



## MANUEL D'UTILISATION

**CUISINIÈRE  
A GAZ**

R4410G  
R4400B  
R4400W



ISO 9001:2008  
ISO 14001:2004  
CECIS  
18012:2007  
N°18/2016  
ID: 91658183

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

POUR PLUS D'INFORMATIONS OU  
EN CAS DE PANNE, VEUILLEZ APPELER LE:  
**N°Vert 3075**



**Cher utilisateur,**

Notre objectif est que ce produit, fabriqué dans nos unités modernes ainsi qu'un environnement de travail prévoyant, vous fournisse un meilleur rendement selon le concept de qualité totale.

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

**Note :** ce manuel est élaboré pour plusieurs modèles. Certaines caractéristiques mentionnées dans ce manuel peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

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

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

# Table des matières

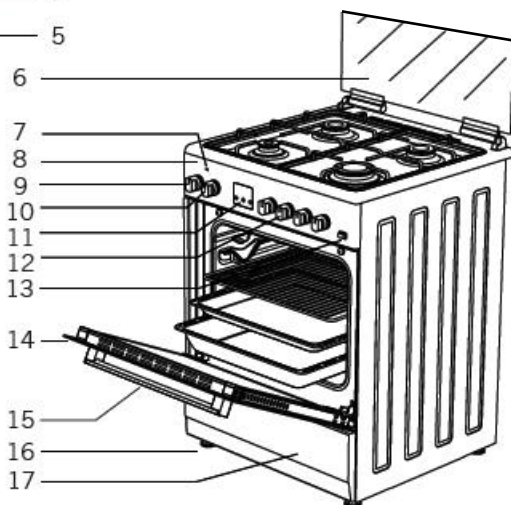
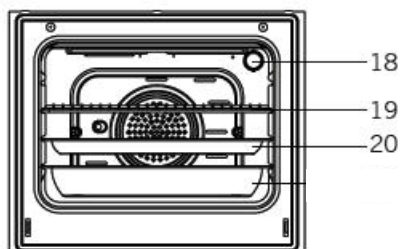
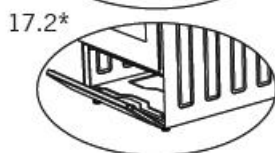
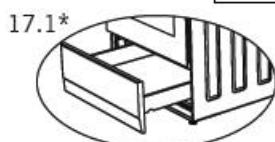
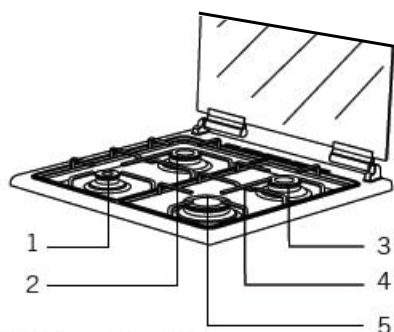
Mises en garde importantes.....	4
Introduction sur l'appareil.....	6
Avertissements .....	7
Installation du four.....	8
Caractéristiques techniques du four.....	9
Si l'appareil ne fonctionne pas.....	10
Panneau de commande.....	11
Utilisation de la table de cuisson.....	11
Utilisation du four.....	12
Entretien et nettoyage.....	14
Installation de la porte du four.....	15
Nettoyage et entretien de la vitre avant du four.....	16
Remplacement de la lampe du four.....	16
Accessoires.....	17
Remplacement du gicleur.....	18
Réglage du robinet à gaz pour la flamme réduite .....	18
Retrait du bruleur supérieur et inférieur et installation de l'injecteur dans le four à gaz.....	19
Parois catalytiques .....	20
Rôtisserie .....	20

## Mises en garde importantes

1. Prenez en considération les exigences minimales de santé et de sécurité.
2. La cuisinière est livrée conformément aux conditions mentionnées sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil, à partir de laquelle vous pouvez vérifier si la cuisinière fonctionne au gaz naturel ou LPG.
3. Gardez le câble électrique du four éloigné des zones de chaleur.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent agréé ou toute autre personne qualifiée pour éviter le danger.
5. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout choc électrique.
6. Votre four peut avoir une pression de sortie différente selon les spécifications de votre pays en matière de gaz et de pression. Assurez-vous que la cuisinière est bien configurée pour les exigences locales (par exemple : le gicleur doit être adéquat pour le type de gaz local et la pression du gaz).
7. Raccordez votre four au tuyau de gaz de manière réduite et sans fuite. Min 40cm. Max 125cm.
8. Pendant la vérification de fuite de gaz, n'utilisez jamais de flamme telle qu'un briquet, allumette, cigarette allumée ou objet similaire.
9. L'utilisation de l'appareil produit de l'humidité et de la chaleur dans la pièce, assurez-vous que votre cuisine est bien aérée. Gardez les conduits d'aération non obstrués.
10. **ATTENTION** : Ne touchez pas les parties chaudes avec des mains nues et surveillez de près vos enfants.
11. Lorsque le four est allumé, ne touchez jamais la vitre.
12. Avant d'utiliser votre appareil, éloignez tout ce qui est rideau, tulle, papier ou tout objet inflammable de la cuisinière. Ne placez pas d'objets combustibles ou inflammables dans ou sur l'appareil.

13. Cet appareil est conçu pour la cuisson seulement et ne doit pas être utilisé pour d'autres fins, comme le chauffage de la pièce. Cet appareil est pour usage domestique seulement et non commercial.
14. Pour la déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation de contact sur tous les pôles assurant ainsi une coupure complète, doit être incorporé dans le câblage fixe en conformité avec les règles de câblage.
15. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne leurs permettez jamais de jouer avec.
16. La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau, éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
17. Risque d'incendie : ne stockez pas des objets sur les surfaces de cuisson.
18. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou un manque d'expérience et connaissances, sauf si elles sont supervisées ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil leurs ont été données par une personne responsable de leur sécurité.
19. **ATTENTION** : les parties accessibles doivent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

## Introduction sur l'appareil



Les images 17.1 et 17.2 sont facultatives pour les fours de dimension 50x60 et 60x60(\*) L'image 17.1 n'est pas disponible pour les fours de dimension 50x55 et 17.2 est facultative.

1. Brûleur auxiliaire
2. Brûleur central
3. Brûleur central
4. Brûleur
5. Grand brûleur
6. Couvercle en verre (couvercle à plaque métallique)
7. Lampe LED de la partie Four
8. Panneau de Commande

9. Réglage thermostat
10. Réglage du four
11. Minuterie numérique
12. Boutons de contrôle de la partie cuisinière
13. Bouton Briquet
14. Porte du four
15. Poignée du four
16. Pied en plastique

17. Porte de l'armoire du bas
- 17.1 Tiroir
- 17.2 Porte relevable
18. Lampe
19. Gril
20. Plateau standard

## AVERTISSEMENTS

### Raccordement électrique et sécurité

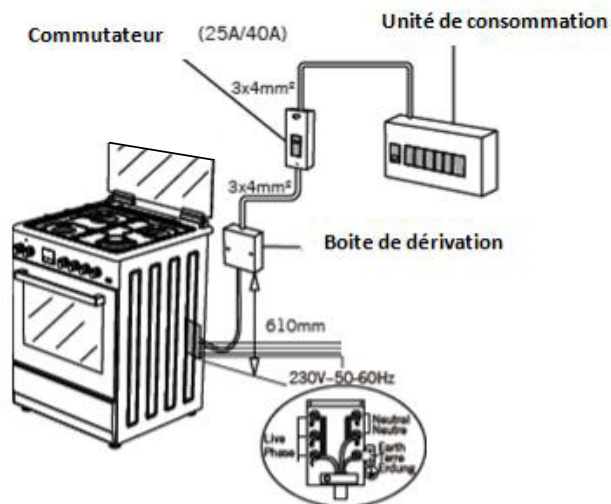
1. Votre four fonctionne avec des fusibles de 16 ou 32 Ampères selon la puissance du four. Si nécessaire, une installation par un électricien qualifié est recommandée.
2. Votre four est réglé sur un courant électrique de 230V - 50~60Hz. Si la source électrique est différente de la valeur spécifiée, contactez le centre de service autorisé.
3. Les raccordements électriques doivent être reliés à la terre par la prise conformément aux règlements. Si aucune prise mise à la terre n'est disponible à l'endroit de l'installation de l'appareil, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne doit pas être tenu pour responsable pour les dommages survenus à cause du raccordement sans la mise à la terre. Si l'extrémité du câble de connexion électrique est ouverte, selon le type d'appareil, installez un interrupteur de secteur approprié sur le réseau par lequel toutes les extrémités peuvent être déconnectées en cas de connexion / déconnexion au /du réseau.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, un agent agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter le danger.
5. Le câble électrique ne doit pas toucher aux parties chaudes de l'appareil.
6. Veuillez faire fonctionner le four dans un endroit sec.

