

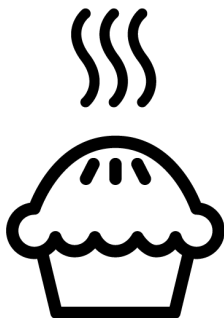
Whirlpool

فرن بيلت ان

دليل المستخدم

Four Encastrable

Manuel d'utilisation



W0E6R383CVXBRDZ

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

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence

385445272/ AR/ FR/ R.AB/ 16.06.25 15:30
7754886784

عميلنا العزيز؛

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. فيهذه 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

26	تنظيف مصباح الفرن	٨-٧
27	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	٨

4	تعليمات السلامة	١
4	1-١ الاستخدام المسموح به	١-١
4	2-١ تثبيت	٢-١
5	3-١ تحذيرات كهربائية	٣-١
5	4-١ التنظيف والصيانة	٤-١
6	2 التعليمات البيئية	٢
7	3 منتجك	٣
7	1-٣ مقدمة المنتج	١-٣
7	2-٣ مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج واستخدامها	٢-٣
8	1-٢-٣ لوحة التحكم	١-٢-٣
8	2-٢-٣ مقدمة عن لوحة تحكم الفرن	٢-٢-٣
8	3-٣ وظائف تشغيل الفرن	٣-٣
9	4-٣ ملحقات المنتج	٤-٣
10	5-٣ استخدام ملحقات المنتج	٥-٣
12	6-٣ المواصفات الفنية	٦-٣
13	4 الاستخدام الأولي	٤
13	1-٤ ضبط الوقت لأول مرة	١-٤
13	2-٤ التنظيف الأولي	٢-٤
13	5 استخدام الفرن	٥
13	1-٥ معلومات عامة عن استخدام الفرن	١-٥
14	2-٥ تشغيل وحدة التحكم في الفرن	٢-٥
15	3-٥ الطهي بمساعدة البخار	٣-٥
16	4-٥ الإعدادات	٤-٥
17	6 معلومات عامة عن الطبخ	٦
17	1-٦ تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن	١-٦
17	1-١-٦ المعجنات وطعام الفرن	١-١-٦
20	2-١-٦ اللحوم والأسماك والدواجن	٢-١-٦
20	3-١-٦ الشواية	٣-١-٦
21	4-١-٦ الطهي بمساعدة البخار	٤-١-٦
22	5-١-٦ اختير الأطعمة	٥-١-٦
23	٧ الصيانة والتنظيف	٧
23	1-٧ معلومات التنظيف العامة	١-٧
24	2-٧ تنظيف الملحقات	٢-٧
24	3-٧ تنظيف لوحة التحكم	٣-٧
24	4-٧ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)	٤-٧
25	5-٧ التنظيف بالبخار السهل	٥-٧
25	6-٧ تنظيف باب الفرن	٦-٧
26	٧-٧ إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن	٧-٧

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.

⚠ تحذير: قد يسخن الجهاز وأجزأه أثناء الاستخدام.

يُرعى 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 تجفيف 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 بحذر، 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

⚠ حذر: 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. **⚠** 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.

⚠️ 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 وفقًا لقواعد الأسلاك ويجب أن يكون الجهاز مؤرخًا وفقًا لمعايير السلامة الكهربائية الوطنية.

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

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

⚠️ 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 بالثبيت باستخدام قابس كابل الطاقة إلا إذا كان المنتج مزودًا 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 أبدًا معدات التنظيف بالبخار - فهناك خطر التعرض لصدمة كهربائية. قد تُسبب الإصلاحات غير الاحترافية غير المصرح بها من قبل الشركة المصنعة خطرًا على الصحة

⚠️ 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 تحديدًا في دليل المستخدم. أبقى الأطفال بعيدًا 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) بعيدًا عن متناول الأطفال - خطر الاحتراق. يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل أي عملية تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تأكد من عدم إتلاف الجهاز لكابل 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 الثبيت.

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

⚠️ 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 للحروق.

⚠️ ٣-١ تحذيرات كهربائية

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

⚠️ 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.

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 تحدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.

٢ التعليمات البيئية

التخلص من مواد التغليف

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 الخبز.

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

إعلانات المطابقة

يتوافق هذا الجهاز مع: متطلبات التصميم البيئي لللائحة 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.

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.

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



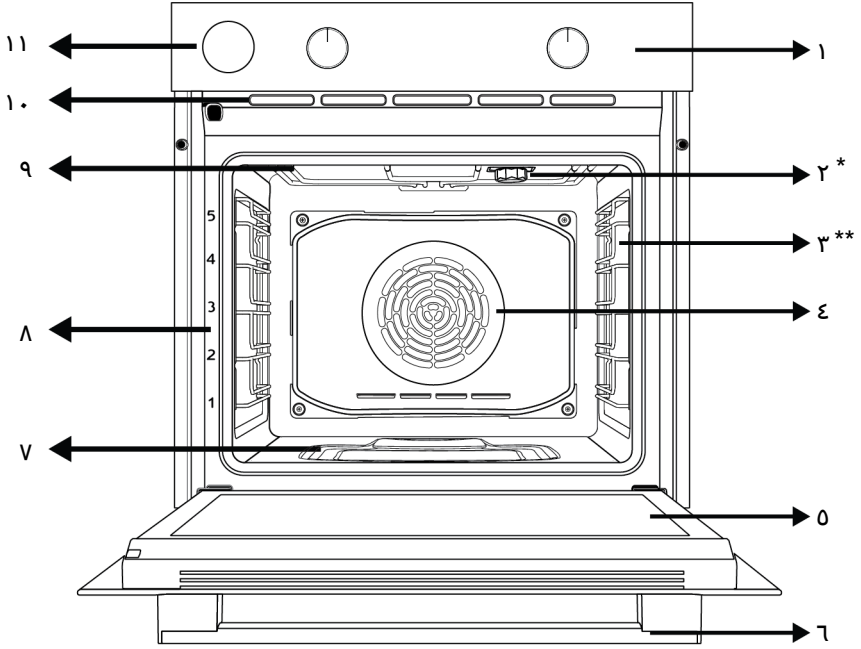
تعتبر مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100%، وهي تحمل رمز إعادة التدوير ♻️. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبما يتوافق تمامًا مع لوائح السلطات المحلية التي تحكم التخلص من النفايات.

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 المنجر الذي اشترت منه الجهاز. هذا الجهاز مُعَلَّم وفقًا للتوجيه الأوروبي 2012/19/EU بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) ولوائح نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية لعام 2013 (بصيغتها 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. استخدم صواني الخبز المطلية بالورنيش الداكن أو المينا لأنها تمتص الحرارة بشكل أفضل.



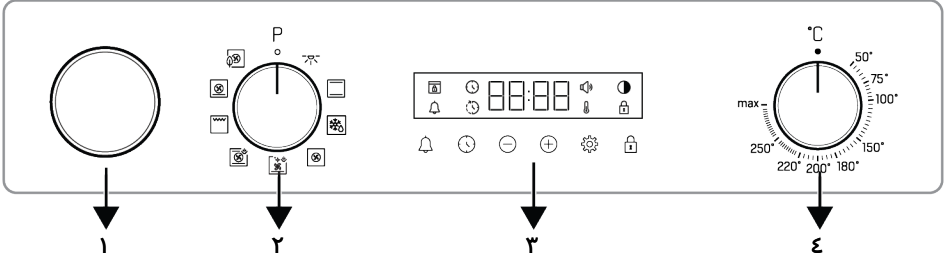
- | | |
|----|-----------------------------------|
| ١ | لوحة التحكم |
| ٢ | المصباح |
| ٣ | الأرشف السلكية |
| ٤ | محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي) |
| ٥ | باب |
| ٦ | المقبض |
| ٧ | فتحة مياه للظهي بالبخار |
| ٨ | مواضع الرفوف |
| ٩ | المسخن العلوي |
| ١٠ | فتحات تحوية |
| ١١ | خزان الماء |

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 كمثل.



- ٢ مقبض اختيار الوظيفة
٤ مقبض اختيار درجة الحرارة

- ١ خزان الماء
٣ المؤقت

- 2 مفتاح ضبط الوقت
3 مفتاح الخفض
4 مفتاح الزيادة
5 مفتاح الإعدادات
6 مفتاح قفل المفتاح

رموز الشاشة

: رمز وقت الخبز

: رمز وقت انتهاء الخبز *

: رمز التنبيه

: رمز السطوع

: رمز قفل المفاتيح

: رمز درجة الحرارة

: رمز مستوى الصوت

: رمز قفل الباب *

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

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.

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 للدخول واسحب المقبض للخارج. بعد إجراء الضبط، اضغط عليه مرة أخرى واستبدل المقبض.

٢-٢-٣ مقدمة عن لوحة تحكم الفرن

مقبض اختيار الوظيفة

يمكنك تمديد وظائف تشغيل الفرن من خلال مفتاح اختيار الوظيفة. أدر الزر نحو اليسار / اليمين من وضع الغلق (الاتجاه العلوي) لتحديد الوظيفة.

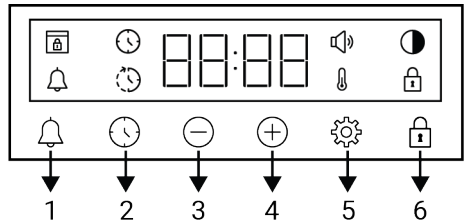
مقبض اختيار درجة الحرارة

يمكنك تمديد درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة. أدر الزر تجاه عقارب الساعة من وضع الغلق (الاتجاه لعلوي) لتحديد درجة الحرارة.

