

# beko

**Built-in Oven / User Manual**

**תנור מובנה / מדריך למשתמש**

**בנית في الفرن / دليل المستخدم**



BBIE11100B

385443154/ EN/ HE/ AR/ R.AA/ 16/05/23 10:30  
7785886774

## Welcome!

---

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1 Safety Instructions.....</b>	<b>4</b>	6.1.3 Grill .....	23
1.1 Intended Use.....	4	6.1.4 Test foods.....	24
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4	<b>7 Maintenance and Cleaning.....</b>	<b>25</b>
1.3 Electrical Safety .....	5	7.1 General Cleaning Information .....	25
1.4 Transportation Safety .....	6	7.2 Cleaning Accessories .....	26
1.5 Installation Safety.....	7	7.3 Cleaning the Control Panel.....	26
1.6 Safety of Use .....	7	7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area) .....	26
1.7 Temperature Warnings .....	8	7.5 Easy Steam Cleaning.....	27
1.8 Accessory Use.....	8	7.6 Cleaning the Oven Door.....	28
1.9 Cooking Safety .....	8	7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	28
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	9	7.8 Cleaning the Oven Lamp .....	29
<b>2 Environmental Instructions.....</b>	<b>10</b>	<b>8 Troubleshooting .....</b>	<b>30</b>
2.1 Waste Directive.....	10		
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	10		
2.2 Package Information.....	10		
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.....	12		
3.4 Product Accessories .....	13		
3.5 Use of Product Accessories .....	14		
3.6 Technical Specifications.....	17		
<b>4 First Use.....</b>	<b>18</b>		
4.1 Initial Cleaning .....	18		
<b>5 Using the Oven.....</b>	<b>18</b>		
5.1 General Information on Using the Oven .....	18		
5.2 Operation of the Oven Control Unit .....	18		
<b>6 General Information About Baking.....</b>	<b>20</b>		
6.1 General Warnings About Baking in the Oven .....	20		
6.1.1 Pastries and oven food .....	20		
6.1.2 Meat, Fish and Poultry.....	22		



## 1 Safety Instructions

---

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



### 1.1 Intended Use

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



### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

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

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

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

### **1.3 Electrical Safety**

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

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



## 1.4 Transportation Safety

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

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

### **1.5 Installation Safety**

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

### **1.6 Safety of Use**

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

## 1.7 Temperature Warnings

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

## 1.8 Accessory Use

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

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

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

## 1.9 Cooking Safety

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



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

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

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



### **1.10 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

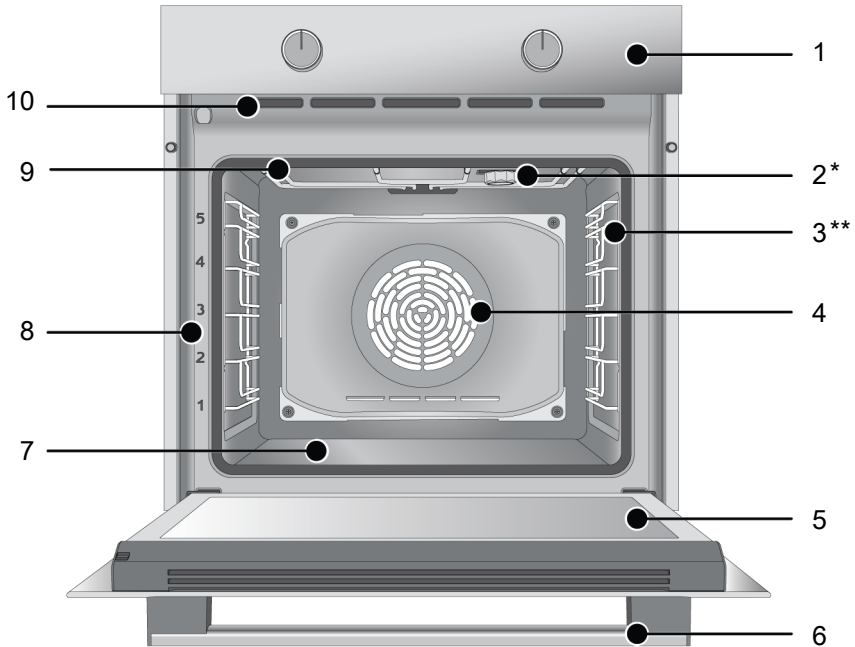
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- 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.

## 3 Your product

EN

### 3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Upper heater

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Ventilation holes

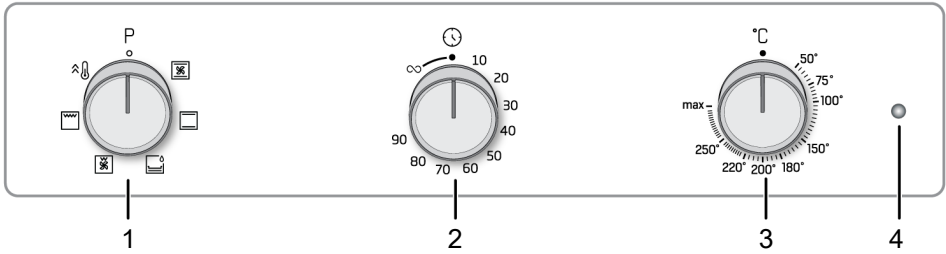
\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

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

### 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

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

### 3.2.1 Control Panel



1 Function selection knob

3 Temperature selection knob

2 Timer

4 Thermostat lamp

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

### 3.2.2 Introduction of the oven control panel

#### Function selection knob

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

#### Temperature knob

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

#### Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control








panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

#### Timer

You may cook by setting a specific cooking time with the timer knob. Numbers on the knob indicate the applicable cooking time in minutes. ∞ symbol indicates indefinite cooking time. If you set the knob to the ∞ symbol, you can cook manually (as you wish) in an indefinite time.

### 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
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
			
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Booster	-	All the heaters of the oven work. This operating function is used to quickly bring the oven to the desired temperature (pre-heating). Do not use it for cooking food.

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

### 3.4 Product Accessories

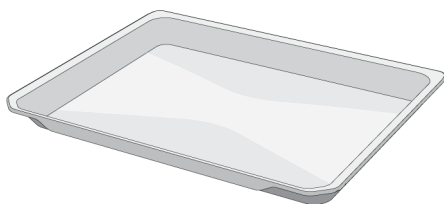
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



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

#### Standard tray

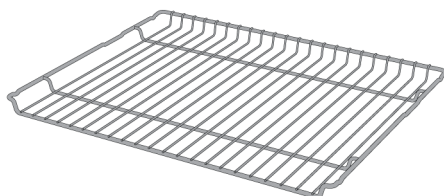
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



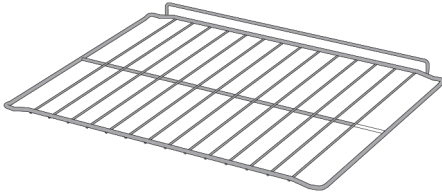
#### Wire grill

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 :**

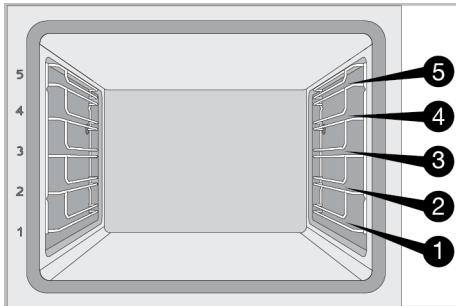


### **3.5 Use of Product Accessories**

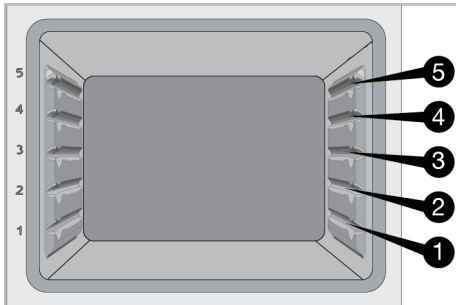
#### **Cooking shelves**

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 :**

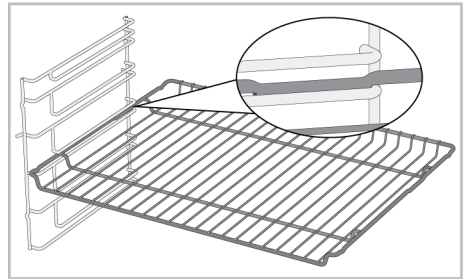


#### **Placing the wire grill on the cooking shelves**

**On models with wire shelves :**

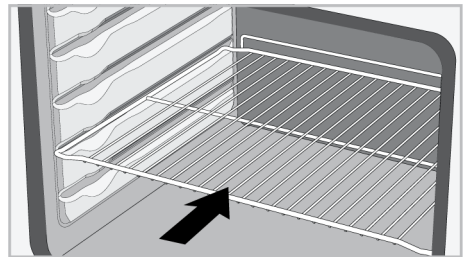
It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open

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 :**

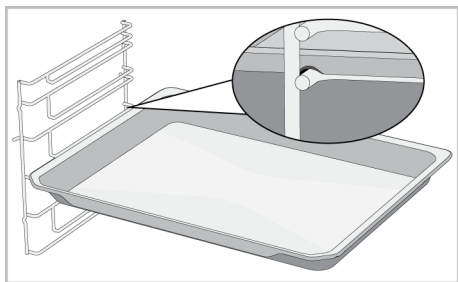
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



#### **Placing the tray on the cooking shelves**

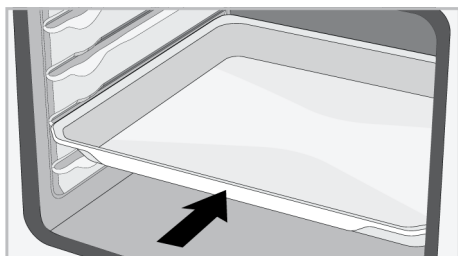
**On models with wire shelves :**

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 :

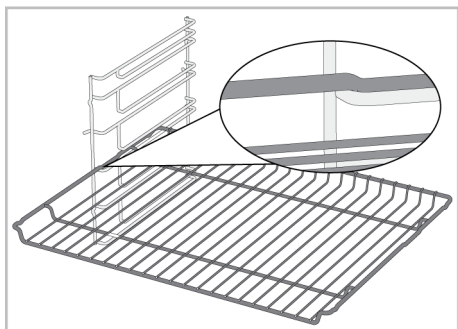
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



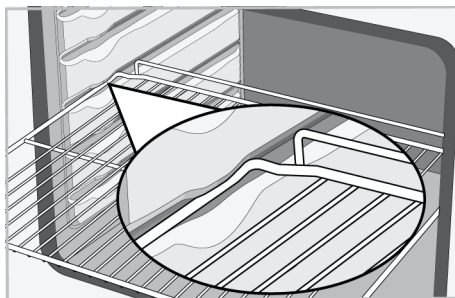
#### Stopping function of the wire grill

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 :

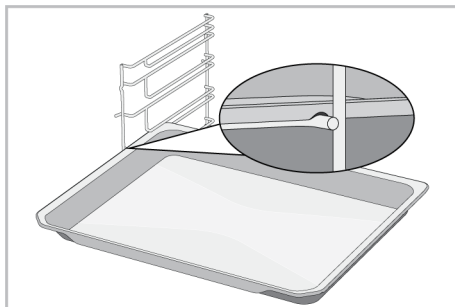


#### On models without wire shelves :



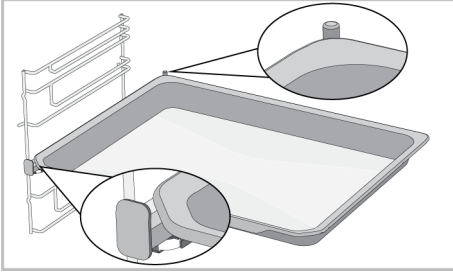
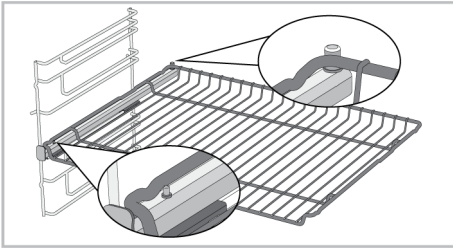
#### Tray stopping function - On models with wire shelves

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)	2,4
Oven type	Fan assisted 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 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 [▶ 12]". You can learn how to operate the oven in the following section.

