

INSTRUCTION MANUAL

ELECTRIC BUILT-IN OVEN


ENGLISH

Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by expert and skilled personnel to give the best operating results. Any repair or regulation that may subsequently be necessary must be carried out with the greatest care and attention.

For this reason, we recommend you always contact the Dealer you bought the appliance from or our nearest Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Please remember as well that the original spare parts are available only from our Technical Service Centres.

Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a centre for differentiated waste.



The  symbol on the product or on the packaging means that the product must not be considered as normal household refuse, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electric and electronic equipment.

The appropriate disposal of this product helps avoid potential negative consequences on the environment and for health, which could be caused by inappropriate disposal of the product. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your municipal offices, the local waste disposal service or the store where the product was purchased.

TABLE OF CONTENTS

Important information regarding safety	1-2-3
Instruction for Installation	4-5-6-7
Device Cleaning and Maintenance,	8-9
Oven Energy Efficiency, Technical specification, Oven Use.....	10-11-12-13-14-15
Using Mechanical Timer.....	16
Using Analogic Timer.....	17-18
Using Digital Timer.....	19-20
Instruction for cooking	21

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

Dear Customer,

Thank you for having chosen one of our products. This appliance is easy to use, but you must read this booklet carefully before installing and using it. The booklet contains instructions that will help you to install, use and service the product in the best way.

WARNING: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children must be kept well away from the appliance. Take care and do not touch the heating elements inside the oven. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

WARNING: This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance.

The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.

The glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers since these could scratch the surface and cause it to break.

WARNING: To avoid the risk of electric shock, make sure that the appliance has been switched off before you change the light bulb.

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

IMPORTANT: The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

IMPORTANT: The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

Never line the oven with aluminium foil. It could block the slots and prevent regular heat exchanges from taking place, consequently damaging the enamelled surface.

Before you start using the oven for cooking, you must remove the protective film from the oven door and heat the empty oven at maximum temperature for about 45 minutes (this will eliminate the odours and fumes created by manufacturing residues). After this, the oven must be thoroughly cleaned with soapy water and rinsed well, but do not use too much water as this could penetrate and damage the internal components.

Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

The appliance is conform to the following European Directives and Regulations :

Directive 2014/35/EC	(Low Voltage Appliances)
Directive 2014/30/EC	(ElectroMagnetic Compatibility)
Directive 2012/19/EC	(WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment)
Directive 2009/125/EC	(ErP - Eco Design)
Directive 2011/65/EC	(RoHS - restriction of hazardous substances)
Regulation 1935/2004/EC	(Materials intended to come into contact with food)
Regulation 1907/2006/EC	(REACH –Restriction of Chemicals)

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper installation.

INSTALLATION WARNINGS

Dimensions and materials of the cabin or cupboard in which the built-in oven will be installed in have to be correct and it has to be resistant to temperature increases. Please install as shown in Figure.

*The furniture walls in which the oven is installed in must be heat resistant. Wall panels must be resistant to 100 C especially if the side walls are made of wallboard. Plastic or adhesive panels that are not resistant to this heat may deform and sustain damage.

*For safety reasons, direct contact with electrical parts of the oven must be avoided.

*Isolation and protective parts must be installed in a way to prevent them from being removable by any tool.

*Oven must be installed as in Figure in order to provide a more effective air flow.

*It is advised to **leave a space of at least 40 mm on the back** for the kitchen unit in which the oven is installed.

*A support must be placed under the oven which can carry the weight when placing the oven.

***The back section of the cabin in the kitchen unit must be removed in order to provide better air flow.**

*It is not advised to install the device near refrigerators or freezers, otherwise performance of said devices would be affected from the heat radiated.

*Place the device centered on the inlaid cabin.

*Open the oven lid and mount the body to the countertop with four woodscrews by aligning the holes on the sides.

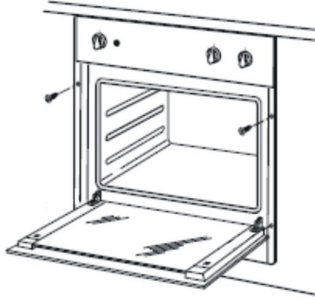
*Oven can be mounted to a cupboard up top or under the counter if desired.

*When mounting an electrical built-in stove on the counter over the oven, electricity cables of the oven and the stove must be separated in order to dismount the oven from the stove when necessary.

SEE THE FIGURE

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Open the door and fix the oven with four wood screws which must be screwed through the holes in the lateral jambs of the oven.



ELECTRICAL CONNECTION

*The device must be connected to the main electricity grid only by authorized electricity technicians in accordance with the laws and regulations in force.

*Make sure that the power from the main grid is enough to supply the power stated in the information tag placed on the front bottom of the device.

*If the current of fuse in your house is less than 16 Ampere, have a qualified electrician connect a 16 Ampere fuse.

WARNING: The device must absolutely be grounded.

*Your oven includes a grounded plug mounted on the grid cord. This plug must be used with a grounded line. Have a licensed electrician do the grounding installation.

Before supplying electricity to the device:

- 1) Place the oven in a way to make reaching the plug used for electricity connection or double pole switch easier.
- 2) Do not let the electricity cable touch hot surfaces when placed and do not pin it to the oven lid.
- 3) Contact the nearest authorized service if the electricity cable is damaged. Make sure authorized service makes the change with a new cable with plastic insulation at the same size and that can withstand the electricity current the oven needs.

*A double pole switch with at least 3 mm between the contact points between the device and the electric wire and suitable for carrying the desired load in accordance with the laws in force must be installed

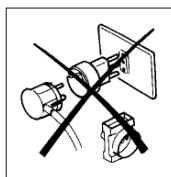
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

if the device is to be connected directly to the electric wiring. Ground wire must not be cut or double pole switch.

*It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords. If absolutely necessary, adapters or extension cords in line with safety laws can be used. However, never go beyond the maximum current capacity and maximum power stated for the adapter.

*Test heating elements for 3 minutes after the connections are done.

*Electricity safety of the device is guaranteed only if connected to suitable source correctly with grounding in accordance with the rules. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to the failure to ground the device properly.



WHEN THE DEVICE IS INSTALLED INITIALLY:

1. Set the Temperature Control to maximum level. (250 C MAX)
2. Set the Function button as Top and Bottom Grill (and + Fan if available).
3. Run the oven in this setup for 30 minutes.
4. Open a window for air circulation.

A smoke and smell resulting from insulation materials and heating elements can be experienced for once during this period. If this happens, wait for the smoke and smell to dissipate before placing food inside the oven.

*After these are done, clean the interior of the oven with a slightly wet soapy soft cloth.

IMPORTANT: Always use the middle section of the handle when opening the lid of the oven.

WARNING: Carefully wash parts such as tray, grid etc before the first use of the oven.

DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

Important: before carrying out maintenance or cleaning the oven, unplug it and wait for it to cool down.

General cleaning

To keep the enamelled part shiny for as long as possible, the oven must be cleaned each time after using it. Leave the oven to cool down and you can easily remove the deposits of fat with a sponge or damp cloth and warm soapy water and, if necessary with a product on the market.

Do not use abrasive cloths or sponges that could irreparably damage the enamel. The control panel, handle and knob of white ovens must also be cleaned each time in order to avoid greasy steam turning them yellow in time. After use, rinse the stainless steel parts well with water and then dry them with a soft cloth or chamois leather. For stubborn stains, use normal non-abrasive detergents or specific products for stainless steel or a little warm vinegar. Clean the window of the oven door only with hot water, avoiding the use of rough cloths.

Oven with copper surfaces: the copper surfaces have a special protection. To keep the surfaces intact, we recommend using, when the oven is cold, a soft clean cloth and a neutral detergent for delicate surfaces. Never use abrasive tools.

Do not clean with a jet of steam.

Inside the Oven

Appropriate chemicals can be used after consulting the recommendations of the manufacturer and trying it on a small part of the gap. Abrasive cleaning agents or abrasive clothes must not be used on the surfaces of the gap.

Do not clean with a jet of steam.

NOTE: The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning.

REMOVING SIDE WIRE TRAYS OF THE OVEN

It is possible to remove and clean the side wire trays in which trays and wire grids are placed easily. Follow the procedure as shown in the picture below to remove the oven interior wire trays from the side walls.



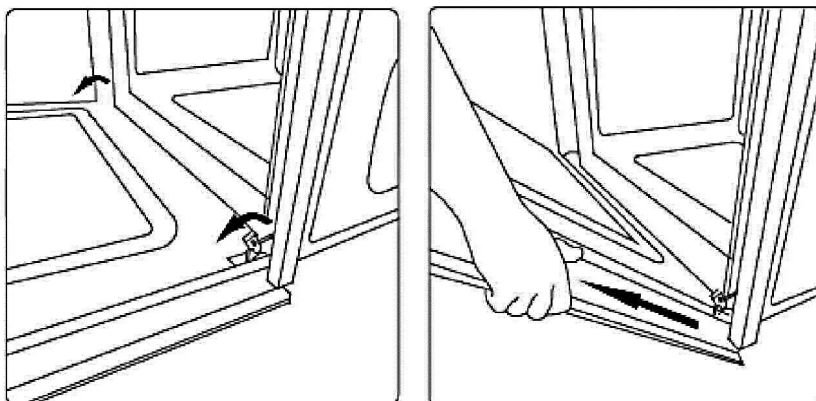
DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

REMOVING OVEN DOOR

You can remove and clean the oven DOOR easily. You must follow the procedures below to remove the DOOR

- *Open the DOOR completely.
- *Push the 2 hinges shown in the picture backwards.
- *Hold the DOOR and close up to the first stopping place.
- *Pull the raised DOOR away from its mounted location.

Place the hinges correctly and push downwards in order to mount removed oven DOOR back properly.

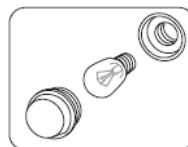


All the glass used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the case of breakage, the glass shatters into small square and smooth pieces which are not dangerous because they are not sharp.

Please take care and avoid thermal shocks for the glass pane, for example, never start cleaning when it is hot.

Replacing the oven light bulb

After having disconnected the oven from the power supply, unscrew the glass protection cap and then the bulb and replace it with another one suitable for high temperatures (300°C / E14/230V/25W). Remount the glass cap and reconnect the oven.



OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

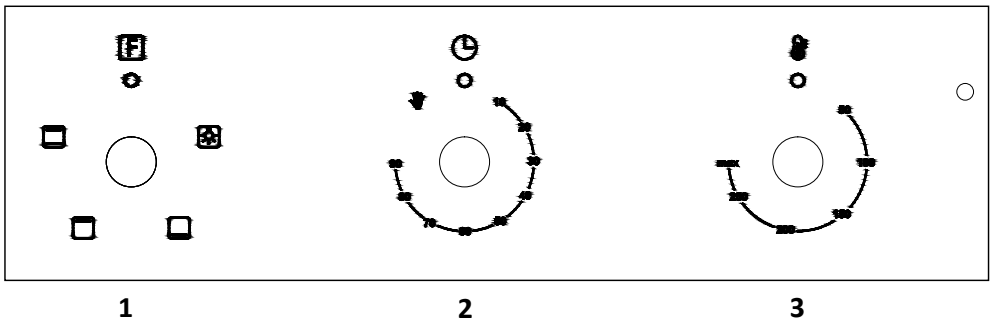
MODEL :	4 FUNCTIONS
Top Heater	800 W
Bottom Heater	1200 W
Cooling Fan	22 W
Oven Lamp	25 W
Oven External Dimension (WxDxH)	595x560x598 mm
Installation Cabin Dimension (WxDxH)	560x575x560 mm
Oven Interior Volume	64 lt
Net Weight	37 Kg
Gross Weight	40 Kg
Voltage	220-240 V 50-60 Hz
Maximum Power	2151 W

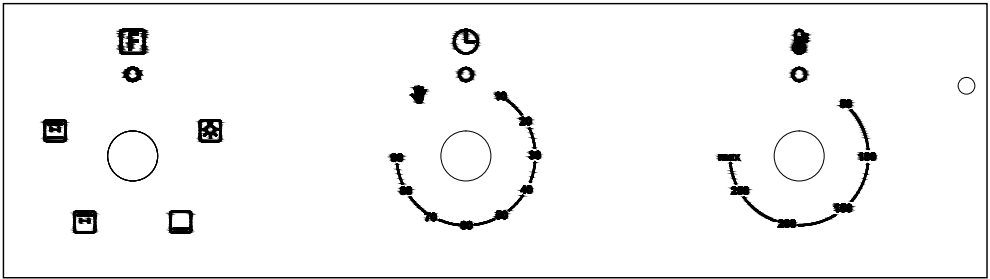
ENVIRONMENTAL WARNING:

*After you installed your product, please dispose of its packaging materials according to the safety and environment conditions.

OVEN USE

MODEL : 4 FUNCTIONS





- 1 : **FUNCTION SELECTION BUTTON** = Sets the oven working positions
- 2 : **MECHANICAL TIMER**
- 3 : **TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON** = Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for Grill function.

	OFF FUNCTION : The product won't work in this position
	LIGHT : turning the knob to the right the switch turns on the oven light.
	TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Mostly used for cooking in one tray. Roast both side of the food equally, making it crispy
	BOTTOM HEATER FUNCTION : Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew
	TOP HEATER FUNCTION : Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals
	ROTISSERIE : Grill element will be activated with the rotisserie function. It Is advised to place meat directly on the rotisserie grate with a tray under.

Thermostat light  

This goes on every time the thermostat acts to stabilize the cooking temperature in the oven and it goes off when the oven reaches the pre-set temperature.

OVEN ENERGY EFFICIENCY

- Ovens with high efficiency in electricity use and heat insulation should be preferred.
- Frequently opening the oven lid causes cold air outside the oven to enter inside, thereby causing energy loss. Therefore, oven lid shouldn't be opened if not necessary.
- You shouldn't try to cook more than one meal in the oven at once. Meals that cook earlier should be taken out first, thereby use less energy without changing oven temperature.
- Residual heat after the meal cooked in the oven should be used for another meal. You will save energy this way.
- Preheating should be done for a short time (10 minutes the most).
- Frozen meals should be deiced before cooking in the oven.
- Combustible, inflammable materials that ignite easily must be kept away from the oven.
- Ovens must be installed on a location far from inflammable environments.
- Ovens will continue cooking in current temperature by using less energy if the lid is closed a few minutes before cooking.

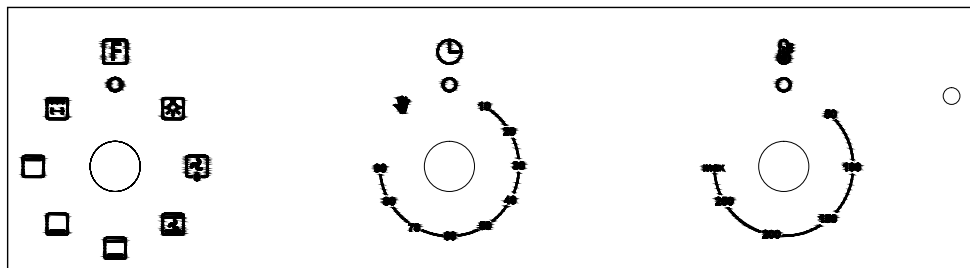
OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL :	7 / 8 / 9 FUNCTIONS
Top Heater	800 W
Bottom Heater	1200 W
Grill Heater	1200 W
Turbo Fan	2100 W
Cooling Fan	22 W
Oven Lamp	25 W
Fan	25 W
Oven External Dimension (WxDxH)	600x600x570 mm
Installation Cabin Dimension (WxDxH)	595x595x560 mm
Oven Interior Volume	64 lt
Net Weight	37 Kg
Gross Weight	40 Kg
Voltage	220-240 V 50-60 Hz
Maximum Power	2177 W

ENVIRONMENTAL WARNING:

*After you installed your product, please dispose of its packaging materials according to the safety and environment conditions.

OVEN USE
MODEL : 7 FUNCTIONS



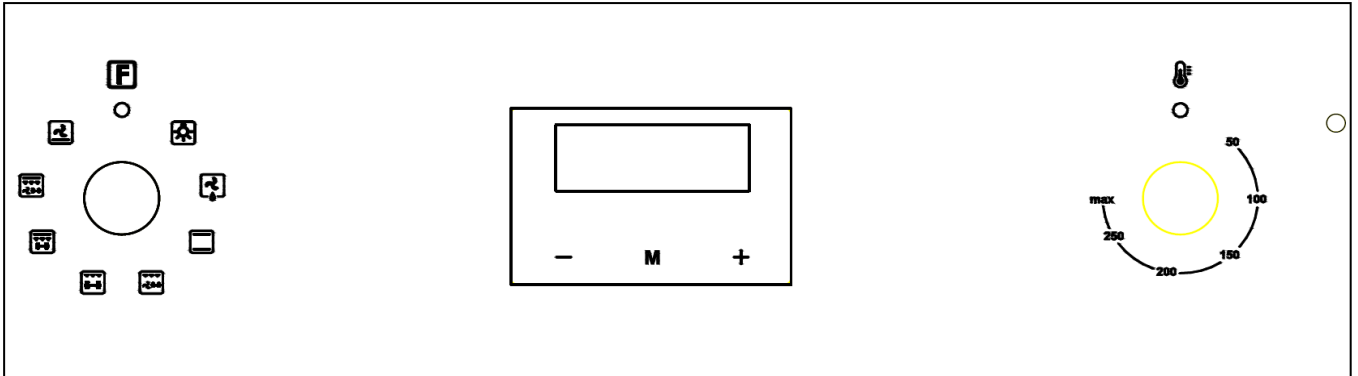
- 1 : **FUNCTION SELECTION BUTTON** = Sets the oven working positions
- 2 : **MECHANICAL TIMER** = Read the instructions below
- 3 : **TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON** = Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for Grill function.

	OFF FUNCTION : The product won't work in this position
	LIGHT : turning the knob to the right the switch turns on the oven light.
	FAN ASSISTED FUNCTION : Only turbo fan works in this position; circulates the air at room temperature around frozen foods and thaws them
	FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Hot air circulates inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside
	TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Mostly used for cooking in one tray. Roast both side of the food equally, making it crisply
	BOTTOM HEATER FUNCTION : Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew
	TOP HEATER FUNCTION : Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals
	GRILL FUNCTION : Uses the grill heater

ROTISSERIE : Grill element will be activated with the rotisserie function. used mainly for big meat portions. It is advised to place meat directly on the rotisserie grate with a tray under.

OVEN USE










MODEL : 8 FUNCTIONS



1 : FUNCTION SELECTION BUTTON = Sets the oven working positions

2 : DIGITAL TIMER = Read the instructions below

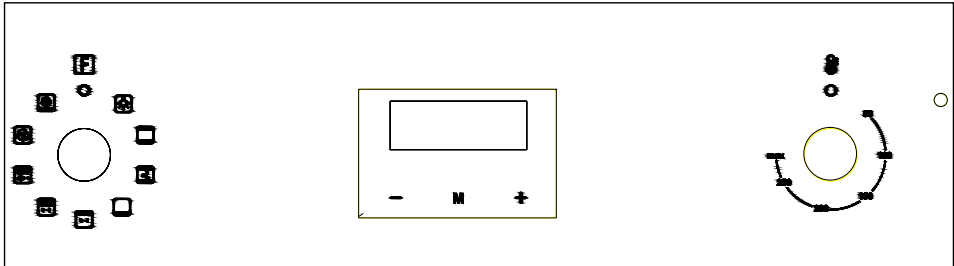
3 : TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON = Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for Grill function.

	OFF FUNCTION : The product won't work in this position.
	LIGHT: turning the knob to the right the switch turns on the oven light.
	DEICING FUNCTION: Only turbo fans work in this position, circulates the air at room temperature around frozen food and thaws them.
	TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Mostly used for cooking in one tray. Roast both side of the food equally, making it crisply
	FAN +GRILL FUNCTION: the heat produced by grill, is propagated homogeneously by the fan for a homogeneously cooking.
	GRILL FUNCTION: the heat coming from the grill element gives perfect grilling results above all for thin and medium thickness meat, gives the food an even browning at the end of cooking.
	TOP HEATER + GRILL : Uses the full grill heater.
	TOP HEATER + GRILL + FAN : The heat produced by top heater and grill, is propagated homogeneously by the fan for a homogeneously cooking.
	FAN + BOTTOM HEATER : Fan and bottom heater will be activated at same time.



ROTISSERIE : Grill element will be activated with the rotisserie function. used mainly for big meat portions. It Is advised to place meat directly on the rotisserie grate with a tray under.

