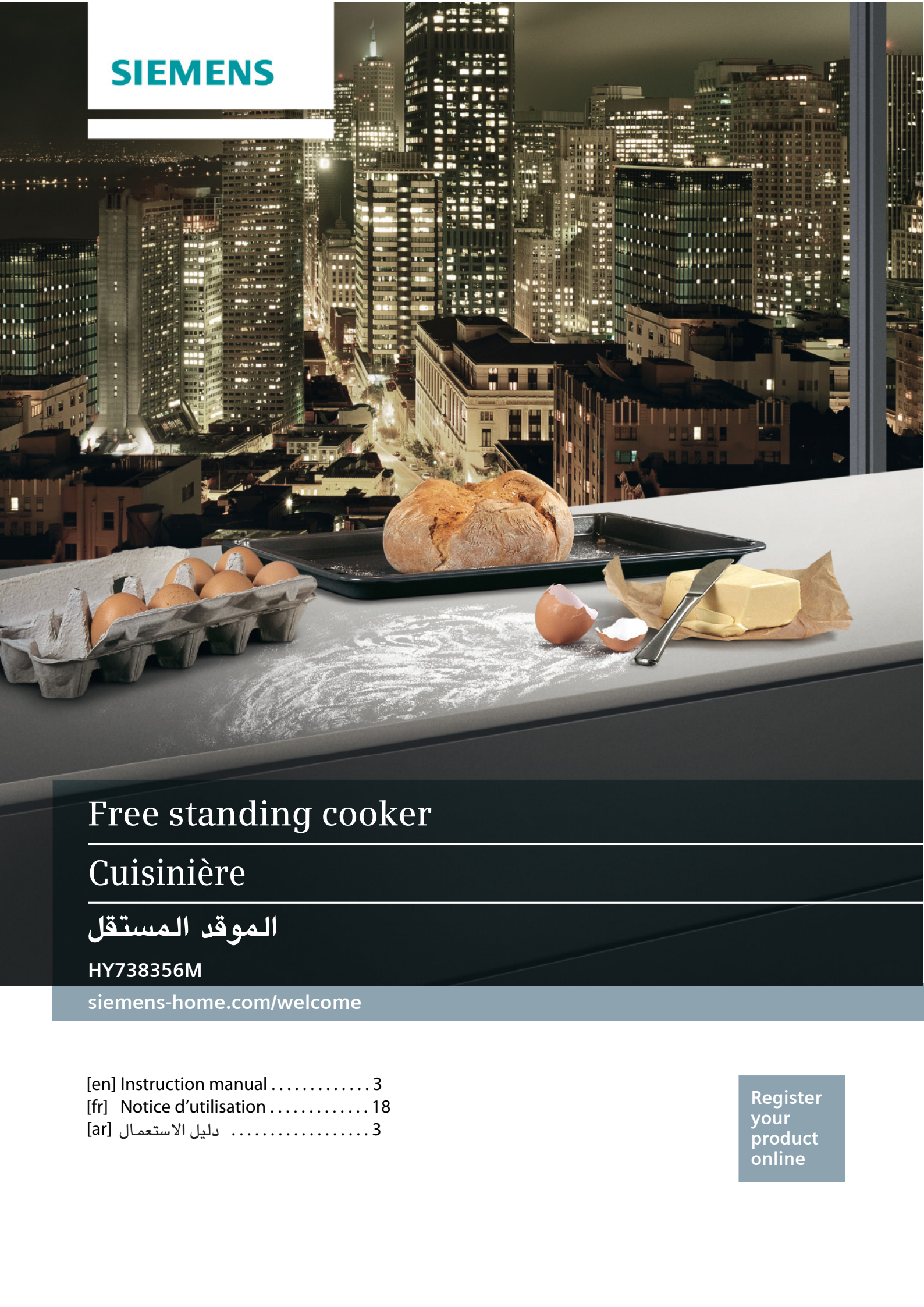




SIEMENS

Free standing cooker

Cuisinière

الموقد المستقل

HY738356M

siemens-home.com/welcome

[en] Instruction manual	3
[fr] Notice d'utilisation	18
[ar] دليل الاستعمال	3

Register
your
product
online

Important safety information.....	4
Causes of damage	6
Your new appliance	7
The control panel	7
Buttons and display.....	8
The hob.....	8
The oven.....	8
Cooling fan.....	8
The storage compartment.....	8
Accessories	9
Before using the oven for the first time.....	9
Setting the clock	9
Baking out the oven	9
Cleaning the accessories.....	9
Setting the hob	10
Switching the hob on and off	10
Large dual-circuit hotplate and extended cooking zone.....	10
How to operate your oven.....	10
Oven lighting.....	10
Operating modes	10
Operating the oven.....	10
Operating the rotary spit.....	10
Setting the time-setting options.....	11
Timer	11
Cooking time	12
End time.....	12
Clock	13
Childproof lock	13
Changing the basic settings	13
Care and cleaning	14
Cleaning agents	14
Catalytic cooking compartment panels.....	14
Removing and fitting the appliance door.....	15
Removing and inserting the hook-in racks	15
Troubleshooting	16
Error messages.....	16
Replacing the oven light bulb.....	16
After-sales service	17
Energy and environment tips	17
Saving energy with your oven	17
Saving energy with the hob	17
Environmentally-friendly disposal.....	17

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

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.

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

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.

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.

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.
- Sauce pans 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.

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.

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.

Storage compartment

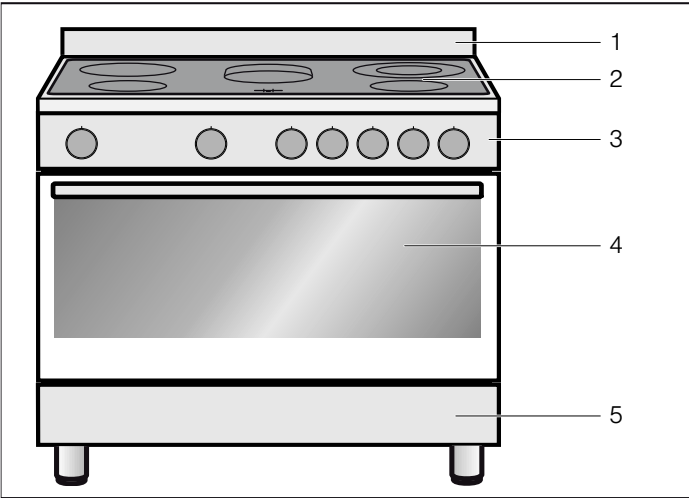
Caution!

Do not place hot objects in the storage compartment. It could be damaged.

Your new appliance

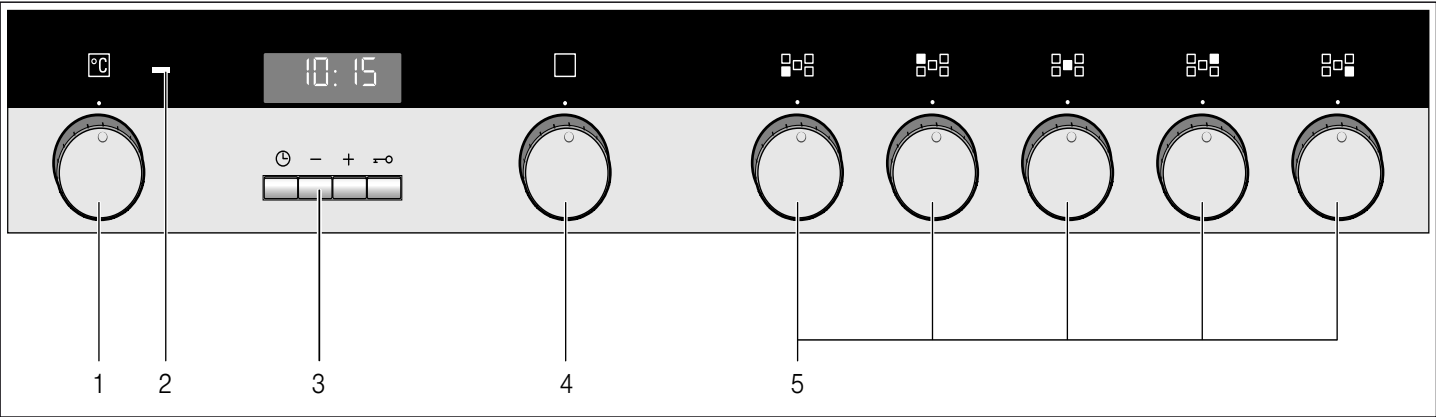
Get to know your appliance. You will find information about the control panel and hob, as well as the oven, types of heating and accessories.

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 hotplates

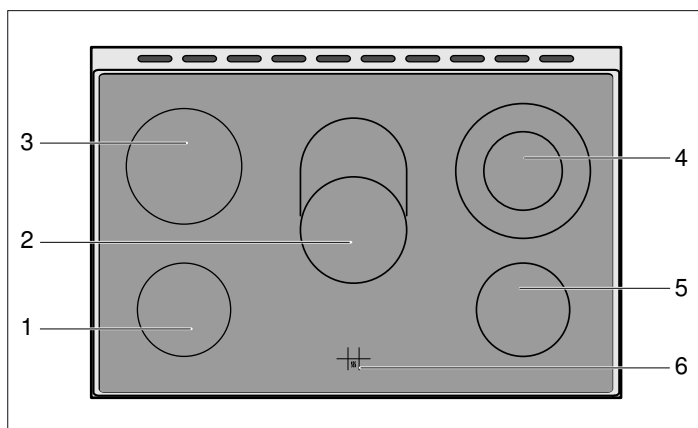
Buttons and display

The buttons are used to set the various additional functions. You can read the values that you have set on the display.

Button	Use
Time-setting options	Selects Timer, Cooking time, End time and Clock.
Minus	Reduces the settings.
Plus	Increases the settings.
Childproof lock	Locks and unlocks the control panel.

The ► arrow next to the corresponding symbol indicates which time-setting option is currently visible on the display. Exception: For the clock, the symbol only lights up if the time is being changed.

The hob



Explanation

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Hotplate 145 mm |
| 2 | Extended cooking zone 170 x 265 mm |
| 3 | Hotplate 180 mm |
| 4 | Dual-circuit hotplate 120 and 210 mm |
| 5 | Hotplate 145 mm |
| 6 | 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	The hotplate is switched off.
1-9 Heat settings	1 = lowest setting 9 = highest setting
Automatic zone control	Switches on the large dual-circuit hotplate or extended cooking zone.

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

Set the operating mode using the function selector.

Symbol	Meaning
0	Off position
	Top/bottom heating*
	Bottom heating
	Grill/rotary spit
	Full-surface grill
	Hot air grill
	Top/bottom heating and hot air
	Hot air
	Defrost setting

* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

Temperature selector

Set the temperature using the temperature selector.

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

There is a limit stop between settings 260 and 0. Do not turn the knob beyond this point.

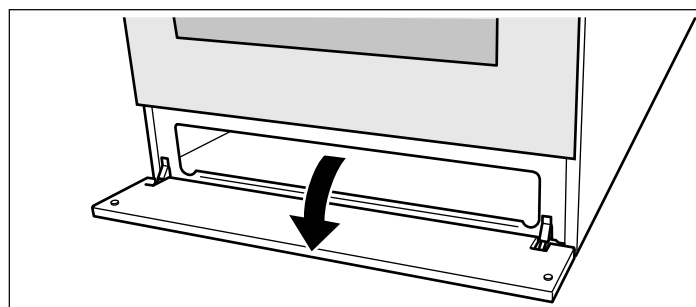
Cooling fan

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.

The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.



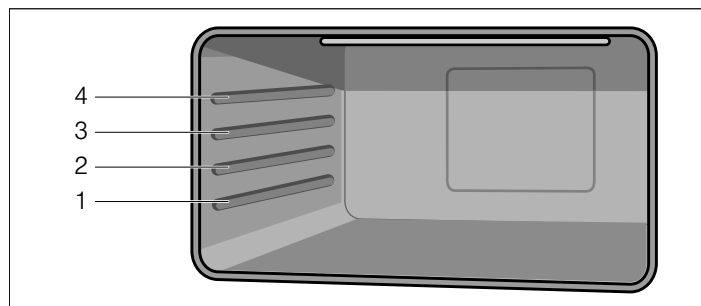
This compartment can be used to store hob or oven accessories.

Risk of fire!

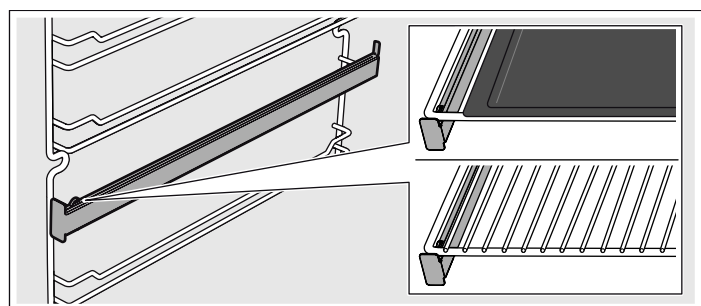
Never leave combustible items in the storage compartment.

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.



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



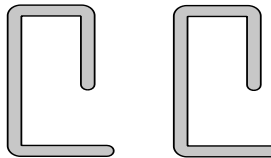
Risk of fire!

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 wire rack 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 dripping fat.
	Support for baking tray The baking tray can be inserted into the oven with this support.
	Rotary spit With rotary spit support and metal hook For roasts and large pieces of poultry. Only use in combination with the enamelled baking tray.
	Locking pins For locking the hinges.

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.

Setting the clock

After the appliance has been connected, the  symbol and three zeros flash in the display. Set the clock.

1. Press the  button.

The clock in the display shows 12:00. The time symbols light up and the  arrow is next to .

2. Use the  or  button to set the clock.

After a few seconds, the time that has been set is adopted.

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.

Setting the hob

In this section, you can find out how to set the hotplates.

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  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  symbol to 0.

How to operate your oven

You have the option of adjusting your oven to a range of different settings. You can control the oven using the electronic clock.

Oven lighting

Switching on the oven light

Turn the function selector to an operating mode.

The oven light also switches on when the oven door is opened.

Switching off the oven light

Turn the function selector to the off position.

Close the oven door.

Operating modes

The following operating modes are available.

Operating mode	Use
 Top/bottom heating*	For sponge cakes in tins, bakes, lean joints of beef, veal and game.
 Bottom heating	For bain-marie applications such as crema catalana, or for preserving. Also improvement setting if the base is not fully baked through
 Grill/rotary spit	Grill: For individual portions or small quantities of steaks, sausages, fish and toast. Rotary spit: For roasts, rolled joints and poultry
 Full-surface grill	For several steaks, sausages, fish and pieces of toast.
 Hot air grill	For poultry and larger pieces of meat
 Top/bottom heating and hot air	For cakes with very moist toppings.
 Hot air	For cakes, pizza and items baked on two levels, for roasting and drying.
 Defrost setting	For defrosting meat, poultry, fish and pastries.

* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

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.

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.

