

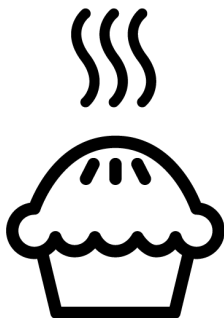
Whirlpool

فرن بيلت ان

دليل المستخدم

Four Encastrable

Manuel d'utilisation



WOE6R394PWXBRDZ

®/TM/© 2025 Whirlpool. بموجب ترخيص تم إنتاجه.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence

385445268/ AR/ FR/ R.AB/ 16.06.25 15:23
7754886783

شكرا لاختيارك المنتج. Whirlpool نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج.

ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. في هذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع. احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيئته.

إخطار

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

32	تنظيف باب الفرن	٧-٧
33	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن	٨-٧
34	تنظيف مصباح الفرن	٩-٧
34	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	٨

جدول المحتويات

٤	تعليمات السلامة	١
4	الاستخدام المسموح به	١-١
5	تثبيت	٢-١
5	تحذيرات كهربائية	٣-١
6	التنظيف والصيانة	٤-١
6	التعليمات البيئية	٢
7	منتجك	٣
7	مقدمة المنتج	١-٣
7	مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج واستخدامها	٢-٣
8	لوحة التحكم	١-٢-٣
8	مقدمة عن لوحة تحكم الفرن	٢-٢-٣
9	وظائف تشغيل الفرن	٣-٣
10	ملحقات المنتج	٤-٣
10	استخدام ملحقات المنتج	٥-٣
13	المواصفات الفنية	٦-٣
14	الاستخدام الأولي	٤
14	ضبط الوقت لأول مرة	١-٤
14	التنظيف الأولي	٢-٤
15	استخدام الفرن	٥
15	معلومات عامة عن استخدام الفرن	١-٥
15	تشغيل وحدة التحكم في الفرن	٢-٥
17	الطهي بمساعدة البخار	٣-٥
19	الإعدادات	٤-٥
22	استخدام مسبار اللحوم	٥-٥
23	معلومات عامة عن الطبخ	٦
23	تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن	١-٦
23	المعجنات وطعام الفرن	١-١-٦
26	اللحوم والأسماك والدواجن	٢-١-٦
26	الشواية	٣-١-٦
27	الطهي بمساعدة البخار	٤-١-٦
28	اختبر الأطعمة	٥-١-٦
29	الصيانة والتنظيف	٧
29	معلومات التنظيف العامة	١-٧
30	تنظيف الملحقات	٢-٧
30	تنظيف لوحة التحكم	٣-٧
30	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)	٤-٧
31	التنظيف بالبخار	٥-٧
31	التنظيف الذاتي بدرجة حرارة عالية	٦-٧

من المهم أن تقرأ وتلاحظ

قبل استخدام الجهاز، اقرأ تعليمات السلامة هذه. احتفظ بها في متناول يدك للرجوع إليها لاحقًا.

تتضمن هذه التعليمات، بالإضافة إلى الجهاز نفسه، تحذيرات سلامة هامة يجب مراعاتها دائمًا. ولا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن عدم اتباع تعليمات السلامة هذه، أو الاستخدام غير السليم للجهاز، أو ضبط عناصر التحكم بشكل غير صحيح.

! لا تلمس الفرن أثناء دورة التخلل الحراري

(التنظيف الذاتي) - خطر الحروق. أبقِ الأطفال والحيوانات بعيدًا أثناء وبعد دورة التخلل الحراري (حتى يتم تجميد الغرفة بالكامل). يجب إزالة أي انسكاب زائد، وخاصةً الدهون والزيوت، من تجويف الفرن قبل بدء دورة التخلل الحراري. لا تترك أي ملحقات أو مواد داخل تجويف الفرن أثناء دورة التخلل الحراري.

! إذا تم تركيب الفرن أسفل الموقد، تأكد من إطفاء جميع الشعلات أو السخانات الكهربائية أثناء دورة التخلل الحراري - خطر الحروق.

! تحذير: قد يسخن الجهاز وأجزأه أثناء الاستخدام.

يُرَجَى الحرص على تجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن الثامنة عن الجهاز إلا تحت إشراف مستمر.

! يجب إبعاد الأطفال الصغار جدًا (من 0 إلى 3 سنوات) عن الجهاز. يجب إبعاد الأطفال الصغار (من 3 إلى 8 سنوات) عن الجهاز إلا تحت إشراف مستمر. لا يُسمح للأطفال من سن 8 سنوات فما فوق،

والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، باستخدام هذا الجهاز إلا تحت إشراف أو بعد تلقيهم تعليمات

الاستخدام الآمن وفهم المخاطر المحتملة. يُمنع الأطفال من اللعب بالجهاز. يُمنع الأطفال من تنظيفه وصيانته دون إشراف.

! لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تخفيف الطعام. إذا كان الجهاز مناسبًا للاستخدام مع مسبار، فاستخدم فقط مسبار درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر نشوب حريق.

! أبقِ الملابس أو المواد القابلة للاشتعال بعيدًا عن

الجهاز حتى تبرد جميع مكوناته تمامًا - خطر نشوب

حريق. توخَّ الحذر دائمًا عند طهي الأطعمة الغنية

بالدهون أو الزيوت أو عند إضافة المشروبات الكحولية

- خطر نشوب حريق. استخدم قفازات الفرن لإزالة

الأواني والملحقات. بعد الانتهاء من الطهي، افتح الباب

بهدوء، مع السماح للهواء الساخن أو البخار بالخروج

تدريجيًا قبل دخول تجويف الفرن - خطر التعرض

لحروق. لا تسد فتحات التهوية الساخنة في مقدمة الفرن

- خطر نشوب حريق.

! توخَّ الحذر عند وضع باب الفرن في وضع مفتوح

أو لأسفل، لتجنب اصطدام الباب.

! لا يجوز ترك الطعام داخل المنتج أو عليه لمدة تزيد

عن ساعة قبل أو بعد الطهي.

! ١-١ الاستخدام المسموح به

! حذرة: لا يُقصد تشغيل الجهاز عن طريق جهاز

تحويل خارجي، مثل المؤقت، أو نظام التحكم عن بعد المنفصل.

! تم تصميم هذا الجهاز ليتم استخدامه في المنازل

والتطبيقات المماثلة مثل: مناطق المطبخ للموظفين في

المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛

والمنازل الريفية؛ ومن قبل العملاء في الفنادق والموتيلات

وأماكن المبيت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية.

⚠️ قم بإجراء جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الجهاز في الأثاث وإزالة جميع رقائق الخشب ونشارة الخشب.

⚠️ إذا لم يتم تركيب الجهاز فوق الفرن، فيجب تركيب لوحة فاصلة (غير متضمنة) في الحجرة الموجودة أسفل الجهاز.

⚠️ إذا تم تركيب الجهاز أسفل سطح العمل، فلا تقم بسد الفجوة الدنيا بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن - خطر التعرض للحرق.

⚠️ ٣-١ تحذيرات كهربائية

⚠️ هام: يتم توفير المعلومات حول استهلاك التيار والجهد على لوحة التصنيف.

⚠️ توجد لوحة التصنيف على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحًا).

⚠️ يجب أن يكون من الممكن فصل الجهاز عن مصدر الطاقة عن طريق فصله إذا كان القابس في متناول اليد، أو عن طريق مفتاح متعدد الأقطاب مثبت في اتجاه مجرى التيار الكهربائي وفقاً لقواعد الأسلاك ويجب أن يكون الجهاز مؤرضاً وفقاً لمعايير السلامة الكهربائية الوطنية.

⚠️ يجب أن يكون كبل الطاقة طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز، بمجرد تركيبه في غلافه، بمصدر الطاقة الرئيسي. لا تسحب كبل مصدر الطاقة.

⚠️ لا تستخدم أسلاك تمديد أو مقابس متعددة أو محولات. يجب ألا تكون المكونات الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز عندما تكون مبللاً أو حافي القدمين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان به كابلات طاقة أو قابس تالف، أو إذا لم يكن يعمل بشكل صحيح، أو إذا تعرض للتلف أو السقوط.

⚠️ لا يسمح بأي استخدام آخر (على سبيل المثال تدفئة الغرف).

⚠️ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام المهني. لا تستخدمه في الهواء الطلق.

⚠️ لا تقم بتخزين المواد المتفجرة أو القابلة للاشتعال (مثل علب البنزين أو الهباء الجوي) داخل الجهاز أو بالقرب منه - هناك خطر نشوب حريق.

⚠️ ٢-١ تثبيت

يجب أن يتم التعامل مع الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لفك العبوة وتركيبها - خطر الجروح.

⚠️ يجب أن يتم التركيب، بما في ذلك توصيلات المياه (إن وجدت)، والتوصيلات الكهربائية، والإصلاحات بواسطة فني مؤهل. لا تُصلح أو تستبدل أي جزء من الجهاز إلا إذا ذُكر ذلك تحديداً في دليل المستخدم. أبقى الأطفال بعيداً عن موقع التركيب. بعد تفريغ الجهاز من عبوته، تأكد من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل. في حال وجود أي مشاكل، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز خدمة ما بعد البيع. بعد التركيب، يجب تخزين نفايات التغليف (البلاستيك، قطع البوليسترين، إلخ) بعيداً عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل أي عملية تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تأكد من عدم إتلاف الجهاز لكابلات الطاقة - خطر نشوب حريق أو صدمة كهربائية. لا تُشغّل الجهاز إلا بعد اكتمال التركيب.

⚠️ لا تقم بإزالة الجهاز من قاعدة رغوة البوليسترين الخاصة به حتى وقت التثبيت.

⚠️ لا تقم بتثبيت الجهاز خلف باب مزخرف - هناك خطر نشوب حريق.

المصرح بها من قبل الشركة المصنعة خطراً على الصحة والسلامة، ولا تتحمل الشركة المصنعة مسؤوليتها. لن يشمل الضمان أي عيب أو ضرر ناتج عن إصلاحات أو صيانة غير احترافية، حيث أن شروطه موضحة في الوثيقة المرفقة مع الجهاز.

⚠ لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو مكاشط المعادن لتنظيف زجاج الباب لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.

⚠ لا تستخدم المنتجات الكاشطة أو المسببة للتآكل، أو المنظفات التي تحتوي على الكلور أو الإسفنجيات الكاشطة للأواني.

⚠ تأكد من أن الجهاز قد بردت قبل تنظيفه أو إجراء الصيانة. - خطر التعرض لحروق.

⚠ تحذير: قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بأخر مماثل من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين على نحو مماثل لتجنب المخاطر - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ إذا كان من الضروري استبدال كابل الطاقة، اتصل بمركز خدمة معتمد.

⚠ لا يُسمح بالتثبيت باستخدام قابس كابل الطاقة إلا إذا كان المنتج مزوداً بالفعل بالقابس المقدم من قبل الشركة المصنعة.

⚠ ٤-١ التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل إجراء أي صيانة؛ لا تستخدم أبداً معدات التنظيف بالبخار - فهناك خطر التعرض لصدمة كهربائية. قد تُسبب الإصلاحات غير الاحترافية غير

٢ التعليمات البيئية

التخلص من مواد التغليف

استخدمي صواني الحيز المطلية بالورنيش الداكن أو المينا لأنها تمتص الحرارة بشكل أفضل.

ستستمر الأطعمة التي تتطلب طهيًا لفترة طويلة في الطهي حتى بعد إيقاف تشغيل الفرن.

تأكد من إغلاق باب الفرن بشكل كامل عند تشغيل الجهاز وإبقائه مغلقًا قدر الإمكان أثناء الحيز.

إذا طالت مدة الطهي، أي أكثر من 30 دقيقة، انخفض درجة حرارة الفرن إلى أدنى درجة خلال المرحلة الأخيرة (3-10 دقائق)، وذلك حسب مدة الطهي الإجمالية. ستواصل الحرارة المتبقية داخل الفرن طهي الطعام.

الدورة القياسية (PYRO): وهي مناسبة لتنظيف الفرن المتسخ للغاية. دورة توفير الطاقة (PYRO EXPRESS/ECO) - متوفرة فقط في بعض الموديلات - تستهلك طاقة أقل بنسبة ٢٥٪ تقريبًا من الدورة القياسية. اخترها بانتظام (بعد طهي اللحوم مرتين أو ثلاث مرات متتالية).

إعلانات المطابقة

يتوافق هذا الجهاز مع: متطلبات التصميم البيئي للائحة الأوروبية 66/2014؛ لائحة وضع العلامات على الطاقة 65/2014؛ التصميم البيئي للمنتجات المرتبطة بالطاقة ولوائح معلومات الطاقة (التعديل)

(خروج الاتحاد الأوروبي) 2019، بما يتوافق مع المعيار الأوروبي EN 60350-1.

تعتبر مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100%، وهي تحمل رمز إعادة التدوير ♻️. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبما يتوافق تمامًا مع لوائح السلطات المحلية التي تحكم التخلص من النفايات.

التخلص من الأجهزة المنزلية

هذا الجهاز مصنوع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو الاستخدام. تخلص منه وفقًا للوائح المحلية للتخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة واستعادة وإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية المنزلية، يُرجى التواصل مع السلطة المحلية أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشترت منه الجهاز. هذا الجهاز مُعَمَّم وفقًا للتوجيه الأوروبي 2012/19/EU بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) ولوائح نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية لعام 2013 (بصغتها المعدلة). بالتخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، ستساعد في منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان. يشير رمز ♻️ الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أنه لا ينبغي التعامل معه كنفايات منزلية، بل يجب نقله إلى مركز تجميع مناسب لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية.

نصائح لتوفير الطاقة

قم بتسخين الفرن فقط إذا تم تحديد ذلك في جدول الطبخ أو وصفتك.

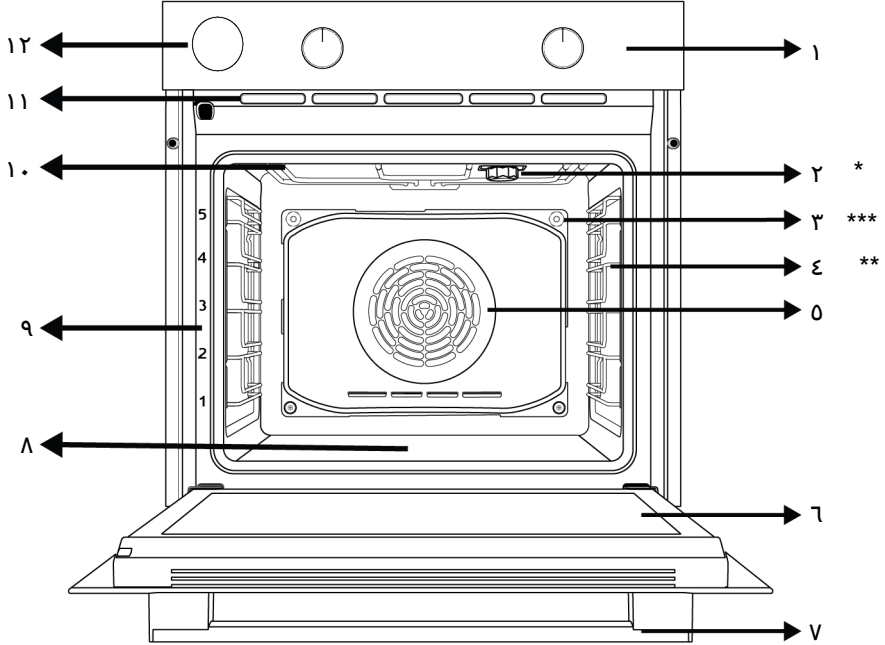
يمكن أن يحتوي هذا المنتج على ضوء هالوجين (فئة كفاءة الطاقة G) أو مصدر ضوء LED (فئة كفاءة الطاقة F).



يتوافق هذا الجهاز مع متطلبات التصميم البيئي الواردة في اللائحة الأوروبية 66/2014 ولوائح التصميم البيئي للمنتجات المرتبطة بالطاقة ومعلومات الطاقة (التعديل) (خروج الاتحاد الأوروبي) 2019 بما يتوافق مع المعيار الأوروبي EN 60350-2.

٣ منتجك

١-٣ مقدمة المنتج



- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| ٢ المصباح | ١ لوحة التحكم |
| ٤ الأرفف السلكية | ٣ فتحة خروج البخار |
| ٦ باب | ٥ محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي) |
| ٨ السخان السفلي (أسفل اللوح الفولاذي) | ٧ المقبض |
| ١٠ المسخن العلوي | ٩ مواضع الرفوف |
| ١٢ خزان الماء | ١١ فتحات تجميد |

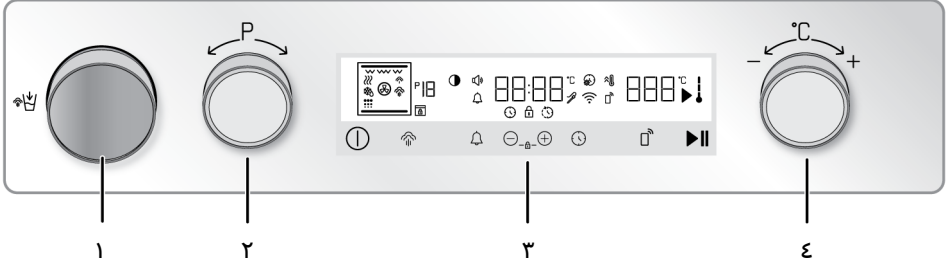
٢-٣ مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج واستخدامها

يمكنك في هذا القسم الاطلاع على نظرة عامة حول لوحة التحكم الخاصة بالمنتج واستخداماتها الأساسية. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات اعتمادًا على نوع المنتج.

* يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتجك مزودًا بمصباح، أو قد يختلف نوع المصباح وموقعه عن الرسم التوضيحي.

** يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتجك مزودًا برف سلكي. يظهر منتج مع رف سلكي في الصورة كمثال.

*** قد يختلف الموقع حسب طراز المنتج.



- ٢ مقبض اختيار الوظيفة
٤ مقبض اختيار درجة الحرارة

- ١ خزان الماء
٣ وحدة التحكم

قصر الحرارة

يمكنك تحديد درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة. للتحديد، اضغط على المفتاح ① وشغّل الفرن. ثم قم بتدوير مقبض تحديد درجة الحرارة إلى اليمين/اليسار.

مؤشر درجة حرارة الفرن الداخلية

يمكنك فهم درجة الحرارة الداخلية للفرن من رمز درجة الحرارة الداخلية على الشاشة. عندما يبدأ الطهي، يظهر الرمز على شاشة العرض وعندما تصل درجة الحرارة الداخلية للفرن إلى درجة الحرارة المحددة، ويضيء كل مستوى من مستويات الرمز.

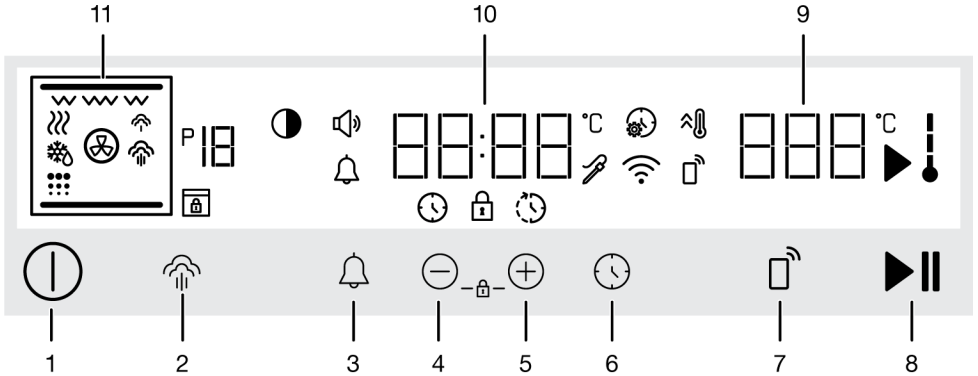
وحدة التحكم

إذا كان هناك مقبض (مقابض) تتحكم في منتجك، فقد يكون هذا المقبض (المقابض) في بعض الطرز بحيث يخرج عند الضغط عليه (المقابض المدفونة). لضبط الإعدادات باستخدام هذه المقابض، ادفع أولاً المفتاح ذي الصلة للداخل واسحب المقبض للخارج. بعد إجراء الضبط، اضغط عليه مرة أخرى واستبدل المقبض.

٢-٢-٣ مقدمة عن لوحة تحكم الفرن

مقبض اختيار الوظيفة

يمكنك تحديد وظائف وتشغيل الفرن من خلال مفتاح اختيار الوظيفة. للتحديد، اضغط على المفتاح ① وشغّل الفرن. ثم قم بتدوير مقبض تحديد الوظيفة إلى اليمين / اليسار.



