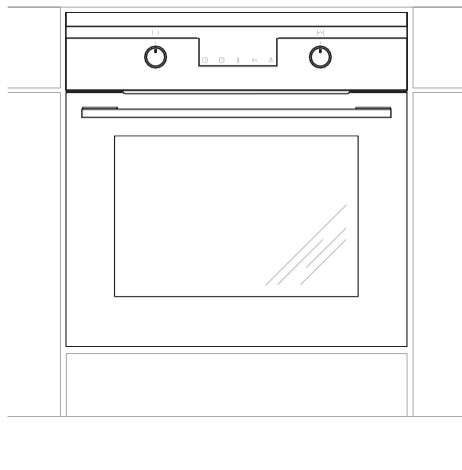


Baumatic

Model:
BME06E10M



INSTRUCTION MANUAL

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

DEAR CUSTOMER,

Thank you for purchasing a quality Baumatic home appliance. We pride ourselves in supplying quality products with high level of customer service.

For customers outside the U.A.E please contact your local Baumatic distributor.

You can find your local distributor on our website at www.baumatic-mea.com and click on 'where to buy' from the menu.

For customers within the U.A.E, your Baumatic appliance is covered by a 2 year parts and labour warranty.

Baumatic Middle East General Trading LLC
P.O BOX 393720
Dubai, United Arab Emirates
Tel: +971 (0) 4551 3780 – General enquires
+971 (0) 4551 3953 – Service, spare parts & product enquires

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.



Caution!

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 4

Description of the appliance 8

Installation 10

Operation 12

Baking in the oven – practical hints 24

Test dishes25

Cleaning and maintenance..... 27

Troubleshooting31

Technical data 32

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

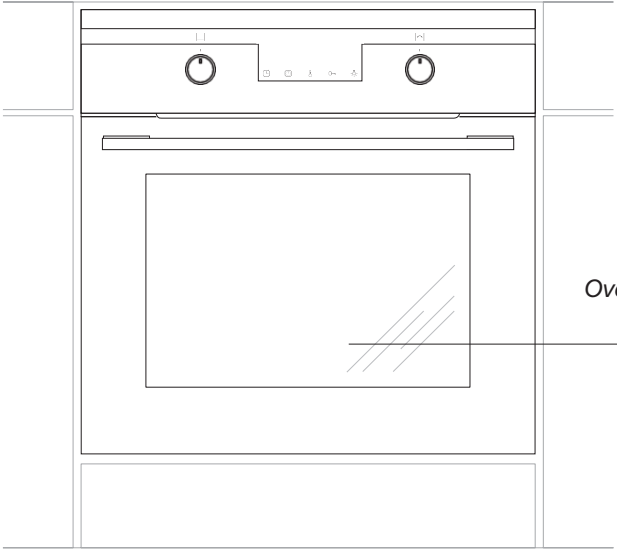
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Control panel

Oven function selector knob

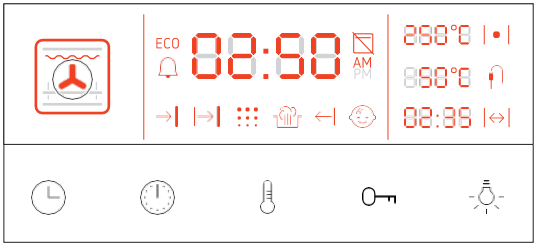
Setting selection knob



Oven functions

Time and function indication

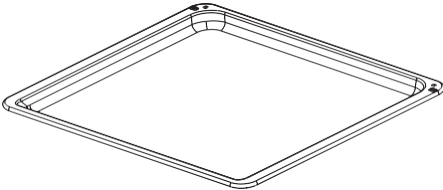
Temperature



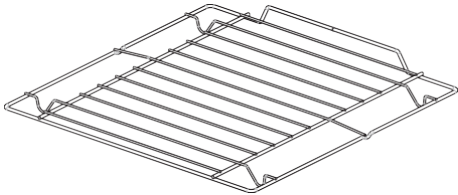
Touch controls

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

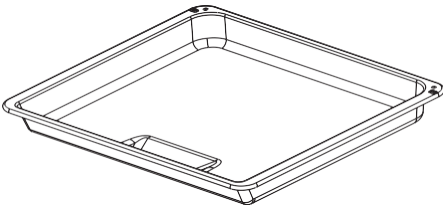
Cooker fittings:



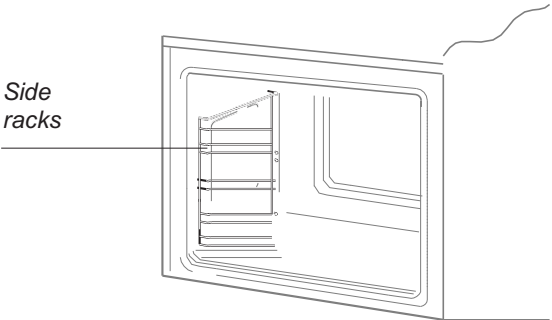
*Baking tray**



*Grill grate
(drying rack)*



*Roasting tray**

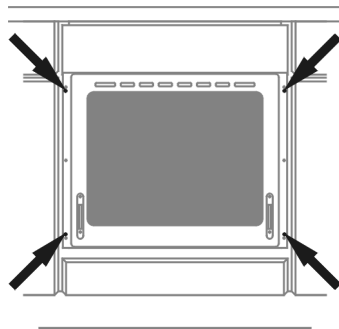
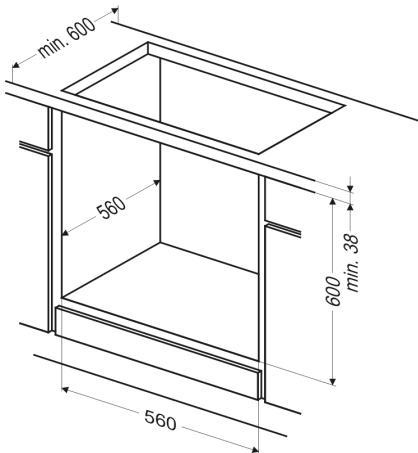
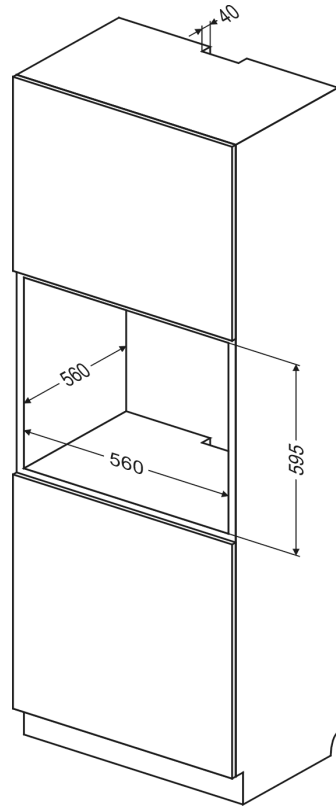


*optional

INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



INSTALLATION

Electrical connection

Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.


The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (220-240V 1N~50/60Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead.

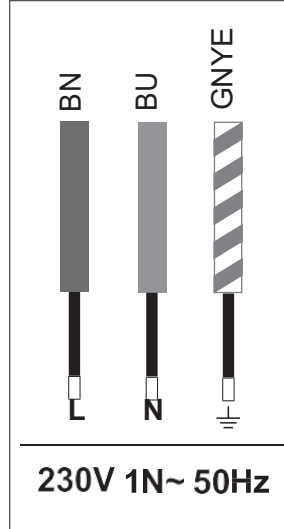
The electricity supply for the oven must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with “appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

Connection diagram

Caution! Voltage of heating elements 230V.
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the  PE terminal.



Live L: BN - brown
Neutral N: BU - blue
Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a **16A** fuse.

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 1,5mm².

Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

OPERATION

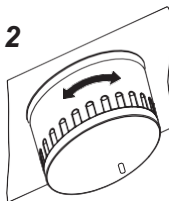
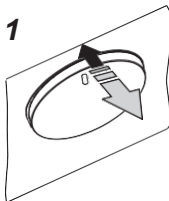
Before using the appliance for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven,
- Take out and wash the oven accessories with warm water and a little washing-up liquid,
- Turn on the ventilation in the room or open a window,
- Heat up the oven (to a temperature of 250°C for approximately 30 minutes), remove any stains and wipe the interior carefully. (See section: *Using the control panel*),

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:

1. Gently press and release a knob which will pop out,
2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.

Symbols printed around the knob indicate available oven functions.



Important!

The oven features touch control panel and display. To activate each touch sensor, touch the glass above the sensor (indicated by a pictogram). An acoustic signal will be heard. (See section: *Using the control panel*),

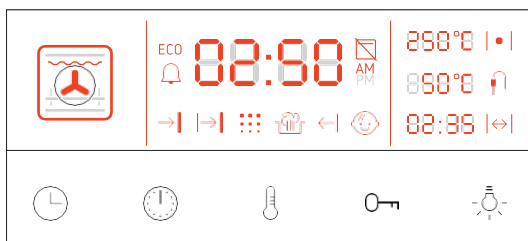
Touch sensor surfaces must be kept clean.

Important!

To clean the oven chamber use only warm water and a small amount of washing-up liquid.

OPERATION

Using the control panel



Touch controls

The control panel features 5 touch sensors (no backlight), marked as shown above. Each time you touch a sensor a beep is emitted (except as indicated in detailed operating instructions). Which touch sensor are enabled depends on the setting of the function selector knob (described in detail in section on oven functions). When touch an activated sensor a beep is emitted [confirmation]. When you touch and hold a sensor for 3 seconds a [confirmation 2] beep is emitted.

The appliance generates the following beeps:

[confirmation] — sensor touched

[confirmation 2] — sensor touched and held

[end] — setting entered

[kitchen timer alarm] — the maximum duration of 5 minutes.

[end time] — the maximum duration of 5 minutes.

 - clock settings

 - kitchen timer, duration, end time settings

 - oven cavity and meat probe temperature settings

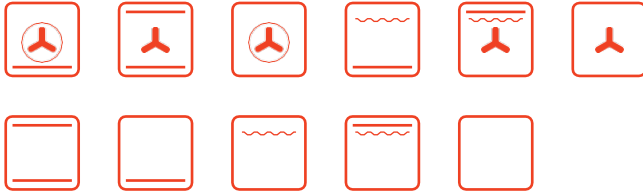
 - Child Lock

 - oven cavity lighting on/off

OPERATION

Oven functions

Oven functions are indicated as follows:



Time and function indication

The clock — 24-hour or AM / PM.
The displayed functions and symbols.

ECO mode

ECO

888°8 | • |

Kitchen timer



Meat probe and activation indicator (unavailable)

Door lock

(Oven with pyrolytic cleaning)



888°8 | 🔒

End Time



Start Time/ End Time and activation indicator (timer).

Duration



Pyrolytic cleaning
(unavailable)



00:00 | ↔ |

Steam Cleaning



Fast heat-up active (unavailable)



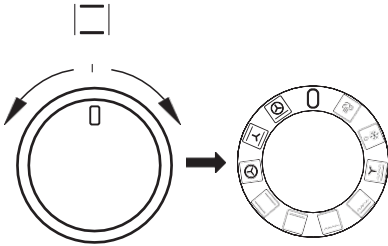
Child lock active












OPERATION

Oven function knob

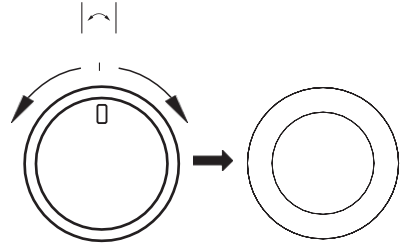
Each position is another oven function. Every function is indicated by a different pictogram displayed on the screen.



Position	Function
	fan heater
	fan heater + bottom heater
	bottom heater
	bottom heater + top heater
	bottom heater + top heater + fan
	grill + top heater + fan
	grill + top heater
	grill
	cleaning

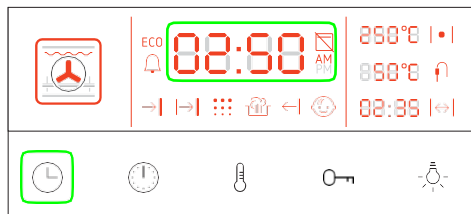
Setting selection knob


Turn left / right to set the temperature or time. Turn right toward the "+" to increase. Turn left toward the "-" to decrease. Turn and hold to increase/decrease by bigger increments




OPERATION

Turn on the oven and set the time.





