

daiko

MANUEL D'UTILISATION FEE762EDK

AVANT D'UTILISER CET
APPAREIL ÉLECTRIQUE,
LISEZ ATTENTIVEMENT LES
INSTRUCTIONS CI-DESSOUS, ET
CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI
POUR UN USAGE ULTÉRIEUR.
SI VOUS RESPECTEZ CES
INSTRUCTIONS, LA DURÉE DE VIE
DE VOTRE APPAREIL ÉLECTRIQUE
TIENDRA LONGTEMPS. CONSERVEZ
CE MANUEL AVEC SOIN.








daikomarc

Explorez le monde de daiko

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT	Utilisation correcte de l'appareil

SOMMAIRE


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	03
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	03
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	05
1.3. Au cours de l'utilisation.....	05
1.4. Nettoyage et entretien.....	07
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	07
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	07
2.2. Installation du four.....	08
2.3. Branchement électrique et sécurité.....	09
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	11
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	12
4.1. Commandes du four.....	12
4.2. Table de cuisson.....	13
4.3. Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile.....	13
4.4. Accessoires La grille métallique EasyFix.....	16
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
5.1. Nettoyage.....	19
5.2. Entretien.....	22
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	23
6.1. Dépannage.....	23
6.2. Transport.....	23



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ



- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1 Avertissements de sécurité généraux

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.



MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.



MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.



ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.

- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.

- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2 Avertissements relatifs à l'installation

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3 Au cours de l'utilisation

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.
- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.




MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèche-frite s'incline lorsqu'on la sort du four.
- Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

1.4 Nettoyage et entretien

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

 **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

2.1 Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

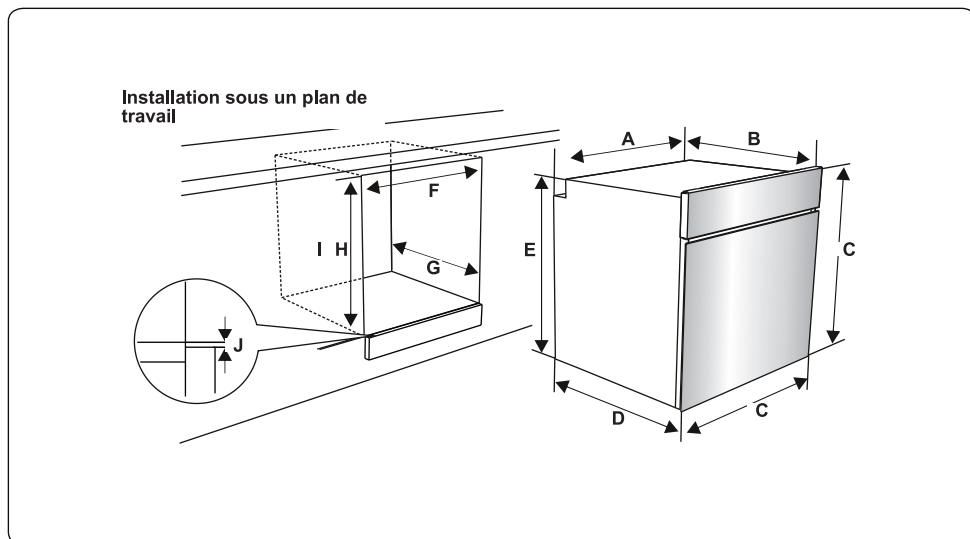
Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.

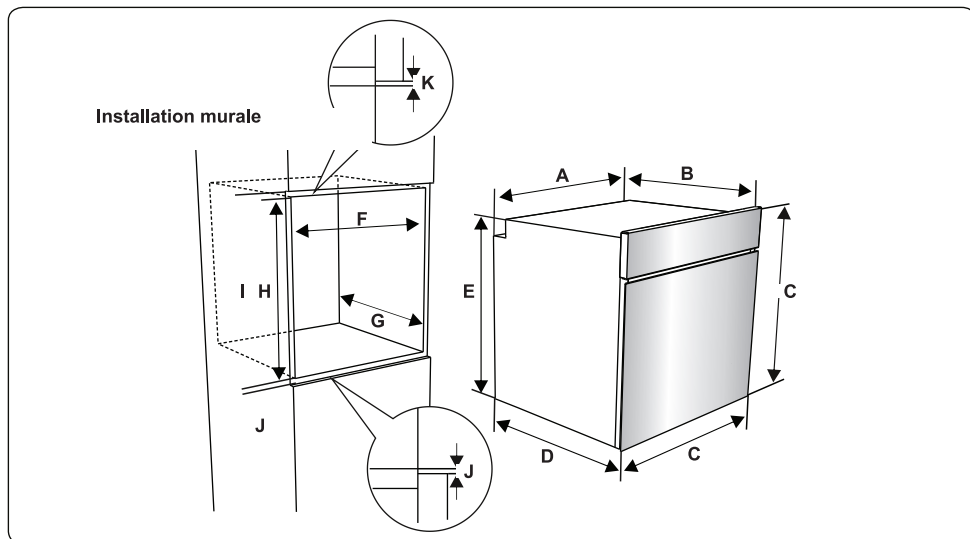
Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2 Installation du four

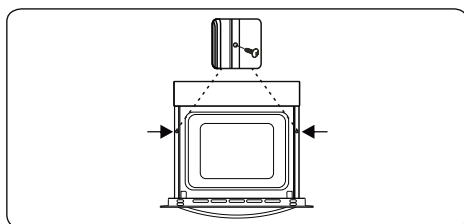
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		





Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



2.3 Branchement électrique et sécurité

⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).

- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.

- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.

- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.

- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.

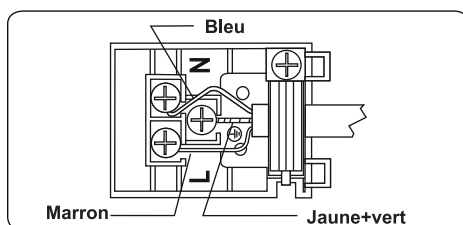
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 240-220V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.

- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.


- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.

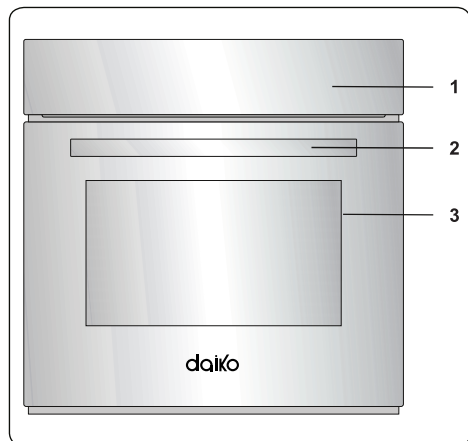
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

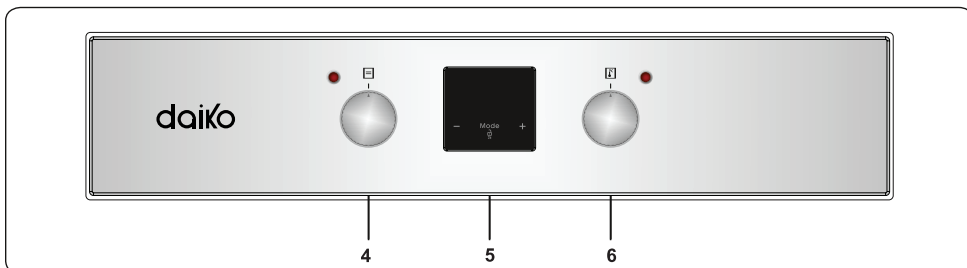
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Bandeau de commande



4. Manette de fonction
5. Minuteur
6. Manette thermostat du four

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 Commandes du four

Manette de fonction

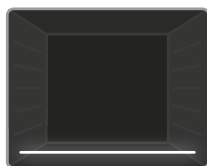
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

Fonctions du four

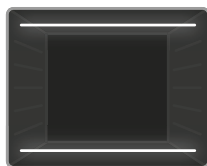
*Les fonctions de votre four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



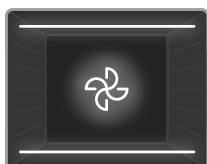
Fonction Chaleur de sole : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance inférieure commence à chauffer. La fonction Chaleur de sole est idéale pour réchauffer les pizzas, la chaleur provenant du bas du four. Cette fonction est adaptée au réchauffement des plats, et non à la cuisson.



