



Mienta®

Electric Oven - Grand Chef - OV30938A / OV301138A

Instruction Manual

www.mienta.fr

Mienta®

Table of Contents

EN	Instruction Manual	03
	Electric Oven - Grand Chef - OV30938A / OV301138A	
FR	Mode D'emploi	09
	Four électrique - Grand Chef - OV30938A / OV301138A	
AR	كتيب الاستخدام	18
	فرن كهربائي - Grand Chef - OV30938A / OV301138A	

2125

العمر الافتراضي: ٣ سنوات على الأقل (مدة التزام الشركة بتوفير قطع الغيار للجهاز)

Safety instructions

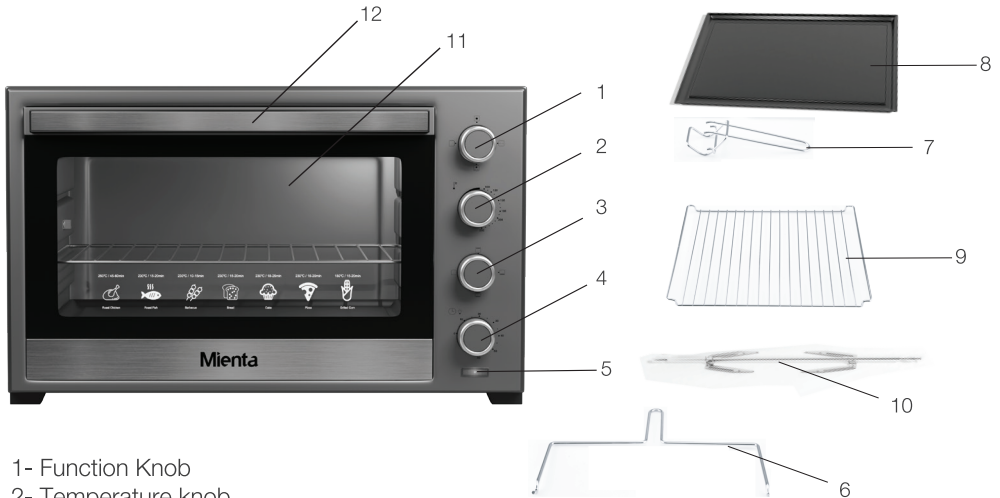
Please carefully read these instructions before using your appliance for the first time. Any use that does not conform to the following instructions does not hold **Mienta** accountable and cancels your product's warranty.

- Read all the instructions carefully when using your appliance and keep them in a safe place.
- This appliance can be used by children and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
- Before connecting the oven, check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer, and do not use the oven. Any connection error is not covered by the warranty.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not let the cord touch hot surfaces.
- Never yank on the cord as this may damage the cord and eventually cause a risk of electric shock.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must only be replaced at a **Mienta** authorized service center.
- When operating the oven, keep at least 12 cm of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
- Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it cool down before putting on or taking off parts, or before cleaning.
- Do not cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.

- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed from anything other than metal or glass.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- To protect against fire, do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- To disconnect the oven, turn timer knob to "zero", then remove plug from the wall outlet. Always hold the plug and never pull the cord.
- Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
- This appliance has a tempered, safety glass door. This glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- Do not use outdoors.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. Any commercial use, misuse or failure to conform to the instructions cancels the warranty and frees **Mienta** from all responsibility.
- The accessible surfaces are liable to get hot when the appliance is operating.
- The tempered glass door cannot support food plates or trays in the fully open position.
- The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the appliance unless earthing line is available in the building or by adding residual current device (RCD) with a two pins plug.

Before using your appliance, you must familiarize yourself with its different components.


Components



- 1- Function Knob
- 2- Temperature knob
- 3- Selector knob
- 4- Timer knob
- 5- Indicator light
- 6- Rotisserie handle
- 7- Tray handle
- 8- Baking tray
- 9- Grill rack
- 10- Rotisserie
- 11- Glass door
- 12- Door Handle







Before using your electric oven

Before using your convection electric oven for the first time, be sure to:

1. Read all instructions included in this manual.
2. Make sure oven is unplugged and The Timer Knob is in the OFF position.
3. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in the oven. Plug oven into wall outlet and you are now ready to use your new Convection Electric Oven with Rotisserie and Grill.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature on  position for approximately 15 minutes to eliminate any residual oil that may remain after the assembly.

