

SIEMENS



Free standing cooker

الموقد المستقل













HY738357M

siemens-home.com/welcome

en Instruction manual	3
ar دليل الاستعمال	3

Register
your
product
online

Table of contents

 Intended use	4	 Rails	19
 Important safety information	4	Removing the hook-in racks	19
General information	4	Inserting the hook-in rack	19
 Causes of damage	6	 Appliance door	19
Hob	6	Removing and installing the door panels	19
Overview	6	Removing and fitting the appliance door	20
Oven	6	 Trouble shooting	21
Storage compartment	6	Replacing the oven light bulb	21
 Environmental protection	7	 Customer service	22
Saving energy with your oven	7	 Tested for you in our cooking studio	23
Saving energy with the hob	7	Table of dishes	23
Environmentally-friendly disposal	7		
 Getting to know your appliance	8		
The control panel	8		
The electronic clock	9		
The hob	9		
The oven	10		
Cooling fan	10		
The storage compartment	10		
 Accessories	11		
Locking function	11		
Special accessories	12		
 Before using for the first time	12		
Setting the time	12		
Baking out the oven	12		
Cleaning the accessories	12		
Fitting the threaded bushes for the rotary spit	13		
Fitting the telescopic shelf set	13		
 Operating the appliance	13		
Hob	13		
Oven	14		
Rotary spit	14		
 Time-setting options	15		
Timer	15		
Cooking time	15		
End time	16		
Checking the time settings	16		
Time	16		
Changing the audible signal	16		
 Cleaning agent	17		
Suitable cleaning agents	17		
Surfaces in the cooking compartment	18		
Keeping the appliance clean	18		
Cleaning the cooking compartment	18		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.siemens-home.com and in the online shop www.siemens-eshop.com

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

Do not use covers. These can cause accidents, due to overheating, catching fire or materials shattering, for example.

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 11

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- The surfaces of the plinth drawer may become very hot. Only store oven accessories in the drawer. Flammable and combustible objects must not be stored in the plinth drawer.

⚠ Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

⚠ Warning – Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

⚠ Warning – Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.
- If the appliance is placed on a base and is not secured, it may slide off the base. The appliance must be fixed to the base.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

⚠ Warning – Risk of tipping!

Warning: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

⚠ Warning – Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

⚠ Warning – Risk of overheating!

Covering the ventilation openings in the floor of the appliance may cause it to overheat. Always install the appliance on the feet supplied.

Causes of damage

Hob

Caution!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

Oven

Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor. This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Heavily soiled oven seal: if the oven seal is heavily soiled, the oven door will no longer close properly when the oven is in operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the oven seal clean.
- Oven door as a bearing surface: do not stand or place objects on the oven door when it is open. Do not hang objects on the oven door.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Heavy accessories: do not pull out heavily laden accessories too far without first unloading them sufficiently. Heavy accessories will tip when pulled out. This causes pressure to be exerted on the shelf supports in the cooking compartment, which can damage the enamel. Relieve the strain on the accessories when they are pulled out by raising them slightly with one hand. Caution: always use an oven cloth or oven gloves when handling hot accessories.

Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy with your oven

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Saving energy with the hob

- Use pots and pans with thick, even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Note that cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, four times the energy is required.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Use the residual heat. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

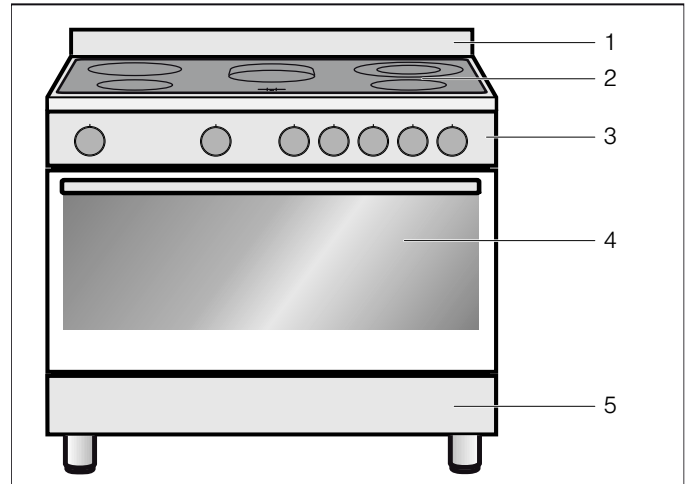


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. You will find information about the control panel and hob, as well as the oven, types of heating and accessories.

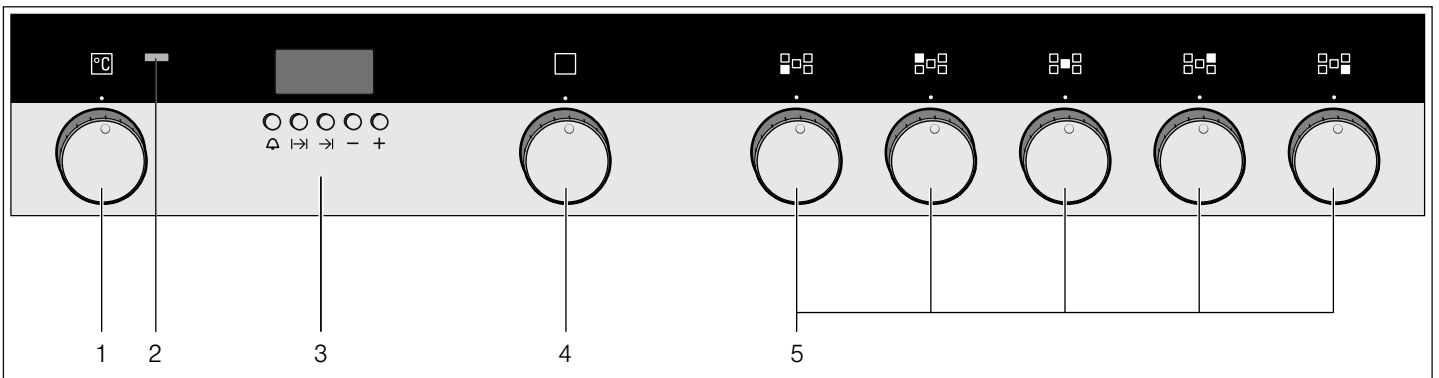
Depending on the appliance model, individual details may differ.



Explanation

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Splatter guard |
| 2 | Hob |
| 3 | Control panel |
| 4 | Oven |
| 5 | Storage compartment |

The control panel



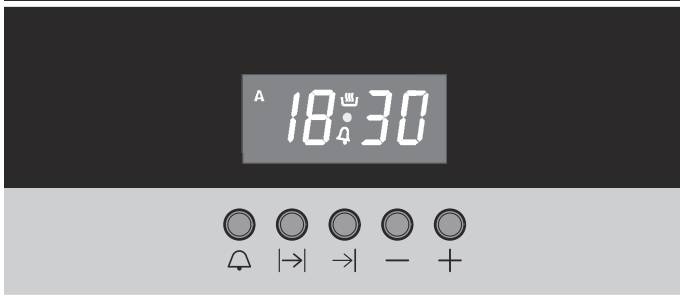
Explanation

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Control knob for oven temperature |
| 2 | Oven indicator light |
| 3 | Buttons and display |
| 4 | Control knob for oven functions |
| 5 | Control knob for cooking zones |

The electronic clock

With the electronic clock, you can set a cooking time. An audible signal sounds once the cooking time has elapsed.

Electronic clock display



Function buttons for the electronic clock

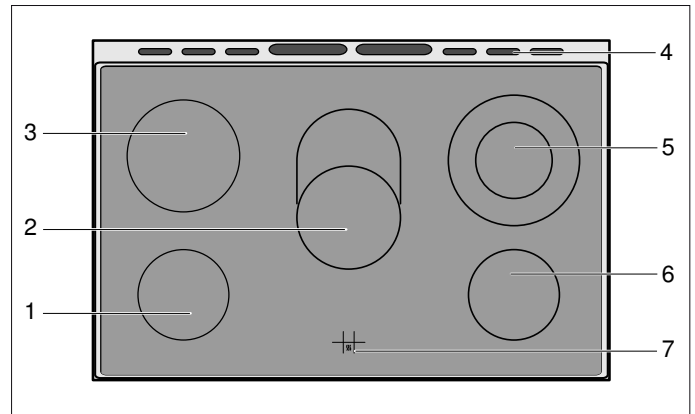
Symbol	Meaning	Use
	Timer	Opens the menu for setting the timer. The symbol shows that the timer is set.
-	Minus	Reduces the cooking time or the time
+	Plus	Increases the cooking time or the time
	Cooking time	Opens the menu for setting the cooking time
	End time	Opens the menu for setting the end time
	Ready for use	The symbol shows that the appliance is ready for use.
18-30	Clock or time display	Displays the clock, timer, cooking time and end time.
A	Automatic programme	The symbol shows when an automatic programme is saved.

The hob

Warning – Risk of burns!

Hot air flows out from the ventilation opening on the hob. Never touch the ventilation opening.

Please note that, in the case of appliances with a hob cover, the burners in the oven must also only be switched on if the hob cover is open.



Explanation

1	Hotplate 145 mm
2	Extended cooking zone 170 x 265 mm
3	Hotplate 180 mm
4	Ventilation opening
5	Dual-circuit hotplate 120 and 210 mm
6	Hotplate 145 mm
7	Residual heat indicator

Control knob for hotplates

You can set the heat setting for the individual hotplates using the hotplate control knobs.

Setting	Meaning
0	Off position
1-9	Heat settings
	Automatic zone control

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate. It shows which hotplates are still hot. Even if the hob is switched off, the display remains lit until the hotplate has cooled down sufficiently.

You can save energy by using the residual heat to keep a small dish warm, for example.









The oven

In order to operate the oven, you require two operating knobs: The function selector and the temperature selector.

Control knob for oven

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.


Type of heating	Use
 Hot air	For baking and cooking on one or more levels. The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment.
 Eco	For energy-optimised cooking of selected dishes. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
 Top/bottom heating and fan	For cakes with very moist toppings. Heat is emitted evenly from the top and bottom. The fan circulates the hot air around the food.
 Top/bottom heating	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
 Bottom heating and fan	For the final baking stage (such as for moist fruit flans), for boiling down, for dishes in a bain marie. The heat is emitted from below. The fan circulates the hot air around the food.
 Hot air grill	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat. The whole area below the grill element becomes hot. The fan circulates the hot air around the food.
 Full-surface grill	For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for au gratin dishes. The whole area below the grill element becomes hot.
 Grill/rotary spit	Grill: For individual portions or smaller quantities of steaks, sausages, fish and toast. Rotary spit: For roasts, rolled joints and poultry

Temperature selector

You can use the temperature selector to set the temperature.

Setting	Meaning
o	Off
50 - 260	Temperature range in °C

There is a limit stop between positions 260 and o. Do not turn the knob beyond this point.

Note: To defrost: Set the function selector to  and the temperature selector to o.

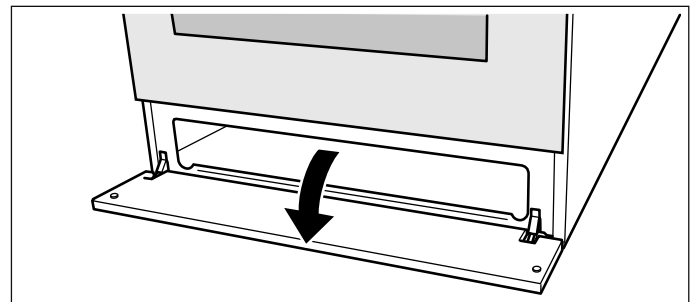
Cooling fan

The hot air escapes via the ventilation opening. The cooling fan switches on and off as required. Caution. Do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

To ensure that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.



This compartment can be used to store hob or oven accessories.

Warning – Risk of fire!

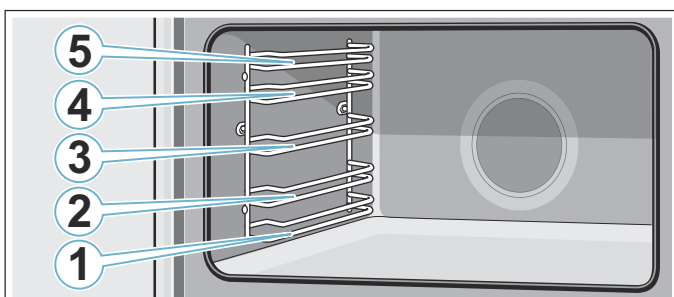
Never leave combustible items in the storage compartment.

Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

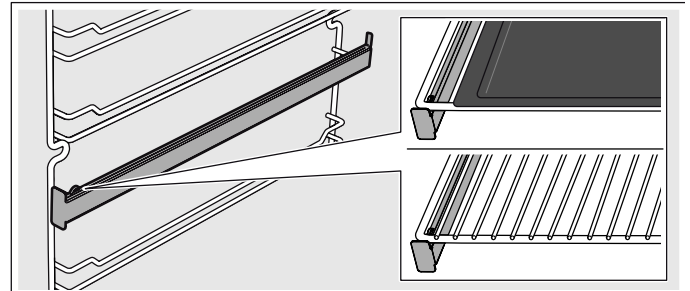
Accessories	Description
	Baking and roasting shelf For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.
	Rotary spit With rotary spit holder For roasting joints and large poultry. Only use in combination with a universal pan.
	Locking pins For locking the hinges.
	Telescopic shelf set The pull-out rails allow you to pull accessories out completely.

The baking tray and the baking and roasting shelf can be moved into five different heights within the cooking compartment. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.



Telescopic shelf set

The pull-out rails allow you to pull accessories out completely. When inserting the adapter for the baking and roasting shelf, ensure that it locks into place in front of the indentation on the pull-out rails.



Note: The rotary spit must be inserted on level 1. In this case, move the pull-out rails for the baking tray and the baking and roasting shelf to the four upper levels.