- 7 إزالة مفتاح التحكم
8 مفتاح بدء/إيقاف الحيز
مناطق المؤشر :
9 مناطق مؤشر درجة الحرارة
10 منطقة مؤشر المؤشر/المدة الزمنية
عرض الوظيفة
رموز الشاشة :

- المفاتيح :
1 مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
2 مفتاح البخار
3 مفتاح التبييض
4 مفتاح الانقاص والتقدم
5 مفتاح الزيادة والتقدم
6 مفتاح الوقت والإعدادات

إزالة رمز التحكم



Wifi رمز



رمز انخفاض مستوى البخار *



رمز ارتفاع مستوى البخار *



رمز التنظيف الذاتي *



رمز قفل الباب *



رمز مسبار اللحم *



* يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

رمز وقت الخبز



رمز وقت انتهاء الخبز *



رمز التنبيه



رمز الخبز



رمز درجة الحرارة داخل الفرن



رمز مفتاح التسخين السريع (المقوي)



رمز الإعدادات



رمز قفل المفاتيح



رمز مستوى الصوت



رمز السطوع



رقم الوظيفة



رمز الإضاءة



رمز الحفاظ على الدفء



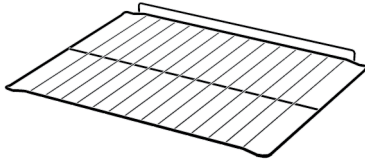
٣-٣ وظائف تشغيل الفرن

في جدول الوظائف ، يتم عرض وظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن ودرجات الحرارة الأعلى والأدنى التي يمكن ضبطها لهذه الوظائف. قد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل الموضحة هنا عن الترتيب في المنتج الخاص بك.

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التشغيل بالمروحة	-	الفرن غير ساخن. فقط المروحة (على الحائط الخلفي) تعمل. الأطعمة المغمدة مع الحبيبات تذوب ببطء في درجة حرارة الغرفة ، ويتم تبريد الطعام المطبوخ. الوقت اللازم لإذابة قطعة كاملة من اللحم أطول من الوقت اللازم لإذابة الأطعمة التي تحتوي على جوب.
	التسخين العلوي والسفلي	40-280	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين السفلي	40-220	يتم تشغيل التدفئة المنخفضة فقط. إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير في الأسفل.
	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	40-280	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة السخانات العلوية والسفلية بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين بالمروحة	40-280	يُوزع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخان المروحة بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن، وهذه الوظيفة مناسبة للطهي متعدد الأطباق على مستويات مختلفة من الرفوف.
	التسخين الاقتصادي بالمروحة	160-220	لتوفير الطاقة ، يمكنك استخدام هذه الوظيفة بدلاً من استخدام "التسخين بالمروحة" في حدود 160-220 درجة مئوية. لكن؛ سيكون وقت الطهي أطول قليلاً. عند تحديد هذه الوظيفة ، "ECO" يظهر على الشاشة لمدة ثلاثين ثانية. بعد ثلاثين ، يتم عرض قيمة درجة الحرارة المقترحة.
	وظيفة البيتزا	40-280	يعمل السخان السفلي وتسخين المروحة. أهما مناسبة لطهي البيتزا.
	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	40-280	تعمل وظائف التدفئة العلوية والتدفئة المنخفضة وتسخين المروحة. يتم طهي كل جانب من المنتج المراد طهيه بشكل متساوٍ وبسرعة. يتم الطهي بصينية واحدة.
	الشواية السفلية	40-280	الشواية الصغيرة على سقف الفرن تعمل. وهي مناسبة لشوي كميات صغيرة.

الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.	40-280	شواية كاملة	
يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة الشواية الكبيرة بسرعة في الفرن باستخدام المروحة. مناسب للشواء بكميات كبيرة.	40-280	الشواية الكاملة المدعومة بالمروحة	
يتم استخدامه للحفاظ على الطعام عند درجة حرارة وجاهز للخدمة لفترة طويلة.	40-100	الحفاظ على التدفئة	
يتم استخدامه للتنظيف الذاتي للفرن عند درجة حرارة عالية. يوصى باستخدامه عندما يكون الفرن متسخًا قليلاً. انظر إلى المواصفات في قسم الصيانة والتنظيف لهذه الوظيفة.	-	الانحلال الحراري - الوضع الاقتصادي	
يتم استخدامه للتنظيف الذاتي للفرن عند درجة حرارة عالية. انظر إلى المواصفات في قسم الصيانة والتنظيف لهذه الوظيفة.	-	الانحلال الحراري	
تستخدم هذه الوظيفة لتليين الأوساخ المتكوية في الفرن فور الانتهاء من طهي طعامك. انظر إلى المواصفات في قسم الصيانة والتنظيف لهذه الوظيفة.	80	التنظيف بالبخار	

طرز بدون أرفف سلكية :



مسبار اللحم

عند طهي أطباق اللحوم ، يتم لسق الطرف الطويل الرفيع على اللحم ويتم استخدام الطرف الآخر من خلال ربط الطرف الآخر بمقبسها على جدار الهيكل الجانبي.

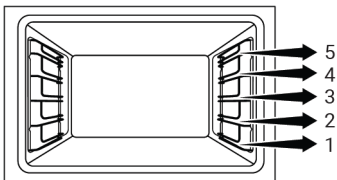


5-3 استخدام ملحقات المنتج

أرفف الطبخ

يوجد 5 مستويات لوضع الرف في منطقة الطهي. يمكنك أيضًا رؤية ترتيب الأرفف بالأرقام الموجودة على الإطار الأمامي للفرن.

طرز بأرفف سلكية :



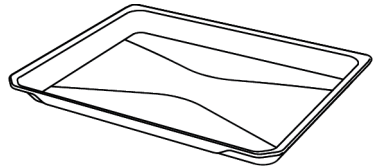
4-3 ملحقات المنتج

توجد ملحقات متنوعة في منتجك. تتوفر في هذا القسم وصف الملحقات وأوصاف الاستخدام الصحيح. يختلف الملحق المرفق اعتمادًا على طراز المنتج. قد لا يتوفر في منتجك جميع الملحقات الموصوفة في دليل المستخدم.

قد تشبه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير الحرارة. وليس لهذا تأثير على الوظيفة. ويخفي التشوه عندما تبرد الصينية.

صينية قياسية

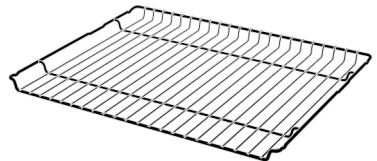
يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلبي القمع الكبيرة.



الشواية السلكية

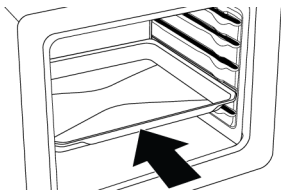
يتم استخدامه للقلي أو وضع الطعام المراد خبزه وقلبه وطيحه على الرف المطلوب.

طرز بأرفف سلكية :



طرز بدون أرفف سلكية :

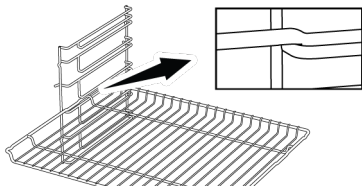
من الضروري أيضًا وضع الصواني على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. يكون للدرج اتجاه واحد عند وضعه على الرف. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبيها المصمم للحمل في المقدمة.



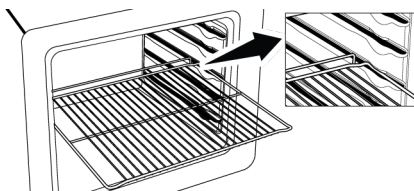
إيقاف وظيفة الشواية السلكية

توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة ، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية ، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تمامًا.

طرز بأرفف سلكية :

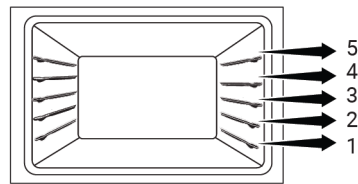
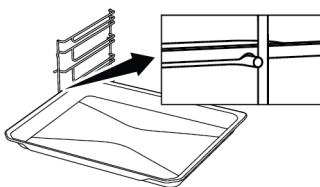


طرز بدون أرفف سلكية :



وظيفة إيقاف الدرج - طرز بأرفف سلكية

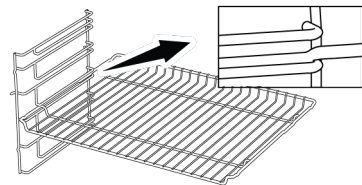
هناك أيضًا وظيفة إيقاف لمنع الدرج من الانقلاب من الرف السلكي. أثناء إخراج الحاوية ، حررها من مقبس الإيقاف الخلفي واسحبها نحوك حتى تصل إلى الجانب الأمامي. يجب عليك تمرير مقبس الإيقاف هذا لإزالته تمامًا.



وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي

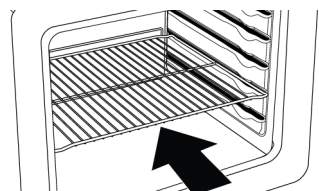
طرز بأرفف سلكية :

من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. من أجل طهي أفضل ، يجب تأمين الشواية السلكية على نقطة توقف الرف السلكي. يجب ألا تتجاوز نقطة التوقف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



طرز بدون أرفف سلكية :

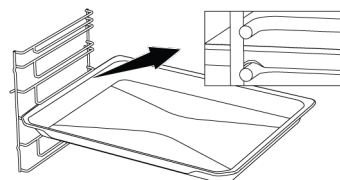
من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة.



ضع الصينية على أرفف الطهي

طرز بأرفف سلكية :

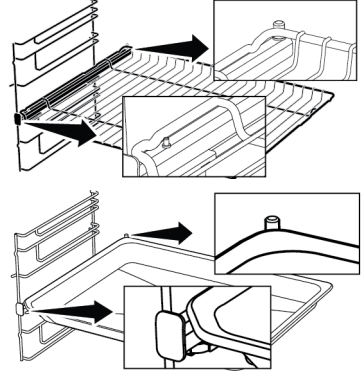
من الضروري أيضًا وضع الصواني على الأرفف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبيها المصمم للحمل في المقدمة. من أجل طهي أفضل ، يجب تأمين الصينية على مقبس الإيقاف على الرف السلكي. يجب ألا يمر فوق مقبس الإيقاف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



الوضع الصحيح للشواوية السلكية والصينية على القضبان

التلسكوبية-طرز بأرفف سلكية وقضبان متداخلة

بفضل القضبان التلسكوبية ، يمكن تركيب الصواني أو الشواوية السلكية وإزالتها بسهولة. عند استخدام الصواني والشواويات السلكية ذات السكة التلسكوبية ، يجب الحرص على أن تكون المسامير الموجودة في مقدمة وخلف القضبان التلسكوبية مثبتة على حواف الشواوية والصينية (كما هو موضح في الشكل).



المواصفات العامة	
567/ 594/ 595	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
min. 550/ 560/ 590-600	أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
V ~: 50 Hz 220-240	الجهد الكهربائي/التردد
الحد الأدنى H05VV-FG 3 x 1,5 mm2	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج
3,3	إجمالي استهلاك الغاز (كيلواط)
فرن متعدد الوظائف	نوع الفرن

أساسيات: تتوافق المعلومات المدونة على ملصق الطاقة بالأفران الكهربائية المنزلية مع المعيار EN 60350-1 / IEC 60350-1. يتم تحديد القيم في وظائف التسخين العلوي والسفلي (إن وجدت) و التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة مع الحمل القياسي.
تُحدد ففة كفاءة الطاقة وفقًا للأولويات التالية اعتمادًا على وجود الوظائف ذات الصلة بالمنتج من عدمه. 1-التسخين الاقتصادي بالمروحة , 2-التسخين بالمروحة , 3-الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة , 4-التسخين العلوي والسفلي.

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.



تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع منتجك.



يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المرفقة معه في ظل ظروف مختبرية وفقًا للمعايير ذات الصلة. وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج.



قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

٤-١ ضبط الوقت لأول مرة



← يتم ضبط وقت اليوم ويضيء الرمز باستمرار.

إذا لم يتم ضبط إعداد الوقت لأول مرة، يبدأ وقت اليوم في الزيادة من 12:00 م. يمكنك تغيير إعداد وقت اليوم لاحقًا، كما هو موضح في قسم "الإعدادات".

في حالة انقطاع الطاقة، يتم إلغاء إعدادات وقت اليوم. ويجب ضبطها مجددًا.

٤-٢ التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.
3. شغل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.
4. ينبغي عند تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع السخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" بمكك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.
5. انتظر حتى يبرد الفرن.
6. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وحفظها بقطعة قماش.

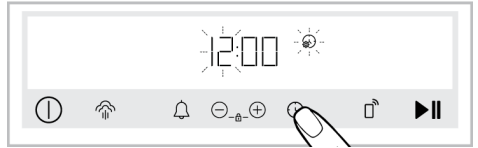
قيل استخدام الملحقات؛

نظف الملحقات التي تزيلها من الفرن بماء ومنظف وإسفنجة تنظيف ناعمة. **يلاحظ:** قد تتسبب بعض المنظفات أو مواد التنظيف في إتلاف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كرمجات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

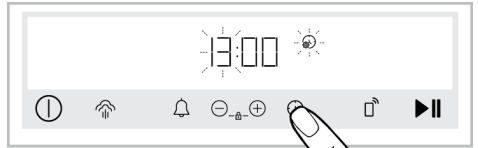
ملاحظة: أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي ويحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.

اضبط الوقت دومًا قبل استخدام الفرن، وإذا لم تضبطه، فستعذر الطهي حينئذ في بعض طرز الأفران.

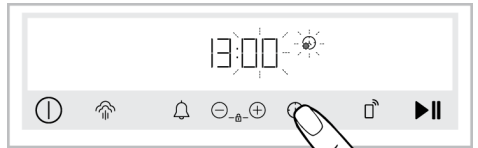
1. عند استخدام الفرن لأول مرة، يظهر الوقت المحدد على الفرن على الشاشة.
 2. أثناء إيقاف تشغيل الفرن (بينما يظهر الوقت من اليوم على الشاشة)، المس المفتاح (⏸) لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا لتنشيط قائمة الإعدادات.
 3. المس المفتاح (+/-) حتى يظهر الرمز (⌚) على الشاشة.
 4. المس المفتاح (⏸) لتفعيل حقل الوقت.
- ↔ يومض حقل الوقت والرمز (⌚) على الشاشة.



5. اضبط وقت اليوم عن طريق لمس المفاتيح (+/-) وتنشيط حقل الدقائق عن طريق لمس المفتاح (⏸) مرة أخرى.



↔ يومض حقل الدقائق والرمز (⌚) على الشاشة.



6. المس المفاتيح (+/-) لتعيين الدقائق. قم بتأكيد الإعداد بلمس المفتاح (⏸).

١-٥ معلومات عامة عن استخدام الفرن

مروحة التبريد (يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.)

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائيًا عندما يلزم وتُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُغلى تنشيطها تلقائيًا عند انتهاء عملية التبريد. يجرّح الهواء الساخن عبر باب الفرن. امتنع عن تغطية فتحات التهوية هذه. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريبًا). في حالة الطهي ببرمجة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمستخدم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد. فهي تعمل وتتوقف عن العمل تلقائيًا. ولا يمثل ذلك خطأً.

إضاءة الفرن

يتم تشغيل إضاءة الفرن عندما يبدأ الفرن في الطهي. يتم تشغيل الإضاءة في بعض الطراز أثناء الطهي، ويتم إيقاف تشغيلها في طراز أخرى بعد فترة معينة.

في بعض وظائف الطهي، لا يضيء المصباح أبدًا لتوفير الطاقة.

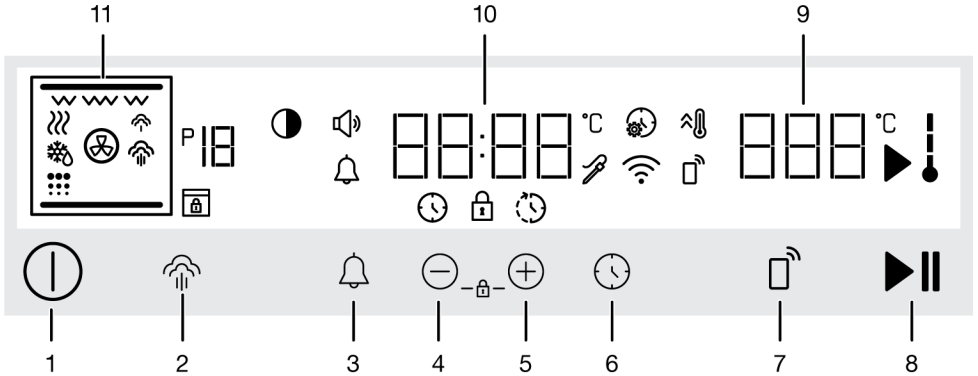
إذا تم فتح باب المنتج أثناء تشغيل الفرن أو في وضع الغلق، يتم تشغيل إضاءة الفرن تلقائيًا.

٢-٥ تشغيل وحدة التحكم في الفرن

تحذيرات عامة بخصوص وحدة التحكم في الفرن

- الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه لعملية الطهي هو 5:59 ساعة. وفي وظيفة الحفاظ على الدفء، هذا الوقت 23:59 ساعة. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، يتم إلغاء مدة الطهي والتهيئة المسبقًا.
- تومض الرموز ذات الصلة على الشاشة أثناء إجراء أي تعديلات. من الضروري حفظ الإعدادات التي تم إجراؤها، إما عن طريق لمس المفتاح ذي الصلة في الوصف أو عن طريق الانتظار لفترة قصيرة.
- وفي حالة ضبط وقت الطهي عند بدء الطهي، فسيتم عرض الوقت المتبقي على الشاشة.
- إذا كان إعداد التسخين السريع نشطًا على وحدة التحكم، فسيظهر على الشاشة الرمز 10 عند بدء الطهي ويصل الفرن إلى درجة الحرارة التي تحددها للتهيئة بسرعة. لإعدادات التسخين المسبق السريعة، راجع قسم "الإعدادات".

وحدة التحكم



10 : منطقة مؤشر المؤشر/المدة الزمنية

11 : عرض الوظيفة

رموز الشاشة :

⌚ : رمز وقت الخبز

⌚ : رمز وقت انتهاء الخبز *

🔔 : رمز التنبيه

▶ : رمز الخبز

⚠ : رمز درجة الحرارة داخل الفرن

🔥 : مفتاح التسخين السريع (المقوي)

⚙ : رمز الإعدادات

المفاتيح :

1 : مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل

2 : مفتاح البخار

3 : مفتاح التنبيه

4 : مفتاح الانقاص والتقدم

5 : مفتاح الزيادة والتقدم

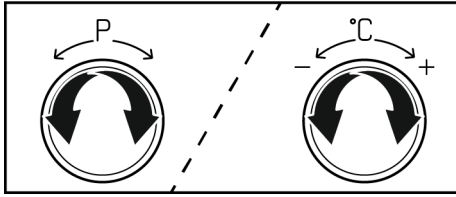
6 : مفتاح الوقت والإعدادات

7 : إزالة مفتاح التحكم

8 : مفتاح بدء/إيقاف الخبز

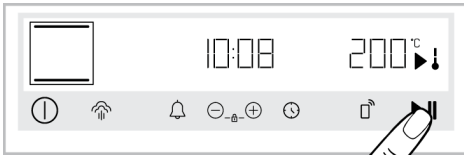
مناطق المؤشر :

9 : مناطق مؤشر درجة الحرارة



إذا قمت بتغيير وظيفة التشغيل بعد تغيير درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا لوظيفة التشغيل، فسيتم عرض آخر درجة حرارة تم ضبطها على الشاشة. ومع ذلك، إذا لم تكن درجة الحرارة المحددة بين نطاق درجة الحرارة لوظيفة التشغيل المحددة، فسيتم عرض أعلى درجة حرارة لوظيفة التشغيل هذه.

4. بعد ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة، المس المفتاح **▶▶** لبدء الطهي.



يبدأ الفرن الخاص بك بالعمل فورًا بالوظيفة المحددة ودرجة الحرارة ويظهر الوقت المتبقي على الشاشة. يتم عرض الرموز **▶** و **!** على الشاشة. عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة، ستضيء كل مرحلة من مراحل الرمز **!**. لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا نظرًا لأن الطهي اليدوي يكون دون تحديد وقت للطهي، فعليك التحكم في الطهي وإيقاف تشغيله بنفسك. عند اكتمال الطهي، المس المفتاح **▶▶** لإنهاء الطهي أو المس المفتاح **!** لإيقاف الفرن تمامًا.

الطهي بتحديد وقت الطهي؛

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا في نهاية الوقت عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الخاصة بطعامك وضبط وقت الطهي على وحدة التحكم.

1. قم بتشغيل الفرن عن طريق لمس المفتاح **!**.
2. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.
3. تظهر على الشاشة درجة الحرارة المحددة مسبقًا لوظيفة التشغيل التي حددتها. اضبط درجة الحرارة التي تريد الطهي بها باستخدام مقبض درجة الحرارة/الطاقة إذا كنت ترغب في تغيير درجة الحرارة هذه.

رمز قفل المفاتيح:

رمز مستوى الصوت:

رمز السطوع:

رقم الوظيفة:

رمز الإضاءة:

رمز الحفاظ على الدفء:

إزالة رمز التحكم:

رمز Wifi:

رمز انخفاض مستوى البخار:

رمز ارتفاع مستوى البخار:

رمز التنظيف الذاتي:

رمز قفل الباب:

رمز مسبار اللحم:

* يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

تشغيل الفرن

1. قم بتشغيل الفرن عن طريق لمس المفتاح **!**.

بعد تشغيل الفرن، يتم عرض أول وظيفة تشغيل على الشاشة. يمكن ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة ووقت الطهي عندما تكون الشاشة في هذه الحالة.