Fonction Chaleur de voûte : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance supérieure commence à chauffer. La chaleur émanant de la résistance supérieure cuit le dessus des aliments dans le four. Cette fonction est idéale pour gratiner des aliments déjà cuits et pour réchauffer des aliments.

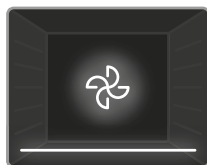


Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Convection naturelle génère de la chaleur et garantit une cuisson uniforme des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries.

La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Chaleur de sole ventilée : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance inférieure commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Chaleur de sole ventilée convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un laps de temps court. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

4.2 Table de cuisson

	Fonction	Plats			
Statique	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45	
	Gâteau	2 - 3 - 4	170-190	30-40	
	Cookies	2 - 3 - 4	170-190	30-40	
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50	
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60	
Ventilateur	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	25-35	
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	25-35	
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35	
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50	
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60	

4.3 Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile

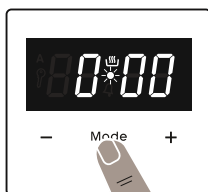


Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
	Cuisson manuelle
	Verrouillage
	Bip minute
Mode	Fonction mode
-	Réduction de la minuterie

Description des fonctions	
+	Augmentation de la minuterie
23:59	Affichage de la minuterie

Réglage de l'heure

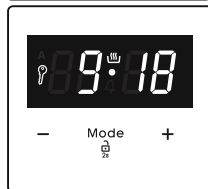
Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension du four, l'icône « A » et « 00:00 » ou « 12:00 » clignotent à l'écran.



1. Appuyez sur « MODE » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter.



2. Programmez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».



3. Au bout de quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste en surbrillance.

! Après le réglage du temps, les deux boutons de commande doivent être en position d'arrêt pour que le produit passe en mode veille.

! Verrouillage

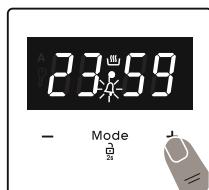
Le verrouillage est activé automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pour 5 secondes. Le symbole « » s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton « MODE » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.

Réglage du temps d'avertissement audible

La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « 00:00 » et « 23 h 59 » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet pas d'activer le four.



1. Appuyez sur le bouton « MODE ». L'icône « A » commence à clignoter et « 000 » s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - » pendant que «A» clignote.



3. L'icône «A» va rester en surbrillance, le temps sera enregistré et le temps d'avertissement sera programmé.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore résonne et l'icône «A» clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « MODE » pendant 2 secondes et l'icône «A» disparaît et l'horloge s'affiche.

Réglage semi-automatique du temps (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de réglage peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « MODE » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « dur ». L'icône « A » clignote.



3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « A », et «☀» restent en surbrillance.

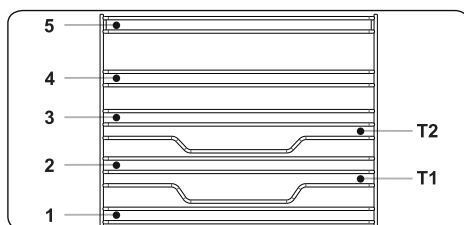
Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône « A » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « 0 » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « MODE » pendant 2 secondes et l'icône « A » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

Ajustement du son

Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur la touche « - », un bip sonore différent est émis. Il y a quatre différents types de son de signalement. Si « off » est sélectionné, tous les sons des touches seront désactivés à l'exception des sons d'alarme et d'erreur. Après un court laps de temps, le son sélectionné sera enregistré.

4.4 Accessoires La grille métallique EasyFix

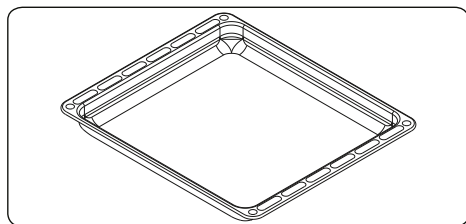
Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.

- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

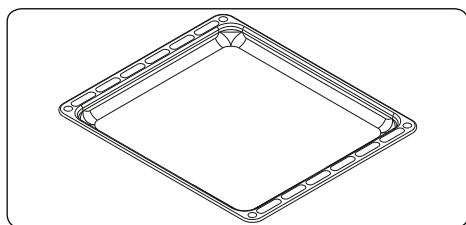
****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.



Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragôts.

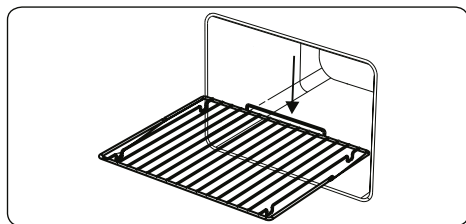
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Plateau peu profond

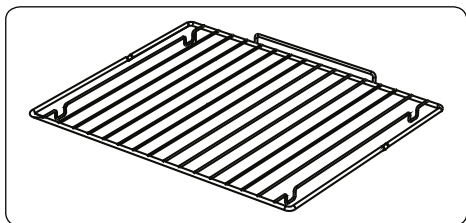
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



! AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.

Collecteur d'eau

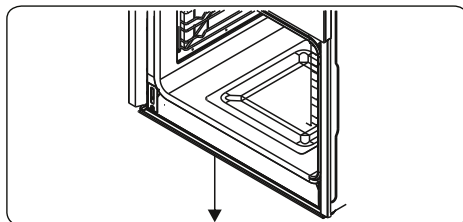
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

! **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.

- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.



- N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.

- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.



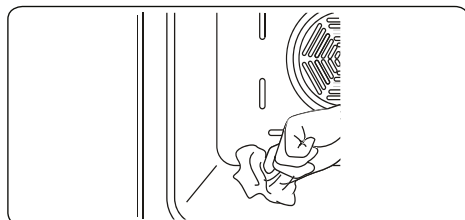
- N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.

- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.

- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.



- Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.

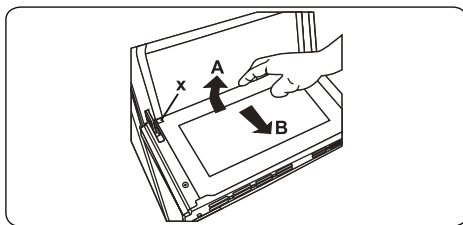


- Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

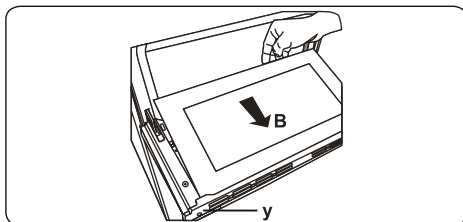
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.

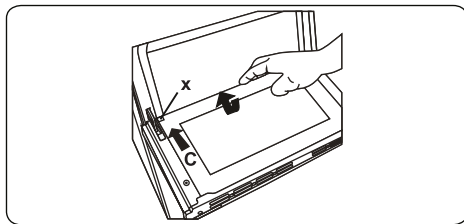


Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (y) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

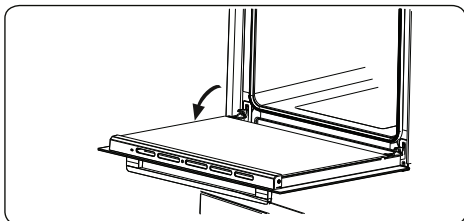


Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

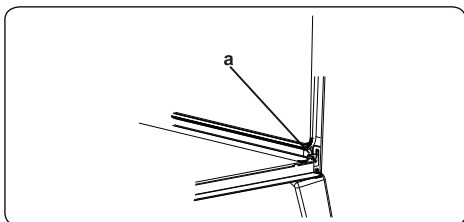
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

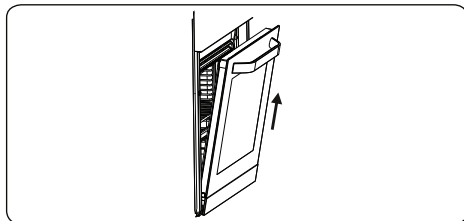
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.

