



USER MANUAL

COOCKER FULL GLASS  
**CC-E4320F**

En

Fr

Ar



Certifiée ISO 9001:2008

**SPA CONDOR ELECTRONICS**

Z.A N°70, Route de M'sila, B.B.Arréridj 34000 - Algérie

▶ N°Vert 3075

---

**Dear Customer,**

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.


This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.

**CE Declaration of conformity**

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

This appliance has been designed, constructed, and marketed in compliance with:

- Safety requirements of the "Gas" Directive 2009/142/EC;
  - Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2006/95/EC;
  - Safety requirements of the "EMC" Directive 2004/108/EC;
  - Requirements of the Directive 93/68/EC.
- 
- 

---

## **CONTENTS:**

### **1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT**

### **2. WARNINGS**

### **3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE**

3.1 Environment where the appliance to be installed

3.2 Installation of product

3.3 Adjustment of feet

3.4 Gas connection

3.5 Electric connection and safety

3.6 Gas conversion

### **4. USE OF YOUR PRODUCT**

4.1 Use of gas burners

4.1.1 Control of hob burners

4.1.2 Control of oven burner

4.1.3 Control of grill burner

4.1.4 Use of digital minute minder

4.1.5 Use of mechanical minute minder

4.2 Accessories used in oven

### **5. CLEANING AND MAINTENANCE**

5.1 Cleaning

5.2 Maintenance

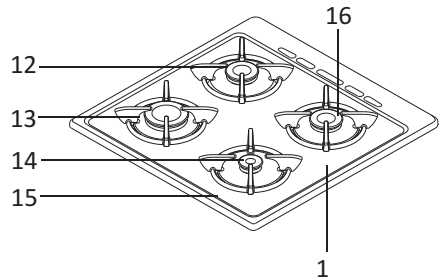
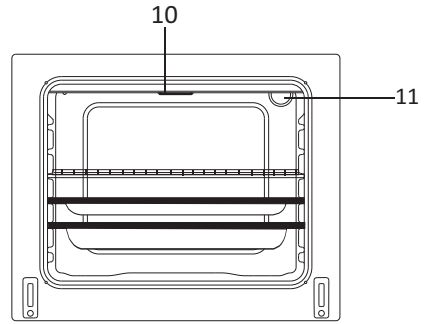
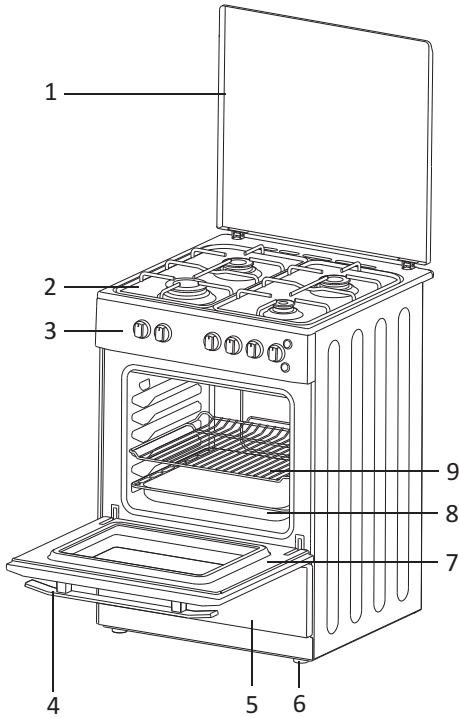
### **6. SERVICE AND TRANSPORT**

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

6.2 Information related to the transport



# 1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



MODEL	DEPTH (cm)	WIDTH (cm)	HEIGHT (cm)
YG 66	60	60	85

## List of Components:

- 1- Lid
- 2- Cooktop
- 3- Control Panel
- 4- Oven Door Handle
- 5- Drawer Cover
- 6- Adjustable Feet
- 7- Oven Door
- 8- Oven Tray
- 9- Wire Grid
- 10- Grill Burner
- 11- Oven Lamp
- 12- Semi-Rapid Burner
- 13- Rapid Burner
- 14- Auxillary Burner
- 15- Pan Support
- 16- Semi-Rapid Burner
- 17- Securit Hob



## PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

### General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

### **Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

## During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

- CAUTION: Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid. The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.



- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

## During cleaning and maintenance


- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

**TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.**



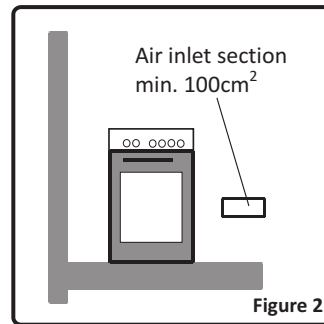
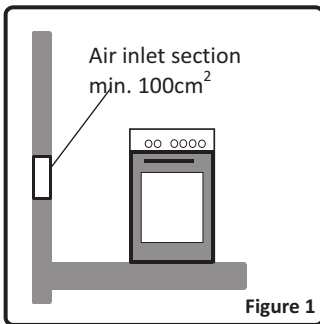
### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

 **Contact to Authorized Service for installation of your product**

#### 3.1 Environment where your appliance will be installed

- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.

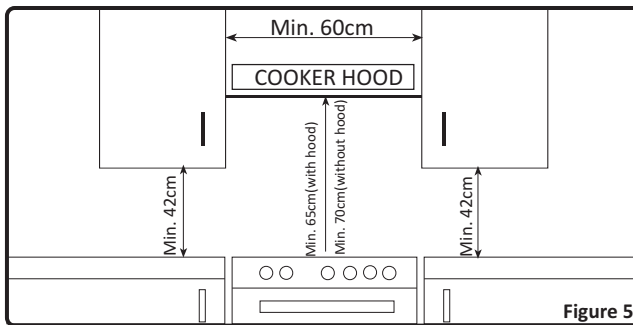
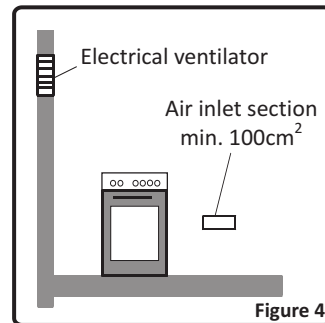
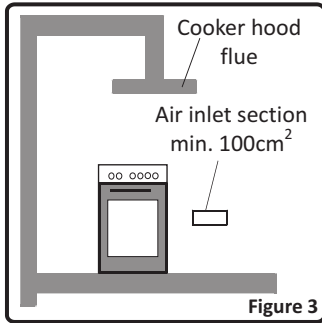


- These air holes must have at least the effective cross section of  $100\text{cm}^2$  for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they are not blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bedroom or a dangerous place. In this case this “next room” must also be ventilated as required.

#### Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outside. If it seems not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.

### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE



#### 3.2 Installation of product

There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- It is required that there must be least a 2cm blank space around the product for air circulation.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 100°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.

The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure 5. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm height from the pan support. If there is no cooker hood, this height must not be less than 70cm.

## 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

### 3.3 Adjustment of feet

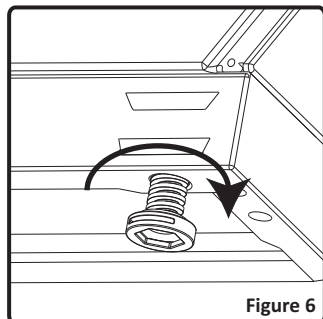


Figure 6

Your product stands on 4 adjustable feet. When the product is placed where to be used, check if the product is balanced. If it is not balanced, you can make the adjustment by turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the appliance maximum 30mm by the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the appliance by dragging, it should be moved by lifting it up.

### 3.4 Gas connection

#### Assembly of gas supply and leakage check

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated or not stable in your area, it may be required to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjustments.

#### The points that must be checked during flexible hose assembly

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum length is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your safety.

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 90°C. The hose must not be ruptured, bent or folded. It must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect.

As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

#### The points that must be checked during fixed gas connection assembly

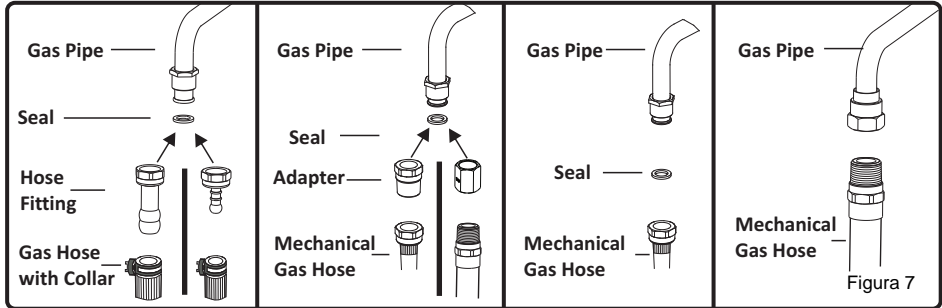
To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components,

### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, learn the appropriate connection parts and obtain those parts to perform a safe connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.

**△ ATTENTION! Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.**

The gas inlet of this product is on the right side of the appliance. If connection point needs to be moved to the left side of the appliance, you can request an extension pipe from your authorized service.

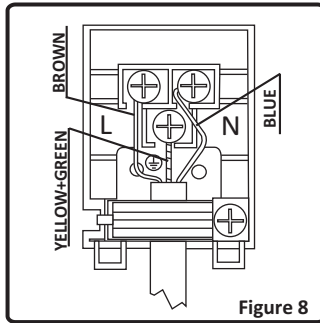
#### 3.5 Electric connection and safety

During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.
- You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid.

### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.



- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.

#### 3.6 Gas conversion

**Caution : The following procedures must be undertaken by authorized service people.**

Your appliance is adjusted to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

##### Changing injectors:

###### **Hob Burners:**

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 9).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 10).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

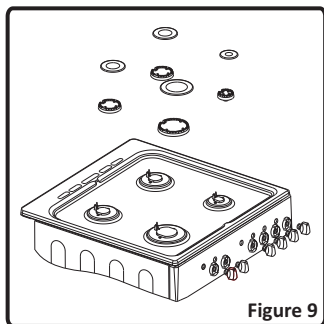


Figure 9

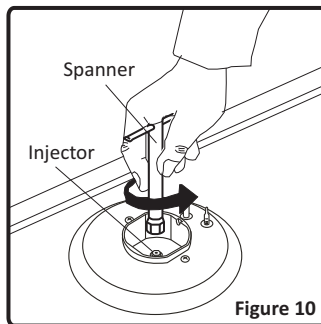


Figure 10

#### Oven/Grill Injectors:

The oven and grill injectors are assembled by a single screw that is placed on the tip of the burner. For grill burners, this screw is already visible (Figure 11). Remove the screw, pull the grill burner to yourself and you will see the injector revealed on the rear surface of the oven cavity (Figure 12).

For oven burners, open the drawer compartment and you will see the assembly screw below the burner (Figure 13). Remove the screw, move the burner diagonally and the injector will be revealed on the rear side of the burner box (Figure 12).

Remove the injectors with a 7mm spanner and replace the injector with the ones from the spare set, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

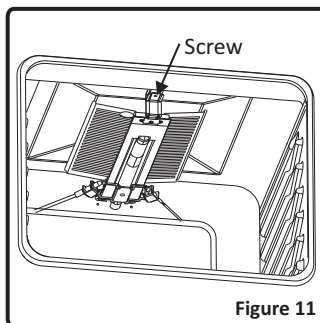


Figure 11

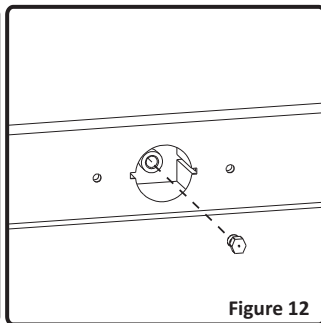


Figure 12

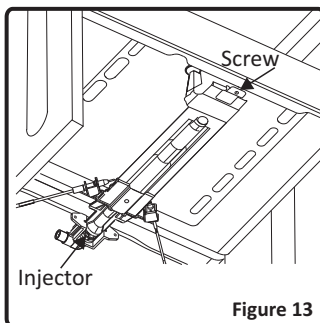


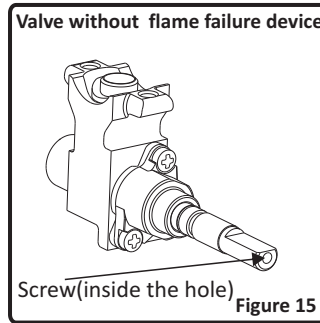
Figure 13

#### Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle (Figure 15). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

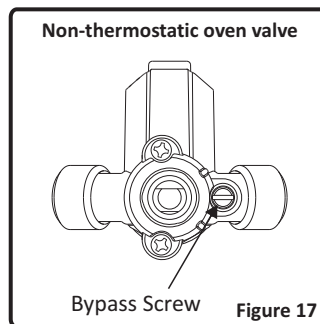
To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the with the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.



For oven burner, operate the oven burner at minimum position for 5 minutes, then open and close the oven door for 2-3 times to check the flame stability of the burner.

Reduced flame position adjustment is not required for grill burners.

The position the bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unplugged from the electric mains and the gas supply is open.



#### Changing the gas inlet:

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained before.

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### 4.1 Use of gas burners

#### Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

- **Manual Ignition of the Gas Burners**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

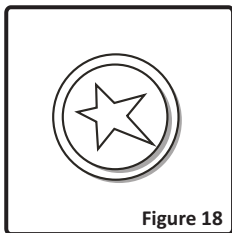
**For Hob Burners:** To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

**For Oven Burner:** To ignite the oven burner, press and turn the oven control knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

**For Grill Burner:** To ignite the grill burner, turn the grill valve in the clockwise position until the marker on the knob points at the grill sign. Then, keep the knob pressed and approach a match, taper or another manual aid to the holes that are situated on the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Electrical Ignition**

Electrical ignition of gas burners can be done in two ways; depending on the configuration of your appliance.



**Ignition by Spark Button:** Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 18) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

**Ignition Through Hob Valve (micro switch):** Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counterclockwise direction (clockwise for the grill burner) so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.



## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### **Flame safety device:**

#### **Hob Burners (If your hob is equipped with gas safety device)**

Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

#### **Oven / Grill Burners**

Regardless of the model of your appliance, all oven burners are equipped with a gas safety device. For this reason, during ignition, keep the oven knob pressed until you see stable flames. If the flames are cut out after you release the knob, repeat the procedure again. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition for at least 90 seconds. When oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

### 4.1.1 Control of the hob burners

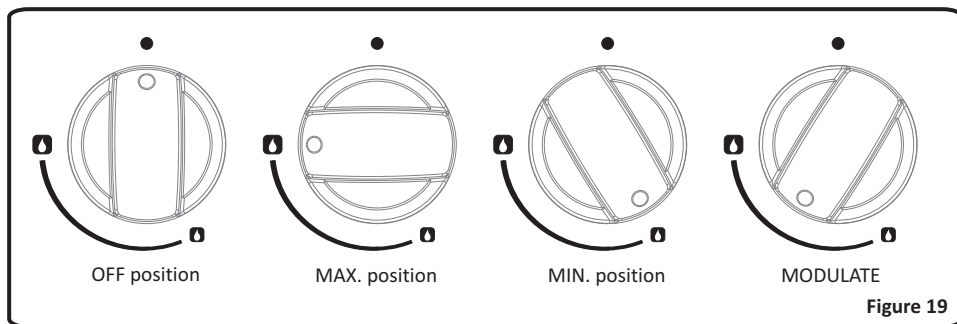


Figure 19

The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.

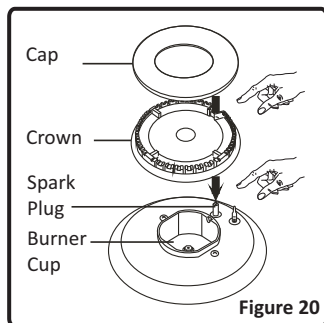


Figure 20

After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 20). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

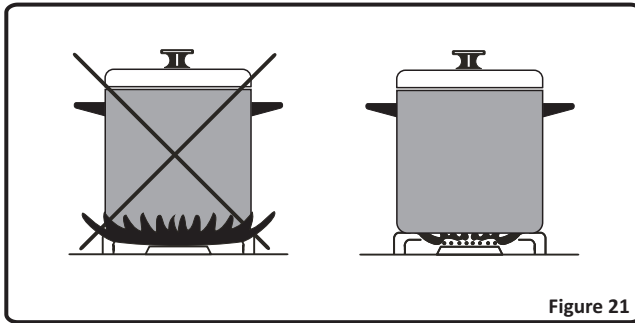
In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).



