكس اتجاه عقارب الساعة والذي يتواافق مع الشعلة المحددة ، وأض بيته على الوضع الاقصى (لهب كبير) واستمر في الضغط على المقبض في موضع رمز الإشعل المحدد بنجمة (لأجهزة التي يوجد اشعال بها من خلال المقبض) أو اضغط على زر الإشعل الموجود عليه علامه نجمة وتركه بمجرد اشعال الشعلة.

## اشعال الشعلة للاجهزة المجهزة بجهاز امان (منظم حراري مزدوج)



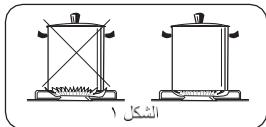
اضغط على المفتاح و أدره عكس اتجاه عقارب الساعة و الذي يتواافق مع الشعلة المحددة ، وأض بيته على الوضع الاقصى على علامه النجمة المطبوعة (لهب كبير) ، وأضغط على المقبض و قم بالاشعال بأحد طرق الإشعال المذكورة أعلاه، بمجرد الإشعال ، استمر في الضغط على المقبض لمدة ١٠ ثوان للسماح للهبا بتخفيض المنظم الحراري المزدوج. إذا انطفأت الشعلة بعد ترك المقبض، كرر العملية باكمالها.

**ملاحظة:** يوصى بعدم محاولة إشعال الموقف إذا لم يكن غطاء الشعلة في الموضع الصحيح .

نصائح لاستخدام الشعلات بشكل صحيح:

- استخدم الأواني المناسبة لكل شعلة (انظر جدول ٣ والشكل ١).
- عند غليان السائل ، ادر المفتاح إلى وضع الحد الأدنى (لهب سغير).
- دائماً استخدم الأواني مع غطاء.

جدول ٣ : أقطار الأواني الموصى بها

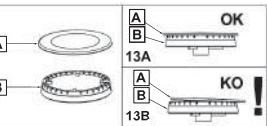


قطر الأواني (سم)	الثانوي (الإضافية)	الشبة سريع	السريع	فائق السرعة
٤٤-٤٢	٤٦-٤٤	٤٦-٤٣	٤٦-٤٨	٤٦-٤٢

تحذير: استخدم أواني مسطحة القاع.

تحذير: بعد التنظيف ، تأكيد من وضع الرأس "B" والاغلفة "A" بشكل صحيح على مقاعدتهم كما بالشكل 13A وليس خارج المركز كما في الشكل 13B.

#### تحذيرات هامة



- في حالة انقطاع التيار الكهربائي ، يمكن اشعال الشعلات بالكريبت.
- عند طهي الأطعمة بالزيت والدهون ، القليلة للاشتعال بشدة ، يجب الا يترك المستخدم الجهاز بدون مرافق.
- إذا كان الجهاز مزوذاً بقطاء زجاجي ، فقد ينكسر هذا القطاء عند تسخينه. قم بإيقاف تشغيل جميع الشعلات قبل خفض الغطاء.
- لا تستخدم البخاخات المصوغة الهواء بالقرب من الجهاز عند استخدامه.
- عند استخدام الشعلات ، تأكيد من وضع مقابض الأواني بشكل صحيح.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز.

• الاجهزه التي تم تجهيزها بقطاء ، ينبغي قبل إغلاقه ، تنظيف أي رواسب طعام من سطح الجهاز.

ملحوظة: استخدام جهاز الطهي ينتج عنه حرارة ورطوبة في الغرفة التي تم تسخينه فيها. لذلك ، يجب وجود تهوية مناسبة في الغرفة مع ضمانبقاء فتحات التهوية الطبيعية دون عائق. قد يتطلب الاستخدام المكافف والمستترن للجهاز تهوية إضافية ، على سبيل المثال عن طريق فتح نافذة ، أو تهوية أكثر كفاءة عن طريق زيادة قوة شفاط التهوية إذا كان مثبتاً.

#### استخدام الفرن (التحكم الفردي)

الفرن: تم تجهيز الفرن بجهاز ثرمومتر وجهاز امان لضبط درجة حرارة الطهي. يتم ضبط درجة حرارة الفرن عن طريق تدوير المقاييس عكس اتجاه عقارب الساعة من ١٢٠ الى ٢٧٠ لتحديد درجة الحرارة المطلوبة.

درجة الحرارة °C	120	140	160	180	200	225	245	270

#### مروحة الفرن:

عند تشغيل مروحة الفرن عن طريق المفتاح المناسب الموجود على لوحة التحكم ، يضمن دوران الهواء الدافي توسيعاً موحداً للحرارة. وبذلك يمكن تجنب التسخين الزائد من الفرن. ومع ذلك ، بالنسبة للخبز ، من الأفضل تسخين الفرن قبل إدخال مقلاة الخبز. يختلف نظام الخبز مع تشغيل المروحة جزئياً عن مفاهيم الخبز التقليدية.