في حالة عدم وجود إعداد في هذه الشاشة، يتم إيقاف تشغيل الفرن في غضون 3 دقائق تقريبًا ويظهر وقت اليوم على الشاشة.

إيقاف تشغيل الفرن

قم بإيقاف الفرن عن طريق لمس المفتاح **!**. يظهر توقيت اليوم على الشاشة.

الطهي اليدوي عن طريق اختيار درجة الحرارة ووظيفة تشغيل الفرن

يمكنك الطهي عن طريق التحكم اليدوي (تحت سيطرتك) دون تحديد وقت الطهي عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك.

1. قم بتشغيل الفرن عن طريق لمس المفتاح **!**.
2. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.
3. تظهر على الشاشة درجة الحرارة المحددة مسبقًا لوظيفة التشغيل التي حددتها. اضبط درجة الحرارة التي تريد الطهي بها باستخدام مقبض درجة الحرارة/الطاقة إذا كنت ترغب في تغيير درجة الحرارة هذه.

7. يصدر صوت تحذير لمدة دقيقتين. إذا لمست المفتاح **End** أثناء إعطاء التحذير الصوتي وعرض نص "End" على الشاشة، يستمر الفرن في العمل إلى أجل غير مسمى. ينطفئ الفرن إذا تم لمس المفتاح ①. يتوقف التحذير المسموع إذا تم لمس أي مفتاح باستثناء هذين المفتاحين.

٣-٥ الطهي بمساعدة البخار

يحتوي فرنك على وظيفة طهي بمساعدة البخار. يتم تحقيق نتائج طهي أفضل بمساعدة البخار، حيث يضمن مساعد البخار أن يكون سطح المعجنات أكثر لمعاً وقشرها أكثر قرمشة وكثافة. كما يساعد البخار على تقليل فقدان الرطوبة للأطعمة مثل اللحوم ويسمح لها بطهي المزيد من العصير من الداخل ولذيذة أكثر.

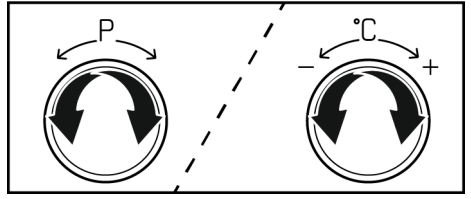
هناك مستويان مختلفان من دعم البخار: بخار منخفض وبخار مرتفع. أثناء الطهي، يدخل البخار إلى الفرن على فترات زمنية معينة. بشكل عام، يوصى بمستوى بخار منخفض لخبز الأطعمة المعجنات مثل الكعك والخبز، ويوصى بمستوى البخار العالي لطهي الأطعمة من نوع اللحوم (مثل قطع اللحم الكبيرة والدجاج الكامل). قد تعتمد هذه الخاصية على الطعام الذي تطبخه. راجع جدول الطهي لهذا الغرض.

معلومات عامة


- لا يمكن إجراء الطهي بمساعدة البخار إلا من خلال وظائف التشغيل التي يرمزها  على الشاشة عند تحديد الوظيفة لأول مرة.
- لا يمكن أن يتم الطهي بمساعدة البخار إلا في درجات حرارة أعلى من 120 درجة مئوية.
- لا تضع كمية من الماء في خزان المياه أكبر من المستوى "max" أثناء الطهي.
- قد يتساقط التكاثف المشكل على باب الفرن بعد الطهي بمساعدة البخار عند فتح باب الفرن. امسح التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.
- ابق بعيداً عند فتح باب الفرن، حيث قد يتسرب البخار والحرارة أثناء وبعد الطهي بمساعدة البخار. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك.
- إذا بقي الماء داخل الفرن بعد كل الطهي بمساعدة البخار، جفف الماء المتبقي بقطعة قماش جافة بعد أن يبرد الفرن. بخلاف ذلك، قد يؤدي الماء المتبقي إلى التكلس.
- إذا كان متنجح يحتوي على مجس لحوم، فتأكد من إغلاق غطاء مجس اللحوم قبل الطهي بمساعدة البخار. بخلاف ذلك، قد يكون هناك تسرب للبخار من مقيس مجس اللحوم.

للطهي بمساعدة البخار:

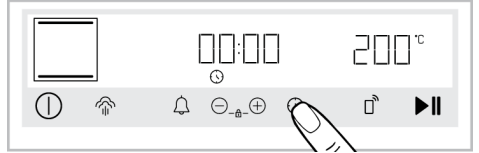
1. ابدأ الطهي بعد فحص طاولة الطهي بمساعدة البخار وضبط الوظيفة ودرجة الحرارة والوقت وفقاً للطعام الذي تريد طهيه. يمكنك تحديد كمية الماء المراد إضافتها ودرجة الحرارة ووظيفة الطهي ووقت الطهي غير الموجودة في الجدول.
2. ادفع خزان الماء على لوحة التحكم بالفرن. قم بإزالة خزان المياه من فتحته.








إذا قمت بتغيير وظيفة التشغيل بعد تغيير درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً لوظيفة التشغيل، فسيتم عرض آخر درجة حرارة تم ضبطها على الشاشة. ومع ذلك، إذا لم تكن درجة الحرارة المحددة بين نطاق درجة الحرارة لوظيفة التشغيل المحددة، فسيتم عرض أعلى درجة حرارة لوظيفة التشغيل هذه.

4. المس المفتاح  مرة واحدة لوقت الطهي.

← يظهر الرمز  على الشاشة.







ضبط وقت الطهي بسرعة، يمكنك لمس المفتاح  مباشرة لضبط وقت الطهي على 30 دقيقة بعد ضبط الوظيفة ودرجة الحرارة ثم استخدام مفاتيح  /  لتغيير الوقت.

5. اضبط وقت الطهي باستخدام المفاتيح  / .



يزداد وقت الطهي بمقدار دقيقة واحدة في أول 15 دقيقة وبمقدار 5 دقائق بعد 15 دقيقة.

6. بعد إعداد وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة ووقت الطهي، المس المفتاح  لبدء الطهي.

← سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين. يتم العد التنازلي لوقت الطهي المحدد على الشاشة. يتم عرض الرموز  و  على الشاشة. عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة، ستضيء كل مرحلة من مراحل الرمز . عند اكتمال وقت الطهي، يظهر نص "End" على الشاشة، ويتم إعطاء تحذير مسموع ويتوقف الطهي.

10. المس المفتاح ١١ بدء عملية الطهي.

⏪ إذا لم يتم ضبط وقت الطهي: يبدأ الفرن الخاص بك بالعمل فورًا بالوظيفة المحددة ودرجة الحرارة ويظهر الوقت المنقضي على الشاشة. يتم عرض الرموز ▶ و ! على الشاشة. عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة، ستضيء كل مرحلة من مراحل رمز درجة حرارة الفرن ! . لمساعد البخار، يبدأ الفرن بسحب الماء من خزان المياه ويدخل البخار إلى الفرن بشكل متقطع أثناء الطهي. لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا نظرًا لأن الطهي اليدوي يكون دون تحديد وقت للطهي، عند اكتمال الطهي، المس المفتاح ١١ لإعطاء الطهي أو المس المفتاح ١١ لإيقاف الفرن تمامًا.

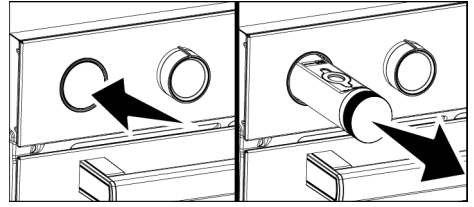
⏪ إذا تم ضبط وقت الطهي: يبدأ الفرن في العمل فورًا وفقًا لوظيفة التشغيل المحددة ودرجة الحرارة ويظهر العد التنازلي لوقت الطهي على الشاشة. يتم عرض الرموز ▶ و ! على الشاشة. عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة، ستضيء كل مرحلة من مراحل رمز درجة حرارة الفرن ! . لمساعد البخار، يبدأ الفرن بسحب الماء من خزان المياه ويدخل البخار إلى الفرن بشكل متقطع أثناء الطهي. عند اكتمال وقت الطهي، يظهر نص "End" على الشاشة، ويتم إعطاء تحذير مسموم ويتوقف الطهي. يصدر صوت تحذير لمدة دقيقتين. إذا لمست المفتاح أثناء إعطاء التحذير الصوتي وظهر نص "End" على الشاشة، يستمر الفرن في العمل إلى أجل غير مسمى وإذا تم لمس المفتاح ١١ يتم إيقاف تشغيل الفرن. يتوقف التحذير المسموم إذا تم لمس أي مفتاح باستثناء هذين المفتاحين.

أثناء الطهي بمساعدة البخار:

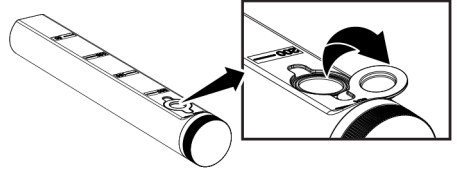
- إذا كان هناك ما يكفي من الماء في خزان المياه، يستمر الفرن في الطهي بمساعدة البخار حتى نفاذ الماء في الخزان.
- إذا نفذ الماء في خزان المياه أو إذا لم يتم إضافة كمية كافية من الماء، سيبدأ الرمز 🌀 أو 🌀 في الوميض على الشاشة وبعد فترة سيعطي تحذيرًا مسمومًا. في غضون ذلك، يستمر الفرن في الطهي بدون بخار.
- إذا كنت تريد إلغاء التحذير الصوتي ومواصلة الطهي بدون بخار، فللمس المفتاح 🌀. يتوقف التحذير المسموم ويستمر الفرن في الطهي بدون بخار.
- لمواصلة الطهي بمساعدة البخار، أزل خزان المياه واملأه بما يكفي من الماء وضعه في مكانه. يبدأ الفرن في توفير دعم البخار لنفسه عن طريق سحب الماء من الخزان.
- أثناء الطهي بمساعدة البخار، يكون صوت تشغيل المضخة من الفرن طبيعيًا، خاصةً عندما يكون الماء المتبقي في خزان المياه منخفضًا.

بعد الطهي بمساعدة البخار:

- بعد مرور بعض الوقت على اكتمال الطهي بمساعدة البخار، يسحب الفرن الماء المتبقي من المولد إلى الخزان. في غضون ذلك، يكون صوت تشغيل المضخة من الفرن طبيعيًا.
- عندما يتم سحب المياه المتبقية، قم بتصريف المياه المتبقية في خزان المياه لأسباب تتعلق بالنظافة.

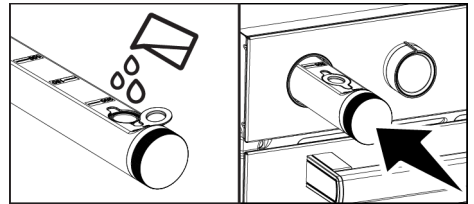


3. افتح الغطاء البلاستيكي الموجود على خزان المياه كما هو موضح أدناه.



لا تستخدم الماء المقطر أو المفلتر. استخدم المياه العادية فقط. لا تستخدم محاليل الجسيمات القابلة للاشتعال أو الكحولية أو الصلبة بدلاً من الماء.

4. املاً كمية الماء الموضحة في جدول الطهي ثم ضع الغطاء البلاستيكي على خزان المياه في مكانه.



5. ضع طعامك في الفرن في وضع الرف الموصى به.

6. باستخدام مقبض الوظيفة، حدد الوظيفة المناسبة لطعامك، حيث تكون وظيفة الطهي بمساعدة البخار نشطة.

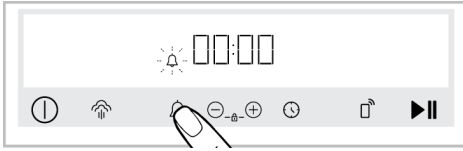
7. حدد مستوى بخارًا منخفضًا أو مرتفعًا عن طريق لمس المفتاح 🌀 وفقًا لنوع الطعام. على الشاشة، يظهر رمز 🌀 المستوى العالي من البخار، ويظهر رمز 🌀 المستوى المنخفض.

8. تظهر على الشاشة درجة الحرارة المحددة مسبقًا لوظيفة التشغيل التي حددتها. اضبط درجة الحرارة التي تريد الطهي بها باستخدام مقبض درجة الحرارة إذا كنت ترغب في تغيير درجة الحرارة هذه.

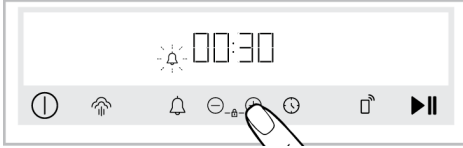
9. يمكنك ضبط وقت الطهي لعملية الطهي أو يمكنك الطهي يدويًا عن طريق التحكم في الطهي بنفسك. لضبط وقت الطهي، راجع قسم "الطهي بضبط وقت الطهي".

- نظرًا للمخاطر الصحية، أفرغ حزان المياه وأضف الماء العذب قبل بدء كل طهي بمساعدة البخار.

٤-٥ الإعدادات



2. اضغط وقت التنبيه باستخدام المفاتيح (+) (-). المس المفتاح مرة أخرى لتأكيد الإعداد.



3. يضيء الرمز باستمرار ويبدأ وقت التنبيه في العد التنازلي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت التنبيه ووقت الطهي في آن واحد، فسيظهر الوقت الأقل على الشاشة.

3. سيبداً الرمز في الوميض وسيعطيك تحذير مسموع بعد انتهاء وقت التنبيه.

إيقاف تشغيل التنبيه

1. تستصدر أصوات تحذيرية لمدة دقيقتين في نهاية مدة التنبيه. المس أي مفتاح لإيقاف التحذير المسموع.

← توقف التحذير المسموع.

إذا كنت ترغب في إلغاء التنبيه؛

1. المس المفتاح لإعادة ضبط فترة التنبيه. المس المفتاح (-) حتى يظهر الرمز "00:00" على الشاشة.

2. يمكنك أيضًا إلغاء التنبيه عن طريق الضغط على المفتاح لفترة طويلة.

ضبط مستوى الصوت

- يمكنك ضبط مستوى صوت وحدة التحكم. يجب إيقاف تشغيل الفرن لإجراء هذا الإعداد.

1. أثناء إيقاف تشغيل الفرن (بينما يظهر الوقت من اليوم على الشاشة)، المس المفتاح لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا لتنشيط قائمة الإعدادات.

2. المس المفتاح (+) (-) حتى يظهر الرمز على الشاشة.

3. قم بتنشيط إعداد مستوى الصوت عن طريق لمس المفتاح مرة أخرى. (b-1, b-2)

4. اضغط النغمة المنشودة باستخدام المفاتيح (+) (-).

- ← يتم تأكيد إعداد مستوى الصوت المحدد على الفور. المس المفتاح للعودة إلى قائمة الإعدادات.

ضبط سطوع الشاشة

- يمكنك ضبط سطوع شاشة وحدة التحكم. يجب إيقاف تشغيل الفرن لإجراء هذا الإعداد.

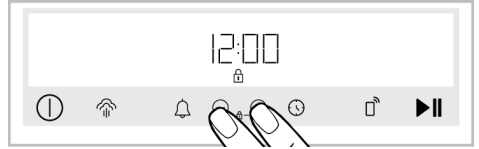


- يتم عرض العد التنازلي 3-2-1 على الشاشة في القوائم أو الإعدادات التي يجب تنشيطها بالضغط لفترة طويلة. عند انتهاء العد التنازلي، يتم تنشيط القائمة أو الإعداد ذي الصلة.

تفعيل قفل المفاتيح

باستخدام ميزة قفل المفاتيح، يمكنك حماية تداخل وحدة التحكم.

1. المس المفاتيح (+) (-) في نفس الوقت حتى يظهر الرمز على الشاشة.



- ← يظهر الرمز على الشاشة ويتم تنشيط ميزة قفل المفاتيح. عند لمس أي مفتاح أثناء ضبط قفل المفاتيح، يُسمع تحذير مسموع ويومض الرمز .



أثناء تنشيط قفل المفاتيح، لا يمكن استخدام مفاتيح وحدة التحكم. ولن تُلقى ميزة قفل المفاتيح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

إلغاء تنشيط ميزة قفل المفاتيح.

1. المس المفاتيح (+) (-) في نفس الوقت حتى يختفي الرمز من الشاشة.

يختفي الرمز من الشاشة ويتم تعطيل قفل المفاتيح.

ضبط التنبيه

يمكنك أيضًا استخدام وحدة التحكم الخاصة بالمنتج لأي تحذير أو تذكير بخلاف الطهي.

ولا يؤثر المنبه بأي حال من الأحوال على وظائف تشغيل الفرن، بل يتم استخدامه لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما ترغب في قلب الطعام داخل الفرن في أي وقت معين. وبمجرد انقضاء الوقت الذي حدده، يعطيك المؤقت تحذيرًا مسموعًا.



يمكن أن يكون الحد الأقصى لوقت التنبيه هو 23 ساعة و 59 دقيقة.

1. المس المفتاح لتعيين فترة التنبيه.

← يبدأ الرمز في الوميض على الشاشة.

1. أثناء إيقاف تشغيل الفرن (بينما يظهر الوقت من اليوم على الشاشة)، لمس المفتاح 3 ثوانٍ تقريبًا لتنشيط قائمة الإعدادات.
2. لمس المفتاح \ominus/\oplus حتى يظهر الرمز \odot على الشاشة.
3. قم بتنشيط إعداد السطوع عن طريق لمس المفتاح 3 مرة أخرى.
4. اضبط مستوى السطوع المنشود باستخدام المفتاح \ominus/\oplus .

(d-1, d-2, d-3)

- ← يتم تأكيد إعداد السطوع المحدد على الفور. لمس المفتاح 3 للعودة إلى قائمة الإعدادات.

ضبط شاشة الاستعداد على درجة خافتة

يمكنك ضبط مستوى التعيين عندما تكون وحدة التحكم في وضع إيقاف التشغيل (في شاشة الاستعداد) على مستوى منخفض. يكون مستوى التعيين الافتراضي في مستواه الطبيعي أثناء الإنتاج. لتحويله إلى مستوى منخفض؛

1. أثناء إيقاف تشغيل الفرن (عندما يظهر الوقت من اليوم على الشاشة)، لمس المفتاح 3 ثوانٍ تقريبًا لتنشيط قائمة الإعدادات.

2. لمس المفتاح \ominus/\oplus حتى يظهر الحرف "ECO" على الشاشة.
3. قم بتنشيط إعداد مستوى الصوت عن طريق لمس المفتاح 3 مرة أخرى.

4. باستخدام المفتاح \ominus/\oplus ، قم بتحويل الإعداد "OFF" إلى "ON" على الشاشة.

- ← يتم تأكيد الإعداد المحدد على الفور. لمس المفتاح 3 للعودة إلى قائمة الإعدادات.

يمكنك إيقاف تشغيل الإعداد الخافت المنخفض المستوى بمجرد الإجراء. من خلال تحويل الإعداد "OFF"، يمكنك إلغاء إعداد مستوى التعيين المنخفض.

ضبط وظيفة التسخين المسبق السريع (المعزز)

يمكنك تشغيل الطهي على منتج تلقائيًا بوظيفة التسخين المسبق السريع. لهذا الغرض، يجب عليك تنشيط إعداد التسخين المسبق السريع. يجب إيقاف تشغيل الفرن لإجراء هذا الإعداد.

1. أثناء إيقاف تشغيل الفرن (بينما يظهر الوقت من اليوم على الشاشة)، لمس المفتاح 3 ثوانٍ تقريبًا لتنشيط قائمة الإعدادات.
2. لمس المفتاح \ominus/\oplus حتى يظهر الرمز \mathbb{A} على الشاشة.
3. قم بتنشيط إعداد التسخين المسبق السريع (المعزز) عن طريق لمس المفتاح 3 مرة أخرى.

4. باستخدام مفاتيح \ominus/\oplus ، قم بتحويل إعداد "OFF" إلى "ON" على الشاشة.

← يتم تأكيد إعداد التسخين المسبق السريع المحدد على الفور. لمس المفتاح 3 للعودة إلى قائمة الإعدادات.

يمكنك إيقاف تشغيل إعداد التسخين المسبق السريع بنفس الإجراء. من خلال تشغيل الإعداد "OFF"، يمكنك إلغاء إعداد التسخين المسبق السريع التلقائي.

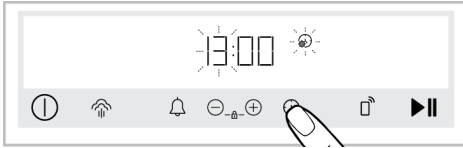
تغيير وقت اليوم

لتغيير توقيت اليوم الذي حددته مسبقًا،

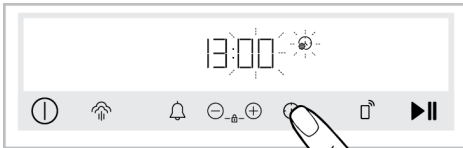
1. أثناء إيقاف تشغيل الفرن (بينما يظهر الوقت من اليوم على الشاشة)، لمس المفتاح 3 ثوانٍ تقريبًا لتنشيط قائمة الإعدادات.
 2. لمس المفتاح \ominus/\oplus حتى يظهر الرمز \mathbb{A} على الشاشة.
 3. لمس المفتاح 3 لتفعيل حقل الوقت.
- ← يومض حقل الوقت والرمز \mathbb{A} على الشاشة.