## 5 Using the Oven

---

### 5.1 General Information on Using the Oven

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

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

5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

### Before using the accessories:

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

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

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

### 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

#### Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating. For your oven to operate, turn the timer knob to a certain baking time or to the "∞" symbol.

#### Turning off the oven

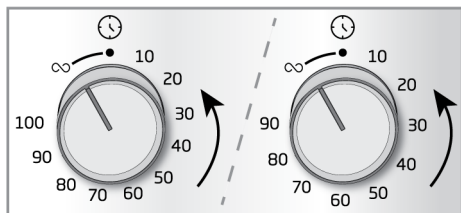
You can turn off the oven by bringing the knobs of function selection, temperature and timer to the off (top) position.

## 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.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
3. Turn the timer knob towards the "∞" symbol.



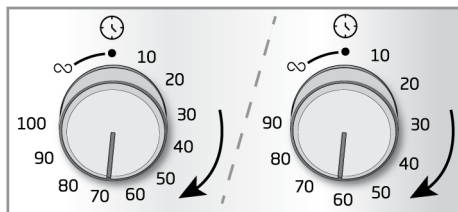
- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking yourself and turn it off. When the baking process is finished, you can turn off the oven by bringing the knobs of function selection, temperature and timer to the off position (top).

## 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.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
3. Bring the timer knob to your desired baking time.



- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off.
4. When the baking time is expired, the timer knob will turn fully anticlockwise. An audible warning indicates that the time has expired and the oven stops baking.
  5. If your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (top) position. If you wish to continue, turn the timer knob to a specific

baking time once more. The oven will keep operating at the set function and temperature.

#### **For finishing baking before the time set:**

1. Turn the timer knob counter clockwise until it reaches the off (up) position.

## **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.

2. Turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (top) position.

- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

### **6.1.1 Pastries and oven food**

#### **General Information**

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.

- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### 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

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 **	Top and bottom heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	150	20 ... 30
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan assisted bottom/top heating	2	160	20 ... 30
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
Pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	200	35 ... 45

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

Preheating is recommended for all food.

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

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

## 6.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

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

Preheating is recommended for all food.

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

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

### 6.1.3 Grill

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

#### General warnings

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

#### The key points of the grill

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

#### Grill table

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

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

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

## Fan assisted low grill

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	Fan assisted low grill	4	200	30 ... 35
Chicken pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	30 ... 40
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Wire grill - Place one tray on a lower shelf.	Fan assisted low grill	3	15 mins. 250, after 180 ... 190	90 ... 110
Do not preheat the dishes recommended in this grill chart.					

### 6.1.4 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.

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

### Cooking table for test meals

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
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	150	20 ... 30
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan assisted bottom/top heating	2	160	20 ... 30
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

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

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



## Grill

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

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.  
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

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

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

#### Inox - stainless surfaces

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

#### Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [▶ 27]").
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

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

### **Catalytic surfaces**

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

### **Glass surfaces**

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

### **Plastic parts and painted surfaces**

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

## **7.2 Cleaning Accessories**

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

## **7.3 Cleaning the Control Panel**

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

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

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

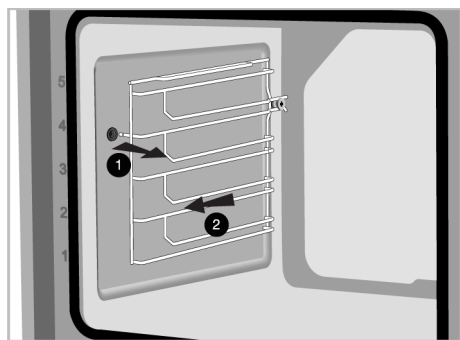
### **Cleaning the side walls of the oven**

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

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

#### To remove the side wire shelves:

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

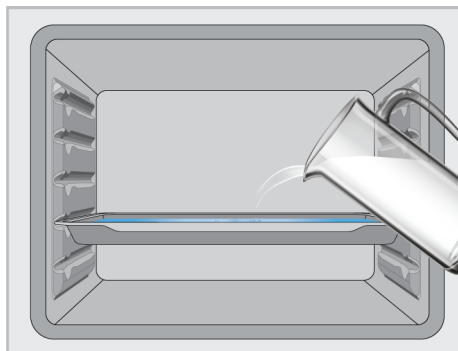


3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

### 7.5 Easy Steam Cleaning

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

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.



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

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

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



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

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



## 7.6 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**.

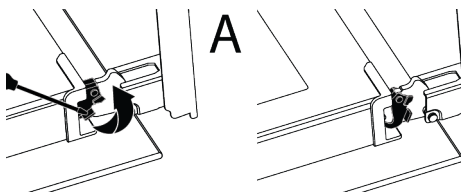
After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.



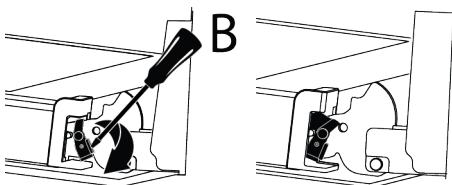
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

### Removing the oven door

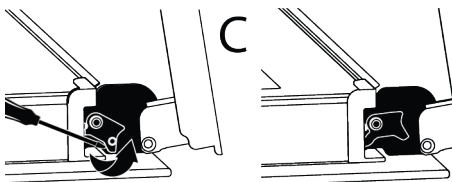
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



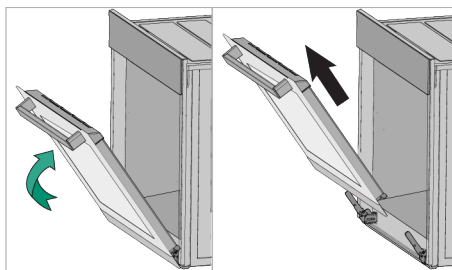
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



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



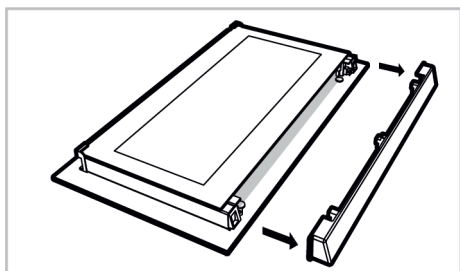
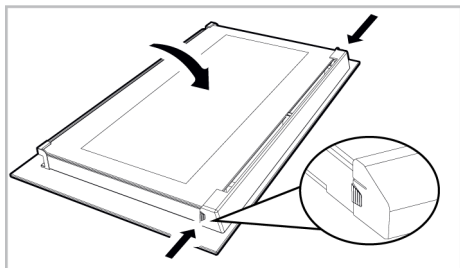
To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

## 7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

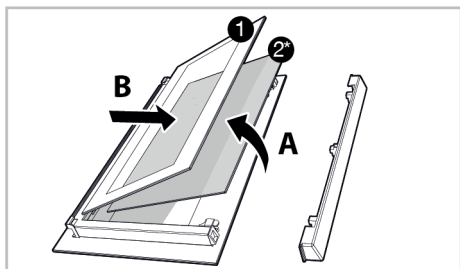
Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.

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



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



- Innermost glass
  - \* Inner glass (it may not be available for your product)
- If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
  - The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If

your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).

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

## 7.8 Cleaning the Oven Lamp

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

### Replacing the oven lamp

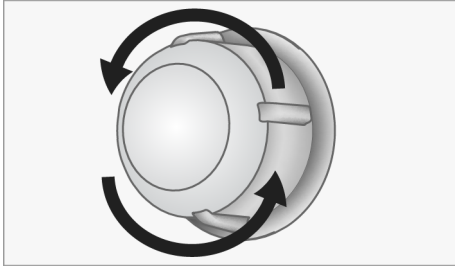
#### General Warnings

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

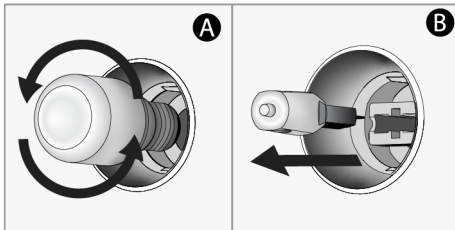
#### If your oven has a round lamp,

- Disconnect the product from the electricity.

- Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



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



- Refit the glass cover.  
**If your oven has a square lamp,**

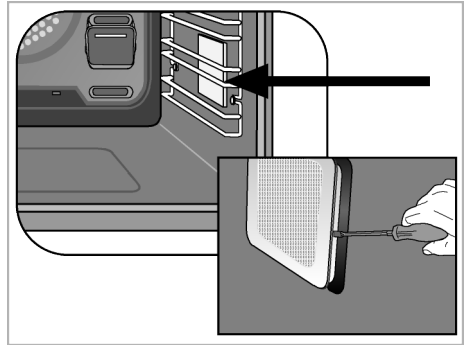
- Disconnect the product from the electricity.
- Remove the wire shelves according to the description.

## 8 Troubleshooting

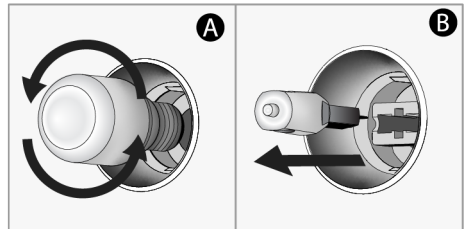
If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

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

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



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



- Refit the glass cover and wire shelves.

### **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.

## 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>34</b>
1.1	שימוש מיועד	34
1.2	ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד	34
1.3	בטיחות חשמלית	35
1.4	בטיחות בשינוע	36
1.5	בטיחות התקנה	36
1.6	בטיחות שימוש	36
1.7	אזהרות על טמפרטורה	37
1.8	שימוש באביזרים נלווים	37
1.9	בטיחות בבישול	37
1.10	בטיחות תחזוקה וניקוי	38
<b>2</b>	<b>הוראות לשמירה על הסביבה</b>	<b>38</b>
2.1	הנחיית פסולת	38
2.1.1	בנוגע WEEE תאימות להנחייה לסילוק של פסולת	38
2.2	פרטים אודות האריזה	38
2.3	המלצות לחיסכון בחשמל	38
<b>3</b>	<b>המוצר שברשותך</b>	<b>39</b>
3.1	מבוא למוצר	39
3.2	לוח הבקרה של המוצר מבוא ושימוש	39
3.2.1	לוח הבקרה	40
3.2.2	הקדמה ללוח הבקרה של התנור	40
3.3	פונקציות הפעלה של התנור	40
3.4	אביזרי המוצר	41
3.5	שימוש באביזרי מוצרים	42
3.6	מפרטים טכניים	44
<b>4</b>	<b>שימוש ראשון</b>	<b>45</b>
4.1	ניקיון ראשוני	45
<b>5</b>	<b>באמצעות התנור</b>	<b>45</b>
5.1	מידע כללי על שימוש בתנור	45
5.2	תפעול יחידת בקרת התנור	45
<b>6</b>	<b>מידע כללי אודות אפיייה</b>	<b>46</b>
6.1	אזהרות כלליות בנוגע לאפיייה בתנור	46
6.1.1	מאפים ומזון בתנור	47
6.1.2	בשר, דגים ועוף	48
6.1.3	גריל	49
6.1.4	בדיקת מזון	50
<b>7</b>	<b>תחזוקה וניקוי</b>	<b>51</b>
7.1	מידע כללי אודות ניקוי	51
7.2	אביזרים לניקיון	52
7.3	ניקוי לוח הבקרה	52
7.4	ניקוי החלק הפנימי של התנור (אזור הבישול)	52

7.5	ניקוי אדים קל	52
7.6	ניקוי דלת התנור	53
7.7	הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור	54
7.8	ניקיון מגורת התנור	54
<b>8</b>	<b>פתרון בעיות</b>	<b>55</b>



## 1 הוראות בטיחות

- 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 אחריה 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 וחנוק.
- 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 שליפים 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/נפיצים 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 פרטי פסולת

#### 2.1.1 בנוגע WEEE תאימות להנחיה לסילוק 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 חשמלי ואלקטרוניקה. תוכל לפנות לרשות המקומית ולברר בנוגע לנקודות איסוף אלו. סילוק הולם של המוצר יעזור למנוע פגיעה בסביבה ובבריאות בני האדם.

