

beko

Built-in Oven

User Manual

תנור מובנה

מדריך למשתמש



BBIM17300BFMPSE

385443202_1/ EN/ HE/ R.AA/ 04.03.24 22:33
7724086782

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

1 Safety Instructions.....	4	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	28
1.3 Electrical Safety.....	5	6.1.3 Grill	29
1.4 Transportation Safety	7	6.1.4 Test foods.....	29
1.5 Installation Safety.....	7	7 Maintenance and Cleaning.....	31
1.6 Safety of Use	8	7.1 General Cleaning Information	31
1.7 Temperature Warnings	8	7.2 Cleaning Accessories.....	32
1.8 Accessory Use.....	9	7.3 Cleaning the Control Panel.....	32
1.9 Cooking Safety	9	7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)	32
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	10	7.5 Easy Steam Cleaning.....	33
1.11 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)	11	7.6 High temperature self-cleaning ...	33
2 Environmental Instructions.....	11	7.7 Cleaning the Oven Door.....	35
2.1 Waste Directive.....	11	7.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	36
2.1.1 Compliance with the WEEE Dir- ective and Disposing of the Waste Product	11	7.9 Cleaning the Oven Lamp	37
2.2 Package Information.....	11	8 Troubleshooting	38
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	12		
3 Your product	13		
3.1 Product Introduction	13		
3.2 Product Control Panel Introduc- tion and Usage.....	13		
3.2.1 Control Panel.....	14		
3.2.2 Introduction of the oven control panel	14		
3.3 Oven operating functions.....	14		
3.4 Product Accessories	15		
3.5 Use of Product Accessories	16		
3.6 Technical Specifications.....	18		
4 First Use.....	19		
4.1 First Timer Setting.....	19		
4.2 Initial Cleaning	19		
5 Using the Oven.....	20		
5.1 General Information on Using the Oven	20		
5.2 Operation of the Oven Control Unit	20		
5.3 Settings	23		
6 General Information About Bak- ing.....	25		

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.
- **CAUTION:** 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 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.
- **CAUTION:** 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.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



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 appliance shall be in an easily accessible place. 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.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- 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 mains cable) only use the connecting 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.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get 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.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- 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.
- **CAUTION:** 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:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

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 place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

 **1.6 Safety of Use**

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- 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**

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

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**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

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 residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- 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.
- 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.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- 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.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of

greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other compon-

ents that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.

- 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. 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 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. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.



1.11 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)

- During self-cleaning, the surfaces become hotter than in standard use. Keep children away.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.
- During self-cleaning, smoke will be released due to the burning of food residues. Ventilate your kitchen well during the cleaning process.

- Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth. Remove all accessories and cooking utensils from the oven. If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.
- If there is a hob over your oven, do not operate the hob during prolysis.

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 re-used 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

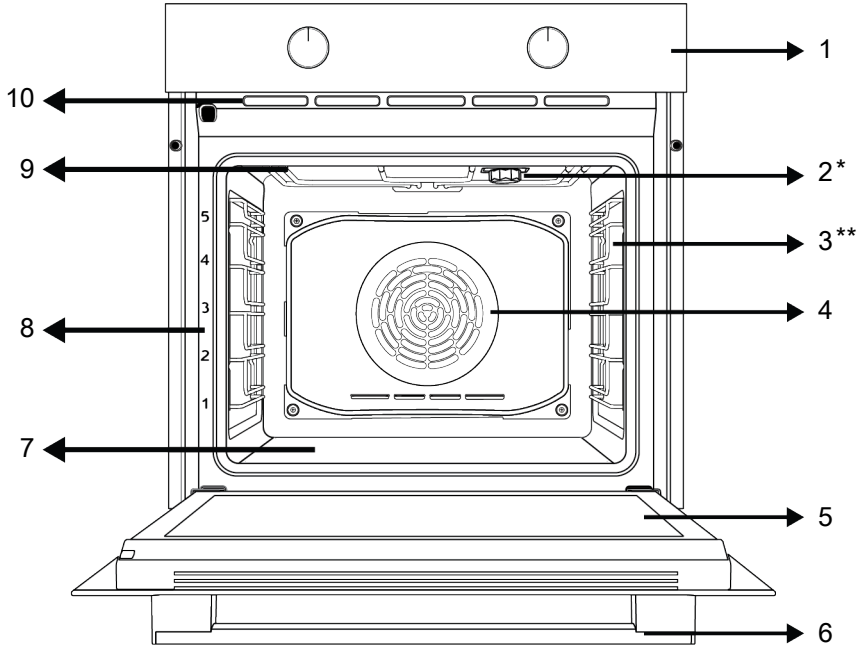
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- 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.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

3 Your product

EN

3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Upper heater

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Ventilation holes

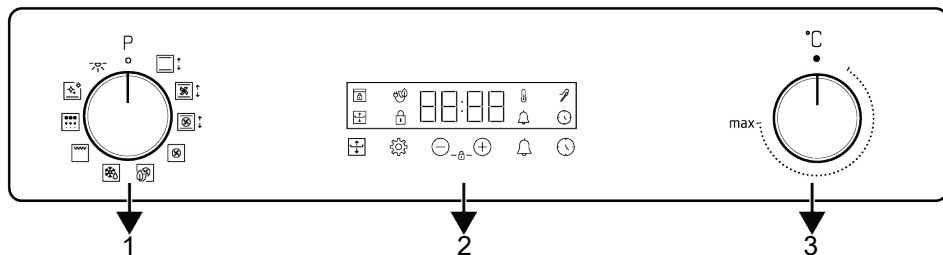
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

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 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.

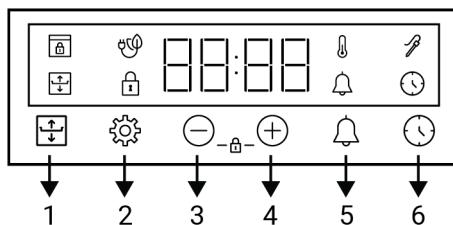
Temperature knob

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 see the interior temperature of the oven on the timer display. The oven heats up until it reaches the set temperature and maintains this temperature and the 3-line heating animation flashes to the far right. When the oven temperature reaches the set value, this animation stops and the "C" symbol appears constantly next to the set temperature value.

Timer



- 1 Flexible cooking button
- 2 Settings key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Alarm key
- 6 Time setting key

Display symbols











- : Baking time symbol
- : Flexible cooking symbol
- : Alarm symbol
- : Meat probe symbol *
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Symbol of baking with eco fan
- : 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
	Oven lamp	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	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	40-280	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	40-220	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	40-280	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	40-280	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.
	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer.
	"3D" function	40-280	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.
	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Pyrolysis	-	It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function.

3.4 Product Accessories

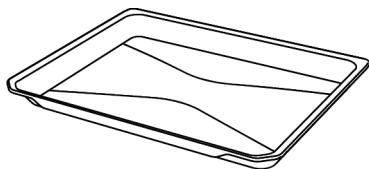
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory

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.

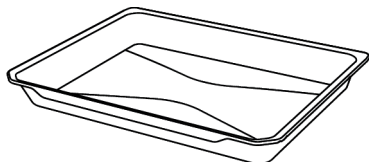
Standard tray

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



Deep tray

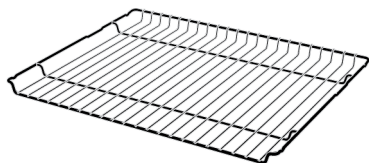
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



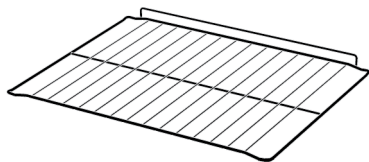
Wire grill

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 :

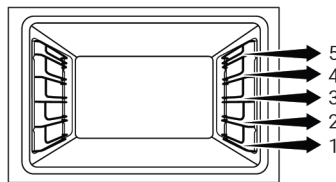


3.5 Use of Product Accessories

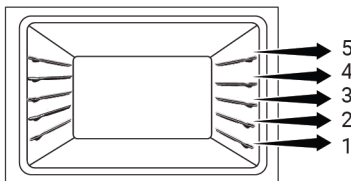
Cooking shelves

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 :



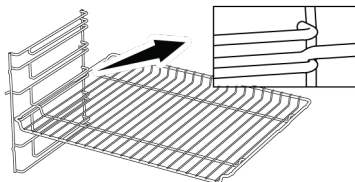
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

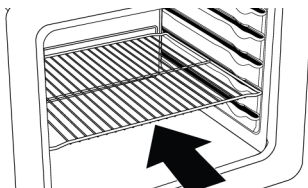
On models with wire shelves :

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 :

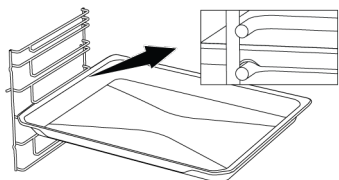
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

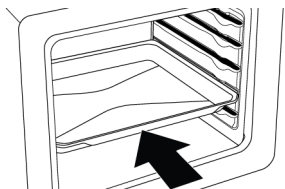
On models with wire shelves :

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 without wire shelves :

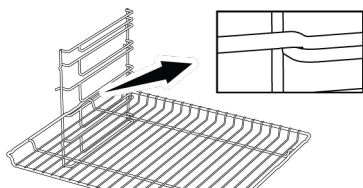
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



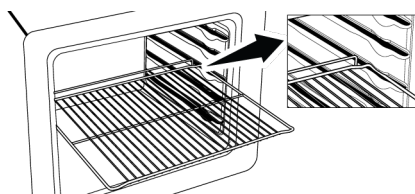
Stopping function of the wire grill

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.

On models with wire shelves :

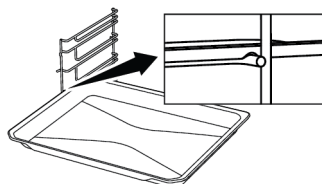


On models without wire shelves :



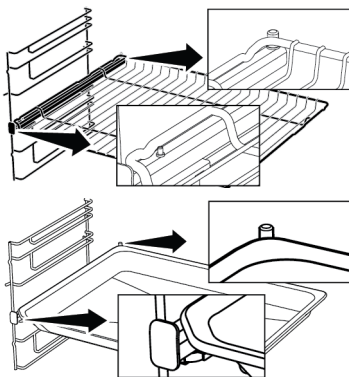
Tray stopping function - On models with wire shelves

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 ²
Total power consumption (kW)	3,3
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.

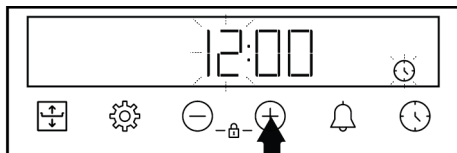
4 First Use

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

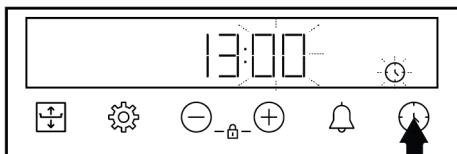
4.1 First Timer Setting

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

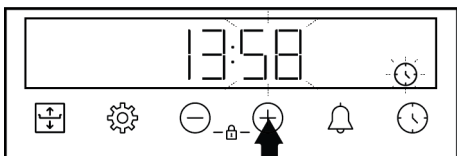
1. When the oven is first started, “12:00” and ⌚ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the ⊕/⊖ keys.



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



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



5. Confirm the setting by touching the ⌚ key.

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

i 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.

i 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 [► 14]”. 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. In some baking functions the lamp never turns on to save energy.

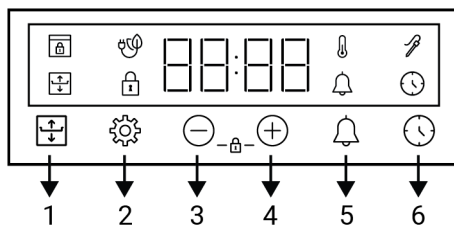
If you wish the oven lamp to be on incessantly, select the "Oven lamp" operating status with the function selection knob.

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 Flexible cooking button
- 2 Settings key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Alarm key
- 6 Time setting key

Display symbols


- ⌚ : Baking time symbol
- 🔧 : Flexible cooking symbol


 : Alarm symbol

 : Meat probe symbol *

 : Key lock symbol

 : Temperature symbol

 : Symbol of baking with eco fan

 : 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.

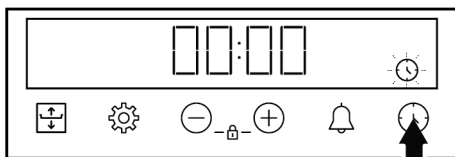
⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the  symbol will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without




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:

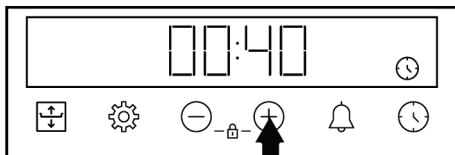
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.


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.

Flexible Cooking (Flexi Crisp)


In cases where you want the top or bottom to brown more in your oven cooking, you can achieve a better cooking by using the “Flexible Cooking (Flexi Crisp)” feature. With this function, it is adjusted to give more heat to the upper or lower surface during cooking.

 You can use the flexible cooking feature in the Top and bottom heating, “3D” function and Fan assisted bottom/top heating operating functions, between the temperatures of 150°C-250°C.

 If temperature and function changes are made while the flexible cooking feature is active, the flexible cooking feature will be canceled automatically.

Flexible cooking recommended time table


Suggested flexible cooking times according to the cooking time you will set for the flexible cooking function are given in the table below.


 If the flexible cooking function is not ended, it will be canceled automatically after 15 minutes.

Cooking time (min.)	Flexible Cooking Function Usage Time (min.)
0 - 15	last 5
15 - 45	last 10
45 - above	last 15

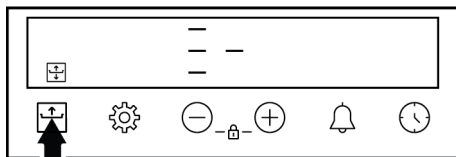
To use the flexible cooking feature:


- Start your cooking by selecting the operating function and temperature where the flexible cooking function is active.

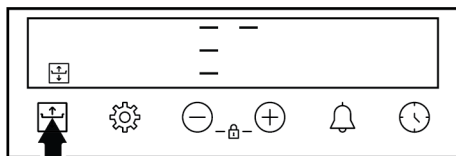
 You can use the flexible cooking function without setting the cooking time, by manually controlling it or by setting the cooking time.


- For the surface you want to brown, first touch the  key once.

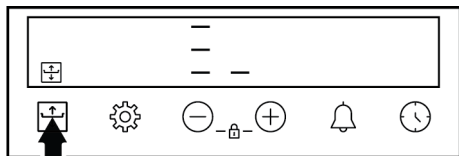
⇒ At the first touch, the oven continues to operate normally and a single middle line appears on the screen next to 3 lines.






⇒ Touching the  key again activates the top surface frying level and a single upper level line appears on the display next to 3 lines.




⇒ Touching the  key again activates the frying level of the bottom surface and a single line appears on the bottom level next to the 3 lines on the display.



- The  symbol remains lit, with the cooking time elapsed or the remaining cooking time approximately 5 seconds after making the setting.



 To cancel the flexible cooking feature manually, press the  key to bring the level line next to the 3 lines on the display to the middle level.

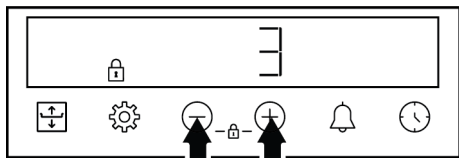
 In terms of cooking safety, the flexible cooking function is active for a maximum of 15 minutes. Then it automatically returns to the normal cooking level and the symbol disappears on the display.



5.3 Settings



Activating the key lock


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

- Touch the  keys at the same time 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  keys 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

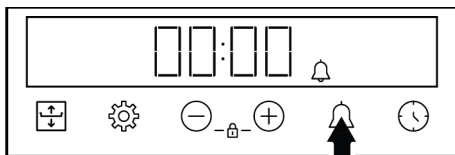
- Touch the  keys at the same time until the  symbol disappears from the display.
 - ⇒ The  symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

Setting the alarm

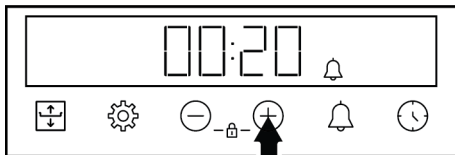
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the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

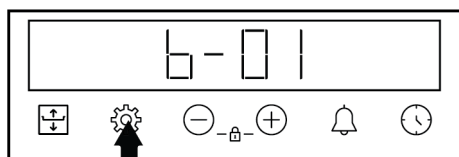
⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.