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

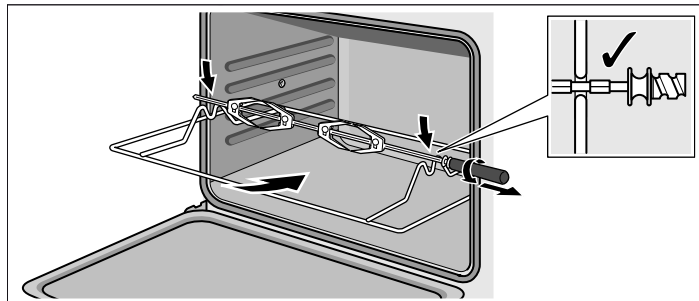
1. Place the joint as centrally as possible on the rotary spit and secure it at both ends with the retaining clips.
You can also secure the joint using kitchen twine.
2. With poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body. This prevents them from overbrowning.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

Inserting the rotary spit

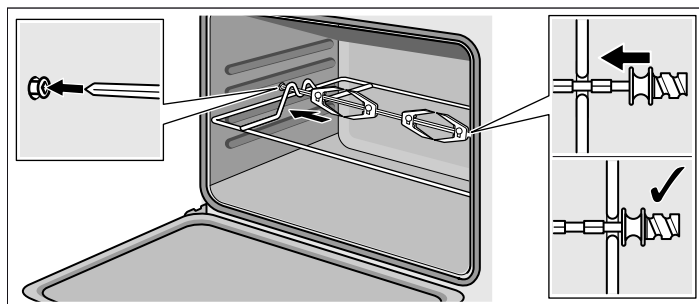
⚠ Risk of burns!

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. Slide the rotary spit shelf halfway in at shelf position 2.
2. Place the rotary spit on the rotary spit shelf and unscrew and remove the handle.



3. Slide in the rotary spit shelf all the way.
4. Slide the rotary spit to the left into the motor mount.



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

Switching on the rotary spit

Turn the control knob for the oven to the position.

Note: Grill+ rotisserie cooking must never exceed 240°C.

Switching off the rotary spit

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

Removing the rotary spit

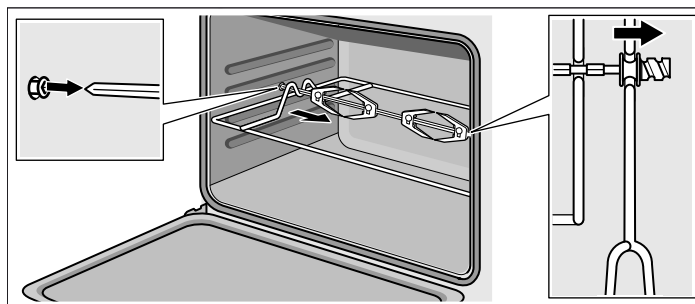
⚠ Risk of burns!

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.

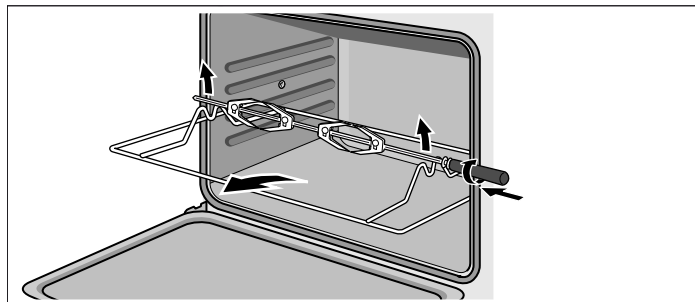
⚠ Risk of burns!

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. Open the appliance door carefully.
2. Using the metal hook, pull the rotary spit to the right out of the motor mount.



3. Pull the rotary spit shelf halfway out of the oven.
4. Hold the rotary spit in place on the left-hand side with an oven glove and screw the handle onto the rotary spit.



5. Lift the rotary spit carefully out of the rotary spit shelf.
6. Remove the rotary spit shelf and the baking tray from the oven.

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the button to call up the menu and switch between the individual functions. All the time symbols are lit when you can make settings. The shows you the time-setting option that is active. A time-setting option that has already been set can be changed direction with the or button when the is next to the relevant time symbol.

Timer

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

1. Press the button once.

The time symbols light up in the display and the arrow is next to .

2. Use the or button to set the timer duration.

Default value for button = 10 minutes

Default value for button = 5 minutes

After a few seconds, the time setting is adopted. The timer starts. The symbol lights up in the display and the timer duration counts down. The other time symbols go out.

The timer duration has elapsed

A signal sounds. 0:00 is shown in the display. Use the button to switch off the timer.

Changing the timer duration

Use the or button to change the timer duration. After a few seconds, the change is adopted.

Canceling the timer duration

Use the **—** button to reset the timer duration to 0:00. The change will be adopted after a few seconds. The timer is switched off.

Checking the time settings

If several time-setting options are set, the relevant symbols are illuminated on the display. The time-setting options symbol is in the foreground and preceded by the **►** arrow.

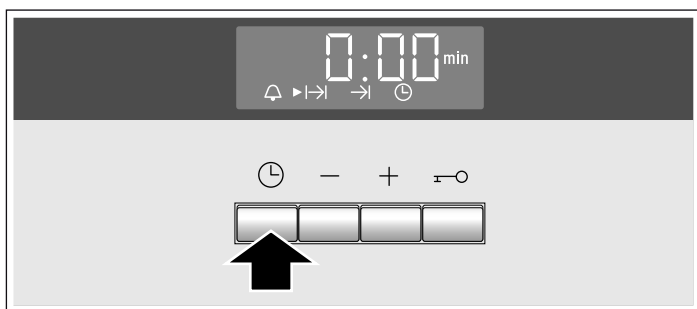
To call up the **⌚** timer, **I→I** cooking time, **→I** end time or **⌚** clock, press the **⌚** button repeatedly until the **►** arrow is next to the relevant symbol. The display shows the value for a few seconds.

Cooking time

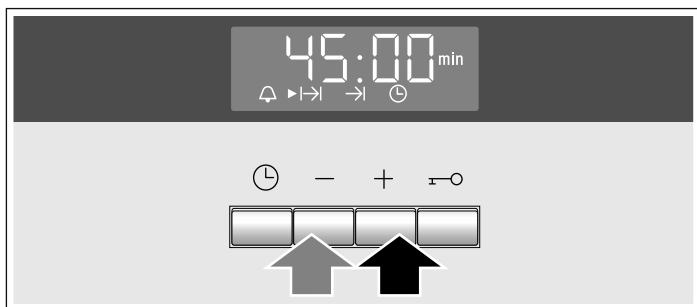
The cooking time for your dish can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

Example in the picture: cooking time 45 minutes.

1. Use the function selector to set the type of heating.
2. Set the temperature or grill setting using the temperature selector.
3. Press the **⌚** button twice.
0:00 is shown in the display. The time symbols light up and the **►** arrow is next to **I→I**.



4. Use the **+** or **—** button to set the cooking time.
Default value for **+** button = 30 minutes
Default value for **—** button = 10 minutes



The oven will start up after a few seconds. The cooking time counts down in the display and the **►I→I** symbol lights up. The other time symbols go out.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display. Press the **⌚** button. You can set a new cooking time using the **+** or **—** button. Or press the **⌚** button twice and turn the function selector to the off position. The oven switches off.

Changing the cooking time

Use the **+** or **—** button to change the cooking time. After a few seconds, the change is adopted. If the timer has been set, press the **⌚** button beforehand.

Canceling the cooking time

Use the **—** button to reset the cooking time to 0:00. After a few seconds, the change is adopted. The cooking time is cancelled. If the timer has been set, press the **⌚** button beforehand.

Checking the time settings

If several time-setting options are set, the relevant symbols are illuminated on the display. The time-setting options symbol is in the foreground and preceded by the **►** arrow.

To call up the **⌚** timer, **I→I** cooking time, **→I** end time or **⌚** clock, press the **⌚** button repeatedly until the **►** arrow is next to the relevant symbol. The display shows the value for a few seconds.

End time

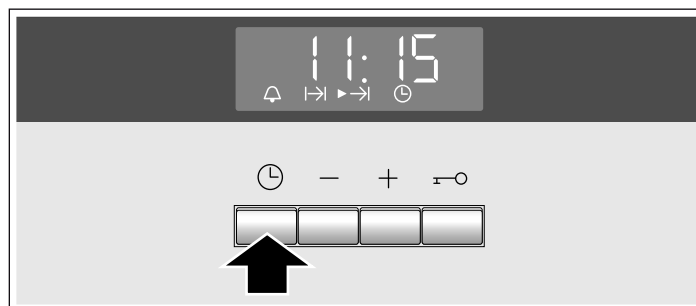
You can change the time at which you wish your dish to be ready. The oven starts automatically and finishes at the desired time. You can, for example, put your dish in the cooking compartment in the morning and set the cooking time so that it is ready at lunch time.

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

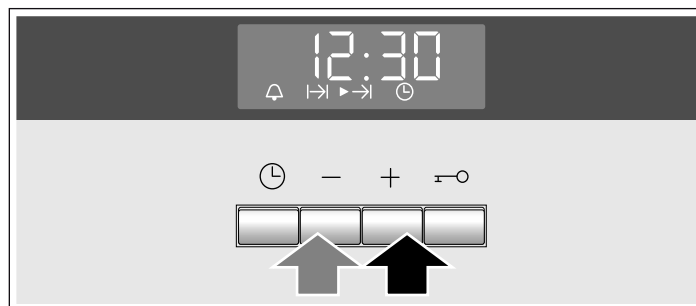
Example in the picture: it is 10:30 am, the cooking time is 45 minutes and the oven is required to finish cooking at 12:30 pm.

1. Adjust the function selector.
2. Set the temperature selector.
3. Press the **⌚** button twice.
4. Use the **+** or **—** button to set the cooking time.
5. Press the **⌚** button.

The **►** arrow is next to **→I**. The time when the dish will be ready is displayed.



6. Use the **+** or **—** button to set a later end time.



After a few seconds, the oven adopts the settings and switches to standby position. The display shows the time at which the dish will be ready and the **►** arrow is next to the **→I** symbol. The **⌚** and **⌚** symbols go out. When the oven starts, the cooking time counts down in the display and the **►** arrow is next to the **I→I** symbol. The **→I** symbol goes out.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display. Press the **⌚** button. You can set a new cooking time using the **+** or **—** button. Or press the **⌚** button twice and turn the function selector to the off position. The oven switches off.

Changing the end time

Use the + or – button to change the end time. After a few seconds, the change is adopted. If the timer has been set, first press the ⌚ button twice. Do not change the end time if the cooking time has already started to elapse. The cooking result would no longer be correct.

Cancelling the end time

Use the – button to reset the end time to the current time. After a few seconds, the change is adopted. The oven starts. If the timer has been set, first press the ⌚ button twice.

Checking the time settings

If several time-setting options are set, the relevant symbols are illuminated on the display. The time-setting options symbol is in the foreground and preceded by the ► arrow. To call up the ⏸ timer, I→I cooking time, →I end time or ⌚ clock, press the ⌚ button repeatedly until the ► arrow is next to the relevant symbol. The display shows the value for a few seconds.

Clock

After connecting the appliance to the mains or after a power cut, the ⌚ symbol and three zeros flash in the display. Set the clock.

- 1. Press the ⌚ button.
The clock in the display shows 12:00. The time symbols light up and the ► arrow is next to ⌚.
- 2. Use the + or – button to set the clock.
After a few seconds, the time that has been set is adopted.

Changing the clock

No other time-setting option should have been set.

- 1. Press the ⌚ button four times.
The time symbols light up in the display and the ► arrow is next to ⌚.
- 2. Use the + or – button to change the clock.
After a few seconds, the time that has been set is adopted.

Hiding the clock

You can hide the clock. For more information, please refer to the section *Changing the basic settings*.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children from switching it on by accident. The oven will not respond to any settings. You can still set the clock and the timer when the childproof lock is activated. If the type of heating and temperature or grill setting are set, the childproof lock interrupts the heater element. **Note:** If a hob is connected, it will not be affected by the childproof lock on the oven.

Activating the childproof lock

No cooking time or end time should be set. Press and hold the 🔒 button for approx. four seconds. The 🔒 symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Deactivating the childproof lock

Press and hold the 🔒 button for approx. four seconds. The 🔒 symbol goes out in the display. The childproof lock is deactivated.

Changing the basic settings

Your oven has various basic settings. These settings can be customised to suit your requirements.

Basic setting	Selection 1	Selection 2	Selection 3
c1 Clock display	always*	only with the ⌚ button	-
c2 Signal duration upon completion of a cooking time or timer period	approx. 10 seconds	approx. 2 minutes*	approx. 5 minutes
c3 Waiting time until a setting is applied	approx. 2 seconds	approx. 5 seconds*	approx. 10 seconds

* Factory setting

- 1. Press and hold the ⌚ button for approx. 4 seconds.
The current basic setting for the clock display is shown in the display, e.g. c1 1 for selection 1.
- 2. Use the + or – button to change the basic setting.
- 3. Confirm by pressing the ⌚ button.
The next basic setting appears in the display. You can scroll through all levels with the ⌚ button and change the setting with the + or – button.
- 4. To finish, press and hold the ⌚ button for approx. 4 seconds.
All basic settings are applied.
You may change the basic settings at any time.

No other time-setting option should have been set.

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

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

Do not

use

- 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 on the hob.

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. Please note the manufacturer's instructions.

Only use

warm, soapy water

- on the hob surround.
- Do not use abrasive materials, scouring sponges,
- aggressive cleaners such as oven spray or stain removers,
- or glass scrapers.

Do not

use

- 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 on the oven.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Appliance exterior	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 and plastic	Glass cleaner: Clean with a soft cloth.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	To facilitate cleaning, you can switch on the interior lighting and detach the appliance door if necessary. Apply commercially available washing-up liquid or a vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Soften baked-on food residues with a damp cloth and detergent. We recommend using oven-cleaning gel if the oven is very dirty. This can be applied to the affected area. Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.
Self-cleaning surfaces (rough surfaces)	Please see the notes in section: Self-cleaning surfaces
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.

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

Removing and fitting the appliance door

You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

Removing the appliance door

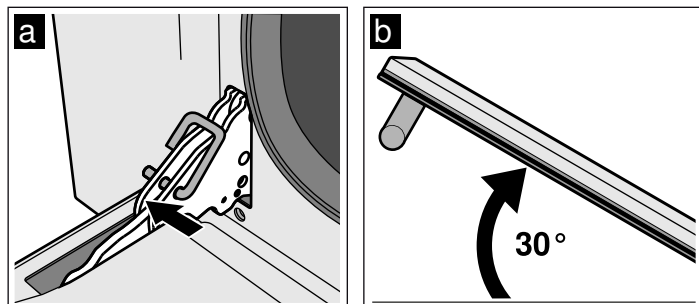
Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. When removing the oven door, ensure that the locking pins are fully inserted into the holes in the hinges.

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



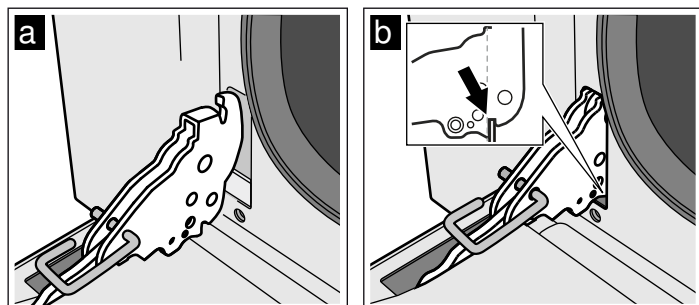
4. Raise the oven door slightly and pull it out.