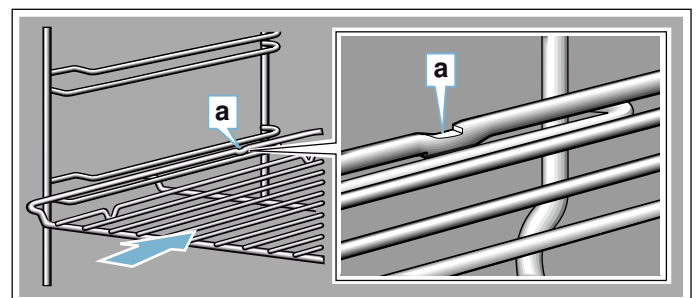
Warning – Risk of fire!

Under no circumstances should a roasting tin, baking tray, frying pan or any other form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the appliance.

Locking function

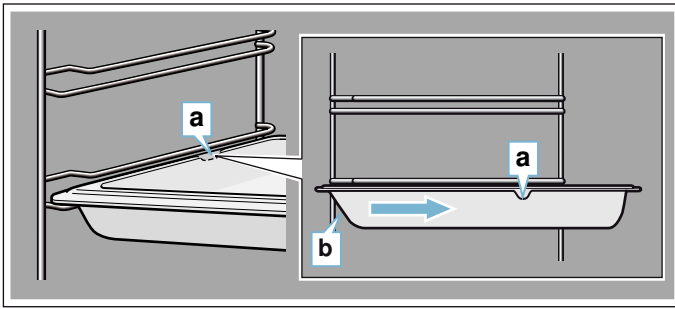
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The open side must be facing the appliance door and the outer rail must be facing downwards.



When inserting baking trays, ensure that lug **a** is at the rear and is facing downwards. The sloping edge of the accessory **b** must be facing towards the appliance door.

Example in the picture: Universal pan



Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

Accessories	Description
Enamel baking tray	For tray bakes and small baked products. Customer service number: 11012235
Universal pan	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. After-sales service number: 11012236
Baking and roasting shelf	For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals. After-sales service number: 11012237
Telescopic shelf set	Telescopic shelf set for one level. After-sales service number: 12006236

Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven or hob to prepare food for the first time. Read the following section beforehand.
→ "Important safety information" on page 4

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the time

After the appliance has been connected to the mains for the first time or after a power cut, three zeros flash in the display.

1. Press the |→) and →) buttons.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the current time.

Baking out the oven

Precleaning the oven

1. Remove accessories and hook-in racks from the cooking compartment.
2. Fully remove any remaining packaging, such as small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove the protective film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

1. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
2. Switch off the oven after 45 minutes.

Recleaning the oven

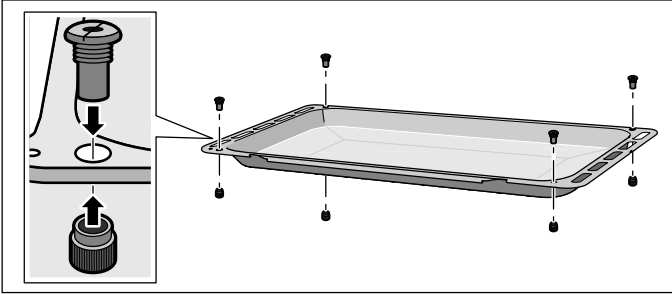
1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Fit the hook-in racks.

Cleaning the accessories

Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and warm soapy water.

Fitting the threaded bushes for the rotary spit

1. From above, place the threaded bushes into the holes at the four corners of the universal pan.
2. Counter the ring nuts from below.
3. Use a screwdriver to tighten the threaded bushes.



Fitting the telescopic shelf set

Instructions on fitting the telescopic shelf set are enclosed with the set.

Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

Hob

Switching the hob on and off

You can switch the hotplate on and off with the control knobs.

Setting a hotplate

You can set the heat setting for the hotplates using the hotplate control knobs. Press the control knob for the required hotplate and turn it to the required heat setting.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting

Note: Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may also switch on and off at the highest setting.

Large dual-circuit hotplate and extended cooking zone

The size of these hotplates can be altered.

Switching on the large area

Turn the hotplate control to position 9 - where you will feel a slight resistance - then continue turning to the \odot/\oslash symbol = large dual-circuit hotplate or extended cooking zone

Then immediately turn it back to the desired heat setting.

Switching back to the small area

Turn the hotplate control to 0 and reset.

The small dual-circuit hotplate is particularly good for heating small amounts.

Caution!

Never turn the hotplate control beyond the \odot/\oslash symbol to 0.

Oven

Operating the oven

Switching on the oven

Note: Always keep the appliance door closed when it is in operation.

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to set the desired temperature.
The oven switches on.

The indicator lamp is lit when the oven is heating up. It goes out during pauses in heating.

Note: The indicator lamp also lights up when the function selector is in the off position and a temperature is set. The oven only begins to heat up when an operating mode is set.

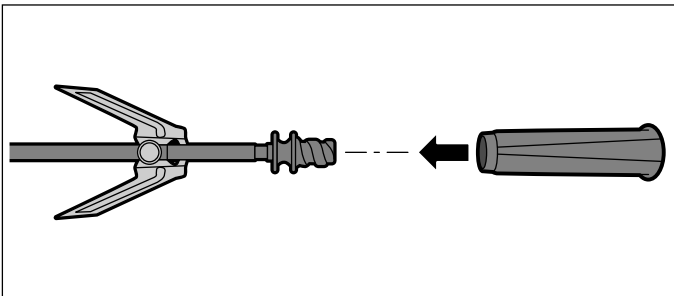
Switching off the oven

1. Turn the function selector to the 0 position.
2. Turn the temperature selector to the 0 position.
The oven switches off.

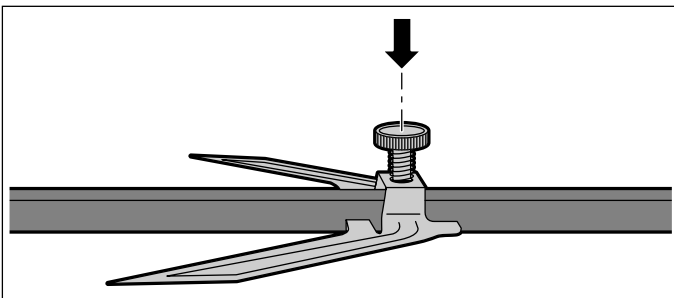
Rotary spit

Preparing the rotary spit

1. Slide a retaining clip onto the rotary spit and screw on the handle.



2. Place the roast as close as possible to the centre of the rotary spit.
3. Use retaining clips to secure the roast in place.
4. Use milled screws to secure the retaining clips.

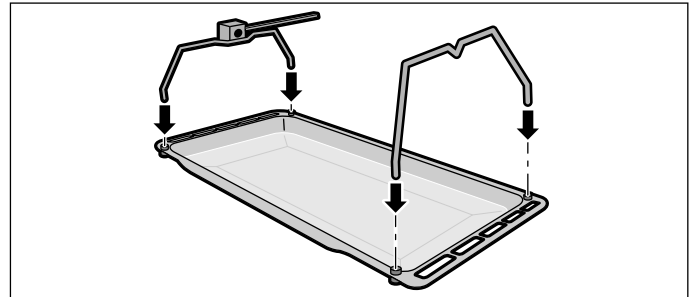


Inserting the rotary spit

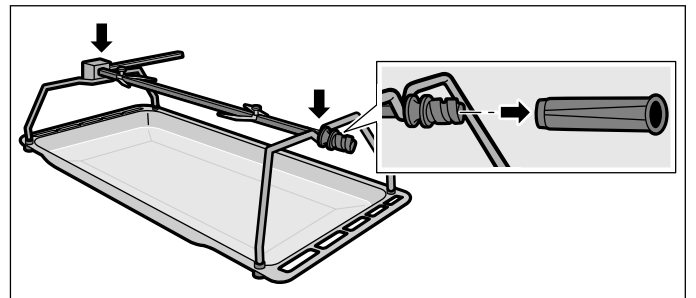
Warning – Risk of burns!

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

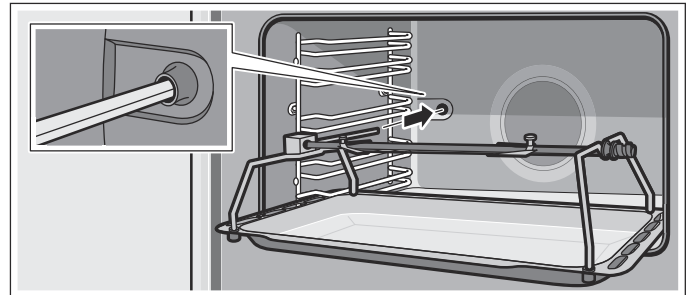
1. Insert the rotary spit frame into the threaded bushes



2. Place the rotary spit onto the rotary spit frame and unscrew the handle.






3. Slide the universal pan into shelf position 1 and slide the rotary spit into the motor mount.



4. Close the appliance door.

Switching on the rotary spit

Note: When using the rotary spit, preheat the oven using the  type of heating. Only set the  type of heating once the rotary spit has been inserted.

1. Turn the control knob for the oven to the  position.
2. Set the temperature.

Note: Add some water to the universal pan in order to catch any fat that drips out.

Removing the rotary spit

Warning – Risk of burns!

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.




1. Opening the appliance door
2. Slowly pull the universal pan until it is halfway out of the cooking compartment.
3. Completely remove the universal pan from the cooking compartment and set it on the worktop.
4. Screw on the handle and remove the grill spit from the grill spit frame.

Time-setting options


Your appliance has different time-setting options.

Timer


You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. Press the  button once.
 flashes in the display.
2. Use the **+** or **-** button to set the timer duration. After a few seconds, the time setting is adopted. The timer starts. The  symbol lights up and the time appears on the display.

The timer duration has elapsed

A signal sounds. The  symbol flashes. Use any button to switch off the timer.

Changing the timer duration


1. Press the  button.
2. Use the **+** or **-** button to change the timer duration. After a few seconds, the change is adopted.

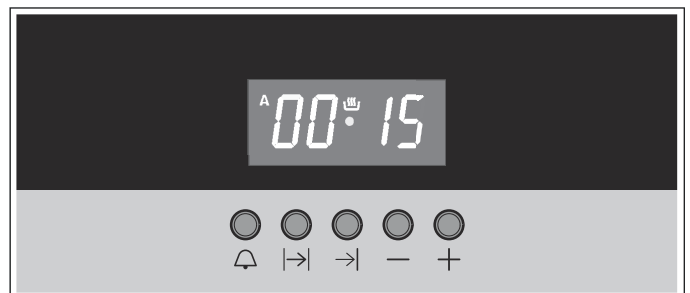
Cancelling the timer duration

1. Press the  button.
2. Use the **+** and **-** buttons to switch off the timer.


Cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

1. Use the function selector to set the type of heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.
3. Press the  button.
0:00 appears in the display, and **A** flashes.
4. Use the **+** or **-** button to set the cooking time. After a few seconds, the cooking time is saved. **A** lights up.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The A symbol flashes and the  symbol goes out. The oven stops heating. Press the I→ and →I buttons and turn the function selector and the thermostat to the off position. The oven is switched off.

Changing the cooking time

1. Press the I→ button.
2. Use the + or – button to change the cooking time. After a few seconds, the change is adopted.


Cancelling the cooking time



1. Press the I→ button.
2. Use the – button to reset the cooking time to 0:00. After a few seconds, the change is adopted. Use the + and – buttons to adopt the change immediately. The cooking time is cancelled.

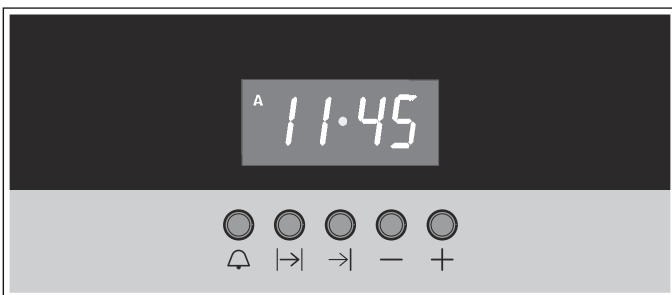
End time

You can change the time at which you wish your dish to be ready. The oven starts automatically and finishes at the desired time. You can, for example, put your dish in the cooking compartment in the morning and set the cooking time so that it is ready at lunch time.


Ensure that food is not left in the cooking compartment for too long as it may spoil.

1. Set the function selector.
2. Set the temperature selector.
3. Press the I→ button.
4. Use the + or – button to set the cooking time. The A and  symbols appear.
5. Press the →I button.
The time when the dish will be ready is displayed.
6. Use the + or – button to delay the end time.

After a few seconds, the oven adopts the settings and switches to standby. The display shows the time at which the dish will be ready. The A symbol lights up and the  symbol goes out. When the oven starts, the  symbol appears.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The A symbol flashes and the  symbol goes out. The oven stops heating. Press the I→ and →I buttons and turn the function selector and the thermostat to the off position. The oven is switched off.

Changing the end time

1. Press the →I button.
2. Use the + or – button to change the end time. After a few seconds, the change is adopted.

Note: Do not change the end time if the cooking time has already started to count down. Otherwise the cooking result would no longer be satisfactory.


Cancelling the end time

1. Press the →I button.
2. Use the – button to set the end time back to the current time.

After a few seconds, the change is adopted. The oven starts. Use the + and – buttons to start the oven immediately.

Checking the time settings

If several time-setting options are set, the corresponding symbols are lit up on the display.

To call up the timer, press the  button.

To call up the cooking time, press the I→ button.

To call up the end time, press the →I button.

The value appears on the display for a few seconds. If no time-setting option is called up, the time is displayed.

To cancel a cooking time or end time that has already been set, press the I→ and →I button at the same time.

Time

After the appliance has been connected to the mains for the first time or after an extended power cut, three zeros and A flash in the display.

1. Press the I→ and →I buttons.
2. Use the + and – buttons to set the current time. After a few seconds, the change is adopted.

Changing the time

Note: No other time-setting option should be set. By pressing I→ and →I simultaneously, the time-setting options that are already programmed will be cancelled.

