



# MANUEL D'UTILISATION

## FEE772DK

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



## Sommaire:

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Sécurité générale .....                                  | 3  |
| Sécurité du produit .....                                | 5  |
| Informations générales .....                             | 9  |
| Spécifications techniques .....                          | 10 |
| Installation .....                                       | 12 |
| Installation et connexion .....                          | 15 |
| Préparation .....                                        | 18 |
| Comment faire fonctionner le four ? .....                | 20 |
| Comment faire fonctionner le four électrique? .....      | 22 |
| Panneau de commande du four électrique encastrable ..... | 24 |
| Installation .....                                       | 28 |
| Raccordement au réseau électrique .....                  | 29 |
| Four électrique multifonctions .....                     | 30 |
| Remplacement de la lampe du four .....                   | 32 |
| Tableau des temps de cuisson .....                       | 33 |
| Maintenance et entretien .....                           | 35 |
| Résolution des problèmes .....                           | 41 |

Cette section contient des consignes de sécurité qui permettent de prévenir les risques de blessures corporelles ou de dommages matériels. Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.

## **Sécurité générale**

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

-Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours être effectuées par des agents de service agréés. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées, ce qui peut également annuler la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

Ne pas utiliser l'appareil s'il est défectueux ou s'il présente des dommages visibles.

-Vérifiez que les boutons de fonction du produit sont désactivés après chaque utilisation.

-En cas de défaillance du produit, il ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un agent de service agréé. Il existe un risque de choc électrique !

-Ne branchez le produit qu'à une prise/ligne mise à la terre dont la tension et la protection correspondent à celles spécifiées dans les "Spécifications techniques". Demandez à un électricien qualifié d'effectuer l'installation de mise à la terre.

-Notre société ne peut être tenue responsable de tout problème résultant du fait que le produit n'a pas été mis à la terre conformément aux réglementations locales.

-Ne jamais laver le produit en y versant de l'eau ! risque de choc électrique !

-Ne jamais toucher la fiche avec des mains mouillées! Ne débranchez jamais en tirant le câble, débranchez toujours en saisissant la fiche.

-Le produit doit être débranché pendant les procédures d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.

-Si le câble d'alimentation du produit est endommagé, il doit être remplacé par le vendeur ou son agent de service ou par des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.

-L'appareil doit être installé de manière à pouvoir être complètement déconnecté du réseau. Cette séparation doit être assurée soit par une prise de courant, soit par un interrupteur intégré à l'installation électrique fixe, selon les règles de construction.

La surface arrière du four devient chaude lorsqu'elle est utilisée. Veillez à ce que le raccordement électrique n'entre pas en contact avec la surface arrière, sinon les connexions peuvent être endommagées.

Ne coincez pas le câble d'alimentation entre la porte du four et le cadre et ne le faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut provoquer un incendie en cas de court-circuit.

Toute intervention sur les équipements et systèmes électriques ne doit être effectuée que par des personnes autorisées et qualifiées.

En cas de dommage, éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique, en éteignant le fusible à la maison.

Assurez-vous que la valeur nominale du fusible est compatible avec le produit.

## **Sécurité du produit**

-L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence.

-Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'enflamme à haute température et peut provoquer un incendie lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

-Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du produit car les côtés peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

-Veillez à ce que toutes les fentes de ventilation ne soient pas obstruées.

-Ne chauffez pas des boîtes de conserve et des bols en verre fermés dans le four. La pression qui s'accumulait dans la boîte/le bol pourrait le faire éclater.

-Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de papier d'aluminium directement sur le fond du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.

-N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

-N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil car cela pourrait provoquer un choc électrique.

-Utilisez les plateaux et le gril comme indiqué dans la section "Utilisation du four électrique".

-N'utilisez pas le produit si la vitre de la porte avant est enlevée.

-Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour introduire ou sortir les plats du four chaud.

-Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

Pour la fiabilité du produit:

- Assurez-vous que la fiche est également adaptée à la prise pour éviter toute cause ou étincelle.
- N'utilisez pas de câble endommagé ou coupé, à l'exception du câble d'origine.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de liquide ou d'humidité sur le câble .

### **Utilisation prévue**

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage d'une pièce.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour réchauffer les assiettes sous le gril, sécher les serviettes, les torchons, etc. Ce produit ne doit pas non plus être utilisé pour le chauffage d'une pièce.
- Le vendeur n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée ou des erreurs de manipulation.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- La durée de vie de votre produit est de 10 ans. Le vendeur doit fournir les pièces de rechange nécessaires pour que le produit fonctionne comme défini pendant cette période.

## Sécurité des enfants

- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage seront dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez éliminer toutes les pièces de l'emballage conformément aux normes environnementales.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants éloignés du produit lorsqu'il fonctionne et ne les laissez pas jouer avec le produit.
- Ne placez pas au-dessus de l'appareil des objets que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte est ouverte, ne chargez pas d'objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir dessus, car elle pourrait être endommagée ou les charnières de la porte pourraient être endommagées.

## Respect de la réglementation AEEE et élimination des déchets

Ce produit ne contient pas de matériaux nocifs et interdits décrits dans la "Directive sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les déchets d'équipements électriques et électroniques" (AEEE) publiée par le T.R. Ministère de l'Environnement et de l'Urbanisation.

Conforme à la directive AEEE.



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et des matériaux de haute qualité qui peuvent être réutilisés et recyclés. Par conséquent, ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers normaux à la fin

de sa durée de vie. Apportez-le à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Veuillez consulter vos autorités locales pour connaître le point de collecte le plus proche. Aidez à protéger l'environnement et les ressources naturelles en recyclant les produits usagés. Avant de jeter le produit,

Coupez la fiche du câble d'alimentation et rendez la serrure de la porte (le cas échéant) inutilisable pour éviter des conditions dangereuses pour les enfants.

### **Informations sur l'emballage**

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matières recyclables, conformément aux réglementations nationales sur l'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

## **Informations générales**

### **Contenu de l'emballage**



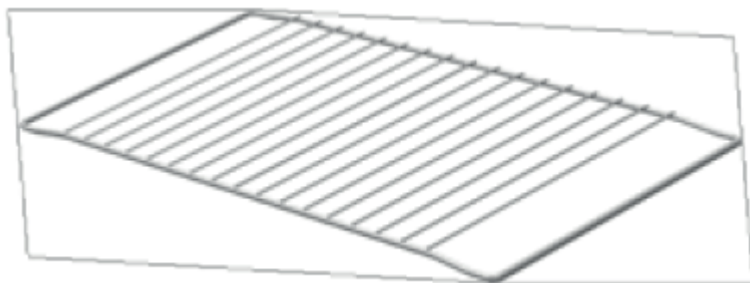
Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle de produit.

Note : les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent exister sur votre produit.

1. Manuel de l'utilisateur
2. Plateaux de four (utilisés pour les pâtisseries, les aliments congelés et les rôtis).



Utilisé pour les pâtisseries telles que les biscuits.



3.Grill: Utilisé pour placer les aliments à cuire, rôtir ou cuire dans des casseroles sur la grille souhaitée.

## Spécifications techniques

|                             |                                                        |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Four électrique<br>encastrable<br>multifonctions 60 cm |
| <b>Voltage/Fréquence</b>    | 220-240 V~ 50 Hz                                       |
| <b>Fonctions de cuisson</b> | 7 Fonctions de cuisson                                 |

|                                         |                                     |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Volume de cavité</b>                 | 71 Litres                           |
| <b>Classe énergétique (*)</b>           | A                                   |
| <b>Poids brut / net</b>                 | 27/24 Kg                            |
| <b>Consommation électrique totale</b>   | 2.2kW                               |
| <b>Fusible</b>                          | min. 16 A                           |
| <b>Type/section de câble</b>            | H05VV-FG<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| <b>Longueur de câble</b>                | 1,36- max. 2 m                      |
| <b>Dimensions extérieures</b>           | 594x594x567mm                       |
| <b>Puissance de la lampe intérieure</b> | 15 W                                |
| <b>Consommation électrique du gril</b>  | 2.0 kW                              |

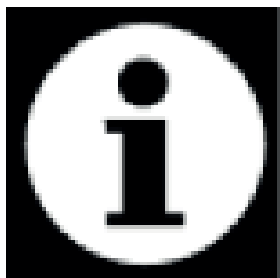
\* Notions de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN50304. Ces valeurs sont déterminées en charge standard avec chauffage bas-haut ou chauffage ventilé (le cas échéant).



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.



Les figures de ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes du produit ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes en vigueur. Selon les conditions opérationnelles et environnementales du produit, ces valeurs peuvent varier.

## Installation

Consultez l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et de gaz sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien ou un installateur qualifié pour prendre les dispositions nécessaires. Notre société ne sera pas tenue responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui peuvent également annuler la garantie.



La préparation de l'emplacement et de l'installation électrique du produit est sous la responsabilité du client.



### **DANGER :**

Le produit doit être installé conformément à toutes les réglementations électriques locales.

**DANGER:**

Avant l'installation, vérifiez visuellement si le produit présente des défauts. Si c'est le cas, ne l'installez pas.

Les produits endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

**Avant l'installation**

L'appareil est destiné à être installé dans une cabine d'installation dans la cuisine. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les murs et meubles de la cuisine. Voir figure (valeurs en mm).

- Les surfaces, les meubles et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum).
- Les meubles de cuisine doivent être mis à niveau et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.
- Pour transporter l'appareil, il faut au moins deux personnes.



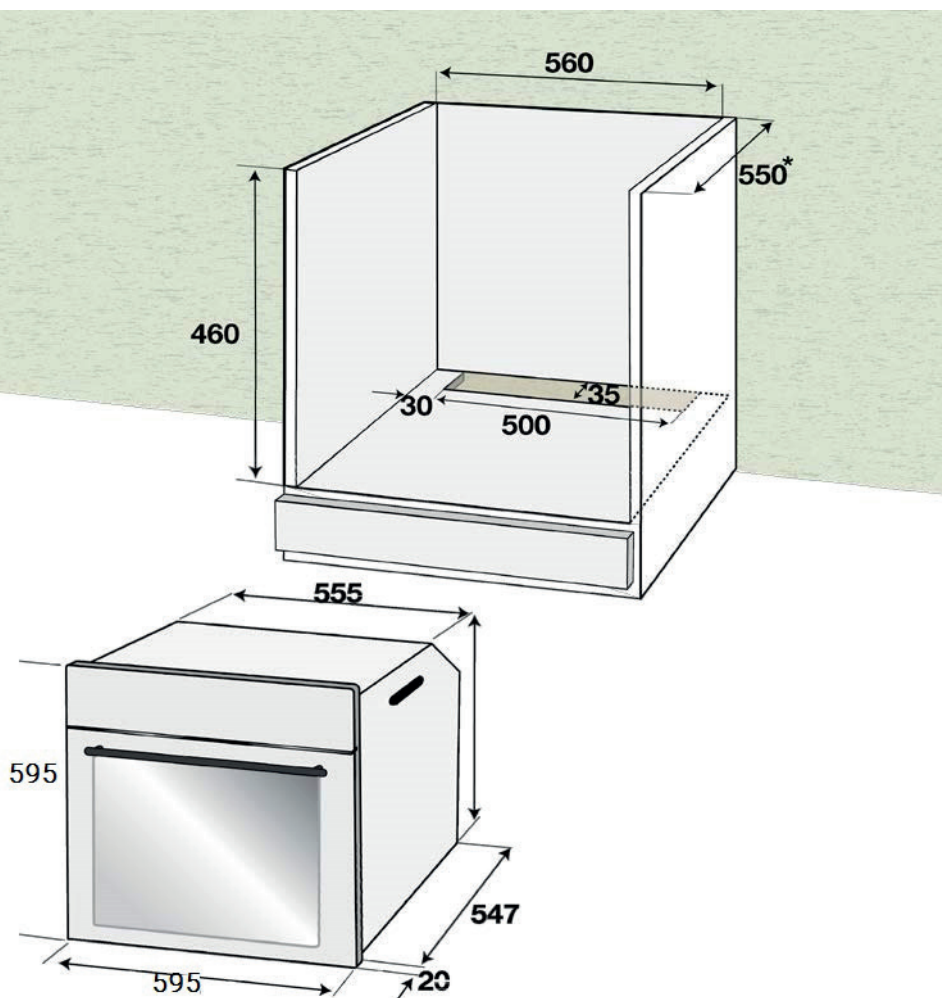
N'installez pas l'appareil à côté de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil entraînera une augmentation de la consommation d'énergie des appareils de refroidissement.