#### 2.1.2 RoHS תאימות להנחיה

של המוצר שרכשת 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 שיועדו על ידי הרשויות המקומיות.

### 2.3 המלצות לחיסכון בחשמל

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

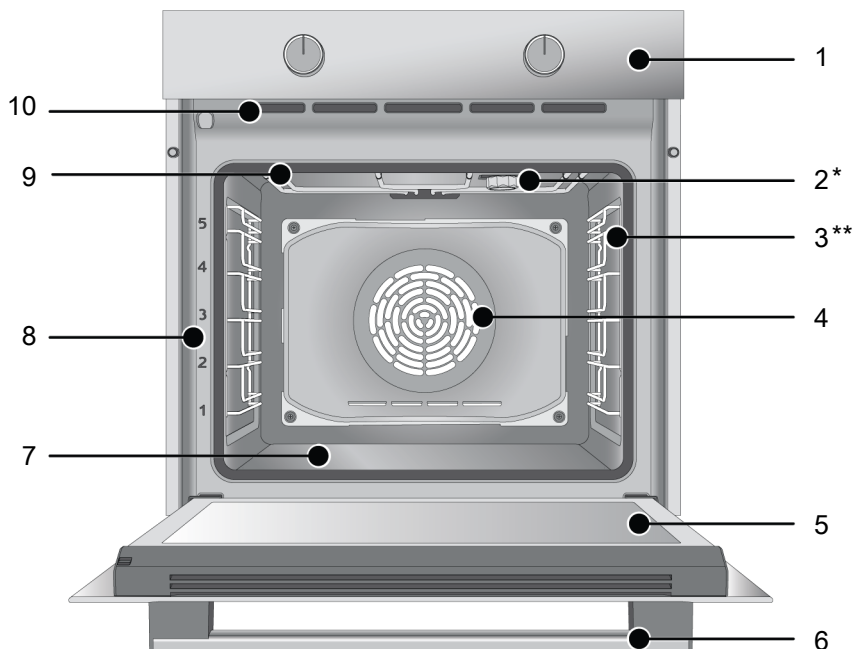
ההצעות הבאות יעזרו לך להשתמש במוצר שלך באופן אקולוגי וחסכוני באנרגיה:

- הפשרה של מזון קפוא לפני האפייה.
- בתנור השתמשו בכלים כהים או אמייל המעבירים חום טוב יותר.
- אם צוין במתכון או במדריך למשתמש, תמיד יש לחמם מראש. אל תפתחו את דלת התנור לעיתים קרובות במהלך האפייה.
- כבה את המוצר 5 עד 10 דקות לפני מועד סיום האפייה באפייה ממושכת. אתה יכול לחסוך עד 20% בחשמל על ידי שימוש בחום שיורי.
- נסו לבשל יותר מתבשיל אחד בו-זמנית בתנור. ניתן לבשל בו-זמנית על ידי הנחת שני כיריים על הרשת. בנוסף, אם תבשלו את הארוחות בזו אחר זו, זה יחסוך באנרגיה כי התנור לא יאבד את החום שלו.

## 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

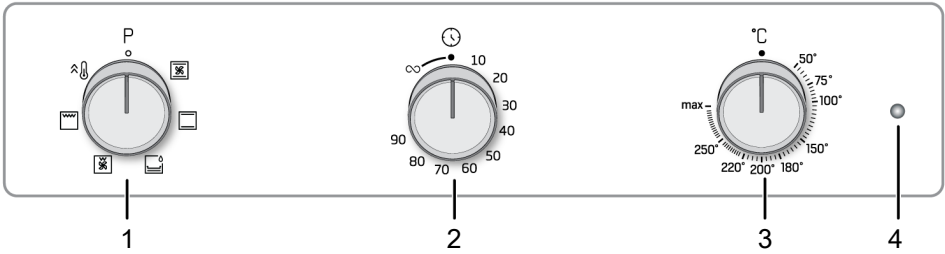
\* משתנה בהתאם לדגם. ייתכן שהמוצר שלך אינו מצויד במנורה, או שסוג המנורה ומיקומו עשויים להיות שונים מהאיור.

\*\* 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 בורר פונקציה

3 כפתור בחירת טמפרטורה

2 טיימר

4 נורת תרמוסטט

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

### 3.2.2 הקדמה ללוח הבקרה של התנור

#### כפתור בחירת פונקציה

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

#### כפתור טמפרטורה

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

#### מחווני טמפרטורה פנימית בתנור

ניתן להבין את הטמפרטורה הפנימית של התנור ממנורת הטמפרטורה. מנורת התרמוסטט ממוקמת בלוח הבקרה. מנורת התרמוסטט נדלקת כשהמוצר

מתחיל לפעול, ומנורת התרמוסטט נכבית כשהיא מגיעה לטמפרטורה שנקבעה. כאשר הטמפרטורה בתוך התנור יורדת מתחת לטמפרטורה שנקבעה, מנורת התרמוסטט נדלקת שוב.







#### טיימר

אתה יכול לבשל על ידי הגדרת זמן בישול ספציפי עם כפתור הטיימר. המספרים על הכפתור מציינים את זמן הבישול הרלוונטי בדקות. הסמל ∞ מצוין זמן בישול בלתי מוגבל. אם תגדיר את הכפתור לסמל ∞, תוכל לבשל ידנית (כרצונך) בזמן בלתי מוגבל.

### 3.3 פונקציות הפעלה של התנור

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




סמל התפקוד	תיאור פונקציה	טווח טמפרטורות (°C)	תיאור השימוש
	חימום עליון ותחתון	*	מזון מחומם מלמעלה ומלמטה בו-זמנית. מתאים לעוגות, מאפים או עוגות ותבשילים בתבניות אפיה. הבישול נעשה עם מגש בודד.
	חימום תחתון	*	רק החימום התחתון פועל. הוא מתאים למאכלים שצריכים השחמה בתחתית. יש להשתמש בפונקציה זו גם לניקוי אדים קל.
	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	*	האוויר החם המחומם על ידי המחממים העליונים והתחתונים מתפזר בצורה שווה ומהירה בכל התנור באמצעות המאוורר. הבישול מתבצע במגש בודד.
	גריל מלא	*	הגריל הגדול על תקרת התנור פועל. הוא מתאים לצלייה בכמויות גדולות.
	גריל נמוך בעזרת מאוורר	*	האוויר החם המחומם על ידי הגריל הקטן מופץ במהירות לתוך התנור עם המאוורר. הוא מתאים לצלייה בכמויות קטנות יותר.
	מגבר	-	כל תנורי החימום של התנור עובדים. פונקציית הפעלה זו משמשת כדי להביא במהירות את התנור לטמפרטורה הרצויה (חימום מוקדם). אל תשתמש בו לבישול מזון.

המוצר שלך פועל בטווח הטמפרטורה המצוין על \* כפתור הטמפרטורה.

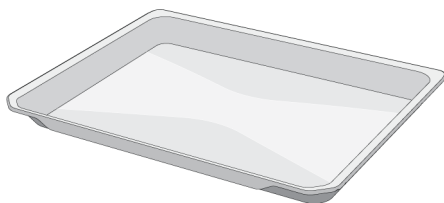
### 3.4 אביזרי המוצר

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

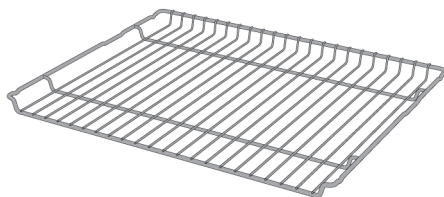
הוא משמש עבור מאפים, מזון קפוא וטיגון חתיכות גדולות.



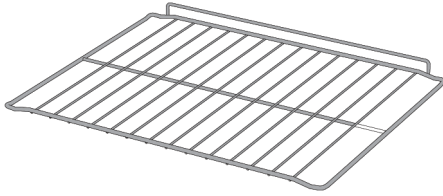
#### גריל תיל

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

**על דגמים עם מדפי חוט**



**על דגמים ללא מדפי חוט**

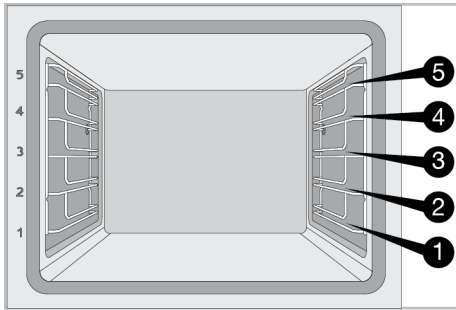


### שימוש באביזרי מוצרים 3.5

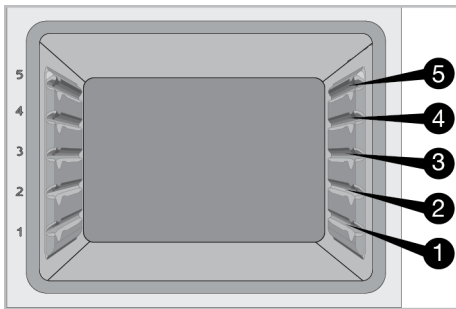
#### מדפי בישול

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

**על דגמים עם מדפי חוט**



**על דגמים ללא מדפי חוט**

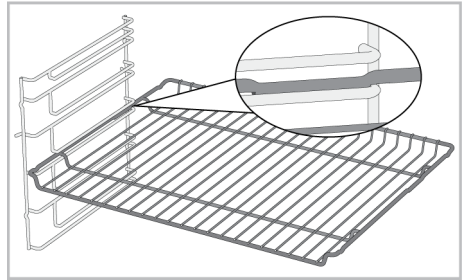


#### הנחת גריל התיל על מדפי הבישול

**על דגמים עם מדפי חוט**

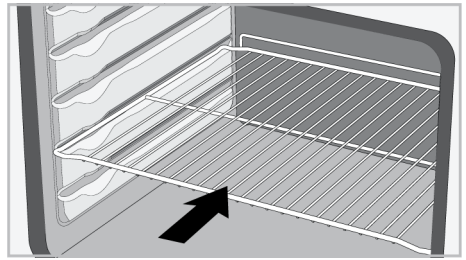
חשוב למקם את גריל התיל על המדפים בצד התיל כראוי. בזמן הנחת הגריל על המדף הרצוי, החלק הפתוח חייב להיות בחלק הקדמי. לבישול טוב יותר,

יש להדק את גריל התיל על נקודת העצירה של מדף. אסור שהוא יעבור מעבר לנקודת העצירה כדי למגע עם הקיר האחורי של התנור.



**על דגמים ללא מדפי חוט**

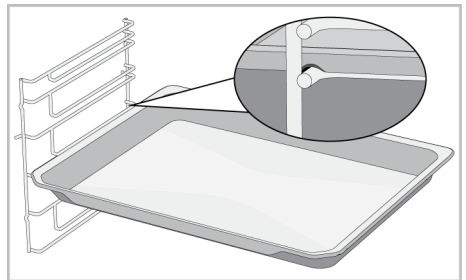
חשוב למקם את גריל התיל על המדפים הצדדיים כראוי. לגריל החוט יש כיוון אחד כאשר מניחים אותו על המדף. בזמן הנחת הגריל על המדף הרצוי, החלק הפתוח חייב להיות בחלק הקדמי.



