



فرن كهربائي شواء & حمل حراري مدمج

Grill & Convection Electric Oven Built-in

دليل المستخدم

User's Manual

الموديل:

Model:

BEOHA-96ABS6 ▲

▲ BEOHA-96ABS6

الرجاء قراءة هذا الدليل بعناية قبل تشغيل الجهاز،
و احتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

Please read this manual carefully before operating your set.
Retain it for future reference.

هذه التصاميم و المواصفات عرضة للتغيير بهدف إدخال تحسينات عليها
و ذلك دون إشعار مسبق.

Designs and specifications are subject to change for improvement
without prior notice.

ISO9001 CB

ISO9001 CB





Model: BEOHA-96ABS6

TABLE OF CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS	3
3. PRODUCT DESCRIPTION	6
4. PREPARING FOR FIRST USE	10
5. CLEANING AND CARE	12
6. TROUBLESHOOTING	14
7. ENERGY EFFICIENCY/CLEANING AND CARE	15
8. INSTALLATION	15
9. COOKING GUIDE TABLE	18

This oven complies with the current safety provisions.

Improper use may cause damage to property and/or people.

Carefully read the instructions for use before operating the oven because they contain important information on safety, use and maintenance. In this way you protect yourself and avoid damage to the appliance.

The Company cannot be held liable for damage caused by non-observance of the safety instructions and warnings.




Keep the instructions for use and assembly and hand them over to any future user of the appliance.

WITH YOU IN MIND

- Thank you for purchasing this device.
- To make it as enjoyable to prepare meals as it is to taste them, please read these instructions for use. This will make it possible to take advantage of all the oven's technical benefits.
- Here you will find important information on safety and a description of the single components of your new oven. The single set-up phases are illustrated as well: the procedure is extremely simple.
- The tables show the settings and shelf positions for many common recipes. All the data have been tested in our Laboratory.
- In the event of a failure, useful information is provided here on how to independently eliminate minor faults.
- A detailed table of contents will also help you quickly find the desired topics.
- And now it only remains to say Enjoy Your Meal!

CUSTOMER SERVICE AND MAINTENANCE

- We recommend that you always use genuine spare parts.
- When contacting the authorized Service Centre, make sure you have the product code given in this booklet and on the serial number plate on the appliance.
- Never open the casing of the appliance.
- The right to warranty is forfeit if the oven is not repaired by authorized service center.

-  Warning/Caution Important Safety Information
-  General information and tips
-  Environment Information

1. SAFETY INFORMATION

- This oven is intended solely for household use.
- It is not intended for outdoor use.
- For safety reasons, the oven must not be used unless it is built in.
- Do not use this appliance in non-stationary places (eg. on ships).

- The oven must always be used within the limits of normal household use, not for professional use, for cooking, roasting, grilling, thawing dishes, to prepare food for later storage or to dehydrate it
- No other use is permissible.
- Please read the instructions before installing and using the appliance.
- The manufacturer is not liable if improper use and installation of the appliance cause injuries and damage
- Always keep the instructions at hand for future reference.

1.1 Safety of children and vulnerable persons

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced psychal, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING** : Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Keep the packaging materials out of the reach of children
- If the appliance has a safety device for children, we advise you activate it.

1.2 General safety instructions

- The installation of the appliance and replacement of the cables must be carried out solely by skilled personnel.
- To work properly, the oven needs a sufficient amount of fresh air to flow. Make sure the flow of air is not jeopardized (eg. by fitting slats for thermal insulation in the cabinet where the appliance is built in). In this case, the necessary cold air must not get excessively heated by other sources of heat (eg. solid fuelstoves).
- The appliance gets hot inside while it is in operation. Do not touch the appliance's heating elements. Always use the special oven gloves to remove or insert heat-resistant cookware and accessories.
- Before doing any maintenance work, disconnect the appliance from the electric mains.
- Ensure that the appliance is switched off before changing the light bulb to avoid the possibility of electric shock
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass / the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- To remove the shelf supports, first take off the front of the support and then the rear from the side walls. Install the rack supports by following the procedure described in reverse order.
- The oven must be switched off before removing the cover fan and that, after cleaning, the cover fan must be replaced in accordance with the instructions (chapter 5.7)

Danger of burns!

- The skin of children is much more delicate than that of adults. The glass door, the control panel and the slots for hot air to come out of the appliance's cooking chamber get hot. Prevent children from touching the appliance while it is operating.

Danger of injury!

- The door's capacity is max. 15 kg. Children can also get injured when the door is open.
- Prevent them from leaning on the open door, sitting on it or hanging from it.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



- The appliance must be installed by skilled personnel.
- Remove all packaging materials.
- Do not install or use the appliance if it is damaged
- Observe the instructions given together with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is very heavy. Always wear safety gloves
- Do not pull the appliance by the handle.
- You must respect the minimum distance from other appliances.
- Make sure the appliance is installed under and near parts adequately anchored to a fixed structure
- The sides of the appliance must remain adjacent to appliances or units with the same height.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

2.2 Electrical connection



- All the electrical connections must be made by a skilled electrician.
- The appliance must have earthing.
- Check that the electrical data on the data plate match those of the system. Otherwise, contact an electrician.
- Always use an electric socket with a properly installed protective contact.
- Do not use multiple sockets or cable extensions.
- Make sure you do not damage the plug or the cable. If the power cable needs to be changed, the work must be done by our authorized Service Center.
- Prevent cables from coming into contact or getting near the appliance's door, especially when the door is hot.
- Devices protecting against electric shock must be secured so that they cannot be disabled without using tools.
- Insert the power plug into the socket only at the end of installation. Check that the power plug remains accessible after installation.
- If the power plug is loose, do not connect it to the socket.
- Do not pull on the power cable to disconnect the appliance. Always pull on the plug itself.
- Use only suitable isolation devices: circuit breakers, fuses (plug fuses must be removed from the fuse holder), earth leakage circuit breakers and relays.
- The electrical system must be equipped with an isolation device which lets you disconnect the appliance from the power socket at all poles. The isolation device must have a contact opening width of no less than 3 mm.
- This appliance complies with EEC directives.

2.3 Use



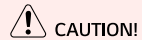
- Use the appliance solely in a domestic environment.
- Risk of injury, burns, electric shock or explosion.
- Do not make any changes to the specifications of this appliance.
- Ensure that the ventilation slots are not blocked.
- Never leave the appliance unattended during operation.

- Switch off the appliance after each use.
- Take care when opening the door of the appliance when it is in operation. Hot air can escape.
- Do not turn on the appliance with wet hands or when there is contact with water.
- Do not push on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a support surface.
- Open the door of the appliance with caution. The use of ingredients containing alcohol may cause a mixture of alcohol and air.
- Avoid sparks or open flames near the appliance when opening the door.
- Do not place or store any flammable liquids or materials, nor any easily combustible objects, on the appliance, inside it or nearby.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.



CAUTION!

- There is a risk of damaging the appliance. To avoid damage or discolouration of the enamel:
- Do not place heat-resistant cookware or other objects directly on the bottom surface of the appliance.
- Do not place aluminium foil directly on the bottom surface of the appliance.
- Do not put any water directly inside a hot appliance.
- Do not keep moist dishes and food inside the appliance after finishing the cooking process.
- Use caution when removing or inserting the accessories.
- The enamel of the bottom of the chamber may get damaged due to dragging these accessories.
- If you store pots or pans in the oven, never drag them, but move them with caution.
- Discolouration of the enamel does not affect the performance of the appliance. It is not a fault pursuant to the law.
- For very moist cakes, use a dripping pan. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- The appliance is designed only for cooking. It must not be used for other purposes, such as for example heating a room.
- Cooking should always be carried out with the oven door closed.
- If the appliance is located behind a front panel (eg. a door), make sure that this is never closed when the appliance is in operation. Heat and humidity can build up on the back of a closed panel causing damage to the appliance, casing or floor. Do not close the cabinet panel until the appliance has completely cooled after use.



CAUTION!

2.4 Cleaning and care

- There is a risk of injury, fire or damage to the appliance.
- Before carrying out any maintenance work, switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- Check that the appliance is cold. There is a risk that the glass panels might break.
- The door's glass panels must be replaced immediately if they get damaged, by contacting the Authorized Service Centre.
- Pay attention when removing the door from the appliance. The door is heavy!
- Regularly clean the appliance to prevent the materials forming the surface from deteriorating.
- Remains of food or fat in the appliance may cause a fire.
- Clean the appliance with a soft moist cloth. Use only neutral detergents. Do not use any abrasive products, scouring pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, carefully follow the safety instructions given on the package.
- Do not clean the catalytic enamel (if any) with any kind of detergent.

2.5 Interior light



CAUTION!

Risk of electric shock.

- The light bulbs used in this appliance are special lamps for electric household appliances. Do not use them for home lighting.
- Before replacing the light bulb, disconnect the appliance from the electric mains.
- Use only light bulbs with the same technical specifications.

2.6 Disposal



CAUTION!

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the plug from the power supply.
- Cut the mains cable and dispose of it.
- Remove the door block to prevent children and pets from getting closed inside the appliance.

2.7 Technical Service



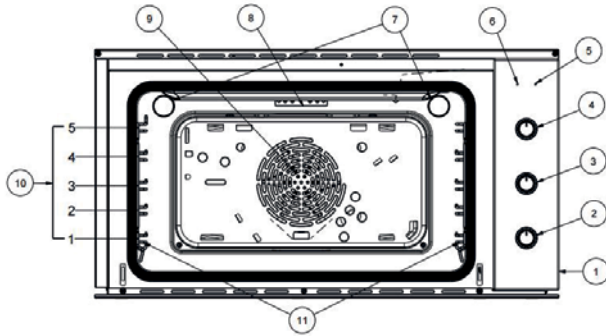
CAUTION!

Risk of electric shock.

- Contact the Authorized Service Centre to repair the appliance.
- Only use genuine spare parts.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Overview



- 1) Control Panel
- 2) Functions Knob
- 3) End-of-Cooking Timer Knob
- 4) Temperature Knob
- 5) Temperature °C indicator / symbol / warning light
- 6) F switch indicator / symbol / warning light
- 7) Lamps
- 8) Heating element
- 9) Fan
- 10) Rack Positions
- 11) Shelf support (removable)

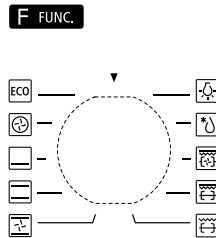
i 3.2 Selectors

The selectors are retractable knobs.

- Press them to extract them and reinsert them.
- N.B. It is advisable to keep the knob out while the Oven is working.

i 3.3 Functions Selector

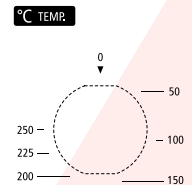
- With the functions selector you can set the type of heating, the "F" switch indicator symbol warning light and the lamps inside the oven light up.
- N.B. In ECO mode the oven lights are off; to switch them on, set the selector to the 3D Convection function, then turn the selector back onto the ECO function to continue low-energy cooking.