La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.



Si l'appareil est équipé de poignées métalliques, repoussez les poignées dans les parois latérales après avoir déplacé l'appareil.



## Installation et connexion

Le produit ne peut être installé et raccordé que conformément aux règles d'installation légales.

### Connexion électrique

Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un fusible de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « Spécifications techniques ». Faites effectuer l'installation de mise à la terre par un électricien qualifié. Notre société ne peut être tenue responsable de tout dommage résultant de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales.



**DANGER:** Le produit doit être raccordé au réseau électrique uniquement par une personne autorisée et qualifiée.

La période de garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte.

Notre société ne peut être tenue responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées.



**DANGER:** Avant de commencer tout travail sur l'installation électrique, débranchez le produit de l'alimentation électrique.



Le câble d'alimentation doit être accessible après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la plaque de cuisson).



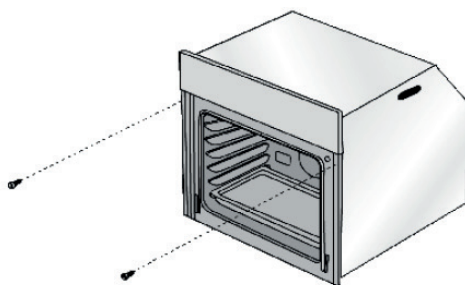
**DANGER:** Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou coincé, ni en contact avec des parties chaudes du produit.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent de service agréé. Sinon, il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie !

- Le raccordement doit être conforme aux réglementations nationales.
- Les données d'alimentation doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique du produit. Ouvrez la porte avant pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau "Spécifications techniques".
- Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

### **Installation du produit**

1. Glissez le four dans la cabine d'installation, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas endommagé et/ou coincé.



## Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et allumez le produit.
2. Vérifiez les fonctions.

### Transport futur:

- Conservez le carton d'origine du produit et transportez le produit dedans. Suivez les instructions sur le carton. Si vous n'avez pas le carton d'origine, emballez le produit dans un autre carton et fixez-le avec du ruban adhésif.
- Pour éviter que le gril et le plateau à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez une bande de carton à l'intérieur de la porte du four qui correspond à la position des plateaux. Fixez la porte du four aux parois latérales avec du ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer le produit.



Ne posez aucun objet sur le produit et déplacez-le en position verticale.



Vérifiez l'aspect général de votre produit pour détecter tout dommage pendant le transport.

# Préparation

## Conseils pour économiser l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie:

- Utilisez des ustensiles de cuisson de couleur sombre ou émaillés dans le four, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
- Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si cela est conseillé dans le mode d'emploi ou les instructions de cuisson.
- N'ouvrez fréquemment pas la porte du four pendant la cuisson.
- Essayez de cuire plusieurs plats au four en même temps dans la mesure du possible. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients de cuisson sur la grille.
- Faites cuire plusieurs plats l'un après l'autre. Le four sera déjà chaud.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson, sans ouvrir la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuisiner.

## Premier nettoyage de l'appareil



La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

### **Réchauffement initial**

Faites chauffer le produit pendant environ 30 minutes, puis éteignez-le. Ainsi, tous les résidus de production seront brûlés et éliminés.

### **Four électrique**

1. Sortez tous les plateaux et le gril du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position statique.
4. Sélectionnez la puissance la plus élevée du four.
5. Faites fonctionner le four pendant environ 30 minutes.
6. Éteignez votre four.

### **Four à gril**

1. Sortez tous les plateaux et le gril du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la puissance la plus élevée du four.
4. Faites fonctionner le gril pendant environ 30 minutes.
5. Éteignez votre gril.



De la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant quelques heures lors de la mise en service initiale. C'est tout à fait normal.

Assurez-vous que la pièce est bien ventilée pour éliminer la fumée et l'odeur. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui se dégagent.



**ATTENTION: Les surfaces chaudes provoquent des brûlures !**

Le produit peut être chaud lors de son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les sections internes du four, etc. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour introduire ou retirer des plats dans le four chaud.

## Comment faire fonctionner le four ?

Informations générales sur la cuisson, le rôtiage et les grillades.



**ATTENTION: Les surfaces chaudes provoquent des brûlures !**

Le produit peut être chaud lors de son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les sections internes du four, etc. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour introduire ou retirer des plats dans le four chaud.



**DANGER:**Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four car de la vapeur peut s'échapper.

La vapeur qui s'échappe peut vous brûler les mains, le visage et/ou les yeux.

- Utilisez des plaques métalliques appropriées à revêtement anti-adhésif ou des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez au mieux l'espace disponible sur les plateaux.
- Placez le moule de cuisson au milieu des plateaux.
- Sélectionnez la position correcte de la grille avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas la position de la grille lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

### **Conseils pour le rôti :**

- Traiter le poulet entier, la dinde et les gros morceaux de viande avec une vinaigrette telle que du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera les performances de cuisson.
- Il faut environ 15 à 30 minutes de plus pour rôti de la viande avec des os par rapport à la même taille de viande sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande nécessite environ 4 à 5 minutes de cuisson.
- Laissez la viande dans le four pendant environ 10 minutes après la fin du temps de cuisson.
- Le poisson doit être placé sur la grille centrale ou inférieure d'un plat résistant à la chaleur.

## Comment faire fonctionner le four électrique?



Avant de pouvoir utiliser le four, l'heure doit être réglée. Si l'heure n'est pas réglée, le four ne fonctionnera pas.

### Sélectionnez la température et le mode de fonctionnement

1. Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
2. Réglez le bouton de fonction sur le mode de fonctionnement souhaité.

Le four se réchauffe jusqu'à la température réglée et la maintient. Pendant le réchauffement, le témoin de température reste allumé.

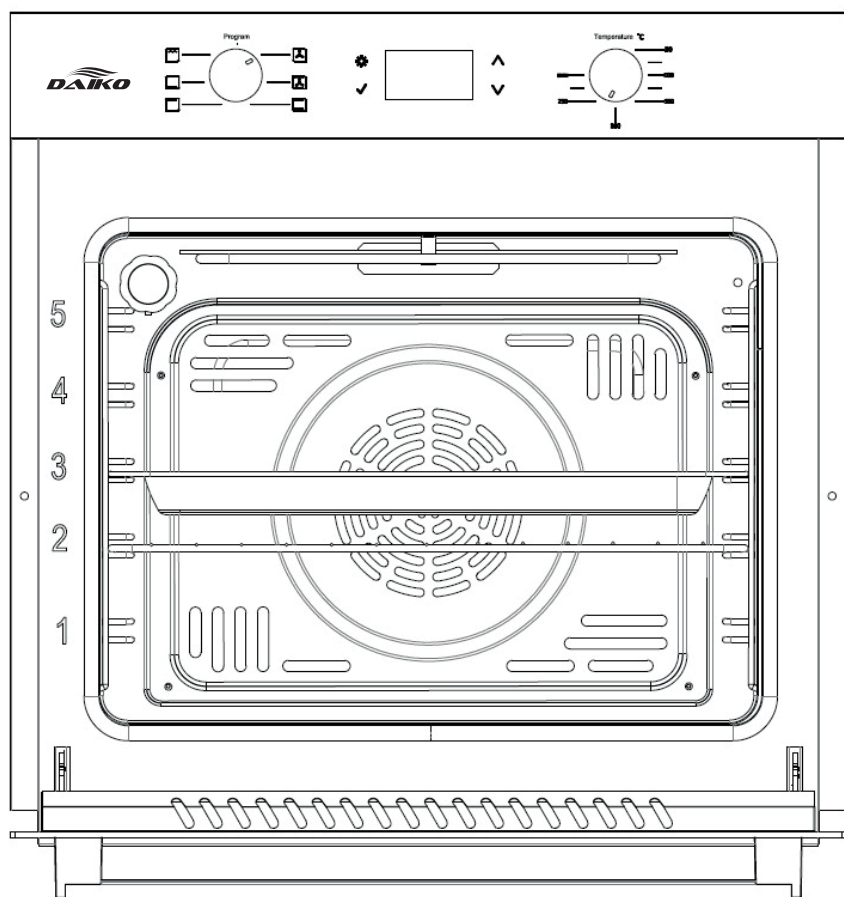


Les résistances hautes et basses fonctionnent. Les aliments sont cuits simultanément par le haut et par le bas, par exemple pour les gâteaux, les pâtisseries et les plats cuisinés dans des moules à pâtisserie. Cuisinez avec un seul plateau.



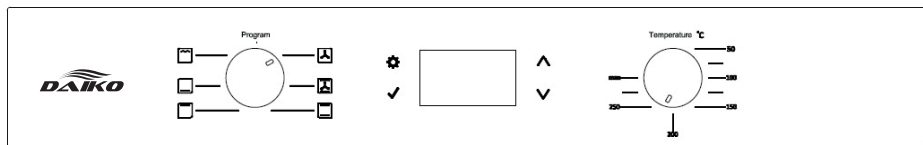
Résistance intérieure:

Seule la résistance intérieure est en service. elle convient pour les pizzas par exemple.

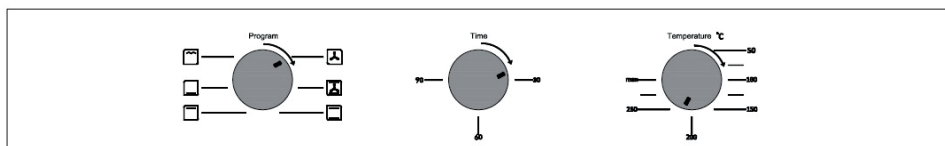


- Panneau avant.
- Étagères murales.
- Étagère du milieu.
- Plateau.

# Panneau de commande du four électrique encastrable



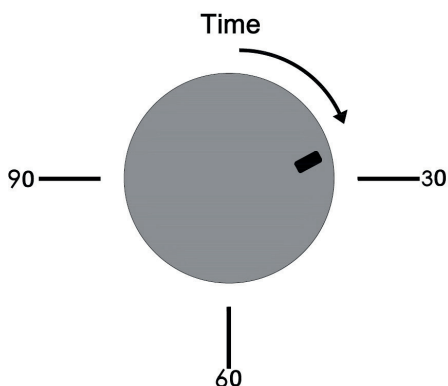
- Programmes.
- Minuterie mécanique.
- Thermostat.



Pour éteindre le four, vous devez remettre les boutons de commande dans leur position initiale (arrêt). Le four s'éteint.

## Minuterie mécanique

La minuterie mécanique du four dispose d'un signal sonore permettant de régler de 1 à 90 minutes.



En tournant les boutons "MODES" et "THERMOSTAT", sélectionnez le mode et la température de cuisson souhaités.

Tournez le bouton "Minuterie mécanique" dans le sens des aiguilles d'une montre, en réglant le temps nécessaire pour que le four s'éteigne et émette un signal sonore.

Une fois le temps écoulé, la poignée de la minuterie mécanique reviendra à sa position initiale(éteinte).

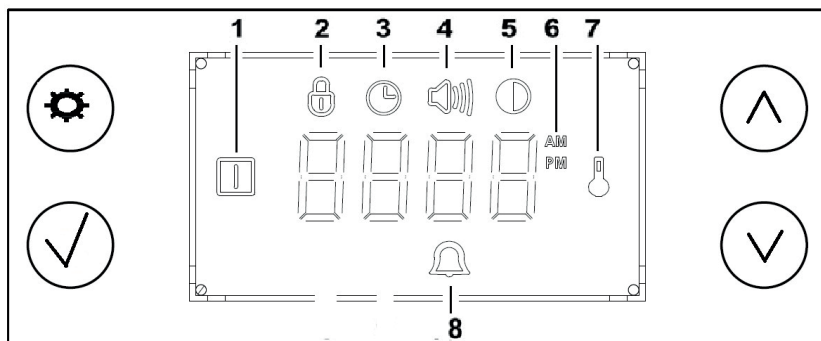
Le four s'éteint. Un bip sonore retentit, signalant la fin de cuisson du four,

N'oubliez pas que si le bouton de la minuterie est réglé sur la position "off", le four ne fonctionnera pas, même si vous avez réglé l'un des modes et la température correspondante.