When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

### WARNING:

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### 4.1.2 Control of the Oven Burner

After you ignite the oven burner as explained before, you can adjust the temperature inside the oven as you require, using the numbers on the control panel or knob ring: Bigger numbers mean higher temperatures, while smaller numbers mean lower temperatures. If your oven is equipped with an oven thermostat; refer to the temperature table below for the temperature references of those numbers. Do not operate the appliance between "Off" position and first temperature marker in the counter-clockwise direction. Always use the oven between maximum and minimum numbers. When turning the oven off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.

#### Preheating

When you need to preheat the oven, we recommend you do so for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, e.g. bread, pastries, scones, soufflés etc., best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking frozen or cooked chilled ready meals always preheat the oven first.

#### Cooking

- Ensure that food is placed centrally on the shelf and there is sufficient room around the baking tray/dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce cleaning.
- The material and finish of the baking tray and dishes used affect base browning. Enamel ware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning. Shiny aluminum or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- When cooking more than one dish in the oven, place dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or you can remove the top tray when the food is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with the oven air circulation and can lead to base burning; use the lower shelf position.

### 4.1.3 Control of the grill burner

**⚠ CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.**

Right after you ignite the burner, place the grill heat shield under the control panel. After that, lift the oven door up slowly until it stops at the semi-open (30 °) position and touches the heat shield.

#### Assembling the grill heat shield

Hold the heat shield as the warnings face upwards. There are two small slots on the right and left side of the rear edge of the shield, as shown in the below figure.

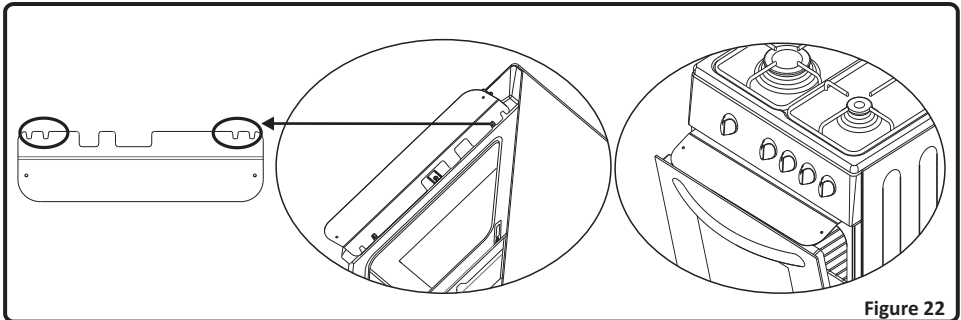


Figure 22

There are two screw equipped with bushes under the oven control panel. Align the bushes with the assembly slots so that the shield is stuck between the control panel and the bush. Push the shield towards the appliance until it is firmly in its place.

#### Cooking

- The grill burner cannot be modulated between maximum and minimum positions and creates a source of heat at a constant rating. When turning the grill burner off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.
- Place the tray on the shelf below the grid in order to collect the fat during grilling.
- Place the wire grid on the topmost shelves; 5<sup>th</sup> or 6<sup>th</sup>; provided that the food does not touch the grill burner.
- Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. The food should be turned over during cooking as required.

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

- Food should be thoroughly dried before grilling to minimize splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Foods should be placed on the center of the grid to allow maximum circulation of air.
- Never cover the grill pan or grid with foil as this can lead to grill fires.
- If your appliance has a grill pan and handle set as an accessory, refer to accessories section for its usage.

**⚠ WARNING: Ensure that the grill is turned off before closing the door.**

### Roasting Skewer (Used with grill)

This function is used to roast meat, especially whole chicken on a skewer. To use this function, place the skewer through the meat, by thrusting the skewer inside the meat. Fix the meat tightly in its place by using the two forks placed on the skewer. Place a tray on the 3rd shelf. Place the skewer housing on the tray as appropriate, and place the skewer on the housing, while the tip of the skewer is inserted into the rotor hole. Push the rotary skewer button to start the rotor. While roasting food using the skewer, grill burner must be operated. The obligation of using the grill with the oven door open and protection lid in place also applies for this function.

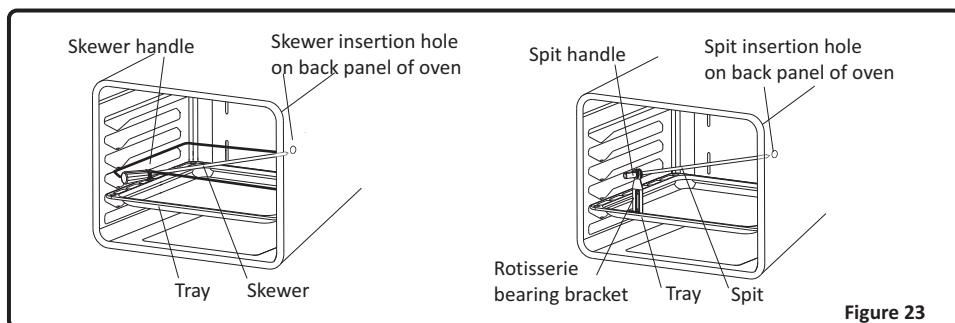


Figure 23

### 4.1.4. Use of digital minute minder

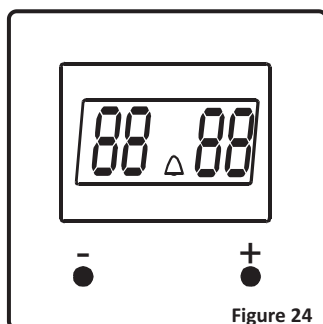


Figure 24

Simultaneously press (+) and (-) buttons of digital minute minder. The display will start flashing, and then you can set the time setting by using (+) and (-) buttons. When you press (+) or (-) buttons after setting the time (Δ) symbol is displayed, and the desiring timer set. At the end of this time period, it will make a beep sound but the oven continues working. In order to turn the oven off, you must take the switch and thermostat of the oven to closed position.

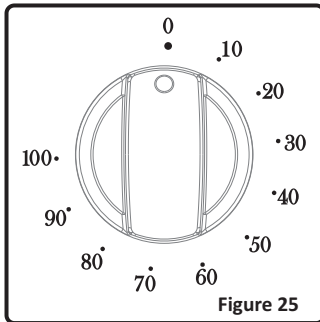
## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### Digital Minute Minder Sound Adjustment

While the timer shows the time of day; if the button on the left (“-“minus button) is kept pressed for 1-2 sec., it will give an audible signal beep. After that each time the “-“ button is pressed, it will give three different types of signal beep. Do not press any further buttons and it will save the last selected signal type.

#### 4.1.5. Use of mechanical minute minder

(CCV6060SS SECURIT)



Set the desired cooking time by turning timer button clockwise. At the end of this time period, it will make a beep sound, but the oven continues working. In order to turn the oven off, you must switch off the oven kontrol.

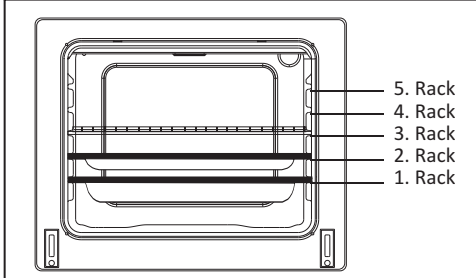
### 4.2 Accessories used in oven

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those accessories.
- In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid.
- If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cool down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
- Do not leave glass tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cool slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.
- If you will grill in your oven; we recommend you to use the grid that was given in tray together with product (If your product includes this material). If you will use the big wire grid; put a tray onto one of the lower shelves for fat to be collected. Also put some water into it for ease of cleaning.
- As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service.

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### Oven Cavity

#### Rack positions for molded racks



### Oven Accessories

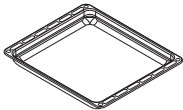
\* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

#### Wire grid



Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it.  
To locate the wire grid correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

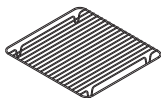
#### Deep Tray



Deep tray is used to cook stews.  
To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

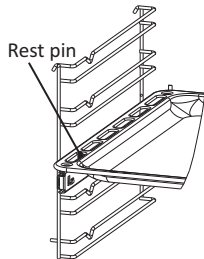
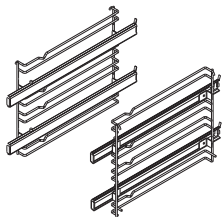
## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### Wire Grid for Deep Trays



Wire grid must be placed in deep trays correctly. It is recommended to use this accessory when grilling steaks, meatballs etc.

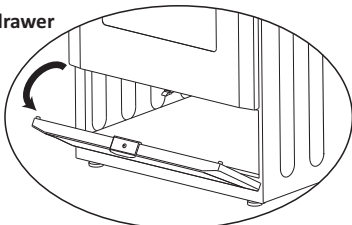
### Telescopic rails



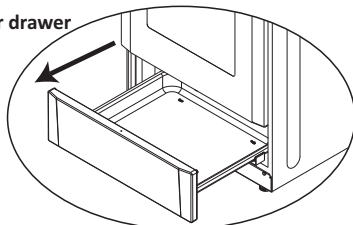
To place the tray on telescopic rails correctly; Insert the tray onto the rest pin as shown in figure.

### Drawers

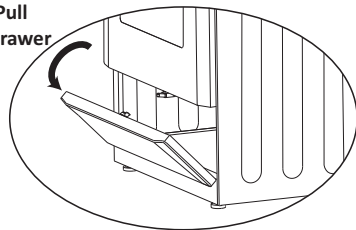
#### Flap drawer



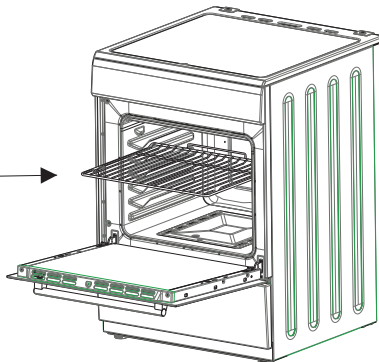
#### Warmer drawer



#### Push Pull Flap drawer



**WARNING-** Fit the grid correctly into any correspondent rack in the oven cavity and push it to the end.





## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflow liquids.

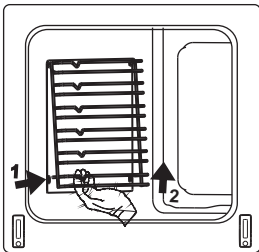
#### Cleaning of oven

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been soaked in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry/powder cleaners or steam cleaners.

#### Catalytic cleaning

Catalytic cleaning involves a coating, which is applied to the oven cavity. The catalytic liners eliminates small grease residues during at high cooking at high temperatures. If grease residues after cooking, these can be eliminated with the oven empty at 250°C for one hour. There are limitations. They don't clean the whole cavity, it's dependent on where the liners are placed; the base is enamel and the door window is glass both of which still need to be cleaned using household cleaners.

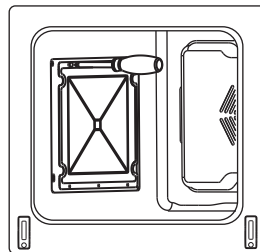
#### Removal of wire shelf



To remove the wire rack;

Pull the wire rack as shown in the picture. After releasing it from clips(1), lift it up(2).

#### Removal of catalytic panel



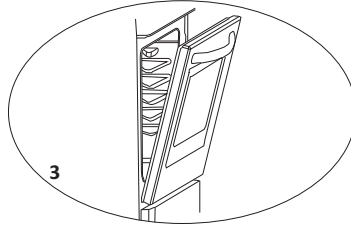
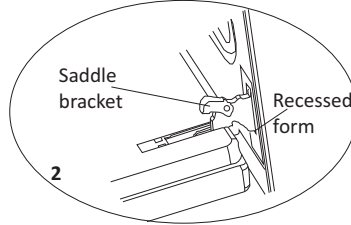
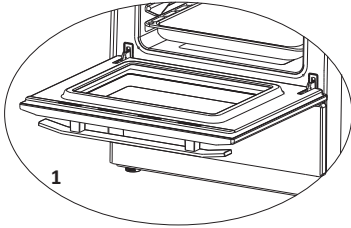
To remove the catalytic liner;

Remove screws on the each catalytic liners.

#### Cleaning of Glass lid

In order to be able to clean the glass lid, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth.


### Removal of oven door



To remove the oven door;

- Open the oven door(1).
- Open the saddle bracket up to end position(2).
- Close the door till it almost reaches to the full closed position as shown in 3<sup>rd</sup> figure and remove the door by pulling it towards yourself.

**NOTE:** To re-assemble the door follow the opposite rules of removal.

 Please pay attention that the recessed forms should be positioned properly on the hinge counterparts as shown on 2<sup>nd</sup> figure.

### Cleaning of Gas Cooker - Hob Part

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners(Figure 16).
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner cups, as this may block the injectors.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### **Burner Caps:**

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

### **Enamelled Parts:**

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

### **Stainless Steel:**

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

## 5.2 Maintenance

### **Change of Oven Lamp**

At first plug the product off from electric supply and make sure that the product is cool. Remove the bulb after removing the glass lens. Assemble the new bulb resistant to 300°C to the place of the bulb that you removed (230 V, 25 Watt, Type E14). Place the glass lens. Your product will be ready for use after this process.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

### **Other Controls**

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.

## 6. SERVICE AND TRANSPORT

### 6.1 Basic troubleshooting before contacting service

**If the oven does not operate :**

- The oven may be plugged off, there has been a black out.

**If the oven does not heat :**

- The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

**If the interior lighting lamp does not light :**

- The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

**Cooking (If lower-upper part does not cook equally):**

- Check the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

**The hob burners do not operate correctly :**

- Check if the burner parts are correctly assembled(especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

**Except these, if you still have any problem with your product, please call to the Authorized Service.**

### 6.2 Information related to transport

**If you need any transport;** keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on packaging. Tape the cooker on upper parts, caps and crowns and pan supports to the cooking panels. Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven. Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grid in your oven not to damage to the oven door during transport. Also tape the oven door to the side panels.

**If you do not have the original packaging;** prepare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external threats.

## INJECTOR TABLE

G30 28-30mbar 10.3 kW 749 g/h II2H3B/P DZ Class: 1	LPG G30 28-30 mbar	NG G20 20 mbar
<b>LARGE BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	85	115
NOMINAL RATING (KW)	3	2,75
CONSUMPTION	218,1 g/h	261,9 l/h
<b>MEDIUM BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	65	97
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	127,2 g/h	166,7 l/h
<b>MEDIUM BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	65	97
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	127,2 g/h	166,7 l/h
<b>SMALL BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	50	72
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	72,7 g/h	95,2 l/h
<b>OVEN BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	76	120
NOMINAL RATING (KW)	2,8	2,8
CONSUMPTION	203,6 g/h	266,7 l/h
<b>GRILL BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	68	110
NOMINAL RATING (KW)	2,2	2,2
CONSUMPTION	160 g/h	209,5 l/h





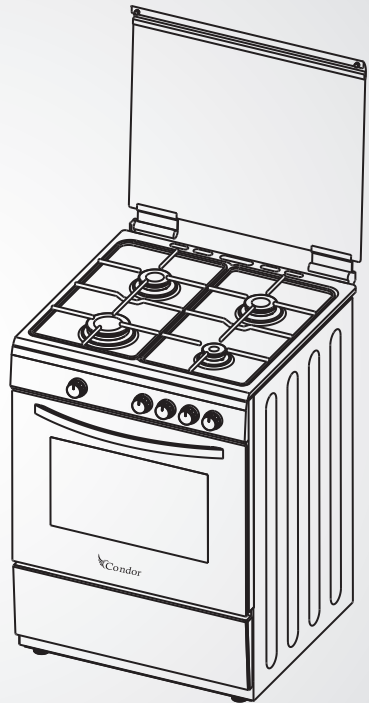
MANUEL D'UTILISATION

CUISINIÈRE FULL GLASS  
**CC-E4320F**

En

Fr

Ar



## **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.

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, ainsi que l'utilisation du produit. Pour l'installation de votre produit, veuillez contacter le service agréé le plus proche.

## **Déclaration de conformité CE**

Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement à des fins de cuisson domestique. Toute autre forme d'utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est inappropriée et dangereuse.

Cet appareil a été conçu, construit, et commercialisé conformément aux :

- Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension »;
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC »;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.