مؤشر درجة الحرارة

يمكنك فهم درجة الحرارة الداخلية للفرن من خلال رمز درجة الحرارة على الشاشة. يظهر رمز درجة الحرارة على الشاشة عند بدء الطهي، ويختفي رمز درجة الحرارة عندما تصل درجة الحرارة المحددة. ويظهر رمز درجة الحرارة مرة أخرى عندما تنخفض الحرارة داخل الفرن عن الدرجة المحددة.

المؤقت



رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	مصباح الفرن	-	لا يوجد سخان يعمل في الفرن. فقط مصباح الفرن يضيء.
	التسخيل بالمروحة	-	الفرن غير ساخن. فقط المروحة (على الحائط الخلفي) تعمل. الأطعمة المجمدة مع المبيبات 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 جيوب.
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين السفلي بمساعدة المروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة السخان السفلي بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصينية واحدة. يجب أيضًا استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البخار بسهولة.
	التسخين بالمروحة	*	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	*	من أجل توفير الطاقة، يمكنك استخدام هذه الوظيفة بدلاً من استخدام "التسخين بالمروحة". لكن؛ سيكون وقت الطهي أطول قليلاً.
	وظيفة البيتزا	*	يعمل السخان السفلي وتسخين المروحة. انها مناسبة لطهي البيتزا.
	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	*	تعمل وظائف التدفئة العلوية والتدفئة المنخفضة وتسخين المروحة. يتم طهي كل جانب من المنتج المراد طهيه بشكل متساوٍ وبسرعة. يتم الطهي بصينية واحدة.
	شواية كاملة	*	الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.

* يعمل منتحك في نطاق درجة الحرارة المحدد في مقبض درجة الحرارة.

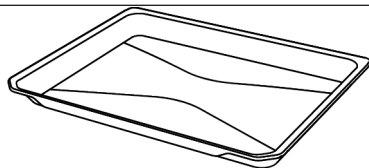
٤-٣ ملحقات المنتج

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

قد تشوه الصواني الموجودة في منتحك بسبب تأثير الحرارة. وليس لهذا تأثير على الوظيفة. ويختفي التشوه عندما تبرد الصينية.

صينية قياسية

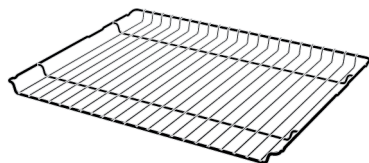
يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلي القطع الكبيرة.



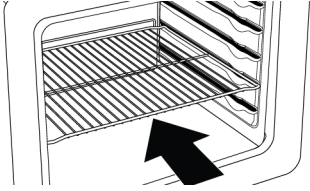
الشواية السلكية

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

طرز بأرفف سلكية :



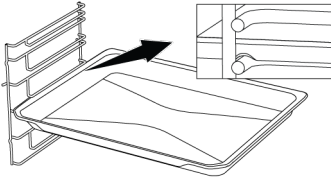
طرز بدون أرفف سلكية :



ضع الصينية على أرفف الطهي

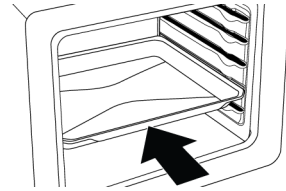
طرز بأرفف سلكية :

من الضروري أيضاً وضع الصواني على الأرفف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبا 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.



طرز بدون أرفف سلكية :

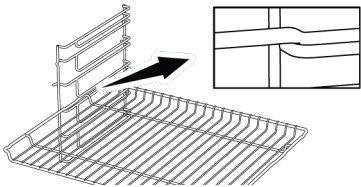
من الضروري أيضاً وضع الصواني على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. يكون للدرج اتجاه واحد عند وضعه على الرف. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبا المصمم للحمل في المقدمة.



إيقاف وظيفة الشواية السلكية

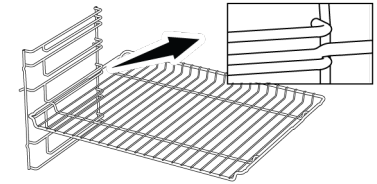
توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة ، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية ، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تماماً.

طرز بأرفف سلكية :



طرز بدون أرفف سلكية :

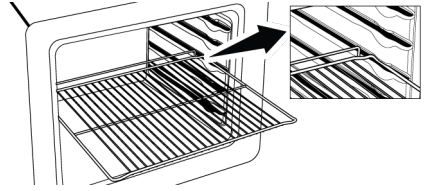
من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة.



طرز بدون أرفف سلكية :

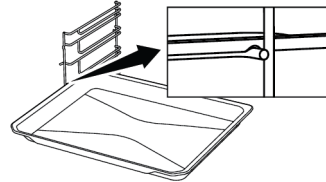
من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة.

طرز بدون أرفف سلكية :



وظيفة إيقاف الدرج - طرز بأرفف سلكية

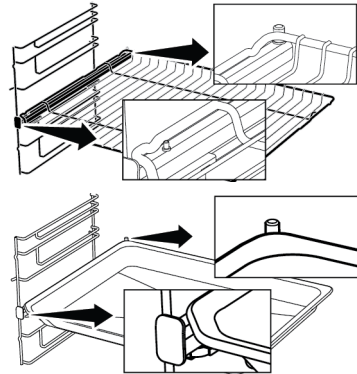
هناك أيضًا وظيفة إيقاف لمنع الدرج من الانقلاب من الرف السلكي. أثناء إخراج الحاوية ، حررها من مقبس الإيقاف الخلفي واسحبها نحوك حتى تصل إلى الجانب الأمامي. يجب عليك تمرير مقبس الإيقاف هذا لإزالته تمامًا.



الوضع الصحيح للشواية السلكية والصينية على القضبان

التلسكوبية- طرز بأرفف سلكية وقضبان متداخلة

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



٦-٣ المواصفات الفنية

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	الجهود الكهربائي/التردد
H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج الحد الأدنى
3,3	إجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)
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 وفقاً للأولويات التالية اعتماداً 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 وفقاً للمعايير ذات الصلة. وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج.



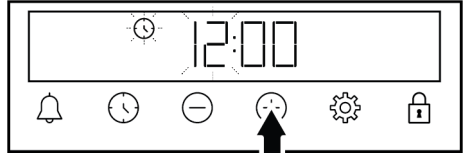
قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

٤-١ ضبط الوقت لأول مرة

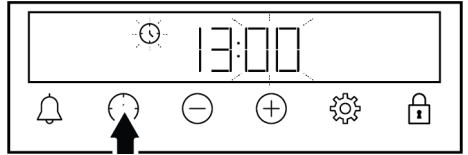
اضبط الوقت دومًا قبل استخدام الفرن، وإذا لم تضبطه، فستعذر الطهي حينئذ في بعض طرز الأفران.

1. عند بدء تشغيل الفرن لأول مرة، سيومض الرقم "12:00" والرمز ⌚ على الشاشة.

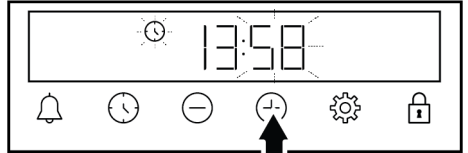
2. اضبط وقت اليوم باستخدام المفاتيح (+) (-).



3. المس ⌚ أو مفتاح ⚙️ لتنشيط حقل الدقائق.



4. المس المفاتيح (+) (-) لتعيين الدقائق.



5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس مفتاح ⌚ أو ⚙️.

← يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز ⌚ من الشاشة.

٥ استخدام الفرن

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. ويُغى تشغيلها تلقائيًا عند انتهاء عملية التبريد. يخرج 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

وفي حالة عدم ضبط المؤقت أول مرة، فسيظل الرقم "12:00" والرمز ⌚ بيومضان ولن يبدأ تشغيل الفرن. كي يتسنى تشغيل الفرن، يجب عليك تأكيد وقت اليوم من خلال تحديد وقت اليوم أو لمس المفتاح ⌚ عندما يكون مضبوطًا على "12:00". 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. شغّل 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" يمكنك 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.

قبل استخدام الملحقات؛

نظّف الملحقات التي تزيلها من الفرن بماء ومنظف وإسفنجة تنظيف ناعمة. **يلاحظ:** قد تسبب بعض المنظفات أو مواد التنظيف في إتلاف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كرميمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف. **ملاحظة:** أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنّب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.

إضاءة الفرن

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

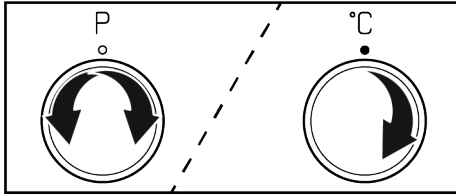
إذا كنت ترغب في تشغيل مصباح الفرن باستمرار، فحدد حالة التشغيل "مصباح الفرن" بمقبض اختيار الوظيفة.

٢-٥ تشغيل وحدة التحكم في الفرن

معلومات عامة عن وحدة التحكم بالفرن

- الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه لعملية الطهي هو 5 ساعات و 59 دقيقة. يتم إلغاء البرنامج في حالة انقطاع التيار الكهربائي، وستحتاج حينئذ إلى إعادة البرمجة.
- تومض الرموز ذات الصلة على الشاشة أثناء إجراء أي تعديلات. ويتبقي انتظار وقت قصير حتى حفظ الإعدادات.
- لا يتسنى ضبط وقت اليوم في حالة ضبط أي إعداد للطهي.
- وفي حالة ضبط وقت الطهي عند بدء الطهي، فسيتم عرض الوقت المتبقي على الشاشة.
- في الحالات التي يتم فيها ضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي؛ فيمكنك إلغاء هذا الوقت تلقائيًا عن طريق لمس المفتاح (1) لفترة طويلة.

