

beko

Built-in Oven / User Manual

בניית פי الفرن / دليل المستخدم

תנור מובנה / מדריך למשתמש



BBIM13300X

385441608/ EN/ AR/ HE/ R.AB/ 01/11/23 00:57
7727188431



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 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4	6.1	General Warnings About Baking in the Oven.....	24
1.1	Intended Use.....	4	6.1.1	Pastries and oven food.....	24
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4	6.1.2	Meat, Fish and Poultry.....	27
1.3	Electrical Safety	5	6.1.3	Grill.....	28
1.4	Transportation Safety	7	6.1.4	Test foods	28
1.5	Installation Safety.....	7	7	Maintenance and Cleaning.....	30
1.6	Safety of Use.....	8	7.1	General Cleaning Information.....	30
1.7	Temperature Warnings.....	8	7.2	Cleaning Accessories.....	31
1.8	Accessory Use	9	7.3	Cleaning the Control Panel	31
1.9	Cooking Safety.....	9	7.4	Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	31
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	10	7.5	Easy Steam Cleaning.....	32
2	Environmental Instructions.....	11	7.6	Cleaning the Oven Door	33
2.1	Waste Directive	11	7.7	Removing the Inner Glass of The Oven Door	33
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product.....	11	7.8	Cleaning the Oven Lamp	34
2.2	Package Information	11	8	Troubleshooting	35
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	11			
3	Your product	12			
3.1	Product Introduction	12			
3.2	Product Control Panel Introduction and Usage.....	12			
3.2.1	Control Panel.....	13			
3.2.2	Introduction of the oven control panel.....	13			
3.3	Oven operating functions.....	13			
3.4	Product Accessories	14			
3.5	Use of Product Accessories.....	15			
3.6	Technical Specifications	18			
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	22			
6	General Information About Baking.....	24			

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.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material 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.

1.4 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.

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.
- 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.

1.6 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.

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 components 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.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



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

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the pack-

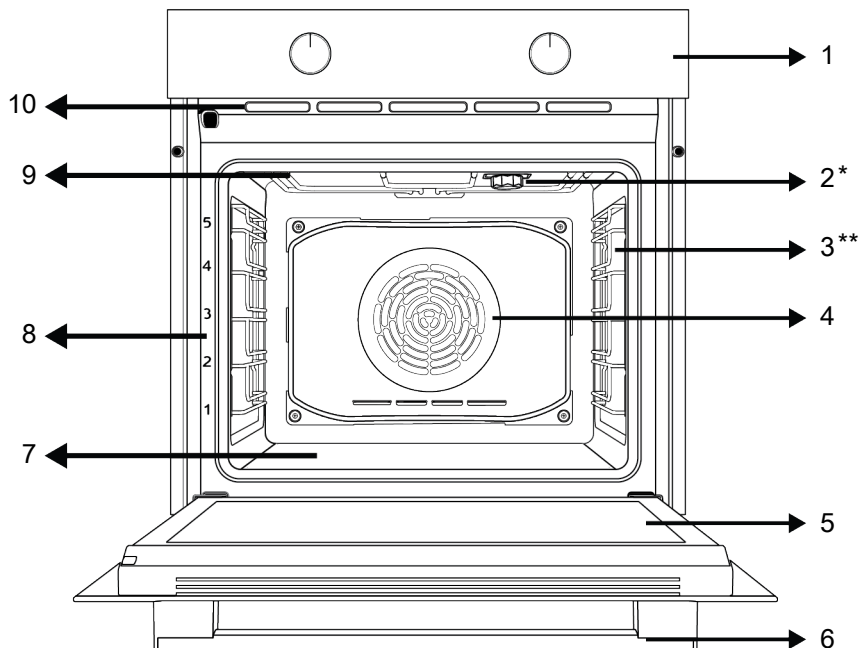
aging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

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.

3.1 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

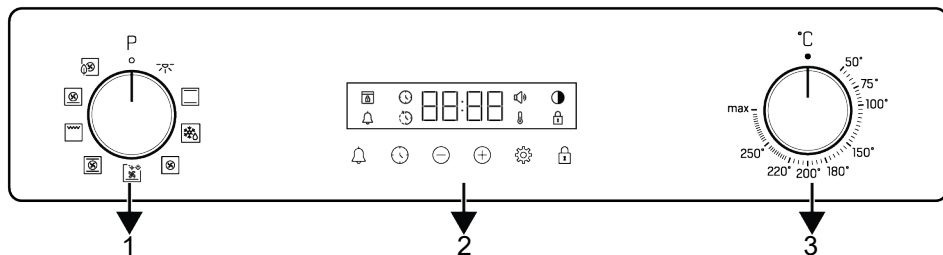
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** 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.

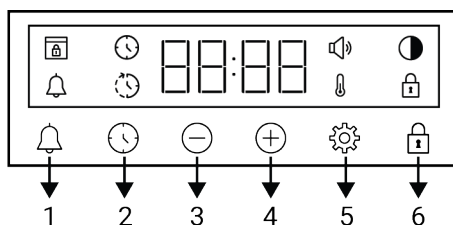
Temperature knob

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

Timer



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

Display symbols










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

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

3.3 Oven operating functions

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


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

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	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	*	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.
	Fan assisted bottom heating	*	The hot air heated by the lower heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Eco fan heating	*	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.
	Pizza function	*	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

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

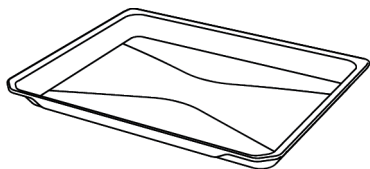
3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

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

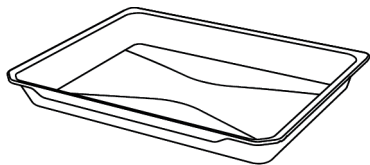
Standard tray

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



Deep tray

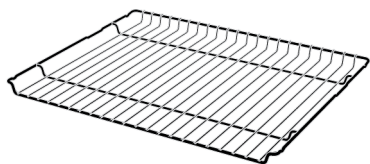
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



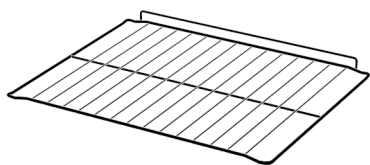
Wire grill

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 :

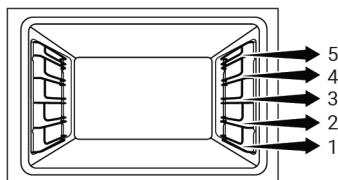


3.5 Use of Product Accessories

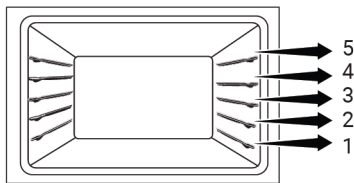
Cooking shelves

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 :



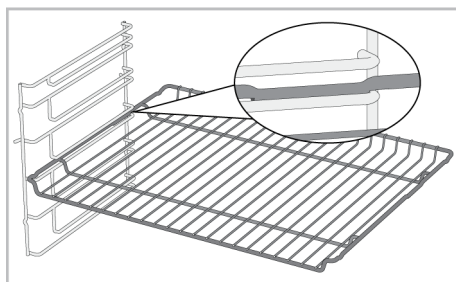
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

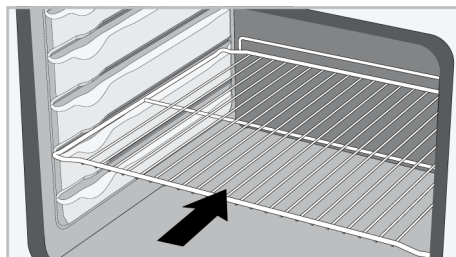
On models with wire shelves :

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 :

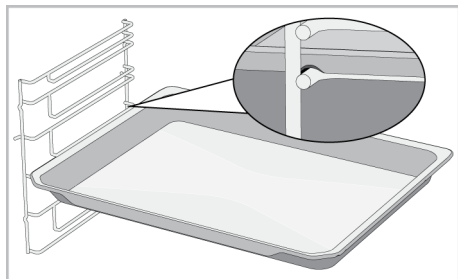
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

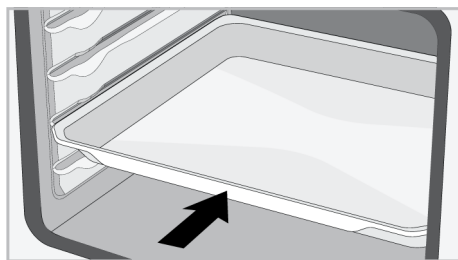
On models with wire shelves :

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 :

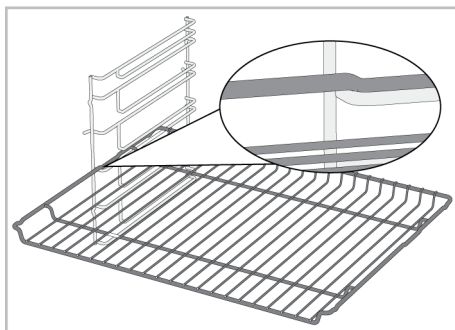
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



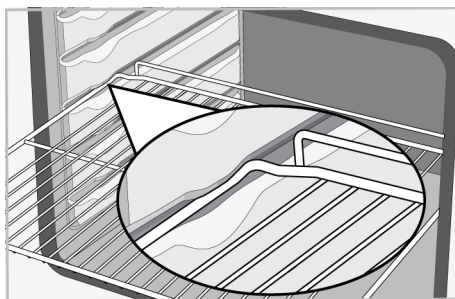
Stopping function of the wire grill

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 :

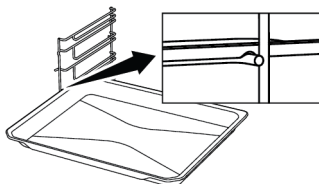


On models without wire shelves :



Tray stopping function - On models with wire shelves

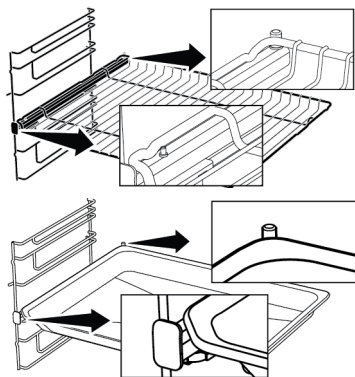
There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



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.

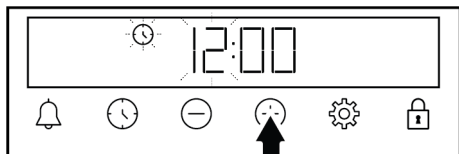
4 First Use



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

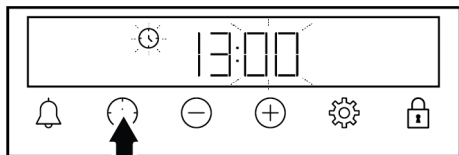
4.1 First Timer Setting


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

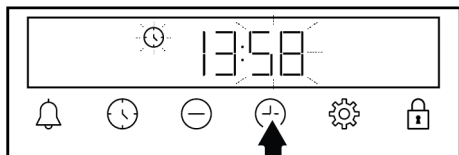
1. When the oven is first started, "12:00" and  symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the / keys.









3. Touch  or  key to activate the minutes field.




4. Touch the / keys to set the minute.



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

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

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

4.2 Initial Cleaning

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

Before using the accessories:

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

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

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

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

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

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

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time. If you wish the oven lamp to be on incessantly, select the "Oven lamp" operating status with the function selection knob.

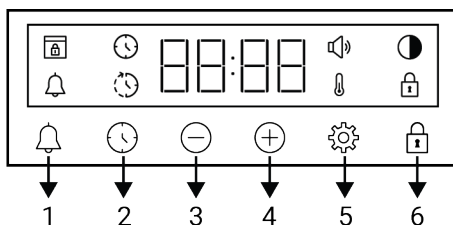
5.2 Operation of the Oven Control Unit

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

Display symbols

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

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

Turning on the oven

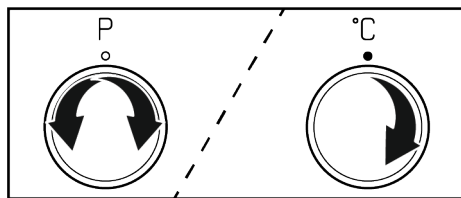
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.



Turning off the oven

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

Manual cooking to select temperature and oven operating function



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

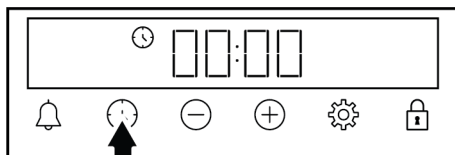





1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
 - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the  symbol will appear on the display. When the temperature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


Cooking by setting the cooking time:

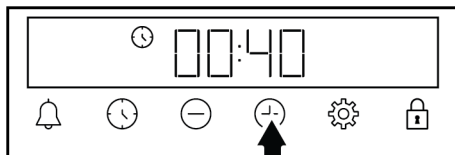
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

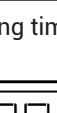
1. Select the operating function for cooking.
2. Touch the  key until the  symbol appears on the display for the cooking time.





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

3. Set the cooking time with the  keys.



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

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

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

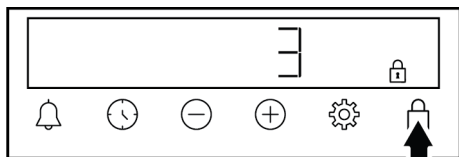
i If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the "0" (off) position.

5.3 Settings

Activating the key lock

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

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



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

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

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

Deactivating the key lock

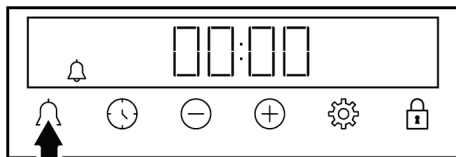
- Touch the key until the 🔒 symbol disappears from the display.
 - ⇒ The 🔒 symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

Setting the alarm

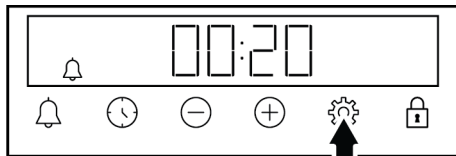
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the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

i 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

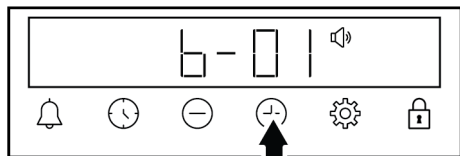
- At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.
 - ⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.



If you want to cancel the alarm;

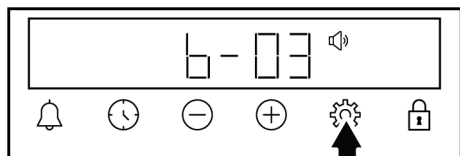
- Touch the  key until the  symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the  key until the “00:00” symbol appears on the display.
- You can also cancel the alarm by touching the  key for a long time.


Adjusting the volume

- Touch  key until the  symbol appears on the display.





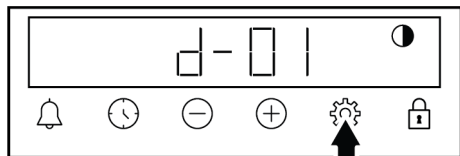
- Set the desired level with the / keys. **(b-01-b-02-b-03)**





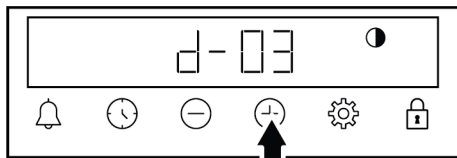
- Touch the  key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.