1. Press the I→ and →I buttons.
A dot flashes in the centre of the display.
2. Use the + or – button to change the time. After a few seconds, the time that has been set is adopted.

Changing the audible signal

The audible signal can be set to three levels. To do this, press the – button until the desired signal is set.

Cleaning agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Suitable cleaning agents

Observe the following information to ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong type of cleaning agent.

Do not use any of the following

on the hob:

- Undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- Abrasive materials, scouring sponges,
- Aggressive cleaners such as oven spray or stain removers,
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners.

Clean the hob after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Only use cleaning agents that are suitable for glass ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Ground-in dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Observe the manufacturer's instructions.

On the hob surround:

- Use only warm soapy water
- Do not use any abrasive materials, scouring sponges,
- Do not use any aggressive cleaners such as oven spray or stain removers,
- Do not use any glass scrapers.

Do not use any of the following

on the oven:

- Any harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high concentration of alcohol,
- Hard scouring pads or sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Area	Cleaning
Appliance exterior	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Aluminium and plastic	Glass cleaner: Clean with a soft cloth.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.

Surfaces in the cooking compartment

The back wall and side parts in the cooking compartment are self-cleaning. You can tell this from the rough surface.

The cooking compartment floor and ceiling are enamelled and have smooth surfaces.

Cleaning enamelled surfaces

Clean the smooth enamelled surfaces with a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution. Then dry with a soft cloth.

Soften baked-on food residues with a damp cloth and soapy water. Use stainless steel wire wool or oven cleaner to remove stubborn dirt.

Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.

Note: Food residues can cause white deposits to form. These are harmless and do not affect how the appliance works. You can remove these residues using lemon juice if required.

Cleaning self-cleaning surfaces

The self-cleaning surfaces are coated with a porous, matte ceramic layer. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the appliance is in operation.

If the self-cleaning surfaces no longer clean themselves sufficiently and dark stains appear, they can be cleaned using the cleaning function. To do this, refer to the information in the relevant section.

Caution!

Do not use oven cleaner on self-cleaning surfaces. This will damage the surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, dab it off immediately using water and a sponge cloth. Do not rub the surface and do not use abrasive cleaning aids.


Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the universal pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

Cleaning the cooking compartment

1. Pour 0.4 litres of water into the centre of the cooking compartment floor.
2. Set the type of heating .
3. Use the temperature controller to set 50 °C.
4. Switch off the appliance after 18 minutes.
5. Allow the appliance to cool down.
6. Clean the cooking compartment with a cloth.

Warning – Risk of burns!

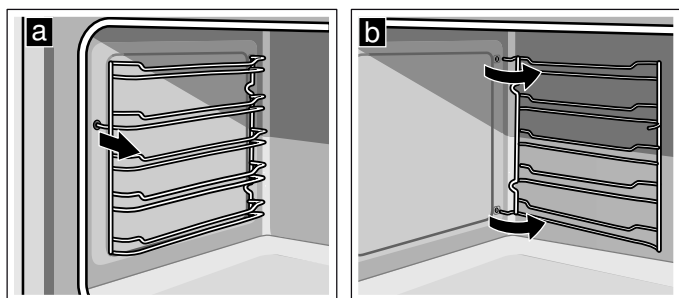
The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Rails

Removing the hook-in racks

The hook-in racks are each fixed to the side panels of the cooking compartment at three points.

1. Grip the front of the hook-in rack and pull it to the middle of the cooking compartment. The front hook of the hook-in rack is released from the hole.
2. Fold out the hook-in rack further and pull it from the rear holes of the side panel.
3. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
4. Remove the hook-in rack from the cooking compartment.



Inserting the hook-in rack

1. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
2. Insert the hooks of the hook-in rack into the rear holes in the side panel.
3. Press the front hook of the hook-in rack into the hole.

Appliance door

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

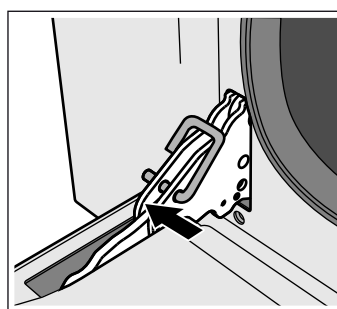
Removing and installing the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

Removing the door panels

1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin.

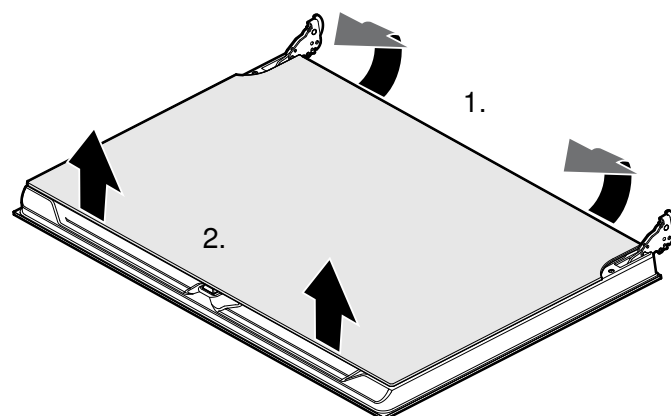
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



3. Lift the bottom of the inner panel slightly until the fastening pins come out of the holder (1).
4. Carefully lift the top of the inner panel until the fastening pins come out of the holder (2).

Caution!

When lifting the inner panel, the middle panel may stick to the inner panel. Ensure that the middle panel does not fall.



5. Remove the inner panel.

Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Fitting the door panels

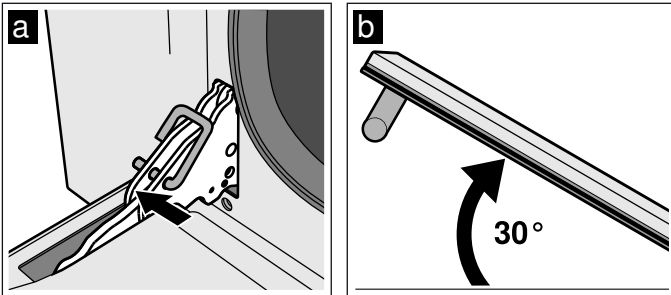
1. Reinsert the inner panel.
Note: All four fastening pins must engage in the holders provided for them.
2. Remove the locking pins and close the oven door.

Removing and fitting the appliance door

If the oven is very heavily soiled, the oven door can be removed for easier cleaning. Normally, however, this is not necessary.

Removing the appliance door

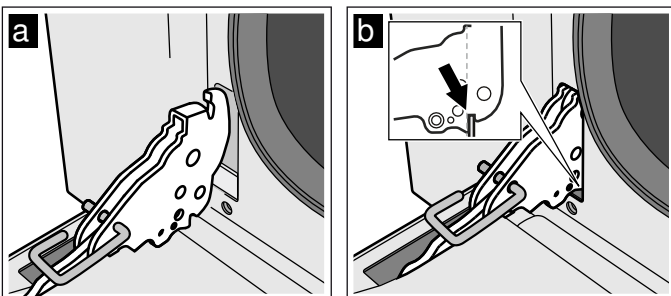
1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin (a).
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Grip the oven door on either side with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



4. Raise the oven door slightly and pull it out.
Note: Do not fully close the oven door. The hinges could become bent and the enamel could be damaged.

Fitting the appliance door

1. Grip the oven door on either side with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven (a).
Note: The notch below the hinges must engage into the frame of the oven (b).



3. Lower the door downwards.
4. Remove the locking pins.

⚠ Warning – Risk of injury!

Do not reach into the hinge if the oven door falls out unintentionally or a hinge snaps closed. Call after-sales service.

⚠ Warning – Risk of injury!

The door may not close properly if the door hinges have not engaged correctly. This will allow heat to escape and the parts of the appliance may become very hot. To prevent this from happening, remove the door again. Then refit the door as shown in the drawing, making sure that the groove on the underside of the hinges engages in the oven frame.

Trouble shooting

Warning – Risk of injury!

Incorrect repairs may cause serious hazards. Repairs to the appliance must only be carried out by a qualified technician. If repairs are required, contact the after-sales service.

Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	The circuit breaker is faulty	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
Zeros flash in the display.	Power cut	Reset the time.
The oven light has failed.	Faulty oven light	Change the oven light bulb. (See section "Replacing the oven light")
The oven does not heat up.	Faulty fuse.	Check and, if required, replace the circuit breaker.
	The function selector has not been set.	Set the function selector.
All dishes that are prepared in the oven burn within an extremely short period of time.	Faulty thermostat	Call the after-sales service.
The door panel steams up when the oven is hot.	Normal occurrence; caused by the difference in temperature	Not possible; this has no effect on oven performance.

Replacing the oven light bulb

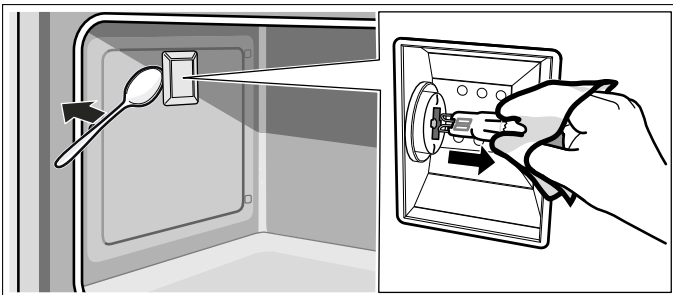
If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the E number and FD number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

Warning – Risk of electric shock!

When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Allow the cooking compartment to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
4. Remove the hook-in racks.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover at the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help.
6. Remove the oven light bulb.

7. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type:
Voltage: 230 V;
Power: 40 W;
Fitting: G9;
Temperature resistance: 300 °C
8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
9. Refit the hook-in racks.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.





Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to give you the details of an after-sales service point near you.

E number and FD number Please quote the E number (product number) and FD number (production number) of the appliance when contacting the after-sales service. The rating plate and the relevant numbers can be found on the inside of the storage compartment flap. So that you do not have to spend a long time looking for it if there is a fault, you can enter the data for your appliance here now.

E no.	FD
-------	----

































After-sales service 

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

Note: A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food. Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

Table of dishes

Dish	Weight (in kg)	Type of heating	Shelf position	Temperature in °C	Cooking time in mins
Lasagne	3-4		1	220-230	45-50
Pasta bake	3-4		1	220-230	45-50
Roast veal	2		2	180-190	90-100
Pork	2		2	180-190	70-80
Sausages	1.5		4	Max.	15
Roast beef	1		2	200	40-45
Roast rabbit	1.5		2	180-190	70-80
Turkey breast	2		2	180-190	110-120
Pork neck joint	2-3		2	180-190	170-180
Roast chicken	1.2		2	180-190	65-70
Pork cutlet	1.5		4	Max.	1. Page 15 2. Page 5
Spare ribs	1.5		4	Max.	1. Page 10 2. Page 10
Bacon	0.7		5	Max.	1. Page 7 2. Page 8
Fillet of pork	1.5		4	Max.	1. Page 10 2. Page 5
Fillet of beef	1		5	Max.	1. Page 10 2. Page 7
Large rainbow trout	1.2		2	150-160	35-40
Monkfish	1.5		2	160	60-65
Turbot	1.5		2	160	45-50
Pizza	1		2	Max.	8-9
Bread	1		2	190-200	25-30
Focaccia	1		2	180-190	20-25
Bundt cake	1		2	160	55-60
Fruit flan	1		2	160	35-40
Cheesecake	1		2	160-170	25-60
Shortcrust pastry tart	1		2	160	20-25
Parfait cake	1.2		2	160	55-60
Cream puffs	1.2		2	180	80-90
Sponge cake	1		2	150-160	55-60
Rice pudding	1		2	160	55-60
Brioche	0.6		2	160	30-35
Roast chicken*	1-2		1	250-260	65-70
Pork loin*	3-4		1	220-230	120-140

* 0.5 - Pour 0.7 litres of water into the baking tray. This will produce less smoke and the moisture will keep the meat tender.

ملاحظة: عند إعداد المواد الغذائية يمكن أن ينشأ الكثير من بخار الماء في حيز الطهي.

يتسم جهازك بالفعالية الفائقة في استهلاك الطاقة ولا ينبعث منه للخارج أثناء التشغيل سوى القليل من الحرارة. ونظرا للفروق العالية في درجة الحرارة بين الحيز الداخلي للجهاز والأجزاء الخارجية للجهاز، فمن الممكن أن يترسب ماء متكثف على الباب أو نطاق الاستعمال أو واجهات وحدات المطبخ المجاورة. وهذه ظاهرة طبيعية وفقا لقوانين الطبيعة. ويمكن تقليل الماء المتكثف من خلال الإحماء أو فتح الباب بحرص.

الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

ستجد هنا بقا من الأطعمة وأوضاع الضبط المثالية لها. وسوف نعرض لك نوع التسخين ودرجة الحرارة الأنسب للطعام الذي تعده. كما تجد بيانات حول الكماليات المناسبة ومستوى الارتفاع الذي ينبغي أن تتركب عليه. وهناك أيضا نصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

جدول الأطباق

الطبق	الوزن (بالكجم)	نوع التسخين	مستوى الإدخال	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
لازانيا	4-3	☐	1	230-220	50-45
معكرونة فرن	4-3	☐	1	230-220	50-45
لحم عجل مشوي	2	☒	2	190-180	100-90
لحم دسم	2	☒	2	190-180	80-70
السلجق (النقانق)	1.5	☒	4	الحد الأقصى	15
الروست بيف	1	☒	2	200	45-40
لحم أرانب	1.5	☒	2	190-180	80-70
صدر ديك رومي	2	☒	2	190-180	120-110
لحم رقبة دسم مشوي	3-2	☒	2	190-180	180-170
دجاج مشوي	1.2	☒	2	190-180	70-65
كستليتة لحم دسم	1.5	☒	4	الحد الأقصى	الجانب الأول 15
ريش	1.5	☒	4	الحد الأقصى	الجانب الثاني 5
لحم بيكون	0.7	☐	5	الحد الأقصى	الجانب الأول 10
لحم دسم فيليه	1.5	☒	4	الحد الأقصى	الجانب الثاني 8
سكالوب فيليه	1	☐	5	الحد الأقصى	الجانب الأول 10
سمك التراوت	1.2	☒	2	160-150	40-35
سمك الراهب	1.5	☒	2	160	65-60
سمك الطربوت	1.5	☒	2	160	50-45
بيتزا	1	☒	2	الحد الأقصى	9-8
خبز	1	☒	2	200-190	30-25
فوكاتشيا	1	☒	2	190-180	25-20
كيك حلقي	1	☒	2	160	60-55
كيك فواكه	1	☒	2	160	40-35
كيك ريكونا	1	☒	2	170-160	60-25
فطائر الشورت كرس	1	☒	2	160	25-20
كيك باراديس	1.2	☒	2	160	60-55
كريم باف	1.2	☒	2	180	90-80
كيك إسفنجي	1	☒	2	160-150	60-55
أرز باللبن	1	☒	2	160	60-55
فطائر بريوش	0.6	☒	2	160	35-30
دجاج مشوي*	2-1	☒	1	260-250	70-65
لحم خاصرة دسم*	4-3	☒	1	239-220	140-120


*أضف 0,5 - 0,7 لتر من الماء في لوح الخبز. فبذلك يقل الدخان وتحافظ الرطوبة على اللحم طريا.