OVEN USE
MODEL : 9 FUNCTIONS



1 : FUNCTION SELECTION BUTTON = Sets the oven working positions

2 : DIGITAL TIMER = Read the instructions below

3 : TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON = Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for Grill function.

	OFF FUNCTION : The product won't work in this position.
	LIGHT: turning the knob to the right the switch turns on the oven light.
	TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Mostly used for cooking in one tray. Roast both side of the food equally, making it crisply .
	FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Hot air circulates inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside
	BOTTOM HEATER FUNCTION : Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew.
	GRILL FUNCTION : Uses the grill heater.
	TOP HEATER + GRILL : Uses the full grill heater.
	TOP HEATER + GRILL + FAN : The heat produced by top heater and grill, is propagated homogeneously by the fan for a homogeneously cooking.
	TURBO FAN : Fan and surrounding heater will be activated. This program also offers more than one food on several levels, without the transmission of odors.
	TURBO FAN + BOTTOM HEATER : Fan and bottom heater will be activated at same time.




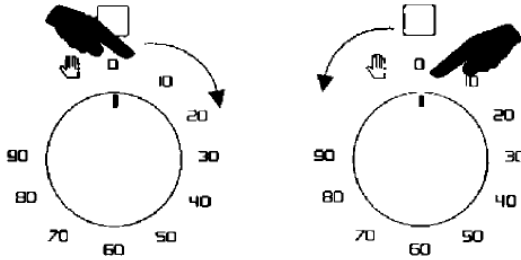
ROTISSERIE : Grill element will be activated with the rotisserie function. used mainly for big meat portions. It is advised to place meat directly on the rotisserie grate with a tray under.

OVEN USE

USING MECHANICAL TIMER

You can adjust up to 90 minute by rotating the mechanical clock button clock wise. The clock will have the oven work for the set duration and shut it down automatically when the time is up. Set the function and temperature adjustment buttons after placing the meal inside the oven and adjust the mechanical clock button to the position you want. The oven alarm will sound and the oven will automatically shut down when the time is up. With circuit cutter, oven working duration can be set to 90 minutes maximum. It is possible to set longer cooking periods manually.

For manual use, align the clock button counter clockwise to the  symbol. You oven will start working at this position. It will continue working for the duration of your choosing. Turn the mechanical clock button clockwise when you want to end cooking. Your oven will shut down when you hear the alarm sound.



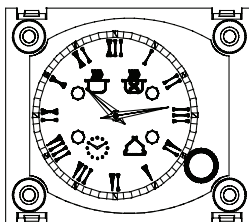
OVEN USE



START TIME



CLOCK



END TIME



ALARM

WARNING: The aesthetics of the analog timer may vary depending on the type (rustic, modern) but both the icons and the numbers that mark the hours, but the operation and position of the icons with their function, always remains the same.

General operation

This timer governs the time display (with analog hands) and the operation of the oven (using push knob and indicator icons). Pushing on the knob, you can: adjust the time, program the start time and end of cooking, set the alarm (Minute Minder).

Setting the time of day

To adjust the clock press the knob briefly 4 times until you get the flashing of the "CLOCK" icon. Hence to increase or decrease the time, turn knob clockwise. After 10 seconds of the last adjustment the electronic timer automatically exit time setting mode.

Manual cooking

During default condition, timer manual firing of the oven using the general oven switch (external to the timer). ATTENTION: after providing power supply to the timer it takes about few seconds before the relay is energized.

Setting the minute minder

Minute Minder programming allows you to have a simple alarm after a scheduled time without activating the cooking (mode Minute Minder)

To schedule an "alarm" (Minute Minder mode), press the knob 3 times until the flashing of "ALARM" icon. Minute Minder setting is identical to end of cooking time setting (see the corresponding paragraph).

It's possible to use Minute Minder only when there is no current cooking program active.

Semi automatic cooking: switch off at a set and time

Cooking end programming allows you to start immediately and stop cooking in an automatic manner based on the time scheduled.

To program the end of cooking time briefly press 2 times the knob until you get the flashing of "END TIME" icon. To increase or decrease the cooking time, turn knob

clockwise or counterclockwise.

The flashing of "END TIME" icon continues for some seconds after the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob (at least to minutes of cooking time).

Upon confirmation of the program, the cooking is started and the alarm is automatically activated. Cooking stops when "Programmed End Time=Present Time"

To view the program press and release the knob and the timer show the selected program. When cooking stops the "END TIME" icon flashes and the alarm beeps. After 1 minute beeps are disabled and the icon "END TIME" remains flashing until you press the knob.

To cancel the program before the end, press the knob for some seconds and the program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

Fully automatic cooking

Cooking start programming allows to start end stop cooking automatically based on the time scheduled.

To program the cooking start time, briefly press 1 time the knob until the flashing of the "START TIME" icon.

Increase or decrease the cooking start time turning knob clockwise or counterclockwise. The flashing of "START TIME" icon continues for some seconds after the last rotation.

If within this time you don't turn or press the knob the hands return automatically to display the time and the program is canceled. If you press the knob the cooking start time is stored ("START TIME" icon is turned on) and timer switches to cooking end programming (the "END TIME" icon from off becomes flashing).

The cooking time end programming will follow the procedure in the preceding section.





Cooking will begin when "Programmed Start Time=Present Time".

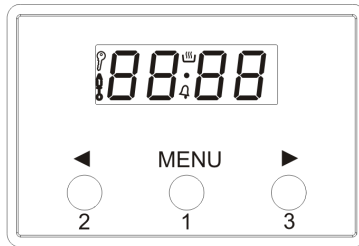
Blackout indication

The timer signals every lack of power supply through the flashing of the symbol "CLOCK".

In this case, to disable it briefly press the knob.

OVEN USE

-  Minute Minder Icon
-  Cooking Icon
-  Automatic Cooking Icon
- Dot Icon
-  Key Lock Icon



- 1: Function Selection Button
- 2: Minus Button
- 3: Plus Button
- 2 and 3: Manual

SETTING THE TIME OF DAY (24 H CLOCK)

After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, “0.00”, and “AUTO” flashes.

- Press button **1** approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Set the current time using buttons **2** and **3**. About 7 seconds after the set time has been finished, new data is memorized.

The time correction can be done later;

- Press button **2** and **3** approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Then you can set the current time.

Notice! If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

MANUAL OPERATION

If the programmer is not in semi-automatic or full-automatic mode you can use oven functions manually.

SETTING THE MINUTE MINDER

You can activate the minute minder at any time, regardless the activity state of other programmer functions. The measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press button **1** until the minute minder icon starts to flash, and the display shows “0.00”.
- Enter the required time using buttons **3** and **2**. Minute minder icon remains on the display.

After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes and the minute minder icon starts to flash again.

- Press buttons **1**, **2** or **3** to turn the signal off; the minute minder icon disappears, and the display indicates the current time.

CHANGE THE TIMER BEEPS

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

Press buttons **2** and **3** simultaneously,

- Press button **1** to see actual tone “ton.1” to see on the display.

OVEN USE

- Press button **2** to select the tone you wish from 1 to 3.

CANCEL SETTINGS

Cancel automatic function settings:

- Press buttons **2** and **3** simultaneously.

Cancel minute minder settings:

- Press button **1** to select minute minder settings,
- Press buttons **2** and **3**.

COOKING TIMER

If the oven is supposed to turn off at specified time, cooking timer can be set. It is named as semi-automatic operation.

- Press button **1** until the “**stop**” and “**0.00**” flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes.
- Set the cooking time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours.

The set time is memorized after about 7 seconds; the current time is shown again.

Automatic cooking icon remains on the display.

Select the required temperature and the oven function.

When cooking is completed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position. Press button **1**, **2** or **3** to cancel signal and to return to the manual operation.

COOKING TIME WITH DELAY

If the oven is supposed to turn on for specified cooking time and turn off at specified time, cooking time and the cooking end time can be set. It is named as full-automatic operation.

- Press button **1** until the “**dur**” and “**0.00**” flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes. (for example hour is 17:30 now)
- Set the cooking time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours. (for example 1 hour)
- Press button **1** until the “**End**” and “**18.30**” (end time) flashes on the digits.
- Set the turn-off (cooking end) time using buttons **3** and **2**, which is limited up to 23 hours 59 minutes. (for example 19:30)
- Turn the thermostat and function control knobs to the required settings.

Cooking icon is disappeared on the display. Oven will not be switched on until cooking start time (for example 18:30), that is the difference between the cooking end time and the cooking time.

When cooking is completed (19:30), an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position.

Press button **1**, **2** or **3** to cancel signal and to return to the manual operation.

Key lock icon

To toggle child safety lock on/off, hold down the 3 button for about 5 seconds. The key icon will appear in the display as a result.

When the child safety lock is on, all keys are locked and all features of the oven will be disabled.

INSTRUCTIONS FOR COOKING

For perfect roasting, the oven has to be pre-heated to the pre-set cooking temperature. Only very fatty meat can be cooked with the oven starting from cold. Never use shallow pans or the drip-tray as pans for roasts, to dirty the walls of the oven as little as possible, avoid the fat splattering, the juices burning quickly and smoke being produced.

Ventilated heating


















This function creates a continuous circulation of hot air that allows simultaneous cooking on two shelves. The temperatures are below traditional ones.














Traditional heating

This is particularly suitable for roasting game and baking bread and sponge cakes. It is a good rule to put the food to be cooked in the oven when it has reached the cooking temperature, i.e. when the thermostat light goes off

COOKING TIMES

The table shows some examples of the thermostat setting and cooking time. The cooking times can vary depending on the nature of the food, its evenness and its volume. **We are sure that your experience will soon suggest possible variations to the values shown in the table.**

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

						
						
	225-250	160-180	200-220	160-180	175-190	190-210
	2	2	2-3	2	2	2
	120'- 150'	120'- 160'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'

تعليمات للطهي

للتحميص المثالي، يجب تسخين الفرن أولاً إلى درجة حرارة الطهي المحددة مسبقاً. اللحم الدهنية جداً هي الوحيدة التي يمكن طهيها بدون تسخين الفرن.
لا تستخدم أبداً المقالي الضحلة أو صينية التنقيط كمقالي للتحميص، تجنب تناثر الدهون لأن العصاره تحترق بسرعة، وتنتج دخاناً ومن شأن ذلك أن يوسخ جدران الفرن.

التسخين بالتهوية

















هذه الوظيفة تخلق دورة مستمرة من الهواء الساخن تسمح بالطهي بشكلٍ متوازٍ على رفين. تكون درجات الحرارة أقل من درجات الحرارة التقليدية.













