

# beko

## Built-in Oven

User Manual

תנור מובנה

מדריך למשתמש



BBIM13400XCS

385441604\_1/ EN/ HE/ R.AB/ 11/10/23 00:42  
7757787670

## 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

<b>1 Safety Instructions</b> .....	<b>4</b>	6.1 General Warnings About Baking in the Oven .....	28
1.1 Intended Use .....	4	6.1.1 Pastries and oven food .....	29
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4	6.1.2 Meat, Fish and Poultry .....	31
1.3 Electrical Safety .....	5	6.1.3 Grill .....	32
1.4 Transportation Safety .....	6	6.1.4 Test foods .....	33
1.5 Installation Safety .....	7	<b>7 Maintenance and Cleaning</b> .....	<b>34</b>
1.6 Safety of Use .....	7	7.1 General Cleaning Information .....	34
1.7 Temperature Warnings .....	8	7.2 Cleaning Accessories .....	36
1.8 Accessory Use .....	8	7.3 Cleaning the Control Panel .....	36
1.9 Cooking Safety .....	8	7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area) .....	36
1.10 Maintenance and Cleaning Safety .....	9	7.5 Easy Steam Cleaning .....	36
<b>2 Environmental Instructions</b> .....	<b>9</b>	7.6 Cleaning the Oven Door .....	37
2.1 Waste Directive .....	9	7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door .....	38
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	9	7.8 Cleaning the Oven Lamp .....	39
2.2 Package Information .....	10	<b>8 Troubleshooting</b> .....	<b>40</b>
2.3 Recommendations for Energy Saving .....	10		
<b>3 Your product</b> .....	<b>11</b>		
3.1 Product Introduction .....	11		
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage .....	11		
3.2.1 Control Panel .....	12		
3.2.2 Introduction of the oven control panel .....	12		
3.3 Oven operating functions .....	13		
3.4 Product Accessories .....	14		
3.5 Use of Product Accessories .....	14		
3.6 Technical Specifications .....	17		
<b>4 First Use</b> .....	<b>18</b>		
4.1 First Timer Setting .....	18		
4.2 Initial Cleaning .....	18		
<b>5 Using the Oven</b> .....	<b>19</b>		
5.1 General Information on Using the Oven .....	19		
5.2 Operation of the Oven Control Unit .....	19		
5.3 Settings .....	24		
<b>6 General Information About Baking</b> .....	<b>28</b>		

## 1 Safety Instructions

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

### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **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 heating, plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **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.
- For the safety of children, cut the power plug and make the product inoperable before disposing the product.



### 1.3 Electrical Safety

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

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

 **1.4 Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.

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

### **1.5 Installation Safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
  - Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
  - Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
  - To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
  - Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
  - Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
  - Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
  - Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
  - Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
  - The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
  - The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

### **1.6 Safety of Use**

- Ensure that the product is switched off after every use.

## 1.7 Temperature Warnings

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

## 1.8 Accessory Use

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

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

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

## 1.9 Cooking Safety

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



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

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



## 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

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

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



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

electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

---

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

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

### **2.2 Package Information**

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

### **2.3 Recommendations for Energy Saving**

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

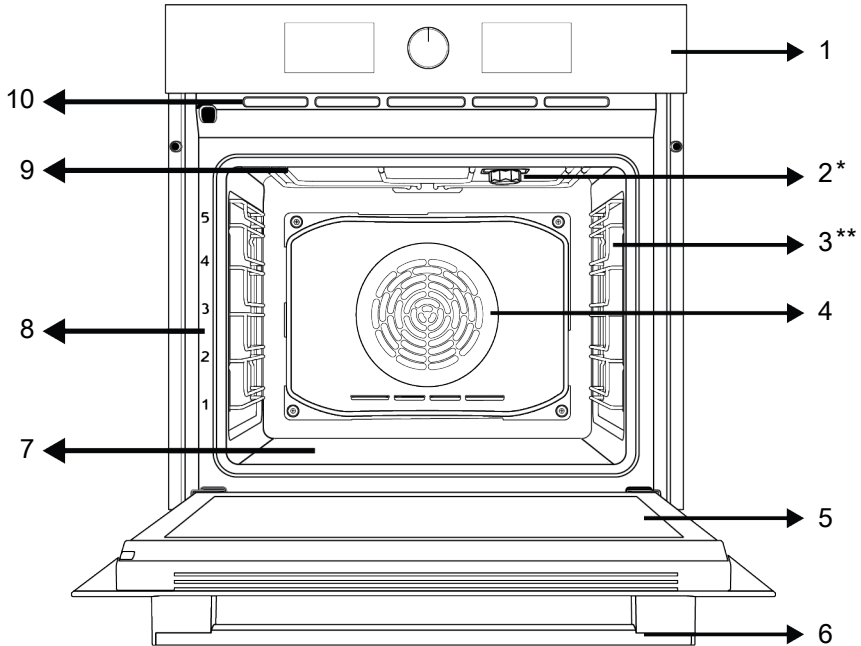
The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

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

## 3 Your product

EN

### 3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Upper heater

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Ventilation holes

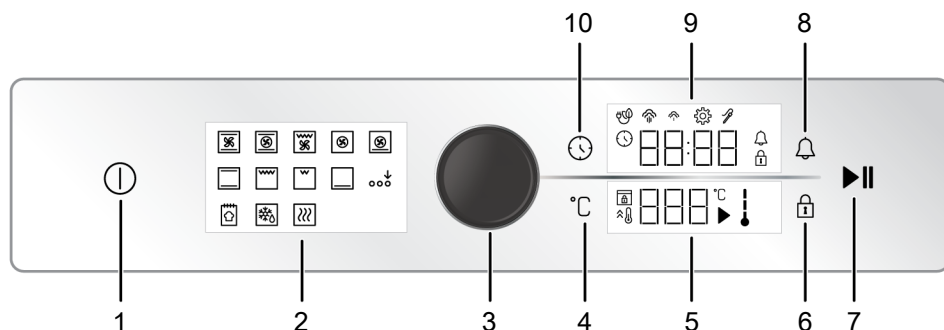
\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

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

### 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

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

### 3.2.1 Control Panel



- |                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1 On/off key                    | 2 Function display        |
| 3 Oven control knob             | 4 Temperature setting key |
| 5 Temperature indicator area    | 6 Key lock key            |
| 7 Baking start/stop key         | 8 Alarm key               |
| 9 Timer/duration indicator area | 10 Time and settings key  |

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

#### Oven control knob

You may check the settings on the timer/clock indicator and temperature indicator areas with the oven control knob. You may transit through these settings by turning this oven control knob to right and left and apply them by pushing the knob.

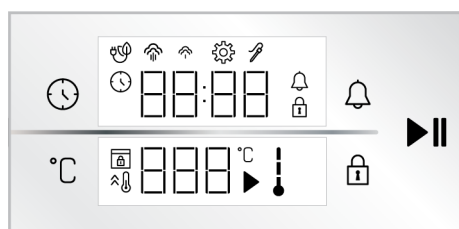
#### Oven inner temperature indicator

You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.

#### Function display

Working functions of your oven are located at the function display on your oven. Each function is activated by touching it. All functions located on the display are schematic, they may not be present in your appliance. Functions of your product are described in the section titled "Oven operating functions".

#### Indicator areas:





#### Keys :


- : Time and settings key
- : Temperature setting key
- : Key lock key
- : Alarm key
- : Baking start/stop key


#### Timer/duration indicator area :

- : Baking time/time of day symbol


 : Alarm symbol

 : Settings symbol

 : Key lock symbol

 : Symbol of baking with eco fan

 : Low level steam symbol \*


 : High level steam symbol \*


 : Meat probe symbol \*


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


**Temperature indicator area :**

 : Baking symbol

 : Temperature symbol

 : In-oven temperature symbol










 : Quick heating (booster) symbol






 : Door lock symbol \*

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

### 3.3 Oven operating functions


On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan assisted bottom/top heating	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But, cooking time will be slightly longer. The use of this function is explained at the section titled "Operation of oven control unit".
	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Low grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.

	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted full grill	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	Bread function	-	It is used to bake bread. Incoming set temperature and time may not be changed.
	Extra function activation	-	It is used to activate operation functions which do not show up at the start on the function display.

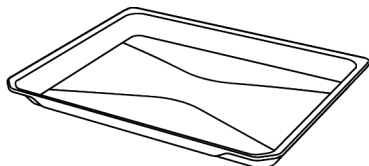
### 3.4 Product Accessories

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.

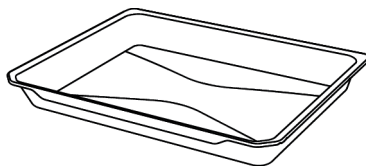
#### Standard tray

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



#### Deep tray

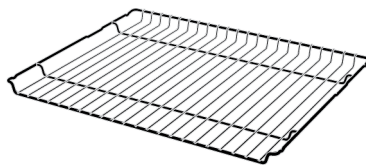
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



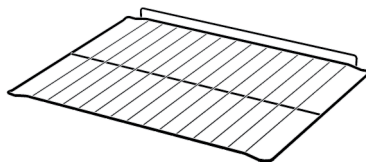
#### Wire grill

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 :

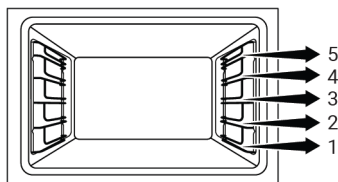


### 3.5 Use of Product Accessories

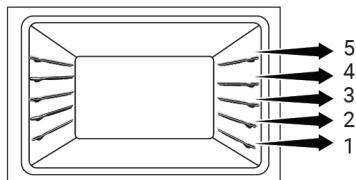
#### Cooking shelves

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 :**



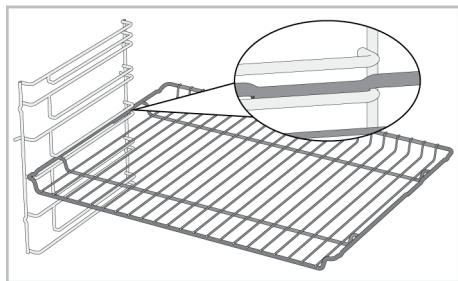
**On models without wire shelves :**



### Placing the wire grill on the cooking shelves

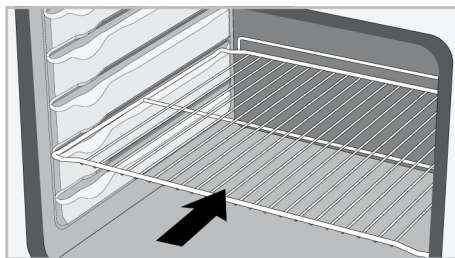
**On models with wire shelves :**

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 :**

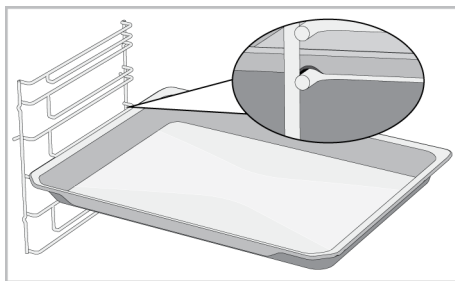
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



### Placing the tray on the cooking shelves

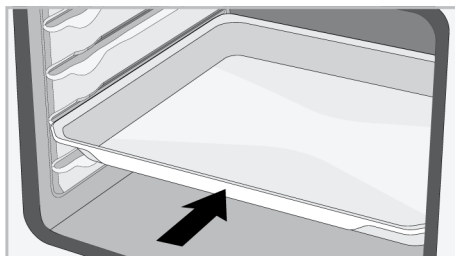
**On models with wire shelves :**

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 :**

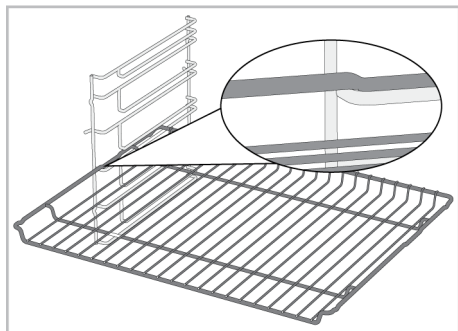
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



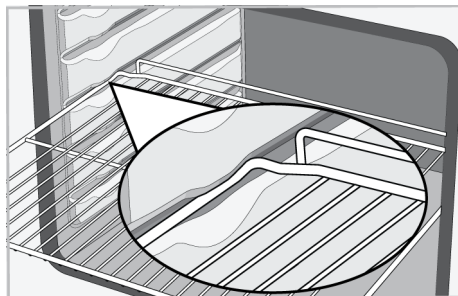
### Stopping function of the wire grill

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 :**

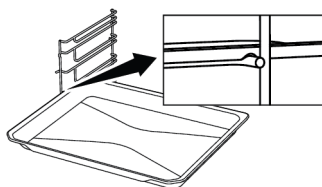


**On models without wire shelves :**



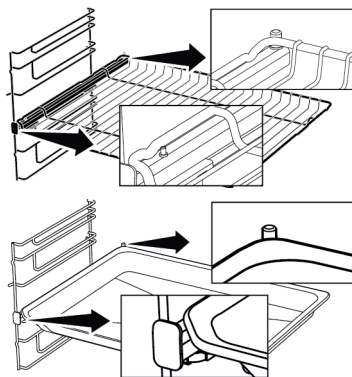
### Tray stopping function - On models with wire shelves

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 <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	3,3
Oven type	Multifunction oven

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

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



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



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



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

## 4 First Use

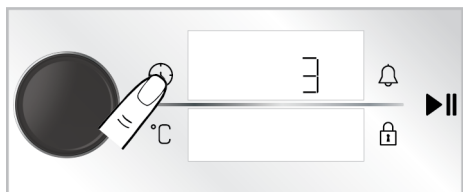
Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### 4.1 First Timer Setting

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

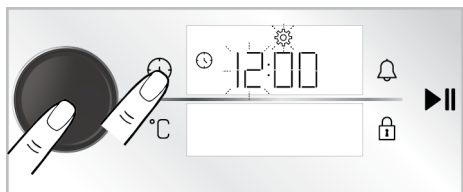
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



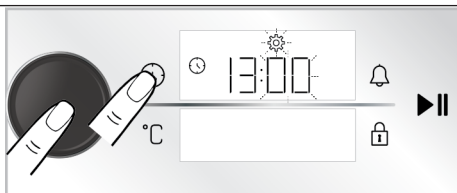
2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.

⇒ The timer field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.

⇒ The minutes field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.

⇒ The time of day is set and the ⚙️ symbol illuminates continuously.

**i** If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the “**Settings**” section.

**i** In the event of a long power outage, the time of day setting is 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.