Using your electric oven



Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to your first use:

- **Function Knob:** There are Four cooking modes (OFF, Convection , Rotisserie , and Convection + Rotisserie )
- **Temperature Knob:** Choose the desired temperature from LOW--100°C ----- MAX250°C
- **Selector Knob:** There are four settings (OFF, upper heating element , lower heating element and upper , lower heating elements )
- **Timer Knob:** To activate timer, turn to the right (clockwise) and choose the desired time. A bell will sound at the end of programmed time.
- **Indicator Light:** It is illuminated whenever the oven is turned on.
- **Chromed Grill Rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- **Enameled Baking Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.
- **Rotisserie Handle:** Allows you to pick up Rotisserie Spit.
- **Rotisserie:** Use to roast a variety of meats and poultry.
- **Baking Tray Handle:** Allows you to pick up the baking tray.

Baking Function +

This function is ideal for Baking beef slices, chicken legs, chicken wings, potato flakes, poultry, meat chops, fish and so on.



Operation

- Preheat oven as directed in the recipe.
- Set the thermostat knob to the desired temperature.
- Turn the function knob to .
- Turn the selector knob to .
- Set timer knob to the desired time.
- Check baked food for doneness 5-10 minutes before expected completion.
- Turn the timer knob to "0" when complete.

Broil Function +

This function is ideal for cooking bread, pizza, and poultry in general.

Operation

- Place the grill rack in the middle support guide.
- Turn the function knob to .
- Turn the element selector knob to .
- Place food to be cooked on the baking tray.
- Place the baking tray on the rack.
- Set the timer to the desired time and check cooking progress with meat thermometer to ensure desired doneness.
- To check or remove food, use the tray/rack handle provided to help slide food in and out.
- Turn the timer knob to "0" when cooking is complete.



NOTE: ALL cooking times are based on meat at refrigerator temperature. Frozen meat may take considerably longer time. Therefore, using a meat thermometer is highly recommended.

Rotisserie function +

This function is ideal for roasting chicken and poultry in general.

Rotisserie Spit Use: Insert pointed end of spit through one fork, making sure pointed ends of fork face same direction as pointed end of spit. Slide towards square end of spit and secure with thumbscrew. Place food to be cooked on spit by running spit directly through center of food. Place second fork into other end of roast or poultry. Check that food is centered on spit. Insert pointed end of spit into drive socket, located on right-hand side of oven wall. Make sure the square end of spit rests on spit support, located on left-hand side of oven wall.

Operation

- Place the baking tray at the base of the oven to collect dripping fats.
- Preheat oven as directed in recipe.
- Set the thermostat knob to the desired temperature.
- Turn the function knob to .
- Turn the selector knob to .
- Check roasted food for doneness 5-10 minutes before expected completion.
- Turn the timer knob to "0" when complete.

You can always choose between 12 different cooking settings using both the Selector and the Function knobs to better suit your recipes.

Maintenance instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified **Mienta** service center if the product requires servicing.

Cleaning instructions

ALWAYS UNPLUG OVEN AND ALLOW TO COOL BEFORE CLEANING

To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.

Wipe walls with damp cloth moistened with mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS OR ABRASIVE CLEANERS.**

Wash all accessories in hot soapy water or in the dishwasher. Wipe the door clean with a damp cloth and wipe dry with a paper or cloth towel. Clean exterior walls with damp cloth.

Dry all parts and surfaces thoroughly prior to plugging oven in and using.

Troubleshooting

If your electric oven is not working, please verify that:

- It is well connected to the wall socket.
- The timer is set on a specific time.
- The temperature knob is positioned at least on the low temperature setting----100°C, you can increase the temperature setting to engage the thermostat.

If your appliance is still not working, contact a **Mienta** approved service centre (see list in warranty certificate).

DISPOSAL OF THE APPLIANCE AND ITS PACKING MATERIALS



The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area. For disposal of the appliance itself, please contact the appropriate service of your local authority.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Technical specification

