

beko

Four Encastrable

Manuel d'utilisation

بُنِيْت فِي الْفَرْنِ
دليل المستخدم



BBIE12100XD

385442733/ FR/ AR/ R.AA/ 15/08/44 11:02 م
7727188438

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . 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 protégerez, 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.

**RE-
MARQUE**

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		6 Informations générales sur la	21
1	Consignes de sécurité.....	cuisine	
1.1	Utilisation prévue.....	6.1 Avertissements généraux concer-	21
1.2	Sécurité des enfants, des per-	nant la cuisson au four.....	21
	sonnes vulnérables et des ani-	6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au	22
	maux domestiques.....	four.....	
1.3	Sécurité électrique.....	6.1.2 Viande, poisson et volaille	24
1.4	Sécurité des transports.....	6.1.3 Grille	24
1.5	Sûreté des installations	6.1.4 Aliments test	26
1.6	Sécurité d'utilisation.....		
1.7	Alertes de température	7 Entretien et nettoyage	27
1.8	Utilisation des accessoires.....	7.1 Consignes de nettoyage géné-	27
1.9	Consignes de sécurité relatives à	rales	
	la cuisson.....	7.2 Accessoires de nettoyage.....	28
		7.3 Nettoyage du panneau de com-	28
1.10	Sécurité relative à l'entretien et	mande.....	
	au nettoyage	7.4 Nettoyage de l'intérieur du four	29
		(zone de cuisson)	
2	Instructions relatives à l'environ-	7.5 Nettoyage facile à la vapeur	29
	nement.....	7.6 Nettoyage de la porte du four	30
2.1	Directive sur les déchets.....	7.7 Retrait de la vitre intérieure de la	31
2.1.1	Conformité avec la directive	porte du four.....	
	DEEE et élimination des dé-	7.8 Nettoyage de la lampe du four.....	32
	chets		
2.2	Informations sur l'emballage.....		
2.3	Recommandations pour écono-	8 Dépannage.....	33
	miser l'énergie		
3	Votre appareil.....		
3.1	Présentation de l'appareil		
3.2	Présentation et utilisation du pan-		
	neau de commande de l'appareil .		
3.2.1	Panneau de commande		
3.2.2	Introduction au panneau de		
	commande de l'appareil.....		
3.3	Fonctions d'utilisation du four.....		
3.4	Accessoires de l'appareil		
3.5	Utilisation des accessoires de		
	l'appareil.....		
3.6	Spécifications techniques		
4	Première utilisation.....		
4.1	Premier nettoyage		
5	Utilisation du four		
5.1	Informations générales sur l'utili-		
	sation du four		
5.2	Fonctionnement de l'unité de		
	commande du four.....		

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 se produire 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 au produit.
- ### 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.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.

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.
- Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



1.3 Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec 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 le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque de cuisson). 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.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Si votre appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez uniquement le câble de connexion décrit 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.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- 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 coupés ou endommagés ni de câbles intermédiaires.
- 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 pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Ne la débranchez jamais en tirant le cordon. Veuillez toujours tenir à partir de la fiche.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.

1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, il doit être porté par au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.

- 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. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'éventuels dommages aux pièces amovibles ou mobiles de l'appareil et à l'appareil proprement dit.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

1.5 Sûreté des installations

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint après chaque utilisation.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- 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 conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- 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** : Les parties accessibles du produit seront chaudes pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car ce dernier peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four chaud ou lorsque vous les retirez du four chaud.



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**».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.



1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- 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.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout excédant de papier sulfurisé qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- 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.
- 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.
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- 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 vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.



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 !

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 réglementa-

tions 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

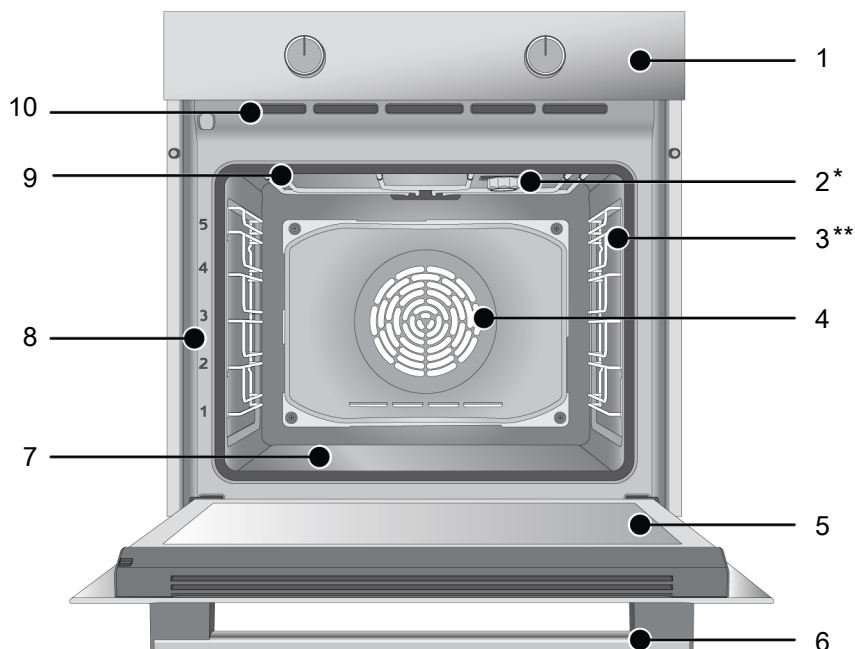
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

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'ouvrez 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 économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Chauffage supérieur

2 Lampe

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

8 Positions de l'étagère

10 Ouvertures de ventilation

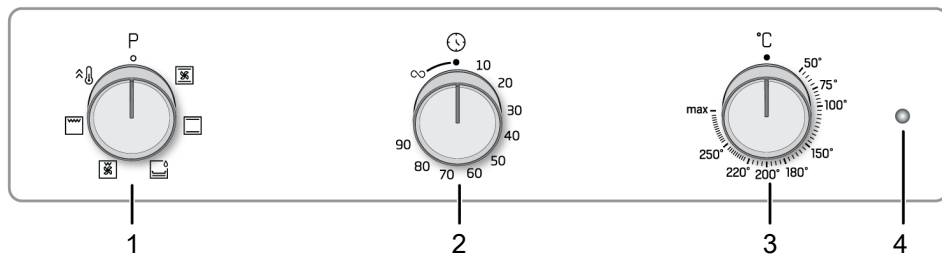
* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** 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
3 Bouton de sélection de température

- 2 Minuterie
4 Voyant du thermostat

Si 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 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 intérieure du four grâce au voyant de température. Le voyant du thermostat est situé

sur le panneau de commande. Le voyant du thermostat s'allume lorsque le produit commence à fonctionner et le voyant du thermostat s'éteint lorsqu'il atteint la température réglée. Lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de la température réglée, le voyant du thermostat se rallume.

Minuterie

Vous pouvez cuisiner en réglant un temps de cuisson spécifique avec le bouton de la minuterie. Les chiffres sur le bouton indiquent le temps de cuisson applicable en minutes. Le symbole ∞ indique un temps de cuisson indéfini. Si vous réglez le bouton sur le symbole ∞, vous pouvez cuire manuellement (comme vous le souhaitez) en un temps indéfini.

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 brunie. 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.
	Grill 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.

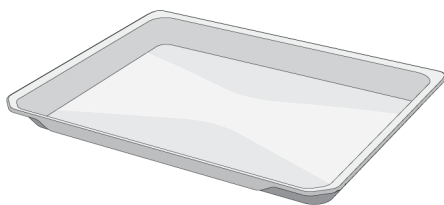
3.4 Accessoires de l'appareil

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

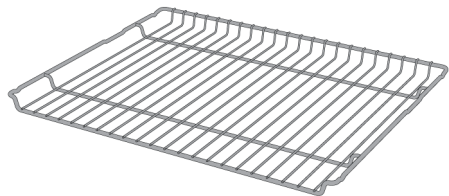
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



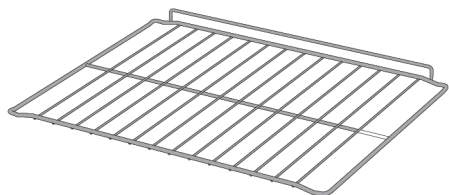
Grille métallique

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 :