Pour commencer à cuisiner, il est nécessaire de mettre la « minuterie mécanique » sur le mode manuel en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ce n'est qu'après cela que le four s'allumera, que le rétro-éclairage s'allumera et qu'il commencera à fonctionner.

Si vous souhaitez régler la minuterie sur moins de 10 minutes, vous devez tourner le bouton «minuterie mécanique » dans le sens des aiguilles d'une montre pour la moitié du temps de réglage de la minuterie possible. Puis, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retournez-le, en réglant le temps requis. Ces étapes sont nécessaires pour faire démarrer le ressort de la minuterie mécanique.

## Minuterie numérique



- 1) Interrupteur actif
- 2) Verrouillage enfant
- 3) Horloge
- 4) Tonalité vocale
- 5) Luminosité de l'écran
- 6) AM ou PM
- 7) Thermostat actif
- 8) Alarme

Lorsque le four est allumé, le bouton "OFF" apparaît sur l'affichage, et l'icône de l'horloge commence à clignoter. Lorsque vous appuyez sur les touches "↑" ou "↓", vous pouvez modifier les données de l'heure actuelle pour régler l'horloge.

Après avoir saisi les paramètres de l'heure, Vous pouvez enregistrer le réglage actuel de l'heure en appuyant sur la touche "⏸", et la carte de contrôle est activée. (Le fuseau horaire est de 24 heures. Si vous souhaitez, l'écran peut passer au format 12 heures en appuyant sur le bouton ✓ pendant 4 secondes, et l'icône AM ou PM est activée).

Appuyez sur le bouton ⏸ pour changer les niveaux d'alarme, les tonalités, la luminosité, qui composent le menu.

## 1) Réglage de l'alarme

Après avoir réglé l'horloge, l'écran qui apparaît après avoir appuyé une fois sur la touche "⏸" s'affiche.

A cette étape, le bouton "🕒" et l'icône 🔔 clignotent et les touches d'alarme "↑" ou "↓" sont enfoncées pour régler l'alarme.

Les valeurs affichées sont les heures et les minutes. Lorsque l'heure d'alarme souhaitée est atteinte en appuyant sur le bouton "✓", l'heure d'alarme est enregistrée et l'icône "🔔" s'allume. L'interrupteur et le thermostat sont alors activés pour déclencher la fonction d'alarme.

Si l'interrupteur et le thermostat sont allumés, le four commence à chauffer, et le temps d'alarme défini par l'utilisateur est décompté.

Après le temps saisi par l'utilisateur, le buzzer est activé et une alarme retentit ☒ .

Appuyez simplement sur la touche « ΔO » jusqu'à ce que l'alarme soit réinitialisée pour annuler l'alarme.

## **2) Verrouillage enfant**

Pendant que l'heure actuelle est affichée à l'écran, appuyez sur la touche ↓ jusqu'à ce que l'icône à l'écran devienne active. Lorsque le bouton ↓ est enfoncé, aucun bouton ne fonctionnera si l'icône est active sur l'écran. Pour déconnecter le verrouillage des enfants, Appuyez sur la touche ↓ jusqu'à ce que l'icône s'éteigne.

## **Installation**

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un personnel qualifié conformément à la réglementation en vigueur.

L'appareil est fabriqué selon EN 60 335-1, EN 60 335-2 et est de type encastré, ce qui signifie qu'il doit être installé conformément aux instructions du vendeur.

Le four doit être installé dans une unité comportant des matériaux (vernis, finitions, colles, etc.) résistant à une température d'au moins 100°C. Les dimensions du

compartiment pour l'installation encastrée sont indiquées sur la figure ci-dessus.

Remontez les 4 vis à l'aide des trous prévus dans le panneau, en veillant à ce que les pointes des vis aillent dans le sens de l'élément en bois du meuble.

Installez le four dans la cabine d'installation et vissez les vis jusqu'à ce qu'elles soient complètement serrées. Si le four doit être installé à proximité d'autres appareils ménagers, vérifiez qu'il n'y aura pas d'interférences mutuelles pendant le fonctionnement. Leurs connexions électriques doivent être séparées.

Une ventilation appropriée doit être assurée.

## **Raccordement au réseau électrique**

Avant d'effectuer la connexion ou le raccordement, vérifiez que :

- La tension est celle indiquée sur la plaque signalétique ;
- L'appareil doit être mis à la terre.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil n'est pas équipé d'une fiche, utilisez un type de fiche standard approuvé, en vous rappelant que :

- Le fil vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre ;
- Le fil bleu est le conducteur neutre ;
- Le fil marron est doit être utilisé pour le conducteur de phase ;

Le fil ne doit jamais toucher des surfaces chaudes de plus de 75 degrés environ.

Les câbles de remplacement doivent être de type H05VV-F de taille appropriée. Si l'appareil est fourni sans câble, utilisez un câble de type H05VV-F de taille appropriée.

**N.B.** Le câble doit être accessible lorsque l'appareil est installé.

**Important:** le vendeur décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des normes et des standards en vigueur. Vérifiez que l'appareil est correctement raccordé à la terre.

## Four électrique multifonctions

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par les boutons de sélection et réglés par un thermostat (de 50 à 250°C), le four offre différents modes de cuisson sur la base de 3 sources de chaleur:

- Four à ventilateur.
- Four statique.
- Gril.

Partant de la position 0 (fermé) et en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, vous pouvez assurer successivement les opérations suivantes:



-Bouton : allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.

- Bouton  : cuisson au four statique, la température du four est contrôlée à l'aide du thermostat.

-Bouton  : cuisson avec four ventilé, sur un ou deux niveaux, la température du four est contrôlée à l'aide du thermostat.

-Bouton  : cuisson du four avec plus de ventilation qui permet une cuisson sur un ou plusieurs niveaux ;la température du four est contrôlée à l'aide du thermostat.

-Bouton  : gril en marche (sur l'élément supérieur du four), le bouton du thermostat doit être réglé sur la température maximale.

-Bouton  : cuisson lente à l'aide avec l'élément inférieur du four; la température du four est réglée à l'aide du thermostat.

-Bouton  : cuisson rapide grâce au four ventilé, la température du four est contrôlée à l'aide du thermostat.



-Bouton : cuisson lente avec four "ventilé", la température du four se règle en tournant le bouton du thermostat.

Dans toutes les positions (à l'exception de la position 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.

**REMARQUE** – Le voyant jaune s'allume selon l'intervention du thermostat. Avant d'introduire les aliments à cuire, préchauffer le four pendant au moins 10 minutes.

## Remplacement de la lampe du four



**DANGER:** Avant de remplacer la lampe du four, assurez-vous que le produit est débranché du secteur et refroidi afin d'éviter tout risque de choc électrique.



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

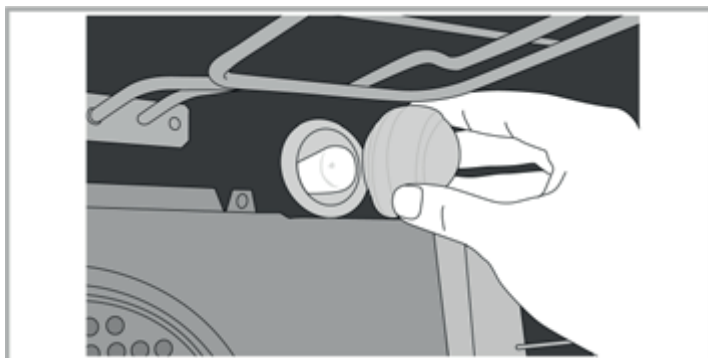
La lampe de four est une ampoule électrique spéciale qui peut résister jusqu'à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès des agents agréés.



La position de la lampe peut différer de la figure.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez le produit.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.



3. Retirez la lampe du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par la nouvelle lampe.

4. Installez le couvercle en verre.

## Tableau des temps de cuisson



Les temps indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif. Les temps peuvent varier en fonction de la température des aliments, l'épaisseur, le type et votre propre préférence de cuisson.



### Cuisson et rôtissage

La première grille du four est la grille inférieure.

| <b>Plats</b>                 | <b>Niveaux de cuisson</b> | <b>Position des plateaux</b> | <b>Température (C°)</b> | <b>Temps en minutes</b> |
|------------------------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Gâteaux                      | 1                         | 3                            | 175                     | 25-30                   |
| Génoise                      | 1                         | 3                            | 200                     | 5 -10                   |
| Biscuits                     | 1                         | 3                            | 175                     | 25 - 30                 |
| Pâte à gâteau                | 1                         | 3                            | 180                     | 30 - 40                 |
| Pâtisserie                   | 1                         | 3                            | 180                     | 25 - 35                 |
| Pain                         | 1                         | 3                            | 190                     | 35 - 45                 |
| Lasagnes                     | 1                         | 3                            | 180                     | 30- 40                  |
| Pizza                        | 1                         | 3                            | 200-220                 | 30 - 40                 |
| Steak de bœuf (entier)/ Rôti | 1                         | 3                            | 250-180                 | 100 - 120               |
| Gigot d'agneau               | 1                         | 3                            | 250-180                 | 70 - 90                 |
| Poulet rôti                  | 1                         | 1                            | 250-180                 | 55 - 65                 |
| Dinde                        | 1                         | 1                            | 250-190                 | 150 - 210               |
| Poisson                      | 1                         | 3                            | 200                     | 20 - 30                 |

Dans une cuisson qui nécessite un préchauffage, préchauffer au début de la cuisson jusqu'à ce que le voyant du thermostat s'éteigne.

## Comment faire fonctionner le grill



Avant d'utiliser le four, l'heure doit être réglée. Si l'heure n'est pas réglée, le four ne fonctionne pas.

## Maintenance et entretien

### Informations générales

La durée de vie du produit sera prolongée et la possibilité de problèmes sera réduite si le produit est nettoyé à intervalles réguliers.



#### **DANGER:**

Débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de commencer les travaux d'entretien et de nettoyage. Il y a un risque de choc électrique!



#### **DANGER:**

Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

- Nettoyez soigneusement le produit après chaque utilisation. De cette façon, il sera possible d'éliminer plus facilement les résidus de cuisson, évitant ainsi que ceux-ci ne brûlent lors de la prochaine utilisation de l'appareil.

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire pour nettoyer le produit. Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et essuyez-le avec un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer l'excédent de liquide après le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable ou en inox et la poignée.
- Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide (non abrasif) pour nettoyer ces pièces.



N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil car cela pourrait provoquer un choc électrique.

## **Nettoyage du panneau de commande**

Nettoyez le panneau de commande et les boutons avec un chiffon humide et essuyez-les.



Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

Le panneau de commande pourrait être endommagé !

## **Nettoyage du four**

Pour nettoyer la paroi latérale

1. Retirez la partie avant du support latéral en la tirant dans la direction opposée à celle de la paroi latérale.
2. Retirez complètement la grille latérale en la tirant vers vous.

## **Nettoyage de la porte du four**

Pour nettoyer la porte du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge et essuyez-le avec un chiffon sec.



N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et détruire le verre.