Note: Do not fully close the oven door. The hinges may become bent and the enamel may 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!

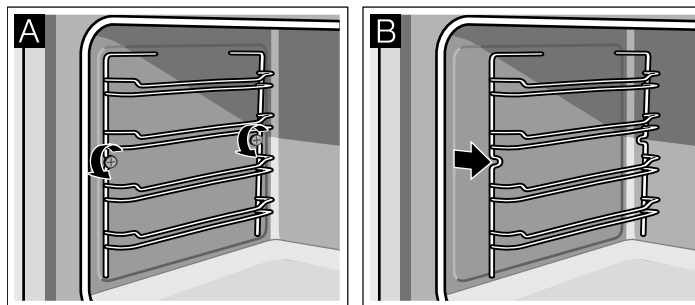
If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call after-sales service.

Removing and inserting the hook-in racks

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

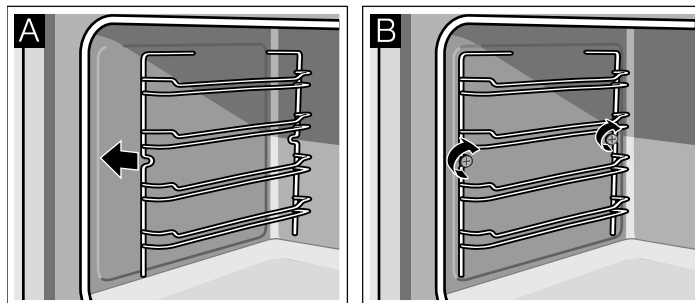
Removing the hook-in racks

1. Unscrew the right and left-hand screws on the hook-in rack.
2. Remove the hook-in rack.



Inserting the hook-in rack

1. Hold the hook-in rack in front of the drill holes in the side panel.
2. Screw in the hook-in rack tight again using the screws.



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

Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance is not functioning.	Faulty fuse	Look in the fuse box and check that the fuse is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
 and zeros flash in the display.	Power cut	Reset the clock.
The oven light has failed.	Faulty oven light	Change the oven light bulb, (see section "Replacing oven light")
The gas burner does not ignite.	Power cut or damp ignition plugs	Light the gas burner with a gas lighter or a match.
The oven does not heat up.	Faulty fuse.	Check the fuse and replace if necessary.
	The function selector has not been set.	Set the function selector.
All dishes prepared in the oven burn within a 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.

Error messages

If an error message with  appears, press the  button. The message disappears. A time function that has been set is cleared. If the error message does not disappear, please contact the after-sales service.

You can take remedial action yourself if the following error message is displayed.

Error message	Possible cause	Remedy/information
E011	A button was depressed for too long or is covered up.	Press all buttons individually. Check whether any buttons are jammed, covered up or soiled.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

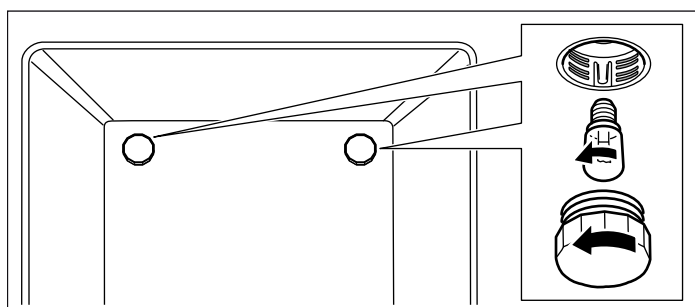
Replacing the oven light bulb

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please supply your appliance's E number and FD number. 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. Switch off the circuit breaker or unplug the mains plug.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cold cooking compartment to prevent damage.
4. Unscrew the glass cover from the defective oven light bulb inside the cooking compartment.



5. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type.

Voltage: 230 V;

Power: 25 W;

Thread: E14;

Temperature resistance: 300°C

6. Screw the glass cover for the oven light back on.
7. Remove the tea towel and switch the circuit breaker back on or plug in the mains plug.
8. Switch on the oven lighting and check that it is working properly.

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 and the relevant numbers can be found on the inside of the storage compartment flap.

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 in the oven and when cooking on the hob, 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.

Précautions de sécurité importantes.....	19
Causes de dommages	21
Votre nouvel appareil.....	22
Bandeau de commande.....	22
Touches et affichage.....	23
La table de cuisson	23
Le four.....	23
Ventilateur de refroidissement.....	23
Le compartiment de rangement.....	23
Accessoire.....	24
Avant la première utilisation	24
Réglage de l'heure	24
Chauffe à vide du four	24
Nettoyer les accessoires	24
Réglage de la table de cuisson.....	25
Allumer et éteindre la table de cuisson.....	25
Grand foyer à deux zones et zone pour poissonnière	25
Voici comment utiliser le four	25
Eclairage.....	25
Modes de fonctionnement	25
Utilisation du four	25
Commande du tournebroche	26
Réglage des fonctions de temps.....	27
Minuterie	27
Durée.....	27
Heure de la fin	28
Heure.....	28
Sécurité-enfants.....	28
Modifier les réglages de base.....	29
Entretien et nettoyage	29
Nettoyants	29
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson.....	30
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	30
Retrait et montage des grilles supports	31
Pannes et dépannage.....	31
Messages d'erreur.....	32
Changer la lampe du four.....	32
Service après-vente	32
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	33
Économiser de l'énergie dans le four	33
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	33
Élimination écologique.....	33

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :

www.siemens-home.com et la boutique en ligne :
www.siemens-eshop.com

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes. Ne conservez, dans le tiroir, que les accessoires du four. Les objets inflammables et combustibles ne doivent pas être conservés dans le tiroir-socle.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.

- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne pas placer de plat sur la sole du compartiment de cuisson. Cela crée une accumulation de chaleur. Le temps de cuisson n'est plus le même et l'émail sera endommagé.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entreouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas se suspendre à la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Accessoires lourds : Ne retirez pas trop loin les accessoires lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utilisez toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

Compartiment de rangement

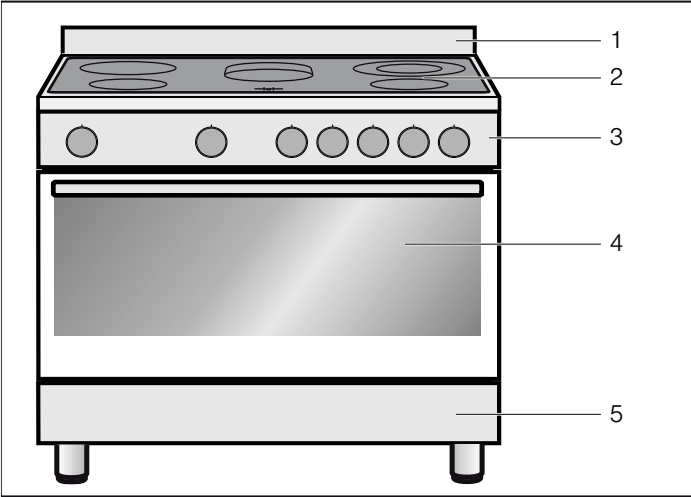
Attention !

Ne placez pas d'objets chauds dans le compartiment de rangement. Il risque d'être endommagé.

Votre nouvel appareil

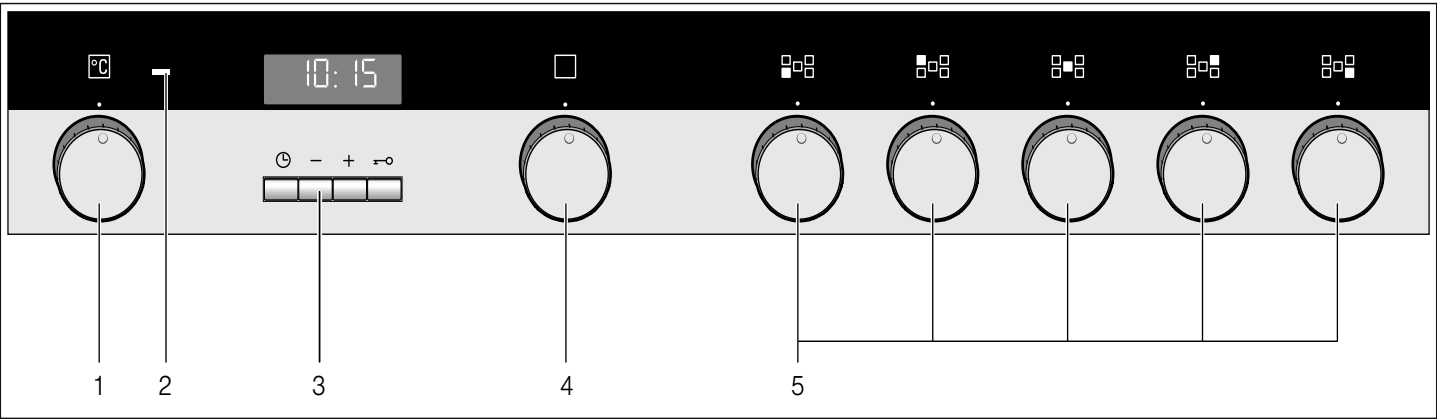
Les informations qui suivent vont vous permettre de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Elles se rapportent au bandeau de commande et à la table de cuisson ainsi qu'au four, aux différents modes de cuisson et aux accessoires fournis.

Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Explication	
1	Protection contre les éclaboussures
2	Table de cuisson
3	Bandeau de commande
4	Four
5	Compartiment de rangement

Bandeau de commande



Explication	
1	Manette de commande température du four
2	Voyant lumineux du four
3	Touches et affichage
4	Manette de commande Fonctions du four
5	Manettes de commande des foyers

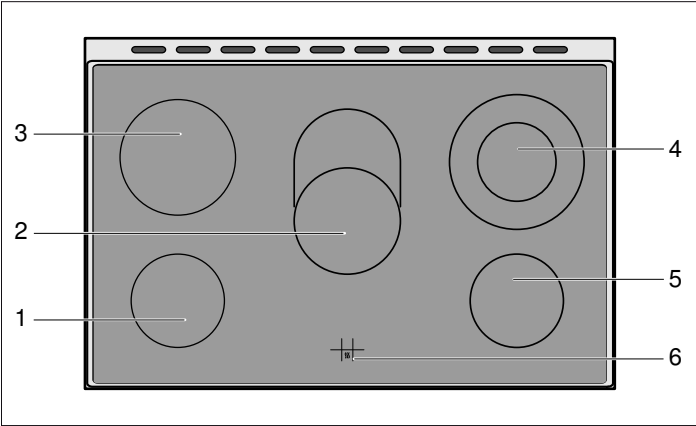
Touches et affichage

Avec les touches vous réglez différentes fonctions additionnelles. Dans l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche	Emploi
Fonctions de temps	Sélection du minuteur , de la durée , de l'heure de la fin et de l'heure .
- Moins	Réduire les valeurs de réglage
+ Plus	Augmenter les valeurs de réglage
Sécurité-enfants	Verrouiller et déverrouiller le bandeau de commande.

La flèche ► précédant le symbole correspondant indique quelle fonction de temps est à l'avant-plan dans l'affichage. Exception : pour l'heure, le symbole s'allume uniquement lorsque vous procédez à une modification.

La table de cuisson



Explication	
1	Foyer 145 mm
2	Zone pour poissonnière 170 x 265 mm
3	Foyer 180 mm
4	Foyer à deux zones 120 et 210 mm
5	Foyer 145 mm
6	Indicateur de chaleur résiduelle

Manettes de commande des foyers

Avec les manettes de commandes vous réglez la puissance de chauffe des différents foyers.

Position	Signification
0	Position zéro Le foyer est éteint.
1-9	Positions de chauffe 1 = puissance minimale 9 = puissance maximale
,	Activation d'une zone Enclencher le grand foyer à deux zones ou la zone pour poissonnière.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. Même si la table de cuisson est éteinte, l'indicateur est allumé jusqu'à ce que le foyer soit suffisamment refroidi. Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle en économisant de l'énergie et par exemple maintenir un petit plat au chaud.

Le four

Pour utiliser le four vous avez besoin de deux manettes de commande. Le sélecteur des fonctions et le thermostat.

Manette de commande du four

Sélecteur des fonctions

Avec le sélecteur des fonctions vous réglez le mode de fonctionnement.

Symbole	Signification
0	Position zéro
	Convection naturelle*
	Chaleur de sole
	Gril/tournebroche
	Gril grande surface
	Gril air pulsé
	Convection naturelle & chaleur tournante
	Chaleur tournante
	Position décongélation

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Thermostat

Le thermostat sert à régler la température.

Position	Signification
0	Arrêt
50 - 260	Plage de température en °C

Il y a une butée entre les positions 260 et 0. Ne tournez pas plus loin.

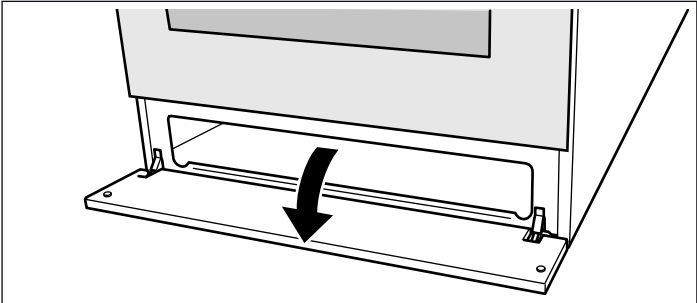
Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

Le compartiment de rangement

Ouvrez le compartiment de rangement en rabattant le cache.



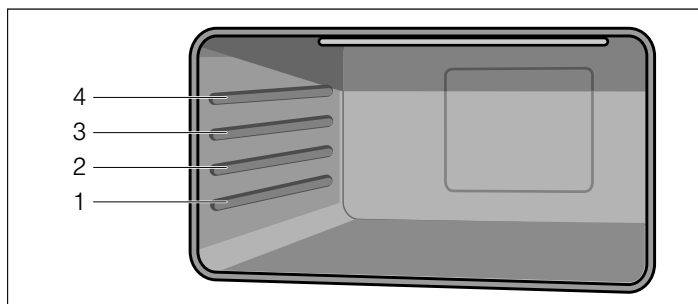
Dans ce compartiment vous pouvez ranger les accessoires de la table de cuisson ou du four.

Risque d'incendie !

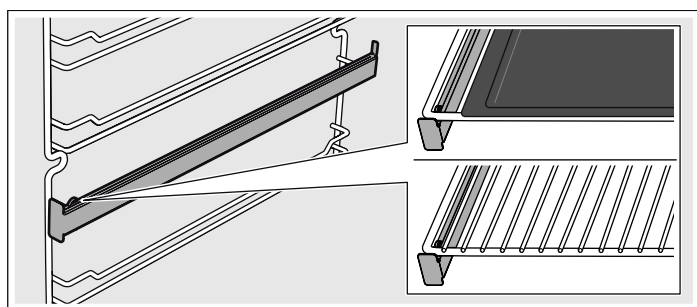
Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de rangement.

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



Les rails télescopiques permettent de retirer l'accessoire complètement. Lors de la mise en place du support de la plaque à pâtisserie et de la grille, veillez à ce qu'ils s'encliquettent dans les rails devant l'indentation.



