

---

**FR****FRANÇAIS**

Consignes de santé et sécurité,	3
Guide rapide,	5
Guide d'installation,	49

**عربي****AR**

26	دليل الصحة والسلامة
28	الدليل السريع
49	دليل التركيب

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil un ou réglage incorrect des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

## IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

### UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - un incendie pourrait se déclarer.

### INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques ⚠ et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé

pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation. ⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

⚠ Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter que l'appareil ne glisse, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

### AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **AVERTISSEMENT** : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

### ÉLIMINATION DES MATÉRIEAUX D'EMBALLAGE


Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

### DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Réglementation 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ;

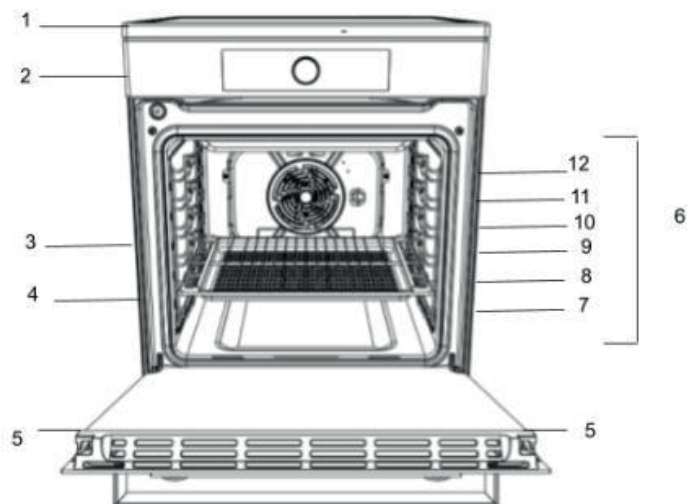
Cet appareil respecte les normes suivantes : Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.



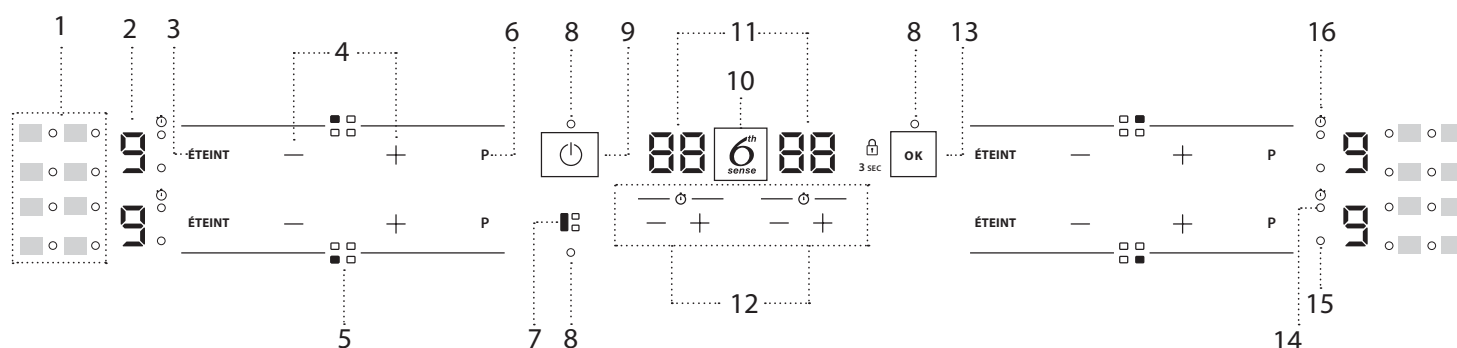


## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson à induction
2. Panneau de commandes
3. Clayette
4. Lèche-frite
5. Porte
6. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
7. Position 1
8. Position 2
9. Position 3
10. Position 4
11. Position 5
12. Position 6

## PANNEAU DE COMMANDES

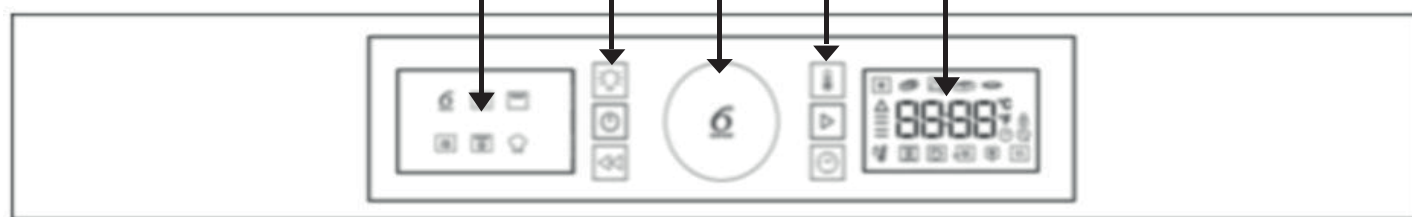


- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Symboles/activation de fonctions spéciales</li> <li>2. Niveau de cuisson choisie</li> <li>3. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson</li> <li>4. Boutons de réglage de puissance</li> <li>5. Identification de la zone de cuisson</li> <li>6. Touche Booster</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Touche FLEXICOOK</li> <li>8. Témoin indicateur - fonction active</li> <li>9. Touche MARCHÉ/ARRÊT</li> <li>10. Touche 6<sup>th</sup> Sense</li> <li>11. Indicateur de temps de cuisson</li> <li>12. Minuterie</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Bouton OK/verrouillage – 3 secondes</li> <li>14. Indicateur de minuterie active</li> <li>15. Indicateur de sélection de zone</li> <li>16. Symbole indicateur de minuterie</li> </ol> |
|--|---|---|

## PANNEAU DE COMMANDES

TOUCHES TACTILES                      TOUCHES TACTILES

AFFICHEUR GAUCHE                      BOUTON                      AFFICHEUR DROIT



## SÉLECTEUR ROTATIF

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson.

BOUTON 6<sup>th</sup> SENSE

Appuyer sur ce bouton pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.



## LAMPE

pour allumer/éteindre la lampe.



## TEMP

pour régler la température.



## MARCHÉ/ARRÊT

pour allumer/éteindre le four.



## START

pour exécuter les fonctions de cuisson.



## RETOUR

pour retourner à l'écran précédent.



## DURÉE

pour régler l'horloge, le temps de cuisson ou prolonger le temps du programme de cuisson.

# INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé. L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

## Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C).

**Important : n'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson**

**L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe**

**Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.**

La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome. Les parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson doivent être au moins à 150 mm de la table de cuisson et protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 650 mm.

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnière, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
- La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière
- l'appareil.

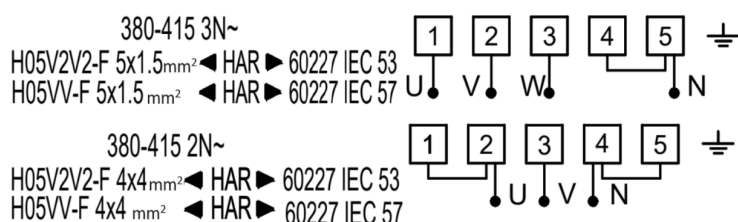
## Branchement électrique

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner en courant alternatif à la fréquence et à la tension d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique (en bas du panneau de commande du four). Le conducteur de mise à la terre du câble est le conducteur jaune-vert.

Branchement électrique de base



Options d'alimentation alternatives



## Raccordement du câble d'alimentation au réseau

**⚠ AVERTISSEMENT : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé**

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson

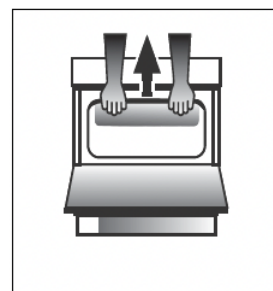


Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde.

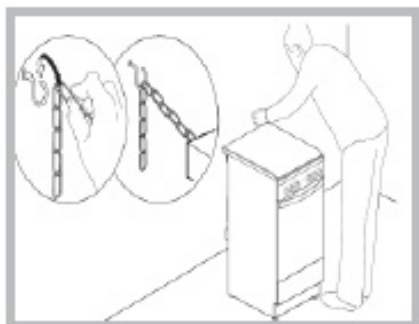
Veillez à ne pas endommager le revêtement.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

## AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tout le câblage électrique de l'unité de consommateur à la table de cuisson, via la prise de la table de cuisson à double pôle commuté, doit être de type acceptable et d'un courant nominal comme ci-dessus. Le câble d'alimentation doit être positionné de sorte qu'il n'atteigne jamais en aucun endroit une température de 50°C supérieure à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

### Chaîne de sécurité



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie **DOIT** être installée !

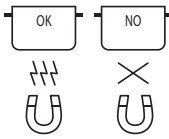
La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil.

Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil. Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.

Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.


## ACCESSOIRES

### POÊLES ET CASSEROLES



Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction :

- acier émaillé
- fonte
- casseroles et poêles spéciales en acier inoxydable, adaptées pour une cuisson sur plaque à induction

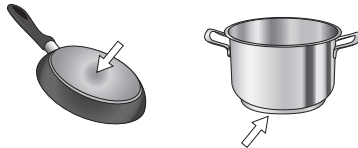
Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole  (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut être utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.

La qualité et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certains indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

Certaines casseroles et poêles n'ont qu'une partie du fond en matériau ferromagnétique, avec des parties dans un autre matériau qui n'est pas adapté à la cuisson sur une plaque à induction. Ces zones peuvent chauffer à différents niveaux ou avec des températures plus basses. Dans certains cas, lorsque le fond est réalisé essentiellement en matériaux non-ferromagnétiques, la table de cuisson risque de ne pas reconnaître la casserole et donc de ne pas allumer la zone de cuisson.



Pour assurer une efficacité optimale, utiliser toujours des casseroles et poêles avec un fond plat qui répartit uniformément la chaleur. Si le fond est irrégulier, cela affectera la puissance et la conduction de chaleur.




## PREMIÈRE UTILISATION

### Énergie

Au moment de l'achat, la table est réglée à la puissance maximale possible. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.

#### Pour régler la puissance de la table de cuisson :

Après avoir branché l'appareil au réseau électrique, il est possible de programmer le niveau de puissance dans les 60 secondes qui suivent.

Appuyer sur le bouton « + » de minuterie totalement à droite pendant au moins 5 secondes. L'afficheur indique .


Appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que le dernier niveau de puissance sélectionné apparaisse.

Utiliser les touches « + » et « - » pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. Puissances disponibles : 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirmer avec la touche .

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si l'alimentation électrique est coupée.

Pour modifier le niveau de puissance, débrancher l'appareil du réseau électrique pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les opérations décrites ci-avant.

Si une erreur se produit, pendant la séquence de réglage, le symbole  apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répétez l'opération.

Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente.

### MARCHE / ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Pour actionner / exclure le signal sonore :

- Allumer le plan de cuisson.
- Appuyer sur le bouton "P" du premier clavier dans la partie supérieure gauche pendant 5 secondes.

Les éventuelles alarmes demeurent actives.

### Récipients vides ou à fond mince

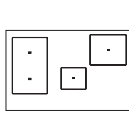


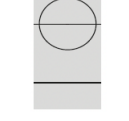
N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides quand le plan de cuisson est allumé. La plaque de cuisson est équipée d'un système de sécurité qui contrôle constamment la température, en activant la fonction « arrêt automatique » lorsque des températures élevées sont détectées. En cas d'utilisation avec des casseroles vides ou à fond mince, il est possible que la température augmente très rapidement et que l'arrêt automatique n'intervienne pas à temps pour empêcher d'endommager la casserole ou la poêle. Dans ce cas, ne touchez à rien et attendez que les parties intéressées refroidissent.

Si des messages d'erreur s'affichent, contactez l'assistance technique après-vente.

### Diamètre minimum du récipient pour les différentes zones de cuisson

En vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson, le récipient doit recouvrir un ou plusieurs des points de repère figurant sur la surface de la table et présenter un diamètre minimum du socle.

Utiliser toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la poêle.

			
100 mm	150 mm	120 mm	200 mm

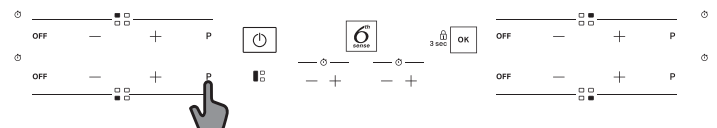
### ADAPTATEUR POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉ POUR L'INDUCTION

L'utilisation de cet accessoire permet d'utiliser des casseroles et poêles qui ne sont pas adaptées pour les tables de cuisson à induction. Il est important de garder à l'esprit que l'utilisation de cet accessoire affecte l'efficacité et par conséquent, le temps nécessaire pour chauffer les aliments. Son utilisation doit être limitée car les températures atteintes sur sa surface dépendent considérablement de la casserole/poêle utilisée, de sa planéité et du type d'aliment cuit. L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle ayant un diamètre inférieur au disque adaptateur peut provoquer la formation de chaleur qui ne sera pas transmise à la casserole ou à la poêle et cela pourrait noircir à la fois la table de cuisson et le disque. Adapter le diamètre de vos casseroles/poêles et la table de cuisson au diamètre de l'adaptateur.

### MODE DÉMO

Pour allumer et éteindre le mode démo :

- Branchez la table de cuisson à l'alimentation électrique ;
- Pendant la première minute, appuyer sur le bouton de chauffage rapide « P » du clavier inférieur gauche pendant 5 secondes (comme indiqué ci-dessous).



# FR UTILISATION QUOTIDIENNE



## MARCHE / ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant environ 1 seconde.

Pour éteindre le plan, appuyer sur cette même touche jusqu'à ce que les afficheurs s'éteignent. Toutes les plaques de cuisson s'éteignent.

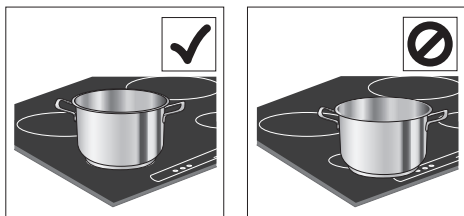


## POSITIONNEMENT

Localisez le foyer souhaité en vous référant aux symboles de position. Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

Veuillez noter : Dans les foyers proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large).

Cela empêche toute surchauffe excessive du clavier. Pour griller et frire, utilisez les foyers arrière autant que possible.



## MARCHE / ARRÊT DES ZONES DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

OFF — + P

### Pour activer les foyers :

Appuyer sur le bouton « + » ou « - » de la zone de cuisson requise pour l'activer et régler la puissance. Le niveau sera indiqué de manière alignée à la zone, avec le témoin indicateur identifiant la zone de cuisson active. Le bouton « P » peut être utilisé pour sélectionner la fonction de chauffage rapide.

### Pour désactiver les foyers :

Appuyer sur le bouton « OFF » sur la gauche du réglage de puissance.



## BLOCAGE PANNEAU DE COMMANDE

Pour verrouiller les réglages et empêcher que la table de cuisson ne soient allumées accidentellement, appuyer et maintenir le bouton OK/verrouillage pendant 3 secondes. Un signal sonore et un voyant au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt (OFF). Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.



## MINUTERIE

Il y a deux minuteurs - l'un commande les zones de cuisson à gauche, tandis que l'autre commande les zones de cuisson à droite.

### Pour activer la minuterie :

Appuyer sur le bouton « + » ou « - » pour régler le temps souhaité sur la zone de cuisson utilisée. Un témoin sera activé de manière alignée au symbole spécifique.

Une fois que la durée établie s'est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.

Si 2 minuteurs du même côté de la table de cuisson sont activés simultanément, « Indicateur de sélection de zone » clignote et le temps de cuisson correspondant sélectionné est affiché sur l'écran central.

### Pour désactiver la minuterie :

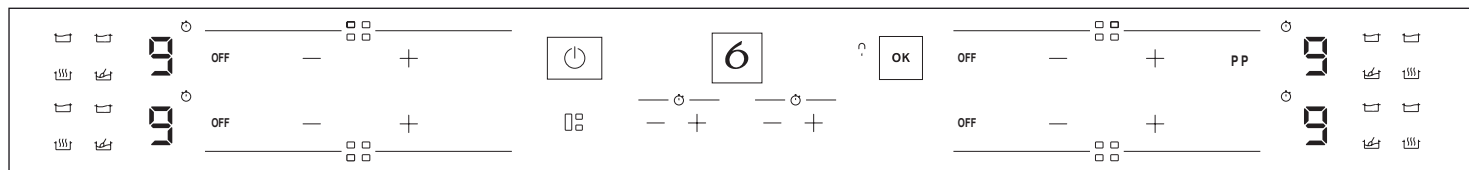
Appuyer conjointement sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que le minuteur soit désactivé.



## MINUTERIE

Ce voyant (lorsqu'il est allumé) signale que la minuterie a été programmée pour la zone de cuisson.

# UTILISATION QUOTIDIENNE



## FLEXICOOK

En sélectionnant le bouton « FLEXICOOK », vous pouvez combiner deux zones de cuisson et les utiliser à la même puissance en couvrant toute la surface avec une grande casserole ou partiellement avec une casserole ronde/ovale. La fonction reste toujours allumée et, lors de l'utilisation d'une seule casserole, elle peut être déplacée sur toute la zone. Dans ce cas les deux claviers gauches peuvent être utilisés indifféremment. Idéal pour cuire avec des casseroles ovales ou rectangulaires ou avec des supports de casseroles.



## 6<sup>th</sup> SENSE

Le bouton « 6<sup>th</sup> Sense » active les fonctions spéciales.

Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson.

Appuyez sur la touche « 6<sup>th</sup> Sense ». Un « A » apparaîtra sur l'afficheur.

L'indicateur pour la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera.

Sélectionnez la fonction spéciale souhaitée en appuyant sur le bouton « 6<sup>th</sup> Sense » une ou plusieurs fois.

La fonction est activée une fois que le bouton « OK » a été enfoncé pour confirmer.

Si vous souhaitez changer la fonction spéciale, appuyer sur le bouton « OFF » puis sur le bouton « 6<sup>th</sup> Sense » pour sélectionner la fonction souhaitée.

Pour désactiver les fonctions spéciales, appuyez sur le bouton « OFF » et maintenez-le enfoncé.



## FAIRE FONDRE

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour les faire fondre et maintenir leur condition sans risque qu'ils ne brûlent. Cette méthode est idéale, car elle respecte les aliments délicats (comme le chocolat) et leur évite d'attacher.



## MAINTENIR AU CHAUD

Cette fonction vous permet de maintenir vos aliments à une température idéale, habituellement une fois la cuisson terminée, ou lorsque vous réutilisez des liquides très lentement.

Idéal pour servir des aliments à la parfaite température.



## MIJOTER

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de frémissement, vous permettant de cuire des aliments longtemps sans risque qu'ils ne brûlent. Idéal pour les recettes qui durent longtemps (riz, sauces, rôtis) avec des sauces liquides.



