



MANUEL D'UTILISATION

**CUISINIÈRE
A GAZ**

CC-A5410G

Cher utilisateur,

Notre ultime objectif est que vous atteignez les meilleures performances de notre produit fabriqué dans des installations modernes, et passé à travers des contrôles de qualité minutieux.

Toutefois, on vous suggère de lire attentivement ce manuel avant l'utilisation du produit et de le garder pour une utilisation ultérieure.

Tout appareil est pour usage domestique seulement, et non commercial.

**"CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT
AUX DISPOSITIONS EN VIGUEUR ET UTILISÉ DANS UN
ENDROIT BIEN AÉRÉ. BIEN LIRE LES INSTRUCTIONS
AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL "**

Table des matières

Partie 1	Index
Partie 2	Installation du four
Partie 3	Installation des pieds du four
Partie 4	Caractéristiques techniques
Partie 5	Remplacement du gicleur
Partie 6	Mises en garde importantes
Partie 7	Description du panneau de commande
Partie 8	Description du four
Partie 9	Utilisation des brûleurs
Partie 10	Utilisation du four
Partie 11	Utilisation du volet de protection
Partie 12	Entretien et nettoyage
Partie 13	Si votre appareil ne fonctionne pas

Mises en garde importantes

- 1.** Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que celui-ci n'est pas endommagé. Si c'est le cas, ne tentez jamais de l'utiliser et contactez immédiatement le centre de service agréé. Les matériaux d'emballage (nylon, perforateur, polystyrène, etc.) constituent une menace pour les enfants, de tels matériaux doivent être recueillis immédiatement et mis hors de portée. Prenez en considération les exigences minimales de santé et de sécurité.
- 2.** La cuisinière est livrée conformément aux conditions mentionnées sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil, à partir de laquelle vous pouvez vérifier si la cuisinière fonctionne au gaz naturel ou GPL.
- 3.** Votre four est conçu pour une alimentation électrique de 220 - 240 V, 50-60 Hz monophasé .
- 4.** Si le branchement électrique de votre installation est inférieur à 16 ampères (Monophasé) ou 32 ampères (Triphasé), contactez un électricien qualifié pour installer un fusible 16/32.
- 5.** L'installation électrique du four doit être mise à la terre. Autrement, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par l'installation d'un four sur un réseau non-conforme au système mise à terre.
- 6.** Gardez le tuyau à gaz et le câble électrique du four éloignés des zones de chaleur, ne les laissez pas toucher l'appareil. Eloignez-les des extrémités tranchantes et des surfaces chauffées.
- 7.** Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent agréé ou toute autre personne qualifiée pour éviter le danger.
- 8.** Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité. Une utilisation incorrecte nuira aux personnes et à l'appareil.
- 9.** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- 10.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil leurs ont été données pour comprendre les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.

11. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne leur permettez jamais de jouer avec.
12. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
13. **Risque d'incendie** : ne stockez pas des objets sur les surfaces de cuisson.
14. Cet appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'un système de temporisation ou de commande à distance externe.
15. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter toute électrocution.
16. Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
17. La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau, éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
18. Avant d'utiliser votre appareil, éloignez tout ce qui est rideau, tulle, papier ou tout objet inflammable de la cuisinière. Ne placez pas d'objets combustibles ou inflammables dans ou sur l'appareil.
19. Votre four sera trop chaud pendant et après la cuisson ; ne touchez pas aux éléments chauffants et ne laissez pas les enfants y toucher.
20. Cet appareil est conçu pour la cuisson seulement et ne doit pas être utilisé pour d'autres fins, comme le chauffage de la pièce. Cet appareil est pour usage domestique seulement et non commercial.
21. **Attention** : le couvercle en verre peut se briser s'il est chauffé. Eteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
22. Assurez-vous que la cuisinière est bien configurée pour les exigences locales (par exemple : le gicleur doit être adéquat pour le type de gaz local et la pression du gaz).
23. Raccordez votre four au tuyau de gaz de manière réduite et sans fuite. Min 40cm. Max 125cm.
24. Pendant la vérification de fuite de gaz, n'utilisez jamais de flamme telle qu'un briquet, allumette, cigarette allumée ou objet similaire.
25. L'utilisation de l'appareil produit de l'humidité et de la chaleur dans la pièce, assurez-vous que votre cuisine est bien aérée.
26. Gardez les conduits d'aération non obstrués.

- 27.** Lorsque le four est chaud, ne touchez jamais la vitre avec les mains ou à l'aide d'un autre outil.
- 28.** Vous devez utiliser le volet de protection du panneau de commande lorsque le four est en mode gril.
- 29.** Les robinets de gaz sont sécurisés par des verrous. Ne tournez pas avant d'appuyer sur le bouton.
- 30.** La valve du four est menue d'un clapet de sécurité. Les flammes seront maintenues de 3-5 secondes. Si le brûleur du four ne s'allume pas, répétez la procédure 5-6 fois. Si le problème persiste, veuillez contacter le centre de service le plus proche.
- 31.** Veuillez placer un plateau contenant 200 ml d'eau sur la plaque la plus basse pendant la cuisson à rôtisserie.
- 32.** Si votre appareil est menu d'un couvercle, tout déversement devrait être retiré du couvercle avant l'ouverture. La surface de la table de cuisson doit être refroidie avant de fermer le couvercle.
- 33.** Il n'est pas convenable de faire fonctionner les brûleurs supérieur et inférieur en même temps. Le brûleur inférieur est conçu pour la cuisson et le brûleur supérieur pour la friture.

Installation du four

Raccordement électrique et sécurité

- 1.** Votre four est réglé sur un courant électrique de 220-240V (monophasé) et une alimentation électrique de 16 ou 32 Ampères .
Si la source électrique est différente de la valeur spécifiée, contactez le centre de service agréé.
- 2.** Les raccordements électriques doivent être reliés à la terre par la prise conformément aux dispositions en vigueur. Si aucune prise mise à la terre n'est disponible à l'endroit de l'installation de l'appareil, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne doit pas être tenu pour responsable des dommages survenus à cause du raccordement sans la mise à la terre.
- 3.** Le câble électrique ne doit pas toucher aux parties chaudes de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter le danger.
- 4.** Pour la coupure du réseau d'alimentation ayant une séparation de contact sur tous les pôles assurant ainsi une coupure complète, il doit être incorporé dans le câblage fixe, selon les règles de câblage.

