

# beko

## Built-in Oven

User Manual

بُنيت في الفرن  
دليل المستخدم



BBIM17300WD

385442923/ EN/ AR/ R.AA/ 11/05/23 17:09  
7779420266

## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1 Safety Instructions.....</b>	<b>4</b>	6.1 General Warnings About Baking in the Oven.....	25
1.1 Intended Use.....	4	6.1.1 Pastries and oven food.....	25
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4	6.1.2 Meat, Fish and Poultry .....	27
1.3 Electrical Safety.....	5	6.1.3 Grill .....	28
1.4 Transportation Safety .....	6	6.1.4 Steam assisted cooking .....	29
1.5 Installation Safety.....	7	6.1.5 Test foods.....	30
1.6 Safety of Use .....	7	<b>7 Maintenance and Cleaning.....</b>	<b>31</b>
1.7 Temperature Warnings .....	8	7.1 General Cleaning Information .....	31
1.8 Accessory Use.....	8	7.2 Cleaning Accessories.....	33
1.9 Cooking Safety .....	8	7.3 Cleaning the Control Panel.....	33
1.10 Steam System .....	9	7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	33
1.11 Maintenance and Cleaning Safety	9	7.5 Easy Steam Cleaning.....	34
<b>2 Environmental Instructions.....</b>	<b>10</b>	7.6 Cleaning the Oven Door.....	35
2.1 Waste Directive.....	10	7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	36
2.1.1 Compliance with the WEEE Dir- ective and Disposing of the Waste Product .....	10	7.8 Cleaning the Oven Lamp .....	36
2.2 Package Information.....	11	<b>8 Troubleshooting .....</b>	<b>38</b>
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	11		
<b>3 Your product .....</b>	<b>12</b>		
3.1 Product Introduction .....	12		
3.2 Product Control Panel Introduc- tion and Usage.....	12		
3.2.1 Control Panel.....	13		
3.2.2 Introduction of the oven control panel .....	13		
3.3 Oven operating functions.....	13		
3.4 Product Accessories .....	14		
3.5 Use of Product Accessories .....	15		
3.6 Technical Specifications.....	18		
<b>4 First Use.....</b>	<b>19</b>		
4.1 First Timer Setting.....	19		
4.2 Initial Cleaning .....	19		
<b>5 Using the Oven.....</b>	<b>20</b>		
5.1 General Information on Using the Oven .....	20		
5.2 Operation of the Oven Control Unit .....	20		
5.3 Steam Assisted Cooking.....	22		
5.4 Settings .....	23		
<b>6 General Information About Bak- ing.....</b>	<b>24</b>		



## 1 Safety Instructions

---

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for heating, plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.



### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are

supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.

- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- For the safety of children, cut the power plug and make the product inoperable before disposing the product.

### 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the hob). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.
  - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - If your product does not have a power cable, only use the power cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
  - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or intermediate cables.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
  - **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.
- If your product has a power cable and plug:
- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
  - Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
  - Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



## 1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.

- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from getting damaged.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

### **1.5 Installation Safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

### **1.6 Safety of Use**

- Ensure that the product is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.



## 1.7 Temperature Warnings

- **WARNING:** The accessible parts of the product will be hot during use. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- During operation, the product may become hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always use heat resistant oven gloves while placing food in the hot oven, or removing the food from the hot oven, etc.



## 1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For

detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".

- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.



## 1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the



preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heater elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

### **1.10 Steam System**

- In steam assisted cooking, opening of the door may cause steam to escape, creating a risk of burns. Be careful when opening the door.

- If moisture remains in the oven after steam assisted cooking, it may cause corrosion. Let the oven dry after cooking. Do not store wet food items in the oven for a long time.
- When removing the food after steam assisted cooking, hot liquid may flow from the accessories, be careful.
- While doing steam assisted cooking, it is recommended to add as much water as the amount in the cooking table.
- Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.
- Do not use accessories that may corrode from steam while cooking.

### **1.11 Maintenance and Cleaning Safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
  - Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.
  - Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the bottom of the oven. Do not clean by scraping the lime that may form on the oven base. Otherwise, the product base shall be damaged.
  - To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam as-
- sisted cooking-easy steam cleaning operations, add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven at ambient temperature after every 2 or 3 operations, and then wait for 30 minutes. After 30 minutes, clean this area with a soft wet cloth and dry with a dry cloth.
- Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur on the oven base.
  - For scale stains that might occur on the frame after steam assisted cooking, it is recommended that you clean the oven with Vinegar Water and cloth.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection

points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

---

### **Compliance with RoHS Directive:**

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## **2.2 Package Information**

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## **2.3 Recommendations for Energy Saving**

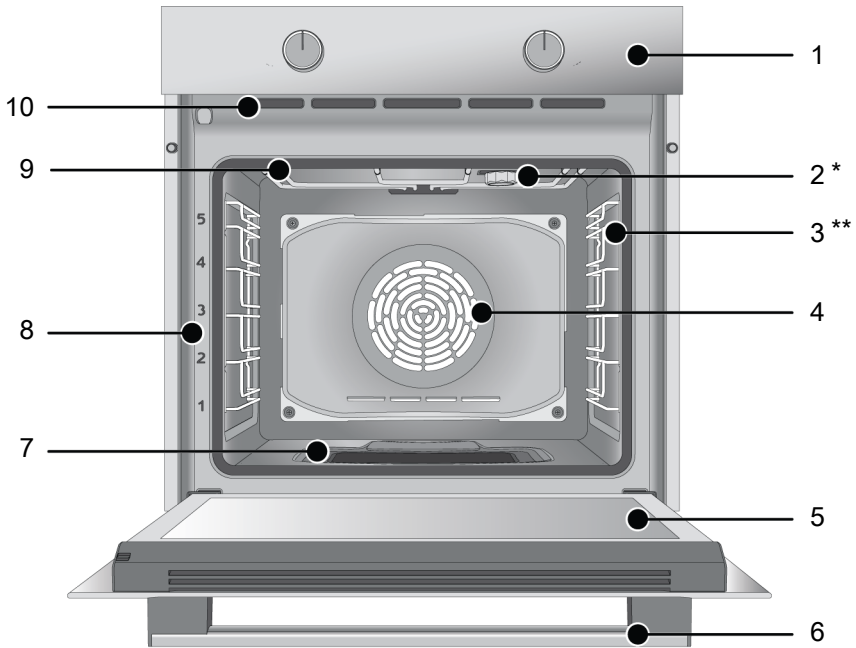
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

## 3 Your product

---

### 3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Water pool for steam assisted cooking

9 Upper heater

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

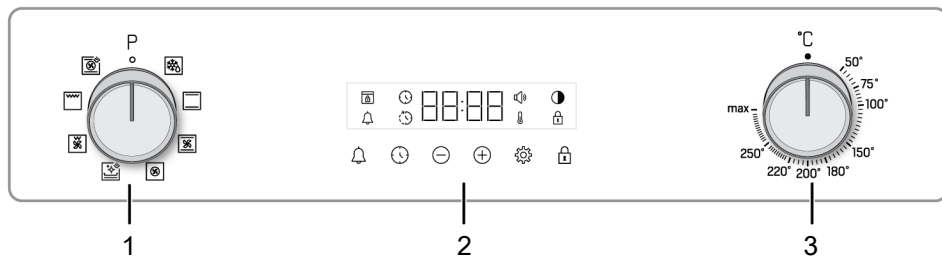
8 Shelf positions

10 Ventilation holes

### 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### 3.2.1 Control Panel



1 Function selection knob

2 Timer

3 Temperature selection knob

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

### 3.2.2 Introduction of the oven control panel

#### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

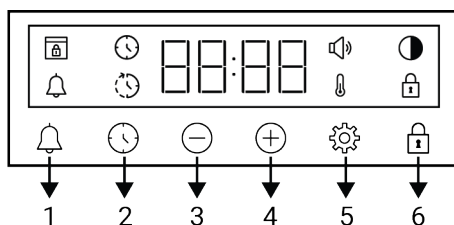
#### Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

#### Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature symbol on the timer display. The temperature symbol appears on the display when the cooking starts, and the temperature symbol disappears when the appliance reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the temperature symbol reappears.

#### Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

#### Display symbols









- : Baking time symbol
- : Baking end time symbol \*
- : Alarm symbol
- : Brightness symbol
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Volume level symbol
- : Door lock symbol \*

\*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### 3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The

order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for steam-assisted cooking.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.

\* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

### 3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory

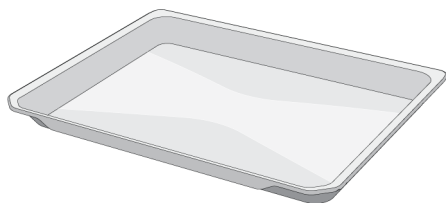
varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

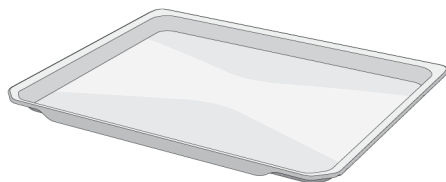
### Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



### Pastry tray

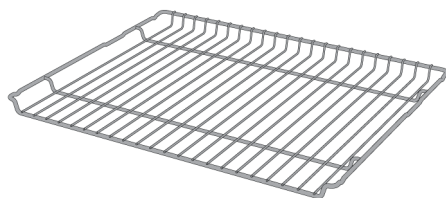
It is used for pastries such as cookies and biscuits.



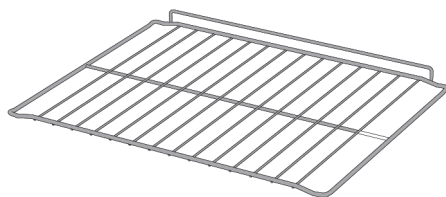
### Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

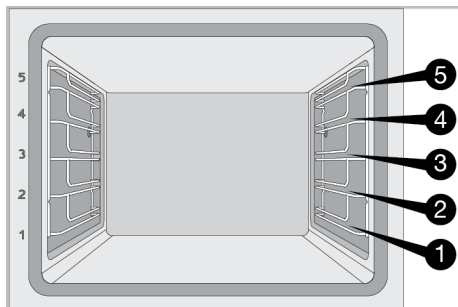


## 3.5 Use of Product Accessories

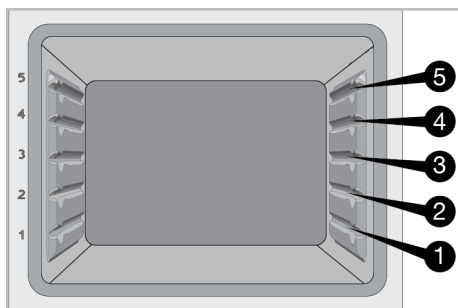
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :



### Placing the wire grill on the cooking shelves

On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.

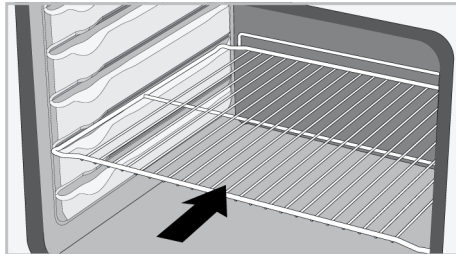
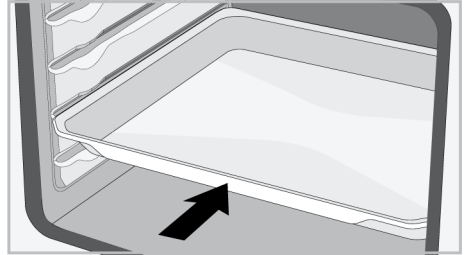


**On models without wire shelves :**

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.

**On models without wire shelves :**

It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



**Stopping function of the wire grill**

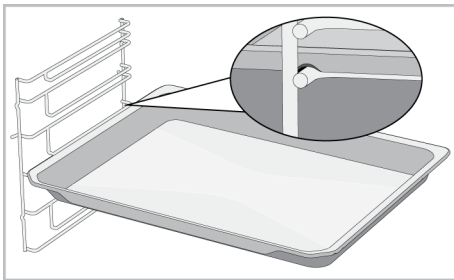
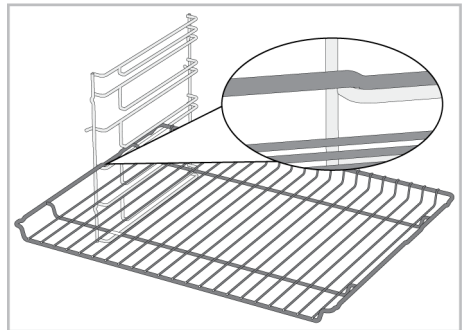
There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

**Placing the tray on the cooking shelves**

**On models with wire shelves :**

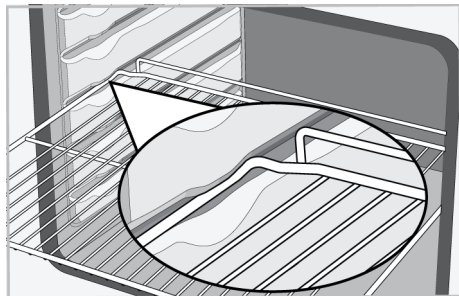
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.

