

SIEMENS



Built-in oven

HG10LG050M

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[en] Instruction manual

Register
your
product
online

en Table of contents

Important safety information	3	Removing and installing the door panels	10
Causes of damage	5	Removing and fitting the appliance door	11
Your new appliance	6	Removing and inserting the hook-in racks	11
The oven.....	6	Troubleshooting	12
The timer.....	6	Replacing the oven light bulb.....	12
Cooling fan.....	6	After-sales service	13
Accessories	7	Energy and environment tips	13
Before using the oven for the first time	7	Saving energy.....	13
Baking out the oven	7	Environmentally-friendly disposal.....	13
Cleaning the accessories.....	7	Acrylamide in foodstuffs	13
How to operate your oven	8	Tips for using your appliance	14
Oven lighting.....	8	Baking	14
Operating modes	8	Roasting and grilling	15
Operating the oven.....	8		
Operating the grill	8		
Operating the rotary spit.....	8		
Operating the timer.....	9		
Care and cleaning	9		
Cleaning agents	9		
Catalytic cooking compartment panels.....	10		

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

Important safety information

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.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

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

Only allow a licensed professional to connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Call the after-sales service if you want to convert your appliance to a different type of gas.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. This appliance must only be used to prepare food and drinks and must never be used as a heater. Do not leave the appliance unattended during operation. Only use the 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.

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 correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

Risk of overheating!

In the event of a power cut, the cooling fan does not work. The appliance may overheat. The touchable parts become very hot and may cause injury. Due to the high temperatures, the appliance and the fitted unit could be damaged. In the event of a power cut, the appliance must not be manually ignited and put into operation. In the event of a power cut, switch off the appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS!

Escaping gas may cause an explosion.

If you smell gas or notice any faults in the gas installation:

- Immediately shut off the gas supply or close the gas cylinder valve.
- Immediately extinguish all naked flames and cigarettes.
- Do not use any light or appliance switches and do not pull any plugs out of sockets. Do not use any telephones or mobile phones within the building.
- Open windows and ventilate the room.
- Call the after-sales service or the gas supplier.

Risk of asphyxiation!

The use of a gas cooker leads to a build-up of heat, moisture and products of combustion in the room where the appliance is installed. Ensure that the installation room is well ventilated. The natural ventilation openings must be kept open or a mechanical ventilation device must be provided (e.g. an extractor hood). Intensive and persistent use of the appliance may mean that it is necessary to have additional ventilation (e.g. opening a window), or more effective ventilation (e.g. operating the existing mechanical ventilation device at a higher setting).

Risk of fire!

- 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.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.
- 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 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.
- Under no circumstances should a baking sheet, a baking tray, a pan or another form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the bottom of the fitted unit.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.

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 accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

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 may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

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.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

Risk of electric shock and serious injury!

- 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.

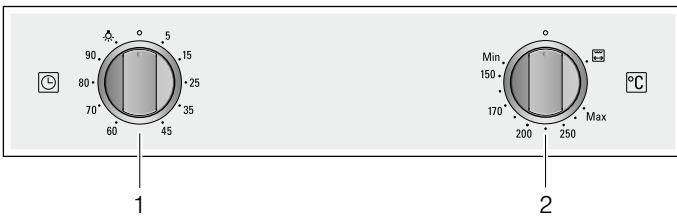
Causes of damage

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.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door 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.
- Grilling: do not insert the baking tray or universal pan higher than level 3 when grilling. The high heat distorts it and the enamel may be damaged when it is removed. At level 4 and 5, only grill directly on the wire rack.

Your new appliance

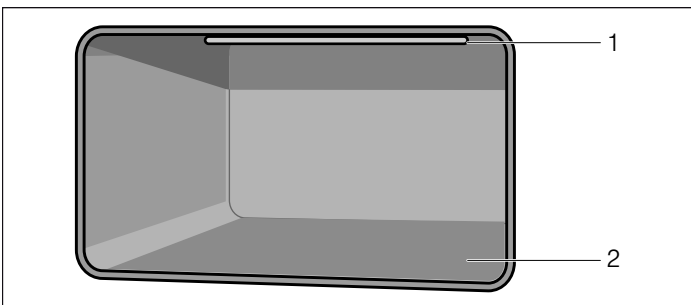
Get to know your appliance. You will find information on the control panel, the oven, types of heating and accessories.



Explanation

- 1 Control knob for timer
- 2 Control knob for oven

The oven



Explanation

- 1 Gas grill
- 2 Oven gas burner

Control knob for oven

This control knob is used to adjust the heat setting of the oven and the grill.

Setting	Meaning
o	Off. The oven does not heat up.
Min	Economy flame, lowest power
150-250	Oven gas burner on, temperature range in °C
Max	Large flame, highest power
	The grill heats up and the rotary spit turns.

There is a limit stop between settings and Max. Do not turn the knob beyond this point.

The timer

You can use the timer to set a cooking time.

An audible signal sounds once the cooking time has elapsed.

Control knob for timer

Use this control knob to set the cooking time. You can also use this control knob to set the oven lighting.

Setting	Meaning
o	Off
5 - 90	Cooking time in minutes
	Switching on the oven lighting

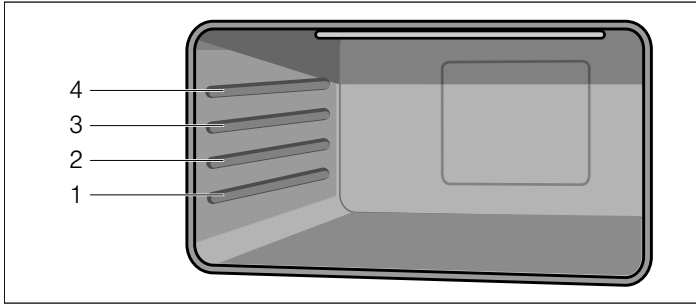
Cooling fan

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

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

Accessories

The accessories can be inserted into the cooking compartment at 4 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that the accessories have always been inserted into the cooking compartment correctly.




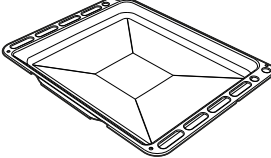
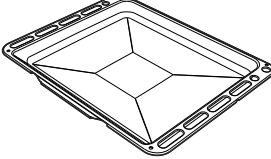
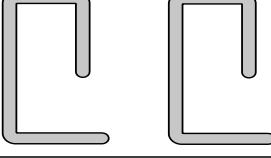


Risk of fire!

Under no circumstances should a baking sheet, a baking tray, a pan or another form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the bottom of the fitted unit.

You can pull out the accessories two thirds of the way without them tipping. This allows dishes to be removed easily.

The accessories may become deformed when they become hot. As soon as they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Accessories	Description
	Baking and roasting shelf For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	Enamelled baking tray For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used as a drip tray to collect fat.
	Aluminium baking tray For baking tray bakes and small baked products.
	Locking pins For locking the hinges.
	Rotary spit holder For holding the rotary spit.
	Rotary spit For roasts and large pieces of poultry. Use only in combination with the enamelled baking tray.

Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the *Safety information* section beforehand.

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

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.

How to operate your oven


Oven lighting

Switching on the oven lighting

Turn the control knob to the  position.

The oven lighting switches on when the timer is switched on or the oven door is opened.



Switching off the oven lighting

Turn the control knob to the  position.

The oven lighting switches off.

Operating modes

The following operating modes are available:

Operating mode	Application
 Oven gas burner min - max	For cakes and pastries, bakes, poultry, lean joints of meat, e.g. beef, veal and game.
 Gas grill	For steak, sausages, fish and toasted sandwiches.

Operating the oven

Switching on the oven gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven and turn it to the 250 °C position.
3. Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.
4. Close the appliance door carefully.
5. Turn the control knob to set the desired temperature. Do not turn the knob beyond the "Min" position.


If the flame goes out

Switch off the control knob. Wait one minute and switch the burner on again.

Risk of fire!

If the flame goes out, gas will escape. Never leave the gas burner unattended during operation. Ensure that there are no draughts.

Switching off the oven gas burner

Turn the control knob to the  position. Press and hold down the control knob while doing so.


Operating the grill

The appliance door must be closed when grilling.


Notes

- It is not possible to use the oven gas burner and the grill at the same time.
- When using the grill, a cooking time of 60 minutes must not be exceeded.
- When switching on the grill, the drive for the rotary spit is automatically activated.

Switching on the grill gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven and turn it to the  position.
3. Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.
4. Close the appliance door carefully.

Switching off the grill

Turn the control knob to the  position.