المؤقت



1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.

2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.

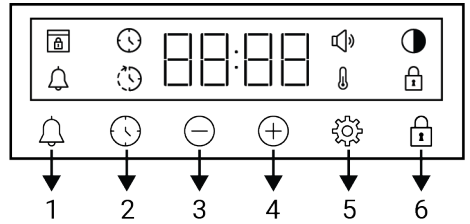
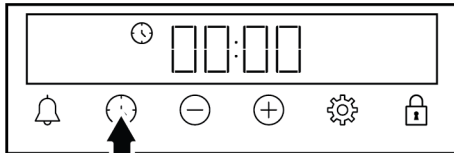
← سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين وسيظهر على الشاشة الرمز . عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يختفي الرمز . لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا نظرًا لأن الطهي اليدوي يكون دون تحديد وقت للطهي، فغليك التحكم في الطهي وإيقاف تشغيله بنفسك. عند اكتمال الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (لأعلى).

الطهي عن طريق تحديد وقت الطهي؛

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا عند انتهاء الوقت عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك وضبط وقت الطهي بالمؤقت.

1. حدد وظيفة التشغيل الملائمة للطهي.

2. المس مفتاح (1) حتى يظهر الرمز (1) على الشاشة خلال مدة الطهي.



- 1 مفتاح التبيهة
- 2 مفتاح ضبط الوقت
- 3 مفتاح خفض
- 4 مفتاح الزيادة
- 5 مفتاح الإعدادات
- 6 مفتاح قفل المفاتيح

رموز الشاشة

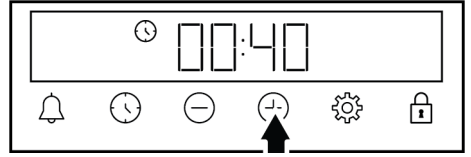
- رمز وقت الخبز
- رمز وقت انتهاء الخبز *
- رمز التبيهة
- رمز السطوع
- رمز قفل المفاتيح
- رمز درجة الحرارة
- رمز مستوى الصوت
- رمز قفل الباب *

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



بعد ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة، يمكنك ضبط وقت الطهي لمدة 30 دقيقة عن طريق لمس المفتاح (+) مباشرة لضبط وقت الطهي بسرعة وتغيير الوقت باستخدام المفاتيح (-/+) و (+/0).

3. اضبط وقت الطهي باستخدام المفاتيح (-/+) و (+/0).



يزيد وقت الطهي بمقدار دقيقة واحدة في أول 15 دقيقة، وبعد 15 دقيقة يزداد بمقدار 5 دقائق.

4. ضع طعامك في الفرن واضبط درجة الحرارة بمقبض درجة الحرارة.

← سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين. سيبدأ وقت الطهي المضبوط في العد تنازلياً وسيظهر على الشاشة الرمز 0. عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يجتفي الرمز 0.

5. بعد انتهاء وقت الطهي المضبوط، تظهر على الشاشة كلمة "انتهاء" ويومض الرمز 0 ويصدر المؤقت صوت طنين.

6. يصدر صوت تحذير لمدة دقيقتين. اضغط على أي زر لإيقاف التحذير. يتوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على الشاشة.



سيبدأ الفرن في العمل مرة أخرى إذا تم الضغط على أي مفتاح عند انتهاء التحذير المسموع. لمنع الفرن من العمل مرة أخرى في نهاية التحذير، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق تدوير مقبض درجة الحرارة ومقبض الوظيفة إلى وضع "0" (إيقاف التشغيل).

3-5 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 وأكثر قرمشة وكثافة. كما يساعد البخار على تقليل فقدان الرطوبة للأطعمة مثل اللحوم ويسمح لها بطهي المزيد من العصير من الداخل ولذيذة أكثر.

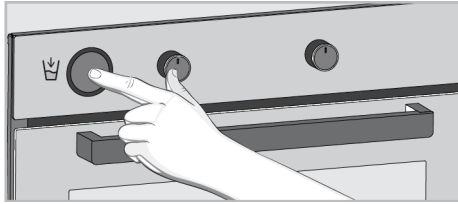
تحذيرات عامة

- لا يمكن إجراء الطهي بمساعدة البخار إلا في وظائف الطهي بمساعدة البخار الموضحة في دليل المستخدم.
- سعة خزان المياه 250 مل. لا تضع أكثر من 250 مل من الماء في خزان المياه أثناء الطهي.
- قد يتساقط التكاثف المتشكل على باب الفرن بعد الطهي بمساعدة البخار عند فتح باب الفرن. امسح التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

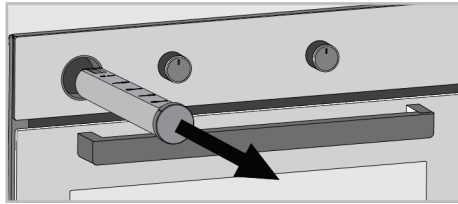
- ابق بعيداً عند فتح باب الفرن، حيث قد يتسرب البخار والحرارة أثناء وبعد الطهي بمساعدة البخار. فقد يحرق البخار يدك وأوجعك وأوجع عينيك.
- إذا بقي الماء داخل الفرن بعد كل الطهي بمساعدة البخار، جفف الماء المتبقي بقطعة قماش جافة بعد أن يبرد الفرن. بخلاف ذلك، قد يؤدي الماء المتبقي إلى التكلس.
- إذا كان منتجك يحتوي على مجس لحوم، فتأكد من إغلاق غطاء مجس اللحوم قبل الطهي بمساعدة البخار. خلاف ذلك، قد يكون هناك تسرب للبخار من مقبض مجس اللحوم.

للطهي بمساعدة البخار:

- 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.
- ضع طعامك في الفرن في وضع الرف الموصى به.
- ادفع خزان المياه على لوحة التحكم الخاصة بالفرن عندما يحين وقت إضافة الماء، وفقاً لجدول الطهي.

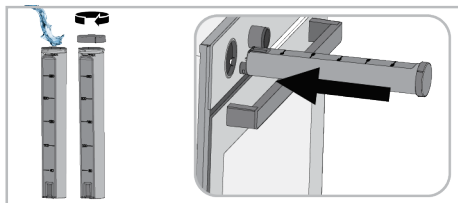


4. قم بإزالة خزان المياه من فتحته.



5. افتح غطاء خزان المياه وامأه بالمقعد المحدد في جدول الطهي.

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



6. أغلق الغطاء وضع خزان المياه في مكانه. ادفع خزان المياه حتى النهاية.

← يبدأ الماء الموجود في خزان المياه بالتدفق ببطء إلى أرضية الفرن، ويتم توفير مساعدة البخار لطعامك.


7. بمجرد اكتمال الطهي، أغلق الفرن عن طريق ضبط الوظيفة ومقايض درجة الحرارة على وضع الإيقاف.

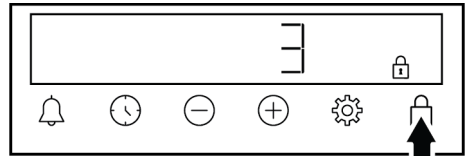
إذا بقي الماء في قاع الفرن بعد كل عملية طهي بمساعدة البخار، جفف الماء المتبقي بقطعة قماش جافة بعد أن يبرد الفرن. بخلاف ذلك، قد يتسبب الماء المتبقي على أرضية الفرن في حدوث تكلس.



٤-٥ الإعدادات

تفعيل قفل المفاتيح

يتسنى باستخدام ميزة قفل المفاتيح حماية المؤقت من التداخل.

1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز  على الشاشة.





← يظهر الرمز  على الشاشة ويبدأ العد التنازلي 1-2-3. ينشط قفل المفاتيح عند انتهاء العد التنازلي. يُصدر المؤقت في حالة لمس أي مفتاح عند ضبط ميزة قفل المفاتيح إشارة صوتية ويومض الرمز .

إذا تمت بتحرير المفتاح قبل نهاية العد التنازلي، فلن يتم تنشيط قفل المفاتيح.

يتعذر استخدام مفاتيح المؤقت عند تشغيل ميزة قفل المفاتيح. ولن تُلغى ميزة قفل المفاتيح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

إلغاء تنشيط ميزة قفل المفاتيح.



1. المس المفتاح حتى يختفي الرمز  من الشاشة.

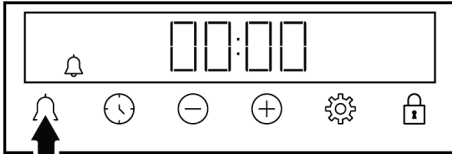
← يختفي الرمز  من الشاشة ويتم تعطيل قفل المفاتيح.

ضبط التنبيه

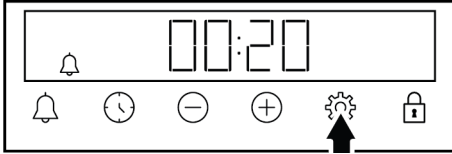
يمكنك أيضًا استخدام مؤقت المنتج لأي تحذير أو تذكير بخلاف الطهي. ولا يؤثر المنبه بأي حال من الأحوال على وظائف تشغيل الفرن، بل يتم استخدامه لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما ترغب في قلب الطعام داخل الفرن في أي وقت معين. وبمجرد انقضاء الوقت الذي حدده، يعطيك المؤقت تحذيرًا مسموغًا.


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


1. المس  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.



2. اضبط وقت التنبيه باستخدام المفاتيح \ominus/\oplus .



