

ROSIÈRES

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ **EN 02**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ **FR 15**

Conseils De Securite

- Lorsque vous ouvrez la porte après la cuisson, quelques gouttes d'eau peuvent sortir de la porte. Cela dépend du type d'aliment que vous avez cuisiné.
- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des

enfants sans surveillance.

- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible.

La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant entre l'appareil et la prise d'alimentation un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique fixe, conformément aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.

- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.
- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.
- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.
- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

Instructions Générales

19

- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

21

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

Utilisation du Four

22

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Utilisation du minuteur coupe-circuit
- 3.3 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance

27

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Four autonettoyant par catalyse
- 4.3 Entretien
 - Retrait et nettoyage des grilles
 - Retrait de la porte du four
 - Retrait et nettoyage des vitres
 - Remplacement de l'ampoule

Dépannage

30

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants.



Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 220-240 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

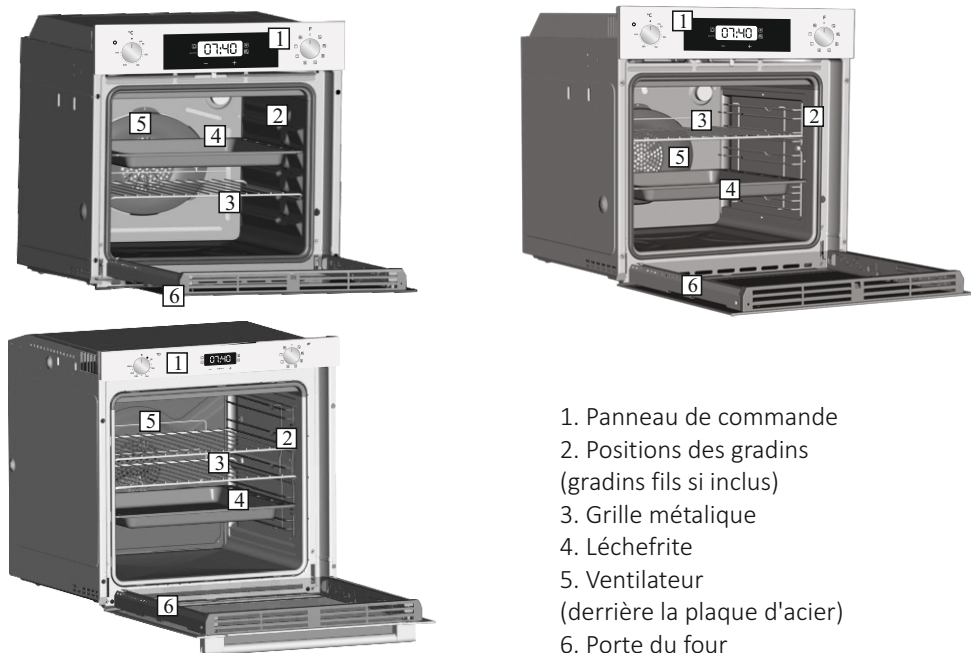
Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

1.6 Déclaration De Conformité

En plaçant la marque **CE** sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

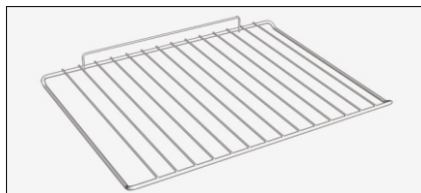
2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble



2.2. Accessoires

1 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

3 Grilles latérales



Situées des deux côtés de la cavité du four.
Maintiennent les grilles métalliques et les lèche-frites.

2 Lèche-frite



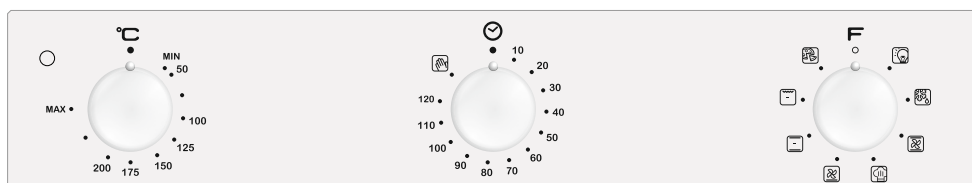
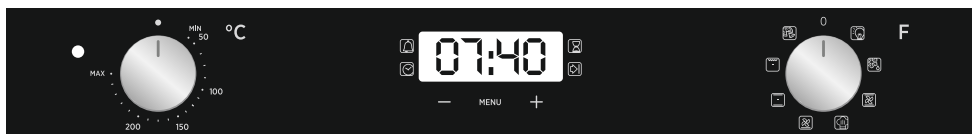
Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (Il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrons être tenu pour responsable.

2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage





1. Minuteur / Mode automatique
2. Fonction avec chaleur tournante
3. Décongélation
4. Température ou affichage de l'heure
5. Boutons de réglages
6. Manettes de sélection de fonction
7. Manettes de sélection de programme

ATTENTION!

La première opération à effectuer après l'installation, ou après une coupure de courant, est le réglage de l'heure (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote).

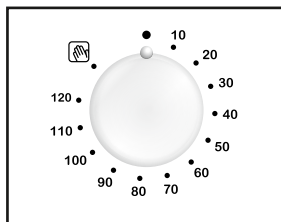
200 ° -> Le LED "." clignote jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

HOT -> Quand un programme se termine, si le four est encore chaud, l'écran affiche "HOT", en alternance avec le temps, même si les boutons sont positionnés sur OFF.

NB -> Les températures présélectionnées sont des températures préconisées, celles-ci peuvent et doivent être adaptées en fonction du plat cuisiné, la prise en main de chacun permet d'obtenir un bon résultat.

En cas de dégagement de fumée, cela indique que les cuissons sont trop chaudes, il convient à ce moment-là de baisser les températures de cuisson.


3.2 Utilisation du minuteur coupe-circuit






Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes).










A l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position .

Le tour peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position .

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
SECURITE ENFANT	<ul style="list-style-type: none"> Vous activez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes, l'écran affiche lternativement : STOP et le temps programmé A partir de cet instant, toutes les fonctions sont bloquées. 	<ul style="list-style-type: none"> Vous désactivez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes. A partir de cet instant, toutes les fonctions sont à nouveau utilisables. 		
MINUTEUR 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer 1 foi sur la touche centrale. Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée Relâcher les touches. 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche SELECT 	<ul style="list-style-type: none"> Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant. 	<ul style="list-style-type: none"> Il permet d'utiliser le program- mateur du four comme un réveilmémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
TEMPS DE CUISSON 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer 2 fois sur la touche centrale. Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée. Relâcher les touches Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection. 	<ul style="list-style-type: none"> Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four. Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT. Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "-" ou "+" 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps de cuisson, lefour sera automatiquementmis horsfonction. Si vous souhaitez arreter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de selection sur o, soit régler le temps de cuisson à 0:00.(touches SELECT+"-" et "+")
HEURE DE FIN DE CUISSON 	<ul style="list-style-type: none"> 3 fois Appuyer sur les touches "-"ou "+" pour régler la durée Relâcher les touches Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection 	<ul style="list-style-type: none"> A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Mémoriser l'heure de fin de cuisson Pour visualiser l'heure 3 fois Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touche SELECT + "-" ou "+" 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automati quemen et l'alarme sonne quelques secondes. La cuisson commencera auto- matiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le tour s'arrêtera automatiq uement.

