

MANUEL D'UTILISATION

MANUEL D'UTILISATION CUISINIÈRE à gaz

ROS463W /ROS463B/ ROS463G ROS584W/ ROS584B/ ROS584G ROS464W ROS464B ROS464G



Chère cliente, cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de qualité supérieure qui vont au-delà de vos attentes. C'est pourquoi nous les fabriquons dans des infrastructures modernes soigneusement et particulièrement testées pour leur qualité.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation de cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité maximale.

Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire ce guide qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien et l'utilisation du produit.

TABLEAUX DE MATIÈRES

SECURITE PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	02
AVERTISSEMENTS D'INSTALLATION	04
Installation centrale	05
Positionnement de l'appareil	
Montage des pieds de nivellement	
Réglage du niveau de l'appareil	
Connexion d'alimentation en gaz	
• Raccordement du tuyau d'alimentation en gaz	
Connexion électrique à l'appareil	
Caractiristiques techniques de la cuisiniére	
Composants de la cuisinière Instructions utilisateur	
Allumage du brûleur du four Allumage du brûleur du gril	
Allumage du brûleur du gril Allumage des brûleurs de la table de cuisson	
Utilisation du four	
Pour les femmes au foyer	
Utilisation du gril	
Utilisation de la minuterie	15
Utilisation de la lampe du four	
Nettoyage de l'appareil	
Entretien de l'appareil	
Changement de la lampe du four	
Graisser les robinets ou les thermostats	
Retrait de la porte du four	
Guide de dépannage	
INSTRUCTION DE FONCTIONNEMENT POUR LA	
MINUTERIE MECANIQUE	20
WIINU I ERIE WECANIQUE	∠∪

Veuillez lire très attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure. ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

<u></u>	<u> </u>
Avertissement ou Attention	DANGER
Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.	Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- DANGER ou AVERTISSEMENT: Risque de piégeage des enfants.
- Pour éviter tout risque de piégeage des enfants, veuillez prendre les mesures suivantes: Ne laissez jamais les enfants utiliser ou jouer avec cet appareil.

Connexion électrique



Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformé-DANGER ment aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, la réglementation locale en matière de construction, les codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi que les consignes relatives au câblage électrique

Cet appareil doit être correctement mis à la terre pour votre sécurité.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches qui s'accouple avec des prises murales à trois broches standard pour minimiser la possibilité de choc électrique.

- Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la troisième broche de terre du cordon d'alimentation fourni.
- Cet appareil nécessite une prise électrique standard 220-240V 50160 Hz avec terre à trois
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un onduleur.
- Le cordon doit être fixé derrière l'appareil et ne pas être laissé exposé ou suspendu pour éviter toute blessure accidentelle.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Tenez toujours fermement la fiche et tirez tout droit hors de la prise.
- N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.
- Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien de maintenance d'installer une prise à proximité de l'appareil. L'utilisation d'une rallonge peut affecter négativement les performances de l'unité.

SÉCURITÉ PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales:

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiés vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Evitez de faire des réparations par vousmêmes au risque d'être victime d'une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- La sécurité électrique de votre appareil de cuisson est garantie si il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sur de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- ATTENTION: Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente
- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par desenfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

AVERTISSEMENT:

• Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté.

Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

AVERTISSEMENT:

 Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides.

Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. **N'ESSAYEZ jamais** d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

AVERTISSEMENT:

- Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- •Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson est bien refroidie. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, un prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.
- Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure
- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chauds, attention aux enfants.
- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chauds lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

• Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage.

AVERTISSEMENT:

Assurez-vous que votre appareil de cuisson est débranché avant d'effectuer le remplacement de l'ampoule du four, ceci afin d'éviter une électrocution.

ATTENTION:

- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipée) lors de l'installation de votre appareil de cuisson . Assurez-vous aussi que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson . Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrez déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

AVERTISSEMENTS D'INSTALLATION:

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et

matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants.

Les renseignements suivants sont les règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.

• Votre four doit être installé et utilisé dans un endroit ventilé en permanence.

Positionnement de l'appareil

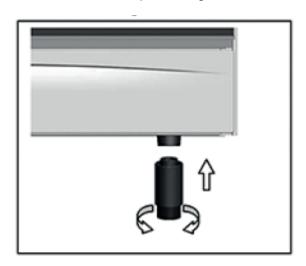
- L'appareil doit être placé dans un endroit bien ventilé pour permettre une bonne combustion du gaz.
- Doit laisser une distance entre la surface de l'appareil et la surface supérieure d'au moins 70 cm.
- Doit laisser une distance latérale des deux côtés de l'appareil d'au moins 5 cm.
- Assurez-vous que les côtés des unités adjacentes peuvent supporter une température d'au moins 75 ° C.

Montage des pieds de nivellement

- Quatre supports de positionnement sont installés dans l'appareil.
- Montez les pieds fournis avec l'appareil dans les supports tout en poussant vers le haut comme indiqué sur la figure.

Réglage du niveau de l'appareil

• Le niveau de l'appareil se règle à l'aide des pieds filetés, vis à droite ou à gauche pour obtenir le niveau souhaité comme indiqué sur la figure.



Connexion d'alimentation en gaz

- L'appareil doit être raccordé à la bouteille de gaz et au détendeur conformément à la réglementation en vigueur. En cas de raccordement au gaz naturel, la société de gaz naturel qui fournit le gaz dans la zone doit être reconnue pour vérifier les injecteurs et les performances de l'appareil.
- Le raccordement au gaz est autorisé depuis le côté droit ou gauche de l'appareil selon les préférences de l'utilisateur. Choisissez un côté pour le raccordement au gaz et scellez l'autre côté avec un bouchon d'étanchéité (vis I / 2 pouces).
- La paroi derrière la cuisinière doit être faite d'un matériau inflammable car la température de la face arrière peut augmenter de 55 ° C au-dessus de la température ambiante lorsque le four ou le gril est utilisé.

Raccordement du tuyau d'alimentation en gaz

- Le raccordement au gaz est réalisé à l'aide d'un tuyau en caoutchouc conforme au raccord de tuyau standard en vigueur.
- Le diamètre intérieur du tuyau utilisé doit être:
- 8 mm pour le gaz GPL.
- 12 mm pour le gaz naturel ou le gaz de ville.
- Assurez-vous que le tuyau de raccordement au gaz est fixé aux deux extrémités à l'aide de colliers de serrage standard, tenez compte des points suivants:
- Le tuyau ne doit toucher aucune surface chaude de l'appareil.
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Le tuyau ne doit pas être étiré,

Le tuyau doit être placé dans un endroit visible pour permettre un accès complet pour effectuer une inspection périodique.

• Le tuyau doit être vérifié régulièrement pour voir si il y a des fissures, et s'il y en a, le tuyau doit être remplacé ; n'essayez pas de le remplacer vous-même.

Important : En fixant le tuyau de raccordement vérifier les fuites à l'aide d'une solution mousseuse ; n'utilisez jamais de flamme nue.

La connexion électrique de l'appareil

- Choisissez un dispositif de raccordement pour le câble qui a une valeur nominale correspondante au courant nominal indiqué sur la plaque signalétique (au cas où le câble n'a pas de plug-in)
- Lorsque l'appareil est directement connecté au réseau domestique, un disjoncteur avec un écart de 3 mm entre les contacts ouverts, qui indique clairement l'état ON / OFF, doit être utilisé. Le câble doit être placé de manière appropriée là où la température ne dépasse pas 75 ° C.
 - Avant la connexion électrique, les points suivants doivent être pris en compte :
- Le réducteur de pression ou la tuyauterie de gaz doit résister aux conditions de pleine charge de l'appareil (comme indiqué sur la plaque signalétique).
- Toutes les connexions électriques doivent être misent à la terre conformément aux réglementations en vigueur.
 - La fiche et la prise doivent se placer dans un endroit accessible.

