

MANUEL D'UTILISATION

FEE762DK - FEE732DK - FEE792EDK

AVANT D'UTILISER CET
APPAREIL ÉLECTRIQUE,
LISEZ ATTENTIVEMENT LES
INSTRUCTIONS CI-DESSOUS,
ET CONSERVEZ LE MODE D'EM-
PLOI POUR UN USAGE ULTÉRIEUR.
SI VOUS RESPECTEZ CES INSTRU-
CTIONS, LA DURÉE DE VIE DE VOTRE AP-
PAREIL ÉLECTRIQUE TIENDRA LONG-
TEMPS. CONSERVEZ CE MANUEL AVEC SOIN.



daikomaroc

Explorez le monde de daiko

Cet appareil est testé et établi par un personnel qualifié et compétent afin de garantir les meilleurs résultats d'utilisation avant de quitter l'usine. Toutes les réparations ou les arrangements qui pourraient être nécessaires par la suite devraient être faits très soigneusement.

Pour cette raison, nous vous conseillons de contacter le vendeur que vous avez acheté l'appareil ou notre centre de service le plus proche en indiquant le type de problème et le modèle de votre appareil.

N'oubliez pas que nos pièces de rechange originales sont uniquement disponibles dans nos Centres de Service Technique.

Ne laissez pas les matériaux d'emballage de manière inattentive afin de protéger soit la sécurité des enfants soit l'environnement, envoyez-les à un centre pour les déchets décomposables.



Le symbole  sur le produit ou l'emballage signifie que le produit ne doit pas être considéré comme un déchet ménager normal et qu'il doit être fourni à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

L'élimination appropriée de ce produit pourrait aider à prévenir les effets négatifs sur l'environnement et la santé qui pourraient être causés par une élimination inadéquate du produit.

Veuillez contacter les services municipaux, le service local de collecte des déchets ou le magasin où l'on a acheté le produit afin d'obtenir plus d'informations sur le recyclage du produit.

Informations de sécurité importantes

Chère Cliente, Cher Client;

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. L'utilisation de ce produit est facile, mais vous devriez lire ce manuel avant de l'installer et de l'utiliser. Il s'agit des informations sur l'installation du produit de la meilleure façon possible, son utilisation et les instructions concernant le service dans ce manuel.

AVERTISSEMENT: Tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds pendant l'utilisation. Gardez les petits enfants loin de l'appareil. Faites attention aux éléments chauffants à l'intérieur du four et ne les touchez pas. Gardez les enfants de moins de 8 ans loin de l'appareil tant qu'ils ne sont pas constamment surveillés.

AVERTISSEMENT: Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et de plus, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

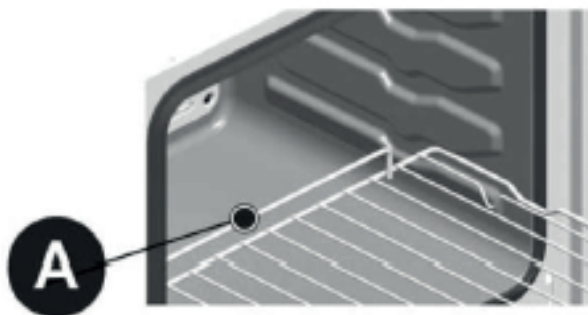
Les pièces en verre ne doivent pas être nettoyées avec des racloirs en métal abrasifs ou tranchants car elles peuvent se rayer et provoquer des ruptures.

AVERTISSEMENT: Éteignez l'appareil avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.

L'appareil ne peut pas être ouvert avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.

N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT: Montez d'abord la pièce "A" et tirez-la vers le haut comme indiqué sur l'image pour vous assurer que le système anti-basculement fonctionne correctement.



La conservation de ce manuel d'instructions est très important afin de passer en d'autres mains.

Cet appareil est conçu pour une utilisation non professionnelle par des personnes particulières leur chez – soi et son but est de cuisiner et de chauffer. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

L'appareil doit être installé par un personnel d'installation compétant et qualifié connaissant les instructions d'installation.

La connexion électrique doit être déconnectée du principal réseau électrique et laissée refroidir avant de nettoyer l'appareil et de faire un entretien.

IMPORTANT: Le four produit de l'air chaud ou de la vapeur pendant le processus de cuisson. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four.

Le cordon d'alimentation de l'appareil ne doit pas être modifié par l'utilisateur. Il doit être remplacé seulement par un technicien qualifié de l'électricité.

IMPORTANT: Le four produit de l'air chaud ou de la vapeur pendant le processus de cuisson. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la PORTE.

Le câble électrique de l'appareil ne doit pas être modifié par l'utilisateur. Il doit être remplacé seulement par un technicien qualifié de l'électricité.

Ne couvrez jamais l'intérieur du four avec une feuille d'aluminium. Cela bloque les nids et empêche l'échange de chaleur régulier et endommage finalement la surface vitrée.

Retirez d'abord le film de protection de la porte du four et chauffez le four à environ 45 minutes à la température maximale (ceci supprimera l'odeur et la fumée créées par les résidus de fabrication) avant d'utiliser le four pour la cuisson. Après cela, le four doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse et bien rincé, mais n'utilisez pas trop d'eau car l'eau pourrait suer et endommager les composants internes.

Si une réparation est nécessaire, appelez toujours le Centre d'Assistance Technique agréé et insistez sur les pièces de rechange originales. Les réparations faites par des personnes non autorisées peuvent causer des dommages.

L'appareil est conforme aux Directives et Règlements Européens suivants:

2014/35 /EC
(Appareillage Electrique à Basse Tension)

2014/30 / EC
(Compatibilité Electromagnétique)

2014/19 / EC
(DEEE -Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques)

2009/125 / EC
(ErP - Règles d'Eco-Conception)

2011/65 /EC
(RoHS - Restriction des Substances Nocives)

1935/2004/EC
(Matériaux en Contact avec des Denrées Alimentaires)

1907/2006/EC
(REACH - Restriction des Substances Chimiques)

Instructions d'installation

L'installation doit être effectuée par un technicien agréé conformément aux instructions. Notre société ne peut être tenue pour responsable des dommages causés par des personnes, des animaux ou des biens non suivis.

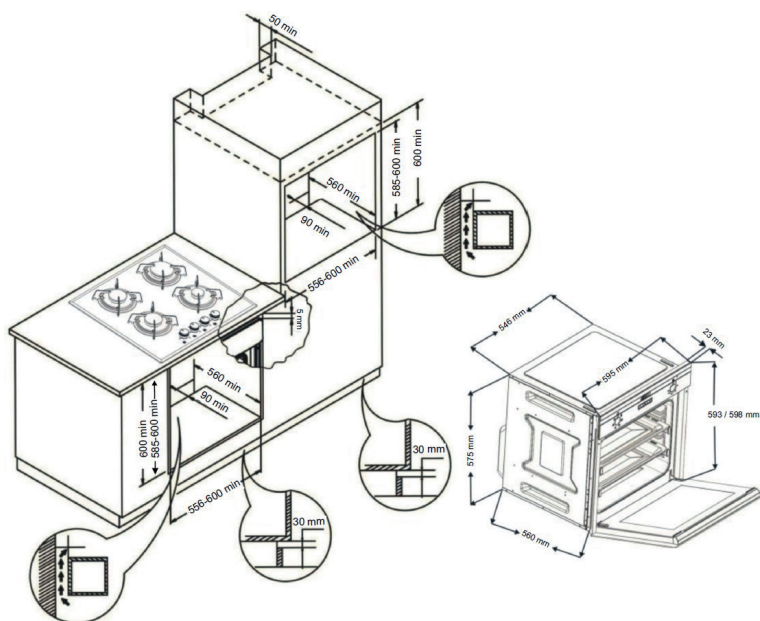
Avertissements d'installation

Les dimensions et les matériaux de la cabine ou de l'armoire dans laquelle le four encastré sera installé doivent être corrects et résister aux augmentations de température. Veuillez installer comme indiqué dans l'image.

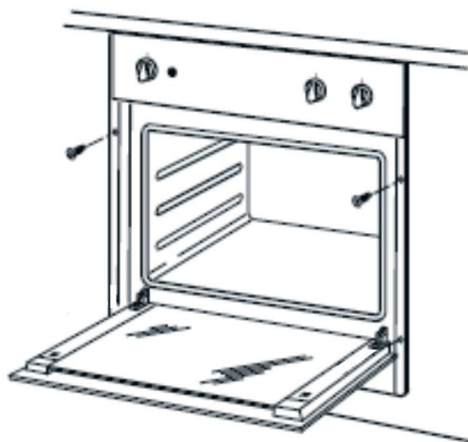
- Les murs des meubles où le four doit être construit doivent être résistants à la chaleur. Les panneaux muraux, en particulier les parois latérales, doivent être durables jusqu'à 100 ° C s'ils sont fabriqués par des panneaux de fibres. Les panneaux en plastique ou adhésifs qui ne résistent pas à cette température peuvent se déformer et causer des dommages.
- Il faut éviter le contact direct avec les parties électriques du four pour des raisons de sécurité.
- L'isolation et les pièces de protection doivent être installées de façon à ne pouvoir être enlevées avec aucun outil.
- Le four doit être installé comme indiqué sur l'image pour rendre le flux d'air plus efficace.
- Il est recommandé de laisser une espace de 40 mm au moins en arrière pour l'unité de cuisine où le four doit être installé.
- Un support à supporter son poids doit être placé sous le four lors du placement du four.

- La section arrière de la cabine dans l'unité de cuisine doit être enlevée pour assurer une meilleure circulation de l'air.
- Il n'est pas recommandé de faire l'installation de l'appareil près du réfrigérateur ou du congélateur, sinon, la performance de l'appareil est affectée par la chaleur qui se propage.
- Placez l'appareil dans la cabine encastrée en le centrant.
- Ouvrez la porte du four et montez le corps avec quatre vis en bois sur le comptoir en alignant les trous sur les côtés.
- Le four peut être monté à l'intérieur d'une armoire sur ou sous un comptoir.
- Lorsque l'on fait le montage d'un fourneau électrique encastrable sur le comptoir au dessus du four, les câbles électriques du four et du fourneau doivent être déconnectés pour retirer le four du fourneau en cas de besoin.