## 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 con-

**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.


tinues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

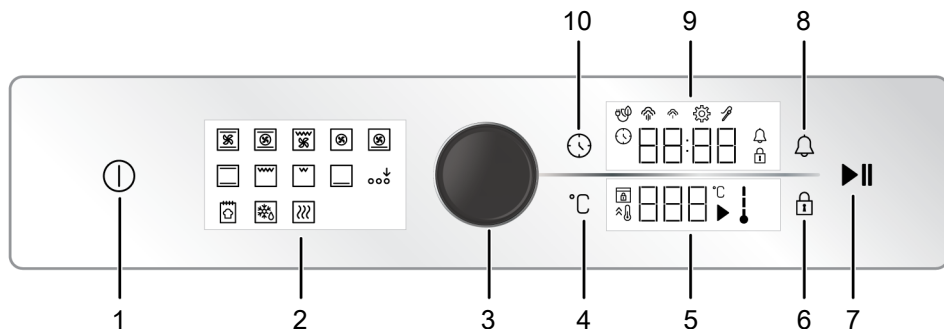
#### Oven lighting

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

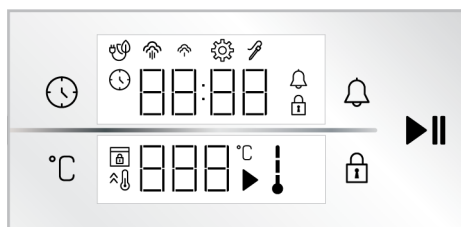
### 5.2 Operation of the Oven Control Unit

#### General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the pre-set baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.
- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the  symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the “Settings” section.



- |                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1 On/off key                    | 2 Function display        |
| 3 Oven control knob             | 4 Temperature setting key |
| 5 Temperature indicator area    | 6 Key lock key            |
| 7 Baking start/stop key         | 8 Alarm key               |
| 9 Timer/duration indicator area | 10 Time and settings key  |



- : Baking symbol
  - : Temperature symbol
  - : In-oven temperature symbol
  - : Quick heating (booster) symbol
  - : Door lock symbol \*
- \* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

#### Keys :

- : Time and settings key
- : Temperature setting key
- : Key lock key
- : Alarm key
- : Baking start/stop key

#### Timer/duration indicator area :

- : Baking time/time of day symbol
- : Alarm symbol
- : Settings symbol
- : Key lock symbol
- : Symbol of baking with eco fan
- : Low level steam symbol \*
- : High level steam symbol \*
- : Meat probe symbol \*

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

#### Temperature indicator area :

### Turning on the oven

1. Turn on the oven by touching the ① key.
  - ⇒ After the oven is turned on, the first operating function is shown on the display. The operating function, temperature, baking time and alarm can be adjusted when the display is in this status.


If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 5 minutes and the time of day is shown on the display.

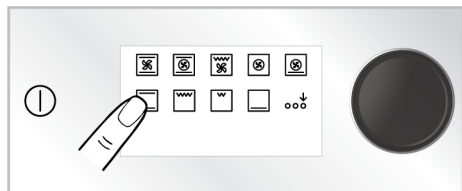
### Turning off the oven

Turn off the oven by touching the ① key. The time of day is shown on the display.

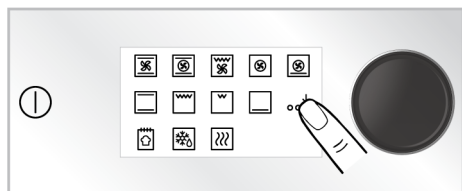
## Manual baking by selecting temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food. As an example, the "Top and bottom heating" function and 180 °C settings are shown in the pictures.

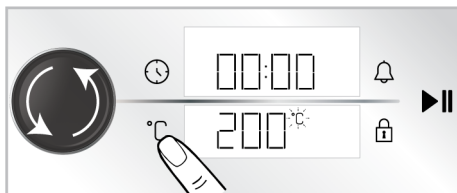
1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.




3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation"



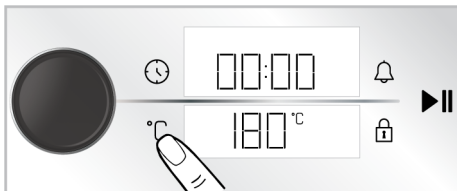
4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the °C key and turn the oven control knob to the right/left.
  - ⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.



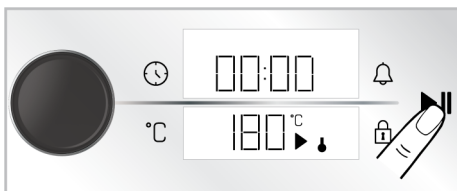
 If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

5. Confirm the set temperature by touching the °C key.

⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.



6. After setting up operating function and the temperature touch the ►► key to start baking.



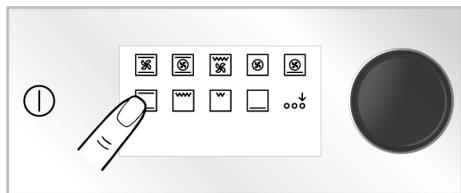
⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. On the temperature display, the ↓ and ► symbols are shown. Baking time starts counting up on the display. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. The oven does not switch off automat-

ically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the ►|| key to end the baking or touch the ⓪ key to turn off the oven completely.

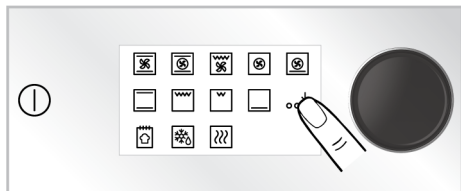
### Baking by setting the baking time;

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 baking time on the timer. As an example, the "Top and bottom heating" function, 180 °C and 45 minutes baking time settings are shown in the pictures.

1. Turn on the oven by touching the ⓪ key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.

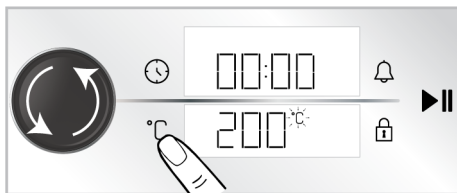


3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation"



4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the °C key and turn the oven control knob to the right/left.

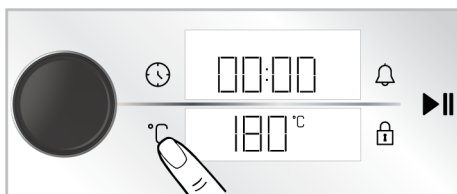
⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.



**i** If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

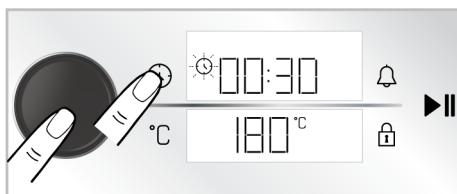
5. Confirm the set temperature by touching the °C key.

⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.



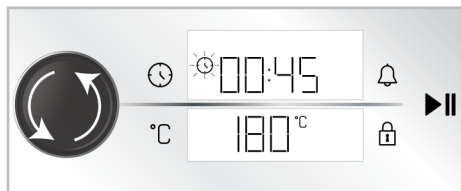
6. Push the oven control knob once or touch the ⌚ key once for the baking time.

⇒ The set 30 minutes value appears on the timer/duration display and the ⌚ symbol flashes.



**i** To adjust the baking time quickly, you can activate the baking time as 30 minutes by pushing the oven control knob or touching the ⌚ key after the operating function and temperature are set, and you can change the time by turning the oven control knob to the right/left.

7. Adjust the baking time by turning the oven control knob to the right/left. Confirm the setting by touching the ⌚ key.



**i** The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

8. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ▶|| key to start baking.



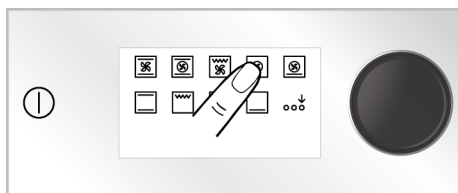
- ⇒ Your oven starts operating immediately at the selected operating function and temperature and the baking time countdown appears on the display. On the temperature display, the ↓ and ▶ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. When the adjusted baking time is completed, “End” text appears on the temperature display, the timer gives an audible warning and baking stops.

9. The warning sounds for one minute. If you touch the ▶|| key while the audible warning is given and the “End” text is displayed on the temperature display, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the ⌚ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

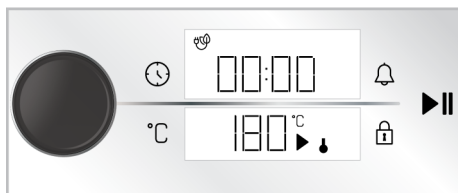
### Eco fan heating

In order to save energy, you can use this function instead of using “Fan Heating” in the range of 160-220°C. But; baking time will be slightly longer.

1. Turn the oven on by touching the ⌚ key.
2. Touch and hold the “Fan Heating” operation function on the function display for 3 seconds.



- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the 🔊 symbol appears on the timer/duration display and the “Eco fan heating” function is activated.



3. You can change the set temperature and set the baking time as described in the previous sections. Then you can start baking.
- ⇒ In “Eco fan heating” mode, the lamp lights up shorter than the other baking function due to energy saving while baking.

## Bread function

Your oven has a "Bread function" defined specifically for bread making. The temperature and time settings of the function are unchangeable.


### Ingredients

- 500 g flour
- 15 g sugar
- 10 g instant yeast
- 10 g sunflower seed oil
- 8 g salt
- 300 ml water (35°C)

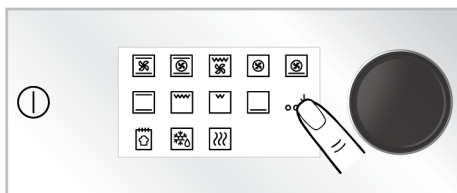
### For the top of the dough

- 2 teaspoon sunflower oil

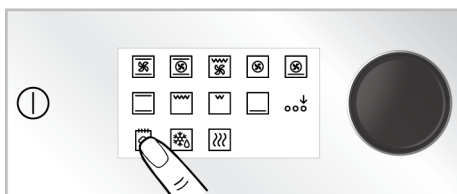
### Preparation

1. Sift the flour into a deep container. Add sugar to the flour and mix it homogeneously.
2. Make a well in the middle of the flour, add the yeast, salt and sunflower oil. Warm water is poured gradually, starting from the sides of the container.
3. Knead the dough by hand or in a dough kneading machine for about 10-15 minutes.
4. Turn the dough, which has been kneaded, a few times by hand and put it in a container. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough.
5. After covering your dough with cling film, cover it with a thick cloth and leave it to ferment at room temperature.
6. Take your dough, which has been fermented for 60 minutes, on the counter and fold it 4-5 times to remove the air inside. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough. Let the dough rise for another 30 minutes at room temperature.
7. Place the oven tray on the 3rd shelf of your oven.
8. Turn the oven on by touching the  key.

9. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.




10. Touch "Bread function" on the function display.




11. Start baking by touching the  key.





12. At the end of the baking time, an audible warning is given for one minute. If the  key is touched, the oven will turn off. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

## 5.3 Settings

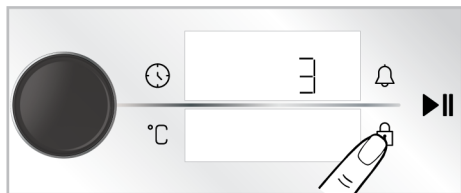
 The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the count down expires, the relevant menu or setting is activated.



### Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.


1. Touch the  key until the  symbol appears on the timer/duration display.








⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the  symbol appears on the timer/duration display and the key lock is activated. After the key lock is set, if any key is touched or the oven control knob is pushed, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.




 While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.



### Deactivating the key lock

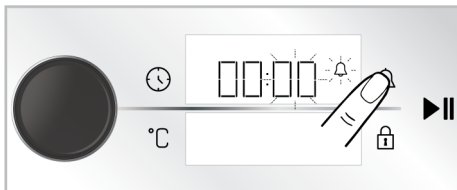
1. Touch the  key until the  symbol appears on the timer/duration display.
  - ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the  symbol disappears on the timer/duration display and the key lock is deactivated.



### Setting the alarm

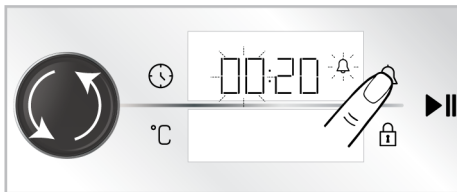
You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon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



 The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.


1. Touch the  key once to set the alarm period.
  - ⇒ The minute field and  symbol start to flash on the timer/duration display.



2. First set the minutes by turning the oven control knob to the right/left and activate the timer field by touching the  key once.
3. Adjust the time by turning the oven control knob to the right/left. Touch the  key again to confirm the setting.



- ⇒ On the timer/duration display, the  symbol lights up continuously and the alarm time starts to count down on the display.
4. After the alarm time is completed, the  symbol starts flashing and gives you an audible warning.

 If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the timer/duration display.

### Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for one minute. Touch any key to stop the audible warning.
  - ⇒ The audible warning is stopped.

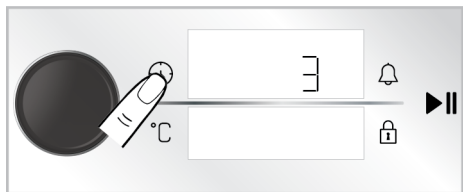
### If you want to cancel the alarm;

1. Touch the 🔔 key once to reset the alarm period.
  - ⇒ The 🔔 symbol starts to flash on the timer/duration display.
2. Turn the oven control knob to the right/left until the alarm time reaches "00:00".

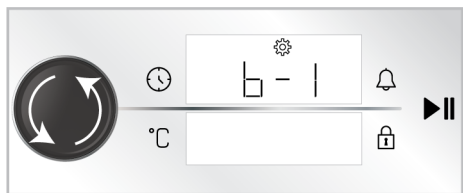
### Setting the volume

You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.

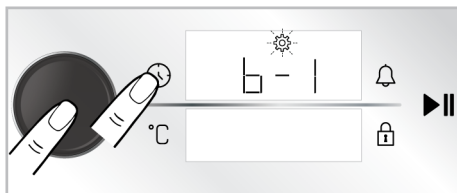
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
  - ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Turn the oven control knob to the right/left until "b-1" or "b-2" appears on the timer/duration display.



3. Activate the tone setting by touching the ⌚ key again or pushing the oven control knob once.
  - ⇒ The ⚙️ symbol flashes on the timer/duration display.

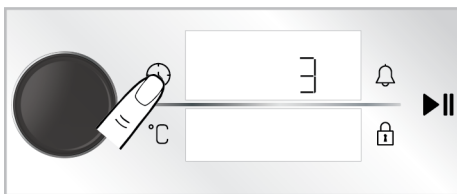


4. Adjust the desired tone by turning the oven control knob to the right/left.
5. Confirm the set tone by touching the ⌚ key again or pushing the oven control knob once.

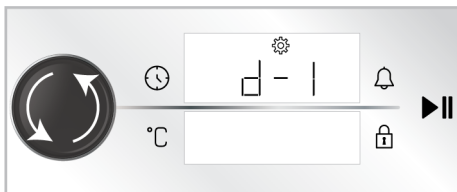
### Setting the display brightness

You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.

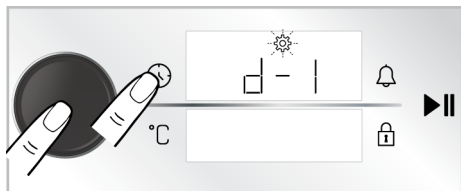
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
  - ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Turn the oven control knob to the right/left until "d-1", "d-2" or "d-3" appears on the timer/duration display.



