

[en] Instruction manual3
[ru] Правила пользования ... 14
[kk] Пайдалану нұсқаулығы .25



HB933R52

Built-in oven
Встраиваемый духовой шкаф
Кірістірілген духовка шкафы

SIEMENS

en Table of contents

Important safety information	4
Causes of damage	5
Your new appliance	6
Function selector	6
Temperature selector	6
The electronic clock.....	6
Accessories	7
Before using the oven for the first time	7
Setting the clock.....	7
Baking out the oven.....	7
Cleaning the accessories	7
How to operate your oven	8
Type of heating and temperature	8
How to operate your electronic clock	8
Changing the settings.....	8
Cancelling settings	8
Setting the acoustic signal.....	8
Setting the electronic clock.....	8
Setting the timer	8
Setting the automatic timer.....	8
Care and cleaning	9
Cleaning agents	9
Catalytic cooking compartment panels.....	9
Removing the ceiling panel	9
Removing and fitting the appliance door	10
Cleaning the hook-in racks	10
Troubleshooting	10
Replacing the oven light bulb	11
After-sales service	11
E number and FD number	11
Energy and environment tips	11
Saving energy	11
Environmentally-friendly disposal.....	11
Acrylamide in foodstuffs	12
Tips for using your appliance	12
Baking	12
Roasting and grilling.....	13

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.

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

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

Only 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 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.

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.

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.


Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse 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.

Risk of fire!

- Loose food residues, grease and meat juices may catch fire during the Self-cleaning cycle. Remove coarse dirt from the cooking compartment and from the accessories before every Self-cleaning cycle.
- The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the oven. Keep children at a safe distance.

Risk of burns!

- The cooking compartment will become very hot during the Self-cleaning cycle. Never open the appliance door or move the locking latch by hand. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
-  The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Risk of serious damage to health!

The appliance will become very hot during the Self-cleaning cycle. The non-stick coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never let non-stick baking trays and tins go through the Self-cleaning cycle. Only enamelled accessories may be cleaned at the same time.

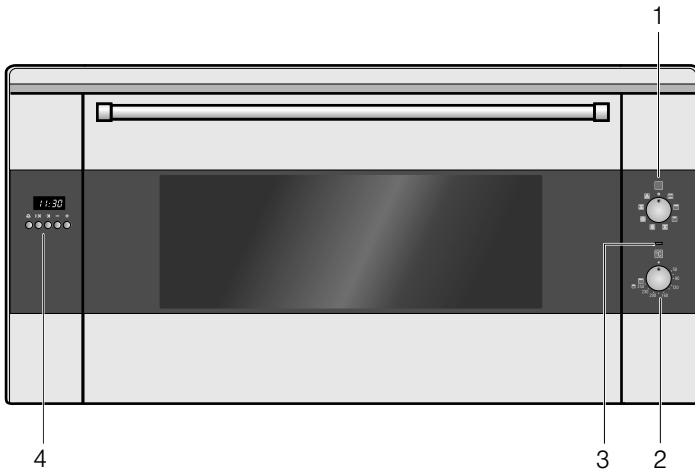
Causes of damage

Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- 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.
- 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.

Your new appliance

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



Explanation

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Function selector |
| 2 | Temperature selector |
| 3 | Indicator light |
| 4 | Display panel and control buttons |

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Setting	Use
○ Off position	The oven is switched off.
☐ Top/bottom heat	For cakes, bakes and lean joints. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
☐ Grill, large area	For grilling steaks, sausages, bread and pieces of fish. The whole area below the grill element becomes hot.
☐ Grill, small area	For grilling small amounts of steaks, sausages, bread and pieces of fish. The centre part of the grill element becomes hot.
☐ Hot air grilling	For roasting meat, poultry and whole fish. The grill element and the fan switch on and off alternately. The fan causes the hot air to circulate around the dish.
☐ Pizza setting	For the quick preparation of frozen products without preheating, e.g. pizza, chips or strudel. The bottom heating element and the ring heating element in the back panel heat up.
☐ Hot air*	For cakes and pastries on one or two levels. The fan distributes the heat from the heating ring in the back panel evenly around the cooking compartment.

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

Setting	Use
☐ Top/bottom heating and Hot air	For cakes and pastries on one or two levels. The fan distributes heat from the heating elements evenly in the cooking compartment.
☐ Bottom heating and Hot air	For cakes with moist topping. The fan distributes heat from the bottom heating element evenly in the cooking compartment.

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

When you set the type of heating, the oven light in the cooking compartment switches on.

Temperature selector

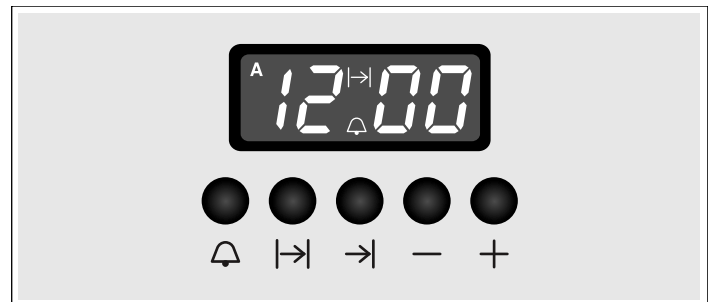
The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.

Setting	Meaning
● Off position	The oven does not heat up.
50-250	Temperature range The temperature in the cooking compartment in °C.
☐ Grill setting	The grill setting for the grill.

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

The electronic clock

You can use the electronic clock to control your oven. You can therefore preselect, for example, the time at which the oven is to switch on or at which time the automatic timer is to end the baking or cooking process. The electronic clock can also be used as a timer.



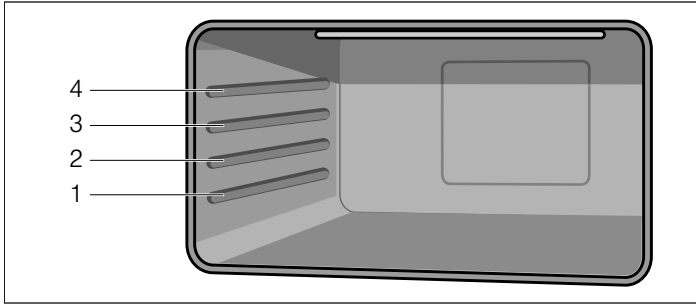
Function buttons

Select the desired function by pressing the appropriate button. Use the + and - buttons to set the cooking time and or clock time. You can read the values that you have set in the display panel.

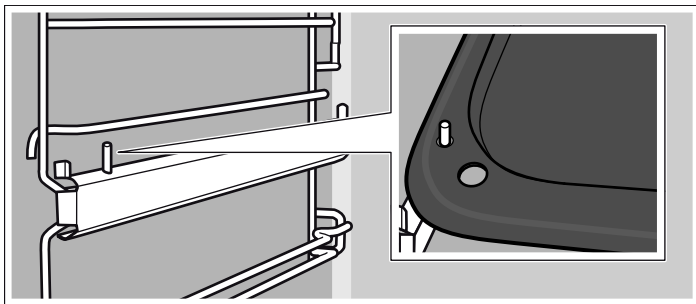
Symbol	Meaning	Use
🔔	Timer	Setting the duration
→	End of operating time	Setting the time for automatic switch-off
→	Operating time duration	Setting the time until automatic switch-off
-	Minus	Reducing the duration or time
+	Plus	Increasing the duration or time

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.





You can use the pull-out rails to pull out the accessories completely. When you insert the baking tray, ensure that the locking pins on the right and left lock in the holes of the baking tray.



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

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

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

Accessories	Description
	Baking and roasting shelf For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	Enamelled baking tray For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used as a drip tray to collect run-off fat.

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

1. Press the \rightarrow and \rightarrow function buttons simultaneously.
2. Use the + and - function buttons to set the current time.

After a few seconds, the time is saved.

Baking out the oven

Precleaning the oven

1. Remove the accessories and the hook-in racks from the cooking compartment.
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection 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 function selector to the Top/bottom heating operating mode.
2. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
3. Switch the oven off after 40 minutes.

Recleaning the oven

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

Cleaning the accessories

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

How to operate your oven

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

Type of heating and temperature

1. Use the function selector to set the type of heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

The oven begins to heat up.

How to operate your electronic clock

You can operate the electronic clock with one hand. After pressing the appropriate function button, set the time or cooking time with the + and - buttons. The value which is set is adopted.

You can also change or cancel your settings during operation and thereby cancel the process.

Changing the settings

1. Press the appropriate function button.
The corresponding symbol lights up
2. Change your settings with the + and - buttons.

Cancelling settings

1. Press the appropriate function button.
The corresponding symbol lights up
2. Press the - button until 0 · 00 is shown in the display panel.
3. If the automatic timer was in operation, switch off the oven.

Setting the acoustic signal

You can choose between three sounds provided no programme is running.

Press the - button several times until the desired sound is reached.

The sound is adopted.

Setting the electronic clock

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

Setting the clock




You can only set the clock when no other function is in operation.

1. Press the I→ and →I function buttons simultaneously.
2. Use the + and - function buttons to set the current time.

Setting the timer

The timer is a reverse counting timer which produces an audible signal once the duration set has elapsed. The timer has no influence on the functions of the oven.

Setting the duration

1. Press the  button.
2. Use the + and - function buttons to set the duration.
The  symbol is shown in the display.
3. To show the remaining duration in the display, press the  button.

An audible signal sounds once the time has elapsed.

Switching off the oven

Turn the function selector to the off position.

Changing the settings

The type of heating and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

Setting the automatic timer

The electronic clock can be used to switch the oven on or off automatically.

Automatic switch-off

Setting the operating time duration

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to the desired temperature.
The oven switches on.
3. Press the I→I function button.
4. Use the + and - buttons to set the operating time duration.
The oven starts and the **A** symbol and the current clock time appear in the display panel.

The operating time duration has elapsed

A signal sounds and the **A** symbol flashes with the current clock time in the display panel.

The oven switches off.

To end the signal early, press the I→I and →I buttons.

Automatic switch-on and switch-off

Baking or roasting starts for the set duration at a later time which you chose.

Setting the operating time duration

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to the desired temperature.
The oven switches on.
3. Press the I→I function button.
4. Use the + and - buttons to set the operating time duration.
The oven starts and the **A** symbol and the current clock time appear in the display panel.

Setting the end of operating time

1. Press the →I button.
The total of the current clock time and the operation duration is shown in the display panel.
2. Press and hold the →I button and use the + and - buttons to change the end of the operating time.
The oven switches off and starts later automatically. The **A** symbol and the current clock time appear in the display panel.

The operating time duration has elapsed

A signal sounds and the **A** symbol flashes with the current clock time in the display panel.

The oven switches off.

To end the signal early, press the I→I and →I buttons.

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

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

Do not use

- harsh or abrasive cleaning agents
- cleaning agents with high concentrations of alcohol
- hard scouring pads and sponges
- high-pressure cleaners or steam cleaners.

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.

Area	Cleaning agents
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. Loosen 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 after cleaning to allow it to dry.
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 bulb	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Shelves	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

Catalytic cooking compartment panels

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

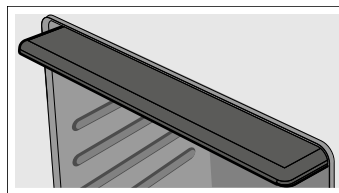
The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Larger splashes will only be removed after the oven has been used several times.

Self-cleaning surfaces

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

Removing the ceiling panel

For ease of cleaning, you can remove the ceiling panel.



Removing and fitting the appliance door

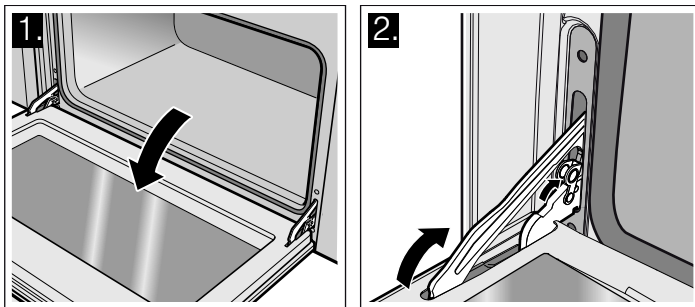
You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

Removing the appliance door

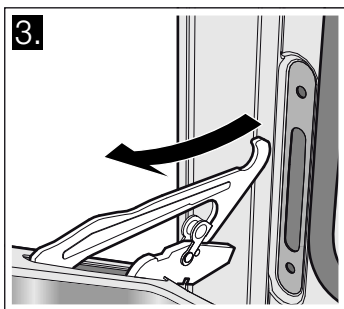
Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Make sure that, when unhooking the oven door, the locking levers are folded up completely.

1. Open the oven door completely.
2. Fold up the left and right locking levers. Make sure that, when the locking levers are folded up, you do not close the oven door. The hinges may become bent which may cause damage to the enamel.

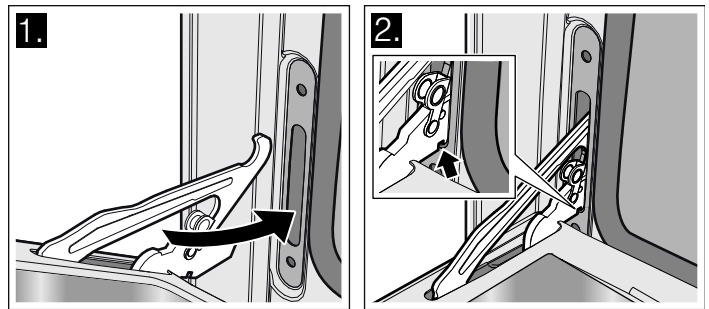


3. Open the oven door at an angle. Hold it on the right and left with both hands. Close it just a little further and pull it out.



Fitting the appliance door

1. When hooking in the oven door, ensure that the notch on the bottom of the hinge locks into the slot.
2. Fold down both locking levers on the left and right again and close the oven door.



Risk of injury!

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

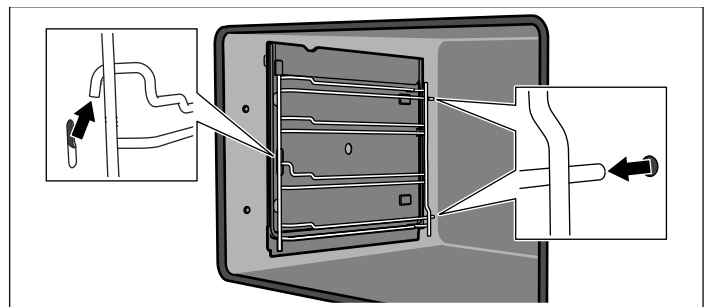
Cleaning the hook-in racks

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

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

Removing the hook-in racks

1. Lift the front hook out of the hole.
2. Pull the hook-in rack forwards out of the rear holes.



Cleaning the hook-in racks

Clean the hook-in racks with washing-up liquid and a sponge or brush.

Inserting the hook-in rack

1. Insert the hook-in rack into the holes in the back wall.
2. Hook the front hook into the hole.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Problem	Possible cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Circuit breaker faulty.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the cooker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The oven cannot be switched off.	The electronics are faulty.	Switch off the circuit breaker. Contact the after-sales service.
The clock display flashes.	Power cut	Reset the clock.
The oven does not heat up.	Circuit breaker faulty.	Check the circuit breaker and replace if necessary.

