

# CANDY

**FR**

## CUISINIÈRE A GAZ ET ELECTRIQUE NOTICE D'UTILISATION

دليل أستخدم فرن غاز و كهربائي

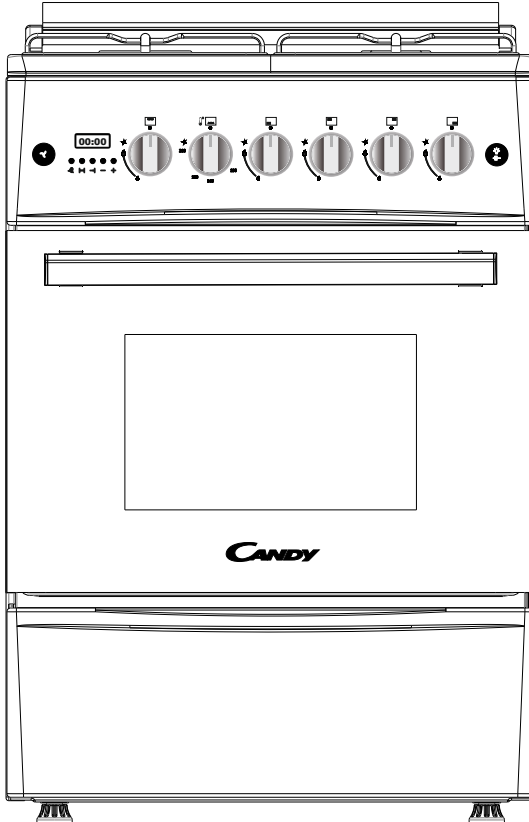
**AR**

**Models;**

**CGG66SGX15**

**CGG66SGMX-15**

**CGG66FGDX-15**





**FR**

## **CUISINIÈRE A GAZ ET ELECTRIQUE NOTICE D'UTILISATION**



## Lisez attentivement cette notice!

Cher client,

La notice est destinée à vous aider à avoir une utilisation optimale de votre appareil. Celui-ci a été produit dans des infrastructures modernes et a été soumis à un contrôle qualité très strict.

Lisez attentivement la notice avant l'utilisation de votre appareil, et conservez-la. Lorsque vous cedez l'appareil à une tierce personne remettez-lui également la notice.

La notice d'utilisation vous aidera à utiliser rapidement et en toute sécurité votre appareil.

- Avant l'installation et l'utilisation, lisez la notice d'utilisation.
- Respectez impérativement les consignes de sécurité.
- Conservez la notice dans un endroit facile d'accès pour pouvoir la consulter à chaque fois que vous en aurez besoin
- Lisez également les autres documents fournis avec l'appareil.

Cette notice est valable pour d'autres modèles.

Les différences entre les modèles sont clairement indiquées dans la notice.

Symboles et significations:

Les symboles ci-dessous sont utilisés dans la notice



1      2      3      4      5

- 1- Informations importantes
- 2- Avertissement concernant les situations dangereuses
- 3- Avertissement concernant l'électrocution
- 4- Avertissement concernant l'incendie
- 5- Avertissement concernant les surfaces chaudes

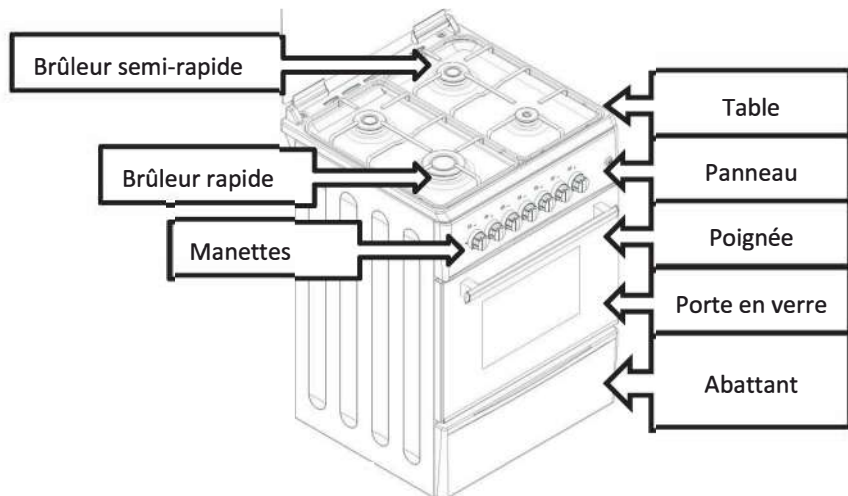
## Sommaire

---

<b>1) <u>Votre appareil</u></b>	<b>3</b>
✓ Vue d'ensemble	3
✓ Spécifications techniques	3
✓ Les accessoires	4
<b>2) <u>Consignes de sécurité importantes</u></b>	<b>4</b>
✓ Sécurité générale	4-5
✓ Sécurité des enfants	6-7
✓ Sécurité lors de la manipulation électrique	7
✓ Utilisation	7
<b>3) <u>Installation</u></b>	<b>8</b>
✓ Avant installation	8-9
✓ Installation et raccordement	9
✓ Branchement électrique – Raccordement gaz	9-10-11
✓ Contrôle d'étanchéité	11
✓ Destruction de l'emballage	11
✓ Transports ultérieurs	11
✓ Cession de l'appareil	12
<b>4) <u>Préparation</u></b>	<b>12</b>
✓ Economie d'énergie	12
✓ Première utilisation – Premier nettoyage – Première chauffe	12-13
<b>5) <u>Utilisation du four</u></b>	<b>13</b>
✓ Cuisson au four, grillades et informations sur le grill	13-14
✓ Utilisation du four électrique	14-15
✓ Utilisation des foyers gaz	15
✓ Utilisation du four à gaz	16-17
✓ Utilisation de l'écran de protection	17
✓ Utilisation de la tournebroche	17-18
✓ Les modes de fonctionnement	18-19
✓ Utilisation du minuteur	19-24
✓ Tableau des cuissons	25
✓ Utilisation du grill – Tableau des cuissons avec le grill	26
<b>6) <u>Utilisation des plaques électriques</u></b>	<b>26-27</b>
<b>7) <u>Entretien et nettoyage</u></b>	<b>28</b>
✓ Informations générales	28
✓ Nettoyage du panneau de contrôle	28
✓ Nettoyage du four	28
✓ Changement de la lampe	29
<b>8) <u>Solutions aux problèmes</u></b>	<b>29-30</b>

## 1) Votre appareil

### Vue d'ensemble



### Caractéristiques Techniques

Voltage/fréquence	220-240 V – 50-60 Hz
Consommation totale d'électricité	Min. 0,006 KW – Max. 5,6 kW
Prise de courant	Min. 16 A – Max. 25 A
Type de câble / section	3 x 0,75 PVC – 3 x 1 PVC – 3 x 1,5 PVC – 3 x 2,5 PVC H05VV-F...
Longueur de câble	Max. 1,5 M
Dimensions externes (hauteur/largeur/profondeur)	(60 x 60) 890x600x600 mm
Four	Gas
Classe d'efficacité énergétique	A

Important: Pour les cuisinières, l'étiquette énergétique répond à la norme EN 5030. Les valeurs sont données aux éléments chauffants supérieur et inférieur du four ou à la turbine (si disponible) avec une charge standard.

**i** Afin d'améliorer l'appareil, des changements peuvent être effectués sur des caractéristiques techniques sans information préalable.

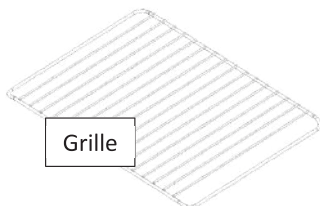
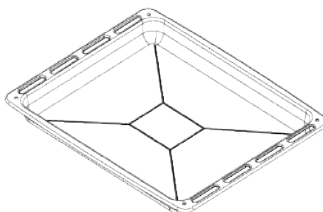
**i** Les images dans la notice étant schématiques, elle peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.

**i** Les valeurs déclarées sur les étiquettes et les documents imprimés ont été obtenues en milieu laboratoire en fonction des normes correspondantes. Ces valeurs peuvent changer en fonction de l'utilisation et de l'environnement.

### ACCESSOIRES

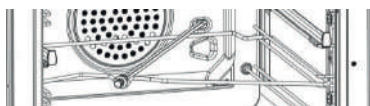
**i** Selon les modèles, les accessoires fournis peuvent varier. Tous les accessoires présents dans la notice d'utilisation ne sont pas toujours fournis.

**Lèche-frite:** Peut être utilisé pour les pâtes, produits congelés et grandes grillades

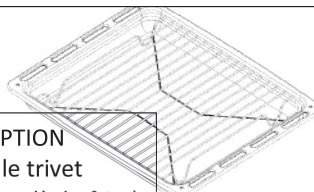


Grille

**Grille:** Peut être utilisé pour les grillades et pour régler la hauteur des plats à cuire dans un récipient.



OPTION  
Grille pour tournebroche



OPTION  
Grille trivet  
( grille pour lèche-frite )

## 2) Consignes de sécurité importantes

Dans cette rubrique, vous trouverez les consignes de sécurité pour éviter les blessures et les dégâts matériels. En cas de non respect de ces consignes la garantie devient caduque.

### Sécurité générale

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, et des

personnes mal informées ou inexpérimentées (les enfants inclus) sans être accompagnés d'une personne responsable de leur sécurité et leur donner des informations nécessaires d'utilisation. Ne laissez surtout pas les enfants jouer avec l'appareil.

- L'appareil doit être branché à une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs du tableau dans les "Caractéristiques techniques". Ne négligez pas le raccordement à la terre qui doit être effectué par un électricien habilité, pour l'utilisation avec ou sans transformateur.
- Si le cordon ou la fiche électrique présentent un quelconque défaut, n'utilisez pas l'appareil. Appelez le service après-vente.
- Si votre appareil est endommagé et présente un défaut visible, ne l'utilisez pas. .
- N'effectuez aucune réparation ou modification sur votre appareil. Cependant vous pouvez remédier à certains problèmes, cf. Solutions aux problèmes, page **37-38**.
- Ne lavez pas votre appareil à grande eau! Il y a des risques d'électrocution!
- N'utilisez pas l'appareil après avoir consommé des médicaments ou de l'alcool pouvant nuire à vos capacités.
- Lors de l'installation, de l'entretien et de la réparation, l'appareil doit être hors tension.
- Faites toujours effectuer l'installation et la réparation par un service habilité. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dégâts causés par l'intervention de personnes non habilitées, et la garantie devient alors caduque.
- Prenez vos précautions lorsque vous utilisez de l'alcool pour préparer vos plats. L'alcool s'évapore à haute température, et peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne réchauffez pas de boîtes de conserves fermées ou de bocaux en verre. La pression créée peut entraîner l'explosion du récipient.
- Lorsque l'appareil fonctionne, les parois sont chaudes. Ne mettez pas de produits inflammables à côté.
- Ne placez pas le lèche-frite, un plat ou du papier aluminium directement sur la surface de la sole du four. La chaleur qui s'accumule peut endommager la sole.
- Ne bouchez pas les conduits d'aération.
- Lors du fonctionnement ne touchez pas les parties chaudes comme l'intérieur du four ou les plaques.
- Lorsque vous enfournez ou défournez un plat lorsque le four est chaud, utilisez des gants résistants à la chaleur.

- N'utilisez pas votre cuisinière sans le verre de la porte du four ou avec un verre brisé.
- Lorsque le four fonctionne, la partie arrière chauffe également. Les raccordements électriques ne doivent pas être en contact avec l'arrière, ils peuvent être abîmés. .
- Ne coinciez pas le cordon électrique dans la porte du four et ne le faites pas passer sur les parties chaudes. Un cordon fondu peut entraîner un court circuit et un incendie.
- Vérifiez que vous avez bien éteint votre appareil après chaque utilisation.
- L'appareil et les parties apparentes de l'appareil sont chaudes lors de l'utilisation.
- Ne touchez pas la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.
- N'utilisez pas d'objets coupants pour nettoyer l'intérieur du four ou le verre, ce genre d'objet peut endommager votre appareil.
- L'huile brûlante pouvant s'enflammer et causer un incendie ne laissez jamais votre cuisson sans surveillance.
- En cas d'un éventuel incendie, n'essayez pas d'éteindre le feu avec de l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et recouvrez la partie qui brûle avec une couverture humide.
- Ne laissez jamais de produit combustible ou inflammables à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Pour nettoyer la porte du four (en verre) n'utilisez pas de produits agressif ou de grattoir métallique qui pourraient endommager et casser le verre.
- ATTENTION: pour éviter les mettez hors tension et attendez le refroidissement avant de remplacer la lampe de votre four.
- Le 1er étage de votre four est celui du bas.
- N'utilisez pas votre appareil sur des surfaces flammables et non résistantes à la chaleur.
- Les casseroles doivent être de taille adaptée aux plaques.

## **Sécurité des enfants**

Pendant et après utilisation, et jusqu'au refroidissement de l'appareil les éléments apparents seront chauds; tenez les enfants à l'écart.

- ATTENTION: Lors de l'utilisation du grill, les éléments apparents seront chaud. Tenez les enfants de bas âge à l'écart.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas toucher l'appareil lorsqu'ils ne sont pas surveillés, cela peut être dangereux.

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et/ou des personnes avec des déficiences physiques, sensorielles, ou mentales une fois qu'elles ont été informées de l'utilisation en toute sécurité et des dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.
- Les éléments d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. L'emballage doit être conservé dans un endroit non accessible aux enfants ou jete le en respectant le mode de ramassage des ordures.



Lorsque la porte du four est ouverte, ne posez pas de charge lourde dessus, et n'autorisez pas les enfants à s'asseoir sur la porte. Cela pourrait entraîner le basculement de la cuisinière ou endommager la charnière de la porte.

### Sécurité lors de la manipulation électrique

- Toutes les manipulations sur des appareils électriques doivent être effectuées par des personnes professionnelles et habilités.
- Cet appareil n'est pas utilisable avec une télécommande.
- En cas de panne mettez l'appareil hors tension et coupez le courant! Pour cela désactivez le fusible de votre domicile.
- Vérifiez que la fréquence du fusible et de l'appareil sont compatibles.

### Utilisation

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique. L'utilisation à des fins professionnelles n'est pas autorisée. "ATTENTION! Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisson. Il ne doit en aucun cas servir à réchauffer une pièce"

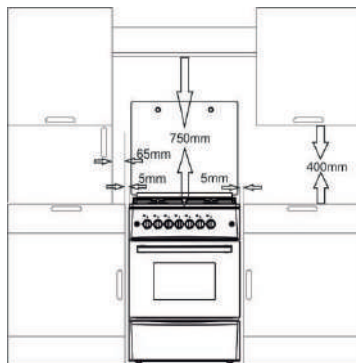
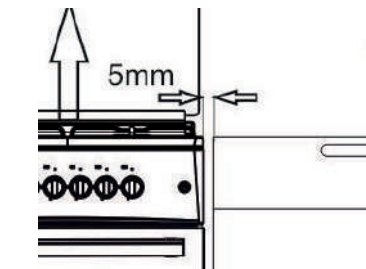
Cet appareil, ne doit pas être utilisé pour réchauffer une assiette sous le grill, ni pour sécher ou réchauffer une serviette ou un vêtement sur la poignée.

Le producteur n'accepte aucune responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de transport erroné. Le four peut être utilisé pour décongeler les aliments, pour la cuisson au four, dorer, ou effectuer des grillades.

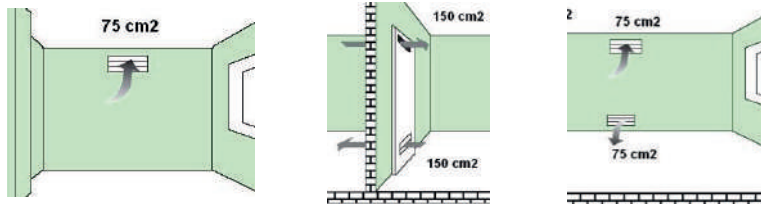
La durée de vie de l'appareil est de 10 ans. Pour cette durée, le fabricant s'engage à fournir les pièces de rechange.

### 3) Installation

Avant utilisation



- i** Assurez-vous que l'installation électrique et/ou de gaz est conforme. Dans le cas contraire faites faire les modifications par un électricien et un installateur certifié.
- i** La préparation de l'emplacement, et égaement l'installation électrique et/ou de gaz appartient au client.
- !** Lors de l'installation respectez les règles prescrites par les normes locales en vigueur concernant l'électricité et/ou le gaz.
- !** Avant installation vérifiez que votre appareil ne présente pas de dommages. Si votre appareil est endommagé n'effectuez pas l'installation. Les appareils abimés peuvent présenter un danger pour votre sécurité.
- !** Tous types de travaux effectués sur les équipements ou système à gaz doivent être effectués par des personnes habilités et certifiés.
- !** L'appareil n'est pas équipé d'un système d'évacuation des gaz de combustion. Le produit doit être installé et raccordé conformément à la réglementation d'installation en vigueur. Faites particulièrement attention aux exigences relatives à l'aération.
- !** L'air nécessaire pour la combustion est assuré par l'air de la pièce, et le gaz rejeté est directement rejeté dans la pièce.
- !** Pour un fonctionnement en toute sécurité de votre appareil il est nécessaire d'avoir une bonne aération de la pièce. Si la pièce ne dispose pas de porte ou de fenêtre utilisable pour l'aération, il faudra installer un système d'aération.
- !** La surface de la cuisine doit être supérieur à 8m<sup>2</sup>.  
Le volume de la cuisine doit être supérieur à 20m<sup>3</sup>.
- !** La buse d'aération doit être à 1.80 mètre du sol et d'un diamètre de 150mm avec ouverture vers l'extérieur.
- !** La grille de ventilation doit être proche du sol avec ouverture vers l'extérieur et de 75cm<sup>2</sup> minimum.