خدمة العملاء

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. ستجد عنوان أقرب مركز خدمة عملاء لك ورقمه الهاتفي في دليل الهاتف. كما ستخبرك مراكز خدمة العملاء الأخرى بكل سرور بأقرب موقع خدمة عملاء منك.

عندما تتصل بمركزنا لخدمة العملاء، يرجى إبلاغهم برقم E (رقم المنتج) ورقم FD (رقم الصنع) الخاصين بالجهاز. وسوف تجد لوحة الصنع المدون بها الأرقام على باطن غطاء درج الحفظ. ولكي لا تضطر للبحث لوقت طويل عن هذه البيانات في حالة حدوث خلل، يمكنك تدوين بيانات جهازك هنا الآن.

رقم المنتج E
ورقم الصنع FD

رقم المنتج E-Nr.	رقم الصنع FD
خدمة العملاء 	

الاختلالات، ما العمل؟

⚠️ تحذير - خطر الإصابة!

القيام بالإصلاحات بطريقة غير سليمة يمكن أن يتسبب في أضرار بالغة. لذا لا يجوز إجراء إصلاحات على الجهاز إلا بمعرفة الفنيين المتخصصين. وعند الحاجة لإجراء إصلاح، اتصل بمركز خدمة العملاء.

جدول الاختلالات

الخلل	السبب المحتمل	كيفية التصرف / إرشادات
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الفرن على ما يرام.
انقطاع التيار الكهربائي	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل مصباح المطبخ.
انقطاع التيار الكهربائي	انقطاع التيار الكهربائي	اضبط الساعة من جديد.
تعطل إضاءة الفرن.	لمبة الفرن تالفة	قم بتغيير لمبة الفرن. (انظر موضوع «تغيير لمبة الفرن»)
لا يقوم الفرن بالتسخين.	المصهر تالف.	افحص المصهر أو قم بتغييره.
لم يتم ضبط مفتاح اختيار الوظيفة.	لم يتم ضبط مفتاح اختيار الوظيفة.	اضبط مفتاح اختيار الوظيفة.
جميع الأطعمة التي يتم إعدادها في الفرن تحترق بعد فترة قصيرة.	الترموستات تالف	اتصل بخدمة العملاء.
يتكثف بخار ماء على زجاج الباب عند تسخين الفرن.	ظاهرة عادية نظرا لاختلاف درجة الحرارة	غير متاح؛ لا تأثير لها على الكفاءة الوظيفية.

تغيير لمبة الفرن

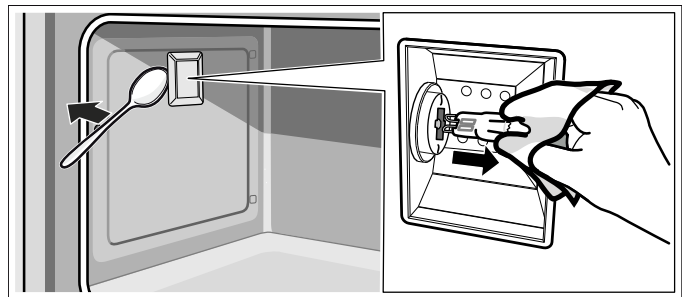
يجب تغيير لمبة الفرن في حالة تلفها. يمكنك الحصول على اللمبات البديلة التي تتحمل سخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة. ويرجى ذكر رقم E ورقم FD لجهازك. لا تستخدم لمبات من أنواع أخرى.

⚠️ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دواة اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير اللمبة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

7. استبدل لمبة الفرن بأخرى من نفس النوع:
الجهد الكهربائي: 230 قَلط،
القدرة: 40 واط،
الدواة: G9،
مقاومة الحرارة: 300 °م
8. أعد تركيب الغطاء الزجاجي للفرن.
9. قم بتركيب شبكات قضبان التعليق.
10. أخرج فوطة الأواني مرة أخرى.
11. أعد توصيل المصهر.
12. تأكد من استمرار عمل إضاءة الفرن.

1. اترك حيز الطهي حتى يبرد.
2. افتح باب الجهاز.
3. ضع فوطة أواني في حيز الطهي لتجنب حدوث أضرار.
4. اخلع شبكات قضبان التعليق.
5. اخلع الغطاء الزجاجي. للقيام بذلك افتح الغطاء الزجاجي من الأمام بيدك. في حالة تعذر خلع الغطاء الزجاجي استعن بمعلقة.
6. اجذب لمبة الفرن للخارج.



تركيب زجاج الباب

⚠ تحذير - خطر الإصابة!
في حالة سقوط الباب خارج الفرن دون قصد أو في حالة انغلاق مفصلة بشكل ارتدادي، فلا تدخل يدك في المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!
إذا كانت مفصلة الباب غير مثبتة بالشكل الصحيح، فقد لا يتم غلق الباب بصورة صحيحة، ويمكن أن تتسرب وتسخن أجزاء الجهاز بشدة. وتجنب حدوث ذلك، قم بفك الباب مرة أخرى. ثم قم بتركيب الباب وفقا للصورة بحيث يثبت الحز الموجود بالجانب السفلي للمفصلة في إطار الفرن.

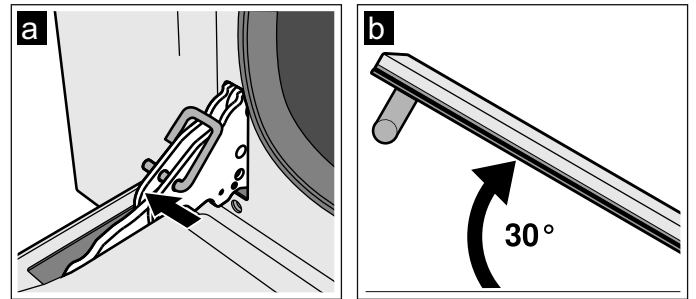
1. أعد تركيب الزجاج الداخلي.
ملاحظة: يجب أن تستقر خوابير التثبيت الأربعة في مواضع التثبيت المقررة.
2. قم بإزالة خوابير التأمين وأغلق باب الفرن.

فك وتركيب باب الجهاز

يمكن خلع باب الفرن في حالة الاتساخات العنيدة لضمان مستوى تنظيف أفضل. ولا ننصح بذلك مع الاتساخات العادية.

فك باب الجهاز

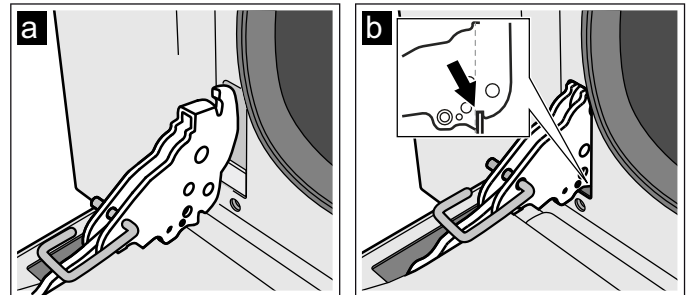
1. افتح باب الفرن تماما.
2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين (a).
3. **ملاحظة:** يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماما. أمسك باب الفرن من الجانبين بكلتا يديك ثم أغلقه بزاوية 30° (b).



4. ارفع باب الفرن قليلا واسحبه للخارج.
ملاحظة: لا تغلق باب الفرن تماما. حيث يمكن أن تنتهي أذرع الغلق وتسبب أضرارا بطبقة المينا (الإيناميل).

تركيب باب الجهاز

1. أمسك باب الفرن بكلتا يديك من الجانبين.
2. أدخل المفصلات في تجاويف الفرن (a).
3. **ملاحظة:** الحز السفلي بالمفصلات يجب أن يثبت في إطار الفرن (b).



3. أنزل الباب لأسفل.
4. أخرج خوابير التأمين.

باب الجهاز

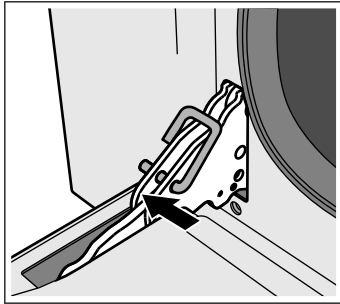
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية تنظيف باب الجهاز.

فك وتركيب زجاج الباب

يمكنك فك اللوحات الزجاجية من باب الفرن لإجراء عملية التنظيف بشكل أفضل.

فك زجاج الباب

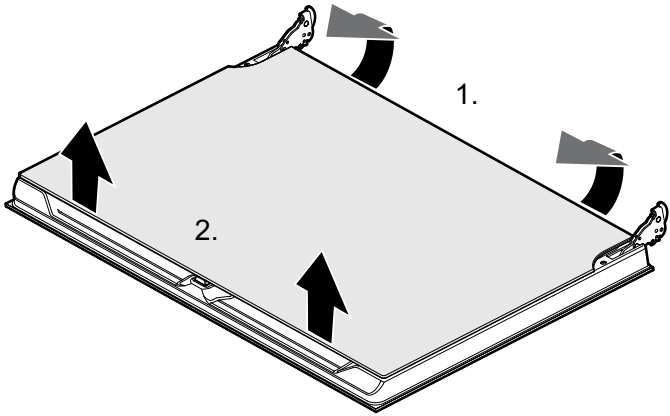
1. افتح باب الفرن تماما.
 2. قم بتهيئة المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين.
- ملاحظة:** يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماما.



3. ارفع الجزء السفلي للزجاج الداخلي بعض الشيء إلى أن تنفك خوابير التثبيت من موضع التثبيت (1).
4. ارفع الجزء العلوي للزجاج الداخلي بحرص إلى أن تنفك خوابير التثبيت من موضع التثبيت (2).

تنبيه!

عند رفع الزجاج الداخلي قد يظل الزجاج الأوسط ملتصقا بالزجاج الداخلي. تأكد أن الزجاج الأوسط لن يسقط.



5. اخلع الزجاج الداخلي.

قم بتنظيف الألواح الزجاجية باستخدام منظف زجاج وفوطة ناعمة.

⚠️ تحذير - خطر الإصابة!

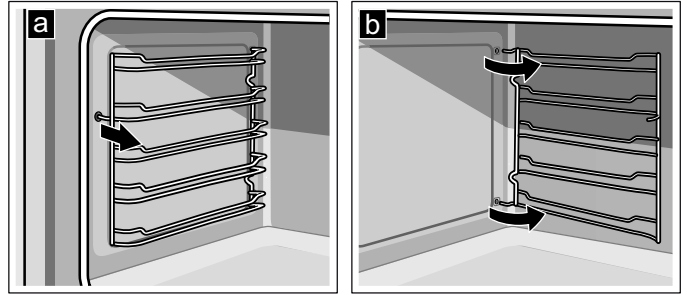
خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

القضبان

فك شبكات قضبان التعليق

كل شبكة من شبكات قضبان التعليق مثبتة على ثلاث نقاط على الجدارين الجانبيين داخل حيز الطهي.

1. أمسك شبكة قضبان التعليق من الأمام واسحبها إلى منتصف حيز الطهي.
2. افتح شبكة قضبان التعليق بشكل أوسع، واسحبها من التجاويف الخلفية للجدار الجانبي.
3. أمسك البطانة الحفازة لحيز الطهي.
4. أخرج شبكات قضبان التعليق من حيز الطهي.



تركيب شبكات قضبان التعليق

1. أمسك البطانة الحفازة لحيز الطهي.
2. أدخل خطافات شبكة قضبان التعليق في التجاويف الخلفية للجدار الجانبي.
3. اضغط الخطاف الأمامي لشبكة قضبان التعليق في التجويف.


المحافظة على نظافة الجهاز

كي لا تتكون اتساخات عنيدة حافظ دائما على نظافة الجهاز وقم بإزالة الاتساخات على وجه السرعة.

نصائح

- قم بتنظيف حيز الطهي بعد كل استخدام. وبذلك لا يتسنى للاتساخات أن تحترق.
- قم دائما بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور.
- استخدم اللوح متعدد الاستخدامات لإعداد الكيك الرطب للغاية.
- استخدم للتحمير أواني مناسبة مثل وعاء تحمير.

تنظيف حيز الطهي

1. قم بصب 0,4 لتر من الماء في منتصف أرضية حيز الطهي.
2. اضبط نوع التسخين على .
3. اضبط درجة الحرارة على 50 °م باستخدام منظم درجة الحرارة.
4. أوقف تشغيل الجهاز بعد مرور 18 دقيقة.
5. اترك الجهاز يبرد.
6. قم بتنظيف حيز الطهي باستخدام فوطة.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز ساخنا للغاية. لا تلمس أبدا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائما على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

ملاحظات

- تنشأ فروق لونية طفيفة بواجهة الجهاز بسبب استخدام خامات مختلفة مثل الزجاج أو البلاستيك أو المعدن.
- الظلال الموجودة على ألواح الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ناتجة عن إضاءة حيز الطهي.
- يتم تجفيف طبقة المينا (الإيناميل) على درجات حرارة عالية للغاية. وقد يتسبب ذلك في اختلافات لونية طفيفة. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على عملها.
- حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلائها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

أسطح حيز الطهي

الجدار الخلفي والغطاء والأجزاء الجانبية في حيز الطهي ذاتية التنظيف. ويمكنك معرفتها من خلال خشونة سطحها.