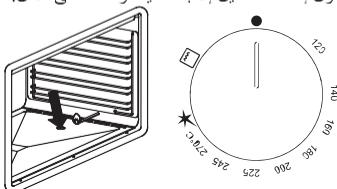
عند شواء اللحم ليس من الضروري تقليل اللحم ، ولكنه يكفي وضع اللحم مباشرة على الشبكة. مع استخدام مروحة الفرن ، تكون درجات حرارة الخبز أقل قليلاً من حوالي ١٥ إلى ١٠ درجة مئوية مقارنة بتلك المستخدمة مع الفرن التقليدي.

تنمنع عملية تشغيل مروحة الفرن تشغيل الشواية ، وبالتالي لا يمكن استخدامها مع المروحة أثناء العمل.

يمكن أيضاً استخدام الفرن بطريقة تقليدية (عن طريق عدم تشغيل المروحة) للطعام التي تتطلب حرارة من أسفل ، على سبيل المثال البيتزا. تحذير: إذا تم إطفاء السنة للهيب عن طريق الخطأ ، فقم بإيقاف التشغيل عن طريق مقبض التحكم ولا تحاول إعادة التشغيل إلا بعد دقيقة واحدة على الأقل.

يمكن إشعال الفرن بطرق مختلفة:

- الإشعال اليدوي (يكون ذلك ممكناً دائماً حتى عند انقطاع التيار الكهربائي): لاشعال الفرن ، افتح باب الفرن وقم بتدوير المقاييس إلى درجة الحرارة الأقصى في الوقت نفسه ، ضع مصدر لهب بجوار فتحة الإشعال الموجودة بقاع الفرن ثم اضغط على مقبض ثرمومترات (لينياً تدفق الغاز) واستمر في الضغط لمدة ١ ثوان ، بعد ان يشتعل الفرن تماماً. حرر المقاييس وتأكد من استمرار تشغيل الفرن ، والإكراه العملي.

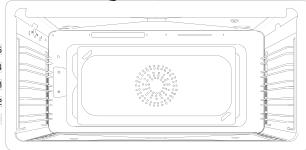


## استخدام الفرن (التحكم الفردي)

**الاشعال الكهربائي ( فقط للاجهزة المجهزة بهذه الخاصية ) :** في هذه الحالة ، افتح أولاً باب الفرن ، ثم اضغط على المقضى وأدبره الى أقصى درجة للحرارة . ثم اضغط على مقضى ثرموميغات (الموديلات مع خاصية التشعل من المقضى) . انتظر حوالي ١٠ ثوان حتى يشتعل الفرن تماماً ثم حرر المقضى . وتأكد من استمرار تشغيل الفرن ، والإكتر العملية . بالنسبة إلى أجهزة الطهي بدون مقضى لا يزال برمزاً الشرارة ، وانتظر حوالي ١٠ ثوان بعد اشتعال الفرن تماماً ثم حرر المقضى . تأكد من أن الفرن لا يزال قيد التشغيل ، والإكتر العملية . لا يجب استخدام جهاز الإشعال لأكثر من ١٥ ثانية .

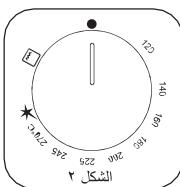
إذا لم يشتعل الفرن بعد تلك الفترة ، يجب أن يكون الباب مفتوحاً دائمًا . وعند استخدام الفرن ، اترك غطاء الجهاز مفتوحاً لعدم ارتفاع درجة حرارته . تحذير: عند محاولة تشغيل الفرن ، يجب تشغيله لمدة تتراوح بين ٥ او ٣٠ دقيقة عند درجة حرارة

**ملحوظة:** عند استخدام الفرن لأول مرة ، يجب تشغيله لمدة تتراوح بين ٥ او ٣٠ دقيقة عند درجة حرارة حوالي ٢٥٠ درجة دون طهي أي شيء بالداخل من أجل القضاء على أي رطوبة ورائحة من العزل الداخلي . إثناء الاستخدام العادي للفرن ، بعد تشغيل الفرن وتحديث درجة الحرارة المطلوبة ، انتظر حوالي ١٥ دقيقة قبل وضع أي طعام لتسخين الفرن . تم تزويد الفرن بخمسة أماكن للروف أو الدرج على ارتفاعات مختلفة للاستخدام . لحفظ على نظافة الفرن قدر الإمكان ، يوصى بطيهي اللحوم في الدرج أو على الرف الذي تم إدخاله على الدرج .