Oven function	Application
▼ Off:	The appliance is switched off.
Oven Lamp:	To switch on the lamp without a cooking function.
Defrost:	To thaw eg. meat, poultry, bread and desserts. The fan causes the warm air to wrap around the food
Double grilling with fan:	For roasting large cuts of meat or poultry on one rack position only. For gratinating and browning too (it is advisable to position the thermostat knob at °200).
Double grilling:	For grilling steaks, sausages, toast and small portions of fish. The entire surface is heated under the Grill Heating Element (it is advisable to position the thermostat knob at °200).
Radiant grilling:	For grilling small quantities of steaks, sausages, toast and small portions of fish. The central part of the Grill Heating Element heats up (it is advisable to position the thermostat knob at °200).
Convection with fan:	Quick and uniform cooking with the aid of the top and bottom Heating Element and the fan. Ideal for baking flans and sweets and for roasting.
Convection:	For baking and roasting food on one rack position only The heat gets distributed evenly from the top and bottom.
Bottom heater:	For baking cakes with a crispy bottom and for preserving foods. The heat is distributed from the bottom.
3D Convection:	For sweets and biscuits on 1 and 2 levels. Inside the cooking chamber, the fan distributes the heat generated by the circular heating element on the rear wall of the oven.
ECO function:	It is equivalent to the 3D Convection function but allows cooking without using the oven lamps allowing energy savings

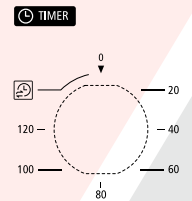
i 3.4 Temperature Selector

- The temperature selector is used to set the temperature.
- Position zero The oven does not heat up
- °250–50 C Temperature range (Temperature in the cooking chamber °C)
- The warning light with the °C indicator symbol lights up when the oven is in operation; it goes out instead during the pauses in heating.



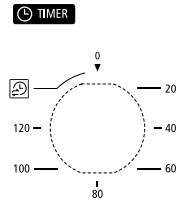
i 3.5 End-of-Cooking Timer Selector

- The end-of-cooking timer is a useful device that automatically switches the oven off on reaching the time selected in a range of between 1 and 120 minutes.
- To use the end-of-cooking timer, you need to wind up the ringer by turning the knob almost a full turn clockwise; then, turning back, set the desired time by aligning the fixed pointer on the front panel with the number corresponding to the set minutes.
- At the end of the set time, in addition to the ringer stopping, the oven will switch off automatically.
- N.B. Immediately after switching off and for a long time afterwards, the inside of the oven maintains a temperature close to that set for cooking; so to avoid over-cooking or burning foods, you should take them out of the oven.



CAUTION!

- To use the oven in manual operation, that is without the end-of-cooking timer, you need to make the pointer of the knob match the fixed symbol on the front panel.
- When the oven is switched off, the end-of-cooking timer can be used as a normal timer.



3.6 Cooking Chamber

- In the cooking chamber there are the Oven Lamps that are on while the oven is working. By turning the functions selector onto this symbol you can light up the lamp when the oven is switched off too.
- N.B. In ECO mode the oven lights are off; to switch them on, set the selector to the 3D Convection function, then turn the selector back onto the ECO function to continue low-energy cooking.
- A cooling fan switches on and off when needed.
- Hot air escapes through the special slots located above the oven door

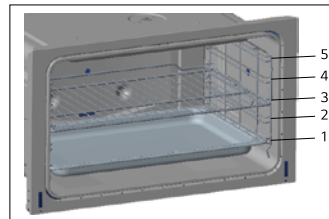
CAUTION!

- Do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.



3.7 Accessories

- The accessory can be inserted in the oven at 5 different levels.
- To ensure the wire rack operate safely, correct placement of the wire rack between the side rail is imperative. Wire rack and the pan only can be used between the first and the fifth layers.
- The wire rack should use with the right direction, it will ensure that during careful removal of the wire rack and pan, hot food items should not slide out.
- The cooking guide table gives the ideal position for each use of the oven.



WIRE RACK:

- It is used as a support for your baking pans, pastry tins, and all the different containers starting from the dripping pans provided or for cooking mainly with the Grill and Fan Grill functions to grill meat and fish, toast bread, etc.



DRIPPING PAN:

- It is normally used to collect the juices of grilled foods or for cooking foods directly; if not used when cooking, the dripping pan must be taken out of the oven.



TELESCOPIC RAILS (optional: only for some models)

- The oven is equipped with telescopic rails for positioning either the wire Rack or the dripping pan (Fig. a)
- You can change the position of the rail and move it onto every level of the shelf support according to the type of food to be cooked (Fig. b)

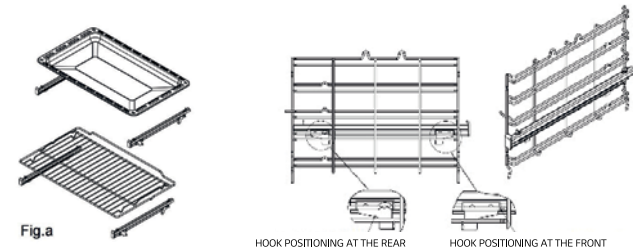


Fig. b

3.8 The Rotisserie and its use

- The Rotisserie can be used to cook roasts and large pieces of poultry with excellent results; the meat is roasted thoroughly and evenly.
- The rotisserie function can only be activated when the Function selector is in one of the 3 Grill positions

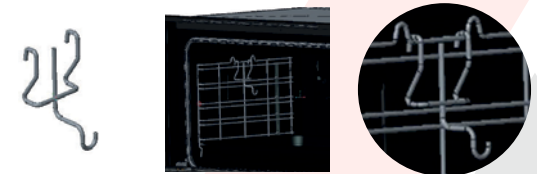


Preparation:

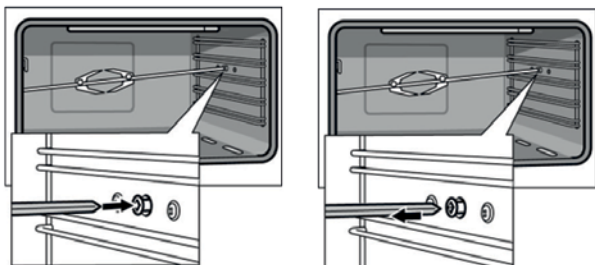
- Place the food in the middle of the spit rod and secure it at its ends with the forks provided or alternatively with string.
- For poultry, tie the ends of the wings so that they do not overlap the back and the thighs against the body; this will prevent them from becoming too dark and burnt.
- Pierce the skin of the wings so as to allow the fat to flow out.

Positioning the rotisserie rod in the oven:

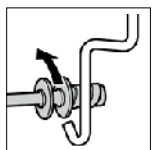
- Take the rod support (image alongside) and place it
- at the top of the Left Shelf
- Support as in the images below.



- Insert the end of the spit rod into the rotisserie motor located on the right-hand side of the oven compartment (see image below)



- Insert the other end of the spit rod into the spit support previously mounted on the left-hand side of the compartment.



! CAUTION!

- Pour some water into the dripping pan and place it on the first level so as to collect the cooking fats.

4. PREPARING FOR FIRST USE

! CAUTION!


- Refer to the chapters on safety.

i 4.1 Initial cleaning


- Take the accessories and removable shelf supports out of the appliance.
- Clean the appliance before using it for the first time. Place the accessories and removable shelf supports in their initial position

i 4.2 Switching on for the first time


- Take the accessories and removable shelf supports out of the appliance.
- Clean the appliance before using it for the first time. Place the accessories and removable shelf supports in their initial position
- Preheat the appliance with nothing inside it in order to burn off fat residues.

3. Set the function  and the maximum temperature.

4. Leave the appliance in operation for one hour.

5. Set the function  and the maximum temperature.

6. Leave the appliance in operation for 15 minutes.

7. Set the function  and the maximum temperature.

8. Leave the appliance in operation for 15 minutes.

- 9. The accessories may get hotter than usual.
- 10. The oven can produce an unpleasant odour and smoke and This is not a malfunction.
- 11. Make sure the airflow inside the room is adequate.

5. CLEANING AND CARE

CAUTION!

- Refer to the chapters on safety.
- **i** 5.1 Notes on cleaning
- Clean the front of the appliance with a soft cloth moistened with warm soapy water.
- To clean the metal surfaces, use a regular detergent.
- Clean the inside of the appliance after each use. Fat or other food remains can cause a fire. The risk is higher for the baking pan.
- Remove stubborn dirt with special oven detergents.
- After each use, clean the accessories and let them dry thoroughly. Use a soft cloth moistened with warm soapy water.
- Do not clean non-stick accessories with strong detergents, sharp objects or in the dishwasher. This could damage the non-stick coating.
- All surfaces can discolour or alter if you use unsuitable products. In particular the front of the oven gets damaged by cleaning sprays and descalers. Remove residual detergent immediately.
- Danger of injury. Steam from an electric household appliance could reach live parts and cause short-circuiting. Never use a steam appliance to clean the oven.
- Danger of burns! The heating elements must be switched off. The cooking chamber must not be hot.

Products that are not suitable for cleaning and maintenance.

To avoid damaging the surfaces do not use the following cleaning products:

- detergents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- descaling products on the front of the oven,
- abrasive detergents, such as powders, milk or abrasive pastes,
- products containing solvents,
- detergents for stainless steel,
- detergents for dishwashers,
- detergents for glass,
- detergents for ceramic hobs,
- abrasive brushes and sponges such as steel wool or sponges which still contain residues of abrasive detergents,
- dirt erasers,
- sharp metal scrapers,
- steel wool,
- we also do not recommend regular cleaning with mechanical products,
- oven spray
- stainless steel scouring pads

i 5.2 Notes on cleaning

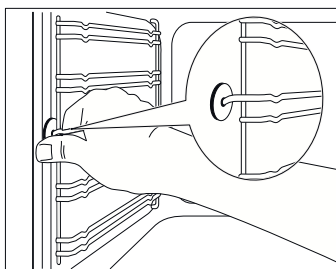
- Clean the oven door only with a moist sponge. Dry it with a soft cloth.
- Do not use steel wool, acids or abrasive products that could damage the surface of the oven. Clean the oven control panel, taking the same precautions.

i 5.3 Notes on cleaning

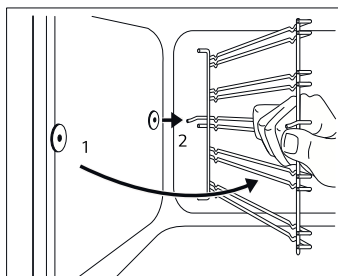
- Regularly check the door seal. The door seal is around the frame of the oven compartment.
- To keep the door seals clean, use a non-abrasive sponge with warm water. The seals must be soft and elastic.
- Do not operate the appliance if the door seal is damaged. Contact an authorized Service Centre.
- To clean the door seal please refer to the general information on cleaning.

i 5.4 Removing the shelf supports

- To clean the oven, remove the shelf supports
- 1. First remove the extraction rail from the side wall by pulling it forward.



- 2. Pull out the back of the shelf support from the side wall and remove it.



- 3. Install the rack supports by following the procedure described in reverse order.

5.5 Removing and Cleaning the oven door

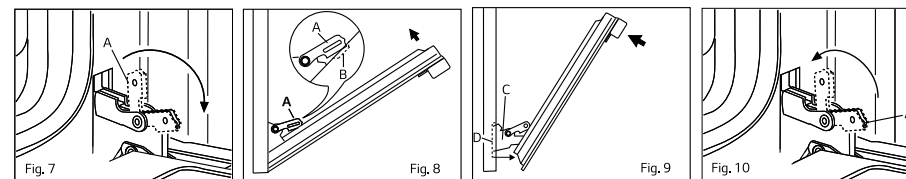
- i** • The oven door is equipped with three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.
- i** • The oven door could close again if you try to remove the glass panels before taking off the oven door.

! CAUTION!

- Refer to the chapters on safety.