4. اضبط وقت اليوم عن طريق لمس المفتاح \ominus/\oplus وتنشيط حقل الدقائق عن طريق لمس المفتاح 3 مرة أخرى.



← يومض حقل الدقائق والرمز \mathbb{A} على الشاشة.



5. لمس المفتاح \ominus/\oplus لتعيين الدقائق. قم بتأكيد الإعداد بلمس المفتاح 3.

← يتم تأكيد الوقت المحدد على الفور. لمس المفتاح 3 للعودة إلى قائمة الإعدادات.

توصيل الفرن بالشبكة اللاسلكية وإدخاله في تطبيق "HomeWhiz".

يمكنك توصيل فرنك بالشبكة اللاسلكية والتحكم فيه من خلال تطبيق "HomeWhiz" بجهاز ذكي. لهذا الغرض، قم بتنصيب تطبيق "HomeWhiz" على جهازك الذكي أولاً. تطبيق "HomeWhiz" متاح على أنظمة تشغيل IOS و Android.

بعد تنزيل تطبيق "HomeWhiz"، اتبع التعليمات الموجودة على التطبيق لإنشاء منزلك.

يمكنك إكمال الإجراء لتوصيل فرنك بشبكة لاسلكية ولتنفيذ جهاز التحكم عن بُعد الخاص بالفرن باتباع الإرشادات الواردة في التطبيق.

1. لتبديل الفرن إلى وضع الإعداد، المس المفاتيح ① و ② في نفس الوقت لمدة 3 ثوانٍ تقريباً عند إيقاف تشغيل الفرن (يظهر الوقت من اليوم على الشاشة).

← عندما ينتقل الفرن إلى وضع الإعداد، يتم عرض رسم متحرك على الشاشة حيث تومض بعض الخطوط.



2. افتح تطبيق "HomeWhiz" الذي قمت بتنصيبه على جهازك الذكي. بعد إنشاء منزلك، حدد الفرن أسفل أدوات المطبخ وأدخل رقم المخزون الخاص بمنتهلك في التطبيق واتبع الخطوات الموضحة في التطبيق.

رقم مخزون منتهلك هو الرقم الذي يبدأ بـ "77"... الموجود في الجزء السفلي من الغلاف الأمامي للدليل.

3. أكمل إدخال الفرن الخاص بك إلى التطبيق باتباع الإرشادات الواردة في التطبيق.

تفعيل جهاز التحكم عن بعد الخاص بالفرن

بعد إدخال فرنك إلى تطبيق "HomeWhiz"، للسماح بالتحكم عن بعد:

1. المس المفتاح ① مرة واحدة أثناء عرض الرمز ② على الشاشة. ← يجب عرض الرمز ③ مع الرمز ④ على الشاشة.

① إذا لم يتم عرض الرمز ②، فالمس المفتاح ③ حتى يتم عرض الرمز ④ على الشاشة. إذا لم تكن قد أدخلت جهازك إلى تطبيق HomeWhiz، فسيومض الرمز ④ مرة واحدة ويتم سماع إشارة خطأ.

② إذا ظهر الرمز ④ على الشاشة، ولكن سمعت إشارة خطأ عند الضغط على المفتاح ③ وإذا لم يتم عرض الرمز ④ على الشاشة أو كان الرمز ④ يومض، فتتحقق من اتصال الإنترنت لمنتهلك. إذا كان الاتصال بالإنترنت على ما يرام واستمرت المشكلة، فكرر خطوات التنصيب.

إزالة اقتران فرن متصل بـ "HomeWhiz"

بعد إضافة منتهلك إلى تطبيق "HomeWhiz"، فإن حساب المستخدم الذي استخدمته لـ "HomeWhiz" يتطابق مع معلومات منتهلك. لحذف اقتران بسبب فقدان الوصول إلى الحساب الذي تستخدمه في التطبيق أو لأسباب أخرى، يجب اتخاذ الإجراءات التالية.

1. بينما يكون المنتج مغلقاً (بينما يظهر التوقيت على الشاشة)، المس المفاتيح ① و ② لمدة 5 ثوانٍ تقريباً.

← يظهر على الشاشة عد تنازلي يبدأ من 5.

2. بعد اكتمال العد التنازلي، ستظهر صورة متحركة لحذف الاقتران على الشاشة.

3. بعد اكتمال عملية حذف الاقتران دون أي مشكلة، سيتم سماع صوت مسموع وسيتم إعادة تشغيل الفرن.

① إذا تمت مصادفة مشكلة أثناء عملية حذف الاقتران ولا يمكن إكمال العملية، فسيتم سماع صوت خطأ.

4. يمكنك إعادة إقران المنتج بحساب "HomeWhiz" الخاص بك بعد اكتمال حذف الاقتران.

الامتثال للمعايير ومعلومات الاختبار / إعلان المطابقة من الاتحاد الأوروبي

تمت مراحل التطوير والتصنيع والمبيعات لهذا المنتج وفقاً لقواعد السلامة المحددة في جميع التشريعات ذات الصلة في الاتحاد الأوروبي.

نطاق التردد : 2.4 جيجاهايرتز

قوة الإرسال القصوى : 100 ميغاواط كحد أقصى

إعلان مطابقة CE

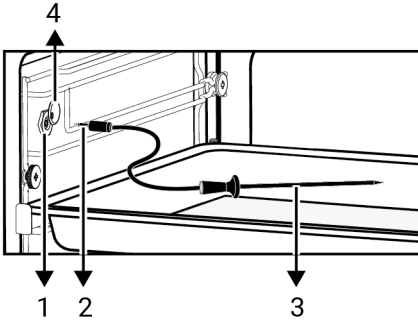
توفر شركة Arçelik AŞ أن هذا المنتج يتوافق مع توجيه EU / 2014/53. يتوفر إعلان المطابقة RED المفصل عبر الإنترنت على موقع الويب <https://docs.emeaappliance-docs.eu> ضمن المستندات الإضافية في صفحة المنتج الخاصة بمنتجك.

- يجب أن تكون درجة الحرارة الأساسية لأبرد نقطة في لحم الدواجن 74 درجة مئوية على الأقل من حيث سلامة الغذاء، ودرجة الحرارة الأساسية 85 درجة مئوية للحوم المطهية جيداً.

الجدول المرجعي لمجموعة طهي اللحوم الحمراء:

مستوى الطهي	درجة حرارة اللحم الأساسية (مئوية)
أزرق 55-59	70-63
غير ناضج 60-62	76-71
متوسط غير ناضج	81-77
متوسط جيداً	82 ≤
مطهي بشكل زائد	

1. حرك غطاء الفتحة (4) الموجود على الجدار الجانبي للفرن لأعلى، وأدخل موصل مسبار اللحم (2) في فتحة مسبار اللحم (1).



- 1 فتحة مسبار اللحم
- 2 موصل مسبار اللحم
- 3 طرف مستشعر مسبار اللحم
- 4 غطاء فتحة مسبار اللحم

2. أدخل طرف المستشعر الخاص بمسبار اللحم في الطعام الذي ستقوم بطهيه.

فترة دعم تحديث البرامج المتعلقة بالأمن السيبراني المحددة للمنتج هي فترة الضمان للمنتج. بعد هذه الفترة، لا يتم ضمان تحديثات البرامج المتعلقة بالأمن السيبراني.

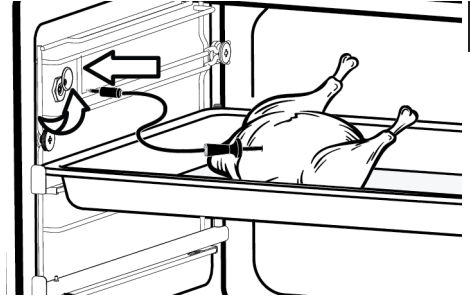
يجمع هذا المنتج بيانات الاستخدام وينقلها عند اتصاله بالإنترنت (مثل إعدادات درجة الحرارة، ومدة الاستخدام، ورموز الأخطاء). وفقاً لقانون بيانات الاتحاد الأوروبي (اللائحة EU 2023/2854)، يحق لك الوصول إلى هذه البيانات وإدارتها. لمزيد من التفاصيل حول البيانات التي يتم جمعها، وكيفية استخدامها، وكيفية الوصول إليها، يُرجى زيارة: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

5-5 استخدام مسبار اللحوم

معلومات وتحذيرات عامة

- يجب ضبط الفرن على وظيفة تشغيل ودرجة حرارة محددة لاستخدام مسبار اللحوم.
- تتوفر ميزة مسبار اللحوم في الوظائف حيث يضيء رمز مسبار اللحوم بشكل مستمر.
- إذا قمت بضبط مؤقت الفرن لفترة خبز محددة قبل استخدام مسبار اللحم، يتم إلغاء هذه الفترة تلقائياً عند تثبيت مسبار اللحم.
- لا يمكنك استخدام الرفوف فوق موصل مجس اللحوم أثناء الطهي باستخدام مسبار اللحم.
- نظف مجس اللحم بقطعة قماش مبللة ثم جفف بقطعة قماش جافة بعد كل عملية.
- إذا لم يتم عرض 75C في الوظائف التي يتم فيها تنشيط مسبار اللحم، فتأكد من تثبيت الموصل بإحكام في موضعه.
- إذا تم استخدام طرف المستشعر الخاص بمسبار اللحم دون وضعه داخل اللحم، فإن طرف المستشعر يكتشف درجة الحرارة داخل الفرن، وينتهي الطهي عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة. ومع ذلك، إذا تعرض مسبار اللحم إلى 250 درجة مئوية أو أعلى، يصبح المستشعر عديم الفائدة.
- قد تكون درجة حرارة التشغيل أعلى بـ 30 درجة مئوية على الأقل من درجة حرارة مسبار اللحم. مثال: إذا تم ضبط درجة حرارة مسبار اللحم على 70 درجة مئوية، فيجب ضبط درجة حرارة التشغيل على 100 درجة مئوية كحد أدنى.
- يجب ألا تقل درجة حرارة اللحم (أبرد نقطة) عن 63 درجة مئوية من حيث سلامة الغذاء.

5. يمكنك استخدام مفاتيح (+) (-) لتغيير إعداد درجة الحرارة الداخلية لمسبار اللحوم.
6. اضبط قيمة درجة الحرارة الداخلية للفرن الذي تريد طهي به باستخدام مقبض درجة الحرارة.



3. أدر مفتاح تحديد الوظيفة إلى وظيفة التشغيل التي تريد استخدامها. لا تتوفر ميزة مسبار اللحوم في جميع الوظائف، بل تعمل في الوظائف حيث يضيء رمز مسبار اللحم (🔥) بشكل مستمر. تأكد من عرض الرمز 🔥 في الوظيفة التي حددتها.

يظهر "00:00" وبومض الرمز 🔥 عند تحديد وظيفة تشغيل حيث يتم إلغاء تنشيط مسبار اللحم.

4. عند تحديد وظيفة التشغيل حيث يتم تنشيط مسبار اللحوم، يتم عرض الرمز 🔥 و 75 درجة مئوية كدرجة الحرارة الموصى بها لمسبار اللحوم ودرجة الحرارة الحالية لمستشعر مسبار اللحوم بالتناوب على الشاشة.

درجة حرارة مسبار اللحوم الموصى بها هي 75 درجة مئوية. يمكنك تغيير درجة الحرارة بين 40 و 99 درجة مئوية حسب رغبتك.

⬅ أثناء الطهي باستخدام مسبار اللحم، يتم عرض درجة الحرارة الفعلية للطعام الذي يتم إدخال مسبار اللحم فيه ودرجة حرارة مسبار اللحم الداخلي التي قمت بضبطها بالتناوب مع فترات زمنية تبلغ حوالي 3 ثوانٍ. عندما يتم عرض درجة الحرارة الداخلية لمسبار اللحم، تظهر بجانب ذلك رسم متحرك بثلاثة خطوط. يكشف مستشعر مسبار اللحوم أن درجة الحرارة الداخلية للحوم تصل إلى درجة الحرارة المحددة لمسبار اللحم تلقائيًا وينتهي الطهي عندما تصل درجة الحرارة داخل اللحم إلى درجة الحرارة هذه. عند إزالة مسبار اللحم قبل نهاية الطهي، تظهر كلمة "End" على الشاشة وينتهي الطهي.

ⓘ يجب أن يكون مسبار اللحم ساخنًا بسبب درجة الحرارة الداخلية للفرن قبل أو في نهاية الطهي. قم دائمًا بارتداء قفازات مقاومة للحرارة أثناء إزالة مسبار اللحم. وإلا ستعرض لخطر الإصابة بحروق!

7. عند اكتمال الطهي، تظهر كلمة "End" على الشاشة ويعطي الفرن تحذيرًا مسموعًا. المس أي مفتاح لإيقاف التحذير المسموع.
8. عندما يكتمل الطهي، أغلق الفرن بلمس المفتاح ①.

٦ معلومات عامة عن الطبخ

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم. علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختبارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويُشار أيضًا إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

٦-١ تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن

- قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يديك وأرجلك وأوعيتك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيدًا.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظرًا لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.
- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.
- أزل دومًا الملحقات غير المستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي.
- فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهونها وفقًا لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.

٦-١-١ المعجنات وطعام الفرن

معلومات عامة

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. وإذا كنت تستخدم أواني طهي خارجية، يُفضل استخدام أواني داكنة وغير لاصقة ومقاومة للحرارة.
- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق.

- إذا كنت تستطيعي باستخدام أواني الطهي على الشواية السلكية، فضعها في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.
- يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
- وقد تختلف حالة طهي المتجات اعتمادًا على كمية الطعام وحجم أواني الطهي.

نصائح للمعجنات

- تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتم تحمير الأسطح السفلية لأطعمة المعجنات بشكل متساوٍ.
- إذا كنت تستخدم ورق الخبز، فيمكن ملاحظة تحمير صغير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تضطر إلى تمديد فترة الطهي بحوالي 10 دقائق.
- يتم تحديد القيم المحددة في جداول الطهي نتيجة للاختبارات التي أجريت في مختبراتنا. وقد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.
- ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. ارجع إلى الرف السفلي بالفرن على أنه الرف 1.
- نصائح لخبز الكعك
- إذا كانت الكعكة جافة جدًا، فافرق درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقل وقت الخبز.
- إذا كانت المعجنات جافة جدًا، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية واختصر وقت الطهي. بلل أوراق العجين بصلصة تتكون من مزيج الحليب، والزيت، والبيض واللبن الرايب.
- في حالة طهي المعجنات ببطء، فتأكد من أن سمك المعجنات التي قد قمت بتخضيرها لا تفيض بالصلصة.
- إذا كانت المعجنات بنية اللون على السطح ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصلصة التي ستستخدمها في المعجنات ليست كثيرة جدًا في أسفل المعجنات. للحصول على تحمير متساوٍ، حاول توزيع الصلصة بالتساوي بين أوراق العجين والمعجنات.
- اخبز معجناتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبين لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي غير محمر بدرجة كافية، فضعه على رف سفلي للطهي التالي.

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

اقتراحات للطهي بصينية واحدة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	180	45 ... 30
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	180	40 ... 30
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	35 ... 25
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	3	150	35 ... 25
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	150	40 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	150	45 ... 35
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين العلوي والسفلي	3	170	40 ... 25
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	3	170	30 ... 20
القطاير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	40 ... 30
القطاير	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	180	45 ... 35
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	35 ... 20
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	3	180	30 ... 20
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	45 ... 30
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	3	200	40 ... 30

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
لازانيا	وعاء زجاجي / معدني الشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	45 ... 30
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	180	70 ... 50
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية**	التسخين بالمروحة	3	170	65 ... 50
البيتزا	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	2	250	15 ... 5
البيتزا	صينية قياسية*	وظيفة البيتزا	2	280	10 ... 5

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

اقتراحات للطهي بصينيتين

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	2-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	2 - 4	150	35 ... 25
البسكويت	2-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	2 - 4	170	35 ... 25
القطاير	1-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	1 - 4	180	50 ... 40
خبز البن	2-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	2 - 4	180	30 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

- **طاولة الطبخ مع وظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة"**
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي باستخدام وظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة" إذا لم يتم فتح الباب، فسيتم تحسين درجة الحرارة الداخلية لتوفير الطاقة، وقد تختلف درجة الحرارة هذه عما يظهر على الشاشة.
- لا تقم بالتسخين المسبق في وظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة".

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	صينية قياسية*	3	160	35 ... 25
البسكويت	صينية قياسية*	3	180	35 ... 25
القطاير	صينية قياسية*	3	200	55 ... 45
خبز البن	صينية قياسية*	3	200	45 ... 35

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

النقاط الرئيسية بشأن الشواء

- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.
- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريبًا. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم المحمر ولا يخرج عند تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

- إن التتبيل باستخدام عصير الليمون والفلفل قبل طهي جميع قطع الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة من سيزيد من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم منزوع العظام ما بين 15 إلى 30 دقيقة أكثر من قبليه بالقليل.

جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت العزج (دقيقة) (تقريبًا)
شرحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق /حد أقصى، بعد 180 ... 190	80 ... 60
عرقوب الضأن (2-1,5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	170	110 ... 85
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلوكية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	15 دقائق /حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلوكية *	التسخين بالمروحة	2	220 ... 200	80 ... 60
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلوكية *	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	2	15 دقائق /حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	1	25 دقائق /حد أقصى، بعد 190 ... 180	210 ... 150
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	1	25 دقائق /حد أقصى، بعد 190 ... 180	210 ... 150
الأسماك	الشواية السلوكية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	200	30 ... 20
الأسماك	الشواية السلوكية *	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	3	200	30 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

تحذيرات عامة

- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. أيضًا، لا تضع الطعام بعيدًا جدًا في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.

٦-١-٣ الشواية

تتحول اللحوم الحمراء والأسماك ولحوم الدواجن إلى اللون البني بسرعة عند شويها، وتحمل قشرة جميلة ولا تجف. تعتبر لحوم الفيليه، واللحوم المشوية، والنقانق والخضروات كثير العصارة (الطماطم، والبصل، وغيرها) مناسبة بشكل خاص للشواء.

- اعتمادًا على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.
- مرر الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهي على الشواية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الزيوت. يجب تحديد حجم صينية الفرن التي سيتم تحريكها لتغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبدًا مع فتح باب الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!

النقاط الرئيسية للشواية

- قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن متشابهين قدر الإمكان للشواية.
- ضع القطع المراد شويها على الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية عن طريق توزيعها دون تجاوز أبعاد جهاز التسخين.

جدول الشواء

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
الأسماك	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
قطع الدجاج	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 35
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	4	250	20 ... 30
قطع لحم ضأن	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
شرجة لحم - (مكبات لحم)	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
قطع لحم العجل	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
حضروات محمصة	الشواية السلكية	4 - 5	220	20 ... 30
خبز محمص	الشواية السلكية	4	250	1 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position

اقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

- يحتوي جدول الطهي على توصيات الطبخ التي تم اختبارها من قبل الشركة المصنعة. يمكنك ضبط كمية الماء ودرجة الحرارة ووظيفة الطهي بالبخار ووقت الطعام غير الموجود في الجدول.
- قم بالطهي بالبخار بصينية واحدة.






٦-١-٤ الطهي بمساعدة البخار

معلومات عامة

- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق. تشير الفترات المحددة في وقت إمداد المياه إلى الوقت المنقضي بعد التسخين المسبق.

اقتراحات للطهي بصينية واحدة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	وظيفة التشغيل	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مقدار الماء المستخدم (مل)	مستوى البخار	وقت سحب المياه (دقائق)**	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)	وزن الطعام (غ) التقريبي
خبز كامل	صينية قياسية *	2	التسخين بالمروحة	180	200		قبل التسخين المسبق	30 ... 40	820
دجاج مقلي (1,8-2 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	2	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	25 دقائق / 250 max, بعد 190	max		25	60 ... 70	2000
شرجة ضلع (ريش) (قطعة مفردة)	صينية قياسية *	3	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	180	max		15	40 ... 55	1000
لحم الضأن مع الخضار	صينية قياسية *	3	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	170	max+max***		بعد التسخين المسبق (على الفور)	80 ... 100	2000
خبز بالخميرة	صينية قياسية *	3	التسخين بالمروحة	180	150		قبل التسخين المسبق	20 ... 30	1200

الطعام	المالح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	وظيفة التشغيل	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مقدار الماء المستخدم (مل)	مستوى الخيار	وقت سحب المياه (دقائق)**	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)	وزن الطعام (غ) (تقريبًا)
كعكة الجبن	قالب كيك مستدير، يقطر 26 سم مع مشبك بالشوابة السلكية***	3	التسخين بالمروحة	120	200		30	70 ... 60	1450
دبابيس دجاج	صينية قياسية*	3	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	200	150		بعد التسخين المسبق (على الفور)	30 ... 20	800
بطاطس محبوزة	صينية قياسية*	3	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	190	100		25	55 ... 45	500
خبز البرغر	صينية قياسية*	3	التسخين بالمروحة	180	200		قبل التسخين المسبق	30 ... 20	800
شرائح السلمون بالخضروات	صينية قياسية*	3	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	200	100		بعد التسخين المسبق (على الفور)	25 ... 15	500

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

** يشير إلى الوقت المنقضي بعد التسخين المسبق.

*** أنصف الماء إلى المستوى "الحد الأقصى" في منتصف مدة الطهي.

**** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

٦-١-٥ اختبار الأطعمة

- يتم تحضير الأطعمة الموجودة في جدول الطهي هذا وفقًا لمعيار EN 60350-1 لتسهيل اختبار المنتج في معاهد المراقبة.