If you want to cancel the alarm;

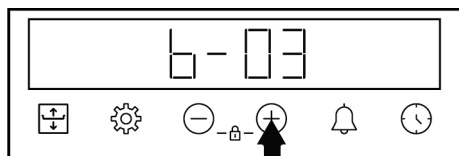
- Touch the  key until the  symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the  key until the “00:00” appears on the display.
- You can also cancel the alarm by touching the  key for a long time.


Adjusting the volume

- Touch  key until one of the values **b-01-b-02-b-03** appears on the display.




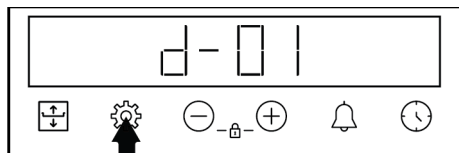
- Set the desired level with the / keys. (**b-01-b-02-b-03**)





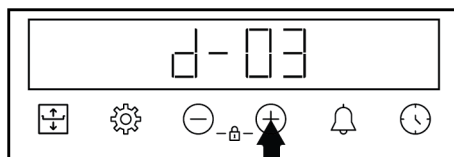
⇒ Touch the  key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.


Setting the display brightness

- Touch  key until one of the values **d-01-d-02-d-03** appears on the display.







- Set the desired brightness with the / keys. (**d-01-d-02-d-03**)

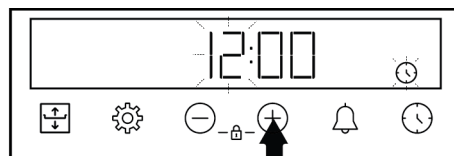



⇒ Touch the  key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

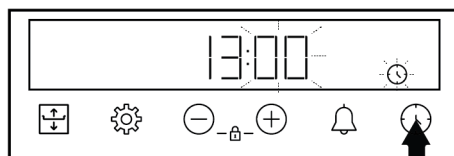
Changing the time of day

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

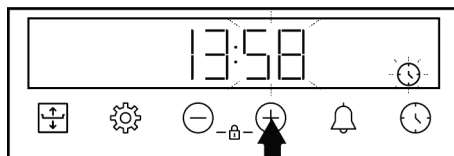
- Touch the  key until the  symbol appears on the display.
- Set the time of day by touching the / keys.





- Touch  or  key to activate the minutes field.



- Touch the / keys to set the minute.



- Confirm the setting by touching the  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 ... 45
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 springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	155	30 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
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 ... 45
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	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20

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.

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.

Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".
- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	180	30 ... 40
Cookie	Standard tray *	3	200	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	3	220	40 ... 50
Bun	Standard tray *	3	200	30 ... 40

* These accessories may not be included with your product.

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	"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.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **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 ... 3

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

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

6.1.4 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 springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	155	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	3	170	50 ... 65

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.

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 ... 3

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 unless otherwise stated in the user's manual.

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

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.

- 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 [▶ 33]".)
- 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.

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.

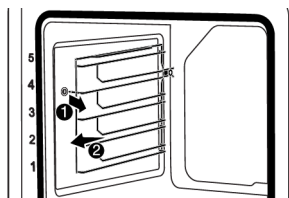
Cleaning the side walls of the oven

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.

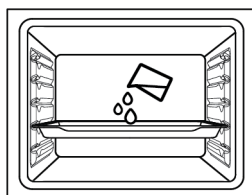


3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

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. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.



3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

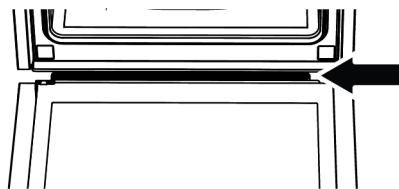
Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

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



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 High temperature self-cleaning

The oven is equipped with a pyrolysis feature. The oven heats up to a temperature of approximately 420-480 °C and burns until the existing dirt turns to ash. A strong smoke may be generated. Provide good ventilation. High-temperature cleaning should be performed after approximately every 10 uses of the oven.

General warnings



Hot surfaces cause burns!

Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.



- Before using the pyrolysis function, remove all accessories, the telescopic shelf and the side shelves (if any). If not removed, the accessories and side wire shelves will be damaged.
- If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven. Whether your accessories are pyro-proof or not is specified in the accessories section. If not specified, your accessories are not resistant to high temperatures. It must be removed from the oven before cleaning to avoid damage.
- Do not clean the door seal. The glass fiber seal is very delicate and easily damaged. If the door seal is damaged, replace it with a new one from an authorized service.

To start the pyrolysis function:

1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the "pyrolysis" (Pyrolysis) function.
 - ⇒ The "P2:00" flashes on the display. If your appliance is equipped with the Eco pyrolysis function, the "Pro" message is displayed on the display for 2 seconds first, and then the P2:00 message starts to flash.



If the "Pro" and then the "ECO" messages are not shown on the display, your appliance is not equipped with the Eco pyrolysis function.

4. Turn the temperature knob to the highest "max" (maximum) temperature.
5. When the pyrolysis function starts, "P2:00" lights up and starts counting down. The pyrolysis time (2 hours) is shown on the display. This time is unchangeable.
6. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
7. When the cleaning process is finished, "End" appears on the display.
8. After "End" appears on the display, turn the function and temperature knobs to 0 (off) position to end the process.
9. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.
10. Touch any key to stop the audible warning.





After the pyrolysis function is completed, the door lock will be active until the oven cools to the appropriate temperature. If you want to cook at this time, "H" will appear on the display and cooking will not be possible.

Self cleaning function with high temperature – Eco pyrolysis (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

- ✓ If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. "Pyrolysis - economy

mode" function takes less time than the "Pyrolysis" function. If the oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean it by the "Pyrolysis" function.

1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the "pyrolysis" (Pyrolysis) function.
 - ⇒ The "**P2:00**" and "**Pro**" message is shown on the display for approx. 2 seconds and then the **P2:00** message starts to flash.
4. Tap the ⊕ or ⊖ key.
 - ⇒ The "**ECO**" message is shown on the display for approx. 2 seconds and then the **P1:30** message starts to flash.
5. Turn the temperature knob to the highest "**max**" (maximum) temperature.
6. When the pyrolysis function is started, **P1:30** lights up and starts counting down. The pyrolysis time (1.5 hours) is shown on the display. This time is unchangeable.
7. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
8. When the cleaning process is finished, "**End**" appears on the display.
9. After "**End**" appears on the display, turn the function and temperature knobs to 0 (off) position to end the process.

10. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.

11. Touch any key to stop the audible warning.



After the pyrolysis function is completed, the door lock will be active until the oven cools to the appropriate temperature. If you want to cook at this time, "**H**" will appear on the display and cooking will not be possible.

7.7 Cleaning the Oven Door

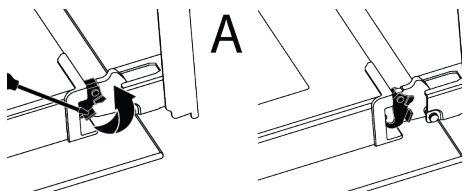
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and 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.



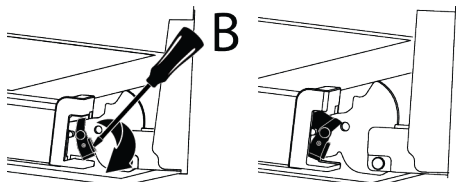
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

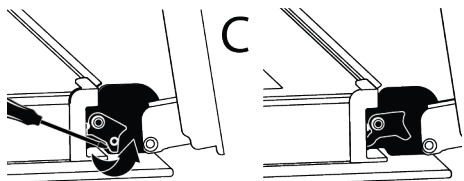
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



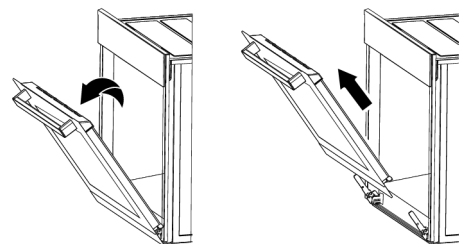
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



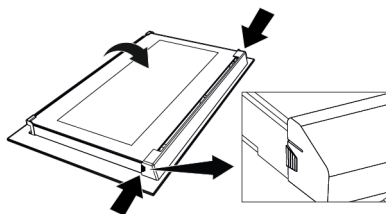
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

i 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.

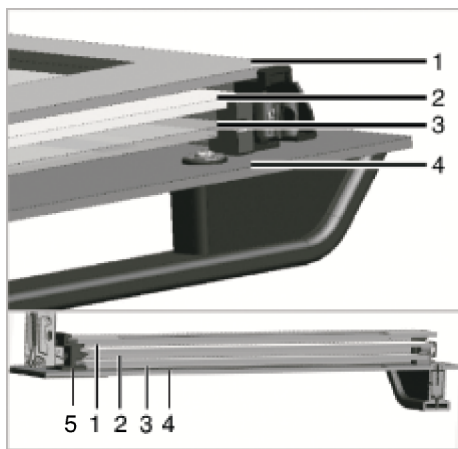
7.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

1. Open the oven door.



2. 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.



1 Innermost glass

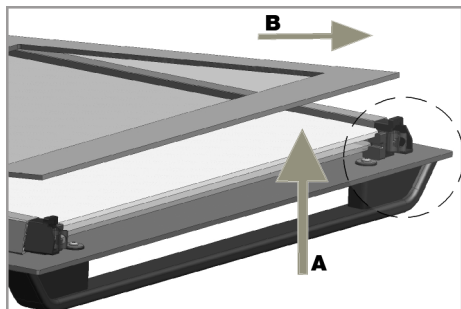
2 Second inner glass

3 Third inner glass

4 Outer glass

5 Plastic glass slot-Lower

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




4. Repeat the same process for removing the second and third glasses.



The first step of regrouping the door is to replace the second and third glasses (2, 3). As shown in the figure, place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot.

The attachment order of the second and third inner glasses is not important, as they are interchangeable.

While attaching the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the second inner glass. It is crucial to place the lower corners of all inner glasses to meet the lower plastic slots (5). Push the plastic component towards the frame until a “click” sound is heard.

 After cleaning, all glasses must be reassembled.

7.9 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.

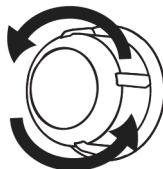
Replacing the oven lamp

General Warnings

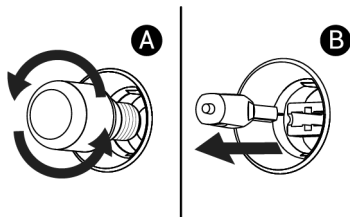
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with 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.



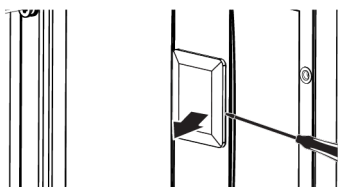
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



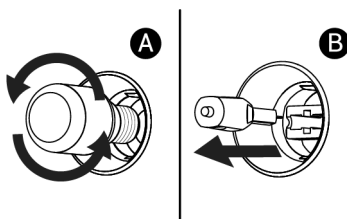
4. Refit the glass cover.

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

ברוך הבא!

לקוח יקר,

אנו מודים לך שבחרת במוצר Beko. אנו שואפים לספק לך את המוצר היעיל ביותר, שנוצר באיכות ובטכנולוגיה הטובות ביותר. משום כך, לפני השימוש במוצר אנא קרא בעיון מדריך זה וכל תיעוד אחר שסופק יחד עמו.

אנא קח בחשבון את כל המידע והאזהרות שבמדריך למשתמש. כך תוכל להגן על עצמך ועל המוצר מפני סכנות אפשריות.

שמור את המדריך למשתמש. אם תמסור את המוצר לאדם אחר, אנא מסור לו גם את המדריך. תנאי האחריות, השימוש והדרכים לפתרון תקלות במוצר שברשותך מופיעים במדריך זה.

הסמלים ותיורם במדריך למשתמש:

סכנה שעלולה לגרום למוות או לפציעה.



מידע חשוב או טיפים שימושיים.



קרא את המדריך למשתמש.



אזהרת משטח חם.



סכנה שעלולה לגרום לנזק מהותי למוצר או לסביבתו.

שים לב

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

66	אביזרים לניקיון	7.2
66	ניקוי לוח הבקרה	7.3
67	ניקוי החלק הפנימי של התנור (אזור הבישול)	7.4
67	ניקוי אדים קל	7.5
67	ניקוי עצמי בטמפרטורה גבוהה	7.6
69	ניקוי דלת התנור	7.7
70	הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור	7.8
70	ניקיון מנורת התנור	7.9
71	פתרון בעיות	8

תוכן העיניים

42	1 הוראות בטיחות	
42	שימוש מיועד	1.1
42	ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד	1.2
43	בטיחות חשמלית	1.3
44	בטיחות בשינוע	1.4
44	בטיחות התקנה	1.5
45	בטיחות שימוש	1.6
45	אזהרות על טמפרטורה	1.7
45	שימוש באביזרים נלווים	1.8
46	בטיחות בבישול	1.9
47	בטיחות תחזוקה וניקוי	1.10
47	ניקוי עצמי בטמפרטורה גבוהה (פירוליזה)	1.11
47	2 הוראות לשמירה על הסביבה	
47	הנחיית פסולת	2.1
47	תאימות להנחייה WEEE בנוגע לסילוק של פסולת	2.1.1
47	פרטים אודות האריזה	2.2
48	המלצות לחיסכון בחשמל	2.3
49	3 המוצר שברשותך	
49	מבוא למוצר	3.1
49	לוח הבקרה של המוצר מבוא ושימוש	3.2
50	לוח הבקרה	3.2.1
50	הקדמה ללוח הבקרה של התנור	3.2.2
50	פונקציות הפעלה של התנור	3.3
51	אביזרי המוצר	3.4
52	שימוש באביזרי מוצרים	3.5
54	מפרטים טכניים	3.6
55	4 שימוש ראשון	
55	הגדרת טיימר ראשונה	4.1
55	ניקיון ראשוני	4.2
56	5 באמצעות התנור	
56	מידע כללי על שימוש בתנור	5.1
56	תפעול יחידת בקרת התנור	5.2
58	הגדרות	5.3
60	6 מידע כללי אודות אפייה	
60	אזהרות כלליות בנוגע לאפייה בתנור	6.1
60	מאפים ומזון בתנור	6.1.1
63	בשר, דגים ועוף	6.1.2
63	גריל	6.1.3
64	בדיקת מזון	6.1.4
65	7 תחזוקה וניקוי	
65	מידע כללי אודות ניקוי	7.1

- ניתן להשתמש בתנור להפשרה, אפייה, טיגון וגריל של אוכל.
- אין להשתמש במכשיר זה לחמום צלחות, יבוש מגבות או בגדים על הידית.

1.2 ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד

- מוצר זה מותר לשימוש ילדים מגיל 8 שנים ומעלה, וכן אנשים בעלי לקות בכישורים פיזיים, סנסורים או מנטליים, או חסרי ניסיון וידע, כל עוד הם תחת פיקוח או שעברו הכשרה בנוגע לשימוש הבטוח במוצר ולסכנות שבו.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם המוצר. הניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו על ידי ילדים אלא אם הם תחת השגחה.
- מוצר זה אינו מיועד לשימוש בני אדם (כולל ילדים) בעלי מוגבלות פיזית, סנסורית או מנטלית אלא אם הם בפיקוח או שקיבלו את ההנחיה הנדרשת.
- יש להשגיח על ילדים ולוודא שאינם משחקים במוצר.
- מוצרי חשמל מסוכנים לילדים ולבעלי חיים. אסור לילדים וחיות מחמד לשחק עם המוצר, לטפס עליו או להיכנס אליו.
- אין לשים חפצים שילדים עלולים להגיע אליהם על המוצר.
- **אזהרה:** במהלך השימוש, המשטחים הנגישים של המוצר לוחטים. יש להרחיק ילדים מהמוצר.

- סעיף זה כולל הוראות בטיחות נחוצות למניעת סכנת פציעה או נזק לרכוש.
- במקרה שהמוצר נמסר לאדם אחר לשימוש אישי או כמוצר יד שניה, יש לצרף אליו את המדריך למשתמש, את תוויות המוצר וכל חלק ומסמך נוסף.
- החברה לא תישא מוחזק באחריות לנזקים שעלולים יתרחש כתוצאה מאי ציות להוראות הללו.
- אי ציות להוראות הללו יגרום לפקיעת כל אחריות שניתנה.
- עבודות התקנה ותיקונים תבוצענה תמיד על ידי היצרן, השירות המורשה או אדם הממונה על ידי היבואן.
- יש להשתמש אך ורק בחלקי חילוף ובאביזרים מקוריים.
- אין לתקן או להחליף רכיב כלשהו במוצר אלא אם הדבר צוין במפורש במדריך למשתמש.
- אין לבצע שינויים טכניים במוצר.