## BOUILLIR

Cette fonction vous permet d'amener l'eau à ébullition et de la maintenir à ébullition avec une consommation d'énergie inférieure.

Environ 2 litres d'eau (de préférence à température ambiante) doivent être placés dans la casserole, sans couvercle. Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler l'eau en ébullition et de vérifier régulièrement la quantité d'eau restante.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.

Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par

exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.



## INDICATEURS

### CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée à une cuisson par induction, si elle est mal positionnée ou n'est pas de la dimension appropriée pour le foyer sélectionné. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

### CHALEUR RÉSIDUELLE

Si la lettre H est visible sur l'écran, la zone est encore chaude. Dès que le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

## TABLEAU DE CUISSON

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DU NIVEAU (indication de l'expérience et des habitudes de cuisson)
Puissance maximale	P	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement.
	8 – 9	Frir - bouillir	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frir des produits surgelés, faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7 – 8	Dorer - sauter - bouillir - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (pour une courte période, 5-10 minutes).
	6 – 7	Dorer - cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller	Idéal pour sauter, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (pour une période moyenne, 10 à 20 minutes), en préchauffant les accessoires.
Puissance moyenne	4 – 5	Cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir une ébullition lente, cuire (pour une longue période). Préparer la sauce des pâtes.
	3 – 4	Cuire – frémir – épaissir – préparer la sauce	Idéal pour les longues cuissons (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes.
	2 – 3		Idéal pour les longues cuissons (moins d'un litre en volume : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
Basse puissance	1 – 2	Fondre - décongeler – garder les aliments au chaud – préparer la sauce	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre du chocolat délicatement, décongeler de petits produits et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (par ex. sauces, soupes, minestrone).
	1		Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer la sauce des risottos et pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction).
Puissance zéro	OFF	Surface d'appui	La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est indiquée par un « H »).

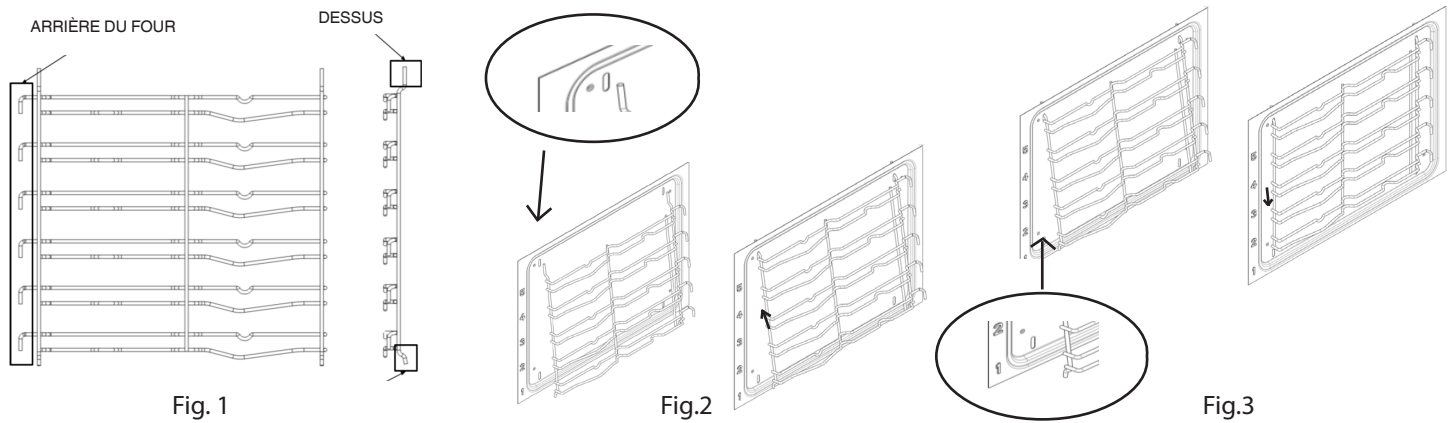
## INDICATEURS

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la de l'alimentation électrique.
- Si un code alphanumérique apparaît à l'écran lorsque la table de cuisson est allumée, consultez le tableau suivant pour les consignes.

Veillez noter : De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

CODE D'AFFICHAGE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	L'ustensile de cuisson est détecté mais n'est pas compatible avec l'opération demandée.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur le foyer, ou n'est pas compatible avec un ou plusieurs foyers.	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt deux fois pour supprimer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité du foyer. Puis, essayez d'utiliser l'ustensile de cuisson avec une zone de cuisson différente, ou d'utiliser un ustensile de cuisson différent.
F0E7	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué au paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».	Ajuster le branchement de l'alimentation électrique selon le paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patiencez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez le code erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
d E [quand la table de cuisson est éteinte]	La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DEMO activé.	Respectez les instructions au paragraphe « DEMO MODE ».

## MONTAGE DES GRILLES LATÉRALES



Votre nouvelle cuisinière est fournie avec 2 supports d'étagères chromés emballés dans le four avec les grilles. Il faut noter que les tiges supérieures sont plus longues, donc la partie inférieure et les crochets sont à l'arrière du four. Voir fig. 1. Le haut du support de grille s'engage dans des fentes de la paroi latérale du four comme indiqué sur la Fig. 2. Une fois inséré en haut, poussez les tiges inférieures dans les fentes inférieures dans les parois latérales du four. Laissez maintenant les supports de grille s'abaisser légèrement et se mettre en prise. Voir Fig. 3

## MONTAGE DES GRILLES COULISSANTES (LE CAS ÉCHÉANT)

*Les grilles coulissantes à extension partielle ou intégrale facilitent la manipulation des grilles et des plaques*

1. Enlevez les grilles de support latérales (Fig. 1)
2. Enlevez la protection en plastique des gradins coulissants (Fig. 2).
3. Accrochez la partie supérieure des glissières sur les grilles de support. Assurez-vous que les glissières télescopiques bougent librement vers l'avant du four.  
Appuyez ensuite sur la partie inférieure des gradins coulissants contre la grille de support jusqu'à l'emboîtement (Fig. 3).
4. Remplacez les grilles de support latérales dans la cavité (Fig. 4).
5. Placez les accessoires sur la glissière (Fig. 5, 6).

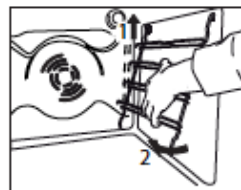


Fig. 1

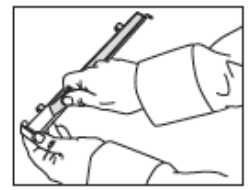


Fig. 2

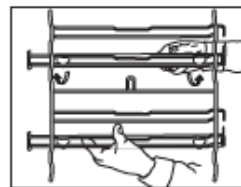


Fig. 3

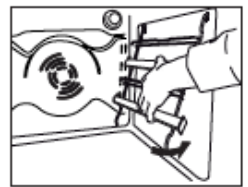


Fig. 4

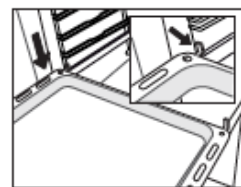


Fig. 5

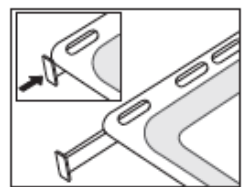


Fig. 6

## ACCESSOIRES

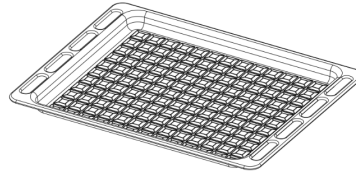
### GRILLE



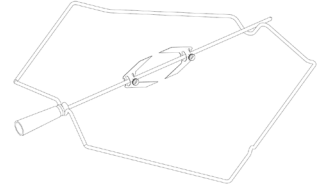
### LÈCHEFRITE



### PLAQUE DE CUISSON



### KIT TOURNEBROCHE



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

## INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

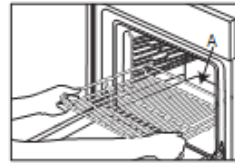


Fig. 1a

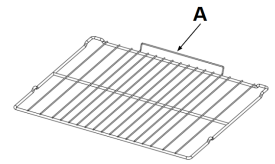


Fig. 1B































































2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).

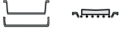
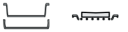
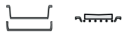

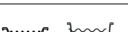


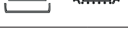
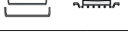

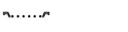
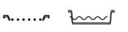


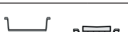
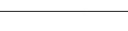






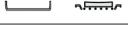
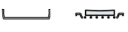


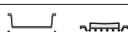
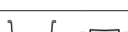



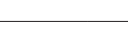



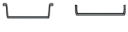







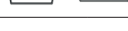






Fig. 2

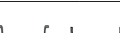
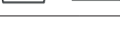
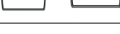



## TABLEAU DE CUISSON






Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CONVENTIONNELLE	OUI	170	30 - 50	L-1  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	150	50 - 70	L-5 L-3  
Gâteau fourré(gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	40 - 60	L-2  
Gâteau fourré(gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 170	40 - 70	L-5 L-3  
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	OUI	140	30 - 60	L-3  
Biscuits / Petit pain	Éco Air Pulsé	-	140 - 150	30 - 60	L-4  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	30 - 60	L-5 L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	35 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Petits gâteaux / Muffins	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	20 - 50	L-4  
Petits gâteaux / Muffins	Éco Air Pulsé	-	160 - 180	20 - 50	L-2  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 50	L-5 L-3  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Chouquettes	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-3  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-5 L-3  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Meringues	CONVENTIONNELLE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-6 L-4 L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-3  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-1  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	170-180	30 - 60	L-3  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	Éco Air Pulsé	-	180	30 - 60	L-3  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CHALEUR PULSÉE	OUI	180	50 - 80	L-5 L-3  
Vol-au-vent / Feuilletés	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-5 L-3  
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	30 - 65	L-3  
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 200	40 - 80	L-3  
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	TURBOGRIL	-	3	40 - 90	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 220	50 - 80	L-3  

Poulet / Lapin / Canard 1 kg	TURBOGRIL	-	3	50 - 100	L-3 
Dinde/Oie 3 kg	TURBOGRIL	-	3	130 - 170	L-3 
Dinde/Oie 3 kg	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	130 - 170	L-3 
Filets de poisson/steaks	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	20 - 30	L-3 
Filets de poisson/steaks	GRIL	-	3	10 - 30	L-4 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 220	40 - 80	L-3 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	TURBOGRIL	-	3	30 - 60	L-3 
Gratin de légumes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	20 - 30	L-3 
Gratin de légumes	GRIL	-	3	10 - 30	L-4 
Pain grillé	GRIL	5'	3	1 - 2	L-5 
Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers	GRIL	-	3	15 - 30	L-5 
Pom. terre rôties	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 220	40 - 80	L-3 
Pom. terre rôties	TURBOGRIL	-	3	30 - 60	L-3 
Gigot d'agneau/jarrets	TURBOGRIL	-	3	50 - 100	L-3 
Repas complet (Cook3) : Tarte aux fruits Lasagnes Rôti	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-2 
Repas complet (Cook4) : Tarte aux fruits Lasagnes Morceaux de viandes Légumes rôtis	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-1 
Pizza épaisse congelée	Cuisson produits congelés 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Pizzas surgelées	Cuisson produits congelés 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Lasagnes surgelées	Cuisson produits congelés 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Frites	Cuisson produits congelés 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-2 
Rôti de bœuf	6th Sense VIANDES	-	190 - 200	40 - 90	L-3 
Poulet	6th Sense VIANDES	-	200 - 220	50 - 100	L-3 
Rôti de porc	6th Sense VIANDES	-	170 - 200	40 - 90	L-3 
Repas complet (Cook5) : Amuse-gueules Lasagnes Tarte aux fruits Morceaux de viandes Légumes rôtis	6th Sense Cook5	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-2  L-1 
Biscuits / Petit pain	6th Sense Cook5	-	140	45 - 80	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Pizzas	6th Sense Cook5	-	190 - 230	45 - 70	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Petits pains de 60-80g chacun	6th Sense PAIN	-	210	25 - 45	L-3 
Pain 1kg	6th Sense PAIN	-	170 - 210	50 - 120	L-3 
Pain de mie 0,5 - 0,7 kg	6th Sense PAIN	-	170 - 180	70 - 100	L-3 
Pizza fine	6th Sense PIZZA	-	220 - 250	15 - 25	L-3 
Pizza épaisse	6th Sense PIZZA	-	190 - 210	30 - 45	L-3 
Petits pains	SHS	-	210	25 - 40	L-3



Filets de poisson/steaks	SHS	-	180	15 - 35	L-3 
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg	SHS	-	200	50 - 80	L-3 
Rôti de bœuf	SHS	-	200	35 - 60	L-3 
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	SHS	-	200	60 - 90	L-3 
Petits gâteaux / Muffins	SHS	-	160 - 170	30 - 55	L-3 
Gâteaux à pâte levée / Génoise	SHS	-	170 - 180	30 - 60	L-2 
Fougasse	SHS	-	200 - 220	20 - 40	L-3 
Pain (miche)	SHS	-	170 - 180	70 - 100	L-3 
Pom. terre rôties	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3 
Rosbif 2Kg	SHS	-	200	40 - 70	L-3 
Gigot d'agneau	SHS	-	180 - 200	65 - 75	L-3 
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	SHS	-	180 - 200	25 - 40	L-3 

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

# UTILISATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

## AFFICHEUR GAUCHE

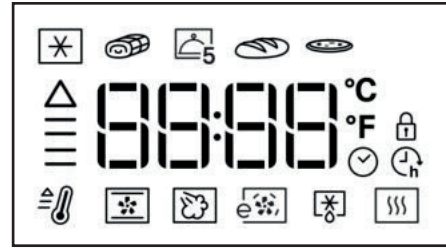


L'afficheur visualise les principales fonctions de cuisson.

La fonction sélectionnable est affichée en caractères plus lumineux. Les symboles indiquent la fonction.

Pour une description complète, consultez le tableau à la page 22,23.

## AFFICHEUR DROIT



Cet écran affiche l'horloge, les groupes de commande pour la 6<sup>th</sup>Sense et les fonctions Spéciales, les détails de toutes les fonctions et il permet également de régler tous les paramètres de cuisson.

*REMARQUE : l'image indiquée peut varier selon le modèle acheté.*

*Si le dernier icône à la droite du groupement de fonctions spéciales ne s'illumine pas, la fonction de nettoyage automatique n'est pas disponible.*

## 1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer.

Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter: Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

## 2. RÉGLAGES

Si nécessaire, vous pouvez changer l'unité par défaut de Avec le four arrêté, appuyez sur et maintenez-le enfoncé pendant au moins 5 secondes. mesure, température (°C) et courant nominal (16 A).

Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, appuyez ensuite sur pour confirmer .

Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur pour confirmer.

Veuillez noter: Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A).

## 3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »).


Suivez les instructions pour régler la fonction correctement..

Veuillez noter: Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

## 1 MARCHÉ/ARRÊT

Lorsque l'appareil est éteint, seule l'horloge 24 heures est affichée.



Appuyez sur  pour éteindre le four (maintenez enfoncé pendant 1/2 seconde).

Lorsque le four est allumé, les deux afficheurs sont activés. Le bouton et toutes les touches tactiles sont entièrement fonctionnels.




REMARQUE : appuyez sur  pour terminer un cycle de cuisson actif, en éteignant l'appareil.


## 2 SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour choisir les cycles de cuisson et autres fonctions.


Pour les descriptions, consulter le tableau à la page 22 et à la page 23.

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four.


Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche.

Sélectionnez en appuyant sur 



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.




Tournez le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionnez une fonction et appuyez sur  pour confirmer.


**Procédez selon les indications fournies dans la section « démarrage rapide » (section 3), pour exécuter immédiatement la fonction de cuisson ou pour passer en revue l'assistant de réglage de mode comme indiqué dans les sections 4, 5, et 6**

## 3 DÉMARRAGE RAPIDE


Pour passer l'assistant de réglage de mode et lancer rapidement un programme de cuisson.

Sélectionnez  pour démarrer rapidement n'importe quelle fonction.


Le four exécutera un programme de cuisson sans durée (voir la section 5.1) en utilisant la température par défaut, et l'écran comptera en ordre croissant afin d'indiquer le temps effectif.

Appuyez sur  pour démarrer immédiatement le cycle de cuisson en utilisant les valeurs les plus récentes.

## 4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE


Pour régler la température de tous les programmes de cuisson proposés, à l'exception du gril  Turbo Grill

Maintien au chaud 



Appuyez sur  pour confirmer la fonction souhaitée.

L'icône °C/°F clignote.





Tournez  pour régler la température souhaitée.



Appuyez sur  pour confirmer passer au réglage de la durée (voir section 5) ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

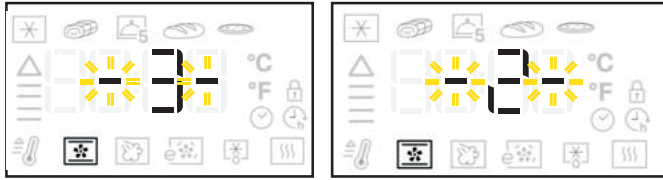
REMARQUE : tournez  pour ajuster la température pendant un cycle de cuisson.

#### 4.1 RÉGLAGE DU NIVEAU DU GRIL



Pour régler la puissance des fonctions de cuisson du Gril  et du Turbo Gril .

Il existe 3 niveaux de puissance pour le gril :  
-1- (bas), -2- (moyen), -3- (haut).

L'afficheur droit visualise la valeur prédéfinie entre deux clignotement « - - ».







Tournez  pour régler le niveau souhaité.

Appuyez sur  pour confirmer et passer au réglage de la durée (section 5) ou appuyez sur  pour un démarrage rapide.

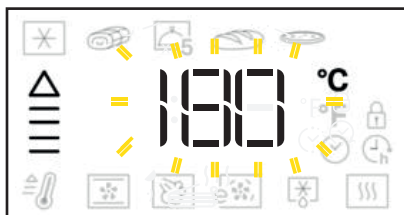
REMARQUE : tournez  pour régler le niveau de la grille pendant un cycle de cuisson.

#### 4.2 PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Pour certaines fonctions (Traditionnel , Chaleur pulsée , Convection forcée , Préchauffage Rapide ) on retrouve une phase de préchauffage obligatoire qui commence automatiquement et permet d'atteindre rapidement la température souhaitée.



Une flèche clignotante en boucle à côté de la température cible indique la phase de préchauffage. Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.



Placez les aliments dans la cavité et fermez la porte : le four lance automatiquement le programme de cuisson sélectionné.