## Installation et raccordement

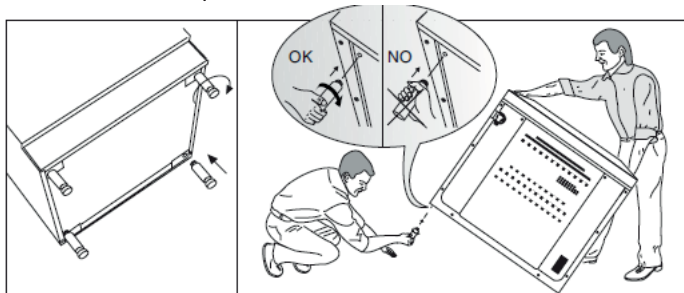
**i** Dégâts matériels!

N'utilisez pas le couvercle ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

- Transportez l'appareil à deux .

## Montage des pieds

**i** Lors de la première installation les pieds ne sont pas montés. Les pieds de votre appareil sont à l'intérieur du four dans un sac. Installez les pieds de votre appareil, réglez la hauteur en fonction de la hauteur de votre plan de travail. Si vous n'installez pas les pieds sur les modèles des cuisinières à gaz, l'oxygène nécessaire ne sera pas suffisant et cela peut entraîner des dysfonctionnement de combustion.



## Branchement électrique

**i** L'appareil doit être impérativement branché à une prise terre!

Le fabricant ne peut être tenu responsable des éventuelles pannes, liées à l'utilisation d'une prise qui n'est pas relié à la terre.

**!** Risque d'électrocution, court circuit ou incendie en raison d'une installation par un non professionnel! Le raccordement de votre appareil au réseau électrique ne peut être effectué que par une personne habilitée et la garantie ne devient effective qu'après une installation correcte.

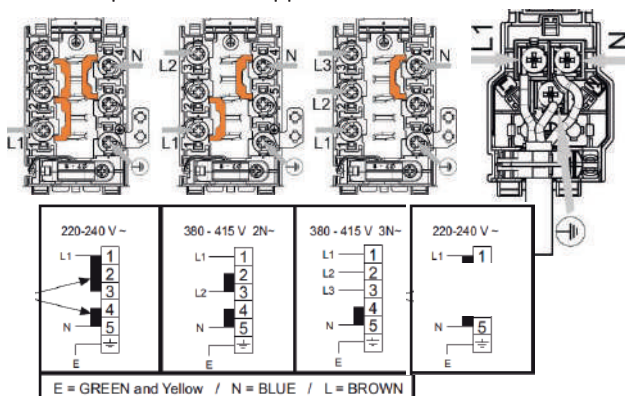
**!** Electrocutation, court circuit ou incendie en raison de l'endommagement du cordon électrique! Le cordon électrique ne

doit pas être écrasé, plié ou coincé et ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de votre appareil. Si le cordon électrique est endommagé il doit être remplacé par un électricien habilité.

- Les valeurs d'alimentation du réseau électrique doivent être identiques aux valeurs indiquées sur la fiche signalétique de votre produit. La fiche signalétique se trouve au dos de votre appareil.
- Le cordon de raccordement de l'appareil doit être conforme aux caractéristiques techniques et la consommation électrique;



Risque d'électrocution! Avant tout intervention sur les parties électriques. Mettez l'appareil hors tension.



### Raccordement au gaz



Tous types de travaux effectués sur les équipements ou système à gaz doivent être effectués par des personnes habilités et certifiés.

Avant installation vérifier que les conditions du réseau de gaz (type de gaz et pression) sont en conformité avec les réglages de votre appareil.

### Raccordement au gaz GPL (bouteille)

Veillez à ce que le tuyau de gaz et le détendeur que vous allez utiliser soient fiables. Enfilez le tuyau de gaz sur la tétine à l'arrière de la cuisinière et serrez avec un anneau de serrage et un tournevis. (image 6) Assurez-vous que le serrage est bien effectué.

Le tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1500mm de longueur.

La pression du détendeur pour le GPL doit être certifié à 300mmSS.

**Le tuyau conducteur de gaz ne doit pas entrer en contact avec la partie chaude de l'arrière de la cuisinière. Le tuyau de gaz ne doit pas dépasser la température de 90°C (degré).**

Avant utilisation vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz.

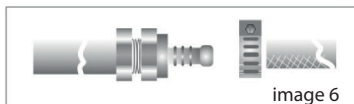
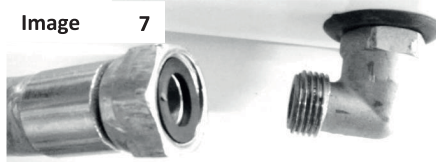


image 6

## Raccordement au gaz naturel (gaz de ville)



Si votre appareil est configuré au gaz naturel, faites raccorder votre appareil par un professionnel recommandé par l'entreprise de distribution de gaz naturel. Le raccordement au gaz naturel de votre appareil est de 1/2".

Lorsque vous souhaitez passer du gaz naturel au GPL ou vice versa, adressez vous au professionnel le plus proche pour la conversion

### Contrôle d'étanchéité;

Pour vérifier s'il y a une fuite de gaz ouvrez le détendeur ou le robinet et appliquez du savon au niveau des raccordements des tuyaux.

**Ne contrôlez en aucun cas avec une flamme.**

### Dernier contrôle

1. Branchez à la prise et activez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les différentes fonctions.

### Déchet de l'appareil

#### Destruction de l'emballage

Les éléments d'emballage sont dangereux pour les enfants. Conservez l'emballage dans un endroit non accessible aux enfants.

L'emballage de l'appareil a été fabriqué par des produits recyclés. Jetez le en respectant les consignes de ramassage des ordures. Ne le jetez pas avec vos déchets alimentaires.

### Le transport ultérieur

- Conservez l'emballage original et transportez l'appareil dans son emballage. Respectez les indications sur l'emballage. Si vous n'avez plus l'emballage d'origine emballez votre appareil avec un emballage à bulles ou un emballage épais et attachez avec une bande adhésive.
- Pour éviter d'endommager la porte du four placez une bande en carton à la hauteur de la grille et du lèchefrite à l'intérieur de la porte du four. Attachez à l'aide d'un adhésif la porte du four aux parois.
- Attachez avec une bande adhésive les plaques et le couvercle.
- Pour transporter l'appareil ou le déplacer n'utilisez pas le couvercle ou la poignée.

**i** Maintenez votre cuisinière en position haut lors du transport et ne placez pas de charge au-dessus.

**i** Vérifiez l'état général de votre appareil après le transport pour détecter d'éventuels chocs causés par le transport.



## Cession de l'appareil

Jetez votre ancien appareil en respectant l'environnement.

Sur cet appareil se trouve le sigle (WEEE) qui signifie qu'il faut un ramassage spécifique pour les produits électriques et électroniques. Cela signifie qu'il faut recycler les éléments de ce produit pour réduire au minimum l'impact sur l'environnement en fonction des recommandations de l'article 2002/96/EC établi par l'Union Européenne. Pour plus de renseignements adressez vous aux autorités locales compétentes.

Les produits électroniques qui ne sont pas introduit dans un système de recyclage, peuvent présenter un danger aussi bien pour l'environnement que pour la santé publique, en raison des produits nocifs contenus.

Adressez vous à votre revendeur ou à votre mairie pour connaître les modalités de ramassage de votre appareil.

Avant de jeter votre appareil pour la sécurité des enfants couper le cordon électrique.

### 4) Préparation

#### Economie d'énergie

Les informations ci-dessous vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et en réalisant des économies d'énergie:

- Utilisez des moules ou des récipients de couleur foncé ou avec un revêtement émaillé plus réactifs à la chaleur.
- Avant la cuisson préchauffez le four si nécessaire selon la recette ou comme indiqué sur la table des cuissons présente dans la notice.
- N'ouvrez pas régulièrement la porte du four lors de la cuisson.
- Essayez d'enfourner plusieurs plats en même temps. Vous pouvez poser deux plats en même temps sur la grille du four!
- Si vous avez plusieurs plats à cuire faites le dans la foulée. Le four ne perdra pas sa température.
- Eteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson. Dans ce cas n'ouvrez pas la porte du four. .
- Avant de cuire les produits congelés décongeler les.

#### Première utilisation


##### Premier nettoyage

**i** Certains produits de nettoyage peuvent aggraver la surface de l'appareil.

1. Enlevez tous les éléments de l'emballage
2. Nettoyez la surface de votre appareil avec un chiffon ou une éponge humide et séchez avec un chiffon sec.


### Première chauffe

Chauffez le four environ 30 minutes. Cela permettra de nettoyer les résidus de production en les brûlant.

 Les parties chaudes peuvent provoquer des brûlures! Ne touchez pas les parties chaudes. Tenir les enfants éloignés de l'appareil et utiliser un gant de four.


### Four électrique

1. Retirez du four les lèchefrites et la grille.
2. Refermez la porte du four.
3. Choisissez la fonction statique.
4. Choisissez la température maximum cf. *Utilisation du four électrique*,
5. Faire fonctionner environ 30 minutes.
6. Eteignez le four; cf. *Utilisation du four électrique*,

 Lors de la première chauffe une odeur et de la fumée peut apparaître. Effectuer une aération de la pièce.

### 5) Utilisation du four

#### Cuisson au four, grillades et information sur le grill

 Risque de brûlures avec la vapeur. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four de la vapeur peut s'évacuer.

#### Conseils de cuisson au four

- Utilisez des plats en métal anti adhésif, ou des plats en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utiliser la place sur l'étage de manière optimale.
- Au four mettez votre plat au milieu de l'étage.
- Avant d'allumer votre four ou votre grill choisissez l'étage de cuisson adapté. Lorsque le four est chaud ne changez pas d'étage de cuisson.
- Laissez la porte du four fermé.

#### Conseil pour le rotissage

- Mariner le poulet entier, la dinde et les gros morceaux de viandes avec du jus de citron et du poivre noir augmentera la performance de cuisson.
- Les viandes avec les os à rotir doivent être cuits entre 15 à 30 minutes de plus que les viandes sans os.
- Vous devez calculez pour chaque centimètre d'épaisseur des viandes environ 4 à 5 minutes de cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé laissez votre viande 10 minutes dans le four. Le jus de la viande se répartira plus facilement dans la viande roties et ne se relacheras pas lors de la coupe.

- Le poisson doit être positionné à l'étage du milieu ou du bas dans un plat résistant à la chaleur.

### Conseil pour les grillades

La viande rouge, le poisson et les viandes de volailles lorsqu'elles sont grillées sont rapidement dorées et ne sèche pas. Les filets de viandes, les brochettes et les merguez mais aussi les légumes juteux (ex. tomates, oignon) sont adaptés pour les grillades.

- Placez les morceaux que vous voulez griller sur la grille ou une grille trivet en ne dépassant pas la taille du four.
- Placez la grille ou le lèchefrite dans le four au niveau souhaité.
- Si vous mettez un peu dans le lèchefrite, vous pourrez le nettoyer plus facilement.

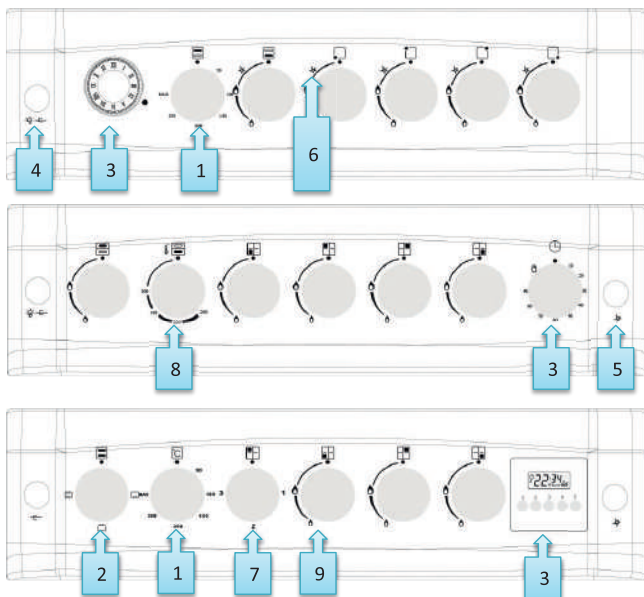
### **i** Risque de feu par les aliments qui ne sont pas adaptés au grill.

Faites griller uniquement les aliments qui résistent à la chaleur élevée du grilloir. Ne mettez pas les aliments au fond du four à griller. C'est la partie la plus chaude et les aliments trop gras peuvent s'enflammer.

### Utilisation du four électrique

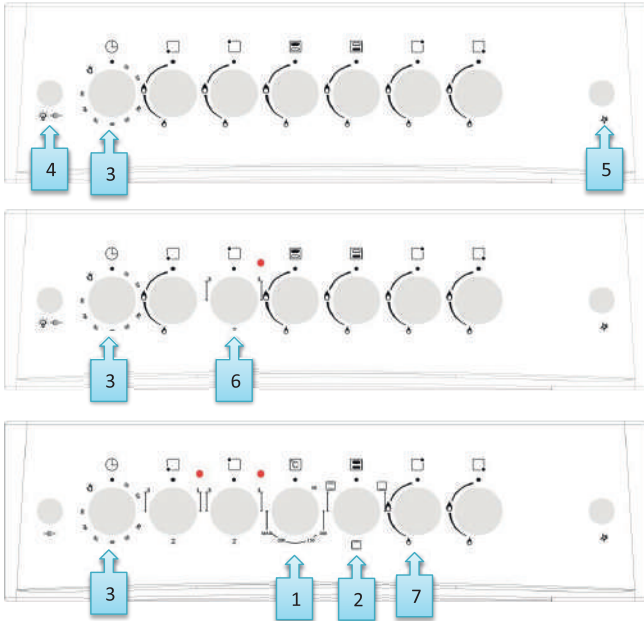
#### Choix de la température et de la fonction

#### Modèles brûleur tasse:



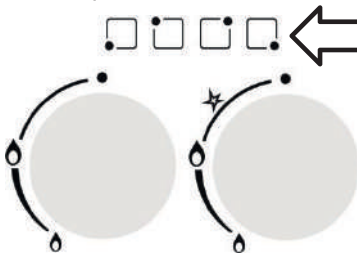
- |   |   |
|---|---|
| 1 Manette de la température             | 6 Indication d'allumage intégré         |
| 2 Manette de la fonction                | 7 Manette de plaque électrique          |
| 3 Minuteur                              | 8 Manette de four à gaz avec thermostat |
| 4 Bouton d'éclairage et de tournebroche | 9 Manette de foyer gaz                  |
| 5 Bouton d'allumage                     |   |

## Modèles brûleurs tube:



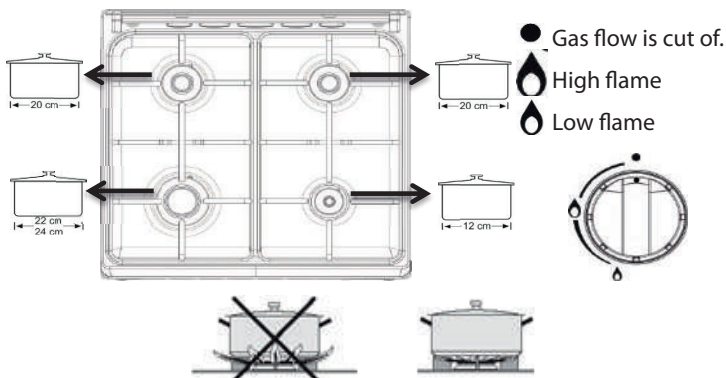
- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1. Manette de la température             | 5. Bouton d'allumage            |
| 2. Manette de la fonction                | 6. Manette de palque électrique |
| 3. Minuteur                              | 7. Manette de foyer gaz         |
| 4. Bouton d'éclairage et de tournebroche |                                 |

## Explication de l'utilisation des foyers gaz:



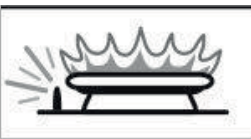
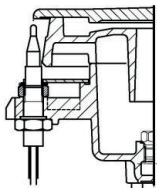
Sur le tableau de commande les serigraphies autour des manettes servent à indiquer la position de la manette.

- 1: Tournez en appuyant la manette du foyer gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et ramenez sur la position grande flamme.
- 2: Selon les options de votre cuisinière allumez le foyer.
- 3: Ramenez sur la position de flamme souhaité.
- 4: Lorsque la cuisson souhaitée est terminée pour éteindre le foyer tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.



**La taille de l'ustensile et de la flamme doivent être en concordance. La flamme doit être réglée pour ne pas déborder du dos de l'ustensile. Centrez l'ustensilé sur la grille de la table.**

#### Dispositif de sécurité ( pour les modèles avec thermocouple )



Le thermocouple permet, lors d'éventuels débordements de liquide qui peuvent éteindre le feu, d'enclencher le mécanisme de sécurité et de couper le gaz.

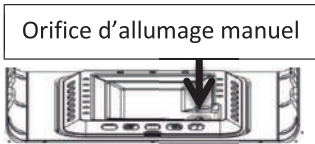
- 1: Tournez en appuyant la manette du foyer gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et ramenez sur la position grande flamme.
- 2: Selon les options de votre cuisinière allumez le foyer.
- 3: Après allumage restez appuyez 3 à 5 secondes sur la manette pour activer le système de sécurité.
- 4: Si l'allumage ne s'effectue pas après avoir appuyer et relacher, recommencez la même opération en restant appuyé 15 secondes.
- 5: Ramenez sur la position de flamme souhaitée.
- 6: Lorsque la cuisson souhaitée est terminé pour éteindre le foyer tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

#### Utilisation du four à gaz

Sur le tableau de commande les serigraphies autour des manettes servent à indiquer la position de la manette.



