

1 FICN9E

Instruction manual



BARAZZA
taste of design

INSTALLATION

BUILT-IN OVEN 90x60

- The oven can be installed under a hob or in a column.
- The dimensions of the housing for the oven are given in figure 3.
- Make sure that surrounding materials are heat-resistant.
- Align the oven centrally inside the cabinet then fix it with screws.
- All measurements are in mm.

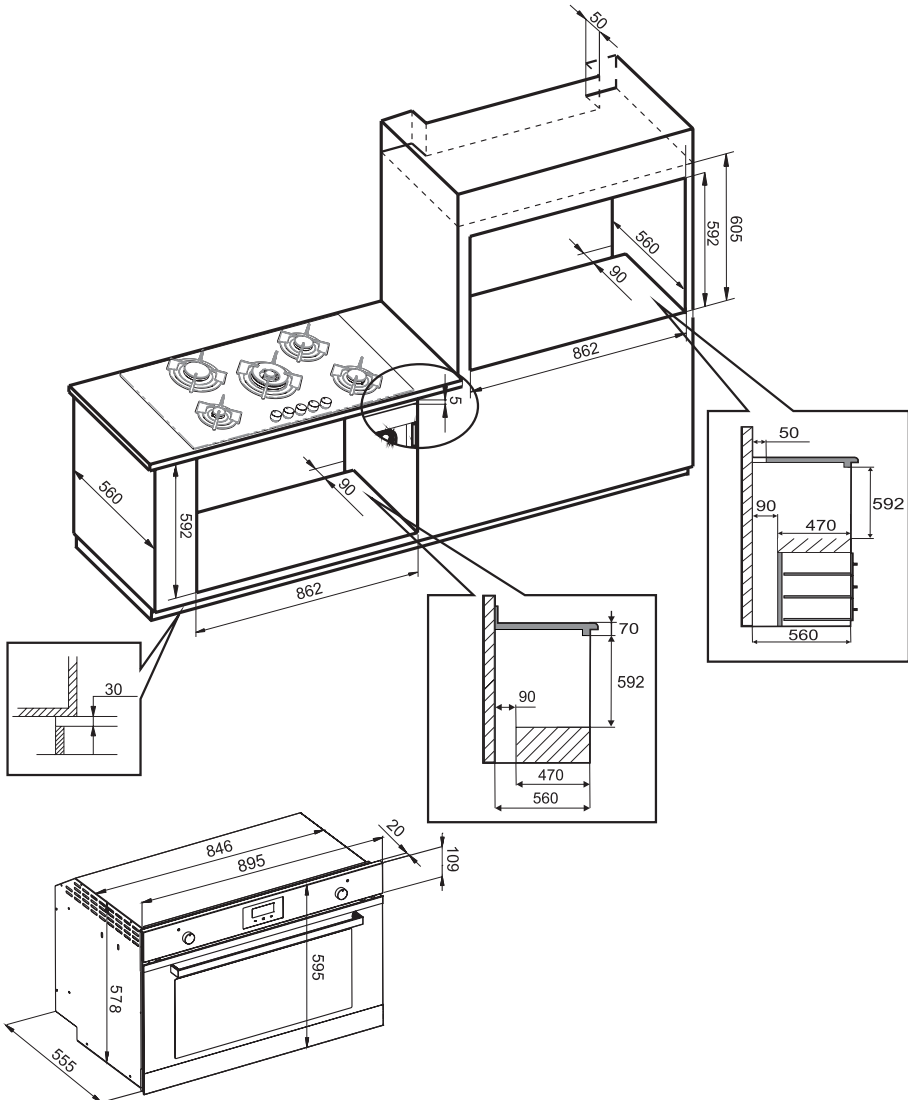


fig. 3

INSTALLATION

BUILT-IN OVEN 90x48

- The oven can be installed under a hob or in a column.
- The dimensions of the housing for the oven are given in figure 3.
- Make sure that surrounding materials are heat-resistant.
- Align the oven centrally inside the cabinet then fix it with screws.
- All measurements are in mm.

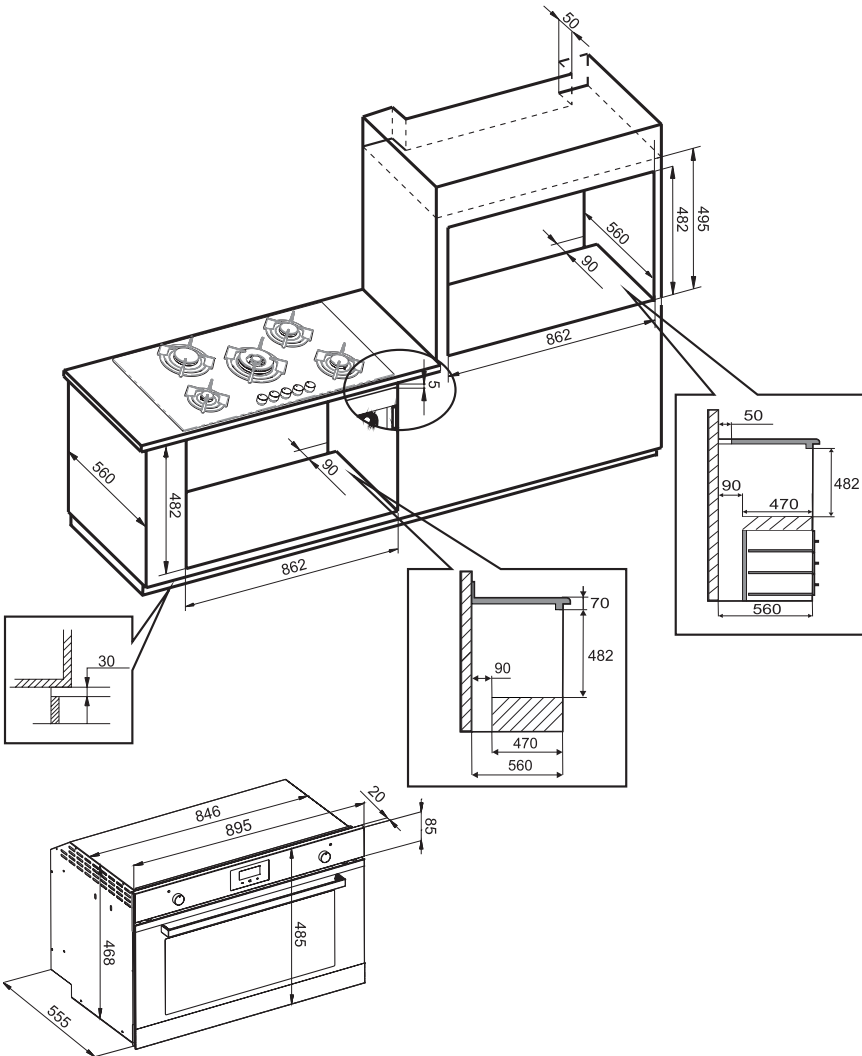


fig. 3

INSTALLATION

INSTALLATION WARNINGS

- Built-in under worktop** Make sure that the cabinet in the rear/bottom areas has proper opening, of approx 90mm, to let the oven work properly once fully built-in installed.
- Column installation** Make sure that cabinet in the rear/bottom areas has proper opening, of approx 90mm and 50mm at the top areas, to let the oven work properly once fully built-in installed.

- The dimensions and materials of the cabin or cabinet in which the built-in oven will be installed must be correct and must be resistant to temperature increases.
- Please install as shown in figure 3.
- The movable walls in which the oven is installed must be heat resistant.
- Wall panels must be 100°C resistant.
- Plastic panels or adhesives that are not resistant to this heat can deform and sustain damage.
- The instructions for cooking ranges and ovens shall state the appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- For safety reasons it is necessary to avoid direct contact with the electrical parts of the oven.
- The insulation and protection parts must be installed such as to prevent them from being removed from any instrument.
- The oven must be installed as shown in figure 3 in order to provide a more effective air flow.
- It is advisable to leave a space of at least 90 mm on the back for the kitchen unit in which the oven is installed.
- The rear part of the cabin in the kitchen unit must be removed to provide better airflow.
- The rear surface of oven, shall be placed against wall.
- It is not recommended to install the device near refrigerators or freezers, otherwise their performance may be affected by radiated heat.
- For stationary appliances permanently connected to the fixed wiring, compliance with this requirement is considered to be met if the instruction concerning disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000. This requirement is valid only for Australia and New Zealand.

INSTALLATION

Dear Customer,

We thank you and congratulate you on your choice to purchase one of our products. We are confident that this new appliance, built with quality materials, will fully satisfy your requirements.

Use of this new equipment is easy, however we invite you to read this manual carefully before installing and using the appliance.

The manual provides correct information on installation, use and maintenance as well as providing useful advice.

THE MANUFACTURER

GENERAL WARNINGS



Please read this instruction manual before installing and using the equipment. The manual must be kept together with the appliance for any future consultation. If the appliance should be sold or transferred to another person, ensure that the manual accompanies it, so that the new user will be informed of the operation and of the relevant warnings.

The product label, with the serial number, is glued to the front of the oven.



All operations relating to installation, adjustment and adaptation to the type of gas available must be carried out by qualified personnel according to the regulations in force.

The specific instructions are described in the part of the manual reserved for the installer.



Declaration of Conformity:

we declare that our products comply with the European directives, orders and regulations as well as with the requirements indicated in the reference standards.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage to property or to persons resulting from improper installation or from improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

WARNINGS

1.1 Premise

This user manual is an integral part of the appliance and must be kept intact and within reach of the user throughout the life of the appliance.

In case of lost the instruction manual, it is available in electronic format upon request electronically to the manufacturer.

Before using the appliance read this user manual carefully.

1.2 Product label

The identification plate shows the technical data, the serial number and the marking.

The identification plate must never be removed.

1.3 Responsibility of the manufacturer

The manufacturer declines all responsibility for damage to persons and property caused by:

- Use of the appliance other than that intended.
- Failure to comply with the instruction in the user manual.
- Tampering with even a single part of the appliance.
- The use of non-original spare parts.

1.4 Precautions

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not lean or sit on the open door.
- Check that objects are not trapped in the doors.

1.5 Appliance purpose

- This appliance is intended for the cooking of food in a domestic environment. Any other use is improper.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved .
- The appliance is not designed to work with external timers or remote control systems.
- Racks and trayshave to be inserted into the side guides until they come to a complete stop. The mechanical safety locks that prevent the rack from being taken out accidentally must face downwards and towards the back of the oven.

WARNINGS

I.6 Damage to persons

- **WARNING:**This appliance and its accessible parts become very hot during use.
- Do not touch the heating elements during use.
- Keep children under 8 years of age away if they are not being continuously supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- During use, do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the appliances.
- Switch off the appliance after use.
- Never try to extinguish a flame/fire with water: switch off the appliance and smother the flame with a lid or a fireproof blanket.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Have the installation and servicing performed by qualified personnel in compliance with the regulations in force.
- Do not modify the appliance.
- Do not insert sharp metallic objects (cutlery or utensils) into the slots.
- Never attempt to repair the appliance yourself or without the intervention of a qualified technician.

I.7 Damage to the appliance

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Use wooden or plastic utensils if necessary.
- Do not sit on the appliance.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not obstruct the openings, ventilation and heat dissipation slots.
- Do not leave the appliance unattended during cooking that can release fats and oils.
- Do not leave objects on the cooking surfaces.
- If the door glass breaks, turn off the oven to avoid electric shock .
- Never use the appliance to heat the room.
- If the power supply cable is damaged, contact the technical assistance service immediately, which will replace the cable.

WARNINGS

I.8 Disposal



This appliance must be disposed of separately from other waste (directives 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). This appliance does not contain substances in quantities such as to be considered hazardous to health and to the environment, in accordance with the current European directives.

To dispose of the appliance

Cut the power supply cable and remove the cable together with the plug.



Electrical voltage

Danger of electrocution

- Turn off the power supply from the electrical system.
- Disconnect the power supply cable from the electrical system.
- Take the appliance to the appropriate waste collection centres for electrical and electronic waste, or return the appliance to the retailer at the time of purchase of equivalent equipment, on a like-for-like exchange.
- It should be noted that non-polluting and recyclable materials are used for packaging of the appliance.
- Give the packaging materials to the appropriate recycling centres.



Plastic packaging

Danger of suffocation

- Do not leave the packaging or parts of it unattended.
- Do not allow children to play with the plastic packaging bags.

CONTENTS

I. WARNINGS

1.1	Premise	6
1.2	Product Label	6
1.3	Manufacturer liability	6
1.4	Precautions	6
1.5	Appliance purpose	6
1.6	Damage to person	7
1.7	Damage to the appliance	7
1.8	Disposal	8

2. INSTALLATION

2.1	Electrical connection	10
2.2	General information	10
2.3	Fixed connection	10
2.4	Connection with plug and socket	10
2.5	For the installer	10
2.6	Oven Installation	11

3. DESCRIPTION

3.1	Oven description	13
3.2	Accessories	14
3.3	Using the accessories	14
3.4	First use	15
3.5	Energetic efficiency	15
3.6	Cooling fan	52

4. TIMER DESCRIPTION 16

5. 6 FUNCTION DESCRIPTION 22

6. 8 FUNCTION DESCRIPTION 24

7. 9 FUNCTION DESCRIPTION 30

8. 11 FUNCTION DESCRIPTION 40

9. CLEANING AND MAINTENANCE

9.1	Warnings	49
9.2	Removing the oven door	50
9.3	Internal glass cleaning	51
9.4	Third glass cleaning	52

10. DIRECTIVE 2012/19/UE (RAEE) 53

INSTALLATION

2.1 Electrical connection



Danger of electrocution

Electrical voltage

Have the electrical connection carried out by qualified technical personnel.

The earth connection is obligatory according to the methods foreseen by the safety regulations of the electrical system.

Turn off the general power supply.

2.2 General information

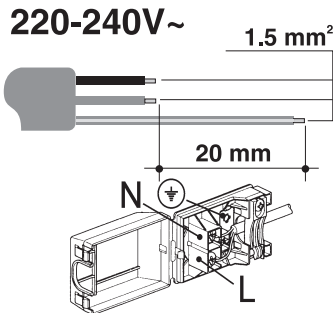
Check that the characteristics of the electrical network are suitable for the data shown on the plate.

The identification plate, with technical data, serial number and marking is visibly positioned on the appliance.

The plate must never be removed.

The appliance works with **220-240V~**
Use a three-pole cable (3x1.5mm² cable, referring to the internal conductor section).

Provide for the earth connection with a cable longer than the others by at least 20mm.



2.3 Fixed connection

If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, a mean

for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions must be incorporate in the fixed wiring in accordance with the wiring rules of the country where the appliance is installed. For Australia and New Zealand this mean of disconnection shall be in accordance with AS/NZS 3000.

The interruption device must be located in an easily accessible position and near the appliance.

2.4 Connection with plug and socket

Check that the plug and socket are of the same type.

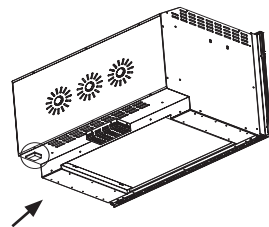
Avoid using reductions, adapters or shunts as they could cause heating or burning.

2.5 For the installer

The plug must remain accessible after installation. Do not bend or trap the connection cable to the mains.

The appliance must be installed according to the installation diagrams.

If the appliance does not function properly after having carried out all the checks, refer to the Authorised Assistance Centre in your area. When the appliance is correctly installed, please instruct the user on the correct method of operation.

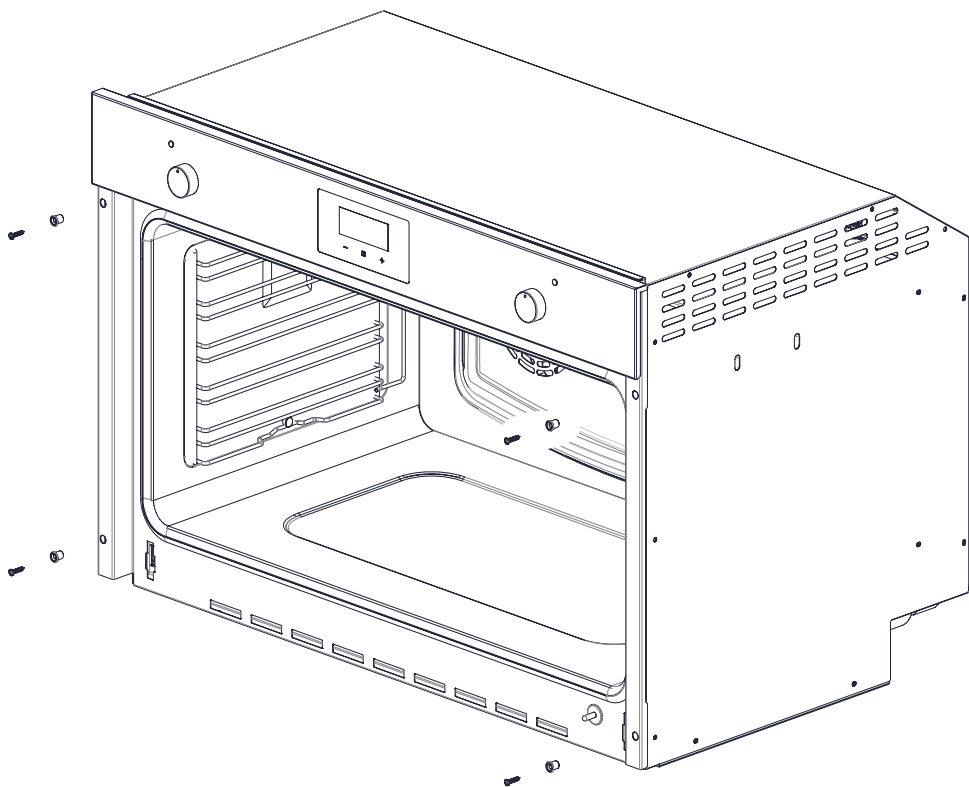


INSTALLATION

ATTENTION for oven with Manual Thermostat: If the oven is set up with light function + 0°C and the red light remain slightly turned on, you have to switch the blue cable(neutral) with the brown one(phase) in the plug.

2.6 Oven installation

- The oven can be installed under a hob or in a column.
- The dimensions of the housing for the oven are given in figure 3.
- Make sure that surrounding materials are heat-resistant.
- It is advisable to leave a space of at least 90 mm on the back for the kitchen unit in which the oven is installed.
- Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in a place the 4 screws with the screwdriver.
- After fixing the screws, fit the plugs that are in the bag with the screws.



INSTALLATION

CAUTION

To prevent the oven handle from breaking, **DO NOT** pull the oven by the handle to install it or place it inside the recess. fig. I4

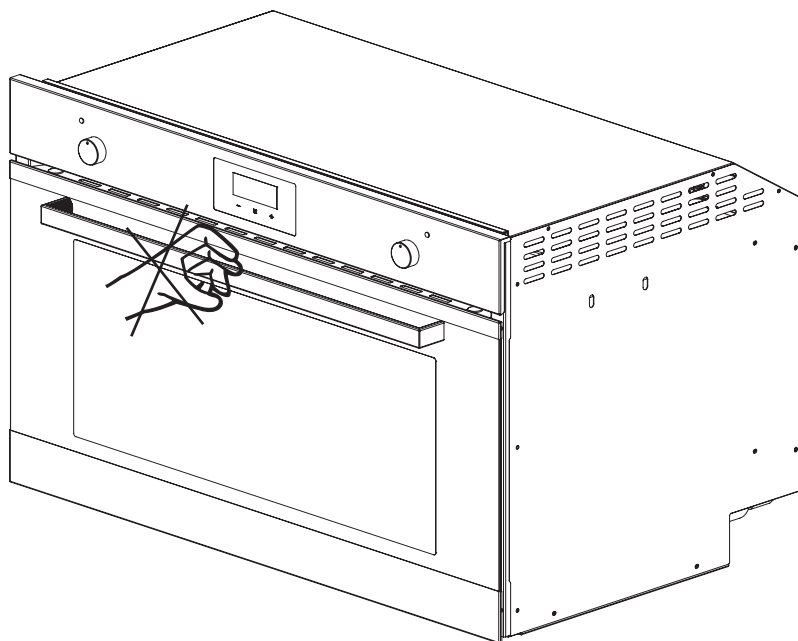
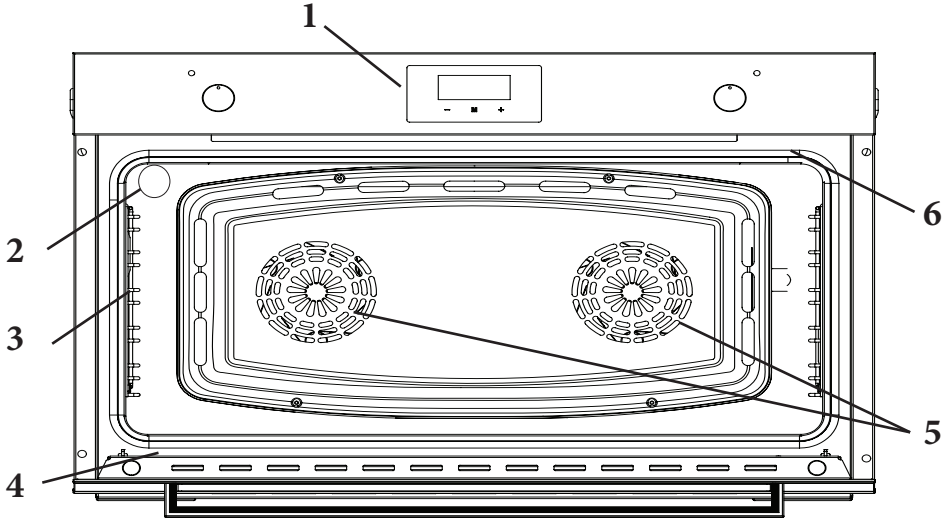


fig. I4

DESCRIPTION

3.1 Oven description



- 1. Control Panel
- 2. Light
- 3. Chromed side grille

- 4. Date labels
- 5. Turbo Fan
- 6. Upper Resistance

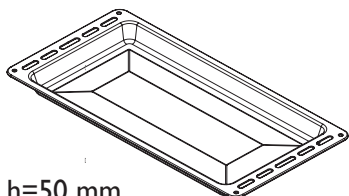
COMPONENT NAME	POWER IN W
Upper resistance (top)	1200 W
Lower heating element (button)	1800 W
2 FAN circular heating element	3000 W
Grill	1800 W
Oven light	80 W
Radial fan	65/32 W

ACCESSORIES

3.2 Available Accessories

High deep tray

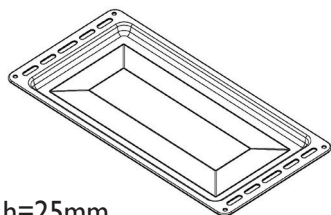
Useful for collecting fat from foods placed on the rack above.



h=50 mm

Low deep tray

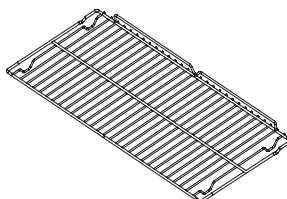
Useful for collecting fat from foods placed on the rack above.



h=25mm

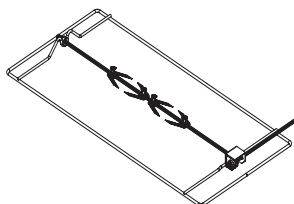
Rack

Useful for supporting containers with food during cooking.