Branchement au gaz et sécurité

1. Avant de brancher votre appareil à l'arrivée de gaz, vérifiez que le type de gaz et les spécifications concernant la pression correspondent à celles de l'arrivée de gaz. Si nécessaire, contactez le service agréé pour l'adaptation du type de gaz. Fixez le collier de serrage sur le tuyau. Poussez le tuyau jusqu'à ce qu'il rentre dans l'extrémité du conduit.
2. L'appareil doit être installé conformément aux lois en vigueur et doit être utilisé uniquement dans un endroit aéré. Bien lire les instructions avant l'installation et l'utilisation de l'appareil. Pour mesure de sécurité, l'appareil doit être installé et/ou mis en service par une personne compétente.
3. L'appareil ne doit pas être installé dans une pièce sans fenêtre ou sans ouverture. S'il est installé dans une pièce sans porte donnant directement sur l'extérieur, une ouverture permanente est exigée. La circulation de l'air doit être de 2 m³/h par brûleur.
4. Le branchement du gaz peut être effectué sur la droite ou sur la gauche. N'oubliez pas de changer le robinet de la tuyère, la prise et le dispositif d'étanchéité.
5. Si vous effectuez le raccordement avec un tuyau en métal flexible, placez un joint d'étanchéité entre les deux.
6. Le diamètre interne du tuyau flexible, avec lequel le tuyau de butane est relié, doit être de 6mm pour les tuyaux à gaz de maison. Le diamètre interne du tuyau flexible, avec lequel le robinet du flexible est relié, doit être de 15 mm. Le tuyau doit être fermement fixé avec le robinet du flexible en serrant avec une pince. Le tuyau doit être remplacé avant sa date d'expiration.
7. **Attention!** Pour le branchement du four avec la valve d'arrivée de gaz, le tuyau doit être court et assurez-vous qu'il n'y ait aucun défaut d'étanchéité. Pour votre sécurité, le tuyau utilisé ne doit pas dépasser 125 cm.
8. **VERIFIEZ UNE FOIS DE PLUS LE BRANCHEMENT DU GAZ.**
9. Lorsque vous installez votre four, assurez-vous qu'il soit bien à niveau. En cas contraire, ajustez les pieds du four.

EN AUCUN CAS LE TUYAU DE GAZ ET LE CÂBLE ÉLECTRIQUE NE DOIVENT ENTRER EN CONTACT AVEC LES PARTIES CHAUFFANTES DU FOUR, TOUT PARTICULIÈREMENT AVEC LA PARTIE ARRIÈRE DE L'APPAREIL. NE PAS DÉPLACER LE FOUR UNE FOIS BRANCHÉ. LE DÉBRANCHEMENT DU TUYAU POURRAIT CRÉER UNE FUITE DE GAZ.

Installation des pieds du four

Afin d'installer les pieds du four;

1. Les vis d'installation des pieds sont positionnées en dessous du four (figure 1) Des écrous de fixation sont situés sur ces vis dans le but de fixer les pieds (figure2). Complétez l'installation des pieds en vissant les pieds à l'écrou (Figure 3).
2. Vous pouvez équilibrer votre four en serrant ou desserrant les vis selon le type de surface.
3. Si votre four est menu de pied en plastique comme le montre la figure 4, vous pouvez ajuster la hauteur du four en tournant ces pieds dans un sens ou l'autre.

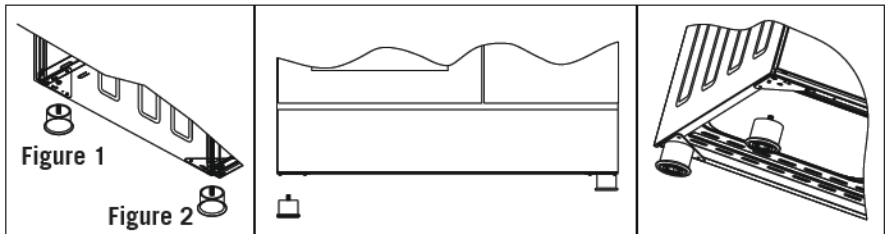


Figure 3

Figure 4

Spécifications technique de la cuisinière

Avant de brancher l'appareil :

Avant de mettre en marche l'appareil, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation. Dans ce manuel, il y a des informations importantes concernant votre sécurité ainsi que l'utilisation et l'entretien de l'appareil. La conversion au gaz naturel s'effectuera en échangeant le matériel auxiliaire (injecteur) fourni avec l'appareil.

Spécifications du brûleur			G20-20	G30-20
			Gaz naturel	GPL
Brûleur triple	Injecteur	mm	1.30	0.96
	Puissance	KW	3.35	3.60
Grand brûleur	Injecteur	mm	1.15	0.85
	Puissance	KW	2.77	3.00
Brûleur moyen	Injecteur	mm	0.97	0.65
	Puissance	KW	1.78	1.78
Brûleur auxiliaire	Injecteur	mm	0.72	0.50
	Puissance	KW	1.00	0.88
Brûleur du four	Injecteur	mm	1.45	1.00
	Puissance	KW	4.00	4.00
Brûleur du gril	Injecteur	mm	1.20	0.85
	Puissance	KW	2.60	2.90

Spécifications	90x60
Largeur extérieure	900mm
Profondeur extérieure	610mm
Hauteur extérieure	925mm
Largeur intérieure	765mm
Profondeur intérieure	450mm
Hauteur intérieure	370mm
Puissance de la lampe	15W
Élément chauffant inférieur	2000W
Élément chauffant supérieur	1500W
Élément chauffant turbo	1250W x 2
Tension d'alimentation	220V-240V AC, 50-60Hz

Réglage du robinet à gaz de réduction de flamme

Il vous faut régler soigneusement la flamme de votre four en fonction du type de gaz, pour cela vous réduisez la flamme en tournant avec un petit tournevis, comme indiqué ci-dessous, la vis au milieu du robinet de gaz ainsi que le changement du gicleur (figures 5 et 6).

	Du GPL au gaz naturel	Du gaz naturel au GPL
Grand brûleur	3 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.	3 tours dans le sens des aiguilles d'une montre.
Brûleur moyen	2.5 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.	2.5 tours dans le sens des aiguilles d'une montre.
Brûleur auxiliaire	2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.	2 tours dans le sens des aiguilles d'une montre.
Brûleur triple	4 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.	4 tours dans le sens des aiguilles d'une montre.
Brûleur du four	4.5 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.	4.5 tours dans le sens des aiguilles d'une montre.
Brûleur de grill	4 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.	4 tours dans le sens des aiguilles d'une montre.

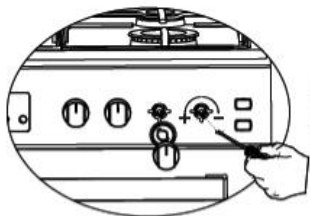


Figure 5

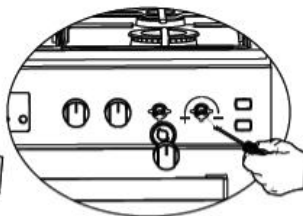


Figure 6

Instructions pour le changement du gicleur

1. Veuillez utiliser un tournevis à tête spéciale pour l'installation et le retrait des gicleurs comme le montre la fig.7.
2. Veuillez retirer le gicleur (fig.8.) du brûleur à l'aide d'un tournevis spécial et le remplacer par un autre (fig.9).



Figure 7

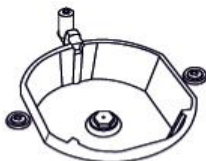


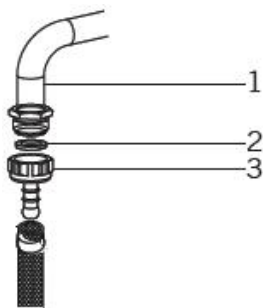
Figure 8



Figure 9

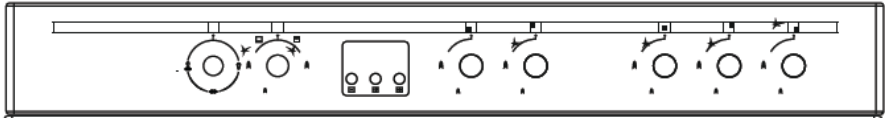
Changement du tuyau de branchement de gaz : l'opération suivante doit être effectuée par un centre de service agréé. Si votre four est conçu pour fonctionner en gaz GPL, le raccord du tuyau (3) sera relié comme montré à la figure ci-dessous. Pendant la conversion du GPL au gaz naturel, le raccord du tuyau (3) doit être démonté par un agent agréé et le tuyau en métal flexible doit être raccordé au réseau de gaz comme montré à la figure 1 en utilisant un nouveau joint (2). Si votre four est conçu pour fonctionner en gaz naturel, il n'y aura aucun raccord à l'extrémité du tuyau. A chaque changement de tuyau de raccordement de gaz, veuillez à utiliser un joint d'étanchéité. Ce joint ne peut être utilisé qu'une seule fois.