VOIR L'IMAGE



Ouvrez le PORTE et fixez le four en insérant vis dans les trous des jambages horizontaux du four.



Raccordement électrique

- L'appareil doit uniquement être branché sur le secteur conformément aux lois et règlements en vigueur par un technicien qualifié de l'électricité.
- Assurez-vous que l'électricité fournie par le principal réseau électrique correspond à l'alimentation électrique indiquée sur la plaquette signalétique se trouvant en bas de l'appareil.
- Un fusible de 16 ampères doit être connecté par un technicien qualifié de l'électricité si votre fusible de courant dans votre maison est inférieur à 16 ampères.

AVERTISSEMENT: L'appareil doit être mis à la terre.

- Il y a une prise mise à la terre montée sur le câble électrique dans votre four. Cette prise doit être utilisée avec une ligne mise à la terre. Faites faire cette installation mise à la terre à un technicien qualifié de l'électricité.

Avant de remettre alimentation électrique pour l'appareil:

1) Placez le four de manière que l'accès à la fiche à utiliser pour l'interrupteur bipolaire ou la connexion électrique soit plus facile.

2) Ne laissez pas entrer en contact le câble électrique avec des surfaces chaudes lorsque le four a placé et ne suspendez pas le câble dans la porte du four.

3) Si le câble électrique est endommagé, contactez le Centre de Service Agréé le plus proche. Assurez-vous que le service autorisé est remplacé le câble électrique par un nouveau câble de la même taille et d'une isolation en plastique pouvant supporter le courant électrique requis par le four.

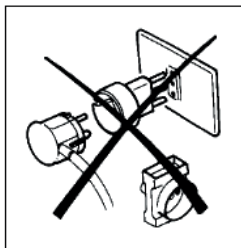
- Si l'appareil doit être raccordé directement à l'installation électrique, un interrupteur bipolaire de 3 mm au moins qui conforme à supporter la charge souhaitée doit être installé entre l'appareil et le câble électrique et entre les points de contact en vertu des lois en vigueur.

Le câble de mise à la terre ne doit pas être coupé pour être un interrupteur bipolaire.

- Il n'est pas recommandé d'utiliser un adaptateur, une prise multiple ou un câble d'extension. Les adaptateurs requis ou des câbles d'extension qui sont conforme aux lois de sécurité peuvent être utilisés si l'on a vraiment besoin. Cependant, la capacité de courant maximale et la puissance maximale spécifiées pour l'adaptateur ne doivent pas être dépassées.

- Après avoir effectué les connexions, testez les éléments chauffants pendant 3 minutes.

- La sécurité électrique de l'appareil est garantie s'il est connecté à une source appropriée avec une mise à la terre appropriée conformément aux règles. Notre entreprise ne peut pas être tenue pour responsable des dommages aux personnes, animaux ou biens en raison de la mauvaise mise à la terre de l'appareil.



LORSQUE L'APPAREIL EST PREMIEREMENT INSTALLE:

1. Réglez le paramètre de température au niveau maximum. (250 C MAX.)
2. Réglez le bouton de fonction (et s'il existe le fan) pour la grille supérieure et inférieure.
3. Réglez le four pour 30 minutes.
4. Ouvrez une fenêtre pour la circulation de l'air.

Lors de la première utilisation du four, une odeur peut émaner des matériaux isolants et des éléments chauffants. Dans un tel cas, attendez que l'odeur se dissipe avant de mettre la nourriture au four.

- Après avoir fait ces opérations, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon légèrement humide et savonneux.

IMPORTANT: Tenez toujours le milieu de la poignée lorsque vous ouvrez la porte du four.

AVERTISSEMENT: Nettoyez soigneusement les pièces telles que le plateau et la grille avant d'utiliser le four pour la première fois.

Nettoyage et entretien de l'appareil

IMPORTANT: Retirez la prise et attendez qu'elle refroidisse avant de faire le nettoyage ou d'entretenir le four.

Nettoyage Général

Le four doit être nettoyé après chaque utilisation pour garder la pièce émaillée la plus lumineuse possible.

Laissez le four refroidir; Ensuite, vous pouvez facilement nettoyer les résidus d'huile avec de l'eau chaude savonneuse ou avec une éponge ou un chiffon avec un produit sur le marché si c'est nécessaire.

N'utilisez pas de chiffons abrasifs ou d'éponges susceptibles d'endommager irrémédiablement l'appareil. Les fours blancs avec panneau de commande, poignées et boutons doivent être nettoyés à chaque fois pour éviter le jaunissement dû à la vapeur huileuse. Après utilisation, rincez soigneusement les pièces d'acier inoxydable et les séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois. Utilisez des détergents normaux non abrasifs ou des produits spéciaux pour l'acier inoxydable ou du vinaigre chaud pour la saleté tenace. Ne nettoyez la porte du four qu'avec de l'eau chaude, en évitant l'utilisation de chiffons grossiers.

Four à surface en cuivre: les surfaces en cuivre ont une protection spéciale. Nous recommandons d'utiliser un chiffon doux et propre et un détergent neutre pour les surfaces sensibles pour maintenir les surfaces fermes, lorsque le four est froid. N'utilisez jamais d'outils abrasifs. Ne nettoyez pas avec un jet de vapeur.

Intérieur du Four

Vous pouvez ensuite utiliser les chimies appropriée après que vous receviez les recommandations du fabricant et testé sur une petite pièce.

Les agents de nettoyage abrasifs ou les chiffons abrasifs ne doivent pas être utilisés à la surface des vides.

Ne nettoyez pas avec un jet de vapeur.

NOTE: Le fabricant de cet appareil n'est pas responsable des dommages causés par des produits chimiques ou un nettoyage abrasif.

EXTRACTION DES FILS LATÉRAUX

Il est possible d'enlever et de nettoyer les guides latéraux qui peuvent être facilement placés sur le plateau et le grill. Suivez la procédure indiquée sur la figure pour retirer les fils des parois latérales du four.

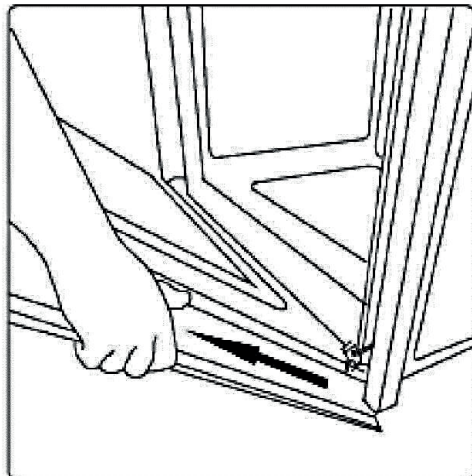
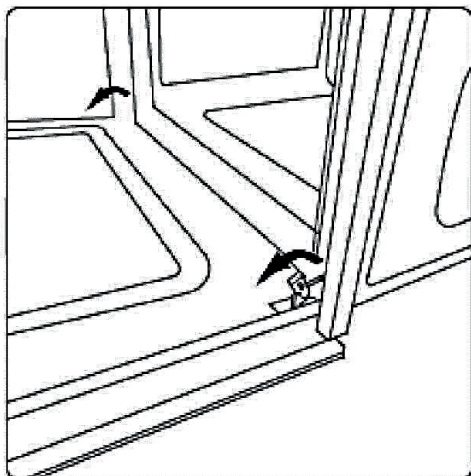


Retrait du porte du four

Vous pouvez facilement retirer et nettoyer le PORTE du four. Pour retirer le PORTE, suivez les étapes ci-dessous.

- Ouvrez complètement le PORTE.
- Appuyez sur les 2 charnières vers l'arrière comme indiqué sur la figure.
- Tenez le PORTE et fermez-le jusqu'au premier arrêt.
- Tirez le PORTE vers l'arrière que vous avez enlevé.

Placez les charnières correctement et faites-les glisser vers le bas pour installer régulièrement le PORTE du four que vous avez enlevée.

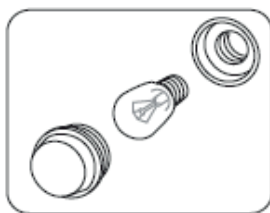


Toutes les fenêtres utilisées dans l'appareil ont passé un processus de sécurité spécial. En cas de casse, le PORTE en verre est divisé en petits morceaux et en pièces plates qui ne sont pas dangereuses car elles ne sont pas tranchantes.

Évitez les chocs thermiques pour le PORTE en verre, par exemple, ne commencez pas à nettoyer pendant le four est chaud.

Changer l'ampoule du four

Dévissez le PORTE de protection en verre et les vis à tête bombée et remplacez-le par un autre adapté aux températures élevées (300 ° C / E14 / 230V / 25W) après avoir coupé le raccordement au secteur du four. Réinstallez le PORTE en verre et réinstallez la connexion au four.



Rentabilité de l'énergie du four

- Les fours à haut rendement en électricité et l'isolation thermique sont préférés.
- En ouvrant la porte du four air souvent froid pour entrer dans le four et conduit à la perte d'énergie. Par conséquent, la porte du four ne doit pas être ouverte si nécessaire.
- N'essayez pas de faire cuire plusieurs plats à la fois dans le four. Les repas doivent être enlevés avant la cuisson au début, de sorte que moins d'énergie est utilisée température inchangée du four.
- La chaleur qui existe au four après la cuisson peut être utilisé pour un autre repas. Vous pouvez économiser de l'énergie de cette façon.
- Préchauffage une courte durée (moins de 10 minutes) doit être effectuée.
- Les aliments congelés doivent être décongelés avant de l'insérer dans le four.
- Vous pouvez facilement enflammer inflammables, les matières combustibles doivent être tenus à l'écart du four.
- Les fours doivent être installés dans un endroit éloigné de l'environnement combustible.
- Si la porte du four fermé quelques minutes avant la cuisson sans utiliser moins d'énergie continuera à cuire à la même température.