3. Activate the brightness setting by touching the ⌚ key again or pushing the oven control knob once.
  - ⇒ The ⚙️ symbol flashes on the timer/duration display.



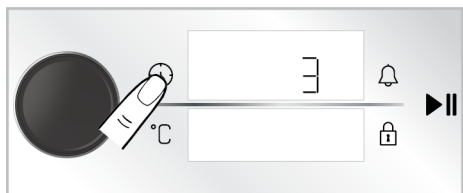
4. Adjust the desired brightness by turning the oven control knob to the right/left.
5. Confirm the brightness by touching the ☀ key again or pushing the oven control knob once.

### Setting the quick preheating (Booster) function

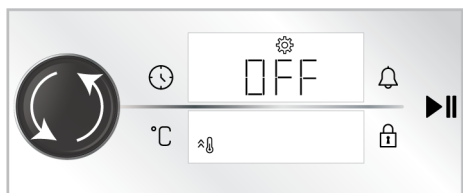
You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheat setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

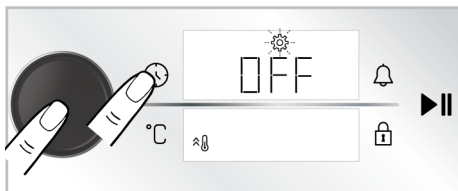


2. Turn the oven control knob to the right/left until the ⚙ symbol and "OFF" appear on the display.

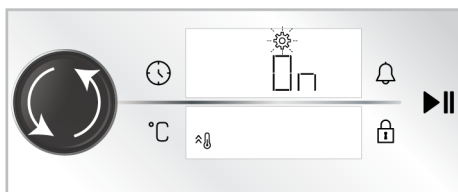


3. Activate the quick preheat (Booster) setting by touching the ☀ key or pushing the oven control knob once.

⇒ The ⚙ symbol flashes on the timer/duration display.



4. Turn the "OFF" setting on the display to "ON" by turning the oven control knob to the right/left.



5. Confirm the preheating (booster) setting by touching the ⌚ key again or pushing the oven control knob once.

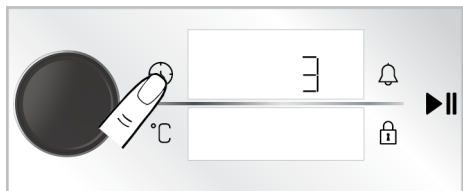
**i** You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting "OFF" you may cancel the quick preheat setting.


### Changing the time of day


To change the time of day that you have previously set,

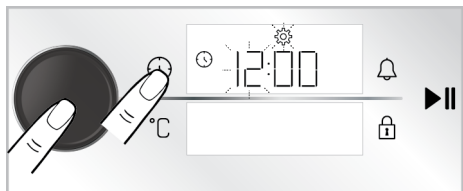
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.


⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.




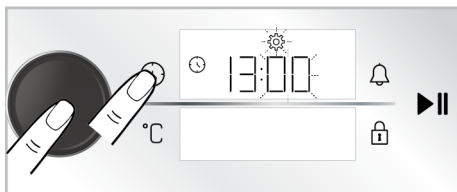
2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the  key once.


⇒ The timer field and the  symbol flash on the timer/duration display.




3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the  key once.

⇒ The minutes field and the  symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the  key once.

⇒ The time of day is set and the  symbol illuminates continuously.

## 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 af-

fect 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	3	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill** **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill** **	Fan Heating	2	150	35 ... 45
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	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top 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
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 ... 65
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	3	280	5 ... 9
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	150	25 ... 35
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	40 ... 50
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	160	25 ... 35
Cookie	Standard tray *	3	180	25 ... 35
Pastry	Standard tray *	3	200	45 ... 55
Bun	Standard tray *	3	200	35 ... 45

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

## 6.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

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

## Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 ... 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

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

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

### 6.1.3 Grill

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

#### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

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

#### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven



tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This

tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

### Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3

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

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

### 6.1.4 Test foods

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

#### Cooking table for test meals

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

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

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill** **	Fan Heating	2	150	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65

### 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	150	25 ... 35
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25

Preheating is recommended for all food.

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

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

### Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3

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

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

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring

cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

### **Inox - stainless surfaces**

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

### **Enamelled surfaces**

- 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 [▶ 36]").)
- 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.

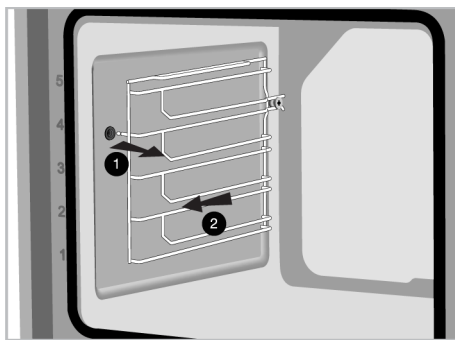
#### Cleaning the side walls of the oven

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.

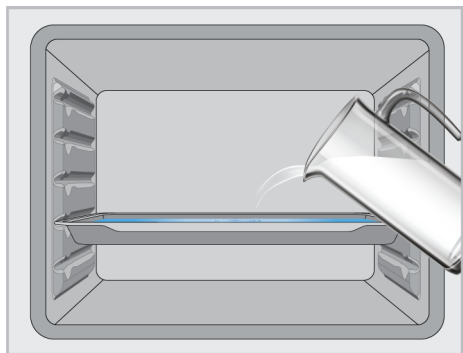


3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

### 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 "Bottom heating" operating mode and operate it at 100°C for 20 minutes.

Open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth.

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

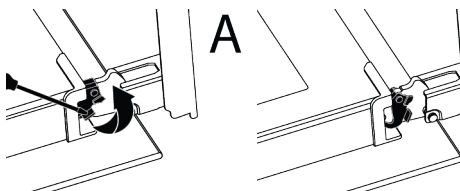
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft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



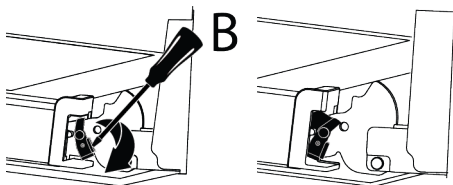
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

### Removing the oven door

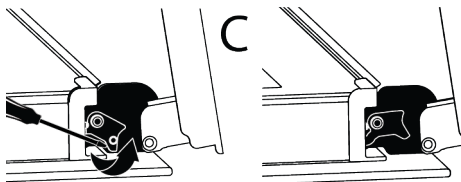
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



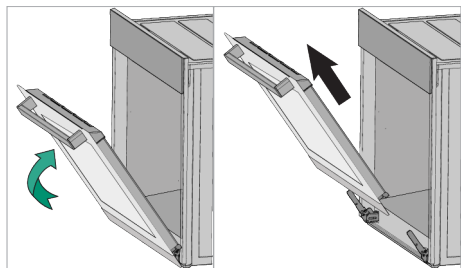
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



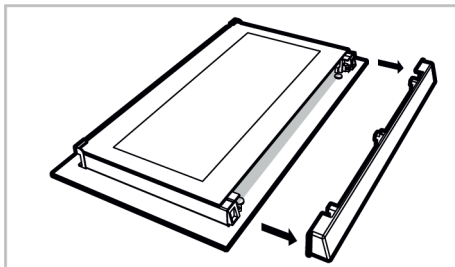
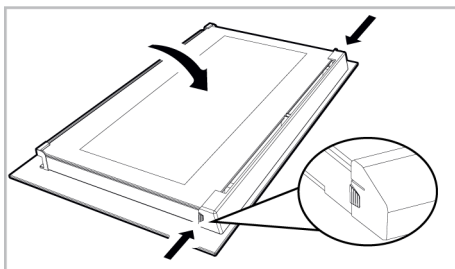
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

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

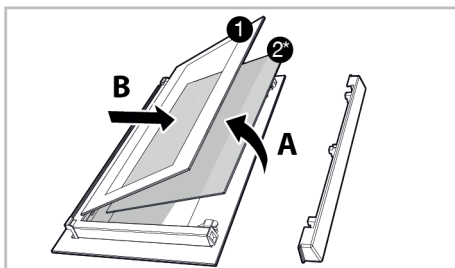
## 7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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.



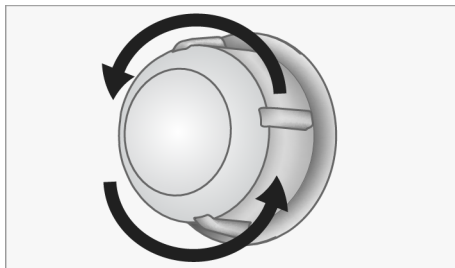
3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



- 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

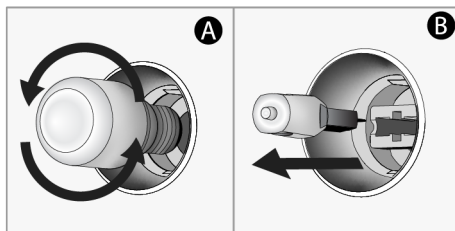
#### General Warnings

- 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.

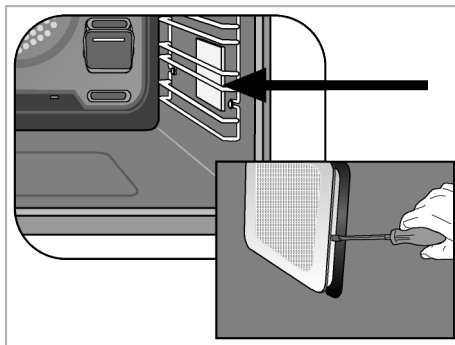
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

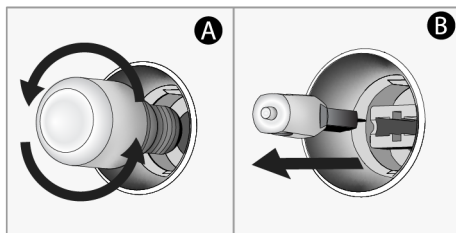
#### If your oven has a square lamp,

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



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.

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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 8 Troubleshooting

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

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

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

### Water droplets appear while cooking

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

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

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

### The product does not work.

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

### Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.

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

### Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.

### (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.

### After cooking starts ► symbol flashes on the display and there is an audible warning.

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.





## 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

<b>1</b>	<b>הוראות בטיחות</b>	<b>44</b>
1.1	שימוש מיועד	44
1.2	ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד	44
1.3	בטיחות חשמלית	45
1.4	בטיחות בשינוע	46
1.5	בטיחות התקנה	46
1.6	בטיחות שימוש	46
1.7	אזהרות על טמפרטורה	46
1.8	שימוש באביזרים נלווים	47
1.9	בטיחות בבישול	47
1.10	בטיחות תחזוקה וניקוי	48
<b>2</b>	<b>הוראות לשמירה על הסביבה</b>	<b>48</b>
2.1	הנחיית פסולת	48
2.1.1	בנוגע WEEE תאימות להנחייה לסילוק של פסולת	48
2.2	פרטים אודות האריזה	48
2.3	המלצות לחיסכון בחשמל	48
<b>3</b>	<b>המוצר שברשותך</b>	<b>49</b>
3.1	מבוא למוצר	49
3.2	לוח הבקרה של המוצר מבוא ושימוש	49
3.2.1	לוח הבקרה	50
3.2.2	הקדמה ללוח הבקרה של התנור	50
3.3	פונקציות הפעלה של התנור	51
3.4	אביזרי המוצר	52
3.5	שימוש באביזרי מוצרים	52
3.6	מפרטים טכניים	55
<b>4</b>	<b>שימוש ראשון</b>	<b>56</b>
4.1	הגדרת טיימר ראשונה	56
4.2	ניקיון ראשוני	56
<b>5</b>	<b>באמצעות התנור</b>	<b>57</b>
5.1	מידע כללי על שימוש בתנור	57
5.2	תפעול יחידת בקרת התנור	57
5.3	הגדרות	61
<b>6</b>	<b>מידע כללי אודות אפייה</b>	<b>65</b>
6.1	אזהרות כלליות בנוגע לאפייה בתנור	65
6.1.1	מאפים ומזון בתנור	65
6.1.2	בשר, דגים ועוף	67
6.1.3	גריל	68
6.1.4	בדיקת מזון	69
<b>7</b>	<b>תחזוקה וניקוי</b>	<b>70</b>
7.1	מידע כללי אודות ניקוי	70
7.2	אביזרים לניקיון	71
7.3	ניקוי לוח הבקרה	71

7.4	ניקוי החלק הפנימי של התנור (אזור הבישול)	71
7.5	ניקוי אדים קל	72
7.6	ניקוי דלת התנור	72
7.7	הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור	73
7.8	ניקיון מנורת התנור	74
<b>8</b>	<b>פתרון בעיות</b>	<b>75</b>

## 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 בבית. 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 שונות, כמו חימום החדר.

- ניתן להשתמש בתנור להפשרה, אפייה, טיגון וגריל של אוכל.
- אין להשתמש במוצר זה לחימום, חימום צלחות, יבוש באמצעות תליית 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.

- שמור את חומרי האריזה הרחק מהישג ידם של ילדים. יש סכנת פציעה וחנק.
- כאשר הדלת פתוחה, אין לשים עליה חפצים כבדים או לאפשר לילדים לשבת עליה. אתה עלול לגרום לתנור להתהפך או לפגוע בצירי הדלת למען בטיחותם של ילדים, חתוך את תקע החשמל והפוך את המוצר לבלתי ניתן להפעלה לפני השלכת המוצר.

### 1.3 בטיחות חשמלית

- חבר את המוצר לשקע מוארק המוגן על ידי נתיך התואם את הדירוגים הנוכחיים המצוינים על תווית הסוג. התקנת ההארקה תעשה על ידי חשמלאי מוסמך. אל תשתמש במוצר ללא הארקה בהתאם לתקנות המקומיות/ארציות.
  - התקע או החיבור החשמלי של המוצר צריכים להיות במקום נגיש (שם הוא לא יושפע מלהבת הכיריים). 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.
  - אין לחבר את המוצר לשקע במהלך התקנה, תיקון והובלה.
  - חבר את המוצר לשקע העונה לערכי המתח והתדר המצוינים בתווית הסוג.
  - אם למוצר שלך אין כבל מתח, השתמש רק בכבל החשמל המתואר "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.
  - המשטח האחורי של התנור מתחמם כשהוא נמצא בשימוש. אסור שכבלי חשמל יגעו במשטח האחורי, חיבורים עלולים 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 או בכבלי ביניים.
  - 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:
- אל תחבר את המוצר לשקע רופף, יצא מהשקע שלו, שבור, מלוכלך, שמנוני, עם סכנת מגע עם מים (לדוגמה, מים שעלולים לדלוף מהדלפק).
  - לעולם אין לגעת בתקע בידיים רטובות! לעולם אל תנתק את המכשיר על ידי משיכה של הכבל, יש לנתק אותו תמיד מהתקע.

- וודאו שתקע המוצר מחובר היטב לשקע כדי למנוע קשת.