1.1 שימוש מיועד

- מוצר זה נועד לשמש ביתי. הוא אינו מתאים לשימוש מסחרי.
- אין להשתמש במוצר בגנים, במרפסות או בחוץ. מוצר זה מיועד לשימוש במשקי בית ובמטבחי צוות בחנויות, במשרדים ובסביבות עבודה אחרות.
- **אזהרה:** יש להשתמש במוצר זה רק למטרות בישול. אסור להשתמש בו למטרות אחרות, כמו חימום החדר.

- שמור את חומרי האריזה הרחק מהישג ידם של ילדים. יש סכנת פציעה וחנק.
- כאשר הדלת פתוחה, אין לשים עליה חפצים כבדים או לאפשר לילדים לשבת עליה. אתה עלול לגרום לתנור להתהפך או לפגוע בצירי הדלת.
- לפני השלכת מוצרים שחוקים וחסרי תועלת:
 1. יש לנתק את התקע מהשקע.
 2. יש לנתק את כבל החשמל ואת התקע מהמוצר.
 3. יש לנקוט בזהירות ולמנוע מילדים להיכנס למכשיר.
 4. יש למנוע מילדים לשחק עם המוצר כשהוא במצב סרק.

1.3 ⚠️ בטיחות חשמלית

- חבר את המוצר לשקע מוארק המוגן על ידי נתיך התואם את הדירוגים הנוכחיים המצוינים על תווית הסוג. התקנת ההארקה תעשה על ידי חשמלאי מוסמך. אל תשתמש במוצר ללא הארקה בהתאם לתקנות המקומיות/ארציות.
 - התקע או החיבור החשמלי של המכשיר יהיו במקום נגיש. במידה והדבר אינו אפשרי, צריך להיות מנגנון (נתיך, מתג, מתג מפתח וכדומה) במתקן החשמלי אליו מחובר המוצר, בהתאם לתקנות החשמל ומפריד בין כל הקטבים לרשת.
 - יש לנתק את המוצר או את הנתיך לפני תיקון, תחזוקה וניקוי.
 - חבר את המוצר לשקע העונה לערכי המתח והתדר המצוינים בתווית הסוג.
- (אם המוצר אינו כולל כבל חשמל) יש להשתמש אך ורק בכבל החיבור שמתואר בסעיף "מפרט טכני".
 - אל תחסום את כבל החשמל מתחת למוצר ומאחוריו. אין לשים חפץ כבד על כבל החשמל. אין לכופף, למעוך את כבל החשמל ולבוא במגע עם מקור חום כלשהו.
 - יש לוודא שכבל החשמל אינו חסום בעת הנחת המוצר במקומו לאחר הרכבה או ניקוי.
 - המשטח האחורי של התנור מתחמם כשהוא נמצא בשימוש. אסור שכבלי החשמל יגעו במשטח האחורי של המכשיר. אחרת, הוא עשוי להינזק.
 - אין לתקע את הכבלים החשמליים בדלת התנור ואל תעביר אותם על משטחים חמים. אחרת, בידוד הכבלים עלול להתמוסס ולגרום לשריפה כתוצאה מקצר חשמלי.
 - השתמש בכבל מקורי בלבד. אל תשתמש בכבלים חתוכים או פגומים.
 - אין להשתמש בכבל מאריך או ברב-שקע להפעלת המכשיר.
 - לשימוש במתאם (לתקע) במצבים המחייבים זאת, יש לפנות למרכז השירות המורשה או ליבואן.
 - יש לפנות ליבואן או למרכז השירות המורשה אם אורך כבל החשמל אינו מספק.
 - מקורות כוח ניידים או תקעים מרובים עלולים להתחמם יתר על המידה ולהתלקח. הרחק מספר תקעים ומקורות חשמל ניידים מהמוצר.

- אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליף אותו על ידי היצורן, שירות מורשה או אדם שיצוין על ידי חברת היבואן על מנת למנוע סכנות אפשריות.
- **אזהרה:** לפני החלפת מנורת התנור, הקפד לנתק את המוצר מהחשמל כדי למנוע את הסיכון של התחשמלות. נתק את המוצר מהחשמל או כבה את הפתיל מתיבת הנתיכים.
- אם למוצר שלך יש כבל ותקע מתח: אין לחבר את תקע המוצר לשקע שבור, רופף או לכניסה מחוץ לשקע. יש לוודא שהתקע מוכנס במלואו לשקע. אחרת החיבורים עלולים להתחמם יתר על המידה ולגרום לשריפה.
- יש להימנע מלהכניס את ההתקן לשקעים שמנוניים, לא נקיים או חשופים למים (כגון אלה ליד משטח עבודה שבו מים עלולים להימצא מים). אחרת קיימת סכנת קצר והתחשמלות.
- לעולם אין לגעת בתקע בידיים רטובות!
- יש לנתק את התקע מהשקע באמצעות גוף התקע ולא במשיכת הכבל.

1.4 ⚠️ בטיחות בשינוע

- נתק את המוצר מאספקת החשמל לפני שתשנע אותו.
- המכשיר כבד, יש צורך בשני אנשים לפחות על מנת לשאת את המכשיר.
- אל תשתמש בדלת ו/או בידית להובלה או העברת המוצר.

- אין להניח חפצים על המכשיר. יש לשאת את המכשיר בצורה אנכית.
- אם עליך לשנע את המוצר, עטוף אותו בנייר בועות (פצפץ) או בקרטון עבה והדק את האריזה בסרט דביק. למניעת נזק, יש לאבטח את החלקים הנעים של המוצר.
- לפני התקנת המוצר, יש לבדוק אם המוצר ניזוק במהלך המשלוח.
- במקרה של נזק, יש ליצור קשר עם היבואן או מרכז שירות מוסמך.

1.5 ⚠️ בטיחות התקנה

- לפני תחילת ההתקנה, יש לבצע הארקה של קו החשמל שאליו יחובר המכשיר על ידי ניתוק הנתיך.
- לבשו תמיד כפפות מגן במהלך השינוע וההתקנה. אחרת קיימת סכנת פגיעה מקצוות חדים!
- לפני התקנת המוצר, בדוק אם המוצר אינו נזק. אין להתקין מכשיר פגום.
- יש להימנע משימוש בחומרים מבודדי חום לכיסוי החלק הפנימי של המוצר שיותקן.
- יש להרחיק את המוצר משמש ישירה וממקורות חום כמו תנורי חשמל וגז.
- שמור את הסביבה של כל צינורות האוורור של המוצר פתוחים.
- למניעת התחממות יתר, אין לבצע התקנה של המכשיר מאחורי כיסוי דקורטיבי.
- במקרים שבהם צינור גז או צינור מים מפלסטיק נמצא מאחורי אזור ההתקנה המיועד, יש להבטיח שאין מגע בין המכשיר וקווי השירות. אחרת, הצינור עשוי להימעך.

- הצירים של דלת המוצר נעים בעת פתיחה וסגירה של הדלת ועשויים להיתקע. בעת פתיחה/סגירה של הדלת, אין להחזיק את החלק עם הצירים.

1.7 ⚠️ אזהרות על טמפרטורה

- **אזהרה:** כאשר המכשיר בשימוש, המכשיר והחלקים הנגישים יתחממו. יש להקפיד על מניעת נגיעה במוצר ובגופי החימום. יש להרחיק ילדים בני פחות מ-8 מהמכשיר, אלא אם הם תחת השגחה.
- אין להניח חומרים דליקים/פצוצים ליד המכשיר, מאחר שהם עשויים להיות חמים בזמן הפעולה.
- יש לשמור על מרחק בזמן פתיחת דלת התנור במהלך הבישול או אחריו. הקיטור עלול לשרוף את היד, הפנים ו/או העיניים שלך.
- המכשיר מתחמם במהלך הפעולה. יש להקפיד להימנע מנגיעה בחלקים חמים, בתוך התנור ובגופי החימום.
- יש ללבוש כפפות מגינות חום בזמן הטיפול במכשיר.

1.8 ⚠️ שימוש באביזרים נלווים

- חשוב שהגריל והמגש יהיו מונחים כראוי על מדפי התיל. לקבלת מידע מפורט, עיין בסעיף "שימוש באביזרים".
- יש לסגור את דלת התנור לאחר הכנסת האביזרים למרחב הבישול, אחרת, הם עלולים לפגוע בזכוכית הדלת ולגרום לה נזק.

- אם ישנו שקע מאחורי המקום בו יותקן המוצר, יש לוודא שהמוצר לא יבוא במגע עם השקע ועם התקע מחובר לשקע.

1.6 ⚠️ בטיחות שימוש

- יש לוודא כי המוצר כבוי לאחר כל שימוש.
- אם אינכם עומדים להשתמש במכשיר זמן ממושך, יש לנתק אותו או לכבות את מתח החשמל מתיבת הנתיכים.
- אין להשתמש במכשיר אם הוא מקולקל או ניזוק במהלך השימוש. נתקו את התנור מהחשמל. יש ליצור קשר עם היבואן או מרכז שירות מוסמך.
- אל תשתמש במוצר אם הזכוכית של הדלת הקדמית הוסרה או סדוקה. אחרת, קיימת סכנת פגיעה ונזק סביבתי.
- אין לעמוד על המכשיר מכל סיבה שהיא.
- לעולם אל תשתמש במוצר כאשר כושר השיפוט או הקואורדינציה שלך נפגעים משימוש באלכוהול ו/או סמים.
- אין לשמור חפצים דליקים על אזור הבישול או סביבתו. אחרת, עלולה להיגרם שריפה.
- ידית התנור היא לא מייבש מגבות. בעת השימוש במוצר, אין לתלות על הידית מגבות, כפפות או טקסטיל דומה.

1.9 ⚠️ בטיחות בבישול

HE

• היזהר כאשר אתה משתמש

- במשקאות אלכוהוליים במנות שלך.
- אלכוהול מתאדה בטמפרטורות גבוהות ועלול לגרום לשריפה שכן הוא עלול להתלקח כשהוא בא במגע עם משטחים חמים.
- שרידי מזון באזור הבישול, כמו שמן, עשויים להתלקח. יש לנקות שרידים אלו לפני הבישול.
- סכנת הרעלת מזון: אל תתנו לאוכל לשבת בתנור יותר משעה אחת לפני או אחרי הבישול. אחרת היא עלולה לגרום להרעלת מזון או למחלות.
- אין לחמם בתנור פחיות סגורות וצנצנות זכוכית. הלחץ שיצטבר בפח/צנצנת עלול לגרום לו להתפוצץ.
- אין להניח תבניות, כלים או נייר אלומיניום ישירות על תחתית התנור. החום המצטבר עלול לגרום נזק לחלק התחתון של התנור.
- יש לשקול את אמצעי הזהירות הבאים בזמן השימוש בנייר משומן או חומרים דומים:
- הניחו את הנייר חסין השומן בכלי בישול או על אביזר התנור (מגש, גריל וכו') עם האוכל והכניסו לתנור שחומם מראש.
- כדי למנוע את הסיכון למגע בגופי החימום של התנור וחסיתת זרימת האוויר החם, יש להסיר את כל החלקים העודפים של נייר חסין שומן התלויים מאביזרים או מכלים. אין להשתמש בנייר חסין שומן בטמפרטורות תנור גבוהות

- מטמפרטורת השימוש המרבית שצוינה על ידי היצרן. לעולם אל תניח נייר עמיד לשומן על בסיס התנור.
- אין להניח את הנייר מעל אביזרים מתחממים.
 - יש להניח מעל הנייר צלחת או חפץ דומה כדי למנוע מהחומר להתעופף בגלל זרימת האוויר בתוך התנור.
 - יש לכסות בתוך התבנית רק את הנדרש.
 - לאחר כל שימוש, יש לנקות את התבנית ולהחליף כל נייר או חומרים אחרים שבהם השתמשתם בתבנית. אחרת, נוזלים הנוזלים לתבנית יכולים לגרום לעשן ואפילו להבעיר להבות.
 - זרימת אוויר מופקת כאשר פותחים את מכסה המכשיר. נייר חסין לשומן יכול לבוא במגע עם רכיבי החימום ולהתלקח.
 - בזמן שימוש מדף גריל לטיגון, יש להניח את התבנית במדף תחתון יותר. אחרת, השומן מהמזון ורכיבים אחרים הנוזלים לתחתית התנור יכולים ליצור עשן כבד ולגרום להתלקחות.
 - סגור את דלת התנור במהלך הצלייה. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
 - מזון שאינו מתאים לצלייה נושא סכנת שריפה. גריל רק אוכל שמתאים לאש כבדה בגריל. אין להניח את האוכל רחוק מדי בחלק האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ואוכל שומני עלול להתלקח.

1.10 ⚠️ בטיחות תחזוקה וניקוי

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
 - אין לשטוף את המכשיר על ידי התזה או שפיכה של מים! קיימת סכנת התחשמלות!
 - אין להשתמש בחומרי ניקוי בקיטור כדי לנקות את המוצר שכן הדבר עלול לגרום להתחשמלות.
 - אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים חריפים, מגרדי מתכת, רפידות קרצוף, ברזלית לשטיפת כלים או אקונומיקה לניקוי הזכוכית של דלת חזית התנור. חומרים אלו יכולים לגרום לשריטת הזכוכית ולשבור אותה.
- 1.11 ⚠️ גבוהה (פירולזה) ניקוי עצמי בטמפרטורה**
- משטחים לוחטים גורמים לכוויות! אין לגעת במוצר במהלך ניקוי עצמי ולהרחיק ילדים מהמוצר. המתן 30 דקות לפחות לפני הסרת השאריות.
 - בזמן הניקוי העצמי ישתחרר עשן עקב שריפת שאריות מזון. אוורר את המטבח שלך היטב במהלך תהליך הניקוי.
 - לפני התחלת הניקוי, נקה את המשטחים החיצוניים של התנור ואת שאריות המזון שבתוך התנור בעזרת מטלית סבון. הוציאו מהתנור את כל האביזרים וכלי הבישול. אם למוצר שלך יש אביזר עמיד לפירו (עמיד לניקוי עצמי בטמפרטורה גבוהה), אין צורך להסיר את האביזרים הללו מהתנור.
 - אם יש כיריים מעל התנור, אל תפעילו את הכיריים בזמן הפריסה.

2 הוראות לשמירה על הסביבה

2.1 הנחיית פסולת

2.1.1 תאימות להנחייה WEEE בנוגע לסילוק של פסולת

מוצר זה תואם להנחייה WEEE של האיחוד האירופי מספר (EU/2012/19). מוצר זה נושא סמל סיווג של פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).

תאימות להנחייה RoHS

המוצר שרכשת זה תואם להנחייה RoHS של האיחוד האירופי (EU/2011/65). הוא אינו מכיל חומרים מזיקים ואסורים שצוינו בהנחייה.

2.2 פרטים אודות האריזה

חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים ממוחזרים ובהתאם לתקנות הסביבה הלאומיות. אין להשליך את פסולת האריזה עם פסולת ביתית או אחרת, יש לקחת אותה לנקודות איסוף חומרי האריזה שיועדו על ידי הרשויות המקומיות.