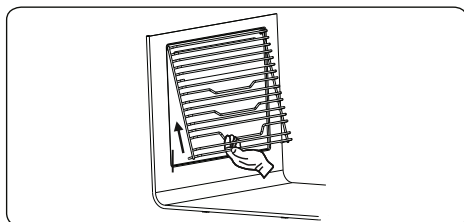


3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ; Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



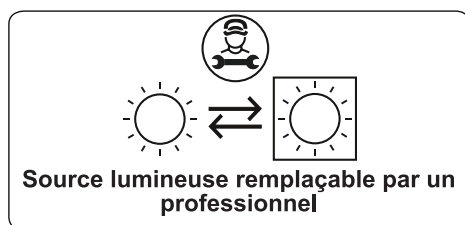
5.2 Entretien

⚠ AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1 Dépannage



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

6.2 Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

6. استكشاف الأخطاء وإصلاحها والنقل

1.6 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا كنت لا تزال تواجه مشكلة في الجهاز بعد التحقق من هذه الخطوات الأساسية لاستكشاف الأخطاء وإصلاحها، فيُرجى الاتصال بأحد أفراد الخدمة المعتمدين أو فني

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	تم إيقاف تشغيل الطاقة.	تحقق مما إذا كان يوجد إمداد بالطاقة أم لا. تحقق أيضًا من أن أجهزة المطبخ الأخرى تعمل.
لا توجد سخونة أو الفرن لا يقوم بالتسخين.	تم ضبط التحكم في درجة حرارة الفرن بشكل غير صحيح. تم ترك باب الفرن مفتوحًا.	تحقق من ضبط مقبض التحكم في درجة حرارة الفرن بشكل صحيح.
ضوء الفرن (إن وجد) لا يعمل.	أخفق المصباح. تم فصل أو إيقاف تشغيل الإمداد بالكهرباء.	استبدل المصباح وفقًا للتعليمات. تأكد من تشغيل الإمداد بالكهرباء من مأخذ مقيس الحائط.
الطهي غير متساو داخل الفرن.	تم وضع أرفف الفرن بشكل غير صحيح.	تحقق من استخدام درجات الحرارة ومواقع الرف الموصى بها. لا تفتح الباب كثيرًا إلا إذا كنت تطهو أشياء تحتاج إلى تقليب. إذا فتحت الباب كثيرًا، فإن درجة الحرارة الداخلية ستقل وهذا قد يؤثر على نتائج الطهي.
لا يمكن الضغط على أزرار الموقت بشكل صحيح.	هناك مادة غريبة عالقة بين أزرار الموقت. الطراز الذي يعمل باللمس: توجد رطوبة على لوحة التحكم. يتم تعيين وظيفة قفل المفاتيح.	أزل المادة الغريبة وحاول مجددًا. أزل الرطوبة وحاول مجددًا. تحقق مما إذا كان تم تعيين وظيفة قفل المفاتيح أم لا.
مروحة الفرن (إن وجدت) تصدر ضوضاء.	أرفف الفرن نهتز.	تحقق من استواء الفرن. تحقق من عدم اهتزاز الرفوف وأي أدوات خبيز أو ملامستها للوحة الفرن الخلفية.

2.6 النقل

إذا كنت بحاجة إلى نقل المنتج، فاستخدم العبوة الأصلية للمنتج واحمله باستخدام علبته الأصلية. اتبع علامات النقل الموجودة على علبة المنتج. ثبت جميع الأجزاء المستقلة للمنتج بشرط لاصق لمنع تلف المنتج أثناء النقل.

إذا لم يكن لديك العلبة الأصلية، فقم بإعداد صندوق للنقل بحيث يصبح الجهاز محمي ضد المخاطر الخارجية وخاصةً الأسطح الخارجية للمنتج.

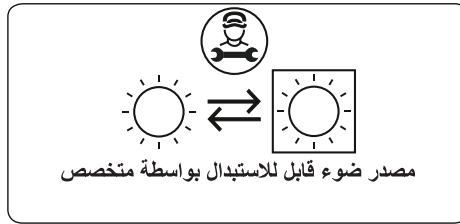
2.5 الصيانة


⚠️ تحذير: يجب تنفيذ صيانة هذا الجهاز من قبل احد أفراد الخدمة المعتمدين أو الفني المؤهل فقط.

تغيير مصباح الموقد

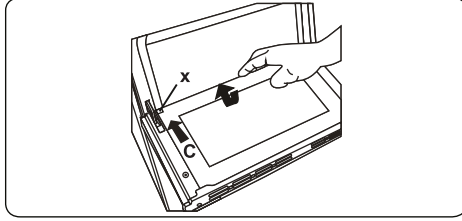
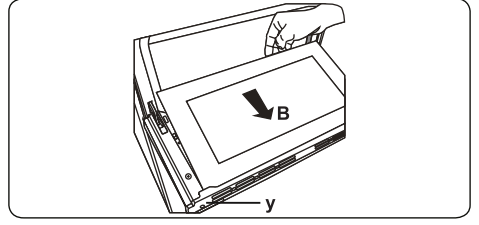
⚠️ تحذير: قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتركه ليبرد قبل تنظيف جهازك.

- اخلع العدسة الزجاجية، ثم اخلع اللمبة.
- أدخل اللمبة الجديدة (بمقاومة 300 درجة مئوية) لاستبدال اللمبة التي خلعتها (230 فولت، 15-25 واط، طراز E14).
- استبدل العدسة الزجاجية، وسيصبح فرنك جاهزاً للاستخدام.
- يحتوي المنتج على مصدر ضوء من فئة كفاءة الطاقة G.
- لا يمكن استبدال مصدر الضوء من قبل المستخدم النهائي. من الضروري اللجوء إلى خدمة ما بعد البيع.
- مصدر الضوء المضمن غير مخصص للاستخدام في تطبيقات أخرى.



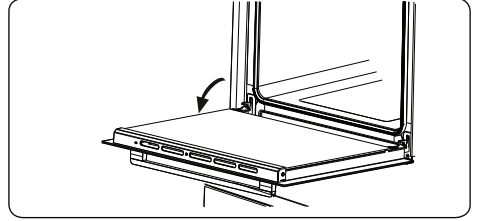
تم تصميم اللمبة خصيصاً للاستخدام في أجهزة الطهي المنزلية. حيث إنها ملائمة لإضاءة الحجرات المنزلية. 

2. لاستبدال الزجاج الداخلي:
ادفع الزجاج تجاه وتحت دعامة الموقع (y)، في
الاتجاه B.

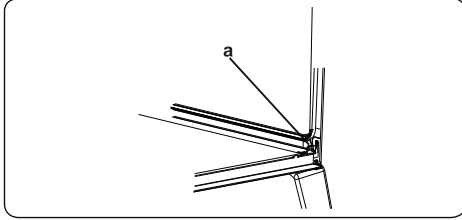


3. ضع الزجاج تحت دعامة الموقع (x)، في
الاتجاه C.

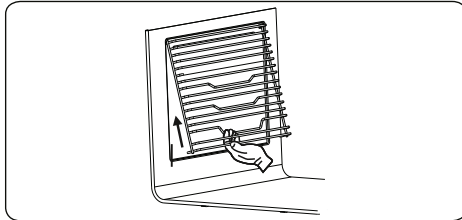
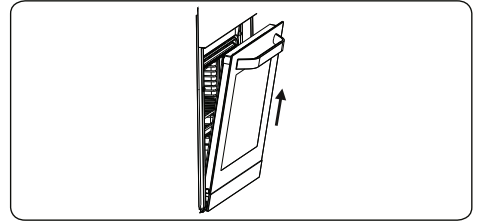
إذا كان باب الفرن هو باب الفرن الزجاج
الثلاثي، فيمكن خلع طبقة الزجاج الثالثة بنفس
الطريقة في طبقة الزجاج الثانية.
خلع باب الفرن
قبل تنظيف زجاج باب الفرن، يجب خلع باب
الفرن، كما هو موضح أدناه.
1. افتح باب الفرن.