Rotisserie

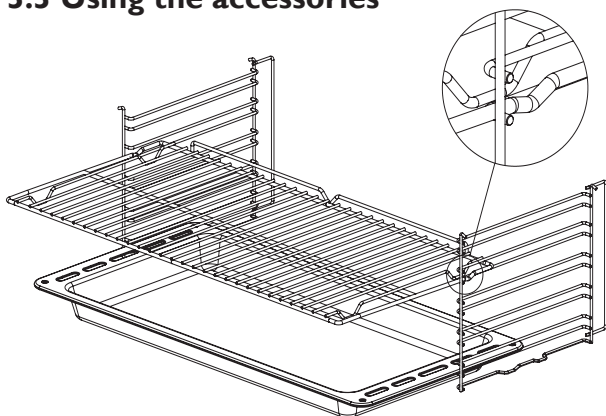
Useful for grilling large roasts, poultry and whole fish.



Please Note :

- Some models are not provided with all accessories.
- The accessories intended to come into contact with food are made of materials that comply with the provisions of current legislation.

3.3 Using the accessories



Racks and trays have to be inserted into the side guides until they come to a complete stop.

The mechanical safety locks that prevent the rack from being taken out accidentally must face downwards and towards the back of the oven.

3.4 First use

1. Remove any protective film from the outside or inside of the appliance, including accessories.
2. Remove the accessories and wash the oven (see pag 49).
3. Set the temperature regulator to the maximum level. (250°C max).
4. Set the function key as upper and lower resistance (and + fan if available).
5. Turn on the oven in this configuration for 30 minutes.
6. Open a window for air circulation.

Note: Smoke and odour from insulating materials and resistances may be experienced once during this period. If this happens, wait for the smoke and odour to dissipate before placing food inside the oven.

After this has been done, clean the inside of the oven with a slightly damp, soapy soft cloth.

Important:

when opening the oven door, always use the central part of the handle.

3.5 Energy efficiency of the oven

Ovens with high efficiency in the use of electricity and thermal insulation should be favoured.

Often the opening of the oven door causes cold air to enter the oven, thus causing energy loss. Consequently, the oven door should not be opened if it is not necessary.

Do not try to cook more than one meal in the oven at a time.

The meals that are cooked first should be removed first in order to be able to use less energy without changing the oven temperature.

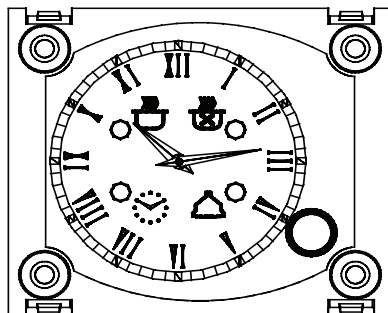
The residual heat after the meal cooked in the oven should be used for another meal. By doing so we can save energy.

Preheating must be performed for a short period (usually 10 minutes).

Frozen meals must be thawed before they can be cooked in the oven.

Combustible and flammable materials that ignite easily must be kept away from the oven. The ovens must be installed in a place away from flammable environments.

TIMER DESCRIPTION



General operation

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

Setting the time of day

To adjust the clock press the knob briefly 4 times until you get the flashing of the “CLOCK” icon. Hence to increase or decrease the time, turn knob clockwise.

After 10 seconds of the last adjustment the electronic timer automatically exit time setting mode.

Manual cooking

During default condition, timer manual firing of the oven using the general oven switch (external to the timer).

ATTENTION: after providing power supply to the timer it takes about few seconds before the relay is energized.

Setting the minute minder

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

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

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

Semi automatic cooking: switch off at a set and time

Cooking end programming allows you to start immediately and stop cooking in an

TIMER DESCRIPTION

automatic manner based on the time scheduled.

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

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

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

To view the program press and release the knob and the timer show the selected program.

When cooking stops the “END TIME” icon flashes and the alarm beeps. After 1 minute beeps are disabled and the icon “END TIME” remains flashing until you press the knob.

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

Fully automatic cooking

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

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

Increase or decreases the cooking start time turning knob clockwise or counterclockwise. The flashing of “START TIME” icon continues for some seconds after the last rotation. If within this time you don't turn or press the knob the hands return automatically to display the time and the program is canceled. If you press the knob the cooking start time is stored (“START TIME” icon is turned on) and timer switches to cooking end programming (the “END TIME” icon from off becomes flashing).

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







Cooking will begin when “Programmed Start Time=Present Time”.

Blackout indication

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


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

TIMER DESCRIPTION

-  Minute Minder Icon
-  Cooking Duration Icon
-  End of Time Icon
-  Time of Day Icon
- Auto** Automatic Cooking Icon
- Man** Manual Cooking Icon
-  Oven Active as Auto. Cooking
-  Keylock Icon



- 1 Minus Button
- 2 Menu Button
- 3 Plus Button

After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, “12:00”,  and **h:min** icon flashes. Any button press enters the time of day setting menu. Adjust the correct time of day using buttons 1 or 3.

Menu button

The menu button cycles through the minute minder - cooking duration - end of time - time of day - buzzer tone adjustment menus.



Minus button

Decrease the displayed value.

Plus button

Increase the displayed value.

Setting the time of day (24 h)





Press and release button 2 until  and icons start flashing. Set the current time using buttons 1 and 3. After 7 seconds  icon disappears, icon stops flashing. *Notice! Time of day setting cancels automatic cooking settings.*

Manual Operation

If the programmer is not in semi-automatic or full-automatic mode you can use oven functions manually, also **Man** icon is on the display.

Setting the minute minder




You can activate the minute minder at any time, regardless of the status of other programmer functions. The adjustable duration ranges from 1 minute to 99 minutes.

- Press button 2,  icon starts to flash, the display shows “0.00” **h:min** disappears and icon **min:sec** remains on the display.
- Enter the required duration using buttons 1 and 3.  remains on the display. After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes accompanied by a flashing .
- Press any button to turn the signal off,  disappears, and the display shows the time of day.

TIMER DESCRIPTION

Cooking timer



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

- Press and release button 2 until  starts to flash.
- Set the cooking duration using buttons 1 and 3, within the range from 1 minute to 23 hours 59 minutes. **Auto** and  icon light on the display.
- The set time is memorized after about 7 seconds; the current time of day is shown again on the display. **Auto** and  icons remain on the display.
- Select the required temperature and the oven function.
- When cooking is completed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the **Man** icon starts to flash, **Auto** icon disappears.
- Return control and thermostat knobs to the OFF position. Press button 2 to cancel buzzer signal and press once again to return to manual operation.

Cooking time with delay

If the oven is supposed to turn off at specified time, after having worked for a specified duration, cooking time and the cooking end time can be set. In this case, you just give in the cooking duration and the time, when the food should be ready and the timer calculates when to start cooking. It is named as full-automatic operation.

Enter cooking duration as described above. (for example say it is 17:30 o'clock now and cooking duration is set as 1 hour)

- Press and release button 2 until the  icon starts to flash.
- Set the turn-off (cooking end) time using buttons 1 and 3 (for example 19:30). The maximum cooking end time setting is limited to the current time plus 23 hours 59 minutes.
- Turn the thermostat and function control knobs to the required settings.  icon disappears. Oven will not be switched on until the calculated cooking start time (according to the example, it is 18:30), that is the difference between the cooking end time and the cooking duration. When cooking is completed (according to the example at 19:30), an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the **Man** icon will flash. Return control and thermostat knobs to the OFF position.
- Press button 2 to cancel the buzzer signal and press once again to return to manual operation.


TIMER DESCRIPTION

Adjusting the buzzer tone

- Press button 2 until the “LX” (X=1, 2 or 3) flashes on the right two digits.
- Set the tone using buttons 1 and/or 3 to set “L1”, “L2” or “L3”.

Note: Default tone is L3.

Key lock activation/ deactivation

When any adjustment mode is not active, press and hold button 3 about 5 seconds, to activate/deactivate the key lock,  icon appears/disappears on the display accordingly.

When the key lock is activated, the buttons get locked. Pressing the buttons will have no effect but it will be heard two beep signal.

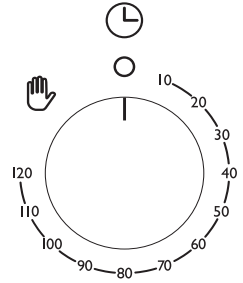
Notice!: In case of main power loss for a short time (about 1.5 minutes), timer maintains its status. Key lock status and buzzer tone are memorized independent of the power loss duration.

TIMER DESCRIPTION

Mechanical Timer

You can adjust up to 120 minute by rotating the mechanical clock button clock wise.

- The clock will have the oven work for the set duration and shut it down automatically when the time is up.
- Set the function and temperature adjustment buttons after placing the meal inside the oven and adjust the mechanical clock button to the position you want. The oven alarm will sound and the oven will automatically shut down when the time is up.

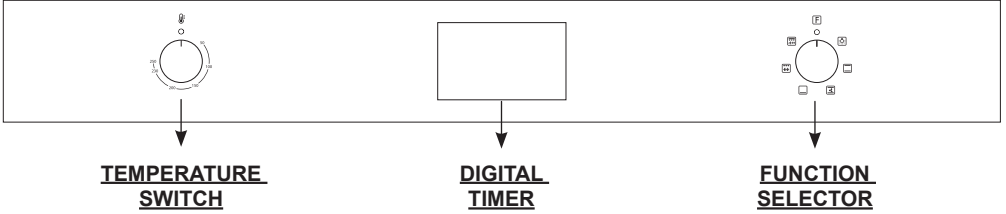


With circuit cutter, oven working duration can be set to 120 minutes maximum.

It is possible to set longer cooking periods manually.

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



6 FUNCTION DESCRIPTION



	Off	the product won't work in this position.
	Light	turning the knob to the right the switch turns on the oven light.
	Static	mostly used for cooking in one tray. Roasts both sides of the food equally, making it crispy.
	Static+Fan	circulates hot air inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside.
	Bottom heater	the heat coming just from the bottom allows you to complete the cooking of foods that require a higher bottom temperature without affecting their browning. Perfect for cakes, pies, tarts and pizzas.
	Grill	the heat coming from the grill element gives perfect grilling results above all for thin and medium thickness meat, gives the food an even browning at the end of cooking. This function enables large quantities of food, particularly meat to be grilled evenly.
	Top heater +Grill+Fan	the heat produced by top heater and grill, is propagated homogeneously by the fan for a homogeneously cooking.

6 FUNCTION DESCRIPTION

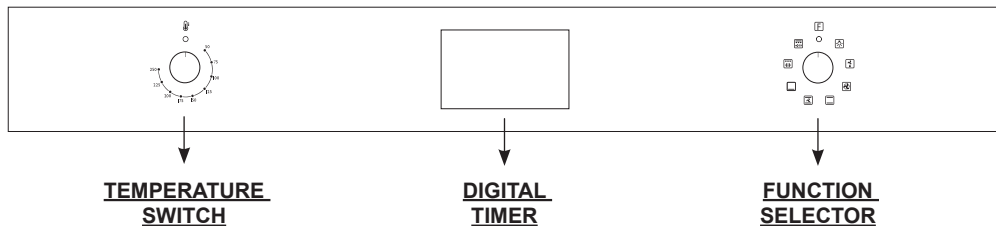
Some ovens have a rotisserie, in this case the last two functions described on the previous page are different.

	Grill+ Rotisserie	with the use of the rotisserie, the grill function will give a more uniform cooking.
	Top Heater +Grill+Fan +Rotisserie	with the use of the rotisserie, the cooking that was already homogeneous thanks to the fan, is optimized.

ATTENTION - For oven with Manual Thermostat

If the oven is set up with light function + 0°C and the red light remain slightly turned on, you have to switch the blue cable(neutral) with the brown one(phase) in the plug.


8 FUNCTION DESCRIPTION





The 8 function oven uses the same digital timer as the 6-function one.

	Off	the product won't work in this position.
	Light	turning the knob to the right the switch turns on the oven light.
	Deicing	only turbo fans work in this position, circulates the air at room temperature around frozen food and thaws them.
	Turbo fan	fan and surrounding heater will be activated. This program also offers more than one food on several levels, without the transmission of odors.
	Static	mostly used for cooking in one tray. Roasts both sides of the food equally, making it crispy.
	Static+fan	circulates hot air inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside.
	Bottom heater	the heat coming just from the bottom allows you to complete the cooking of foods that require a higher bottom temperature without affecting their browning. Perfect for cakes, pies, tarts and pizzas.
	Grill	the heat coming from the grill element gives perfect grilling results above all for thin and medium thickness meat, gives the food an even browning at the end of cooking. This function enables large quantities of food, particularly meat to be grilled evenly.

8 FUNCTION DESCRIPTION

	Top heater + Grill + Fan	the heat produced by top heater and grill, is propagated homogeneously by the fan for a homogeneously cooking.
--	-------------------------------------	--

Some ovens have a rotisserie, in this case the last two functions described on the previous page are different.

	Grill + Rotisserie	with the use of the rotisserie, the grill function will give a more uniform cooking.
	Top heater + Grill + fan +Rotisserie	with the use of the rotisserie, the cooking that was already homogeneous thanks to the fan, is optimized.

ATTENTION - *For oven with Manual Thermostat*

If the oven is set up with light function + 0°C and the red light remain slightly turned on, you have to switch the blue cable(neutral) with the brown one(phase) in the plug.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Oven technical specification

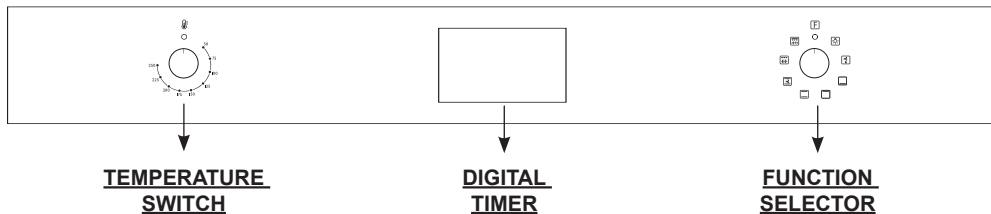
The oven has been designed to work with monophase 220-240V AC 50/60 electricity.

Carefully read the label of the data plate placed on the oven before installation.

Top heater	1200 W
Bottom heater	1800 W
Grill heater	1800 W
Cooling fan	20 W
Oven lamp	80 W
Turbo fan	3000 W
Fan	32 W
Rotisserie	6 W
Static	3130 W
Static+fan	3150 W
Grill+ Rotisserie	1950 W
Grill + Top heater + Rotisserie	3150 W
Grill + Top heater + Rotisserie + Fan	3150 W

8 FUNCTION DESCRIPTION



WITHOUT CIRCULAR RESISTANCE



	Off	the product won't work in this position.
	Light	turning the knob to the right the switch turns on the oven light.
	Deicing	only turbo fans work in this position, circulates the air at room temperature around frozen food and thaws them.
	Bottom heater	the heat coming just from the bottom allows you to complete the cooking of foods that require a higher bottom temperature without affecting their browning. Perfect for cakes, pies, tarts and pizzas.
	Top heater	the heat coming only from above is used to complete the cooking of foods that require more cooking on the top.
	Static	mostly used for cooking in one tray. Roasts both sides of the food equally, making it crispy.
	Static+fan	circulates hot air inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside.
	Grill	the heat coming from the grill element gives perfect grilling results above all for thin and medium thickness meat, gives the food an even browning at the end of cooking. This function enables large quantities of food, particularly meat to be grilled evenly.
	Top heater + Grill + Fan	the heat produced by top heater and grill, is propagated homogeneously by the fan for a homogeneous cooking.

8 FUNCTION DESCRIPTION

Some ovens have a rotisserie, in this case the last two functions described on the previous page are different.

	Grill + Rotisserie	with the use of the rotisserie, the grill function will give a more uniform cooking.
	Top heater + Grill + fan +Rotisserie	with the use of the rotisserie, the cooking that was already homogeneous thanks to the fan, is optimized.

ATTENTION - *For oven with Manual Thermostat*

If the oven is set up with light function + 0°C and the red light remain slightly turned on, you have to switch the blue cable(neutral) with the brown one(phase) in the plug.

8 FUNCTION DESCRIPTION

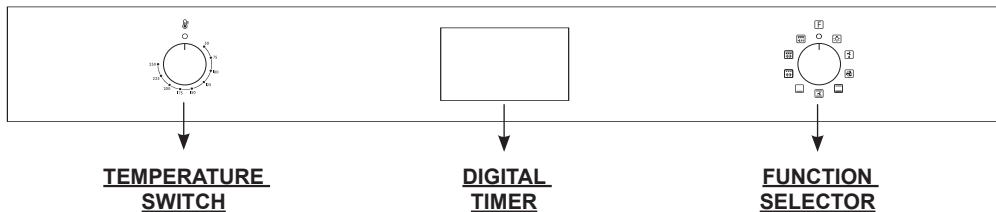
Oven technical specification

The oven has been designed to work with monophase 220-240V AC 50/60 electricity.










Carefully read the label of the data plate placed on the oven before installation.

Top heater	1200 W
Bottom heater	1800 W
Grill heater	1800 W
Cooling fan	20 W
Oven lamp	80 W
Fan	32 W
Rotisserie	6 W
Static	3130 W
Static+fan	3150 W
Grill+ Rotisserie	1950 W
Grill+ Top heater+ Rotisserie	3150 W
Grill+ Top heater+ Rotisserie+Fan	3150 W


9 FUNCTION DESCRIPTION






The 9 function oven uses the same digital timer as the 6 function one.

	Off	the product won't work in this position.
	Light	turning the knob to the right the switch turns on the oven light.
	Deicing	only turbo fans work in this position, circulates the air at room temperature around frozen food and thaws them.
	Turbo fan	fan and surrounding heater will be activated. This program also offers more than one food on several levels, without the transmission of odors.
	Static	mostly used for cooking in one tray. Roasts both sides of the food equally, making it crispy.
	Static+fan	circulates hot air inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside.
	Bottom heater	the heat coming just from the bottom allows you to complete the cooking of foods that require a higher bottom temperature without affecting their browning. Perfect for cakes, pies, tarts and pizzas.
	Grill	the heat coming from the grill element gives perfect grilling results above all for thin and medium thickness meat, gives the food an even browning at the end of cooking. This function enables large quantities of food, particularly meat to be grilled evenly.
	Top heater + Grill	this function combines the top down function and the grill function into one.

9 FUNCTION DESCRIPTION

	Top heater + Grill+ Fan	the heat produced by top heater and grill, is propagated homogeneously by the fan for a homogeneously cooking.
--	--------------------------------	--

Some ovens have a rotisserie, in this case the last two functions described on the previous page are different.

	Grill + Rotisserie	with the use of the rotisserie, the grill function will give a more uniform cooking.
	Top heater+ Grill+Rotisserie	with the use of the rotisserie, the heat produced by grill and Top heater, manage to heat the whole food.
	Top heater + Grill + fan +Rotisserie	with the use of the rotisserie, the cooking that was already homogeneous thanks to the fan, is optimized.

ATTENTION - For oven with Manual Thermostat

If the oven is set up with light function + 0°C and the red light remain slightly turned on, you have to switch the blue cable(neutral) with the brown one(phase) in the plug.

9 FUNCTION DESCRIPTION

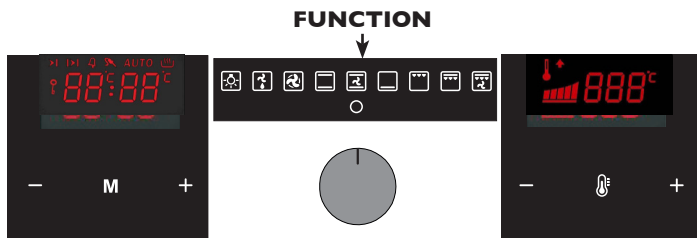
Oven technical specification

The oven has been designed to work with monophase 220-240V AC 50/60 electricity.

Carefully read the label of the data plate placed on the oven before installation.

Top heater	1200 W
Bottom heater	1800 W
Grill heater	1800 W
Cooling fan	20 W
Oven lamp	80 W
Turbo fan	3000 W
Fan	32 W
Rotisserie	6 W
Static	3130 W
Static+fan	3150 W
Grill+ Rotisserie	1950 W
Grill+ Top heater+ Rotisserie	3150 W
Grill+ Top heater+ Rotisserie+Fan	3150 W

9 FUNCTION DESCRIPTION



Display










	Cooking status
	Automatic cooking status
	Minute minder adjustment status
	Half automatic cooking adjustment mode
	Automatic cooking adjustment mode
	Key lock status
	Thermostatic control (heating elements) status
	Temperature set point status

Touch buttons

Timer Buttons		Temperature Buttons	
	Timer Minus		Temperature Minus
	Timer buttons		Temperature adjustment
	Timer Plus		Temperature Plus

9 FUNCTION DESCRIPTION

Function description

	Light	turning the knob to the right the switch turns on the oven light.
	Deicing	only turbo fans work in this position, circulates the air at room temperature around frozen food and thaws them.
	Turbo	fan and surrounding heater will be activated. This program also offers more than one food on several levels, without the transmission of odors.
	Static	heat, coming simultaneously from above and from below, makes this system suitable for cooking particular types of food. Traditional cooking, also called static, is suitable for cooking only one dish at a time. Ideal for any type of roast, bread, stuffed cakes, it is however particularly suitable for fatty meats such as goose and duck.
	Ventilated Static	operation of the fan, combined with traditional cooking, ensures uniform cooking even with complex recipes. Ideal for biscuits and cakes, even cooked simultaneously on multiple levels. (For multi-level cooking it is advisable to use the 2nd and 4th shelves)
	Bottom heater	the heat coming only from the bottom is used to complete the cooking of foods that require a higher basic temperature, without affecting their browning. Ideal for sweet or savoury tarts, pies and pizzas.
	Grill:	the heat deriving from the grill element allows excellent grilling results to be obtained, especially with medium thickness/thin cuts of meats. This function allows the uniform grilling of large quantities of food, especially meat, but also vegetables and fish.
	Top heater + Grill	this function combines the top down function and the grill function into one.
	Top heater + Grill + Fan	the heat produced by top heater and grill, is propagated homogeneously by the fan for a homogeneously cooking.

9 FUNCTION DESCRIPTION


Control unit function

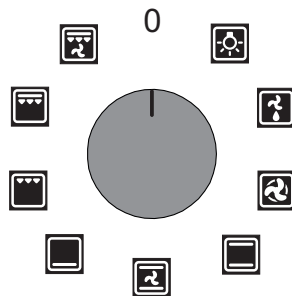
Power on

Upon power on, Timer Display digits are flashing, the oven is inoperative. The selected cooking Function (if any) is shown on the Cooking Function Display. The Temperature Display shows the default Temperature assigned to this function. Press the **M** button or both timer **-** and **+** buttons simultaneously to return to the manual mode and activate the oven. The time of day adjustment mode will be automatically activated.

*Note: In case of a mains power failure more than 10 seconds while cooking is in progress, oven will get inoperative, any preprogrammed timer and temperature setting will be cleared. Press the **M** or both timer minus and plus buttons to return to the manual mode and activate the oven.*


Selecting a cooking function

Turn the Cooking function selector to the position, until the desired cooking function is displayed on the Cooking Function Display. The default cooking temperature assigned to the selected function will appear on the Temperature display (Note: For some functions like lamp and defrost where a temperature control is not possible and the temperature display is blank). The  is steady on the timer display except the 0 (off) position.



Adjusting time of day







Time of day can be adjusted when automatic cooking is not in progress.

- Press both timer **-** and **+** buttons simultaneously  symbol starts flashing.
- Set the correct time by pressing timer **-** to decrease or timer **+** to increase. After a few seconds screen will stabilize, flashing will stop, adjustment is completed.