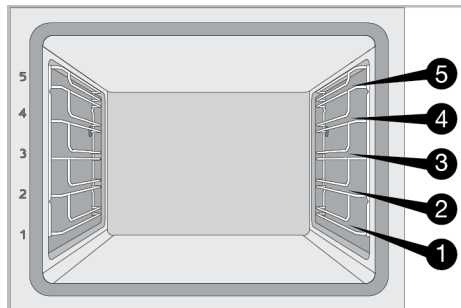


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

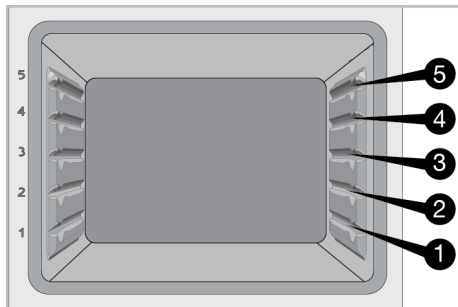
Étagères de cuisson

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 :



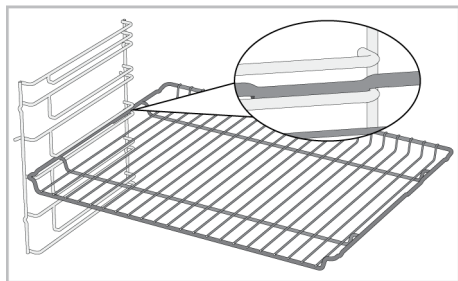
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



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

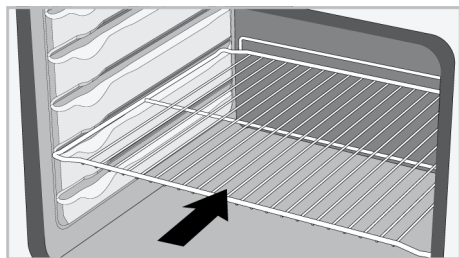
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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 butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

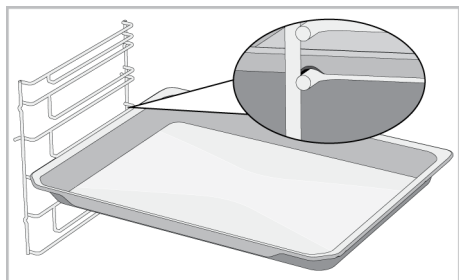
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

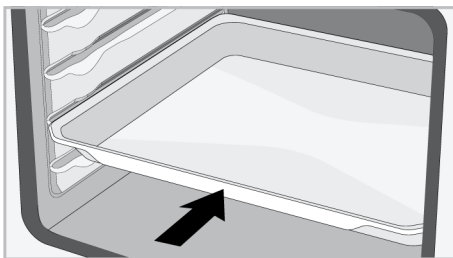
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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 en contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

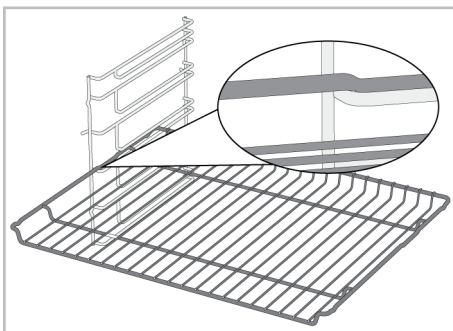
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



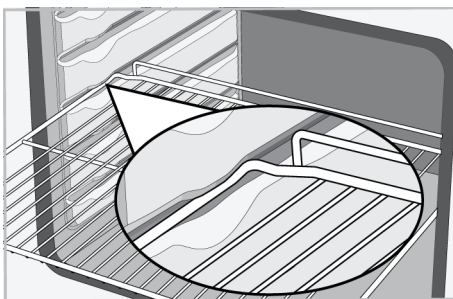
Fonction de butée du grillage

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 le supprimer complètement.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

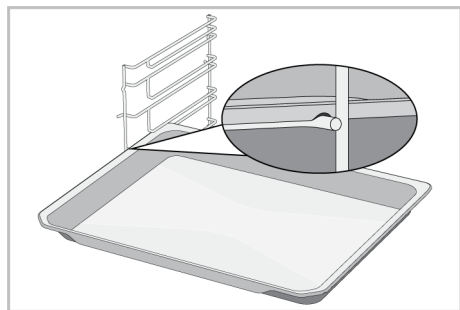
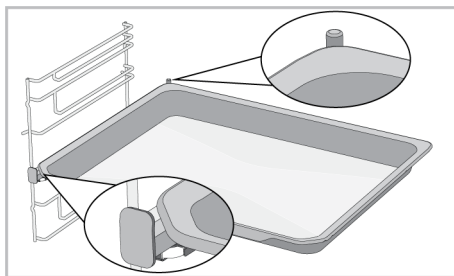


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



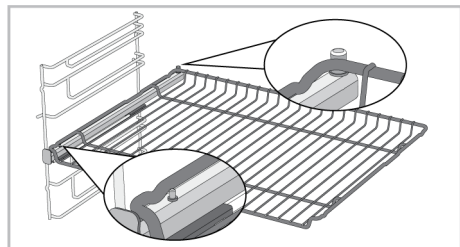
Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

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 télescopiques Modèles 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/profondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 - 600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50-60 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 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 [► 13]». 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

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. Pour que

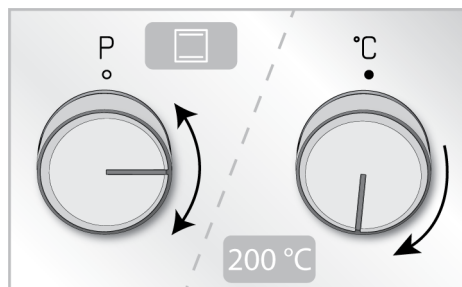
votre four fonctionne, tournez le bouton de la minuterie sur une durée de cuisson quelconque ou sur le symbole « ∞ ».

Arrêt du four

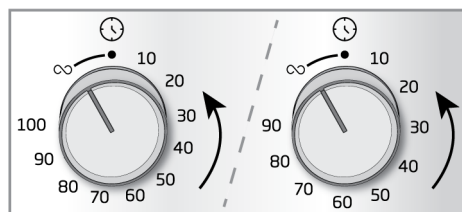
Vous pouvez éteindre le four en tournant les boutons de sélection de fonction, de la température et de la minuterie sur la position Arrêt (en haut).

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.
3. Tournez le bouton de la minuterie vers le symbole « ∞ ».



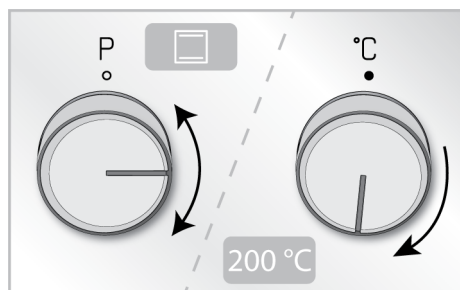
⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le témoin de

thermostat s'allume. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint le niveau souhaité, le témoin de thermostat s'éteint. Le four ne s'éteint pas tout seul après le processus de cuisson.

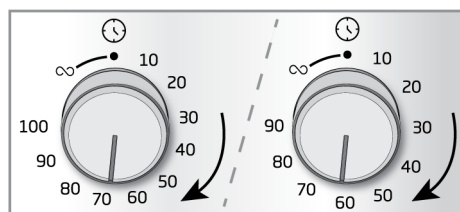
Vous devez contrôler vous-même la cuisson et l'arrêter. À la fin du processus de cuisson, vous pouvez éteindre le four en tournant les boutons de sélection de fonction, de la température et de la minuterie en position Arrêt (en haut).

Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson

Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.



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.
3. Réglez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.



- ⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le témoin de thermostat s'allume. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint le niveau souhaité, le témoin de thermostat s'éteint.
4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le bouton de la minuterie tourne complètement dans le sens anti-horaire. Un avertissement sonore indique que le temps est écoulé et le four arrête de fonctionner.
 5. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de tem-

pérature en position arrêt (haut). Si vous souhaitez continuer, réglez à nouveau le bouton de minuterie sur un temps de cuisson précis. Le four continue de fonctionner à la fonction et à la température définies.

Pour arrêter la cuisson avant le temps réglé :

1. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il atteigne la position arrêt (haut).
2. Arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

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 ... 40
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 ... 35
Pâtisserie	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	200	35 ... 45
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	30 ... 40
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 40
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

- 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 dans un lave-vaisselle.

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 opération, 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 nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- 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 [▶ 29]").
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyeur 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.
- 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.

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 microfibrilles spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibrilles.
- 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 microfibrilles 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 grattage 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 panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et 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)

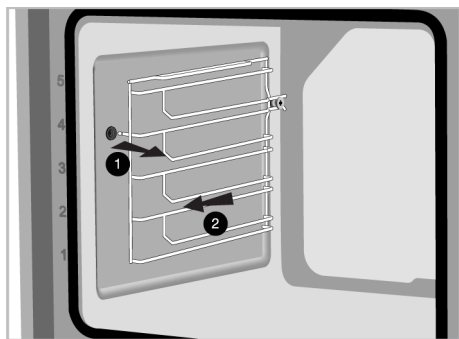
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

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 varie 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.