**On models with wire shelves :**



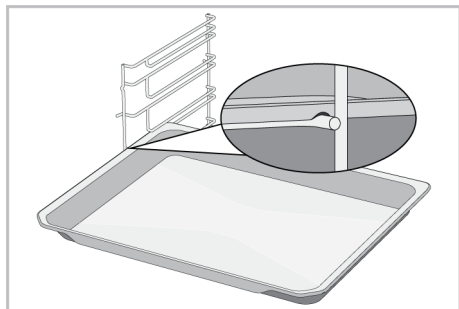
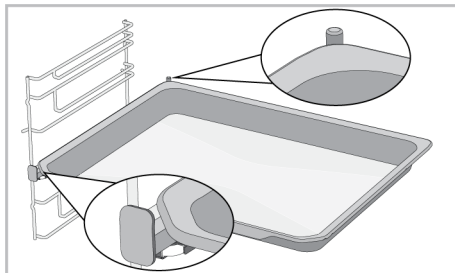
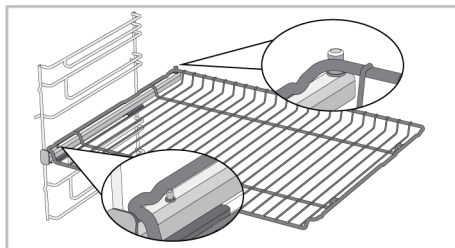


**On models without wire shelves :**



**Tray stopping function - On models with wire shelves**

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



**Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models**

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).

### 3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	2,6
Oven type	Multifunction oven

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.







Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

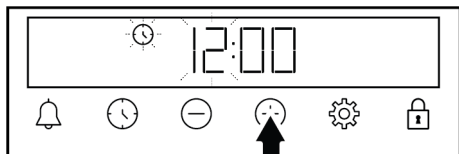
## 4 First Use



Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

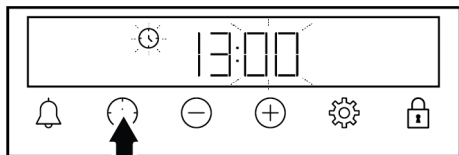
### 4.1 First Timer Setting

 Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

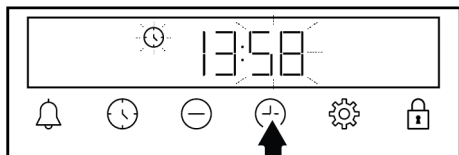
1. When the oven is first started, "12:00" and  symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the / keys.




3. Touch  or  key to activate the minutes field.







4. Touch the / keys to set the minute.



5. Confirm by touching the  or  key.

⇒ The time of day is set and the  symbol disappears on the display.

 If the first timer is not set, "12:00" and  symbol continue to flash and your oven will not start. For your oven to function, you must confirm the time of day by setting the time of day or touching the  key when it is at "12:00". You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

 In the event of a power outage, the time of day settings are cancelled. It should be set again.

### 4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions [► 13]". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

#### Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 5 Using the Oven

### 5.1 General Information on Using the Oven

**Cooling fan ( It varies depending on the product model. It may not be available on your product. )**

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

#### Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

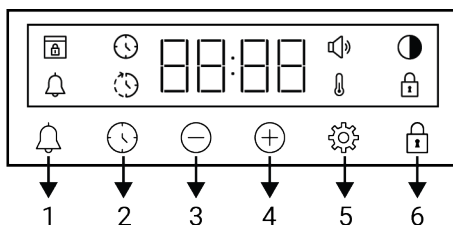
### 5.2 Operation of the Oven Control Unit

#### General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to re-program.

- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
- If any cooking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.
- If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⌚ key for a long time.

#### Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

#### Display symbols

- ⌚ : Baking time symbol
- 🕒 : Baking end time symbol \*
- 🔔 : Alarm symbol
- 🌙 : Brightness symbol
- 🔒 : Key lock symbol
- 🌡️ : Temperature symbol
- 🔊 : Volume level symbol
- 🔒 : Door lock symbol \*

\*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.



### Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

### Manual cooking to select temperature and oven operating function



You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.

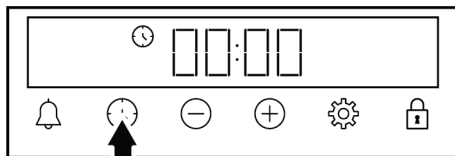





1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
  - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the  symbol will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking and turn it off yourself. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.


### Cooking by setting the cooking time:

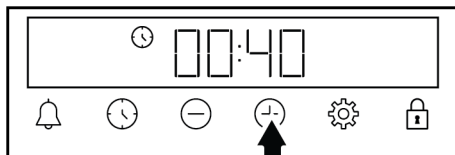
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.


1. Select the operating function for cooking.
2. Touch the  key until the  symbol appears on the display for the cooking time.





 After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.

3. Set the cooking time with the  keys.



 The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.
  - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and the  symbol appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.

- After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the 🕒 symbol flashes and the timer beeps.
- The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

**i** If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the "0" (off) position.

### 5.3 Steam Assisted Cooking

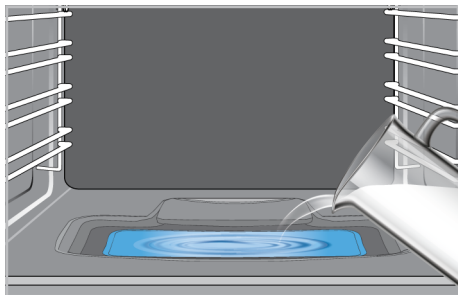
Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist. Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

#### General Warnings

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.

#### For steam assisted cooking:


- After checking the steam-assisted baking table and setting the function, determine temperature, time and amount of water to be added according to the food you want to cook. You can set these values yourself for baking not included in the table.
- Pour the amount of water you will use according to your food into the pool at the bottom of the oven.



**i** Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.

- Switch the function selection knob to the desired steam-assisted operating mode.
- Switch the temperature knob to the desired temperature.
  - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature and 🕒 will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature the 🕒 symbol disappears.
- Place your food in the oven at the recommended rack position.
  - ⇒ Baking starts.


- Once the baking is completed, turn off the oven by setting the function and temperature knobs to off position.

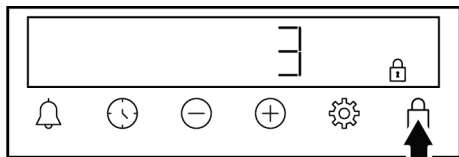
 If water remains on the bottom of the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause calcification.



## 5.4 Settings


### Activating the key lock


By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

- Touch the key until the  symbol appears on the display.





- ⇒ The  symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the countdown ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.

 If you release the key before the end of the countdown, the key lock does not activate.

 Timer keys cannot be used when the key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.


### Deactivating the key lock



- Touch the key until the  symbol disappears from the display.

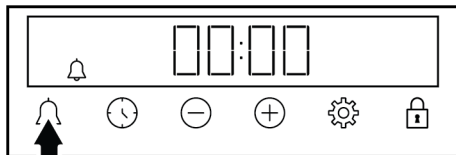
- ⇒ The  symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

### Setting the alarm

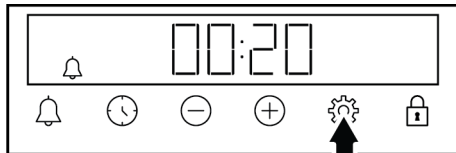
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.


 The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.


- Touch the  until the key  symbol appears on the display.



- Set the alarm time with the  $\oplus/\ominus$  keys.



- ⇒ After setting the alarm time, the  symbol remains lit and the alarm time starts to countdown on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

- After the alarm time is completed, the  symbol starts flashing and gives you an audible warning.

### Turning off the alarm

- At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

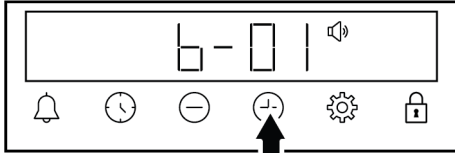
- ⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.

### If you want to cancel the alarm;

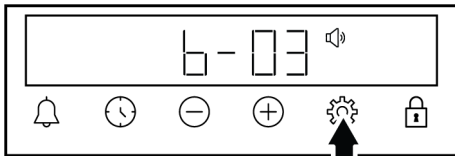
1. Touch the 🔔 key until the 🔔 symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the ⊖ key until the “00:00” symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by touching the 🔔 key for a long time.

### Adjusting the volume

1. Touch ⚙️ key until the 🔊 symbol appears on the display.



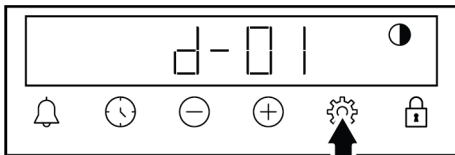
2. Set the desired level with the ⊕/⊖ keys. (b-01-b-02-b-03)



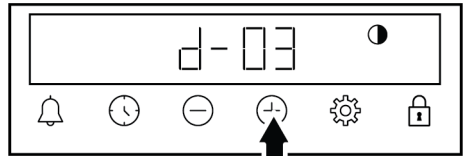
3. Touch the ⚙️ key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.

### Setting the display brightness

1. Touch ⚙️ key until the 🌙 symbol appears on the display.



2. Set the desired brightness with the ⊕/⊖ keys. (d-01-d-02-d-03)

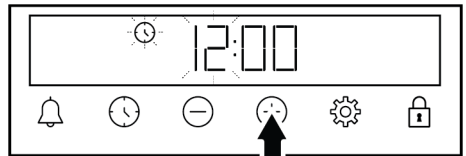


3. Touch the ⚙️ key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

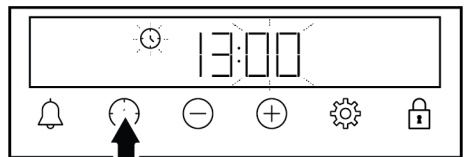
### Changing the time of day

On your oven to change the time of day that you have previously set:

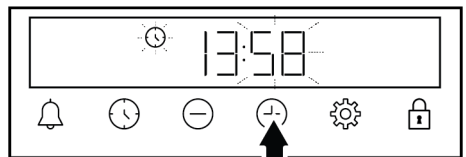
1. Touch the ⚙️ key until the 🕒 symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching the ⊕/⊖ keys.



3. Touch 🕒 or ⚙️ key to activate the minutes field.



4. Touch the ⊕/⊖ keys to set the minute.



5. Confirm by touching the 🕒 or ⚙️ key.  
⇒ The time of day is set and the 🕒 symbol disappears on the display.

## 6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.



Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

## 6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

## 6.1.1 Pastries and oven food

### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.

- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

### Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.

- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

### Cooking table for pastries and oven foods

#### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	35 ... 45
Pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	200	35 ... 45
Pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	35 ... 45
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 ... 40 On models without wire shelves : 30 ... 45
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 ... 35
Pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	35 ... 45
Bun	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## 6.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.

- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### 6.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

#### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the

food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

#### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.

- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

## Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## Fan assisted low grill

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	Fan assisted low grill	4	200	30 ... 35
Chicken pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	30 ... 40
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Wire grill - Place one tray on a lower shelf.	Fan assisted low grill	3	15 mins. 250, after 180 ... 190	90 ... 110

Do not preheat the dishes recommended in this grill chart.

## 6.1.4 Steam assisted cooking

### General Information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual. See “Oven operating functions” ► 13] section for steam assisted cooking functions.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.
- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.

- Do the steam assisted cooking with one tray.

### Suggestions for baking with a single tray - "3D" function

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Water intake time	Baking time (min) (approx.)	Approx. food weight (g)
Whole bread	Standard tray *	2	200	200	before pre-heating	30 ... 35	820
Whole chicken with vegetables	Standard tray *	2	25 mins. 250/max, after 190	250	before pre-heating	60 ... 70	2000
Rib steak	Standard tray *	3	180	250	before pre-heating	65 ... 75	1000
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	3	170	350	before pre-heating	90 ... 110	2000
Yeasted bun	Standard tray *	3	180	200	before pre-heating	25 ... 35	1200
Cheesecake	Standard tray *	3	120	200	before pre-heating	45 ... 55	1450

These accessories may not be included with your product.

### 6.1.5 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

#### Cooking table for test meals

##### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 ... 40 On models without wire shelves : 30 ... 45
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.

- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

#### **Inox - stainless surfaces**

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### **Enamelled surfaces**

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.

- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [▶ 34]").)
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.

#### **Catalytic surfaces**

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

#### **Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.



- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

**Plastic parts and painted surfaces**

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

**7.2 Cleaning Accessories**

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user’s manual.

**7.3 Cleaning the Control Panel**

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

**7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)**

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

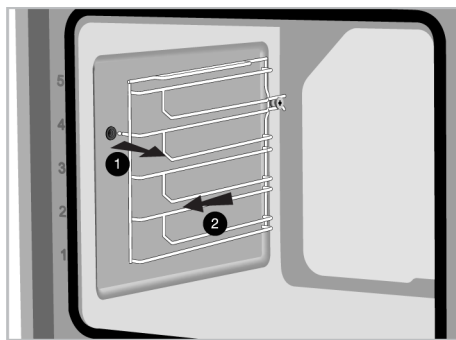
**Cleaning the side walls of the oven**

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

**To remove the side wire shelves:**

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

**Cleaning the water pool on the base of the oven**

Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur in the water pool on the base of the oven.

**To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, after every 2 or 3 operations:**

1. Add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven.



2. Wait at least 30 minutes to allow the vinegar to dissolve the lime residues at ambient temperature.
3. Clean the water pool with a soft wet cloth with a dry cloth.



Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool on the base of the oven. Do not clean the lime that may form in the water pool on the oven base by scraping. Otherwise, the product base shall be damaged.