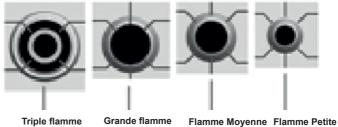
Remarque:

N'utilisez pas d'adaptateurs ou de prises multiples, ils sont considérés comme une source de chaleur et d'incendie.

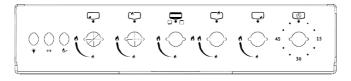
Caractiristiques techniques:

			220-240v AC /50-60 Hz
Caractiristiques techniques de la cuisiniére			
Spécifications	55*55	60*60	60*80
Largeur extérieure	560 mm	660 mm	870 mm
Profondeur extérieure	600 mm	690 mm	690 mm
Hauteur extérieure	870 mm	850 mm	850 mm
Largeur intérieure	420 mm	420 mm	660mm
Profondeur intérieure	460 mm	460 mm	460 mm
Hauteur intérieure	360 mm	360 mm	360 mm
Volume intérieur	70 Lt	70 Lt	110 Lt
Puissance de la lampe	25 W	25 W	25 W

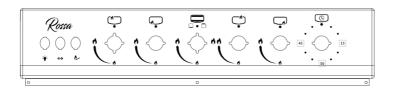
		LGP	Gaz naturel	
		G30/28-30 mbar	G20/20 mbar	
	Injecteur Ø mm	0,9		1,35
	Puissance Kw	3,35		3,8
Brûleur triple (Wok)				
	Consomma on			
	Gr/h,L/h	244		361
	Injecteur Ø mm	0,8		1,15
	Puissance Kw	2,68		2,5
Brûleur grand				
	Consomma on			
	Gr/h,L/h	195		238
	Injecteur Ø mm	0,65		0,95
	Puissance Kw	1,75		1,75
Brûleur moyan				
	Consomma on			
	Gr/h,L/h	127		167
	Injecteur Ø mm	0,5		0,75
	Puissance Kw	1,15		1,09
Brûleur auxiliére				
	Consomma on			
	Gr/h,L/h	84		103
	Injecteur Ø mm	(55*55/60*60) 0,7	(55*55/60*60)	1,2
		(60*80) 0,95	(60*80)	1,5
Brûleur du four	Puissance Kw	(55*55/60*60) _{2,21}	(55*55/60*60)	2,71
		(60*80) 4,22	(60*80)	4.57
	Consomma on	(55*55/60*60) 161	(55*55/60*60)	258
	Gr/h,L/h	(60*80) 307	(60*80)	435
		(55*55/60*60) _{0.65}		
	Injecteur Ø mm		(60*80)	1,1
				1,15
Brûleur de gril	Puissance Kw	(55*55/60*60) 1,86		2,22
			(60*80)	2,25
	Consomma on	(55*55/60*60) 136		211
	Gr/h,L/h	(60*80) 216	(60*80)	214



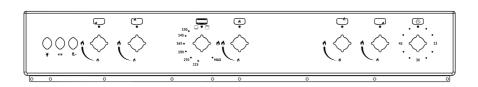
Triple hamme Stande hamme Flamme Woyeline Flamme Fette



cuisinière 55*55

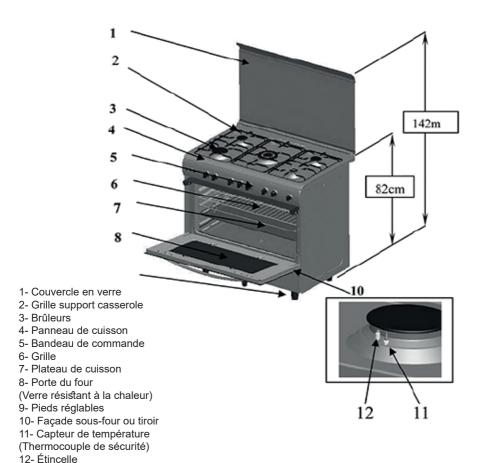


cuisinière 60*60



cuisinière 60*80

Composants de la cuisinière



Dimensions:

	diametre de récipiant
Brûleur triple	20-26cm
Grand Brûleur	18-24cm
Brûleur moyen	16-22cm
PeTIt Brûleur	12-18cm

Allumage du brûleur du four

1. Allumage manuel:

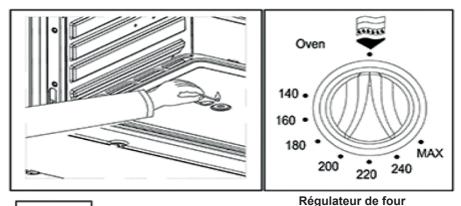
- Ouvrez la porte du four ; appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme maximale (comme indiqué sur la figure).
- Mettez une allumette allumée près du trou dans la sole du four (comme indiqué sur la figure).

N.B : Vérifiez que le brûleur s'est allumé.

2. Allumage électrique avec dispositif de sécurité

- Ouvrez la porte du four ; appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale (comme indiqué sur la figure).
- Appuvez sur le contacteur d'allumage et une fois que le brûleur s'est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 15 secondes (comme indiqué sur la figure ci-dessous).

N.B : Vérifiez que le brûleur s'est allumé.





Commutateur d'allumage

Important:

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 minute.

Important: lorsque vous allumez le four pour la première fois, laissez-le allumé pendant 30 minutes avant de l'utiliser.

Allumer le gril

1. Allumage manuel

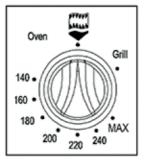
- · Ouvrez la porte du four;
- * Dans le cas du four et du gril avec une seule soupape, appuyez et tournez le bouton du gril dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme maximale (comme indiqué sur la figure).
- * Dans le cas de, le gril avec une soupape appuyez et tournez le bouton du gril dans le sens antihoraire jusqu'à la position de flamme maximale (comme indiqué sur la figure).
- Déplacez une allumette allumée vers le brûleur du gril.

N.B.: Calez le brûleur s'est allumé.

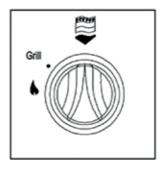
2. Allumage électrique avec dispositif de sécurité

- · Ouvrez la porte du four;
- * Dans le cas du four et du gril avec une seule valve. appuyez sur le bouton du gril et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme maximale (comme indiqué sur la figure).
- * Dans le cas de, le gril avec une soupape appuyez sur et tournez le bouton du gril dans le sens antihoraire jusqu'à la position de flamme maximale (comme indiqué dans figure).
- Appuyez sur le contacteur d'allumage et une fois que le bruleur s'est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 15 secondes.

N.B : Vérifiez que le brûleur s'est allumé.



Régulateur de four et grilDans le cas du four et du gril a vec une seule valve



Régulateur de gril



Commutateur d'allumage

Important:

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 minute.

Assurez-vous que la porte du four est ouverte avant l'allumage électrique du four ou du gril

Allumage des brûleurs de la table de cuisson

1. Allumage manuel

- Allumez une allumette, déplacez-la vers le brûleur souhaité.
- Appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme maximale.
 - · Assurez-vous que le brûleur est allumé.

2. Allumage électrique

- Appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme maximale.
 - · Appuyez sur le contacteur d'allumage (comme sur la figure).
 - · Assurez-vous que le brûleur est allumé.

3. Allumage électrique avec dispositif de sécurité

- Appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme maximale.
- Appuyez sur le contacteur d'allumage tout en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes (comme indiqué sur la figure).
 - Assurez-vous que le brûleur est allumé.