Operating the rotary spit

The rotary spit can be used with excellent results to cook joints, such as rolled roasting joints and poultry. The meat is roasted thoroughly and evenly.

The drive for the rotary spit is automatically activated as soon as you switch on the grill.

Preparing roasts

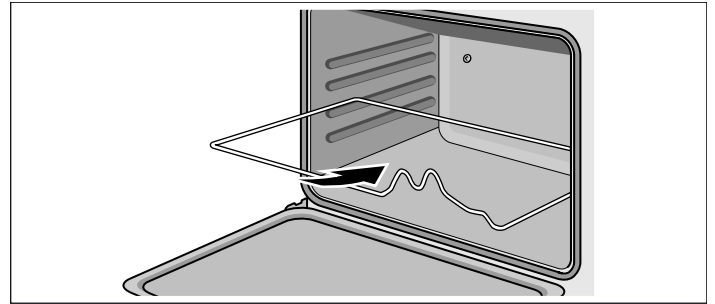
1. Place the joint as centrally as possible on the rotary spit and secure it at both ends with the retaining clips. You can also secure the joint using kitchen twine.
2. With poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body. This prevents them from overbrowning.
3. Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Inserting the rotary spit

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.

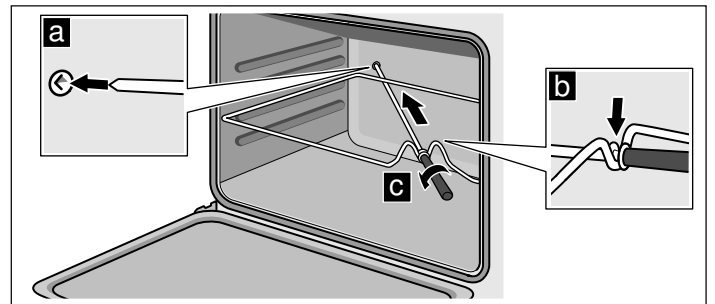
1. Insert the rotary spit shelf at level 2 as far as it will go.



2. Slide the rotary spit into the motor mount in the back wall of the cooking compartment (a).
3. Place the rotary spit on the rotary spit shelf (b).


Note: The rotary spit must engage correctly in the rotary spit shelf.

4. Unscrew the handle (c).



5. Pour water into a baking tray and slide the baking tray into shelf position 1 to collect the drips of fat.
6. Close the appliance door.

Switching on the rotary spit

Turn the control knob for the oven to the  position.

Switching off the rotary spit

Turn the control knob for the oven to the 0 position.

Removing the rotary spit

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.

Risk of burns!

Never touch the rotary spit or other accessories directly when they are hot. Always wear oven gloves or heat-resistant gloves when handling hot accessories.

1. Carefully open the appliance door and screw the handle back onto the rotary spit.
2. Carefully pull the rotary spit from the mount in the back wall and remove it.
3. Remove the rotary spit shelf and the baking tray.

Operating the timer

The timer runs independently of the oven.

Setting the cooking time

1. Turn the control knob clockwise as far as the stop.
2. Turn the control knob anti-clockwise until you reach the required cooking time.

An audible signal sounds once the time has elapsed.

Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

Notes

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

Risk of electric shock!

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

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.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, pay attention to the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agents with a high alcohol content,
- hard scouring pads or cleaning sponges,
- high-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Oven front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. 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	Clean with a mild window cleaning agent. Using a window cloth or a non-fluffing microfibre cloth, wipe over the surfaces lightly in a horizontal direction.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	Apply commercially available washing-up liquid or a vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Soak baked-on food residues with a damp cloth and detergent. If the cooking compartment is heavily soiled, use a gel oven cleaner. This can be applied to the affected area. Leave the cooking compartment open after cleaning to allow it to dry.
Self-cleaning surfaces (rough surfaces)	Note the instructions in the section: <i>Catalytic cooking compartment panel</i>
Gas burner	Never clean the gas burners in the cooking compartment yourself.

Area	Cleaning agents
Door panels	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the oven light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
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.

Catalytic cooking compartment panels

The catalytic cooking compartment panels are coated with self-cleaning enamel.

The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Larger splashes will only be removed after the oven has been used several times.

Self-cleaning surfaces

The side walls are covered with catalytic panelling. Never clean these surfaces with oven cleaner. Slight discolouration of the enamel does not affect automatic self-cleaning.

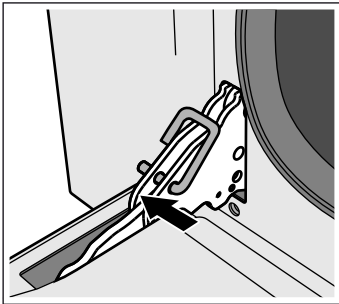
Removing and installing the door panels

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.

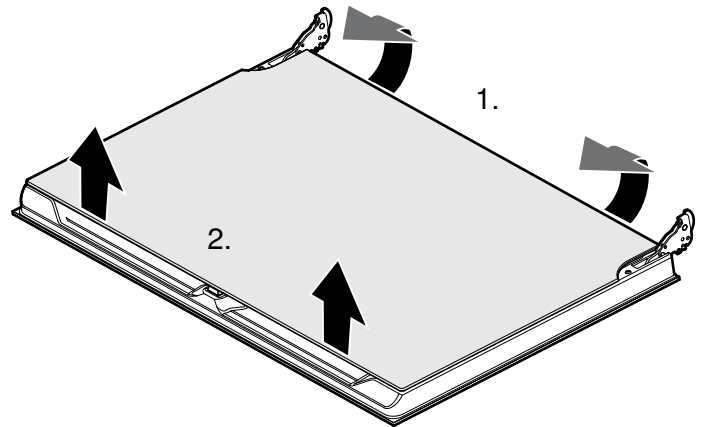


3. Lift the bottom of the inner panel slightly until the fastening pins come out of the holder (1).

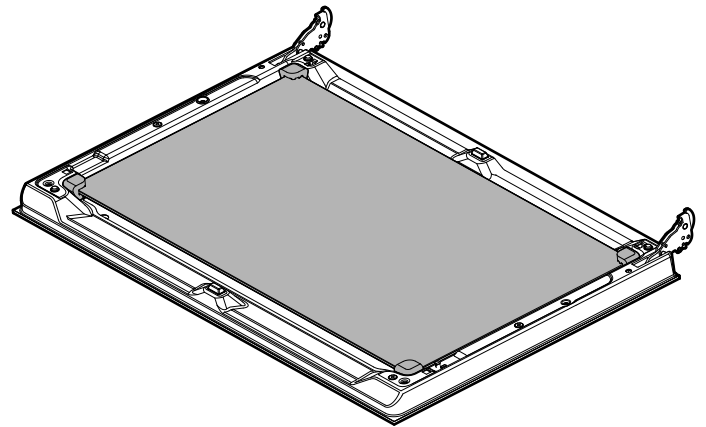
4. Carefully lift the top of the inner panel until the fastening pins come out of the holder (2).

Caution!

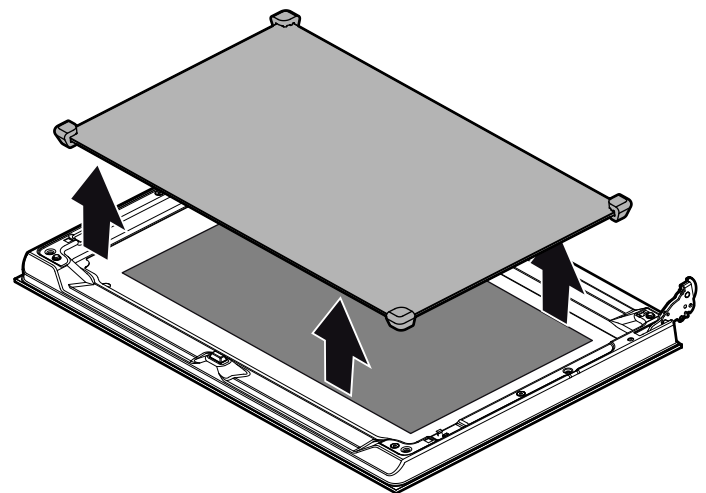
When lifting the inner panel, the middle panel may stick to the inner panel. Make sure that the middle panel does not fall.



5. Remove the inner panel.
6. Remove the middle panel.



Note: The middle panel is kept in place with rubber bushings rather than retaining pins.



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

⚠ 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 middle panel.

Note: Make sure that the panel is seated correctly. All rubber bushings must lay flat against the outer panel.

2. Reinsert the inner panel.

Note: All four fastening pins must engage in the holders provided for them.