جدول الطهي لاختبار الأطعمة

اقتراحات للطهي بصينية واحدة

الطعام	المالح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	140	30 ... 20
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	3	140	25 .. 15
كعك صغير	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	160	35 ... 25
كعك صغير	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	3	150	35 ... 25
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، يقطر 26 سم مع مشبك بالشوابة السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	150	40 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، يقطر 26 سم مع مشبك بالشوابة السلكية**	التسخين بالمروحة	2	150	45 ... 35
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشوابة السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	180	70 ... 50
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشوابة السلكية**	التسخين بالمروحة	3	170	65 ... 50

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

اقتراحات للطهي بصينيتين

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت العبز (دقيقة) (تقريبًا)
كعك صغير	2-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	4 - 2	150	35 ... 25
كعكة الغريبة (كعك حلو)	2-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	4 - 2	140	25 ... 15

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

الشواية

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت العبز (دقيقة) (تقريبًا)
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	4	250	30 ... 20
خبز مخمس	الشواية السلكية	4	250	3 ... 1

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

أقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

٧ الصيانة والتنظيف

١-٧ معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ، وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجفّفه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقّي تمامًا بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس مع مرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فورًا دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيدًا بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقًا. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقبل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.
- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح.
- عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمة، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الحادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنجة، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).

- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

٢-٧ تنظيف الملحقات

- لا تضع ملحقات المنتج في غسالة الصحون ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

٣-٧ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المتناح، فقم بتعيين قفل المتناح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

٤-٧ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

- اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

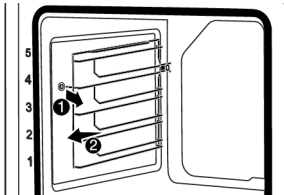
تنظيف الجدران الجانبية للفرن

- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الأسطح التحفيزية" للحصول على معلومات.
- وإذا كان متتجك عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لنوع سطح الجدار الجانبي.

لإزالة الرفوف السلكية الجانبية:

1. قم بإزالة الجزء الأمامي من الرف السلكي بسحبه على الجدار الجانبي في الاتجاه المعاكس.

2. اسحب الرف السلكي نحوك لإزالته بالكامل.



- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.

الأسطح المطلية بالمينا

- يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحرق والضرر بسطح المينا.
 - بعد كل استخدام، نظّف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
 - للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجة تنظيف غير قابلة للحدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.
- #### الأسطح الحفازة
- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.
 - تمييز الجدران الحفازة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفازة للفرن.
 - تمتص الأسطح الحفازة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التآكل عندما يكون السطح متسبغاً بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستبدال الأجزاء.

الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مائلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيرت اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.

3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

٥-٧ التنظيف بالبخار

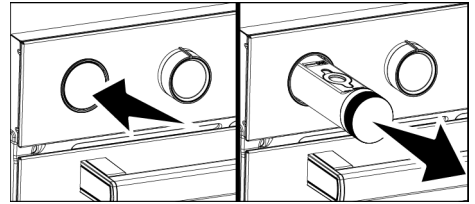
هذا يسمح بتنظيف الأوساخ (التي لا تبقى لفترة طويلة) التي يتم تليينها بالبخار داخل الفرن وبواسطة قطرات الماء المتكثفة في الأسطح الداخلية للفرن بسهولة.

تحذيرات عامة

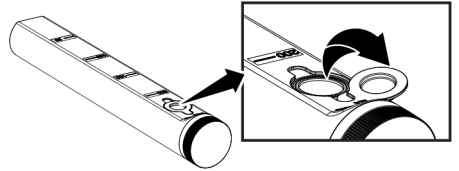
- لا يمكن تغيير إعدادات وقت ودرجة الحرارة والبخار الخاصة بوظيفة التنظيف بالبخار.
- إذا نفذ الماء خلال أول 5 دقائق بعد بدء وظيفة التنظيف بالبخار، وإذا تمت إزالة خزان المياه أثناء التنظيف أو تم فتح الباب، فسيتم إلغاء وظيفة التنظيف.
- إذا كانت درجة الحرارة الداخلية للفرن أعلى من 120 درجة مئوية، فلن تبدأ وظيفة التنظيف بالبخار.

1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.

2. ادفع خزان الماء على لوحة التحكم بالفرن. قم بإزالة خزان المياه من فتحته.



3. افتح الغطاء البلاستيكي الموجود على خزان المياه كما هو موضح أدناه.



٦-٧ التنظيف الذاتي بدرجة حرارة عالية

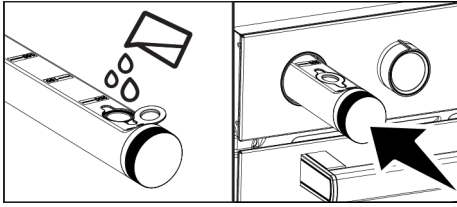
الفرن مجهز بالتنظيف الذاتي بالتحلل الحراري. يسخن الفرن حتى درجة حرارة حوالي 420-480 درجة مئوية ويحترق حتى تتحول الأوساخ الموجودة إلى رماد. قد يتولد دخان قوي. وفر تهوية جيدة. يجب إجراء التنظيف بدرجة حرارة عالية بعد كل 10 استخدامات للفرن تقريبًا.

تحذيرات عامة

فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!



لا تلمس المنتج أثناء التنظيف الذاتي وأبعد الأطفال عن المنتج. انتظر 30 دقيقة على الأقل قبل إزالة البقايا.



5. اضبط مقبض الوظيفة على وضع تشغيل التنظيف بالبخار.

6. في نهاية الوقت يظهر "00:00" على الشاشة ويبدأ العد التنازلي من 20 دقيقة.

7. افتح الباب وامسح الأجزاء الداخلية للفرن بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة.

8. للأوساخ العبيدة، نظف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.

9. في وظيفة التنظيف بالبخار السهلة، من المتوقع أن يتبخر الماء الموجود في أرضية الفرن ويتكثف داخل الفرن وباب الفرن من أجل تليين الأوساخ الخفيفة المتكونة في الفرن. قد يتساقط التكاثف المشكل على باب الفرن عند فتح باب الفرن. امسح التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

9. (يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.) بعد التكثيف داخل الفرن، قد تحدث بركة أو رطوبة في قناة المسح أسفل الفرن. امسح قناة المسح بقطعة قماش مبللة بعد الاستخدام وجففها.



٧-٧ تنظيف باب الفرن

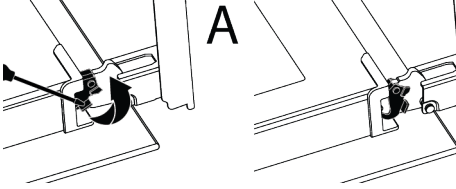
يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ في القسمين "إزالة باب الفرن" و "إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظّفه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وحفظها بقطعة قماش جافة. بالنسبة للرواسب الجيرية التي قد تتكون على زجاج الفرن، امسح الزجاج بالخل واشطفه.

لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبيض، لتنظيف باب الفرن والزجاج

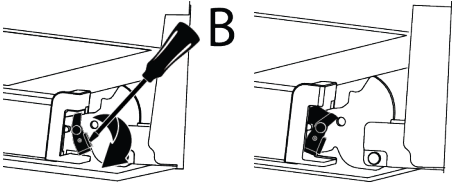


إزالة باب الفرن

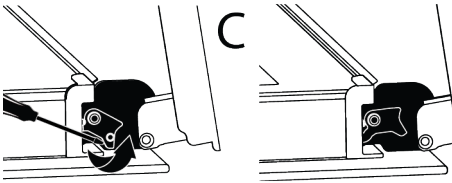
1. افتح باب الفرن.
2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلات الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغطة لأسفل كما هو موضح في الشكل.
3. تختلف أنواع المفصلات مثل (أ)، (ب)، (ج) وفقاً لطراز المنتج. توضح الأشكال التالية كيفية فتح كل نوع من المفصلات.
4. (أ) نوع المفصل متاح في أنواع الباب العادي.



5. (ب) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الإغلاق الناعم.



6. (C) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الفتح / الإغلاق الناعم.



7. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.

قبل استخدام وظيفة الانحلال الحراري، قم بإزالة جميع الملحقات والرف التلسكوبي والأرفف الجانبية (إن وجدت). إذا لم يتم إزالتها، فسوف تلف الملحقات والأرفف السلكية الجانبية.

إذا كان منتجك يحتوي على ملحق مقاوم للحرارة (مقاوم للتنظيف الذاتي بدرجة حرارة عالية)، فلن تحتاج إلى إزالة هذه الملحقات من الفرن. يتم تحديد ما إذا كانت الملحقات الخاصة بك مقاومة للحرارة أم لا في قسم الملحقات. ما لم يتم تحديده، فإن الملحقات الخاصة بك ليست مقاومة لدرجات الحرارة العالية. يجب إزالته من الفرن قبل التنظيف الذاتي لتجنب التلف.

لا تنظف حشية الباب. حشية الأبواب الزجاجية حساس للغاية ويمكن إتلافها بسهولة. في حالة تلف حشية الباب، استبدلها بأخرى جديدة بآخر من مركز خدمة معتمد.

قم بتصريف خزان المياه قبل اختيار وظيفة التنظيف الذاتي بدرجة حرارة عالية. نظراً لأن الجزء الداخلي من الفرن سيصل إلى درجات حرارة أعلى أثناء التنظيف، فقد تحدث ضوضاء عالية وتلف السطح الداخلي للفرن إذا تم توفير الماء إلى داخل الفرن.

لبداء وظيفة الانحلال الحراري:

1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن. في الطرز ذات الأرفف السلكية، تذكر إزالة الرف السلكي.
2. قبل البدء في التنظيف، نظف الأسطح الخارجية للفرن وبقايا الطعام داخل الفرن بقطعة قماش صابونية.
3. حدد الوظيفة "الانحلال الحراري" أو "الانحلال الحراري - الوضع الاقتصادي" حسب اتساح الفرن. إذا لم يكن فرنك متسخاً جداً، نوصي باستخدام وظيفة "الانحلال الحراري - الوضع الاقتصادي". تستغرق هذه الوظيفة وقتاً أقل من وظيفة "الانحلال الحراري". إذا كان الفرن متسخاً جداً، فإن الوظيفة "الانحلال الحراري - الوضع الاقتصادي" قد لا تكون كافية. في هذه الحالة، قم بتنظيفه من خلال وظيفة "الانحلال الحراري".

4. ابدأ التنظيف بلمس المفتاح

↩ يبدأ التنظيف ويظهر وقت التنظيف الذاتي على الشاشة. هذه الوقت غير قابل للتغيير.

5. عندما يصل الفرن إلى درجة حرارة معينة بعد بدء عملية الانحلال الحراري، يظهر رمز القفل [A] على شاشة الوقت ولا يمكن فتح باب الفرن. لا تفرط في الضغط المقبض لفتح الباب حتى تنتهي عملية التنظيف ويختفي رمز القفل من الشاشة.

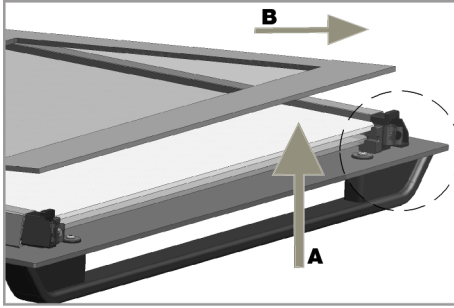
6. عند انتهاء عملية التنظيف، تظهر كلمة "End" على الشاشة. قم بإيقاف الفرن عن طريق لمس المفتاح [1].

7. بعد أن يختفي الرمز [A] على الشاشة، قم بإزالة رواسب التربة بماء الخل.

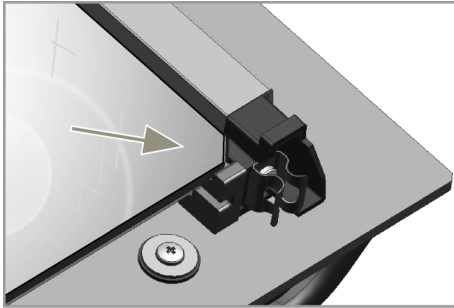
4 الزجاج الخارجي

3 الزجاج الداخلي
الثالث5 فتحة زجاجية
بلاستيكية سفلية

3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي برفق باتجاه "أ" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه باتجاه "ب".



4. كرر نفس العملية لإزالة الزجاج الثاني والثالث.

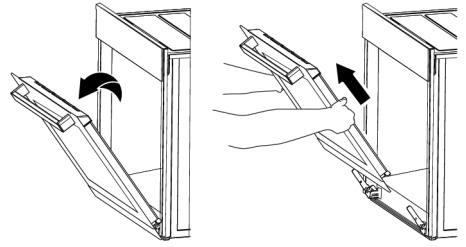


الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي استبدال الزجاجين الثاني والثالث (2 ، 3). كما هو موضح في الشكل، ضع الحافة المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة للفتحة البلاستيكية.

ترتيب تركيب الزجاج الداخلي الثاني والثالث ليس مهماً، لأنهم قابلان للتبديل.

أثناء تركيب الزجاج الداخلي (1)، انتبه لوضع الجانب المطبوع من الزجاج على الزجاج الداخلي الثاني. من الضروري وضع الزوايا السفلية لجميع الزجاجات الداخلية لتلائم الفتحات البلاستيكية السفلية (5). ادفع المكونات البلاستيكية باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

بعد التنظيف، يجب إعادة تجميع كل الزجاج.



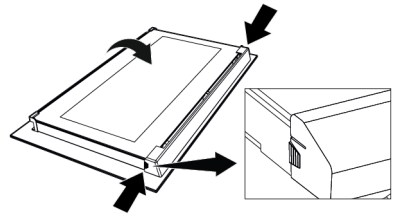
8. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.

إعادة إرفاق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند تثبيت الباب، تأكد من إغلاق المشابك الموجودة على مقياس المفصلة.

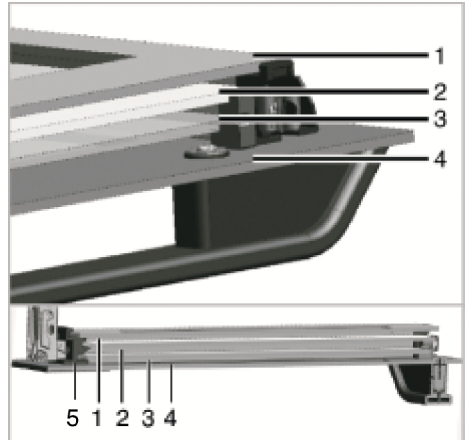
7-8 إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

1. افتح باب الفرن.

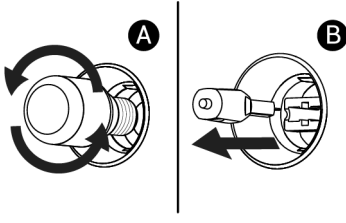


2. اسحب المكون البلاستيكي، المرفق في الجزء العلوي من الباب الأمامي، نحو بالضغط في نفس الوقت على نقاط الضغط على جانبي المكون وقم بإزالته.



2 الزجاج الداخلي
الثاني

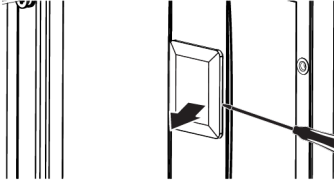
1 الزجاج الداخلي



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

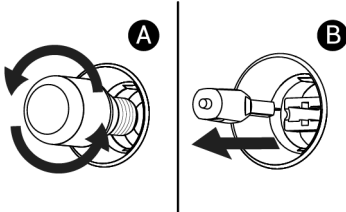
إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

1. افضل المنتج عن الكهرباء.
2. قم بإزالة الأرفف السلكية حسب الوصف.



3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقي للمصباح باستخدام مفك البرغي. قم بإزالة البرغي أولاً، إذا كان هناك برغي على المصباح المربع في منتجك.

4. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد.



5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكية.

في حالة اتساح الباب الزجاجي لمصباح الفرن في منطقة الطهي؛ نظفه باستخدام منظف غسل الصحون أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجفنه بقطعة قماش جافة. وفي حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبداله باتباع الأقسام التالية.

استبدال مصباح الفرن

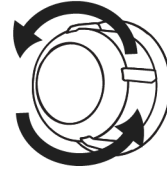
معلومات عامة

- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افضل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو بمصباح هالوجين بمقاييس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفنيين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.

- قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.
- يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل، ويتمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
- يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

1. افضل المنتج عن الكهرباء.
2. أزل الغطاء الزجاجي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.



3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد.

٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.

ينبعث بخار أثناء تشغيل الفرن.

- من الطبيعي رؤية بخار أثناء التشغيل. <<< ولا يمثل ذلك خطأً.

تظهر قطرات الماء أثناء الطهي

- يتكثف البخار المتولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكل قطرات الماء. <<< ولا يمثل ذلك خطأً.

تُسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.

- قد تتمدد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيًّا أو تالفًا. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان متنتحك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.

ضوء الفرن غير مضاء.

- قد يكون مصباح الفرن معيًّا. <<< استبدل مصباح الفرن.
- لا يوجد كهرباء. <<< تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

الفرن لا يسخن.

- قد لا يتم ضبط الفرن على وظيفة طهي و / أو درجة حرارة معينة. <<< اضبط الفرن على وظيفة طهي و/أو درجة حرارة معينة.
- قد يكون باب الفرن مفتوحًا. <<< تأكد من إغلاق باب الفرن. إذا ظل باب الفرن مفتوحًا لأكثر من 5 دقائق، يتم إلغاء إعداد الوقت المخصص للطهي ولا تعمل السخانات.
- بالنسبة للطرز المزودة بمؤقت، لم يتم ضبط الوقت. <<< اضبط الوقت.
- لا يوجد كهرباء. <<< تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

(بالنسبة للطرز المزودة بمؤقت) تومض شاشة المؤقت أو يترك رمز المؤقت مفتوحًا.

- كان هناك انقطاع للتيار الكهربائي من قبل. <<< اضبط الوقت / قم بإيقاف تشغيل أزرار وظائف المنتج وقم بتبديلها مرة أخرى إلى الموضع المطلوب.

بعد بدء الطهي ► يومض الرمز على الشاشة ويصدر تحذير مسموع.

- قد يكون باب الفرن مفتوحًا. <<< تأكد من إغلاق باب الفرن تمامًا. اتصل بالخدمة المتعددة إذا استمر الخطأ.

الأمر الذي تريد إرساله من تطبيق "HomeWhiz" لا يتم تنفيذه. (إذا تم استيفاء شروط الوصول عن بعد)

- قد يتم مقاطعة الارتباط الخاص بك لفترة من الوقت. <<< تأكد من توصيل الفرن بالشبكة اللاسلكية وقم بإيقاف تشغيل التطبيق وتشغيله.
- "HomeWhiz" التطبيق لا يظهر حالة الفرن الصحيحة.
- قد يتم مقاطعة الارتباط الخاص بك لفترة من الوقت. <<< تأكد من توصيل الفرن بالشبكة اللاسلكية وقم بإيقاف تشغيل التطبيق وتشغيله.

بعد تقديم منتجك إلى تطبيق "HomeWhiz" ، إذا كان

هناك خطأ يقول "حدث خطأ أثناء إقران منتجك بمنزلك أو الغرفة التي حددتها. ينتمي هذا الجهاز إلى منزل آخر". أو إذا نسيت أي حساب "HomeWhiz"

- احذف الإقتران باتباع الإرشادات الواردة في قسم "حذف الإقتران من ملف "HomeWhiz" فرن متصل "وكرر إقران المنتج من البداية.

يظهر التحذير "تم اكتشاف شبكات بلوتوث متعددة" أثناء تثبيت المنتج على تطبيق "HomeWhiz".

- في حالة ضبط أكثر من جهاز منزلي واحد في منزلك على وضع الإعداد في نفس الوقت وبث إشارة البلوتوث ، فقد تواجه تحذير "تم اكتشاف شبكات بلوتوث متعددة" أثناء التثبيت على التطبيق.
- "HomeWhiz" <<< قم بإيقاف تشغيل أوضاع التثبيت للأجهزة الأخرى واستمر في استخدام جهاز واحد فقط مع تشغيل وضع التثبيت.

تظهر المصطلحات بخلاف اللغة التي حددتها في تطبيق "HomeWhiz".

- في الحالات التي تكون فيها طاقة الإنترنت منخفضة ، قد تظهر مصطلحات بلغات مختلفة في تطبيق homewhiz بخلاف اللغات التي حددتها في التطبيق. <<< هذا ليس خطأ.