Commutateur d'allumage

Important:

- En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 minute.
- N'appuyez pas sur le commutateur d'allumage si les brûleurs sont égarés.

Utilisation du four :

- Allumez le four comme indiqué précédemment.
- Laissez la porte ouverte pendant environ 3 minutes.
- Fermez doucement la porte.
- Réglez le bouton du régulateur à la température désirée.
- Préchauffez le four pendant environ 15 minutes avant d'insérer les aliments à cuire.
- Utilisez les étagères avec quatre niveaux de hauteur différents (comme indiqué sur la figure).

Pour les femmes au foyer :

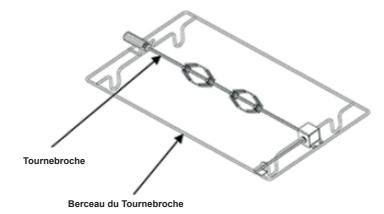
Plats	Température °C	Position de la grille	Temps de cuisson mn
Cake à la crème	150-170	2	30-35
Pâtisserie	200-220	2	35-45
Biscuit	160 – 170	3	20-25
Cookies	160-170	3	20-35
Cake	160-180	2	25-35
Gâteaux tressés	200 – 220	2	30-40
Pâte à filo	180 – 220	2	35-45
Pâtisseries savoureuses	160-180	2	20-30
Viande d'agneau	210 – 230	1	90-120
Veau	210 – 230	1	90-120
Mouton	210-230	1	90-120
Poulet (en morceaux)	210-230	1	75 – 100
Poisson	190 – 210	2	40-50

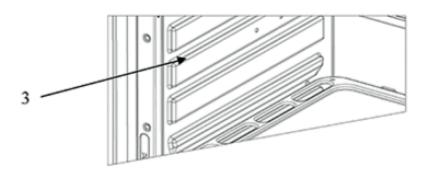
Important:

-Les températures et horaires indiqués sont des directives qui peuvent varier en fonction de votre expérience et de vos goûts personnels

Utilisation du gril

- Empalez la viande ou le poulet à rôtir au tournebroche et fixez-le à l'aide des deux fourchettes fournies (comme illustré sur la figure).
- Placez le tournebroche sur le Berceau.
- Placez le Berceau du tournebroche sur le troisième niveau d'étagère (comme illustré sur la figure).
- Assurez-vous que le tournebroche est inséré dans le moyeu du moteur.
- Placez le plateau d'égouttement sous le tournebroche pour récupérer toute graisse qui en résulte.
- Appuyez sur l'interrupteur du tournebroche.
- Allumez le gril comme indiqué précédemment.



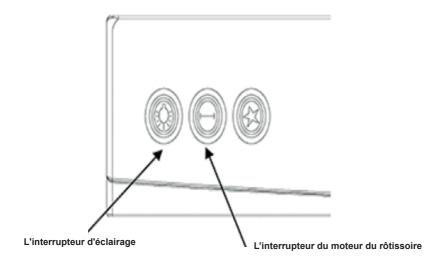


Utilisation de la minuterie

cet appareil dispose d'une minuterie , pour son réglage , tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'heure souhaitée. Une sonnerie retentit une fois le temps requis écoulé.

Utilisation de la lumière du four

Il y a aussi une lampe de four dans l'appareil, appuyez sur l'interrupteur d'éclairage du four pour utiliser la lampe (comme indiqué sur la figure).

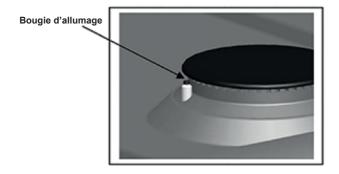


NETTOYAGE DU FOUR

- Avant tout travail de nettoyage ou d'entretien , débranchez toujours l'appareil de l'alimentation en gaz et en électricité .
- Pour obtenir les performances maximales de l'appareil, il doit être nettoyé quotidiennement comme suit :
- Les surfaces extérieures , les pièces du brûleur et le porte-ustensiles doivent être lavés à l'eau tiède , n'utilisez jamais d'objets abrasifs ou corrosif .
- Le four doit être nettoyé quotidiennement après utilisation ; laissez le four refroidir puis nettoyez-le avec de l'eau tiède et du savon liquide. Tous les composants lavés doivent être rincés et séchés soigneusement avant utilisation.
- Les chapeaux des brûleurs doivent être nettoyés avec de l'eau chaude et les détergents appropriés .
- Dans les modèles à allumage électrique , la pointe de l'allumeur doit être nettoyée quotidiennement (comme indiqué sur la figure).
- Les disques électriques doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon imbibé d'une huile spéciale pour métaux.

N.B:

Vous pouvez utiliser une petite quantité de vinaigre avec l'eau tiède.



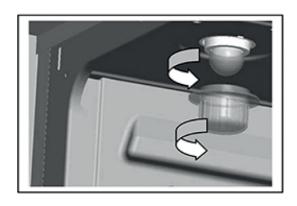
Important:

- Ne fermez pas le couvercle en verre tant que les brûleurs ou les disques électriques n'ont pas refroidi.
- Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée de gaz régulièrement. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

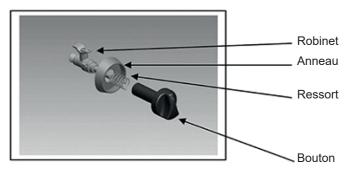
Changer la lampe du four

- Débranchez l'appareil du secteur électrique.
- Dévissez le capuchon de protection en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Dévissez la lampe comme indiqué sur la figure, en la tournant dans le sens anti-horaire puis remplacez-la par une autre avec les spécifications suivantes:
- 25 watts
- 220 volts
- Peut résister à des températures jusqu'à 300 ° C
- Remettez le capuchon de protection et rebranchez le courant.



Graisser les robinets ou les thermostats

- Après un certain temps, il peut y avoir une raideur lorsque vous tournez les robinets ou les thermostats des brûleurs, ils doivent être retirés, nettoyés et graissés puis retournés à nouveau.
- Des techniciens qualifiés doivent effectuer cette opération.
- Pour retirer les robinets pour le nettoyage ou le graissage, reportez-vous à la figure suivante

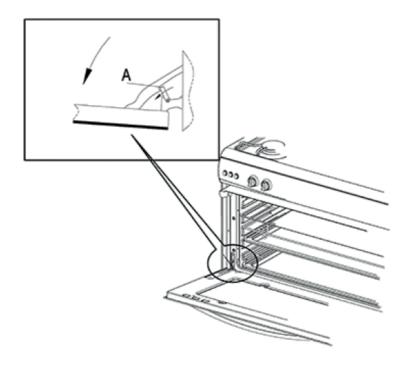


ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Retrait de la porte du four

- Si vous devez retirer la porte du four pour le nettoyage ou l'entretien, procédez comme suit:
- Ouvrez la porte en position horizontale.
- Fixez la pièce "A" comme indiqué sur la figure.
- Fermez partiellement la porte.
- Tirez la porte vers l'avant avec vos mains.
- Pour retourner la porte, procédez à l'opposé des étapes ci-dessus.

Il est préférable que des techniciens qualifiés effectuent ce processus.



GUIDE DE DÉPANNAGE

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même.

Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

Reportez-vous aux instructions ci-dessous pour tenter de résoudre vous-même les défauts ou problèmes mineurs.