Model: OV30938A / OV301138A

Power Supply: 220-240 V~ 50/60 Hz

Output Power: 2000 W

Oven Capacity: 60 Liters

Consignes de sécurité

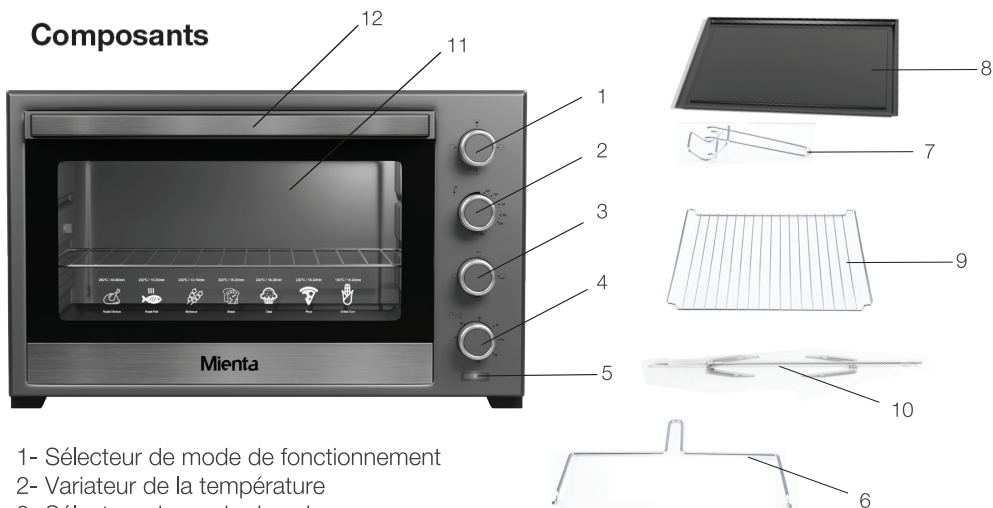
Vous êtes priés de lire les instructions d'utilisation attentivement avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Toute utilisation qui n'est pas conforme à ces instructions dégageait **Mienta** de toute responsabilité et annule la garantie.

- Lisez attentivement toutes les Consignes lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois et conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou par des personnes de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquants d'expérience et de connaissances que si elles sont supervisées et/ou ont été bien informées des Consignes concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et qu'elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée ou les boutons de commandes.
- Avant de brancher le four, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension dans votre maison. Si ce n'est pas le cas, contactez votre revendeur, et n'utilisez pas l'appareil. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- N'utilisez pas et ne placez pas cette appareil ou une partie de cet appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes (comme le brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé).
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.
- Ne tirez jamais sur le cordon car cela pourrait endommager le cordon et éventuellement causer un risque de choc électrique.
- Si le cordon électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un centre de service agréé **Mienta**.
- Lors de l'utilisation du four, laissez au moins 12 cm d'espace sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces ou avant de le nettoyer.
- Ne couvrez pas le plateau à miettes ou n'importe quelle partie du four avec des feuilles d'aluminium. Cela peut provoquer une surchauffe du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou lorsque vous disposez de la graisse chaude ou autre liquides chauds.
- Ne nettoyez pas le four avec des matières abrasives ou d'éponges métalliques. Des pièces peuvent se détacher de ces éponges et toucher les pièces électriques, ce qui peut poser un risque de choc électrique.
- Un incendie peut se produire si le four est recouvert de matériaux inflammables, comme des rideaux, des tentures ou autres, lorsqu'il est en marche. Ne stockez pas n'importe quel objet sur le four pendant son fonctionnement.
- Une prudence extrême doit être exercée lors de l'utilisation de conteneurs fabriqués de matériaux autre que le métal ou le verre de four.
- Ne placez pas l'un des matériaux suivants dans le four: carton, plastique, papier ou tous matériaux semblables.
- Ne stockez pas des matières, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour protéger contre le feu, n'utilisez pas le four en présence de vapeurs explosives et / ou inflammables.

- Pour débrancher le four, mettez le bouton de commande en position « arrêt » ou « OFF », puis retirez la fiche de la prise murale. Tenez toujours la fiche et ne tirez jamais sur le cordon.
- Pour éviter le risque de brûlure, portez toujours des gants protecteurs lorsque vous mettez ou vous enlevez des éléments du four chaud.
- Cet appareil est muni d'une porte en verre trempé pour la sécurité. Ce verre est plus fort que le verre ordinaire et plus résistant à la casse. Évitez de grattez la surface du verre ou d'endommager son contour.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Toute utilisation commerciale, inappropriée ou non conforme dégage le fabricant de sa responsabilité et annule sa garantie.
- Les surfaces accessibles du four sont susceptibles à réchauffer lorsque l'appareil est en marche.
- La porte en verre ne peut pas soutenir des plats ou des plateaux dans la position entièrement ouverte.
- L'appareil n'est pas destiné à être contrôlé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas l'appareil sauf si une ligne de mise à la terre est disponible dans le bâtiment ou en ajoutant un dispositif à courant résiduel (RCD) avec une fiche à deux broches.

Avant d'utiliser votre appareil, vous devez vous familiariser avec les différentes parties de votre appareil.


Composants



- 1- Sélecteur de mode de fonctionnement
- 2- Variateur de la température
- 3- Sélecteur de mode de cuisson
- 4- Minuterie réglable
- 5- Témoins lumineux
- 6- Poignée de la rôtisserie
- 7- Poignée du plateau
- 8- Plateau du four émaille
- 9- Grille chromée
- 10- Rôtisserie
- 11- Poignée de la porte
- 12- Porte en verre trempée







Avant d'utiliser votre four électrique

Avant d'utiliser votre four électrique à convection pour la première fois:

1. Lisez toutes les consignes contenues dans ce mode d'emploi.
2. Assurez-vous que le four est débranché et que la minuterie est en position d'arrêt « Off ».
3. Retirez toutes les grilles et les plateaux. Lavez les grilles et les plateaux dans l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
4. Séchez soigneusement tous les accessoires et remontez-les dans le four. Branchez votre four dans une prise murale et vous êtes maintenant prêt à utiliser votre nouveau four à convection électrique avec rôtisserie et gril.
5. Après avoir remonté votre four, nous vous recommandons de le mettre en marche à la température MAX en position  pendant environ 15 minutes pour éliminer les résiduels d'huile d'emballage qui peuvent être restés après l'assemblage.