- 1- Tournez en appuyant la manette du four gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et ramenez sur la position grande flamme et/ou sur la température souhaitée indiqué sur le panneau.
- 2- Comme sur l'image 11 si la manette du four commande aussi le grill; tournez en appuyant dans le sens des aiguilles d'une montre et ramenez sur la position indiquant grill ou l'image d'une flamme.
- 3- **Gardez le ventilateur éteint lorsque vous allumez les brûleurs de four.**

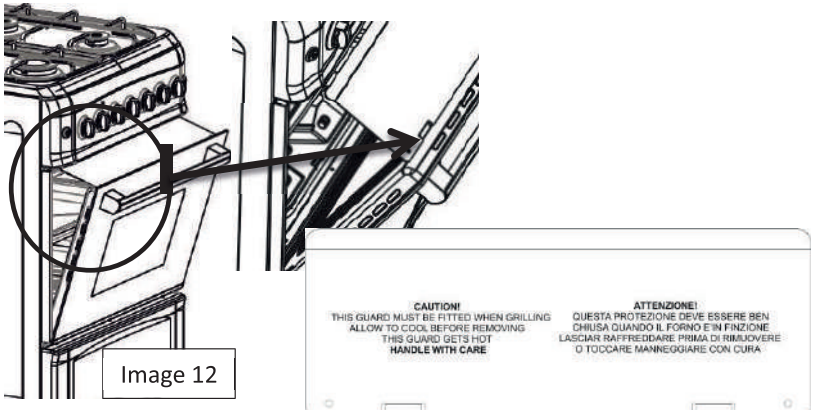


Injecteurs et puissances		
Bruleurs	Injecteurs GPL	Injecteurs GN
Grill	Ø 0,70	Ø 0,92
Four	Ø 0,75	Ø 1,10

- 4- Pour les modèles avec thermocouple, après allumage rester appuyé 3 à secondes pour activer le système de sécurité.
- 5- Si l'allumage ne s'effectue pas après avoir appuyé et relâcher, recommencez la même opération en restant appuyé 15 secondes.
- 6- Réglez l'intensité de la flamme.
- 7- Lorsque la cuisson est terminée pour éteindre le four tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point supérieur.

#### Utilisation de l'écran de protection ( si disponible sur votre appareil )

- Pour les fours à gaz lorsque vous utilisez le grilloir gaz, la porte du four doit s'ouvrir comme sur l'image 12.
- L'écran de protection s'installe sur les logements sur la porte du four, le contact avec la carcasse du four est assuré en poussant la porte



#### Utilisation du tournebroche ( option )

- Si votre appareil dispose des accessoires de tournebroche; enlevez la pièce en forme de V (fourchette) de la broche en dévissant.

Après avoir enfilé le poulet sur la broche enfiler la fourchette de manière à immobiliser le poulet et bloquez avec la vis.

- La poignée noire en bakélite à l'extrémité de la broche permet de porter la broche. Cette poignée doit être enlevé lors de la cuisson.
- Enfilez un poulet de 2,5 kg maximum sur la broche.



### Utilisation du four électrique

Le fonctionnement du four électrique se fait avec la manette des fonctions. Le réglage de la température se fait avec la manette de température. Toutes les fonctions de la cuisinière s'éteignent en ramenant la manette en position vers le haut..

1. Réglez le minuteur en fonction de la durée de cuisson; cf. Utilisation de la minuterie,
2. Régler la température à l'aide de la manette de température.
3. Réglez le mode de cuisson à l'aide de la manette de fonctions.

<< Le four chauffera jusqu'à atteindre la température sélectionnée et maintiendra cette température; lors du préchauffage.

### Comment éteindre le four électrique


Ramenez le minuteur sur la position éteint.

**i** Lorsque le minuteur est réglé pour une durée choisie, ce dernier s'éteindra automatiquement à la fin de cette durée; cf. utilisation de la minuterie, ramener le bouton du mode de cuisson et de la température sur le mode éteint (en haut).



### Les différents modes de cuisson

Les modes de cuisson cités ci-dessous peuvent varier d'un modèle de four à un autre.


#### Cuisson haut et bas

 La cuisson haut et bas fonctionne. La cuisson est simultanée par le haut et par le bas. Exemple pour la cuisson des cakes, des tourtes ou encore des cakes et gratin dans des récipients. N'utilisez qu'un seul récipient.


#### Cuisson haut

  Seule la cuisson par le dessus est activée. Ce mode est le plus souvent utilisé pour faire dorer les plats ou gâteaux.

#### Cuisson bas

 Seule la cuisson par le bas est activée. Ce mode convient par exemple pour faire cuire des pizzas ou pour faire dorer le dessous des plats.

#### Cuisson bas + haut + chaleur tournante (option)

 Cuissons bas + haut + chaleur tournante sont activées. La chaleur tournante permet une cuisson plus homogène. Par exemple les cakes, les tourtes, ou bien encore les gâteaux et gratins dans des plats. N'utilisez qu'un seul récipient.

**Grill ( option )**

Le grill (sur la voûte) fonctionne. Le grill est adapté pour la viande.

- Disposez les aliments au niveau supérieur du four, sous le grill.
- Augmentez la température au maximum.
- A mi-cuisson, retournez les aliments et laissez griller l'autre face des aliments.

**Grill rapide ( option )**

Le grill (sur la voûte) fonctionne. Le grill est adapté pour la viande.

- Disposez les aliments au niveau supérieur du four, sous le grill.
- Augmentez la température au maximum.
- A mi-cuisson, retournez les aliments et laissez griller l'autre face des aliments.

**Moteur turbo ( option )**

Le moteur turbo permet de décongeler les aliments.

**Chaleur pulsée + chaleur tournante ( option )**

La chaleur pulsée et la chaleur tournante fonctionne. La chaleur pulsée permet une cuisson plus homogène des aliments. Par exemple les cakes, les tourtes, ou bien encore les gâteaux et gratins dans des plats. Il ne faut utiliser qu'un récipient.

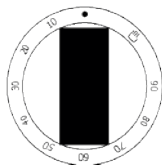
**Grill + tournebroche ( option )**

Adapté pour la cuisson grill et le tournebroche.

- Pour la cuisson de viande embrochée ou de volaille sur le tournebroche avec le mode grill, la viande cuit et grille de manière homogène.
- Réglez la température au maximum.

**Grill puissant + chaleur tournante ( option )**

Réglez le mode grill puissant (haut et grill puissant) et chaleur tournante. Permet une cuisson répartie et homogène. Par exemple pour les gratins.

**Utilisation du minuteur**

Modèle 2

**MINUTEUR MECANIQUE (modèle 2)**

Si le minuteur est comme sur le schéma du modèle 2;  
Pour régler le minuteur tourner dans le sens des aiguilles  
d'une montre.

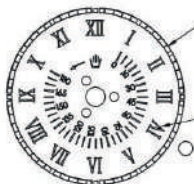
### MINUTEUR ANALOGUE (modèle 4)

#### 1 – REGLAGES DE L'HEURE

Pour régler l'heure appuyez sur la manette et en restant appuyé tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

#### 2 – REGLAGES DU TEMPS DE CUISSON

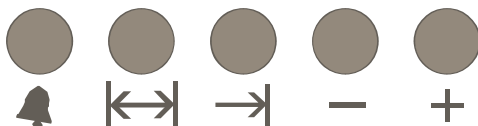
Vous pouvez régler une durée de cuisson jusqu'à 180 minutes. La sonnerie se déclenche automatiquement à la fin du temps réglé. Pour arrêter la sonnerie il faut tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position éteinte caractérisé par le (👤). Dans cette position le minuteur sera éteint.



Modèle 4

### Minuteur digital

20:45



La minuterie digitale est un module électronique temporel qui permet de programmer une durée de cuisson pour un temps donné.

Par ailleurs, la minuterie peut être utilisée comme minuterie pour une autre utilisation que pour le four.

#### RETABLISSEMENT DU COURANT

Lors du rétablissement de l'électricité après une coupure de courant, l'heure et la mention "auto" clignotent sur l'écran. Il n'est pas possible de programmer une cuisson dans cette situation. Il faut dans un premier temps régler l'heure (cf. régler l'heure). Pour programmer une cuisson il faut passer en mode manuel (cf. mode manuel).

#### MODE MANUEL

0:00



Pour passer au mode manuel, appuyer simultanément sur les touches

↔ et → relâchez.

Appuyez sur les deux touches en même temps.

### REGLAGE DE L'HEURE

Il est possible de régler l'heure seulement s'il n'y a pas de cuisson en cours. Passez en mode manuel. Les doubles points sur l'écran entre l'heure et les minutes commencent à clignoter, appuyez sur (+) pour avancer l'heure et sur (-) pour reculer. Une pression plus longue sur ces touches feront avancer / reculer l'heure plus rapidement.

1) Passez au mode manuel.

2) Avec (+) et (-) réglez l'heure

3) 5 secondes plus tard l'heure s'affiche.






### REGLAGES DE LA MINUTERIE

Avec cette fonction, vous pouvez régler une alarme dont vous choisirez la durée.






1-Choisissez le mode minuterie.

2- Avec les touches(+) ou (-)entrez la durée. (exemple 5 minutes)

3-Quelques secondes plus tard affichage de l'heure.

### ETEINDRE L'ALARME QUI SONNE



1) Lorsque le temps de cuisson est terminé la sonnerie se déclenche.




2) Cette touche  vous permet d'éteindre la sonnerie.

### FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Si vous souhaitez mettre à cuire un plat que vous mettez au four dans l'instant, il vous faut seulement entrer la durée de cuisson.

*Exemple: on enfourne le plat dont on souhaite démarrer la cuisson et on règle la durée à 2 heures et 15 minutes.*

18:30



1) Il est 18:30

0:00  
auto 

2) Entrez dans le menu de réglage de cuisson.

2:15  
auto 

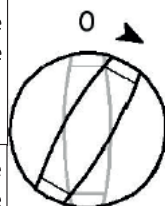
3) Avec les touches (+) ou (-) entrez la durée.

18:30  
auto 

4) Au bout de quelques secondes l'écran affichera l'heure actuelle et indiquera que la cuisson est en cours.

Le minuteur a été réglée de façon à ce que la cuisson de votre plat dure 2 heures et 15 minutes. N'oubliez pas de régler le mode de cuisson et la température avec les autres manettes.

Note: Lorsque vous effectuez un programme de cuisson ou que le programme est en cours, il es possible d'annuler le programme en passant au Mode manuel.



Dans l'exemple ci dessus nous avons vu qu'en entrant la durée de cuisson le mode de cuisson automatique débute. En appuyant sur la touche vous pouvez voir est régler l'heure à laquelle la cuisson sera terminée. Dans l'exemple ci dessous le réglage est effectué de façon à ce que la cuisson sera prête à 21:30.

20:45  
auto 21:30  
auto 18:30  
auto 

1-Sur l'écran s'affiche l'heure defin cuisson 21:30.

2-A l'aide des boutons (+) ou (-) réglez la fin de la cuisson.

2- Quelques secondes après l'écran repasse en affichage horraire.

Nous avons programmé à 21:30, heure à laquelle votre plat sera prêt. Nous

avons programmé auparavant le temps de cuisson à 45 minutes. Dans cette situation la cuisson va débiter à 19:15 durant 2:15 et la cuisson s'arrêtera à 21:30.



19:15  
auto

Ecran d'affichage lorsque la cuisson s'effectue.

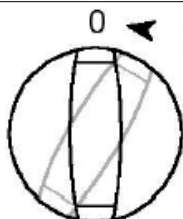


21:30  
auto

Ecran d'affichage en fin de cuisson.

Lorsque le programme de cuisson est terminé, la sonnerie se met en marche et sonnera durant 7 minutes si elle n'est pas éteinte.

1) Eteignez le four.



2) Réinitialiser l'heure.



Note: Votre four, sera hors fonction jusqu'à la réinitialisation de l'heure

Dans l'exemple ci-dessus d'abord la durée de cuisson à été programmé et dans un deuxième temps nous avons changé l'heure de fin de cuisson. Il est également possible de programmé l'heure de fin de cuisson en premier lieu; dans ce cas la durée de cuisson sera calculé automatiquement et si vous le souhaitez dans un deuxième temps vous pouvez la modifier.

### **EN CAS DE COUPURE DE COURANT**

En cas de coupure de courant, pour des raisons de sécurité votre four sera mis hors fonction. Cette situation sera visible avec le clignotement de l'heure et de l'écriture "auto". Dans ce cas de figure si vous avez programmé une cuisson elle sera effacé. L'heure s'affiche 0:00 sur l'écran, il faudra régler l'heure. Passez d'abord au mode manuel (cf. mode manuel). Ensuite à l'aide des boutons + ou - vous pouvez régler l'heure.

(Note: les coupures de courant de quelques secondes n'efface pas les réglages.)

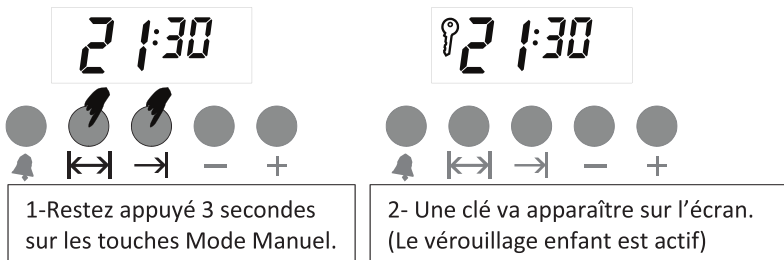
Note: Si vous ne voulez pas faire fonctionner votre four n'oubliez pas de ramener les manettes en position éteint.

**L'ECRITURE 'auto' CLIGNOTE, INDIQUE QUE LE FOUR EST HORS FONCTION ET QUE POUR REPASSER EN MODE NORMAL VOUS DEVEZ PASSEZ EN MODE MANUEL.**

## VERROUILLAGE ENFANT

Cette fonction, empêche le changement du programme sélectionné. Lorsque le verrouillage enfant est fonctionnel aucune touche ne sera active. Si vous avez un programme de cuisson en cours et que vous activez le verrouillage enfant, seule les touches seront verrouillées, si vous activez le verrouillage enfant en mode manuel les touches se verrouilleront et le four sera désactivé.

*Note: S'il n'y a pas un programme de cuisson en cours et que le verrouillage enfant est activé, pour des raisons de sécurité le four est désactivé. Lorsque le verrouillage enfant sera désactivé votre four sera à nouveau utilisable.*

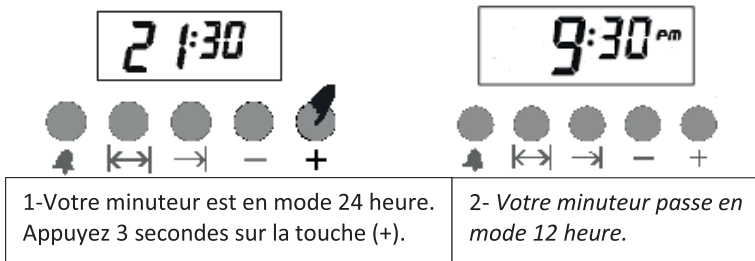


*Note: Pour déverrouiller, appuyer 3 secondes sur les touches mode manuel.*

*Note: Si l'alarme se déclenche lorsque le verrouillage enfant est activée, vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant et relâchant sur les boutons Mode Manuel. Le verrouillage enfant contienera d'être actif.*

## MODE HORAIRE (12/24 HEURES)

Avec ce mode vous pouvez régler l'affichage de l'heure en 12 ou 24 heures.



Pour repasser en mode 24 heures, appuyez 3 secondes sur la touche (+)

*Note: Le réglage d'usine est à 24 heures. Suite à une coupure de courant prolongée le minuteur repasse en réglage d'usine.*

## VOLUME DU MINUTEUR

Grâce à ce réglage vous pouvez régler l'intensité du signal sonore.

- 1) En restant appuyé sur la touche (-) vous pouvez entendre le niveau sonore actuel.
- 2) En relâchant et en appuyant sur la touche (-) vous pouvez choisir le niveau sonore suivant. (3 niveaux)
- 3) Votre minuteur va sonner au dernier niveau sonore entendu.

*Note: Le réglage d'usine est au niveau maximum. En cas de coupure de courant le niveau sonore repasse en réglage d'usine.*

## Démarrage de la cuisson

**i** Pour démarrer la cuisson vous devez choisir le mode de cuisson et régler la température ainsi que le minuteur. Dans le cas contraire le four ne fonctionnera pas.

1. Réglez le minuteur en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Enfourez votre plat.
3. Réglez le mode et la température, cf. *Utilisation du four électrique*,

>> Le four chauffe jusqu'à la température réglée et conserve cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson réglé.

1. Lorsque la cuisson est terminée la manette du minuteur tourne automatiquement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Un signal indique la fin de la durée et le courant est coupé.

**i** Si vous ne voulez pas utiliser le minuteur, ramenez la position sur la main en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

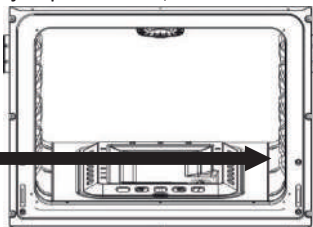
2. Eteignez le four avec le minuteur, la manette de fonction et de température.

### Eteindre le four avant la fin de l'arrêt du minuteur

Tournez la manette de la minuterie jusqu'à l'arrêt, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

### Table des cuissons

L'étage le plus bas est l'étage 1.



1. Les valeurs indiquées sont obtenues en milieu laboratoire. Les valeurs que vous souhaitez peuvent être différentes
2. Eteignez le four avec la manette de fonction et de température.

Aliments	Plat de cuisson	Position d'étage	Température (°C)	Durée de cuisson (min.) (environ)
Cake	Plateau 24...26 cm	2	170...180	25...35
Cake moulé	Moule 18...22 cm	1...2	170...180	30...40
Biscuits	Lèche-frite	2	170...190	25...35
Mille-feuille	Lèche-frite	2	180...190	25...35
Tarte	Lèche-frite	2	170...180	25...35
Tourte	Lèche-frite	1...2	200	40...50
Levain	Plateau de grillades	1...2	200	35...45
Chausson	Lèche-frite	1...2	180...190	25...35
Pâte filo	Lèche-frite	1...2	180...190	40...50
Pizza	Lèche-frite	1...2	200...220	15...20
Bifteck	Lèche-frite	1...2	15 min.Max. »	100...110
Agneau	Lèche-frite	1...2		90...100
Poulet	Lèche-frite	1	25 dk.220 »	60...70
Dinde	Lèche-frite	1		180...240
Poisson	Lèche-frite	1...2	200	15...25

**min.Max. » ensuite ramenez à 150 °C.**

## Fonction grilloir



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.  
Lors des grillades fermez la porte du four.