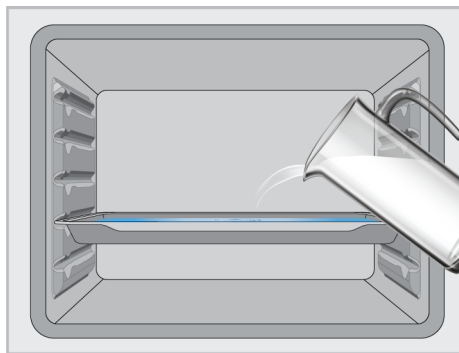


3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

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.



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-vaisselle, 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

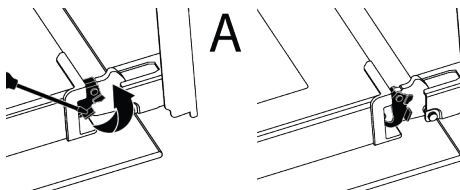
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures 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.



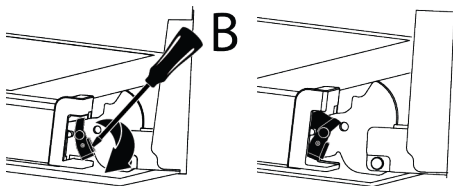
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Retrait de la porte du four

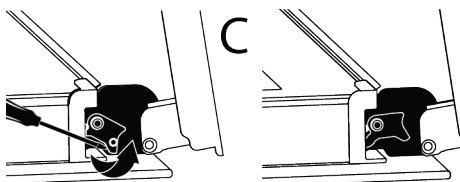
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque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



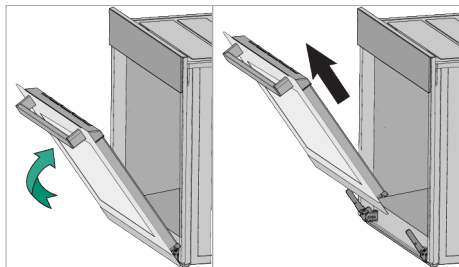
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



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



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



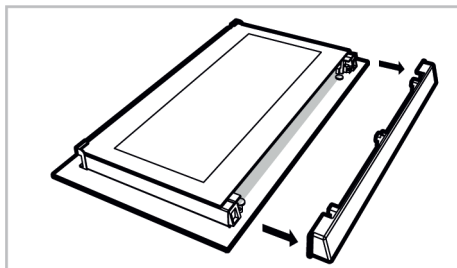
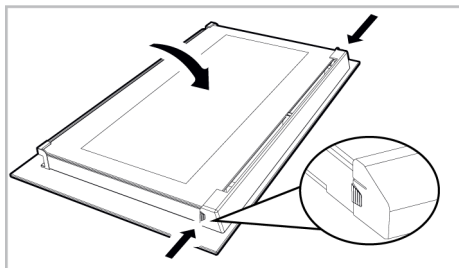
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

i 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.

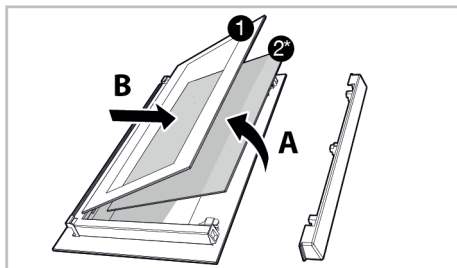
7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

1. Ouvrez la porte du four.
2. 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.



3. 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)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. 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).
6. 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.
7. 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.

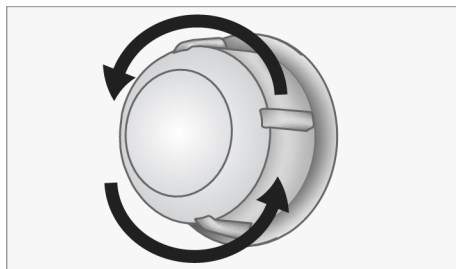
Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

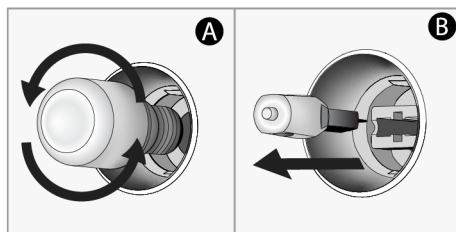
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins 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.



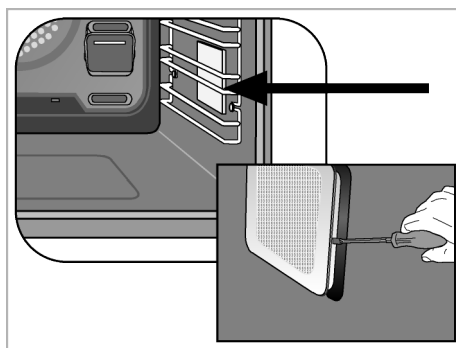
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



4. Remettez le couvercle en verre.

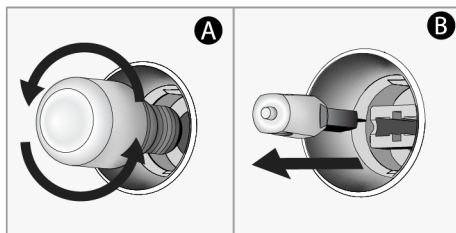
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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.

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.

- La fusible peut être défaillant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> 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 votre

produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.

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.



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

مرحبًا!

عميلنا العزيز؛

شكرا لاختيارك المنتج Beko نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا 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. فهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع.

احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم 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 دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



إخطار الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيئته.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

جدول المحتويات

55	اختبر الأطعمة.....	٤-١-٦
56	٧ الصيانة والتنظيف.....	
56	معلومات التنظيف العامة.....	١-٧
57	تنظيف الملحقات.....	٢-٧
57	تنظيف لوحة التحكم.....	٣-٧
57	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي).....	٤-٧
58	التنظيف بالبخار السهل.....	٥-٧
59	تنظيف باب الفرن.....	٦-٧
59	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن.....	٧-٧
60	تنظيف مصباح الفرن.....	٨-٧
61	٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....	

36	١ تعليمات السلامة.....	
36	غرض الاستخدام.....	١-١
36	سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة.....	٢-١
37	السلامة الكهربائية.....	٣-١
38	سلامة النقل.....	٤-١
38	سلامة التركيبات.....	٥-١
39	سلامة الاستخدام.....	٦-١
39	تحذيرات بشأن درجة الحرارة.....	٧-١
40	استخدام الملحقات.....	٨-١
40	السلامة أثناء الطهي.....	٩-١
41	السلامة خلال الصيانة والتنظيف.....	١٠-١
41	٢ تعليمات بيئية.....	
41	توجيه النفايات.....	١-٢
41	الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال.....	١-١-٢
41	معلومات الغلاف.....	٢-٢
41	توصيات لتوفير الطاقة.....	٣-٢
42	٣ منتجك.....	
42	مقدمة المنتج.....	١-٣
43	مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج واستخدامها.....	٢-٣
43	لوحة التحكم.....	١-٢-٣
43	مقدمة عن لوحة تحكم الفرن.....	٢-٢-٣
43	وظائف تشغيل الفرن.....	٣-٢
44	ملحقات المنتج.....	٤-٢
45	استخدام ملحقات المنتج.....	٥-٢
48	المواصفات الفنية.....	٦-٢
49	٤ الاستخدام الأولي.....	
49	التنظيف الأولي.....	١-٤
49	٥ استخدام الفرن.....	
49	معلومات عامة عن استخدام الفرن.....	١-٥
49	تشغيل وحدة التحكم في الفرن.....	٢-٥
51	٦ معلومات عامة عن الطهي.....	
51	تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن.....	١-٦
51	المعجنات وطعام الفرن.....	١-١-٦
53	اللحوم والأسماك والدواجن.....	٢-١-٦
54	الشواية.....	٣-١-٦

١ ! تعليمات السلامة

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة 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 المسؤولية عن أي أضرار قد تنتج 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 بيئات خارجية أخرى.
 - هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات 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 تجمد الطعام والخبز والقلي والشواء.
 - لا ينبغي استخدام هذا المنتج في التسخين، أو تسخين الأطباق، أو نشر المناشف أو الملابس على المقبض لتجفيفها.
- ٢-١ سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة**
- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال ممن 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 تدريبهم على الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.

