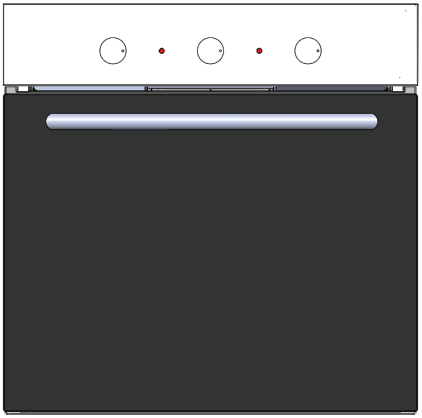
GB **Built - In Electric Oven**
User Manual

FR **FOUR ELECTRIQUE ENCASTRE**
MANUEL D'UTILISATION

SA **فرن كهربائي مدمج**
دليل المستخدم



ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire instruction manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

General Information

• This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.

• **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.

• Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.

• Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.

• For use in leisure accommodation vehicles, please refer to the appropriate information given in the installation instructions for this appliance.

• When the oven is first switched on, it way give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur,you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.

• The appliance and its accessible parts become hot during use.

• Tis appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person reponsible for their safety.

• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
• Do not harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven.
• During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
• Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
• Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
• The use of this appliance for any other purpose or in any other environment without the express agreement will invalidate any warranty or liability claim.
• Your new appliance is guaranteed against electrical or mechanical defects, subject to certain exclusions that are noted in Of Guarantee. The foregoing does not affect your statutory rights.
• Repairs may only be carried out by or their authorised service agent.

Environmental note

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

⚠ This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person, strictly in accordance with the manufacturer's instructions.

Your safety is of the utmost importance to. Please make sure that you read this instruction booklet before attempting to install or use the appliance. If you are unsure of any of the information contained in this booklet, please contact the Technical Department.

Child Safety

• Strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.

• If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

General Safety

• Do not place heavy objects on the oven door or lean on the oven door when it is open, as this can cause damage to the oven door hinges.

• Do not leave heated oil or fat unattended, as this is a fire risk.

• Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, or line it with aluminium foil.

• Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.

• Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.

• Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.

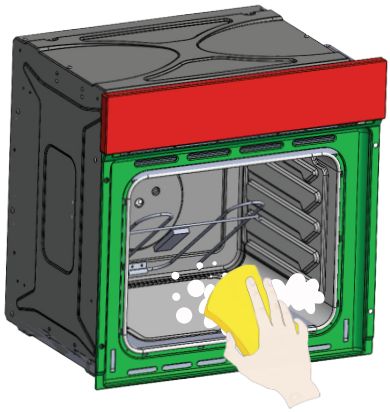
• Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Cleaning

• Cleaning of the oven should be carried out on a regular basis.

• Great care should be taken whilst using this appliance and when following the cleaning procedure.

• **IMPORTANT:** The appliance must be disconnected from the mains before following the cleaning procedure.

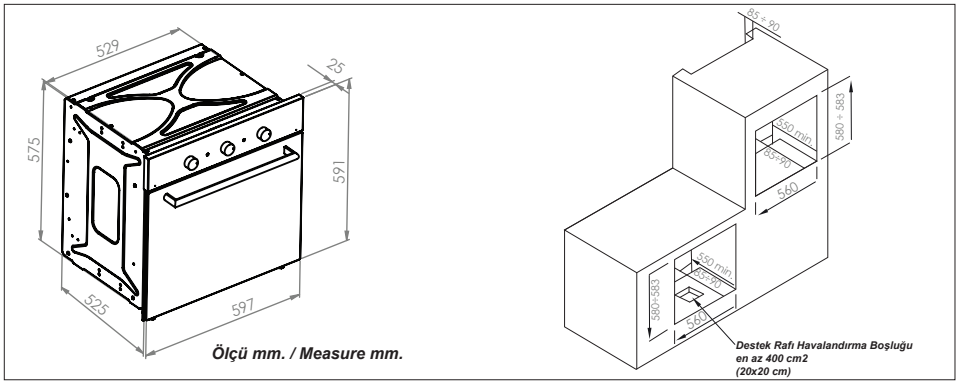


Installation

⚠ This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person, strictly in accordance with the manufacturer's instructions.

• Declines any responsibility for injury or damage, to person or property, as a result of improper use or installation of this appliance.
• Heat, steam and moisture will be created during use of the appliance, take care to avoid injury and ensure that the room is adequately ventilated. If the appliance is going to be used for prolonged periods of time, then additional ventilation may be required.
• Please consult with your qualified installer if you are in any doubt about the amount of ventilation that you will require.

Specifications



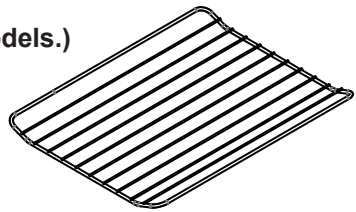
Cooling fan

• A tangential cooking fan is fitted inside of this appliance, to make the internal temperature of the oven stable and the external surface temperature lower.

Product specifications (It varies according to the models.)
• 3 functions - 4 functions - 7 functions
• Energy efficiency class: A / A+
• Oven capacity: 51-55 litres
• LED full programmer
• Cooling fan
• Thermostatically controlled grill
• Double-glazed removable door
• Oven light

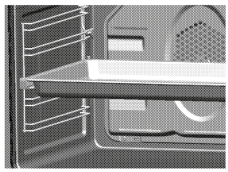
Standard accessories (It varies according to the models.)

Wire Shelves: for grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



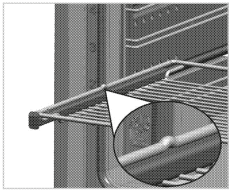


Universal Pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, patries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.



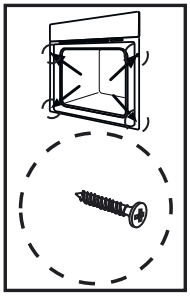
Shelf Placement Watning:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the side rails is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



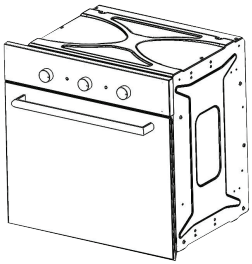
Securing The Oven To The Cabiet

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Oven fits into the holes in the body and stabilization with four wood screws, secure the oven to the kitchen cabinet.

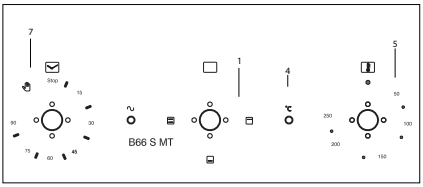


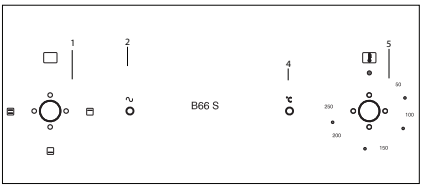
Product Carrying Handle

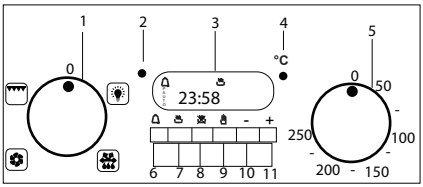
The removable carrying handle in the product is mounted in the holes on the right and left side walls of the product.(The mounting is as seen in the picture)

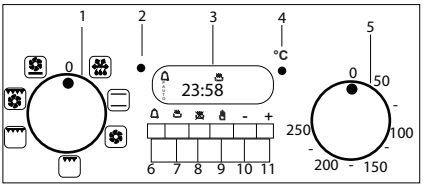


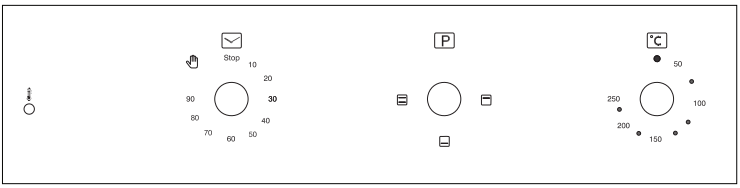
Control Panel (It varies according to the models.)





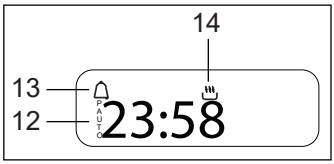




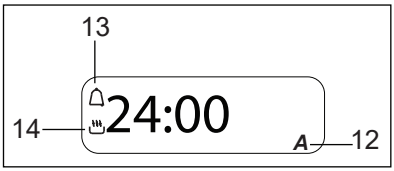


1) Oven function selector knob
2) Power indicator light
3) Oven programmer / Timer
4) Oven operating light
5) Thermostat control knob
6) Timer "minute minder" button
7) Timer "duration " button
8) Timer “end cook” button
9) Timer “manual operation button
10) Timer “minus” button
11) Timer “plus” button

Oven programmer / Timer Display



12) "Auto" function symbol
13) "Minute minder" symbol
14) "Manual operation" symbol



12) "Auto" function symbol
13) "Minute minder" symbol
14) "Manual operation" symbol

Setting and using the oven programmer / timer

Selecting manual operation mode

After your appliance is connected to your mains supply for the first time, the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking function or set a temperature, you must set the appliance into “manual operation” mode.

• To select manual operation mode, press the “manual operation” button (9) on the control panel.

Setting the time of day

After setting your oven for manual operation, you should also set the time of day.

• Use the "minus" button (10) and "plus" button (11) to adjust the time that appears in the display. After getting the display to the correct time, release the "minus" and "plus" buttons. After five seconds the time will fix in the display and you will be able to use your oven.

• The "manual operation" symbol (14) will light on the oven programmer / timer display.

Setting the minute minder function

You are able to set the minute minder at any time, regardless of whether an oven function has been selected. You can set a period of time using the minute minder function and an alarm will sound when this period of time has elapsed.

• Press the "minute minder" button (6), the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish the minute minder to countdown for, by using the "minus" (10) and "plus" (11) buttons.

• Once the display has got to your desired countdown time, let go of the "minus" and "plus" buttons. The minute minder symbol (13) will appear on the timer display.
• Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the "minus" or "plus" buttons.
• An alarm will sound when the countdown time has elapsed. The alarm can be silenced by pressing the "minute minder" button or "manual operation button"
• **Important:** The oven will continue to heat once the alarm has been silenced. If you have finished cooking, then you should turn the oven function selector and thermostat control knob to 0.

Setting the duration function

This function will allow you to set a countdown time similar to the minute minder function. However the oven will no longer continue to heat, once the countdown period has elapsed.
• Use the thermostat control knob (5) to set the temperature that you require. The manual operation symbol (14) will appear on the display.
• Use the oven function selector knob (1) to select the mode of cooking that you require.
• It is then possible to set the duration of the cooking time that you require.
• Press the "duration" button (7) and the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish the duration function to countdown for, by using the "minus" (10) and "plus" (11) buttons.
• Once the display has got to your desired countdown time, let go of the "minus" and "plus" buttons. The countdown will start immediately and the word AUTO will appear on the timer display.
• Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the "minus" or "plus" buttons.
• An alarm will sound when the countdown time has elapsed and the oven will switch off. The word AUTO will flash and the heating symbol will disappear.
• To silence the audible signal and return the oven to manual operation mode, once the duration function has been used. You should press the "manual operation" button, the word AUTO will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Setting the end cook function

This function is similar to the duration function, however instead of selecting a period of time that you wish the oven to switch off after. You select the time of day that you wish the oven to switch off at.

• Use the thermostat control knob (5) to set the temperature that you require. The manual operation symbol (14) will appear on the display.

• Use the oven function selector knob (1) to select the mode of cooking that you require.

• Press the "end cook" button (8) and the display will show a value of 00:00. Set the time of day that you wish the oven to stop cooking at by using the "minus" and "plus" buttons. The timer will calculate how long the cooking time will be, based on the time of day that you have selected and show it on the display.

• Once the display has got to the time of day that you want the oven to stop cooking at, let go of the "minus" and "plus" buttons.The countdown will start immediately and the word AUTO will appear on the timer display.

• When the time is set, it can be modified by pressing the "minus" and "plus" buttons.

• When the time of day reaches the end of cooking time that you set, the oven will switch off and an alarm will sound. The word AUTO will flash and the heating symbol will disappear.

• To silence the audible signal and return the oven to manual operation mode, once the end cook function has been used. To do this you should press the "manual operation" button, the word AUTO will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Setting the start and end time function

This function will allow you to set a time in the future that the oven switches on at and a time that the oven will switch off at.

• Use the thermostat control knob (5) to set the temperature that you require. The manual operation symbol (14) will appear on the display.

• Use the oven function selector knob (1) to select the mode of cooking that you require.

• Press the "duration" button (7) and the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish to cook for, by using the "minus" (10) and "plus" (11) buttons. The word AUTO will appear on the timer display.

• Immediately press the "end cook" button (8) and the timer display will show the value 00:00. Set the time of day that you want the oven to switch off at, using the "minus" and "plus" buttons.

• The oven will calculate what time it needs to switch on at, so that your food will cook for the length of time that you selected. It will automatically switch itself on, once it reaches the time of day that it has calculated.

• When the time of day reaches the end of cooking time that you set, the oven will switch off and an alarm will sound. The word AUTO will flash and the heating symbol will disappear.

• To silence the audible signal and return the oven to manual operation mode, once the start and end time function has been used. To do this you should press the "manual operation" button, the word AUTO will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

• Important: If you do not turn the thermostat control knob and oven function selector knob to 0. Then the appliance will continue to operate as soon as you press the "manual operation" button.

Adjusting the audible signal

• The audible signal has three different settings, low, medium and high.

• To adjust the level of the audible signal, make sure that the timer is in manual mode. Then press and hold the minus button and you will hear the current level that is set.

• Press the minus button again and the audible signal will adjust to the next level.

• When the required level of audible signal is reached, release the minus button and it will be set.

Selecting a cooking function and temperature

Selecting manual operation mode

After your appliance is connected to your mains supply for the first time, the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking function or set a temperature, you must set the appliance into "manual operation" mode.

• To select manual operation mode, press the "manual operation" button (9) on the control panel.

Selecting an oven function

• The oven function selector knob should be used to select the particular mode of cooking that you require. The appliance will utilise different elements within the oven cavity, depending on the oven function that you select. When a function is selected, the power indicator light will come on.