9 FUNCTION DESCRIPTION




Minute minder

This function is a minute minder alarm independent of oven control.

- Press the  button once.  symbol starts flashing.
- Set the desired minute minder duration by pressing the timer  to decrease or the timer  to increase. The maximum allowed setting is 23 hours 59 minutes. After a few seconds screen will stabilize, flashing will stop, adjustment is completed.
- After the programmed duration is elapsed the buzzer will sound,  will flash and can be reset by any button press. The Alarm sound will stop after 7 minutes if no button presses, whereas the flashing  symbol will be present until a button press occurs.


Cooking temperature adjustment



Temperature can be adjusted at any function other than lamp and defrost (The default Temperature will be shown on the Temperature Display)

- Press the  button once. The “°C” symbol on the Temperature display will start flashing.
- Using Temperature  and/or  buttons, adjust the temperature.



Changing the assigned default oven temperature

The default Temperature for any cooking function (except lamp and defrost) is 200°C. This assignment can be changed permanently, as follows:

- Adjust the cooking Temperature performing the 2 steps described in the above paragraph.
- Press and hold the Temperature adjustment button  for 3 seconds until a beep sound is heard. The value seen on the Temperature display is now assigned to the active cooking function permanently.

Note: To reactivate the factory settings, press and hold the Temperature  and  buttons simultaneously for 3 seconds until a beep sound is heard. The default Temperatures assigned to any cooking function will be set back to 200°C.

Manual cooking





Once a function is selected, cooking starts immediately and the default Temperature assigned to this function (if any) - shown on the Temperature Display - will be valid. Cooking will continue until the cooking function selector is brought to any of 0 (off),  or  positions. Maximum allowed cooking duration is 10 hours, Exceeding this duration will result in an Error indication.

9 FUNCTION DESCRIPTION

Automatic cooking






Automatic cooking means, that cooking will end automatically according to the set parameters.

Half automatic cooking



- Cooking will start immediately and goes on for the duration programmed. Select the desired cooking function and adjust (if needed and allowed) the temperature as described before in this document.
- Press the  button twice.  symbol starts flashing.
- Adjust the desired cooking duration by pressing the timer minus to decrease or the timer plus to increase.  symbol appears on the timer display.
- After a few seconds, the flashing  will disappear, adjustment is completed.

Full automatic cooking

This method is used when you want the food to be ready at a certain time in the future, given that the cooking duration is programmed beforehand. Therefore, this method is also called 'Delayed Cooking'.

- Go through steps 1 to 3 of half automatic cooking (setting the cooking duration).
- Press the  button once again,  starts flashing.
- Adjust the desired end time by pressing the timer minus to decrease or the timer plus to increase.  symbol will disappear whereas  symbol is still there, indicating that a delayed cooking is programmed and cooking has not started yet.
- After a few seconds, the flashing  will disappear, adjustment is completed.



Temperature indication during cooking

The 5 bars on the temperature display give an indication about the actual oven temperature. Each bar is assigned to 1/6th of the adjusted value. During initial heat up of the oven, as the oven tries to reach the adjusted oven cavity Temperature,  will be visible on the screen and will disappear once this occurs. The  symbol indicates that the oven heaters are currently active.

During cooking, the oven heating elements will switch on and off to regulate the set Temperature and this symbol will indicate the current status of the heating elements.


9 FUNCTION DESCRIPTION


Automatic end of cooking

- After cooking ends automatically, **AUTO** will flash on the Timer Display, the heating elements are off, buzzer alarm will sound. Stopping just the alarm sound is possible by any button press.
- To active the oven (to energize the heating elements), press the **M** button or both timer **-** and **+** buttons simultaneously, in that case **AUTO** will disappear and cooking will proceed (symbolized by the  on the display).
- To switch the oven off, the cooking function selector has to be set to position 0 (off) ( will disappear)!

If none of the button presses mentioned above occur, buzzer alarm will stop after 7 minutes, but **AUTO** will continue to flash until the **M** button or both timer **-** and **+** buttons are pressed simultaneously, to indicate that the oven is inoperative (heaters disengaged).

Cancelling an automatic cooking program




A running automatic cooking program (**AUTO** on the display) can be terminated manually by pressing both timer minus and plus buttons simultaneously. All related previously set parameters will be cleared, **AUTO** will disappear. The heating elements of the oven assigned to the current cooking function will be on (symbolized by the  on the display).

To switch the oven off, the cooking function selector has to be set to position 0 (off) ( will disappear)!

Residual heat indication

After cooking has ended manually or automatically, if the internal oven temperature is above 60 °C, “hot” is displayed on the temperature display and the actual temperature of the oven cavity is shown by the bars on the temperature display.

Key Lock


Locking (deactivating) all 6 touch buttons is possible by activating the ‘Key Lock’ function. As key lock is active ( on the timer display), none of the touch buttons are active. To activate this function, press and hold the Timer Plus button for 2 seconds until  appears on the display. Do the same to deactivate it, until  disappears.

WARNING!


As key lock active, the oven may be active depending on the position of the function selector.

9 FUNCTION DESCRIPTION

Buzzer tone selection

Press the timer  button for 2 seconds, until the “tonX” (X=1, 2 or 3) appears on the timer display. Every press of the same button thereafter will scroll through all 3 available tones. The last heard tone will be recorded in memory (Factory Setting is Ton 1.).

Error Indications

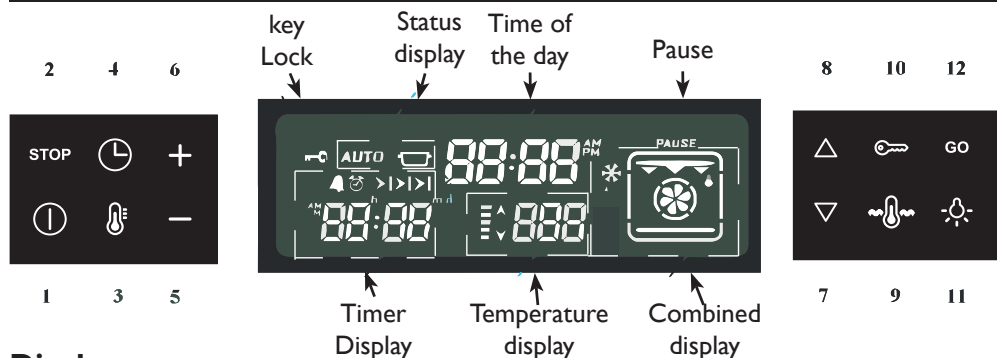
When situations preventing normal operation of the control occur, the device enters the Error Mode. Any active Cooking will be terminated and an error code is displayed on Temperature Display. Even if the error recovers, this code will remain on the display until the  button is pressed.

Error Code	Definition of error and possible causes
Er1	PT1000 Open circuit or damaged
Er2	Reserved
Er3	Meat probe short circuit
Er4	Temperature sensor reading exceeds 400°C
Er5	At Manual mode or Cooking with Meat Probe, maximum working time limit (10 hours) has been exceeded

ATTENTION - For oven with Manual Thermostat

If the oven is set up with light function + 0°C and the red light remain slightly turned on, you have to switch the blue cable(neutral) with the brown one(phase) in the plug.

II FUNCTION DESCRIPTION



Display:

Time of day - Shows the time of day

Combined display - Indicates the selected cooking function

Temperature display - Indicates the oven temperature set

Timer display - Shows the timer status

Status display - Shows the status of the oven

Pause - indicates that the cooking with the parameters on the screen is suspended by the user








Key Lock Indicator

Touch keys:





- | | | |
|----|--|--|
| 1 | | On/off activates or deactivates the display |
| 2 | | Interrupts any program |
| 3 | | Temperature regulation |
| 4 | | Timer menu functions |
| 5 | | Reduce |
| 6 | | Increase |
| 7 | | Down-function regulation |
| 8 | | Up-function regulation |
| 9 | | Maintaining of temperature |
| 10 | | Activates or deactivates lock |
| 11 | | Light on or off |
| 12 | | Cooking start key |

II FUNCTION DESCRIPTION

Function description

	<p>Static</p>	<p>heat, coming simultaneously from above and from below, makes this system suitable for cooking particular types of food. Traditional cooking, also called static, is suitable for cooking only one dish at a time. Ideal for any type of roast, bread, stuffed cakes, it is however particularly suitable for fatty meats such as goose and duck.</p>
	<p>Bottom heater</p>	<p>the heat coming only from the bottom is used to complete the cooking of foods that require a higher basic temperature, without affecting their browning. Ideal for sweet or savoury tarts, pies and pizzas.</p>
	<p>Top heater</p>	<p>the heat coming only from above is used to complete the cooking of foods that require more cooking on the top.</p>
	<p>Grill:</p>	<p>the heat deriving from the grill element allows excellent grilling results to be obtained, especially with medium thickness/thin cuts of meats. This function allows the uniform grilling of large quantities of food, especially meat, but also vegetables and fish.</p>
	<p>Top heater + Grill:</p>	<p>this function combines the top down function and the grill function into one.</p>
	<p>Ventilated Grill</p>	<p>the air produced by the fan softens the decisive heat wave generated by the grill, allowing optimal grilling even for very thick foods. Ideal for large cuts of meat.</p>
	<p>Ventilated Static</p>	<p>operation of the fan, combined with traditional cooking, ensures uniform cooking even with complex recipes. Ideal for biscuits and cakes, even cooked simultaneously on multiple levels. (For multi-level cooking it is advisable to use the 2nd and 4th shelves)</p>



II FUNCTION DESCRIPTION



	<p>Turbo</p>	<p>the combination of fan-assisted cooking with traditional cooking allows different foods to be cooked quickly and effectively on several levels, without smells or flavours being transmitted. Ideal for large-volume foods that require intense cooking.</p>
	<p>Circular</p>	<p>the combination of the fan and the circular heating element (incorporated in the rear part of the cooking compartment) allows the cooking of different foods on several levels, provided they require the same temperatures and the same type of cooking. The circulation of hot air ensures instant and uniform heat distribution. It will be possible, for example, to cook fish, vegetables and biscuits at the same time (on several levels) without mixing odours and flavours.</p>
	<p>Defrost</p>	<p>this function allows food to be defrosted. It is advisable to place the food without packaging in a container without a lid on the first shelf of the cooking compartment. Avoid stacking foods.</p>
	<p>Maintening of temperature</p>	<p>this function is used to ensure a constant temperature ranging from 50° to 90°. It is ideal to have continuity in cooking while keeping the heat low.</p>


II FUNCTION DESCRIPTION

Cooking mode

Control activation or deactivation

The key  activates or deactivates the control (regardless of the child block). When the control is deactivated, the screen is completely blank. Pressing the key  for 1 second activates the control. The current time of day appears on the display.

Note: in the event of a power failure, the current time of day will no longer be correct. A flashing 0:00 will appear on the time of day display. No features of the control will be visible without setting the time of day. The correct time can be adjusted with the  and  keys.

Pressing  for 1 second, depending on whether it is ON or OFF, the control/card is activated or deactivated.

Setting time of the day

Touch and hold both the  and  buttons until the hour digits start flashing.



Using the  or , keys, set the correct time.

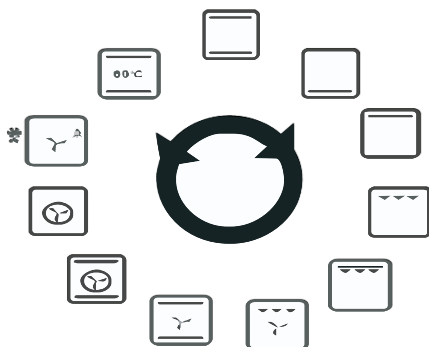
Wait 7 seconds, the flashing stops, then the adjustment is completed.

Selection a cooking function

Using one of the  or , keys it is possible to scroll through the function menu.




The current function will flash on the function display for 7 seconds and the default cooking temperature assigned to this function will appear on the temperature display (Note: for certain functions, temperature control is not possible and the temperature display is empty .


if the key  is constant on the status display, while  is flashing, it indicates that it is possible to start cooking but that cooking has not yet started.




II FUNCTION DESCRIPTION


Modification of the assigned default cooking temperature

The temperature setting on the temperature display can be changed by touching the  key. The temperature display starts to flash. To set the desired value use  or  in 5 degree steps.

Note: to replace the default temperature setting for this function with this temperature set permanently, touch  for approximately 5 seconds, until a beep is heard. The factory-set default temperature for this function is now permanently changed.



Manual cooking


Once a function has been selected, touching the  key, cooking begins with a temperature adjustment on the temperature display (if present).


 disappears and the cooking time begins to appear on the timer display. Cooking will continue until it is manually terminated by the user or until the maximum permitted cooking time, depending on the selected cooking temperature, has elapsed.


With half and complete automatic cooking, as described below, cooking is automatically terminated according to the parameters entered by the user before cooking (tapping)

To suspend, modify or terminate cooking

The  contact during cooking interrupts the cooking process and  starts flashing, while other parts of the display remain unchanged. All oven and turbo fan heating elements are temporarily disabled. Cooking is suspended.

To finish cooking, tap  again; all the cooking indications on the display disappear. The temperature display will indicate the residual heat, if present (See: indication of residual heat).

Note: after cooking is finished, touching the  key will restore the previous function and the temperature settings on the screen; with a second tap, it is possible to start cooking again.

To change the cooking parameters (function, temperature, etc.), use the appropriate buttons as described in this document. Tapping  will restart cooking with the modified parameters.






II FUNCTION DESCRIPTION

Automatic cooking

Automatic cooking means that cooking will end automatically based on the parameters of the cooking function and the temperature selected.







Semi-automatic cooking

This method is used to start cooking immediately, entering the desired cooking time.

1. Select the desired function and adjust (if necessary) the temperature as described earlier in this document.
2. Press the key . At this point  will flash on the timer screen.
3. Set the desired cooking time with the  and  keys. **AUTO** appears on the status display. (if the duration is increased to 0:00, two warning beeps will occur).
4. Pressing the key **GO**, **PAUSE** disappears and cooking starts. The end of cooking time is shown on the timer display, together with the symbol .

Automatic cooking

This method is used if the food is intended to be ready at a particular future time. Therefore, this method is also called “delayed cooking”.

1. Perform steps 1 to 3 of the half automatic cooking (setting the cooking time).
2. Press the  key again.  flashes on the timer screen together with the current end cooking time.
3. Adjust the desired end time with the  e  keys.  on the status display disappears, while **AUTO** does not, indicating that de layed cooking has been programmed and consequently does not start immediately.
4. Press the key **GO**, **PAUSE** disappears and cooking starts. The end of cooking time is shown on the timer display, together with the symbol .

During cooking

The 5 bars on the temperature display indicate the actual oven temperature. Each bar is assigned to one fifth of the regulated value. The high-arrow next to the bars flashes when the heating elements are active at that time.

End of automatic cooking

After cooking has finished automatically, the temperature display will indicate the residual heat, if present (See: indication of residual heat), **AUTO** will flash and will sound for 7 minutes. Tapping **STOP** interrupts the sound.



II FUNCTION DESCRIPTION




Residual heat indication

After cooking has been completed manually or automatically, if the internal temperature of the oven is above 60°C, the 'down arrow' on the right side of the heat bars flashes every 2 seconds and also "hot" is shown on the display of the temperature. At this point every one of the 5 heat bars symbolises 60°C. This indication remains on until the oven temperature drops below 60°C.




Special features :

Maintaining of temperature







To ensure a constant temperature ranging from 50° to 90° to maintain food, select the  icon on the top down+bottom down function (the eleventh function), which is the only one that allows this possibility. In all the other functions it is not provided, in fact if  is selected when in another function, the top down+bottom up function is automatically shown on the display and the maintaining of temperature starts.

Attention: the maintaining of temperature is not predefined. It is possible to choose by pressing the  key and by using the  or  keys the desired temperature, between 50° and 90°.







Child lock

The child lock can be activated or deactivated by tapping the  key for 1 second until the symbol  appears on the screen. When the child lock is activated, no key except  is accepted.

Minute counter alarm

Touch and release the  key until  appears flashing. See the time in minutes, using the  or  keys. The flashing will stop after 7 seconds; an audible alarm lasting 7 minutes will be produced after the set time has expired. This alarm can be interrupted by touching the  key or touching the  key.

Alarm

Touch and release the  key until  appears flashing. See the alarm time, using the  or  keys; the flashing stops after 7 seconds. An audible alarm will be produced at the end of the adjusted time. This alarm can be interrupted by touching the  or .

II FUNCTION DESCRIPTION

Error indications

When situations occur that prevent normal operation, the device goes into error mode. The device is in the standby state, but an error code is shown on the time of day display. Even if the error is recovered, this code will remain on the display until the **STOP** key is touched. There are a total number of 8 error codes:

Error Code	Definition of error and possible causes
ERR 1	Communication error between the UM and PM cards. - DKB2-XX-POC400 the data cable connector may be detached on both sides. - DKB2-XX-POC400 the data cable may be defective. - POC 400 PM may be defective.
ERR 2	Oven cavity circuit temperature sensor open. - PT-1000-M2-XXX the sensor connector may be detached on the PM. - PT-1000-M2-XXX the sensor may be defective. - POC 400 PM may be defective.
ERR 3	Oven cavity circuit temperature sensor open. - PT-1000-M2-XXX the sensor may be defective. - POC 400 PM may be defective.
ERR 4	Front panel temperature limit exceeded. - The UM temperature has exceeded the limit (100C°), check the POC 400 UM cooling fan, it may be faulty.
ERR 5	PM temperature limit exceeded. - The temperature of the PM has exceeded the limit (105°). - POC 400 PM may be defective.
ERR 6	UM heat sensor error. - POC 400 UM may be defective.
ERR 7	PM heat sensor error. - POC 400 PM may be defective.
ERR 8	No temperature adjustment . - Check the heating elements and connections. - POC 400 PM may be defective.

|| FUNCTION DESCRIPTION

In the case of an error message

If these errors cannot be solved by tapping the **STOP** button, try to disconnect the oven from the mains and connect it again after 2 minutes.

If this does not work, contact the nearest service centre.

PROGRAMMABLE OPTIONS

Acoustic signal

There are three acoustic tones that can be selected.

Touch the **—** key for 5 seconds, the time display shows the currently valid tone as “TN 1” (high) or “TN 2 (medium)” or “TN 3 (low)”. The valid tone can be changed by touching the **—** key within 7 seconds of the last setting.

The default tone is “TN 1”.

Key sound

There are three key sound options that can be selected.

Touch the **+** key for 5 seconds, the time display shows the currently valid key tone as “bt tn” (beep tone) or “cl tn” (click Tone) or “nt” (no tone). The valid key sound can be changed by touching the **+** key within 7 seconds of the last setting.


The default key sound is “bt tn”.


Time of day 24h/12h mode: the default mode is 24 hours

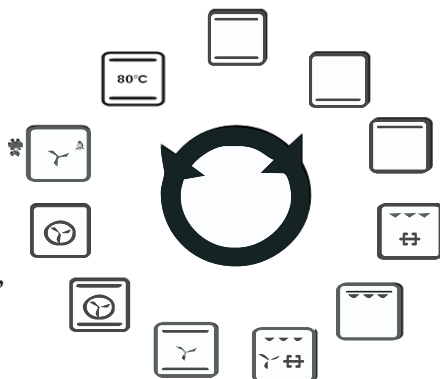
For the 12h AM/PM mode, touch both the **—** and **+** keys for 5 seconds. The modes change and an acoustic signal occurs. Vice-versa perform the same action.

Rotisserie

Some ovens have a rotisserie, in this case the last two functions described on the previous page are different. See the figure on the side.

 With the use of the rotisserie, the grill function will give a more uniform cooking

 With the use of the rotisserie, the cooking that was already homogeneous thanks to the fan, is optimized



CLEANING AND MAINTENANCE

9.1 Warnings

- As a safety precaution, before proceeding with any cleaning operation of the oven, always unplug the appliance from the mains socket or remove the appliance's power supply line.
- It is also recommended to avoid the use of acidic or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes, etc.)
- Avoid using chlorine, acidic or abrasive products especially for the cleaning of painted walls.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Before each cleaning, please remove all the accessories including the side grilles (as fig.7).

The oven must be cleaned thoroughly with soap and water and fully rinsed. Heat the oven for approximately 20 minutes at maximum temperature; all the processing fat residues that could cause unpleasant smells during cooking will be eliminated.

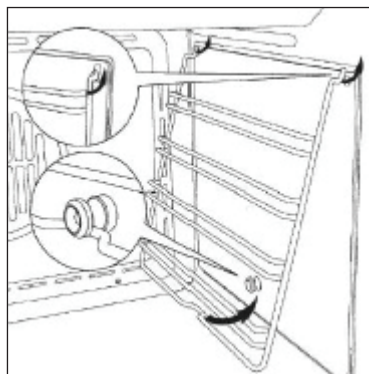


fig.7

CLEANING AND MAINTENANCE

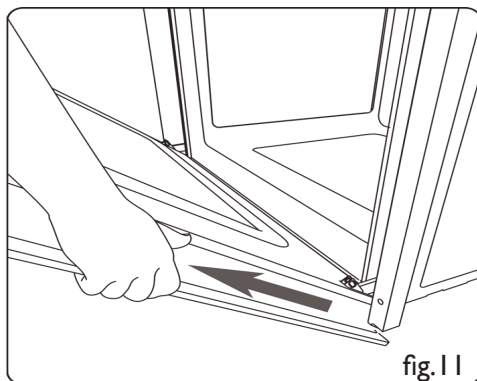
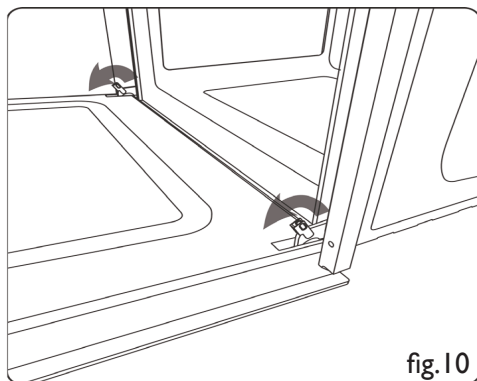
9.2 Removing the oven door

For easier cleaning it is recommended to remove the door and place it on a tea towel.

To remove the door proceed as follows:

- Open the door completely;
- Lift the two levers indicated in figure 10;
- Close the door as far as the first stop caused by the previously raised levers;
- Lift the door upwards and outwards from the oven to extract it from its mountings. Figure 11.

To replace the door, insert the hinges in the appropriate mountings and then bring the two levers back to their closed position.



CLEANING AND MAINTENANCE

9.3 Internal glass cleaning

To clean the inside glass door, unscrew the two screws located above the door, figure 12, and carefully remove the glass.

To reassemble the glass, insert the glass up to the stop on the bottom, replace the glass fixing bracket and tighten the two screws.