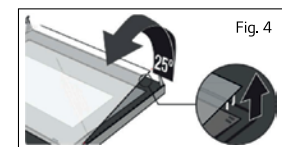
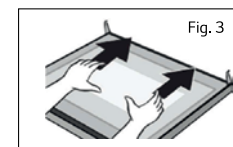
REMOVING THE OVEN DOOR

1. Open the oven door completely
2. Position the hooks "A" of the hinges outwards (Fig.7)
3. Slowly close the door to reach the hooks "A", making sure that they lock in the slots "B" of the door, as shown in Fig.8
4. Using both hands, press lightly inwards on the door, allowing the door hinges "C" to detach from the slots "D" (see Fig.9), and pull the door towards yourself until it has unhooked from the oven.
5. After cleaning, fit the door back on properly by following the procedure in reverse order. Reposition the hooks "A" inwards before closing the door (Fig.10)

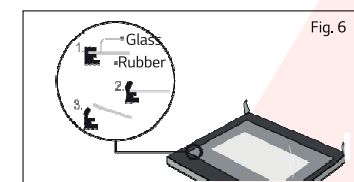
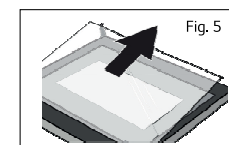


CLEANING THE OVEN DOOR

- After removing the oven door from the framework, place it on a surface with the inner glass (double glazing) facing towards yourself (Figure 3)



- Remove the double glazing carefully by raising it approximately 25 degrees (Figure 4) until the retaining springs unhook



- Push the double glazing in the direction of the arrow (Figure 5) and pull it completely out in order to proceed with cleaning. At this point you can also remove the middle glazing in the oven door (follow the procedure of Figure 6) and proceed with cleaning.

- When cleaning is completed, fit the parts back on by following the reverse procedure to that described above to put the oven door back into its original condition.

5.6 Changing the light bulb



CAUTION!

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Wear protective gloves to change the light bulb.
- To make the replacement, proceed as follows:
- Disconnect the power supply from the power socket or switch off the circuit breaker of the unit's power socket.
- Unscrew the glass lamp cover anticlockwise (note that it might be stiff) and change the light bulb with a new one of the same type.
- Screw the glass lamp cover back into place.
- **NOTE:** Use only halogen lamps 40-25 W / 220 V240- V, T°300C.

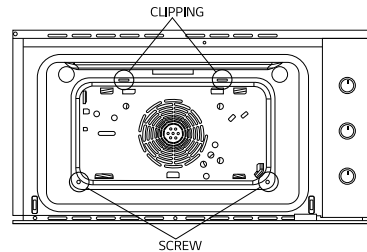


5.7 Disassembly of convection motor.

WARNING: Turn off the electrical power supply to the appliance prior to servicing it. Failure to disconnect the power supply during service may result in an electrical shock or fire hazard.

Step 1: Use a screwdriver to remove the screws on the back of the cavity inside to disassemble the convection motor cover, and then pull it out from the clipping hole.

Step 2: To reassemble the convection motor cover, perform the operations described above in reverse



6. TROUBLESHOOTING



CAUTION!

Refer to the chapters on safety.

11.1 What to do if...

Problem	Cause Possible	Solution
The oven fails to heat.	The oven is off.	Switch on the oven.
The oven fails to heat.	The end of cooking is on position "0"	Position the End of Cooking on manual
The oven fails to heat.	You have not selected the required settings.	Check that all the settings are correct.

7. CLEANING AND CARE



7.1 Energy saving

The appliance is equipped with features to help you save energy during everyday cooking.

General tips

- Ensure that the oven door is closed properly when the appliance is in operation and keep it closed as much as possible during cooking.
- Use metal plates to improve energy efficiency.
- If possible, place the food in the oven without heating it.
- When cooking longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to the minimum for 10 - 3 minutes, depending on the cooking time. Cooking will continue due to the residual heat in the oven.
- Use the residual heat to warm up other foods.
- **Cooking with fan**
- If possible, use the cooking functions that include the fan to save energy.
- **Keeping food hot**
- If you want to use the residual heat to keep a dish hot, choose the lowest temperature setting possible.

Correct disposal of this product	
	<p>This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.</p>

8. INSTALLATION

Important: installation must be done in compliance with the standards and in accordance with the regulations in force. It must be performed by skilled personnel only.



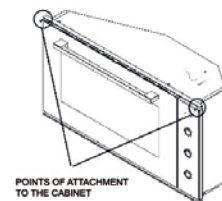
CHARACTERISTIC FEATURES OF THE CABINET

- For flush-mounted cabinets, the components (plastic or veneered wood) must be held together by heat-resistant adhesives (with at least °100C); unsuitable materials and adhesives can cause buckling and ungluing.
- The cabinet must permit the free passage of the electrical wiring and must be strong enough to bear the weight of the appliance.
- The oven must be mounted in a secure manner in the envisaged recess, it can be inserted into a column cabinet or under the top of a modular cabinet, while still providing adequate ventilation.

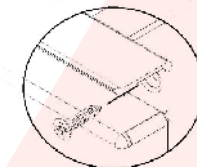


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

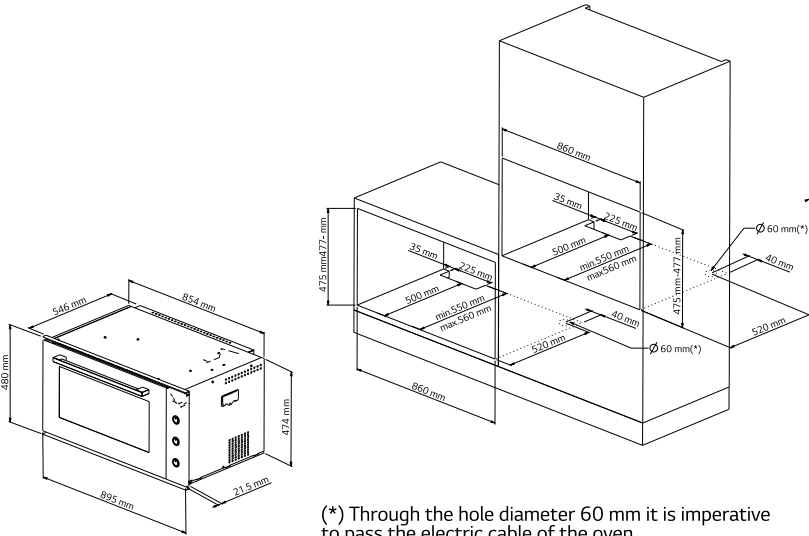
- 1) Insert the appliance into the compartment
- 2) Fix the body to the cabinet with the 2 screws provided using the holes in the upper profile (right and left).



POINTS OF ATTACHMENT TO THE CABINET



GENERAL DIMENSIONS OF PRODUCT AND CABINET



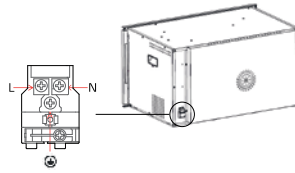
(* Through the hole diameter 60 mm it is imperative to pass the electric cable of the oven.

CONNECTING TO THE ELECTRIC MAINS

- The oven is provided with a three-pole power cable with free terminals.
- disconnection from the mains, If the oven is connected permanently to the mains, install a device ensuring with a contact opening distance (of at least 3 mm) that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III. Check that:

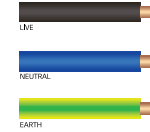
- The plug and socket are suitable for a current of 16 A
- Both are within easy reach and placed so that no live part can be accessed while plugging in or unplugging
- The plug can be inserted without difficulty
- Once the plug has been inserted, the oven does not rest on it when it is installed in the cabinet
- The terminals of two appliances are not connected to the same plug
- If changing the power cable, use one with 3 x 1.5 mm specifications type H05VV-F or H05RR-F
- It is essential that the coupling polarities of the free terminals are respected (Brown = Live; Blue = Neutral; Yellow-Green = Earth).

N.B. Make sure the characteristics of your household electrical power supply (voltage, maximum power and current) are compatible with those of your new oven.



EARTHING

- The system must have an earthing wire, distinguished by the yellow-green colour of the protection sleeve.
- All electric household appliances must be connected to earth.
- This wire in its turn is connected to an earth plate (formed by metal poles stuck deep into the ground), whose task is to disperse the current that may accidentally be present on the surface of the user appliances.



Nominal Power 2.92 kW 12.70 A Supply cord: 3 x 1.5 mm ² type H05VV-F or H05RR-F		230 V -
Components	Oven	Nominal Power
oven light: 50 Watts	Bottom heating element	1.50 kiloWatts
rotisserie motor: 4 Watts	Turbo heating element	2.50 kiloWatts
oven fan: 33 Watts	Top heating element	0.90 kiloWatts
cooling fan: 23 Watts	Grill heating element	1.80 kiloWatts
oven timer: --		

IMPORTANT INFORMATION ABOUT WARRANTY

- Every electric household appliance is covered by full warranty in the terms covered in the handbook. Warranty is granted for the period provided for by the current national legislation. Nothing is owed for call-out charges.
- Further information can be found in the enclosed warranty terms.

Directions for control bodies In accordance with DIN 44547 and EN 60350 standards

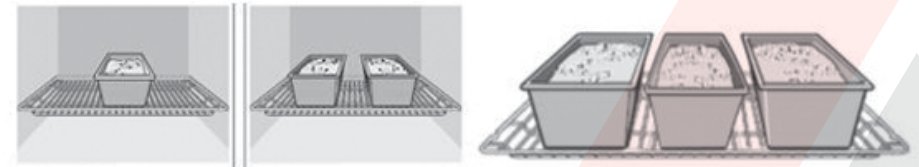
Baking

In accordance with DIN 44547 and EN 60350 standards

Dishes	Accessories	pre-heating (minutes)	Rack	Function position Button	Temperature (°C)	Time minutes
Biscuits*	Baking pan + baking paper	25	2	☼	35-30	160-150
Small cakes*	Baking pan	8	3	☼	35-30	175-165
Sponge cake with water*	Springform pan on the rack	8	3	☼	42-37	175-165
Leavened sweet*	Baking pan	8	3	☼	40-35	175-165
Apple pie*	Tin-plate springform pan Ø 20 cm directly	2	14	☼	70-50	190-180

* Pre-heat the oven at max

In case of preparation of more cooking, is possible insert in the cooking compartment, two / three casseroles one next to it other.



