

# **ROSIÈRES**

## **USER INSTRUCTIONS**

OVENS \_\_\_\_\_ **EN 02**

## **NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION**

DES FOURS ENCASTRABLES \_\_\_\_\_ **FR 15**

## Safety Indications

---

- When you open the door after you have finished cooking, a few drops of water may come out of the door. It depends on the type of food you have cooked.
- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and

cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.

- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

# Summary

---

## General Instructions

# 6

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

## Product Description

# 8

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

## Use of the Oven

# 9

- 3.1 Display description
- 3.2 Using the minute timer
- 3.3 Cooking modes

## Oven Cleaning and Maintenance

# 12

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Self-cleaning oven with catalytic panels
- 4.3 Maintenance
  - Instruction for removal and cleaning of the side racks
  - Removal of the oven window
  - Removal and cleaning of the glass door
  - Changing the bulb

## Troubleshooting

# 14

- 5.1 F.A.Q.

# 1. General Instructions

---

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.



**NOTE:** the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

## 1.1 Safety Indications

---

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

## 1.2 Electrical Safety

---

**ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.**

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

### **CONNECTION**

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

### **WARNING**

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

**NOTE:** as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

## 1.3 Recommendations

---

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

## 1.4 Installation

---

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

## 1.5 Waste management and environmental protection

---



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

### **SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT**

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

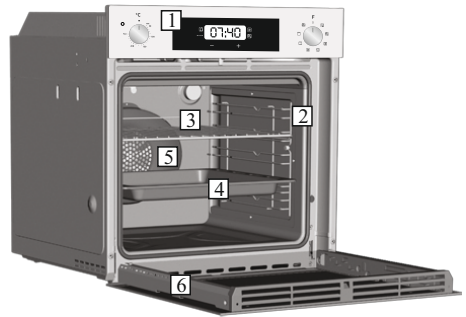
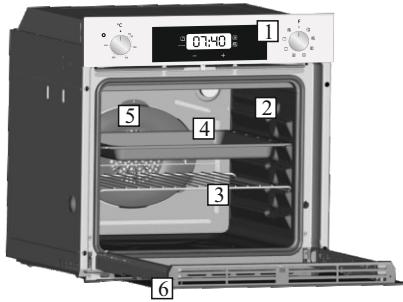
## 1.6 Declaration of compliance

---

By placing the **CE** mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

## 2. Product Description

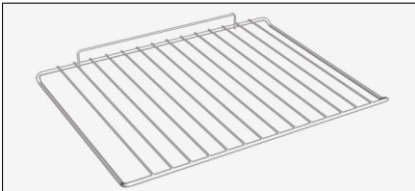
### 2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions  
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

### 2.2 Accessories

#### 1 Metal grill



Holds baking trays and plates.

#### 2 Drip pan



Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

#### 3 Lateral wire grids



It is located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.

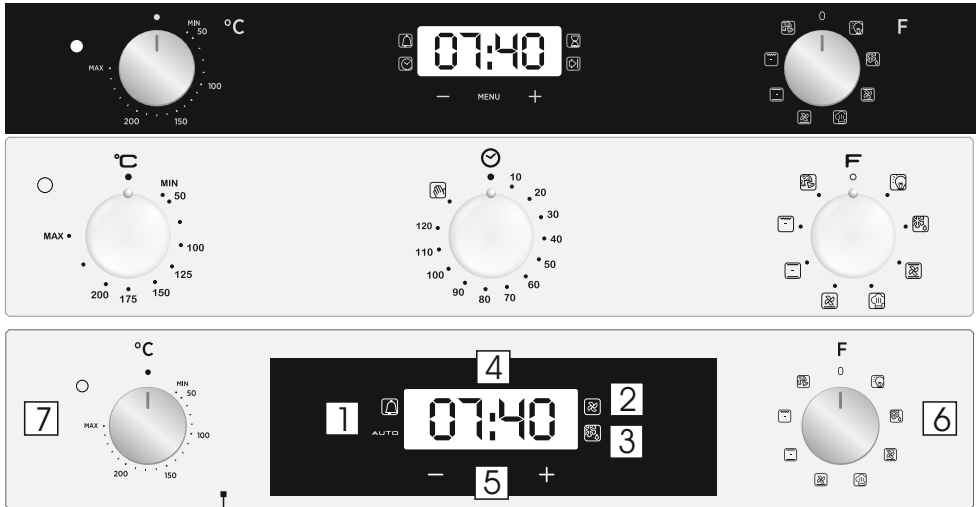
## 2.3 First Use

### PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

## 3. Use of the Oven

### 3.1 Display description



1. Timer/automatic mode
2. Fan function
3. Defrost mode
4. Temperature or clock display
5. LCD display adjustment controls
6. Function selector knob
7. Programme selector knob

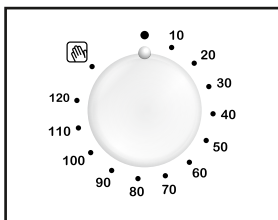
#### WARNING!

The first operation to carry out after installation, or after a power cut, is to set the time of day (a power cut has occurred if the display is flashing 12:00).

**200°**-> The temperature LED "oo" flashes until the displayed temperature is reached.

**HOT** -> When a programme finishes, if the oven is still hot, the display shows "HOT", alternating with the time, even if the knobs are positioned to OFF.

### 3.2 Using the minute timer






This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.










The timer will count down from the set time return to the O position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the  position.

To set the oven ensure the timer is not on the O position.

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again.</li> </ul>		
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Push the central button 1 times</li> <li>•Press the buttons "-" "+" to set the required time</li> <li>•Release all the buttons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Sounds an alarm at the end of the set time.</li> <li>•During the process, the display shows the remaining time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)</li> </ul>
COOKING TIME 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Push the central button 2 times</li> <li>• Press the buttons "-" or "+" to set the length of cooking required</li> <li>• Release all buttons</li> <li>• Set the cooking function with the oven function selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>• To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times.</li> <li>• To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•When the time is elapsed the oven will switch off automatically.</li> <li>Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)</li> </ul>
END OF COOKING 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Push the central button 3 times</li> <li>•Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off</li> <li>•Release the buttons</li> <li>•Set the cooking function with the oven function selector.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Enables you to set the end of cooking time</li> <li>•To check the preset time push the central button 3 times</li> <li>•To modify the preset time press buttons SELECT+ "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•This function is typically used with "cooking time" function.</li> <li>For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30.</li> <li>•At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.</li> <li>•Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the preset end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. WARNING.</li> <li>If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.</li> </ul>

### 3.3 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function
			<b>LAMP:</b> Turns on the oven light.
			<b>DEFROST:</b> When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	<b>MULTI-LEVEL:</b> We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	190	50 ÷ MAX	<b>MASTER BAKE :</b> This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	<b>BOTTOM HEATING + FAN:</b> The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	220	50 ÷ MAX	<b>CONVENTIONAL:</b> Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	230	50 ÷ MAX	<b>GRILL (Depends on the oven model):</b> use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W    Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ MAX	<b>PIZZA:</b> This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.

\*Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

## 4. Oven cleaning and maintenance

---

### 4.1 General notes on cleaning

---

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

#### **GLASS PARTS**

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

#### **OVEN WINDOW SEAL**

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

#### **ACCESSORIES**

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

#### **DRIP PAN**

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

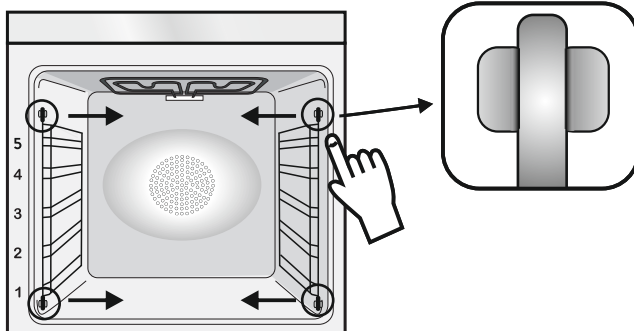
If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

### 4.2 Maintenance

---

#### **INSTRUCTION FOR REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS**

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



#### **REMOVAL OF THE OVEN WINDOW**

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

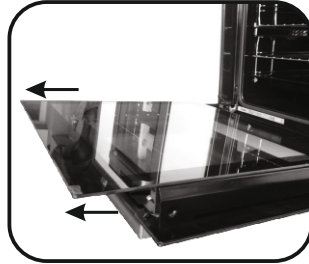
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

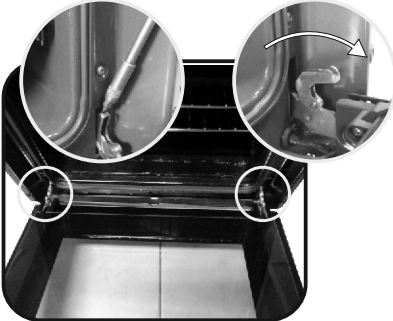
1.