When you plug in the appliance there is a [confirmation] beep. Set the current time. The current time must be set for the appliance to operate. Touch controls or knobs do not respond. An [error] beep is emitted. You can only set the current time .

The clock shows 24-hour or AM/PM time.

Touch and hold  for 3 seconds to set the time. You will hear the [confirmation 2] beep and "24 h" or "12 h" will flash on the display.

Use the **setting selection knob** to change the time mode. Touch [] briefly to confirm. Hour digits will start to flash. Use the **setting selection knob** to set the hour 00–23 (or 01–12 AM, 01–12 PM depending on time mode). The hour digits stop flashing. Touch

 briefly to confirm. A [confirmation] beep is emitted. The minutes digits start to flash and you can now set the minute. Use the **setting**

selection knob to set the minute. Touch  to confirm. An [end] beep is emitted. Digits are not flashing and the clock shows current time. The second indication colon is flashing.

If you do nothing for 5 seconds when setting the time, the [settings entered] beep is emitted. The clock will be set to the last setting entered by the user. The oven enters the standby mode. You can use oven functions.

In standby mode, the display intensity set to low. The following are displayed:

- clock,
- symbols of the active functions: oven cavity residual temperature, child lock, kitchen timer, door lock.

When you use any controls the appliance enters the operating mode. Display intensity is set to high.

To turn off the oven — set **function selector knob** to 0.

Important! In the event of a power outage all set functions, automatic programmes, set temperatures and timer are cleared. If you interrupt the pyrolytic cleaning (or the door is locked for any other reason), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time.

OPERATION

Child Lock

Child lock is designed to prevent children from switching on the oven. Once the child lock is activated the oven stops responding to any controls except the unlocking combination. You can activate/deactivate the child lock when function selector knob is set to **0**.

Activate the child lock.

Set **function selector knob** to **0**, and touch and hold **0** for 3 seconds. You will hear the [confirmation 2] beep.

Deactivate the child lock.

Set **function selector knob** to **0**, and touch and hold **0** for 3 seconds. You will hear the [end] beep.

ECO function

When ECO function is active the appliance turns off heaters 5 minutes before the End Time and uses residual heat to continue cooking. This saves energy.


ECO function is activated / deactivated automatically when you turn on / off the DURATION or MEAT PROBE functions. The **ECO** indicator will be displayed.

When using the meat probe, the heaters are turned off 2°C before reaching the desired temperature. The set temperature is reached about 5 minutes after the heaters are turned off.


OPERATION



Light

The light turns on:

- The **function selector knob** is set to any cooking function (other than **0**).
- Over door is open.
- You touch  — [confirmation] beep is heard.

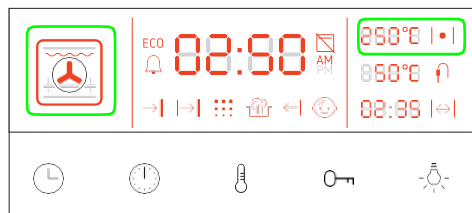
The light turns off:

- Automatically after 30 seconds or after 10 minutes when oven door is open.
- Automatically 30 seconds after the oven door is closed if **function selector knob** is set to a cooking function (other than **0**).
- When you close the door and **function selector knob** is set to **0**.
- You touch  — [confirmation] beep is heard.
- You set the **function selector knob** to **0**, and the door is closed.

You can turn on the light permanently during the heating function. Touch and hold  for 3 seconds to do this. The light will be on permanently. You will hear the [confirmation 2] beep. Touch  briefly to turn off the light. You will hear the [end] beep. The light will not be on permanently. The light will not be on permanently either when you turn the **function selector knob** to **0**.

OPERATION


Heating functions




Turn the **function selector knob** to set the heating function. Depending on the model, the function selector knob features 8 or 10 heating functions and an OFF (0 setting).

Function selector knob positions

POSITION 0:

The  sensor is inactive. It will not respond to touch and an [error] beep is emitted.

Clock  functions are limited. When you turn off the oven by setting the **function selector knob** to 0 the display will show current oven cavity temperature. Temperature is displayed, if it is higher than 60°C. No oven functions are displayed.

POSITIONS 1–10.



Please refer to the table on the next page for details on how the oven operates when you set the **function selector knob** to individual heating functions.


Set the heating temperature

Each heating function has an associated default temperature. To adjust it at any time

in the range 0-280°C touch  and use the **setting selection knob** to make the adjustment.

No adjustment is allowed in CLEANING and DEFROST functions. This will be the new set

temperature. If you touch  and do nothing for 5 seconds, you will not be able to adjust the temperature. You need to touch the  sensor

again. The  symbol is shown when the



















thermostat turns on any of the heaters.

Open the door during operation.

If you open the oven door, if any of the heating function is activated, the fan and heaters will turn off until the door is closed. If the door is open longer than 30 seconds, you will hear a 15-second [error] beep. Touch any control to silence the alarm.

OPERATION

Table Oven functions

Knob setting	Display indication	Oven functions	Options	Default setting
1 		FAN HEATER	–	170°C Level 3
2 		FAN HEATER BOTTOM HEATER	–	220°C Level 2
3 		BOTTOM HEATER (CRISPING)	–	200°C
4 		BOTTOM HEATER + TOP HEATER	–	180°C Level 3
5 		BOTTOM HEATER + TOP HEATER + FAN	–	170°C Level 3
6 		GRILL TOP HEATER FAN	rotisserie, if equipped	190°C Level 2
7 		GRILL TOP HEATER	rotisserie, if equipped	280°C Level 5
8 		GRILL	rotisserie, if equipped	280°C Level 5
9 		CLEANING	–	bottom heater 90°C 30 min.

Cleaning function.

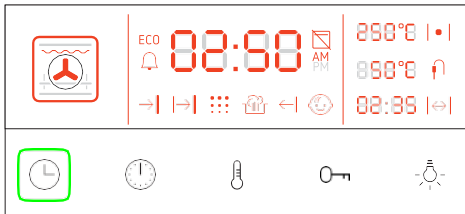
CLEANING is the last **function selector knob** position.


Insert the bread baking tray on the lowest level and pour 25 cl (one glass) of water into it.

The cleaning starts 3 seconds after setting the knob and the [confirmation 2] beep will be emitted. Duration countdown will be displayed. The appliance will confirm when the CLEANING has completed.

OPERATION

Timer. Kitchen Timer. Duration. Delay start.



Touch  to use KITCHEN TIMER, DURATION and DELAY START features. Touch the sensor repeatedly until the desired function symbol is flashing. Then use **setting selection knob** to set the time.



The available functions are displayed as follows: kitchen timer -> duration -> end time (you can set it after duration is entered).

DELAY START function is activated when you set DURATION and then END TIME.

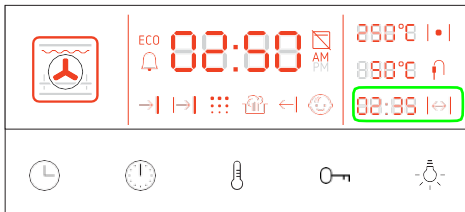
DURATION and ENDTIME determine when the appliance turns on and off. KITCHEN TIMER does not affect oven operation.

KITCHEN TIMER and DURATION/DELAY START functions can be used at the same time.

Clear timer settings.


Touch and hold  and  to clear all timer settings.

Additional timer display.




Additional timer display located in the bottom right corner of the display has functions, de-

pending on the oven operating mode (when DURATION and DELAY START functions are active).

1. Duration. When active, the  symbol is displayed. Additional timer display shows the time that has elapsed since the oven was turned on. The time indication is cleared when you set **function selector knob** to 0.

2. Additional timer display shows the start time when DELAY START function is active.





The  symbol is off and start time is shown.

3. Additional timer display shows the remaining time when DURATION and DELAY START functions are active. The  symbol is off. Additional timer display shows the remaining time. For DELAY START function, when start time is reached, additional timer display will show the remaining cooking time.

Kitchen Timer

The Kitchen Timer counts the time down. When the countdown is completed [timer alarm] is heard. The KITCHEN TIMER operates independently of other features, if the oven function knob is in a position other than 0.

Set the KITCHEN TIMER.

Touch  and you will hear a [confirmation] beep. The  kitchen timer symbol start flashing and the main time displays shows flashing 00:00 until you use **setting selection knob** to set the time. Turn **setting selection knob** left/right to set the time. Touch  to start kitchen timer countdown, you will hear a [confirmation] beep. If you set the time (other than 00:00) but you do not touch  to confirm, after 5 seconds you will hear the [confirmation] beep and KITCHEN TIMER countdown will start. When KITCHEN TIMER countdown starts the main time display shows current time and kitchen timer symbol is shown.

OPERATION



Follow the same procedure to adjust KITCHEN TIMER time.




Duration.

You can program the appliance to turn off after 00:01h to 10:00h (with an accuracy of 1 minute), as if you set **function selector knob** to **0**. When you set DURATION, the ECO function is also active (as described in ECO function section), which is indicated by the **ECO** symbol.


Activate DURATION.

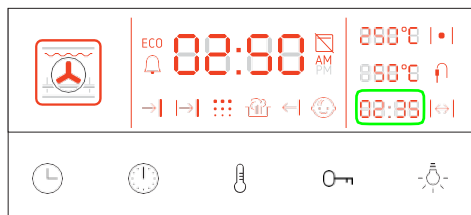
Set Function Selector Knob to any function (other than **0**) to be able to set DURATION.

Touch and hold  you will hear a [confirmation] beep) until  starts flashing and the main time display shows flashing 00:00. Use **setting selection knob** to set DURATION.

Touch  to confirm. You will hear a [confirmation] beep. The  will stop flashing. The display shows flashing indication: [current time + DURATION + 1 minute]. Touch  again to activate DURATION. If you do nothing for 5 seconds, the function activates automatically.

You will hear [end] beep when DURATION is set.

When DURATION starts the main time display shows current time and  symbol is shown. The oven turns on. The remaining duration is counted down as shown below.





Set **function selector knob** to **0** to cancel DURATION.

Follow the same procedure to adjust DURATION time.

End duration function

When duration has elapsed the oven turns off as if you set **function selector knob** to **0**. You will hear [end time] beep for about 1 minute.




The  symbol and time indication 00:00 are flashing until you set **function selector knob** to **0**. When DURATION has elapsed you will not be able to use any other function until you first set **function selector knob** to **0**. When DURATION has elapsed you can use the oven with the same settings. Touch  and set DURATION again.




Touch any control to silence the alarm.

Delay start.

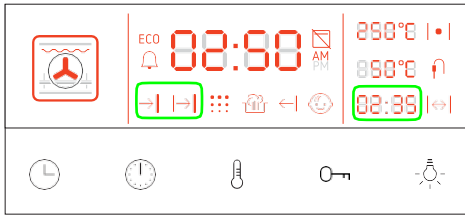
You can delay start of the oven and set the End Time as needed. Based on the End Time and Duration the appliance automatically calculates Start Time. The appliance will automatically turn on and off. End Time can be set from [current time] to 23h 59min and Duration up to 10h with an accuracy of one minute.

To set DELAY START function, first set DURATION.

Activate DURATION. Touch  to confirm DURATION and  stop flashing and starts flashing. [current time + DURATION +1min] is flashing on the display. Use **setting selection knob** to set End Time. Touch  or do nothing for 5 seconds to confirm. DELAY START function is activated and you will hear [end] beep.

Once DELAY START is activated the main time display show current time. The  and  symbols are on. The appliance counts down the time remaining to start based on set End Time and Duration. When the oven starts the  symbol goes out and there is a countdown to End Time.



OPERATION





Set **function selector knob** to **0** to cancel DELAY START. The set temperature will be reset.

Follow the same procedure to adjust the settings.

End Delay Start.

When End Time is reached, the oven will turn off as if you set **function selector knob** to **0**. You will hear [end time] beep for about 1 minute. The  and  symbols and the remaining time 00:00 start flashing. Touch any control to silence the alarm.