#### 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 פריטים על המוצר, ויש לשאת אותו כשהוא עומד.
- אם עליך לשנע את המוצר, עטוף אותו בנייר בועות (פצפץ) או בקרטון עבה והדק את האריזה בסרט דביק.
- הדק היטב את המוצר באמצעות סרט דביק כדי למנוע נזק לחלקים שלפיים או נעים של המוצר וכן למוצר עצמו.
- בדוק את המראה הכולל של המוצר ונסה לאתר נזק שנגרם במהלך השינוע.

#### 1.5 בטיחות התקנה

- לפני התקנת המוצר, בדוק אם המוצר אינו נזק. אם המוצר ניזוק, אין להתקין אותו.
- אין להתקין את המוצר בקרבת מקורות חום (רדיאטורים, כיריים וכו').
- שמור את הסביבה של כל צינורות האוורור של המוצר פתוחים למניעת התחממות יתר, אין להתקין את המוצר מאחורי דלתות דקורטיביות.

#### 1.6 בטיחות שימוש

- ודא כי המוצר כבוי לאחר כל שימוש.

- אם לא תשתמשו במוצר במשך זמן רב, נתק אותו מהחשמל או כבה את הפתיל מתיבת הנתיכים.
- אין להפעיל את המוצר הפגום או הפגום. במידה ויש, נתק את חיבורי החשמל/גז של המוצר והתקשר לשירות המורשה.
- אל תשתמש במוצר אם הזכוכית של הדלת הקדמית הוסרה או סדוקה.
- אין לטפס על המוצר כדי להגיע לשום דבר או מכל סיבה אחרת.
- לעולם אל תשתמש במוצר כאשר כושר השיפוט או הקואורדינציה שלך נפגעים משימוש באלכוהול ו/או סמים.
- חפצים דליקים המוחזקים באזור הבישול עלולים לעלות באש. לעולם אל תשמור חפצים דליקים באזור הבישול.
- 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:** החלקים הנגישים של המוצר יהיו חמים בזמן השימוש. יש להקפיד על מניעת נגיעה במוצר ובגופי החימום. אין לקרב ילדים מתחת לגיל 8 אל המוצר ללא מבוגר.

- אל תניח חומרים דליקים/נפוצים ליד המוצר, מכיוון שהשוליים יהיו חמים בזמן הפעלתו.
- מכיוון שעלול לנשוף אדים, יש להתרחק בעת פתיחת דלת התנור. הקיטור עלול לשרוף את היד, הפנים ו/או העיניים שלך.
- במהלך ההפעלה, המוצר עשוי להתחמם. יש להקפיד להימנע מנגיעה בחלקים חמים, בתוך התנור ובגופי החימום.
- השתמש תמיד בכפפות תנור עמידות לחום בזמן הכנסת מזון לתנור החם, 'או הוצאת המזון מהתנור החם וכו'.

### 1.8 שימוש באביזרים נלווים

- חשוב שהגריל והמגש יהיו מונחים כראוי על מדפי התיל. לקבלת מידע מפורט, עיין בסעיף "שימוש באביזרים".
- אביזרים יכולים להזיק לזכוכית הדלת בעת סגירת דלת המוצר. תמיד דחוף את האביזרים לקצה אזור הבישול.

### 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.
- פסולת מזון, שמן וכדומה באזור הבישול עלולה להתלקח. לפני הבישול יש להסיר לכלוך גס כזה
- 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.
- הניחו את הנייר חסין השומן בכלי בישול או על אביזר התנור (מגש, גריל וכו') עם האוכל והכניסו לתנור שחומם מראש. הסר פיסות מוגזמות של נייר חסין שומן התלויות על האביזר או המיכל כדי למנוע את הסיכון של מגע בגופי מחמם התנור. לעולם אל תשתמש בנייר חסין שומן בטמפרטורת התנור הגבוהה מטמפרטורת השימוש המקסימלית המצוינת על הנייר העשוי לשומן שבו אתה משתמש. לעולם אל תניח נייר עמיד לשומן על בסיס התנור.
- אין להניח תבניות, כלים או נייר אלומיניום ישירות על תחתית התנור. החום המצטבר עלול לגרום נזק לחלק התחתון של התנור.
- 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. כמו כן, 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 קשים, מגרדי מתכת, צמר פלדה או חומרי הלבנה לניקוי דלת התנור וחלון הזכוכית העליון (אם קיים). חומרים אלו יכולים לגרום לשריטת הזכוכית ולשבור אותה.
- שמרו על לוח המגע נקי ויבש. משטח מלוכלך ורטוב עלול לגרום לבעיות בהפעלה ובתפקוד.

## 2 הוראות לשמירה על הסביבה

### 2.1 הנחיית פסולת

#### 2.1.1 בנוגע לסילוק WEEE תאימות להנחיה של פסולת

של האיחוד האירופי WEEE מוצר זה תואם להנחיה 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 למחזור של ציוד חשמל ואלקטרוניקה. תוכל לפנות לרשות המקומית ולברר בנוגע לנקודות איסוף אלו. סילוק הולם של המוצר יעזור למנוע פגיעה בסביבה ובבריאות בני האדם.

#### הנחיית RoHS תאימות להנחיה

של RoHS המוצר מוכרש זה תואם להנחיה 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 שיועודו 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:

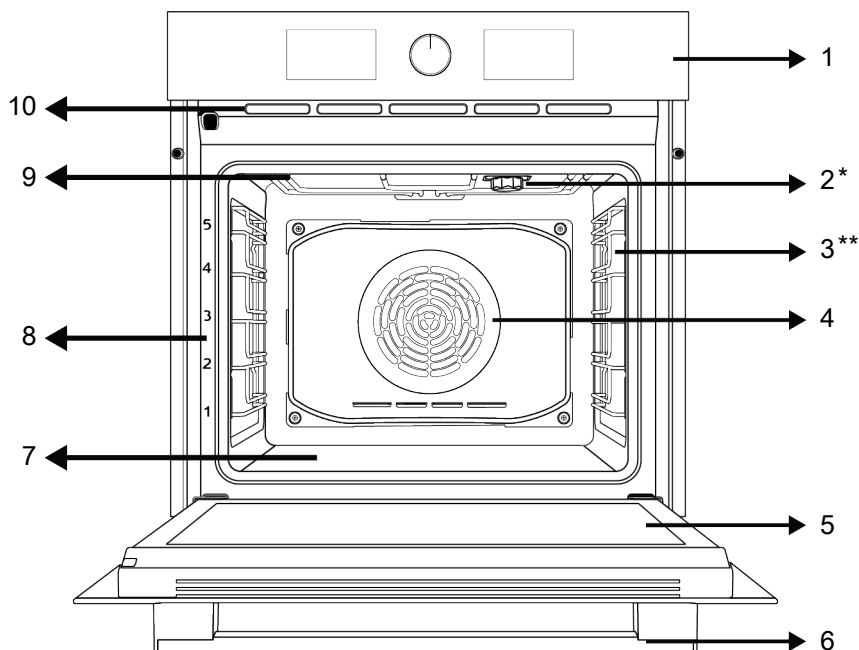
- הפשרה של מזון קפוא לפני האפייה
- בתנור השתמשו בכלים כהים או אמילי המעבירים חום טוב יותר
- אם צוין במתכון או במדריך למשתמש, תמיד יש לחמם מראש. אל תפתחו את דלת התנור לעיתים קרובות במהלך האפייה
- כבה את המוצר 5 עד 10 דקות לפני מועד סיום האפייה באפייה ממושכת. אתה יכול לחסוך עד 20% בחשמל על ידי שימוש בחום שיורי
- נסו לבשל יותר מתבשיל אחד בו-זמנית בתנור. ניתן לבשל בו-זמנית על ידי הנחת שני כיריים על הרשת. בנוסף, אם תבשלו את הארוחות בזו אחר זו, זה יחסוך באנרגיה כי התנור לא יאבד את החום שלו
- אין לפתוח את דלת התנור בעת האפייה ב-"חימום מאוורר אקו" תפקוד הפעלה. אם הדלת לא נפתחת, הטמפרטורה הפנימית עוברת אופטימיזציה לחיסכון באנרגיה בפונקציית ההפעלה "חימום מאוורר אקו", וטמפרטורה זו עשויה להיות שונה ממה שמוצג בצג.



## 3 המוצר שברשותך

### 3.1 מבוא למוצר

HE



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

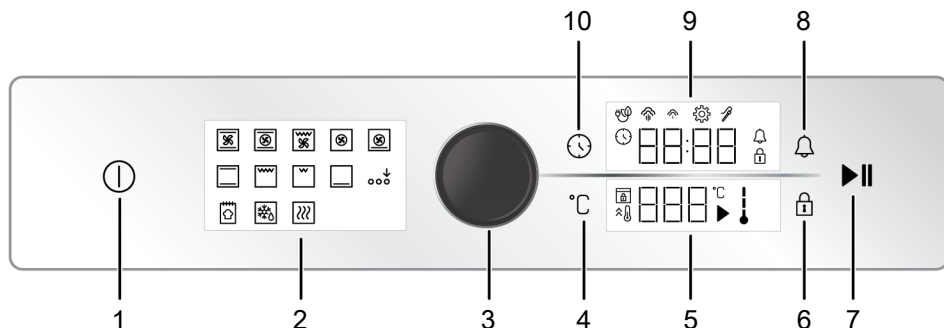
\* משתנה בהתאם לדגם. ייתכן שהמוצר שלך אינו מצויד במנורה, או שסוג המנורה ומיקומו עשויים להיות שונים מהאיור.

\*\* 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 | מקש הפעלה/כיבוי            | 2  | תצוגת פונקציה      |
| 3 | בורר הבקרה של התנור        | 4  | מקש הגדרת טמפרטורה |
| 5 | אזור מחוון טמפרטורה        | 6  | מקש נעילת מקשים    |
| 7 | מפתח התחלה/עצירה של אפיייה | 8  | סמל התראה          |
| 9 | אזור מחוון טיימר/משך זמן   | 10 | מקש זמן והגדרות    |

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

### 3.2.2 הקדמה ללוח הבקרה של התנור

#### בורר הבקרה של התנור

אתה יכול לבדוק את ההגדרות באזורי מחוון הטיימר/שעון ובאזורי מחוון הטמפרטורה באמצעות כפתור הבקרה של התנור. אתה יכול לעבור דרך הגדרות אלה על ידי סיבוב כפתור הבקרה של התנור ימינה ושמאלה ולהחיל אותם על ידי לחיצה על הכפתור.

#### מחוון הטמפרטורה הפנימית של התנור

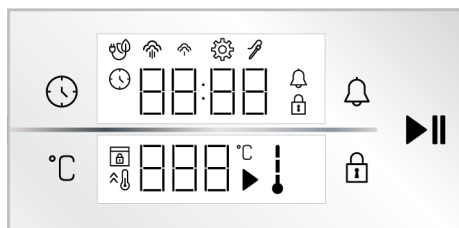
אתה יכול להבין את הטמפרטורה הפנימית של התנור מסמל הטמפרטורה הפנימית בתצוגה. עם תחילת הבישול, הסמל נראה בתצוגה וכאשר הטמפרטורה הפנימית של התנור מגיעה לטמפרטורה שנקבעה, כל רמה של הסמל נדלקת.

#### תצוגת פונקציה

פונקציות העבודה של התנור ממוקמות בתצוגת הפונקציות בתנור. כל פונקציה מופעלת באמצעות נגיעה בה. כל הפונקציות הממוקמות על הצג הן

סכמטיות, ייתכן שהן אינן קיימות במכשיר שלך. הפונקציות של המוצר שלך מתוארות בסעיף "שכותרתו" פונקציות תפעול התנור.

#### אזורי מחוונים:



#### מקשים:

- מקש זמן והגדרות:
- מקש הגדרת טמפרטורה:
- מקש נעילת מקשים:
- סמל התראה:
- מפתח התחלה/עצירה של אפיייה:

#### אזור מחוון טיימר/משך זמן:

- סמל זמן אפיייה / שעה ביום:
- סמל התראה:
- סמל הגדרות:
- סמל נעילת המקשים:
- סמל לאפיה עם מאוורר אקולוגי:
- \* סמל אידיי רמה נמוכה:

\* סמל אידיו רמה גבוהה :

\* סמל בחון בשר :

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

אזור מחוץ טמפרטורה :

▶ : סמל אפיה :

°C : סמל טמפרטורה :

! : סמל טמפרטורת התנור :











🌀 : סמל חימום מהיר (בוסטר) :


Ⓜ : סמל נעילת דלת \*

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

### 3.3 פונקציות הפעלה של התנור


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

סמל התפקוד	תיאור פונקציה	טווח טמפרטורות (°C)	תיאור והשימוש
	פועל עם מאוורר	-	התנור אינו מחומם. רק המאוורר (בדופן האחורית) פועל. מזון קפוא עם גרגירים מופשר לאט בטמפרטורת החדר, מזון מבושל מקורר. משר הזמן הנדרש להפשרת נתח בשר שלם ארוך יותר מאשר עבור מזונות עם דגנים.
	חימום עליון ותחתון	40-280	מזון מחומם מלמעלה ומלמטה בו-זמנית. מתאים לעוגות, מאפים או עוגות ותבשילים בתבניות אפיה. הבישול נעשה עם מגש בודד.
	חימום תחתון	40-220	רק החימום התחתון פועל. הוא מתאים למאכלים שצריכים השחמה בתחתית.
	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	40-280	האווריר החם המחומם על ידי המחממים העליונים והתחתונים מתפזר בצורה שווה ומהירה בכל התנור באמצעות המאוורר. הבישול מתבצע במגש בודד.
	חימום מאוורר	40-280	האווריר החם המחומם על ידי מחמם המאוורר מתפזר בצורה שווה ומהירה בכל התנור עם המאוורר. היא מתאימה לבישול מרובה מגשים ברמות מדף שונות.
	חימום מאוורר אקו	160-220	על מנת לחסוך באנרגיה, ניתן להשתמש בפונקציה זו במקום להשתמש ב"אבל", זמן הבישול יתארך מעט. C"חימום מאוורר" בטווח של 160-220° הפעלת יחידת הבקרה של השימוש בפונקציה זו מוסבר בסעיף שכותרתו "הפעלת יחידת הבקרה של התנור".
	פונקציית פיצה	40-280	המחמם התחתון וחימום מאוורר פועלים. היא מתאימה לבישול פיצה.
	"פונקציית תלת מימד"	40-280	פועלות פונקציות חימום עליון, חימום תחתון וחימום מאוורר. כל צד של המוצר המיועד לבישול מבושל בצורה שווה ומהירה. הבישול מתבצע במגש בודד.
	גריל נמוך	40-280	הגריל הקטן על תקרת התנור פועל. הוא מתאים לצלייה בכמויות קטנות יותר.
	גריל מלא	40-280	הגריל הגדול על תקרת התנור פועל. הוא מתאים לצלייה בכמויות גדולות.

