

فهرس المحتويات

List of Contents

الصفحة	الموضوع	
١	المقدمة	Introduction 1
٢	مميزات اجهزة	Appliance advantage 2
٣	تعليمات استخدام الجهاز لأول مرة	Using the gas cooker to the first time 3
٣	توصيل الجهاز بالكهرباء	Appliance electric connection 3
٤	الابعاد الرئيسية للجهاز	Appliance main dimension 4
٥	مقاييس الفواتي ومعدل الاستهلاك	Nozzles and recommended pot diameter 5
٦	طريقة استخدام مقاليح البوتاجاز	Control panel 6
٧	طريقة استخدام الفرن	Oven burner + dish warmer 7
٨	طريقة استعمال شواية اللحوم والشواجن	Grill burner 8
٨	طريقة استخدام المروحة	Oven fan usage 8
٨	طريقة استخدام ايزي لايت لإضاءة الفرن	Oven easy light usage 8
٨	طريقة استخدام تايمر "الموقت الزمني" ٦٠ دقيقة	Using the timer 8
٩	طريقة استخدام تايمر الديقيتال "الموقت الرقمي" بكل أنواعه	Using the digital timer 9
١٠	الموديلات المزودة بترموستات للفرن والشواية	Gas cookers oven which equipped with thermostat 10
١٠	الموديلات المزودة بترموستات للفرن فقط	Gas cookers oven which equipped with thermostat for oven only 10
١١	الموديلات المزودة بإشعال ذاتي للتشعلات وجهاز أمان & إشعال أوتوماتيك	Gas cookers oven which equipped with self ignition and safety & Automatic ignition 11
١٢	تحذيرات بهدف السلامة	Safety instruction 12
١٣	التوصيل بخراطوم مطاظي	Connection with hose 13
١٤	رسومات	Drawing 14
١٥	الإعداد لإستخدام غاز طبيعي لمواقد المسطح	Adapting the upper burner to natural gas 15
١٦	الإعداد لإستخدام غاز طبيعي لمواقد الفرن	Adapting the gas oven to natural gas 16
١٧	كيفية نظافة اجهزة	Cooker cleaning 17
١٧	تحذير	Warning 17

Dear customers

First of all we thank you for your big trust and confident in our gas cooker which we produced. It is simple in his shape, unique in its function and it is a plant of cooperation between our company for home appliances and the Italian experiences to guaranty the excellent service and the complete safety.

It is our pleasure that you will be joined to the thousands of the customers which put their trust and confident in our products.

We hope to get always your satisfaction.

Remark:

The instruction of this product contains different models; there is a description in this instruction to show how to use each model

السادة العملاء

بداية نشكركم على ثقتكم الكبيرة في بوتاجازنا الذي انتجناه ... بسيط في شكله ... متميز في أدائه ... وهو ثمرة التعاون بين شركتنا والخبرات الإيطالية لضمان الخدمة الممتازة والأمان التام.
ويسعدنا أن تنضموا إلى آلاف العملاء الذين وضعوا ثقتهم في منتجاتنا.

ونرجو أن نكون دائماً عند حسن ظن عملائنا

ملحوظة:

كتالوج هذا المنتج يضم عدة موديلات مختلفة حسب الامكانيات و يوجد وصف تفصيلي داخل الكتيب يوضح كيفية استعمال كل امكانية علي حدة

مميزات الجهاز

- عزيزى العميل حرصاً منا على إعطائكم أقصى درجات الامان والسلامة فى استخدام بوتاجازنا الذى وضع به مميزات تجعله أكثر أفران البوتاجاز أمان وسلامة لكم ولأطفالكم أيضاً
- ١ - يمكن ولأول مرة فى مصر والوطن العربى استخدام شواية للحوم والدواجن بدون حامية المفاتيح حيث إنه بإمكان العميل غلق باب الفرن بالكامل أثناء الشوى وهذا يعمل على :-
 - * عدم سخونة السطح الخارجى للبوتاجاز والملامس لليدى.
 - * عدم تسريب الهواء الساخن على جانبي البوتاجاز .
 - ٢ - الجهاز هو ثمرة التعاون بين شركتنا والشركات الإيطالية المتخصصة فى إنتاج أفران البوتاجاز حيث صمم هذا الجهاز وأنتج مطابقاً للمواصفات القياسية العالمية من حيث الأمان والأداء والكفاءة ..
 - ٣ - بساطة فى الشكل وسهولة فى الأداء .
 - ٤ - صمم للإستخدام المنزلى الشاق
 - ٥ - الأجزاء المعدنية مصنعة إما من الاستانلس المقاوم للصدأ والحرارة أو من خامات الصاج والذى يعالج بدهان المينا والمقاوم للخدش والحرارة وسهولة التنظيف .
 - ٦ - جميع أيدى المفاتيح مصنعة من خامات مقاومة للحرارة والصدمات وتغير الشكل .
 - ٧ - إنتظام توزيع الحرارة بالفرن يساعد على الحصول على طهى جيد لجميع أنواع الأطعمة .
 - ٨ - جميع أنواع الخامات المستخدمة فى تصنيع أجزاء الفرن وكذلك الملامسة للأطعمة مطابقة لمواصفات السلامة
 - ٩ - الجهاز مزود بمدخلين للغاز (شمال ويمين) ليتناسب مع موقع الجهاز داخل المطبخ .
 - ١٠ - الجهاز مستخدم فيه عازل حرارى مزدوج عالى الكثافة لتوفير الطاقة ولعدم سخونة الأسطح الخارجية .
 - ١١ - صمم هذا الجهاز ليعطى أداء جيد عند عملية الطهى داخل الفرن وذلك بواسطة فتحات التهوية الموجودة فى ظهر الفرن وأيضاً عن طريق المدخنة التى تساعد على تقلب الهواء الساخن داخل الفرن .

Appliance Advantages

We added new advantages for this model for more safety for you and your children

1. You can use the grill for meat and chicken with closed oven door.
The advantage of using grill with oven door closed:-
 - *The outer shell of the gas cooker is normal temperature.
 - * No leakage of hot air in your kitchen.
2. This appliance was designed and produced according to the international Standard specifications for the safety, function and efficiency.
3. Simplicity in the shape and in the function.
4. Designed for the hard home usage.
5. The metal parts is produced whether from stainless steel which resisted the rust and temperature or from the steel materials which is treated with the enameled painting and which resists the scratch and temperature with the simplicity of cleaning.
6. All the knobs are produced from materials that resist temperature, shocks and change of the shape.
7. The temperature distribution regularity in the oven helps a good cook for all the food.
8. All the materials which are producing the oven parts and which are also touching the food are identically safety specification
9. The appliance has two gas inlets (left and right) to be suitable with the appliance location inside the kitchen.
10. The appliance has double thermal insulation with high density to save the energy and to minimize heat transfer to outside surfaces.
11. This appliance is designed to give high performance during cooking operation inside the oven and this can be achieved by natural ventilation holes at the back of the oven and also by the stack which circulates the hot air inside the oven.

Using the Gas Cooker to the first-time

1. Before using your appliance for first time you must read carefully the instruction for installation and use.
2. Before operating, it is necessary to ensure that the local operating conditions (the type and pressure of the gas to adjust the device according to that)
3. The stainless steel parts has been covered with protective PVC coat, which must be removed before use, the residual glue must be cleaned with care.
4. Assemble the plastic legs which are inside the carton box, after then adjust the legs level.
5. Assemble all other accessories found inside the oven.
6. The appliance is prepared for using the butane gas, in case of using natural gas the appliance must be adapted by the company responsible of gas according to the specification in this manual.
7. Plug the gas hose (The hose must be flexible and no longer than 1.5 m) with the regulator with the gas hoses holder at the back side of the cooker, and tighten a clamp on the hose firmly.
8. Connect the equipment to the power supply.
9. When using the oven for the first time it should be operated for 15 – 20 minutes at the maximum temperature without cooking anything inside in order to eliminate any moisture and odors from the internal insulation.

Appliance Electric Connection

- The electric connection must comply with the current legal standards and regulations.

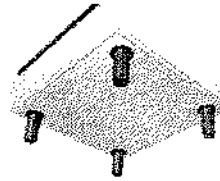
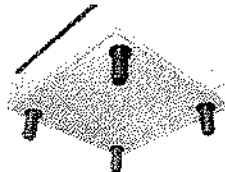
- Before connecting, check that the outlet or the system is equipped with an efficient ground connection in accordance with the current legal standards and regulations. (In some models only)

The company is not responsible for the non-compliance with these instructions.

- The power cord must be positioned so that an over temperature of 70 K will not be reached at any point.
- Do not use reductions, adaptors or splitters since they might cause false contacts and lead to dangerous overheating

Assemble the plastic legs

Assemble the plastic legs which are inside the carton box, after then adjust the legs level. As shown in the Fig.



تعليمات استخدام الجهاز لأول مرة

- ١ - قراءة تعليمات التشغيل بعناية.
- ٢ - قبل التشغيل يجب التأكد من توافق ظروف التشغيل المحلية (طبيعة وضغط الغاز وضبط الجهاز طبقاً لذلك)
- ٣ - نزع الطبقة الواقية PVC والتي تغطي الاجزاء الاستانلس وكذلك اية بقايا من مواد التغليف.
- ٤ - ركب أرجل البوتاجاز الموجودة داخل الفرن مع ضرورة ضبط مستوي الأرجل.
- ٥ - ركب كافة الملحقات والتي توجد داخل الفرن.
- ٦ - الجهاز معد للعمل الفوري لاستخدام غاز الأنايب (غاز البيوتان) في حالة توافر الغاز الطبيعي يلزم ضبط الجهاز من قبل شركة توزيع الغاز طبقاً للمواصفات الموجودة بالكتيب.
- ٧ - صل خرطوم الغاز (يجب أن يكون خرطوم الغاز مرن ولا يزيد طوله عن ١,٥ م) بالمنظم بنهاية وصلة الغاز بالجهاز مع ضرورة ربط الخرطوم بقبض جيداً لمنع التسريب.
- ٨ - صل الفيشة بمصدر الكهرباء.
- ٩ - قم بتشغيل الفرن لمدة من ١٥ - ٢٠ دقيقة عند أعلي درجة حرارة وذلك لتخلص من الروائح الناتجة من العازل الحراري والشحومات.

توصيل الجهاز بالكهرباء

- توصيل الكهرباء يجب ان يخضع للشروط و القواعد القنونية السارية.
- قبل القيام بالتوصيل الكهربى تأكد من ان مأخذ الكهرباء له توصيلة ارضى وفقاً للقواعد والشروط السارية حالياً (فى بعض الموديلات فقط).
- الشركة ليست مسؤولة عن عدم ملاحظة هذه الشروط.

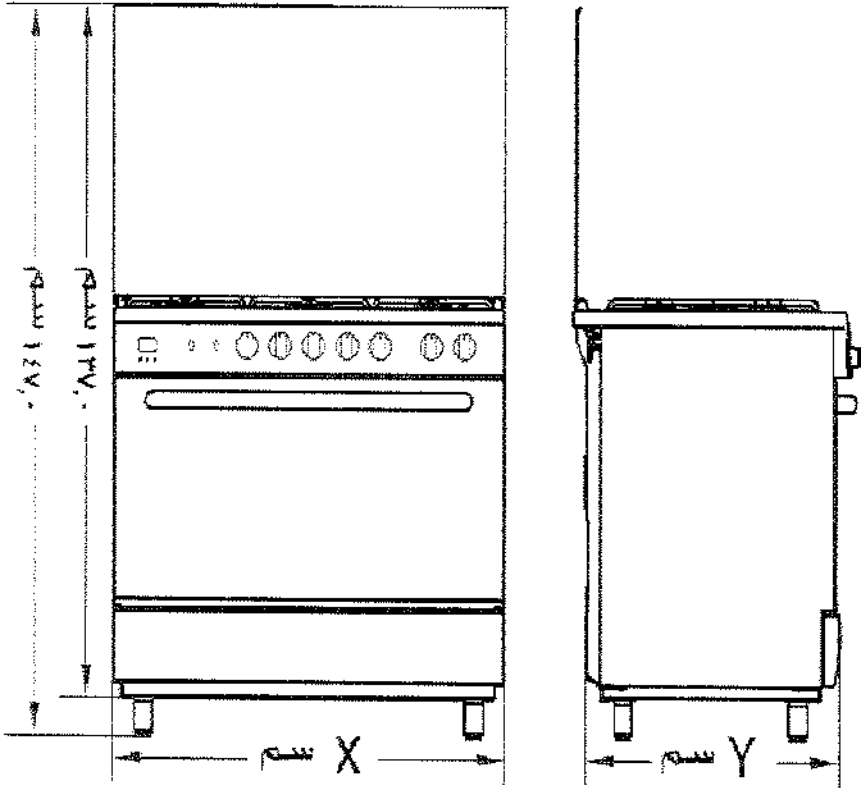
تنبيه:

- يجب ان يوضع كابل التغذية بطريقة معينة تضمن الاتحدى درجة الحرارة فى أى نقطة عن ٧٠ كلفن.
- لا تستخدم للتوصيل الكهربى محولات أو مشترك أو مجزئ للتيار حيث ان استعمالهم من الممكن ان يتسبب فى توصيل سنى يؤدي إلى سخونة خطيرة.