Problem	Possible cause	Notes/remedy
	The function selector has not been set.	Set the function selector.
The door glass is broken.		Switch off the appliance. Contact the after-sales service.
Fruit juice or albumen stains on enamelled surfaces.	Moist cake or meat juices.	Harmless change in the enamel, cannot be removed.

Risk of electric shock!

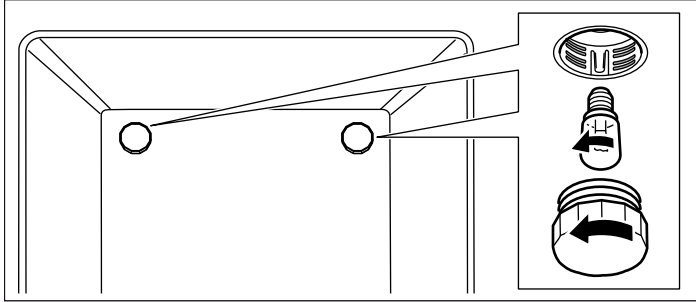
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Incorrect repairs may result in significant risk to the user.

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.

1. Switch off the appliance at the circuit breaker or pull out the mains plug.
2. Open the appliance door.
3. Lay 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 by turning it anti-clockwise.



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

Voltage: 240 V;

Power: 25 W;

Thread: E14;

Temperature resistance: 300 °C

6. Screw the glass cover of the oven light bulb back on.
7. Remove the tea towel and switch the circuit breaker back on or plug in the mains plug.

Press the function button for the oven lighting until it locks into place in order to check whether the oven lighting 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.

E number and FD number

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 containing these numbers can be found on the right-hand side of the oven door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

You can find the contact information for your nearest after-sales service in all countries here or in the attached after-sales service directory.

Repair order and advice if faults occur

A 0810 240 260

D 01801 22 33 66
(€ 0.039/min. from a landline,
max. € 0.42/min. from a mobile phone)

CH 0848 840 040

Put your trust in the expertise of the manufacturer. You can then be sure that the repair work is carried out by trained service technicians who can supply original spare parts for your household appliance.

Energy and environment tips

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

Saving energy

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	<ul style="list-style-type: none">■ Keep cooking times to a minimum.■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With Top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max. 180 °C.
Biscuits	With Top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Tips for using your appliance

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

Notes

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

Baking tips

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

Baking

Baking tins

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

Roasting and grilling

Ovenware

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

Roasting tips

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

Roasting tips

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

Grilling tips

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

Важные правила техники безопасности	15
Причины повреждений	16
Ваш новый прибор	17
Переключатель выбора функций	17
Регулятор температуры	17
Электронные часы	18
Принадлежности	18
Перед первым использованием	18
Установка времени суток	18
Нагрев духового шкафа.....	18
Очистка принадлежностей	19
Эксплуатация духового шкафа	19
Вид нагрева и температура.....	19
Управление электронными часами	19
Изменение установок	19
Стирание установок	19
Установка звукового сигнала	19
Установка электронных часов.....	19
Установка таймера.....	19
Настройка функции автоматического переключения.....	19
Уход и очистка	20
Чистящие средства	20
Каталитическая облицовка рабочей камеры	21
Снятие крышки	21
Снятие и навешивание дверцы прибора	21
Очистка навесных решёток	21
Что делать при неисправности?	22
Замена лампочки духового шкафа	22
Сервисная служба	22
Номер E и номер FD	22
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	23
Экономия электроэнергии.....	23
Правильная утилизация упаковки	23
Акриламид в продуктах питания	23
Рекомендации по использованию	23
Выпекание.....	23
Жарение и приготовление на гриле.....	24

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.com

Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Опасность травмирования!

Потрапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.


Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность возгорания!

- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время самоочистки могут вспыхнуть. Перед каждым процессом самоочистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.
- Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Опасность ожога!

- Во время самоочистки духовой шкаф сильно нагревается. Не открывайте дверцу прибора и не сдвигайте блокировочные крючки руками. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
-  Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Высокая опасность для здоровья!

Во время самоочистки прибор сильно нагревается. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие противней и форм разрушается, и при этом выделяются ядовитые газы. Нельзя одновременно с прибором очищать противни и формы с антипригарным покрытием. Одновременно с прибором можно очищать только эмалированные принадлежности.

Причины повреждений

Внимание!

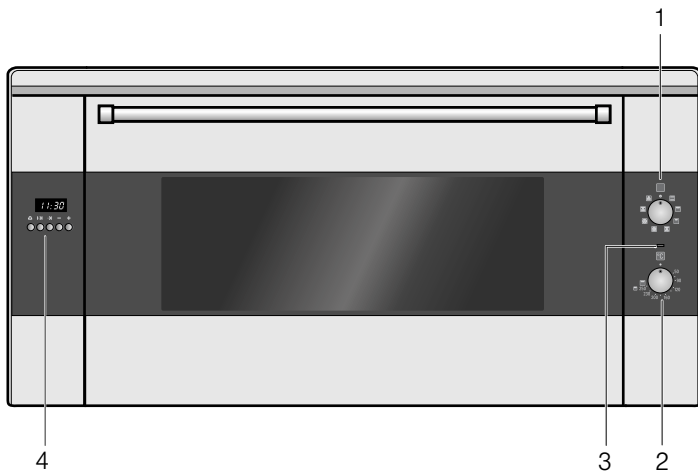
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.

- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Ваш новый прибор

Следующая информация поможет лучше узнать Ваш новый прибор. Вы получите информацию о панели управления, духовом шкафу, принадлежностях и видах нагрева.



Пояснение

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Переключатель выбора функций |
| 2 | Регулятор температуры |
| 3 | Индикатор |
| 4 | Дисплей и кнопки управления |

Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

Положение	Использование
○ Нулевое положение	Духовой шкаф выключен.
Верхний/нижний жар	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого. Жар распространяется равномерно сверху и снизу.
Гриль, большая площадь	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
Гриль, небольшая площадь	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок, тостов или кусочков рыбы. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.

* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности потребления электроэнергии в соответствии со стандартом EN50304.

Положение	Использование
Гриль с конвекцией	Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
Режим пиццы	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного разогрева, например, пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке, нагреваются.
Горячий воздух*	Для приготовления пирогов и выпечки на одном или двух уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
Верхний/нижний жар и горячий воздух	Для приготовления пирогов и выпечки на одном или двух уровнях. Вентилятор равномерно распределяет жар от нагревательных элементов по всей рабочей камере.
Нижний жар и горячий воздух	Для приготовления пирогов с сочной начинкой. Вентилятор равномерно распределяет жар от нижнего нагревательного элемента, по всей рабочей камере.

* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности потребления электроэнергии в соответствии со стандартом EN50304.

После установки вида нагрева в рабочей камере включается лампочка.

Регулятор температуры

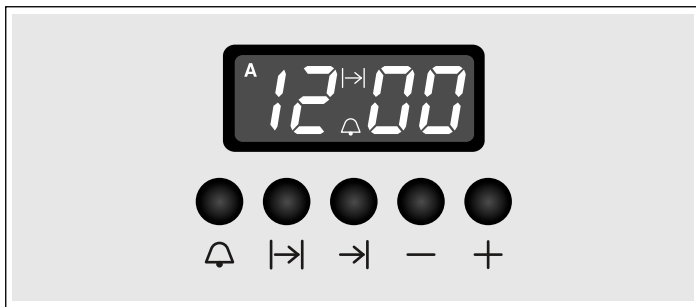
Регулятор температуры предназначен для установки температуры или режима гриля.

Положение	Значение
● Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-250	Диапазон температур
Режим гриля	Режим гриля для приготовления на гриле.

Во время нагрева духового шкафа горит индикаторная лампочка. В паузах при нагреве она отключается.



Электронные часы

С помощью электронных часов можно управлять духовым шкафом. Например, можно выбрать момент времени, в который духовой шкаф должен включаться или задать функцию автоматического переключения, которая должна будет завершать процесс приготовления. Электронные часы можно использовать также в качестве таймера.



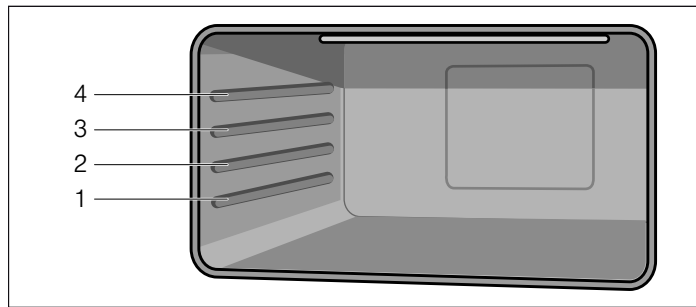
Функциональные кнопки

Выберите функцию путем нажатия соответствующей функциональной кнопки. Установите время приготовления или время суток с помощью кнопок + и -. Установленные значения отображаются на дисплее.

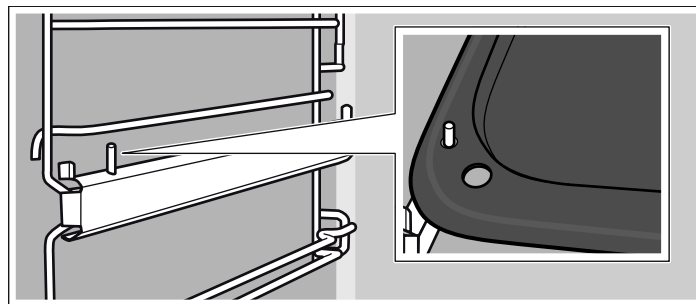
Символ	Значение	Использование
	Таймер	Установка времени приготовления
	Окончание времени работы	Установка времени суток для автоматического выключения
	Время работы	Установка времени приготовления для автоматического выключения
-	Минус	Уменьшение времени приготовления или времени суток
+	Плюс	Увеличение времени приготовления или времени суток

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 4 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы. Следите за тем, чтобы принадлежности были правильно установлены в рабочей камере.



С помощью выдвижных направляющих можно полностью вынимать принадлежности. При установке противня следите за тем, чтобы фиксирующие штифты с левой и с правой стороны входили в отверстия в противне.



Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Это позволяет легко вынимать готовые блюда.

При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу, специализированный магазин или интернет-магазин.



Принадлежности	Описание
	Решётка для выпекания и жарения В качестве подставки для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
	Эмалированный противень Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Также может выполнять функцию ёмкости для сбора жира.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Прежде всего, внимательно изучите главу Правила техники безопасности.

Снимите упаковку с прибора и утилизируйте ее надлежащим образом.

Установка времени суток

1. Одновременно нажмите функциональную кнопку  и .
2. Установите текущее время суток с помощью функциональных кнопок + и -.

Через несколько секунд время суток автоматически принимается.

Нагрев духового шкафа

Очистка духового шкафа до приготовления пищи

1. Выньте все принадлежности и навесные решетки из рабочей камеры.
2. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки (например, частички стиропора).
3. Некоторые части закрыты пленкой для защиты от царапин, которую также следует снять.
4. Протрите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой.
5. Вымойте рабочую камеру с горячим мыльным раствором.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

1. Поверните переключатель выбора функций на режим «Верхний/нижний жар».
2. Поверните регулятор температуры на максимальную температуру.
3. Через 40 минут выключите духовой шкаф

Очистка духового шкафа после приготовления пищи

1. Вымойте рабочую камеру с горячим мыльным раствором.
2. Установите навесные решётки.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно вымойте принадлежности с помощью теплого мыльного раствора и мягкой тряпки.

Эксплуатация духового шкафа

Вы можете задавать различные установки для вашего духового шкафа. Вы также можете управлять духовым шкафом через электронные часы.

Вид нагрева и температура

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Духовой шкаф начинает нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

Управление электронными часами

Вы можете управлять электронными часами буквально одной рукой. Нажмите соответствующую функциональную кнопку, а затем установите время суток или время приготовления с помощью кнопок + и -. Установленное значение запоминается.

Вы также можете изменять или стирать установки во время работы, прерывая, тем самым, процесс.

Изменение установок

1. Нажмите соответствующую функциональную кнопку. Соответствующий символ загорается.
2. Измените установки с помощью кнопок + и -.

Стирание установок

1. Нажмите соответствующую функциональную кнопку. Соответствующий символ загорается.
2. Нажимайте кнопку - до тех пор, пока на дисплее не появится 0 · 00.
3. Если использовалась функция автоматического переключения была активизирована: выключите духовой шкаф.

Установка звукового сигнала

Вы можете выбрать один из трех звуковых сигналов, если в данный момент не выполняется ни одна программа.

Нажимайте кнопку -, пока не будет выбран требуемый звуковой сигнал.

Звуковой сигнал запоминается.

Установка электронных часов

После подключения прибора к электросети или после нарушения подачи электроэнергии на дисплее будут мигать три нуля.

Установка времени суток

Вы можете установить время суток, только если ни одна из функций времени не активна.

1. Одновременно нажмите функциональную кнопку \rightarrow и \rightarrow .
2. Установите текущее время суток с помощью функциональных кнопок + и -.

Установка таймера

Таймер представляет собой часы с обратным отсчетом времени, который по истечении установленного времени выдает звуковой сигнал. Таймер не оказывает никакого влияния на функции духового шкафа.

Установка времени приготовления

1. Нажмите кнопку Δ .
2. Установите время приготовления с помощью функциональных кнопок + и -. На дисплее отображается символ Δ .
3. Чтобы вывести на дисплей оставшееся время приготовления, нажмите кнопку Δ .

По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.

Настройка функции автоматического переключения

С помощью электронных часов можно установить автоматическое включение или включение и выключение духового шкафа.

Автоматическое выключение

Установка продолжительности времени работы

1. Выберите требуемый режим с помощью переключателя выбора функций.
2. Выберите требуемую температуру с помощью регулятора температуры. Духовой шкаф включается.
3. Нажмите функциональную кнопку \rightarrow .
4. Установите время работы с помощью кнопок + и -. Духовой шкаф включается и на дисплее появляется символ **A** и текущее время суток.

Время работы истекло

Раздаётся звуковой сигнал, и на дисплее мигает символ **A** с текущим временем суток.

Духовой шкаф выключается.

Для досрочного отключения сигнала нажмите кнопки \rightarrow и \rightarrow .

Автоматическое включение и выключение

Процесс выпекания или жарения в выбранный Вами момент времени и продолжается установленное время.

Установка продолжительности времени работы

1. Выберите требуемый режим с помощью переключателя выбора функций.
2. Выберите требуемую температуру с помощью регулятора температуры.
Духовой шкаф включается.
3. Нажмите функциональную кнопку \rightarrow .
4. Установите время работы с помощью кнопок + и -.
Духовой шкаф включается и на дисплее появляется символ **A** и текущее время суток.

Установка момента окончания конца времени работы

1. Нажмите кнопку \rightarrow .

На дисплее отображается сумма текущего времени суток и продолжительности времени работы.

2. Удерживая кнопку \rightarrow нажатой, измените момент окончания времени работы с помощью кнопок + и -.

Духовой шкаф выключается и через какое-то время автоматически включается снова. На дисплее появляется символ **A** и текущее время суток.

Время работы истекло

Раздаётся звуковой сигнал, и на дисплее мигает символ **A** с текущим временем суток.

Духовой шкаф выключается.

Для досрочного отключения сигнала нажмите кнопки \rightarrow и \rightarrow .

Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Тщательно мойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

Зона очистки	Чистящие средства
Прибор снаружи	Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Алюминий и пластмасса	Средства для очистки стёкол: Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Эмалированные поверхности (гладкие поверхности)	Для облегчения очистки включите лампочку в рабочей камере и снимите дверцу прибора с петель. Используйте обычное моющее средство или раствор уксуса. Нанесите его с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стёкол, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Подгоревшие остатки пищи размочите влажной салфеткой, смоченной моющим средством. При сильном загрязнении воспользуйтесь гелеобразным средством для очистки духовок. Его можно наносить прямо на загрязнённые участки. После очистки оставьте рабочую камеру открытой для просушки.
Самоочищающиеся поверхности (шершавая поверхность)	Соблюдайте указания в главе «Самоочищающиеся поверхности»
Стёкла дверцы	Средства для очистки стёкол: Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.

Зона очистки	Чистящие средства
Стекланный плафон лампочки духового шкафа	Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнитель Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни в коем случае не трите.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

Каталитическая облицовка рабочей камеры

Каталитическая облицовка рабочей камеры покрыта самоочищающейся эмалью.

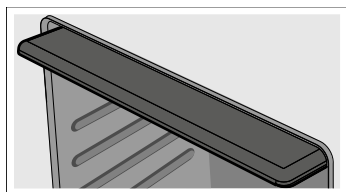
Во время работы духового шкафа поверхности рабочей камеры очищаются самостоятельно. Большие пятна могут исчезать только после многократного использования духового шкафа.

Самоочищающиеся поверхности

Боковые стенки имеют каталитическое покрытие. Никогда не очищайте эти поверхности с помощью средств для очистки духовок. Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Снятие крышки

Для облегчения очистки можно снять крышку.



Снятие и навешивание дверцы прибора

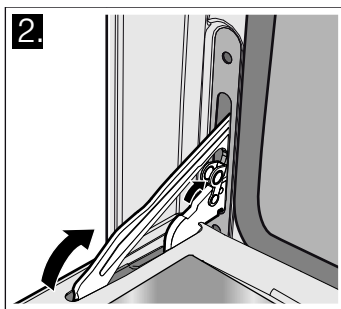
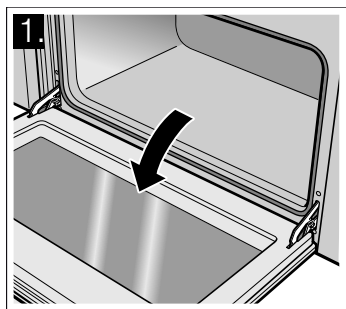
Для улучшения результатов очистки можно снять дверцу прибора.

Снятие дверцы прибора

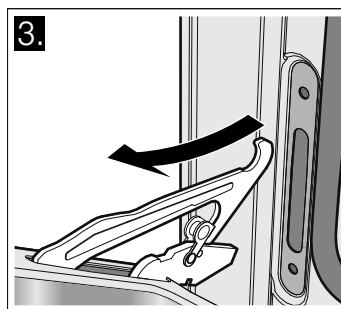
⚠ Опасность травмирования!

Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы фиксаторы при снятии дверцы духового шкафа были полностью подняты.

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднимите фиксаторы с левой и с правой стороны. Когда фиксаторы будут подняты, следите за тем, чтобы дверца духового шкафа не закрылась. Иначе петли могут погнуться и повредить эмаль.

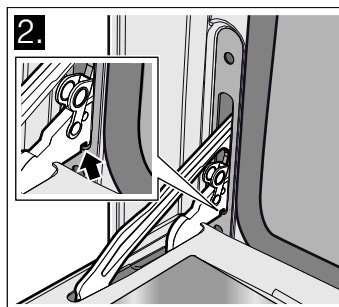
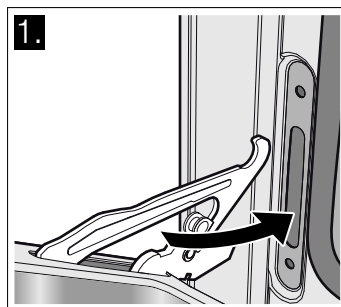


3. Установите дверцу духового шкафа наклонно. Возьмитесь за неё обеими руками с левой и с правой стороны. Ещё немного прикройте дверцу и вытяните её.



Навешивание дверцы прибора

1. При установке проследите за тем, чтобы вырезы снизу петель с обеих сторон дверцы вошли в прорезь.
2. Установите фиксаторы с обеих сторон на место и закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Опасность травмирования!

В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Обратитесь в сервисную службу.

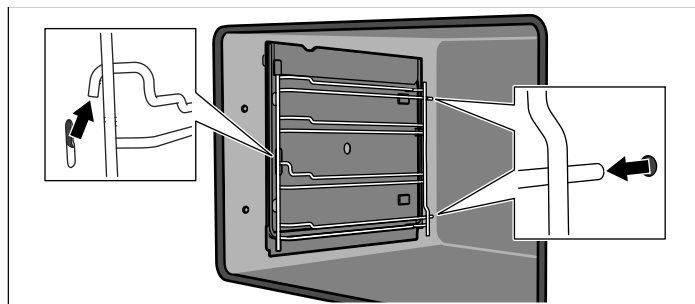
Очистка навесных решёток

Для облегчения очистки решётки можно вынуть.

Навесные решётки крепятся к боковым стенкам рабочей камеры в трёх точках.

Снятие навесных решёток

1. Выньте переднюю лапку из отверстия.
2. Оттяните навесную решётку вперед и высвободите из задних отверстий.



Очистка навесных решёток

Используйте для очистки навесных решёток губку или щётку и средство для мытья посуды.

Установка навесных решёток

1. Вставьте навесную решётку в отверстия в задней стенке.
2. Зацепите переднюю лапку навесной решетки за отверстие.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, прочтите следующие указания.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель плиты в блоке предохранителей.
	Отключена электроэнергия.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
Невозможно выключить духовой шкаф.	Неисправна электроника.	Выключите предохранитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
Индикация времени мигает.	Отключена электроэнергия.	Снова установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель или замените его.
	Не установлен переключатель выбора функций.	Установите переключатель выбора функций.
Разбилась стекло дверцы.		Выключите прибор. Вызовите специалиста сервисной службы.
Пятна от фруктовых соков или белковые пятна на эмалированных поверхностях.	Вытек сок из начинки пирога или из мяса.	Безвредное изменение эмали, не устранимо.

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Сервисная служба


Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

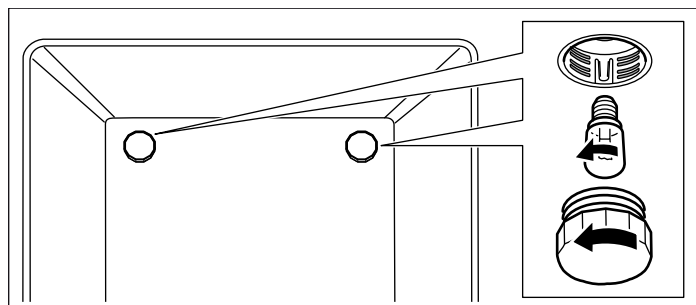
Номер FD

Сервисная служба 

Замена лампочки духового шкафа

Если лампочка духового шкафа перегорит, её следует заменить. Подходящую термостойкую лампочку можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. При этом укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Используйте только рекомендованные лампочки.

1. Отключите предохранитель или выньте вилку сетевого шнура из розетки.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Положите полотенце в холодную рабочую камеру для предотвращения повреждений.
4. Отверните стеклянный плафон неисправной лампочки духового шкафа внутри рабочей камеры вращательными движениями влево.



5. Замените лампочку духового шкафа на аналогичную.

Напряжение: 240 В

Мощность: 25 Вт

Цоколь: E14

Термостойкость: 300 °С

6. Наверните стеклянный плафон лампочки духового шкафа обратно.
7. Выньте полотенце из духового шкафа и включите предохранитель или вставьте вилку сетевого шнура в розетку.

Проверьте, работает ли освещение духового шкафа. Для этого нажмите функциональную кнопку освещения духового шкафа, так чтобы она зафиксировалась.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Контактные данные ближайшей сервисной службы для всех стран можно найти в прилагающемся списке сервисных служб.

Ремонтный заказ и консультация при возникновении неисправностей

A 0810 240 260

D 01801 22 33 66
(0,039 евро/мин при звонке со стационарного телефона, стоимость звонка с мобильного макс. 0,42 евро/мин)

CH 0848 840 040

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

- Включайте духовой шкаф на предварительный разогрев только, если это указано в рецепте.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения блюд.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения	<ul style="list-style-type: none">■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °С.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель не пересох, кладите на противень не меньше 400 г

Рекомендации по использованию

Ниже даны рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд.

Указания

- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Выпекание

Формы для выпекания

- Используйте преимущественно светлые противни и формы для выпечки.
- Всегда ставьте формы для выпечки по центру решетки для выпекания и жарения.

Рекомендации по выпеканию

Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 минут до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замешивания теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например, ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте немного дольше при более низкой температуре. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями, а затем сверху положите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. На циркуляцию воздуха также могут влиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу слишком светлый.	В следующий раз поставьте пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте более глубокий универсальный противень (при наличии).
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда выпекаемым изделиям хватит места, чтобы хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на соседней мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Жарение и приготовление на гриле

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Всегда ставьте посуду по центру решётки. Для большого жаркого подойдет также эмалированный противень.

Рекомендации по жарению

- При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.
- При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости. При тушении к мясу добавляют от 8 до 10 столовых ложек жидкости (в зависимости от количества мяса).
- При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- По истечении половины времени переверните куски мяса.
- Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу для равномерного распределения сока.

- При жарении больших кусков мяса может образовываться слишком большое количество пара и конденсата на дверце духового шкафа. Это нормальное явление, не влияющее на функциональные свойства прибора. По окончании жарения протрите дверцу духового шкафа и смотровое окошечко тряпкой.
- При жарении непосредственно на решётке установите на уровень 1 эмалированный противень в качестве ёмкости для сбора жира.

Рекомендации по приготовлению на гриле

- По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2-3 см. Тогда они равномерно подрумянятся и останутся сочными.
- При приготовлении на гриле всегда кладите продукты на середину решётки. Налейте немного воды в эмалированный противень и установите его более низкий уровень в качестве ёмкости для сбора жира. Никогда не ставьте противень на дно рабочей камеры.
- Перед тем как положить куски на решётку под гриль, обмажьте их небольшим количеством растительного масла.
- Если куски достаточно тонкие, переверните их по истечении половины времени приготовления, а если толстые - несколько раз в процессе приготовления. Используйте для этой цели специальные щипцы для гриля, так как они не проколют куски и сок не будет вытекать.
- Темные сорта мяса - такие как баранина и говядина - прожариваются быстрее и лучше, чем светлая телятина и свинина.

Рекомендации по жарению

Как узнать, готово жаркое или нет.	Используйте термометр для мяса (можно приобрести в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит, готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз используйте посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.

Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар	26
Зақымдардың себептері	27
Жаңа құрылғыңыз	28
Функция таңдаушысы	28
Температура реттеушісі	28
Электроникалық сағат	28
Құралдар	29
Бірінші рет пайдалану алдында	29
Сағат таңдау	29
Духовкада пісіру	29
Құралдарды тазалау	29
Осылай пешіңізді басқаур мүмкін	30
Қызыту түрі мен температура	30
Электроникалық сағатты осылай басқарсыз	30
Орнатылымдарды өзгерту	30
Бағыттарды жою	30
Сигнал дыбысын орнату	30
Электроникалық сағатты орнату	30
Қысқа уақыттық оятарды орнату	30
Уақыттық қосу автоматикасын орнату	30
Күту және тазалау	31
Тазалау құралы	31
Пісіру камерасының каталитик қаптамасы	31
Төбе плитасын шығарыңыз	31
Құрылғы есігін шешу және орнату	32
Асатын шілдерді тазалау	32
Ақау, не істеу керек?	32
Пеш шамын алмастыру	33
Сервистік қызмет	33
E нөмірі мен FD нөмірі	33
Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар	33
Энергияны үнемдеу	33
Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау	33
Акриламид азық-түлікте	34
Пайдалану туралы кеңестер	34
Пісіру	34
Қуыру және гриль	35

Өнім, керек-жарақтар, қосалқы бөлшектер және қызметтер туралы қосымша ақпаратты www.siemens-home.com сайтында және www.siemens-eshop.com интернет-дүкенінде табуға болады

⚠ Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар

Осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Тек содан кейін құрылғыны қауіпсіз және дұрыс пайдалана аласыз. Пайдалану және монтаждау нұсқаулықтарын келесі иесі үшін сақтаңыз.

Бұл құрылғы тек ішіне ендіруге арналған. Монтаждау туралы арнайы нұсқауларды орындаңыз.

Орамадан шығарғаннан кейін құрылғыны тексеріңіз. Тасымалдау кезінде алынған зақымдар бар болса, құрылғыны қоспаңыз.

Құрылғыны желілік ашасыз тек білікті маман қоса алады. Дұрыс емес қосу тудырған зақымдар кепілдікке кірмейді.

Бұл құрылғы үйде және үй жағдайларында пайдалануға арналған. Құрылғыны тек тамақты және сусындарды әзірлеу үшін пайдаланыңыз. Пайдалану кезінде құрылғыны бақылап тұру керек. Құрылғыны тек жабық бөлмелерде пайдаланыңыз.

Бұл құрылғыны 8 жастағы балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдар я болмаса тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдар құрылғыны пайдалану кезінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауында болса немесе бұл адамдар оқытылған және мұның қауіпті екенін түсінсе пайдалана алады.

Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар орындамауы керек, 8-ге толса және одан үлкен болса, балалар бақылау астында болуы керек.

8 жастан кіші балалар құрылғыдан және кабельден қауіпсіздік қашықтықта болуы керек.

Әрқашан құралдарды жұмыс камерасына дұрыс орнатыңыз. Пайдалану нұсқаулығында құралдардың сипаттамасын қараңыз.

Өрт қаупі бар!

- Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.
- Құрылғы есігін ашқанда ауа ағыны пайда болады. Пергамент қағазы қыздыру элементіне тиіп, жануы мүмкін. Ешқашан қыздыру кезінде құралдарда бекітілмеген қағазды қалдырмаңыз. Әрқашан қағаз үстіне ыдысты немесе пісіру қалыбын қойыңыз. Тек қажет өлшемдегі қағазды төсеңіз. Қағаз құралдардың жиектерінен шықпауы керек.

Күйік алу қаупі бар!

- Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тимеңіз. Әрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Құралдар мен ыдыстар қызады. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды әрқашан ұстағыш көмегімен шығарыңыз.
- Спирт булары ыстық духовкада тұтануы мүмкін. Құрамында спирт жоғары сусындар бар тамақтарды ешқашан әзірлемеңіз. Құрамында спирт жоғары сусындардың тек азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз.

Күйік алу қаупі бар!

- Құрылғының қол жетімді элементтері (бөлшектері) жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Құрылғы элементтеріне (бөлшектеріне) тимеңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Құрылғы есігін ашқанда ыстық бу шығуы мүмкін. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Ыстық жұмыс камерасында судан бу пайда болуы мүмкін. Ыстық жұмыс камерасына су құймаңыз.

Жарақат алу қаупі бар!

Құрылғы есігінің сызат түскен шынысы сынуы мүмкін. Шыныға арналған қырғышты, күшті немесе абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.


Ток соғу қаупі бар!

- Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана орындай алады. Құрылғы ақаулы болса, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.
- Құрылғының ыстық беттерінде кабель изоляциясы еріп кетуі мүмкін. Ешқашан қосқыш кабельдің ыстық құрылғыға тиюіне жол бермеңіз.
- Енетін ылғал ток соғуына әкелуі мүмкін. Қысымы жоғары тазалағыштарды пайдаланбаңыз.
- Жұмыс камерасындағы шамды ауыстырғанда шам патронында кернеу болады. Ауыстыру алдында сақтандырғыштар блогын өшіріңіз.
- Ақаулы құрылғы ток соғуына әкелуі мүмкін. Ақаулы құрылғыны ешқашан қоспаңыз. Ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.

Өрт қаупі бар!

- Тамақтың, майдың және ет сөлінің бос қалдықтары өзіндік тазалау кезінде тұтануы мүмкін. Өр өзіндік тазалау алдында үлкен кірлерді жұмыс камерасынан және құралдардан кетіріңіз.
- Өзіндік тазалау кезінде құрылғының сырты қатты қызады. Есік тұтқасына тұтанғыш заттарды, мысалы, асхана сүлгілерін, ілмеңіз. Құрылғының алдыңғы тақтасын босатыңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

Күйік алу қаупі бар!

- Өзіндік тазалау кезінде жұмыс камерасы өте ыстық болады. Ешқашан есікті ашуды немесе бекіту ілгегін жылжытуды қолмен орындамаңыз. Құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
-  Өзіндік тазалау кезінде құрылғының сырты қатты қызады. Құрылғының есігіне тимеңіз. Құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

Денсаулыққа қатты зиян тию қаупі бар!

Өзіндік тазалау кезінде құрылғы қатты қызады. Табалар мен қалыптардың күйге қарсы жабыны зақымдалады және уытты газдар пайда болады. Табалар мен қалыптарды ешқашан өзіндік тазалау режимінде тазаламаңыз. Тек эмальдалған құралдарды тазалаңыз.

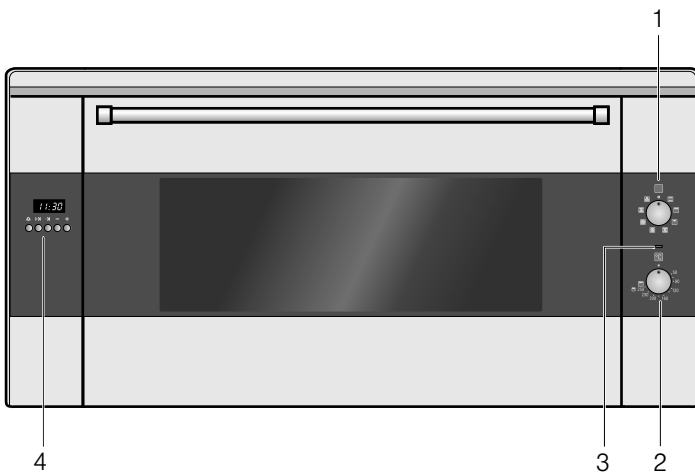
Зақымдардың себептері

Назар аударыңыз!

- Жұмыс камерасының түбіндегі құралдар, фольга, пергамент қағазы: құралдарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз. Жұмыс камерасының түбіне кез келген түрге жататын фольганы немесе пергамент қағазын төсеменіз. 50 °C асатын температура орнатылған болса, жұмыс камерасының түбіне ыдыс қоймаңыз. Бұл жылудың тым көп жиналуына әкеледі. Пісіру немесе қуыру уақыты бұзылып, эмальдың зақымдануына әкеледі.
- Ыстық жұмыс камерасындағы су: ыстық жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз. Бу пайда болады. Температуралардың өзгеруі эмальдың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Ылғалды азық-түлік: ылғалды өнімдерді жабық жұмыс камерасында ұзақ уақыт бойы ұстамаңыз. Эмаль зақымдалады.
- Жеміс шырыны: жеміс пирогы өте шырынды болса, табаға онша көп салынды салмаңыз. Жеміс шырыны табаға ағып, кетіру мүмкін емес дақтарды қалдырады. Мүмкіндігінше тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
- Духовка шкафын ашық есікпен салқындату: жұмыс камерасын тек есік жабық кезде салқындату керек. Тіпті құрылғының есігі аздап ашық болса да, уақыт өте келе маңайдағы жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін.
- Есік тығыздағышы қатты ласталған: есік тығыздағышы қатты ласталған болса, құрылғы есігі дұрыс жабылмайды. Іргелес жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін. Есік тығыздағышын әрқашан таза ұстаңыз.
- Духовка шкафының есігін орындық немесе сөре ретінде пайдалану: есікке отырмаңыз, ештеңе қоймаңыз және ілмеңіз. Духовка шкафының есігіне ыдысты немесе құралдарды қоймаңыз.
- Құралдарды орнату: құрылғының түріне байланысты құралдар есікті жапқанда есіктің панеліне сызат түсіру мүмкін. Әрқашан құралдарды жұмыс камерасына соңына дейін орнатыңыз.
- Құрылғыны тасымалдау: құрылғыны есігінің тұтқасынан алып жүруге немесе ұстауға болмайды. Есік тұтқасы құрылғы салмағын ұстамайды және сынуы мүмкін.

Жаңа құрылғыңыз

Мұнда жаңа құрылғыңызбен танысасыз. Басқару тақтасы, қыздыру түрлері және құралдар туралы ақпарат аласыз.



Түсініктеме

1	Функция таңдаушысы
2	Температура реттеушісі
3	Индикатор шамы
4	Басқару түймешелрі мен бейнебет

Функция таңдаушысы

Функция таңдаушысы арқылы қызыту түрін таңдаңыз.

Күйі	Пайдалану
○ Нөл күйі	Пеш өшірулі.
☐ Жоғарғы/төменгі қызыту	Бәліш, көмеш және майсыз құырдақ бөлектері үшін. Қызыту бір қалыпта жоғары мен төменнен болады.
☐ Гриль, үлкен аймақ	Стейк, сосиска, тост және балық бөліктерін грильде пісіру. Толық аймақ гриль қыздыру элементі астында қызиды.
☐ Гриль, кіші аймақ	Стейк, сосиска, тост және балық бөліктерінің кіші бөлектерін грильде пісіру. Гриль қыздырғыш элементінің орта бөлігі ғана қызиды.
☑ Айналатын ауамен грильде пісіру	Ет, тауық және бүтін балықты құыру. Гриль қыздырғыш элементі мен вентилятор аусып қосылып өшеді. Вентилятор ыстық ауаны тамақ айналасында айналдырады.
☑ Пицца басқышы	Тоғазытылған азықтарды алдымен қыздырмай жылдам әзірлеу үшін, мысалы пицца, фри немесе штрудельді. Төменгі қыздыру элементі мен артқы қабырғадағы дөңгелек қыздыру элементі қыздырады.
☑ Ыстық ауа*	Бәліш пен печеньені екі деңгейде пісіру. Пештің артқы қабырғасындағы вентилятор дөңгелек қыздыру элементінің ыстығын пісіру камерасында бір қалыпта таратады.

* Энергия-тиімділік сыныпы EN 50304 бойынша анықталған қыздыру түрі.

Күйі	Пайдалану
☑ Жоғарғы/төменгі қыздыру мен устық ауа	Бәліш пен печеньені екі деңгейде пісіру. Пештің артқы қабырғасындағы вентилятор қыздыру элементтерінің ыстығын пісіру камерасында бір қалыпта таратады.
☑ Төменгі қыздыру мен устық ауа	Сулы жамылған бәліштер. Вентилятор төменгі қыздыру элементтерінің ыстығын пісіру камерасында бір қалыпта таратады.

* Энергия-тиімділік сыныпы EN 50304 бойынша анықталған қыздыру түрі.

Қыздыру түрі орнатылса пеш шамы пісіру камерасында қосады.

Температура реттеушісі

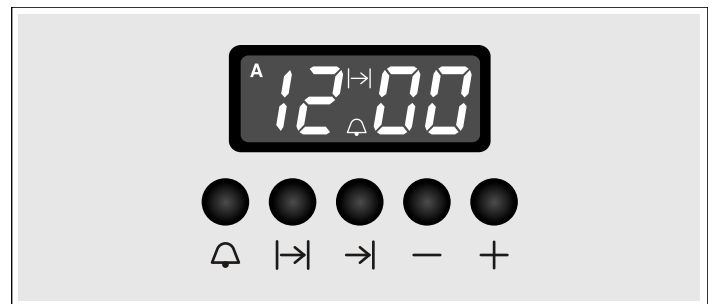
Температура реттеушісі арқылы температураны немесе грильде пісіру басқышын реттеу мүмкін.

Күйі	Мағанасы	
● Нөл күйі	Пеш қызымай жатыр.	
50-250	Температура аймағы	Пісіру бөлмесіндегі температура °C.
☐	Грильде пісіру басқышы	Гриль үшін грильде пісіру басқышы.

Пеш қызығанда индикатор шамы жанады. Қызыту үзілістерінде ол өшеді.

Электроникалық сағат

Электроникалық сағатпен пешіңізді басқару мүмкін. Осылай, мысалы, пеш қосылатын уақытты немесе уақыттық автоматика пісіру немесе демдеу әдісінің аяқталу уақытын таңдау мүмкін. Электроникалық сағатты қысқа уақыт ойтқышы ретінде пайдалану мүмкін.



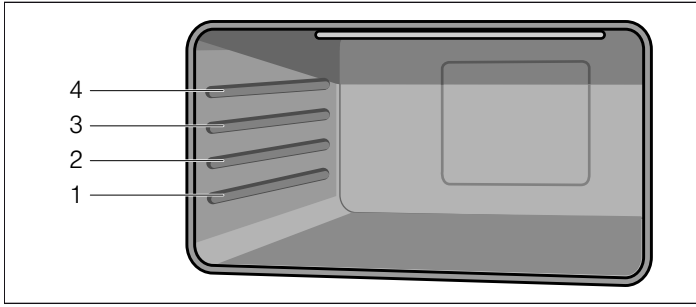
Функциялық түймешелер

Функция түймешесін басып функцияны таңдаңыз. + пен - функциялық түймешелерімен пайдалану ұзақтығын немесе уақытты орнатыңыз. Индикаторда реттелген көлемдерді оқу мүмкін.

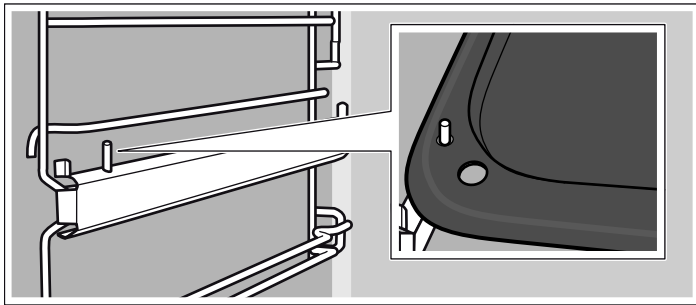
Белгі	Мағанасы	Пайдалану
🔔	Қысқа уақыттық оятар	Ұзақтықты орнату
→	Пайдалану уақытының аяқталуы	Автоматты өшу уақытын орнату
→	Пайдалану ұзақтығы	Автоматты өшу уақыты ұзақтығын орнату
-	Минус	Ұзақтық немесе уақытты кемейту
+	Плюс	Ұзақтық немесе уақытты ұзайту

Құралдар

Құралды духовкада 4 түрлі биіктікке орнатуға болады. Әрқашан құралдарды есікке тимейтіндей соңына дейін кіргізіңіз. Құралдар жұмыс камерасына әрқашан дұрыс қойылуына көңіл бөліңіз.



Шығару бағыттауыштарымен жабдықты толық шығару мүмкін. Пісіру табасын салуда тіректі штифттер пісіру табасындағы сол және оң жақтағы тесіктерге кіруіне көз жеткізіңіз.



Құралдарды үштен бір бөлігіне дейін шығаруға болады, олар сыналанбайды. Осылайша тамақтарды оңай шығаруға болады.

Қыздырғанда құрал деформациялануы мүмкін. Ол суи сала пішіннің өзгеруі кетеді және бұл оның функцияларына әсер етпейді.

Керек-жарақтарды сервистік қызметте, маманданған саудада немесе интернеттен сатып алу мүмкін.

Құралдар

Сипаттама



Пісіру және құйру торы

Ыдыс, бөліш пішіндері, құырдақ, стейк, тоңазытылған тамақтар үшін.



Эмальдалған пісіру табасы

Шырынды бөліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар үшін. Және май тамшыларын ұстайтын ыдыс ретінде пайдалану мүмкін.

Бірінші рет пайдалану алдында

Мұнда бірінші рет тамақтарды өзіңіз алдында духовка шкафымен не істеу керек екенін білесіз. Алдымен Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар тарауын оқыңыз.

Құрылғының орамасын шешіңіз және тиісті түрде лақтырыңыз.

Сағат таңдау

1. I → мен → I функциялық түймешелерін бірдей басыңыз.
2. + пен - функциялық түймешелерінмен ағымдық уақытты орнатыңыз.

Бірнеше секундтан соң орнатылған уақыт қабылданады.

Духовкада пісіру

Духовканы алдын ала тазалау

1. Жабдық пен асылатын шілдерді пісіру камерасынан шығарыңыз.
2. Орама қалдықтарын, мысалы стиропол бөліктерін, пісіру камерасынан толық жойыңыз.
3. Кейбір бөліктер қырудан қорғайтын пленкамен қапталған. Қырудан қорғайтын пленканы алып қойыңыз.
4. Құрылғыны сыртынан жұмсақ ылғалды шүберекпен тазалаңыз.
5. Пісіру камерасын ыстық сілті ерітіндісімен тазалаңыз.

Духовканы қыздыру

Жаңалық ісін жою үшін бос жабық пешті қыздырыңыз.

1. Функция реттеушісін керекті жоғарғы/төменгі қыздыру пайдалану түріне бұраңыз.
2. Температура реттеушісін керекті максималды температураға бұраңыз.
3. Пешті 40 минуттан соң өшіріңіз.

Духовканы қосымша тазалау

1. Пісіру камерасын ыстық сілті ерітіндісімен тазалаңыз.
2. Асатын шілдерді орнатыңыз.

Құралдарды тазалау

Құралды пайдаланбай тұрып ыстық сабынды сумен және ыдысқа арналған шүберекпен мұқият тазалаңыз.

Осылай пешіңізді басқару мүмкін

Пештің түрлі параметрлерін орнатуға мүмкіндік бар. Электроникалық сағатпен пешіңізді басқару мүмкін.

Қызыту түрі мен температура

1. Функция таңдаушысы арқылы қызыту түрін орнату мүмкін.
2. Температура реттеушісі арқылы температураны немесе грильде пісіру басқышын реттеу.

Пеш қызуды бастайды.

Пешті өшіру

Функция реттеушісін нөл күйіне бұрау.

Орнатылымдарды өзгерту

Қызыту түрі мен температураны немесе гильде пісіру басқышын ердайым тиісті реттеушімен өзгерт мүмкін.

Электроникалық сағатты осылай басқарасыз

Электроникалық сағатты қолмен басқару мүмкін. Тиісті функциялық түймешелерін басып уақыт немесе ұзақтықты + пен - түймешелерін басып реттеңіз. Орнатылған көлем қабылданады.

Параметрлерді пайдалануда да өзгерту немесе жою мүмкін болып осылай әдісті үзі мүмкін.

Орнатылымдарды өзгерту

1. Керекті функциялық түймешесін басыңыз. Индикатор панелінде тиісті белгі жанады.
2. + пен - түймешелерімен параметрлеріңізді өзгертіңіз.