REMARQUE : Mettre un aliment dans la cavité avant la fin de la phase de préchauffage risque de compromettre les performances de cuisson.


#### 5 RÉGLAGE DE LA DURÉE

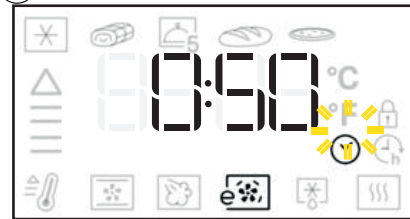
Pour régler la durée d'une fonction après le réglage de la température.



L'icône  clignote.




Appuyez sur  ou  pour effectuer un cycle de cuisson sans durée (5.1).

Tournez  pour régler la durée.




Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson prévu (5.2) et aller au réglage de l'heure de fin ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.


REMARQUE : appuyez sur  pour ajuster la durée pendant un cycle de cuisson.

#### 5.1 PROGRAMME DE CUISSON NON TEMPORISÉE

Au cours d'un programme de cuisson non temporisée, l'afficheur droit visualise la durée minute par minute en ordre croissant et « : » clignote.

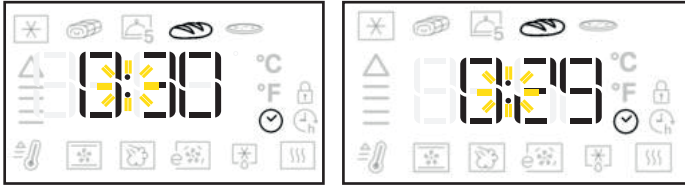


Appuyez sur  pour mettre fin au cycle de cuisson à tout moment et éteignez le four.

REMARQUE : appuyez sur  pour passer d'un programme de cuisson non temporisée à un programme de cuisson temporisé et régler une heure de fin.

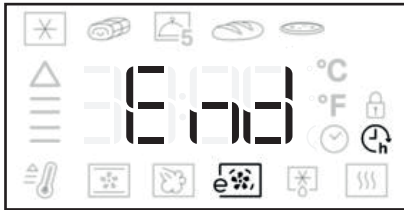
## 5.2 PROGRAMME DE CUISSON TEMPORISÉE

Au cours d'un programme de cuisson temporisée, l'afficheur droit visualise la durée à rebours minute par minute et « : » clignote.



Appuyez sur  pour mettre fin au cycle de cuisson à tout moment.


Une fois écoulé le temps de cuisson, l'afficheur droit affiche « Fin » et un signal sonore retentit.



REMARQUE : La durée ne comprend pas le temps de la phase de préchauffage.

## 6 RÉGLAGE DE LA FIN DU PROGRAMME AVEC DÉPART DIFFÉRÉ

Pour régler l'heure de fin souhaitée d'une fonction.

L'écran à droite indique l'heure de fin du cycle de cuisson et l'icône  clignote.



Tournez  pour régler l'heure de fin souhaitée.

Appuyez sur  pour confirmer l'heure de fin.



REMARQUE : L'heure indiquée sur l'afficheur inclut la durée réglée. Pendant le départ différé, il est toujours possible de :

Tournez  pour augmenter l'heure de fin.

Appuyez sur  pour régler le niveau de température.

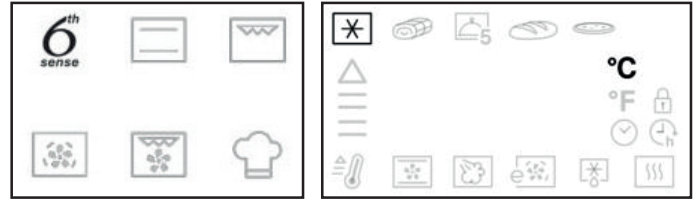
Appuyez sur  pour régler la durée.

Si la fonction prévoit une phase de préchauffage, elle sera sautée lorsqu'une heure différée a été réglée.


## 7 FONCTIONS 6TH SENSE

Pour sélectionner l'un des 6 programmes spécifiques de cuisson avec les valeurs prédéfinies. Pour la liste complète et une description des fonctions, consultez le tableau à la page 22 et 23.



Tournez  pour sélectionner la fonction 6<sup>th</sup> Sense.



Appuyez sur  pour confirmer.

Tournez  pour choisir la fonction 6<sup>th</sup> Sense souhaitée.



Appuyez sur  pour confirmer et aller au réglage des valeurs de durée/heure de fin ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

REMARQUE : le préchauffage du four n'est pas nécessaire pour les fonctions 6<sup>th</sup> Sense. Consultez le tableau à la page 14 pour les températures et les temps de cuisson suggérés.

### RÉTABLISSMENT DE LA TEMPÉRATURE 6<sup>th</sup> SENSE

Si, au cours d'un programme de cuisson 6<sup>th</sup> Sense, la température de la cavité baisse car la porte a été ouverte, la fonction 6<sup>th</sup> Sense de rétablissement de la température rétablit automatiquement la température d'origine.

Lors du rétablissement 6<sup>th</sup> Sense de la température, l'afficheur visualise une « animation en serpent » jusqu'à ce que la température cible ait été atteinte.



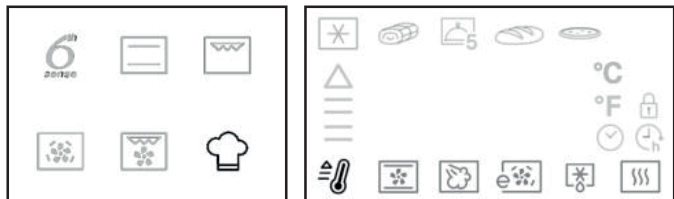
REMARQUE : Pendant un programme temporisé, de manière à garantir les performances de cuisson, la durée est prolongée du temps où la porte est restée ouverte.




## 8 FONCTIONS SPÉCIALES

Pour sélectionner l'un des programmes de cuisson spécifiques. Pour la liste complète et une description des fonctions, consultez le tableau à la page 22 et 23.



Tournez  pour choisir la fonction spéciale.



Confirmer avec la touche .

Tournez  pour choisir la fonction spéciale souhaitée.





Appuyez sur  pour confirmer et régler les valeurs ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

### 8.1 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



Pour préchauffer le four rapidement. Consultez la description complète à la page 22 et 23.

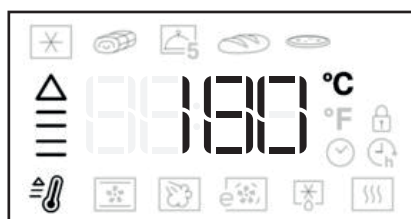
Accédez aux fonctions spéciales .

Tournez  pour sélectionner .

Appuyez sur  pour confirmer.

Tournez  pour sélectionner la température souhaitée.

Appuyez sur  pour effectuer un cycle de préchauffage rapide ou appuyez sur  pour régler la durée du cycle de cuisson suivant.




Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.

Placez les aliments dans la cavité et fermez la porte : le four démarre automatiquement un cycle de cuisson en maintenant la température atteinte.

*Ne placez pas d'aliments dans la cavité avant la fin du programme de préchauffage rapide.*


## 9 ÉCLAIRAGE DE LA CAVITÉ

Appuyez sur  pour allumer ou éteindre l'ampoule de la cavité.

Pendant la fonction Eco Air pulsé , l'ampoule sera coupée après 1 minute.


## 10 VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les boutons du panneau de commande.

Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.







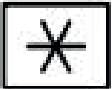




Pour désactiver.

Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.










Pour des raisons de sécurité, le four peut toujours être éteint pendant un programme de cuisson en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

## TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS			
<b>FONCTION FOUR TRADITIONNEL</b>		<b>CONVECTION NATURELLE</b>	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 3 <sup>e</sup> gradin. Pour les pizzas, les tartes salées, et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1 <sup>e</sup> ou la 2 <sup>e</sup> grille. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
		<b>GRIL</b>	Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Placez les aliments sur la 4 <sup>e</sup> ou 5 <sup>th</sup> grille. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 3 <sup>e</sup> /4 <sup>e</sup> grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
		<b>AIR PULSÉ</b>	Pour cuire une variété d'aliments à la même température, sur plusieurs grilles (trois au maximum), en même temps (p. ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez la 3 <sup>e</sup> grille pour la cuisson sur une seule grille, la 1 <sup>e</sup> et la 4 <sup>e</sup> pour la cuisson sur deux grilles, et la 1 <sup>e</sup> , 3 <sup>e</sup> et 5 <sup>e</sup> pour la cuisson sur trois grilles. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.
		<b>TURBOGRIL</b>	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez la viande sur les gradins intermédiaires. Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1 <sup>er</sup> /2 <sup>e</sup> grille, en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si l'accessoire est fourni.
<b>FONCTIONS 6<sup>TH</sup> SENSE</b>		<b>CUISSON CONGELÉS 6<sup>TH</sup> Sense</b>	La fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson idéal pour différents types d'aliments congelés prêts à consommer. La température peut être réglée de 180 à 250°C pour cuire tous les types de produits. Utilisez la 2 <sup>e</sup> ou la 3 <sup>e</sup> grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		<b>6<sup>th</sup> Sense VIANDES</b>	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour rôtir tout type de viande (volaille, bœuf, veau, porc, agneau, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez la 2 <sup>e</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.
		<b>6<sup>th</sup> Cook 5 Menu Sense</b>	Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur cinq niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des tartes, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		<b>6<sup>TH</sup> Sense PAIN</b>	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pain (baguettes, petits pains, pain de mie, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utiliser le 2 <sup>ème</sup> niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		<b>6<sup>TH</sup> Sense PIZZA</b>	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pizza (pizza fine, pizza maison, focaccia etc.). la température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utiliser le 2 <sup>ème</sup> niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

## TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

<b>Fonctions spéciales</b> 	 <p><b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b></p>	<p>Pour préchauffer le four rapidement. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.</p>
	 <p><b>CUISSON PAR CONVECTION</b></p>	<p>Pour la cuisson de viandes, tartes garnies (tarte au fromage blanc, strudel, tartes aux fruits) et légumes farcis sur un seul gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez la 2e gradin. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.</p>
	 <p><b>ÉCO AIR PULSÉ</b></p>	<p>Pour cuisiner rôtis farcis et pièces de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction ÉCO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. De manière à optimiser l'efficacité énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3<sup>e</sup> niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</p>
	 <p><b>BASSE TEMPÉRATURE</b></p>	<p>-1 LEVAGE : Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Placez la pâte sur la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour maintenir la qualité de la fermentation, n'activez pas la fonction si le four est toujours chaud après la cuisson.</p> <p>-2 MAINTENIR AU CHAUD : Pour maintenir les aliments à peine cuits au chaud et croustillant (par ex : viandes, fritures ou tartes). Placez les aliments sur la grille du milieu.</p>
	 <p><b>Décongeler</b></p>	<p>Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne sèchent sur l'extérieur.</p>
	 <p><b>VAPEUR</b></p>	<p>Les fonctions fournissent d'excellents résultats grâce à l'ajout de cycles de cuisson à la vapeur. Lorsque le four est froid uniquement, verser de l'eau potable sur le fond du four et sélectionner la fonction spécifique pour votre préparation. Les quantités d'eau et les températures optimales pour chaque catégorie d'aliments sont énumérés dans le tableau de cuisson correspondant. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.</p>

<b>CODE D'ERREUR</b>	<b>DESCRIPTION (tous les codes d'erreur s'affichent sur l'écran IHM)</b>	<b>ACTIONS POSSIBLES pour les CLIENTS</b>
<b>F1E1</b>	Erreur électronique ensemble ACU	appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT et démarre n'importe quel cycle de cuisson pendant environ 20/30 minutes. Si l'erreur apparaît même après cela, appeler la maintenance.
<b>F1EA</b>	Surchauffe du produit	Attendre que le produit refroidisse. Si cette erreur est toujours présente, appeler la maintenance
<b>F2E1</b>	Erreur IHM/Clavier/Affichage.	Uniquement pour la maintenance.
<b>F3E0</b>	Erreur capteur de four principal	Uniquement pour la maintenance.
<b>F3E3</b>	Erreur de capteur de sonde à viande	Uniquement pour la maintenance.
<b>F4E1</b>	RTD bloqué.	appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT et maintenir la viande dans la cavité. Puis redémarrer la fonction. Si la panne apparaît même après cela, appeler la maintenance.
<b>F5E0</b>	Les commutateurs de porte principale et de verrou ne se mettent pas d'accord	Couper la ligne d'alimentation et attendre t>3s. Puis allumer la ligne principale. Si l'erreur apparaît même après cela, appeler la maintenance.
<b>F5E1</b>	Erreur du moteur de verrouillage de porte principale	Couper la ligne d'alimentation et attendre t>3s. Puis allumer la ligne principale. Si l'erreur apparaît même après cela, appeler la maintenance.
<b>F6E1</b>	Panne du système de communication entre ACU et IHM	Erreur de communication. Uniquement pour la maintenance
<b>FBE1</b>	Surchauffe cavité principale	Ouvrir la porte et laisser le produit refroidir

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER.**

**AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.**

**N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

**N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.**

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique

### NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

### SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.
  - N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.
- N'utilisez pas de produits à base d'alcool comme de l'alcool dénaturé.

### DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE

1. Retirez les grilles de support latérales.
2. Tirez légèrement l'élément chauffant (Fig. 1) et abaissez-le (Fig. 2).
3. Pour replacer la résistance chauffante, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous et en vous assurant qu'elle repose sur le support latéral.

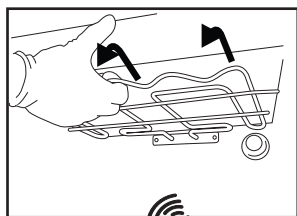


Fig. 1

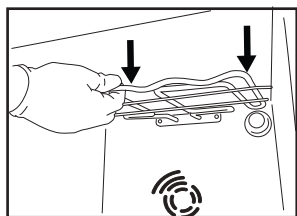


Fig. 2

### SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir

complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

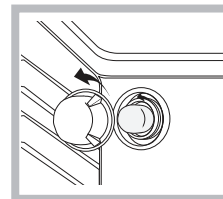
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

### ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

### REEMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



1. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Remarque : Utilisez une ampoule 40W/230V type G9

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager.
- Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

### NETTOYAGE PAR CATALYSE

Ce sont des panneaux revêtus d'un émail spécial, qui est capable d'absorber la graisse libérée par les aliments lors de la cuisson. Cet émail est assez fort, de sorte que les différents accessoires (racks, lèchefrites, etc) puissent glisser le long de celui-ci sans l'endommager. Des marques blanches peuvent apparaître sur les surfaces ; ce n'est pas un problème.

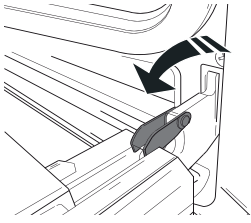
Néanmoins, il faut éviter ce qui suit :

- rayer l'émail avec des objets acérés (un couteau, par exemple) ;
- utiliser des détergents ou des matériaux abrasifs



## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

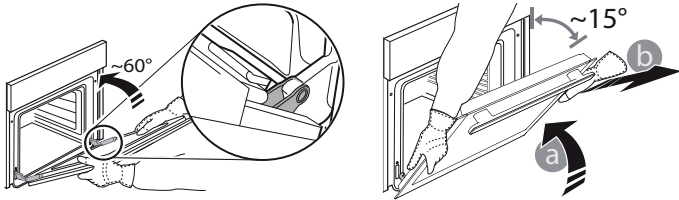
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

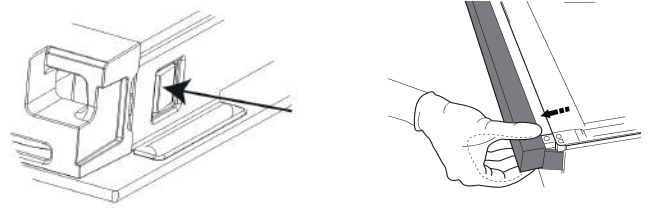
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est

alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

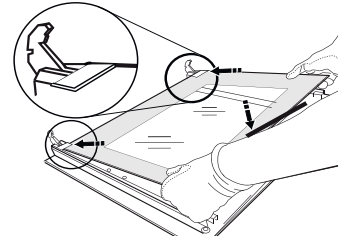
### CLIQER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

## DÉPANNAGE

### Que faire si...

### Causes possibles

### Solutions

Le four ne fonctionne pas.

Coupure de courant.  
Débranchez de l'alimentation principale

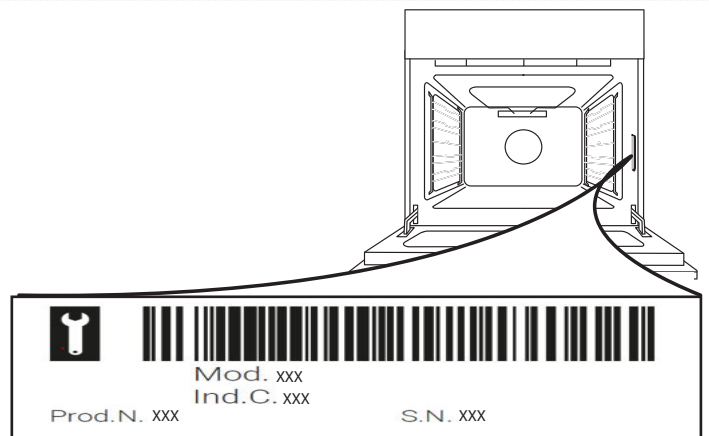
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

## SERVICE APRÈS-VENTE

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web.

Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème.
- Le type et le modèle exact de l'appareil.
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte).
- Votre adresse complète.
- Un numéro de téléphone de contact.



Veillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

## الاستخدام المسموح به

⚠️ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

⚠️ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والنزل بنظام المبيت والإفطار والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني. ⚠️ ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تدفئة الغرف).

⚠️ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

⚠️ لا تقم بتخزين مواد قابلة للانفجار أو الاشتعال مثل البنزين أو عبوات الأيروسول داخل أو بالقرب من الجهاز - خطر نشوب حرائق.

## التركيب

⚠️ يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة وتركيبه - خطر الإصابة بجروح.

⚠️ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجوداً) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص على ذلك بصفة خاصة في دليل المستخدم. أبعد الأطفال عن موقع التركيب.

بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. في حالة وجود مشاكل، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بعد الانتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك، قطع الستايروفوم إلخ) بعيداً عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز من مصدر التيار قبل إجراء أي تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحريق أو التعرض لصدمة كهربائية. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد اكتمال إجراءات التركيب.

⚠️ لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب به عناصر ديكورية - خطر نشوب حرائق.