3. Remove the locking pins and close the oven door.

Removing and fitting the appliance door

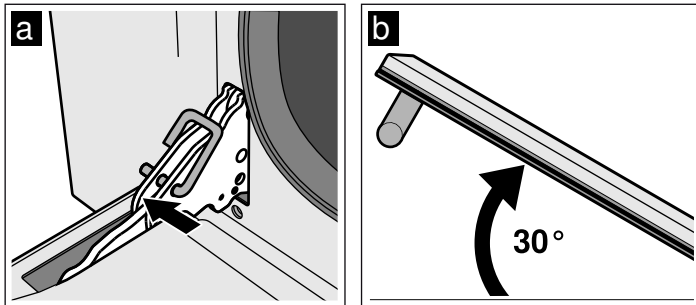
If the oven is very heavily soiled, the oven door can be removed for easier cleaning. Normally, however, this is not necessary.

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.

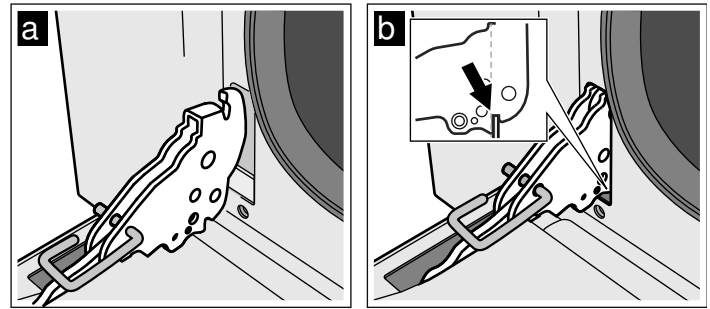
Note: Do not fully close the oven door. The hinges could become bent and the enamel could be damaged.

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.

⚠ 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.

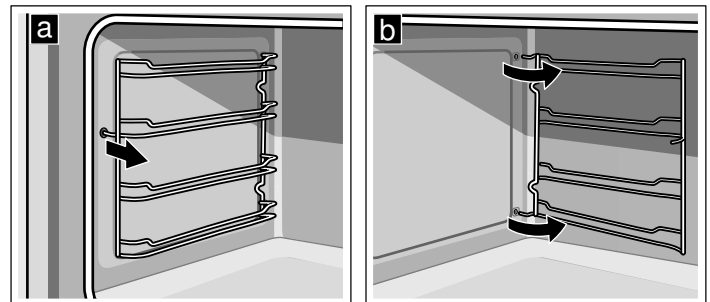
Removing and inserting the hook-in racks

You can remove the hook-in racks for easier cleaning.

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 will release 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.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service, as you may be able to remedy the fault yourself.

⚠ Risk of injury!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

Malfunction	Possible cause	Solution
The appliance does not work	Power cut	Check whether other kitchen appliances are working
	Faulty circuit breaker	Check in the fuse box to make sure that the circuit-breaker for the appliance is OK
The oven lighting has failed.	Oven light is faulty	Replace the oven light. (See section "Replacing oven light")
The flame (oven) does not burn through all outlet openings.	Normal build-up of dirt	The burner must be professionally cleaned.
The door panel steams up when the oven heats up.	Normal occurrence; caused by the difference in temperature	Not possible; this has no effect on oven performance.

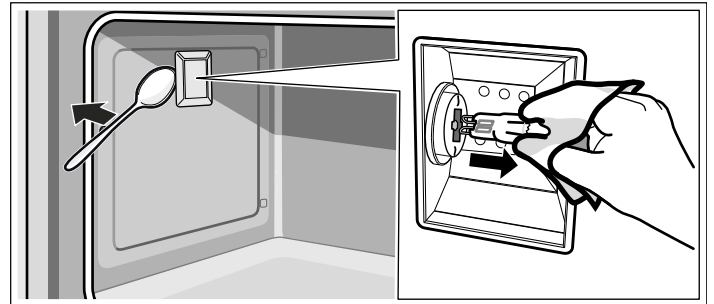
Replacing the oven light bulb

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.

⚠ 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.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate is located on the side behind the oven door.

You can make a note of the numbers of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Please be aware that a visit by an after-sales engineer will be charged if a problem turns out to be the result of operator error, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8999

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven when it is specified in the recipe that you should do so.
- Open the oven door as little as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes 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.

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.

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	<ul style="list-style-type: none">■ Keep cooking times to a minimum.■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	max. 200 °C.
Biscuits	max. 190 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Tips for using your appliance

Here you will find a selection of tips on ovenware and preparation methods.

Notes

- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

Baking tips

How to establish whether sponge cake is baked through.	Approx. 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, insert a cocktail stick into the cake at its deepest point. If no cake mixture sticks to the wood, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Note the stirring times indicated in the recipe.
The cake has risen high in the middle and less around the edges.	Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, carefully loosen the cake using a knife.
The cake is too dark on the top.	Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, set the temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good but is sticky on the inside (soggy with wet streaks).	Next time, use less liquid and bake at a lower temperature for slightly longer. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Take care to follow recipes and baking times.
The pastries are not evenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Excess greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut the greaseproof paper to suit the size of the baking tray.
The bottom of a fruit flan is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
Small baked items made out of yeast dough stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand and turn brown on all sides.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Baking may create water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

Baking

Baking tins

- Use light-coloured baking tins and trays wherever possible.
- Always place the baking tins on the middle of the baking and roasting wire rack.

Roasting and grilling

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. Always place the ovenware in the middle of the wire rack. The enamelled baking tray is also suitable for large roasts.

Roasting tips

- A lower temperature produces more even browning.
- Depending on the size of the joint, add 2 or 3 tablespoons of liquid to lean meat and 8 to 10 tablespoons of liquid to pot roasts.
- When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to run out.
- Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.
- Turn pieces of meat halfway through the cooking time.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This will allow the meat juices to distribute themselves better inside the roast.
- When roasting large pieces of meat, you may find that the amount of steam and condensation on the oven door is more than usual. This is a normal occurrence which has no effect on the oven's performance. Once roasting is complete, dry the oven door and window with a cloth.
- If you are roasting on the wire rack, insert the enamelled baking tray into shelf position 1 to collect the drips of fat.

Roasting tips

How can you tell when the roast is ready?	Use a meat thermometer (available from specialist retailers) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is burnt in places.	Check the shelf position and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid.
The roast looks good, but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.

Grilling tips

- If possible, grill items should be of equal thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. This ensures that they brown evenly while also remaining succulent.
- Place the food to be grilled in the centre of the wire rack. Pour a little water into the enamelled baking tray and insert this into the shelf position underneath the grill to collect the drips of fat. Never place it on the cooking compartment floor.
- Drizzle some oil over the food to be grilled before you place it on the wire rack under the grill.
- If the food to be grilled is thin, turn it over halfway through grilling; if it is thick, turn it over several times during grilling. Use tongs when turning the food to avoid piercing it and, in the case of meat, to keep the meat juices inside the meat.
- Dark meats such as lamb and beef brown better and more quickly than light meats such as pork and veal.

Tips on using the rotary spit

- Place the joint as centrally as possible on the rotary spit and secure it at both ends with the retaining clips.
- You can also truss the joint with string. With poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body. This prevents them from overbrowning. Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

التحمير والشواء

الإناء

يمكنك استخدام أي أواني مقاومة للسخونة. ضع الأواني دائماً في منتصف شبكة الشواء. ويعد لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) مناسباً لقطع اللحم الكبيرة.

إرشادات بخصوص التحمير

- درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات.
- أضف ملعقتين أو ثلاثة من السوائل إذا كان اللحم خالياً من الدهون، وأضف من 8 إلى 10 ملاعق مع الكباب حلة، حسب حجمها.
- مع البط أو الأوز، اثقب الجلد أسفل الأجنحة، وبذلك يمكن أن تسيل الدهون خارجها.
- تكتسي لحوم الطيور بطبقة بنية مقرمشة للغاية إذا دهنتها بقليل من الزبدة أو محلول ملح أو عصير برتقال قبيل انتهاء زمن الطهي.
- اقلب قطع اللحم بعد انقضاء نصف زمن الطهي.
- بعد أن ينضج لحم الروست، يجب تركه يهدأ لمدة 10 دقائق إضافية داخل الفرن وهو مغطى ومغلق. وبذلك يتوزع صوص اللحم بشكل أفضل.
- عند طهي قطع كبيرة من اللحم قد يتكون بخار الماء بشكل كثيف على باب الفرن. وهو ظاهرة طبيعية ليس لها أي تأثير على الكفاءة الوظيفية. بعد الانتهاء من عملية الطهي، قم بتجفيف باب الفرن ونافذة الرؤية بقطعة قماش.
- عند الطهي على شبكة الشواء، أدخل لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) على مستوى الإدخال 1 لتجميع الدهون.