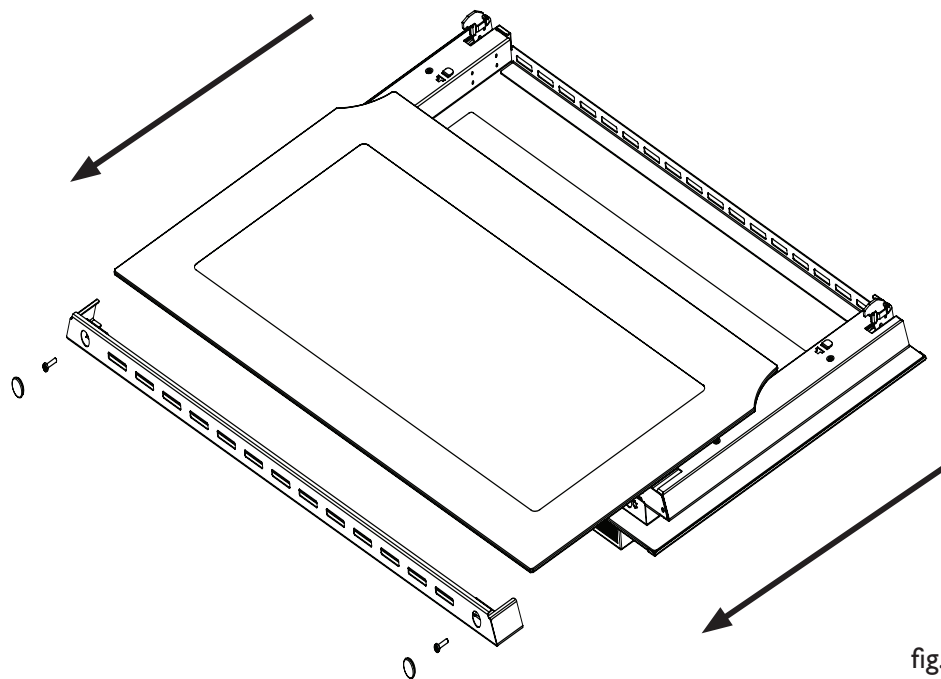


fig. 12

CLEANING AND MAINTENANCE

9.4 Third glass cleaning

Some ovens have a third glass, located between the ovens door and internal glass. Once the internal glass has been removed, the third glass can be removed in the same way, following the direction of the arrows.

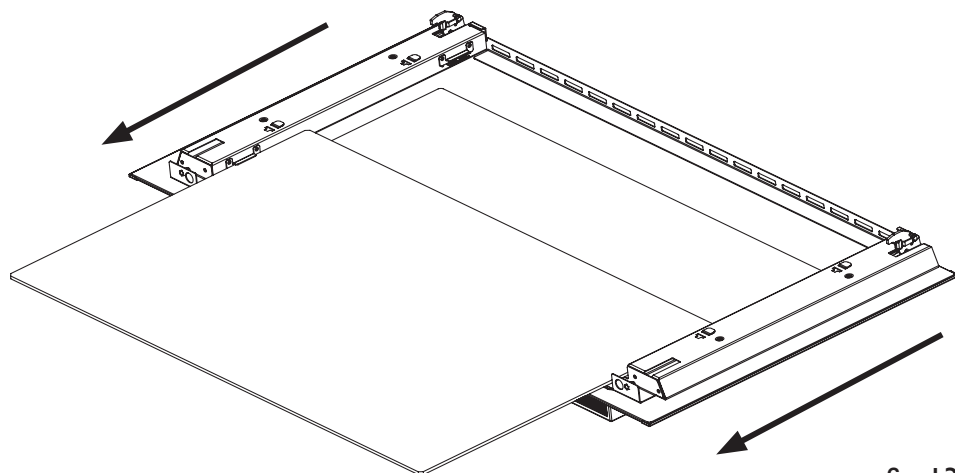
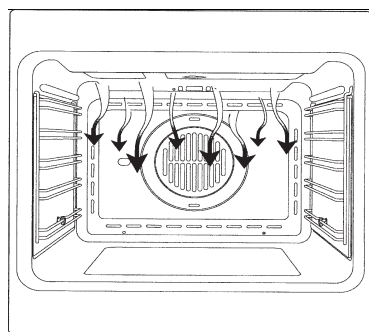


fig. 13

3.6 Cooling fan

The tangential fan is present both in the ventilated oven and in the static one.

It is positioned on the top of the oven and creates a circle of cooling air inside the appliance, exiting the slots under the oven dashboard. The cooling fan is activated when the oven temperature rises above 85°C. It is deactivated when the oven temperature falls to 75°C. In the event that this happens, do not turn on the oven and contact the nearest service centre.



DIRECTIVE 2012/19/UE (RAEE)

This product complies with the EU Directive 2002/96/EC.

The crossed bin symbol shown on the product indicates that the Waste deriving from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) must not be discarded in the undifferentiated waste (i.e. together with “mixed urban waste”), but must be managed separately in order to be provided for specific operations for its reuse or for a specific treatment, to remove and dispose of any environmentally harmful substances and to extract the raw materials that can be recycled.

In Italy, WEEE must therefore be delivered to the relevant Collection Centres (also called ecological islands or ecological platforms) set up by the Municipalities or by the specific Urban Hygiene Companies. Moreover, when a new piece of equipment is purchased, WEEE can be delivered to the retailer, who is required to collect it for free (“one-for-one” collection); WEEE of “very small dimensions” (in which no dimension exceeds 25 cm) can be delivered free of charge to retailers even when no purchase is made (“one-for-zero” collection - which is only mandatory for stores with sales area exceeding 400 square meters).

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies due to printing or transcription errors contained in this manual. It reserves the right to make all the modifications it deems appropriate to its products without compromising the essential characteristics of functionality and safety.



The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies due to printing or transcription errors contained in this manual. It reserves the right to make all the modifications it deems appropriate to its products without compromising the essential characteristics of functionality and safety.

BARAZZA
taste of design



Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave
(TV) ITALIA – Via Risorgimento, 14
T +39 0438 32888 F +39 0438 64901
info@barazzasrl.it – barazzasrl.it

BARAZZA
taste of design



Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave
(TV) ITALIA – Via Risorgimento, 14
T +39 0438 32888 F +39 0438 64901
info@barazzasrl.it – barazzasrl.it

توجيه UE/2012/19 (مخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية)

هذا المنتج متوافق مع توجيهات الاتحاد الأوروبي EC/96/2002. يشير رمز الصندوق الذي يحمل علامة الخطأ الموضحة على المنتج إلى أنه يجب عدم التخلص من النفايات الناتجة عن المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) في النفايات غير المتميزة (أي مع "النفايات الحضرية المختلطة")، ولكن يجب إدارتها بشكل منفصل من أجل توفيرها لعمليات محددة لإعادة استخدامها أو التعامل معها بشكل معين، لإزالة والتخلص من أي مواد ضارة بيئيًا واستخراج المواد الخام التي يمكن إعادة تدويرها.

في إيطاليا، يجب تسليم نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية إلى مراكز التجميع ذات الصلة (وتسمى أيضًا الجزر الإيكولوجية أو المنصات البيئية) التي أنشأتها البلديات أو شركات النظافة الحضرية المحددة. علاوة على ذلك، عند شراء قطعة معدات جديدة، يمكن تسليم نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية إلى تاجر التجزئة، المطلوب منه جمعها مجانًا (مجموعة "one-for-one")؛ يمكن تسليم نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية ذات "الأبعاد الصغيرة جدًا" (التي لا يتجاوز بعدها الـ 25 سم) مجانًا لتجار التجزئة حتى في حالة عدم إجراء عملية شراء (مجموعة "one-for-zero" - وهي إلزامية فقط للمتاجر التي تزيد مساحة بيعها عن 400 متر مربع).

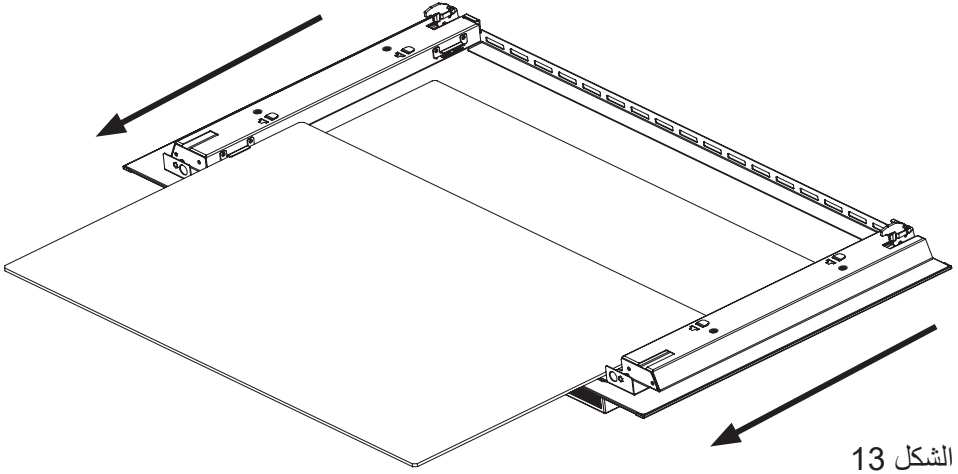
الشركة المصنعة ترفض كل المسؤولية الناتجة عن عدم الدقة المحتملة بسبب أخطاء الطباعة أو النسخ الواردة في هذا الدليل. وتحتفظ لنفسها بالحق في إجراء جميع التعديلات التي تراها مناسبة لمنتجاتها دون المساس بالخصائص الأساسية للوظائف والسلامة.



الشركة المصنعة ترفض كل المسؤولية الناتجة عن عدم الدقة المحتملة بسبب أخطاء الطباعة أو النسخ الواردة في هذا الدليل. وتحتفظ لنفسها بالحق في إجراء جميع التعديلات التي تراها مناسبة لمنتجاتها دون المساس بالخصائص الأساسية للوظائف والسلامة.

4.9 تنظيف الزجاج الثالث

تحتوي بعض الأفران على زجاج ثالث، يقع بين باب الفرن والزجاج الداخلي. بمجرد إزالة الزجاج الداخلي، يمكن إزالة الزجاج الثالث بالطريقة نفسها، باتجاه الأسفم.

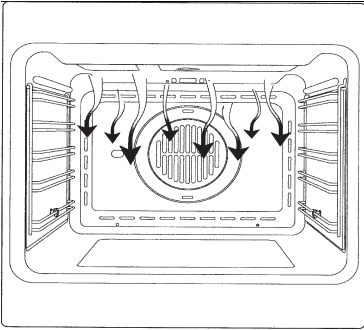


الشكل 13

6.3 مروحة التبريد

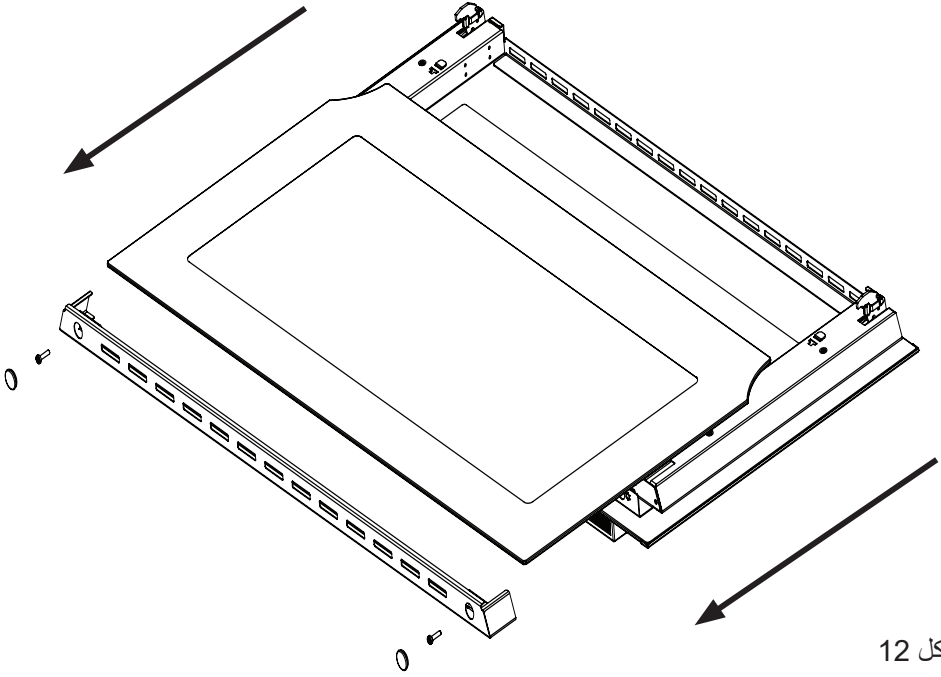
توجد المروحة المماسية في كل من الفرن المزود بالتهوية والفرن الساكن.

يتم وضعها على الجزء العلوي من الفرن وتخلق دائرة من هواء التبريد داخل الجهاز، ويخرج من الفتحات الموجودة تحت لوحة العدادات بالفرن. يتم تنشيط مروحة التبريد عندما ترتفع درجة حرارة الفرن فوق 85° مئوية. يتم إيقافها عندما تنخفض درجة حرارة الفرن إلى 75° مئوية. في حالة حدوث ذلك، لا تتم بتشغيل الفرن واتصل بأقرب مركز خدمة.



3.9 تنظيف الزجاج الداخلي

لتنظيف الباب الزجاجي الداخلي، قم بفك المسامير الموجودة فوق الباب، الشكل 12، وقم بإزالة الزجاج بعناية. لإعادة تركيب الزجاج، أدخل الزجاج من أعلى حتى الأسفل، واستبدل شريحة تثبيت الزجاج واربط البرغيين.



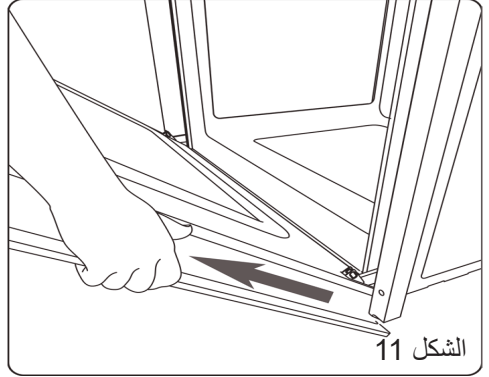
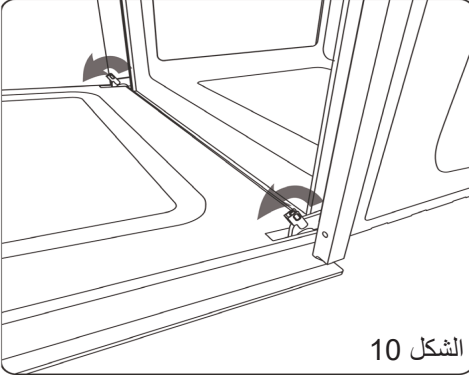
الشكل 12

2.9 إزالة باب الفرن

لسهولة التنظيف، يوصى بإزالة الباب ووضعه على منشفة صغيرة.

لإزالة الباب اعمل على النحو التالي:

- افتح الباب بالكامل؛
 - ارفع الرافعتين المشار إليهما في الشكل 10؛
 - أغلق الباب بقدر ما تستطيع حتى الوصول إلى أول توقف بسبب الرافعتين المرفوعتين مسبقاً؛
 - قم برفع الباب لأعلى وللخارج من الفرن لاستخراجه من الحوامل. شكل 11.
- لاستبدال الباب، قم بإدخال المفصلات في الحوامل المناسبة، ثم قم بإرجاع الرافعتين إلى وضعهما المغلق.

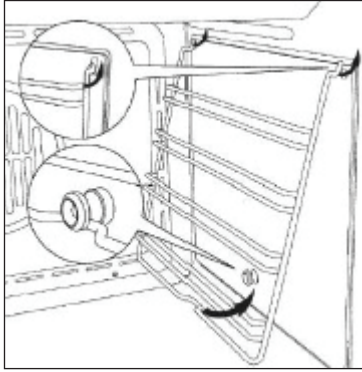


1.9 تحذيرات

- كإجراء وقائي للسلامة، قبل الشروع في أي عملية تنظيف للفرن، قم دائمًا بفصل الجهاز من مقبس التيار الكهربائي أو أزل خط تزويد الطاقة الخاص بالجهاز.
- كما يوصى بتجنب استخدام المواد الحمضية أو القلوية (عصير الليمون، الخل، الملح، الطماطم، إلخ).
- تجنب استخدام الكلور والمنتجات الحمضية أو الكاشطة وخاصة عند تنظيف الجدران المطلية.
- لا تستخدم نفايات البخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن، نظرًا لأنها تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.

قبل كل تنظيف، يُرجى إزالة كافة الملحقات بما في ذلك الشبكات الجانبية (كما بالشكل 7).

يجب تنظيف الفرن جيدًا بالماء والصابون وشطفه بالكامل. قم بتسخين الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبًا على أقصى درجة حرارة؛ سيتم التخلص من جميع مخلفات دهون المعالجة التي يمكن أن تسبب الروائح الكريهة أثناء الطهي.



الشكل 7

وصف الفرن المزود بـ 11 وظائف

في حالة وجود رسالة خطأ

إذا تعذر حل هذه الأخطاء عن طريق النقر على زر **STOP**، فحاول فصل الفرن عن التيار الكهربائي وتوصيله مرة أخرى بعد دقيقتين. إذا لم ينجح ذلك، فاتصل بأقرب مركز خدمة.

الخيارات القابلة للبرمجة

الإشارة الصوتية

هناك ثلاث نغمات صوتية يمكن اختيارها.

المس مفتاح **-** لمدة 5 ثوانٍ، وستعرض شاشة الوقت النغمة الصالحة حاليًا على أنها "TN 1" (مرتفعة) أو "TN 2" (متوسطة) أو "TN 3" (منخفضة). يمكن تغيير النغمة السارية عن طريق لمس مفتاح **-** في غضون 7 ثوانٍ من الإعداد الأخير. النغمة الافتراضية هي "TN 1".

صوت المفتاح

هناك ثلاثة خيارات صوت رئيسية يمكن اختيارها.

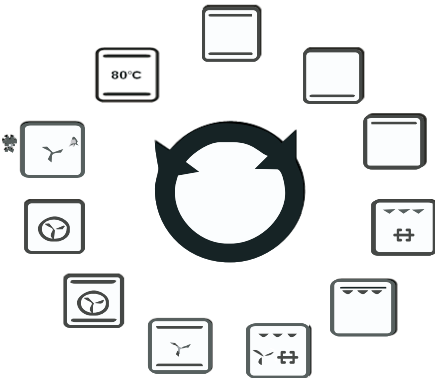
المس مفتاح **+** لمدة 5 ثوانٍ، ستُظهر شاشة الوقت نغمة المفاتيح السارية حاليًا على أنها "bt tn" (نغمة التنبيه) أو "cl tn" (نغمة النقرة) أو "nt" (بدون نغمة). يمكن تغيير نغمة المفتاح السارية عن طريق لمس مفتاح **+** في غضون 7 ثوانٍ من الإعداد الأخير. صوت المفتاح الافتراضي هو "bt tn".

وضع وقت اليوم 24 ساعة/12 ساعة: الوضع الافتراضي هو 24 ساعة

لجعل الوضع بنظام 12 ساعة صباحًا/مساءً، المس مفتاحي **-** و **+** لمدة 5 ثوانٍ. ستتغير الأوضاع، وستصدر إشارة صوتية. عكس الإجراء يؤدي إلى تغيير الوضع للوضع السابق.

المشواة

تحتوي بعض الأفران على مشواة، وفي هذه الحالة تختلف الوظائفتان الأخيرتان الموضحتان في الصفحة السابقة. انظر الشكل على الجانب.



باستخدام المشواة، ستوفر وظيفة الشواء طهيًا أكثر اتساقًا

باستخدام المشواة، سيتحسن الطهي الذي كان متجانسًا بالفعل بفضل المروحة

وصف الفرن المزود بـ 11 وظائف

مؤشرات الخطأ

عندما تحدث مواقف تمنع التشغيل العادي، ينتقل الجهاز إلى وضع الخطأ. يكون الجهاز في حالة الاستعداد، ولكن يعرض رمز خطأ في مكان عرض وقت اليوم. حتى إذا تم إصلاح الخطأ، فسيظل هذا الرمز على الشاشة حتى تلمس مفتاح **STOP**. يوجد إجمالي عدد 8 رموز للخطأ:

تعريف الخطأ والأسباب المحتملة	كود الخطأ
خطأ في الاتصال بين بطاقتي UM و PM. - DKB2-XX-POC400 قد يكون موصل كابل البيانات مفصلاً على كلا الجانبين. - DKB2-XX-POC400 the قد يكون كابل البيانات معيباً. - POC 400 PM قد تكون معيبة.	الخطأ 1
دائرة مستشعر حرارة تجويف الفرن مفتوحة. - PT-1000-M2-XXX، قد يكون موصل المستشعر مفصلاً عن PM. - PT-1000-M2-XXX قد يكون الحساس معيباً. - POC 400 PM قد تكون معيبة.	الخطأ 2
دائرة مستشعر حرارة تجويف الفرن مفتوحة. - PT-1000-M2-XXX قد يكون الحساس معيباً. - POC 400 PM قد تكون معيبة.	الخطأ 3
تم تجاوز حد درجة حرارة اللوحة الأمامية. - تجاوزت درجة حرارة UM حد (100° مئوية)، افحص POC 400 مروحة تبريد UM، قد تكون معطلة.	الخطأ 4
تم تجاوز حد درجة الحرارة PM. - تجاوزت درجة حرارة PM الحد المسموح (105 درجة مئوية). - POC 400 PM قد تكون معيبة.	الخطأ 5
خطأ مستشعر حرارة UM. - POC 400 UM قد تكون معيبة.	الخطأ 6
خطأ مستشعر حرارة PM. - POC 400 PM قد تكون معيبة.	الخطأ 7
لا ضبط للحرارة . - تحقق من عناصر التسخين والتوصيلات. - POC 400 PM قد تكون معيبة.	الخطأ 8






وصف الفرن المزود بـ 11 وظائف

مؤشر الحرارة المتبقية




بعد انتهاء الطهي اليدوي أو الأوتوماتيكي، إذا كانت درجة الحرارة الداخلية للفرن أعلى من 60 درجة مئوية، يضيء "السهم للأسفل" على الجانب الأيمن من أشرطة الحرارة كل ثانيتين، وتظهر أيضًا كلمة "ساخن" على شاشة درجة الحرارة. عند هذه النقطة، يرمز كل واحد من قضبان الحرارة الخمسة إلى 60 درجة مئوية. يستمر هذا المؤشر حتى تنخفض درجة حرارة الفرن إلى أقل من 60 درجة مئوية.

مميزات خاصة:






الحفاظ على درجة الحرارة

لضمان درجة حرارة ثابتة تتراوح بين 50 درجة إلى 90 درجة للحفاظ على الطعام، حدد أيقونة  في وظيفة "أعلى لأسفل + أدنى للأسفل" (الوظيفة الحادية عشرة)، وهي الوحيدة التي تتيح هذه الإمكانية حيث لا تتوفر في جميع الوظائف الأخرى. وفي الواقع إذا تم تحديد  عندما تكون وظيفة أخرى قيد التشغيل، يتم عرض وظيفة "أعلى لأسفل + أدنى للأسفل" أوتوماتيكيًا على الشاشة وتبدأ المحافظة على درجة الحرارة. تنبيه: يجب الحفاظ على درجة الحرارة غير محدد مسبقًا. من الممكن أن تختارها بالضغط على مفتاح  وباستخدام مفتاحي  أو  لضبط درجة الحرارة المطلوبة، بين 50 درجة و90 درجة مئوية.







قفل حماية الأطفال

يمكن تنشيط قفل حماية الأطفال أو إلغاء تنشيطه عن طريق النقر فوق مفتاح  لمدة 1 ثانية حتى يظهر الرمز  على الشاشة. عندما يتم تنشيط قفل حماية الأطفال، لا يعمل أي مفتاح باستثناء .