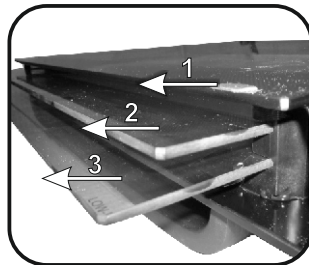
5.



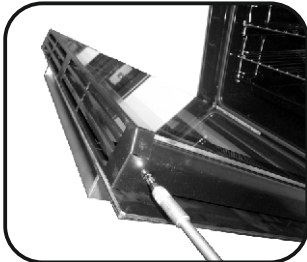
2.



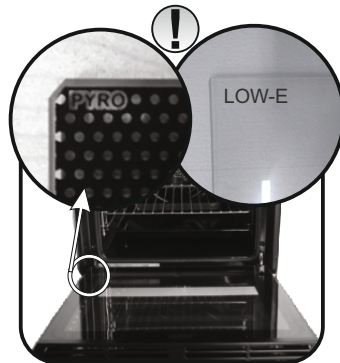
6.



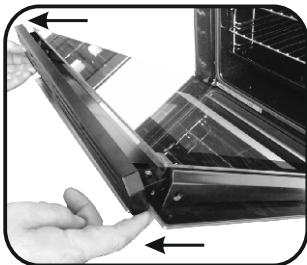
3.



7.

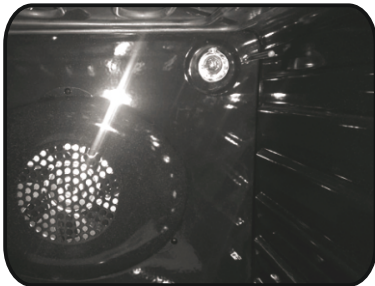
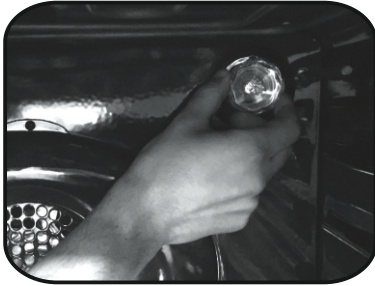


4.



## CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



## 5. Troubleshooting

### 5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct

## Conseils De Securite

---

- Lorsque vous ouvrez la porte après la cuisson, quelques gouttes d'eau peuvent sortir de la porte. Cela dépend du type d'aliment que vous avez cuisiné.
- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des

enfants sans surveillance.

- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible.

La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant entre l'appareil et la prise d'alimentation un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique fixe, conformément aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.

- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.
- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.
- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.
- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

## Instructions Générales

# 19

- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration de conformité

## Description du produit

# 21

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

## Utilisation du Four

# 22

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Utilisation du minuteur coupe-circuit
- 3.3 Mode de cuisson

## Nettoyage du four et maintenance

# 27

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Four autonettoyant par catalyse
- 4.3 Entretien
  - Retrait et nettoyage des grilles
  - Retrait de la porte du four
  - Retrait et nettoyage des vitres
  - Remplacement de l'ampoule

## Dépannage

# 30

- 5.1 F.A.Q.

# 1. Instructions générales

---

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants.



Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

**REMARQUE:** les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

## 1.1 Indications de sécurité

---

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

## 1.2 Sécurité électrique

---

**LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.**

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

### **CONNEXION**

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 220-240 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

## ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

**REMARQUE:** Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

## 1.3 Recommandations

---

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

## 1.4 Installation

---

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est déchargé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

## 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement

---



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

## ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

### 1.6 Déclaration De Conformité

---

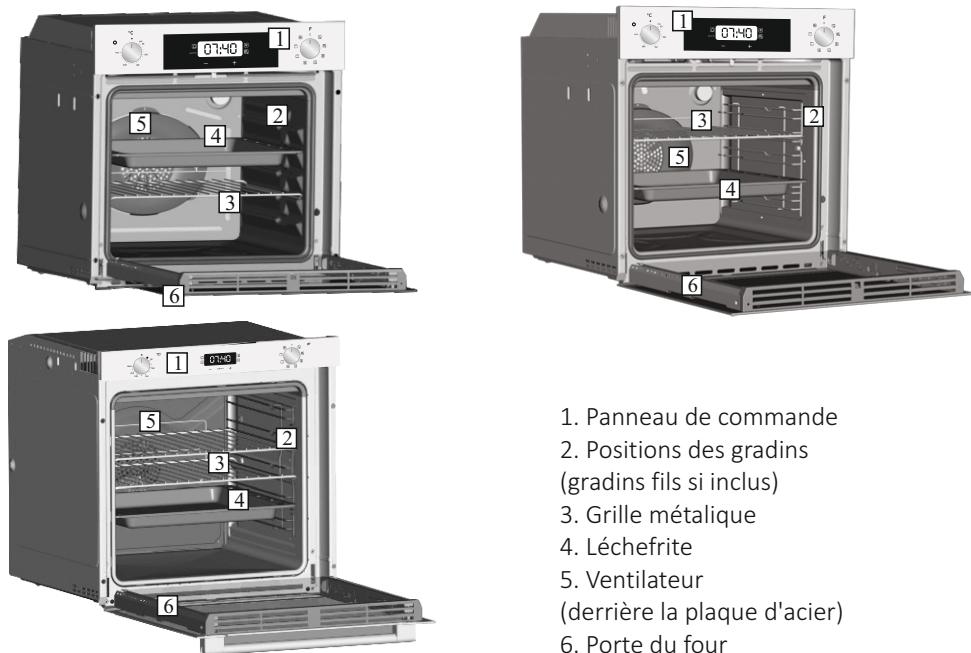
En plaçant la marque **CE** sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

## 2. Description du produit

---

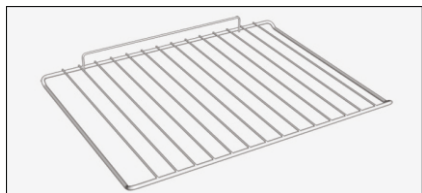
### 2.1. Vue d'ensemble

---



## 2.2. Accessoires

### 1 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

### 3 Grilles latérales



Situées des deux côtés de la cavité du four.  
Maintiennent les grilles métalliques et les lèche-frites.

### 2 Lèche-frite



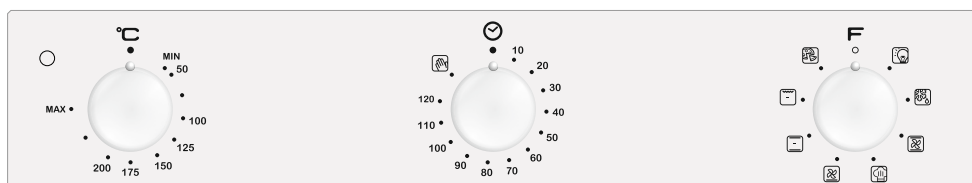
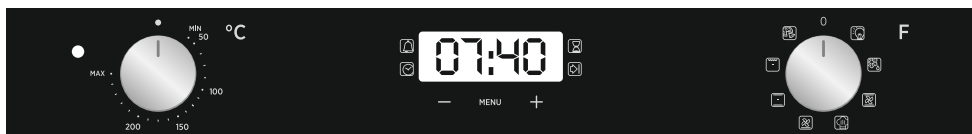
Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (Il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrions être tenu pour responsable.

## 2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

## 3. Utilisation du Four

### 3.1 Description de l'affichage





1. Minuteur / Mode automatique
2. Fonction avec chaleur tournante
3. Décongélation
4. Température ou affichage de l'heure
5. Boutons de réglages
6. Manettes de sélection de fonction
7. Manettes de sélection de programme

#### ATTENTION!

La première opération à effectuer après l'installation, ou après une coupure de courant, est le réglage de l'heure (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote).