PROBLÈME/ERREUR	RAISON	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	- Le robinet de gaz est fermer - Orifices de flamme bouchés - La broche d'électrode n'est pas sur la bonne position - Les brûleurs est sale ou humide	- Ouvrez le gaz - Nettoyez la buse avec la goupille - Réglez l'électrode sur 3-5 mm - Nettoyez-les avec un chiffon
Fuite de gaz	- Le tuyau de gaz est plié ou mal connecté - La vanne n'est pas mise à l'échelle	- Changer le tuyau - Changer la valve
La flamme des brûleurs est instable.	- La partie allouée au gaz n'est pas dans la bonne position	- Vérifiez si les pièces du brûleur sont assemblées correctement.
La flamme s'éteint peu après être allumée.	- Pression insuffisante pour le gaz combustible	- Vérifiez la conduite de gaz et les vannes - Vérifiez qu'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille .
Flamme rouge	- Trop d'air	- Rajustez l'entrée d'air
Flamme longue, faible et jaune	- Moins d'air - La partie allouée au gaz n'est pas en bonne position	- Ajuster l'entrée d'air - Ajuster la partie allouée au gaz dans la bonne position
Les flammes se décollent des brûleurs	- Les fentes des têtes de brûleurs sont bouchées. - Mauvaise position du chapeau de brûleur.	- Effectuez le nettoyage des fentes des têtes de brûleurs Vérifiez la pression du gaz Vérifiez la position des chapeaux de brûleur Vérifiez que vous avez les bons injecteurs, vérifiez le gaz utilisé, le raccordement gaz, le réglage du débit.

INSTRUCTION DE FONCTIONNEMENT POUR LA MINUTERIE MECANIQUE

BOUTON MINUTERIE MECANIQUE:

Pour faire marcher votre four, la minuterie doit être réglée sur le temps voulu de 0-60 minutes. Vous pouvez utiliser le tableau de temps de cuisson .

BOUTON DU THERMOSTAT:

Pour faire marcher votre four, le thermostat doit être réglé sur la température désirée en tournant le bouton vers la gauche .

vous pouver régler le thermostat entre 50 et 280 degrés .

Mise au rebut du produit dans le respect de l'environnement :

Cet appareil qui dispose du marquage correspondante ,et ce, conformément aux directives locales applicables qui définissent les normes relatives à la collecte et au recyclage des appareils électriques et électroniques hors d'usage . Veuillez ne pas jeter ces appareils avec les déchets municipaux ordinaires et les mettre à l'endroit prévu.



تعليمات التشغيل الخاصة بالمؤقت الميكانيكي

المؤقت الميكانيكي:

يتم ضبط الوقت حسب المدة المرادة من 0 الى 60 دقيقة , يمكن الاستعانة بجدول مدة الطهي. منظم الحرارة :

يتم ضبط منظم الحرارة على الدرجة التي تريد من 130 الى 255 درجة مؤوية

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

هذا الجهاز مرفق بالعلامة المقابلة وفقا للتوجيهات المحلية المعمول بها والتي تحدد الإطار

والتي تحدد الإطار التوجيهي لاسترجاع وإعادة تدوير الأجهزة والمعدات الكهربائية والإلكترونية. الرجاء عدم رمي هذه الأجهزة في النفايات البلدية العادية و وضعها في المكان المخصص لها .



دليل اصلاح الاخطاء

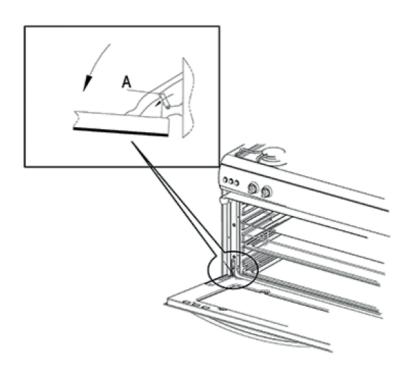
بل أي تدخل ، تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز عن طريق إزالة المنصهرات أو بفصل سلك الطاقة من مأخذ التيار المتردد. قد تؤدي التدخلات أو الإصلاحات التي يقوم بها أشخاص غير مؤهلين إلى خطر حدوث صدمة كهربائية أو ماس كهربائي. لذلك ، لا تقم بأي إصلاحات بنفسك. تعهد بأي تدخل إلى محترف مؤهل أو فني من خدمة ما بعد البيع لدينا. ارجع إلى التعليمات أدناه لمحاولة حل العيوب البسيطة أو المشاكل بنفسك.

الحلول	السبب	المشكلة / الخطأ المحتمل
- قم بفتح صمام الغاز - نظف فتحات اللهب - اضبط القطب على 3-3 مم - قم بتنظيفها بقطعة قماش	- صمام الغاز مغلق - انسداد فتحات اللهب - دبوس القطب ليس في موضعه - الشعلات متسخة أو مبللة	الموقد لا يشتعل
- قم بتعديل أو تغيير الخرطوم - تغيير الصمام	- أنبوب الغاز مثني أوغير موصول بشكل جيد . - الصمام غير مناسب	تسرب في الغاز
- تحقق مما إذا كانت أجزاء الموقد موضوعة بشكل صحيح.	- اسطوانة الموقد في غير موضعها	الشعلة غير مستقرة
- إفحص خط إمداد الغاز والصمام - تأكد من وجود غاز كاف في أنبوب الغاز	- الضغط غير الكافي لضخ الغاز	تنطفئ الشعلة بعد وقت قصير من إشعالها.
- أعد ضبط التهوية	- المكان كثير التهوية	الشعلة حمراء
- ضبط مدخل الهواء - اضبط أجزاء الموقد في موضعها الصحيح	- هواء ضعيف - جزء من الموقد ليس في الموضع الصحيح	ألسنة الشعلة طويلة أو ضعيفة أوصفراء اللون
- نظف الفتحات الموجودة في رؤوس الشعلات فحص ضغط الغاز تحقق من موضع أغطية الشعلة تحقق من أن لديك المحاقن الصحيحة وتحقق من الغاز المستخدم ، ووصلة الغاز ، وتعديل معدل التدفق .	- الفتحات الموجودة في الشعلات مسدودة. - غطاء الموقد في وضعية خاطئة .	ألسنة الشعلة بعيدة عن الموقد

صيانة الجهاز

إزالة باب الفرن:

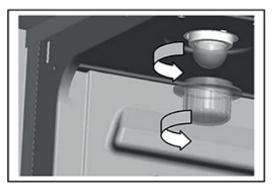
- إذا كنت بحاجة إلى إزالة باب الفرن للتنظيف أو الصيانة ، فقم بما يلى:
 - افتح الباب إلى الوضع الأفقي .
 - ثبت الجزء "أ" كما هو موضح بالشكل.
 - أغلق الباب جزئيًا.
 - اسحب الباب للأمام.
 - لقلب الباب ، اعكس الخطوات المذكورة أعلاه. يفضل أن يقوم أشخاص مؤهلون بهذه العملية.



صيانة الجهاز

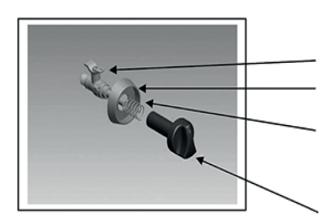
تغيير مصباح الفرن:

- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- فك الغطاء الواقى عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
- فك المصباح كما هو موضح في الشكل ، وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة ، ثم استبدله بآخر يحمل المواصفات التالية :
 - 25 واط
 - 220 فولت
 - يتحمل درجات حرارة تصل إلى 300 درجة مئوية .
 - اعد تركيب الغطاء الواقى و توصيل الطاقة.



تزييت الصنبور أو منظمات الحرارة:

• بعد فترة قد يكون هناك تصلب و صعوبة في تشغيل الصنبور أو منظم حرارة الموقد ، في هذه الحالة ، يجب إز النها وتنظيفها وتزبيتها ثم إرجاعها الى مكانها مرة أخرى.