	גריל מלא בעזרת מאוורר	40-280	האווריר החם המחומם על ידי הגריל הגדול מופץ במהירות לתוך התנור באמצעות המאוורר. הוא מתאים לצלייה בכמויות גדולות.
	לשמור על חום	40-100	הוא משמש לשמירה על האוכל בטמפרטורה מוכנה לשירות למשך זמן רב.
	פונקציית בישול לחם	-	משתמשים בו לאפיית לחם. ייתכן שהטמפ' והזמן שנקבעו נכנסים לא ישתנו.
	הפעלת פונקצייה נוספת	-	הוא משמש להפעלת פונקציית הפעלה שאינן מופיעות בהתחלה בתצוגת הפונקציית.

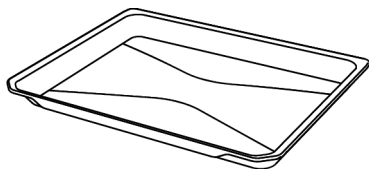
### 3.4 אביזרי המוצר

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

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

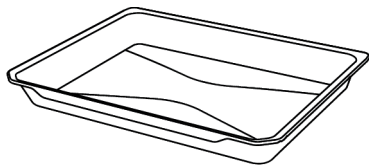
#### מגש סטנדרטי

הוא משמש עבור מאפים, מזון קפוא וטיגון חתיכות גדולות.



#### מגש עמוק

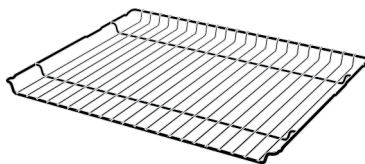
הוא משמש למאפים, לטיגון חתיכות גדולות, אוכל עסיסי או לאיסוף שמנים זורמים בצלייה.



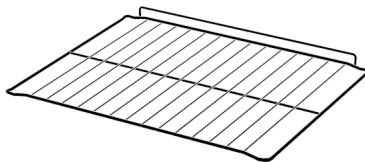
#### גריל תיל

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

#### על דגמים עם מדפי חוט



#### על דגמים ללא מדפי חוט

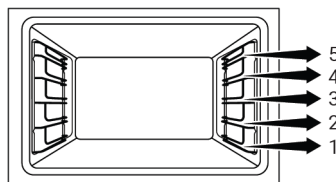


### 3.5 שימוש באביזרי מוצרים

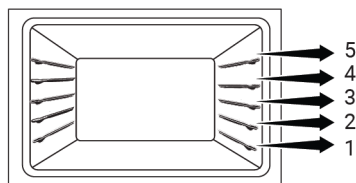
#### מדפי בישול

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

#### על דגמים עם מדפי חוט



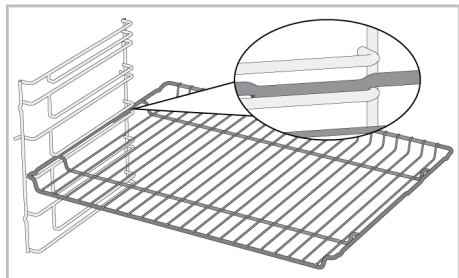
**על דגמים ללא מדפי חוט**



**הנחת גריל התיל על מדפי הבישול**

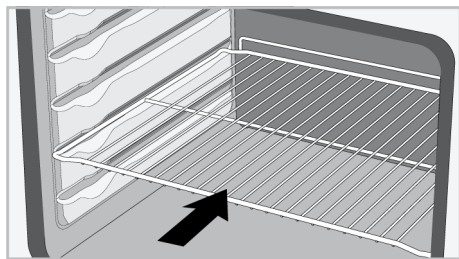
**על דגמים עם מדפי חוט**

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**

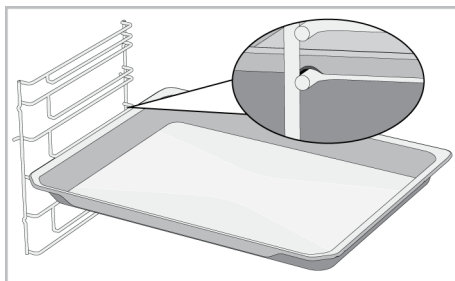
חשוב למקם את גריל התיל על המדפים הצדדיים כראוי. לגריל החוט יש כיוון אחד כאשר מניחים אותו על המדף. בזמן הנחת הגריל על המדף הרצוי, החלק הפתוח חייב להיות בחלק הקדמי.



**הנחת המגש על מדפי הבישול**

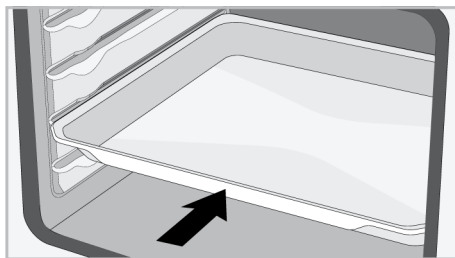
**על דגמים עם מדפי חוט**

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 שיגע בדופן האחורית של התנור.



**על דגמים ללא מדפי חוט**

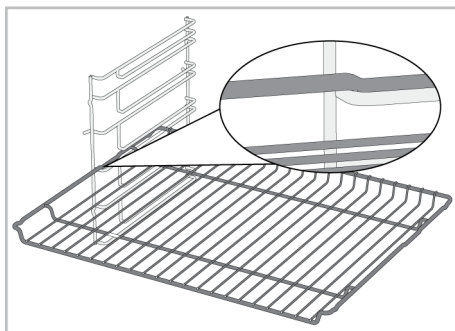
חשוב גם למקם את המגשים על המדפים הצדדיים כראוי. למגש יש כיוון אחד כאשר מניחים אותו על המדף. בזמן הנחת המגש על המדף הרצוי, הצד שלו המיועד לאחיזה חייב להיות בחזית.



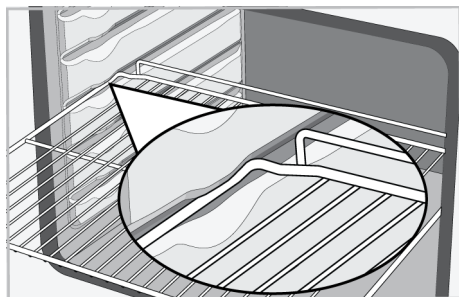
**פעולת עצירה של גריל התיל**

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

**על דגמים עם מדפי חוט**

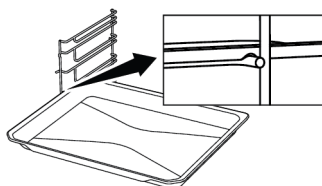


**: על דגמים ללא מדפי חוט**



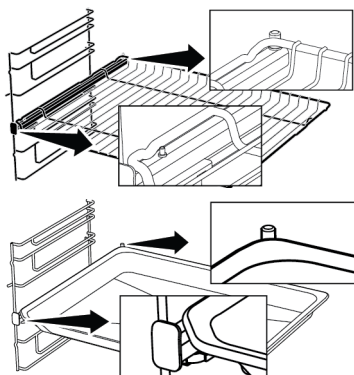
**פונקציית עצירת מגשים - על דגמים עם מדפי חוט**

ישנה גם פונקציית עצירה למניעת התהפכות המגש מהמדף. תוך כדי הסרת המגש, שחרר אותו משקע העצירה האחורי ומשוך אותו לכיוון עצמך עד שהוא מגיע לצד הקדמי. עליך לעבור מעל שקע העצירה. הזהר 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 <sup>2</sup>
צריכת חשמל כוללת (קילו-וואט)	3,3
סוג תנור	תנור רב תכליתי

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-גרייל 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

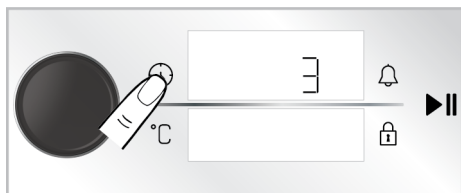
לפני שתחיל להשתמש במוצר שלך, מומלץ לבצע את הפעולות הבאות המופיעות בסעיפים הבאים בהתאמה.


### 4.1 הגדרת טיימר ראשונה

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

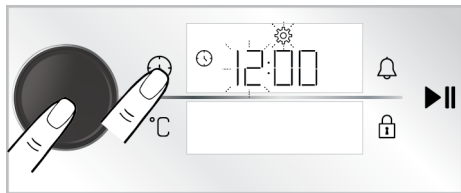
1. כשהתנור כבוי (בזמן שהשעה ביום מופיעה על הצג), גע  במקש למשך כ-3 שניות כדי להפעיל את תפריט ההגדרות.


⇒ ספירה לאחור של 1-2-3 מופיעה על הצג. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, תפריט ההגדרות מופעל.



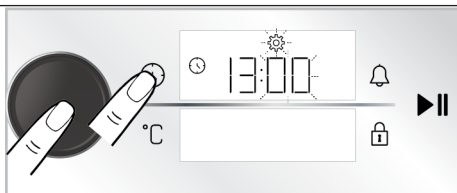
2. הפעל את שדה הטיימר על-ידי לחיצה על כפתור השליטה בתנור פעם אחת או נגיעה במקש  פעם אחת.


⇒ שדה הטיימר והסמל מהבהבים בתצוגת הטיימר/משך.




3. הגדר את השעה ביום על ידי סיבוב כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה והפעל את שדה הדקות על ידי לחיצה על כפתור בקרת התנור פעם אחת או נגיעה  אחת במקש.

⇒ שדה הדקות והסמל מהבהבים בתצוגת הטיימר/משך.




4. הגדר את הדקה על ידי סיבוב כפתור הבקרה של התנור לימין/שמאל. אשר את ההגדרה על ידי לחיצה על כפתור בקרת התנור פעם אחת או נגיעה  אחת במקש.

⇒ השעה ביום מוגדרת והסמל  מואר ללא הפסקה.

**i** אם הגדרת הטיימר הראשונה לא מבוצעת, השעה ביום מתחילה מהשעה שנקבעה בתהליך הייצור. תוכל לשנות את הגדרת השעה ביום מאוחר יותר, כפי שמתואר "בסעיף" ההגדרות.

**i** במקרה של הפסקת חשמל ממושכת, הגדרת השעה ביום תבטל. 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 שייטכן ונשארו בתנור במהלך הייצור.
4. בעת הפעלת המוצר, בחר את הטמפרטורה הגבוהה ביותר ואת פונקציית ההפעלה שבה מפעילים כל תנורי החימום במוצר שלך. ראה "פונקציות הפעלה של התנור  [51]". אתה יכול ללמוד כיצד להפעיל את התנור בסעיף הבא.
5. המתן שהתנור יתקרר.
6. נגב את משטחי המוצר במטלית רטובה או ספוג יובש במטלית.

#### לפני שימוש באביזרים:

נקו את האביזרים שאתם מוציאים מהתנור במי חומרי ניקוי וספוג ניקוי רך.



**שים לב:** חלק מהחומרים או חומרי הניקוי עלולים לגרום נזק למשטחים. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, באבקות ניקוי, בקרמי ניקוי או בחפצים חדים במהלך הניקוי.

**שים לב:** במהלך השימוש הראשון, עשן וריח עלולים לעלות במשך מספר שעות. זה נורמלי ואתה רק צריך אוורור טוב כדי להסיר את זה. הימנע משאיפת עשן וריחות שנוצרים ישירות.

## 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

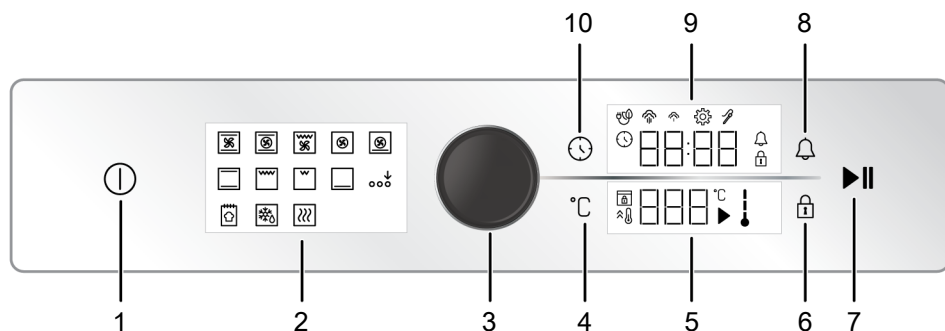
תאורת התנור דולקת כשהתנור מתחיל לאפות. בחלק מהדגמים התאורה דולקת במהלך האפייה ואילו בחלק מהדגמים היא נכבית לאחר זמן מסוים.

### 5.2 תפעול יחידת בקרת התנור

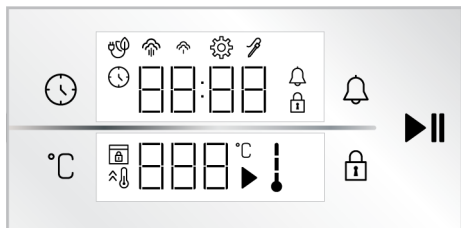
#### התראות כלליות ליחידת הבקרה של התנור

- הזמן המקסימלי שניתן להגדיר עבור תהליך האפייה הוא 5:59 שעות. בתפקוד שמירה על חום, זמן זה הוא 23:59 שעות. במקרה של הפסקת חשמל, משך האפייה והאפייה המוגדרים מראש מבוטלים.
- בזמן עריכת שינויים, הסמלים הרלוונטיים יבהבו בתצוגה. יש צורך לשמור את ההגדרות שבוצעו, בין אם על ידי נגיעה במקש הרלוונטי בתיאור או על ידי המתנה לזמן קצר.

- אם זמן האפייה מוגדר עם תחילת האפייה, הזמן שנותר יוצג על הצג.
- אם הגדרת החימום המהיר פעילה ביחידת הבקרה הסמל  מופיע בתצוגה עם תחילת האפייה והתנור מגיע לטמפרטורה שהגדרת האפייה במהירות. להגדרת חימום מוקדם מהירה, "עייין בסעיף "הגדרות".



- |   |                           |    |                    |
|---|---------------------------|----|--------------------|
| 1 | מקש הפעלה/כיבוי           | 2  | תצוגת פונקציה      |
| 3 | בורר הבקרה של התנור       | 4  | מקש הגדרת טמפרטורה |
| 5 | אזור מחוון טמפרטורה       | 6  | מקש נעילת מקשים    |
| 7 | מפתח התחלה/עצירה של אפייה | 8  | סמל התראה          |
| 9 | אזור מחוון טיימר/משך זמן  | 10 | מקש זמן והגדרות    |



#### מקשים :

🕒 : מקש זמן והגדרות :

°C : מקש הגדרת טמפרטורה :

🔒 : מקש נעילת מקשים :

🔔 : סמל התראה :

▶ || : מפתח התחלה/עצירה של אפייה :

#### זמן מחוון טיימר/משך זמן :

🕒 : סמל זמן אפייה / שעה ביום :

🔔 : סמל התראה :

⚙️ : סמל הגדרות :

🔒 : סמל נעילת המקשים :

👂 : סמל לאפיה עם מאוורר אקולוגי :

👂 : \* סמל אידיו רמה נמוכה :

👂 : \* סמל אידיו רמה גבוהה :

👂 : \* סמל בחון בשר :

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

#### אזור מחוון טמפרטורה :

▶ : סמל אפייה :

°C : סמל טמפרטורה :

⚡ : סמל טמפרטורת התנור :

👂 : סמל חיימום מהיר (בוסטר) :

🔒 : \* סמל נעילת דלת :

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

#### הפעלת התנור.

1. הפעילו את התנור על ידי נגיעה במקש ①.