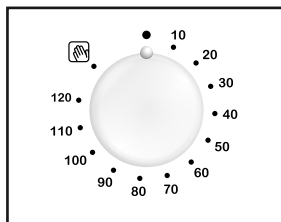
**200 °** -> Le LED "." clignote jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

**HOT** -> Quand un programme se termine, si le four est encore chaud, l'écran affiche "HOT", en alternance avec le temps, même si les boutons sont positionnés sur OFF.

**NB** -> Les températures présélectionnées sont des températures préconisées, celles-ci peuvent et doivent être adaptées en fonction du plat cuisiné, la prise en main de chacun permet d'obtenir un bon résultat.

En cas de dégagement de fumée, cela indique que les cuissons sont trop chaudes, il convient à ce moment-là de baisser les températures de cuisson.


## 3.2 Utilisation du minuteur coupe-circuit






Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes).










A l'expiration du temps désigné, la manette sera en position 0, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position .

Le tour peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position .

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
<b>SECURITE ENFANT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous activez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes, l'écran affiche lternativement : STOP et le temps programmé A partir de cet instant, toutes les fonctions sont bloquées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous désactivez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes. A partir de cet instant, toutes les fonctions sont à nouveau utilisables.</li> </ul>		
<b>MINUTEUR</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer 1 foi sur la touche centrale.</li> <li>Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la duréé</li> <li>Relâcher les touches.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatique-ment, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche SELECT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné</li> <li>Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il permet d'utiliser le program- mateur du four comme un réveilmémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).</li> </ul>
<b>TEMPS DE CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer 2 fois sur la touche centrale.</li> <li>Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée.</li> <li>Relâcher les touches</li> <li>Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix.</li> <li>Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four.</li> <li>Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT.</li> <li>Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "-" ou "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A la fin du temps de cuisson, lefour sera automatiquementmis horsfonction. Si vous souhaitez arreter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de selection sur o, soit régler le temps de cuisson à 0:00.(touches SELECT+"-" et "+")</li> </ul>
<b>HEURE DE FIN DE CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 fois</li> <li>Appuyer sur les touches "-"ou "+" pour régler la durée</li> <li>Relâcher les touches</li> <li>Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mémoriser l'heure de fin de cuisson</li> <li>Pour visualiser l'heure 3 fois</li> <li>Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touche SELECT + "-" ou "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30.</li> <li>Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automati quemen et l'alarme sonne quelques secondes. La cuisson commencera auto- matiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le tour s'arrêtera automatiq uement.</li> </ul>

### 3.3 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C range	Fonction (selon modèle)
			<b>L'AMPOULE:</b> Allumage de l'éclairage du four
			<b>DÉCONGÉLATION:</b> fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
 	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	<b>CHALEUR PULSÉE:</b> fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
* 	190	50 ÷ MAX	<b>MASTER BAKE :</b> Cette fonction permet de cuisiner plus sainement, en utilisant moins d'huile ou de graisse. La combinaison des éléments chauffants avec un cycle d'air pulsé garantit un résultat de cuisson parfait.
	210	50 ÷ MAX	<b>RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR:</b> idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
* 	220	50 ÷ MAX	<b>CONVECTION NATURELLE:</b> utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	230	50 ÷ MAX	<b>GRILL (Suivant modèle):</b> l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ MAX	<b>PIZZA:</b> La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel.

\*Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour la déclaration de la consommation d'énergie et la définition de la classe énergétique.

## 4. Nettoyage du four et maintenance

---

### 4.1 Remarques générales sur le nettoyage

---

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

#### **PARTIE VITREE**

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

#### **JOINT DE LA PORTE**

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

#### **ACCESSOIRES**

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

#### **LECHEFRITE**

Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

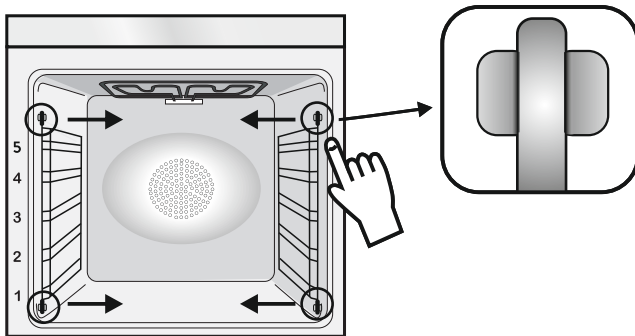
Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

## 4.2 Entretien

---

#### **RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRADINS FILS**

1. Dévissez les écrous moletés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les gradins fils en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les gradins fils dans le lave-vaisselle ou avec une éponge humide, puis séchez-les immédiatement.
4. Après avoir nettoyé les gradins fils, les remettre dans le four et revisser les écrous moletés.



#### **RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR**

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Remplacez la porte en procédant en sens inverse.

## RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

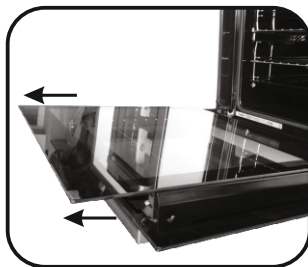
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

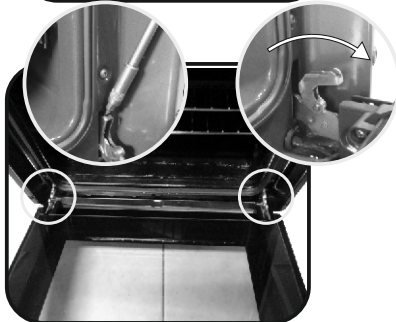
1.



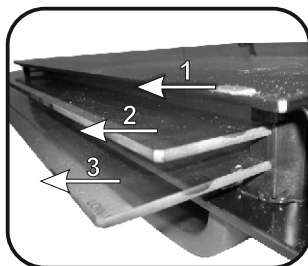
5.



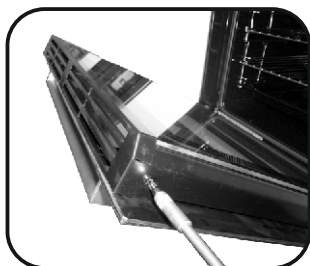
2.



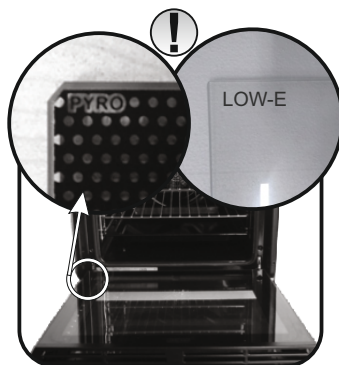
6.



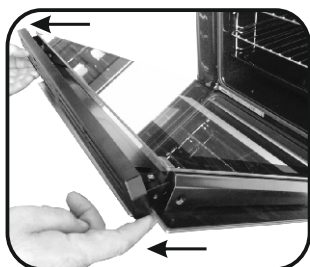
3.



7.



4.



## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

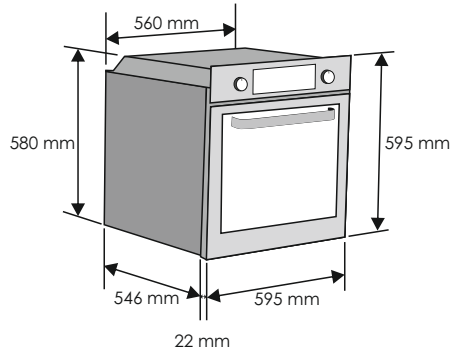
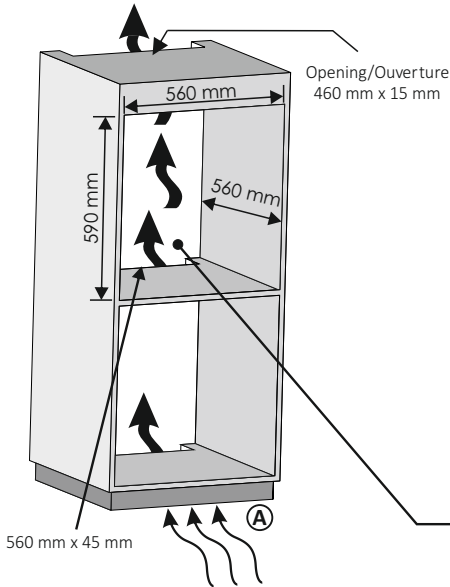
1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