إرشادات بخصوص التحمير

إرشادات بخصوص الشواء

- احرص قدر الإمكان أن تكون قطع الطعام التي تقوم بشوائها متساوية في السمك. ويتعين أن يكون سمكها من 2 إلى 3 سم على الأقل. وبذلك يتم تحميرها بشكل متجانس وتبقى نضرة وغضة.
- ضع الطعام المراد شواؤه على منتصف شبكة الشواء. ضع قليلاً من الماء على لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل)، وأدخله بشكل إضافي على مستوى الإدخال السفلي لتجميع الدهون. ولا تضعه أبداً على أرضية حيز الطهي.
- قم برش القليل من الزيت على الطعام المراد شواؤه قبل وضعه على شبكة الشواء أسفل الشواية.
- اقلب القطع الرفيعة المراد شواؤها بعد انقضاء نصف مدة الشواء، أما القطعة السمكية فيجب قلبها مرات عديدة أثناء مدة الشواء. استخدم في ذلك ماشة للشواء، وبذلك لا يتم ثقب الطعام المراد شواؤه وتظل قطع اللحم مثلاً محتفظة بصوص اللحم.
- أصناف اللحوم قاتمة اللون مثل لحم الضأن واللحم البقري تكتسب اللون البني بشكل أسرع وبصورة أفضل من لحوم البتلو التي تتميز باللون الفاتح.

إرشادات بخصوص السيخ الدوار

- قم بإدخال السيخ الدوار في قطع اللحم بحيث تكون قطع اللحم في منتصفه قدر الإمكان وثبته من طرفيه باستخدام مشابك التثبيت.
- يمكنك بالإضافة إلى ذلك تثبيت قطع اللحم باستخدام خيوط المطبخ. مع الطيور اربط أطراف الأجنحة أسفل الظهر والأرجل على الجذع. وبذلك لا تصبح داكنة أكثر من اللازم.
- اثقب الجلد أسفل الأجنحة، وبذلك يمكن أن تسيل الدهون خارجها.

كيف يمكنك التحقق من نضج قطع اللحم.	استخدم ترمومتر اللحوم (متوفر في المتاجر المتخصصة) أو قم بعمل «اختبار الملعقة». اضغط بالملعقة على قطعة اللحم. فإذا استشعرت أنها متماسكة فهذا يعني أنها قد نضجت. وإذا هبطت قطعة اللحم، فهذا يعني أنها لا زالت تحتاج لبعض الوقت.
اكتسبت قطعة اللحم لوناً قاتمًا للغاية واحترقت بعض المواضع من سطحها الخارجي.	تحقق من مستوى الإدخال ودرجة الحرارة.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص محترق.	في المرة القادمة، اختر إناءً أصغر للتحمير وأضف المزيد من السوائل.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص فاتح اللون للغاية ومخفف للغاية.	في المرة القادمة، اختر إناءً أكبر للتحمير واستخدم كمية أقل من السوائل.

الأكريلاميد في المواد الغذائية

ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس المُعدة في درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس واليوم فري والخبز التوست والخبز الملفوف والخبز أو المخبوزات الرقيقة (البسكويت، وخبز الزنجبيل، والبسكويت المتبل).

نصائح لتقليل الأكريلاميد إلى الحد الأدنى عند تحضير الطعام

نقاط عامة

- التزم بأوقات طهي قصيرة قدر الإمكان.
- قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتماً للغاية.
- قطع الطعام الكبيرة والسميكة تحتوي على أكريلاميد أقل.

إعداد المخبوزات

الحد الأقصى 200°م.

بسكويت

الحد الأقصى 190°م.

البيض أو صفار البيض يقلل من إنتاج مادة الأكريلاميد.

بطاطس اليوم فري بالفرن

قم بتوزيع طبقة واحدة منها بالتساوي على لوح الخبز. قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف بطاطس اليوم فري

نصائح الاستخدام

تجد هنا مجموعة من النصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

إعداد المخبوزات

صواني الخبز

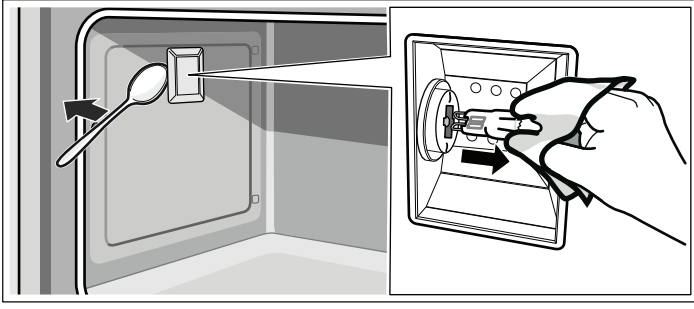
- يُفضل استخدام صواني وصاجات إعداد المخبوزات المعدنية فاتحة اللون.
- ضع صواني إعداد المخبوزات دائماً في منتصف شبكة الخبز والتحمير.

ملاحظات

- استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز. ويمكنك الحصول على الكماليات الإضافية ككماليات خاصة من المتاجر المتخصصة أو من خدمة العملاء.
- قبل استخدام الفرن، أخرج الكماليات غير الضرورية والأواني من حيز الطهي.
- استخدم دائماً فوطة أواني عند إخراج الكماليات أو الأواني الساخنة من حيز الطهي.

نصائح لإعداد المخبوزات

كيف تتحقق من نضج الكيك الإسفنجي.	قبل حوالي 10 دقائق من نهاية وقت الخبز المحدد في الوصفة اغرس خلة خشبية في الكيك من أعلى نقطة. إذا لم يلتصق العجين بالخلة، تكون الكيك قد نضجت.
الكيك يهبط.	استخدم كمية أقل من السوائل في المرة القادمة أو اضبط الفرن على درجة حرارة أقل بمقدار 10 درجات. تراعى أوقات الخفق المحددة في الوصفة.
الكيك مرتفع من المنتصف ولكنه منخفض عند الحواف.	لا تقم بدهن جوانب صينية الكيك القابلة لفصل الجوانب بالزبدة. بعد الخبز، افصل الكيك بحرص باستخدام سكين.
الكيك يكتسب لوناً قاتماً جداً من أعلى.	ضعه على مستوى أكثر انخفاضاً في الفرن، واختر درجة حرارة أقل وأطل زمن الخبز قليلاً.
الكيك جاف جداً.	قم بعمل ثقوب صغيرة في الكيك بعد تجهيزه بواسطة خلة خشبية. ثم قم برش عصير فواكه أو أي مشروب على الكيك. في المرة القادمة اختر درجة حرارة أعلى بمقدار 10 درجات وقلل أزمنا الخبز.
الخبز أو الكيك (التشيز كيك مثلاً) يبدو جيداً من الخارج، ولكن من الداخل لا يزال رطباً (لزجاً، مشبعاً بالماء)	استخدم كمية أقل من السوائل في المرة القادمة، وقلل زمن الخبز بعض الشيء على درجة حرارة أقل. بالنسبة للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة قم أولاً بإجراء إعداد مسبق لقاعدة الكيك. قم برشه باللوز أو الخبز المدقوق ثم ضع الطبقة العلوية بأعلى. يرجى مراعاة الوصفات وأزمنا الخبز.
المخبوزات محمرة بشكل غير متساوٍ.	اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء فتنضج المخبوزات بشكل متساوٍ. ورق إعداد المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. لذا قم دائماً بقطع ورق إعداد المخبوزات بما يتناسب مع لوح الخبز.
كيك الفواكه فاتح جداً من أسفل.	أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أدنى.
عصير الفواكه يفيض.	في المرة القادمة استخدم اللوح العميق متعدد الاستخدامات، إن وجد.
المخبوزات الصغيرة المصنوعة من العجين المخمر تلتصق ببعضها عند خبزها.	ينبغي أن يكون هناك فاصل بمقدار 2 سم تقريباً بين كل قطعة والأخرى. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات بشكل جيد ولتحميرها من جميع الجهات.
يتكون ماء متكثف عند إعداد أنواع الكيك الرطب.	قد ينتج بخار ماء عند الخبز. وهذا البخار يخرج من فوق الباب. وقد يتكثف هذا البخار ويكون قطرات ماء متكثف على نطاق الاستعمال أو على واجهات الوحدات المجاورة. وهذا أمر طبيعي.



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.