2. افتح مشبك التثبيت (a) (بمساعدة مفك) حتى
موضع النهاية.



3. أغلق الباب إلى أن يقترب من وضع الغلق
الكامل ثم اخلع الباب عن طريق سحبه تجاهك.



إخراج الرف السلكي
لإخراج الرف السلكي، اسحب الرف السلكي كما
هو موضح في الشكل. بعد تحريره من المشابك
(a)، قم برفعه.

تنظيف أجزاء الزجاج

- نظّف أجزاء زجاج جهازك بشكل منتظم.
- استخدام منظف زجاج لتنظيف داخل وخارج أجزاء الزجاج. ثم اشطفه جيّدًا بقطعة قماش جافة وجفّفه.

تنظيف أجزاء الاستانليس ستيل (إن وجدت)

- نظّف أجزاء الاستانليس ستيل في جهازك بشكل منتظم.
- امسح أجزاء الاستانليس ستيل بقطعة قماش ناعمة تم نقعها في ماء فقط. ثم جفّفها جيّدًا بقطعة قماش جافة.

لا تنظف أجزاء الاستانليس ستيل طالما كانت ساخنة من أثر الطهي.

- لا تترك مواد مثل الخل أو القهوة أو اللبن أو الملح أو الماء أو الليمون أو عصير الطماطم على أجزاء الاستانليس ستيل لفترة طويلة.

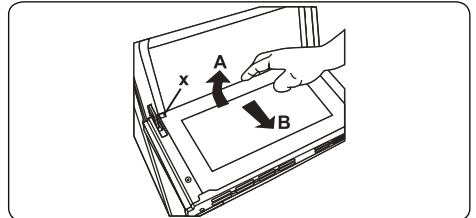
تنظيف الأسطح المطلية (إن وجدت)

- ينبغي تنظيف بقع الطماطم، وصلصة الطماطم، والكاتشب، والليمون ومشتقات الزيوت، والحليب، والأغذية التي تحتوي على سكريات والمشروبات التي تحتوي على سكريات، والقهوة بقطعة قماش مغمورة بماء دافئ على الفور. إذا لم تنظف هذه البقع وجفت على الأسطح الموجودة عليها، لا ينبغي أن تزال تلك البقع بأشياء صلبة (أدوات مدببة، أسلاك مصنوعة من البلاستيك، أو الفولاذ، إسفنجة تنظيف الأطباق التي من شأنها أن تتلف السطح)، أو مواد التنظيف التي تحتوي على نسب مرتفعة من الكحول أو مزيلات البقع، أو مزيلات الشحوم، أو المواد الكيميائية التي تكشط السطح. وإلا، فقد يحدث تآكل للأسطح المطلية بالمسحوق، وقد تحدث بقع. لا يتحمل المصنع مسؤولية أي تلف يحدث نتيجة لاستخدام آليات أو منتجات تنظيف غير مناسبة.

خلع الزجاج الداخلي

يجب عليك خلع زجاج باب الفرن قبل التنظيف، كما هو موضح أدناه.

1. ادفع الزجاج في الاتجاه B وحرره من دعامة الموقع (X). اسحب الزجاج في الاتجاه A.



5. التنظيف والصيانة

1.5 التنظيف

⚠ تحذير: قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتركه ليبرد قبل إجراء التنظيف.

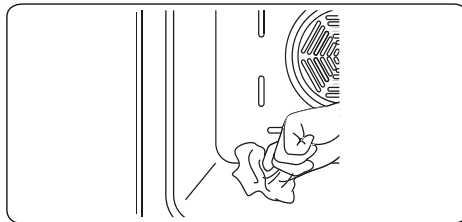
إرشادات عامة

- تحقق مما إذا كانت مواد التنظيف مناسبة وأوصى المصنع بها قبل استخدام جهازك.
- استخدام المنظفات الكثيفة أو المنظفات السائلة التي لا تحتوي على جزيئات. لا تستخدم كريمات كاوية (آكلة) أو مسحوق تنظيف كاشط أو صوف سلك خشن أو مناشف غليظة، نظرًا لأنها قد تتلف أسطح جهاز الطهي.
- ⚡ لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على جسيمات، لأنها قد تخدش الزجاج، والأجزاء المطلية بالمينا و/أو المطلية في جهازك.
- إذا انسكبت أي سوائل، فنظفها فورًا لتجنب تلف الأجزاء.

⚡ لا تستخدم المنظفات البخارية لتنظيف أي جزء من أجزاء الجهاز.

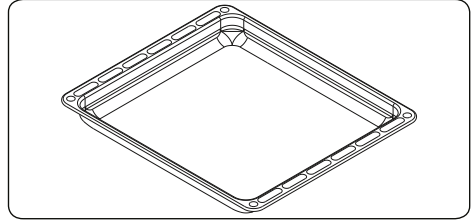
تنظيف الجزء الداخلي للفرن

- يتم تنظيف الجزء الداخلي للفرن المطلي بالمينا بشكل أفضل عندما يكون الفرن دافئًا.
- امسح الموقد بقطعة قماش ناعمة تم نقعها في ماء صابوني بعد كل استخدام. ثم امسح الفرن مرة أخرى بقطعة قماش مبللة وجففه.
- قد تحتاج إلى استخدام مادة تنظيف سائلة في بعض الأحيان لتنظيف الفرن تمامًا.



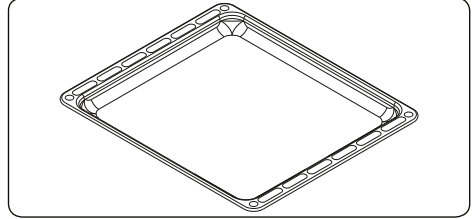
الصاج العميق

يُعد أفضل استخدام للصاج العميق في طهي
اليخانات.
ضع الصاج في أي رف وادفعه إلى النهاية للتأكد
من وضعه بشكل صحيح.



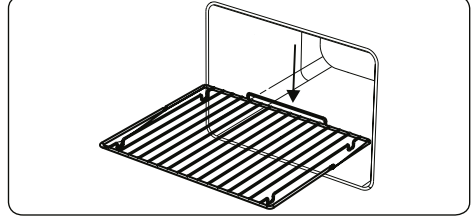
الصاج المسطح

يُعد أفضل استخدام للصاج المسطح في خبز
المعجنات.
ضع الصاج في أي رف وادفعه إلى النهاية للتأكد
من وضعه بشكل صحيح.



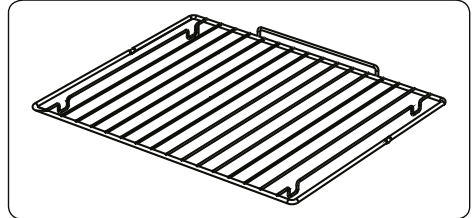
الشبكة السلكية

يُعد أفضل استخدام للشبكة السلكية هو الشواء أو
لتجهيز الطعام في حاويات ملائمة للفرن.



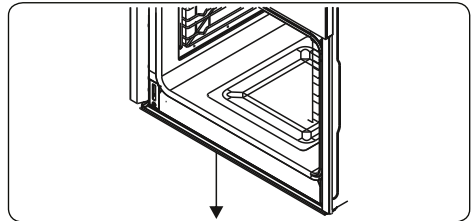
⚠ تحذير

ضع الشبكة فوق أي رف مقابل في تجويف الفرن
بشكل صحيح وادفعه إلى النهاية.



جامع المياه

في بعض حالات الطهي، قد يظهر التكثيف على
الزجاج الداخلي لباب الفرن. وهذا ليس عيبًا من
عيوب الصناعة.



افتح باب الفرن في وضع الشوي واتركه في هذا الوضع لمدة 20 ثانية.