← بعد ضبط وقت التنبيه، يظل الرمز  مضيئًا، ويبدأ وقت التنبيه العد التنازلي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت التنبيه ووقت الطهي في آن واحد، فسيظهر الوقت الأقل على الشاشة.



3. سيبدأ الرمز  في الوميض وسيعطيك تحذير مسموغ بعد انتهاء وقت التنبيه.


إيقاف تشغيل التنبيه

1. ستصدر أصوات تحذيرية لمدة دقيقتين في نهاية مدة التنبيه. المس أي مفتاح لإيقاف التحذير المسموغ.



← يتوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على الشاشة.

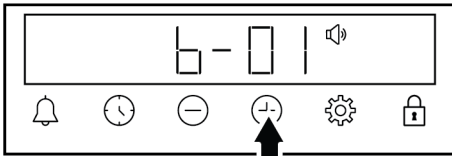
إذا كنت ترغب في إلغاء التنبيه؛

1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة لإعادة ضبط مدة التنبيه. المس المفتاح \ominus حتى يظهر الرمز "00:00" على الشاشة.

2. يمكنك أيضًا إلغاء التنبيه عن طريق لمس المفتاح  لفترة طويلة.

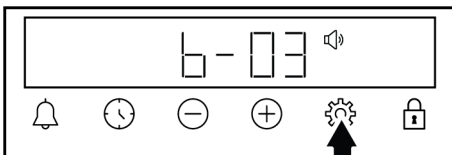
ضبط مستوى الصوت


1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.





2. اضبط المستوى المطلوب باستخدام مفاتيح \ominus/\oplus . (b-01)

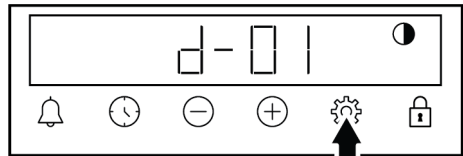
(b-02-b-03)



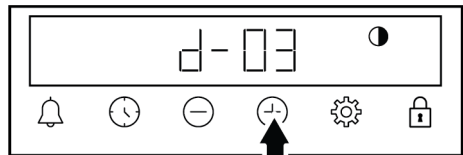
3. المس المفتاح  للتأكيد أو انتظر بدون لمس أي مفتاح. يصبح جهاز الصوت نشطاً بعد فترة.
2. اضبط وقت اليوم باستخدام المفاتيح $(-/+)$.


ضبط سطوع الشاشة

1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.



2. اضبط مستوى السطوع المشود باستخدام المفاتيح $(-/+)$.
(d-01-d-02-d-03)

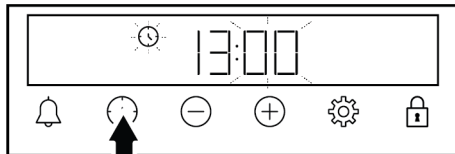


3. المس المفتاح  للتأكيد أو انتظر بدون لمس أي مفتاح. يصبح إعدادات السطوع نشط بعد فترة.

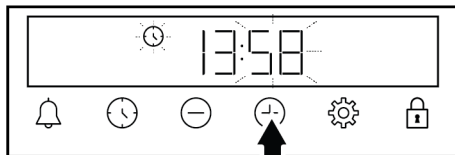
تغيير وقت اليوم



ينبغي تنفيذ ما يلي كي يتسنى تغيير وقت اليوم الذي ضبطته مسبقاً في الفرن.


3. المس  أو مفتاح  لتنشيط حقل الدقائق.



4. المس المفاتيح $(-/+)$ لتعيين الدقائق.



5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس مفتاح  أو .

← يتم ضبط وقت اليوم ويخفي رمز  من الشاشة.

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.

١-٦ تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن

- قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيداً.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظراً 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 دوماً الملحقات غير المستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي.
- فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهوها وفقاً لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.

١-١-٦ 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.
 - إذا كانت الكعكة جافة جدًا، فافرق درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقل وقت الخبز.
- نصائح لخبز الكعك**
- إذا كانت الكعكة جافة جدًا، فافرق درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقل وقت الخبز.

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

اقتراحات للطهي بصينية واحدة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه وطريقة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	3	180	45 ... 30
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	2	180	40 ... 30
كعك صغير	صينية قياسية *	3	160	35 ... 25
كعك صغير	صينية قياسية *	3	150	35 ... 25
		طرز بأرفف سلكية : 3 طرز بدون أرفف سلكية : 2		
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	2	160	40 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	2	160	40 ... 30
البسكويت	صينية المعجنات *	3	170	40 ... 25
البسكويت	صينية المعجنات *	3	170	30 ... 20
القطائر	صينية قياسية *	2	200	45 ... 30
القطائر	صينية قياسية *	2	180	45 ... 35
خبز البن	صينية قياسية *	2	200	35 ... 20
خبز البن	صينية قياسية *	3	180	30 ... 20
خبز كامل	صينية قياسية *	3	200	45 ... 30
خبز كامل	صينية قياسية *	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 بالشواية 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	2	170	70 ... 50
البيتزا	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	2	250	15 ... 5
البيتزا	صينية قياسية*	وظيفة البيتزا	2	280	10 ... 5

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	4 - 2	150: طرز بأرفف سلكية طرز بدون أرفف سلكية 140: طرز بدون أرفف سلكية : 45 ...	طرز بأرفف سلكية : 25 ... 40 طرز بدون أرفف سلكية : 30 45 ...
البسكويت	2-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	4 - 2	170	35 ... 25
الفظائر	1-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	4 - 1	180	45 ... 35
خبز البن	2-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	4 - 2	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	180	40 ... 30
البسكويت	صينية قياسية*	3	200	40 ... 30
الفظائر	صينية قياسية*	3	220	50 ... 40
خبز البن	صينية قياسية*	3	200	40 ... 30

*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 فيليه بالقليل.

جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
شرحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	15 دقائق /حد أقصى، بعد 180 ... 190	80 ... 60
عرقوب الضأن (2-1,5 كجم)	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	15 دقائق/250 حد أقصى، بعد 170	120 ... 110
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلوكية* ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين العلوي والسفلي	2	15 دقائق/250 حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلوكية* ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين بالمروحة	2	220 ... 200	80 ... 60
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلوكية* ضع صينية واحدة على رف سلكي	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	2	15 دقائق/250 حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	1	25 دقائق/250 حد أقصى، بعد 190 ... 180	210 ... 150
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية*	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	1	25 دقائق/250 حد أقصى، بعد 190 ... 180	210 ... 150
الأسماك	الشواية السلوكية* ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين العلوي والسفلي	3	200	30 ... 20
الأسماك	الشواية السلوكية* ضع صينية واحدة على رف سلكي	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
شرائح لحم - (مكعبات 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

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

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

- 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.
- 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

- لا يمكن إجراء الطهي بمساعدة البخار إلا في وظائف الطهي بمساعدة البخار الموضحة في دليل المستخدم. راجع قسم "وظائف تشغيل الفرن" للتعرف على وظائف الطهي بمساعدة البخار.

اقتراحات للطهي بصينية واحدة - الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مقدار الماء المستخدم (مل)	وقت سحب المياه (دقائق)**	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)	وزن الطعام التقريبي (غ)
خبز كامل	صينية قياسية *	2	200	200	بعد التسخين المسبق	30 ... 40	820
دجاج مقلي (1,8-2 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	2	25 دقائق/250 حد أقصى، بعد 190	250	25	60 ... 70	2000
شرائح ضلع (ريش) (قطعة منفردة)	صينية قياسية *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
لحم الضأن مع الحضار	صينية قياسية *	3	170	250+250***	بعد التسخين المسبق	90 ... 110	2000
خبز بالخميرة	صينية قياسية *	3	180	100	بعد التسخين المسبق	25 ... 35	1200
كمكبة الجبن	صينية قياسية *	3	120	150	قبل التسخين المسبق	50 ... 60	1450
ديابيس دجاج	صينية قياسية *	3	200	150	بعد التسخين المسبق	25 ... 35	800
بطاطس محبوذة	صينية قياسية *	3	190	150	25	45 ... 55	500

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مقدار الماء المستخدم (مل)	وقت سحب المياه *(دقائق)**	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)	وزن الطعام التقريبي (غ)
خبز الرغيف	صينية قياسية *	3	180	150	بعد التسخين المسبق	20 ... 30	800
شرائح سالون بالخضروات	صينية قياسية *	3	180	100	بعد التسخين المسبق	25 ... 35	500

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.
** يشير إلى الوقت المتبقي بعد التسخين المسبق.
*** أضف 250 مل أخرى من الماء في منتصف وقت الطهي.

٦-١-٥ اختبار الأطعمة

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

جدول الطهي لاختبار الأطعمة

اقتراحات للطهي بصينية واحدة

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

اقتراحات للطهي بصينيتين

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	2-صينية قياسية * 4-صينية للمعجنات *	التسخين بالمروحة	2 - 4	140	15 ... 25
كعك صغير	2-صينية قياسية * 4-صينية للمعجنات *	التسخين بالمروحة	2 - 4	150: طرز بأرفف سلكية 140: طرز بدون أرفف سلكية	25 ... 40: طرز بأرفف سلكية 30 ... 45: طرز بدون أرفف سلكية

الشواية

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

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

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

٧ الصيانة والتنظيف

١-٧ معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. 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 الكريمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الحادة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنجة، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- 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 وحفنة بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقي تماماً 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 بمرور 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 والزيوت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- 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 وحفنة بقطعة قماش جافة.
- إذا كان منتجك مزوداً بمخارطة التنظيف بالبخار السهل، فيمكنك تنظيف الأوساخ الخفيفة غير الدائمة بالبخار بسهولة. (انظر "التنظيف بالبخار السهل").
- للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.