Setting the display brightness

- Touch  key until the  symbol appears on the display.







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

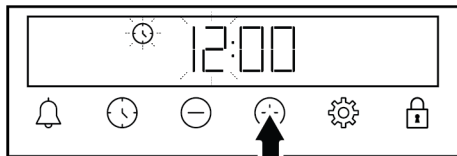




- Touch the  key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

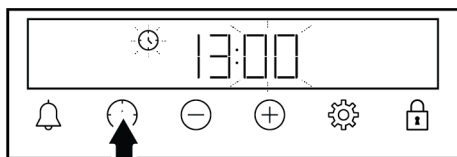
Changing the time of day

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

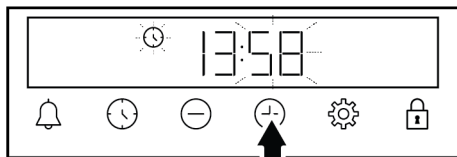
- Touch the  key until the  symbol appears on the display.
- Set the time of day by touching the / keys.






- Touch  or  key to activate the minutes field.



- Touch the / keys to set the minute.



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

6 General Information About Baking

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

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

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

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

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

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

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.

- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

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

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 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	280	5 ... 10

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 *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Top and bottom 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	Top and bottom heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Top and bottom 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	Top and bottom heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

6.1.3 Grill

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

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

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

Grill table

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

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

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

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	160	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill** **	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25
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

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Grill

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

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

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

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher 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

- 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 [▶ 32]").
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

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

Catalytic surfaces

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

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

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

7.2 Cleaning Accessories

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

7.3 Cleaning the Control Panel

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

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

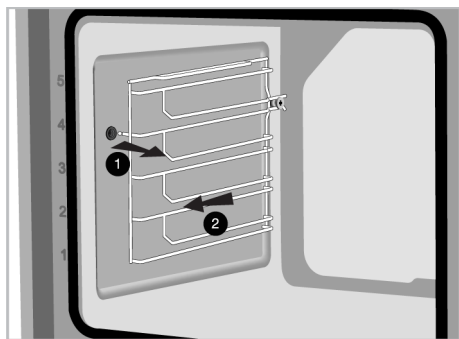
Cleaning the side walls of the oven

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

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

To remove the side wire shelves:

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

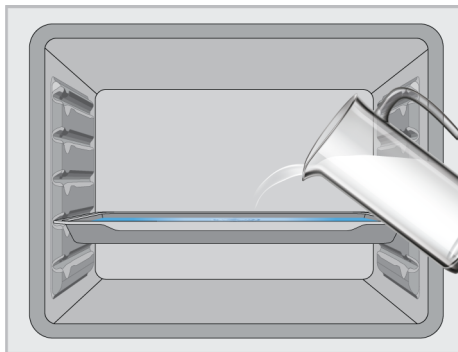


3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

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 Cleaning the Oven Door

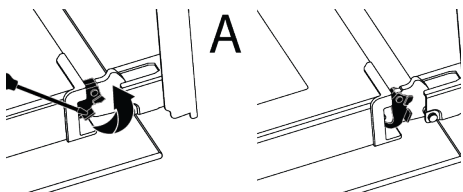
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft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



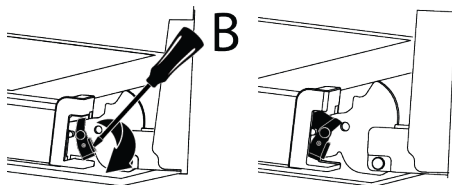
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

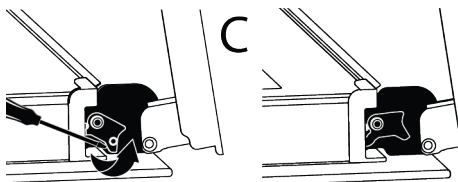
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



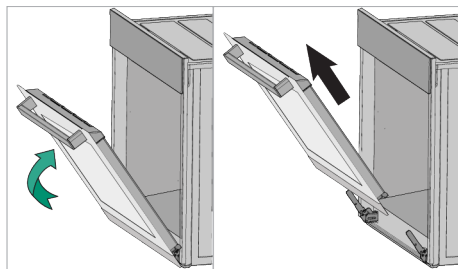
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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.

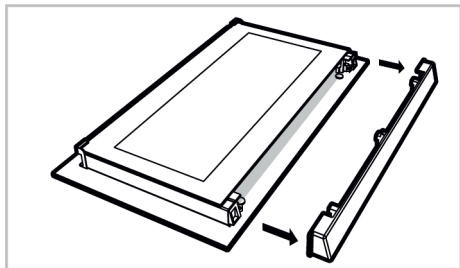
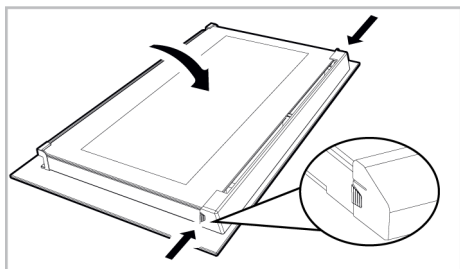


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

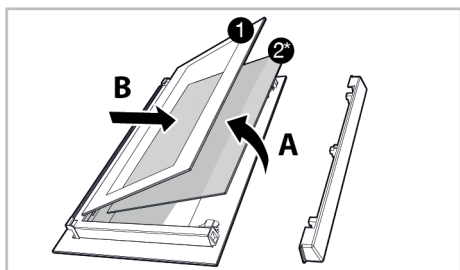
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

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.



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



- 1 Innermost glass 2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).

6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

7.8 Cleaning the Oven Lamp

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

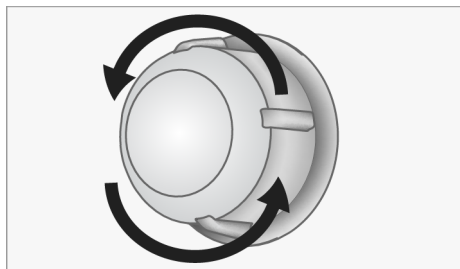
Replacing the oven lamp

General Warnings

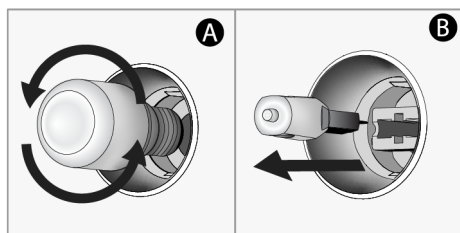
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with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

If your oven has a round lamp,

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



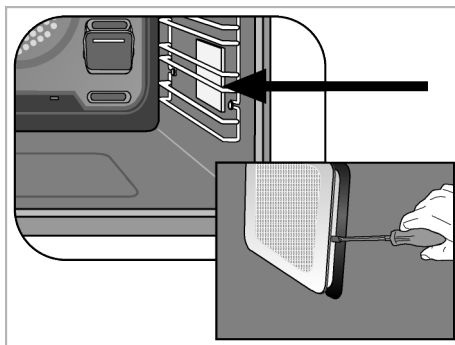
- If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



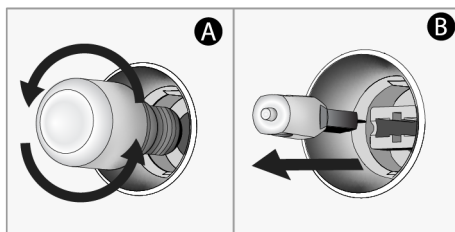
- Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

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



- 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.
- 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.



- Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

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

Steam is emanated while the oven is working.

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

Water droplets appear while cooking

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

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

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

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

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

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

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

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

مرحبًا!

عميلنا العزيز؛

شكرا لاختيارك المنتج. Beko نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج.

ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. في هذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع. احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيته.

إخطار

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

جدول المحتويات

61	٧-١	٧ الصيانة والتنظيف
61	٧-١	معلومات التنظيف العامة
62	٧-٢	تنظيف الملحقات
62	٧-٣	تنظيف لوحة التحكم
62	٧-٤	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)
62	٧-٥	التنظيف بالبخار السهل
63	٧-٦	تنظيف باب الفرن
63	٧-٧	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن
64	٧-٨	تنظيف مصباح الفرن
65	٨	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

40	١-١	١ تعليمات السلامة
40	١-١	غرض الاستخدام
40	١-٢	سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة
41	١-٣	السلامة الكهربائية
42	١-٤	سلامة النقل
42	١-٥	سلامة التركيبات
42	١-٦	سلامة الاستخدام
43	١-٧	تحذيرات بشأن درجة الحرارة
43	١-٨	استخدام الملحقات
43	١-٩	السلامة أثناء الطهي
44	١-١٠	السلامة خلال الصيانة والتنظيف
44	٢	٢ تعليمات بيئية
44	١-٢	توجيه النفايات
44	١-١-٢	الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال
45	٢-٢	معلومات الغلاف
45	٢-٢	توصيات لتوفير الطاقة
46	٣	٣ منتجك
46	١-٣	مقدمة المنتج
46	٢-٣	مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج واستخدامها
47	١-٢-٣	لوحة التحكم
47	٢-٢-٣	مقدمة عن لوحة تحكم الفرن
47	٣-٣	وظائف تشغيل الفرن
48	٤-٣	ملحقات المنتج
49	٥-٣	استخدام ملحقات المنتج
51	٦-٣	المواصفات الفنية
52	٤	٤ الاستخدام الأولي
52	١-٤	ضبط الوقت لأول مرة
52	٢-٤	التنظيف الأولي
52	٥	٥ استخدام الفرن
52	١-٥	معلومات عامة عن استخدام الفرن
53	٢-٥	تشغيل وحدة التحكم في الفرن
54	٣-٥	الإعدادات
55	٦	٦ معلومات عامة عن الطهي
55	١-٦	تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن
56	١-١-٦	المعجنات وطعام الفرن
58	٢-١-٦	اللحوم والأسماك والدواجن
59	٣-١-٦	الشواية
59	٤-١-٦	اختبر الأطعمة

- يجب عدم استخدام هذا المنتج لتسخين الأطباق أو التحفيف عن طريق تعليق المناشف أو الملابس على المقبض.

٢-١ سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قِبَل الأطفال ممن هم في سن 8 سنوات فما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في المهارات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، طالما أنهم يخضعون للإشراف أو تم تدريبهم على الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالمنتج. ينبغي ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم ما لم يكن هناك شخص يشرف عليهم.
- ينبغي عدم استخدام هذا المنتج من قِبَل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، إلا في حالة بقائهم تحت الإشراف أو تلقيهم التعليمات اللازمة.
- ينبغي أن يخضع الأطفال للإشراف لضمان عدم عبثهم بالمنتج.
- تعتبر الأجهزة الكهربائية خطرة على حياة الأطفال والحيوانات الأليفة. لذا، لا ينبغي أن يعثر الأطفال والحيوانات الأليفة بالمنتج أو أن يتسلقوا عليه أو يدخلوه.
- لا توضع أشياء قد يصل إليها الأطفال فوق المنتج.
- **تحذير:** أثناء الاستخدام، تكون أسطح المنتج التي يمكن الوصول إليها ساخنة. ابق الأطفال بعيداً عن المنتج.
- احتفظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. فتحة خطر يتمثل في إمكانية التعرض للإصابة أو الاحتراق.
- حينما يكون الباب مفتوحاً، لا توضع أي أشياء ثقيلة عليه أو تسمح للأطفال بالجلوس عليه، فقد تتسبب في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.
- إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضاً تقاسم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل الشركة المسؤولية عن أي أضرار قد تنتج عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
- احرص دائماً على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخادمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.
- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم يُنص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

١-١ غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم المنتج في الحوادث أو الشرفات أو أي بيئات خارجية أخرى. هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- **تحذير:** لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.
- يمكن استخدام الفرن لإذابة جُمد الطعام والحَبز والقلي والشواء.

• قبل التخلص من المنتجات التالفة وغير المفيدة:

1. أفضل قايِس الطاقة وقم بإزالته من المقبس.
2. انزع كابل الطاقة وافصله من القابس الموجود في المنتج.
3. اتخذ الاحتياطات اللازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
4. لا تسمح للأطفال بالعبث بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.

السلامة الكهربائية



- تأكد من عدم انخسار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
- يصير السطح الخلفي للفرن ساخناً عند استخدامه. يجب ألا تلمس كابلات الطاقة السطح الخلفي للمنتج. وإلا فإنه قد يتعرض للتلف.
- لا تحسّر الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها فوق الأسطح الساخنة. بخلاف ذلك، فقد يذوب عازل الكبل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة قصر الدائرة الكهربائية.
- استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.
- لا تستخدم سلك تمديد أو متعدد القوابس لتشغيل منتجك.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغير (نوع القابس) ضرورياً.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشتعل. أبقِ المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيداً عن المنتج.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.
- **تحذير:** قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل المنتج عن مأخذ الإمداد الرئيسي لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر. إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

- وصل المنتج بمأخذ مؤرض مُحمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأريض بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/الوطنية.
- يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- افضل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
- وصل المنتج بمأخذ يلبّي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.
- (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".
- لا تقم بمسح سلك الطاقة أسفل المنتج وحلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.

- تجنب تمامًا وضع قابس المنتج في قابس مكسور أو مفكوك أو خارج المقبس. تأكد من إدخال القابس بالكامل في المقبس. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
 - تجنب إدخال الجهاز في مقابس مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابس الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرب إليها الماء). وإلا فثمة خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.
 - لا تلمس القابس أبدًا بأيدي مبتلة!
 - اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.
- ٤-١**  سلامة النقل
- أفضل المنتج من مصدر إمداد الطاقة الرئيسي قبل نقله.
 - المنتج ثقيل، فاحمل المنتج مع شخصين على الأقل.
 - لا تستخدم الباب و/أو المقبض لنقل المنتج أو تحريكه.
 - لا تضع أي أشياء على الجهاز. احمل الجهاز عموديًا.
 - عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشرائط بإحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
 - قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.
- ٥-١**  سلامة التركيبات
- قبل البدء في التثبيت، ألق تنشيط خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
 - ارتدِ دومًا قفازات واقية أثناء عمليتي النقل والتركيب. وإلا فثمة خطر من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.
- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف به.
 - تجنب استخدام أي مواد عازلة للحرارة لتغطية الجزء الداخلي من الأثاث الذي سيتم تثبيته.
 - ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل السخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.
 - أبقِ على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
 - لتجنب ارتفاع درجة الحرارة، يجب عدم تركيب المنتج خلف أعظية زخرفية.
 - في الحالات التي يوجد فيها خرطوم/أنبوب غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي خلف منطقة التثبيت المخصصة للمنتج، فمن الضروري ضمان عدم وجود تلامس بين المنتج وخطوط المرافق هذه. وإلا فقد يتم سحق الخرطوم/الأنبوب.
 - إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيثبت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصل بالمقبس.
- ٦-١**  سلامة الاستخدام
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
 - إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فافصله أو أفضل الطاقة عن صندوق المصاهر.
 - لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. أفضل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
 - لا تستخدم الجهاز إذا تمت إزالة زجاج الباب الأمامي أو تشققه. وإلا سيكون هناك خطر الإصابة والأضرار البيئية.
 - لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.

⚠️ ٨-١ استخدام الملحقات

- من المهم وضع الشواية السلوكية والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلوكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم "استخدام الملحقات".
- أغلق باب الفرن بعد دفع الملحقات بالكامل داخل مساحة الطهي، وإلا فإنها قد تصطدم بزجاج الباب وتلتف.