#### הנחת המגש על מדפי הבישול

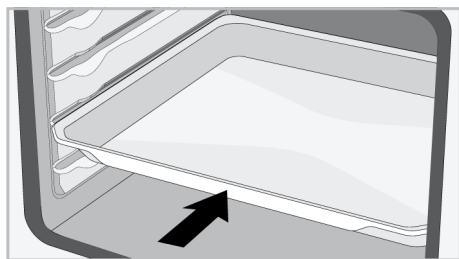
**על דגמים עם מדפי חוט**

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



### על דגמים ללא מדפי חוט

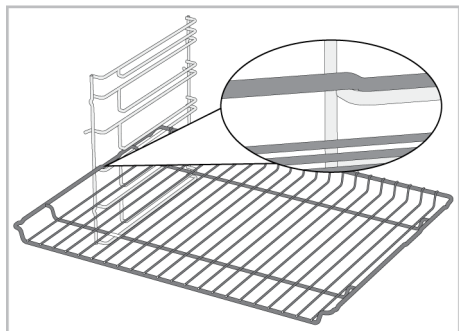
חשוב גם למקם את המגשים על המדפים הצדדיים כראוי. למגש יש כיוון אחד כאשר מניחים אותו על המדף. בזמן הנחת המגש על המדף הרצוי, הצד שלו המיועד לאחיזה חייב להיות בחזית



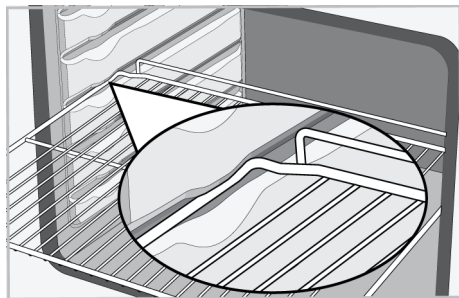
### פעולת עזירה של גריל התיל

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

### על דגמים עם מדפי חוט

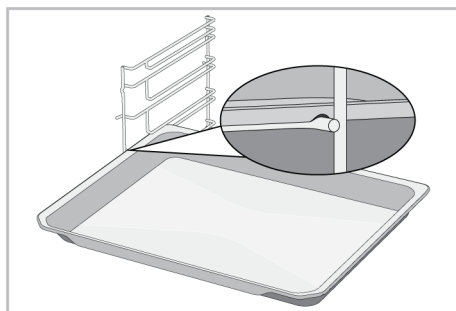


### על דגמים ללא מדפי חוט



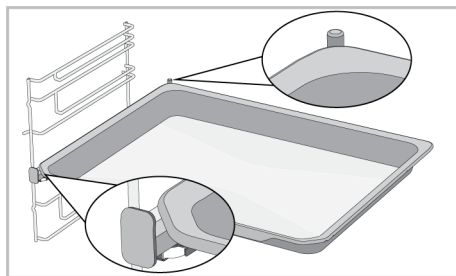
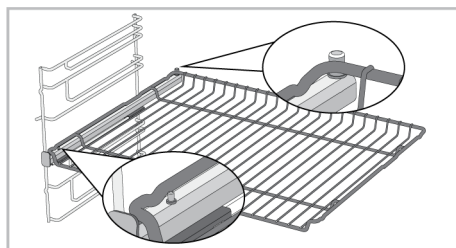
### פונקציית עזירת מגשים - על דגמים עם מדפי חוט

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



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

הודות למסילות טלסקופיות, ניתן להתקין ולהסיר בקלות מגשים או גריל חוט. כאשר משתמשים במגשים ובגרילי תיל עם המסילה הטלסקופית, יש להקפיד שהפינים בחזית ובאחורי המסילות הטלסקופיות יעמדו על קצוות הגריל והמגש (המופיע באיור).




### 3.6 מפרטים טכניים

מפרט כללי	
המידות החיצוניות של המוצר (גובה/רוחב/עומק) (מ"מ)	595 /594 /567
מידות התקנת התנור (גובה/רוחב/עומק) (מ"מ)	590 - 600 /560 /min. 550
מתח/תדר	220-240 V ~; 50 Hz
סוג כבל וחתך המשמשים/מתאים לשימוש במוצר	מינימום H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
צריכת חשמל כוללת (קילו-וואט)	2,4
סוג תנור	תנור עם מאוורר

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

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

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

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

## שימוש ראשון 4

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

### 4.1 ניקיון ראשוני

1. הוצא את כל חומרי האריזה.
2. הוצא את כל האביזרים מהתנור המצורף למוצר.
3. הפעילו את המוצר למשך 30 דקות ולאחר מכן, כבו אותו. כך שורפים ומנקים שאריות ושכבות שיייתכן ונשארו בתנור במהלך הייצור.
4. בעת הפעלת המוצר, בחר את הטמפרטורה הגבוהה ביותר ואת פונקציית ההפעלה שבה מפעילים כל תנורי החימום במוצר שלך. ראה "פונקציות הפעלה של התנור [40]". אתה יכול ללמוד כיצד להפעיל את התנור בסעיף הבא.

## באמצעות התנור 5

### 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 הריט. 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. המתן שהתנור יתקרר.

6. נגב את משטחי המוצר במטלית רטובה או ספוג ויבש במטלית.

### לפני שימוש באביזרים:

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

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

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

### 5.2 תפעול יחידת בקרת התנור

#### הפעלת התנור.

כאשר בוחרים באמצעות כפתור בורר התכניות תכנית שבה רוצים לבשל וקובעים טמפרטורה באמצעות כפתור הטמפרטורה, התנור מתחיל לפעול. להפעלת התנור, יש לסובב את כפתור "∞" הטיימר לזמן אפייה רצוי או לסמל.

#### כיבוי התנור

ניתן לכבות את התנור על ידי העברת הכפתורים של בחירת התכנית, הטמפרטורה והטיימר למצב "כבוי" (למעלה).

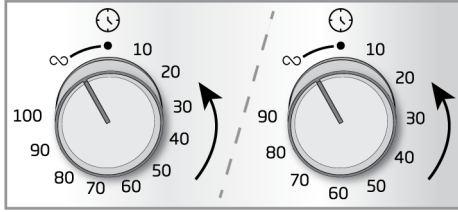
#### אפייה ידנית על ידי בחירת טמפרטורה ותפקוד תנור הפעלה

אתה יכול לבשל על ידי ביצוע בקרה ידנית (בשליטה שלך) מבלי להגדיר את זמן האפייה על ידי בחירת הטמפרטורה ופונקציית הפעולה הספציפית למזון שלך.



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

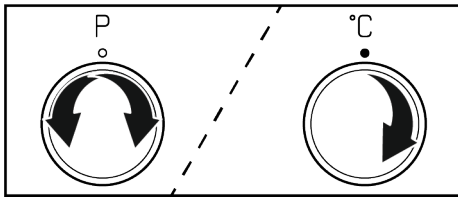
2. הגדירו את הטמפרטורה שתרכו באמצעות כפתור הטמפרטורה.
3. "∞" יש לסובב את כפתור הטיימר לעבר הסמל "∞".



⇒ התנור יתחיל לפעול מיד בתכנית ובטמפרטורה שנבחרו, ונורית התרמוסטט תידלק. כאשר הטמפרטורה בתוך התנור תגיע לטמפרטורה שנקבעה, נורית התרמוסטט תיכבה. התנור ייכבה בעצמו לאחר סיום האפייה. יש לפקח בעצמכם על האפייה ולכבות את התנור. בסיום האפייה, ניתן לכבות את התנור על ידי העברת הכפתורים של בחירת התכנית, הטמפרטורה והטיימר למצב "כבוי" (למעלה).

### 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.



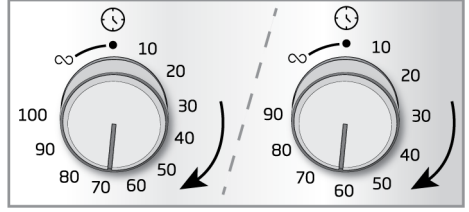
1. בחר את פונקציית ההפעלה שברצונך לבשל. בעזרת כפתור בחירת הפונקציה

## 6 מידע כללי אודות אפייה

תוכל למצוא טיפים להכנה ובישול האוכל שלך בחלק זה.

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

2. הגדירו את הטמפרטורה שתרכו באמצעות כפתור הטמפרטורה.
3. יש להעביר את כפתור הטיימר לזמן האפייה המבוקש.



⇒ התנור יתחיל לפעול מיד בתכנית ובטמפרטורה שנבחרו, ונורית התרמוסטט תידלק. כאשר הטמפרטורה בתוך התנור תגיע לטמפרטורה שנקבעה, נורית התרמוסטט תיכבה.

4. לאחר סוף זמן האפייה, כפתור הטיימר יסתובב במלואו נגד כיוון השעון. התראה קולים מסמנת שתם הזמן והתנור מפסיק לאפות.
5. לאחר סיום האפייה, יש לכבות את התנור באמצעות סיבוב כפתור בורר התכניות ואת כפתור הטמפרטורה למצב "כבוי" (העליון). אם תרצו להמשיך באפייה, יש לסובב את כפתור הטיימר לזמן אפייה מסוים פעם נוספת. התנור ימשיך לפעול בתכנית ובטמפרטורה שנבחרו.

### לסיום האפייה לפני הזמן שהוגדר

1. יש לסובב את הכפתור נגד כיוון השעון עד שיגיע למצב כבוי (למעלה).
2. יש לכבות את התנור באמצעות סיבוב כפתור בורר התכניות ואת כפתור הטמפרטורה למצב "כבוי" (העליון).

## 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.

- מטפטרות הבישול וערכי הזמן הניתנים למאכלים עשויים להשתנות בהתאם למתכון ולכמות. מסיבה זו, הערכים הללו ניתנים כטווחים.
- הסר תמיד מהתנור אביזרים שאינם בשימוש לפני שתתחיל בבישול. אביזרים שיישאר בתנור עלולים למנוע את בישול המזון שלך בערכים הנכונים.
- עבור מאכלים שתבשלו לפי המתכון שלכם, תוכלו להתייחס למאכלים דומים המפורטים בטבלאות הבישול.
- שימוש באביזרים המסופקים מבטיח שתקבל את ביצועי הבישול הטובים ביותר. שים לב תמיד לאזהרות ולמידע שסיפק היצרן לגבי כלי הבישול החיצוניים שבהם תשתמש.
- חותכים את הנייר חסין השומן שתשתמשו בו בבישול שלכם בגדלים מתאימים לכלי שתבשלו. ניירות חסיני שומן שעולים על גדותיהם מהכלי עלולים ליצור סכנת כוויית ולהשפיע על איכות האפייה. השתמש בנייר חסין שומן שתשתמש בטווח הטמפרטורה שצוין.
- לקבלת ביצועי אפייה טובים, הנח את האוכל שלך על המדף הנכון המומלץ. אל תשנה את מיקום המדף במהלך האפייה.

## 6.1.1 מאפים ומזון בתנור

### המידע הכללי

- אנו ממליצים להשתמש באביזרים של המוצר עבור ביצועי בישול טובים. אם תשתמשו בכלי בישול חיצוני, העדיפו כלים כהים, שאינם נדבקים ועמידים בחום.
- אם מומלץ חימום מוקדם בטבלת הבישול, הקפידו להכניס את האוכל לתנור לאחר החימום מראש.
- אם תבשל על ידי שימוש בכלי בישול על גריל התיל, הנח אותם באמצע הגריל, לא ליד הקיר האחורי.
- כל החומרים המשמשים להכנת מאפים צריכים להיות טריים וטמפרטורת החדר.
- מצב הבישול של המאכלים עשוי להשתנות בהתאם לכמות המזון ולגודל כלי הבישול.
- תבניות מתכת, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן הבישול והמשטחים התחתונים של מוצרי מאפה אינם משחים באופן אחיד.

### שולחן בישול למאפים ומזונות בתנור

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 עליון ותחתון	2	180	30 ... 40
עוגות קטנות	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	3	160	25 ... 35

- 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.
- מבשלים את המנות המומלצות בטבלת הבישול עם מגש יחיד.

### 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 מבושל 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.

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
עוגות קטנות	* מגש סטנדרטי	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	3	150	20 ... 30
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם **מהדק על גריל תיל	חימום עליון ותחתון	2	160	30 ... 40
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם **מהדק על גריל תיל	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	2	160	20 ... 30
עוגיות	* מגש מאפה	חימום עליון ותחתון	3	170	25 ... 35
מאָפּה	* מגש סטנדרטי	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	2	200	35 ... 45
לחמניה	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	2	200	20 ... 30
לחם שלם	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	3	200	30 ... 40
לזניה	מיכל מלבני זכוכית/מתכת על **גריל חוט	חימום עליון ותחתון	2 או 3	200	30 ... 40
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ ** על גריל חוט	חימום עליון ותחתון	2	180	50 ... 70
פיצה	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	2	200 ... 220	10 ... 20

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך\*.

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

## 6.1.2 בשר, דגים ועוף

### 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)
סטייק (שלם) / צלוי (1 ק"ג)	* מגש סטנדרטי	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	3	15 250 /max, אחרי 180 ... 190	60 ... 80
רגל טלה (1.5-2 ק"ג)	* מגש סטנדרטי	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	3	15 דקות/250 מרבי, אחרי 170	110 ... 120
עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	2	15 250 /max, דקות/190 אחרי	60 ... 80
תרנגול הודו (5.5 ק"ג)	* מגש סטנדרטי	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	1	25 דקות/250 מרבי, אחרי 180 ... 190	150 ... 210
דגים	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	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 בחנותנו\*\*.