تركيب أرجل البوتاجاز

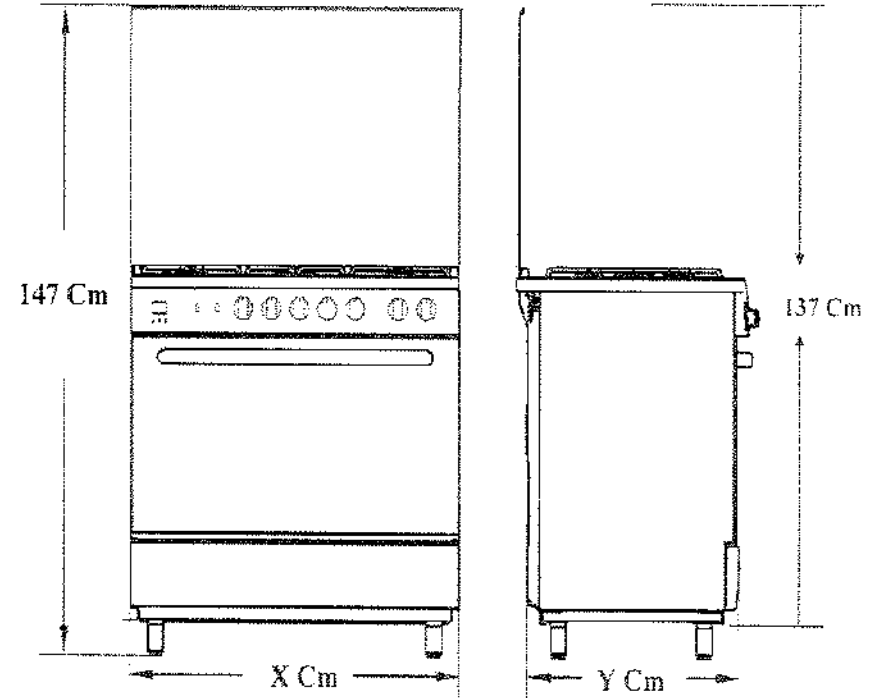
توجد أربعة أرجل للجهاز موجودة داخل الفرن يتم تركيبها مع قاعدة البوتاجاز فى المكان المخصص لها عن طريق القلاوظ الموجود فى الرجل. كما موضح بالشكل المقابل.

الأبعاد الرئيسية للبوغاز



عدد الشعلات العلوية		البوغاز 4 شعلة				البوغاز 5 شعلة	
طراز البوغاز		٥٠ X ٥٠	٥٥ X ٥٥	٦٠ X ٦٠	٦٥ X ٦٥	٨٠ X ٥٥	٩٠ X ٦٠
أبعاد البوغاز	المسافة X سم	٥٠	٥٥	٦٠	٦٥	٨٠	٩٠
	المسافة Y سم	٥٠	٥٥	٦٠	٦٥	٥٥	٦٠

Appliance Main Dimensions



No. of burners		Cooker 4 Burners				Cooker 5 Burners	
Model		50 X 50	55 X 55	60 X 60	65 X 60	80 X 55	90 X 60
Cooker Dimensions	Dimension X Cm	50	55	60	65	80	90
	Dimension Y Cm	50	55	60	60	55	60

**Nozzles size and recommended pot diameters
Consumption rates for cup burners**

Burner	Pot Diameter (cm)	input heat (k w)	Butane 30 mbar		Natural gas 20 mbar		Butane 50 mbar			
			Nozzle diameter (mm)	Consumption (gm/hr)	Nozzle diameter (mm)	Consumption (gm/hr)	Nozzle diameter (mm)	input heat (k w)	Consumption (gm/hr)	
Auxiliary	6 - 10	1.00	0.50	73	0.72	74	0.5	1.15	84	
Semi-Rapid	12 - 18	1.81	0.65	132	0.97	127	0.65	2.06	150	
Electric Hot Plate	12 - 16	1000 – 1500 W							★	
Rapid	22 - 24	2.64	0.80	192	1.15	175	0.80	3.22	234	★
		3.03	0.85	220						
Triple	26 - 32	3.10	0.90	215	1.30	235	0.92	4.29	312	★
		3.20	0.95	234						
		3.81	0.98	277						
Grill		1.32	0.60	112	0.92	113	0.60	1.89	138	★
		2.26	0.75	166	1.10	161	0.75	2.89	210	★
Oven		1.70	0.65	122	0.97	124	0.65	2.06	150	★
		2.75	0.82	199	1.20	188	0.75	2.97	216	
		3.40	0.92	250	1.35	250	0.92	4.29	312	
		4.10	1.00	300	1.50	308	1.00	4.88	355	
		4.60	1.05	332	1.55	320				

**Nozzles size and recommended pot diameters
consumption rates for venturi burners (brass)**

Burner	Pot Diameter (cm)	input heat (kw)	Butane 30 mbar		Natural gas 20 mbar		
			Nozzle diameter (mm)	Consumption (gm/hr)	Nozzle diameter (mm)	Consumption (gm/hr)	
Auxiliary	6 - 8	0.99	0.50	78	0.75	74	★
		1.32	0.60	112	0.92	113	
Semi-Rapid	10 - 12	1.32	0.60	112	0.92	113	
Rapid	16 - 18	2.26	0.75	166	1.10	161	
Ultra-Rapid	22 - 24	2.64	0.80	192	1.20	188	
Triple	26 - 32	2.86	0.85	211	1.25	211.5	
Grill		1.32	0.60	112	0.92	113	★
		2.26	0.75	166	1.10	161	
Oven		2.75	0.82	199	1.20	188	★
		3.40	0.92	250	1.35	250	
		4.10	1.00	300	1.50	308	
		4.60	1.05	332	1.55	320	

★ The diameter of the nozzle is variable with the model – Please review the table which is printed at the back of the cooker.

مقاسات الفوانيس وأقطار الأواني ومعدل الاستهلاك لشعلات غرف الاحتراق (Cup Burner)

الشعلة	النسب قطر اللحاء (سم)	الشفن الحراري (كيلو وات)	غاز البيوتان 30 مللي بار		غاز الطبيعي 20 مللي بار		
			معدل الاستهلاك (جم/ساعة)	قطر الفونوية (مم)	معدل الاستهلاك (جم/ساعة)	قطر الفونوية (مم)	
الصنوبري	6 - 6	1.00	73	0.50	74	0.50	
المتوسطة	12 - 12	1.81	132	0.65	127	0.65	
بلاطة كهرباء	12 - 16	1000 – 1500 وات					
الكبيرة	22 - 22	2.64	192	0.80	175	0.80	
التفاحية	26 - 26	3.10	215	0.90	235	0.92	
		3.20	234	0.95			
		3.81	277	0.98			
التفاحية		1.32	112	0.60	113	0.60	
		2.26	166	0.75	161	0.75	
الفرن		1.70	122	0.65	124	0.65	
		2.75	199	0.82	188	0.75	
		3.40	250	0.92	250	0.92	
		4.10	300	1.00	308	1.00	
		4.60	332	1.05	320		

مقاسات الفوانيس وأقطار الأواني ومعدل الاستهلاك النحاس

الشعلة	النسب قطر اللحاء (سم)	الشفن الحراري (كيلو وات)	غاز البيوتان 30 مللي بار		غاز الطبيعي 20 مللي بار	
			معدل الاستهلاك (جم/ساعة)	قطر الفونوية (مم)	معدل الاستهلاك (جم/ساعة)	قطر الفونوية (مم)
الصنوبري	6 - 6	1.00	73	0.50	74	0.50
المتوسطة	12 - 12	1.81	132	0.65	127	0.65
الكبيرة	22 - 22	2.64	192	0.80	175	0.80
التفاحية	26 - 26	2.86	211	0.85	211.5	0.85
التفاحية		1.32	112	0.60	113	0.60
		2.26	166	0.75	161	0.75
الفرن		2.75	199	0.82	188	0.75
		3.40	250	0.92	250	0.92
		4.10	300	1.00	308	1.00
		4.60	332	1.05	320	

★ قطر الفونوية متغير حسب موديل الجهاز – برجاء مراجعة الجدول المطبوع علي ظهر البوتاجاز.

اللوحة العلوية للفرن :

يوجد مجموعة من المفاتيح على اللوحة العلوية للفرن ويختلف عمل هذه المفاتيح باختلاف توزيع الرؤوس الموجودة وإليك مهمة عمل كل مفتاح بشكل عام .



1 - سويتش الإشعال الذاتي :

- إفتحى اسطوانة الغاز أولاً

- إضغطى على مفتاح تشغيل الشعلة المراد إشعالها شكل (1) ثم اديره لجهة اليسار (عكس عقارب الساعة) فى وضع أعلى شعلة .

- إضغطى على مفتاح تشغيل الإشعال الذاتى ثم اتركه عند بدء التشغيل شكل (1) .

- أضيفى المفتاح على أعلى درجة اللهب .
- فى حالة إنقطاع التيار الكهربى يمكن إشعال الموقد بأية وسيلة إشعال .



2 - سويتش تشغيل لمبة إنارة الفرن :

بالضغط البسيط على هذا السويتش تضىء لمبة الفرن لسهولة الرؤيا عندما يكون باب الفرن مغلق ويضغطه أخرى يتم اطفاء اللمبة شكل (2) .



3 - سويتش تشغيل موتور الشواية :

بالضغط البسيط على هذا السويتش يبدأ دوران الشواية ويضغطه أخرى يتوقف موتور شكل (3) .

شكل (3)

4 - مفتاح تشغيل الشعلات العلوية :

يوضح الشكل الموجود أعلى المفتاح على الواجهة الأمامية الشعل المراد إشعالها



شكل (4)

Control panel

1) Electric Ignition switch:

With simple press the ignition, switch a spark will be produced beside the burner, keep pressing on the switch until the burner is ignited, then release the switch.



Fig (1)

2) Oven Lamp switch:

With simple press the oven lamp, switch the lamp turn ON & with another press the lamp turn OFF.



Fig (2)

3) Grill Motor Switch:

With simple press, the grill motor switch will turn ON & with another press, the motor will stop.



Fig (3)

4) Burner knobs:

On the control panel fig (4) explain relation between the burner and its knob, Burner operated by turn the selected knob counterclockwise direction that corresponds to the burner selected, setting it to the required Position and then press the ignition switch Fig (1) and release it as soon as the burner is ignited.



Fig (4)

5) Oven Burner knob:

-To light the oven burner, open the oven door then press the oven knob and turn it counterclockwise until the max. Position fig (6). At the same time put a lit match near to the hole, which is visible on the oven level fig (5), after the burner has been completely lit, make sure that the burner remain on, otherwise repeat the operation



Fig (5)



Max. Position
Fig (6)



closed position
Fig (7)

-After finishing cooking in the oven and turn off the oven burner knob , you can put the food into the dish warmer to keep the food hot

6) Grill Burner knob:

To light the oven burner, open the oven door then press the grill knob and turn it counterclockwise until the max. Position. At the same time put a lit match

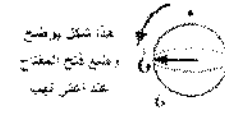
Near to the burner, after the burner has been completely lit, make sure that the burner remain on, otherwise repeat the operation.

Method of checking the correct operation of the Burner

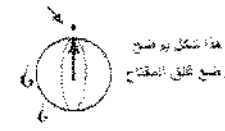
After adjusting the device according to the operating conditions (the type and pressure of the gas) then operate the burner to be tested as explained before. If the flame color is the right blue color the burner works well.

٥ - مفتاح تشغيل الفرن:

افتحي باب الفرن ثم اشعلي عود ثقاب وقربيه من الفتحة الموجودة في ارضية الفرن شكل (٥) ثم اضغطي علي مفتاح تشغيل الفرن ولقيه جهة اليسار (عكس عقارب الساعة) عند اعلي اللهب شكل (٦).



شكل (٦)



شكل (٧)



شكل (٥)

بعد الانتهاء من طهي الطعام في الفرن وعلق مفتاح التشغيل يمكن وضع الطعام في غرفة التسخين السفلية للاحتفاظ بالطعام ساخن لحين تقديمه.

٦ - مفتاح تشغيل الشواية:

افتحي باب الفرن ثم اشعلي عود ثقاب وقربيه من شعلة الشواية ثم اضغطي علي مفتاح تشغيل الشعلة ولقيه جهة اليسار (عكس عقارب الساعة) عند اعلي اللهب.