i Cooking guide table

Dishes	Weight (kg)	Accessories	Pre-Heating (minutes)	Rack position from bottom	Function	Temperature (°C)	Time minutes
Cheese Cake	1,5 – 4 Kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	2		160	50-70
Roast Beef	1 – 4 Kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	25	2		250	25-30
Meatloaf	1 – 4 Kg	Baking paper on baking tray	20	3		200	45-50
Lasagne	1 – 3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		200	45 – 60
Baked pasta	1 – 3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		200	45 – 60
Roast veal	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		190 - 200	75 - 85
Pork loin	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		190	85
Pork shoulder	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		180 - 190	120 - 130
Roast rabbit	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		180 - 190	90 - 100
Turkey rump	2-4 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		170 - 180	150
Pork neck	2-4 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		170	160 - 170
Roast chicken or Roast guinea-fowl	1-2,5 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		200	65 - 70
Pork sausages	1,2 kg	wire grid	10	4		250	20-turn the food-11
Pork chops	1,2 kg	wire grid	-	4		250	26-turn the food-0
Hamburgers (EN60350)	2 kg	wire grid	10	4		250	18-turn the food-6
Pork belly	1,2 kg	wire grid	5	4		250	17-turn the food-6
Grilled chicken	1,2 kg	Grill rotisserie	-	-		250	40 - 50
6 - 9 Toast	-	wire grid	10	4		250	06-turn the food-03
Rainbow trout	0,8-1,6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		170	60
Pizza	1,4 kg	baking tray	15	2		225	20 - 30
Bread ***	0,8 – 1 kg	baking paper on baking tray		3		200 - 210	30 - 40
Fiat bread	0,5 – 1 kg	baking paper on baking tray	20	3		215 - 225	15 - 25
Ciambella cake	0,8 kg / 1,6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		180	40 - 45
Jam tart	0,8-1,6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		160	30 - 35
Short pastry	0,8 kg / 1,6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		160 - 170	40 - 60
Cream puffs	0,8 kg	baking paper on baking tray	15	3		150 - 160	40 - 50
Angel food cake	0,8-1,6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	10	3		160	35 - 40
Rice cake	1-2 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		160	40 - 50
8 -10 Brioches	0,8-1 kg	baking paper on baking tray	15	3		170	25 - 30
16 Brioches	1,6 kg	baking paper on baking tray	15	2- 4		150 - 160	30 - 35
Shortbread biscuits	1 kg	baking tray	8	3		170 - 180	25 - 35
2 frozen pizza	0,65 kg	baking paper on wire grid	10	3		190 - 210	10 - 20
4 frozen pizza	1,3 kg	baking paper on wire grid	10	2- 4		180 - 200	25 - 30
15 frozen sandwiches	0,5 kg	baking paper on wire grid	15	2		170 - 190	5 - 15
30 frozen sandwiches	1,1 kg	baking paper on wire grid	15	2- 4		170 - 190	10 - 15
8 frozen brioche	0,5 kg	baking paper on wire grid	10	3		150 - 170	25 - 35
16 frozen brioche *	1 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	2- 4		170 - 180	35 - 45
3 frozen erbazzone **	1,8 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	2- 4		190 - 210	60 - 70
5 frozen strudel	1,2 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		190 - 210	50 - 60
Frozen baked fried potatoes	1 kg	Baking paper on baking tray	20	3		160	50-70

* it is recommended to place the food in aluminum trays for oven, positioning them on the wire grid
 ** for the cooking of a portion we recommend positioning on the wire grid + baking paper on the 2nd level, for cooking 2+ portions we recommend positioning on wire grid + baking paper on the 4th level
 *** during the baking of the bread it is recommended to put a container with a little water inside the oven

i الأبعاد العامة للمنتج والخزانة

الاطباق	الوزن (كجم)	الملحقات	ما قبل التسخين (بالدقائق)	موضع الرف من الأسفل	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت دقيقة
تشيز كيك	1,5 - 4 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	2		160	70-50
لحم بقر مشوية	1 - 4 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	25	2		250	30-25
رقبة لحم	1 - 4 كجم	رقب الخبز على صينية الخبز	20	3		200	50-45
لازانيا	1 - 3 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		200	60-45
المعكشونة المغطاة	1 - 3 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		200	60-45
لحم العجل المشوية	1 - 3 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		200-190	85-75
كاسرة اللحم الخنزير	1 - 3 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		190	85
كشبة الخنزير	1 - 3 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		190-180	130-120
لحم أرنب مشوية	1 - 3 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		190-180	100-90
رول الديك الرومي	2-4 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		170-180	150
رقبة الخنزير	1 - 3 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		170	170-160
دجاج مشوي أو دجاج جبن مشوي	1-2,5 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		200	70-65
فتافق لحم الخنزير	1,2 كجم	شبكة سلكية	10	4		250	20-خلط للقطعة-11
شراخ لحم الخنزير	1,2 كجم	شبكة سلكية	-	4		250	26-خلط للقطعة-0
مكرونة (EN60350)	2 كجم	شبكة سلكية	10	4		250	18-خلط للقطعة-6
بطن الخنزير	1,2 كجم	شبكة سلكية	5	4		250	17-خلط للقطعة-6
الدجاج المشوي	1,2 كجم	قائمة البرقعة	-	-		250	40 - 50
6-9 الخبز	-	شبكة سلكية	10	4		250	06-خلط للقطعة-03
سمك السلمون	0,8-1,6 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		170	60
البيتزا	14 كجم	صينية خبز	15	2		225	30-20
الخبز**	8 - 1 كجم	رقب الخبز على صينية الخبز		3		210-200	40-30
الخبز المقود	5 - 1 كجم	رقب الخبز على صينية الخبز	20	3		225-215	25-15
كشبة سويسا	0,8 كجم / 1,6 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		180	45-40
كشبة المرمي	0,8-1,6 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		160	35-30
المعجنات الصغيرة	0,8 كجم / 1,6 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		160 - 170	60-40
فشار الكريمة	0,8 كجم	رقب الخبز على صينية الخبز	15	3		150 - 160	50-40
الكشبة الخفيف والهش	0,8-1,6 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	10	3		160	40-35
كشبة الارز	2-1 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		160	50-40
8-10 كخبز فرنسي	0,8-1 كجم	رقب الخبز على صينية الخبز	15	3		170	30-25
16 رقيقة خبز فرنسي	1,6 كجم	رقب الخبز على صينية الخبز	15	2-4		150-160	35-30
بيسكويت ناعم (الرفوف)	1 كجم	صينية الخبز	8	3		180-170	35-25
2 بيتزا مجمدة	650 كجم	رقب الخبز على الصينية	10	2		210-190	20-10
4 بيتزا مجمدة	31 كجم	رقب الخبز على الصينية	10	2-4		200-180	30-25
15 سندويش مجمد	0,5 كجم	رقب الخبز على الصينية	15	2		170-190	15-5
30 سندويش مجمد	1,1 كجم	رقب الخبز على الصينية	15	2-4		170-190	15-10
8 رقيقة خبز فرنسي مجمدة	0,5 كجم	رقب الخبز على الصينية	10	3		150-170	35-25
16 رقيقة خبز فرنسي مجمدة	1 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	2-4		170-180	45-35
3 فطائر سويسا	1,8 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	2-4		190-210	70-60
5 فطائر سويسا	1,2 كجم	أواني الخبز غير مغطاة على الرف السفلي	15	3		190-210	60-50
البطاطس المغطاة المجمدة	1 كجم	رقب الخبز على صينية الخبز	20	3		160	70-50

* يوصى بوضع الطعام في صواني الألومنيوم الخاصة بالفرن، ووضعها على الشبكة السلكية.
 ** وفيما يتعلق بطهي جزء ما، فإننا نوصي بوضعها على الشبكة السلكية + ورق الخبز على المستوى الثاني، وفيما يتعلق بطهي جزئين أو أكثر، فإننا نوصي بوضعها على الشبكة السلكية + ورق الخبز على المستوى الرابع.
 *** وفي أثناء خبز رقيقة الخبز، فإنه يوصى بوضع حاوية مع قليل من الماء داخل الفرن.

القدرة الاسمية 2.92 كيلو واط 12,70 أمبير سلك إمداد الكهرباء: 3 × 1,5 ملم، 2 من نوع H05VV-F أو H05RR-F		230 فولت تقريباً
المكونات	الفرن	الطاقة الاسمية
خضوع الفرن: 50 واط	عنصر التسخين السفلي	1.50 كيلو واط
موتور الشواية الدوار: 4 واط	عنصر تسخين التبريد	2.50 كيلو واط
موتور الفرن: 33 واط	عنصر التسخين العلوي	0.90 كيلو واط
موتور التبريد: 23 واط	عنصر التسخين الخاص بالشواية	1.80 كيلو واط
مؤقت الفرن -		



متصل بالأرض



التأريض

- يجب أن يحتوي النظام على سلك أرضي مميز باللون الأصفر-الأخضر للغطاء الواقعي.
- يجب توصيل جميع الأجهزة الكهربائية المنزلية بالأرض.
- ويرجى توصيل هذا السلك، بدوره، بطبقة أرضية تتكون من أقطاب معدنية مثبتة في عمق الأرض، تتأثر مهمتها في توزيع التيار التي قد يوجد عن طريق الخطأ على سطح الأجهزة المستخدمة.

معلومات مهمة بشأن الضمان

• الجهاز يأتي مع ضمان كامل بالشروط الموضحة في هذا الكتيب. يُمنح الضمان للمدة المنصوص عليها بحسب التشريعات المحلية الحالية.
• لمزيد من المعلومات، يمكن الاطلاع على شروط الضمان المرفق.

التوجيهات الخاصة بهيئات الرقابة بما يتوافق مع معايير EN 60350 و DIN 44547

الخبز
بما يتوافق مع معايير EN 60350 و DIN 44547

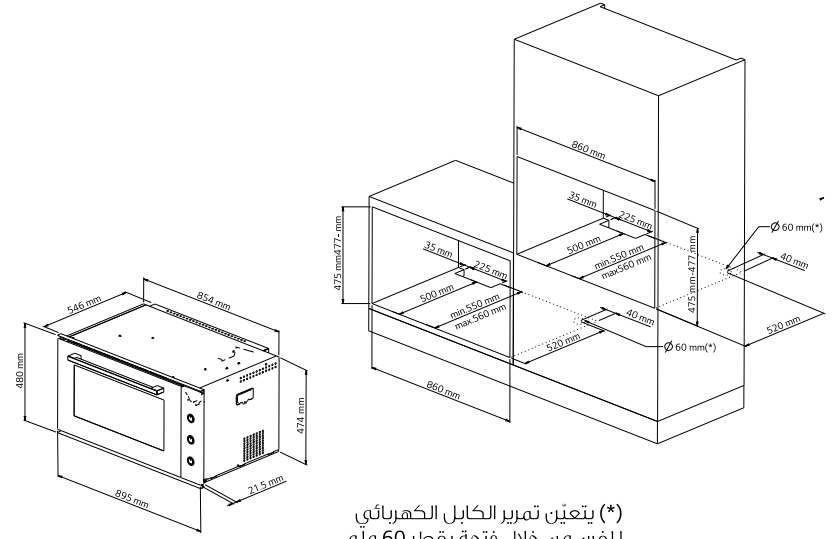
الوقت دقيقة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الوظيفة من الأسفل	رف	ما قبل التسخين (بالدقائق)	الملحقات	الأطباق
160-150	35-30	☞	2	25	وعاء الخبز + ورق الخبز	البسكويت*
175-165	35-30	☞	3	8	وعاء الخبز	الكيك صغير الحجم*
175-165	42-37	☞	3	8	مقلاة ذات قاعدة متحركة على الرف	كيك إسفنجي مع الماء*
175-165	40-35	☞	3	8	وعاء الخبز	الخبز الحلو المخمر*
190-180	70-50	☞	14	2	مقلاة ذات قاعدة متحركة من القصدير 20 سم مباشرة	فطيرة التفاح*

* التسخين المسبق للفرن عند أقصى حد

عند تحضير مزيد من الطهي، فإنه يمكن إدخاله في حجرة الطهي، كسرولتان / ثلاث كسرولات مستطيلة الشكل واحدة بجانب الأخرى.



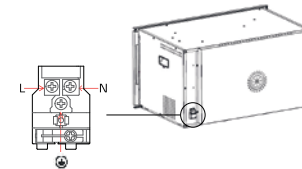
الأبعاد العامة للمنتج والخزانة



(*) يتعين تمرير الكابل الكهربائي للفرن من خلال فتحة بقطر 60 ملم.