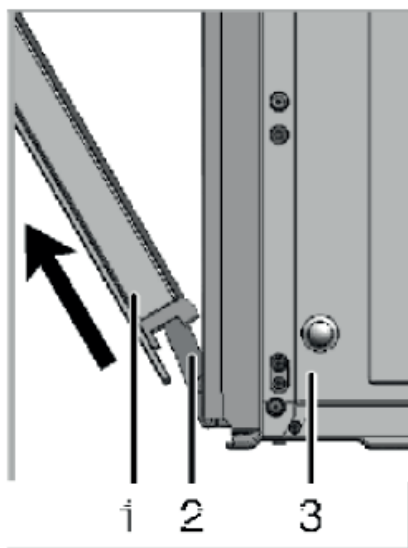
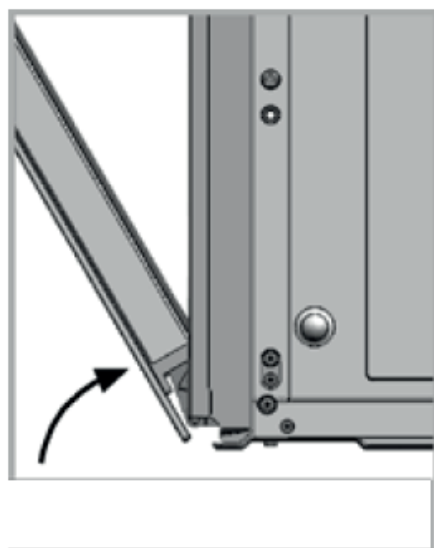
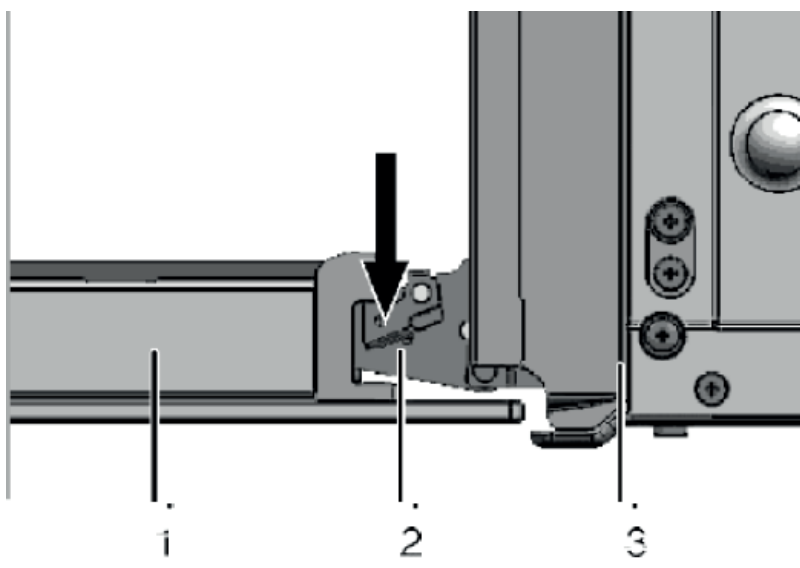
## **Retirer la porte du four**

1. Ouvrez la porte avant.
2. Ouvrez les clips de la charnière sur les côtés droit et gauche de la porte avant en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure ci-après.



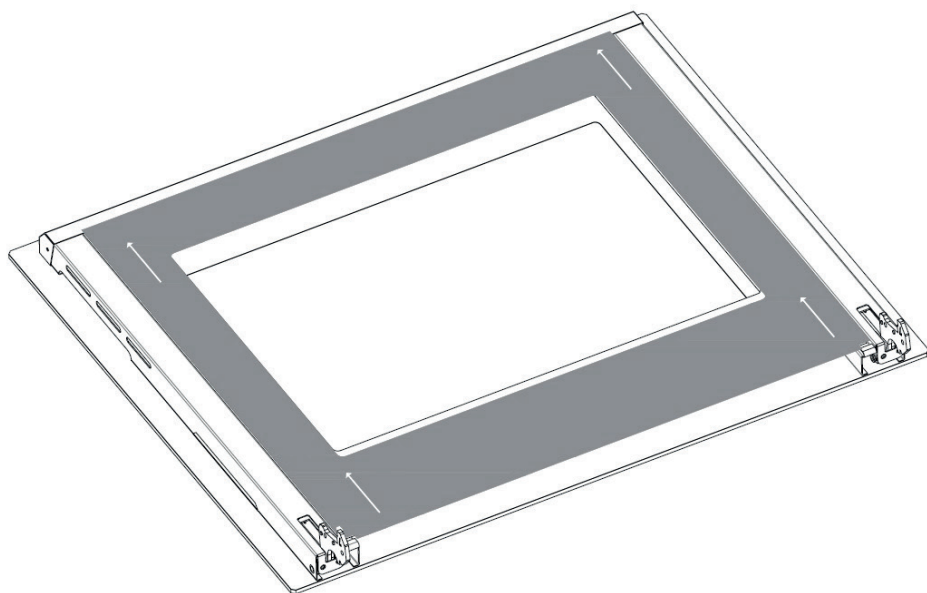
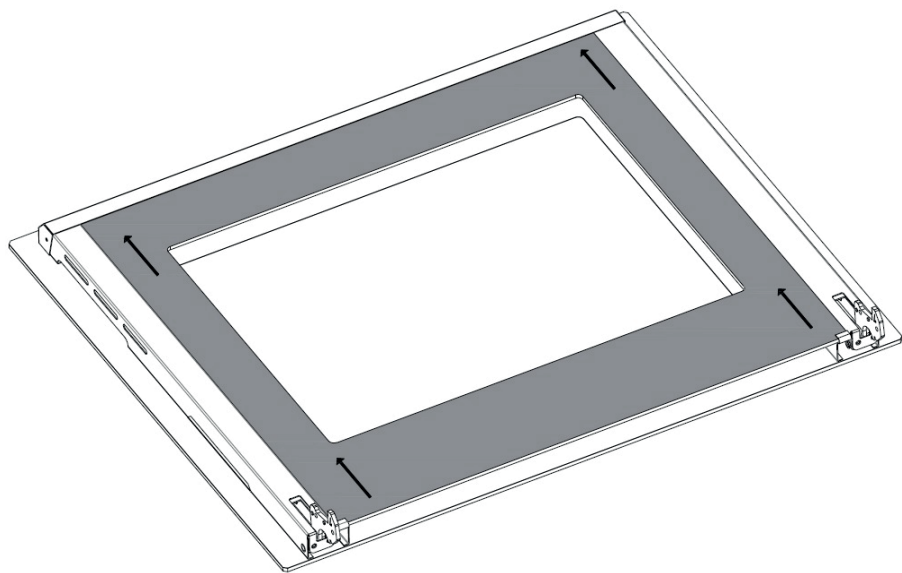
La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.



3. Déplacez la porte avant à mi-chemin.

4. Retirez la porte avant en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.



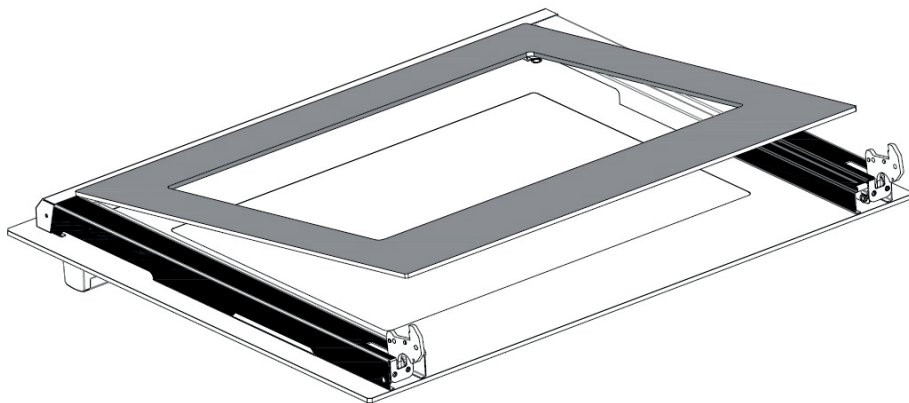


Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être effectuées dans l'ordre inverse pour installer la porte.

N'oubliez pas de fermer les clips des charnières lors de la réinstallation de la porte.

### **Retirer la vitre intérieure de la porte**

Appuyez sur la vitre intérieure dans le sens de la flèche, comme illustré sur la figure ci-dessous. Tirez doucement la vitre intérieure vers vous, en la poussant légèrement du côté éloigné. Laver et sécher le verre. Réinstallez la vitre intérieure dans la porte du four dans l'ordre inverse.



## Résolution des problèmes

### **Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en cours d'utilisation.**

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Il ne s'agit pas d'un défaut.

### **Le four émet des bruits de métal pendant son fonctionnement.**

- Lorsque les parties métalliques sont chauffées, elles peuvent causer du bruit. >>> Ce n'est pas un défaut.

### **Le four ne fonctionne pas.**

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> Vérifiez les fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réinitialisez-les.
- Le produit n'est pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez la connexion de la prise.
- Les boutons/touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Le verrouillage du clavier peut être activé. Veuillez le désactiver.

### **La lumière du four ne fonctionne pas.**

- La lampe du four est défectueuse. >>> Remplacer la lampe du four.
- Le courant est coupé. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles. Si nécessaire, remplacez ou réinitialisez les fusibles.

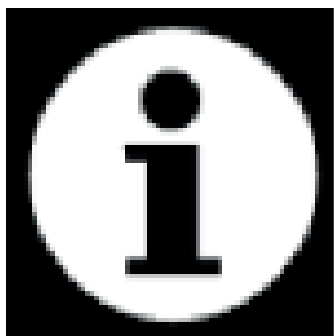
### **Le four ne chauffe pas.**

- La fonction et/ou la température ne sont pas réglées. >>> Réglez la fonction et la température à l'aide du boutons.

- Sur les modèles équipés d'une minuterie, la minuterie n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Le courant est coupé. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles. Si nécessaire, remplacez ou réinitialisez les fusibles.

**L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.**

- Une panne de courant s'est produite. >>> Réglez l'heure / Mettez le four en marche et allumez-le.



Consultez l'agent de service agréé ou le revendeur où vous avez acheté le produit si vous ne parvenez pas à résoudre le problème bien que vous ayez appliqué les instructions de cette section. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux.

# daiko

## دليل الإستعمال

FEE772DK

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



|    |                                       |
|----|---------------------------------------|
| 3  | السلامة العامة.....                   |
| 4  | سلامة الجهاز.....                     |
| 7  | معلومات عامة.....                     |
| 8  | المواصفات التقنية.....                |
| 9  | التثبيت.....                          |
| 11 | التركيب والتوصيل.....                 |
| 14 | إعدادات.....                          |
| 15 | تشغيل الفرن.....                      |
| 17 | تشغيل الفرن الكهربائي.....            |
| 19 | لوحة تحكم الفرن الكهربائي المدمج..... |
| 22 | التركيب.....                          |
| 23 | الاتصال بشبكة الكهرباء.....           |
| 24 | فرن كهربائي متعدد الوظائف.....        |
| 25 | استبدال مصباح الفرن.....              |
| 26 | جدول أوقات الطهي.....                 |
| 28 | دليل الإصلاح و الصيانة.....           |
| 32 | استكشاف الأخطاء وحلها.....            |

يحتوي هذا القسم على تعليمات السلامة التي تساعد في منع مخاطر الإصابة الشخصية أو تلف الجهاز. يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.

## السلامة العامة

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم ومراقبتهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بأمان وفهم المخاطر التي تنطوي عليها.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. لا يجوز للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف.
- يجب دائماً تنفيذ إجراءات التنبيه والإصلاح من قبل وكلاء الخدمة المعتمدين ، ولا يمكن تحميل شركتنا مسؤولية أي أضرار ناتجة عن الإجراءات التي يقوم بها أشخاص غير مؤهلين ، والتي قد تؤدي أيضاً إلى إبطال الضمان. قبل التركيب ، اقرأ التعليمات بعناية.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان به عطب أو يظهر تلفاً مرئياً.
- تحقق من إلغاء وظائف الجهاز و الأضرار بعد كل استخدام.
- إذا تعطل الجهاز ، فلا ينبغي استخدامه حتى يتم إصلاحه بواسطة وكيل خدمة معتمد. هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- قم بتوصيل الجهاز فقط بمقبس / خط ارضي يتوافق جهده وحمايته مع تلك المحددة في "المواصفات التقنية". اطلب من كهربائي مؤهل إجراء التركيب الأرضي للجهاز.
- لا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن أي مشاكل ناجمة عن عدم تركيب الجهاز وفقاً للأنظمة المحلية.
- لا تغسل الجهاز أبداً بسكب الماء عليه! خطر حدوث صدمة كهربائية !
- لا تلمس القابس بأيدي مبللة! لا تقم أبداً بفصل القابس عن طريق سحب الكابل ، افصله دائماً عن طريق الإمساك بالقابس.
- يجب فصل الجهاز عن الكهرباء أثناء إجراءات التنبيه والصيانة والتنظيف والإصلاح.

- في حالة تلف كابل الطاقة الخاص بالجهاز، يجب استبداله من قبل البائع أو وكيل الخدمة أو بواسطة أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- يجب تركيب الجهاز بحيث يمكن فصله تماما عن الشبكة. ويجب ضمان هذا الفصل إما عن طريق منفذ كهربائي أو بواسطة مفتاح مدمج في التركيبات الكهربائية الثابتة ، وفقاً لأنظمة البناء.
- يصبح السطح الخلفي للفرن ساخناً عند الاستخدام ، لذا تأكد من أن التوصيل الكهربائي لا يتصل بالسطح الخلفي ، وإلا قد تتلف التوصيلات الكهربائية.
- لا تترك كابل الطاقة بين باب الفرن والإطار أو تشغله فوق الأسطح الساخنة. وإلا فإن عزل الكابل قد يتسبب في نشوب حريق في حالة حدوث ماس كهربائي.
- يجب ألا يتم تنفيذ أي عمل على المعدات والأنظمة الكهربائية إلا من قبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين.
- في حالة حدوث تلف ، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن الشبكة الكهربائية ، وإيقاف تشغيل الصمام في المنزل. تأكد من أن تصنيف الصمام متوافق مع الجهاز.