Caractéristiques techniques du four

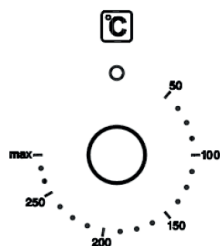
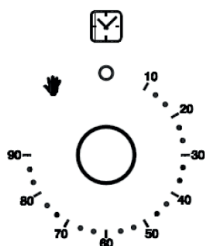
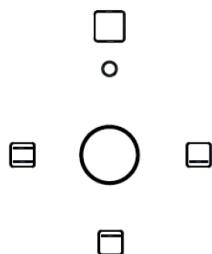
MODÈLE	FEE732DK	FEE762DK FEE792EDK
Chauffage Supérieur	900 W	900 W
Chauffage Inférieur	1200 W	1200 W
Grille de Chauffage	1800 W	1200 W
Chauffage Turbo	-	2100 W
Ventilateur de Refroidissement	22 W	22 W
Lampe de Four	25 W	25W
Ventilateur Turbo	-	25 W
Dimension Extérieur du Four (LxPxH)	600x600x570 mm	600x600x570 mm
Dimension de la Cabine d'Installation (LxPxH)	595x595x560 mm	595x595x560 mm
Volume Intérieur du Four	64 l †	64 lt
Poids Net	29 Kg	32 Kg
Poids Brut	31 Kg	34 Kg
Tension	220-240 V 50/60 Hz	220-240 V 50/60 Hz
Puissance Maximale	2130 W	2170 W

AVERTISSEMENT CONCERNANT L'ENVIRONNEMENT:

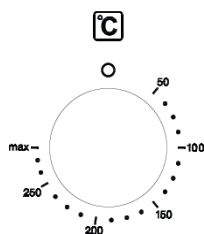
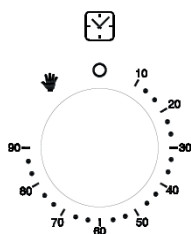
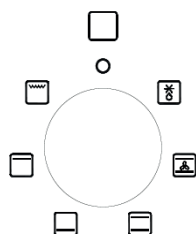
* Après avoir installé votre produit, veuillez éliminer les matériaux d'emballage conformément aux conditions de sécurité et d'environnement.

Utilisation du four

FEE732DK



FEE762DK



1: BOUTON DE SELECTION DES FONCTIONS = Ajustez les positions de fonctionnement du four.

2: LA MINUTERIE MECANIQUE / NUMÉRIQUE = Lisez les instructions ci-dessous.

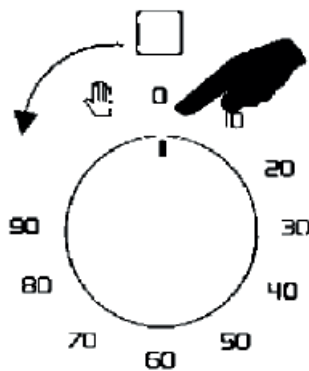
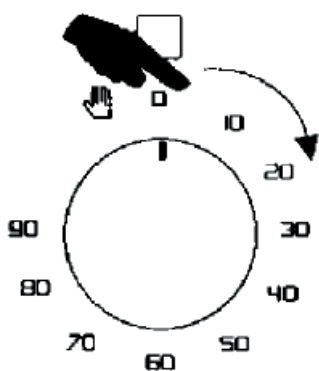
3: BOUTON DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE = Il est utilisé pour régler la température du four pendant le fonctionnement entre 50 et 250 ° C. Utilisez uniquement la position maximale pour la fonction Grille.

	OFF FONCTION: le produit ne fonctionnera pas dans cette position
	FONCTION ASSISTÉE PAR VENTILATEUR: Seul le ventilateur turbo fonctionne dans cette position; fait circuler l'air à la température ambiante autour des aliments congelés et les décongèle
	FONCTION VENTILATEUR + HOT ET FOND: L'air chaud circule à l'intérieur du four pour une cuisson plus homogène. Utilisé pour les repas où vous voulez être moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur
	FONCTION DE CHAUFFAGE SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE: Principalement utilisée pour la cuisson dans un seul bac. Rôtir les deux côtés de la nourriture également, ce qui la rend nette
	FONCTION DE CHAUFFAGE INFÉRIEUR: Seul le chauffage inférieur est fonctionnel. Utilisé pour les repas.
	FONCTION DE CHAUFFAGE SUPÉRIEUR: Seul le chauffage supérieur est fonctionnel. Utilisé pour rôtir
	FONCTION GRIL: Utilise le chauffe-gril

Utilisation de la minuterie mécanique

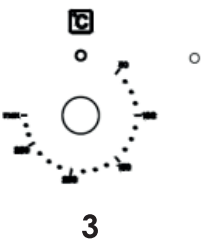
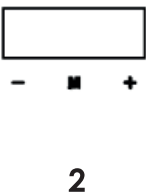
Vous pouvez régler le bouton de la minuterie mécanique en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 90 minutes. La minuterie démarre le four pour l'heure réglée et s'éteint automatiquement lorsque le temps est écoulé. Réglez les boutons de réglage de la fonction et de la température après avoir placé les aliments dans le four et réglez le bouton de la minuterie mécanique sur l'heure désirée. Lorsque le temps programmé est terminé, le four émet une alarme et le four s'éteint automatiquement. La durée de fonctionnement du four peut être réglée jusqu'à 90 minutes avec le disjoncteur. Il est possible de régler manuellement des durées de cuisson plus longues.

Tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole  pour le fonctionnement manuel. Votre four commencera à travailler à cette position. Il continuera à fonctionner pour le moment que vous choisissez. Tournez le bouton de la minuterie mécanique dans le sens des aiguilles d'une montre pour terminer la cuisson. Votre four s'éteint lorsque vous entendez l'alarme.



Utilisation du four

FEE792EDK



1: BOUTON DE SELECTION DES FONCTIONS : Ajustez les positions de fonctionnement du four.

2: LA MINUTERIE NUMÉRIQUE : Lisez les instructions ci-dessous.

3: BOUTON DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE : Il est utilisé pour régler la température du four pendant le fonctionnement entre 50 et 250 ° C. Utilisez uniquement la position maximale pour la fonction Grille.

	OFF FONCTION: le produit ne fonctionnera pas dans cette position
	FONCTION ASSISTÉE PAR VENTILATEUR: Seul le ventilateur turbo fonctionne dans cette position; fait circuler l'air à la température ambiante autour des aliments congelés et les décongèle
	FONCTION DE CHAUFFAGE SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE: Principalement utilisée pour la cuisson dans un seul bac. Rôtir les deux côtés de la nourriture également, ce qui la rend nette
	FONCTION VENTILATEUR + HOT ET FOND: L'air chaud circule à l'intérieur du four pour une cuisson plus homogène. Utilisé pour les repas où vous voulez être moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur
	VENTILATEUR TURBO + CHAUFFAGE TURBO: Le ventilateur et le chauffage dans l'environnement seront activés. Ce programme vous permet également de cuire plusieurs aliments sans mélanger les odeurs et les saveurs

	FONCTION DE CHAUFFAGE INFÉRIEUR: Seul le chauffage inférieur est fonctionnel. Utilisé pour les repas.
	VENTILATEUR TURBO + GRILLE: Le ventilateur turbo et la grille seront activés.
	VENTILATEUR TURBO + FONCTION DE CHAUFFAGE INFÉRIEUR: Le ventilateur et les chauffages inférieurs seront activés.

Instructions d'utilisation pour la minuterie digitale



M = Bouton de sélection de fonction; (-) = Bouton moins; (+) = Bouton plus (-) (+) Ensemble = à la main



Icône de rappel de minute

• Icône de point



Icône de cuisson



Icône de verrouillage



Icône de rappel de minute

REGLAGE DE L'HEURE DE LA JOURNÉE (DISPOSITION 24 HEURES)

Les termes "0.00" et "AUTO "clignotent après le branchement ou la reconnexion à une source d'alimentation. Appuyez sur le bouton M pendant environ 2 secondes, l'icône de point clignotera. Réglez l'heure actuelle en utilisant les boutons (-) et (+). Ces nouvelles données seront enregistrées environ 7 secondes après l'entrée de la nouvelle heure.

La correction du temps peut également être effectuée plus tard:

Appuyez sur les boutons (-) et (+) plus pendant environ 2 secondes, l'icône de point commencera à clignoter. Vous pouvez maintenant entrer la nouvelle heure.

ATTENTION! Il sera impossible de fonctionner le four si l'heure n'est pas entrée correctement.

OPERATION MANUELLE

Vous pouvez utiliser les fonctions du four manuellement si l'outil de programmation n'est pas en mode semi-automatique ou entièrement automatique.

INSTALLATION DU RAPPEL MINUTE

Vous pouvez activer le rappel des minutes à tout moment de manière qu'il soit indépendant de l'état d'activité de l'outil de planification. Les intervalles de temps mesurés sont un intervalle en allant de 1 minute à 23 heures 59 minutes.

Appuyez sur le bouton M jusqu'à ce que l'icône de minuterie commence à clignoter, puis l'affichage sera "0.00". Entrez la valeur de temps requise à l'aide des boutons (+) et (-). L'icône du rappel des minutes restera à l'écran.

Un signal retentit pendant quelques minutes et l'icône de minuterie recommence à clignoter après que le temps spécifié sera écoulé.

Appuyez sur n'importe quel bouton pour désactiver ce signal; L'icône de minuterie disparaît et le voyant s'affiche l'heure actuelle.

MODIFICATION DES BIPS SONORES DE LA MINUTERIE

Les tonalités des bips sonores de la minuterie peuvent être modifiées comme suit:

Appuyez simultanément sur les boutons (-) et (+).

Appuyez sur le bouton M pour voir la tonalité actuelle "ton.1" à l'écran.

Sélectionnez la tonalité souhaitée de 1 à 3 en appuyant sur le bouton (-).

ANNULATION DES PARAMÈTRES

Annulez les réglages de la fonction automatique:

Appuyez simultanément sur les boutons (-) et (+).

Annuler les paramètres de rappel des minutes:

Sélectionnez les paramètres de rappel des minutes en appuyant sur le bouton M.