Бағыттарды жою

1. Керекті функциялық түймешесін басыңыз. Индикатор панелінде тиісті белгі жанады.
2. Индикатор панелінде 0 : 00 пайда болғаныша - түймешігін басыңыз.
3. Уақыттық қосылу автоматикасы істеген болса: пешті өшіріңіз.

Сигнал дыбысын орнату

Бағдарлама істеп тұрғанда үш дыбыс арасында таңдау мүмкін. - түймешесін бірнеше рет керекті дыбысқа шөйін басыңыз. Дыбыс қабылданады.

Электроникалық сағатты орнату

Құрылығы электр қосылуынан соң немесе тоқ үзілсе индикаторде үш ноль пайда болады.

Сағат таңдау

Уақыты тек басқа ешқандай функция істемегенде ғана орнату мүмкін.

1. |→| мен →| функциялық түймешелерін бірдей басыңыз.
2. + пен - функциялық түймешелерімен ағымдық уақытты орнатыңыз.

Қысқа уақыттық оятарды орнату

Қысқа уақыттық оятқыш, бұл артқа жүретін оятқыш болып орнатылған ұзақтық аяқталғаннан соң акустикалық сигнал береді. Қысқа уақытты оятқыш пеш функцияларына әсер етпейді.

Ұзақтықты орнату

1. ⏏ түймешесін басыңыз.
2. + пен - функциялық түймешелерімен ұзақтықты орнатыңыз. ⏏ белгісі дисплейде көрсетіледі.
3. Қалған ұзақтықты дисплейде көрсету үшін ⏏ түймешігі басыңыз.

Уақыт ада болғаннан соң акустикалық сигнал шылдырайды.

Уақыттық қосу автоматикасын орнату

Электроникалық сағатпен пешіңізді автоматты өшіру немесе қосып өшіру мүмкін.

Автоматты өшіру

Пайдалану ұзақтығын орнату

1. Функция реттеушісін керекті пайдалану түріне бұраңыз.
2. Температура реттеушісін керекті температураға бұраңыз. Пеш қосылады.
3. |→| функциялық түймешесін басыңыз.
4. + пен - функциялық түймешелерімен пайдалану ұзақтығын орнатыңыз. Индикатор панелінде белгісі жанып пеш іске қосылады **A** мен ағымдық уақыт көрсетіледі.

Пайдалану уақыты өтті

Сигнал шылдырап индикатор панелінде |→| белгісі ағымдық уақытпен жанады.

Пеш өшеді.

Сигналды ертерек аяқтау үшін функциялық түймешелерінің бірін басыңыз.

Автоматты қосып өшіру

Пісіру мен құюу орнатылған ұзақтық үшін сіз таңдаған кешрек уақытта басталады.

Пайдалану ұзақтығын орнату

1. Функция реттеушісін керекті пайдалану түріне бұраңыз.
2. Температура реттеушісін керекті температураға бұраңыз. Пеш қосылады.
3. X функциялық түймешесін басыңыз.
4. + пен - функциялық түймешелерімен пайдалану ұзақтығын орнатыңыз. Индикатор панелінде белгісі жанып пеш іске қосылады **A** мен ағымдық уақыт көрсетіледі.

Пайдалану аяқталуын орнату

1. у түймешесін басыңыз. Индикаторде ағымдық уақытпен пайдалану ұзақтығы қосындысы көрсетіледі.
2. у түймешесін басып пайдалану мерзімінің аяқталуын + пен - түймешелерімен өзгертіңіз. Пеш автоматты ретте қосылып кейірек автоматты ретте өшеді. Индикаторде **A** мен ағымдық уақыт көрсетіледі.

Пайдалану уақыты өтті

Сигнал шылдырап индикатор панелінде |→| белгісі ағымдық уақытпен жанады.

Пеш өшеді.

Сигналды ертерек аяқтау үшін функциялық түймешелерінің бірін басыңыз.

Күту және тазалау

Мұқият күтсе және тазаласа, духовка шкафы ұзақ уақыт бойы жылтырын және функционалдылығын сақтайды. Духовка шкафын дұрыс күту туралы осында білесіз.

Нұсқаулар

- Шыны, пластик және металл сияқты әр түрлі материалдар пайдаланылғандықтан, духовка шкафының алдыңғы панелінің түсінде азғантай айырмашылықтар болуы мүмкін.
- Есік шынысындағы су іздері сияқты болып көрінетін көлеңкелер духовка шкафындағы шамнан шағылысқан жарықтан болады.
- Өте жоғары температураларда эмаль жанып кетуі мүмкін. Осының салдарынан эмаль түсінде азғантай айырмашылықтар болуы мүмкін. Бұл қалыпты және қызмет етуге әсер етпейді. Жұқа табаның жиектері эмальмен толығымен жабылмаған. Сондықтан олар қатпарлы болады. Бұл коррозиядан қорғанышқа әсер етпейді.

⚠ Ток соғу қаупі бар!

Енетін ылғал ток соғуына әкелуі мүмкін. Қысымы жоғары тазалағыштарды пайдаланбаңыз.

⚠ Күйік алу қаупі бар!

Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тимеңіз. Өрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

Тазалау құралы

Түрлі беттер тиісті емес тазалау құралымен зақымданбауы үшін төмендегі деректерге назар аударыңыз.

Төмендегі құралдарды пайдаланбаңыз

- щетка немесе өткір қырғыш,
- қатты алкогольдік тазалау құралы,
- қатты губкамен тазалау губкаларын,
- жоғары қысым тазалауыштары немесе бу тазалауыштары.

Жаңа губкалы шүберектерді пайдаланудан алдын әбден жуыңыз.

Аймақ	Тазалау құралы
Құрылғы сырты	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Әйнек тазартқышын немесе әйнек қырғышын пайдаланбаңыз.
Тот баспайтын болат	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Өктас, май, крахмал және ақтың дақтарын дереу жойыңыз. Осындай дақтар астында тот пайда болуы мүмкін. Сервистік қызмет немесе маманданған саудада ыстық беттерге сай арнайы тот баспайтын болат күту құралдары бар. Күту құралын жұмсақ шүберекпен жұқа жағыңыз.
Алюминий мен пластмасса	Әйнек тазартқышы: Жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

Аймақ	Тазалау құралы
Эмаль аймақтар (тегіс бет)	Оңайрақ тазалау үшін пісіру камера шамын жағыңыз және керек болса құрылғы есігін шешіңіз. Стандартты тазалау құралын немесе сірке суын жұмсақ, ылғалды шүберекпен немесе әйнек терісімен сүртіп жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Күйген тамақ қалдықтарын суланған шүберекпен тазалау құралын жұмсатыңыз. Қатты ластануларға гель пішініндегі пеш тазартқышын ұсынамыз. Бұны ниетпен салу мүмкін. Пісіру камерасын тазалудан соң кептіру үшін ашық ұстаңыз.
Өзі тазаланатын аймақтар (жарғақ бет)	Өзі тазаланатын аймақтар тарауындағы нұсқауларды орындаңыз
Есік әйнектері	Әйнек тазартқышы: Жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Әйнек қырғышын пайдаланбаңыз.
Пеш шамының әйнекті қаптамасы	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз.
Тығыздауышты Шешпеңіз!	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Ысқаламаңыз.
Рамалар	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз.
Жабдықтар	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз.

Пісіру камерасының каталитик қаптамасы

Пісіру камерасының каталитик қаптамасында өзг тазаланатын эмаль қабаты бар.

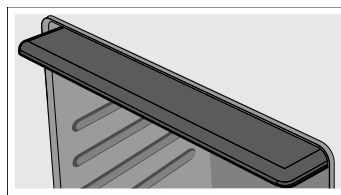
Пеш жұмыс істеп тұрғанда аймақтар өзі тазаланады. Үлкен шашырандылар пешті бірнеше рет істгеннен соң жойылады.

Өзі тазаланатын аймақтар

Жан қабырғалар каталитикалық қаптамасы бар. Асы аймақтарды ешқашан пеш тазартқышымен тазаламаңыз. Эмальдың аз реңі өзгерісі өзі тазалануына әсер етпейді.

Төбе плитасын шығарыңыз

Дұрысрақ тазалау үшін төбе плитасын шығару мүмкін.



Құрылғы есігін шешу және орнату

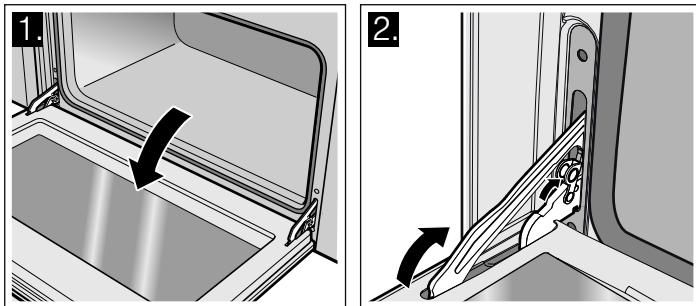
Жақсырақ тазалау үшін духовка есігін шешуге болады.

Аспаптар есігін шешу

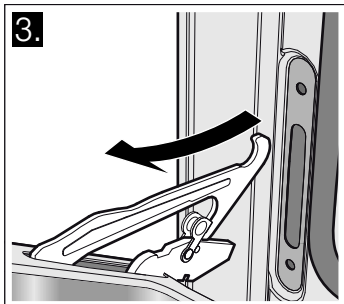
⚠ Кемтар болып қалу қауіптілігі бар!

Топсалар бекітілген болмаса қатты күшпен алыңыз. Пеш есігін шешуде тоқтатқыш тұтқыштар жиналғанына көз жеткізіңіз.

1. Пеш есігін толық ашу.
2. Оң және сол жақтағы тоқтатқыш тұтқыштар екеуын да жинаңыз. Тоқтатқыш тұтқыштар жиналғанда пеш есігін жаппауға көз жеткізіңіз. Топсалар қисайып эмальды зақымдауы мүмкін.

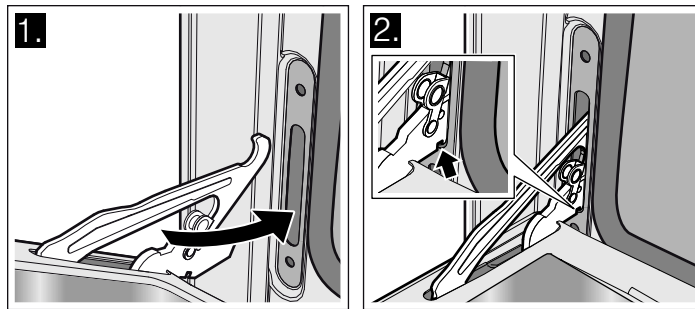


3. Пеш есігі қисайтып қойыңыз. Екі қолмен оң және сол жағынан ұстаңыз. Және аз жауып шығарыңыз.



Аспаптар есігін ілу

1. Пег есігін ілуде кесік төменде тоспадағы тесіктерге кіруіне көз жеткізіңіз.
2. Оң және сол жақтағы тоқтатқыш тұтқыштарды төменге қайта қойып пешті жабыңыз.



⚠ Кемтар болып қалу қауіптілігі бар!

Егер пеш есігі кездейсоқ аударылып түссе немесе тоспа сарт етсе тоспаны тіменіз. Сервистік қызметке хабарласыңыз.

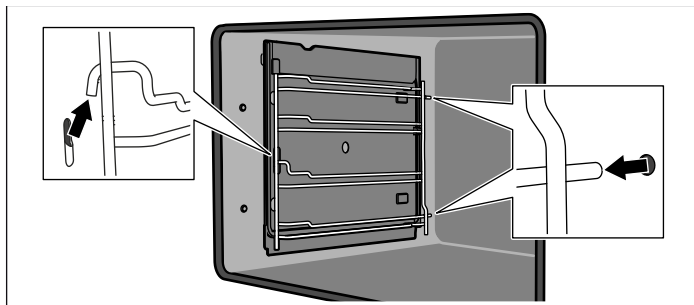
Асатын шілдерді тазалау

Асатын шілдерді дұрырақ тазалау үшін шығару мүмкін.

Асатын шілтер пісіру камерасында әр жан қабырғаның үш нүктесінде бекітілген.

Асатын шілдерді шешу

1. Алғы ілгекті тесіктен көтеріңіз.
2. Асатын шілдерді артқы тесіктерден алға тартыңыз.



Асатын шілдерді тазалау

Асатын шілдерді тазалау құралы және щетка немесе губкамен тазалаңыз.

Асатын шілдерді іліңіз

1. Асатын шілдерді артқы қабырға тесігіне салыңыз.
2. Алғы ілгекті тесікке асыңыз.

Ақау, не істеу керек?

Ақау пайда болса, жиі ретте себебі кіші болады. Сервистік қызметке қоңырау шалудан алдын төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

Ақау	Мүмкін себеп	Көмек/нұсқаулар
Құрылғы істемей жатыр.	Сақтандырғыш зақымдалған. Электр қуаты жоқ.	Сақтандырғыш шкафында сақтандырғыш плита үшін дұрыс болуын тексеріңіз. Асхана шырағы істеуін тексеріңіз.
Пешті өшіру мүмкін емес.	Электроника бұзылған.	Сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Сағат индикаторы жыпылықтайды.	Электр қуаты жоқ.	Сағат жаңа таңдау.
Пеш қызымай жатыр.	Сақтандырғыш зақымдалған. Функция таңдаушысы орнатылмаған.	Сақтандырғышты тексеріңіз немесе жаңартыңыз. Функция таңдаушысын реттеу.

Ақау	Мүмкін себеп	Көмек/нұсқаулар
Есік әйнегі бұзылған.		Машинаны өшіріңіз. Сервистік қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
Жеміс шырыны немесе ақ дақтары эмальдалған аймақтарда.	Ылғал бөліш немесе ет сулары.	Эмальды залалсыз өзгерту, жою мүмкін емес.

⚠ Электр қуатынан зақымға ұшырау қауіптілігі!

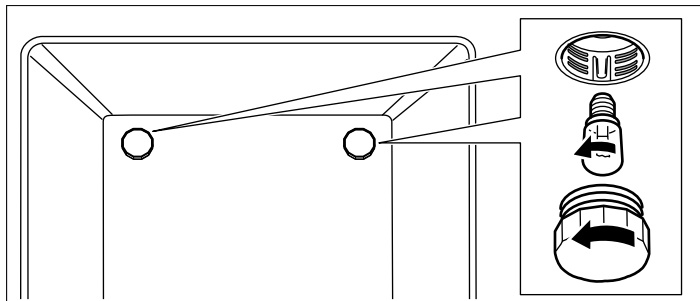
Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады. Тек біз арқылы оқытылған сервистік қызмет технигі жөндеулерді орындау мүмкін.

Құрылғы дұрыс емес ретте жөнделсе үлкен қауіптар пайда болуы мүмкін.

Пеш шамын алмастыру

Егер пеш шамы түсіп кетсе оны алмастыру керек. Қызуға шыдайтын шамдарды біздің сервитік қызметімізде немесе маманданған саудада сатып алу мүмкін. Құрылғының E нөмірі мен FD нөмірін айтыңыз. Басқа шамдарды пайдаланбаңыз.

1. Сақтандырғышты өшіріңіз немесе желі айырын тартыңыз.
2. Құрылғы есігін ашыңыз.
3. Зақымдануларға жол бермеу үшін ыдыс шүберегін мұздай камераға салыңыз.
4. Пісіру камерасының ішіндегі бұзылған пеш шамының әйнекті қаптамасын солға бұрап шығарыңыз.