### Branchement au gaz et sécurité

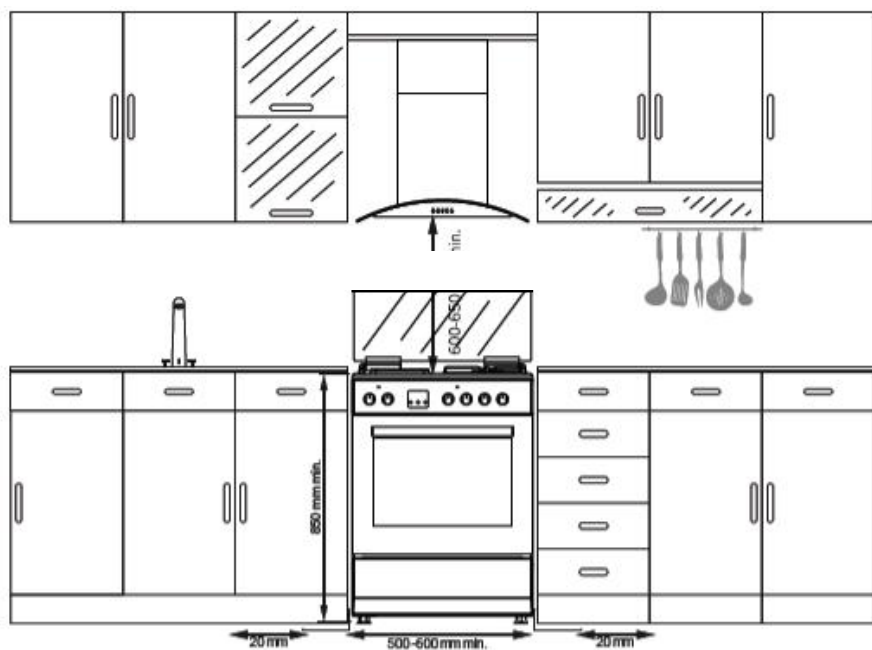
Veuillez faire fonctionner le four dans un endroit sec.

1. Fixez le collier de serrage sur le tuyau. Poussez le tuyau jusqu'à ce qu'il rentre dans l'extrémité du conduit.
2. Pour le contrôle d'étanchéité ; assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés et la bouteille de gaz est ouverte. Mettez du savon sur la connexion. S'il y a une fuite de gaz, il y aura de la mousse sur cette zone.
3. Le four doit être installé dans un endroit bien aéré et sur un sol plat.
4. Ré inspectez le branchement de gaz.
5. Lorsque vous installez votre four dans son emplacement, assurez-vous qu'il est au même niveau que le plan. Ajustez son niveau en réglant les pieds.
6. Ne faites pas passer le tuyau de gaz et le câble électrique de votre four par près des zones chaudes, en particulier à l'arrière du four. Ne déplacez pas un four branché au gaz. Le tuyau sera lâché ce qui peut provoquer des fuites de gaz.
7. Avant l'utilisation de l'appareil, pour garantir une utilisation sûre, assurez-vous de fixer l'appareil au mur en utilisant les chaînes et les vis crochet fournis. Assurez-vous que le crochet est vissé fermement dans le mur.
8. Veuillez utiliser un tuyau souple pour le branchement de gaz.





## Installation du four



















<b>Spécifications</b>	<b>50x55</b>	<b>50x60</b>	<b>60x60</b>
Largeur extérieure	500mm	500mm	600mm
Profondeur extérieure	565mm	630mm	630mm
Hauteur extérieure	855mm	855mm	855mm
Largeur intérieure	341mm	341mm	341mm
Profondeur intérieure	443mm	443mm	443mm
Hauteur intérieure	316mm	316mm	316mm
Volume intérieur	48lt	48lt	62lt
Puissance de la lampe	15W	15W	15W

<b>Valeurs d'injecteur selon le type de gaz</b>		<b>LGP G30/28-30 mbar</b>	<b>Gaz naturel G20/20 mbar</b>	<b>Gaz naturel G25/25 mbar</b>
<b>Brûleur triple (Wok)</b>	Injecteur $\varnothing$ mm	0,96	1,4	1,4
	Puissance Kw	3,50	3,5	3,5
	Consommation Gr/h,m <sup>3</sup> /h	254	333	333
<b>Grand Brûleur</b>	Injecteur $\varnothing$ mm	0,85	1,15	1,15
	Puissance Kw	2,9	2,9	2,9
	Consommation Gr/h,m <sup>3</sup> /h	211	276	276
<b>Brûleur moyen</b>	Injecteur $\varnothing$ mm	0,65	0,97	0,97
	Puissance Kw	1,7	1,7	1,7
	Consommation Gr/h,m <sup>3</sup> /h	124	162	162
<b>Brûleur auxiliaire</b>	Injecteur $\varnothing$ mm	0,5	0,72	0,72
	Puissance Kw	0,95	0,95	0,95
	Consommation	69	96	96
<b>Brûleur du four</b>	injecteur $\varnothing$ mm	0,75	1,1	1,1
	Puissance Kw	2,5	2,5	2,5
	Consommation Gr/h,m <sup>3</sup> /h	182	235	235
<b>Brûleur de grill</b>	injecteur $\varnothing$ mm	0,7	1	1
	Puissance Kw	2	2	2
	Consommation Gr/h,m <sup>3</sup> /h	145	196	196

## Si l'appareil ne fonctionne pas

1. Veuillez vérifier le robinet principal de gaz.
2. Le tuyau de gaz peut être endommagé ou plié.
3. Veuillez vérifier le raccordement du tuyau de gaz avec le four.
4. Veuillez vérifier le robinet de gaz, est-il adéquat pour votre four.
5. Nous vous recommandons de changer le robinet de gaz de votre four tous les 2 ans.
6. Veuillez vérifier le réseau électrique.
7. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, veuillez contacter le centre de service du fabricant ou toute autre personne qualifiée.

Description du four et des panneaux de commande

	Tourne broche		Ventilateur
	Élément chauffant supérieur et inférieur		Chauffage turbo + ventilateur
	Lampe		Élément chauffant supérieur et inférieur + ventilateur
	Élément chauffant inférieur+ ventilateur		Élément chauffant grill + ventilateur
	Élément chauffant grill		Brûleur grill / Élément chauffant grill
	Élément chauffant grill + lampe		Élément chauffant supérieur
	Minuterie électrique		Élément chauffant intérieur
	Flamme		Allumage briquet

Avant de commencer à utiliser votre table de cuisson, assurez-vous que les capuchons du brûleur sont en position correcte. Le placement correct est indiqué dans la figure suivante.

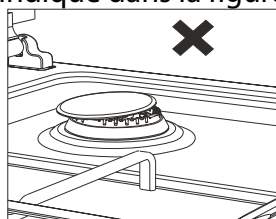


Figure1

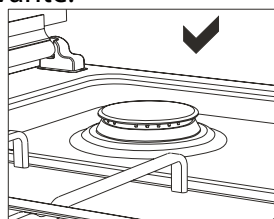
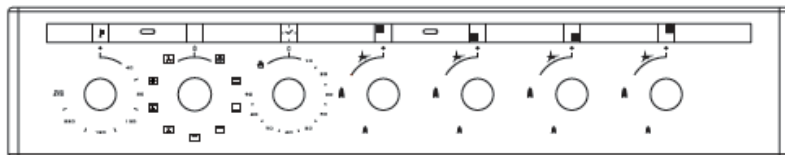
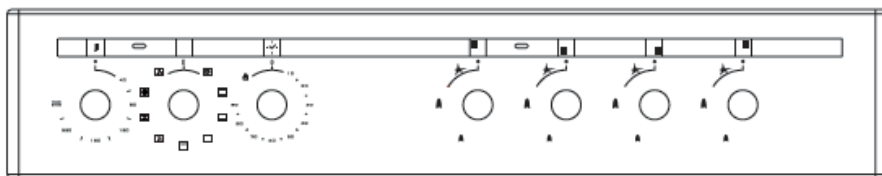


Figure 2

**BOUTON DU THERMOSTAT:** Pour faire marcher votre four, le thermostat doit être réglé sur la température désirée. Vous pouvez régler le thermostat entre 50 et 280 degrés.

**BOUTON MINUTERIE MECANIQUE (en option):** Pour faire marcher votre four, la minuterie doit être réglée sur le temps voulu de 0 – 90 minutes. Vous pouvez utiliser le tableau de temps de cuisson.

## Panneaux de commande



Brûleur auxiliaire	Brûleur moyen	Brûleur moyen	Grand brûleur
Brûleur de grill ou élément chauffant	Brûleur de four	Minuteur (en option)	Thermostat (en option)

## Utilisation de la table de cuisson

### Utilisation des brûleurs à gaz :

Brûleur triple	24-28cm
Grand Brûleur	22-26cm
Brûleur moyen	18-20cm
Petit Brûleur	12-18cm

- Fermé
- Entièrement ouvert
- A moitié ouvert

1. Pour obtenir de meilleurs résultats, veillez à utiliser des casseroles à fond plat ayant les dimensions indiquées ci-dessous.
2. Les robinets qui contrôlent les tables de cuisson au gaz ont un mécanisme spécial de sécurité. Pour faire marcher la table de cuisson: Appuyez toujours sur le bouton et amenez le vers le symbole de la flamme en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (gauche).  
Tous les brûleurs doivent fonctionner et seul celui que vous commandez doit s'allumer. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que l'allumage sera effectué. Appuyez sur le bouton d'allumage briquet et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Ne faites pas fonctionner continuellement l'allumage briquet pour plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez pendant au moins une minute puis réessayez. Si le brûleur s'éteint pour quelque raison, fermez le robinet de gaz et patientez pendant au moins une minute puis réessayez.
4. Pour les modèles ayant un Système de Sécurité gaz, lorsque la flamme est éteinte, le robinet de contrôle ferme le gaz automatiquement. Pour faire marcher les brûleurs avec un système de sécurité gaz, il faut appuyer sur le bouton et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Après l'allumage (avec le système d'allumage automatique en option ou une allumette), il vous faut attendre environ 5-10 secondes pour que le système de sécurité soit activé. Si le brûleur s'éteint pour quelque raison, fermez le robinet de gaz et patientez pendant au moins une minute puis réessayez.