معلومات إضافية لدليل المستخدم;	معلومات فنية حول تشغيل أوضاع الطاقة المنخفضة وفقًا للوحة الأعداد الأوروبي 2023/826
الوضع	استهلاك الطاقة (واط)
إيقاف التشغيل	الفترة (دقائق)*
-	-
الاستعداد	-
وضع الاستعداد مع عرض معلومات أو حالة	0,8
وضع الاستعداد الشبكي	2,0

*: الفترة التي يبصل بعدها الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد، أو وضع الإيقاف، أو وضع الاستعداد الشبكي، بال دقائق، مع تقريبها لأقرب دقيقة.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Whirlpool . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table des matières


1	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	38		
1.1	UTILISATION AUTORISÉE	39	7.1	Consignes de nettoyage générales
1.2	INSTALLATION	39	7.2	Accessoires de nettoyage
1.3	AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES	40	7.3	Nettoyage du bandeau de commande
1.4	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	41	7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)
2	Consignes environnementales	42	7.5	Nettoyage à la Vapeur
3	Votre appareil	44	7.6	Auto-nettoyage à haute température
3.1	Présentation de l'appareil	44	7.7	Nettoyage de la porte du four
3.2	Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil	44	7.8	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four
3.2.1	Panneau de commande	45	7.9	Nettoyage de la lampe du four
3.2.2	Introduction au panneau de commande de l'appareil	46	8	Dépannage
3.3	Fonctions d'utilisation du four	47		81
3.4	Accessoires de l'appareil	48		
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil	49		
3.6	Spécifications techniques	51		
4	Première utilisation	52		
4.1	Réglage de l'heure pour la première fois	52		
4.2	Premier nettoyage	52		
5	Utilisation du four	53		
5.1	Informations générales sur l'utilisation du four	53		
5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four	53		
5.3	Cuisson à la vapeur	56		
5.4	Réglages	59		
5.5	Utilisation de la sonde à viande	63		
6	Informations générales sur la cuisine	65		
6.1	Avvertissements généraux concernant la cuisson au four	65		
6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four	66		
6.1.2	Viande, poisson et volaille	69		
6.1.3	Grille	70		
6.1.4	Cuisson à la vapeur	71		
6.1.5	Aliments test	72		
7	Entretien et nettoyage	74		


1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT À LIRE ET À OBSERVER


Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire ces consignes de sécurité. Conservez-les à proximité pour référence ultérieure.


Ces instructions et l'appareil lui-même contiennent des avertissements de sécurité importants, à respecter impérativement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité, d'utilisation inappropriée de l'appareil ou de réglage incorrect des commandes.

 Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse (auto-nettoyage) : risque de brûlure. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant et après le cycle de pyrolyse (jusqu'à ce que la pièce soit entièrement aérée). Tout excès de graisse et d'huile doit être retiré de la cavité du four avant de lancer le cycle de pyrolyse. Ne laissez aucun accessoire ni matériau dans la cavité du four pendant le cycle de pyrolyse.

 Si le four est installé sous une plaque de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs ou

plaques électriques sont éteints pendant le cycle pyrolytique - risque de brûlures.

 **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son utilisation. Il convient d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf sous surveillance constante.

 Les très jeunes enfants (0 à 3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3 à 8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf sous surveillance constante. Les enfants de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser cet appareil que s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions d'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers 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.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si l'appareil est compatible avec une sonde, utilisez uniquement une sonde de température recommandée pour ce four ; risque d'incendie.

⚠ Tenez les vêtements ou autres matériaux inflammables à l'écart de l'appareil jusqu'à ce que tous les composants aient complètement refroidi – risque d'incendie. Soyez toujours vigilant lors de la cuisson d'aliments riches en matières grasses, en huile ou lors de l'ajout de boissons alcoolisées – risque d'incendie. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les casseroles et les accessoires. En fin de cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité – risque de brûlure. N'obstruez pas les bouches d'aération situées à l'avant du four – risque d'incendie.

⚠ Soyez prudent lorsque la porte du four est en position ouverte ou abaissée, pour éviter de heurter la porte.

⚠ Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

⚠ 1.1 UTILISATION AUTORISÉE

⚠ PRUDENCE: L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels, les chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple chauffer des locaux).

⚠ Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

⚠ Ne stockez pas de substances explosives ou inflammables (par exemple de l'essence ou des bombes aérosols) à l'intérieur ou à proximité de l'appareil - risque d'incendie.

⚠ 1.2 INSTALLATION

⚠ L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus – risque de blessure.

Portez des gants de protection pour déballer et installer – risque de coupure.

⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau (le cas échéant), les branchements électriques et les réparations, doit être effectuée par un technicien qualifié. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation. Tenez les enfants éloignés du lieu d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets d'emballage (plastique, pièces en polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché du secteur avant toute opération d'installation - risque de choc électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation - risque d'incendie ou de choc électrique. N'allumez l'appareil qu'une fois l'installation terminée.

⚠ Ne retirez pas l'appareil de sa base en polystyrène expansé avant le moment de l'installation.

⚠ N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

⚠ Effectuez tous les travaux de découpe du meuble avant d'installer l'appareil dans le meuble et retirez tous les copeaux de bois et la sciure.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non inclus) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

⚠ Si l'appareil est installé sous le plan de travail, ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et le bord supérieur du four - risque de brûlures.



1.3 AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ IMPORTANT : Les informations sur la consommation de courant et de tension sont indiquées sur la plaque signalétique.

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ L'appareil doit pouvoir être déconnecté de l'alimentation électrique en le débranchant si la fiche est accessible, ou par un interrupteur multipolaire installé en amont de la prise conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes nationales de sécurité électrique.

⚠ Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de raccorder l'appareil, une fois installé dans son boîtier, au réseau électrique. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.

⚠ N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon identique par le fabricant, son agent de service ou des personnes de

qualification similaire afin d'éviter un danger - risque de choc électrique.

⚠ Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de service agréé.

⚠ L'installation à l'aide d'une fiche de câble d'alimentation n'est pas autorisée, sauf si le produit est déjà équipé de celle fournie par le fabricant.

⚠ 1.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du secteur avant toute opération d'entretien ; n'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur : risque de choc électrique. Les réparations non effectuées par des professionnels non agréés par le fabricant peuvent entraîner des risques pour la santé et la sécurité, dont le fabricant ne peut être tenu responsable. Tout défaut ou dommage résultant de réparations ou d'un entretien non professionnel ne sera pas couvert par la garantie, dont les conditions sont décrites dans le document livré avec l'appareil.


⚠ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la

vitre de la porte, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.


⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de nettoyants à base de chlore ou de tampons à récurer.

2 Consignes environnementales

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et porte le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect absolu des réglementations des autorités locales régissant l'élimination des déchets.

ÉLIMINATION DES APPAREILS ÉLECTRO-MÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Veuillez le mettre au rebut conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre mairie, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et au règlement de 2013 relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques (tel que modifié). En vous assurant que ce produit est mis au rebut correctement, vous contribuez à prévenir les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé humaine. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager, mais doit être déposé dans

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer ou de procéder à son entretien. - risque de brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil avant de remplacer la lampe - risque de choc électrique.

un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans le tableau de cuisson ou dans votre recette.

Utilisez des plaques de cuisson laquées foncées ou émaillées car elles absorbent mieux la chaleur.

Les aliments nécessitant une cuisson prolongée continueront de cuire même une fois le four éteint.

Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée lorsque l'appareil est allumé et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.

Si le temps de cuisson est long, supérieur à 30 minutes, réduisez la température du four au minimum lors de la dernière phase (3 à 10 minutes), en fonction du temps de cuisson total. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson des aliments.

Cycle standard (PYRO) : qui convient au nettoyage d'un four très sale.

Cycle d'économie d'énergie (PYRO EXPRESS/ECO) – uniquement sur certains modèles – : il consomme environ 25 % d'énergie en moins que le cycle standard. Sélectionnez-le à intervalles réguliers (après deux ou trois cuissons consécutives).

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme aux exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 ; du règlement sur l'étiquetage énergétique 65/2014 ; du règlement sur l'écoconception des produits liés à l'énergie et sur les informations relatives à l'énergie (modification) (sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil est conforme aux exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 et du règlement sur l'écoconception des produits liés à l'énergie et les informations sur l'énergie (modification) (sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

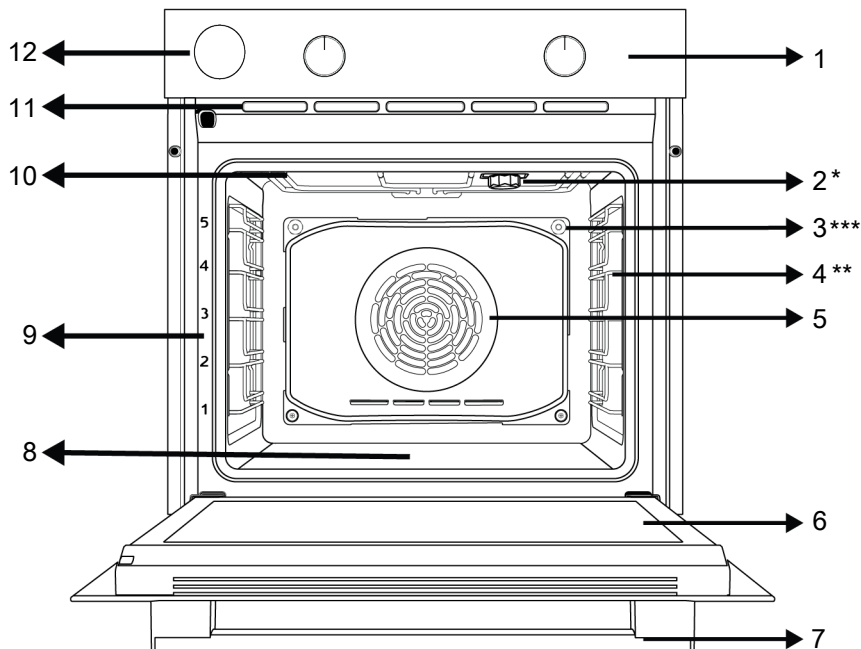
Ce produit peut contenir une lumière halogène (classe d'efficacité énergétique G) ou une source lumineuse LED (classe d'efficacité énergétique F).



3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil

FR



1 Panneau de commande

3 Trou de sortie de la vapeur

5 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

7 Poignée

9 Positions de l'étagère

11 Ouvertures de ventilation

2 Lampe

4 Étagères grillagées

6 Porte

8 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

10 Chauffage supérieur

12 Réservoir d'eau

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

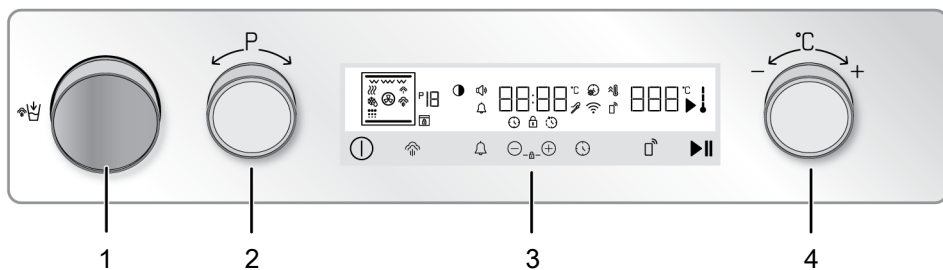
*** L'emplacement peut varier selon le modèle du produit.

3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

3.2.1 Panneau de commande

FR



1 Réservoir d'eau

3 Unité de contrôle

2 Bouton de sélection de fonctions

4 Bouton de sélection de température

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Pour la sélectionner, il faut premièrement appuyer sur la touche ① et allumer le four. Ensuite, tournez le bouton de sélection de fonctions vers la droite/gauche.

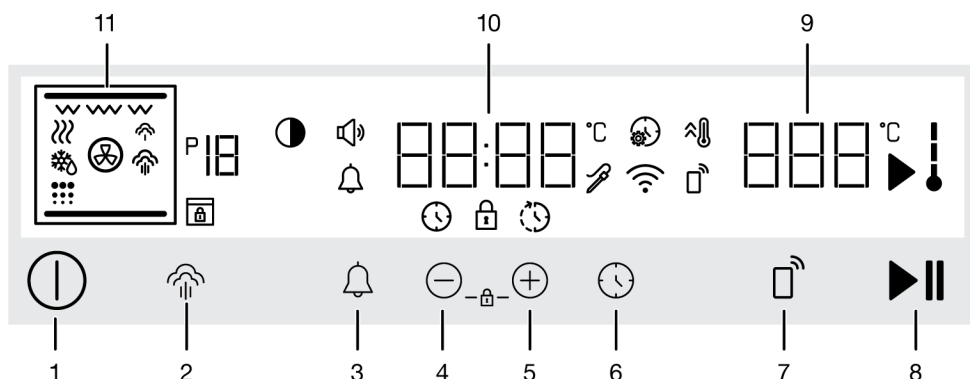
Bouton pour température

Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Pour la sélectionner, il faut premièrement appuyer sur la touche ① et allumer le four. Ensuite, tournez le bouton de de fonction vers la droite/gauche.

Symbole de température interne du four

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température intérieure à l'écran. Lorsque la cuisson commence, le symbole est visible sur l'écran et lorsque la température intérieure atteint la température programmée, chaque niveau du symbole s'allume.

Unité de contrôle



Touches :










- 1 : Touche marche/arrêt
- 2 : Clé Steam
- 3 : Touche d'alarme
- 4 : Touche de diminution et d'avance
- 5 : Touche d'augmentation et d'avance
- 6 : Touche du minuteur et de réglages
- 7 : Clé de commande à distance
- 8 : Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

Zones d'indicateur :

- 9 : Zone d'indication de la température
- 10 : Zone d'indication de la durée et du temporisateur
- 11 : Affichage de fonction

Symboles d'affichage :

- : Symbole de l'heure de cuisson
- : Symbole de l'heure de fin de cuisson *
- : Symbole d'alarme
- : Symbole de cuisson
- : Symbole de la température du four
- : Symbole du chauffage rapide (booster)
- : Symbole des réglages
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole du niveau de volume
- : Symbole de luminosité
- : Numéro de la fonction
- : Symbole de décongélation










-  : Symbole de maintien au chaud
-  : Symbole de demande de service/d'appel
-  : Symbole de commande à distance
-  : Symbole Wifi
-  : Symbole de vapeur à bas niveau *
-  : Symbole de vapeur à haut niveau *
-  : Symbole autonettoyant *
-  : Symbole de verrouillage de la porte *
-  : Symbole du thermomètre à viande *







* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

FR

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongélation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongélation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont le fond doit être bruni.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chaleur tournante	40-280	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
	Chaleur tournante éco	160-220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220°C. Mais; le temps de cuisson sera un peu plus long. Lorsque cette fonction est sélectionnée, "ECO" s'affiche à l'écran pendant 2 secondes. Après 2 secondes, la valeur de température suggérée s'affiche.
	Fonction Pizza	40-280	L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	Fonction « 3D »	40-280	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Gril inférieur	40-280	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.

	Grille complète	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Gril complet assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Garder chaud	40-100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.
	Pyrolyse - Mode Économie	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Il est recommandé de l'utiliser lorsque le four est légèrement sale. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction..
	Pyrolyse	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction..
	Nettoyage à la vapeur	80	Cette position est utilisée pour ramollir la saleté formée dans le four immédiatement après la cuisson des aliments. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction..

3.4 Accessoires de l'appareil

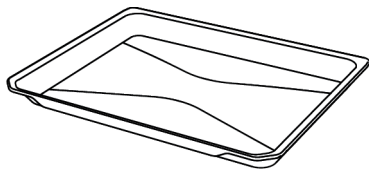
Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

Plateau standard

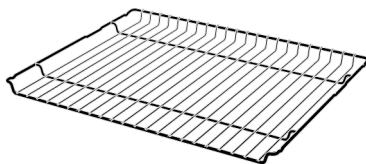
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



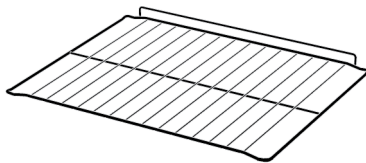
Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Thermomètre à viande

Lors de la cuisson de plats de viande, l'extrémité longue et fine est collée sur la viande et l'autre extrémité est utilisée en fixant à son support sur la paroi latérale du châssis.

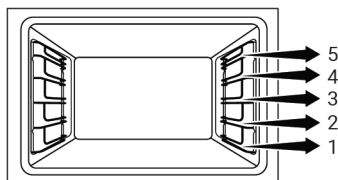


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

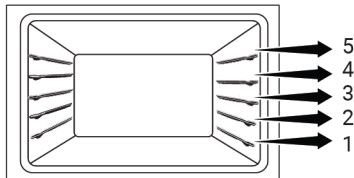
Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



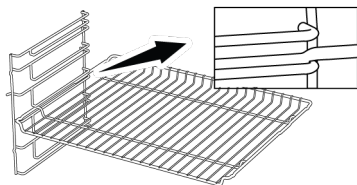
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

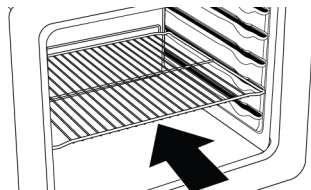
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

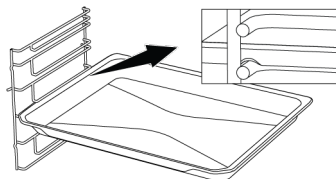
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

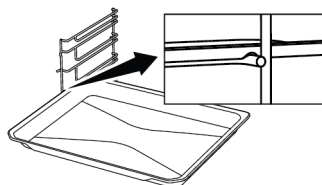
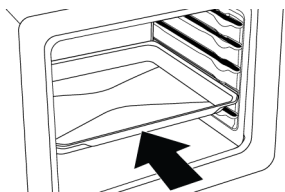
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère.

Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



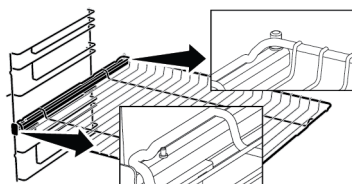
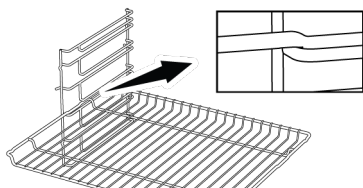
Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Fonction de butée du grillage

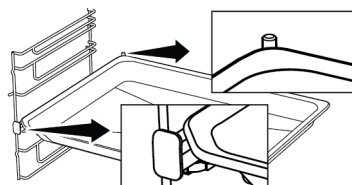
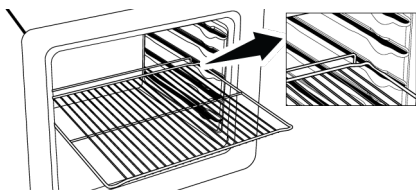
Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour la supprimer complètement.

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique




Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.

3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590-600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	3,3
Type de fours	Four multifonction

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil. 1-Chaleur tournante éco , 2-Chaleur tournante , 3-Gril inférieur assisté par ventilateur , 4-Convection naturelle.





-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
-  Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

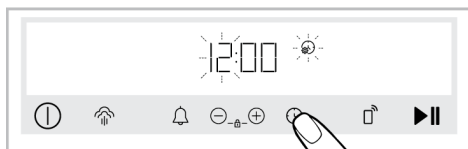
4 Première utilisation


Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

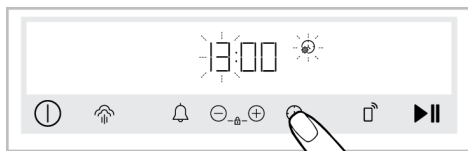
4.1 Réglage de l'heure pour la première fois


i Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

1. Lors de la première utilisation du four, l'heure du jour réglée sur le four s'affiche sur l'écran.
2. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
3. Appuyez sur les touches \oplus/\ominus jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur  la touche pour activer le champ du temporisateur.
 - ⇒ Le champ Temporisateur et le symbole  clignotent à l'écran.




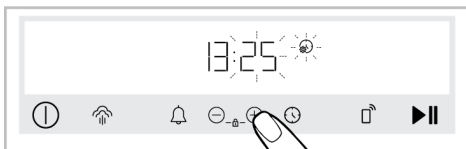
5. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches \oplus/\ominus et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche .




⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



6. Appuyez sur les touches \oplus/\ominus pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .



⇒ L'heure de la journée est réglée et le symbole  s'allume constamment.

i Si le premier réglage de l'heure n'est pas effectué, l'heure du jour commence à partir de 12 h 00. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « **Réglages** ».

i En cas de panne de courant prolongée, le réglage de l'heure du jour est annulé. Il devrait être remis en place.

4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionne-

ment du four». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

Éclairage du four

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.


Dans certaines fonctions de cuisson, la lampe ne s'allume jamais pour économiser de l'énergie.

Si la porte de l'appareil s'ouvre alors que le four fonctionne ou est en position fermée, l'éclairage du four s'allume automatiquement.

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

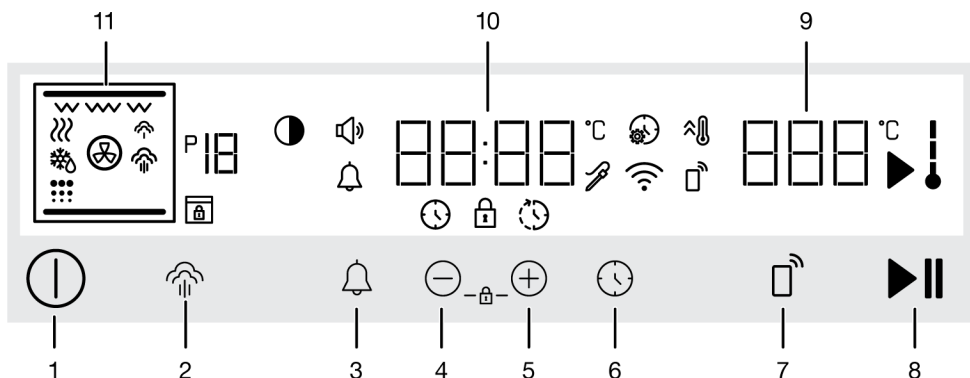
Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5:59 heures. Dans la fonction de maintien au chaud, cette heure est de 23:59 heures. En cas de panne de courant, la cuisson et la durée de cuisson pré-réglées sont annulées.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Il est nécessaire de sauvegarder les réglages effectués, soit en touchant la touche correspondante dans la description, soit en attendant un court instant.

- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Si le réglage du préchauffage rapide est actif sur l'unité de commande, le  apparaît sur l'affichage lorsque vous commen-

cez à cuisiner et que le four atteint rapidement la température que vous avez définie pour la cuisson. Pour les réglages de préchauffage rapide, voir la section « **réglages** ».

Unité de contrôle














Touches :




- 1 : Touche marche/arrêt
- 2 : Clé Steam
- 3 : Touche d'alarme
- 4 : Touche de diminution et d'avance
- 5 : Touche d'augmentation et d'avance
- 6 : Touche du minuteur et de réglages
- 7 : Clé de commande à distance
- 8 : Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

Zones d'indicateur :

- 9 : Zone d'indication de la température
- 10 : Zone d'indication de la durée et du temporisateur
- 11 : Affichage de fonction


Symboles d'affichage :

-  : Symbole de l'heure de cuisson
-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson *
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole de cuisson
-  : Symbole de la température du four
-  : Symbole du chauffage rapide (booster)
-  : Symbole des réglages
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole du niveau de volume
-  : Symbole de luminosité
-  : Numéro de la fonction


-  : Symbole de décongélation
-  : Symbole de maintien au chaud
-  : Symbole de demande de service/d'appel
-  : Symbole de commande à distance
-  : Symbole Wifi
-  : Symbole de vapeur à bas niveau *
-  : Symbole de vapeur à haut niveau *
-  : Symbole autonettoyant *
-  : Symbole de verrouillage de la porte *
-  : Symbole du thermomètre à viande *

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Mise en marche du four

1. Allumez le four en touchant la touche 

⇒ Une fois le four mis en marche, la première fonction de cuisson s'affiche à l'écran. La fonction de fonctionnement, la température et le temps de cuisson peuvent être réglés lorsque l'écran est dans cet état.

 Si aucun réglage n'est effectué dans cet écran, le four s'éteint au bout de 3 minutes environ et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

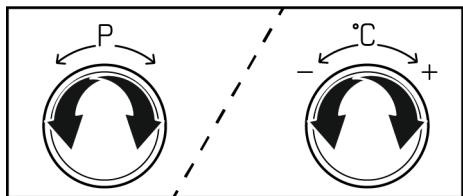
Arrêt du four

Éteignez le four en appuyant sur la touche ①. L'heure de la journée s'affiche à l'écran.

Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.

1. Allumez le four en touchant la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
3. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Définissez la température à laquelle vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de température/puissance si vous souhaitez la modifier.



i Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température pré réglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.

4. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ►|| démarrer la cuisson.

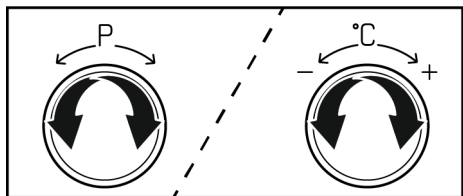


- ⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaît à l'écran. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. Le four ne s'éteint pas automatiquement car la cuisson manuelle se fait sans réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson ou sur la touche ① pour éteindre complètement le four.


Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson

Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

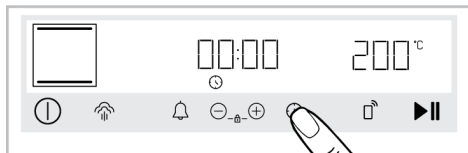
1. Allumez le four en touchant la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
3. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Définissez la température à laquelle vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de température/puissance si vous souhaitez la modifier.






i Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température pré-réglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.

4. Appuyez une fois sur la touche  pour régler le temps de cuisson.

⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran.







i Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez directement toucher la  pour régler le temps de cuisson à 30 minutes après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température puis utiliser les touches  pour modifier l'heure.



5. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches .



i Le temps de cuisson augmente d'une minute au cours des 15 premières minutes et de 5 minutes après 15 minutes.

6. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé sur l'écran est décompté. Sur l'écran, les symboles  et  s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole  s'allume. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le texte « Fin » apparaît sur l'écran, un avertissement sonore est émis et la cuisson s'arrête.

7. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Si vous touchez la touche  alors que l'avertissement sonore est donné et que le texte « Fin » s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment.. Le four s'éteint si la touche  est touchée. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.


5.3 Cuisson à la vapeur

Votre four dispose d'une fonction Cuisson à la vapeur. De meilleurs résultats de cuisson sont obtenus avec l'assistance vapeur. L'assistance vapeur permet d'obtenir une surface des pâtisseries plus brillante, une croûte plus croquante et plus volumineuse. De plus, l'assistance vapeur réduit la perte d'humidité des aliments tels que la viande et leur permet d'être cuits plus juteux à l'intérieur et plus délicieux.

Il existe 2 niveaux de vapeur à savoir : vapeur faible et vapeur élevée. Pendant la cuisson, la vapeur est introduite dans le four à certains intervalles. En général, un faible niveau de vapeur est recommandé pour la cuisson des pâtisseries comme le gâteau, la pâtisserie, le pain, le niveau de vapeur élevé est recommandé pour la cuisson des aliments de type viande (tels que

de gros morceaux de viande, poulet entier). Cette fonction dépend des aliments que vous cuisinez. Reportez-vous à la table de cuisson à cet effet.

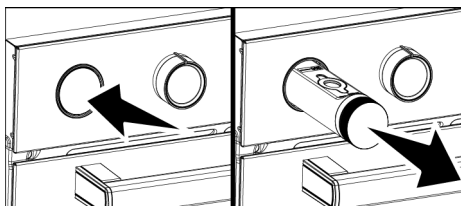
informations générales

- La cuisson à la vapeur peut être effectuée uniquement avec les fonctions d'utilisation dont le symbole  clignote à l'écran lorsque vous sélectionnez d'abord la fonction.
- La cuisson à la vapeur ne peut s'effectuer qu'à des températures supérieures à 120 °C.
- Ne mettez pas plus d'eau dans le réservoir d'eau que le niveau « max » pendant la cuisson.
- La condensation formée sur la porte du four après cuisson à la vapeur peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.
- Mettez une distance entre vous et le four lorsque vous ouvrez la porte la porte, car la vapeur et la chaleur peuvent s'échapper pendant et après la cuisson à la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Si de l'eau reste à l'intérieur du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau résiduelle peut entraîner une calcification.
- Si votre produit est équipé d'une sonde à viande, assurez-vous que le couvercle de la sonde à viande est fermé avant la cuisson à la vapeur. Sinon, il peut y avoir une fuite de vapeur de la prise de la sonde à viande.

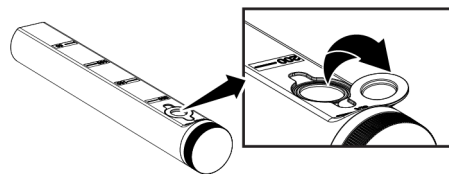
Pour la cuisson à la vapeur :


1. Commencez votre cuisson après avoir vérifié le tableau de cuisson assistée par vapeur et réglé la fonction, la température et le temps en fonction de l'aliment que vous souhaitez cuire. Vous pouvez déterminer la quantité d'eau à ajouter, la température, la fonction de cuisson et le temps de cuisson qui ne figurent pas dans le tableau.

2. Appuyez sur le réservoir d'eau sur le panneau de commande de votre four. Retirez le réservoir d'eau de sa fente.

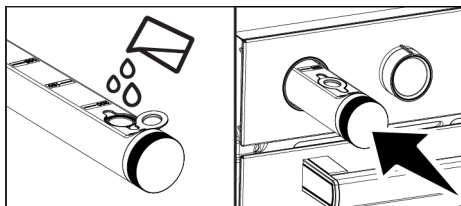




3. Ouvrez le bouchon en plastique du réservoir d'eau comme illustré ci-dessous.



 N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.

4. Remplissez avec la quantité d'eau indiquée dans le tableau de cuisson et placez le bouchon en plastique sur le réservoir d'eau à sa place.



5. Placez vos aliments dans le four à la position de la grille recommandée.
6. À l'aide du bouton de fonction, sélectionnez la fonction appropriée pour vos aliments, dans laquelle la fonction Cuisson à la vapeur est activée.
7. Sélectionnez les niveaux de vapeur faible et élevé en appuyant sur la touche  en fonction du type d'aliment. Le symbole  s'affiche à l'écran pour le ni-

veau de vapeur élevé et le symbole ☞ s'affiche lorsque le niveau de vapeur est faible.

8. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Définissez la température à laquelle vous souhaitez préparer à l'aide du bouton de température si vous souhaitez la modifier.
9. Vous pouvez définir l'heure de cuisson lors de la cuisson ou vous pouvez préparer manuellement en contrôlant la cuisson vous-même. Pour régler le temps de cuisson, référez-vous à la section « **Cuisson en réglant le temps de cuisson** ».
10. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche ►||.

- ⇒ **Le temps de cuisson n'est pas réglé :** Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaît à l'écran. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température définie, chaque étape du symbole de température ↓ du four s'allume. Pour la cuisson à la vapeur, le four démarre pour absorber de l'eau provenant du réservoir d'eau et produire de la vapeur dans le four de façon intermittente pendant la cuisson. Le four ne s'éteint pas automatiquement car la cuisson manuelle se fait sans réglage du temps de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson ou sur la touche ① pour éteindre complètement le four.

- ⇒ **Si le temps de cuisson n'est pas réglé :** Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche sur l'écran. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la tem-

pérature définie, chaque étape du symbole de température ↓ du four s'allume. Pour la cuisson à la vapeur, le four démarre pour absorber de l'eau provenant du réservoir d'eau et produire de la vapeur dans le four de façon intermittente pendant la cuisson. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le texte « **Fin** » apparaît sur l'écran, un avertissement sonore est émis et la cuisson s'arrête. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Si vous appuyez sur la touche pendant que l'avertissement sonore est donné et que le texte « **Fin** » s'affiche à l'écran ►||, le four continue de fonctionner indéfiniment et si vous appuyez sur la touche, le four s'éteint. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

Pendant la cuisson à la vapeur :

- S'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau, le four poursuit la cuisson à la vapeur jusqu'à ce que l'eau s'épuise dans le réservoir.
- Si le réservoir d'eau est vide ou s'il n'y a pas assez d'eau ajoutée, le symbole ☞ ou ☞ commence à clignoter sur l'écran et après un certain temps, un signal sonore retentit. Pendant ce temps, le four continue de cuire sans vapeur.
- Si vous voulez annuler l'avertissement sonore et poursuivre la cuisson sans vapeur, appuyez sur la touche ☞. L'avertissement sonore s'arrête et le four continue à cuire sans vapeur.
- Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, retirez le réservoir d'eau, remplissez-le avec suffisamment d'eau et placez-le à sa place. Le four commence à s'alimenter en vapeur en puisant de l'eau dans le réservoir.
- Pendant la cuisson assistée par la vapeur, le bruit de fonctionnement de la pompe provenant du four est normal, surtout lorsque le niveau d'eau restant dans le réservoir d'eau est faible.

À la fin de la cuisson à la vapeur :

- Quelque temps après la fin de la cuisson à la vapeur, le four renvoie l'eau restante du générateur dans le réservoir. Pendant ce temps, le son de fonctionnement de la pompe provenant du four est normal.
- Lorsque l'eau résiduelle est aspirée, vidangez l'eau restante dans le réservoir d'eau pour des raisons d'hygiène.
- En raison des risques pour la santé, videz le réservoir d'eau et ajoutez de l'eau fraîche avant de commencer chaque cuisson à la vapeur.

5.4 Réglages



Le compte à rebours 3-2-1 est affiché à l'écran dans les menus ou les réglages qui doivent être activés par une pression prolongée. Une fois le compte à rebours terminé, le menu ou le réglage correspondant s'active.

Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de la clé, vous pouvez protéger les interférences de l'unité de commande.

1. Appuyez simultanément sur les touches \oplus/\ominus jusqu'à ce que le symbole \mathfrak{K} s'affiche à l'écran.



- ⇒ Le symbole \mathfrak{K} s'affiche à l'écran et le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche et que le verrouillage de touches est activé, un signal sonore retentit et le symbole \mathfrak{K} clignote.



Lorsque le verrouillage des touches est activé, les touches de l'unité de commande ne peuvent pas être utilisées. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez simultanément sur les touches \oplus/\ominus jusqu'à ce que le symbole \mathfrak{K} disparaisse de l'écran.
 - » Le symbole \mathfrak{K} disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé..

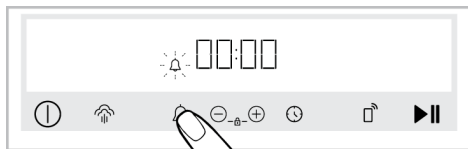
Réglage de l'alarme

Vous pouvez également utiliser l'unité de commande de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, la minuterie émet un avertissement sonore.

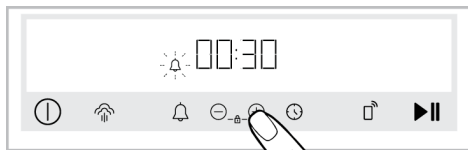


La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.


1. Appuyez sur la touche pour régler le temps de l'alarme.
 - ⇒ Le symbole \mathfrak{A} commence à clignoter à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches \oplus/\ominus . Appuyez à nouveau sur la touche pour confirmer le réglage.



- ⇒ Le symbole \mathfrak{A} s'allume continuellement et le compte à rebours de l'heure de l'alarme s'affiche à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.


3. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à cli-gnoter et un avertissement sonore re-tentit.

Désactivation de l'alarme

1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.






⇒ L'avertissement sonore s'arrête.


Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

1. Appuyez sur la touche pour réinitialiser le temps de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .

Réglage du volume







Vous pouvez régler le volume de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Activez le réglage du volume en appuyant à nouveau sur la touche . (**b-1, b-2**)
4. Réglez la tonalité souhaité à l'aide des touches .

⇒ Le réglage du niveau de volume sélectionné est immédiatement confirmé. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.






Réglage de la luminosité de l'écran

Vous pouvez régler la luminosité de l'écran de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
 2. Appuyez sur les touches  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
 3. Activez le réglage de la luminosité en appuyant à nouveau sur la touche .
 4. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches . (**d-1, d-2, d-3**)
- ⇒ Le réglage du niveau de luminosité sélectionné est immédiatement confirmé. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.

Régler l'intensité de l'affichage de veille

Vous pouvez régler la luminosité lorsque l'unité de commande est en position éteinte (dans l'écran de veille) sur un niveau faible. La luminosité par défaut est à son niveau normal pendant la production. Pour le mettre au niveau bas;




1. Le four étant éteint (lorsque l'heure est affichée sur l'écran), appuyez sur la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu de configuration.
 2. Appuyez sur les touches  jusqu'à ce que "ECO" apparaisse sur l'écran.
 3. Activez le réglage du volume en appuyant à nouveau sur la touche .
 4. Avec les touches , tournez le réglage "OFF" sur "ON" sur l'écran.
- ⇒ Le réglage sélectionné est immédiatement confirmé. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.




Vous pouvez désactiver le réglage de faible niveau d'intensité en suivant la même procédure. En tournant le réglage "OFF", vous pouvez annuler le réglage de faible niveau d'intensité.

Réglage de la fonction de préchauffage rapide (Booster)

Vous pouvez faire fonctionner la cuisson sur votre produit automatiquement avec la fonction de préchauffage rapide. Pour ce faire, vous devez activer le réglage du préchauffage rapide. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches \oplus/\ominus jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Activez le réglage Préchauffage rapide (booster) en appuyant à nouveau sur la touche .
4. Avec les touches \oplus/\ominus , faites passer le réglage "OFF" sur "ON" à l'écran.




⇒ La sélection du réglage de préchauffage rapide se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.




Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. En tournant le réglage « OFF », vous pouvez annuler le réglage du préchauffage rapide.


Modification de l'heure du jour

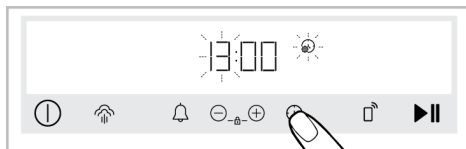
Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,


1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches \oplus/\ominus jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur  la touche pour activer le champ du temporisateur.

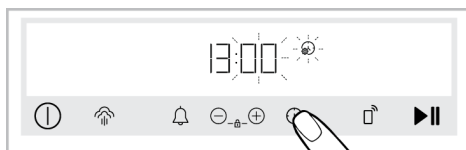
⇒ Le champ Temporisateur et le symbole  clignotent à l'écran.





4. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches \oplus/\ominus et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche .



⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



5. Appuyez sur les touches \oplus/\ominus pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .
- ⇒ L'heure de la journée réglée se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.



Connectez le four au réseau mobile et enregistrez-le dans l'application « HomeWhiz »

Vous pouvez connecter votre four au réseau mobile et le contrôler à travers l'application « HomeWhiz » à l'aide d'un appareil intelligent. Pour ce faire, installez d'abord l'application « HomeWhiz » sur votre appareil intelligent. L'application « HomeWhiz » est disponible sur les systèmes d'exploitation mobiles iOS et Android.

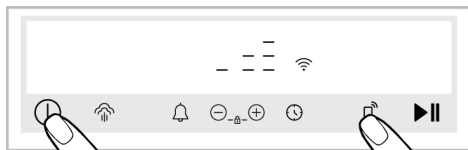


Après avoir téléchargé l'application « HomeWhiz », suivez les instructions sur l'application pour créer votre page d'accueil.

i Vous pouvez compléter la procédure pour connecter votre four à un réseau mobile et activer la commande à distance du four en suivant les instructions fournies sur l'application.

1. Pour faire passer le four en mode configuration, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant environ 3 secondes lorsque votre four est éteint (l'heure du jour s'affiche à l'écran).

⇒ Lorsque le four passe en mode de configuration, une animation s'affiche à l'écran dans laquelle certaines lignes clignotent.







2. Ouvrez l'application « HomeWhiz » que vous avez installée sur votre appareil intelligent. Après avoir créé votre page d'accueil, sélectionnez le four dans Appareils électroménagers et entrez le numéro de stock de votre appareil dans l'application, puis suivez les étapes décrites sur l'application.





i Le numéro de stock de votre appareil est le numéro commençant par « 77... » situé sous la première de couverture du manuel.





3. Finalisez l'enregistrement de votre four dans l'application en suivant les instructions fournies sur l'application.

Activation de la télécommande du four

Après l'enregistrement de votre four dans l'application « HomeWhiz », vous pouvez autoriser la commande à distance de la manière suivante :


1. Appuyez une fois sur la touche  lorsque le symbole  s'affiche à l'écran.
- ⇒ À l'écran, le symbole  doit être affiché avec le symbole  ensemble.

i Si le symbole  ne s'affiche pas, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran. Si vous n'avez pas enregistré votre appareil dans l'application HomeWhiz, le symbole  clignote une fois et un signal d'erreur retentit.

i Si le symbole  s'affiche à l'écran, mais un signal d'erreur retentit lorsque vous appuyez sur la touche  et si le symbole  ne s'affiche pas à l'écran ou que le symbole  clignote, vérifiez la connexion Internet de votre appareil. Si la connexion Internet est normale et que le problème persiste, répétez les étapes d'installation.

Suppression du jumelage d'un four connecté à « HomeWhiz »

Après avoir ajouté votre appareil dans l'application « HomeWhiz », le compte d'utilisateur que vous avez utilisé pour « HomeWhiz » s'associe aux informations de votre appareil. Pour supprimer un appariement en raison de la perte d'accès au compte que vous utilisez dans l'application ou pour d'autres raisons, les actions suivantes doivent être effectuées.


1. L'appareil étant éteint (alors que l'heure s'affiche à l'écran), appuyez sur les touches  et  pendant environ 5 secondes.

⇒ Un compte à rebours à partir de 5 apparaît sur l'écran.
2. Une fois le compte à rebours terminé, une animation de suppression de l'appariement apparaîtra à l'écran.
3. Lorsque le processus de suppression de l'appariement est terminé sans problème, un avertissement sonore retentit et votre four redémarre.

i Si un problème survient lors de la suppression d'un appariement et que le processus ne peut être achevé, un son d'erreur se fera entendre.

4. Vous pouvez appairer à nouveau l'appareil à votre compte « HomeWhiz » une fois le processus de suppression de l'appariement terminé.

Conformité aux normes et informations sur les essais / Déclaration de conformité de l'UE

	Les étapes de développement, de fabrication et de vente de ce produit sont menées conformément aux règles de sécurité spécifiées dans toutes les législations pertinentes de l'Union européenne.
Bande de fréquence	: 2,4 Ghz
Puissance max de transmission	: max. 100 mW
Déclaration de conformité CE	
Arçelik A.Ş. déclare que ce produit est conforme à la directive 2014/53/UE. Une déclaration de conformité RED détaillée est disponible en ligne sur le site internet https://docs.emeaappliance-docs.eu dans les documents supplémentaires de la page produit de votre produit.	

La période de support des mises à jour logicielles liées à la cybersécurité définie pour le produit est la période de garantie du produit. Passé ce délai, les mises à jour logicielles liées à la cybersécurité ne sont pas garanties.