## استخدام الشواية (تحكم فردي)

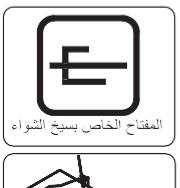
ويتم التحكم به بواسطة نفس مقضى الفرن كما بالشكل ٢ ، ولكن يتم تحريكه في اتجاه عقارب الساعة بدلاً من عكس اتجاه عقارب الساعة ، ومطابقة الرمز مع المؤشر . تعمل الشواية دائمًا بأحد أقصى ، وبالتالي لا يوجد لها حد أدنى . بالإضافة إلى ذلك ، إنها مزودة بجهاز أمان في حالة انطفاء الظهر .



**الاشعال اليدوي:** فقط افتح باب الفرن تماماً ، أدر مقضى الشواية بحيث يتتطابق رمز الشواية مع المؤشر ، مع الضغط على المقضى ، وفي نفس الوقت ، ضع مصدر لهب بجوار الشواية . تأكد من اشعال الشواية تماماً وبعد حوالي ١٠ ثوان ، حرر المقضى . تأكد من أن الشواية لا تزال مشتعلة ، والإكتر العملية .

**الاشعال الكهربائي:** في هذه الحالة ، افتح باب الفرن تماماً ، واضغط على المقضى وأدبره بحيث يتتطابق رمز الشواية مع المقضى ، على مقضى الثرموميغات (الموديلات المزودة بمقضى الإشعال) . انتظر حوالي ١٠ ثوان بعد أن تكون الشواية مشتعلة تماماً ثم حرر المقضى . تأكد من أن الشواية لا تزال مشتعلة ، والإكتر العملية . بالنسبة إلى أجهزة الطهي بدون مقضى الإشعال ، اضغط على مقضى الثرموميغات وفتحان الإشعال برمز الشرارة ، وانتظر حوالي ١٠ ثوان بعد اشتعال الشواية بالكامل ثم حرر المقضى . تأكد من أن الشواية لا تزال مشتعلة ، والإكتر العملية .

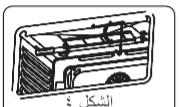
تحذير: كما هو الحال مع الفرن ، يجب اشعال الشواية مع فتح الباب بالكامل . يمكن استخدام الشواية لشواء الأطعمة على رف الفرن أو باستخدام سيخ الشواية .



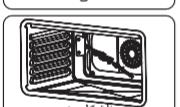
**الشواء على الرف:** في هذه الحالة ، يتم وضع الرف المزود في المستوى ١ أو ٢ وتوضع الأطعمة المراد شواؤها في الأعلى ، بينما يتم إدراج الدرج في المستويات السفلية لجمع فضلات الشواء . ثم قم باشعال الشواية وفقاً للتعليمات الموضحة أدناه .



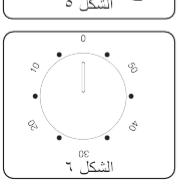
هام: شواء الأطعمة على الرف دائمًا مع إغلاق الباب . تحذير: قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة جداً أثناء الاستخدام . لذلك يجب الحفاظ على الأطفال بعيداً عن الجهاز أثناء الطهي .



**الشواء باستخدام سيخ الشواية (مع حامل السيخ السلك) :** يستخدم للشواء باستخدام سيخ دوار . أدخل حامل السيخ على الرفوف الجانبية في المستوى ٣ . ضع الطعام في السيخ وأدخل كل شيء في الفرن ، وأدخل طرف السيخ في المكان المخصص له لموتور الدوران الذي يخرج من الجانب الخلفي (على اليسار) من الفرن ووضع طرف السيخ الآخر على حامل السيخ كما بالشكل ٣ بعد ذلك ، قم بداخل الدرج في أحد الأدلة السفلية ، ثم قم باشعال الشواية وفقاً للتعليمات الموضحة أدناه واضغط على المفتاح الخاص بسيخ الشواية .



**الشواء باستخدام سيخ الشواية (مع الموديلات المزودة بالخطاف):** يستخدم للشواء باستخدام سيخ دوار . افتح الخطاف الموجود على تحويل الفرن الطوي كما بالشكل ٤ . ضع الطعام في السيخ وأدخل كل شيء في الفرن ، وأدخل طرف السيخ في المكان المخصص له لموتور الدوران الذي يخرج من الجانب الخلفي (على اليسار) من الفرن ووضع طرف السيخ الآخر على الخطاف كما بالشكل ٥ . بعد ذلك ، قم بداخل الدرج في أحد الأدلة السفلية ، ثم قم باشعال الشواية وفقاً للتعليمات الموضحة أدناه واضغط على المفتاح الخاص بسيخ الشواية .



هام: شواء الأطعمة باستخدام سيخ الشواية دائمًا مع إغلاق الباب . تحذير: قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة جداً أثناء الاستخدام . لذلك يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز أثناء الطهي .