## **Utilisation du four**

### **Utilisation des brûleurs du four**

1. Si votre four est équipé de brûleurs à gaz, le bouton approprié doit être utilisé afin de pouvoir allumer les brûleurs. Certains modèles sont équipés de bouton d'allumage automatique ; il suffit de tourner le bouton pour allumer le brûleur. Ainsi, les brûleurs peuvent être allumés en appuyant sur le bouton d'allumage ou en utilisant des allumettes.
2. Ne faites pas fonctionner continuellement l'allumage briquet pour plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez pendant au moins une minute puis réessayez. Si le brûleur s'éteint pour quelque raison, fermez le robinet de gaz et patientez pendant au moins une minute puis réessayez.

### **Utilisation des éléments chauffants du four**

1. En mettant le four en marche pour la première fois, une odeur sera émise résultant de l'utilisation des éléments de chauffage. Afin de vous débarrasser de cette odeur, faites fonctionner le four à vide à une température de 250°C pendant 42 à 60 minutes.

2. Le bouton de commande du four doit être positionné sur la valeur désirée, autrement, le four ne fonctionnera pas.
3. Les sortes d'aliments, les temps de cuisson ainsi que la position du thermostat sont mentionnés dans le tableau de cuisson. Les valeurs données dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques qui ont été obtenues à la suite de tests effectués dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver différentes saveurs adaptées à votre gout selon votre façon de cuisiner et vos habitudes.
4. Vous pouvez faire cuire un poulet dans votre four en utilisant les accessoires (tourne broche).
5. Temps de cuisson : Les résultats peuvent varier en fonction de la tension de la zone et la différence de matériaux, la quantité et les températures.
6. Durant la cuisson au four, la porte du four ne doit pas être ouverte fréquemment. Autrement, la circulation de la chaleur ne sera pas équilibrée et le résultat sera différent.
7. L'utilisation de moules à cake pendant la cuisson de gâteaux vous donne de meilleurs résultats.
8. Un préchauffage de 5 – 10 minutes doit être effectué avant la cuisson.

### Tableau de temps de cuisson

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

## Entretien et nettoyage

- 1.** Débranchez le câble d'alimentation électrique.
- 2.** Le four est extrêmement chaud durant la cuisson ou juste après la cuisson. Evitez de toucher aux éléments chauds.
- 3.** Ne nettoyez jamais la partie intérieure, panneau, porte, plateaux et toute autre partie du four avec des outils tels qu'une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs ou détergents qui risquent d'égratigner l'appareil.
- 4.** Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon doux.
- 5.** Nettoyez les surfaces en verre avec un produit lave vitres.
- 6.** Ne pas nettoyer votre four à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
- 7.** Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide déversé hors du couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.
- 8.** Ne jamais utiliser de produits inflammables tels que l'acide, diluant ou essence pendant le nettoyage.
- 9.** Ne lavez aucune part de votre four dans le lave-vaisselle.
- 10.** Afin de nettoyer la vitre du four ; retirer les vis de fixation de la poignée à l'aide d'un tournevis et retirez la porte du four. Puis nettoyez et rincez-le soigneusement. Après le séchage, placer le verre du four correctement et réinstaller la poignée de la porte.

## Installation de la porte du four

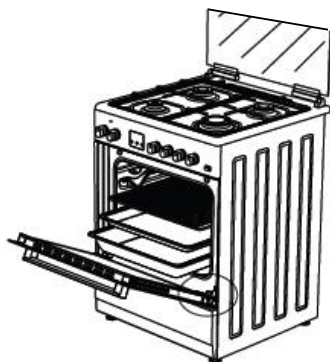


Figure 3

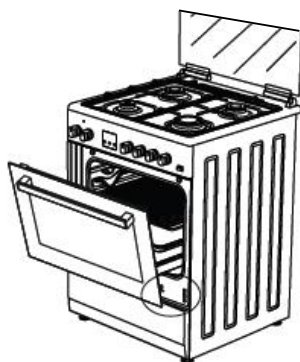


Figure 4

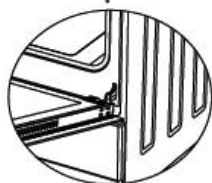


Figure 3.1

Ouvrez complètement la porte du four en la tirant vers vous. Par la suite, exécutez le processus de démontage en tirant sur le verrou de la charnière vers le haut à l'aide d'un tournevis, comme illustré à la fig. 3.1.

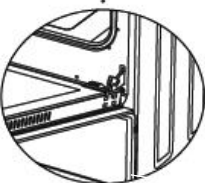


Figure 3.2

Tirez le verrou de la charnière à un grand degré d'angle comme illustré à la fig. 3.2. Tirez les deux charnières qui relient la porte du four au four à la même position.

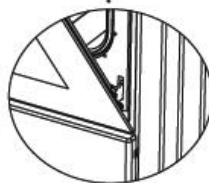


Figure 4.1

Par la suite, fermez la porte du four en la faisant pencher sur le verrou de la charnière comme le montre la fig. 4.1.



Figure 4.2

Pour retirer la porte du four, tirez-la vers le haut en la soulevant avec les deux mains lorsque vous atteignez la position fermée comme le montre la fig. 4.2.

Afin de remplacer la porte du four, suivez les étapes mentionnées ci-dessus en les inversant.

### Nettoyage et entretien de la vitre avant de la porte

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des deux côtés gauche et droit comme le montre la fig.5 et tirez-le vers vous comme le montre la fig.6. Puis retirez le verre intérieur comme illustré à la fig.7. Si



nécessaire, le verre central peut être retiré de la même façon. Après avoir effectué le nettoyage et l'entretien, réinstallez les vitres et le profilé en ordre inverse.

Assurez-vous de remettre le profilé à sa place.

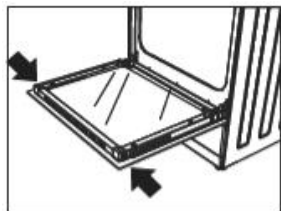


Figure-5

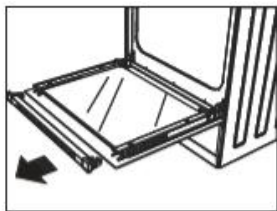


Figure-6

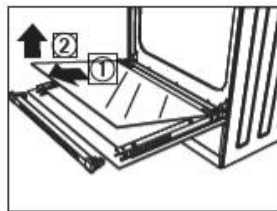


Figure-7

## Remplacement de la lampe du four

Afin d'éviter le risque d'une électrocution, assurez-vous que le circuit de l'appareil est ouvert avant de changer la lampe. (Le circuit ouvert est un circuit électrique qui ne fait pas passer le courant).

**1.** D'abord, coupez la connexion électrique de l'appareil et assurez-vous que celui-ci est bien froid.

**2.** Retirez la protection en verre en tournant comme indiqué dans la figure ci-contre. Si vous avez du mal à tourner, l'utilisation de gant en plastique va vous faciliter la tâche.

**3.** Par la suite, retirez la lampe en la tournant et insérer la nouvelle lampe qui a les mêmes spécifications qui doivent être ainsi :

- Courant alternatif 230V
- 15W

**4.** Réinstallez la protection en verre et terminez le processus en branchant le câble électrique de l'appareil. Maintenant, vous pouvez utiliser votre four.



Figure-8



Figure-9

## Accessoires



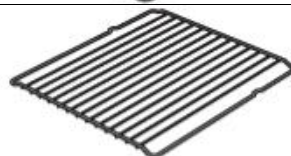
### Plateau profond

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments frits, les ragoûts, les gâteaux, les aliments congelés et les viandes. Elle peut être utilisée comme récipient récupérateur de gras pendant la grillade.



### Plateau

Utilisée pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés.



### Grillage

Utilisée pour la friture et/ou pour placer les aliments à faire cuire, déposer les aliments congelés ou à frire sur la grille désirée.



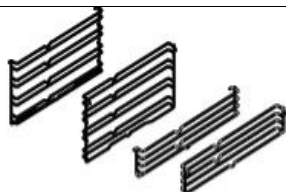
### Rails télescopique

Grâce aux rails télescopiques, les plaques et étagères peuvent être facilement insérées et retirées.



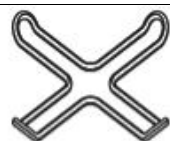
### Grille de la plaque

Les aliments qui risquent de coller pendant la cuisson tels que le bœuf doivent être placés sur la grille de la plaque. Ainsi, le contact et le collage de la nourriture est évité.



### Grilles supérieures et inférieures

Pendant la cuisson, vous pouvez poser la plaque du four et la plaque profonde sur la grille supérieure ou inférieure.



### Réducteur de grille

Peut être utilisé pour la cafetière.