عند وضع الفرن على قاعدة، يجب أن تكون مستوية ومثبتة بالحائط بواسطة سلسلة التثبيت الموردة، وذلك لمنع انزلاق الجهاز من القاعدة.



⚠️ تحذير: لمنع إمالة الجهاز، يجب تركيب سلسلة التثبيت. يرجى الرجوع إلى التعليمات لإجراء التركيب.



## التحذيرات الكهربائية

⚠️ وتوجد لوحة الصنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

⚠️ يجب إتاحة إمكانية فصل الجهاز من مصدر الكهرباء من خلال نزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقبس بالتوافق مع قواعد التوصيل، ويجب أن يكون الجهاز مؤرضاً، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.

⚠️ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المقابس متعددة التوصيلات أو المهائبات. يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قدميك عاريتين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.

## من المهم قراءتها والالتزام بها

اقرأ تعليمات السلامة هذه قبل استخدام الجهاز. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.

تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، أو ضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.

⚠️ تحذير: يسخن الجهاز وأجزأه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.

⚠️ تحذير: في حالة تشقق سطح الموقد، لا تستخدم الجهاز - خطر الصعق الكهربائي.

⚠️ تحذير: خطر الحريق: لا تقوم بتخزين أشياء على أسطح الطهي.

⚠️ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب أيضاً مراقبة عمليات الطهي القصيرة بصفة مستمرة.

⚠️ تحذير: ترك الموقد دون مراقبة أثناء طهي أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت، يمكن أن يكون خطيراً - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء اللهب في هذه الحالة باستخدام الماء، بل أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق.

⚠️ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح ارتكاز. احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر نشوب حريق.

⚠️ يجب إبقاء الأطفال الصغار (3-0 سنوات) بعيداً عن الجهاز. يجب إبقاء الأطفال (3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستبعادهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

⚠️ تحذير: يسخن الجهاز وأجزأه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.

⚠️ لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تحفيف الطعام. إذا كان الجهاز ملائماً لاستخدام المجس، فاقصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.

⚠️ احتفظ بالملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز، إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر الحريق. توخ الحذر دائماً عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيت أو عند إضافة المشروبات الكحوليات - خطر الحريق. استخدم قفازات الفرن لإخراج الأواني والملحقات. بعد انتهاء الطهي، افتح الباب بحذر، لإتاحة خروج الهواء أو البخار الساخن تدريجياً قبل إدخال يدك في تجويف الفرن - خطر التعرض لحروق. احرص على عدم انسداد فتحات الهواء الساخن بمقدمة الفرن - خطر الحريق.

⚠️ توخ الحذر عندما يكون باب الفرن مفتوحاً أو في وضع منخفض، لتجنب اصطدام الباب.

⚠ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر الصعق الكهربائي.  
⚠ في حالة الحادة إلى استبدال كابل الكهرباء اتصل بمركز خدمة معتمد.

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز قبل تغيير اللبنة لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

#### التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من غلق الجهاز وفصله من مصدر التيار قبل القيام بأي عملية صيانة، لا تستخدم مطلقاً أداة التنظيف بالبخار - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، نظراً لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.

⚠ لا تستخدم منتجات أكالة أو كاشطة أو منظفات كلورية أو أدوات تنظيف الأواني.

⚠ تأكد من برودة الجهاز قبل التنظيف أو إجراء الصيانة. - خطر الإصابة بحروق.

⚠ تحذير: أطفئ الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر الصعق الكهربائي.

#### التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير ♻. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

#### تجهيز الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (وتعدلاتها).

من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز ♻ الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا يجب التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخالفات المنزلية، ولكن يجب أخذه إلى مركز التجميع الملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

#### نصائح توفير الطاقة

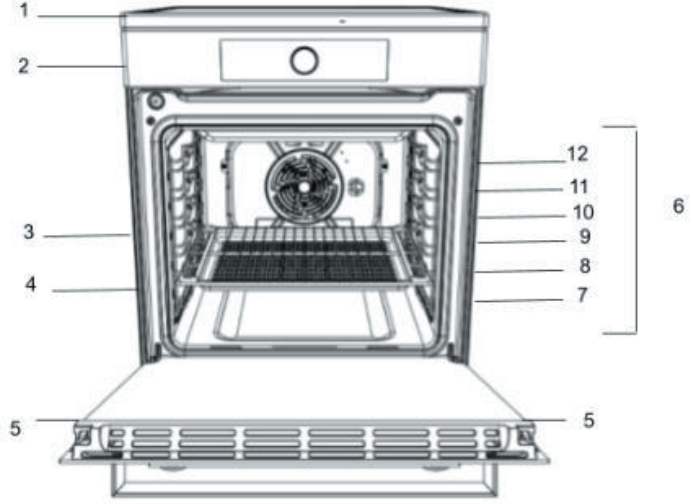
لا تُسخن الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك. استخدم قوالب الحبيز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالمينا (الإينامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.

#### بيان المطابقة

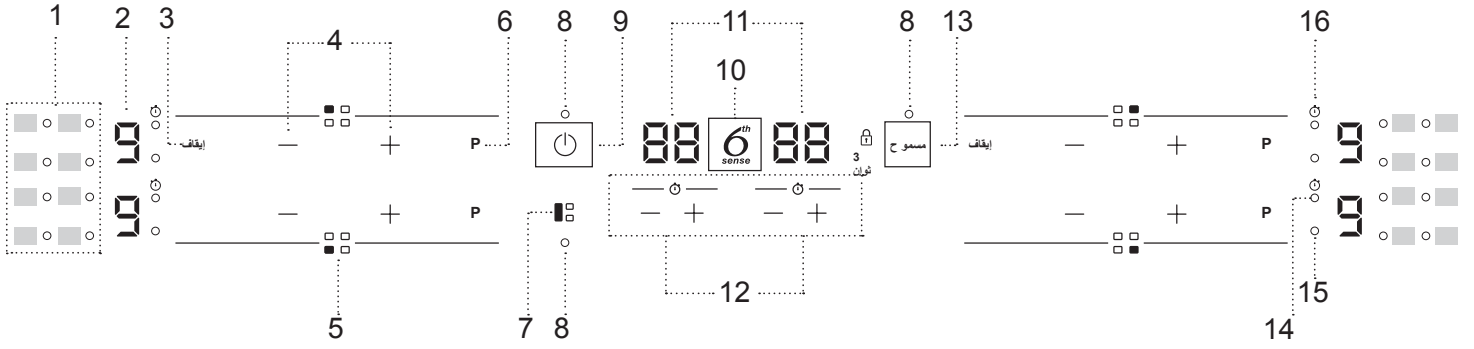
هذا الجهاز يطابق: متطلبات التصميم البيئي لللائحة الأوروبية المواصفة الأوروبية 66/2014؛ تشريع تمييز الطاقة 65/2014، تشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية 1-60350-EN. هذا الجهاز يطابق متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 66/2014 وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية 2-60350-EN.



1. الموقد الحثي
2. لوحة التحكم
3. رف
4. الصينية
5. الباب
6. مجاري للرفوف المتحركة
7. الموضع 1
8. الموضع 2
9. الموضع 3
10. الموضع 4
11. الموضع 5
12. الموضع 6



## لوحة التحكم

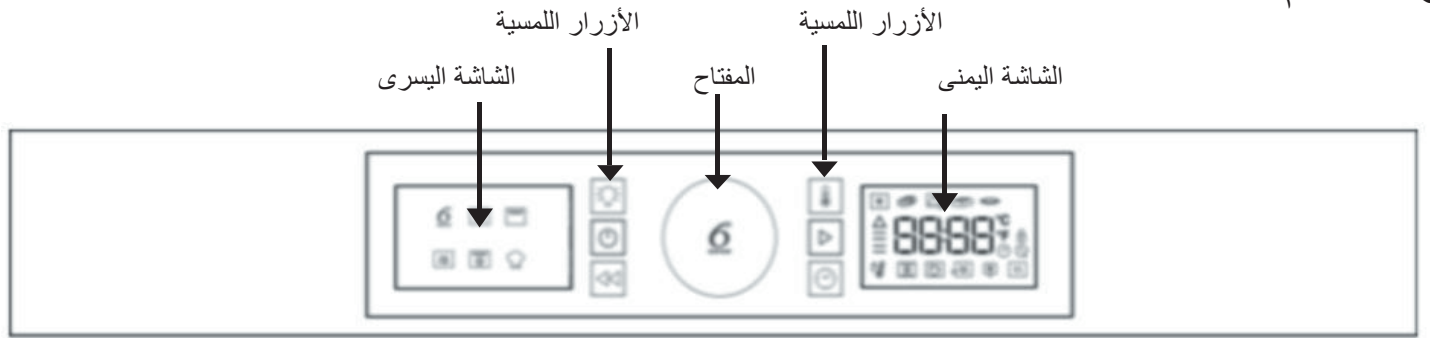


13. زر Key lock/OK (موافق/قفل المفاتيح) - ثلاث ثوانٍ
14. مبین تشغيل الميقاتي
15. مؤشر اختيار النطاق
16. رمز مبین الميقاتي

7. زر FLEXICOOK
8. مؤشر ضوئي - الوظيفة فعالة
9. زر Off/On (التشغيل/الإيقاف)
10. زر 6<sup>th</sup> Sense
11. مؤشر زمن الطهي
12. الميقاتي

1. رموز/تفعيل الوظائف الخاصة
2. تحديد مستوى الطهي
3. زر إيقاف نطاق الطهي
4. أزرار ضبط التشغيل
5. تحديد نطاق الطهي
6. زر التسخين السريع

## لوحة التحكم



المفتاح الدوار 6<sup>TH</sup> SENSE  
اضغط لاختيار وضبط والوصول إلى وتأكيد الوظائف أو البارامترات  
وتشغيل برنامج الطهي عند اللزوم.



المفتاح الدوار الانضغاطي  
أدره للتنقل عبر الوظائف وضبط جميع بارامترات الطهي  
الأخرى.



درجة الحرارة  
لضبط درجة الحرارة.



المصباح  
لتشغيل/إطفاء الملمبة.



تشغيل  
لتشغيل وظائف الطهي.



تشغيل / إيقاف  
لتشغيل/إيقاف الفرن.



الوقت  
لضبط الساعة ومدة الطهي أو إطالة زمن دورة الطهي.



رجوع  
للرجوع إلى الشاشة السابقة.

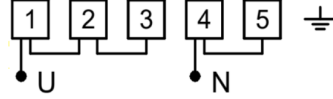


### التوصيل الكهربائي

تم تصميم الأفران المزودة بكابل إمداد طاقة ثلاثي الأقطاب للعمل بتيار متناوب عند تردد الإمداد والجهد المشار إليهما على لوحة البيانات (في أسفل لوحة معلومات الفرن). موصل التأريض للكابل هو الموصل الأصفر والأخضر.

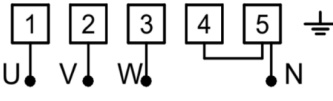
وصلة التيار الأساسية

220-240 1N~  
H07RN-F 3x10mm<sup>2</sup> ◀ HAR ▶

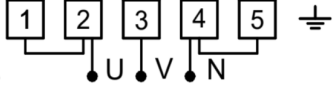


توصيل كابل الإمداد بالتيار الكهربائي

380-415 3N~  
H05V2V2-F 5x1.5mm<sup>2</sup> ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53  
H05VV-F 5x1.5mm<sup>2</sup> ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



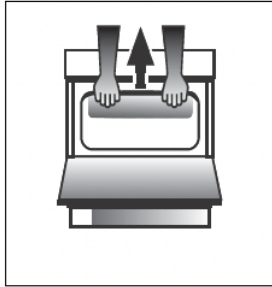
380-415 2N~  
H05V2V2-F 4x4mm<sup>2</sup> ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53  
H05VV-F 4x4mm<sup>2</sup> ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



تحذير: يجب أن تتم هذه العملية بمعرفة فني معتمد

قبل تحريك الموقد الخاص بك، تحقق من أنه بارد، وقم بإطفائه من وحدة التحكم الموجودة في الموقد الشامل. يمكنك تحريك الموقد الخاص بك بسهولة أكبر عن طريق رفع الجزء الأمامي على النحو التالي:

تحريك الموقد



شكل A

افتح باب الشواية بشكل كافٍ للسماح بإحكام القبضة بشكل مريح على الحافة الأمامية السفلية لسقف الفرن، وتجنب ملامسة أي عنصر من عناصر الشواية. (شكل A)

كن حذرًا عند تحريك الموقد الشامل لأنه ثقيل.  
كن حريصًا على التأكد من عدم تلف أي غطاء أرضي.

يجب قراءة التعليمات التالية من قبل فني مؤهل لضمان تركيب الجهاز وتنظيمه وصيانته بشكل تقني وصحيح وفقًا للوائح الحالية.

يرجى قراءة كتيب التعليمات هذا بعناية قبل تشغيل جهازك الجديد. فهو يحتوي على معلومات مهمة تتعلق بالتركيب والتشغيل الآمن للجهاز.

يرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل هذه للرجوع إليها في المستقبل. تأكد من الاحتفاظ بالتعليمات مع الجهاز إذا تم بيعه أو إعطائه لشخص ما أو نقله.  
يجب تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل وفقًا للتعليمات المقدمة.

يجب ألا يتم إجراء أي تعديل أو صيانة ضرورية إلا بعد فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.

### النتصيب وضبط الاستواء

يمكنك تثبيت الجهاز إلى جانب الخزائن التي لا يتجاوز ارتفاعها ارتفاع سطح الموقد.

يجب تثبيت هذا الموقد مباشرة على الأرض. لا تقم بتثبيت هذا الموقد على قاعدة اصطناعية من أي نوع.

تأكد من أن الجدار الملاصق للجزء الخلفي من الجهاز مصنوع من مادة غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (90 درجة مئوية).

هام: لا تقم بتثبيت هذا الجهاز بجوار الباب أو المداخل الأخرى لتقليل احتمالية قيام الأشخاص الذين يستخدمون الباب بملامسة المقالي الموجودة على سطح الموقد

يجب عدم تثبيت الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة

يجب ألا يتم تركيب هذا الجهاز على قاعدة.

تم تصميم الموقد ليتناسب وضعه بين خزائن المطبخ المتباعدة بمقدار 600 مم. يجب أن تكون المساحة التي يحتاجها أي من الجانبين كافية فقط للسماح بسحب الموقد لغرض إصلاحه. يمكن استخدامه مع الخزائن من جانب واحد أو جانبيين وكذلك يمكن وضعه في زاوية. ويمكن أيضًا استخدامه بشكل قائم بذاته.

يجب ألا تكون الجدران الجانبية المجاورة التي ترتفع عن مستوى الموقد أقرب إلى الموقد من 150 مم ويجب حمايتها بمواد مقاومة للحرارة. يجب ألا يكون أي سطح متدلي أو شفاط على مسافة أقل من 650 مم.

a. يمكن وضع الموقد في المطبخ، في غرفة طبخ/ غرفة الطعام أو غرفة الجلوس أو النوم، ولكن ليس في المراحيض أو مكان الاستحمام.

b. يجب تثبيت الشفطات وفقًا للمتطلبات الواردة في دليل الشفاط.

c. يجب أن يكون الجدار الملاصق للجزء الخلفي من الموقد من مادة مقاومة للهب.

d. تم تجهيز الموقد الشامل بسلسلة أمان يجب توصيلها بخطاف، مثبتة على الحائط الخلفي

e. للجهاز.

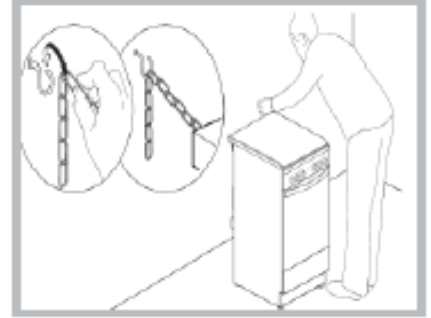


تحذيرات: يجب تأريض هذا الجهاز.

يجب توصيل الموقد بالتيار الكهربائي بواسطة مقبس كهربائي بمفتاح (ثنائي القطب) للموقد يتم دمجها بشكل صحيح وبسعة مناسبة لتلك الموضحة في لوحة تصنيف الموقد. يجب أن تكون جميع الأسلاك الكهربائية، الممتدة من الوحدة المستهلكة إلى الموقد مرورًا بمنفذ الموقد ثنائي القطب، من نوع مقبول ولها نفس شدة التيار الواردة أعلاه. يجب وضع كابل الإمداد بحيث لا يصل أبدًا في أي نقطة منه إلى درجة حرارة أعلى 50 °م من درجة حرارة الغرفة. يجب توجيه الكابل بعيدًا عن فتحات التهوية الخلفية.

سلسلة الأمان

من أجل منع الانقلاب المفاجئ للجهاز، على سبيل المثال من قبل طفل يتسلق باب الفرن، يجب تثبيت سلسلة الأمان المرفقة!



تم تجهيز الموقد بسلسلة أمان يتم تثبيتها عن طريق برغي (غير مزود بالموقد) على الحائط خلف الجهاز، على نفس ارتفاع السلسلة المتصلة بالجهاز.

اختر البرغي ومثبت البرغي وفقًا لنوع مادة الجدار خلف الجهاز. إذا كان قطر رأس البرغي أصغر من 9 مم، فيجب استخدام حلقة لإحكام الربط. يتطلب الجدار الخرساني برغي لا يقل قطره عن 8 مم، وطوله عن 60 مم.

تأكد من تثبيت السلسلة على الجدار الخلفي للموقد وعلى الحائط، كما هو موضح في الشكل، بحيث يتم شدّها بعد التثبيت وموازاتها لمستوى سطح الأرض.

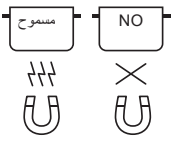



## الأواني والمقالي

**الأواني الفارغة أو ذات القاعدة الرفيعة**  
لا تستخدم أواني أو مقالي فارغة أثناء تشغيل الموقد. يأتي الموقد مزودًا بنظام أمان داخلي يساهم في مراقبة درجة الحرارة باستمرار فضلاً عن تفعيل وظيفة "الإيقاف الأوتوماتيكي" في حالة رصد ارتفاع في درجات الحرارة. وعند التشغيل مع وجود أواني فارغة أو مقالي ذات قاعدة رقيقة، فقد ترتفع درجة الحرارة بسرعة بالغة ولا يتم تشغيل وظيفة "الإيقاف الأوتوماتيكي" على الفور مما ينتج تلف بالإناء أو بسطح الموقد. وإذا حدث ذلك، فلا تلمس أي شيء وانتظر حتى تبرد جميع المكونات أو لا. وعند ظهور رسائل خطأ، اتصل بمركز الخدمة.