إنذار عداد الدقائق

المس وأطلق مفتاح  حتى يبدأ  بالوميض. شاهد الوقت بالدقائق، وذلك باستخدام مفتاح  أو . سوف يتوقف الوميض بعد 7 ثوانٍ؛ وسيتم إصدار تنبيه مسموع لمدة 7 دقائق بعد انتهاء الوقت المحدد. يمكن إيقاف هذا الإنذار عن طريق لمس مفتاح  أو .

الإنذار

المس وأطلق مفتاح  حتى يبدأ  بالوميض. شاهد وقت الإنذار، وذلك باستخدام مفتاح  أو ، وسيتوقف الوميض بعد 7 ثوانٍ. سيصدر تنبيه مسموع في نهاية الوقت المضبوط. يمكن إيقاف هذا الإنذار عن طريق لمس  أو .

وصف الفرن المزود بـ 11 وظائف

الطهي الأوتوماتيكي

يعني الطهي الأوتوماتيكي أن الطهي سينتهي أوتوماتيكيًا وفقًا لمعايير وظيفة الطهي ودرجة الحرارة المحددة.

الطهي نصف الأوتوماتيكي

تستخدم هذه الطريقة لبدء الطهي على الفور، وبإدخال وقت الطهي المطلوب.

1. اختر الوظيفة المرغوب بها واضبط درجة الحرارة (إذا لزم الأمر) على النحو الموضح سابقًا في هذا المستند.
2. اضغط على المفتاح . عند هذه النقطة سيومض  على شاشة المؤقت.
3. اضبط وقت الطهي المرغوب به بواسطة المفاتيح **-** و **+**.  يظهر على شاشة الحالة. (في حالة زيادة المدة إلى 0:00، سيتم إصدار جرس تحذير).
4. بالضغط على المفتاح **GO**، يختفي  ويبدأ الطهي. يتم عرض انتهاء وقت الطهي على شاشة المؤقت، مع الرمز .

الطهي الأوتوماتيكي



تستخدم هذه الطريقة إذا كان الطعام مصممًا ليكون جاهزًا في وقت محدد في المستقبل. لذلك، تسمى هذه الطريقة أيضًا "الطهي المتأخر".

1. نَقِّد الخطوات من 1 إلى 3 من الطهي نصف الأوتوماتيكي (ضبط وقت الطهي).
2. اضغط على المفتاح  مجددًا. يومض  على شاشة المؤقت مع وقت نهاية الطهي الحالي.
3. اضبط وقت نهاية الطهي المرغوب به بواسطة المفاتيح **-** و **+**. يختفي  على شاشة الحالة، بينما لا يختفي ، مما يشير إلى إتمام برمجة الطهي المتأخر وبالتالي فإنه لن يبدأ على الفور.
4. اضغط على المفتاح **GO**، يختفي  ويبدأ الطهي. يتم عرض انتهاء وقت الطهي على شاشة المؤقت، مع الرمز .

أثناء الطهي

تشير الأعمدة الخمسة الموجودة على شاشة العرض إلى درجة حرارة الفرن الفعلية. يتم تعيين كل شريط إلى خمس القيمة المضبوطة. يومض السهم العالي بجوار الأشرطة عندما تكون عناصر التسخين نشطة في ذلك الوقت.


نهاية الطهي الأوتوماتيكي

بعد انتهاء الطهي الأوتوماتيكي، تشير شاشة درجة الحرارة إلى الحرارة المتبقية، إذا كانت موجودة (انظر: مؤشر الحرارة المتبقية)، سوف يومض  ويصدر صوتًا لمدة 7 دقائق. يوقف الضغط على  الصوت.

وصف الفرن المزود بـ 11 وظائف

تعديل درجة حرارة الطهي الافتراضية المخصصة

يمكن تغيير إعداد درجة الحرارة على عرض درجة الحرارة عن طريق لمس المفتاح . تبدأ شاشة درجة الحرارة في الوميض. من أجل ضبط القيمة المطلوبة استخدم **-** أو **+** بخطوات ذات 5 درجات.

ملحوظة: لاستبدال إعداد درجة الحرارة الافتراضي لهذه الوظيفة بمجموعة درجة الحرارة هذه بشكل دائم، المس  لمدة 5 ثوانٍ تقريبًا، حتى تسمع صوت تنبيه. تم تغيير درجة الحرارة الافتراضية المحددة من قبل المصنع لهذه الوظيفة بشكل دائم.

الطهي اليدوي

بمجرد اختيار الوظيفة، يبدأ الطهي طبقًا لدرجة الحرارة المضبوطة في الشاشة (إن وجدت) بمجرد لمس المفتاح **GO**. ثم تختفي درجة الحرارة، ويظهر وقت الطهي على شاشة المؤقت. سيستمر الطهي حتى يتم إيقافه يدويًا من قبل المستخدم أو حتى انقضاء الحد الأقصى المسموح به لوقت الطهي، اعتمادًا على درجة حرارة الطهي المحددة.

في حالة الطهي نصف الأوتوماتيكي والأوتوماتيكي كما هو موضح أدناه، يتم إنهاء الطهي أوتوماتيكيًا وفقًا للمعايير التي أدخلها المستخدم قبل الطهي (النقر)

لتعليق أو تعديل أو إنهاء الطهي

إن لمس **STOP** أثناء الطهي يقطع عملية الطهي، ويبدأ **PAUSE** بالوميض، بينما تبقى الأجزاء الأخرى من الشاشة دون تغيير. جميع عناصر تسخين الفرن والتوربو معلقة مؤقتًا. الطهي معلق.

لإنهاء الطهي، انقر فوق **STOP** مرة أخرى؛ فتختفي جميع مؤشرات الطهي على الشاشة. ستشير شاشة عرض درجة الحرارة إلى الحرارة المتبقية، في حالة وجودها (انظر: مؤشر الحرارة المتبقية). ملحوظة: بعد الانتهاء من الطهي، فإن لمس المفتاح **GO** سيعيد الوظيفة السابقة وإعدادات درجة الحرارة على الشاشة؛ وبقرة ثانية، تستطيع البدء في الطهي مرة أخرى.

لتغيير معايير الطهي (الوظيفة، درجة الحرارة، إلخ)، استخدم الأزرار المناسبة كما هو موضح في هذا الدليل. نقر **GO** سيستأنف الطهي باستخدام المعايير المعدلة.

وصف الفرن المزود بـ 11 وظائف

نظام الطهي

التحكم في التنشيط أو التعطيل

يقوم المفتاح ① بتنشيط أو إلغاء تنشيط عنصر التحكم (بغض النظر عن قفل حماية الطفل). عند إلغاء تنشيط عنصر التحكم، تكون الشاشة فارغة تمامًا. الضغط على المفتاح ① لمدة 1 ثانية ينشط التحكم. يظهر الوقت الحالي لليوم على الشاشة.

ملحوظة: في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لن يكون الوقت الحالي لليوم صحيحًا. سوف تظهر 0:00 وامضةً مكان الوقت الحالي لليوم. لن تظهر خصائص تحكم بدون ضبط وقت اليوم. يمكن ضبط الوقت الصحيح بالمفاتيح **+** و **-**.

بالضغط ① لمدة ثانية واحدة، اعتمادًا على ما إذا كانت ON أو OFF، يتم تنشيط أو إلغاء تنشيط البطاقة/التحكم.

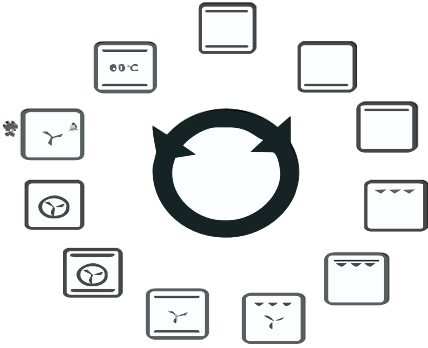
ضبط الوقت اليوم

المس مع الاستمرار كلا الزرين حتى **-** أو **+** تبدأ أرقام الساعة في الوميض. اضبط الوقت الصحيح باستخدام المفاتيح **-** أو **+**. انتظر 7 ثوانٍ، سيتوقف الوميض، وسيكتمل الضبط.


اختيار وظيفة الطهي

يمكن التنقل في قائمة الوظائف باستخدام أحد المفاتيح. سوف تومض الوظيفة الحالية على شاشة الوظائف لمدة 7 ثوانٍ، وستظهر درجة حرارة الطهي الافتراضية المخصصة لهذه الوظيفة على شاشة عرض درجة الحرارة (ملاحظة: لبعض الوظائف، يكون التحكم في درجة الحرارة غير ممكن وتكون شاشة درجة الحرارة فارغة.

إذا كان المفتاح **PAUSE** ثابتاً على عرض الحالة، عندما يومض المفتاح **PAUSE**، فإنه يشير إلى إمكانية البدء في الطهي ولكن لم يبدأ الطهي بعد.



وصف الفرن المزود بـ 11 وظائف

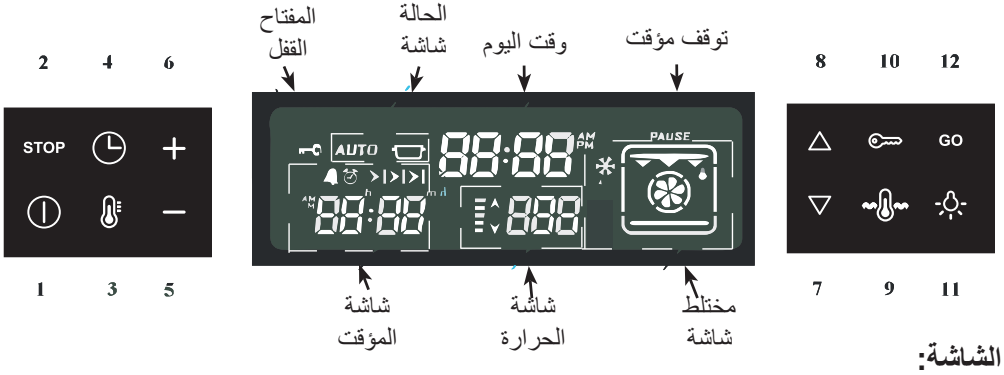
<p>مزيج من الطهي بمساعدة المروحة مع الطهي التقليدي يسمح بطهي الأطعمة المختلفة بسرعة وفعالية على عدة مستويات، دون أن تنتقل الروائح أو النكهات. مثالي للأطعمة ذات الحجم الكبير التي تتطلب الطهي المكثف.</p>	<p>تيربو</p>	
<p>يتيح مزيج المروحة وعنصر التسخين الدائري (الدمج في الجزء الخلفي من حجرة الطهي) طهي الأطعمة المختلفة على عدة مستويات، بشرط أن تتطلب نفس درجات الحرارة ونفس نوع الطهي. يضمن دوران الهواء الساخن توزيع الحرارة بشكل فوري وموحد.</p> <p>سيكون من الممكن، على سبيل المثال، طهي السمك والخضروات والبسكويت في نفس الوقت (على عدة مستويات) دون أن تختلط الروائح والنكهات.</p>	<p>دائري</p>	
<p>تتيح هذه الوظيفة إذابة الطعام. يُنصح بوضع الطعام بدون تغليف في إناء بدون غطاء على الرف الأول في حجرة الطهي. تجنب تكديس الطعام.</p>	<p>الإذابة</p>	
<p>تستخدم هذه الوظيفة لضمان درجة حرارة ثابتة تتراوح بين 50 درجة إلى 90 درجة مئوية. تعد هذه الوظيفة مثالية للاستمرار في الطهي مع إبقاء الحرارة منخفضة.</p>	<p>الحفاظ على درجة الحرارة</p>	

وصف الفرن المزود بـ 11 وظائف

وصف الوظيفة

<p>الحرارة، التي تأتي في وقت واحد من الأعلى ومن الأسفل، تجعل هذا النظام مناسباً لطهي أنواع معينة من الطعام. الطهي التقليدي، الذي يُطلق عليه أيضاً ساكن، مناسب لطهي طبق واحد فقط في كل مرة. مثالي لأي نوع من أنواع الخبز المحمص والخبز والفطير المحشو، إلا أنه مناسب بشكل خاص للحوم الدهنية مثل الأوز والبط.</p>	ساكن	
<p>تستخدم الحرارة القادمة من الأسفل لاستكمال طهي الأطعمة التي تتطلب درجة حرارة أساسية أعلى دون التأثير على لونها. مثالي للفطائر الحلوة أو الدسمة والفطائر والبيتزا.</p>	السخان السفلي	
<p>تستخدم الحرارة القادمة من الأعلى فقط لإكمال طهي الأطعمة التي تتطلب المزيد من الطهي في الأعلى.</p>	السخان العلوي	
<p>تتيح الحرارة المستمدة من عنصر الشواء الحصول على نتائج شواء ممتازة، خاصة مع قطع اللحم متوسطة السمك / الرقيقة. تتيح هذه الوظيفة الشواء الموحد لكميات كبيرة من الطعام، وخاصة اللحوم، وكذلك الخضروات والأسماك.</p>	الشواية:	
<p>تجمع هذه الوظيفة بين وظيفة من أعلى إلى أسفل ووظيفة شواء في وظيفة واحدة.</p>	السخان العلوي + الشواية:	
<p>الهواء الناتج من المروحة يخفف من موجة الحرارة القوية الناتجة عن الشواية، مما يسمح بالشواء الأمثل حتى للأطعمة السمكية للغاية. مثالي للقطع الكبيرة من اللحم.</p>	الشواية ذات التهوية	
<p>يضمن تشغيل المروحة إلى جانب الطهي التقليدي، طهيًا موحدًا حتى مع الوصفات المعقدة. مثالي للبسكويت والكعك حتى ينضج في وقت واحد على مستويات متعددة. (بالنسبة للطهي متعدد المستويات، يُنصح باستخدام الرف الثاني والرابع)</p>	ساكن مزود بالتهوية	

وصف الفرن المزود بـ 11 وظائف



- وقت اليوم - يعرض وقت اليوم
- عرض جنباً إلى جنب - يشير إلى وظيفة الطهي المحددة
- عرض درجة الحرارة - يشير إلى ضبط درجة حرارة الفرن
- عرض المؤقت - يظهر حالة المؤقت
- عرض الحالة - يوضح حالة الفرن
- إيقاف مؤقت - يشير إلى أن المستخدم قام بتعليق الطهي باستخدام المعايير المعروضة على الشاشة


مؤشر القفل

مفاتيح اللمس:


- تشغيل / إيقاف تنشيط أو إلغاء تنشيط الشاشة 1
- وقف أي برنامج 2
- تنظيم درجة الحرارة 3
- وظائف قائمة المؤقت 4
- تقليل 5
- زيادة 6
- تنظيم وظيفة الهبوط 7
- تنظيم وظيفة الصعود 8
- الحفاظ على درجة الحرارة 9
- تنشيط أو إلغاء القفل 10
- تشغيل الإضاءة أو إيقاف تشغيلها 11
- مفتاح بدء الطهي 12

وصف الفرن المزود بـ 9 وظائف

اختيار نغمة الجرس

اضغط على زر المؤقت  لمدة ثانيتين، حتى يظهر "tonX" (1=X أو 2 أو 3) على شاشة المؤقت. سيتم تمرير كل ضغط على الزر نفسه بعد ذلك خلال جميع النغمات الثلاثة المتاحة. سيتم تسجيل آخر نغمة تسمع في الذاكرة (ضبط المصنع هو 1.Ton).

مؤشرات الخطأ

عند حدوث مواقف تمنع التشغيل العادي لعنصر التحكم، يدخل الجهاز في وضع الخطأ. سيتم إنهاء أي حالة طهي نشطة وسيتم عرض رمز الخطأ على عرض درجة الحرارة. حتى في حالة إصلاح الخطأ، سيبقى هذا الكود على الشاشة حتى الضغط على زر .

كود الخطأ	تعريف الخطأ والأسباب المحتملة
Er1	PT1000 دائرة مفتوحة أو تالفة
Er2	محفوظ
Er3	حدوث دائرة قصيرة في مستشعر اللحم
Er4	تتجاوز قراءة حساس الحرارة 400 ° مئوية
Er5	في الوضع اليدوي أو عند الطهي باستخدام مستشعر اللحم، تم تجاوز الحد الأقصى لوقت العمل (10 ساعات)

تنبيه - بالنسبة للفرن المزود بترموستات يدوي إذا تم إعداد الفرن بوظيفة الضوء + 0 ° مئوية وظل الضوء الأحمر مضيئاً قليلاً، فإنه يجب عليك تبديل الكابلات الأزرق (المحايد) بالكابل البني (الطور) في القابس.

وصف الفرن المزود بـ 9 وظائف

نهاية أوتوماتيكية للطهي

- بعد انتهاء الطهي أوتوماتيكيًا، سوف تومض **AUTO** على شاشة العرض المؤقت، وتكون عناصر التسخين المطفأة، ويصدر صوت التنبيه. يمكن إيقاف صوت التنبيه فقط من خلال أي زر.
- لتنشيط الفرن (لتنشيط عناصر التسخين)، اضغط على زر **M** أو كلا من المؤقت **-** والأزرار **+** في وقت واحد، في هذه الحالة سوف تختفي **AUTO** وسيستمر الطهي (يرمز إليه بالرمز **☐** على الشاشة).
- لإغلاق الفرن، يجب ضبط محدد وظيفة الطهي على الموضع 0 (إيقاف) (سوف يختفي الرمز **☐**)!

في حالة عدم حدوث أي ضغط على الزر المذكور أعلاه، سيتوقف تنبيه الجرس بعد 7 دقائق، ولكن **AUTO** سوف يستمر في الوميض حتى يتم الضغط على زر **M** أو كلا من المؤقت والأزرار **-** و **+** في وقت واحد، للإشارة إلى أن الفرن غير فعال (يتم فصل سخانات).

إلغاء برنامج الطهي الأوتوماتيكي

برنامج تشغيل الطهي الأوتوماتيكي (**AUTO** على الشاشة) يمكن إنهاؤه يدويًا عن طريق الضغط على كل من أزرار ناقص وزائد الموجودة في المؤقت في وقت واحد. سيتم مسح جميع المعايير المحددة مسبقًا ذات الصلة، وستختفي **AUTO**. سيتم تشغيل عناصر تسخين الفرن المخصصة لوظيفة الطهي الحالية (يرمز لها بالرمز **☐** على الشاشة).

لإغلاق الفرن، يجب ضبط محدد وظيفة الطهي على الموضع 0 (إيقاف) (سوف يختفي الرمز **☐**)!

مؤشر الحرارة المتبقية

بعد انتهاء الطهي يدويًا أو أوتوماتيكيًا، إذا كانت درجة حرارة الفرن الداخلية أعلى من 60 درجة مئوية، يتم عرض "ساخن" على شاشة درجة الحرارة وتظهر درجة الحرارة الفعلية لتجفيف الفرن من خلال الأشرطة الموجودة على شاشة عرض درجة الحرارة.

قفل المفتاح

قفل (إلغاء تنشيط) جميع أزرار اللمس الـ 6 ممكن عن طريق تفعيل وظيفة "قفل المفتاح". عندما يكون قفل المفتاح نشط (**?** على شاشة المؤقت)، لا تكون أي من أزرار اللمس نشطة. لتنشيط هذه الوظيفة، اضغط مع الاستمرار على زر زائد في المؤقت لمدة ثانيتين حتى يظهر الرمز **?** على الشاشة. افعل نفس الشيء لإلغاء تنشيطه، حتى يختفي الرمز **?** .

تحذير!



عند تنشيط قفل المفتاح، يكون الفرن نشطاً حسب موضع مفتاح اختيار الوظيفة.

وصف الفرن المزود بـ 9 وظائف




الطهي الأوتوماتيكي

يعني الطهي الأوتوماتيكي أن الطهي سينتهي أوتوماتيكياً وفقاً للمعايير المحددة.



الطهي نصف أوتوماتيكي

- سيبدأ الطهي على الفور ويستمر للمدة المبرمجة. اختر وظيفة الطهي المرغوب بها واضبط درجة الحرارة (إذا لزم الأمر وسمح بذلك) على النحو الموضح سابقاً في هذا المستند.
- اضغط على زر **M** مرتين.  يبدأ الرمز في الوميض.
- اضبط مدة الطهي المرغوب بها بالضغط على زر إنقاص المؤقت لتقليله أو زر زيادة المؤقت لزيادته.
- **AUTO** يظهر الرمز على شاشة المؤقت.
- بعد بضع ثوان، سيختفي وميض ، اكتمل الضبط.

الطهي الآلي بالكامل

- يتم استخدام هذه الطريقة عندما تريد أن يكون الطعام جاهزاً في وقت معين في المستقبل، باعتبار أن مدة الطهي مبرمجة مسبقاً. لذلك، تسمى هذه الطريقة أيضاً "الطهي المؤجل".
- انتقل إلى الخطوات من 1 إلى 3 التي تخص الطهي نصف الآلي (تحديد مدة الطهي).
 - اضغط على زر **M** مرة أخرى، يبدأ وميض .
 - اضبط وقت النهاية المطلوب عن طريق الضغط على زر ناقص في المؤقت للتقليل أو زر زائد في المؤقت للزيادة.  سوف يختفي الرمز بينما لا يزال الرمز **AUTO** موجوداً، مما يشير إلى أن تأخر الطهي مبرمج وأن الطهي لم يعلن بعد.
 - بعد بضع ثوان، سيختفي الوميض ، اكتمل الضبط.

مؤشر درجة الحرارة أثناء الطهي


تشير الأعمدة الخمسة الموجودة على شاشة عرض الحرارة إلى درجة حرارة الفرن الفعلية. يتم تعيين كل شريط إلى 1/6 من القيمة المعدلة. أثناء التسخين الأولي للفرن، حيث يحاول الفرن الوصول إلى درجة حرارة تجفيف الفرن المعدلة، سوف تكون  مرئية على الشاشة وسوف تختفي بمجرد حدوث ذلك. يشير الرمز  إلى أن سخانات الفرن نشطة حالياً.

أثناء الطهي، سيتم تشغيل وإيقاف تشغيل عناصر التسخين في الفرن لتنظيم درجة الحرارة المحددة وسيشير هذا الرمز إلى الوضع الحالي لعناصر التسخين.

وصف الفرن المزود بـ 9 وظائف

التذكير بالدقائق

هذه الوظيفة عبارة عن جهاز تنبيه بالدقيقة مستقل عن التحكم في الفرن.

- اضغط على زر **M** مرة واحدة.  يبدأ الرمز في الوميض.
- اضبط المدة المطلوبة بالدقيقة بالضغط على **-** في المؤقت للتقليل أو **+** في المؤقت للزيادة.
- الحد الأقصى للضبط المسموح به هو 23 ساعة 59 دقيقة. بعد بضع ثوان ستستقر الشاشة، ويتوقف الوميض، ويكتمل الضبط.
- بعد انقضاء المدة المبرمجة، سوف يصدر صوت الجرس، ويومض **A** ويمكن إعادة ضبطه بواسطة الضغط على أي زر. يتوقف صوت المنبه بعد 7 دقائق إذا لم يضغط أي زر، في حين أنه يظل وميض الرمز **A** حتى يتم الضغط على الزر.

ضبط درجة حرارة الطهي

يمكن ضبط درجة الحرارة في أي وظيفة بخلاف اللبنة ووظيفة التذويب (ستظهر درجة الحرارة الافتراضية على شاشة عرض درجة الحرارة)

- اضغط على زر **C** مرة واحدة. سيبدأ وميض رمز "C°" على شاشة عرض درجة الحرارة.
- باستخدام زري درجة الحرارة **-** و/ أو **+**، اضبط درجة الحرارة.