التوصيل بالتيار الكهربائي الرئيسي

- جرى تزويد الفرن بكابل طاقة ثلاثي الأقطاب مع وصلات طرفية حرة.
- عند توصيل الفرن بالتيار الكهربائي الرئيسي بشكل دائم، ركب جهازاً يضمن الفصل من التيار الرئيسي، مع فتحة توصيل (بمسافة لا تقل عن 3 ملم) تسمح بالفصل الكامل في حالات الجهد الكهربائي الزائد من الفتحة 3. تحقق من أن:
- (أ) القابس والمقبس مناسبان لتيار يبلغ 16 أمبير.
- (ب) سهولة الوصول إلى كل منهما ووضعهما في مكان بحيث لا يمكن الوصول إلى أي جزء يمر به تيار أثناء التوصيل أو الفصل.
- (ج) يمكن إدخال القابض بدون صعوبة.
- (د) وبمجرد إدخال القابض، فإن الفرن لا يستقر عليه عند تركيبه في الخزانة.
- (هـ) الوصلات الطرفية للجهازين غير متصلة بالقابض نفسه.
- (و) وعند تغيير كابل الطاقة، استخدم كابلاً بمواصفات 3 × 1,5 ملم 2 نوع H05VV-F أو H05RR-F
- (ز) من الضروري مراعاة أقطاب اقتاران الوصلات الطرفية الحرة (بني = به تيار، أزرق = متعادل، أصفر-أخضر = أرضي).



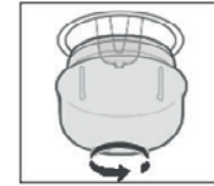
ملاحظة: تأكد أن خصائص مصدر الإمداد بالطاقة الكهربائية المنزلي (الجهد الكهربائي، الحد الأقصى للطاقة والتيار) متوافقة مع خصائص الفرن الجديد.

6-5 تغيير المصباح الداخلي



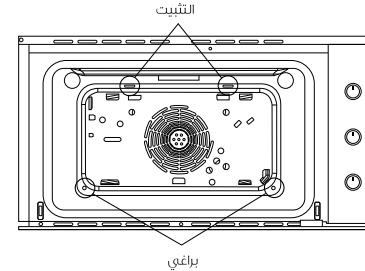
تنبيه!

- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح؛ لتجنب احتمال التعرض للصعق الكهربائي.
- ارتد قفازات الحماية لتغيير مصباح الإضاءة.
- ولتقييم باستبداله، اتبع الخطوات التالية:
- افصل مصدر الإمداد بالطاقة عن مقبس الطاقة أو أوقف تشغيل قاطع الدائرة الكهربائية لمقبس الطاقة الخاص بالوحدة.
- فك غطاء المصباح الزجاجي في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة (لاحظ أنه قد يكون قاسياً) وغير مصباح الإضاءة بمصباح آخر جديد من النوع نفسه.
- ثبت غطاء مصباح الإضاءة مرة أخرى في مكانه.
- ملاحظة: استخدم مصابيح الهالوجين فقط بقدرة 25-40 واط - 220-240 فولت، درجة حرارة 300 درجة مئوية.

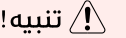


7-5 تفكيك موتور الحمل الحراري.

احذر: أوقف تشغيل مصدر الإمداد بالطاقة الكهربائية للجهاز قبل صيانته. قد يؤدي الإخفاق في فصل مصدر الإمداد بالطاقة أثناء الخدمة إلى حدوث خطر التعرض لصدمة كهربائية أو اندلاع حريق. الخطوة الأولى: استخدم مفكاً لإزالة البراغي الموجودة في الجزء الخلفي للتجفيف الداخلي؛ وذلك لفك غطاء موتور الحمل الحراري، ومن ثم أسحبه للخارج من فتحة التثبيت. الخطوة الثانية وإعادة تجميع غطاء موتور الحمل الحراري، أجز العمليات الموضحة آنفاً بترتيب عكسي.



6- استكشاف الأعطال وإصلاحها



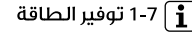
تنبيه!

يرجى الرجوع إلى الفصول المتعلقة بالسلامة.

1-11 الإجراءات الواجب اتخاذها عند...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
إخفاق الفرن في التسخين.	الفرن في وضع إيقاف التشغيل.	شغل الفرن.
إخفاق الفرن في التسخين.	نهاية الطهي في موضع «0»	اجعل نهاية الطهي في موضع يدوي
إخفاق الفرن في التسخين.	لم تحدد الإعدادات المطلوبة.	تحقق من أن جميع الإعدادات صحيحة.

7- التنظيف والعناية



1-7 توفير الطاقة

جري تزويد الجهاز بخصائص لمساعدتك في توفير الطاقة أثناء الطهي اليومي.

نصائح عامة

- تأكد أن باب الفرن مغلق بشكل سليم عندما يكون الجهاز قيد التشغيل وحافظ عليه مغلقاً قدر المستطاع أثناء الطهي.
- استخدم الواحاً معدنية لتحسين كفاءة الطاقة.
- ضع الطعام في الفرن بدون تسخينه، إن أمكن.
- عند الطهي لأكثر من 30 دقيقة، قلل درجة حرارة الفرن إلى الحد الأدنى لمدة تتراوح بين 3 و10 دقائق، حسب وقت الطهي. سيستمر الطهي بسبب الحرارة المتبقية في الفرن.
- استخدم الحرارة المتبقية لتسخين الأطعمة الأخرى.
- الطهي مع المروحة
- استخدم وظائف الطهي التي تتضمن المروحة لتوفير الطاقة، إن أمكن.
- الحفاظ على الطعام ساخناً
- إذا كنت ترغب في استخدام الحرارة المتبقية للحفاظ على الطعام ساخناً، فاختر إعداد أقل درجة حرارة ممكنة.

الطريقة السليمة للتخلص من المنتج	
يشير الرمز الموجود على المنتج أو في العبوة إلى أن هذا المنتج لا تجوز معالجته بوصفه نفايات منزلية. وبدلاً من ذلك يجب نقل المنتج إلى نقطة تجميع النفايات المناسبة المعنية بإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، سوف تساعد في منع النفايات السلبية المحتملة على البيئة وعلى صحة الإنسان، والتي قد تتجم مع التعامل مع نفايات هذا المنتج بشكل خاطئ؛ للاطلاع على معلومات أكثر تفصيلاً بخصوص إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالجهة المحلية المعنية في بلدك أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشترت منه هذا المنتج.	

8- التركيب

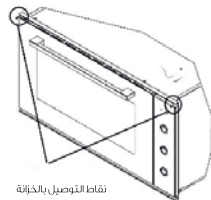
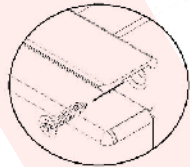
ملاحظة مهمة: يجب إجراء التركيب امتثالاً للمعايير وبما يتوافق مع اللوائح السارية. ويجب إجراؤه من قبل فنيين ماهرين فقط.

الخصائص المميزة للخزانة

- وفيما يتعلق بالخزانات المثبتة داخل الحائط، يجب تثبيت المكونات (البلاستيكية أو الخشب المكسو بقشرة) معاً بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (مع درجة حرارة لا تقل عن 100 درجة مئوية)؛ فقد تتسبب المواد والمواد اللاصقة غير المناسبة في الالتواء وعدم الالتصاق.
- يجب أن تسمح الخزانة بمرور الأسلاك الكهربائية بشكل حر ولا بد وأن تكون قوية بما فيه الكفاية لتحمل وزن الجهاز.
- يجب تثبيت الفرن بطريقة آمنة في التجويف، ويمكن إدخاله في خزانة عمودية أو أسفل الجزء العلوي للخزانة العادية، مع توفير تهوية مناسبة.

تعليمات التجميع

- (1) أدخل الجهاز في المكان المخصص.
- (2) ثبت الهيكل بالخزانة باستخدام البرغيين المرفقين مع الجهاز من خلال الثقوب الموجودة في المقعد العلوي (الأيمن والأيسر).



نقاط التوصيل بالخزانة

5-5 إزالة باب الفرن وتنظيفه

• جري تنويد باب الفرن بثلاثة ألواح زجاجية. يمكنك إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية الداخلية لتنظيفها.

• قد يغلق باب الفرن مرة ثانية إذا كنت تحاول إزالة الألواح الزجاجية قبل نزع باب الفرن

⚠ تنبيه!

• يرجى الرجوع إلى الفصول المتعلقة بالسلامة.

إزالة باب الفرن

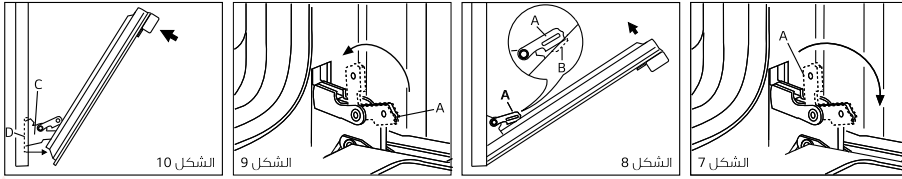
1- افتح باب الفرن تماماً

2- ضع الخطاطيف (أ) الخاصة بالمفصلات للخارج (الشكل 7)

3- أغلق الباب ببطء للوصول إلى الخطاطيف (أ)، وتأكد أنها مثبتة في الفتحات (ب) من الباب، كما هو موضح في الشكل 8.

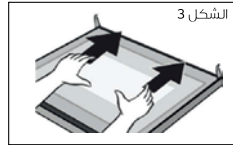
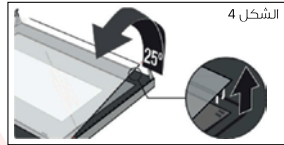
4- اضغط برفق للداخل على الباب للسماح بفصل مفصلات الباب (ج) عن الفتحات (د) (انظر الشكل 9)

5- وبعد التنظيف، ركب الباب مرة أخرى بشكل سليم عن طريق اتباع الإجراءات بالترتيب العكسي. أعد الخطاطيف (أ) إلى موضعها في الداخل قبل إغلاق الباب (الشكل 10)

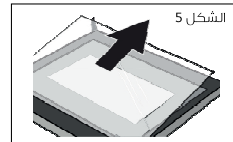


تنظيف باب الفرن

• بعد إزالة باب الفرن من الإطار، ضعه على سطح على أن يكون الزجاج الداخلي (الزجاج المزدوج) مواجهاً لك (الشكل 3).



• أزل الزجاج المزدوج بعناية عن طريق رفعه بزاوية 25 درجة تقريباً (الشكل 4) حتى يجري فك زنبركات التثبيت



• اضغط على الزجاج المزدوج في اتجاه السهم (الشكل 5) واسحبه للخارج تماماً من أجل الشروع في عملية التنظيف. وفي هذه المرحلة، يمكنك أيضاً إزالة الزجاج الأوسط في باب الفرن (اتباع الإجراءات الخاصة بالشكل 6) وياشر عملية التنظيف.

• عند الانتهاء من عملية التنظيف، ركب الأجزاء مرة أخرى باتباع الإجراءات بترتيب عكسي للترتيب الموضح آنفاً لإعادة باب الفرن إلى حالته الأصلية مرة أخرى.

2-5 ملاحظات بشأن التنظيف

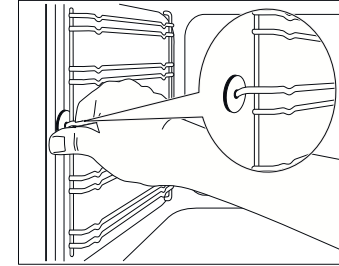
• نظف باب الفرن باستخدام إسفنجة رطبة فقط. جففه بقطعة قماش ناعمة.
• تجنب استخدام الصوف الصلب أو الأحماض أو المنظفات الكاشطة التي قد تتسبب في تلف سطح الفرن. نظف لوحة التحكم في الفرن مع اتخاذ التدابير الاحتياطية نفسها.