Appuyez simultanément sur les boutons (-) et (+).

MINUTERIE DE CUISSON

Une minuterie de cuisson peut être utilisée si le four est prévu pour être éteint à une certaine heure C'est ce qu'on appelle un fonctionnement semi-automatique.

Appuyez sur le bouton M jusqu'à ce que "arrêt" et "0.00" clignotent et ainsi l'icône de cuisson automatique clignote.

Déterminez le temps de cuisson en utilisant les touches (+) et (-), une sélection peut être faite entre 1 minute et 10 heures.

L'heure sélectionnée est mémorisée après environ 7 secondes;

L'heure actuelle s'est affichée de nouveau.

Sélectionnez la température souhaitée et la fonction du four.

Un son se fait entendre pendant quelques minutes lorsque la cuisson est terminée, et l'icône de cuisson automatique recommencera à clignoter. Remettez les boutons de commande du thermostat en position FERMEE. Appuyez sur le bouton (-), (+) ou M pour arrêter le son et remettre le four en fonctionnement normal.

MINUTERIE DE CUISSON POUR UNE HEURE ULTERIEURE

L'heure de début de cuisson et l'heure de fin de cuisson peuvent être entrées si le four est prévu pour rester ouvert pendant le temps de cuisson spécifié et s'éteindre à une heure spécifiée. C'est ce qu'on appelle un fonctionnement entièrement automatique.

Appuyez sur le bouton M jusqu'à ce que "Arrêt" et "0.00" clignotent et ainsi l'icône de cuisson automatique clignote.

L'icône de cuisson automatique commence également à clignoter (Par exemple, il est maintenant 17h30).

Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons (+) et (-), il sera compris entre 1 minute et 10 heures. (Par exemple, pour 1 heure)

Appuyez sur le bouton M jusqu'à ce que "Fin" et "18.30" (heure de fin) clignotent en chiffres.

Réglez l'heure de fermeture (fin de cuisson) à l'aide des touches (+) et (-). La limite pour cela est de 23 heures 59 minutes (Par exemple 19h30).

Réglez le thermostat et les boutons de commande de fonction selon les paramètres nécessaires.

L'icône de cuisson disparaît de l'affichage. Le four ne fonctionnera pas avant l'heure de début de cuisson qui correspond à la différence entre l'heure de fin de cuisson spécifiée et l'heure de cuisson (par exemple 18h30). un signal retentira pendant quelques minutes à la fin de la cuisson (19h30) et l'icône de cuisson automatique recommencera à clignoter. Tournez les boutons de commande et de thermostat sur la position fermée.

Appuyez sur les boutons (-), (+) ou M pour arrêter les signaux et remettre le four en fonctionnement normal.

VERROU DE SECURITE

Cette minuterie numérique a une fonction qui verrouille le four ou l'équipe de programmation. Le verrou ne fonctionne pas lorsque la minuterie est active.

Activation: Appuyez sur le bouton (+) pendant 5 secondes et puis le symbole  apparaîtra.

Notes:

- Le four est verrouillé si le verrouillage est activé et que l'écran affiche l'heure actuelle et qu'aucune programmation n'a été effectuée (fin de cuisson ou début et fin de cuisson).
- Le verrouillage empêche la modification des programmes si le verrouillage est activé pendant que le four est en marche ou lorsqu'une programmation (fin de cuisson ou début et fin de cuisson) a été effectuée.

Désactivation: Appuyez sur le bouton (+) pendant 5 secondes.

NOTE : Le verrou sera toujours actif au retour du courant, en cas de coupure de courant.

Lumière de Thermostat



Cette lumière s'est allumée à chaque fois que le thermostat devienne actif et qu'il tente de stabiliser la température de cuisson, et s'éteint lorsque le four atteint la température.

Instructions de cuisson

Le four doit être préchauffé à une température de cuisson pré-définie pour une cuisson parfaite. Les viandes très grasses peuvent être cuites seulement en commençant par le froid. N'utilisez pas de casserole profonde ou de petit plateau pour la cuisson, évitez le moins possible les parois du four, évitez les éclaboussures d'huile, la fumée se forme lorsque l'eau de cuisson brûle trop rapidement.

Réchauffage Ventilé

Cette fonction assure une circulation continue de l'air chaud en permettant aux deux tiroirs de cuisiner en même temps. Les températures sont inférieures aux températures conventionnelles.

Réchauffage Traditionnel

C'est particulièrement adapté pour la cuisson, la cuisson du pain et génoise. Lorsque les aliments atteignent la température de cuisson du four, c'est-à-dire lorsque le voyant du thermostat est éteint, il est nécessaire de commencer la cuisson.

DUREES DE CUISSON

Réglage du thermostat et échantillons de temps de cuisson sont disponibles au tableau. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature, de l'uniformité et du volume de la nourriture. Nous sommes sûrs que vous feriez de petits changements sur les valeurs déposées en peu de temps avec vos expériences.

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

							
							
	225-250	160-180	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	2	3
	120°- 150°	120°- 160°	50°- 60°	45°- 60°	60°- 70°	40°- 50°	40°- 50°

إرشادات للطهي

للتحميص المثالي، يجب تسخين الفرن مسبقاً إلى درجة حرارة الطهي المحددة مسبقاً. ويمكن طهي اللحوم الدهنية جداً فقط مع الفرن بدءاً من درجة البرودة. لا تستخدم أبداً المقالي الضحلة أو صينية التنقيط كمقالي للتحميص، لأنها تتلف جدران الفرن بأقل قدر ممكن وتجنب رش الدهون والعناصر التي تحترق بسرعة وتنتج الدخان.

التسخين ذو التهوية

هذه الوظيفة تخلق دوراناً مستمراً للهواء الساخن يسمح بالتزامن في الطهي على رقيقتين. وتكون درجات الحرارة أقل من درجات الحرارة التقليدية.

التسخين التقليدي

هذا مناسب بشكل خاص لطريقة التحميص والخبز والكعك الإسفنجي. فهو عادة جيدة لوضع الطعام في الفرن عندما يصل إلى درجة حرارة الطهي، أي عندما ينطفئ مصباح الحرارة.

أوقات الطهي

يوضح الجدول بعض الأمثلة على إعداد منظم الحرارة ووقت الطهي. ويمكن أن تختلف أوقات الطهي اعتماداً على طبيعة الطعام وتكافئه وحجمه. فنحن على يقين من أن تجربتك ستقتح قريباً الاختلافات المحتملة للقيم الموضحة في الجدول.

F					
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220
°F	2-3	2	2	1-3	2
°F	30°- 50°	20°- 40°	10°- 40°	10°- 20°	45°- 60°

F				
°C	225-250	160-180	200-220	160-180
°F	2	2	2-3	2
°F	120°- 150°	120°- 160°	50°- 60°	45°- 60°

زجاج الفرن

يتم تنظيف الزجاج الخارجي للفرن بإسفنج ناعم و قطعة قماش مبللة ثم ينشف.

حشية الفرن

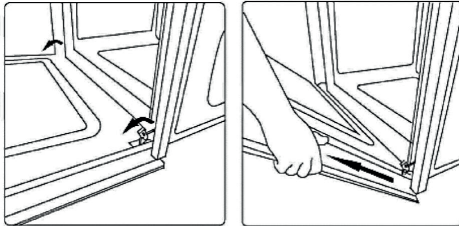
- في حالة استعمال الفرن لفترة طويلة ربما تكون كثافة البخار داخل الغطاء الأمامي وعلى حشية الغطاء . يتم إزالة البخار المتكثف بواسطة قطعة قماش أو إسفنج ناشف.
- يتم فحص حالة الحشية بفترات دورية منتظمة . عند اللزوم ينظف بمواد تنظيف غير مسببة للبلل.
- ❖ عند تلف الحشية ، يرجى مراجعة أقرب خدمة إصلاح معتمد لـ عن المكان الذي تتواجدون به. لا تستعملوا الفرن حتى يتم إصلاحه.

إخراج غطاء الفرن

يمكنكم إخراج غطاء الفرن بسهولة وتنظيفه. لإخراج الغطاء يمكنكم متابعة العمليات الموضحة أدناه.

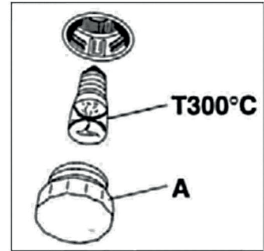
- افتح الغطاء تماماً
- اسحب عدد 2 مفصلة كما يظهر في الرسم نحو الخلف.
- امسك الغطاء وغلظه حتى الوقفة الأولى.
- واسحب الغطاء الذي رفعته لفصله من المكان المركب فيه.

لأجل تركيب الغطاء الذي تم إخراجه في مكانه بشكل صحيح يوضع المفصلات بشكل مناسب في مكانه وينزل نحو الأسفل.



تغير لمبة الفرن

- قبل البدء بهذه العملية يجب التأكد من عدم وصول الكهرباء إلى الجهاز .
- يجب أن يكون لمبة الفرن بالخصائص التالية .
- مقاوم للحرارة العالية (حتى 300 درجة مئوية) القيم الكهربائية : 240-220 فولت (50 60 هرتز) القوة الكهربائية : 25 وات
- توصيلة E 14
- لمبة الإنارة الداخلية للفرن يجب أن تغير كما موضح بالرسم 6 :
- يضغط على الغطاء الزجاجي ويدار بعكس اتجاه عقرب الساعة ،
- يتم إخراج اللمبة العاطلة ، يركب اللمبة الجديدة ، يركب الغطاء الزجاجي ،
- يوصل الكهرباء بالجهاز .



تنبيه هام : لو قررتم عدم استعمال الجهاز لفترة طويلة ، يجب فصل قابس الجهاز عن مقياس الكهرباء لقطع الكهرباء عن الجهاز . الأجهزة غير المستعملة قد تحمل خطورة عدم الأمان للأطفال. ولذلك يجب الاحتفاظ بالفرن في الأماكن البعيدة عن متناول الأطفال.