اقتصر على استخدام الأواني والمقالي المصنوعة من خامات ذات نفاذية مغناطيسية والمناسبة للاستخدام مع المواقد الحثية:

- الأوعية والمقالي المصنوعة من الفولاذ المطلي بالمينا
- الأوعية والمقالي المصنوعة من الحديد
- الأوعية والمقالي الخاصة المصنوعة من الاستانلس ستيل، مناسبة للاستخدام في الطبخ الحثي

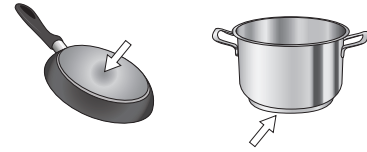


ولتحديد ما إذا كان الإناء مناسباً، تحقق من الرمز  (غالبًا ما يكون مطبوعًا في الأسفل). يمكن استخدام قطعة مغناطيس للتأكد من تمتع الأواني بقوة مغناطيسية. يمكن أن تغير جودة وتركيب قاعدة الإناء من أداء الطهي. لا تتوافق بعض المؤشرات الخاصة بقطر القاعدة مع القطر الفعلي للسطح ذي النفاذية المغناطيسية.

تشتمل بعض الأوعية والمقالي على جزء مغناطيسي حديدي بالقاعدة فقط، مع باقي الأجزاء المصنوعة من مواد أخرى والتي قد تكون غير مناسبة للاستخدام في الطبخ الحثي. قد يتم تسخين هذه الأجزاء عند مستويات درجات حرارة مختلفة أو درجات الحرارة الأقل. في حالات معينة، تكون القاعدة مصنوعة من مواد مغناطيسية لا حديدية، قد لا يتعرف الموقد على المقلاة وبالتالي لن يتم تشغيله في نطاق الطهي.

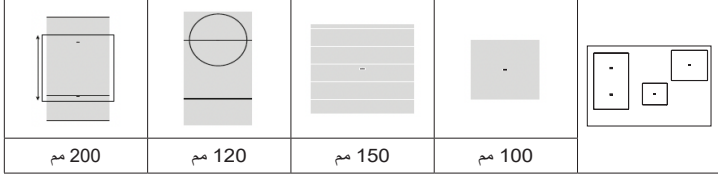


لضمان الحصول على أقصى كفاءة، استخدم دائمًا الأوعية والمقالي ذات قاعدة مسطحة توزع الحرارة بشكل متساوٍ. تؤثر القاعدة، إذا كانت غير مستوية، على توصيل الطاقة والحرارة.



## الاستخدام لأول مرة

**أدنى قطر لقاعدة الإناء/المقالي بالنسبة لنطاقات الطهي المختلفة**  
للتأكد من عمل الموقد بطريقة مناسبة، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية الموضحة على سطح الموقد، ويجب أن يكون بحد أدنى للقطر مناسب. استخدم دائمًا نطاق الطهي الأنسب لقطر قاعدة المقلاة.



## مهايء للأوعية/المقالي التي لا تناسب الطهي الحثي

يتيح هذا الملحق استخدام الأوعية والمقالي التي لا تناسب الطهي على الموقد الحثي. ومن الضروري الأخذ في الاعتبار أن استخدام هذا الملحق يؤثر على الفعالية وبالتالي الوقت اللازم لعملية طهي الطعام. ينبغي استخدامه بشكل محدود لأن تعتمد درجات الحرارة التي يصل إليها سطح الملحق بشكل أساسي على الوعاء/المقلاة المستخدمة واستواء سطحها ونوع الطعام المرغوب طهيه. قد يؤدي استخدام وعاء أو مقلاة ذات قطر أصغر من قرص المهايء إلى تكوين الحرارة مع عدم توصيلها إلى الوعاء أو المقلاة مما يتسبب في تكوين بقعة سوداء على كل من الموقد والقرص. قم بمهايئة قطر الأوعية/المقالي الخاصة بك والموقد حسب قطر المهايء.

## وظيفة التحكم في القدرة

عند الشراء، يكون الموقد مضبوطًا على أقصى قدرة متاحة. اضبط الإعداد المتعلق بحدود النظام الكهربائي في منزلك كما هو موضح في الفقرة التالية.

## ولضبط قدرة الموقد:

بمجرد توصيل الجهاز بمصدر الكهرباء، يمكنك ضبط مستوى القدرة خلال 60 ثانية.

اضغط على زر الميقاتي "4" بأقصى اليمين لمدة 5 ثوانٍ على الأقل. يظهر في وحدة العرض P L.

اضغط على الزر  حتى يظهر آخر مستوى قدرة تم اختياره.

استخدم الزر "4" والزر "-" لاختيار مستوى القدرة المرغوب. مستويات الطاقة المتاحة هي: 2.5 كيلو واط - 4.0 كيلو واط - 6.0 كيلو واط - 7.2 كيلو واط.

أكد من خلال الضغط على .

## الإشارة الصوتية لتشغيل/إيقاف

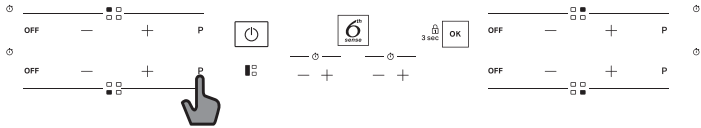
لتشغيل/إيقاف الإشارة الصوتية:

- قم بتشغيل الموقد.
- اضغط على زر "P" بلوحة المفاتيح الأولى أعلى يسارًا لمدة 5 ثوانٍ. سنظل جميع الإنذارات التشغيلية مفعلة.


## وضع الاستعراض

لتشغيل وضع الاستعراض وإيقافه:

- قم بتوصيل الموقد بمصدر إمداد الكهرباء؛
- في خلال أول دقيقة، اضغط على زر التسخين السريع "P" بلوحة المفاتيح أسفل اليسار لمدة خمس ثوانٍ (كما هو موضح أدناه).



يبقى مستوى القدرة المختار محفوظًا في الذاكرة حتى عند انقطاع مصدر الكهرباء. ولتغيير مستوى القدرة، افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء لمدة 60 ثانية على الأقل ثم أعد التوصيل وكرر الخطوات السابقة.

عند حدوث خطأ أثناء عملية الضبط، سيظهر الرمز  ويصدر صوت صافرة. وإذا حدث ذلك، أعد عملية التشغيل. إذا استمر العطل، اتصل بخدمة ما بعد البيع.



## تشغيل/إيقاف الموقد

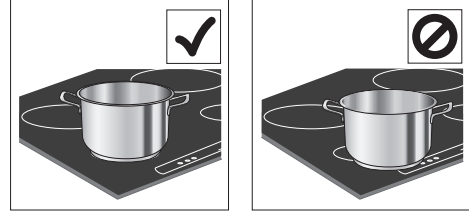
لتشغيل الموقد، اضغط على زر الطاقة لمدة 1 ثانية تقريبًا. لإيقاف تشغيل الموقد، اضغط على نفس الزر مرة أخرى، وسيتم إلغاء تفعيل جميع نطاقات الطهي.



## الوضع

حدد نطاق الطهي المطلوب بالرجوع إلى رموز الموضع. لا تغطي رموز لوحة التحكم بوعاء الطهي.

يرجى ملاحظة: في نطاقات الطهي القريبة من لوحة التحكم، يوصى بإبقاء الأواني والقلايات داخل العلامات (مع وضع الحافتين السفلية والعلوية لكل مقلاة في الاعتبار، فهذا النوع من الأواني كبير في الحجم نسبيًا). هذا يمنع ارتفاع درجة الحرارة لوحة للمس بشدة. عند الشواء أو القلي، يرجى استخدام مناطق الطهي الخلفية كلما أمكن ذلك.



## تفعيل/إيقاف تفعيل نطاقات الطهي وتعديل مستويات القدرة

إيقاف + P

## لتفعيل نطاقات الطهي:

اضغط على الزر "+" أو "-" بنطاق الطهي المرغوب لتشغيله وضبط القدرة. يتم بيان المستوى في نفس الجزء، بمحاذاة المبين الضوئي التي تبين نطاق الطهي المنشغل. يمكن استخدام الزر "P" لاختيار وظيفة الطهي السريع.

## لإيقاف فعالية نطاقات الطهي:

اضغط على الزر "OFF" (الإيقاف) الموجود يسار زر ضبط القدرة.

## مسموح ومنه

لتشغيل قفل الإعدادات ومنعه من التشغيل بغير قصد، اضغط على الزر OK/Key lock (موافق/قفل المفاتيح) وثبته لمدة ثلاث ثوانٍ. تشير الصافرة ولمبة التحذير أعلى الرمز إلى تفعيل هذه الوظيفة. يتم قفل لوحة التحكم ما عدا وظيفة الإيقاف (⓪). ولإلغاء عناصر التحكم، كرر عملية التفعيل.



## المبقياتي

يتوفر إثتان من المبقياتي أحدهما يتحكم في نطاقات الطهي اليسرى ويتحكم الآخر في نطاقات الطهي اليمنى.

## لتفعيل المبقياتي:

اضغط على الزر "+" أو الزر "-" لضبط زمن الطهي المرغوب بنطاق الطهي المستخدم. يتم إضاءة المبين بمحاذاة الرمز المخصص له.

وبمجرد انقضاء المدة المرغوبة، يصدر صوت صافرة ويتوقف نطاق الطهي أوتوماتيكياً.

يمكن تغيير الوقت في أي وقت ويمكن تفعيل أكثر من مبقياتي في وقت واحد.

في حالة تنشيط مؤقتان على نفس الجانب من الموقد في وقت واحد، يومض "مؤشر اختيار النطاق" ويتم عرض وقت الطهي النسبي المحدد على الشاشة المركزية.

## لإيقاف فعالية المبقياتي:

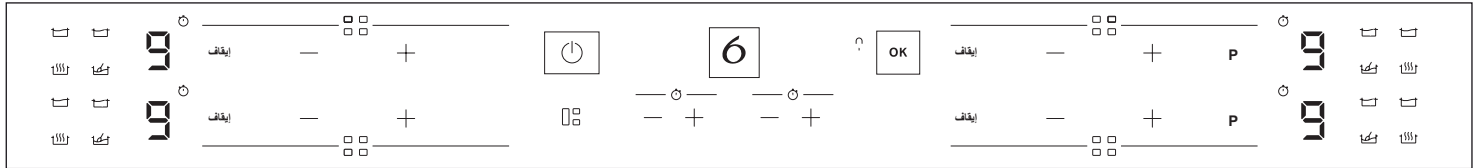
اضغط على الزر "+" أو الزر "-" معا حتى تتوقف فعالية المبقياتي.



## مؤشر المبقياتي

تشير لمبة البيان (عندما تضيء) إلى أن المبقياتي مضبوط على نطاق الطهي.

## الاستخدام اليومي



## الصهر

تتيح هذه الوظيفة إمكانية تسخين الطعام على درجة حرارة مثالية للصهر والحفاظ على حالة الطعام دون تعريضه لخطر الاحتراق. وهي طريقة مثالية كما أنها لا تضر بالأطعمة الحساسة مثل الشوكولاتة علاوة على منع التصاق الطعام بالإناء.

## الاحتفاظ بالسخونة

تتيح هذه الخاصية إمكانية الحفاظ على الطعام في درجة حرارة مثالية، وغالبا يكون بعد اكتمال الطهي أو عند انخفاض السوائل ببطء شديد. مثالية لتقديم الطعام في أفضل درجة حرارة مناسبة.

## الطهي البطيء

تعتبر هذه الوظيفة مثالية للحفاظ على درجة حرارة الطهي البطيء بشكل يسمح لك بطهي الطعام لفترة طويلة دون التعرض لخطر احتراق الطعام. مثالية لوصفات الطهي الطويلة (أرز، صلصات وقطع لحم) مع أنواع الصوص السائل.

## الغلي

تتيح هذه الوظيفة غلي الماء واستمرار غليانه في ظل استهلاك الطاقة بشكل منخفض. ينبغي ملء الوعاء بحوالي لترين من الماء (يفضل بدرجة حرارة الغرفة)، ويترك بدون غطاء. وعلى كل حال ننصح المستخدم بمراقبة الماء المغلي عن كثب وفحص كمية الماء المتبقية بانتظام.

## الطهي المرن FLEXICOOK

من خلال الضغط على الزر "FLEXICOOK" (الطهي المرن)، يمكنك الجمع بين نطاقين طهي وتستخدمهم بنفس القوة عندما يغطي سطح الموقد كلبًا وعاء كبير أو وعاء مستدير/بيضاوي جزئيًا. عندما يتم استخدام وعاء واحد، يمكنك نقله إلى النطاق الآخر حيث تظل الوظيفة مشغلة دائمًا. وفي هذه الحالة، يمكن استخدام كل من لوحتي المفاتيح بالجزء الأيسر على سواء. وهي طريقة مثالية للطهي باستخدام الأواني البيضاوية أو المستطيلة أو مع وجود دعائم الأواني.

## خاصية 6th SENSE

يقوم الزر "6th Sense" بتفعيل الوظائف الخاصة.

ضع الإناء على الموضع واختر نطاق الطهي.

اضغط على الزر "6th Sense". يظهر "A" على الشاشة.

ويضيء المؤشر المعنى بأول وظيفة خاصة متاحة لنطاق الطهي.

اختر الوظيفة الخاصة المرغوبة بالضغط على الزر "6th Sense" مرة واحدة أو أكثر.

يتم تفعيل الوظيفة بمجرد الضغط على الزر [⓪] للتأكيد.

إذا كنت ترغب في تغيير الوظيفة الخاصة، فاضغط على زر "OFF" (إيقاف) ثم زر "6th Sense" لاختيار الوظيفة المرغوبة.

لإيقاف تفعيل الوظائف الخاصة، اضغط على زر "OFF" (إيقاف) وثبته لأسفل. الزر .

## الاستخدام اليومي

قد تختلف هذه الأصوات وفقا لأنواع أواني الطهي المستخدمة وكمية الطعام الموجودة بها ولا تعد مؤشرًا على وجود خطأ ما.

قد يصدر عن الموقد الحثية أصوات صغيرة أو طقطقة أثناء التشغيل العادي. تصدر هذه الأصوات بالفعل عن أواني الطهي وترتبط بخصائص قواعد المقلاة (على سبيل المثال، عندما يتم تصنيع القواعد من طبقات مختلفة من الخامات أو من طبقات غير تقليدية).

## H الحرارة المتبقية

إذا ظهر بالشاشة البيان "H"، فلا يزال نطاق الطهي ساخناً. عندما يبرد نطاق الطهي، ينطفئ البيان.

يُـموضع الأواني صحيح أم خاطئ يظهر هذا الرمز عندما يكون الإناء غير مناسباً للطهي الحثي، غير موضوع بشكل صحيح أو ليس بالمقاس المناسب لنطاق الطهي المختار. في حالة عدم اكتشاف إناء خلال 30 ثانية من الاختيار، ينطفئ نطاق الطهي.

## جدول الطهي

استخدام المستوى (مبينا الخبرة في مجال الطهي والعادات)	نوع الطهي	مستوى الطاقة	أقصى قدرة
مثالي لزيادة درجة حرارة الطعام بسرعة للغلي السريع في حالة الماء والتسخين السريع لسوائل الطهي.	التسخين السريع	P	أقصى قدرة
مثالي للتحمير وبدء الطهي وقلبي المنتجات المجمدة والغلي السريع.	القلي - الغلي	9 - 8	
مثالي للتشويح والحفاظ على غليان نشط والشواء (لفترة زمنية قصيرة، 5-10 دقائق).	التحمير - التشويح - الغلي - الشوي	8 - 7	قدرة عالية
مثالي للتشويح والحفاظ على غليان خفيف والشواء (لفترة زمنية متوسطة، 10-20 دقيقة)، إجماء الكماليات.	التحمير - الطهي - الطهي على الهادئ - التشويح - الشوي	7 - 6	
مثالي للتشويح والحفاظ على غليان نشط والطهي (لفترة زمنية قصيرة). معجنات كريمة.	الطهي - الطهي على الهادئ - التشويح - الشوي	5 - 4	قدرة متوسطة
مثالي لوصفات الطهي طويلة المدة (الأرز، الصوصات، لحم الروستو، الأسماك) مع السوائل (على سبيل المثال الماء، النبيذ، المرق، اللبن)، المعجنات الكريمة.	الطهي - الطهي على الهادئ - تغليظ القوام - عمل كريمة	4 - 3	
مثالي لوصفات الطهي طويلة المدة (بحجم أقل من لتر: الأرز، الصوصات، لحم الروستو، الأسماك) مع السوائل (على سبيل المثال الماء، النبيذ، المرق، اللبن).		3 - 2	
مثالي لسهر الزبد وصهر الشيكولاتة برفق وإذابة تجمد المنتجات الصغيرة والحفاظ على سخونة الأطعمة المطهية للتو (على سبيل المثال الصوصات وأنواع الحساء، الشوربة الكثيفة).	الصهر - إذابة التجمد - الحفاظ على سخونة الطعام - عمل كريمة	2 - 1	قدرة منخفضة
مثالي للحفاظ على سخونة الطعام المطهية لتوه، ولإعداد كريمة الريزوتو، وللحفاظ على الأطعمة التي يتم تقديمها ساخنة (مع ملح مناسب للحث).		1	
الموقد في طريقة الاستعداد أو الإيقاف (قد تكون هناك حرارة متبقية في نهاية الطهي، يُشار إليها بحرف "H").	سطح التدعيم	الإيقاف	بدون قدرة

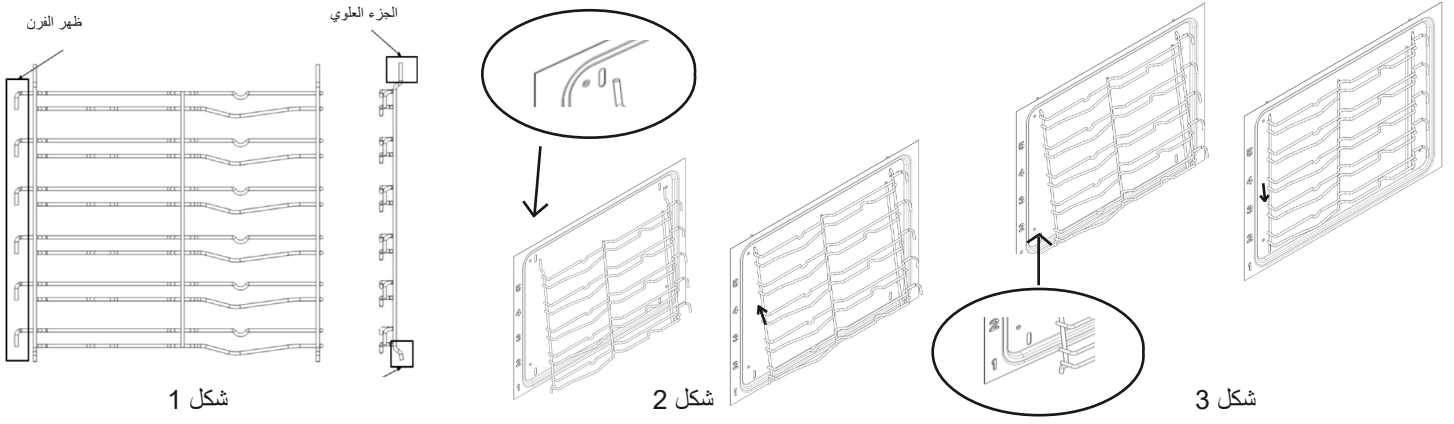
## لمبات البيان

يرجى ملاحظة: وجود ماء أو سائل مسكوب من الأواني أو أية أشياء مستندة على أي من أزرار الموقد يمكن أن يؤدي إلى تفعيل أو إيقاف فعالية وظيفة قفل لوحة التحكم دون قصد.