3.3 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C range	Fonction (selon modèle)
			L'AMPOULE: Allumage de l'éclairage du four
			DÉCONGÉLATION: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
 	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	CHALEUR PULSÉE: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
* 	190	50 ÷ MAX	MASTER BAKE : Cette fonction permet de cuisiner plus sainement, en utilisant moins d'huile ou de graisse. La combinaison des éléments chauffants avec un cycle d'air pulsé garantit un résultat de cuisson parfait.
	210	50 ÷ MAX	RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
* 	220	50 ÷ MAX	CONVECTION NATURELLE: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	230	50 ÷ MAX	GRILL (Suivant modèle): l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel.

*Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour la déclaration de la consommation d'énergie et la définition de la classe énergétique.

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITREE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LECHEFRITE

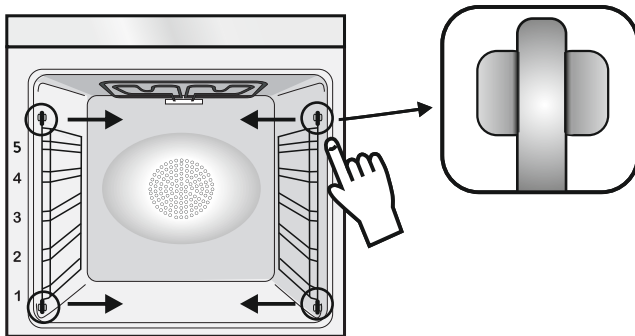
Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

4.2 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRADINS FILS

1. Dévissez les écrous moletés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les gradins fils en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les gradins fils dans le lave-vaisselle ou avec une éponge humide, puis séchez-les immédiatement.
4. Après avoir nettoyé les gradins fils, les remettre dans le four et revisser les écrous moletés.



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Remplacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

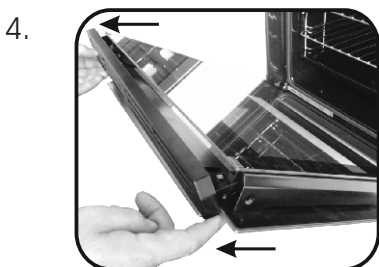
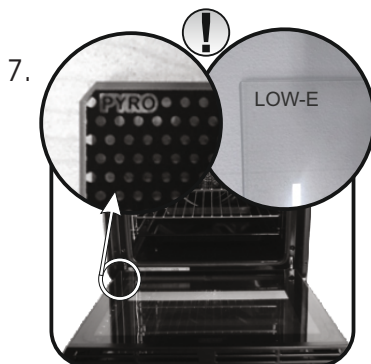
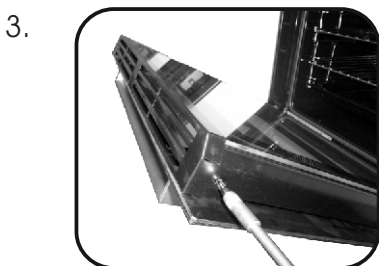
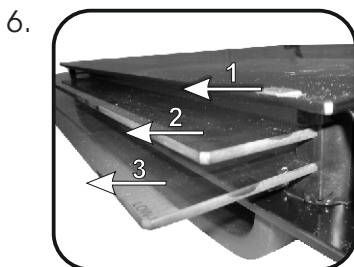
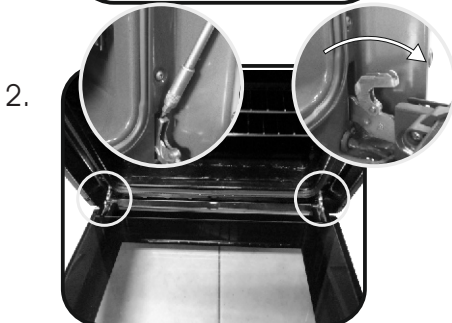
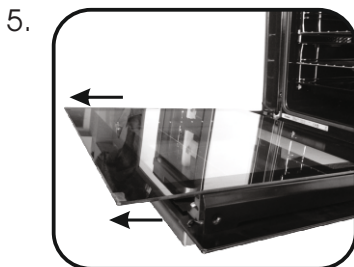
1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

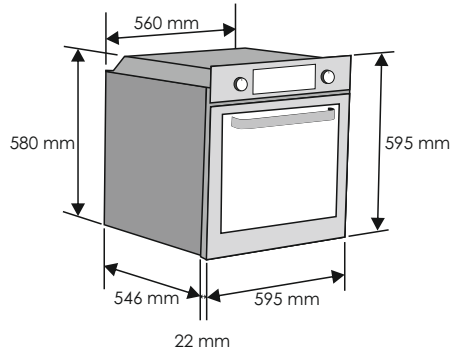
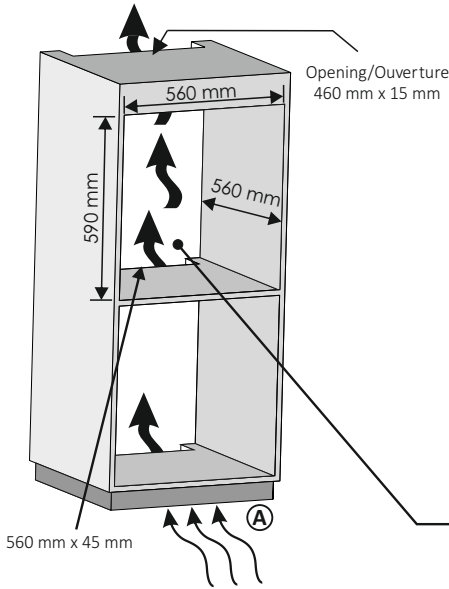
1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects

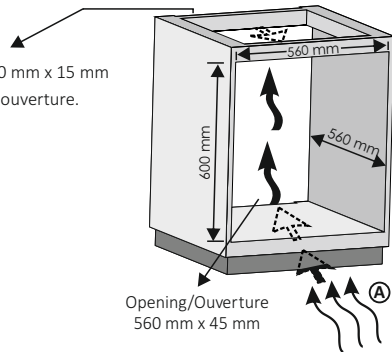


- (A) **GB** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²
- (A) **FR** Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm²

GB If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

- GB** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm
- FR** Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture. 460 mm x 15 mm