⚠️ 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 فلت.
القدرة: 40 واط،
الدواة: G9.
مقاومة الحرارة: 300° م
8. أعد تركيب الغطاء الزجاجي لللمبة الفرن.
9. قم بتركيب شبكات قضبان التعليق.
10. أخرج فوطة الأواني مرة أخرى.
11. أعد توصيل المصهر.
12. تأكد أن إضاءة الفرن تعمل من جديد.

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 بملقعة.
6. اجذب لمبة الفرن للخارج.

خدمة العملاء

يراعى أن زيارة فني خدمة العملاء ليست بالمجان في حالة الاستعمال الخاطئ حتى أثناء فترة الضمان.

تجد هنا أو في الدليل المرفق لمراكز خدمة العملاء بيانات الاتصال بأقرب مركز لخدمة العملاء في جميع البلدان.

ثق في كفاءة وخبرة الجهة الصانعة. وتأكد أن الإصلاح سوف يتم بمعرفة فنيي خدمة مربيين ولديهم قطع الغيار الأصلية لجهازك.

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. ونحن نتوصل دائماً إلى الحل المناسب للمشكلة، وأيضا لتجنب أية زيارات غير ضرورية من فني الخدمة.

عند الاتصال بمركز الخدمة يرجى ذكر رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. وتوجد لوحة الصنع في الجانب خلف باب الفرن.

يمكنك هنا تدوين بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء، كي لا تضطر للبحث لوقت طويل عند الاحتياج إلى هذه البيانات.

رقم المنتج E-Nr.	رقم الصنع FD-Nr.
خدمة العملاء ☎️	

نصائح حول الطاقة والبيئة

تجد هنا نصائح حول كيفية توفير الطاقة أثناء إعداد المخبوزات والتحمير وحول كيفية التخلص من جهازك بطريقة سليمة.

توفير الطاقة

- لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان ذلك مذكورا في الوصفة.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي أو إعداد المخبوزات أو التحمير 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 نسبياً يمكنك إطفاء الفرن قبل نهاية زمن الطهي بعشر دقائق، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء 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 (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

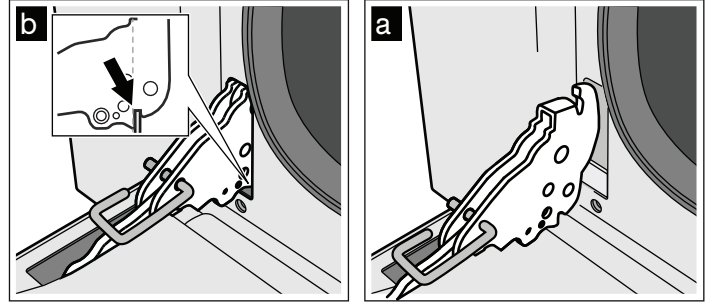


تركيب باب الجهاز

1. أمسك باب الفرن بكلتا يديك من الجانبين.

2. أدخل المفصلات في تجاويف الفرن (a).

ملاحظة: الحز السفلي بالمفصلات يجب أن يثبت في إطار الفرن (b).



3. أنزل الباب لأسفل.

4. أخرج خوابير التأمين.

⚠ خطر الإصابة!

في حالة سقوط باب الفرن للخارج دون قصد أو في حالة انغلاق مفصلة بشكل ارتدادي، لا تدخل يدك في المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

فك وتركيب شبكات قضبان التعليق

يمكنك فك شبكات قضبان التعليق للتنظيف بشكل أفضل.

فك شبكات قضبان التعليق

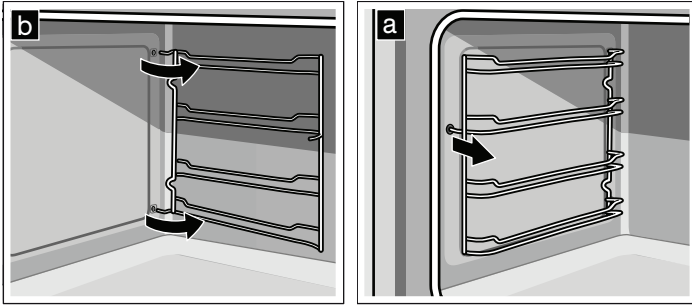
كل شبكة من شبكات قضبان التعليق مثبتة على ثلاث نقاط على الجدارين الجانبيين داخل حيز الطهي.

1. أمسك شبكة قضبان التعليق من الأمام واسحبها إلى منتصف حيز الطهي. فينك الخطاف الأمامي لشبكة قضبان التعليق من التجويف.

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.

ما العمل عند حدوث خلل؟

في حالة ظهور خلل، يعود ذلك في أغلب الأحيان إلى مجرد أمور بسيطة. راجع الجدول قبل أن تتصل بخدمة العملاء. فربما يكون بإمكانك التغلب على الخلل بنفسك.

⚠ خطر الإصابة!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير توصيلات الكهرباء والغاز المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر، وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بخدمة العملاء.

الخلل	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل	انقطاع التيار الكهربائي	تحقق مما إذا كانت هناك أجهزة مطبخ أخرى مشغلة
	المصهر تالف	تحقق أن مصهر الجهاز في صندوق المصاهر على ما يرام
تعطل إضاءة الفرن.	لمبة الفرن تالفة	قم بتغيير لمبة الفرن. (انظر موضوع «تغيير لمبة الفرن»)
لهب (الفرن) لا ينبعث من بعض فتحات خروج الغاز.	اتساح عادي	يجب أن يقوم فني متخصص بتنظيف الشعلة.
يتكثف بخار ماء على زجاج الباب عند تسخين الفرن.	ظاهرة عادية نظرًا لاختلاف درجة الحرارة	غير متاح؛ لا تأثير لها على الكفاءة الوظيفية.

فك وتركيب زجاج الباب

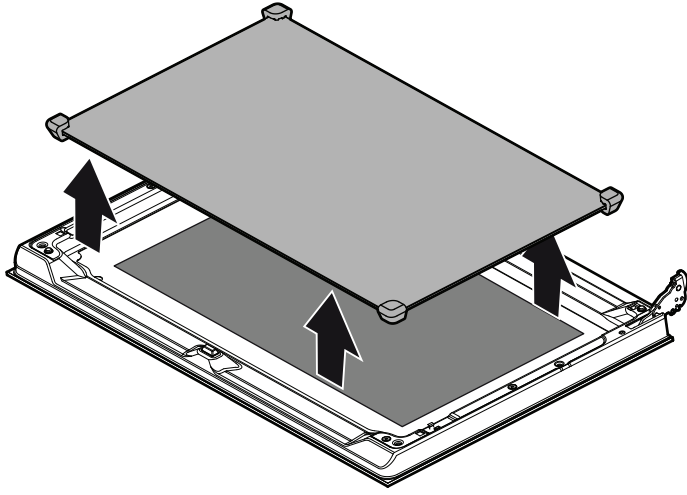
يمكنك فك الألواح الزجاجية من باب الفرن لإجراء عملية التنظيف بشكل أفضل.

فك زجاج الباب

1. افتح باب الفرن تماما.

2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين.

ملاحظة: يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماما.



قم بتنظيف الألواح الزجاجية باستخدام منظف زجاج وفوطة ناعمة.

⚠ خطر الإصابة!

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

تركيب زجاج الباب

1. قم بتركيب الزجاج الأوسط.

ملاحظة: تأكد من استقرار الزجاج بشكل صحيح. يجب أن تركز جميع المحامل المطاطية على سطح الزجاج الخارجي بشكل مستو.

2. أعد تركيب الزجاج الداخلي.

ملاحظة: يجب أن تستقر جميع خوابير التثبيت الأربعة في مواضع التثبيت المخصصة لها.

3. 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.

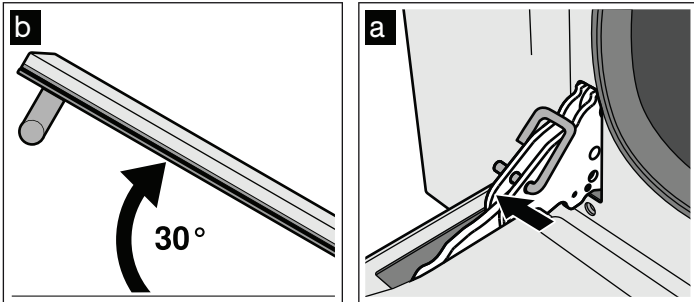
فك باب الجهاز

1. افتح باب الفرن تماما.

2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين (a).