The  and  symbols and the remaining time 00:00 are flashing until you set **function selector knob** to **0**. The settings are cleared. You will not be able to use any other function until you first set **function selector knob** to **0**. You can use the oven with the same settings.

Touch  and set DURATION again.

Using the roaster.

The roasting process occurs as a result of the infrared rays emitted by incandescent radiator, which are absorbed by the food.

In order to switch on the roaster you need to:

- Choose one of the heating functions 
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are roasting on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

Important!

When roasting it is recommended that the oven door is closed.

When the roaster is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking











- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking




Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time ²⁾ (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾Preheat, do not use Rapid preheat function.

²⁾The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.



Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		250 ²⁾	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 ¹⁾	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

¹⁾Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

²⁾Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the oven can significantly extend its trouble-free operation.



Turn off the oven before cleaning. Do not begin cleaning until the oven has cooled.

- Clean the oven after each use. When cleaning the oven turn on lights to improve visibility of the interior.
- To clean the oven chamber use only warm water and a small amount of washing-up liquid.
- **Steam Cleaning**
Proceed as described in the section *Using the control panel*.
When the steam cleaning process is completed, wipe out the chamber with a damp cloth or a sponge soaked in a mild solution of washing-up liquid.
- After cleaning wipe over chamber dry.
- Use a soft, moisture absorbing cloth to clean surfaces.

Important!

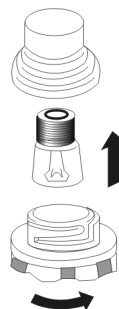
Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

Only use warm water with a small amount of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
 - voltage 230 V
 - power 25 W
 - thread E14.

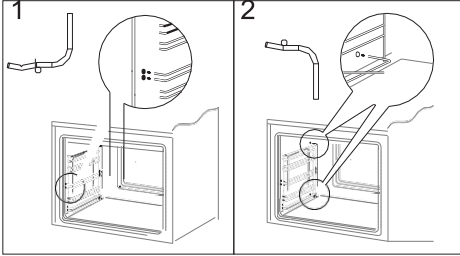


Oven light bulb

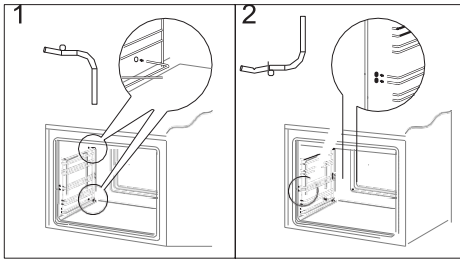
- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.
- Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

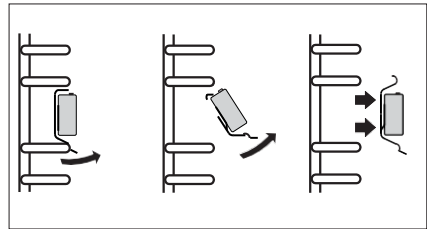


Removing wire shelf supports

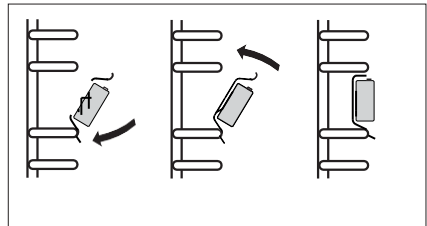


Installing wire shelf supports

Important!
Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners

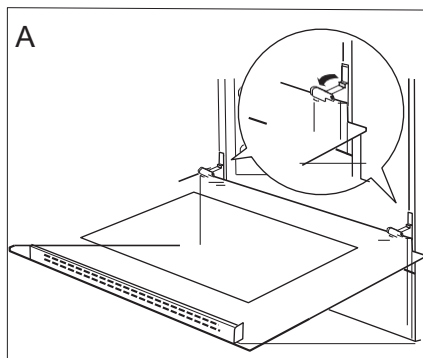


Installing telescopic runners

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

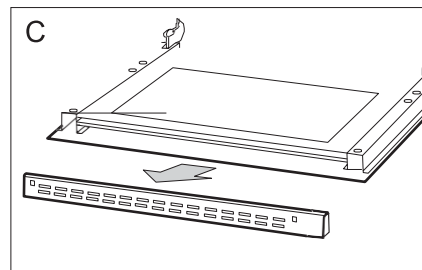
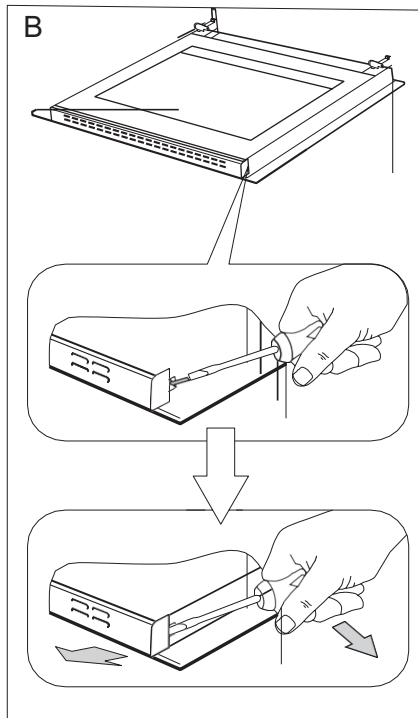
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)

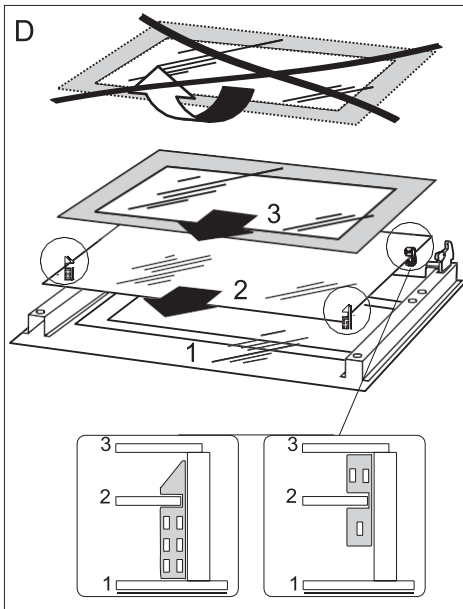


CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance,
- disconnect the power supply,
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

Problem	Reason	Remedy
1. The appliance does not work	no power	check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work.	loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see <i>Cleaning and Maintenance</i> section)
3. E00 error	Oven temperature reading error	You cannot use the oven, please refer the repair to the nearest service centre.
4. E01 error	Meat probe temperature reading error	The message disappears once the meat probe is unplugged. The oven can be used without the meat probe
5. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	

If the problem is not solved, disconnect the power supply and report the fault.

Important! All repairs must be performed by qualified service technicians.

TECHNICAL DATA





Voltage rating	220-240V~50/60 Hz
Power rating	max. 3,1 kW
Oven dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Basic Information:

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Eco fan assisted heating	
Fan assisted heating	
Fan, bottom heater and top heater	
Bottom heater and top heater (conventional mode)	

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

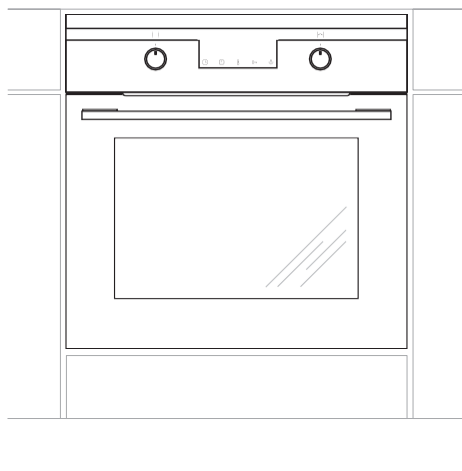
The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the CE symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

Baumatic

الطراز:
BME06E10M



دليل التعليمات

فرن كهربائي مدمج

نشكركم لاختياركم الجهاز المنزلي عالي الجودة من باوماتيك. تفخر الشركة بتوريد منتجات ذات كفاءة عالية ومستوى متميز من خدمة العملاء.

بالنسبة للعملاء خارج دولة الإمارات العربية المتحدة، يُرجى الاتصال على موزع باوماتيك المحلي.

يمكنكم العثور على الموزع المحلي الخاص بكم عبر الدخول إلى موقع الويب www.baumatic-mea.com، والنقر فوق "مكان الشراء" من القائمة.

بالنسبة للعملاء في داخل دولة الإمارات العربية المتحدة، يتم تغطية جهاز باوماتيك الخاص بك بضمان العمل وقطع الغيار لمدة عامين.

باوماتيك الشرق الأوسط للتجارة العامة ذ م م

ص ب 393720

دبي، الإمارات العربية المتحدة

هاتف: +971 (0) 4551 3780 – للاستفسارات العامة

+971 (0) 4551 3953 – للاستفسارات حول الخدمات، وقطع الغيار، والمنتجات

الفرن سهل الاستخدام بشكل استثنائي وفعال للغاية. بعد قراءة دليل التعليمات، سيكون تشغيل الفرن أمراً سهلاً جداً.

قبل تعبئة الفرن ومغادرته المصنع، يتم فحص الفرن بدقة فيما يخص السلامة والأداء.

قبل استخدام الجهاز، يُرجى قراءة دليل التعليمات بعناية.

باتباعك هذه التعليمات بعناية، سوف تتمكن من تجنب أي مشاكل في استخدام الجهاز.

من المهم الاحتفاظ بدليل التعليمات وتخزينه في مكان آمن بحيث يمكن الرجوع إليه في أي وقت.

من الضروري اتباع التعليمات الواردة في الدليل بعناية لتجنب الحوادث المحتملة.

تنبيه!

لا تستخدم الفرن قبل قراءة هذا الدليل. الفرن مخصص للاستخدام المنزلي فقط.



تحفظ الشركة المصنعة بحقها في إدخال تغييرات لا تؤثر في تشغيل الجهاز.

4.....	تعليمات السلامة
8.....	وصف الجهاز
10.....	التركيب
12.....	التشغيل
24.....	تحضير المخبوزات في الفرن – توجيهات عملية
25.....	اختبار الأطعمة
27.....	التنظيف والصيانة
31.....	اكتشاف الأعطال وإصلاحها
32.....	المواصفات الفنية

تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء القابلة للوصول ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثم ينبغي اتخاذ الحيطة والحذر لتفادي ملامسة المكونات الساخنة. يجب الاحتفاظ بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات، في حالة انعدام الإشراف المستمر.

يمكن استخدام الجهاز بواسطة الأطفال فوق سن 8 سنوات، والأشخاص ذوي التحديات البدنية أو الانفعالية أو العقلية، أو عديمي الخبرة، في حالة تلقيهم مسبقاً للإرشادات أو التعليمات حول كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإدراكهم للمخاطر المرتبطة به. يُحظر لعب الأطفال بالجهاز. يُحظر قيام الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة المنوطة بالمستخدم دون إشراف.

يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. لذا، يجب توخي الحذر وتجنب ملامسة عناصر التسخين في الفرن.

قد تصبح الأجزاء القابلة للوصول ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، يجب إبعاد الأطفال لدى استخدام الجهاز.

تحذير: تجنب استخدام مواد التنظيف الخشنة الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف أبواب الأفران الزجاجية، لأنها قد تتسبب في خدش السطح، ومن ثم تحطم الزجاج.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح، لتفادي خطر الصدمة الكهربائية.

يُحظر استخدام أجهزة التنظيف بالبخار لتنظيف الجهاز.

خطر الإصابة بالحروق! قد يتصاعد البخار الساخن عند فتح باب الفرن. لذا، كن حذراً عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. لا تتكئ على الباب عند فتحه. يُرجى ملاحظة أن البخار قد يكون غير مرئي حسب درجة الحرارة.