تنظيف وصيانة الجهاز

النظافة العامة

- قبل إجراء أية عملية تنظيف على الجهاز يجب فصل الجهاز عن الكهرباء أو أفصل التوصيل الكهربائي للجهاز بوضع مفتاح تشغيل وإيقاف الجهاز على وضعية الإيقاف.
- قبل البدء بالتنظيف يجب انتظار حتى يبرد الجهاز.
- ينظف الأسطح الفولاذية غير القابل للصدأ بمنظف سيري أو سائل خاص الذي يمكن الحصول عليه من السوق.
- عند تنظيف الجهاز يجب مراعاة عدم احتواء مادة التنظيف على جزيئات التي تسبب في خدش في سطح المينا أو الطلاء.
- عند تنظيف لوحة التحكم والأزرار يجب مراعاة عدم احتواء مادة التنظيف على جزيئات التي تسبب في البلى أو الإسفنج الحاوي على سلك التنظيف لتجنب إزالة إشارات الأزرار.
- لا تستعمل مادة التبييض أو حامض الهيدروكلوريك في تنظيف الفرن .
- في بعض الموديلات تكون الأزرار من نوع غير قابل للفصل ، فلا تحاول فصله من لوحة التحكم.
- لا تستعمل مواد التنظيف المسببة للبلى (مثل سلك التنظيف ، مسحوق التنظيف ، سيري الفرن ، إسفنج خشن مسبب لخدش) ، الحامض (مادة التبييض) أو مواد التنظيف الحاوي على الكلور في تنظيف الفرن.
- لا تترك يقع حامضية (ماء الليمون ، الخل وما شابه) على الأسطح المينا ، المطلية وغير قابل للصدأ.

الجزء الداخلي للفرن

- يراعى تنظيف الفرن بعد كل استعمال .
- أنسب وقت لتنظيف السطح المينا داخل الفرن هو عندما يكون دافئاً.
- يتم إخراج الصينيات وقضبان الشوي . وينظف الجزء الداخلي بالمسح بقطعة قماش مبللة بماء دافئ مع الصابون. بعد ذلك يمسح مرة أخرى بقطعة قماش مبللة وتم ينشف.
- لا تستعملي مواد مسببة للبلى مثل الصنفرة ، صوف فولاذي ، أو مادة التبييض في التنظيف . خلافاه يتعرض سطح المينا للفرن لخسارة جزيئية.
- يتم تنظيف الفرن بشكل تام على فترات دورية باستعمال مادة تنظيف مناسبة للفرن.
- يمكنك استعمال مواد تنظيف خاص للفلاد أو مقدار من الخل في إزالة البقع العنيدة عن الأسطح الفولاذية.
- البقع التي تتراكم مثل هذه السوائل تسبب ضرر في صقلية سطح الفرن ولكن لا تؤثر في أدائه نهائياً.

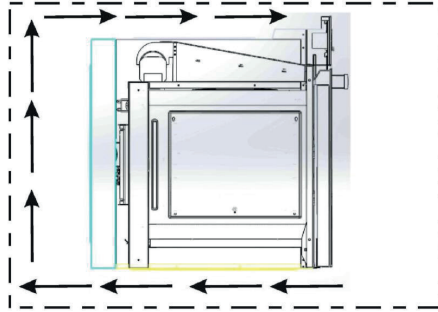
إخراج الأسلاك الداخلية للفرن

يمكن بسهولة إخراج وتنظيف الرفوف السلكية التي تتركب عليها الصينيات وسلك الشواية . لإخراج هذه الرفوف السلكية من الجدران الداخلية للفرن اتبع العمليات الموضحة بالرسوم أدناه.



مروحة التبريد

لغرض تفادي التسخين الزائد للسطح الداخلي للفرن المدفون والضرر بما يحيط به من الأشياء فيتم نظام التهوية عن طريق مروحة التبريد. هذه المروحة تنشئ تيار هواء يخرج بالهواء الساخن من المنافذ الأمامية. ويمنع الحرارة التي تنتشر على الفرن من تسخين الفرن مرة أخرى ، وفي نفس الوقت يشكل ستار هوائي بين لوحة التحكم والغطاء ، وبذلك يمنع التسخين الزائد للمكونات الموجودة على هاتين القطعتين. وفي نفس الوقت يضمن هذا التيار الهوائي منع التكاثف الذي قد ينشأ عن الحرارة والرطوبة على الأجزاء الكهربائية والميكانيكية ، لذلك فهي توفر الأمان للجهاز وتطيل من عمره ، إن مروحة التبريد تشتغل مع الترموستات الموجود على الفرن وأيضاً تتوقف عن الاشتغال معه. في هذه الحالة ولكون مروحة التبريد تعمل بالعلاقة مع درجة الحرارة فإن المروحة تعمل لفترة معينة حتى وعند إيقاف التشغيل الفرن وتقف أوتوماتيكياً فيما بعد



نصائح مختلفة

المشكلة	السبب	الحلول
الوجه العلوي من الطعام قد استوى جيداً ولكن الوجه السفلي لم يستوي.	مستوى الحرارة قليلة من الأسفل	قد وضع الصينية في رف خاطئ يوضع الصينية في رف أسفل
الوجه العلوي من الطعام لم يستوى ولكن الوجه السفلي قد استوى جيداً.	مستوى الحرارة قليلة من الأعلى	قد وضع الصينية في رف خاطئ يوضع الصينية في رف أعلى
الوجه الخارجي من الطعام قد استوى ولكنه لم يستوي من الداخل.	مستوى الحرارة زائدة جداً	حرارة الطهي خاطئ يخفض في درجة الحرارة
الوجه الخارجي للطعام قد جف.	مستوى الحرارة منخفضة	حرارة الطهي خاطئ يزداد في درجة الحرارة

فصل الأمان

يحتوي الموقت الرقمي هذا على وظيفة تقوم بإيقاف القرون أو إعداد البرنامج. عندما يكون الموقت فعالاً لا يعمل القفل

التفعيل: قوفموا بالضغط على زر (+) لمدة 5 ثواني تقريباً، بعد ذلك سيظهر رمز P على الشاشة.

الملاحظات:

- في حال تفعيل القفل وكانت الشاشة تعرض الوقت الحالي ولم يتم اختيار اي برنامج (إنهاء الطبخ أو بداية الطبخ أو إنهائه) فإن الفرق يقفل
- في حال تفعيل القفل وكان القرون يعمل أو كان قد تم اختيار برنامج (إنهاء الطبخ أو بداية الطبخ أو إنهائه)، سيقوم القفل بمنع تغيير البرنامج المختار.

التعطيل: قوفموا بالضغط على زر (+) لمدة 5 ثواني تقريباً

ملاحظة: في حال إنقطاع التيار الكهربائي يظل القفل في حالة تفعيل عند رجوع التيار الكهربائي مرة أخرى

إستعمال المؤقت الرقمي



رمز التنكير بالدفقة
رمز طبع الانعسة
رمز الطبع الاثني
رمز النقطه
رمز قل المالح



1: زر إخبار الوضعية
2: زر تنقيص
3: زر الزيادة
2 و 3: بدوي

تنظيم إعداد ساعة اليوم (24 ساعة)

عند الربط بمصدر طاقة بعد تخفيض التيار أو بعد إعادة التوصيل يبدأ بالوميض والإطفاء بشكل "0.00" أو "AUTO".
قوموا بالضغط على زر M لمدة 2 ثانية تقريباً، بعدها يبدأ رمز النقطة بالوميض والإطفاء. قوموا بتنظيم إعداد الساعة الموجودة باستخدام الزر (+) والزر (-). بعد مرور 7 ثواني على الانتهاء من تنظيم الإعداد يتم تنكير المعلومات الجديدة.
يمكن تعديل الوقت فيما بعد.
قوموا بالضغط على زر (+) والزر (-) لمدة 2 ثانية تقريباً، بعدها يبدأ رمز النقطة بالوميض والإطفاء. بعد ذلك يمكنكم تنظيم إعداد الساعة الموجودة.

تحذير ! في حال عدم ضبط إعداد الساعة بشكل صحيح فإن القرون لن يعمل بشكل صحيح.

التشغيل اليدوي

في حال لم يكن المبرمج في الوضع نصف التلقائي أو التلقائي التام يمكنكم تشغيل وظائف القرون يدوياً.

تنظيم إعداد التنكير بالدفقة

بعض النظر عن وضع تفعيل وظائف المبرمج الأخرى، يمكنكم تفعيل تنكير الدقائق في أي وقت، تتراوح المدة بين دقيقة واحدة إلى 24 ساعة و 59 دقيقة.

قوموا بالضغط على زر M لحين بدء رمز التنكير بالدفقة بالوميض والإطفاء ، ستظهر على الشاشة كتابة "0.00"، قوموا بضبط المدة المطلوبة باستخدام الزر (+) والزر (-). سيستمر ظهور رمز التنكير بالدفقة على الشاشة.

بعد انتهاء المدة التي تم تنظيمها سيتم سماع إشارة صوتية لعدة دقائق ، ويبدأ التنكير الدقيقة

بالوميض والإطفاء مرة أخرى

قوموا بالضغط على أي زر لإطفاء الإشارة، سيختفي رمز التنكير بالدفقة وتعرض الشاشة الوقت الحالي.

تغيير أصوات المؤقت

يتم تغيير صوت المؤقت بالشكل التالي:

قوموا بالضغط على زر (+) وزر (-) في نفس الوقت ، قوموا بالضغط على زر M لروية الصوت "1.ton" الموجود في الشاشة. إختيار الصوت الذي ترغبون به بين 1 إلى 3 قوموا بالضغط على زر (-).

إعدادات الإلغاء

لإلغاء إعدادات الوظيفة التلقائية:

قوموا بالضغط على زر (+) وزر (-) في نفس الوقت. لإلغاء إعدادات التنكير بالدفقة

لإختيار تنظيم إعدادات التنكير بالدفقة قوموا بالضغط على زر M والضغط على زر (-) وزر (+).

مؤقت الطبخ

إن كان القرون بحاجة إلى إيقاف التشغيل في وقت محدد، يمكن ضبط مؤقت الطبخ.

إن هذه الوظيفة تسمى التشغيل نصف التلقائي.