**استخدام المنبه:** يقوم المنبه بتبيين المستخدم بإشارة صوتية ، عندما يتم طهي الطعام ، بعد انقضاء فترة زمنية معينة . لاستخدام الجهاز ، قم بتنويم المقضى في اتجاه عقارب الساعة دورة واحدة كاملة . ثم أدر المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يتوافق المؤشر مع وقت الطهي المحدد كما بالشكل ٦ .

**تحذير:** يقوم المنبه بالتبيين فقط ولا يقوم بإطفاء الموقد ولكن يجب إطفاء الموقد عن طريق المقضى الخاص بكل شعلة .



## USING THE DIGITAL CLOCK

**POWER ON** : The display screen defaults to "00:00" and "2", and the "2 and 3" signs flash

**CLOCK SETTING MODE** : When the "2, 3" sign flashes, press "6, 8" to decrease or increase the value (range 0~23),press "7" to switch to the sub-setting mode (range 0~59),"5, 2" is accompanied by the flashing state, and the setting method is the same as "time".

**HEATING SETTING MODE** : Press "7" to switch to setting mode of heating timing "time", and with "3, 1" flashing state,press "6, 8" to decrease or increase the value. Press "7" button to switch and enter the setting state of "minutes". "5" and "1" are accompanied by the flashing state, and the method is the same as that of "hours" (ranging from 0 to 23.59).

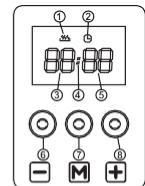
**ALARM MODE** : When the setting of heating timing is completed, press "7" button again to enter the heating timing working mode. The LED screen displays the constant light state at the timing time "1". When the timing time is up, the buzzer will ring. To close the buzzer, manually press "6, 7, 8" to end.

**REMARKS** : In the setting mode, press "6,8" as usual, the value will continue to decrease or increase, and the time can be quickly set. For example, it will automatically switch to clock mode after setting state 10s.

If clock time or timing time is set again, press "7" again to enter successively.

**WARNING**: The acoustic signal does not stop the cooking cycle.

The user must turn off the cooking cycle by hand using the relative knobs.



## USING THE TOUCH CLOCK

**SETTING THE TIME OF DAY (24 H CLOCK)**: After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, "00.00" Flashes. Press button 1, dot icon starts flashing. Set the current time using buttons 2 and 3. About 7 seconds after the set time has been finished, new data is memorized. The time correction can be done later;press button 2 and 3, dot icon starts flashing.Then you can set the current time.

**SETTING THE MINUTE MINDER**: The measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

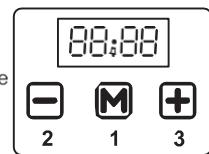
Press button 1, minute minder icon starts to flash, and the display shows "00.00". Enter the required time using buttons 3 and 2. Minute minder icon remains on the display. After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes and the minute minder icon starts to flash again.Press buttons 1, 2 or 3 to turn the signal off; the minute minder icon disappears, and the display indicates the current time.

**CHANGE THE TIMER BEEPS**: The tone of the timer beeps may be changed as follows: Press buttons 2 and 3 simultaneously, Press button 1 to see actual tone "ton1" to see on the display. Press button 2 to select the tone you wish from 1 to 3.

**CANCEL SETTINGS**: Cancel minute minder settings: Press button 1 to select minute minder settings.Press buttons 2 and 3.

**WARNING**: The acoustic signal does not stop the cooking cycle.

The user must turn off the cooking cycle by hand using the relative knobs.



## CLEANING THE APPLIANCE

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

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

Any liquid that overflows from pots must always be removed using a rag.If it becomes difficult to open or close a valve, do not force it, but immediately request the assistance of the technical SERVICE PERSONNEL .

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

**Cleaning the STAINLESS steel parts**: Clean the parts with specific products for stainless steel and in case of stainless steel surfaces contact with water for any reason , dry it soon carefully.

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

## AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

- Always call the service centre for maintenance and setting of the appliance .
- Always use original parts from service centre .

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

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

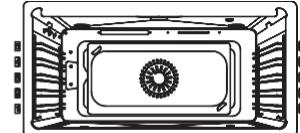
\* For your safety and avoiding any fire dangers , you must not connect the device by an extension plug to electricity source and connect the device directly to electricity source .

\* This device for home use only .