⚠ Risque d'incendie !

Ne jamais mettre une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou un autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager le fond du meuble d'encastrement.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Accessoires	Description
	Grille à pâtisserie/de rôtissage Pour des ustensiles, moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Egalement utilisable comme collecteur de graisse.
	Support de plaque à pâtisserie Ce support permet d'enfourner la plaque à pâtisserie.
	Tournebroche Avec porte-broche et étrier métallique Pour des rôtis et grosses volailles. L'utiliser uniquement en combinaison avec la plaque à pâtisserie émaillée.
	Tiges de sécurité Pour bloquer les charnières.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le conformément aux réglementations en la matière.

Réglage de l'heure

Après le raccordement de l'appareil, le symbole ⌚ et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche ⌚.

L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage. Les symboles de temps sont allumés, la flèche ► précède ⌚.

2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou -.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

1. Retirer les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.

2. Enlever tous les résidus d'emballage, tels que des petits morceaux de polystyrène, du compartiment de cuisson.

3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Enlever le film protecteur.

4. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, humide.

5. Nettoyer le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur de neuf, chauffer le four vide et fermé.

1. Régler le thermostat sur la température maximale.

2. Eteindre le four au bout de 45 minutes.

Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyer le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

2. Monter les grilles supports.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson au moyen des manettes de commande des foyers.

Réglage d'un foyer

Avec les manettes de commande des foyers vous réglez la puissance de chauffe des foyers. Appuyez sur la manette de commande du foyer désiré et tournez-la sur la position désirée.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

Remarque : Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Grand foyer à deux zones et zone pour poissonnière

Vous pouvez modifier la dimension de ces foyers.

Enclenchement de la grande surface

Tourner l'interrupteur du foyer jusqu'à la position 9 - vous y ressentirez une légère résistance - continuer à tourner jusqu'au symbole / = grand foyer à deux zones ou Zone pour poissonnière
Ramener ensuite l'interrupteur à la position de chauffe désirée.

Ramener le réglage à la petite surface

Tourner l'interrupteur du foyer jusqu'à 0 et régler à nouveau.

Le petit foyer à deux zones est idéal pour réchauffer des petites quantités.

Attention !

Ne jamais régler sur 0 en passant par-dessus le symbole ☉/8.

Voici comment utiliser le four

Vous avez la possibilité d'effectuer différents réglages de votre four. Vous pouvez piloter le four par l'horloge électronique.

Eclairage

Allumer l'éclairage du four

Régler le sélecteur des fonctions sur un mode de fonctionnement.

L'éclairage du four s'allume aussi lorsqu'on ouvre la porte du four.

Eteindre l'éclairage du four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Fermer la porte du four.

Modes de fonctionnement

Les modes de fonctionnement suivants sont disponibles.

Mode de fonction- nement	Utilisation
 Convection naturelle*	Pour des cakes cuits dans des moules, soufflés, pièces de rôtis maigres de boeuf, veau et gibier.
 Chaleur de sole	Pour des préparations dans un bain-marie tels que de la crème catalane, ou pour la mise en conserve. Aussi une position de correction si le fond n'est pas bien cuit
 Gril/tournebroche	Gril : Pour des portions individuelles ou de petites quantités de steaks, saucisses, poisson et de toasts. Tournebroche : Pour des rôtis, rôtis roulés et des volailles
 Gril grande surface	Pour plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts
 Gril air pulsé	Pour de la volaille et des grandes pièces de viande
 Convection naturelle & chaleur tournante	Pour des gâteaux garnis très juteux.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Mode de fonction- nement	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour des gâteaux, pizzas et pâtisseries cuits sur deux niveaux, pour le rôtissage et la déshydratation.
 Position décongé- lation	Pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson et des pâtisseries.
* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.	

Utilisation du four

Allumer le four

Remarque : Maintenir toujours la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Régler le thermostat sur la température désirée.
Le four se met en marche.

Le voyant lumineux est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Eteindre le four

1. Régler le sélecteur des fonctions sur la position 0.
2. Régler le thermostat sur la position 0.
Le four s'éteint.

Commande du tournebroche

Le tournebroche est idéal pour le rôtissage, comme pour préparer du rôti roulé et de la volaille. La viande sera cuite uniformément.

L'entraînement du tournebroche est automatiquement activé dès la mise en marche du gril.

Préparer le rôti

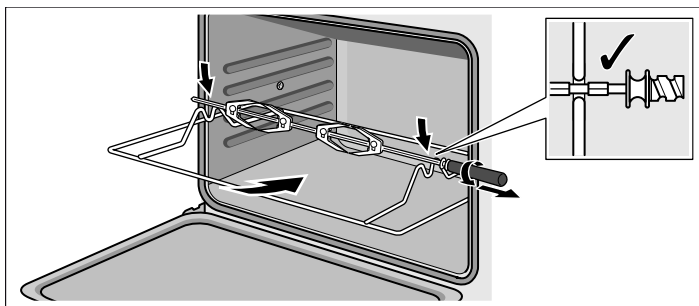
1. Embrocher le rôti sur le tournebroche en le centrant le mieux possible et le fixer aux deux extrémités avec les crochets. Le rôti peut être fixé en plus avec de la ficelle de cuisine.
2. En cas de volaille, fixer les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop.
3. Piquer la peau en-dessous des ailes, la graisse peut ainsi s'écouler.

Mise en place de la broche

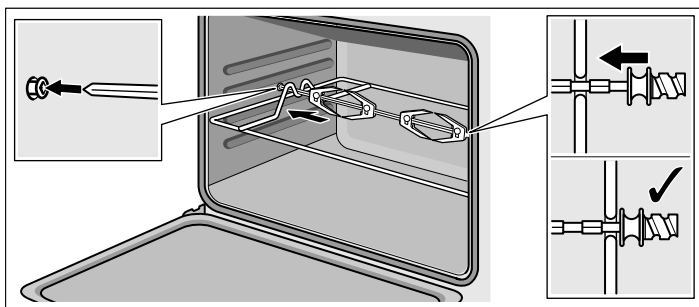
⚠ Risque de brûlure !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes du compartiment de cuisson ni les éléments chauffants. Eloigner systématiquement les enfants. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur chaude peut s'échapper.

1. Introduire le support de la broche jusqu'à la moitié au niveau d'enfournement 2.
2. Placer la broche sur son support et dévisser la poignée.



3. Introduire la broche jusqu'en butée.
4. Pousser la broche à gauche dans le logement du moteur.



5. Verser de l'eau sur la plaque à pâtisserie et l'enfourner au niveau 1 comme collecteur de graisse.
6. Fermer la porte de l'appareil.

Activer le tournebroche

Régler la manette de commande du four sur la position

Remarque : Les cuissons au gril et au tournebroche ne doivent jamais dépasser 240°C.

Désactiver le fonctionnement du tournebroche

Régler la manette de commande du four sur la position 0.

Retirer la broche

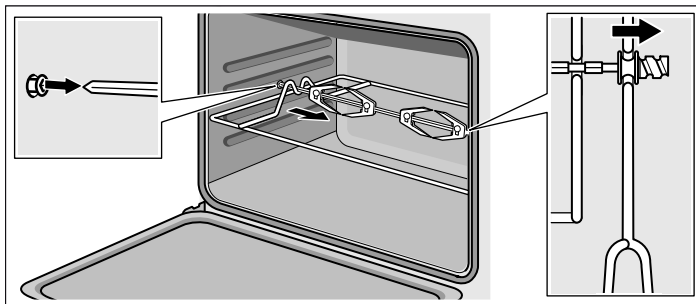
⚠ Risque de brûlure !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes du compartiment de cuisson ni les éléments chauffants. Eloigner systématiquement les enfants. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur chaude peut s'échapper.

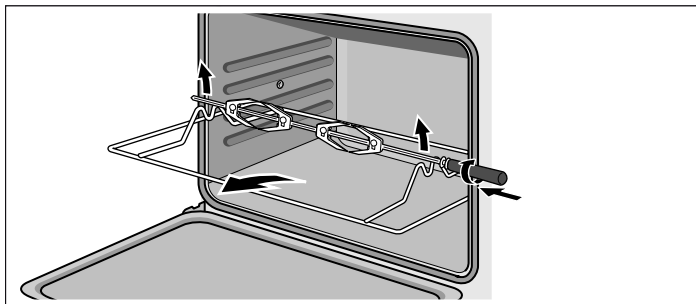
⚠ Risque de brûlure !

Ne jamais toucher directement la broche chaude ou d'autres accessoires chauds. Saisir un accessoire chaud uniquement avec des maniques ou des gants thermoisolants.

1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.
2. Enlever la broche du logement moteur en la retirant vers la droite au moyen de l'étrier métallique.

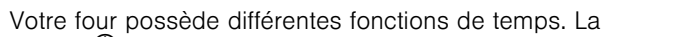
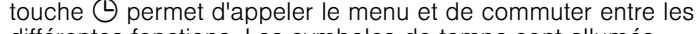
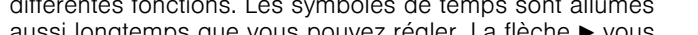
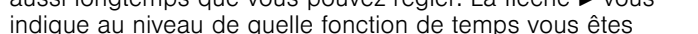
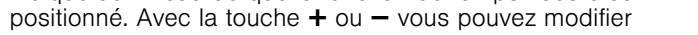


3. Retirer le support de la broche jusqu'à la moitié du four.
4. Retenir la broche sur le côté gauche avec une manique et visser la poignée dans la broche.



5. Lever la broche prudemment de son support.
6. Retirer le support de la broche et la plaque à pâtisserie du four.

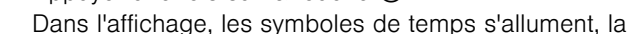
Réglage des fonctions de temps

Votre four possède différentes fonctions de temps. La touche  permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés aussi longtemps que vous pouvez régler. La flèche  vous indique au niveau de quelle fonction de temps vous êtes positionné. Avec la touche  ou  vous pouvez modifier directement une fonction de temps déjà réglée, si la flèche  précède le symbole de temps.

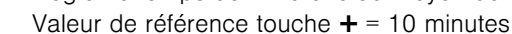
Minuterie

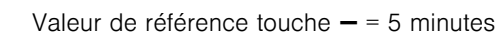
Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui s'est écoulé.

1. Appuyer une fois sur la touche .

Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .

2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche ou .

Valeur de référence touche  = 10 minutes

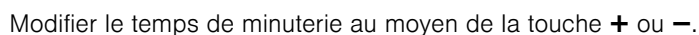
Valeur de référence touche  = 5 minutes

Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. Le minuteur se met en marche. Dans l'affichage, le symbole  est allumé et le temps de minuterie s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.

Le temps de minuterie est écoulé

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît 0:00. Désactiver la minuterie au moyen de la touche .

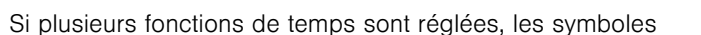
Modifier le temps de la minuterie

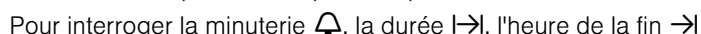
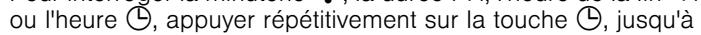
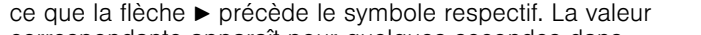
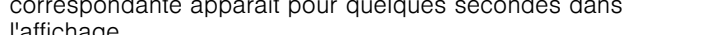
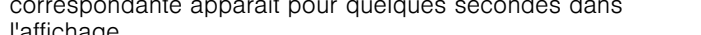
Modifier le temps de minuterie au moyen de la touche  ou . La modification sera validée après quelques secondes.

Annuler le temps de la minuterie

Au moyen de la touche , remettre le temps de minuterie sur 0:00. La modification sera validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche .

Pour interroger la minuterie , la durée , l'heure de la fin , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que la flèche  précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Durée

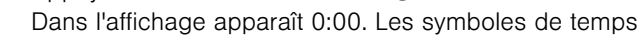
Vous pouvez régler au four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

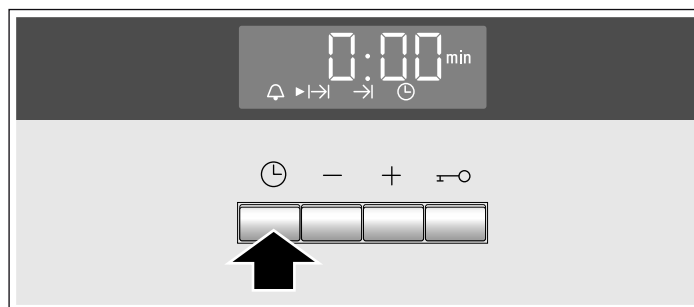
Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.

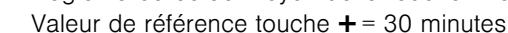
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.

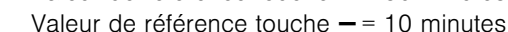
3. Appuyer deux fois sur la touche .

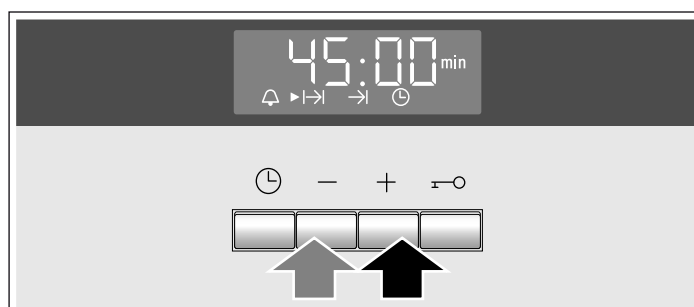
Dans l'affichage apparaît 0:00. Les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .



4. Régler la durée au moyen de la touche ou .

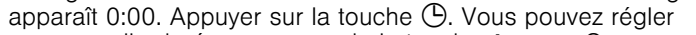
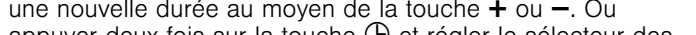
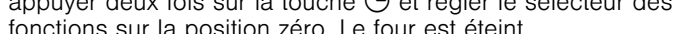
Valeur de référence touche  = 30 minutes

Valeur de référence touche  = 10 minutes

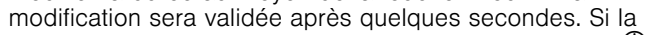
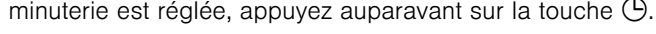


Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Dans l'affichage, la durée s'écoule visiblement et le symbole  est allumé. Les autres symboles de temps s'éteignent.

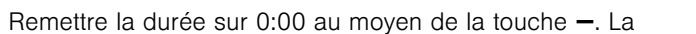
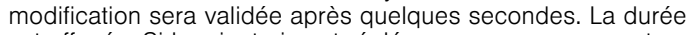
La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 0:00. Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche  ou . Ou appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

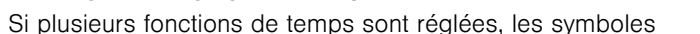
Modifier la durée

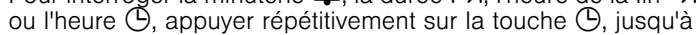
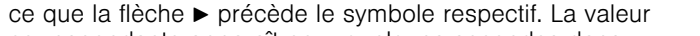
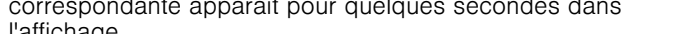
Modifier la durée au moyen de la touche  ou . La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

Annuler la durée

Remettre la durée sur 0:00 au moyen de la touche . La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche .

Pour interroger la minuterie , la durée , l'heure de la fin , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que la flèche  précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

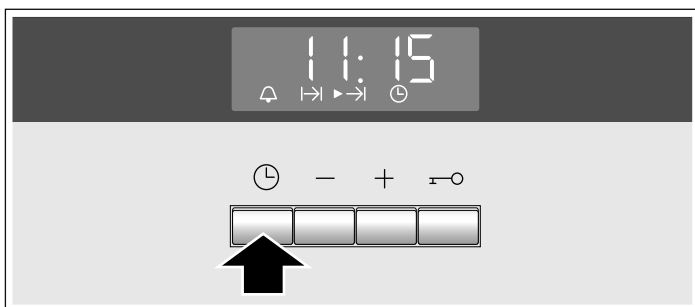
Heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson est terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

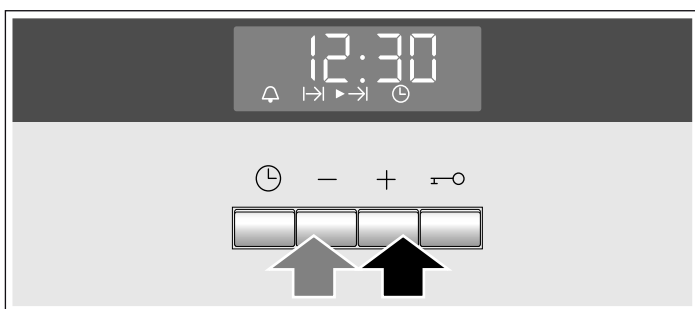
Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et s'avarient.

Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est de 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30 h.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
5. Appuyer sur la touche .
La flèche ► précède →I. Dans l'affichage apparaît l'heure à laquelle le mets sera prêt.



6. Différer l'heure de la fin à l'aide de la touche **+** ou **-**.



Après quelques secondes, le four valide les réglages et se met en position d'attente. L'affichage indique l'heure à laquelle le mets sera prêt et la flèche ► précède le symbole →I. Le symbole  et  s'éteignent. Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et la flèche ► précède le symbole I→I. Le symbole →I s'éteint.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 0:00. Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Ou appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier l'heure de la fin

Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche . Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.

Annuler l'heure de la fin

Remettre l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Le four se met en marche. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche .

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche ►.

Pour interroger la minuterie , la durée I→I, l'heure de la fin →I ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que la flèche ► précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole  et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .
L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage. Les symboles de temps sont allumés, la flèche ► précède .
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche .
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche ► précède .
2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Le four ne réagit à aucun réglage. Vous pouvez régler le minuteur et l'heure même si la sécurité-enfants est activée.

Si un mode de cuisson et la température ou une position grill sont réglés, la sécurité-enfants coupe le chauffage.

Remarque : La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement raccordée.

Activer la sécurité-enfants

Aucune durée ou heure de la fin ne doit être réglée.

Appuyer sur la touche  pendant env. quatre secondes.

Le symbole  apparaît dans l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant env. quatre secondes.

Le symbole  s'éteint dans l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

Modifier les réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Réglage de base	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
c1 Affichage heure	permanent*	unique-ment avec la touche ☹	-
c2 Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	env. 10 sec.	env. 2 min.*	env. 5 min.
c3 Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	env. 2 sec.	env. 5 sec.*	env. 10 sec.

* Réglage usine

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

- Appuyer sur la touche ☹ pendant 4 secondes env.
Le réglage de base actuel pour la durée du signal, p.ex. c1 1 pour la sélection 1 apparaît dans l'affichage.
 - Modifier le réglage de base au moyen de la touche + ou -.
 - Confirmer au moyen de la touche ☹.
Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche ☹ vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier à l'aide de la touche + ou -.
 - A la fin, appuyer sur la touche ☹ pendant 4 secondes env.
Tous les réglages de base sont validés.
- Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

⚠ Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

⚠ Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

- de produits à vaisselle non dilués ou de nettoyants pour lave-vaisselle
- de produits récurants, des éponges à dos récurant
- de nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- de nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Utilisez

pour le cadre de la table de cuisson

- uniquement de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle, n'utilisez pas
- de produits récurants, des éponges à dos récurant
- de nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- de racloirs à verre

N'utilisez pas

pour le four

- de produits agressifs ou récurants
- de nettoyants fortement alcoolisés
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spécifiques pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas rincer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson

Les panneaux catalytiques du compartiment de cuisson sont revêtus d'un émail autonettoyant.

Les parois se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes disparaissent seulement au bout de plusieurs utilisations du four.

Les parois latérales et la paroi arrière sont dotées d'un revêtement catalytique. Ne nettoyez jamais ces surfaces avec un produit de nettoyage pour four. Une légère décoloration du revêtement en émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Décrocher la porte de l'appareil

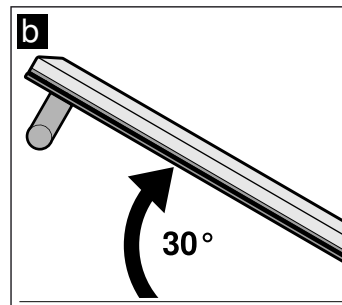
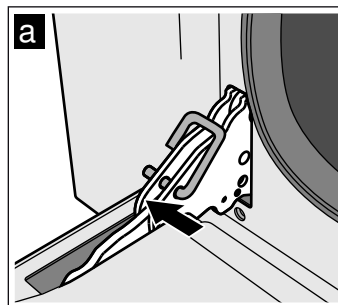
⚠ Risque de blessure !

Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. En décrochant la porte du four, veillez à ce que les tiges de sécurité soient complètement introduites dans les trous des charnières.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Verrouiller les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité (a).

Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Saisir la porte du four sur les côtés avec les deux mains et la fermer d'env. 30° (b).



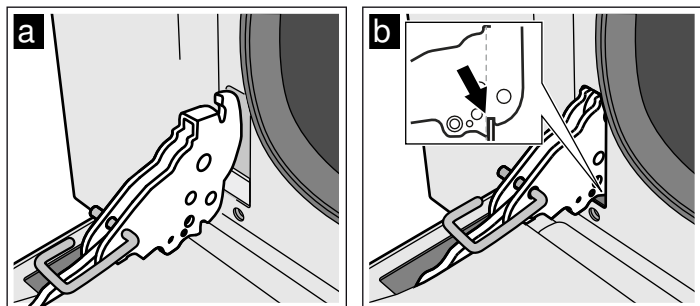
4. Soulever légèrement la porte du four et la retirer.

Remarque : Ne pas fermer la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisir la porte du four sur les côtés avec les deux mains.
2. Pousser les charnières dans les évidements du four **(a)**.

Remarque : L'encoche en bas aux charnières doit s'enclencher dans le cadre du four **(b)**.



3. Abaisser la porte.
4. Retirer les tiges de sécurité.

⚠ Risque de blessure !

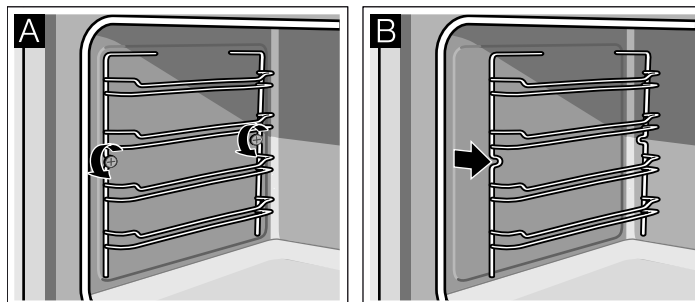
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appeler le service après-vente.

Retrait et montage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

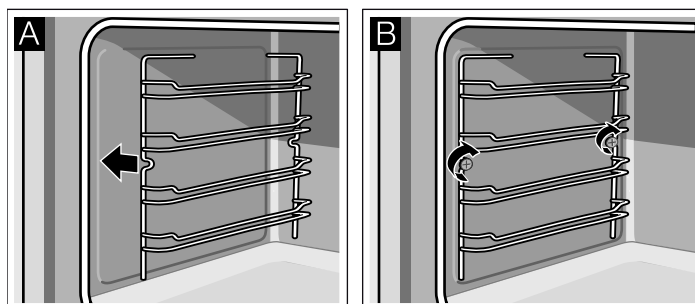
Retrait des grilles supports

1. Dévisser les vis à gauche et à droite des grilles supports.
2. Enlever les grilles supports.



Mise en place de la grille support

1. Tenir la grille support devant les trous de la paroi latérale.
2. Revisser la grille support avec les vis.



Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

⚠ Risque de blessure ! !

Des réparations inexpertes peuvent causer des dangers considérables. Les réparations de l'appareil doivent uniquement être effectuées par un spécialiste. En cas de réparation, appeler le service après-vente.

Tableau des dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Panne de courant.	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
⌚ et des zéros clignotent dans l'affichage.	Panne de courant	Réglez à nouveau l'heure.
L'éclairage du four est en panne.	Lampe du four défectueuse	Remplacez la lampe du four. (Voir paragraphe "Remplacement de la lampe du four")
Le brûleur à gaz ne s'allume pas.	Panne de courant ou bougies d'allumage humides	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.
Le four ne chauffe pas.	Fusible grillé.	Vérifier le fusible ou le remplacer.
	Le sélecteur des fonctions n'est pas réglé.	Régler le sélecteur des fonctions.
Tous les mets préparés au four brûlent rapidement.	Thermostat défectueux	Appelez le service après-vente.
De la buée se forme sur la vitre de la porte lorsque le four chauffe.	C'est un phénomène normal dû à la différence de température	Pas possible ; aucune influence sur le fonctionnement.

Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **E** apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche **⏻**. Le message disparaît. Une fonction de temps réglée sera effacée. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

Lors du message d'erreur suivant, vous pouvez y remédier vous-même.

Message d'erreur	Cause possible	Remède/Remarques
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est couverte.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si une touche est bloquée, couverte ou encrassée.

⚠ Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Changer la lampe du four

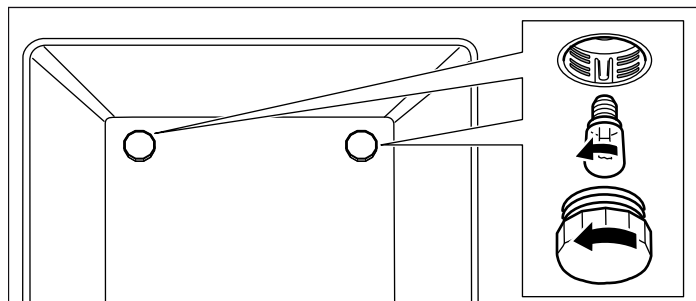
Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension.

Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Couper le courant par le fusible ou retirer la fiche de la prise de courant.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des endommagements.
4. Dévisser le cache en verre de la lampe du four défectueuse située à l'intérieur du compartiment de cuisson.



5. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule de type identique.

Tension : 230 V ;

Puissance : 25 W ;

Culot : E14 ;

Résistance à la température : 300°C

6. Revisser le cache en verre de la lampe du four.
7. Enlever le torchon et réarmer le fusible ou rebrancher la fiche secteur.
8. Allumer l'éclairage du four et vérifier le fonctionnement.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
Service après-vente ☎	

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds qui ne sont pas plans augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, de trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Utilisez la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

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.

طلب الإصلاح والمشورة في حالة الاختلالات

النمسا 0810 550 522

ألمانيا 089 21 751 751

سويسرا 0848 840 040

ثق في كفاءة وخبرة الجهة الصانعة. ومن ثم تأكد أن الإصلاح سوف يتم بمعرفة فنيي خدمة مدربين ولديهم قطع الغيار الأصلية لجهازك.

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. ونحن نتوصل دائماً إلى الحل المناسب للمشكلة، وأيضاً لتجنيبك 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. وسوف تجد لوحة الصنع المدون بها الأرقام على باطن غطاء درج الحفظ.

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

رقم الصنع FD-Nr.

رقم المنتج E-Nr.

خدمة العملاء ☎

نصائح حول الطاقة والبيئة

تجد هنا نصائح حول كيفية توفير الطاقة أثناء إعداد المخبوزات والشواء في الفرن وأثناء الطهي على الموقد وحول كيفية التخلص من جهازك بطريقة سليمة.

توفير الطاقة عند استخدام الفرن

- لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان ذلك مقررًا في وصفة إعداد الطعام أو منصوصًا عليه في جداول دليل الاستعمال.
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القائمة أو المطبقة 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 محتفظًا بسخونته، وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك أيضًا وضع صينيتين متجاورتين.
- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبيًا 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 السميكة 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 كثيرًا ما تذكر قطر الأواني العلوي والذي غالبًا ما يكون أكبر من قطر قاعدة الأواني.
- استخدم للكميات الصغيرة أواني صغيرة. إذ أن الأواني الكبيرة المملوءة بكمية قليلة تستهلك قدرًا كبيرًا من الطاقة.
- قم بتغطية الأواني دائمًا بغطاء مناسب. فعند الطهي دون وضع غطاء تحتاج لأربعة أضعاف الطاقة.
- احرص على الطهي باستخدام كمية قليلة من الماء. فهذا يوفر الطاقة. ويحافظ 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 نسبيًا بإطفاء موضع الطهي قبل نهاية فترة الطهي بحوالي 10-15 دقائق.

التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

هذا الجهاز مميز طبقًا 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 EU لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

ما العمل عند حدوث خلل؟

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

⚠ 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.
يومض الرمز ① والأصفر في وحدة العرض.	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل مصباح المطبخ.
تعطل إضاءة الفرن.	لمبة الفرن تالفة	اضبط الساعة من جديد.
شملة الغاز لا تشتعل.	انقطاع التيار الكهربائي أو رطوبة في شمعات الإشعال	قم بتغيير لمبة الفرن. (انظر موضوع «تغيير لمبة الفرن»)
لا يقوم الفرن بالتسخين.	المصهر تالف.	قم بإشعال شملة الغاز باستخدام ولاعة غاز أو عود ثقاب.
جميع الأطعمة التي يتم إعدادها في الفرن تحترق بعد فترة قصيرة.	الثرموستات تالف	افحص المصهر أو قم بتغييره.
يكتثف بخار ماء على زجاج الباب عند تسخين الفرن.	ظاهرة عادية نظراً لاختلاف درجة الحرارة	لم يتم ضبط مفتاح اختيار الوظيفة.
	غير ممكن: لا تأثير لها على الكفاءة الوظيفية.	اضبط مفتاح اختيار الوظيفة.
		اتصل بخدمة العملاء.

بلاغات الخطأ

إذا ظهر بلاغ خطأ مع الرمز E في وحدة العرض، اضغط على الزر ①. فيختفي البلاغ. ويتم محو وظيفة الوقت المضبوطة. إذا لم يختفي بلاغ الخطأ مرة أخرى، اتصل بخدمة العملاء.

في حالة ظهور بلاغات الخطأ التالية يمكنك إجراء ما يلزم لإصلاح الخطأ بنفسك.