التسخين التقليدي

يناسب هذا بشكل خاص التحميص والخبز والكعك الإسفنجي. إن وضع الطعام في الفرن عندما يسخن لدرجة حرارة الطهي لقاعدة جيدة، أي عندما ينطفئ مصباح الحرارة

أوقات الطهي

يظهر الجدول بعض الأمثلة على تعيين منظم الحرارة ووقت الطهي. يمكن أن تختلف أوقات الطهي اعتماداً على طبيعة الطعام واستواءه وحجمه. نحن على يقين من أن تجربتك ستضيف قريباً تنوعاً ممكناً للقيم الموضحة في الجدول.

							
F							
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3
	30°-50°	20°-40°	10°-40°	10°-20°	45°-60°	45°-60°	80°-70°

					
F					
°C	225-250	160-180	200-220	160-180	175-190
	2	2	2-3	2	2
	120°-150°	120°-160°	50°-60°	45°-60°	60°-70°

اضغط على الزر **2** لتحديد النغمة التي تريدها من **1** إلى **3**.

إعدادات الإلغاء

إلغاء إعدادات الوظيفة الأوتوماتيكية:

اضغط على الزرين **2** و **3** في وقت واحد.

إلغاء إعدادات عداد الدقائق:

اضغط على الزر **1** لاختيار إعدادات عداد الدقائق،

اضغط على الزرين **2** و **3**.

مؤقت الطهي

إذا كان من المفترض أن يغلق الفرن في وقت محدد، يمكن ضبط مؤقت الطهي. يُسمى هذا التشغيل بالتشغيل بنصف الأوتوماتيكي.

اضغط على الزر **1** حتى تومض "stop" و "0,00" على الأرقام، بجانب وميض أيقونة الطهي الأوتوماتيكي.

اضبط وقت الطهي باستخدام الزرين **3** و **2**، ضمن نطاق وقت من دقيقة واحدة إلى **10** ساعات.

يتم حفظ الوقت المَعين بعد حوالي **7** ثوانٍ؛ ويظهر الوقت الحالي مرة أخرى.

تبقى أيقونة الطهي الأوتوماتيكي على الشاشة.

قم باختيار درجة الحرارة المطلوبة ووظيفة الفرن.

عند اكتمال الطهي، ستسمع إشارة مسموعة لمدة **7** دقائق تقريبًا، وستبدأ أيقونة الطهي الأوتوماتيكي في الوميض مرة أخرى.

قم بإعادة مقابض التحكم ومقابض الحرارة إلى الوضع OFF. اضغط على الزر **1** أو **2** أو **3** لإلغاء الإشارة والرجوع إلى

التشغيل اليدوي.

وقت الطهي بدون تأخير

إذا كان من المفترض تشغيل الفرن لوقت طهي معين وإيقافه في وقت محدد، يمكن ضبط وقت الطهي ووقت انتهاء

الطهي. ويسمى هذا التشغيل بالتشغيل الأوتوماتيكي الكامل.

اضغط على الزر **1** حتى تومض "dur" و "0.00" على الأرقام، بجانب وميض أيقونة الطهي الأوتوماتيكي.

(على سبيل المثال الساعة 17:30 الآن)

اضبط وقت الطهي باستخدام الزرين **3** و **2**، ضمن نطاق وقت من دقيقة واحدة إلى **10** ساعات. (على سبيل

المثال ساعة واحدة)

اضغط على الزر **1** حتى تومض "End" و "18.30" (وقت النهاية) مكان الأرقام.

اضبط وقت الإيقاف (نهاية الطهي) باستخدام الزرين **3** و **2**، المحذوران حتى **23** ساعة و **59** دقيقة. (على سبيل

المثال 19:30)

أدر مقبض التحكم في درجة الحرارة، ومقبض التحكم في الوظيفة إلى الإعدادات المطلوبة.

ستختفي أيقونة الطبخ من الشاشة. لن يتم تشغيل الفرن حتى وقت بدء الطهي (على سبيل المثال 18:30)، وهذا هو الفرق

بين وقت انتهاء الطهي ووقت الطهي

عند اكتمال الطهي (19:30)، ستسمع إشارة مسموعة لمدة **7** دقائق تقريبًا، وستبدأ أيقونة الطهي الأوتوماتيكي في الوميض

مرة أخرى. قم بإعادة مقابض التحكم ومقابض الحرارة إلى الوضع OFF.

اضغط على الزر **1** أو **2** أو **3** لإلغاء الإشارة والرجوع إلى التشغيل اليدوي.

رمز قفل المفتاح

لتبديل / إيقاف تشغيل فل أم ان الأطفال ،

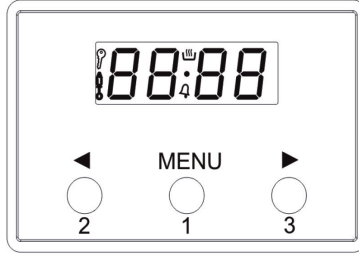
استمر في الضغط على الزر **3** لمدة **5** ثوانٍ تقريبًا. سيظهر رمز

المفتاح في الشاشة كنتيجة لذلك.

عند تشغيل قفل أم ان الطفل ،

يتم قفل جميع المفاتيح وسيتم تعطيل جميع ميزات الفرن.

- 1: زر اختيار الوظيفة
- 2: زر ناقص
- 3: زر زائد
- 2 و3: يدوي



- 4: أيقونة عداد الدقائق
- ⏸: أيقونة الطهي
- ⏸: أيقونة الطهي الأوتوماتيكي
- : أيقونة النقطة
- 🔑: أيقونة قفل المفاتيح

ضبط الوقت من اليوم (24 ساعة)

- بعد توصيل مصدر الطاقة أو إعادة توصيله بعد انقطاع التيار، تومض "0.00" و "AUTO".
- 1 اضغط على الزر لمدة ثانيتين تقريباً. وستبدأ أيقونة النقطة في الوميض. قم بضبط الوقت الحالي باستخدام الزرين 2 و3. بعد حوالي 7 ثوانٍ من انتهاء الوقت المحدد، يتم حفظ البيانات الجديدة. تصحيح الوقت يمكن القيام به في وقت لاحق.
 - 2 اضغط على الزر 2 و3 لمدة ثانيتين تقريباً، وستبدأ أيقونة النقطة في الوميض. ثم يمكنك ضبط الوقت الحالي. تنويه! إذا لم يتم ضبط الوقت الصحيح، فلن يكون التشغيل الصحيح للفرن ممكناً.

التشغيل اليدوي

إذا لم يكن المبرمج في الوضع نصف الأوتوماتيكي أو الوضع الأوتوماتيكي الكامل، فيمكنك استخدام وظائف الفرن يدوياً.

ضبط عداد الدقائق

- يمكنك تنشيط عداد الدقائق في أي وقت، بغض النظر عن حالة نشاط وظائف المبرمج الأخرى. يتراوح الوقت المقيس من دقيقة واحدة إلى 23 ساعة و59 دقيقة.
- 1 اضغط على الزر حتى تبدأ أيقونة عداد الدقائق في الوميض، وتظهر الشاشة "0.00". أدخل الوقت المطلوب باستخدام الزرين 2 و3. تبقى أيقونة عداد الدقائق على الشاشة.
 - بعد انتهاء الوقت المحدد، سيتم سماع إشارة مسموعة لمدة 7 دقائق تقريباً وستبدأ أيقونة عداد الدقائق في الوميض مرة أخرى.
 - 2 اضغط على الأزرار 1 أو 2 أو 3 لإيقاف الإشارة؛ وستختفي أيقونة عداد الدقائق، وستشير الشاشة إلى الوقت الحالي.

تغيير صفارات المؤقت

- يمكن تغيير نغمة صفارة المؤقت كما يلي:
- 2 اضغط على الزرين 2 و3 في وقت واحد،
 - 1 اضغط على الزر 1 لرؤية النغمة الفعلية ton.1 تظهر على الشاشة.

في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة. يستمر وميض أيقونة "END TIME" "وقت النهاية" لوضع ثوان بعد الدوران الأخير. يمكن تأكيد البرنامج عن طريق الضغط على المقبض (على الأقل لدقائق وقت الطهي). بعد تأكيد البرنامج، يتم بدء الطهي ويتم تنشيط المنبه أوتوماتيكياً. يتوقف الطبخ عندما "وقت النهاية المبرمج = الوقت الحالي" من أجل عرض البرنامج اضغط على المقبض وحرره وسيعرض المؤقت البرنامج المحدد. عند توقف الطهي، تومض أيقونة "END TIME" "وقت النهاية" وتصدر صفارة الإنذار. بعد 1 دقيقة، يتم تعطيل صفارة الإنذار وتظل أيقونة "END TIME" "وقت النهاية" وامضة حتى تضغط على المقبض. من أجل إلغاء البرنامج قبل النهاية، اضغط على المقبض لوضع ثوان وسيتم إلغاء البرنامج وسيعود المؤقت إلى وضع الطهي اليدوي.

الطهي الأوتوماتيكي بالكامل

تتيح برمجة بداية الطهي بدء وإيقاف الطهي أوتوماتيكياً بناءً على الوقت المحدد. من أجل برمجة وقت بداية الطهي، اضغط ضغطة قصيرة على المقبض حتى تومض أيقونة "START TIME" "وقت البداية". قم بزيادة أو تقليل وقت بداية الطهي عن طريق لف المقبض في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة. يستمر وميض أيقونة "START TIME" "وقت البداية" لوضع ثوان بعد الدوران الأخير. إذا لم تقم خلال هذا الوقت بإدارة المقبض أو الضغط عليه، ستعود الأيدي أوتوماتيكياً لعرض الوقت وسيتم إلغاء البرنامج. إذا قمت بالضغط على المقبض، سيتم تخزين وقت بداية الطهي (يتم تشغيل أيقونة "START TIME" "وقت البداية") وينتقل المؤقت إلى برمجة نهاية الطهي (تنتقل أيقونة "END TIME" "وقت النهاية" من الوضع المطفأ إلى الوضع الوامض). تتبع برمجة نهاية وقت الطهي الإجراء الموضح في القسم السابق. سيبدأ الطهي عندما يكون "وقت البداية المبرمج = الوقت الحالي".