! ٣-١ السلامة الكهربائية

- وصل المنتج بمأخذ مؤرض مَحْمِي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأسيس بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/ الوطنية.
- يجب أن يكون قابس المنتج والوصلة الكهربائية في مكان يسهل الوصول إليه (حيث لا يمكن أن يتأثر بالهيب المنبعث من سطح التسخين). وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- يجب ألا يتم توصيل المنتج بالمأخذ في أثناء التركيب والإصلاح والنقل.
- وصل المنتج بمأخذ يلي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.
- إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل، فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".
- لا تقم بحشر 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.

- يجب ألا يلعب الأطفال بالمنتج. ينبغي ألا أن يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم ما لم يكن هناك شخص يشرف عليهم.
- ينبغي عدم استخدام هذا المنتج من قِبَل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، إلا في حالة بقائهم تحت الإشراف أو تلقيهم التعليمات اللازمة.
- ينبغي أن يخضع الأطفال للإشراف لضمان عدم عبثهم بالمنتج.
- تعتبر الأجهزة الكهربائية خطيرة على حياة الأطفال والحيوانات الأليفة. لذا، لا ينبغي أن يعبث الأطفال والحيوانات الأليفة 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. فثمة 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.
- لسلامة الأطفال، افصل قابس الطاقة واجعل المنتج غير قابل للتشغيل قبل التخلص من المنتج.

- لا تلمس القابس أبداً بأيدي مبتلة! لا تقم أبداً بفصل القابس عن طريق سحب الكابل، بل اسحبه دائماً ممسكاً برأس القابس.
- تأكد من توصيل قابس المنتج بالمأخذ بشكل محكم لتجنب حدوث شرر.

⚠️ 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/أو المقبض لنقل المنتج أو تحريكه.
- لا تضع أغراضاً أخرى فوق المنتج واحمل المنتج في وضع قائم.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلغه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. ثبت المنتج بإحكام باستخدام شريط لمنع تلف أجزاء المنتج المتحركة أو سهلة النزاع، أو المنتج ذاته.

- تحقق من المظهر العام للمنتج بحثاً عن أي تلف قد يكون حدث أثناء النقل.

⚠️ ٥-١ سلامة التركيبات

- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. وفي حالة تلف المنتج، لا تقم بتركيبه.

- يصير السطح الخلفي للفرن ساخناً عند استخدامه. يجب ألا تلمس أسلاك الطاقة السطح الخلفي، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في إتلاف التوصيلات.
- لا تحشر 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 أو كابلات تمديد.
- 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، تأكد من فصل المنتج عن مأخذ الإمداد الرئيسي لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:
- لا توصل المنتج بمأخذ مرتخ، أو خارج من مقبسه، أو مكسور، أو متسخ، أو مزيّن، مع وجود خطر ملامسة الماء (على سبيل المثال، الماء الذي قد يتسرب من السطح).

- مقبض الفرن ليس مُجَفَّفَ مناشيف.
- 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: ستكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من المنتج ساخنة أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين. لا ينبغي اقتراب الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام من المنتج دون مرافقة شخص بالغ.
- لا تضع موادًا قابلة للاشتعال/قابلة للانفجار بالقرب من المنتج، حيث إن الحواف ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- نظراً لأن البخار يمكن أن ينبعث من الداخل، ابق بعيداً عندما تقوم بفتح باب الفرن. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك.
- أثناء التشغيل، قد يصبح الجهاز ساخناً. يجب الحرص على تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن وعناصر التسخين.
- استخدم دائماً قفازات الفرن المقاومة للحرارة أثناء وضع الطعام في الفرن الساخن أو إزالة الطعام من الفرن الساخن، إلخ.

- لا تترك المنتج بالقرب من مصادر الحرارة (المشعاعات والمواقد، وما إلى ذلك).
- أبق على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- ولمنع التسخين الزائد، ينبغي عدم تركيب المنتج خلف أبواب زخرفية.

٦-١ ⚠ سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل المنتج بعد كل استخدام.
- في حالة عدم استخدامك المنتج لفترة طويلة، قم بفضله أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.
- لا تشغل منتجاً معيباً أو تالفاً. وإن وجد، فافصل توصيلات الكهرباء/الغاز الخاصة بالمنتج واتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- لا تستخدم الجهاز إذا تمت إزالة زجاج الباب الأمامي أو تشققه.
- لا تصعد فوق المنتج للوصول إلى أي شيء أو لأي سبب آخر.
- لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و/أو المخدرات.
- فقد تشتعل النار في الأغراض القابلة للاشتعال التي تكون موضوعة في منطقة للطهي. لا تُخزّن أبداً أشياء قابلة للاشتعال في منطقة الطهي.

⚠️ ٨-١ استخدام الملحقات

- ضع ورق مضاد للشحوم في إناء الطهي أو على ملحق الفرن (الصينية، الشواية السلكية، وما إلى ذلك) مع الطعام وضعه في الفرن المسخن مسبقاً. قم بإزالة أي قطع زائدة من الورق المضاد للشحوم يكون متدلياً من الملحق أو الإناء، لتجنب خطر ملامسة عناصر تسخين الفرن. لا تستخدم أبداً ورق مضاد للشحوم في الفرن عند درجة حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة على الورق المضاد للشحوم الذي تستخدمه. لا تضع ورق مضاد للشحوم أبداً على قاعدة الفرن.
- لا تضع صواني الخبز، أو الأطباق أو رقائق الألومنيوم مباشرة على الجزء السفلي من الفرن. يمكن أن تتسبب الحرارة المتراكمة في إتلاف قاعدة الفرن.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. 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.

- من المهم وضع الشواية السلكية والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم "استخدام الملحقات".
- يمكن أن تتسبب الملحقات في تلف زجاج الباب عند إغلاق باب المنتج. ادفع الملحقات دائماً إلى نهاية مساحة الطهي.

⚠️ ٩-١ السلامة أثناء الطهي

- كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخّر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظراً لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.
- قد تشتعل النار في فضلات الطعام والزيت، وما إلى ذلك، في منطقة الطهي. قبل البدء في الطهي، قم بإزالة هذه الأوساخ الجافة.
- خطر التسمم الغذائي: لا تترك الطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل الطهي أو بعده. وإلا فإنه 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 العلب / البرطمان إلى انفجارها.

١٠-١ السلامة خلال الصيانة

والتنظيف



- لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبيض، لتنظيف زجاج باب الفرن الأمامي/زجاج الباب العلوي للفرن (إن وجد). يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيروها.
- احتفظ دائماً بلوحة التحكم نظيفة وجافة. قد يتسبب السطح الرطب والمتسخ في حدوث مشكلات في تشغيل الوظائف.

- 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.

٢ تعليمات بيئية

١-٢ توجيه النفايات

الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS): يتوافق المنتج الذي اشترته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

١-٢-١ 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).

٢-٢ معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائح البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها 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 إيصال المنتج المرفق مع المنتج.
- ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:
- إذابة تجمد الطعام المجمد قبل الطهي.
- استخدم في الفرن أوان داكنة أو مطلية بالمينا لتقل الحرارة بشكل أفضل.
- إذا كان محدداً في الوصفة أو دليل المستخدم، فقم دائماً بالتسخين المسبق. لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء الطهي.

وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية



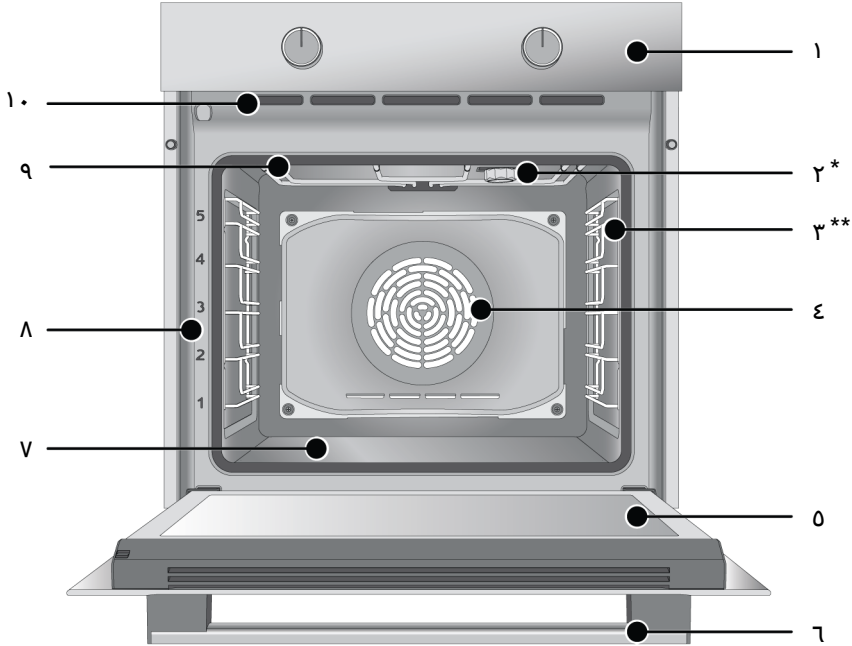
للإستعمال مع النفايات المنزلية العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. خذ هذه إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. وبمساعدة التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت عن طريق وضع قدرتي طهي على الرف السلكي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.