---

## **TABLE DES MATIÈRES**

### **1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT**

### **2. AVERTISSEMENTS**

### **3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION**

**3.1** Environnement d'installation de l'appareil

**3.2** Installation du produit

**3.3** Réglage des pieds

**3.4** Raccordement au gaz

**3.5** Branchement électrique et sécurité

**3.6** Conversion des gaz

### **4. UTILISATION DU PRODUIT**

**4.1** Utilisation des brûleurs

**4.1.1** Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

**4.1.2** Contrôle du brûleur du four

**4.1.3** Contrôle du brûleur du gril

**4.1.4** Utilisation du bip minute numérique

**4.1.5** Utilisation du bip minute mécanique

**4.2** Accessoires du four

### **5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**5.1** Nettoyage

**5.2** Entretien

### **6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT**

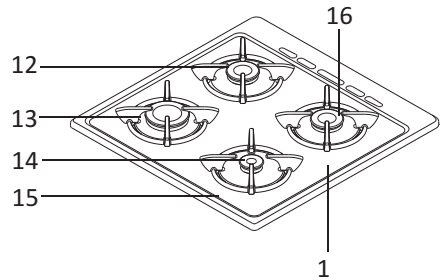
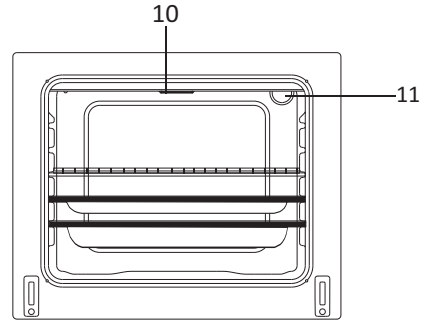
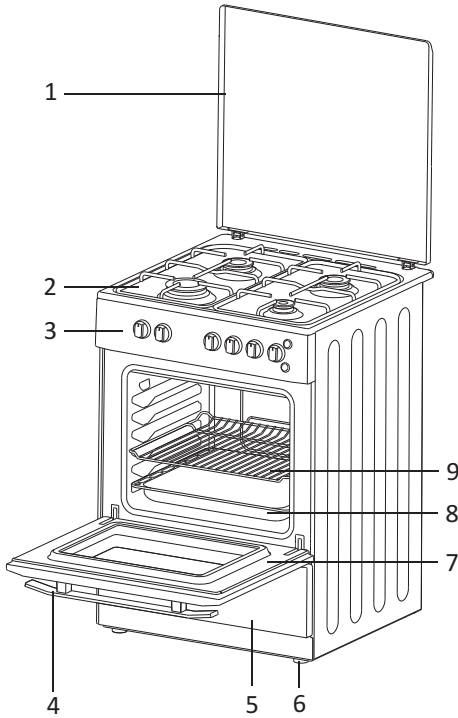
**6.1** Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

**6.2** Informations relatives au transport

---



# 1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT



MODÈLE	PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
YG 66	60	60	85

## Liste des parties du four :

- 1- Couvercle
- 2- Table de cuisson
- 3- Panneau de commande
- 4- Poignée de la porte du four
- 5- Façade du tiroir
- 6- Pieds réglables
- 7- Porte du four
- 8- Lèche frite
- 9- Grille
- 10- Brûleur du grill
- 11- Lampe du four
- 12- Brûleur semi-rapide
- 13- Brûleur rapide
- 14- Brûleur auxiliaire
- 15- Support de la casserole
- 16- Brûleur semi-rapide
- 17- Plaque de sécurité

## 2. CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ INTEGRALEMENT ET ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER A UTILISER VOTRE APPAREIL. GARDEZ BIEN CE MANUEL CAR VOUS POUVEZ LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN.

CE MANUEL EST CONÇU POUR ETRE UTILISE PAR PLUSIEURS MODELES. CERTAINS FONCTIONNALITES DECRITES DANS CE MANUEL PEUVENT ETRE INACTIVES AVEC VOTRE VERSION. LORS DE LA LECTURE DU GUIDE DE L'UTILISATEUR, FAITES ATTENTION AUX CHIFFRES.

### Consignes de sécurité générales

-Cet appareil ne peut être utilisé par les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant la connaissance et l'expérience requise qu'après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par les enfants doivent se faire sous la supervision d'un responsable.

**-AVERTISSEMENT:** Pendant l'utilisation, cet appareil ainsi que ses autres parties deviennent chauds. Il faut éviter de toucher les parties chauffantes. Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance près de l'appareil.

**-AVERTISSEMENT:** La cuisson des aliments contenant de l'huile ou de la graisse sans surveillance peut provoquer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre le feu avec de l'eau. En cas d'incendie, éteindre l'appareil et couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti feu.

**-AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas des objets sur les surfaces de la plaque à cuisson.

**-AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- Pour les plaques à couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant l'ouverture de la plaque. Avant de poser le couvercle, il faut s'assurer que la surface de la plaque s'est refroidie.

- Cet appareil ne doit pas être actionné par une minuterie externe ou par une télécommande séparée du système.

- Dans l'optique d'empêcher le basculement de l'appareil, des supports de stabilisation doivent être installés.

- Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants qui se trouvent dans le four.

- Pendant l'utilisation, les manches peuvent également devenir chaudes.

- N'utilisez pas les produits abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre du four ou toute autre surface puisqu'ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner

l'éclatement de la vitre ou la destruction de la surface.

- N'utilisez pas les nettoyeurs à vapeur pour laver votre appareil.

- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant d'effectuer le remplacement d'ampoule pour prévenir le risque de choc électrique.

- **ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent toujours être tenus à l'écart.

- La fabrication de votre appareil 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 qualifiées vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de l'appareil de quelque manière que ce soit.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et de la pression à gaz, tension et fréquence de l'électricité) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les conditions d'ajustement de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- **ATTENTION:** Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et est à usage domestique. Il ne doit par conséquent pas être utilisé à d'autres fins. A titre d'exemple déconseillé, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la manche.
- Cet appareil 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. (Uniquement pour les appareils à gaz)
- Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez l'appareil et ouvrez la porte de la cuisine et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau. (Uniquement pour les appareils à gaz)
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, il importe de se référer aux instructions techniques qui fournissent les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières. (Uniquement pour les appareils à gaz)
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Puisque la vitre peut se casser, vous devez faire attention de la gratter pendant le nettoyage. Evitez de frapper les accessoires sur la vitre.

## 2. CONSIGNES DE SECURITE

- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou par tout technicien qualifié afin de prévenir tout danger.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir.

### Avertissements d'installation

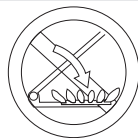
- N'utilisez l'appareil que lorsque l'installation est terminée.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant du remplacement ou de l'installation de l'appareil par un technicien non qualifié.
- Lorsque vous ouvrez l'emballage de l'appareil, rassurez-vous qu'il ne s'est pas endommagé pendant le transport.
- En cas de défaut, n'utilisez pas cet appareil et contactez directement le service d'entretien agréé. Puisque les matériaux utilisés pour l'emballage (nylons, agrafeuses, polystyrène, ...) peuvent nuire aux enfants, ils doivent être jetés immédiatement.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige...
- Les matériaux entourant l'appareil (le boîtier) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

### Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre four, l'odeur des matériaux d'isolation et des éléments de chauffage se dégagera. Ainsi, avant d'utiliser votre four, faites le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la salle dans laquelle est installé l'appareil est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lors de l'ouverture de la porte du four, placez-vous en arrière pour éviter la chaude vapeur qui s'y dégage. Il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas les matériaux inflammables ou combustibles dans le four ou à proximité du four pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser les gants de cuisine pour retirer et remplacer les aliments dans le four.
- Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson avec des huiles fluides. En cas d'extrême chauffage, l'huile peut s'enflammer. Ne versez jamais de l'eau sur les flammes qui sont causées par de l'huile. Posez le couvercle de la marmite ou de la casserole qui a pris feu pour étouffer les flammes tout en veillant à éteindre l'appareil.
- Toujours poser les marmites au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle enseigne qu'ils ne puissent pas gêner.
- Si vous ne devez pas utiliser l'appareil pendant un bon bout, éteignez-le. Maintenez le système de commande central éteint. De même, veuillez fermer le robinet du gaz.
- Assurez-vous toujours que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- La grille s'incline lorsqu'elle est retirée. Veillez à ce que le liquide chaud ne coule pas.
- **ATTENTION:** L'utilisation de la plaque à cuisson à gaz produit la chaleur, l'humidité et les produits de la combustion dans la pièce au sein de laquelle est installé l'appareil. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Lorsque l'appareil fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). (Uniquement pour les appareils à gaz)
- Une utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée. (Uniquement pour les appareils à gaz)
- maintenez la porte du four ouverte. Il faut également toujours utiliser le bouclier déflecteur de la grille qui vous est fourni par le fabricant. Ne jamais utiliser le brûleur de grille lorsque la porte du four est fermée. (Uniquement pour les appareils à gaz)

## 2. CONSIGNES DE SECURITE

- **ATTENTION:** Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle. Attendez que la surface de la plaque à cuisson se refroidisse avant de fermer le couvercle.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne rien poser au dessus. Vous pouvez déséquilibrer votre appareil ou casser le couvercle.
- Ne posez pas les objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir. Les ustensiles de cuisine faits en plastique en font également partie (les manches).
- N'accrochez pas les serviettes, lingerie ou vêtements sur l'appareil.



### Pendant le nettoyage et l'entretien

- Toujours éteindre l'appareil avant d'effectuer des opérations de maintenance et d'entretien. Vous pouvez le faire après avoir débranché l'appareil ou éteint les principaux commutateurs.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

**DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.**

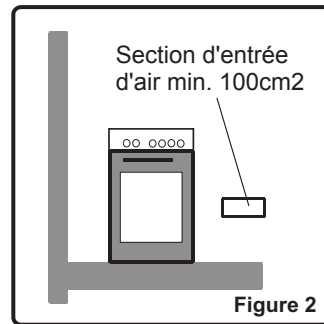
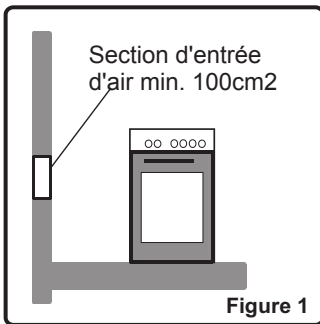
### 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

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.

 **Coordonnées du service agréé pour l'installation de votre appareil.**

#### 3.1 Environnement d'installation de l'appareil

- Votre produit doit être installé et utilisé à un endroit où il y aura toujours une ventilation.
- Pendant son fonctionnement, cet appareil nécessite 2m<sup>3</sup>/h d'air par kw.
- Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'air ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.



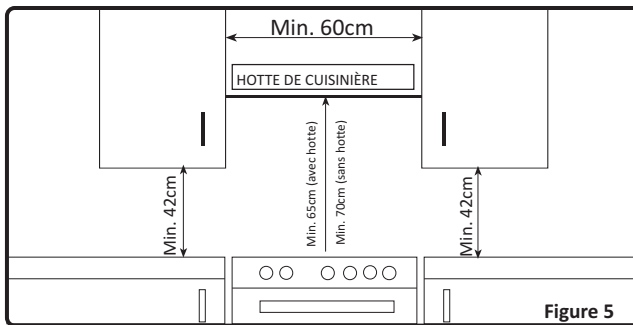
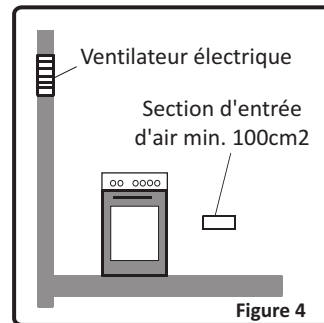
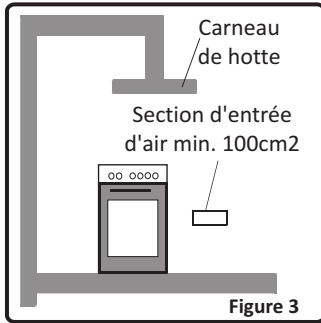
- Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm<sup>2</sup> efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce(s) trou(s) doi(ven)t être ouvert(s) pour ne pas être obstrué(s). Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés qui ont été vidés. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas la « pièce voisine » doit également être aérée comme requis.

#### Echappement des gaz brûlés de l'environnement

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées à une cheminée qui donne directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisinière, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 4-5 fois son propre volume d'air par heure.



### 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION



#### 3.2 Installation du produit

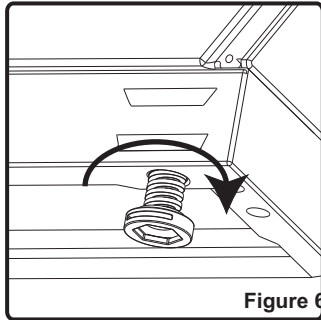
Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez donc très attentif lors de l'installation de votre produit. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.
- Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables ou non-inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.
- Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10cm entre leurs côtés.

Les hauteurs minimales qui séparent le support de casserole, les placards encastrés, les hottes aspirantes, le ventilateur et le produit sont indiquées à la figure 5. Ainsi, la hotte aspirante doit avoir une hauteur minimale de 65 cm à partir du support de casserole. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne

## 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

### 3.3 Réglage des pieds



Votre appareil possède 4 pieds réglables. Après avoir installé l'appareil où il sera utilisé, vérifiez s'il est en équilibre. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez procéder à un réglage de ses pieds en les tournant dans le sens horaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 30mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

### 3.4 Raccordement au gaz

#### Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

#### Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé (1) une fois par an pour assurer la sécurité.

Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 90 degrés Celsius. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doivent pas être défilants. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production.

Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes à utiliser.

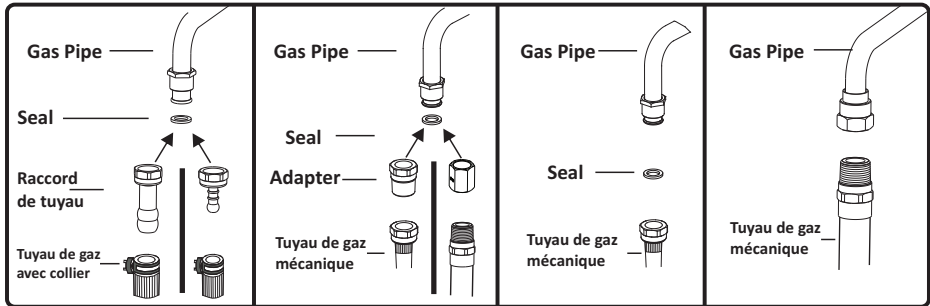
#### Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), il existe différentes méthodes utilisées dans différents pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies en pièces détachées.

Pendant les connexions, assurez-vous que l'écrou de la rampe d'alimentation en gaz reste fixe pendant la rotation. Pour une connexion sécurisée, utilisez des clés de taille appropriée. Pour toutes les surfaces existantes entre les différentes composantes, veuillez toujours utiliser les joints fournis. Les joints utilisés doivent également avoir été approuvés dans une telle opération de connexion de gaz. Évitez d'utiliser les joints de plomberie pour connecter le gaz.

### 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. Dans ce cas, recherchez les pièces de connexion appropriées et obtenez-les pour une connexion sécurisée.



Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité.

**⚠ ATTENTION! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites De gaz.**

Le branchement gaz se trouve à l'arrière droit de l'appareil (appareil vu de devant) et il est prévu pour une alimentation en gaz coté droit. Si votre alimentation gaz se situe coté gauche, il est impératif de mettre un kit de série homologué qui est disponible auprès du service après-vente.

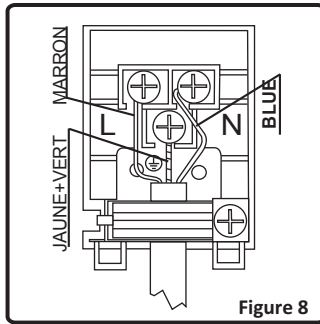
#### 3.5 Branchement électrique et sécurité

Pendant le branchement électrique, respectez les consignes prescrites dans le manuel d'utilisation.

- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux réglementations sur le lieu d'installation, contactez notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.
- Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.
- Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer.
- Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.

### 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. En cas de réseau électrique différent, veuillez contacter votre service agréé.



- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.
- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

#### 3.6 Conversion des gaz

**Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.**

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz de pétrole liquéfié ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

**Changement d'injecteurs:**

**Brûleurs de la table de cuisson:**

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez du secteur.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 10).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

### 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

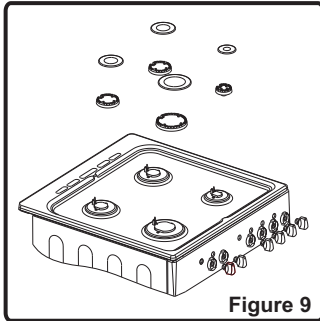


Figure 9

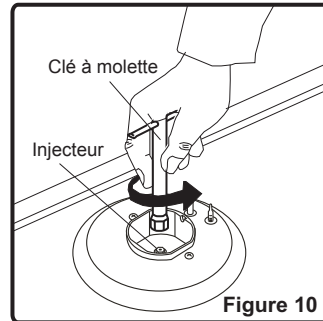


Figure 10

#### Injecteurs du four/gril :

Les injecteurs du four et du gril sont montés par une vis unique placée au bout du brûleur. Pour les brûleurs du gril, cette vis est déjà visible (Figure 11). Enlevez la vis, tirez le brûleur du gril vers vous pour voir l'injecteur se dresser sur la surface arrière de la cavité du four (Figure 12)..