Oven Functions

 **OVEN LIGHT:** Separate light control which allows the light to be switched on, even when the oven is not cooking.

 **DEFROST MODE:** The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions.

 **FAN OVEN:** This method of cooking uses the circular element C2/ while the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.

 **HALF GRILL MODE:** This method of cooking utilises the grill element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling portions of bacon,toast and meat etc.

 **CONVENTIONAL OVEN (top and lower element):** This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.

HALF GRILL MODE: This method of cooking utilises the inner sections of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.

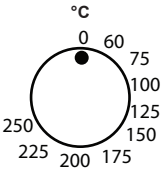
FULL GRILL: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.

FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.

FAN AND LOWER ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.

* On the, the oven light will switch on automatically when an oven function is selected.

Thermostat control knob



The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50 - 250°C.Turn the control knob clockwise.

Oven operating light

This light will come on to indicate that the oven’s heating elements are in operation. The light will turn off when the temperature set on the thermostat control knob has been reached. It will cycle on and off throughout the cooking time.

You should not place food inside the cavity, until the correct cooking temperature has been reached.

Cooking guidelines

• Please refer to the information given on food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of your appliance, temperatures and times can be varied to suit personal preference.

• If you are using the fan oven function, then you should follow the information given on the food packaging for this particular mode of cooking.
• Make sure that frozen foods are thoroughly thawed before cooking, unless the instructions on the food packaging advise that you can "cook from frozen".
• You should pre-heat the oven and not place food inside of it until the oven operating light has gone off. You can choose not to pre¬heat when using the fan oven mode; however you should extend the cooking time given on the food packaging by approximately ten minutes.
• Before cooking, check that any unused accessories are removed from the oven.
• Place cooking trays in the centre of the oven and leave gaps between the trays to allow air to circulate.
• Try to open the door as little as possible to view the dishes.
• The oven light will remain on during cooking.

Warnings
• Keep the oven door closed when using a grill function.
• Do not use aluminium foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminium foil under the grill. The high reflectivity of the foil could potentially damage the grill element.
• You should also never line the base of your oven with aluminium foil.
• During cooking, never place pans or cookware directly onto the bottom of your oven. They should always be placed on the shelves provided.
• The grill heating element becomes extremely hot during operation, avoid touching it inadvertently when handling the food which you are grilling.
• Important: Be careful when opening the door, to avoid contact with hot parts and steam.
• The drip tray handle should only be used to reposition the drip tray and
NOTE: for removing it from the oven cavity. When removing the drip tray,you should ALWAYS use an oven glove.
• The drip tray handle should not be left in position when the appliance is switched on.

Cleaning and maintenance

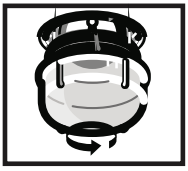


• The oven should be thoroughly cleaned before it is operated for the first time and after each use. This will avoid residual food stuffs becoming baked on the oven cavity. After residues have been baked on several times, they are far more difficult to remove.
• Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
• The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
• Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
• You should make sure that the cooking temperature that is selected is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and you the drip tray where appropriate.
• Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
• If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
• Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed by free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.

Removable oven roof liner

• Your appliance is supplied with a roof liner, which should be slid over the top of the grill element.
• Once you have finished cooking, the liner should be removed and thoroughly cleaned after each use of the appliance.
• Do not allow fat and grease to build up on the oven liner, as this could cause a fire hazard.

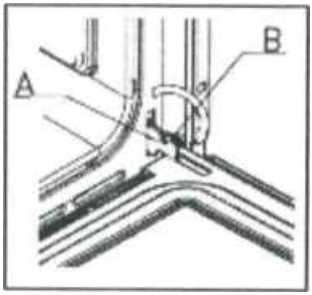
Replacing the oven bulb



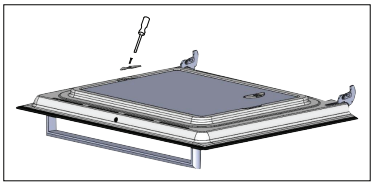
IMPORTANT: The oven must be disconnected from your mains supply before you attempt to either remove or replace the oven bulb.

• Remove all oven shelves, the drip tray and the side rack that is on the same side as the oven light.
• Remove the light cover by turning it anti-clockwise.
• Unscrew the bulb clockwise and remove it from its holder.
• Replace the bulb with a 25 W/300 °C, screw type pigmy.
• Do not use any other type of bulb.
• Place the lamp cover back into position.

Removing the oven door for cleaning



To facilitate the cleaning of the inside of the oven and the outer frame of the oven, the door can be removed as follows:
• The hinges (A) have two movable bolts on them (B).
• If you raise both of the movable bolts (B), then the hinges (A) are released from the oven housing.
• You should grip the sides of the door at the centre and then incline it slightly towards the oven cavity and then by pulling it gently away from the oven cavity.



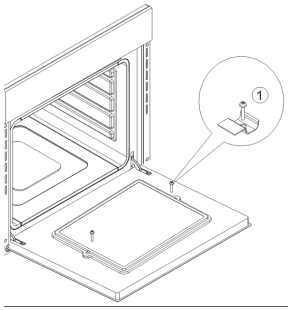
• **IMPORTANT:** You should make sure that the door is supported at all times and that you place the door on some padded material whilst cleaning it.

• The oven door and door glass should only be cleaned using a damp cloth and a small amount of detergent. The cloth MUST NOT have come into contact with any form of cleaning product or chemical previously.
• To refit the door you should slide the hinges back into their slots and open the door fully.
• **IMPORTANT:** The movable bolts (B) must be closed back into their original positions before closing the door.



• Take care not to dislodge the hinge locking system when removing the door, as the hinge mechanism has a strong spring.
• Do not immerse the door in water at any time.

Removing the inner door glass for cleaning



• Do not use any abrasive cleaner that could cause damage.

• Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, this could lead to a dangerous failure.

• To facilitate cleaning, the door glass can be lifted out after removing
the fixing screws and turning the metal stoppers that hold the glass in position.

• When refitting, make sure that the glass is correctly seated in the door recess and the correct way round, before turning the metal stoppers back to their original position and fully tightening the fixing screws.

INSTALLATION

The installation must be carried out by a suitably qualified person, in accordance with the current version of the following.

• UK Regulations and Safety Standards or their European Norm Replacements.

• Building Regulations (issued by the Department of the Environment).

• Building Standards (issued by the Scottish Development Department).

• IEE Wiring Regulations.

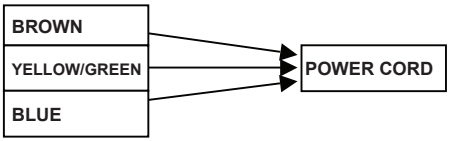
• Electricity At Work Regulations.

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

• This appliance should be wired into a 13 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing.

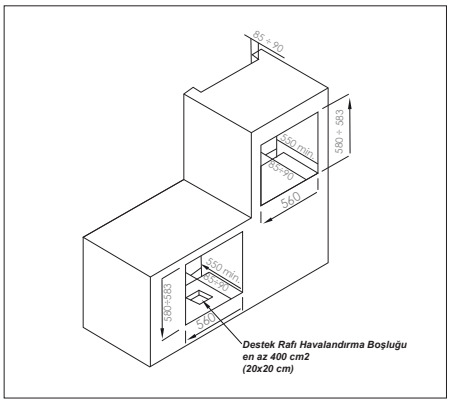
MAINS POWER SUPPLY	LIVE EARTH	L
	NEUTRAL	N



• To connect the oven power cord, loosen and remove the cover on the terminal block, in order to gain access to the contacts inside. Make the connection, securing the cord in place with the cable clamp provided and then immediately close the terminal block cover again.

• If you have to change the oven power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
• Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.
• If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement which can be obtained from the Spares Department.

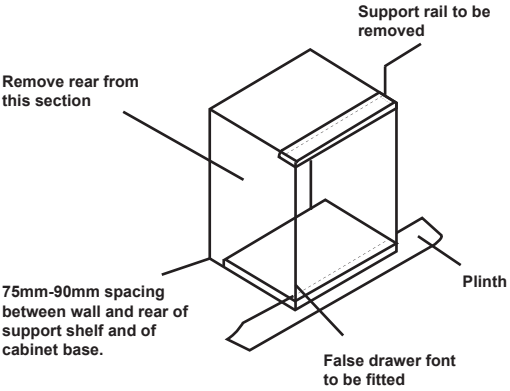
Installing the oven into the kitchen cabinet



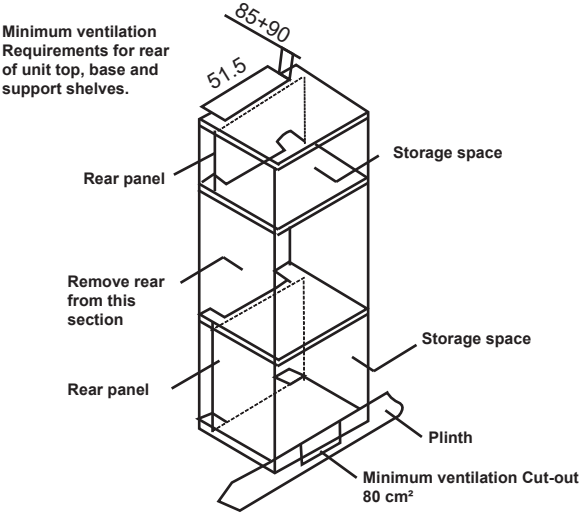
Positioning the appliance

• Ensure that the aperture that you will be fitting the oven into is of the size given in the above diagram.
• The oven must be fitted into an oven housing with the ventilation cut-outs shown in the "Ventilation requirements" section on the next page.
• Ensure that the rear panel of the furniture housing unit has been removed.

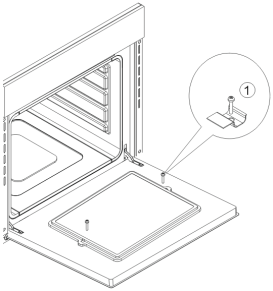
Ventilation requirements



(Figure shows the ventilation and cut-out requirements for the installation of the appliance into a Standard kitchen unit).



(Figure shows the ventilation and cut-out requirements for the installation of the appliance into a tall housing unit).



• Ensure that the oven has been securely fixed into the housing unit. The fixing of the oven into the housing is made by using four screws. These should be screwed through the oven cabinet and into the housing unit.

My appliance isn't working correctly

• The oven isn't coming on.
* Check that the oven is in manual operation mode.
* Check that you have selected a cooking function and a cooking temperature.

• There appears to be no power to the oven and grill.
* Check that the appliance has been connected to the electrical mains supply correctly.
* Check that the mains fuses are in working order.
* Check that the operating instructions for setting the time of day and putting the appliance into manual operation mode have been followed.

• The grill function works but the main oven does not.
* Check that you have selected the correct cooking function.

• The grill and top oven element is not working, or cuts out for long periods of time during use.
* Allow the oven to cool for approximately 2 hours. Once cool, check whether the appliance is again working properly.

• My food is not cooking properly
* Ensure that you are selecting the correct temperature and the correct cooking function for the food that you are cooking. It may be appropriate to adjust your cooking temperature by plus or minus 10°C, to achieve the best cooking results.

• My food is not cooking evenly
* Check that the oven has been installed correctly and is level.
* Check that the correct temperatures and shelf positions are being used.

• The oven light is not working
* Refer to page 37 and follow the “Replacing the oven bulb” section.

• I am getting condensation in my oven

*Steam and condensation is a natural by product of cooking any food with high water content, such as frozen food, chicken etc.

*You may get condensation in the oven cavity and forming between the oven door glasses. This is not necessarily a sign that the oven is not working correctly.

*Do not leave food in the oven to cool after it has been cooked and the oven has been switched off.*Use a covered container, where practical, when cooking to reduce the
amount of condensation that forms.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

COOKING TABLE

Super Foods	Temperature (°C)	Shelf Location	Cooking Time (min.)
Cake	150-170	2	35-45
Patty	200-220	2	50-60
Biscuit	160-170	3	25-30
Cookies	175-200	3	35-40
Cake	180-200	2	30-40
Muffin	200-220	2	30-40
Dough Pastry	180-200	2	50-60
Pastry	180-200	2	35-40
Sheep Meat	220-240	3	30-40
Veal Meat	220-240	3	50-60
Mutton	230-250	3	50-60
Chicken (Parthian)	230-240	3	45-50
Fish	200-220	3	35-40

NOTE: The values given in the table are the results obtained in our laboratory. You could find different values based on your experience and taste. Pre-heat 5-10 minutes before cooking.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de notre produit. Nous espérons que vous serez satisfait de l'utilisation des propriétés multiples et des avantages proposés. Avant d'utiliser ce produit lire attentivement le manuel d'utilisation. Conserver ce manuel à un endroit sécurisé pour l'utiliser dans le futur. Assurez-vous que les autres personnes qui vont utiliser le produit soient familier au sujet des consignes.

Information générale

• Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et peut être installé dans un armoire de cuisine standard ou dans la maison.

• IMPORTANT: Tous les mobiliers ou les protections contigus et les matériaux utilisés dans le montage doivent être résistant à une température de minimum de 85°C au-dessus de la température ambiante de la pièce où ils se trouvent.

• Les mobiliers de cuisine en vinyle ou laminée d'un certain type, lors des températures en dessous des valeurs données ci-dessus,ont tendance en particulier à subir un dommage de chaleur ou le ternissement de la couleur.

• Un dommage quelconque survenu en raison d'un appareil installé contrairement à cette limite de température ou de la pose proche, de moins de 4 mm, à l'appareil des matériaux d'armoire contigu ne sera pas de la responsabilité du vendeur.

• Pour l'utilisation dans les véhicules prévus pour l'hébergement se référer aux informations données dans les instructions de montage.

• Lors de la première ouverture du four il peut avoir la diffusion d'une odeur non agréable. Ceci est dû aux produits de colle utilisés pour les panneaux d'isolation se trouvant dans le four. Ceci est totalement normal, s'il survient une odeur pour l'élimination de l'odeur attendre seulement sans mettre l'aliment dans le four.

• L'appareil et les pièces en contact vont se chauffer lors de l'utilisation. il faut montrer l'attention nécessaire pour éviter le contact avec les pièces chaudes.