ستتقط المياه في جامع المياه

قم بتبريد الفرن وامسح الجزء الداخلي للفرن بمنشفة جافة. ويجب تطبيق هذا الإجراء بشكل منتظم.

عندما يصل المؤقت إلى صفر، سيتحول الفرن إلى وضع إيقاف التشغيل ويصدر المؤقت تحذيرًا مسموعًا. سيومض الرمز "A" أدر كلاً من مقابض التحكم للموضع "0" واضغط على أي مفتاح على المؤقت لإيقاف صوت التحذير. اضغط على "MODE" لمدة ثانيتين، وسيختفي الرمز "A" وسيتحول المؤقت مرة أخرى إلى الوظيفة اليدوية.

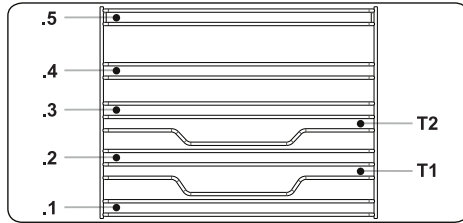
ضبط الصوت

اضغط مع الاستمرار على زر المجس "-" حتى تسمع صوت صفير. بعد ذلك، في كل مرة يتم فيها الضغط على زر "-" يصدر صوت صفير مختلف. هناك أربعة أنواع مختلفة من أصوات الإشارات. إذا تم تحديد "off" يتم إيقاف تشغيل جميع الأصوات باستثناء أصوات التنبيه والخطأ عند الضغط على أية أزرار. بعد وقت قصير سيتم تسجيل الصافرة المختارة.

4.4 الملحقات

رف الأسلاك من EasyFix

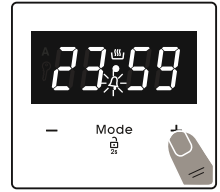
نظف الملحقات جيدًا بماء دافئ ومادة تنظيف وقطعة قماش ناعمة عند الاستخدام لأول مرة.



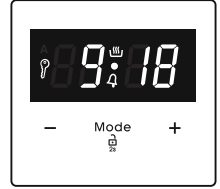
- أدخل الملحق في الموضع الصحيح داخل الفرن.
- اترك مساحة لا تقل عن 1 سم بين غطاء المروحة والملحقات.
- احرص على إزالة أدوات الطهي والملحقات من الفرن. قد تسبب الوجبات الساخنة أو الملحقات حروق.
- قد يتغير شكل الملحقات نتيجة السخونة. بمجرد أن تبرد الملحقات تستعيد شكلها الأصلي وأدائها.
- يمكن وضع الصواني وشبكات الأسلاك على أي مستوى من 1 إلى 5.
- يمكن وضع القضبان التلسكوبية على المستويات T1 و T2 و 3 و 4 و 5.
- يوصى بالمستوى 3 للطهي بمستوى واحد.
- يوصى بالمستوى T2 للطهي بمستوى واحد مع القضبان التلسكوبية.
- يجب وضع شبكة الأسلاك ذات فتحة الدوران في المستوى 3.
- يستخدم المستوى T2 لوضع شبكة أسلاك ذات فتحة الدوران مع قضبان تلسكوبية.

***قد تختلف الملحقات باختلاف الموديل المشتري.

2. حدد مدة الوقت المطلوبة باستخدام مفاتيح "+" و "-" بينما يضيء 4.



3. سيظل الرمز "4" مضيئاً، وسيتم حفظ الوقت وضبط التحذير.



عندما يصل المؤقت إلى صفر، سيصدر المؤقت تحذيراً صوتياً ويبدأ الرمز في الوميض "4" على الشاشة. اضغط على أي زر لإيقاف التحذير الصوتي. اضغط على "MODE" لمدة ثانيتين، سيختفي الرمز "4" وسيتم عرض الساعة.

ضبط شبه آلي للوقت (مدة الطهي)

تساعد هذه الوظيفة على الطهي لمدة محددة من الوقت. يمكن ضبط نطاق زمني بين 0 و 10 ساعات. جهز الطعام للطهي وأدخله في الفرن.

1. حدد وظيفة الطهي ودرجة الحرارة المرغوبة باستخدام مقابض التحكم.

2. اضغط على "MODE" حتى ترى رمز "dur" على شاشة العرض. سيومض الرمز "A".



3. حدد مدة وقت الطهي المطلوبة باستخدام المفاتيح "+" و "-".



4. سيظهر الوقت الحالي على الشاشة وستظل تضيء الرموز "A" و "4".



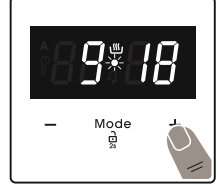
ضبط الوقت

يجب ضبط الوقت قبل البدء في استخدام الفرن. بعد توصيل الطاقة، سيومض الرمز "A" و"00:00" أو "12:00" على الشاشة.

1. اضغط على "MODE" لمدة ثانيتين لإلغاء تنشيط قفل المفتاح واستبدأ النقطة في منتصف الشاشة في الوميض.



2. اضبط الوقت أثناء وميض النقطة باستخدام مفاتيح "+" و"-".



3. بعد بضع ثوان، ستتوقف النقطة عن الوميض وستظل مضيئة.



⚠ بعد الضبط يجب أن تكون مقابض التحكم على وضع الإيقاف لكي يدخل المنتج في وضع الاستعداد.

قفل المفاتيح

⚠ ينشط قفل المفاتيح تلقائيًا بعد عدم استخدام المؤقت لمدة 5 ثوان. سيظهر الرمز "" ويبقى مضيئًا. لإلغاء قفل أزرار المؤقت، اضغط مع الاستمرار على الزر "MODE" لمدة 2 ثانية. يمكن بعد ذلك تنفيذ العملية المطلوبة.

ضبط وقت التحذير الصوتي

يمكن ضبط وقت التحذير الصوتي على أي وقت يتراوح بين الساعات "00:00" و"23:59". وقت التحذير الصوتي هو بغرض التحذير فقط. لن يتم تفعيل الفرن بهذه الوظيفة.

1. اضغط على "MODE". سيبدأ الرمز 4 في الوميض وسيتم عرض "000".






وظيفة التسخين السفلي والمروحة: ستضيئ ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وسيبدأ عنصر التسخين السفلي والمروحة في التشغيل. هذه الوظيفة مثالية في تسخين الطعام. تتميز المروحة ووظيفة التسخين السفلية بالمثالية في خبز الأطعمة، مثل البيتزا، وبشكل متساوٍ وفي وقت قصير. تقوم المروحة بتوزيع الحرارة في الفرن، بينما يقوم عنصر التسخين السفلي بخبز الطعام. من المفضل التسخين المسبق للفرن لحوالي 10 دقائق.

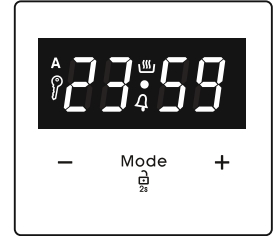


2.4 جدول الطهي

الوظيفة	الأطباق			
				min.
الثابت	الفطير الهش	4 - 3 - 2	170-190	35-45
	الكيك	4 - 3 - 2	170-190	30-40
	البسكويت	4 - 3 - 2	170-190	30-40
	اليخن	2	175-200	40-50
	الدجاج	4 - 3 - 2	200	45-60
المروحة	الفطير الهش	4 - 3 - 2	170-190	25-35
	الكيك	4 - 3 - 2	150-170	25-35
	البسكويت	4 - 3 - 2	150-170	25-35
	اليخن	2	175-200	40-50
	الدجاج	4 - 3 - 2	200	45-60

3.4 استخدام المؤقت الرقمي الذي يعمل باللمس

وصف الوظيفة	
الطهي التلقائي	A
الطهي اليدوي	
قفل المفاتيح	
تذكير الدقيقة	
وظيفة الوضع	Mode
مؤقت التقليل	-
مؤقت الزيادة	+
عرض المؤقت	23 59



4. استخدام المنتج

1.4 عناصر التحكم في الفرن

مقبض التحكم في تشغيل الفرن

أدر المقبض إلى الرمز المقابل لوظيفة الطهي المطلوبة. للحصول على تفاصيل الوظائف المختلفة، انظر "وظائف الفرن".