### 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!**

#### שולחן גריל

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

#### 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.

מזון	אביזר לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
ירקות מוקרמים	גריל תיל	4-5	220	20 ... 30
צנים	גריל תיל	4	250	1 ... 4

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

### גריל נמוך בעזרת מאוורר

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
דגים	גריל תיל	גריל נמוך בעזרת מאוורר	4	200	30 ... 35
עוף (בחתכות)	גריל תיל	גריל נמוך בעזרת מאוורר	4	250	25 ... 35
כדורי בשר (בשר עגל) - 12 כמות	גריל תיל	גריל נמוך בעזרת מאוורר	4	250	30 ... 40
סטייק (שלם) / צלוי (1 ק"ג)	גריל תיל - הנח מגש אחד על מדף תחתון	גריל נמוך בעזרת מאוורר	3	דקות 250, אחרי 15 180 ... 190	90 ... 110

אין לחמם מראש את המנות המומלצות בטבלת הגריל הזו.

### 6.1.4 בדיקת מזון

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

- מבשלים את המנות המומלצות בטבלת הבישול עם מגש יחיד.

### שולחן בישול לארוחות בדיקה

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
עוגות קטנות	* מגש סטנדרטי	חימום עליון ותחתון	3	160	25 ... 35
עוגות קטנות	* מגש סטנדרטי	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	3	150	20 ... 30
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם ** מהדק על גריל תיל	חימום עליון ותחתון	2	160	30 ... 40
טורט	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם ** מהדק על גריל תיל	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	2	160	20 ... 30
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ ** על גריל חוט	חימום עליון ותחתון	2	180	50 ... 70

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

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

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

## גריל

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

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

## 7 תחזוקה וניקוי

## 7.1 מידע כללי אודות ניקוי

## אזהרות כלליות

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי.
- משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין ליישם חומרי ניקוי על משטחים חמים. הדבר עלול לגרום לכתמים קבועים.
- יש לנקות ולייבש את המוצר ביוסודיות לאחר כל פעולה. לפיכך, שאריות מזון ינקו בקלות וימנעו שריפות אלו בעת השימוש במוצר מאוחר יותר.
- ובכך אורך חיי התנור יוארכו ויפתחו התקלות.
- אין להשתמש בתכשירים לניקוי באדים.
- חלק מחומרי ניקוי או חומרי ניקוי גורמים נזק למשטח. חומרי ניקוי לא מתאימים הם: אקונומיקה, חומרי ניקוי המכילים אמוניה, חומצה או כלוריד, חומרי ניקוי בקיטור, חומרי הסרת אבנית, מסירי כתמים וחלודה, חומרי ניקוי שוחקים (חומרי ניקוי קרמים, אבקת קרצוף, קרם קרצוף, מקרצף שוחק ושריטות, תיל, ספוגים, מטליות).
- ניקוי המכילות שאריות של לכלוך וחומרי ניקוי) אין צורך בחומרי ניקוי מיוחדים בניקוי שנעשה לאחר כל שימוש. נקו את המכשיר באמצעות חומר ניקוי לשיטפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותו במטלית יבשה.
- הקפידו לנגב לחלוטין את כל הנוזלים שנתרו לאחר הניקוי ונקו מיד כל מזון שניתז במהלך הבישול.
- אל תשטפו שום רכיב במכשיר שלך במדיח כלים.

## 7.1.1 אינוקס - משטח אל חלד

- אל תשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלור כדי לנקות משטחים וידידות ללא חלד משטח נירוסטא עשוי לשנות צבע עם הזמן. זוהי תופעה נורמלית. יש לנקות עם חומר ניקוי לאחר כל INOX המתאים למשטחי נירוסטא 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 שנתרו על פני השטח גורמים למשטח להלביץ.

## משטחים מצופי אמאייל

- נקו את משטחי האמאייל עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אם למכשיר יש אפשרות של ניקוי אדים קל, תכולו לבצע ניקוי אדים קל להסרת לכלוך לא קבוע. (ראה "ניקוי אדים קל" [52]).
- 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 האמאייל.

## משטחים קטליטיים

- הדפנות הצדדיות באזור הבישול יכולות להיות מצופות באמאייל 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 המסחרי, או עם חומר המסיר אבנית כגון חומץ או מיץ לימון.
- אם המשטח מלוכלך מאוד, יש למרוח את חומר הניקוי על הכתם בעזרת ספוג ולהמתין זמן ממושך עד שיפעל כראוי. לאחר מכן נקו את 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 שחוקים. הם עלולים לגרום נזק למשטחים.
- ודא שהחיבורים של מרכיבי המוצר אינם נותרים לחים ועם חומר ניקוי. אחרת, עלולה להיגרם קורוזיה במחברים.

### אביזרים לניקיון 7.2

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

### ניקוי לוח הבקרה 7.3

- 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 הידיות. 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.

### ניקוי החלק הפנימי של התנור (אזור הבישול) 7.4

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

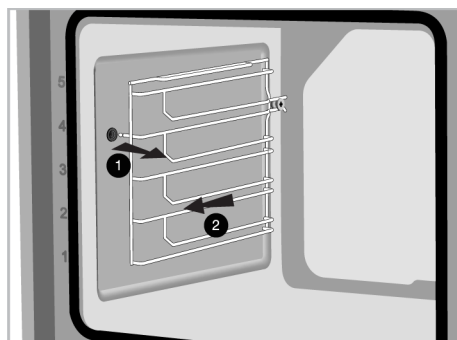
#### ניקוי הדפנות הצדדיות של התנור

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 הצדדיים

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

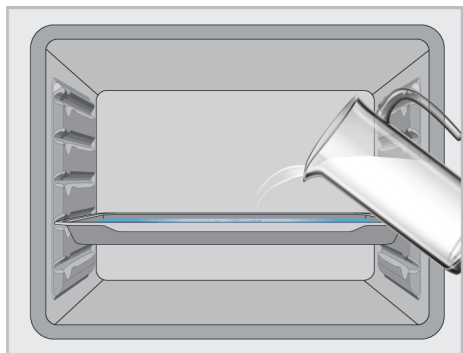


3. לחיבור הדלת מחדש, השתמשו בתהליך ההסרה מהסוף להתחלה.

### ניקוי אדים קל 7.5

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

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



3. כווננו את התנור למצב ניקוי קל בקיטור והפעילו אותו ב- 100 מעלות צלזיוס למשך 15 דקות. פתחו מיד את הדלת ונגבו את פנים התנור בספוג או מטלית רטובה. קיטור ישוחרר בעת פתיחת הדלת. זה עלול להוות סיכון לכוויות. היזהרו בזמן פתיחת הדלת.
- לכלוך עיקש, נקו את המוצר באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג יבשו 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 הברכה מתחת לתנור. נגב את תעלת הברכה הזו עם מטלית לחה לאחר השימוש וייבש אותה.



## 7.6 ניקוי דלת התנור

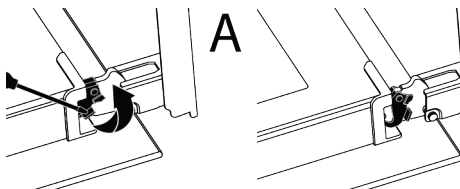
ניתן להסיר את דלת התנור והזכוכיות של הדלת לצורך ניקוי. אופן הסרת הדלתות והחלונות מוסבר בסעיפים "הסרת דלת התנור" ו"הסרת הזכוכית הפנימית של הדלת". לאחר הסרת הזכוכיות

הפנימיות של הדלת, נקו אותן עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג יבשו אותם עם מטלית יבשה. לשאריות ליים שעלולות להיווצר על זכוכית התנור, נגב את הכוס בחומץ ושטוף.

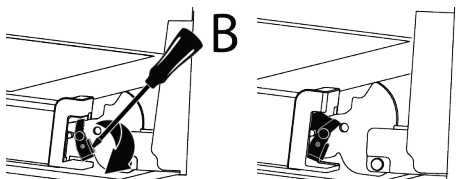
**i** אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים, מגרדי מתכת, צמר פלדה או חומרי הלבנה לניקוי דלת התנור והזכוכית.

### הסרת דלת התנור

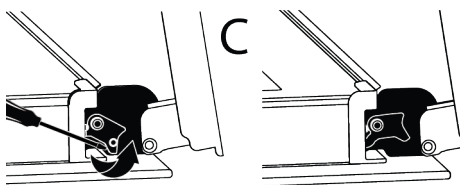
1. פותחים את דלת התנור.
2. פתחו את התפסים בשקע ציר הדלת הקדמית מימין ומשמאל על-ידי דחיפה שלהם כלפי מטה, כפי שמוצג באיור.
3. לפי (A), (B), (C) סוגי הצירים משתנים כסוגי דגם המוצר. האיורים הבאים מראים כיצד פותחים כל סוג של ציר.
4. סוג ציר זמין בסוגי דלתות רגילים (A).



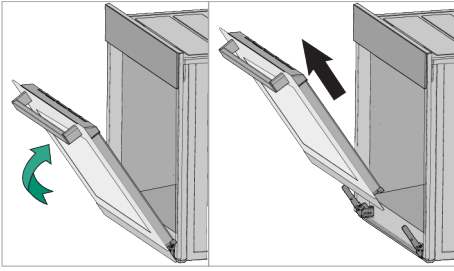
5. סוג ציר זמין בסוגי דלתות סגירה רכה (B).



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



7. העבירו את הדלת למצב של פתיחה חלקית.



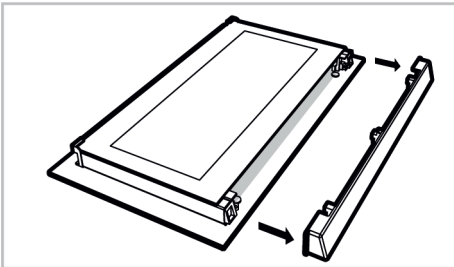
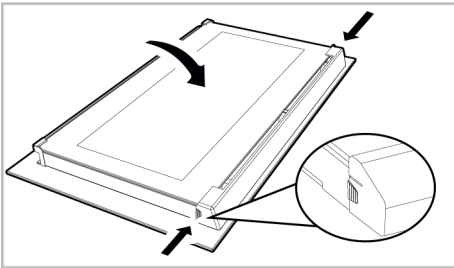
8. משכו את הדלת כלפי מעלה לשחרור מהתפס הימני והשמאלי להסרה.

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

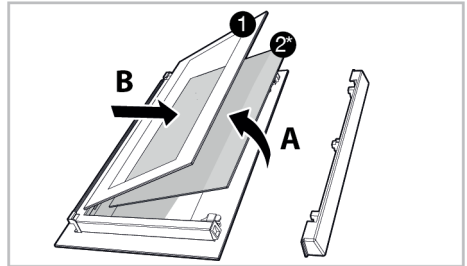
### 7.7 הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור

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

1. פותחים את דלת התנור.
2. משוך את רכיב הפלסטיק, המחובר בחלק העליון של הדלת הקדמית, לעבר עצמך על ידי דחיפה בזמנית 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 אותו התהליך כדי לנתק אותו (2).
5. השלב הראשון של ארגון מחדש של הדלת הוא להרכיב מחדש את הזכוכית הפנימית (2). הנח את הקצה המשופע של הזכוכית כך שייפגש עם הקצה המשופף של חריץ הפלסטיק. (אם המוצר שלך כולל זכוכית פנימית). הזכוכית הפנימית (2) חייבת להיות מחוברת לחריץ הפלסטיק הקרוב ביותר לזכוכית הפנימית ביותר (1).
6. בזמן ההרכבה מחדש של הזכוכית הפנימית 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.

#### החלפת מנורת התנור

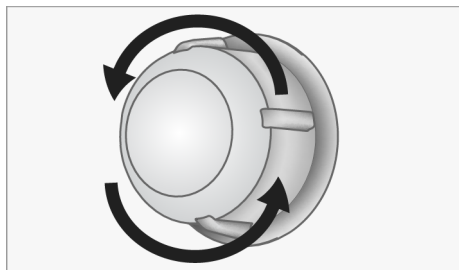
##### אזהרות כלליות

- כדי למנוע את הסיכון של התחשמלות לפני החלפת מנורת התנור, נתק את המוצר והמתן עד שהתנור יתקרר. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!