- تأكد من عدم ملامسة العناصر الصغيرة من المعدات المنزلية، بما في ذلك أسلاك التوصيل، للفرن الساخن، لأن المواد العازلة لتلك المعدات عادة ما تكون غير مقاومة لدرجات الحرارة المرتفعة.
- لا تترك الفرن دون رقابة عند القلي. فقد تشتعل الزيوت والدهون بسبب الحرارة أو الغليان المفرط.
- لا تضع أواني تزن أكثر من 15 كجم على الباب المفتوح للفرن.
- تجنب استخدام مواد تنظيف خشنة أو أجسام معدنية حادة في تنظيف باب الفرن، لأنها قد تتسبب في خدش السطح، ومن ثم تحطم الزجاج.
- تجنب استخدام الفرن في حالة حدوث أي عطل فني. يجب إصلاح أي أعطال بواسطة شخص مؤهل ومعتمد بشكل مناسب.
- في حالة وقوع أي حادث بسبب أي عطل فني، افصل الطاقة وأبلغ مركز الخدمة على الفور بالعطل ليتم إصلاحه.
- يجب مراعاة القواعد والأحكام الواردة في هذا الدليل بحذافيرها. وتجنب السماح لأي شخص ليس على علم بمحتويات هذا الدليل بتشغيل الفرن.
- تم تصميم الجهاز للطبخ فقط. لذا، فإن أي استخدام آخر (مثال؛ التدفئة) لا يتوافق مع مواصفات التشغيل الخاصة به، وقد يكون خطراً.

استخدام الطاقة بطريقة مسؤولة لا يوفر المال فحسب، وإنما يساعد على حماية البيئة أيضاً. إذاً، لنحرص على توفير الطاقة! وإليك الطريقة التي يمكنك من خلالها فعل ذلك:



● لا تكشف الإناء كثيراً (الإناء الذي تراقبه لن يغلي!)
تجنب فتح باب الفرن كثيراً دون داع.

● استخدم الفرن فقط عند طهي أطباق كبيرة.
يمكن طهي اللحوم حتى 1 كجم بشكل اقتصادي باستخدام المقلاة على موقد الطهي.

● استخدم الحرارة المتبقية في الفرن.
إذا كان وقت الطهي أكبر من 40 دقيقة، أطفئ الفرن قبل 10 دقائق من وقت الانتهاء.

● هام! عند استخدام الموقت، عيّن أوقات الطهي بشكل مناسب وفقاً للطبق الجاري إعداده.

● تأكد من إغلاق باب الفرن بإحكام.
يمكن أن تتسرب الحرارة عبر الانسكابات على جوانب الباب. لذا، احرص على تنظيف أي انسكابات بشكل فوري.

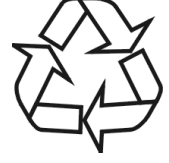
● تجنب تركيب الموقد في مكان مجاور لثلاجة/المجمّد.
يمكن أن يساهم ذلك في استهلاك الطاقة دون داع.

يُحظر التخلص من الأجهزة القديمة ببساطة مع النفايات المنزلية العادية، وإنما يجب تسليمها إلى مركز تجميع وإعادة تدوير للمعدات الكهربائية والإلكترونية. علماً بأن هناك رمز ظاهر على المنتج، أو دليل التعليمات، أو العبوة، يُفيد بأنها قابلة لإعادة التدوير.



المواد المستخدمة داخل الجهاز قابلة لإعادة التدوير، وموسومة بالمعلومات المتعلقة بذلك. وبحرصك على إعادة تدوير المواد أو الأجزاء الأخرى من الأجهزة المستخدمة، فأنت تساهم بشكل كبير في حماية البيئة.

يمكن أن توفر السلطات المحلية لديك المعلومات بشأن مراكز التخلص المناسبة للأجهزة المستخدمة.



أثناء النقل، يتم استخدام العبوة الواقية لحماية الجهاز من أي تلف. بعد تفريغ محتويات العبوة، يُرجى التخلص من جميع عناصر التعبئة بطريقة لا تضر بالبيئة.

جميع المواد المستخدمة في تغليف الجهاز صديقة للبيئة، وقابلة لإعادة التدوير بنسبة 100٪، وموسومة بالرمز المناسب.

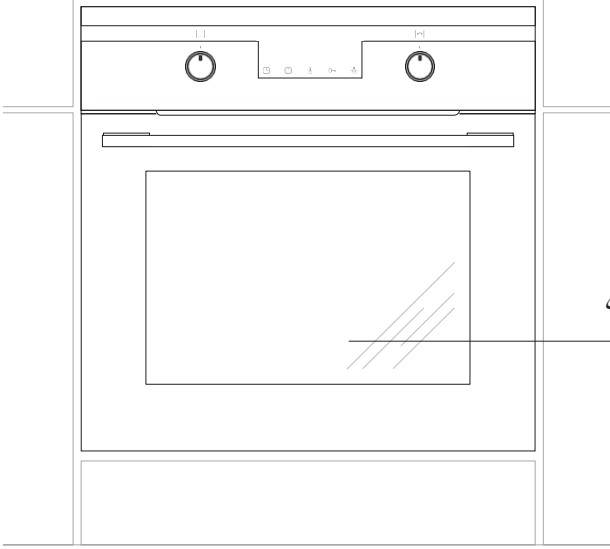
تنبيه! أثناء تفريغ محتويات العبوة، يجب إبقاء مواد التغليف (أكياس البوليثين، وقطع البوليسترين، وغيرها) بعيدة عن متناول الأطفال.

وصف الجهاز

لوحة التحكم

مقبض التحكم
في وظائف الفرن

مقبض تحديد
الإعدادات

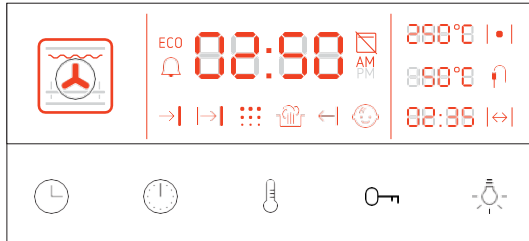


مقبض باب الفرن

وظائف الفرن

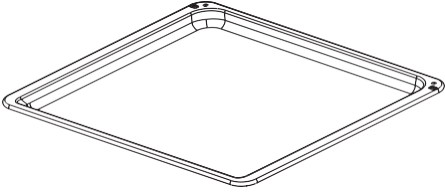
مؤشر الوقت والوظيفة

درجة الحرارة

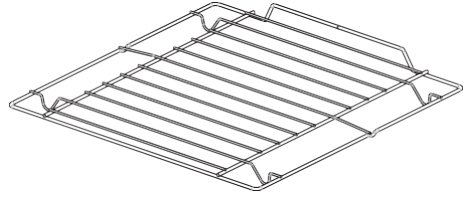


زر التحكم في
الحرارة

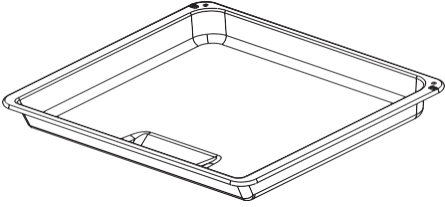
تجهيزات الموقد:



صينية المخبوزات*

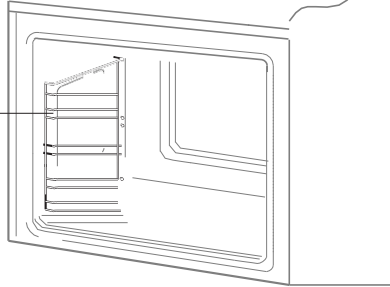


شبكة الشواية
(رف التحفيف)



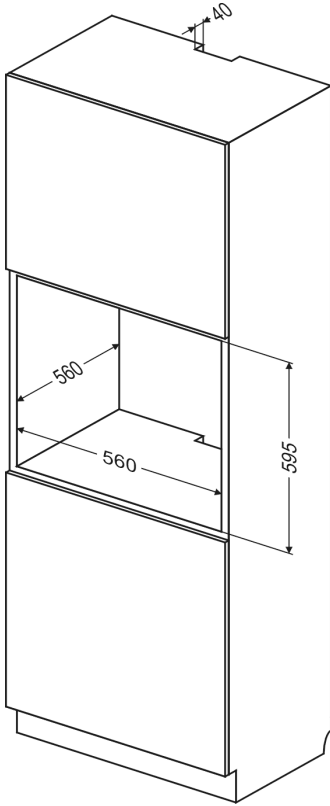
صينية الشواء

الأرفف
الجانبية



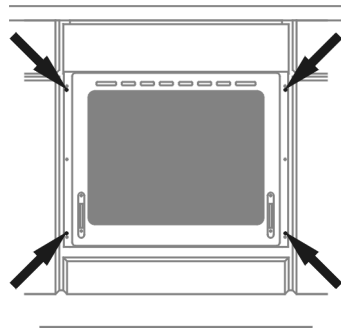
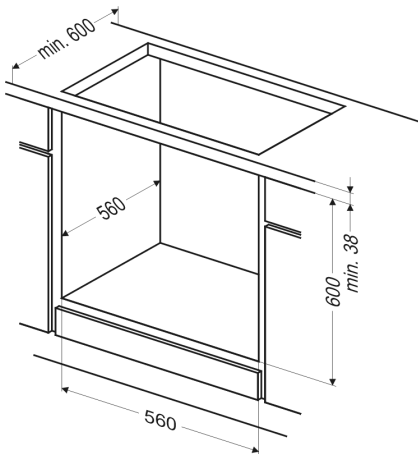
*اختياري

تركيب الفرن



- يجب أن تكون منطقة المطبخ جافة، ومعرضة للهواء، ومجهزة بتهوية فعالة. وعند تركيب الفرن، يجب التأكد من الوصول السهل إلى جميع عناصر التحكم.
- هذا الفرن مدمج بتصميم Y-type، مما يعني بأنه يمكن وضع جانبه الخلفي وأحد جوانبه الأخرى بجانب قطعة مرتفعة من الأثاث أو الجدار. لذا، يجب وضع طبقة طلاء أو تغليف على الأثاث المستخدم مع مادة لاصقة مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية). يساهم ذلك في منع تشوه السطح أو انفصال الطلاء.
- يجب تثبيت الغطاء وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة.

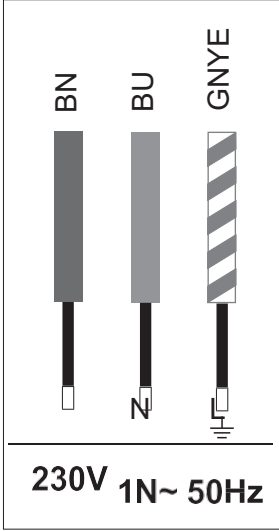
- قم بعمل فتحة بالأبعاد الواردة في المخطط لتثبيت الفرن.
- تأكد من فصل قابس الطاقة، ثم قم بتوصيل الفرن بمصدر الطاقة الرئيسي.
- أدخل الفرن تماماً في الفتحة المخصصة له دون السماح للبراغي الأربعة الموجودة في الأماكن الموضحة في المخطط بالسقوط.



التوصيل الكهربائي

مخطط التوصيل

تنبيه! فولتية عناصر التسخين هي 230 فولت. تنبيه!
في جميع حالات التوصيل، يتعين توصيل سلك
الأمان (⊕) بطرف التأريض الوقائي.



Live L (مباشر): BN - بني
Neutral N (محايد): BU - أزرق
Earth PE (تأريض وقائي): GNYE - أخضر/أصفر

تتم حماية دائرة الطاقة بمصهر 16 أمبير.

نوع سلك التوصيل الموصى به:
H05VV-F، 3، 1، 5، 3 x 2مم.

هام!

في حالة تلف كبل مصدر الطاقة الثابت، يجب استبداله في
الشركة المصنعة أو في منفذ خدمة معتمد أو بواسطة شخص
مؤهل، لتجنب الخطر.

تحذير!

يجب تنفيذ جميع الأعمال الكهربائية بواسطة كهربائي
مؤهل ومعتمد. يُحظر إجراء أي تعديلات أو تغييرات
متعمدة في إمدادات الكهرباء.

الفرن مجهز للعمل بتيار متردد أحادي الطور
(220-240 فولت N ~ 50/601 هرتز)، ويحتوي
على سلك توصيل 3 x 1,5 مم2.

يجب أن يحتوي مصدر إمداد الفرن بالكهرباء على
مفتاح أمان، يمكن من خلاله قطع الكهرباء في
حالات الطوارئ. يجب أن تكون المسافة بين أماكن
التماس قيد التشغيل ومفتاح الأمان 3 مم على الأقل.

قبل توصيل الفرن بمصدر الطاقة، يجب قراءة
المعلومات الموجودة في لوحة البيانات ومخطط
التوصيل.