الأسطح الحفازة

- لا يمكن تغذية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.
- تتميز الجدران الحفازة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفازة للفرن.
- تمتص الأسطح الحفازة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التألق عندما يكون السطح مشبعاً بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستبدال الأجزاء.

٤-٧ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

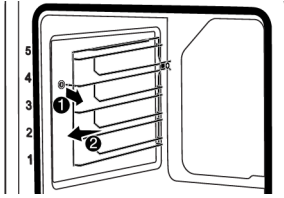
اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

تنظيف الجدران الجانبية للفرن

لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالبنيا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الأسطح التحفيزية" للحصول على معلومات. وإذا كان منتحك 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.

إزالة 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.



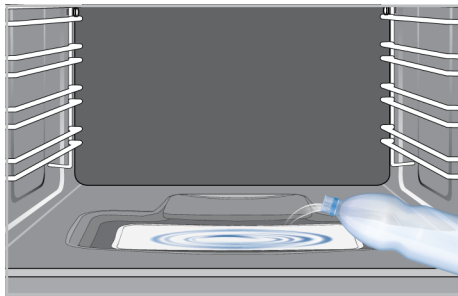
3. إعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

تنظيف حوض الماء الموجود على قاعدة الفرن

اعتماداً على تواتر عمليات التنظيف بمساعدة البخار، وعسر الماء المستخدم، قد تظهر بقع الجير بحوض الماء الموجود على قاعدة الفرن.

إزالة الجير الذي قد يتكون في حوض الماء على قاعدة الفرن بعد عمليات التنظيف بمساعدة البخار، بعد كل 2 إلى 3 عمليات تنظيف:

1. أضف 350 سم مكعب من الخل الأبيض (لا تزيد حوضه الخل عن 6%) إلى حوض الماء الموجود في قاعدة الفرن.



2. انتظر 30 دقيقة على الأقل للسماح للخل بتفتيت بقايا الجير في درجة حرارة الغرفة.

- 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 تتسبب 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 مماثلة.
- 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 وانظر 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.
- 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 المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

3. نظف حوض الماء بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة.



لا تستخدم منظفات تحتوي على أحماض أو كلوريدات لتنظيف حوض الماء الموجود على قاعدة الفرن. لا تنظف الجير الذي قد يتشكل في حوض الماء على قاعدة الفرن عن طريق الكشط. وإلا، فقد تلف قاعدة المنتج.

قم بإجراء التالي من أجل زيادة كفاءة إزالة الترسبات المحتملة في بركة المياه، بالإضافة إلى خطوات إزالة الترسبات السائلة أعلاه، بعد كل 10 استخدامات:

حدد وظيفة تشغيل يكون فيها السخان السفلي نشطًا وقم بتشغيل الفرن عند 100 درجة مئوية لمدة 3-2 دقائق. بعد ذلك، قم بإيقاف تشغيل الفرن ورش الجزء الداخلي من الفرن ومنظف الشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني للعلامة التجارية لمنشكح في بركة الماء على أرضية الفرن واتركه لمدة 5 دقائق. بعد 5 دقائق، امسح بركة الماء على أرضية الفرن بقطعة قماش مبللة من الألياف الدقيقة وجففها.

٥-٧ التنظيف بالبخار السهل

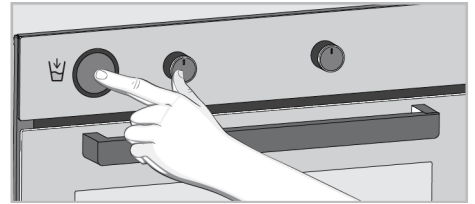
هذا يسمح بتنظيف الأوساخ (التي لا تبقى لفترة طويلة) التي يتم تليينها بالبخار داخل الفرن وبواسطة قطرات الماء المتكثفة في الأسطح الداخلية للفرن بسهولة.

1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.

2. ادفع خزان المياه على لوحة التحكم الخاصة بالفرن وقم بإزالة الخزان من فتحة. املاً الخزان بـ 200 مل من الماء.



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



3. ضع خزان المياه في فتحة وادفعه. يبدأ الماء في ملء البركة الموجودة في أرضية الفرن.

4. اضبط الفرن على وضع التشغيل السهل للتنظيف بالبخار وقم بتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة.

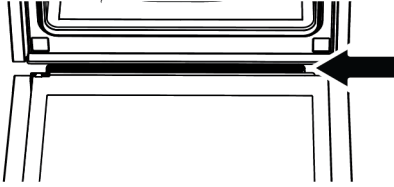
افتح الباب على الفور وامسح الأجزاء الداخلية للفرن بإسفنجية أو قطعة قماش مبللة. سيبعث البخار عند فتح الباب. قد يشكل ذلك خطر الإصابة بحروق. توخي الحذر عند فتح باب الفرن.

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



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

بعد التكثيف داخل الفرن، قد تحدث بركة أو رطوبة في قناة المسح أسفل الفرن. امسح قناة المسح بقطعة قماش مبللة بعد الاستخدام وجففها.



٦-٧ تنظيف باب الفرن

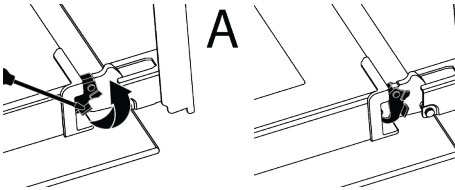
يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ في القسمين "إزالة باب الفرن" و"إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظّفه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة. بالنسبة للرواسب الجيرية التي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

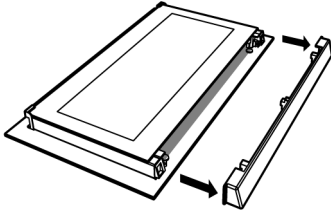


إزالة باب الفرن

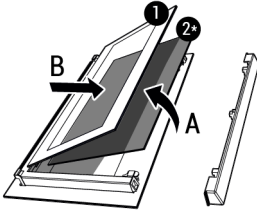
1. افتح باب الفرن.
2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلات الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغط لأسفل كما هو موضح في الشكل.
3. تختلف أنواع المفصلات مثل (أ)، (ب)، (ج) وفقاً لطراز المنتج. توضح الأشكال التالية كيفية فتح كل نوع من المفصلات.
4. (أ) نوع المفصل متاح في أنواع الباب العادي.



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



3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي (1) برفق باتجاه "A" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه باتجاه "B".



- 1 الزجاج الداخلي
2* الزجاج الداخلي (قد لا يكون متاحا لمنتحك)

4. إذا كان منتحك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).

5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على زجاج داخلي). يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).

6. أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، انتبه لوضع الجانب المطبوع من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتقابل الفتحات البلاستيكية السفلية.

7. ادفع المكون البلاستيكي باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

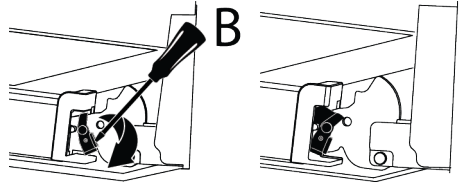
٧-٨ تنظيف مصباح الفرن

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

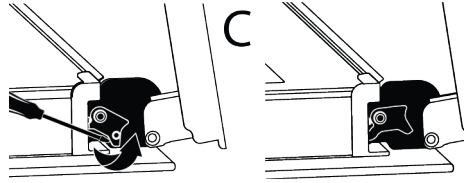
استبدال مصباح الفرن

تحذيرات عامة

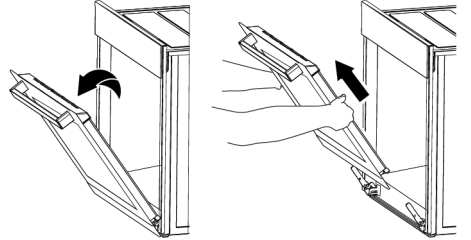
- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، أفضل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!



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



7. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



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

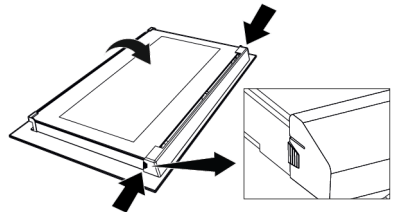
- إعادة إرفاق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند تثبيت الباب، تأكد من إغلاق المشابك الموجودة على مقبس المفصلة.

٧-٧ إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

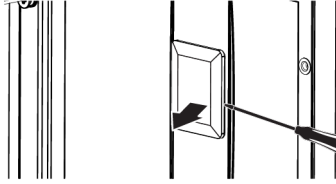
يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

1. افتح باب الفرن.

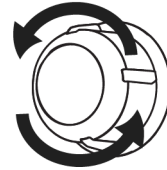
2. اسحب المكون البلاستيكي، المرفق في الجزء العلوي من الباب الأمامي، تحوًا بالضغط في نفس الوقت على نقاط الضغط على جانبي المكون وقم بإزالته.



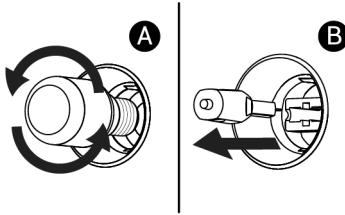
- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو بمصباح هالوجين بمقاييس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفينين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.



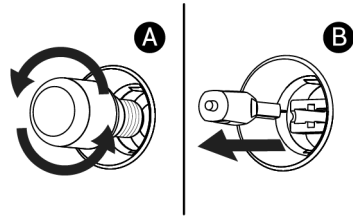
- قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.
 - يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل، ويمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
 - يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.
- إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،
1. افضل المنتج عن الكهرباء.
 2. أزل الغطاء الزجاجي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
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.