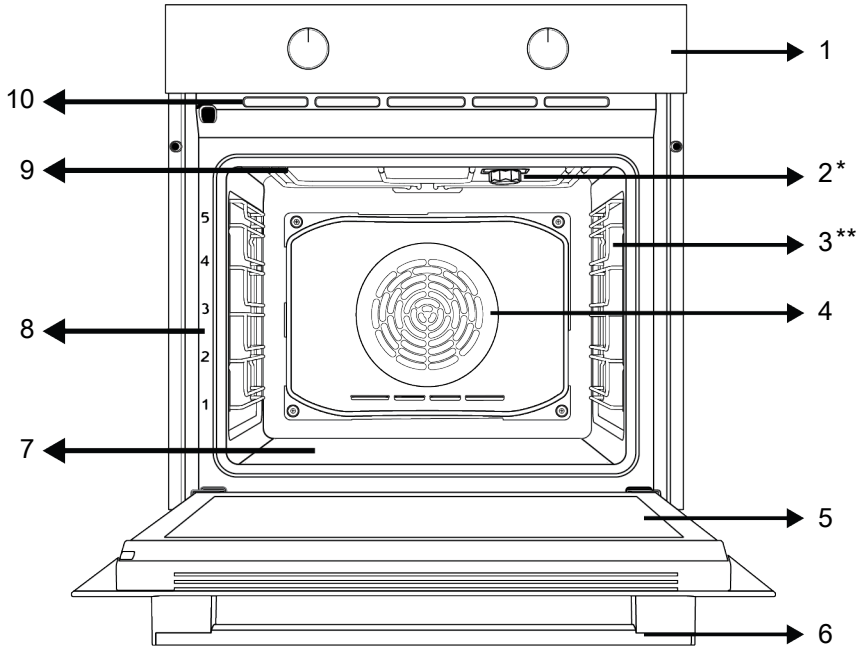
מוצר זה מיוצר תוך שימוש בחלקים ובחומרים איכותיים בהם ניתן לעשות שימוש חוזר ושהינם מתאימים למחזור. משום כך, אין להשליך את המוצר לפח האשפה הרגיל בסיום חייו. יש להביא את המוצר לנקודת איסוף מתאימה עבור למחזור של ציוד חשמלי



2.3 המלצות לחיסכון בחשמל

- על פי תקן האיחוד האירופי 66/2014, מידע על יעילות אנרגטית ניתן למצוא בקבלה של המוצר שסופקה עם המוצר.
- ההצעות הבאות יעזרו לך להשתמש במוצר שלך באופן אקולוגי וחסכוני באנרגיה:
- הפשרה של מזון קפוא לפני האפייה.
- בתנור השתמשו בכלים כהים או אמייל המעבירים חום טוב יותר.
- אם צוין במתכון או במדריך למשתמש, תמיד יש לחמם מראש. אל תפתחו את דלת התנור לעיתים קרובות במהלך האפייה.

- כבה את המוצר 5 עד 10 דקות לפני מועד סיום האפייה באפייה ממושכת. אתה יכול לחסוך עד 20% בחשמל על ידי שימוש בחום שיורי.
- נסו לבשל יותר מתבשיל אחד בו-זמנית בתנור. ניתן לבשל בו-זמנית על ידי הנחת שני כיריים על הרשת. בנוסף, אם תבשלו את הארוחות בזו אחר זו, זה יחסוך באנרגיה כי התנור לא יאבד את החום שלו.
- אין לפתוח את דלת התנור בעת האפייה ב- "חימום מאוורר אקו" תפקוד הפעלה. אם הדלת לא נפתחה, הטמפרטורה הפנימית עוברת אופטימיזציה לחיסכון באנרגיה בפונקציית ההפעלה "חימום מאוורר אקו", וטמפרטורה זו עשויה להיות שונה ממה שמוצג בצג.



- 2 מנורה
- 4 מנוע מאוורר (מאחורי צלחת הפלדה)
- 6 ידית
- 8 מיקומי המדף
- 10 פתחי אוורור

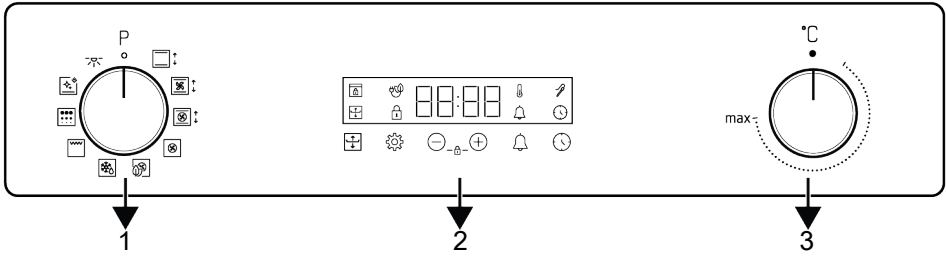
- 1 לוח הבקרה
- 3 מדפי תיל
- 5 דלת
- 7 תנור חימום תחתון (מתחת ללוחית הפלדה)
- 9 תנור חימום עליון

3.2 לוח הבקרה של המוצר מבוא ושימוש

בחלק זה תוכלו למצוא את הסקירה הכללית ואת השימושים הבסיסיים של לוח הבקרה של המוצר. יתכנו הבדלים בתמונות ובמאפיינים מסוימים בהתאם לסוג המוצר.

* משתנה בהתאם לדגם. ייתכן שהמוצר שלך אינו מצויד במנורה, או שסוג המנורה ומיקומה עשויים להיות שונים מהאיור.

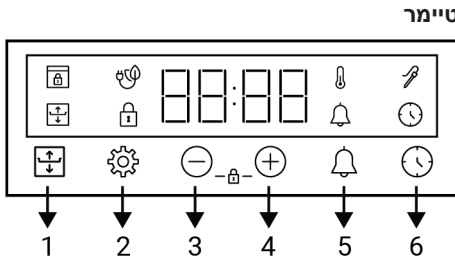
** משתנה בהתאם לדגם. ייתכן שהמוצר שלכם לא מצויד במתלה. בתמונה, מוצר עם מתלה תיל מוצג כדוגמה.



2 טיימר

1 בורר פונקציה

3 כפתור בחירת טמפרטורה



טיימר

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

- 1 כפתור בישול גמיש
- 2 מקש הגדרות
- 3 מקש הקטנה
- 4 מקש הגדלה
- 5 סמל התראה
- 6 מקש הגדרת זמן

סמלי תצוגה

- 🕒 : סמל זמן האפייה
- ⏸️ : סמל בישול גמיש
- 🔔 : סמל התראה
- 🔪 : סמל בחון בשר *
- 🔒 : סמל נעילת המקשים
- 🔗 : סמל טמפרטורה
- 👤 : סמל לאפיה עם מאוורר אקולוגי
- 🔒 : סמל נעילת דלת *

* משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.

אם יש כפתורים השולטים במוצר שלך, בדגמים מסוימים הכפתורים האלה עשויים להיות כך שהם יוצאים החוצה כאשר הם דוחפים אותם (כפתורים קבורים). להגדרות שיבוצעו עם הכפתורים הללו, תחילה דחוף את הכפתור הרלוונטי פנימה ומשוך את הכפתור החוצה. לאחר ביצוע ההתאמה, דחף אותו פנימה שוב והחזר את הכפתור למקומו.

3.2.2 הקדמה ללוח הבקרה של התנור

כפתור בחירת פונקציה

ניתן לבחור את פונקציית ההפעלה של התנור באמצעות כפתור בחירת הפונקציות. פנה שמאלה / ימינה ממצב סגור (עליון) כדי לבחור.

כפתור טמפרטורה











אתה יכול לבחור את הטמפרטורה שברצונך לבשל בעזרת כפתור הטמפרטורה. סובב עם כיוון השעון מהמצב הסגור (העליון) כדי לבחור.

מחווני טמפרטורה פנימית בתנור

אתה יכול לראות את הטמפרטורה הפנימית של התנור על תצוגת הטיימר. התנור מתחמם עד שהוא מגיע לטמפרטורה שנקבעה ושומר על טמפרטורה זו והנפשת חימום 3 שורות מהבהבת לקצה הימני. כאשר טמפרטורת התנור מגיעה לערך שנקבע, הנפשה זו נפסקת והסמל "C" מופיע ללא הרף ליד ערך הטמפרטורה שנקבע.

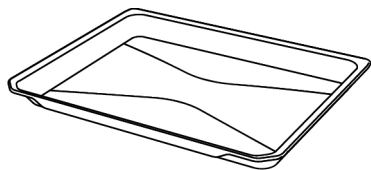
3.3 פונקציות הפעלה של התנור

בטבלת התפקודים מוצגות פונקציות ההפעלה בהן תוכל להשתמש בתנור שלך והטמפרטורות הגבוהות והנמוכות ביותר שניתן להגדיר עבור פונקציות אלו. סדר מצבי הפעלה המוצגים כאן עשוי להיות שונה מהסידור במוצר שלך.

סמל התפקוד	תיאור פונקציה	טווח טמפרטורות (C°)	תיאור והשימוש
	מנורת תנור	-	שום תנור חימום לא עובד בתנור. רק נורית התנור נדלקת.
	פועל עם מאוורר	-	התנור אינו מחומם. רק המאוורר (בדופן האחורית) פועל. מזון קפוא עם גרגירים מופשר לאט בטמפרטורת החדר, מזון מבושל מקורר. משך הזמן הנדרש להפשרת נתח בשר שלם ארוך יותר מאשר עבור מזונות עם דגנים.
	חימום עליון ותחתון	40-280	מזון מחומם מלמעלה ומלמטה בו-זמנית. מתאים לעוגות, מאפים או עוגות ותבשילים בתבניות אפייה. הבישול נעשה עם מגש בודד.
	חימום תחתון	40-220	רק החימום התחתון פועל. הוא מתאים למאכלים שצריכים השחמה בתחתית. יש להשתמש בפונקציה זו גם לניקוי אדים קל.
	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	40-280	האווריר החם המחומם על ידי המחממים העליונים והתחתונים מתפזר בצורה שווה ומהירה בכל התנור באמצעות המאוורר. הבישול מתבצע במגש בודד.
	חימום מאוורר	40-280	האווריר החם המחומם על ידי מחמם המאוורר מתפזר בצורה שווה ומהירה בכל התנור עם המאוורר. היא מתאימה לבישול מרובה מגשים ברמות מדף שונות.
	חימום מאוורר אקו	160-220	על מנת להסוך באנרגיה, ניתן להשתמש בפונקציה זו במקום להשתמש ב-חימום מאוורר" בטווח של 160-220°C. אבל, זמן הבישול יהיה מעט ארוך יותר.
	פונקציית "תלת מימד"	40-280	פועלות פונקציות חימום עליון, חימום תחתון וחימום מאוורר. כל צד של המוצר המיועד לבישול מבושל בצורה שווה ומהירה. הבישול מתבצע במגש בודד.
	גריל מלא	40-280	הגריל הגדול על תקרת התנור פועל. הוא מתאים לצלייה בכמויות גדולות.
	פירוליזה	-	הוא משמש לניקוי עצמי של התנור בטמפרטורה גבוהה. עיין במפרטים בסעיף התחזוקה והניקיון עבור פונקציה זו.

3.4 אביזרי המוצר

הוא משמש עבור מאפים, מזון קפוא וטיגון חתיכות גדולות.



מגש עמוק

הוא משמש למאפים, לטיגון חתיכות גדולות, אוכל עסיסי או לאיסוף שמנים זורמים בצלייה.

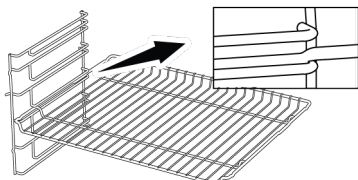
קיימים אביזרים שונים במוצר שלך. בחלק זה ניתן למצוא את תיאור האביזרים ותיאורי השימוש הנכון. רשימת האביזרים משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא כל האביזרים המתוארים במדריך למשתמש יהיו זמינים במוצר שברשותך.

המגשים בתוך המכשיר שלך עלולים להיות מעוותים בהשפעת החום. אין לזה השפעה על הפונקציונליות. דפורמציה נעלמת כאשר המגש מתקרר.

הנחת גריל התיל על מדפי הבישול

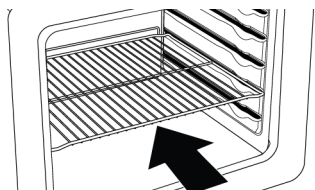
על דגמים עם מדפי חוט :

חשוב למקם את גריל התיל על המדפים בצד התיל כראוי. בזמן הנחת הגריל על המדף הרצוי, החלק הפתוח חייב להיות בחלק הקדמי. לבישול טוב יותר, יש להדק את גריל התיל על נקודת העצירה של מדף. אסור שהוא יעבור מעבר לנקודת העצירה כדי למגע עם הקיר האחורי של התנור.



על דגמים ללא מדפי חוט :

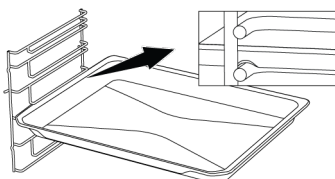
חשוב למקם את גריל התיל על המדפים הצדדיים כראוי. לגריל החוט יש כיוון אחד כאשר מניחים אותו על המדף. בזמן הנחת הגריל על המדף הרצוי, החלק הפתוח חייב להיות בחלק הקדמי.



הנחת המגש על מדפי הבישול

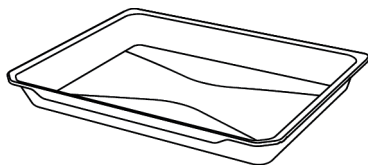
על דגמים עם מדפי חוט :

זה גם חיוני להציב את המגשים על המדפים בצד החוט כראוי. בזמן הנחת המגש על המדף הרצוי, הצד שלו המיועד לאחיזה חייב להיות בחזית. לבישול טוב יותר, יש להצמיד את המגש לשקע העצירה במדף. אסור שהוא יעבור מעל שקע העצירה כדי שיעביר בדופן האחורית של התנור.



על דגמים ללא מדפי חוט :

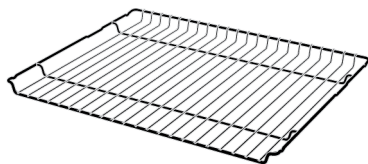
חשוב גם למקם את המגשים על המדפים הצדדיים כראוי. למגש יש כיוון אחד כאשר מניחים אותו על המדף. בזמן הנחת המגש על המדף הרצוי, הצד שלו המיועד לאחיזה חייב להיות בחזית.



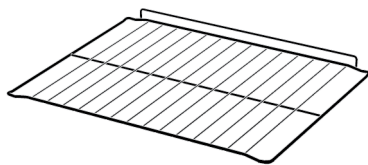
גריל תיל

הוא משמש לטיגון או להנחת המזון המיועד לאפייה, טיגון ותבשיל במדף הרצוי.

על דגמים עם מדפי חוט :



על דגמים ללא מדפי חוט :

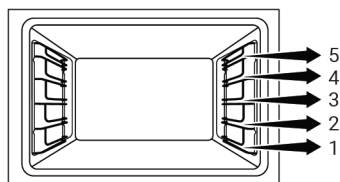


3.5 שימוש באביזרי מוצרים

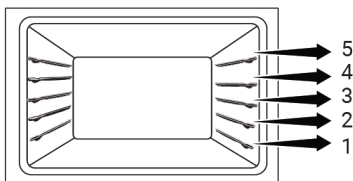
מדפי בישול

באזור הבישול יש 5 מפלסים של מיקום מדף. כמו כן, ניתן לראות את סדר המדפים במספרים על המסגרת הקדמית של התנור.

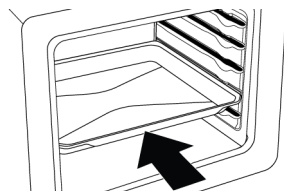
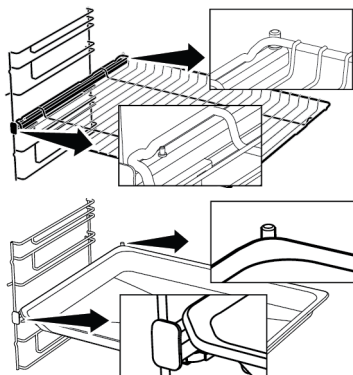
על דגמים עם מדפי חוט :



על דגמים ללא מדפי חוט :



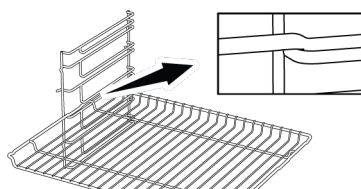
להקפיד שהפינים בחזית ובאחורי המסילות הטלסקופיות יעמדו על קצוות הגריל והמגש (המופיע באיור).



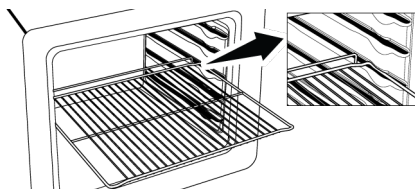
פעולת עצירה של גריל התיל

ישנה פונקציית עצירה כדי למנוע מהגריל להתהפך מהמדף. עם פונקציה זו, אתה יכול בקלות ובבטחה להוציא את האוכל שלך. בזמן הסרת גריל התיל, אתה יכול למשוך אותו קדימה עד שהוא מגיע לנקודת העצירה. אתה חייב לעבור על נקודה זו כדי להסיר אותה לחלוטין.