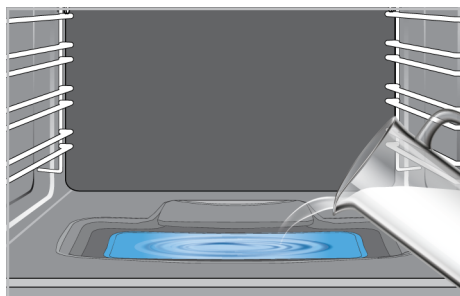
**In order to increase the efficiency of descaling likely in the water pool, in addition to the descaling steps above, after every 10 uses:**

Select an operating function in which the lower heater is active and operate the oven at 100 °C for 2-3 minutes. Then, turn off the oven and spray the inside of the oven and grill cleaner recommended on the website for the brand of your product into the water pool on the floor of the oven and leave for 5 minutes. After 5 minutes, wipe the pool of water on the floor of the oven with a damp microfiber cloth and dry it.

## 7.5 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Fill the pool at the floor of the oven with 200 ml of water.



Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.

3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 20 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

**i** In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



## 7.6 Cleaning the Oven Door

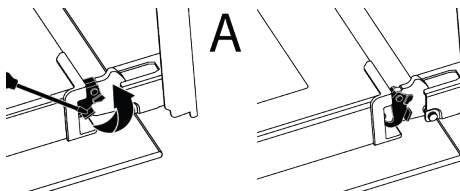
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**. After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

**i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

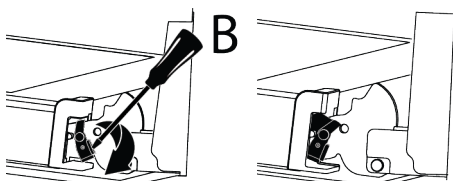
### Removing the oven door

1. Open the oven door.

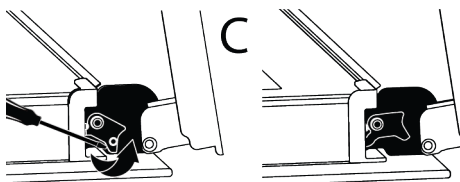
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



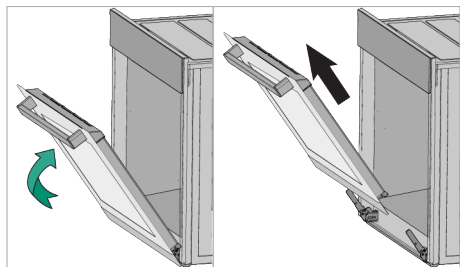
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



- Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

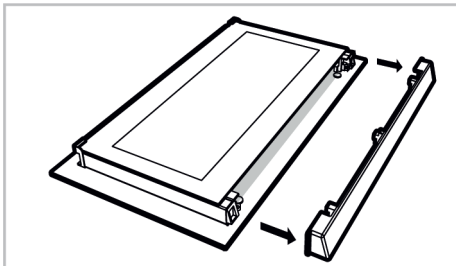
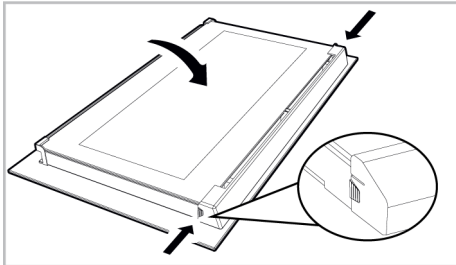


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

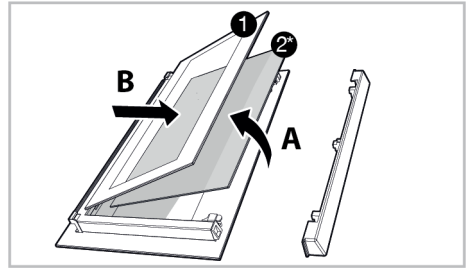
## 7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

- Open the oven door.
- Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



- As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



1 Innermost glass

2\* Inner glass (it may not be available for your product)

- If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
- The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
- While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
- Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## 7.8 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

### Replacing the oven lamp

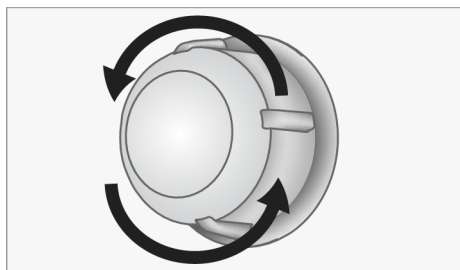
#### General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!

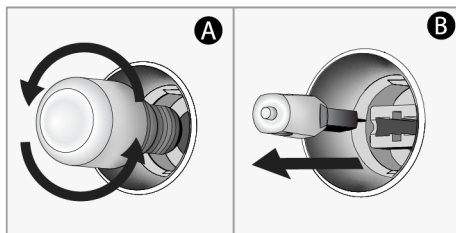
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

#### If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



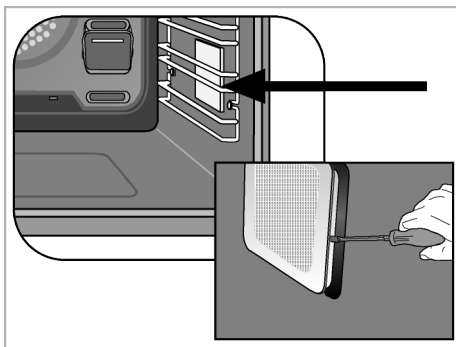
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



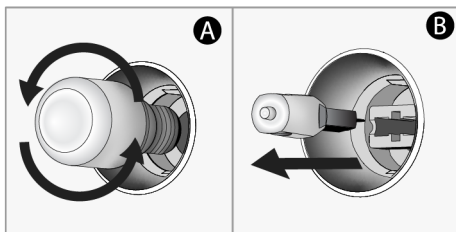
4. Refit the glass cover.

#### If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 8 Troubleshooting

---

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### **Steam is emanated while the oven is working.**

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

### **Water droplets appear while cooking**

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

### **Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.**

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

### **The product does not work.**

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

### **Oven light is not on.**

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

### **Oven is not heating.**

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.

- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

### **(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.**

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.



## مرحبًا!

عميلنا العزيز؛

شكرا لاختيارك المنتج Beko نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج. ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. فهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع.

احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

### الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



إخطار الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيئته.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



60	تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن.....	١-٦
61	المعجنات وطعام الفرن.....	١-٦
63	اللحوم والأسماك والدواجن.....	٢-٦
64	الشواية.....	٣-٦
65	الطهي بمساعدة البخار.....	٤-٦
66	اختبر الأطعمة.....	٥-٦
67	<b>٧ الصيانة والتنظيف.....</b>	
67	معلومات التنظيف العامة.....	١-٧
69	تنظيف الملحقات.....	٢-٧
69	تنظيف لوحة التحكم.....	٣-٧
69	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي).....	٤-٧
70	التنظيف بالبخار السهل.....	٥-٧
71	تنظيف باب الفرن.....	٦-٧
71	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن.....	٧-٧
72	تنظيف مصباح الفرن.....	٨-٧
73	<b>٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....</b>	

## جدول المحتويات

42	<b>١ تعليمات السلامة.....</b>	
42	١-١ غرض الاستخدام.....	١-١
42	٢-١ سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة.....	٢-١
43	٣-١ السلامة الكهربائية.....	٣-١
44	٤-١ سلامة النقل.....	٤-١
44	٥-١ سلامة التركيبات.....	٥-١
45	٦-١ سلامة الاستخدام.....	٦-١
45	٧-١ تحذيرات بشأن درجة الحرارة.....	٧-١
46	٨-١ استخدام الملحقات.....	٨-١
46	٩-١ السلامة أثناء الطهي.....	٩-١
47	١٠-١.....	١٠-١
47	١١-١ السلامة خلال الصيانة والتنظيف.....	١١-١
47	<b>٢ تعليمات بيئية.....</b>	
47	١-٢ توجيه النفايات.....	١-٢
47	١-١-٢ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال.....	١-١-٢
47	٢-٢ معلومات الغلاف.....	٢-٢
47	٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة.....	٣-٢
48	<b>٣ منتجك.....</b>	
48	١-٢ مقدمة المنتج.....	١-٢
49	٢-٢ مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج وإستخدامها.....	٢-٢
49	١-٢-٢ لوحة التحكم.....	١-٢-٢
49	٢-٢-٢ مقدمة عن لوحة تحكم الفرن.....	٢-٢-٢
50	٣-٢ وظائف تشغيل الفرن.....	٣-٢
50	٤-٢ ملحقات المنتج.....	٤-٢
51	٥-٢ استخدام ملحقات المنتج.....	٥-٢
54	٦-٢ المواصفات الفنية.....	٦-٢
55	<b>٤ الاستخدام الأولي.....</b>	
55	١-٤ ضبط الوقت لأول مرة.....	١-٤
55	٢-٤ التنظيف الأولي.....	٢-٤
56	<b>٥ استخدام الفرن.....</b>	
56	١-٥ معلومات عامة عن استخدام الفرن.....	١-٥
56	٢-٥ تشغيل وحدة التحكم في الفرن.....	٢-٥
57	٣-٥ الطهي بمساعدة البخار.....	٣-٥
58	٤-٥ الإعدادات.....	٤-٥
60	<b>٦ معلومات عامة عن الطهي.....</b>	

## ١ ! تعليمات السلامة

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.
  - إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضاً تقديم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
  - لن تتحمل الشركة المسؤولية عن أي أضرار قد تنتج عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
  - يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
  - احرص دائماً على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
  - استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.
  - لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم ينص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
  - لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.
- ١-١ ! غرض الاستخدام
- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو أي بيئات خارجية أخرى.
  - هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
  - تحذير: لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.
  - يمكن استخدام الفرن لإذابة تجمد الطعام والخبز والقلي والشواء.
  - لا ينبغي استخدام هذا المنتج في التسخين، أو تسخين الأطباق، أو نشر المناشف أو الملابس على المقبض لتجفيفها.
- ٢-١ سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة !
- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال ممن هم في سن 8 سنوات فما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في المهارات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، طالما أنهم يخضعون للإشراف أو تم تدريبهم على الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.

## ! ٣-١ السلامة الكهربائية

- وصل المنتج بمأخذ مؤرض مَحْمِي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأسيس بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/ الوطنية.
- يجب أن يكون قابس المنتج والوصلة الكهربائية في مكان يسهل الوصول إليه (حيث لا يمكن أن يتأثر بالهيب المنبعث من سطح التسخين). وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- يجب ألا يتم توصيل المنتج بالمأخذ في أثناء التركيب والإصلاح والنقل.
- وصل المنتج بمأخذ يلي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.
- إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل، فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".
- لا تقم بحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.

- يجب ألا يلعب الأطفال بالمنتج. ينبغي ألا أن يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم ما لم يكن هناك شخص يشرف عليهم.
- ينبغي عدم استخدام هذا المنتج من قِبَل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، إلا في حالة بقائهم تحت الإشراف أو تلقيهم التعليمات اللازمة.
- ينبغي أن يخضع الأطفال للإشراف لضمان عدم عبثهم بالمنتج.
- تعتبر الأجهزة الكهربائية خطيرة على حياة الأطفال والحيوانات الأليفة. لذا، لا ينبغي أن يعبث الأطفال والحيوانات الأليفة بالمنتج أو أن يتسلقوا عليه أو يدخلوه.
- لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال فوق المنتج.
- تحذير: أثناء الاستخدام، تكون أسطح المنتج التي يمكن الوصول إليها ساخنة. ابق الأطفال بعيداً عن المنتج.
- احتفظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. فثمة خطر يتمثل في إمكانية التعرض للإصابة أو الاختناق.
- حينما يكون الباب مفتوحاً، لا تضع أي أشياء ثقيلة عليه أو تسمح للأطفال بالجلوس عليه، فقد تتسبب في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.
- لسلامة الأطفال، افصل قابس الطاقة واجعل المنتج غير قابل للتشغيل قبل التخلص من المنتج.

- لا تلمس القابس أبداً بأيدي مبتلة! لا تقم أبداً بفصل القابس عن طريق سحب الكابل، بل اسحبه دائماً ممسكاً برأس القابس.
- تأكد من توصيل قابس المنتج بالمأخذ بشكل محكم لتجنب حدوث شرر.

### ⚠️ ٤-١ سلامة النقل

- افصل المنتج من مصدر إمداد الطاقة الرئيسي قبل نقله.
- المنتج ثقيل، فاحمل المنتج مع شخصين على الأقل.
- لا تستخدم الباب و/أو المقبض لنقل المنتج أو تحريكه.
- لا تضع أغراضاً أخرى فوق المنتج واحمل المنتج في وضع قائم.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلغه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. ثبت المنتج بإحكام باستخدام شريط لمنع تلف أجزاء المنتج المتحركة أو سهلة النزاع، أو المنتج ذاته.
- تحقق من المظهر العام للمنتج بحثاً عن أي تلف قد يكون حدث أثناء النقل.

### ⚠️ ٥-١ سلامة التركيبات

- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. وفي حالة تلف المنتج، لا تقم بتركيبه.