## سلامة الجهاز

- يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- يجب الحرص على تجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب مراقبة الأطفال دون سن 8 في جميع الأوقات.
- كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. يشتعل الكحول في درجات حرارة عالية ويمكن أن يتسبب في نشوب حريق عند ملامسته للأسطح الساخنة.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز لأن الجوانب قد تسخن أثناء الاستخدام.
- أثناء الاستخدام ، يصبح الجهاز ساخناً. يجب الحرص على تجنب ملامسة عناصر التسخين داخل الفرن.
- تأكد من عدم انسداد جميع فتحات التهوية.

- لا تسخن العلب والأوعية الزجاجية المغلقة في الفرن. قد يؤدي الضغط المتراكم في العلبة / الوعاء إلى انفجارها.

- لا تضع الأطباق أو الألومنيوم مباشرة أسفل الفرن. ويمكن أن يؤدي تراكم الحرارة إلى تلفه.

- لا تستخدم أجهزة تنظيف أو مخففات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن ، لأنها يمكن أن تخدش السطح مما قد يتسبب في تحطم الزجاج.

- لا تستخدم منظفًا بالبخار لتنظيف الجهاز لأنه قد يتسبب في حدوث صدمة كهربائية.

- استخدم الصواني والشواية كما هو موضح في قسم "استخدام الفرن الكهربائي".

- لا تستخدم الجهاز إذا تمت إزالة زجاج الباب الأمامي.

- استخدم دائمًا قفازات الفرن المقاومة للحرارة لوضع الأطباق داخل الفرن الساخن أو خارجه.

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.

من أجل سلامة الجهاز:

- تأكد من أن القابس مناسب أيضًا للمأخذ الكهربائي لتجنب أي مشكل.

- لا تستخدم كابل متضرر أو مقطوع إلا كابل الطاقة الأصلي.

- تأكد من عدم وجود سائل أو رطوبة على الكابل.

### الاستخدام المتوقع:

- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي. الاستخدام التجاري يلغي الضمان.

- هذا الجهاز مخصص للطهي فقط. لا ينبغي استخدامه لأغراض أخرى ، على سبيل المثال تدفئة الغرفة.

- لا ينبغي استخدام هذا الجهاز لتسخين المناشف وما إلى ذلك. ولا ينبغي استخدامه لتسخين الغرفة.

- البائع غير مسؤول عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام أو التعامل غير السليم.

- يمكن استخدام الفرن لإذابة، خبز وشواء الطعام.

- مدة صلاحية جهازك هو 10 سنوات. يجب على البائع توفير قطع الغيار اللازمة للجهاز لكي يعمل على النحو المحدد خلال هذه الفترة.

## سلامة الأطفال

- قد تصبح أجزاء الفرن التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار.
- مواد التغليف خطرة على الأطفال. احتفظ بمواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال. يرجى التخلص من جميع أجزاء التغليف وفقًا للمعايير البيئية.
- الأجهزة الكهربائية تشكل خطورة على الأطفال. أبعد الأطفال عن الجهاز عندما يكون قيد الاستخدام ولا تسمح لهم باللعب به.
- لا تضع أشياء فوق الجهاز يمكن للأطفال الوصول إليها.
- عند فتح باب الفرن ، لا تضع شيئًا ثقيلًا أو تترك الأطفال يجلسون عليه ، فقد يتضرر أو تتلف مفصلات الباب.

## الامتثال لأنظمة AEEE والتخلص من النفايات

لا يحتوي هذا الجهاز على مواد ضارة ومحظورة موصوفة في "التوجيه الخاص بتقييد استخدام بعض المواد الخطرة في نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية" (AEEE) المنشور من قبل وزارة البيئة والتحضر "TR". يتوافق مع توجيه AEEE.

تم تصنيع هذا الجهاز بأجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وإعادة تدويرها. لذلك ، لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في حالة تلفه. خذه إلى نقطة تجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لأقرب نقطة تجميع. ساعد في حماية البيئة والموارد



الطبيعية عن طريق إعادة تدوير المنتجات المستخدمة. قبل التخلص من الجهاز. اقطع كابل الطاقة واجعل قفل الباب (إذا كان مزودًا) غير قابل للتشغيل لمنع الظروف غير الآمنة للأطفال.

## معلومات عن التغليف

مواد تغليف الجهاز مصنوعة من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقًا للأنظمة البيئية الوطنية. لا تتخلص من مواد التغليف مع النفايات المنزلية أو غيرها من النفايات. قم بنقلهم إلى نقاط التجميع لمواد التغليف التي تحددها السلطات المحلية.

## معلومات عامة

### محتويات التغليف

قد تختلف الملحقات وفقًا لطراز الجهاز.

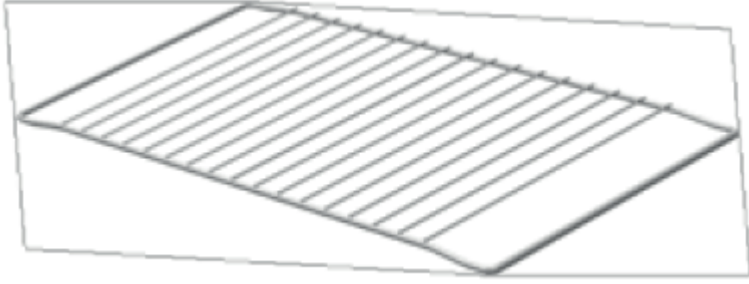
ملاحظة: قد تكون الملحقات الموضحة في دليل المستخدم موجودة على الجهاز الخاص بك.



1. دليل الاستخدام
2. صواني الفرن (تستخدم للخبز والأطعمة المجمدة والمشوية).



تستخدم للحلويات مثل البسكويت.



سلك الشواية: يستخدم لوضع الطعام.

## المواصفات التقنية

|                           |                                      |
|---------------------------|--------------------------------------|
| نوع                       | فرن كهربائي مدمج متعدد الوظائف 60 سم |
| الجهد الفولتي / التردد    | 220-240 فولت ~ 50 هرتز               |
| وظائف الطهي               | 7 وظائف الطهي                        |
| سعة تجويف الفرن           | 71 لتر                               |
| فئة الطاقة (*)            | A                                    |
| الوزن الإجمالي / الصافي   | 27/24 كجم                            |
| الاستهلاك الإجمالي للطاقة | 2.2 كيلو واط                         |
| صمام                      | min. 16 A                            |

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| نوع الكابل              | H05VV-FG<br>3 × 1.5 مم 2 |
| طول الكابل              | 1.36م - كحد أقصى. 2 م    |
| الأبعاد الخارجية للجهاز | 594x594x567 ملم          |
| قوة المصباح الداخلي     | 15 واط                   |
| قوة الشواء              | 2.0 كيلو واط             |

\* هام : يتم توفير معلومات عن ملصق الطاقة للأفران الكهربائية وفقاً للمواصفة EN50304. يتم تحديد هذه القيم عند الحمل القياسي مع تسخين منخفض أو تسخين جيد التهوية (إن أمكن).

المواصفات التقنية عرضة للتغيير دون إشعار من أجل تحسين جودة الجهاز.



الرسوم البيانية الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتوافق تماماً مع جهازك.



يتم الحصول على القيم الموضحة على ملصقات الجهاز أو في الوثائق المصاحبة في ظل ظروف المختبر وفقاً للمعايير المعمول بها. اعتماداً على الظروف التشغيلية والبيئية للجهاز، قد تختلف هذه القيم.



## التثبيت

استشر أقرب وكيل خدمة معتمد لتركيب الجهاز. تأكد من أن التركيبات الكهربائية والغازية في مكانها قبل الاتصال بوكيل الخدمة المعتمد لتجهيز الجهاز للتشغيل. إذا لم يكن الأمر كذلك ،

فاتصل بتقني كهربائي أو عامل تركيب مؤهل لإجراء الترتيبات اللازمة. لن تكون شركتنا مسؤولة عن أي أضرار ناتجة عن الإجراءات التي يقوم بها أشخاص غير مؤهلين مما يؤدي إلى إبطال الضمان أيضًا.



يعد إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية للجهاز مسؤولية الزبون.

**خطر :**



يجب تثبيت الجهاز وفقًا لجميع الأنظمة الكهربائية المحلية.

**خطر:**



قبل التثبيت ، افحص الجهاز بصريًا بحثًا عن أي عيوب. إذا كان الأمر كذلك ، فلا تقم بتثبيته. الأجهزة المعطلة تشكل مخاطر على سلامتك.

### قبل التركيب

- الجهاز مخصص للتركيب في مكان التثبيت في المطبخ. يجب ترك مسافة أمان بين الجهاز والجدران وأثاث المطبخ. انظر الشكل (القيم بالملم).
- يجب أن تكون الأسطح والأثاث مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية على الأقل).
- يجب تسوية أثاث المطبخ وتأمينه.
- في حالة وجود درج أسفل الفرن ، يجب تركيب رف بين الفرن والدرج.
- لنقل الجهاز ، أنت بحاجة إلى شخصين على الأقل.



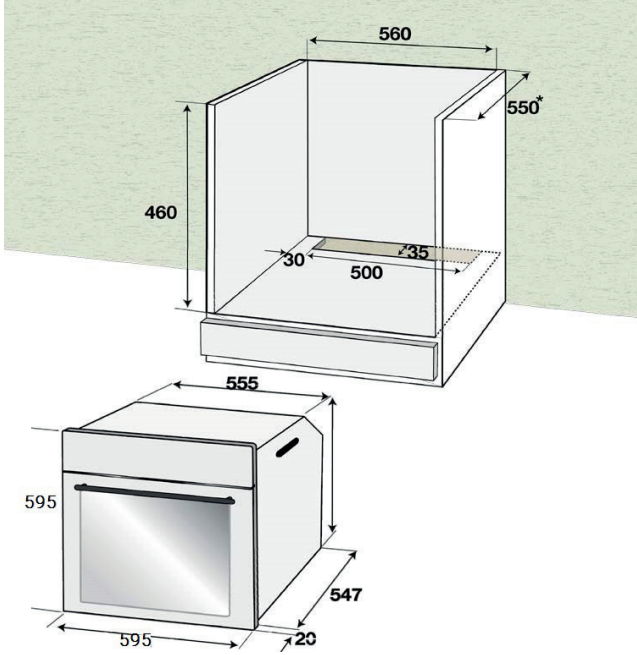
لا تقم بتركيب الجهاز بالقرب من الثلاجات والمجمدات. ستؤدي الحرارة المنبعثة من الجهاز إلى زيادة استهلاك الطاقة لأجهزة التبريد.



يجب عدم استخدام الباب و / أو المقبض لرفع أو تحريك الجهاز.



إذا كان الجهاز يحتوي على مقابض معدنية ، ادفع المقابض للخلف في الجدران الجانبية بعد تحريك الجهاز.



## التركيب والتوصيل

لا يجوز تثبيت الجهاز وتوصيله إلا وفقًا لقواعد التثبيت القانونية.

### الاتصال الكهربائي

قم بتوصيل الجهاز بمخرج / خط أرضي محمي بصمام ذو سعة مناسبة ، كما هو موضح في جدول "المواصفات التقنية". قم بإجراء التركيب الأرضي بواسطة كهربائي مؤهل. لا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن استخدام الجهاز دون تركيب أرضي وفقًا للأنظمة المحلية.

**خطر:** يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية فقط بواسطة شخص معتمد ومؤهل.  
لا تبدأ فترة ضمان الجهاز إلا بعد التثبيت المناسب.  
لا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن الأضرار الناتجة عن الإجراءات التي يقوم بها أشخاص غير مؤهلين بذلك.



**خطر:** قبل البدء في أي عمل في التركيب الكهربائي ، افصل الجهاز من مصدر الطاقة.



يجب أن يكون كابل الطاقة قابلاً للوصول بعد التثبيت (لا تمرره فوق الفرن).