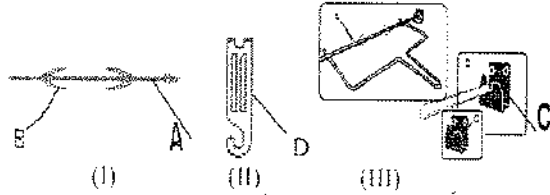
طريقة التحقق من التشغيل الصحيح للموقد

بعد ضبط الجهاز طبقاً لظروف التشغيل (طبيعة وضغط الغاز) وتشغيل الشعلة (الموقد) المراد اختبارها كما تم ايضاح طريقة التشغيل من قبل.

إذا كان لون اللهب اللون الأزرق المناسب فإن الموقد يعمل بشكل جيد.

طريقة استخدام الشواية:

افتحي باب الفرن ضعي الطعام المعد على رف الفرن و بوضع صينية التجميع أسفل الرف لتجميع الطعام. اطلعي عود ثقاب وقربيه من شعلة الشواية ثم ابعظي على مفتاح تشغيل الشعلة ولقبة جية اليسار (عكس عقارب الساعة).



طريقة استعمال شواية اللحوم والدواجن

A سيخ الشواية
B شوكة احكام
D & C حامل السيخ

- 1- يتم وضع الدواجن أو اللحم بسبخ الشواية (A) ثم تثبيتهم جيداً وضغطهم عن طريق الشوكتين (B).
- 2- يتم وضع السيخ بعد تجهيزه فوق حامل السيخ (في حالة الماتور في ظفر الفرن).
- 3- تثبت سيخ الشواية:

أ. في حالة ماتور الشواية بظفر الفرن الشكل II & I: ضعي نهاية السيخ في الفتحة الموجودة في الماتور والطرف الأخر للسيخ في التجويف الموجود بحامل سيخ الشواية أو حامل سيخ الشواية D ثم قومي بفك يد السيخ عن طريق ادوارتها في اتجاه عكس عقارب الساعة.
ب. في حالة ماتور الشواية بجنب الفرن الشكل III: ضعي نهاية السيخ في المكان المجهز له في جنب الفرن الأيسر، والطرف الأخر الأيمن باستخدام حامل السيخ C.

- 4- ابعظي الشواية.
- 5- ابعظي مفتاح تشغيل ماتور الشواية ليبدأ الدوران.
- 6- ضعي صينية الفرن أعلى الرف الشبك لتجميع أي سوائل تسقط عن المشويات أثناء الطهي.
- 7- ابعظي باب الفرن.

الموديلات المزودة بمروحة توزيع الحرارة داخل الفرن:

المروحة تعمل على توزيع الحرارة داخل الفرن.

يتم الضغط على سويتش (زر التشغيل) المروحة الموجودة بئوحة المفاتيح.

تنبيه:

لا يتم تشغيل المروحة عند تشغيل شعلة الشواية.

تنبيه هام لبعض الموديلات:

- ✓ توجد مجموعة من أغطية السويتشات وغطاء دليل الإشعاع داخل عربة المشاملات.
- برجاء القيام بتركيب أغطية السويتشات في المكان المخصص لها على لوحة المفاتيح.
- برجاء تركيب غطاء دليل الإشعاع بالمكان المخصص له بقاع الفرن كما موضح بالشكل.

الموديلات المزودة بخاصية إيزي لايت (Easy Light):

لأن راحة العميل تيمنا فلأول مرة في مصر خاصية إضاءة الفرن لوتوماتيكياً عند فتح باب الفرن.

مفتاح التأخير الزمني:

يستخدم هذا المفتاح عند الرغبة في تحديد فترة زمنية للطهي.

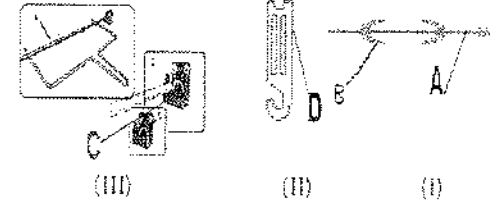
- إشحن التأخير بلف المفتاح دورة كاملة في اتجاه عقارب الساعة وبعد ذلك لف المفتاح في عكس عقارب الساعة بوضع السهم على وقت الطهي المطلوب.
- عند سماع الرنين الصوتي لا يتوقف الطهي ويجب على المستخدم وقف الطهي يدوياً عن طريق غلق مفتاح الشعلة.
- هذا التأخير يستخدم للتنبه عند انتهاء زمن الطهي في الوقت المطلوب من صفر إلى 60 دقيقة.

Using the grill burner:

To light the oven burner, open the oven door then press the grill knob and turn it counterclockwise until the max. Position. At the same time put a lit match near to the burner, after the burner has been completely lit, make sure that the burner remain on, otherwise repeat the operation

For Grill usage:

A Turn spit
B Forks
C & D Turn spit holder



1. Place the chicken or meat in a Turn spit (A) and then firmly fit them and squeeze them through the fork (B).
2. Place the Turn spit on the turn spit holder (in the case of oven back motor).
3. Turn spit fixing:
 - A. In the case of oven back grill motor Figure I & II: Put the end of the Turn spit in the hole in the motor and the other side of the Turn spit in the cavity in Turn spit holder D and then remove the plastic Turn spit knob by turning it counterclockwise.
 - B. In the case of oven side grill motor, Figure III: Place the end of the Turn spit in the place provided on the oven left side, and the other end using the Turn spit holder C.
4. Light the grill burner.
5. Press the grill switch to start turning.
6. Place the oven shelf on the wire shelf to collect any liquids that fall off the grilled food during cooking.
7. Close the oven door.

For oven fan models:

The fan works to distribute heat inside the oven.

Press the fan switch on the control panel to start turning

Attention:

The fan does not turn on when the grill is switched on.



Important alert for some models:

- ✓ There is a set of switches covers and ignition guide cover inside the package carton.
- Please install the switches covers in it's place on front control panel.
- Please install the ignition guide cover in it's place on the oven bottom as shown in Fig.



For Easy Light models:

Because the convenience of the customer is of interest to us for the first time in Egypt Automatic oven lighting when opening oven door.



Using the Timer (Minute-Minder)

- 1) The minute minder advises the user, with an acoustic signal, after a certain time is elapsed. To use the device, wind the minute minder by turning the knob clockwise. Then turn the knob counterclockwise so that the indicator corresponds with the selected time.
- 2) The acoustic signal doesn't stop the cooking cycle. The user must turn off the cooking cycle manually using the relative knobs.

✓ Models with Digital Timer 3 buttons:

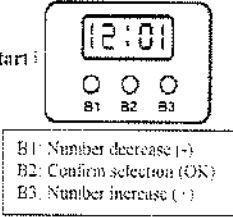
The minute counter will warn you by giving an audio signal when cooking is finished after the specified time has elapsed.

Note: Clean the screen with a damp cloth and do not put any liquids, such as chlorine or caustic substances.

To set the alarm time:

- Press on button B1 or B3 to decrease or increase hourly numbers respectively.
- After the time setting is completed press B2 until the screen lights up and time numbers start flashing and the value of "00:00" start appear.
- Hour numbers should stop flashing after the first push.
- The number shown after pressing B1 and B2 for one time must be the same number that was flashing and change the value of the number after the first pressure on B1 / B2 and to increase the numbers or decrease it according to the press of the button after the first press and the minutes numbers continue to music while the clock is set.

Note: The Digital Timer can be operated for a long time during cooking up to 23 hours and 59 minutes.



✓ Models with Digital Timer 5 buttons "Automatic gas control" :

For the first time in Egypt

This menu controls the following times:

- 1- Cooking time of the oven
- 2- Cooking time for the grill
- 3 - Cooking time for both oven and grill

By control of the gas automatically after the desired time in addition to my voice warning of the end of time.

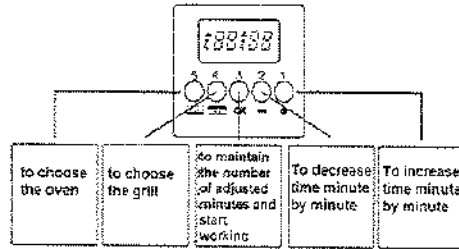
Method of setting and use:

1. First, select the burner to be lit and shut the gas at a specified time (oven or grill) by pressing the button 4 in the case of the grill and the button 5 in the case of the oven.

2. Set the time counter by 1 or 2, where button 1 increments the time counter with a full minute accurate value and a button 2 decreases it.

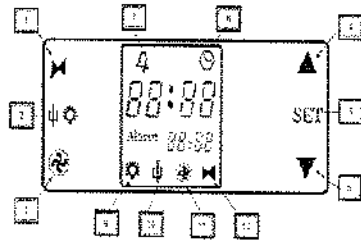
3. After setting the desired time, press the button 3 to confirm.

4. After the desired time is passed, the timer will shut off the gas and give a voice alert to the burner that has been selected from the beginning.



✓ Models with Digital touch Timer:

1	Ignition switch	7	Timer Cook symbol
2	Lamp and grill motor button	8	The clock symbol
3	Oven fan button	9	Lamp operation symbol
4	Increase value button	10	Grill Motor operation symbol
5	Settings and Options button	11	Oven fan operation symbol
6	Decreases the value button	12	Ignition operation symbol

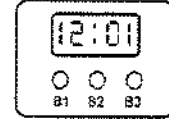


Adjusting the Timer:

- Press the SET button and the clock symbol will flash and press it again. The bell will be flashing continuously.
- Set the number of hours and minutes using the (▲) & (▼) buttons, then press the (SET) button
- Set the bell using the (🔔) and (🔕) buttons, then press the (SET) button.
- If not set for 5 seconds, the current mode will be reset.

✓ الموديلات المزودة بتايمر ديجيتال 3 أزرار:

تقوم ساعة عداد الدقائق بالتحذير عن طريق إعطاء إشارة صوتية عند انتهاء طهي المأكولات بعد إقضاء الوقت المحدد ملحوظة: يرجى تنظيف شاشة التايمر بقطعة من القماش رطبة ولا تضع عليها أية سوائل مثل الكحول أو المواد الكاوية.



- يتم الضغط على (B1) أو (B3) لتأخير أو تقديم أرقام الساعة على التوالي.
- بعد الانتهاء من ضبط الوقت يتم الضغط على B2 حتى تضيء الشاشة ثم تبدأ أرقام الوقت في التوميض وتظهر قيمة "00:00".
- الأرقام الخاصة بالساعة يجب أن تتوقف عن التوميض بعد الضغطة الأولى.
- الرقم الظاهر بعد ضغط B1 و B2 مرة واحدة يجب أن يكون نفس الرقم الذي كان يوميض وتغير قيمة الرقم بعد الضغطة الأولى على B1/B2 وتزيد الأرقام أو تقلبها على حسب الضغطة على المفتاح بعد الضغطة الأولى وتستمر أرقام الدقائق بالتوميض أثناء ضبط الساعة.

ملحوظة: يمكن تشغيل التايمر الديجيتال لمدة طويلة أثناء الطهي تصل إلى 23 ساعة و 59 دقيقة.

- (-) B1 -- تقليل الرقم
- (OK) B2 -- تثبت الاختيار
- (+) B3 -- زيادة الأرقام

✓ الموديلات المزودة بتايمر ديجيتال فصل الغاز أوتوماتيكياً:

لأول مرة في مصر فصل الغاز أوتوماتيكياً

تعمل هذه الخاصية على التحكم في الأزمنة التالية:

- 1- زمن الطهي للفرن
- 2- زمن الطهي للشواية
- 3- زمن الطهي لكل من الفرن والشواية

وذلك عن طريق فصل الغاز أوتوماتيكياً بعد الزمن المطلوب بالإضافة إلى تحذير صوتي بانهاء الوقت.

طريقة الضبط والإستخدام:

- 1- قم أولاً باختيار الشعلة المطلوب إشعالها
- 2- وفصل الغاز عنها في وقت محدد (الفرن أو الشواية) عن طريق الضغط على مفتاح 4 في حالة الشواية ومفتاح 5 في حالة الفرن.
- 3- قم بضبط عداد الوقت عن طريق مفتاح 1 أو 2 حيث مفتاح 1 يقوم بزيادة عداد الوقت بقيمة ثابتة دقيقة كاملة ومفتاح 2 يقوم بتقصيها.
- 3- بعد ضبط الوقت المطلوب قم بالضغط على مفتاح 3 للتأكيد.
- 4- بعد مرور الوقت المطلوب سوف يقوم التايمر بفصل الغاز وإعطاء تبيه صوتي للشعلة التي تم اختيارها منذ البداية.