• Lors de l'utilisation de l'appareil dans les zones proches des enfants il faut la présence des personnes/gardiens responsables. Il ne faut pas donner l'autorisation aux handicapés physiques et mentales ou aux personnes en déficience d'information et d'expérience (y compris les enfants et les personnes âgées) sans la présence des personnes responsables.

• L’utilisation de cet appareil par les enfants de 8 ans et plus ; par les personnes avec handicape mentale, physique ou avec déficience de connaissance, d’expérience peut être qu’avec la présence des personnes responsables ou l’autorisation peut être donnée sous condition qu’elles comprennent les consignes données concernant l’utilisation et les danger pouvant survenir.
• Pour s’assurer que les enfants ne jouent pas avec l’appareil il faut tenir les enfants sous surveillance. Cet appareil (y compris les enfants) n’est pas pour les personnes avec déficiences physiques, de compréhension et mental ou en déficience d’expérience et de connaissance à qui une observation et formation concernant l’utilisation de l’appareil par une personne responsable de leur sécurité.
• Pour le nettoyage de la vitre du four ne pas utiliser les nettoyants très abrasifs ou les racleurs pointus en métal. Ceci peut rayer la surface et peut laisser des dommages permanents sur la vitre.
• Lors de l’utilisation l’appareil va se chauffer. Prendre les précautions nécessaires pour éviter de toucher les pièces chaudes.
• Lors du fonctionnement en particulier lorsque le mode gille est allumé, ne pas autoriser que les enfants aillent vers le four.
• Pour éviter le risque d’électrocution avant le changement de la lampe du four assurez-vous que l’appareil est fermé.
• L’utilisation de cet appareil pour un autre objectif ou dans un autre cadre sans un accord claire rendra une quelconque garantie ou responsabilité invalide.
• Votre nouvel appareil en dehors de certaines exceptions mentionnées dans les conditions de garantie est garanti contre les pannes électriques ou mécanique. Les mentions ci-dessous n’affectent pas vos droits légaux.
• Les opérations de réparation peuvent être réalisées que par les représentants des services agrées.

Note environnementale

Cet appareil est marqué selon la directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets des Appareils Electriques et Electroniques. En assurant l’élimination juste de ce produit vous allez participer à empêcher les résultats négatifs potentiels en raison du traitement des déchets non conforme de ce produit.

Ce symbole sur le produit ou dans la documentation donnée avec le produit indique que cet appareil ne peut pas être traité comme un déchet domestique.  A la place, cet appareil doit être livré aux points de collecte prévu pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. L'élimination doit être réalisée selon les règlementations locales concernant l'élimination des déchets. Pour plus d'information concernant le traitement, la réutilisation et le recyclage de ce produit prendre contact avec le bureau local, le service d'élimination des déchets domestiques ou le magasin de vente.

 Le montage de cet appareil doit être effectué par une personne ayant les qualifications, de façon correcte et selon les consignes du fabricant.

Ceci est très important pour votre sécurité. Avant l'installation ou l'utilisation du produit assurez-vous d'avoir lu attentivement le manuel d'utilisation. si vous n'êtes pas sure des informations contenues dans ce manuel s'il vous plait prendre contact avec le département technique.

Sécurité des enfants

• Il est vivement recommandé d'empêcher les bébés et les enfants de se rapprocher de l'appareil et il ne faut pas leur permettre qu'ils touchent l'appareil.

• Si les membres jeunes doivent être dans la cuisine assurez-vous de les surveiller tout le temps.

Sécurité générale

• Ne pas poser les objets lourds sur le couvercle du four ou ne pas vous appuyer sur couvercle du four lorsqu'il est ouvert car ceci peut endommager les charnières du couvercle du four.

• En raison du risque d'incendie ne pas laisser sans surveillance l'huile chaude.

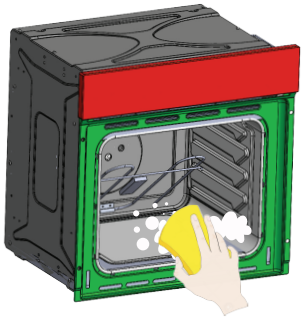
• Ne pas placer directement les casseroles ou les plateaux du four sur le fond du four ou ne pas les aligner avec du folio en aluminium.

• Ne pas autoriser le contact des dispositifs électriques ou des câbles avec les zones chaudes de l'appareil.

• Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce ou pour sécher les aliments.

• Ne pas installer l’appareil proche des rideaux ou des produits de textile de maison.
• Ne pas essayer de lever ou de bouger les ustensiles de cuisson en utilisant le couvercle ou le poignet du four car ceci peut causer un dommage sur l’appareil ou blesser la personne qui soulève l’appareil.

Nettoyage



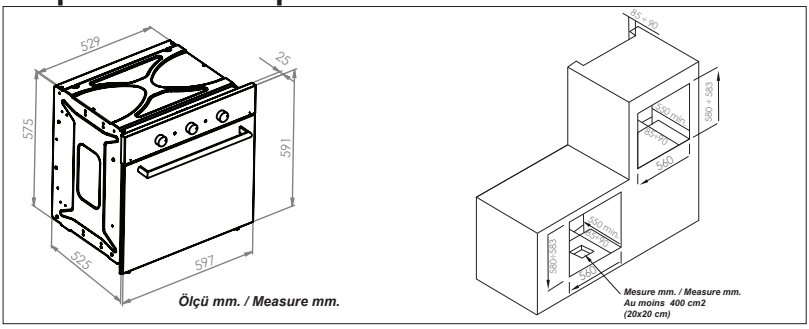
• Réaliser régulièrement le nettoyage du four.
• Montrer l’attention maximum lors de l’utilisation et le nettoyage de l’appareil.
• **IMPORTANT:** Avant de réaliser la procédure de nettoyage il faut couper l’alimentation électrique.

Montage

⚠ Le montage de cet appareil doit être effectué par une personne ayant les qualifications, de façon correcte et selon les consignes du fabricant.

• Pour les blessures ou les dommages survenus sur les biens ou les personnes suite à une utilisation ou installation incorrecte de l’appareil aucune responsabilité ne sera acceptée.
• Lors de l’utilisation de l’appareil il surviendra de la chaleur, vapeur et humidité, prendre les précautions pour éviter les blessures et assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Si l’appareil doit être utilisé pendant une longue durée il peut être nécessaire une aération complémentaire.
• Si vous avez un doute au sujet de la quantité d’aération dont vous avez besoin, prendre un conseil auprès d’un expert en montage.

Propriétés techniques



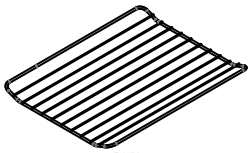
Ventilateur de refroidissement

• Le ventilateur de refroidissement est placé à l'intérieur de cet appareil pour rendre la température interne du four stable et rendre la température de surface extérieure basse.

Propriétés techniques du produit (Montre des variations selon les modèles)

• 3 fonctions - 4 fonctions - 7 fonctions
• Classe de performance électrique: A / A+
• Capacité du four 51-55 litres
• Programmateur LED
• Ventilateur de refroidissement
• Grille avec contrôle de thermostat
• Couvercle démontable double vitre
• Lampe du four

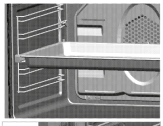
Accessoires standards (Montre des variations selon les modèles.)



Grilles en métal: sont les pièces utilisées pour la grille, récipients, moules de gâteau, pour grillade ou rôtis.

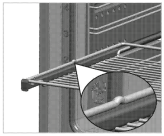


Plateau multi-usage: pour la cuisson en grade quantité des aliments comme les gâteaux mouilles, les plats à base de farine, aliments congelés ou pour collecter les projections / chute de gras et les jus de viande.



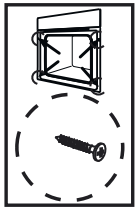
Avertissement de placement d'étagère :

Pour assurer le fonctionnement sécurisé des étagères du four, il faut placer correctement les étagères. Lors du retrait de ces étagères ou du plateau, assurer que les aliments chauds ne tombent pas en glissant.



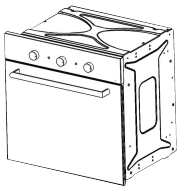
Renforcement de la cabine du four

1. Placer le four dans le vide de la cabine.
2. Ouvrir le couvercle du four.
3. Avec quatre fixateurs fixer le four à la cabine de la cuisine aux trous sur la structure du four et compatible avec la vis à bois.

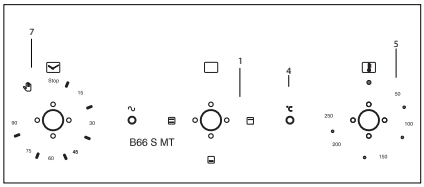


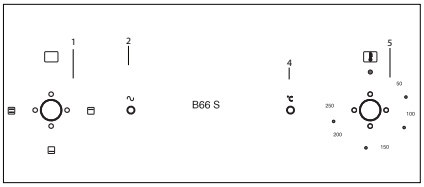
Mode de montage du poignet de transport du produit

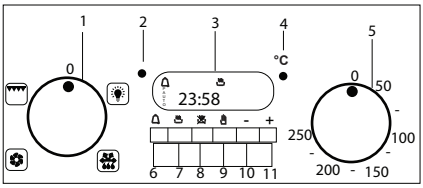
Le poignet de transport démontable dans le produit est monté aux trous se trouvant sur le mur latéral gauche et droit du produit. (Le mode de montage est comme indiqué.)

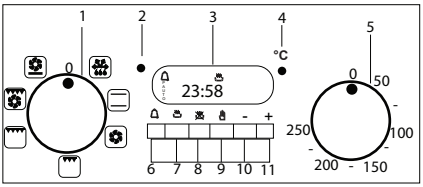


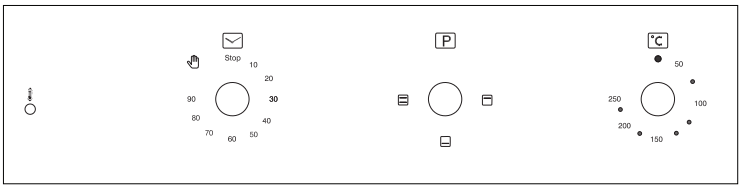
Panel de contrôle (Montre des variations selon les modèles.)





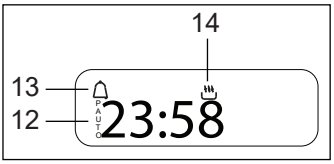




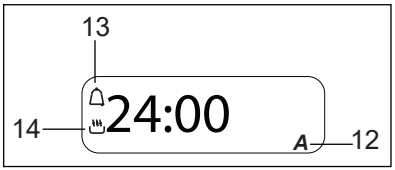


1) Bouton de sélection de la fonction du four
2) Lampe indicateur de puissance
3) Programmation / minuterie du four
4) Lampe de fonctionnement du four
5) Bouton de contrôle du thermostat
6) Bouton « rappel minute » de la minuterie
7) Bouton « durée » de la minuterie
8) Bouton « terminer cuisson » de la minuterie
9) Bouton « fonctionnement manuel » de la minuterie
10) Bouton « moins » de la minuterie
11) Bouton « plus » de la minuterie

Programmateur du four / Indicateur temps



12) Symbole fonction "Auto"
13) Symbole "Rappel minute"
14) Symbole "fonctionnement manuel"



12) Symbole fonction "Auto"
13) Symbole "Rappel minute"
14) Symbole "fonctionnement manuel"

Réglage et utilisation Programmateur du four/ minuterie
Sélection du mode fonctionnement manuel

Après la première connexion de l'appareil à l'alimentation du réseau les chiffres sur l'écran de la minuterie vont clignoter. Avant la sélection d'une fonction de cuisson ou de régler une température vous devez régler l'appareil au mode « fonctionnement manuel ».
• Pour sélectionner le fonctionnement manuel, appuyer sur le panel de commande le bouton « fonctionnement manuel » (9).

Réglage de la minuterie

Après le réglage du mode de fonctionnement manuel du four vous devez en même temps régler la minuterie.
• Pour régler la durée indiquée sur l'écran utiliser le bouton « moins » (10) « plus ». Après avoir régler laisser les boutons « moins » et « plus » (11).

Après cinq seconde, le temps sera fixé sur l'écran et vous pouvez utiliser votre four.

• Le symbole "Fonctionnement manuel " (14) s'affichera sur l'écran du programmateur / minuterie du four.

Réglage de la fonction rappel minute

Indépendamment de la section ou non d'une fonction du four vous pouvez choisir en tout temps le rappel minute. En utilisant la fonction de Rappel minute vous pouvez régler une période de temps et à la fin de ce temps vous allez entendre le son de l'alarme.

• Appuyer le bouton "Rappel minute " (6), la valeur de l'écran sera 00:00. En utilisant les boutons "Moins" (10) et «plus» (11) régler la période temps voulu du Rappel minute dont vous voulez le compte à rebours.

• Lorsque l'écran est arrivé au temps de rebours voulu laisser les boutons "moins" et "plus". Sur l'écran de la minuterie le symbole Rappel minute (13) s'affichera.

• Lorsque le temps de compte à rebours est réglé il est possible de diminuer ou d'augmenter le temps en utilisant les boutons "moins" et "plus".

• Après la fin du compte à rebours le son de l'alarme va retentir. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur le bouton "Rappel minute " ou le bouton "fonctionnement manuel ".

• **Important:** Lorsque l'alarme est arrêtée le four à continuer à se chauffer. Si la cuisson est finie tourner le bouton de sélection de fonction du four et mettre le bouton de contrôle du thermostat à la position « 0 ».

Réglage de la fonction durée

Cette fonction similaire à la fonction Rappel minute assure le réglage de compte à rebours. Mais lorsque le compte à rebours est terminé ne four ne continu pas à se chauffer.

• En cas de besoin pour régler la température utiliser le bouton de contrôle du thermostat (5). Sur l'écran va s'afficher le symbole du fonctionnement manuel (14).

• Il est possible de régler le temps de besoin, en cas de besoin pour sélectionner le mode de cuisson, utilisez le bouton de contrôle du thermostat (1).