## 5. Dépannage

### 5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects



(A) **GB** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm<sup>2</sup>

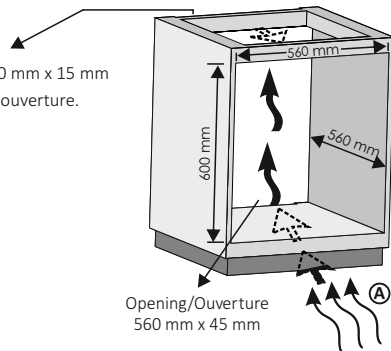
(A) **FR** Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm<sup>2</sup>

**GB** If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

**FR** Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

**GB** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

**FR** Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture. 460 mm x 15 mm

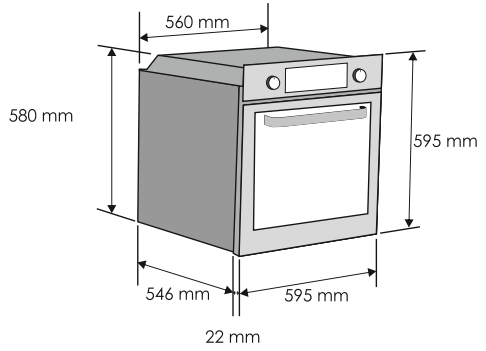
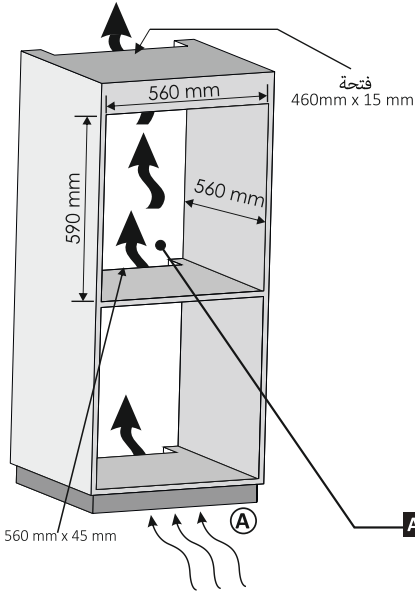


**GB**

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

**FR**

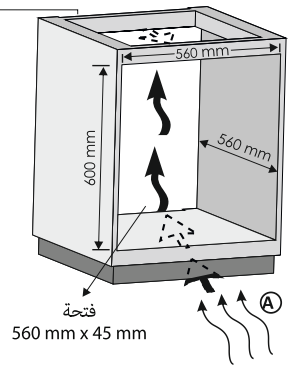
Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.



إذا كانت الوحدة مزودة بفتحة سفلية في الجزء الخلفي من الجهاز، **AE** فهذه فتحة تمثل لكابيل مصدر الطاقة.

إذا لم يسمح تركيب السقف بدوران الهواء، **AE** فيجب تشكيل ثقب بحجم 500x10 مم، أو نفس السطح في 5,000 متر مربع للحصول على أفضل أداء من الفرن.

إذا لم يتضمن الفرن مروحة تبريد، **AE** فقم بعمل فتحة بقياس ٤٦٠ ملم x ١٥ ملم



## تغيير المصباح:

١. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
٢. أزل الغطاء الزجاجي، وفك براغي المصباح واستبدله بمصباح جديد من نفس النوع.
٣. بمجرد استبدال المصباح المعيب، أعد الغطاء الزجاجي إلى مكانه.



## ٥. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

### ١,٥ الأسئلة الشائعة وإجاباتها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يسخن.	القفل غير مضبوط.	قم بضبط القفل.
الفرن لا يسخن.	قفل منع عبث الأطفال نشط.	قم بتعطيل قفل أمان الأطفال.
الفرن لا يسخن.	لم يتم ضبط وظيفة الطهي ودرجة الحرارة.	تأكد من أن الإعدادات الضرورية صحيحة.

## إزالة وتنظيف الباب الزجاجي

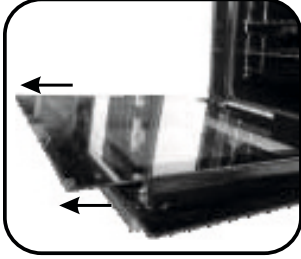
١. افتح باب الفرن.

٢,٣,٤. قم بإقفال المفصلات، وإزالة البراغي وإزالة الغطاء المعدني العلوي بسحبها نحو الأعلى.

٥,٦. قم بإزالة الزجاج، وقم بإخراجه بحذر من باب الفرن (ملحوظة: في أفران التحلل الحراري، قم بإزالة الزجاج الأول والثاني أيضاً (إن وجد)).

٧. في النهاية عملية التنظيف أو الاستبدال، قم بإعادة تركيب الأجزاء بالترتيب العكسي.

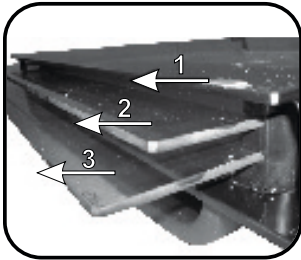
على جميع الزجاج، الإشارة «Pyro» ينبغي أن تكون مقروءة وعلى الجانب الأيسر من الباب، وقم بإغلاق المفصل الجانبي على جهة اليسار. بهذه الطريقة، الملتصق المطبوع على الزجاج الأول سوف يكون داخل الباب.



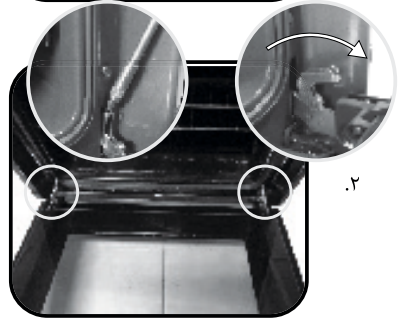
٥.



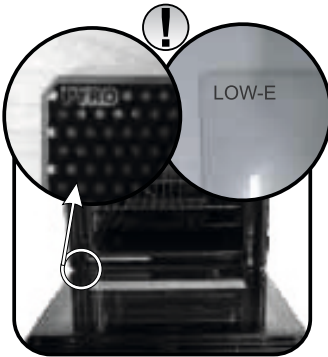
١.



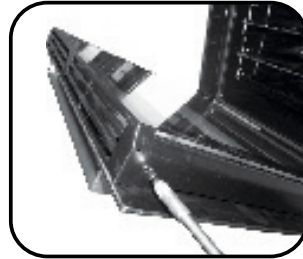
٦.



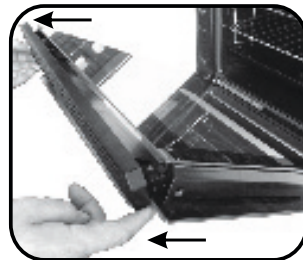
٢.



٧.



٣.



٤.

## ٤. صيانة وتنظيف الفرن

### ٤,١ ملاحظات عامة حول التنظيف

يمكن تمديد عمر خدمة المنتج من خلال التنظيف المنتظم. انتظر حتى يبرد الفرن قبل القيام بأي عمليات تنظيف يدوية. لا تستخدم أي مواد تنظيف كاشطة أو خريس أو أشياء حادة للتنظيف وذلك من أجل عدم الإضرار بالأجزاء المطلية بالميينا التي يتعذر إصلاحها. استخدم الماء فقط أو الصابون أو مواد التنظيف القائمة على التبييض (أمونيا).

#### الأجزاء الزجاجية

من المستحسن تنظيف النافذة الزجاجية بمنشفة مطبخ ممتصة بعد كل استخدام للفرن. لإزالة المزيد من البقع العالقة، يمكن استخدام إسفنجة منقوعة في مادة تنظيف ثم أخرجها واغمرها في الماء.

#### مانع تسرب نافذة الفرن

إذا كان متسخاً، يمكن تنظيف مانع التسرب بإسفنجة رطبة قليلاً.

#### الملحقات

قم بتنظيف الملحقات بإسفنجة رطبة ومغمورة في الصابون قبل شطفها وتجفيفها: تجنب استخدام مواد تنظيف كاشطة.