بلاغ الخطأ	السبب المحتمل	كيفية التصرف/إرشادات
E011	تم الضغط على الزر لفترة أطول من اللازم أو تم تغطية الزر بشيء ما.	اضغط على جميع الأزرار كل على حدة. راجع ما إذا كان هناك زر منحصر أو مغطى أو متسخ.

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح إلا من قبل فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا.

تغيير لمبة الفرن

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

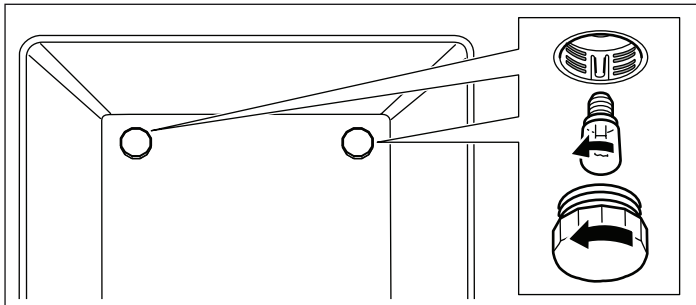
⚠ خطر الصعق الكهربائي!

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.

1. افصل المصهر أو افصل القابس الكهربائي.

2. افتح باب الجهاز.

3. ضع فوطة أواني في حيز الطهي وهو بارد لتجنب حدوث أضرار.
4. قم بفك الغطاء الخارجي لللمبة الفرن التالفة داخل حيز الطهي.



5. استبدل لمبة الفرن بأخرى من نفس النوع.

الجهد الكهربائي: 230 فولت

القدرة: 25 واط،

القلاووظ: E14،

مقاومة الحرارة: 300 °م

6. أعد تركيب الغطاء الزجاجي لللمبة الفرن.

7. أخرج فوطة الأواني مرة أخرى وأعد توصيل المصهر والقابس الكهربائي.

8. قم بتشغيل إضاءة الفرن وبفحص الوظيفة.

البطانة الحفازة لحيز الطهي

البطانة 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.

الجدار الخلفي والجدران الجانبية مطلية ببطانة حفازة. لا تنظف هذه الأسطح باستخدام مواد تنظيف الأفران. وللعلم فإن ظهور تغير لوني بسيط على طبقة المينا (الإيناميل) لا يؤثر على خاصية التنظيف الذاتي.

فك وتركيب باب الجهاز

يمكنك فك باب الجهاز للتنظيف بشكل أفضل.

فك باب الجهاز

⚠ خطر الإصابة!

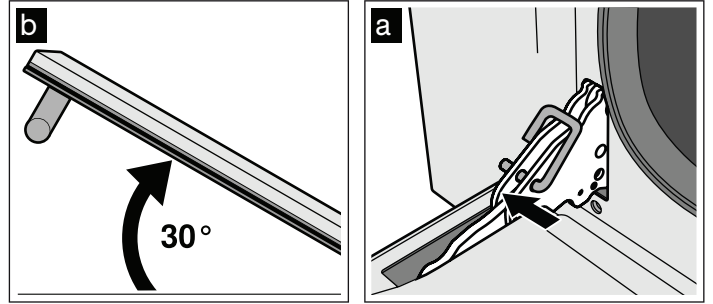
إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد من إدخال مسامير التأمين في تجاويف المفصلات تماماً أثناء فك باب الفرن.

1. افتح باب الفرن تماماً.

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

ملاحظة: يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماماً.

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



4. ارفع باب الفرن قليلاً واسحبه للخارج.

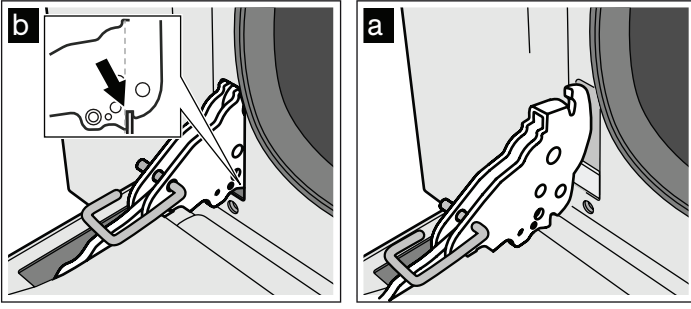
ملاحظة: لا تغلق باب الفرن تماماً. حيث يمكن أن تنتهي أذرع الغلق وتسبب أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).

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 الباب خارج الفرن دون قصد أو في حالة انغلاق مفصلة بشكل ارتدادي، فلا تدخل يدك في المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

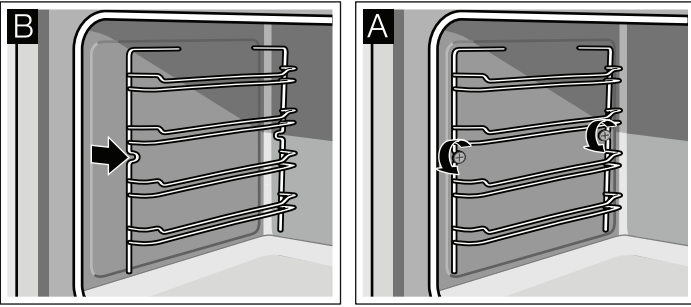
فك وتركيب شبكتي قضبان التعليق

يمكنك فك شبكات التعليق للتنظيف بشكل أفضل.

فك شبكتي التعليق

1. قم بفك البراغي اليمنى واليسرى لشبكات التعليق.

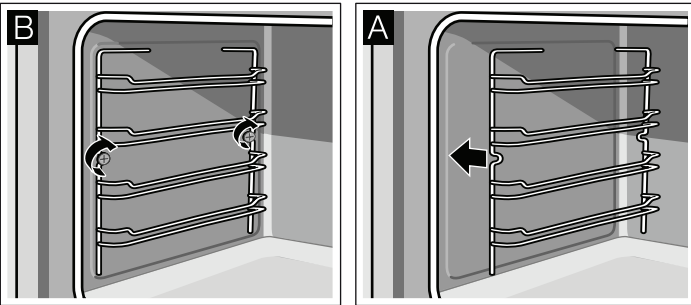
2. اخلع شبكات التعليق.



تركيب شبكتي التعليق

1. أمسك شبكات التعليق أمام تجاويف الجدار الجانبي.

2. أعد ربط شبكات التعليق باستخدام البراغي.



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 ناتجة عن إضاءة 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 تسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار.

⚠ خطر الاحتراق!

قد 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

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 إسفنجيات خشنة
 - أية منظفات أكالة مثل إسبراي الأفران أو مزيل البقع
 - أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار.
- 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 إسفنجيات 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 إسفنجيات تنظيف خشنة،
 - أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار.
- اغسل القوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل استخدامها.

النطاق	المنظفات
الجهاز من الخارج	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بقطعة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظم زجاج أو كاشطة زجاج.
الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بقطعة 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 والبلاستيك	منظفات الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام منديل ناعم.
الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (السطح الأملس)	لتسهيل التنظيف، يمكنك تشغيل إضاءة حيز الطهي وفك باب الجهاز عند اللزوم. ضع المنظفات المتداولة في الأسواق أو محلول الماء والخل باستخدام قطعة قماش لينة ورطبة أو قطعة جلد لتنظيف النوافذ، وامسحها بقطعة لينة بعد ذلك. وقم بتطرية بقايا الأطعمة المحترقة باستخدام فوطة رطبة ومنظف. مع الاتساخات الشديدة، ننصح باستخدام منظف أفران بوقام مثل الكل. ويمكن وضعه بشكل مباشر. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليجف.
الأسطح ذاتية التنظيف (الأسطح الخشنة)	تراعى الإرشادات الواردة في موضوع: الأسطح ذاتية التنظيف
زجاج الباب	منظفات الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم كاشطة زجاج.
الغطاء الزجاجي للمبة الفرن	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بقطعة تنظيف.
إطار الإحكام لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بقطعة تنظيف. لا تقم بحكها.
القضبان	محلول الغسل الساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بقطعة أواني ناعمة أو فرشاة.
الكمايات	محلول الغسل الساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بقطعة أواني ناعمة أو فرشاة.

تغيير وقت الانتهاء

قم بتغيير وقت الانتهاء باستخدام الزر + أو - . وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير. إذا كان المنبه مضبوطاً، اضغط على الزر ④ مرتين مقدماً. ولا تقم بتغيير وقت الانتهاء بعد بدء العد التنازلي لمدة التشغيل بالفعل. فقد لا تحصل على نتيجة طهي صحيحة.

محو وقت الانتهاء

باستخدام الزر - قم بإعادة ضبط وقت الانتهاء على الوقت الحالي. وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير. فيبدأ تشغيل الفرن. إذا كان المنبه مضبوطاً، اضغط على الزر ④ مرتين مقدماً.

الاستعلام عن أوضاع ضبط الوقت

عندما يتم ضبط العديد من وظائف الوقت، تضيء الرموز المعنية في وحدة العرض. ويظهر أمام رمز وظيفة الوقت السهم ▶.

للاستعلام عن المنبه ④ أو مدة التشغيل ⑤ أو وقت الانتهاء ⑥ أو الساعة ⑦ كرر الضغط على الزر ④ إلى أن يظهر السهم ▶ أمام الرمز المعني. تظهر القيم المستعلم عنها لبضع ثوان في وحدة العرض.

الوقت

بعد توصيل الجهاز أو عند عودة التيار بعد انقطاعه، يضيء الرمز ④ وثلاثة أصفار في وحدة العرض. اضبط الساعة مجدداً.

1. اضغط على الزر ④.

يظهر في وحدة العرض بيان الساعة 12:00. تضيء رموز الوقت، ويظهر السهم ▶ قبل ④.

2. اضبط الساعة باستخدام الزر + أو -.

وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد الوقت المضبوط.

تغيير الوقت

ينبغي ألا تكون هناك أية وظيفة أخرى للوقت تم ضبطها.

1. اضغط على الزر ④ أربع مرات.

تضيء رموز الوقت في وحدة العرض ويظهر السهم ▶ قبل ④.

2. اضبط الساعة باستخدام الزر + أو -.

وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد الوقت المضبوط.

إخفاء الساعة

يمكنك إخفاء الساعة. وللقيام بذلك يرجى الرجوع إلى موضوع تغيير أوضاع الضبط الأساسية.

قفل أمان الأطفال

يشتمل الفرن على قفل أمان للأطفال لمنع الأطفال من تشغيله دون قصد.

لا يستجيب الفرن لأية عمليات ضبط. ويظل بإمكانك ضبط كل من المنبه والساعة بعد تفعيل قفل أمان الأطفال.

إذا تم ضبط نوع التسخين أو درجة الحرارة أو درجة الشواية، فسوف يقطع قفل أمان الأطفال عملية التسخين.

ملاحظة: الموقد الذي قد يكون موصلاً لا يتأثر بوظيفة أمان الأطفال بالفرن.

تشغيل قفل أمان الأطفال

لا يجوز أن يكون هناك مدة تشغيل مضبوطة أو وقت انتهاء مضبوط.

اضغط على الزر ④ حوالي أربع ثوان.

يظهر الرمز ④ في وحدة العرض. ويتم تشغيل قفل أمان الأطفال.

إيقاف قفل أمان الأطفال

اضغط على الزر ④ حوالي أربع ثوان.

وينطفئ الرمز ④ في وحدة العرض. ويتم إيقاف قفل أمان الأطفال.

تغيير أوضاع الضبط الأساسية

يشتمل الفرن على أوضاع ضبط أساسية مختلفة. ويمكن مواءمة أوضاع الضبط هذه مع عاداتك الشخصية.

وضع الضبط الأساسي	الاختيار 1	الاختيار 2	الاختيار 3
c1 إظهار بيان الساعة	دائماً*	فقط باستخدام الزر ④	-
c2 مدة الإشارة الصوتية بعد انتهاء مدة التشغيل أو زمن المنبه	حوالي 10 ثوان	حوالي دقيقتان*	حوالي 5 دقائق
c3 فترة الانتظار حتى اعتماد وضع ضبط	ثانيتين	حوالي 5 ثوان*	حوالي 10 ثوان

* وضع ضبط المصنع

ينبغي ألا تكون هناك أية وظيفة أخرى للوقت تم ضبطها.

1. اضغط على الزر ④ حوالي 4 ثوان.

يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأساسي الحالي لبيان الساعة، على سبيل المثال c1 للاختيار 1.

2. قم بتغيير وضع الضبط الأساسي باستخدام الزر + أو -.

3. أكد الإجراء باستخدام الزر ④.

يظهر وضع الضبط الأساسي التالي في وحدة العرض. يمكنك تصفح جميع المستويات باستخدام الزر ④ وإجراء تغيير باستخدام الزر + أو -.

4. في النهاية اضغط على الزر ④ حوالي 4 ثوان.

فيتم اعتماد جميع أوضاع الضبط الأساسية.

يمكنك تغيير أوضاع الضبط الأساسية مرة أخرى في أي وقت.

محو زمن المنبه

قم بتصفير زمن المنبه باستخدام الزر - وضبطه على 00:00. وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير. المنبه متوقف.

الاستعلام عن أوضاع ضبط الوقت

عندما يتم ضبط العديد من وظائف الوقت، تضيء الرموز المعنية في وحدة العرض. ويظهر أمام رمز وظيفة الوقت السهم ▶.

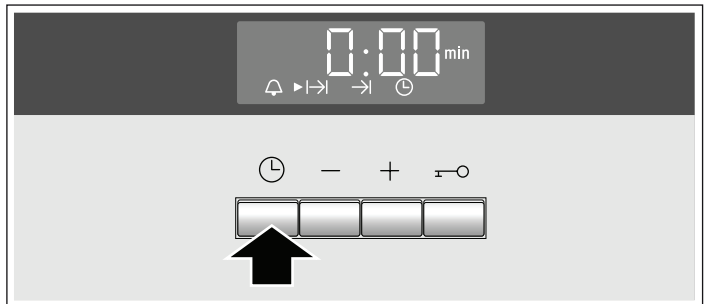
للاستعلام عن المنبه ⌚ أو مدة التشغيل ⏻ أو وقت الانتهاء ⏪ أو الساعة ⌚ كرر الضغط على الزر ⌚ إلى أن يظهر السهم ▶ أمام الرمز المعني. تظهر القيم المستعلم عنها لبضع ثوان في وحدة العرض.

مدة التشغيل

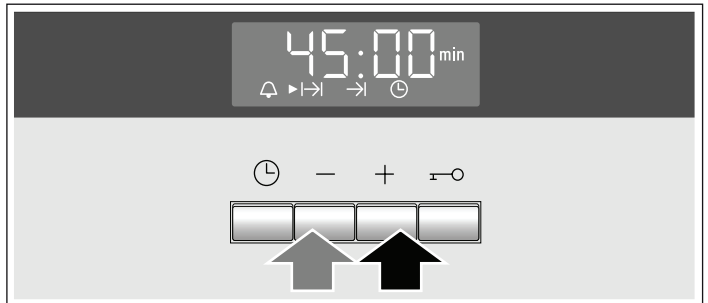
يمكنك ضبط مدة طهي الطبق بالفرن. عندما تنتهي مدة التشغيل يتوقف الفرن أوتوماتيكياً. وهذا يعني أنك لن تضطر إلى قطع أعمالك الأخرى لإيقاف الفرن. ولا يمكن تجاوز زمن الطهي دون قصد.