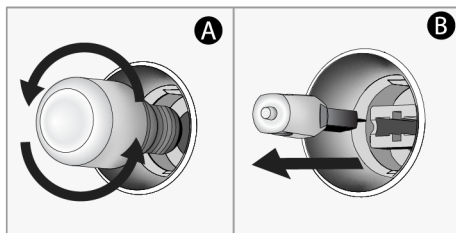
- תנור זה מופעל על ידי מנורת ליבון בעוצמה של פחות מ-40 וט, בגובה של פחות מ-60 מ"מ, בקוטר של פחות מ-30 מ"מ, או מנורת הלוגן עם בהספק של פחות מ-60 מ"מ. מנורות G9 שקעי מתאימות לעבודה בטמפרטורות מעל 300 מעלות צלזיוס. ניתן להשיג מנורות תנור משירותים מורשים או מטכנאים מורשים. מוצר זה G. מכיל מנורה בדרגת האנרגיה 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

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

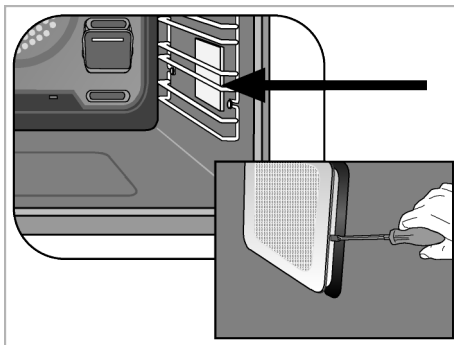


3. המוצגת באיור (A) אם מנורת התנור היא מסוג שלמטה, סובבו את הנורה כפי שמוצג באיור והחליפו אותה בנורה חדשה. אם מדובר בדגם משוך אותו החוצה כמוצג באיור והחלף, (B) אותו בחדש.

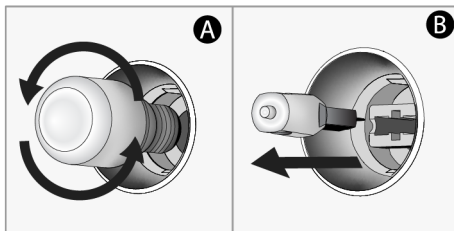


4. החזירו את כיסוי הזכוכית. **אם בתנור יש מנורה מרובעת**

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



3. הרימו את כיסוי ההגנה מהזכוכית בעזרת מברג. הסר את הבורג תחילה, אם יש בורג על המנורה המרובעת במוצר שלך.
4. 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. <<< כווננו את התנור לפונקציית בישול ו/או טמפרטורה ספציפיים
- עבור הדגמים עם טיימר, השעה לא נקבעה. <<< קבע את השעה
- אין חשמל. <<< ודא שאספקת המתח הראשית פועלת ובדוק את הנתיכים שבקופסת הנתיכים. החלף את הנתיכים במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש





## مرحبًا!

عميلنا العزيز؛

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

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

### الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## جدول المحتويات

78	اختبر الأطعمة.....	٤-١-٦
79	<b>٧ الصيانة والتنظيف</b> .....	
79	معلومات التنظيف العامة.....	١-٧
81	تنظيف الملحقات.....	٢-٧
81	تنظيف لوحة التحكم.....	٣-٧
81	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي).....	٤-٧
81	التنظيف بالبخار السهل.....	٥-٧
82	تنظيف باب الفرن.....	٦-٧
83	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن.....	٧-٧
84	تنظيف مصباح الفرن.....	٨-٧
85	<b>٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها</b> .....	

60	<b>١ تعليمات السلامة</b> .....	
60	غرض الاستخدام.....	١-١
60	سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة.....	٢-١
61	السلامة الكهربائية.....	٣-١
62	سلامة النقل.....	٤-١
62	سلامة التركيبات.....	٥-١
63	سلامة الاستخدام.....	٦-١
63	تحذيرات بشأن درجة الحرارة.....	٧-١
64	استخدام الملحقات.....	٨-١
64	السلامة أثناء الطهي.....	٩-١
65	السلامة خلال الصيانة والتنظيف.....	١٠-١
65	<b>٢ تعليمات بيئية</b> .....	
65	توجيه النفايات.....	١-٢
65	الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال.....	١-١-٢
65	معلومات الغلاف.....	٢-٢
65	توصيات لتوفير الطاقة.....	٣-٢
66	<b>٣ منتجك</b> .....	
66	مقدمة المنتج.....	١-٣
67	مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج واستخدامها.....	٢-٣
67	لوحة التحكم.....	١-٢-٣
67	مقدمة عن لوحة تحكم الفرن.....	٢-٢-٣
67	وظائف تشغيل الفرن.....	٣-٢
68	ملحقات المنتج.....	٤-٢
69	استخدام ملحقات المنتج.....	٥-٢
72	المواصفات الفنية.....	٦-٢
73	<b>٤ الاستخدام الأولي</b> .....	
73	التنظيف الأولي.....	١-٤
73	<b>٥ استخدام الفرن</b> .....	
73	معلومات عامة عن استخدام الفرن.....	١-٥
73	تشغيل وحدة التحكم في الفرن.....	٢-٥
74	<b>٦ معلومات عامة عن الطهي</b> .....	
75	تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن.....	١-٦
75	المعجنات وطعام الفرن.....	١-١-٦
77	اللحوم والأسماك والدواجن.....	٢-١-٦
77	الشواية.....	٣-١-٦

## ١ ! تعليمات السلامة

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

## ⚠️ ٣-١ السلامة الكهربائية

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

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

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

### ⚠️ ٤-١ سلامة النقل

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

- تحقق من المظهر العام للمنتج بحثاً عن أي تلف قد يكون حدث أثناء النقل.

### ⚠️ ٥-١ سلامة التركيبات

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

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

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

### ٧-١ ⚠ تحذيرات بشأن درجة الحرارة

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

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

### ٦-١ ⚠ سلامة الاستخدام

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

## ⚠️ ٨-١ استخدام الملحقات

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

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

## ⚠️ ٩-١ السلامة أثناء الطهي

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



## ١٠-١ السلامة خلال الصيانة والتطهير

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

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

## ٢ تعليمات بيئية

### ١-٢ توجيه النفايات

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

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

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

### ٢-٢ معلومات الغلاف

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

### ٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة

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

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

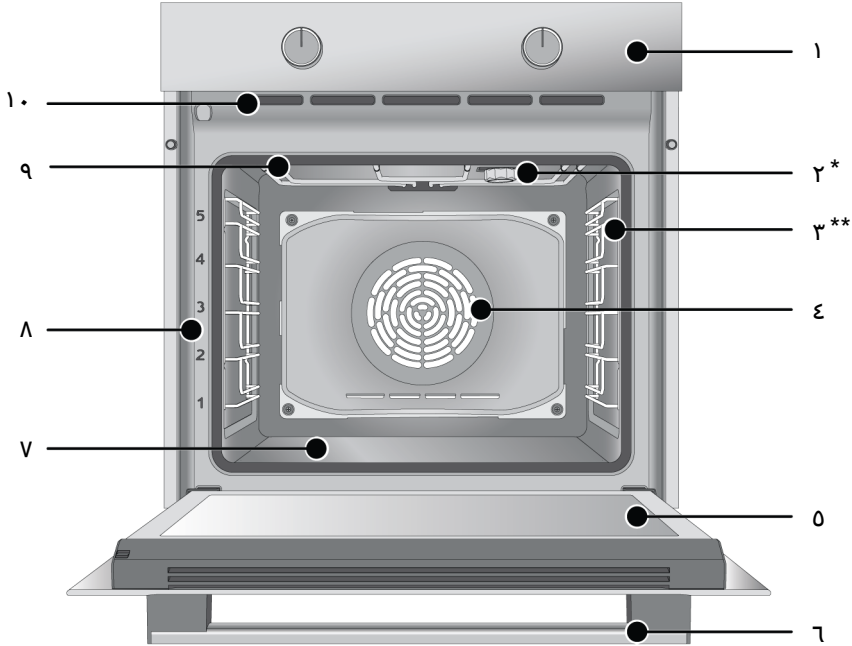


- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت عن طريق وضع قدرتي طهي على الرف السلكي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.

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

## ٣ منتجك

### ١-٣ مقدمة المنتج



- ٢ المصباح  
٤ محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي)  
٦ المقبض  
٨ مواضع الرفوف  
١٠ فتحات تهوية

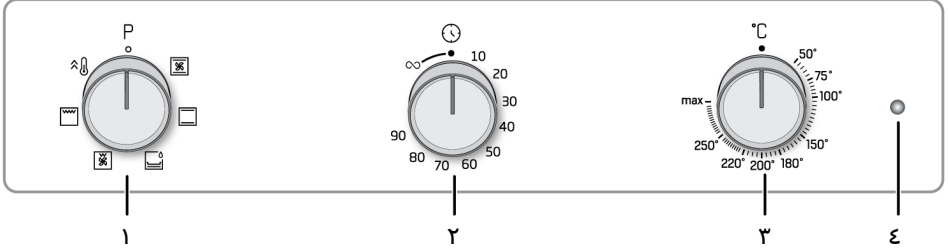
- ١ لوحة التحكم  
٣ الأرفف السلكية  
٥ باب  
٧ السخان السفلي (أسفل اللوح الفولاذي)  
٩ المسخن العلوي

- \* يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتج مزوداً بمصباح، أو قد يختلف نوع المصباح وموقعه عن الرسم التوضيحي.  
\*\* يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتج مزوداً برف سلكي. يظهر منتج مع رف سلكي في الصورة كتمثال.

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

AR

### ١-٢-٣ لوحة التحكم



٢ المؤقت

٤ مصباح ثرموستات

١ مقبض اختيار الوظيفة

٣ مقبض اختيار درجة الحرارة

### مؤشر درجة الحرارة

يُمكنك معرفة درجة حرارة الفرن الداخلية من مصباح درجة الحرارة. يوجد مصباح درجة الحرارة على لوحة التحكم. يضيء مصباح درجة الحرارة عند بدء تشغيل المنتج، وينطفئ مصباح درجة الحرارة عندما يصل إلى درجة الحرارة المحددة. عندما تنخفض درجة الحرارة داخل الفرن عن درجة الحرارة المحددة، يضيء مصباح درجة الحرارة مرة أخرى.

### المؤقت

يمكنك الطهي عن طريق تحديد وقت طهي معين باستخدام مقبض المؤقت. تشير الأرقام الموجودة على المقبض إلى وقت الطهي المناسب بالدقائق. ∞ يشير الرمز إلى وقت طهي غير محدد. إذا قمت بضبط المقبض على الرمز ∞، يمكنك الطهي يدوياً (كما تريد) في وقت غير محدد.

### ٣-٣ وظائف تشغيل الفرن

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

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

### ٢-٢-٣ مقدمة عن لوحة تحكم الفرن

#### مقبض اختيار الوظيفة

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

#### قرص الحرارة

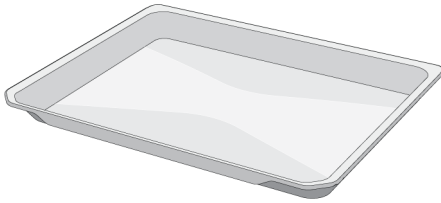
يمكنك تحديد درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة. أدر الزر تجاه عقارب الساعة من وضع الغلق (الاتجاه لعلوي) لتحديد درجة الحرارة.

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين السفلي	*	يتم تشغيل التدفئة المنخفضة فقط. إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير في الأسفل. يجب أيضاً استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البخار بسهولة.
	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخانات العلوية والسفلية بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصينية واحدة.
	شواية كاملة	*	الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.
	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة الشواية الصغيرة بسرعة في الفرن باستخدام المروحة. وهي مناسبة لشوي كميات صغيرة.
	المعزز	-	جميع سخانات الفرن تعمل. تُستخدم وظيفة التشغيل هذه لإيصال الفرن بسرعة إلى درجة الحرارة المطلوبة (التسخين المسبق). لا تستخدمه لطهي الطعام.