#### وعاء التقطير

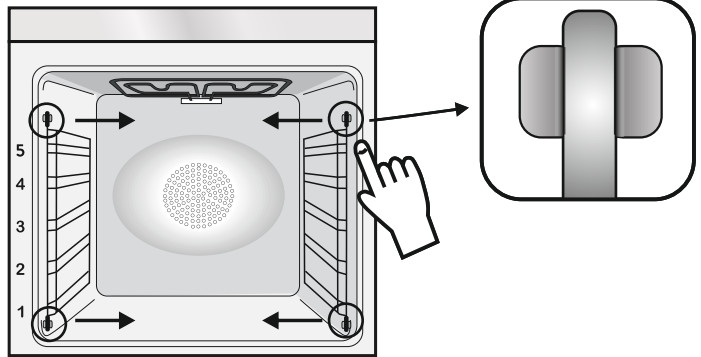
بعد استخدام الشواية، قم بإزالة الوعاء من الفرن. قم بصب الدهون الساخنة في حاوية وقم بغسل الوعاء بماء ساخن، باستخدام إسفنجة وسائل تنظيف.

إذا بقي هناك أي بقايا دهنية، قم بغمر الوعاء في الماء ومادة التنظيف. بدلاً من ذلك، يمكنك غسل الوعاء في غسالة الأطباق أو استخدام مادة تنظيف تجارية للفرن. لا تضع الوعاء في الفرن وهو متسخ على الإطلاق.

### ٤,٢ الصيانة والتصليح

تعليمات لإزالة وتنظيف حاملات الرفوف الجانبية

1. أزل الحوامل السلكية بحسبها في اتجاه الأسهم (أنظر أناه)
2. لتنظيف الحوامل السلكية فإما أن تضعها في غسالة أطباق أو استخدام إسفنجة مبتلة، مع التأكيد على تجفيفها جيداً بعد ذلك.
3. بعد إتمام عملية التنظيف، ركب الحوامل السلكية بعكس ترتيب فكها.



#### إزالة نافذة الفرن

١. افتح النافذة الأمامية.
٢. افتح المشابك الموجودة على مجسم المفصلات على الجانب الأيمن والأيسر من النافذة الأمامية بدفعها نحو الأسفل.
٣. قم باستبدال النافذة بالقيام بالإجراء العكسي.

الوظيفة	نطاق درجة الحرارة المتوقعة	درجة الحرارة المتوقعة الافتراضية	قرص الوظائف
المصباح: لإشعال ضوء الفرن.			
إذابة الجليد: عند ضبط القرص إلى هذا الموضع. تقوم المروحة بتدوير الهواء عند درجة حرارة الغرفة حول الطعام المجمد بحيث يتم إذابة الجليد في بضعة دقائق دوم الحاجة إلى تغيير أو تعديل محتوى البروتين في الطعام.			
متعدد-المسؤوليات: نحن ننصح باستخدام هذه الطريقة للدواجن والمعجنات والسمك والخضروات. تتغلغل الحرارة إلى الطعام بصورة أفضل وتكون فترات الطهي والتسخين المسبق أقل على حد سواء. يمكنك طهي أطعمة مختلفة في نفس الوقت مع أو بدون نفس التحضير في موضع واحد أو أكثر. طريقة الطهي هذه توفر توزيعاً متكاملاً للحرارة ولا يكون هناك اختلاط في الروائح. اتركه لمدة عشر دقائق إضافية تقريباً عند طهي أطعمة في نفس الوقت.	MAX + ٥٠	١٨٠	
تسخين القاع: يتم استخدام عناصر التسخين العلوية والسفلية على حد سواء. قم لمدة ١٠ دقائق تقريباً. هذه الطريقة مثالية لجميع أنواع التخميص والخبز التقليدية. لشوي اللحم الأحمر وشوي اللحم البقري وساق لحم الضأن، والطراند ولحومها والأطعمة الملفوفة بالألومنيوم (papillotes)، والمعجنات الهشة. ضع الطعام وطبقه على رف في الموضع الأوسط.	MAX + ٥٠	٢١٠	
تسخين القاع: يتم استخدام عناصر التسخين العلوية والسفلية على حد سواء. قم لمدة ١٠ دقائق تقريباً. هذه الطريقة مثالية لجميع أنواع التخميص والخبز التقليدية. لشوي اللحم الأحمر وشوي اللحم البقري وساق لحم الضأن، والطراند ولحومها والأطعمة الملفوفة بالألومنيوم (papillotes)، والمعجنات الهشة. ضع الطعام وطبقه على رف في الموضع الأوسط.	MAX + ٥٠	٢٢٠	
المروحة + عنصر التسخين السفلي: يستخدم عنصر التسخين السفلي مع المروحة تقوم بتدوير الهواء داخل الفرن. هذه الطريقة مثالية لفطائر الفاكهة الغضة والتورتات والكوشيز والبات، فهي تمنع الطعام من الجفاف وتعزز التبخين في أنواع الكعك وعجينة الخبز وأنواع الطعام الأخرى التي تطهى في المستوى السفلي. ضع الرف في الموضع السفلي.	MAX + ٥٠	٢١٠	
الطهي المحترف: تسمح هذه الخاصية بالطهي بطريقة صحية أكثر، عن طريق تقليل حجم الدهون أو الزيت المطلوب. والجمع بين عناصر التسخين ودورة	MAX + ٥٠	١٩٠	
الشواية (بناء على موديل الفرن): استخدم الشواية والباب مغلق. يتم استخدام عنصر التسخين العلوي وحده ويمكنك تعديل درجة الحرارة. تحتاج إلى تسخين مسبق لمدة خمس دقائق لتسخين العناصر. نضمن الطهو بطريقة ممتازة للمشاي والكباب وأطباق فئات الخبز. يجب وضع اللحوم البيضاء على مسافة من الشواية، ويكون وقت الطهي أطول، ولكن مذاق اللحم سوف يكون أمد. يمكنك وضع اللحوم الحمراء وفيليه السمك على الرف ووعاء التقطير ما دونه. هناك موضعان للشوي في الفرن: شواية: ٢١٤٠ واط باربيكيو: ٣٣٤٠ واط	MAX + ٥٠	٢٣٠	
وظيفة البيتزا من خلال هذه الوظيفة يتم تدوير الهواء الساخن في الفرن لضمان الحصول على نتيجة مثالية للأطباق مثل البيتزا أو الكعك.	MAX + ٥٠	٢٢٠	

\*تم اختبار الجهاز وفق EN 60350-1 لأغراض إقرار استهلاك الطاقة وفئة الطاقة.