⚠️ ٩-١ السلامة أثناء الطهي

- كن حذرًا عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظرًا لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.
- يمكن أن تشتعل بقايا الطعام في منطقة الطهي، مثل الزيت. نظف هذه البقايا قبل الطهي.
- خطر التسمم الغذائي: لا تترك الطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل الطهي أو بعده. وإلا فإنه قد يتسبب في التسمم الغذائي أو في الإصابة بأمراض.
- لا تقم بتسخين علب أو برطمانات زجاجية مغلقة في الفرن. قد يؤدي الضغط الذي قد يتراكم في العلب / البرطمان إلى انفجارها.
- لا تضع صواني الخبز، أو الأطباق أو رقائق الألومنيوم مباشرة على الجزء السفلي من الفرن. يمكن أن تتسبب الحرارة المتراكمة في إتلاف قاعدة الفرن.
- ضع في اعتبارك الاحتياطات التالية عند استخدام ورق زبدة دهني أو مواد مماثلة:
- ضع ورق مضاد للشحوم في إناء الطهي أو على ملحق الفرن (الصينية، الشواية السلوكية، وما إلى ذلك) مع الطعام وضعه في الفرن المسخن مسبقًا.

- لا تستخدم المنتج أبدًا في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و / أو المخدرات.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. وإلا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
- مقبض الفرن ليس مُجَمَّفَ مناشف. عند استخدام المنتج، لا تعلق المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة على المقبض.
- تتحرك مفصلات باب المنتج عند فتح الباب وإغلاقه وقد تنحسر. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات

⚠️ ٧-١ تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- **تحذير:** عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيلة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين.
- يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- حافظ على مسافة كافية بينك وبين فتح باب الفرن أثناء الطهي أو عند انتهائه. فقد يحرق البخار يدك و / أو وجهك و / أو عينيك.
- يكون المنتج ساخنًا أثناء التشغيل. يجب الحرص على تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن وعناصر التسخين.
- قم دائمًا بارتداء قفازات الفرن المقاومة للحرارة أثناء التعامل مع المنتج.

- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. لا تضع الطعام بعيدًا جدًا في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.

! ١-١ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تغسل المنتج أبدًا عن طريق رش الماء أو سبكه عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية أو الصوف السلكي أو مواد التبييض لتنظيف زجاج الباب الأمامي. يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيروها.

- لمنع خطر ملامسة عناصر تسخين الفرن وعرقلة تدفق الهواء الساخن، قم بإزالة أي أجزاء زائدة من ورق الزبدة التي تتدلى من الملحقات أو الحاويات. لا تستخدم ورق زبدة في درجات حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة من قبل الشركة المصنعة. لا تضع ورق مضاد للشحوم أبدًا على قاعدة الفرن.
- لا تضعه فوق الملحقات أثناء التسخين المسبق.
- اضعط دائمًا بطبق أو شيء مشابه لمنع المواد من التناثر بسبب دوران الهواء داخل الفرن.
- قم فقط بتغطية السطح الضروري داخل الصينية.
- بعد كل استخدام، يجب تنظيف الصينية واستبدال أي ورق زبدة أو مواد مماثلة مستخدمة في الصينية.
- بخلاف ذلك، يمكن أن تتسبب السوائل المتساقطة على الصينية في تشكل دخان أو حتى اشتعال اللهب.
- يتولد تدفق الهواء عند فتح غطاء المنتج. يمكن أن يتلامس ورق الزبدة مع عناصر التسخين مما يؤدي إلى اشتعاله.
- يجب وضع صينية على الرف السفلي عند استخدام رف الشواء للقلي. بخلاف ذلك، فإن زيت الطعام والمكونات الأخرى التي تقطر على قاع الفرن يمكن أن تشكل دخانًا كثيفًا وتؤدي إلى ألسنة اللهب.

٢ تعليمات بيئية

١-٢ توجيه النفايات

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

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



وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء و مواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تنخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية العادية والنفايات الأخرى في حماية فترة خدمته. خذهُ إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS):

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

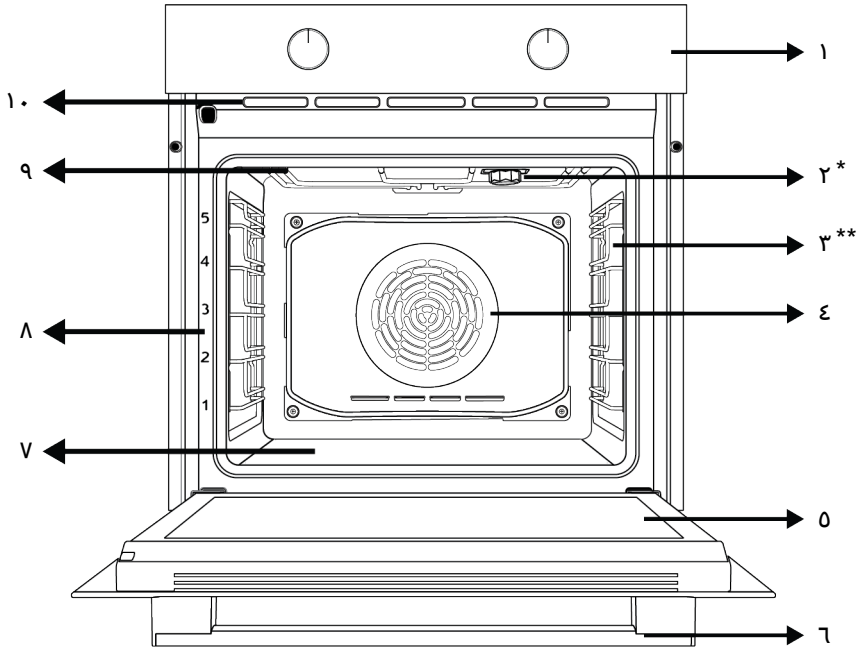
٢-٢ معلومات الغلاف

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

٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة

وفقاً لللائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال المنتج المرفق مع المنتج. ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:

- إذابة مجمد الطعام المجمد قبل الطهي.
- استخدم في الفرن أوان داكنة أو مطلية بالمينا تنقل الحرارة بشكل أفضل.
- إذا كان محددًا في الوصفة أو دليل المستخدم، فقم دائماً بالتسخين المسبق. لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- أوقف تشغيل المنتج لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي الممتدة. وبهذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20٪ من الكهرباء باستخدام الحرارة المتبقية.
- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت عن طريق وضع قدرتي طهي على الرف السلكي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي في وظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة". إذا لم يتم فتح الباب، يتم تحسين درجة الحرارة الداخلية لتوفير الطاقة في وظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة"، وقد تختلف درجة الحرارة هذه عما هو معروض على الشاشة.



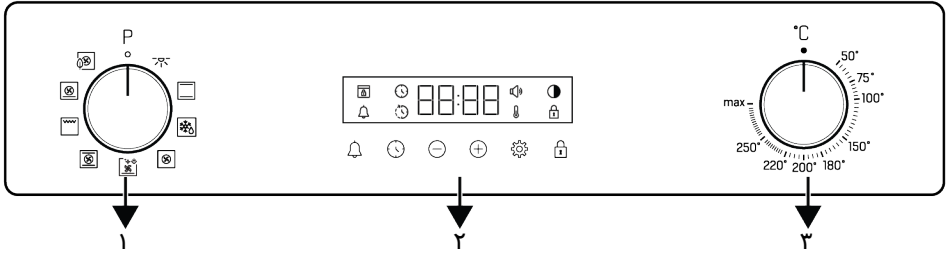
- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| ١ لوحة التحكم | ٢ المصباح |
| ٣ الأرفف السلكية | ٤ محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي) |
| ٥ باب | ٦ المقبض |
| ٧ السخان السفلي (أسفل اللوح الفولاذي) | ٨ مواضع الرفوف |
| ٩ المسخن العلوي | ١٠ فتحات تهوية |

٢-٣ مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج واستخدامها

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

* يختلف حسب الطراز، قد لا يكون منتجك مزودًا بمصباح، أو قد يختلف نوع المصباح وموقعه عن الرسم التوضيحي.

** يختلف حسب الطراز، قد لا يكون منتجك مزودًا برف سلكي. يظهر منتج مع رف سلكي في الصورة كمثال.



٢ المؤقت

١ مقبض اختيار الوظيفة

٣ مقبض اختيار درجة الحرارة

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

رموز الشاشة

رمز وقت الخبز

رمز وقت انتهاء الخبز*

رمز التنبيه

رمز السطوع

رمز قفل المفاتيح

رمز درجة الحرارة

رمز مستوى الصوت

رمز قفل الباب*

*يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

٣-٣ وظائف تشغيل الفرن

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

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

٢-٢-٣ مقدمة عن لوحة تحكم الفرن

مقبض اختيار الوظيفة

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

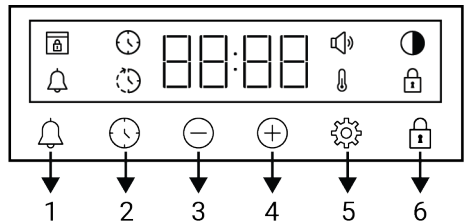
قرص الحرارة

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

مؤشر درجة الحرارة

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

المؤقت



1 مفتاح التنبيه

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	مصباح الفرن	-	لا يوجد سخان يعمل في الفرن. فقط مصباح الفرن يضيء.
	التشغيل بالمروحة	-	الفرن غير ساخن. فقط المروحة (على الحائط الخلفي) تعمل. الأطعمة المجمدة مع المبيبات تذوب ببطء في درجة حرارة الغرفة ، ويتم تبريد الطعام المطبوخ. الوقت اللازم لإذابة قطعة كاملة من اللحم أطول من الوقت اللازم لإذابة الأطعمة التي تحتوي على جيوب.
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين السفلي بمساعدة المروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة السخان السفلي بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصينية واحدة. يجب أيضًا استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البحار بسهولة.
	التسخين بالمروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخان المروحة بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. إنها مناسبة للطهي متعدد الأطباق على مستويات مختلفة من الرفوف.
	التسخين الاقتصادي بالمروحة	*	لتوفير الطاقة ، يمكنك استخدام هذه الوظيفة بدلاً من استخدام "" في نطاق 160-220 درجة مئوية. لكن؛ سيكون وقت الطهي أطول قليلاً.
	وظيفة البيتزا	*	يعمل السخان السفلي وتسخين المروحة. انها مناسبة لطهي البيتزا.
	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	*	تعمل وظائف التدفئة العلوية والتدفئة المنخفضة وتسخين المروحة. يتم طهي كل جانب من المنتج المراد طهيه بشكل متساوٍ وبسرعة. يتم الطهي بصينية واحدة.
	شواية كاملة	*	الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.

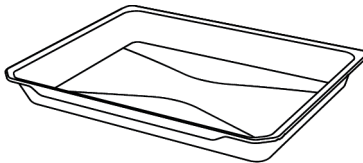
* يعمل منتحك في نطاق درجة الحرارة المحدد في مقبض درجة الحرارة.

٤-٣ ملحقات المنتج

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

الصينية العميقة

يتم استخدامها للمعجنات أو قلي القطع الكبيرة أو الأطعمة الغنية بالعصارة أو لجمع الزيوت المتداخلة عند الشواء.



قد تشوه الصواني الموجودة في منتحك بسبب تأثير الحرارة. وليس لهذا تأثير على الوظيفة. ويخفي التشوه عندما تبرد الصينية.

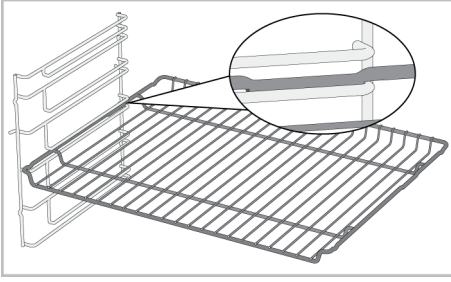
صينية قياسية

يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلي القطع الكبيرة.

الشواية السلكية

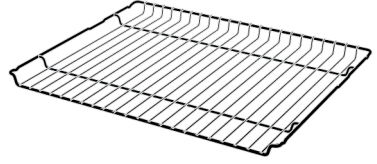
يتم استخدامه للقلي أو وضع الطعام المراد خبزه وقلبه وطيئه على الرف المطلوب.

طرز بأرفف سلكية :

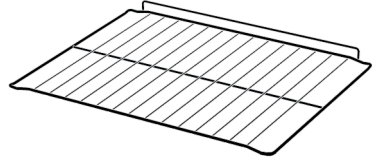


طرز بدون أرفف سلكية :

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



طرز بدون أرفف سلكية :

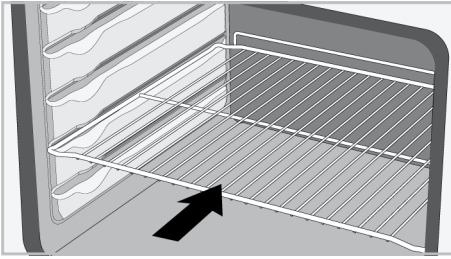


٥-٣ استخدام ملحقات المنتج

أرفف الطبخ

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

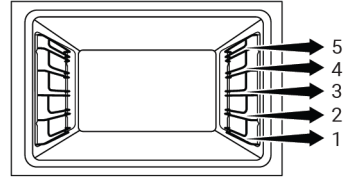
طرز بأرفف سلكية :



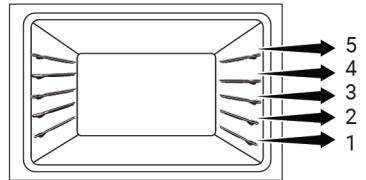
ضع الصينية على أرفف الطهي

طرز بأرفف سلكية :

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

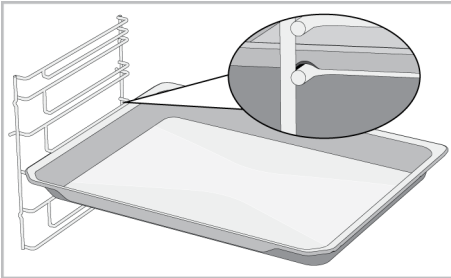


طرز بدون أرفف سلكية :



ضع الشواية السلكية على أرفف الطهي

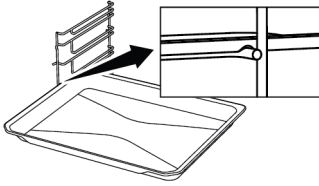
طرز بأرفف سلكية :



طرز بدون أرفف سلكية :

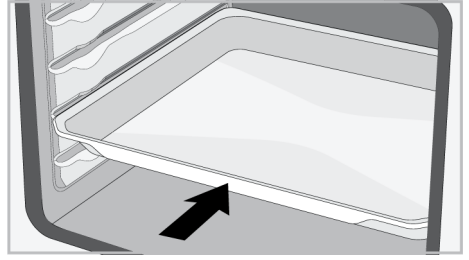
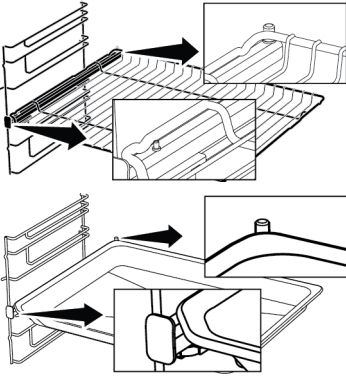
من الضروري أيضًا وضع الصواني على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. يكون للدرج اتجاه واحد عند وضعه على الرف. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبها المصمم للحمل في المقدمة.