1. Conduite principale de gaz
2. Joint d'étanchéité
3. Raccord du tuyau (pour GPL)



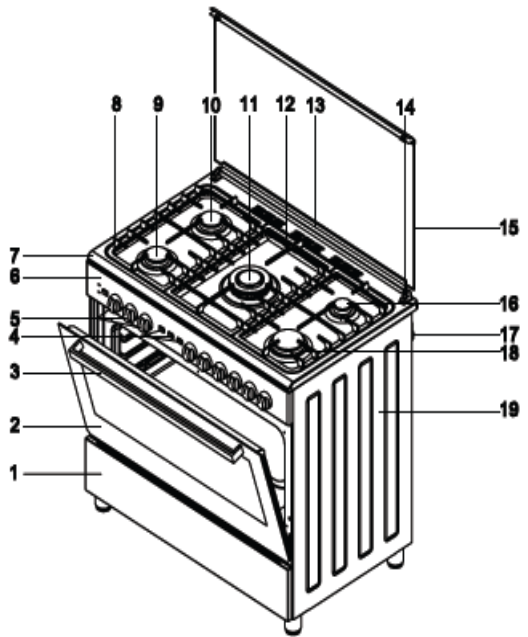
Brûleur droit avant (petit brûleur)	Brûleur droit arrière (brûleur moyen)	Brûleur triple	Brûleur gauche arrière (brûleur moyen)	Brûleur gauche avant (grand brûleur)	Minuterie (facultative)
Brûleur de four	Brûleur de grill	Thermostat	Tournebroche	Lampe	Allumage briquet

Description du panneau de commande



Description du four

1. Compartiment inférieur
2. Porte avant en verre
3. Poignée de la porte
4. Bouton poussoir interrupteur
5. Bouton de commande
6. Panneau de commande
7. Table de cuisson
8. Grille de la table de cuisson
9. Brûleur moyen
10. Brûleur moyen
11. Brûleur triple
12. Grille du brûleur triple
13. Profilé en aluminium de la porte en verre
14. Charnière du couvercle supérieur
15. Couvercle supérieur en verre
16. Brûleur auxiliaire
17. Entrée tuyau
18. Grand brûleur
19. Paroi latérale



Utilisation des brûleurs

Utilisation de la table de cuisson

Utilisation des brûleurs à gaz :

1. Le système de fonctionnement des brûleurs inférieurs et supérieurs du four à gaz est un par un. Avant de mettre en marche un brûleur, vous devez appuyer sur le bouton du robinet et patientez environ 5-10 secondes. Ensuite vous pouvez l'allumer en utilisant le système d'allumage briquet (en option) ou des allumettes. Vous devez attendre 10-15 secondes avant de relâcher le bouton. Si le brûleur ne s'allume pas, réessayez.

2. Les robinets qui contrôlent les tables de cuisson à gaz ont un mécanisme spécial. Afin d'allumer la cuisinière.

3. Appuyez toujours sur le bouton et amenez le vers le symbole de la flamme en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (gauche).

Tous les brûleurs doivent fonctionner et seul celui que vous commandez doit s'allumer. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que l'allumage soit effectué. (En option)

4. Si votre four est menu d'un système d'allumage à l'aide d'un bouton briquet, veuillez tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en appuyant sur le bouton d'allumage briquet.

5. Pour les modèles ayant un Système de Sécurité gaz, lorsque la flamme est éteinte, le robinet de contrôle ferme le gaz automatiquement. Pour faire marcher les brûleurs avec un système de sécurité gaz, il faut appuyer sur le bouton et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Après l'allumage (avec le système d'allumage automatique en option ou une allumette), il vous faut attendre environ 5-10 secondes pour que le système de sécurité soit activé.

6. Ne faites pas fonctionner continuellement l'allumage briquet pour plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez pendant au moins une minute puis réessayez. Si le brûleur s'éteint pour quelque raison, fermez le robinet de gaz et patientez pendant au moins une minute puis réessayez.

Brûleur triple	24-28cm
Grand Brûleur	22-26cm
Brûleur moyen	18-22cm
Petit Brûleur	12-18cm

● Fermé



Entièrement ouvert



A moitié ouvert

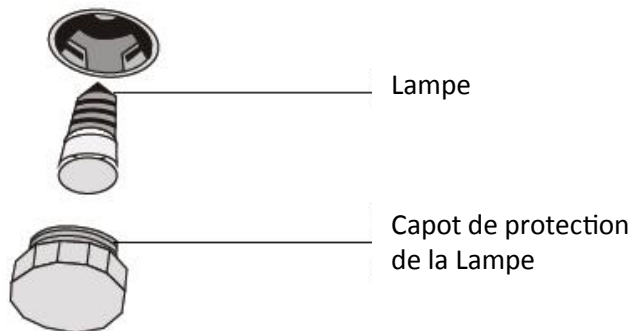
Utilisation du four

1. En mettant le four en marche pour la première fois, une odeur sera émise résultant de l'utilisation des éléments de chauffage. Afin de vous débarrasser de cette odeur, faites fonctionner le four à vide à une température de 250°C pendant 45 minutes. Afin de faire cuire des aliments dans votre four, il faut faire tourner le bouton du four en appuyant sur le bouton d'allumage briquet. Autrement, le four ne fonctionnera pas.
2. Les sortes d'aliments, les temps de cuisson ainsi que la position du thermostat (optionnel) sont mentionnés dans le tableau de cuisson. Les valeurs données dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques qui ont été obtenues à la suite de tests effectués dans notre laboratoire.
3. Ouvrez la porte du four au niveau 1 et utilisez le volet de sécurité pendant l'utilisation du gril du four. (Ceci est inutilisable dans le système de gril fermé).
4. Si votre four est équipé d'un système de gril fermé, la porte du four peut être fermée.
5. **Temps de cuisson** : Les résultats peuvent varier en fonction de la tension de la zone et la différence de matériaux, la quantité et les températures.
6. Durant la cuisson au four, la porte du four ne doit pas être ouverte fréquemment. Autrement, la circulation de la chaleur ne sera pas équilibrée et le résultat sera différent.
7. L'utilisation de moules à cake pendant la cuisson de gâteaux vous donne de meilleurs résultats.
8. **Bouton de minuterie mécanique (facultatif)** : afin de faire fonctionner le four, le bouton de minuterie doit être réglé sur la valeur désirée.

Tableau de temps de cuisson

Plats	Position de la grille	Temps de cuisson mn
Cake à la crème	2	30 – 35
Pâtisserie	2	35 – 45
Biscuit	3	20 – 25
Cookies	3	20 – 35
Cake	2	25 – 35
Gâteaux tressés	2	30 – 40
Pâte à filo	2	35 – 45
Pâtisseries savoureuses	2	20 – 30
Viande d'agneau	3	20 – 25

Veau	3	30 – 40
Mouton	3	30 – 40
Poulet (en morceaux)	3	30 – 40
Poisson	3	20 – 30



Note : Les valeurs mentionnées dans ce tableau sont des résultats obtenus dans nos laboratoires. Ces valeurs peuvent changer selon votre désir et expérience.