تغيير درجة حرارة الفرن الافتراضية المخصصة

درجة الحرارة الافتراضية لأي وظيفة طهي (باستثناء المصباح والتذويب) هي 200 درجة مئوية. يمكن تغيير هذا الضبط بشكل دائم، كما يلي:

- اضبط درجة حرارة الطهي بتنفيذ الخطوتين الموصوفتين في الفقرة أعلاه.
- اضغط مع الاستمرار على زر ضبط درجة الحرارة **C** لمدة 3 ثوان حتى يسمع صوت صفير. يتم الآن تعيين القيمة الظاهرة على شاشة عرض درجة الحرارة إلى وظيفة الطهي النشط بشكل دائم.

ملحوظة: لإعادة تنشيط ضبط المصنع، اضغط مع الاستمرار على أزرار درجة الحرارة **-** و **+** في وقت واحد لمدة 3 ثوان حتى يسمع صوت صفير. سيتم ضبط درجات الحرارة الافتراضية المخصصة لأي وظيفة طهي على درجة حرارة 200 مئوية.

الطهي اليدوي

عند تحديد وظيفة، يبدأ الطهي فورًا وستكون درجة الحرارة الافتراضية المخصصة لهذه الوظيفة (إن وجدت) - الموضحة على شاشة عرض درجة الحرارة - سارية. سيستمر الطهي حتى يتم إحضار محدد وظيفة الطهي إلى أي من الأوضاع 0 (إيقاف)  أو . يبلغ الحد الأقصى لمدة الطهي المسموح بها 10 ساعات، سيؤدي تجاوز هذه المدة إلى ظهور إشارة خطأ.

وظيفة وحدة التحكم

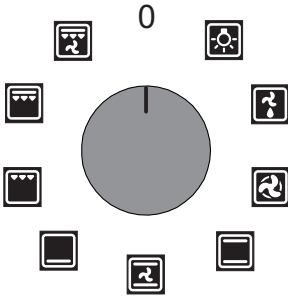
تشغيل الطاقة

عند التشغيل، تومض أرقام شاشة المؤقت، الفرن لا يعمل. يتم عرض وظيفة الطهي المختارة (إن وجدت) على شاشة وظيفة الطهي. توضح شاشة عرض درجة الحرارة الافتراضية المخصصة لهذه الوظيفة. اضغط على زر **M** أو كلا من أزرار المؤقت **-** و **+** في وقت واحد للعودة إلى الوضع اليدوي وتفعيل الفرن. سيتم تنشيط وضع ضبط الوقت أوتوماتيكياً.

ملحوظة: في حالة انقطاع التيار الكهربائي لأكثر من 10 ثوانٍ أثناء الطهي، سيتوقف الفرن عن التشغيل، وسيتم مسح أي مؤقت مبرمج مسبقاً وأي إعداد لدرجة الحرارة. اضغط على **M** أو على كلا زرّي إنقاص وزيادة المؤقت للعودة إلى الوضع اليدوي وتنشيط الفرن.

اختيار وظيفة الطهي

أدر محدد وظيفة الطهي إلى موضعه، حتى يتم عرض وظيفة الطهي المطلوبة على شاشة وظيفة الطهي. ستظهر درجة حرارة الطهي الافتراضية المخصصة للوظيفة المحددة على شاشة درجة الحرارة (ملاحظة: لبعض الوظائف مثل المصباح وإذابة الثلج حيث يكون التحكم في درجة الحرارة غير ممكن وعرض درجة الحرارة فارغاً). يكون **M** منتظماً على شاشة المؤقت باستثناء وضع 0 (الإيقاف).



ضبط الوقت

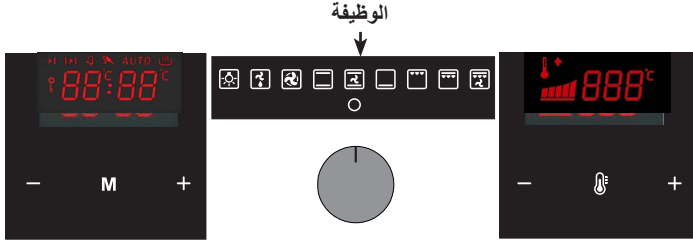
- يمكن ضبط الوقت عندما لا يكون الطهي الأوتوماتيكي قيد التشغيل.
- اضغط على كلا من أزرار المؤقت **-** و **+** في وقت واحد يبدأ الرمز **■** في الوميض.
- اضبط الوقت الصحيح عن طريق الضغط على **-** في المؤقت للتقليل أو **+** في المؤقت للزيادة. بعد بضع ثوانٍ ستستقر الشاشة، ويتوقف الوميض، ويكتمل الضبط.

وصف الفرن المزود بـ 9 وظائف

وصف الوظيفة

من خلال تحويل المقبض إلى اليمين يعمل المفتاح على إضاءة الفرن.	المصباح	
تعمل فقط مراوح التبريد في هذا الوضع، وتقوم بتدوير الهواء في درجة حرارة الغرفة حول الطعام المجمد وإذابته.	إذابة الثلج	
سيتم تنشيط المروحة والسخان المحيط. يوفر هذا البرنامج أيضًا أكثر من طعام واحد على عدة مستويات، دون نقل الروائح.	تبريد	
الحرارة، التي تأتي في وقت واحد من الأعلى ومن الأسفل، تجعل هذا النظام مناسبًا لطهي أنواع معينة من الطعام. الطهي التقليدي، الذي يُطلق عليه أيضًا ساكن، مناسب لطهي طبق واحد فقط في كل مرة. مثالي لأي نوع من أنواع الخبز المحمص والخبز والفطير المحشو، إلا أنه مناسب بشكل خاص للحوم الدهنية مثل الأوز والبط.	ساكن	
يضمن تشغيل المروحة إلى جانب الطهي التقليدي، طهيًا موحدًا حتى مع الوصفات المعقدة. مثالي للبسكويت والكعك حتى ينضج في وقت واحد على مستويات متعددة. (بالنسبة للطهي متعدد المستويات، يُنصح باستخدام الرف الثاني والرابع)	ساكن مزود بالتهوية	
تستخدم الحرارة القادمة من الأسفل لاستكمال طهي الأطعمة التي تتطلب درجة حرارة أساسية أعلى دون التأثير على لونها. مثالي للفطائر الحلوة أو الدسمة والفطائر والبيتزا.	السخان السفلي	
تتيح الحرارة المستمدة من عنصر الشواء الحصول على نتائج شواء ممتازة، خاصة مع قطع اللحم متوسطة السمك / الرقيقة. تتيح هذه الوظيفة الشواء الموحد لكميات كبيرة من الطعام، وخاصة للحوم، وكذلك الخضروات والأسماك.	الشواية:	
تجمع هذه الوظيفة بين وظيفة من أعلى إلى أسفل ووظيفة شواء في وظيفة واحدة.	السخان العلوي + الشواية	
يتم نشر الحرارة الناتجة عن السخان العلوي والشواية بشكل متجانس بواسطة المروحة من أجل الحصول على طهي متجانس.	السخان العلوي + الشواية + المروحة	

وصف الفرن المزود بـ 9 وظائف



لوحة إظهار

حالة الطهي	
حالة الطهي الأوتوماتيكي	AUTO
وضع ضبط التنكير بالدقائق	
وضع ضبط الطهي النصف آلي	
وضع ضبط الطهي الآلي	
وضع قفل المفتاح	
وضع التحكم الحراري (عناصر التسخين)	
وضع نقطة ضبط درجة حرارة	

أزرار تعمل باللمس

أزرار درجة الحرارة		أزرار المؤقت	
درجة الحرارة بالسالب		مؤقت سلبي	
ضبط درجة الحرارة		أزرار المؤقت	M
درجة الحرارة بالموجب		مؤقت بالموجب	


وصف الفرن المزود بـ 9 وظائف

المواصفات الفنية للفرن



تم تصميم الفرن للعمل مع الكهربياء أحادية الطور 60/50 AC V240/220.
اقرأ ملصق لوحة البيانات الموضوعه على الفرن بعناية قبل التركيب.

1200 واط	السخان العلوي
1800 واط	السخان السفلي
1800 واط	سخان الشواية
20 واط	مروحة التبريد
80 واط	مصباح الفرن
3000 واط	مروحة تيربو
32 واط	المروحة
6 واط	المشواة
3130 واط	ساكن
3150 واط	ساكن + مروحة
1950 واط	شواية + مشواة
3150 واط	شواية + سخان علوي + مشواة
3150 واط	شواية + سخان علوي + مشواة + مروحة

وصف الفرن المزود بـ 9 وظائف

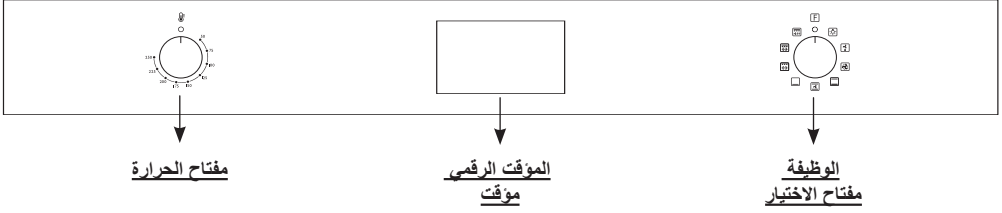
يتم نشر الحرارة الناتجة عن السخان العلوي والشواية بشكل متجانس بواسطة المروحة من أجل الحصول على طهي متجانس.	سخان علوي + شواية + مروحة	
--	---------------------------	--

تحتوي بعض الأفران على مشواة، وفي هذه الحالة تختلف الوظائف الأخرى الموضحتان في الصفحة السابقة.

باستخدام أداة التحمير، ستوفر وظيفة الشواء طهيًا أكثر اتساقًا.	شواية + مشواة	
باستخدام أداة التحمير، تتمكن الحرارة التي تنتجها الشواية والسخان العلوي، من تسخين الطعام بالكامل.	السخان العلوي + شواية + أداة التحمير	
باستخدام أداة التحمير، سيتحسن الطهي الذي كان متجانسًا بالفعل بفضل المروحة.	السخان العلوي + الشواية + المروحة + المشواة	

تنبيه - بالنسبة للفرن المزود بترموستات يدوي إذا تم إعداد الفرن بوظيفة الضوء + 0° مئوية وظل الضوء الأحمر مضيئاً قليلاً، فإنه يجب عليك تبديل الكابيل الأزرق (المحايد) بالكابيل البني (الطور) في القابس.

وصف الفرن المزود بـ 9 وظائف



يستخدم الفرن ذو 9 وظائف نفس المؤقت الرقمي الذي يستخدمه الفرن ذو 6 وظائف.

متوقف عن التشغيل	لن يعمل المنتج في هذا الوضع.	
المصباح	من خلال تحويل المقبض إلى اليمين يعمل المفتاح على إضاءة الفرن.	
إذابة الثلج	تعمل فقط مراوح التبريد في هذا الوضع، وتقوم بتدوير الهواء في درجة حرارة الغرفة حول الطعام المجمد وإذابته.	
مروحة تبريد	سيتم تنشيط المروحة والسخان المحيط. يوفر هذا البرنامج أيضًا أكثر من طعام واحد على عدة مستويات، دون نقل الروائح.	
ساكن	يُستخدم في الغالب للطهي في صينية واحدة. تحمير كلا جانبي الطعام بشكل متساوٍ، وجعله مقرمشًا.	
ساكن + مروحة	يقوم بتدوير الهواء الساخن داخل الفرن للحصول على طهي أكثر تجانسًا. يُستخدم للوجبات التي تريدها طرية من الداخل ومقرمشة من الخارج.	
السخان السفلي	تسمح لك الحرارة القادمة من القاع بإكمال طهي الأطعمة التي تتطلب درجة حرارة أعلى في الأسفل دون التأثير على اللون البني الخاص بها. إنه مثالي للكعك والفطائر والمعجنات والبيتزا.	
الشواية	توفر الحرارة المنبعثة من عنصر الشواء نتائج شواء مثالية قبل كل شيء للحوم ذات السمك الرقيق والمتوسط، وتمنح الطعام لونًا بنيًا بنهاية الطهي. تنتج هذه الوظيفة طهي كميات كبيرة من الطعام، وبشكل خاص شواء اللحوم بالتساوي.	
السخان العلوي + الشواية	تجمع هذه الوظيفة بين وظيفة من أعلى إلى أسفل ووظيفة شواء في وظيفة واحدة.	

وصف الفرن المزود بـ 8 وظائف



المواصفات الفنية للفرن

تم تصميم الفرن للعمل مع الكهرباء أحادية الطور 60/50 AC V240/220.
اقرأ ملصق لوحة البيانات الموضوع على الفرن بعناية قبل التركيب.

1200 واط	السخان العلوي
1800 واط	السخان السفلي
1800 واط	سخان الشواية
20 واط	مروحة التبريد
80 واط	مصباح الفرن
32 واط	المروحة
6 واط	المشواة
3130 واط	ساكن
3150 واط	ساكن + مروحة
1950 واط	شواية + مشواة
3150 واط	شواية + سخان علوي + مشواة
3150 واط	شواية + سخان علوي + مشواة + مروحة

وصف الفرن المزود بـ 8 وظائف

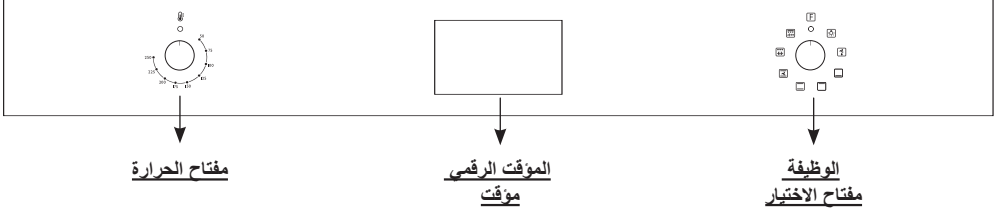
تحتوي بعض الأفران على مشواة، وفي هذه الحالة تختلف الوظائف الأخرتان الموضحتان في الصفحة السابقة.

باستخدام أداة التحمير، ستوفر وظيفة الشواء طهيًا أكثر اتساقًا.	شواية + مشواة	
باستخدام أداة التحمير، سيتحسن الطهي الذي كان متجانسًا بالفعل بفضل المروحة.	السخان العلوي + الشواية + المروحة +المشواة	

تنبيه - بالنسبة للفرن المزود بترموستات يدوي إذا تم إعداد الفرن بوظيفة الضوء + 0° مئوية وظل الضوء الأحمر مضيئاً قليلاً، فإنه يجب عليك تبديل الكابل الأزرق (المحايد) بالكابل البني (الطور) في القابس.

وصف الفرن المزود بـ 8 وظائف

بدون مقاومة دائرية



لن يعمل المنتج في هذا الوضع.	متوقف عن التشغيل	
من خلال تحويل المقبض إلى اليمين يعمل المفتاح على إضاءة الفرن.	المصباح	
تعمل فقط مراوح التبريد في هذا الوضع، وتقوم بتدوير الهواء في درجة حرارة الغرفة حول الطعام المجمد وإذابته.	إذابة الثلج	
تسمح لك الحرارة القادمة من القاع بإكمال طهي الأطعمة التي تتطلب حرارة سفلية أعلى من دون التأثير على لونها البني. إنه مثالي للكيك والفتائر والتورته والبيتزا.	السخان السفلي	
تُستخدم الحرارة القادمة من الأعلى فقط لإكمال طهي الأطعمة التي تتطلب المزيد من الطهي في الأعلى.	السخان العلوي	
يُستخدم في الغالب للطهي في صينية واحدة. تحمير كلا جانبي الطعام بشكل متساوي، وجعله مقرمشاً.	ساكن	
يقوم بتدوير الهواء الساخن داخل الفرن للحصول على طهي أكثر تجانساً. يُستخدم للوجبات التي تريدها طرية من الداخل ومقرمشة من الخارج.	ساكن + مروحة	
توفر الحرارة المنبعثة من عنصر الشواء نتائج شواء مثالية قبل كل شيء للحوم ذات السمك الرقيق والمتوسط، وتمنح الطعام لوناً بنياً بنهاية الطهي. تنتج هذه الوظيفة طهي كميات كبيرة من الطعام، وبشكل خاص شواء اللحوم بالتساوي.	الشواية	
يتم نشر الحرارة الناتجة عن السخان العلوي والشواية بشكل متجانس بواسطة المروحة من أجل الحصول على طهي متجانس.	سخان علوي + شواية + مروحة	


المواصفات الفنية

المواصفات الفنية للفرن



تم تصميم الفرن للعمل مع الكهرباء أحادية الطور 60/50 AC V240/220.
اقرأ ملصق لوحة البيانات الموضوعه على الفرن بعناية قبل التركيب.

1200 واط	السخان العلوي
1800 واط	السخان السفلي
1800 واط	سخان الشواية
20 واط	مروحة التبريد
80 واط	مصباح الفرن
3000 واط	مروحة تيربو
32 واط	المروحة
6 واط	المشواة
3130 واط	ساكن
3150 واط	ساكن + مروحة
1950 واط	شواية + مشواة
3150 واط	شواية + سخان علوي + أداة التحمير
3150 واط	شواية + سخان علوي + أداة التحمير + مروحة

وصف الفرن المزود بـ 8 وظائف

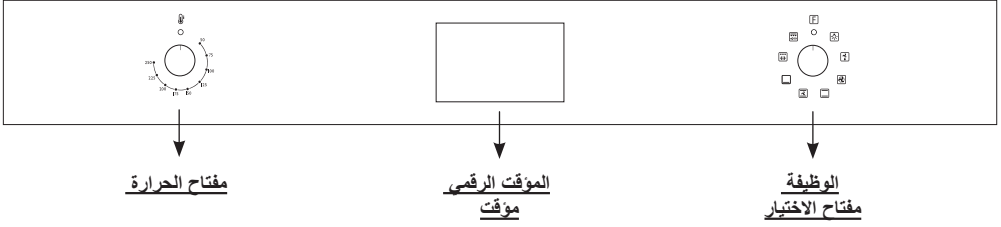
يتم نشر الحرارة الناتجة عن السخان العلوي والشواية بشكل متجانس بواسطة المروحة من أجل الحصول على طهي متجانس.	السخان العلوي + الشواية + المروحة	
--	-----------------------------------	--

تحتوي بعض الأفران على مشواة، وفي هذه الحالة تختلف الوظائف الأخرى الموضحة في الصفحة السابقة.

باستخدام أداة التحمير، ستوفر وظيفة الشواء طهيًا أكثر اتساقًا.	شواية+ مشواة	
باستخدام أداة التحمير، سيتحسن الطهي الذي كان متجانسًا بالفعل بفضل المروحة.	السخان العلوي + الشواية + المروحة + المشواة	

تنبيه - بالنسبة للفرن المزود بترموستات يدوي إذا تم إعداد الفرن بوظيفة الضوء + 0° مئوية وظل الضوء الأحمر مضيئاً قليلاً، فإنه يجب عليك تبديل الكابل الأزرق (المحايد) بالكابل البني (الطور) في القابس.

وصف الفرن المزود بـ 8 وظائف





يستخدم الفرن ذو الثماني (8) وظائف الموقت الرقمي نفسه الذي يستخدمه الفرن ذو الست (6) وظائف.

لن يعمل المنتج في هذا الوضع.	متوقف عن التشغيل	
من خلال تحويل المقبض إلى اليمين يعمل المفتاح على إضاءة الفرن.	المصباح	
تعمل فقط مراوح التبريد في هذا الوضع، وتقوم بتدوير الهواء في درجة حرارة الغرفة حول الطعام المجمد وإذابته.	إذابة الثلج	
سيتم تنشيط المروحة والسخان المحيط. يوفر هذا البرنامج أيضًا أكثر من طعام واحد على عدة مستويات، دون نقل الروائح.	مروحة تبريد	
يُستخدم في الغالب لطهي في صينية واحدة. تحمير كلا جانبي الطعام بشكل متساوٍ، وجعله مقرمشًا.	ساكن	
يقوم بتدوير الهواء الساخن داخل الفرن للحصول على طهي أكثر تجانسًا. يُستخدم للوجبات التي تريدها طرية من الداخل ومقرمشة من الخارج.	ساكن + مروحة	
تسمح لك الحرارة القادمة من القاع بإكمال طهي الأطعمة التي تتطلب حرارة سفلية أعلى من دون التأثير على لونها البني. إنه مثالي للكيك والفطائر والتورته والبيزا.	السخان السفلي	
توفر الحرارة المنبعثة من عنصر الشواء نتائج شواء مثالية قبل كل شيء للحوم ذات السُمك الرقيق والمتوسط، وتُمنح الطعام لونًا بنيًا بنهاية الطهي. تنتج هذه الوظيفة طهي كميات كبيرة من الطعام، وبشكل خاص شواء اللحوم بالتساوي.	الشواية	

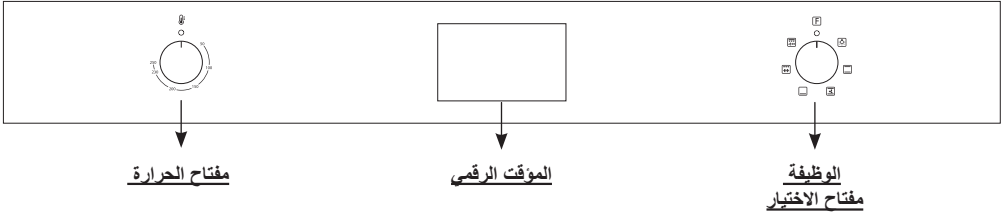
وصف الفرن المزود بـ 6 وظائف

تحتوي بعض الأفران على مشواة، وفي هذه الحالة تختلف الوظائف الأخرتان الموضحتان في الصفحة السابقة.

باستخدام أداة التحمير، ستوفر وظيفة الشواء طهيًا أكثر اتساقًا.	مشواة مشواة	
باستخدام أداة التحمير، سيتحسن الطهي الذي كان متجانسًا بالفعل بفضل المروحة.	السخان العلوي + المشواة + المروحة + أداة التحمير	

تنبيه - بالنسبة للفرن المزود بترموستات يدوي إذا تم إعداد الفرن بوظيفة الضوء + 0 ° مئوية وظل الضوء الأحمر مضيئاً قليلاً، فإنه يجب عليك تبديل الكابل الأزرق (المحايد) بالكابل البني (الطور) في القابس.

وصف الفرن المزود بـ 6 وظائف



لن يعمل المنتج في هذا الوضع.	متوقف عن التشغيل	
من خلال تحويل المقبض إلى اليمين يعمل المفتاح على إضاءة الفرن.	المصباح	
يُستخدم في الغالب للطهي في صينية واحدة. تحمير كلا جانبي الطعام بشكل متساوي، وجعله مقرمشاً.	ساكن	
يقوم بتدوير الهواء الساخن داخل الفرن للحصول على طهي أكثر تجانساً. يُستخدم للوجبات التي تريدها طرية من الداخل ومقرمشة من الخارج.	ساكن + مروحة	
تسمح لك الحرارة القادمة من القاع بإكمال طهي الأطعمة التي تتطلب درجة حرارة أعلى في الأسفل دون التأثير على اللون البني الخاص بها. وذلك مثالي للكعك والفطائر والمعجنات والبيززا.	السخان السفلي	
تعطي الحرارة الناتجة من عنصر الشواء نتائج شواء مثالية قبل كل شيء للحوم ذات السمك الرقيق والمتوسط، مما يمنح الطعام لوناً بنياً متساوياً في نهاية الطهي. تتيح هذه الوظيفة شواء كميات كبيرة من الطعام، وخاصةً اللحوم، بشكلٍ متساوٍ.	الشواية	
يتم نشر الحرارة التي ينتجها السخان العلوي والشواية بشكل متجانس بواسطة المروحة من أجل الحصول على طهي متجانس.	السخان العلوي + الشواية + المروحة	

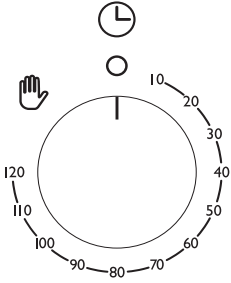
وصف المؤقت

المؤقت الميكانيكي

يمكنك ضبط المؤقت حتى 120 دقيقة عن طريق إدارة الساعة الميكانيكية في اتجاه عقارب الساعة.