من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. من أجل طهي أفضل ، يجب تأمين الشواية السلكية على نقطة توقف الرف السلكي. يجب ألا تتجاوز نقطة التوقف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



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

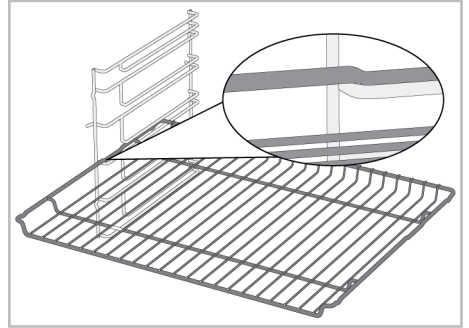
بفضل القضبان التلسكوبية ، يمكن تركيب الصواني أو الشواية السلكية وإزالتها بسهولة. عند استخدام الصواني والشوايات السلكية ذات السكة التلسكوبية ، يجب الحرص على أن تكون المسامير الموجودة في مقدمة وخلف القضبان التلسكوبية مثبتة على حواف الشواية والصينية (كما هو موضح في الشكل).



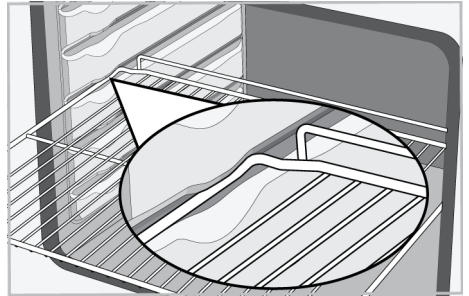
إيقاف وظيفة الشواية السلكية

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

طرز بأرفف سلكية :



طرز بدون أرفف سلكية :



وظيفة إيقاف الدرج - طرز بأرفف سلكية

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

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

أساسيات: تتوافق المعلومات المدونة على ملصق الطاقة بالأفران الكهربائية المنزلية مع المعيار EN 60350-1 / IEC 60350-1. يتم تحديد القيم في وظائف التسخين العلوي والسفلي (إن وجدت) و التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة مع الحمل القياسي.

تُحدد ففة كفاءة الطاقة وفقًا للأولويات التالية اعتمادًا على وجود الوظائف ذات الصلة بالمنتج من عدمه. 1-التسخين الاقتصادي بالمروحة , 2-التسخين بالمروحة , 3-الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة , 4-التسخين العلوي والسفلي.

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.



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



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



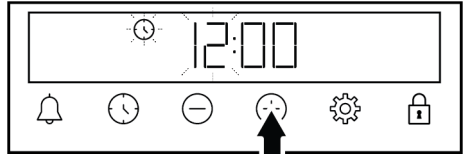
قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

١-٤ ضبط الوقت لأول مرة

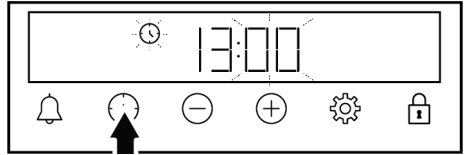
اضبط الوقت دومًا قبل استخدام الفرن، وإذا لم تضبطه، فستعذر الطهي حينئذ في بعض طرز الأفران.

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

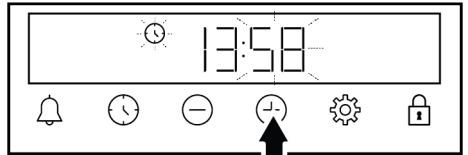
2. اضبط وقت اليوم باستخدام المفاتيح (+) (-).



3. المس ⌚ أو مفتاح ⚙️ لتنشيط حقل الدقائق.



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



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

← يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز ⌚ من الشاشة.

٥ استخدام الفرن

١-٥ معلومات عامة عن استخدام الفرن

مروحة التبريد (يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.)

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائيًا عندما يلزم ويُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُغنى تنشيطها تلقائيًا عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. تجنّب تغطية فتحات التهوية هذه بأي شيء. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريبًا).

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

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

٢-٤ التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.

2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.

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

4. ينبغي عند تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع السخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" [47] يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.

5. انتظر حتى يبرد الفرن.

6. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وحفظها بقطعة قماش.

قبل استخدام الملحقات؛

نظّف الملحقات التي تزيلها من الفرن بماء ومنظف وإسفنجة تنظيف ناعمة. **ملاحظة:** يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كرميمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

ملاحظة: أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي ويحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنّب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.

إضاءة الفرن

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

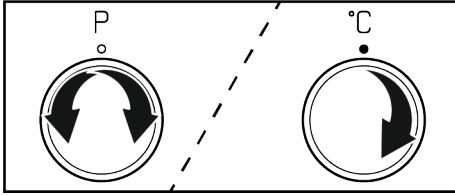
إذا كنت ترغب في تشغيل مصباح الفرن باستمرار، فحدد حالة التشغيل "مصباح الفرن" بمقبض اختيار الوظيفة.

٢-٥ تشغيل وحدة التحكم في الفرن

تعليمات عامة بخصوص وحدة التحكم في الفرن

- الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه لعملية الطهي هو 5 ساعات و 59 دقيقة. يتم إلغاء البرنامج في حالة انقطاع التيار الكهربائي، وستحتاج حينئذٍ إلى إعادة البرمجة.
- تومض الرموز ذات الصلة على الشاشة أثناء إجراء أي تعديلات. ويتبقي انتظار وقت قصير حتى حفظ الإعدادات.
- لا يتسنى ضبط وقت اليوم في حالة ضبط أي إعداد للطهي.
- وفي حالة ضبط وقت الطهي عند بدء الطهي، فسيتم عرض الوقت المتبقي على الشاشة.
- في الحالات التي يتم فيها ضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي؛ فيمكنك إلغاء هذا الوقت تلقائيًا عن طريق لمس المفتاح (1) لفترة طويلة.

المؤقت



1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.

2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.

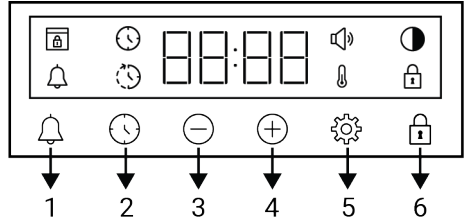
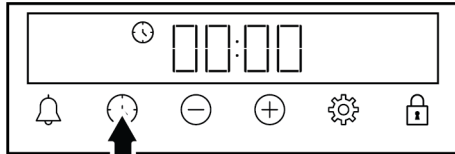
← سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين وسيظهر على الشاشة الرمز (1). عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يتخفي الرمز (1). لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا نظرًا لأن الطهي اليدوي يكون دون تحديد وقت للطهي، فعليك التحكم في الطهي وإيقاف تشغيله بنفسك. عند اكتمال الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (لأعلى).

الطهي عن طريق تحديد وقت الطهي؛

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

1. حدد وظيفة التشغيل الملائمة للطهي.

2. المس مفتاح (1) حتى يظهر الرمز (1) على الشاشة خلال مدة الطهي.



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

رموز الشاشة

- رمز وقت الخبز
- رمز وقت انتهاء الخبز*
- رمز التنبيه
- رمز السطوع
- رمز قفل المفاتيح
- رمز درجة الحرارة
- رمز مستوى الصوت
- رمز قفل الباب*

*يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

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



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



إلغاء تنشيط ميزة قفل المفاتيح.

1. المس المفتاح حتى يختفي الرمز من الشاشة.

⇐ يختفي الرمز من الشاشة ويتم تعطيل قفل المفاتيح.

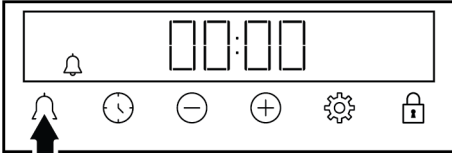
ضبط التنبيه

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

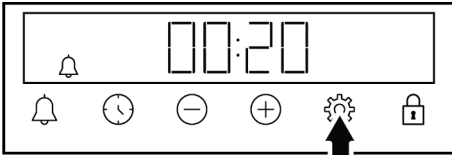
يمكن أن يكون الحد الأقصى لوقت التنبيه هو 23 ساعة و 59 دقيقة.



1. المس حتى يظهر الرمز على الشاشة.



2. اضبط وقت التنبيه باستخدام المفاتيح \ominus/\oplus .



⇐ بعد ضبط وقت التنبيه، يظل الرمز مضيئًا، ويبدأ وقت

التنبيه العد التنازلي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت التنبيه ووقت الطهي في آن واحد، فسيظهر الوقت الأقل على الشاشة.

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

إيقاف تشغيل التنبيه

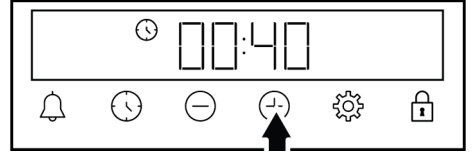
1. ستصدر أصوات تحذيرية لمدة دقيقتين في نهاية مدة التنبيه. المس أي مفتاح لإيقاف التحذير المسموغ.

⇐ يتوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على الشاشة.

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



3. اضبط وقت الطهي باستخدام المفاتيح \ominus/\oplus .



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



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

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

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

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

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

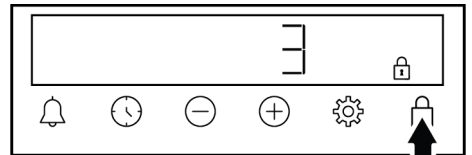


٣-٥ الإعدادات

تفعيل قفل المفاتيح

يتسنى باستخدام ميزة قفل المفاتيح حماية المؤقت من التداخل.





1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز على الشاشة.





⇐ يظهر الرمز على الشاشة ويبدأ العد التنازلي 1-2-3. ينشط قفل

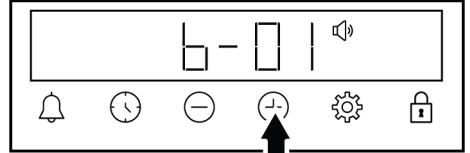
المفاتيح عند انتهاء العد التنازلي. يُصدر المؤقت في حالة لمس أي مفتاح عند ضبط ميزة قفل المفاتيح إشارة صوتية ويومض الرمز .

إذا كنت ترغب في إلغاء التنبيه؛

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

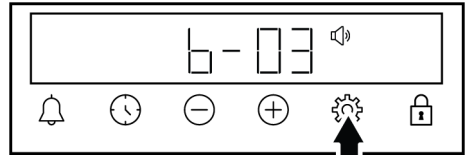
ضبط مستوى الصوت


1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.





2. اضبط المستوى المطلوب باستخدام مفاتيح $(-/+)$. (b-01-b)

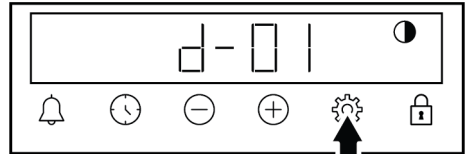
(b-02-b-03)



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

ضبط سطوع الشاشة

1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.



2. اضبط مستوى السطوع المشهود باستخدام مفاتيح $(-/+)$.

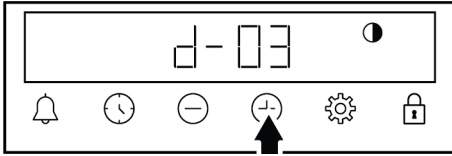
(d-01-d-02-d-03)


٦ معلومات عامة عن الطهي

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم. علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختبارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويُشار أيضًا إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

٦-١ تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن



- قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيدًا.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظرًا لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.

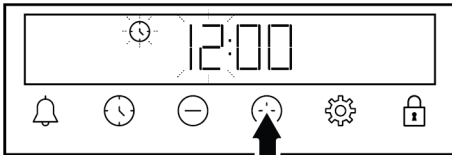


3. المس المفتاح  للتأكيد أو انتظر بدون لمس أي مفتاح. يصبح إعدادات السطوع نشط بعد فترة.

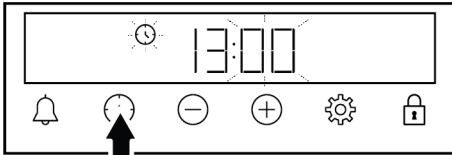
تغيير وقت اليوم

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

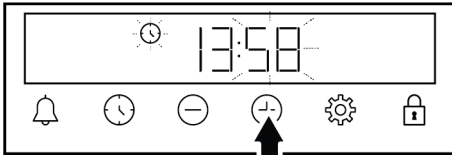
1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.
2. اضبط وقت اليوم باستخدام المفاتيح $(-/+)$.






3. المس  أو مفتاح  لتنشيط حقل الدقائق.



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



5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس مفتاح  أو .

← يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز  من الشاشة.

- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.
- أزل دوماً الملحقات غير المستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي.
- فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهيها وفقاً لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.
- يضمن استخدام الملحقات المرفقة حصولك على أفضل أداء للطهي.
- يُرجى دوماً مراعاة التحذيرات والمعلومات التي تقدمها الشركة المصنعة بخصوص أدوات الطهي الخارجية التي ستستخدمها.
- اقطع الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في عملية الطهي بأحجام مناسبة للإناء الذي ستستخدمه للطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق المقاومة للشحم الزائدة المتدلية من الإناء في خطر الإصابة بحرق وتؤثر كذلك على جودة الطهي. استخدم الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في نطاق درجة الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. تجنب تغيير موضع الرف أثناء الطهي.

٦-١-٦ المعجنات وطعام الفرن

معلومات عامة

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. وإذا كنت تستخدم أواني طهي خارجية، يُفضل استخدام أواني داكنة وغير لاصقة ومقاومة للحرارة.
 - إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق.
 - إذا كنت ستطهي باستخدام أواني الطهي على الشواية السلكية، فضعها في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.
 - يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
 - وقد تختلف حالة طهي المنتجات اعتماداً على كمية الطعام وحجم أواني الطهي.
- نصائح للمعجنات**
- إذا كانت المعجنات جافة جداً، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية واختصر وقت الطهي. بلل أوراق العجين بصلصة تتكون من مزيج الحليب، والزيت، والبيض والذئب الرايب.
 - في حالة طهي المعجنات ببطء، فتأكد من أن سمك المعجنات التي قد قمت بتخضيرها لا تفيض بالصلبة.
 - إذا كانت المعجنات بنية اللون على السطح ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصلصة التي ستستخدمها في المعجنات ليست كثيرة جداً في أسفل المعجنات. للحصول على تخمير متساوٍ، حاول توزيع الصلصة بالتساوي بين أوراق العجين والمعجنات.
 - اختبر معجنتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبين لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي غير محمر بدرجة كافية، فضعه على رف سفلي للطهي التالي.

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

اقتراحات للطهي بصينية واحدة

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

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكنية**	التسخين العلوي والسفلي	2	160	30 ... 40
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكنية**	التسخين بالمروحة	2	160	30 ... 40
البسكويت	صينية للمعجنات *	التسخين العلوي والسفلي	3	170	25 ... 35
البسكويت	صينية للمعجنات *	التسخين بالمروحة	3	170	20 ... 30
القطاير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	35 ... 45
القطاير	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	2	180	35 ... 45
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	20 ... 30
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	3	180	20 ... 30
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	30 ... 40
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	3	200	30 ... 40
لازانيا	وعاء زجاجي / معدني بالشواية السلكنية**	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	30 ... 40
قطرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكنية**	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 70
قطرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكنية**	التسخين بالمروحة	2	170	50 ... 70
البيتزا	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200 ... 220	10 ... 20
البيتزا	صينية قياسية *	وظيفة البيتزا	2	280	5 ... 10

اقتراحات للطهي بصينيتين

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	2 - 4	150: طرز بأرفف سلكنية 140: طرز بدون أرفف سلكنية	طرز بأرفف سلكنية : 25 ... 40 طرز بدون أرفف سلكنية : 30 ... 45
البسكويت	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	2 - 4	170	25 ... 35
القطاير	1-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	1 - 4	180	35 ... 45
خبز البن	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	2 - 4	180	20 ... 30

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

**قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

جدول الطهي بوظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة"

- لا تتم بتغيير إعدادات درجة الحرارة بعد بدء الطهي في وظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة".

- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي في وظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة". في حالة عدم فتح الباب، يتم تحسين درجة الحرارة الداخلية لتوفير الطاقة، وقد تختلف درجة الحرارة هذه عما هو معروض على الشاشة.

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	صينية قياسية *	3	180	40 ... 30
البسكويت	صينية قياسية *	3	200	40 ... 30
القطاير	صينية قياسية *	3	220	50 ... 40
خبز البن	صينية قياسية *	3	200	40 ... 30

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع متحك.

٦-١-٢ اللحوم والأسماك والدواجن

النقاط الرئيسية بشأن الشواء

- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.
- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريباً. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم المحمر ولا يخرج عند تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.
- إن التتبيل باستخدام عصير الليمون والفلفل قبل طهي جميع قطع الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة من سيزيد من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم منزوع العظام ما بين 15 إلى 30 دقيقة أكثر من فيليه بالقلي.

جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
شرائح لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	15 دقائق /حد أقصى، بعد 180 ... 190	80 ... 60
عرقوب الضأن (2-1,5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	15 دقائق /حد أقصى، بعد 170	120 ... 110
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السللكية * ضع صينية واحدة على رف سللكي	التسخين العلوي والسفلي	2	15 دقائق /حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السللكية * ضع صينية واحدة على رف سللكي	التسخين بالمروحة	2	200 ... 220	80 ... 60
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السللكية * ضع صينية واحدة على رف سللكي	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	2	15 دقائق /حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	1	25 دقائق /حد أقصى، بعد 180 ... 190	210 ... 150

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الحيز (دقيقة) (تقريباً)
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	1	25 دقائق/250 حد أقصى، بعد 180 ... 190	150 ... 210
الأسماك	الشواية السلكية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	20 ... 30
الأسماك	الشواية السلكية *	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	3	200	20 ... 30

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

٣-١-٦ الشواية

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

تحذيرات عامة

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

• يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. أيضاً، لا تضع الطعام بعيداً جداً في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.

• أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبداً مع فتح باب الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

جدول الشواء

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

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

٤-١-٦ اختبار الأطعمة

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

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	140	20 ... 30
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	طرز بأرفف سلكية : 3 طرز بدون أرفف سلكية : 2	140	15 .. 25
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	طرز بأرفف سلكية : 3 طرز بدون أرفف سلكية : 2	150	25 ... 35
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	30 ... 40
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	160	30 ... 40
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 70
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	170	50 ... 70

اقتراحات للطهي بصينيتين

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

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

الشواية

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

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

اقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

تحذيرات عامة

- بعد كل استخدام، نظّف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- إذا كان متشكك بجوتوي على وظيفة تنظيف سهل البخار، يمكنك إجراء التنظيف السهل بالبخار للأوساخ الخفيفة غير الدائمة. (راجع "التنظيف بالبخار السهل" [62]).
- للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.
- يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.

الأسطح الحفازة

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

الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف بقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجاريًا، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخًا بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتًا طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيّرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوبًا.

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتحفيفه جيدًا بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقًا. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.
- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح.
- عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الحادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنجة، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقي تمامًا بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

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

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

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

٢-٧ تنظيف الملحقات

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

٣-٧ تنظيف لوحة التحكم

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

٤-٧ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

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

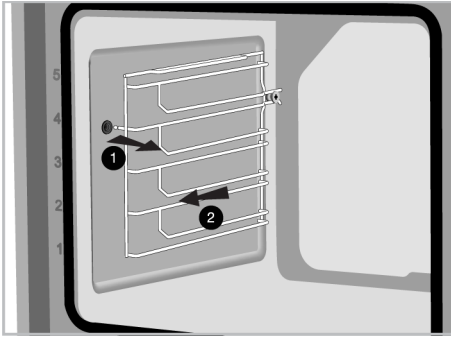
تنظيف الجدران الجانبية للفرن

لا يمكن تعظية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالبيتا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك حدار حفاز، فارجع إلى قسم "الأسطح التخزينية" للحصول على معلومات.

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

إزالة الرفوف السلكية الجانبية:

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

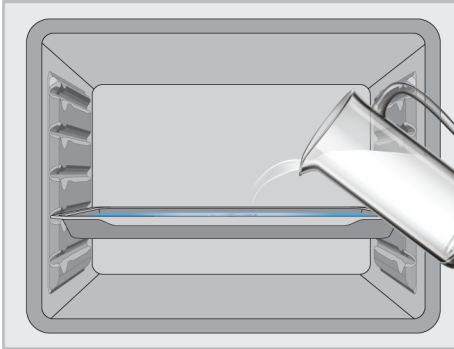


3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

٥-٧ التنظيف بالبخار السهل

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

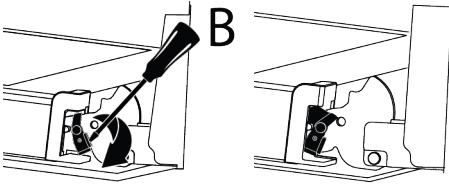
1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.
2. أضف 500 مل من الماء إلى الصينية وضعها على الرف الثاني للفرن.



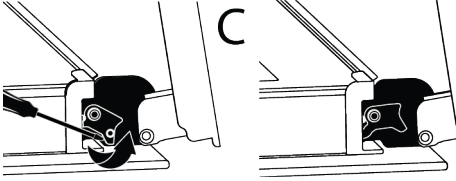
3. اضبط الفرن على وضع التشغيل السهل للتنظيف بالبخار و قم بتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.

افتح الباب على الفور وامسح الأجزاء الداخلية للفرن بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة. سينبعث البخار عند فتح الباب. قد يشكل ذلك خطر الإصابة بحروق. توخى الحذر عند فتح باب الفرن.

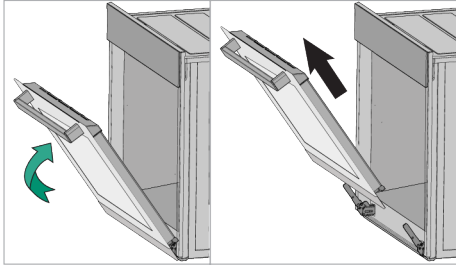
للأوساخ العنيدة، نظف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وحفظها بقطعة قماش جافة.



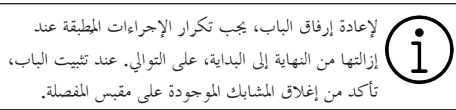
6. (C) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الفتح / الإغلاق الناعم.



7. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



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



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

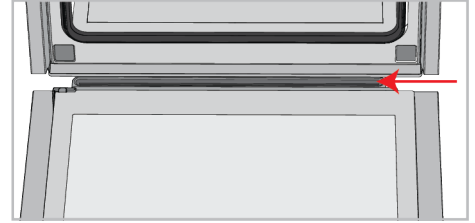
7-7 إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

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

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

(يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.) بعد التكتيف داخل الفرن، قد تحدث بركة أو رطوبة في قناة المسح أسفل الفرن. امسح قناة المسح بقطعة قماش مبللة بعد الاستخدام وحفظها.



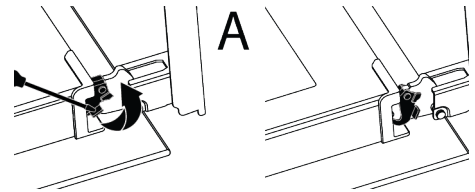
6-7 تنظيف باب الفرن

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

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

إزالة باب الفرن

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



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

٨-٧ تنظيف مصباح الفرن

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

استبدال مصباح الفرن

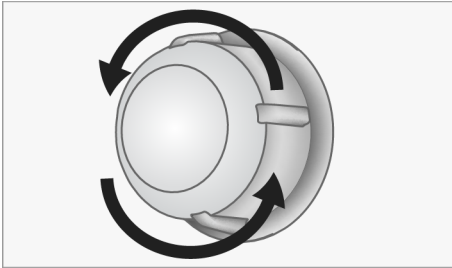
تحذيرات عامة

- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو بمصباح هالوجين بمقاس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفنيين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.

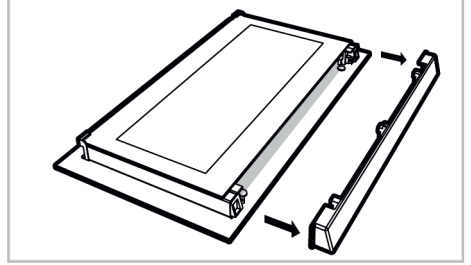
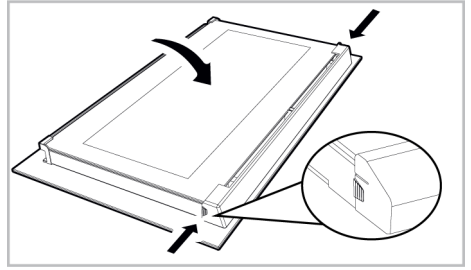
- قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.
- يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. ويتمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
- يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

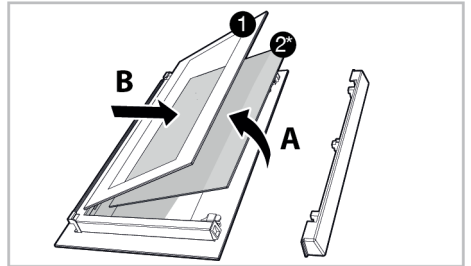
1. افصل المنتج عن الكهرباء.
2. أزل الغطاء الزجاجي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.



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



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



- 1 الزجاج الداخلي
- *2 الزجاج الداخلي (قد لا يكون متاحًا لمنتجك)

4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).

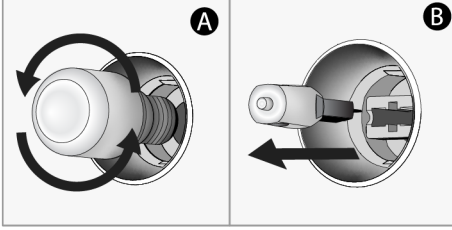
5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على زجاج داخلي). يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).

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

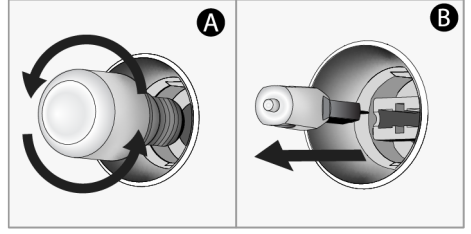
7. ادفع المكون البلاستيكي باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

3. ارفع الغطاء الزجاجي الوافي للمصباح باستخدام مفك البراغي. قم بإزالة البرغي أولاً ، إذا كان هناك برغي على المصباح المربع من متحرك.

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



5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرشف السلكتية.

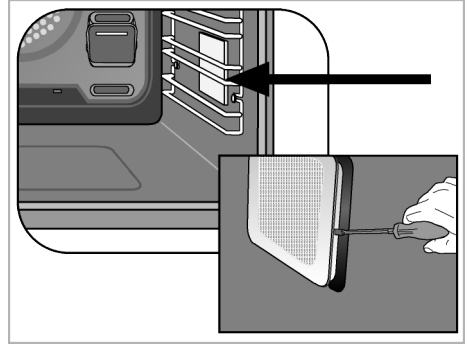


4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

1. افضل المنتج عن الكهرباء.

2. قم بإزالة الأرفف السلكتية حسب الوصف.



٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

ضوء الفرن غير مضاء.

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

الفرن لا يسخن.

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

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

ينبعث بخار أثناء تشغيل الفرن.

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

تظهر قطرات الماء أثناء الطهي

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

تُسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.

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

المنتج لا يعمل.

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

(بالنسبة للطرز المزودة بمؤقت) تومض شاشة المؤقت أو يُترك رمز
المؤقت مفتوحًا.

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

AR

ברוך הבא!

לקוח יקר,

אנו שואפים לספק לך את המוצר היעיל ביותר, שנוצר באיכות . Beko אנו מודים לך שבחרת במוצר 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.

שים לב סכנה שעלולה לגרום לנזק מהותי למוצר או לסביבתו.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

תוכן העניינים

1	הוראות בטיחות	70
1.1	שימוש מיועד	70
1.2	ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד	70
1.3	בטיחות חשמלית	71
1.4	בטיחות בשינוע	72
1.5	בטיחות התקנה	72
1.6	בטיחות שימוש	73
1.7	אזהרות על טמפרטורה	73
1.8	שימוש באביזרים נלווים	73
1.9	בטיחות בבישול	74
1.10	בטיחות תחזוקה וניקוי	75
2	הוראות לשמירה על הסביבה	75
2.1	הנחיית פסולת	75
2.1.1	בנוגע WEEE תאימות להנחייה לסילוק של פסולת	75
2.2	פרטים אודות האריזה	75
2.3	המלצות לחיסכון בחשמל	75
3	המוצר שברשותך	76
3.1	מבוא למוצר	76
3.2	לוח הבקרה של המוצר מבוא ושימוש	76
3.2.1	לוח הבקרה	77
3.2.2	הקדמה ללוח הבקרה של התנור	77
3.3	פונקציות הפעלה של התנור	77
3.4	אביזרי המוצר	78
3.5	שימוש באביזרי מוצרים	79
3.6	מפרטים טכניים	81
4	שימוש ראשון	82
4.1	הגדרת טיימר ראשונה	82
4.2	ניקיון ראשוני	82
5	באמצעות התנור	83
5.1	מידע כללי על שימוש בתנור	83
5.2	תפעול יחידת בקרת התנור	83
5.3	הגדרות	84
6	מידע כללי אודות אפיייה	86
6.1	אזהרות כלליות בנוגע לאפיייה בתנור	86
6.1.1	מאפים ומזון בתנור	86
6.1.2	בשר, דגים ועוף	89
6.1.3	גריל	89
6.1.4	בדיקת מזון	90
7	תחזוקה וניקוי	91
7.1	מידע כללי אודות ניקוי	91
7.2	אביזרים לניקיון	92
7.3	ניקוי לוח הבקרה	92

7.4	ניקוי החלק הפנימי של התנור (אזור הבישול)	93
7.5	ניקוי אדים קל	93
7.6	ניקוי דלת התנור	93
7.7	הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור	94
7.8	ניקיון מנורת התנור	95
8	פתרון בעיות	96

HE

הוראות בטיחות 1

- 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 לפגיעה 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.

- ניתן להשתמש בתנור להפשרה, אפייה, טיגון וגריל של אוכל.
- אין להשתמש במכשיר זה לחמום צלחות, ייבוש 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.

- יש (אם המוצר אינו כולל כבל חשמל) 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
- שמור את חומרי האריזה הרחק מהישג ידם של ילדים. יש סכנת פציעה וחנוק
- 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 הארקה 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 כבל החשמל ניזוק, יש להחליף אותו על ידי היצרן, 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.

- 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 הנתכים.
- 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.

- 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/פציצים 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.