## Instructions pour le changement d'injecteurs

1. Veuillez utiliser un tournevis à tête spéciale pour l'installation et l'enlèvement des injecteurs comme le montre la fig.10.
2. Veuillez retirer le gicleur (fig.11.) du brûleur à l'aide d'un tournevis spécial et le remplacer par un autre (fig.12).



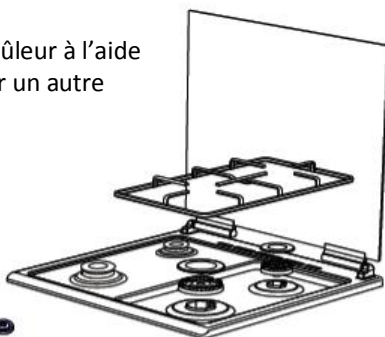
Figure-10



Figure-11



Figure-12



## Réglage du robinet à gaz de réduction de flamme

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

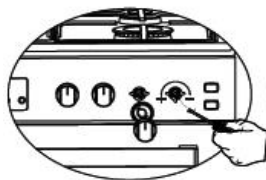


Figure-13

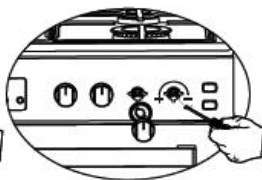


Figure-14

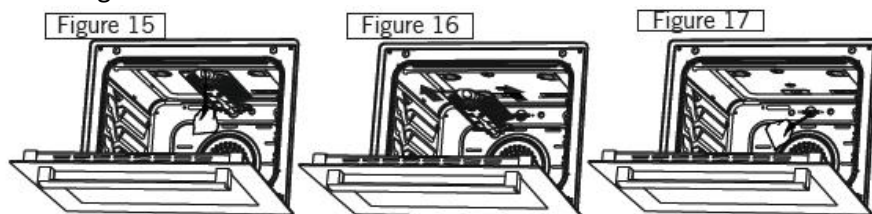
Retirez les boutons des brûleurs de l'appareil comme indiqué à la fig.13 et 14. Dans la figure 13, le mécanisme de réglage est affiché sur l'angle inférieur droit et au centre dans la figure 14. Afin de

réinstaller les boutons après avoir effectué les réglages appropriés selon le tableau ci-dessus, inversez le processus.

## **Retrait du brûleur supérieur et inférieur et installation de l'injecteur dans le four à gaz**

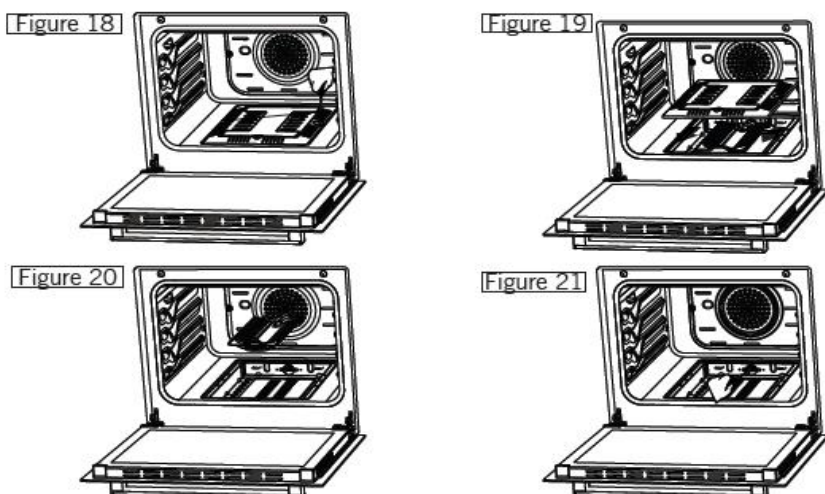
### **Retrait du brûleur supérieur :**

A l'aide d'un tournevis, retirez les vis comme le montre la fig.15. Selon la figure 16, retirez le brûleur de sa place en tirant vers vous. Comme le montre la Figure 17, enlevez l'injecteur de son emplacement avec une clé à douille. Afin de réinstaller le brûleur, inversez le processus de démontage.



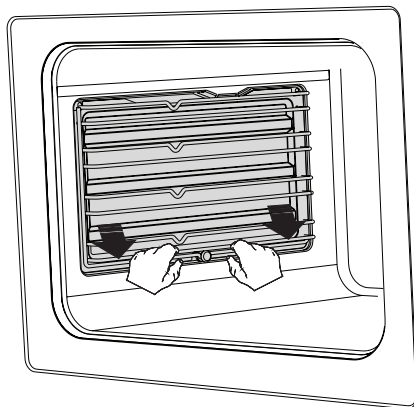
### **Retrait du brûleur inférieur :**

Le couvercle du brûleur inférieur a été fixé par deux vis. Comme le montre la figure 18, retirez-les à l'aide d'un tournevis, retirez le couvercle en tirant vers le haut comme le montre la Figure 19. Retirez le brûleur de sa place en tirant vers vous comme la figure 20. Comme le montre la figure 21, enlevez l'injecteur de son emplacement avec une clé à douille. Afin de réinstaller le brûleur, inversez le processus de démontage.



## PAROIS CATALYTIQUES

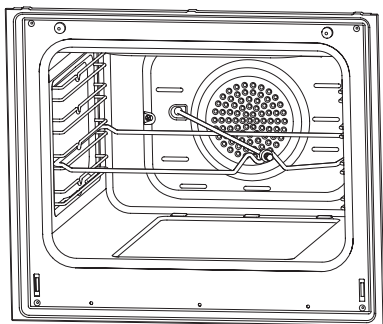
Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Ils absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.



## RETRAIT DES PAROIS CATALYTIQUES

Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Ils absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.

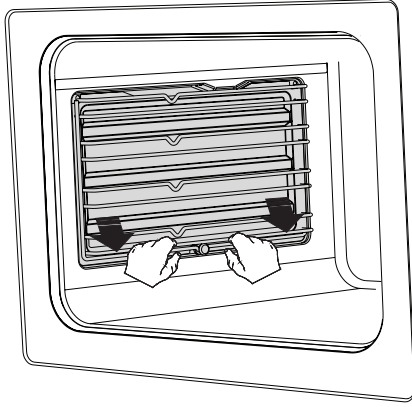
## RÔTISSAGE DU POULET



Placez la broche à rôtir sur le cadre. Faites glisser le cadre de la broche à rôtir dans le four au niveau souhaité. Installez le récipient de récupération à travers la partie inférieure pour la récupération des aliments. Ajoutez de l'eau dans le récipient de récupération pour un nettoyage facile. N'oubliez pas de retirer le plastique de la broche à rôtir. Après la cuisson, vissez la poignée plastique sur la brochette et retirez les aliments du four.

**«Garder toujours la porte du four fermée lors du grilloir»**

## الجدران المحفزة



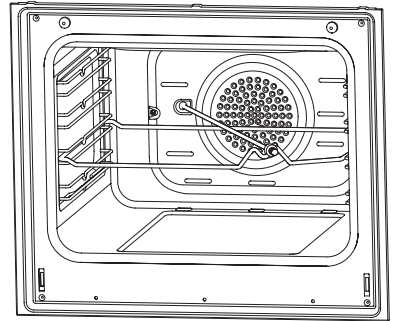
تقع الجدران المحفزة على اليسار وعلى الجانب الأيمن من تجويف تحت الدعامات. تمنع الجدران المحفزة الرائحة الكريهة وتساعد على الحصول على أفضل أداء في الطبخ. كما تمتص الجدران المحفزة بقايا النفط وتنظف الفرن في حين و هو في وضع التشغيل.

## إزالة الجدران المحفزة

لإزالة الجدران المحفزة، يجب سحب الدعامات. في حال سحب الدعامات، سيتم إزالة الجدران المحفزة تلقائياً. يجب إستبدال الجدران المحفزة كل 2-3 سنة.

## شواء الدجاج

ضع السيخ على الإطار. ضع صينية تجميع القطر عبر الجزء السفلي للفرن لتجميع الدهون. قم بإضافة بعض الماء في صينية تجميع القطر لسهولة التنظيف. لا ننسى إزالة الجزء البلاستيكي من الصينية. بعد الشوي، اربط المقبض البلاستيكي بالسيخ وأخرج الشواء من الفرن.