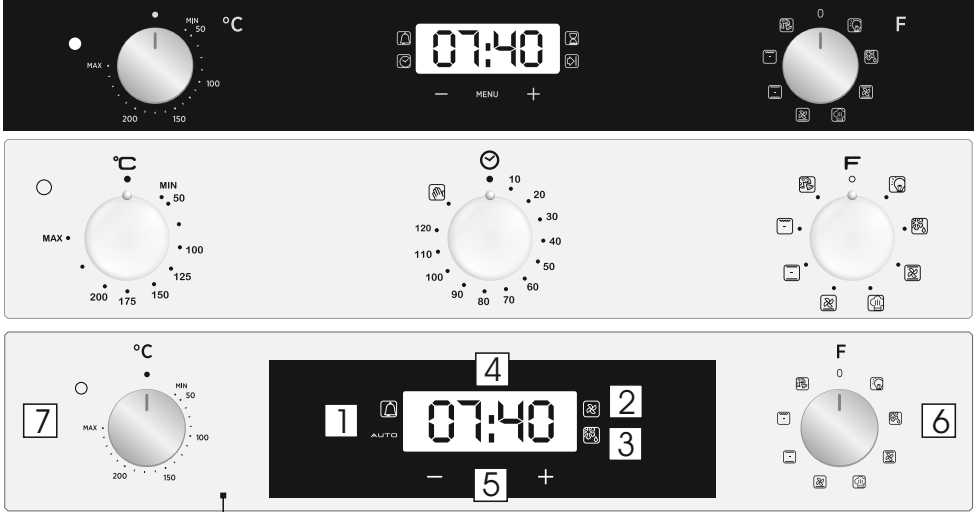
الوظيفة	كيفية التنشيط	كيفية إلغاء التنشيط	ما هي وظيفتها	سبب الحاجة لها
<b>ضبط الوقت</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة الأيسر إلى الموضع «ضبط الوقت»</li> <li>• اضغط على الأزرار «-» «+» لضبط الوقت</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة إلى الموضع إيقاف</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يسمح لك ذلك بضبط الوقت الذي يظهر على الشاشة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لضبط الوقت ملحوظة: قم بضبط الوقت عندما تقوم بتركيب الفرن أو بعد انقطاع التيار (تظهر الساعة نابض عند ١٢:٠٠)</li> </ul>
<b>مدة الطهي</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة الأيمن إلى وظيفة طهي</li> <li>• قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة الأيسر إلى الموضع «الفترة الزمنية للطهي»</li> <li>• قم بضبط الوقت باستخدام الأزرار «+» و «-»</li> <li>• تظهر الإنارة حالياً</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• عند انقضاء فترة الطهي، يتوقف الفرن عن العمل تلقائياً ويصدر صوت الإنذار لبضعة ثواني لإيقاف وظيفة الطهي مبكراً، قم بتدوير مفتاح تحكم الوظيفة إلى إيقاف</li> <li>• قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة إلى المدة الزمنية للطهي باستخدام الأزرار «+» و «-»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• هذا يسمح بالضبط المسبق لوقت الطهي المطلوب للوصفة المختارة.</li> <li>• عند ضبط وقت الطهي، قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة إلى إيقاف للعودة إلى الوقت الفعلي.</li> <li>• لعرض وقت الطهي المختار، قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة الأيسر إلى المدة الزمنية للطهي</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لطهي الوصفات المطلوبة</li> </ul>
<b>نهاية الطهي</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة الأيمن إلى وظيفة طهي</li> <li>• قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة الأيسر إلى الموضع «نهاية الطهي»</li> <li>• قم بضبط نهاية وقت الطهي باستخدام الأزرار «+» و «-»</li> <li>• تظهر الإنارة حالياً</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• عند انقضاء وقت الطهي، يتوقف الفرن عن العمل تلقائياً.</li> <li>• لإيقاف وظائف الطهي مبكراً، قم بتدوير مفتاح تحكم الوظيفة إلى إيقاف</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يمكنك من الضبط المسبق لنهاية وقت الطهي الذي تريده</li> <li>• عند ضبط وقت الطهي، قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة إلى إيقاف للعودة إلى الوقت الفعلي.</li> <li>• لعرض وقت الطهي المختار، قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة الأيسر إلى نهاية وقت الطهي</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• هذه الوظيفة عادة ما تستخدم مع وظيفة «وقت الطهي».</li> <li>• على سبيل المثال، يحتاج الطعام المطلوب إلى الطهي لمدة ٤٥ دقيقة وأريده أن يكون جاهزاً على الساعة ١٢:٣٠، في هذه الحالة: في نهاية الوقت المحدد، يتوقف الفرن عن التشغيل تلقائياً ويصدر صوت المنبه. اختر وظيفة الطهي المرغوبة. قم بضبط مدة الطهي عند «٤٥» «-» «+» اختر نهاية وقت الطهي عند ١٢:٣٠ «-» «+». سوف تبدأ عملية الطهي تلقائياً عند ١١:٤٥ (١٢:٣٠ ناقص ٤٥ دقيقة)، في نهاية وقت الطهي المحدد، سوف يتوقف الفرن عن العمل تلقائياً. تحذير: من خلال تحديد نهاية وقت الطهي، وليس مدة الطهي، سوف يعمل الفرن تلقائياً ويتوقف عن العمل في نهاية الوقت المحدد للطهي</li> </ul>
<b>منبه الدقائق</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتدوير محدد اختيار الوظيفة الأيسر إلى الموضع منبه الدقائق</li> <li>• قم بضبط وقت الطهي باستخدام الأزرار «+» و «-»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بضبط الوقت عند ٠٠:٠٠ من خلال تدوير مفتاح اختيار الوظيفة الأيسر إلى الموضع عداد الدقائق، وباستخدام الزر «-»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يصدر صوت تنبيه في نهاية الوقت المحدد.</li> <li>• خلال العملية، تظهر الشاشة الوقت المتبقي</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يسمح باستخدام الفرن كمنبه حتى وإن كان الفرن في وضع إيقاف التشغيل</li> </ul>

### التنظيف الأولي

قم بتنظيف الفرن قبل استخدامه للمرة الأولى. قم بمسح الأسطح الخارجية بقطعة قماش رطبة. قم بغسل جميع الملحقات ومسح الجزء الداخلي من الفرن بمحلول الماء الساخن وسائل الغسيل. ضع الفرن فارغاً عند أعلى درجة حرارة واتركه لمدة ساعة تقريباً، هذا من شأنه أن يزيل أي روائح عالقة بسبب أن الجهاز جديد.

## ٣. استخدام الفرن

### ٣,١ وصف الشاشة



#### تنبيه!


العملية الأولى للقيام بها بعد التركيب، أو بعد فصل الطاقة، هو ضبط وقت اليوم (يحدث فصل الطاقة إذا كانت الشاشة تومض (١٢:٠٠) <math>200^{\circ}\text{C}</math> - ضوء الحرارة «| يومض حتى الوصول إلى درجة الحرارة المعروضة على الشاشة.

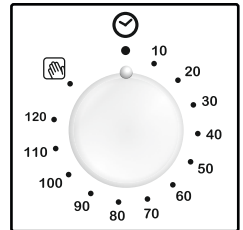
ساخن - <math>< </math> عند ينتهي البرنامج، إذا بقي الفرن ساخناً، تظهر الشاشة «ساخن»، بالتناوب مع الوقت، حتى وإن كان المقبض في موضع إيقاف.

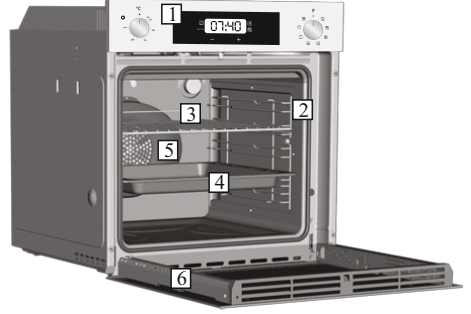
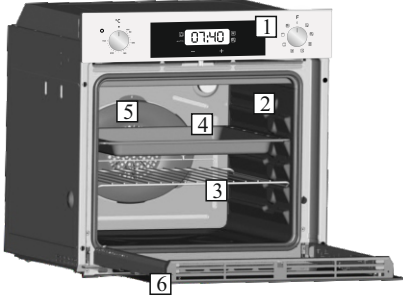
1. ميندر دقيقة
2. وقت الطبخ
3. نهاية الطهي
4. درجة الحرارة أو عرض الساعة
5. ضوابط ضبط شاشة LCD
6. مقبض محدد ترموستات
7. مقبض محدد الوظيفة

## ٣,٢ استخدام نهاية تايمر الطهي

تمكن وحدة التحكم هذه من تحديد وقت الطهي المطلوب (حد أقصى ١٢٠ دقيقة) سوف يتوقف الفرن أوتوماتيكياً في نهاية الوقت المحدد.

سوف يبدأ التايمر بالعد التنازل من الوقت المحدد رجوعاً إلى الموضع 0 ويتوقف عن التشغيل تلقائياً.  للاستخدام العادي للفرض قم بضبط التايمر عند الموضع . لضبط الفرن تأكد من التايمر ليس في الموضع 0.



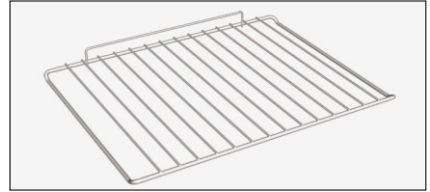
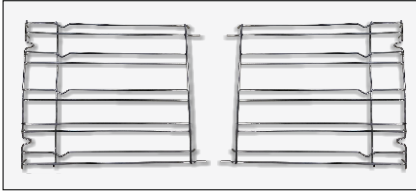


١. لوحة التحكم
٢. مواقع الأرفف
- (شبكة سلكية جانبية إذا كانت متضمنة)
٣. شواية معدنية
٤. وعاء التقطير
- ٥ مروحة (خلف الصفيحة المعدنية)
٦. باب الفرن

٢,٢ الملحقات

٣ شبكات سلكية جانبية

١ شواية معدنية



توجد على جانبي تجويف الفرن.  
وتحمل الشوايات المعدنية ومقالي التقطير.

تحمل صواني الخبز والأطباق.

٢ وعاء التقطير التقطير



يجمع البقايا التي تقطر خلال طهي الأطعمة على الشوايات.