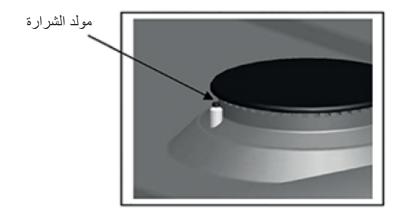


تنظيف الفرن

- قبل أي عملية تنظيف أو صيانة ، افصل الجهاز دائمًا عن مصدر إمداد الغاز والكهرباء.
 - للحصول على أحسن أداء للجهاز وأطول مدة استخدام يجب تنظيفه يوميًا كما يلي :
- يجب غسل الأسطح الخارجية وأجزاء الموقد وحامل الأواني في ماء فاتر ، وعدم استخدام مواد كاشطة أو مسببة للتآكل.
 - يجب تنظيف الفرن يوميًا بعد كل إستخدام ؛ دع الفرن يبرد ثم نظفه بالماء الفاتر والصابون السائل. يجب شطف جميع المكونات المغسولة وتجفيفها جيدًا قبل الاستخدام.
 - يجب تنظيف أغطية الموقد بالماء الساخن والمنظفات المناسبة .
 - في حالة نماذج الإشعال الكهربائي ، يجب تنظيف مولد الشرارة يوميًا (كما هو موضح في الشكل).
 - يجب تنظيف الأقراص الكهربائية بقطعة قماش مبللة بزيت خاص للمعادن.

ملاحظة:

يمكنك استخدام كمية قليلة من الخل مع الماء الفاتر.



هام:

- لا تغلق الغطاء الزجاجي حتى تبرد الشعلات أو الأسطوانات الكهربائية.
- تحقق من تاريخ صلاحية أنبوب الغاز بانتظام . إذا انتهى تاريخ الصلاحية ، يجب تغييره في أسرع وقت ممكن.

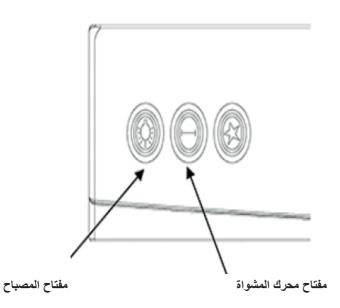
تعليمات تخص الإستخدام:

استخدام الموقت:

يحتوي هذا الجهاز على مؤقت ، لإعداده ، أدر مقبض المؤقت في اتجاه عقارب الساعة إلى الوقت المطلوب. يصدر صوت جرس عند انقضاء الوقت المطلوب.

استخدام ضوء الفرن:

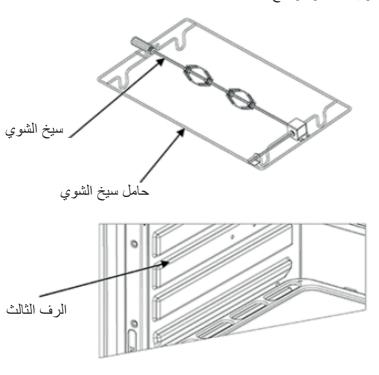
يوجد أيضًا مصباح فرن في الجهاز ، اضغط على مفتاح إضاءة الفرن لاستخدام المصباح (كما هو موضح في الشكل).



تعليمات تخص الإستخدام:

استخدام الشواية

- ضع شريحة اللحم أو الدجاج على سيخ الشوي وثبته باستخدام الشوكتين المتوفرتين (كما هو موضح في الشكل).
 - ضع سيخ الشوي على الحامل.
 - ضع حامل سيخ الشوي على الرف الثالث (كما هو موضح في الشكل أدناه).
 - تأكد من إدخال سيخ الشوي في محور محرك الدوران .
 - ضع صينية التنقيط أسفل المشواة الالتقاط الشحوم الناتجة.
 - اضغط على مفتاح المشواة.
 - قم بتشغيل الشواية كما هو موضح أعلاه.



تعليمات تخص الإستخدام:

استخدام الفرن

- قم بتشغيل الفرن كما هو موضح أعلاه.
- اترك الباب مفتوحًا لمدة 3 دقائق تقريبًا.
 - أغلق الباب برفق.
- اضبط مقبض المنظم على درجة الحرارة المطلوبة.
- سخن الفرن لمدة 15 دقيقة قبل إدخال الطعام المراد طهيه.
- استخدم أرفف بأربعة مستويات ارتفاع مختلفة (كما هو موضح في الشكل).

لربات البيوت:

زمن الطهي (دقيقة)	الوزن (كلغ)	درجة حرارة الفرن	الطعام
30 – 35	2	150 – 170	كيكة بالكريمة
35 – 45	2	200 – 220	الحلويات
20 – 25	3	160 – 170	البسكويت
20 – 35	3	160 – 170	كعك الكوكيز
25 – 35	2	160 – 180	الكعك
30 – 40	2	200 – 220	كعك الضفيرة
35 – 45	2	180 – 220	عجينة الفيلو
20 – 30	2	160 – 180	الحلويات اللذيذة
90 – 120	1	210 – 230	لحم الحمل
90 – 120	1	210 – 230	لحم العجل
90 – 120	1	210 – 230	لحم الخروف
75 – 100	1	210 – 230	الدجاج
40 – 50	2	190 – 210	السمك

هام:

- درجات الحرارة والأوقات المشار إليها أدناه ، هي مجرد توجيهات قد تختلف عن تجربتك وذوقك الشخصى .

إشعال شعلات الموقد

1. الاشعال اليدوي

- أشعل عود ثقاب وإنقله إلى الموقد المطلوب.
- اضغط على المقبض المقابل وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى وضع للهب.
 - تأكد من تشغيل الموقد.

2. الاشتعال الكهربائي

- اضغط على المقبض المقابل وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى وضع للهب.
 - اضغط على مفتاح الإشعال (كما في الشكل).
 - تأكد من اشتعال شعلة الموقد.

3. إشعال كهربائي بجهاز أمان

- اضغط على المقبض المقابل وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى وضع للهب.
 - اضغط على مفتاح الإشعال مع الاستمرار لمدة 15 ثانية (كما هو موضح في الشكل).
 - تأكد اشتعال شعلة الموقد.



هام :

إذا انطفأت الشعلة عن طريق الخطأ ، قم بإيقاف تشغيل مفتاح التحكم بالموقد فورا ولا تحاول إعادة المعال الموقد لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

لا تضغط على مفتاح الإشعال إذا كانت اسطوانة الموقد في غير مكانها.

إشعال الشواية

1. الإشعال اليدوى:

- افتح باب الفرن.
- * في حالة الفرن والشواية بصمام واحد فقط ، اضغط على مقبض الشواية وأدره في اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى وضع للهب (كما هو موضح في الشكل).
- * في حالة شواية بصمام ، أدر مقبض الشواية عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى وضع للهب (كما هو موضح في الشكل).
 - ضع عود ثقاب مشتعل امام فتحة موقد الشواية.

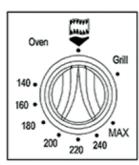
ملاحظة هامة: تأكد من اشتعال شعلة الشواية.

2. اشعال كهربائي مزود بجهاز أمان:

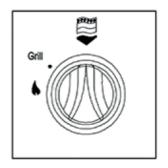
- افتح باب الفرن.
- * في حالة الفرن والشواية بصمام واحد . اضغط على مقبض الشواية وأدره في اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى وضع للهب (كما هو موضح في الشكل).
 - * في حالة شواية بصمام ، أدر مقبض الشواية عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى وضع للهب (كما هو موضح في الشكل).
 - اضغط على مفتاح الإشعال وبمجرد اشتعال الموقد ، اضغط مع الاستمرار على الزر لمدة 15 ثانية.

ملاحظة هامة: تأكد من اشتعال شعلة الشواية.