قوموا بالضغط على زر M لحين بدأ رمز "توقف" و "0.00" بالوميض والإطفاء ، وبالإضافة إلى ذلك يبدأ رمز الطبخ الأثني بالوميض والإطفاء.

قوموا بتنظيم إعداد مؤقت الطبخ بين 1 دقيقة إلى 10 ساعات وذلك بالضغط على زر (+) وزر (-).

سيتم تنكير المدة التي قمتم بإختيارها بعد 7 ثواني. وسيتم إظهار الساعة مرة أخرى. سيستمر ظهور رمز الطبخ الأثني على الشاشة.

قوموا بإختيار درجة الحرارة المطلوبة ووظيفة القرون.

عند إكمال الطبخ ستصدر إشارة صوتية لعدة دقائق وسيبدأ رمز الطبخ الأثني بالوميض والإطفاء مرة أخرى. قوموا بتحويل مقابض التحكم والثرموستات إلى الوضع المغلق. لإلغاء الإشارة والعودة إلى التشغيل اليدوي

قوموا بالضغط على زر (-) وزر (+) أو بالضغط على M .

مدة الطبخ المتأخر

إن كان القرون بحاجة إلى تشغيل لمدة طبخ معينة وإيقاف تشغيل بعد مدة معينة، يمكن ضبط مدة الطبخ ومدة نهاية الطبخ.

إن هذه الوظيفة تسمى التشغيل التلقائي التام.

قوموا بالضغط على زر M لحين بدأ رمز "توقف" و "0.00"، وبالإضافة إلى ذلك يبدأ رمز الطبخ الأثني بالوميض والإطفاء. (مثلاً الساعة الآن 17:30).

قوموا بتنظيم إعداد مؤقت الطبخ بين 1 دقيقة إلى 10 ساعات وذلك بالضغط على زر (+) وزر (-). (مثلاً 1 ساعة).

قوموا بالضغط على زر M لحين بدأ كتابة "نهاية" و "18:30" بالوميض والإطفاء على الشاشة.

قوموا بضبط ساعة إيقاف التشغيل (إنهاء الطبخ) التي هي محددة لغاية 23 ساعة و 59 دقيقة وذلك بالضغط على زر (-)

وزر (+). (مثلاً 19:30)

قوموا بتحويل أزرار الثرموستات والتحكم بالوظائف إلى الإعداد اللازم.

سيختفي رمز الطبخ من الشاشة، لن يتم تشغيل القرون لغاية وقت بدء الطبخ (مثلاً 18:30) ، وهو الفرق بين وقت إنتهاء الطبخ ووقت الطبخ. عند إكمال الطبخ (19:30) ستصدر إشارة صوتية لعدة دقائق وسيبدأ رمز الطبخ الأثني بالوميض والإطفاء مرة أخرى. قوموا بتحويل مقابض التحكم والثرموستات إلى الوضع المغلق.

لإلغاء الإشارة والعودة إلى التشغيل اليدوي قوموا بالضغط على زر (-) وزر (+) أو بالضغط على M .

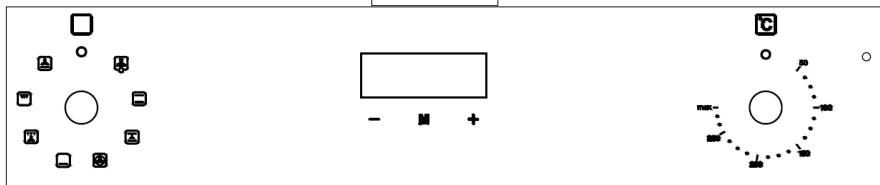
1- مفتاح اختيار الوظيفة

يُضبط وضعيات اشغال الفرن في موديل عند بدء الفرن بالاستعمال يكون الزر في وضعية مؤشر بضوء LED

2- مفتاح ضبط الحرارة

يستخدم لضبط درجة حرارة الطهي ما بين 50-250 درجة مئوية أثناء اشتغال الفرن. يوضع على وضعية max في وظيفة الشوي فقط.

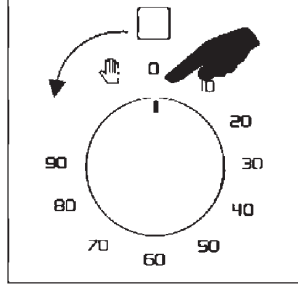
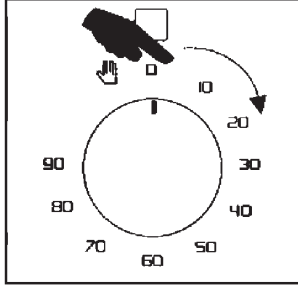
FFF792EDK



	وضع الإطفاء: المنتج لن يعمل في هذه الوضعية.
	وظيفة ذوبان التجمد بمساعدة مروحة : تستخدم في إذابة تجمد الأكلات المجمدة بسرعة دون فقد في البروتين بواسطة المروحة في درجة حرارة الوسط.
	وظيفة مسخن علوي وسفلي : يستخدم في الغالب عند الطهي بصينية واحدة. يستوي الطعام من الوجين ويحمر ويكون هشاً.
	المروحة + المسخن العلوي و السفلي: في هذه الوضعية يتم تدوير الهواء داخل حجرة الفرن من أجل طهي أكثر تجانساً. يستخدم مع الأكلات التي نريدها أن تكون طرية من الداخل و مقرمشة من الخارج.
	مسخن توربو : يعمل المروحة و المسخن الموجود حولها مع البعض. هذا البرنامج في نفس الوقت يعمل على في طهي أكثر من طعام واحد دون أن يمتزج رائحتها ونكهتها ببعض.
	وظيفة المسخن السفلي : يعمل المسخن السفلي فقط . تستخدم للطعام الذي يستوجب الطهو من الأسفل فقط ؛ وأيضاً يستعمل عند تسخين الطعام وطهو الطعام الذي يستوجب الطهو على حرارة خفيفة لفترة طويلة مثل الطاجين.
	شواية بدعم مروحة : يعمل المسخن المزودج العلوي مع المروحة في نفس الوقت . يستخدم بالأخص لسرعة شوي وتحميص شرائح كبيرة من اللحم .
	وظيفة الشواية : يعمل مسخن الشواية.
	المسخن السفلي + المسخن التريو: سيعمل المسخن السفلي و مسخن التريو سوياً في هذه الوضعية.

استخدام الموقت اليدوي

يمكن ضبط الساعة اليدوية حتى 90 دقيقة بتدوير مفتاحها باتجاه دوران عقرب الساعة. يعمل الفرن خلال الفترة التي تم ضبط الساعة عليها ، ويتم إيقاف تشغيل الفرن أوتوماتيكياً عند انتهاء الفترة. يوضع الطعام المراد طهيه في الفرن يتم ضبط مفتاح الوظيفة والحرارة ثم يدار مفتاح الموقت اليدوي على الوضعية المطلوبة. عند انتهاء الفترة ، يصدر صوت منبه الفرن ويتوقف الفرن عن الاشتغال ذاتياً . يمكن ضبط فترة عمل الفرن بقاطع دارة لمدة 90 دقيقة كحد أقصى. لأجل الطهو لفترة أطول يمكنكم ضبط الفترة يدوياً . لاستعمال الموقت يدوياً ، يدار مفتاح الموقت اليدوي بعكس اتجاه عقرب الساعة بموازاة الإشارة " " . يبدأ الفرن بالاشتغال على هذه الوضعية. يستمر الفرن بالاشتغال خلال الفترة الزمنية التي ترغبونها. يمكنكم إنهاء الطهو بإدارة المفتاح باتجاه عقرب الساعة. عند سماع صوت المنبه يتم إيقاف تشغيل الفرن.



ينبغي ضبط الساعة يدوياً قبل البدء باستعمال الفرن. بخلاف ذلك لا يعمل الفرن

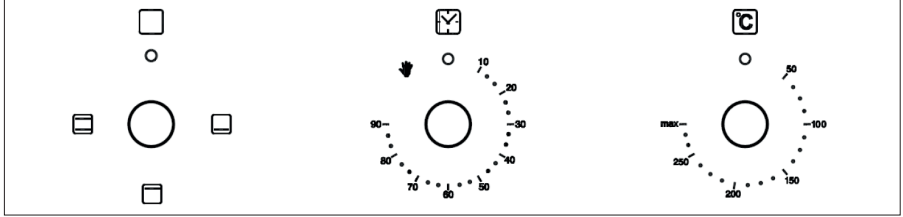
1- مفتاح اختيار الوظيفة

يُضبط وضعايات اشتغال الفرن في موديل عند بدء الفرن بالاشتغال يكون الزر في وضعية مؤشر بضوء LED

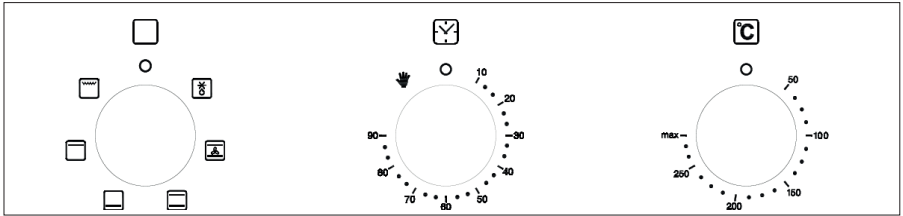
2- مفتاح ضبط الحرارة

يستخدم لضبط درجة حرارة الطهي ما بين 50-250 درجة مئوية أثناء اشتغال الفرن. يوضع على وضعية max في وظيفة الشوي فقط.