1.9 בטיחות בבישול

- 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 וחסית 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.

2 הוראות לשמירה על הסביבה

2.1 הנחיית פסולת

2.1.1 בנוגע WEEE תאימות להנחיה לסילוק של פסולת

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



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 מחזור של ציוד חשמלי ואלקטרוניקה. תוכל לפנות לרשות המקומית ולברר בנוגע לנקודות איסוף אלו. סילוק הולם של המוצר יעזור למנוע פגיעה בסביבה ובבריאות בני האדם

RoHS: תאימות להנחיה

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

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

2.3 המלצות לחיסכון בחשמל

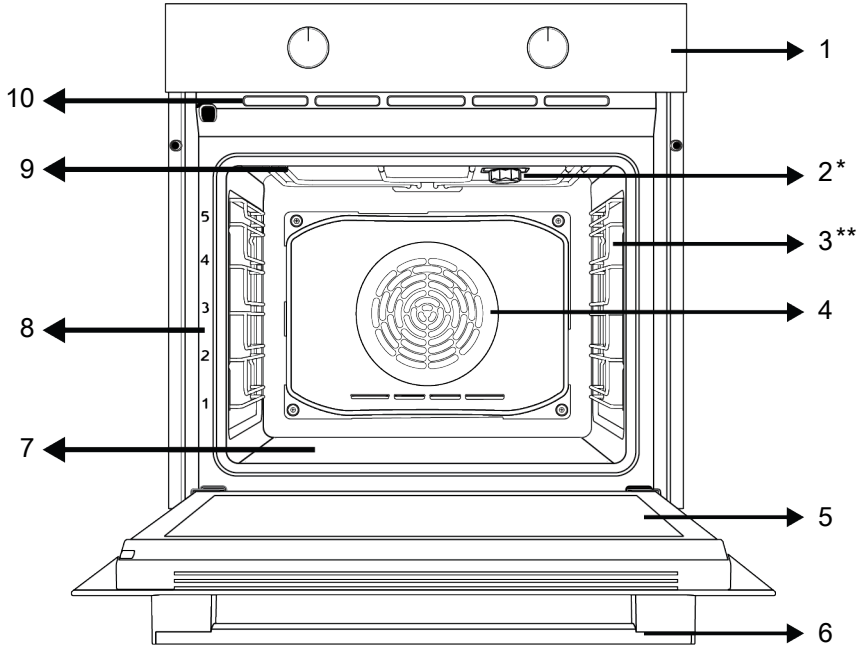
על פי תקן האיחוד האירופי 66/2014, מידע על יעילות אנרגטית ניתן למצוא בקבלה של המוצר שסופקה עם המוצר.

ההצעות הבאות יעזרו לך להשתמש במוצר שלך באופן אקולוגי וחסכוני באנרגיה:

- הפשרה של מזון קפוא לפני האפייה.
- בתנור השתמשו בכלים כהים או אמיל 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- "חיומם מאורר אקו" תפקוד הפעלה. אם הדלת לא נפתחת, הטמפרטורה הפנימית עוברת אופטימיזציה לחיסכון באנרגיה בפונקציית ההפעלה "חיומם מאורר אקו", וטמפרטורה זו עשויה להיות שונה ממה שמוצג בצג.

3 המוצר שברשותך

3.1 מבוא למוצר



1 לוח הבקרה

3 מדפי תיל

5 דלת

7 תנור חימום תחתון (מתחת ללוחית הפלדה)

9 תנור חימום עליון

2 מנורה

4 מנוע מאוורר (מאחורי צלחת הפלדה)

6 ידית

8 מיקומי המדף

10 פתחי אוורור

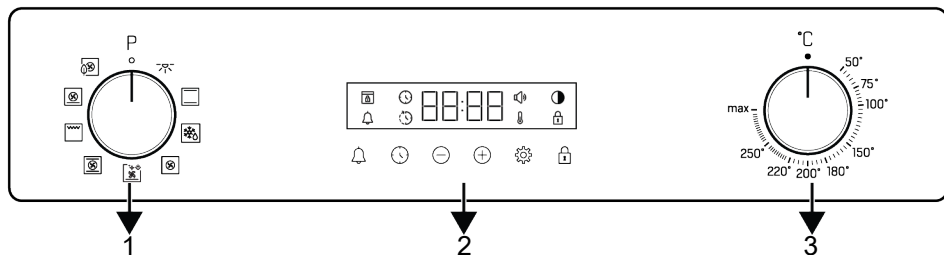
* משתנה בהתאם לדגם. ייתכן שהמוצר שלך אינו מצויד במנורה, או שסוג המנורה ומיקומו עשויים להיות שונים מהאיור.

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

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.

3.2.1 לוח הבקרה



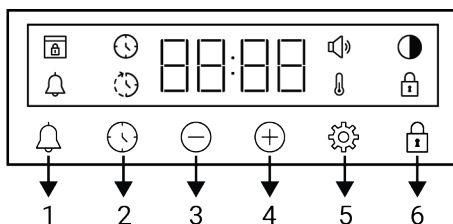
1 בורר פונקציה

2 טיימר

3 כפתור בחירת טמפרטורה

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.

טיימר



- 1 סמל התראה
- 2 מקש הגדרת זמן
- 3 מקש הקטנה
- 4 מקש הגדלה
- 5 מקש הגדרות
- 6 מקש נעילת מקשים

סמלי תצוגה

- סמל זמן האפיייה
- * סמל שעת סיום האפיייה
- סמל התראה
- סמל בהירות
- סמל נעילת המקשים
- סמל טמפרטורה
- סמל רמת הווליום
- * סמל נעילת דלת

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

3.2.2 הקדמה ללוח הבקרה של התנור

כפתור בחירת פונקציה

ניתן לבחור את פונקציות 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 טמפרטורה. טובב עם כיוון השעון מהמצב הסגור (העליון) כדי לבחור.

מחווון טמפרטורה פנימית בתנור

אתה יכול להבין את הטמפרטורה הפנימית של התנור מסמל הטמפרטורה בתצוגת הטיימר. סמל הטמפרטורה מופיע בתצוגה עם תחילת הבישול, וסמל הטמפרטורה נעלם כאשר המכשיר מגיע לטמפרטורה שנקבעה. כאשר הטמפרטורה בתוך התנור יורדת מתחת לטמפרטורה שנקבעה, סמל הטמפרטורה מופיע שוב.

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 מצביי ההפעלה 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 נרית 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	*	מזון מחומם מלמעלה ומלמטה בו-זמנית. מתאים לעוגות, מאפים או עוגות ותבשילים בתבניות אפיייה. הבישול נעשה עם מגש בודד.
	חימום תחתון בעזרת מאוורר	*	האוויר החם המחומם על ידי המחמם התחתון מופץ באופן שווה ומהיר בכל התנור באמצעות המאוורר. הבישול מתבצע במגש בודד. יש להשתמש בפונקציה זו גם לניקוי אדים קל.
	חימום מאוורר	*	האוויר 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	*	על מנת לחסוך באנרגיה, ניתן להשתמש בפונקציה זו במקום להשתמש אבל; זמן הבישול יהיה מעט. כ-3 חימום מאוורר" בטווח של 160-220 ארוך יותר.
	פונקציית פיצה	*	המחמם התחתון וחימום מאוורר פועלים. היא מתאימה לבישול פיצה.
	"פונקציית תלת מימד	*	פועלות פונקציות חימום עליון, חימום תחתון וחימום מאוורר. כל צד של המוצר המיועד לבישול מבושל בצורה שווה ומהירה. הבישול מתבצע במגש בודד.
	גריל מלא	*	הגריל הגדול על תקרת התנור פועל. הוא מתאים לצלייה בכמויות גדולות.

המוצר שלך פועל בטווח הטמפרטורה המצוין על * כפתור הטמפרטורה.

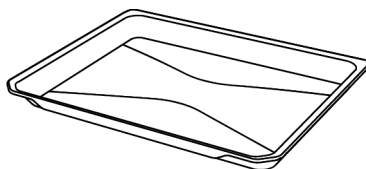
3.4 אביזרי המוצר

קיימים אביזרים שונים במוצר שלך. בחלק זה ניתן למצוא את תיאור האביזרים ותיאור 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.

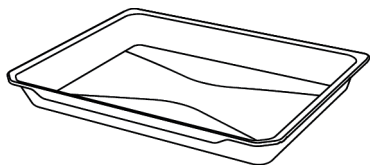
מגש סטנדרטי

הוא משמש עבור מאפים, מזון קפוא וטיגון חתיכות גדולות.



מגש עמוק

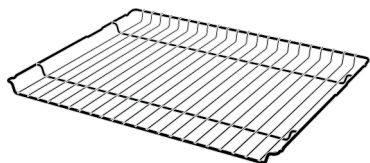
הוא משמש למאפים, לטיגון חתיכות גדולות, אוכל עסיסי או לאיסוף שמנים זורמים בצלייה.



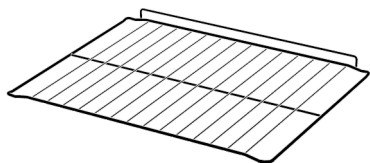
גריל תיל

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

על דגמים עם מדפי חוט



על דגמים ללא מדפי חוט

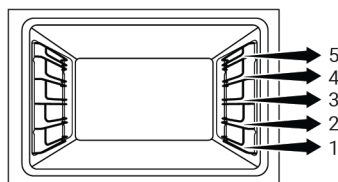


שימוש באביזרי מוצרים 3.5

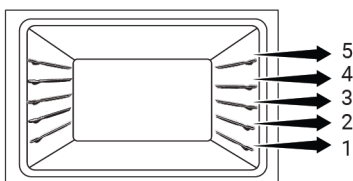
מדפי בישול

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



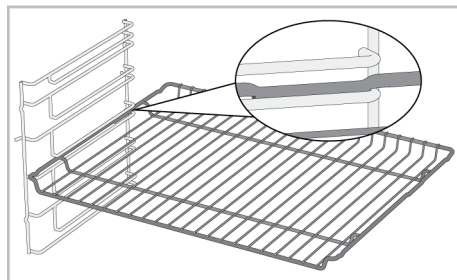
על דגמים ללא מדפי חוט



הנחת גריל התיל על מדפי הבישול

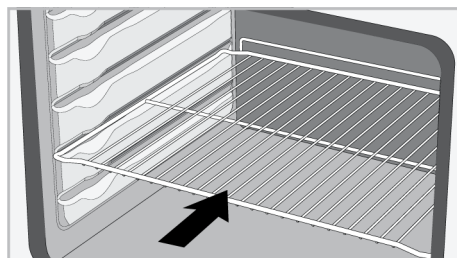
על דגמים עם מדפי חוט

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

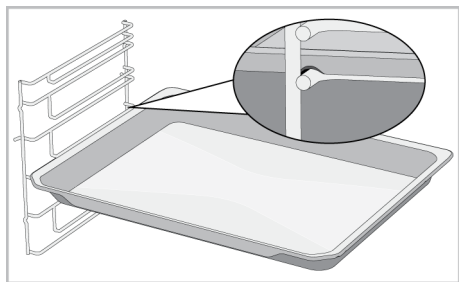
חשוב למקם את גריל התיל על המדפים הצדדיים כראוי. לגריל החוט יש כיוון אחד כאשר מניחים אותו על המדף. בזמן הנחת הגריל על המדף הרצוי, החלק הפתוח חייב להיות בחלק הקדמי.



הנחת המגש על מדפי הבישול

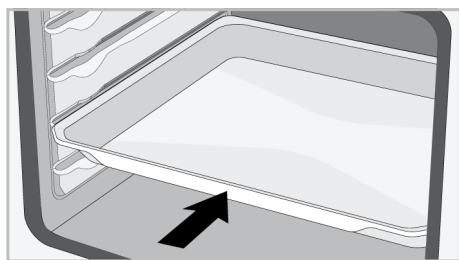
על דגמים עם מדפי חוט

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

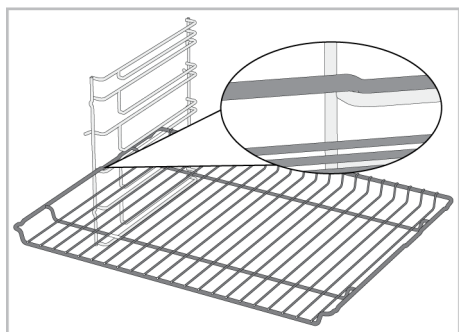
חשוב גם למקם את המגשים על המדפים הצדדיים כראוי. למגש יש כיוון אחד כאשר מניחים אותו על המדף. בזמן הנחת המגש על המדף הרצוי, הצד שלו המיועד לאחיזה חייב להיות בחזית



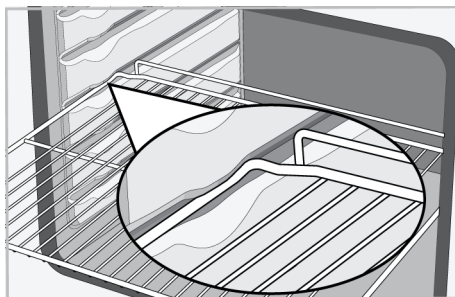
פעולת עזירה של גריל התיל

ישנה פונקציית עזירה 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 העזירה. אתה חייב לעבור על נקודה זו כדי להסיר אותה לחלוטין.

על דגמים עם מדפי חוט

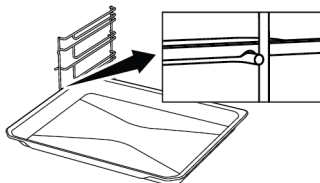


על דגמים ללא מדפי חוט



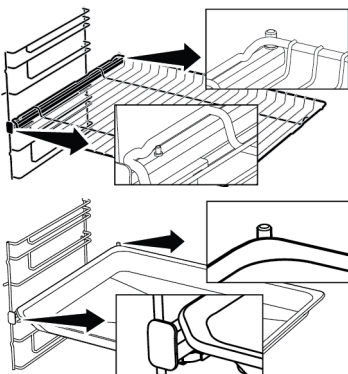
פונקציית עזירת מגשים - על דגמים עם מדפי חוט

ישנה גם פונקציית עזירה למניעת התהפכות המגש מהמדף. תוך כדי הסרת המגש, שחרר אותו משקע העזירה האחורי ומשוך אותו לכיוון עצמך עד שהוא מגיע לצד הקדמי. עליך לעבור מעל שקע העזירה 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 להקפיד שהפינים בחזית ובאחורי המסילות הטלסקופיות יעמדו על קצוות הגריל והמגש (המופיע באיור).




3.6 מפרטים טכניים


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

HE

הערכים נקבעים EN 60350-1 / IEC 60350-1 יסודות: המידע על תווית האנרגיה של תנורים חשמליים מהסוג הביתי ניתן בהתאם לתקן 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.

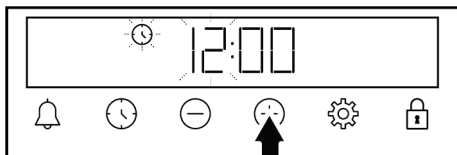
4 שימוש ראשון



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

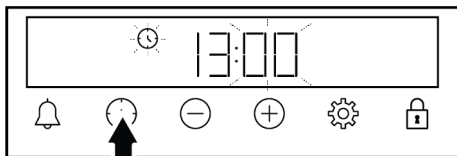
4.1 הגדרת טיימר ראשונה


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

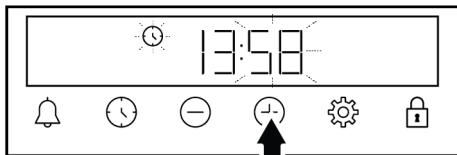
1.  עם הפעלת התנור לראשונה, "12:00" תהיה ההגדרה והסמל יתבהב בתצוגה.
2.  קבע את השעה ביום על ידי נגיעה במקשי  או .