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.



5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السليكية.



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 خطأ.
- تظهر قطرات الماء أثناء الطهي**
- يتكثف البخار المتولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكل قطرات الماء. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.
- تُسمع أصوات معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.**
- قد تتعدد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.
- المنتج لا يعمل.**
- قد يكون المصهر معيماً أو تالفاً. <<< 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 منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.

ضوء الفرن غير مضاء.

- قد يكون مصباح الفرن معيَّبًا. <<< 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.

معلومات إضافية لدليل المستخدم:		معلومات فنية حول تشغيل أوضاع الطاقة المنخفضة وفقًا للاتحاد الأوروبي 2023/826	
الوضع	استهلاك الطاقة (واط)	الفترة (دقائق)*	
إيقاف التشغيل	-	-	-
الاستعداد	-	-	-
وضع الاستعداد مع عرض معلومات أو حالة	0,8	20	-
وضع الاستعداد الشبكي	-	-	-

*: الفترة التي يصل بعدها الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد، أو وضع الإيقاف، أو وضع الاستعداد الشبكي، بالدقائق، 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	32
1.1	UTILISATION AUTORISÉE	33
1.2	INSTALLATION	33
1.3	AVERTISSEMENTS ÉLEC- TRIQUES.....	34
1.4	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	35
2	Consignes environnementales	36
3	Votre appareil	37
3.1	Présentation de l'appareil	37
3.2	Présentation et utilisation du pan- neau de commande de l'appareil .	37
3.2.1	Panneau de commande	38
3.2.2	Introduction au panneau de commande de l'appareil.....	38
3.3	Fonctions d'utilisation du four	39
3.4	Accessoires de l'appareil	39
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	40
3.6	Spécifications techniques	43
4	Première utilisation.....	44
4.1	Réglage de l'heure pour la pre- mière fois	44
4.2	Premier nettoyage	44
5	Utilisation du four	45
5.1	Informations générales sur l'utili- sation du four	45
5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four.....	45
5.3	Cuisson à la vapeur	47
5.4	Réglages	48
6	Informations générales sur la cui- sine.....	50
6.1	Avertissements généraux concer- nant la cuisson au four	50
6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four	51
6.1.2	Viande, poisson et volaille.....	54
6.1.3	Grille.....	55
6.1.4	Cuisson à la vapeur	56
6.1.5	Aliments test	57
7	Entretien et nettoyage.....	58
7.1	Consignes de nettoyage géné- rales.....	58
7.2	Accessoires de nettoyage.....	60
7.3	Nettoyage du bandeau de com- mande.....	60
7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	60
7.5	Nettoyage facile à la vapeur	61
7.6	Nettoyage de la porte du four	62
7.7	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	63
7.8	Nettoyage de la lampe du four.....	64
8	Dépannage.....	65


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.


 **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'ex-


FR


périence 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'accé-


der 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 déballe 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 nettoyeurs à base de chlore ou de tampons à récurer.

⚠ 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.

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 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.

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.

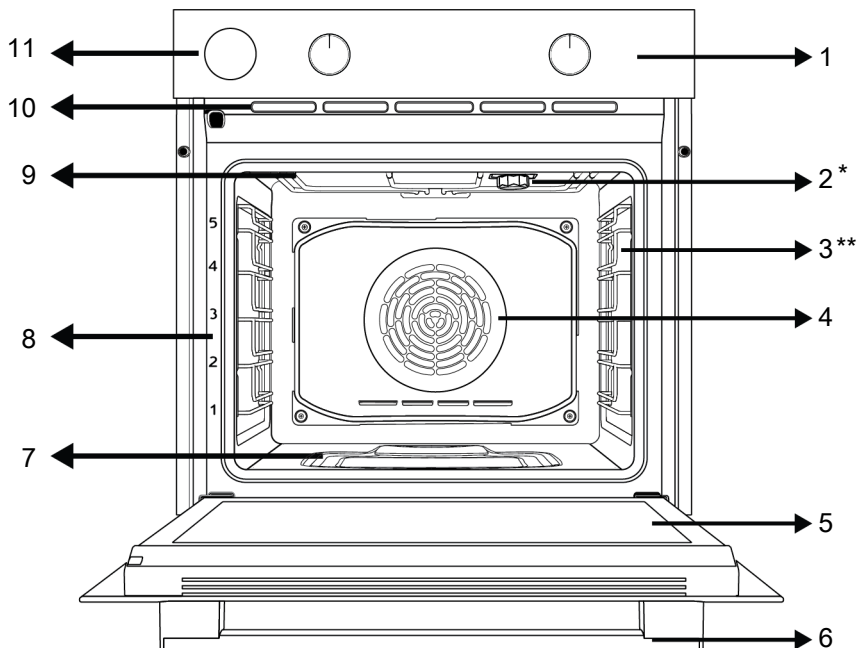
Ce produit peut contenir une lumière halogène (classe d'efficacité énergétique G) ou une source lumineuse LED (classe d'efficacité énergétique F).



3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil

FR



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 La piscine à eau pour la cuisson à la vapeur

9 Chauffage supérieur

11 Réservoir d'eau

2 Lampe

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

8 Positions de l'étagère

10 Ouvertures de ventilation

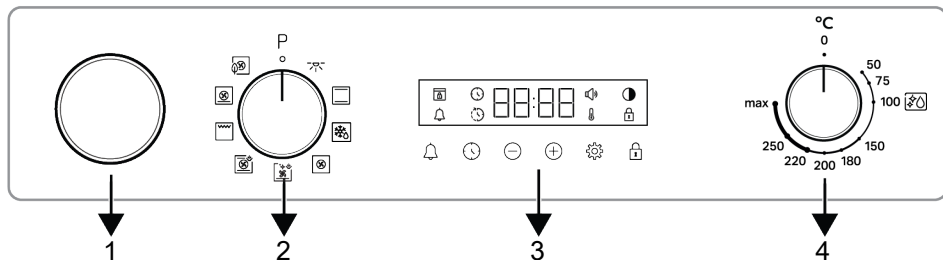
* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** 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.

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



1 Réservoir d'eau

3 Minuterie

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 fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Bouton de sélection de température

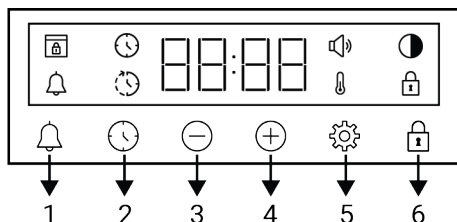
Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez comprendre la température à l'intérieur du four grâce au symbole de température sur l'affichage de la minuterie. Le symbole de température apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence et le symbole de température disparaît lorsque l'appareil atteint la température réglée.

Lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de la température réglée, le symbole de température réapparaît.

Minuterie



1 Touche d'alarme

2 Touche de réglage du minuteur

3 Touche de diminution de la valeur

4 Touche d'augmentation de la valeur

5 Touche des réglages

6 Touche de verrouillage des touches

Symboles d'affichage

: Symbole de l'heure de cuisson

: Symbole de l'heure de fin de cuisson *

: Symbole d'alarme

: Symbole de luminosité

: Le symbole de verrouillage des commandes

: Symbole de température

: Symbole du niveau de volume

: Symbole de verrouillage de la porte *










*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
	Lampe du four	-	Aucun chauffage ne fonctionne dans le four. Seule la lampe du four s'allume.
	Décongelation 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 décongelation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	Convection naturelle	*	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.
	Résistance de sole bas assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par l'appareil de chauffage 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. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chaleur tournante	*	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	*	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante". Mais; le temps de cuisson sera un peu plus long.
	Fonction Pizza	*	L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	Fonction « 3D »	*	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.
	Grille complète	*	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.

* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

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.

3.4 Accessoires de l'appareil

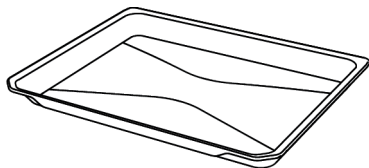
Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée.



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

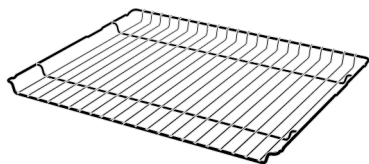
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



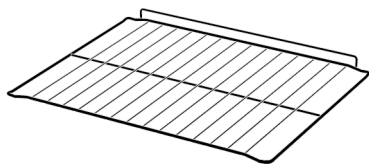
Grille métallique

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 :

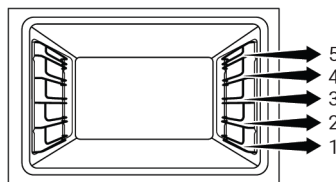


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

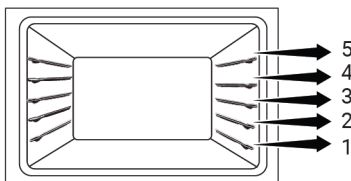
Étagères de cuisson

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 :



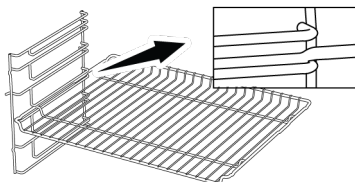
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



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

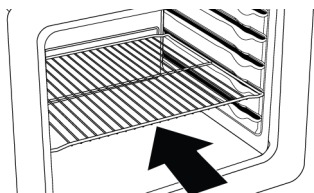
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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 contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

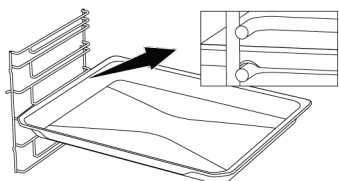
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

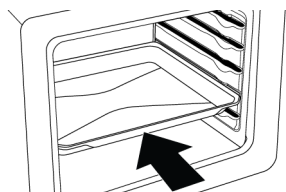
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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.