**Lorsque utilisez le grilloir ramenez la minuterie, s'il y en a une, sur la position de la main.**

### Allumage du grilloir

- 1) Ramenez la position de la manette de fonction sur le type de grill que vous souhaitez.
- 2) Ensuite, réglez la température.
- 3) Si nécessaire effectuez un préchauffage de 5 minutes.  
>> Le voyant s'allume.

### Eteindre le grilloir

1. Ramenez la manette des fonctions en position éteint (haut).

### Table des cuissons en mode grilloir

#### Effectuer des grillades avec un grilloir électrique

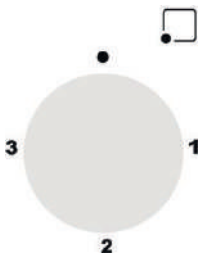
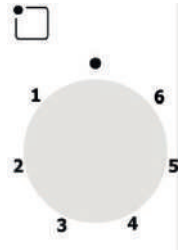
Aliments	Position d'étage	Durée (environ)
Poisson	3	30...40 min.*
Poulet	3	40...50 min.*
Agneau	3	25...35 min.*
Bifteck	3	25...35 min.*
Bœuf	3	25...35 min.*

\*en fonction de l'épaisseur.

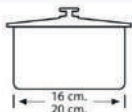
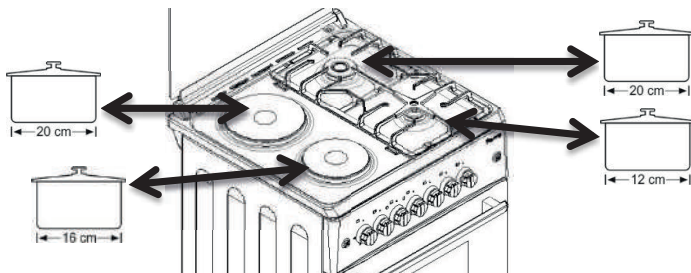
### 6) Utilisation des plaques électriques

Si votre appareil est équipé de plaques électriques les valeurs positionnelles du commutateur sont indiqués ci dessous selon l'option:

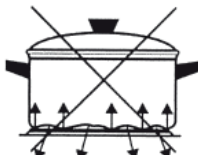
Position	Ø145 1000W	Ø145 RAPIDE 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPIDE 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



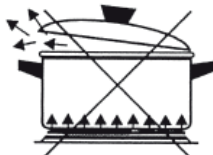
Position	Ø145 1000W	Ø145 RAPIDE 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPIDE 2000W
1	250 W	400 W	400 W	750 W
2	750 W	1100 W	1100 W	1250 W
3	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



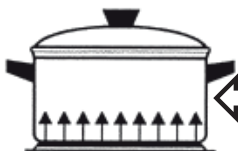
Pour avoir une efficacité maximale de la plaque; il est conseillé d'utiliser des casseroles dont le diamètre est entre 16-20cm.



Si le dos de votre casserole ne touche pas la plaque il y aura une trop grande consommation d'énergie et une cuisson non homogène.



La casserole est trop grande ou trop petite. Le verre résistant à la chaleur peut se briser si le verre dépasse. Les petites casseroles ne sont pas économiques car elles consomment beaucoup d'énergie.



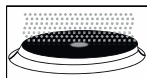
Utilisation correcte.



☛ Sur les plaques utilisez des casseroles dont le dos est sec. Ne mettez pas le couvercle sur la plaque, surtout s'il est mouillé.



☛ Essayez avec un chiffon humide après utilisation. Nettoyez avec de l'eau savonneuse si c'est plus sale.



☛ Après avoir nettoyer la plaque allumer quelques minutes pour faire sécher.

Si vous n'allez pas utiliser la plaque quelques temps; appliquer de la graisse mécanique sur la surface pour l'obtention d'une fine couche de graisse.

☛ L'anneau autour de la plaque électrique peut changer de couleur avec la chaleur. Cela ne gêne pas l'utilisation.

## 7) Entretien et nettoyage

### Informations générales

Dans la mesure où vous nettoyez régulièrement votre appareil vous réduisez le risque de problème et augmentez sa durée de vie.

**⚠** Risque d'électrocution!

Avant de commencer le nettoyage veillez à mettre votre appareil hors tension pour éviter les risques d'électrocution.

**⚠** Les surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures!

Attendez le refroidissement avant de nettoyer votre appareil. Cela vous permet de nettoyer facilement les résidus d'aliments et d'éviter lors de la prochaine utilisation la brûlure de ces résidus..

- Pour nettoyer l'appareil vous n'avez pas besoin d'un produit spécial. Nettoyez votre appareil en utilisant du liquide vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge, sechez avec un chiffon sec.
- Après le nettoyage assurez vous d'avoir bien essuyer les liquides et de nettoyer les éventuels projections lors de la cuisson.
- Pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable et de la poignée n'utilisez pas des produits contenant de l'acide ou du chlore. Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux et un nettoyant liquide (qui ne raye pas) dans un sens unique.

**i** Certains détergeants et produits nettoyants peuvent abimer la surface. N'utilisez pas de détergeant agressif, des poudre/crème à récurer ou des objets coupants.

**i** N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

### Nettoyage du panneau de contrôle

Pour nettoyer le panneau de contrôle et les manettes utilisez un chiffon humide et rincer avec un chiffon sec.

**i** Le panneau de contrôle peut s'endommager! N'enlevez pas les manettes pour nettoyer le panneau de contrôle

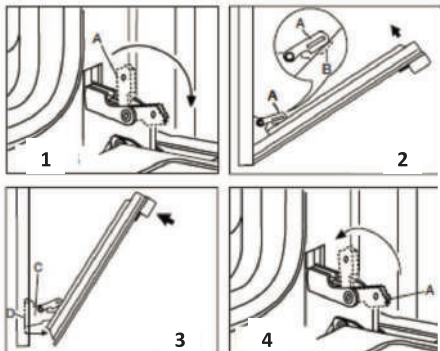
### Nettoyage du four

Pour nettoyer le four il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit quelconque ou un nettoyant spécifique. Il est conseillé de nettoyer votre four avec une éponge humide lorsque le four est encore tiède.



### Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer la porte du four n'utilisez pas un nettoyeur dur ou un grattoir qui pourrait rayer la surface et abimer le verre.



#### Retrait de la porte

Image 1 tournez la pièce A dans le sens indiqué par la flèche.

Image 2 emboîtez la pièce A dans la pièce B comme indiqué.

Image 3 poussez la porte vers l'avant et tirez vers vous.



Les surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures!

1. Ouvrez la porte du four.

Avant de changer la lampe du four, veillez à couper le courant et attendez le refroidissement pour éviter les risques d'électrocution.



La lampe du four est une ampoule spéciale qui résiste à une chaleur de 300 C. Spécificité de la lampe voye: *Caracteristiques techniques, page 3*. La lampe du four peut être obtenu via le service après-vente.



La position de la lampe peut être différente de celle montré.

#### Si l'ampoule du four est ronde,

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Enlevez le couvercle en verre, en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Dévissez l'ampoule, en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et remplacez la par une nouvelle.
4. Replacez à nouveau le couvercle en verre.



#### 8) Solutions aux problèmes

##### L'appareil ne fonctionne pas.

- ✓ Il se peut que la fiche ne soit pas branchée à une prise de terre. Vérifiez que la fiche est branchée à une prise.
- ✓ Le fusible ne fonctionne pas ou a dysjoncter. Contrôlez les fusibles. Si le fusible à dysjoncter relever le.
- ✓ Il y a peut être eu une fluctuation du réseau électrique. Débranchez la fiche et rebranchez la

##### Lorsque le four fonctionne de la vapeur s'évacue.

- ✓ Il est normal d'avoir de la vapeur lors du fonctionnement. Ce n'est pas une panne.

##### Lorsque le four chauffe et refroidit des bruits métalliques peuvent provenir.

- ✓ Lorsque des pièces métalliques chauffent elles peuvent émettre des bruits en se dilatant. Ceci n'est pas un signe de dysfonctionnement.

**Le four ne chauffe pas.**

- ✓ Il n'y a peut être pas de courant. Contrôlez qu'il y a du courant et les fusibles de votre armoire électrique. S'il le faut, relevez les fusibles.
- ✓ Dans les modèles avec minuteur il se peut que le minuteur ne soit pas réglé. Réglez le minuteur ou remettez en position manuel.
- ✓ La manette de fonction et/ou de température n'est peut être pas réglée. Réglez la manette de fonction et/ou de température.

**L'éclairage ne fonctionne pas.**

- ✓ Le courant ne passe peut-être pas. Contrôlez qu'il n'y a pas un problème de courant et contrôlez les fusibles. Si il faut relevez les fusibles.
- ✓ L'ampoule peut être défectueuse. Remplacez l'ampoule.

**Si malgré avoir respecté les consignes vous n'arrivez pas à résoudre le problème prenez contact avec votre revendeur ou le service après-vente. N'essayez jamais de réparer de vous-même un produit qui ne fonctionne pas.**

TYPE DE BRULEUR	TYPE DE GAS & PRESSION									
	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar	G30 30mbar- EURO	G30 30mbar- COURONNE
AUXILIAIRE	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,15 kW	1,10 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h	83 g/h	80 g/h
SEMI-RAPIDE	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,60
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h	123 g/h	120 g/h
RAPIDE	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80	Ø 0,65	Ø 0,65
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW	1,85 kW	1,80 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	134 g/h	130 g/h
MINI WOK (SABAF)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,82	Ø 0,73	Ø 0,82		
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW		
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h		
WOK DUAL (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07		
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW		
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h		
WOK TRIBLE (DEFENDI)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,98		
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW		
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h		



	GAS TYPE & PRESSURE							
احجام رؤس الغاز	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
راس غاز صغير	∅ 0,92	∅ 0,70	∅ 0,70	∅ 0,75	∅ 0,50	∅ 0,50	∅ 0,45	∅ 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m <sup>3</sup> /h	0,086 m <sup>3</sup> /h	0,090m <sup>3</sup> /h	0,097 m <sup>3</sup> /h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
راس غاز وسط	∅ 1,10	∅ 0,92	∅ 0,92	∅ 1,00	∅ 0,65	∅ 0,65	∅ 0,60	∅ 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m <sup>3</sup> /h	0,148 m <sup>3</sup> /h	0,157m <sup>3</sup> /h	0,173m <sup>3</sup> /h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
راس غاز كبير	∅ 1,40	∅ 1,20	∅ 1,20	∅ 1,20	∅ 0,80	∅ 0,80	∅ 0,70	∅ 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m <sup>3</sup> /h	0,248 m <sup>3</sup> /h	0,267 m <sup>3</sup> /h	0,260 m <sup>3</sup> /h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
راس غاز صغير	∅ 0,92	∅ 0,72 (X)	∅ 0,70	∅ 0,72 (F1)	∅ 0,50	∅ 0,47	∅ 0,43	∅ 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m <sup>3</sup> /h	0,086 m <sup>3</sup> /h	0,090 m <sup>3</sup> /h	0,105 m <sup>3</sup> /h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
راس غاز وسط	∅ 1,10	∅ 0,97 (Z)	∅ 0,92	∅ 0,94 (Y)	∅ 0,65	∅ 0,62	∅ 0,58	∅ 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m <sup>3</sup> /h	0,162 m <sup>3</sup> /h	0,162 m <sup>3</sup> /h	0,188 m <sup>3</sup> /h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
راس غاز كبير	∅ 1,40	∅ 1,15 (Y)	∅ 1,10	∅ 1,21 (F2)	∅ 0,85	∅ 0,80	∅ 0,75	∅ 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m <sup>3</sup> /h	0,276 m <sup>3</sup> /h	0,276 m <sup>3</sup> /h	0,310 m <sup>3</sup> /h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
راس غاز صافف صغير مزدوج الشعلة	∅ 1,30	∅ 1,15	∅ 1,10	∅ 1,15	∅ 0,82	∅ 0,82	∅ 0,73	∅ 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m <sup>3</sup> /h	0,219 m <sup>3</sup> /h	0,238 m <sup>3</sup> /h	0,244 m <sup>3</sup> /h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
راس غاز صافف مزدوج الشعلة	∅ 1,90	∅ 1,70	∅ 1,70	∅ 1,57	∅ 1,07	∅ 1,00	∅ 0,83	∅ 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m <sup>3</sup> /h	0,457 m <sup>3</sup> /h	0,505 m <sup>3</sup> /h	0,509 m <sup>3</sup> /h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
راس غاز دفندي ثلاثي الشعلات	∅ 1,55	∅ 1,45	∅ 1,45	∅ 1,40	∅ 0,98	-	∅ 0,98	∅ 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m <sup>3</sup> /h	0,352 m <sup>3</sup> /h	0,343 m <sup>3</sup> /h	0,368 m <sup>3</sup> /h	276 g/h		276 g/h	271 g/h



قد تكون وضعية اللمبة مختلفة عن ما هو مبين في الشكل



### في حال وجود لمبة كروية في الفرن الذي بحوزتكم

1. افصل التيار الكهربائي عن المنتج.
2. ادر الغطاء الزجاجي لللمبة عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
3. انزع اللمبة من خلال تدويرها عكس اتجاه الساعة واستبدالها بلمبة جديدة.
4. اعد الغطاء الزجاجي مكانها.

### (ج) مقترحات حول حل بعض المشاكل

#### المنتج لا يعمل

- ✓ قد يكون فيش المنتج ( المورض ) غير موصول بالمأخذ الكهربائي. تأكد من توصيل الفيش بالمأخذ
- ✓ قد يكون القاطع الكهربائي معطلا أو مفصولا. افحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. في حال كان القاطع مفصولا اعد توصيله.
- ✓ قد يكون قد حدث تنذبذب في التيار الكهربائي. انزع الفيش عن المأخذ ثم أعده.

#### يخرج بخار من الفرن عندما يعمل

- ✓ من الطبيعي خروج الأبخرة من الفرن خلال العمل. ان ذلك ليس يعطل

#### يخرج أصوات معدنية أثناء فترة التسخين أو التبريد من الفرن

- ✓ تصدر القطع المعدنية أصوات عندما تسخن بسبب تمددها. هذا ليس يعطل.

#### الفرن لا يسخن

- ✓ فصل في التيار الكهربائي. تأكد من وجود التيار الكهربائي في المنزل وافحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. افصل القواطع واعد توصيلها اذا استدعي الأمر.
- ✓ قد تكون الساعة غير مضبوطة في الموديلات التي تحتوي على ساعة. قم بضبط الساعة أو ضع المفتاح على وضعية التشغيل اليدوي
- ✓ قد يكون مفتاح الوظيفة أو مفتاح الحرارة غير معبرة
- ✓ غير مفتاح الوظيفة أو الحرارة.

#### لمبة الفرن لا تعمل

- ✓ فصل في التيار الكهربائي. تأكد من وجود التيار الكهربائي في المنزل وافحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. افصل القواطع واعد توصيلها اذا استدعي الأمر.
- ✓ قد تكون اللمبة معطلة. استبدل اللمبة.

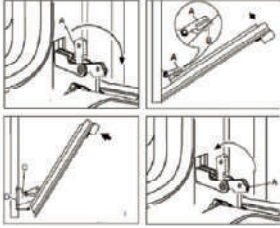
في حال استمرار العطل رغم إتباع التعليمات الواردة في هذا القسم قم بالاتصال بالبناع أو ورشة الصيانة المعتمدة. لا تحاول إصلاح المنتج المعطل بنفسك مطلقا.



## تنظيف الفرن

لا حاجة لاستخدام مواد تنظيف أفران أو مواد خاصة من أجل تنظيف الفرن. يوصى بمسح الفرن بقطعة فماشية مبللة عندما يكون ما يزال دافئا.

## تنظيف و فك باب الفرن



لا تستخدم مواد تنظيف مخرشة أو أدوات معدنية حادة من أجل تنظيف باب الفرن، إذ أن هذه المواد يمكن أن تخرش السطح وتؤدي الزجاج.

فك باب الفرن

قم بإدارة القطعة (A) الموجودة في الشكل رقم (1) باتجاه السهم.

قم بغمس القطعة (A) داخل قطعة (B) كما هو المبين في الشكل رقم (2).

أزحوا باب الفرن نحو الأمام كما هو في اتجاه السهم ساحبا إليكم كما هو المبين في الشكل رقم (3).

⚠ الأجزاء الساخنة قد تسبب في الحروق!

قد تسبب السطوح الساخنة في الحروق !

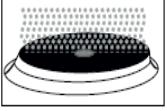
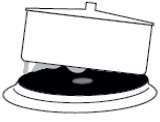

1. افتح باب الفرن

من أجل تبديل لمبة الفرن افصل التيار الكهربائي أولا عن الفرن تلافيا لخطر التكهرب وانتظر حتى يبرد اذا كان ساخنا.

ⓘ ان لمبة الفرن هي لمبة كهربائية خاصة تتحمل حرارة حتى 300 درجة مئوية.

من أجل الاطلاع على مواصفات اللمبة انظر المواصفات الفنية الصفحة 3

يتم تأمين لمبات الفرن من مراكز الصيانة المعتمدة.

<p>بعد تنظيف الموقد قم بتسخينه لعدة دقائق لكي يجف. في حال عدم استخدام الموقد لفترة طويلة قم بطلاء الرأس بزيت معدني بحيث تتشكل فوقه طبقة زيتية رقيقة.</p>		<p>ضع القدور بقواعد جافة فوق الموقد. لا تضع أغطية القدور وخاصة المبللة فوق الموقد</p>	
<p>يمكن أن يغير صاج الستانلس سننيل الموجود في محيط رؤوس الموقد لونه بفعل الحرارة. لا يؤثر ذلك على عمل الموقد.</p>	<p>بعد الانتهاء من استخدام الموقد انتظر حتى يبرد ثم امسحه بقطعة قماشية مبللة. في حال كان الموقد متسخا جدا استخدم سائل تنظيف من أجل التنظيف.</p>		

## 7) الصيانة والتنظيف

### معلومات عامة

في حال تنظيف المنتج بشكل منتظم فان عمره يطول ونقل المشاكل التي يمكن تظهر.