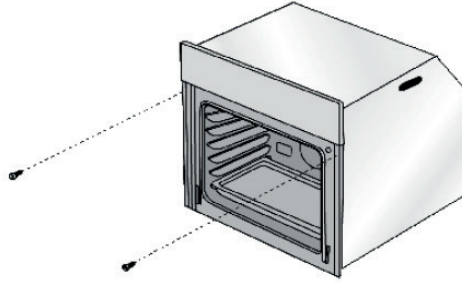
**خطر:** يجب ألا يكون كابل الطاقة مشدوداً أو ملتويًا أو ملامسًا للأجزاء الساخنة من الجهاز.  
يجب استبدال كابل الطاقة التالف بواسطة وكيل خدمة معتمد. وإلا فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية أو ماس كهربائي أو نشوب حريق!



- يجب أن يتوافق الاتصال مع الأنظمة الوطنية.
- يجب أن تتوافق بيانات الطاقة مع البيانات المحددة على لوحة بيانات الجهاز. افتح الباب الأمامي لرؤية لوحة البيانات.
- يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاص بجهازك مع القيم الموضحة في جدول "المواصفات التقنية".
- قم بتوصيل كابل الطاقة في المقبس.

## تركيب الجهاز

1. أدخل الفرن في حجرة التركيب ، وقم بمحاذاته وتأمينه مع التأكد من أن كابل الطاقة غير تالف أو ملتوي.



## التحقق النهائي

- 1 . قم بتوصيل كابل الطاقة وتشغيل الجهاز.

2. تحقق من الوظائف.

### في حالة النقل مستقبلاً:

- احتفظ بالعلبة الاصلية للجهاز وانقل الجهاز بداخله. اتبع التعليمات الموجودة على الكرتون. إذا لم يكن لديك الكرتون الأصلي ، فلف الجهاز في كرتون آخر وقم بتثبيته بشريط لاصق.
- لمنع سلك الشواية الصواني الموجودة داخل الفرن من إتلاف باب الفرن ، ضع شريطاً من الورق المقوى داخل باب الفرن الذي يطابق وضع الصواني. ثبت باب الفرن بشريط لاصق.
- لا تستخدم الباب أو المقبض لرفع أو تحريك الجهاز.

لا تضع أي شيء على الجهاز و يجب تحريكه في وضع عمودي.



تحقق من جهازك بحثاً عن أي تلف أثناء النقل.

### نصائح لتوفير الطاقة

- ستساعدك المعلومات التالية على استخدام جهازك بطريقة جيدة للبيئة وتوفير الطاقة:
- استخدم أواني الطبخ ذات الألوان الداكنة والمقاومة للصدأ في الفرن ، حيث سيكون نقل الحرارة أفضل.
  - أثناء طهي أطباقك ، قم بإجراء عملية التسخين المسبق إذا كان ذلك موصى به في دليل الاستعمال أو تعليمات الطهي.
  - لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر أثناء الطهي.
  - حاول طهي عدة أطباق في نفس الوقت إن أمكن. يمكنك الطهي عن طريق وضع طبقتين على سلك الشواية.
  - قم بطهي عدة أطباق واحدة تلو الأخرى. سيكون الفرن ساخناً بالفعل.
  - يمكنك توفير الطاقة بإغلاق الفرن قبل انتهاء وقت الطهي ببضع دقائق ، دون فتح باب الفرن.
  - قم بتفكيك تجميد الوجبات المجمدة قبل طهيها.

### التنظيف الأول للجهاز

- يمكن أن يتلف سطح الفرن بسبب بعض المنظفات أو منتجات التنظيف.
- لا تستخدم المنظفات أو مساحيق / كريمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.
- لا تستخدم المنظفات أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن ، لأنها ستلتف السطح ، مما قد يتسبب في كسر الزجاج.



1. إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. امسح أسطح الجهاز بقطعة قماش مبللة أو إسفنجية وجففها بقطعة قماش.

### التسخين الأولي

قم بتسخين الجهاز لمدة 30 دقيقة ثم أطفئه. وبالتالي ، سيتم حرق جميع مخلفات الإنتاج والتخلص منها.

## الفرن الكهربائي

1. قم بإزالة كل الصواني وسلك الشواية من الفرن.
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد الموضع الثابت.
4. حدد أعلى طاقة للفرن.
5. شغل الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبًا.
- 6- أغلق الفرن.

## فرن الشواء

1. قم بإزالة كل الصواني وسلك الشواية من الفرن.
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد أعلى طاقة للفرن.
4. قم بتشغيل الشواية لمدة 30 دقيقة تقريبًا.
5. أغلق الشواية.

قد يظهر دخان ورائحة لبضع ساعات عند بدء التشغيل الأولي. فمن الطبيعي جدا. تأكد من تهوية الغرفة جيدًا للتخلص من الدخان والرائحة. تجنب استنشاق الدخان والرائحة مباشرة.



## تنبيه: الأسطح الساخنة تسبب الحروق!

قد يكون الجهاز ساخنًا أثناء الاستخدام ، لا تلمس المواقد الساخنة ، والأقسام الداخلية للفرن ، وما إلى ذلك. أبعد الأطفال. استخدم دائمًا قفازات الفرن المقاومة للحرارة عند وضع الطعام داخل الفرن الساخن أو خارجه.



## تشغيل الفرن

معلومات عامة عن الطبخ والشوي.

## تنبيه: الأسطح الساخنة تسبب الحروق!

قد يكون الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام ، لا تلمس المواقد الساخنة ، والأقسام الداخلية للفرن ، وما إلى ذلك. أبعد الأطفال. استخدم دائماً قفازات الفرن المقاومة للحرارة عند وضع الطعام داخل الفرن الساخن أو خارجه.  
**خطر:** كن حذراً عند فتح باب الفرن قد يتسرب البخار.  
يمكن أن يؤدي البخار المتسرب إلى حرق يديك أو وجهك أو عينيك.



- استخدم ألواح معدنية مطلية غير لاصقة مناسبة أو أوعية ألومنيوم مقاومة للحرارة أو قوالب سيليكون.
- يجب الاستفادة القصوى من المساحة المتوفرة على صواني الفرن.
- ضع الأواني في منتصف الصواني.
- حدد موضعاً الصواني الصحيح قبل تشغيل الفرن أو الشواية ؛ لا تغير وضع الصواني عندما يكون الفرن ساخناً.
- أبقِ باب الفرن مغلقاً.

## نصائح للشوي:

- تحضير الدجاج الكامل والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة بصلصة مثل عصير الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي يزيد من أداء الطهي.
- يستغرق شوي اللحم بالعظم حوالي 15-30 دقيقة مدة أطول مقارنة بنفس حجم اللحم بدون عظم.
- يتطلب كل سنتيمتر من سمك اللحم حوالي 4 إلى 5 دقائق من الطهي.
- اترك اللحم في الفرن لمدة 10 دقائق بعد انتهاء مدة الطهي.
- يجب وضع السمك في صحن مقاوم للحرارة على الشواية في وسط أو أسفل الفرن لطهيته.

## تشغيل الفرن الكهربائي

قبل أن تتمكن من استخدام الفرن ، يجب ضبط الوقت. إذا لم يتم ضبط الوقت ، فلن يعمل الفرن.



### حدد درجة الحرارة ووضع التشغيل

1. اضبط زر درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة.
  2. اضبط زر الوظيفة على وضع التشغيل المطلوب.
- يسخن الفرن حتى درجة الحرارة المحددة ويحافظ عليها. أثناء التسخين، يظل مؤشر درجة الحرارة مضاءً.

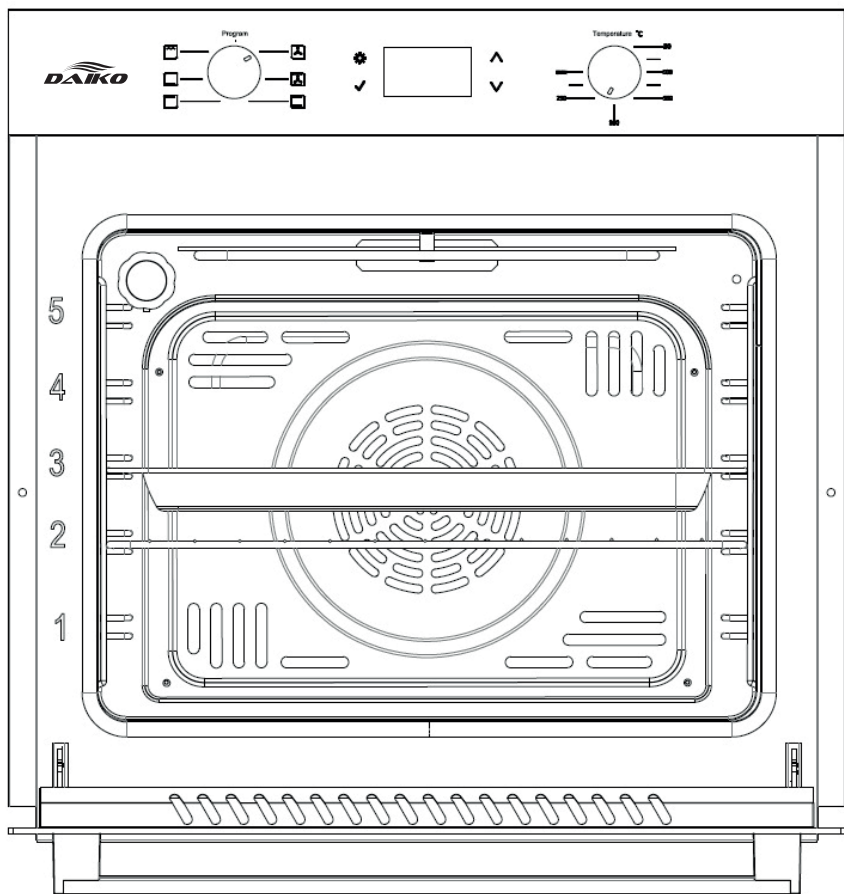
المواقد العالية والمنخفضة تعمل. يطبخ الطعام في نفس الوقت من أعلى وأسفل، على سبيل المثال الكعك والمعجنات والأطباق المطبوخة. اطبخ بصينية واحدة فقط.



المواقد الداخلية:

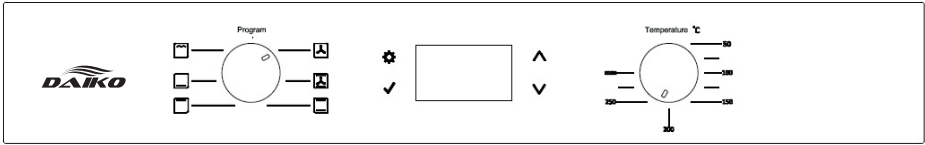
فقط المواقد الداخلية قيد الاستخدام. إنه مناسب للبيتزا على سبيل المثال.



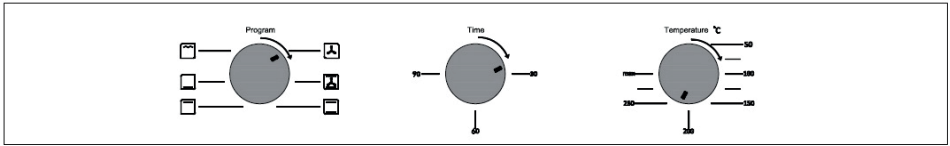


- اللوحة الأمامية.
- رفوف حائطية.
- رفوف الوسط.
- صينية.

## لوحة تحكم الفرن الكهربائي المدمج



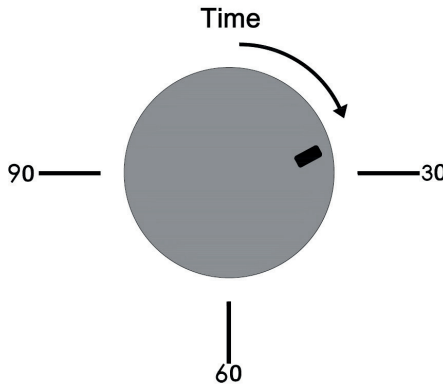
- البرامج.
- مؤقت ميكانيكي.
- منظم الحرارة (ترموستات).



لإيقاف تشغيل الفرن ، يجب إعادة أزرار التحكم إلى وضعها الأصلي (إيقاف التشغيل). ثم الفرن ينطفئ.