إشارة انقطاع الكهرباء

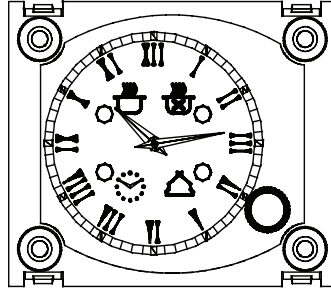
يشير المؤقت إلى كل انقطاع في التغذية الكهربائية من خلال وميض الرمز "CLOCK" "الساعة". في هذه الحالة، لإيقاف تنشيطه اضغط ضغطة قصيرة على المقبض.



START TIME



CLOCK



END TIME



ALARM

التشغيل العام

يتحكم هذا المؤقت في عرض الوقت (بأيدي تمثيلية) وتشغيل الفرن (باستخدام مقبض الضغط وأيقونات المؤشر). عند الضغط على المقبض، يمكنك: ضبط الوقت، برمجة وقت بداية ونهاية الطهي، ضبط المنبه (مُنبه الدقائق).

ضبط وقت اليوم

من أجل ضبط الساعة اضغط على المقبض ضغطة قصيرة 4 مرات حتى تحصل على وميض أيقونة "CLOCK" "الساعة". وبالتالي من أجل زيادة أو تقليل الوقت، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة. بعد 10 ثوانٍ من آخر ضبط، يخرج المؤقت الإلكتروني أوتوماتيكياً من وضع ضبط الوقت.

الطهي اليدوي

أثناء الحالة الافتراضية، اضبط مؤقت الطهي اليدوي للفرن باستخدام مفتاح الفرن العام (خارجي عن المؤقت).

تنبيه: بعد تغذية المؤقت بالتيار الكهربائي، يستغرق الأمر بضع ثوانٍ تقريباً قبل تنشيط المرحل.

ضبط مُنبه الدقائق

تتيح برمجة مُنبه الدقائق الحصول على إنذار بسيط بعد فترة زمنية محددة دون تنشيط الطهي (وضع مُنبه الدقائق)

من أجل تحديد "إنذار" (وضع مُنبه الدقائق)، اضغط على المقبض 3 مرات حتى تومض أيقونة "ALARM" "الإنذار". يعتبر ضبط مُنبه الدقائق مطابقاً لضبط وقت نهاية الطهي (انظر الفقرة المتعلقة به).

لا يمكن استخدام مُنبه الدقائق إلا في حالة عدم وجود برنامج طهي حالي نشط.

الطهي نصف الأوتوماتيكي: الإطفاء بعد وقت محدد


تتيح برمجة نهاية الطهي البدء فوراً والتوقف عن الطهي بطريقة أوتوماتيكية بناءً على الوقت المحدد.

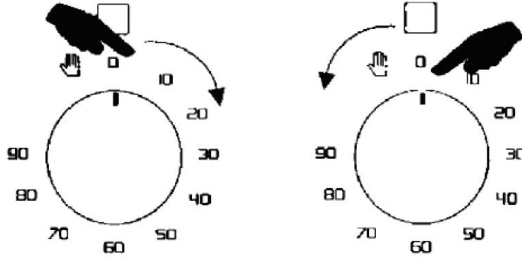
من أجل برمجة نهاية وقت الطهي، اضغط ضغطة قصيرة على المقبض حتى تحصل على وميض أيقونة "END TIME" "وقت النهاية". من أجل زيادة أو تقليل وقت الطهي، أدر المقبض

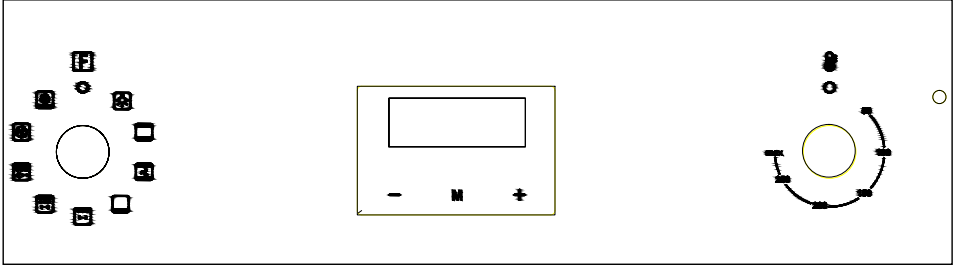
استخدام الفرن

استخدام المؤقت الميكانيكي

يمكنك ضبط المؤقت حتى 90 دقيقة عن طريق إدارة الساعة الميكانيكية في اتجاه عقارب الساعة. الساعة ستبقي الفرن يعمل لمدة محددة، وتغلق تلقائيًا عندما ينقضي الوقت المحدد. عيّن الوظيفة، واضبط أزرار درجة الحرارة بعد وضع الوجبة داخل الفرن، واضبط زر الساعة الميكانيكية على الوضع الذي تريده. سيصدر منبه الفرن صوتًا، وسيغلق تلقائيًا عندما ينقضي الوقت المحدد. مع قاطع دائرة، يمكن ضبط مدة عمل الفرن على 90 دقيقة كحد أقصى. من الممكن وضع فترات طهي أطول يدويًا.

للاستخدام اليدوي، قم بإدارة زر الساعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الرمز . سوف يبدأ الفرن في العمل في هذا الوضع. وسيستمر في العمل طوال المدة التي ستختارها. أدر زر الساعة الميكانيكية في اتجاه عقارب الساعة عندما تريد إنهاء الطهي. سيتوقف الفرن عندما تسمع صوت التنبيه.





1: زر اختيار الوظيفة = يعين أوضاع عمل الفرن

2: الموقا تلميكانيكا = يقرأ التعليمات أدناه

3: زر ضبط درجة الحرارة = يُستخدم لتعيين درجة حرارة الفرن بين 50-250 درجة مئوية عند

العمل. قم بتشغيله للحد الأقصى لوظيفة الشواية فقط.

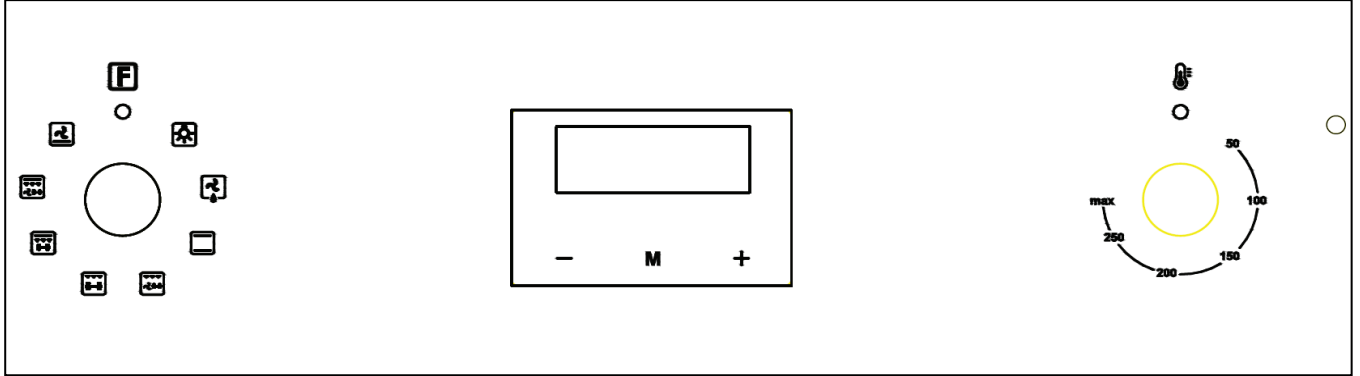
	OFF FUNCTION : وظيفة خارج: مانتي نتج عمل في وقم اهف.
	LIGHT : تحويل المقبض إلى اليمين يعمل المفتاح على إضاءة الفرن.
	TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : قهوة جانبية الطتا باعساوي مما يجعله هشاً. تستخدم في الغالب لطبخ في صينيشوم
	FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : تدخل الفرن لطركيه تجانساً. تستخدم للوجبات التي تريد أن تكون طرية من الداخل ومقدد من الخار الهواء ال روساخن
	BOTTOM HEATER FUNCTION : ستلخدم جبات التي يجب هطياهم من ل ، و تخسين : التي يجب هطيط ةلفت اهلة مع درجقردة منةضخ مثل ءاسال. فقن أسفاط سخل وظيفيي جالبات لوجبات
	GRILL FUNCTION : يستخدم سخان الشواية
	TOP HEATER + GRILL : أعلى سخان + الشواية: يستخدم سخان الشواية الكامل.
	TOP HEATER + GRILL + FAN : ة:م نال قرشر ال ناتجسالت نة عين يلعشواء وين بشكل متجانس بواسطة المروحة من أجل الطهي المتجانس. خسمان العلوي + مالشوائية + اوحيت
	TURBO FAN : سيتم تنشيط المروحة والسخان المحيط بها.
	TURBO FAN + BOTTOM HEATER : وم: يتم تنشيط مطن ال اخسو ةسي لفي نفس الوقت: تم بوروحن بوابة + ختس

المشواة: سيتم تفعيل عنصر الشواية مع وظيفة المشواة. وتستخدم بشكل أساسي لقطع اللحم الكبيرة. ينصح بوضع اللحم مباشرة على

شبكة المشواة مع وضعه في صينية.

استخدام الفرن

الطراز: 8 وظائف



1: زر اختيار الوظيفة = يضبط أوضاع التشغيل بالفرن

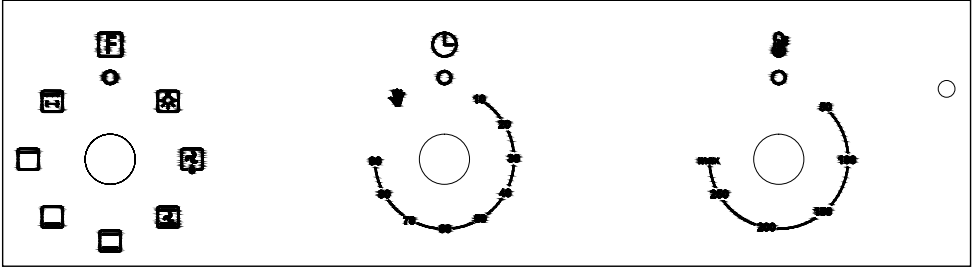
2: المؤقت الرقمي = اقرأ التعليمات الواردة أدناه

3: زر ضبط درجة الحرارة = يُستخدم لضبط درجة حرارة الفرن بين 50-250° مئوية عند التشغيل. قم بتشغيله للحد الأقصى لوظيفة الشواية فقط.