⇒ לאחר הפעלת התנור, פונקציית ההפעלה הראשונה מוצגת על הצג. ניתן לכוונן את פונקציית ההפעלה, הטמפרטורה, זמן האפייה והאזעקה כאשר התצוגה במצב זה.

**i** אם לא בוצעה הגדרה בתצוגה זו, התנור נכבה תוך כ-5 דקות והשעה ביום מוצגת על הצג.

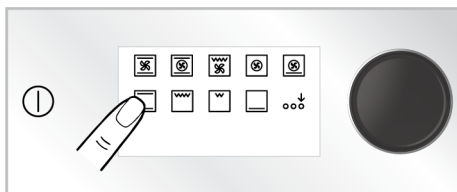
#### כיבוי התנור

כבו את התנור על ידי נגיעה במקש ①. השעה ביום מוצגת בתצוגה.

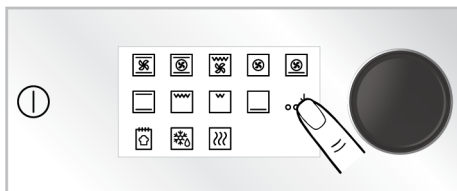
#### אפייה ידנית על ידי בחירת טמפרטורה ותפקוד תנור הפעלה

אתה יכול לבשל על ידי ביצוע בקרה ידנית (בשליטה שלך) מבלי להגדיר את זמן האפייה על ידי בחירת הטמפרטורה ופונקציית הפעולה הספציפית למזון שלך. כדוגמה, הפונקציה "חיימום עליון ותחתון" מוצגת בתמונות C והגדרות 180°.

1. הפעילו את התנור על ידי נגיעה במקש ①.
2. גע בפונקציית ההפעלה שברצונך להפעיל. בתצוגת התפקוד.

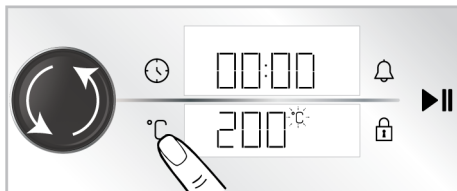


3. אם הפונקציה שברצונך להפעיל אינה בין פונקציות ההפעלה המופיעות ראשונות בתצוגת הפונקציה, תוכל להפעיל את פונקציות ההפעלה בשורה התחתונה על ידי נגיעה ב- "הפעלת פונקציה נוספת"



4. הטמפרטורה שנקבעה מראש עבור פונקציית ההפעלה שבחרת מופיעה על הצג. כדי לשנות טמפרטורה זו, לחץ פעם אחת על כפתור השליטה בתנור או גע במקש °C וסובב את כפתור השליטה בתנור ימינה/שמאלה.

⇒ הסמל °C מהבהב בצג הטמפרטורה.

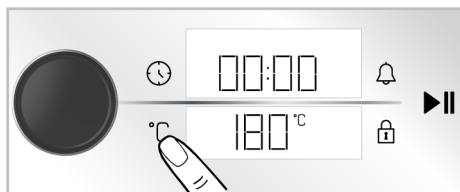




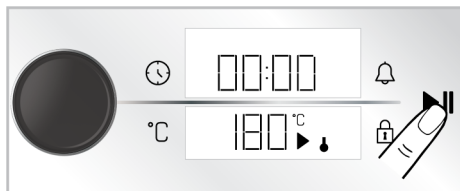
אם תשנה את פונקציית ההפעלה לאחר ששינית את הטמפרטורה שנקבעה מראש של פונקציית ההפעלה, הטמפרטורה האחרונה שנקבעה תוצג על הצג. עם זאת, אם הטמפרטורה שנבחרה אינה בטווח הטמפרטורות של פונקציית ההפעלה שנבחרה, הטמפרטורה הגבוהה ביותר עבור פונקציית הפעלה זו מוצגת.

5. יש לאשר את הטמפרטורה שנקבעה על ידי  $^{\circ}\text{C}$  נגיעה במקש.

⇒ הסמל  $^{\circ}\text{C}$  מואר ברציפות בתצוגת הטמפרטורה.



6. לאחר הגדרת תפקוד ההפעלה והטמפרטורה גע במקש  $\text{||}$  כדי להתחיל באפייה.



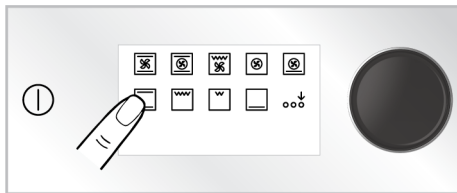
⇒ התנור יתחיל לפעול מיד בתכנית ובטמפרטורה שנבחרו. בתצוגת הטמפרטורה, הסמלים  $\text{!}$  ו  $\text{!}$  מוצגים. זמן האפייה מתחיל לספור בתצוגה. כאשר טמפרטורת התנור הפנימית מגיעה לטמפרטורה שנקבעה, כל שלב בסמל  $\text{!}$  יידלק. התנור אינו נכבה אוטומטית מכיוון שאפייה ידנית מתבצעת ללא הגדרת זמן האפייה. עליכם לשלוט באפייה ולכבות אותה בעצמכם. לאחר סיום האפייה גע במקש  $\text{||}$  כדי לסיים את האפייה או גע במקש  $\text{!}$  כדי לכבות את התנור לחלוטין.

#### אפייה באמצעות הגדרת זמן האפייה

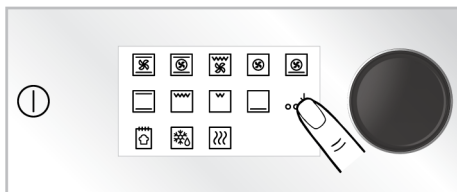
אתה יכול לכבות את התנור באופן אוטומטי בתום הזמן על ידי בחירת הטמפרטורה ופונקציית הפעולה הספציפית לאוכל שלך והגדרת זמן האפייה בטיימר. כדוגמה, פונקציית "חימום עליון ותחתון", 180 מעלות צלזיוס ו-45 דקות אפייה מוצגות בתמונת

1. הפעילו את התנור על ידי נגיעה במקש  $\text{!}$ .

2. גע בפונקציית ההפעלה שברצונך להפעיל. בתצוגת התפקוד.

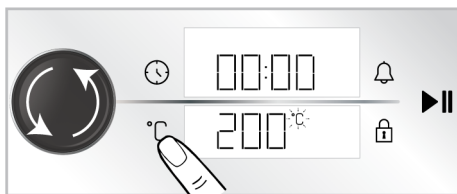


3. אם הפונקציה שברצונך להפעיל אינה בין פונקציות ההפעלה המופיעות ראשונות בתצוגת הפונקציה, תוכל להפעיל את פונקציות ההפעלה בשורה התחתונה על ידי נגיעה ב- "הפעלת פונקציה נוספת".



4. הטמפרטורה שנקבעה מראש עבור פונקציית ההפעלה שבחרת מופיעה על הצג. כדי לשנות טמפרטורה זו, לחץ פעם אחת על כפתור השליטה בתנור או גע במקש  $^{\circ}\text{C}$  וסובב את כפתור השליטה בתנור ימינה/שמאלה.

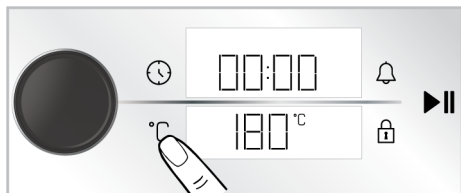
⇒ הסמל  $^{\circ}\text{C}$  מהבהב בצג הטמפרטורה.



אם תשנה את פונקציית ההפעלה לאחר ששינית את הטמפרטורה שנקבעה מראש של פונקציית ההפעלה, הטמפרטורה האחרונה שנקבעה תוצג על הצג. עם זאת, אם הטמפרטורה שנבחרה אינה בטווח הטמפרטורות של פונקציית ההפעלה שנבחרה, הטמפרטורה הגבוהה ביותר עבור פונקציית הפעלה זו מוצגת.

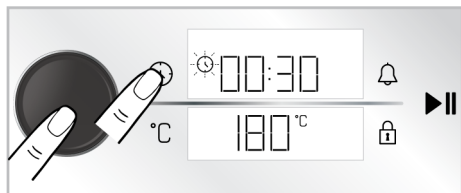
5. יש לאשר את הטמפרטורה שנקבעה על ידי  $^{\circ}\text{C}$  נגיעה במקש.

⇒ הסמל  $^{\circ}\text{C}$  מואר ברציפות בתצוגת הטמפרטורה.



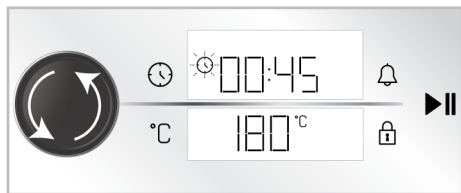
6. לחץ פעם אחת על כפתור הבקרה של התנור או גע במקש פעם אחת למשך זמן האפייה

ערך 30 הדקות המוגדר מופיע בתצוגת הטיימר/משך והסמל מהבהב



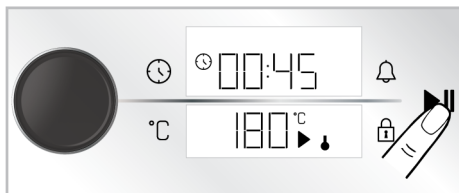
כדי להתאים את זמן האפייה במהירות, ניתן להפעיל את זמן האפייה כ-30 דקות על ידי לחיצה על כפתור השליטה בתנור או נגיעה במקש לאחר הגדרת תפקוד ההפעלה והטמפרטורה, ותוכל לשנות את הזמן על ידי סיבוב כפתור השליטה בתנור ימינה/שמאלה.

7. כוונן את זמן האפייה על ידי סיבוב כפתור הבקרה של התנור ימינה/שמאלה. יש לאשר את ההגדרה על ידי נגיעה חוזרת במקש .



זמן האפייה מתארך בדקה אחת ב-15 הדקות הראשונות וב-5 דקות לאחר 15 דקות.

8. לאחר הגדרת תפקוד ההפעלה, הטמפרטורה וזמן האפייה, גע במקש כדי להתחיל באפייה.



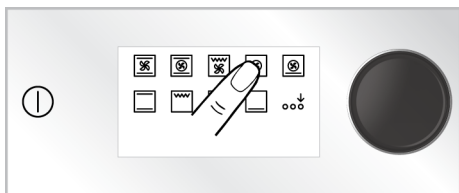
התנור שלך מתחיל לפעול באופן מיידי בתפקוד ההפעלה ובטמפרטורה שנבחרו וספירת זמן האפייה לאחור מופיעה על הצג. בתצוגת הטמפרטורה, הסמלים ו מוצגים. כאשר טמפרטורת התנור הפנימית מגיעה לטמפרטורה שנקבעה, כל שלב בסמל יידלק. עם השלמת זמן האפייה המותאם, מופיע טקסט "סיום" בתצוגת הטמפרטורה, הטיימר נותן אזהרה קולית והאפייה מפסיקה.

9. האזהרה נשמעת במשך דקה. אם תגעו במקש בזמן שהאזהרה הנשמעת ניתנת והטקסט "סיום" מוצג בתצוגת הטמפרטורה, התנור ימשיך לפעול ללא הגבלת זמן. התנור נכבה אם נוגעים במפתח. אם נוגעים במקש כלשהו מלבד אלה, האזהרה הנשמעת תיפסק.

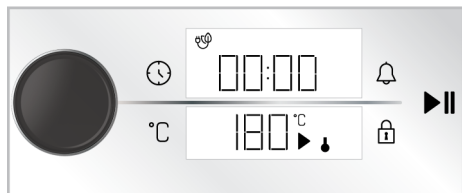
#### חימום מאוורר אקו

על מנת לחסוך באנרגיה, ניתן להשתמש בפונקציה זו במקום להשתמש ב"חימום מאוורר" בטווח של 160-220°C.

1. הפעל את התנור על ידי נגיעה ב מקש.
2. גע והחזק את פונקציית הפעולה "חימום מאוורר" בתצוגת התפקוד למשך 3 שניות.



ספירה לאחור של 1-2-3 מופיעה על הצג. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, הסמל מופיע בתצוגת הטיימר/משך הזמן ופונקציית "חימום מאוורר אקו" מופעלת.



3. ניתן לשנות את הטמפרטורה שנקבעה ולהגדיר את זמן האפייה כפי שמתואר בסעיפים הקודמים. אחר כך אפשר להתחיל לאפות

⇒ במצב "חימום מאוורר אקו", המנורה נדלקת קצר יותר מפונקציית האפייה האחרת בגלל חיסכון באנרגיה בזמן האפייה

### פונקציית בישול לחם

התנור שלך כולל "פונקציית בישול לחם" המוגדר במיוחד להכנת לחם. לא ניתן לשנות את הגדרות הטמפרטורה והזמן של הפונקציה

### חומרים

- גרם קמח 500
- גרם סוכר 15
- גרם שמרים מהירים 10
- גרם שמן זרעי חמניות 10
- גרם מלח 8
- מ"ל מים 300 (35°C)

### לחלק העליון של הבצק

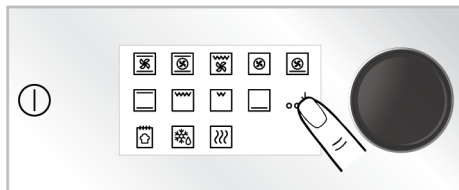
- כפיות שמן חמניות 2

### הכנה

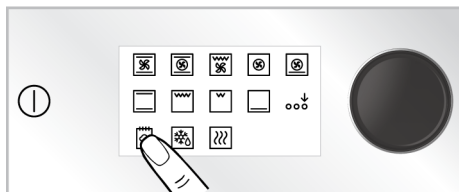
1. מנפים את הקמח לתוך מיכל עמוק. הוסף סוכר. לקמח וערבב אותו בצורה הומוגנית
2. יוצרים גומה באמצע הקמח, מוסיפים שמרים, מלח ושמן חמניות. מים חמים מזוגים בהדרגה, החל מהצדדים של המיכל
3. ללוש את הבצק ביד או במכונת לישה כ-15-10 דקות
4. הופכים את הבצק שעבר לישה כמה פעמים ביד ומכניסים אותו לכלי. מורחים 1 כפית שמן חמניות על הבצק ומכסים בניילון נצמד כך שיגע עם הבצק
5. לאחר שמכסים את הבצק בניילון נצמד, מכסים אותו במטלית עבה ומשאירים אותו לתסוס בטמפרטורת החדר
6. קחו את הבצק שתסס במשך 60 דקות על השיש וקפלו אותו 5-4 פעמים כדי להוציא את האוויר פנימה. מורחים 1 כפית שמן חמניות על הבצק

ומכסים בניילון נצמד כך שיגע עם הבצק. מניחים לבצק לתפוח 30 דקות נוספות בטמפרטורת החדר

7. מניחים את תבנית התנור במדף השלישי של התנור
8. הפעל את התנור על ידי נגיעה ב ① מקש
9. הפעל את פונקציית ההפעלה של השורה התחתונה על-ידי נגיעה ב-"הפעלת פונקציה נוספת" בתצוגת הפונקציות



10. גע ב"פונקציית בישול לחם" בתצוגת הפונקציה.