FEE732DK

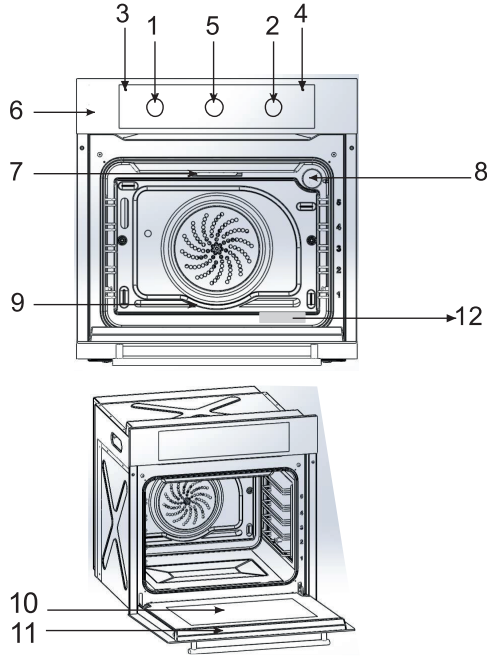


FEE762DK



وضع الإطفاء: المنتج لن يعمل في هذه الوضعية.	
وظيفة ذوبان التجمد بمساعدة مروحة : تستخدم في إذابة تجمد الأكلات المجمدة بسرعة دون فقد في البروتين بواسطة المروحة في درجة حرارة الوسط.	
المروحة + السخان العلوي و السفلي: في هذه الوضعية يتم تدوير الهواء داخل حجرة الفرن من أجل طهي أكثر تجانساً. يستخدم مع الأكلات التي تريدها أن تكون طرية من الداخل و مقرمشة من الخارج.	
وظيفة مسخن علوي وسفلي : يستخدم في الغالب عند الطهي بصينية واحدة. يستوي الطعام من الوجين ويحمر ويكون هشاً.	
وظيفة المسخن العلوي : يعمل المسخن العلوي فقط . تستعمل هذه الوظيفة لتسخين الطعام المطبوخ سابقاً وشوي جزئه العلوي أكثر . يستعمل لغرض تسخين الطعام المطبوخ سابقاً.	
وظيفة المسخن السفلي : يعمل المسخن السفلي فقط . تستخدم للطعام الذي يستوجب الطهو من الأسفل فقط وأيضاً يستعمل عند تسخين الطعام وطهو الطعام الذي يستوجب الطهو على حرارة خفيفة لفترة طويلة مثل الطاجين.	
السخان السفلي + السخان التبريد: سيعمل السخان السفلي و سخان التبريد سوياً في هذه الوضعية.	

تعريف الفرن



- (1) زر إختيار الوظيفة.
- (2) زر تعديل الحرارة.
- (3) مؤشر ضوء تحذيري للوظائف.
- (4) مؤشر ضوء تحذيري للحرارة.
- (5) مؤقت زمني.
- (6) لوحة التحكم.
- (7) السخان العلوي.
- (8) لمبة.
- (9) السخان السفلي.
- (10) زجاج الفرن.
- (11) الغطاء الامامي.
- (12) لصاقة معلومات المنتج.

عند تنصيب الجهاز لأول مرة :

- 1- يوضع مفتاح " ضبط الحرارة " على الوضعية القصوى. (250°C Max)
- 2- يدار مفتاح الوظيفة على وضعية تسخين علوي وسفلي (أو تسخين علوي وسفلي + مروحة إن وجد).
- 3- يتم تشغيل الفرن فارغاً بهذا الشكل لفترة 30 دقيقة.
- 4- لأجل التهوية يفتح الشبابك.
- خلال هذه الفترة قد تنتبعث رائحة ودخان من مواد العزل ومن عناصر التسخين لمرة واحدة فقط. في هذه الحالة يتم تشغيل الفرن دون وضع الطعام فيه حتى تزول الرائحة والدخان.
- عند الانتهاء من هذه العمليات ، ينظف داخل الفرن بقطعة قماش ناعمة مبللة قليلاً مع الصابون.

تنبيه هام : لفتح غطاء الفرن ، يجب مسك المقبض من وسطه دائماً.

ملاحظة : قبل استعمال الفرن لأول مرة ينظف أجزائه مثل الصينية وسلك الشواية بعناية.

توفير الطاقة الكهربائية للفرن

- يفضل استخدام الأفران التي توفر في استخدام الطاقة الكهربائية والتي لها عازل حراري.
- إن فتح غطاء الفرن لمرات عديدة عند طهي الطعام يسبب في كل مرة دخول الهواء البارد داخل الفرن ، وبذلك يسبب في فقدان الطاقة الكهربائية. وذلك ينبغي عدم فتح غطاء الفرن أكثر من اللازم.
- ينبغي قدر الإمكان طهي عدة أطعمة في الفرن بدلاً من طهي طعام واحد. يتم إخراج الطعام الذي يطهى في درجة حرارة واطنة ، وبذلك يتم استهلاك طاقة أقل دون فقدان في درجة حرارة الفرن.
- بعد طهي الطعام في الفرن ينبغي استخدام الحرارة الباقية في الفرن للطعام التالي. وذلك يتم توفير في الطاقة الكهربائية.
- ينبغي إجراء التسخين الأولي للفرن لفترة قصيرة (10 دقائق حد أعلى).
- ينبغي إذابة الطعام المجمد قبل طهيهِ في الفرن.
- ينبغي عدم وضع مواد قابل للاشتعال بسهولة حول الفرن .
- ينبغي تنصيب الفرن في أماكن بعيدة عن المواد القابلة للاشتعال.
- في حالة إغلاق غطاء الفرن قبل بضعة دقائق من فتر الطهي - يستمر الطهي باستهلاك طاقة أقل في درجة الحرارة الموجودة.

تركيب كابين الفرن

- يدفن الجهاز في الكابين بحيث يتوسطه.
- يفتح غطاء الفرن ويتم إدخال البراغي الخاصة بالأخشاب في الثقوب الموجودة بجانبين الفرن لتثبيته في جدار الدولاب.
- يمكن تركيب الفرن حسب الرغبة إما مكان عالي في الدولاب أو تحت الكاونتر.
- في حالة تركيب طباطخ مدفون في الكاونتر فوق الفرن ، ولأجل الأمان وسهولة رفع الفرن إلى مكان آخر عند الحاجة، يجب أن يكون كبل الفرن وكبل الطباخ منفصلين عن البعض كل منهما على انفراد.

التوصيل الكهربائي

- يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية من قبل الفنيين الكهربائيين المعتمدين فقط وفقاً للقوانين والقواعد السارية.
- تأكد من أن قوة خرج الشبكة الرئيسية مطابقة للقوة المبينة في بطاقة السجل الموضوعة في الطرف الأمامي السفلي للجهاز.
- إذا كانت قيمة التيار للفاسم الموجود في تينكم أقل من 16 أمبير ، فيجب تغييره بفاسم 16 أمبير من قبل كهربائي مؤهل.

تنبيه : يجب أن يكون الجهاز مربوطاً بالأرضي على الإطلاق.

- كبل الفرن مربوط به قابس يحتوي على نقطة تأريض ، يجب ربط هذا القابس بمقبس مربوط بالأرضي على الإطلاق. إن مؤسستنا غير مسئولة عن الضرر الذي ينجم في حالة استعمال الجهاز دون الوصل بالأرضي. ينبغي تنفيذ تمديدات الأرضي من قبل فني كهربائي مؤهل.
- قبل ربط الجهاز بالكهرباء :**
- (1) يوضع الفرن في الوضعية المناسبة بحيث يسهل توصيله بالمقبس المخصص للربط الكهربائي أو مع مفتاح ذو قطبين.
 - (2) ينبغي وضع الكبل الكهربائي بحيث لا يتلامس مع الأسطح الساخنة وألا يكون معرضاً للإنحصار بين بدن الفرن وغطائه.
 - (3) في حالة تلف الكبل الكهربائي للجهاز ، تراجع أقرب خدمة إصلاح معتمد ، حيث يقوم فني خدمة الإصلاح المعتمد بتغيير الكبل التالف بكبل جديد بنفس الحجم ويعزل بلاستيكي ويتحمل التيار التي يحتاج إليها الفرن.
- إذا كان الجهاز يربط مباشرة بالتمديدات الكهربائية ، ينبغي تركيب فاصم تيار كهربائي نوع ثنائي القطب مناسب لتحمل الحمل المطلوب طبقاً للقوانين السارية وتكون مسافة نقاط التلامس بين الجهاز والتمديدات الكهربائية 3 ملم على الأقل. يجب عدم قطع تلامس سلك التأريض من قبل الفاسم ذو القطبين.
 - لا ينصح باستخدام محول ، مقابس متعددة أو كبل الإطالة ، إذا كان من الضروري استعمالها فيمكن استعمال كبل الإطالة أو المحول طبقاً لقوانين الأمان السارية. ولكن يجب عدم تجاوز التيار القصوى والقوة القصوى المبينة للمحول نهائياً.
 - بعد الانتهاء من التوصيل الكهربائي يتم فحص عناصر التسخين لمدة 3 دقائق.
 - يكون الجهاز آمناً كهربائياً فقط عند توصيله بشكل صحيح وربه بمصدر ملانم موصول بالأرضي وفقاً للقواعد . إن مؤسستنا غير مسئولة عن أية أضرار تلحق بالإنسان ، أو الحيوان أو الأشياء بسبب خطأ في تأريض الجهاز.