### المؤقت الميكانيكي

يحتوي المؤقت الميكانيكي للفرن على إشارة مسموعة للضبط من 1 إلى 90 دقيقة.



- من خلال تدوير الأزرار التالية "MODES" و "THERMOSTAT" ، حدد وضع الطهي ودرجة الحرارة المطلوبة.

- أدر مفتاح "المؤقت الميكانيكي" في اتجاه عقارب الساعة ، واضبط الوقت المطلوب لإيقاف تشغيل الفرن. يصدر صوت صفير يشير إلى انتهاء طهي الفرن.

- عند انقضاء الوقت ، سيعود زر المؤقت الميكانيكي إلى موضعه الأصلي (إيقاف التشغيل).

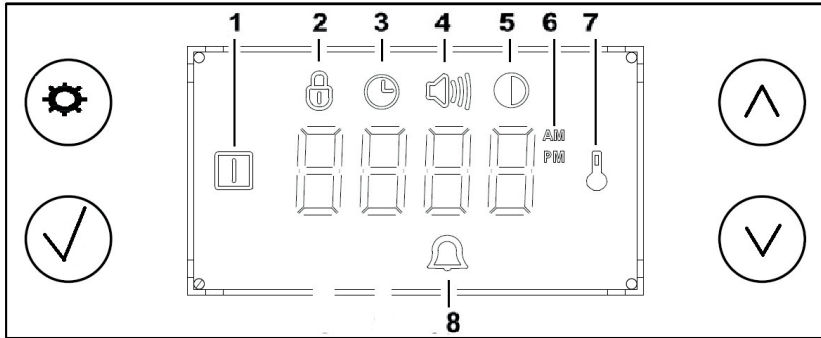
- عندما ينطفئ الفرن. يصدر صوت صفير يشير إلى انتهاء طهي الفرن.

- تذكر أنه إذا تم ضبط زر المؤقت على وضع "إيقاف التشغيل" ، فلن يعمل الفرن ، حتى إذا قمت بضبط أحد الأوضاع ودرجة الحرارة المقابلة.

- لبدء الطهي ، من الضروري تشغيل "المؤقت الميكانيكي" على الوضع اليدوي عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة. فقط بعد ذلك سيتم تشغيل الفرن ، ستضيء الإضاءة الخلفية للفرن ويبدأ في الطهي.

- إذا كنت ترغب في ضبط المؤقت لأقل من 10 دقائق ، يجب عليك تشغيل زر "المؤقت الميكانيكي" في اتجاه عقارب الساعة لنصف وقت ضبط المؤقت المحتمل. ثم ، عكس اتجاه عقارب الساعة ، قم بتدويره ، وحدد الوقت المطلوب. هذه الخطوات ضرورية لضبط المؤقت الميكانيكي.

**المؤقت الرقمي**





(1) مفتاح

(2) قفل الأطفال

(3) الساعة

(4) الصوت

(5) سطوع الشاشة

(6) AM أو PM

(7) منظم الحرارة (ترموستات)

(8) التنبيه.

عندما يكون الفرن قيد التشغيل ، سيظهر زر "OFF" على الشاشة ، وسيبدأ رمز الساعة في الوميض. عندما تضغط على مفتاح "↑" أو "↓" ، يمكنك تغيير بيانات الوقت الحالي لضبط الساعة.

بعد إدخال إعدادات الوقت ، يمكنك حفظ إعداد الوقت الحالي بالضغط على مفتاح "⏏" ، ويتم تنشيط بطاقة التحكم. (المنطقة الزمنية 24 ساعة. إذا رغبت في ذلك ، يمكن تغيير الشاشة إلى تنسيق 12 ساعة بالضغط على الزر ✓ لمدة 4 ثوانٍ ، ويتم تنشيط رمز AM أو PM).

اضغط على الزر ☒ لتغيير مستويات التنبيه والنغمات والسطوع في القائمة.

## (1) إعداد التنبيه

بعد ضبط الساعة ، يتم عرض الشاشة التي تظهر بعد الضغط على الزر "☒" مرة واحدة.

في هذه الخطوة ، يومض الزر "🕒" والرمز ويتم الضغط على مفتاحي التنبيه "↑" أو "↓" لضبط المنبه.

القيم المعروضة هي الساعات والدقائق. عند الوصول إلى وقت التنبيه المطلوب بالضغط على الزر "✓" ، يتم حفظ وقت التنبيه ويضيء رمز "🔔". ثم يتم تنشيط المفتاح والحرارة لتشغيل وظيفة التنبيه.

في حالة تشغيل المفتاح والثرموستات ، يبدأ الفرن في التسخين ، ويتم احتساب وقت التنبيه المحدد من قبل المستخدم تنازليًا.

بعد الوقت الذي يدخله المستخدم ، يتم تنشيط الجرس ويصدر صوت التنبيه ☒.

ما عليك سوى الضغط على مفتاح "D0" حتى يتم إعادة ضبط المنبه لإلغاء التنبيه.

## (2) قفل الأطفال

أثناء عرض الوقت الحالي على الشاشة ، اضغط على مفتاح ↓ حتى يتم تنشيط الرمز الموجود على الشاشة. عند الضغط على الزر ↓ ، لن يعمل أي زر إذا كان المفتاح نشطًا على الشاشة. لإلغاء تنشيط قفل الأطفال ، اضغط على مفتاح ↓ حتى يتم إيقاف تشغيل قفل الأطفال.

## التركيب

- يجب أن يتم تركيب الجهاز بواسطة أشخاص مؤهلين وفقًا للأنظمة المعمول بها.

- تم تصنيع الجهاز وفقاً للمواصفات EN 60335-2 ، EN 60 335-1 وهو من النوع المدمج، مما يعني أنه يجب تركيبه وفقاً لتعليمات البائع.

- يجب تركيب الفرن في وحدة تشتمل على مواد مقاومة لدرجة حرارة لا تقل عن 100 درجة. أبعاد المكان للتركيب المدمج موضحة في الشكل أعلاه.

- استبدل البراغي الأربعة باستخدام الفتحات الموجودة في اللوحة ، مع التأكد من أن أطراف البراغي تسير في اتجاه العنصر الخشبي للخزانة.

- قم بتثبيت الفرن في مكان التثبيت وشد البراغي حتى يتم إحكام إغلاقه تماماً. إذا كان الفرن سيتم تركيبه بالقرب من الأجهزة المنزلية الأخرى ، فتأكد من عدم وجود تداخل متبادل أثناء التشغيل. يجب فصل توصيلاتهم الكهربائية.

- يجب توفير تهوية مناسبة.

## الاتصال بشبكة الكهرباء

قبل إجراء الاتصال ، تحقق مما يلي:

- الجهد هو كما هو مبين على لوحة الجهاز.

- تحقق من التركيب الأرضي للجهاز.

إذا كان كابل الطاقة بالجهاز لا يحتوي على قابس ، فاستخدم نوعاً قياسياً معتمداً ، وتذكر ما يلي:

- يجب استخدام السلك الأخضر والأصفر للتركيب الأرضي.

- السلك الأزرق هو الموصل المحايد.

- يجب استخدام السلك البني لموصل الطور.

- يجب ألا يلمس الكابل أبداً الأسطح الساخنة التي تزيد عن 75 درجة تقريباً.

- يجب أن تكون الكابلات البديلة بالحجم الصحيح من النوع H05VV-F ، إذا كان الجهاز بدون كابل ، فاستخدم الكابل المناسب من النوع H05VV-F.

**ملحوظة:** يجب أن يكون الكابل قابلاً للوصول عند تثبيت الجهاز.  
**هام:** البائع يرفض كامل المسؤولية في حالة حدوث ضرر بسبب عدم الامتثال للقواعد والمعايير المعمول بها. تأكد من التركيب الأرضي للجهاز.

## فرن كهربائي متعدد الوظائف

بفضل عناصر التسخين المختلفة ، التي يتم التحكم فيها عن طريق أزرار التحديد وضبطها بواسطة ترموستات (من 50 إلى 250 درجة مئوية) ، يوفر الفرن أوضاع طهي مختلفة بناءً على 3 مصادر حرارة:

- فرن بال مروحة.
- فرن ثابت.
- شواية.

بدءاً من الوضع 0 (مغلق) وإدارة المفتاح في اتجاه عقارب الساعة ، يمكنك إجراء العمليات التالية على التوالي:



- الزر : تشغيل ضوء الفرن وضوء المؤشر الأحمر ، وتشغيل المروحة.



- الزر : تشغيل الفرن الثابت للطهي ، يتم التحكم في درجة حرارة الفرن باستخدام منظم الحرارة (ترموستات).



- الزر : الطهي بفرن جيد التهوية ، على مستوى أو مستويين ، يتم التحكم في درجة حرارة الفرن باستخدام منظم الحرارة (ترموستات).



-زر : طهي الفرن بمزيد من التهوية مما يسمح بالطهي على مستوى واحد أو أكثر ؛ يتم التحكم في درجة حرارة الفرن باستخدام منظم الحرارة (ترموستات).



-زر : تشغيل الشواية (في الجزء العلوي من الفرن) ، يجب ضبط مفتاح الترموستات على درجة الحرارة القصوى.



-زر : طهي بطيء باستخدام جزء الفرن السفلي ؛ يتم تنظيم درجة حرارة الفرن باستخدام منظم الحرارة (ترموستات).



- الزر : طهي سريع بفضل الفرن جيد التهوية ، ويتم التحكم في درجة حرارة الفرن باستخدام منظم الحرارة (ترموستات).



- زر : الطبخ البطيء بفرن جيد التهوية ، يتم ضبط درجة حرارة الفرن عن طريق تدوير مفتاح الترموستات.

في جميع الأوضاع (باستثناء الموضع 0) ، يضيء ضوء المؤشر الأحمر وضوء الفرن.  
**ملاحظة :** يضيء الضوء الأصفر بناءً على تدخل منظم الحرارة (ترموستات). قبل وضع الطعام المراد طهيه ، قم بتسخين الفرن لمدة 10 دقائق على الأقل.

## استبدال مصباح الفرن

**خطر:** قبل استبدال مصباح الفرن ، تأكد من فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وتبريده لتجنب أي خطر التعرض لصدمة كهربائية.



الأسطح الساخنة يمكن أن تسبب حروق!



مصباح الفرن عبارة عن مصباح كهربائي خاص يمكنه تحمل حتى 300 درجة مئوية. يمكن الحصول على مصابيح الفرن من الوكلاء المعتمدين.



قد يختلف موضع المصباح عن الشكل.

إذا كان فرنك مزودًا بمصباح دائري:

1. افصل الجهاز.
2. قم بلف الغطاء الزجاجي عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.



3. قم بإزالة المصباح من الفرن عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة واستبداله بالمصباح الجديد.
4. قم ب تثبيت الغطاء الزجاجي.

## جدول أوقات الطهي

تعطى الأوقات الواردة في هذا الجدول للعلم فقط. قد تختلف الأوقات حسب درجة حرارة الطعام وسمكه ونوعه وتفضيل الطبخ الخاصة بك.

الطهي والشواء : الصينية الأولى في الفرن في الجزء السفلي.



| الأطباق          | مستويات<br>الطبخ | موقع الصواني | درجة الحرارة<br>(°C) | الوقت بالدقائق |
|------------------|------------------|--------------|----------------------|----------------|
| كعك              | 1                | 3            | 175                  | 25-30          |
| جينواز           | 1                | 3            | 200                  | 10- 5          |
| بسكويت           | 1                | 3            | 175                  | 30 - 25        |
| عجينة الحلوى     | 1                | 3            | 180                  | 40 - 30        |
| حلوى             | 1                | 3            | 180                  | 35 - 25        |
| خبز              | 1                | 3            | 190                  | 45 - 35        |
| لازانيا          | 1                | 3            | 180                  | 40 -30         |
| بيتزا            | 1                | 3            | 200-220              | 40 - 30        |
| لحم (كامل)/ مشوي | 1                | 3            | 250-180              | 120 - 100      |
| لحم الضأن        | 1                | 3            | 250-180              | 90 - 70        |
| دجاج مشوي        | 1                | 1            | 250-180              | 65 - 55        |
| ديك رومي         | 1                | 1            | 250-190              | 210 - 150      |
| سمك              | 1                | 3            | 200                  | 30 - 20        |

في الطهي الذي يتطلب التسخين المسبق ، قم بالتسخين المسبق في بداية الطهي حتى ينطفئ ضوء مؤشر الترموستات.