✓ الموديلات المزودة بتايمر يعمل باللمس (لمس):

1	مفتاح الإضاءة	7	علامة تايمر الطبخ
2	مفتاح القبة وموتور القوية	8	علامة الساعة
3	مفتاح مروحة الفرن	9	علامة تشغيل القبة
4	مفتاح زيادة القيمة	10	علامة تشغيل موتور التسمية
5	مفتاح الضبط والإختيارات	11	علامة تشغيل مروحة الفرن
6	مفتاح تقاسم القيمة	12	علامة تشغيل الإضاءة

ضبط التايمر:

- قم بالضغط على مفتاح الضبط والاختيارات (SET) فتوميض علامة الساعة وبالضغط عليه مرة أخرى توميض علامة الجرس بالتتابع.
- قم بضبط عدد الساعات والدقائق باستخدام المفتاحين (▲) & (▼) ثم اضغط مفتاح (SET)
- قم بضبط الجرس باستخدام المفتاحين (▲) & (▼) ثم اضغط مفتاح (SET)
- في حالة عدم الضبط لمدة 5 ثواني سيتم الرجوع للوضع الحالي.

الموديلات المزودة بثرموستات للفرن والشواية :

١ - طريقة استعمال الفرن :

إفتح باب الفرن ثم إشعل عود ثقاب وقريبه من الفتحة الموجودة في أرضية الفرن ثم إضغط على مفتاح تشغيل الفرن وفيه إلى أقصى اليسار (عكس عقارب الساعة) لضبطه عند درجة الحرارة المطلوبة وعند وصول درجة حرارة الفرن للحرارة المطلوبة والسابق ضبطها بمفتاح التشغيل تنخفض شعلة الفرن تلقائياً إلى الوضع المنخفض بواسطة الثرموستات لضمان استمرار درجة الحرارة المطلوبة داخل الفرن .

٢ - لإستخدام الشواية :

إفتح باب الفرن ثم إشعل عود ثقاب وقريبه من الشواية الموجودة في سقف الفرن ثم إضغط على مفتاح تشغيل الفرن وفيه لوجه اليمين (مع عقارب الساعة) .
لاستخدام الشواية الدوارة اتبعي التعليمات من (١) إلى (٦) بصفحة ٨.

الموديلات المزودة بثرموستات للفرن فقط :

١ - طريقة استعمال الفرن :

إفتح باب الفرن ثم إشعل عود ثقاب وقريبه من الفتحة الموجودة في أرضية الفرن ثم إضغط على مفتاح تشغيل الفرن وفيه إلى أقصى اليسار (عكس عقارب الساعة) لضبطه عند درجة الحرارة المطلوبة وعند وصول درجة حرارة الفرن للحرارة المطلوبة والسابق ضبطها بمفتاح التشغيل تنخفض شعلة الفرن تلقائياً إلى الوضع المنخفض بواسطة الثرموستات لضمان استمرار درجة الحرارة المطلوبة داخل الفرن .

٢ - طريقة استخدام الشواية :

إفتح باب الفرن ، ضعي الطعام المعد على رف الفرن ويوضع صينية التجميع أسفل الرف لتجميع الطعام أشعل عود ثقاب وقريبه من شعلة الشواية ثم إضغط على مفتاح تشغيل الشعلة وفيه جهة اليسار (عكس عقارب الساعة) .
لاستخدام الشواية الدوارة اتبعي التعليمات من (١) إلى (٦) بصفحة ٨.

Gas cookers oven which equipped with a thermostat

- Using the Gas Oven :

For the gas cooker oven which equipped with a thermostat to adjust the cooking temperature, the oven temperature is set by turning the knob counter clockwise to match the indicator with the selected temperature, at the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level. after the burner has been completely lit, make sure that the burner remains ON, otherwise repeat the operation.

- Using the Grill Burner :

Just completely open the door, turn the knob clockwise to the mark corresponding to the grill at the control panel, place a lit match up to the burner. Make sure that the burner remains ON otherwise, repeat the operation.

Check items from 1-6 pages (8)

Gas cookers oven which equipped with a thermostat for oven only .

- Using the Gas Oven :

For the gas cooker oven which equipped with a thermostat to adjust the cooking temperature, the oven temperature is set by turning the knob counter clockwise to match the indicator with the selected temperature, at the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level. after the burner has been completely lit, make sure that the burner remains ON, otherwise repeat the operation.

- Using the Grill Burner :

Just completely open the door, turn the knob counter clockwise to the mark corresponding to the grill at the control panel, place a lit match up to the burner. Make sure that the burner remains ON otherwise, repeat the operation.

Check items from 1-6pages (8)

✓ Oven and Grill with self ignition and safety

-Using the Gas Oven:

- 1- Open the oven door.
- 2-To light the oven turns the knob counterclockwise till the max. Position and push it to inside and push the ignition button to 15 sec. together at the same time till flame distribution is stable.

-Using the Grill Burner:

- 1-Just completely open the oven door turns the knob counterclockwise till the max. Position and push it to inside and push the ignition button to 15 sec. together at the same time till flame distribution is stable.

To use the grill check items from 1-6 page 8

Dear Customers:

First of all we thank you for your big trust, so we add Safety for grill and oven to give you max. Safety.

✓ Models with automatic ignition:

Method of igniting the upper burners:

Cover the torch switch to be used and then counter clockwise until the required parakeet occurs and then turn the switch to the far left to end the parakeet. Put the flame on the flame.

Noticeable:

- This feature is only for overhead burners and not for oven and grill.
- Synchronization of key movement with ignition is a kind of safety for the user as it prevents the exit of gas without igniting immediately for the upper burners.

Customer safety is a constant goal of our company

✓ الموديلات المزودة بأشعال ذاتي للشعلات العلوية و جهاز أمان للفرن و الشواية:

لإستخدام الفرن:

- 1- افتح باب الفرن
- 2- انقل مفتاح شعلة الفرن في اتجاه عكس عقارب الساعة الى اعلى لبيب ثم اضغط عليه للداخل مع الضغط على سويتش الاشعال الذاتي معا في نفس الوقت و ذلك لمدة 15 ثانية حتى تتأكد من انتظام الشعلة.

لإستخدام الشواية:

- 1- افتح باب الفرن
- 2- انقل مفتاح شعلة الشواية في اتجاه عكس عقارب الساعة الى اعلى لبيب ثم اضغط عليه للداخل مع الضغط على سويتش الاشعال الذاتي معا في نفس الوقت و ذلك لمدة 15 ثانية حتى تتأكد من انتظام الشعلة
- 3- قبل غلق باب الفرن يجب التأكد من عمل و انتظام شعلة الشواية.

من لإستخدام الشواية الدوارة اتبعي التعليمات من (1) الى (6) بصفحة 8

"المساعدة العملاء"

حرصا منا علي اخطاكم انصبي درجات الامان تم اضافة امان للفرن حيث انه في حالة انطفاء الشعلة سوف يتم فصل الغاز تلقائيا عن الفرن بواسطة جهاز الامان. و ذلك لتجنب اخطار انطفاء الالهب و تسرب الغاز

✓ الموديلات المزودة بأشعال أو توماتيك:

طريقة إشعال الشعلات العلوية:

اضغط على مفتاح الشعلة المراد إستخدامها ثم انقله في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى يحدث الشرر المطلوب لعملية الاشعال ثم لفي المفتاح لأقصى اليسار لإنهاء الشرر. واضبط الشعلة على الوضع المراد الالهب ملحوظة:

- هذه الميزة مخصصة للشعلات العلوية فقط وليست للفرن والشواية
- يعتبر تزامن حركة المفتاح مع حدوث إشعال هو نوع من أنواع الامان للمستخدم حيث يمنع خروج غاز بدون إشعال فوري بالنسبة للشعلات العلوية.

أمان العميل هدف دائم لشركتنا

تحذير بهدف السلامة

- ١ - يجب أن يتم تركيب الجهاز بواسطة فني متخصص وبالالتزام بالقوانين واللوائح المطبقة .
- ٢ - هذا الجهاز مصمم للإستعمال المنزلى وهو مطابق لشروط السوق التجارية السارية حالياً .
- ٣ - لقد صمم الجهاز ليقوم بالأداء التالى : طبخ وتسخين الطعام وأى إستعمال مختلف آخر يعتبر إستعمالاً مخالفاً وغير صحيح .
- ٤ - تأكدى دوماً من أن مقابض التحكم فى وضع غلق المفتاح كما فى شكل (٧) .
- ٥ - لا تستخدمى أوانى ذات أحجام كبيرة أكثر من اللازم إذا كانت مساحتها تمتد لخارج شبكة البوتاجاز
- ٦ - لا تضعى على شبك السطح أوانى ذات قيعان غير مستوية شكل (١٦) .
- ٧ - فى حالة أنطفاء الشعلة بشكل فجائى قم بغلق مفتاح الشعلة ولا تحاول إعادة بدء اشعال الشعلة قبل دقيقة واحدة على الأقل
- ٨ - يجب إبعاد الأطفال عن الفرن أو الشواية أثناء إستعمالهما لأن ذلك قد يسبب لهم الحروق فى حالة لمس الأجزاء الساخنة .
- ٩ - عدم إغلاق القطاء الزجاجى أثناء إشتعال عيون الغاز أو بعد إطفائها مباشرة حيث يجب الإنتظار حتى يتم إنخفاض درجة حرارة عيون الغاز .
- ١٠ - يجب إزاحة مقابض أوانى الطهى نحو الداخل أو نحو الجانب وعدم تركها بارزة نحو الخارج مما قد يسبب قلب الأوعية وانسكاب محتوياتها إلى الخارج شكل (١٥)
- ١١ - يجب الكشف على خرطوم إسطوانة الغاز بانتظام ويجب تغييره عند التلف ولا ينصح بمحاولة التصليح إطلاقاً .
- ١٢ - لا يستعمل إسبرامى قريباً من الجهاز عندما يكون مشتعلأ .
- ١٣ - إستعمال جهاز طهى يعمل بالغاز ينتج حرارة ورطوبة فى المكان الموضوع به لذا يكون من الضرورى عمل تهوية جيدة للمكان كما يجب التأكد من عدم غلق فتحات التهوية الموجودة بسطح البوتاجاز

Important safety warnings

1. The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided.
2. This appliance is designed for home hard use and according to the current commercial conditions
3. This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is considered to be improper and consequently dangerous.
4. Make sure the knobs are in the off position when the appliance is not in use (fig 7).
5. Don't use a big pots if its area located outside the appliance grid
6. Don't put pots having non-straight bottom on the upper grid (fig 16).
7. In case if the burner is turned off during working, turn off the knob then turn on the burner after one minute at least.
8. When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
9. Don't close the glass cover during using the burners or after turn off immediately but wait until the temperature of the burners becomes suitable
10. You must turn the pot hand to inside to prevent falling. Fig (15)
11. Check the gas hose regularly and change if need, never try to repair. Use a clamp for the connection
12. if the gas hose regularly is damaged and cause leakage , never try to repair but you must change it with a new one
13. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.

14. The use of gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Therefore proper aeration in the room is needed while ensuring that natural ventilation openings remain unobstructed
15. After lighting the oven or grill burners, wait 2 or 3 minutes before closing the oven door, in order to allow the burner flame to become stable.
16. When using the oven, leave the cooker cover open to prevent it overheating.
17. For cleaning the appliance, you adapt the oven at temperature upper than in normal case so you must keep children well away.
18. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
19. 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.
20. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
21. **WARNING: THE APPLIANCE AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME HOT DURING USE. CARE SHOULD BE TAKEN TO AVOID TOUCHING HEATING ELEMENTS. CHILDREN SHALL BE KEPT AWAY UNLESS CONTINUOUSLY SUPERVISED.**

Connection with hose

When installing the hose, remember to take the following precautions:
In case of using the butane gas only

1. Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying to current directive (fig 12)
2. The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition.
3. No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 70°C.
4. the correct way to fix the hose , check fig (13)
5. The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks. fig(14)
6. The hose should not touch objects with sharp edges, any moving parts, and it should not be crushed.
7. The hose must be flexible and no longer than 1.5 m

- ١٤ - أثناء استعمال الفرن أترك غطاء البوتاجاز مفتوحاً لتجنب التسخين الزائد عن الحد.
- ١٥ - بعد إشعال الفرن أو الشواية إنتظر فترة من ٢ - ٣ دقائق قبل إغلاق الباب لتستقر الشعلة.
- ١٦ - يجب إخراج شبكة حامل سيخ الشواية خارج الفرن أثناء استخدام الفرن حتى لا تتعرض مجموعة الحركة للتلف.
- ١٧ - وقت تنظيف الجهاز، يتم ضبط الجهاز عند مسنوي اعلي من المعتاد عليه عند عملية الطهي فيجب إبعاد الأطفال.
- ١٨ - شروط ضبط هذا الجهاز مسجلة على ملصق أو لوحة البيانات.
- ١٩ - هذا الجهاز غير متصل بوسيلة لسحب نواتج الاحتراق، فإنه يتم تركيبه وتوصيله طبقاً لأنظمة التركيب الجارية، ويجب الإهتمام بمتطلبات التهوية.
- ٢٠ - في حالة تلف كابل التغذية، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين من أجل تجنب الخطر.
- ٢١ - تحذير: الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء الاستخدام، يجب توخي العناية لتجنب الأجزاء الساخنة المعرضة للمس. يجب أن يبقى الأطفال بعيداً ما لم يتم توجيه الإشراف عليهم ووجود مشرف بشكل مستمر.