Un préchauffage de 5 – 10 minutes doit être effectué avant la cuisson.

Utilisation du volet (plaque) de protection

1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode Gril (figure 10).
2. Veuillez utiliser ce panneau de sécurité afin d'empêcher la chaleur d'endommager le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode Gril.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles doivent être chaudes pendant l'utilisation du gril. Veuillez éloigner les jeunes enfants du four.

3. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la porte du four (figure 11).
4. Ensuite bien positionner le panneau de sécurité entre le four et la porte en fermant celle-ci. (Figure 12)
5. Il est important pour cuisiner de garder la porte entrouverte lorsque le four est en mode gril.
6. Le panneau de sécurité fournira des conditions idéales de cuisson tout en protégeant le panneau de commande et les boutons.

**Si la cuisinière est munie de l'option « grill avec couvercle » avec thermostat, vous pouvez laisser la porte du four fermée pendant l'opération ; dans ce cas la plaque de protection ne sera pas nécessaire.
(*)**



Figure 10

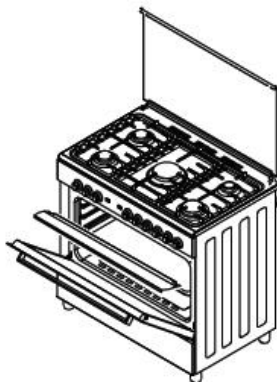


Figure 11

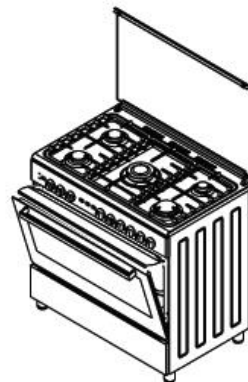


Figure 12

Entretien et nettoyage

- 1.** Débranchez le câble d'alimentation électrique et fermez le robinet de gaz.
- 2.** Ne nettoyez jamais la partie intérieure, panneau, porte, plateaux et toute autre partie du four avec des outils tels qu'une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs ou détergents.
- 3.** Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon doux.
- 4.** Nettoyez les surfaces en verre avec un produit lave vitres.
- 5.** De temps en temps, lavez les chapeaux des brûleurs avec de l'eau savonneuse et nettoyez les conduits à gaz à l'aide d'une brosse.
- 6.** Ne jamais utiliser de produits inflammables tels que l'acide, diluant ou essence pendant le nettoyage du four.
- 7.** Ne pas nettoyer votre four à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
- 8.** Ne lavez aucune part de votre four dans le lave-vaisselle.
- 9.** Afin de nettoyer la vitre avant du four; enlever les rondelles de fixation fixant la vitre intérieure à l'aide d'un tournevis, nettoyez-la et bien rincer. Après le séchage, réinstallez la vitre en la fixant avec les rondelles.
- 10.** Le four est extrêmement chaud durant la cuisson ou juste après la cuisson. Evitez de toucher aux éléments chauds.

11. Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide déversé hors du couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.

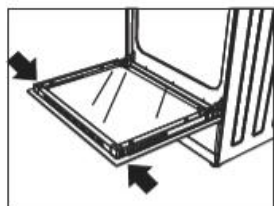


Figure 13

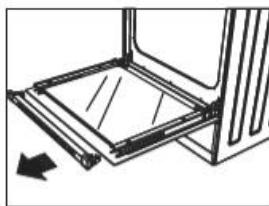


Figure 14

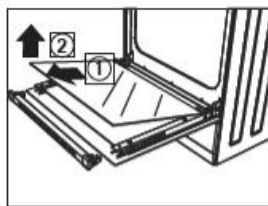
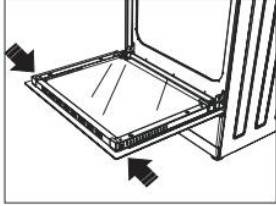


Figure 15

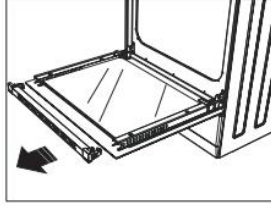
Si l'appareil ne fonctionne pas

- 1.** Veuillez vérifier le robinet principal de gaz.
- 2.** Le tuyau de gaz peut être endommagé ou plié.
- 3.** Veuillez vérifier le raccordement du tuyau de gaz avec le four.
- 4.** Veuillez vérifier le bruit du débit de gaz.
- 5.** Veuillez vérifier le robinet de gaz, est-il adéquat pour votre four.
- 6.** Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, veuillez contacter le centre de service du fabricant ou toute autre personne qualifiée.
- 7.** Nous vous recommandons de changer le robinet de gaz de votre four tous les 2 ans.
- 8.** Veuillez vérifier si le câble d'alimentation est branché correctement dans la prise murale.
- 9.** Veuillez vérifier le réseau électrique.
- 10.** Veuillez vérifier le fusible.
- 11.** Veuillez vérifier si le câble d'alimentation est endommagé.

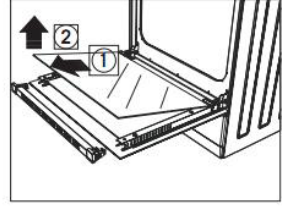
11. قبل فتح غطاء الفرن، نظف السائل المسكوب عليه. وقبل غلق الغطاء، تأكد أن طاولة الطهي باردة جيدا.



الصورة 13



الصورة 14



الصورة 15

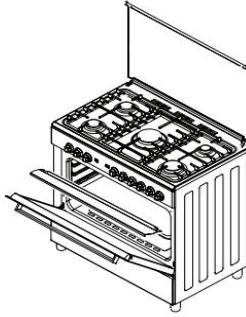
في حالة عدم اشتغال الفرن

1. الرجاء التأكد من صمام الغاز الرئيسي.
2. الرجاء التأكد من عدم التواء خرطوم الغاز تفاديا لأي خطر.
3. تأكد أن خرطوم الغاز تم توصيله بالفرن بشكل صحيح.
4. تأكد من سيولة الغاز بالأنبوب وذلك بالاستماع إليه.
5. تأكد أن صمام الغاز المستعمل هو الملائم لجهازكم.
6. إن لم تستطع حل المشكلات، الرجاء الاتصال بالمصنع أو أحد وكلائه أو أي شخص مؤهل للصيانة.
7. ننصحكم بتجديد صمام وخرطوم الغاز كل سنتين.
8. الرجاء التأكد أن مقبس السلك الكهربائي موصول جيدا بقابس الجدار.
9. الرجاء التحقق من الفتيل.
10. الرجاء التحقق من سلك التغذية الكهربائية تفاديا لأي خطر.

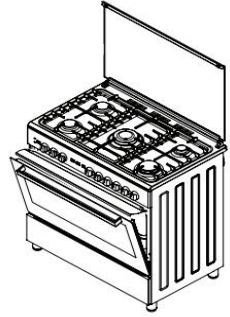
إذا كانت المبخنة متوفرة على "نظام الشواء المغلق" مع منظم الحرارة، يمكنك غلق الباب أثناء العملية.
في هذه الحالة، يمكن الاستغناء عن ورق حماية الشواية.
(* اختياري).