- تأكد من عدم قطع مصدر إمداد الكهرباء.
- إذا تعذر إيقاف الموقد بعد استخدامه، فافصله عن مصدر إمداد الكهرباء.
- إذا ظهرت أكواد حرفية رقمية على الشاشة عند تشغيل الموقد، فراجع الجدول التالي للحصول على الإرشادات اللازمة حيال ذلك.

الحل	الأسباب المحتملة	الوصف	رمز العرض
اضغط على زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) مرتين لإزالة رمز F0E1 واستعادة وظيفة نطاق الطهي. ثم حاول استخدام أواني الطهي مع نطاق طهي مختلف، أو استخدم أواني طهي مختلفة.	أواني الطهي ليست في وضع جيد في نطاق الطهي، أو أنها غير متوافقة مع واحدة أو أكثر من نطاقات الطهي.	تم اكتشاف أواني الطهي ولكنها غير متوافقة مع الإجراءات المطلوب.	F0E1
اضبط توصيل مصدر الطاقة تمامًا كما هو موضح في فقرة "التوصيل الكهربائي".	لم يتم توصيل مصدر الطاقة تمامًا كما هو موضح في فقرة "التوصيل الكهربائي".	اتصال سلك كهرباء خاطئ.	F0E7
انتظر إلى أن يبرد الموقد قبل استخدامه مرة أخرى.	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مرتفعة للغاية.	تنطفئ لوحة التحكم بسبب درجات الحرارة الفائقة.	F0EA
اتبع التعليمات الواردة في فقرة نمط الاستعراض.	تشغيل وضع الاستعراض .	افصل الموقد عن مصدر إمداد الكهرباء. انتظر ثوان قليلة ثم أعد توصيل الموقد بمصدر الكهرباء. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الخدمة وحدد كود الخطأ الظاهر على الشاشة.	F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6
		يتعذر الموقد في الوصول إلى حرارة مرتفعة. الوظائف لا تعمل .	d E [عندما يكون الموقد مطفأ]

## تركيب الشبكات الجانبية



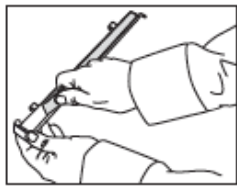
شكل 1

شكل 2

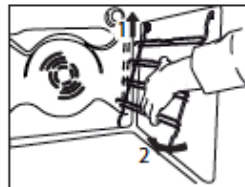
شكل 3

يأتي موقدك الجديد مزود بدعامتي رف من الكروم معبأتين في الفرن مع الأرفف. لاحظ أن القضبان العلوية أطول من السفلية وأن الخطافات موجودة في ظهر الفرن. انظر شكل 1. يتم تثبيت أعلى دعامة الرف في الفتحات الموجودة في الجدار الجانبي للفرن كما هو موضح بالشكل 2. بمجرد تثبيتها بأعلى، اضغط على القضبان السفلية إلى داخل الفتحات السفلية في الجدران الجانبية للفرن. اترك الآن دعامة الرف لتنزل قليلاً وتثبت. انظر شكل 3

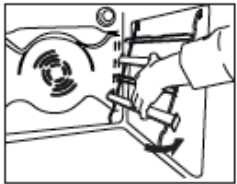
## تركيب الحوامل الانزلاقية (في حالة وجودها)



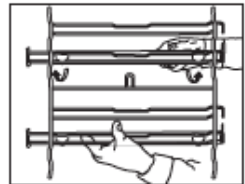
شكل 2



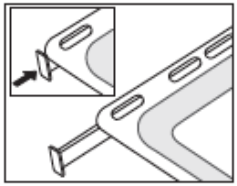
شكل 1



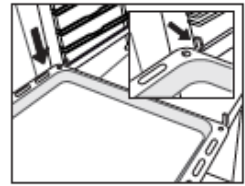
شكل 4



شكل 3



شكل 6



شكل 5

الحوامل الانزلاقية جزئية أو كاملة الامتداد تُسهل من استعمال الأرفف السلوكية والألواح

1. قم بفك الشبكات الحاملة الجانبية (شكل 1)

2. انزع الواقية البلاستيكية من الحوامل الانزلاقية (شكل 2).

3. قم بتعليق الجزء العلوي من الحوامل الانزلاقية على الشبكات الحاملة. تأكد أن المجاري الدليلية التلسكوبية يمكنها التحرك بحرية إلى مقدمة الفرن.

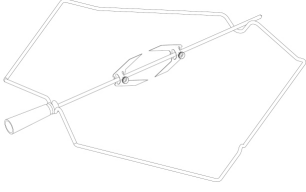
ثم اضغط الجزء السفلي من الحوامل الانزلاقية جيداً على الشبكة الحاملة إلى أن يثبت في موضعه (شكل 3).

4. أعد تركيب الشبكات الحاملة الجانبية بالحيز الداخلي (شكل 4).

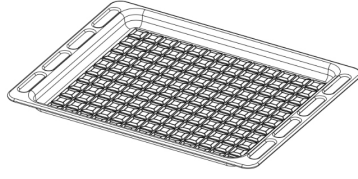
5. ضع الكماليات على الحوامل الانزلاقية (شكل 5، 6).

## الكماليات

طقم السيخ الدوار



صينية الخبز



صينية عميقة

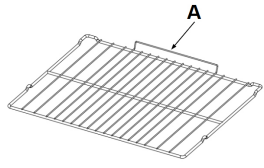


شبكة

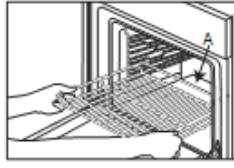


قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

## إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن



شكل 1B



شكل 1A

1. أدخل الرف السلكي بشكل أفقي، بحيث يكون الجزء البارز "A" متجهاً لأعلى (شكل 1A، شكل 1B)











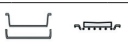
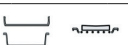

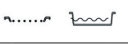









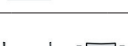

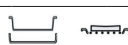
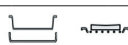








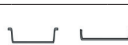



شكل 2

2. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز، بنفس طريقة إدخال الرف السلكي (شكل 2).






يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الملحقات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

المستوى (رقم-L) والملحقات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة. (°م)	إحماء.	الوظيفة	الوصفة
L-1	30 - 50	170	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	كيك مختمر / كيك اسفنجي
L-5 L-3	50 - 70	150	نعم	دفع الهواء	كيك مختمر / كيك اسفنجي
L-2	40 - 60	160 - 180	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	فطير محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
L-5 L-3	40 - 70	150 - 170	نعم	دفع الهواء	فطير محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
L-3	30 - 60	140	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	كعك/ بسكويت شورت بريد
L-4	30 - 60	140 - 150	-	دفع الهواء الاقتصادي	كعك/ بسكويت شورت بريد
L-5 L-3	30 - 60	140	نعم	دفع الهواء	كعك/ بسكويت شورت بريد
L-6 L-4 L-2	40 - 50	140 - 150	نعم	دفع الهواء	كعك/ بسكويت شورت بريد
L-6 L-5 L-4 L-3	35 - 60	140	نعم	دفع الهواء	كعك/ بسكويت شورت بريد
L-4	20 - 50	160 - 180	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	قطع كيك صغيرة / مافن
L-2	20 - 50	160 - 180	-	دفع الهواء الاقتصادي	قطع كيك صغيرة / مافن
L-5 L-3	30 - 50	150 - 160	نعم	دفع الهواء	قطع كيك صغيرة / مافن
L-6 L-4 L-2	30 - 50	150 - 160	نعم	دفع الهواء	قطع كيك صغيرة / مافن
L-3	20 - 50	170 - 200	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	معجنات الشو
L-5 L-3	20 - 50	170 - 200	نعم	دفع الهواء	معجنات الشو
L-6 L-4 L-2	20 - 50	170 - 180	نعم	دفع الهواء	معجنات الشو
L-3	120 - 200	80 - 100	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	ميرننجز
L-5 L-3	120 - 200	80 - 100	نعم	دفع الهواء	ميرننجز
L-6 L-4 L-2	120 - 200	80 - 100	نعم	دفع الهواء	ميرننجز
L-2	15 - 50	190 - 250	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
L-6 L-3	20 - 50	190 - 230	نعم	دفع الهواء	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
L-6 L-4 L-1	20 - 50	190 - 230	نعم	دفع الهواء	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
L-3	30 - 60	170-180	نعم	CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)	الفتائر المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
L-3	30 - 60	180	-	دفع الهواء الاقتصادي	الفتائر المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
L-5 L-3	50 - 80	180	نعم	دفع الهواء	الفتائر المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
L-3	15 - 40	170 - 190	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	مخبوزات فول-أوفان / باف باستري
L-5 L-3	15 - 40	180 - 210	نعم	دفع الهواء	مخبوزات فول-أوفان / باف باستري
L-3	30 - 65	180 - 200	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	لازانيا / فطائر / معكرونة مخبوزة / كانيلوني
L-3	40 - 80	190 - 200	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم
L-3	40 - 90	3	-	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم



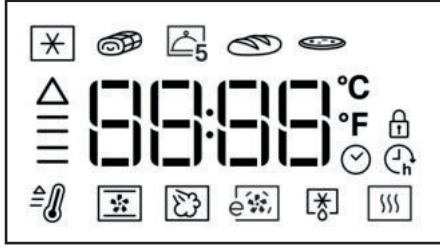
L-3		50 - 80	190 - 220	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
L-3		50 - 100	3	-	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
L-3		130 - 170	3	-	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	ديك رومي/أوز 3 كجم
L-3		130 - 170	160 - 180	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	ديك رومي/أوز 3 كجم
L-3		20 - 30	180 - 200	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	سمك فيليه / شرائح ستيك
L-4		10 - 30	3	-	GRILL (الشواية)	سمك فيليه / شرائح ستيك
L-3		40 - 80	190 - 220	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)
L-3		30 - 60	3	-	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)
L-3		20 - 30	180 - 200	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	جراتان الخضروات
L-4		10 - 30	3	-	GRILL (الشواية)	جراتان الخضروات
L-5		1 - 2	3	'5	GRILL (الشواية)	التوست
L-5		15 - 30	3	-	GRILL (الشواية)	المسوق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر
L-3		40 - 80	190 - 220	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	بطاطس محمرة
L-3		30 - 60	3	-	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	بطاطس محمرة
L-3		50 - 100	3	-	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	فخذ ضأن/سيقان
L-6 L-4 L-2	 	40 - 80	180 - 190	-	دفع الهواء	وجبة كاملة (Cook3): فطيرة الفاكهة لازانيا روستو
L-6 L-4 L-3 L-1	 	40 - 80	180 - 190	-	دفع الهواء	وجبة كاملة (Cook4): فطيرة الفاكهة لازانيا قطع اللحم خضروات محمرة
L-3		25 - 45	180 - 250	-	الخبز المجمد 6th Sense	بيتزا سميكة مجمدة
L-3		25 - 45	180 - 250	-	الخبز المجمد 6th Sense	البيتزا المجمدة
L-3		25 - 45	180 - 250	-	الخبز المجمد 6th Sense	لازانيا مجمدة
L-2		25 - 45	180 - 250	-	الخبز المجمد 6th Sense	بطاطس محمرة
L-3		40 - 90	190 - 200	-	اللحم 6th Sense	روز بيف
L-3		50 - 100	200 - 220	-	اللحم 6th Sense	Poultry (الدجاج)
L-3		40 - 90	170 - 200	-	اللحم 6th Sense	لحم دسم مشوي
L-6 L-4 L-3 L-2 L-1	 	40 - 80	180 - 190	-	6th Sense Cook5	وجبة كاملة (Cook5): مقبلات لازانيا فطيرة الفاكهة قطع اللحم خضروات محمرة
L-6 L-5 L-4 L-3 L-1	 	45 - 80	140	-	6th Sense Cook5	كعك/ بسكويت شورب بريد
L-6 L-5 L-4 L-3 L-1	 	45 - 70	190 - 230	-	6th Sense Cook5	بيتزا
L-3		25 - 45	210	-	الخبز 6th Sense	شطائر الخبز 60-80 جم لكل منها
L-3		50 - 120	170 - 210	-	الخبز 6th Sense	الخبز 1 كجم
L-3		70 - 100	170 - 180	-	الخبز 6th Sense	ساندويتش 0.5 - 0.7 كجم
L-3		15 - 25	220 - 250	-	البيتزا 6th Sense	البيتزا الرقيقة
L-3		30 - 45	190 - 210	-	البيتزا 6th Sense	البيتزا السميكة


L-3	شطائر الخبز	25 - 40	210	-	SHS
L-3	سمك فيليه / شرائح ستيك	15 - 35	180	-	SHS
L-3	روست الدجاج 1-3.1 كجم	50 - 80	200	-	SHS
L-3	لحم بقري مشوي	35 - 60	200	-	SHS
L-3	لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم	60 - 90	200	-	SHS
L-3	قطع كيك صغيرة / مافن	30 - 55	160 - 170	-	SHS
L-2	كيك مختمر / كيك اسفنجي	30 - 60	170 - 180	-	SHS
L-3	خبز الفوكاشيا	20 - 40	200 - 220	-	SHS
L-3	رغيف خبز	70 - 100	170 - 180	-	SHS
L-3	بطاطس محمرة	50 - 70	200 - 220	-	SHS
L-3	روست بيف 2 كجم	40 - 70	200	-	SHS
L-3	فخذ ضأن	65 - 75	180 - 200	-	SHS
L-3	دجاج/أرانب/بط 1 كجم	50 - 70	200 - 220	-	SHS
L-3	خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)	25 - 40	180 - 200	-	SHS

					الكماليات
صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	طبق الخبز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	

# استخدام الجهاز لأول مرة

## الشاشة اليمنى



تعرض هذه الشاشة الساعة وأجهزة قياس وظيفة 6<sup>th</sup>Sense والوظائف الخاصة ، وتفاصيل جميع الوظائف وتساعد في ضبط جميع بارامترات الطهي. ملاحظة: الصورة المعروضة يمكن أن تختلف عن الطراز الذي اشتريته. إذا لم تضيء الأيقونة اليمنى الأخيرة بجهاز بين الوظائف الخاصة، فهذا يعني أن وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي غير متوفرة.

## الشاشة اليسرى



تعرض هذه الشاشة وظائف الطهي الرئيسية. وتظهر الوظيفة المتاحة للاختيار بدرجة سطوع أكبر. تشير الرموز إلى الوظيفة. للاطلاع على الشرح الكامل انظر الجدول الوارد في صفحة 22-23.

### 3. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.


انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الفرن لمدة ساعة تقريبا حتى 200 °م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري"). اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح..

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.


### 1. ضبط الوقت


يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الفرن لأول مرة.

12:00


ثم يبدأ رقما الساعة في الوميض: أدر المفتاح لضبط الساعة واضغط  للتأكيد.

13:00


ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. أدر المفتاح لضبط الدقائق واضغط  للتأكيد.

يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت في وقت لاحق، اضغط واستمر في الضغط على  لأقل من ثانية واحدة بينما الفرن متوقف وكرر الخطوات السابقة. قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.


### 2. الإعدادات

وإذا لزم الأمر، يمكنك تغيير الوحدة الافتراضية لـ مع إيقاف تشغيل الفرن واضغط  مع الاستمرار لمدة 5 ثوان على الأقل. القياس ودرجة الحرارة (°م) والتيار الاسمي (A 16).

5 16 °C

أدر مفتاح الاختيار للاختيار وحدة القياس المرغوبة ثم اضغط على  للتأكيد.

16 A


أدر مفتاح الاختيار للاختيار التيار الاسمي ثم اضغط على  للتأكيد.

يرجى ملاحظة: تمت برمجة الفرن ليعمل بمعدل استهلاك للطاقة يتوافق مع معدل شبكة التيار المنزلية ويزيد عن 3 كيلوواط (16 أمبير): إذا كان الإمداد بالطاقة في المنزل أقل من ذلك، فعليك تقليل هذه القيمة (13 أمبير).


### 1 تشغيل/إيقاف

عندما يتم إيقاف الجهاز يتم عرض الساعة بطريقة العرض 24 ساعة.



اضغط على  لتشغيل الفرن (احتفظ به مضغوطا لمدة 1/2 ثانية). عندما يتم تشغيل الفرن، يتم تفعيل كلتا الشاشتين. يكون المفتاح وجميع الأزرار العاملة باللمس في كامل جهوزيتهم للعمل.




ملاحظة: اضغط على  لإنهاء دورة طهي فعالة بشكل دائم، مع إيقاف الجهاز.

### 3 التشغيل السريع

لتخطي معالج ضبط الوضعية وبدء دورة طهي بسرعة.

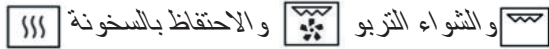
اضغط على  لتشغيل أية وظيفة بشكل سريع.


يقوم الفرن بعمل دورة طهي موقوتة (انظر جزء 5.1) باستخدام درجة الحرارة القياسية، وتقوم الشاشة بإجراء عد تصاعدي للإشارة إلى مسار تقدم زمن الطهي.

اضغط على  لتشغيل دورة الطهي على الفور باستخدام آخر قيم تم ضبطها.

### 4 ضبط درجة الحرارة


لضبط درجة الحرارة لجميع دورات الطهي المتاحة، باستثناء الشواء





اضغط على  لتأكيد الوظيفة المرغوبة.


تومض أيقونة الدرجة المنوية °C/درجة فهرنهايت °F.



أدر  لضبط درجة الحرارة المرغوبة.