خطر التكهرب !

قم بفصل التيار الكهربائي عن المنتج تلافيا لخطر التكهرب عند القيام بعملية التنظيف.



قد تسبب السطوح الساخنة الحروق !

انتظر حتى يبرد المنتج قبل البدء بعملية التنظيف

- نظف المنتج بعد كل استخدام بشكل جيد. اذ يمكن بهذه الطريقة ازالة بقايا الطعام بسهولة ولا تحترق بقايا الطعام عند استخدام المنتج في المرة القادمة.
- لا يحتاج المنتج الى مادة خاصة من أجل التنظيف. قم بتنظيف المنتج بسائل جلي وماء دافئ وقطعة قماشية ثم جففه بواسطة قطعة قماشية جافة.
- تأكد من مسح جميع السوائل المتبقية بعد عملية التنظيف ومن تنظيف جميع بقايا الطعام المتطايرة في المحيط أثناء الطهي فورا.
- لا تستخدم مواد تحتوي على الأحماض أو الكلور من أجل تنظيف سطوح الستانلس سننيل والكروم أو المقيض. قم بتنظيفها باستخدام قطعة قماشية ناعمة ( لا تخرش ) مبللة بماء صابوني أو سائل جلي عن طريق المسح باتجاه واحد.



قد تسبب بعض مواد التنظيف الضرر للسطوح. لا تستخدم سوائل التنظيف أو مساحيق أو كريات التنظيف المخرشة أو الأدوات الحادة.



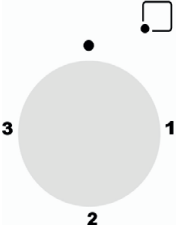
لا تستخدم مواد التنظيف ذات البخار في عملية التنظيف.

### تنظيف لوحة التحكم

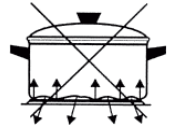
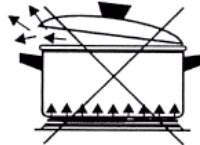
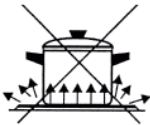
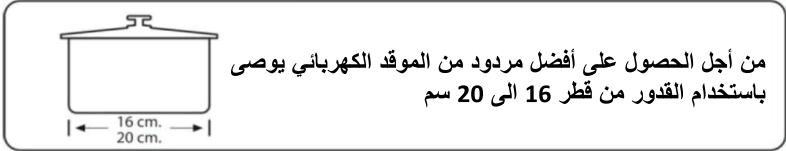
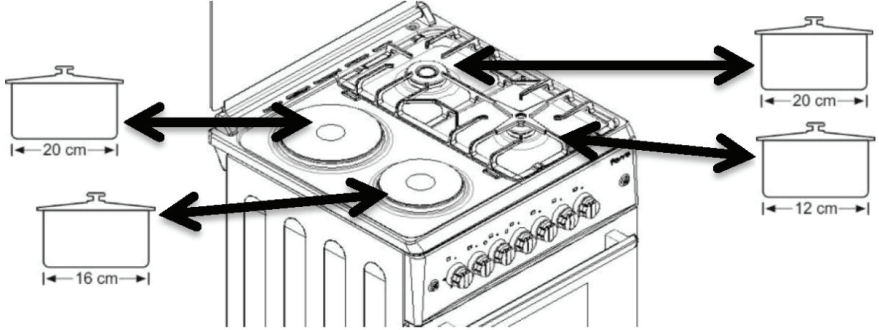
قم بتنظيف لوحة التحكم ومفاتيح التحكم باستخدام قطعة قماشية مبللة ومن ثم جفها باستخدام قطعة قماشية جافة.



قد تتعرض لوحة التحكم للضرر ! لا تنزع مفاتيح التحكم عند تنظيف لوحة التحكم.

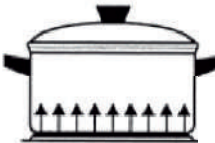


وضع المقفود	Ø180 رابيد 2000 وات	Ø180 رابيد 1500 وات	Ø145 رابيد 1500 وات	Ø145 رابيد 1000 وات
1	750 وات	400 وات	400 وات	250 وات
2	1250 وات	1100 وات	1100 وات	750 وات
3	2000 وات	1500 وات	1500 وات	1000 وات



الطنجرة أكبر بكثير أو أصغر بكثير . في حال طاقت  
الطنجرة الزجاجية المقاومة للحرارة من الأطراف فإنها  
سوف تتعرض للكسر . الطنجرة التي قطرها صغير جدا  
ليست اقتصادية بسبب استهلاكها الكبير للطاقة .

في حال لم تلامس قاعدة الطنجرة سطح  
السخان تماما فإنه يتم استهلاك المزيد من  
الطاقة ولا تنتزع الحرارة بشكل جيد



الوضع السليم للقدر على المحرق

## تشغيل الشواية



قد تسبب السطوح الساخنة الحروق. أغلق باب الفرن خلال عملية الشوي.  
ضع مفتاح ضبط الزمن ان وجد عند إشارة اليد خلال عملية الشوي

## تشغيل الشواية

- 1) ضع مفتاح الوظيفة عند رمز الشوي الذي ستختارونه
  - 2) ثم غير حرارة الشوي المطلوبة
  - 3) قم بتسخين الفرن لمدة 5 دقيقة مسبقاً عند الحاجة
- <<سوف تضيء لمبة الحرارة

## إطفاء الشواية

1. ضع مفتاح الوظيفة على وضع الإيقاف (الوضعية العلوية)

جدول فترات الطهي في وضع الشوي

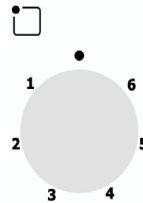
الشوي في الشواية الكهربائية

الطعام	موقع الرف	فترة الشوي (تقريباً)
سمك	3	30 – 40 دقيقة *
قطع دجاج	3	40 – 50 دقيقة *
لحم خروف مفروم	3	25- 35 دقيقة *
بيفتك	3	25- 35 دقيقة *
لحم عجل مفروم	3	25- 35 دقيقة *
* حسب سماكة اللحم		

## (6) استخدام الموقد الكهربائي

إن كان الجهاز الخاص بكم يحتوي على موقد كهربائي فنظام المفتاح البديل له كما هو المبين في الأشكال التالية:

وضع الموقد	Ø145 1000 وات	Ø145 1500 وات	Ø180 1500 وات	Ø180 2000 وات
1	100 وات	156 وات	155 وات	200 وات
2	165 وات	210 وات	185 وات	250 وات
3	255 وات	285 وات	330 وات	330 وات
4	510 وات	820 وات	390 وات	930 وات
5	750 وات	1070 وات	731 وات	1250 وات
6	1000 وات	1500 وات	1500 وات	2000 وات



تنويه : يتم ضبط الساعة في المصنع على نمط 24 ساعة. في حال انقطاع الكهرباء لمدة طويلة تعود الساعة لنمط الساعة المحدد في المصنع ولم تم تغييره مسبقاً .

### ضبط شدة صوت الإنذار

يمكن ضبط شدة الصوت الناتج عن الإنذار عند العمل بفضل هذه الخاصية.

- 1) يمكن سماع شدة صوت الإنذار المضبوطة بالضغط المستمر على زر ( - )
- 2) عند رفع اليد عن زر ( - ) والضغط عليه بشكل مستمر مرة أخرى يمكن سماع شدة الصوت التالية واختيارها ( 3 مستويات )
- 3) الآن سوف يعمل الإنذار بالشدة التي استعتمت عليها في آخر مرة.

تنويه : يتم ضبط شدة الصوت على أعلى مستوى في المصنع. في حال انقطاع التيار الكهربائي لمدة طويلة فإن شدة الصوت تعود إلى أعلى مستوى حتى ولو كانت معيرة على شدة أخرى.

### تشغيل عملية الطهي

**i** حتى يمكن تشغيل الفرن يجب اختيار نمط الطهي ودرجة الحرارة وضبط الزمن. وإلا فإن الفرن لن يعمل.

1. يمكن ضبط مدة الطهي بتدوير مفتاح ضبط الزمن بعكس اتجاه عقارب الساعة.
  2. ضع الطعام في الفرن
  3. اختر نمط العمل ودرجة الحرارة , انظر استخدام الفرن الكهربائي.
- << يسخن الفرن حتى درجة الحرارة المضبوطة ثم يحافظ على هذه الحرارة حتى انتهاء مدة الطهي الذي تمتم باختيارها.
1. عند انتهاء فترة الطهي يكون مفتاح ضبط الزمن قد دار بشكل معاكس لاتجاه عقارب الساعة. ويصدر عندها صوت إنذار يدل على انتهاء فترة الطهي ويقطع التيار الكهربائي.
- i** في حال لم ترغبوا باستخدام وظيفة الوقت قم بتدوير مفتاح الزمن عكس اتجاه عقارب الساعة وضعه على إشارة اليد.

2. يتم إطفاء الفرن بواسطة مفتاح ضبط الزمن و مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة.

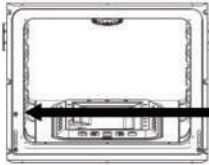
### إطفاء الفرن قبل انتهاء المدة المضبوطة

ادر مفتاح ضبط الزمن بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول الى نقطة الذ

### جدول فترات الطهي

**i** الرف الأول (1) في الفرن هو الرف الأسفل.

1. تم تحديد القيم المبنية في المختبر. قد تكون القيم المناسبة بالنسبة اليكم مختلفة عن هذه القيم.
2. أطفئ الفرن باستخدام مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة.



الطعام	وعاء الطهي	موقع الرف	الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة ) قيمة تقريبية
كعكة في الصينية	صينية فرن 24 ... 26 سم	2	170 ... 180	25...35
كعكة في قالب	قالب كعكة 18 ... 22 سم	2 ..1	170 ... 180	30...40
بيبنغور	صينية فرن	2	170 ... 190	25...35
ميفوي مقرمش	صينية فرن	2	180 ... 190	25...35
قطيرة حلوة	صينية فرن	2	170 ... 180	25...35
قطائر	صينية فرن	2 ..1	200	40...50
معجنات بخميرة	صينية قلي	2 ..1	200	35...45
قطيرة عادية	صينية فرن	2 ..1	180...190	25...35
قطيرة رقائق	صينية فرن	2 ..1	180...190	40...50
بيتزا	صينية فرن	2 ..1	200...220	15...20
بيفتك	صينية فرن	2 ..1		100...110
كوارع خروف	صينية فرن	2 ..1	15 دقيقة عند أعلى درجة حرارة	90...100
شوي دجاج	صينية فرن	1		60...70
قطع ديك حبشي	صينية فرن	1	25 دقيقة عند حرارة أعلى من 220	180...240
سمك	صينية فرن	2 ..1	200	15...25

عند أعلى درجة حرارة تعني 150 درجة مئوية

قمنا في المثال المبين أعلاه بضبط مدة الطهي أولاً ثم قمنا في الخطوة الثانية بتغيير توقيت انتهاء عملية الطهي الذي تم حسابه أوتوماتيكياً من قبل البرنامج. يمكننا إذا رغبتنا ضبط توقيت انتهاء عملية الطهي أولاً ، في هذه الحالة يتم حساب فترة الطهي أوتوماتيكياً التي يمكن تغييرها إذا رغبتنا في الخطوة الثانية.

### عند انقطاع الكهرباء

عند انقطاع التيار الكهربائي يتوقف الفرن عن العمل لأسباب أمنية. ويتم التعبير عن ذلك من خلال الوميض الذي يحدث للساعة وكلمة أوتو Auto في الشاشة. كما يتم مسح البرنامج الذي كان موضع التنفيذ في الفرن. وتظهر الساعة على الشكل 0:00 في الشاشة ، عندها يجب إعادة ضبط الساعة. قم أولاً بالانتقال إلى نمط العمل اليدوي ( انظر النمط اليدوي ) ومن ثم اضغط على الزرين ( + ) أو ( - ) من أجل ضبط الساعة. ( تنويه : في حال انقطاع الكهربائي للحظة صغيرة فان النظام يحتفظ بحالته ).

تنويه : لا تنسى وضع مفتاح التشغيل على وضعية الإغلاق في حال لم ترغبوا بتشغيل الفرن.

يشير الوميض الذي يظهر على كلمة أوتو Auto إلى أن الفرن قد توقف عن العمل وأنه يجب الانتقال إلى نمط العمل اليدوي MANUEL MODE من أجل تشغيل الفرن

### وظيفة قفل الأطفال

تم إضافة هذه الوظيفة من أجل منع حدوث أي تغيير لا إرادي في العيارات التي تم ضبطها في ساعة الفرن. فعندما يعمل القفل فان كافة الأزرار تكون غير مفعولة. في حال تفعيل القفل أثناء تنفيذ الفرن لبرنامج معين فان الأزرار فقط يتم قفلها أما في حال تفعيل القفل أثناء التواجد في وضعية العمل اليدوي فانه يتم قفل الأزرار والفرن معاً.

تنويه : في حال تفعيل القفل عند عدم وجود أي برنامج جاري التنفيذ فان الفرن يصبح مقفلاً لدواعي أمنية. وعند إلغاء القفل يعود الفرن ليصبح قابلاً للعمل.

2 1:30



2- سيظهر على الشاشة رمز المفتاح ( أي أن قفل الأطفال يعمل )

2 1:30



1- اضغط على أزرار النمط اليدوي بشكل مستمر لمدة 3 ثواني

تنويه : لفتح القفل يجب الضغط على زر النمط اليدوي Manuel Mode لمدة 3 ثوان على التوالي.

تنويه : يمكن إسكات الإنذار بالضغط على أزرار النمط اليدوي عندما يكون القفل مفعلاً. وسوف يبقى القفل مفعلاً.

### نمط الساعة ( 12 / 24 ساعة )

يمكن ضبط الساعة بفضل هذه الخاصية بنمط 12 ساعة أو 24 ساعة.

9:30 PM



2- لقد أصبحت الساعة الآن تعمل بنمط 12 ساعة.

2 1:30



1- الساعة الآن مضبوطة على النمط 24 ساعة .  
اضغط على زر ( + ) لمدة 3 ثواني.

للعودة إلى النمط 24 ساعة اضغط على زر ( + ) لمدة 3 ثواني أيضاً.

18:30  
auto

(2) بعد عدة ثواني تعود الساعة وتظهر التوقيت الحالي .

2 1:30  
auto

(2) يمكن تعبير توقيت انتهاء الطهي بواسطة الزرين (+) و (-)

20:45  
auto

1- تبين الشاشة التوقيت الذي سيكون الطعام فيه جاهزا وهو

$$21:30 = 2:15 + 8:30$$

نكون بهذا الشكل قد عبرنا برنامج الفرن بحيث يكون الطعام جاهزا الساعة 21:30. وكنا قد عبرنا مدة طهي الطعام مسبقا على 45 دقيقة. وعلى ذلك سوف يبدأ الفرن بطهي الطعام الساعة 19:15 ويستمر في عملية الطهي لمدة (2) ساعتين و15 دقيقة بحيث يكون برنامج الطهي منتهيا عند الساعة 21:30.


 2 1:30  
auto

الشاشة التي تظهر عند انتهاء عملية الطهي

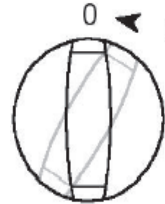
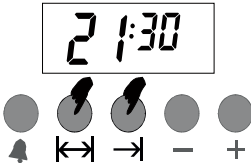

 19:15  
auto

الشاشة التي تظهر عند بدء عملية الطهي

عند انتهاء برنامج الطهي يعمل الإنذار الصوتي ويستمر لمدة 7 دقائق في حال لم يتم إسكاته.

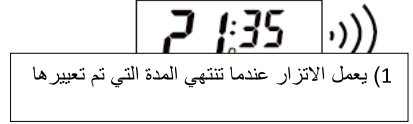
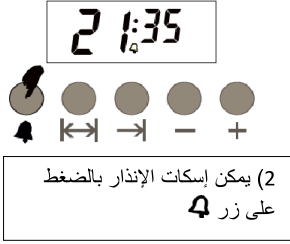
(2) ارجع ساعة الفرن الى وضعية الصفر

(1) أطفئ الفرن



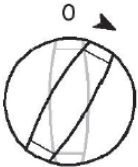
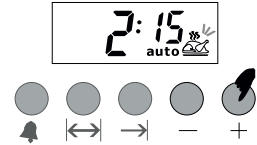
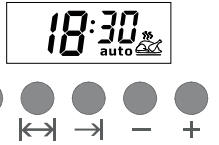
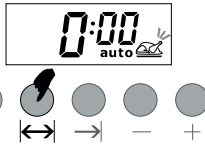
تنويه : سيكون الفرن خارج العمل حتى تصفير الساعة

## إسكات صوت الإنذار



## برنامج الطهي الأوتوماتيكي

في حال كنتم ترغبون بطهي الطعام حال وضعه في الفرن يكفي ضبط مدة الطهي فقط. مثال : وضعنا في الفرن الطعام الذي نرغب بطهيه ونريد طهيه لمدة 2 ساعة و 15 دقيقة.



تم برمجة الفرن الآن بحيث يقوم طبخ الطعام الموضوع فيه لمدة ساعتين و 15 دقيقة. لا تنسى وضع المفاتيح الأخرى في الفرن على الوظيفة والحرارة المطلوبة.

تنويه : يمكن إيقاف البرنامج أثناء تعييره أو خلال جريان تنفيذه من خلال الانتقال الى النمط اليدوي.

لقد شرحنا في الأعلى كيفية ادخال فترة الطهي وبدء عملية الطهي فوراً. يمكن بالضغط على زر → رؤية التوقيت الذي سيكون الطعام فيه جاهزاً كما يمكن إعادة تعييره اذا رغب بذلك. يبين المثال الوارد أدناه ضبط البرنامج بحيث يكون الطعام جاهزاً في الساعة 21:30.