Utilisation de votre four électrique



Vous êtes priés de vous familiariser avec les fonctions du four et les accessoires suivants avant la première utilisation:

- **Sélecteur de mode de fonctionnement:** Il y a quatre réglages (OFF, convection , rôtisserie , et convection + rôtisserie ).
- **Variateur de température:** Choisissez la température souhaitée entre LOW 100°C ---- MAX 250°C.
- **Sélecteur de mode de cuisson:** Il y a quatre réglages (OFF, élément chauffant supérieur , élément chauffant inférieur , et éléments chauffants supérieur et inférieur ).
- **Minuterie:** Pour activer la minuterie, tournez à droite (sens horaire) et choisissez le temps désiré. Une cloche retentit à la fin du temps programmé.
- **Témoin lumineux:** Il reste allumé tant que le four est en marche.
- **Grille Chromé:** Pour cuire et griler et en général poser les cocottes et les casseroles dans le four. le four est équipé d'une poignée pour soulever la grille.
- **Plateau à four émaillé:** Pour la cuisson et le rôtissage de la viande, de la volaille, du poisson et d'autres aliments.
- **Poignée de la tournebroche Rôtisserie:** Permet de soulever la tournebroche facilement.
- **La Tournebroche Rôtisserie:** Utilisez-la pour faire rôtir une variété de viandes et de volaille.
- **Poignée du plateau de cuisson:** Vous permet de prendre le plateau de cuisson.

Fonction de cuisson +

Cette fonction est idéale pour cuire une tranche de viande, des cuisses de poulet, des ailes de poulet, des flocons de pommes de terre, de la volaille, des côtelettes de viande, du poisson et ainsi de suite.



Fonctionnement

- Préchauffez le four comme indiqué dans la recette.
- Tournez le bouton du thermostat à la température désirée.
- Tournez le bouton du mode de fonctionnement au .
- Tournez le bouton du mode de cuisson au .
- Réglez le bouton de la minuterie à la durée de cuisson désirée.
- Vérifiez si la cuisson est comme désirée 5-10 minutes avant la fin prévue.
- Tournez le bouton de la minuterie sur "0" ou OFF lorsque vous avez terminé.

Mode de gril +

Cette fonction est idéale pour la cuisson du pain, de la pizza, et de la volaille en général.

Fonctionnement

- Placez la grille dans le guide d'appui du milieu.
- Tournez le bouton du thermostat à la température désirée.
- Tournez le bouton du mode de fonctionnement au .
- Tournez le bouton du mode de cuisson au .
- Placez les aliments à cuire sur le plateau du four.
- Placez le plateau du four sur la grille.
- Réglez la minuterie à la durée souhaitée et vérifiez le progrès de cuisson avec un thermomètre à viande pour assurer la cuisson désirée.
- Pour vérifier ou retirer les aliments, utilisez la poignée de la grille prévue pour aider les aliments à glisser dedans ou dehors.
- Tournez le bouton de la minuterie sur "0" ou OFF lorsque la cuisson est terminée.



Remarque: Tous les temps de cuisson sont basés sur la viande à la température du réfrigérateur. La viande congelée peut prendre beaucoup plus de temps. Par conséquent, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée.

Mode de Rôtisserie +

Cette fonction est idéale pour rôtir le poulet et les volailles en général.

L'utilisation de la tournebroche Rôtisserie: Insérez l'extrémité pointue de la tournebroche dans une fourche, en veillant que les bouts pointus de la fourche visent la même direction que le bout pointu de la tournebroche. Faites glisser vers la fin carré de la tournebroche et fixez-la en serrant la vis. Placez les aliments à cuire sur la tournebroche en passant la broche directement par le centre de la nourriture. Placez la deuxième fourche dans l'autre extrémité du rôti ou de la volaille. Assurez-vous que la nourriture est centrée sur broche. Insérez l'extrémité effilée de la broche dans la douille d'entraînement, située sur le côté droit de la paroi du four. Assurez-vous que l'extrémité carrée de la broche repose sur le soutien, située sur le côté gauche de la paroi du four.