المثال المبين في الصورة: مدة التشغيل 45 دقيقة.

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة أو درجة الشواية عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة.
3. اضغط على الزر ⌚ مرتين. يظهر في وحدة العرض البيان 0:00. تضيء رموز الوقت، ويظهر السهم ▶ قبل ⏻.



4. اضبط مدة التشغيل باستخدام الزر + أو -.
- القيمة المقترحة للزر + = 30 دقائق
القيمة المقترحة للزر - = 10 دقائق



يبدأ تشغيل الفرن بعد ثوان قليلة. يبدأ في وحدة العرض العد التنازلي لمدة التشغيل بشكل مرئي ويضيء الرمز ⏻. تختفي الرموز الأخرى للوقت.

انقضاء مدة التشغيل

تصدر إشارة صوتية. يتوقف الفرن عن التسخين. يظهر في وحدة العرض البيان 0:00. اضغط على الزر ⌚. يمكنك باستخدام الزر + أو - ضبط مدة تشغيل جديدة. أو اضغط على الزر ⌚ مرتين وأدر مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الصفر. الفرن متوقف.

تغيير مدة التشغيل

قم بتغيير مدة التشغيل باستخدام الزر + أو - . وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير. إذا كان المنبه مضبوطاً، اضغط على الزر ⌚ مقدماً.

محو مدة التشغيل

قم بتصفير مدة التشغيل باستخدام الزر - حتى تصبح 00:00. وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير. ويتم محو مدة التشغيل. إذا كان المنبه مضبوطاً، اضغط على الزر ⌚ مقدماً.

الاستعلام عن أوضاع ضبط الوقت

عندما يتم ضبط العديد من وظائف الوقت، تضيء الرموز المعنية في وحدة العرض. ويظهر أمام رمز وظيفة الوقت السهم ▶.

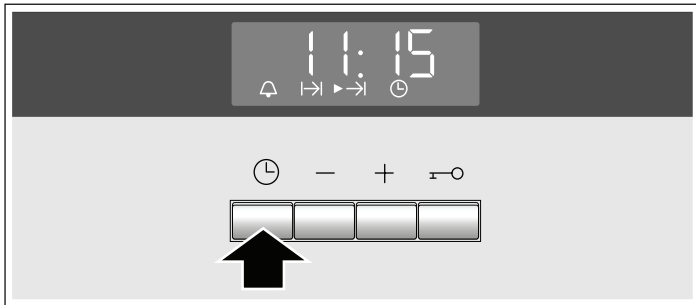
للاستعلام عن المنبه ⌚ أو مدة التشغيل ⏻ أو وقت الانتهاء ⏪ أو الساعة ⌚ كرر الضغط على الزر ⌚ إلى أن يظهر السهم ▶ أمام الرمز المعني. تظهر القيم المستعلم عنها لبضع ثوان في وحدة العرض.

وقت الانتهاء

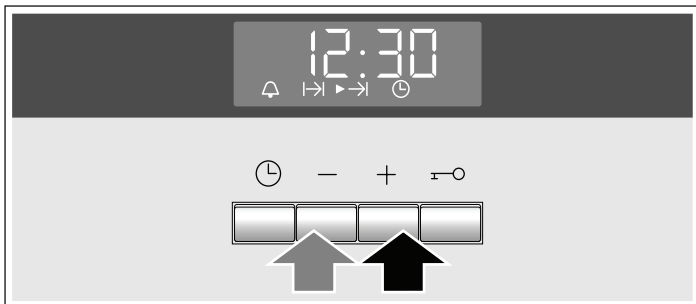
يمكنك تأجيل وقت انتهاء إعداد طعامك. ويبدأ تشغيل الفرن أوتوماتيكياً وينتهي في الوقت المرغوب. يمكنك مثلاً أن تضع طعامك في حيز الطهي في الصباح وتضبط زمن الطهي بحيث يكون جاهزاً في وقت الغداء.

يراعى عدم ترك الطعام في حيز الطهي لفترة أطول من اللازم فقد يفسد نتيجة لذلك. الصورة الموضحة في المثال: الساعة 10:30 ومدة التشغيل 45 دقيقة والمطلوب من الفرن أن ينتهي من إعداد الطعام في الساعة 12:30.

1. اضبط مفتاح اختيار الوظيفة.
2. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة.
3. اضغط على الزر ⌚ مرتين.
4. اضبط مدة التشغيل باستخدام الزر + أو -.
5. اضغط على الزر ⌚. يظهر السهم ▶ قبل ⏻. ويظهر الوقت الذي ينتهي فيه إعداد الطبق.



6. اضبط 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 الطعام، في حين يظهر قبل الرمز ⏻ السهم ▶. ينطفئ كل من الرمز ⌚ و ⏻. عند بدء تشغيل الفرن، يبدأ العد التنازلي لمدة التشغيل بشكل مرئي ويظهر السهم ▶ قبل الرمز ⏻. وينطفئ الرمز ⏻.

انقضاء مدة التشغيل

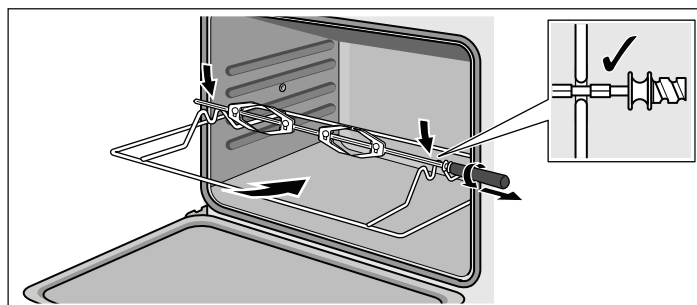
تصدر إشارة صوتية. يتوقف الفرن عن التسخين. يظهر في وحدة العرض البيان 0:00. اضغط على الزر ⌚. يمكنك باستخدام الزر + أو - ضبط مدة تشغيل جديدة. أو اضغط على الزر ⌚ مرتين وأدر مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الصفر. الفرن متوقف.

تركيب السيخ الدوار

⚠ خطر الاحتراق!

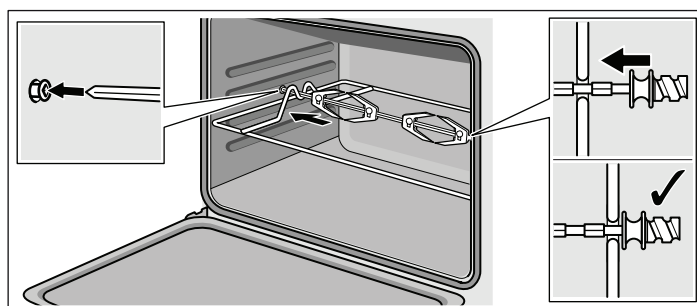
لا تقم أبدًا بلمس الأسطح الساخنة لحيز الطهي أو عناصر التسخين. أبعد الأطفال دائمًا عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. فقد يتسرب بخار ساخن.

1. أدخل هيكل السيخ الدوار على ارتفاع الإدخال 2 حتى منتصفه.
2. قم بتركيب السيخ الدوار على هيكل السيخ الدوار وقم بفك المقبض.



3. أدخل هيكل السيخ الدوار حتى النهاية.

4. أدخل السيخ الدوار إلى اليسار في مبيت المحرك.



5. ضع من الماء في لوح الخبز ثم قم بتركيبه في مستوى الارتفاع 1 كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة.

6. أغلق باب الجهاز.

تشغيل طريقة السيخ الدوار

أدر طارة استعمال الفرن إلى الوضع

ملاحظة: لا ينبغي أن تتجاوز عمليات الطهي بالشواية والسيخ الدوار درجة حرارة 240°م.

إيقاف طريقة السيخ الدوار

أدر طارة استعمال الفرن إلى الوضع 0.

إخراج السيخ الدوار

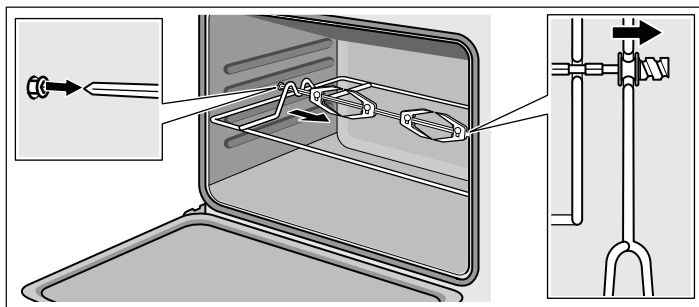
⚠ خطر الاحتراق!

لا تقم أبدًا بلمس الأسطح الساخنة لحيز الطهي أو عناصر التسخين. أبعد الأطفال دائمًا عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. فقد يتسرب بخار ساخن.

⚠ خطر الاحتراق!

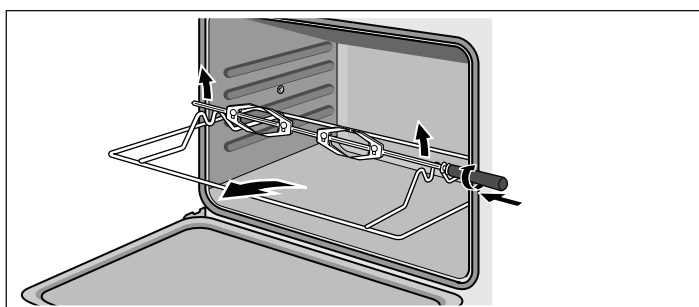
لا تقم أبدًا بلمس السيخ الدوار أو الكماليات الأخرى بشكل مباشر وهي ساخنة. ولا تمسك الكماليات الساخنة إلا باستخدام قطعة قماش للأواني أو قفاز حراري.

1. افتح باب الجهاز بحرص.
2. اسحب السيخ الدوار باستخدام المشبك المعدني من مبيت المحرك إلى الجانب الأيمن.



3. اسحب هيكل السيخ الدوار من الفرن حتى منتصفه.

4. قم بتثبيت السيخ الدوار على الجانب الأيسر بقطعة قماش للأواني ثم اربط المقبض على السيخ الدوار.



5. ارفع السيخ الدوار بحرص لخلعه من هيكل السيخ الدوار.

6. أخرج هيكل السيخ الدوار ولوح الخبز من الفرن.

ضبط وظائف الوقت

2. اضبط زمن المنبه باستخدام الزر + أو -.

القيمة المقترحة للزر + = 10 دقائق

القيمة المقترحة للزر A = 5 دقائق

وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد الوقت المضبوط. ويبدأ تشغيل المنبه. يضيء الرمز في وحدة العرض ويبدأ العد التنازلي لزمن المنبه بشكل مرئي. تختفي الرموز الأخرى للوقت.

انقضاء زمن المنبه

تصدر إشارة صوتية. يظهر في وحدة العرض البيان 0:00. قم بإيقاف المنبه باستخدام الزر

تغيير زمن المنبه

قم بتغيير زمن المنبه باستخدام الزر + أو - . وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير.

يتوفر بالفرن وظائف مختلفة خاصة بالوقت. يمكنك باستخدام الزر استدعاء القائمة والتحويل بين الوظائف المختلفة. وتضيء جميع رموز الوقت طالما كان بإمكانك إجراء أوضاع الضبط. ويوضح لك السهم وظيفة الوقت التي تختارها في حينه. ويمكنك بشكل مباشر تغيير وظيفة الوقت التي تم ضبطها بالفعل باستخدام الزر + أو - عندما يظهر قبل رمز الوقت المعني السهم .

المنبه

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

1. اضغط على الزر مرة واحدة.

تضيء رموز الوقت في وحدة العرض ويظهر السهم قبل .

ضبط الموقد

تتعرف في هذا الفصل على كيفية ضبط مواضع الطهي.

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. اضغط طارة استعمال موضع الطهي المرغوب وأدرها 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 فوراً 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 أبداً متخطياً الرمز 8/0 إلى 0.

طريقة استعمال الفرن

يمكنك إجراء أوضاع ضبط مختلفة للفرن. يمكنك التحكم في الفرن عن طريق الساعة الإلكترونية.

إضاءة الفرن

تشغيل إضاءة الفرن

أدر مفتاح اختيار الوظائف إلى طريقة التشغيل.

يتم تشغيل إضاءة الفرن أيضاً عند فتح باب الفرن.

إطفاء إضاءة الفرن

أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر.

أغلق باب الفرن.

طرق التشغيل

تتاح أمامك طرق التشغيل التالية.

استعمال الفرن

تشغيل الفرن

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.

إيقاف الفرن

1. اضبط مفتاح اختيار الوظائف على الوضع 0.

2. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة على الوضع 0.

يتم إطفاء الفرن.

استعمال السيخ الدوار

يمكنك باستخدام السيخ الدوار طهي قطع اللحم، خصوصاً اللحم الملفوف والطيور بشكل جيد جداً. حيث يتم طهي اللحم بشكل متجانس.

يتم أوتوماتيكياً 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.

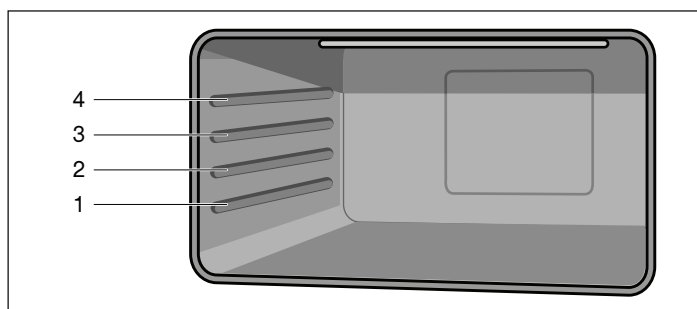
3. اثقب الجلد أسفل الأجنحة، وبذلك يمكن أن تسيل الدهون خارجها.

طريقة التشغيل	الاستخدام
 التسخين العلوي/ السفلي*	للكيك الإسفنجي في الصواني، المخبوزات المحشوة، وقطع اللحم الخالية من الدهون من الأبقار والعجول والحيوانات البرية.
 التسخين السفلي	لتطبيقات الحمام المائي مثل كريم كاتالان أو للحفظ. أيضاً مرحلة الإصلاح اللاحقة، عند عدم نضج القاعدة
 الشواية/ السيخ الدوار	الشواية: لوجبة الفرد الواحد أو الكميات الصغيرة من قطع الاستيك والسجق (النقانق) والسلمك والتوست. السيخ الدوار: لقطع اللحم، اللحم الملفوف والطيور
 الشواية الكبيرة	لشرائح اللحم والسجق (النقانق) والأسماك والتوست.
 شواية بتدوير الهواء	لطيور وقطع اللحم الكبيرة.
 السخونة العلوية/ السفلية والهواء الساخن	للكيك المشرب تماماً بالعصير.
 الهواء الساخن	للكيك والبيتزا والمخبوزات على طبقتين والتحمير والتجفيف.
 *مرحلة إذابة التجمد	لإذابة التجمد عن اللحم والطيور والسلمك والمخبوزات.