الصورة 10



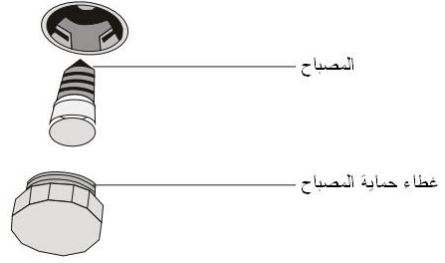
الصورة 11



الصورة 12

التنظيف والصيانة

1. اسحب سلك التغذية الكهربائية وأغلق صمام الغاز.
2. لا تقم أبداً بتنظيف الأجزاء الداخلية للجهاز: اللوحة، الغطاء، الصواني.. الخ باستعمال فرشاة صلبة أو منظم الأواني الحديدية أو آلات حادة كالمسكين، ولا تستعمل مساحيق أو مواد تنظيف عالية التركيز.
3. بعد تنظيف الأجزاء الداخلية للفرن مستخدماً قطعة قماش بها صابون، قم بشطفها جيداً بالماء ثم امسحها بقطعة قماش جافة.
4. نظف الزجاج مستخدماً محلول تنظيف خاص به.
5. قم بتنظيف صفائح الشعلات أحياناً مستخدماً الماء والصابون واستعمل فرشاة لتنظيف القنوات.
6. لا تستعمل مواد قابلة للاشتعال مثل الحامض، المرقق أو البنزين أثناء تنظيف الفرن.
7. لا تقم بتنظيف الفرن بالمنظفات ذات بخار.
8. لا تقم بوضع أي جزء في الفرن في غسالة الأواني.
9. إذا أردت تنظيف الزجاج الداخلي للفرن، قم بفك مسمار التثبيت مستخدماً المفك، ثم اسحب باب الفرن. بعد ذلك، قم بتنظيفه وشطفه بحذر. بعد أن يجف، قم بإعادة الزجاج إلى مكانه وأعد تثبيته.
10. يكون الفرن ساخناً جداً أثناء الطهي أو بعده بوقت يسير، فالرجاء الحذر من لمس عناصر التسخين.



ملاحظة: تم إعطاء هذه القيم بعد إجراء اختبارات بمخبرنا. قد تجد النكهات مختلفة عن المذاق الذي تريده وذلك حسب عادات وطريقة طبخك. يجب تسخين الفرن أولاً لمدة 10-15 دقيقة قبل الطهي.

استخدام ورق حماية الشواية

1. تم تصميم ورق حماية خاص لحماية لوحة التحكم والمفاتيح أثناء استخدام وضع الشواء بالفرن (الصورة 10).
2. الرجاء استخدام هذا الورق لتفادي تضرر لوحة التحكم والأزرار أثناء استخدام وضع الشواء.
- تحذير:** قد تكون العناصر التي يمكن الوصول إليها ساخنة جداً أثناء استخدام الشواية. يجب إبعاد الأطفال.
3. قم بتثبيت لوح الحماية تحت لوحة التحكم، وذلك بفتح زجاج الفرن الأمامي (صورة 11).
4. ثم قم بتثبيت لوح الحماية بين زجاج الفرن والغطاء الأمامي مغلقاً الغطاء برفق (صورة 12).
5. من المهم جداً ترك الغطاء مفتوحاً على مسافة معينة أثناء الشواء.
6. سيوفر لوح الحماية ظروفاً أفضل للطهي، لأنه يقوم بحماية لوحة التحكم والمفاتيح.

استخدام قسم الفرن

1. عند استخدامك للفرن لأول مرة، ستنتشر رائحة، مصدرها استخدام عناصر تسخين الفرن. لتفادي ذلك، قم بتشغيله لمدة 45 دقيقة وهو فارغ. للقيام بعملية طهي في الفرن، يجب أن يكون مفتاح تحكم الفرن عند القيمة التي تريده، وإلا فلن يعمل الفرن.
2. لقد تم إعطاء مدة الطهي ووضعية منظم الحرارة (اختيارية) لبعض الوجبات في جدول الطهي. تم إعطاء هذه القيم بعد إجراء اختبارات بمخبرنا. قد تجد النكهات مختلفة عن المذاق الذي تريده وذلك حسب عادات وطريقة طبخك.
3. قم بفتح باب الفرن على المستوى 1 مستخدماً صفيحة الحماية أثناء الشواء داخل الفرن. (هذه الخاصية غير متوفرة بالنسبة لنظام الشواء المغلق).
4. إذا كان فرنك متوفر على نظام شواء مغلق، يجب أن يكون الباب مغلقاً.
5. مدة الطهي: يمكن أن تتغير النتائج تبعاً لتوتر المنطقة وجودة العتاد المستخدم، وكذا الكمية ودرجة الحرارة.
6. أثناء مدة الطبخ بالفرن، لا يجب فتح باب الفرن كثيراً، لأن ذلك سيؤدي إلى عدم توازن الحرارة وتغير النتائج.
7. إن استخدام صينية الكعك بأشكالها أثناء طهي الكعك، تساعد في إعطاء نتائج أفضل.
8. الموقت الميكانيكي: (اختيارية) لتشغيل الفرن يجب ضبط الموقت أولاً.

جدول الطهي

الوجبة	وضعية الرف	مدة الطهي بالدقيقة
كعك بالكريمة	2	35-30
حلويات	2	45-35
بسكويت	3	25-20
كوكيز	3	35-20
كعك	2	35-25
حلى مضمفورة	2	40-30
فيلو الحلويات	2	45-35
معجنات مالحة	2	30-20
لحم الخروف	3	25-20
لحم العجل	3	40-30
لحم الضأن	3	40-30
دجاج (مقطع)	3	40-30
سمك	3	30-20

استخدام مجموعة الشعلات

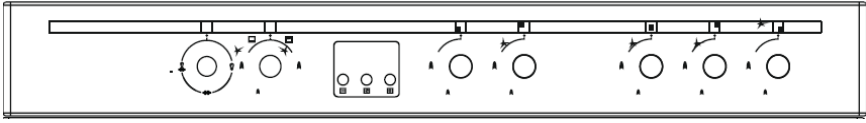
1. تعمل الشعلات العلوية والسفلية في هذا الفرن واحدة تلو الأخرى. عند استخدامك للشعلة التي تريد، عليك أولاً أن تضغط المفتاح والانتظار 5-10 ثوان تقريباً. بعد ذلك سيشتعل عن طريق نظام الإشعال الآلي (اختياري) أو الولاة. يجب عليك الانتظار من 10-15 ثانية بعد الإشعال لتضغط المفتاح، يمكنك تحريره بعد ذلك. عليك بتكرار المحاولة إلى أن يشتعل الموقد.
2. تتميز المفاتيح التي تتحكم في غاز المطبخ بألية خاصة لإشعال الفرن.
3. يجب دائماً عند تشغيل المطبخ أن تضغط على المفتاح وتدويره في عكس عقارب الساعة (إلى اليسار) وثبت الإشارة عند الشعلة. يجب أن تعمل جميع الولاة واشتعال الموقد الذي تريد فقط. يجب أن تستمر في الضغط على زر الولاة إلى أن يشتعل الموقد (اختياري).
4. إذا كان فرنك يتميز بنظام إشعال عن طريق زر الدفع، الرجاء ضغط وتدوير صمام الغاز والضغط في نفس الوقت على زر الإشعال.
5. في بعض الأنواع المزودة بنظام حماية، إذا انطفأ لهب المطبخ، تقوم صمامات الغاز بقطع الإمداد بالغاز ألياً. لتشغيل شعلات تحت نظام الحماية يجب الضغط على صمام الغاز وتدويره عكس عقارب الساعة. بعد الإشعال (سواء بنظام الإشعال الآلي أو باستخدام الولاة) يجب الانتظار من 5-10 ثوان لتفعيل نظام الحماية.
6. لا تقم بالضغط باستمرار على مفتاح الإشعال أو الولاة لأكثر من 15 ثا. إن لم يشتعل الموقد الذي تريد بعد هذه المدة، انتظر لمدة دقيقة على الأقل قبل إعادة المحاولة مرة أخرى. قم بغلق صمام الغاز في حالة انطفأت الشعلة لأي سبب كان، وانتظر لمدة دقيقة على الأقل قبل إعادة المحاولة.