- أوقف تشغيل المنتج لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي الممتدة. وبهذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20٪ من الكهرباء باستخدام الحرارة المتبقية.

٣ منتجك

١-٣ مقدمة المنتج



- ٢ المصباح
٤ محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي)
٦ المقبض
٨ مواضع الرفوف
١٠ فتحات تهوية

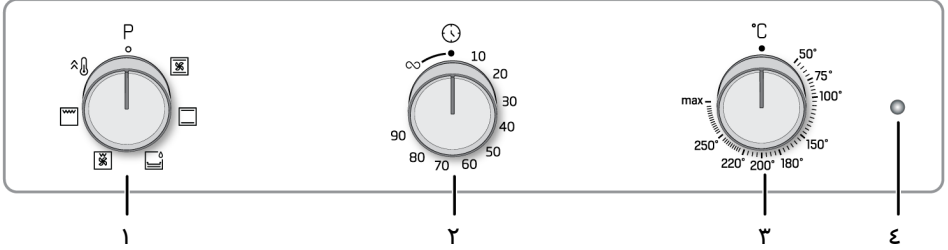
- ١ لوحة التحكم
٣ الأرفف السلكية
٥ باب
٧ السخان السفلي (أسفل اللوح الفولاذي)
٩ المسخن العلوي

- * يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتج مزوداً بمصباح، أو قد يختلف نوع المصباح وموقعه عن الرسم التوضيحي.
** يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتج مزوداً برف سلكي. يظهر منتج مع رف سلكي في الصورة كتمثال.

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.

١-٢-٣ لوحة التحكم



٢ المؤقت
٤ مصباح ثرموستات

١ مقبض اختيار الوظيفة
٣ مقبض اختيار درجة الحرارة

مؤشر درجة الحرارة

يُمكنك معرفة درجة حرارة الفرن الداخلية من مصباح درجة الحرارة. يوجد مصباح درجة الحرارة على لوحة التحكم. يضيء مصباح درجة الحرارة عند بدء تشغيل المنتج، وينطفئ مصباح درجة الحرارة عندما يصل إلى درجة الحرارة المحددة. عندما تنخفض درجة الحرارة داخل الفرن عن درجة الحرارة المحددة، يضيء مصباح درجة الحرارة مرة أخرى.

المؤقت

يمكنك الطهي عن طريق تحديد وقت طهي معين باستخدام مقبض المؤقت. تشير الأرقام الموجودة على المقبض إلى وقت الطهي المناسب بالدقائق. ∞ يشير الرمز إلى وقت طهي غير محدد. إذا قمت بضبط المقبض على الرمز ∞، يمكنك الطهي يدوياً (كما تريد) في وقت غير محدد.

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.

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

٢-٢-٣ مقدمة عن لوحة تحكم الفرن

مقبض اختيار الوظيفة

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

قرص الحرارة

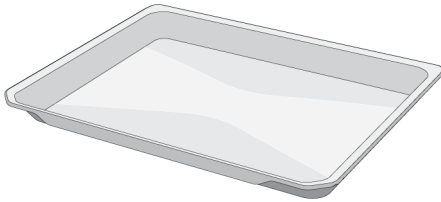
يمكنك تحديد درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة. أدر الزر تجاه عقارب الساعة من وضع الغلق (الاتجاه لعلوي) لتحديد درجة الحرارة.

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكبيك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين السفلي	*	يتم تشغيل التدفئة المنخفضة فقط. إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير في الأسفل. يجب أيضاً استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البخار بسهولة.
	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخانات العلوية والسفلية بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصينية واحدة.
	شواية كاملة	*	الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.
	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة الشواية الصغيرة بسرعة في الفرن باستخدام المروحة. وهي مناسبة لشوي كميات صغيرة.
	المعزز	-	جميع سخانات الفرن تعمل. تُستخدم وظيفة التشغيل هذه لإيصال الفرن بسرعة إلى درجة الحرارة المطلوبة (التسخين المسبق). لا تستخدمه لطهي الطعام.

* يعمل 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 اعتماداً على طراز المنتج. قد لا يتوفر في منتجك جميع الملحقات الموصوفة في دليل المستخدم.



الشواية السلكية

يتم استخدامه للقلي أو وضع الطعام المراد خبزه وقلبه وطهيه على الرف المطلوب.

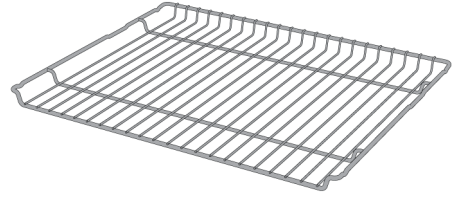
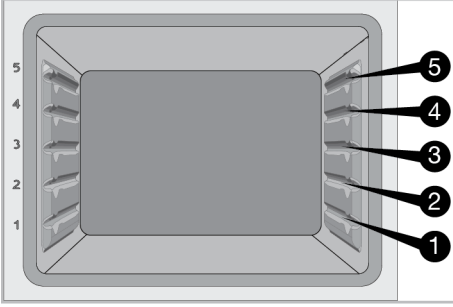
قد تشوه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير الحرارة. وليس لهذا تأثير على الوظيفة. ويختفي التشوه عندما تبرد الصينية.



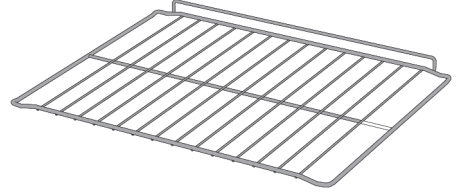
صينية قياسية

يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلي القطع الكبيرة.

طرز بأرفف سلكية :

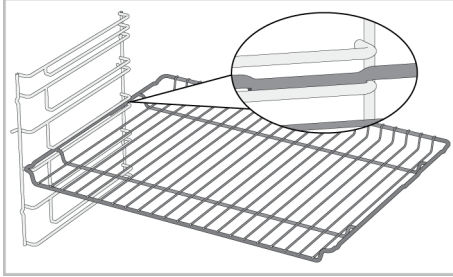


طرز بدون أرفف سلكية :



وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي
طرز بأرفف 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 ألا تتجاوز نقطة التوقف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.

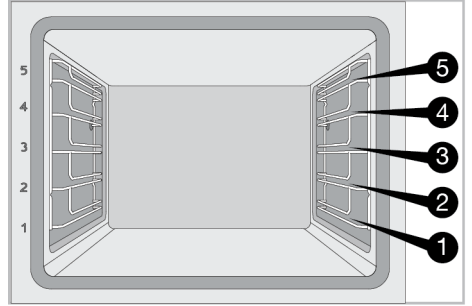


5-3 استخدام ملحقات المنتج

أرفف الطبخ

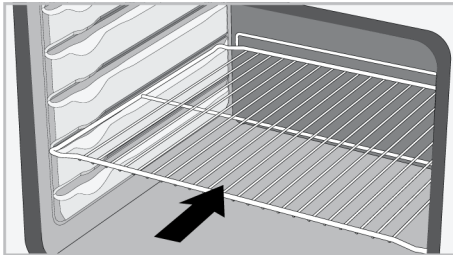
يوجد 5 مستويات لوضع الرف في منطقة الطهي. يمكنك أيضًا رؤية ترتيب الأرفف بالأرقام الموجودة على الإطار الأمامي للفرن.

طرز بأرفف سلكية :



طرز بدون أرفف سلكية :

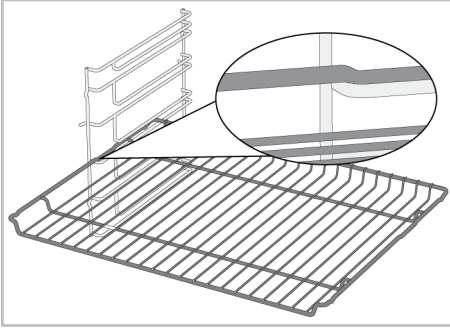
من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة.