التوصيل بخراطوم مطاطي

يجب مراعاة الآتي :

- ١- في حالة إستخدام إسطوانات الغاز فقط (البوتان)
- ١- تأكد من الخرطوم مثبت في فوهة التوصيل مع حلقة السلامة شكل (١٢).
- ٢- يجب توفير إمكانية تفقد وفحص الأنابيب بسهولة.
- ٣- يجب أن لا يلامس أي جزء من الخرطوم جدران ساخنة (على الأكثر ٧٠ درجة مئوية)
- ٤- يجب عدم تحميل الخرطوم أي ثقل أو ضغط أو شد يجب أن لا يكون ملتوي أو منويأ بحددة. شكل (١٣)
- ٥- يجب عدم ملامسته لأدوات قاطعة أو زوايا حادة. شكل (١٤)
- ٦- إذا كان الخرطوم غير سليم ويسبب تسريب الغاز في المكان لا تحاول إصلاحه بل يجب تبديله بأخر جديد.
- ٧- يجب أن يكون خرطوم الغاز مرن ولا يزيد طوله عن ١.٥ م

رسومات

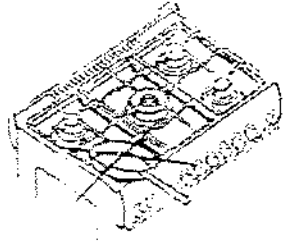


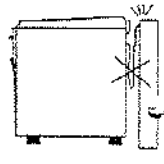
Fig (10)



Fig (11)



الشكل (12)



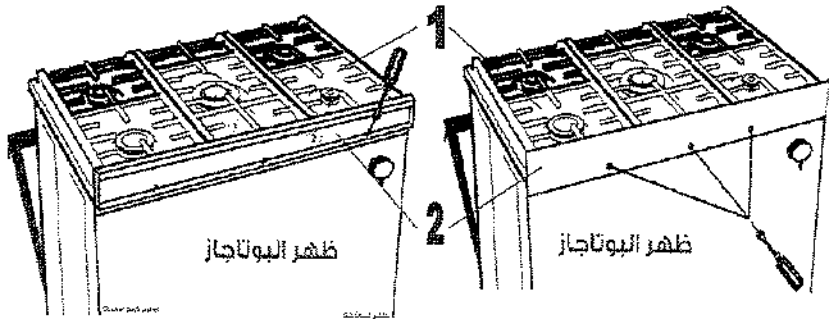
الشكل (13)



الشكل (14)

✓ الموديلات بدون زجاج علوى بمسطرة خلفية:

يتم تثبيت المسطرة الخلفية الجزء رقم ٢ بمسطح البوتاجاز جزء رقم ١ عن طريق المسامير كما موضح بالشكل



DRAWING

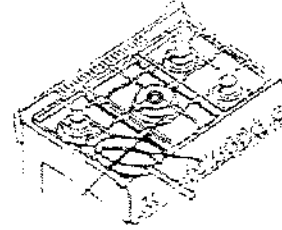


Fig (15)

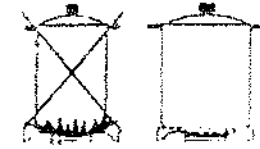
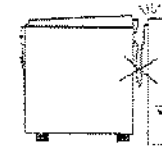


Fig (16)



(17) Fig



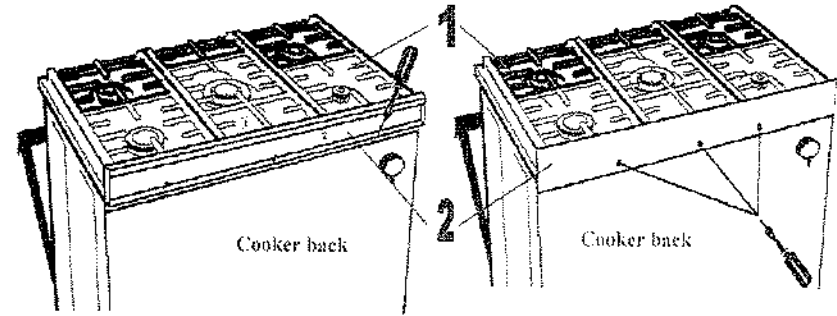
(18) Fig



(19) Fig

✓ Models without upper glass with rear ruler:

The rear ruler part 2 is installed on the surface of the cooker part 1 by the screws as shown in the figure



Adaptation to Different Types of Gas for venturi burners (brass)

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

Replacing the nozzles to operate with another type of gas:

Follow the instruction below to change the burner nozzle on the work surface:

- Pull out the plug from the electric outlet to avoid any type of electric contact.
- Remove the glass cover, grids and the burners from the work surface.
- Unscrew the work plate screws and remove the work surface.
- Unscrew the screws (S) as in fig. (17) And remove the gas pipe (V).
- Unscrew the nozzle attached to the valve using a 7 mm. spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what indicated in data label.
- Unscrew the screw (P) as in fig (18) and decrease the distance (X) to the closed position.

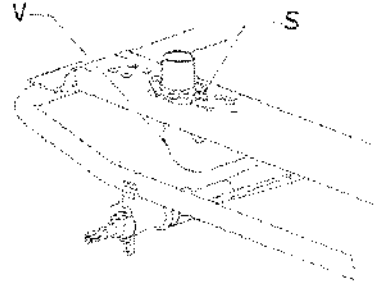


Fig. (17)

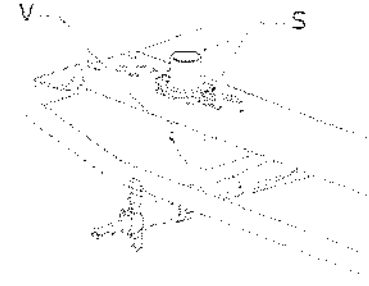
الإعداد لاستخدام غاز طبيعي في حالة الشعلات النحاس

قبل إجراء أي عمليات صيانة أو تهيئة انزع الجيزال من شبكة تغذية الغاز و الكهرباء.

لابدال الفوازي لتناسب نوع الغاز المستخدم:

اتبع الخطوات التالية للقيام ببدال فوهات سطح البوتاجاز:

- انزع الفيشة من مأخذ التيار الكهربى أى نوع من الوصلات الكهربائية.
- اخلع الغطاء الزجاجى وشبكة سطح البوتاجاز و عيون الفواق.
- فك مسامير سطح البوتاجاز وارفع السطح.
- فك المسمر (S) وأقطع ماسورة الغاز (V) كما بالشكل (17)
- فك الفوازي مستخدماً مفتاح مسدس 7 مم واستبدلها بالفوازي المناسبة لنوعية الغاز الجديد وفقاً لما هو مشار إليه فى جدول البيانات.
- فك المسمر (P) وهزل المسافة (X) إلى وضع الغلق كما فى الشكل (18)



شكل (17)

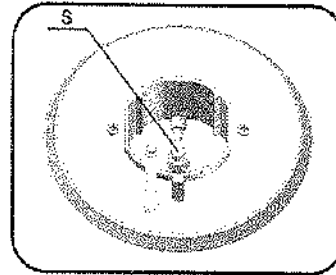
Adaptation to Different Types of Gas for cup burners

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

Replacing the nozzles to operate with another type of gas:

Follow the instruction below to change the burner nozzle on the work surface:

- Remove the plug from the electrical outlet any type of electrical connections.
- Remove the glass cover, the pan support, and the covers of the burners.
- Unscrew the nozzle attached to the valve using a 7 mm. spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what indicated in data label.



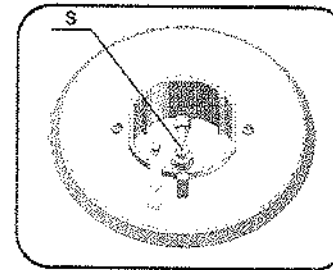
الإعداد لاستخدام غاز طبيعي في حالة غرف الاحتراق (Cup Burner)

قبل إجراء أي عمليات صيانة أو تهيئة انزع الجيزال من شبكة تغذية الغاز و الكهرباء.

لابدال الفوازي لتناسب نوع الغاز المستخدم:

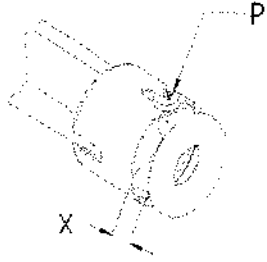
اتبع الخطوات التالية للقيام ببدال فوهات سطح البوتاجاز:

- انزع الفيشة من مأخذ التيار الكهربى أى نوع من الوصلات الكهربائية.
- اخلع الغطاء الزجاجى وشبكة سطح البوتاجاز و عيون الفواق.
- فك الفوازي من مكان التثبيت S مستخدماً مفتاح مسدس 7 مم واستبدلها بالفوازي المناسبة لنوعية الغاز الجديد وفقاً لما هو مشار إليه فى جدول البيانات المطبوع على ظهر البوتاجاز كما موضح بالشكل.



اتبع الخطوات التالية للقيام بإبدال فواني موقد الفرن:

- أزل قاع الفرن.
- فك مسامير الموقد وأخلع الموقد من المسند.
- فك المسمار (P) وقلل المسافة (X) إلى وضع الغلق كما في الشكل (18)
- فك الفوهة مستخدماً مفتاح مسدس أنبوبي 7 مم واستبدالها بالفواني المناسبة لنوعية الغاز الجديد وفقاً لما هو مشار إليه في جدول البيانات في صفحة رقم 6.

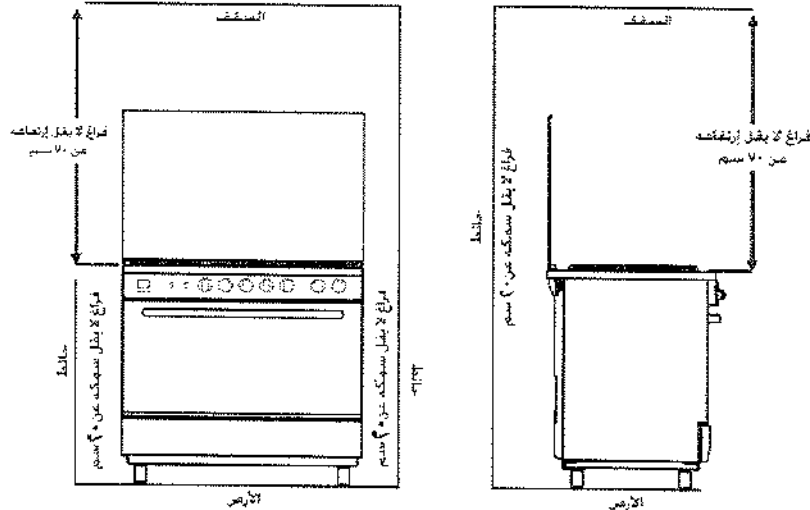


شكل (18)

اتبع الخطوات التالية للقيام بإبدال فواني موقد الشواية:

- فك مسمار الموقد وأخلع الموقد من سقف الفرن.
- فك المسمار (P) وقلل المسافة (X) إلى وضع الغلق كما في الشكل (18)
- فك الفوهة مستخدماً مفتاح مسدس أنبوبي 7 مم واستبدالها بالفواني المناسبة لنوعية الغاز الجديد وفقاً لما هو مشار إليه في جدول البيانات.

مكان وضع الجهاز



Follow the instruction below to change the oven burner nozzle:

1. Unscrew the oven level screw
2. Remove the oven level.
3. Loosen the burner screw and pull out the burner from the support.
4. Unscrew the screw (P) as in fig (18) and decrease the distance (X) to the closed position.
5. Unscrew the nozzle 7 mm. spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what indicated in data label.

Follow the instruction below to change the grill burner nozzle:

1. Loosen the burner screw and pull out the burner from the top of the oven.
2. Unscrew the screw (P) as in fig (18) and decrease the distance (X) to the closed position.
3. Unscrew the nozzle 7 mm. spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what indicated in data label.

