



ARISTON

Four Encastrable

Manuel d'utilisation

بنيت في الفرن
دليل المستخدم



AROE 6R253 DXNA

385444727 / FR/ AR/ R.AA/ 16.08.24 11:53
7727188470



الورق المعد تدويره
والقابل لإعادة التدوير



PAPIER ENTIÈREMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Ariston . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table des matières

		22	FR
1 Consignes de sécurité.....	4		
1.1 Utilisation prévue.....	4		
1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques	5		
1.3 Sécurité électrique.....	6		
1.4 Sécurité des transports	7		
1.5 Sûreté des installations.....	8		
1.6 Sécurité d'utilisation.....	9		
1.7 Alertes de température	9		
1.8 Utilisation des accessoires	10		
1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson	10		
1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	12		
2 Instructions relatives à l'environnement	12		
2.1 Directive sur les déchets	12		
2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	12		
2.2 Informations sur l'emballage	12		
2.3 Recommandations pour économiser l'énergie	12		
3 Votre appareil	14		
3.1 Présentation de l'appareil	14		
3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.....	14		
3.2.1 Panneau de commande.....	15		
3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil	15		
3.3 Fonctions d'utilisation du four	16		
3.4 Accessoires de l'appareil	16		
3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil.....	17		
3.6 Spécifications techniques	20		
4 Première utilisation.....	21		
4.1 Réglage de l'heure pour la première fois	21		
4.2 Premier nettoyage	21		
5 Utilisation du four	22		
5.1 Informations générales sur l'utilisation du four	22		
5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four	22		
5.3 Réglages	24		
6 Informations générales sur la cuisine.....	26		
6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four	26		
6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four	27		
6.1.2 Viande, poisson et volaille	29		
6.1.3 Grille.....	29		
6.1.4 Aliments test	31		
7 Entretien et nettoyage.....	31		
7.1 Consignes de nettoyage générales.....	31		
7.2 Accessoires de nettoyage.....	33		
7.3 Nettoyage du bandeau de commande	33		
7.4 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	33		
7.5 Nettoyage facile à la vapeur	34		
7.6 Nettoyage de la porte du four	35		
7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four	35		
7.8 Nettoyage de la lampe du four	36		
8 Dépannage.....	37		



1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

! 1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

-  • Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les

enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.

- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT :** pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
 1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
 2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
 3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.

4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.

1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les câbles d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière du produit. Sinon, il risque d'être endommagé.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.

- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT :** Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.

1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

1.5 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.

- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.



1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.

- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.

1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT :** Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson.

son. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.

- Pendant le fonctionnement, le produit est chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.

1.8 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.

1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température

et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (pla-

teau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.

- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud, retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le pré-chauffage.
- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le

plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.

- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.
- Si vous utilisez une grille pour la friture, placez un plateau sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersions d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !

- N'utilisez pas de nettoyeur vappeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de grattoirs métalliques, de laine métallique ou d'agents de blanchiment pour nettoyer la vitre de la porte avant du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

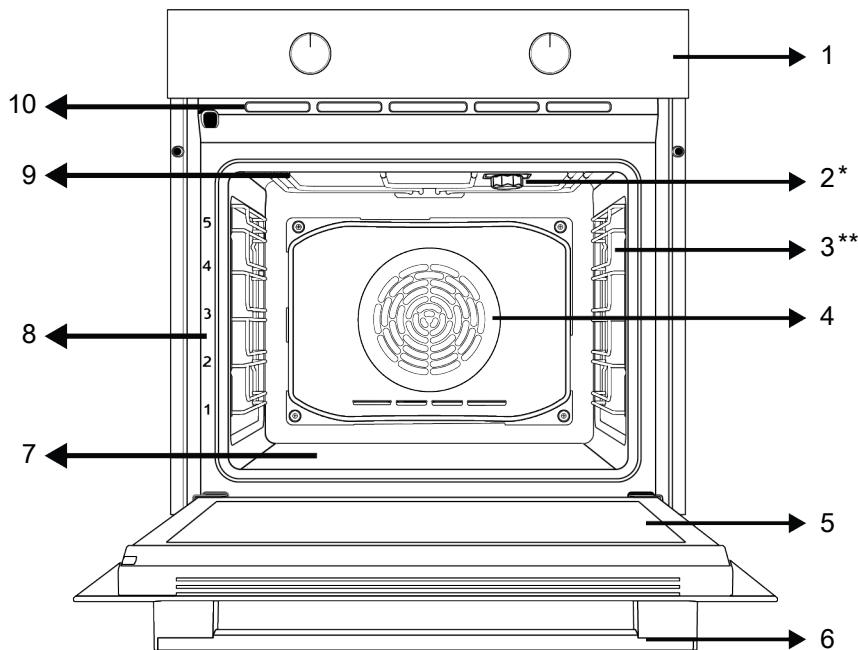
2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.

- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ourez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économisez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

3.1 Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande

2 Lampe

3 Étagères grillagées

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

5 Porte

6 Poignée

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

8 Positions de l'étagère

9 Chauffage supérieur

10 Ouvertures de ventilation

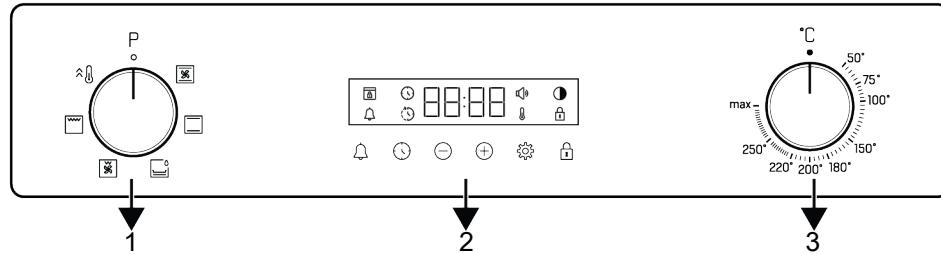
* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

3.2.1 Panneau de commande



- 1 Bouton de sélection de fonctions
- 2 Minuterie
- 3 Bouton de sélection de température

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Bouton de sélection de température

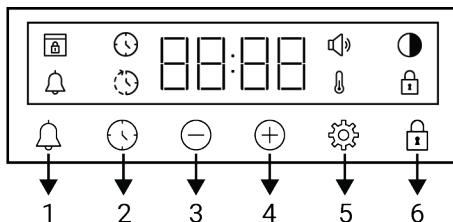
Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez comprendre la température à l'intérieur du four grâce au symbole de température sur l'affichage de la minuterie. Le symbole de température apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence et le symbole de température disparaît lorsque l'appareil atteint la température réglée.

Lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de la température réglée, le symbole de température réapparaît.

Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des touches

Symboles d'affichage

- : Symbole de l'heure de cuisson
- : Symbole de l'heure de fin de cuisson *
- : Symbole d'alarme
- : Symbole de luminosité
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de température
- : Symbole du niveau de volume
- : Symbole de verrouillage de la porte *

*Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures

les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Convection naturelle	*	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	*	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brune. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Grille complète	*	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Gril inférieur assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Booster	-	Tous les éléments chauffants du four fonctionnent. Cette fonction de cuisson permet d'amener rapidement le four à la température souhaitée (préchauffage). Ne l'utilisez pas pour la cuisson des aliments.

* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

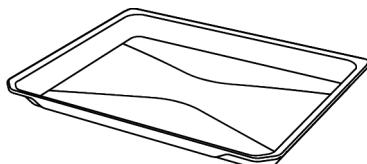
3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

Plateau standard

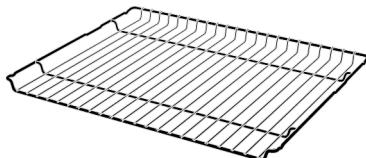
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



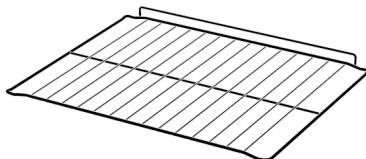
Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

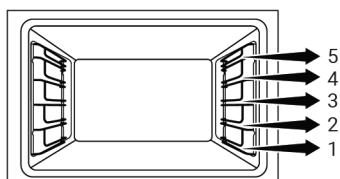


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

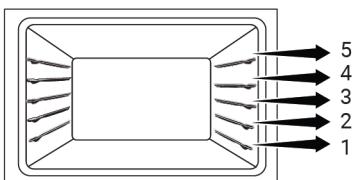
Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



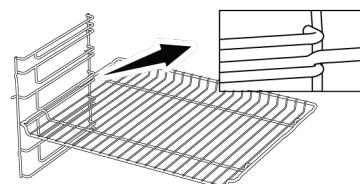
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

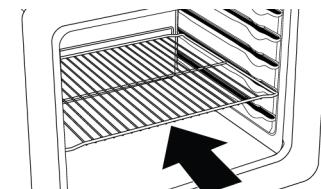
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la bûte et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.

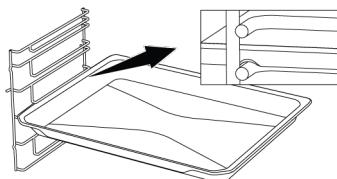


Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

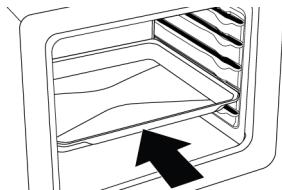
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit

être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :

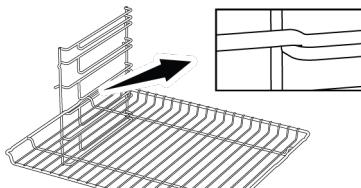
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



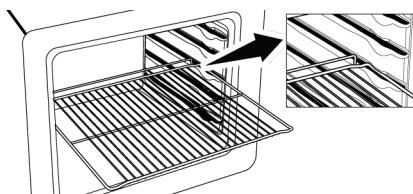
Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour la supprimer complètement.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

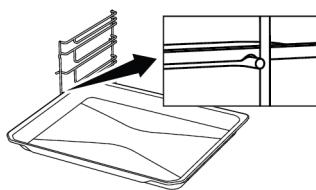


Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :



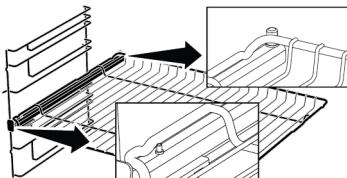
Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

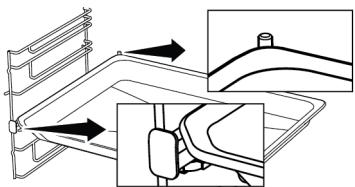
Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiquesModèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).





3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/pro-fondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/pro-fondeur)	590-600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	2,4
Type de fours	Four assisté par ventilateur

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil. 1-Chaleur tournante éco , 2-Chaleur tournante , 3-Gril inférieur assisté par ventilateur , 4-Convection naturelle.

 Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

 Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.

 Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

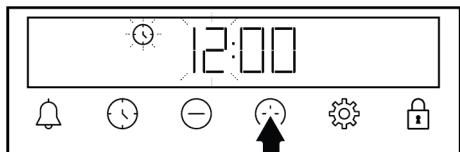
4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

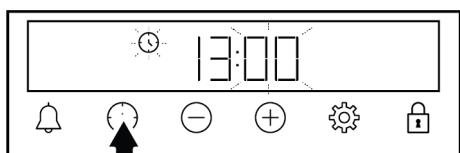
4.1 Réglage de l'heure pour la première fois

i Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

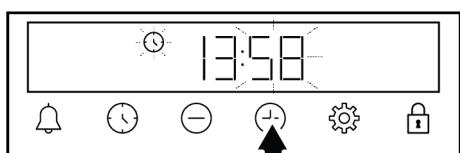
1. Lors de la première mise en marche du four, l'indication "12:00" et le symbole  clignotent sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches /.



3. Appuyez sur la touche  ou  pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur les touches / pour régler les minutes.



5. Confirmez en appuyant sur la touche  ou .

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole  disparaît de l'écran.



Si vous ne réglez pas la première heure, « 12:00 » et les symboles  continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche  lorsqu'elle est à « 12:00 ». Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « Réglages ».



En cas de panne de courant, les réglages de l'heure du jour sont désactivés. Il devrait être remis en place.

4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de fonctionnement du four [▶ 16] ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

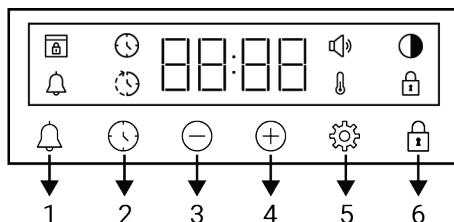
L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5 heures 59 minutes. En cas de panne d'alimentation, le programme est annulé. Vous devrez le reprogrammer.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.
- Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche ☰.

Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages

6 Touche de verrouillage des touches

Symboles d'affichage

: Symbole de l'heure de cuisson

: Symbole de l'heure de fin de cuisson *

: Symbole d'alarme

: Symbole de luminosité

: Le symbole de verrouillage des commandes

: Symbole de température

: Symbole du niveau de volume

: Symbole de verrouillage de la porte *

*Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

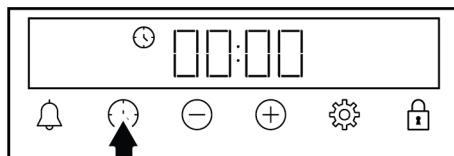
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le symbole apparaît à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole disparaît. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson :

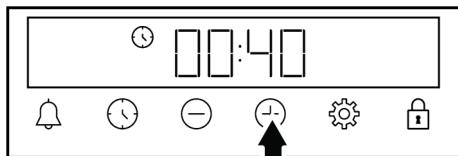
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.



Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches .

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches .



i Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et le symbole s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole disparaît.

5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, « End » apparaît, le symbole clignote et la minuterie émet un bip.
6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

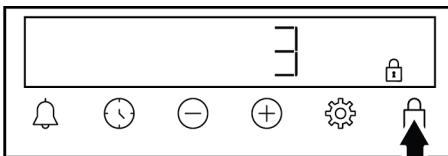
i Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position « 0 » (arrêt).

5.3 Réglages

Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger la minuterie contre les interférences.

1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.



⇒ Le symbole s'affiche à l'écran et le compte à rebours 3-2-1 commence. La touche se verrouille à la fin du compte à rebours. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche après que le verrouillage de touches soit activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole clignote.

i Si vous relâchez la touche avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de la touche ne s'active pas.

i Les touches de la minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

Désactivation du verrouillage de touches

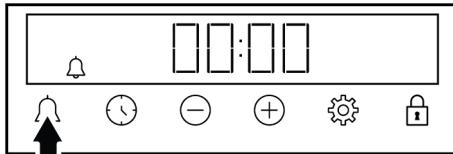
1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole disparaîsse à l'écran.
- ⇒ Le symbole disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.

Réglage de l'alarme

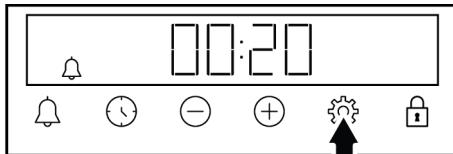
Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, la minuterie émet un avertissement sonore.

i La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

- Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole de la touche s'affiche à l'écran.



- Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches .



⇒ Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.

- Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

Désactivation de l'alarme

- Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

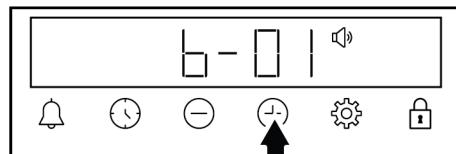
⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme :

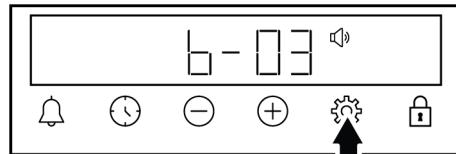
- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
- Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .

Réglage du volume

- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.



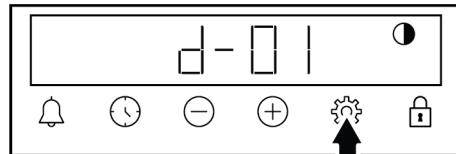
- Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches .



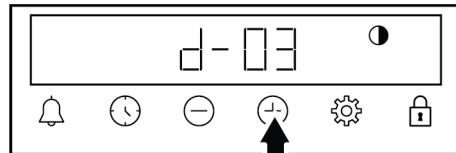
- Appuyez sur la touche pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le volume réglé devient actif après un certain temps.

Réglage de la luminosité de l'écran

- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.



- Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches .

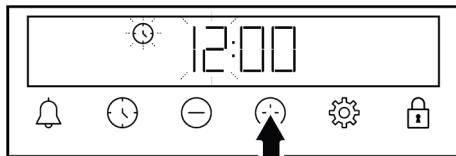


- Appuyez sur la touche pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le réglage de luminosité devient actif après un certain temps.

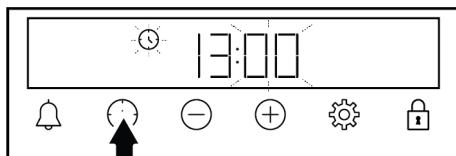
Modification de l'heure du jour

Sur votre four pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie :

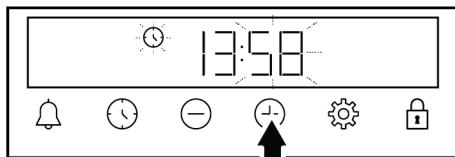
- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
- Réglez l'heure du jour à l'aide des touches .



- Appuyez sur la touche  ou  pour activer le champ Minute.



- Appuyez sur les touches  pour régler les minutes.



- Confirmez en appuyant sur la touche  ou .

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole  disparaît de l'écran.

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.

- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer

- des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.

- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 45
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Convection naturelle	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	150	20 ... 30
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	160	20 ... 30
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	200	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 35
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	30 ... 45
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200 ... 220	10 ... 20

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 170	110 ... 120
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

- Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.

- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 4

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

Gril inférieur assisté par ventilateur

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	200	30 ... 35
Morceaux de volaille	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	30 ... 40
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Grille métallique - Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Gril inférieur assisté par ventilateur	3	15 mn 250, après 180 ... 190	90 ... 110

Ne préchauffez pas les plats recommandés dans ce tableau des grillades.

6.1.4 Aliments test

FR

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	150	20 ... 30
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	160	20 ... 30
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 4

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.

- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opé-

ration, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.

- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur [▶ 34]" .)
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.

- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattoage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.

- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

7.4 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

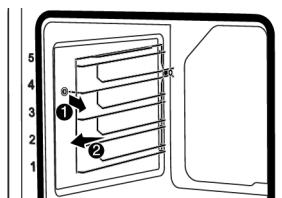
Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela va-

rie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

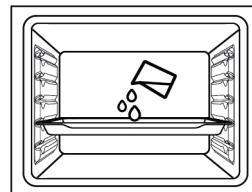
7.5 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.



N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.



3. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 15 minutes.

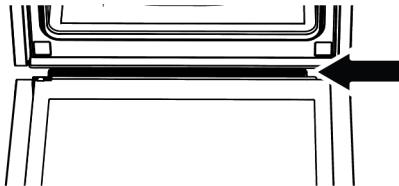
Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaiselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



7.6 Nettoyage de la porte du four

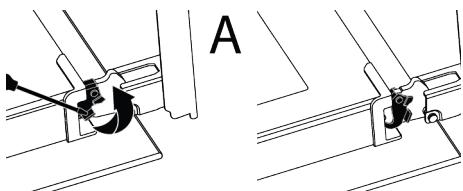
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.



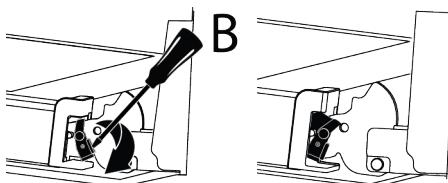
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Retrait de la porte du four

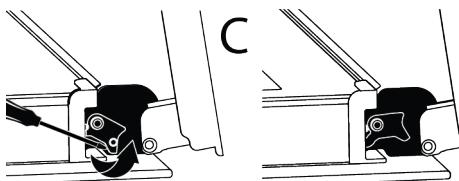
- Ouvrez la porte du four.
- Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
- Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
- La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



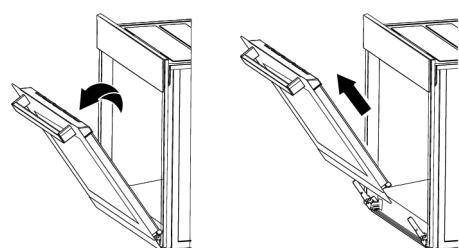
- La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



- La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



- Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



- Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.



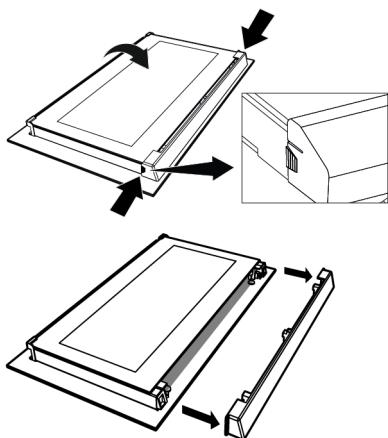
Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

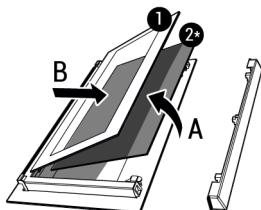
Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

- Ouvrez la porte du four.

- Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



- Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Vitre intérieure

2* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

- Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
- La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).

- Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.

- Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

7.8 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

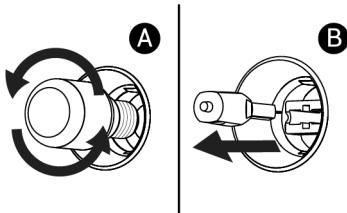
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.

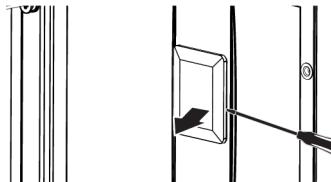


4. Remettez le couvercle en verre.

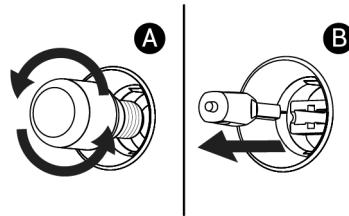
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défaillant ou grillé.
->> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.



FR

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

(Pour les modèles avec minuterie) L'affichage de la minuterie clignote ou le symbole de la minuterie reste ouvert.

- Il y a déjà eu une panne de courant. >>> Réglez la durée/Désactivez le bouton de fonction de l'appareil et mettez-le à nouveau dans la position souhaitée.



شكراً لاختيارك المنتج. Ariston نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتقنيات عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج.

ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. بهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطاء التي قد تقع. احتفظ بدليلك المستخدم، إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقد تم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليلك المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



خطر الذي قد يتبع عنه تلف مادي بالمنتج أو بيته.

خطر

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

جدول المحتويات

AR

61	الصيانة والتنظيف.....	٧
61	معلومات التنظيف العامة.....	١-٧
62	تنظيم الملحقات.....	٢-٧
62	تنظيم لوحة التحكم.....	٣-٧
62	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي).....	٤-٧
63	التنظيف بالبخار السهل.....	٥-٧
63	تنظيف باب الفرن.....	٦-٧
64	إزالة الرجاج الداخلي لباب الفرن.....	٧-٧
64	تنظيف مصباح الفرن.....	٨-٧
65	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....	٨
<hr/>		
42		
42	غرض الاستخدام.....	١-١
42	سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة.....	٢-١
43	السلامة الكهربائية.....	٣-١
44	سلامة النقل.....	٤-١
44	سلامة التركيبات.....	٥-١
44	سلامة الاستخدام.....	٦-١
45	تحذيرات بشأن درجة الحرارة.....	٧-١
45	استخدام الملحقات.....	٨-١
45	السلامة أثناء الطهي.....	٩-١
46	السلامة خلال الصيانة والتنظيف.....	١٠-١
<hr/>		
46		
46	توجيه النفايات.....	١-٢
46	الامتنال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال.....	١-١-٢
47	معلومات الغلاف.....	٢-٢
47	توصيات لتوفير الطاقة.....	٣-٢
<hr/>		
48		
48	مقدمة المنتج.....	١-٣
48	مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج واستخدامها.....	٢-٣
49	لوحة التحكم.....	١-٢-٣
49	مقدمة عن لوحة تحكم الفرن.....	٢-٢-٣
49	وظائف تشغيل الفرن.....	٣-٣
50	ملحقات المنتج.....	٤-٣
51	استخدام ملحقات المنتج.....	٥-٣
53	المواصفات الفنية.....	٦-٣
<hr/>		
54		
54	الاستخدام الأولى.....	٤
54	ضبط الوقت لأول مرة.....	١-٤
54	التنظيف الأولى.....	٢-٤
<hr/>		
54		
54	معلومات عامة عن استخدام الفرن.....	٥
54	معلومات عامة عن استخدام الفرن.....	١-٥
55	تشغيل وحدة التحكم في الفرن.....	٢-٥
56	الإعدادات.....	٣-٥
<hr/>		
57		
57	معلومات عامة عن الطهي.....	٦
57	تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن.....	١-٦
58	المعجنات وطعام الفرن.....	١-١-٦
59	اللحوم والأسماك والدواجن.....	٢-١-٦
60	ال Shawarma.....	٣-١-٦
60	اختبر الأطعمة.....	٤-١-٦

- يجب عدم استخدام هذا المنتج لتسخين الأطباق أو التحفيظ عن طريق تعليق المناشف أو الملابس على المقਬض.

٢-١ سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الآلية !

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال من هم في سن 8 سنوات فما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في المهارات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، طالما أنهم يخضعون للإشراف أو تم تدريتهم على الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالمنتج. ينبغي ألا أن يقوم الأطفال بالتنظيم وصيانة المستخدم ما لم يكن هناك شخص يشرف عليهم.
- ينبغي عدم استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (ما في ذلك الأطفال)، إلا في حالة بقائهم تحت الإشراف أو تلقيمهم التعليمات الازمة.
- ينبغي أن يخضع الأطفال للإشراف لضمان عدم عبئهم بالمنتج.
- تعتبر الأجهزة الكهربائية خطراً على حياة الأطفال والحيوانات الآلية. لذا، لا ينبغي أن يبعث الأطفال والحيوانات الآلية بالمنتج أو أن يتسلقوا عليه أو يدخلوه.
- لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال فوق المنتج.
- تحذير: أثناء الاستخدام، تكون أسطح المنتج التي يمكن الوصول إليها ساخنة. ابق الأطفال بعيداً عن المنتج.
- احتفظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. فئة خطر يتمثل في إمكانية التعرض للإصابة أو الاختناق.
- حينما يكون الباب مفتوحاً، لا تضع أي أشياء ثقيلة عليه أو تسمح للأطفال بالجلوس عليه، فقد تتسبب في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة الازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.
- إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضاً تقديم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل الشركة المسؤولة عن أي أضرار قد تنتجه عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.

- احرص دائماً على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.
- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم ينص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

١-١ غرض الاستخدام !

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو أي بيوت خارجية أخرى. هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيمات العمل الأخرى.
- تحذير: لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.
- يمكن استخدام الفرن لإذابة جمود الطعام والخبز والقلي والشواء.

- تأكيد من عدم اخشار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
 - يصير السطح الخلفي للفرن ساخناً عند استخدامه، يجب ألا تلمس كابلات الطاقة السطح الخلفي للمنتج. ولا فإنه قد يتعرض للتلف.
 - لا تمحش الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها فوق الأسطح الساخنة. بخلاف ذلك، فقد يذوب عازل الكبل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة قصر الدائرة الكهربائية.
 - استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.
 - لا تستخدم سلك متعدد أو متعدد القوابس لتشغيل منتجك.
 - اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام الممول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مغير (نوع القابس) ضروريًا.
 - اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
 - قد تسخن مصادر الطاقة الخémولة أو المقابس المتعددة بشدة وتتشتعل. أبق المقابس المتعددة ومصادر الطاقة الخémولة بعيداً عن المنتج.
 - في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.
 - **تحذير:** قبل استبدال مصباح الفرن، تأكيد من فصل المنتج عن مأخذ الإمداد الرئيسي لتجنب خطير حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاہر، إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:
- قبل التخلص من المنتجات التالفة وغير المفيدة:
 1. افصل قابس الطاقة وقم بإزالته من المقبس.
 2. انزع كابل الطاقة وأفصله من القابس الموجود في المنتج.
 3. اخذ الاحتياطات الالزمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
 4. لا تسمح للأطفال بالعبث بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.

٣-١ السلامة الكهربائية



- وصل المنتج بأحد مؤرض محمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأريض بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/الوطنية.
- يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصالحة، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتواافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
- وصل المنتج بأحد يلي قيم الجهد الكهربائي والتعدد المحدد على ملصق النوع.
- (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".
- لا تقوم بمحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.

- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. تجنب تركيب المنتج في حالة وجود أي تلف به.
- تجنب استخدام أي مواد عازلة للحرارة لغطية الجزء الداخلي من الأثاث الذي سيتم تثبيته.
- ينبع لا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل السخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.
- أبق على المناطق الخالية بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- لتجنب ارتفاع درجة الحرارة، يجب عدم تركيب المنتج خلف أغطية زخرفية.
- في الحالات التي يوجد فيها خرطوم/أنبوب غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي خلف منطقة التثبيت المخصصة للمنتج، فمن الضروري ضمان عدم وجود تلامس بين المنتج وخطوط المرافق هذه. وإلا فقد يتم سحق الخرطوم/الأنبوب.
- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيُثبت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصى بالمقبس.

٤-١ ! سلامة النقل

- افصل المنتج من مصدر إمداد الطاقة الرئيسي قبل نقله.
- المنتج ثقيل، فاحمل المنتج مع شخصين على الأقل.
- لا تستخدم الباب و/or المقبس لنقل المنتج أو تحريكه.
- لا تضع أي أشياء على الجهاز. احمل الجهاز عمودياً.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشرط بياحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.

- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

٥-١ ! سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألغ تشيشيط خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتدي دوماً قفازات واقية أثناء عملية النقل والتركيب. وإن فحمة خطير من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.

- ## ٦-١ ! سلامة الاستخدام
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
 - إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فافصله أو افصل الطاقة عن صندوق المصاہر.
 - لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه، افصل المنتج عن الكهرباء، اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
 - لا تستخدم الجهاز إذا تمت إزالة زجاج الباب الأمامي أو تشقيقه. وإن سيكون هناك خطير الإصابة والأضرار البيئية.
 - لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.

٨-١ ! استخدام الملحقات

- من المهم وضع الشواية السلكية والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم "استخدام الملحقات".

• أغلق باب الفرن بعد دفع الملحقات بالكامل داخل مساحة الطهي، وإلا فإنما قد تصطدم بزجاج الباب وتتلفه.

٩-١ ! السلامة أثناء الطهي

- كن حذرًا عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبلور عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظرًا لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.

• يمكن أن تشتعل بقايا الطعام في منطقة الطهي، مثل الزيت. نظف هذه البقايا قبل الطهي.

- خطر التسمم الغذائي: لا تترك الطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل الطهي أو بعده. وإنما قد يتسبب في التسمم الغذائي أو في الإصابة بأمراض.

• لا تقم بتسخين علب أو برطمانات زجاجية مغلقة في الفرن. قد يؤدي الضغط الذي قد يتراكم في العلبة / البرطمان إلى انفجارها.

- لا تضع صواني الخبز، أو الأطباق أو رقائق الألومنيوم مباشرة على الجزء السفلي من الفرن. يمكن أن تتسبب الحرارة المتراكمة في إتلاف قاعدة الفرن.

ضع في اعتبارك الاحتياطات التالية عند استخدام ورق زبدة دهنني أو مواد مماثلة:

- وضع ورق مضاد للشحوم في إناء الطهي أو على ملحق الفرن (الصينية، الشواية السلكية، وما إلى ذلك) مع الطعام وضعه في الفرن المحسن مسبقاً.

- لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و / أو المهدرات.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحوطاً. وإنما، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.

- مقبض الفرن ليس مجفف مناشف. عند استخدام المنتج، لا تعلق المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة على المقبض.

- تتحرك مفصلات باب المنتج عند فتح الباب وإغلاقه وقد تتحشر. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات

٧-١ ! تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- تحذير: عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيوطة لتجنب ملمس المنتج وعناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.

- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.

- حافظ على مسافة كافية بينك وبين فتح باب الفرن أثناء الطهي أو عند انتهائه. فقد يحرق البخار يدك ووجهك وأو عينيك.

- يكون المنتج ساخناً أثناء التشغيل. يجب الحرص على تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن وعناصر التسخين.

- قم دائمًا بارتداء قفازات الفرن المقاومة للحرارة أثناء التعامل مع المنتج.

- لمنع خطر ملامسة عناصر تسخين الفرن وعرقلة تدفق الهواء الساخن، قم بإزالة أي أحزمة زائدة من ورق الربدة التي تتخلل من الملحقات أو الحاويات. لا تستخدم ورق زبدة في درجات حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة من قبل الشركة المصنعة. لا تضع ورق مضاد للشحوم أبداً على قاعدة الفرن.

١٠-١ السلامة خلال الصيانة والتنظيف !

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تغسل المنتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكب عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات بالبخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية أو الصوف السلكي أو مواد التبييض لتنظيف زجاج الباب الأمامي. يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسرها.

- لا تضعه فوق الملحقات أثناء التسخين المسبق.
- اضغط دائمًا بطبق أو شيء مشابه لمع المواد من التباثر بسبب دوران الهواء داخل الفرن.
- قم فقط بتغطية السطح الضوري داخل الصينية.
- بعد كل استخدام، يجب تنظيف الصينية واستبدال أي ورق زبدة أو مواد مماثلة مستخدمة في الصينية. بخلاف ذلك، يمكن أن تتسبب السوائل المتتساقطة على الصينية في تشکل دخان أو حتى اشتعال اللهب.
- يتولد تدفق الهواء عند فتح غطاء المنتج. يمكن أن يتلامس ورق الزبدة مع عناصر التسخين مما يؤدي إلى اشتعاله.
- يجب وضع صينية على الرف السفلي عند استخدام رف الشواء للقليل. بخلاف ذلك، فإن زيت الطعام والملكونات الأخرى التي تقطر على قاع الفرن يمكن أن تشکل دخاناً كثيفاً وتؤدي إلى ألسنة اللهب.

٢ تعليمات بئية

١-٢ توجيه النفايات

- ١-١-٢ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال

هذا المنتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف خاص بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

وقد تم تصميم هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية العادي والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته، خذه إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.



ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:

- إذاً تجّمّد الطعام المجمّد قبل الطهي.
- استخدم في الفرن أوّن داكنة أو مطالية بالميناء تنقل الحرارة بشكل أفضل.
- إذاً كان محدّداً في الوصفة أو دليلاً المستخدم، فقم دائمًا بالتسخين المبغي. لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- أوقف تشغيل المنتج لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي المتعددة. وبهذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20% من الكهرباء باستخدام الحرارة المتبقية.
- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت عن طريق وضع قارني طهي على الرف السلكي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.

الامتثال لتوجيهي الحد من المواد الخطرة (RoHS):

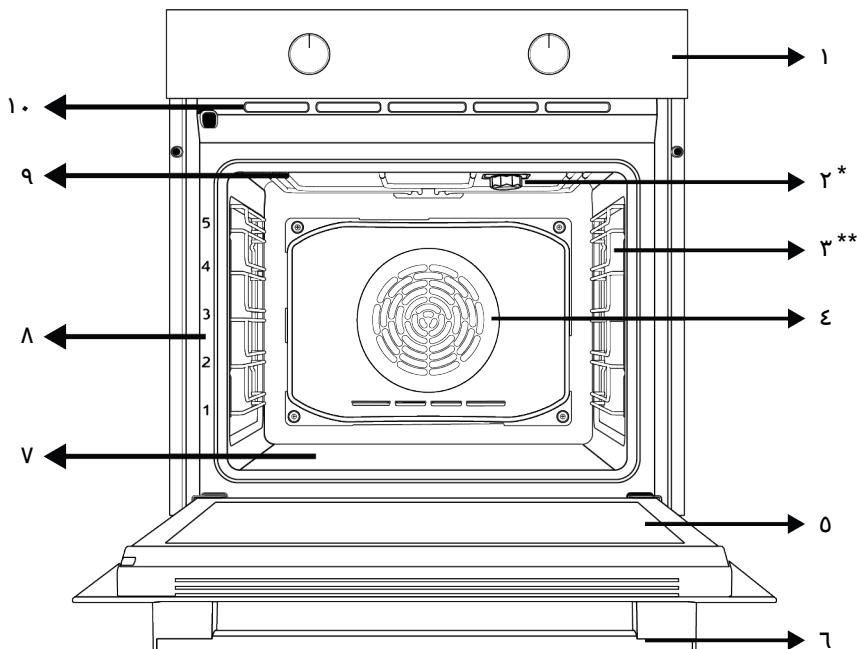
يتوافق المنتج الذي اشتريته مع توجيهي الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65)، فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

٢-٢ معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائح البيئة الوطنية. لا تخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، حذّرنا إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة

وفقاً للائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إصال المنتج المرفق مع المنتج.



٢ المصباح

٤ محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي)

٦ المقاييس

٨ مواضع الرفوف

١٠ فتحات تهوية

١ لوحة التحكم

٢ الأرفف السلكية

٥ باب

٧ السخان السقطي (أسفل اللوح الفولاذي)

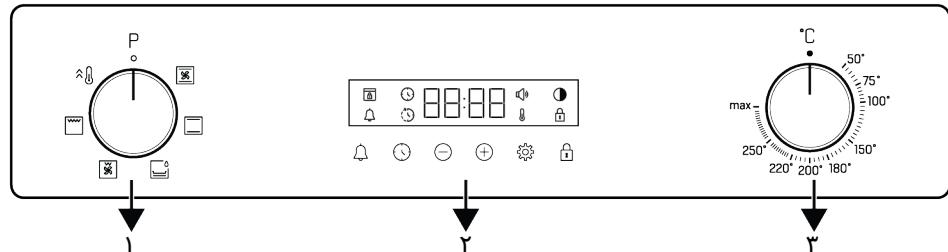
٩ المسخن العلوي

٢-٣ مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج واستخدامها

يمكنك في هذا القسم الاطلاع على نظرة عامة حول لوحة التحكم الخاصة بالمنتج واستخداماتها الأساسية. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات اعتماداً على نوع المنتج.

* يختلف حسب الطراز، قد لا يكون منتجك مزوداً بمصباح، أو قد يختلف نوع المصباح وموقعه عن الرسم التوضيحي.

** يختلف حسب الطراز، قد لا يكون منتجك مزوداً برف سلكي. يظهر منتج مع رف سلكي في الصورة كمثال.



١ مقبس اختيار الوظيفة

٣ مقبس اختيار درجة الحرارة

إذا كان هناك مقبس (مقابض) تحكم في منتجك، فقد يكون هذا المقبس (المقابض) في بعض الطرز بحيث يخرج عند الضغط عليه (المقابض المدفونة). لضبط الإعدادات باستخدام هذه المقابض، ادفع أولاً المقابض ذي الصلة للداخل واسحب المقابض للخارج. بعد إجراء الضبط، اضغط عليه مرة أخرى واستبدل المقابض.

٢-٢-٣ مقدمة عن لوحة تحكم الفرن

مقبس اختيار الوظيفة

يمكنك تحديد وظائف تشغيل الفرن من خلال مفاصيل اختيار الوظيفة. أدر الزر نحو اليسار / اليمين من وضع الغلق (الاتجاه العلوي) لتحديد الوظيفة.

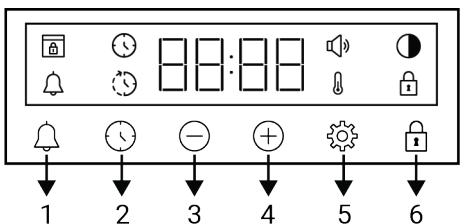
مقبس اختيار درجة الحرارة

يمكنك تحديد درجة الحرارة التي تريدها باستخدام مقبس درجة الحرارة. أدر الزر بجانب عقارب الساعة من وضع الغلق (الاتجاه لعلوي) لتحديد درجة الحرارة.

مؤشر درجة الحرارة

يمكنك فهم درجة الحرارة الداخلية للفرن من خلال رمز درجة الحرارة على الشاشة. يظهر رمز درجة الحرارة على الشاشة عند بدء التشغيل، ويختفي رمز درجة الحرارة عندما تصل درجة الحرارة المحددة. ويظهر رمز درجة الحرارة مرة أخرى عندما تنخفض الحرارة داخل الفرن عن الدرجة المحددة.

المؤقت



١ مقابض التبييه

*يختلف اعتماداً على طراز المنتج، وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.

٣-٣ وظائف تشغيل الفرن

في جدول الوظائف ، يتم عرض وظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن ودرجات الحرارة الأعلى والأدنى التي يمكن ضبطها لهذه الوظائف. قد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل الموضحة هنا عن الترتيب في المنتج الخاص بك.

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والممعجنات أو الكعك ويُطبخ في قوالب الخبز، يتم الطهي بصيغة واحدة.
	التسخين السفلي	*	يتم تشغيل التدفئة المنخفضة فقط. إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير في الأسفل. يجب أيضًا استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البخار بسهولة.
	التسخين العلوي / العلوي مساعدة المروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة السخانات العلوية والسفلية بالتساوي وبرسعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصيغة واحدة.
	شواية كاملة	*	الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكعوب كبيرة.
	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة الشواية الصغيرة بسرعة في الفرن باستخدام المروحة. وهي مناسبة لشوي كعوب صغيرة.
	المعزز	-	جميع سخانات الفرن تعمل، يستخدم وظيفة التشغيل هذه لإصال الفرن بسرعة إلى درجة الحرارة المطلوبة (التسخين المسبق). لا تستخدم لطهي الطعام.

* يُعمل منتجك في نطاق درجة الحرارة المحدد في مقبض درجة الحرارة.

٤-٣ ملحقات المنتج

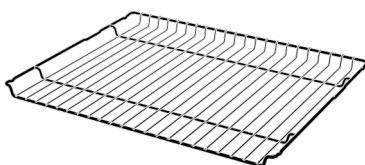
توجد ملحقات متنوعة في منتجك، تتوفر في هذا القسم وصف الملحقات وأوصاف الاستخدام الصحيح. يختلف الملحق المرفق اعتمادًا على طراز المنتج. قد لا يتتوفر في منتجك جميع الملحقات الموسومة في دليل المستخدم.