3-5 ملاحظات بشأن التنظيف

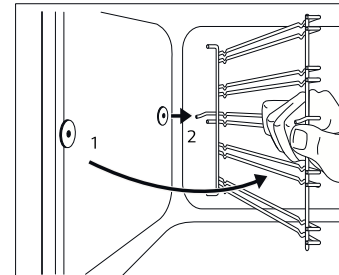
• افحص سداة (مانع تسريب) الباب بشكل منتظم. توجد سداة الباب حول إطار حجرة الفرن.
• استخدم إسفنجة غير كاشطة مع ماء دافئ للحفاظ على نظافة سدادات الباب. يجب أن تكون السدادات ناعمة ومرنة.
• تجنب تشغيل الجهاز إذا كانت سداة الباب تالفة. اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
• لتنظيف سداة الباب، يرجى الرجوع إلى المعلومات العامة بشأن التنظيف.

4-5 إزالة دعائم الرف

• أزل دعائم الرف لتنظيف الفرن
1- أزل أولاً قضيب الاستخراج من الجدار الجانبي عن طريق سحبه للأمام.

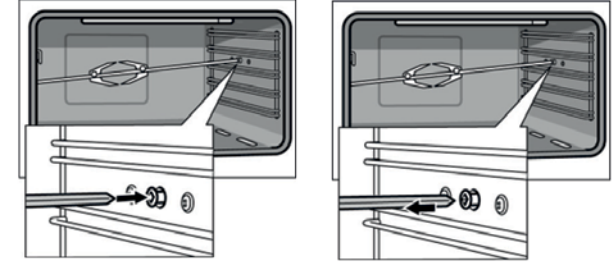


2- واسحب الجزء الخلفي لدعامة الرف للخارج من الجدار الجانبي وأرئه.

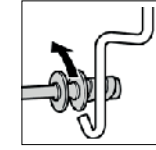


3- ركب دعائم الأرفف باتباع الإجراءات الموضحة بالترتيب العكسي لها.

• أدخل طرف قضيب الأسياخ في موتور الشواية الدوارة الموجود في الجانب الأيمن لـحجرة الفرن (انظر الصورة التالية).



• أدخل الطرف الآخر من قضيب الأسياخ في دعامة الأسياخ المثبتة مسبقاً على الجانب الأيسر للـحجرة.



⚠ تنبيه!

• تجنب تغطية فتحات التهوية، ولا سترتفع درجة حرارة الفرن.

4. التحضير للاستخدام الأول

⚠ تنبيه!

• يرجى الرجوع إلى الفصول المتعلقة بالسلامة.

1-4 التنظيف الأولي


• أخرج الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للإزالة من الجهاز.
• نظف الجهاز قبل استخدامه لأول مرة. ضع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للإزالة في الموضع الأولي لها.

2-4 التشغيل لأول مرة


• أخرج الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للإزالة من الجهاز.
• نظف الجهاز قبل استخدامه لأول مرة. ضع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للإزالة في الموضع الأولي لها.
• سخن الجهاز بشكل مسبق مع عدم وجود أي شيء بداخله من أجل حرق بقايا الدهون.

3- اضبط الوظيفة  ودرجة الحرارة القصوى.

4- اترك الجهاز في وضع التشغيل لمدة ساعة واحدة.

5- اضبط الوظيفة  ودرجة الحرارة القصوى.

6- اترك الجهاز في وضع التشغيل لمدة 15 دقيقة.

7- اضبط الوظيفة  ودرجة الحرارة القصوى.

8- اترك الجهاز في وضع التشغيل لمدة 15 دقيقة.

- 9- قد تسخن الملحقات أكثر من المعتاد.
- 10- يمكن أن يصدر الفرن رائحة كريهة ودخاناً، ولا يعد هذا خلافاً وظيفياً.
- 11- تأكد أن تدفق الهواء داخل الغرفة مناسب.

5- التنظيف والعناية

⚠ تنبيه!

• يرجى الرجوع إلى الفصول المتعلقة بالسلامة.

1-5 ملاحظات بشأن التنظيف

- نظف الجزء الأمامي للجهاز باستخدام قطعة قماش ناعمة مرطبة بماء دافئ يحتوي على صابون. استخدم منظفاً عادياً لتنظيف الأسطح المعدنية.
- نظف الجهاز من الداخل بعد كل استخدام. قد تتسبب بقايا الدهون أو الأطعمة الأخرى في اندلاع حريق. تزداد الخطورة بشكل أكبر لوعاء الخبز.
- أزل الأوساخ الصعبة باستخدام منظفات خاصة للفرن.
- نظف الملحقات واتركها لتجف تماماً بعد كل استخدام. استخدم قطعة قماش ناعمة مرطبة بماء دافئ يحتوي على صابون.
- تجنب تنظيف الملحقات غير اللاصقة باستخدام منظفات قوية أو أجسام حادة أو في غسالة الأطباق. وهذا قد يتسبب في تلف طبقة الطلاء غير اللاصقة.
- كل الأسطح يمكن أن يتغير لونها أو تتغير إذا كنت تستخدم منتجات غير مناسبة. وعلى وجه الخصوص، يتلف الجزء الأمامي للفرن عن طريق استخدام بخاخات التنظيف ومزيلات الترسبات. أزل بقايا المنظف على الفور.
- خطر الإصابة. قد يصل البخار الناتج عن جهاز كهربائي منزلي إلى الأجزاء التي يمر بها تيار كهربائي ويتسبب في قصر الدائرة الكهربائية. لذا، تجنب استخدام جهاز بخار لتنظيف الفرن.
- خطر الإصابة بحروق! يجب إيقاف تشغيل عناصر التسخين. يجب ألا تكون حجرة الطهي ساخنة.

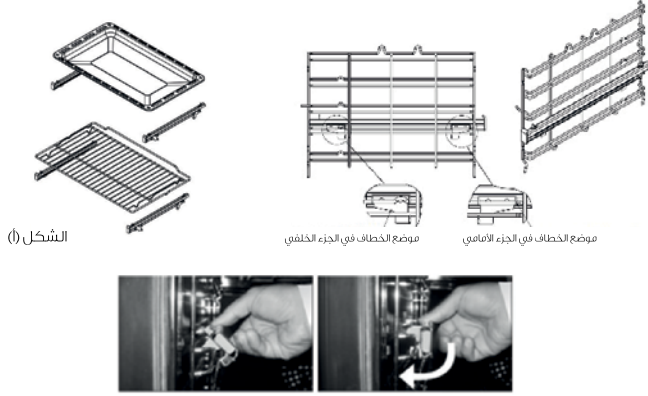
المنتجات غير المناسبة للتنظيف والصيانة.

لا تستخدم منتجات التنظيف التالية لتجنب إتلاف الأسطح:

- المنظفات التي تحتوي على الصودا أو الأمونيا أو الأحماض أو الكلوريد.
- منتجات إزالة الترسبات على الجزء الأمامي للفرن.
- المنظفات الكاشطة، مثل: المساحيق أو الحليب أو المعاجين الكاشطة.
- المنتجات التي تحتوي على مذيبيات
- المنظفات الخاصة بالفولاذ المقاوم للصدأ.
- المنظفات الخاصة بغسالات الصحون.
- المنظفات الخاصة بالزجاج.
- المنظفات الخاصة بمواقف السيراميك.
- الفرشاة الكاشطة والإسفنجة، مثل: الصوف الصلب أو الإسفنج الذي لا يزال يحتوي على بقايا المنظفات الكاشطة.
- مزيلات الأوساخ.
- كاشطات معدنية حادة.
- الصوف الصلب.
- نحن لا نوصي بالتنظيف المنتمي باستخدام منتجات ميكانيكية.
- بخاخ الفرن.
- وسادات التجفيف المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

قضبان متداخلة (اختيارية): فقط في بعض الطرازات

- يجري تزويد الفرن بقضبان متداخلة لوضع الرف السلكي أو وعاء التقطير (الشكل أ).
- يمكنك تغيير موضع القضيب وتدريكه في كل مستوى لدعامة الرف وفقاً لنوع الطعام الذي يجري طهوه (الشكل ب).



الشكل (ب)

3-8 الشواية الدوارة واستخدامها

- تستخدم الشواية الدوارة في طهي المشويات من اللحوم والدجاج الكبير وتحقيق نتائج ممتازة؛ يجري شواء اللحوم بشكل كامل ومتساو.
- لا يمكن تفعيل وظيفة الشواية الدوارة إلا عندما يكون مفتاح تحديد الوظائف في أحد مواضع الشواية الثلاثة

التحضير:

- ضع الطعام في منتصف قضيب الأسياخ وثبته من الأطراف بالشوك الموفرة أو بخيط بدلاً من ذلك.
- وفيما يتعلق بالدجاجة، اربط أطراف الأجنحة بحيث لا يتداخل الظهر والأفخاذ مع الجسم؛ وهو ما سيمنعها من أن تصبح داكنة ومحرقة جداً.
- انقب جلد الأجنحة للسماح بإخراج الدهون.

موضع قضيب الشواية الدوارة في الفرن:

- خذ دعامة القضيب (صورة جنباً إلى جنب) وضعها في أعلى الرف الأيسر.
- الدعامة كما في الصور الموضحة فيما يلي.



تنبيه!

- لاستخدام الفرن في وضع التشغيل اليدوي، أي بدون مؤقت نهاية الطهي، يتعين عليك جعل مؤشر المقبض مطابق للرمز الثابت على اللوحة الأمامية.
- عند إيقاف تشغيل الفرن، يمكن استخدام مؤقت نهاية الطهي بوصفه مؤقتاً عادياً

3-6 حجرة الطهي

- يوجد في حجرة الطهي مصابيح الفرن التي تضيء أثناء تشغيل الفرن. يمكنك إضاءة المصباح عند إيقاف تشغيل الفرن أيضاً عند تحويل مفتاح تحديد الوظائف إلى هذا الرمز.
- ملاحظة: في الوضع الاقتصادي، تكون مصابيح الفرن مطفأة، ومن أجل تشغيلها، اضغط مفتاح التحديد على وظيفة 3D Convection ثم أدر مفتاح التحديد للخلف على وظيفة «اقتصادي» لاستمرار الطهي منخفض الطاقة.
- تنطفئ مروحة التبريد وتنطفئ عند الحاجة.
- يخرج الهواء الساخن من خلال الفتحات الخاصة الموجودة أعلى باب الفرن.

تنبيه!

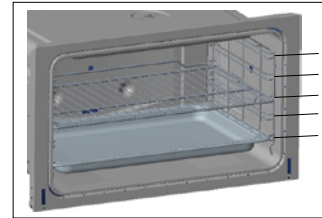
- تجنب تغطية فتحات التهوية، وإلا سترتفع درجة حرارة الفرن.

فتحات التهوية



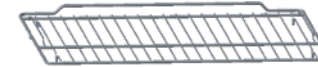
3-7 الملاحظات

- يمكن إدخال الملحقات في الفرن على مستويات مختلفة.
- لضمان عمل الرف السلكي بأمان، من الضروري وضعه بشكل صحيح بين الحواجز الجانبية. يمكن استخدام الرف السلكي واللوم فقط بين الطبقتين الأولى والخامسة.
- يجب استخدام الرف السلكي في الاتجاه الصحيح، فذلك يضمن عدم انزلاق المواد الغذائية الساخنة للخارج أثناء إزالة الرف السلكي واللوم.
- يقدم جدول دليل الطهي الموضع المثالي لكل استخدام للفرن.



الرف السلكي:

- يجري استخدامه بوصفه دعامة لمقالي الخبز وعلب المعجنات وجميع الحاويات المختلفة ابتداءً من أوعية التقطير المتوفرة أو للطهي بصفة أساسية مع وظائف الشواية والشواية المعززة بمروحة لشواء اللحوم والأسماك والخبر المحمص... إلخ.