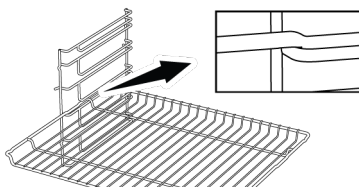


Fonction de butée du grillage

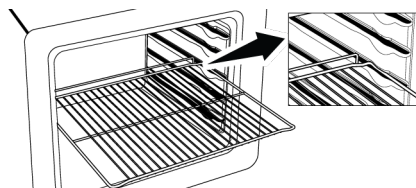
Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille

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.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

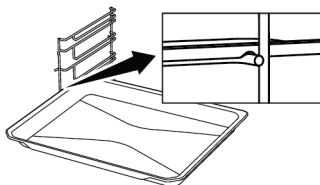


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



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

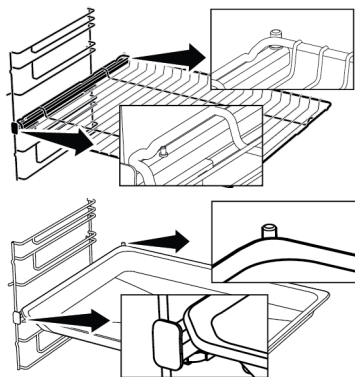
Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



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

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 té-

lescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).






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.

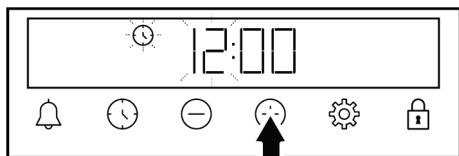
4 Première utilisation

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

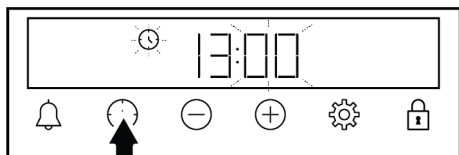
4.1 Réglage de l'heure pour la première fois

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.

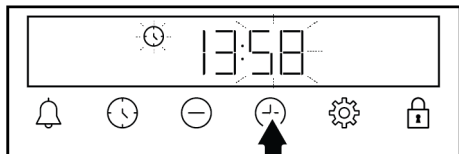
1. Lors de la première mise en marche du four, l'indication "12:00" et le symbole ⌚ clignotent sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches ⊕/⊖.



3. Appuyez sur la touche ⌚ ou ⚙️ pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur les touches ⊕/⊖ pour régler les minutes.



5. Confirmez en appuyant sur la touche ⌚ ou ⚙️

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole ⌚ disparaît de l'écran.

i Si vous ne réglez pas la première heure, « 12:00 » et les symboles ⌚ continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche ⌚ lorsqu'elle est à « 12:00 ». 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, les réglages de l'heure du jour sont désactivés. 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 fonctionnement 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.

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.

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.


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.

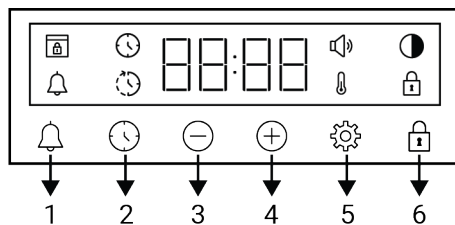
Si vous souhaitez que la lampe du four reste allumée en permanence, sélectionnez l'état de fonctionnement "Lampe du four" à l'aide du bouton de sélection de la fonction.

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

Informations générales sur l'unité de commande du four

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5 heures 59 minutes. En cas de panne d'alimentation, le programme est annulé. Vous devrez le reprogrammer.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.
- Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche .









Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages

6 Touche de verrouillage des touches

Symboles d'affichage

-  : Symbole de l'heure de cuisson
-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson *
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole de luminosité
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole de température
-  : Symbole du niveau de volume
-  : Symbole de verrouillage de la porte *

*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

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).



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. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

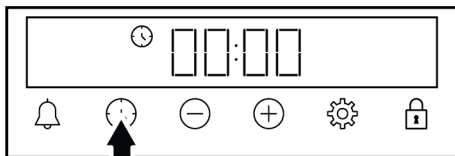
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.




⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le symbole  apparaît à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).


Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson :

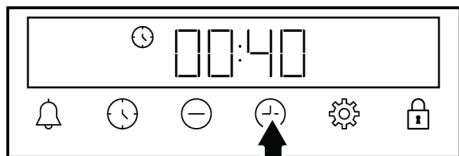
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.





-  Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche  pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches .


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



i Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et le symbole  s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît.

5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, « **End** » apparaît, le symbole  clignote et la minuterie émet un bip.

6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

i Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position « **0** » (arrêt).

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.

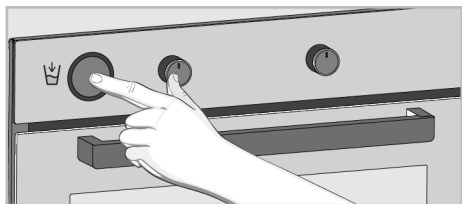
Avertissements généraux

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel.
- La capacité du réservoir d'eau est de 250 ml. Ne mettez pas plus de 250 ml d'eau dans le réservoir d'eau 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, essayez 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.

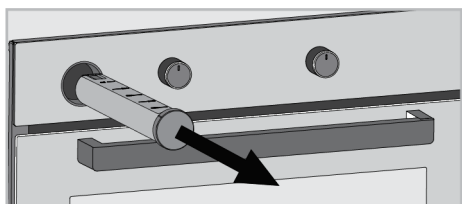
Pour la cuisson à la vapeur :

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. Placez vos aliments dans le four à la position de la grille recommandée.

3. Poussez le réservoir d'eau sur le panneau de commande de votre four lorsque vient le temps d'ajouter de l'eau, selon le tableau de cuisson.

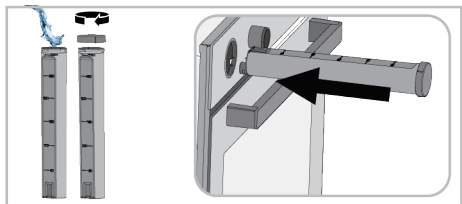


4. Retirez le réservoir d'eau de sa fente.



5. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur la table de cuisson.

- 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.



6. Fermez le couvercle et mettez le réservoir d'eau à sa place. Poussez le réservoir d'eau jusqu'au bout.

⇒ L'eau dans le réservoir d'eau commence à s'écouler lentement vers la sole du four, la cuisson à la vapeur est fournie pour les aliments.


7. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant les boutons de fonction et de Température en position arrêt.

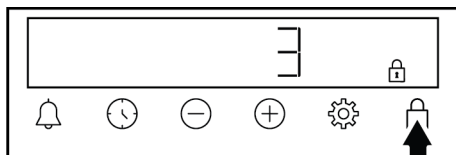
- i** Si de l'eau reste sur le bas du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau qui reste dans le four peut provoquer une calcification.



5.4 Réglages

Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger la minuterie contre les interférences.

1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.





⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran et le compte à rebours 3-2-1 commence. La touche se verrouille à la fin du compte à rebours. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche après que le verrouillage de touches soit activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.

- i** Si vous relâchez la touche avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de la touche ne s'active pas.

- i** Les touches de la minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.


Désactivation du verrouillage de touches



1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole  disparaisse à l'écran.

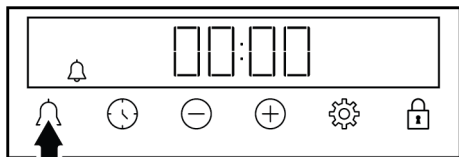
⇒ Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.



Réglage de l'alarme

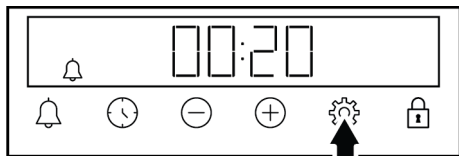
Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner 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  jusqu'à ce que le symbole  de la touche s'affiche à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches /.



⇒ Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole  reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence 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 clignoter et un avertissement sonore retentit.

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.

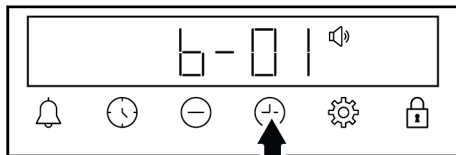
⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.



Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

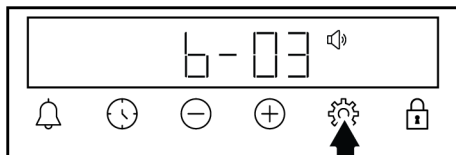
1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .


Réglage du volume

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.



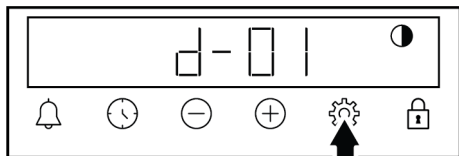
2. Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches /. **(b-01-b-02-b-03)**



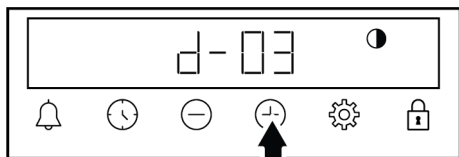
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le volume réglé devient actif après un certain temps.

Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.



2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches \oplus/\ominus . (**d-01-d-02-d-03**)

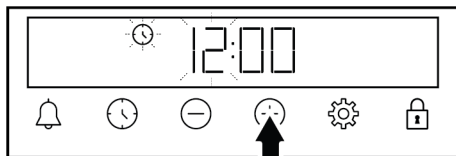


3. Appuyez sur la touche \odot pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le réglage de luminosité devient actif après un certain temps.