## USING THE GAS OVEN (SINGLE CONTROL)

**NOTICE:** when using the oven for the first time it should be operated for 15 -30 minutes at a temperature of about 250° without cooking anything inside in order to eliminate any moisture and odours from the internal insulation. During normal oven use, after lighting the burner and setting the desired temperature, wait about 15 minutes before putting in any food to preheat the oven. The oven is equipped with 5 guides at different heights which can be used to insert shelves or the tray. (see figure)



## USING THE GAS GRILL (SINGLE CONTROL)

It is controlled with the same gas oven knob . (see figure.2) but turning it clockwise instead of counterclockwise , matching the symbol with the indicator. The grill burner always operates at maximum and therefore there is no minimum position. In addition,it is equipped with a safety device to prevent the flame from going out. The gas grill can also be ignited in different ways:

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

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

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

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

**Grilling on the shelf:** In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices. Then light the grill burner according to the instructions described above.

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

**WARNING:** the accessible parts may become very hot while grilling.

Keep children away from the appliance while cooking.

**Grilling with the rotisserie (with frame holder):** This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 3. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the rear side (on the left) of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (see figure.3).

After, insert the tray into one of the lower guides, then light the grill burner according to the instructions described above and press the button that starts the rotisserie (see figure)

**Grilling with the rotisserie (with hook):** This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, unlock the hook positioned on the top oven cavity (see figure.4) Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the left side of the oven and resting the front of the skewer into the hook (see figure.5) After, insert the tray into one of the lower guides,then light the grill burner according to the instructions described above and press the button that starts the rotisserie.

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

**WARNING:** the accessible parts may become very hot while grilling.

Keep children away from the appliance while cooking.

**USING THE MINUTE-MINDER :** The minute-minder advises the user, with an acoustic signal, when food has been cooked, after a certain time period has elapsed.

To use the device, wind the minute-minder by turning the knob clockwise one complete turn. Then turn the knob counterclockwise so that the indicator corresponds with the selected cooking time (see figure.6)

**WARNING:** the acoustic signal does not stop the cooking cycle.

The user must turn off the cooking cycle by hand using the relative knobs.

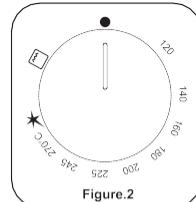


Figure.2



Figure.3

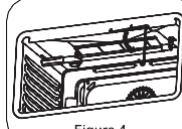


Figure.4

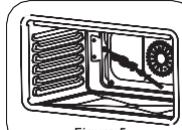


Figure.5

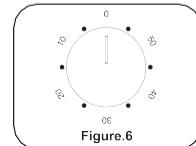


Figure.6

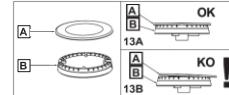
## Burner ignition equipped with safety device (thermocouple)

Table 3: Recommended pot diameters.

Burner	Auxiliary	Semi-rapid	Rapid	Ultra-rapid
Recommended POT DIAMETERS (cm.)	12 - 14	14 - 26	18 - 26	22 - 26

**WARNING:** Use flat-bottomed containers

**WARNING:** After cleaning, make sure head "B" and covers "A" are properly placed on their seat as figure 13A and not off-center as in figure 13B



**WARNING:** If the power is cut off, the burners can be lit with matches. When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should not leave the appliance unattended. If the appliance is equipped with a glass cover, such a cover may break when heated. Turn off all burners before lowering the cover. Do not use sprays near the appliance when it is being used. When using the burners, make sure that the handles of the pots are correctly positioned. Keep children away from the appliance. If equipped with a cover, before being closed, any food deposits should be cleaned off the built-in surface.

**NOTE:** The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Therefore, proper aeration in the room is needed while ensuring that natural ventilation openings remain unobstructed. Intensive and continuous use of the appliance may require additional aeration, for example by opening a window, or more efficient aeration by increasing the power of the mechanical exhauster, if installed.

## USING THE GAS OVEN (SINGLE CONTROL)

All the gas oven cookers are equipped with a thermostat and safety device to adjust the cooking temperature.

The oven temperature is set by turning the knob counterclockwise from 120 to 270 to select the temperature.

Temp °c	120	140	160	180	200	225	245	270

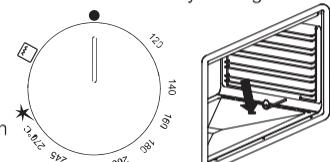
**FAN GAS OVEN:** Operating the fan of the oven by means of the appropriate switch situated on the control panel, the circulation of warm air guarantees a uniform heat distribution. The preheating of the oven can be avoided. However for delicate baking, it is preferable to warm the oven before introducing the baking-pan. The baking system with the fan convection changes in part the various traditional baking notions. When roasting meat it is not necessary to turn the meat any more and for a roast on the spit, it is not indispensable to use the spit-roaster, but is sufficient to put the meat directly on the grate. With the use of the fan gas oven, the baking temperatures are slightly lower of about 10 - 15 °C compared to those in use with the traditional gas oven. The fan operation of the oven prevents the operation of the grill, which therefore cannot be used with the fan in action. The oven can also be used in a traditional way, (by not activating the fan) for foods requiring heat from the bottom, e.g. pizza.