Dans ce cas, le temps de cuisson dont vous avez besoin ;

• Appuyer sur le bouton "durée" (7) et sur l'écran s'affichera la valeur 00:00. En utilisant les boutons "Moins" (10) et «plus» (11) régler la période de temps dont vous voulez le compte à rebours.

• Lorsque sur l'écran la durée voulue s'affiche laisser les boutons "moins" et "plus". Le compte à rebours commence immédiatement et sur l'écran le mot AUTO s'affiche.
• Lorsque le temps du compte à rebours est réglé il est possible de diminuer ou d'augmenter le temps en utilisant les boutons "moins" et "plus".
• Lorsque le compte à rebours est terminé un son d'alarme retenti et le four va s'éteindre. Le mot AUTO va clignoter et le symbole de chauffage va disparaitre.
• Lorsque la durée de fonction est utilisée, pour arrêter l'alarme sonore et mettre le four en mode de fonctionnement manuel appuyer sur le bouton "Fonctionnement manuel ". Le mot AUTO va disparaitre de l'écran et à la place le symbole fonctionnement manuel s'affiche sur l'écran.
• Important: Il faut tourner à la position « 0 » le bouton de contrôle thermostat et fonction du four. A ce moment après pression du bouton "fonctionnement manuel " l'appareil va continuer à fonctionner.

Réglage de la fonction terminer la cuisson

Cette fonction est similaire à la fonction durée mais à la fin vous ne choisissez pas la période de temps d'arrêt du four. A la place de ceci vous pouvez choisir le temps d'arrêt du four.
• Pour régler la température dont vous avez besoin utiliser le bouton de contrôle du thermostat (5). Sur l'écran s'affiche le symbole fonctionnement manuel (14).
• Pour sélectionner le mode de cuisson dont vous avez besoin utiliser le bouton de contrôle du thermostat (1).
• Appuyer sur le bouton "Terminer cuisson " (8) et l'écran affichera la valeur 00:00. En utilisant les boutons "Moins" et «plus» régler le temps de fin de cuisson du four. La minuterie en rapport avec le temps sélectionné, va calculer le temps de cuisson et indiquer sur l'écran.
• Lorsque sur l'écran le temps de terminer cuisson du four s'affiche laisser les boutons "moins" et "plus". Le compte à rebours commence immédiatement et sur l'écran le mot AUTO s'affiche
• Après le réglage le temps peut être modifié en appuyant sur les boutons "moins" et "plus".

• Lorsque la durée atteint le temps de cuisson réglé le four va s'arrêter et une alarma va retentir. Le mot AUTO va clignoter et le symbole de chauffage va disparaitre.
• Lors de l'utilisation de la fonction terminer cuisson pour arrêter l 'alarme sonore et mettre le four au mode de fonctionnement manuel vous devez appuyer le bouton "fonctionnement manuel "; Le mot AUTO va disparaitre de l'écran et le symbole fonctionnement manuel va s'afficher.

Réglage de la fonction du temps de début et de fin
Cette fonction assure le réglage du temps de démarrage et d'arrêt du four.
• Pour régler la température dont vous avez besoin utiliser le bouton de contrôle du thermostat (5). Sur l'écran s'affichera le symbole fonctionnement manuel (14).
• Pour choisir le mode de cuisson dont vous avez besoin utiliser le bouton de contrôle du thermostat (1).
• Appuyer sur le bouton "durée" (7) et l'écran affichera la valeur 00:00. Régler la période de temps du début de la cuisson en utilisant les boutons "Moins" (10) et «plus» (11). Sur l'écran de la minuterie le mot AUTO va s'afficher.
• Appuyer immédiatement sur le bouton "terminer cuisson" (8) et l'écran de la minuterie va afficher la valeur 00:00. En utilisant les boutons "Moins" et «plus» régler le temps d'arrêt du four.
• Va régler le temps nécessaire pour le démarrage de la cuisson du four pendant la durée que vous avez choisis pour votre plat. Lorsqu'arrive le temps calculé le four va s'allumer automatiquement.
• Lorsque la temps atteint le temps de cuisson réglé le four va s'arrêter et l'alarme va retentir. Le mot AUTO va clignoter sur l'écran et le symbole de chauffage va disparaitre.
• Lors de l'utilisation de la fonction début et fin pour arrêter l'alarme sonore et mettre le four en mode fonctionnement manuel vous devez appuyer sur le bouton "fonctionnement manuel ". Le mot AUTO va disparaitre de l'écran et le symbole fonctionnement manuel va s'afficher

Réglage du signal sonore

• Le signal sonore à trois différentes options : élevé, moyen, faible.

• Pour régler le niveau du signal sonore assurez-vous d'être en mode manuel. Ensuite appuyer sur le bouton moins et vous allez entendre le niveau existant réglé.

• Appuyer à nouveau sur le bouton moins et le signal sonore sera réglé sur le niveau suivant.

• Lorsque le signal sonore atteint au niveau voulu laisser le bouton moins et le réglage est effectué.

Sélection de la fonction cuisson et de la température

Sélection du mode Fonctionnement manuel

Après la première connexion de l'appareil à l'alimentation du réseau les chiffres sur l'écran de la minuterie vont clignoter.

Avant la sélection d'une fonction de cuisson ou de régler une température vous devez régler l'appareil au mode « fonctionnement manuel ».

• Pour sélectionner le fonctionnement manuel, appuyer sur le panel de commande le bouton « fonctionnement manuel » (9).

Sélection d'une des fonctions du four

• Pour sélectionner le mode de cuisson dont vous avez besoin il faut utiliser le bouton de sélection du four. L'appareil selon la fonction de four sélectionné va faire fonctionner les différents éléments du four. A la sélection d'une fonction la lampe d'indication de puissance va s'allumer.

Fonctions du four

La mpe du four: Réglage de contrôle de lampe assurant l'allumage de la lampe même lorsque le four ne fonctionne pas.

Mode décongélation: Pour diminuer la durée de décongélation des aliments congelés le ventilateur fonctionne sans chaleur. La durée nécessaire pour décongeler les aliments varie selon la température ambiante, la quantité et le type des aliments. Pour les instructions de décongélation contrôler sur l'emballage de l'aliment.

Four ventilation: Avec cette méthode de cuisson la chaleur est dispersée avec le ventilateur, l'élément circulaire utilise le C2. Ceci permet une cuisson plus rapide et économique. Le mode ventilation permet de cuire simultanément sur différentes étagères en empêchant la pénétration de l'odeur et des gouts de d'un plat à l'autre.

Mode grille: Ce mode de cuisson utilise la grille dirigeant la chaleur du haut vers sur les plats. Cette fonction est conforme pour griller le pain et griller les portions des aliments comme la viande.

Four traditionnel (élément haut et bas): cette méthode de cuisson assure un cuisson traditionnel avec la chaleur venant du haut et du bas. Cette fonction est conforme seulement pour griller et cuire sur une étagère.

Mode semi-grille: Cette méthode de cuisson utilise les parties internes de l'élément du dessus dirigeant vers le bas la chaleur sur les plats. Cette fonction est conforme pour les situations pour griller le pain et pour les grillades.

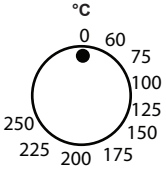
Grille complet: Cette méthode de cuisson utilise les parties internes et externe de l'élément du dessus dirigeant vers le bas la chaleur sur les plats. Cette fonction est conforme pour griller les portion moyen ou grande des aliments comme saucisse, viandes, poisson.

Ventilateur et grille: Cette méthode de cuisson utilise l'élément du dessus avec le ventilateur et ceci aide la circulation rapide de la chaleur. Cette fonction est compatible pour les situations de brulure rapide et pour « saisir » les jus des aliments comme les bifteck, hamburger et certains légumes.

Ventilateur et élément de bas: Cette méthode de cuisson utilise l'élément du dessous avec le ventilateur et ceci aide la circulation de la circulation de la chaleur. Cette fonction est conforme pour stériliser et conserver les bocaux.

*A la sélection d'une fonction du four la lampe du four s'allume automatiquement.

Bouton de contrôle du thermostat



Le bouton de contrôle du thermostat du four règle la chaleur nécessaire du four. La température peut être réglé entre 50 - 250°C. tourner le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre.

Lampe de fonctionnement du four

Cette lampe sera allumée pour indiquer que les éléments de chauffage du four fonctionnent. Lorsque la température réglé avec le Bouton de contrôle du thermostat est atteinte la lampe va s'éteindre. Pendant la cuisson cette situation va se répéter avec des intervalles.

Jusqu'à l'atteinte de la température correcte ne rien mettre dans le four.

Principes de cuisson

• Pour des informations concernant la température et les durées de cuisson regarder les informations sur l'emballage de l'aliment. Après s'être habitué à la performance de l'appareil les températures et les durées peuvent être adaptées selon les préférences personnelles.
• Si vous utilisez la fonction de four ventilation vous devez vous conformer aux informations données sur l'emballage de l'aliment concernant la méthode de cuisson spéciale.
• Les instructions de l'emballage de l'aliment tant que n'indique pas « une cuisson congelé » avant la cuisson assurez-vous que les aliments sont totalement décongelés.
• Vous devez préchauffer le four jusqu'à que la lampe de fonctionnement du four s'éteint et ne pas mettre de plat pendant ce temps. Lors de l'utilisation du mode four ventilation vous pouvez ne pas préchauffer mais vous devez augmenter de dix minutes environs la durée donnée sur l'emballage de l'aliment.
• Contrôler avant la cuisson que les accessoires non utilisés soient enlevés du four.
• Poser le plateau de cuisson au milieu du four et laisser un espace entre les plateaux pour assurer la circulation de l'air.
• Essayer d'ouvrir le moins possible le couvercle du four pour contrôler les plats.
• Pendant la cuisson la lampe du four va rester allumée.

Avertissements

• Lors de l'utilisation de la fonction grille tenir fermer le couvercle du four.
• Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour couvrir le plateau de grillade ou pour chauffer les éléments enroulés d'une feuille folio sous la grille. Le reflétèrent élevé du folio peut apporter des dommages aux éléments de grille.
• Par ailleurs ne jamais couvrir avec de la feuille d'aluminium le fond du four.
• Pendant la cuisson ne pas poser directement les casseroles ou les récipients au fond du four. Il faut les mettre toujours sur les étagères.
• L'élément de chauffage de la grille lors du fonctionnement peut devenir extrêmement chaud ; éviter de les toucher par erreur lorsque vous manipulez les aliments sur le grille.

• Important: Faire attention lors de l'ouverture du couvercle à ne pas être en contact avec les pièces chaudes et la vapeur.
• Le poignet du poêle de gouttes doit être utilisé lors du placement du récipient, non pour sortir du four. Lors de l'enlèvement du récipient de collecte de goutte utiliser toujours un gant de cuisine.
• Le poignet du récipient de collecte de gouttes ne doit pas être laissé à la place à l'ouverture de l'appareil.

Nettoyage et entretien



Le nettoyage doit être réalisé seulement lorsque le four est froid. Avant de commencer le nettoyage il faut couper la connexion de l'alimentation de l'appareil.
• Avec la première utilisation et après chaque utilisation il faut totalement nettoyer le four. Ceci empêchera que les dépôts des aliments soit cramé. Si les dépôts sont cramés il sera plus difficile de les enlever.
• Ne jamais nettoyer les surfaces du four avec un nettoyant à vapeur.
• L'intérieure du four doit être nettoyé avec une éponge ou un chiffon doux et de l'eau savonneuse. Aucun produit de nettoyage abrasif ne doit être utilisé.
• Les traces au fond du four sont dues aux projections ou chutes d'aliments ; ces projections surviennent lors de l'opération de cuisson. Ceci sont probablement le résultats de plats cuits à des températures extrêmes ou des plats placés dans des récipients de cuisson trop petit.
• Assurez-vous que la température de cuisson choisie est conforme aux aliments à cuire. Par ailleurs assurez-vous que les aliments sont posés dans les récipients suffisants et si ceci est nécessaire mettre de récipient de collecte de gouttes.
• Les surfaces externes du four doivent être nettoyé avec un chiffon doux ou une éponge et de l'eau savonneuse.
• Si vous utilisez dans vos appareils une nettoyant de four contrôler avec le fabricant du produit si ce produit est conforme ou non pour le nettoyage de l'appareil.
• Les dommages apportés par un produit nettoyant même si l'appareil est sous garantie, ne seront pas pris en charge gratuitement par le service agrée.

Revêtement démontable du plafond du four

• L'appareil est fourni avec un revêtement de plafond nécessaire pour glisser le dessus de l'élément grille.

• Après la fin de la cuisson le revêtement est enlevé et doit être nettoyé après chaque utilisation de l'appareil.

• Ne pas laisser le cumul du gras et des graisse sur le revêtement du four car ceci peuvent causer une incendie.

Changement de l'ampoule du four



IMPORTANT: Avant d'enlever l'ampoule du four ou la tentative de changement il faut couper l'alimentation électrique du four.

• Enlever tous les étagères du four, le récipient de collecte de goutte et la grille latérale dans le même côté que la lampe du four.

• Enlever le couvercle de la lampe en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

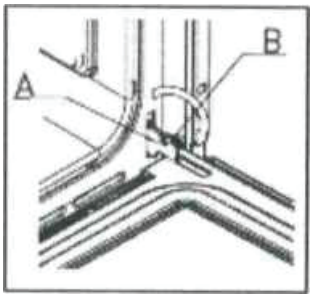
• Tourner l'ampoule dans le sens des aiguilles d'une montre.

• Changer l'ampoule avec une ampoule pygmée 25 W/300 °C type vis (pigmy).

• Ne pas utiliser un autre type d'ampoule.

• Remettre à la place le couvercle de la lampe.

Démontage du couvercle du four pour le nettoyage

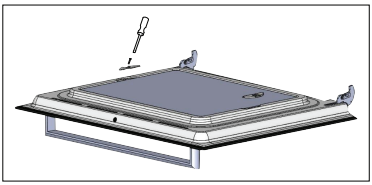


Pour faciliter le nettoyage interne et externe du four enlever comme ci-dessous le couvercle du four:

• Sur les charnières (A) se trouvent deux vis mobile (B).

• Si vous hausser les deux écrous mobiles (B) l es charnières se séparent de la protection du four (A).