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

### ٤-٣ ملحقات المنتج

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



### الشواية السلكية

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

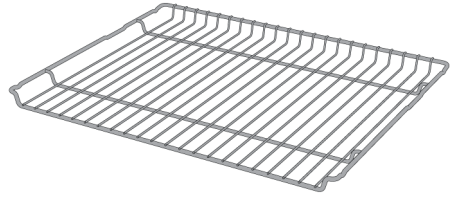
قد تشوه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير الحرارة. وليس لهذا تأثير على الوظيفة. ويختفي التشوه عندما تبرد الصينية.



### صينية قياسية

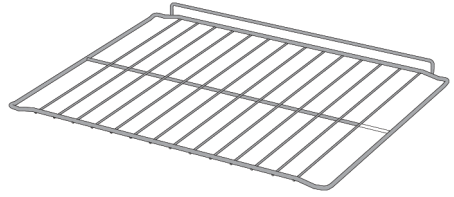
يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلي القطع الكبيرة.

## طرز بأرفف سلكية :

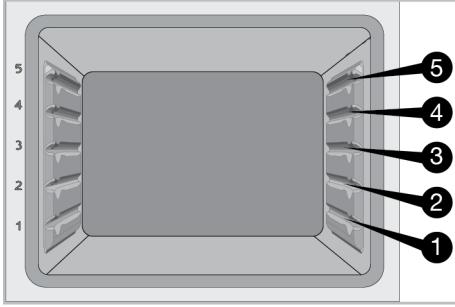


AR

## طرز بدون أرفف سلكية :

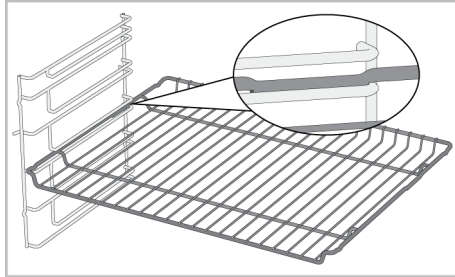


## طرز بدون أرفف سلكية :



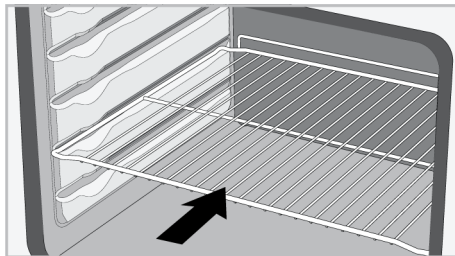
## وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي طرز بأرفف سلكية :

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



## طرز بدون أرفف سلكية :

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

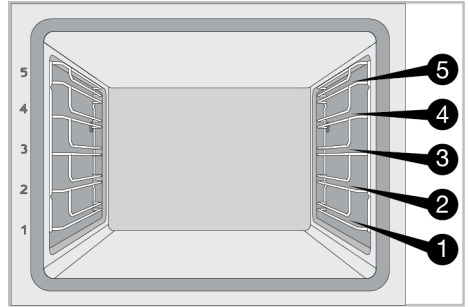


## ٥-٣ استخدام ملحقات المنتج

### أرفف الطبخ

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

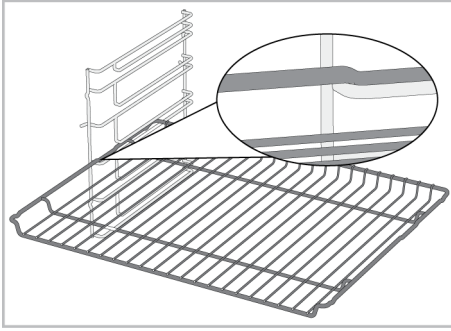
## طرز بأرفف سلكية :



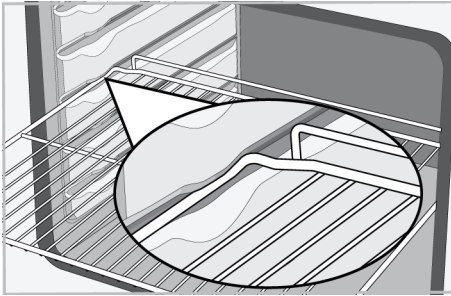
## ضع الصينية على أرفف الطهي

### طرز بأرفف سلكية :

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

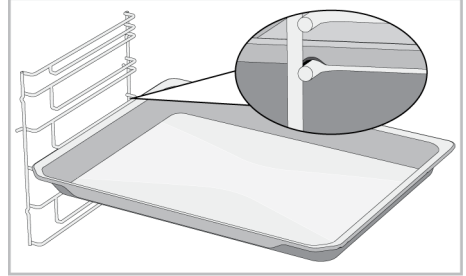


### طرز بدون أرفف سلكية :



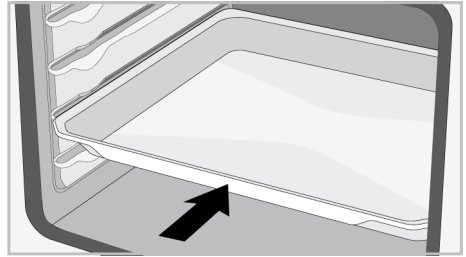
### طرز بدون أرفف سلكية :

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



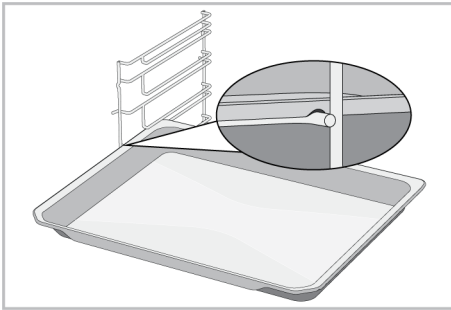
### وظيفة إيقاف الدرج - طرز بأرفف سلكية

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



### إيقاف وظيفة الشواية السلكية

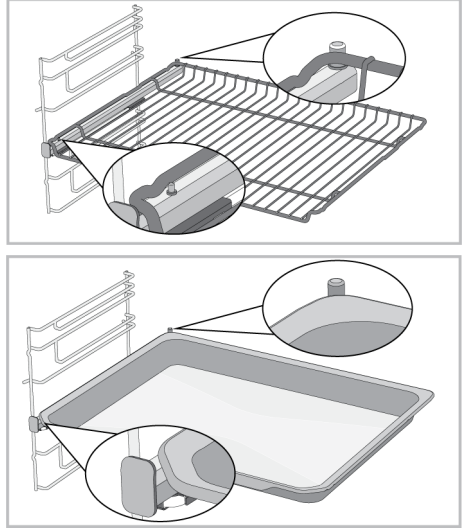
توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة ، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية ، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تماماً.



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

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

AR



### ٦-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
567/ 594/ 595	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
min. 550/ 560/ 600 - 590	أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
V ~; 50 Hz 220-240	الجهد الكهربائي/التردد
H05VV-FG 3 x 1,5 mm2	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج
2,4	لإجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)
فرن مع مروحة	نوع الفرن

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

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.



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



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





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

### ١-٤ التنظيف الأولي

5. انتظر حتى يبرد الفرن.
6. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجية وجففها بقطعة قماش.

#### قبل استخدام الملحقات:

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

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

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

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.
3. شغّل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.
4. ينبغي عند تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع السخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" [٦7 ٤] يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.

## ٥ استخدام الفرن

### ٢-٥ تشغيل وحدة التحكم في الفرن

#### تشغيل الفرن

يبدأ الفرن في العمل عند تحديد وظيفة التشغيل التي تريدها من خلال مقبض اختيار الوظيفة، مع ضبط درجة حرارة معينة باستخدام مقبض ضبط درجة الحرارة. لكي يعمل فرنك، أدر مقبض المؤقت إلى وقت طهي معين أو إلى رمز "∞".

#### إيقاف تشغيل الفرن

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن عن طريق وضع مقابض اختيار الوظيفة ودرجة الحرارة والمؤقت إلى وضع الإيقاف (العلوي).

#### الطهي اليدوي عن طريق اختيار درجة الحرارة

#### ووظيفة تشغيل الفرن

يمكنك الطهي عن طريق التحكم اليدوي (تحت سيطرتك) دون تحديد وقت الطهي عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك.

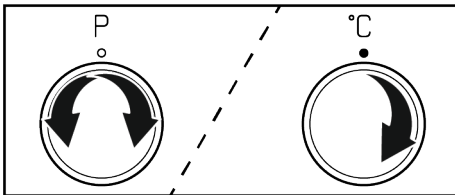
### ١-٥ معلومات عامة عن استخدام الفرن

#### مروحة التبريد ( يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك. )

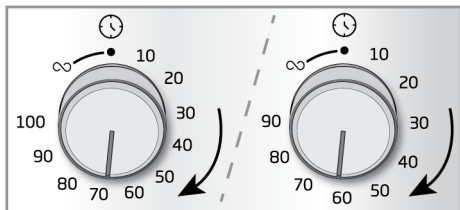
يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُشغّل مروحة التبريد تلقائياً عندما يلزم وتُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. وبلغى تنشيطها تلقائياً عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. تجنب تغطية فتحات التهوية هذه بأي شيء. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو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

#### إضاءة الفرن

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



1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.
3. ضع مقبض المؤقت على وقت الطهي المطلوب.

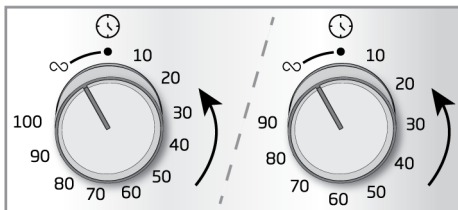


- ← سيبدأ فرنك في العمل فوراً بالوظيفة المحددة ودرجة الحرارة، وسيضيء مصباح الحرارة. عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، سيتم إيقاف تشغيل التيرموستات.
4. عندما ينتهي وقت الطهي، يدور مقبض المؤقت تماماً عكس اتجاه عقارب الساعة. يشير تحذير مسموع إلى انتهاء الوقت وتوقف الفرن عن الطهي.
  5. عند اكتمال الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (لأعلى). إذا كنت ترغب في المتابعة، أدر مقبض المؤقت إلى وقت طهي محدد مرة أخرى. سيستمر الفرن في العمل على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددة.

#### لإنهاء الطهي قبل الوقت المحدد:

1. أدر مقبض المؤقت في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع إيقاف التشغيل (لأعلى).
2. قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق تدوير مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (العلوي).

1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.
3. أدر مقبض المؤقت باتجاه الرمز "∞".



- ← سيبدأ فرنك في العمل فوراً بالوظيفة المحددة ودرجة الحرارة، وسيضيء مصباح منظم درجة الحرارة. عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، سيتم إيقاف تشغيل مصباح التيرموستات. لن ينطفئ الفرن من تلقاء نفسه بعد عملية الطهي. ومن ثم ينبغي عليك التحكم في الطهي بنفسك وإيقاف تشغيل الفرن. عند الانتهاء من عملية الطهي، يمكنك إيقاف تشغيل الفرن عن طريق وضع مقابض اختيار الوظيفة ودرجة الحرارة والموقت إلى وضع الإيقاف (أعلى).

#### الطهي بتحديد وقت الطهي؛

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



#### ٦ معلومات عامة عن الطهي

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

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

## ١-٦ تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن

- قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيداً.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظراً لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.
- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.
- أزل دوماً الملحقات غير المستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي. فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهوها وفقاً لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.
- يضمن استخدام الملحقات المرفقة حصولك على أفضل أداء للطهي. يُرجى دوماً مراعاة التحذيرات والمعلومات التي تقدمها الشركة المصنعة بخصوص أدوات الطهي الخارجية التي ستستخدمها.
- أقطع الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في عملية الطهي بأحجام مناسبة للإناء الذي ستستخدمه للطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق المقاومة للشحم الزائدة المتدلية من الإناء في خطر الإصابة بحروق وتؤثر كذلك على جودة الطهي. استخدم الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في نطاق درجة الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. تجنب تغيير موضع الرف أثناء الطهي.