3. גע או מקש להפעלת  שדה הדקות .




4. גע במקשי  להגדרת הדקה.



5. אשר על-ידי נגיעה  במקש או . השעה ביום נקבעת והסמל נעלם בתצוגה.

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

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

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 שיייתכן 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 [77]". אתה יכול ללמוד כיצד להפעיל את התנור בסעיף הבא.
5. המתן שהתנור יתקרר.
6. נגב את משטחי המוצר במטלית רטובה או ספוג ויבש 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 חדשים 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.

5 באמצעות התנור

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

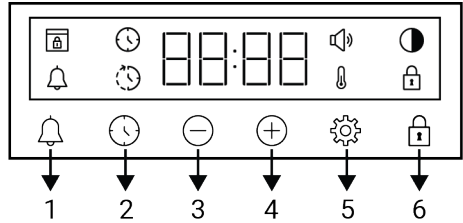
תאורת התנור דולקת כשהתנור מתחיל לאפות. בחלק מהדגמים התאורה דולקת במהלך האפייה ואילו בחלק מהדגמים היא נכבית לאחר זמן מסוים אם ברצונך שמנורת התנור תדלק ללא הרף, בחר את מצב ההפעלה "מנורת תנור" בעזרת כפתור בחירת הפונקציות.

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 בישול מסוימת, לא ניתן לכוון את השעון.
- אם משך הבישול מוגדר לאחר התחלת הבישול, הזמן שנותר מוצג בתצוגה.
- במקרים שבהם הוגדר משך הבישול או זמן הסיום; ניתן לבטל אותם על ידי נגיעה ממושכת במשך ⌚.

טיימר



- 1 סמל התראה
- 2 מקש הגדרת זמן
- 3 מקש הקטנה
- 4 מקש הגדלה
- 5 מקש הגדרות
- 6 מקש נעילת מקשים

סמלי תצוגה

- ⌚ : סמל זמן האפייה
- ⌚ * : סמל שעת סיום האפייה *
- 🔔 : סמל התראה
- 🌙 : סמל בהירות
- 🔒 : סמל נעילת המקשים
- 🔗 : סמל טמפרטורה
- 🔊 : סמל רמת הווליום
- 🔒 : סמל נעילת דלת *

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

הפעלת התנור.

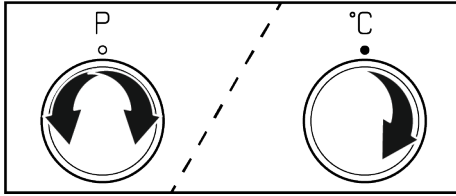
כאשר בוחרים באמצעות כפתור בורר התכניות תכנית שבה רוצים לבשל וקובעים טמפרטורה באמצעות כפתור הטמפרטורה, התנור מתחיל לפעול.

כיבוי התנור

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

פונקציית בישול ידנית לבחירת טמפרטורה ופעולת התנור

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

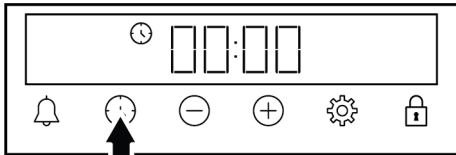


1. בחר את פונקציית ההפעלה שברצונך לבשל בעזרת כפתור בחירת הפונקציה.
2. הגדירו את הטמפרטורה שתרצו באמצעות כפתור הטמפרטורה.
 - ⇒ התנור יתחיל לפעול מיד בתכנית שנבחרו והסמל יופיע בתצוגה שנקבעה, הסמל יעלם. התנור אינו נכבה אוטומטית מאחר שבישול ידני נעשה ללא הגדרת משך הבישול. עליכם לשלוט בבישול ולכבות אותו בעצמכם. לאחר סיום הבישול, כבו את התנור באמצעות סיבוב כפתור בורר התכניות ואת כפתור הטמפרטורה למצב "כבוי" (העליון).

בישול על ידי הגדרת משך הבישול:

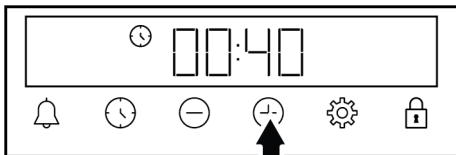
אתה יכול לכבות את התנור באופן אוטומטי בתום הזמן על ידי בחירת הטמפרטורה ופונקציית הפעולה הספציפית לאוכל שלך והגדרת זמן הבישול בטיימר.

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 .



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 לאחר של זמן הבישול המוגדר והסמל מופיע בתצוגה. כשטמפרטורה בתוך התנור תגיע לטמפרטורה שנקבעה, הסמל יעלם.
5. "End", לאחר סיום זמן הבישול יופיע הסמל, הסמל מהבהב והטיימר מצפצף.
6. האזהרה נשמעת לשתי דקות. להפסקת ההתראה, הקישו על מקש כלשהו. ההתראה מפסיקה והשעון יופיע בצג.

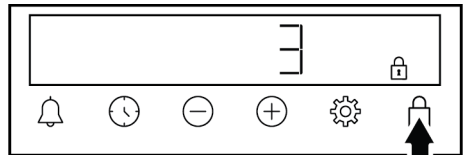
אם לוחצים על מקש בסיום ההתראה הקולית, התנור יתחיל שוב לפעול. למניעת הפעלה חוזרת של התנור בתום ההתראה, יש לכבות את התנור על ידי סיבוב כפתור הטמפרטורה וכפתור התכנית למצב "0" (כבוי).

5.3 הגדרות

הפעלת נעילת המקשים

באמצעות אפשרות הנעילה, ניתן לשמור על יחידת הבקרה מהפרעות.

1. יש לגעת במקש עד להופעת הסמל על הצג.



- ⇒ הסמל מוצג בצג ומתחילה הספירה לאחר 1-2-3. נעילת המקשים מופעלת בסיום הספירה לאחר. כשנוגעים במקש כלשהו לאחר הגדרת נעילת המקשים, נשמעת התראה קולית והסמל מהבהב.

אם משחררים את המקש לפני סיום הספירה לאחר, נעילת המקשים לא תופעל.



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

השבתת המנעול

1. יש לגעת במקש עד להיעלמות הסמל מהצג.

⇒ הסמל נעלם מהתצוגה ונעילת המקשים מבוטלת.

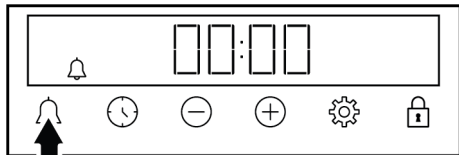
הגדרת שעות מעורר

אתה יכול גם להשתמש בטיימר של המוצר לכל אזהרה או תזכורת מלבד אפיייה. 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.

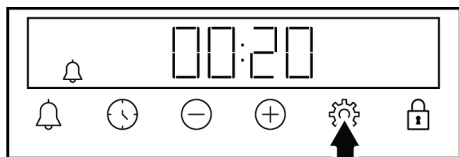


זמן האזעקה המקסימלי עשוי להיות 23 שעות 59 דקות.

1. גע במקש עד להופעת הסמל של המקש על הצג.



2. הגדר את שעת ההתראה באמצעות מקשי / .



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

3. לאחר השלמת זמן ההתראה, הסמל 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.

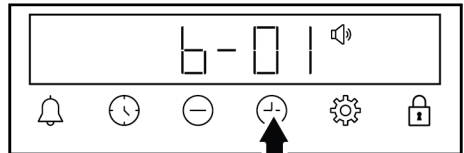
אם תרצו לבטל את ההתראה;

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

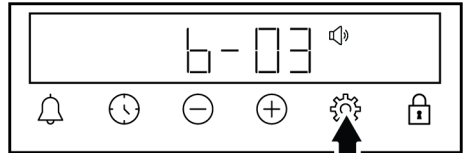
2. ניתן לבטל את השעון המעורר על ידי נגיעה ממושכת במקש.

כוננון עוצמת הקול

1. יש לגעת במקש עד להופעת הסמל על הצג.



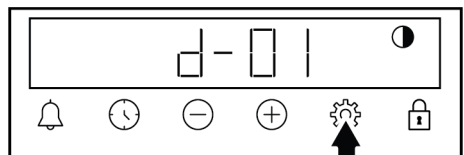
2. הגדר את עוצמת הקול הרצויה באמצעות מקשי / . (b-01-b-02-b-03)



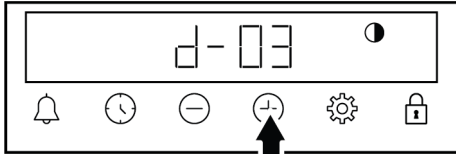
3. יש לגעת במקש לאישור או המתינו מבלי לגעת במקש כלשהו. הגדרת עוצמת הקול תופעל לאחר זמן קצר.

הגדרת הבהירות של הצג

1. יש לגעת במקש עד להופעת הסמל על הצג.



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

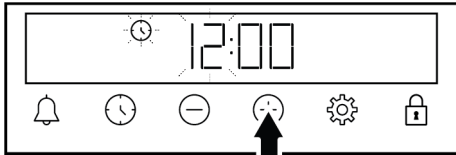


3. יש לגעת במקש לאישור או המתינו מבלי לגעת במקש כלשהו. מידת הבהירות תופער לאחר זמן קצר.

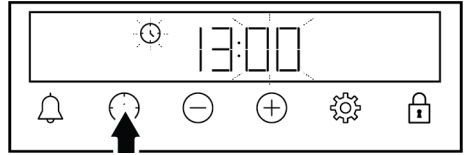
שינוי השעה

לשינוי השעה בתנור שהגדרתם בעבר:

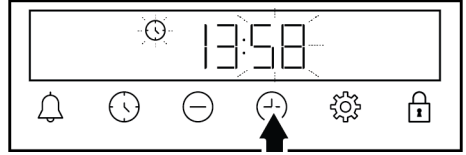
1. יש לגעת במקש עד להופעת הסמל על הצג.
2. קבע את השעה ביום על ידי נגיעה במקשי / .



3. גע או מקש להפעלת שדה הדקות.



4. גע במקשי / להגדרת הדקה.



5. אשר על-ידי נגיעה במקש או .

⇒ השעה ביום נקבעת והסמל נעלם בתצוגה .

6 מידע כללי אודות אפייה

תוכל למצוא טיפים להכנה ובישול האוכל שלך בחלק זה.

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

6.1 אזהרות כלליות בנוגע לאפייה בתנור

- בזמן פתיחת דלת התנור במהלך האפייה 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 האפייה 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 שתתחיל בבישול. אביזרים שיישאר בתנור עלולים למנוע את בישול המזון שלך בערכים הנכונים.
- עבור מאכלים שתבשלו לפי המתכון שלך, 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 האפייה. השתמש בנייר חסין שומן שתשתמש בטווח הטמפרטורה שצוין לקבלת ביצועי אפייה טובים, הנח את האוכל שלך על המדף הנכון המומלץ. אל תשנה את מיקום המדף במהלך האפייה.

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 אפייה, 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 מהבדליות 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 לאפיית עוגות

- אם העוגה יבשה מדי, מגבירים את הטמפרטורה ב-10 מעלות ומקצרים את זמן האפייה.
- אם העוגה לחה, השתמשו בכמות קטנה של נוזלים או הפחיתו את הטמפרטורה ב-10 מעלות צלזיוס.

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	30 ... 40
עוגה בתבנית	תבנית עוגה על גריל ** תיל	חימום מאורר	2	180	30 ... 40
עוגות קטנות	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	3	160	25 ... 35
עוגות קטנות	* מגש סטנדרטי	חימום מאורר	על דגמים עם מדפי חוט : 3 על דגמים ללא מדפי חוט : 2	150	25 ... 35
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם ** מהדק על גריל תיל	חימום עליון ותחתון	2	160	30 ... 40
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם ** מהדק על גריל תיל	חימום מאורר	2	160	30 ... 40
עוגיות	* מגש מאפה	חימום עליון ותחתון	3	170	25 ... 35
עוגיות	* מגש מאפה	חימום מאורר	3	170	20 ... 30
מ_א_פ_ה	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	2	200	35 ... 45
מ_א_פ_ה	* מגש סטנדרטי	חימום מאורר	2	180	35 ... 45
לחמניה	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	2	200	20 ... 30
לחמניה	* מגש סטנדרטי	חימום מאורר	3	180	20 ... 30

- 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 נוזלים, מורידים את הטמפרטורה והאריכו את זמן הבישול.

מזמים 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.
- אם המאפה מתבשל באיטיות, ודאו שעובי המאפה שהכנתם לא יעלה על המגשית מבושלת, ודאו שכמות הרוטב שתשתמשו למאפה לא תהיה גדולה מדי בתחתית המאפה. להשחמה אחידה, השתדלו לפזר את הרוטב בצורה אחידה בין דפי הבצק למאפה.
- אופים את המאפה שלך במיקום ובטמפרטורה המתאימות לשולחן הבישול. אם התחתית עדיין לא שחומה מספיק, מניחים אותה על מדף תחתון לבישול הבא.

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
לחם שלם	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	3	200	30 ... 40
לחם שלם	* מגש סטנדרטי	חימום מאוורר	3	200	30 ... 40
לזניה	מיכל מלבני זכוכית/מתכת על ** גריל חוט	חימום עליון ותחתון	2 או 3	200	30 ... 40
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ ** על גריל חוט	חימום עליון ותחתון	2	180	50 ... 70
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ ** על גריל חוט	חימום מאוורר	2	170	50 ... 70
פיצה	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	2	200 ... 220	10 ... 20
פיצה	* מגש סטנדרטי	פונקציית פיצה	2	280	5 ... 10

הצעות לבישול עם שני מגשים

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

שולחן בישול עם פונקציית תפעול "חימום מאוורר אקו"

- אל תשנה את הגדרת הטמפרטורה לאחר תחילת הבישול בפונקציית התפעול "חימום מאוורר אקו".

- אין לפתוח את דלת התנור בזמן בישול בפונקציית ההפעלה "חימום מאוורר אקו". אם הדלת לא נפתחה, 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	30 ... 40
עוגיות	* מגש סטנדרטי	3	200	30 ... 40
מ.א.פ.ה	* מגש סטנדרטי	3	220	40 ... 50
לחמניה	* מגש סטנדרטי	3	200	30 ... 40

* ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך*.

6.1.2 בשר, דגים ועוף 6.1.2

נקודות המפתח על הצלייה

- תיבול אותו במיץ לימון ופלפל לפני בישול עוף / שלם, הודו ונתחי בשר גדולים יגדיל את ביצועי הבישול.
- זה לוקח 15 עד 30 דקות יותר כדי לבשל בשר / עצמות מאשר פילה בטיגון.

- 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.

טבלת בישול לבשר, דגים ועוף

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
סטטיק (שלם) / צלוי (1 ק"ג)	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	3	דקות 250/מרבי, 15 אחרי 180 ... 190	60 ... 80
רגל טלה (1.5-2 ק"ג)	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	3	דקות 250/מרבי, 15 אחרי 170	110 ... 120
עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון.	חימום עליון ותחתון	2	דקות 250/מרבי, 15 אחרי 190	60 ... 80
עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון.	חימום מאורר	2	200 ... 220	60 ... 80
עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון.	פונקציית "תלת מימד"	2	דקות 250/max, 15 אחרי 190	60 ... 80
תרנגול הודו (5.5 ק"ג)	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	1	דקות 250/מרבי, 25 אחרי 180 ... 190	150 ... 210
תרנגול הודו (5.5 ק"ג)	* מגש סטנדרטי	פונקציית "תלת מימד"	1	דקות 250/מרבי, 25 אחרי 180 ... 190	150 ... 210
דגים	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון.	חימום עליון ותחתון	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

- 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.
- **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 מממדי המחמם.
- בהתאם לעובי הנתחים שיש לצלות, זמני הבישול המפורטים בטבלה עשויים להשתנות.