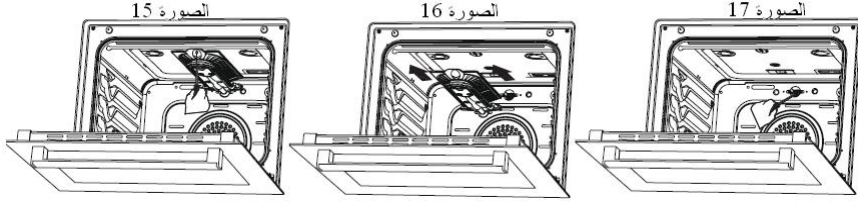


" ابق دائما باب الفرن مغلقا عند الشواء "

## نزع الشعلة العلوية والسفلية وتثبيت حاقن غاز الفرن

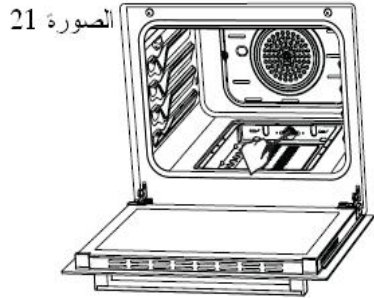
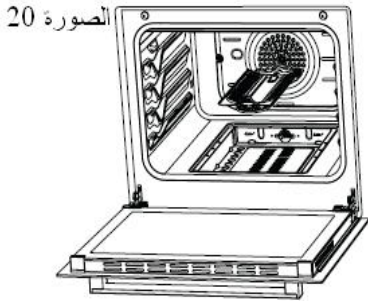
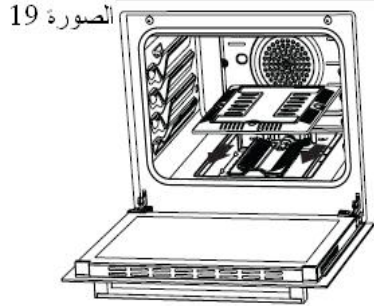
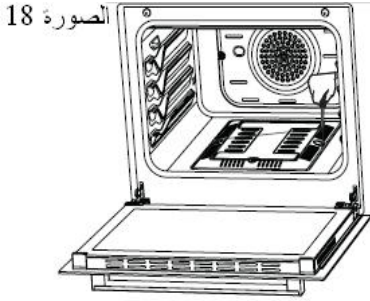
### نزع الشعلة العلوية

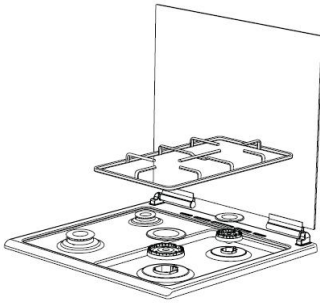
قم بفك البرغي مستخدماً مفك براغي كما هو موضح بالشكل 15. قم بإخراج الشعلات من مكانها باتجاهك، كما هو مبين بالشكل 16. قم بإخراج الحاقن من مكانه باستخدام مفتاح خاص. لإعادة الشعلة إلى مكانها، قم بإجراء العملية السابقة بطريقة عكسية.



### نزع الشعلة السفلية

قم بتثبيت باب الشعلات السفلية ببرغيين. كما هو مبين بالصورة 18، قم بفك البرغي مستخدماً مفك براغي. انزع الباب بسحبه نحو الأعلى كما في الصورة 19. انزع الشعلة من مكانها بسحبها نحوك كما في الصورة 20. انزع حاقن الغاز كما في الصورة 21، مستخدماً مفتاحاً خاصاً. لإعادة الشعلة إلى مكانها، قم بإجراء العملية السابقة بطريقة عكسية.





## تغيير حاقن الغاز

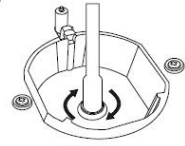
1. الرجاء استخدام مفك خاص لإزالة الحاقن وتركيبه كما هو موضح بالصورة 10.
2. يرجى نزع الحاقن (صورة 11) من الموقد باستخدام المفك الخاص، ثم قم بتركيب الحاقن الجديد (الصورة 12).



الصورة 10



الصورة 11



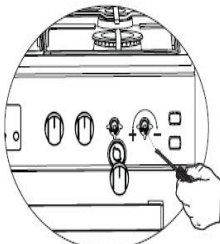
الصورة 12

## ضبط لهب الطهي المنخفض

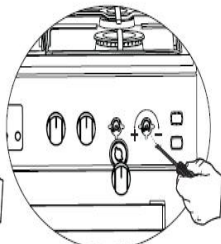
من الغاز المسيل إلى الطبيعي	من الغاز الطبيعي	من الغاز المسيل إلى الطبيعي
3 دورات باتجاه عقارب الساعة	3 دورات عكس عقارب الساعة	شعلة كبيرة
2.5 دورة باتجاه عقارب الساعة	2.5 دورة عكس عقارب الساعة	شعلة متوسطة
2 دورات باتجاه عقارب الساعة	2 دورات عكس عقارب الساعة	شعلة صغيرة
4 دورات باتجاه عقارب الساعة	4 دورات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

قم بنزع مفاتيح الشعلات من الجهاز كما هو مبين بالصورة 13 و 14.

في الصورة 13، تم توضيح الآلية بالزاوية السفلية اليمنى للصمام وفي الصورة 14، فقط في منتصف الصمام. لإعادة المفاتيح، وبعد قيامكم بعملية الضبط اللازمة حسب المخطط الموضح، قم بتطبيق العملية بطريقة عكسية.

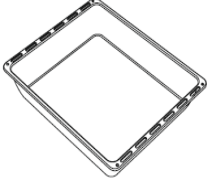
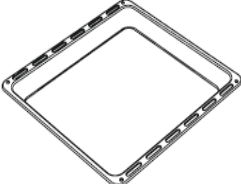

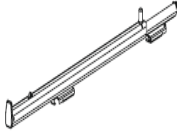
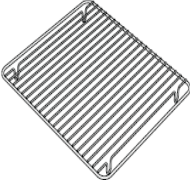
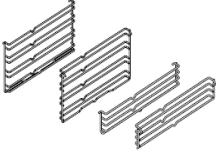



الصورة 13



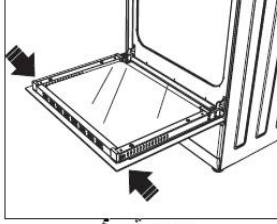
الصورة 14



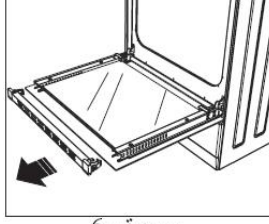
	<p><b>صينية عميقة</b> تستعمل لطهي الحلويات والكعك، قلي الأطعمة، وصفات الحساء، شواء الأطعمة المجمدة وأطباق اللحم. كما يمكن أن تستخدم كوعاء لتجميع الزيت.</p>
	<p><b>الصينية</b> تستخدم لطهي الحلويات (بسكويت، كوكيز .. الخ) والأطعمة المجمدة</p>
	<p><b>شباك الشواية</b> تستخدم للشوي أو لوضع الأطعمة المجمدة أو التي سيتم شوها أو طبخها بالفرن على الرف الذي تريد.</p>
	<p><b>السكة التليسكوبية</b> يمكنك فك وتثبيت الصواني أو الرفوف، بمساعدة السكة.</p>
	<p><b>شبكة الشواء داخل الصينية</b> يتم استخدامها لوضع الأكلات التي تلتصق عند طبخها كحلم البقر.</p>
	<p><b>الرفوف السلكية العلوية والسفلية</b> أثناء الطبخ يمكنك وضع الصينية العميقة والصينية على الرفوف السلكية العلوية والسفلية.</p>
	<p><b>دعامة إبريق القهوة</b> تستعمل لدعم إبريق القهوة</p>

## تنظيف وصيانة زجاج باب الفرن الأمامي

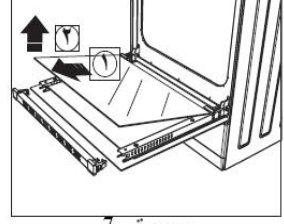
قم بنزع التشكيل الجانبي بالضغط على المزلاجين البلاستيكيين الموجودين على الجانبين الأيمن والأيسر كما هو مبين بالصورة 5، وقم بعد ذلك بسحب هذا التشكيل نحوك كما هو مبين بالصورة 6، ثم قم بإزالة الزجاج الداخلي كما هو موضح بالصورة 7. يمكن إزالة الزجاج الأوسط بنفس الطريقة، إن لزم الأمر. بعد القيام بعملية التنظيف والصيانة، قم بإعادة تركيب الأجزاء الزجاجية بطريقة عكسية. تأكد من تثبيت التشكيل الجانبي في اللوح المناسب له.



صورة - 5



صورة - 6



صورة - 7

## تغيير مصباح الفرن

لتفادي حصول أي صدمة كهربائية عند تبديل المصباح، الرجاء التأكد أن الدارة الكهربائية للفرن مفتوحة (فالدارة الكهربائية المغلقة تعني وجود تيار).

1. قم أولاً بقطع التغذية الكهربائية للجهاز وتأكد أنه غير ساخن.
2. قم بإخراج الزجاج الواقى وذلك بتدويره كما هو مبين بالصورة المقابلة. إذا واجهتك أي صعوبة، قم باستخدام قفازات بلاستيكية فذلك يساعدكم على التدوير.
3. بعد ذلك، قم بتدوير المصباح وإخراجه، وقم بتركيب مصباح بدله لكن بنفس المواصفات.

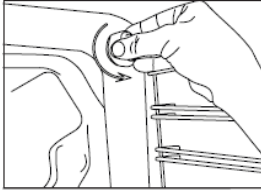
يجب أن يحمل المصباح الخصائص التالية:

تيار متناوب -230 فولط

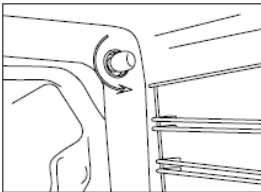
15 واط

نوع

4. قم بتركيب الزجاج الواقى وأكمل عملية التغيير بتوصيل قابس السلك الكهربائي للجهاز. يمكنك الآن استخدام الفرن.