هام:

إذا انطفأت الشعلة عن طريق الخطأ ، فقم بإيقاف تشغيل مفتاح التحكم بالموقد فورا ولا تحاول إعادة إشعال الموقد لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

تأكد من أن باب الفرن مفتوح قبل إشعال الفرن أو الشواية كهربائيا .

تعليمات تخص الإستخدام السليم للجهاز:

إشعال شعلة الفرن:

1. الاشعال اليدوي:

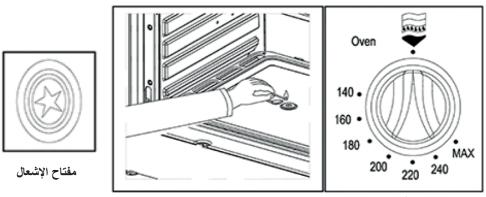
- افتح باب الفرن. اضغط على المقبض وأدره في اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى وضع للهب (كما هو موضح في الشكل).
 - ضع عود ثقاب مضاء بالقرب من الفتحة الموجودة في قاع الفرن (كما هو موضح في الشكل).

ملاحظة هامة: تأكد من اشتعال الشعلة.

2. اشعال كهربائى مجهز بجهاز أمان:

- افتح باب الفرن. اضغط على المقبض وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى وضع (كما هو موضح في الشكل).
 - اضغط على مفتاح الإشعال وبمجرد اشتعال الموقد ، استمر في الضغط على الزر لمدة 15 ثانية (كما هو موضح في الشكل أدناه).

ملاحظة هامة: تأكد من اشتعال شعلة الفرن.



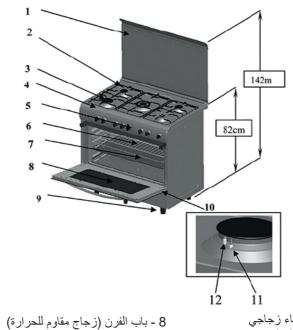
مفتاح ضبط حرارة الفرن

هام:

إذا انطفأت الشعلة عن طريق الخطأ ، فقم بإيقاف تشغيل مفتاح التحكم بالموقد فورا ولا تحاول إعادة إشعال الموقد لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

هام: عند تشغيل الفرن لأول مرة ، اتركه قيد التشغيل لمدة 30 دقيقة ، قبل ادخال الطعام المراد طهيه .

أجزاء اجهاز:



- -1 غطاء زجاجي
 - -2 حامل القدر
 - -3 الشعلات
 - -4 لوحة الطهي
 - -5 لوحة تحكم -6 الشبكة
 - -7 صينية خبز

الأبعاد

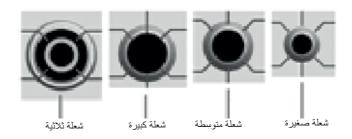
	•
قطر الأنية	الشعلات
20-26 سم	الشعلة الثلاثية
18-24 سم	الشعلة الكبرى
16-22 سم	الشعلة المتوسطة
12-18 سم	الشعلة الصغرى

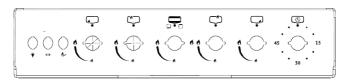
9 - أرجل قابلة للتعديل

حراري آمن)

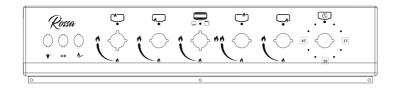
12- مُولد الْشرارة

01 - درج أمامي سفلي أو درج 11 - مستشعر درجة الحرارة (مزدوج

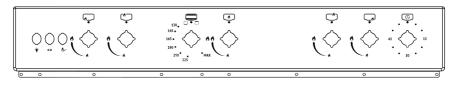




طباخة 55*55



طباخة 60*60



طباخة 60*80

غاز طبيعي م.بار G20/20	غاز سائل إ.بار G30/28-30	م		
1.35	0.9		الحاقن Ø مم	
3.8	3.35		القدرة الحرارية كيلوواط	الشعلة الثلاثية
361	244			•
1.15	0.8		الحاقن Ø مم	
2.5	2.68		القدرة الحرارية كيلو واط	
238	195		الإستهلاك سا / غرام ، سا / لتر	الشعلة الكبرى
0.95	0.65		الحاقن Ø مم	
1.75	1.75		القدرة الحرارية كيلو واط	
167	127		الإستهلاك سا / غرام ، سا / لتر	الشعلة المتوسطة
0.75	0.5		الحاقن Ø مم	
1.09	1.15		القدرة الحرارية كيلو واط	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *
103	84		الإستهلاك سا / غرام ، سا / لتر	الشعلة الصغرى
(55*55/60*60) 1.2 (60*80) 1.5	2 (55*55/60*60) 5 (60*80)	0.7	الحاقن Ø مم	
(55*55/60*60) 2.7 ² (60*80) 4.57	(55*55/60*60) 2	2.21 4.22	القدرة الحرارية كيلو واط	20170 5
(55*55/60*60) 258 (60*80) 435	(161 307	الإستهلاك سا / غرام ، سا / لتر	شعلة الفرن
	(55*55/60*60) 5 (60*80)	0.65	الحاقن Ø مم	
(55*55/60*60) 2.22		1.86 2.98	القدرة الحرارية كيلو واط	الشعلة الشواية
(55*55/60*60) 211 (60*80) 214	(55*55/60*60)	136 216	الإستهلاك سا / غرام ، سا / لتر	.,

توصيل الكهربائى للجهاز

- اختر جهاز توصيل للكابل الذي له قيمة اسمية مقابلة للتيار الاسمي الموضح على لوحة الاسم (في حالة عدم احتواء الكبل على مقبس)
- عند توصيل الجهاز مباشرة بالشبكة المنزلية ، يجب استخدام قاطع دائرة به فجوة 3 مم بين جهات الاتصال المفتوحة ، والتي تشير بوضوح إلى حالة التشغيل / الإيقاف. يجب وضع الكابل بشكل صحيح حيث لا تتجاوز درجة الحرارة 75 درجة مئوية.
 - قبل التوصيل الكهربائي ، يجب مراعاة النقاط التالية:
 - يجب أن يتحمل مخفض الضغط أو أنابيب الغاز ظروف الحمل الكامل للجهاز (كما هو موضح في لوحة الاسم).
 - يجب تأريض جميع التوصيلات الكهربائية وفقًا للوائح المعمول بها.
 - يجب وضع القابس والمقبس في مكان يسهل الوصول إليه.

ملاحظة :

لا تستخدم محولات أو منافذ متعددة فهي تعتبر مصدرا للحرارة والنار.

الخصائص التقنية للطباخة

240-220 فولط / 60-50 هرتز

60*80	60*60	55*55	الخصائص / ابعاد الطباخة	
870 مم	660 مم	560 مم	العرض الخارجي	
690 مم	690 مم	600 مم	العمق الخارجي	
850 مم	850 مم	870 مم	الارتفاع الخارجي	
660 مم	420 مم	420 مم	العرض الداخلي	
460 مم	460 مم	460 مم	العمق الداخلي	
360 مم	360 مم	360 مم	الارتفاع الداخلي	
70 لتر	70 لتر	70 لتر	الحجم الداخلي	
واط 25	واط 25	واط 25	استطاعة المصباح	

ضبط مستوى الجهاز:

• يتم ضبط مستوى الجهاز باستخدام الأقدام الملولية والمسامير على اليمين أو اليسار للحصول على المستوى المطلوب كما هو موضح في الشكل.