11. התחל את האפייה על ידי נגיעה במקש.





12. בתום זמן האפייה ניתנת אזהרה קולית למשך דקה. אם נוגעים במקש ①, התנור יכבה. אם נוגעים במקש כלשהו מלבד אלה, האזהרה הנשמעת תיפסק

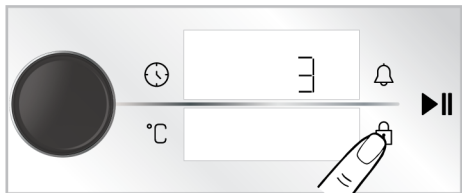
## 5.3 הגדרות



הספירה לאחור של 1-2-3 מוצגת על הצג בתפריטים או בהגדרות שאמורים להיות מופעלים על ידי לחיצה ארוכה. כשתסתיים הספירה לאחור, התפריט הרלוונטי או ההגדרה יופעלו

### הפעלת נעילת המקשים


על ידי שימוש בתכונת נעילת המקשים, תוכל להגן על הפרעות של יחידת הבקרה

1. גע במקש  עד להופעת הסמל  בתצוגת. הטיימר/משך.




- ⇒ ספירה לאחור של 1-2-3 מופיעה על הצג. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, הסמל  מופיע בתצוגת הטיימר/משך הזמן ונעילת המקשים מופעלת. לאחר הגדרת נעילת המקשים, אם נוגעים במקש כלשהו או לוחצים על כפתור הבקרה של התנור, הטיימר ישמע אות קולי והסמל  מהבהב.



-  בזמן שהנעילת המקשים מופעלת, לא ניתן להשתמש במקשי יחידת הבקרה. המנעול לא יבטל במקרה של הפסקת חשמל.


### השבתת המנעול


1. גע במקש  עד להופעת הסמל  בתצוגת. הטיימר/משך.

- ⇒ ספירה לאחור של 1-2-3 מופיעה על הצג. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, הסמל  נעלם בתצוגת הטיימר/משך זמן ונעילת המקשים מבטלת.

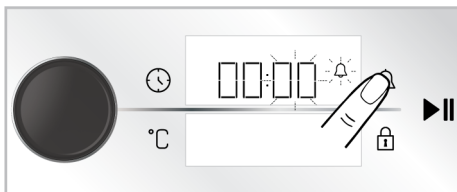
### הגדרת שעות מעורר



אתה יכול גם להשתמש ביחידת הבקרה של המוצר לך אזהרה או תזכורת מלבד אפייה. 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.

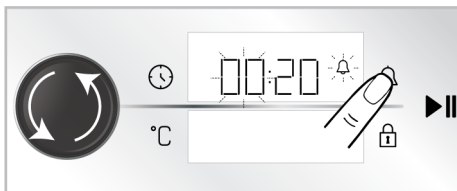
-  זמן האזעקה המקסימלי עשוי להיות 23 שעות 59 דקות.


1. יש לגעת במקש  פעם אחת להגדרת תקופת. ההתראה.


- ⇒ שדה הדקה והסמל  מתחילים להבהב בתצוגת הטיימר/משך.




2. תחילה הגדר את הדקות על ידי סיבוב כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה והפעל את שדה  הטיימר על ידי נגיעה אחת במקש.
3. כוונן את השעה על ידי סיבוב כפתור הבקרה של התנור ימינה/שמאלה. יש לגעת שוב במקש  על מנת לאשר את ההגדרה.



- ⇒ בתצוגת הטיימר/משך, הסמל  נדלק ברציפות וזמן האזעקה מתחיל לספור לאחור בתצוגה.

4. לאחר השלמת זמן ההתראה, הסמל  יתחיל להבהב ויישמע צליל התראה.


-  אם זמן האזעקה וזמן האפייה מוגדרים בו-זמנית, הזמן הקצר יותר יוצג בתצוגת הטיימר/משך זמן.


### כיבוי השעון המעורר

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

- ⇒ ההתראה הקולית הפסיקה.

### אם תרצו לבטל את ההתראה;


1. גע במקש  פעם אחת כדי לאפס את משך ההתראה.

- ⇒ הסמל  מתחיל להבהב בתצוגת הטיימר/משך.

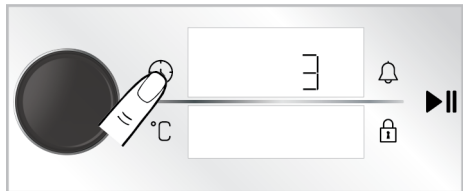
2. סובב את כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה "עד שזמן האזעקה מגיע ל-00:00".

## הגדרת עוצמת הקול

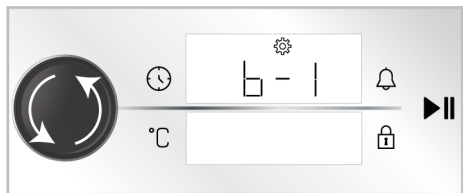
תוכל להגדיר את עוצמת הקול של יחידת הבקרה שלך. יש לכבות את התנור שלך כדי לבצע את ההגדרה הזו.


- כשהתנור כבוי (בזמן שהשעה ביום מופיעה על הצג), גע במקש  למשך כ-3 שניות כדי להפעיל את תפריט ההגדרות.

⇒ ספירה לאחור של 1-2-3 מופיעה על הצג. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, תפריט ההגדרות מופעל.

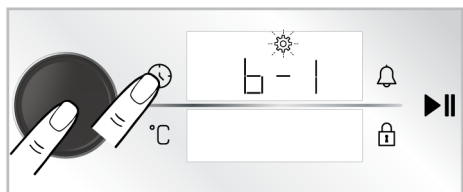



- סובב את כפתור הבקרה של התנור. בתצוגת הטיימר/משך הזמן "b-2" או "b-1" ימינה/שמאלה עד שיופיעו בתצוגת הטיימר/משך הזמן.



- הפעל את הגדרת הטון על ידי נגיעה נוספת במקש  או לחיצה פעם אחת על כפתור הבקרה של התנור.


⇒ הסמל  מהבהב בתצוגת הטיימר/משך.



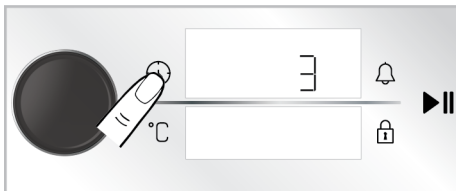
- כונן את הטון הרצוי על-ידי סיבוב כפתור השליטה בתנור ימינה/שמאלה.
- אשר את הצליל שנקבע על ידי נגיעה נוספת במקש  או לחיצה פעם אחת על כפתור השליטה בתנור.

## הגדרת הבהירות של הצג

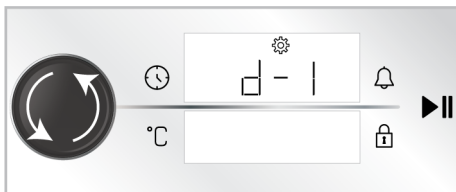
ניתן להגדיר את הבהירות של צג יחידת הבקרה. יש לכבות את התנור שלך כדי לבצע את ההגדרה הזו.


- כשהתנור כבוי (בזמן שהשעה ביום מופיעה על הצג), גע במקש  למשך כ-3 שניות כדי להפעיל את תפריט ההגדרות.

⇒ ספירה לאחור של 1-2-3 מופיעה על הצג. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, תפריט ההגדרות מופעל.

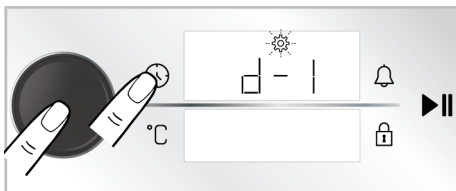



- סובב את כפתור הבקרה של התנור. או "d-1", "d-2" ימינה/שמאלה עד שיופיעו בתצוגת הטיימר/משך הזמן "d-3".



- הפעל את הגדרת הבהירות על ידי נגיעה נוספת במקש  או לחיצה פעם אחת על כפתור הבקרה של התנור.


⇒ הסמל  מהבהב בתצוגת הטיימר/משך.



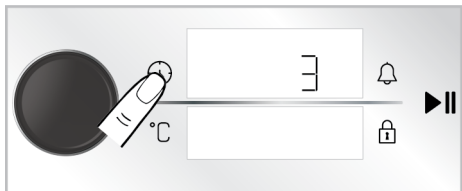
- כונן את הבהירות הרצויה על-ידי סיבוב כפתור השליטה בתנור ימינה/שמאלה.
- אשר את הבהירות על ידי נגיעה נוספת במקש  או לחיצה פעם אחת על כפתור השליטה בתנור.


## הגדרת פונקציית חימום מוקדם מהיר (בוסטר)

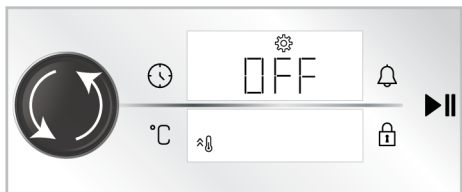
אתה יכול להפעיל את האפיייה במוצר שלך אוטומטית עם פונקציית חימום מוקדם מהיר. למטרה זו, עליך להפעיל את הגדרת החימום המהיר. יש לכבות את התנור שלך כדי לבצע את ההגדרה הזו.


1. כשהתנור כבוי (בזמן שהשעה ביום מופיעה על הצג), גע במקש  למשך כ-3 שניות כדי להפעיל את תפריט ההגדרות.

⇒ ספירה לאחור של 1-2-3 מופיעה על הצג. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, תפריט ההגדרות מופעל.

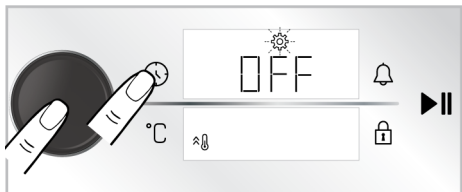


2. סובב את כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה. בתצוגה "OFF" - עד להופעת הסמל  ו

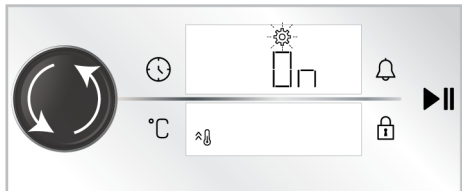



3. הפעל את הגדרת החימום המהיר (בוסטר) על ידי נגיעה במקש  או לחיצה פעם אחת על כפתור הבקרה של התנור.

⇒ הסמל  מהבהב בתצוגת הטיימר/משך.



4. על "ON" - בתצוגה ל "OFF" סובב את ההגדרה. ידי סיבוב כפתור השליטה בתנור ימינה/שמאלה.




5. אשר את הגדרת החימום מראש (בוסטר) על-ידי נגיעה נוספת במקש  או לחיצה אחת על כפתור הבקרה של התנור.

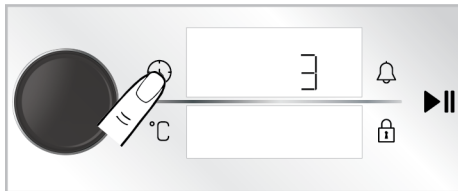
ניתן לכבות את הגדרת החימום המהיר "OFF" באותו הליך. על ידי סיבוב ההגדרה תוכל לבטל את הגדרת החימום הקדום המהיר.


### שינוי השעה

לשינוי השעה שהגדרתם בעבר,

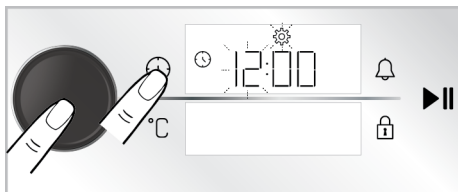
1. כשהתנור כבוי (בזמן שהשעה ביום מופיעה על הצג), גע במקש  למשך כ-3 שניות כדי להפעיל את תפריט ההגדרות.


⇒ ספירה לאחור של 1-2-3 מופיעה על הצג. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, תפריט ההגדרות מופעל.



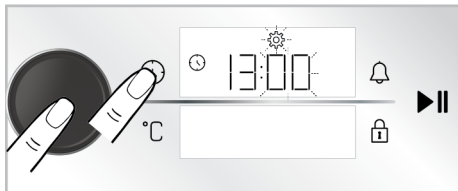
2. הפעל את שדה הטיימר על-ידי לחיצה על כפתור השליטה בתנור פעם אחת או נגיעה במקש  פעם אחת.

⇒ שדה הטיימר והסמל  מהבהבים בתצוגת הטיימר/משך.



3. הגדר את השעה ביום על ידי סיבוב כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה והפעל את שדה הדקות על ידי לחיצה על כפתור בקרת התנור פעם אחת או נגיעה אחת במקש .

⇒ שדה הדקות והסמל  מהבהבים בתצוגת הטיימר/משך.





4. הגדר את הדקה על ידי סיבוב כפתור הבקרה של התנור לימין/שמאל. אשר את ההגדרה על ידי לחיצה על כפתור בקרת התנור פעם אחת או נגיעה אחת במקש ☺.

⇒ השעה ביום מוגדרת והסמל ☺ מואר ברציפות.

## 6 מידע כללי אודות אפייה

תוכל למצוא טיפים להכנה ובישול האוכל שלך בחלק זה.

בנוסף, סעיף זה מתאר כמה מהמזונות שנבדקו כיצורנים 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 שיישאו 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. נירות 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 תשתמש 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 מהבדיקות שנעשו במעבדות שלנו. הערכים המתאימים עבורך עשויים להיות שונים מהערכים הללו.
- הניחו את המזון שלכם על המדף המתאים המומלץ בטבלת הבישול. עיין במדף התחתון של התנור כמדף 1.

#### עצות 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.
- אם חלקה העליון של העוגה שרוף, מניחים אותו במדף התחתון, מנמיכים את הטמפרטורה ומאריכים את זמן האפייה.
- אם פנים העוגה מבוסל היטב, אך מבחוץ דביק, השתמשו בפחות נוזלים, מורידים את הטמפרטורה והאריכו את זמן הבישול.

## רמזים למאפה

- אם המאפה יבש מדי, הגבירו את הטמפרטורה ב-10 מעלות וקצרו את זמן הבישול. מרטיבים את דפי הבצק ברוטב המורכב מחלב, שמן, ביצים ותערובת יוגורט.
- אם המאפה מתבשל באיטיות, ודאו שעובי המאפה שהכנתם לא יעלה על המגשית

- אם המאפה שחום על פני השטח אך התחתית לא 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.