על דגמים עם מדפי חוט :

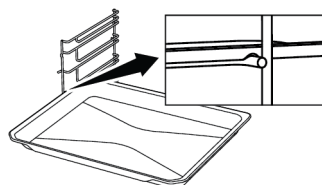


על דגמים ללא מדפי חוט :



פונקציית עצירת מגשים - על דגמים עם מדפי חוט

ישנה גם פונקציית עצירה למניעת התהפכות המגש מהמדף. תוך כדי הסרת המגש, שחרר אותו משקע העצירה האחורי ומשוך אותו לכיוון עצמך עד שהוא מגיע לצד הקדמי. עליך לעבור מעל שקע העצירה הזה כדי להסירו לחלוטין.



מיקום נכון של הגריל והמגש על המסילות הטלסקופיות-על דגמים עם מדפי חוט ודגמים טלסקופיים

הודות למסילות טלסקופיות, ניתן להתקין ולהסיר בקלות מגשים או גריל חוט. כאשר משתמשים במגשים ובגרילי תיל עם המסילה הטלסקופית, יש

3.6 מפרטים טכניים

מפרט כללי	
567/ 594/ 595	המידות החיצוניות של המוצר (גובה/רוחב/עומק) (מ"מ)
min. 550/ 560/ 590-600	מידות התקנת התנור (גובה/רוחב/עומק) (מ"מ)
V ~; 50 Hz 220-240	מתח/תדר
H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² מינימום.	סוג כבל וחתך המשמשים/מתאים לשימוש במוצר
3,3	צריכת חשמל כוללת (קילו-וואט)
תנור רב תכליתי	סוג תנור

יסודות: המידע על תויות האנרגיה של תנורים חשמליים מהסוג הביתי ניתן בהתאם לתקן IEC 60350-1 / EN 60350-1. הערכים נקבעים ב חימום עליון ותחתון או (אם יש) חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר מתפקד עם העומס הסטנדרטי.
 דרגת יעילות אנרגטית נקבעת בהתאם לסדר העדיפויות הבא, תלוי אם הפונקציות הרלוונטיות קיימות במוצר או לא 1-חימום מאוורר אקו , 2-חימום מאוורר , 3-גריל נמוך בעזרת מאוורר , 4-חימום עליון ותחתון.

המפרט הטכני עשוי להשתנות ללא הודעה מראש במטרה לשפר את איכות המוצר.



התרשימים במדריך זה הינם סכמתיים וייתכן שלא יהיו תואמים בדיוק למוצר שברשותך.



ערכים המופיעים על גבי תוויות המוצר או בתיעוד המצורף לו מחושבים בתנאי מעבדה ובהתאם לתקנים הרלבנטיים. הערכים הללו עשויים להשתנות כתלות בתנאי התפעול והסביבה של המוצר.



i אם הטיימר הראשון אינו מוגדר, "12:00" והסמל ממשייכים להבהב והתנור שלך לא יתחיל. על מנת שהתנור יפעל, יש לאשר את השעה ביום על ידי הגדרת השעה ביום או נגיעה במקש כאשר הוא בשעה "12:00" ניתן לשנות את השעה מאוחר יותר כפי שמתואר בסעיף "הגדרות".

i במקרה של הפסקת חשמל, הגדרות השעה ביום יבוטלו. זה צריך להיות מוגדר שוב.

לפני שתתחיל להשתמש במוצר שלך, מומלץ לבצע את הפעולות הבאות המופיעות בסעיפים הבאים בהתאמה.

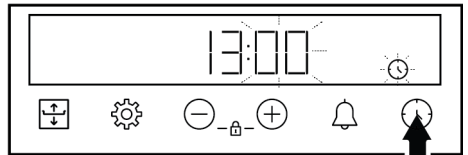
4.1 הגדרת טיימר ראשונה

i קבע תמיד את השעה ביום לפני השימוש בתנור שלך. אם לא תגדיר אותו, לא תוכל לבשל בדגמי תנור מסוימים.

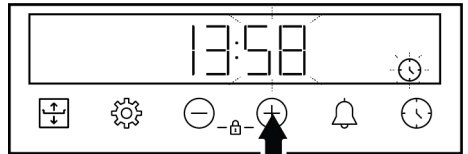
1. בהפעלה הראשונה של התנור, "12:00" והסמל יהבהבו בתצוגה.
2. קבע את השעה ביום על ידי נגיעה במקשי / .



3. גע או מקש להפעלת שדה הדקות.



4. גע במקשי / להגדרת הדקה.



5. יש לאשר את ההגדרה על ידי נגיעה חוזרת במקש .

← השעה ביום נקבעת והסמל נעלם בתצוגה.

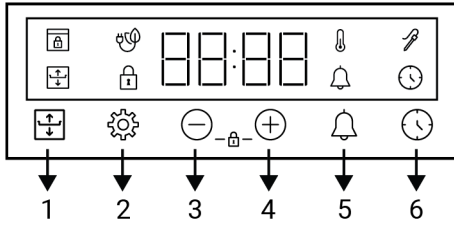
4.2 ניקיון ראשוני

1. הוצא את כל חומרי האריזה.
2. הוצא את כל האביזרים מהתנור המצורף למוצר.
3. הפעילו את המוצר למשך 30 דקות ולאחר מכן, כבו אותו. כך שורפים ומנקים שאריות ושכבות שייטכן ונשארו בתנור במהלך הייצור.
4. בעת הפעלת המוצר, בחר את הטמפרטורה הגבוהה ביותר ואת פונקציית ההפעלה שבה מפעילים כל תנורי החימום במוצר שלך. ראה "פונקציות הפעלה של התנור [50]". אתה יכול ללמוד כיצד להפעיל את התנור בסעיף הבא.
5. המתן שהתנור יתקרר.
6. נגב את משטחי המוצר במטלית רטובה או ספוג יבש במטלית.

לפני שימוש באביזרים:

נקו את האביזרים שאתם מוציאים מהתנור במי חומרי ניקוי וספוג ניקוי רך.
שים לב: חלק מהחומרים או חומרי הניקוי עלולים לגרום נזק למשטחים. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, באבקות ניקוי, בקרמי ניקוי או בחפצים חדים במהלך הניקוי.
שים לב: במהלך השימוש הראשון, עשן וריח עלולים לעלות במשך מספר שעות. זה נורמלי ואתה רק צריך אוורור טוב כדי להסיר את זה. הימנע משאיפת עשן וריחות שנוצרים ישירות.

טיימר



- 1 כפתור ביטול גמיש
- 2 מקש הגדרות
- 3 מקש הקטנה
- 4 מקש הגדלה
- 5 סמל התראה
- 6 מקש הגדרת זמן

סמלי תצוגה

- 🕒 : סמל זמן האפייה
- 🔒 : סמל ביטול גמיש
- 🔔 : סמל התראה
- ✍️ : סמל בחון בשר *
- 🔒 : סמל נעילת המקשים
- 🌡️ : סמל טמפרטורה
- 🔇 : סמל לאפיה עם מאוורר אקולוגי
- 🕒 : סמל נעילת דלת *

* משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.

הפעלת התנור.

כאשר בוחרים באמצעות כפתור בורר התכניות תכנית שבה רוצים לבשל וקובעים טמפרטורה באמצעות כפתור הטמפרטורה, התנור מתחיל לפעול.

כיבוי התנור

ניתן לכבות את התנור באמצעות סיבוב כפתור בורר התכניות ואת כפתור הטמפרטורה למצב "כבוי" (OFF).

פונקציית ביטול ידנית לבחירת טמפרטורה ופעולת התנור

ניתן לבשל באמצעות בקרה ידנית (בשליטה שלכם) מבלי להגדיר את משך הביטול על ידי בחירת הטמפרטורה ופונקציית הביטול הספציפית למזון שלכם.

5.1 מידע כללי על שימוש בתנור

מאוורר קירור (משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.)

המוצר שלך כולל מאוורר קירור. מאוורר הקירור מופעל אוטומטית בעת הצורך ומקרר גם את חזית המוצר וגם את הרהיט. זה מושבת אוטומטית עם סיום תהליך הקירור. אוויר חם יוצא החוצה מעל דלת התנור. אין לכסות את פתחי האוורור האלה בכלום. אחרת התנור עשוי להתחמם יתר על המידה.

מאוורר הקירור ממשיך לפעול בזמן פעולת התנור או לאחר כיבוי התנור (כ-20-30 דקות). אם אתה מבשל על ידי תכנות הטיימר של התנור, בסוף זמן האפייה, מאוורר הקירור נכבה עם כל הפונקציות. זמן פעולת מאוורר הקירור אינו יכול להיקבע על ידי המשתמש. הוא נדלק ומכבה אוטומטית. זו לא שגיאה.


תאורה בתנור

תאורת התנור דולקת כשהתנור מתחיל לאפות. בחלק מהדגמים התאורה דולקת במהלך האפייה ואילו בחלק מהדגמים היא נכבית לאחר זמן מסוים. בחלק מפונקציות האפייה המנורה אף פעם לא נדלקת כדי לחסוך באנרגיה. אם ברצונך שמנורת התנור תדלק ללא הרף, בחר את מצב ההפעלה "מנורת תנור" בעזרת כפתור בחירת הפונקציות.



5.2 תפעול יחידת בקרת התנור


התראות כלליות ליחידת הבקרה של התנור

- הזמן המקסימלי שניתן להגדיר עבור תהליך האפייה הוא 5 שעות 59 דקות. במקרה של הפסקת חשמל, התוכנית תבוטל. יהיה עליך לתכנת מחדש.
- בזמן עריכת שינויים, הסמלים הרלוונטיים יבהבו בתצוגה. יש להמתין זמן קצר עד שהגדרות יישמרו.
- אם נבחרה אפשרות ביטול מסוימת, לא ניתן לכוון את השעון.
- אם משך הביטול מוגדר לאחר התחלת הביטול, הזמן שנותר מוצג בתצוגה.
- במקרים שבהם הוגדר משך הביטול או זמן הסיום, ניתן לבטל אותם על ידי נגיעה ממושכת במקש 🕒.

זמן הבישול מתארך בדקה אחת ב-15 הדקות הראשונות, לאחר 15 דקות הוא מתארך ב-5 דקות. 

4. יש להניח את המזון בתנור ולהגדיר את הטמפרטורה באמצעות כפתור הטמפרטורה.


↩ התנור יתחיל לפעול מיד בתכנית ובטמפרטורה שנבחרו. מתחילה הספירה לאחור של זמן הבישול המוגדר והסמל  מופיע בתצוגה. כשטמפרטורה בתוך התנור תגיע לטמפרטורה שנקבעה, הסמל  יעלם.


5. לאחר סיום זמן הבישול יופיע הסמל "End", הסמל  מהבהב והטיימר מצפץ.

6. האזהרה נשמעת לשתי דקות. להפסקת ההתראה, הקישו על מקש כלשהו. ההתראה מפסיקה והשעון יופיע בצב.

בישול גמיש (Flexi Crisp)


במקרים שבהם תרצו השחמה עמוקה יותר של החלק התחתון או העליון, ניתן לקבל בישול טוב יותר על ידי שימוש באפשרות "בישול גמיש (Flexi Crisp)" עם פונקציה זו, התנור מותאם לתת יותר חום למשטח העליון או התחתון במהלך הבישול.

ניתן להשתמש בפונקציה של בישול גמיש באפשרויות ההפעלה חימום עליון ותחתון, פונקציית "תלת מימד" and חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר, בטווח הטמפרטורות של 150°C-250°C. 

אם מבוצעים שינויים בטמפרטורה ובתפקוד בזמן שאפשרות הבישול הגמיש פעילה, אפשרות הבישול הגמיש תבוטל אוטומטית. 

טבלת זמנים מומלצת לבישול גמיש

זמני בישול גמישים מוצעים בהתאם לזמן הבישול שתגדירו עבור פונקציית הבישול הגמיש ניתנים בטבלה למטה.



אם פונקציית הבישול הגמישה לא תסתיים, היא תבוטל אוטומטית לאחר 15 דקות. 

זמן שימוש בפונקציית בישול גמישה (דקות)	זמן המתנה (דקה)
5 אחרונות	15-0
10 אחרונות	45-15
15 אחרונות	45 ומעלה



1. בחר את פונקציית ההפעלה שברצונך לבשל בעזרת כפתור בחירת הפונקציה.



2. הגדירו את הטמפרטורה שתרצו באמצעות כפתור הטמפרטורה.

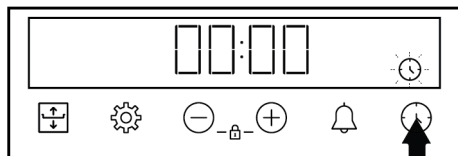
↩ התנור יתחיל לפעול מיד בתכנית ובטמפרטורה שנבחרו והסמל  יופיע בתצוגה. כשטמפרטורה בתוך התנור תגיע לטמפרטורה שנקבעה, הסמל  יעלם. התנור אינו נכבה אוטומטית מאחר שבישול ידני נעשה ללא הגדרת משך הבישול. עליכם לשלוט בבישול ולכבות אותו בעצמכם. לאחר סיום הבישול, כבו את התנור באמצעות סיבוב כפתור בורר התכניות ואת כפתור הטמפרטורה למצב "כבוי" (העליון).




בישול על ידי הגדרת משך הבישול:



ניתן לכוון כיבוי אוטומטי של התנור בתום הזמן על ידי בחירת הטמפרטורה ופונקציית הפעולה הספציפית לאוכל שלך והגדרת זמן הבישול בטיימר.

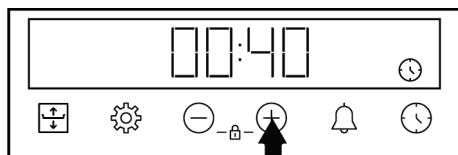
1. יש לבחור את פונקציית הפעולה של הבישול.

2. יש לגעת במקש  עד להופעת הסמל  על הצג לגבי משך הבישול.



לאחר הגדרת פונקציית הפעולה והטמפרטורה, ניתן להגדיר את משך הבישול ל-30 דקות על ידי נגיעה ישירות במקש  להגדרה מהירה של משך הבישול ושינוי הזמן עם מקשי / .

3. הגדרת משך הבישול באמצעות מקשי / .



שימוש באפשרות הבישול הגמיש:

1. יש להתחיל את הבישול על ידי בחירת תכנית ההפעלה והטמפרטורה שבה האפשרות של בישול גמיש פועלת.

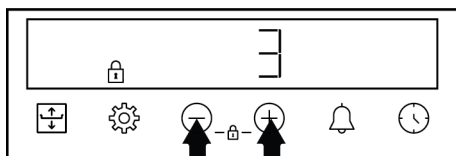
מבחינת בטיחות הבישול, פונקציית הבישול הגמישה פועלת למשך 15 דקות לכל היותר. לאחר מכן התנור חוזר אוטומטית לרמת הבישול הרגילה והסמל נעלם בתצוגה.

5.3 הגדרות

הפעלת נעילת המקשים

באמצעות אפשרות הנעילה, ניתן לשמור על יחידת הבקרה מהפרעות.

1. יש לגעת במקשים \ominus/\oplus בו זמנית עד להופעת הסמל \mathcal{L} על הצג.



הסמל \mathcal{L} מוצג בצג ומתחילה הספירה לאחור 1-2-3. נעילת המקשים מופעלת בסיום הספירה לאחור. כשנוגעים במקש כלשהו לאחר הגדרת נעילת המקשים, נשמעת התראה קולית והסמל \mathcal{L} מהבהב.

אם משחררים את המקשים \ominus/\oplus לפני סיום הספירה לאחור, נעילת המקשים לא תופעל.

לא ניתן להשתמש במקשי לוח הבקרה כאשר מופעלת נעילת מקשים. המנעול לא יבוטל במקרה של הפסקת חשמל.

השבת המנעול

1. יש לגעת במקשים \ominus/\oplus בו זמנית עד להיעלמות הסמל \mathcal{L} על הצג.

הסמל \mathcal{L} נעלם מהתצוגה ונעילת המקשים מבוטלת.

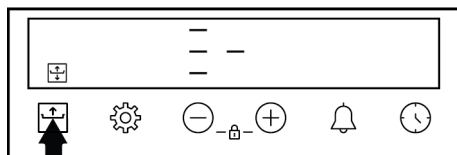
הגדרת שעון מעורר

אתה יכול גם להשתמש בטיימר של המוצר לכל אזהרה או תזכורת מלבד אפיינה. לשעון המעורר אין השפעה על הפעלת הפונקציות של התנור. הוא משמש לצורכי אזהרה. לדוגמה, ניתן להשתמש בשעון המעורר בזמן שרוצים להפוך את המזון שבתנור. ברגע שפג תוקף הזמן שהגדרת, הטיימר נותן לך אזהרה קולית.