Pour les brûleurs, ouvrez le compartiment du tiroir pour voir la vis de fixation qui se trouve sur le brûleur (Figure 13). Enlevez la vis, déplacez le brûleur en diagonale et l'injecteur apparaîtra sur le côté arrière de la boîte du brûleur (Figure 12).

Enlevez les injecteurs en utilisant une clé de 7 mm et remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

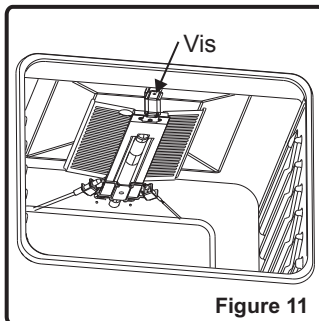


Figure 11

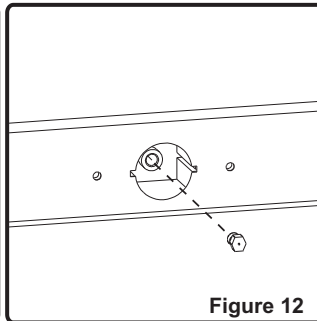


Figure 12

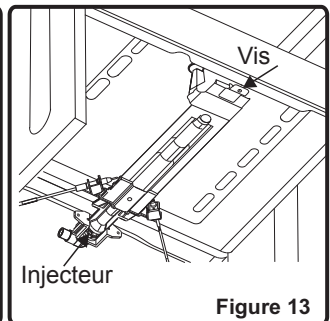


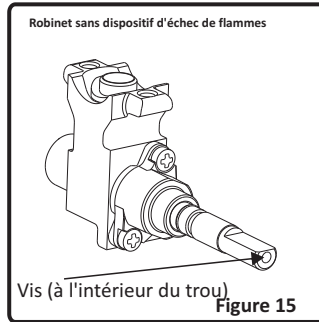
Figure 13

#### Réglage de la position de flamme réduite :

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets dotés d'un dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 14). Pour un réglage plus facile de la position de flamme réduite, il est conseillé d'enlever le panneau de commande (et le microinterrupteur, le cas échéant) pendant le réglage.

### 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

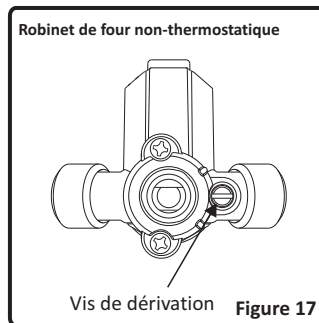
Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en



Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner à la position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Le réglage de la position de flamme réduite n'est pas requis pour les brûleurs du gril.

Position à laquelle la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la transformation de NG à LPG, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est



#### Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les composantes de connexion actuelles et les écrous (le cas échéant) et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans toutes les conditions, toutes les composantes utilisées dans les connexions de gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Dans toutes les connexions de gaz, reportez-vous à la clause intitulée « assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites » expliquée précédemment.

## 4. UTILISATION DU PRODUIT

### 4.1 Utilisation des brûleurs

#### Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton va avec quel brûleur, vérifiez le symbole de la position au-dessus du bouton.

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide favorisant l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

**Pour les brûleurs de la table de cuisson :** Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

**Pour le brûleur du four :** Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez son bouton de contrôle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche avant du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

**Pour le brûleur du gril :** Pour allumer le brûleur du gril, tournez le robinet du gril dans la position horaire jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe sur le signe du gril. Ensuite, maintenez le bouton appuyé et approchez une allumette, un allume-gaz ou toute autre source d'allumage des orifices du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

- **Allumage électrique**

L'allumage électrique des brûleurs à gaz peut se faire de deux façons, en fonction de la configuration de votre appareil.

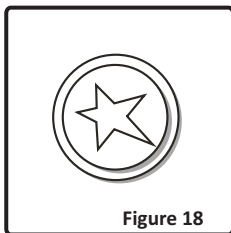


Figure 18

**Allumer à l'aide d'allumeur-étincelle :** Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Ensuite, avec l'autre main, appuyez parallèlement sur le bouton d'allumage (Figure 18) . Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage, parce que si vous attendez, une accumulation de gaz peut amener la flamme à se propager. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

**Allumage à travers le bouton de la table de cuisson (microrupteur):** Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez son bouton dans le sens antihoraire (sens horaire pour le brûleur du gril) jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Pendant ce temps, maintenez le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage généreront des étincelles tant que vous maintiendrez le bouton de contrôle appuyé. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

## 4. UTILISATION DU PRODUIT

### Dispositif de sécurité contre les flammes :

#### Brûleurs à gaz (Si votre table de cuisson est dotée d'un dispositif de sécurité contre le gaz)

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

#### Brûleurs du four/gril :

Indépendamment du modèle de votre appareil, tous les brûleurs de four sont dotés d'un dispositif de sécurité contre le gaz. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton du four appuyé jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes, ouvrez la porte du four et n'essayez pas de rallumer avant 90 secondes au moins. Lorsque les flammes du four s'échappent accidentellement, reprenez la même procédure.

### 4.1.1 Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

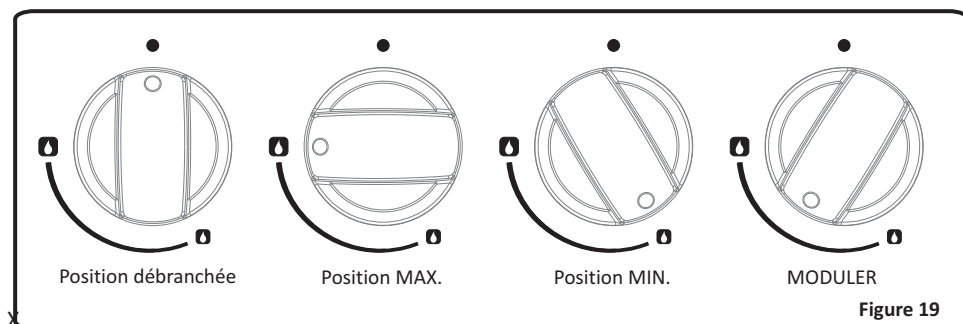


Figure 19

La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « Off ».

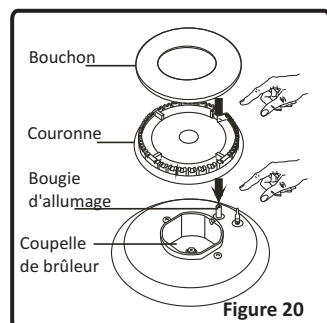


Figure 20

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 20). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.



## 4. UTILISATION DU PRODUIT

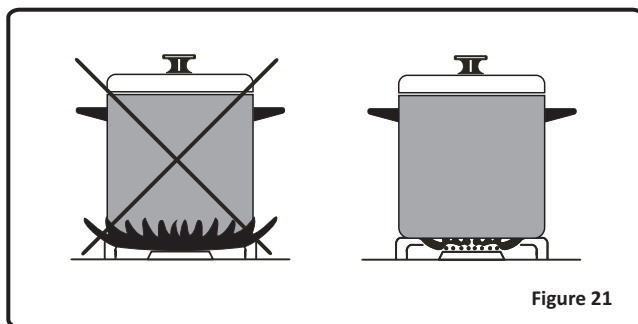
Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des principaux brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide/Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm



Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le principal bouton de contrôle du gaz à la position d'arrêt.

### AVERTISSEMENT:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épaies.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

### 4.1.2 Contrôle du brûleur du four

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué plus haut, vous pouvez ajuster à volonté la température à l'intérieur du four, en vous faisant guider par les numéros qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur l'anneau du bouton: Plus le chiffre est élevé, plus la température est nécessaire. De même, les petits chiffres sont synonymes de températures inférieures. Si votre four est doté d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour les références de température concernant ces chiffres. Évitez de faire fonctionner l'appareil entre la position "Off" et le marqueur de la première température dans le sens antihoraire. Toujours utiliser le four entre les numéros maximum et minimum. En fermant le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

### Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire pendant 10 minutes. Pour les recettes nécessitant des températures élevées comme le pain, les pâtes, les pains cuits en galette, les soufflés, etc., il convient de préchauffer le four afin d'obtenir des résultats optimaux. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

### Cuisson

- Veillez à ce que les denrées à cuire soient disposées au centre de l'étagère et qu'il y ait suffisamment de place dans le récipient de cuisson afin de garantir une circulation maximale.
- Positionnez les récipients sur un plateau de cuisson bien dimensionné au-dessus de l'étagère pour éviter tout déversement sur la base du four et pour faciliter la tâche de nettoyage.
- Le matériel et la finition de la plaque de cuisson et des récipients utilisés affectent le brunissement de la base. Les ustensiles en émail, noirs, lourds ou non collant renforcent le brunissement de la base. Les plaques en aluminium brillant ou en acier poli éloignent la chaleur et donnent lieu à moins de brunissement de la base.
- Pendant la cuisson de plus d'un repas dans le four, disposez les récipients au centre de différentes étagères plutôt que d'en entasser plusieurs sur une seule. Cette disposition favorisera la circulation de la chaleur pour des résultats encore plus satisfaisants.
- Si vous cuisez plus d'une plaque composée des mêmes articles comme les gâteaux ou les biscuits par exemple, échangez de plaques pendant la cuisson. À défaut, vous pouvez enlever la plaque supérieure à la fin de la cuisson et déplacer la plaque inférieure en direction de l'étagère supérieure pour finir l'opération de cuisson.
- Évitez de poser les plaques de cuisson directement sur la base du four dans la mesure où elles y interfèrent avec la circulation de l'air et peuvent amener la base à brûler ; utilisez la position de l'étagère inférieure.

## 4. UTILISATION DU PRODUIT

### 4.1.3 Contrôle du brûleur du grill

**⚠ ATTENTION: Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le Fonctionnement du grill. Tenir les petits enfants hors de portée.**

Juste après avoir allumé le brûleur, installez le bouclier thermique du grill sous le panneau de commande. Ensuite, soulevez légèrement la porte du four jusqu'à ce que celle-ci s'arrête à la position semi-ouverte (30 °) et touchez au bouclier thermique.

#### Assemblage du bouclier thermique du grill

Tenez le bouclier thermique en maintenant les avertissements orientés vers le haut. Vous verrez deux petites fentes sur les côtés droit et gauche du bord arrière du bouclier, comme dans le schéma ci-dessous.

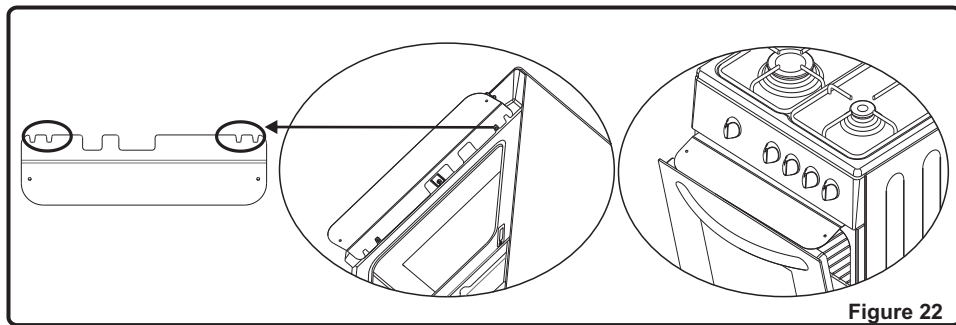


Figure 22

Deux vis ont été prévues sous le panneau de commande. Maintenez l'alignement sur les fentes de montage de sorte que le bouclier soit coincé au niveau du panneau de commande. Poussez le bouclier en direction de l'appareil jusqu'à ce qu'il reste fermement en place.

#### Cuisson

- Le brûleur du grill ne peut être modulé entre les positions max et min, et crée une source de chaleur à un régime constant. En fermant le brûleur du four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».
- Mettez le plateau sur l'étagère en dessous de la grille afin de recueillir la graisse pendant le grill.
- Posez la grille sur les étagères les plus élevées (5<sup>ème</sup> ou 6<sup>ème</sup>), de sorte que les denrées ne touchent au brûleur du grill.
- Préchauffez le grill pendant quelques minutes avant de sceller les steaks ou le toastage. Les denrées doivent être retournées pendant la cuisson tel que requis.
- Les aliments doivent être bien secs avant d'être passés au grill afin de minimiser les risques d'éclaboussure. Brossez légèrement les viandes maigres et les poissons avec un peu d'huile ou du beurre fondu pour qu'ils restent frais pendant la cuisson.
- Installez les aliments au centre de la grille pour permettre une circulation maximale de l'air.
- Ne couvrez jamais la poêle grill ou la grille avec du papier d'aluminium au risque de provoquer la brûlure du grill.
- Si votre appareil est doté d'une poêle grill et d'un ensemble manche comme accessoires, reportez-vous à la section réservée aux accessoires pour savoir comment procéder.

## 4. UTILISATION DU PRODUIT

**⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous d'avoir fermé le grill avant de refermer la porte.**

### Broche de rôtisserie utilisée avec le grill)

Cette fonction est utilisée pour rôtir les viandes comme le poulet entier notamment au moyen d'une brochette. Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez un plateau sur le 3ème niveau. Placez le support de broche correctement sur le plateau, et placez la broche sur le support, avec l'extrémité de la broche dans le trou de rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie. Lorsque la broche de rôtisserie est utilisée, le brûleur de grill doit être allumé. L'obligation d'utiliser le grill avec la porte du four ouvert et le couvercle de protection en place s'applique aussi à cette fonction.

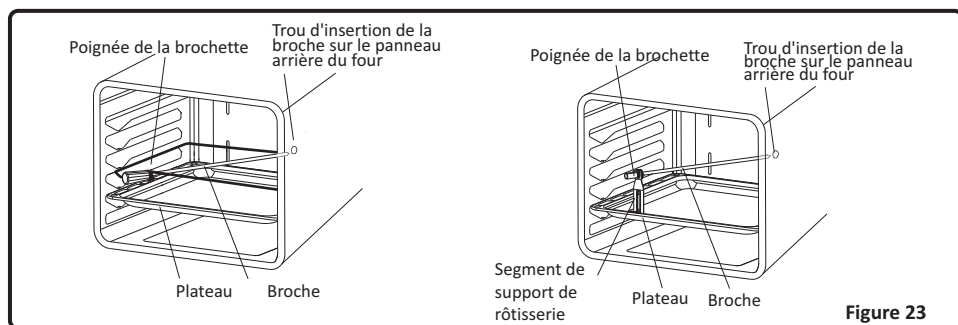


Figure 23

### 4.1.4. Utilisation du bip minute numérique

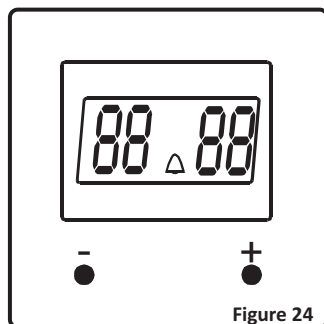


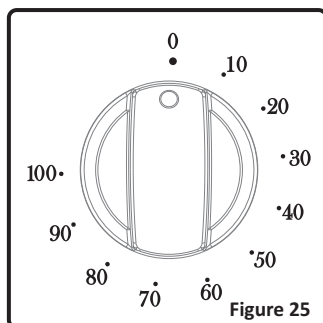
Figure 24

Appuyez simultanément sur les touches (+) et (-) du bip minute numérique. L'écran commencera à clignoter, et vous pourrez alors régler le temps en utilisant les boutons (+) et (-). Quand vous appuyez sur les boutons (+) ou (-) après avoir réglé le temps, le symbole (Δ) apparaît et le temps désiré est défini. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer le bouton et le thermostat du four sur la position de débranchement.

### Réglage sonore du bip minute numérique

La minuterie affiche l'heure qu'il est; si le bouton de gauche (bouton "-") reste enfoncé pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un bip sonore. Ensuite, à chaque appui du bouton "-", la minuterie émettra trois types différents de bip. N'appuyez sur aucun autre bouton et la minuterie mémorisera le type de signal récemment sélectionné.