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

**The oven burner can be ignited in different ways:**

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

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



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

In this case, first open the oven door, then press and turn the knob to the maximum temperature setting. Then press the thermostat knob (models with ignition through knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition through knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. The ignition device should not be used for more than 15 seconds. If after that period the burner still has not been lit, do not use the device and open the door of the room or wait at least 60 seconds before trying to light the oven again.

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

## INSTALLER TECHNICAL MANUAL

### FOR THE FOOD WARMER COMPARTMENT (OR DROP LEAF IN OUR CASE) .

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

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

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

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

1. With the oven on at 200°C for 1hour, front accessible parts which cannot be grasped, can reach the following temperatures:

a. Control panel: Tmax = Room Temperature +60°C .

b. Glass of the oven door: Tmax = Room temperature+60°C .

c. Metal part of the oven door: Tmax = Room temperature+45°C .

2. With the oven on at 230°C for 1 hour, the parts which can be grasped, can reach the following temperatures:

a. Plastic knobs: Tmax = Room temperature+60°C .

b. Metal oven door handle: Tmax = Room temperature+35°C .

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

### REPLACING PARTS

**Attention:** Only allow a qualified person to connect and set the device (contact the service center)

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

**WARNING:** Use special bulbs from authorized service centers .

## USE MANUAL

GAS BURNER DIMENSION	Burner	Auxiliary	Semi-rapid	Rapid	Ultra-rapid
Dimension (mm)	Ø 50	Ø 70	Ø 95	Ø 125	

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

shows the disposition of burners on the worktop, the full dot identifies the burner in object.

shows the running of the oven.

shows the minute minder.

shows the operating key for the turnspit.

shows the push-button for oven fan.

shows the ignition key for the oven light.

shows the push-button for burner ignition.

shows if keys are in position "on" or "off".

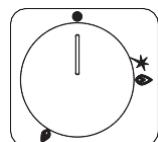
## USING BURNERS

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

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

Turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame) (see figure ) and place a lit match up to the burner.

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



### Burner ignition equipped with safety device (thermocouple)

Press and turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the printed star (large flame), press the knob and activate one of the above-mentioned ignition devices. Once ignited, keep pressing the knob for about 10 seconds to allow the flame to heat the thermocouple.

If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

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

### Tips for using burners correctly:

- Use suitable pots for each burner (see tab. 3 ) . (see figure.1)
- When the liquid is boiling, turn the knob to the MINIMUM position (small flame).
- Always use pots with a cover.

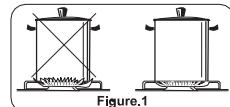
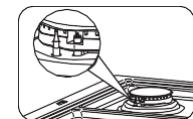


Figure.1

## INSTALLER TECHNICAL MANUAL

**Caution:** Only allow a qualified person to set the device to use a different gas (contact the service center)  
To replace the specified nozzles and burner adjustment .

**Table 1 : Nominal heat input worktop burners**

Burner	Types of gas	Pressure	Nozzle diameter	Rated capacity			
				mbar	1/100mm.	g/h	l/h
<b>Auxiliary</b>	Natural G20	20	72	-	95	1	860
	Butane G30	30	50	73	-	1	860
<b>Semi-rapid</b>	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505
	Butane G30	30	65	127	-	1,75	1505
<b>Rapid</b>	Natural G20	20	115	-	286	3	2580
	Butane G30	30	85	218	-	3	2580
<b>Ultra rapid</b>	Natural G20	20	153	-	405	4,25	3655
<b>4 kW</b>	Butane G30	30	102	309	-	4,25	3655

**Table 2 : (model with gas oven and gas grill with single control, or gas oven and electric grill)**  
**Nominal heat input oven/grill burners (90x60 cm)**

Oven	Natural G20	20	150	-	429	4,50	3870
	Butane G30	30	102	327	-	4,50	3870
<b>Grill</b>	Natural G20	20	98	-	191	2	1720
	Butane G30	30	70	145	-	2	1720

**Table 3 : (model with gas oven and gas grill with single control, or gas oven and electric grill)**  
**Nominal heat input oven/grill burners (60x60 cm)**

Oven	Natural G20	20	115	-	247	2.6	2236
	Butane G30	30	77	188	-	2.6	2236
<b>Grill</b>	Natural G20	20	100	-	171	1.8	1548
	Butane G30	30	67	130	-	1.8	1548

**APPLIANCE ELECTRIC CONNECTION:** The electric connection must comply with the current legal standards and regulations.Before making the connection, check that:

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

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

- The power cord must be positioned so that an overtemperature of 75 K will not be reached at any point.
- Do not use reductions, adapters or splitters since they might cause false contacts and lead to dangerous overheating. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service center.