اضغط على  للتأكيد والانتقال إلى المدة المضبوطة (انظر جزء 5) أو اضغط على  بهدف التشغيل السريع.

ملاحظة: أدر  لضبط درجة الحرارة أثناء دورة طهي.


### 2 اختر وظيفة

لاختيار دورات الطهي والمزيد من الوظائف.


للاطلاع على الشروح، انظر الجدول الوارد في صفحة 22 و صفحة 23.

عندما يكون الفرن متوقفا، يظهر الوقت فقط على وحدة العرض. اضغط واستمر في الضغط على  لتشغيل الفرن.


أدر المفتاح لعرض الوظائف الرئيسية المتاحة على الشاشة اليسرى.

اختر عند الضغط .



لاختيار وظيفة فرعية (إذا توفر)، اختر الوظيفة الرئيسية ثم اضغط على  للتأكيد ثم انتقل إلى قائمة الوظيفة.



أدر المفتاح لعرض الوظائف الفرعية المتاحة على الشاشة اليمنى. اختر واحدة منها ثم اضغط على  للتأكيد.

استكمل الخطوات على النحو المبين في جزء «التشغيل السريع (الجزء 3)»، لتشغيل وظيفة الطهي على الفور أو لاستعراض معالج ضبط الوضعية على النحو المبين في أجزاء 4 و 5 و 6

## 5 ضبط المدة

لضبط المدة لوظيفة بعد ضبط درجة الحرارة:

تومض الأيقونة (🔊).



اضغط على (🔊) أو (▶) لتشغيل دورة طهي غير موقوتة (1.5).

أدر (🔊) لضبط المدة.



اضغط على (🔊) لتأكيد زمن الطهي الموقوت (2.5) والانتقال إلى ضبط وقت الانتهاء أو اضغط على (▶) بهدف التشغيل السريع.

ملاحظة: اضغط على (🔊) لضبط المدة أثناء دورة الطهي.

## 4.1 ضبط مستوى قدرة الشواء

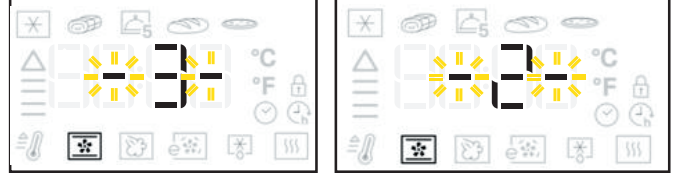
لضبط مستوى القدرة لوظائف الطهي الخاصة بالشواء (🔥) والشواء

التربو (🔥).

هناك 3 مستويات قدرة محددة للشواء:

1- (منخفض)، 2- (متوسط)، 3- (مرتفع).

تعرض الشاشة اليمنى القيمة القياسية بين شرتين وماضتين "-".



أدر (🔥) لضبط المستوى المرغوب.

اضغط على (🔊) للتأكيد والانتقال إلى المدة المضبوطة

(الجزء 5) أو اضغط على (▶) بهدف التشغيل السريع.

ملاحظة: أدر (🔥) لضبط مستوى الشواية أثناء دورة طهي.

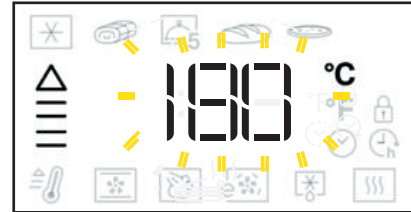
## 4.2 مرحلة التسخين المسبق

مع بعض الوظائف (الطهي التقليدي (🔥)، دفع الهواء (🔥)، الخبز بالتوزيع الحراري (🔥)، التسخين المسبق السريع (🔥)) هناك مرحلة تسخين مسبق إلزامية تبدأ أوتوماتيكيا تتيح إمكانية الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة بسرعة.



يظهر سهم وماض في دائرة بجانب درجة الحرارة المستهدفة للإشارة إلى مرحلة التسخين المسبق.

عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المستهدفة، يصدر صوت صافرة.



ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب: ويبدأ الفرن أوتوماتيكيا دورة الطهي المختارة.

ملاحظة: وضع الطعام في الفرن قبل انتهاء مرحلة التسخين المسبق قد يقلل من كفاءة الطهي.

## 5.1 دورة طهي موقوتة

أثناء دورة الطهي غير الموقوتة تعرض الشاشة اليمنى العد التصاعدي للمدة دقيقة بدقيقة ويومض "⊕" يومض الزر ⊕.



اضغط على (🔊) لإنهاء دورة الطهي في أي وقت وإيقاف الفرن.

ملاحظة: اضغط على (🔊) للتحويل من دورة غير موقوتة إلى دورة

موقوتة وضبط وقت الانتهاء.


## 7 وظائف 6TH SENSE

للاختيار من بين 6 دورات طهي محددة مختلفة مع قيم الضبط المسبق. للاطلاع على سرد وشرح كامل للوظائف، انظر الجدول الوارد في صفحة 22 و23.



أدر  لاختيار وظيفة 6th Sense.



اضغط على  للتأكيد.

أدر  لاختيار وظيفة 6th Sense المرغوبة.



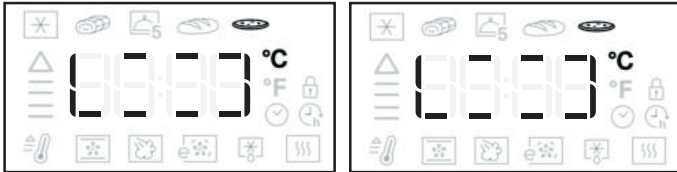
اضغط على  للتأكيد والانتقال إلى القيم المضبوطة للمدة/وقت الانتهاء أو اضغط على  بهدف التشغيل السريع.

ملاحظة: التسخين المسبق للفرن غير ضروري مع بعض وظائف 6th Sense. انظر الجدول الوارد في صفحة 14 الخاص بدرجات حرارة ومدد الطهي المقترحة.

### وظيفة استعادة درجة الحرارة 6TH SENSE


إذا انخفضت درجة الحرارة داخل الفرن أثناء تنفيذ دورة طهي 6th Sense نظراً لأن باب الفرن قد تم فتحه، فستقوم وظيفة استعادة درجة الحرارة 6th Sense أوتوماتيكياً باستعادة درجة الحرارة الأصلية.

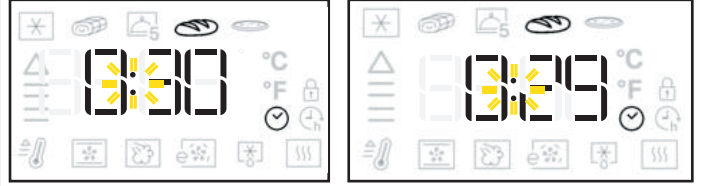
أثناء عملية استعادة درجة الحرارة 6th Sense، يظهر بالشاشة «رسم متحرك تعباني الشكل» إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة.




ملاحظة: أثناء الدورة الموقوتة، سيتم زيادة مدة الطهي، بمقدار الفترة الزمنية التي كان الباب مفتوحاً خلالها وذلك لضمان كفاءة الطهي.

## 5.2 دورة طهي موقوتة

أثناء دورة الطهي الموقوتة تعرض الشاشة اليمنى العد التنازلي للمدة دقيقة بدقيقة ويومض «:» يومض الزر .




اضغط على  لإنهاء دورة الطهي في أي وقت. بمجرد انقضاء زمن الطهي، يظهر بالشاشة اليمنى «End» (انتهاء) ويصدر صوت صافرة.




ملاحظة: لا تتضمن المدة الوقت الخاص بمرحلة التسخين المسبق.

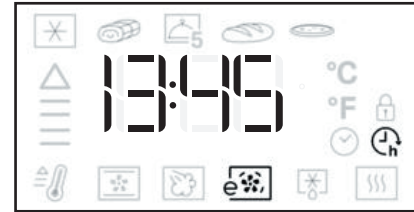
## 6 ضبط وقت انتهاء الدورة مع تأخير بدء التشغيل

اضبط وقت الانتهاء المرغوب لوظيفة. يظهر بالشاشة اليمنى وقت انتهاء دورة الطهي وتومض الأيقونة .





أدر  لضبط وقت الانتهاء المرغوب.

اضغط على  لتأكيد وقت الانتهاء.



ملاحظة: الوقت المبين بالشاشة يتضمن المدة المضبوطة. وأثناء فترة تأخير التشغيل يمكن دائماً:

أدر  لتمديد وقت الانتهاء.



اضغط على  لضبط مستوى درجة الحرارة.

اضغط على  لضبط المدة.

إذا كانت الوظيفة توفر مرحلة التسخين المسبق، فسوف يتم تجاوزها في حالة ضبط وقت التأخير.




## 9 لمبة الإضاءة الداخلية

اضغط على  لتشغيل أو إطفاء لمبة الإضاءة الداخلية.  
أثناء تشغيل وظيفة الطهي الاقتصادي بدفع الهواء  سيتم إيقاف تشغيل المصباح بعد 1 دقيقة.


## 10 قفل الأزرار

لقفل أزرار لوحة التحكم.

احتفظ بالزر  مضغوطة لمدة 5 ثوان على الأقل.



لإيقاف الفعالية.


احتفظ بالزر  مضغوطة لمدة 5 ثوان على الأقل.

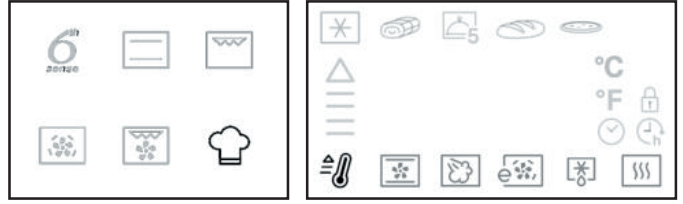


لدواعي الأمان، يمكن دائما إيقاف الفرن أثناء دورة الطهي من خلال الضغط على زر التشغيل/الإيقاف.


## 8 وظائف خاصة

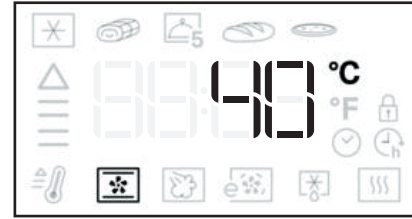
للاختيار من بين دورات طهي محددة مختلفة للاطلاع على سرد وشرح كامل للوظائف، انظر الجدول الوارد في صفحة 22 و23.



أدر  لاختيار الوظيفة الخاصة.



اضغط على  للتأكيد.


أدر  لاختيار الوظيفة الخاصة المرغوبة.





اضغط على  لتأكيد وضبط القيم أو اضغط على  بهدف التشغيل السريع.


## 8.1 التسخين المسبق السريع



لتسخين الفرن مسبقا بشكل سريع. اطلع على الشرح الكامل في صفحة 22 و23.

الوصول إلى الوظائف الخاصة .

أدر  لاختيار .

اضغط على  للتأكيد.

أدر  لاختيار درجة الحرارة المرغوبة.

اضغط على  لإجراء دورة تسخين مسبق سريع أو اضغط على  لضبط زمن دورة الطهي التالية.



عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المستهدفة، يصدر صوت صافرة.


ضع الطعام في الفرن واغلق الباب: ويبدأ الفرن أوتوماتيكيا في دورة الطهي مع الحفاظ على درجة الحرارة التي يتم الوصول إليها.

لا تضع الطعام في الفرن قبل انتهاء دورة التسخين المسبق السريع.

## جدول شرح الوظائف

<p>لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. استخدم الرف الثالث. لطهي البييتزا والفتائر المتبلبة والحلويات المحشوة بسائل، استخدم الرف الأول أو الثاني. قم بإحماء الفرن قبل وضع الطعام بداخله.</p>	<p>الموزع الحراري</p>		
<p>لشواء شرائح اللحم والكباب والسجق، ولطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. ضع الطعام على الرف 4 أو 5. عند شواء اللحم، استخدم صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ثم ضعها على الرف الثالث/الرابع، مع إضافة نصف لتر من المياه تقريبا. لا يلزم إحماء الفرن. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقا.</p>	<p>GRILL (الشواية)</p>		
<p>لطهي أطعمة متنوعة تتطلب نفس درجة حرارة الطهي على عدة أرفف في نفس الوقت (مثل السمك والخضراوات والكيك). يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر. استخدم الرف الثالث لطهي الطعام على رف واحد فقط، واستخدم الرف الأول والرابع لطهي الطعام على رفين، والرف الأول والثالث والخامس لطهي الطعام على ثلاث أرفف. قم بإحماء الفرن قبل الطهي.</p>	<p>الهواء المدفوع</p>		<p>الوظيفة التقليدية</p>
<p>لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). ضع الطعام على الأرفف الوسطى. استخدم صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضعها على الرف الأول/الثاني، مع إضافة حوالي نصف لتر من المياه. لا يلزم إحماء الفرن. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقا. يمكنك بفضل هذه الوظيفة أن تستخدم أيضا السيخ الدوار إذا كان موردا مع الجهاز.</p>	<p>الشواء التربو</p>		
<p>تختار الوظيفة أوتوماتيكيا أفضل طريقة طهي للأنواع المختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. يمكن ضبط درجة الحرارة من 180 إلى 250 م° لطهي جميع أنواع المنتجات. استخدم الرف الثاني أو الثالث. لا يلزم إحماء الفرن.</p>	<p>الخبز المجدد 6th Sense</p>		
<p>تختار الوظيفة أوتوماتيكيا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لشواء أي نوع من اللحوم (طيور، لحم بقر، لحم بتلو، لحم دسم، لحم ضأن وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. تستخدم هذه الوظيفة المساعدة المتقطعة الحساسية للمروحة، والتي تمنع التجفيف الزائد للأطعمة. استخدم الرف الثاني. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً قبل الطهي.</p>	<p>اللحم 6th Sense</p>		
<p>لطهي الأطعمة المختلفة التي تتطلب نفس درجة حرارة الطهي على خمسة مستويات في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الكعك والفتائر والبييتزا المستديرة (المجمدة أيضا) وإعداد وجبة كاملة. احرص على اتباع جدول الطهي للحصول على أفضل النتائج. لا يلزم إحماء الفرن.</p>	<p>Menu 5 6th Cook Sense</p>		<p>6th SENSE وظائف و</p>
<p>تختار الوظيفة أوتوماتيكيا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لخبز أي نوع من الخبز (باجيت، خبز الكايزر، شطائر الخبز، وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. استخدم الرف الثاني. لا يلزم إحماء الفرن.</p>	<p>الخبز 6th Sense</p>		
<p>تختار الوظيفة أوتوماتيكيا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لخبز أي نوع من البييتزا (بييتزا رفيعة، بييتزا بيتي، فوكاتشيا، وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. استخدم الرف الثاني. لا يلزم إحماء الفرن.</p>	<p>البييتزا 6th Sense</p>		

## جدول شرح الوظائف

<p>لتسخين الفرن مسبقاً بشكل سريع. عند انتهاء التسخين المسبق، يقوم الفرن أوتوماتيكياً باختيار الوظيفة التقليدية. انتظر حتى انتهاء التسخين المسبق قبل وضع الطعام داخل الفرن.</p>	 <p>الإحماء السريع</p>		
<p>لطهي اللحوم والفطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطائر الفواكه) والخضروات المحشية على مستوى واحد فقط. تستخدم هذه الوظيفة مساعدة المروحة المتقطعة والخفيفة مما يمنع الجفاف المفرط للأغذية. استخدم الرف الثاني. انتظر حتى انتهاء التسخين المسبق قبل وضع الطعام داخل الفرن.</p>	 <p>الخبيز بالحمل الحراري</p>		
<p>لطهي قطع لحم الروست المحشوة وقطع اللحم على رف واحد. تستخدم هذه الوظيفة المساعدة المتقطعة الحساسة للمروحة، والتي تمنع التجفيف الزائد للأطعمة. في هذه الوظيفة الاقتصادية يظل المصباح مطفأ أثناء الطهي ويمكن تشغيله مرة أخرى مؤقتاً بالضغط على زر التأكيد. لزيادة توفير استهلاك الطاقة لأقصى درجة، يُنصح بعدم فتح الباب أثناء الطهي. ويُنصح باستخدام المستوى الثالث. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً.</p>	 <p>وظيفة الطهي الاقتصادي بدفع الهواء</p>		
<p>1- الرف: لرفع الحلويات والعجين المملح إلى أفضل درجة. ضع العجين على الرف الثاني. لا يلزم إحماء الفرن. للحفاظ على جودة التخمر، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي. 2- الاحتفاظ بالسخونة: للحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخناً ومقرمشاً (مثلاً: اللحم أو الطعام المقلي أو كعكة الفواكه). ضع الطعام على الرف الأوسط.</p>	 <p>درجة حرارة منخفضة</p>		وظائف خاصة
<p>لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنعه من التعرض للجفاف في الخارج.</p>	 <p>التذويب/الإذابة</p>		
<p>توفر الوظائف نتائج ممتازة بفضل إضافة البخار في دورات الطهي. قم بسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة المحددة لطريقة التحضير الخاصة بك، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. تم إدراج كميات الماء المثالية ودرجات الحرارة لكل فئة طعام في جدول الطهي المعني. تجنب إحماء الفرن قبل إدخال الأطعمة.</p>	 <p>بخار</p>		

الإجراءات الممكنة للعملاء	الوصف (يتم عرض جميع أكواد الخطأ على شاشة HMI)	كود الخطأ
اضغط على زر ON/OFF وابدأ دورة الطهي لمدة 20/30 دقيقة تقريبا. إذا ظهر العطل بعد ذلك، فاتصل بمركز الخدمة.	خطأ إلكتروني في مجموعة ACU	F1E1
انتظر حتى يبرد المنتج. إذا كان هذا العطل لا يزال موجودا قم بالاتصال بمركز الخدمة	ارتفاع درجة حرارة المنتج	F1EA
فقط للخدمة.	وحدة HMI / لوحة المفاتيح / عطل في الشاشة.	F2E1
فقط للخدمة.	عطل في مستشعر الفرن الرئيسي	F3E0
فقط للخدمة.	عطل في مستشعر مسبار اللحوم	F3E3
اضغط على زر ON / OFF واحتفظ بالوجبة داخل تجويف الفرن. ثم أعد تشغيل الوظيفة. فإذا ظهر العطل حتى بعد ذلك، فاتصل بمركز الخدمة.	وحدة عالقة RTD.	F4E1
قم بإيقاف تشغيل خط الطاقة وانتظر 3 ثوان. ثم قم بتشغيل الخط الرئيسي. إذا ظهر العطل بعد ذلك، فاتصل بمركز الخدمة.	مفاتيح الباب الرئيسي والقفل غير متوافقة	F5E0
قم بإيقاف تشغيل خط الطاقة وانتظر 3 ثوان. ثم قم بتشغيل الخط الرئيسي. إذا ظهر العطل بعد ذلك، فاتصل بمركز الخدمة.	محرك قفل الباب الرئيسي به عطل	F5E1
خطأ في الاتصال. فقط للخدمة	تعطل نظام الاتصال بين ACU و HMI	F6E1
افتح الباب وحافظ على برودة المنتج	درجة حرارة التجويف الرئيسي للفرن مرتفعة	FBE1

أوقف المفتاح الرئيسي وتأكد من أن الموقد بارد قبل التنظيف.  
قبل التشغيل مرة أخرى، تأكد من أن عناصر التحكم جميعها في وضع الإيقاف.