تنبيه! يتعين على أخصائي التركيب تزويد المستخدم
بـ "شهادة التوصيل الكهربائي للجهاز" (مرفقة ببطاقة
الضمان).

قبل استخدام الجهاز لأول مرة

- قم بإزالة العبوة وتنظيف الجزء الداخلي من الفرن،
- أخرج ملحقات الفرن واغسلها بالماء الدافئ والقليل من سائل التنظيف،
- قم بتشغيل التهوية في الغرفة أو افتح النوافذ،
- قم بتسخين الفرن (حتى درجة حرارة 250 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة تقريباً)، ومن ثم قم بإزالة أي بقع ومسح داخل الفرن بعناية. (انظر القسم: استخدام لوحة التحكم)،

هام!

يحتوي الفرن على لوحة تحكم لمسية وشاشة عرض. لتنشيط كل مستشعر لمسي، قم بلمس الزجاج فوق المستشعر (المشار إليه في الصور التوضيحية). سوف تتمكن من سماع إشارة صوتية. (انظر القسم: استخدام لوحة التحكم)،

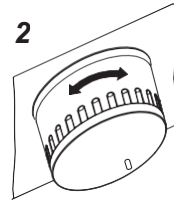
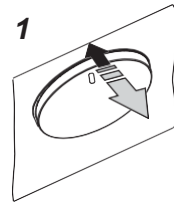
يتعين الحفاظ على نظافة أسطح المستشعرات اللمسية.

هام!

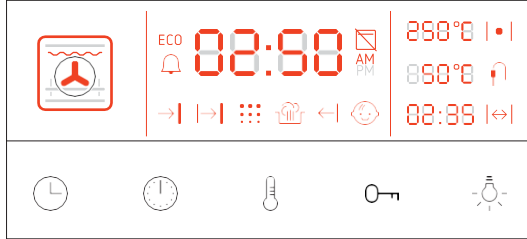
لتنظيف حجرة الفرن، استخدم الماء الدافئ فقط وكمية صغيرة من سائل التنظيف.

الفرن مجهز بمقابض قابلة للسحب. ولتحديد أي وظيفة قم بما يلي:

- 1- اضغط بلطف ثم حرر المقبض الذي سيندفع نحو الخارج،
 - 2- أدر مقبض تحديد وظائف الفرن باتجاه الوظيفة المطلوبة.
- تشير الرموز المطبوعة حول المقبض إلى وظائف الفرن المتاحة.



استخدام لوحة التحكم



أزرار التحكم المسببة

تحتوي لوحة التحكم على 5 مستشعرات لمسية (بدون خلفية مضيئة)، كما هو موضح أعلاه. في كل مرة تلمس فيها أي مستشعر يصدر صوت تنبيهي (بخلاف ما هو موضح في تعليمات التشغيل المفصلة). يعتمد تمكين أي مستشعر لمسي على إعداد مقبض تحديد الوظائف (موضح بالتفصيل في القسم الخاص بوظائف الفرن). عند لمس أي مستشعر نشط، يصدر صوت تنبيهي [تأكيد]. عند لمس أي مستشعر مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ، يصدر صوت تنبيهي [تأكيد 2].

يصدر الجهاز الأصوات التنبيهية التالية:


[تأكيد] — لمس أي مستشعر


[تأكيد 2] — لمس أي مستشعر مع الاستمرار


[انتهاء] — تم إدخال الإعداد

[إنذار موقت المطبخ] — 5 دقائق كمدة زمنية قصوى.

[وقت الانتهاء] — 5 دقائق كمدة زمنية قصوى.

- إعدادات الساعة 

- إعدادات موقت المطبخ، والمدة الزمنية، ووقت الانتهاء 

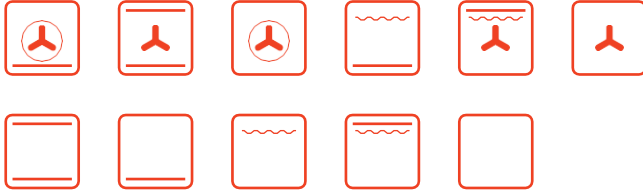
- إعدادات درجة حرارة تجفيف الفرن ومسبار اللحوم 

- قفل الأطفال 

- إضاءة تجفيف الفرن تشغيل/إيقاف التشغيل 

وظائف الفرن

تتم الإشارة إلى وظائف الفرن على النحو التالي:



درجة الحرارة

مؤشر درجة حرارة تجويف الفرن وتسخين الفرن

258°8 | 0 |

مؤشر مسبار اللحوم والتشيط (غير متوفر)

888°8 f

مؤشر وقت البدء/وقت الانتهاء والتشيط (الموقت).

88:89 | <=> |

مؤشرات الوقت والوظيفة

الساعة — 24 ساعة أو ص / م.
الوظائف والرموز المعروضة.

وضع ECO (الوضع الاقتصادي)

ECO



موقت المطبخ

قفل الباب

(لأفران التنظيف الحراري)



المدة الزمنية للانتهاء



التنظيف الحراري (غير متوفر)



التنظيف بالبخار



تنشيط التسخين السريع (غير متوفر) تنشيط



قفل الأطفال

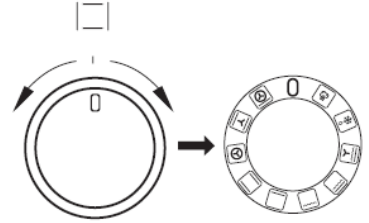
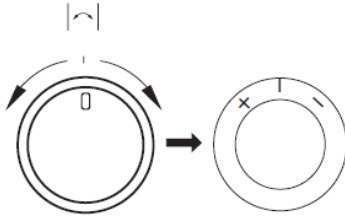


مقبض تحديد الإعدادات

مقبض وظائف الفرن

حرك المقبض نحو اليسار/اليمين لضبط درجة الحرارة أو الوقت. حرك المقبض يمينا نحو "+" للزيادة. حرك المقبض يساراً نحو "-" للتقليل. حرك المقبض في أي الاتجاهين مع الاستمرار للزيادة/التقليل بمقادير أكبر

يمثل كل وضع وظيفة مختلفة للفرن. يُشار إلى كل وظيفة بصورة توضيحية مختلفة، يتم عرضها على الشاشة.



الوظيفة	الوضع
مروحة الشعلة	
مروحة الشعلة + الشعلة السفلية	
الشعلة السفلية	
الشعلة السفلية + الشعلة العلوية	
الشعلة السفلية + الشعلة العلوية + المروحة	
الشواية + الشعلة العلوية + المروحة	
الشواية + الشعلة العلوية	
الشواية	
التنظيف	

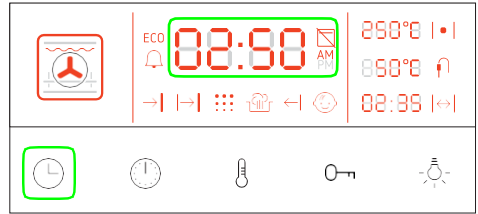
تشغيل الفرن وضبط الوقت.

في وضع الاستعداد، يتم ضبط حدة الشاشة على الوضع المنخفض. يتم عرض ما يلي:

- الساعة
 - رموز الوظائف النشطة: درجة الحرارة المتبقية في تجويف الفرن، وقفل الأطفال، وتوقيت المطبخ، وقفل الباب.
- عند استخدام أي من أزرار التحكم، يدخل الجهاز في وضع التشغيل. يتم تعيين حدة شاشة العرض إلى الوضع العالي.

للإيقاف تشغيل الفرن — قم بضبط مقبض تحديد الوظائف على 0.

هام! في حالة انقطاع الطاقة، يتم مسح جميع الوظائف المحددة، والبرامج التلقائية، ودرجات الحرارة المحددة، والموقت. وفي حالة مقاطعة التنظيف الحراري (أو قفل الباب لأي سبب آخر)، يبدأ الفرن إجراء التبريد وفتح الباب قبل تمكينك من ضبط الوقت.



عند توصيل الجهاز، يصدر صوت تنبيهي [تأكيد]. قم بضبط الوقت الحالي. يجب ضبط الوقت الحالي حتى يعمل الجهاز. إذ لا تستجيب أزرار التحكم للمسبة أو المقابض. ويصدر صوت تنبيهي [خطأ]. يمكنك فقط ضبط الوقت الحالي.

تُعرض الساعة بنظام 24 ساعة أو ص/م. المس مع الاستمرار ⌚ لمدة 3 ثوانٍ لضبط الوقت. سوف يصدر صوت تنبيهي [تأكيد 2] مسموع، ومن ثم يومض نظام "24 ساعة" أو "12 ساعة" على شاشة العرض. استخدم مقبض تحديد الإعدادات لتغيير وضع الوقت. المس ⏸ قليلاً للتأكيد. سوف تبدأ أرقام الساعة بالوميض. استخدم مقبض تحديد الإعدادات لضبط الساعة 00-23 (أو 01-12 ص، 01-12 م حسب وضع الوقت). تتوقف أرقام الساعة عن الوميض. المس ⌚ قليلاً للتأكيد. يصدر صوت تنبيهي [تأكيد]. تبدأ أرقام الدقائق بالوميض، وعندئذٍ يمكنك ضبط الدقائق. استخدم مقبض تحديد الإعدادات لضبط الدقائق. المس ⌚ للتأكيد. يصدر صوت تنبيهي [انتهاء]. تتوقف الأرقام عن الوميض، وتعرض الساعة الوقت الحالي. وتومض نقطتا المؤشر الثاني. إذا لم تفعل أي شيء لمدة 5 ثوانٍ لدى إعداد الوقت، يصدر صوت تنبيهي [تم إدخال الإعدادات]. ويتم ضبط الساعة على آخر إعدادات مدخلة بواسطة المستخدم. يدخل الفرن في وضع الاستعداد. ومن ثم يمكنك استخدام وظائف الفرن.

وظيفة ECO



قفل الأطفال

عندما تكون وظيفة ECO (الوضع الاقتصادي) نشطة، يعمل الجهاز على إطفاء الشعلتين قبل 5 دقائق من وقت الانتهاء، ويستخدم الحرارة المتبقية لمواصلة الطهي. يعمل ذلك على توفير الطاقة.

يتم تنشيط/إلغاء تنشيط وظيفة ECO (الوضع الاقتصادي) تلقائياً عند تشغيل/إيقاف تشغيل وظيفتي DURATION (المدة الزمنية) أو MEAT PROBE (مستقبل اللحوم). ويتم عرض مؤشر ECO (الوضع الاقتصادي).

عند استخدام مستبارة اللحوم، يتم إيقاف الشعلتين عند 2 درجة مئوية قبل درجة الحرارة المطلوبة. يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة في غضون 5 دقائق بعد إيقاف الشعلتين.

تم تصميم قفل الأطفال لمنع الأطفال من تحريك مفاتيح الفرن. بمجرد تنشيط قفل الأطفال، يتوقف الفرن عن الاستجابة لأي من أزرار التحكم باستثناء نمط إلغاء القفل. يمكنك تنشيط/إلغاء تنشيط قفل الأطفال عندما يكون مقبض تحديد الوظائف مضبوطاً على 0.

تنشيط قفل الأطفال


اضبط مقبض تحديد الوظائف على 0، ثم المس مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ. سوف يصدر صوت تنبيهي [تأكيد 2].

إلغاء تنشيط قفل الأطفال




اضبط مقبض تحديد الوظائف على 0، ثم المس مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ. سوف يصدر صوت تنبيهي [انتهاء].

الإضاءة

يتم تشغيل الإضاءة:

- إذا تم ضبط مقبض تحديد الوظائف على أي وظيفة طهي (بخلاف 0).
- إذا كان الباب مفتوحاً من الأعلى.
- إذا قمت بلمس  - يصدر صوت تنبيهي [تأكيد].