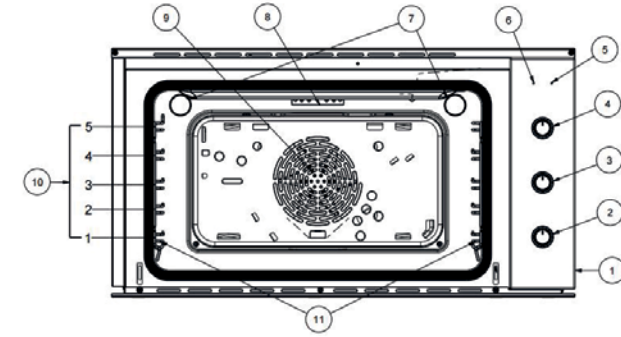


وعاء التقطير:

- عادة ما يستخدم لجمع عصارات الأطعمة المشوية أو يستخدم في طهي الأطعمة بشكل مباشر؛ وعند عدم استخدام وعاء التقطير عند الطهي، فإنه يتعين إخراجها من الفرن.



3- وصف المنتج 1-3 نظرة عامة



- 1 لوحة التحكم
- 2 مقبض الوظائف
- 3 مقبض مؤقت نهاية الطهي
- 4 مقبض درجة الحرارة
- 5 مؤشر / رمز / مصباح تحذير درجة الحرارة
- 6 مؤشر / رمز / مصباح تحذير مفتاح F
- 7 المصابيح
- 8 عنصر التسخين
- 9 مروحة
- 10 مواضع الأرفف
- 11 دعامة رف (قابلة للإزالة)

3-2 مفاتيح الاختيار

- مفاتيح الاختيار عبارة عن مفاتيح قابلة للسحب.
- اضغط عليها لسحبها وإعادة إدخالها.
- ملاحظة: ينصح بإبقاء المقبض في الخارج أثناء تشغيل الفرن.

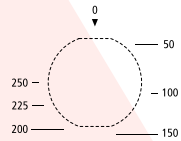
3-3 مفاتيح تحديد الوظائف

- مع مفاتيح تحديد الوظائف، يمكنك ضبط نوع التسخين، وضوء التحذير لرمز مؤشر مفتاح «F» وتضيء المصابيح الموجودة داخل الفرن.
- ملاحظة: في الوضع الاقتصادي، تكون مصابيح الفرن مطفأة، ومن أجل تشغيلها، اضغط مفتاح التحديد على وظيفة 3D Convection ثم أدر مفتاح التحديد للخلف على وظيفة ECO «اقتصادي» لاستمرار الطهي منخفض الطاقة.

وظيفة الفرن	طريقة الاستخدام
▼ إيقاف تشغيل:	جري إيقاف تشغيل الجهاز.
☑ مصباح الفرن:	لتشغيل المصباح بدون وظيفة الطهي.
🔥 التدوير:	للذوب، مثل: اللحوم والدجاج والخبز والحلويات، لتسيب المروحة في النفاث الهواء الدافئ حول الطعام.
🔥 الشواء المزدوج مع تشغيل المروحة:	لتحميص قطع كبيرة من اللحوم أو الدجاج على موضع رف واحد فقط، للطبخ بالصوب والتخمير أيضاً (ينصح بضبط الترموستات على 200 درجة).
🔥 الشواء المزدوج:	لشواء شرائح اللحم والنقانق والخبز المحمص وأجزاء صغيرة من السمك، يجري تسخين السطح بالكامل تحت عنصر تسخين الشواية (ينصح بضبط الترموستات على 200 درجة).
🔥 الشواء بالإشعاع الحراري:	لشواء كميات صغيرة من شرائح اللحم والنقانق والخبز المحمص وأجزاء صغيرة من السمك، يجري تسخين الجزء الرئيسي لعنصر تسخين الشواية (ينصح بضبط الترموستات على 200 درجة).
🔥 الحمل الحراري مع المروحة:	الطهي السريع والموحد بمساعدة عنصر التسخين العلوي والسفلي والمروحة، خيار مثالي لخبز الفطائر والحلويات وللتحميص.
🔥 الحمل الحراري:	لخبز وتحميص الطعام على موضع رف واحد فقط، يجري توزيع الحرارة بالتساوي من الأعلى والأسفل.
🔥 التسخين السفلي:	لخبز الكيك ذي الطبقة السفلية المقمرشة ولحفظ الأطعمة، يجري توزيع الحرارة من الأسفل.
🔥 الحمل الحراري ثلاثي الأبعاد:	للحلويات والبسكويت على المستويين 1 و2، وفي داخل حجرة الطهي، توزع المروحة الحرارة الناتجة عن عنصر التسخين الدائري الموجود على الجدار الخلفي للفرن.
ECO الخاصية الاقتصادية "ECO":	هي نفس وظيفة الحمل الحراري ثلاثي الأبعاد، لكنها تسمح للطهي بدون استخدام مصابيح الفرن مما يسمح بتوفير استهلاك الطاقة.

3-4 مفتاح تحديد درجة الحرارة

°C TEMP.



• يُستخدم مفتاح تحديد درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة.

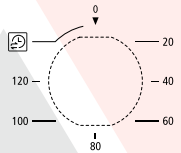
• في الوضع صفر، الفرن لا يسخن.

• نطاق درجة الحرارة 50 - 250 درجة مئوية (درجة الحرارة في حجرة الطهي بالدرجة المئوية).

• يضيء مصباح التحذير مع رمز مؤشر C (درجة مئوية) عند تشغيل الفرن، وينطفئ أثناء فترات توقف التدفئة بشكل مؤقت.

3-5 مفتاح تحديد مؤقت نهاية الطهي

⌚ TIMER



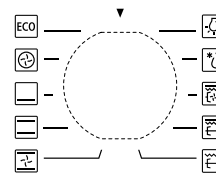
• بعد مؤقت نهاية الطهي جهازاً مفيداً يقوم بإيقاف تشغيل الفرن تلقائياً عند الوصول إلى الوقت المحدد الذي يتراوح بين دقيقة واحدة و 1٢ دقيقة.

• لاستخدام مؤقت نهاية الطهي، يتعين عليك إنهاء نغمة الجرس عن طريق تدوير المقبض دورة كاملة تقريباً في اتجاه حركة عقارب الساعة؛ ثم اضبط الوقت المطلوب، بالعودة للخلف، عن طريق محاذاة المؤشر الثابت الموجود على اللوحة الأمامية مع الرقم المقابل للدقائق المضبوطة.

• وفي نهاية الوقت المضبوط، بالإضافة إلى توقف نغمة الجرس، سينطفئ الفرن تلقائياً.

• ملاحظة: يحتفظ الجزء الداخلي للفرن بدرجة حرارة قريبة من الدرجة المضبوطة للطهي بعد إيقاف التشغيل مباشرة ولمدة زمنية طويلة بعد ذلك، وعليه يتعين عليك إخراج الأطعمة من الفرن من أجل تجنب الإفراط في طهيها أو حرقها.

F FUNC.



2-5 الضوء الداخلي

⚠️ تنبيه!

- مخاطر حدوث صدمة كهربائية.
- تعد المصابيح المستخدمة في هذا الجهاز مصابيح خاصة للأجهزة الكهربائية المنزلية. تجنب استخدامها للإضاءة المنزلية.
- افصل الجهاز من مصدر الطاقة الرئيسي قبل استبدال المصباح.
- لا تستخدم سوى المصابيح التي لها المواصفات الفنية نفسها

2-6 التخلص من الجهاز

⚠️ ⚡️ تنبيه!

- خطورة حدوث إصابة أو اختراق.
- افصل القابس من مصدر الإمداد بالطاقة.
- اقطع كابل الطاقة الرئيسي وتخلص منه.
- أزل مجموعة الباب لمنع الأطفال والحيوانات الأليفة من الانحباس داخل الجهاز

7-2 الخدمات الفنية

⚠️ تنبيه!

- اتصل بمركز الخدمة المعتمد لإصلاح الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

• لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل.

• أوقف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.

• توخى الحذر عند فتح باب الجهاز أثناء تشغيله. فقد يخرج الهواء الساخن.

• تجنب تشغيل الجهاز وبيدك ميللتان أو عندما يكون هناك تلامس مع الماء.

• لا تضغط على الباب المفتوح.

• لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو سطح داعم.

• افتح باب الجهاز بكل حذر. قد يؤدي استخدام المكونات التي تحتوي على الكحول إلى مزيج من الكحول والهواء.

• تجنب وجود شرارات أو أسنة لهب مفتوحة بالقرب من الجهاز أثناء فتح الباب.

• تجنب وضع أو تخزين أي سوائل أو مواد قابلة للاشتعال ولا أي أجسام قابلة للاحتراق بسهولة على الجهاز أو بداخله أو بالقرب منه.

• يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. يجب توخى الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

• احذر: إذا زادت درجة حرارة الفرن والأجزاء التي يمكن ملامستها أثناء الاستخدام. يجب توخى الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.

⚠️ تنبيه!

• ثمة خطورة إتلاف الجهاز. ولتجنب تلف طلاء المينا أو تغيير لونه:

• تجنب وضع أواني الطهي المقاومة للحرارة أو الأجسام الأخرى بشكل مباشر على السطح السفلي للجهاز.

• تجنب وضع رفائق الألومنيوم بشكل مباشر على السطح السفلي للجهاز.

• تجنب وضع أي مياه بشكل مباشر داخل جهاز ساخن.

• تجنب الاحتفاظ بالأطباق الرطبة والأطعمة داخل الجهاز بعد انتهاء عملية الطهي.

• توخى الحذر عند إزالة الملحقات أو إدخالها. فقد تتعرض طبقة المينا الموجود في أسفل التجويف الداخلي للتلف بسبب هذه الملحقات.

• إذا كنت تخزين أواني أو أوعية داخل الفرن. تجنب سحبها وحركها أو انقلها بحذر.

• لا يؤثر تغيير لون طلاء المينا في أداء الجهاز. ولا يعد ذلك خللاً وظيفياً.

• وفيما يتعلق بالكليك المشمش جداً. استخدم وعاء تقطير. تتسبب عصائر الفاكهة في وجود بقع أو أساخ قد تكون دائمة.

• هذا الجهاز مصمم للطهي فقط. ولا يجب استخدامه في أغراض أخرى، مثل: تدفئة الغرفة على سبيل المثال.

• يجب أن تجري عملية الطهي مع غلق باب الفرن دائماً.

• إذا كان الجهاز يوجد خلف لوحة أمامية (على سبيل المثال باب)، فتأكد من عدم غلقه عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

• قد تتراكم الحرارة والرطوبة على الجزء الخلفي للوحة مغلقة مما يحدث تلفاً للجهاز أو الغلاف أو الأرضية. لا تغلق لوحة الخزائنة حتى يبرد الجهاز تماماً بعد الاستخدام

⚠️ تنبيه!

2-4 التنظيف والعناية

• ثمة خطورة حدوث إصابة أو اندلاع حريق أو تلف للجهاز.

• أوقف تشغيل الجهاز وأزال القابض من المقبس قبل إجراء أي أعمال صيانة.

• تأكد أن الجهاز بارد. ثمة خطورة تعرض الألواح الزجاجية للكسر.

• يجب استبدال الألواح الزجاجية للباب على الفور عند تعرضها للتلف عن طريق الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.

• انتبه عند إزالة الباب من الجهاز. الباب ثقيل!