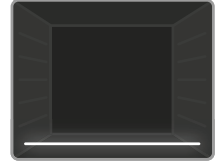
مقبض ثرموستات الفرن

بعد اختيار وظيفة الطهي، أدر هذا المقبض لضبط درجة الحرارة المطلوبة. سيضيء مصباح ثرموستات الفرن متى كانت الثرموستات تعمل لتسخين الفرن أو الحفاظ على درجة الحرارة.

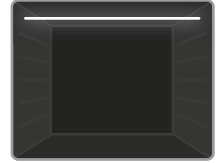
وظائف الفرن

* قد تختلف وظائف الفرن تبعًا لطراز المنتج.

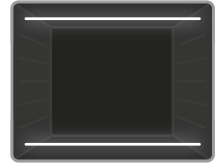
وظيفة التسخين السفلي: ستضيئ ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وسيبدأ عنصر التسخين السفلي في التشغيل. وظيفة التسخين السفلي مثالية لتسخين البيتزا، حيث ترتفع الحرارة من الجزء السفلي للفرن وتسخن الطعام. هذه الوظيفة مناسبة لتسخين الطعام بدلاً من الطهي.



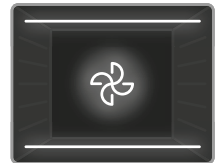
وظيفة التسخين العلوي: ستضيئ ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وستبدأ عنصر التسخين السفلي في التشغيل. الحرارة التي تنبعث من عنصر الطهي العلوي سوف تطهي الجانب العلوي من الطعام في الفرن. هذه الوظيفة مثالية لقلي الجانب العلوي من الطعام المطهي ولتسخين الطعام.



وظيفة الطهي الثابت: ستضيئ ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وستبدأ عناصر التسخين السفلية والعلوية في التشغيل. تنبعث عن وظيفة الطهي الثابت حرارة تضمن الطبخ المتعادل للأطعمة. وهذه هي الطريقة المثلى لصنع المعجنات، والكعك، والمعكرونة، والبيتزا واللازانيا. ينصح بالتسخين المسبق للفرن لمدة 10 دقائق ومن الأفضل الاستخدام فقط على رف واحد فقط في كل مرة لهذه الوظيفة.

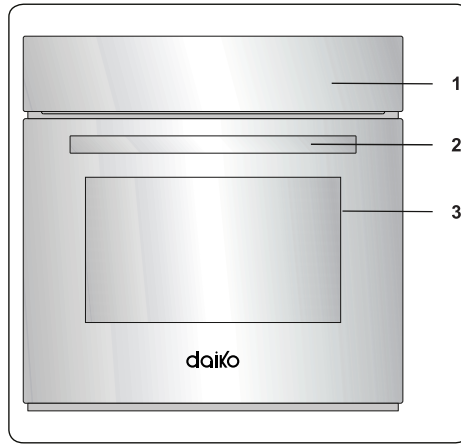


وظيفة المروحة: ستضيئ ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وستبدأ عناصر التسخين السفلية والعلوية والمروحة في التشغيل. هذه الوظيفة جيدة لخبز الفطائر. يتم الطهي باستخدام عناصر التسخين السفلية والعلوية داخل الفرن وبواسطة مروحة تقوم بتوفير تدوير الهواء، مما يعطي تأثيرًا طفيفًا على شواء الطعام. من المفضل التسخين المسبق للفرن لحوالي 10 دقائق.



3 مزايا المنتج

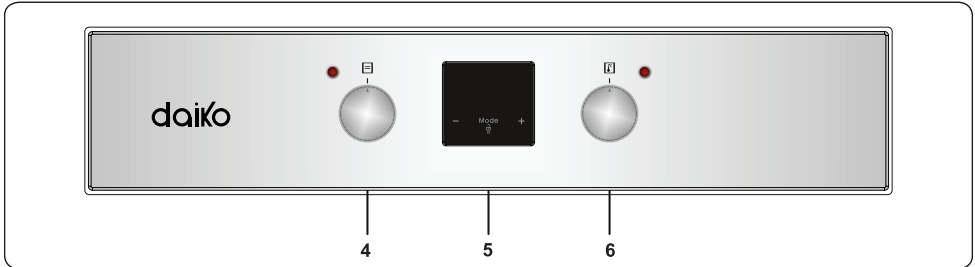
مهم: تختلف مواصفات المنتج وقد يختلف مظهر الجهاز عن ذلك الموضح في الأشكال أدناه.



قائمة المكونات

1. لوحة التحكم
2. مقبض باب الفرن
3. باب الفرن

لوحة التحكم



4. مقبض التحكم في تشغيل الفرن
5. المؤقت
6. مقبض ثرموستات الفرن

3.2 التوصيل الكهربى والسلامة

⚠ تحذير: يجب تنفيذ عملية التوصيل الكهربى لهذا الجهاز من قبل احد أفراد الخدمة المعتمدين أو الكهربائى المؤهل وفقاً للإرشادات في هذا الدليل مع الالتزام باللوائح المحلية الحالية.

⚠ تحذير: يجب تأريض الجهاز.

• قبل توصيل الجهاز بإمداد الطاقة، ينبغي التحقق من تقدير الجهد الكهربى للجهاز (مطبوع على لوحة تعريف الجهاز) لمطابقة الجهد الكهربى لإمداد التيار الكهربى المتاح، ويجب أن تكون الأسلاك الكهربائىة الرئيسية قادرة على التعامل مع تقدير قدرة الجهاز (المُشار إليها أيضاً على لوحة التعريف).

• أثناء التركيب، يُرجى التأكد من استخدام الكابلات المعزولة. فالتوصيل غير الصحيح قد يتلف الجهاز. إذا تلف كابل التيار الكهربى وكان بحاجة إلى استبدال، فيجب أن يتم ذلك من قبل شخص مؤهل.

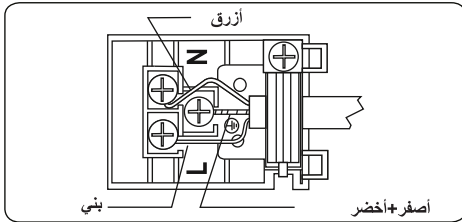
• لا تستخدم المحوّلات ولا المشتركات ولا أسلاك التوصيل.

• يجب أن يبقى سلك التيار الكهربى بعيداً عن الأجزاء الساخنة من الجهاز، ولا ينبغي ثنيه أو ضغطه. خلاف ذلك، قد يتلف السلك، مما قد يتسبب في حدوث قصر الدائرة الكهربىة.

• إذا لم يكن الجهاز موصلاً بالتيار الكهربى بقابس، فيجب استخدام مفتاح فصل لكل الأقطاب (مع تباعد اتصال بمقدار 3 مم على الأقل) من أجل تلبية لوائح السلامة.

• تم تصميم الجهاز لإمدادات الطاقة التى تبلغ . إذا كان الإمداد مختلفاً . 220-240V، فاتصل بأفراد الخدمة المعتمدين أو كهربائى مؤهل.

• يجب أن يكون كابل الطاقة (H05VV-F) طويلاً بما فيه الكفاية ليتم توصيله بالجهاز، حتى لو كان الجهاز قائماً على الجزء الأمامى لخزائنته.

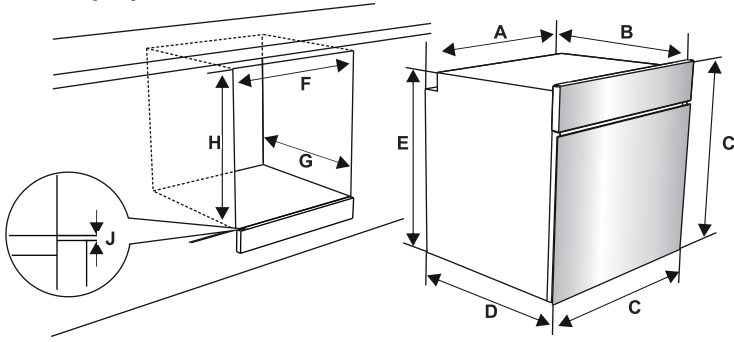


• تأكد من أن جميع التوصيلات مشدودة بشكل كافٍ.