أرضية حيز الطهي والسقف مطلية بالمينا (الإيناميل) وتتميز بسطح أملس.

تنظيف أسطح المينا

قم بتنظيف الأسطح الملساء باستخدام فوطة تنظيف ومحلول صابوني أو محلول الخل. وقم بتجفيفه بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

امسح البقايا المحترقة من الطعام باستخدام فوطة رطبة ومحلول صابوني. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل أو منظف أفران.

وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحا ليحفظ.

ملاحظة: بقايا الطعام يمكن أن ينشأ عنها طبقات بيضاء. هذه الطبقات لا تدعو للقلق وليس لها تأثير على الوظيفة. ويمكن عند الحاجة إزالة هذه البقايا باستخدام حامض الستريك.

تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف

الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة من الخزف مسامية مطفأة. يتم امتصاص الرذاذ الناتج عن الخبز والتحمير من خلال هذه الطبقة والتخلص منه، بينما يكون الجهاز مشغلا.

إذا أصبح تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف غير كاف وظهرت بقع داكنة، فإنه يمكن تنظيفها باستخدام وظيفة التنظيف. يراعى في ذلك البيانات الواردة في الفصل المعني.

تنبيه!

تجنب استخدام أية منظفات أفران لتنظيف الأسطح ذاتية التنظيف. وإلا فسوف تتعرض الأسطح للضرر. إذا وصلت رغم ذلك منظفات الأفران إلى هذه الأسطح، فقم بمسحها بالماء وإسفنجة. لا تقم بالكشط ولا تستخدم أية مواد تنظيف خادشة.

المنظفات

العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. ونوضح لك فيما يلي كيفية العناية بجهازك وتنظيفه بطريقة صحيحة.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

المنظفات المناسبة

حتى لا تتضرر الأسطح المختلفة بفعل استخدام منظفات غير مناسبة، تراعى التعليمات التالية.

لا تستخدم

مع الموقد

- منظفات الغسل اليدوي للأواني أو منظفات غسالات الأطباق دون تخفيف
- أية مواد كاشطة أو إسفنجات خشنة
- أية منظفات أكالة مثل إسبراي الأفران أو مزيل البقع
- أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار.

قم بتنظيف الموقد بعد كل مرة تقوم فيها بالطهي. وبذلك لا تتعرض بقايا الطهي للتجمد من خلال الاحتراق.

لا تقم بتنظيف الموقد إلا بعد أن يصبح بارداً بدرجة كافية.

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة لأقراص الخزف الزجاجي. احرص على مراعاة إرشادات التنظيف المدونة على العبوة.

أفضل أداة لإزالة الاتساخات الشديدة هي كاشطة الزجاج المتوافرة في الأسواق. تراعى الإرشادات الصادرة عن الجهة الصانعة.

لا تستخدم

مع إطار الموقد

- إلا محلول صابوني دافئ
- أية مواد كاشطة أو إسفنجات خشنة
- أية منظفات أكالة مثل إسبراي الأفران أو مزيل البقع
- كاشطة زجاج

لا تستخدم

مع الفرن

- أية منظفات خشنة أو خادشة،
- أية منظفات قوية تحتوي على الكحول
- أية ليفات أو إسفنجات خشنة
- أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار.

اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل استخدامها.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!
يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

النطاق	التنظيف
الجهاز من الخارج	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الواجهة الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكون الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانلس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة فوطة ناعمة.
الألومنيوم والبيلاستيك	منظفات الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام منديل ناعم.
الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (السطح الأملس)	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكون الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانلس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة فوطة ناعمة.
أسطح المينا (الإيناميل) والأسطح ذاتية التنظيف	تراعى الإرشادات الخاصة بأسطح حيز الطهي في الجداول الواردة في النهاية.
زجاج الباب	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.
الغطاء الزجاجي لإضاءة حيز الطهي	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن.
إطار إحكام الباب لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف. لا تقم بحكه.
القضبان	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة.
الكمايات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.

تغيير وقت الانتهاء

1. اضغط الزر \rightarrow .
2. قم بتغيير وقت الانتهاء باستخدام الزر $+$ أو $-$.
وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير.

ملاحظة: ولا تقم بتغيير وقت الانتهاء بعد بدء العد التنازلي لمدة التشغيل بالفعل. فقد لا تحصل على نتيجة طهي صحيحة.

محو وقت الانتهاء

1. اضغط الزر \rightarrow .
2. باستخدام الزر $-$ قم بإعادة ضبط وقت الانتهاء على الوقت الحالي.
وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير. فيبدأ تشغيل الفرن. قم ببدء تشغيل الفرن باستخدام الزر $+$ و $-$.

الاستعلام عن أوضاع ضبط الوقت

عندما يتم ضبط العديد من وظائف الوقت، تضيء الرموز المعنية في الشاشة. للاستعلام عن الميقاتي اضغط على الزر \rightarrow .
للاستعلام عن المدة اضغط على الزر \rightarrow .
للاستعلام عن وقت الانتهاء اضغط على الزر \rightarrow .
تظهر القيم المستعلم عنها لبضع ثوان في الشاشة. إذا لم تم الاستعلام عن وظيفة الوقت يتم عرض الوقت.
لمحو مدة مضبوطة مسبقاً أو لمحو وقت الانتهاء، اضغط على الزرين \rightarrow و \rightarrow في وقت واحد.

الوقت

بعد توصيل الجهاز بالكهرباء أو بعد انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة تومض في الشاشة ثلاثة أصفار و A.

1. اضغط على الزر \rightarrow و \rightarrow .
2. باستخدام الأزرار $+$ و $-$ قم بضبط الوقت الحالي.
وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير.

تغيير الوقت

ملاحظة: ينبغي ألا تكون هناك أية وظيفة أخرى للوقت تم ضبطها. من خلال الضغط المتزامن على كل من الزر \rightarrow والزر \rightarrow يتم محو وظائف الوقت التي سبق برمجتها.

1. اضغط على الزر \rightarrow و \rightarrow .
فتومض نقطة في منتصف الشاشة.
2. قم بتغيير الوقت باستخدام الزر $+$ أو $-$.
وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد الوقت المضبوط.

تغيير الإشارة الصوتية

يمكن تغيير الإشارة الصوتية على 3 درجات. للقيام بذلك، اضغط على الزر $-$ إلى أن يتم ضبط الإشارة الصوتية المرغوبة.

انقضاء مدة التشغيل

تصدر إشارة صوتية. يومض الرمز A وينطفئ الرمز \llcorner . يتوقف الفرن عن التسخين. اضغط على الزر \rightarrow و \rightarrow وأدر كل من مفتاح اختيار الوظيفة والثرموستات إلى وضع الصفر. الفرن متوقف.

تغيير مدة التشغيل

1. اضغط الزر \rightarrow .
2. قم بتغيير مدة التشغيل باستخدام الزر $+$ أو $-$.
وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير.

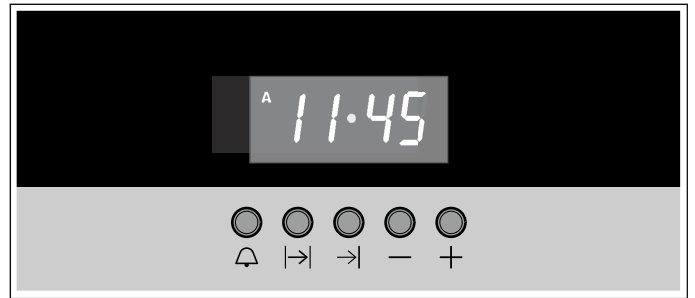
محو مدة التشغيل

1. اضغط الزر \rightarrow .
2. قم بتصغير مدة التشغيل باستخدام الزر $-$ حتى تصبح 0:00.
وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير. قم باعتماد التغيير فوراً باستخدام الزر $+$ و $-$. ويتم محو مدة التشغيل.

وقت الانتهاء

يمكنك تأجيل وقت انتهاء إعداد طعامك. ويبدأ تشغيل الفرن أوتوماتيكياً وينتهي في الوقت المرغوب. يمكنك مثلاً أن تضع طعامك في حيز الطهي في الصباح وتضبط زمن الطهي بحيث يكون جاهزاً في وقت الغداء.
يراعى عدم ترك الطعام في حيز الطهي لفترة أطول من اللازم فقد يفسد نتيجة لذلك.

1. اضغط مفتاح اختيار الوظيفة.
2. اضغط مفتاح اختيار درجة الحرارة.
3. اضغط الزر \rightarrow .
4. اضغط مدة التشغيل باستخدام الزر $+$ أو $-$. يظهر الرمز A والرمز \llcorner .
5. اضغط الزر \rightarrow .
ويظهر الوقت الذي ينتهي فيه إعداد الطبق.
6. اضغط وقت انتهاء أبعد باستخدام الزر $+$ أو $-$.
بعد ثوان قليلة يقوم الفرن باعتماد أوضاع الضبط ويتحول إلى وضع الانتظار. يظهر في وحدة العرض الوقت الذي ينتهي فيه إعداد الطبق. ويضيء الرمز A بشكل مستمر وينطفئ الرمز \llcorner . عندما يبدأ تشغيل الفرن، يظهر الرمز \llcorner .

**انقضاء مدة التشغيل**




تصدر إشارة صوتية. يومض الرمز A وينطفئ الرمز \llcorner . يتوقف الفرن عن التسخين. اضغط على الزر \rightarrow و \rightarrow وأدر كل من مفتاح اختيار الوظيفة والثرموستات إلى وضع الصفر. الفرن متوقف.

وظائف الوقت


يتوفر بجهازك وظائف مختلفة خاصة بالوقت.

الميكاتي


يمكنك استخدام الميكاتي كميكاتي للمطبخ. وهو يعمل بشكل مستقل عن الفرن. كما أن الميكاتي له إشارة صوتية خاصة به. وبذلك يمكنك التمييز بين انتهاء زمن الميكاتي وانتهاء مدة التشغيل.

1. اضغط على الزر  مرة واحدة. يومض في المبين .
2. اضبط زمن الميكاتي باستخدام الزر + أو - . وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد الوقت المضبوط. ويبدأ تشغيل الميكاتي. يضي في الشاشة الرمز  ويتم عرض الوقت.


انقضاء زمن الميكاتي

تصدر إشارة صوتية. يومض الرمز . قم بإيقاف الميكاتي باستخدام أي زر.

تغيير وقت الميكاتي


1. اضغط على الزر .
2. قم بتغيير زمن الميكاتي باستخدام الزر + أو - . وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير.

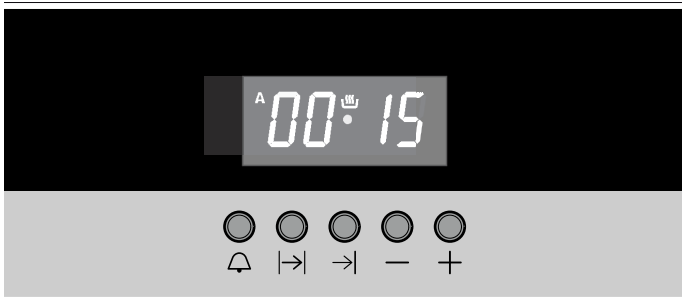
محو زمن الميكاتي

1. اضغط على الزر .
2. قم بإيقاف الميكاتي باستخدام الزر + و - .



المدة


يمكنك ضبط مدة طهي الطبق بالفرن. عندما تنتهي مدة التشغيل يتوقف الفرن أوتوماتيكيا. وهذا يعني أنك لن تضطر إلى قطع أعمالك الأخرى لإيقاف الفرن. ولا يمكن تجاوز زمن الطهي دون قصد.

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة أو درجة الشواية عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة.
3. اضغط الزر .
4. يظهر في الشاشة 0:00 ويومض الرمز A. اضبط مدة التشغيل باستخدام الزر + أو - . وبعد عدة ثوان يتم تخزين المدة. يضيء الرمز A باستمرار.



تشغيل طريقة السبخ الدوار

ملاحظة: قم بإحماء الفرن عند استخدام السبخ الدوار باستخدام نوع التسخين . لا تضبط نوع التسخين  إلا بعد تركيب السبخ الدوار.

1. أدر طارة استعمال الفرن إلى الوضع .
2. اضبط درجة الحرارة.

ملاحظة: أضف بعض الماء إلى اللوح متعدد الاستخدامات لتجميع الدهون فيه.

إخراج السبخ الدوار

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

لا تقم أبدا بلمس الأسطح الساخنة لحيز الطهي أو عناصر التسخين. أبعد الأطفال دائما عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

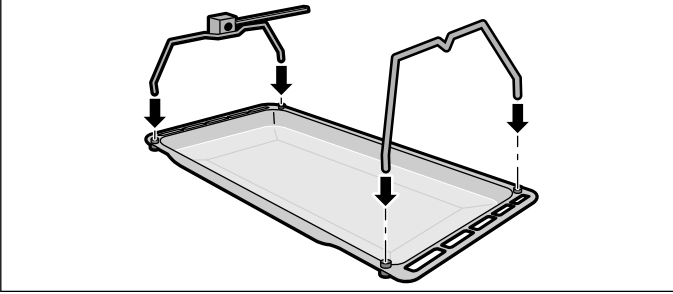
1. افتح باب الجهاز
2. اسحب اللوح متعدد الاستخدامات ببطء بمقدار النصف من حيز الطهي.
3. أخرج اللوح متعدد الاستخدامات بالكامل من حيز الطهي وضعه على سطح العمل.
4. اربط المقبض وأخرج سبخ الشواء من قضيب سبخ الشواء.