• Tenir les côtés du couvercle par le milieu et ensuite incliner légèrement vers l'intérieure du four et tirer doucement de l'intérieure du four.

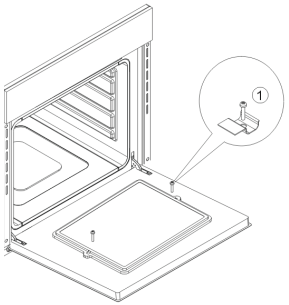


• **IMPORTANT:** Le couvercle étant soutenu en tout temps assurez-vous de le poser sur les matériaux de sécurité.

• Le couvercle du four et la vitre du couvercle doit être nettoyé avec un chiffon humide imbibé de très peu de produit. Le chiffon NE DOIT PAS AVOIR ÉTÉ EN CONTACT avec un produit nettoyant ou un produit chimique.
• Pour remettre le couvercle glisser les charnières dans leur emplacement et ouvrir complètement le couvercle.
• **IMPORTANT:** Les écrous mobiles avant la fermeture du couvercle (B) doivent être posés à leur place d'origine.
• Lorsque vous enlevez le couvercle faire attention à ne pas enlever de sa place de système de verrouillage des charnières car le mécanisme de charnière a un puissant ressort.
• Ne jamais immerger le couvercle dans l'eau.

Enlèvement de la vitre du couvercle interne pour le nettoyage

• Ne pas utiliser de produit de nettoyage abrasif pouvant causer les dommages.
• Ne pas oublier si la surface du panel en verre es rayée cette situation peut causer une détérioration dangereuse.
• Pour faciliter le nettoyage après avoir enlevé les vis de fixation et après avoir tourné les poignets en métal tenant le verre à la place il faut tirer le vitre de la porte en tirant.



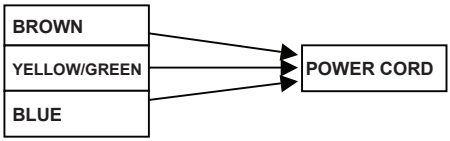
• Lors du placement avant de tourner les poignets en métaux de leur place d'origine et avant de serrer les vis de fixation assurer vous que le vitre de la poste est correctement assise et est dans le bon sens.

Montage

Le montage soit être réalisé par une personne qualifié selon les documents actuels ci-dessous.
• Régulations anglaises et les standards de sécurité ou les normes correspondantes européennes.

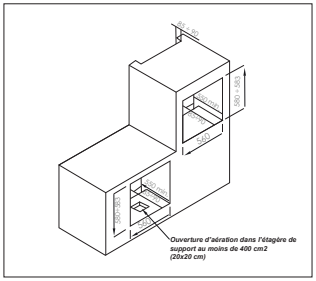
• Règlementations des bâtiments (publiées par le Ministère de l'environnement).
• Standards concernant les bâtiments.
• Directive de l'installation électrique IEE.
• Directive électricité sur lieu de travail.
Avant de raccorder l'appareil assurez-vous que le voltage d'alimentation marqué sur la plaque signalétique est conforme avec le voltage d'alimentation du réseau.
Avertissement : Cet appareil doit être raccordé à la terre.
• Cet appareil possède une prise droite (spur) avec commutateur avec double pole avec fusible de 13 A ayant une séparation contact de 3 mm et placé à une position facile d'accès. La prise droite (spur) même si placé dans le protection du four est toujours accessible.

MAINS POWER SUPPLY	LIVE EARTH	L
	NEUTRAL	N



• Pour raccorder le câble de puissance, pour assurer un accès aux contacts à l'intérieure, dévisser et enlever le couvercle du bloc du terminal. Réaliser la connexion du câble en le tenant fixe avec le collier de câble fourni et fermer immédiatement le couvercle du bloc du terminal.
• Si vous êtes dans l'obligation de changer le câble de puissance du four le conduction terre (jaune/vert) doit toujours être de 10 cm de plus que les autres conducteurs.
• Il faut faire attention à ce que le câble d'alimentation réseau ne dépasse une température de 50°C.
• Si le câble d'alimentation réseau est endommagé il faut le changer avec un nouveau obtenu du département des pièces détachées.

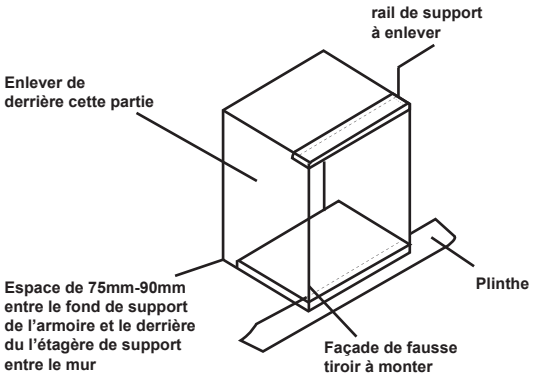
Installation du four dans une armoire de cuisine



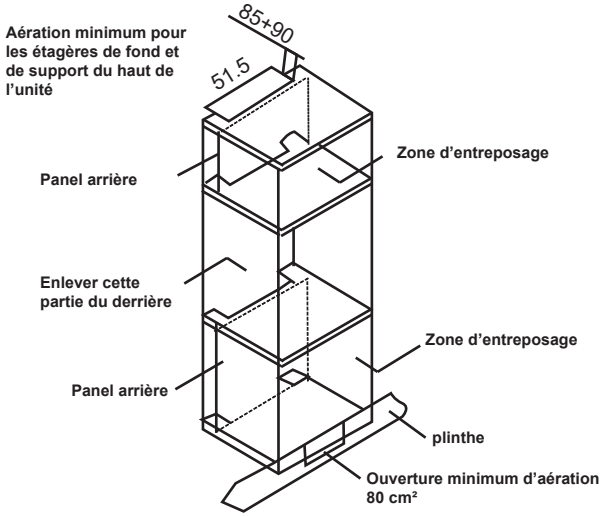
Installation de l'appareil
• Assurez-vous que l'espace d'installation du four est compatible avec les dimension données dans le schéma ci-dessus.

• Le four doit être placé dans l'emplacement de four ayant les ouvertures d'aération indiquées dans les « exigences d'aération » de la page suivante.
• Assurez-vous que le panel arrière de l'unité du mobilier est enlevée.

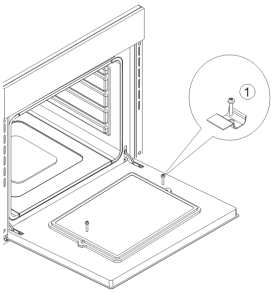
Exigences d'aération



(La figure indique les exigences d'aération et d'ouverture nécessaire pour le montage de l'appareil à l'unité de cuisine standard)



(La figure indique les exigences d'aération et d'ouverture nécessaire pour le montage de l'appareil à l'unité haute).



• Assurez-vous que le four est fixé de façon sécurisée à l'unité de l'habitation. Pour la fixation du four à l'unité de la maison est réalisée en utilisant quatre vis. Ceci doivent être vissés de l'armoire du four à l'unité de la maison.

Mon appareil ne fonctionne pas correctement

• Le four ne fonctionne pas
* Contrôler si le four est en mode fonctionnement manuel .
* Contrôler si une fonction de cuisson et une température de cuisson est sélectionnée ou non.
• On dirait qu'aucun puissance arrive au four et à la grille.
* Contrôler la connexion correcte de l'appareil à l'alimentation du réseau électrique.
* Contrôler le fonctionnement des fusibles du réseau électrique.
* Contrôler l'application des instructions concernant le réglage de la minuterie et le passage de l'appareil au mode de fonctionnement manuel.
• La fonction grille fonctionne mais le four principal ne fonctionne pas.
* Assurez-vous de la sélection de la bonne fonction de cuisson.
• La grille et l'élément supérieur du four ne fonctionne pas ou pendant l'utilisation arrêt pendant de longue période.
* Attendre pendant 2 heures le refroidissement du four. Après le refroidissement contrôler le fonctionnement correcte de l'appareil.
• Les aliments ne sont pas cuits correctement
* Assurez-vous d'avoir sélectionné pour les aliments à cuire la bonne température et la bonne fonction. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson il peut être adapté de régler la température de cuisson de 10°C en plus ou en moins.
• Les aliments ne cuisent pas de façon égale
* Contrôler l'installation correcte du four et s'il est à plat ou non.
* Contrôler l'utilisation des températures et des positions des étagères correctes.
• La lampe du four ne fonctionne pas

* Regarder la page 16 et suivre la section « Changement de l'ampoule du four ».
• Formation de condensation dans le four
* La vapeur et la condensation est normal dans la cuisson des aliments congelés et des aliments à haute teneur en eau comme le poulet.
* Vous pouvez rencontrer de la condensation dans le four et le vitre du couvercle du four. Ceci n'est pas un signe du mauvais fonctionnement de l'appareil.

* Ne pas laisser dans le four les aliments après la cuisson et après l'arrêt du four.

*Pour diminuer la quantité de condensation lorsqu'il est possible utiliser les récipient avec couvercle.
IMPORTANT: Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement, couper la connexion de l'alimentation du réseau et prendre contact avec le service agrée le plus proche.
NE JAMAIS ESSAYER DE REPARER VOUS-MEME.

Tableau de cuisson

Aliments	Température (°C)	Position de l'étagère	Durée de cuisson (min.)
Pâtisserie	150-170	2	35-45
Borek	200-220	2	50-60
Biscuit	160-170	3	25-30
Cookies	175-200	3	35-40
Cake	180-200	2	30-40
Madeleine	200-220	2	30-40
Feuilleté	180-200	2	50-60
Tourte	180-200	2	35-40
Viande d'Agneau	220-240	3	30-40
Viande de Bœuf	220-240	3	50-60
Wiande de mouton	230-250	3	50-60
Poulet	230-240	3	45-50
Poisson	200-220	3	35-40

Note : il faut faire un préchauffage

عزيزنا العميل

نشكرك لشرائك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام العديد من الميزات والفوائد التي يوفرها. قبل استخدام هذا المنتج ، يرجى مراجعة دليل المستخدم بأكمله بعناية. احتفظ بهذا الدليل في مكان آمن للرجوع إليه في المستقبل. تأكد من أن الأشخاص الآخرين الذين يستخدمون المنتج على دراية بهذه التعليمات أيضًا.

معلومات عامة

- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي المنزلي ويمكن تركيبه في خزانة مطبخ قياسية أو وحدة سكنية.
- **مهم:** يجب أن يكون الأثاث أو الخزانات المجاورة وجميع المواد المستخدمة في التركيب قادرة على تحمل درجة حرارة لا تقل عن 85 درجة مئوية فوق درجة الحرارة المحيطة للغرفة المتواجد فيها أثناء الاستخدام.
- أنواع معينة من أثاث المطبخ من الفينيل أو اللامينيت تكون عرضة بشكل خاص للتلف الحراري أو تغير اللون في درجات حرارة أقل من القيم المذكورة أعلاه.
- أي ضرر ناتج عن تركيب الجهاز بما يتعارض مع حد درجة الحرارة هذا ، أو عن طريق وضع مواد خزانة مجاورة أقرب من 4 مم إلى الجهاز ، لن تكون من مسؤولية البائع.
- من أجل الاستخدام في مركبات الإقامة، يرجى الرجوع إلى المعلومات المناسبة الواردة في تعليمات التثبيت لهذا الجهاز.
- عندما يتم تشغيل الفرن لأول مرة ، قد تصدررائحة كريهة. ويرجع ذلك إلى مواد اللصق المستخدمة في الألواح العازلة داخل الفرن. هذا أمر طبيعي تمامًا ، إذا حدث صدور الرائحة ، فكل ما عليك فعله هو الانتظار حتى تختفي الرائحة قبل وضع الطعام في الفرن.
- يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إظهار المراعاة اللازمة من أجل تجنب لمس الأجزاء الساخنة.
- عند إستخدام الجهاز في مناطق قريبة على الأطفال، يجب تواجد أشخاص مسؤولين/ مشرفين. يجب عدم السماح للأشخاص ذوي الإعاقية الفيزيائية و الذهنية أو عديمي الخبرة (بما في ذلك الأطفال و كبار السن) بإستخدام الجهاز دون وجود أشخاص مسؤولين
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم 8 سنوات وما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أوذوي نقص الخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر.

- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون مع الجهاز. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة (بما في ذلك الأطفال)، أو ذوي نقص الخبرة والمعرفة ، إلا إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- لا تستخدم المنظفات القاسيةالمسببة للتآكل أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج الفرن. قد يؤدي ذلك إلى كشط الزجاج أو يترك أضرار دائمة على الزجاج.
- أثناء الاستخدام ، يصبح الجهاز ساخنًا جدًا. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة

داخل الفرن.
• لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الفرن أثناء تشغيله ، خاصة عند تشغيل الشواية.
• تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال مصباح الفرن لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
• سيؤدي استخدام هذا الجهاز لأي غرض آخر أو في أي بيئة أخرى دون موافقة صريحة إلى إلغاء أي ضمان أو مطالبة بالمسؤولية.
• جهازك الجديد مضمون ضد الأعطال الكهربائية أو الميكانيكية ، مع مراعاة بعض الاستثناءات المحددة في الضمان. لا يؤثر ما سبق على حقوقك القانونية.
• لا يجوز إجراء إجراءات التصليح إلا من خلال وكيل الخدمة المعتمد.

ملاحظة بيئية

تم تمييز هذا الجهاز وفقًا للتوجيه الأوروبي 2002/96/EC بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح ، سوف تساعد في منع العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان ، والتي يمكن أن يكون سببها خلاف ذلك معالجة النفايات غير المناسبة لهذا المنتج. الرمز الموجود على المنتج ، أو في المستندات المصاحبة للمنتج يشير إلى أن هذا الجهاز لا يُعامل كنفايات منزلية. بدلاً من ذلك ، يجب تسليمه إلى نقطة التجميع المناسبة لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية ، ويجب إجراء التخلص وفقًا للوائح البيئية المحلية للتخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج والتخلص منه وإعادة تدويره ، يرجى الإتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه المنتج.