- يصير السطح الخلفي للفرن ساخناً عند استخدامه. يجب ألا تلمس أسلاك الطاقة السطح الخلفي، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في إتلاف التوصيلات.
- لا تحشر الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها فوق الأسطح الساخنة. بخلاف ذلك، فقد يذوب عازل الكبل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة قصر الدائرة الكهربائية.
- استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة أو كابلات تمديد.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.
- تحذير: قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل المنتج عن مأخذ الإمداد الرئيسي لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:
- لا توصل المنتج بمأخذ مرتخ، أو خارج من مقبسه، أو مكسور، أو متسخ، أو مزيّن، مع وجود خطر ملامسة الماء (على سبيل المثال، الماء الذي قد يتسرب من السطح).

- مقبض الفرن ليس مُجَفَّفَ مناشيف.
- عند استخدام المنتج، لا تعلق المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة على المقبض.
- تتحرك مفصلات باب المنتج عند فتح الباب وإغلاقه وقد تتحشر. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات

### ٧-١ ⚠ تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- تحذير: ستكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من المنتج ساخنة أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين. لا ينبغي اقتراب الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام من المنتج دون مرافقة شخص بالغ.
- لا تضع موادًا قابلة للاشتعال/قابلة للانفجار بالقرب من المنتج، حيث إن الحواف ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- نظراً لأن البخار يمكن أن ينبعث من الداخل، ابق بعيداً عندما تقوم بفتح باب الفرن. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك.
- أثناء التشغيل، قد يصبح الجهاز ساخناً. يجب الحرص على تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن وعناصر التسخين.
- استخدم دائماً قفازات الفرن المقاومة للحرارة أثناء وضع الطعام في الفرن الساخن أو إزالة الطعام من الفرن الساخن، إلخ.

- لا تترك المنتج بالقرب من مصادر الحرارة (المشعاعات والمواقد، وما إلى ذلك).
- أبق على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- ولمنع التسخين الزائد، ينبغي عدم تركيب المنتج خلف أبواب زخرفية.

### ٦-١ ⚠ سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل المنتج بعد كل استخدام.
- في حالة عدم استخدامك المنتج لفترة طويلة، قم بفضله أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.
- لا تشغل منتجاً معيباً أو تالفاً. وإن وجد، فافصل توصيلات الكهرباء/الغاز الخاصة بالمنتج واتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- لا تستخدم الجهاز إذا تمت إزالة زجاج الباب الأمامي أو تشققه.
- لا تصعد فوق المنتج للوصول إلى أي شيء أو لأي سبب آخر.
- لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و/أو المخدرات.
- فقد تشتعل النار في الأغراض القابلة للاشتعال التي تكون موضوعة في منطقة للطهي. لا تُخزّن أبداً أشياء قابلة للاشتعال في منطقة الطهي.


## ⚠️ ٨-١ استخدام الملحقات

- ضع ورق مضاد للشحوم في إناء الطهي أو على ملحق الفرن (الصينية، الشواية السلكية، وما إلى ذلك) مع الطعام وضعه في الفرن المسخن مسبقاً. قم بإزالة أي قطع زائدة من الورق المضاد للشحوم يكون متدلياً من الملحق أو الإناء، لتجنب خطر ملامسة عناصر تسخين الفرن. لا تستخدم أبداً ورق مضاد للشحوم في الفرن عند درجة حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة على الورق المضاد للشحوم الذي تستخدمه. لا تضع ورق مضاد للشحوم أبداً على قاعدة الفرن.
- لا تضع صواني الخبز، أو الأطباق أو رقائق الألومنيوم مباشرة على الجزء السفلي من الفرن. يمكن أن تتسبب الحرارة المتراكمة في إتلاف قاعدة الفرن.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطراً حقيقياً. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. أيضاً، لا تضع الطعام بعيداً جداً في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.

- من المهم وضع الشواية السلكية والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم "استخدام الملحقات".
- يمكن أن تتسبب الملحقات في تلف زجاج الباب عند إغلاق باب المنتج. ادفع الملحقات دائماً إلى نهاية مساحة الطهي.

## ⚠️ ٩-١ السلامة أثناء الطهي

- كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظراً لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.
- قد تشتعل النار في فضلات الطعام والزيت، وما إلى ذلك، في منطقة الطهي. قبل البدء في الطهي، قم بإزالة هذه الأوساخ الجافة.
- خطر التسمم الغذائي: لا تترك الطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل الطهي أو بعده. وإلا فإنه قد يتسبب في التسمم الغذائي أو في الإصابة بأمراض.
- لا تقم بتسخين علب أو برطمانات زجاجية مغلقة في الفرن. قد يؤدي الضغط الذي قد يتراكم في العلب / البرطمان إلى انفجارها.

١٠-١ 

## ١١-١ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبيض، لتنظيف زجاج باب الفرن الأمامي/زجاج الباب العلوي للفرن (إن وجد). يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيروها.
- احتفظ دائماً بلوحة التحكم نظيفة وجافة. قد يتسبب السطح الرطب والمتسخ في حدوث مشكلات في تشغيل الوظائف.

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه.
- فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تغسل المنتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكب عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات بالبخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.

## ٢ تعليمات بيئية

### ١-٢ توجيه النفايات

الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS): يتوافق المنتج الذي اشترته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

### ١-٢-١ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال

هذا المنتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف خاص بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

### ٢-٢ معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائح البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

### ٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة

- وفقاً للائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال المنتج المرفق مع المنتج.
- ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:
- إذابة تجمد الطعام المجمد قبل الطهي.
- استخدم في الفرن أوان داكنة أو مطلية بالميلاء تقل الحرارة بشكل أفضل.
- إذا كان محددًا في الوصفة أو دليل المستخدم، فقم دائماً بالتسخين المسبق. لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء الطهي.

وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية



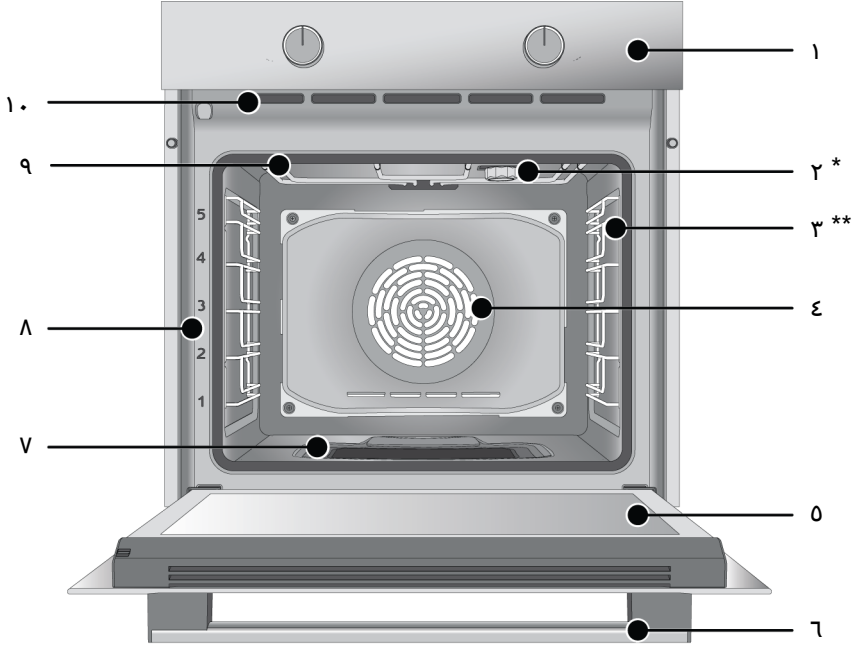
العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. خذهُ إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت عن طريق وضع قدرتي طهي على الرف السلكي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.

- أوقف تشغيل المنتج لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي الممتدة. وبهذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20% من الكهرباء باستخدام الحرارة المتبقية.

## ٣ منتجك

### ١-٣ مقدمة المنتج



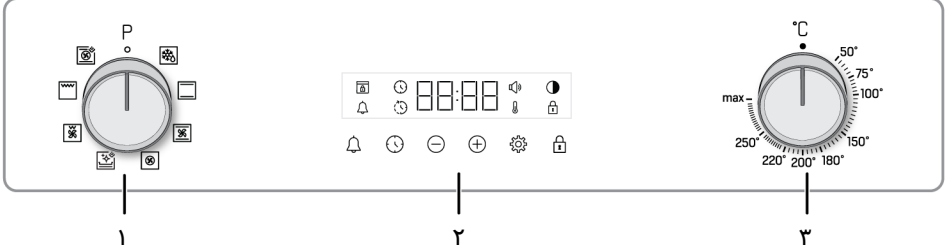
- |                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| ١ لوحة التحكم            | ٢ المصباح                           |
| ٣ الأرفف السلكية         | ٤ محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي) |
| ٥ باب                    | ٦ المقبض                            |
| ٧ فتحة مياه للطهي بالبخر | ٨ مواضع الرفوف                      |
| ٩ المسخن العلوي          | ١٠ فتحات تهوية                      |



يمكنك في هذا القسم الاطلاع على نظرة عامة حول لوحة التحكم الخاصة بالمنتج واستخداماتها الأساسية. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات اعتماداً على نوع المنتج.

## ٢-٣ مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج واستخدامها

### ١-٢-٣ لوحة التحكم

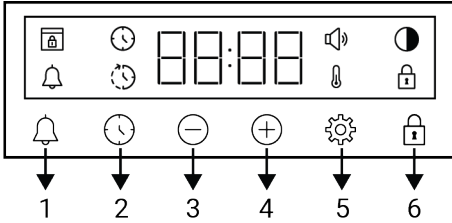


٢ المؤقت

١ مقبض اختيار الوظيفة

٣ مقبض اختيار درجة الحرارة

### المؤقت



- 1 مفتاح التنبيه
- 2 مفتاح ضبط الوقت
- 3 مفتاح خفض
- 4 مفتاح الزيادة
- 5 مفتاح الإعدادات
- 6 مفتاح قفل المفاتيح

### رموز الشاشة

- ⌚ : رمز وقت الخبز
- ⌚ : رمز وقت انتهاء الخبز \*
- 🔔 : رمز التنبيه
- 🔇 : رمز السطوع
- 🔒 : رمز قفل المفاتيح
- 🔒 : رمز درجة الحرارة
- 🔊 : رمز مستوى الصوت
- 🔒 : رمز قفل الباب \*

\*يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.

إذا كان هناك مقبض (مقابض) تتحكم في منتجك، فقد يكون هذا المقبض (المقابض) في بعض الطرز بحيث يخرج عند الضغط عليه (المقابض المدفونة). لضبط الإعدادات باستخدام هذه المقابض، ادفع أولاً المفتاح ذي الصلة للداخل واسحب المقبض للخارج. بعد إجراء الضبط، اضغط عليه مرة أخرى واستبدل المقبض.

### ٢-٢-٣ مقدمة عن لوحة تحكم الفرن

#### مقبض اختيار الوظيفة

يمكنك تحديد وظائف تشغيل الفرن من خلال مفتاح اختيار الوظيفة. أدر الزر نحو اليسار / اليمين من وضع الغلق (الاتجاه العلوي) لتحديد الوظيفة.

#### قرص الحرارة

يمكنك تحديد درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة. أدر الزر تجاه عقارب الساعة من وضع الغلق (الاتجاه لعلوي) لتحديد درجة الحرارة.

#### مؤشر درجة الحرارة

يمكنك فهم درجة الحرارة الداخلية للفرن من خلال رمز درجة الحرارة على الشاشة. يظهر رمز درجة الحرارة على الشاشة عند بدء الطهي، ويختفي رمز درجة الحرارة عندما تصل درجة الحرارة المحددة. ويظهر رمز درجة الحرارة مرة أخرى عندما تنخفض الحرارة داخل الفرن عن الدرجة المحددة.

في جدول الوظائف ، يتم عرض وظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن ودرجات الحرارة الأعلى والأدنى التي يمكن ضبطها لهذه الوظائف. قد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل الموضحة هنا عن الترتيب في المنتج الخاص بك.

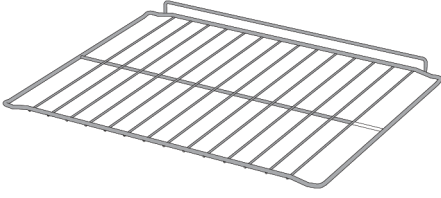
رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التشغيل بالمروحة	-	الفرن غير ساخن. فقط المروحة (على الحائط الخلفي) تعمل. الأطعمة المجمدة مع الحبيبات تذوب ببطء في درجة حرارة الغرفة ، ويتم تبريد الطعام المطبوخ. الوقت اللازم لإذابة قطعة كاملة من اللحم أطول من الوقت اللازم لإذابة الأطعمة التي تحتوي على حبوب.
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكبك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين السفلي	*	يتم تشغيل التدفئة المنخفضة فقط. إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير في الأسفل. يجب أيضاً استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البخار بسهولة.
	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخانات العلوية والسفلية بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين بالمروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخان المروحة بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. إنها مناسبة للطهي متعدد الأطباق على مستويات مختلفة من الرفوف.
	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	*	تعمل وظائف التدفئة العلوية والتدفئة المنخفضة وتسخين المروحة. يتم طهي كل جانب من المنتج المراد طهيه بشكل متساو وبسرعة. يتم الطهي بصينية واحدة. يجب استخدام هذه الوظيفة أيضاً في الطهي بمساعدة البخار.
	شواية كاملة	*	الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.
	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة الشواية الصغيرة بسرعة في الفرن باستخدام المروحة. وهي مناسبة لشوي كميات صغيرة.