قد تتشوه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير الحرارة.
وليس لهذا تأثير على الوظيفة، وختفي التشوه عندما تبرد
الصينية.

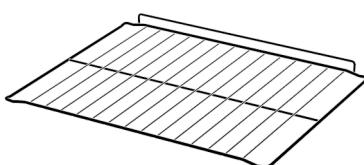


صينية قياسية

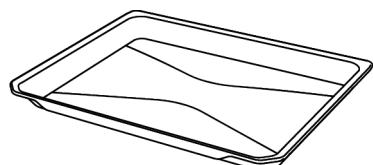
يتم استخدامها مع الممعجنات والأطعمة المختدة وقلي القطع الكبيرة.



طرز بأرفف سلكية :

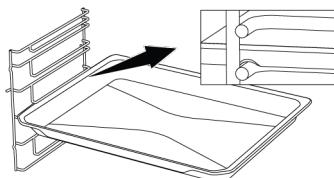


طرز بدون أرفف سلكية :

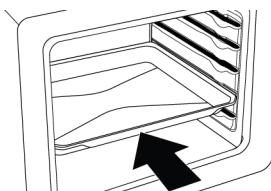


أرفف الطهي**ضع الصينية على أرفف الطهي****طرز بارفف سلكية :**

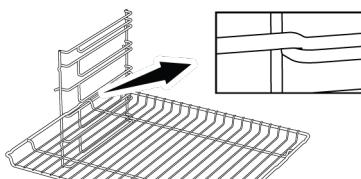
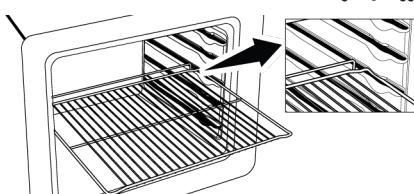
من الضروري أيضًا وضع الصواني على الأرفف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبها المصمم للحمل في المقدمة. من أجل طهي أفضل ، يجب تأمين الصينية على مقبس الإيقاف على الرف السلكي. يجب لا يمر فوق مقبس الإيقاف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.

**طرز بدون أرفف سلكية :**

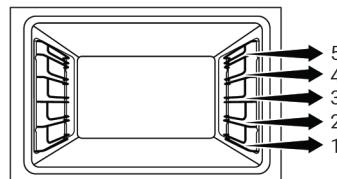
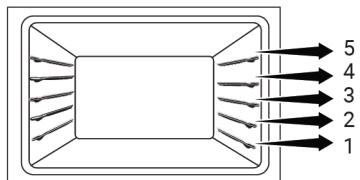
من الضروري أيضًا وضع الصواني على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. يكون للدرج إتجاه واحد عند وضعه على الرف. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبها المصمم للحمل في المقدمة.

**إيقاف وظيفة الشواية السلكية**

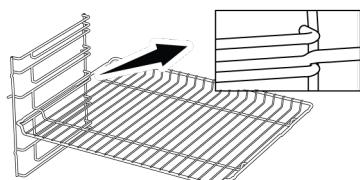
توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة ، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية ، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تمامًا.

طرز بارفف سلكية :**طرز بدون أرفف سلكية :**

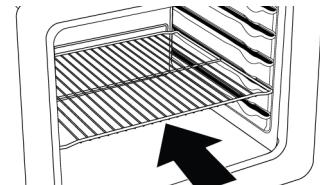
يوجد 5 مستويات لوضع الرف في منطقة الطهي. يمكنك أيضًا رؤية ترتيب الأرفف بالألوان الموجودة على الإطار الأمامي للفرن.

طرز بارفف سلكية :**طرز بدون أرفف سلكية :****وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي****طرز بارفف سلكية :**

من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. من أجل طهي أفضل ، يجب تأمين الشواية السلكية على نقطة توقف الرف السلكي. يجب لا تتجاوز نقطة التوقف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.

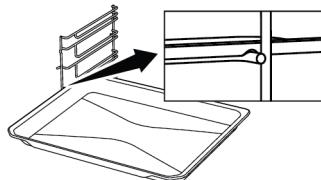
**طرز بدون أرفف سلكية :**

من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. للشواية السلكية إتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة.



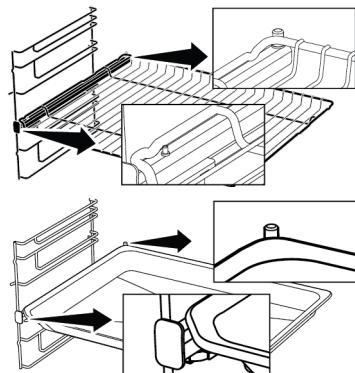
وظيفة إيقاف الدرج - طرز بارفف سلكية

هناك أيضًا وظيفة إيقاف لمنع الدرج من الانقلاب من الرف السلكي. أثناء إخراج الحاوية ، حررها من مقبس الإيقاف الخلفي واسحبها نحوك حتى تصل إلى الجانب الأمامي. يجب عليك تمرين مقبس الإيقاف هذا لإزالته تماماً.



الوضع الصحيح للشواية السلكية والصينية على القبضان التلسكوبية - طرز بارفف سلكية وقبضان متداخلة

بغض القبضان التلسكوبية ، يمكن تركيب الصواني أو الشواية السلكية وإزالتها بسهولة. عند استخدام الصواني والشوایات السلكية ذات السكة التلسكوبية ، يجب الحرص على أن تكون المسافير الموجودة في مقدمة وخلف القبضان التلسكوبية مثبتة على حواف الشواية والصينية (كما هو موضح في الشكل).



المواصفات العامة	
567 / 594 / 595	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (سم)
min. 550 / 560 / 590-600	أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع / العرض / العمق) (سم)
V ~; 50 Hz 220-240	المجهد الكهربائي/التردد
H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²	نوع الكابل والمقطع المستخدم / مناسيب للاستخدام في المنتج
المد الأنفي 2,4	لإجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)
فرن مع مروحة	نوع الفرن

أساسيات: توافق المعلومات المدونة على ملصق الطاقة بالأفران الكهربائية المترتبة مع المعيار EN 60350-1 / IEC 60350-1 . يتم تحديد القيم في وظائف التسخين العلوى والسفلى (إن وجدت) و التسخين السفلى / العلوى متساعدة المروحة/團م الحمل القياسي.
تحدد فئة كفاءة الطاقة وفقاً للألوبيات التالية اعتماداً على وجود الوظائف ذات الصلة بالمنتج من عدمه. ١-التسخين الاقتصادي بالمروحة , ٢-التسخين بالمروحة , ٣-الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة , ٤-التسخين العلوى والسفلى.

يمكن تغيير الموصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.

تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع منتجك.
--

يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المرفقة معه في ظل ظروف مختبرية وفقاً للمعايير ذات الصلة. وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج.
--

وفي حالة عدم ضبط المؤقت أول مرة، فيسيطر الرقم "12:00" والرمز (①) يومضان ولن يبدأ تشغيل الفرن. كي يتضمن تشغيل الفرن، يجب عليك تأكيد وقت اليوم من خلال تحديد وقت اليوم أو لمس المفاتيح (②) عندما يكون موضوعاً على "12:00". يمكنك تغيير إعداد وقت اليوم لاحقاً، كما هو موضح في قسم "الإعدادات".

في حالة انقطاع الطاقة، يتم إلغاء إعدادات وقت اليوم. ويجب ضبطها مجدداً.

٤-٣ التسطيف الأولي

١. أزل جميع مواد العصبة والتغليف.
٢. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.
٣. شغل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.
٤. ينبع عن تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع السخانات في مت觗جك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" [٤٩] معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.
٥. انتظر حتى يبرد الفرن.
٦. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنج وخففها بقطعة قماش.

٤-٤ استخدام الملحقات:

نظف الملحقات التي تربلاها من الفرن ماء ومنظف وإسفنج تقطيف ناعمة. **ملاحظة:** يمكن أن تؤدي بعض المخلفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. لا تستخدم المخلفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كربونات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف. **ملاحظة:** أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالتها. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.

في حالة الطهي ببرمجة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمستخدم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد. فهي تعمل وتوقف عن العمل تلقائياً. ولا يمثل ذلك خطأ.

إضاءة الفرن

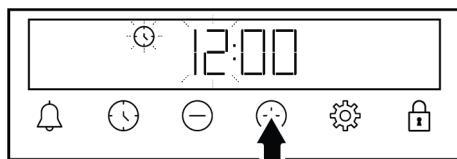
يتم تشغيل إضاءة الفرن عندما يبدأ الفرن في الطهي. يتم تشغيل الإضاءة في بعض الطرز أثناء الطهي، ويتم إيقاف تشغيلها في طرز أخرى بعد فترة معينة.

قبل البدء في استخدام مت觗جك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

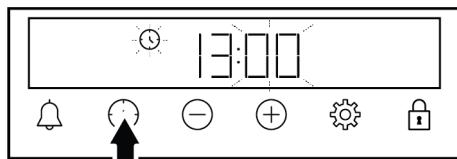
٤-٤ ضبط الوقت لأول مرة

اضبط الوقت دوماً قبل استخدام الفرن، وإذا لم تضبوه، فسيتعذر الطهي حينئذ في بعض طرز الأفران.

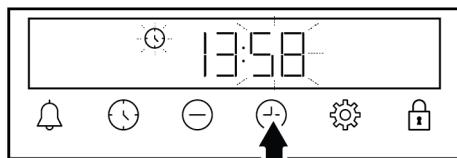
١. عند بدء تشغيل الفرن لأول مرة، سيومض الرقم "12:00" والرمز (①) على الشاشة.
٢. اضبط وقت اليوم باستخدام المفاتيح (+/-).



٣. المس (②) أو مفتاح (③) لتنشيط حقل الدقائق.



٤. المس المفاتيح (+/-) لتعيين الدقائق.



٥. تم تأكيد الإعداد عن طريق المس مفتاح (①) أو (②). ↪ يتم ضبط وقت اليوم وتخفي رمز (①) من الشاشة.

٥ استخدام الفرن

٥-١ معلومات عامة عن استخدام الفرن
مروحة التبريد (يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.)

يحتوي مت觗جك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائياً عندما يلزم وتُبَرِّد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُلغى تنشيطها تلقائياً عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. تجنب تغطية فتحات التهوية هذه بأي شيء. وإنما، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (٣٠-٤٠ دقيقة تقريباً).