● مغلقة
● مفتوحة كلياً
● نصف مفتوحة

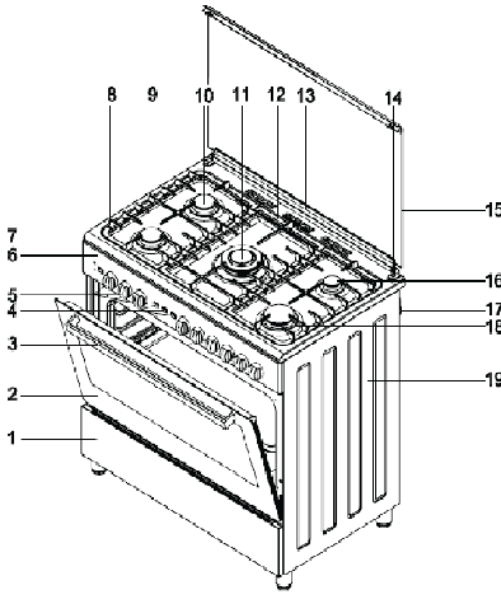


شعلة ثلاثية	28-24 سم
شعلة كبيرة	26-22 سم
شعلة متوسطة	22-18 سم
شعلة صغيرة	18-12 سم

لوحة التحكم

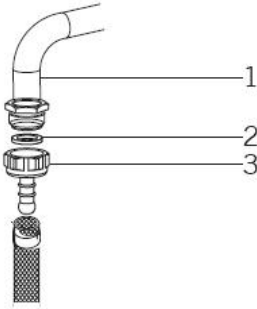


قسم الفرن



1. الدرج السفلي
2. زجاج باب الفرن
3. مقبض الباب
4. زر بالدفع
5. مفاتيح التحكم
6. لوحة التحكم
7. صفيحة الطهي العلوية
8. شباك الطهي
9. شعلة متوسطة
10. شعلة متوسطة
11. شعلة ثلاثية
12. شباك الشعلة الثلاثية
13. تشكيل من الألمنيوم للغطاء الزجاجي
14. وصلات زجاج الغطاء
15. زجاج الغطاء العلوي
16. الشعلة الصغيرة
17. مدخل الأنابيب
18. شعلة كبيرة
19. اللوح الجانبي

تغيير أنبوب الغاز: لا يجب القيام بالعملية التالية إلا من قبل خدمة معتمدة. إذا كان جهازك مصمم ليعمل بالغاز المسيل، الأنبوب (3) موصل كما في الشكل. عند التغيير من الغاز المسيل إلى الغاز الطبيعي، يجب تفكيك الأنبوب (3) من قبل خدمة معتمدة كما يجب وصل الأنبوب المعدني بشبكة غاز كما توضحه الصورة 1 مستخدماً وصلة 2. إذا كان فرنك مصمماً ليعمل بالغاز الطبيعي، يجب أن لا يكون هناك أي رابط في نهاية الأنبوب. يرجى الحرص على استعمال وصلة الربط، عند كل تغيير لأنبوب توصيل الغاز. لا يمكن استعمال هذه الوصلة إلا مرة واحدة.



1. أنبوب الغاز الرئيسي
2. وصلة الختم
3. صامولة أنبوب الغاز (يخص الغاز المسيل)

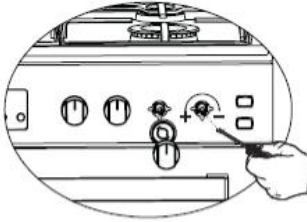
مؤقت (اختياري)	شعلة أمامية يمنى (شعلة صغيرة)	شعلة خلفية يمنى (شعلة متوسطة)	شعلة ثلاثية	شعلة خلفية يسرى (شعلة متوسطة)	شعلة أمامية يسرى (شعلة كبرى)
شعلة الفرن	شعلة الشواية	منظم الحرارة	عمود الشواية	مصباح	الإشعال الألي

ضبط لهب الطهي المنخفض

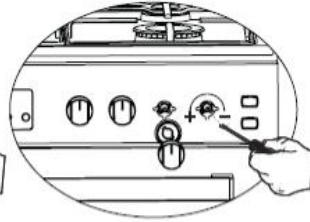
لضبط الفرن حسب نوع الغاز، قم بضبط اللهب المنخفض بحذر بتدوير البراغي باستخدام مفك للبراغي في منتصف قفل الغاز وكذا الحاقن كما هو مبين في الصورة أدناه (الصورة

6 و 5)

من الغاز الطبيعي إلى المسيل	من الغاز الطبيعي إلى الغاز الطبيعي	
3 دورات باتجاه عقارب الساعة	3 دورات عكس عقارب الساعة	شعلة كبيرة
2.5 دورة باتجاه عقارب الساعة	2.5 دورة عكس عقارب الساعة	شعلة متوسطة
2 دورات باتجاه عقارب الساعة	2 دورات عكس عقارب الساعة	شعلة صغيرة
4 دورات باتجاه عقارب الساعة	4 دورات عكس عقارب الساعة	شعلة ثلاثية
4.5 دورة باتجاه عقارب الساعة	4.5 دورة عكس عقارب الساعة	شعلة الفرن
4 دورات باتجاه عقارب الساعة	4 دورات عكس عقارب الساعة	شعلة الشواية



الصورة 5



الصورة 6

تغيير حاقن الغاز

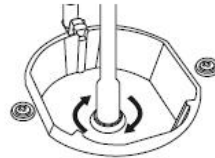
1. الرجاء استخدام مفك خاص لإزالة الحاقن وتركيبه كما هو موضح بالصورة 7.
2. يرجى نزع الحاقن (صورة 8) من الموقد باستخدام المفك الخاص، ثم قم بتركيب الحاقن الجديد (الصورة 9).