### 4.1.5. Utilisation du bip minute mécanique



Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez arrêter le contrôle du four.

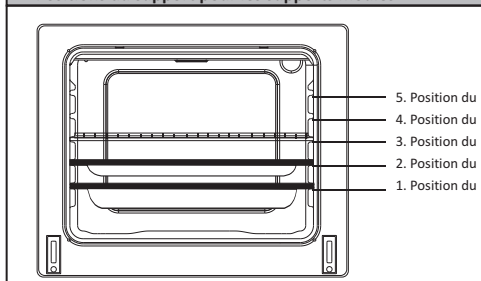
### 4.2 Accessoires du four

- Le four est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas placer ce plateau ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.
- Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le gril fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que le bouclier thermique du grill manque ou s'il est endommagé, demandez-en un de réserve au service agréé le plus proche.

## 4. UTILISATION DU PRODUIT

### Cavité du four

#### Positions du support pour les supports moulés



### Accessoires du four

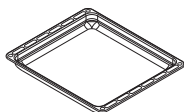
\* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle de votre produit.

#### Grille



La grille sert à griller ou à porter différents ustensiles de cuisine. Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

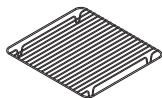
#### Plateau profond



Le plateau profond sert à cuire les ragoûts. Pour bien repérer le plateau dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

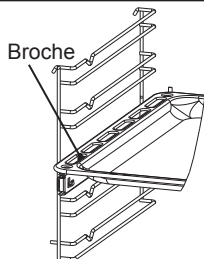
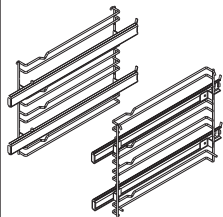
## 4. UTILISATION DU PRODUIT

### Grille pour plateaux profonds



La grille doit être installée correctement dans les plateaux profonds. Il est conseillé d'utiliser cet accessoire pendant le grillage des steaks, des boulettes de viande, etc.

### Rails télescopiques

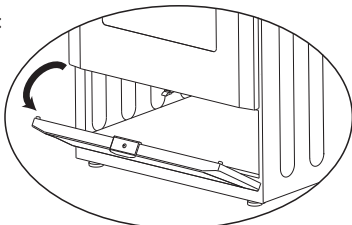


Sert à mettre correctement le plateau sur les rails télescopiques ;

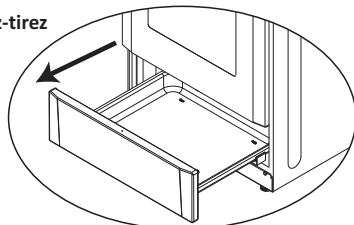
Insérer le plateau sur la broche comme indiqué à l'image.

### Tiroirs

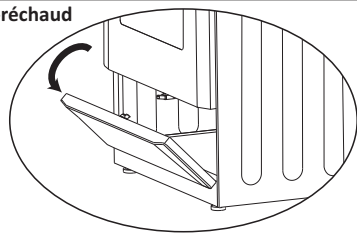
#### Rabat



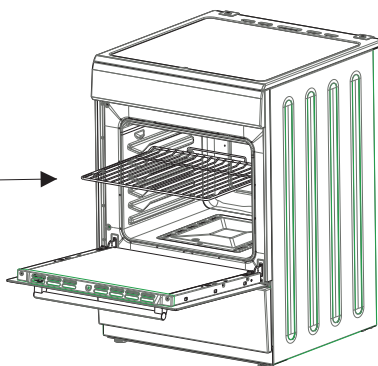
Poussez-tirez le rabat



#### Tiroir-réchaud



**AVERTISSEMENT** -  
Placer la grille  
correctement dans  
une glissière du four,  
et poussez jusqu'au  
bout



## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1 Nettoyage

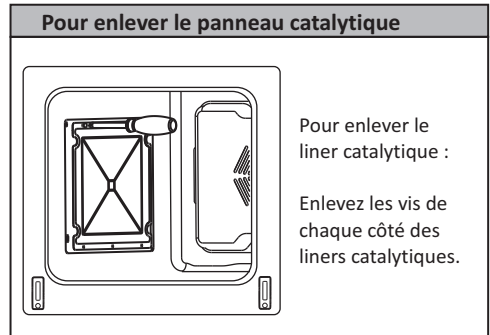
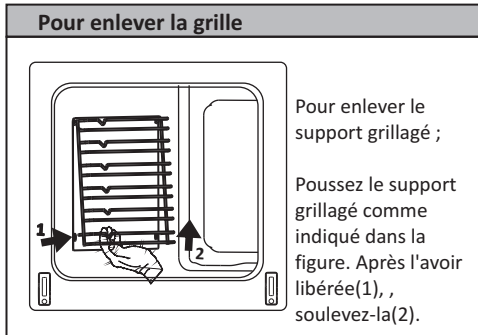
Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, de laine de fer épaisse ou d'outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

#### Nettoyage du four

L'intérieur du four émaillé est mieux nettoyé lorsque le four est chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un matériel de nettoyage liquide de temps à autre pour boucler le nettoyage. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs et en poudre, ou encore avec le dispositif de nettoyage à vapeur.

#### Nettoyage catalytique

Le nettoyage catalytique se fait grâce à un revêtement, appliqué à la cavité du four. Les liners catalytiques éliminent les petits résidus de graisse lors des cuissons à températures élevées. Si des résidus de graisse s'installent au terme de la cuisson, ils peuvent être éliminés après avoir vidé le four à 2500 °C pendant une heure. Il s'agit ici de limites. Toute la cavité n'est pas nettoyée; tout est fonction du lieu où se trouvent les liners ; le fond est en émail et la fenêtre de la porte est en verre. Toutefois, les deux parties doivent encore être nettoyées à l'aide des détergents domestiques.

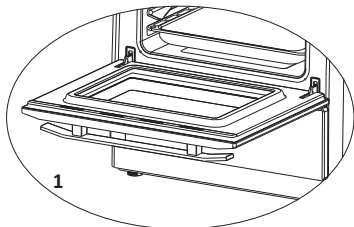


#### Nettoyage du couvercle en verre

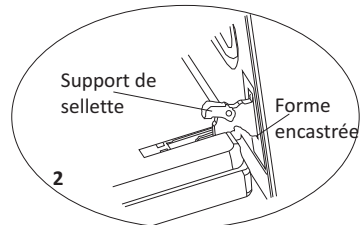
Pour pouvoir nettoyer le couvercle en verre, utilisez un détergent approprié. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.



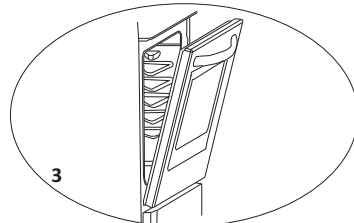
### Pour enlever la porte du four



1



2



3

Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le support de sellette jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3<sup>ème</sup> schéma et enlevez-la en tirant vers vous-même.

**REMARQUE :** Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

**⚠** Assurez-vous que les formes encastrées soient bien positionnées sur la charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

### Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes (Figure 16).
- Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux.
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un tissu en papier.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir réassemblé correctement les pièces.
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle raye la surface.
- Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent être rayées avec le temps à cause de leur utilisation. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### **Bouchons du brûleur:**

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après les avoir soigneusement séchés, remplacez-les correctement.

### **Parties émaillées:**

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

### **Acier inoxydable :**

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable.

## 5.2 Entretien

### **Changement de l'ampoule**

Tout d'abord, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir sorti les lentilles en verre. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 Watts, Type E14). Mettez les lentilles en verre. Votre appareil sera ensuite prêt à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

### **Autres contrôles**

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le faire changer. Nous vous recommandons de changer pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, veuillez contacter le service agréé.

## 6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

### 6.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

**Si le four ne fonctionne pas;**

- Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant.

**Le four ne chauffe pas ;**

- La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

**La lampe du four ne s'allume pas ;**

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

**Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);**

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel.

**Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement :**

- Vérifiez pour savoir si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL, cette dernière pourrait être vide.

**Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.**

### 6.2 Information relative au transport

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dedans au besoin. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que la grille n'endommage pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

**En l'absence de l'emballage original**, apprêtez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), des forces extérieures.

## TABLEAU D'INJECTEUR

G30 28-30mbar 10.3 kW 749 g/h II2H3B/P DZ Classe: 1	LPG G30 28-30 mbar	NG G20 20 mbar
<b>BRÛLEUR RAPIDE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	85	115
Puissance Nominale(Kw)	3	2,75
Débit Nominal	218,1 g/h	261,9 l/h
<b>BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	65	97
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	127,2 g/h	166,7 l/h
<b>BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	65	97
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	127,2 g/h	166,7 l/h
<b>BRÛLEUR AUXILIAIRE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	50	72
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	72,7 g/h	95,2 l/h
<b>BRÛLEUR DU FOUR</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	76	120
Puissance Nominale(Kw)	2,8	2,8
Débit Nominal	203,6 g/h	266,7 l/h
<b>BRÛLEUR DU GRILL</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	68	110
Puissance Nominale(Kw)	2,2	2,2
Débit Nominal	160 g/h	209,5 l/h



## الجدول ٤

G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar	G30 28-30mbar 10.3 kW 749 g/h II2H3B/P DZ 1 :فئة
		رابيد الشعلة
115	85	قطر حاقن
2,75	3	التصنيف الحالي
261,9 l/h	218,1 g/h	الاستهلاك في 1 ساعة
		الشعلة الوسائل
97	65	قطر حاقن
1,75	1,75	التصنيف الحالي
166,7 l/h	127,2 g/h	الاستهلاك في 1 ساعة
		الشعلة الوسائل
97	65	قطر حاقن
1,75	1,75	التصنيف الحالي
166,7 l/h	127,2 g/h	الاستهلاك في 1 ساعة
		مساعدة الشعلة
72	50	قطر حاقن
1	1	التصنيف الحالي
95,2 l/h	72,7 g/h	الاستهلاك في 1 ساعة
		الشعلة فرن
120	76	قطر حاقن
2,8	2,8	التصنيف الحالي
266,7 l/h	203,6 g/h	الاستهلاك في 1 ساعة
		الشعلة غريل
110	68	قطر حاقن
2,2	2,2	التصنيف الحالي
209,5 l/h	160 g/h	الاستهلاك في 1 ساعة

## الجزء ٦: الخدمة والنقل

### ١.٦ متطلبات قبل الاتصال بالخدمة

في حالة عدم عمل الفرن،

ربما يكون الفرن مفصولاً عن الطاقة، حدث تفريغ. بالنسبة للطرز المزودة بموقت، ربما لا يتم تنظيم الوقت.

في حالة عدم تسخين الفرن،

ربما لم يتم ضبط درجة الحرارة باستخدام مفتاح التحكم في جهاز تسخين الفرن.

في حالة عدم إضاءة لمبة الإضاءة الداخلية؛

يجب التحكم في الكهرباء.

يجب التأكد مما إذا كانت اللمبات معيبة. إذا كان بها عيب، تستطيع تغييرها وفقاً لإرشادات الدليل.

الطهي (في حالة عدم طهي الجزء السفلي بشكل متساو)؛

اضبط مواقع الرف وفترة الطهي وقيم درجة الحرارة وفقاً للدليل.

باستثناء ما سبق، إذا ما تعرضت لأي مشكلة مع المنتج، يرجى إجراء اتصال مع "مركز الخدمة المعتمد".

### ٢.٦ معلومات تتعلق بالنقل

إذا كنت ترغب في إجراء أي عملية نقل؛

حافظ على الحاوية الأصلية للمنتج واحمله باستخدام الحاوية الأصلية عند الرغبة في حمله. اتبع إرشادات النقل الموجودة على الحاوية.

ضع أشرطة على حاملات المقلاة والأجزاء العلوية والأغطية والرووس لربطها بالأواح الطهي.

ضع ورقة بين الغطاء العلوي ولوحة الطهي، قم بتغطية الغطاء العلوي، ثم ضع أشرطة على الأسطح الجانبية للفرن.

ضع ورق كرتون أو ورق عادي في الغطاء العلوي على الزجاج الداخلي للفرن حتى يكون مناسباً للأدراج، والشواية السلكية والأدراج الموجودة في الفرن ولا تتسبب في تلف غطاء الفرن أثناء النقل.

أيضاً ثبت أغطية الفرن بجانب الحائط.

في حالة عدم توفر الحاوية الأصلية؛

اتخذ التدابير الملائمة للأسطح الخارجية (الأسطح المطلية والزجاجية) للفرن حتى تقاوم الصدمات المحتملة.

## الجزء ٥: تنظيف الفرن وصيانته

### ١.٥ التنظيف

تأكد من إيقاف كل مفاتيح التحكم وتبريد الجهاز قبل تنظيف الفرن.  
افصل الجهاز عن مصدر الطاقة.

تأكد من أن مواد التنظيف مناسبة وأنها موصى بها بواسطة جهة التصنيع قبل استخدامها مع الفرن. يجب عدم استخدام المواد التالية حيث قد تؤدي إلى تلف الأسطح، مثل الكريما الكاوية أو مساحيق التنظيف الكاشطة أو الحرير السلكي الرفيع أو الأدوات الصلبة. في حالة احتراق السوائل التي تفيض حول الفرن، يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلف المناطق المطلوبة. يجب على الفور تنظيف السوائل التي تفيض.

### تنظيف الجزء الداخلي للفرن

#### تأكد من فصل الفرن عن الطاقة قبل بدء التنظيف

يتم تنظيف الجزء الداخلي للفرن المطلي بأفضل طريقة عندما يكون الفرن دافئاً. امسح الفرن باستخدام قطعة قماش ناعمة تم غمرها في ماء بصابون بعد كل استخدام. ثم امسحه لاحقاً باستخدام قطعة قماش رطبة مرة أخرى، ثم جففه. ربما يتطلب الأمر استخدام مادة تنظيف سائلة من وقت لآخر والقيام بالتنظيف الكامل. يجب عدم التنظيف باستخدام مواد تنظيف جافة أو مكونة من المساحيق.

### تنظيف غطاء الفرن

حتى يمكن تنظيف غطاء الفرن من الداخل والخارج، يجب استخدام مادة لتنظيف الزجاج.  
ثم غمره وتجفيفه باستخدام قطعة قماش جافة.

### تنظيف أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز وجزء الشبكة

ارفع حوامل المقلاة والأغطية ورؤوس أجهزة الطهي التي تحتوي على الغاز في الجزء العلوي من الفرن. امسح ونظف اللوحة الخلفية باستخدام قطعة قماش مغمورة في الصابون. امسح الأغطية ورؤوس أجهزة الطهي التي تحتوي على الغاز واشطفها. انتبه للمساكات حتى لا تنزلق وثبتها تماماً أثناء وضع اللوحات الخلفية أثناء التجفيف. يجب عدم تنظيف اللوحة الخلفية باستخدام السلك المستخدم لتنظيف الأطباق المتسخة.  
حيث يؤدي إلى تعرض السطح للخدش.

ربما يتلف الطلاء الموجود في منطقة تلامس حاملات المقلاة للهب في الأجزاء الطرفية وتصبح بالية. ولا تصدأ الأجزاء الطرفية للطلاء القديمة والبالية. وتستطيع استخدامها.

### ٢.٥ الصيانة

#### تغيير لمبة الفرن

أولاً تأكد من إيقاف تشغيل الفرن وتأكد من تبريده. أيضاً أزل الأمبولة بعد إزالة الغطاء في الجزء الأمامي للمبة. ثبت الأمبولة الجديدة التي تقاوم درجة حرارة تبلغ ٣٠٠٠ درجة مئوية في مكان الأمبولة التي تمت إزالتها (٢٣٠ فولت، ٢٥ وات، نوع E14). أعد الزجاج الواقي للمبة إلى مكانه.  
عندئذ سيكون الفرن جاهزاً للاستخدام بعد هذه العملية.

#### أضرار التحكم الأخرى

راقب أنبوب وصلة الغاز دورياً. في حالة ملاحظة أي شيء غير طبيعي ولو بسيط، يجب إخطار مركز الخدمة الفنية لتغييره. ويوصى بتغييره مرة كل سنة.

في حالة الإحساس بأي شيء غير عادي أثناء مفاتيح التحكم لجهاز الطهي والفرن، يجب الاتصال بمركز الخدمة المعتمدة.