• الساعة ستبقي الفرن يعمل لمدة محددة، وتغلقه أوتوماتيكيًا عندما ينقضي الوقت المحدد.

• عيّن الوظيفة، واضبط أزرار درجة الحرارة بعد وضع الوجبة داخل الفرن، واضبط زر الساعة الميكانيكية على الوضع الذي تريده. سيصدر منبه الفرن صوتًا، وسيغلق أوتوماتيكيًا عندما ينقضي الوقت المحدد.



مع قاطع دائرة، يمكن ضبط مدة عمل الفرن على 120 دقيقة كحد أقصى.

من الممكن وضع فترات طهي أطول يدويًا.

• للاستخدام اليدوي، قم بإدارة زر الساعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الرمز . سيبدأ الفرن الخاص

بك بالعمل في هذا الوضع. سيستمر في العمل للمدة التي تختارها.


• أدر زر الساعة الميكانيكية في اتجاه عقارب الساعة عندما تريد إنهاء الطهي.

• سيتوقف الفرن عندما تسمع صوت التنبيه.

ضبط نغمة الجرس

- اضغط على الزر 2 حتى يومض "LX" ($1=X$ أو 2 أو 3) على الرقمين في الجهة اليمنى.
- اضغط النغمة باستخدام الزرين 1 و/أو 3 لتحديد "L1" أو "L2" أو "L3".
ملحوظة: النغمة الافتراضية هي L3.


تنشيط/إلغاء تنشيط قفل المفتاح

عند عدم وجود أيًا من أوضاع الضبط في وضع التنشيط، اضغط مع الاستمرار في الضغط على الزر 3 لمدة 5 ثوانٍ تقريبًا، لتنشيط/إلغاء تنشيط قفل المفتاح، ويظهر/يختفي رمز  على الشاشة وفقًا لذلك. عند تنشيط قفل المفتاح، يتم قفل/إيقاف الأزرار. في هذه الحالة الضغط على الأزرار لن يكون له أي تأثير ولكن سيتم سماع صوت صفارتي إشارة.



ملحوظة! في حالة انقطاع التيار الكهربائي لفترة قصيرة (حوالي 1.5 دقيقة)، يحافظ جهاز ضبط الوقت على حالته. يتم حفظ حالة قفل المفاتيح ونغمة الجرس بشكل مستقل عن مدة انقطاع الكهرباء.

وصف المؤقت

مؤقت الطهي

- إذا كان من المفترض أن يتم إيقاف تشغيل الفرن بعد مدة محددة، يمكن ضبط مؤقت الطهي. وتسمى هذه العملية التشغيل نصف الأوتوماتيكي.
- اضغط على الزر 2 وحرره حتى تبدأ الأيقونة  في الوميض.
 - اضبط مدة الطهي باستخدام الزرين 1 و 3، في نطاق يتراوح من 1 دقيقة إلى 23 ساعة و 59 دقيقة.
 - تضيء الأيقونة **Auto** و  على الشاشة.
 - يتم حفظ الوقت المحدد بعد حوالي 7 ثوان؛ ويتم عرض وقت اليوم الحالي مرة أخرى على الشاشة.
 - **Auto** تظل الرموز و  على الشاشة.
 - اختر درجة الحرارة المطلوبة ووظيفة الفرن.
 - عند اكتمال الطهي، سيتم سماع إشارة مسموعة لمدة 7 دقائق تقريبًا، وتبدأ الأيقونة **Man** في الوميض، وتختفي الأيقونة **Auto**.
 - أعد مقبضي التحكم والترموستات إلى وضع الإيقاف OFF. اضغط على الزر 2 من أجل إلغاء إشارة الجرس واضغط مرة واحدة مجدداً من أجل العودة إلى التشغيل اليدوي.

وقت الطهي مع حالات تأخير


- إذا كان من المفترض أن يتم إيقاف تشغيل الفرن في وقت محدد، وبعد العمل لمدة محددة، يمكن ضبط وقت الطهي ووقت انتهاء الطهي. في هذه الحالة، ما عليك إلا تحديد مدة الطهي والوقت الذي يفترض أن يكون الطعام جاهزاً فيه، عندها يحسب المؤقت الوقت المناسب لبدء الطهي. وتسمى هذه العملية بعملية التشغيل الأوتوماتيكي الكامل.
- أدخل مدة الطهي كما هو موضح أعلاه. (على سبيل المثال، نفترض أن الساعة 17:30 الآن وتم ضبط مدة الطهي على 1 ساعة)
- اضغط على الزر 2 وحرره حتى تبدأ الأيقونة  في الوميض.
 - قم بضبط وقت إيقاف التشغيل (انتهاء الطهي) باستخدام الزرين 1 و 3 (على سبيل المثال 19:30). يقتصر إعداد وقت نهاية الطهي الأقصى على الوقت الحالي بالإضافة إلى 23 ساعة 59 دقيقة.
 - أدر مقبضي الترموستات والتحكم في الوظيفة إلى الإعدادات المطلوبة.  يختفي الرمز. لن يتم تشغيل الفرن حتى وقت بدء الطهي المحسوب (وفقاً للمثال، فإنه في الساعة 18:30)، وهذا هو الفرق بين وقت انتهاء الطهي ومدة الطهي. عند اكتمال الطهي (وفقاً للمثال في الساعة 19:30)، سيتم سماع إشارة مسموعة لمدة 7 دقائق تقريبًا، وستومض الأيقونة **Man**. أعد مقبضي التحكم والترموستات إلى وضع الإيقاف OFF.
 - اضغط على الزر 2 من أجل إلغاء إشارة الجرس واضغط مرة واحدة مجدداً من أجل العودة إلى التشغيل اليدوي.

وصف المؤقت

- أيقونة عداد الدقائق 
- أيقونة مدة الطهي 
- أيقونة نهاية الوقت 
- أيقونة وقت اليوم 
- أيقونة الطبخ التلقائي **Auto** 
- أيقونة الطبخ اليدوي **Man** 
- فرن نشط كميزة طبخ تلقائي 
- أيقونة قفل المفاتيح 



- 1 زر ناقص
- 2 زر القائمة
- 3 زر زائد

بعد توصيل مصدر الطاقة أو إعادة التوصيل به بعد اضمحلال التيار، يومض "12:00"،  والرمز **h:min**. الضغط على أي زر يدخلك إلى قائمة الإعداد الخاصة بالتوقيت اليومي. قم بضبط الوقت الصحيح من اليوم باستخدام الأزرار 1 أو 3.

زر القائمة

ينتقل زر القائمة خلال منبه الدقائق - مدة الطهي - نهاية الوقت - وقت اليوم - قوائم ضبط نغمة الجرس.

زر ناقص

يقلل القيمة المعروضة على الشاشة.

زر زائد

يزيد القيمة المعروضة.

إعداد وقت اليوم (24 ساعة)





اضغط على الزر 2 وحرره حتى يبدأ  والأيقونات في الوميض. قم بضبط الوقت الحالي باستخدام الزرين 1 و 3. بعد 7 ثوانٍ تختفي الأيقونة ، تتوقف الأيقونة عن الوميض. ملحوظة! ضبط الساعة/ الوقت من اليوم يلغي إعدادات الطهي الأوتوماتيكي.

التشغيل اليدوي

إذا لم يكن المبرمج في وضع نصف-أوتوماتيكي أو الأوتوماتيكي الكامل، فإنه يمكنك استخدام وظائف الفرن يدوياً، وأيضاً تكون الأيقونة **Man** على الشاشة.

إعداد التذكير بالدقائق

يمكنك تنشيط مؤقت الدقيقة في أي وقت، بغض النظر عن حالة وظائف المبرمج الأخرى. تتراوح المدة القابلة للتعديل من دقيقة واحدة إلى 99 دقيقة.

- اضغط على الزر 2، تبدأ الأيقونة  في الوميض، تختفي الشاشة التي تعرض "0.00" **h:min** وتظل الأيقونة **min:sec** على الشاشة.
- أدخل المدة المطلوبة باستخدام الزرين 1 و 3. تظل  على الشاشة. بعد انقضاء الوقت المحدد، تُسمع إشارة مسموعة لمدة 7 دقائق تقريباً مصحوبة بوميض .
- اضغط على أي زر لإيقاف تشغيل الإشارة، تختفي ، وتعرض الشاشة وقت اليوم.

وصف المؤقت

أوتوماتيكية بناءً على الوقت المحدد. من أجل برمجة نهاية وقت الطهي، اضغط قليلاً مرتين (2) باستمرار على المقبض حتى تحصل على وميض أيقونة "END TIME" "وقت النهاية". من أجل زيادة أو تقليل وقت الطهي، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.

يستمر وميض أيقونة "END TIME" "وقت النهاية" لبضع ثوان بعد الدوران الأخير. يمكن تأكيد البرنامج عن طريق الضغط على المقبض (على الأقل لدقائق وقت الطهي).

بعد تأكيد البرنامج، يتم بدء الطهي ويتم تنشيط المنبه أوتوماتيكياً. يتوقف الطهي عندما "وقت النهاية المبرمج = الوقت الحالي"

من أجل عرض البرنامج اضغط على المقبض وحرره وسيعرض المؤقت البرنامج المحدد. عند توقف الطهي، تومض أيقونة "END TIME" "وقت النهاية" وتصدر صفارة الإنذار. بعد 1 دقيقة، يتم تعطيل صفارة الإنذار وتظل أيقونة "END TIME" "وقت النهاية" وامضة حتى تضغط على المقبض. من أجل إلغاء البرنامج قبل النهاية، اضغط على المقبض لبضع ثوان وسيتم إلغاء البرنامج وسيعود المؤقت إلى وضع الطهي اليدوي.

الطهي الأوتوماتيكي بالكامل

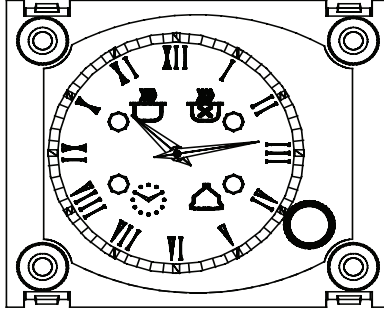
تتيح برمجة بداية الطهي بدء وإيقاف الطهي أوتوماتيكياً بناءً على الوقت المحدد. من أجل برمجة وقت بداية الطهي، اضغط ضغطة قصيرة على المقبض حتى تومض أيقونة "START TIME" "وقت البداية".

قم بزيادة أو تقليل وقت بداية الطهي عن طريق لف المقبض في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة. يستمر وميض أيقونة "START TIME" "وقت البداية" لبضع ثوان بعد الدوران الأخير. إذا لم تقم خلال هذا الوقت بإدارة المقبض أو الضغط عليه، ستعود الأيدي أوتوماتيكياً لعرض الوقت وسيتم إلغاء البرنامج. إذا قمت بالضغط على المقبض، سيتم تخزين وقت بداية الطهي (يتم تشغيل أيقونة "START TIME" "وقت البداية") وينتقل المؤقت إلى برمجة نهاية الطهي (تنتقل أيقونة "END TIME" "وقت النهاية" من الوضع المطفأ إلى الوضع الوامض).

تتبع برمجة نهاية وقت الطهي الإجراء الموضح في القسم السابق. سيبدأ الطهي عندما يكون "وقت البداية المبرمج = الوقت الحالي".

إشارة انقطاع الكهرباء

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



التشغيل العام

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

ضبط وقت اليوم

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

الطهي اليدوي

أثناء الحالة الافتراضية، اضبط مؤقت الطهي اليدوي للفرن باستخدام مفتاح الفرن العام (خارجي عن المؤقت).
تنبيه: بعد تغذية المؤقت بالتيار الكهربائي، يستغرق الأمر بضع ثوانٍ تقريباً قبل تنشيط المرحل.

إعداد التذكير بالدقائق

تتيح برمجة منبه الدقائق الحصول على إنذار بسيط بعد فترة زمنية محددة دون تنشيط الطهي (وضع منبه الدقائق).
من أجل تحديد "إنذار" (وضع منبه الدقائق)، اضغط على المقبض 3 مرات حتى تومض أيقونة "ALARM" "الإنذار". يعتبر ضبط منبه الدقائق مطابقاً لضبط وقت نهاية الطهي (انظر الفقرة المتعلقة به).
لا يمكن استخدام منبه الدقائق إلا في حالة عدم وجود برنامج طهي حالي نشط.

الطهي نصف الأوتوماتيكي: الإطفاء بعد وقت محدد

تسمح لك برمجة نهاية الطهي بالبداية فوراً وإيقاف الطهي بطريقة

4.3 الاستخدام للمرة الأولى

1. أزل أية طبقات واقية من الجزء الخارجي أو الداخلي للجهاز، بما في ذلك الملحقات.
2. أزل الملحقات واغسل الفرن (انظر صفحة 49).
3. اضبط منظم درجة الحرارة على أقصى مستوى. (250° مئوية كحد أقصى).
4. اضبط مفتاح الوظيفة على المقاومة العلوية والسفلية (و + المروحة إن وُجدت).
5. قم بتشغيل الفرن في هذا الإعداد لمدة 30 دقيقة.
6. افتح نافذة تسمح بتدوير الهواء.

ملحوظة: يمكنك شم دخان ورائحة ناتجة من المواد العازلة والمقاومات مرة واحدة خلال هذه الفترة. إذا حدث ذلك، انتظر حتى يتبدد الدخان والرائحة قبل وضع الطعام داخل الفرن.

بعد الانتهاء من ذلك، قم بتنظيف الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش ناعمة مبللة قليلاً.

هام:

عند فتح باب الفرن، استخدم دائماً الجزء المركزي من المقبض.

5.3 كفاءة طاقة الفرن

ينبغي تفضيل الأفران ذات الكفاءة العالية في استخدام الكهرباء والعزل الحراري. غالباً ما يؤدي فتح باب الفرن إلى دخول الهواء البارد إلى الفرن، مما يؤدي إلى فقد الطاقة. وبالتالي، لا ينبغي فتح باب الفرن إذا لم يكن ذلك ضرورياً. لا تحاول طهي أكثر من وجبة واحدة في الفرن في نفس الوقت. ينبغي إزالة الوجبات المطبوخة أولاً باكراً حتى تتمكن من استخدام طاقة أقل دون تغيير درجة حرارة الفرن. يمكن استخدام الحرارة المتبقية من طهي الوجبة في الفرن لطهي وجبة أخرى. من خلال القيام بذلك يمكننا توفير الطاقة.

يجب إجراء التسخين المسبق لفترة قصيرة (عادةً 10 دقائق).

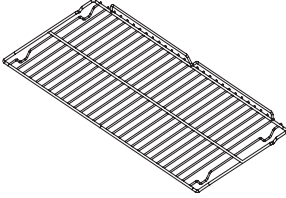
يجب إذابة الوجبات المجمدة قبل طهيها في الفرن.

يجب أن تظل المواد القابلة للاحتراق والقابلة للاشتعال والتي تشتعل بسهولة بعيداً عن الفرن. يجب تركيب الأفران في مكان بعيد عن البيئات القابلة للاشتعال.

2.3 الملحقات المتوفرة

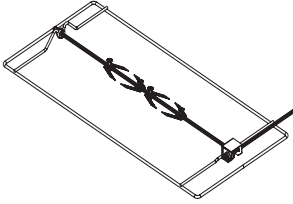
الرف

يُفيد في إسناد أواني الطعام أثناء الطهي.



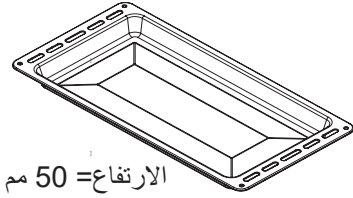
المشواة

تُفيد في شواء المشويات الكبيرة والدواجن والأسماك الكاملة.



صينية عميقة عالية

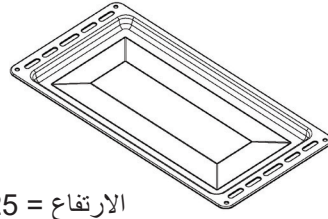
تُفيد في تجميع الدهون من الأطعمة الموجودة على الرف العلوي.



الارتفاع = 50 مم

صينية عميقة منخفضة

تُفيد في تجميع الدهون من الأطعمة الموجودة على الرف العلوي.



الارتفاع = 25 مم

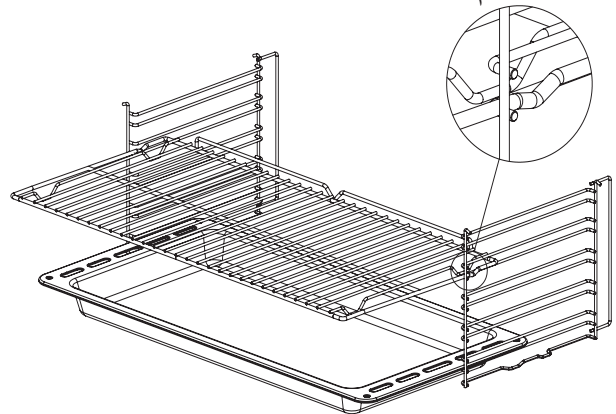
يُرجى ملاحظة:

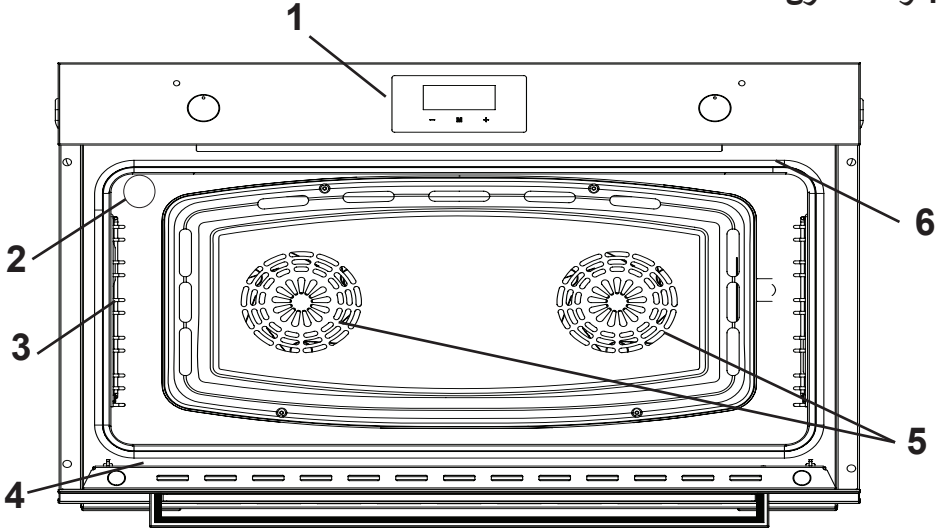
- بعض الطُرز غير مزودة بجميع الملحقات.
- الملحقات المخصصة لملامسة المواد الغذائية مصنوعة من مواد تتوافق مع أحكام التشريع الحالي.

3.3 استخدام الملحقات

يجب إدخال الأرفف والصواني الخاصة بها في دلائل التوجيه الجانبية حتى تصل إلى التوقف الكامل.

أقفال الحماية الميكانيكية التي تمنع الرف من الخروج بشكلٍ عرضي يجب أن تُوجَّه إلى الأسفل ونحو مؤخرة الفرن.





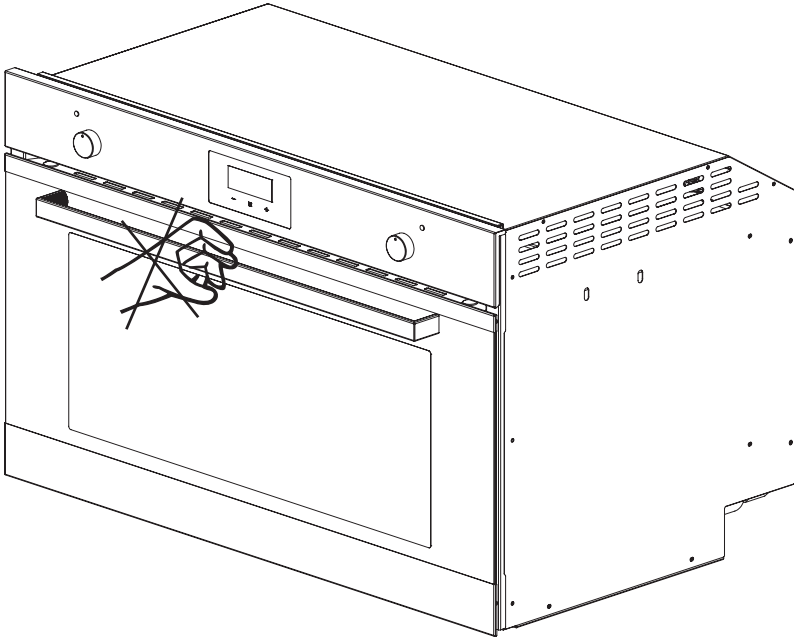
1. لوحة التحكم
 2. المصباح
 3. شبكة جانبية مطلية بالكروم
 4. ملصقات التاريخ
 5. مروحة توربو
 6. المقاومة العلوية

اسم المكون	الطاقة بالواط
المقاومة العليا (الأعلى)	1200 واط
عنصر التسخين السفلي (زر)	1800 واط
2 المروحة عنصر التسخين الدائري	3000 واط
الثوافية	1800 واط
مصباح الفرن	80 واط
مروحة نصف قطرية	32/65 واط

التركيب

تنبيه

لمنع انكسار مقبض الفرن، لا تقم بسحب الفرن من المقبض لتثبيته أو وضعه داخل التجويف. الشكل 14



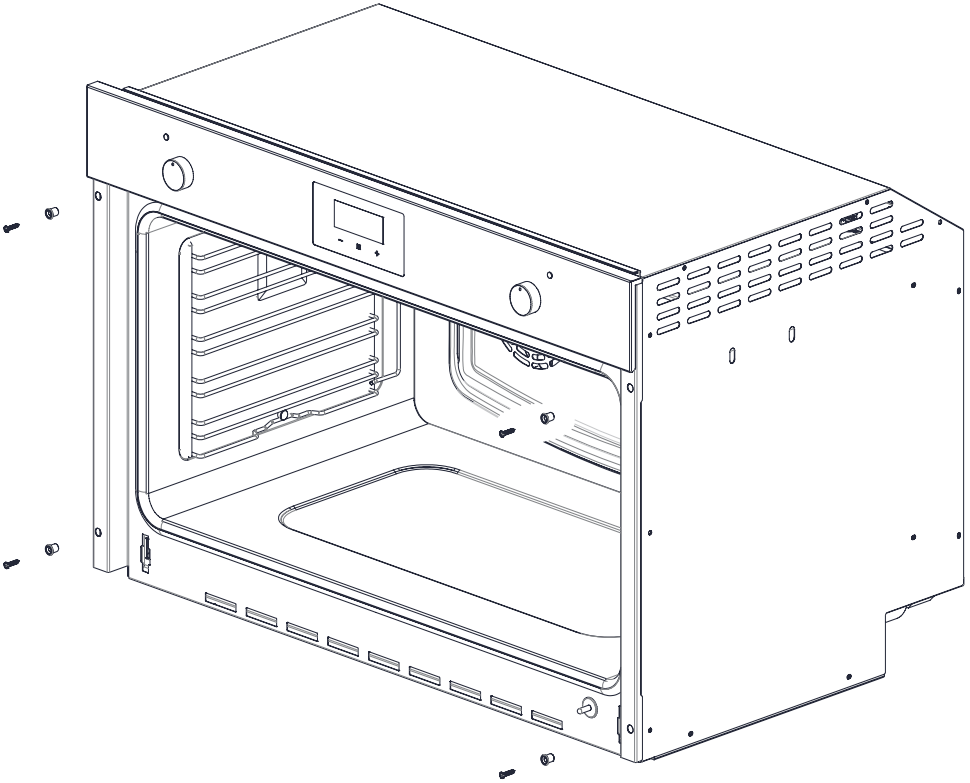
الشكل 14

التركيب

تنبيه بالنسبة للفرن المزود بترموستات يدوي: إذا تم إعداد الفرن بوظيفة الضوء + 0° مئوية وظل الضوء الأحمر مضيئاً قليلاً، فإنه يجب عليك تبديل الكابل الأزرق (المحايد) بالكابل البني (الطور) في القابس.