الصورة 7



الصورة 8



الصورة 9

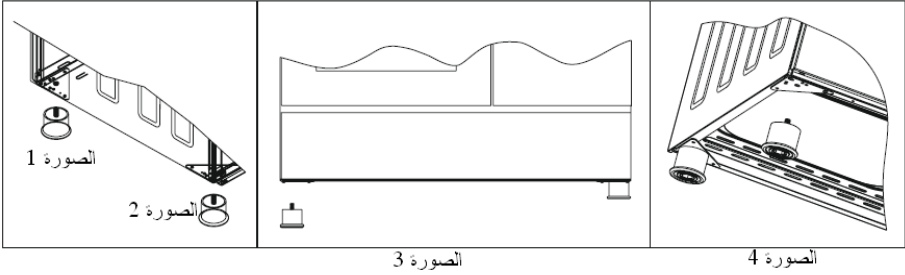
G30-20	G20-20	مواصفات الشعلات		
		غاز مسيل	غاز طبيعي	
0.96	1.30	مم	حاقن الغاز	شعلة ثلاثية
3.60	3.35	كيلو واط	القدرة	
0.85	1.15	مم	حاقن الغاز	شعلة كبيرة
3.00	2.77	كيلو واط	القدرة	
0.65	0.97	مم	حاقن الغاز	شعلة متوسطة
1.78	1.78	كيلو واط	القدرة	
0.50	0.72	مم	حاقن الغاز	شعلة صغيرة
0.88	1.00	كيلو واط	القدرة	
1.00	1.45	مم	حاقن الغاز	شعلة الفرن
4.00	4.00	كيلو واط	القدرة	
0.85	1.20	مم	حاقن الغاز	شعلة الشواية
2.90	2.60	كيلو واط	القدرة	

مطبخة 60×90	الخصائص
900 مم	العرض الخارجي
610 مم	الارتفاع الخارجي
925 مم	الطول الخارجي
765 مم	العرض الداخلي
450 مم	الارتفاع الداخلي
370 مم	الطول الداخلي
15 واط	قوة المصباح
2000 واط	الشعلة السفلية
1500 واط	الشعلة العلوية
2500 واط	شعلة الشواية
1250 واط 2×	شعلة توربو
220-240 فولط، 50-60 هرتز	التيار الكهربائي
1000 واط	صفحة الطهي 145 مم
1500 واط	صفحة الطهي 180 مم
1500 واط	صفحة طهي كبيرة 145 مم
2000 واط	صفحة طهي كبيرة 180 مم

تثبيت أرجل الفرن

من أجل تثبيت أرجل الفرن

1. يوجد لوح تثبيت أقدام الفرن في الأسفل كما توضحه الصورة 1. توجد صامولة مثبتة في منتصف هذه الألواح وذلك لإدخال القدم (الصورة 2). أكمل عملية تثبيت الأقدام بتدوير القدم وإدخالها في الصامولة كما هو مبين في الصورة 3.
2. بإمكانك تعديل الفرن بتدوير مسمار الرجل حسب نوع أرضيتك.
3. إذا كانت أرجل فرنك مصنوعة من البلاستيك كما في الصورة 4، فيمكنك تعديل فرنك بتدويرها حسب أو عكس عقارب الساعة.



المواصفات التقنية للمطبخة

قبل توصيل جهازك

الرجاء قراءة الدليل جيدا قبل الاستخدام. تجدون في هذا الدليل معلومات مهمة جدا تخص سلامتكم، كيفية الاستخدام والصيانة. يتم التحويل إلى الغاز الطبيعي بتغيير المواد المساعدة (حاقن الغاز) المقدم عند شراء الفرن، بآخر يكون معادلا ومذكورا في دليل الاستعمال.

توصيل الغاز والحماية

1. قبل تثبيت الجهاز الرجاء التأكد أن خصائص الضغط وفئة الغاز يتناسبان مع جهازك. الرجاء الاتصال بالخدمة، إن لزم الأمر، بخصوص فئة الخاص المعتمدة.
 2. يجب تثبيت الجهاز حسب المعايير المعمول بها وفي مكان جيد التهوية. الرجاء قراءة التعليمات جيدا قبل التثبيت. في حالة شككت في سلامتك، قم بتثبيت الجهاز أو تشغيله مستعينا بشخص مؤهل، كما ينص دليل تعليمات سلامة الغاز.
 3. لا يجب تثبيت الجهاز في مكان لا توجد فيه نافذة أو فتحة تهوية. إذا قمت بتثبيته في مكان به باب لا يؤدي إلى الخارج مباشرة، فيجب وجود فتحة تهوية دائمة.
 4. يمكن توصيل الغاز من الجهة اليمنى أو اليسرى. لا تنسى تغيير صمام الغاز، المقبس وأداة الربط.
 5. إذا قمت بتوصيل الغاز مستخدما أنبوبا معدنيا مرنا، الرجاء وضع وصلة ربط بينها.
 6. يجب أن يكون القطر الداخلي للأنبوب المرن الموصول مع أنبوب الغاز هو 6مم بالنسبة لأنابيب الغاز المنزلية، ويجب أن يكون القطر الداخلي للأنبوب المرن الموصول بالصمام هو 15مم. يجب أن يكون الأنبوب موصولا ومثبتا جيدا بالصمام، باستعمال كلاب.
 - يجب تغيير الأنبوب قبل تاريخ انتهاء صلاحيته.
 7. **تحذير!** لتوصيل الفرن بصمام وصول الغاز، يجب أن يكون الأنبوب قصيرا وتأكد من عدم وجود أي مشكلة توصيل. من أجل سلامتك، لا يجب أن يكون طول أنبوب التوصيل أكثر من 125سم.
 8. الرجاء التأكد مرة أخرى من توصيلات الغاز.
 9. عند تثبيتك للفرن، الرجاء التأكد أن الفرن موضوع على سطح مستو. في حالة تعذر ذلك، قم بضبط أرجل الفرن.
- "لا يجب، مهما كانت الظروف، أن يلامس سلك الكهرباء وأنبوب الغاز المناطق الساخنة من الفرن، وخاصة الجهة الخلفية منه. لا تقم بتحريك الفرن وهو موصول، لأن فصل أنبوب الغاز قد يتسبب في حدوث تسرب للغاز."

26. الرجاء المحافظة على التهوية الطبيعية.
27. عندما يكون الفرن ساخنا جدا، لا تقم بلمس الزجاج بيدك.
28. يجب عليك استخدام ورق الحماية الخاص بلوحة التحكم ، عند استخدام قسم الفرن.
29. إن صمامات الغاز مزودة بقفل، فلا تقم بالتدوير دون أن تضغط.
30. إن صمام الفرن مزود بقفل سلامة، فلا ينبعث اللهب لمدة 3-5 ثوان. إن لم يشتعل لهب الغاز، الرجاء إعادة المحاولة 5-6 مرات. إن استمرت المشكلة الرجاء الاتصال بأقرب خدمة.
31. الرجاء وضع الصينية على آخر رف وإضافة حوالي 200مل من الماء، عند طهيك في القسم الخاص بشوي الدجاج.
32. عند انسكاب أي شيء على الغطاء، يجب تنظيفه قبل أي استعمال. يجب أن تكون صفائح الطهي باردة قبل إغلاق الغطاء.
33. ليس من المناسب تشغيل الشعلات العلوية والسفلية معا. تستخدم الشعلة السفلية للطهي، أما العلوية فهي للشواء.
34. في حالة انقطاع التغذية، قم بإعادة ضبط المؤقت بالنسبة للأنواع التي لديها مؤقت رقمي. وإلا فلن يعمل الفرن.