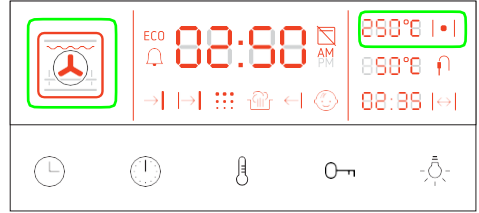
يتم إيقاف تشغيل الإضاءة:

- تلقائياً بعد 30 ثانية أو بعد 10 دقائق عندما يكون باب الفرن مفتوحاً.
 - تلقائياً بعد 30 ثانية من إغلاق باب الفرن، إذا تم ضبط مقبض تحديد الوظائف على أي وظيفة طهي (بخلاف 0).
 - عندما يتم غلق الباب، وضبط مقبض تحديد الوظائف على 0.
 - إذا قمت بلمس  - يصدر صوت تنبيهي [تأكيد].
 - إذا قمت بضبط مقبض تحديد الوظائف على 0، وإغلاق الباب.
- يمكنك تشغيل الإضاءة بصورة دائمة أثناء وظيفة التسخين. المس  مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ للقيام بذلك. سوف تعمل الإضاءة بصورة دائمة. سوف يصدر صوت تنبيهي [تأكيد 2]. المس  قليلاً لإيقاف تشغيل الإضاءة. سوف يصدر صوت تنبيهي [انتهاء]. لن تعمل الإضاءة بصورة دائمة. لن تعمل الإضاءة بصورة دائمة حتى عند ضبط مقبض تحديد الوظائف على 0.

يقوم منظم الحرارة بتشغيل أي شعلة.

فتح الباب أثناء التشغيل.

في حالة فتح باب الفرن وكانت أي من وظائف التسخين نشطة، يتم إيقاف المروحة والشعلتين حتى يتم إغلاق الباب. وفي حالة بقاء الباب مفتوحاً لمدة تزيد على 30 ثانية، سوف يصدر صوت تنبيهي [خطأ] مدته 15 ثانية. المس أي زر تحكم لإيقاف الإنذار.



قم بتحريك مقبض تحديد الوظائف لضبط وظيفة التسخين. حسب الطراز، يوفر مقبض تحديد الوظائف 8 أو 10 وظائف تسخين ووظيفة OFF (إيقاف تشغيل) (الإعداد 0).

أوضاع مقبض تحديد الوظائف

الوضع 0:

مستشعر غير نشط. لن يستجيب للمس ويصدر صوت تنبيهي [خطأ].

وظائف الساعة محدودة. عندما تقوم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق ضبط مقبض تحديد الوظائف على 0، سوف تعرض الشاشة درجة حرارة تجفيف الفرن الحالية. يتم عرض درجة الحرارة إذا كانت أعلى من 60 درجة مئوية، ولا يتم عرض أي من وظائف الفرن.

الأوضاع 1-10.

يُرجى الرجوع إلى الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على تفاصيل حول كيفية عمل الفرن عند ضبط مقبض تحديد الوظائف على وظائف تسخين فردية.

ضبط درجة حرارة التسخين كل وظيفة تسخين لديها درجة حرارة افتراضية خاصة بها. لضبط درجة الحرارة في أي وقت في نطاق 0-280° مئوية، قم باللمس واستخدام مقبض تحديد الإعدادات لتطبيق أي تعديلات. لا يُسمح بإجراء أي تعديل أثناء تنشيط وظيفتي CLEANING (التنظيف) و DEFROST (فك التجميد). وتكون هذه هي درجة الحرارة المحددة الجديدة. في حالة لمس وعدم القيام بأي شيء لمدة 5 ثوانٍ، لن تتمكن من تعديل درجة الحرارة. سوف تحتاج إلى لمس المستشعر مرة أخرى. يتم عرض الرمز | عندما

الإعدادات الاقتراضية	الخيارات	وظائف الفرن	مؤشر شاشة العرض	إعداد المقبض
170 درجة مئوية المستوى 3	—	مروحة الشعلة		 1
220 درجة مئوية المستوى 2	—	مروحة الشعلة الشعلة السفلية		 2
200 درجة مئوية	—	الشعلة السفلية (التحميص)		 3
180 درجة مئوية المستوى 3	—	الشعلة السفلية + الشعلة العلوية		 4
170 درجة مئوية المستوى 3	—	الشعلة السفلية + الشعلة العلوية + المروحة		 5
190 درجة مئوية المستوى 2	المحمصة، إن وجدت	الشواية مروحة الشعلة العلوية		 6
280 درجة مئوية المستوى 5	المحمصة، إن وجدت	الشواية مروحة الشعلة		 7
280 درجة مئوية المستوى 5	المحمصة، إن وجدت	الشواية		 8
الشعلة السفلية 90 درجة مئوية 30 دقيقة	—	التنظيف		 9

وظيفة التنظيف.

تأتي وظيفة CLEANING (التنظيف) عند آخر موضع في مقبض تحديد الوظائف.

أدخل صينية إعداد المخبوزات عند أدنى مستوى، وقم بصب 25 سنتيلتر (كوب واحد) من الماء فيه.

يبدأ التنظيف بعد 3 ثوانٍ من ضبط المقبض، ويصدر صوت تنبيه [تأكيد 2]. يتم عرض عد تنازلي لمدة التنظيف. ثم يقوم الجهاز بالتأكد عند الانتهاء من التنظيف.

وفقاً لوضع تشغيل الفرن (عندما تكون وظيفة DURATION (المدة الزمنية) و DELAY START (تأخير البدء) نشطتين).

1- المدة الزمنية. عندما تكون نشطة، يتم عرض الرمز |<>|. تقوم شاشة عرض الموقت الإضافية بعرض الوقت المنقضي منذ تشغيل الفرن. يتم مسح مؤشر الوقت عند ضبط مقبض تحديد الوظائف على 0.

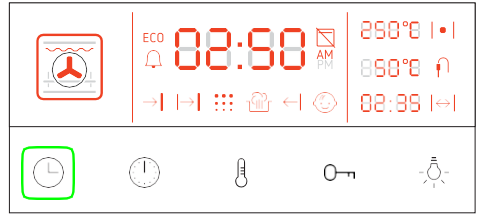
2- تقوم شاشة عرض الموقت الإضافية بعرض وقت البدء عندما تكون وظيفة |<> DELAY START (تأخير البدء) نشطة.

3- يقوم شاشة عرض الموقت الإضافية بعرض الوقت المتبقي عندما تكون وظيفة DURATION (المدة الزمنية) و DELAY START (تأخير البدء) نشطتين. يطفئ الرمز |<>|. وتقوم شاشة عرض الموقت الإضافية بعرض الوقت المتبقي. بالنسبة لوظيفة DELAY START (تأخير البدء)، عند الوصول إلى وقت البدء، تقوم شاشة عرض الموقت الإضافية بعرض وقت الطهي المتبقي.

موقت المطبخ يعمل موقت المطبخ على احتساب الوقت بشكل تنازلي. عند انتهاء العد التنازلي يصدر صوت [إنذار الموقت]. تعمل وظيفة KITCHEN TIMER (موقت المطبخ) بشكل مستقل عن الخصائص الأخرى، حيث يكون مقبض تحديد وظائف الفرن في وضع آخر غير 0.

ضبط وظيفة KITCHEN TIMER (موقت المطبخ). يبدأ رمز موقت المطبخ في الوميض، كما يومض مؤشر الوقت 00:00 في شاشة عرض الوقت الرئيسية حتى يتم استخدام مقبض تحديد الإعدادات لضبط الوقت. قم بتحريك مقبض تحديد الإعدادات نحو اليسار/اليمنى لضبط الوقت. المس [تأكيد] بعد 5 ثوانٍ ويبدأ KITCHEN TIMER (موقت المطبخ) في العد التنازلي. عند بدء KITCHEN TIMER (موقت المطبخ) في العد التنازلي، تقوم شاشة العرض الرئيسية بعرض الوقت الحالي ويظهر رمز موقت المطبخ.

الموقت. موقت المطبخ المدة الزمنية تأخير البدء



المس [تأخير البدء] لاستخدام وظائف KITCHEN TIMER (موقت المطبخ)، و DURATION (المدة الزمنية)، و DELAY START (تأخير البدء). المس المستشعر بشكل متكرر حتى يومض رمز الوظيفة المطلوبة. ثم استخدم مقبض تحديد الإعدادات لضبط الوقت. يتم عرض الوظائف المتاحة على النحو التالي: موقت المطبخ -> المدة الزمنية -> وقت الانتهاء (يمكن ضبطه بعد إدخال المدة الزمنية).

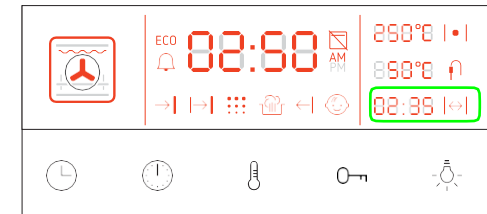
يتم تنشيط وظيفة DELAY START (تأخير البدء) بعد ضبط DURATION (المدة) ثم END TIME (وقت الانتهاء). تحدد الوظيفة DURATION (المدة الزمنية) و END TIME (وقت الانتهاء) توقيت تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز. لا تؤثر وظيفة KITCHEN TIMER (موقت المطبخ) على تشغيل الفرن.

يمكن استخدام الوظائف KITCHEN TIMER (موقت المطبخ) و DURATION (المدة الزمنية) و DELAY START (تأخير البدء) في نفس الوقت.

مسح إعدادات الموقت.

المس مع الاستمرار كلاً من [تأخير البدء] و [تأخير البدء] لمسح إعدادات الموقت.

شاشة عرض الموقت الإضافية.



توجد شاشة عرض إضافية للموقت في الركن الأيمن السفلي من الشاشة التي تحتوي على الوظائف التالية،

اتبع نفس الإجراء لضبط توقيت DURATION (المدة الزمنية).

اتبع نفس الإجراء لضبط توقيت KITCHEN TIMER (موقت المطبخ).

إنهاء وظيفة المدة الزمنية

المدة الزمنية

عند انقضاء المدة الزمنية، يتم إيقاف تشغيل الفرن كما لو تم ضبط **مقبض تحديد الوظائف** على 0. يصدر صوت تنبيهي [وقت الانتهاء] لمدة 1 دقيقة تقريباً.

يمكنك برمجة الجهاز لإيقاف التشغيل بعد 00:01 س إلى 10:00 س (بهامش خطأ 1 دقيقة)، كما لو قمت بضبط مقبض تحديد الوظائف على 0. عند ضبط وظيفة DURATION (المدة الزمنية)، تكون وظيفة ECO (الوضع الاقتصادي) نشطة أيضاً (كما هو موضح في القسم الخاص بوظيفة ECO (الوضع الاقتصادي)) والتي يُشار إليها بالرمز .

يومض كل من الرمز →|← ومؤشر الوقت 00:00 حتى يتم ضبط **مقبض تحديد الوظائف** على 0. عند انقضاء DURATION (المدة الزمنية)، لن تتمكن من استخدام أي وظيفة أخرى حتى تقوم أولاً بضبط **مقبض تحديد الوظائف** على 0. عند انقضاء DURATION (المدة الزمنية)، يمكنك استخدام الفرن بنفس الإعدادات. المس ⏰، وقم بضبط DURATION (المدة الزمنية) مرة أخرى. المس أي زر تحكم لإيقاف الإنذار.

تنشيط DURATION (المدة الزمنية).

اضبط مقبض تحديد الوظائف على أي وظيفة (بخلاف 0) لتتمكن من ضبط وظيفة DURATION (المدة الزمنية). المس الرمز ⏰ مع الاستمرار (سوف يصدر صوت تنبيهي [تأكيد]) →|← حتى يبدأ في الوميض، ويومض مؤشر الوقت 00:00 في شاشة العرض الرئيسية. استخدم **مقبض تحديد الإعدادات** لضبط وظيفة DURATION (المدة الزمنية).

تأخير البدء
يمكنك تأخير بدء تشغيل الفرن وضبط وقت الانتهاء حسب الحاجة. بناءً على وقت الانتهاء والمدة الزمنية، يقوم الجهاز بحساب وقت البدء تلقائياً. يتم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً. يمكن ضبط وقت الانتهاء من [الوقت الحالي] إلى 23 س و 59 د، ومدة تصل إلى 10 ساعات بهامش خطأ دقيقة واحدة.

المس ⏰ للتأكيد. سوف يصدر صوت تنبيهي [تأكيد]. سوف يتوقف →|← عن الوميض. ويومض مؤشر في شاشة العرض: [الوقت الحالي] + DURATION (المدة الزمنية) + 1 دقيقة]. المس ⏰ مرة أخرى لتنشيط DURATION (المدة الزمنية). إذا لم يتم فعل أي شيء لمدة 5 ثوان، يتم تنشيط الوظيفة تلقائياً.