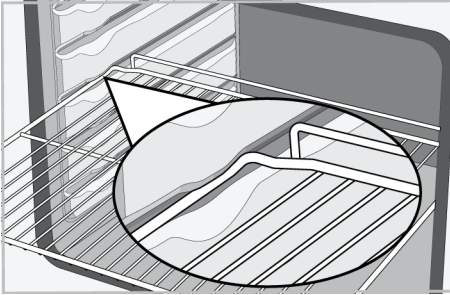
ضع الصينية على أرفف الطهي

طرز بأرفف سلكية :

من الضروري أيضاً 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 ألا يمر فوق مقبس الإيقاف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.

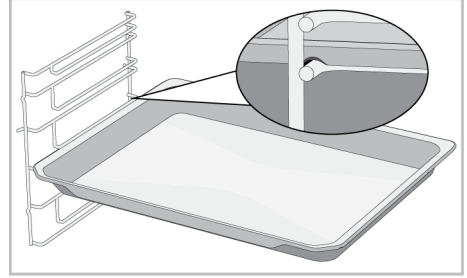


طرز بدون أرفف سلكية :



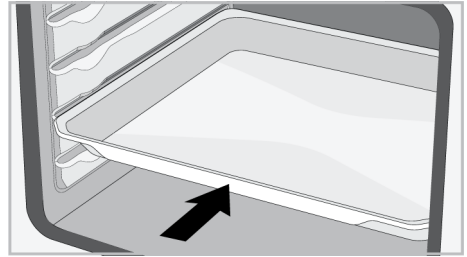
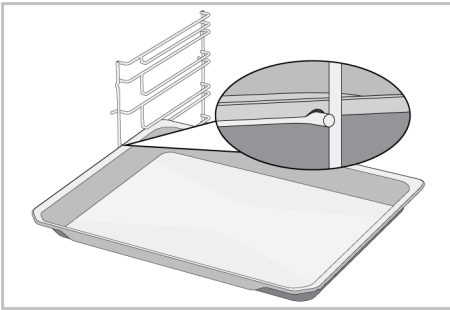
طرز بدون أرفف سلكية :

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



وظيفة إيقاف الدرج - طرز بأرفف سلكية

هناك أيضاً 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 تمرير مقبس الإيقاف هذا لإزالته تماماً.



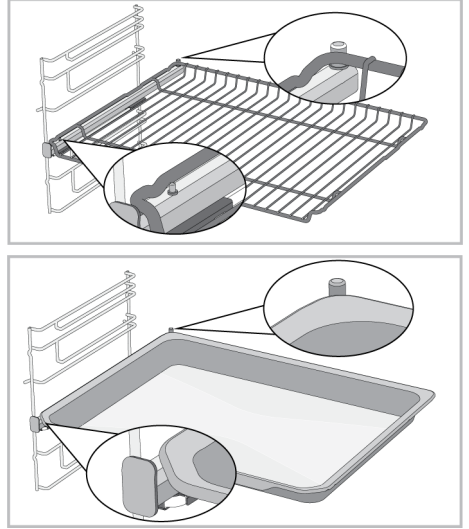
إيقاف وظيفة الشواية السلكية

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 تماماً.

الوضع الصحيح للشوابة السلكية والصينية على القضبان التلسكوبية-طرز بأرفف سلكية وقضبان متداخلة

AR

يفضل القضبان التلسكوبية ، يمكن تركيب الصواني أو الشوابة السلكية وإزالتها بسهولة. عند استخدام الصواني والشوابات السلكية ذات السكة التلسكوبية ، يجب الحرص على أن تكون المسامير الموجودة في مقدمة وخلف القضبان التلسكوبية مثبتة على حواف الشوابة والصينية (كما هو موضح في الشكل).



٦-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
567/ 594/ 595	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
min. 550/ 560/ 600 - 590	أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
V ~; 50-60 Hz 220-240	الجهد الكهربائي/التردد
H05VV-FG 3 x 1,5 mm2	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج
2,4	لإجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)
فرن مع مروحة	نوع الفرن

أساسيات: تتوافق المعلومات المدونة على ملصق الطاقة بالأفران الكهربائية المنزلية مع المعيار EN 60350-1 / IEC 60350-1. يتم تحديد القيم في وظائف التسخين العلوي والسفلي (إن وجدت) و التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة مع الحمل القياسي. تُحدد فئة كفاءة الطاقة وفقاً للألوان التالية اعتماداً على وجود الوظائف ذات الصلة بالمنتج من عدمه. 1-التسخين الاقتصادي بالمروحة , 2- التسخين بالمروحة , 3-الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة , 4-التسخين العلوي والسفلي.

يمكن تغيير المواصفات 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.



قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

١-٤ التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.
3. شغّل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.
4. ينبغي عند تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع السخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" [٤٣] يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.

٥ استخدام الفرن

٢-٥ تشغيل وحدة التحكم في الفرن

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. لكي يعمل فرنك، أدر مقبض المؤقت إلى وقت طهي معين أو إلى رمز "∞".

إيقاف تشغيل الفرن

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن عن طريق وضع مقابض اختيار الوظيفة ودرجة الحرارة والمؤقت إلى وضع الإيقاف (العلوي).

الطهي اليدوي عن طريق اختيار درجة الحرارة

ووظيفة تشغيل الفرن

يمكنك الطهي عن طريق التحكم اليدوي (تحت سيطرتك) دون تحديد وقت الطهي عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك.

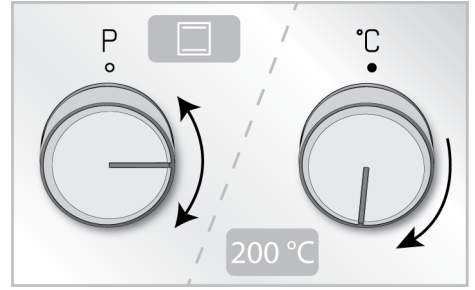
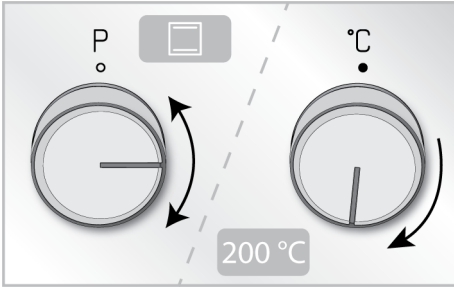
١-٥ معلومات عامة عن استخدام الفرن

مروحة التبريد (يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.)

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُشغّل مروحة التبريد تلقائياً عندما يلزم وتُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُغلى تشغيلها تلقائياً عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. تجنب تغطية فتحات التهوية هذه بأي شيء. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريباً). 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 وتتوقف عن العمل تلقائياً. ولا يمثل ذلك خطأً.

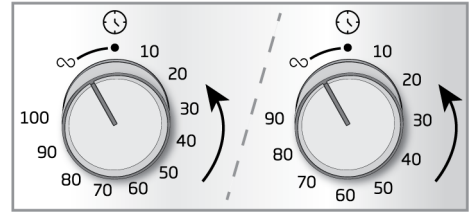
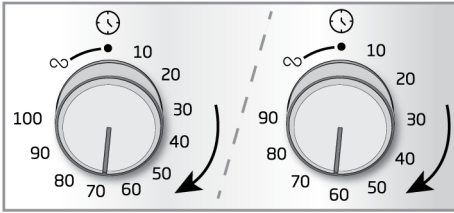
إضاءة الفرن

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.



1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.
3. ضع مقبض المؤقت على وقت الطهي المطلوب.

1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.
3. أدر مقبض المؤقت باتجاه الرمز "∞".



- ⇐ سيبدأ فرنك في العمل فوراً بالوظيفة المحددة ودرجة الحرارة، وسيضيء مصباح المنظم درجة الحرارة. عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، سيتم إيقاف تشغيل مصباح الترموستات.
4. عندما ينتهي وقت الطهي، يدور مقبض المؤقت تماماً عكس اتجاه عقارب الساعة. يشير تحذير مسموع إلى انتهاء الوقت وتوقف الفرن عن الطهي.
 5. عند اكتمال الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (لأعلى). إذا كنت ترغب في المتابعة، أدر مقبض المؤقت إلى وقت طهي محدد مرة أخرى. سيستمر الفرن في العمل على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددة.