وظيفة الإيقاف : لن يعمل المنتج في هذا الوضع.	
الإضاءة: من خلال تحويل المقبض إلى اليمين يعمل المفتاح على إضاءة الفرن.	
وظيفة التذويب: فقط مراوح توربو/النفثة هي التي تعمل في هذا الوضع، وتقوم بتوزيع الهواء في درجة حرارة الغرفة حول الطعام المجمد وإذابته.	
وظيفة السخان العلوي والسفلي : يستخدم غالبًا للطهي في صينية واحدة. يشوي جانبي الطعام بشكل متساوٍ، مما يجعله مقرمشًا	
وظيفة المروحة + الشواية: يتم نشر الحرارة الناتجة من الشواية بشكل متجانس بواسطة المروحة للحصول على طهي متجانس.	
وظيفة الشواية: تعطي الحرارة الواردة من عنصر الشواء نتائج شواء مثالية قبل كل شيء للحوم رقيقة ومتوسطة السمك، وتعطي الطعام تميزًا متساويًا في نهاية الطهي.	
السخان العلوي + الشواية: تستخدم سخان الشواية بشكل كامل.	
السخان العلوي + الشواية + المروحة: يتم نشر الحرارة الناتجة عن السخان العلوي والشواية بشكل متجانس بواسطة المروحة من أجل الحصول على طهي متجانس.	
المروحة + السخان السفلي: سيتم تنشيط المروحة والسخان السفلي في نفس الوقت.	

المشواة: سيتم تفعيل عنصر الشواية مع وظيفة المشواة. وتستخدم بشكل أساسي لقطع اللحم الكبيرة. ينصح بوضع اللحم مباشرة على شبكة المشواة مع وضعه في صينية.





1: زر اختيار الوظيفة = يعين أوضاع عمل الفرن

2: الموقد تلميكانيكا = يقرأ التعليمات أدناه

3: زر ضبط درجة الحرارة = يُستخدم لتعيين درجة حرارة الفرن بين 250-50 درجة مئوية عند العمل. قم

بتشغيله للحد الأقصى لوظيفة الشواية فقط.

	OFF FUNCTION: وظيفة خاج : المنتج لن يعمل هذا الموقد
	LIGHT: در المقبض إلى الي من لي ما تا يشغل ضوء فن
	FAN ASSISTED FUNCTION : ورمحة وظيفية مساعد : قط مفروحة : ويب بوبها توربو تعمل هذا الموقد. يراغة قردج فعه الودفة حول اطعمة قندج
	FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : رموحة + دممق وظيففسو لعة آل سخان: خناء السهها يداخودل رفن لط أكثهر تجاناسه. تستخدم جلبات التي تريد كذّن ن طريخدة من ل وجامخن ال
	TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : وظيففسو لعة آل سخان: تستخدم ال غفب لطبخ ف صينييو قحده. مشوي جانبي ال طوات سابه ماي، ام يجله هش
	BOTTOM HEATER FUNCTION : وظيفة تس خيال سدن : عن ال فن : لفالس يعمل. يستخدم ل جلبات التي يجب طهيها عامن الة، ووجبات التدفونة جلبات التي يجب طهيها تفره طويله قردج عة منخفضة مثل عاسحقت ال ف
	TOP HEATER FUNCTION : وظيفة سخان قطف: لعة آل سخان ي هولء : و ختبقاً وظيف. يستخدم حلت ليلال مص قسي جمن ال بات المطبا ال غف و ختّب، و خلت سين و جبات ال طالم ما طيمس
	GRILL FUNCTION : وظيفة الشواية : يستخدم سخان الشواية

المشواة: سيتم تفعيل عنصر الشواية مع وظيفة المشواة. وتستخدم بشكل أساسي لقطع اللحم الكبيرة. ينصح بوضع اللحم مباشرة على شبكة المشواة مع وضعه في صينية.

كفاءة طاقة الفرن

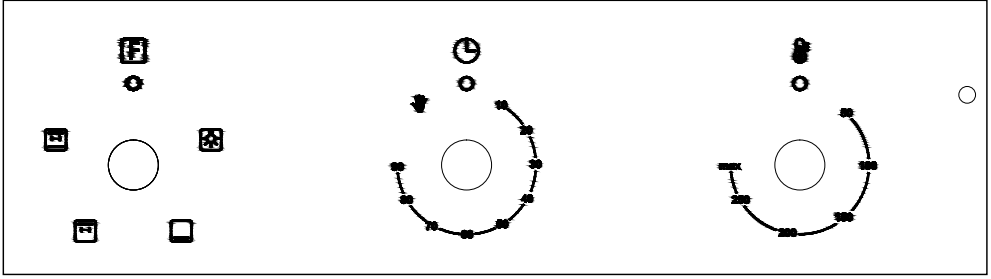
- يفضل استخدام الأفران ذات الكفاءة العالية في استخدام الكهرباء والعزل الحراري.
- كثيرًا ما يؤدي فتح غطاء الفرن إلى خروج الهواء البارد خارج الفرن، مما يؤدي إلى فقدان الحرارة. لذلك، يجب عدم فتح غطاء الفرن إن لم يكن ضروريًا.
- يجب ألا تحاول طهي أكثر من وجبة واحدة في الفرن في كل مرة. يجب إخراج الأطعمة التي لا تحتاج لوقت طويل للنضج أولاً، وبالتالي يتم استخدام طاقة أقل دون تغيير درجة حرارة الفرن.
- يمكن استخدام الحرارة المتبقية من طهي الوجبة في الفرن لطهي وجبة أخرى. بهذه الطريقة ستوفر المزيد من الطاقة.
- يجب أن يتم التسخين المسبق لمدة قصيرة (10 دقائق كحد أقصى).
- يجب تذويب الوجبات المجمدة قبل طهيها في الفرن.
- أبعد عن الفرن أي مواد قابلة للاشتعال وقابلة للاحتراق والتي يمكن إشعالها بسهولة.
- يجب تركيب الأفران في مكان بعيد عن البيئات الموجودة بها مواد قابلة للاشتعال.
- ستستمر الأفران في الطهي في درجة الحرارة الحالية باستخدام طاقة أقل إذا تم إغلاق الغطاء قبل بضع دقائق من الطهي.

المواصفات التقنية للفرن

الطراز:	9 / 8 / 7 وظائف
سخان علوي	800 واط
سخان سفلي	1200 واط
سخان الشواية	1200 واط
مروحة توربو	2100 واط
مروحة تبريد	22 واط
مصباح الفرن	25 واط
المروحة	25 واط
الأبعاد الخارجية للفرن (عرض×عمق×ارتفاع)	600×600×570 مم
أبعاد خزانة التركيب (عرض×عمق×ارتفاع)	595×595×560 مم
حجم الفرن من الداخل	64 لتر
الوزن الصافي	37 كيلو جرام
الوزن القائم	40 كيلو جرام
الفولطية	220-240 فولت 50-60 هرتز
الطاقة القصوى	2177 واط

تحذير متعلق بالبيئة:

* بعد تركيب المنتج، يرجى التخلص من مواد التعبئة والتغليف الخاصة به وفقاً لظروف السلامة والبيئة.



- 1: زر الاختيار الوظيفية = يعين أوضاع عمل الفرن
 2: المؤقت الميكانيكي
 3: زر ضبط درجة الحرارة = يُستخدم لتعيين درجة حرارة الفرن بين 50-250 درجة مئوية عند العمل. قم بتشغيله للحد الأقصى لوظيفة الشواية فقط.

	OFF FUNCTION : وظيفة خارج: المنتج لن يعمل في هذا الموقف
	LIGHT : أدر المقبض إلى اليمين المفتاح يشغل ضوء الفرن.
	TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : وظيفة أعلى وأسفل سخان: تستخدم في الغالب للطبخ في صينية واحدة. مشوي جانبي الطعام بالتساوي ، مما يجعله هشاً
	BOTTOM HEATER FUNCTION : وظيفة تسخين القاع: إن السخان السفلي فقط يعمل. يستخدم للوجبات التي يجب طهيها من القاع ، ووجبات التدفئة أو اللوجبات التي يجب طهيها لفترة طويلة مع درجة حرارة منخفضة مثل الحساء
	TOP HEATER FUNCTION : وظيفة سخان أعلى: فقط سخان الأعلى هو وظيفي. يستخدم لتحميص القسم العلوي من الوجبات المطبوخة في الغالب ، أو لتسخين وجبات الطعام المطبوخة مسبقاً
	ROTISSERIE : سيتم تفعيل عنصر الشواية مع وظيفة المشواة. تستخدم أساساً لأجزاء اللحوم الكبيرة. ينصح بوضع اللحم مباشرة على مقلاة المشواة مع صينية تحتها.

ضوء منظم الحرارة

يضيء ذلك في كل مرة يعمل فيها منظم الحرارة على استقرار درجة حرارة الطهي في الفرن وينطفئ عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً.

المواصفات التقنية للفرن

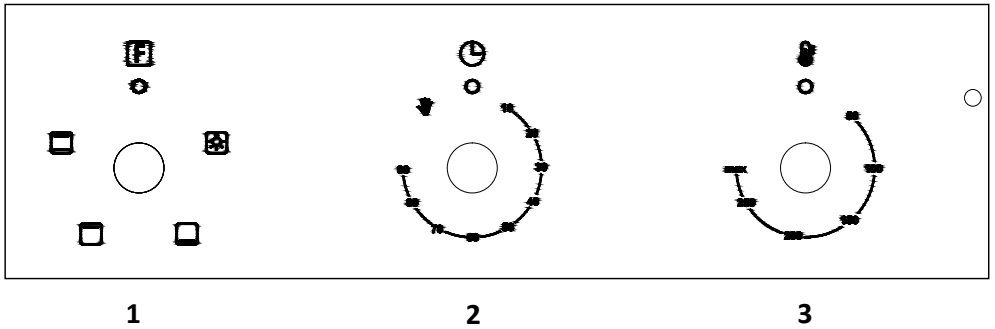
الطراز:	4 وظائف
سخان علوي	800 واط
سخان سفلي	1200 واط
مروحة تبريد	22 واط
مصباح الفرن	25 واط
الأبعاد الخارجية للفرن (عرض×عمق×ارتفاع) مم	598×560×595
أبعاد خزانة التركيب عرض×عمق×ارتفاع مم	560×575×560
حجم الفرن من الداخل	64 لتر
الوزن الصافي	37 كيلو جرام
الوزن القائم	40 كيلو جرام
القولطية	240-220 فولت 50-60 هرتز
الطاقة القصوى	2151 واط

تحذير متعلق بالبيئة:

* بعد تركيب المنتج، يرجى التخلص من مواد التعبئة والتغليف الخاصة به وفقاً لظروف السلامة والبيئة.