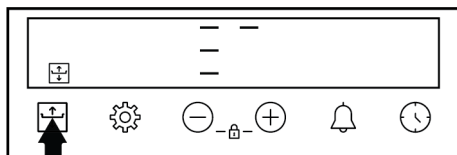
ניתן להשתמש בתכנית הבישול הגמישה מבלי להגדיר את זמן הבישול, על ידי שליטה ידנית או על ידי הגדרת זמן הבישול.

2. לאפשרות של בחירת השחמה של אזור מסוים, יש לגעת תחילה במקש \mathcal{L} פעם אחת.

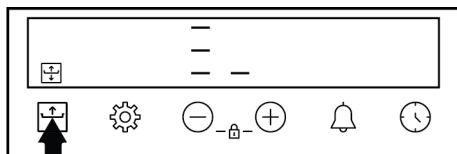
בנגיעה הראשונה, התנור ממשיך לפעול כרגיל ועל המסך מופיע קו אמצעי בודד לצד 3 שורות.



בנגיעה חוזרת במקש \mathcal{L} מפעילה את רמת טיגון פני השטח ושורה אחת ברמה העליונה מופיעה בתצוגה לצד 3 שורות.



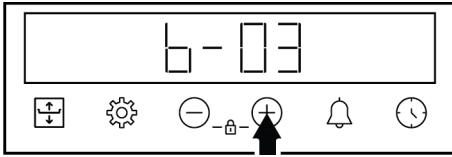
בנגיעה חוזרת במקש \mathcal{L} מפעיל את רמת הטיגון של המשטח התחתון ושורה בודדת מופיעה במפלס התחתון לצד 3 השורות בתצוגה.



3. הסמל \mathcal{L} נשאר מואר, כאשר זמן הבישול חלף או זמן הבישול הנותן כ-5 שניות לאחר ביצוע ההגדרה.

כדי לבטל את תכנית הבישול הגמישה באופן ידני, יש ללחוץ על המקש \mathcal{L} כדי להביא את קו הרמה שליד 3 הקווים בתצוגה לרמה האמצעית.

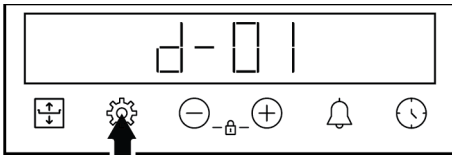
2. הגדר את עוצמת הקול הרצויה באמצעות מקשי \ominus/\oplus (b-01-b-02-b-03).



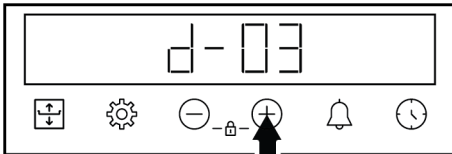
יש לגעת במקש \ominus/\oplus לאישור או המתינו מבלי לגעת במקש כלשהו. הגדרת עוצמת הקול תופעל לאחר זמן קצר.

הגדרת הבהירות של הצג

1. יש לגעת במקש \ominus/\oplus עד שאחד הערכים d-01-d-02-d-03 יופיע בתצוגה.



2. הגדרת הבהירות באמצעות המקשים \ominus/\oplus (d-01-d-02-d-03).



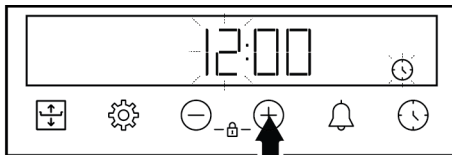
יש לגעת במקש \ominus/\oplus לאישור או המתינו מבלי לגעת במקש כלשהו. מידת הבהירות תופעל לאחר זמן קצר.

שינוי השעה

לשינוי השעה בתנור שהגדרתם בעבר:

1. יש לגעת במקש \ominus/\oplus עד להופעת הסמל \ominus/\oplus על הצג.

2. קבע את השעה ביום על ידי נגיעה במקשי \ominus/\oplus .

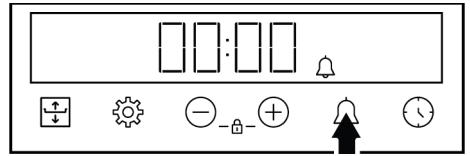


3. גע או מקש להפעלת \ominus/\oplus שדה הדקות.

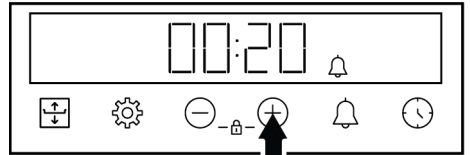
זמן האזעקה המקסימלי עשוי להיות 23 שעות 59 דקות.



1. גע במקש \ominus/\oplus עד להופעת הסמל של המקש על הצג.



2. הגדר את שעת ההתראה באמצעות מקשי \ominus/\oplus .



לאחר קביעת זמן ההתראה, הסמל \ominus/\oplus נשאר דולק וזמן האזעקה מתחיל בספירה לאחור בתצוגה. אם זמן ההתראה וזמן האפיייה מוגדרים בו-זמנית, הזמן הקצר יותר יוצג על הצג.

3. לאחר השלמת זמן ההתראה, הסמל \ominus/\oplus יתחיל להבהב ויישמע צליל התראה.

כיבוי השעון המעורר

1. בתום תקופת ההתראה, יישמע צליל במשך שתי דקות. להפסקת ההתראה הקולית, הקישו על מקש כלשהו.

← ההתראה מפסיקה והשעון יופיע בצג.

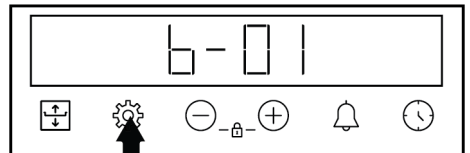
אם תרצו לבטל את ההתראה;

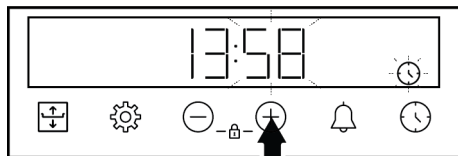
1. יש לגעת במקש \ominus/\oplus עד להופעת הסמל \ominus/\oplus על הצג לצורך איפוס זמן ההתראה. גע במקש \ominus/\oplus עד להופעת הסמל "00:00" על הצג.

2. ניתן לבטל את השעון המעורר על ידי נגיעה ממושכת במקש \ominus/\oplus .

כוונן עוצמת הקול

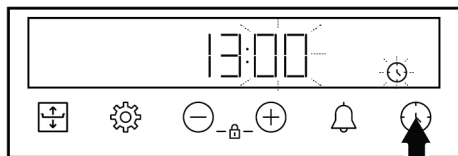
1. יש לגעת במקש \ominus/\oplus עד שאחד הערכים b-01-b-02-b-03 יופיע בתצוגה.





5. יש לאשר את ההגדרה על ידי נגיעה חוזרת במקש .

↔ השעה ביום נקבעת והסמל  נעלם בתצוגה.



4. גע במקשי \ominus/\oplus להגדרת הדקה.

6 מידע כללי אודות אפיייה

תוכל למצוא טיפים להכנה ובישול האוכל שלך בחלק זה.

בנוסף, סעיף זה מתאר כמה מהמזונות שבדקו כיצורים ואת ההגדרות המתאימות ביותר למזונות אלו. כמו כן, מצוינות הגדרות ואביזרים מתאימות לתנור למאכלים אלה.

6.1 אזהרות כלליות בנוגע לאפיייה בתנור

• לקבלת ביצועי אפיייה טובים, הנח את האוכל שלך על המדף הנכון המומלץ. אל תשנה את מיקום המדף במהלך האפיייה.

6.1.1 מאפים ומזון בתנור

המידע הכללי

- אנו ממליצים להשתמש באביזרים של המוצר עבור ביצועי בישול טובים. אם תשתמשו בכלי בישול חיצוני, העדיפו כלים כהים, שאינם נדבקים ועמידים בחום.
- אם מומלץ חימום מוקדם בטבלת הבישול, הקפידו להכניס את האוכל לתנור לאחר החימום מראש.
- אם תבשל על ידי שימוש בכלי בישול על גריל התיל, הנח אותם באמצע הגריל, לא ליד הקיר האחורי.
- כל החומרים המשמשים להכנת מאפים צריכים להיות טריים וטמפרטורת החדר.
- מצב הבישול של המאכלים עשוי להשתנות בהתאם לכמות המזון ולגודל כלי הבישול.
- תבניות מתכת, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן הבישול והמשטחים התחתונים של מוצרי מאפה אינם משחים באופן אחיד.
- אם אתה משתמש בנייר אפיייה, ניתן לראות השחמה קטנה על המשטח התחתון של האוכל. במצב זה, ייתכן שתצטרך להאריך את תקופת הבישול שלך בכ-10 דקות.
- הערכים המפורטים בטבלאות הבישול נקבעים כתוצאה מהבדיקות שנעשו במעבדות שלנו. הערכים המתאימים עבורך עשויים להיות שונים מהערכים הללו.
- הניחו את המזון שלכם על המדף המתאים המומלץ בטבלת הבישול. עיין במדף התחתון של התנור כמדף 1.

עצות לאפיייה עוגות

- אם העוגה יבשה מדי, מגבירים את הטמפרטורה 10- מעלות ומקצרים את זמן האפיייה.

- בזמן פתיחת דלת התנור במהלך האפיייה או לאחריה, עלולים להופיע אדים צורבים. הקיטור עלול לשרוף את היד, הפנים ו/או העיניים שלך. כאשר פותחים את דלת התנור, התרחקו.
- אדים עזים הנוצרים במהלך האפיייה עלולים ליצור טיפות מים מעובות בחלקו הפנימי והחיצוני של התנור ובחלקים העליונים של הרהיטים בשל הפרש הטמפרטורות. מדובר באירוע נורמלי ופיזי.
- טמפרטורת הבישול וערכי הזמן הניתנים למאכלים עשויים להשתנות בהתאם למתכון ולכמות. מסיבה זו, הערכים הללו ניתנים כטווחים.
- הסר תמיד מהתנור אביזרים שאינם בשימוש לפני שתחיל בבישול. אביזרים שיישאר בתנור עלולים למנוע את בישול המזון שלך בערכים הנכונים.
- עבור מאכלים שתבשלו לפי המתכון שלכם, תוכלו להתייחס למאכלים דומים המפורטים בטבלאות הבישול.
- שימוש באביזרים המסופקים מבטיח שתקבל את ביצועי הבישול הטובים ביותר. שים לב תמיד לאזהרות ולמידע שסיפק היצרן לגבי כלי הבישול החיצוניים שבהם תשתמש.
- חותכים את הנייר חסין השומן שתשתמשו בו בבישול שלכם בגדלים מתאימים לכלי שתבשלו. ניירות חסיני שומן שעולים על גדותיהם מהכלי עלולים ליצור סכנת כוויות ולהשפיע על איכות האפיייה. השתמש בנייר חסין שומן שתשתמש בטווח הטמפרטורה שצוין.

- אם העוגה לכה, השתמשו בכמות קטנה של נזלים או הפחיתו את הטמפרטורה ב-10 מעלות צלזיוס.
 - אם חלקה העליון של העוגה שרוף, מניחים אותו במדף התחתון, מנמיכים את הטמפרטורה ומאריכים את זמן האפייה.
 - אם פנים העוגה מבושל היטב, אך מבחוץ דביק, השתמשו בפחות נזלים, מורידים את הטמפרטורה והאריכו את זמן הבישול.
- רמזים למאפה**
- אם המאפה יבש מדי, הגבירו את הטמפרטורה ב-10 מעלות וקצרו את זמן הבישול. מרטיבים את דפי הבצק ברוטב המורכב מחלב, שמן, ביצים ותערובת יוגורט.
- שולחן בישול למאפים ומזונות בתנור**
- הצעות לאפייה במגש בודד**

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
עוגה על המגש	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	3	180	45 ... 30
עוגה בתבנית	תבנית עוגה על גריל תיל **	חימום מאוורר	2	180	40 ... 30
עוגות קטנות	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	3	160	35 ... 25
עוגות קטנות	מגש סטנדרטי *	חימום מאוורר	2	150	35 ... 25
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם מהדק על גריל תיל **	חימום עליון ותחתון	2	150	40 ... 30
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם מהדק על גריל תיל **	חימום מאוורר	2	155	40 ... 30
עוגיות	מגש מאפה *	חימום עליון ותחתון	3	170	40 ... 25
עוגיות	מגש מאפה *	חימום מאוורר	3	170	30 ... 20
מאפה	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	2	200	40 ... 30
מאפה	מגש סטנדרטי *	חימום מאוורר	2	180	40 ... 30
לחמניה	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	2	200	35 ... 20
לחמניה	מגש סטנדרטי *	חימום מאוורר	3	180	30 ... 20
לחם שלם	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	3	200	45 ... 30
לחם שלם	מגש סטנדרטי *	חימום מאוורר	3	200	40 ... 30
לזניה	מיכל מלביני זכוכית/מתכת על גריל חוט **	חימום עליון ותחתון	2 או 3	200	45 ... 30

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ על גריל חוט **	חימום עליון ותחתון	2	180	70 ... 50
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ על גריל חוט **	חימום מאוורר	3	170	65 ... 50
פיצה	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	2	220 ... 200	20 ... 10

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

* ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

** האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

הצעות לבישול עם שני מגשים

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
עוגות קטנות	2-מגש סטנדרטי * 4-מגש מאפה *	חימום מאוורר	4-2	על דגמים עם מדפי חוט: 150 על דגמים ללא מדפי חוט: 140	על דגמים עם מדפי חוט: 40 ... 25 על דגמים ללא מדפי חוט: 45 ... 30
עוגיות	2-מגש סטנדרטי * 4-מגש מאפה *	חימום מאוורר	4-2	170	35 ... 25
מאפה	1-מגש סטנדרטי * 4-מגש מאפה *	חימום מאוורר	4-1	180	45 ... 35
לחמניה	2-מגש סטנדרטי * 4-מגש מאפה *	חימום מאוורר	4-2	180	30 ... 20

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

* ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

** האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

- שולחן בישול עם פונקציית תפעול "חימום מאוורר אקו"**
- אל תשנה את הגדרת הטמפרטורה לאחר תחילת הבישול בפונקציית ההפעלה "חימום מאוורר אקו".
 - אין לפתוח את דלת התנור בזמן בישול בפונקציית ההפעלה "חימום מאוורר אקו". אם הדלת לא נפתחת, הטמפרטורה הפנימית עוברת אופטימיזציה לחיסכון באנרגיה, וטמפרטורה זו עשויה להיות שונה ממה שמוצג בצג.
 - אין לחמם מראש בתפקוד ההפעלה "חימום מאוורר אקו".

מזון	אביזר לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
עוגות קטנות	מגש סטנדרטי *	3	180	40 ... 30
עוגיות	מגש סטנדרטי *	3	200	40 ... 30
מאפה	מגש סטנדרטי *	3	220	50 ... 40
לחמניה	מגש סטנדרטי *	3	200	40 ... 30

* ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

6.1.2 בשר, דגים ועוף

נקודות המפתח על הצלייה

- כדאי לחשב כ-4 עד 5 דקות של זמן בישול לכל סנטימטר מעובי הבשר.
- לאחר סיום זמן הבישול, שמור את הבשר בתנור למשך כ-10 דקות. מיץ הבשר מתפזר טוב יותר לבשר המטוגן ואינו יוצא כאשר הבשר נחתך.
- יש להניח את הדגים על המדף ברמה בינונית או נמוכה בצלחת עמידה בחום.
- מבשלים את המנות המומלצות בטבלת הבישול עם מגש יחיד.
- תיבול אותו במיץ לימון ופלפל לפני בישול עוף שלם, הודו ונתחי בשר גדולים יגדילו את ביצועי הבישול.
- זה לוקח 15 עד 30 דקות יותר כדי לבשל בשר עצמות מאשר פילה בטיגון.