الساعة الرقمية هي مؤقت الكتروني تتيح لكم إمكانية بأن تكون المأكولات الموضوعة داخل الفرن جاهزة في وقت التقديم.



ومن أجل القيام بذلك يكفي أن تقوموا بإدخال الفترة اللازمة للطهي والساعة التي يجب أن تكون المأكولات جاهزة فيه للتقديم في برنامج الساعة.

كما يمكن استخدامها كمؤقت مبرمج بالدقائق بشكل مستقل في الفرن.

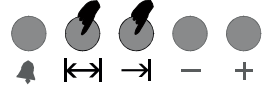


### عند وصول الكهرباء

عند توصيل الكهرباء تظهر الساعة وكلمة اوتو Auto في حالة وميض على الشاشة. لا يمكن تنفيذ أي برنامج طهي في هذه الحالة. حيث أن الساعة المبيّنة في الشاشة غير صحيحة وتحتاج الى تعبير. ( انظر ضبط الساعة). من أجل القيام بعملية الطهي يجب الانتقال الى نمط اليدوي ( انظر النمط اليدوي Manuel Mode )

### النمط اليدوي

يمكن الانتقال الى النمط اليدوي بالضغط على الزرين  $\leftarrow$  و  $\rightarrow$  معا ثم تحرير الضغط عنهما في نفس الوقت.



اضغط على كلا الزرين في نفس الوقت.

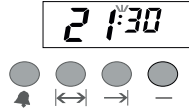
### ضبط الساعة

لا يمكن ضبط الساعة عندما يكون هناك برنامج طهي جاري التنفيذ. انتقل الى النمط اليدوي. تبدأ النقطتين بين الساعة والدقائق بالوميض , يتم زيادة الساعة بالضغط على (+) وانقاصها بالضغط على (-). ان الضغط الطويل على هذه الأزرار يسبب تغيير الساعة بسرعة.

3) سوف تثبت الشاشة بعد 5 ثواني

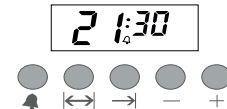
2) عبر الساعة بواسطة الزرين (+) و (-)

1) انتقل الى النمط اليدوي



### ضبط فترة الإنذار

سيعمل الإنذار بفضل هذه الخاصية بعد انتهاء الفترة التي ستقوم بتعبييرها.



3) سوف تعود الشاشة بعد عدة ثواني على الوضعية التي تظهر فيها الساعة



2) ادخل المدة بالضغط على الزرين (+) و (-) (على سبيل المثال: 5 دقائق)



1) اختر نمط تعبيير فترة الإنذار

## الشواية ( اختياري )

الشواية الموجودة تحت سقف الفرن في حالة عمل. مناسبة من أجل شوي اللحم.

- يتم وضع قطع المأكولات التي يرغب في شويها على الرف الصحيح تحت سخان الشواية.
- ضع الحرارة على الحد الأعلى
- قم بقلب الطعام عند نصف فترة الشوي.

## الشواية القوية ( اختياري )

الشواية الموجودة تحت سقف الفرن في حالة عمل. مناسبة من أجل شوي اللحم.

- يتم وضع قطع المأكولات التي يرغب في شويها على الرف الصحيح تحت سخان الشواية.
- ضع الحرارة على الحد الأعلى
- قم بقلب الطعام عند نصف فترة الشوي.

## محركالتوربو ( اختياري )

يتم استخدامه في عملية إذابة الجليد عن الطعام.

## سخان التوربو+ مروحة التوربو ( اختياري )

سخان التوربو محرك التوربو في حالة عمل. يتم تسخين المأكولات بشكل متجانس أكثر بفضل ميزة مروحة التوربو. مناسب مثلا من أجل الكعكات والبلين والفتائر أو الكعكات الموضوعة في القوالب و المأكولات الموضوعة في القدور. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

## الشواية + قلاية الدجاج ( اختياري )

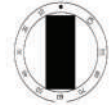
مناسب من أجل الطهي عن طريق الشوي ومحرك تدوير الدجاج

- يؤمن شوي اللحم والدجاج الموضوع على السيخ بشكل متساوي
- ضع الحرارة على الحد العلوي

## الشواية القوية + مروحة التوربو ( اختياري )

الشواية القوية ( سخان العلوي وسخان الشوي ) ومحرك التوربو في حالة عمل. يتم تسخين المأكولات بشكل متجانس أكثر بفضل ميزة محرك التوربو. مناسب مثلا من أجل الأطعمة التي تطبخ في القدور. مماثل لعملية الطهي في الصواني.

استخدام ساعة الفرن




موديل 2

## الساعة الميكانيكية ( الموديل 2 )

في حال كانت الساعة الموجودة في المنتج مشابهة للساعة الميمنية في الشكل موديل 2 قم بتدوير الساعة باتجاه عقارب الساعة من أجل ضبط الزمن

## الساعة التمثيلية ( الموديل 4 )

1- ضبط الساعة  
قم من أجل ضبط الساعة بالضغط على المفتاح وتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة وهو مضغوط.  
2- ضبط مدة الطهي  
يمكن ضبط مدة الطهي حتى 180 دقيقة بواسطة الساعة التمثيلية. يعمل جرس الإنذار أوتوماتيكيا عند انتهاء المدة التي تم تعبيرها، من أجل إيقاف صوت الإنذار قم بتدوير المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة أيضا ولكن دون ضغط وتابع التدوير حتى الوصول الى (إشارة اليدوي)  الميمنية في الشكل. يصبح الإنذار في هذه الوضعية في حالة إغلاق.



موديل 4

## استخدام آلية شوي الدجاج ( اختياري )

- إذا كانت إكسسوارات تدوير الدجاج موجودة في المنتج الذي لديكم , خذ السيخ الموجود بين الإكسسوارات وفك قطعة الصاج التي على شكل حرف v عن طريق فك البرغي الذي عليها ثم ادخل السيخ في الدجاج وبعد أعد تركيب قطعة الصاج وشد الرغي بحيث يثبت الدجاج على السيخ بشكل جيد.
- يتيح لك مقبض البالكليت الموجود في نهاية السيخ حمل السيخ بسهولة . لا داعي لفك هذه القطعة عند الشوي .
- يجب أن لا يزيد وزن الدجاج الموضوع على السيخ 2,5 كغم.



## استخدام الفرن الكهربائي

يتم اختيار نمط عمل الفرن الكهربائي من خلال مفتاح الوظيفة. يتم ضبط الحرارة من خلال مفتاح الحرارة. يتم إيقاف كافة الوظائف في الفرن من خلال وضع المفتاح الخاص بها على وضعية الإغلاق ( نحو الأعلى )

1. قم بضبط ساعة الفرن على المدة اللازمة لعملية الطهي , انظر استخدام ساعة الفرن
  2. ضع مفتاح الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة
  3. ضع مفتاح الوظيفة على نمط العمل المطلوب
- >> ترتفع درجة حرارة الفرن حتى الدرجة التي تم تعيينه عليها ويحافظ على هذه الحرارة. تضئ لمبة الحرارة خلال فترة ارتفاع الحرارة.

## إطفاء الفرن الكهربائي

ضع ساعة الفرن في وضعية الإغلاق.

عند ضبط الساعة على فترة زمنية معينة فإنها تغلق أوتوماتيكيا عند انتهاء هذه الفترة. انظر استخدام ساعة الفرن.



ضع مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة في وضعية الإغلاق ( الوضعية العليا )

## أنماط العمل

قد يختلف تسلسل أنماط العمل المبين هنا عن التسلسل الموجود في المنتج الذي لديكم.

## التسخين السفلي والعلوي

التسخين السفلي والعلوي يعمل. يتم تسخين المأكولات من الأعلى والأسفل. مناسبة مثلا من أجل الكعكات والفطائر أو الكعكات الموضوعة في القوالب و المأكولات الموضوعة في القدور. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

## التسخين العلوي

التسخين العلوي فقط يعمل. مناسب مثلا من أجل تحمير الوجه العلوي الكعكات والمأكولات الأخرى التي يطلب تحمير وجهها العلوي.

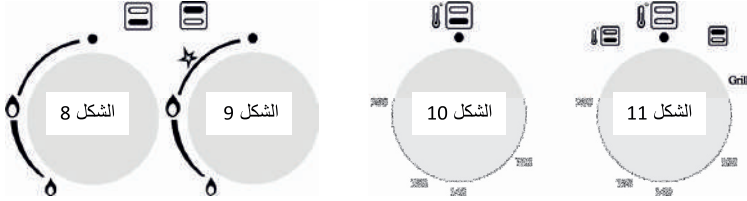
## التسخين السفلي

التسخين السفلي فقط يعمل. مناسب مثلا من أجل البيئزا والمأكولات الأخرى التي يطلب تحمير وجهها السفلي.

## التسخين السفلي والعلوي ومروحة التوربو ( اختياري )

التسخين السفلي والعلوي ومروحة التوربو في حالة عمل. يتم تسخين المأكولات بشكل متجانس أكثر بفضل ميزة مروحة التوربو. مناسب مثلا من أجل الكعكات واللبن والفطائر أو الكعكات الموضوعة في القوالب و المأكولات الموضوعة في القدور. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

تبين الإشارات الموجودة على لوحة التحكم الوضعية التي توجد فيها المفتاح .



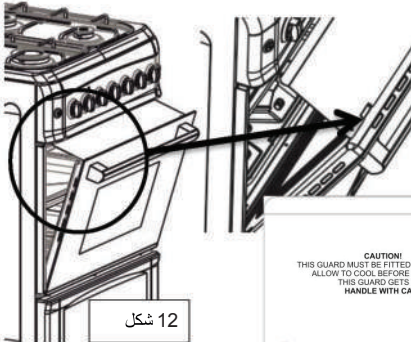
- 1- اضغط على مفتاح فرن الغاز وأدره بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وضعه على وضعية اللهب العالي (أو) على وضعية الحرارة المطلوبة المبينة على لوحة التحكم
- 2- في حال كان صنوبر الفرن يتحكم بحراق التسخين العلوي كما في الشكل 11 قم بالضغط على المفتاح وتدويره باتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية الشواء أو إشارة اللهب .
- 3- احتفظ بالمروحة مطفأة عند إشعال برولور الغاز

ثقب الإشعال اليدوي	جدول محقق و طاقة الفرن		
	محقق الغاز الطبيعي	محقق الغاز السائل	محرق
	Ø0.92	Ø0.70	محرق علوي
	Ø1.10	Ø0.75	محرق سفلي

- 4- في الموديلات ذات التحكم الحراري قم بعد إشعال الموقد بالضغط على المفتاح لمدة 3 – 5 ثواني اضافية من أجل وضع جهاز الأمان في العمل .
- 5- في حال لم يتحقق الإشعال بعد ضغط وترك المفتاح كرر نفس العملية بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
- 6- عبر المفتاح على وضعية قوة اللهب المطلوبة
- 7- من أجل الاطفاء بعد انتهاء عملية الطهي المطلوبة قم بتدوير مفتاح الفرن باتجاه عقارب الساعة بحيث يصبح في الوضعية العلوية

**استخدام صاج الشوي ( في حال وجوده في منتجكم )**

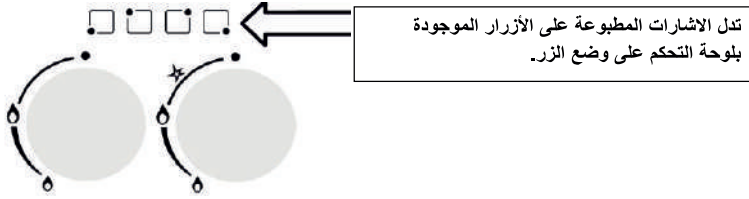
- عند استخدام الحراق العلوي في فرن الغاز يجب أن يكون باب الفرن كما هو مبين في الشكل 12
- يتم تركيب صاجة الشوي على الأباجورات الموجودة على الباب , يجب دفع الباب الى الأمام بحيث يلامس اطار الخزان .



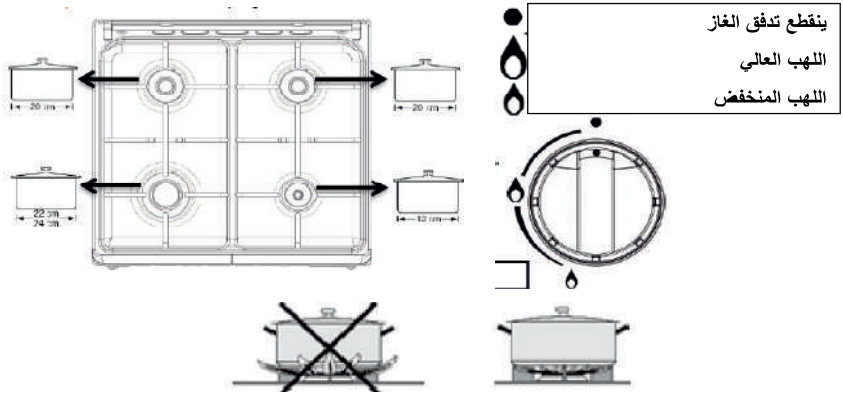
شكل 12

**CAUTION!**  
THIS GUARD MUST BE FITTED WHEN GRILLING  
ALLOW TO COOL BEFORE REMOVING  
THIS GUARD GETS HOT  
HANDLE WITH CARE

**ATTENZIONE!**  
QUESTA PROTEZIONE DEVE ESSERE BEN  
CHIUSA QUANDO IL FORNO È IN FUNZIONE  
L'ASCIUGA RAFFREDDARE PRIMA DI RIMOVIERE  
O TOCCARE MANEGGIARE CON CURA

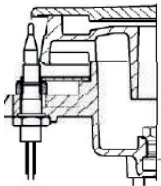


- 1- اضغط على مفتاح فرن الغاز وأدره بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وضعه على وضعية اللهب العالي.
- 2- اضغط على زر الشرارة حسب مواصفات الفرن الذي لديكم .
- 3- عبر المفتاح على وضعية قوة اللهب المطلوبة
- 4- من أجل الإطفاء بعد انتهاء عملية الطهي المطلوبة قم بتدوير مفتاح الفرن باتجاه عقارب الساعة بحيث يصبح في الوضع العلوي.



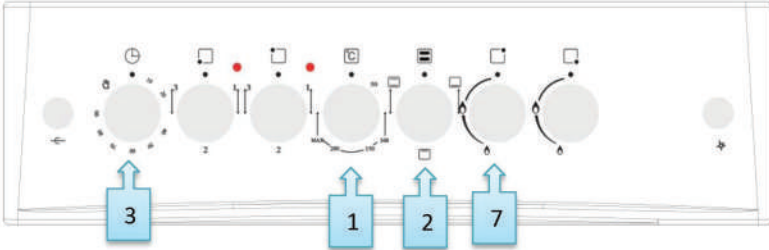
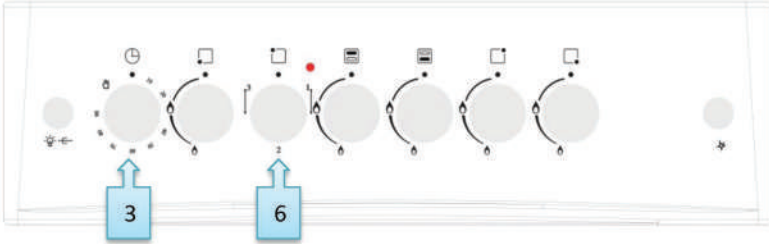
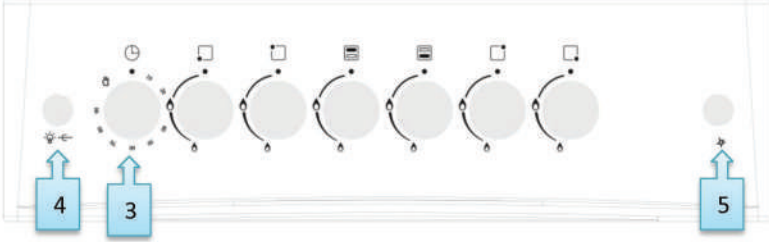
يجب أن يكون حجم القد متوافقاً مع حجم لهب المحرق. و ينبغي ضبط لعب المحرق بشكل لا يتجاوز عن قاعدة القدر السفلى. ضع القدر في وسط حمالة القدر.

منظومة سلامة لقطع الغاز (في الموديلات التي تحتوي على العنصر الحراري)



تدخل منظومة السلامة في الموديلات التي تحتوي على العنصر الحراري وتقطع تدفق الغاز في انطفاء المحرق بسبب فيضن السائل.