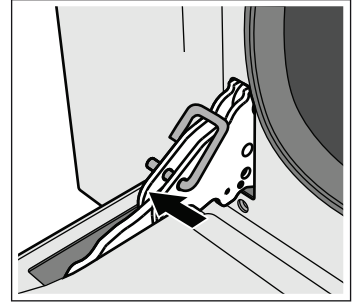
ملاحظة: يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماما.

3. أمسك باب الفرن من الجانبين بكلتا يديك ثم أغلقه بزاوية حوالي 30° (b).



4. ارفع باب الفرن قليلا واسحبه للخارج.

ملاحظة: لا تغلق باب الفرن تماما. حيث يمكن أن تنتهي المفصلات وتسبب أضرارا بطبقة المينا (الإيناميل).

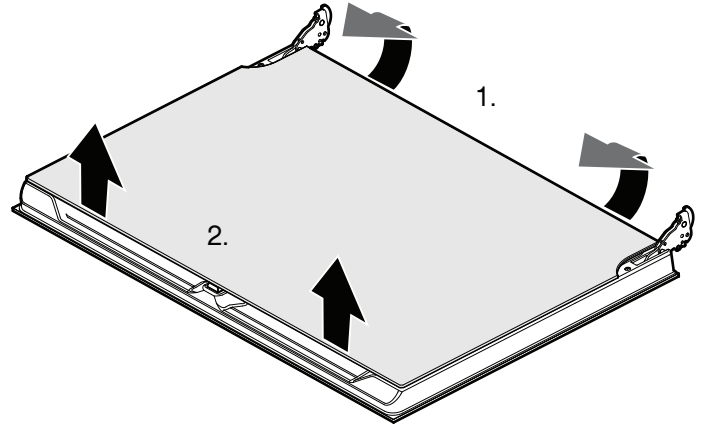


3. ارفع الجزء السفلي للزجاج الداخلي بعض الشيء إلى أن تنفك خوابير التثبيت من موضع التثبيت (1).

4. ارفع الجزء العلوي للزجاج الداخلي بحرص إلى أن تنفك خوابير التثبيت من موضع التثبيت (2).

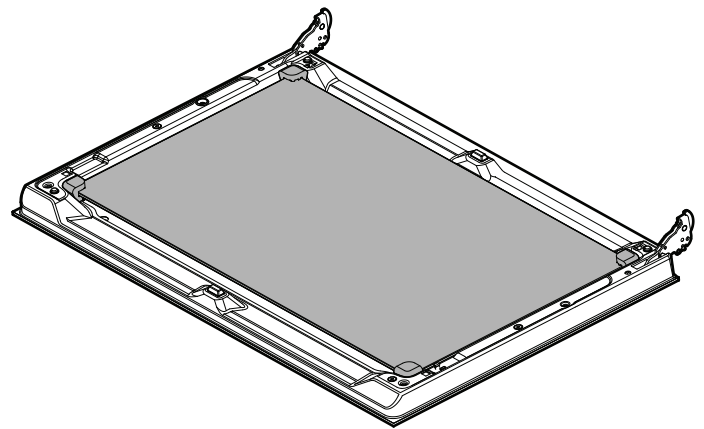
تنبيه!

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



5. اخلع الزجاج الداخلي.

6. اخلع الزجاج الأوسط.



ملاحظة: الزجاج الأوسط غير مثبت بخوابير تثبيت، بل بمحامل مطاطية.

العناية والتنظيف

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

ملاحظات

- الفروق الطفيفة في ألوان واجهة الفرن ترجع لاستخدام خامات مختلفة مثل الزجاج والبلاستيك والمعدن.
- الظلال الموجودة على لوح الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ضوئية ناتجة عن لمبة الفرن.
- 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 طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

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

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

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

المنظفات

كي لا تتعرض الأسطح المختلفة للضرر بفعل استخدام منظفات غير مناسبة، تراعى التعليمات الواردة في الجدول. لا تستخدم

- أية منظفات خشنة أو خادشة.
- أية منظفات قوية تحتوي على الكحول.
- أية ليفات أو إسفنجات تنظيف خشنة.
- أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار.
- اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل استخدامها.

النطاق	المنظفات
واجهة الفرن	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الأستانلس 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 يتكوّن 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
قم بالتنظيف باستخدام منظف نوافذ مخفف. امسح بفوطة نوافذ أو فوطة دقيقة الألياف وخالية من الوبر بشكل أفقي وبدون ضغط على الأسطح.

النطاق	المنظفات
الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (الأسطح الملساء)	مواد التنظيف أو محاليل الخل المتداولة: ضعها على الجهاز باستخدام جلد زجاج أو قطعة قماش ناعمة ورطبة؛ وقم بتجفيفها لاحقاً باستخدام قطعة قماش ناعمة. امسح البقايا المحترقة من الطعام باستخدام فوطة رطبة ومادة تنظيف. في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف أفران ذي قوام مشابه للجل. ويمكن وضعه بشكل مباشر. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليجف.
الأسطح ذاتية التنظيف (الأسطح الخشنة)	تراعى الإرشادات الواردة في فصل: البطانة الحفازة لحيز الطهي
شعلات الغاز	لا تقم بنفسك أبداً بتنظيف شعلات الغاز الموجودة في حيز الطهي. منظفات الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم كاشطة زجاج.
الغطاء الزجاجي للمبة الفرن	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف.
إطار الإحكام لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف. لا تقم بفكه.
القضبان	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة.
الكماليات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة.

البطانة الحفازة لحيز الطهي

البطانات الحفازة لحيز الطهي مغطاة بطبقة ذاتية التنظيف من المينا (الإيناميل). فأثناء تشغيل الفرن، يتم تنظيف الأسطح تنظيفاً ذاتياً. ويراعى أن قطرات الرذاذ الكبيرة نسبياً لا تختفي إلا بعد تشغيل الفرن عدة مرات.

الأسطح ذاتية التنظيف

الجدران الجانبية مطلية ببطانة حفازة. لا تنظف هذه الأسطح باستخدام منظف أفران مطلقاً. وللعلم فإن ظهور تغير لوني بسيط على طبقة المينا (الإيناميل) لا يؤثر على خاصية التنظيف الذاتي.


استعمال الشواية

يجب أن يكون باب الجهاز مغلقًا أثناء الشواء.

ملاحظات

- لا يمكن استعمال شعلة غاز الفرن والشواية في نفس الوقت.
- وقت الطهي لا يجوز أن يتخطى 60 دقيقة عند استخدام الشواية.
- عند تشغيل الشواية يتم أوتوماتيكيا تفعيل وحدة إدارة السيخ الدوار.

تشغيل شعلات غاز الشواية

1. افتح باب الجهاز.
2. اضغط على طارة استعمال الفرن وأدرها إلى الوضع .
3. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.
4. أغلق باب الجهاز بحدز.

إيقاف الشواية

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع O.

استعمال السيخ الدوار

يمكنك باستخدام السيخ الدوار طهي قطع اللحم بشكل جيد للغاية، على سبيل المثال اللحم الملفوف والطيور. حيث يتم طهي اللحم بشكل متجانس. يتم أوتوماتيكيا تفعيل وحدة إدارة السيخ الدوار بمجرد تشغيل الشواية.

إعداد قطع اللحم

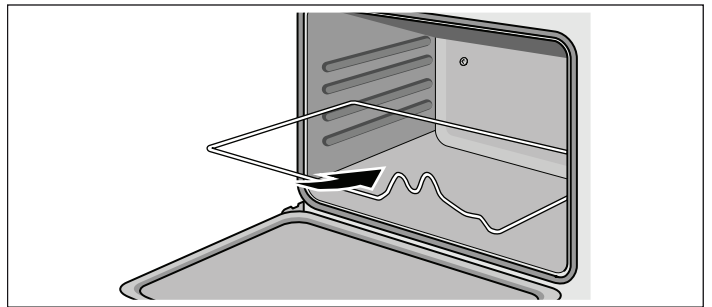
1. قم بإدخال السيخ الدوار في قطع اللحم بحيث تكون قطع اللحم في منتصفه قدر الإمكان وثبته من طرفيه باستخدام مشابك التثبيت. يمكنك بالإضافة إلى ذلك تثبيت قطع اللحم باستخدام خيوط المطبخ.
2. مع الطيور اربط أطراف الأجنحة أسفل الظهر والأرجل على الجذع. وبذلك لا تصبح داكنة أكثر من اللازم.
3. انقب الجلد أسفل الأجنحة، وبذلك يمكن أن تسيل الدهون خارجها.

تركيب السيخ الدوار

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

لا تلمس أبداً أسطح حيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. أبعد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

1. أدخل هيكل السيخ الدوار في وضع الإدخال 2 حتى النهاية.