### ٤-٣ ملحقات المنتج

توجد ملحقات متنوعة في منتجك. تتوفر في هذا القسم وصف الملحقات وأوصاف الاستخدام الصحيح. يختلف الملحق المرفق اعتماداً على طراز المنتج. قد لا يتوفر في منتجك جميع الملحقات الموصوفة في دليل المستخدم.

\* يعمل منتجك في نطاق درجة الحرارة المحدد في مقبض درجة الحرارة.

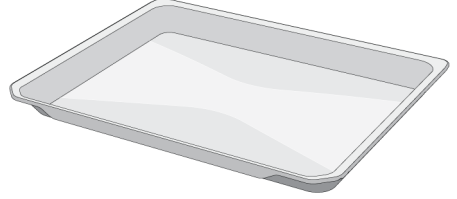
### طرز بدون أرفف سلكية :



قد تتشوه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير الحرارة. وليس لهذا تأثير على الوظيفة. ويختفي التشوه عندما تبرد الصينية.

### صينية قياسية

يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلي القطع الكبيرة.

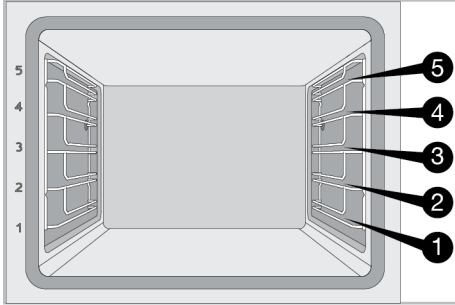


### ٥-٣ استخدام ملحقات المنتج

#### أرفف الطبخ

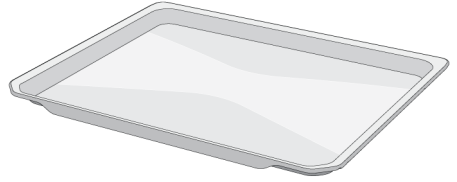
يوجد 5 مستويات لوضع الرف في منطقة الطهي. يمكنك أيضاً رؤية ترتيب الأرفف بالأرقام الموجودة على الإطار الأمامي للفرن.

#### طرز بأرفف سلكية :



### صينية المعجنات

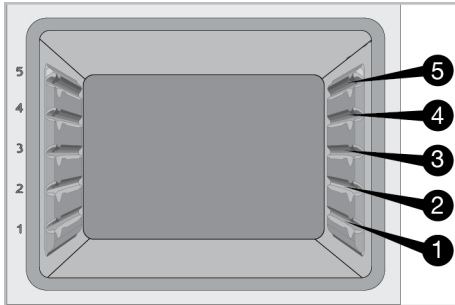
يتم استخدامه للمعجنات مثل البسكويت والبسكويت.



### الشواية السلكية

يتم استخدامه للقلي أو وضع الطعام المراد خبزه وقلبه وطهيه على الرف المطلوب.

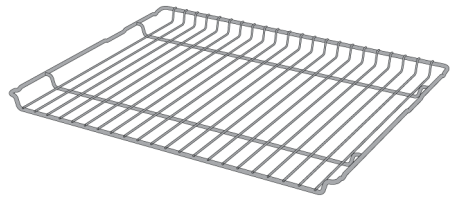
#### طرز بأرفف سلكية :



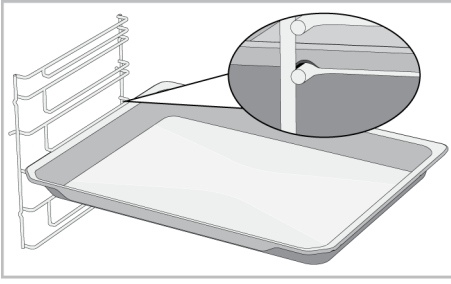
### وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي

#### طرز بأرفف سلكية :

من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. من أجل طهي أفضل ، يجب

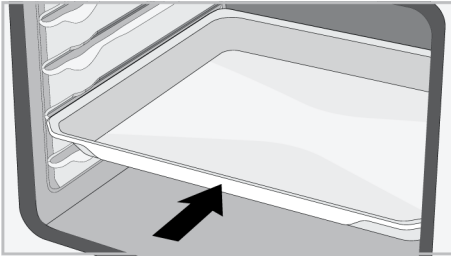


تأمين الشواية السلكية على نقطة توقف الرف السلكي. يجب ألا تتجاوز نقطة التوقف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



### طرز بدون أرفف سلكية :

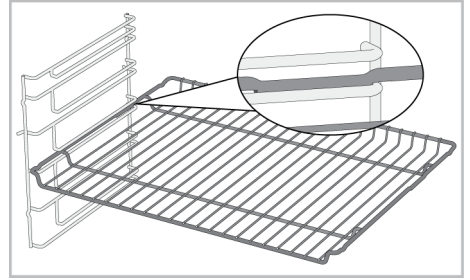
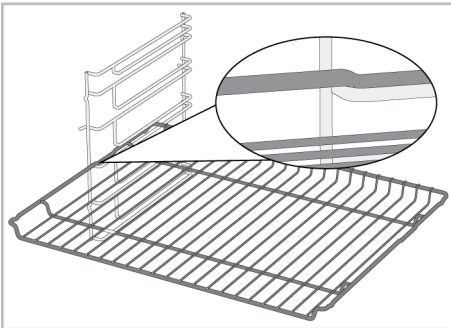
من الضروري أيضاً وضع الصواني على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. يكون للدرج اتجاه واحد وضعه على الرف. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبها المصمم للحمل في المقدمة.



### إيقاف وظيفة الشواية السلكية

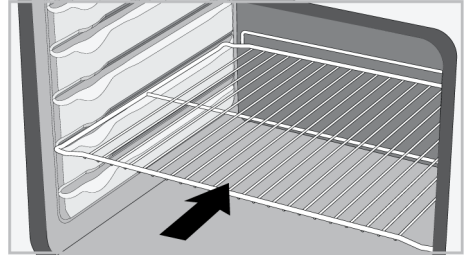
توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة ، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية ، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تماماً.

### طرز بأرفف سلكية :



### طرز بدون أرفف سلكية :

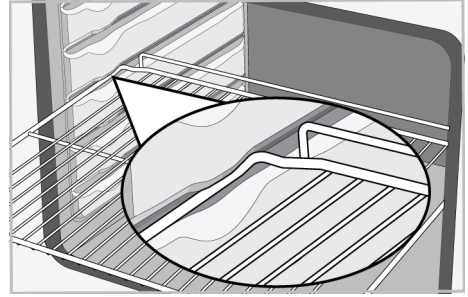
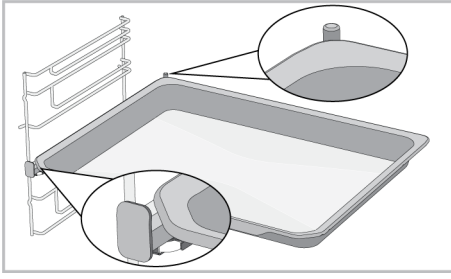
من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة.



### ضع الصينية على أرفف الطهي

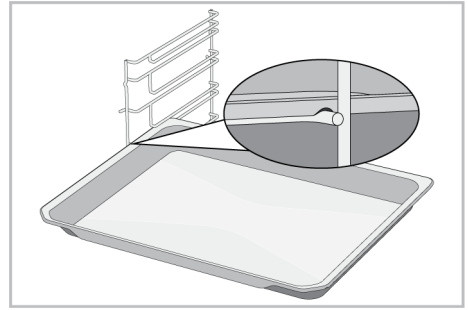
### طرز بأرفف سلكية :

من الضروري أيضاً وضع الصواني على الأرفف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبها المصمم للحمل في المقدمة. من أجل طهي أفضل ، يجب تأمين الصينية على مقبس الإيقاف على الرف السلكي. يجب ألا يمر فوق مقبس الإيقاف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



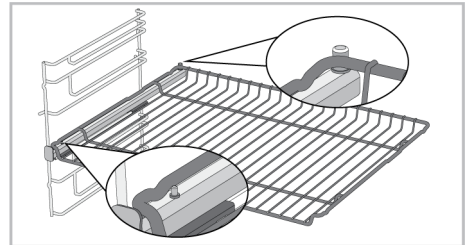
### وظيفة إيقاف الدرج - طرز بأرفف سلكية

هناك أيضًا وظيفة إيقاف لمنع الدرج من الانقلاب من الرف السلكي. أثناء إخراج الحاوية ، حررها من مقبس الإيقاف الخلفي واسحبها نحوك حتى تصل إلى الجانب الأمامي. يجب عليك تمرير مقبس الإيقاف هذا لإزالته تمامًا.



### الوضع الصحيح للشواية السلكية والصينية على القضبان التلسكوبية- طرز بأرفف سلكية وقضبان متداخلة

يفضل القضبان التلسكوبية ، يمكن تركيب الصواني أو الشواية السلكية وإزالتها بسهولة. عند استخدام الصواني والشوايات السلكية ذات السكة التلسكوبية ، يجب الحرص على أن تكون المسامير الموجودة في مقدمة وخلف القضبان التلسكوبية مثبتة على حواف الشواية والصينية (كما هو موضح في الشكل).



### ٦-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
567/ 594/ 595	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
min. 550/ 560/ 600 - 590	أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
V ~; 50 Hz 220-240	الجهد الكهربائي/التردد
الحد الأدنى H05VV-FG 3 x 1,5 mm2	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج
2,6	لإجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)
فرن متعدد الوظائف	نوع الفرن

أساسيات: تتوافق المعلومات المدونة على ملصق الطاقة بالأفران الكهربائية المنزلية مع المعيار EN 60350-1 / IEC 60350-1. يتم تحديد القيم في وظائف التسخين العلوي والسفلي (إن وجدت) و التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة مع الحمل القياسي. تُحدد فئة كفاءة الطاقة وفقاً للألوان التالية اعتماداً على وجود الوظائف ذات الصلة بالمنتج من عدمه. 1-التسخين الاقتصادي بالمروحة , 2- التسخين بالمروحة , 3-الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة , 4-التسخين العلوي والسفلي.

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.



تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع منتجك.



يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المرفقة معه في ظل ظروف مختبرية وفقاً للمعايير ذات الصلة. وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج.



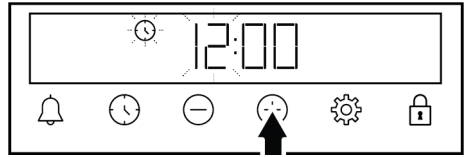
قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

### ٤-١ ضبط الوقت لأول مرة

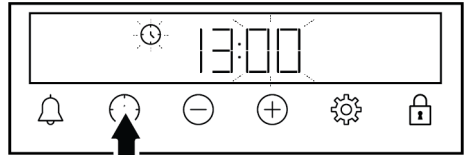
اضبط الوقت دوماً قبل استخدام الفرن، وإذا لم تضبطه، فسيتعذر الطهي حينئذ في بعض طرز الأفران.

1. عند بدء تشغيل الفرن لأول مرة، سيومض الرقم "12:00" والرمز ⌚ على الشاشة.

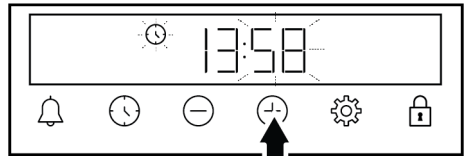
2. اضبط وقت اليوم باستخدام المفاتيح (+) (-).



3. المس ⌚ أو مفتاح ⚙️ لتنشيط حقل الدقائق.



4. المس المفاتيح (+) (-) لتعيين الدقائق.



5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس مفتاح ⌚ أو ⚙️.

← يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز ⌚ من الشاشة.

وفي حالة عدم ضبط المؤقت أول مرة، فسيظل الرقم "12:00" والرمز ⌚ يومضان ولن يبدأ تشغيل الفرن. كي يتسنى تشغيل الفرن، يجب عليك تأكيد وقت اليوم من خلال تحديد وقت اليوم أو لمس المفتاح ⌚ عندما يكون مضبوطاً على "12:00". يمكنك تغيير إعداد وقت اليوم لاحقاً، كما هو موضح في قسم "الإعدادات".

في حالة انقطاع الطاقة، يتم إلغاء إعدادات وقت اليوم. ويجب ضبطها مجدداً.

### ٤-٢ التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.

2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.

3. شغل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطلاء التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.

4. ينبغي عند تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع السخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" [ 50 ] يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.

5. انتظر حتى يبرد الفرن.

6. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجية وجففها بقطعة قماش.

### قبل استخدام الملحقات؛

نظف الملحقات التي تزيلها من الفرن بماء ومنظف وإسفنجية تنظيف ناعمة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كرمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

**ملاحظة:** أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تشكل مباشرة.

١-٥ معلومات عامة عن استخدام الفرن

مروحة التبريد ( يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك. ) يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائياً عندما يلزم وتُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُلغى تنشيطها تلقائياً عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. تجنب تغطية فتحات التهوية هذه بأي شيء. والا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريباً). في حالة الطهي ببرمجة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمستخدم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد. فهي تعمل وتتوقف عن العمل تلقائياً. ولا يمثل ذلك خطأً.