**ملاحظة:** بما أن الفرن ربما يتطلب القيام بأعمال صيانة، ينصح بتوفير مأخذ تيار آخر على الجدار بحيث يمكن توصيل الفرن به في حال إزالته من المكان الذي تم تركيبه فيه. يجب استبدال كابل الطاقة بواسطة موظف خدمة فنية فقط أو بواسطة فني كهرباء مؤهلات مكافئة.

### ١,٣ توصيات

بعد كل استخدام للفرن، سوف يكون هناك القليل من التنظيف للمساعدة في الحفاظ على الفرن نظيفاً تماماً. لا تزين جدران الفرن بصفائح الألمنيوم أو حماية للاستخدام مرة واحدة المتوفرة من المتاجر. صفائح الألمنيوم أو أي حماية أخرى تكون في اتصال مباشر مع طلاء المينا الساخن وتشكل خطراً الانصهار للطلاء أو تشويه طلاء المينا في الأجزاء الداخلية. من أجل تفادي الانساخ المفرط للفرن الخاص بك وخروج رائح دخانية قوية، نحن ننصح بعدم استخدام الفرن عند درجة حرارة مرتفعة. من الأفضل تمديد وقت الطهي وتخفيض درجة الحرارة قليلاً. إضافة إلى الملحقات المزودة مع الفرن، نحن ننصحك باستخدام الأطباق وقوابل الخبز المقاومة لدرجة الحرارة المرتفعة للغاية.

### ١,٤ التركيب

ليس هناك التزام على الشركات المصنعة للقيام بذلك. في حال كان هناك حاجة إلى مساعدة من الشركة المصنعة لتصحيح أي أعطال ناجمة عن التركيب غير الصحيح، هذه المساعدة غير مشمولة بالضمان. يجب الالتزام بتعليمات التركيب للفنيين المؤهلين مهنيًا. يمكن أن يتسبب التركيب غير الصحيح بوقوع ضرر أو إصابة للأشخاص أو الحيوانات أو الأمتعة. لن تتحمل الشركة المصنعة أدنى مسؤولية عن ذلك الضرر أو تلك الإصابة.

يمكن وضع لفرن شكل عمودي مرتفع أو تحت سطح عمل. قبل التركيب، عليك التأكد من التهوية المناسبة في مساحة الفرن لتمكين الدوران المناسب للهواء النقي المطلوب لتبريد وحماية الأجزاء الداخلية. قم بعمل الفتحات المحددة في الصفحة الأخيرة وفقاً لنوع التركيب.

### ١,٥ إدارة النفايات والحماية البيئية

يحمل هذا الجهاز علامة التوجيه الأوروبية EC/١٩/٢٠١٢ الخاصة بنفايات المعدات الإلكترونية والكهربائية (WEEE). تحتوي نفايات المعدات الإلكترونية والكهربائية على مواد ملوثة (يمكن أن يكون لها تأثير سلبي على البيئة) وعناصر أساسية (يمكن إعادة استخدامها) على حد سواء. من الضروري أن تخضع نفايات المعدات الإلكترونية والكهربائية لمعالجات خاصة لإزالة المواد الملوثة والتخلص منها بصورة صحيحة واستعادة جميع المواد. يمكن للأفراد أن يلعبوا دوراً مهماً في ضمان أن نفايات المعدات الإلكترونية والكهربائية لن تشكل مشكلة بيئية، ومن الضروري الالتزام



بهذه القواعد الأساسية التالية:

- يجب عدم التعامل مع نفايات المعدات الإلكترونية والكهربائية على أنها نفايات محلية.
- يجب أخذ نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية على مساحات تجميع مخصصة تحت إدارة مجلس المدينة أو شركة مسجلة.
- في العديد من الدول، يكون هناك وحدات تجميع محلية متاحة لنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية الكبيرة. عندما تقوم بشراء جهاز جديد، يمكن إعادة الجهاز القديم إلى البائع الذي عليه قبوله دون أي تكلفة لمرة واحدة ما دام الجهاز من نفس النوع وله نفس الوظائف كما في الجهاز المشتري.

### الحفاظ على البيئة واحترامها

حيثما أمكن، تجنب التسخين المسبق للفرن وحاول ملئه دائماً. لا تحاول فتح باب الفرن بشكل متكرر قدر الإمكان، لأن الحرارة الموجودة داخل التجويف تتبدد في كل مرة تفتح فيها الفرن. من أجل توفير الطاقة بشكل جيد، قم بإطفاء الفرن بين ٥ و ١٠ دقائق قبل النهاية المحددة لوقت الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية التي يستمر الفرن في توليدها. حافظ على مانعات التسرب نظيفة من أجل تجنب أن تبدد للحرارة خارج التجويف. إذا كان لديك برنامج توصيل بالكهرباء بتعرفة ساعة، يعمل برنامج «تأخير الطبخ» على توفير الطاقة ببساطة أكثر لنقل عملية الطهي بحيث تبدأ في وقت شريحة تعرفرة الكهرباء المخفضة.

### ١,٦ بيان الامتثال

بوضعنا علامة **CE** على هذا الجهاز فإننا نضمن أنه مطابق لجميع المتطلبات الأوروبية للسلامة والصحة والبيئة السارية على هذه الفئة من المنتجات.

## ١. تعليمات عامة



نشكركم على اختياركم لواحد من المنتجات الخاصة بنا. للحصول على أفضل النتائج عند استخدام الفرن الخاص بك، عليكم قراءة هذا الدليل بعناية والاحتفاظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

قبل تركيب الفرن، انتبه للرقم المتسلسل بحيث يمكنك إعطائه لموظف خدمة العملاء في حال كان هناك حاجة إلى أي أعمال تصليح. بعد إزالة الفرن من صندوق التغليف، تحقق من عدم تعرضه لأي تلف أثناء النقل. إذا كان لديك أي شكوك، لا تستخدم الفرن واطلب المشورة من فني كهرباء متخصص. تخلص من مكونات التغليف بشكل صحيح (الأكياس البلاستيكية، البوليسترين، المسامير) وحافظ عليها بعيداً عن متناول الأطفال. عند تشغيل الفرن للمرة الأولى، يمكن أن يخرج دخان

برائحة قوية ناتج من المادة الصمغية الموجود على ألواح العزل المحيطة عند تسخين الفرن للمرة الأولى. هذا طبيعي تماماً، وفي حال حدوثه، عليكم الانتظار حتى تلاشي الدخان قبل وضع الطعام في الفرن. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية في حال عدم مراعاة التعليمات الموجودة في هذه الوثيقة.

**ملاحظة:** الوظائف والخصائص والملحقات المذكورة في هذا الدليل سوف تكون مختلفة، بناء على الموديل الذي قمت بشرائه.

## ١,١ تعليمات السلامة

استخدم الفرن فقط للغرض المخصص، ألا وهو لطهي الطعام فقط، وأي استخدام آخر، كمصدر تسخين، يعتبر غير مناسب وبالتالي يشكل خطراً. لا يمكن اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح أو غير المعقول للجهاز. ينطوي استخدام أي جهاز كهربائي على مراعاة بعض من القواعد الأساسية:

- لا تقم بسحب كابل الطاقة لفصل القابس من مأخذ التيار.
- لا تلمس الجهاز بيدتين أو قدمين مبتلتيين أو رطبتين.
- بوجه عام، لا ينصح باستخدام محولات أو مقابس متعددة أو كوابل تمديد.
- في حال حدوث عطل و/ أو ضعف في التشغيل، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ولا تحاول العبث به.

## ١,٢ السلامة الكهربائية

**احرص على قيام فني كهرباء أو فني مختص بعمل التوصيلات الكهربائية.**

ينبغي أن يكون مصدر تزويد الطاقة الموصل بالفرن متوافقاً مع القوانين المطبقة في بلد التركيب. لا تتحمل الشركة المصنعة أدنى مسؤولية عن أي ضرر ناتج عن عدم الامتثال لهذه التعليمات. يجب أن يكون الفرن موصولاً بمصدر كهرباء بمأخذ مؤرت على الجدار أو فاصل بأقطاب متعددة، بناء على القوانين المطبقة في بلد التركيب. يجب أن يكون مزود التيار محمياً بقواطع تيار مناسبة وينبغي أن تكون الكوابل المستخدمة ذات مقاطع مستعرضة يمكنها ضمان التزويد الصحيح للتيار الكهربائي إلى الفرن.