Fonctionnement

- Placez le plateau de cuisson à la base du four pour recueillir les graisses qui vont être égouttées.
- Préchauffez le four comme indiqué dans la recette.
- Réglez le bouton du thermostat à la température désirée.
- Tournez le bouton du mode de fonctionnement au .
- Tournez le bouton du mode de cuisson au .
- Vérifiez la cuisson du rôti 5-10 minutes avant la fin prévue.
- Tournez le bouton de la minuterie sur "0" ou OFF lorsque la cuisson est terminée.

Vous pouvez toujours choisir entre 12 réglages de cuissons différents en utilisant les 2 boutons de mode de fonctionnement et de cuisson.

Entretien

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez un centre de service agréé **Mienta** si le produit nécessite une réparation.

Nettoyage

- Débranchez toujours le four et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Pour se protéger contre le risque de choc électrique, n'immergez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas d'éponges ou de matières abrasives à base d'alcool.
- Lavez tous les accessoires dans l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Essuyez la porte avec un chiffon humide et essuyez-la avec un papier ou un chiffon doux. Nettoyez les murs extérieurs avec un chiffon humide.
- Séchez toutes les pièces et les surfaces soigneusement avant de brancher le four et de l'utiliser.

Dépannage

Si votre four ne fonctionne pas, vérifiez que:

- Il est bien raccordé à une prise de courant.
- La minuterie est positionnée sur un temps de cuisson désiré.
- Le variateur de température est positionné sur au moins la température LOW 100---°C. Vous pouvez varier la température à la hausse pour redémarrer le thermostat.

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas, prière de contacter un centre de service agréé Mienta (voir la liste dans le certificat de garantie)

DISPOSITION DE L'APPAREIL ET DE SES MATERIAUX D'EMBALLAGE



L'emballage se compose exclusivement de matériaux qui ne présentent aucun danger pour l'environnement et qui peuvent donc être éliminés d'une manière qui conforme aux mesures de recyclage en vigueur dans votre région. Pour la disposition de l'appareil lui-même, s'il vous plaît contactez le service approprié de votre autorité locale.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains à travers l'UE. Pour éviter toute dommage possible dû d'élimination incontrôlée de déchets, faites recycler de façon responsable pour encourager la réutilisation des ressources matérielles. Pour se débarrasser de votre appareil utilisé, s'il vous plaît utilisez les systèmes du renvoi et du ramassage ou contactez le commerçant où le appareil a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour recyclage sans danger pour l'environnement.

Spécifications techniques

Modèle: OV30938A / OV301138A

Alimentation électrique: 220-240 V~50/60 Hz

Puissance électrique: 2000 W

Capacité du four: 60 Litres

إرشادات الصيانة

هذا الجهاز يتطلب قليل من الصيانة. لا يحتوي الجهاز على أجزاء يستطيع المستخدم صيانتها. لا تحاول إصلاحه بنفسك. إتصل بمركز خدمة معتمد من ميانتا إذا كان الجهاز يحتاج لصيانة.

تعليمات التنظيف

افصل دائماً الفرن و أتركه ليبرد قبل التنظيف.

للحماية من خطر حدوث صدمة كهربائية، لا تضع الجهاز، السلك الكهربائي أو المكونات في الماء أو أي سوائل أخرى. امسح الجدران بقطعة قماش رطبة مع منظف معتدل. لا تستخدم الصوف، الأسفنج المعدنية أو المنظفات الكاشطة. اغسل جميع الملحقات بالماء الساخن والصابون أو في غسالة الصحون. امسح الباب بقطعة قماش مبللة و جففه بورقة منشفة أو قطعة قماش. تنظف الجدران الخارجية بقطعة قماش مبللة. جفف جميع الأجزاء والأسطح جيداً قبل توصيل الفرن بالكهرباء أو استخدامه.

كشف الأعطال

- إذا كان الفرن لا يعمل، تأكد من الآتي:
- تم توصيله جيداً بمصدر للكهرباء.
 - تم ضبط مفتاح التايمر على وقت معين.
 - مفتاح الحرارة موضوع على وضعية أقل حرارة ١٠٠ °م على أقل تقدير، يمكنك زيادة درجة الحرارة لتفعيل الترموستات.
 - إذا لم يعمل الفرن بعد كل هذا، فيجب زيارة أقرب مركز خدمة معتمد من ميانتا .