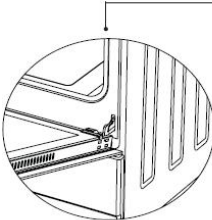
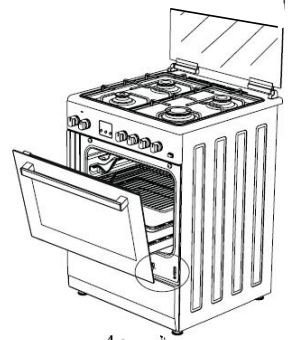
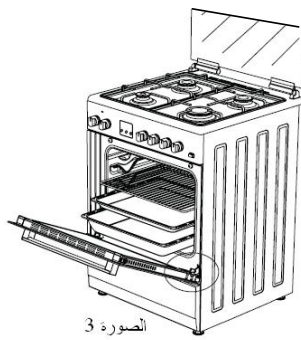
الصورة 8



الصورة 9

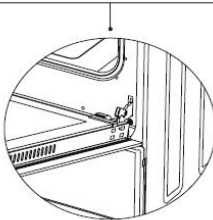
8. لا تستعمل مواد قابلة للاشتعال مثل الحامض، المرقق أو البنزين أثناء تنظيف الفرن.
9. لا تقم بوضع أو تنظيف الأجزاء الداخلية للفرن في غسالة الأواني.
10. إذا أردت تنظيف الزجاج الداخلي للفرن، قم بفك مسمار التثبيت مستخدماً المفك، ثم اسحب باب الفرن. بعد ذلك، قم بتنظيفه وشطفه بحذر. بعد أن يجف، قم بإعادة الزجاج إلى مكانه وأعد تثبيته.

### تثبيت باب الفرن



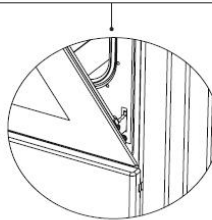
الصورة 3.1

قم بفتح باب الفرن كلياً، بسحبه إليك. بعد ذلك وكما هو موضح بالشكل 3.1 قم بفتح القفل بسحبه القفل إلى الأعلى مستخدماً مفك.



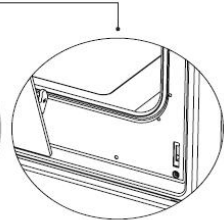
الصورة 3.2

قم بفتح قفل المفصل على أكبر زاوية ممكنة كما هو مبين بالشكل 3.2. اجعل المفصلين الرابطين للباب بالفرن بنفس الوضعية



الصورة 4.1

بعد ذلك قم بغلق باب الفرن كما هو موضح بالصورة 4.1 إلى غاية وصوله إلى قفل الفصل.



الصورة 4.2

لنزع باب الفرن، قم بسحبه إلى الأعلى كما مبين بالشكل 4.2 بامساكه بكلتا يديك عند وصوله إلى وضعية مقارنة لوضع الغلق.

لإعادة باب الفرن، قم بالعمليات السابقة بشكل عكسي حسب تسلسلها.

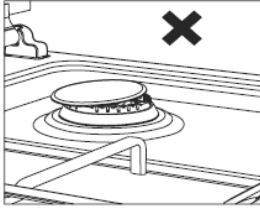
## جدول الطهي

الوجبة	درجة الحرارة °م	وضعية الرف	مدة الطهي بالدقيقة
كعك بالكريمة	170-150	2	35-30
حلويات	220-200	2	45-35
بسكويت	170-160	3	25-20
كوكيز	170-160	3	35-20
كعك	180-160	2	35-25
حلوى مضفورة	220-200	2	40-30
فيلو الحلويات	220-180	2	45-35
معجنات مالحة	180-160	2	30-20
لحم الخروف	230-210	1	120-90
لحم العجل	230-210	1	120-90
لحم الضأن	230-210	1	120-90
دجاج (مقطع)	230-210	1	100-75
سمك	210-190	2	50-40

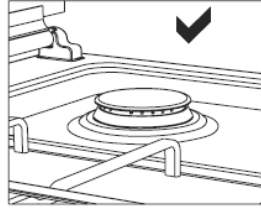
## التنظيف والصيانة

1. اسحب سلك التغذية الكهربائية وأغلق صمام الغاز.
2. يكون الفرن ساخناً جداً أثناء الطهي أو بعده بوقت يسير، فالرجاء الحذر من لمس عناصر التسخين.
3. لا تقم أبداً بتنظيف الأجزاء الداخلية للجهاز: اللوحة، الغطاء، الصواني.. الخ باستعمال فرشاة صلبة أو منظف الأواني الحديدية أو آلات حادة كالكسكين، ولا تستعمل مساحيق أو مواد تنظيف عالية التركيز.
4. بعد تنظيف الأجزاء الداخلية للفرن مستخدماً قطعة قماش بها صابون، قم بشطفها بالماء ثم امسحها بقطعة قماش جافة.
5. نظف الزجاج مستخدماً محلول تنظيف خاص به.
6. لا تقم بتنظيف الفرن بالمنظفات ذات بخار.
7. قبل فتح غطاء الفرن، نظف السائل المسكوب عليه. وقبل غلق الغطاء، تأكد أن طاولة الطهي باردة جيداً.

قبل تشغيل موقدك، تأكد أن غطاءها في مكانه الصحيح. ستجد بالأسفل توضيحا للوضعية الصحيحة لأغطية الموقد.



صورة - 1



صورة - 2

### استخدام قسم الفرن استعمال موقد الغاز

1. إذا كان موقدكم مزود بشعلات تعمل بالغاز، يجب استخدام صمام غاز مناسب لإشعال الفرن. بعض الأنواع تكون آلية الإشعال من المفتاح، فيكون من السهل الإشعال وذلك فقط بتدوير المفتاح، كما يمكن يمكن إشعال الموقد فقط بالضغط على مفتاح الإشعال.
2. لا تقم بالضغط باستمرار على مفتاح الإشعال أو الولاعة لأكثر من 15ثا. إن لم يشتعل الموقد الذي تريد، انتظر لمدة دقيقة على الأقل قبل إعادة المحاولة مرة أخرى.
- إن انطفأت الشعلة لأي سبب كان، الرجاء غلق صمام الغاز ، ثم انتظر على الأقل لمدة دقيقة واحدة قبل إعادة المحاولة.

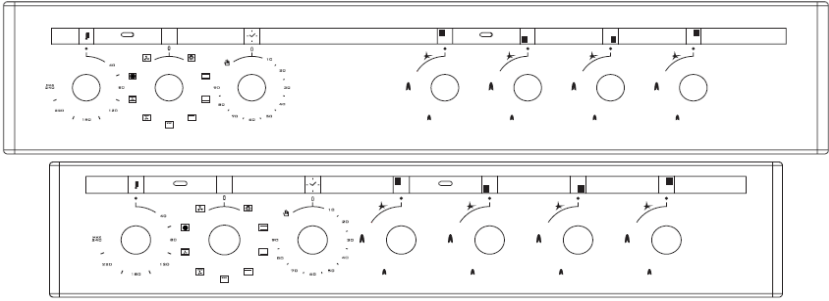
### استخدام شعلات الفرن

1. عند استخدامك للفرن لأول مرة، ستنتشر رائحة، مصدرها استخدام شعلات الفرن. لتفادي ذلك، قم بتشغيله على درجة حرارة 250°م لمدة 45-60 دقيقة وهو فارغ.
2. يجب أن يكون مفتاح تحكم الفرن عند القيمة التي تريد، وإلا فلن يعمل الفرن.
3. لقد تم إعطاء مدة طهي ودرجة حرارة بعض الوجبات في جدول الطهي. تم إعطاء هذه القيم بعد إجراء اختبارات بمخابرنا. يمكن أن تجد مذاق مناسباً لك حسب عادات وطريقة طبخك.
4. يمكن أن تقوم بتحضير دجاج مشوي مستخدماً الملحقات.
5. مدة الطهي: يمكن أن تتغير النتائج تبعاً لتوتر المنطقة وجودة العتاد المستخدم، الكمية ودرجة الحرارة.
6. أثناء مدة الطبخ بالفرن، لا يجب فتح غطاء الفرن كثيراً، لأن ذلك سيؤدي إلى عدم توازن الحرارة وتغيير النتائج.
7. إن استخدام صينية الكعك بأشكالها أثناء طهي الكعك، تساعد في إعطاء نتائج أفضل.
8. يجب القيام بتسخين أولي لمدة 5-10د.

3. لا تستمر في الضغط لأكثر من 15 ثا. إن لم يشتعل الموقد، انتظر على الأقل لمدة دقيقة واحدة قبل إعادة المحاولة. إذا انطفأت الشعلة لأي سبب كان، الرجاء إغلاق صمام الغاز، ثم انتظر على الأقل لمدة دقيقة واحدة قبل إعادة المحاولة.

4. في الأنواع التي تتوفر على نظام حماية غازي، عند انطفاء شعلة المطبخ، فإن صمام الغاز سينوقف آليا. إذا أردت تفعيل نظام الحماية، يجب أن تضغط المفتاح وتدويره عكس عقارب الساعة. بعد الاشتعال، يجب عليك الانتظار 0-5 ثا حتى يتم تفعيله. إن انطفأت الشعلة لأي سبب كان، الرجاء غلق صمام الغاز، ثم انتظر على الأقل لمدة دقيقة واحدة قبل إعادة المحاولة.