6.2 تركيب الفرن

- يمكن تركيب الفرن تحت موقد أو في عمود.
- توجد أبعاد الوحدة الخاصة بتسكين الفرن في الشكل 3.
- تأكد من أن المواد المحيطة بالفرن مقاومة للحرارة.
- ينصح بترك مساحة لا تقل عن 90 مم في الجزء الخلفي لوحدة المطبخ التي تم تركيب الفرن بها.
- قم بمحاذاة الفرن بشكلٍ مركزي بالنسبة للجدران الجانبية الخاصة بالوحدات المحيطة به وتثبيتته في مكانه بواسطة 4 مسامير باستخدام مفك.
- بعد تثبيت المسامير، قم بتركيب القوابس الموجودة في الكيس مع المسامير.



التركيب

وفقاً لقواعد الأسلاك في البلد الذي تم تركيب الجهاز فيه.

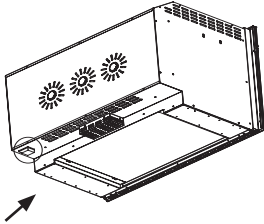
بالنسبة لأستراليا ونيوزيلندا يجب أن تكون وسيلة الفصل هذه مطابقة للمعيار AS/NZS 3000. يجب أن يكون جهاز القطع في وضع يسهل الوصول إليه وبالقرب من الجهاز.

4.2 التوصيل بالقابس والمقيس

تأكد من أن القابس والمقيس من النوع نفسه. تجنب استخدام وصلات الاختزال أو المحولات أو وصلات التحويل لأنها قد تسبب الاحتراق أو الاحتراق.

5.2 تعليمات لعامل التركيب

يجب أن يظل القابس قابلاً للوصول بعد التركيب. لا تقم بثني أو إعاقه كابل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي. يجب تركيب الجهاز وفقاً لمخططات التركيب. إذا لم يعمل الجهاز بشكل صحيح بعد إجراء جميع الفحوصات، اتصل بخدمة الدعم الفني المعتمدة في منطقتك. عندما يتم تركيب الجهاز بشكل صحيح، يُرجى توجيه المستخدم إلى طريقة التشغيل الصحيحة.



1.2 التوصيلات الكهربائية

خطر الصعق بالكهرباء
الجهد الكهربائي



ينبغي قيام الكوادر الفنية المؤهلة بالتوصيلات الكهربائية.

التوصيل الأرضي إلزامي وفقاً للطرق المنصوص عليها في لوائح السلامة بالنظام الكهربائي.

أوقف تشغيل مفتاح الطاقة العام.

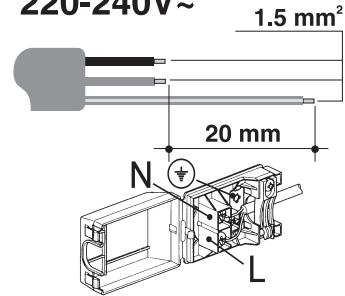
2.2 معلومات عامة

تحقق من أن خصائص الشبكة الكهربائية مناسبة للبيانات المعروضة على اللوحة. يتم وضع لوحة التعريف مع البيانات الفنية والرقم التسلسلي والعلامات بشكل واضح على الجهاز. يجب عدم إزالة اللوحة مطلقاً.

يعمل الجهاز مع ~220-240V

استخدم كابل ثلاثي الأقطاب (كابل 1.5x3 مم²، بالرجوع إلى مقطع الموصل الداخلي).
قم بتوفير كابل أطول من الكابلات الأخرين بمقدار 20 مم على الأقل للتوصيل الأرضي.

~220-240V



3.2 التوصيلات الثابتة

إذا لم يكن الجهاز الثابت مزوداً بكابلات الطاقة وقابس، فإنه يجب تضمين وسيلة فصل للتيار الكهربائي عن المصدر والتي يجب أن تمتلك فصلاً بين نقاط التلامس في جميع الأقطاب يوفر قطعاً كاملاً تحت ظروف الجهد الزائد من الفئة III في الأسلاك الثابتة

	1. التحذيرات	
6	مقدمة	1.1
6	ملصق المنتج	2.1
6	مسئولية الشركة المصنعة	3.1
6	الاحتياطات	4.1
6	غرض الجهاز	5.1
7	الأضرار التي قد تلحق بالأشخاص	6.1
7	تلف الجهاز	7.1
8	التخلص من المنتج	8.1
	2. التركيب	
10	التوصيلات الكهربائية	1.2
10	معلومات عامة	2.2
10	التوصيلات الثابتة	3.2
10	التوصيل بالمقابس والمقبس	4.2
10	تعليمات لعامل التركيب	5.2
11	تركيب الفرن	6.2
	3. الوصف	
13	وصف الفرن	1.3
14	الملحقات	2.3
14	استخدام الملحقات	3.3
15	الاستخدام للمرة الأولى	4.3
15	كفاءة الطاقة	5.3
52	مروحة التبريد	6.3
	4. وصف المؤقت	
16	5. وصف الفرن المزود بـ 6 وظائف	
22	6. وصف الفرن المزود بـ 8 وظائف	
24	7. وصف الفرن المزود بـ 9 وظائف	
30	8. 11 وصف الوظيفة	
40	9. التنظيف والصيانة	
49	التحذيرات	1.9
50	إزالة باب الفرن	2.9
51	تنظيف الزجاج الداخلي	3.9
52	تنظيف الزجاج الثالث	4.9
53	10. التوجيه (RAEE) UE/2012/19	

8.1 التخلص من المنتج

يجب التخلص من الجهاز بشكلٍ منفصل عن المخلفات الأخرى (طبقاً للتوجيهات 2002/96/EC، 2003/108/EC/2002/95).
لا يحتوي هذا الجهاز على مواد بكميات يمكن اعتبارها خطرة على الصحة والبيئة، وفقاً للتوجيهات الأوروبية الحالية.



للتخلص من الجهاز

قم بفصل كابل مصدر الطاقة وإزالة الكابل مع القابس.

الجهد الكهربائي

خطر الصعق بالكهرباء



- قم بإيقاف تشغيل مصدر الطاقة من النظام الكهربائي.
- افصل كابل مصدر الطاقة عن النظام الكهربائي.
- أحضر الجهاز إلى مراكز جمع النفايات المناسبة للنفايات الكهربائية والإلكترونية، أو أعد الجهاز إلى بائع التجزئة في وقت شراء جهاز مكافئ، بطريقة الاستبدال المماثل.
- تجدر الإشارة إلى أن المواد غير الملوثة والقابلة لإعادة التدوير تستخدم لتعبئة الجهاز وتغليفه.
- قم بتسليم مواد التغليف لمراكز إعادة التدوير المناسبة.

التغليف البلاستيكي

خطر الاختناق



- لا تترك العبوة أو أجزاء منها دون مراقبة.
- لا تسمح للأطفال باللعب بأكياس التغليف البلاستيكية.

6.1 الأضرار التي قد تلحق بالأشخاص

- تحذير: يصبح هذا الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها شديدة السخونة أثناء الاستخدام.
- لا تلمس عناصر التسخين أثناء الاستخدام.
- حافظ على بقاء الأطفال دون سن 8 سنوات بعيداً إذا لم يتم الإشراف عليهم بشكل مستمر.
- لا ينبغي السماح للأطفال بالعبث بالجهاز.
- أثناء الاستخدام، لا تضع أجسام معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على الأجهزة.
- أغلق الجهاز بعد الاستخدام.
- لا تحاول مطلقاً إطفاء اللهب/النار بالماء: قم بإيقاف تشغيل الجهاز وخنق اللهب بغطاء أو بطانية مقاومة للحريق.
- لا يجوز للأطفال إجراء التنظيف والصيانة التي يُكلف بها المستخدم دون إشراف.
- اطلب إجراء التركيب والصيانة من طاقم عمل مؤهل طبقاً للوائح السارية.
- لا تقم بتعديل الجهاز.
- لا تقم بإدخال أجسام معدنية حادة (أدوات المائدة أو الأواني) في الفتحات.
- لا تحاول أبداً إصلاح الجهاز بنفسك أو دون تدخل فني مؤهل.

7.1 تلف الجهاز

- لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن، نظراً لأنها تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- واستخدم أدوات خشبية أو بلاستيكية إذا لزم الأمر.
- لا تجلس على الجهاز.
- لا تستخدم نفثات البخار لتنظيف الجهاز.
- لا تضع عوائق أمام الفتحات وأماكن التهوية وتبديد الحرارة.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء الطهي حيث يمكن أن يُطلق الدهون والزيوت.
- لا تترك الأجسام على أسطح الطهي.
- إذا انكسر زجاج الباب، فأطفئ الفرن لتجنب حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم الجهاز مطلقاً لتدفئة الغرفة.
- إذا تلف كابل الطاقة، اتصل بخدمة الدعم الفني على الفور، والتي ستستبدل الكابل.

1.1 مقدمة

- يعد دليل المستخدم هذا جزءًا لا يتجزأ من الجهاز ويجب إبقائه سليمًا وفي متناول المستخدم طوال عمر الجهاز.
- في حالة فقدان دليل التعليمات، فإنها تتوفر بصيغة إلكترونية عند طلبها إلكترونيًا من الشركة المصنعة.

5.1 غرض الجهاز

- هذا الجهاز مخصص لطهي الطعام في بيئة منزلية. ويُعد أي شكل من أشكال الاستخدام الأخرى غير صحيح.

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق ومن قبل أشخاص يعانون من قصور في القدرات الجسدية، أو الحسية، أو العقلية أو قلبي الخبرة والمعرفة، وذلك إذا تم الاستخدام تحت إشراف أو تم إعطاء التعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتعلقة.

2.1 ملصق المنتج

- توضح لوحة التعريف البيانات الفنية والرقم التسلسلي والعلامات.
- يجب عدم إزالة لوحة التعريف.

3.1 مسؤولية الشركة المصنعة

- لن تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن الأضرار التي لحقت بالأشخاص والممتلكات الناجمة عن:
 - استخدام الجهاز لأغراض غير تلك المقصودة.
 - عدم الامتثال للتعليمات الواردة في دليل المستخدم.
 - العبث حتى بجزء واحد من الجهاز.
 - استخدام قطع غيار غير أصلية.
- الجهاز غير مصمم للعمل مع أجهزة ضبط الوقت الخارجية أو أنظمة التحكم عن بُعد. يجب إدخال الرفوف والصواني في دلائل التوجيه الجانبية حتى تتوقف تمامًا. يجب أن تُوجَّه أقفال الأمان الميكانيكية التي تمنع خروج الرف بشكلٍ عرضي إلى الأسفل ونحو مؤخرة الفرن.

التركيب

عملينا العزيز،

نشكرك ونهنئك على اختيارك شراء أحد منتجاتنا. نحن على ثقة بأن هذا الجهاز الجديد، الذي تم تصنيعه بمواد عالية الجودة، سوف يلبي متطلباتك تمامًا. إن استخدام هذا الجهاز الجديد سهل، ولكننا ندعوك لقراءة هذا الدليل بعناية قبل تثبيت الجهاز واستخدامه. يوفر الدليل معلومات صحيحة حول التركيب والاستخدام والصيانة بالإضافة إلى تقديم النصائح المفيدة.

الشركة المصنعة

تحذيرات عامة



يرجى قراءة دليل التعليمات هذا قبل تثبيت واستخدام الجهاز. يجب الحفاظ على الدليل مع الجهاز للرجوع إليه مستقبلًا. في حالة بيع الجهاز أو نقله إلى شخص آخر، تأكد من إرفاق الدليل، حتى يتم إبلاغ المستخدم الجديد بتعليمات التشغيل والتحذيرات ذات الصلة.

يتم لصق ملصق المنتج بالرقم التسلسلي على الجزء الأمامي من الفرن.

يجب تنفيذ جميع العمليات المتعلقة بالتركيب والتعديل وضبط الجهاز مع نوع الغاز المتاح من قبل موظفين مؤهلين وفقًا للوائح المعمول بها. يوجد وصف للإرشادات المحددة في جزء الدليل المخصص بالمتنّبِت.



إقرار المطابقة:

نعلم أن منتجاتنا تمتثل للتوجيهات والأوامر واللوائح الأوروبية وكذلك للمتطلبات المشار إليها في المعايير المرجعية.



لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية في حالة حدوث ضرر بالملكات أو الأشخاص نتيجة التركيب غير الصحيح أو الاستخدام غير السليم أو غير الصحيح أو غير المعقول للجهاز.

التركيب

تحذيرات التركيب

مدمج أسفل سطح العمل تأكد من أن الخزانة في المنطقتين الخلفية/السفلية تحتوي على فتحة مناسبة، حوالي 90 مم، للسماح للفرن بالعمل بشكل صحيح بمجرد تركيبه بالكامل بشكل مدمج.

تركيب العمود

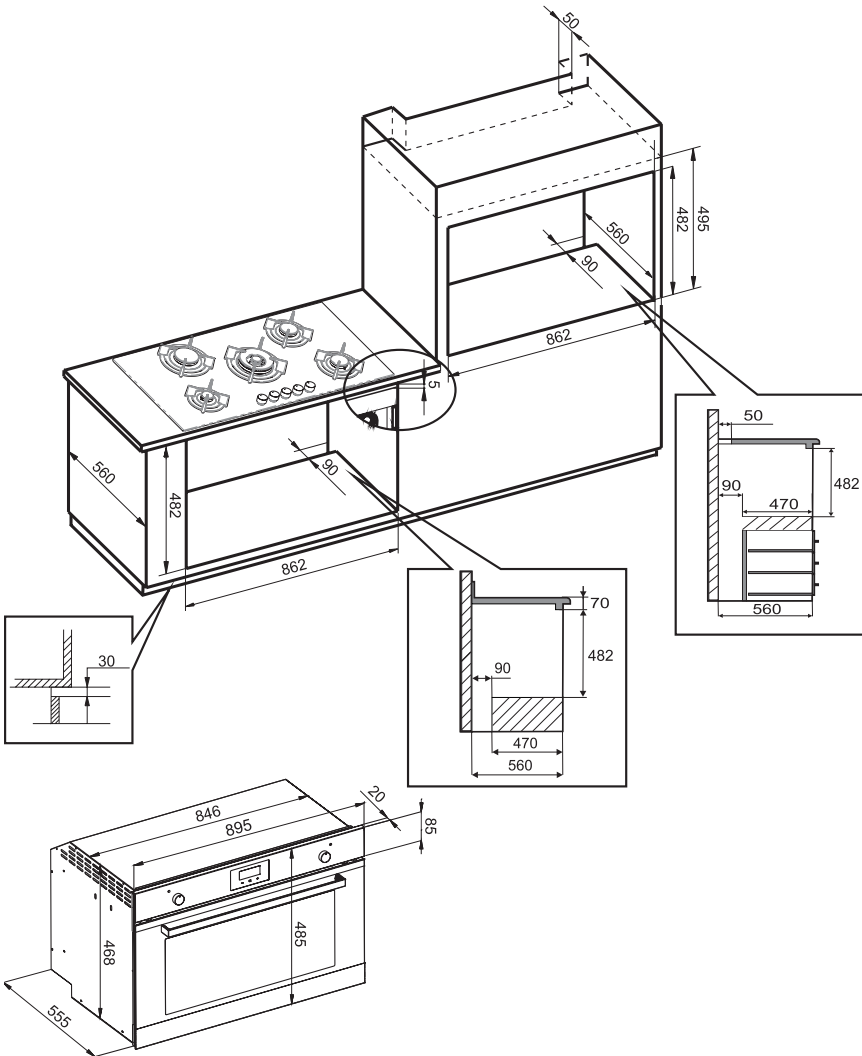
تأكد من أن الخزانة في المناطق الخلفية/السفلية تمتلك فتحة مناسبة، حوالي 90 مم و 50 مم في المناطق العلوية، للسماح للفرن بالعمل بشكل صحيح بمجرد تركيبه بالكامل بشكل مدمج.

- يجب أن تكون أبعاد الكابينة أو الخزانة التي سيتم تركيب الفرن المدمج فيها صحيحة ويجب أن تكون المواد المصنوعة منها مقاومة لارتفاع درجات الحرارة.
- يُرجى التركيب كما هو مبين في الشكل 3.
- يجب أن تكون الجدران المنقولة التي تم تركيب الفرن فيها مقاومة للحرارة.
- يجب أن تكون الألواح الجدارية مقاومة لدرجة حرارة 100 درجة مئوية.
- يمكن أن تؤدي الألواح البلاستيكية أو المواد اللاصقة التي لا تقاوم هذه الحرارة إلى تشويه وإلحاق أضرار.
- يجب أن تنص تعليمات نطاقات الطهي والأفران على عدم تركيب الجهاز خلف أبواب الزينة لتجنب ارتفاع حرارتها.
- لأسباب تتعلق بالسلامة، من الضروري تجنب الاتصال المباشر مع الأجزاء الكهربائية للفرن.
- يجب تركيب الأجزاء العازلة والحماية لمنع إزالتها من أي أداة.
- يجب تركيب الفرن كما هو مبين في الشكل 3 من أجل توفير تدفق هواء بشكل أكثر فعالية.
- ينصح بترك مساحة لا تقل عن 90 مم في الجزء الخلفي لوحدة المطبخ التي تم تركيب الفرن بها.
- يجب إزالة الجزء الخلفي من الخزانة في وحدة المطبخ لتوفير تدفق هواء بشكل أفضل.
- يجب وضع السطح الخلفي للفرن مقابلاً للحائط.
- لا نوصي بتركيب الجهاز بالقرب من الثلاجات أو المجمدات، وإلا فقد يتأثر أدائها بالحرارة المنبعثة.
- بالنسبة للأجهزة الثابتة المتصلة بشكل دائم بكابلات ثابتة، يعتبر الامتثال لهذا المطلب إلزامياً إذا كانت التعليمات المتعلقة بجهاز الفصل المدمج في الكابلات الثابتة متوافقة مع المعيار AS/NZS 3000. لا يسري هذا الشرط إلا لأستراليا ونيوزيلندا.

التركيب

فرن مدمج 90x48

- يمكن تركيب الفرن تحت موقد أو في عمود.
- توجد أبعاد الوحدة الخاصة بتسكين الفرن في الشكل 3.
- تأكد من أن المواد المحيطة بالفرن مقاومة للحرارة.
- قم بمحاذاة الفرن بشكلٍ مركزي داخل الخزانة ثم تثبته بالمسامير.
- جميع المقاسات بالمليمتر.

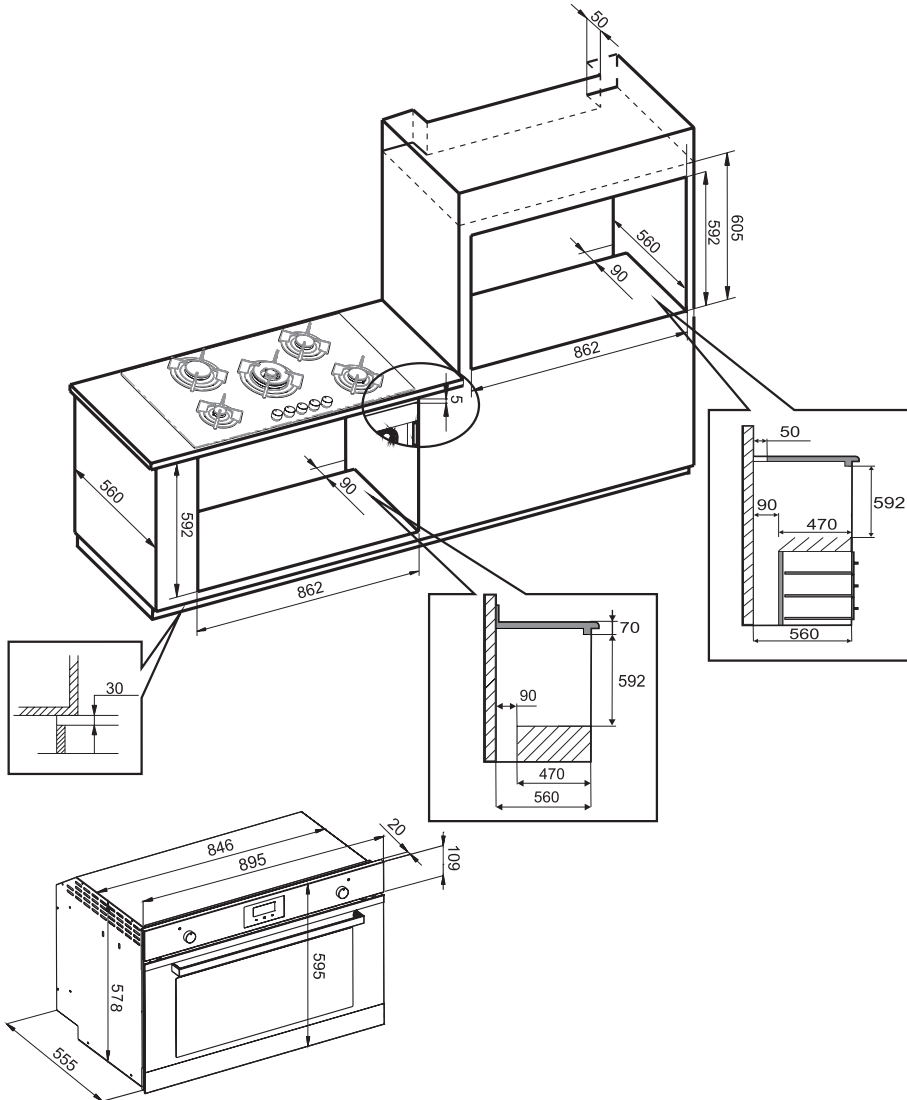


الشكل 3

التركيب

فرن مدمج 60x90

- يمكن تركيب الفرن تحت موقد أو في عمود.
- توجد أبعاد الوحدة الخاصة بتسكين الفرن في الشكل 3.
- تأكد من أن المواد المحيطة بالفرن مقاومة للحرارة.
- قم بمحاذاة الفرن بشكلٍ مركزي داخل الخزانة ثم تثبته بالمسامير.
- جميع المقاسات بالمليمتر.



الشكل 3

1 FICN9E

كتيب التعليمات



BARAZZA
taste of design