استخدام الفرن

الطراز: 4 وظائف

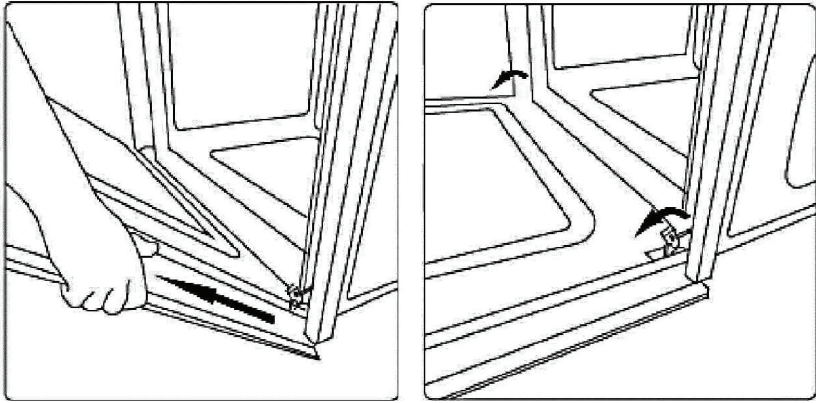


إزالة باب الفرن

يمكنك إزالة وتنظيف باب الفرن بسهولة. يجب أن تتبع الإجراءات أدناه لإزالة الباب

- * افتح الباب بالكامل.
- * ادفع المفصلتين الظاهرتين في الصورة للخلف.
- * امسك الباب وأعد له مكان إغلاقه الأول.
- * ارفع الباب لأعلى بعيدًا عن موقعه المركب فيه.

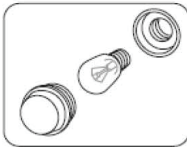
ضع المفصلات بشكل صحيح وادفعها لأسفل لكي يركب باب الفرن مرة أخرى بشكل صحيح.



لقد خضع الزجاج المستخدم في هذا الجهاز لمعالجة أمان خاصة. في حالة كسر الزجاج فإنه يتحطم إلى قطع صغيرة مربعة وناعمة، وليست خطيرة لأنها ليست حادة. يرجى توخي الحذر وتجنب الصدمات الحرارية للجزء الزجاجي، على سبيل المثال، لا تبدأ التنظيف أبدًا عندما يكون الفرن ساخنًا.

استبدال مصباح الفرن

بعد فصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي، قم بفك غطاء الحماية الزجاجي ومن ثم المصباح، واستبدله بأخر مناسب لدرجات الحرارة العالية (300 درجة مئوية /E14/230 فولت/25 واط). أعد تركيب الغطاء الزجاجي، وصل الفرن بالتيار الكهربائي مرة أخرى.



تنظيف الجهاز وصيانتة

هام: قبل القيام بالصيانة أو التنظيف، أفضل الفرن وانتظر حتى يبرد.

ال النظافة العامة

للحفاظ على الجزء المطلي بالمينا لامعاً لأطول فترة ممكنة، يجب تنظيف الفرن في كل مرة بعد استخدامه. اترك الفرن ليبرد، ويمكنك بسهولة إزالة رواسب الدهون باستخدام قطعة إسفنج أو قطعة قماش مبللة وماء دافئ وصابون، وإذا لزم الأمر استخدم أحد المنتجات المتوفرة في السوق.

لا تستخدم الأقمشة أو الليفة الكاشطة التي قد تتلف المينا بشكل لا يمكن إصلاحه.

كما يجب تنظيف لوحة التحكم، والمقبض وقرص تحكم الأفران البيضاء في كل مرة من أجل تجنب البخار الدهني الذي يحول لونها إلى الأصفر بمرور الوقت. بعد الاستخدام، اشطف أجزاء الفولاذ المقاوم للصدأ جيداً بالماء ثم قم بتجفيفها بقطعة قماش ناعمة أو جلد الشمواه. بالنسبة للبقع العنيدة، استخدم المنظفات العادية غير الكاشطة أو المنتجات المحددة للصلب غير القابل للصدأ أو القليل من الخل الدافئ. نظف نافذة باب الفرن بالماء الساخن فقط، وتجنب استخدام قطع القماش الخشنة.

الأفران ذات الأسطح النحاسية: تمتلك الأسطح النحاسية حماية خاصة. للحفاظ على الأسطح سليمة، فإننا نوصي باستخدام، عندما يكون الفرن بارداً، قطعة قماش ناعمة ومنظف محايد للأسطح الحساسة. لا تستخدم أدوات الكشط أبداً. لا تقم بالتنظيف باستخدام النفت بالبخار.

داخل الفرن

يمكن استخدام المواد الكيميائية المناسبة بعد مراجعة توصيات الشركة المصنعة وتجربة هذه المواد على جزء صغير من تجويف الفرن. يجب عدم استخدام مواد التنظيف الكاشطة أو قطع قماش خشنة على تجويف الفرن.

لا تقم بالتنظيف باستخدام النفت بالبخار.

ملاحظة: لا تتحمل الشركة المصنعة لهذا الجهاز المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن استخدام المواد الكيميائية أو التنظيف الكاشط.

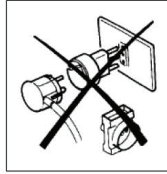


إزالة السلك الجانبي للصواني من الفرن

من الممكن إزالة وتنظيف الأسلاك الجانبية للصواني التي توضع فيها الصواني وشبكات الأسلاك بسهولة. اتبع الإجراء كما هو موضح في الصورة أدناه لإزالة الأسلاك الداخلية للصواني الخاصة بالفرن من الجدران الجانبية.

تعليمات التركيب

- في حال سيتم توصيل الجهاز مباشرة بالأسلاك الكهربائية، فلا يُشترط أن يكون السلك الأرضي مقطوعًا بمفتاح مزدوج القطب.
- * لا ينصح باستخدام المهابيات أو المقابس المتعددة أو أسلاك التمديد. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام المحولات أو أسلاك التمديد بما يتماشى مع قوانين السلامة. ومع ذلك، لا تتجاوز أبدًا السعة القصوى للتيار والحد الأقصى من الطاقة المعلنة للمحولات.
- * اختبر عناصر التسخين لمدة 3 دقائق بعد الانتهاء من التوصيلات.
- * سلامة الجهاز الكهربائية مضمونة فقط إذا كان متصلًا بمصدر طاقة مناسب وبشكل صحيح مع التأريض وفقًا للقواعد. لا تتحمل شركتنا المسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالأفراد أو الحيوانات أو الممتلكات بسبب الفشل في تأريض الجهاز بشكل صحيح.

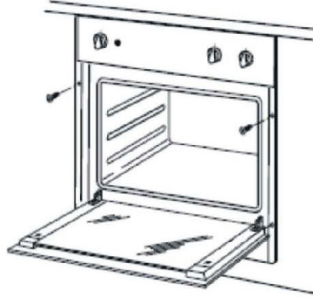


عند بداية تركيب الجهاز:

1. اضبط التحكم في درجة الحرارة إلى أقصى مستوى. (250 درجة مئوية كحد أقصى)
 2. قم بتعيين زر الوظيفة على الشواية العليا والسفلى (و + المروحة إذا كانت متاحة).
 3. قم بتشغيل الفرن في هذا الإعداد لمدة 30 دقيقة.
 4. افتح نافذة تسمح بتدوير الهواء.
- يكون ظهور الدخان والرائحة الناتجة عن مواد العزل وعناصر التسخين لمرة واحدة فقط أثناء التشغيل لأول مرة. إذا حدث ذلك، انتظر حتى يزول الدخان والرائحة قبل وضع الطعام داخل الفرن.
- * بعد الانتهاء من ذلك، قم بتنظيف الجزء الداخلي من الفرن بقطعة قماش ناعمة ورطبة قليلًا.
- هام: استخدم دائمًا الجزء الأوسط من المقبض عند فتح غطاء الفرن.
- تحذير: اغسل الأجزاء مثل الصينية، الشبكة... إلخ بعناية قبل الاستخدام الأول للفرن.

تعليمات التركيب

افتح الباب وثبت الفرن بأربعة مسامير خشبية ويجب إدخال تلك المسامير في الفتحات الموجودة في القوائم الجانبية للفرن.



التوصيلات الكهربائية

* يجب أن يُوصل الجهاز بشبكة الكهرباء الرئيسية بواسطة فني الكهرباء المصرح لهم فقط ووفقاً للقوانين والأنظمة المعمول بها.
* تأكد من أن الطاقة من شبكة الكهرباء الرئيسية كافية لتوفير إمداد الطاقة المذكور في علامة المعلومات الموضوعة في الجزء الأمامي من الجهاز.

* إذا كان تيار المنصهر في منزلك أقل من 16 أمبير، اطلب من كهربائي مؤهل توصيل منصهر 16 أمبير.

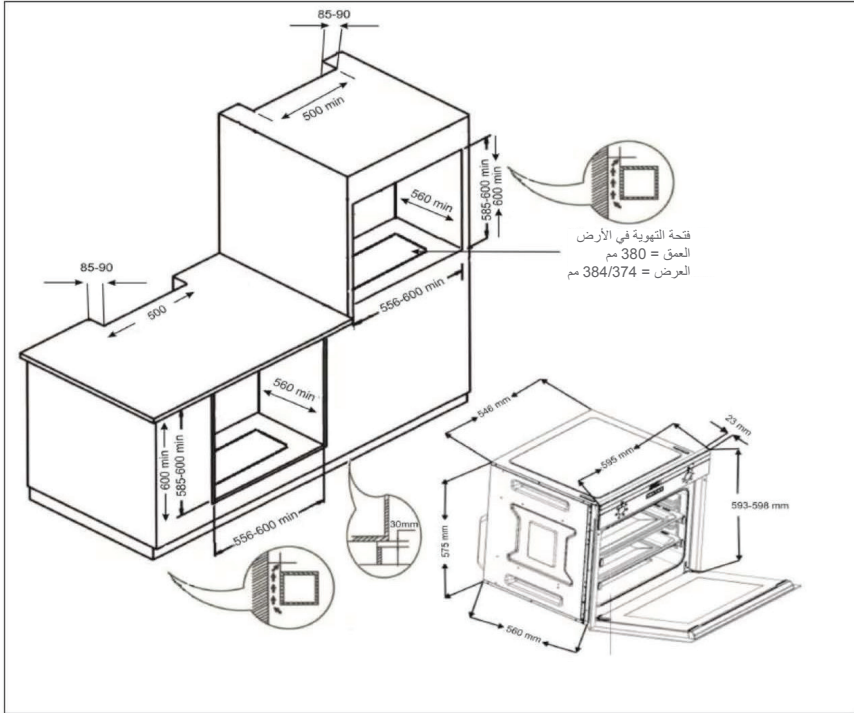
تحذير: يجب عليك تأريض الجهاز.