## لوحة التحكم



الشعلة الصغرى	الشعلة المتوسطة	الشعلة المتوسطة	الشعلة الكبرى
شعلة الشواية	شعلة الفرن	الموقت (اختياري)	منظم الحرارة (اختياري)

## استخدام قسم الفرن استخدام شعلات الغاز

مغلقة  
مفتوحة كلياً  
نصف مفتوحة

شعلة ثلاثية	28-24 سم
شعلة كبيرة	26-22 سم
شعلة متوسطة	20-18 سم
شعلة صغيرة	18-12 سم

1. من أجل الحصول على أفضل نتائج للطبخ، الرجاء استعمال قدر ذو قاعدة مستوية.
2. إن صمامات الغاز المستخدمة في المطبخ مزودة بنظام حماية خاص. لذا يجب عليك عند تشغيل المطبخ أن تضغط على المفتاح باستمرار وتدويره في اتجاه عقارب الساعة وثبت الإشارة عند الشعلة. يجب أن تعمل جميع الولاعات واشتعال الموقد الذي تريد فقط. يجب أن تستمر في الضغط على زر الولاعة باستمرار، ثم قم بتدوير مفتاح الموقد الذي تريد عكس عقارب الساعة.

### في حالة عدم اشتغال الفرن

1. الرجاء التأكد أن صمام الغاز الرئيسي مفتوح .
2. الرجاء التأكد من عدم التواء خرطوم الغاز تفاديا لأي خطر.
3. تأكد أن خرطوم الغاز تم توصيله بالفرن بشكل صحيح.
4. تأكد من سيولة الغاز بالخرطوم وذلك بالاستماع إليه.
5. تأكد أن صمام الغاز المستعمل هو الملائم لجهازكم.
6. ننصحكم بتجديد صمام وخرطوم الغاز كل سنتين.
7. إن لم تستطع حل المشكلات، الرجاء الاتصال بالمصنع أو أحد وكلائه أو أي شخص مؤهل للصيانة.

### وصف الفرن و لوحة التحكم

مروحة		شواية الدجاج	
تسخين توربو+مروحة		الشعلة العلوية+ السفلية	
الشعلة العلوية+ السفلية+مروحة		مصباح	
شواية + مروحة		الشعلة السفلية+مروحة	
شعلة الشواية/شواية		شواية	
الشعلة العلوية		شواية+ مصباح	
الشعلة السفلية/شعلة الفرن		موقت كهربائي	
إشعال ذاتي		شعلة	

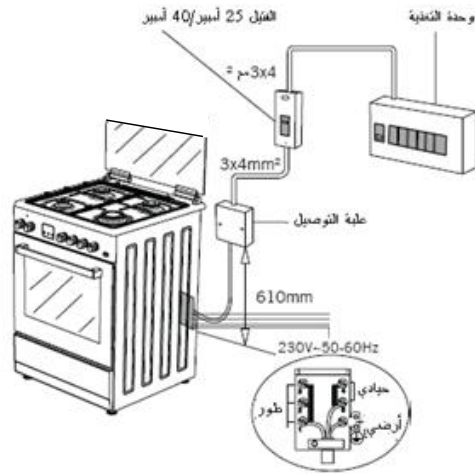
زر **منظم الحرارة**: من أجل تشغيل الفرن، يجب ضبط منظم الحرارة على الدرجة التي تريد. تتراوح درجة حرارة المنظم بين 50-280°.

زر **الموقت الميكانيكي** (اختياري): من أجل تشغيل الفرن، يجب ضبط الوقت حسب المدة التي تريد من 0-90 دقيقة. يمكنك الاستعانة بجدول مدة الطهي.

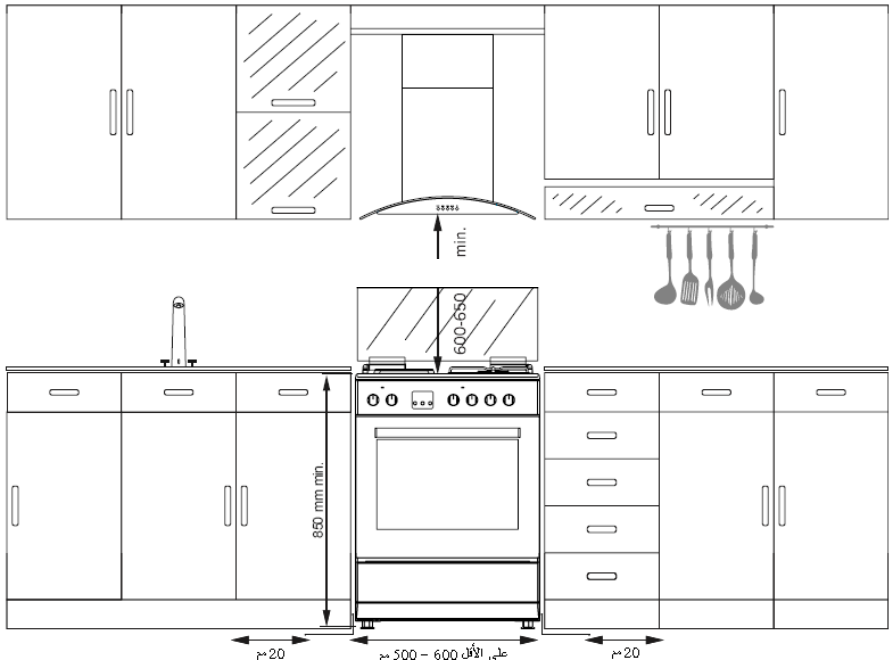
60×60	60×50	55×50	الخصائص
600مم	500مم	5000مم	العرض الخارجي
630مم	630مم	565مم	العمق الخارجي
855مم	855مم	855مم	الطول الخارجي
341مم	341مم	341مم	العرض الداخلي
443مم	443مم	443مم	العمق الداخلي
316مم	316مم	316مم	الطول الداخلي
62 لتر	48 لتر	48 لتر	الحجم الداخلي
15 واط	15 واط	15 واط	قوة المصباح

غاز طبيعي 25/G25 م.بار	غاز طبيعي 20/G20 م.بار	غاز سائل 30-28/G30 م.بار	قيم حاقن الغاز حسب نوع الغاز	
1,4	1,4	0,96	الحاقن Ø مم	شعلة ثلاثية
3,5	3,5	3,50	الطاقة ك. واط	
333	333	254	الاستهلاك غ/سا، م <sup>3</sup> /سا	
1,15	1,15	0,85	الحاقن Ø مم	شعلة كبيرة
2,9	2,9	2,9	الطاقة ك. واط	
276	276	211	الاستهلاك غ/سا، م <sup>3</sup> /سا	
0,97	0,97	0,65	الحاقن Ø مم	شعلة متوسطة
1,7	1,7	1,7	الطاقة ك. واط	
162	162	124	الاستهلاك غ/سا، م <sup>3</sup> /سا	
0,72	0,72	0,5	الحاقن Ø مم	شعلة مساعدة
0,95	0,95	0,95	الطاقة ك. واط	
96	96	69	الاستهلاك غ/سا، م <sup>3</sup> /سا	
1,1	1,1	0,75	الحاقن Ø مم	شعلة الفرن
2,5	2,5	2,5	الطاقة ك. واط	
235	235	182	الاستهلاك غ/سا، م <sup>3</sup> /سا	
1	1	0,7	الحاقن Ø مم	شعلة الشوابة
2	2	2	الطاقة ك. واط	
196	196	145	الاستهلاك غ/سا، م <sup>3</sup> /سا	





## تثبيت الفرن



## تحذيرات هامة

### التوصيل الكهربائي والحماية

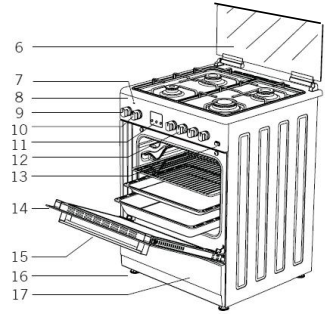
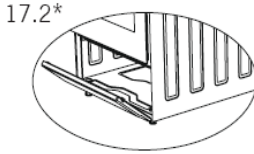
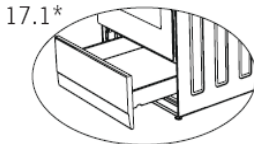
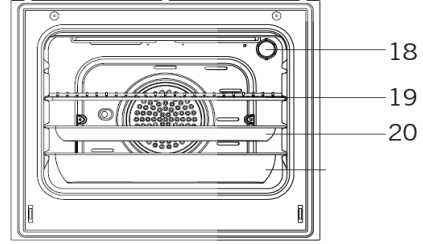
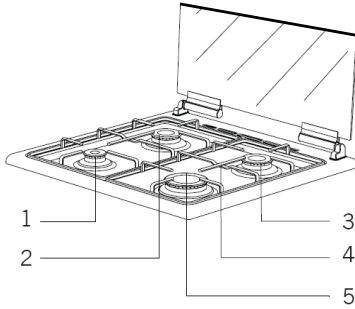
1. يتطلب الفرن قتييل ذو 16 أو 32 أمبير حسب طاقة الجهاز. يجب الاستعانة بشخص مؤهل من أجل التثبيت، إذا كان من الضروري ذلك.
2. الفرن مصمم ليعمل بتيار كهربائي 230 فولط~50-60 هرتز. إذا اختلف عن هذه المعطيات الرجاء الاتصال بمركز خدمة معتمد.
3. يجب أن يتم التوصيل الكهربائي للفرن باستخدام المقابس مع توفير نظام التأريض طبقاً للأنظمة. إن لم يكن هناك مقبس ملائم مع نظام تأريض حيث تم وضع الفرن، اتصل بكهربائي مختص. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن المقابس الموصولة بالجهاز دون نظام تأريض. إذا كانت نهايات الأسلاك الكهربائية مفتوحة، حسب نوع الجهاز، قم بتركيب مفتاح كهربائي مناسب يمكن من خلاله فصل جميع الأطراف في حال التوصيل/الفصل الكهربائي.
4. إذا أتلف السلك الكهربائي، يجب تغييره فوراً من قبل خدمة معتمدة أو شخص مؤهل تفادياً للتعرض لأي خطر .
5. يجب أن لا تلامس الأسلاك الكهربائية الأجزاء الساخنة للجهاز.
6. الرجاء تشغيل الفرن في مكان جاف.