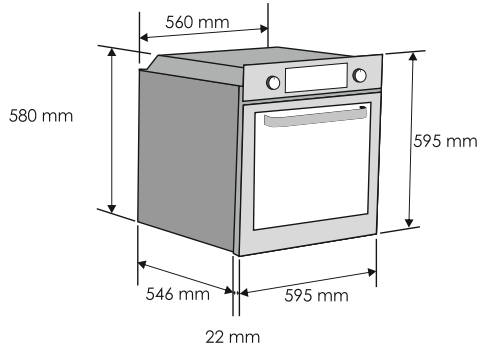
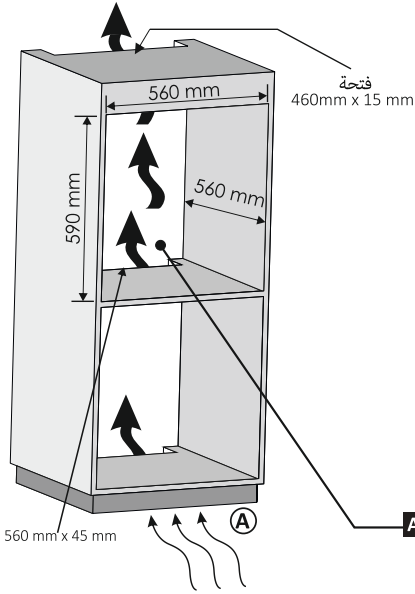


GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

FR

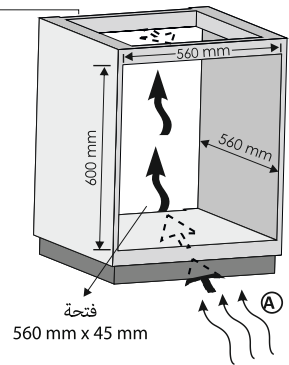
Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexactitudes Imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.



إذا كانت الوحدة مزودة بفتحة سفلية في الجزء الخلفي من الجهاز، **AE** فهذه فتحة تمثل لكابيل مصدر الطاقة.

إذا لم يسمح تركيب السقف بدوران الهواء، **AE** فيجب تشكيل ثقب بحجم 500x10 مم، أو نفس السطح في 5,000 متر مربع للحصول على أفضل أداء من الفرن.

إذا لم يتضمن الفرن مروحة تبريد، **AE** قم بعمل فتحة بقياس ٤٦٠ ملم x ١٥ ملم



تغيير المصباح:

١. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
٢. أزل الغطاء الزجاجي، وفك براغي المصباح واستبدله بمصباح جديد من نفس النوع.
٣. بمجرد استبدال المصباح المعيب، أعد الغطاء الزجاجي إلى مكانه.



٥. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

١,٥ الأسئلة الشائعة وإجاباتها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يسخن.	القفل غير مضبوط.	قم بضبط القفل.
الفرن لا يسخن.	قفل منع عبث الأطفال نشط.	قم بتعطيل قفل أمان الأطفال.
الفرن لا يسخن.	لم يتم ضبط وظيفة الطهي ودرجة الحرارة.	تأكد من أن الإعدادات الضرورية صحيحة.

إزالة وتنظيف الباب الزجاجي

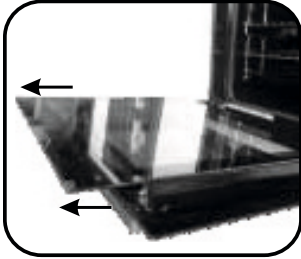
١. افتح باب الفرن.

٢,٣,٤. قم بإقفال المفصلات، وإزالة البراغي وإزالة الغطاء المعدني العلوي بسحبها نحو الأعلى.

٥,٦. قم بإزالة الزجاج، وقم بإخراجه بحذر من باب الفرن (ملحوظة: في أفران التحلل الحراري، قم بإزالة الزجاج الأول والثاني أيضاً (إن وجد)).

٧. في النهاية عملية التنظيف أو الاستبدال، قم بإعادة تركيب الأجزاء بالترتيب العكسي.

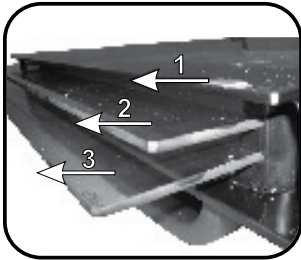
على جميع الزجاج، الإشارة «Pyro» ينبغي أن تكون مقروءة وعلى الجانب الأيسر من الباب، وقم بإغلاق المفصل الجانبي على جهة اليسار. بهذه الطريقة، الملتصق المطبوع على الزجاج الأول سوف يكون داخل الباب.



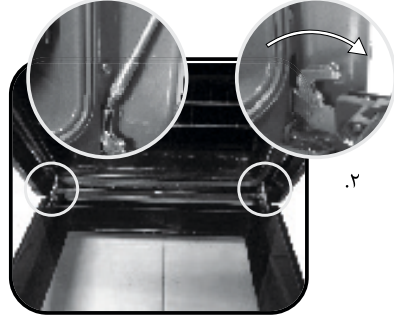
٥.



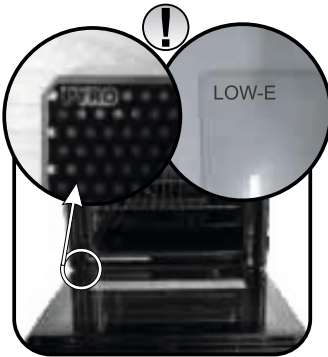
١.



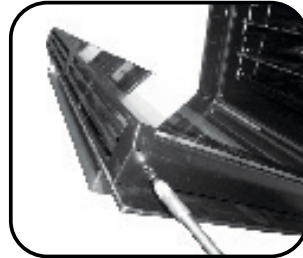
٦.



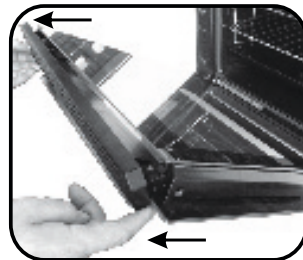
٢.



٧.



٣.



٤.

٤. صيانة وتنظيف الفرن

٤,١ ملاحظات عامة حول التنظيف

يمكن تمديد عمر خدمة المنتج من خلال التنظيف المنتظم. انتظر حتى يبرد الفرن قبل القيام بأي عمليات تنظيف يدوية. لا تستخدم أي مواد تنظيف كاشطة أو خريس أو أشياء حادة للتنظيف وذلك من أجل عدم الإضرار بالأجزاء المطلية بالميينا التي يتعذر إصلاحها. استخدم الماء فقط أو الصابون أو مواد التنظيف القائمة على التبييض (أمونيا).

الأجزاء الزجاجية

من المستحسن تنظيف النافذة الزجاجية بمنشفة مطبخ ممتصة بعد كل استخدام للفرن. لإزالة المزيد من البقع العالقة، يمكن استخدام إسفنجة منقوعة في مادة تنظيف ثم أخرجها واغمرها في الماء.