* يحتوي الفرن الخاص بك على قابس أرضي مركب على سلك الشبكة. يجب استخدام هذا القابس مع خط مؤرض. اطلب من كهربائي مرخص أن يقوم بتثبيت التأريض.

قبل إمداد الجهاز بالكهرباء:

- 1) ضع الفرن في وضع يُسهّل الوصول إلى القابس المستخدم لتوصيل الكهرباء أو مفتاح مزدوج القطب.
 - 2) لا تدع كابل الكهرباء يلمس الأسطح الساخنة عندما يكون متصلًا ولا تضعه على غطاء الفرن.
 - 3) اتصل بأقرب مركز خدمة إذا تلف كابل الكهرباء. تأكد من أن الخدمة المصرح بها تتيج كابلاً جديداً بعزل بلاستيكي من نفس الحجم، ويمكنه تحمل التيار الكهربائي الذي يحتاجه الفرن.
- * يجب تثبيت مفتاح القطب المزدوج مع وجود 3 مم على الأقل بين نقاط التلامس والجهاز والسلك الكهربائي، ويجب أن يكون السلك مناسب لتحمل الشحنة المطلوبة وفقاً للقوانين المعمول بها

تعليمات التركيب



تعليمات التركيب

يجب أن يتم التركيب من قبل فني معتمد وفقاً للإرشادات. لا تتحمل شركتنا المسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالأفراد أو الحيوانات أو الممتلكات بسبب التركيب غير السليم.

تحذيرات التركيب

يجب أن تكون أبعاد و مواد المكان أو الخزانة التي سيتم تركيب الفرن المدمج فيها صحيحة، ويجب أن تكون مقاومة للزيادة في درجة الحرارة. يرجى التركيب كما هو موضح في الشكل.

* يجب أن تكون جدران الأثاث التي يتم تركيب الفرن فيها مقاومة للحرارة. يجب أن تكون ألواح الجدران مقاومة لدرجة 100 مئوية خاصة إذا كانت الجدران الجانبية مصنوعة من ألواح جدارية. قد تتشوه وتتضرر الألواح البلاستيكية أو اللاصقة إذا كانت غير مقاومة للحرارة.

* لأسباب تتعلق بالسلامة، يجب تجنب اللمس المباشر لأجزاء الفرن الكهربائية. * يجب أن يتم تركيب أجزاء العزل والحماية بطريقة تحول دون إزالتها بأي أداة.

* يجب تركيب الفرن كما في الشكل من أجل توفير تدفق هواء أكثر فعالية.

* ينصح بترك مساحة لا تقل عن 40 مم في الجزء الخلفي لوحدة المطبخ التي تم تركيب الفرن بها.

* يجب وضع دعامة قادرة على تحمل وزن الفرن عند وضعه فوقها.

* يجب إزالة الجزء الخلفي من الخزانة في وحدة المطبخ من أجل توفير تدفق أفضل للهواء.

* لا ينصح بتهيئة الجهاز بالقرب من الثلاجات أو المجمدات، وإلا سيؤثر أداء الأجهزة المذكورة من الحرارة المنبعثة.

* ضع الجهاز في وسط مبيت الخزانة.

* افتح غطاء الفرن، وقم بتركيب الجسم في الطاولة العلوية بأربعة مسامير خشبية عن طريق محاذاة الفتحات على الجانبين.

* يمكن تركيب الفرن على خزانة في أعلى أو تحت الطاولة إذا رغبت في ذلك.

* عند تركيب موقد كهربائي مدمج على الطاولة فوق الفرن، يجب فصل كابلات الكهرباء للفرن والموقد من أجل فصل الفرن عن الموقد عند الضرورة.

انظر الشكل

معلومات هامة تتعلق بالسلامة

هام: ينتج الفرن هواءً ساخناً أو بخاراً أثناء عمليات الطهي. توخ الحذر الشديد عند فتح الباب.

لا يجب على المستخدم استبدال كابل الطاقة الكهربائية للجهاز بنفسه. يجب أن يقوم فني كهرباء مؤهل فقط باستبدال الكابل.

لا تقم أبداً بتغطية الفرن بورق الألومنيوم. حيث أنه قد يسد الفتحات ويمنع التبادل الحراري المنتظم، مما يؤدي إلى إتلاف السطح المطلي بالمينا.

قبل البدء في استخدام الفرن للطهي، يجب إزالة الطبقة الواقية من باب الفرن وتسخين الفرن وهو فارغ عند درجة حرارة قصوى لمدة حوالي 45 دقيقة (سيؤدي ذلك إلى القضاء على الروائح والأدخنة الناتجة عن مخلفات التصنيع). بعد ذلك، يجب تنظيف الفرن بالماء والصابون وغسله جيداً، ولكن لا تستخدم الكثير من الماء حتى لا ينفذ إلى المكونات الداخلية ويقوم بإتلافها.

قم دائماً بالاتصال بمركز المساعدة التقنية المصرح له، ولا تتنازل عن الحصول على قطع الغيار الأصلية إذا كانت هناك حاجة إلى إصلاحات. قد تنتسب الإصلاحات التي يقوم بها الأشخاص غير المدربين في إحداث أضرار.

يتوافق الجهاز مع التعليمات والتوجيهات الأوروبية التالية:

(أجهزة الجهد المنخفض)	EC/35/2014
(التوافق الكهرومغناطيسي)	EC/30/2014
(WEEE - النفايات الكهربائية والإلكترونية)	EC/19/2012
(ErP - التصميم البيئي)	EC/125/2009
(RoHS - تقييد المواد الخطرة)	EC/65/2011
(المواد التي تلامس الطعام)	EC/2004/1935
(REACH - تقييد الكيماويات)	EC/2006/1907

معلومات هامة تتعلق بالسلامة

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام غير المهني من قبل الأفراد في منازلهم والغرض منه هو طهي الطعام وتسخينه. لا تستخدمه لأغراض أخرى.

يجب أن يتم تركيب الجهاز بواسطة عامل تركيب ماهر ومؤهل وعلى دراية بقواعد التركيب المعمول بها.

يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة الكهربائية قبل أن يتم تنظيفه أو صيانته، ويجب تركه ليبرد أيضاً.

هام: ينتج الفرن هواءً ساخناً أو بخاراً أثناء عمليات الطهي. توخ الحذر الشديد عند فتح الباب.

لا يجب على المستخدم استبدال كابل الطاقة الكهربائية للجهاز بنفسه. يجب أن يقوم فني كهرباء مؤهل فقط باستبدال الكابل.

معلومات هامة تتعلق بالسلامة

عملينا العزيز،

نشكرك على اختيارك أحد منتجاتنا. هذا الجهاز سهل الاستخدام، ولكن يجب عليك قراءة هذا الكتيب بعناية قبل تركيبه واستخدامه. يحتوي الكتيب على تعليمات تساعدك على تركيب واستخدام المنتج والعناية به بأفضل طريقة.

تحذير: يصبح هذا الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. يجب إبقاء الأطفال الصغار بعيدين عن الجهاز. توخ الحذر، ولا تلمس عناصر التسخين داخل الفرن. ما لم يتم الإشراف على الجهاز طول الأوقات، يجب أن يبقى الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيدين عنه.

تحذير: يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من سن 8 سنوات فصاعداً ومن قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية منخفضة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة طالما أن هناك إشراف عليهم أو تم تدريبهم على كيفية استخدام الجهاز بأمان، وطالما هم على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. لا يجب تنظيف الجهاز أو العناية به من قبل الأطفال غير الخاضعين للإشراف.

يجب عدم تنظيف أجزاء الزجاج بالمنتجات الكاشطة أو الأدوات المعدنية الحادة لأن ذلك قد يخدش السطح ويجعله ينكسر.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل تغيير مصباح الإضاءة، لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية.

العربية

تم اختبار الجهاز وضبطه بواسطة موظف خبير وموئل قبل إخرجه من المصنع، وذلك لتقديم أفضل النتائج التشغيلية. بعد ذلك، يجب إجراء أي إصلاح أو ضبط قد يكون ضروريًا بأقصى قدر من العناية والاهتمام. ولهذا السبب، نوصي دائمًا بالاتصال بالوكيل الذي اشترت الجهاز منه أو أقرب مركز خدمة خاص بنا، مع تحديد نوع المشكلة وطراز جهازك. يرجى تذكر أن قطع الغيار الأصلية لا تتوفر إلا في مراكز الخدمة التقنية الخاصة بنا. لا تترك مواد التغليف والتعبئة الخاصة بالمنتج ملقاة، لسلامة الأطفال ولحماية البيئة، بل تخلص منها في مكتب للنفايات المتميزة.



إذا كان الرمز موجودًا على المنتج أو على غلافه فلا يجب اعتباره نفايات منزلية عادية، ولكن يجب أن يؤخذ إلى نقطة التجميع المناسبة لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. يساعد التخلص المناسب من هذا المنتج على تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة، والتي قد تنتج عن التخلص غير الملائم من المنتج. يرجى الاتصال بمكاتب البلدية أو خدمة التخلص من النفايات المحلية أو المتجر الذي تم شراء المنتج منه للحصول على معلومات أكثر تفصيلاً حول إعادة تدوير هذا المنتج.

جدول المحتويات

معلومات هامة تتعلق بالسلامة:	3-2-1
تعليمات التركيب:	7-6-5-4
تنظيف الجهاز وصيانته:	9-8
توفير طاقة الفرن، المواصفات التقنية، استخدام الفرن:	15-14-13-12-11-10
استخدام الموقت الميكانيكي:	16
استخدام الموقت	20-19-18-17
تعليمات للطهي:	21

كتيب التعليمات

فرن كهربائي مدمج