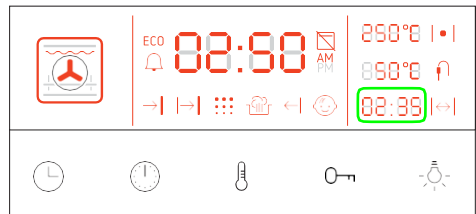
لتعيين وظيفة DELAY START (تأخير البدء)، قم بضبط وظيفة DURATION (المدة الزمنية) أولاً.

سوف يصدر صوت تنبيهي [انتهاء] عند ضبط وظيفة DURATION (المدة الزمنية).

قم بتنشيط DURATION (المدة الزمنية). المس ⏰ لتأكيد DURATION (المدة الزمنية)، ومن ثم يتوقف →|← عن الوميض فيما يبدأ →|← في الوميض. تومض مؤشرات [الوقت الحالي] + DURATION (المدة الزمنية) + 1 دقيقة] في شاشة العرض. استخدم **مقبض تحديد الإعدادات** لضبط وقت الانتهاء. المس ⏰ أو تجنب فعل أي شيء لمدة 5 ثوانٍ للتأكيد. يتم تنشيط وظيفة DELAY START (تأخير البدء) ويصدر صوت تنبيهي [إنهاء].

عند بدء وظيفة DURATION (المدة الزمنية)، تقوم شاشة عرض الوقت الرئيسية بعرض الوقت الحالي، →|← ويظهر الرمز. يتم تشغيل الفرن. يتم احتساب المدة الزمنية المتبقية كما هو موضح أدناه.

المحددتين. عند بدء تشغيل الفرن، يظهر الرمز →|← ويبدأ العد التنازلي حتى وقت الانتهاء.






قم بضبط **مقبض تحديد الوظائف** على 0 لإلغاء وظيفة DURATION (المدة الزمنية).

استخدام المحمصة.

تحدث عملية التحميص نتيجة للأشعة تحت الحمراء المنبعثة من المشعاع المتوهج، ومن ثم يمتصها الطعام.

للتحويل إلى المحمصة، ستكون بحاجة إلى:

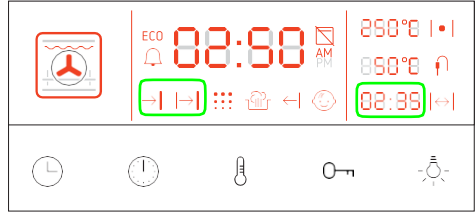
- اختيار إحدى وظائف التسخين   .
- تسخين الفرن لحوالي 5 دقائق (مع إغلاق باب الفرن).
- إدخال صينية مع طبق عند مستوى الطهي المناسب، وإذا كنت تقوم بالتحميص على الشبكة، أدخل صينية للتقطير على المستوى الموجود تحتها مباشرة (أسفل الشبكة).
- أغلق باب الفرن.

هام!

عند التحميص، يوصى بإغلاق باب الفرن



عندما تكون المحمصة قيد التشغيل، قد تصبح الأجزاء القابلة للوصول ساخنة.



من الأفضل إبقاء الأطفال بعيداً عن الفرن.




اضبط مقبض تحديد الوظائف على 0 لإلغاء DELAY START (تأخير البدء). تتم إعادة ضبط درجة الحرارة المحددة. اتبع نفس الإجراء لضبط الإعدادات.

إنهاء تأخير البدء.

عند الوصول إلى وقت الانتهاء، يتم إيقاف تشغيل الفرن كما لو قمت بضبط مقبض تحديد الوظائف على 0. يصدر صوت تنبيه [وقت الانتهاء] لمدة 1 دقيقة تقريباً. يبدأ كل من المؤشر  والمؤشر  ومؤشر الوقت المتبقي 00:00 في الوميض. المس أي زر تحكم لإيقاف الإنذار.

يبدأ كل من المؤشر  والمؤشر  ومؤشر الوقت المتبقي 00:00 في الوميض حتى ضبط مقبض تحديد الوظائف على 0. يتم مسح الإعدادات. لن تتمكن من استخدام أي وظيفة أخرى حتى تقوم أولاً بضبط مقبض تحديد الوظائف على 0. يمكنك استخدام الفرن باستخدام نفس الإعدادات.

المس  وقم بضبط DURATION (المدة الزمنية) مرة أخرى.

المخبوزات

- نوصي باستخدام صواني المخبوزات المرفقة بالفرن.
- يمكن أيضاً إعداد المخبوزات في علب وصواني الكعك المشتراة من مكان آخر والتي ينبغي وضعها على رف التجفيف، ولإعداد المخبوزات، من الأفضل استخدام الصواني السوداء التي تنقل الحرارة بشكل أفضل وتقلل وقت الإعداد.
- لا يوصى بالقالب والصواني ذات الأسطح اللامعة أو البراقة عند استخدام طريقة التسخين التقليدية (الشعلة العلوية والسفلية)، حيث يؤدي استخدام هذه الأنواع إلى عدم إنضاج سطح الكعك بما يكفي.
- عند استخدام خاصية المروحة الفائقة، فمن غير الضروري تسخين حجيرة الفرن مبدئياً، وبالنسبة لأنواع التسخين الأخرى، يجب عليك إحماء حجيرة الفرن قبل إدخال الكعك.
- قبل إخراج الكعك من الفرن، تحقق من نضجه باستخدام عود خشبي (إذا كان الكعك ناضجاً فسيخرج العود جافاً ونظيفاً بعد إدخاله في الكعك).
- بعد إيقاف تشغيل الفرن يُستحسن ترك الكعك داخله لمدة 5 دقائق.
- عادةً ما تكون درجات حرارة الطهي باستخدام وظيفة المروحة الفائقة أقل بمعدل يتراوح ما بين 20 و30 درجة من الطهي العادي (باستخدام الشواية العلوية والسفلية).
- معايير إعداد المخبوزات الواردة في الجدول هي تقريبية، ويمكن تصحيحها اعتماداً على تجربتك وتفضيلات الطهي لديك.
- إذا كانت المعلومات الواردة في كتب الطهي تختلف اختلافاً كبيراً عن القيم الواردة في هذا الدليل، يُرجى اتباع التعليمات الواردة في هذا الدليل.

شواء اللحوم

- يمكنك طهي اللحوم التي يزيد وزنها على 1 كجم في الفرن، ولكن ينبغي طهي القطع الأصغر على شعلات الغاز.
- استخدم أدوات مقاومة للحرارة عند الشواء، وينبغي أن تكون مزودة أيضاً بمقابض مقاومة لدرجات الحرارة المرتفعة.
- عند الشواء على رف التجفيف أو الشبكة، نوصي بوضع صينية المخبوزات بها كمية صغيرة من الماء في أدنى مستوى بالفرن.
- يُنصح بتقليب اللحوم مرة واحدة على الأقل أثناء عملية الشواء وأثناء ذلك، يجب عليك أيضاً تطرية اللحوم بعصارتها أو بماء ساخن مضاف إليه ملح - تجنب سكب ماء بارد على اللحوم.

اختبار الأطعمة. وفقاً للمعيار EN 60350-1

المخبوزات

نوع الطعام	الملحق	المستوى	النوع التسخين	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الإعداد (دقائق)
	صينية المخبوزات	3		(¹ 170 - 160)	(² 40 - 25)
	صينية المخبوزات	3		(¹ 170 - 155)	(² 40 - 25)
	صينية المخبوزات	3		(¹ 170 - 155)	(² 40 - 25)
الكعكات الصغيرة	صينية المخبوزات صينية التحميص	4 + 2 - 2 صينية المخبوزات أو صينية التحميص 4 - صينية المخبوزات		(¹ 170 - 155)	(² 50 - 25)
	صينية المخبوزات	3		(¹ 160 - 150)	(² 40 - 30)
	صينية المخبوزات	3		(¹ 170 - 150)	(² 35 - 25)
	صينية المخبوزات	3		(¹ 170 - 150)	(² 35 - 25)
كعكة الغريبة	صينية المخبوزات صينية التحميص	4 + 2 - 2 صينية المخبوزات أو صينية التحميص 4 - صينية المخبوزات		(¹ 175 - 160)	(² 35 - 25)
كعكة إسفنجية خالية من الدهون	الرف السلكي + علب الطهي السوداء بقطر 26 سم	3		(¹ 180 - 170)	(² 45 - 30)
فطيرة التفاح	الرف السلكي + علب الطهي السوداء بقطر 20 سم	2 توضع علب الطهي السوداء بعد الخط القطري وفي الجزء الخلفي الأيمن وفي الجزء الأمامي الأيسر		(¹ 200 - 180)	(² 70 - 50)

(1) التسخين المسبق، تجنب استخدام وظيفة التسخين المسبق السريع.

(2) تطبق الأوقات على الطعام الذي يُوضع في فرن بارد. بالنسبة للفرن المسخن مسبقاً، ينبغي تقليل الأوقات بحوالي 5-10 دقائق.

نوع الطعام	الملحق	المستوى	النوع التسخين	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
الخبز المحمص الأبيض	الرف السلكي	4		250 ⁽¹⁾	1,5 - 2,5
	الرف السلكي	4		250 ⁽²⁾	2 - 3
برغر اللحم البقري	الرف السلكي + صينية التحميص (لتجميع القطرات)	4 - الرف السلكي 3 - صينية التحميص		250 ⁽¹⁾	الجانب الأول 10 - 15 الجانب الثاني 8 - 13

(1) التسخين المسبق لمدة 5 دقائق، تجنب استخدام وظيفة التسخين المسبق السريع.

(2) التسخين المسبق لمدة 8 دقائق، تجنب استخدام وظيفة التسخين المسبق السريع.

التحميص

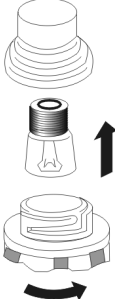
نوع الطعام	الملحق	المستوى	النوع التسخين	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
الدجاج الكامل	الرف السلكي + صينية التحميص (لتجميع القطرات)	2 - الرف السلكي 1 - صينية التحميص		180 - 190	70 - 90
	الرف السلكي + صينية التحميص (لتجميع القطرات)	2 - الرف السلكي 1 - صينية التحميص		180 - 190	80 - 100

تطبق الأوقات على الطعام الذي يُوضع في فرن بارد. بالنسبة للفرن المسخن مسبقاً، ينبغي تقليل الأوقات بحوالي 5-10 دقائق.

استبدال مصباح إضاءة الفرن

لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية، تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح.

- اضبط جميع مقابض التحكم على موضع "0"/"●"
- وافصل قابس التيار الكهربائي.
- قم بفك غطاء المصباح واغسله ثم امسحه حتى يجف.
- قم بفك مصباح الإضاءة من المقبس واستبدله بأخر جديد - مصباح يتحمل درجة الحرارة العالية (300 درجة مئوية) ويتوافق مع المعايير التالية:
 - الفولتية 230 فولت
 - الطاقة 25 وات
 - الطرف E14



مصباح إضاءة الفرن

- رَكِّب المصباح، مع التأكد من إدخاله بشكل صحيح في المقبس الخزفي.
- رَكِّب غطاء المصباح.

يمكن للصيانة والتنظيف الدوريين المناسبين للفرن أن يعملوا على إطالة عمر التشغيل الخالي من المشاكل.

أوقف تشغيل الفرن قبل التنظيف. تجنب بدء التنظيف قبل أن يبرد الفرن.



- نظّف الفرن بعد كل استخدام. عند تنظيف الفرن، قم بتشغيل الأضواء لتحسين الرؤية داخله.
- لتنظيف حجرة الفرن، استخدم الماء الدافئ فقط وكمية صغيرة من سائل التنظيف.

التنظيف بالبخار

تابع التنظيف كما هو موضح في قسم/استخدام لوحة التحكم.

عند الانتهاء من عملية التنظيف بالبخار، قم بمسح الحجيرة بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة منقوعة في محلول معتدل من سائل التنظيف.

- بعد تنظيف حجرة الفرن، امسحها حتى تجف.
- احرص على استخدام قطعة قماش ناعمة أو ماصة لتنظيف الأسطح.