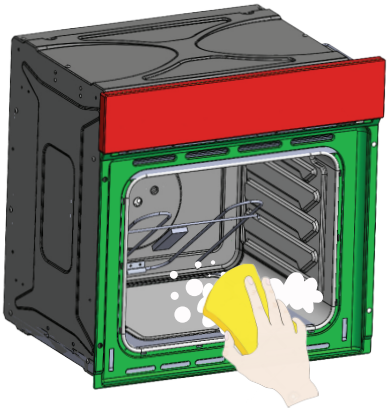
يجب تثبيت هذا الجهاز بشكل صحيح من قبل شخص مؤهل بشكل مناسب ، بما يتفق تمامًا مع تعليمات الشركة المصنعة. مهم جدا من أجل سلامتك. يرجى التأكد من قراءة دليل المستخدم هذا قبل محاولة تثبيت الجهاز أو استخدامه. إذا لم تكن متأكدًا من المعلومات الواردة في هذا الدليل ، فيرجى الاتصال بالقسم الفني.

سلامة الأطفال

• نوصي بشدة بمنع الرضع والأطفال الصغار من الاقتراب من الجهاز وعدم السماح لهم بلمس الجهاز في أي وقت.
• إذا كان من الضروري أن يتواجد أفراد الأسرة الأصغر سنا في المطبخ ، يرجى التأكد من بقائهم تحت إشراف دقيق في جميع الأوقات.

السلامة العامة

• لا تضع أشياء ثقيلة على باب الفرن أو تتكئ على باب الفرن عندما يكون مفتوحا، لأن ذلك قد يتسبب في تلف مفصلات باب الفرن.
• لا تترك الزيت الساخن أو الدهون دون مراقبة ، لأنها قد تشكل خطر الحريق.
• لا تضع المقالي أو صواني الفرن مباشرة على قاعدة تجويف الفرن ، ولا تبطنها بورق الألمنيوم.
• لا تسمح للتجهيزات الكهربائية أو الكابلات بالتلامس مع المناطق الساخنة للجهاز.
• لا تستخدم الجهاز لتدفئة الغرفة التي يتواجد فيها أو لتجفيف الملابس.
• لا تقم بتثبيت الجهاز بجانب الستائر أو المفروشات الناعمة.
• لا تحاول رفع أو تحريك أدوات الطهي باستخدام باب الفرن أو المقبض ، فقد يتسبب ذلك في تلف الجهاز أو يؤدي إلى إصابة الشخص الذي يرفع الجهاز.



التنظيف

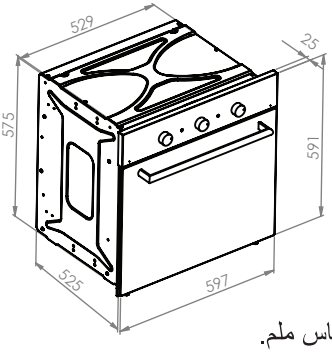
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم.
- يجب توخي الحذر الشديد أثناء استخدام هذا الجهاز وعند اتباع إجراءات التنظيف.
- **مهم:** يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل اتباع إجراء التنظيف.

التثبيت

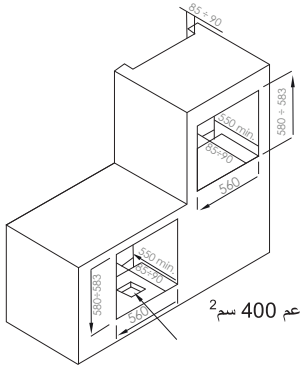
يجب تثبيت هذا الجهاز بشكل صحيح من قبل شخص مؤهل ، بما يتفق تمامًا مع تعليمات الشركة المصنعة.

- يتم رفض أي مسؤولية عن الإصابات أو التلف الذي يلحق بالشخص أو الممتلكات نتيجة الاستخدام غير السليم أو التثبيت الخاطئ لهذا الجهاز.
- تصدر الحرارة والبخار والرطوبة أثناء استخدام الجهاز ، احرص على تجنب الإصابة والتأكد من تهوية الغرفة بشكل مناسب. إذا كان الجهاز سيستخدم لفترات طويلة ، فقد تكون هناك حاجة إلى تهوية إضافية.
- يرجى استشارة فني التثبيت المؤهل إذا كان لديك أي شك حول كمية التهوية التي ستحتاجها.

الخصائص التقنية



القياس ملم.



فراغ تهوية رف الدعم 400 سم^2
أقل حد
(20×20 سم)

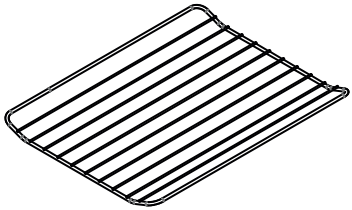
مروحة التبريد

- تم تركيب مروحة تبريد داخل هذا الجهاز ، لجعل درجة الحرارة الداخلية للفرن مستقرة ودرجة حرارة السطح الخارجية أقل.

مواصفات المنتج التقنية (تختلف حسب الموديلات).

- 3 وظائف - 4 وظائف - 7 وظائف
- فئة كفاءة الطاقة: A / A+
- سعة الفرن: 51-55 لتر
- مبرمج LED كامل
- مروحة تبريد
- شواية ذات تحكم حراري
- باب بزجاج مزدوج قابل للإزالة
- ضوء الفرن

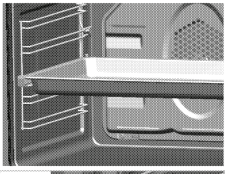
الإكسسوارات القياسية (تختلف حسب الموديلات).

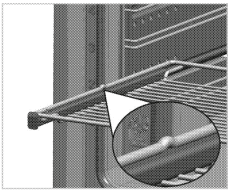


الرفوفالسلكية: من أجل الشواية، الأوعية، قوالب الكعك، الأجزاء المستخدمة من أجل الشوي أو التحمير.



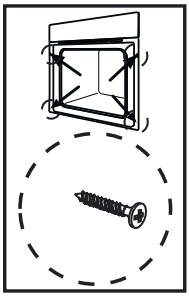
صينية متعددة الأغراض: لطهي كميات كبيرة من الطعام مثل الكعك الرطب ، المعجنات ، والأطعمة المجمدة وغيرها ، أو لجمع الدهون المنسكبة/ المتناثرةومرق اللحوم.





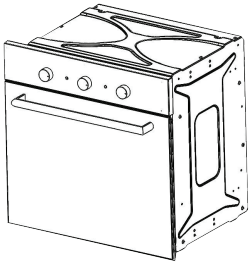
تحذيروضع الرف:

من أجل ضمان عمل رفوف الفرن بشكل آمن ، من الضروري وضع القضبان الجانبية بشكل صحيح. سيضمن ذلك عدم إنزلاق الموادالغذائية الساخنة للخارجأثناء سحب و إخراجالرف أو الصينية بدقة.



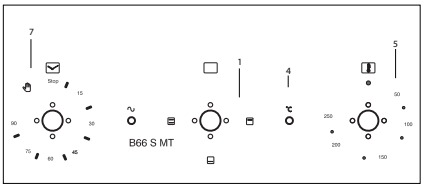
إحكام الفرن داخل الكابينة

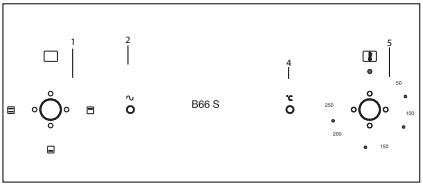
1. ضع الفرن داخل تجويف الكابينة.
2. افتح باب الفرن.
3. إحكم الفرن داخل كابينة المطبخ بواسطة الأربعة مثبتات ملائمة للثقوب و براغي الخشب الموجودة على هيكل الفرن.

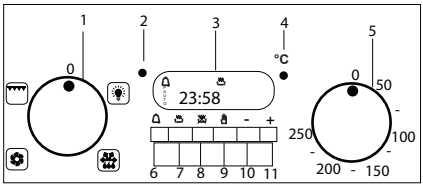


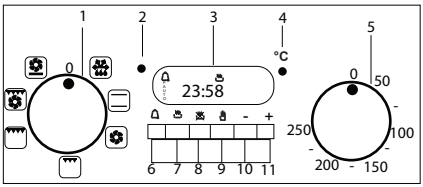
طريقة تثبيتمقبض حمل المنتج

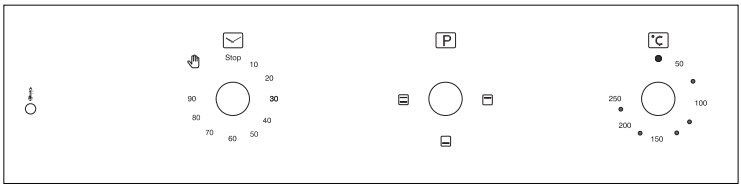
يتم تثبيت مقبض الحمل القابل للإزالة في المنتج في الفتحات الموجودة على الجدران الجانبية اليمنى واليسرى للمنتج.
(التثبيت كما هو موضح في الصورة)





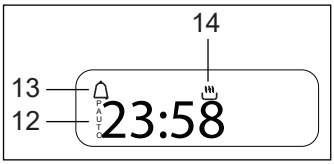




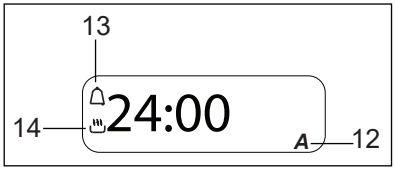


1) زر اختيار وظيفة الفرن
2) ضوء مؤشر الطاقة
3) مبرمج / مؤقت الفرن
4) ضوء تشغيل الفرن
5) زر تحكم ترموستات
6) زر "تذكير الدقيقة" للمؤقت
7) زر "مدة" المؤقت
8) زر "إنهاء الطهي" للمؤقت
9) زر "التشغيل اليدوي" للمؤقت
10) زر "ناقص" للمؤقت
11) زر "زائد"للمؤقت

مبرمج الفرن/ مؤشر الوقت



12) رمز وظيفة "التلقائية"
13) رمز "تذكير الدقيقة"
14) رمز "التشغيل اليدوي"



12) رمز وظيفة "التلقائية"
13) رمز "تذكير الدقيقة"
14) رمز "التشغيل اليدوي"

إعداد و إستخدام مبرمج/ مؤقت الفرن

إختيار وضعية التشغيل اليدوي

بعد توصيل جهازك بمصدر التيار الكهربائي للمرة الأولى ، ستومض الأرقام الموجودة على شاشة المؤقت. قبل أن تتمكن من إختيار وظيفة طهي أو ضبط درجة حرارة ، يجب عليك ضبط الجهاز في وضع "التشغيل اليدوي".

• من أجل تحديد وضع التشغيل اليدوي ، اضغط على زر(9) "التشغيل اليدوي" الموجود على لوحة التحكم.

ضبط الوقت

بعد ضبط الفرن على التشغيل اليدوي ، يجب عليك أيضًا ضبط الوقت.

• استخدم زر "ناقص" (10) وزر "زائد" (11) لضبط الوقت الذي يظهر على الشاشة. بعد إدخال الوقت الصحيح على الشاشة، قم بتحرير زري "ناقص" و "زائد".

بعد خمس ثوانٍ سيتم تثبيت الوقت على الشاشة وستتمكن من استخدام الفرن.

• يضيء رمز "التشغيل اليدوي" (14) على مبرمج الفرن/ شاشة المؤقت.

ضبط وظيفة تذكير الدقيقة

يمكنك ضبط تذكير الدقيقة في أي وقت ، بغض النظر عما إذا تم تحديد وظيفة الفرن أم لا. يمكنك تعيين مدة زمنية باستخدام وظيفةتذكير الدقيقة وسيصدر صوت تنبيه عند إنتهاء هذه المدة.

- اضغط على زر "تذكير الدقيقة" (6) ، ستظهر الشاشة قيمة 00:00. قم بتعيين المدة الزمنية التي ترغب في أن يقوم فيها المؤقتبعدها تنازليا ، وذلك باستخدام زري "ناقص" (10) و "زائد" (11).
- بمجرد وصول الشاشة إلى وقت العد التنازلي المطلوب ، اترك الأزرار "ناقص" و "زائد". سيظهر رمز تذكير الدقيقة (13) على شاشة المؤقت.
- بمجرد ضبط وقت العد التنازلي ، من الممكن تقصير أو إطالة الوقت باستخدام أزرار "ناقص" أو "زائد".
- سيصدر تنبيه عند إنتهاء وقت العد التنازلي. يمكن إسكات الإنذار عن طريق الضغط على زر "تذكير الدقيقة" أو "زر التشغيل اليدوي"
- **مهم**: سيستمر الفرن في التسخين بمجرد إسكات الإنذار. إذا انتهيت من الطهي ، فيجب عليك تحويل محدد وظيفة الفرن ومقبض التحكم في منظم الحرارة إلى وضعية 0.

إعداد وظيفة المدة

- ستتيح لك هذه الوظيفة ضبط وقت للعد التنازلي مشابهًا لوظيفة تذكير الدقيقة. لكن الفرن لن يستمر في التسخين ، بمجرد إنتهاء فترة العد التنازلي.
- استخدم زر التحكم في الترموستات (5) لضبط درجة الحرارة التي تريدها. سيظهر رمز التشغيل اليدوي (14) على الشاشة.
- يمكنك ضبط المدة التي تحتاج إليها، استخدم زر اختيار وظيفة الفرن (1) لتحديد وضعية الطهي الذي تريدها.في هذه الحالة، وقت الطي الذي تحتاجه؛
- اضغط على زر "المدة" (7) وستعرض الشاشة قيمة 00:00. قم بتعيين الفترة الزمنية التي ترغب في أن تقوم فيها وظيفة المدة بالعد التنازلي ، باستخدام زري "ناقص" (10) و "زائد" (11).
- بمجرد وصول الشاشة إلى وقت العد التنازلي المطلوب ، اترك الأزرار "ناقص" و "زائد". سيبدأ العد التنازلي فورًا وستظهر كلمة "تلقائي" على شاشة المؤقت.
- بمجرد ضبط وقت العد التنازلي ، من الممكن تقصير أو إطالة الوقت باستخدام أزرار "ناقص" أو "زائد".
- سيصدر صوت تنبيه عند إنتهاء وقت العد التنازلي وستم إيقاف تشغيل الفرن. ستومض كلمة "تلقائي" وسيختفي رمز التسخين.
- عنداستخدام وظيفة المدة لإسكات صوت تنبيه وإعادة الفرن إلى وضع التشغيل اليدوييجب الضغط على زر "التشغيل اليدوي" ، سوف تختفي كلمة "تلقائي" من على الشاشة وسيظهر رمز التشغيل اليدوي بدلاً من ذلك.
- **مهم**: إذا لم قتم بوضع زر التحكم بالتيرموستات و زر إختيار وظيفة الفرن إلى وضعية 0. في هذه الحالة سوف يستمر الجهاز بالتشغيل فورا عند ضغط زر "التشغيل اليدوي".