#### ٣.٤ الملحقات المستخدمة في الفرن

يوصى باستخدام أطباق الطهي المحددة في جداول الطهي حسب ميزة الطعام الذي سيتم طهيه. تستطيع أيضًا استخدام الأطباق الزجاجية وقوالب الكعك وأدراج الفرن الخاصة التي تناسب الاستخدام في الفرن، والتي تستطيع الحصول عليها من السوق، وذلك بغض النظر عن أدراج الفرن وأسياخ تحميص الدجاج والشواية السلكية المرفقة مع الفرن. انتبه للمعلومات المرتبطة بالموضوع التي حصلت عليها من شركة التصنيع

في حالة استخدام أطباق صغيرة الحجم، ضع الطبق على سلك الشواية، بحيث يكون بالكامل في منتصف السلك. كما يجب اتباع المعلومات التالية بالنسبة للأطباق المطلوبة.

في حالة عدم تغطية الطعام الذي سيتم طهيه لدرج الفرن بشكل كامل، وإذا تم إخراج الطعام من المبرد أو تم استخدام الدرج لتجميع عصائر الطعام التي تتدفق خلال شواء الطعام، يمكن ملاحظة التغييرات التي تطرأ على الشكل في الدرج نظرًا لارتفاع درجة الحرارة خلال الطهي أو التحميص.

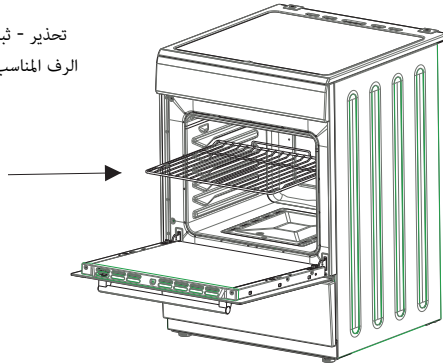
يعود الدرج إلى الشكل القديم فقط في حالة تبريد الدرج بعد الطهي. هذا شيء مادي طبيعي يحدث خلال انتقال الحرارة. يجب عدم ترك الدرج أو الطبق في بيئة باردة بعد الطهي مباشرة في درج زجاجي أو طبق.

يجب عدم وضعه على أرضية باردة ورطبة. وضعه على طبق أو قماش مطبخ جاف، وتأكد من أنه يبرد ببطء. وإلا فإن الطبق أو الدرج الزجاجي قد يتعرض للكسر.

إذا كنت تعتزم الشواء في الفرن؛ يوصى باستخدام الشواية التي كانت مرفقة مع الدرج في هذا المنتج (إذا كان المنتج يحتوي على هذه المادة). لذا فإن تدفق الزيت وانتشر فإنه لن يؤدي إلى اتساخ الجزء الداخلي للفرن. إذا كنت تعتزم استخدام الشواية السلكية الكبيرة؛ فضع الدرج على أحد الأرفف المنخفضة حتى لا تتجمع الزيوت. أيضًا ضع بعض الماء عليها لتسهيل عملية التنظيف.

استخدم الدرج الرابع والخامس أثناء الشواء وقم بتزييت الشواية حتى لا تلتصق المكونات التي ستقوم بشوائها بالشواية. كما هو موضح في الفقرات المناظرة، لا تحاول مطلقًا استخدام موقد الشواء الذي يعمل بالغاز بدون غطاء حماية الشواء. إذا كان الفرن يحتوي على موقد شواء يعمل بالغاز، لكن كان غطاء حماية الشواء مفقودًا، أو كان الغطاء تالفًا ولا يمكن استخدامه، فاطلب الحصول على قطعة غيار الغطاء من أقرب مركز خدمة معتمد.

تحذير - ثبت الشبكة بشكل صحيح في الرف المناسب في تجويف الفرن وادفعها حتى النهاية.



**الإشعال بزر الشرارة:** إذا كان الفرن مزود بزر شرارة، يجب الضغط على صمام الشواء وإدارة مقبض الصمام إلى نقطة الشواء المطلوبة، مع الضغط على زر الإشعال في نفس الوقت.

حيث إن الصمام مزود بجهاز لإخفاق اللهب (FFD)، يرجى اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة رقم ٤,٣. يؤدي الضغط على زر الشرارة تلقائيًا إلى إحداث شرارات بين وحدة إشعال الشرارة والموقد، مما يؤدي إلى حدوث الإشعال، ويمكن بعد ذلك تحرير زر الشرارة.

**الإشعال اليدوي:** في حالة عدم تزويد الفرن بأي من مساعدات الإشعال سابقة الذكر، أو في حالة حدوث انقطاع التيار الكهربائي حيث لا تستطيع استخدام هذه المساعدات، يجب استخدام الإشعال اليدوي. للإشعال يدويًا، يجب الضغط على صمام الشواء وإدارة مقبض الصمام إلى نقطة الشواء، وفي نفس الوقت الإمساك بمصدر اللهب (مثلًا القداحة أو أعواد الثقاب أو ما شابه ذلك) بجوار فتحات الموقد الأمامية الموجودة على أي من جانبي موقد الشواء. وبمجرد ملاحظة اشتعال الموقد، يمكن تحرير مصدر اللهب. حيث إن الصمام مزود بجهاز لإخفاق اللهب (FFD)، يرجى اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة رقم ٤,٣.

في حالة من الأحوال، فأتثناء تشغيل موقد الشواء، يجب وضع غطاء حماية الشواء بين لوحة الفرن والحافة العلوية لباب الفرن. لا يجب مطلقًا تشغيل موقد الشواء بدون غطاء حماية الشواء، حيث يؤدي ذلك إلى حدوث تلف بالفرن نتيجة لزيادة الحرارة في لوحة التحكم، بالإضافة إلى تعرض المستخدم والأطفال الصغار الذين يلمسون الفرن للخطر.

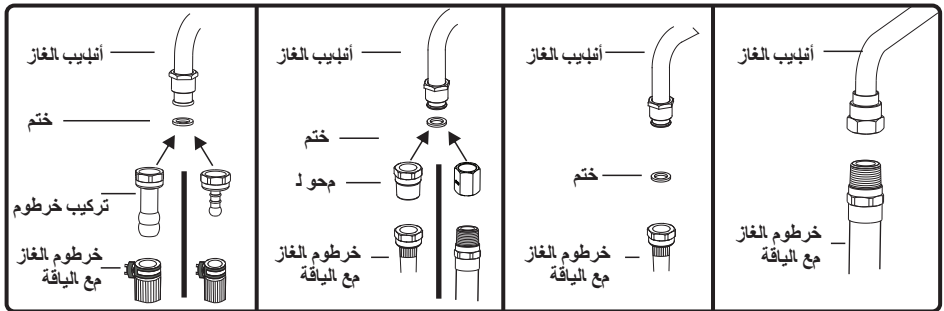
**تنبيه:** ربما تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة عند استخدام الشواء. يجب الحفاظ على الأطفال بعيدًا عن الجهاز.

**سيخ الشواء:** يتم استخدام هذه الوظيفة لتحميم الدجاج أو أنواع اللحم الأخرى على السبخ. لاستخدام هذه الوظيفة، ضع السبخ في اللحم، بإدخال السبخ داخل اللحم. ثبت اللحم بإحكام في مكانها باستخدام شوكتين موضوعتين على السبخ. ضع درجًا في الرف الثالث. ضع مبيت السبخ على الدرج بشكل ملائم، وضع السبخ على المبيت، أثناء تركيب طرف السبخ في فتحة الجزء الدوار. ادفع زر السبخ الدوار لبدء تشغيل الجزء الدوار. أثناء تحميم الطعام باستخدام السبخ، يجب تشغيل موقد الشواء. أيضًا يقتضي استخدام هذه الوظيفة استخدام غطاء حماية الشواء.

**تنبيه:**

- \* في حالة عدم إضاءة الموقد لمدة ١٥ ثانية، أوقف تشغيل الجهاز وافتح باب التجويف و/أو انتظر لمدة لا تقل عن دقيقة قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.
- \* في حالة إطفاء لهب الموقد بشكل غير مقصود، أغلق زر التحكم في الموقد ولا تحاول إعادة إشعال الموقد لمدة لا تقل عن دقيقة واحدة.

■ بالنسبة للأفران التي تستخدم التيرمستات، فإن الأرقام المرسومة حول الصمام تعني درجات الحرارة التالية.



## الجزء ٤ : استخدام الفرن

### ١.٤ استخدام أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز

يجب التأكد من الاهتمام بقراءة الإرشادات المصاحبة للصور لضمان الاستخدام بشكل صحيح وأن الاستفادة القصوى من الجهاز.

وتوضح الإشارات الموجودة على مفاتيح التحكم أجهزة الطهي المشغلة بواسطتهم. استخدام القداحة الكهربائية أو أعواد الثقاب لتشغيل جهاز الطهي الذي يعمل بالغاز. اضغط على المفتاح، وأدره إلى الحد الأقصى في الاتجاه المعاكس لعقارب الساعة. يمكن تشغيل كل جهاز طهي بأقصى طاقة وبأقل طاقة وبطاقة معتدلة وبمستويات طاقة متوسطة بين كل هذه المستويات. وتتم الإشارة إلى هذه المواضع باستخدام إشارات الحد الأقصى والحد الأدنى، بغض النظر عن وضع الإيقاف "٠" بالمفاتيح. تستطيع الضبط على الموضع المطلوب بإدارة المفتاح من موضع الإيقاف إلى اتجاه عقارب الساعة وتحويله إلى الإشارات بأسلوب ملائم. أيضًا، لإيقاف الجهاز، يتطلب الأمر تحويل المفتاح في اتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف (يتوقف عند الموضع "٠").

### نظام الإشعال الفوري في أجهزة الطهي

تتضمن بعض الطرز نظامًا للإشعال الفوري في أجهزة الطهي. تستطيع بسهولة التعرف على هذا النظام بإشعال شرارة. لتشغيل النظام؛ يتطلب الأمر الضغط برفق على المفتاح المزود بالرمز الخاصة به، مثل إدارة مفتاح جهاز الطهي المطلوب تشغيله إلى عكس عقارب الساعة. وللاستفادة القصوى من أجهزة الطهي، يجب الانتباه إلى حجم المقلاة التي تضعها على أجهزة الطهي والمقلاة ذات القاعدة المستوية. يجب عدم استخدام المقلاة ذات القاعدة المحدبة أو المقعرة. يجب الانتباه إلى أنواع المقلاة ذات الأحجام المحددة في الشكل. إذا كان قطر الطبق يقل عن ١٤ سم، يجب استخدام حامل قدر قهوة.

### أجهزة إخفاق اللهب الغازي (FFD) (في حالة وجود هذه الميزة في الطراز المستخدم)

يتم استخدام جهاز إخفاق اللهب الغازي لكل الغازات القابلة للاشتعال لمنع تسريب الغاز نتيجة لتشغيل صنبور الغاز بواسطة الأطفال بدون قصد أو حالات الإطفاء التي يمكن أن تحدث نتيجة لزيادة تدفق السوائل فوق السوائل القابلة للاشتعال العلوية.

أدر المفتاح عكس اتجاه عقارب الساعة. ويؤدي ذلك إلى اشتعال السوائل تلقائيًا واحدًا تلو الآخر. بعد التشغيل، عند الضغط على موضع المفتاح لمدة تقرب من ٣ ثوانٍ مثل الضغط للأمام لحين الوصول إلى نقطة المفتاح المطلوبة، يستشعر المكون الحراري لهب جهاز الطهي ويفتح مسار الغاز. في حالات الإطفاء التي ربما تكون بسبب زيادة تدفق السوائل ومثل هذه الأسباب، تستشعر الوحدة الحرارية فقدان الحرارة وتقطع الغاز على الفور في فترة تقل عن ٦٠ ثانية.

### ٢.٤ استخدام أجزاء الفرن - أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز

#### ١.٢.٤ موقد الفرن

يمكن إشعال موقد الفرن بطريقتين، حسب طراز جهاز الطهي.

الإشعال بزر الشرارة: إذا كان الفرن مزود بزر شرارة، يجب الضغط على صمام الفرن وإدارة مقبض الصمام إلى النقطة المطلوبة للقيام بالطهي، مع الضغط على زر الإشعال في نفس الوقت. حيث إن الصمام مزود بجهاز لإخفاق اللهب (FFD)، يرجى اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة رقم ٤.٣.

يؤدي الضغط على زر الشرارة تلقائيًا إلى إحداث شرارات بين وحدة إشعال الشرارة والموقد، مما يؤدي إلى حدوث الإشعال. وبمجرد حدوث الإشعال، يجب تحرير زر الشرارة.

#### ٢.٢.٤ موقد الشواء وسيخ التحميص

إن تشغيل موقد الشواء غير مقسم إلى تصنيفات لدرجة الحرارة، ويعمل فقط في وضع واحد لإنشاء مصدر ثابت للحرارة. للقيام بذلك، يجب إدارة صمام موقد الشواء حتى يتم الوصول إلى علامة الشواء المحددة. ويمكن القيام بإشعال موقد الشواء بطريقتين، كما هو الحال مع موقد الفرن.

## ضبط موضع اللهب المنخفض:

في الأجهزة المزودة بأجهزة إخفاق اللهب والمفاتيح الصغيرة في نفس الوقت، يجب فك لوحة التحكم للوصول إلى مسمار الضبط بسلامة.

بالنسبة لموضع اللهب المنخفض، يجب إرخاء مسمار التمرير عند التحويل من الغاز منخفض الضغط إلى الغاز الطبيعي. عند التحويل من الغاز الطبيعي إلى الغاز منخفض الضغط، يجب تثبيت نفس المسمار. تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وفتح مصدر تغذية الغاز.

أشعل المواقد واطركها في الموضع الأدنى.  
فك المقابض لأن المسامير لا يمكن الوصول إليها إلا في حالة فك المقابض.  
بمساعدة مفك صغير ثبت أو أرخ مسمار التمرير ٩٠ درجة، الأمر الذي يؤدي إلى انخفاض لهب الموقد إلى الحد الأدنى (الشكل ٦).

عندما يكون طول اللهب لا يقل عن ٤ ملم، يتم توزيع الغاز بشكل جيد. تأكد أن اللهب لا ينطفئ عند التمرير من الموضع الأقصى على الموضع الأدنى.

## تغيير منفذ الغاز:

يجب أن يكون مشعب تغذية الغاز البارز من ظهر جهاز الطهي مرتين بشكل كامل، ويجب وضع أي وسيلة توصيل (صامولة أو خرطوم وما إلى ذلك) مع عدم لمس الأجزاء التي يمكن أن تسخن.

أثناء استخدام جهاز الطهي أو فتح مصدر الغاز، يوصى بشدة بمنع الوصول إلى وصلة الأنبوب.  
خلال عملية توصيل الغاز، يجب الحفاظ على ثبات أنبوب الجهاز، وتثبيت الجزء الموصل (صامولة غاز طبيعي أو غاز منخفض الضغط، ميكانيكي). يجب دائمًا استخدام السدادات المرفقة مع المجموعة الاحتياطية بين أسطح التوصيل.  
لتوصيل الغاز من نوع البوتان (الغاز منخفض الضغط) استخدم الوصلة "أ" لتوصيل الخرطوم المرنة.

\* استخدم وصلة من النوع "ب" في إسبانيا وإيطاليا والبرتغال واليونان وفرنسا والجزائر للاستخدام مع وصلة الخرطوم المرنة.

\* استخدم الوصلة من نوع "ج" في ليتوانيا ولوكسمبورج للوصلة الميكانيكية. أيضًا يمكن اختيار استخدام هذه الوصلة في مناطق في فرنسا والجزائر وإسبانيا والبرتغال وإيطاليا.

\* استخدم وصلة من نوع "ج" في ألمانيا وبلجيكا مع محول إضافي وهولندا مع محول "بيسكا" الإضافي، المرفق في المجموعة الاحتياطية.

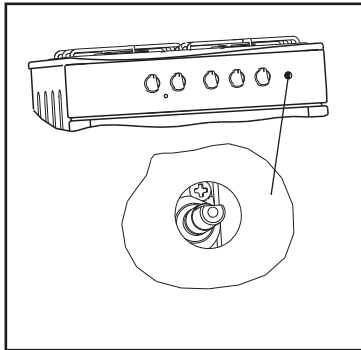
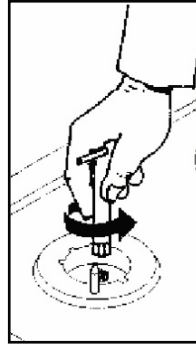
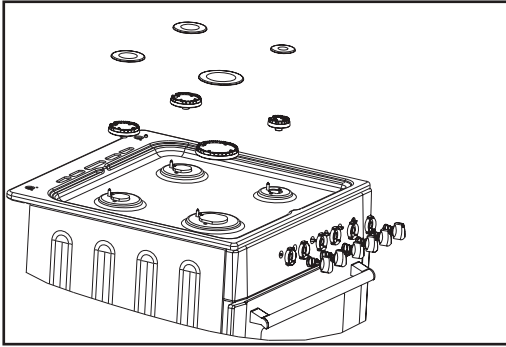
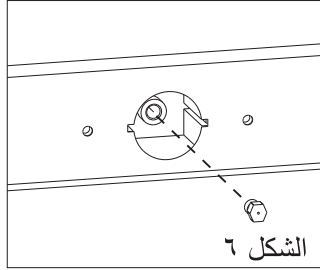
تم توضيح مثال عن الاستخدام في "ه".  
\* لكل أنواع الغازات استخدم الوصلة من النوع "د" في المملكة المتحدة وأيرلندا.