טבלת בישול לבשר, דגים ועוף

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
סטייק (שלם) / צלוי (1 ק"ג)	מגש סטנדרטי *	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	3	15 דקות /max, אחרי 180 ... 190	60 ... 80
רגל טלה (1.5-2 ק"ג)	מגש סטנדרטי *	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	3	15 דקות /מרב', אחרי 170	110 ... 120
עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)	גריל תיל * הנח מגש אחד על מדף תחתון.	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	2	15 דקות /max, אחרי 190	60 ... 80
עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)	גריל תיל * הנח מגש אחד על מדף תחתון.	פונקציית "תלת מימד"	2	15 דקות /max, אחרי 190	60 ... 80
תרנגול הודו (5.5 ק"ג)	מגש סטנדרטי *	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	1	25 דקות /מרב', אחרי 180 ... 190	150 ... 210
תרנגול הודו (5.5 ק"ג)	מגש סטנדרטי *	פונקציית "תלת מימד"	1	25 דקות /מרב', אחרי 180 ... 190	150 ... 210
דגים	גריל תיל * הנח מגש אחד על מדף תחתון.	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	3	200	20 ... 30
דגים	גריל תיל * הנח מגש אחד על מדף תחתון.	פונקציית "תלת מימד"	3	200	20 ... 30

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

*ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

**האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

6.1.3 גריל

בשר אדום, דגים ועופות משחים במהירות בגריל, מחזיק קרום יפה ואינו מתייבש. בשרי פילה, בשרי שיפודים, נקניקיות וגם ירקות עסיסיים (עגבניות, בצל ועוד) מתאימים במיוחד לצלייה.

אזהרות כלליות

- **סגור את דלת התנור במהלך הצלייה. לעולם אל תצלי עם דלת התנור פתוחה. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!**
- **הנקודות המרכזיות של הגריל**
- הכינו מאכלים בעובי ומשקל דומים עד כמה שניתן לגריל.
- מניחים את הנתחים לצלייה על גריל החוט או מגש הגריל על ידי פיזורם מבלי לחרוג מממד המחמם.
- בהתאם לעובי הנתחים שיש לצלות, זמני הבישול המפורטים בטבלה עשויים להשתנות.

- מזון שאינו מתאים לצלייה נושא סכנת שריפה. גריל רק אוכל שמתאים לאש כבדה בגריל. כמו כן, אין להניח את האוכל רחוק מדי בחלק האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ואוכל שומני עלול להתלקח.

להיות בגודל כך שיכסה את כל אזור הגריל. ייתכן שהמגש הזה לא יסופק עם המוצר. הכניסו מעט מים לתבנית התנור לניקוי קל.

• החלק את גריל החוט או את מגש הגריל לתנור לרמה הרצויה בתנור. אם אתם מבשלים על גריל תיל, החלק את מגש התנור למדף התחתון כדי לאסוף את השמנים. מגש התנור שתחליק צריך

שולחן גריל

מזון	אביזר לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
דגים	גריל תיל	4 - 5	250	20 ... 25
עוף (בחתכות)	גריל תיל	4 - 5	250	25 ... 35
כדורי בשר (בשר עגל) - 12 כמות	גריל תיל	4	250	20 ... 30
נתח כבש	גריל תיל	4 - 5	250	20 ... 25
סטייק (קוביות בשר).	גריל תיל	4 - 5	250	25 ... 30
נתח עגל	גריל תיל	4 - 5	250	25 ... 30
ירקות מוקרמים	גריל תיל	4 - 5	220	20 ... 30
צנים	גריל תיל	4	250	1 ... 3

מומלץ לבצע קדם חימום של המזון המוכן בגריל למשך 5 דקות.

הפוך את חתיכות המזון לאחר שחלף 1/2 מזמן ההכנה בגריל הכולל.

6.1.4 בדיקת מזון

• המזונות בטבלת בישול זו מוכנים בהתאם לתקן EN 60350-1 כדי להקל על בדיקת המוצר עבור מכוני בקרה.

שולחן בישול לארוחות בדיקה

הצעות לאפייה במגש בודד

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
עוגיית חמאה פריכה (עוגיה מתוקה)	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	3	140	20 ... 30
עוגיית חמאה פריכה (עוגיה מתוקה)	מגש סטנדרטי *	חימום מאוורר		140	15 ... 25
עוגות קטנות	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	3	160	25 ... 35
עוגות קטנות	מגש סטנדרטי *	חימום מאוורר		150	25 ... 35
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם מהדק על גריל תיל **	חימום עליון ותחתון	2	150	30 ... 40

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם מהדק על גריל תיל**	חימום מאוורר	2	155	40 ... 30
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ על גריל חוט**	חימום עליון ותחתון	2	180	70 ... 50
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ על גריל חוט**	חימום מאוורר	3	170	65 ... 50

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

*ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

**האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

הצעות לבישול עם שני מגשים

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
עוגות קטנות	2-מגש סטנדרטי * 4-מגש מאפה *	חימום מאוורר	4-2	על דגמים עם מדפי חוט: 150 על דגמים ללא מדפי חוט: 140	על דגמים עם מדפי חוט: 40 ... 25 על דגמים ללא מדפי חוט: 45 ... 30
עוגיית חמאה פריכה (עוגייה מתוקה)	2-מגש סטנדרטי * 4-מגש מאפה *	חימום מאוורר	4-2	140	25 ... 15

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

*ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

**האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

גריל

מזון	אביזר לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
כדורי בשר (בשר עגל) - 12 כמות	גריל תיל	4	250	30 ... 20
צנים	גריל תיל	4	250	3 ... 1

מומלץ לבצע קדם חימום של המזון המוכן בגריל למשך 5 דקות.
הפוך את חתיכות המזון לאחר שחלף 1/2 מזמן ההכנה בגריל הכולל.

7 תחזוקה וניקוי

7.1 מידע כללי אודות ניקוי

אזהרות כלליות

- אין להשתמש בתכשירים לניקוי באדים.
- חלק מחומרי ניקוי או חומרי ניקוי גורמים נזק למשטח. חומרי ניקוי לא מתאימים הם:
 - אקונומיקה, חומרי ניקוי המכילים אמוניה, חומצה או כלוריד, חומרי ניקוי בקיטור, חומרי הסרת אבנית, מסירי כתמים וחלודה, חומרי ניקוי שוחקים (חומרי ניקוי קרמים, אבקת קרצוף, קרם קרצוף, מקרצף שוחק ושריטות, תיל, ספוגים, מטליות ניקוי המכילות שאריות של לכלוך וחומרי ניקוי).
- המתנינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי.
- משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין ליישם חומרי ניקוי על משטחים חמים. הדבר עלול לגרום לכתמים קבועים.
- יש לנקות ולייבש את המוצר ביסודיות לאחר כל פעולה. לפיכך, שאריות מזון ניגוקו בקלות וימנעו שריפות אלו בעת השימוש במוצר מאוחר יותר. ובכך אורך חיי התנור יוארכו ויפתחו התקלות.

- אין צורך בחומרי ניקוי מיוחדים בניקוי שנעשה לאחר כל שימוש. נקו את המכשיר באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותו במטלית יבשה.
- הקפידו לנגב לחלוטין את כל הנוזלים שנותרו לאחר הניקוי ונקו מיד כל מזון שניתז במהלך הבישול.
- אין לשטוף כל רכיב של המכשיר שלך במדיח כלים אלא אם כן צוין אחרת במדריך למשתמש.

אינוקס - משטחי אל חלד

- אל תשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלור כדי לנקות משטחים וידידות ללא חלד.
- משטח נירוסטה עשוי לשנות צבע עם הזמן. זוהי תופעה נורמלית. יש לנקות עם חומר ניקוי המתאים למשטחי נירוסטה או INOX לאחר כל פעולה
- נקו בעזרת מטלית רכה וחומר ניקוי נוזלי (שאינו שורא) המתאים למשטחי INOX, ודאגו לנגב בכיוון אחד.
- הסר כתמי סיד, שמן, עמילן, חלב וחלבון על משטחי הזכוכית והאינוקס באופן מיידי מבלי להמתין. כתמים עשויים להחליד בפרקי זמן ארוכים.
- חומרי ניקוי המותזים/מורחים על פני השטח יש לנקות מיד. חומרי ניקוי שוחקים שנותרו על פני השטח גורמים למשטח להלבין.

משטחים מצופי אמאיל

- על התנור להתקרר לפני ניקוי אזור הבישול. ניקוי על משטחים חמים יוצר סכנת שריפה ופגיעה במשטח האמאיל.
- נקו את משטחי האמאיל עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אם למכשיר יש אפשרות של ניקוי אדים קל, תוכלו לבצע ניקוי אדים קל להסרת לכלוך לא קבוע. (ראה "ניקוי אדים קל [4 67]").
- לכתמים קשים ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנור וגריל המומלץ באתר של מותג המוצר שלכם ובמשטח קרצוף שאינו שורט. אין להשתמש במנקה תנור חיצוני.

משטחים קטליטיים

- הדפנות הצדדיות באזור הבישול יכולות להיות מצופות באמאיל או בדפנות קטליטיות. הציפוי תלוי דגם.
- לדפנות הקטליטיות יש משטח בהיר מט ונקבובי. אין לנקות את הדפנות הקטליטיות של התנור.

- משטחים קטליטיים סופגים שמן הודות למבנה הנקבובי שלהם ומתחילים להבריך כאשר המשטח רווי בשמן, במקרה זה מומלץ להחליף את החלקים.

משטחי זכוכית

- בעת ניקוי משטחי זכוכית, אין להשתמש במגרד מתכת קשים ובחומרי ניקוי שוחקים. הם עלולים לפגוע במשטח הזכוכית.
- נקו את המכשיר בעזרת סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה המיוחדים לניקוי זכוכית ויבשו עם מטלית מיקרופיבר יבשה.
- אם נותר חומר ניקוי שנותר לאחר הניקוי, נגבו אותו במים קרים ויבשו עם מטלית מיקרופיבר נקיה ויבשה. שאריות חומר ניקוי עלולות לגרום נזק למשטח הזכוכית בפעם הבאה.
- בשום פנים ואופן אסור לנקות את שאריות שהתייבשו על משטח הזכוכית בעזרת סכינים משוננות, צמר פלדה או כלי גירוד דומים.
- ניתן להסיר את כתמי האבנית (כתמים צהובים) שהצטברו על גבי משטח הזכוכית באמצעות חומר הסרת אבנית המסחרר, או עם חומר המסיר אבנית כגון חומץ או מיץ לימון.
- אם המשטח מלוכלך מאוד, יש למרוח את חומר הניקוי על הכתם בעזרת ספוג ולהמתין זמן ממושך עד שיפעל כראוי. לאחר מכן נקו את המשטח הזכוכית עם מטלית להח.
- דהייט צבע וכתמים על משטחי הזכוכית הם תופעה רגילה ואינם פגם.

חלקי פלסטיק ומשטחים צבועים

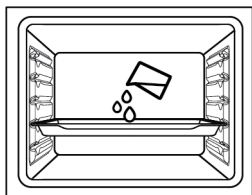
- נקו את חלקי הפלסטיק והמשטחים הצבועים עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אין להשתמש בכלי גרוד קשים ומנקים שוחקים. הם עלולים לגרום נזק למשטחים.
- ודא שהחיבורים של מרכיבי המוצר אינם נותרים לחים ועם חומר ניקוי. אחרת, עלולה להיגרם קורוזיה במחברים.

7.2 אביזרים לניקיון

אל תכניס את אביזרי המוצר למדיח כלים, אלא אם כן צוין אחרת במדריך למשתמש.

7.3 ניקוי לוח הבקרה

- כאשר מנקים את הפאנלים עם שליטה באמצעות ידידות, נגב את הפאנל והכפתורים במטלית רכה לחה ויבש במטלית יבשה. אל תסיר את הכפתורים והאטמים שמתחתיו כדי לנקות את הפאנל. הכפתורים ולוח הבקרה עלולי להינזק.



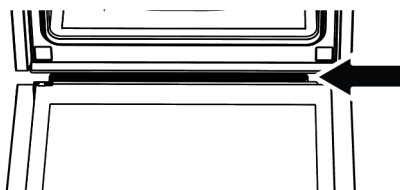
3. כווננו את התנור למצב ניקוי קל בקיטור והפעילו אותו ב-100 מעלות צלזיוס למשך 15 דקות.

פתחו מיד את הדלת ונגבו את פנים התנור בספוג או מטלית רטובה. קיטור ישוחרר בעת פתיחת הדלת. זה עלול להוות סיכון לכוויות. היזהרו בזמן פתיחת הדלת.

ללכלוך עיקש, נקו את המוצר באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותו במטלית יבשה.

i בפונקציית ניקוי הקיטור הקל, צפוי שהמים הנוספים מתאדים ומתעבים בחלק הפנימי של התנור ובדלת התנור על מנת לרכך את הלכלוך הקל שנוצר בתנור שלכם. עיבוי שנוצר על דלת התנור עלול לטפטף מסביב כאשר דלת התנור נפתחת. יש לנגב את העיבוי מיד עם פתיחת דלת התנור.

(משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.) לאחר העיבוי בתוך התנור, עלולות להיווצר שלולית או לחות בתעלת הבריקה מתחת לתנור. נגב את תעלת הבריקה הזו עם מטלית לחה לאחר השימוש וייבש אותה.



7.6 ניקוי עצמי בטמפרטורה גבוהה

התנור מצויד בתכונת פירוליזה. התנור מתחמם לטמפרטורה של 420-480 מעלות בקירוב ונשרף עד שהלכלוך הקיים הופך לאפר. עשן חזק עשוי להיווצר. לספק אוורור טוב. יש לבצע ניקוי בטמפרטורה גבוהה לאחר כל 10 שימושים בתנור בערך.

- בזמן ניקוי לוחות האינוקס עם בקרת כפתור, אל תשתמש בחומרי ניקוי אינוקס סביב הידית. ניתן למחוק את האינדיקטורים מסביב לכפתור.
- לניקוי לוח מגע, נגבו את הלוח עם מטלית רכה ולחה ונגבו במטלית יבשה. אם במכשיר שלכם קיימת אפשרות נעילת מקשים, הגדירו את נעילת המקשים לפני ניקוי לוח הבקרה. אחרת, עלולה להתרחש פעולה שגויה במקשים.

7.4 ניקוי החלק הפנימי של התנור (הבישול)

בצע את שלבי הניקוי המתוארים בסעיף "מידע כללי ניקוי" בהתאם לסוגי המשטח בתנור שלך.

ניקוי הדפנות הצדדיות של התנור

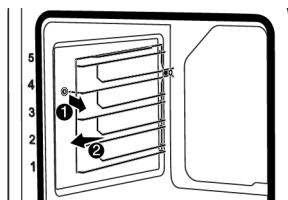
הדפנות הצדדיות באזור הבישול יכולות להיות מצופות באמייל או בדפנות קטליטיות. הציפוי תלוי דגם. אם יש קיר קטליטי, עיין בסעיף "משטחים קטליטיים" למידע.

אם המוצר שלך הוא דגם של מדף תיל, הסר את מדפי התיל לפני ניקוי הדפנות הצדדיות. לאחר מכן השלם את הניקוי כמתואר בסעיף "מידע כללי על ניקיון" בהתאם לסוג משטח הקיר הצדדי.

להסרת מדפי המתכת הצדיים:

1. הסירו את החלק הקדמי של מדף המתכת באמצעות משיכה של הדופן הצדדית בכיוון הנגדי.

2. משכו קדימה את מדף המתכת להסרתו.



3. לחיבור הדלת מחדש, השתמשו בתהליך ההסרה מהסוף להתחלה.

7.5 ניקוי אדים קל

זה מאפשר לנקות את הלכלוך (שלא נשאר לאורך זמן) שמתרכל על ידי האדים שבתוך התנור ועל ידי טיפות המים המתעבות במשטחים הפנימיים של התנור בקלות.

1. הסירו את כל האביזרים מתוך התנור.

2. הוסיפו 500 מ"ל מים לתוך המגש והניחו אותו במדף השני של התנור.



משטחים לוהטים גורמים לכוויות!

אין לגעת במוצר במהלך ניקוי עצמי ולהרחיק ילדים מהמוצר. המתן 30 דקות לפחות לפני הסרת השאריות.

- לפני השימוש בפונקציית הפירולויזה, הסר את כל האביזרים, את המדף הטלסקופי ואת מדפי הצד (אם יש). אם לא יוסר, האביזרים ומדפי התיל הצדדיים יפגעו.
- אם למוצר שלך יש אביזר עמיד לפירו (עמיד לניקוי עצמי בטמפרטורה גבוהה), אין צורך להסיר את האביזרים הללו מהתנור. הציון אם האביזרים שלך הם חסינים בפני ניקוי פירולויטי או לא מופיע בסעיף האביזרים. אם לא צוין, האביזרים שלכם אינם עמידים לטמפרטורות גבוהות. יש להסיר אותנו מהתנור לפני הניקוי כדי למנוע נזק.
- אין לנקות את איטום הדלת. אטם סיבי הזכוכית עדין מאוד ונפגע בקלות. אם אטם הדלת פגום, החלף אותו באחד חדש של שירות מורשה.