التوصيل بالغاز:

- يجب توصيل الجهاز بأسطوانة الغاز والمنظم وفق اللوائح المعمول بها. في حالة التوصيل بالغاز الطبيعي ، يجب التعرف على شركة الغاز الطبيعي التي تزود الغاز في المنطقة للتحقق من الحاقنات وأداء الجهاز.
 - يسمح بتوصيل الغاز من الجانب الأيمن أو الأيسر للجهاز وفقًا لتفضيلات المستخدم. اختر جانبًا واحدًا لتوصيل الغاز وختم الجانب الآخر بمقبس مانع للتسرب (برغي 2 / ا بوصة).
- يجب أن يكون الجدار خلف الموقد مصنوعًا من مادة قابلة للاشتعال حيث قد ترتفع درجة حرارة الجانب الخلفي بمقدار 55 درجة مئوية فوق درجة الحرارة المحيطة عندما يكون الفرن أو الشواية قيد الاستخدام.

توصيل أنبوب إمداد الغاز:

- يتم توصيل الغاز باستخدام خرطوم مطاطي يتوافق مع وصلة الخرطوم القياسية السارية.
- يجب أن يكون القطر الداخلي للأنبوب المستخدم: 8 0 مم لغاز البترول المسال. 12 0 مم للغاز الطبيعي أو غاز المدينة.
- تأكد من أن أنبوب توصيل الغاز مؤمن من كلا الطرفين باستخدام مشابك خرطوم قياسية ، لاحظ ما يلي:
 - يجب ألا يلمس الخرطوم أي سطح ساخن للجهاز.
 - يجب ألا يتجاوز طول الخرطوم 1.5 متر.
 - يجب عدم شد الخرطوم ،
 - جب وضع الأنبوب في مكان مرئى للسماح بالوصول الكامل للفحص الدوري.
 - يجب فحص الأنبوب بانتظام لمعرفة ما إذا كان هناك أي تشققات ، وإذا كان هناك أي شقوق ، فيجب استبدال الأنبوب ؛ لا تحاول استبداله بنفسك.

الأهمية:

عند تثبيت أنبوب التوصيل ، تحقق من وجود تسرب باستخدام محلول رغوي ؛ لا تستخدم اللهب المكشوف.

• لقد تم اتخاذ كافة إجراءات السلامة الممكنة لضمان سلامتك. لتجنب كسر عناصر الزجاج ، يجب الحرص على عدم خدشها أثناء التنظيف.

تحذير:

تأكد من فصل الجهاز عن الطاقة الكهربائية قبل استبدال مصباح الفرن لتجنب الصدمة الكهربائية.

حذاري:

- عند تركيب الجهاز لا تضغط على السلك الكهربائي (إن وجد) و تأكد أيضًا من أنه غير محصوربين الجهاز و الجدار في الخلف . في حالة تلف سلك الطاقة ، يجب استبداله بآخر له نفس خصائص السلك الأصلى و يقوم بتركيبه تقنى مؤهل لتجنب أي خطر.
- عندما يكون باب الفرن أو باب درج الفرن الفرعي مفتوحين ، لا تضع أي شيء عليهما و لا تسمح للأطفال بالصعود أو الجلوس عليهما . قد يؤدي ذلك إلى عدم اتزان الطباخة أو كسر بعض الأجزاء (ومن هنا تأتي الحاجة إلى تركيب كتائف الأجزاء مانعة الانقلاب).
- لا تستخدم أجهزة كهربائية بالقرب من الطباخة ، و إذا استازم الأمر ابعد سلك الطاقة الخاص بهذه الأجهزة عن الأسطح الساخنة للطباخة .

تحذيرات تخص التركيب:

إن هذا الجهاز الحديث والعملي ، و المصنع من أجود الأجزاء و المواد ، سوف يلبي احتياجاتك من جميع الجوانب. وللحصول على نتائج مرضية يجب عليك قراءة هذا الدليل حتى لا تواجه أي صعوبات تخص التركيب أو الإستخدام .

فيما يلي جميع المعلومات المطلوبة و المتعلقة بالتثبيت وطريقة الإتخدام الصحيحين يجب قراءتها على وجه الخصوص من قبل التقني الذي سيقوم بعملية التركيب .

• يجب تركيب الفرن واستخدامه في منطقة جيدة التهوية بشكل دائم.

مكان التثبيت:

- يجب وضع الجهاز في مكان جيد التهوية للسماح باحتراق الغاز بشكل جيد.
 - يجب ترك مسافة بين سطح الجهاز والسطح العلوي لا تقل عن 70 سم.
 - يجب ترك مسافة جانبية على جانبي الجهاز لا تقل عن 5 سم.
- تأكد من أن جوانب الأجهزة المجاورة للطباخة يمكنها تحمل درجة حرارة لا نقل عن 75 درجة مئوية.

تركيب أقدام التسوية:

- يتم تركيب أربعة دواعم لتثبيت الجهاز.
- قم بتركيب الأقدام المزودة مع الجهاز على الدواعم و ذلك بدفعها إلى الأعلى كما هو موضح في الشكل.

تحذير:

• أثناء الاستخدام ، تصبح جميع أجزاء الجهاز التي يمكن الوصول إليها ساخنة وتحافظ على ارتفاع درجة حرارتها لفترة معينة ، حتى عند إيقاف التشغيل .و عليه ينصح بعدم لمس الأسطح الساخنة (بما في ذلك مفاتيح الفرن ومقبض باب الفرن) وبمنع الأطفال دون سن 8 سنوات من الاقتراب من جهاز الطهي حتى تبرد الأسطح.

تحذير:

• لا تترك الجهاز دون مراقبة عند طهي الدهون السائلة أو الصلبة أو الزيوت السائلة أو الصلبة. يمكن أن تشتعل هذه المواد في درجات حرارة عالية جدًا وتتسبب في نشوب حريق. لا تحاول أبدًا إطفاء اللهب الناتج عن الزيت بالماء لكن أوقف تشغيل الطباخة ثم قم بتغطية القدر أو المقلاة بغطاء لاخماد اللهب.

تحذير:

- خطر نشوب حريق: لا تضع أشياء على أسطح الطهي ولا تخزن أي حاوية مضغوطة مثل البخاخات والمواد القابلة للاشتعال (الورق والبلاستيك والأشياء المصنوعة من القماش) أو أواني الطهي البلاستيكية، في الدرج الموضوع أسفل الفرن.
 - لا تترك مواد قابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز أثناء التشغيل .
- يمكن أن تنكسر الأغطية الزجاجية عند تعريضها للحرارة . أغلق جميع الشعلات و انتظر حتى تبرد قبل إغلاق الغطاء .
- يجب عدم توصيل الجهاز مطلقًا بسلك تمديد أو مؤقت خارجي أو منفذ ثلاثي أو نظام تحكم عن بعد منفصل أو أي جهاز آخر يقوم بتشغيل الجهاز تلقائيًا.
 - لمنع الجهاز من الانقلاب ، يجب تركيب دواعم التثبيت. و إذا كان مثبتًا على قاعدة، خذ الاحتياطات اللازمة حتى لا يقع.
- عند تشغیل الفرن ، لا تلمس مطلقًا عناصر التسخین (المقاومة) الخاصة بالفرن ، لتجنب مخاطر حدوث حروق.
- تأكد من وضع مقابض القدور في اتجاه الجزء الداخلي من الموقد ، لتفادي سقوطها أو جذبها من قبل الأطفال (خطر الإحتراق) . إحذر من وضع المقابض بطريقة تعرضها للشعلة مباشرة .
 - انتبه لمقبض باب الفرن ومقبض التحكم في منطقة الطهي ، والتي يمكن أن تسخن عند استخدام جهاز الطهي .
 - لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أومواد كيميائية حارقة أوأدوات التنظيف المعدنية لتنظيف (الزجاج والمينا والفولاذ المقاوم للصدأ والبلاستيك والطلاء) ، حيث سيؤدي ذلك إلى خدش الأسطح الزجاجية و قد يؤدي إلى تحطيمها أو إتلاف أجزاء أخرى من الجهاز.
 - لا تستخدم منظفات البخار للتنظيف .