Ce produit collecte et transmet des données d'utilisation lorsqu'il est connecté à Internet (par exemple, réglages de température, durée d'utilisation, codes d'erreur). Conformément au règlement (UE) 2023/2854, vous disposez d'un droit d'accès et de gestion de ces données. Pour plus d'informations sur les données collectées, leur utilisation et les modalités d'accès, veuillez consulter : www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

5.5 Utilisation de la sonde à viande

Informations générales et avertissements

- Le four doit être réglé sur une certaine fonction et température de fonctionnement afin d'utiliser le thermomètre à viande.
- Le thermomètre à viande est disponible lorsque les fonctions sont activées où le symbole du thermomètre à viande est affiché en permanence.
- Si vous avez réglé la minuterie du four pour une période de cuisson spécifique avant d'utiliser le thermomètre à viande,

cette période est annulée automatiquement lorsque le thermomètre à viande est installé.

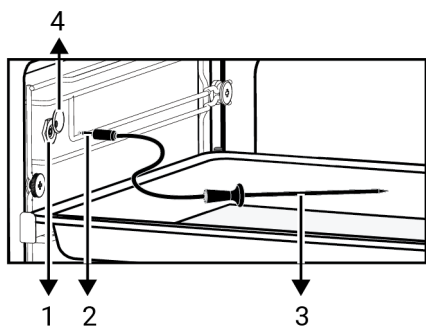
- Vous ne pouvez pas utiliser les grilles situées au-dessus du connecteur du thermomètre à viande lorsque vous cuisinez avec un thermomètre à viande.
- Nettoyez le thermomètre à viande avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon sec après chaque utilisation.
- Si **75C** ne s'affiche pas sur les fonctions où le thermomètre à viande est activée, assurez-vous que le connecteur est bien installé à sa place.
- Si l'on utilise la pointe du capteur du thermomètre à viande sans l'introduire dans la viande, la pointe du capteur détecte la température à l'intérieur du four et arrête la cuisson lorsque la température réglée est atteinte. Toutefois, si le thermomètre à viande est exposé à une température égale ou supérieure à 250 °C, le capteur devient inutile.
- La température de fonctionnement peut être supérieure d'au moins 30 °C à la température du thermomètre à viande. Exemple : Si la température du thermomètre à viande est réglée sur 70 °C, la température de fonctionnement doit être réglée sur 100 °C minimum.

- La température au cœur de la viande (le point le plus froid) doit être d'au moins 63°C en termes de sécurité alimentaire.
- La température au cœur du point le plus froid de la viande de volaille doit être d'au moins 74°C en termes de sécurité alimentaire, et la température au cœur de la viande doit être de 85°C pour la viande bien cuite.

Tableau de référence pour la gamme de cuisson de la viande rouge :

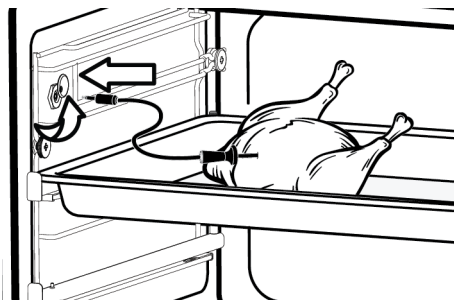
Niveau de cuisson	Température au cœur de la viande* (°C)
Bleu	55-59
Saignant	60-62
Mi saignant	63-70
À point	71-76
Bien cuit	77-81
Trop cuit	82

1. Faites glisser le couvercle de la fente (4) sur la paroi latérale du four vers le haut, et insérez le connecteur du thermomètre à viande (2) dans la fente du thermomètre à viande (1).



- 1 Fente pour le thermomètre à viande
- 2 Connecteur du thermomètre à viande
- 3 Pointe du capteur du thermomètre à viande
- 4 Couvercle de la fente du thermomètre à viande

2. Enfoncez la pointe du thermomètre à viande dans les aliments que vous allez cuire.



3. Tournez le bouton de sélection de la fonction sur la fonction que vous souhaitez utiliser pour la cuisson. La fonction du thermomètre à viande n'est pas disponible dans toutes les fonctions, elle fonctionne plutôt dans les fonctions où le symbole du thermomètre à viande est allumé en permanence. Assurez-vous que le symbole est affiché dans la fonction que vous avez sélectionnée.

i "00:00" apparaît et le symbole clignote lorsqu'une fonction de fonctionnement où la sonde à viande est désactivée est sélectionnée.

4. Lorsque la fonction de fonctionnement où la sonde à viande est activée est sélectionnée, le symbole et les 75 °C comme température recommandée pour le thermomètre à viande et la température actuelle du capteur du thermomètre à viande sont affichés alternativement sur l'écran.

i La température recommandée pour le thermomètre à viande est de 75 °C. Vous pouvez modifier la température entre 40 et 99 °C si vous le souhaitez.

5. Vous pouvez utiliser les touches (+)/(-) pour modifier le réglage de la température interne du thermomètre à viande.
6. Réglez la valeur de la température intérieure du four avec lequel vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de température.

- ⇒ Pendant la cuisson avec un thermomètre à viande, la température réelle de l'aliment dans lequel le thermomètre à viande est inséré et la température interne du thermomètre à viande que vous avez réglée s'affichent alternativement à intervalles d'environ 3 secondes. Lorsque la température interne du thermomètre à viande est affichée, une animation avec trois lignes apparaît à côté. Le capteur du thermomètre à viande détecte que la température interne de la viande atteint automatiquement la température définie pour le thermomètre à viande et termine la cuisson lorsque la température à l'intérieur de la viande atteint cette température. Lorsque vous retirez le ther-

momètre à viande avant la fin de la cuisson, l'écran affiche « **Fin** » et la cuisson s'arrête.



Le thermomètre à viande doit être chaud en raison de la température interne du four avant ou à la fin de la cuisson. Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous retirez le thermomètre à viande. Sinon, il y a un risque de brûlures !

7. Lorsque la cuisson est terminée, « **Fin** » apparaît sur l'écran et le four émet un avertissement sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.
8. Une fois la cuisson terminée, éteignez le four en appuyant sur la touche ①.

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de pages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer

des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.

- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.

- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

FR

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 45
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	150	35 ... 45
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 40
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	3	170	20 ... 30
Pâtisserie	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	180	35 ... 45
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 35
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	30 ... 45
Pain entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	250	5 ... 15
Pizza	Plateau standard *	Fonction Pizza	2	280	5 ... 10

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	150	25 ... 35
Biscuit	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	170	25 ... 35
Pâtisserie	1-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	180	40 ... 50
Brioche	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	180	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de cuisson avec fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco"

- Ne modifiez pas le réglage de la température après avoir commencé la cuisson dans la fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco".
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez avec la fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco". Si la porte

ne s'ouvre pas, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

- Ne préchauffez pas le four lors de la fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco".

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	3	160	25 ... 35
Biscuit	Plateau standard *	3	180	25 ... 35
Pâtisserie	Plateau standard *	3	200	45 ... 55
Brioche	Plateau standard *	3	200	35 ... 45

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	170	85 ... 110
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chaleur tournante	2	200 ... 220	60 ... 80
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 4






Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.
Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.






6.1.4 Cuisson à la vapeur

Informations générales

- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite. Les durées spécifiées au moment de l'approvisionnement en eau indiquent le temps écoulé après le préchauffage.
- Le tableau de cuisson contient des recommandations de cuisson testées par le fabricant. Vous pouvez régler la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson assistée à la vapeur et la durée pour les aliments qui ne figurent pas dans le tableau.
- Faites la cuisson à la vapeur avec un seul plateau.

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Fonction d'utilisation	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml)	Niveau de vapeur	Durée d'admission d'eau (mn)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif des aliments (g)
Pain entier	Plateau standard *	2	Chaleur tournante	180	200		Avant le préchauffage	30 ... 40	820
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	2	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	25 mn 250/max, après 190	max		25	60 ... 70	2000
Entrecôte (pièce unique)	Plateau standard *	3	Fonction « 3D »	180	max		15	40 ... 55	1000
Jarrets d'agneau aux légumes	Plateau standard *	3	Fonction « 3D »	170	max+max***		après le préchauffage (immédiatement)	80 ... 100	2000
Pain à la levure	Plateau standard *	3	Chaleur tournante	180	150		Avant le préchauffage	20 ... 30	1200

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Fonction d'utilisation	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml)	Niveau de vapeur	Durée d'admission d'eau (mn)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif des aliments (g)
Gâteau au fromage	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique****	3	Chaleur tournante	120	200		30	60 ... 70	1450
Baguette de poulet	Plateau standard *	3	Fonction « 3D »	200	150		après le préchauffage (immédiatement)	20 ... 30	800
Pommes de terre au four	Plateau standard *	3	Fonction « 3D »	190	100		25	45 ... 55	500
Pain pour hamburger	Plateau standard *	3	Chaleur tournante	180	200		Avant le préchauffage	20 ... 30	800
Saumon aux légumes	Plateau standard *	3	Fonction « 3D »	200	100		après le préchauffage (immédiatement)	15 ... 25	500

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Indique le temps écoulé après le préchauffage.

*** Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau "max" à mi-cuisson.

**** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.5 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique :3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique :2	140	15 .. 25
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	150	35 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	150	25 ... 35
Sablé (biscuit sucré)	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.
Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.

- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.

Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyeur pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.

- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

7.4 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

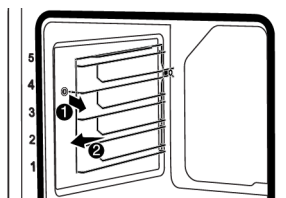
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



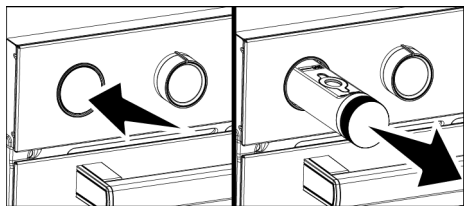
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

7.5 Nettoyage à la Vapeur

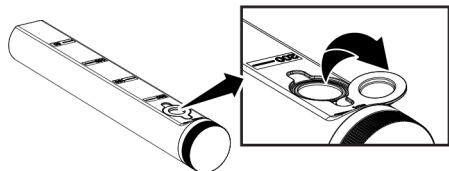
Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

Avertissements généraux

- Vous pouvez modifier le réglage de la durée, de la température et de la vapeur de la fonction de nettoyage à la vapeur.
 - Si l'eau s'épuise dans les premières 5 minutes après que vous ayez activé la fonction de nettoyage à la vapeur, si vous retirez le réservoir d'eau pendant le nettoyage ou si le couvercle est ouvert, la fonction de nettoyage sera annulée.
 - La fonction de nettoyage à la vapeur ne s'active pas lorsque la température intérieure du four est supérieure à 120 °C.
1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
 2. Appuyez sur le réservoir d'eau sur le panneau de commande de votre four. Retirez le réservoir d'eau de sa fente.

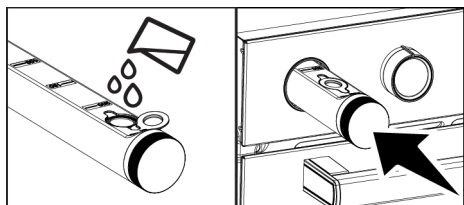


3. Ouvrez le bouchon en plastique du réservoir d'eau comme illustré ci-dessous.




- i** N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.

4. Remplissez le réservoir avec 200 ml d'eau le tableau de cuisson et placez le bouchon en plastique sur le réservoir d'eau à sa place.



5. Réglez le bouton de fonction sur le mode de fonctionnement du nettoyage à la vapeur.

⇒ Le symbole  clignote sur l'écran et un compte à rebours de 20 minutes démarre.

6. À la fin de cette durée, « 00:00 » apparaît à l'écran.
7. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

8. Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.

- i** Dans la fonction de nettoyage à la vapeur, il est prévu que l'eau présente au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

9. **(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



7.6 Auto-nettoyage à haute température

Le four est équipé d'une fonction de pyrolyse. Le four se réchauffe à une température d'environ 420-480 °C et brûle jusqu'à ce que la saleté existante se transforme en cendres. Une forte fumée peut être générée. Assurez une bonne ventilation. Le nettoyage à haute température doit être effectué après environ toutes les 10 utilisations du four.

Avertissements généraux



Les surfaces chaudes causent des brûlures !

Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

- Avant d'utiliser la fonction pyrolyse, retirez tous les accessoires, la tablette télescopique et les tablettes latérales (si elles existent). S'ils ne sont pas retirés, les accessoires et les tablettes métalliques latérales seront endommagés.
- Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four. Le fait que vos accessoires soient résistants au feu ou non est précisé dans la section des accessoires. Sauf indication contraire, vos accessoires ne sont pas résistants aux températures élevées. Ils doivent être retirés du four avant le nettoyage, afin d'éviter des dommages.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint en fibre de verre est très délicat et s'abîme facilement. Si le joint de la porte est endommagé, remplacez-le par un nouveau auprès d'un service agréé.
- Videz le réservoir d'eau avant de sélectionner la fonction d'auto-nettoyage à haute température. L'intérieur du four atteignant des températures plus élevées pendant le nettoyage, un bruit important et des dommages à la surface intérieure du four peuvent se produire si de l'eau est envoyée à l'intérieur du four.

Pour démarrer la fonction de pyrolyse :

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four. Dans les modèles dotés d'une tablette en fil métallique, n'oubliez pas de retirer cette dernière.
2. Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux.

3. Sélectionnez la fonction "Pyrolyse" ou "Pyrolyse - Mode Économie" en fonction de l'état de saleté de votre four. Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction Pyrolyse - Mode Économie". Cette fonction prend moins de temps que la fonction "Pyrolyse variable". Si le four est très sale, il est possible que la fonction "Pyrolyse - Mode Économie" soit insuffisante. Dans ce cas, nettoyez-le par la fonction "Pyrolyse".
4. Commencez le nettoyage en touchant la touche **||**.
 - ⇒ Le nettoyage commence et la durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. Ce temps est immuable.
5. Lorsque le four atteint une certaine température après le démarrage du processus de pyrolyse, le symbole du cadenas **🔒** apparaît à l'écran de l'heure et la porte du four ne peut pas être ouverte. Ne forcez pas la poignée de la porte pour essayer de l'ouvrir tant que le processus n'est pas terminé et que le symbole du cadenas reste affiché à l'écran.
6. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « **Fin** » apparaît à l'écran. Éteignez le four en appuyant sur la touche **⏻**.
7. Lorsque le symbole **🔒** disparaît sur l'écran, éliminez les dépôts restants avec de l'eau vinaigrée.

7.7 Nettoyage de la porte du four

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un

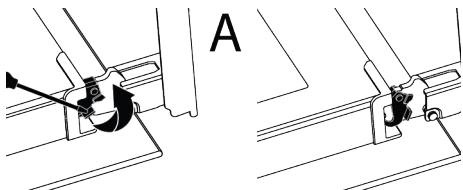
chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.



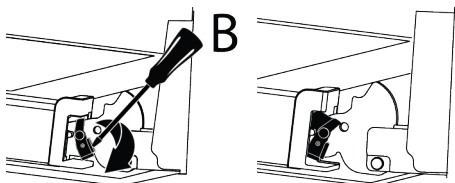
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Retrait de la porte du four

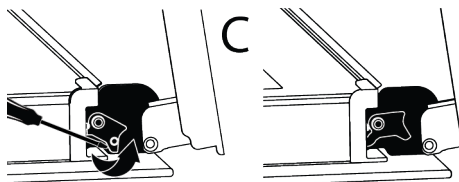
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



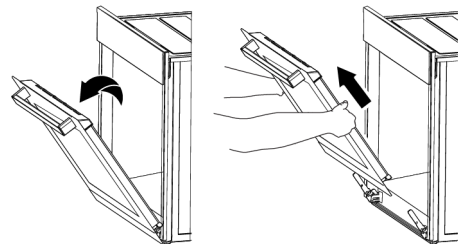
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



7. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

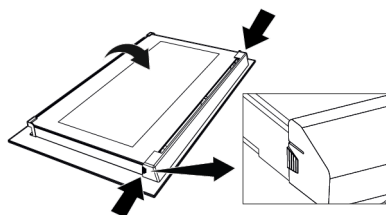


Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

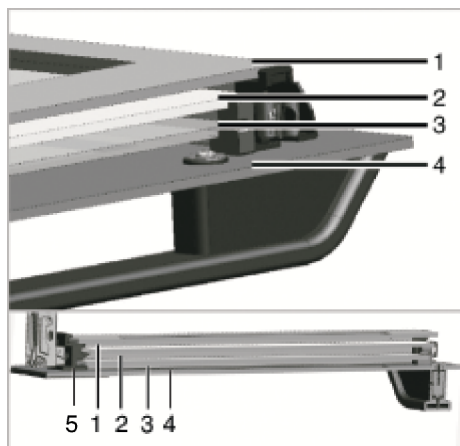
7.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.

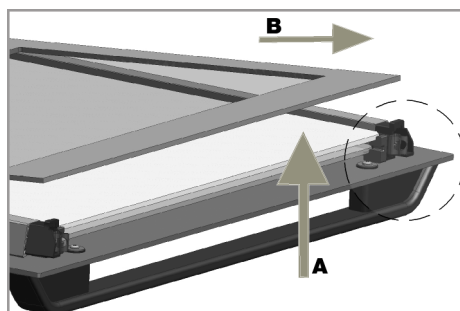


2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 Vitre intérieure | 2 Deuxième vitre intérieure |
| 3 Troisième vitre intérieure | 4 Vitre extérieure |
| 5 Fente de la vitre en plastique - inférieure | |

3. Soulevez délicatement la vitre intérieure vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



4. Répétez le même processus afin de retirer les deuxième et troisième vitres.



La première étape du montage de la porte consiste à remplacer les deuxième et troisième vitres (2, 3). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'elle rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique comme l'indique la figure.

L'ordre de fixation des deuxième et troisième vitres intérieures n'est pas important, car elles sont interchangeables.

Lorsque vous fixez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la deuxième vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de toutes les vitres intérieures pour atteindre les fentes inférieures en plastique (5). Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».



Après le nettoyage, les vitres doivent être remontées.

7.9 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

Remplacement de la lampe du four informations générales

- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

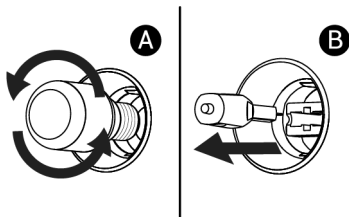
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



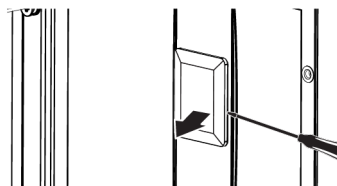
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



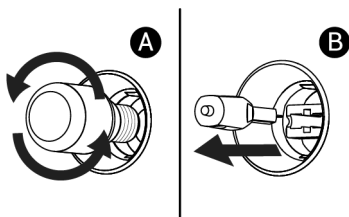
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou

un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défaillant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte

pendant plus de 5 minutes, le réglage du temps de cuisson est annulé et les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

(Pour les modèles avec minuterie) L'affichage de la minuterie clignote ou le symbole de la minuterie reste ouvert.

- Il y a déjà eu une panne de courant. >>> Réglez la durée/Désactivez le bouton de fonction de l'appareil et mettez-le à nouveau dans la position souhaitée.

Après le début de la cuisson, le symbole ► clignote à l'écran et un avertissement sonore retentit.

- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée. Contactez le service agréé si le problème persiste.

La commande que vous souhaitez envoyer depuis l'application « HomeWhiz » ne passe pas. (si les conditions d'accès à distance sont remplies)

- Votre liaison peut être interrompue pendant un certain temps. >>> Assurez-vous que le four est connecté au réseau sans fil et éteignez et rallumez l'application.

L'application « HomeWhiz » n'affiche pas correctement l'état du four.

- Votre liaison peut être interrompue pendant un certain temps. >>> Assurez-vous que le four est connecté au réseau sans fil et éteignez et rallumez l'application.

Après avoir introduit votre produit dans l'application « HomeWhiz », s'il y a une erreur disant "Une erreur s'est produite lors de l'association de votre produit à votre maison ou à la pièce que vous avez spéci-

fiée. Cet appareil appartient à un autre foyer" ou si vous avez oublié dans quel compte « HomeWhiz »

- Supprimez l'appairage en suivant les instructions de la section "Suppression de l'appairage d'un four connecté « HomeWhiz » et recommencez l'appairage du produit depuis le début.

L'avertissement "Multiple bluetooth networks detected" s'affiche lors de l'installation du produit dans l'application « HomeWhiz »

- Si plus d'un appareil ménager dans votre maison est réglé sur le mode de configuration en même temps et émet un signal

Bluetooth, vous pouvez rencontrer l'avertissement "Multiple bluetooth networks detected" pendant l'installation de l'application « HomeWhiz ». >>> Désactiver les modes d'installation des autres appareils et continuer à utiliser un seul appareil avec le mode d'installation activé.

Des termes autres que la langue que j'ai spécifiée apparaissent dans l'application « HomeWhiz »

- Dans les cas où la puissance de l'internet est faible, des termes dans différentes langues peuvent apparaître dans l'application homewhiz autres que les langues que vous avez définies dans l'application. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur :	Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.	
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Désactivé	-	-
Attente	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	0,8	20
Veille en réseau	2,0	20

*:Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondi à la minute la plus proche.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