٤-٥ تشغيل وحدة التحكم في الفرن

AR

تحذيرات عامة بخصوص وحدة التحكم في الفرن

- الحمد لله الذي يمكن ضبطه لعملية الطهي هو 5 ساعات و 59 دقيقة. يتم إلغاء البرنامج في حالة انقطاع التيار الكهربائي، ويحتاج حينها إلى إعادة البرمجة.
- توضيح الرموز ذات الصلة على الشاشة أثناء إجراء أي تعديلات. وينبغي انتظار وقت قصير حتى حفظ الإعدادات.
- لا ينسى ضبط وقت اليوم في حالة ضبط أي إعداد للطهي.
- وفي حالة ضبط وقت الطهي عند بدء الطهي، فسيتم عرض الوقت المتبقى على الشاشة.
- في الحالات التي يتم فيها ضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي؛ فيمكنك إلغاء هذا الوقت تلقائياً عن طريق لمس المفتاح (١) لفترة طويلة.

المؤقت



١. حدد وظيفة التشغيل التي تريدها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.

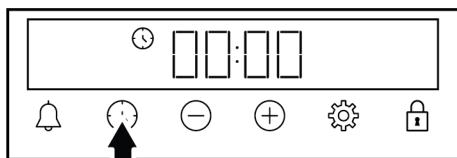
٢. اضبط درجة الحرارة التي تريدها باستخدام مقبض درجة الحرارة.
☞ سيسألك تشغيل الفرن على الغور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين وسيظهر على الشاشة الرمز (١). عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى درجة المحددة، يختفي الرمز (١). لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً لأن الطهي اليدوي يكون دون تحديد وقت للطهي، فعليك التحكم في الطهي وإيقاف تشغيله بنفسك. عند اكتمال الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (الأعلى).

الطهي عن طريق تحديد وقت الطهي؟

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً عند انتهاء الوقت عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمة لطعاماك وضبط وقت الطهي بالمؤقت.

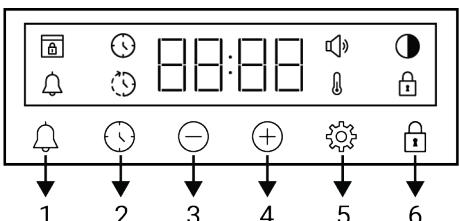
١. حدد وظيفة التشغيل الملائمة للطهي.

٢. المس مفتاح (١) حتى يظهر الرمز (١) على الشاشة خلال مدة الطهي.



بعد ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة، يمكنك ضبط وقت الطهي لمدة 30 دقيقة عن طريق لمس المفتاح (١) مباشرة لضبط وقت الطهي بسرعة وتغيير الوقت باستخدام المفاتيح (١/-/+).

٣. اضبط وقت الطهي باستخدام المفاتيح (١/-/+).



مفتاح الشاشة ١

مفتاح ضبط الوقت ٢

مفتاح الخفض ٣

مفتاح الزيادة ٤

مفتاح الإعدادات ٥

مفتاح قفل المفاتيح ٦

رموز الشاشة

: رمز وقت الباب *

: رمز وقت انتهاء الحبر *

: رمز النتبه

: رمز السطوع

: رمز قفل المفاتيح

: رمز درجة الحرارة

: رمز مستوى الصوت

: رمز قفل الباب *

: رمز طراز المشت

* يختلف اعتماداً على طراز المشت. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.

تشغيل الفرن

يبدأ الفرن في العمل عند تحديد وظيفة التشغيل التي تريدها من خلال مقبض اختيار الوظيفة، مع ضبط درجة حرارة معينة باستخدام مقبض ضبط درجة الحرارة.

يتعذر استخدام مفاتيح المؤقت عند تشغيل ميزة قفل المفاتيح.
ولن تلغى ميزة قفل المفاتيح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.



إلغاء تشغيل ميزة قفل المفاتيح.

1. المس المفتوح حتى يختفي الرمز من الشاشة.

⇨ يختفي الرمز من الشاشة ويتم تعطيل قفل المفاتيح.

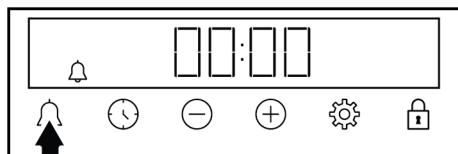
ضبط التبيبة

يمكنك أيضًا استخدام مؤقت المنتج لأي تحذير أو تذكرة بخلاف الطهي. ولا يؤثر المتباعدة بأي حال من الأحوال على وظائف تشغيل الفرن، بل يتم استخدامه للأغراض التحضيرية. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المتباعدة عندما ترغب في تقليل الطعام داخل الفرن في أي وقت معين. ومحجرد انتهاء الوقت الذي حددته، يعطيك المؤقت تحذيرًا مسموعًا.

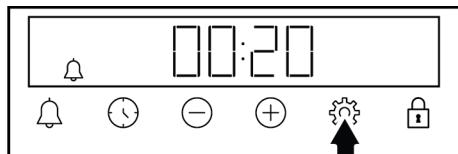
يمكن أن يكون الحد الأقصى لوقت التبيبة هو 23 ساعة و 59 دقيقة.



1. المس حتى يظهر الرمز على الشاشة.



2. اضبط وقت التبيبة باستخدام المفاتيح /.



⇨ بعد ضبط وقت التبيبة، يظل الرمز ماضياً، ويبدأ وقت التبيبة العد التنازلي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت التبيبة ووقت الطهي في آن واحد، فيسيطر الوقت الأقل على الشاشة.

3. سيدأ الرمز في الوسيط وسيعطيك تحذير مسموع بعد انتهاء وقت التبيبة.

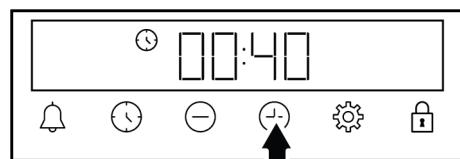
إيقاف تشغيل التبيبة

1. ستصدر أصوات تحذيرية لمدة دقيقتين في نهاية مدة التبيبة. المس أي مفتاح لإيقاف التحذير المسموع.

⇨ يوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على الشاشة.

إذا كنت ترغب في إلغاء التبيبة:

1. المس المفتوح حتى يظهر الرمز على الشاشة لإعادة ضبط مدة التبيبة. المس المفتوح حتى يظهر الرمز "00:00" على الشاشة.



يزيد وقت الطهي بمقدار دقيقة واحدة في أول 15 دقيقة، وبعد 15 دقيقة يزداد بمقدار 5 دقائق.

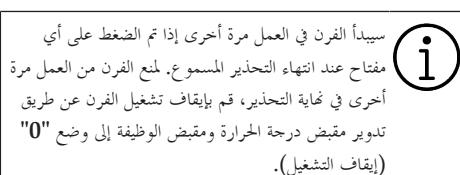


4. ضع طعامك في الفرن واضبط درجة الحرارة بمقبض درجة الحرارة.

⇨ سيدأ تشغيل الفرن على الفور على الوضيفة ودرجة الحرارة المحددين. سيدأ وقت الطهي المضبوط في العد التنازلي وسيظهر على الشاشة الرمز . عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يختفي الرمز .

5. بعد انتهاء وقت الطهي المضبوط، تظهر على الشاشة كلمة "انتهاء" ويومض الرمز ويصدر المؤقت صوت طنين.

6. يصدر صوت تحذير لمدة دقيقتين. اضغط على أي زر لإيقاف التحذير. يتوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على الشاشة.



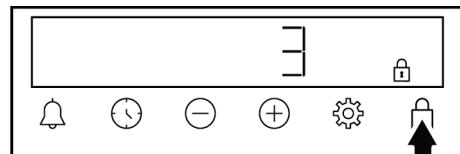
سيدأ الفرن في العمل مرة أخرى إذا تم الضغط على أي مفتاح عند انتهاء التحذير المسموع. لمنع الفرن من العمل مرة أخرى في نهاية التحذير، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق تدوير مقبض درجة الحرارة و MCPB الوظيفة إلى وضع "0" (إيقاف التشغيل).

٣-٥ الإعدادات

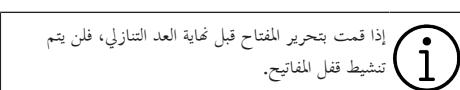
تفعيل قفل المفاتيح

يتنشط باستخدام ميزة قفل المفاتيح حماية المؤقت من التداخل.

1. المس المفتوح حتى يظهر الرمز على الشاشة.



⇨ يظهر الرمز على الشاشة ويدأ العد التنازلي 1-2-3. ينقطع قفل المفاتيح عند انتهاء العد التنازلي. يصدر المؤقت في حالة المس أي مفتاح عند ضبط ميزة قفل المفاتيح إشارة صوتية ويومض الرمز .

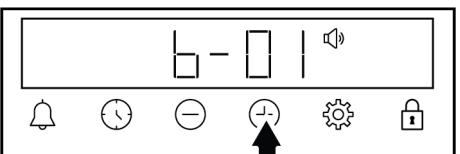


إذا قمت بتحرير المفتاح قبل نهاية العد التنازلي، فلن يتم تنشيط قفل المفاتيح.

2. يمكنك أيضًا إلغاء التبديل عن طريق لمس المفتاح لفترة طويلة.

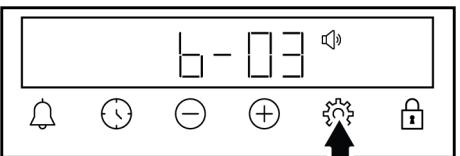
ضبط مستوى الصوت

1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز على الشاشة.



2. اضبط المستوى المطلوب باستخدام مفاتيح $(+/-)$.

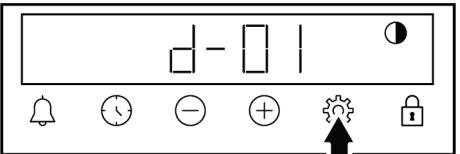
(b-02-b-03)



3. المس المفتاح للتأكد أو انتظر بدون لمس أي مفتاح. يصبح جهاز الصوت نشطًا بعد فترة.

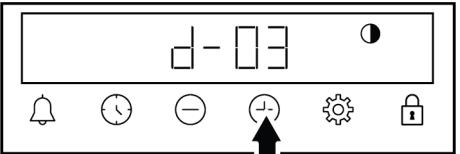
ضبط سطوع الشاشة

1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز على الشاشة.



2. اضبط مستوى السطوع المنشود باستخدام المفاتيح $(+/-)$.

(d-01-d-02-d-03)



٦ معلومات عامة عن الطهي

- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكون قطرات ماء مكتنفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظرًا لاختلاف درجة الحرارة، وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.
- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحدد للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.
- أزل دومًا الملحقات غير المستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي. فقد تمنع الملحقات التي سبقني في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستقطعيها وفقًا لوصفتلك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختبارها كمتطلبات وأناسب الإعدادات لهذا الأطعمة. ويُشار أيضًا إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذا الأطعمة.