## ١-٦-١ المعجنات وطعام الفرن

### معلومات عامة

- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق.
  - إذا كنت ستطهي باستخدام أواني الطهي على الشواية السلكية، فضعها في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.
  - يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
  - وقد تختلف حالة طهي المنتجات اعتماداً على كمية الطعام وحجم أواني الطهي.
  - تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتم تحمير الأسطح السفلية لأطعمة المعجنات بشكل متساو.
  - إذا كنت تستخدم ورق الخبز، فيمكن ملاحظة تحمير صغير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تضطر إلى تمديد فترة الطهي بحوالي 10 دقائق.
  - يتم تحديد القيم المحددة في جداول الطهي نتيجة للاختبارات التي أجريت في مختبراتنا. وقد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.
  - ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. ارجع إلى الرف السفلي بالفرن على أنه الرف 1.
  - قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.
- ### نصائح لخبز الكعك
- إذا كانت الكعكة جافة جداً، فارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقل وقت الخبز.
  - إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
  - إذا تعرض الجزء العلوي من الكعكة لحرق، فضعه على الرف السفلي، واخفض درجة الحرارة وقم بزيادة وقت الخبز.
  - إذا تم طهي الكيك من الداخل جيداً، ولكن الخارج كان غير ناضجاً، فاستخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.
- ### نصائح للمعجنات
- إذا كانت المعجنات جافة جداً، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية واختصر وقت الطهي. بلل أوراق العجين بصلصة تتكون من مزيج الحليب، والزيت، والبيض واللبن الرايب.

- كثيرة جداً في أسفل المعجنات. للحصول على تحمير متساو، حاول توزيع الصلصة بالتساوي بين أوراق العجين والمعجنات.
- اخبز معجناتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبين لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي غير محمر بدرجة كافية، فضعه على رف سفلي للطهي التالي.

- في حالة طهي المعجنات ببطء، فتأكد من أن سمك المعجنات التي قد قمت بتحضيرها لا تفيض بالصينية.
- إذا كانت المعجنات بنية اللون على السطح ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصلصة التي ستستخدمها في المعجنات ليست

### جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	180	30 ... 40
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	30 ... 40
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	150	20 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	30 ... 40
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	160	20 ... 30
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين العلوي والسفلي	3	170	25 ... 35
الفطائر	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	200	35 ... 45
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	20 ... 30
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	30 ... 40
لازانيا	وعاء زجاجي / معدني بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	30 ... 40
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 70
البيتزا	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200 ... 220	10 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

\*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

## ٦-٢-١ اللحوم والأسماك والدواجن

### النقاط الرئيسية بشأن الشواء

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

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

### جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق /حد أقصى، بعد 180 ... 190	80 ... 60
عرقوب الضأن (2-1,5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق /حد أقصى، بعد 170	120 ... 110
دجاج مقلّي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	15 دقائق /حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	1	25 دقائق /حد أقصى، بعد 180 ... 190	210 ... 150
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	200	30 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

\*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

## ٦-٣-١ الشواية

### تحذيرات عامة

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

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

## النقاط الرئيسية للشواية

- مرر الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهى على الشواية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الزيوت. يجب تحديد حجم صينية الفرن التي سيتم تحريكها لتغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

- قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن متشابهين قدر الإمكان للشواية.
- ضع القطع المراد شويها على الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية عن طريق توزيعها دون تجاوز أبعاد جهاز التسخين.
- اعتماداً على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.

## جدول الشواء

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

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

## الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة

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

لا تعيد تسخين الأطباق الموصى بها في مخطط الشواء هذا.

## ٦-٤ اختبار الأطعمة

- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

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

## جدول الطهي لاختبار الأطعمة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغربية (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	140	20 ... 30
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	150	20 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشوابة السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	30 ... 40
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشوابة السلكية **	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	160	20 ... 30
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشوابة السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 70

\*يوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

\*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

## الشوابة

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

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

## V الصيانة والتنظيف

### 1-V معلومات التنظيف العامة

#### تحذيرات عامة

- مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقبل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف البخار للتنظيف.
- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف البخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز

- البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمة، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنج، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تمامًا بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الصحون.

### أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

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

### الأسطح المطلية بالمينا

- بعد كل استخدام، نظّف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- إذا كان منتجك يحتوي على وظيفة تنظيف سهل البخار، يمكنك إجراء التنظيف السهل بالبخار للأوساخ الخفيفة غير الدائمة. (راجع "التنظيف بالبخار السهل" [81]).

- للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشوابة الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.
- يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.

### الأسطح الحفازة

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

### الأسطح الزجاجية

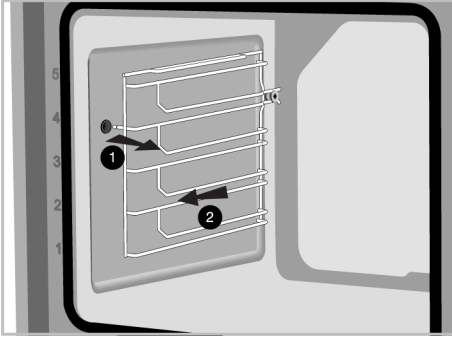
- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقٍ بعد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



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

### إزالة الرفوف السلكية الجانبية:

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



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

### 5-7 التنظيف بالبخار السهل

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

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

• إن تغيّرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.

### الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

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

### 2-7 تنظيف الملحقات

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

### 3-7 تنظيف لوحة التحكم

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

### 4-7 تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

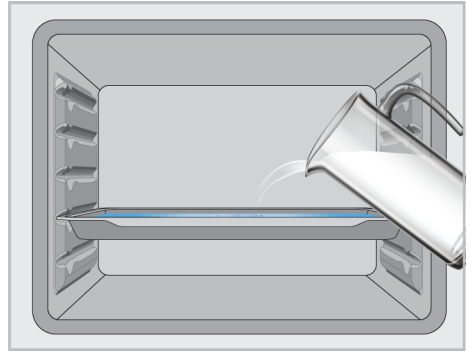
اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

### تنظيف الجدران الجانبية للفرن

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

## ٦-٧ تنظيف باب الفرن

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



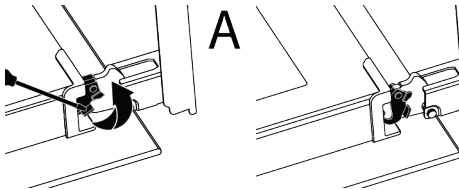
3. اضبط الفرن على وضع التشغيل السهل للتنظيف البخار وقم بتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.

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

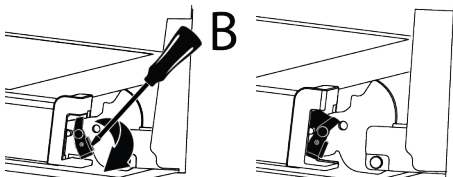
لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف باب الفرن والزجاج.

### إزالة باب الفرن

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



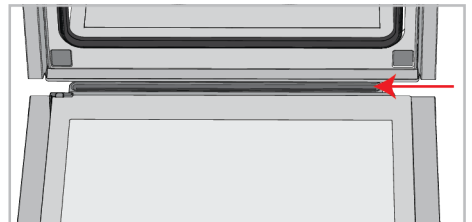
5. (ب) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الإغلاق الناعم.

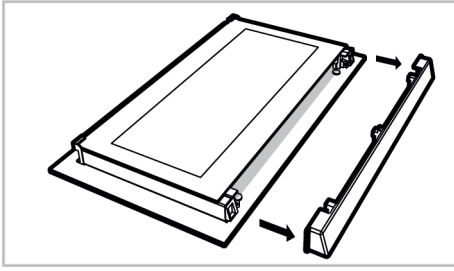


6. (C) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الفتح / الإغلاق الناعم.

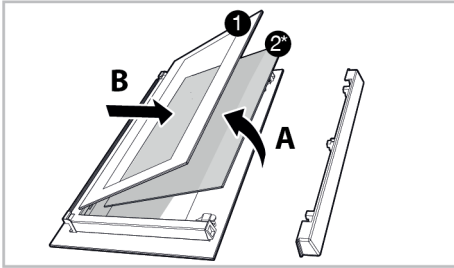
في وظيفة التنظيف البخار السهلة، من المتوقع أن يتبخر الماء الموجود في قاع الفرن ويتكثف داخل الفرن وباب الفرن من أجل تليين الأوساخ الخفيفة المتكونة في الفرن. قد يتساقط التكاثف المتشكل على باب الفرن عند فتح باب الفرن. امسح التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

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





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



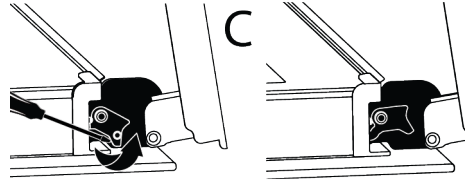
1 الزجاج الداخلي \*2 الزجاج الداخلي (قد لا يكون متاحاً لمنتجك)

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

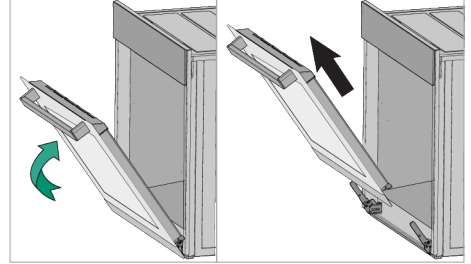
5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على زجاج داخلي). يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).

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

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



7. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



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

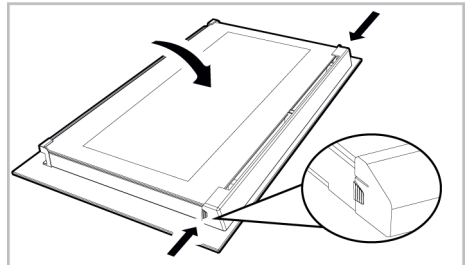
لإعادة إرفاق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند تثبيت الباب، تأكد من إغلاق المشابك الموجودة على مقبس المفصلة.



## 7-7 إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

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



## ٨-٧ تنظيف مصباح الفرن

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

### استبدال مصباح الفرن

#### تحذيرات عامة

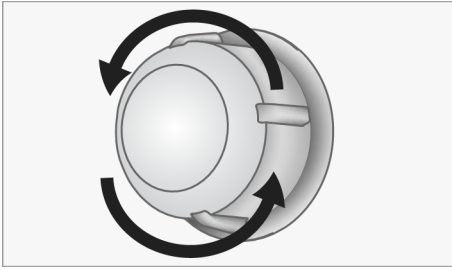
- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو بمصباح هالوجين بمقاييس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل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

قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.

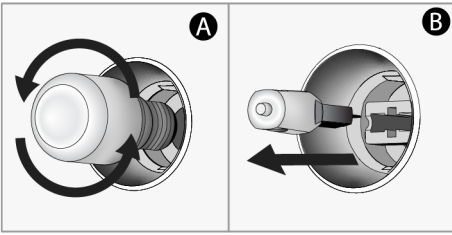
- يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. ويتمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
- يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

#### إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

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

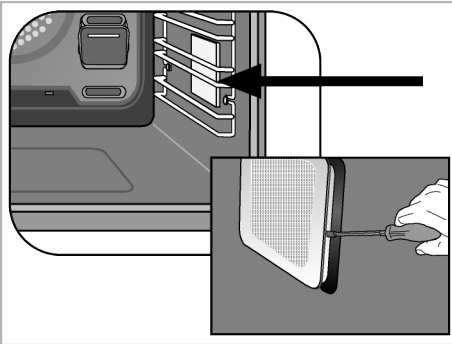


3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد.

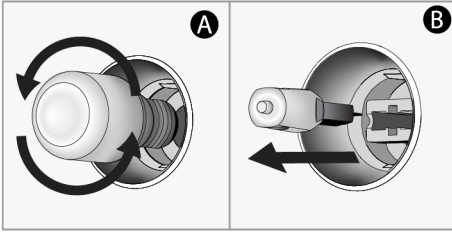


4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي. إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

1. افصل المنتج عن الكهرباء.
2. قم بإزالة الأرفف السلكية حسب الوصف.



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



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

5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكنية.

## 8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

### ينبعث بخار أثناء تشغيل الفرن.

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

### تظهر قطرات الماء أثناء الطهي

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

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

- قد تتمدد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. <<< ولا يمثل ذلك خطأً.

### المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيباً أو تالفاً. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.

### ضوء الفرن غير مضاء.

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