כדי להתחיל את פונקציית הפירולויזה:



1. הסירו את כל האביזרים מתוך התנור. בדגמים עם מדפי תיל, זכרו להסיר את מדף הרשת.
2. לפני התחלת הניקוי, נקה את המשטחים החיצוניים של התנור ואת שאריות המזון שבתוך התנור בעזרת מטלית סבון.
3. בחר בפונקציית "פירולויזה" (פירולויזה).

↔ ה-"P2:00" מהבהב בצג. אם המכשיר שלך מצויד בפונקציית פירולויזה אקולוגית, הודעת "פרו" תוצג על הצג למשך 2 שניות מתחילה, ולאחר מכן ההודעה P2:00 מתחילה להבהב.



אם ההודעות "Pro" ולאחר מכן "ECO" אינן מוצגות על הצג, המכשיר שלך אינו מצויד בפונקציית פירולויזה אקולוגית.

4. סובב את כפתור הטמפרטורה לטמפרטורת ה"מקסימום" (המקסימלית) הגבוהה ביותר.
5. כאשר פעולת הפירולויזה מתחילה, "P2:00" נדלק ומתחיל לספור לאחור. זמן הפירולויזה (שעתיים) מוצג על הצג. הזמן הזה הוא בלתי ניתן לשינוי.



6. כאשר התנור מגיע לטמפרטורה מסוימת לאחר תחילת תהליך הפירולויזה, הסמל  מופיע בצג הטיימר ולא ניתן לפתוח את דלת התנור. אל תאלץ את הידית לפתוח את הדלת עד לסיים תהליך הניקוי וסמל המנעול ייעלם מהתצוגה.
7. לאחר השלמת הליך הניקוי, יופיע הסימון "End" על הצג.
8. לאחר שיופיע "סוף" בתצוגה, סובב את כפתורי הפונקציה והטמפרטורה למצב 0 (כבוי) כדי לסיים את התהליך.
9. כאשר הסמל  נעלם על הצג, הסר את שאר המשקעים עם מי חומץ.
10. להפסקת ההתראה הקולית, הקישו על מקש כלשהו.



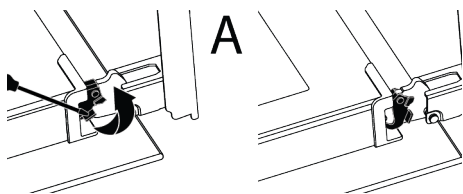
לאחר השלמת פונקציית הפירולויזה, נעילת הדלת תהיה פעילה עד שהתנור יתקרר לטמפרטורה המתאימה. אם ברצונך לבשל בזמן זה, "H" יופיע בתצוגה ולא ניתן יהיה לבשל.

פונקציית ניקוי עצמי עם טמפרטורה גבוהה - פירולויזה אקולוגית (משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.)

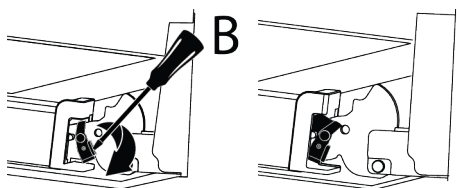
✓ אם התנור שלך לא מלוכלך מאוד, אנו ממליצים להשתמש בפונקציית "פירולויזה - מצב חיסכון". פונקציית "פירולויזה - מצב חיסכון" לוקחת פחות זמן מהפונקציה פירולויזה. אם התנור מלוכלך מאוד, ייתכן שתפקוד "פירולויזה - מצב חיסכון" אינו מספיק. במקרה זה, נקה אותו על ידי פונקציית "פירולויזה".

1. הסירו את כל האביזרים מתוך התנור. בדגמים עם מדפי תיל, זכרו להסיר את מדף הרשת.
2. לפני התחלת הניקוי, נקה את המשטחים החיצוניים של התנור ואת שאריות המזון שבתוך התנור בעזרת מטלית סבון.
3. בחר בפונקציית "פירולויזה" (פירולויזה).
- ↔ ההודעה "P2:00" ו-"Pro" מוצגת בתצוגה למשך כ. 2 שניות ולאחר מכן ההודעה P2:00 מתחילה להבהב.
4. הקש על המקש  או .
- ↔ הודעת "ECO" מוצגת בתצוגה למשך כ. 2 שניות ולאחר מכן ההודעה P1:30 מתחילה להבהב.

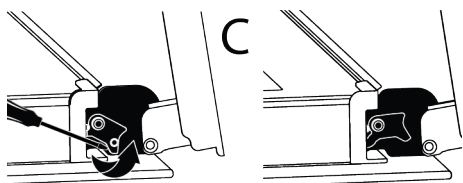
3. סוגי הצירים משתנים כסוגי (A), (B), (C) לפי דגם המוצר. האיורים הבאים מראים כיצד פותחים כל סוג של ציר.
4. (A) סוג ציר זמין בסוגי דלתות רגילים.



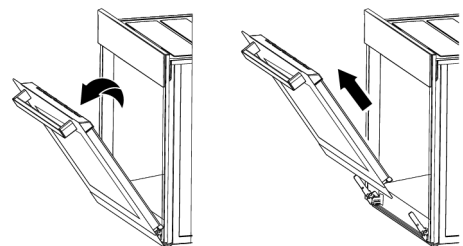
5. (B) סוג ציר זמין בסוגי דלתות סגירה רכה.



6. (C) ציר מסוג זמין בסוגי פתיחה/סגירה רכים של דלתות.





7. העבירו את הדלת למצב של פתיחה חלקית.



8. משכו את הדלת כלפי מעלה לשחרור מהתפס הימני והשמאלי להסרה.

לחיבור הדלת מחדש, השתמשו בתהליך ההסרה מהסוף להתחלה. בזמן התקנת הדלת, הקפידו לסגור את התפסים שבציר הדלת.

5. סובב את כפתור הטמפרטורה לטמפרטורת ה"מקסימום" (המקסימלית) הגבוהה ביותר.
6. עם הפעלת פונקציית הפירוליזה, P1:30 נדלק ומתחיל לספור לאחור. זמן הפירוליזה (1.5 שעות) מוצג על הצג. הזמן הזה הוא בלתי ניתן לשינוי.

7. כאשר התנור מגיע לטמפרטורה מסוימת לאחר תחילת תהליך הפירוליזה, הסמל  מופיע בצג הטיימר ולא ניתן לפתוח את דלת התנור. אל תאלץ את הידית לפתוח את הדלת עד לסיום תהליך הניקוי וסמל המנעול ייעלם מהתצוגה.
8. לאחר השלמת הליך הניקוי, יופיע הסימון "End" על הצג.
9. לאחר שיופיע "סוף" בתצוגה, סובב את כפתורי הפונקציה והטמפרטורה למצב 0 (כבוי) כדי לסיים את התהליך.
10. כאשר הסמל  נעלם על הצג, הסר את שאר המשקעים עם מי חומץ.
11. להפסקת ההתראה הקולית, הקישו על מקש כלשהו.

לאחר השלמת פונקציית הפירוליזה, נעילת הדלת תהיה פעילה עד שהתנור יתקרר לטמפרטורה המתאימה. אם ברצונך לבשל בזמן זה, "H" יופיע בתצוגה ולא ניתן יהיה לבשל.

7.7 ניקוי דלת התנור

ניתן להסיר את דלת התנור והזכוכיות של הדלת לצורך ניקוי. אופן הסרת הדלתות והחלונות מוסבר בסעיפים "**הסרת דלת התנור**" ו "**הסרת הזכוכית הפנימית של הדלת**". לאחר הסרת הזכוכיות הפנימיות של הדלת, נקו אותן עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה. לשאריות ליים שעלולות להיווצר על זכוכית התנור, נגב את הכוס בחומץ ושטוף.

אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים, מגרדי מתכת, צמר פלדה או חומרי הלבנה לניקוי דלת התנור והזכוכיות.

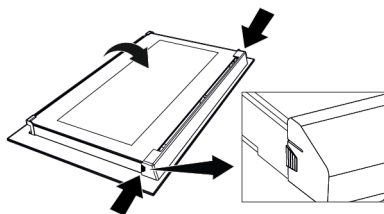
הסרת דלת התנור

1. פותחים את דלת התנור.
2. פתח את התפסים בשקע ציר הדלת הקדמית מימין ומשמאל על-ידי דחיפה שלהם כלפי מטה, כפי שמוצג באיור.

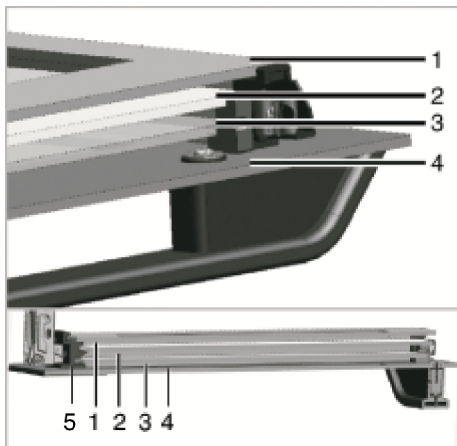
7.8 הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור

ניתן להסיר את הזכוכית הפנימית של הדלת הקדמית של המוצר לניקוי.

1. פותחים את דלת התנור.

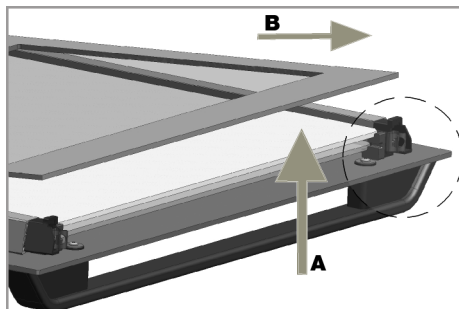


2. משוך את רכיב הפלסטיק, המחובר בחלק העליון של הדלת הקדמית, לעבר עצמך על ידי דחיה ב-זמנית על נקודות הלחץ משני צידי הרכיב והסר אותו.



- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| 2 זכוכית פנימית שניה | 1 זכוכית פנימית ביותר |
| 4 זכוכית חיצונית | 3 זכוכית פנימית שלישית |
| | 5 חריץ זכוכית פלסטיק - נמוך יותר |

3. כפי שמוצג באיור, הרם בעדינות את הזכוכית הפנימית לכיוון "A" ולאחר מכן, הסר אותה על ידי משיכה לכיוון "B".



4. חזור על אותו תהליך להסרת הכוס השני והשלישי.



השלב הראשון של ארגון מחדש של הדלת הוא החלפת הכוסות השניות והשלישיות (2, 3). כפי שמוצג באיור, מקם את הקצה המשופע של הזכוכית כדי לפגוש את הקצה המשופע של חריץ הפלסטיק. סדר ההצמדה של הכוסות הפנימיות השני והשלישי אינו חשוב, מכיוון שהן ניתנות להחלפה. תוך כדי חיבור הזכוכית הפנימית ביותר (1), שימו לב למקם את הצד המודפס של הזכוכית על הזכוכית הפנימית השנייה. חיוני למקם את הפינות התחתונות של כל הכוסות הפנימיות כדי לעמוד בחריצי הפלסטיק התחתונים (5). דחוף את רכיב הפלסטיק לכיוון המסגרת עד שנשמע קול "קליק".

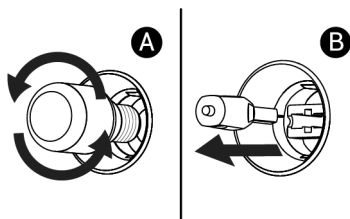
לאחר הניקוי, יש להרכיב את כל הכוסות מחדש.



7.9 ניקיון מנורת התנור

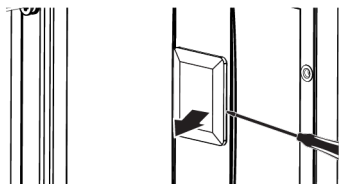
במקרה שדלת הזכוכית של מנורת התנור באזור הבישול מתלכלכת; נקו באמצעות סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו עם מטלית יבשה. במקרה של תקלה במנורת התנור, ניתן להחליפה בהתאם להוראות הבאות.

החלפת מנורת התנור אזהרות כלליות



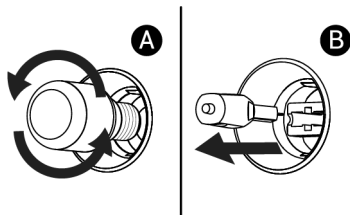
4. החזירו את כיסוי הזכוכית.
אם בתנור יש מנורה מרובעת,

1. נתקו את התנור מהחשמל.
2. הסירו את מדפי המתכת בהתאם לתיאור.



3. הרימו את כיסוי ההגנה מהזכוכית בעזרת מברג. הסר את הבורג תחילה, אם יש בורג על המנורה המרובעת במוצר שלך.

4. אם מנורת התנור היא מסוג (A) המוצגת באיור שלמטה, סובבו את הנורה כפי שמוצג באיור והחליפו אותה בנורה חדשה. אם מדובר בדגם (B), משוך אותו החוצה כמוצג באיור והחלף אותו בחדש.



5. החזירו את כיסוי הזכוכית ומדפי המתכת.

- כדי למנוע את הסיכון של התחשמלות לפני החלפת מנורת התנור, נתק את המוצר והמתן עד שהתנור יתקרר. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- תנור זה מופעל על ידי מנורת ליבון בעוצמה של פחות מ-40 וט, בגובה של פחות מ-60 מ"מ, בקוטר של פחות מ-30 מ"מ, או מנורת הלוגן עם שקעי G9 בהספק של פחות מ-60 מ"מ. מנורות מתאימות לעבודה בטמפרטורות מעל 300 מעלות צלזיוס. ניתן להשיג מנורות תנור משירותים מורשים או מטכנאים מורשים. מוצר זה מכיל מנורה בדרגת האנרגיה G.
- מיקום מנורת התנור עשוי להיות שונה מהמוצג באיור.
- המנורה המשמשת במוצר זה אינה מתאימה לשימוש לתאורת הבית. מטרת מנורה זו היא לעזור למשתמשים לראות את המזון.
- המנורות המשמשות במוצר זה חייבות לעמוד בתנאים פיזיקליים קיצוניים כגון טמפרטורות מעל 50 מעלות צלזיוס.

אם בתנור יש מנורה עגולה,

1. נתקו את התנור מהחשמל.
2. הסר את כיסוי הזכוכית על-ידי סיבובו נגד כיוון השעון



3. אם מנורת התנור היא מסוג (A) המוצגת באיור שלמטה, סובבו את הנורה כפי שמוצג באיור והחליפו אותה בנורה חדשה. אם מדובר בדגם (B), משוך אותו החוצה כמוצג באיור והחלף אותו בחדש.

8 פתרון בעיות

- טיפות מים מופיעות תוך כדי הבישול**
- הקיטור הנוצר במהלך הבישול מתעבה כאשר הוא בא במגע עם משטחים קרים מחוץ למוצר ועלול ליצור טיפות מים. <<< זו לא שגיאה.
- קולות מתכת נשמעים בזמן שהמוצר מתחמם ומתקרר.**
- חלקי מתכת עלולים להתרחב ולהשמיע קולות כאשר הם מתחממים. <<< זו לא שגיאה.

אם הבעיה נשארת לאחר ביצוע הפעולות שבסעיף זה, צור קשר עם הספק או עם נציג שירות מורשה. לעולם אל תנסה לתקן את המכשיר בעצמך.

אדים יוצאים בזמן שהתנור עובד.

- זה נורמלי לראות אדים בזמן הפעולה. <<< זו לא שגיאה.

המוצר אינו פועל.

- ייתכן שהנתיך תקול או שרוף. << בדוק את הנתיכים בקופסת הנתיכים. החלף אותם במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.
- ייתכן שהמכשיר לא יהיה מחובר לשקע (המקורקע). << בדקו האם המכשיר מחובר לשקע.
- (אם יש טיימר במכשיר שלך) המקשים בלוח הבקרה לא פועלים. << אם למוצר שלך יש נעילת מקשים, ייתכן שהנעילת המקשים מופעלת, השבת את נעילת המקשים.

אור התנור אינו דולק.

- ייתכן שמנורת התנור תקולה. << החלפת מנורה של התנור.
- אין חשמל. << ודא שאספקת המתח הראשית פועלת ובדוק את הנתיכים שבקופסת הנתיכים. החלף את הנתיכים במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.

תנור אינו מתחמם.

- ייתכן שהתנור אינו מוגדר לפונקציית בישול ו/או טמפרטורה ספציפיים. << כווננו את התנור לפונקציית בישול ו/או טמפרטורה ספציפיים.
- אין חשמל. << ודא שאספקת המתח הראשית פועלת ובדוק את הנתיכים שבקופסת הנתיכים. החלף את הנתיכים במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.