مانع تسرب نافذة الفرن

إذا كان متسخاً، يمكن تنظيف مانع التسرب بإسفنجة رطبة قليلاً.

الملحقات

قم بتنظيف الملحقات بإسفنجة رطبة ومغمورة في الصابون قبل شطفها وتجفيفها: تجنب استخدام مواد تنظيف كاشطة.

وعاء التقطير

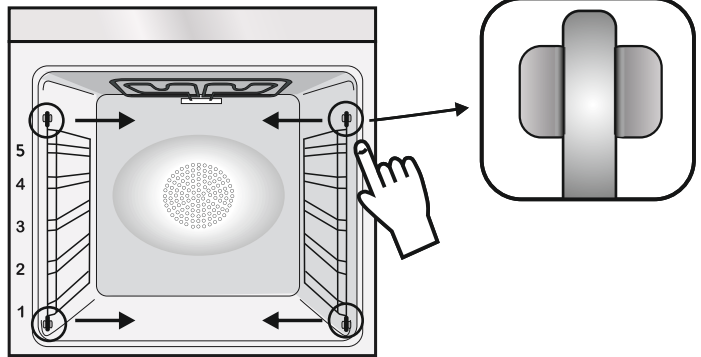
بعد استخدام الشواية، قم بإزالة الوعاء من الفرن. قم بصب الدهون الساخنة في حاوية وقم بغسل الوعاء بماء ساخن، باستخدام إسفنجة وسائل تنظيف.

إذا بقي هناك أي بقايا دهنية، قم بغمر الوعاء في الماء ومادة التنظيف. بدلاً من ذلك، يمكنك غسل الوعاء في غسالة الأطباق أو استخدام مادة تنظيف تجارية للفرن. لا تضع الوعاء في الفرن وهو متسخ على الإطلاق.

٤,٢ الصيانة والتصليح

تعليمات لإزالة وتنظيف حاملات الرفوف الجانبية

1. أزل الحوامل السلكية بحسبها في اتجاه الأسهم (أنظر أناه)
2. لتنظيف الحوامل السلكية فإما أن تضعها في غسالة أطباق أو استخدام إسفنجة مبتلة، مع التأكيد على تجفيفها جيداً بعد ذلك.
3. بعد إتمام عملية التنظيف، ركب الحوامل السلكية بعكس ترتيب فكها.



إزالة نافذة الفرن

١. افتح النافذة الأمامية.
٢. افتح المشابك الموجودة على مجسم المفصلات على الجانب الأيمن والأيسر من النافذة الأمامية بدفعها نحو الأسفل.
٣. قم باستبدال النافذة بالقيام بالإجراء العكسي.

الوظيفة	نطاق درجة الحرارة المتوقعة	درجة الحرارة المتوقعة الافتراضية	قرص الوظائف
المصباح: لإشعال ضوء الفرن.			
إذابة الجليد: عند ضبط القرص إلى هذا الموضع. تقوم المروحة بتدوير الهواء عند درجة حرارة الغرفة حول الطعام المجمد بحيث يتم إذابة الجليد في بضعة دقائق دوم الحاجة إلى تغيير أو تعديل محتوى البروتين في الطعام.			
متعدد-المسؤوليات: نحن ننصح باستخدام هذه الطريقة للدواجن والمعجنات والسمك والخضروات. تتغلغل الحرارة إلى الطعام بصورة أفضل وتكون فترات الطهي والتسخين المسبق أقل على حد سواء. يمكنك طهي أطعمة مختلفة في نفس الوقت مع أو بدون نفس التحضير في موضع واحد أو أكثر. طريقة الطهي هذه توفر توزيعاً متكاملاً للحرارة ولا يكون هناك اختلاط في الروائح. اتركه لمدة عشر دقائق إضافية تقريباً عند طهي أطعمة في نفس الوقت.	MAX + ٥٠	١٨٠	
تسخين القاع: يتم استخدام عناصر التسخين العلوية والسفلية على حد سواء. قم لمدة ١٠ دقائق تقريباً. هذه الطريقة مثالية لجميع أنواع التخميص والخبز التقليدية. لشوي اللحم الأحمر وشوي اللحم البقري وساق لحم الضأن، والطراند ولحومها والأطعمة الملفوفة بالألومنيوم (papillotes)، والمعجنات الهشة. ضع الطعام وطبقه على رف في الموضع الأوسط.	MAX + ٥٠	٢١٠	
تسخين القاع: يتم استخدام عناصر التسخين العلوية والسفلية على حد سواء. قم لمدة ١٠ دقائق تقريباً. هذه الطريقة مثالية لجميع أنواع التخميص والخبز التقليدية. لشوي اللحم الأحمر وشوي اللحم البقري وساق لحم الضأن، والطراند ولحومها والأطعمة الملفوفة بالألومنيوم (papillotes)، والمعجنات الهشة. ضع الطعام وطبقه على رف في الموضع الأوسط.	MAX + ٥٠	٢٢٠	
المروحة + عنصر التسخين السفلي: يستخدم عنصر التسخين السفلي مع المروحة تقوم بتدوير الهواء داخل الفرن. هذه الطريقة مثالية لفطائر الفاكهة الغضة والتورتات والكوشيز والبات، فهي تمنع الطعام من الجفاف وتعزز التبخين في أنواع الكعك وعجينة الخبز وأنواع الطعام الأخرى التي تطهى في المستوى السفلي. ضع الرف في الموضع السفلي.	MAX + ٥٠	٢١٠	
الطهي المحترف: تسمح هذه الخاصية بالطهي بطريقة صحية أكثر، عن طريق تقليل حجم الدهون أو الزيت المطلوب. والجمع بين عناصر التسخين ودورة	MAX + ٥٠	١٩٠	
الشواية (بناء على موديل الفرن): استخدم الشواية والباب مغلق. يتم استخدام عنصر التسخين العلوي وحده ويمكنك تعديل درجة الحرارة. تحتاج إلى تسخين مسبق لمدة خمس دقائق لتسخين العناصر. نضمن الطهو بطريقة ممتازة للمشاي والكباب وأطباق فئات الخبز. يجب وضع اللحوم البيضاء على مسافة من الشواية، ويكون وقت الطهي أطول، ولكن مذاق اللحم سوف يكون أمد. يمكنك وضع اللحوم الحمراء وفيليه السمك على الرف ووعاء التقطير ما دونه. هناك موضعان للشوي في الفرن: شواية: ٢١٤٠ واط باربيكيو: ٣٣٤٠ واط	MAX + ٥٠	٢٣٠	
وظيفة البيتزا من خلال هذه الوظيفة يتم تدوير الهواء الساخن في الفرن لضمان الحصول على نتيجة مثالية للأطباق مثل البيتزا أو الكعك.	MAX + ٥٠	٢٢٠	

*تم اختبار الجهاز وفق EN 60350-1 لأغراض إقرار استهلاك الطاقة وفئة الطاقة.