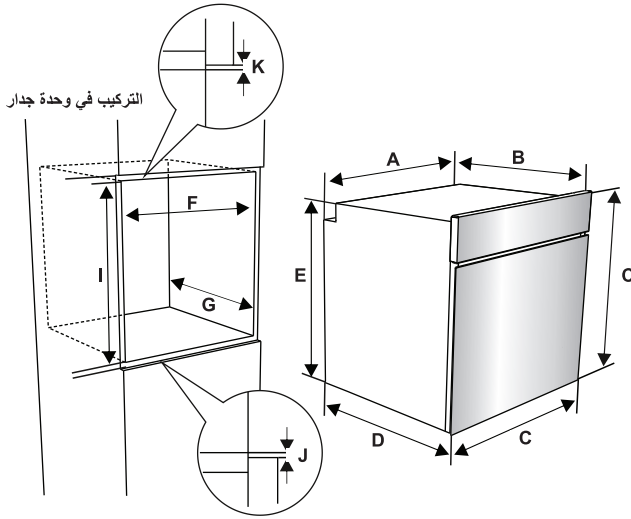
• تبيّن كابل الإمداد في مشبك الكابل ثم أغلق الغطاء.

• يتم وضع توصيلة الصندوق الطرفى على الصندوق الطرفى.

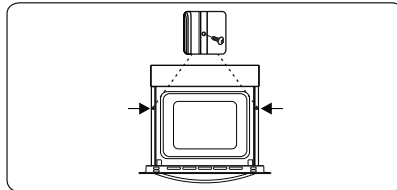
التركيب تحت سطح مطبخ



التركيب في وحدة جدار



1. بعد إجراء التوصيلات الكهربائية، أدخل الفرن في الكابينة بدفعه للأمام. افتح باب الفرن وأدخل مسمارين في الفتحات الموجودة على إطار الفرن. عندما يلامس إطار المنتج السطح الخشبي للخزانة، قم بإحكام ربط المسامير.



- إذا كان المنتج محتويًا على أدلة الرفوف القابلة لل فك (حوامل الأسلاك) وكان دليل المستخدم مشتملاً على وصفات مثل الزبادي، فمن الضروري إزالة حوامل الأسلاك وتشغيل الفرن في وضع طبخ محدد. معلومات إزالة رفوف الأسلاك موجودة في قسم التنظيف والصيانة.

1.2 إرشادات لفني التركيب

إرشادات عامة

- بعد إزالة مواد التعبئة من الجهاز وملحقاته، تأكد من عدم تلف الجهاز. إذا راودتك أي شكوك بشأن تلف الجهاز؛ فلا تستخدمه واتصل بأحد أفراد الخدمة المعتمدين أو الفني المؤهل على الفور.
- تأكد من عدم وجود أي مواد قابلة للاحتراق أو قابلة للاشتعال في مكان قريب للغاية من الجهاز، مثل الستائر أو الزيت أو القماش، إلخ، الذي سرعان ما تشتعل فيه النيران.
- يجب أن يكون سطح المطبخ والأثاث المحيط بالجهاز مصنوعًا من مواد مقاومة لدرجات الحرارة الأعلى من 100 درجة مئوية.
- لا ينبغي تثبيت الجهاز مباشرة فوق غسالة صحون، أو ثلاجة، أو فريزر، أو غسالة ملابس أو مجفف ملابس.

2.2 تركيب الفرن

- يتم تزويد الأجهزة بعدة التركيب ويمكن تركيبها في سطح المطبخ بالأبعاد المناسبة. تتوفر أبعاد تركيب الموقد والفرن أدناه.

560/580	الحد الأدنى/الأقصى F (مم)	557	A (مم)
555	الحد الأدنى G (مم)	550	B [مم]
600/590	الحد الأدنى H/I (مم)	595	C (مم)
5/10	الحد الأدنى J/K (مم)	575	D (مم)
		576	E (مم)

- إذا كان الجهاز لن يستخدم لفترة طويلة، فأدر مفتاح التحكم الرئيسي على وضع إيقاف التشغيل.
- تأكد من أن مقابض التحكم بالجهاز دائماً في وضع "0" (الإيقاف) عند عدم استخدامه.
- تميل الصواني عند سحبها. احرص على عدم انسكاب أو سقوط الطعام الساخن أثناء إزالته من الأفران.
- لا تضع أي شيء على باب الفرن عند يكون مفتوحاً. فهذا يمكن أن يُخلّ بتوازن الفرن أو يُتلف الباب.
- لا تعلق المناشف أو مناشف الأطباق أو الملابس على الجهاز أو على المقابض.

4.1 أثناء التنظيف والصيانة

- تأكد من إيقاف تشغيل جهازك من التيار الكهربائي قبل تنفيذ عمليات التنظيف والصيانة.
- لا تقم بإزالة مقابض التحكم بالموقد لتنظيف لوحة التحكم.
- للحفاظ على كفاءة وسلامة الجهاز الخاص بك، ننصحك دائماً باستخدام قطع الغيار الأصلية والاتصال بوكلاء الخدمة المعتمدين في حالة الحاجة إلى ذلك.

2. التركيب والإعداد للاستخدام

- ⚠ **تحذير:** يجب تركيب هذا الجهاز من قبل أفراد الخدمة المعتمدين أو الكهربائي المؤهل وفقاً للإرشادات في هذا الدليل مع الالتزام باللوائح المحلية الحالية.
- قد يؤدي التركيب غير الصحيح إلى حدوث ضرر أو تلف، ولا يتحمل المصنع أية مسؤولية ولن يكون الضمان ساري المفعول.
- قبل الشروع في التركيب، تأكد من توافق ظروف التوزيع الكهربائي المحلي (الجهد الكهربائي والتردد) مع إعدادات ضبط الجهاز. شروط تشغيل الجهاز مكتوبة على بطاقة تصنيف الطاقة والجهد الكهربائي.
- يجب الالتزام بالقوانين والقرارات والمراسيم والمعايير السارية في دولة الاستخدام (لوائح السلامة، إعادة التدوير الصحيح وفقاً للوائح، إلخ).

- يجب تركيب الجهاز بواسطة فني معتمد. لن يتحمل المُصنِع أية مسؤولية عن أية أضرار قد تنتج عن الوضع غير الصحيح وعن التركيب بواسطة أشخاص غير معتمدين.
- عندما يتم إخراج الجهاز من العبوة، تأكد من أنه لم يتلف أثناء النقل. في حالة وجود أي عيب، فلا تستخدم الجهاز واتصل فوراً بوكيل الخدمة المؤهل. قد تكون المواد المستخدمة في التغليف (نيلون أو دبابيس الدباسة أو ستريوفوم، إلخ) ضارة للأطفال ويجب جمعها والتخلص منها على الفور.
- احمِ جهازك ضد العوامل الجوية. لا تعرضه لأشعة الشمس والأمطار والثلوج والغبار أو الرطوبة المفرطة.
- أي مواد (أي الخزائن) محيطة بالجهاز يجب أن تكون قادرة على تحمل درجة حرارة بحد أدنى 100 درجة مئوية.
- يجب ألا يتم تثبيت الجهاز خلف باب مُزخرف، لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.