• احرص على تنظيف الجهاز بانتظام لمنع تلف المواد المتكونة على السطح.

• قد تتسبب بقايا الطعام أو الدهون الموجودة في الجهاز في اندلاع حريق.

• نظف الجهاز بقطعة قماش رطبة ناعمة. استخدم منظفات محايدة فقط. تجنب استخدام أي منتجات كاشطة أو

وسادات التنظيف أو المذيبات أو الأجسام المعدنية.

• إذا كنت تستخدم بخاخ الفرن، فاتبع تعليمات السلامة المقدمة على العبوة بعناية.

• تجنب تنظيف طلاء المينا المحفز (إن وجد) بأي نوع من المنظفات.

- يجب استخدام الفرن دائماً ضمن حدود الاستخدام المنزلي العادي، وليس للاستخدام المهني.
- غير مسموح بأي استخدام آخر.
- يرجى قراءة التعليمات قبل تركيب الجهاز واستخدامه.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية إذا تسبب الاستخدام أو التركيب غير السليم للجهاز في حدوث إصابات وأضرار.
- احتفظ بالتعليمات دائماً للرجوع إليها مستقبلاً.

1-1 سلامة الأطفال والأشخاص الضعفاء

- هذا الجهاز غير معد للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة، إلا إذا جرى الإشراف عليهم وإرشادهم إلى كيفية استخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال؛ لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن للأطفال الذين يبلغون 8 أعوام أو أكثر، وكذلك الأشخاص الذين يعانون اضطرابات في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز بشرط أن يكون ذلك تحت الإشراف المباشر أو من خلال إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وتوضيح المخاطر التي ينطوي عليها استخدامه. لا يسمح للأطفال بالعبث بالجهاز، يتعين عدم إجراء عمليتي التنظيف والصيانة من قبل الأطفال بدون إشراف.
- ينبغي إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام إذا لم يتوفر الإشراف المستمر عليهم.
- تحذير: قد تصبح الأجزاء التي يمكن ملامستها ساخنة أثناء الاستخدام. فيجب إبعاد الأطفال.
- احتفظ بمواد التعبئة والتغليف بعيداً عن الأطفال.
- إذا كان الجهاز يحتوي على نظام السلامة للأطفال، فإننا ننصح بتفعيله.

1-2 تعليمات السلامة العامة

- يجب تركيب الجهاز واستبدال الكابلات من قبل الفنيين الماهرين فقط.
- يحتاج الفرن إلى قدر كاف من تدفق الهواء النقي حتى يعمل بشكل سليم. تأكد من عدم تعريض تدفق الهواء للخطر (على سبيل المثال عن طريق تركيب شرائح للعزل الحراري في الخزانة التي يجري تثبيت الجهاز فيها). وفي هذه الحالة، يجب ألا يجري تسخين الهواء البارد الضروري بشكل مفرط من خلال مصادر الحرارة الأخرى (على سبيل المثال المواقد التي تعمل بالوقود الصلب).
- يسخن الجهاز من الداخل أثناء تشغيله. لا تلمس عناصر التسخين الخاصة بالجهاز. استخدم دائماً قفازات الفرن الخاصة لإزالة أو إدخال أواني الطهي والملحقات المقاومة للحرارة.
- أفضل الجهاز عن مصدر الطاقة الرئيسي قبل القيام بأي أعمال صيانة.
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل تغيير المصباح الداخلي؛ لتجنب احتمال التعرض للصعق الكهربائي.
- يُحذر استخدام جهاز التنظيف بالبخار.
- لا تستخدم أدوات تنظيف خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن/ زجاج أغطية الموقد المزودة بمفصلة (حسب الحاجة) لأنها قد تخدش السطح، مما قد ينتج عنه تهشم الزجاج.
- إذا تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة، أو وكيل الخدمات التابع لها، أو الأشخاص المؤهلين بمستوى الكفاءة نفسه؛ وذلك لتجنب أي مخاطر.
- وإزالة دعائم الأرفف، انزع أولاً الجزء الأمامي للدعامة، ومن ثم الجزء الخلفي لها من الجدران الجانبية. ركب دعائم الأرفف باتباع الإجراءات الموضحة بالترتيب العكسي لها.
- يجب إيقاف تشغيل الفرن قبل إزالة غطاء المروحة ولا بد من استبدال غطاء المروحة بعد التنظيف بما يتوافق مع التعليمات (الفصل 5-7).

خطر الإصابة بحروق!

- بشرة الأطفال أكثر حساسية من بشرة البالغين. يسخن الباب الزجاجي ولوحة التحكم وفحات خروج الهواء الساخن من حجرة الطهي الخاصة بالجهاز. امنع الأطفال من ملامسة الجهاز أثناء تشغيله.

خطر الإصابة!

- الحد الأقصى لسعة الباب هو 15 كجم.
- قد يتعرض الأطفال للإصابة عندما يكون الباب مفتوحاً.
- امنع الأطفال من الاتكاء على الباب المفتوح أو الجلوس عليه أو التعلق به

2- تعليمات السلامة

1-1 التركيب

⚠ تنبيه!

- يجب تركيب الجهاز من قبل فنيين ماهرين.
- انزع جميع مواد التعبئة والتغليف.
- تجنب تركيب الجهاز أو استخدامه إذا كان تالفاً.
- اتبع التعليمات المرفقة مع الجهاز.
- احترس دائماً عند نقل الجهاز لأنه ثقيل جداً. ارتد دائماً قفازات السلامة.
- تجنب شد الجهاز باستخدام المقبض.
- يجب عليك مراعاة الحد الأدنى لبعد المسافة عن الأجهزة الأخرى.
- تأكد من تركيب الجهاز أسفل وبالقرب من الأجزاء المثبتة بشكل مناسب بهيكل ثابت.
- يجب أن تظل جوانب الجهاز مجاورة للأجهزة أو الوحدات التي لها الارتفاع نفسه.
- يُحظر تركيب الجهاز خلف باب ديكوري لتجنب ارتفاع درجة حرارته.

2-2 التوصيل الكهربائي

⚠ تنبيه!

- يجب أن يقوم فني كهرباء متخصص بإعداد جميع التوصيلات الكهربائية..
- يجب تأريض الجهاز.
- تحقق من أن البيانات الكهربائية الموجودة على لوحة البيانات تتطابق مع البيانات الخاصة بالنظام. وإلا اتصل بفني كهرباء متخصص.
- احرص دائماً على استخدام مقيس كهربائي مع وصلة محمية ومثبتة بطريقة سليمة.
- لا تستخدم مقاييس متعددة أو تمديدات الكابلات.
- تأكد من عدم إتلافك للقباس أو الكابل. إذا كان يتعين تغيير كابل الطاقة، فيجب إجراء ذلك من قبل مركز الخدمة المعتمد لدينا.
- امنع الكابلات من الاتصال أو الاقتراب من باب الجهاز، لا سيما عندما يكون الباب ساخناً.
- يجب تأمين الأجهزة التي توفر الحماية ضد الصدمة الكهربائية بحيث لا يمكن تعطيلها بدون استخدام أدوات.
- أدخل قابس الطاقة في المقبس في نهاية التركيب فقط. تحقق من استمرار الوصول إلى قابس الطاقة بعد التركيب.
- إذا كان قابس الطاقة مفكوكاً، تجنب توصيله بالمقبس.
- تجنب شد كابل الطاقة لفصل الجهاز. احرص دائماً على شد القابس نفسه.
- لا تستخدم سوى أجهزة العزل المناسبة: قواطع الدائرة الكهربائية، المصهرات (يجب إزالة قوابس المصهرات من حامل المصهر)، قواطع الدائرة الكهربائية للحماية من التسرب الأرضي والمرحلات الكهربائية.
- يجب تزويد النظام الكهربائي بجهاز عزل يسمح لك بفصل الجهاز عن مقبس الطاقة في جميع الأقطاب. يجب أن يحتوي جهاز العزل على فتح اتصال بعرض لا يقل عن 3 ملم.
- هذا الجهاز يمثل للتوجيهات الصادرة عن المجموعة الاقتصادية الأوروبية.

2-3 الاستخدام

⚠ تنبيه!

- استخدم الجهاز في بيئة منزلية فقط.
- مخاطر حدوث إصابات أو حروق أو صدمة كهربائية أو انفجار.
- لا تجري أي تغييرات على المواصفات الخاصة بهذا الجهاز.
- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل.

جدول المحتويات

- 1- معلومات السلامة.....2
- 2- تعليمات السلامة.....3
- 3- وصف المنتج.....6
- 4- التحضير للاستخدام الأول.....10
- 5- التنظيف والعناية.....12
- 6- استكشاف الأعطال وإصلاحها.....14
- 7- التنظيف والعناية.....15
- 8- التركيب.....15
- 9- جدول الدليل الإرشادي للطهي.....18

هذا الفرن يمثل لأحكام السلامة الحالية، قد يؤدي الاستخدام غير السليم إلى إلحاق الضرر بالممتلكات و/أو الأشخاص. اقرأ تعليمات الاستخدام بعناية قبل تشغيل الفرن لأنها تحتوي على معلومات مهمة بشأن السلامة والاستخدام والصيانة. وبهذه الطريقة، فأنت تحمي نفسك وتعمل على تجنب إلحاق الضرر بالجهاز. لن تتحمل الجهة المصنعة أي مسؤولية عن الضرر الناتج عن عدم مراعاة تعليمات السلامة والتحذيرات. حافظ على تعليمات الاستخدام والتجميع وسلمها لأي مستخدم للجهاز في المستقبل.

تنويه

- نشكركم على شراء هذا الجهاز.
- لجعل تحضير الوجبات أمراً ممتعاً كما هو الحال في تذوقها، يرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه. وهو ما سيجعل من الممكن الاستفادة من جميع المزايا التقنية للفرن.
- ستجد هنا معلومات مهمة بشأن السلامة ووصفاً للمكونات الفردية الخاصة بالفرن الجديد. يجري توضيح مراحل الإعداد الفردية أيضاً: الإجراء بسيط للغاية.
- توضح الجدول الإعدادات ومواضع الأرفف للعديد من الوصفات الشائعة. جري اختبار جميع البيانات في مختبرنا.
- وفي حالة الإخفاق، يجري توفير معلومات مفيدة هنا بشأن كيفية التخلص من الأخطاء البسيطة بشكل مستقل.
- سيساعدك جدول المحتويات التفصيلي في العثور على الموضوعات المطلوبة بسرعة.
- والآن لا يسعنا إلا أن نقول أستمع بوجبتك!!

خدمة العملاء والصيانة

- نوصي بأن تستخدم دائماً قطع الغيار الأصلية.
- عند الاتصال بمركز الخدمة المعتمد، تأكد من امتلاكك رمز المنتج المقدم في هذا الكتيب وعلى لوحة الرقم التسلسلي الموجودة على الجهاز.
- تجنب فك الجهاز بنفسك.
- يسقط الحق في الضمان إذا لم يجر إصلاح الفرن من قبل مركز الخدمة المعتمد.

- ⚠ معلومات مهمة للآمان والسلامة / تنبيهات وتحذيرات
- i معلومات عامة ونصائح
- ♻ المعلومات البيئية

1. ⚠ معلومات السلامة

- هذا الفرن مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
- وهو غير مخصص للاستخدام الخارجي.
- ولأسباب تتعلق بالسلامة، فإنه يجب عدم استخدام الفرن إلا إذا كان مثبتاً بشكل جيد.
- لا تستخدم هذا الجهاز في أماكن غير ثابتة ومستقرة (على سبيل المثال على السفن).



الطراز: BEOHA-90ABS6