- 1- اضغط على مفتاح فرن الغاز وأدره بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وضعه على وضعية اللهب العالي.
- 2- اضغط على زر الشرارة حسب مواصفات الفرن الذي لديكم .
- 3- انظر لفترة 3 – 5 ثوان بعد الإشعال حتى تبدأ منظومة السلامة في العمل.
- 4- في حال لم يتحقق الإشعال بعد ضغط وترك المفتاح كرر نفس العملية بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
- 5- عبر المفتاح على وضعية قوة اللهب المطلوبة
- 6- من أجل الإطفاء بعد انتهاء عملية الطهي المطلوبة قم بتدوير مفتاح الفرن باتجاه عقارب الساعة بحيث يصبح في الوضع العلوي



5 زر الشرارة

1 مفتاح الحرارة

6 مفتاح تشغيل السخان الكهربائي

2- مفتاح الوظائف الكهربائية

7 مفتاح تشغيل موقد الغاز

3 مفتاح الساعة

4 مفتاح المصباح وتدوير الدجاج

## نصائح متعلقة بالشوي

تسمر لحوم الحيوانات ولحم السمك ولحم الدجاج بشكل سريع عند الشوي وتتشكل عليها طبقة جيدة تمنعها من الجفاف. شرائح اللحم وقطع اللحم الصغيرة والنقائق أو السجقات والخضار ذات المرققات ( مثلا البندورة، البصل ) مناسبة بشكل خاص من أجل الشوي

- يجب وضع القطع التي تحتاج الى شوي فوق شبكة الشوي أو داخل صينية الشوي بحيث يتم توزيعها دون أن تتجاوز منطقة السخان
- ضع شبكة الشوي أو صينية الفرن في المستوى المطلوب داخل الفرن
- ضع بعض الماء داخل صينية الفرن , يمكنك تنظيفها بسهولة فيما بعد

## ⓘ خطر الحريق الناتج عن الأغذية غير المناسبة للشوي

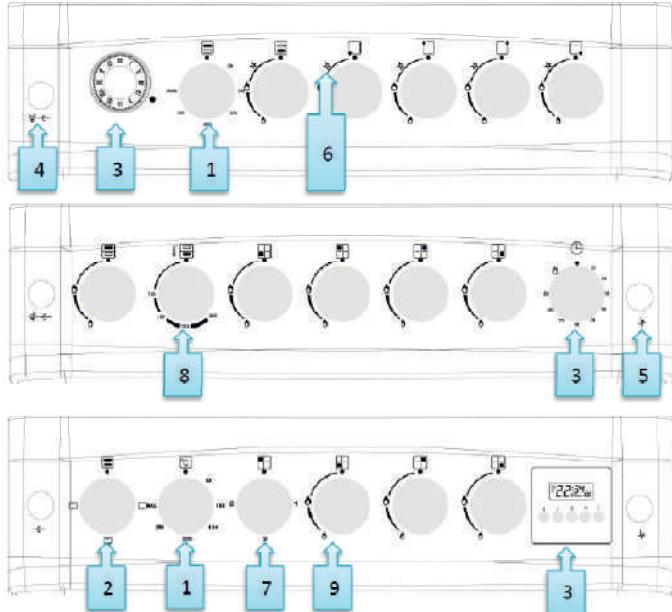
لا تشوي شوي الأغذية المناسبة لنار الشوي القوي.

لا تضع الأغذية في المنطقة الخلفية جدا في الشواية. إذ أن هذه المنطقة ساخنة جدا ويمكن للمأكولات الدهنية أن يشتعل فيها النار.

## استخدام الفرن الكهربائي

## اختيار درجة الحرارة ونمط العمل

## الموديلات ذوات الحوض



6 إشارة الحرارة في الزر

1 مفتاح الحرارة

7 مفتاح تشغيل السخان الكهربائي

2- مفتاح الوظائف الكهربائية

8 مفتاح تشغيل فرن الغاز ذو الترموستات الحراري

3 مفتاح الساعة

9 مفتاح تشغيل موقد الغاز

4 مفتاح المصباح وتدوير الدجاج

5 زر الحرارة

**i** يمكن لبعض المنظفات أن تضر بالسطح

1. انزع كل مواد التغليف
2. امسح سطح المنتج بقطعة فماشية أو إسفنج مبللة وجففه بقطعة فماشية

### التسخين لأول مرة

دع المنتج يسخن لمدة 30 دقيقة ثم أغلقه. بهذه الطريقة تكون المخلفات و الطبقات المتبقية في المنتج أثناء التصنيع قد احترقت وأصبح المنتج نظيفاً.

**!** يمكن للسطوح الساخنة أن تسبب الحرق ! لا تلمس السطوح الساخنة في المنتج. ابعدهم الأطفال عن المنتج واستخدم قفازات مقاومة للحرارة.

### الفرن الكهربائي

1. اخرج كل صواني الفرن وشبكة الشوي من داخل الفرن
2. اغلق باب الفرن
3. اختر الوضعية الستاتيكية ( الساكنة )
4. اختر أعلى درجة حرارة , انظر الى استخدام الفرن الكهربائي
5. دع الفرن يعمل لمدة 30 دقيقة
6. اطفئ الفرن , انظر استخدام الفرن الكهربائي

**i** يتشكل أثناء التسخين لأول مرة رائحة ودخان. يجب أن تكون التهوية في المكان جيدة.

### 5) استخدام الفرن

#### معلومات عامة عن الطهي والقلي والشوي في الفرن

**!** خطر الاحتراق من البخار الساخن ! يجب الانتباه عند فتح باب الفرن بسبب خروج البخار عند فتح الباب

#### نصائح متعلقة بالطهي في الفرن

- استخدم أوعية معدنية مناسبة مطلية بمادة مضادة للالتصاق أو أوعية من الألمنيوم أو قوالب من السيليكون المقاوم للحرارة.
- استغل المساحة الموجودة فوق الرف بأفضل شكل.
- ضع قالب الطهي في وسط الرف داخل الفرن
- اختر الوضعية المناسبة للرف قبل تشغيل الفرن أو الشواية. لا تقم بتغيير وضعية الرف عندما يكون الفرن ساخنًا.
- حافظ على باب الفرن مغلقًا

#### نصائح متعلقة بالقلي

- ان استعمال عصير الليمون و الفلفل الاسود من أجل المعالجة عند طهي لحم الدجاج أو الديك الحشبي أو القطع الكبيرة من اللحم سوف يرفع من أداء الطهي
- يستمر طهي اللحوم ذات العظم عن طريق القلي مدة أطول بمقدار 15 – 30 دقيقة من طهي اللحوم الخالية من العظم عن طريق القلي
- يحتاج كل سنتيمتر من اللحم حوالي 4 الى 5 دقائق من أجل الطهي
- بعد انتهاء مدة الطهي اترك اللحم داخل الفرن لمدة 10 دقائق. يساعد ذلك في توزيع مرقة اللحم داخل اللحم بشكل أفضل ولا تتطاير المرقة خارج اللحم عند قطعه.
- يجب وضع السمك داخل صحن مقاوم للنار ووضعه على الرف الأوسط أو السفلي داخل الفرن

## الفحص الأخير

1. صل الكبل الكهربائي بالمأخذ وارفع القاطع الكهربائي للجهاز
2. افحص جميع وظائف المنتج

### رمي المنتج

#### إتلاف المغلف

إن مواد التغليف هي مواد ضارة بالنسبة للأطفال. احتفظ بمواد التغليف بعيدا عن متناول الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف من مواد قابلة للتدوير. قم بتصنيف مواد التغليف حسب التعليمات التنفيذية المتعلقة بالمخلفات وارمه بعد ذلك في القمامة. لا ترمي هذه المواد مع القمامة المنزلية.

#### عمليات النقل في المستقبل

- احتفظ بالعلبة الأصلية للمنتج واستعمل هذه العلبة في عمليات نقل المنتج. التزم بالتعليمات المبينة على العلبة. في حال عدم توفر العلبة الأصلية قم بلف المنتج بواسطة مواد التغليف ذات الفقاعات الهوائية أو مادة كرتونية سمكية واربطه بشكل جيد.
  - من أجل تلافي الضرر الذي قد تسببه شبكة الشوي أو صينية الفرن المتواجدة داخل الفرن على الباب قم بتهيئة شريط كرتوني على الوجه الداخلي للباب في موازاة هذه القطع. تثبت باب الفرن بالأوجه الجانبية باستخدام شريط لاصق.
  - ثبت رؤوس الموقد ودعائم القدور باستخدام شريط لاصق.
  - لا تستعن بالباب أو المقيض من أجل نقل أو تحريك المنتج.
- لا تضع أشياء أخرى فوق المنتج. يجب نقل المنتج في وضعية عمودية.



تفقد المظهر العام للجهاز للتأكد من عدم وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.



#### التخلص من المنتج القديم



يجب رمي المنتج القديم بحيث لا يتم إلحاق الضرر بالبيئة.

يوجد فوق المنتج إشارة ( WEEE ) التي تشير على وجوب جمع العناصر الكهربائية والالكترونية بشكل مستقل. ويعني ذلك على وجوب التعاطي مع المنتج وفق توجيهات الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC الخاصة بإعادة تدوير المنتج أو فصله الى قطع من أجل تخفيض أضرار المنتج على البيئة الى الحد الأدنى. للحصول على تفاصيل أكبر يرجى مراجعة السلطات المحلية أو الإقليمية.

تشكل المنتجات الالكترونية التي لا تخضع لعملية جمع مخلفات منهجية خطرا محتملا على البيئة وصحة البشر بسبب المواد الضارة الموجودة بداخلها.

يمكن استشارة البائع المعتمد أو مركز جمع المخلفات في بلدكم بخصوص كيفية رمي المنتج.


قم بقطع الكبل الكهربائي للمنتج و كسر قفل الباب ان وجد قبل رمي المنتج من اجل عدم تعريض الأطفال للخطر.

#### (4) التحضيرات الأولية

##### ما يجب القيام به من أجل توفير الطاقة

تساعدكم المعلومات الواردة أدناه في استخدام الجهاز بشكل بيئي وبحيث يعمل بشكل موفر للطاقة :

- استخدم أوعية داكنة اللون أو الملابس بالمينا التي تنقل الحرارة بشكل أفضل في الفرن
- قم بتسخين الفرن مسبقا قبل البدء بطهي الطعام في حال كانت الوصفة أو الجدول المبين في دليل الاستخدام تقول وجوب التسخين المسبق.
- لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر خلال فترة الطهي
- احرص على طهي أكثر من نوع من الطعام في الفرن بنفس الوقت. يمكن وضع قدرين فوق الرف الشبكي وطهي الطعام فيهما في نفس الوقت
- قم بطهي الأغذية في الفرن وراء بعضهما البعض. حيث يكون الفرن ما زال محتفظا بحرارته
- قم بإغلاق الفرن قبل انتهاء فترة الطهي بعدة دقائق. لا تقم بفتح الفرن في هذا الوضع.
- يجب فك الجليد عن الأطعمة المجمدة قبل الطهي

يجب تنفيذ الأعمال المتعلقة بالمعدات والأجهزة من قبل شخص معتمد ومؤهل . 


تأكد قبل التركيب أن شروط خط التوزيع المحلي للغاز ( نوع الغاز وضغط الغاز ) مناسبة لإعدادات المنتج .

### توصيلات الغاز السائل

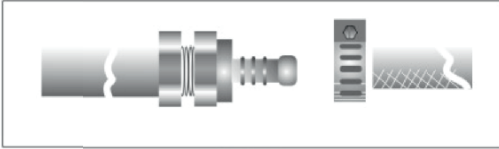
تأكد من سلامة خرطوم الغاز وساعة تنظيم الغاز التي سيتم استخدامها في الفرن . ركب خرطوم الغاز في رأس الخرطوم الموجود خلف الفرن وركب عليه من مربوط من الصاج وشد المربط باستخدام مفك براغي . ( الشكل 6 ) وتأكد من أن الشد تم بإحكام .

يجب أن لا يكون طول خرطوم الغاز أكبر من 1500 مم .

يجب أن تكون ساعة تنظيم الغاز الذي سيستخدم من أجل الغاز السائل تحمل شهادة جودة ويجب أن يكون ضغطها mmss 300 .

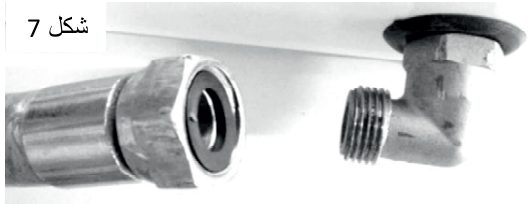
 يجب عدم تمرير خرطوم الغاز من المنطقة الساخنة الموجودة خلف الفرن . يجب أن تزيد حرارة الخرطوم عن 90 درجة مئوية .

تأكد من عدم وجود تسريب غاز في التوصيلات قبل الاستخدام .



الشكل 6

### توصيلات الغاز الطبيعي



شكل 7

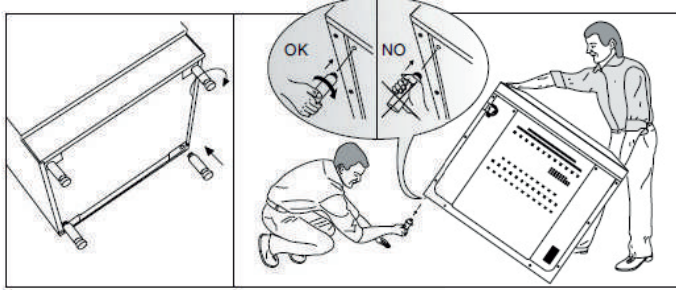
في حال كان المنتج الذي لديك معيرا على الغاز الطبيعي اطلبوا من مؤسسة خطوط التوصيل التابعة لشركة توزيع الغاز الطبيعي المعنية بتوصيل المنتج بشبكة الغاز . ان وصلة المنتج الذي لديك هو 1/2 أنش.

عند رغبتكم بتحويل المنتج من الغاز السائل الى الغاز الطبيعي أو بالعكس اتصلوا بأقرب ورشة خدمة واطلبوا منها تنفيذ التحويلات اللازمة .

### اختبار عدم التسريب

افتح ساعة تنظيم الغاز أو صنوبر الغاز الطبيعي وضع ماء صابوني كثير الرغوة فوق التوصيلات التي قمت بإجرائها وتأكد من عدم وجود تسريب .

لا تختبر بالنار أبدا .



### التوصيلات الكهربائية

**i** يجب تغذية المنتج بواسطة خط كهربائي مؤرض بشكل أكيد.

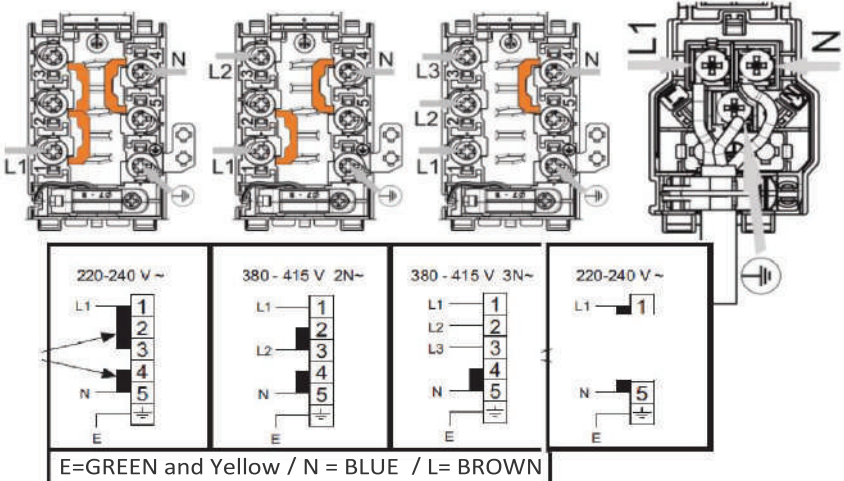
إن الشركة المنتجة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تحدث بسبب استخدام المنتج قبل تجهيز الخط الأرضي.

**!** خطر الصدمات الكهربائية أو الدارات القصيرة أو الحرائق الناتجة عن عملية التركيب التي تتم من قبل الأشخاص الغير مختصين ! لا يمكن توصيل المنتج بالشبكة الكهربائية إلا من قبل الأشخاص المختصين والمعتمدين ولا يبدأ ضمان المنتج بالنفاذ إلا بعد تنفيذ عملية تركيب صحيحة.

**!** خطر الصدمات الكهربائية أو الدارات القصيرة أو الحرائق الناتجة عن تضرر الكبل الكهربائي ! يجب عدم تعريض الكبل الكهربائي للهرس أو الطوي أو ملامسة الأجزاء الساخنة للمنتج. يجب استبدال الكهربائي من قبل كهربائي مختص في حال كان متضررا.

- يجب أن تكون بيانات الشبكة الكهربائية متوافقة مع بيانات المنتج المبينة في لوتحتها. توجد لوحة البيانات خلف المنتج.
- يجب أن يتوافق الكبل الكهربائي مع المواصفات الفنية للمنتج والاستهلاك الكهربائي.

**!** خطر صدمة كهربائية ! يرجى فصل التيار الكهربائي عن المنتج قبل إجراء أي عملية في الخطوط الكهربائية.



تأكد من توافق الخطوط الكهربائية أو خطوط الغاز مع المنتج. في حال عدم التوافق قم باستدعاء كهربائي مؤهل من أجل القيام بالتعديل اللازم.

يقع على عائق الزيون تجهيز المكان الذي سيتم وضع المنتج فيه وكذلك تجهيز خطوط الكهرباء أو الغاز.

يجب الالتزام بالقواعد المحددة في المعايير المحلية بخصوص الكهرباء و(أو) الغاز عند تركيب الجهاز.

تأكد من عدم وجود أي ضرر أو خلل في المنتج قبل تركيب المنتج. في حال وجود أي ضرر في المنتج لا تقم بتركيبه. إذ أن المنتجات المتضررة قد تسبب الخطر عليكم.

يجب تنفيذ الأعمال المتعلقة بمعدات وأجهزة الغاز من قبل الأشخاص المعتمدين والمؤهلين .

يوجد في المنتج جهاز لطرد الغازات المتشكلة نتيجة الاحتراق . يجب تركيب وتوصيل المنتج حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسات ذات العلاقة . يجب الانتباه بشكل خاص الى المتطلبات المتعلقة بالتهوية .

يؤخذ الهواء اللازم من أجل الاحتراق من هواء الغرفة وتنتشر الغازات الصادرة مباشرة الى داخل الغرفة

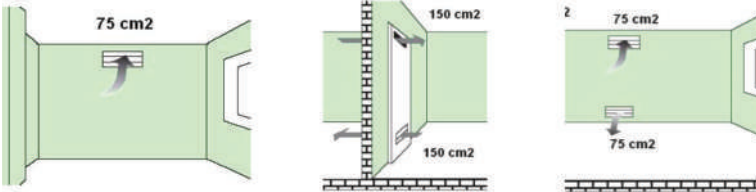
لا بد من وجود تهوية جيدة في الغرفة لكي يعمل المنتج بشكل آمن . في حال عدم وجود نافذة أو باب تؤمن التهوية في الغرفة فلا بد من تركيب نظام تهوية اضافي.