التخلص من مواد التغليف والمنتج

إن التغليف يحتوي على مواد لا تشكل خطراً على البيئة ويمكن التخلص منها طبقاً لقوانين إعادة التصنيع السارية المفعول. للتخلص من المنتج، اتصل بالمصلحة المختصة التابعة لبلدك



معلومات هامة للتخلص الصحيح من المنتج

هذه العلامة تشير إلى أنه لا ينبغي التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي. لكي تمنع أي ضرر على البيئة وصحة الإنسان من التخلص الغير منضبط للنفايات، قم بإعادة تدويرها بطريقة مسؤولة لتشجيع إعادة استخدام الموارد المادية. لإعادة استخدام جهازك، برجاء استخدام أنظمة الارجاع والتجميع أو قم بالاتصال بالبائع حيث تم شراء الجهاز، حيث يمكنه أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة آمنة للبيئة.





المواصفات الفنية

الموديل: OV30938A / OV301138A
مصدر الطاقة: 220-240 V~ 50/60 Hz
القدرة: 2000 وات
السعة: 60 لتر

وظيفة التسوية +

هذه الوظيفة مثالية لطهي شرائح اللحم البقري، سيقان الدجاج، أجنحة الدجاج، رقانق البطاطس، الدواجن عامة، قطع اللحم، السمك و خلافه.



التشغيل

- قم بإحماء الفرن كما هو موضح في الوصفة.
- أضبط مفتاح الحرارة على الحرارة المطلوبة.
- أضبط مفتاح الوظائف على الوضعية .
- أضبط مفتاح الإختيارات على الوضعية .
- أضبط مفتاح التايمر على الوقت المطلوب.
- تحقق من تمام نضج الطعام ٥-١٠ دقائق قبل إنتهاء الوقت.
- حرك مفتاح التايمر على الوضع "0" عند الإنتهاء.

وظيفة الشواء +

هذه الوظيفة مثالية لشى الدجاج، أو الدواجن بشكل عام. إستخدام سيخ الشواية: أدخل النهاية المدببة للسيخ من خلال الشوكة، مع التأكيد أن نهاية الشوكة المدببة تواجه نفس الإتجاه المدبب للسيخ. حرك فى إتجاه النهاية المربعة للسيخ و تثبته بمسامير. ضع الطعام المراد طهيه فى سيخ الشواية عن طريق إدخال السيخ فى وسط الطعام. ضع الشوكة الثانية فى الطرف الآخر من الطعام. تأكد من أن الطعام فى منتصف سيخ الشواية. ضع النهاية المدببة للسيخ فى مكان التثبيت الواقع على الجانب الأيمن من جدار الفرن. تأكد من أن النهاية المربعة للسيخ مثبتة على دعامة السيخ الموجودة على الجانب الأيسر من جدار الفرن.

التشغيل

- ضع صينية الفرن فى قاعدة الفرن لتجميع الدهون.
- قم بإحماء الفرن كما هو موضح فى الوصفة.
- أضبط مفتاح الحرارة على الحرارة المطلوبة.
- أضبط مفتاح الوظائف على الوضع .
- أضبط مفتاح الإختيارات على الوضعية .
- تحقق من تمام نضج الطعام ٥-١٠ دقائق قبل إنتهاء الوقت.
- حرك مفتاح التايمر على الوضع <<0>> عند الإنتهاء.

يمكنك دائماً الإختيار بين ١٢ إعدادات مختلفة للطهى بإستخدام مفتاحى الوظائف و الإختيارات لتتناسب بشكل أفضل مع الوصفات الخاصة بك.

قبل استخدام الفرن لأول مرة

قبل استخدام الفرن الكهربائي للمرة الأولى، كن متأكداً من:

1. قراءة جميع التعليمات الواردة في هذا الكتيب.
2. فصل الفرن عن الكهرباء وأن يكون مفتاح "التايمر" على وضع "الإيقاف".
3. قم بإزالة جميع الرفوف والأوعية. قم بغسل الرفوف والأوعية بالماء الساخن والصابون أو في غسالة الصحون.
4. جفف جميع الملحقات تماماً وأعد وضعهم في الفرن. قم بتوصيل الفرن بالكهرباء. أنت الآن على استعداد لإستخدام الفرن الكهربائي الخاص بك.
5. بعد إعادة تجميع الفرن الخاص بك، قم بتشغيل الفرن للمرة الأولى على درجة حرارة ٢٥٠°م "MAX" و على وضعية التشغيل (☀️) لمدة ١٥ دقيقة للتخلص من أى بواقي زيت متبقي أثناء التجميع.