ضبط وظيفة إنهاء الطهي

هذه الوظيفة شبيهة بوظيفة المدة ، ولكن بدلاً من تحديد مدة زمنية ترغب في إيقاف تشغيل الفرن بعدها. يمكنك تحديد الوقت الذي ترغب في إيقاف تشغيل الفرن فيه.

- استخدم زر التحكم في الترموستات (5) لضبط درجة الحرارة التي تريدها. سيظهر رمز التشغيل اليدوي (14) على الشاشة.
- استخدم زر اختيار وظيفة الفرن (1) لتحديد وضعية الطهي الذي تريدها.
- اضغط على زر "إنهاء الطهي" (8) وستظهر على الشاشة قيمة 00:00. اضبط الوقت الذي تريد فيه أن يتوقف الفرن عن الطهي باستخدام زري "ناقص" و "زائد". سيحسب المؤقت المدة التي سيستغرقها وقت الطهي ، استنادًا إلى الوقت الذي حددته وعرضه على الشاشة.
- بمجرد وصول الشاشة إلى الوقت الذي تريد فيه أن يتوقف الفرن عن الطهي ، اترك أزرار "ناقص" و "زائد" وسيبدأ العد التنازلي على الفور وستظهر كلمة "تلقائي" على شاشة المؤقت.
- عند ضبط الوقت ، يمكن تعديله بالضغط على الزرين "ناقص" و "زائد".
- عندما يصل الوقت إلى نهاية وقت الطهي الذي قمت بتحديده ، سيتم إيقاف تشغيل الفرن وسيصدر صوت تنبيه. ستومض كلمة "تلقائي" وسيختفي رمز التسخين.
- عنداستخدام وظيفة انهاء الطهي لإسكات صوت تنبيه وإعادة الفرن إلى وضع التشغيل اليدوييجب الضغط على زر "التشغيل اليدوي" ، سوف تختفي كلمة "تلقائي" من على الشاشة وسيظهر رمز التشغيل اليدوي بدلاً من ذلك.

ضبط وظيفة وقت البداية و النهاية

ستتيح لك هذه الوظيفة تحديد وقت في المستقبل يقوم فيه الفرن بالتشغيل ووقت إيقاف تشغيل الفرن فيه.

- استخدم زر التحكم في الترموستات (5) لضبط درجة الحرارة التي تريدها. سيظهر رمز التشغيل اليدوي (14) على الشاشة.
- استخدم زر اختيار وظيفة الفرن (1) لتحديد وضعية الطهي الذي تريدها.
- اضغط على زر "المدة" (7) وستظهر الشاشة قيمة 00:00. قم بتحديدالمدة الزمنية التي ترغب في الطهي فيها باستخدام الأزرار "ناقص" (10) و "زائد" (11). ستظهر كلمة "تلقائي" على شاشة المؤقت.
- اضغط على الفور على زر "إنهاء الطهي" (8) وستعرض شاشة المؤقت القيمة 00:00. اضبط الوقت الذي تريد أن يغلق فيه الفرن باستخدام زري "ناقص" و "زائد".
- سيحسب الفرن الوقت الذي يحتاج إلى تشغيله ، حتى يتم طهي طعامك طوال الوقت الذي حددته. سيتم تشغيل نفسه تلقائيًا ، بمجرد وصوله إلى الوقت الذي تم حسابه فيه.
- عندما يصل الوقت إلى نهاية وقت الطهي الذي قمت بتحديده ، سيتم إيقاف تشغيل الفرن وسيصدر صوت تنبيه. ستومض كلمة "تلقائي" وسيختفي رمز التسخين.
- عنداستخدام وظيفة وقت البداية و النهاية لإسكات صوت تنبيه وإعادة الفرن إلى وضع التشغيل اليدوييجب الضغط على زر "التشغيل اليدوي" ، سوف تختفي كلمة "تلقائي" من على الشاشة وسيظهر رمز التشغيل اليدوي بدلاً من ذلك.

ضبط الإشارة الصوتية

• تحتوي الإشارة الصوتية على ثلاثة إعدادات مختلفة ، منخفضة ومتوسطة وعالية.
• لضبط مستوى الإشارة الصوتية ، تأكد من أن المؤقت في الوضع اليدوي. ثم اضغط باستمرار على زر ناقص وستسمع المستوى الحالي الذي تم تحديده.
• اضغط على زر ناقص مرة أخرى وسوف يتم ضبط الإشارة الصوتية إلى المستوى التالي.
• عند الوصول إلى المستوى المطلوب من الإشارة الصوتية ، حرر زر ناقص وسيتم التحديد.

اختيار وظيفة الطهي ودرجة الحرارة

اختيار وضعية التشغيل اليدوي

بعد توصيل جهازك بمصدر التيار الكهربائي للمرة الأولى ، ستومض الأرقام الموجودة على شاشة المؤقت. قبل أن تتمكن من تحديد وظيفة طهي أو ضبط درجة حرارة ، يجب عليك ضبط الجهاز في وضع "التشغيل اليدوي".
• من أجل تحديد وضع التشغيل اليدوي ، اضغط على زر "التشغيل اليدوي" (9) الموجود على لوحة التحكم.

اختيار وظيفة الفرن

• يجب استخدام زر اختيار وظيفة الفرن لتحديد وضعية الطهي التي تريدها. سيستخدم الجهاز عناصر مختلفة داخل تجويف الفرن ، اعتمادًا على وظيفة الفرن التي تحددها. عند تحديد وظيفة ، سيضيء ضوء مؤشر الطاقة.

وظائف الفرن

ضوء الفرن: ضبط تحكم بالضوء يسمح بتشغيل الضوء ، حتى في حالة عدم تشغيل الفرن.

وضعية تذويب الثلج: تعمل المروحة بدون حرارة لتقليل وقت تذويب الأطعمة المجمدة. يعتمد الوقت اللازم لإذابة الطعام على درجة حرارة الغرفة وكمية ونوع الطعام. تحقق دائمًا من عبوات الطعام لمعرفة تعليمات تذويب الثلج.

الفرن مع المروحة: تستخدم طريقة الطهي هذه العنصر الدائري C2بينما يتم توزيع الحرارة بواسطة المروحة. وهذا يؤدي إلى عملية طهي أسرع و إقتصادية أكثر. يسمح الفرن بالمروحة بطهي الطعام في نفس الوقت على أرفف مختلفة ، مما يمنع انتقال الروائح والأذواق من طبق إلى آخر.

وضعية الشواية: تستخدم طريقة الطهي هذه عنصر الشواية ، التي توجه الحرارة لأسفل على الطعام. هذه الوظيفة مناسبة لشوي أجزاء من الحم المقدد والخبز المحمص واللحوم وما إلى ذلك.

الفرن التقليدي (العنصر العلوي والسفلي): توفر طريقة الطهي هذه طهيًا تقليديًا ، مع حرارة من أعلى وأسفل العناصر. هذه الوظيفة مناسبة للتحميص والخبز على رف واحد فقط.

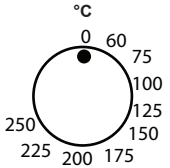
وضعيةنصف شواية: تستخدم طريقة الطهي هذه الأجزاء الداخلية للعنصر العلوي ، والتي توجه الحرارة لأسفل على الطعام. هذه الوظيفة مناسبة لشوي أجزاء من اللحم المقدد والخبز المحمص واللحوم وما إلى ذلك.

الشواية الكاملة: تستخدم طريقة الطهي هذه الأجزاء الداخلية والخارجية للعنصر العلوي ، والتي توجه الحرارة لأسفل على الطعام.هذه الوظيفة مناسبة لشوي أجزاء كبيرة أو متوسطة من النقانق واللحم المقدد وشرائح اللحم والأسماك إلخ.

المروحة والشواية: تستخدم طريقة الطهي هذه العنصر العلوي جنبًا إلى جنب مع المروحة ، مما يساعد على توفير دوران سريع للحرارة. هذه الوظيفة مناسبة حيث يلزم تحمير سريع و "حبس" العصائر فيها ، مثل شرائح اللحم والهامبرغر وبعض الخضروات وما إلى ذلك.

المروحة والعنصر السفلي: تستخدم طريقة الطهي هذه العنصر السفلي بالاقتران مع المروحة ، مما يساعد على توزيع الحرارة. هذه الوظيفة مناسبة لتعقيم وحفظ البرطمانات.
* في وضع التشغيل ، سيتم تشغيل ضوء الفرن تلقائيًا عند تحديد وظيفة الفرن.

مقبض تحكم ترموستات



يضبط مقبض التحكم في ترموستات الفرن درجة الحرارة المطلوبة للفرن. من الممكن تنظيم درجة الحرارة في نطاق 50 - 250 درجة مئوية.أدر مقبض التحكم في اتجاه عقارب الساعة.

مصباح تشغيل الفرن
سيضيء هذا المصباح للإشارة إلى أن عناصر تسخين الفرن قيد التشغيل. سينطفئ المصباح عند الوصول إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها على مقبض التحكم في الترموستات. سوف تدور وتنطفئ طوال وقت الطهي.
يجب عدم وضع الطعام داخل التجويف ، حتى يتم الوصول إلى درجة حرارة الطهي الصحيحة.

أساسيات الطهي

- يرجى الرجوع إلى المعلومات المقدمة على تغليف المواد الغذائية للحصول على إرشادات حول درجات حرارة الطهي وأوقاته. بمجرد التعرف على أداء جهازك ، يمكن تغيير درجات الحرارة والأوقات لتناسب التفضيلات الشخصية.
- إذا كنت تستخدم وظيفة الفرن مع المروحة ، فيجب عليك اتباع المعلومات الواردة على عبوة الطعام لهذه الوضعية الخاص للطهي.
- تأكد من إذابة الأطعمة المجمدة جيدًا قبل الطهي ، ما لم تنصح الإرشادات الموجودة على عبوة الطعام بأنه يمكنك "الطهي وهي مجمدة".
- يجب تسخين الفرن مسبقًا وعدم وضع الطعام بداخله حتى ينطفئ ضوء تشغيل الفرن. يمكنك اختيار عدم التسخين المسبق عند استخدام وضعيةالفرن مع المروحة ؛ ومع ذلك ، يجب عليك تمديد وقت الطهي المحدد على عبوة الطعام لمدة عشر دقائق تقريبًا.
- قبل الطهي ، تأكد من إزالة أي ملحقات غير مستخدمة من الفرن.
- ضع صواني الطهي في وسط الفرن واترك الفجوات بين الصواني للسماح بتدفق الهواء.
- حاول فتح الباب بشكل قليل قدر الإمكان لمشاهدة الأطعمة.
- سيظل ضوء الفرن قيد التشغيل أثناء الطهي.

تحذيرات

- أبق باب الفرن مغلقًا عند استخدام وظيفة الشواء.
- لا تستخدم ورق الألمنيوم لتغطية صينية الشواء أو العناصر الحرارية المغلفة بورق الألمنيوم تحت الشواية. يمكن أن تؤدي الانعكاسية العالية للرقائق إلى إتلاف عنصر الشواية.
- لا يجب أن تبطن قاعدة الفرن أبدًا بورق الألمنيوم.
- أثناء الطهي ، لا تضع أبداً المقالي أو أواني الطهي مباشرة على قاع الفرن. يجب دائمًا وضعها على الرفوف المقدمة.
- يصبح عنصر تسخين الشواية ساخنًا للغاية أثناء التشغيل ، وتجنب لمسه عن غير قصد عند التعامل مع

الطعام الذي تشويه.

- **مهم**: كن حذرًا عند فتح الباب ، لتجنب ملامسة الأجزاء الساخنة والبخار.
- يجب استخدام مقبض درج التنقيط فقط لإعادة وضع درج التنقيط و لإخراجها من تجويف الفرن. عند إزالة درج التنقيط ، يجب عليك دائمًا استخدام قفاز الفرن
- لا يجب ترك مقبض درج التنقيط في مكانه عند تشغيل الجهاز.

التنظيف و الصيانة

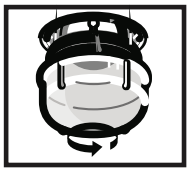
يجب إجراء التنظيف فقط عندما يكون الفرن باردا. قبل البدء بالتنظيف يجف فصل الفرن عن التيار الكهربائي.

- يجب تنظيف الفرن جيدًا قبل تشغيله لأول مرة وبعد كل استخدام. سوف يمنع هذا من طعي بقايا الطعام الموجودة في تجويف الفرن. من الصعب تنظيف البقايا بعد طهيها عدة مرات.
- لا تقم أبدًا بتنظيف أسطح الفرن عن طريق التنظيف بالبخار.
- يجب تنظيف تجويف الفرن بالماء الدافئ والصابون فقط باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة. يجب عدم استخدام منظفات كاشطة.
- أي بقع قد تظهر في الجزء السفلي من الفرن نشأت من بقع الطعام أو الطعام المنسكب ، تحدث هذه البقع أثناء عملية الطهي. يمكن أن تكون هذه نتيجة لطهي الطعام في درجة حرارة عالية بشكل مفرط أو وضعها في أواني طهي صغيرة جدًا.
- يجب أن تتأكد من أن درجة حرارة الطهي المحددة مناسبة للطعام الذي تطهيه. يجب عليك أيضًا التأكد من وضع الطعام في طبق بحجم مناسب وأنك وضعت صينية التنقيط عند الاقتضاء.
- يجب تنظيف الأجزاء الخارجية من الفرن بالماء الدافئ والصابون فقط باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة. يجب عدم استخدام منظفات كاشطة.
- إذا كنت تستخدم أي شكل من أشكال منظفات الفرن على جهازك ، فيجب عليك التحقق من الشركة المصنعة للمنظف أنه مناسب للاستخدام على جهازك.
- لن يتم تصليح أي ضرر يلحق بالجهاز بسبب منتج تنظيف مجانًا من قبل وكيل الخدمة المعتمد حتى ولو كان خلال فترة ضمان الجهاز.