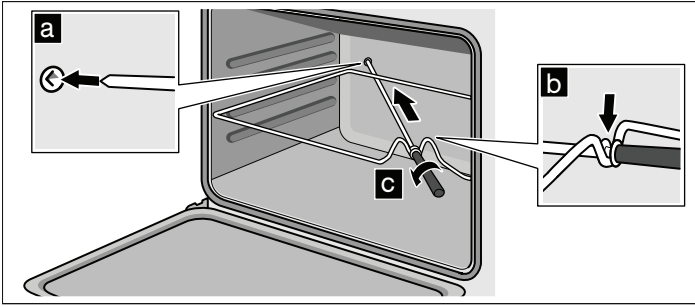


2. أدخل السيخ الدوار في مبيت المحرك الموجود في الجدار الخلفي لحيز الطهي (a).

3. قم بتركيب السيخ الدوار على هيكل السيخ الدوار (b).

ملاحظة: قم بتركيب السيخ الدوار على هيكل السيخ الدوار بشكل صحيح.

4. قم بفك المقبض (c).



5. ضع الماء في لوح الخبيز ثم قم بتركيب اللوح في مستوى الإدخال 1 كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة.

6. أغلق باب الجهاز.

تشغيل طريقة السيخ الدوار

أدر طارة استعمال الفرن إلى الوضع .

إيقاف طريقة السيخ الدوار

أدر طارة استعمال الفرن إلى الوضع O.

إخراج السيخ الدوار

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

لا تلمس أبداً أسطح حيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. أبعد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

لا تقم أبداً بلمس السيخ الدوار أو الكماليات الأخرى بشكل مباشر وهي ساخنة. ولا تمسك الكماليات الساخنة إلا باستخدام فوطة أواني أو قفاز حراري.

1. افتح باب الجهاز بحرص وأعد ربط المقبض على السيخ الدوار.

2. اسحب السيخ الدوار بحرص من مبيته الموجود في الجدار الخلفي واسحبه للخارج.

3. إخراج هيكل السيخ الدوار ولوح الخبيز.

استعمال ميقاتي الوقت القصير

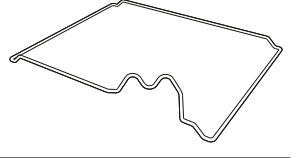

يعمل ميقاتي الوقت القصير بشكل مستقل عن الفرن.

ضبط المدة الزمنية

1. أدر طارة الاستعمال إلى اليمين حتى النهاية.

2. أدرها إلى اليسار حتى المدة الزمنية المرغوبة.

بعد انقضاء الوقت تصدر إشارة صوتية.

الكماليات	الشرح
	حامل السيخ الدوار لتركيب السيخ الدوار.
	السيخ الدوار لقطع اللحم والطيور كبيرة الحجم، يُستخدم فقط بالاشتراك مع لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل).

قبل الاستخدام لأول مرة

ستتعرف من خلال هذا الجزء على ما يجب القيام به قبل استخدام جهازك في إعداد الطعام للمرة الأولى. اقرأ أولاً فصل إرشادات الأمان. قم بإزالة مواد التغليف عن الجهاز وتخلص منها بطريقة سليمة.

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 برقاقة حماية. قم بإزالة رقاقة الحماية.
4. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمسحوق صابون 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.

طريقة استعمال الفرن

إضاءة الفرن

تشغيل إضاءة الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع .

يتم تشغيل إضاءة الفرن أيضاً عند تشغيل مقياسي الوقت القصير أو فتح باب الفرن.



إطفاء إضاءة الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع 0.

فتنطفئ إضاءة الفرن.

طرق التشغيل

تتاح أمامك طرق التشغيل التالية.

طريقة التشغيل	الاستخدام
 شعلة غاز الفرن، الحد الأدنى - الحد الأقصى	للتيك والمخبوزات والفطائر المحشوة والطيور وقطع اللحم منزوعة الدهون من الأبقار والعجول والحيوانات البرية.
 الشواية الغازية	لشرائح اللحم والسجق (النقانق) والأسماك والتوست.

استعمال الفرن

تشغيل شعلات غاز الفرن

1. افتح باب الجهاز.
2. اضغط على طارة استعمال الفرن وأدرها إلى الوضع 250°م.
3. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.
4. أغلق باب الجهاز بحذر.
5. اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال. ولا تقم بإدارة الطارة متجاوزاً وضع «الحد الأدنى».

عند انطفاء اللهب مرة أخرى

اضبط طارة الاستعمال على وضع الإيقاف. انتظر لمدة دقيقة ثم كرر عملية التشغيل.

⚠ خطر الحريق!

يتسرب الغاز عند انطفاء اللهب. فلا تترك شعلة الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل. يراعى ألا يكون هناك تيار هواء.

إطفاء شعلات غاز الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع 0. احتفظ أثناء ذلك بطارة الاستعمال مضغوطة.

جهازك الجديد

تتعرف هنا على جهازك الجديد. كما تجد هنا معلومات حول لوحة الاستعمال والفرن وأنواع التسخين والكماليات.

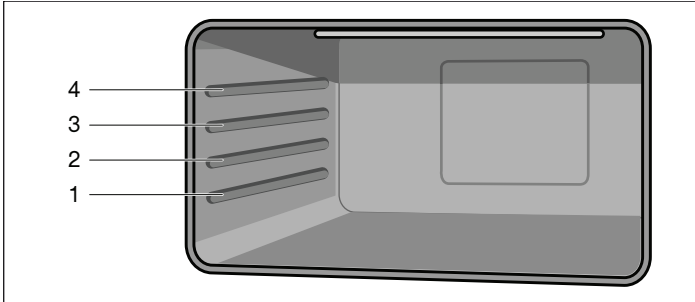
مروحة التبريد

يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد عند الحاجة. ويخرج الهواء الساخن من فوق الباب. 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.

الكماليات

يمكن إدخال الكماليات في حيز الطهي على 4 مستويات ارتفاع مختلفة. احرص دائما على إدخال الكماليات حتى النهاية حتى لا تلامس زجاج الباب. يراعى دائما إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.



⚠️ خطر الحريق!

لا يجوز بأي حال من الأحوال وضع لوح أو لوح خبيز أو مقلاة أو أي إناء طهي آخر على أرضية الفرن بشكل مباشر. حيث إن ذلك يؤدي إلى فرط سخونة أرضية الجهاز ويمكن أن يلحق ضررا كبيرا بأرضية وحدة التركيب.

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 دون ترك أي تأثير على وظيفتها.

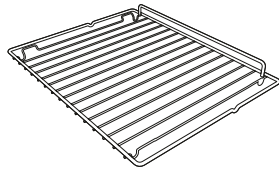
يمكنك لاحقًا شراء الكماليات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

الشرح

الكماليات

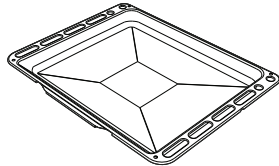
شبكة الخبيز والتحمير

للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.



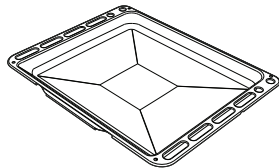
لوح الخبيز المطلي بطبقة المينا (الإناميل)

للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدامه أيضًا كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة.



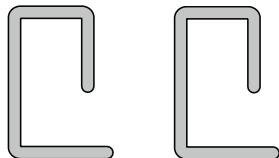
لوح الخبيز الألومنيوم

لإعداد المخبوزات التي يتم إعدادها على لوح والمخبوزات الصغيرة.



خوابير التأمين

لتثبيت المفصلات.

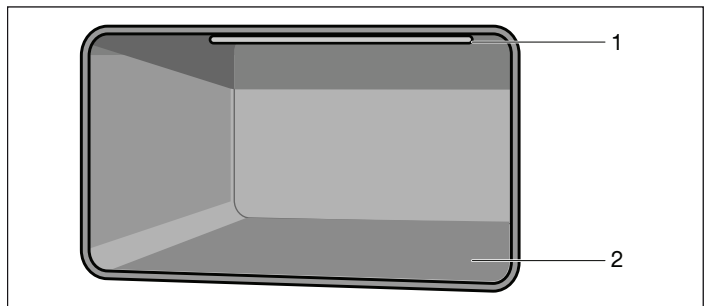


الشرح

1 طارة استعمال ميقاتي الوقت القصير

2 طارة استعمال الفرن

الفرن



الشرح

1 الشواية الغازية

2 شعلة غاز الفرن

طارة استعمال الفرن

يمكنك باستخدام طارة الاستعمال هذه ضبط قدرة تسخين الفرن والشواية.