إستخدام الفرن الخاص بك

يرجى تعريف نفسك بوظائف الفرن التالية والاكسسوارات الملحقة قبل الاستخدام لأول مرة:

- **مفتاح الوظائف:** هناك أربع إعدادات للطهي: (إيقاف، مروحة ☀️)، شواية (☀️) و مروحة + شواية (☀️☀️).
- **مفتاح الحرارة:** إختار درجة الحرارة من أقل درجة ١٠٠°م-----إلى أعلى درجة ٢٥٠°م.
- **مفتاح الإختيارات:** هناك أربع إعدادات للطهي: (إيقاف، عنصر تسخين علوى ☀️☀️)، عنصر تسخين سفلى (☀️☀️)، و عناصر تسخين علوية + سفلية (☀️☀️☀️).
- **مفتاح التايمر:** لتشغيل التايمر، أدر المفتاح إلى اليمين (في إتجاه عقارب الساعة) و إختار الوقت المطلوب. ستسمع صوت جرس عند الإنتهاء من الوقت المبرمج.
- **مؤشر ضوئي:** يضيء كلما تم تشغيل الفرن.
- **رف الفرن من الكروم:** للتحميص، الخبز، الطهي عامةً في الطواجن و الصواني.
- **صينية الطعام:** طهي اللحوم، الدواجن، الأسماك و غيرها من الأطعمة.
- **مقبض سيخ الشواية:** يتيح لك حمل سيخ الشواية.
- **سيخ الشواية:** تستخدم لشي اللحم و الدواجن.
- **مسكة صينية الطعام:** يسمح لك حمل صينية الطعام.

وظيفة الطهي ☀️☀️ + ☀️

هذه الوظيفة مثالية لشوى شرائح اللحم البقري، سيقان الدجاج، أجنحة الدجاج، رقائق البطاطس، الدواجن عامة، قطع اللحم، السمك كما أنها مثالية فى تحميص الخبز.

التشغيل

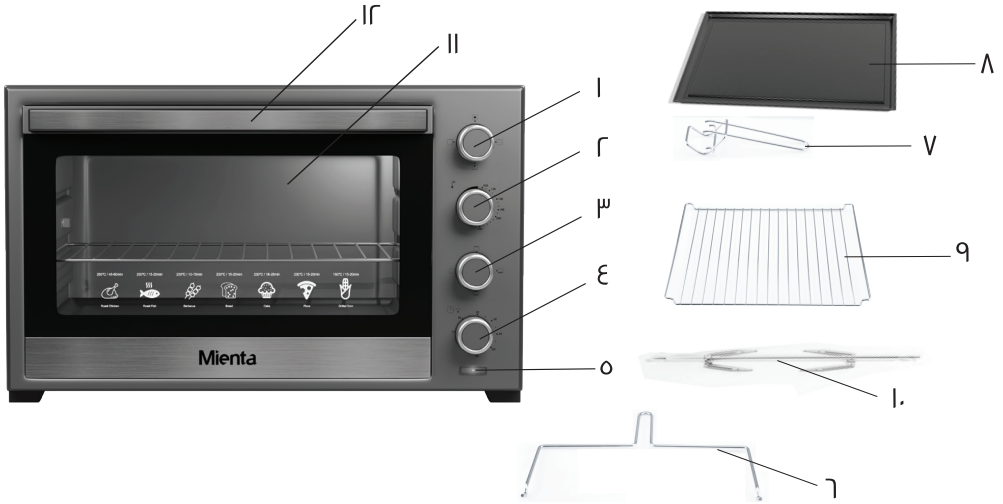
- قم بإحماء الفرن كما هو موضح في الوصفة.
- أضبط مفتاح الحرارة على الحرارة المطلوبة.
- أضبط مفتاح الوظائف على الوضعية (☀️).
- أضبط مفتاح الإختيارات على الوضعية (☀️☀️).
- أضبط مفتاح التايمر على الوقت المطلوب.
- تحقق من تمام نضج الطعام ٥-١٠ دقائق قبل إنتهاء الوقت.
- حرك مفتاح التايمر على الوضع "0" عند الإنتهاء.

- الباب الزجاج لا يتحمل أوعية الطعام و الصواني عندما يكون في الوضع المفتوح.
- لم يصمم هذا الجهاز للعمل بمؤقت خارجي، أو بنظام للتحكم عن بعد.
- لا تقوم باستخدام الجهاز ما لم يتوفر خط التأريض في المبنى أو عن طريق إضافة جهاز فصل التيار المتبقي (RCD) مع قابس ثنائي الطرف.

- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، أى إستخدام تجارى، إستخدام خاطئ أو مخالف لتعليمات الاستخدام الصحيحة يعفى مياننا من أي مسئولية و يلغى الضمان.
- الأسطح الخارجية قد تصبح ساخنة عند عمل الجهاز.

قبل استخدام الجهاز الخاص بك، يجب عليك تعريف نفسك بالمكونات المختلفة للجهاز.