الوظيفة	كيفية التنشيط	كيفية إلغاء التنشيط	ما هي وظيفتها	سبب الحاجة لها
ضبط الوقت	<ul style="list-style-type: none"> • قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة الأيسر إلى الموضع «ضبط الوقت» • اضغط على الأزرار «-» «+» لضبط الوقت 	<ul style="list-style-type: none"> • قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة إلى الموضع إيقاف 	<ul style="list-style-type: none"> • يسمح لك ذلك بضبط الوقت الذي يظهر على الشاشة 	<ul style="list-style-type: none"> • لضبط الوقت ملحوظة: قم بضبط الوقت عندما تقوم بتركيب الفرن أو بعد انقطاع التيار (تظهر الساعة نابض عند ١٢:٠٠)
مدة الطهي	<ul style="list-style-type: none"> • قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة الأيمن إلى وظيفة طهي • قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة الأيسر إلى الموضع «الفترة الزمنية للطهي» • قم بضبط الوقت باستخدام الأزرار «+» و «-» • تظهر الإنارة حالياً 	<ul style="list-style-type: none"> • عند انقضاء فترة الطهي، يتوقف الفرن عن العمل تلقائياً ويصدر صوت الإنذار لبضعة ثواني لإيقاف وظيفة الطهي مبكراً، قم بتدوير مفتاح تحكم الوظيفة إلى إيقاف • قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة إلى المدة الزمنية للطهي باستخدام الأزرار «+» و «-» 	<ul style="list-style-type: none"> • هذا يسمح بالضبط المسبق لوقت الطهي المطلوب للوصفة المختارة. • عند ضبط وقت الطهي، قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة إلى إيقاف للعودة إلى الوقت الفعلي. • لعرض وقت الطهي المختار، قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة الأيسر إلى المدة الزمنية للطهي 	<ul style="list-style-type: none"> • لطهي الوصفات المطلوبة
نهاية الطهي	<ul style="list-style-type: none"> • قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة الأيمن إلى وظيفة طهي • قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة الأيسر إلى الموضع «نهاية الطهي» • قم بضبط نهاية وقت الطهي باستخدام الأزرار «+» و «-» • تظهر الإنارة حالياً 	<ul style="list-style-type: none"> • عند انقضاء وقت الطهي، يتوقف الفرن عن العمل تلقائياً. • لإيقاف وظائف الطهي مبكراً، قم بتدوير مفتاح تحكم الوظيفة إلى إيقاف 	<ul style="list-style-type: none"> • يمكنك من الضبط المسبق لنهاية وقت الطهي الذي تريده • عند ضبط وقت الطهي، قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة إلى إيقاف للعودة إلى الوقت الفعلي. • لعرض وقت الطهي المختار، قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة الأيسر إلى نهاية وقت الطهي 	<ul style="list-style-type: none"> • هذه الوظيفة عادة ما تستخدم مع وظيفة «وقت الطهي». • على سبيل المثال، يحتاج الطعام المطلوب إلى الطهي لمدة ٤٥ دقيقة وأريده أن يكون جاهزاً على الساعة ١٢:٣٠، في هذه الحالة: في نهاية الوقت المحدد، يتوقف الفرن عن التشغيل تلقائياً ويصدر صوت المنبه. اختر وظيفة الطهي المرغوبة. قم بضبط مدة الطهي عند «٤٥» دقيقة «-» «+» اختر نهاية وقت الطهي عند ١٢:٣٠ «-» «+». سوف تبدأ عملية الطهي تلقائياً عند ١١:٤٥ (١٢:٣٠ ناقص ٤٥ دقيقة)، في نهاية وقت الطهي المحدد، سوف يتوقف الفرن عن العمل تلقائياً. • تحذير: من خلال تحديد نهاية وقت الطهي، وليس مدة الطهي، سوف يعمل الفرن تلقائياً ويتوقف عن العمل في نهاية الوقت المحدد للطهي
منبه الدقائق	<ul style="list-style-type: none"> • قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة الأيسر إلى الموضع منبه الدقائق • قم بضبط وقت الطهي باستخدام الأزرار «+» و «-» 	<ul style="list-style-type: none"> • قم بضبط الوقت عند ٠٠:٠٠ من خلال تدوير مفتاح اختيار الوظيفة الأيسر إلى الموضع عداد الدقائق، وباستخدام الزر «-» 	<ul style="list-style-type: none"> • يصدر صوت تنبيه في نهاية الوقت المحدد. • خلال العملية، تظهر الشاشة الوقت المتبقي 	<ul style="list-style-type: none"> • يسمح باستخدام الفرن كمنبه حتى وإن كان الفرن في وضع إيقاف التشغيل

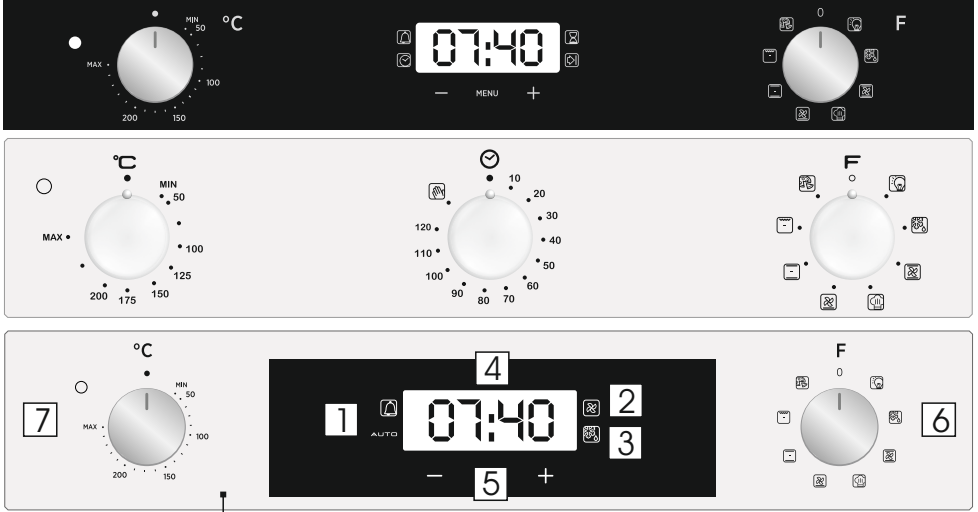
٢,٣ الاستخدام الأول

التنظيف الأولي

قم بتنظيف الفرن قبل استخدامه للمرة الأولى. قم بمسح الأسطح الخارجية بقطعة قماش رطبة. قم بغسل جميع الملحقات ومسح الجزء الداخلي من الفرن بمحلول الماء الساخن وسائل الغسيل. ضع الفرن فارغاً عند أعلى درجة حرارة واتركه لمدة ساعة تقريباً، هذا من شأنه أن يزيل أي روائح عالقة بسبب أن الجهاز جديد.

٣. استخدام الفرن

٣,١ وصف الشاشة



تنبيه!