5. Пеш шамын сондай-ақ шам түрімен алмастырыңыз.

Кернеу: 240 В;

Қуаттылығы: 25 Вт;

Бұранда: E14;

Қызуға шыдамдығы: 300 °С

6. Пеш шамының әйнекті қаптамасын қайта бұрап қойыңыз.

7. Ыдыс шүберегін қайта шығарыңыз да сақтандырғышты өайта қосыңыз немесе желі айырын салыңыз.

Пеш жарықтығының функциялық түймешесін тірелгенше басып, пеш жарықтығы істегенін тексеріңіз.

Сервистік қызмет

Егер құралыңызды жөндеу керек болса біздің сервистік қызметіміз көмектеседі. Біз әр дайым мамандарды шақыртпай керекті шешім табуға тырысамыз.

E нөмірі мен FD нөмірі

Қоңырау соғуда өнім нөмірін (E нөмірін) және жасау нөмірін (FD-Nr.) айтып мамандық қызмет аласыз. Зауыттық тақтайшансы оң жақта пеш есігінің қасында табасыз. Керек болғанда ұзақ уақыт іздемеу үшін осы жерде құралыңыз деректерімен сервистік қызмет телефон нөмірін жазуыңыз мүмкін.

E нөм.	FD нөм.
Сервистік қызмет ☎	

Кепілдік мерзімінде дұрыс емес басқару жағдайындағы сервистік техникты шақыру ақысыз болмауын есте сақтаңыз.

Барық елдердегі сервис қызмет көрсету орталықтардың деректері осы жерде немесе тіркелген сервис көрсету тізімінде көрсетілген.

Жөндеуге беру және ақау жағдайда кеңес алу

A 0810 240 260

D 01801 22 33 66
(0,039 € /мин тұрақты желіден,
ұялы желі максималды 0,42 € /мин)

CH 0848 840 040

Бұйымды өндірушіге сеніп сервис қызмет көрсету орталығына қайрылыңыз. Сервис қызмет көрсету орталығы ғана құралыңыз үшін керекті мамандарды және түпнұсқаулық бөлшектерді таба алады.

Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар

Мұнда пісіру және қуыру кезінде қуатты үнемдеу және духовка шкафын дұрыс пайдалану туралы ұсыныстарды табасыз.

Энергияны үнемдеу

- Тек рецептте жазылған болса ғана пешті алдымен қыздырыңыз.
- Қоңыр, қара немесе эмальдалған пісіру пішіндерін пайдаланыңыз. Олар ыстықты өте жақсы қабылдайды.
- Демдеу, пісіру немесе қуыру кезінде пеш есігін кем ашыңыз.
- Көп бәліштерді бірінің артынан бірін пісіріңіз. Пеш әлі жылы. Осы жолмен екінші бәліш пісіру уақыты қысқарады. 2 қобді пішінін бірінің қасында бірін салуыңыз мүмкін.
- Ұзақ пісіру уақыттарында пешті пісіру уақыты аяқталғанынан 10 минут бұрын өшіріп қалған ыстықты пісіруді аяқтау үшін пайдаланыңыз.

Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



Бұл құрылғыда 2012/19/ЕО электр және электрондық жабдықты (қоқыс электр және электрондық жабдық - WEEE) утилизациялау туралы еуропалық директиваға сай белгісі бар.

Бұл директива Еуропалық Одақ шеңберінде ескі құрылғыларды қайтару және утилизациялау тәртібін қамтамасыз етеді.

Акриламид азық-түлікте

Акриламид алдымен картоп чипстері, фри, тост, тоқаш, нан немесе нәзік нан-тоқаш өнімдері (кекс, пряник, спекуляциус) сияқты қатты қызытып пісірілетін бидай мен картоп өнімдерін пісіруде пайда болады.

Акриламид кем пайда болатын тамақты пісіру ұсыныстары

Жалпы	<ul style="list-style-type: none">■ Пісіру уақытын қысқа сақтаңыз.■ Тамақтарды сары реңде қарайтырмай пісіру.■ Үлкен қалын тамақтарда акриламид кем болады.
Пісіру	Макс. жоғарғы/төменгі қызытумен 200 °С. ЗК ыстық ауада немесе ыстық ауада максималды 180 °С.
Печенье	Макс. жоғарғы/төменгі қызытумен 190 °С. ЗК ыстық ауада немесе ыстық ауада максималды 170 °С. Жұмыртқа немесе жұмыртқаның сары уызы акриламид пайда болуын азайтады.
Пеш фри	Бір қалыпта бір қатармен табада таратыңыз. Әр табада кемінде 400 г пісіріңіз, осылай фри құрғақ болмайды

Пайдалану туралы кеңестер

Мұнда өзіңізге және ыдыс туралы көп кеңестерді табасыз.

Нұсқаулар

- Жеткізу жинағына кіретін құралдарды пайдаланыңыз. Қосымша құралдарды сервистік қызметтен немесе арнайы дүкеннен сатып алуға болады. Жұмысты бастамай тұрып барлық артық құралдарды және ыдысты жұмыс камерасынан алыңыз.
- Ыстық құралдарды немесе ыдысты жұмыс камерасынан алғанда әрқашан тұтқыштарды пайдаланыңыз.

Пісіру туралы кеңестер

Май мен сүтке иленген пирогтың пісу дәрежесін тексеру.	Рецепт бойынша белгіленген уақыттың өтуінен 10 минут бұрын пирогты ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Қамыр таяқшаға жабыспаса, пирог дайын.
Пирог түсіп қалады.	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз немесе духовка шкафының температурасын 10 градус төмен орнатыңыз. Рецептте көрсетілген қамырды илеу уақытын сақтаңыз.
Пирогтың ортасы ғана көтерілді, бүйірлері төмен.	Алынбалы қалыптың бүйірлеріне май жақпаңыз. Пісіргеннен кейін пирогты қалыптың қабырғаларынан жайлап бөліңіз.
Пирогтың үсті тым күңгірт.	Пирогты төменірек қойыңыз, азырақ температураны орнатыңыз және пирогты аздап ұзағырақ пісіріңіз.
Пирог тым құрғақ.	Тіс тазалағышпен дайын пирогта шағын тесіктер жасаңыз. Олардың әрқайсысына бір тамшы жеміс шырынын немесе бір алкогольдық сусынын құйыңыз. Келесі рет 10 градус көбірек температураны таңдаңыз және пісіру уақытын азайтыңыз.
Нан немесе пісірілген нан (мысалы, ватрушка) дайын болып көрінеді, бірақ іші піспеген (майлы, шикі қамыр бар).	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз және төменірек температурада аздап ұзағырақ пісіріңіз. Шырынды салындысы бар пирогтар үшін алдымен шеллек нанды пісіріңіз. Оған бадам немесе талқандалған кептірілген нан себіңіз, тек содан кейін салындыны салыңыз. Рецептті және пісіру уақытын сақтаңыз.
Пісірілген нан біркелкі қызармайды.	Аздап төменірек температураны орнатыңыз, сонда пісірілген нан біркелкі қызарады. Сондай-ақ, ауа айналымына пергамент қағазының шығып тұрған жиектері әсер етуі мүмкін. Әрқашан пергамент қағазын табаның өлшемдеріне сай кесіңіз.
Жеміс пирогының төменгі жағы ашық түсті.	Келесі рет пирогты бір деңгей төмен пісіруге салыңыз.
Жеміс шырыны ағады.	Келесі рет, бар болса, тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
Ашытқан қамырдан жасалған шағын бұйымдар пісірген кезде жабысып қалады.	Олардың арасындағы қашықтық шамамен 2 см болуы керек. Сонда пісіріліп жатқан бұйымдар жақсы, барлық жағынан қызаруы үшін жеткілікті орын болады.
Шырынды пирогтарды пісіру кезінде конденсат пайда болады.	Пісіру кезінде бу пайда болуы мүмкін. Әдетте ол есік арқылы шығады. Бу басқару тақтасында немесе маңайдағы жиһазда конденсацияланып, тамшылап ағуы мүмкін. Бұл қалыпты физикалық құбылыс.

Пісіру

Пісіруге арналған қалыптар

- Тек ашық қалыптарды және табаларды пайдаланыңыз.
- Пісіру табаларын пісіру торының ортасына орналастырыңыз.

Қуыру және гриль

Ыдыс

Кез келген ыстыққа төзімді ыдысты пайдалануға болады. Ыдысты әрқашан тордың ортасына қойыңыз. Көп қуырдақ үшін әмбебап таба да жарайды.

Қуырдақ әзірлеу туралы кеңестер

- Төменірек температурада қызартудың біркелкілігі көбірек болады.
- Майсыз етке 2 - 3 ас қасық су, бұқтырылған қуырдаққа 8 - 10 ас қасық су қосыңыз, өлшемге байланысты.
- Үйректі немесе қазды пісіргенде май ағып шыға алуы үшін қанаттардың астындағы теріні тесіңіз.
- Аяқталудан бірнеше минут бұрын май жақса немесе аздап тұз қосылған су немесе апельсин шырынан сепсе, құс жақсы қызарып піседі.
- Уақыттың жартысы өткенде ет бөліктерін аударыңыз.
- Қуырдақ дайын болғанда, оны тағы 10 минутқа өшірілген, жабық духовка шкафында қалдыру керек. Сонда ет сәлі жақсырақ таралады.
- Қуырдақтың үлкен бөліктерін әзірлеу духовка есігінде қатты бу және конденсат пайда болуына әкелуі мүмкін. Бұл қызмет етуге әсер етпейтін қалыпты жағдай. Қуыру процесінен кейін шүберекпен есікті және қарау терезесін құрғатыңыз.
- Торда қуырсазны, қосымша табаны майды жинау үшін 1-деңгейге қойыңыз.

Қуырдақ әзірлеу туралы кеңестер

Қуырдақ дайын болғанын қалай білуге болады.	Ет термометрін (оны арнайы дүкенде сатып алуға болады) пайдаланыңыз немесе қасықпен дәмін көріңіз. Қасықпен қуырдақты басыңыз. Егер қатты болса, онда ол дайын. Егер қасықпен басылса, онда оны тағы қуыру керек.
Қуырдақ тым күңгірт, ал қабықшаның кейбір жерлері күйіп қалған.	Реттеу деңгейін және температураны тексеріңіз.
Қуырдақтың сыртқы түрі жақсы, ал соус күйіп кеткен.	Келесі рет өлшемі кішірек ыдысты таңдаңыз немесе көбірек сұйықтық қосыңыз.
Қуырдақтың сыртқы түрі жақсы, бірақ соус тым ашық түсті және суы көп.	Келесі рет өлшемі үлкенірек ыдысты таңдаңыз немесе азырақ сұйықтық қосыңыз.

Гриль туралы кеңестер

- Мүмкіндігінше қалыңдығы бірдей бөліктерді алыңыз. Олардың қалыңдығы кемінде 2 - 3 см болуы керек. Осы жағдайда олар қызарады және сәлі қалады.
- Грильге арналған өнімдерді тордың ортасына қойыңыз. Эмальдалған табаға біраз су қосыңыз, оны қосымша ретінде төменірек деңгейге майды жинау үшін орнатыңыз. Ешқашан оны жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз.
- Қуырылатын өнімдерді торға қоймай тұрып грильге арналған өнімдерге азғантай май жағыңыз.
- Грильде әзірлеу кезінде жұқарақ бөліктерді уақыттың жартысы өткенде аударыңыз және қалыңырақ бөліктерді бірнеше рет аударыңыз. Мұны істеу үшін бөлікті теспеу үшін және ет сәлі ішінде қалуы үшін гриль қысқаштарын пайдаланыңыз.
- Қой еті және сиыр еті сияқты күңгірт ет түрлері шошқа еті және бұзау еті сияқты ашықтау еттерден тезірек және жақсырақ қызарады.

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

التحمير والشواء

الأواني

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

إرشادات بخصوص الشواء

- عند طهي قطع كبيرة من اللحم قد يتكون بخار الماء بشكل كثيف على باب الفرن. وهو ظاهرة طبيعية ليس لها أي تأثير على الكفاءة الوظيفية. بعد الانتهاء من عملية الطهي، قم بتجفيف باب الفرن ونافاذة الرؤية بقطعة قماش.
- عند الطهي على شبكة الشواء، اضبط لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) على مستوى الارتفاع 1 لتجميع الدهون.

إرشادات بخصوص التحمير

- درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات.
 - أضف ملعقتين أو ثلاثة من السوائل إذا كان اللحم خالياً من الدهون، وأضف من 8 إلى 10 ملاعق مع الكباب حلة، حسب حجمها.
 - مع البط أو الأوز، اثقب الجلد أسفل الأجنحة، وبذلك يمكن أن تسيل الدهون خارجها.
 - تكتسي لحوم الطيور بطبقة بنية مقرمشة إذا دهنتها بقليل من الزبدة أو محلول ملحي أو عصير برتقال قبيل انتهاء زمن الطهي.
 - اقلب قطع اللحم بعد انقضاء نصف زمن الطهي.
 - بعد أن ينضج لحم الروست، يجب تركه يهدأ لمدة 10 دقائق إضافية داخل الفرن وهو مغطاً ومغلق. وبذلك يتوزع صوص اللحم بشكل أفضل.
- إرشادات بخصوص الشواء
- احرص قدر الإمكان أن تكون قطع الطعام التي تقوم بشوائها متساوية في السمك. ويتعين أن يكون سمكها من 2 إلى 3 سم على الأقل. وبذلك يتم تحميرها بشكل متجانس وتبقى نضرة وغضة.
 - ضع الطعام المراد شواؤه على منتصف شبكة الشواء. ضع قليلاً من الماء على لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل)، واضبطه بشكل إضافي على مستوى الارتفاع السفلي لتجميع الدهون. ولا تضعه أبداً على أرضية حيز الطهي.
 - قم برش قليلاً من الزيت على الطعام المراد شواؤه قبل وضعه على شبكة الشواء أسفل الشواية.
 - اقلب القطع الرفيعة المراد شواؤها بعد انقضاء نصف زمن الشواء، أما القطعة السمكية فيجب تقليبها مرات عديدة أثناء زمن الشواء. استخدم في ذلك ماشة للشواء، وبذلك لا يتم ثقب الطعام المراد شواؤه وتظل قطع اللحم مثلاً محتفظة بصوص اللحم.
 - أصناف اللحوم قاتمة اللون مثل لحم الضأن واللحم البقري تكتسب اللون البني بشكل أسرع وبصورة أفضل من لحوم البتلو التي تتميز باللون الفاتح.

إرشادات بخصوص التحمير

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

نصائح حول الطاقة والبيئة

- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبياً يمكنك إطفاء الفرن لمدة 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

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



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

توفير الطاقة

- لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان ذلك مذكوراً في الوصفة.
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة 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 محتفظاً بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفتيرة الثانية. كما يمكنك أيضاً وضع صينيتين متجاورتين.