٦-١ تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن

- قد يبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحرق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يهرق البخار يدك وأو وجهك وأو عينيك. لذا فعد فتح باب الفرن، أدق بعيدًا.

- يتم تحديد القيم المحددة في جداول الطهي نتيجة للاختبارات التي أجريت في مختبراتها. وقد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.
- ضع ععامل على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. ارجع إلى الرف السفلي بالفرن على أنه الرف 1.
- قم بطيهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

نصائح لخبز الكعك

- إذا كانت الكعكة حادة جدًا، فارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقلل وقت الخبز.
- إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
- إذا تعرض الجوء الملوث من الكعكة لحرق، فضنه على الرف السفلي، وانخفض درجة الحرارة وقم بزيادة وقت الخبز.
- إذا تم طهي الكيك من الداخل جيداً، ولكن الخارج كان غير ناضجاً، فاستخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.

نصائح للمعجنات

- إذا كانت المعجنات حادة جدًا، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وانخفض وقت الطهي. بدل أوراق العجين بصلصة تكون من مزيج الخليب، والرزيت، والبيض واللبن الرايب.
- في حالة طهي المعجنات ببطء، فتأكد من أن حماك المعجنات التي قد قمت بتحضيرها لا تعيض بالصلبة.
- إذا كانت المعجنات بنية اللون على السطح ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصلصة التي مستخدمتها في المعجنات ليست كبيرة جدًا في أسفل المعجنات. للحصول على تحمير متساوٍ، حاول توزيع الصلصة بالتساوي بين أوراق العجين والمعجنات.
- اخbiz معجنتاك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبين لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي غير حمر بدرجة كافية، فضنه على رف سفلي للطهي التالي.

- يضمن استخدام الملحقات المرفقة حصولك على أفضل أداء للطهي.
- يرجى دومًا مراعاة التحذيرات والمعلومات التي تقدمها الشركة المصنعة بخصوص أدوات الطهي الخارجية التي مستخدمتها في عملية الطهي.
- اقطع الورقة المقاومة للشحوم التي مستخدمتها في عملية الطهي بأحجام مناسبة للإباء الذي مستخدمه للطهي. يمكن أن تسبب الأوراق المقاومة للشحوم الزائدة من الإباء في خطر الإصابة بجروح وتؤثر كذلك على جودة الطهي. استخدم الورقة المقاومة للشحوم التي مستخدمتها في نطاق درجة الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع ععامل على الرف الصحيح الموصى به. تجنب تغيير موضع الرف أثناء الطهي.

١١-٦ المعجنات وطعام الفرن

معلومات عامة

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. وإذا كنت مستخدم أولاني طهي خارجية، يفضل استخدام أولاني داكنة وغير لاصقة ومقاومة للحرارة.
- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق.
- إذا كنت ستطهي باستخدام أولاني الطهي على الشواية السلكية، فضنهما في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.
- يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
- وقد تختلف حالة طهي المنتجات اعتمادًا على كمية الطعام وحجم أولاني الطهي.
- تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتم تحمير الأسطح السفلية لأنعمة المعجنات بشكل متساوٍ.
- إذا كنت مستخدم ورق الخبز، فيمكن ملاحظة تحمير صغير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تضطر إلى تجديد فترة الطهي بحوالى 10 دقائق.

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

الاطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التسخيل	موقع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	التسخين العلوى والسفلى	3	180	45 ... 30
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	التسخين العلوى والسفلى	2	180	40 ... 30
كمك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوى والسفلى	3	160	35 ... 25
كمك صغير	صينية قياسية * مساعدة المروحة	التسخين السفلى / العلوى	3	150	30 ... 20
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، يغطى سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين العلوى والسفلى	2	160	40 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، يغطى سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين السفلى / العلوى مساعدة المروحة	2	160	30 ... 20
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين العلوى والسفلى	3	170	40 ... 25

الطعام	المحلق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الفطائر	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي مساعدة المروحة	2	200	40 ... 30
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	35 ... 20
سizer كامل	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	45 ... 30
لازانيا	وعاء زجاجي / معدني بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	45 ... 30
فطيرة الفتحا	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	70 ... 50
البيزا	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	220 ... 200	20 ... 10

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك، وهذه الملحقات متاحة ب價اريا.

٢-٦-٦ اللحوم والأسماك والمدواجن

القاطر الرئيسية بشأن الشواء

- يجب أن تخسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.
- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريباً. يتم توزيع حسبي اللحم بشكل أفضل على اللحم الحمر ولا يخرج عن تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

جدول الطهي لللحوم والأسماك والمدواجن

الطعام	المحلق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي مساعدة المروحة	3	15 دقائق/حد أقصى، بعد 180 ... 190	80 ... 60
عرقوب الضان (كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي مساعدة المروحة	3	15 دقائق/حد أقصى، بعد 170	120 ... 110
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية *	التسخين السفلي / العلوي مساعدة المروحة	2	15 دقائق/حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
دجاج روسي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي مساعدة المروحة	1	25 دقائق/حد أقصى، بعد 180 ... 190	210 ... 150
الأعجك	الشواية السلكية *	التسخين السفلي / العلوي مساعدة المروحة	3	200	30 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك، وهذه الملحقات متاحة بےاريا.

٣-١-٦ الشواية

- قم بتحضير أطعمة ذات سماكة ووزن متباين قدر الإمكان لل Shawarma.
- ضع القطع المراد شويها على الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية عن طريق توزيعها دون تجاوز أبعاد جهاز التسخين.
- اعتماداً على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.
- مر الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهى على الشواية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتحميم الزيوت. يجب تحديد حجم صينية الفرن التي ستمتزج إليها لتغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

تحول اللحوم الحمراء والأسماك ولحوم الدواجن إلى اللون البني بسرعة عند شويها، وتتحمل قشرة جميلة ولا تجف. تعتبر لحوم الغليلة، واللحوم المشوية، والنفاق والخضروات كثير العصارة (الطمطم، والبصل، وغيرها) مناسبة بشكل خاص لل Shawarma.

تحذيرات عامة

- يشكل الطعام غير المناسب لل Shawarma خطراً حريقاً. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. أيضاً، لا تضع الطعام بعيداً جداً في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبداً مع فتح باب الفرن. فقد تسبب الأسطح الماسحة حرقاً!

جدول الشواء

الاطعام	المحلق الذي يجب استخدامه	موقع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواية السلكية	5 - 4	250	25 ... 20
قطع الدجاج	الشواية السلكية	5 - 4	250	35 ... 25
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	4	250	30 ... 20
قطع لحم حنان	الشواية السلكية	5 - 4	250	25 ... 20
شربيحة لحم - (مكعبات لحم)	الشواية السلكية	5 - 4	250	30 ... 25
قطع لحم العجل	الشواية السلكية	5 - 4	250	30 ... 25
خضروات محمصة	الشواية السلكية	5 - 4	220	30 ... 20
خنزير محمر	الشواية السلكية	4	250	4 ... 1

يوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.
اقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

ال Shawarma الصغيرة المدعومة بالملوحة

الاطعام	المحلق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موقع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواية الصغيرة المدعومة بالملوحة	الشواية السلكية	4	200	35 ... 30
قطع الدجاج	الشواية الصغيرة المدعومة بالملوحة	الشواية السلكية	4	250	35 ... 25
12 الكمية	الشواية الصغيرة المدعومة بالملوحة	الشواية السلكية	4	250	40 ... 30
شربيحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	الشواية الصغيرة المدعومة بالملوحة	الشواية السلكية / ضبع صينية واحدة على رف سككي	3	180 15 دقائق, 250 بعد 190 ... 110 ... 90	250 190 ... 190 ...

لا تعيد تسخين الأطباق الموصى بها في خطط الشواء هذا.

٣-٤-٦ اختبار الأطعمة

- قم بطيهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

- يتم تحضير الأطعمة الموجودة في جدول الطهي هذا وفقاً لمعيار EN 60350-1 لتسهيل اختبار المنتج في معاهد المراقبة.

الاطعام	المحلق الذي يجب استخدامه	وظيفة الشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الغير (دقيقة) (تقريباً)
كمكة الغربية (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	140	30 ... 20
كمك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	35 ... 25
كمك صغير	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي مساعدة المروحة	3	150	30 ... 20
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	40 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين السفلي / العلوي مساعدة المروحة	2	160	30 ... 20
فطيرة النفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	70 ... 50

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجات.

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجات، وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

الشواية

الاطعام	المحلق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الغير (دقيقة) (تقريباً)
كرات اللحم (لح المجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	4	250	30 ... 20
جز مجمض	الشواية السلكية	4	250	4 ... 1

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

أقل قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

٧ الصيانة والتنظيم

١٧ معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
 - لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
 - يجب تنظيف الجهاز وتفقيمه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
 - لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.
 - يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح.
- عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والمحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسيبات، ومزيلات البقع والماء، ومنتجات

أسطح الإيتوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقاييس المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإيتوكس.

- يمكنك إزالة أصياغ الكالسيوم (أصياغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام إزالة قشور متاح تجاريًا، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجية وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تعريض اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي ولست عبوداً.
- الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية**
- نظف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصنون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بمخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

٢-٧ تنظيف الملحقات

لا تضع ملحقات المنتج في غسالة الصنون ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

٣-٧ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والخشبات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإيبوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إيبوكس حول المقابض. قد يتم حذف المشرات الموجودة حول المقابض.
- نظف لوحات التحكم بالملمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على مبرزة قفل المفتاح، فقم بتعين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

٤-٧ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

تنظيف الجدران الجانبية للفرن

لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الخازنة، وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حخار، فارجع إلى قسم "الأسطح التخفيزية" للحصول على معلومات. وإذا كان منتجك عبارة عن موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لنوع سطح الجدار الجانبي.

- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإيبوكس بمدورة الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإيبوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير حديش) مناسب للأسطح إيبوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والخليل والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإيبوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تحمل السطح بتحول إلى اللون الأبيض.

الأسطح المطلية بالمينا

- يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطير الحرائق والضرر بسطح المينا.
- بعد كل استخدام، نظف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصنون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- إذا كان منتجك يحتوي على وظيفة تنظيف سهل بالبخار، يمكنك إجراء التنظيف السهل بالبخار للأوساخ الخفيفة غير الدائمة. (راجع "التنظيف بالبخار السهل [٤]").
- للبقع العينية، يمكن استخدام منظف الفرن والشوائية الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجية تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.

الأسطح الحفارة

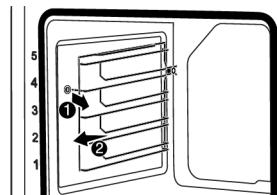
- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفارة. وهي تختلف حسب الموديل.
- تتميز الجدران الحفارة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفارة للفرن.
- تختص الأسطح الحفارة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التألق عندما يكون السطح مثبغاً بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستبدال الأجزاء.

الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وحفف بقطعة قماش نظيفة وحافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسرب بقايا المنظفات في إلاف سطح الزجاج فيمرة القادمة.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف القبابا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات حادة مماثلة.

1. قم بإزالة الجزء الأمامي من الرف السلكي بسحبه على المدار الجانبي في الاتجاه المعاكسي.

2. اسحب الرف السلكي نحوك لإزالته بالكامل.



3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

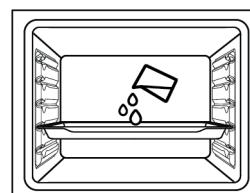
٥-٧ التنظيف بالبخار السهل

هذا يسمح بتنظيف الأوساخ (التي لا تبقى لفترة طويلة) التي يتم تليينها بالبخار داخل الفرن وبواسطة قطرات الماء المكتففة في الأسطح الداخلية للفرن بسهولة.

1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.

2. أضف 500 مل من الماء إلى الصينية وضعها على الرف الثاني للفرن.

لا تستخدم المطر أو المفابر. استخدم المياه العادمة فقط.
لا تستخدم محليل المحسّمات القابلة للاشتعال أو الكحولية أو الصبلة بدلاً من الماء.



3. اضبط الفرن على وضع التشغيل السهل للتنظيف بالبخار وقم بتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.

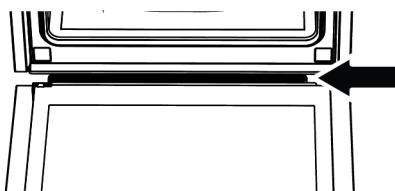
افتح الباب على الفور وامسح الأجزاء الداخلية للفرن بإسفنجحة أو قطعة قماش ناعمة. سينبع البخار عند فتح الباب. قد يشكل ذلك خطراً الإصابة بجروح. توخي الحذر عند فتح باب الفرن.

للأوساخ العنيدة، نظف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجحة وحقنها بقطعة قماش جافة.

5. (ب) نوع المفصل متاح في أنواع باب الإغلاق الناعم.

في وظيفة التنظيف بالبخار السهلة، من المتوقع أن يتغير الماء الموجود في قاع الفرن وينكف داخل الفرن وباب الفرن من أجل تأمين الأوساخ الخفيفة المتكونة في الفرن. قد يتتساطف التكاثف المشكل على باب الفرن عند فتح باب الفرن. امسح التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

(يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.) بعد التكثيف داخل الفرن، قد تحدث بركرة أو رطوبة في قناة المسبح أسفل الفرن. امسح قناة المسبح بقطعة قماش مبللة بعد الاستخدام وحقنها.



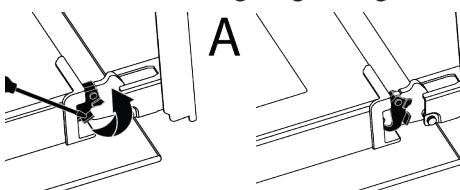
٦-٧ تنظيف باب الفرن

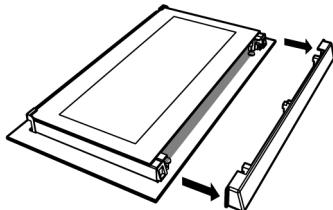
يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والتوافذ في القسمين "إزالة باب الفرن" و"إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظفه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجحة وحقنها بقطعة قماش جافة. بالنسبة للروابض الجيرية التي قد تكون على زجاج الفرن، امسح الزجاج بالخل وأشعله.

لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف باب الفرن والزجاج.

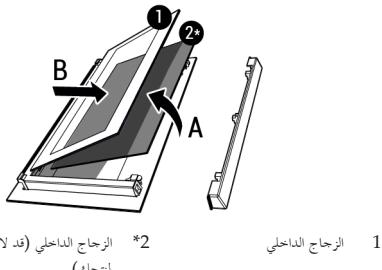
إزالة باب الفرن

1. افتح باب الفرن.
2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلات الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغط لأسفل كما هو موضح في الشكل.
3. تختلف أنواع المفصلات مثل (أ) ، (ب) ، (ج) (وً) لطراز المنتج. توضح الأشكال التالية كيفية فتح كل نوع من المفصلات.
4. (أ) نوع المفصل متاح في أنواع الباب العادي.





3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي (1) برفق ياتجاه "B" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه ياتجاه "A".



4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).

5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المسطحة للزجاج لتلتقي بالحافة المسطحة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على زجاج داخلي.) يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).

6. أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، انتهي لوضع الجانب المطبوخ من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتنبأل الفتحات البلاستيكية السفلية.

7. ادفع المكون البلاستيكي ياتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

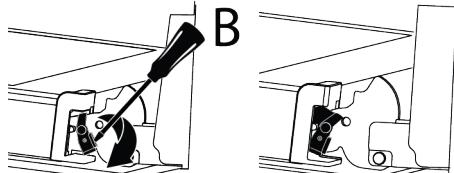
٨-٧ تنظيف مصباح الفرن

في حالة اتساخ الباب الزجاجي لمصباح الفرن في منطقة الطهي؛ نظفه باستخدام منشفة غسل الصحنون أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية وحقفه بقطعة قماش جافة. وفي حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبداله باتباع الأقسام التالية.

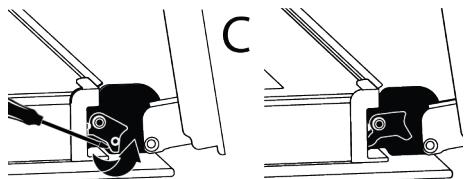
استبدال مصباح الفرن

تحذيرات عامة

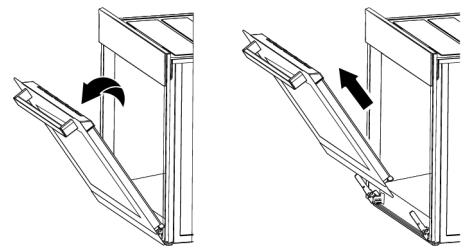
- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!



6. (C) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الفتح / الإغلاق الناعم.



7. أجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



8. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.

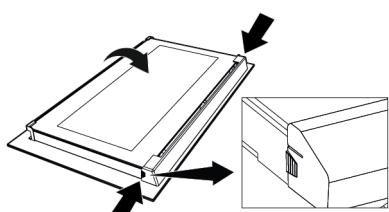
i لإعادة إرافق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند ثبيت الباب، تأكد من إغلاق المشابك الموجودة على مقس المفصلة.

٧-٧ إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

1. افتح باب الفرن.

2. اسحب المكون البلاستيكي، المرفق في الجزء العلوي من الباب الأمامي، نحوك بالضغط في نفس الوقت على نقاط الضغط على جانب المكون وقم بإزالته.



- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو مصباح هالوجين مقابس G9 بقدرة أقل من 60 وات، المصايد المناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. توفر مصايد الفرن من الخدمات المعددة أو الفئتين المرخصتين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.

- قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضع في الشكل.
- بعد تشغيل المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. ويتمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.

- يجب أن تتحمل المصايد المستخدمة في هذا المنتج التزوف المادي القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

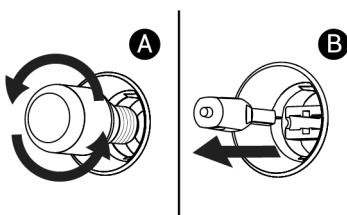
إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دارني،

1. أفضل المنتج عن الكهرباء.

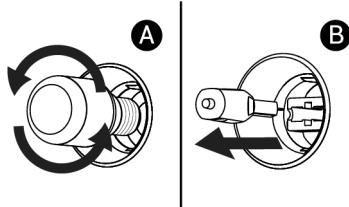
2. أزل الغطاء الزجاجي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.



3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدلها باخر جديداً. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدلها باخر جديداً.



5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكية.



٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو مركّز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.

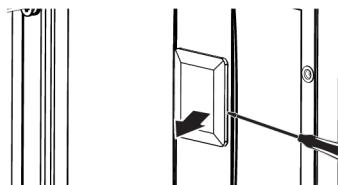
ينبغي بخار أثناء تشغيل الفرن.

• من الطبيعي روحة بخار أثناء التشغيل. <> ولا يمثل ذلك خطأ.

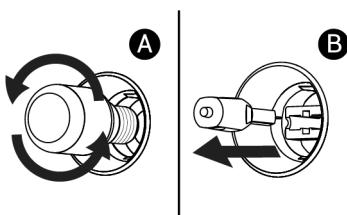
تظهر قطرات الماء أثناء الطهي

• يمكن بخار المولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكل قطرات الماء. <> ولا يمثل ذلك خطأ.

4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.
إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،
1. أفضل المنتج عن الكهرباء.
2. قم بإزالة الأرفف السلكية حسب الوصف.



3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقي للمصباح باستخدام مفك البراغي. قم بإزالة البراغي أولاً ، إذا كان هناك برقغى على المصباح المربع في المنتج.
إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدلها باخر جديداً. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدلها باخر جديداً.



5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكية.

- تُسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريدته.
- قد تتمدد الأجزاء المعدنية وتتصدر أصوات عندما تسخن. <> ولا يمثل ذلك خطأ.
- المنتج لا يعمل.
- قد يكون الم Maher معيناً أو تالفاً. <> افحص الم Maher في صندوق الم Maher. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنسيتها.
- رعايا لم يتم توصيل الجهاز بأحد مؤرضاً. <> تحقق من توصيل الجهاز بالماخذ.

- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم، <>> إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمالك قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.

ضوء الفرن غير مضاء.

- قد يكون مصباح الفرن معيناً، <>> استبدل مصباح الفرن.
- لا يوجد كهرباء، <>> تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاہر في صندوق المصاہر. قم بتغيير المصاہر إذا لزم الأمر أو أعد تشغيلها.

الفرن لا يسخن.

- قد لا يتم ضبط الفرن على وظيفة طهي و / أو درجة حرارة معينة. <>> اضبط الفرن على وظيفة طهي وأو درجة حرارة معينة.
- بالنسبة للطرز المزودة بمؤقت، لم يتم ضبط الوقت. <>> اضبط الوقت.
- لا يوجد كهرباء، <>> تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاہر في صندوق المصاہر. قم بتغيير المصاہر إذا لزم الأمر أو أعد تشغيلها.

(بالنسبة للطرز المزودة بمؤقت) تومض شاشة المؤقت أو يتراكم رمز المؤقت مفتوحاً.

- كان هناك انقطاع للتيار الكهربائي من قبل. <>> اضبط الوقت / قم بإيقاف تشغيل أزرار وظائف المنتج وقم بتبديلهها مرة أخرى إلى الموضع المطلوب.