العملية الأولى للقيام بها بعد التركيب، أو بعد فصل الطاقة، هو ضبط وقت اليوم (يحدث فصل الطاقة إذا كانت الشاشة تومض (١٢:٠٠) 200°C - ضوء الحرارة «| يومض حتى الوصول إلى درجة الحرارة المعروضة على الشاشة.

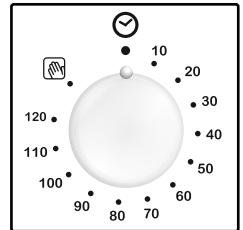
ساخن - <math>< </math> عند ينتهي البرنامج، إذا بقي الفرن ساخناً، تظهر الشاشة «ساخن»، بالتناوب مع الوقت، حتى وإن كان المقبض في موضع إيقاف.

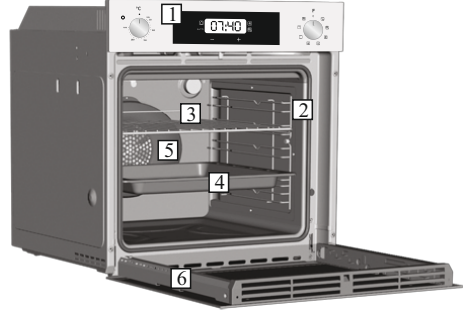
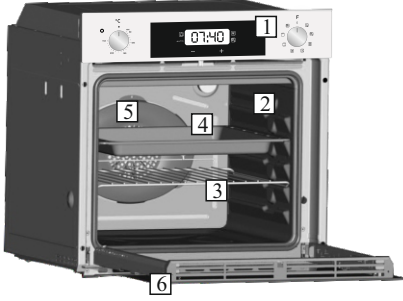
1. ميندر دقيقة
2. وقت الطبخ
3. نهاية الطهي
4. درجة الحرارة أو عرض الساعة
5. ضوابط ضبط شاشة LCD
6. مقبض محدد ترموستات
7. مقبض محدد الوظيفة

٣,٢ استخدام نهاية تايمر الطهي

تمكن وحدة التحكم هذه من تحديد وقت الطهي المطلوب (حد أقصى ١٢٠ دقيقة) سوف يتوقف الفرن أوتوماتيكياً في نهاية الوقت المحدد.

سوف يبدأ التايمر بالعد التنازل من الوقت المحدد رجوعاً إلى الموضع O ويتوقف عن التشغيل تلقائياً.  للاستخدام العادي للفرض قم بضبط التايمر عند الموضع . لضبط الفرن تأكد من التايمر ليس في الموضع O.



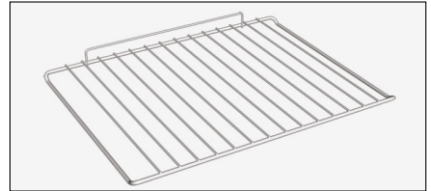
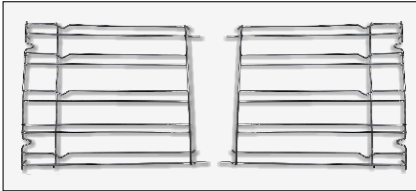


١. لوحة التحكم
٢. مواقع الأرفف
- (شبكة سلكية جانبية إذا كانت متضمنة)
٣. شواية معدنية
٤. وعاء التقطير
- ٥ مروحة (خلف الصفيحة المعدنية)
٦. باب الفرن

٢,٢ الملحقات

٣ شبكات سلكية جانبية

١ شواية معدنية



توجد على جانبي تجويف الفرن.
وتحمل الشوايات المعدنية ومقالي التقطير.

تحمل صواني الخبز والأطباق.

٢ وعاء التقطير التقطير



يجمع البقايا التي تقطر خلال طهي الأطعمة على الشوايات.

ملاحظة: بما أن الفرن ربما يتطلب القيام بأعمال صيانة، ينصح بتوفير مأخذ تيار آخر على الجدار بحيث يمكن توصيل الفرن به في حال إزالته من المكان الذي تم تركيبه فيه. يجب استبدال كابل الطاقة بواسطة موظف خدمة فنية فقط أو بواسطة فني كهرباء مؤهلات مكافئة.

١,٣ توصيات

بعد كل استخدام للفرن، سوف يكون هناك القليل من التنظيف للمساعدة في الحفاظ على الفرن نظيفاً تماماً. لا تزين جدران الفرن بصفائح الألمنيوم أو حماية للاستخدام مرة واحدة المتوفرة من المتاجر. صفائح الألمنيوم أو أي حماية أخرى تكون في اتصال مباشر مع طلاء المينا الساخن وتشكل خطراً الانصهار للطلاء أو تشويه طلاء المينا في الأجزاء الداخلية. من أجل تفادي الانساخ المفرط للفرن الخاص بك وخروج رائح دخانية قوية، نحن ننصح بعدم استخدام الفرن عند درجة حرارة مرتفعة. من الأفضل تمديد وقت الطهي وتخفيض درجة الحرارة قليلاً. إضافة إلى الملحقات المزودة مع الفرن، نحن ننصحك باستخدام الأطباق وقوالب الخبز المقاومة لدرجة الحرارة المرتفعة للغاية.

١,٤ التركيب

ليس هناك التزام على الشركات المصنعة للقيام بذلك. في حال كان هناك حاجة إلى مساعدة من الشركة المصنعة لتصحیح أي أعطال ناجمة عن التركيب غير الصحيح، هذه المساعدة غير مشمولة بالضمان. يجب الالتزام بتعليمات التركيب للفنيين المؤهلين مهنيًا. يمكن أن يتسبب التركيب غير الصحيح بوقوع ضرر أو إصابة للأشخاص أو الحيوانات أو الأمتعة. لن تتحمل الشركة المصنعة أدنى مسؤولية عن ذلك الضرر أو تلك الإصابة.

يمكن وضع لفرن شكل عمودي مرتفع أو تحت سطح عمل. قبل التركيب، عليك التأكد من التهوية المناسبة في مساحة الفرن لتمكين الدوران المناسب للهواء النقي المطلوب لتبريد وحماية الأجزاء الداخلية. قم بعمل الفتحات المحددة في الصفحة الأخيرة وفقاً لنوع التركيب.