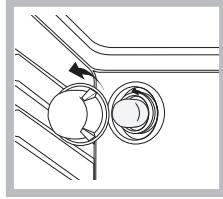
لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.  
افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.  
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

### الكماليات

انقع الكماليات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجية.

### تغيير اللمبة

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.



1. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.  
ملاحظة: استخدم لمبات 40 واط/230 فلت من نوع G9

اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 2009/244).  
تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.  
- لا تتعامل مع اللمبات بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها.  
لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

### التنظيف الحفاز

هذه الألواح مغطاة بمينا خاصة، قادرة على امتصاص الدهون التي تنتجها الأطعمة أثناء الطهي. طبقة المينا هذه قوية بعض الشيء، ولهذا قد تنزلق المحلقات العديدة (الأرفف، أوعية التنقيط، إلخ.) دون تلف طبقة المينا بها. قد تظهر علامات بيضاء على الأسطح، لا داعي للقلق من ظهور تلك العلامات.  
ورغم هذا، يجب تجنب التالي:  
- كشط طبقة المينا باستخدام أدوات حادة (سكين، على سبيل المثال)،  
- استخدام منظفات أو مواد كاشطة

افصل الجهاز عن مصدر التيار

### تنظيف الموقد الخزفي

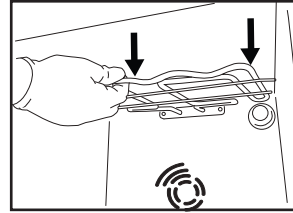
- لا تستخدم إسفنجيات خشنة أو حشوات تنظيف خادشة لأنها قد تلحق الضرر بالزجاج.
- بعد كل استخدام، قم بتنظيف الموقد (عندما يبرد) لإزالة أية ترسبات أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
- عدم الحفاظ على السطح في حالة نظيفة قد يقلل من حساسية أزرار لوحة التحكم.
- اقتصر على استخدام كاشطة فقط عند وجود بقايا ملتصقة بالموقد. اتبع تعليمات الجهة الصانعة للكاشطة لتفادي خدش الزجاج.
- السكر أو الأطعمة التي بها نسبة عالية من السكر تتسبب في إلحاق الضرر بالموقد ويجب إزالتها على الفور.
- الملح والسكر والرمل يمكن أن تخدش السطح الزجاجي.
- استخدم قطعة قماش ناعمة أو ورق مطبخ له قدرة على الامتصاص أو منظف خاص بالموقد (اتبع إرشادات الجهة الصانعة).
- انسكاب السوائل على نطاقات الطهي قد يتسبب في تحريك الإناء أو اهتزازه.
- قم بتجفيف الموقد بعناية بعد تنظيفه.

### الأسطح الخارجية

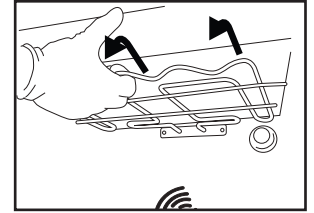
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. جففها بواسطة قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم المنظفات الأكالة أو الكاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.
- تجنب استخدام منتجات قاعدتها كحولية مثل الكحول المحول.

### تحريك عنصر التسخين العلوي

1. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات.
2. اسحب عنصر التسخين للخارج قليلاً (الشكل 1) وأخفضه (الشكل 2).
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعامات الجانبية.



شكل 2



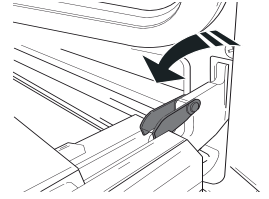
شكل 1

### الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

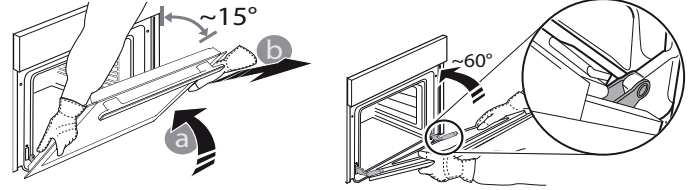
## إزالة الباب الزجاجي للفرن وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.
2. أغلق الباب قدر استطاعتك.



أحكام مسك الباب بكتنا يديك - لا تحمله من المقبض.

- بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b).

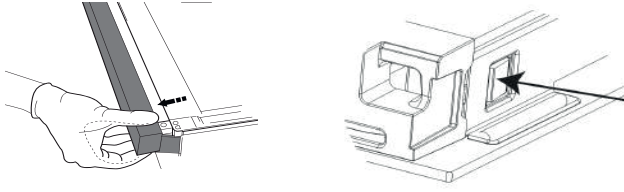


ضع الباب على جانبه بحيث يستند إلى سطح طري.

3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.
4. قم بإنزال الباب وافتحه تماما.
- قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: تأكد من إنزالهم إلى أسفل بشكل كامل.
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

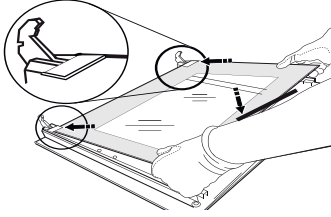
## انقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجه لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكتنا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

3. عند إعادة تجميع زجاج الباب الداخلي، أدخل لوح الزجاج بشكل صحيح بحيث يكون النص المكتوب غير مقلوب ويسهل قرأته.
4. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوت كليك إلى الوضع الصحيح. تأكد من تأمين



إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

تحري الأعطال وإصلاحها  
ماذا تفعل إذا...

## الأسباب المحتملة

## الحلول

الفرن لا يعمل.

انقطاع التيار الكهربائي.  
الفصل من الشبكة الكهربائية

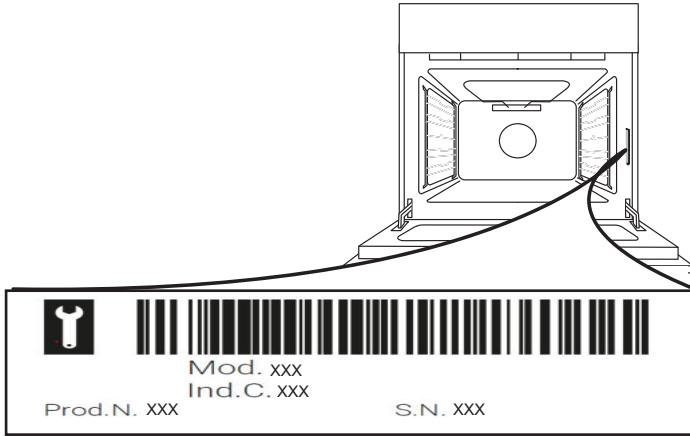
تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء.  
أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.

## خدمة ما بعد البيع

للحصول على المساعدة اتصل بالرقم المبين في كتيب الضمان المرفق بالمنتج أو اتبع التعليمات الموجودة على موقعنا الإلكتروني.

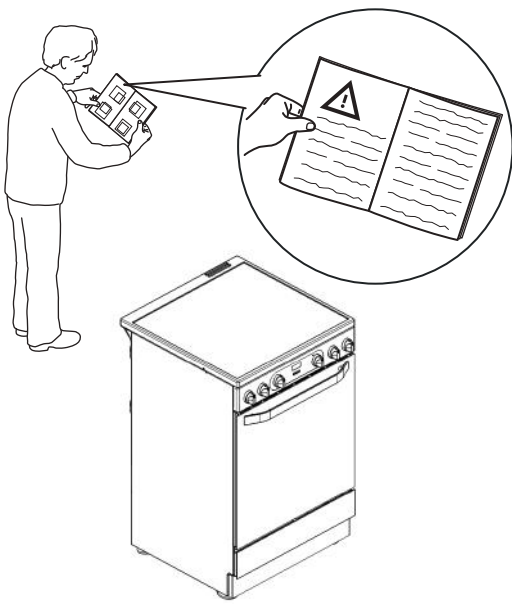
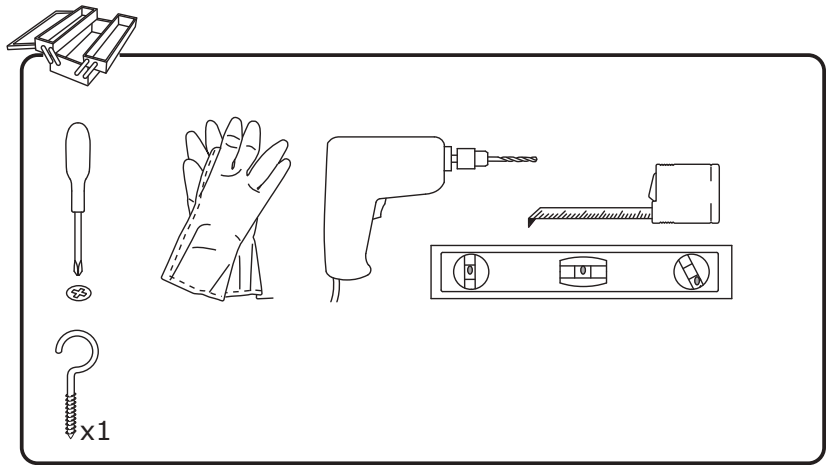
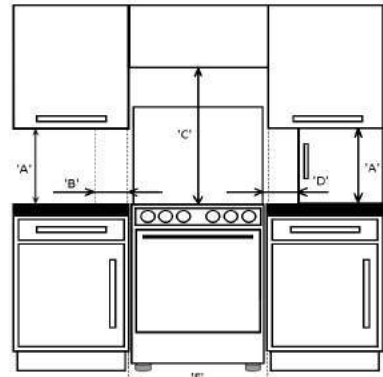
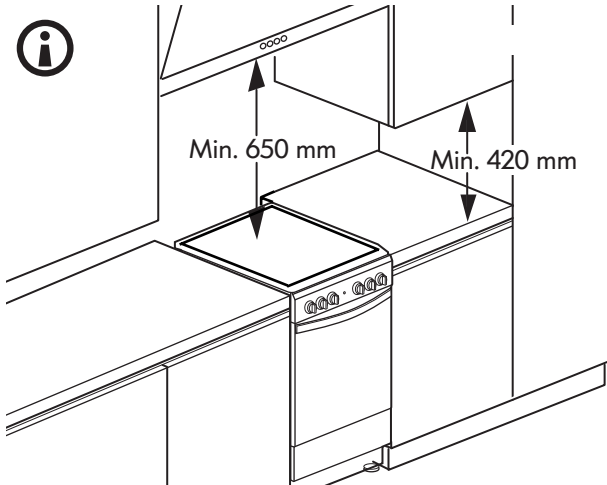
كن على استعداد للأتي:

- وصف مختصر للمشكلة،
- انكر نوع المنتج والطراز بدقة،
- كود المساعدة (الرقم التالي لكلمة SERVICE في لوحة التمييز المثبتة على المنتج والتي يمكنك رؤيتها على الحافة الداخلية عندما يكون باب الفرن مفتوحا)،
- عنوانك بالكامل،
- رقم الهاتف.

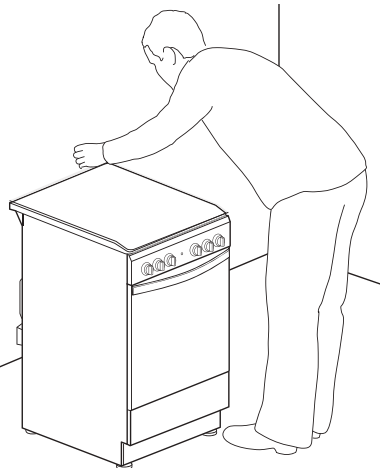
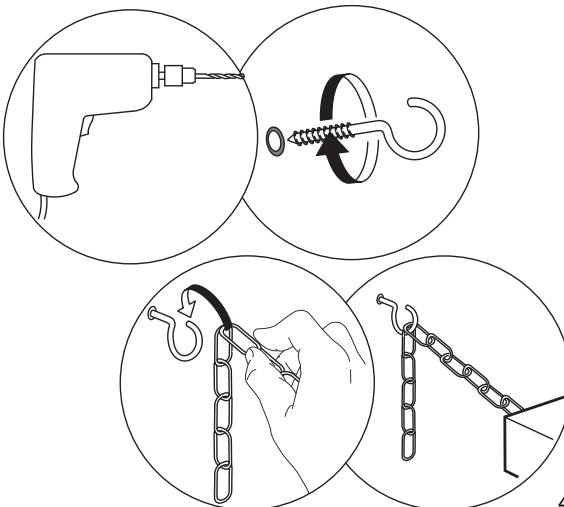
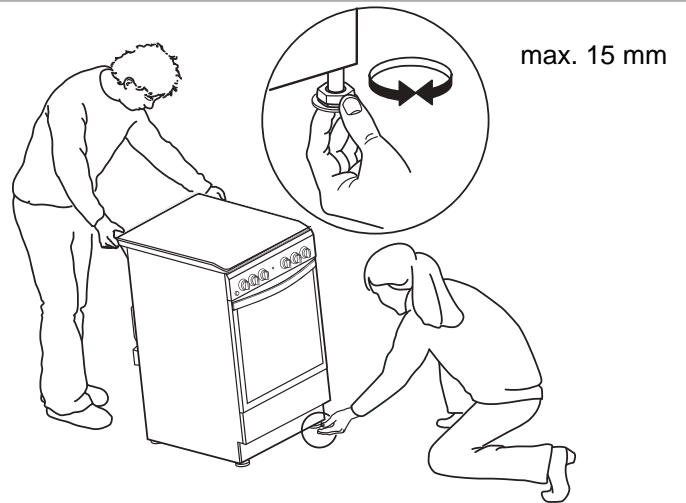
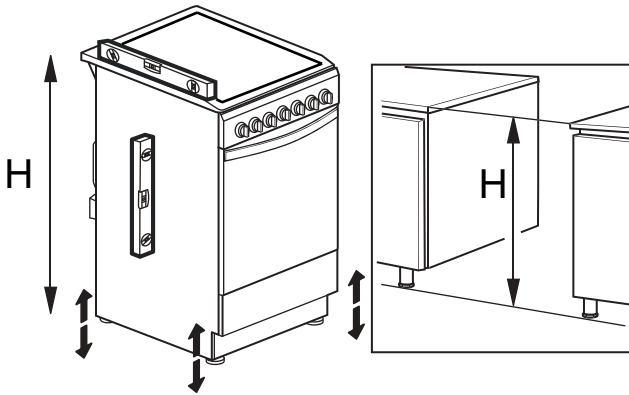


يرجى ملاحظة: عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد بضمن تركيب قطع الغيار الأصلية وإجراء أعمال الإصلاح بصورة صحيحة.  
يرجى الرجوع إلى كتيب الضمان المرفق للمزيد من المعلومات حول الضمان.



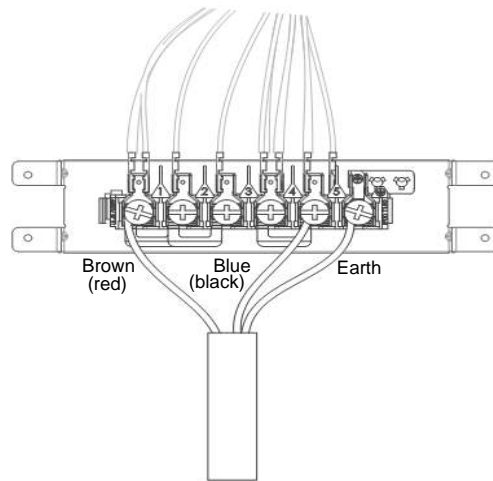
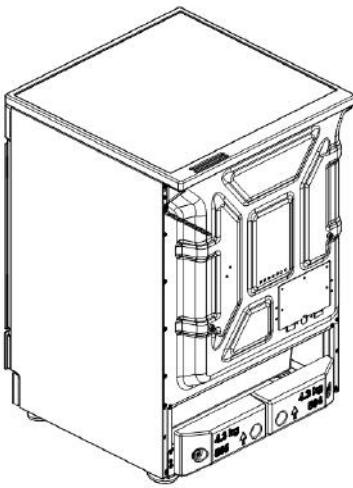
**1****2****3**

'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	600mm Min

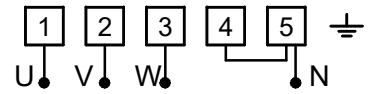
**4**



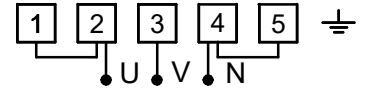
5



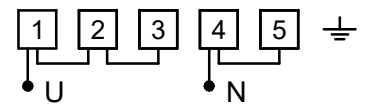
380-415 3N~  
 H05V2V2-F 5x1.5 mm<sup>2</sup> ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53  
 H05VV-F 5x1.5 mm<sup>2</sup> ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



380-415 2N~  
 H05V2V2-F 4x4 mm<sup>2</sup> ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53  
 H05VV-F 4x4 mm<sup>2</sup> ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



\*220-240 1N~  
 H07RN-F 3x10 mm<sup>2</sup> ◀ HAR ▶

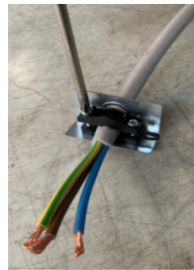


6

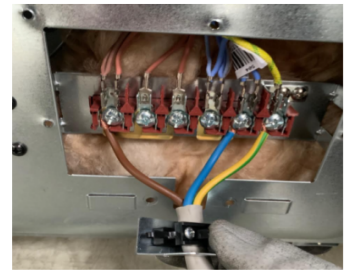
6.1



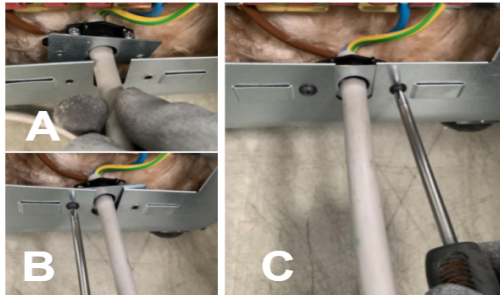
6.2



6.3



6.4



6.5



7