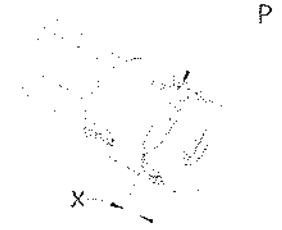
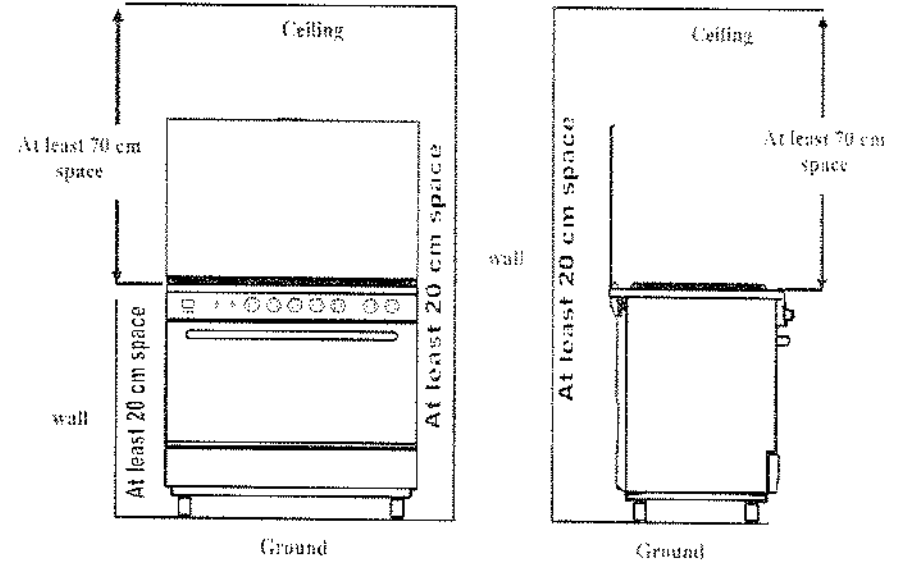


Fig (18)

The device place



Cleaning the Appliance

- 1) Before cleaning the appliance, it must be disconnected from the power supply and turn off the main gas feeder valve.
- 2) Periodically clean the burner heads, the enameled steel grids, the enameled covers and the flame caps using warm soapy water, then those parts should be rinsed and dried.
- 3) Any liquid that overflows from pots must always be removed using a rag.
- 4) To maintain the original features to the enameled parts they should be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powders do not leave acidic or alkaline substances on the enameled parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato sauce, etc.) and do not wash the enameled parts while they are hot.
- 5) Clean the stainless steel parts with soapy water and then dries them with a soft cloth.
- 6) For cleaning the oven must be adapt the oven temperature upper then in normal case when oven arrive for high temperature, turn off the main gas feeder valve & disconnect the power supply and beginning clean.

Warning

Do not use grill burner and oven together. Due to technical & security reasons the use of grill and oven at the same time is forbidden

Usage of both together can lead to breakage of oven glass for which manufacturer or distributor will not be responsible.

The grill of gas must be operated with closed oven door

كيفية نظافة الجهاز

- ١ - قبل عمل أى عملية نظافة إفصل التيار الكهربى وأغلق مدخل الغاز إلى الجهاز .
- ٢ - تجنب إستعمال أى مواد كيميائية حمضية فى تنظيف الجهاز .
- ٣ - عند التنظيف تستخدم قطعة إسفنج مبللة بالماء والصابون .
- ٤ - تنظيف الأجزاء المغطاة بالمينا بالماء الساخن والصابون السائل .
- ٥ - يفصل الشبك والشعلات بالماء الساخن والصبودا بعيداً عن الجهاز .
- ٦ - تجنب وضع مواد حامضية أو قلووية على الأجزاء المطلوبة (خل - عصير ليمون - ملح - عصير طماطم ، الخ) .
- ٧ - بالنسبة للأجزاء الإستانلس تنظف بماء وصابون وتجفف بقوطة ناعمة .
- ٨ - بالنسبة لتنظيف الأجزاء الزجاجية (غطاء السطح - زجاج باب الفرن) هذه العملية تتم والفرن بارد مع إستعمال فوطة رطبة وعدم إستعمال أى نوع من بودرة التنظيف الخشنة .
- ٩- لتنظيف عليه الفرن يجب ضبط الجهاز عند مستوى أعلى من المعتاد عليه عند عملية الطهى وبعد الوصول لأعلى درجة حرارة يتم غلق مدخل الغاز إلى الجهاز وفصل التيار الكهربائى وتتم عملية التنظيف

تحذير

لا تستخدم الشواية والفرن معاً .

لدواعى فنية وأسباب الأمان والسلامة يحظر إستعمال الشواية والفرن فى نفس الوقت حيث أن إستعمال كلاهما سيؤدى إلى كسر زجاج الفرن . (الشىء الذى لا يكون المصنع أو الموزع مسئولين عنهما) .
الشواية تعمل وباب الفرن مغلق .

Nettoyer l'Appareil

Liste des contenus

Introduction	1
Les avantages de l'appareil	2
Utiliser la cuisinière pour la première fois	3
Raccordement électrique	3
Les dimensions principales de l'appareil	4
Les injecteurs et le diamètre du pot recommandé	5
Le panneau du contrôle	6
Utiliser le four du gaz - le chauffage tiroir	7
Utiliser le brûleur du grill	8
Utilisation du ventilateur du four	8
Utilisation facile au four	8
Utiliser la minuterie	8
Utilisation de la minuterie numérique	9
La cuisinière équipée avec un thermostat	10
La cuisinière équipée avec un thermostat pour le four seulement	10
la cuisinière avec allumage automatique et sécurité	11
Les avertissements de la sécurité importants	12
Raccordement gaz	13
Dessins	14
Adapter les brûleurs supérieurs au gaz naturel	15
Adapter le four du gaz au gaz naturel	16
Nettoyage de l'appareil	17
Avertissement	17

- 1) Avant de nettoyer l'appareil, il doit être déconnecté de l'électricité et doit être fermé la valve du nourrisseur du gaz principale.
- 2) périodiquement propre les brûleurs, les grilles émaillées et les casquettes de la flamme en utilisant de l'eau savonneuse chaude, alors ces parties devraient être rincées et devraient être séchées.
- 3) tout liquide qui déborde de pots doit toujours être enlevé en utilisant un chiffon.
- 4) pour maintenir les traits originaux aux parties émaillées ils devraient fréquemment être nettoyés avec l'eau savonneuse. N'utilisez jamais la poudre abrasive, ne laissez pas de substances acides ou alcalines sur les parties émaillées (vinaigre, jus de citron, sale, sauce de la tomate, etc. Et ne lave pas les parties émaillées pendant qu'ils sont chauds.
- 5) propre l'acier sans tache avec l'eau savonneuse et alors les sèche avec un tissu doux
- 6) pour nettoyez le four, vous l'adaptez à température supérieur que le cas normal alors ainsi vous devez éloigner bien les enfants

Avertissement

N'utilisez pas le grill et le brûleur du four ensemble. Dû à technique et la sécurité raisonne l'usage de grill et de brûleur du four en même temps n'est pas permis

Usage des deux peut mener à rupture de verre du four pour que les fabricants ne seront pas responsables ensemble

Le grill du gaz doit être opéré avec la porte du four fermé

Replacer l'injecteur du brûleur du four :

1. Dévissez la plaque du four
2. Enlevez la plaque du four
3. Dévissez le vis et enlevez le brûleur du four
4. Dévissez le vis (P) et diminue la distance (X) à la direction de fermer la pipe. Fig. (18)
5. dévissez l'injecteur du brûleur du four utiliser la clef spéciale (7 mm.) pour l'injecteur, et le replace avec l'injecteur convenue au nouveau type du gaz

Replacer l'injecteur du brûleur du grill :

- Dévissez le vis et enlevez le brûleur du grill et sortez le brûleur du plafond du four.
- Dévissez le vis (P) et diminue la distance (X) à la direction de fermer la pipe. Fig. (18)
- dévissez l'injecteur du brûleur du four en utilisant la clef spéciale (7 mm.) pour l'injecteur, et le replace avec l'injecteur convenue a u nouveau type du gaz

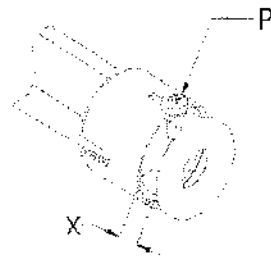
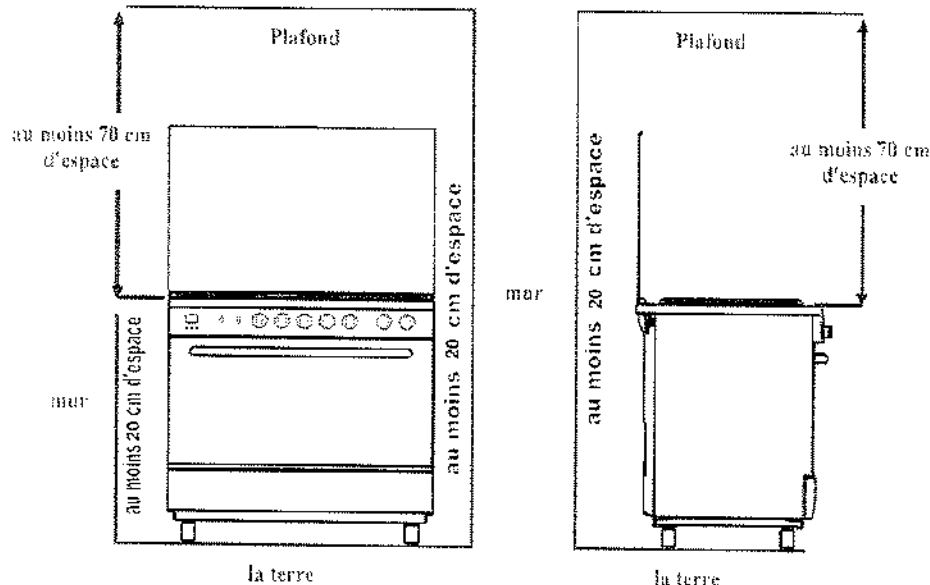


Fig (18)

Placez l'appareil



Chers clients

Tout d'abord nous vous remercions pour votre grande confiance en notre cuisinière du gaz que nous avons produit . Il est simple en sa forme, unique en son fonction et il est une plante de coopération entre notre compagnie pour appareils de la maison et les expériences italiennes pour garantir le service excellent et la sécurité complete.

Il est notre plaisir que vous serez joints au milliers des clients qui ont mis leur confiance dans notre produit.

Nous espérons toujours obtenir votre satisfaction.

Remarque:

l'instruction de ce produit contient des modèles différents. il y a une description dans cette instruction pour montrer comment utiliser chaque modèle:

Les avantages de l'appareil

Pour plus de sécurité pour vous et vos enfants, nous avons ajouté de nouveaux avantages pour ce modèle.

1. vous pouvez utiliser le gril pour la viande et poules avec porte du four fermé.
- Les avantages d'utiliser le gril avec porte du four fermé: -
* Les parties externes de la cuisinière du gaz est a température normale.
* Aucune fuite de l'air chaud dans votre cuisine.
2. Cet appareil a été conçu et produit d'après les spécifications standards internationales pour la sécurité, fonction et efficacité
3. Simple en sa forme et son fonction
4. Il a été conçu pour l'usage de la maison dur
5. Les parties du métal sont produites si d'acier sans tache qui résiste à la rouille et température ou des matières de l'acier qui sont traitées avec couche émaillé et lequel résiste au grattement et température avec la simplicité de nettoyage.
6. Tous les boutons sont produits de matières qui résistent à la température, chocs et changement de la forme.
7. La régularité de la distribution de la température dans le four aide un bon cuisinier pour toute la nourriture.
8. Toutes les matières qui produisent le four et lesquels touchent aussi la nourriture est spécification de la sécurité identiquement
9. L'appareil est prévu avec deux entrées pour le gaz (droit et gauche) pour être convenable avec l'emplacement de l'appareil dans la cuisine
10. L'appareil a double isolement thermique avec haute densité pour sauver l'énergie et minimiser le transfert de la chaleur à l'extérieur de surfaces.
11. Cet appareil est conçu pour donner bien performance pendant l'opération de cuire à l'intérieur du four et cela peut être accompli par les trous de la ventilation naturels au dos du four et aussi par la cheminée qui circule l'air chaud à l'intérieur du four.