الأكريلاميد في المواد الغذائية

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

نصائح لتقليل الأكريلاميد إلى الحد الأدنى عند تحضير الطعام

نقاط عامة	
■ قلل أوقات الطهي إلى الحد الأدنى.	
■ قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتماً للغاية.	
■ القطع الكبيرة من الطعام تحتوي على أكريلاميد أقل.	
إعداد المخبوزات	■ باستخدام وضع التسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 200°م. ■ باستخدام الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد أو الهواء الساخن على درجة حرارة 180°م بحد أقصى.
بسكويت	■ باستخدام وضع التسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 190°م. ■ باستخدام الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد أو الهواء الساخن على درجة حرارة 170°م بحد أقصى. ■ البيض أو صفار البيض يقلل من إنتاج مادة الأكريلاميد.
بطاطس اليوم فري بالفرن	■ قم بتوزيع طبقة واحدة منها بالتساوي على لوح الخبز. قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف بطاطس اليوم فري

نصائح الاستخدام

تجد هنا مجموعة من النصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

إرشادات

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

إعداد المخبوزات

صواني إعداد المخبوزات

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

ما العمل عند حدوث خلل؟

في حالة ظهور خلل، يعود ذلك في أغلب الأحيان إلى أشياء بسيطة. قبل أن تتصل بمركز خدمة العملاء يرجى اتباع الإرشادات التالية.

الخلل	السبب المحتمل	إرشادات/حلول
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف.	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الموقد على ما يرام.
لا يمكن إيقاف الفرن.	عطل بالوحدة الإلكترونية.	تأكد من عمل مصابيح المطبخ الكهربائي.
يومض بيان الساعة.	انقطاع التيار الكهربائي.	قم بإيقاف المصهر. اتصل بخدمة العملاء.
لا يقوم الفرن بالتسخين.	لم يتم ضبط مفتاح اختيار الوظيفة.	اضبط مفتاح اختيار الوظيفة.
انكسر زجاج الباب.	وجود عصير فواكه أو بقع زلال البيض على الأسطح المطلية بالمينا (الإيناميل).	قم بإيقاف الجهاز. اتصل بخدمة العملاء.
وجود عصير فواكه أو بقع زلال البيض على الأسطح المطلية بالمينا (الإيناميل).	كبيك رطب أو صوص لحم.	تغير غير ضار بطلاء المينا (الإيناميل)، لا يمكن التغلب عليه.

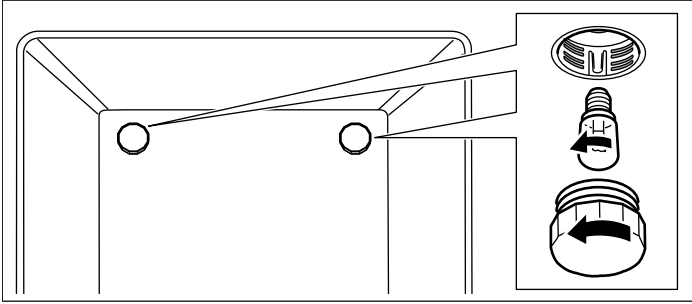
⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح إلا من قبل فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا تم إصلاح جهازك بشكل غير سليم، فقد يتسبب ذلك في تعريضك لأخطار جسيمة.

تغيير لمبة الفرن

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

1. افصل المصهر أو اخلعه أو انزع القابس الكهربائي.
2. افتح باب الجهاز.
3. ضع قطعة قماش لتنظيف الأواني في حيز الطهي وهو بارد لتجنب الأضرار.
4. قم بفتح الغطاء الزجاجي لللمبة المعطوبة في داخل حيز الطهي من خلال لفه لليسار.



5. استبدل لمبة الفرن بلمبة من نفس النوع.

الجهد الكهربائي: 240 فلت،

القدرة: 25 واط،

القلاووظ: E14،

مقاومة الحرارة: 300° م

6. أعد تركيب الغطاء الزجاجي لللمبة الفرن من خلال لفه.

7. أخرج فوطه تنظيف الأواني مرة أخرى وأعد توصيل المصهر أو قم بتركيب القابس الكهربائي.

اضغط الزر الوظيفي لإضاءة الفرن إلى أن يثبت للتحقق من عمل إضاءة الفرن.

خدمة العملاء

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. نحن نبحث دائماً عن الحل المناسب لنجنيك أية زيارات غير ضرورية من فني الخدمة.

رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بمركز الخدمة يرجى ذكر رقم المنتج (E Nr.) ورقم الصنع (FD Nr.) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. وتوجد لوحة الصنع المدون بها الأرقام بباب الفرن على اليمين. يمكنك هنا تدوين بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء، كي لا تضطر للبحث لوقت طويل عند الاحتياج إلى هذه البيانات.

رقم FD

رقم E

طلب الإصلاح والمشورة في حالة الاختلالات

A 0810 240 260

D 01801 22 33 66

(0,039 يورو/دقيقة من الهاتف الثابت، الهاتف الجوال بحد أقصى

0,42 يورو/دقيقة)

سويسرا 0848 840 040

ثق في خبرة الجهة الصانعة. وتأكد أن الإصلاح سوف يتم بمعرفة فنيي خدمة مدرّبين ومزودين بقطع الغيار الأصلية لجهازك المنزلي.

خدمة العملاء ☎

البطانة الحفازة لحيز الطهي

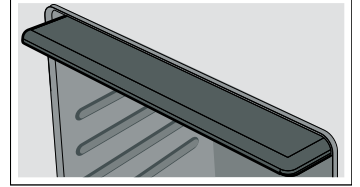
البطانة الحفازة لحيز الطهي مغطاة بطبقة ذاتية التنظيف من المينا (الإيناميل). فأتثناء تشغيل الفرن، يتم تنظيف الأسطح تنظيفاً ذاتياً. ويراعى أن قطرات الرذاذ الكبيرة نسبياً لا تختفي إلا بعد تشغيل الفرن عدة مرات.

الأسطح ذاتية التنظيف

الجانباية مطلية ببطانة حفازة ذاتية التنظيف. لا تقم أبداً بتنظيف هذه الأسطح بمنظف أفران. وللعلم فإن ظهور تغير لوني بسيط على طبقة المينا (الإيناميل) لا يؤثر على خاصية التنظيف الذاتي.

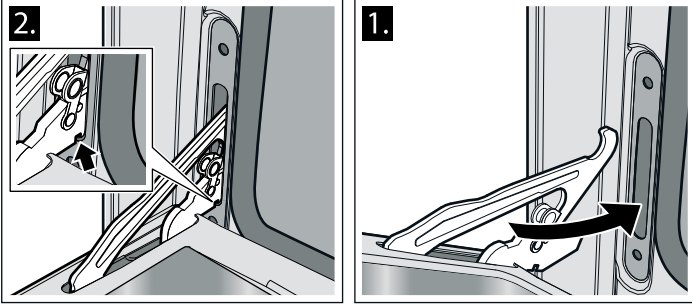
إخراج لوحة التغطية

يمكنك إخراج لوحة التغطية للتنظيف بشكل أفضل.



تركيب باب الجهاز

1. يراعى عند تركيب باب الفرن أن يتم تثبيت الحز بأسفل على المفصلات في الفتحة.
2. أعد تركيب ذراعي التأمين جهة اليسار واليمين لأسفل وأغلق باب الفرن.



⚠ 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.

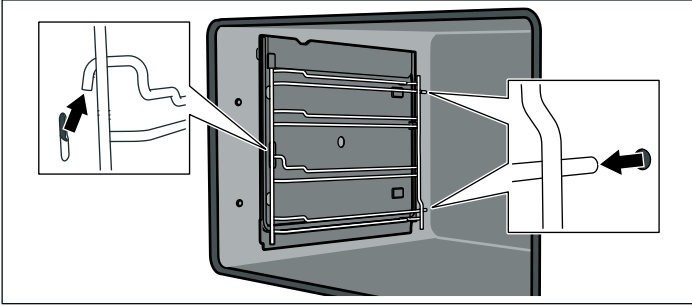
تنظيف شبكات التعليق

يمكنك فك شبكات التعليق للتنظيف بشكل أفضل.

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

فك شبكات التعليق

1. ارفع الخطاف الأمامي من التجويف.
2. اسحب شبكات التعليق للأمام من التجاويف الخلفية.



تنظيف شبكات التعليق

قم بتنظيف شبكات التعليق باستخدام منظف وإسفنجة أو فرشاة.

تركيب شبكة التعليق

1. أدخل شبكات التعليق في تجاويف الجدار الخلفي.
2. قم بتركيب الخطاف الأمامي في التجويف.

فك وتركيب باب الجهاز

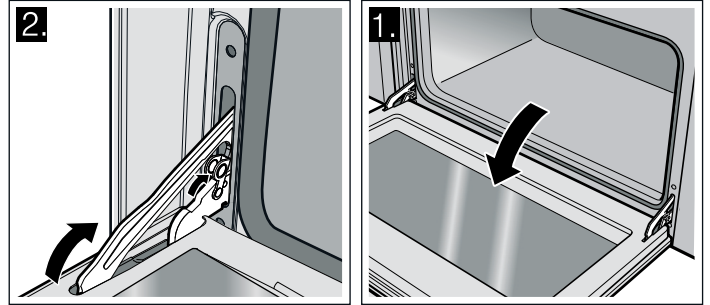
يمكنك فك باب الجهاز للتنظيف بشكل أفضل.

فك باب الجهاز

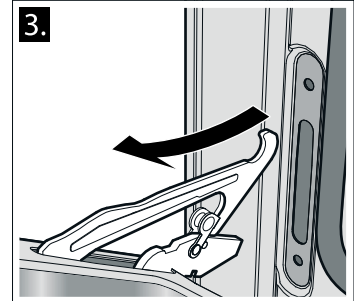
⚠ خطر الإصابة!

إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد من طي أذرع الغلق لأعلى تماماً أثناء فك باب الفرن.

1. افتح باب الفرن تماماً.
2. اطو ذراعي تأمين القفل لأعلى من اليسار واليمين. يراعى عدم غلق باب الفرن عندما تكون أذرع الغلق مطوية لأعلى. حيث يمكن أن تنفني أذرع الغلق وتسبب أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).



3. اضبط باب الفرن في وضع مائل. أمسك الباب من الجانبين الأيسر والأيمن بكتلتا يديك. أغلق الباب قليلاً ثم اسحبه للخارج.



ضبط نهاية وقت التشغيل

انتهاء الفترة الزمنية للتشغيل
تصدر إشارة صوتية ويومض في شاشة البيان الرمز **A** مع الوقت الحالي.
يتم إيقاف الفرن.
اضغط على الأزوار **→** و **←** لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.

1. اضغط على الزر **→**.
يظهر في شاشة البيان محصلة الوقت الحالي والفترة الزمنية للتشغيل.
2. احتفظ بالزر **→** مصغوطاً وقم بتغيير نهاية فترة التشغيل باستخدام الأزوار **+** و **-**.
يتم إيقاف الفرن ويبدأ تشغيله أوتوماتيكياً في وقت لاحق. ويظهر في شاشة البيان الرمز **A** والوقت الحالي.

العناية والتنظيف

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

إرشادات

- 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 تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار.

⚠ خطر الإصابة بحروق!

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 لمسافة كافية.

المنظفات

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

لا تستخدم

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

النطاق	المنظفات
الجهاز من الخارج	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية ويقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدا تحت هذه البقع. تتوافر لدى خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانليس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة فوطة ناعمة.
الألومنيوم والبلاستيك	منظفات الزجاج: قم بتنظيفها بفوطة ناعمة.
الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (السطح الأملس)	لتسهيل التنظيف يمكنك تشغيل إضاءة حيز الطهي وفك باب الجهاز عند اللزوم. ضع مواد التنظيف أو محاليل الخل المتداولة في الأسواق على الجهاز باستخدام جلدة زجاج أو قطعة قماش ناعمة ورطبة، ثم استخدم فوطة ناعمة للتجفيف. قم بترطيب بقايا الأطعمة المحترقة بفوطة رطبة وبعض من مادة التنظيف. في حالة الاتساخ الشديد نوصي باستخدام منظف أفران جل. ويمكن وضعه بشكل مباشر. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليجف.
الأسطح ذاتية التنظيف (الأسطح الخشنة)	تراعى الإرشادات المذكورة في فصل: الأسطح ذاتية التنظيف
زجاج الباب	منظفات الزجاج: قم بتنظيفها بفوطة ناعمة. لا تستخدم كاشطة زجاج.
الغطاء الزجاجي للمبة الفرن	محلول صابوني ساخن: قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة.
إطار الإحكام لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة. لا تقم بحكها.
القضبان	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة أو فرشاة.
الكماليات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة أو فرشاة.

طريقة استعمال الفرن

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

نوع التسخين ودرجة الحرارة

يمكنك تغيير نوع التسخين ودرجة الحرارة أو درجة الشواية في أي وقت عن طريق مفتاح الاختيار المعني.

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
 2. اضبط درجة الحرارة أو درجة الشواية عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة.
- فيبدأ الفرن بالتسخين.

طريقة استعمال الساعة الإلكترونية

يمكنك استعمال الساعة الإلكترونية يدوياً. بعد الضغط على الزر الوظيفي المعني، اضبط الوقت أو المدة الزمنية باستخدام الأزرار + و - . فيتم اعتماد القيم التي تضبطها.

يمكنك أيضاً تغيير أوضاع الضبط التي تجربها أو تحذفها أو إلغاء العملية أثناء التشغيل.

تغيير أوضاع الضبط

1. اضغط على الزر الوظيفي المعني.

فيضيء الرمز المعني.

2. قم بتغيير أوضاع الضبط التي أجريتها باستخدام الأزرار + و - .

محو أوضاع الضبط

1. اضغط على الزر الوظيفي المعني.

فيضيء الرمز المعني.

2. اضغط على الزر -، إلى أن يظهر 0.00 في شاشة البيان.

3. إذا كانت آلية التشغيل الزمنية مشغلة: قم بإيقاف الفرن.

ضبط الإشارة الصوتية

يمكنك الاختيار من بين ثلاثة نغمات إذا لم يكن هناك برنامج مشغل في حينه.

كرر الضغط على الزر -، حتى الوصول إلى النغمة المطلوبة.

فيتم اعتماد النغمة.

ضبط الساعة الإلكترونية

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

ضبط الساعة

يُشترط لضبط الوقت ألا تكون هناك وظيفة أخرى مشغلة.

1. اضغط على الزر الوظيفي |→| و |←| في وقت واحد.

2. يمكنك باستخدام الأزرار الوظيفية + و - ضبط الوقت الحالي.

ضبط ميقاتي الطهي

ميقاتي الطهي عبارة عن ميقاتي يعمل بالعد تنازلي ويقوم بإطلاق إشارة صوتية بعد انقضاء الفترة الزمنية المضبوطة. ولا يكون لميقاتي الطهي أي تأثير على عمل الفرن.

إيقاف الفرن

أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر.

تغيير أوضاع الضبط

يمكنك تغيير نوع التسخين ودرجة الحرارة أو درجة الشواية في أي وقت عن طريق مفتاح الاختيار المعني.

ضبط المدة الزمنية

1. اضغط على الزر |→|.

2. باستخدام الأزرار الوظيفية + و - يمكنك ضبط الفترة الزمنية.

يظهر الرمز |→| في وحدة العرض.

3. لعرض الوقت المتبقي في وحدة العرض، اضغط على الزر |→|.

بعد انقضاء الوقت تصدر إشارة صوتية.

ضبط آلية التشغيل الزمنية

يمكنك عن طريق الساعة الإلكترونية تشغيل وإيقاف الفرن أوتوماتيكياً.

الإيقاف الأوتوماتيكي

ضبط طول فترة التشغيل

1. أدر مفتاح اختيار الوظيفة على طريقة التشغيل المرغوبة.

2. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة المرغوبة.

يتم تشغيل الفرن.

3. اضغط على الزر الوظيفي |→|.

4. باستخدام الأزرار + و - يمكنك ضبط الفترة الزمنية للتشغيل.

يبدأ تشغيل الفرن ويظهر في شاشة البيان الرمز A والوقت الحالي.

انتهاء الفترة الزمنية للتشغيل

تصدر إشارة صوتية ويومض في شاشة البيان الرمز A مع الوقت الحالي.

يتم إيقاف الفرن.

اضغط على الأزرار |→| و |←| لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.

التشغيل والإيقاف الأوتوماتيكي

تبدأ عملية الخبز أو التحمير بناء على الفترة الزمنية التي تضبطها في وقت لاحق تختاره بنفسك.

ضبط طول فترة التشغيل

1. أدر مفتاح اختيار الوظيفة على طريقة التشغيل المرغوبة.

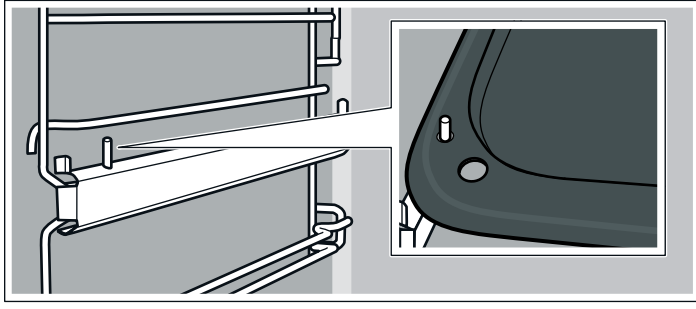
2. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة المرغوبة.

يتم تشغيل الفرن.

3. اضغط على الزر الوظيفي |→|.

4. باستخدام الأزرار + و - يمكنك ضبط الفترة الزمنية للتشغيل.



يبدأ تشغيل الفرن ويظهر في شاشة البيان الرمز A والوقت الحالي.



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.

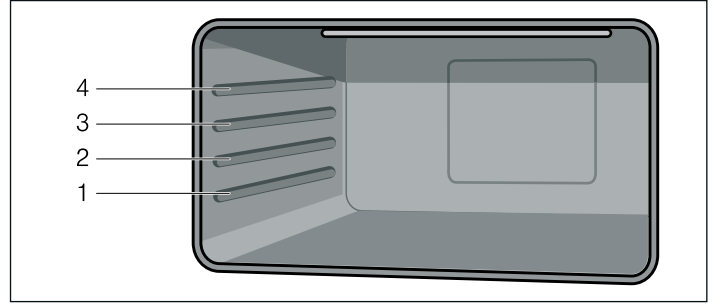
يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

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 أيضاً كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة.

الرمز	المعنى	الاستخدام
⏸	ميكاتي الطهي	ضبط المدة الزمنية
→	نهاية وقت التشغيل	ضبط وقت الإيقاف الأوتوماتيكي
⏸	طول فترة التشغيل	ضبط زمن الإيقاف الأوتوماتيكي
-	ناقص	تقليل المدة أو الوقت
+	زائد	زيادة المدة أو الوقت

الكماليات

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



باستخدام القضبان القابلة للإخراج يمكن إخراج الكماليات تماماً. عند وضع لوح الخبز تأكد من تعشيق مسامير التأمين يساراً ويمينا في ثقب لوح الخبز.

قبل الاستخدام لأول مرة

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

ضبط الساعة

1. اضغط على الزر الوظيفي → و → في وقت واحد.
2. ويمكنك باستخدام الأزرار الوظيفية + و - ضبط الوقت الحالي. وبعد بضع ثوان يتم اعتماد الوقت.

تسخين الفرن

التنظيف المسبق للفرن

1. أخرج الكماليات وشبكات التعليق من حيز الطهي.
2. قم بإزالة بقايا مواد التغليف، مثل جزيئات البوليستيرين، من حيز الطهي تماماً.
3. بعض الأجزاء مغطاة برقاقة حماية من الخدش. قم بإزالة هذه الرقاقة الواقية من الخدوش.
4. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمسحوق صابون ناعم رطب.
5. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.

تسخين الفرن

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

1. أدر مفتاح اختيار الوظيفة على طريقة تشغيل التسخين العلوي/السفلي.
2. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة القصوى.
3. قم بإيقاف الفرن بعد 40 دقيقة.

التنظيف اللاحق للفرن

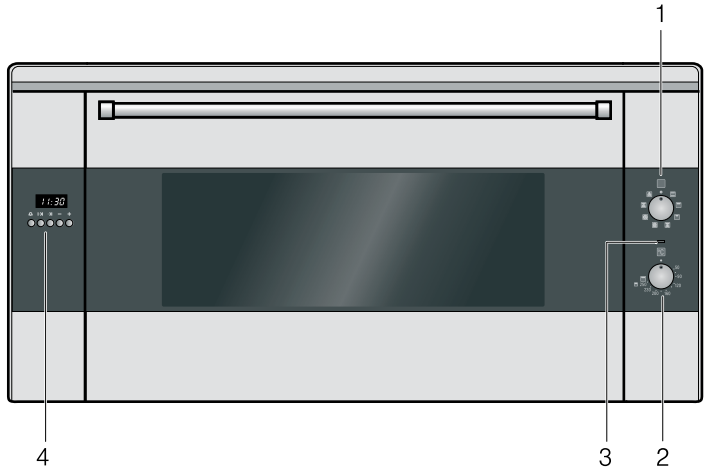
1. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.
2. قم بتركيب شبكات التعليق.

تنظيف الكماليات

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

جهازك الجديد

تتعرف هنا على جهازك الجديد. كما تجد هنا المزيد من المعلومات حول لوحة الاستعمال والفرن وأنواع التسخين والكماليات.



الشرح

1	مفتاح اختيار الوظيفة
2	مفتاح اختيار درجة الحرارة
3	لمبة البيان
4	شاشة البيان وأزرار الاستعمال

مفتاح اختيار الوظيفة

يمكنك ضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

الاستخدام	الوضع
للتيك والمخبوزات على مستوى أو مستويين. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة عناصر التسخين في حيز الطهي بالتساوي.	السخونة العلوية/ السفلية والهواء الساخن
للتيك المشرب بالعصير. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة عنصر التسخين السفلي في حيز الطهي بالتساوي.	السخونة السفلية والهواء الساخن

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

عندما تقوم بضبط نوع التسخين يتم تشغيل لمبة الفرن في حيز الطهي.

مفتاح اختيار درجة الحرارة

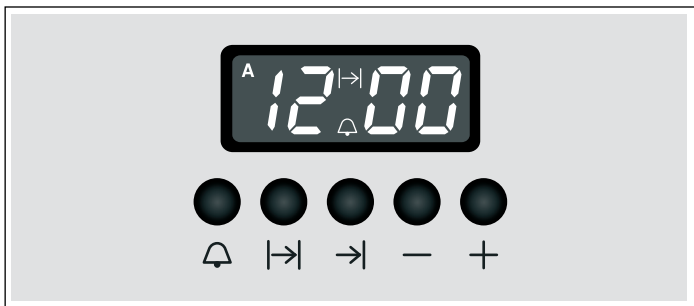
يمكن عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة ضبط درجة الحرارة أو درجة الشواية.

المعنى	الوضع
لا يقوم الفرن بالتسخين.	وضع الصفر
درجة الحرارة في حيز الطهي بالدرجة المئوية °م.	نطاق درجة الحرارة 250-50
تحديد درجة الشواية.	درجة الشواية

عندما يقوم الفرن بالتسخين تضيء لمبة البيان. وتنطفئ خلال فترات التوقف عن التسخين.

الساعة الإلكترونية

يمكنك التحكم في الفرن عن طريق الساعة الإلكترونية. يمكنك مثلا بشكل مسبق اختيار الوقت الذي يتم فيه تشغيل الفرن أو الذي تقوم فيه آلية التشغيل الزمنية بإنهاء عملية الخبز أو الطهي. يمكن أيضا استخدام الساعة الإلكترونية كمياتي للطهي.



الأزرار الوظيفية

اختر الوظيفة من خلال الضغط على الزر الوظيفي المعني. وباستخدام الأزرار + و - يمكنك ضبط الفترة الزمنية أو الوقت. ويمكنك قراءة القيم التي تضبطها في شاشة البيان.

الوضع	الاستخدام
وضع الصفر	الفرن متوقف.
التسخين العلوي/السفلي	للتيك السادة والمحشو وقطع اللحم الخالية من الدهون. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل في وقت واحد.
الشواية، سطح كبير	شواء قطع الاستيك والسجق (النقانق) والتوست وقطع السمك الصغيرة. ويصبح السطح ساخنا أسفل جسم تسخين الشواية بالكامل.
الشواية، سطح صغير	شواء كميات الاستيك الصغيرة والسجق (النقانق) وخبز التوست وقطع السمك الصغيرة. ويصبح الجزء الأوسط من جسم تسخين الشواية ساخنا.
الشواء بتدوير الهواء	شواء الأسماك والطيور والأسماك الكاملة. ويتم تشغيل وإيقاف جسم تسخين الشواية والمروحة بالتبادل. وتقوم المروحة بتقليب الهواء الساخن حول الطعام.
مستوى البيتزا	التحضير السريع للأطعمة المجمدة دون تسخين مسبق، مثل البيتزا أو البوم فري أو الشطائر. ويتم التسخين من خلال جسم التسخين السفلي وجسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي.
الهواء الساخن*	للتيك والمخبوزات على مستوى أو مستويين. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.

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

أسباب الأضرار

تنبيه!


- الكماليات أو رقائق الألومنيوم أو ورق 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 المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي في حالة ضبط درجة حرارة أعلى من 50°م. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمناً إعداد المخبوزات والتحميص لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- 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).
- الأطعمة الرطبة: لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. فسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- عصير الفواكه: 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 بقعا يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقاً.
- تبريد الجهاز والباب مفتوح: احرص دائماً على غلق باب الفرن عند ترك حيز الطهي يبرد. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن اللوحات الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- الاتساح الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الاتساح الشديد لإطار إحكام الباب يصبح إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن أثناء التشغيل. وقد تلحق أضرار بواجهات وحدات الأثاث المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام الباب.
- استخدام باب الجهاز كسطح تحميل أو للاستناد عليه: لا تضع أو تسند أو تعلق أية أشياء على باب الجهاز. ولا تضع أية أواني أو كماليات على باب الجهاز.
- 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.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.

- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار.
- يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات مقبس اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. لذلك، فقبل تغيير اللمبة، افصل القابس الكهربائي عن الشبكة أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- الجهاز الذي به خلل قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز به عطل. وافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

خطر الحريق!

- بقايا الأطعمة السائبة والدهون والعصارة الناتجة عن الشواء يمكن أن تشتعل أثناء التنظيف الذاتي. احرص قبل كل تنظيف ذاتي على إزالة الاتساخات الخشبية من حيز الطهي والكماليات.
- يصبح الجهاز ساخناً للغاية من الخارج أثناء التنظيف الذاتي. لا تقم أبداً بتعليق أية أشياء قابلة للاشتعال، مثل فوط الأواني، على مقبض الباب. وحافظ على خلو واجهة الجهاز من أي شيء. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

خطر الإصابة بحروق!

- يصبح حيز الطهي ساخناً للغاية أثناء التنظيف الذاتي. لا تقم أبداً بفتح باب الجهاز أو تحرك خطاف التأمين بيدك. احرص على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
-  يصبح الجهاز ساخناً للغاية من الخارج أثناء التنظيف الذاتي. لا تلمس باب الجهاز أبداً. احرص على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

خطر من حدوث أضرار صحية بالغة!

- يصبح الجهاز ساخناً للغاية أثناء التنظيف الذاتي. وقد تتلف طبقة منع الالتصاق الموجودة على الألواح والصواني وتنشأ غازات سامة. لا تقم بتنظيف ألواح أو صواني مطلية بطبقة منع الالتصاق في الفرن لتنظيفها أثناء عملية التنظيف الذاتي. واقتصر على تنظيف الكماليات المطلية بطبقة مينا (إيناميل) أثناء عملية التنظيف الذاتي.

⚠️ إرشادات الأمان المهمة

- ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. لا تضع ورق المخبوزات بشكل سائب على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائماً على تثبيت ورق المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه. وقم بتغطية السطح المرغوب فقط بورق المخبوزات. ولا يجوز أن يبرز ورق المخبوزات فوق الكماليات.

خطر الإصابة بحروق!

- 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 لمسافة كافية.
- 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 المشتملة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات صغيرة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.

خطر الإصابة باكتوءات!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس الأجزاء الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- 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.

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. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.

اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن. احتفظ بأدلة الاستعمال والتركيب لاستخدامها لاحقاً أو لتسليمهما للمالك الجديد.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. تراعى التعليمات الخاصة بالتركيب. افحص الجهاز بعد إخراجها من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الأجهزة بدون قوالب. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة 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.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال ابتداءً من سن 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 بمراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المتاحة للمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل الكهرباء لمسافة آمنة.

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

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.

4	إرشادات الأمان المهمة.....
5	أسباب الأضرار.....
6	جهازك الجديد.....
6	مفتاح اختيار الوظيفة.....
6	مفتاح اختيار درجة الحرارة.....
6	الساعة الإلكترونية.....
7	الكماليات.....
7	قبل الاستخدام لأول مرة.....
7	ضبط الساعة.....
7	تسخين الفرن.....
7	تنظيف الكماليات.....
8	طريقة استعمال الفرن.....
8	نوع التسخين ودرجة الحرارة.....
8	طريقة استعمال الساعة الإلكترونية.....
8	تغيير أوضاع الضبط.....
8	محو أوضاع الضبط.....
8	ضبط الإشارة الصوتية.....
8	ضبط الساعة الإلكترونية.....
8	ضبط مقياسي الطهي.....
8	ضبط آلية التشغيل الزمنية.....
9	العناية والتنظيف.....
9	المنظفات.....
10	البطانة الحفارة لحيز الطهي.....
10	إخراج لوحة التغطية.....
10	فك وتركيب باب الجهاز.....
10	تنظيف شبكات التعليق.....
11	ما العمل عند حدوث خلل؟.....
11	تغيير لمبة الفرن.....
11	خدمة العملاء.....
11	رقم E ورقم FD.....
12	نصائح حول الطاقة والبيئة.....
12	توفير الطاقة.....
12	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة.....
12	الأكريلاميد في المواد الغذائية.....
12	إرشادات الاستخدام.....
12	إعداد المخبوزات.....
13	التحمير والشواء.....

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

يسر خط استعلامات Siemens أن يقدم لك المشورة ومعلومات المنتجات اللازمة والرد على استفساراتكم فيما يتعلق بتطبيقات واستخدامات الأجهزة على رقم هاتف: *0180 5 2223 (وذلك من الاثنين إلى الجمعة: من الساعة 8.00 حتى الساعة 18.00) أو من خلال موقع الإنترنت Siemens-info-line@bshg.com

(* 0,14 يورو/دقيقة من الهاتف الثابت على شبكة T-Com، قد تختلف التعريفات في حالة الاتصال من الهاتف الجوال. يسري على ألمانيا فقط.



HB933R52

الفرن المدمج

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000898194 931206

SIEMENS