في أي حال من الأحوال، لا يجب مطلقًا تمرير خرطوم الغاز المرنة خلف الفرن أو ملامسته لأجسام يمكن أن تتسبب في الاحتراق. علاوة على ذلك، يجب التأكد أن كل الوصلات تتم وفقًا للمتطلبات القانونية الوطنية لأجهزة الغاز.

## تغيير محقنات أفران الغاز والشوايات:

لتغيير محقنات الفرن وموقد الشواء:  
فك مواقد الغاز والفرن بفك مسامير المجموعة الموجودة في الطرف البعيد للموقد.

فك المحقنات الحالية الموجودة في حامل المحقن واستبدالها بمحقنات جديدة مرفقة في المجموعة الاحتياطية.



يجب ألا يلمس الكابل الكهربائي الأجزاء الساخنة للجهاز. يجب ألا يلمس الكابل الكهربائي الجزء الخلفي للجهاز. وإلا فإن الكابل الكهربائي للجهاز قد يتعرض للتلف. وربما يؤدي ذلك إلى حدوث دائرة قصر. تخلي الشركة المنتجة مسؤوليتها عن أي من التلفيات والخسائر التي قد تنجم عن اتباع إرشادات السلامة.

### ٦.٣ تدابير وتحذيرات عامة

تم إنتاج الجهاز وفقاً لإرشادات السلامة المعنية بالأجهزة الكهربائية. يجب القيام بأعمال الصيانة والإصلاح فقط بواسطة فني خدمة معتمد الذي تلقى تدريبه في الشركة المنتجة. ربما تتعرض لخطر نتيجة لأعمال التركيب والإصلاح دون اتباع القواعد.

أثناء تشغيل الجهاز، تسخن الأسطح الخارجية له. وتكون الأسطح الداخلية للفرن والمكونات التي تضمن تبريد سخونة والبخار ساخنة إلى حد ما. حتى في حالة إيقاف الجهاز، تحتفظ هذه الأجزاء بسخونتها لمدة معينة. ويجب عدم لمس الأسطح الساخنة، والحفاظ على الأطفال بعيداً عنها.

يجب عدم ترك جهاز الطهي بدون أشرف عند استخدام زيوت سائلة أو صلبة. حيث يمكن أن تتكون ألسنة لهب نظراً لدرجة الحرارة الشديدة. ويجب عدم سكب مياه على ألسنة اللهب التي تنجم عن الزيت. ويجب تغطية المقلاة أو مقلاة الشواء لإحكام السيطرة على ألسنة اللهب التي تظهر في هذه الحالة وإغلاق جهاز الطهي.

يجب ضبط مفاتيح ضبط الحرارة والفرن للطهي في الفرن. وغلا فإن الفرن لن يعمل. في حالة فتح الباب أو الدرج، يجب عدم ترك أي شيء بداخله. حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى عدم اتزان الجهاز أو تعرض الغطاء للكسر.

يجب عدم وضع أجسام ثقيلة أو قابلة للاشتعال أو الاحتراق (نايلون أو كيس بلاستيك أو ورق أو قماش...وما إلى ذلك) في الدرج السفلي.

يجب فصل الجهاز عند الشبكة الكهربائية في حالة عدم استخدامه وإيقاف صمام الغاز. يجب حماية الجهاز من التأثيرات الجوية. وعدم تركه يتأثر بعوامل مثل أشعة الشمس أو الأمطار أو الثلج أو الرزاز ما إلى ذلك.

### ٧.٣ تحويلات الغاز

**تنبيه:** يجب أن يقوم فني خدمة معتمد بالإجراءات التالية:

#### تغيير المحقنات:

تتكيف موافد الغاز مع أنواع مختلفة من الغاز، باستبدال المحقنات المناظرة بالغاز المستخدم.

لتحقيق هذا الغرض، يجب القيام بالخطوات التالية.

اقطع تدفق غاز التغذية والدائرة الكهربائية.

أزل الغطاء والمحول.

فك مسامير المحقنات.

استبدل المحقنات بمحقنات أخرى ملائمة لنوع الغاز الذي سيتم استخدامه، وذلك وفقاً لمخطط المعلومات.

الخرطوم البلاستيكي المثبت في مدخل الغاز للجهاز المزود بحلقة أنبوب يجب استخدامه أثناء توصيل غاز البوتان-البروبان. يجب توصيل الجهاز باستخدام خرطوم قصير وكاتم بمصدر الغاز. ويبلغ أقصى طول مسموح به للخرطوم ١,٥ م. يجب تغيير الخرطوم الذي يحضر الغاز إلى الجهاز مرة واحدة (١) في السنة لضمان الأمان.

### فيما يلي النقاط التي يجب الانتباه إليها أثناء توصيل الخرطوم:

يجب ألا تلمس أي أجزاء من الخرطوم أي مكان يتسم بدرجة حرارة تزيد عن ٥٠ درجة مئوية.  
يجب ألا يتعدى طول الخرطوم ١,٥ م.  
يجب ألا يكون الخرطوم ممزقاً أو مطويًا أو محكماً.  
يجب ألا يلمس الخرطوم الجوانب الحادة والأجسام المتحركة، ويجب ألا يكون به عيب.  
يجب التحكم في الخرطوم من الطرف قبل التركيب، ويجب التأكد من عدم وجود أي عيوب إنتاج.  
عند تشغيل الغاز، يجب التحكم في كل أجزاء التوصيل والخرطوم باستخدام مياه ذات فقاعات كثيرة يتم إعدادها في البداية بعد الانتهاء من وصلات دخول الغاز بالكامل. يجب عدم استخدام قداحة أو أعواد الثقاب وما إلى ذلك أثناء القيام بهذه العملية.  
يجب أن تكون حلقات الأنابيب الحاكمة بلا صدأ.  
يجب ألا تزيد مدة انتهاء الصلاحية ٥ سنوات.  
عند تثبيت أحد أطراف الخرطوم بالمستكشف، والطرف الآخر بمحول دخول الغاز للفرن بإحكام، يجب إمساكها بإحكام باستخدام حلقة أنبوب مصنوعة من الحديد ومفك. في حالة القيام بالتوصيل بالخرطوم في حدود القيود المشروحة أعلاه، يمكن استخدام خرطوم معدني مرن. يجب الاتصال بمركز الخدمة المعتمد حتى يمكن التوصيل بشكل ملائم وفقاً لمعايير السلامة بهذه الشروط ويجب أن يقوم بالتوصيل فني متخصص.  
الفرن مضبوط بكل يعمل باستخدام الغاز الطبيعي. في حالة ضرورة تشغيله باستخدام غاز منخفض الضغط، يجب الاتصال بأقرب موزع معتمد. أثناء توصيل الغاز بمصدر للغاز منخفض الضغط، ففي منفذ دخول الغاز بالجهاز، يجب استخدام حشية توصيلة خرطوم كما هو موصوف في الشكل ويجب توصيلها بواسطة فني (الشكل). يجب ألا يلمس الخرطوم المرن الأماكن الحادة ويجب ألا يتعرض للتلف.

### تنبيه!!!

يجب التأكد من عدم استخدام قداحة أو أعواد ثقاب لمعرفة ما إذا كان قد حدث تسريب غاز.

### ٣.٥ التوصيل الكهربائي والسلامة

خلال التوصيل الكهربائي، يرجى التأكد من اتباع الإرشادات التالية.  
يجب توصيل كابل التاريز بالوحدة الطرفية. يجب التأكد من توصيل الكابل المعزول بمصدر الطاقة خلال توصيل الكابل. في حالة عدم وجود منفذ كهربائي مؤرض ملائم وفقاً للتشريعات المعمول بها في مكان تركيب الجهاز، يجب على الفور الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.  
يجب أن يكون المنفذ الكهربائي المؤرض قريباً من الجهاز. وأيضاً يجب عدم استخدام كابل توصيل.  
يجب ألا يلمس كابل التغذية السطح الساخن للمنتج.  
في حالة تعرض كابل التغذية للتلف، يجب الاتصال بمركز خدمة معتمد. يجب تغيير الكابل بواسطة مركز خدمة معتمد.  
ربما يؤدي التوصيل الكهربائي الخاطئ إلى تعرض الجهاز للتلف. ولا يغطي الضمان هذا التلف.  
الجهاز معد لكي يعمل بجهد كهربائي يبلغ ٢٢٠-٢٤٠ فولت. إذا اختلف الجهد الكهربائي للشبكة عن هذه القيمة المحددة، يجب على الفور الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.

### ٢.٣ تركيب الفرن

توجد بعض العوامل التي ينبغي الانتباه إليها أثناء تركيب الفرن. يجب الانتباه الشديد أثناء تركيب الفرن. يجب التأكد من مراعاة الاقتراحات التالية حتى يمكن منع التعرض لأي مشكلات و/أو مواقف خطيرة يمكن أن تحدث لاحقاً. يمكن وضع الفرن بالقرب من الأثاث بشرط أن المكان الذي تم فيه إعداد الفرن لا يتجاوز ارتفاع الأثاث ارتفاع لوحة جهاز الطهي.

يجب الانتباه بحيث لا يتم وضع الفرن بالقرب من النلاجة، ويجب عند تحديد مكان الفرن مراعاة ألا تكون هناك أية مواد قابلة للاشتعال، مثل الستائر أو الأقمشة المضادة للماء وغير ذلك التي يمكن أن تحترق بسرعة. يتطلب الأمر وجود مساحة فارغة حوالي ٢ سم بين الغطاء الخلفي للفرن والحائط للسماح بتدوير الهواء.

يجب أن يكون الأثاث القريب قد تم تصنيعه لمقاومة درجة حرارة تزيد عن ٥٠٠ درجة مئوية من حرارة الغرفة. إذا كان أثاث المطبخ أعلى من المقلاة الموجودة على فرن جهاز الطهي، يجب أن تكون بعيدة عن جانب الفرن بمسافة لا تقل عن ١١ سم.

فيما يلي تم توضيح الحد الأدنى للارتفاعات من مقلاة الفرن وخزانات الحائط وأغطية جهاز الطهي مع مروحة موجودة أعلى الفرن. ولذلك، يجب أن يكون الصندوق الخشبي على الأقل بارتفاع ٦٥٠ ملم من مقلاة جهاز الطهي (الشكل ٥). في حالة عدم وجود غطاء لجهاز الطهي، يجب ألا يقل الارتفاع عن ٧٠٠ ملم.

### ٣.٣ ضبط القدم

يقف الفرن على أربعة أقدام قابلة للضبط. وحيث إن القدم مضبوطة في موقع منخفض، يتطلب الأمر التأكد من توازنها قبل تركيب الفرن. تستطيع القيام بهذا الضبط بإدارة القدم في اتجاه عقارب الساعة إذا تطلب الأمر. يمكن رفع الجهاز بحد أقصى ١٥ ملم عبر الأقدام. في حالة ضبط الأقدام بشكل ملائم، يتطلب الأمر عدم نقل الجهاز بالجر، ويجب تحريكه بالرفع.

### ٤.٣ تركيب خرطوم الغاز والتحكم في الكتم

أيضاً يجب توصيل غاز الجهاز وفقاً للمعايير. ويجب تحديد نوع الغاز المعدل حسب نوع لوحة الإشارات الموجودة في ظهر الجهاز. تستطيع العثور على المعلومات المرتبطة بأنواع الغاز الملائمة ومحقات الغاز الملائمة في جدول البيانات الفنية. يجب الانتباه إلى ضغط غاز التغذية بحيث يكون ملائماً لقيم جدول البيانات الفنية حتى يمكن الحصول على أقصى استفادة وضمان أقل استهلاك. إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلف عن هذه القيم أو يمكن تغييره، يجب تثبيت منظم ضغط متوفر في أنبوب المدخل. وينبغي الاتصال بمركز الخدمة المعتمد لإجراء عمليات الضبط هذه.

• أثناء استخدام الجهاز يصبح ساخناً. وينبغي الحرص على تجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.

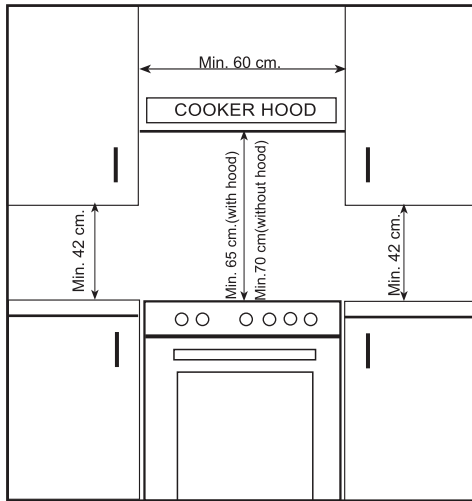
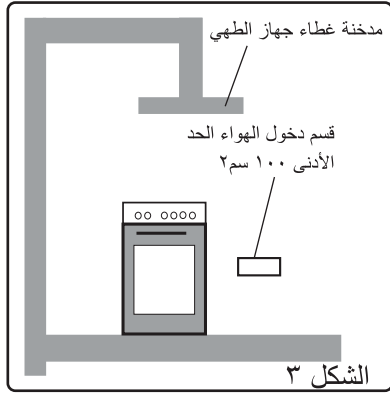
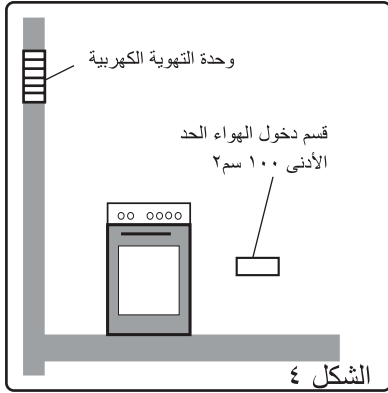
• لا تستخدم البخار لتنظيف الفرن.

• للحصول على صفيحة دمج غطاء، ينبغي إزالة أي تسرب من قبل فتح الغطاء. وينبغي أيضاً أن يسمح للسطح الفرن لتبرد قبل إغلاق الغطاء



## إفراغ الغازات المحترقة من البيئة

أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز، تنتج عنها نفايات غاز محترقة مباشرة إلى الخارج أو عبر الصندوق الخشبي المتصل بقناة تهوية الصرف. في حالة عدم إمكانية تركيب الصندوق الخشبي، يتطلب الأمر تركيب مروحة كهربائية في النافذة أو جدار مفتوح للخارج. يجب أن تتسم هذه المروحة الكهربائية بالقدرة على تغيير هواء المطبخ ٣-٥ مرات من حجم الهواء في الساعة (الشكل ٣-٤)



الشكل ٥

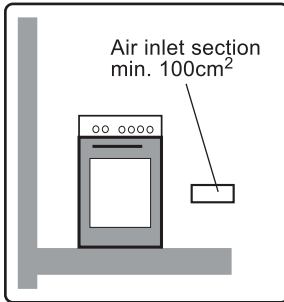
## الجزء ٣: التركيب والتجهيز للاستخدام

■ مهما كانت احتياجاتك سيأتي بها هذا الفرن الحديث العملي الذي يحتوي على وظائف متعددة، والذي تم تصنيعه باستخدام مواد وأجزاء تتسم بالجودة العالية. يجب التأكد من قراءة هذا الدليل حتى لا تتعرض لمشكلات في المستقبل وأن تكون قادرًا على الحصول على نتائج ناجحة. المعلومات التالية هي القواعد المطلوبة للقيام بعمليات التركيب والخدمة بشكل صحيح. يجب قراءة هذه المعلومات بعناية بواسطة الفني الذي سيقوم بتركيب الجهاز.

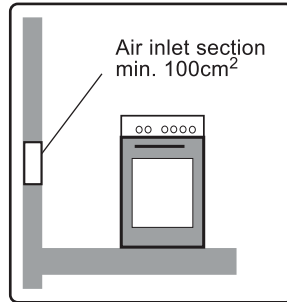
اتصل بمركز الخدمة المعتمد لتثبيت الفرن.