المكونات



- ١- مفتاح الوظائف
- ٢- مفتاح الحرارة
- ٣- مفتاح الاختيارات
- ٤- مفتاح التايمر
- ٥- مؤشر ضوئي
- ٦- مقبض سيخ الشواية
- ٧- مقبض الصينية
- ٨- صينية الخبز
- ٩- رف الفرن
- ١٠- سيخ الشواية
- ١١- باب زجاج
- ١٢- مقبض الباب

تعليمات السلامة

يرجى قراءة تعليمات السلامة بعناية قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى. الإستعمال المخالف للإرشادات التالية، يعفى مياننا من أي مسؤولية و يلغي الضمان.

- عند استخدام الجهاز يجب قراءة جميع تعليمات السلامة بعناية وحفظها في مكان آمن.
- يمكن إستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص من ذوى القدرات الجسدية و الحسية و العقلية المنخفضة أو نقص الخبرة و المعرفة إذا ما تم الإشراف عليهم أو إعطاءهم التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة و فهم المخاطر المعنية. لا يجب ترك الجهاز لعبث الأطفال. أعمال التنظيف و الصيانة الدورية لا يجب أن تتم بواسطة الأطفال.
- إحتفظ بالجهاز و سلك الكهرياء الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. إستخدم المقبض أو المفاتيح.
- قبل توصيل الفرن بالكهرياء، تأكد أن قوة التيار الكهري الخاص بالجهاز هي نفس قوة تيار الشبكة الكهريائية عندك في المنزل. إذا لم يكن كذلك، اتصل بمركز خدمة معتمد من مياننا و لا تستخدم الفرن، أى خطأ في التوصيل يلغى الضمان.
- لا تقم بتشغيل أو وضع أي جزء من هذا الجهاز على أو بالقرب من أي الأسطح الساخنة (مثل مواقد الغاز أو الكهرياء أو داخل فرن ساخن).
- لا تدع السلك متدلياً من حرف الطاولة و لا تدعه يلمس أسطح ساخنة.
- لا تجذب أبداً السلك الكهريائي بعنف حيث يمكن أن يتسبب ذلك فى تلفه كذا امكانية التسبب فى صدمة كهريائية.
- فى حالة تلف السلك الكهريائي الخاص بالجهاز يجب تغييره فقط لدى مركز خدمة مياننا المعتمد.
- عند تشغيل الفرن، إترك مسافة ١٢ سم على الأقل من جميع جوانب الفرن للسماح بالتهوية الكافية.
- إفصل الجهاز من التيار في حالة عدم إستخدامه، أو قبل التنظيف. دعه يبرد قبل وضع أو سحب الأجزاء منه، أو قبل التنظيف.
- لا تغطي الصينية الملحقة أو أي جزء من الفرن بورق الألومينيوم لأن ذلك قد يسبب إرتفاع درجة حرارة الفرن.
- توخي الحذر الشديد عند إزالة الصينية الملحقة أو عند التخلص من الشحوم الساخنة أو السوائل الأخرى الساخنة.
- لا تقوم بتنظيف الفرن باستخدام الأسفنجة المعدنية. يمكن أن تنفصل قطع صغيرة و تلمس الأجزاء الكهريائية مما قد يؤدي لخطر الصدمة الكهريية.
- قد يحدث حريق إذا تم تغطية الفرن أوفى حالة لمس مواد قابلة للإشتعال، بما في ذلك الكرتون، الستائر، الجدران، وما شابه ذلك، عندما يكون قيد التشغيل. لا تقم بوضع أى شيء فوق الفرن أثناء التشغيل.
- يجب توخي الحذر عند إستخدام أو عية مصنوعة من مواد عدا المعدن أو الزجاج.
- لا تقوم بوضع أي من الأشياء التالية داخل الفرن: الكرتون، البلاستيك، الورق أو أي شيء مماثل.
- لا تقم بتخزين أي أدوات عدا الإكسسوارات الموصي بها من قبل المصنع في الفرن عندما لا يكون قيد الإستعمال.
- للحماية من خطر الحريق، لا تستخدم الفرن عند وجود متفجرات و/ أو أبخرة قابلة للإشتعال.
- لفصل الفرن، أدر مفتاح التحكم إلى وضع "إيقاف"، ثم قم بإزالة القابيس من مخرج الحائط. دائماً إسحب القابيس نفسه و لا تشد السلك أبداً.
- إستخدم دائماً القفازات العازلة للحرارة عند إدخال أو إخراج الطعام من الفرن الساخن.
- هذا الجهاز لديه باب مصنوع من الزجاج الحرارى المؤمن. هذا النوع من الزجاج أقوى من الزجاج العادي و أكثر مقاومةً للسكس. تجنب خدش سطح الباب أو شطف الحواف.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير الاستخدام المقصود منه.



Mienta®

Electric Oven - Grand Chef - OV30938A / OV301138A

Instruction Manual

www.mienta.fr