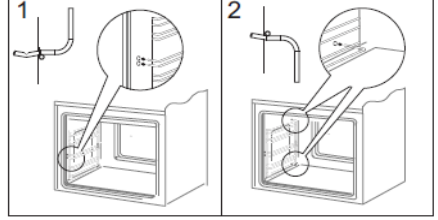
هام!

تجنب استخدام أي مواد أو أجسام كاشطة أو خشنة في التنظيف.

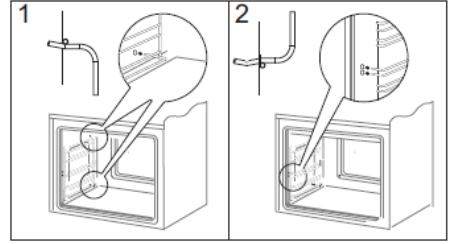
استخدم الماء الدافئ مع كمية صغيرة من سائل غسل الصحون فقط لتنظيف الجانب الأمامي من الجهاز. لا تستخدم مساحيق الغسيل أو المواد الدهنية.

● تحتوي أفران مواقد الطبخ التي تحمل الحرفين **Dp** على مجاري تلسكوبية منزقة من الفولاذ المقاوم للصدأ، تأتي مرفقة بدعامات الرف السلكي. يجب إزالة المجاري التلسكوبية وتنظيفها جنباً إلى جنب مع دعامات الأرفف السلكية. قبل وضع صينية المخبوزات على المجاري التلسكوبية، يجب سحبها أولاً (إن كان الفرن ساخناً، اسحب المجاري التلسكوبية عبر تعلق الحافة الخلفية لصينية المخبوزات بالمصدات في الجزء الأمامي من المجاري التلسكوبية)، ومن ثم إدخالها مع الصينية.

● تأتي الأفران الموجودة في أجهزة الطهي التي تحمل علامة **D** مجهزة بدعامات للرف السلكي يمكن إزالتها بسهولة. لإزالتها لأغراض الغسيل، اسحب المزلاج الأمامي، ثم أمل الدعامة وأزلها من المزلاج الخلفي.



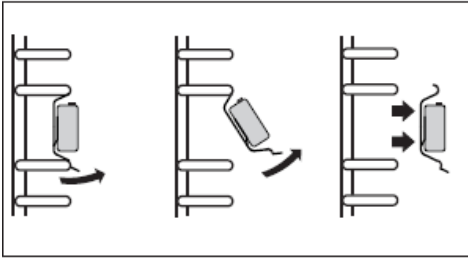
إزالة دعامات الرف السلكي



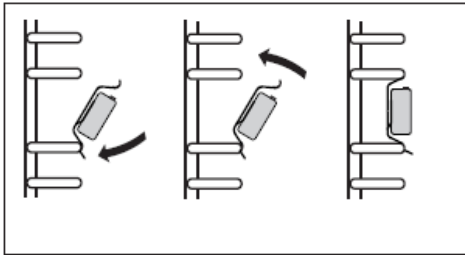
تركيب دعامات الرف السلكي

هام!

تجنب غسل المجاري التلسكوبية في غسالات الأطباق.



إزالة المجاري التلسكوبية

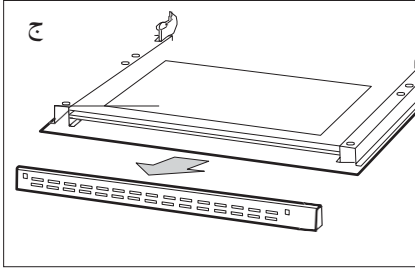
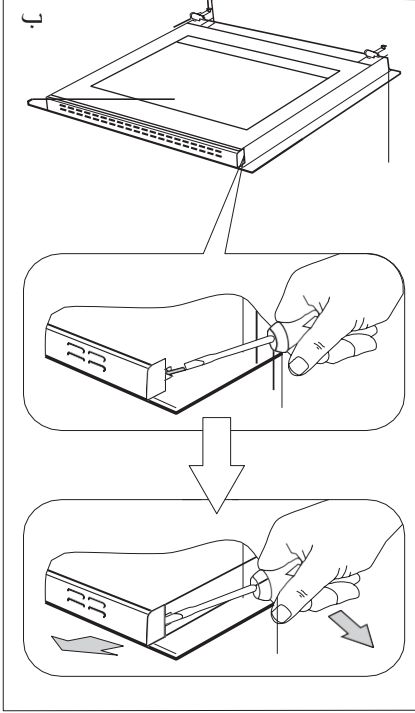


تثبيت المجاري التلسكوبية

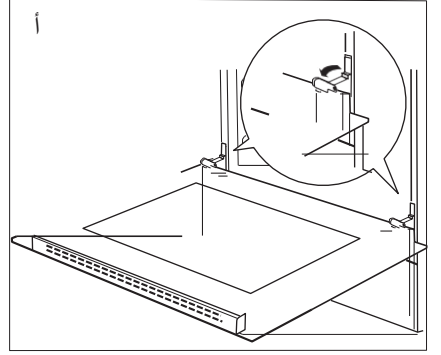
إزالة الباب

إزالة اللوحة الداخلية

- 1- باستخدام مفك ذو رأس مسطح انزع شريحة الباب العلوية واضبطها برفق على الجانبين (الشكل ب).
- 2- اسحب شريحة الباب العلوية حتى تنفك. (الشكل ب وج)



يمكن إزالة الباب بسهولة للوصول إلى حجيرة الفرن لتنظيفها. لإجراء ذلك، قم بإمالة جزء مزلاج الأمان بالمفصلة لأعلى (الشكل أ). وأغلق الباب برفق، وارفعه واسحبه للخارج تجاهك. ولتركيب الباب مرة أخرى بالفرن، اتبع الخطوات السابقة بترتيب عكسي. عند التركيب، تأكد من وضع حز المفصلة بشكل صحيح على بروز حامل المفصلة. وبعد أن يتم تركيب الباب في الفرن، ينبغي إنزال مزلاج الأمان بحذر مرة أخرى. فإذا لم يتم ضبط مزلاج الأمان فقد يتسبب ذلك في تلف المفصلة عند إغلاق الباب.



إمالة مزلاج أمان المفصلة

الفحوصات المنتظمة

بالإضافة إلى الحفاظ على نظافة الفرن، يجب

عليك:

- إجراء فحوصات دورية لعناصر التحكم ووحدات الطهي بالفرن. بعد انتهاء الضمان، يجب إجراء فحص فني للفرن في مركز صيانة مرة واحدة على الأقل كل عامين.
- إصلاح أي أخطاء تشغيلية.
- قم بإجراء صيانة دورية لوحدات الطهي في الفرن.

تنبيه!

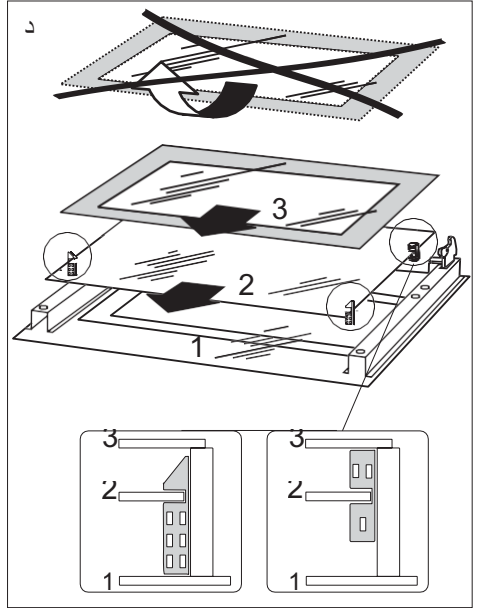
يجب إجراء جميع عمليات الإصلاح والأنشطة الرقابية من قبل مركز الصيانة المناسب أو من قبل فني مخول بشكل مناسب.

3- اسحب اللوحة الزجاجية الداخلية من مبيتها (في الجزء السفلي من الباب). وأزل اللوحة الداخلية (الشكل د).

4- نظّف اللوحة بالماء الدافئ مع إضافة بعض مواد التنظيف.

نفذ الخطوات بترتيب عكسي لإعادة تجميع اللوحة الزجاجية الداخلية. ويجب أن يُشير سطحها الأملس إلى أعلى.

هام! لا تضغط بقوة على الشريط العلوي على جانبي الباب في الوقت نفسه. ولتركيب شريط الباب العلوي بطريقة صحيحة، ضع أولاً الطرف الأيسر من الشريط على الباب، ثم اضغط على الطرف الأيمن حتى تسمع صوت استقراره في مكانه. ثم اضغط على الطرف الأيسر حتى تسمع صوت استقراره في مكانه.



إزالة اللوح الزجاجي الداخلي

في حالة حدوث أي عطل:

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز،
- افصل إمداد الطاقة.
- استناداً إلى التعليمات الواردة في الجدول أدناه، يمكن للمستخدم إصلاح بعض المشكلات الطفيفة. ويرجى التحقق من النقاط المتتالية في الجدول قبل إحالة الإصلاح إلى خدمة العملاء.

خطوات الإصلاح	السبب	المشكلة
تحقق من المصهر، واستبدله إن كان محترقاً	لا توجد طاقة	1- الجهاز لا يعمل.
أحكام ربط المصباح أو استبدله إذا كان تالفاً (راجع "التنظيف والصيانة").	مصباح مفكوك أو تالف	2- إضاءة الفرن لا تعمل.
لا يمكنك استخدام الفرن، ويُرجى الاتصال بأقرب مركز صيانة لإصلاحه.	خطأ في قراءة درجة حرارة الفرن	3- خطأ E00
تختفي الرسالة بمجرد فصل مسبار اللحوم. يمكن استخدام الفرن دون استعمال مجس اللحوم.	خطأ في قراءة درجة حرارة مسبار اللحوم	4- خطأ E01
خطر الحرارة المفرطة! افصل الجهاز على الفور أو قم بإيقاف تشغيل قاطع الدائرة الرئيسي. واتصل بأقرب مركز صيانة لإصلاحه.		5- المروحة لا تعمل

إذا لم يتم حل المشكلة، قم بفصل إمداد الطاقة والإبلاغ عن العطل.

هام! يتعين إجراء جميع الإصلاحات بواسطة فنيي صيانة مؤهلين.

240-220 فولت ~ 60/50 هرتز
3,1 كيلوات كحد أقصى
57,5/59,5/59,5 سم

تصنيف الفولتية
تصنيف الطاقة
أبعاد الأفران (الارتفاع/العرض/العمق)

المعلومات الأساسية:

يلبي المنتج متطلبات المعايير الأوروبية 1-EN 60335، 6-EN60335-2.

يتم تحديد البيانات الواردة على ملصقات الطاقة بالأفران الكهربائية وفقاً لمعيار EN 60350-1/IEC 60350-1. يتم تعريف هذه القيم مع عبء العمل القياسي مع الوظائف النشطة: الشوايتان السفلية والعلوية (التسخين التقليدي) والتسخين بمساعدة المروحة (تسخين الهواء القسري)، إذا كانت هذه الوظائف متاحة.

تم تعيين فئة كفاءة الطاقة بناءً على الوظيفة المتاحة في المنتج وفقاً للأولوية التالية:

	التسخين الاقتصادي بمساعدة المروحة
	التسخين بمساعدة المروحة
	المروحة والشوايتان السفلية والشوايتان العلوية
	الشوايتان السفلية والشوايتان العلوية (الوضع التقليدي)

أثناء اختبار استهلاك الطاقة، أزل المجاري التلصق (إذا كان المنتج مزوداً بأي نوع منها).

شهادة التوافق مع المطابقة الأوروبية

تعلن الجهة المصنعة بموجبه أن هذا المنتج يتوافق مع المتطلبات العامة وفقاً للتوجيهات الأوروبية التالية:

- توجيهات الفولتية المنخفضة 2014/35/EC،
 - توجيهات التوافق الكهرومغناطيسي 2014/30/EC،
 - توجيهات منصة إعادة التدوير الأوروبية 2009/125/EC،
- وبالتالي تم وسم المنتج بالرمز C وإصدار إعلان المطابقة إلى الشركة المصنعة وهو متاح للسلطات المختصة التي تنظم السوق.