## طريقة تشغيل الشواية

قبل استخدام الفرن ، يجب ضبط الوقت. إذا لم يتم ضبط الوقت ، فلن يعمل الفرن.



## دليل الإصلاح و الصيانة

### معلومات عامة

ستحافظ على الجهاز وتقل إمكانية حدوث مشاكل إذا تم تنظيف الجهاز على فترات منتظمة.

**خطر:** افصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل البدء في أعمال الصيانة والتنظيف ، فهناك



خطر حدوث صدمة كهربائية!

**خطر:**



اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

الأسطح الساخنة يمكن أن تسبب حروق!

- نظف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام. بهذه الطريقة ، سيكون من الممكن إزالة بقايا الطهي

بسهولة أكبر ، وبالتالي منعها من الاحتراق عند استخدام الجهاز في المرة القادمة.

- ليس هناك حاجة إلى منتج تنظيف خاص لتنظيف الجهاز. استخدم الماء الدافئ مع سائل الغسيل

أو قطعة قماش ناعمة أو إسفنجية لتنظيف الجهاز وامسحه بقطعة قماش جافة.

- احرص دائمًا على مسح السوائل الزائدة بعد التنظيف.

- لا تستخدم منتجات التنظيف التي تحتوي على حمض أو كلوريد لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ

أو الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والمقبض.

- استخدم قطعة قماش ناعمة مع منظف سائل (غير كاشط) لتنظيف هذه الأجزاء.



لا تستخدم منظفًا بالبخار لتنظيف الجهاز لأنه قد يتسبب في حدوث صدمة كهربائية.

### تنظيف لوحة التحكم

نظف لوحة التحكم والأزرار بقطعة قماش مبللة وامسحها حتى تجف.

لا تقم بإزالة أزرار التحكم لتنظيف لوحة التحكم.

قد تتلف لوحة التحكم!



### تنظيف الفرن

لتنظيف الجدار الجانبي

1. قم بإزالة الجزء الأمامي من الدعم الجانبي عن طريق سحبه في الاتجاه المعاكس للجدار الجانبي.

2. قم بإزالة الشبكة الجانبية تمامًا عن طريق سحبها نحو.

### تنظيف باب الفرن

لتنظيف باب الفرن ، استخدم الماء الساخن مع سائل الغسيل أو قطعة قماش ناعمة أو إسفنجية وامسحه بقطعة قماش جافة.

لا تستخدم المنظفات أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن ، لأنها ستتلف السطح ، مما قد يتسبب في كسر الزجاج.

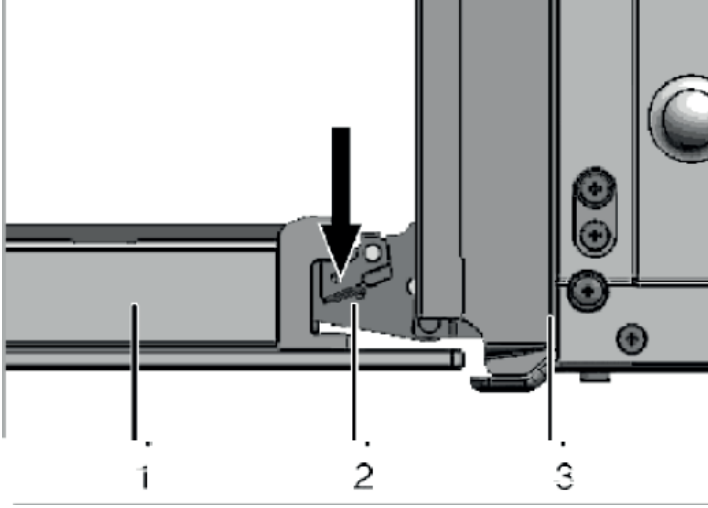


### قم بإزالة باب الفرن

1. افتح الباب الأمامي.

2. افتح مشابك المفصلات على الجانبين الأيمن والأيسر من الباب الأمامي بدفعها لأسفل كما هو موضح في الشكل أدناه.

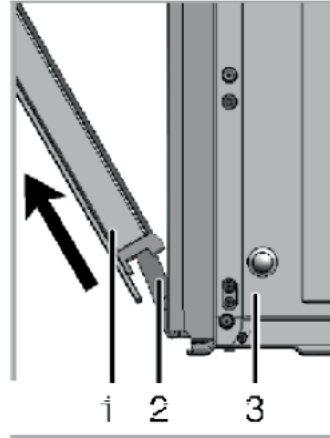
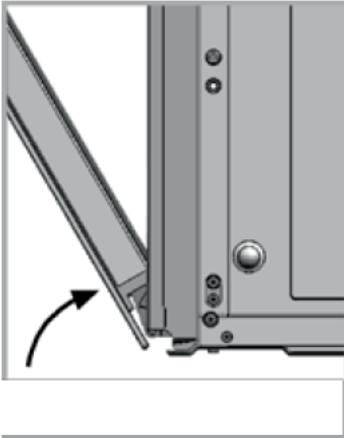
يمكن أن يتلف السطح بسبب بعض المنظفات أو منتجات التنظيف. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.



1. الباب الأمامي.

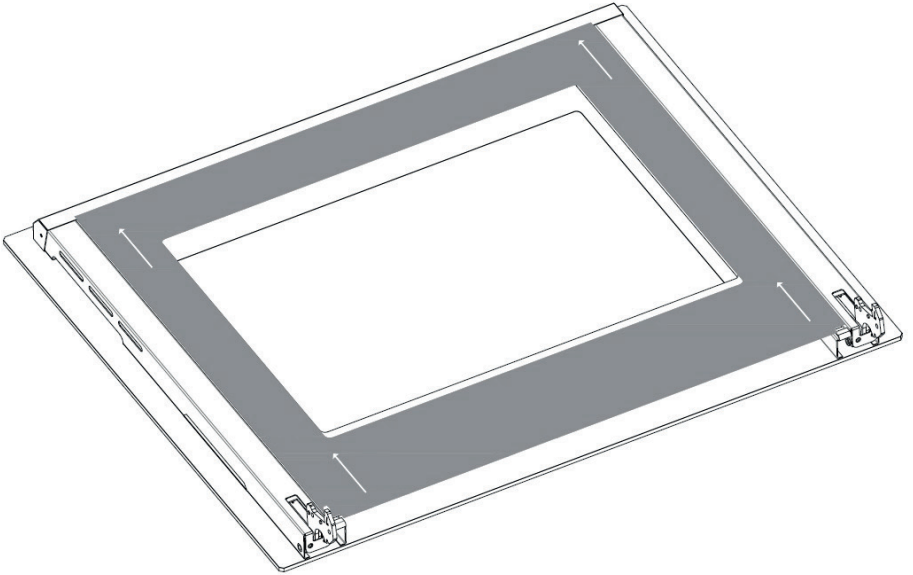
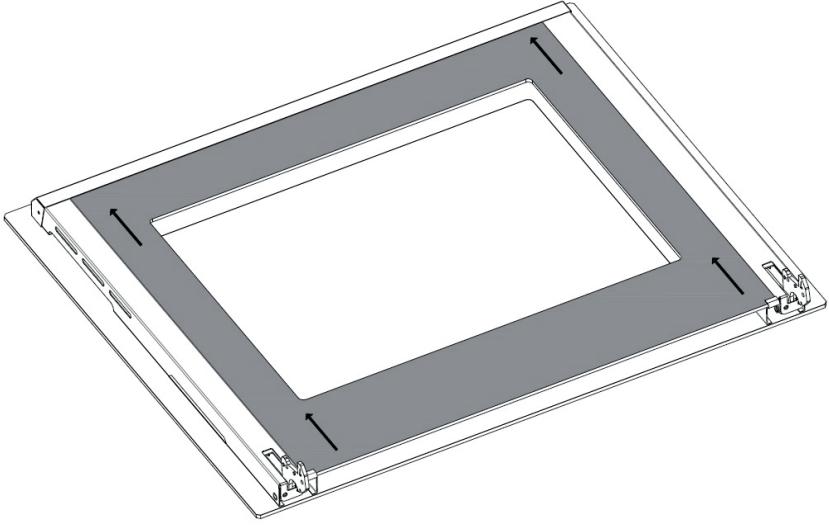
2. المفصلات.

3. فرن.



3. حرك الباب الأمامي في المنتصف.

4. قم بإزالة الباب الأمامي عن طريق سحبه لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى.

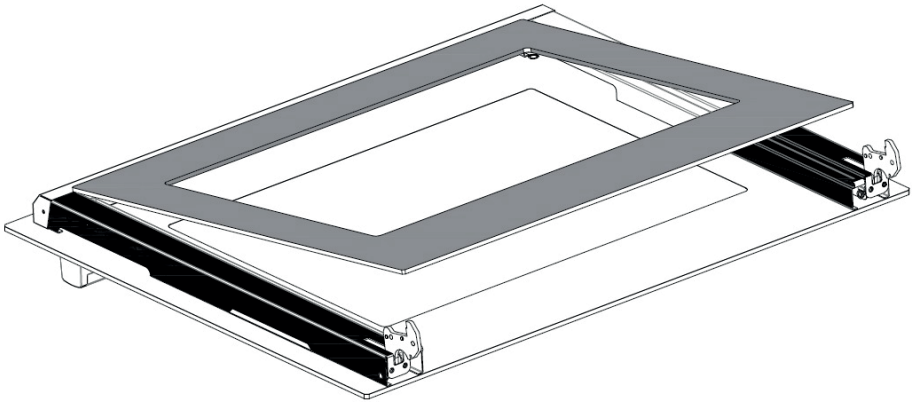




يجب أن تتم الخطوات التي تم اتخاذها أثناء عملية الإزالة بترتيب عكسي لتثبيت الباب.  
تذكر أن تغلق مشابك المفصلات عند إعادة تثبيت الباب.

### قم بإزالة الزجاج الداخلي للباب

اضغط على الجزء الداخلي في اتجاه السهم كما هو موضح في الشكل أدناه. اسحب برفق الجزء الداخلي نحوك ، وادفعه برفق من الجانب البعيد. اغسل وجفف الزجاج. أعد تركيب الزجاج الداخلي في باب الفرن بالترتيب العكسي.



### استكشاف الأخطاء وحلها

يصدر الفرن البخار عند الاستخدام.

- من الطبيعي أن يتسرب البخار أثناء التشغيل. << هذا ليس خطأ.

## يصدر الفرن ضوءاً معدنية أثناء التشغيل.

- عند تسخين الأجزاء المعدنية ، يمكن أن تسبب ضوءاً. << هذا ليس خطأ.

## الفرن لا يعمل.

- صمام التيار الكهربائي معطل << تحقق من الصمامات. إذا لزم الأمر ، استبدلها أو أعد ضبطها.
- الجهاز غير متصل بالمأخذ (الأرضي). << تحقق من توصيل المقبس.
- الأزرار / المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم لا تعمل. << يرجى إيقاف تشغيل لوحة المفاتيح.

## مصباح الفرن لا يعمل.

- مصباح الفرن معطل. << استبدل ضوء الفرن.
- التيار الكهربائي مقطوع. << تحقق مما إذا كانت هناك طاقة. افحص الصمامات. إذا لزم الأمر ، استبدلها أو أعد ضبطها.

## الفرن لا يسخن.

- الوظيفة أو درجة الحرارة غير مضبوطة. << اضبط الوظيفة ودرجة الحرارة باستخدام الأزرار.
- في النماذج المزودة بمؤقت ، لم يتم ضبط المؤقت. << يرجى ضبط الوقت.
- التيار الكهربائي مقطوع. << تحقق مما إذا كانت هناك طاقة. افحص الصمامات. إذا لزم الأمر ، استبدلها أو أعد ضبطها.

## يومض عرض الساعة أو تشغيل رمز الساعة.

حدث انقطاع في التيار الكهربائي. << يرجى ضبط الوقت / تشغيل الفرن وتشغيله.

استشر وكيل الخدمة المعتمد أو الوكيل الذي اشترى منه الجهاز إذا لم تتمكن من حل المشاكل على الرغم من اتباعك للإرشادات الواردة في هذا القسم أعلاه. لا تحاول أبداً إصلاح الجهاز بنفسك.