يجب أن تكون مساحة أرض المطبخ أكبر من 8 متر مربع

يجب أن يكون حجم الغرفة أكبر من 20 متر مكعب

يجب أن يكون مخرج المدخنة بقطر 150 ملم وعلى ارتفاع 1.80 متر من أرض المطبخ ويجب تركيبه بحيث يكون مفتوحا الى الخارج

يجب أن يكون منفذ التهوية قريب من أرض المطبخ ومفتوح نحو الجو الخارجي ومساحة سطحه 75 سم مربع على الأقل .



#### التركيب والتوصيلات

ⓘ الأضرار المادية !

لا تستعين بالباب أو المقيض من أجل تحريك أو نقل المنتج

• يجب نقل المنتج بواسطة شخصين على الأقل.

#### تركيب الأرجل

ⓘ لا تكون الأرجل مركبة في المنتج أثناء عملية تركيبه لأول مرة

أرجل المنتج موجودة في كيس داخل الفرن

قم بتركيب أرجل المنتج , عبر مسافاتهما حسب المجلى المركب .

في حال عدم تركيب الأرجل في الأفران من الموديل الغازي فان الفرن لن يستطيع أن يحصل على المقدار الكافي من الأوكسجين أثناء العمل وهذا سيسبب خلل في الاحتراق .

- **تنبيه :** قم بفصل التيار الكهربائي عن الفرن وانتظره حتى يبرد عند تبديل لمبة الفرن تلافيا للتعرض لأي صدمة كهربائية.
- الرف الأول (1) في الفرن هو الرف الأسفل.
- لا تضع الفرن فوق النابليون أو أي مادة قابلة للاشتعال أو غير مقاومة للحرارة عند استخدامه
- يجب أن تكون القدور التي توضع فوق سخانات الموقد بقياسات مناسبة.

### الآمان للأطفال

- إن الأقسام المكشوفة في الفرن تسخن عند عمل الفرن أو حتى تبرد بعد توقف الفرن عن العمل , لذا يجب إبعاد الأطفال عنه.
- **تنبيه :** قد تسخن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها خلال استخدام الشواية لذا يجب إبعاد الأطفال صغيري السن عن الفرن.
- يمنع على الأطفال الذين يقل أعمارهم عن 8 سنوات لمس الفرن دون أن يكون بقرينهم أحد الأشخاص البالغين
- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال الذين يزيد عمرهم عن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقة فيزيائية أو حسية أو عقلية في حال تم تزويدهم بالمعلومات الكافية عن المخاطر وعن طريقة الاستخدام الآمن.
- يجب على الأطفال عدم اللعب بالمنتج. يجب عدم تنظيف المنتج من قبل الأطفال دون مراقبتهم
- قد تشكل مواد التغليف خطرا على الأطفال. لذا يجب الاحتفاظ بمواد التغليف بعيدا عن متناول الأطفال أو يجب تصنيفها وفق تعليمات التخلص من المخلفات ورميها في القمامة.
- يجب عدم وضع أي مادة ثقيلة فوق باب الفرن وهو مفتوح كما يجب عدم السماح للأطفال الجلوس عليه في هذه الحالة. إذ قد يتسبب ذلك في قلب الفرن أو تضرر مفصلات الباب.



### الآمان عند القيام بالأعمال الكهربائية

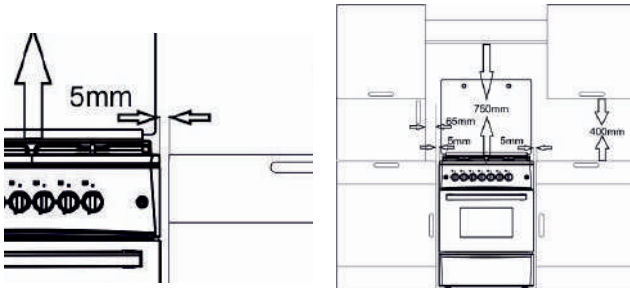
- يجب القيام بأي عملية على العناصر أو الأنظمة الكهربائية الموجودة في المنتج من قبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين
- ان المنتج غير مناسب للاستخدام عن طريق التحكم عن بعد.
- عند حدوث أي ضرر في المنتج قم بإطفاء المنتج وفصل التيار الكهربائي عنه.قم بفصل القاطع الرئيسي للمنزل من أجل تحقيق ذلك.
- تأكد من ان التيار الاسمي للقاطع متوافق مع تيار المنتج.

### غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج ليتم استخدامه منزليا. ولا يسمح لاستخدامه لأهداف تجارية. " **تنبيه :** يجب استخدام هذا المنتج من أجل الطهي فقط. ولا يسمح باستخدامه لأهداف أخرى مثل تدفئة الغرفة "
- يجب عدم استخدام المنتج من أجل تسخين الصحون تحت الشواية أو تجفيف الملابس أو المناشف بتعليقها على المقبض. لا يتحمل المنتج مسؤولية أي ضرر ناتج عن سوء الاستخدام أو أي ضرر ناتج عن سوء النقل. يستخدم قسم الفرن في المنتج من أجل إذابة الأغذية المجمدة أو خبز الأغذية أو القلي أو الشوي.
- ان عمر المنتج الذي قتم بشراؤه هو 10 سنوات. وان هذه المدة هي المدة التي يجب على الشركة المنتجة توفير قطع الغيار اللازمة فيه من أجل عمل المنتج بالشكل الموصوف.

### (3) التركيب

#### قبل استخدام المنتج



- لا تقم بتشغيل المنتج في حال كان هناك أي عطب في الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي. اتصل بورشة الصيانة المعتمدة.
- لا تقم بتشغيل المنتج في حال كان معطلاً أو كان فيه ضرر يرى بالعين المجردة.
- احرص على عدم إجراء أي تصليح أو تعديل في المنتج. يمكنكم فقط إزالة بعض المشاكل , انظر الى مقترحات الحل من أجل إزالة المشاكل الصفحة 37-38.
- لا تقم بغسل المنتج من خلال رش أو صب الماء عليه ! قد تتعرض لخطر التكهرب !
- لا تقم باستخدام المنتج في الحالات التي تؤثر على المحاكمة العقلية مثل تناول الأدوية أو تعاطي الكحول.
- احرص على قطع التيار الكهربائي عن المنتج عند القيام بعمليات التركيب أو الصيانة أو التنظيف أو التصليح.
- يجب أن تجرى عمليات التركيب أو التصليح دائما من قبل ورشة الصيانة المعتمدة. ان الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تنتج بسبب العمليات التي تجرى للمنتج من قبل الأشخاص الغير معتمدين كما أن الضمان يصبح غير نافذاً.
- يجب الانتباه الى الأغذية التي تحتوي على الكحول اذ أن الكحول يتبخر عند تعرضه لحرارة عالية ويشعل عند ملامسته للسطوح الساخنة مما يسبب الحريق.
- لا تقم بتسخين علب المعلبات أو أوعية الزجاجية المغلقة. اذ يسبب الضغط الداخلي المتشكل بسبب الحرارة الى انفجار الوعاء.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال بالقرب من المنتج لأن السطوح الجانبية له تسخن عند تشغيله
- لا تضع صواني الفرن أو الصحون أو ورق الألمنيوم على قاعدة الفرن بشكل مباشر. قد تسبب الحرارة المختزنة ضررا للقاعدة الفرن.
- يجب أن يكون محيط جميع أقبية التهوية مفتوح
- ان المنتج يسخن خلال الاستخدام. لا تلمس الأقسام الساخنة أو القسم الداخلي للفرن أو عناصر التسخين وما شابه.
- استخدم قفازات مقاومة للحرارة خلال وضع الأغذية في الفرن أو إخراجها منه.
- لا تستخدم المنتج في حال كان زجاج الباب الأمامي مكسورا أو مفكوكا.
- يسخن السطح الخلفي أيضا عندما يعمل الفرن. احرص على عدم ملامسة التوصيلات الكهربائية للسطح الخلفي. قد تتعرض التوصيلات الكهربائية للضرر.
- لا تعلق كبل التغذية الكهربائية على باب الفرن و احرص على عدم مروره فوق السطوح الساخنة. اذ أن ذوبان الكبل يتسبب في حدوث دائرة قصيرة واحتراق الكبل واندلاع الحريق
- تأكد من إغلاق المنتج بعد نهاية كل استخدام
- يكون الفرن وجميع الأقسام التي يمكن الوصول اليها ساخنة خلال العمل
- لا تلمس المنتج وهو في حالة عمل
- لا تستخدم أدوات حادة أو ثاقبة من أجل تنظيف داخل الفرن أو زجاج الباب , قد تتسبب مثل هذه الأدوات الضرر للمنتج.
- يجب مراقبة الفرن باستمرار وهو في حالة عمل لأن الزيوت الحارة قد تتسبب في اندلاع الحرائق
- في حال اندلاع أي حريق لا تقم بإطفائه بواسطة الماء , قم فورا بفصل التيار الكهربائي عن المنتج وحاول إطفاء الحريق بواسطة بطانية مبللة.
- لا تضع داخل المنتج أي مادة قابلة للاشتعال مطلقا
- لا تستخدم منظفات ذات أبخرة متطايرة
- لا تستخدم أدوات حادة أو منظفات تسبب التآكل يمكن أن تضرر بباب الفرن ( الزجاج ) وتؤدي الى تعرضه للكسر من أجل تنظيفه.

الأساس : توضع معلومات الطاقة في اللاصقة في الأفران الكهربائية المنزلية وفق معايير EN 50304. يتم تحديد القيم بالنسبة للحمولة القياسية و عمل سخان السفلي – العلوي أو التسخين المدعوم بمروحة ( ان وجدت ).

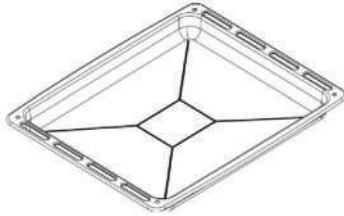
**i** يمكن إجراء تعديل في المواصفات دون إبلاغ مسبق من أجل رفع جودة المنتج.

**i** ان الأشكال المبينة في الدليل هي رسوم تخطيطية ولا تتوافق بشكل كامل مع المنتج.

**i** ان القيم الموجودة على المنتج أو الواردة في الوثائق المطبوعة الأخرى المرفقة مع المنتج هي قيم تم الحصول عليها وفق المعايير المعنية ضمن الشروط المخبرية. يمكن لهذه القيم أن تتغير حسب استخدام المنتج والوسط الذي يستخدم فيه.

### الكماليات

**i** تختلف أشكال وتنوع الكماليات المرفقة مع المنتج حسب موديل المنتج. قد لا تتواجد كافة الكماليات المشروحة في الدليل في المنتج الذي بين أيديكم



**صينية الفرن:** تستخدم من أجل المعجنات والأغذية المجمدة وعمليات القلي الكبيرة.

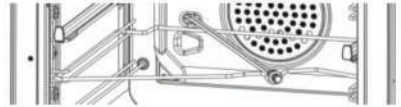
**شبكة شوي:** يمكن استخدامها لغرض الشوي أو لتستيف المأكولات المطلوب طهيها بطريقة الفرن، الشوي أو في قدر الفخار بالرف المطلوب.



**شبكة الشوي**



**اختياري**  
شبكة شوي التزيفت  
(شبكة داخل الصينية)



**اختياري**  
قاعدة شواية الدجاج

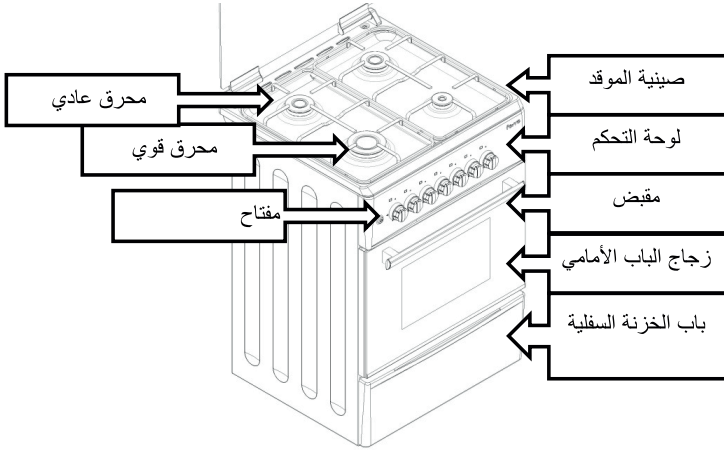
### 2) تعليمات الأمان الهامة

يحتوي هذا القسم على تعليمات الأمان التي تساعد على منع حدوث المخاطر التي تسبب الإصابات الشخصية أو الخسائر المادية. ان عدم الالتزام بهذه التعليمات يجعل كل أشكال الضمان غير نافذة.

#### الأمان العام

- ان المنتج غير مصمم من أجل استخدامه من قبل الأشخاص الذين لديهم قصور في القدرات الفيزيائية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم فقر معلوماتي أو خبراتي ( بما فيهم الأطفال ) بشأن استخدام مثل هذه الأدوات ما لم يكن برافتهم شخص مسؤول عن أمانهم ويعطي لهم التعليمات اللازمة لاستخدام المنتج. يجب مراقبة الأطفال وعدم السماح لهم مطلقاً باللعب بالمنتج.
- صل المنتج بماخذ كهربائي مؤرض محمي بقاطع متوافق مع القيم الواردة في جدول المواصفات الفنية. احرص في حال استخدام محولة أو عدم استخدام محولة بأن يقوم كهربائي مختص بعملية تمديد الخط الأرضي. في حال استخدام الجهاز دون تأريضه بشكل متوافق مع التعليمات التنفيذية المحلية فان الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تظهر.

## المظهر العام



## المواصفات الفنية

الفرنتية / التردد	220 – 240 فولت 50 – 60 هرتز
الاستهلاك الإجمالي للطاقة الكهربائية	الحد الأدنى 0.006 – الحد الأعلى 5.6 كيلو وات
القاطع الذي يجب استخدامه	الحد الأدنى 16 أمبير - الأقصى 25 أمبير
نوع الكبل / المقطع	3 × 0.75 بي في سي - 3 × 1 بي في سي - H3 1.5 بي في سي 3 × 2.5 بي.في.سي H05VV-F...
طول الكبل	الحد الأقصى 1.5 متر
الأبعاد الخارجية ( الارتفاع / العرض / العمق )	( 60 × 60 ) 600 × 600 × 890 ملم
الفرن	فرن ستاتيكي ( اختياري )
صنف مردود الطاقة	A

3	<b>المنتج</b> (1)
3	✓ المظهر العام
3	✓ المواصفات الفنية
4	✓ الكماليات
4	<b>تعليمات الأمان الهامة</b> (2)
5	✓ الأمان العام
6	✓ الأمان بالنسبة للأطفال
6	✓ الأمان عند القيام بالأعمال الكهربائية
6	✓ هدف الاستخدام
6	<b>التركيب</b> (3)
6	✓ ما قبل التركيب
7	✓ التركيب والتوصيلات
8	✓ التوصيلات الكهربائية والغازية
9	✓ فحص عدم التسريب
10	✓ رمي المنتج - التخلص من المغلف
10	✓ عمليات نقل المنتج في المستقبل
10	✓ التخلص من المنتج القديم
10	<b>التحضيرات الأولية</b> (4)
10	✓ ما يجب القيام به من أجل توفير الطاقة
11	✓ التشغيل لأول مرة - التنظيف لأول مرة-التسخين لأول مرة
11	<b>استخدام الفرن</b> (5)
11	✓ معلومات عامة عن الطبخ أو القلي أو الشوي في الفرن
12-13	✓ استخدام الفرن الكهربائي
14	✓ استخدام الموقد الغازي
15	✓ استخدام الفرن الغازي
15	✓ استخدام صاج الشوي
16	✓ تشغيل الشواية
16-17	✓ أنماط العمل
18-21	✓ استخدام ساعة الفرن
22	✓ جدول فترات الطبخ
23	✓ جدول فترات الشوي - جدول فترات الشوي
23-25	<b>استخدام قسم الموقد الكهربائي 33-34</b> (6)
25	<b>الصيانة والتنظيف</b> (7)
25	✓ معلومات عامة
25	✓ تنظيف لوحة التحكم
26	✓ تنظيف الفرن
27	✓ تبديل لمبة الفرن
27	<b>مقترحات لحل المشاكل الطارئة</b> (8)

## يرجى قراءة هذا الدليل قبل الاستخدام !

الزبون العزيز

نرغب بأن تحصلوا على أفضل مردود من المنتج الذي لديكم فلقد تم تصنيعه في أحدث المنشآت وتم إخضاعه لأدق الفحوصات قبل أن يصل إليكم.

ولذلك نرجو قبل البدء في استخدام المنتج قراءة دليل الاستخدام بكامله بعناية واهتمام والاحتفاظ به ليكون مرجعا لكم في المستقبل. وفي حال تم إعطاء المنتج لشخص آخر يرجى إعطاء دليل الاستخدام أيضا.

سوف يساعدكم الدليل في استخدام المنتج بشكل سريع و آمن.

- اقرأ دليل الاستخدام قبل تركيب و تشغيل المنتج
  - التزم بكل تأكيد بالتعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن الواردة في الدليل
  - احتفظ بدليل الاستخدام في مكان يسهل الوصول إليه من أجل اللجوء إليه عند الحاجة
  - اقرأ الوثائق الأخرى المرفقة مع المنتج أيضا
- لا تنسى أن هذا الدليل يمكن أن يكون صالحا من أجل الموديلات الأخرى أيضا وقد تم شرح الفروقات الموجودة بين الموديلات بكل وضوح في الدليل

الرموز وشرح الرموز :

توجد في دليل الاستخدام الرموز و الاشارات التالية



1 2 3 4 5

- 1- معلومات هامة ونصائح مفيدة تتعلق بالاستخدام
- 2- تحذير ضد المخاطر التي تصيب الأرواح والممتلكات
- 3- تحذير ضد الكهرباء
- 4- تحذير ضد مخاطر اندلاع الحريق
- 5- تحذير ضد مخاطر السطوح الساخنة في المنتج



# CANDY

دليل استخدام فرن غاز و كهربائي

AR

**CGG66SGX15**

**CGG66SGMX-15**

**CGG66FGDX-15**