3.1 أثناء الاستخدام

- عند استخدامك الفرن لأول مرة قد تلاحظ رائحة ضعيفة. هذا طبيعي تماماً و سببه مواد العزل على عناصر السخان. نقترح أنه قبل استخدام الفرن الخاص بك لأول مرة، أن تتركه فارغاً وتضبطه على أعلى درجة حرارة لمدة 45 دقيقة. تأكد من تهوية البيئة التي يتم تركيب الفرن فيها بشكل جيد.
- توخ الحذر عند فتح باب الفرن أثناء أو بعد الطهي. قد يسبب البخار الساخن الناتج من الفرن حروقاً.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الاحتراق، داخل أو بالقرب من الجهاز عند تشغيله.
- دائماً استخدم قفازات الفرن لإزالة واستبدال الطعام في الفرن.
- لا يبطن الفرن في أي ظرف من الظروف بورق الألومنيوم لكي لا يحدث ارتفاع في درجة الحرارة.
- لا تضع الأطباق أو صواني الخبز مباشرة على هيكل الفرن أثناء الطبخ. حيث يصبح الهيكل ساخناً للغاية مما قد يؤدي إلى تلف المنتج.

⚠ لا تترك الشعلة دون رقابة أثناء الطهي مستخدماً زيوت صلبة أو سائلة. فقد تؤدي للاشتعال في حالات السخونة الشديدة. لا تصب الماء أبداً على اللهب الذي ينتج عن اشتعال الزيت، وبدلاً من ذلك قم بإيقاف تشغيل جهاز الطهي وتغطية المقلاة بغطائها أو ببطانية حريق.

⚠️⚡ تحذير: لتجنب احتمال التعرض لصدمة كهربائية، تأكد من أن الجهاز مغلقًا قبل استبدال المصباح.

⚠️ تنبيه: قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة عند الطبخ أو الشوي. اجعل الأطفال الصغار بعيدًا عن الجهاز عندما يكون قيد الاستخدام.

- تم إنتاج الجهاز الخاص بك وفقًا لجميع المعايير واللوائح المحلية والدولية المعمول بها.
- ينبغي أن يُنفذ أعمال الصيانة والإصلاح فقط من قِبل فنيي الخدمة المعتمدين. قد تُشكل أعمال التركيب والإصلاح التي تتم من قبل فنيين غير مصرح لهم خطورة. لا تقم بتغيير أو تعديل مواصفات الجهاز بأي شكل من الأشكال. يمكن أن تسبب واقيات الموقد غير المناسبة حوادث.
- قبل توصيل جهازك، تأكد من تطابق ظروف التوزيع المحلية (طبيعة وضغط الغاز أو جهد وتردد الكهرباء) مع مواصفات الجهاز. مواصفات هذا الجهاز مكتوبة على الملصق.

⚠️ تنبيه: تم تصميم هذا الجهاز فقط لطهي الطعام، ولغرض الاستخدام المنزلي المحلي والداخلي فقط. وينبغي ألا تستخدم لأي غرض آخر أو في أي تطبيق آخر، مثل الاستخدام غير المحلي أو في بيئة تجارية أو أثناء تدفئة الغرفة.

- لا تستخدم مقابض باب الفرن لرفع الجهاز أو تحريكه.
- تم اتخاذ جميع التدابير الممكنة لضمان سلامتك. نظرًا لأن الزجاج قد يكسر، ينبغي أن تكون حذرًا أثناء التنظيف لتجنب الخدش. تجنب الاصطدام أو الطرق على الزجاج بالمحقات.
- تأكد من أن سلك التيار الكهربائي غير محشور أو تالف أثناء التركيب. إذا تعرض سلك التيار الكهربائي للتلف، فيجب استبداله بواسطة جهة التصنيع أو وكيل الصيانة المعتمد لديها أو شخص آخر مؤهل تجنبًا لحدوث المخاطر الكهربائية.

• لا تدع الأطفال يتسلقون على باب الفرن أو يجلسون عليه عندما يكون مفتوحًا.

• يرجى إبقاء الأطفال والحيوانات بعيدًا عن هذا الجهاز.

2.1 تحذيرات التثبيت

- لا تقم بتشغيل الجهاز قبل الانتهاء من تركيبه.

1 إرشادات السلامة

- يُرجى قراءة جميع الإرشادات بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها في مكان مناسب للرجوع إليها عند الضرورة.
- تم إعداد هذا الدليل لأكثر من طراز، لذا فإن جهازك قد لا يتضمن بعض المزايا الموصوفة أعلاه. ولهذا السبب، من المهم إيلاء اهتمام خاص لأي أرقام أثناء قراءة دليل التشغيل.

1.1 تحذيرات السلامة العامة

- هذه الأجهزة يمكن استخدامها من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات المادية والحسية والعقلية المنخفضة أو الذين ليس لديهم الخبرة والمعرفة إذا ما تم الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المناسبة الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية. لا يجب على الأطفال العبث بالجهاز. لا يجب على الأطفال تنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف.

⚠ تحذير: أثناء الاستخدام يصبح الجهاز والأجزاء القريبة منه ساخنة. يجب مراعاة تفادي لمس الأجزاء الساخنة. يجب أن تبقى الأطفال الأقل من 8 سنوات من العمر بعيدة ما لم يتم الإشراف عليهم بشكل مستمر.

⚠ **⚡** **تحذير:** خطر الحريق: لا تقم بتخزين المواد على أسطح الطهي.

⚠ **⚡** **تحذير:** إذا كان السطح مشققاً، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

- لا تقم بتشغيل الجهاز بموقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- أثناء الاستخدام، سيصبح الجهاز ساخناً. يجب مراعاة تفادي لمس الأجزاء الساخنة داخل الموقد.
- قد تصبح المقابض ساخنة بعد فترة قصيرة أثناء الاستخدام.
- لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية أو مسحوق حاك لتنظيف زجاج الباب والسطح الآخر. يمكن أن تؤدي إلى كشط الأسطح، الأمر الذي يمكن أن يؤدي إلى تكسير زجاج الباب أو تلف الأسطح.
- لا تستخدم المنظفات البخارية لتنظيف الجهاز.

تحذير: لتجنب احتمال التعرض لصدمة كهربائية، تأكد من أن الجهاز مغلقاً قبل استبدال المصباح.

3.....	1. إرشادات السلامة.....
3.....	1.1. تحذيرات السلامة العامة.....
4.....	2.1. تحذيرات التثبيت.....
5.....	3.1. أثناء الاستخدام.....
6.....	4.1. أثناء التنظيف والصيانة.....
6.....	2. التركيب والإعداد للاستخدام.....
7.....	1.2. إرشادات لفني التركيب.....
7.....	2.2. تركيب الفرن.....
9.....	3.2. التوصيل الكهربى والسلامة.....
10.....	3. مزايا المنتج.....
11.....	4. استخدام المنتج.....
11.....	1.4. عناصر التحكم فى الفرن.....
12.....	2.4. جدول الطهى.....
12.....	3.4. استخدام المؤقت الرقمى الذى يعمل باللمس.....
15.....	4.4. الملحقات.....
17.....	5. التنظيف والصيانة.....
17.....	1.5. التنظيف.....
20.....	2.5. الصيانة.....
21.....	6. استكشاف الأخطاء وإصلاحها والنقل.....
21.....	1.6. استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
21.....	2.6. النقل.....

شكرًا لكم لاختياركم هذا المنتج.

يحتوي دليل المستخدم هذا على معلومات أمان مهمة وإرشادات عن تشغيل وصيانة الجهاز. يُرجى استغراق الوقت في قراءة دليل المستخدم هذا قبل استخدام جهازك واحتفظ بهذا الكتاب للرجوع إليه في المستقبل.

الأيقونة	النوع	المعنى
	تحذير	خطر التعرض لإصابة خطيرة أو الوفاة
	خطر الصعق الكهربائي.	خطر الجهد الكهربائي
	خطر الحريق	تحذير؛ خطر نشوب حريق / مواد قابلة للاشتعال
	تنبيه:	خطر التعرض للإصابة أو تلف الممتلكات
	هام	تشغيل النظام بشكل صحيح / ملاحظة

daiko

دليل الإستعمال

FEE762EDK

قبل استخدام هذا الجهاز الكهربائي، اقرأ بعناية التعليمات أدناه، و حافظ على دليل المستخدم للإستعمال في المستقبل. اتبع هذه التعليمات، سيزيد من عمر الجهاز لفترة أطول. احتفظ بهذا الدليل بعناية.



daikomarc

اكتشفوا عالم دايكو