### APPLIANCE MAINTENANCE

**ATTENTION: IMPORTANT WARNINGS:**The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction .

**Attention:** In order to secure this appliance the ant-tipping device must be installed ,for safety especially for children due to bad usage Example ( open oven door by children and stand on it ).

**Attention:** Remove protective film on stainless steel parts before using of appliance .

**Attention:** Don't use the oven door handle to carry the appliance or for handling

**Attention:** Don't pull the appliance on the floor to not loose the feet and if this happen just assemble it again

### FOR COOKERS WITH GLASS COVERS

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

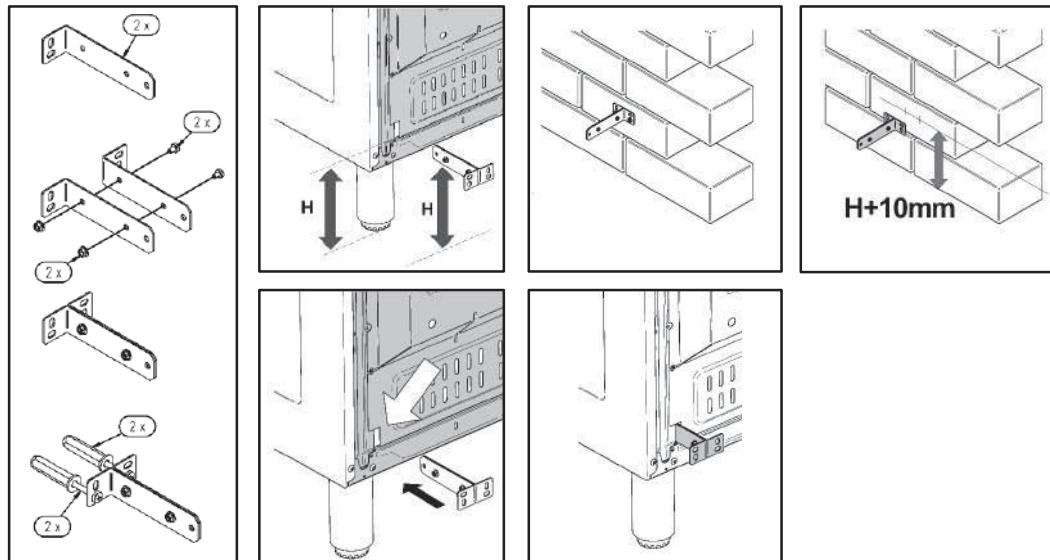
**ATTENTION:** Before closing the appliance's glass cover, make sure that the work surface has cooled.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

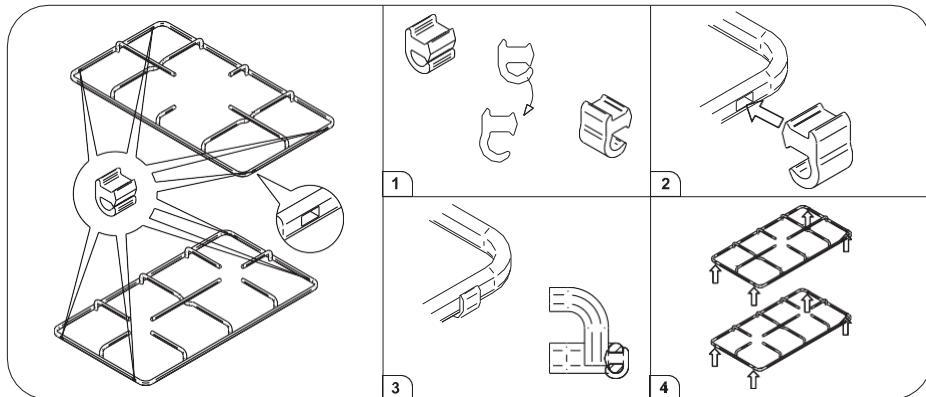
### ANTI TILT

This device is required to prevent tipping of the cooker, if the oven door open is loaded a weight equal to or greater than 25 Kg.

Use the device to prevent accidents.



Bumper pan support



## INSTALLER TECHNICAL MANUAL

### APPLIANCE GAS CONNECTION

**Caution :** The appliance is set for natural gas .

**Attention :** Only allow a qualified person to connect and set the device (contact the service center)

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

**ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS:** Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the gas supply and electricity network .

- Replacing the nozzles to operate with another type of gas .
- Burner adjustment after replacing nozzles.

## INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING COOKERS

READ THE INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE .