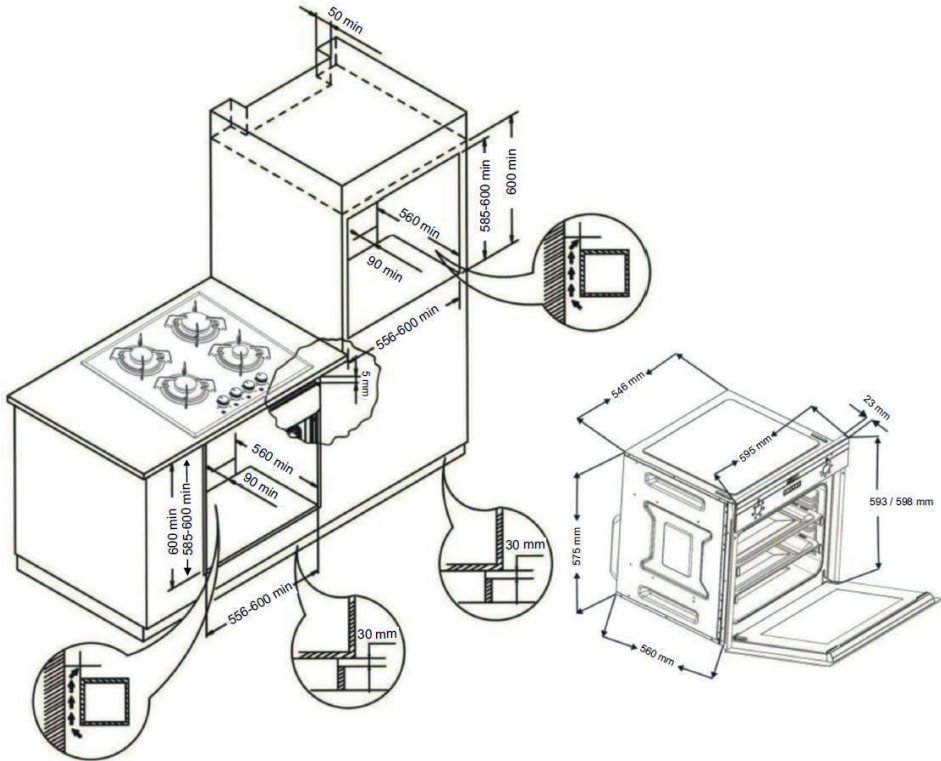
تنصيب الجهاز

يتم التنصيب من قبل فني معتمد وفقاً للإرشادات . إن مؤسستنا غير مسؤولة عن أية أضرار قد تلحق بالإنسان ، أو الحيوان أو الأشياء بسبب التنصيب الخاطئ.

تنبيهات التركيب

- لأجل الاشتغال الصحيح للفرن المدفون يجب أن يكون الكابين أو الدولاب الذي يدفن به بأبعاد وبمواد صحيحة وأن يتحمل الحرارة الزائدة. يرجى إجراء تركيب الفرن وفقاً للأبعاد موضحة بالرسم 1 .
- يجب أن تكون جدران الموبيليا الذي يركب فيه الفرن مقاوماً للحرارة. وخصوصاً إذا كانت الجدران الجانبية مصنوعة من الخشب الرفائقي المطلي ، فيجب أن يكون الطلاء مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية . الطلاء البلاستيكي أو اللاصق غير المقاوم لدرجة الحرارة هذه يتلف ويحصل فيه ضرر.
- عد الانتهاء من التركيب ومن ناحية الأمان يجب تفادي تلامس الأجزاء الكهربائية مع الفرن بشكل مباشر.
- يجب تركيب الأجزاء التي تؤمن العزل والحماية بالشكل الذي لا يمكن تفكيكه باستعمال أية أداة.
- لأجل تأمين تيار هواء فعال أكثر ، يجب تركيب الفرن كما موضح بالرسم 1 .
- يجب وضع فراغ بين السطح الخلفي للفرن وجدار الخلفي للدولاب الذي يركب فيه الفرن مسافة 40 مم على الأقل.
- عند تركيب الفرن يجب أن يكون هناك تحت الفرن السناد الذي يتحمل وزن الفرن.
- لأجل ضمان تيار هواء فعال أكثر ، يجب وضع فتحة في دولاب المطبخ خلف الفرن.
- لأجل أن يكون الفرن جاهزاً أو لا يجهز المحل الذي يوضع فيه وتمديد القوة الكهربائية له. ومن ثم ينادى أقرب وكيل معتمد لـ

لا ينصح بوضع الفرن بجانب الثلاجة أو المجمدة ، بخلاف ذلك سوف تتأثر الأجهزة المذكورة بشكل سلبي بسبب الحرارة التي تنبعث من الفرن.



منفذ الهواء

الخصائص الفنية للفرن

تم تصميم الفرن على أن يتم تشغيله بالكهرباء . 220- 240 فولت (50 ~ 60 هرتز) قبل التنصيب يرجى القراءة بانتباه بطاقة السجل الموضوعة في الطرف السفلي الأمامي للفرن.

الطرز (الموديل)	FEE732DK	FEE762DK FEE792EDK
سخان علوي	900 وات	900 وات
سخان سفلي	1200 وات	1200 وات
سخان الشواية	1800 وات	1200 وات
	-	2100 وات
مروحة التبريد	22 وات	22 وات
مصباح الفرن	25 وات	25 وات
مروحة الثوربو	-	25 وات
البعد الخارجي للفرن (العرض×العمق×الإرتفاع)	600×600×570 مم	600×600×570 مم
بعد كابينة التركيب (العرض×العمق×الإرتفاع)	595×560×560 مم	595×560×560 مم
حجم الفرن الداخلي	64 لتر	64 لتر
الوزن الصافي	29 كجم	32 كجم
الوزن الإجمالي	31 كجم	34 كجم
الجهد الكهربائي	220-240 فولت 50 / 60 هيرتز	220-240 فولت 50 / 60 هيرتز
الطاقة القصوى	2130 وات	2170 وات

تنبيه بيئي : بعد تنصيب الجهاز ولأجل مراعاة شروط الأمان والبيئة فيجب عدم رمي مواد الغلاف في حاوية النفايات. يجب رمي مواد الغلاف حسب خاصيتها (رقائق الألومنيوم ، الكرتون ، الفلين) إلى الحاويات المخصصة لها لإعادة تصنيعها. في حالة رمي أي جهاز كهربائي في النفايات فيجب قطع الكبل الكهربائي لجعله غير صالحاً للاستعمال

تم تصميم الفرن على أن يتم تشغيله بالكهرباء . 220- 240 فولت (50 ~ 60 هرتز) قبل التنصيب يرجى القراءة بانتباه بطاقة السجل الموضوعة في الطرف السفلي الأمامي للفرن.

الأمان للأطفال

- لا تسمحوا للأطفال العبث بالفرن وبأضرار التحكم أو اللعب بجانب الفرن نهائياً.
- عند اشتعال الفرن تكون الأجزاء القابل للتلامس وبالأخص الزجاج الأمامي ساخناً ، لهذا السبب ينبغي عدم سماح للأطفال بالاقتراب من الفرن عند اشتعاله نهائياً.
- احفظوا مواد الأغلفة مثل النايلون والفلين الأبيض في أماكن بعيدة عن متناول الأطفال وذلك لأغراض الأمان ، بخلاف ذلك ربما تشكل خطورة.

تنبيهات التنصيب وقبل التنصيب

- قبل استعمال المنتج تأكد من رفع جميع مواد التغليف.
- لا يستعمل هذا المنتج لأغراض أخرى غير الطهو الطعام. استعمل المنتج لأغراض أخرى (مثلاً ؛ تدفئة الغرفة) خطر وغير مناسب.
- مؤسستنا غير مسؤولة عن الخسارة التي قد تحصل للبشر ، للحيوان أو الأشياء بسبب الاستعمال غير المناسب أو الخاطئ أو غير ملائم.
- عند تشغيل الفرن لأول مرة تتبع رائحة من عناصر التسخين ومن مواد العزل لمرّة واحدة فقط. في هذه الحالة يتم تشغيل الفرن دون وضع الطعام فيه حتى تزول الرائحة. ينظف داخل الفرن بقطعة قماش رطبة.
- أثناء الاشتغال يكون الفرن ساخناً جداً ، لذلك تجنبوا تلامس عناصر التسخين داخل الفرن ، يسخن سطح الفرن كثيراً أثناء خاصية الشوي لذلك يجب الحذر.
- لا تجري الطهي أو الشوي على قاعدة الفرن نهائياً.
- لا تغطي القاعدة السفلية للفرن برقائق ألومنيوم.
- يجب مراعاة بعض القواعد عند استعمال أي جهاز كهربائي وهي كما يلي :
- يفصل قابس الجهاز عن المقبس الكهربائي عند رفعه ، تنظيفه أو عند صيانة الفرن.
- عند فصل القابس عن المقبس لا تحاول سحبه من الكبل نهائياً.
- لا تلامس الجهاز نهائياً عندما تكون أيديك أو أقدامك مبللة.
- لا تسمحوا للأطفال أو الأشخاص غير المؤهلين استعمال الفرن دون مراقبة البالغين.
- في حالة الإهمال إذا كان غطاء الفرن قد انفصل عن المفصلة فقد يسبب ضرراً للبيدين.
- في حالة عطل الفرن أو حصول خلل فيه ، فأوقفه عن التشغيل وأفصله عن المقبس ولا تعبث فيه.
- جميع عمليات الصيانة والإصلاح يجب أن تجري من قبل الفنيين المعتمدين ويجب استعمال قطع غيار أصلية فقط.
- في حالة عدم مراعاة أي من التنبيهات الواردة اعلاه فقد يحصل خسارة في الفرن.
- عند عدم استعمال الفرن تأكدوا من كون جميع مفاتيحه على وضعية " مقفل ".
- دائماً يجب ارتداء الكفوف الخاصة بالفرن عند إخراج الصينية من داخل الفرن.
- لنظافة الفرن ولأمانكم احفظوا الفرن نظيفاً دائماً. الدهون المتبقية على السطح الداخلي للفرن بعد الاستعمال قد يسبب ضرراً للفرن مع الزمن.
- إن مؤسستنا غير مسؤولة عن أية أضرار تصيب الإنسان ، أو الحيوان أو الأشياء بسبب عدم مراعاة هذه الإرشادات.

الزيائن الأعزاء ،

أولا نشكركم على شراء منتجنا. يرجى قراءة الإرشادات والتنبيهات المبينة بهذا الكتيب. هذا الكتيب يحتوي على معلومات هامة عن تنصيب الجهاز واستعماله وصيانتة والتنبيهات الضرورية للاستفادة من الجهاز بشكل نافع .

احفظي هذا الدليل في مكان آمن سهل وصول إليه وذلك لاستعماله عند النزوم في زمن لاحق.

المنتج لا يكون مسؤولاً عن الأضرار التي تلحق بالإنسان والبيئة المحيطة به والمواد الاخرى المترتبة عن خطأ في ترجمة أو طباعة الكتيب أو نتيجة الاستعمال الخاطئ للجهاز .

daiko

دليل الإستعمال

FEE762DK - FEE732DK - FEE792EDK

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



daikomarc

اكتشفوا عالم دايكو