### التوصيل

الفرن مزود بكابل طاقة ينبغي أن يكون موصولاً بمصدر طاقة ٢٢٠-٢٤٠ فولت بين الفازات أو بين الفاز واللون المحايد.

قبل توصيل الفرن بمصدر التيار، من الضروري التحقق مما يلي:

- فولتية التيار المشار إليها على العداد.

- إعدادات القاطع.

يجب أن يكون سلك التأريض الموصل بمحطة تأريض الفرن موصولاً بمحطة التأريض على مزود الطاقة.

### تنبيه

قبل توصيل الفرن بمصدر التيار، اطلب من فني كهرباء مؤهل التحقق من استمرارية محطة التأريض لمزود الطاقة. لا تتحمل الشركة المصنعة أدنى مسؤولية عن أي حوادث أو أي مشاكل أخرى ناتجة عن أي خلل في التوصيل بين الفرن ومحطة التأريض أو وجود عطل في استمرار التوصيل بالتأريض.

١,١ تعليمات السلامة	تعليمات عامة
١,٢ السلامة الكهربائية	٦
١,٣ توصيات	
١,٤ التركيب	
١,٥ إدارة النفايات	
١,٦ بيان المطابقة	

٢,١ ملحة عامة	وصف المنتج
٢,٢ الملحقات	٨
٢,٣ الاستخدام الأول	

٣,١ وصف الشاشة	استخدام الفرن
٣,٢ استخدام نهاية تايمر الطهي	٩

٤,١ ملاحظات عامة حول التنظيف	صيانة وتنظيف الفرن
٤,٢ الصيانة والتنظيف	١٢
٤,٣ الصيانة والتصليح	
• إزالة وتنظيف الشوايات	
• إزالة نافذة الفرن	
• إزالة وتنظيف الباب الزجاجي	
• تغيير لمبة مصباح الإنارة	

٥,١ أسئلة شائعة	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
	١٤

- تحذير: لا تصف أو تكون صفاً من جدران الفرن دون استخدام رقائق الألمنيوم أو واقيات الحماية المخصصة للاستخدام مرة واحدة المتاحة في المحلات. إن رقائق الألمنيوم أو غيرها من الواقيات، التي على تماس مباشر مع المينا الساخنة، تكون عرضة للانصهار وتُسبب تدهور مينا الأسطح الداخلية.
- تحذير: لا تخلع سدادة باب الفرن الحاكمة أبداً.
- تنبيه: يتعين عدم إعادة ملء قاع التجويف بالماء في أثناء الطهي أو عندما يكون الفرن ساخناً.
- لا حاجة لمزيد من الضبط أو إعدادات التشغيل لتشغيل الجهاز على الترددات المعاصرة

• لا تستخدم جهاز تنظيف البخار في التنظيف.

• ينبغي توصيل القابس بكابل تغذية قادر على تحمل جهد وتيار وحمل الجهاز الموضح على الملصق التعريفي، مع ضرورة توفر وصلة تأريض. يتعين أن يكون المقبس مناسباً للحمل الموضح على الملصق التعريفي، وأن يتوفر به وصلة تأريض متصلة وتعمل. أما وصلة التأريض فهي الوصلة ذات اللونين الأصفر والأخضر.

يجب أن يتولى هذا الامر اختصاصي مؤهل مناسب. وفي حالة عدم التوافق بين المقبس وقابس الجهاز، عليك مطالبة الكهربائي المتخصص بتغيير المقبس واستبداله من نوع مناسب. يتحتم أن يتوافق كل من المقبس والقابس مع المعايير الحالية السارية في دولة الاستخدام. كما يمكن التوصيل بمصدر الطاقة عن طريق استخدام قاطع متعدد الأقطاب بين الجهاز ومصدر الطاقة القادر على تحمل أقصى حمل متصل، على أن يكون متوافقاً مع القوائين الحالية. ينبغي عدم فصل كابل التأريض ذي اللونين الأصفر والأخضر بواسطة القاطع. ينبغي أن يسهل الوصول إلى القابس أو القاطع متعدد الأقطاب بعد تمام تركيب الجهاز.

• يمكن إتمام الفصل عن طريق توفير مقبس يسهل الوصول إليه أو عن طريق تركيب مفتاح بتوصيلات دائمة مطابقة لقواعد التوصيل.

• إذا تلف كابل الطاقة، فإنه يجب استبداله واستخدام كابل مناسب أو حزمة خاصة متوفرة لدى الجهة المصنعة أو يُمكن الاتصال بقسم خدمة العملاء. يتعين أن يكون كابل الطاقة من النوع H05V2V2-F. ويجب أن يتولى هذا الأمر اختصاصي مؤهل تأهيلاً مناسباً. ويجب أن تكون وصلة التأريض الأرضي (أصفر-أحمر) أطول من الوصلات الأخرى قرابة 10 مم. وفي حالة الإصلاحات فإنه يتعين الرجوع إلى قسم خدمة العملاء فقط واستخدام قطع الغيار الأصلية.

إن الإخفاق دون الالتزام بما ورد أعلاه قد يقوض سلامة الجهاز واستخدامه ويُسقط الضمان.

• يجب إزالة جميع المواد الزائدة المنسكبة قبل التنظيف.

• إن انقطاع التيار الكهربائي لمدة طويلة في أثناء الطهي قد يُسبب تعطل عمل الشاشة. لذا يجب الاتصال بخدمة العملاء في هذه الحالة.

• يتعين عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب فرط الحرارة.

• عند تثبيت رف داخل الجهاز، تأكد أن طرف التثبيت في الموضع موجهًا لأعلى وفي الجزء الخلفي من التجويف. يتعين إدخال الرف بالكامل في التجويف.

- قد تتكاثف الرطوبة في أثناء الطهي داخل تجويف الفرن أو على زجاج الباب. وهذه حالة طبيعية. للحد من ذلك، انتظر 10-15 دقيقة بعد التشغيل قبل وضع الطعام داخل الفرن، وعلى كل حال فإن التكتيف يختفي عندما يبلغ الفرن درجة حرارة الطهي.
- ينبغي طهي الخضروات في وعاء له غطاء بدلاً من طهيها في صينية مفتوحة.
- ينبغي تجنب ترك الطعام داخل الفرن بعد الطهي لأكثر من 20/15 دقيقة.
- تحذير: يصير هذا الجهاز ساخناً للغاية في أثناء استخدامه وكذلك مكوناته الملموسة. لذا تحل بالحذر ألا تمس أجزاءً ساخنة.
- تحذير: قد تصير المكونات الملموسة من الجهاز ساخنة عند تشغيل الشواية. لذا يتعين الإبقاء على الأطفال على مسافة آمنة.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح، لتجنب احتمالات أو فرص التعرض للصعق الكهربائي.
- تحذير: لتجنب أي خطر ناتج عن إعادة ضبط العرضي لقاطع التيار الحراري، يجب عدم إمداد هذا الجهاز بالكهرباء خلال جهاز تبديل خارجي، مثل المؤقت أو توصيله بدائرة يجري تشغيلها وإيقافها بصفة منتظمة.
- بالنسبة للأطفال دون سن الثامنة، فإنه يتعين الإبقاء عليهم على مسافة آمنة من الجهاز إن لم يكونوا تحت الإشراف الدائم والمتابعة المستمرة.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يُمكن للأطفال الذين عمرهم 8 سنوات أو أكثر أو ذوي الإعاقات الحسية أو العقلية أو البدنية أن يشغلوا هذا الجهاز دون خبرة أو معرفة بالمنتج فقط إذا كانوا تحت الإشراف أو قُدمت إليهم تعليمات تشغيل الجهاز، شريطة أن يتم ذلك على نحو آمن وبوعي بالمخاطر المُحتملة.
- يتعين ألا يُباشر الأطفال الصيانة أو التنظيف دون وجود إشراف عليهم.
- يتعين عدم استخدام مواد معدنية كاشطة خشنة أو آكالة أو حادة لتنظيف زجاج الفرن، ذلك أنه قد تخدش السطح وتُسبب تحطم الزجاج.
- يتعين إيقاف تشغيل الفرن قبل إزالة الأجزاء القابلة للفك. يجب إعادة تجميع الأجزاء بعد التنظيف، وفق الإرشادات.
- يجب الالتزام باستخدام مسبار اللحم الموصى به لهذا الفرن.

# ROSIÈRES

العربية ٠٢

تعليمات المستخدم  
أفران



42836992 • A5 • 03.2021 • REVA