تركيب السيخ الدوار

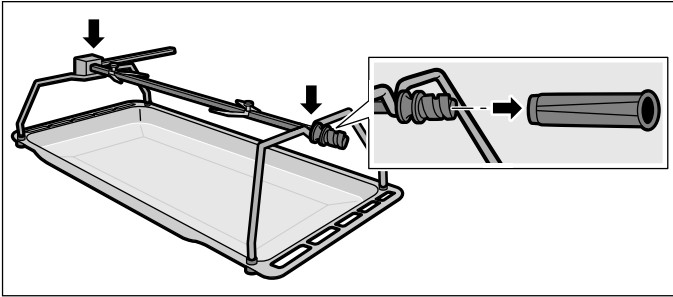
⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

لا تقم أبداً بلمس الأسطح الساخنة لحيز الطهي أو عناصر التسخين. أبعاد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

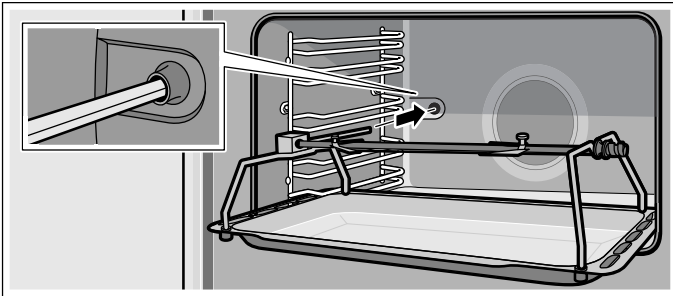
1. قم بتركيب قضيب السيخ الدوار في الجلب الملولبة



2. قم بتركيب السيخ الدوار على هيكل السيخ الدوار وقم بفك المقبض.



3. ضع اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى التركيب 1 وقم بتركيب السيخ الدوار في موضع تثبيته بالمحرك.



4. أغلق باب الجهاز.

الفرن

استعمال الفرن

تشغيل فرن الطهي

ملاحظة: احتفظ بباب الجهاز مغلقاً دائماً أثناء التشغيل.

1. اضبط مفتاح اختيار الوظائف على طريقة التشغيل المرغوبة.
2. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة المرغوبة. يتم تشغيل الفرن.

تضيء لمبة البيان أثناء قيام فرن الطهي بالتسخين. وتنطفئ خلال فترات التوقف عن التسخين.

ملاحظة: تضيء لمبة البيان أيضاً عندما يكون زر اختيار الوظائف على وضع الصفرة بينما تم ضبط درجة الحرارة. لا يبدأ فرن الطهي في عملية التسخين إلا بعد اختيار طريقة تشغيل.

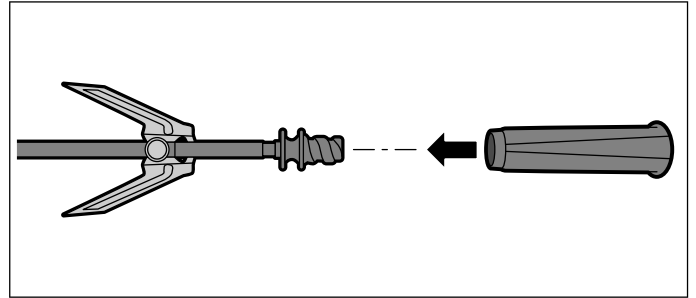
إيقاف الفرن

1. اضبط زر اختيار الوظائف على الوضع 0.
2. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة على الوضع 0. يتم إطفاء الفرن.

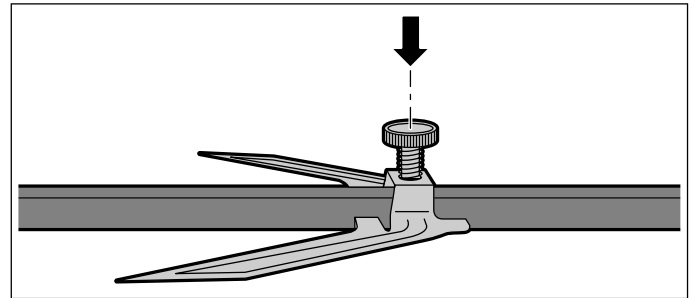
السيخ الدوار

تحضير السيخ الدوار

1. قم بتركيب مشبك التثبيت في السيخ الدوار وأربط المقبض.



2. ضع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان.
3. قم بتثبيت اللحم بمشابك التثبيت.
4. قم بتأمين مشابك التثبيت باستخدام البراغي المخرشة.



استعمال الجهاز

لقد تعرفت بالفعل على عناصر الاستعمال وطريقة استخدامها. والآن نشرح لك كيفية ضبط جهازك. فسوف تتعرف على ما يحدث عند التشغيل والإيقاف وكيفية ضبط طرق التشغيل.

الموقد

تشغيل وإطفاء الموقد

يتم تشغيل وإطفاء الموقد بواسطة طارات استعمال مواضع الطهي.

ضبط موضع الطهي

يمكنك باستخدام طارات استعمال مواضع الطهي ضبط قدرة تسخين مواضع الطهي. اضبط طارة استعمال موضع الطهي المرغوب وأدراها إلى درجة الطهي المرغوبة.

درجة الطهي 1 = أدنى قدرة

درجة الطهي 9 = أعلى قدرة

ملاحظة: يضبط موضع الطهي القدرة من خلال تشغيل وإيقاف عملية التسخين. وحتى في ظل القدرة القصوى يمكن أن يتم تشغيل وإيقاف عملية التسخين.

موضع الطهي الكبير ثنائي الدائرة ونطاق آلة الطهي

يمكن تغيير حجم مواضع الطهي هذه.

تشغيل الحيز الكبير

أدر مفتاح مواضع الطهي إلى الموضع 9 - حيث ستشعر بمقاومة خفيفة - واصل الإدارة حتى الرمز 8/0 = موضع الطهي الكبير ثنائي الدائرة أو نطاق آلة الطهي ثم أرجع المفتاح فورا إلى درجة الطهي المرغوبة.

الرجوع إلى الحيز الصغير

أدر مفتاح مواضع الطهي 0 واضبط من جديد.

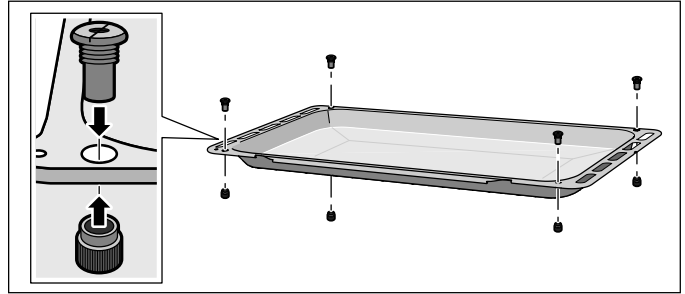
يمكنك تسخين الكميات الصغيرة بشكل جيد على موضع الطهي الصغير ثنائي الدائرة.

تنبيه!

لا تدر المفتاح أبدا متخطيا الرمز 8/0 إلى 0.

تركيب الجلب الملولبة للسيخ الدوار

1. قم بتركيب الجلب الملولبة من أعلى في ثقوب الأركان الأربعة للوح متعدد الاستخدامات.
2. وقم بتثبيت الصواميل الحلقيّة من أسفل.
3. قم بتثبيت الجلب الملولبة باستخدام مفك.



تركيب طقم الحوامل التلسكوبية

تجد الإرشادات الخاصة بتركيب طقم الحوامل التلسكوبية في الطقم الموجود بمجموعة التجهيزات.

قبل الاستخدام لأول مرة

ستتعرف من خلال هذا الجزء على ما يجب القيام به قبل استخدام الفرن أو موقد الغاز الخاص بك في إعداد الطعام للمرة الأولى. اقرأ أولاً الفصل التالي. ← «إرشادات الأمان المهمة» في صفحة 5
قم بإزالة مواد التغليف عن الجهاز وتخلص منها بطريقة سليمة.

ضبط الوقت

بعد توصيل الجهاز بالكهرباء أو بعد انقطاع التيار الكهربائي تومض في الشاشة ثلاثة أصفار.

1. اضغط على الزر |←| والزر |→|.
2. باستخدام الأزرار "+" و "-" قم بضبط الوقت الحالي.

تسخين الفرن

التنظيف المسبق للفرن

1. أخرج الكماليات وشبكة قضبان التعليق من حيز الطهي.
2. قم بإزالة بقايا مواد التغليف، مثل جزيئات البوليستيرين، من حيز الطهي تماماً.
3. بعض الأجزاء مغطاة برفاقة حماية. قم بإزالة رفاقة الحماية.
4. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمندبل ناعم رطب.
5. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.

تسخين الفرن

للتخلص من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو مغلق وفارغ.

1. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة القصوى.
2. قم بإطفاء الفرن بعد 45 دقيقة.

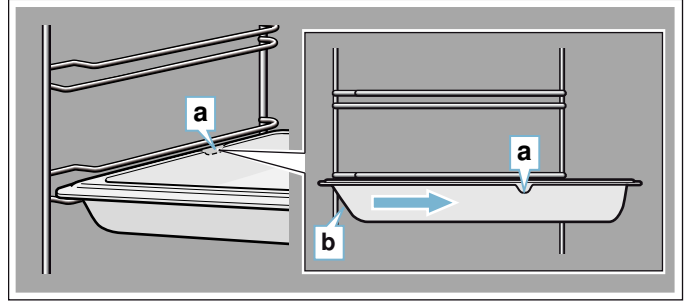
التنظيف اللاحق للفرن

1. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.
2. قم بتركيب شبكات قضبان التعليق.

تنظيف الكماليات

قبل استخدام الكماليات قم بتنظيفها جيداً بمحلول صابوني دافئ وفوطة تنظيف.

تأكد عند إدخال الألواح أن طرف التثبيت **a** بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن تكون الحافة المائلة للكماليات **b** في الأمام في مواجهة باب الجهاز.
المثال في الصورة: اللوح متعدد الاستخدامات



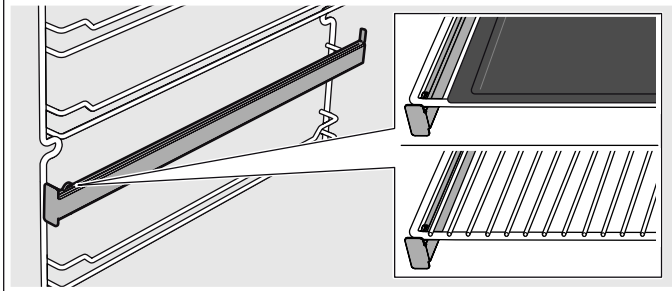
الكماليات الخاصة

يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من خدمة العملاء.

الكماليات	الشرح
لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل)	للكيك الذي يتم إعداده على لوح والمخبوزات الصغيرة. رقم خدمة العملاء: 11012235
اللوحة متعددة الاستخدامات	للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدام اللوح متعدد الاستخدامات أيضاً كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلوكية. رقم خدمة العملاء: 11012236
شبكة الخبز والشواء	للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة. رقم خدمة العملاء: 11012237
طقم حوامل تلسكوبية	طقم حوامل تلسكوبية لمستوى واحد. رقم خدمة العملاء: 12006236

طقم حوامل تسكوبية

باستخدام القضبان القابلة للإخراج يمكن إخراج الكماليات تماما. يراعى عند تركيب مبيت لوح الخبيز وشبكة الشواء أن يكون المبيت مستقرا أمام حز القضبان القابلة للإخراج.



ملاحظة: يجب تركيب السيخ الدوار في المستوى 1. في هذه الحالة قم بتركيب القضبان القابلة للإخراج في المستويات العلوية الأربعة للوح الخبيز وشبكة الخبيز والشواء.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

لا يجوز بأي حال من الأحوال وضع لوح خبيز أو مقلاة أو أي وعاء طهي آخر على أرضية الفرن بشكل مباشر. فهذا يؤدي إلى فرط سخونة أرضية الجهاز ويمكن أن يلحق ضررا كبيرا بالجهاز.

يمكنك سحب الكماليات للخارج بمقدار الثلثين دون أن تنقلب. وبذلك يتاح لك إخراج الأطعمة بسهولة.

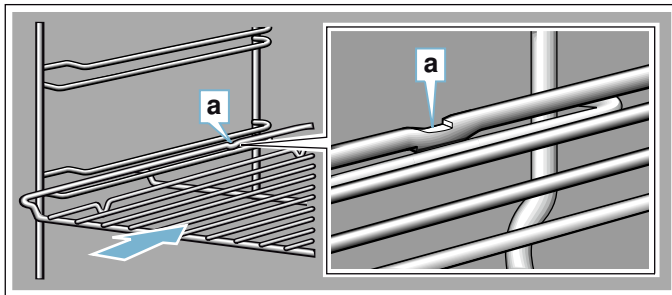
قد يحدث تشوه للكماليات عندما تسخن. وبمجرد أن تبرد مرة أخرى، يختفي هذا التشوه بدون ترك أي تأثير على وظيفتها.

يمكنك لاحقا شراء الكماليات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

وظيفة التثبيت



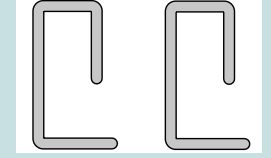

من الممكن إخراج الكماليات إلى نصف المسافة تقريبا حتى تثبت في مكانها. تمنع وظيفة التثبيت انقلاب الكماليات عند سحبها للخارج. ويجب إدخال الكماليات في حيز الطهي بطريقة صحيحة حتى تعمل خاصية الحماية من الانقلاب بشكل سليم.

تأكد عند إدخال الشبكة السلوكية أن طرف التثبيت **a** بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن يكون الجانب المفتوح مواجه لباب الجهاز والتفوس موجها لأسفل.