### ١.٣ بيئة تركيب الجهاز

يجب إعداد واستخدام الفرن في مكان دائم التهوية. عند التشغيل، يحتاج هذا الجهاز ٣م<sup>٢</sup>/س هواء لكل كيلو وات إدخال. يجب أن تكون هناك تهوية طبيعية كافية لتوفير الغاز لكي يتم استخدامه في البيئة. يجب أن يكون متوسط تدفق الهواء مباشرة عبر فتحات الهواء التي سيتم فتحها في الجدران المفتوحة للخارج. قسم دخول الهواء الحد الأدنى ١٠٠ سم<sup>٢</sup>



الشكل ٢



الشكل ١

يجب أن يكون لفتحات الهواء قسم مستعرض لا يقل عن ١٠٠ سم<sup>٢</sup> ويكون فعالاً لنقل الهواء (يمكن فتح فتحة هواء أو أكثر). (الشكل ١-٢)

يجب أن تكون هذه الفتحة (الفتحات) مفتوحة من داخل ومن خارج حيث لا يتم سدها ويجب وضعها بالقرب من الجزء السفلي وفي الجانب المقابل لدخان الغازات المحترقة التي يتم تفرغها. في حالة عدم إمكانية فتح منافذ التهوية هذه في مكان إعداد الجهاز، يمكن الحصول على الهواء المطلوب عبر المكان المجاور بشرط ألا يكون المكان المجاور غرفة النوم أو مكاناً خطيراً وأيضاً يجب أن يتسم بالتهوية كما هو مطلوب.

## تحذيرات السلامة

يتطلب الاستخدام الطويل والمكثف للجهاز إلى تهوية إضافية، فتح النافذة مثلا، أو تهوية أكثر فاعلية، مثل زيادة مستوى التهوية الميكانيكية حيث تم تركيب الجهاز. (لأجهزة الغاز فقط)  
عند استخدام حارقة الشواية، ابق باب الفرن مفتوحا واستخدم الدرع الواقى من الانشاء المزود مع الجهاز. لا تستخدم حارقة الشواية مع إغلاق باب الفرن أبدا. (لأجهزة الغاز فقط)  
تنبيه: تنهشتم الأغذية الزجاجية عندما تسخن. أطفئ جميع الحارقات قبل إغلاق الغطاء. دع سطح الموقد يبرد قبل إغلاق الغطاء.



لا تترك أي شيء عليه عندما يكون باب الفرن أو جاروره مفتوحا. فقد تتسبب باختلال توازن الجهاز أو كسر القطع.  
لا تضع أشياء ثقيلة أو مواد سريعة الاشتعال (نايلون، كيس بلاستيكي، ورق، قماش، الخ) في الجارور السفلي. وهذا يتضمن أنية الطهي ذات الملحقات البلاستيكية (مثل المقابض).  
لا تعلق المناشف، قماش الصحون أو الملابس على الجهاز أو مقابضه.

## أثناء التنظيف والصيانة

أوقف الجهاز قبل عمليات التنظيف والصيانة دائما. يمكنك القيام بذلك بعد فصل الجهاز عن الكهرباء أو إيقاف المفتاح الرئيسي.  
لا تنزع مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم.

للمحافظة على كفاءة الجهاز وأمانه، نوصي أن تستخدم قطع الغيار الأصلية دائما والاتصال بمركز الخدمة المعتمد فقط إن لزم الأمر.

## تحذيرات السلامة

### تحذيرات التركيب

لا تشغل الجهاز قبل تركيبه كليا.  
يجب تركيب الجهاز بواسطة فني كهربائي معتمد حتى يتم استخدامه. المنتج غير مسؤول عن أي ضرر قد يتسبب به التركيب أو النصب الخاطئ بواسطة أشخاص غير معتمدين.  
عند إخراج الجهاز من غلافه، تأكد أنه لم يتضرر أثناء النقل. إذا كان هناك أي عيب، لا تستخدم الجهاز واتصل بمركز الصيانة المعتمد فوراً. نظراً لأن المواد المستخدمة للتغليف (النايلون، المشابك، الفلين... الخ) قد تسبب تأثيرات ضارة للأطفال، يجب جمعها وإزالتها على الفور.  
احم جهازك من أي تأثيرات جوية. لا تعرضه لتأثيرات مثل الشمس، المطر، الثلج، المسحوق، الخ.  
يجب أن تكون المواد المحيطة بالجهاز (الكابينة) قادرة على تحمل درجة حرارة 100 مئوية كحد أدنى.

### أثناء الاستعمال

عندما تشغل جهازك لأول مرة، سوف تدبعت رائحة من المواد العازلة وعناصر التسخين. لذا وقبل استخدام الفرن، شغله فارغاً بدرجة الحرارة القصوى لمدة 45 دقيقة. وفي نفس الوقت، يجب تهوية البيئة التي ركب فيها الجهاز.  
أثناء الاستعمال، تصبح الأسطح الداخلية والخارجية للفرن ساخنة. عند فتح باب الفرن، ابتعد لتجنب البخار الساخن المنبعث من الفرن. وقد تلوح مخاطر الحروق.  
لا تضع مواد سريعة الاشتعال داخل الجهاز أو بالقرب منه أثناء عمله.  
استخدم قفازات الفرن دائماً لإخراج وإدخال الطعام من وإلى الفرن.  
لا تترك الموقد أثناء الطهي بالزيت الصلبة أو السائلة. فقد تحترق أثناء التسخين الشديد. لا تسكب الماء على السنة اللهب التي تسببها الزيوت. قم بتغطية القدر أو المقلاة بغطائها لخنق اللهب المتشكل في هذه الحالة وأوقف الموقد.  
ضع القدور على مركز منطقة الطهي، وأفر المقابض إلى وضع آمن بحيث يتعذر الاصطدام بها أو مسكها.  
إذا كنت لا تنوي استخدام الجهاز لفترة طويلة، أفضله عن الكهرباء. ابق مفتاح التحكم الرئيسي مطفأ. في حال عدم استخدام الجهاز، ابق صمام الغاز مطفأ.  
تأكد أن مقابض التحكم بالجهاز على وضع "0" (إيقاف) دائماً في حال عدم استخدامه.  
تميل الصينيات عند سحبها للخارج. احذر أن لا تنسكب السوائل عليها.  
تنبيه: يؤدي استخدام موقد الغاز إلى توليد حرارة ورطوبة في الغرفة حيث تم تركيبه. تأكد أن المطبخ جيد التهوية، خاصة أثناء استخدام الجهاز، ابق فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو ركب جهاز تهوية ميكانيكي (الشفاف الميكانيكي).  
(لأجهزة الغاز فقط)

## تحذيرات السلامة



تحذير: خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.



تحذير: إذا تصدع السطح، أوقف الجهاز لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية.

لا يجب وضع الأجسام المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها قد تسخن.

بعد استخدام الموقد، اطفئ الموقد من أزرار التحكم ولا تعتمد على حساس أواني الطهي.

بالنسبة للمواقد التي تحتوي على غطاء، يجب إزالة أي بقع عن الغطاء قبل فتحه. ويجب ترك سطح الموقد يبرد قبل إغلاق الغطاء.

الجهاز غير مصمم للعمل بواسطة موقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

لمنع انقلاب الجهاز، يجب تركيب الدعائم المثبتة.

يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.

أثناء الاستخدام، قد تصبح المقابض التي تمسك لفترات قصيرة في الاستخدام الطبيعي ساخنة.

لا تستخدم المنظفات الخشنة الكاشطة أو المكشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تخدش السطح مما قد يؤدي إلى تهشيم الزجاج أو إتلاف السطح.

لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز.

تم اتخاذ جميع إجراءات الأمان الممكنة لضمان سلامتك. نظراً لأن الزجاج قد ينكسر، يجب أن تحذر أثناء التنظيف لتجنب الخدش. تجنب ضرب أو صدم الزجاج بالملحقات.



تحذير: تأكد أن الجهاز مطلقاً قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية.

تنبيه: ربما تصبح الأجزاء المستعملة ساخنة عند الطهي أو الشوي. يجب إبعاد الأطفال الصغار.

أثناء الاحتلال الحراري، يجب إزالة البقع المراقبة، رفوف الفرن، سنادات الرفوف، الرفوف السلكية وجميع الملحقات قبل التنظيف.

استعمل مسبار الحرارة الموصى به لهذا الفرن فقط. (مع خيار مسبار اللحم)

تأكد أن سلك الطاقة غير محشور أثناء التركيب، إذا كان سلك الطاقة تالفاً، استبدله من المصنع أو وكيل الخدمة أو

أشخاص بنفس المؤهلات لتجنب المخاطر.

عندما يكون باب الفرن مفتوحاً، لا تدع الأطفال يتسلقون على الباب أو يجلسون عليه.

## تحذيرات السلامة

يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية وبشكل كامل قبل استخدام جهازك، واحتفظ بها في مكان ملائم كمرجع عند الضرورة.

تم إعداد هذا الدليل لأكثر من موديل متشابه. قد لا يشتمل جهازك على بعض الميزات الموضحة في هذا الدليل. انتبه للتعبيرات المضمنة على أرقام أثناء قراءة دليل التشغيل.

## تحذيرات عامة للسلامة

تم إنتاج جهازك طبقا لكافة المعايير والأنظمة المحلية والدولية.

يجب إجراء الصيانة والتصليح بواسطة فنيي الخدمة المعتمدين. إن التركيب وأعمال التصليح التي تتم بواسطة فنيي غير معتمدين قد تعرضك للخطر. يعتبر تغيير أو تعديل مواصفات الجهاز بأي صورة كانت أمر خطير. قبل التركيب، تأكد أن شروط التوزيع المحلية (طبيعة الغاز وضغط الغاز أو فولتية الكهرباء والتردد) وتعديلات الجهاز متوافقة. شروط التشغيل الخاصة بهذا الجهاز مذكورة على ملصق التصنيف. تنبيه: هذا الجهاز مصمم لطهي الطعام والاستخدام داخل المنازل فقط ولا يجب استخدامه لأية أغراض أخرى أو في أي تطبيق آخر، مثل الاستخدام غير المنزلي أو في بيئة تجارية أو لتدفئة الغرفة. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بعمر 8 أعوام فما فوق والأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية أو حسية أو عقلية متدنية أو يفتقرون للخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يدركون المخاطر المنطوية على ذلك. يحظر عبث الأطفال بالجهاز. يمنع إجراء أعمال التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال دون إشراف.

لا تحاول رفع أو تحريك الجهاز بسحب مقبض الباب.

هذا الجهاز غير موصول بجهاز لطراد مادة الاحتراق. يجب تركيبه وتوصيله طبقا لتعليمات التركيب الحالية. يجب إيلاء اهتمام خاص للمتطلبات المتعلقة بالتهوية (لأجهزة الغاز فقط)

إذا لم تشتعل الحارقة بعد 15 ثانية، أوقف تشغيل الجهاز واقفح باب الحجرة و/أو انتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعال الحارقة مرة أخرى. (لأجهزة الغاز فقط)

تنطبق هذه التعليمات فقط إذا كان رمز البيلد ظاهرا على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، يجب مراجعة التعليمات الفنية التي تقدم التعليمات اللازمة الخاصة بتعديل الجهاز وفق شروط الاستخدام.



تحذير: تصبح الأجزاء المستخدمة مآخذة أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.

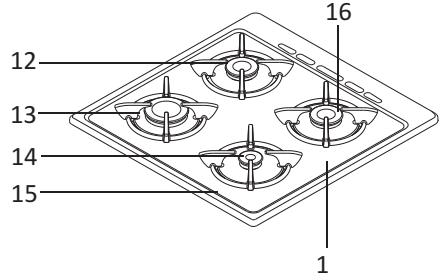
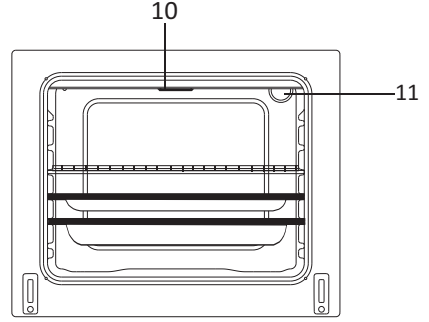
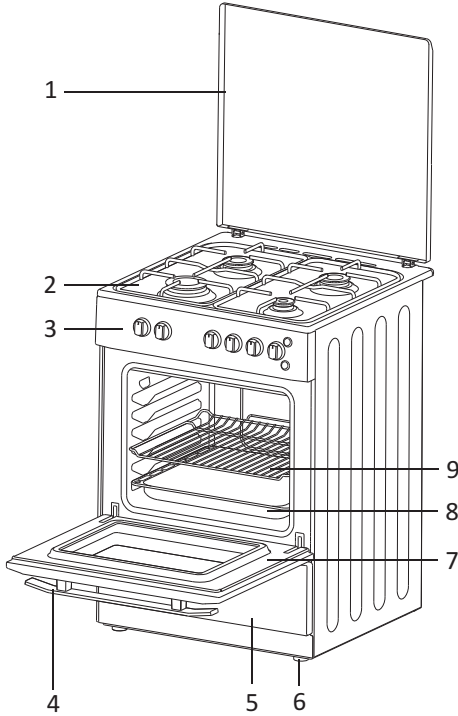
يجب إبعاد الأطفال تحت سن 8 أعوام دائما، إلا إذا خضوا للإشراف باستمرار.

تحذير: الطهي غير المراقب على الموقد بالسمن أو الزيت يمكن أن يكون خطيرا وقد يؤدي إلى الحريق. لا تحاول إطفاء

الحريق بالماء، بل أوقف الجهاز ثم غط اللهب بغطاء أو بطانية حريق مثلا.

## الجزء ١: عرض وأحجام المنتج

### ١.١ العرض:



### قائمة الأجزاء:

- |                  |                    |
|------------------|--------------------|
| ١- غطاء أعين الـ | ٩- الشبكة السلكية  |
| ٢- أعين الطهي    | ١٠ - غلاية الشواء  |
| ٣- لوحة التحكم   | ١١- لمبة الفرن     |
| ٤- مقبض باب الـ  | ١٢ - موقد شبه سريع |
| ٥- غطاء الدرج    | ١٣ - موقد سريع     |
| ٦- قدم التزويد   | ١٤ - موقد إضافي    |
| ٧- باب الفرن     | ١٥ - الشبكات       |
| ٨- درج الفرن     | ١٦ - موقد شبه سريع |
|                  | ١٧ - بالامن الحب   |

## المحتويات:

الجزء ١: عرض وأحجام المنتج	
الجزء ٢: تحذيرات	
الجزء ٣: التركيب والتجهيز للاستخدام	
١.٣ بيئة تركيب الجهاز	
٢.٣ تركيب الفرن	
٣.٣ ضبط القدم	
٤.٣ تثبيت خرطوم الغاز والتحكم في الكتم	
٥.٣ التوصيل الكهربائي والسلامة	
٦.٣ تحذيرات وتدابير عامة	
٧.٣ تحويلات الغاز	
الجزء ٤: استخدام الفرن	
١.٤ استخدام جهاز الطهي الذي يحتوي على غاز	
٢.٤ استخدام الأجزاء الغازية بجهاز الطهي	
١.٢.٤ موقد الفرن	
٢.٢.٤ موقد الشواء وسيخ التحميص	
٣.٤ الملحقات المستخدمة في الفرن	
الجزء ٥: التنظيف والصيانة	
١.٥ التنظيف	
٢.٥ الصيانة	
الجزء ٦: الخدمة والنقل	
١.٦ متطلبات قبل الاتصال بالخدمة	
٢.٦ المعلومات المرتبطة بالنقل	



عزيري المستهلك ،

نحن نضع نصب أعيننا تقديم منتجات تتسم بالجودة العالية تتجاوز توقعاتك، وأن نوفر لك منتجات يتم إنتاجها في منشآت حديثة وتخضع لاختبارات خاصة لمعرفة مستوى جودتها.

وقد تم إعداد هذا الدليل الذي بين يديك لمساعدتك في استخدام الجهاز الذي تم تصنيعه باستخدام أحدث التقنيات، والذي يتسم بالكفاءة والاعتمادية العالية.

قبل الشروع في استخدام الجهاز، يرجى قراءة هذا الدليل الذي بين يديك بعناية المحتوي على المعلومات الأساسية للتركيب والصيانة والاستخدم السليم والأمن، علاوة على ذلك يرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد لتركيب الجهاز.

# كوندور

دليل الإستعمال

مطبخة FULL GLASS  
CC-E4320F

En

Fr

Ar