١,٥ إدارة النفايات والحماية البيئية

يحمل هذا الجهاز علامة التوجيه الأوروبية EC/١٩/٢٠١٢ الخاصة بنفايات المعدات الإلكترونية والكهربائية (WEEE). تحتوي نفايات المعدات الإلكترونية والكهربائية على مواد ملوثة (يمكن أن يكون لها تأثير سلبي على البيئة) وعناصر أساسية (يمكن إعادة استخدامها) على حد السواء. من الضروري أن تخضع نفايات المعدات الإلكترونية والكهربائية لمعالجات خاصة لإزالة المواد الملوثة والتخلص منها بصورة صحيحة واستعادة جميع المواد. يمكن للأفراد أن يلعبوا دوراً مهماً في ضمان أن نفايات المعدات الإلكترونية والكهربائية لن تشكل مشكلة بيئية، ومن الضروري الالتزام



بهذه القواعد الأساسية التالية:

- يجب عدم التعامل مع نفايات المعدات الإلكترونية والكهربائية على أنها نفايات محلية.
- يجب أخذ نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية على مساحات تجميع مخصصة تحت إدارة مجلس المدينة أو شركة مسجلة.
- في العديد من الدول، يكون هناك وحدات تجميع محلية متاحة لنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية الكبيرة. عندما تقوم بشراء جهاز جديد، يمكن إعادة الجهاز القديم إلى البائع الذي عليه قبوله دون أي تكلفة لمرة واحدة ما دام الجهاز من نفس النوع وله نفس الوظائف كما في الجهاز المشتري.

الحفاظ على البيئة واحترامها

حيثما أمكن، تجنب التسخين المسبق للفرن وحاول ملئه دائماً. لا تحاول فتح باب الفرن بشكل متكرر قدر الإمكان، لأن الحرارة الموجودة داخل التجويف تتبدد في كل مرة تفتح فيها الفرن. من أجل توفير الطاقة بشكل جيد، قم بإطفاء الفرن بين ٥ و ١٠ دقائق قبل النهاية المحددة لوقت الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية التي يستمر الفرن في توليدها. حافظ على مانعات التسرب نظيفة من أجل تجنب أن تبدد للحرارة خارج التجويف. إذا كان لديك برنامج توصيل بالكهرباء بتعرفة ساعة، يعمل برنامج «تأخير الطبخ» على توفير الطاقة ببساطة أكثر لنقل عملية الطهي بحيث تبدأ في وقت شريحة تعرفرة الكهرباء المخفضة.

١,٦ بيان الامتثال

بوضعنا علامة **CE** على هذا الجهاز فإننا نضمن أنه مطابق لجميع المتطلبات الأوروبية للسلامة والصحة والبيئة السارية على هذه الفئة من المنتجات.

١. تعليمات عامة



نشكركم على اختياركم لواحد من المنتجات الخاصة بنا. للحصول على أفضل النتائج عند استخدام الفرن الخاص بك، عليكم قراءة هذا الدليل بعناية والاحتفاظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

قبل تركيب الفرن، انتبه للرقم المتسلسل بحيث يمكنك إعطائه لموظف خدمة العملاء في حال كان هناك حاجة إلى أي أعمال تصليح. بعد إزالة الفرن من صندوق التغليف، تحقق من عدم تعرضه لأي تلف أثناء النقل. إذا كان لديك أي شكوك، لا تستخدم الفرن واطلب المشورة من فني كهرباء متخصص. تخلص من مكونات التغليف بشكل صحيح (الأكياس البلاستيكية، البوليسترين، المسامير) وحافظ عليها بعيداً عن متناول الأطفال. عند تشغيل الفرن للمرة الأولى، يمكن أن يخرج دخان

برائحة قوية ناتج من المادة الصمغية الموجود على ألواح العزل المحيطة عند تسخين الفرن للمرة الأولى. هذا طبيعي تماماً، وفي حال حدوثه، عليكم الانتظار حتى تلاشي الدخان قبل وضع الطعام في الفرن. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية في حال عدم مراعاة التعليمات الموجودة في هذه الوثيقة.

ملاحظة: الوظائف والخصائص والملحقات المذكورة في هذا الدليل سوف تكون مختلفة، بناء على الموديل الذي قمت بشرائه.

١,١ تعليمات السلامة

استخدم الفرن فقط للغرض المخصص، ألا وهو لطهي الطعام فقط، وأي استخدام آخر، كمصدر تسخين، يعتبر غير مناسب وبالتالي يشكل خطراً. لا يمكن اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح أو غير المعقول للجهاز. ينطوي استخدام أي جهاز كهربائي على مراعاة بعض من القواعد الأساسية:

- لا تقم بسحب كابل الطاقة لفصل القابس من مأخذ التيار.
- لا تلمس الجهاز بيدتين أو قدمين مبتلتيين أو رطبتين.
- بوجه عام، لا ينصح باستخدام محولات أو مقابس متعددة أو كوابل تمديد.
- في حال حدوث عطل و/ أو ضعف في التشغيل، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ولا تحاول العبث به.

١,٢ السلامة الكهربائية

احرص على قيام فني كهرباء أو فني مختص بعمل التوصيلات الكهربائية.

ينبغي أن يكون مصدر تزويد الطاقة الموصول بالفرن متوافقاً مع القوانين المطبقة في بلد التركيب. لا تتحمل الشركة المصنعة أدنى مسؤولية عن أي ضرر ناتج عن عدم الامتثال لهذه التعليمات. يجب أن يكون الفرن موصولاً بمصدر كهرباء بمأخذ مؤرت على الجدار أو فاصل بأقطاب متعددة، بناء على القوانين المطبقة في بلد التركيب. يجب أن يكون مزود التيار محمياً بقواطع تيار مناسبة وينبغي أن تكون الكوابل المستخدمة ذات مقاطع مستعرضة يمكنها ضمان التزويد الصحيح للتيار الكهربائي إلى الفرن.

التوصيل

الفرن مزود بكابل طاقة ينبغي أن يكون موصولاً بمصدر طاقة ٢٢٠-٢٤٠ فولت بين الفازات أو بين الفاز واللون المحايد.

قبل توصيل الفرن بمصدر التيار، من الضروري التحقق مما يلي:

- فولتية التيار المشار إليها على العداد.

- إعدادات القاطع.

يجب أن يكون سلك التأريض الموصول بمحطة تأريض الفرن موصولاً بمحطة التأريض على مزود الطاقة.

تنبيه

قبل توصيل الفرن بمصدر التيار، اطلب من فني كهرباء مؤهل التحقق من استمرارية محطة التأريض لمزود الطاقة. لا تتحمل الشركة المصنعة أدنى مسؤولية عن أي حوادث أو أي مشاكل أخرى ناتجة عن أي خلل في التوصيل بين الفرن ومحطة التأريض أو وجود عطل في استمرار التوصيل بالتأريض.