- ⇐ سيبدأ فرنك في العمل فوراً بالوظيفة المحددة ودرجة الحرارة، وسيضيء مصباح منظم درجة الحرارة. عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، سيتم إيقاف تشغيل مصباح الترموستات. لن ينطفئ الفرن من تلقاء نفسه بعد عملية الطهي. ومن ثم ينبغي عليك التحكم في الطهي بنفسك وإيقاف تشغيل الفرن. عند الانتهاء من عملية الطهي، يمكنك إيقاف تشغيل الفرن عن طريق وضع مقابض اختيار الوظيفة ودرجة الحرارة والمؤقت إلى وضع الإيقاف (أعلى).

الطهي بتحديد وقت الطهي؛

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

لإنهاء الطهي قبل الوقت المحدد:

1. أدر مقبض المؤقت في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع إيقاف التشغيل (لأعلى).

2. قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق تدوير مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (العلوي).

٦ معلومات عامة عن الطهي

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.

علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختيارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويُشار أيضاً إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

٦-١ تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن

- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. تجنب تغيير موضع الرف أثناء الطهي.

٦-١-١ المعجنات وطعام الفرن

معلومات عامة

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. وإذا كنت تستخدم أواني طهي خارجية، يُفضل استخدام أواني 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 أواني الطهي على الشواية السلكية، فضعها 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 اعتماداً على كمية الطعام وحجم أواني الطهي.
- تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتم تحمير الأسطح السفلية لأطعمة المعجنات بشكل متساوٍ.
- إذا كنت تستخدم ورق الخبز، فيمكن ملاحظة تحمير صغير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تضطر إلى تمديد فترة الطهي بحوالي 10 دقائق.
- يتم تحديد القيم المحددة في جداول الطهي نتيجة للاختبارات التي أجريت في مختبراتنا. وقد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.
- ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. ارجع إلى الرف السفلي بالفرن على أنه الرف 1.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

نصائح لخبز الكعك

- إذا كانت الكعكة جافة جداً، فارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقلل وقت الخبز.

- قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيداً.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظراً لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.
- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.
- أزل دوماً الملحقات غير المستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي. فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهها وفقاً لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.
- يضمن استخدام الملحقات المرفقة حصولك على أفضل أداء للطهي. برّجى دوماً مراعاة التحذيرات والمعلومات التي تقدمها الشركة المصنعة بخصوص أدوات الطهي الخارجية التي ستستخدمها.
- اقطع الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في عملية الطهي بأحجام مناسبة للإناء الذي ستستخدمه للطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق المقاومة للشحم الزائدة المتدلية من الإناء في خطر الإصابة بحروق وتؤثر كذلك على جودة الطهي. استخدم الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في نطاق درجة الحرارة المحدد.

- إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
- إذا تعرض الجزء العلوي من الكعكة لحرق، فضعه على الرف السفلي، واخفض 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 جافة جداً، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية واختصر وقت الطهي. بلل أوراق العجين بصلصة تتكون من مزيج الحليب، والزيت، والبيض واللبن الرايب.

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	180	30 ... 40
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	30 ... 40
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	150	20 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	30 ... 40
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	160	20 ... 30
البيسكوت	صينية المعجنات *	التسخين العلوي والسفلي	3	170	25 ... 35
القطائر	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	200	35 ... 45
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	20 ... 30
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	30 ... 40

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
لازانيا	وعاء زجاجي / معدني بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	30 ... 40
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 70
البيتزا	صينية قياسه *	التسخين العلوي والسفلي	2	200 ... 220	10 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

٦-٢ اللحوم والأسماك والدواجن

النقاط الرئيسية بشأن الشواء

- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريباً. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم المحمر ولا يخرج عند 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.

- إن التتبيل باستخدام عصير الليمون والفلفل قبل طهي جميع قطع الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة من سيزيد من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم منزوع العظام ما بين 15 إلى 30 دقيقة أكثر من فيليه بالقلي.
- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.

جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسه *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق /250 حد أقصى، بعد 180 ... 190	60 ... 80
عرقوب الضأن (2-1,5 كجم)	صينية قياسه *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق /250 حد أقصى، بعد 170	110 ... 120
دجاج مغلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	15 دقائق /250 حد أقصى، بعد 190	60 ... 80
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسه *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	1	25 دقائق /250 حد أقصى، بعد 180 ... 190	150 ... 210
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	200	20 ... 30

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

٦-٣ الشواية

تتحول اللحوم الحمراء والأسماك ولحوم الدواجن إلى اللون البني بسرعة عند شويها، وتحمل قشرة جميلة ولا تجف. تعتبر لحوم الفيليه، واللحوم المشوية، والنقانق والخضروات كثير العصارة (الطماطم، والبصل، وغيرها) مناسبة بشكل خاص للشواء.

تحذيرات عامة

- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. أيضًا، 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 الساخنة حروقاً!**

جدول الشواء

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
قطع الدجاج	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 35
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	4	250	20 ... 30
قطع لحم صأن	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
شريحة لحم - (مكعبات لحم)	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
قطع لحم العجل	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
خضروات محمص	الشواية السلكية	4 - 5	220	20 ... 30
خبز محمص	الشواية السلكية	4	250	1 ... 4

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

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

النقاط الرئيسية للشواية

- قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن متشابهين قدر الإمكان للشواية.
- 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.
- مرور الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهي على الشواية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الزيوت. يجب تحديد حجم صينية الفرن التي سيتم تحريكها لتغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	200	35 ... 30
قطع الدجاج	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	35 ... 25
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	40 ... 30
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	الشواية السلكية - ضع صينية واحدة على رف سلكي	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	3	15 دقائق 250, بعد 180 ... 190	110 ... 90

لا تعيد تسخين الأطباق الموصى بها في مخطط الشواء هذا.

٤-٦-١ اختبار الأطعمة

- قم بطهي 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.

جدول الطهي لاختبار الأطعمة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	140	30 ... 20
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	35 ... 25
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة 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 بمساعدة المروحة	2	160	30 ... 20
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	70 ... 50

*يوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

**قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشوابة السلكية	4	250	20 ... 30
خبز محمص	الشوابة السلكية	4	250	1 ... 4

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

٧ الصيانة والتنظيف

١-٧ معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الصحون.

أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس 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 تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.

الأسطح المطلية بالمينا

- بعد كل استخدام، نظّف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- إذا كان منتجك يحتوي على وظيفة تنظيف سهل البخار، يمكنك إجراء التنظيف السهل بالبخار للأوساخ الخفيفة غير الدائمة. (راجع "التنظيف بالبخار السهل" [58]).

- 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 وتجفيفه 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، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنج، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تماماً بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.

• إن تغيرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوبًا.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

• نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.

• لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تتلف الأسطح.

• تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

٢-٧ تنظيف الملحقات

لا تضع ملحقات المنتج في غسالة الصحون 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 ممبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تتلف لوحة التحكم والمقابض.

• أثناء تنظيف ألواح إينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.

• نظّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين 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" وفقًا لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

تنظيف الجدران الجانبية للفرن

لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الأسطح التحفيزية" للحصول على معلومات.

• للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشوابة الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.

• يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.

الأسطح الحفازة

• لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.

• تتميز الجدران الحفازة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفازة للفرن. تمتص الأسطح الحفازة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التآلق عندما يكون السطح مشبعًا 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.

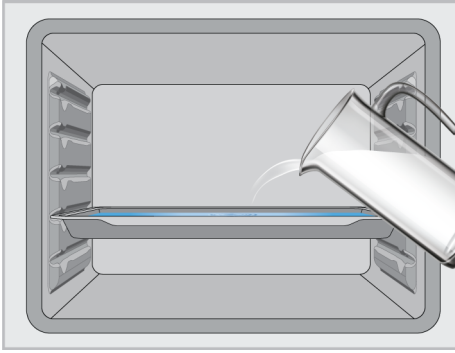
• قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.

• إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.

• لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مستنة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.

• يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجاريًا، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.

• إذا كان السطح متسخًا بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتًا طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش ممبللة.



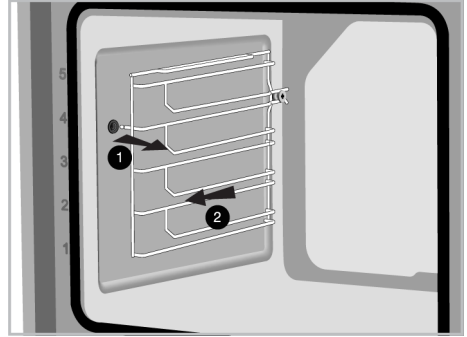
وإذا كان منتجك عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لنوع سطح الجدار الجانبى.

إزالة الرفوف السلكية الجانبية:

1. قم بإزالة الجزء الأمامى من الرف السلكي بسحبه على الجدار الجانبى في الاتجاه المعاكس.
2. اسحب الرف السلكي نحو لإزالته بالكامل.