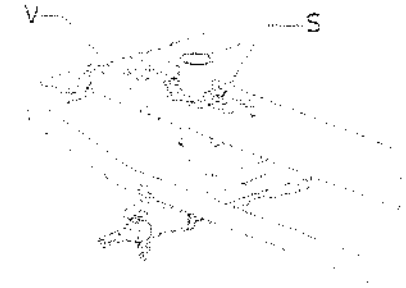
Adapter la cuisinière au gaz naturel (venture)

Toujours débranchez l'appareil de l'électricité avant d'emporter l'entretien ou adapter la cuisinière

Replacer les injecteurs des brûleurs de la plaque du travail :

Suivez les instruction dessous pour changer les injecteurs des brûleurs de la surface du travail:

- o Retirez la prise de courant pour éviter tout type de contact électrique.
- o Enlevez l'abri du verre, grilles et les brûleurs de la surface du travail.
- o Dévissez les vis de la plaque du travail et enlevez la surface du travail. Fig. (17)
- o Dévissez les vis (S) et enlève la pipe du gaz (V) (fig. 17).
- o Dévissez l'injecteur attaché à la valve en utilisant une clef 7 mm. et le remplace avec l'injecteur en besoin pour le nouveau type du gaz
- o Dévissez le vis (P) et diminue la distance (X) à la direction de fermer la pipe. FIG. (18)



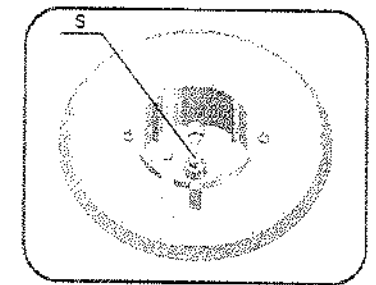
Adapter la cuisinière au gaz naturel cup burners

Toujours débranchez l'appareil de l'électricité avant d'emporter l'entretien ou adapter la cuisinière

Replacer les injecteurs des brûleurs de la plaque du travail :

Suivez les instruction dessous pour changer les injecteurs des brûleurs de la surface du travail:

- o Retirez la fiche de la prise électrique, quel que soit le type de connexions électriques.
- o Retirez le couvercle en verre, le support de la casserole et les couvercles des brûleurs.
- o Dévissez l'injecteur attaché à la valve en utilisant une clef 7 mm. et le remplace avec l'injecteur en besoin pour le nouveau type du gaz



Graphiques

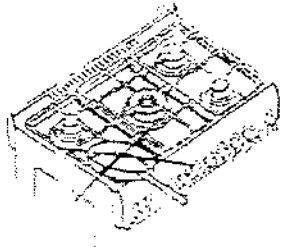
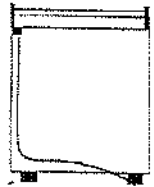


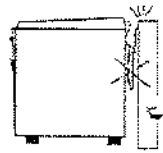
Fig (15)



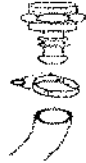
Fig (16)



(14) Fig



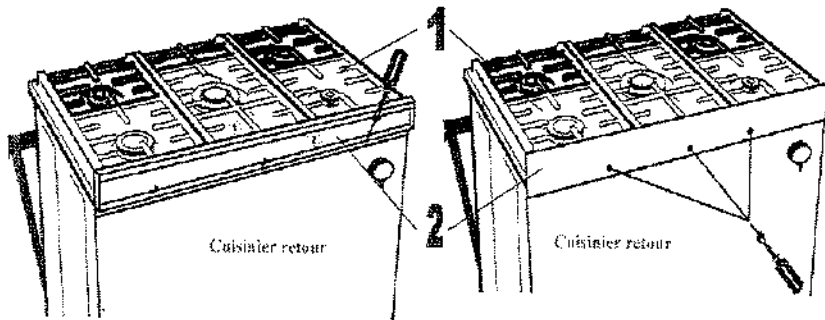
(13) Fig



(12) Fig

✓ Modèles sans vitre supérieure avec règle arrière

La règle arrière, partie 2, est installée à la surface de la partie cuisinière 1 à l'aide des vis comme indiqué sur la figure.



Utiliser la cuisinière pour la première fois

1. Avant d'utiliser votre appareil, lisez les directives dans ce manuel avec soin depuis qu'il fournit toute les informations vous avez besoin d'assurer installation sans danger, usage et entretien.
2. Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz et réglage de l'appareil sont compatibles).
3. Les parties de l'acier sans tache a été couvert avec PVC protecteur qui doit être enlevé avant usage, la colle résiduelle doit être nettoyée avec soin.
4. Assemblez-vous les jambes plastiques qui sont à l'intérieur de la boîte en carton, après alors ajustez le niveau des jambes.
5. Assemblez-vous tous les autres accessoires trouvés à l'intérieur du four.
6. l'appareil est préparé pour utiliser le gaz du butane, en cas d'utiliser le gaz naturel l'appareil doit être adapté par la compagnie responsable du gaz d'après la spécification dans ce manuel
7. bouchez le tuyau du gaz (Le tube utilisé pour l'alimentation en gaz est un tube flexible, sa longueur doit être inférieure à 1,5 M.) avec le régulateur avec le détendeur du tuyau du gaz à l'arrière de la cuisinière, et serre une pince sur le tuyau fermement.
8. connectez l'appareil avec l'électricité
9. Quand utiliser le four pour la première fois il devrait être opéré pour 15 - 20 minutes à la température du maximum sans cuire n'importe quoi au-dedans pour éliminer toute humidité et odeurs de l'isolement interne.

Raccordement électrique

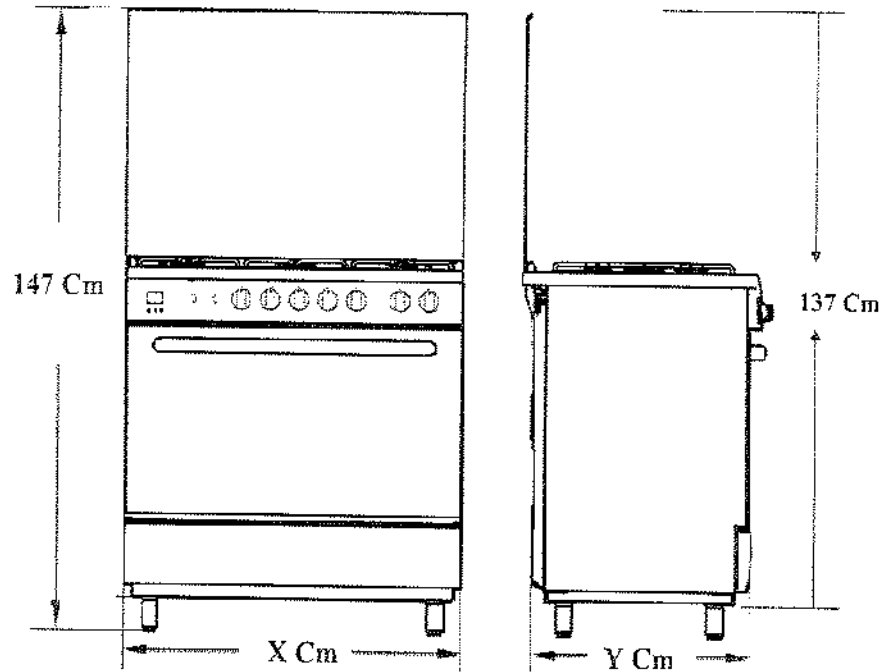
- Le raccordement électrique doit se conformer avec les niveaux légaux courants et règlements.
- Avant de connecter, vérifiez que le débouché ou le système est équipé avec a la borne de terre qui a accord avec les niveaux légaux courants et règlements (Dans certains modèles seulement). La compagnie n'est pas responsable pour le non-acquiescement avec ces directives.
 - Le câble d'alimentation doit être placé afin qu'un sur température de 70 K ne soit pas atteint à tout point.
 - n'utilisent pas de réductions, d'adaptateurs depuis qu'ils peuvent causer des contacts faux et mener à échauffement dangereux

Assemble les jambes plastiques

Assemblez-vous les jambes plastiques qui sont à l'intérieur de la boîte en carton, après alors ajustez le niveau des jambes Comme le montre la fig.



Les dimensions principales de l'appareil



Nombre de brûleurs		Cuisinière 4 brûleurs				Cuisinière 5 brûleurs	
Modèle		50 X 50	55 X 55	60 X 60	65 X 60	80 X 55	90 X 60
Cuisinière Dimensions	Dimension X Cm	50	55	60	65	80	90
	Dimension Y Cm	50	55	60	60	55	60

14. L'usage de gaz qui cuit l'appareil produit chaleur et humidité dans la pièce où il est installé. Aération adéquate dans la pièce est un besoin par conséquent pendant qu'assurer ces ouvertures de la ventilation naturelles reste libre.

15. Après avoir allumé le four ou brûleur du gril, attendez 2 ou 3 minutes avant de fermer la porte du four pour permettre à la flamme du brûleur de devenir stable.

16. Quand utiliser le four, laissez l'abri de la cuisinière ouvert pour le prévenir surchauffer.

17. pour nettoyez le four, vous l'adaptez à température supérieur que le cas normal alors ainsi vous devez éloigner bien les enfants

18. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

19. Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

20. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

21. **AVERTISSEMENT: L'APPAREIL ET SES PIÈCES ACCESSIBLES DEVIENT CHAUDES LORS DE L'UTILISATION. Il faut prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffants. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE ENLEVÉS À MOINS DE SANS SURVEILLANCE CONTINUE.**

Raccordement gaz

Quand installer le tuyau, souvenez-vous de prendre les précautions suivantes :

Dans cas d'utiliser le gaz du butane seulement

1. Vérifiez que le tuyau va parfaitement dans place aux deux fins fermement et l'arrange avec pinces qui se conforment à directive courante (fig. 12)
2. la longueur du tuyau devrait être facile d'inspecter pour vérifier sa condition.
3. aucune partie du tuyau devrait toucher parties dont la température en dépasse 70°C .
4. la correct méthode pour arranger le tuyau, voir fig. (13)
5. le tuyau ne devrait pas être tiré, et ne devrait pas avoir de coudes. fig.(14)
6. le tuyau ne devrait pas toucher d'objets avec les bords tranchants, toutes parties en mouvement, et ne devraient pas être écrasées.
7. Le tube utilisé pour l'alimentation en gaz est un tube flexible, sa longueur doit être inférieure à 1.5 m.

Les avertissements de la sécurité importants

1. l'appareil doit être installé par un technicien qualifié seulement avec les directives fourni.
2. cet appareil est conçu pour l'usage de la maison dure et d'après les conditions commerciales courantes
3. cet appareil doit être utilisé pour le but pour lequel a été conçu. Tout autre usage est considéré pour être inexact et par conséquent dangereux.
4. assurez-vous que les boutons sont éteints quand l'appareil n'est pas en usage (fig7)
5. n'utilise pas de pots grands si sa région avait localisé à l'extérieur de la grille de l'appareil
6. ne met pas potes qui ont le fond non-droit sur la grille supérieure (fig16).
7. en cas que le brûleur est éteint pendant travailler, éteignez le bouton et puis allumez le brûleur après au moins une minute .
8. quand l'appareil est en usage, les éléments chauffants et quelques parties de la porte du four deviennent extrêmement chaud. Ne les touchez pas et vous devez éloigner bien les enfants
9. Ne ferme pas l'abri du verre pendant utiliser les brûleurs ou après les éteindre immédiatement mais attend jusqu'à la température des brûleurs devient convenable
10. Vous devez faire tourner la main du pot au-dedans pour prévenir tombé. fig. (15)
11. Vérifiez le tuyau du gaz régulièrement et change le si besoin, n'essayez jamais de le réparer. Utilisez une pince pour le rapport.
12. si le tuyau du gaz est endommagé et cause la fuite du gaz, n'essayez jamais de réparer mais vous devez le changer avec un autre nouveau
13. N'utilisez jamais des liquides inflammables tel qu'alcool ou essence, etc. à côté de l'appareil quand il est en usage.

Les injecteurs et le diamètre du pot recommandé
les taux de la consommation (Cup burners)

Brûleurs	Pot Diameter (Cm)	Consommation (k w)	Butane 30 mbar		Gaz naturel 20 mbar		Butane 50 mbar			
			diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation (gm/hr)	diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation (gm/hr)	diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation (k w)	Consommation (gm/hr)	
Auxiliaire	6 - 10	1.00	0.50	73	0.72	74	0.5	1.15	84	
Semi-Rapide	12 - 18	1.81	0.65	132	0.97	127	0.65	2.06	150	
plaque chauffante électrique	12 - 16	1000 - 1500 W							★	
Rapide	22 - 24	2.64	0.80	192	1.15	175	0.80	3.22	234	★
		3.03	0.85	220						
Triple	26 - 32	3.10	0.90	225	1.30	235	0.92	4.29	312	★
		3.20	0.95	234						
		3.81	0.98	277						
Grill		1.32	0.60	112	0.92	113	0.60	1.89	138	★
		2.26	0.75	166	1.10	161	0.75	2.89	210	
Four		1.70	0.65	122	0.97	124	0.65	2.06	150	★
		2.75	0.82	199	1.20	188	0.75	2.97	216	
		3.40	0.92	250	1.35	250	0.92	4.29	312	
		4.10	1.00	300	1.50	308				
		4.60	1.05	332	1.55	320	1.00	4.88	355	

Les injecteurs et le diamètre du pot recommandé
les taux de la consommation (venture)

Brûleurs	Pot Diameter (Cm)	Consommation (kw)	Butane 30 mbar		Natural gas 20 mbar		
			diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation (gm/hr)	diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation (gm/hr)	
Auxiliaire	6 - 8	0.99	0.50	78	0.75	74	★
		1.32	0.60	112	0.92	113	
Semi-Rapide	10 - 12	1.32	0.60	112	0.92	113	★
Rapide	16 - 18	2.26	0.75	166	1.10	161	
Extrême -rapide	22 - 24	2.64	0.80	192	1.20	188	★
Triple	26 - 32	2.86	0.85	211	1.25	211.5	
Grill		1.32	0.60	112	0.92	113	★
		2.26	0.75	166	1.10	161	
Four		2.75	0.82	199	1.20	188	★
		3.40	0.92	250	1.35	250	
		4.10	1.00	300	1.50	308	
		4.60	1.05	332	1.55	320	

★ Le diamètre de l'injecteur est variable avec le modèle - S'il vous plaît lisez la table qui est imprimé au dos de la cuisinière.