١,١ تعليمات السلامة	تعليمات عامة
١,٢ السلامة الكهربائية	٦
١,٣ توصيات	
١,٤ التركيب	
١,٥ إدارة النفايات	
١,٦ بيان المطابقة	

٢,١ ملحة عامة	وصف المنتج
٢,٢ الملحقات	٨
٢,٣ الاستخدام الأول	

٣,١ وصف الشاشة	استخدام الفرن
٣,٢ استخدام نهاية تايمر الطهي	٩

٤,١ ملاحظات عامة حول التنظيف	صيانة وتنظيف الفرن
٤,٢ الصيانة والتنظيف	١٢
٤,٣ الصيانة والتصليح	
• إزالة وتنظيف الشوايات	
• إزالة نافذة الفرن	
• إزالة وتنظيف الباب الزجاجي	
• تغيير لمبة مصباح الإنارة	

٥,١ أسئلة شائعة	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
	١٤

- تحذير: لا تصف أو تكون صفاً من جدران الفرن دون استخدام رقائق الألمنيوم أو واقيات الحماية المخصصة للاستخدام مرة واحدة المتاحة في المحلات. إن رقائق الألمنيوم أو غيرها من الواقيات، التي على تماس مباشر مع المينا الساخنة، تكون عرضة للانصهار وتُسبب تدهور مينا الأسطح الداخلية.
- تحذير: لا تخلع سدادة باب الفرن الحاكمة أبداً.
- تنبيه: يتعين عدم إعادة ملء قاع التجويف بالماء في أثناء الطهي أو عندما يكون الفرن ساخناً.
- لا حاجة لمزيد من الضبط أو إعدادات التشغيل لتشغيل الجهاز على الترددات المعاصرة

• لا تستخدم جهاز تنظيف البخار في التنظيف.

• ينبغي توصيل القابس بكابل تغذية قادر على تحمل جهد وتيار وحمل الجهاز الموضح على الملصق التعريفي، مع ضرورة توفر وصلة تأريض. يتعين أن يكون المقبس مناسباً للحمل الموضح على الملصق التعريفي، وأن يتوفر به وصلة تأريض متصلة وتعمل. أما وصلة التأريض فهي الوصلة ذات اللونين الأصفر والأخضر.

يجب أن يتولى هذا الامر اختصاصي مؤهل مناسب. وفي حالة عدم التوافق بين المقبس وقابس الجهاز، عليك مطالبة الكهربائي المتخصص بتغيير المقبس واستبداله من نوع مناسب. يتحتم أن يتوافق كل من المقبس والقابس مع المعايير الحالية السارية في دولة الاستخدام. كما يمكن التوصيل بمصدر الطاقة عن طريق استخدام قاطع متعدد الأقطاب بين الجهاز ومصدر الطاقة القادر على تحمل أقصى حمل متصل، على أن يكون متوافقاً مع القوائين الحالية. ينبغي عدم فصل كابل التأريض ذي اللونين الأصفر والأخضر بواسطة القاطع. ينبغي أن يسهل الوصول إلى القابس أو القاطع متعدد الأقطاب بعد تمام تركيب الجهاز.

• يمكن إتمام الفصل عن طريق توفير مقبس يسهل الوصول إليه أو عن طريق تركيب مفتاح بتوصيلات دائمة مطابقة لقواعد التوصيل.

• إذا تلف كابل الطاقة، فإنه يجب استبداله واستخدام كابل مناسب أو حزمة خاصة متوفرة لدى الجهة المصنعة أو يُمكن الاتصال بقسم خدمة العملاء. يتعين أن يكون كابل الطاقة من النوع H05V2V2-F. ويجب أن يتولى هذا الأمر اختصاصي مؤهل تأهيلاً مناسباً. ويجب أن تكون وصلة التأريض الأرضي (أصفر-أحمر) أطول من الوصلات الأخرى قرابة 10 مم. وفي حالة الإصلاحات فإنه يتعين الرجوع إلى قسم خدمة العملاء فقط واستخدام قطع الغيار الأصلية.

إن الإخفاق دون الالتزام بما ورد أعلاه قد يقوض سلامة الجهاز واستخدامه ويُسقط الضمان.

• يجب إزالة جميع المواد الزائدة المنسكبة قبل التنظيف.

• إن انقطاع التيار الكهربائي لمدة طويلة في أثناء الطهي قد يُسبب تعطل عمل الشاشة. لذا يجب الاتصال بخدمة العملاء في هذه الحالة.

• يتعين عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب فرط الحرارة.

• عند تثبيت رف داخل الجهاز، تأكد أن طرف التثبيت في الموضع موجهًا لأعلى وفي الجزء الخلفي من التجويف. يتعين إدخال الرف بالكامل في التجويف.

- قد تتكاثف الرطوبة في أثناء الطهي داخل تجويف الفرن أو على زجاج الباب. وهذه حالة طبيعية. للحد من ذلك، انتظر 10-15 دقيقة بعد التشغيل قبل وضع الطعام داخل الفرن، وعلى كل حال فإن التكتيف يختفي عندما يبلغ الفرن درجة حرارة الطهي.
- ينبغي طهي الخضروات في وعاء له غطاء بدلاً من طهيها في صينية مفتوحة.
- ينبغي تجنب ترك الطعام داخل الفرن بعد الطهي لأكثر من 20/15 دقيقة.
- تحذير: يصير هذا الجهاز ساخناً للغاية في أثناء استخدامه وكذلك مكوناته الملموسة. لذا تحل بالحذر ألا تمس أجزاءً ساخنة.
- تحذير: قد تصير المكونات الملموسة من الجهاز ساخنة عند تشغيل الشواية. لذا يتعين الإبقاء على الأطفال على مسافة آمنة.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح، لتجنب احتمالات أو فرص التعرض للصعق الكهربائي.
- تحذير: لتجنب أي خطر ناتج عن إعادة ضبط العرضي لقاطع التيار الحراري، يجب عدم إمداد هذا الجهاز بالكهرباء خلال جهاز تبديل خارجي، مثل المؤقت أو توصيله بدائرة يجري تشغيلها وإيقافها بصفة منتظمة.
- بالنسبة للأطفال دون سن الثامنة، فإنه يتعين الإبقاء عليهم على مسافة آمنة من الجهاز إن لم يكونوا تحت الإشراف الدائم والمتابعة المستمرة.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يُمكن للأطفال الذين عمرهم 8 سنوات أو أكثر أو ذوي الإعاقات الحسية أو العقلية أو البدنية أن يشغلوا هذا الجهاز دون خبرة أو معرفة بالمنتج فقط إذا كانوا تحت الإشراف أو قُدمت إليهم تعليمات تشغيل الجهاز، شريطة أن يتم ذلك على نحو آمن وبوعي بالمخاطر المُحتملة.
- يتعين ألا يُباشر الأطفال الصيانة أو التنظيف دون وجود إشراف عليهم.
- يتعين عدم استخدام مواد معدنية كاشطة خشنة أو آكالة أو حادة لتنظيف زجاج الفرن، ذلك أنه قد تخدش السطح وتُسبب تحطم الزجاج.
- يتعين إيقاف تشغيل الفرن قبل إزالة الأجزاء القابلة للفك. يجب إعادة تجميع الأجزاء بعد التنظيف، وفق الإرشادات.
- يجب الالتزام باستخدام مسبار اللحم الموصى به لهذا الفرن.

ROSIÈRES

العربية ٠٢

تعليمات المستخدم
أفران



42836992 • A5 • 03.2021 • REVA