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

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

### INSTALLER TECHNICAL MANUAL

After having removed the various loose parts from the internal and external packing, make sure that the cooker is not damaged.

In case of doubt, do not use the appliance and contact skilled personnel. Keep all the dangerous packing parts (polystyrene foam, bags, cardboard, staples, etc.) away from children.

The appliance can be installed as a freestanding unit, next to a wall at a distance of no less than 20mm (fig.2-Class 1 Installation) or inserted between two walls (fig.1-Class 2 Subclass 1 Installation).

A single sidewall that exceeds the height of the work surface is possible.

This must be at a minimum distance of 70 mm from the edge of the cooker (fig.2 Class 1 Installation). Any walls of the adjacent furniture pieces and the wall behind the cooker must be made with heat-resistant material that can withstand a minimum over temperature of 95° C .

The appliance can be installed as class 1 and as class 2 subclass 1.

**WARNING:** when the appliance is installed as class 2 subclass 1, the connection to the gas network must only use metal flexible pipes that conform with the national standards in force.

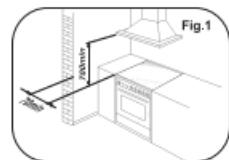


Fig.1

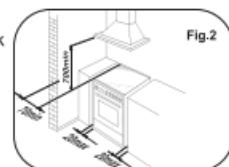


Fig.2

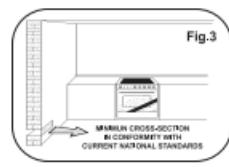


Fig.3

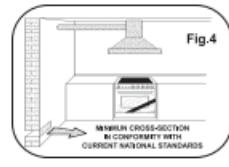


Fig.4

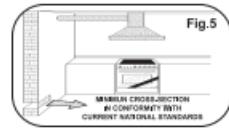


Fig.5

### IMPORTANT INFORMATION FOR INSTALLING THE APPLIANCE

The cooker can be installed separately, as a freestanding unit, or between kitchen units or between a kitchen unit and the wall. The device must be installed in accordance with the regulations stated in UNI 7129 and UNI 7131 standards. This appliance is not connected to devices which exhaust combustion products. Special attention must be focused on the prescriptions described below regarding room aeration and ventilation. Any hanging cabinets installed above the work surface must be located at a distance of no less than 700 mm.

### ROOM VENTILATION

To ensure that the appliance operate correctly, the room where it is installed must be continuously ventilated. The room volume should not be less than 25 m<sup>3</sup> and the quantity of air needed shall be based on the regular combustion of gas and on the ventilation of the room.

Natural air will flow through permanent openings in the walls of the room to be ventilated: these openings will be connected with the outside environment and shall have a minimum cross-section defined by the current national standards regarding room ventilation (see Fig. 3).

These openings shall be built so that they cannot be clogged.

Indirect ventilation is also permitted by taking air from the rooms adjacent to the one to be ventilated.

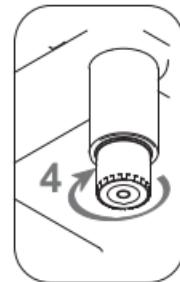
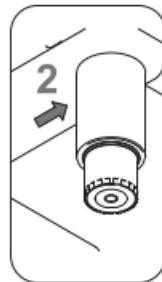
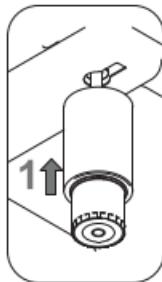
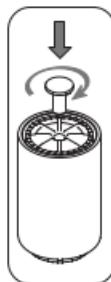
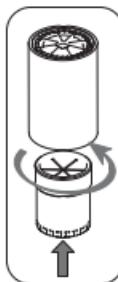
### LOCATION AND AERATION

The gas cooking appliances must always evacuate the combustion products by means of hoods connected to chimneys, flues or directly outside (see Fig. 4).

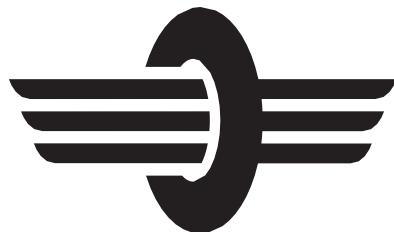
If a hood cannot be installed, it is possible to use a fan installed on a window or directly facing outdoors, to be operated together with the appliance (see Fig. 5), provided that there is strict compliance with the ventilation regulations.

### INSTALLATION INSTRUCTIONS

#### APPLIANCE FEET



OWNER'S MANUAL



**LA GERMANIA**  
THE KITCHEN GENIUS



FREE-STANDING COOKER  
GIANT OVEN 90x60 cm

FREE-STANDING COOKER  
60x60 cm

PN:V310013

**ELARABY**

**19319** elarabygroup.com  
LaGermaniaEgypt