تأمين السلامة أثناء تشغيل الجهاز:

تم تصميم هذا الدليل لعدة نماذج من الطباخات. لذا قد تلاحظ عدم وجود بعض الميزات الموضحة في هذا الدليل بجهازك لانها ميزة متعلقة بطراز آخر . يرجى مراجعة التعليمات الخاصة بالخصائص الموجودة في الفقرات بالصور.

تعليمات السلامة العامة:

- ان جهازك مصنع ليتوافق مع جميع المعابير واللوائح المعمول بها محليا و دوليا.
 - يجب تنفيذ أعمال الصيانة من قبل موظفين مؤهلين فقط.
- أعمال الإصلاح والصيانة التي يقوم بها أشخاص غير مؤهلين تعرضك للخطر. ننصحك بشدة بعدم تغيير مواصفات جهازك التقنية بأي شكل من الأشكال. تجنب إجراء الإصلاحات بنفسك لأن ذلك قد يعرضك لخطر الصدمة الكهربائية.
- قبل التركيب ، تأكد من أن كل ظروف التوزيع المحلية من (طبيعة وضغط الغاز والجهد الكهربائي وتواتر الكهرباء الخاص بمنزلك) متوافقة مع الخصائص الموضحة على بطاقة التصنيف الخاصة بالجهاز.
 - لا يسرى الضمان في حالة حدوث تلف ناتج عن التوصيل أو التثبيت غير الصحيح.
 - يتم ضمان السلامة الكهربائية للجهاز إذا كان مؤرضا، وفقًا لمعايير السلامة الكهربائية المعمول بها. إذا لم تكن متأكدًا من صحة تأريض جهازك ، فاستشر كهربائيًا مؤهلًا.

• تنبیه :

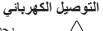
- هذا الجهاز مصمم للطهي وللاستخدام المنزلي فقط. لا ينبغي مطلقًا استخدامه لأغراض أخرى ، كأن يستخدم على سبيل المثال ، لأغراض تجارية أو لتدفئة غرفة. الشركة المصنعة لا تتحمل مسؤولية أي تلف ناتج عن الاستخدام الغير مناسب أو غير الصحيح للجهاز أو الإهمال.
- لاينبغي استخدام المنتج من قبل الأطفال دون سن 8 سنوات أو الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة ، أو من قبل الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة أو معرفة بطرق الإستخدام الصحيحة للجهاز ، وهذا لتجنب الأخطار الممكن حدوثها ، إلا إذا تم الإشراف عليهم و مراقبتهم من قبل شخص ذو خبرة.
 - يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. تتم عمليات التنظيف والصيانة التي يقوم بها الأطفال تحت إشراف شخص مسؤول.
 - لا تحاول رفع أو تحريك جهاز الطهي عن طريق سحبه من المقبض .
- المنتج غير متصل بجهاز لتفريغ غاز الإحتراق . يجب تثبيته وتوصيله وفقًا لقواعد التثبيت المعمول بها و إيلاء اهتمام خاص بشروط التهوية.
 - إذا لم يشتعل موقد الغاز بعد 15 ثانية ، أغلق مقبض الموقد المعني وافتح باب المطبخ وانتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعاله مرة أخرى.

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام الفرن والاحتفاظ به آمن للرجوع إليه في المستقبل. يحتوي دليل المستخدم على الرموز التالية:

<u> </u>	<u> </u>		
خطر	تحذير أو تنبيه		
خطر الصعقة الكهربائية ، قد	خطر التعرض لإصابة شديدة أو أضرار		
يؤدي إلى الإصابة بجروح خطيرة	مادية		
أو حتى الموت .			

اقرأ جميع التعليمات قبل استخدام الجهاز.

- •الخطر أو التحذير: خطر يهدد الأطفال
- يرجى عدم السماح للأطفال باستخدام هذا الجهاز أو اللعب به لتجنب المخاطر.



يجب تركيب هذا الجهاز من قبل فني مؤهل وفقًا لتعليمات التركيب التي خطر تحددها الشركة المصنعة ، ولوائح البناء المحلية ، وقواعد هيئة الغاز ، بالإضافة إلى تعليمات توصيل الأسلاك الكهربائية .

من أجل سلامتك يجب تأريض هذا الجهاز بشكل صحيح .

تم تجهيز سلك الطاقة لهذا الجهاز بمقبس ثلاثي الشوكات يتوافق مع منافذ حائط قياسية ثلاثية الشوكات لتقليل احتمال حدوث صدمة كهربائية.

- لا تقطع أو تنزع طرف التأريض الثالث عن سلك الطاقة المزود تحت أي ظرف من الظروف.
 - يتطلب هذا الجهاز الربط بمأخذ كهربائي قياسي ذوشدة تيار 240-220 فولط و 50~60
 هرتز مع ثلاثة شوكات تأريض .
 - هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام مع عاكس.
 - يجب تأمين السلك خلف الجهاز وعدم تركه مكشوفًا أو معلقًا لتجنب أي إصابة عرضية.
 - لا تقم مطلقًا بفصل الجهاز عن طريق سحب سلك الطاقة.
 - امسك القابس دائمًا بإحكام واسحب مباشرة من المقبس.
 - لا تستخدم سلك تمديد مع هذا الجهاز.
 - إذا كان سلك الطاقة قصيرًا جدًا ، فاستعن بفني كهربائي أو فني خدمة مؤهل لتركيب مأخذ كهربائي بالقرب من الجهاز. قد يؤثر استخدام سلك التمديد سلبًا على أداء الوحدة.

جدول المحتويات

02	تأمين السلامة اثناء تشغيل الجهاز
02	تعليمات السلامة العامة
04	
04	• مكان التثبيت
05	• تركيب ارجل التسوية
05	• ضبط مستوى الجهاز
05	• توصيلات الغاز
05	• توصيل أنبوب إمداد الغاز
06	• التوصيل الكهربائي للجهاز
07	
09	• أجزاء الجهاز
10	 تعليمات تخص الإستخدام
10	اشعال کهربائی مزود بجهاز أمان
11	 اشعال شعلة الفرن
11	اشعال الشواية
12	 إشعال شعلات الموقد
13	تعليمات تخص الإستخدام
13	• استخدام الفرن
13	• لربات البيوت
14	• استخدام الشواية
15	• استخدام المؤقت
15	 استخدام ضوء الفرن
16	تنظيف الفرن
17	
17	
17	
18	· · · · · · · · · · · · · · · · ·
19	
20	تعليمات التشغيل الخاصة بالمؤقت الميكانيكي

عزيزي المستخدم ، عزيزتي المستخدمة :

إن هدفنا هو تزويدك بمنتجات عالية الجودة تفوق كل توقعاتك . لهذا الغرض يتم تصنيع المنتج في مرافق حديثة أين يتم اختباره بعناية للتأكد من جودته.

يحتوي هذا الدليل على جميع المعلومات التي تحتاجها الاستخدام هذا الجهاز المصمم بتقنية متطورة ، بثقة وكفاءة قصوى .

قبل البدء في استخدام الجهاز ، نقترح عليك قراءة هذا الدليل الذي يحتوي على جميع المعلومات الأساسية لتركيب المنتج وصيانته واستخدامه بشكل سليم وموثوق.



دليل الاستعمال

طباخة تعمل بالفاز

ROS463W /ROS463B/ ROS463G

ROS584W/ ROS584B/ ROS584G

ROS464W ROS464B ROS464G