إضاءة الفرن

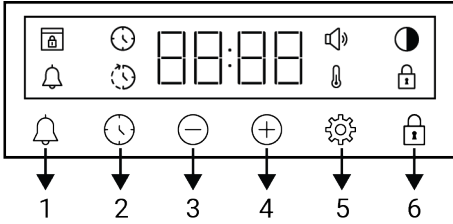
يتم تشغيل إضاءة الفرن عندما يبدأ الفرن في الطهي. يتم تشغيل الإضاءة في بعض الطراز أثناء الطهي، ويتم إيقاف تشغيلها في طراز أخرى بعد فترة معينة.

٢-٥ تشغيل وحدة التحكم في الفرن

تحذيرات عامة بخصوص وحدة التحكم في الفرن

- الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه لعملية الطهي هو 5 ساعات و 59 دقيقة. يتم إلغاء البرنامج في حالة انقطاع التيار الكهربائي، وستحتاج حينئذ إلى إعادة البرمجة.
- تومض الرموز ذات الصلة على الشاشة أثناء إجراء أي تعديلات. وينبغي انتظار وقت قصير حتى حفظ الإعدادات.
- لا يتسنى ضبط وقت اليوم في حالة ضبط أي إعداد للطهي.
- وفي حالة ضبط وقت الطهي عند بدء الطهي، فسيتم عرض الوقت المتبقي على الشاشة.
- في الحالات التي يتم فيها ضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي؛ فيمكنك إلغاء هذا الوقت تلقائياً عن طريق لمس المفتاح (⏸) لفترة طويلة.

المؤقت



- 1 مفتاح التنبيه
- 2 مفتاح ضبط الوقت
- 3 مفتاح الخفض
- 4 مفتاح الزيادة
- 5 مفتاح الإعدادات
- 6 مفتاح قفل المفتاح

رموز الشاشة

- ⏸ : رمز وقت الخبز
- ⌚ : رمز وقت انتهاء الخبز \*
- 🔔 : رمز التنبيه
- 🔇 : رمز السطوع
- 🔒 : رمز قفل المفاتيح
- 🌡 : رمز درجة الحرارة
- 🔊 : رمز مستوى الصوت
- 🔒 : رمز قفل الباب \*

\* يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.

تشغيل الفرن

يبدأ الفرن في العمل عند تحديد وظيفة التشغيل التي تريدها من خلال مقبض اختيار الوظيفة، مع ضبط درجة حرارة معينة باستخدام مقبض ضبط درجة الحرارة.

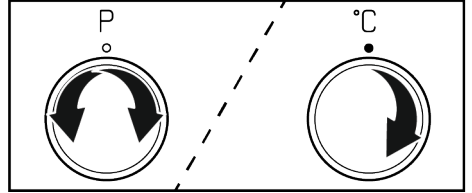
إيقاف تشغيل الفرن

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبضي اختيار الوظيفة ودرجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (الاتجاه العكسي).



## الطهي اليدوي لتحديد درجة الحرارة ووظيفة تشغيل الفرن

يمكنك الطهي عن طريق التحكم اليدوي (التحكم من خلالك أنت) دون تحديد وقت الطهي عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك.



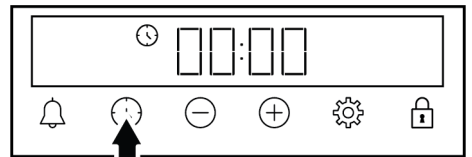
1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.

← سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين وسيظهر على الشاشة الرمز . عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يختفي الرمز . لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً نظراً لأن الطهي اليدوي يكون دون تحديد وقت للطهي، فعليك التحكم في الطهي وإيقاف تشغيله بنفسك. عند اكتمال الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (الأعلى).

### الطهي عن طريق تحديد وقت الطهي؛

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً عند انتهاء الوقت عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك وضبط وقت الطهي بالمؤقت.

1. حدد وظيفة التشغيل الملائمة للطهي.
2. المس مفتاح حتى يظهر الرمز على الشاشة خلال مدة الطهي.

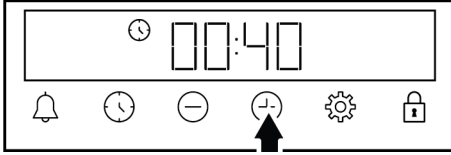


### 3-5 الطهي بمساعدة البخار

يحتوي فرنك على وظيفة طهي بمساعدة البخار. يتم تحقيق نتائج طهي أفضل بمساعدة البخار، حيث يضمن مساعد البخار أن يكون سطح المعجنات أكثر

بعد ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة، يمكنك ضبط وقت الطهي لمدة 30 دقيقة عن طريق لمس المفتاح مباشرة لضبط وقت الطهي بسرعة وتغيير الوقت باستخدام المفاتيح / .

3. اضبط وقت الطهي باستخدام المفاتيح / .



يزيد وقت الطهي بمقدار دقيقة واحدة في أول 15 دقيقة، وبعد 15 دقيقة يزداد بمقدار 5 دقائق.

4. ضع طعامك في الفرن واضبط درجة الحرارة بمقبض درجة الحرارة.

← سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على



الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين. سيبدأ وقت الطهي المضبوط في العد تنازلياً وسيظهر على الشاشة الرمز . عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يختفي الرمز .


5. بعد انتهاء وقت الطهي المضبوط، تظهر على الشاشة كلمة "انتهاء" وبومض الرمز ويصدر المؤقت صوت طنين.

6. يصدر صوت تحذير لمدة دقيقتين. اضغط على أي زر لإيقاف التحذير. يتوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على الشاشة.

سيبدأ الفرن في العمل مرة أخرى إذا تم الضغط على أي مفتاح عند انتهاء التحذير المسموع. لمنع الفرن من العمل مرة أخرى في نهاية التحذير، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق تدوير مقبض درجة الحرارة ومقبض الوظيفة إلى وضع "0" (إيقاف التشغيل).

3. قم بتبديل مقبض تحديد الوظيفة إلى وضع التشغيل بمساعدة البخار المطلوب.
4. قم بتبديل مقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

- ⇐ سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين وسيظهر على الشاشة . عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يختفي الرمز .
5. ضع طعامك في الفرن في وضع الرف الموصى به.
- ⇐ تبدأ عملية الطهي.
6. بمجرد اكتمال الطهي، أغلق الفرن عن طريق ضبط الوظيفة ومقابض درجة الحرارة على وضع الإيقاف.

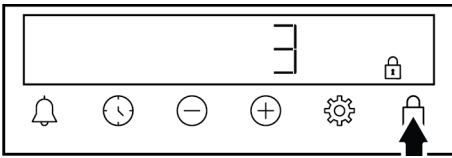
 إذا بقي الماء في قاع الفرن بعد كل عملية طهي بمساعدة البخار، جفف الماء المتبقي بقطعة قماش جافة بعد أن يبرد الفرن. بخلاف ذلك، قد يتسبب الماء المتبقي على أرضية الفرن في حدوث تكلس.



## ٤-٥ الإعدادات


### تفعيل قفل المفاتيح

يتسنى باستخدام ميزة قفل المفاتيح حماية المؤقت من التداخل.

1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز  على الشاشة.



- ⇐ يظهر الرمز  على الشاشة ويبدأ العد التنازلي 1-2-3. ينشط قفل المفاتيح عند انتهاء العد التنازلي. يُصدر المؤقت في حالة لمس أي مفتاح عند ضبط ميزة قفل المفاتيح إشارة صوتية ويومض الرمز .

 إذا قمت بتحرير المفتاح قبل نهاية العد التنازلي، فلن يتم تنشيط قفل المفاتيح.

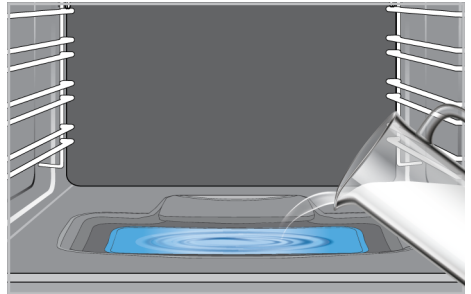
لمعاناً وقشرتها أكثر قرمشة وكثافة. كما يساعد البخار على تقليل فقدان الرطوبة للأطعمة مثل اللحوم ويسمح لها بطهي المزيد من العصير من الداخل ولذيذة أكثر.


### تحذيرات عامة

- لا يمكن إجراء الطهي بمساعدة البخار إلا في وظائف الطهي بمساعدة البخار الموضحة في دليل المستخدم.
- قد يتساقط التكاثر المتشكل على باب الفرن بعد الطهي بمساعدة البخار عند فتح باب الفرن. امسح التكاثر بمجرد فتح باب الفرن.
- ابق بعيداً عند فتح باب الفرن، حيث قد يتسرب البخار والحرارة أثناء وبعد الطهي بمساعدة البخار. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك.
- إذا بقي الماء داخل الفرن بعد كل الطهي بمساعدة البخار، جفف الماء المتبقي بقطعة قماش جافة بعد أن يبرد الفرن. بخلاف ذلك، قد يؤدي الماء المتبقي إلى التكلس.

### للطهي بمساعدة البخار:

1. بعد فحص طاولة التحميص بمساعدة البخار وضبط الوظيفة، حدد درجة الحرارة والوقت وكمية الماء المراد إضافتها وفقاً للطعام الذي تريد طهيه. يمكنك تعيين هذه القيم بنفسك لعمليات الطهي غير المدرجة في الجدول.
2. صب كمية الماء التي ستستخدمها وفقاً لطعامك في الحوض في قاع الفرن.







 لا تستخدم الماء المقطر أو المغلي. استخدم المياه العادية فقط. لا تستخدم محاليل الجسيمات القابلة للاشتعال أو الكحولية أو الصلبة بدلاً من الماء.

## إيقاف تشغيل التنبيه



1. ستصدر أصوات تحذيرية لمدة دقيقتين في نهاية مدة التنبيه. المس أي مفتاح لإيقاف التحذير المسموع.

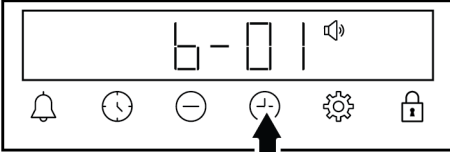
← يتوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على الشاشة.



### إذا كنت ترغب في إلغاء التنبيه؛

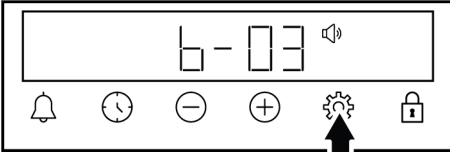
1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة لإعادة ضبط مدة التنبيه. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز "00:00" على الشاشة.
2. يمكنك أيضاً إلغاء التنبيه عن طريق لمس المفتاح  لفترة طويلة.


### ضبط مستوى الصوت

1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.





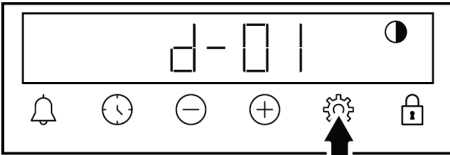
2. اضبط المستوى المطلوب باستخدام مفاتيح   (b-01-b-02-b-03).





3. المس المفتاح  للتأكيد أو انتظر بدون لمس أي مفتاح. يصبح جهاز الصوت نشطاً بعد فترة.

### ضبط سطوع الشاشة

1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.





2. اضبط مستوى السطوع المنشود باستخدام المفاتيح   (d-01-d-02-d-03).

يتعذر استخدام مفاتيح المؤقت عند تشغيل ميزة قفل المفاتيح. ولن تُلغى ميزة قفل المفاتيح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.



## إلغاء تنشيط ميزة قفل المفاتيح.

1. المس المفتاح حتى يختفي الرمز  من الشاشة.
- ← يختفي الرمز  من الشاشة ويتم تعطيل قفل المفاتيح.

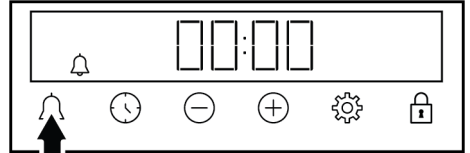
### ضبط التنبيه

يمكنك أيضاً استخدام مؤقت المنتج لأي تحذير أو تذكير بخلاف الطهي. ولا يؤثر المنبه بأي حال من الأحوال على وظائف تشغيل الفرن، بل يتم استخدامه لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما ترغب في قلب الطعام داخل الفرن في أي وقت معين. وبمجرد انقضاء الوقت الذي حددته، يعطيك المؤقت تحذيراً مسموعاً.

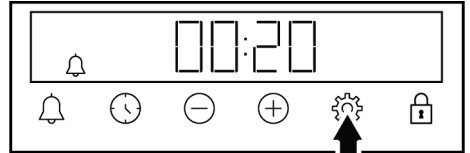
يمكن أن يكون الحد الأقصى لوقت التنبيه هو 23 ساعة و 59 دقيقة.





1. المس  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.



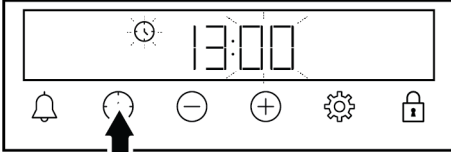
2. اضبط وقت التنبيه باستخدام المفاتيح  .



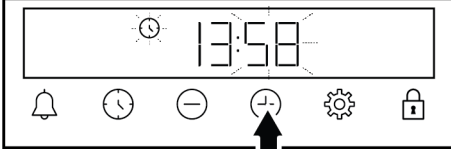
← بعد ضبط وقت التنبيه، يظل  الرمز مصيئاً، ويبدأ وقت التنبيه العد التنازلي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت التنبيه ووقت الطهي في آن واحد، فسيظهر الوقت الأقل على الشاشة.