Le Pannéau du contrôle

1. L'Ignition électrique :

Avec une presse sur le bouton de l'ignition fig. (1), une étincelle sera produite à côté du brûleur, gardez appuyer sur le bouton jusqu'à le brûleur est allumé, alors laissez le bouton.



Fig. (1)

2. Le bouton de la Lampe du four :

Avec une presse sur Le bouton de la lampe du four fig. (2), la lampe est allumée et avec une autre presse la lampe est éteindre.



Fig. (2)

3. Le bouton du Moteur du grill :

Avec une presse sur le bouton, le moteur du grill tournera fig. (3), et avec une autre presse le moteur arrêtera.

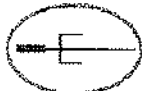


Fig. (3)

4. Les boutons du brûleur :

Le panneau du contrôle explique la relation entre le brûleur et son bouton fig.(4) ,

- Presse sur le bouton sélectionné
- Tourne le bouton sélectionné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à maximum position
- Presse sur le bouton de l'ignition fig. (1) et laisse le aussitôt que le brûleur est allumé.
- Ajustez le bouton à la position exigée



Fig. (4)

✓ Four avec ignition et sécurité

Utiliser le four du gaz

- 1) ouvrez la porte du four.
- 2) Tourner le bouton du four jusqu'à le maximum dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et pousse le bouton de l'ignition ensemble en même temps à 15 sec. jusqu'à distribution de la flamme reste stable.

- Pour Gril :

- 1) Ouvrez la porte du four, poussée le bouton de l'ignition et fait tourner le bouton du grill jusqu'à maximum dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. ensemble en même temps à 15 sec. Jusqu'à distribution de la flamme reste stable.
- 2) Vérifiez les articles de 1-6 page (8)

Les chers Clients:

D'abord nous vous remercions pour votre grande confiance, ainsi nous ajoutons Sécurité pour grill et four pour vous donner la sécurité maximum.

✓ Modèles à allumage automatique

Méthode d'allumage des brûleurs supérieurs:

Couvrez l'interrupteur de la torche à utiliser, puis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la perruche souhaitée apparaisse, puis tournez l'interrupteur à l'extrême gauche pour terminer la perruche. Mettez la flamme sur la flamme.

Perceptible:

- Cette fonction est uniquement pour les brûleurs aériens et non pour le four et le grill.
- La synchronisation du mouvement de la clé avec l'allumage est une sorte de sécurité pour l'utilisateur car elle empêche la sortie de gaz sans s'enflammer immédiatement pour les brûleurs supérieurs.

La sécurité des clients est un objectif constant de notre société

Les cuisinière équipées avec un thermostat pour le four

- Utiliser Le four du gaz

Pour le four de la cuisinière du gaz qui est équipé avec un thermostat pour ajuster la température dans le four, tournez le bouton pour égaler l'indicateur avec la température sélectionnée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. En même temps approchez un allumette du tube de l'ignition qui est visible sur le niveau du four, après que le brûleur ait été complètement allumé, assurez-vous que le brûleur reste sur, autrement répétez l'opération.

- Utiliser le Brûleur du Gril

* Ouvrez la porte du four complètement, faites tourner le bouton qui correspond au gril dans le sens des aiguilles d'une montre, approchez une allumette jusqu'au brûleur. Assurez-vous que le brûleur reste sur, autrement répétez l'opération.

* Vérifiez les articles de 1 -6 page (8)

Les cuisinière équipées avec un thermostat pour le four seulement

- Utiliser Le four du gaz

Pour le four de la cuisinière du gaz qui est équipé avec un thermostat pour ajuster la température dans le four, tournez le bouton pour égaler l'indicateur avec la température sélectionnée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. En même temps approchez un allumette du tube de l'ignition qui est visible sur le niveau du four fig (6), après que le brûleur ait été complètement allumé, assurez-vous que le brûleur reste sur, autrement répétez l'opération.

- Utiliser le Brûleur du Gril

* Ouvrez la porte du four complètement, faites tourner le bouton qui correspond au gril dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, approchez une allumette jusqu'au brûleur. Assurez-vous que le brûleur reste sur, autrement répétez l'opération.

* Vérifiez les articles de 1 -6 page (8)

5. Le bouton du Brûleur du four:

Ouvrez la porte du four et tournez le bouton du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le maximum fig(6). En même temps approchez une allumette du tube de l'ignition qui est visible sur le niveau du four fig. (5), après que le brûleur ait été complètement allumé, assurez-vous que le brûleur reste stable, autrement répétez l'opération



Fig (5)



Max. Position
Fig (6)



le bouton fermé
Fig (7)

Après finissant cuire dans le four et éteindre le bouton du brûleur du four, vous pouvez mettre la nourriture dans le chauffage tiroir pour garder la nourriture chaude

6. Le bouton du Brûleur du Gril

Ouvrez la porte du four, faites tourner le bouton que cela correspond au gril dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis approchez une allumette allumée jusqu'à le brûleur. Assurez-vous que le brûleur reste sur, autrement répétez l'opération.

Méthode de vérification du fonctionnement correct des brûleurs:

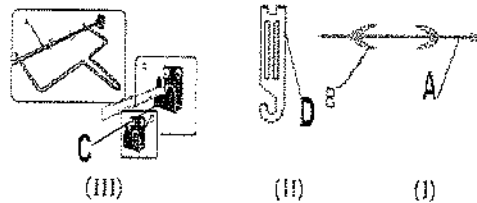
- 1- Ouvrir le robinet à gaz
- 2- Vérifier l'étanchéité du circuit gaz
- 3- Allumer chaque brûleur en appuyant sur la manette et en tournant vers la position grande flamme ou petite flamme
- 4- Si la flamme de chaque brûleur est bleue alors le brûleur fonctionne bien
- 5- Pour éteindre remettre la manette sur la position initiale

Le bouton du Brûleur du Gril:

Ouvert la porte du four, faites tourner le bouton que cela correspond au gril dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis approcher une allumette allumée jusqu'à le brûleur. Assurez-vous que le brûleur reste sur, autrement répétez l'opération.

Pour griller en utilisant le tournebroche

- A Le tournebroche
- B Les fourchettes
- C & D Le tournebroche



1. Placez le poulet ou la viande dans un tournebroche (A), puis fixez-les fermement et pressez-les à travers la fourchette (B).
2. Placez le tournebroche sur son support (dans le cas du moteur arrière du four).
3. Tourner la fixation:
 - A. Dans le cas du moteur de la grille du four Figure I & II: Placez l'extrémité du tournebroche dans le trou du moteur et de l'autre côté du tournebroche dans la cavité du support du tournebroche D, puis retirez le plastique, enclencher le bouton en le tournant dans le sens antihoraire.
 - B. Dans le cas du moteur de la grille du côté du four, Figure III: Placez l'extrémité du tournebroche à la place prévue sur le côté gauche du four et l'autre extrémité à l'aide du porte-tournebroche C.
4. Allumez le brûleur du gril.
5. Appuyez sur le bouton du gril pour commencer à tourner.
6. Placez la grille du four sur la grille pour recueillir tous les liquides qui tombent des aliments grillés pendant la cuisson.
7. Fermez la porte du four.

Pour les modèles de ventilateurs de four:

Le ventilateur distribue la chaleur à l'intérieur du four.

Appuyez sur le bouton de ventilation du panneau de commande pour commencer à tourner.

Attention:

Le ventilateur ne s'allume pas lorsque le gril est allumé.



Alerte importante pour certains modèles:

- ✓ En jeu de couvercles de commutateurs et de guide de contact se trouve à l'intérieur du carton d'emballage.
- Veuillez installer les couvercles des commutateurs à sa place sur le panneau de commande avant.
- Installez le couvercle du guide d'allumage à sa place au fond du four, comme indiqué à la Fig.



Pour les modèles Easy Light:

Parce que la commodité du client nous intéresse pour la première fois en Égypte Éclairage automatique du four lors de l'ouverture de la porte du four.

Utilisation de la minuterie

1. Le compte-minute recommande l'utilisateur avec un signal acoustique. Tourner le bouton un tour complet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Après faites tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin que l'indicateur correspond avec le temps sélectionné.
2. Le signal de l'acoustique n'arrête pas le cycle de la cuisine. L'utilisateur doit éteindre le cycle de la cuisine manuellement en utilisant les boutons relatifs.

✓ Modèles avec boutons Digital Timer 3:

Le compteur de minutes vous avertira en donnant un signal audio lorsque la cuisson est terminée une fois le délai spécifié écoulé.

Remarque: Nettoyez l'écran avec un chiffon humide et ne mettez aucun liquide tel que du chlorure ou des substances caustiques.

Pour régler l'heure de l'alarme:

- Appuyez sur le bouton B1 ou B3 pour diminuer ou augmenter les chiffres horaires, respectivement.

- Une fois le réglage de l'heure terminé, appuyez sur B2 jusqu'à ce que l'écran s'allume et que les numéros de temps commencent à clignoter.

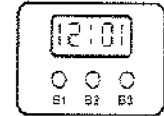
et la valeur "00:00" START apparaît.

- Les nombres doivent cesser de clignoter après la première pression.

- Le numéro affiché après avoir appuyé une fois sur B1 et B2 doit être identique, qui clignote et change la valeur du nombre après la première pression sur B1 / B2 et pour augmenter ou diminuer les chiffres en appuyant sur le bouton

Après la première pression et les minutes, les chiffres continuent de s'écouler pendant que l'horloge est réglée.

Remarque: La minuterie numérique peut être utilisée pendant une longue période de cuisson jusqu'à 23 heures et 59 minutes.



- B1: Diminuer les heures (←)
- B2: Confirmer la sélection (OK)
- B3: Augmenter les heures (→)

✓ Modèles avec minuterie numérique 5 boutons «Contrôle automatique du gaz»:

Pour la première fois en Égypte

Ce menu contrôle les temps suivants:

1 - Temps de cuisson du four

2 - Temps de cuisson pour le gril

3 - Temps de cuisson au four et au gril

En contrôlant le gaz automatiquement après le temps désiré en plus de un voix provenant de la fin des temps.

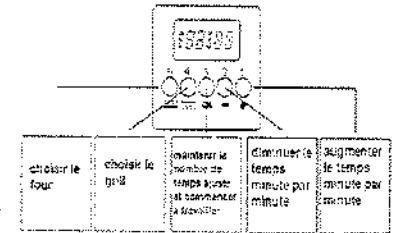
Méthode de réglage et d'utilisation:

1. Sélectionnez d'abord le brûleur à allumer et fermez le gaz à une heure précise (four ou gril) en appuyant sur le bouton 4 dans le cas du gril et sur le bouton 5 dans le cas du four.

2. Réglez le compteur de temps sur 1 ou 2, le bouton 1 incrémentant le compteur de temps avec une valeur exacte à la minute près et le bouton 2 le diminuant.

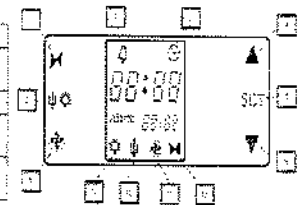
3. Après avoir réglé l'heure souhaitée, appuyez sur le bouton 3 pour confirmer.

4. Une fois le délai souhaité écoulé, le minuteur éteindra le gaz et avertira le brûleur sélectionné depuis le début.



✓ Modèles avec minuterie tactile numérique:

1	Commutateur d'allumage	7	Symbole de minuterie
2	Bouton du moteur de la lampe et du gril	8	Le symbole de l'horloge
3	Bouton ventilateur du four	9	Symbole de fonctionnement de la lampe
4	Bouton Augmenter la valeur	10	Symbole de fonctionnement du moteur (du gril)
5	Bouton Paramètres et Options	11	Symbole de fonctionnement du ventilateur du four
6	Diminue le bouton de valeur	12	Symbole d'opération d'allumage



Réglage du timer:

- Appuyez sur le bouton SET et le symbole de l'horloge clignote et appuyez de nouveau dessus. La cloche clignote continuellement.

- Réglez le nombre d'heures et de minutes à l'aide des touches (←) et (→), puis appuyez sur la touche (SET).

- Réglez la sonnerie à l'aide des boutons (🔊) et (🔇), puis appuyez sur le bouton (SET).

- S'il n'est pas défini pendant 5 secondes, le mode actuel sera réinitialisé.