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

שולחן גריל

מזון	אביזר לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
דגים	גריל תיל	4- 5	250	20 ... 25
עוף (בחיכות)	גריל תיל	4- 5	250	25 ... 35
כדורי בשר (בשר עגל) - 12 כ.מ	גריל תיל	4	250	20 ... 30
נתח כבש	גריל תיל	4- 5	250	20 ... 25
סטטיק - (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 ... 4

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 1- בקרה 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	על דגמים עם מדפי חוט: 3 על דגמים ללא מדפי חוט: 2	140	15 .. 25
עוגות קטנות	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	3	160	25 ... 35
עוגות קטנות	* מגש סטנדרטי	חימום מאוורר	על דגמים עם מדפי חוט: 3 על דגמים ללא מדפי חוט: 2	150	25 ... 35
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם ** מהדק על גריל תיל	חימום עליון ותחתון	2	160	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	160	30 ... 40
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ ** על גריל חוט	חימום עליון ותחתון	2	180	50 ... 70
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ ** על גריל חוט	חימום מאוורר	2	170	50 ... 70

הצעות לבישול עם שני מגשים

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

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 כ.מ	גריל תיל	4	250	20 ... 30
צנים	גריל תיל	4	250	1 ... 4

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

- המתינו 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 ביוסודיות לאחר כל פעולה. לפיכך, שאריות מזון ינוקו בקלות וימנעו שריפות אלו בעת השימוש במוצר מאוחר יותר.
- ובכך אורך חיי התנור יוארכו ויפתחו התקלות.
- 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) אין צורך בחומרי ניקוי מיוחדים בניקוי שנעשה לאחר כל שימוש. נקו את המכשיר באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו 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 וידיות ללא חלד.
- משטח נירווסטה עשוי לשנות צבע עם הזמן. זוהי תופעה נורמלית. יש לנקות עם חומר ניקוי לאחר כל INOX המתאים למשטחי נירווסטה או פעולה נקו בעזרת מטלית רכה וחומר ניקוי נוזלי (שאינו ודאגו לנגב, INOX שורא) המתאים למשטחי 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

- נקו את משטחי האמאיל עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אל מכשיר יש אפשרות של ניקוי אדים קל, תוכלו לבצע ניקוי אדים קל להסרת לכלוך לא קבוע. (ראה "ניקוי אדים קל" [93]).
- לכתמים קשים ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנור וגריל המומלץ באתר של מותג המוצר שלכם ובמשטח קרצוף שאינו שורט. אין להשתמש במנקה תנור חיצוני.
- על התנור להתקרר לפני ניקוי אזור הבישול. ניקוי על משטחים חמים יוצר סכנת שריפה ופגיעה במשטח האמאיל.

משטחים קטליטיים

- הדפנות הצדדיות באזור הבישול יכולות להיות מצופות באמאיל או בדפנות קטליטיות. הציפוי תלוי דגם.
- לדפנות הקטליטיות יש משטח בהיר מט ונקובי. אין לנקות את הדפנות הקטליטיות של התנור משטחים קטליטיים סופגים שמן הודות למבנה הנקובי שלהם ומתחילים להבריך כאשר המשטח רווי בשמן, במקרה זה מומלץ להחליף את החלקים.

משטחי זכוכית

- בעת ניקוי משטחי זכוכית, אין להשתמש במגרדי 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 מיקרופייבר יבשה.

- אם נותר חומר ניקוי שנותר לאחר הניקוי, נגבו אותו במים קרים ויבשו עם מטלית מיקרופייבר נקייה 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 המסחרי, 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 לחה.
- 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 ומגמים 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 ידיות, 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 בזמן ניקוי לוחות האינוקס עם בקרת כפתור, אל תשתמש בחומרי ניקוי אינוקס סביב הידיה. 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 (אזור הבישול)

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

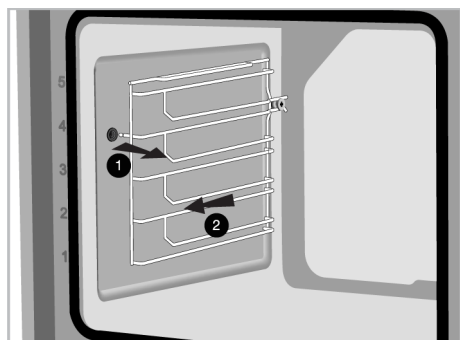
ניקוי הדפנות הצדדיות של התנור

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 ניקוי" בהתאם לסוג משטח הקיר הצדדי.

להסרת מדפי המתכת הצדדיים

1. הסירו את החלק הקדמי של מדף המתכת באמצעות משיכה של הדופן הצדדית בכיוון הנגדי.
2. משכו קדימה את מדף המתכת להסרתו.

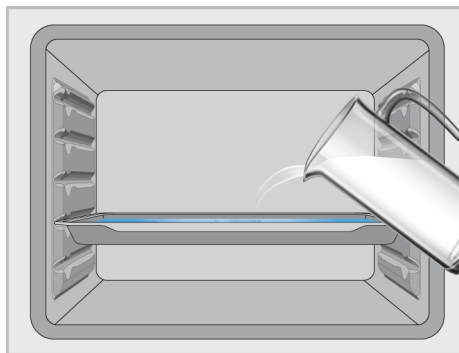


3. לחיבור הדלת מחדש, השתמשו בתהליך ההסרה מהסוף להתחלה.

7.5 ניקוי אדים קל

זה מאפשר לנקות את הלכלוך (שלא נשאר לאורך זמן) שמתרכז 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.



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 לאחר העיבוי בתוך התנור, (במוצר שברשותך עלולות להיווצר שלולית או לחות בתעלת הבריקה מתחת לתנור. נגב את תעלת הבריקה הזו עם מטלית לחה לאחר השימוש וייבש אותה.



7.6 ניקוי דלת התנור

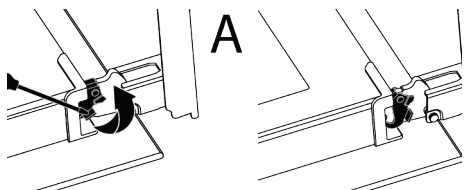
ניתן להסיר את דלת התנור והזכוכיות של הדלת לצורך ניקוי. אופן הסרת הדלתות והחלונות מוסבר בסעיפים "הסרת דלת התנור" ו"הסרת הזכוכית הפנימית של הדלת". לאחר הסרת הזכוכיות

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

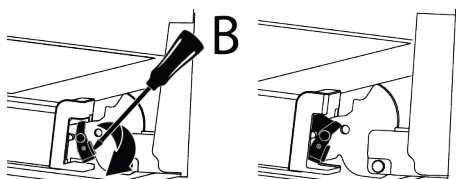
אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים, מגרדי מתכת, צמר פלדה או חומרי הלבנה לניקוי דלת התנור והזכוכית.

הסרת דלת התנור

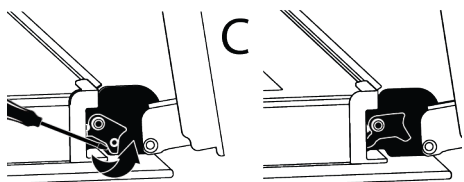
1. פותחים את דלת התנור.
2. פתח את התפסים בשקע ציר הדלת הקדמית מימין ומשמאל על-ידי דחיפה שלהם כלפי מטה, כפי שמוצג באיור.
3. לפי (A), (B), (C) סוגי הצירים משתנים כסוגי דגם המוצר. האיורים הבאים מראים כיצד פותחים כל סוג של ציר.
4. סוג ציר זמין בסוגי דלתות רגילים (A).



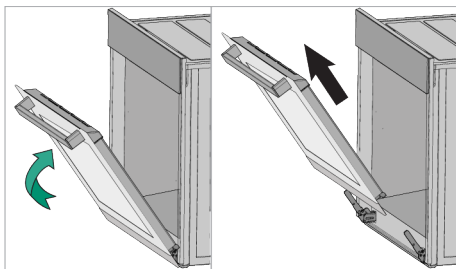
5. סוג ציר זמין בסוגי דלתות סגירה רכה (B).



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



7. העבירו את הדלת למצב של פתיחה חלקית.



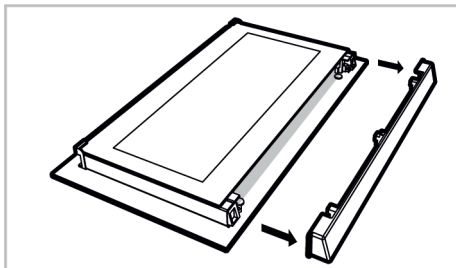
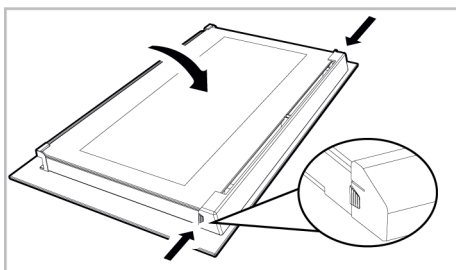
8. משכו את הדלת כלפי מעלה לשחרור מהתפס הימני והשמאלי להסרה.

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

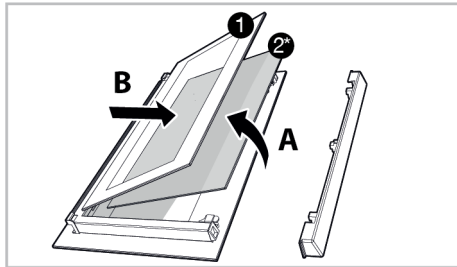
7.7 הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור

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 דחיפה בו-זמנית על נקודות הלחץ משני צידי הרכיב והסר אותו.



3. כפי שמוצג באיור, הרם בעדינות את הזכוכית. ולאחר מכן, הסר "A" הפנימית ביותר (1) לכיוון "B".



1 זכוכית פנימית ביותר 2* זכוכית פנימית (ייתכן שהיא לא זמינה למוצר שלך)

- 4. אם למוצר שלכם יש זכוכית פנימית (2), חזור על (2) אותו תהליך כדי לנתק אותו (2)
- 5. השלב הראשון של ארגון מחדש של הדלת הוא להרכיב מחדש את הזכוכית הפנימית (2). הנח את הקצה המשופע של הזכוכית כך שייפגש עם הקצה המשופף של חריץ הפלסטיק. (אם המוצר שלך כולל זכוכית פנימית). הזכוכית הפנימית (2) חייבת להיות מחוברת לחריץ הפלסטיק הקרוב ביותר לזכוכית הפנימית ביותר (1).
- 6. בזמן ההרכבה מחדש של הזכוכית הפנימית (1) ביותר (1), שימו לב למקם את הצד המודפס של הזכוכית על הזכוכית הפנימית. חיוני למקם את הפינות התחתונות של הזכוכית הפנימית ביותר (1) כדי לעמוד בחריצי הפלסטיק התחתונים.
- 7. דחוף את רכיב הפלסטיק לכיוון המסגרת עד "שנשמע צליל" קליק.

7.8 ייקון מנורת התנור

במקרה שדלת הזכוכית של מנורת התנור באזור הבישול מתלככת; 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

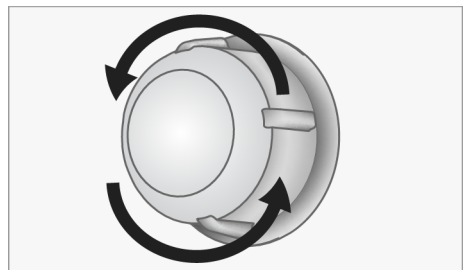
- כדי למנוע את הסיכון של התחשמלות לפני החלפת מנורת התנור, נתק את המוצר והמתן עד שהתנור יתקרר. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- תנור זה מופעל על ידי מנורת ליבון בעוצמה של פחות מ-40 וט, בגובה של פחות מ-60 מ"מ, בקוטר של פחות מ-30 מ"מ, או מנורת הלוגן עם

הבספק של פחות מ-60 מ"מ. מנורות G9 שקעי מתאימות לעבודה בטמפרטורות מעל 300 מעלות צלזיוס. ניתן להשיג מנורות תנור משירותים מורשים או מטכנאים מורשים. מוצר זה G. מכיל מנורה בדרגת האנרגיה

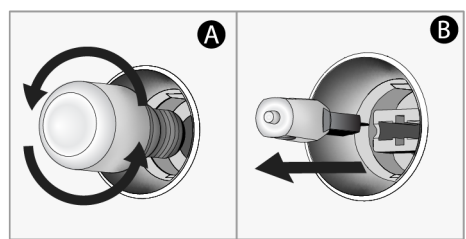
- מיקום מנורת התנור עשוי להיות שונה מהמוצג באיור.
- המנורה המשמשת במוצר זה אינה מתאימה לשימוש לתאורת הבית. מטרת מנורה זו היא לעזור למשתמשים לראות את המזון.
- המנורות המשמשות במוצר זה חייבות לעמוד בתנאים פיזיקליים קיצוניים כגון טמפרטורות מעל 50 מעלות צלזיוס.

אם בתנור יש מנורה עגולה

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

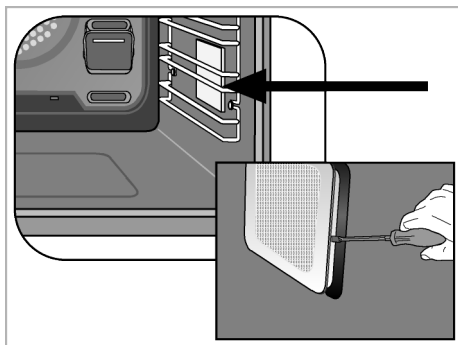


3. המוצגת באיור (A) אם מנורת התנור היא מסוג שלמטה, סובבו את הנורה כפי שמוצג באיור והחליפו אותה בנורה חדשה. אם מדובר בדגם משוך אותו החוצה כמוצג באיור והחלף (B), אותו בחדש.



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.

8 פתרון בעיות

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.

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.

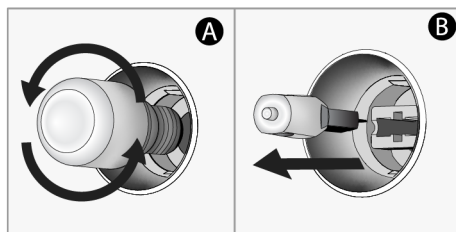
המוצר אינו פועל

- 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.
- המקשים בלוח (אם יש טיימר במכשיר שלך) 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.

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



5. החזירו את כיסוי הזכוכית ומדפי המתכת.

- 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 עבור הדגמים עם טיימר, השעה לא נקבעה. <<< קבע את השעה.
- אין חשמל. <<< ודא שאספקת המתח הראשית פועלת ובדוק את הנתיכים שבקופסת הנתיכים. החלף את הנתיכים במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.

תצוגת הטיימר מהבהבת או (לדגמים עם טיימר) שסמל הטיימר נותר פתוח

- הייתה הפסקת חשמל בעבר. <<< הגדר את השעה / כבה את כפתורי תפקוד המוצר ושוב העבר אותו למצב הרצוי.