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 بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة. سنبعث البخار عند فتح الباب. قد يشكل ذلك خطر الإصابة بحروق. توخى الحذر عند فتح باب الفرن. للأوساخ العنيدة، نظف المنتج باستخدام منظف غسل الصحن والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.



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

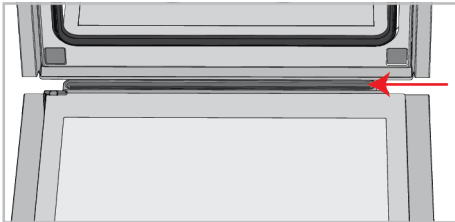
٥-٧ التنظيف بالبخار السهل

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

1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.
2. أضف 500 مل من الماء إلى الصينية وضعها على الرف الثانى للفرن.

في وظيفة التنظيف بالبخار السهلة، من المتوقع أن يتبخر الماء الموجود في قاع الفرن ويتكثف داخل الفرن وباب الفرن من أجل تليين الأوساخ الخفيفة المتكونة في الفرن. قد يتساقط التكاثف المتشكل 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 بركة أو رطوبة في قناة المسبح أسفل الفرن. امسح قناة المسبح بقطعة قماش مبللة بعد الاستخدام وجففها.



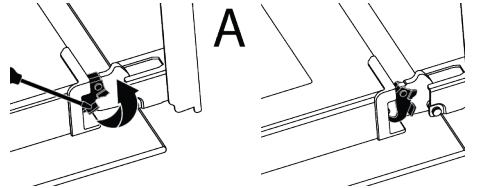
٦-٧ تنظيف باب الفرن

يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ 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 إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة. بالنسبة للرواسب الجيرية التي قد تتكون على زجاج الفرن، امسح الزجاج بالخل واشطفه.

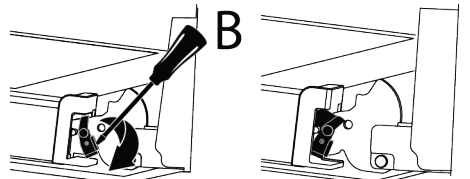
لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبيض، لتنظيف باب الفرن والزجاج.

إزالة باب الفرن

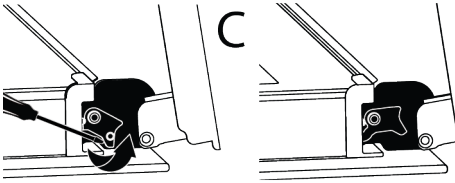
1. افتح باب الفرن.
2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلات الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغط لأسفل كما هو موضح في الشكل.
3. تختلف أنواع المفصلات مثل (أ)، (ب)، (ج) وفقاً لطرز المنتج. توضح الأشكال التالية كيفية فتح كل نوع من المفصلات.
4. (أ) نوع المفصل متاح في أنواع الباب العادي.



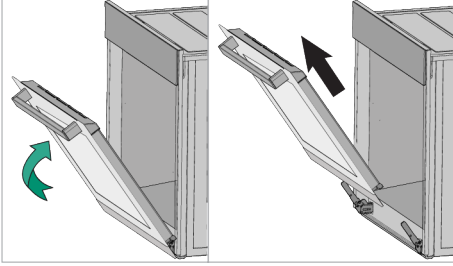
5. (ب) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الإغلاق الناعم.



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



7. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



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

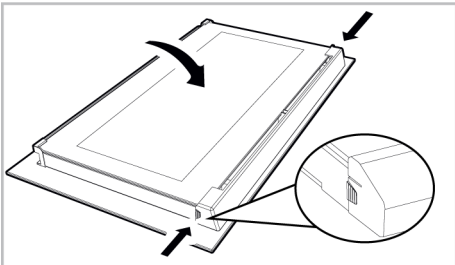
لإعادة إرفاق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند تثبيت الباب، تأكد من إغلاق المشابك الموجودة على مقبس المفصلة.



٧-٧ إزالة الزجاج الداخلي للباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

1. افتح باب الفرن.
2. اسحب المكون البلاستيكي، المرفق في الجزء العلوي من الباب الأمامي، نحو الضغط في نفس الوقت على نقاط الضغط على جانبي المكون وقم بإزالته.



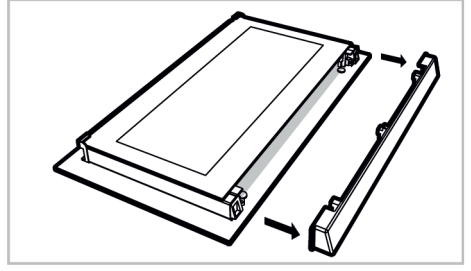
٨-٧ تنظيف مصباح الفرن

في حالة انساخ الباب الزجاجي لمصباح الفرن في منطقة الطهي؛ نظفه باستخدام منظف غسل الصحن أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة. وفي حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبداله باتباع الأقسام التالية.

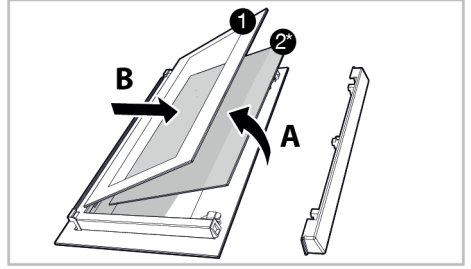
استبدال مصباح الفرن

تحذيرات عامة

- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي واتتر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
 - يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو بمصباح هالوجين بمقاس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفنيين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.
 - قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.
 - يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. ويمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
 - يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.
- إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،**
1. أفضل المنتج عن الكهرباء.
 2. أزل الغطاء الزجاجي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.

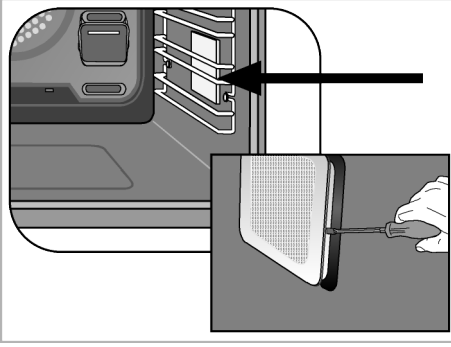


3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي (1) برفق باتجاه "A" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه باتجاه "B".



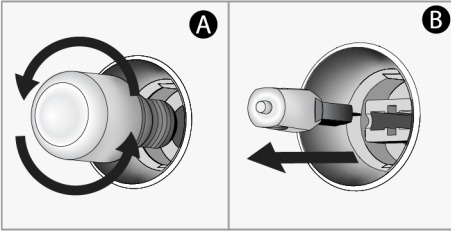
1 الزجاج الداخلي *2 الزجاج الداخلي (قد لا يكون متاحاً لمنتجك)

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 المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة 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)، انتبه لوضع الجانب المطبوع من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتقابل الفتحات البلاستيكية السفلية.
7. ادفع المكون البلاستيكي باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

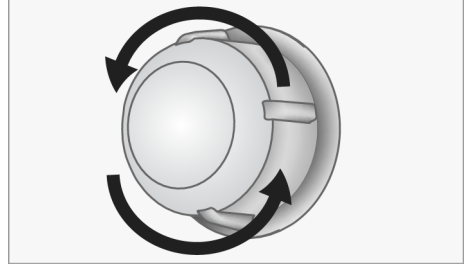


3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقي للمصباح باستخدام مفك البراغي.

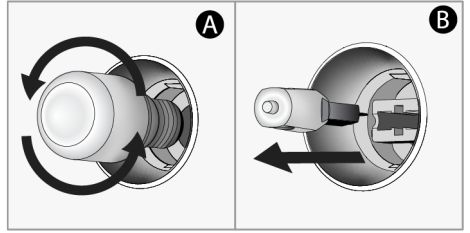
4. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد.



5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكية.



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



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

1. افصل المنتج عن الكهرباء.

2. قم بإزالة الأرفف السلكية حسب الوصف.

8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

ينبعث بخار أثناء تشغيل الفرن.

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

تظهر قطرات الماء أثناء الطهي

• يتكثف البخار المتولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكل قطرات الماء. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

تُسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.

• قد تتمدد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

المنتج لا يعمل.

• قد يكون المصهر معيماً أو تالفاً. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

• ربما لم يتم توصيل الجهاز بأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.

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

ضوء الفرن غير مضاء.

• قد يكون مصباح الفرن معيماً. <<< استبدل مصباح الفرن.

- لا يوجد كهرباء. <<< تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

الفرن لا يسخن.

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