3. سيبدأ الرمز  في الوميض وسيعطيك تحذير مسموع بعد انتهاء وقت التنبيه.

3. المس (⌚) أو مفتاح (⚙️) لتشيط حقل الدقائق.

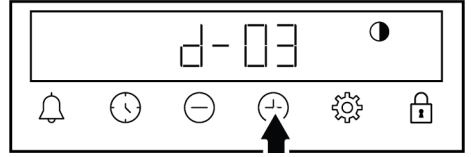


4. المس المفاتيح (⊖/⊕) لتعيين الدقائق.



5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس مفتاح (⌚) أو (⚙️).

⇐ يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز (⌚) من الشاشة.



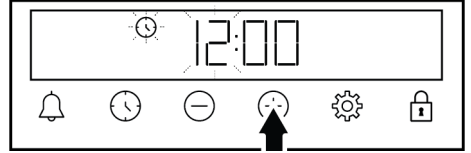
3. المس المفتاح (⚙️) للتأكيد أو انتظر بدون لمس أي مفتاح. يصبح إعدادات السطوع نشط بعد فترة.

### تغيير وقت اليوم

ينبغي تنفيذ ما يلي كي يتسنى تغيير وقت اليوم الذي ضبطته مسبقاً في الفرن.

1. المس المفتاح (⚙️) حتى يظهر الرمز (⌚) على الشاشة.

2. اضبط وقت اليوم باستخدام المفاتيح (⊖/⊕).



## 6 معلومات عامة عن الطهي

- أزل دوماً الملحقات غير المُستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي. فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهها وفقاً لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.
- يضمن استخدام الملحقات المرفقة حصولك على أفضل أداء للطهي. يُرجى دوماً مراعاة التحذيرات والمعلومات التي تقدمها الشركة المصنعة بخصوص أدوات الطهي الخارجية التي ستستخدمها.
- اقطع الورقة المقاومة للشمع التي ستستخدمها في عملية الطهي بأحجام مناسبة للإناء الذي ستستخدمه للطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق المقاومة للشمع الزائدة المتدلية من الإناء في خطر الإصابة بحروق وتؤثر كذلك على جودة الطهي. استخدم الورقة المقاومة للشمع التي ستستخدمها في نطاق درجة الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. تجنب تغيير موضع الرف أثناء الطهي.

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.

علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختيارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويشار أيضاً إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

### 6-1 تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن

- قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيداً.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظراً لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.
- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.

## ٦-١-١ المعجنات وطعام الفرن

## معلومات عامة

- إذا كانت الكعكة جافة جداً، فأرفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقلل وقت الخبز.
- إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
- إذا تعرض الجزء العلوي من الكعكة لحرق، فضعه على الرف السفلي، وخفض درجة الحرارة وقم بزيادة وقت الخبز.
- إذا تم طهي الكيك من الداخل جيداً، ولكن الخارج كان غير ناضجاً، فاستخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.

## نصائح للمعجنات

- إذا كانت المعجنات جافة جداً، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية واختصر وقت الطهي. بلل أوراق العجين بصلصة تتكون من مزيج الحليب، والزيت، والبيض واللبن الرائب.
- في حالة طهي المعجنات ببطء، فتأكد من أن سمك المعجنات التي قد قمت بتخصيرها لا تفيض بالصينية.
- إذا كانت المعجنات بنية اللون على السطح ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصلصة التي ستستخدمها في المعجنات ليست كثيرة جداً في أسفل المعجنات. للحصول على تحمير متساو، حاول توزيع الصلصة بالتساوي بين أوراق العجين والمعجنات.
- اخبز معجناتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبين لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي غير محمر بدرجة كافية، فضعه على رف سفلي للطهي التالي.

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. وإذا كنت تستخدم أواني طهي خارجية، يُفضل استخدام أواني داكنة وغير لاصقة ومقاومة للحرارة.
- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق.
- إذا كنت ستطهي باستخدام أواني الطهي على الشواية السلكية، فضعها في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.
- يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
- وقد تختلف حالة طهي المنتجات اعتماداً على كمية الطعام وحجم أواني الطهي.
- تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتم تحمير الأسطح السفلية لأطعمة المعجنات بشكل متساو.
- إذا كنت تستخدم ورق الخبز، فيمكن ملاحظة تحمير صغير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تضطر إلى تمديد فترة الطهي بحوالي 10 دقائق.
- يتم تحديد القيم المحددة في جداول الطهي نتيجة للاختبارات التي أجريت في مختبراتنا. وقد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.
- ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. ارجع إلى الرف السفلي بالفرن على أنه الرف 1.

## جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

## اقتراحات للطهي بصينية واحدة

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	180	30 ... 40
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	180	30 ... 40
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	طرز بأرفف سلكية : 3 طرز بدون أرفف سلكية : 2	150	25 ... 35

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشوابة السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	40 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشوابة السلكية **	التسخين بالمروحة	2	160	40 ... 30
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين العلوي والسفلي	3	170	35 ... 25
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	3	170	30 ... 20
الفطائر	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	45 ... 35
الفطائر	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	200	45 ... 35
الفطائر	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	2	180	45 ... 35
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	30 ... 20
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	3	180	30 ... 20
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	40 ... 30
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	3	200	40 ... 30
لازانيا	وعاء زجاجي / معدني بالشوابة السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	40 ... 30
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشوابة السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	70 ... 50
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشوابة السلكية **	التسخين بالمروحة	2	170	70 ... 50
البيتزا	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	220 ... 200	20 ... 10

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	150: طرز بأرفف سلكية	طرز بأرفف سلكية : 40 ... 25 طرز بدون أرفف سلكية : 30 ... 45
اليسكويت	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	170	35 ... 25
القطائر	1-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 1	180	45 ... 35
خبز البن	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	180	30 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

\*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

\*\*لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريباً. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم المحمر ولا يخرج عند تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

## ٦-٢-١ اللحم والأسماك والدواجن

### النقاط الرئيسية بشأن الشواء

- إن التتبيل باستخدام عصير الليمون والفلفل قبل طهي جميع قطع الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة من سيزيد من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم منزوع العظام ما بين 15 إلى 30 دقيقة أكثر من فيليه بالقلي.
- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.

### جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق /250 حد أقصى، بعد 180 ... 190	80 ... 60
عرقوب الضأن (2-1,5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق /250 حد أقصى، بعد 170	120 ... 110
دجاج مغلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	15 دقائق /250 حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
دجاج مغلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين بالمروحة	2	220 ... 200	80 ... 60

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
دجاج مغلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	2	15 دقائق /250 حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	1	25 دقائق /250 حد أقصى، بعد 180 190	210 ... 150
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	1	25 دقائق /250 حد أقصى، بعد 180 190	210 ... 150
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	200	30 ... 20
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	3	200	30 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

\*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

\*\*لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

## ٦-٣ الشواية

### النقاط الرئيسية للشواية

- قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن متشابهين قدر الإمكان للشواية.
- ضع القطع المراد شويها على الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية عن طريق توزيعها دون تجاوز أبعاد جهاز التسخين.
- اعتماداً على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.
- مرر الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهي على الشواية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الزيوت. يجب تحديد حجم صينية الفرن التي سيتم تحريكها لتغطية منطقة الشواء بالكامل. فد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

تتحول اللحوم الحمراء والأسماك ولحوم الدواجن إلى اللون البني بسرعة عند شويها، وتحمل قشرة جميلة ولا تجف. تعتبر لحوم الفيليه، واللحوم المشوية، والنقانق والخضروات كثير العصارة (الطماطم، والبصل، وغيرها) مناسبة بشكل خاص للشواء.

### تحذيرات عامة

- بشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. أيضاً، لا تضع الطعام بعيداً جداً في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبداً مع فتح باب الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!



الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
قطع الدجاج	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 35
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	4	250	20 ... 30
قطع لحم ضأن	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
شريحة لحم - (مكعبات لحم)	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
قطع لحم العجل	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
خضروات محمصية	الشواية السلكية	4 - 5	220	20 ... 30
خبز محمص	الشواية السلكية	4	250	1 ... 4

يوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.  
أقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

### الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	200	30 ... 35
قطع الدجاج	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	25 ... 35
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	30 ... 40
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	الشواية السلكية - ضع صينية واحدة على رف سلكي	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	3	15 دفايق 250, بعد 180 ... 190	90 ... 110

لا تعيد تسخين الأطباق الموصى بها في مخطط الشواء هذا.

### ٦-٤ الطهي بمساعدة البخار

#### معلومات عامة

- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق. تشير الفترات المحددة في وقت إمداد المياه إلى الوقت المنقضي بعد التسخين المسبق.
- يحتوي جدول الطهي على توصيات الطبخ التي تم اختبارها من قبل الشركة المصنعة. يمكنك ضبط كمية الماء ودرجة الحرارة ووظيفة الطهي بالبخار ووقت الطعام غير الموجود في الجدول.
- قم بالطهي بالبخار بصينية واحدة.

- لا يمكن إجراء الطهي بمساعدة البخار إلا في وظائف الطهي بمساعدة البخار الموضحة في دليل المستخدم. راجع قسم "وظائف تشغيل الفرن" [٥٠] لتعرف على وظائف الطهي بمساعدة البخار.

## اقتراحات للطهي بصينية واحدة - الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مقدار الماء المستخدم (مل)	وقت سحب المياه	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)	وزن الطعام (التقريبى غ)
خبز كامل	صينية قياسية *	2	200	200	قبل التسخين المسبق	30 ... 35	820
دجاجة كاملة مع خضروات	صينية قياسية *	2	25 دقائق /250 حد أقصى، بعد 190	250	قبل التسخين المسبق	60 ... 70	2000
شريحة صلح (ريش)	صينية قياسية *	3	180	250	قبل التسخين المسبق	65 ... 75	1000
لحم الضأن مع الخضار	صينية قياسية *	3	170	350	قبل التسخين المسبق	90 ... 110	2000
خبز بالخميرة	صينية قياسية *	3	180	200	قبل التسخين المسبق	25 ... 35	1200
كعكة الجبن	صينية قياسية *	3	120	200	قبل التسخين المسبق	45 ... 55	1450

قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

## ٦-٥ اختبار الأطعمة

- يتم تحضير الأطعمة الموجودة في جدول الطهي هذا وفقاً لمعيار EN 60350-1 لتسهيل اختبار المنتج في معاهد المراقبة.

## جدول الطهي لاختبار الأطعمة

### اقتراحات للطهي بصينية واحدة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	140	20 ... 30
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	طرز بأرفف سلكية: 3 طرز بدون أرفف سلكية: 2	140	15 .. 25
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	طرز بأرفف سلكية: 3 طرز بدون أرفف سلكية: 2	150	25 ... 35
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع منبك بالشوابة السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	30 ... 40

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	160	40 ... 30
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	70 ... 50
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	170	70 ... 50

### اقتراحات للطهي بصينيتين

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	طرز بأرفف سلكية 150: طرز بدون أرفف سلكية: 140:	طرز بأرفف سلكية : 40 ... 25 طرز بدون أرفف سلكية : 30 ... 45
كعكة الغريبة (كعك حلو)	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	140	25 ... 15

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

\*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

\*\*لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك، وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

### الشواية

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	4	250	30 ... 20
خبز محمص	الشواية السلكية	4	250	4 ... 1

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.  
أقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

### V الصيانة والتنظيف

#### 1-V معلومات التنظيف العامة

##### تحذيرات عامة

- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقبل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.

## الأسطح المطلية بالمينا

- بعد كل استخدام، نطّف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- إذا كان منتجك يحتوي على وظيفة تنظيف سهل البخار، يمكنك إجراء التنظيف السهل بالبخار للأوساخ الخفيفة غير الدائمة. (راجع "التنظيف بالبخار السهل [70]").
- للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.
- يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.

## الأسطح الحفازة

- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.
- تتميز الجدران الحفازة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفازة للفرن.
- تمتص الأسطح الحفازة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التآلق عندما يكون السطح مشبعًا بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستبدال الأجزاء.

## الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.

- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنجة، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نطّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقي تمامًا بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الصحون.

## أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.

## ٧-٤ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

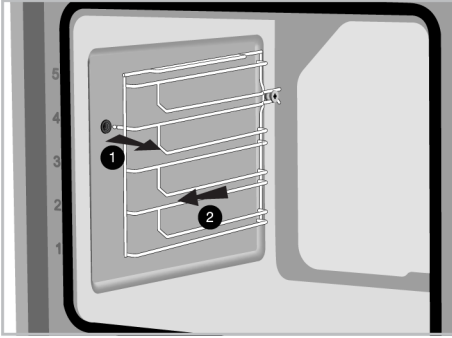
### تنظيف الجدران الجانبية للفرن

لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الأسطح التحفيزية" للحصول على معلومات.

وإذا كان منتجك عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لنوع سطح الجدار الجانبية.

### إزالة الرفوف السلكية الجانبية:

1. قم بإزالة الجزء الأمامي من الرف السلكي بسحبه على الجدار الجانبية في الاتجاه المعاكس.
2. اسحب الرف السلكي نحو لإزالته بالكامل.