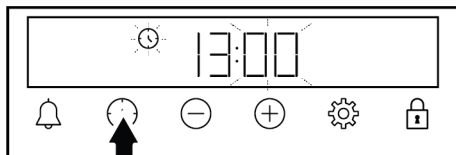
Modification de l'heure du jour

Sur votre four pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie :

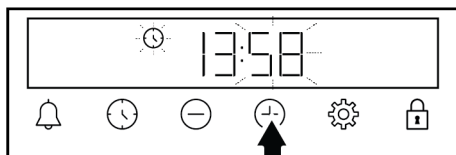
1. Appuyez sur la touche \odot jusqu'à ce que le symbole \odot s'affiche à l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches \oplus/\ominus .



3. Appuyez sur la touche \odot ou \odot pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur les touches \oplus/\ominus pour régler les minutes.



5. Confirmez en appuyant sur la touche \odot ou \odot

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole \odot disparaît de l'écran.

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 plages.
- 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.
- 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

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.
- 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

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	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	160	30 ... 40
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 ... 45
Pâtisserie	Plateau standard *	Chaleur tournante	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

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 **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	170	50 ... 70
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	250	5 ... 15
Pizza	Plateau standard *	Fonction Pizza	2	280	5 ... 10

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	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 150 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 140	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 45
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	35 ... 45
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	180	30 ... 40
Biscuit	Plateau standard *	3	200	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	3	220	40 ... 50
Brioche	Plateau standard *	3	200	30 ... 40

*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 *	Convection naturelle	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	15 mn 250/max, après 170	110 ... 120
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Convection naturelle	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 *	Convection naturelle	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.	Convection naturelle	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

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.

6.1.4 Cuisson à la vapeur

Informations générales

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel. Voir la section "Fonctions de fonctionnement du four" pour les fonctions de cuisson à la vapeur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veuillez 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 - Fonction « 3D »

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml)	Durée d'admission d'eau (mn)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif des aliments (g)
Pain entier	Plateau standard *	2	200	200	après le préchauffage	30 ... 40	820
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	2	25 mn 250/ max, après 190	250	25	60 ... 70	2000
Entrecôte (pièce unique)	Plateau standard *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Jarrets d'agneau aux légumes	Plateau standard *	3	170	250+250***	après le préchauffage	90 ... 110	2000
Pain à la levure	Plateau standard *	3	180	100	après le préchauffage	25 ... 35	1200
Gâteau au fromage	Plateau standard *	3	120	150	Avant le préchauffage	50 ... 60	1450
Baguette de poulet	Plateau standard *	3	200	150	après le préchauffage	25 ... 35	800
Pommes de terre au four	Plateau standard *	3	190	150	25	45 ... 55	500

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml)	Durée d'admission d'eau (mn)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif des aliments (g)
Pain pour hamburger	Plateau standard *	3	180	150	après le préchauffage	20 ... 30	800
Saumon aux légumes	Plateau standard *	3	180	100	après le préchauffage	25 ... 35	500

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

** Indique le temps écoulé après le préchauffage.

*** Ajoutez 250 ml d'eau supplémentaires à la moitié du temps de cuisson.

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	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 40

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	160	30 ... 40
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	2	170	50 ... 70

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 150 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 140	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 45

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 ... 4

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.
- 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 nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

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.
- Si votre produit est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur facile, vous pouvez nettoyer facilement les saletés légères et non permanentes. (Voir « Nettoyage vapeur facile ».)
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant 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.

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.

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.

- 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.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibrilles spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibrilles.
- 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 microfibrilles sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- 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.
- 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.

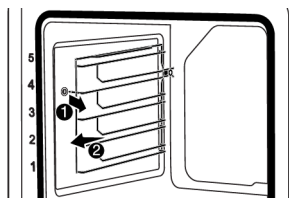
Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela va-

rie 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.

Nettoyage du bassin d'eau à la base du four

Selon la fréquence des opérations de nettoyage et de cuisson à la vapeur et la dureté de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent apparaître dans le bassin d'eau situé à la base du four.

Pour éliminer le calcaire qui peut se trouver dans le bassin d'eau à la base du four après les opérations de cuisson assistée par la vapeur - nettoyage facile à la vapeur, après 2 ou 3 opérations :

1. Ajoutez 350 cc de vinaigre blanc (l'acidité du vinaigre ne doit pas dépasser 6 %) dans le bassin d'eau à la base du four.



2. Attendez au moins 30 minutes pour permettre au vinaigre de dissoudre les résidus de chaux à température ambiante.
3. Nettoyez la piscine d'eau avec un chiffon doux et humide avec un chiffon sec.



N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des acides ou des chlorures pour nettoyer le bassin d'eau situé à la base du four. Ne nettoyez pas par grattage la chaux qui peut se former dans la flaque d'eau à la base du four. Dans le cas contraire, la base de l'appareil sera endommagée.

Afin d'augmenter l'efficacité du détartrage probable du bassin, en plus des étapes de détartrage ci-dessus, après toutes les 10 utilisations :

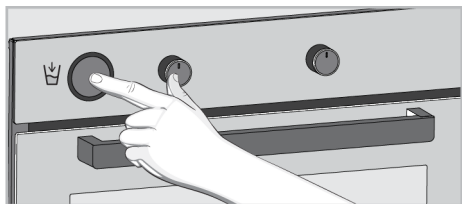
Sélectionnez une fonction de fonctionnement dans laquelle le chauffage inférieur est actif et faites fonctionner le four à 100 °C pendant 2 à 3 minutes. Ensuite, éteignez le four et pulvérisez le nettoyant intérieur pour four et gril recommandé sur le site Web de la marque de votre produit dans le bassin sur le bas du four et laissez agir pendant 5 minutes. Après 5 minutes, essuyez le bassin sur le bas du four avec un chiffon microfibre humide et séchez-le.

7.5 Nettoyage facile 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.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Poussez le réservoir d'eau sur le panneau de commande de votre four et retirez le réservoir de son emplacement. Remplissez le réservoir avec 200 ml d'eau.

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.



3. Placez le réservoir d'eau dans son emplacement et poussez-le. L'eau commence à remplir la cuve située au fond du four.
4. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 20 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. 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 facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée 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.

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. Essayez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



7.6 Nettoyage de la porte du four

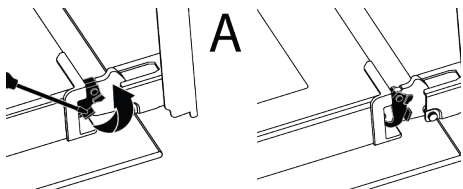
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures 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.

i 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.

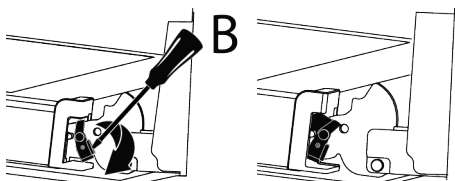
Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.

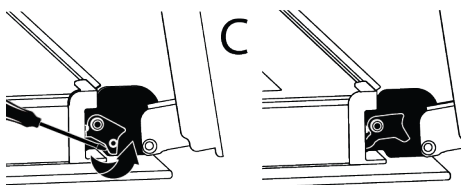
- Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
- Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
- La charnière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



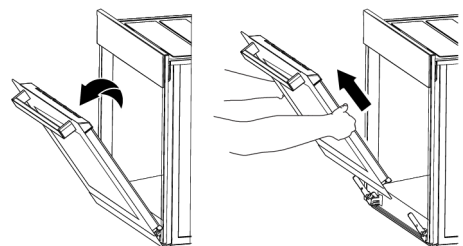
- La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



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



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



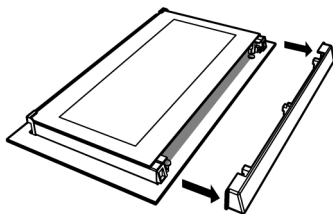
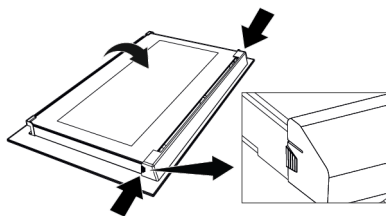
- Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

i 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.

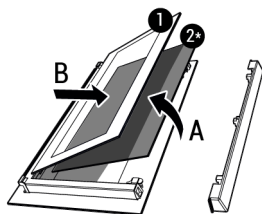
7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

- Ouvrez la porte du four.
- 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.



- Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Vitre intérieure

2* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

7.8 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

Avertissements généraux

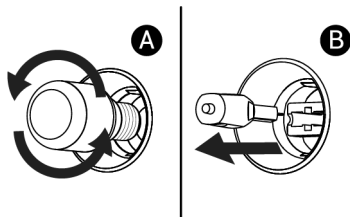
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins 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.



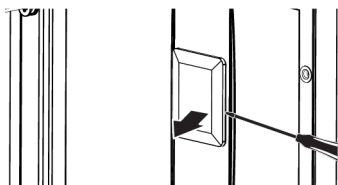
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



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.



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

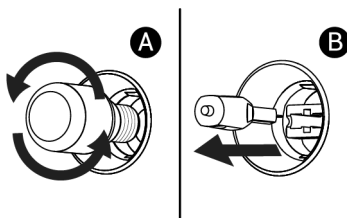
- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

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.

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.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant 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.
- 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.

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	CONSUMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Désactivé	-	-
Attente	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	0,8	20
Veille en réseau	-	-

*: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.