تنشيت الفرن

التوصيل الكهربائي والحماية

1. الفرن مصمم ليعمل بتيار كهربائي 220-240 فولط بالنسبة لطور واحد إذا اختلفت عن هذه المعطيات الرجاء الاتصال بمركز خدمة معتمد .
2. يجب أن يتم التوصيل الكهربائي للفرن باستخدام مقابس متوفرة على نظام التأسيس طبقا للقواعد. إن لم يكن هناك مقبس ملائم مع نظام تأسيس حيث تم وضع الفرن، اتصل بكهربائي مختص. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن المقابس الموصولة بالجهاز دون نظام تأسيس.
3. لا يجب أن لا يلامس السلك الكهربائي الأجزاء الساخنة للفرن.
4. بالنسبة لانقطاع شبكة التغذية، التي تتوفر على نظام فصل في جميع الأقطاب، يجب إِمَاجها بتوصيل ثابت، حسب ما تقتضيه قواعد التوصيل.

11. يجب مراقبة الأطفال جيدا للتأكد أنهم لا يعثون بالجهاز.
12. أبعد خرطوم الغاز والسلك الكهربائي بعيدا عن متناول الأطفال الذين يقل سنهم عن 8 سنوات.
13. خطر الحريق: لا تقم بتخزين أو وضع أي شيء على مساحات الطهي.
14. هذا الجهاز غير مصمم ليعمل بمؤقت خارجي أو بنظام تحكم عن بعد.
15. تأكد أن الجهاز منطفي، أثناء تغيير المصباح لتفادي أي صدمة كهربائية.
16. لا تقم بوضع أشياء معدنية كالكسكين، الشوكة، ملاعق أو الأغطية على صفائح الطهي، لأن ذلك سيؤدي إلى تسخينها.
17. إن الطبخ غير المراقب، خاصة عند استخدام الدهون أو الزيت قد يكون خطيرا جدا وقد تتسبب في حريق. لا تحاول أبدا إطفاء النار مستخدما الماء، قم بإطفاء الجهاز وتغطية الحريق بغلاف أو غطاء مضاد للاشتعال.
18. قبل أن تبدأ باستخدام جهازك، ابعِد أي جسم أو مادة سريعة الاشتعال مثل: الستائر، قماش، ورق... الخ. لا تقم بوضع أي جسم سريع الالتهاب فوق أو داخل الجهاز.
19. إن الفرن سيصبح ساخنا جدا حتى بعد وقت قصير من إشعاله؛ لا تلمس عناصر التسخين ولا تترك الأطفال يلمسونه أيضا.
20. هذا الجهاز مصمم لغرض الطبخ فقط. لا يجب استعماله لأي غرض آخر، كتسخين الغرفة. إن جميع منتجاتنا مصممة للاستعمال المنزلي وليس التجاري.
21. **تحذير**: يمكن أن ينكسر الغطاء الزجاجي أثناء التسخين. الرجاء إطفاء كل الشعلات قبل غلق الغطاء.
22. تحقق أن المطبخ قد تم إعدادها حسب المتطلبات الداخلية كأن تكون نفاثات الغاز متماشية مع نوع الغاز والضغط المحليين).
23. قم بتوصيل الفرن بالغاز المسيل معتمدا أقل مسافة ممكنة ودون أن يكون أي تسرب للغاز. على الأقل 40 سم و125 سم على الأكثر.
24. في حالة أردت التأكد من أي تسرب، لا تقم باستخدام أي نوع من الشعلات مثل: اللولاعات، عود الكبريت، سيجارة أو أي شيء مماثل.
25. إن استخدام الجهاز يؤدي إلى تشكل بخار ورطوبة بالمطبخ، الرجاء التأكد من التهوية الجيدة لمطبخك.

تحذيرات هامة

1. بعد نزع الجهاز من التغليف الرجاء التأكد من أي ضرر. إن وجدت أن الجهاز قد تضرر، لا تحاول أبدا استخدامه واتصل فورا بالخدمة. بما أن مواد التغليف (نايلون، البوليسترين القابل للتمدد.. الخ) ستشكل خطرا على الأطفال، يجب تجميع هذه المواد فورا وإبعادها عن متناولهم. الرجاء أخذ أدنى معايير السلامة والصحة بعين الاعتبار.
2. تم تصميم هذه المطبخة حسب بطاقة التصنيف المصنقة خلف الجهاز، والتي يمكنك من خلالها معرفة نوع الغاز الذي يتماشى مع جهازك (غاز سائل أو طبيعي).
3. يعمل فرنك بتيار كهربائي 220-240 فولط، 50-60 هرتز للطور الأحادي.
4. إذا كان التيار الخاص بالفنيل أقل من 16 أمبير (بالنسبة لطور واحد) و32 أمبير (بالنسبة لـ3 أطوار)، قم بتثبيت فتيل مناسب 32/16 أمبير بمساعدة شخص مؤهل.
5. تم تزويد جهازك بقباس أرضي، الرجاء التأكد أن المقبس الجداري أرضي كذلك. لا تتحمل شركتنا أي مسؤولية في حالة حدوث خسائر.
6. الرجاء إبعاد خرطوم الغاز والسلك الكهربائي الخاصين بالفرن بعيدا عن المناطق الساخنة. لا تدعهما يلامسان الجهاز. أبعدهما عن المناطق الساخنة والحادة.
7. إذا أتلّف السلك، يجب أن يتم استبداله في أقرب وقت ممكن من قبل أحد وكلائنا.
8. تم تصنيع هذا الجهاز طبقا لمعايير السلامة. سيؤدي الاستعمال الخاطئ إلى إلحاق الأذى بالناس والجهاز.
9. سيصبح الجهاز والمناطق التي يمكن الوصول إليها في الفرن ساخنة جدا أثناء الطبخ. يجب توخي الحذر عند ملامسة هذه الأجزاء. يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات بعيدا عن الجهاز، إلا في حالة مراقبتهم جيدا.
10. يمكن للأطفال، الذين يفوق سنهم 8 سنوات استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين لديهم قدرات جسمية، حسية وعقلية منخفضة، بعد تلقينهم التعليمات الخاصة لاستعماله بطريقة آمنة من قبل شخص مسؤول وذلك من أجل سلامتهم. لا يجب على الأطفال العبث بالجهاز. لا يجب على الأطفال تحت عمر 8 سنوات القيام بعمليات الصيانة والتنظيف إلا بمراقبتهم جيدا.

جدول المحتويات

القسم 1	الفهرس
القسم 2	تثبيت المطبخة
القسم 3	تثبيت أرجل المطبخة
القسم 4	الخصائص التقنية للمطبخة
القسم 5	عملية تغيير حاقن الغاز
القسم 6	تحذيرات هامة
القسم 7	لوحة التحكم
القسم 8	مواصفات قسم الفرن
القسم 9	استخدام مجموعة الشعلات
القسم 10	استخدام قسم الفرن
القسم 11	استخدام ورق حماية الشواية
القسم 12	التنظيف والصيانة
القسم 13	في حالة لم يعمل الفرن

عزيري المستخدم؛

إن هدفنا هو توفير لكم أفضل المنتجات التي يتم تصنيعها
بآلاتنا الحديثة في بيئة عمل ملائمة ومتوفرة على كل شروط
الجودة.

لذلك، نحن نقترح عليك قراءة هذا الدليل جيدا قبل الاستخدام،
والحفاظ عليه للرجوع إليه عند الحاجة.
جميع منتجاتنا هي للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال
التجاري.

تحذير: يجب تثبيت الجهاز حسب القواعد المعمول بها،
وفي مكان جيد التهوية. الرجاء قراءة التعليمات قبل
استخدام الجهاز.

كوندور

دليل الإستعمال

CC-A5410G

مطبخة
تعمل بالغاز