بطانة سقف الفرن القابلة للإزالة

- يتم تزويد جهازك ببطانة سقف ، والتي يجب أن تنزلق فوق الجزء العلوي من عنصر الشواية.
- بمجرد الانتهاء من الطهي ، يجب إزالة البطانة وتنظيفها بالكامل بعد كل استخدام للجهاز.
- لا تسمح بتراكم الدهون والشحوم على بطانة الفرن ، فقد يتسبب ذلك في خطر الحريق.

تغيير مصباح الفرن

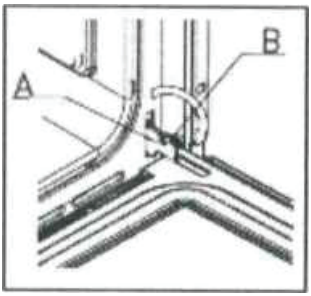


مهم: يجب فصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي قبل محاولة إزالة أو استبدال مصباح الفرن.

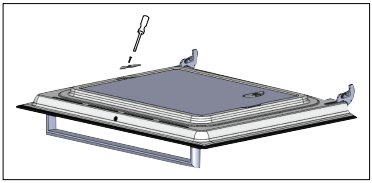
•قم بإزالة جميع أرفف الفرن وصينية التنقيط والرف الجانبي الموجود على نفس جانب مصباح الفرن.

- قم بإزالة غطاء المصباح عن طريق قلبه عكس اتجاه عقارب الساعة.
- قم بفك المصباح باتجاه عقارب الساعة ثم أخرجه من حامله.
- استبدل المصباح بـ 25 واط / 300 درجة مئوية ، من نوع المسمار.
- لا تستخدم أي نوع آخر من المصابيح.
- ضع غطاء المصباح في مكانه مرة أخرى.

إزالة باب الفرن للتنظيف



لتسهيل تنظيف الداخل من الفرن والإطار الخارجي للفرن ، يمكن إزالة الباب على النحو التالي:
•تحتوي المفصلات (A) على برغيين متحركين عليها (B).
•إذا قمت برفع كل من البراغي المتحركة (B) ، فإن المفصلات (A) يتم تحريرها من غلاف الفرن.
•يجب أن تمسك جوانب الباب من المنتصف ثم تميله قليلاً نحو تجويف الفرن ثم تسحبه برفق بعيدًا عن تجويف الفرن.



مهم: يجب التأكد من أن الباب مدعوم في جميع الأوقات وأنك تضع الباب على بعض المواد المبطنة أثناء تنظيفه.

- يجب تنظيف باب الفرن وزجاج الباب فقط باستخدام قطعة قماش مبللة وكمية صغيرة من المنظفات. يجب ألا يكون القماش قد لامس أي شكل من أشكال منتجات التنظيف أو المواد الكيميائية سابقًا.
- لإعادة تركيب الباب ، يجب عليك تمرير المفصلات مرة أخرى إلى فتحاتها وفتح الباب بالكامل.
- **مهم**: يجب إغلاق البراغي المتحركة (B) مرة أخرى في مواضعها الأصلية قبل إغلاق الباب.

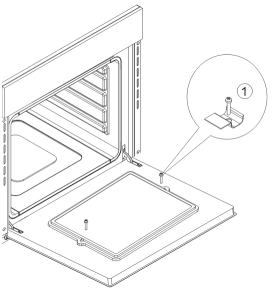


- احرص على عدم إزاحة نظام قفل المفصلة عند إزالة الباب ، لأن آلية المفصلة لها زنبرك قوي.

- لا تغمر الباب بالماء في أي وقت.

إزالة زجاج الباب الداخلي من أجل التنظيف

- لا تستخدم أي منظف كاشط قد يسبب التلف.
- تذكر أنه إذا تعرض سطح اللوحة الزجاجية للخدوش ، فقد يؤدي ذلك إلى حدوث عطل خطير.



- لتسهيل التنظيف ، يمكن رفع زجاج الباب بعد إزالة مسامير التثبيت وقلب السدادات المعدنية التي تثبت الزجاج في مكانه.
- عند إعادة التثبيت ، تأكد من أن الزجاج مثبت بشكل صحيح في تجويف الباب وبالطريقة الصحيحة للدوران ، قبل إعادة السدادات المعدنية إلى وضعها الأصلي وشد براغي التثبيت بالكامل.

التثبيت

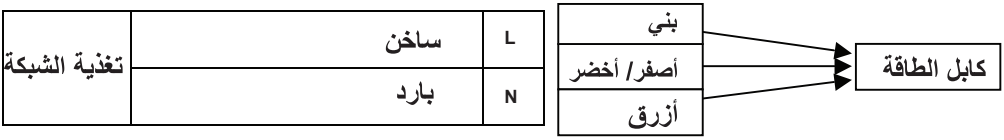
يجب أن يتم التثبيت من قبل شخص مؤهل بشكل مناسب ، وفقًا للإصدار المحدثللوثائق التالي.

- لوائح المملكة المتحدة ومعايير السلامة أو الاستعاضة الأوروبية الموحدة.
- لوائح البناء (الصادرة عن دائرة البيئة).
- معايير البناء.
- لوائح التأسيسات الكهربائيةIEE.
- لوائح الكهرباء في محل العمل.

قبل توصيل الجهاز ، تأكد من أن جهد الإمداد المحدد على لوحة التصنيف يتوافق مع جهد الإمداد الرئيسي.

تحذير: يجب تأريض هذا الجهاز.

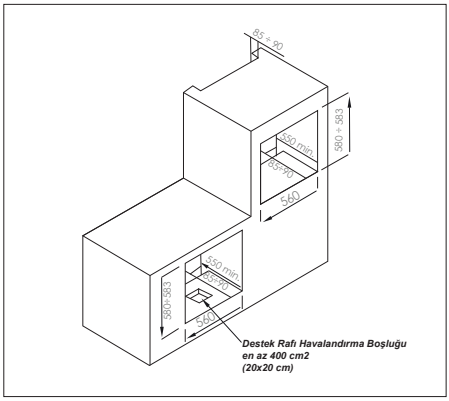
- يجب توصيل هذا الجهاز بمنفذ 13 أمبير مزدوج القطب وبدلالة مزدوجة القطب ، مع فاصل ملامس 3 مم ووضعه في وضع يسهل الوصول إليه بالقرب من الجهاز. يجب الوصول إلى المخرج العادي حتى عندما يتم وضع الفرن في مكانه.



- من أجل توصيل كابل طاقة الفرن ، قم بفك وإزالة الغطاء الموجود على مجموعة أطراف التوصيل، من أجل الوصول إلى جهات الاتصال في الداخل. قم بإجراء التوصيل ، وتأمين الكابل في مكانه باستخدام مشبك الكابل المقدم ثم أغلق غطاء مجموعة أطراف التوصيل فورًا مرة أخرى.

- إذا كان عليك تغيير كابل طاقة الفرن ، فيجب أن يكون موصل التأريض (الأصفر / الأخضر) أطول 10 مم من الموصلات الخطية دائمًا.
- يجب توخي الحذر لضمان ألا تتجاوز درجة حرارة كبل إمداد التيار الكهربائي 50 درجة مئوية.
- في حالة تلف كابل التيار الكهربائي ، فيجب استبداله بكابل مناسب يمكن الحصول عليه من قسم قطع الغيار.

تثبيت الفرن في خزانة المطبخ

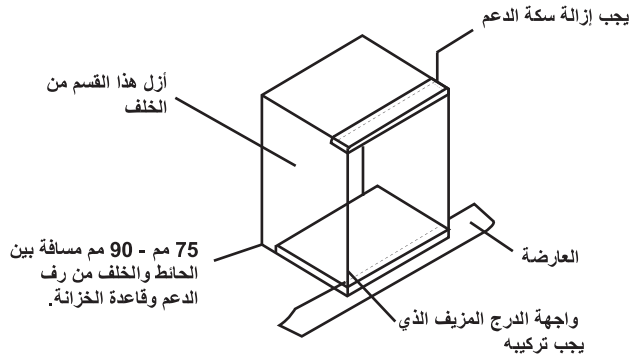


فراغ تهوية رف الدعم
400 سم^2 أقل حد
(20×20 سم)

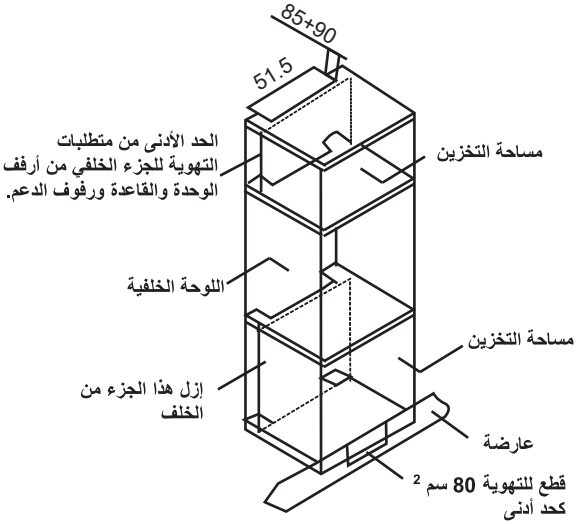
وضع الجهاز

- تأكد من أن الفتحة التي ستقوم بتركيب الفرن بها بالحجم المعطى في الرسم البياني أعلاه.
- يجب تركيب الفرن في غلاف الفرن مع قطع التهوية الموضحة في قسم "متطلبات التهوية" في الصفحة التالية.
- تأكد من إزالة اللوحة الخلفية لوحدة إسكان الأثاث.

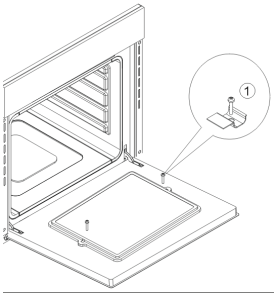
متطلبات التهوية



(يوضح الشكل متطلبات التهوية والمسافات من أجل تركيب الجهاز في وحدة مطبخ قياسية).



(يوضح الشكل متطلبات التهوية والقطع لتركيب الجهاز في وحدة سكنية مرتفعة).



تأكد من تثبيت الفرن بإحكام في الوحدة السكنية. يتم تثبيت الفرن في داخل الوحدة السكنية باستخدام أربعة براغي. يجب أن يتم ثنيها في الوحدة السكنيةمن فوق خزانة الفرن.

جهازي لا يعمل بشكل صحيح

- **الفرن لا يعمل.**

* تحقق من أن الفرن في وضعية التشغيل اليدوي.
* تحقق من تحديد وظيفة الطهي ودرجة حرارة الطهي.

- **يبدو أنه لا توجد طاقة في الفرن والشواية.**

* تحقق من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي بشكل صحيح.
* تحقق من أن الصمامات الرئيسية في حالة صالحة للعمل.
* تحقق من اتباع تعليمات التشغيل لتحديد الوقت ووضع الجهاز في وضعية التشغيل اليدوي.

- **وظيفة الشواء تعمل لكن الفرن الرئيسي لا يعمل.**

* تأكد من أنك حددت وظيفة الطهي الصحيحة.

- **عنصر الشواية والفرن العلوي لا تعمل ، أو تنقطع لفترات طويلة أثناء الاستخدام.**

* اترك الفرن ليبرد لمدة 2 ساعة تقريبًا. بمجرد أن يبرد ، تحقق مما إذا كان الجهاز يعمل مرة أخرى بشكل صحيح.

- **طعامي لا يطهى بشكل صحيح**

* تأكد من اختيار درجة الحرارة الصحيحة ووظيفة الطهي الصحيحة للطعام الذي تطهيه. قد يكون من المناسب ضبط درجة حرارة الطهي الخاصة بك بزيادة أو ناقص 10 درجة مئوية ، لتحقيق أفضل نتائج الطهي.

- **طعامي لا يطهى بالتساوي**

* تحقق من تركيب الفرن بشكل صحيح وبشكل معتدل.
* تحقق من استخدام درجات الحرارة ومواضع الرف الصحيحة.

- **مصباح الفرن لا يعمل**

* راجع الصفحة 16 واتبع قسم "تبديلمصباح الفرن".

- **يوجد تكثف بخار في الفرن**

* يعد البخار والتكثيف أمرًا طبيعيًا عن طريق طهي أي طعام يحتوي على نسبة عالية من الماء ، مثل الطعام المجمد والدجاج وما إلى ذلك.

* قد تعثر على تكثف في تجويف الفرن وتشكيل بين زجاج باب الفرن. هذا ليس بالضرورة علامة على أن الفرن لا يعمل بشكل صحيح.
* لا تترك الطعام في الفرن ليبرد بعد طهيه ووقف تشغيل الفرن ، استخدم وعاءً مغطىً ، حيثما كان ذلك عمليًا ، عند الطهي لتقليلمقدار التكثيف الذي يتكون.

مهم: إذا كان الجهاز يظهر بأنه يعمل بشكل غير صحيح، يجب قطع وصلة التغذية عن الشبكة و الإرتباط بأقرب وكيل خدمة معتمد.

لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك.

جدول الطهي

الأطعمة	درجة الحرارة (مئوية)	وضع الرف	وقت الطهي (دقيقة)
كعك رطب	150-170	2	35-45
فطائر	200-220	2	50-60
بسكويت	160-170	3	25-30
غريبة	175-200	3	35-40
كعك	180-200	2	30-40
فطيرة	200-220	2	30-40
معجنات	180-200	2	50-60
سيميت	180-200	2	35-40
لحب أغنام	220-240	3	30-40
لحم بقر	220-240	3	50-60
لحم الضأن	230-250	3	50-60
دجاج (قطع)	230-240	3	45-50
سمك	200-220	3	35-40

ملاحظة: القيم الموجودة في الجدول هي النتائج التي تم الحصول عليها في المختبر الخاص بنا. قد تختلف القيم وفق ذوقك و إختلاف تجاربك. يمكن عمل تسخين أولي 5-10 دقائق قبل الطهي.