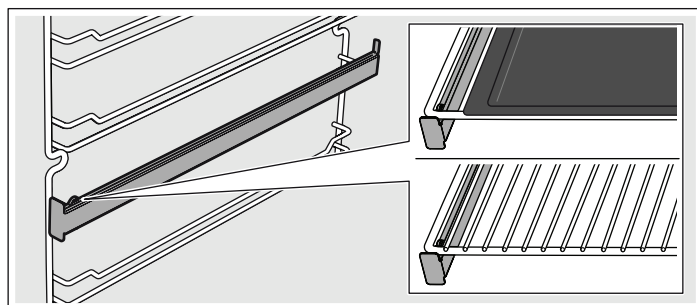
* نوع تسخين تم من خلاله تحديد فئة كفاءة استغلال الطاقة حسب المواصفة EN50304.

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.



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



⚠ خطر الحريق!

لا يجوز بأي حال من الأحوال وضع لوح خبز أو مقلاة أو أي وعاء طهي آخر على أرضية الفرن بشكل مباشر. حيث إن ذلك يؤدي إلى فرط سخونة أرضية الجهاز ويمكن أن يلحق ضررا كبيرا بأرضية وحدات المطبخ المدمجة.

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

الكماليات	الشرح
	شبكة الخبز والشواء للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.
	لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدامه أيضا كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة.
	مبيت للوح الخبز باستخدام هذا المبيت يمكن إدخال لوح الخبز في الفرن.
	السيخ الدوار مع مبيت السيخ الدوار والمشبك المعدني لقطع اللحم والطيور كبيرة الحجم. يُستخدم فقط مع لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل).
	خوابير التأمين لتثبيت المفصلات.

قبل الاستخدام لأول مرة

ستتعرف من خلال هذا الجزء على ما يجب القيام به قبل استخدام جهازك في إعداد الطعام للمرة الأولى. اقرأ أولا موضوع إرشادات الأمان.

قم بإزالة مواد التغليف عن الجهاز وتخلص منها بطريقة سليمة.

ضبط الوقت

بعد توصيل الجهاز يومض في وحدة العرض الرمز ④ وثلاثة أصفار. اضبط الساعة مجددا.

1. اضغط على الزر ④.

يظهر في وحدة العرض بيان الساعة 12:00. تضيء رموز الوقت، ويظهر السهم ▶ قبل ④.

2. اضبط الساعة باستخدام الزر + أو -.

وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد الوقت المضبوط.

تسخين الفرن

التنظيف الأولي للفرن

1. أخرج الكماليات وشبكة التعليق من حيز الطهي.

2. قم بإزالة بقايا مواد التغليف، مثل جزيئات البوليستيرين، من حيز الطهي تماما.

3. بعض الأجزاء مغطاة برقاقة حماية. قم بإزالة رقاقة الحماية.

4. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمنديل 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 التعليق.

تنظيف الكماليات

قبل استخدام الكماليات قم بتنظيفها جيدا بمحلول صابوني دافئ وفوطة مطبخ.

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

طارة استعمال الفرن

مفتاح اختيار الوظيفة

يمكنك ضبط طريقة التشغيل باستخدام مفتاح اختيار الوظائف.

الرمز	المعنى
0	وضع الصفر
	التسخين العلوي/السفلي*
	التسخين السفلي
	الشواية/السيخ الدوار
	الشواية الكبيرة
	شواية بتدوير الهواء
	السخونة العلوية/السفلية والهواء الساخن
	الهواء الساخن
	مرحلة إذابة التجمد
* نوع تسخين تم من خلاله تحديد فئة كفاءة استغلال الطاقة حسب المواصفة EN50304.	

مفتاح اختيار درجة الحرارة

يمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.

الوضع	المعنى
0	مطفأ
260 - 50	نطاق درجة الحرارة °م

يوجد مصد بين الوضعين 260 و 0. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزًا المصد.

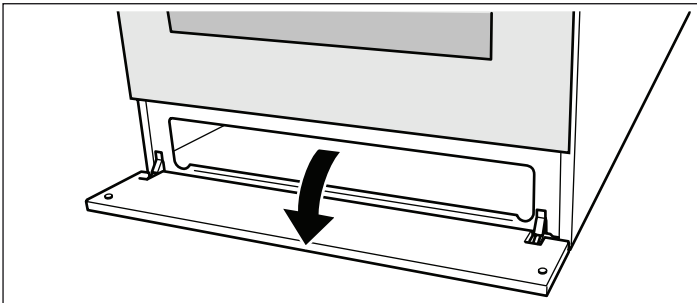
مروحة التبريد

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.

درج الحفظ

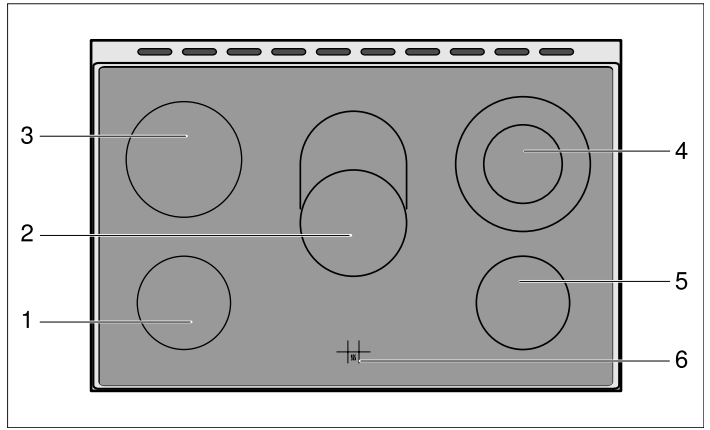
افتح درج الحفظ من خلال طي اللوح لأسفل.



يمكنك الاحتفاظ بكماليات سطح الموقد أو الفرن في هذا الدرج.

⚠ خطر الحريق!

لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في درج الحفظ.



الشرح

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

طارة استعمال مواضع الطهي

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

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

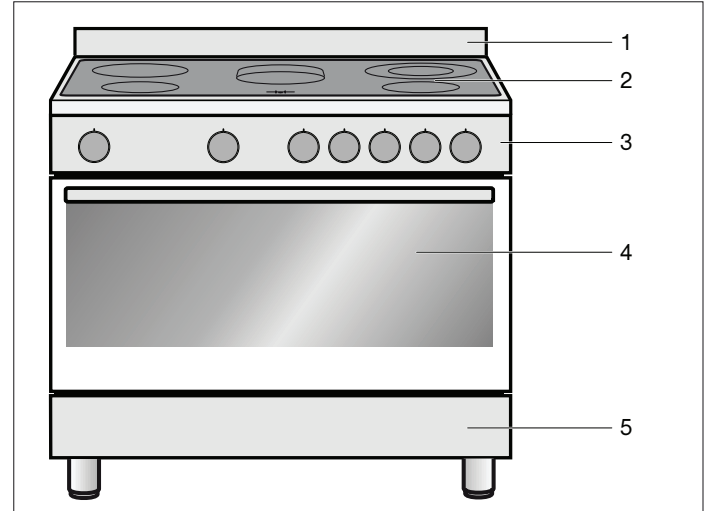
بيان الحرارة المتبقية

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

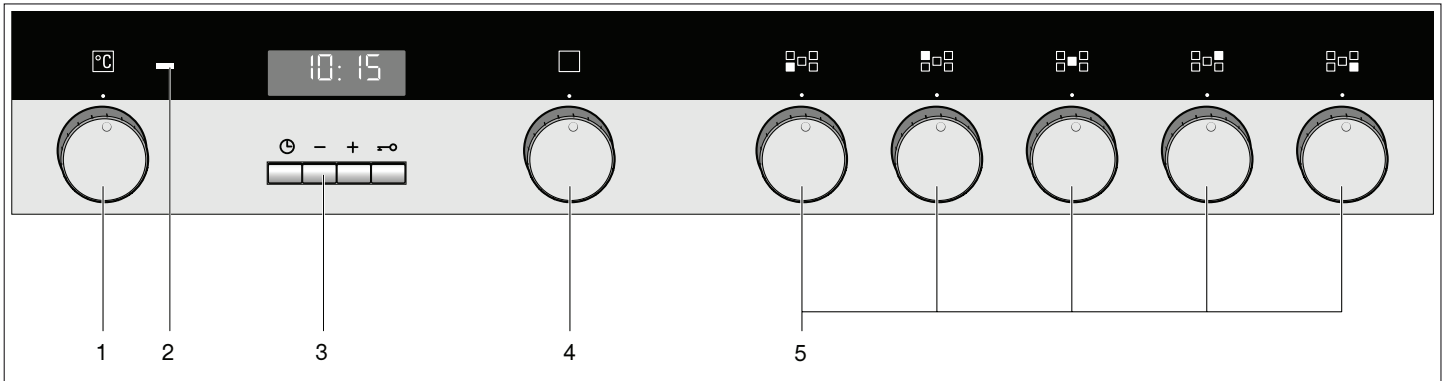
يمكنك استخدام الحرارة المتبقية لتوفير الطاقة على سبيل المثال للحفاظ على دفاء وجبة صغيرة.

جهازك الجديد

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



لوحة الاستعمال



الأزرار ووحدة العرض

يمكنك باستخدام الأزرار ضبط الوظائف الإضافية المختلفة. ويمكنك قراءة القيم المضبوطة في وحدة العرض.

الزر	الاستخدام
⌚ وظائف الوقت	اختيار المنبه ⌚ ومدة التشغيل ⏸️ أو وقت الانتهاء ⏸️ والساعة ⌚.
- ناقص	تقليل قيم الضبط.
+ زائد	زيادة قيم الضبط.
🔒 قفل أمان الأطفال	منع أو إتاحة استخدام نطاق الاستعمال.

يمكنك معرفة وظيفة الوقت المعروضة حالياً في وحدة العرض من خلال ظهور السهم ▶ أمام الرمز المعني. استثناء: مع الساعة يضيء الرمز ⌚ فقط إذا كنت بصدد إجراء تغيير.

الشرح

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

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.
- لا تضع أبداً 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 الرقائق الألومنيوم أو الأوعية البلاستيكية للانصهار عند وضعها على مواضع الطهي الساخنة. كما أن رقاقة حماية الموقد ليست مناسبة لموقدك.

عرض عام

تجد في الجدول التالي الأضرار الأكثر حدوثا:

الأضرار	السبب	الإجراء
البقع	فوران الأطعمة	قم بإزالة الأطعمة المتناثرة 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 مثلاً)	ارفع الأواني والمقالي عند نقلها.
تكون قشور صدفية	السكر، الأطعمة المحتوية على نسبة عالية من السكر	قم بإزالة الأطعمة المتناثرة على الفور باستخدام كاشطة زجاج.

الفرن

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 أزمئة 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 دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبداً 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).
- الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبز بشكل زائد عن الحد. فعصير الفواكه الذي يتقاطر من لوح الخبز يترك بقعاً 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 مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن اللوحات الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.

درج الحفظ

تنبيه!

لا تضع أية أشياء ساخنة في درج الحفظ. فقد يلحق الضرر به.

خطر الاحتراق!

■ قد 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 قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

■ أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتعلة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.

■ قد تصبح أسطح التسخين والمنطقة المحيطة بها ساخنة للغاية، خصوصاً إطار الموقد في حال وجوده. لا تلمس الأسطح الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

■ موضع الطهي يقوم بالتسخين، وتتوقف وحدة العرض. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

خطر الإصابة بحروق!

■ 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. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال عن الجهاز.

■ وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخناً. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

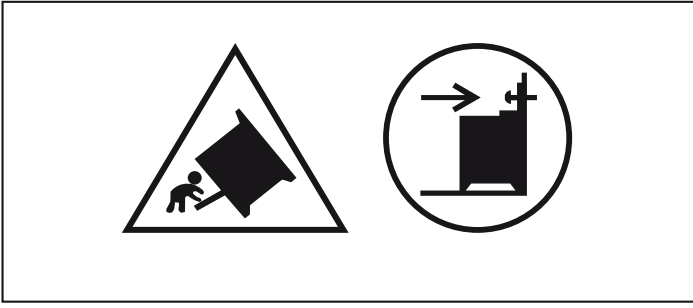
خطر الإصابة!

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

■ الأواني يمكن أن تقفز فجأة بسبب وصول بعض من السائل بين قاعدة الإناء وموضع الطهي. لذلك احرص دائماً على أن يكون موضع الطهي وقاعدة الإناء في حالة جافة.

■ في حالة وضع الجهاز على قاعدة دون تثبيته، فإنه قد ينزلق منحرفاً عن القاعدة. لذا يجب تثبيت الجهاز مع القاعدة.

خطر الانقلاب!



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

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 تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملازمة 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 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.

■ الجهاز الذي به خلل قد يتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز به عطل. وافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

■ التشققات أو الكسور في الخزف الزجاجي يمكن أن تتسبب في الصعقات الكهربائية. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

خطر الحريق!

- 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 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. لا تضع ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائماً على تثبيت ورق إعداد المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبز عليه. وقم بتغطية السطح المرغوب فقط بورق إعداد المخبوزات. ولا يجوز أن يبرز ورق إعداد المخبوزات فوق الكماليات.
- الزيوت والدهون الساخنة يمكن أن تشتعل بسرعة. لا تترك الدهون أو الزيوت الساخنة أبداً دون مراقبة. ولا تقم أبداً باستخدام الماء في إطفاء الحرائق من هذا النوع. وقم بإطفاء سطح التسخين. قم بإطفاء اللهب بحرص باستخدام غطاء أو بطانية لإطفاء الحريق أو ما شابه.
- أسطح التسخين تصبح 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.

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

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الأجهزة بدون قوالب. 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 ميقاتي 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 تجهيزات حماية أو شبكة حماية أطفال غير مناسبة. فقد تؤدي إلى وقوع حوادث.

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 وكابلات الكهرباء.

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

4	إرشادات الأمان المهمة
6	أسباب الأضرار
7	جهازك الجديد
7	لوحة الاستعمال
7	الأضرار ووحدة العرض
8	الموقد
8	الفرن
8	مروحة التبريد
8	درج الحفظ
9	الكماليات
9	قبل الاستخدام لأول مرة
9	ضبط الوقت
9	تسخين الفرن
9	تنظيف الكماليات
10	ضبط الموقد
10	تشغيل وإطفاء الموقد
10	موضع الطهي الكبير ثنائي الدائرة ونطاق آلة الطهي
10	طريقة استعمال الفرن
10	إضاءة الفرن
10	طرق التشغيل
10	استعمال الفرن
10	استعمال السيخ الدوار
11	ضبط وظائف الوقت
11	المنبه
12	مدة التشغيل
12	وقت الانتهاء
13	الوقت
13	قفل أمان الأطفال
13	تغيير أوضاع الضبط الأساسية
14	العناية والتنظيف
14	المنظفات
15	البطانة الحفازة لحيز الطهي
15	فك وتركيب باب الجهاز
15	فك وتركيب شبكتي قضبان التعليق
16	ما العمل عند حدوث خلل؟
16	بلاغات الخطأ
16	تغيير لمبة الفرن
17	خدمة العملاء
17	نصائح حول الطاقة والبيئة
17	توفير الطاقة عند استخدام الفرن
17	توفير الطاقة عند استخدام الموقد
17	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

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-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000892072

950623