3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المُطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

### تنظيف حوض الماء الموجود على قاعدة الفرن

اعتماداً على تواتر عمليات التنظيف بمساعدة البخار، وعسر الماء المستخدم، قد تظهر بقع الجير بحوض الماء الموجود على قاعدة الفرن.

لإزالة الجير الذي قد يتكون في حوض الماء على قاعدة الفرن بعد عمليات التنظيف بمساعدة البخار، بعد كل 2 إلى 3 عمليات تنظيف:

- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيّرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.

### الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل هذه المفاصل.

### ٧-٢ تنظيف الملحقات

لا تضع ملحقات المنتج في غسالة الصحون ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

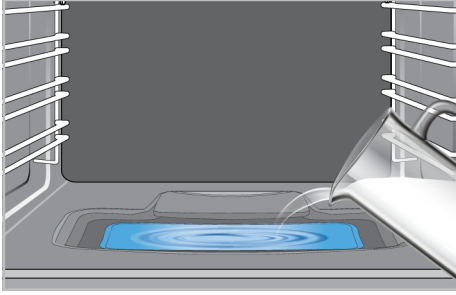
### ٧-٣ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

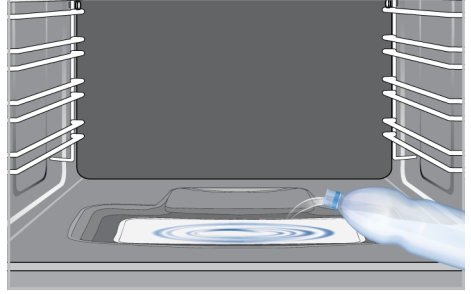
## ٥-٧ التنظيف بالبخار السهل

هذا يسمح بتنظيف الأوساخ (التي لا تبقى لفترة طويلة) التي يتم تليينها بالبخار داخل الفرن وبواسطة قطرات الماء المتكثفة في الأسطح الداخلية للفرن بسهولة.

1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.
2. املا الحوض في أرضية الفرن بـ 200 مل من الماء.



1. أضف 350 سم مكعب من الخل الأبيض (لا تزيد حموضة الخل عن 6%) إلى حوض الماء الموجود في قاعدة الفرن.



2. انتظر 30 دقيقة على الأقل للسماح للخل بتفتيت بقايا الجير في درجة حرارة الغرفة.
3. نظف حوض الماء بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة.

لا تستخدم منظفات تحتوي على أحماض أو كلوريدات لتنظيف حوض الماء الموجود على قاعدة الفرن. لا تنظف الجير الذي قد يتشكل في حوض الماء على قاعدة الفرن عن طريق الكشط. وإلا، فقد تلف قاعدة المنتج.

لا تستخدم الماء المقطر أو المفلتر. استخدم المياه العادية فقط. لا تستخدم محاليل الجسيمات القابلة للاشتعال أو الكحولية أو الصلبة بدلاً من الماء.

3. اضبط الفرن على وضع التشغيل السهل للتنظيف بالبخار ورم بتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة.

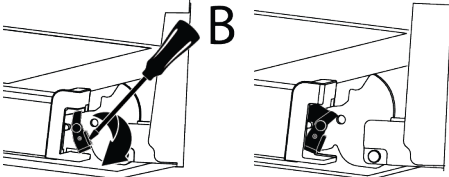
افتح الباب على الفور وامسح الأجزاء الداخلية للفرن بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة. سيبعث البخار عند فتح الباب. قد يشكل ذلك خطر الإصابة بحروق. توخى الحذر عند فتح باب الفرن. للأوساخ العنيدة، نظف المنتج باستخدام منظف غسل الصحن والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.

في وظيفة التنظيف بالبخار السهلة، من المتوقع أن يتبخر الماء الموجود في قاع الفرن ويتكثف داخل الفرن وباب الفرن من أجل تليين الأوساخ الخفيفة المتكونة في الفرن. قد يتساقط التكاثف المتشكل على باب الفرن عند فتح باب الفرن. امسح التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

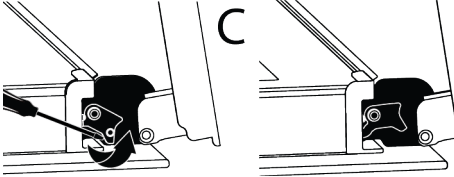
قم بإجراء التالي من أجل زيادة كفاءة إزالة الترسبات المحتملة في بركة المياه، بالإضافة إلى خطوات إزالة الترسبات السائلة أعلاه، بعد كل 10 استخدامات:

حدد وظيفة تشغيل يكون فيها سخان السفلي نشطاً ورم بتشغيل الفرن عند 100 درجة مئوية لمدة 2-3 دقائق. بعد ذلك، قم بإيقاف تشغيل الفرن ورش الجزء الداخلي من الفرن ومنظف الشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني للعلامة التجارية لمنتجك في بركة الماء على أرضية الفرن واتركه لمدة 5 دقائق. بعد 5 دقائق، امسح بركة الماء على أرضية الفرن بقطعة قماش مبللة من الألياف الدقيقة وجففها.

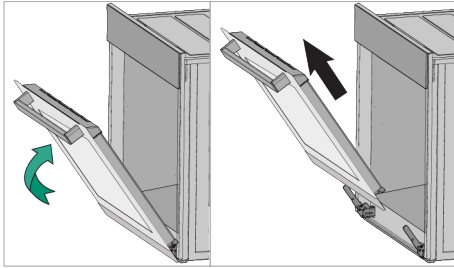
5. (ب) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الإغلاق الناعم.



6. (C) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الفتح / الإغلاق الناعم.



7. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



8. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.

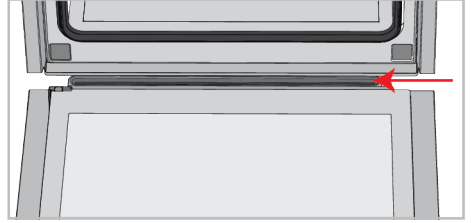
إعادة إرفاق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند تثبيت الباب، تأكد من إغلاق المشابك الموجودة على مقبس المفصلة.

### 7-V إزالة الزجاج الداخلي للباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

1. افتح باب الفرن.
2. اسحب المكون البلاستيكي، المرفق في الجزء العلوي من الباب الأمامي، نحو الضغط في نفس الوقت على نقاط الضغط على جانبي المكون وقم بإزالته.

يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك. بعد التثبيت داخل الفرن، قد تحدث بركة أو رطوبة في قناة المسبح أسفل الفرن. امسح قناة المسبح بقطعة قماش مبللة بعد الاستخدام وجففها.



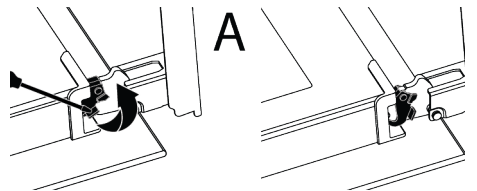
### 6-V تنظيف باب الفرن

يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ في القسمين "إزالة باب الفرن" و"إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظّفه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة. بالنسبة للرواسب الجيرية التي قد تتكون على زجاج الفرن، امسح الزجاج بالخل واشطفه.

لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف باب الفرن والزجاج.

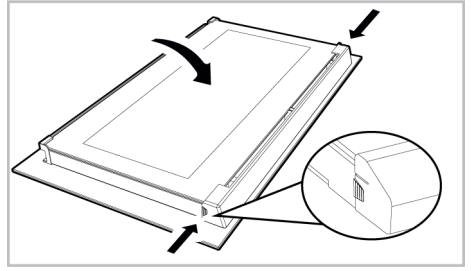
### إزالة باب الفرن

1. افتح باب الفرن.
2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلات الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغط لأسفل كما هو موضح في الشكل.
3. تختلف أنواع المفصلات مثل (أ)، (ب)، (ج) وفقاً لطراز المنتج. توضح الأشكال التالية كيفية فتح كل نوع من المفصلات.
4. (أ) نوع المفصل متاح في أنواع الباب العادي.



6. أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، اتبه لوضع الجانب المطبوع من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتقابل الفتحات البلاستيكية السفلية.

7. ادفع المكون البلاستيكي باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".



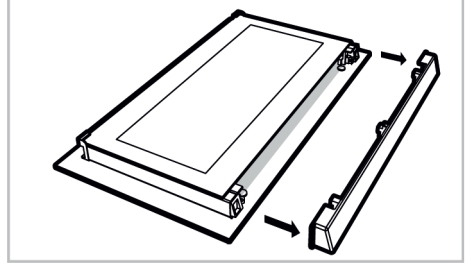
### 8-7 تنظيف مصباح الفرن

في حالة انساخ الباب الزجاجي لمصباح الفرن في منطقة الطهي؛ نظفه باستخدام منظف غسل الصحون أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة. وفي حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبداله باتباع الأقسام التالية.

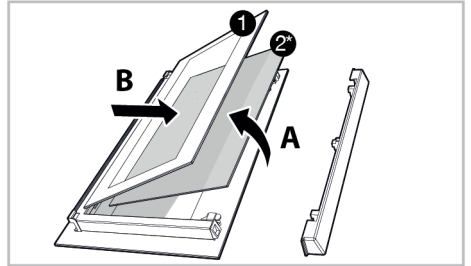
### استبدال مصباح الفرن

#### تحذيرات عامة

- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، أفضل الموصل الكهربائي واتتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
  - يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو بمصباح هالوجين بمقاس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفنيين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.
  - قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.
  - يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. ويتمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
  - يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.
- إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،
1. أفضل المنتج عن الكهرباء.



3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي (1) برفق باتجاه "A" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه باتجاه "B".

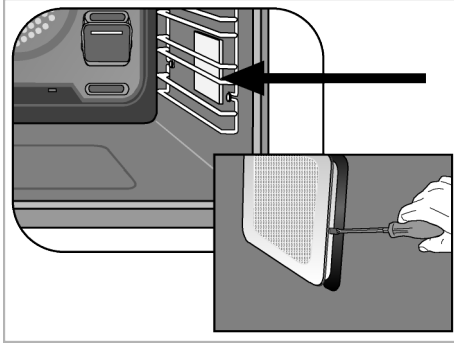
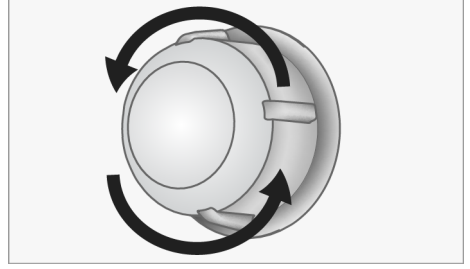


1 الزجاج الداخلي \*2 الزجاج الداخلي (قد لا يكون متاحاً لمنتجك)

4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).
5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على زجاج داخلي). يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).



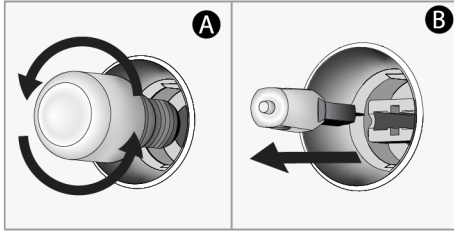
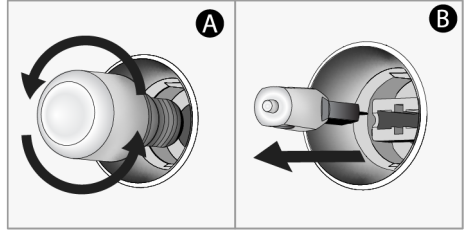
2. أزل الغطاء الزجاجي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.



3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقي للمصباح باستخدام مفك البراغي. قم بإزالة البرغي أولاً، إذا كان هناك برغي على المصباح المربع في منتجك.

3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد.

4. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

1. افصل المنتج عن الكهرباء.

2. قم بإزالة الأرفف السلكية حسب الوصف.

5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكية.

## 8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

**تُسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.**

• قد تمتد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. <<< ولا يمثل ذلك خطأً.

**المنتج لا يعمل.**

- قد يكون المصهر معيباً أو تالفاً. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.

**ينبعث بخار أثناء تشغيل الفرن.**

• من الطبيعي رؤية بخار أثناء التشغيل. <<< ولا يمثل ذلك خطأً.

**تظهر قطرات الماء أثناء الطهي**

- يتكف البخار المتولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكل قطرات الماء. <<< ولا يمثل ذلك خطأً.

- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.

#### ضوء الفرن غير مضاء.

- قد يكون مصباح الفرن معيَّباً. <<< استبدل مصباح الفرن.
- لا يوجد كهرباء. <<< تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

#### الفرن لا يسخن.

- قد لا يتم ضبط الفرن على وظيفة طهي و / أو درجة حرارة معينة. <<< اضبط الفرن على وظيفة طهي و/أو درجة حرارة معينة.
- بالنسبة للطرز المزودة بمؤقت، لم يتم ضبط الوقت. <<< اضبط الوقت.
- لا يوجد كهرباء. <<< تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

#### (بالنسبة للطرز المزودة بمؤقت) تومض شاشة

#### المؤقت أو يُترك رمز المؤقت مفتوحاً.

- كان هناك انقطاع للتيار الكهربائي من قبل. <<< اضبط الوقت / قم بإيقاف تشغيل أزرار وظائف المنتج وقم بتبديلها مرة أخرى إلى الموضع المطلوب.