## 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	3	150	25 ... 35
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם ** מהדק על גריל תיל	חימום עליון ותחתון	2	150	30 ... 40
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם ** מהדק על גריל תיל	חימום מאורר	2	150	35 ... 45
עוגיות	* מגש מאפה	חימום עליון ותחתון	3	170	25 ... 35
עוגיות	* מגש מאפה	חימום מאורר	3	170	20 ... 30
מֶאֶפֶה	* מגש סטנדרטי	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	2	180	35 ... 45
לחמניה	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	2	200	20 ... 30
לחמניה	* מגש סטנדרטי	חימום מאורר	3	180	20 ... 30
לחם שלם	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	3	200	30 ... 40
לחם שלם	* מגש סטנדרטי	חימום מאורר	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 ... 65
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ ** על גריל חוט	חימום מאורר	3	170	50 ... 65
פיצה	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	3	280	5 ... 9
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 מאורר	2- 4	150	25 ... 35
עוגיות	* מגש סטנדרטי-2 * מגש מאפה-4	חימום מאורר	2- 4	170	25 ... 35
מ.א.פ.ה	* מגש סטנדרטי-1 * מגש מאפה-4	חימום מאורר	1- 4	180	40 ... 50
לחמניה	* מגש סטנדרטי-2 * מגש מאפה-4	חימום מאורר	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 מאורר אקו"

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

- אין לפתוח את דלת התנור בזמן בישול בפונקציית התפעול "חימום מאורר אקו". אם הדלת לא נפתחה, הטמפרטורה הפנימית עוברת אופטימיזציה לחיסכון באנרגיה, וטמפרטורה זו עשויה להיות שונה ממה שמוצג בצג.
- אין לחמם מראש בתפקוד התפעול "חימום מאורר אקו".

מזון	אביזר לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
עוגות קטנות	* מגש סטנדרטי	3	160	25 ... 35
עוגיות	* מגש סטנדרטי	3	180	25 ... 35
מ.א.פ.ה	* מגש סטנדרטי	3	200	45 ... 55
לחמניה	* מגש סטנדרטי	3	200	35 ... 45

\*ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך\*.

## בשר, דגים ועוף 6.1.2

### נקודות המפתח על הצלייה

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

- 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 תחתון/עליון בעזרת מאוורר	3	15 250 /max, אחרי 180 ... 190	60 ... 80
רגל טלה (1.5-2 ק"ג)	* מגש סטנדרטי	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	3	170	85 ... 110
עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	2	15 250 /max, אחרי 190	60 ... 80
עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון	חימום מאוורר	2	200 ... 220	60 ... 80
עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון	פונקציית "תלת מימד"	2	15 250 /max, אחרי 190	60 ... 80
תרנגול הודו (5.5 ק"ג)	* מגש סטנדרטי	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	1	דקות 25/מרבי, אחרי 190 ... 180	150 ... 210
תרנגול הודו (5.5 ק"ג)	* מגש סטנדרטי	פונקציית "תלת מימד"	1	דקות 25/מרבי, אחרי 190 ... 180	150 ... 210
דגים	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	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\*\*.

### גריל 6.1.3

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 (בחתכות)	גריל תיל	4- 5	250	25 ... 35
כדורי בשר (בשר עגל) - 12 כ.מ.ת	גריל תיל	4	250	20 ... 30
נתח כבש	גריל תיל	4- 5	250	20 ... 25
סטטיק - (קבויית בשר)	גריל תיל	4- 5	250	25 ... 30
נתח עגל	גריל תיל	4- 5	250	25 ... 30
ירקות מוקרמים	גריל תיל	4- 5	220	20 ... 30
צנים	גריל תיל	4	250	1 ... 3

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

### 6.1.4 בדיקת מזון

- המזונות בטבלת בישול זו מוכנים בהתאם לתקן EN 60350-1 כדי להקל על בדיקת המוצר עבור 1-60350 EN. 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 מאורר	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 מאורר	3	150	25 ... 35
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם ** מהדק על גריל תיל	חימום עליון ותחתון	2	150	30 ... 40
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם ** מהדק על גריל תיל	חימום מאורר	2	150	35 ... 45
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ ** על גריל חוט	חימום עליון ותחתון	2	180	50 ... 65
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ ** על גריל חוט	חימום מאורר	3	170	50 ... 65

## 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 מאורר	2- 4	150	25 ... 35
עוגיית חמאה פריכה (עוגיה מתוקה)	* מגש סטנדרטי-2 * מגש מאפה-4	חימום מאורר	2- 4	140	15 ... 25

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.ת	גריל תיל	4	250	20 ... 30
צנינים	גריל תיל	4	250	1 ... 3

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

## 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 ויפחתו 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 וניקוי 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 וידיעות ללא חלד משטח נירוסטה עשוי לשנות צבע עם הזמן. זוהי תופעה נורמלית. יש לנקות עם חומר ניקוי לאחר כל INOX המתאים למשטחי נירוסטה 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 אמאייל
- נקו את משטחי האמאייל עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותם עם מטלית יבשה.

- אם למכשיר יש אפשרות של ניקוי אדים קל, תוכלו לבצע ניקוי אדים קל להסרת לכלוך לא קבוע. (ראה "ניקוי אדים קל" [72])
- 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 האמייל.

### משטחים קטליטיים

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

### משטחי זכוכית

- בעת ניקוי משטחי זכוכית, אין להשתמש 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 מיקרופיבר יבשה.
- אם נותר חומר ניקוי שנותר לאחר הניקוי, נגבו אותו במים קרים ויבשו עם מטלית מיקרופיבר 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 הממחר, 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 משטח 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 ומנקים שוחקים. הם עלולים לגרום נזק למשטחים.
- ודא שהחיבורים של מרכיבי המוצר אינם נותרים לחים ועם חומר ניקוי. אחרת, עלולה להיגרם קורוזיה במחברים.

## 7.2 אביזרים לניקיון

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

## 7.3 ניקוי לוח הבקרה

- כאשר מנקים את הפאנלים עם שליטה באמצעות 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 הידית. ניתן למחוק את האינדיקטורים מסביב לכפתור לניקוי לוח מגע, נגבו את הלוח עם מטלית רכה ולחה ונגבו במטלית יבשה. אם במכשיר שלכם קיימת אפשרות נעילת מקשים, הגדירו את נעילת המקשים לפני ניקוי לוח הבקרה. אחרת, עלולה להתרחש פעולה שגויה במקשים.

## 7.4 ניקוי החלק הפנימי של התנור (הבישול)

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

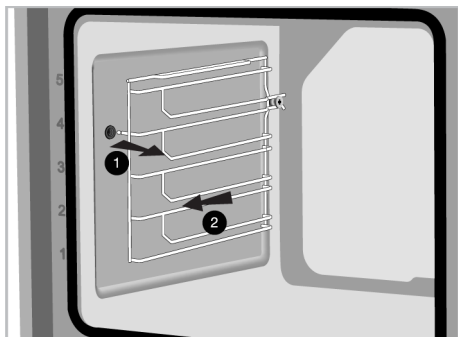
### ניקוי הדפנות הצדדיות של התנור

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

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

### להסרת מדפי המתכת הצדיים

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

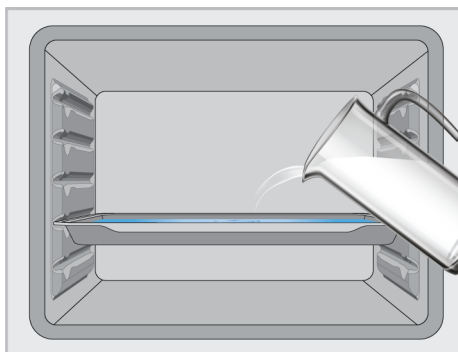


- לחיבור הדלת מחדש, השתמשו בתהליך 3. ההסרה מהסוף להתחלה.

### 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.

- הסירו את כל האביזרים מתוך התנור.
- הוסיפו 500 מ"ל מים לתוך המגש והניחו אותו במדף השני של התנור.



- כוננו את התנור למצב הפעלה "חימום תחתון" למשך 20 דקות והפעילו אותו ב-100°C. פתחו את הדלת ונגבו את פנים התנור בעזרת ספוג או מטלית רטובה. או משטח עיקש, נקו את המוצר באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו 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 הבריכה מתחת לתנור. נגב את תעלת הבריכה הזו עם מטלית לחה לאחר השימוש ויבש אותה.



### 7.6 ניקוי דלת התנור

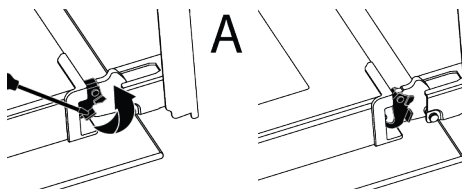
ניתן להסיר את דלת התנור והזכוכיות של הדלת לצורך ניקוי. אופן הסרת הדלתות והחלונות מוסבר בסעיפים "הסרת דלת התנור" ו"הסרת הזכוכית הפנימית של הדלת". לאחר הסרת הזכוכיות הפנימיות של הדלת, נקו אותן עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה. לשאריות ליים שעלולות להיווצר על זכוכית התנור,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

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

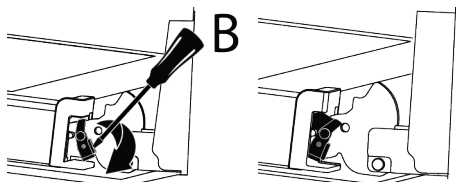
### הסרת דלת התנור

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

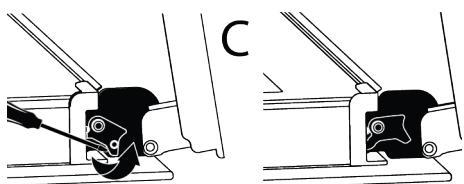




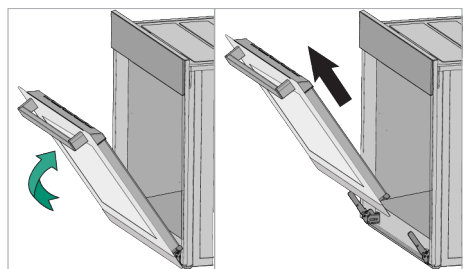
5. סוג ציר זמין בסוגי דלתות סגירה רכה (B).



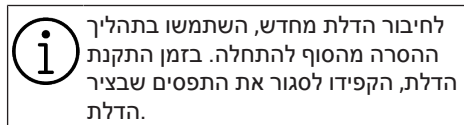
6. ציר מסוג זמין בסוגי פתיחה/סגירה רכים של (C) דלתות.



7. העבירו את הדלת למצב של פתיחה חלקית.



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

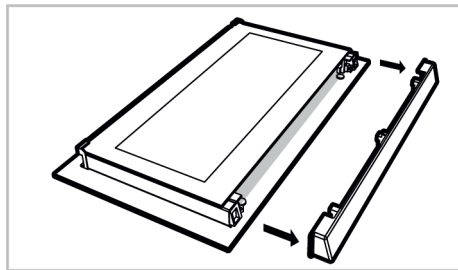
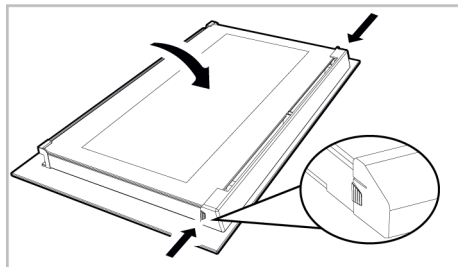


## 7.7 הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור

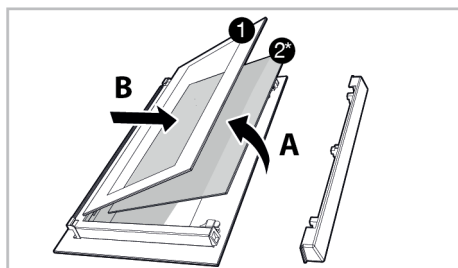
ניתן להסיר את הזכוכית הפנימית של הדלת הקדמית של המוצר לניקוי.

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 המשופע 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 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 ניקיון מנורת התנור

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

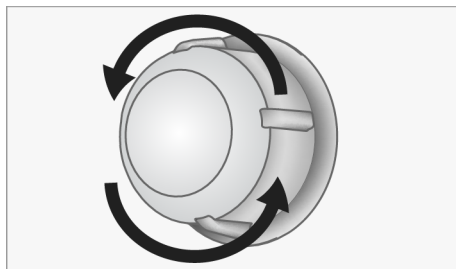
### אזחלת מנורת התנור

#### אזהרות כלליות

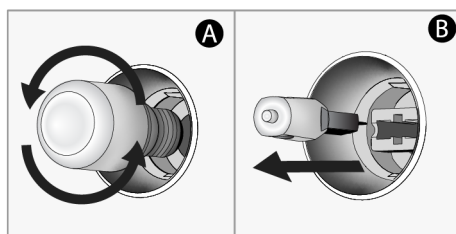
- כדי למנוע את הסיכון של התחשמלות לפני החלפת מנורת התנור, נתק את המוצר והמתן עד שהתנור יתקרר. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- תנור זה מופעל על ידי מנורת ליבון בעוצמה של פחות מ-40 וט, בגובה של פחות מ-60 מ"מ, בקוטר של פחות מ-30 מ"מ, או מנורת הלוגן עם בהספק של פחות מ-60 מ"מ. מנורות G9 שקעי מתאימות לעבודה 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,

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

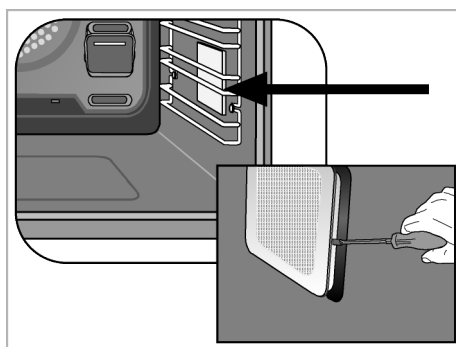


- המוצגת באיור (A) אם מנורת התנור היא מסוג שלמטה, סובבו את הנורה כפי שמוצג באיור והחליפו אותה בנורה חדשה. אם מדובר בדגם משוך אותו החוצה כמוצג באיור והחלף (B), אותו בחדש.

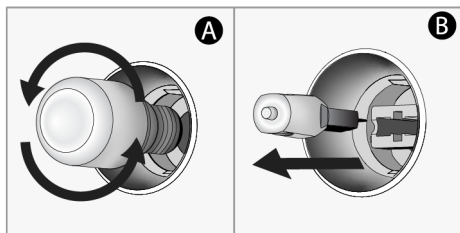


- החזירו את כיסוי הזכוכית.
- אם בתנור יש מנורה מרובעת,**

- נתקו את התנור מהחשמל.
- הסירו את מדפי המתכת בהתאם לתיאור.



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



5. החזירו את כיסוי הזכוכית ומדפי המתכת.

## 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.

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

### תנור אינו מתחמם.

- ייתכן שהתנור אינו מוגדר לפונקציית בישול ו/או טמפרטורה ספציפיים. <<< כוונו 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.
- דלת התנור עשויה להיות פתוחה. <<< וודאו שדלת התנור סגורה. אם דלת התנור נשארת פתוחה יותר מ-5 דקות, הגדרת הזמן שנעשתה לבישול מבטלת והתנורי חימום אינם פועלים.

### 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.

### לאחר תחילת הבישול סמל מהבהב בצג יוש אזהרה קולית

- דלת התנור עשויה להיות פתוחה. <<< יש לוודא שדלת התנור סגורה לחלוטין. צור קשר עם השירות המורשה אם התקלה נמשכת.