### التوصيل الغازي والحماية

يرجى تشغيل الفرن في مكان جاف

1. ثبت المشبك على الخرطوم. ادفع أحد طرفي الخرطوم حتى يصل إلى نهاية الأنبوب.
2. للتحكم بالإغلاق، تأكد أن الأزرار في لوحة التحكم مغلقة، واسطوانة الغاز مفتوحة. ضع بعض الصابون على منطقة التوصيل، إذا ظهرت فقاعات، فهذا يعني وجود تسرب في منطقة وضع الصابون.
3. يجب استخدام الفرن في مكان جيد التهوية ويجب وضعه على سطح مستو.
4. أعد فحص توصيل الغاز مرة أخرى.
5. عند تثبيت الفرن في مكانه، الرجاء التأكد أن السطح مستو. قم بتعديلهِ إلى أن يستوي، مستعملاً أرجل الضبط إن تنطلب الأمر.
6. لا تقم بتمرير خرطوم الغاز والسلك الكهربائي عبر المناطق الساخنة للفرن، خاصة الجهة الخلفية منه. لا تحرك المطبخة الموصولة بالغاز. قد يحدث تسرب للغاز، بما أن القوة سترخي الخرطوم.
7. قبل استخدام الجهاز، ولضمان الاستخدام الآمن، تأكد من تثبيت الجهاز على الجدار بواسطة السلسلة ومسمار التثبيت. تأكد أن المسمار مشدود جيداً بالجدار.
8. الرجاء استخدام خرطوم مرن لتوصيل الغاز.

## مدخل للفرن



الصورتين 17.1 و 17.2 اختيارية في الفرن ذو الأبعاد  
60×50 و 60×60 (\*)

الصورة 17.1 غير متوفرة في الفرن ذو الأبعاد  
55×50، أما 17.2 فهي اختيارية. (\*)

- 17. باب الخزانة السفلية
- 17.1 درج
- 17.2 باب مرتد
- 18. مصباح
- 19. شواية
- 20. صينية قياسية

- 9. اعداد المنظم الحراري
- 10. اعداد الفرن
- 11. المؤقت الرقمي
- 12. مفاتيح التحكم في قسم  
الفرن
- 13. زر الولاة
- 14. الباب
- 15. المقبض
- 16. رجل بلاستيكي

- 1. شعلة صغيرة
- 2. شعلة متوسطة
- 3. شعلة متوسطة
- 4. شعلة ثلاثية
- 5. شعلة كبرى
- 6. غطاء زجاجي (غطاء  
بصفيحة معدنية)
- 7. مصباح LED لقسم الفرن
- 8. لوحة التحكم

13. هذا الجهاز مصمم لغرض الطبخ فقط. لا يجب استعماله لأي غرض آخر، كتسخين الغرفة. إن جميع منتجاتنا مصممة للاستعمال المنزلي وليس التجاري.
14. تم تصنيع هذا الجهاز طبقاً لمعايير السلامة. سيؤدي الاستعمال الخاطئ إلى إلحاق الأذى بالمستخدم والجهاز.
15. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. لا تترك الأطفال يعبثون بالجهاز.
16. إن الطبخ غير المراقب، خاصة عند استخدام الدهون أو الزيت قد تكون خطيرة جداً وقد تتسبب في حريق. لا تحاول أبداً إطفاء النار مستخدماً الماء، قم بإطفاء الجهاز وتغطية الحريق بغلاف أو غطاء مضاد للاشتعال.
17. خطر الحريق: لا تقم بتخزين أو وضع أي شيء على مساحات الطهي
18. هذا الجهاز غير مصمم لأشخاص لديهم قدرات جسمية، حسية وعقلية منخفضة، (بما في ذلك الأطفال) إلا بعد تلقينهم التعليمات الخاصة باستعمال الجهاز من قبل شخص مسؤول وذلك من أجل سلامتهم.
19. **تحذير!**: الأجزاء التي يمكن الوصول إليها قد تكون ساخنة جداً عند استخدام الشواية. الرجاء إبعاد الأطفال.

## تحذيرات هامة

1. الرجاء أخذ أدنى متطلبات الصحة والحماية بعين الاعتبار.
2. تم تصميم هذه المطبخة حسب بطاقة التصنيف المصقفة خلف الجهاز، والتي يمكنك من خلالها معرفة نوع الغاز الذي يتماشى مع جهازك (غاز سائل أو طبيعي).
3. الرجاء إبعاد السلك الكهربائي الخاص بالفرن عن المناطق الساخنة.
4. إذا أُلّف السلك، يجب أن يتم استبداله من قبل المصنع، أحد وكلائه أو أي شخص آخر مؤهل، تفاديا لأي خطر.
5. تأكد أن الجهاز منطقي، أثناء تغيير المصباح لتفادي أي صدمة كهربائية.
6. يمكن أن يكون لفرنك ضغط إخراج مختلف وذلك حسب معايير الغاز والضغط في بلدك. تأكد أن المطبخة قد تم إعدادها حسب المتطلبات الداخلية (مثال: يجب أن تكون نفائات الغاز مطابقة مع نوع الغاز والضغط المحليين).
7. قم بتوصيل الفرن بالغاز المسيل معتمدا أقل مسافة ممكنة ودون أي يكون أن تسرب للغاز. على الأقل 40 سم و125 سم على الأكثر.
8. في حالة أردت التأكد من أي تسرب، لا تقم باستخدام أي نوع من الشعلات مثل: الولاعات، عود الكبريت، سيجارة أو أي شيء مماثل.
9. إن استخدام الجهاز يؤدي إلى تشكل بخار ورطوبة بالمطبخ، الرجاء التأكد من التهوية الجيدة. الرجاء المحافظة على التهوية الطبيعية.
10. **تحذير!** لا تقم بلمس المناطق الساخنة بيديك مباشرة وقم بمراقبة الأطفال جيدا.
11. عندما يكون الفرن ساخن جدا، لا تقم بلمس الزجاج بيدك.
12. قبل أن تبدأ باستخدام جهازك، ابعد أي جسم أو مادة سريعة الاشتعال مثل: الستائر، قماش، ورق... الخ. لا تقم بوضع أي جسم سريع الالتهاب فوق أو داخل الجهاز.

## جدول المحتويات

5	تحذيرات هامة
7	مقدمة عن الجهاز
8	تحذيرات هامة
9	تنشيت الفرن
10	الخصائص التقنية للفرن
11	في حالة عدم اشتغال الفرن
12	لوحة التحكم
13	استخدام قسم المطبخة
13	استخدام قسم الفرن
14	التنظيف والصيانة
15	تنشيت باب الفرن
16	تنظيف وصيانة باب الفرن الزجاجي الأمامي
16	استبدال مصباح الفرن
17	الملحقات
18	عملية تغيير الحاقن
18	ضبط لهب الطهي المنخفض
19	نزع الشعلة العلوية والسفلية وتنشيت حاقن غاز الفرن
20	الجدران المحفزة
20	شواء الدجاج

عزيزي المستخدم؛

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

لذلك، نحن نقترح عليك قراءة هذا الدليل جيدا قبل الاستخدام، والحفاظ عليه للرجوع إليه عند الحاجة.

**ملاحظة:** هذا الدليل هو لأكثر من طراز واحد، فبعض الخصائص الموجودة فيه غير متوفرة في جهازك.

جميع منتجاتنا هي للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال التجاري.

**" يجب تثبيت الجهاز حسب القواعد المعمول بها، وفي مكان جيد التهوية. الرجاء قراءة التعليمات قبل الاستخدام "**





# كوندور

دليل الإستعمال

R4410G  
R4400B  
R4400W

طباخة  
تعمل بالغاز

Condor  
electronics

ISO 9001:2008  
ISO 14001:2004  
OHSAS  
18001:2007  
TUV Rheinland  
ID: 912818107

ش.ذ.أ كوندور إلكترونيكس  
منطقة النشاطات رقم 70 طريق المسيلة، برج بوعرييج 34000 - الجزائر

في حالة أي استفسار أو عطل، اتصل بـ:  
N°Vert 3075