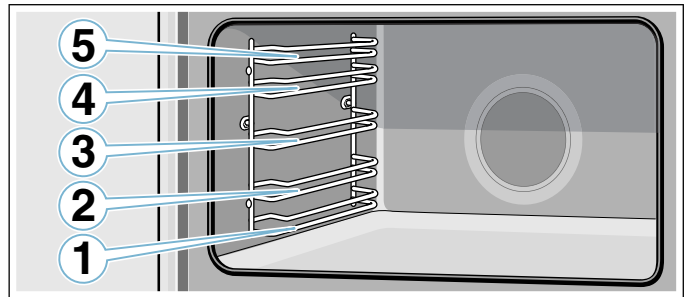


الكماليات

مرفق بجهازك كماليات متعددة. تحصل هنا على نظرة عامة عن الكماليات المرفقة واستخدامها الصحيح.

الكماليات	الشرح
	شبكة الخبيز والشواء للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.
	اللوحة متعددة الاستخدامات للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدام اللوحة متعددة الاستخدامات أيضا كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلوكية.
	السيخ الدوار مع حامل للسيخ الدوار لقطع اللحم والطيور كبيرة الحجم. يستخدم فقط بالاشتراك مع اللوحة متعددة الاستخدامات.
	خوابير التأمين لتثبيت المفصلات.
	طقم حوامل تسكوبية باستخدام القضبان القابلة للإخراج يمكن إخراج الكماليات تماما.

يمكن وضع لوح الخبيز وشبكة الخبيز والشواء على 5 مستويات مختلفة في حيز الطهي. احرص دائما على إدخال الكماليات حتى النهاية حتى لا تلامس زجاج الباب. يراعى دائما إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.



مفتاح اختيار درجة الحرارة

يمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.

الوضع	المدلول
○	إطفاء
260 - 50	نطاق درجة الحرارة °م

يوجد مصدر بين الوضعين 260 و ○. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزا المصدر.

ملاحظة: لإذابة التجمد اضبط مفتاح اختيار الوظيفة على (ⓐ) ومفتاح اختيار درجة الحرارة على ○.

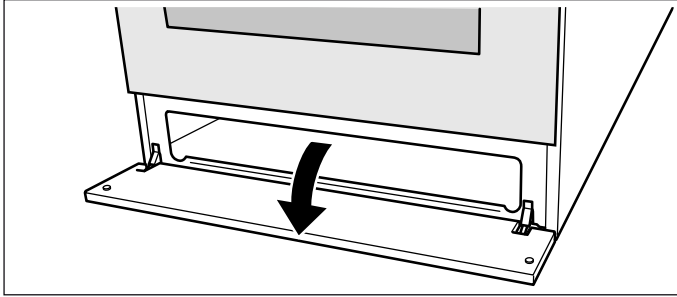
مروحة التبريد

يخرج الهواء الساخن من فتحة التهوية. يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد عند الحاجة. تنبيه! لا تقم بتغطية فتحات التهوية. وإلا فسوف يتعرض الفرن لفرط السخونة.

حتى يتم تبريد حيز الطهي بشكل أسرع بعد التشغيل، يستمر تشغيل مروحة التبريد لفترة معينة.

درج الحفظ

افتح درج الحفظ من خلال طي اللوح لأسفل.



يمكنك الاحتفاظ بكماليات سطح الموقد أو الفرن في هذا الدرج.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في درج الحفظ.

الفرن

لاستخدام فرن الطهي تحتاج إلى طارتي استعمال. مفتاح اختيار الوظائف ومفتاح اختيار درجة الحرارة.

طارة استعمال الفرن

مفتاح اختيار الوظيفة

يمكنك ضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

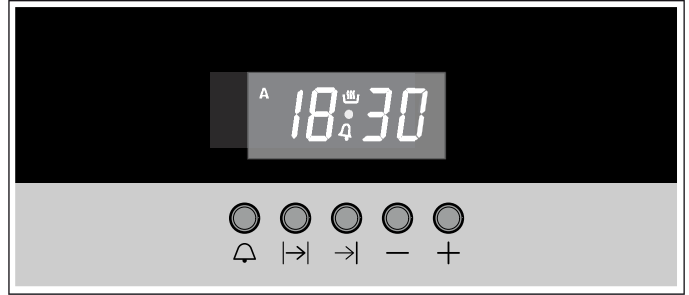
نوع التسخين	الإستخدام
ⓐ الهواء الساخن	للخبز والطهي على مستوى واحد أو أكثر. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقى بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
ⓑ اقتصادي Eco	للطهي الموفر في الطاقة للأطعمة المختارة. وتتبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
ⓒ التسخين العلوي/ السفلي والمروحة	للكيك المشرب تماما بالعصير. وتتبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
ⓓ التسخين العلوي/ السفلي	للخبز والتحمير التقليديين على مستوى واحد. مناسب خصيصا للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتتبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
ⓔ التسخين السفلي والمروحة	للمرحلة النهائية لإعداد المخبوزات، مثل كيك الفواكه الرطب، وللحفظ وللوجبات التي تطهى في حمام مائي. وتتبعث السخونة من أسفل. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
ⓕ شواية بتدوير الهواء	لشواء الطيور والأسماك الكاملة وقطع اللحم الكبيرة. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
ⓖ الشواية الكبيرة	لشواء الأطعمة المفرودة مثل الاستيك أو السجق (النفاق) أو التوست أو للتحمير. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.
ⓗ الشواية/السيخ الدوار	الشواية: لوجبة الفرد الواحد أو الكميات الصغيرة من قطع الاستيك والسجق (النفاق) والسماك والتوست. الشايخ الدوار: لقطع اللحم، اللحم الملفوف والطيور

الساعة الإلكترونية

يمكنك ضبط المدة باستخدام الساعة الإلكترونية.

بعد انقضاء المدة الزمنية تصدر إشارة صوتية.

بيان الساعة الإلكترونية



الأزرار الوظيفية للساعة الإلكترونية

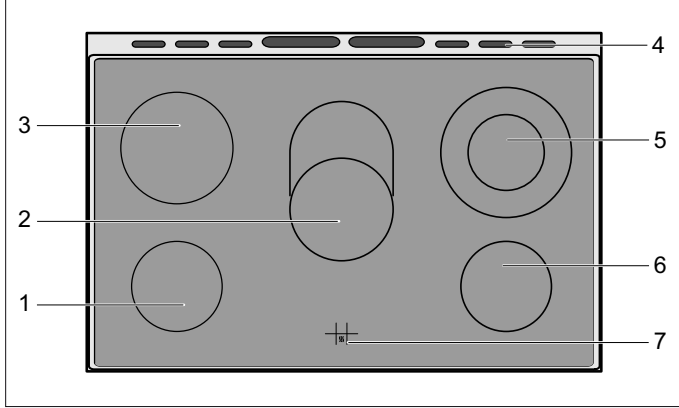
الرمز	المدلول	الاستخدام
⏰	الميكاتي	افتح قائمة ضبط الميكاتي. يشير الرمز إلى أن الميكاتي مضبوط.
-	ناقص	تقليل المدة أو الوقت
+	زائد	زيادة المدة أو الوقت
⏪	المدة	افتح قائمة ضبط المدة
⏩	وقت الانتهاء	افتح قائمة ضبط وقت الانتهاء
🔊	جاهز للتشغيل	يشير الرمز إلى أن الجهاز جاهز للتشغيل.
18:30	الوقت أو بيان الوقت	يعرض الوقت والميكاتي والمدة ووقت الانتهاء.
A	البرنامج الأوتوماتيكي	يظهر الرمز عندما يتم تخزين برنامج أوتوماتيكي.

الموقد

⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يتدفق من فتحة التهوية الموجودة بسطح الموقد هواء ساخن. لا تلمس أبدا فتحة التهوية.

مع الأجهزة المزودة بغطاء، يراعى أنه لا يجوز أيضا تشغيل شعلات الفرن إلا والغطاء مفتوح.



الشرح

1	موضع الطهي 145 مم
2	نطاق آلة الطهي 265 x 170 مم
3	موضع الطهي 180 مم
4	فتحة التهوية
5	موضع الطهي ثنائي الدائرة 120 و 210 مم
6	موضع الطهي 145 مم
7	بيان الحرارة المتبقية

طارات استعمال مواضع الطهي

يمكنك باستخدام طارات الاستعمال ضبط قدرة تسخين كل موضع طهي على حدة.

الوضع	المدلول
0 وضع الصفر	يتم إيقاف موضع الطهي.
1-9 درجات الطهي	1 = أدنى قدرة 9 = أعلى قدرة
⊙, ⊗ تشغيل النطاقات	تشغيل موضع الطهي الكبير ثنائي الدائرة أو نطاق آلة الطهي.

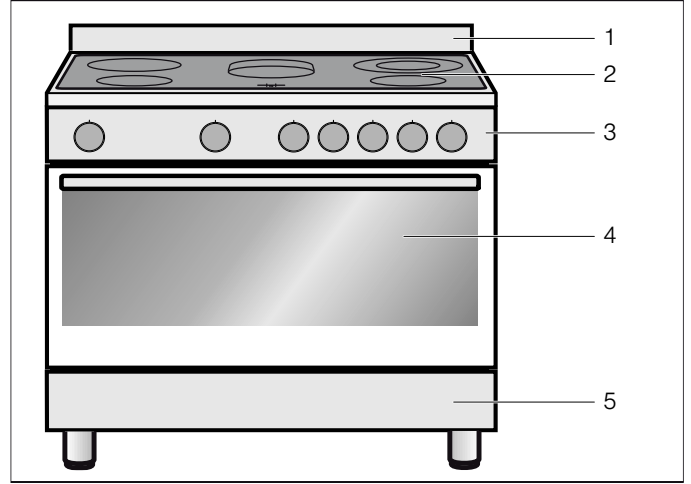
بيان الحرارة المتبقية

يوجد بالموقد لكل موضع طهي بيان للحرارة المتبقية. حيث يشير البيان لموضع الطهي الذي ما زال ساخنا. أيضا عندما يكون الموقد مطفاً، يضيء البيان إلى أن يبرد موضع الطهي بشكل كاف.

يمكنك استخدام الحرارة المتبقية لتوفير الطاقة على سبيل المثال للحفاظ على دفء وجبة صغيرة.

التعرف على الجهاز

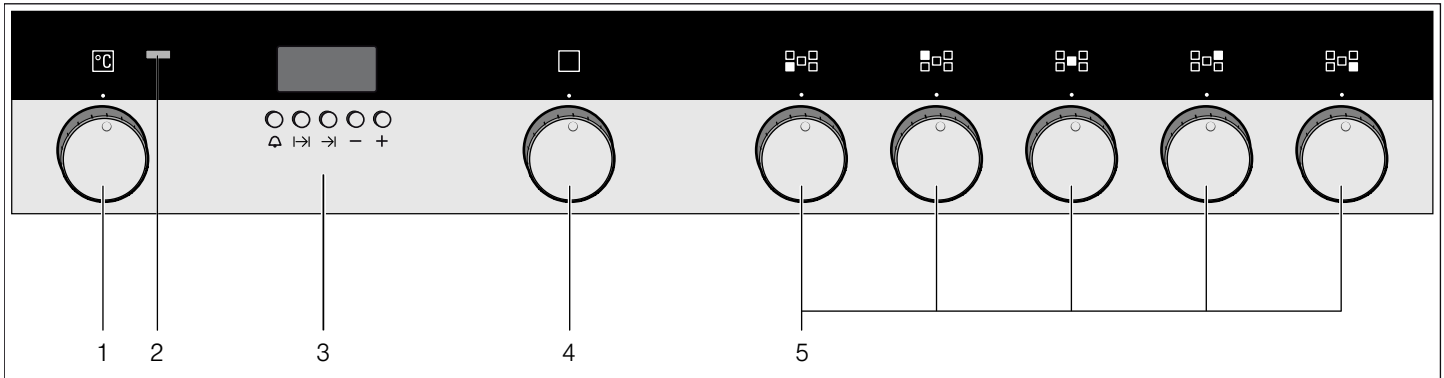
تتعرف هنا على جهازك الجديد. كما تجد هنا المزيد من المعلومات حول لوحة الاستعمال وسطح الموقد والفرن وأنواع التسخين والكماليات. من الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في التفاصيل حسب موديل الجهاز.



الشرح

1	واقية الرذاذ
2	الموقد
3	لوحة الاستعمال
4	الفرن
5	درج الحفظ

لوحة الاستعمال



الشرح

1	طارة استعمال درجة حرارة الفرن
2	لمبة بيان فرن الطهي
3	الأزرار والشاشة
4	طارة استعمال وظائف الفرن
5	طارات استعمال مواضع الطهي

التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

هذا الجهاز مميز طبقا للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE - waste electrical and electronic equipment). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي EU لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



حماية البيئة



جهازك الجديد ذو فعالية وكفاءة خاصة في استهلاك الطاقة. تجد هنا نصائح حول كيفية التعامل مع جهازك والتوفير في الطاقة والتخلص من الجهاز بطريقة سليمة.

توفير الطاقة عند استخدام الفرن

- لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان ذلك مقروا في وصفة إعداد الطعام أو منصوصا عليه في جداول دليل الاستعمال.
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو بطبقة المينا (الإيناميل). فهي تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي أو إعداد المخبوزات أو الشواء إلا في أضيق الحدود.
- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل الفرن محتفظا بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للبطيرة الثانية. كما يمكنك أيضا وضع صينيتين متجاورتين.
- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبيا يمكنك إطفاء الفرن لمدة 10 دقائق قبل نهاية زمن الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

توفير الطاقة عند استخدام الموقد

- استخدم الأواني والمقالي ذات القواعد السمكية والمستوية. حيث إن القواعد غير المستوية تزيد من استهلاك الطاقة.
- ينبغي أن يتطابق قطر قاعدة الإناء أو المقلاة مع مقاس موضع الطهي. وبصفة خاصة يؤدي وضع الأواني الصغيرة للغاية على موضع الطهي إلى إهدار الطاقة. يراعى أن: الجهة الصانعة للأواني كثيرا ما تذكر قطر الأواني العلوي. والذي غالبا ما يكون أكبر من قطر قاعدة الأواني.
- استخدم إناء صغيرا للكميات الصغيرة. إذ أن الإناء الكبير المملوء بكمية قليلة فقط يستهلك قدرا كبيرا من الطاقة.
- قم بتغطية الأواني دائما بغطاء مناسب. فعند الطهي دون وضع غطاء تحتاج لأربعة أضعاف الطاقة.
- احرص على الطهي باستخدام كمية قليلة من الماء. فهذا من شأنه توفير الطاقة، والحفاظ على الفيتامينات والمعادن الموجودة في الخضروات.
- قم في الوقت المناسب بالانتقال إلى درجة طهي أدنى.
- احرص على استخدام الحرارة المتبقية. وذلك من خلال قيامك في حالة فترات الطهي الطويلة نسبيا بإطفاء موضع الطهي قبل نهاية فترة الطهي بحوالي 5-10 دقائق.