الوضع	المعنى
○	إطفاء. لا يقوم الفرن بالتسخين.
الحد الأدنى	التهوية الموفرة، أدنى قدرة
150-250	شعلة غاز الفرن مشغلة، نطاق درجة الحرارة بالدرجة المئوية °م
الحد الأقصى	التهوية الكبيرة، أعلى قدرة
🔥	تقوم الشواية بالتسخين ويدور السيخ الدوار.

يوجد مصدر بين الوضع 🔥 والوضع Max (الحد الأقصى). فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزًا المصدر.

ميقاتي الوقت القصير

يمكنك ضبط المدة باستخدام ميقاتي الوقت القصير.

بعد انقضاء المدة الزمنية تصدر إشارة صوتية.

طارة استعمال ميقاتي الوقت القصير

باستخدام طارة الاستعمال هذه يمكنك ضبط الفترة الزمنية. باستخدام طارة الاستعمال هذه يمكنك أيضًا ضبط إضاءة الفرن.

الوضع	المعنى
○	إطفاء
5 - 90	المدة بالدقائق
🔦	تشغيل إضاءة الفرن

خطر الإصابة بحروق!

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

خطر الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.
- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيا على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير توصيلات الكهرباء والغاز المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر، وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بخدمة العملاء.
- وجود اختلالات أو أضرار بالجهاز يعتبر أمرا بالغ الخطورة. لا تقم أبدا بتشغيل جهاز معطل. انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بخدمة العملاء.

خطر الصعق الكهربائي!

- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبدا.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخر.
- 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.

أسباب الأضرار

تنبيه!

- الكماليات أو الرقائق 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 رقائق الألومنيوم أو ورق إعداد المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمنا إعداد المخبوزات والتحمير 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 تغيير درجة الحرارة قد يلحق أضرارا بطبقة المينا (الإيناميل).
- الأطعمة الرطبة: 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 الخبز بشكل زائد عن الحد. فعصارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبز 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.
- الاتساح الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الاتساح الشديد لإطار إحكام الباب يصبح إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن أثناء التشغيل. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائما على نظافة إطار إحكام الباب.
- 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 فوطة أواني مع الكماليات الساخنة.
- الشواء: يراعى عند الشواء ألا يتم تركيب لوح الخبز أو اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى ارتفاع أعلى من المستوى 3. فالسخونة الزائدة تتسبب في تشوه اللوح وتلحق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل) عند الإخراج. وقم بالشواء على الشواية مباشرة فقط في مستوى الارتفاع 4 و 5.

خطر فرط السخونة!

لا تعمل مروحة التبريد في حالة انقطاع التيار الكهربائي. وقد يتعرض الجهاز لفرط السخونة. وتصبح الأسطح المتاحة للمس ساخنة للغاية ويمكن أن تتسبب في حدوث إصابات. كما يمكن أن تلحق أضرار بالجهاز ووحدات التركيب بفعل ارتفاع درجات الحرارة. في حالة انقطاع التيار الكهربائي لا يجوز إشعال الجهاز وتشغيله يدويًا. قم بإيقاف الجهاز في حالة انقطاع الكهرباء.

التصرف في حالة شم رائحة غاز!

الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انفجار.

في حالة شم رائحة غاز أو حدوث اختلالات عند التوصيل بالغاز:

■ أغلق مصدر الإمداد بالغاز أو صمام أسطوانة الغاز على الفور.

■ قم على الفور بإطفاء مصادر اللهب المكشوف والسجائر.

■ لا تقم بتشغيل مفاتيح الأضواء أو الأجهزة، ولا تسحب أي قابس من أي مقبس. ولا تستخدم الهاتف الثابت أو الجوال داخل المنزل.

■ افتح النوافذ وقم بتهوية المكان جيدًا.

■ اتصل بمركز خدمة العملاء أو شركة الإمداد بالغاز.

خطر الاختناق!

يراعى أن استخدام موقد غازي يؤدي إلى توليد حرارة ورطوبة ونواتج قابلة للاحتراق في المكان الموجود فيه. تحقق من التهوية الجيدة لمكان التركيب. واحرص على أن تكون فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتوفير تجهيزات تهوية آلية (على سبيل المثال شفاط أبخرة). في حالة استخدام الجهاز بشكل مكثف لفترات طويلة، فإن ذلك قد يتطلب توافر تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح إحدى النوافذ أو توافر تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال تشغيل تجهيزات التهوية الآلية الموجودة على درجة قدرة أعلى.

خطر الحريق!

■ ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. لا تضع أبدا ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائما 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.

■ الأشياء القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبدا بأشياء قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبدا في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. وأغلق مصدر الإمداد بالغاز.

■ الزيوت والدهون الساخنة تشتعل بسرعة. لا تترك الدهون أو الزيوت الساخنة أبدا دون مراقبة. ولا تقم أبدا باستخدام الماء في إطفاء الحريق. وقم بإطفاء موضع الطهي. قم بإطفاء اللهب بحرص باستخدام غطاء أو بطانية لإطفاء الحريق أو ما شابه.

■ يمكن أن يصبح الجهاز ساخنا للغاية، وبالتالي فإن المواد القابلة للاشتعال يمكن أن تشتعل. لا تقم أبدا بتخزين أو استخدام أية أشياء قابلة للاشتعال (على سبيل المثال عبوات الإيروسولات أو مواد التنظيف) أسفل الجهاز أو بالقرب منه مباشرة. ولا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو فوقه.

■ لا يجوز بأي حال من الأحوال وضع لوح أو لوح خبيز أو مقلاة أو أي إناء طهي آخر على أرضية الفرن بشكل مباشر. حيث إن ذلك يؤدي إلى فرط سخونة أرضية الجهاز ويمكن أن يلحق ضررا كبيرا بأرضية وحدة التركيب.

■ يصبح ظهر الجهاز ساخنا للغاية. وقد يؤدي ذلك إلى الإضرار بأسلاك التوصيل. ويراعى أنه لا يجوز أن تلامس وصلات التيار الكهربائي والغاز ظهر الجهاز.

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.

■ الكماليات والأواني تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائما فوطة أو أواني عند إخراج الكماليات أو الأواني الساخنة من حيز الطهي.

■ أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبدا 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.

■ الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبدا الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

11	ما العمل عند حدوث خلل؟	3	إرشادات الأمان المهمة
12	تغيير لمبة الفرن	5	أسباب الأضرار
12	خدمة العملاء	6	جهازك الجديد
12	نصائح حول الطاقة والبيئة	6	الفرن
12	توفير الطاقة	6	ميكاتي الوقت القصير
12	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة	6	مروحة التبريد
13	الأكريلاميد في المواد الغذائية	6	الكماليات
13	نصائح الاستخدام	7	قبل الاستخدام لأول مرة
13	إعداد المخبوزات	7	تسخين الفرن
14	التحمير والشواء	7	تنظيف الكماليات
		7	طريقة استعمال الفرن
		7	إضاءة الفرن
		7	طرق التشغيل
		7	استعمال الفرن
		8	استعمال الشواية
		8	استعمال السيخ الدوار
		8	استعمال ميكاتي الوقت القصير
		9	العناية والتنظيف
		9	المنظفات
		9	البطانة الحفازة لحيز الطهي
		10	فك وتركيب زجاج الباب
		10	فك وتركيب باب الجهاز
		11	فك وتركيب شبكات قضبان التعليق

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

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).

⚠️ إرشادات الأمان المهمة

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

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات أو الأشخاص 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 توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل التوصيل.

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. انظر شرح الكماليات في دليل الاستعمال.

اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن. احتفظ بدليل الاستعمال والتركيب لاستخدامه لاحقاً أو لتسليمه للمالك الجديد. هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. تراعى التعليمات الخاصة بالتركيب. افحص الجهاز بعد إخراجه من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

يتعين أن يقوم فني معتمد فقط بتوصيل الجهاز. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة الأضرار الناتجة عن التوصيل الخاطئ. عند الرغبة في تعديل الجهاز ليتناسب مع نوع آخر من الغاز، اتصل بمركز خدمة العملاء.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي وفي النطاق الداخلي فقط. يجب أن يكون استخدام الجهاز مقصوراً على تحضير الأطعمة والمشروبات، إذ لا يجوز مطلقاً استخدامه كجهاز تدفئة. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

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

SIEMENS



الفرن المدمج

HG10LG050M

siemens-home.bsh-group.com/welcome

دليل الاستعمال [ar]

Register
your
product
online