- لا تضع أبدا المقالي والأواني الساخنة على نطاق الاستعمال أو نطاق وحدة العرض أو إطار الموقد. فقد يتسبب ذلك في حدوث أضرار.
- في حالة سقوط أشياء صلبة أو حادة على الموقد، فقد تحدث أضرار.
- تتعرض الرفائيق الألومنيوم أو الأوعية البلاستيكية للانصهار عند وضعها على مواضع الطهي الساخنة. كما أن رقاقة حماية الموقد ليست مناسبة لموقدك.

أسباب الأضرار

الموقد

تنبيه!

- قواعد الأواني والمقالي الخشنة تسبب خدوشا بأقراص الخزف الزجاجي.
- تجنب تسخين الأواني على الموقد حتى فراغ محتواها. فقد يتسبب ذلك في حدوث أضرار.

عرض عام

تجد في الجدول التالي الأضرار الأكثر حدوثا:

الأضرار	السبب	الإجراء
البقع	فوران الأطعمة	قم بإزالة الأطعمة المنسكبة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.
	استخدام منظفات غير مناسبة	اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة لأقراص الخزف الزجاجي.
الخدوش	الملح والسكر والرمل	لا تستخدم الموقد كسطح للعمل أو لوضع الأشياء عليه.
	قواعد الأواني والمقالي الخشنة تسبب خدوشا بأقراص الخزف الزجاجي	افحص حالة الأواني التي تستخدمها.
تغيرات اللون	استخدام منظفات غير مناسبة	اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة لأقراص الخزف الزجاجي.
	بري الأواني (الألومنيوم مثلا)	ارفع الأواني والمقالي عند نقلها.
تكون قشور صدفية	السكر، الأطعمة المحتوية على نسبة عالية من السكر	قم بإزالة الأطعمة المنسكبة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.

الفرن

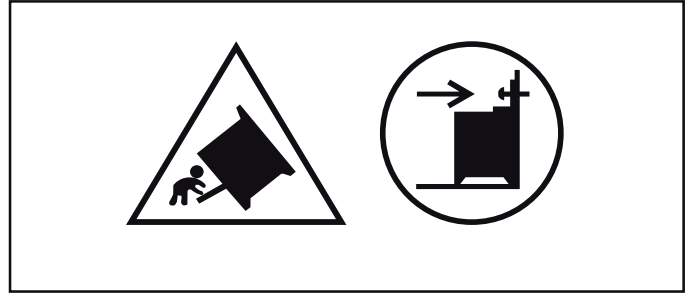
تنبيه!

- باب الفرن كسطح ارتكاز. لا تستند أو تجلس على باب الفرن المفتوح. ولا تقم بتعليق أية أشياء على باب الفرن.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.
- الكماليات الثقيلة: لا تسحب الكماليات المثقلة بالطعام للخارج بدرجة كبيرة دون تخفيف الحمل عنها. فالكماليات الثقيلة يمكن أن تنقلب عند سحبها للخارج. كما ينشأ ضغط على حوز حيز الطهي يؤدي إلى الإضرار بطبقة المينا (الإيناميل). قم بتخفيف الحمل الواقع على الكماليات أثناء سحبها للخارج من خلال سندها بيدك قليلا. تنبيه! استخدم دائما قطعة قماش للأواني مع الكماليات الساخنة.

- الكماليات أو الرفائيق أو ورق إعداد المخبوزات أو الأواني على أرضية حيز الطهي: لا تضع أية كماليات على أرضية حيز الطهي. لا تقم بتغطية أرضية حيز الطهي بأي نوع من رفائيق الألومنيوم أو ورق المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمنة إعداد المخبوزات والتحميص لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- إدخال الكماليات: حسب طراز الجهاز قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز. فاحرص دائما على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبدا بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغير درجة الحرارة قد يلحق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. فسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- عصارة الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبيز تترك بقعا يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقا.
- التبريد بينما باب الجهاز مفتوح: لا تقم بتبريد حيز الطهي إلا وهو مغلق. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحا ولو بمقدار بسيط فقط، فإن واجهات الوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- إطار إحكام غلق الفرن المتسخ بشدة: إذا كان إطار إحكام غلق الفرن متسخا بشدة، فإن باب الفرن لن ينغلق بشكل صحيح والفرن مشغل. وقد تلحق أضرار بواجهات وحدات المطبخ المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائما على نظافة إطار إحكام غلق الفرن.

⚠ تحذير - خطر الانقلاب!

⚠ تحذير - خطر من خلال القوة المغناطيسية!
توجد قطع مغناطيسية دائمة في نطاق الاستعمال أو في عناصر الاستعمال. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين. إذا كنت حاملاً لأيّة أجهزة طبية إلكترونية مزروعة التزم بحد أدنى 10 سم كمسافة فاصلة بينك وبين نطاق الاستعمال.



⚠ تحذير - خطر فرط السخونة!
فتحات التهوية المغطاة بقاعدة الجهاز يمكن أن تتسبب في زيادة السخونة بشكل مفرط. قم دائماً بتهيئة الجهاز على الأرجل الخاصة به.

تحذير: لتجنب خطر انقلاب الجهاز، يجب تركيب وسيلة الاتزان هذه للتركيب، انظر الإرشادات.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير توصيلات الكهرباء المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك عطل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- قد تتصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار.
- يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دواة الللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير الللمبة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- الجهاز المعطل قد يتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز معطل. وانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- التشققات أو الكسور في الخزف الزجاجي يمكن أن تتسبب في حدوث صعقات كهربائية. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

إرشادات الأمان المهمة

نقاط عامة

تحذير - خطر نشوب حريق!

- المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر في صندوق المصاهر.
- ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. ولا تضع ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائماً على تثبيت ورق إعداد المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه. وقم بتغطية السطح المطلوب فقط بورق إعداد المخبوزات. ولا يجوز أن يبرز ورق إعداد المخبوزات فوق الكماليات.
- الزيوت والدهون الساخنة تشتعل بسرعة. لا تترك الدهون أو الزيوت الساخنة أبداً دون مراقبة. ولا تقم أبداً باستخدام الماء في إطفاء الحريق. وقم بإطفاء سطح التسخين. قم بإطفاء اللهب بحرص باستخدام غطاء أو بطانية لإطفاء الحريق أو ما شابه.
- تصبح مواضع الطهي ساخنة للغاية. لا تضع أبداً أية أشياء قابلة للاشتعال على الموقد. ولا تضع أية أشياء أبداً على الموقد.
- يتوقف الموقد تلقائياً ويتعذر استعماله. وقد يعمل دون قصد في وقت لاحق. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- يمكن أن يصبح الجهاز ساخناً للغاية، وبالتالي فإن المواد القابلة للاشتعال يمكن أن تشتعل. لا تقم أبداً بتخزين أو استخدام أية أشياء قابلة للاشتعال (على سبيل المثال عبوات الإيروسولات أو مواد التنظيف) أسفل الفرن أو بالقرب منه. ولا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو فوقه.
- قد تصبح الأسطح الخارجية للدرج السفلي ساخنة للغاية. قم بتخزين كماليات الفرن فقط في الدرج. لا يجوز حفظ الأشياء القابلة للاشتعال والاحتراق في الدرج السفلي.

تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- الكماليات وأواني الفرن تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن الساخنة من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتملة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.
- تصبح مواضع الطهي والمنطقة المحيطة بها ساخنة للغاية، خصوصاً إطار الموقد في حال وجوده. لا تلمس الأسطح الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- موضع الطهي يقوم بالتسخين، ولكن وحدة العرض لا تعمل. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

تحذير - خطر الإصابة بالحروق!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة. لا تقف بالقرب من الجهاز عند فتحه. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخن. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

تحذير - خطر الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.
- يمكن أن تقفز أواني الطهي فجأة بسبب وصول بعض من السائل بين قاعدة الإناء وموضع الطهي. لذلك احرص على أن يكون موضع الطهي وقاعدة الإناء في حالة جافة دائماً.
- في حالة وضع الجهاز على قاعدة دون تثبيته، فإنه قد ينزلق منحرفاً عن القاعدة. لذا يجب تثبيت الجهاز مع القاعدة.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

§ الاستعمال المطابق للتعليمات

اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن. احتفظ بدليل الاستعمال والتركيب لاستخدامه لاحقاً أو لتسليمه للمالك الجديد.

افحص الجهاز بعد إخراجها من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الأجهزة بدون قوابس. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة الأضرار الناتجة عن توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 2000 متر فوق سطح البحر بحد أقصى.

هذا الجهاز ليس مصمماً للتشغيل مع ميفاتي خارجي أو بواسطة جهاز تشغيل عن بعد.

لا تستخدم أغطية للموقد. حيث إنها قد تؤدي إلى وقوع حوادث بسبب فرط السخونة أو الاشتعال أو انكسار الخامات مثلاً.

لا تستخدم شبكة حماية أطفال أو تجهيزات حماية غير مناسبة. فقد تؤدي إلى وقوع حوادث.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بالإشراف عليهم أو إذا قام بتوجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وأعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم لا يسمح بإجرائها من قبل الأطفال إلا إذا كانوا يبلغون من العمر 8 سنوات أو أكثر مع الإشراف عليهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز ووصلة الكهرباء.

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 12

فهرس المحتويات

18	المنظفات	18	المنظفات المناسبة
18	أسطح حيز الطهي	19	المحافظة على نظافة الجهاز
19	تنظيف حيز الطهي	19	تنظيف حيز الطهي
20	القضبان	20	فك شبكات قضبان التعليق
20	تركيب شبكات قضبان التعليق	20	تركيب شبكات قضبان التعليق
20	باب الجهاز	20	فك وتركيب زجاج الباب
20	تركيب باب الجهاز	21	فك وتركيب باب الجهاز
22	الاختلالات، ما العمل؟	22	تغيير لمبة الفرن
22	تغيير لمبة الفرن	22	تغيير لمبة الفرن
23	خدمة العملاء	23	خدمة العملاء
24	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا	24	جدول الأطباق
24	جدول الأطباق	24	جدول الأطباق

4	الاستعمال المطابق للتعليمات	4	الاستعمال المطابق للتعليمات
5	إرشادات الأمان المهمة	5	نقاط عامة
5	نقاط عامة	5	نقاط عامة
7	أسباب الأضرار	7	الموقد
7	الموقد	7	عرض عام
7	عرض عام	7	الفرن
7	الفرن	7	درج الحفظ
7	درج الحفظ	7	درج الحفظ
8	حماية البيئة	8	توفير الطاقة عند استخدام الفرن
8	توفير الطاقة عند استخدام الفرن	8	توفير الطاقة عند استخدام الموقد
8	توفير الطاقة عند استخدام الموقد	8	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة
8	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة	8	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة
9	التعرف على الجهاز	9	لوحة الاستعمال
9	لوحة الاستعمال	9	الساعة الإلكترونية
9	الساعة الإلكترونية	10	الموقد
10	الموقد	10	الفرن
10	الفرن	11	مروحة التبريد
11	مروحة التبريد	11	درج الحفظ
11	درج الحفظ	11	درج الحفظ
12	الكماليات	12	وظيفة التثبيت
12	وظيفة التثبيت	12	الكماليات الخاصة
12	الكماليات الخاصة	13	الكماليات الخاصة
13	قبل الاستخدام لأول مرة	13	ضبط الوقت
13	ضبط الوقت	13	تسخين الفرن
13	تسخين الفرن	13	تنظيف الكماليات
13	تنظيف الكماليات	13	تركيب الجلب الملولبة للشيخ الدوار
14	تركيب الجلب الملولبة للشيخ الدوار	14	تركيب طقم الحوامل التلسكوبية
14	تركيب طقم الحوامل التلسكوبية	14	تركيب طقم الحوامل التلسكوبية
14	استعمال الجهاز	14	الموقد
14	الموقد	14	الفرن
14	الفرن	15	الشيخ الدوار
15	الشيخ الدوار	15	الشيخ الدوار
16	وظائف الوقت	16	المبقاتي
16	المبقاتي	16	المدة
16	المدة	16	وقت الانتهاء
17	وقت الانتهاء	17	الاستعلام عن أوضاع ضبط الوقت
17	الاستعلام عن أوضاع ضبط الوقت	17	الوقت
17	الوقت	17	تغيير الإشارة الصوتية
17	تغيير الإشارة الصوتية	17	تغيير الإشارة الصوتية

تجد المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات على موقع الإنترنت: www.siemens-home.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: www.siemens-eshop.com

يسر خط استعلامات سيمنز التابع لنا أن يقدم لك المشورة ومعلومات المنتجات والرد على استفساراتكم حول تطبيقات واستخدامات الأجهزة على رقم هاتف: *089 21 751 751 (وذلك من الاثنين إلى الجمعة: الساعة 8.00-18.00) أو على موقع الإنترنت Siemens-info-line@bshg.com (* يسري ذلك فقط بالنسبة لألمانيا).

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG

تم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي اس اتش BSH Hausgeräte GmbH» ويحمل ترخيص العلامة التجارية سيمنز Siemens AG



9001160959

9* \$) 01