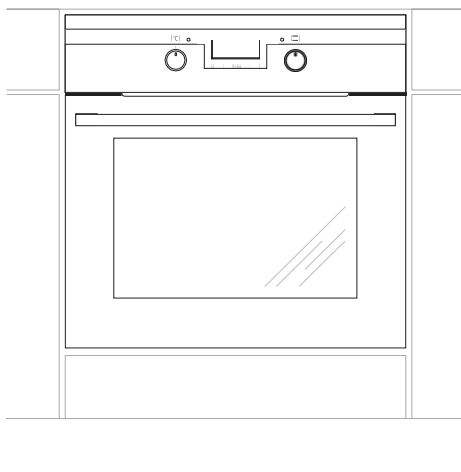


Baumatic

Model:
BME06E8PM



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.

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 16

Test dishes 18

Cleaning and maintenance 20

Technical data 25

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

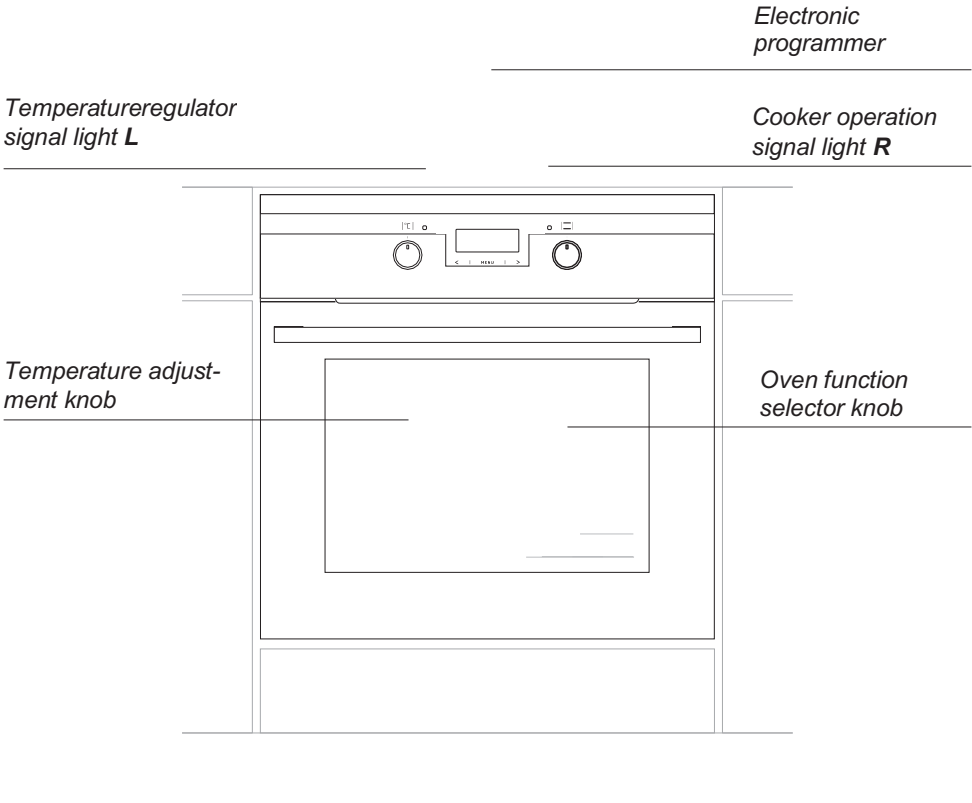


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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.

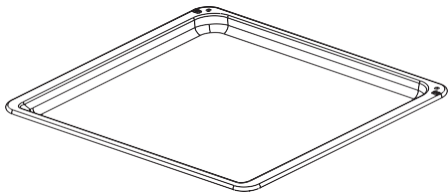
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

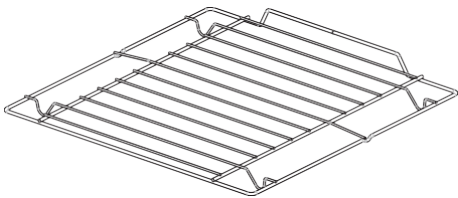


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

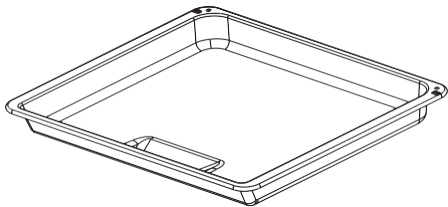
Cooker fittings:



*Baking tray**

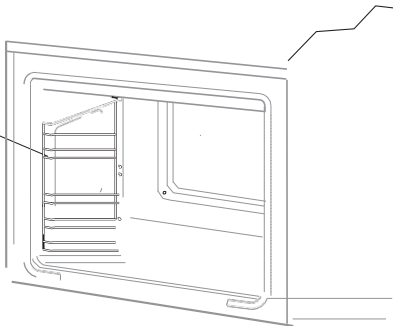


*Grill grate
(drying rack)*



*Roasting tray**

*Side
racks*

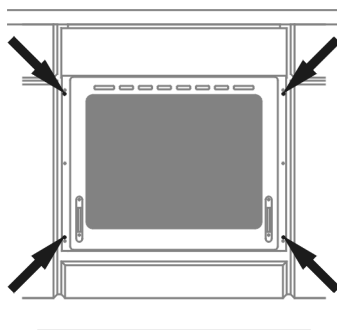
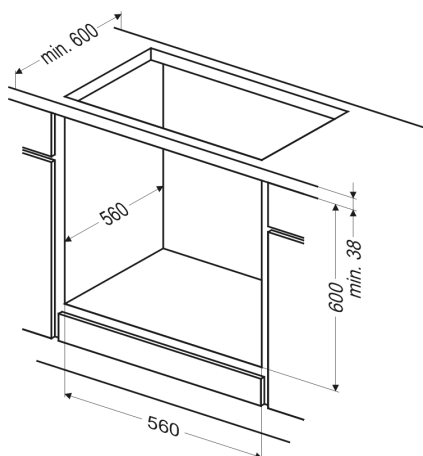
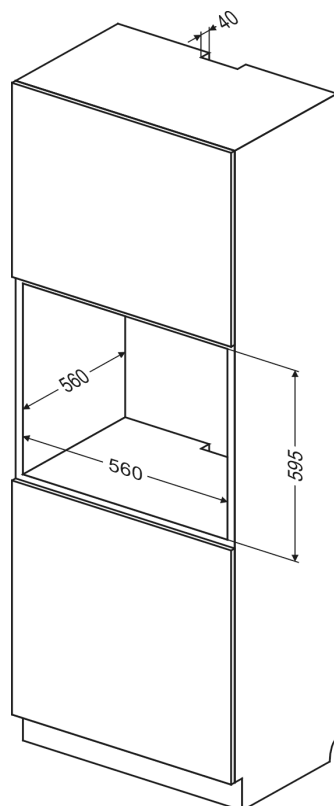


*optional

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.

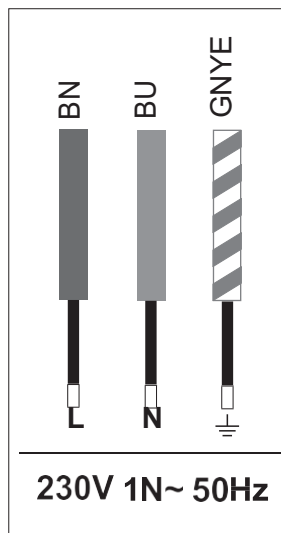
Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

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

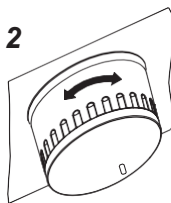
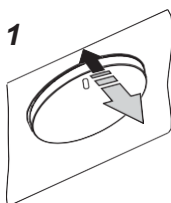
Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully.

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!

In ovens equipped with the electronic programmer Ts, the time "0.00" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.

The programmer should be set with the current time. (See *Electronic programmer*). If the current time is not set operation of the oven is impossible.

The electronic programmer Ts is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.

Each sensor reaction is confirmed by the beep. Keep the sensor surface clean at all times.

Important!

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

OPERATION

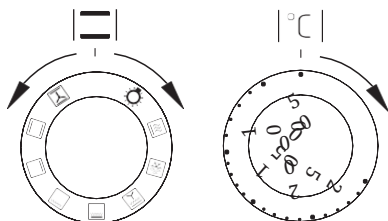
Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.

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

- gently press and release a knob which will pop out,
- turn the oven functions selection knob to the desired function.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"0".

Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off



Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



Rapid Preheating

Top heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

OPERATION



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).




Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L** light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of "oven chamber lighting".

OPERATION

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- 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 grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

When the grill 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.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

Type of dish	Type of heating	Temperature °C	Level	Time (min.) 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

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.











¹⁾Preheat

²⁾Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

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 dia- gonal, 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

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- **Steam Cleaning function:**
 - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
 - close the oven door,
 - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position 
 - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
 - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

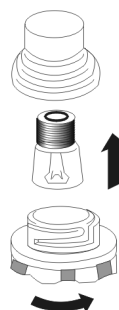
Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

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.

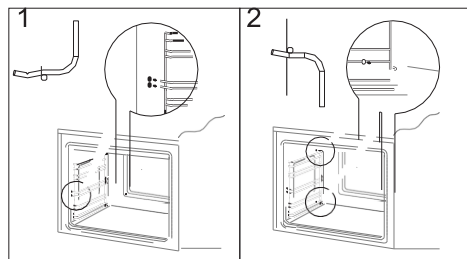


Oven light bulb

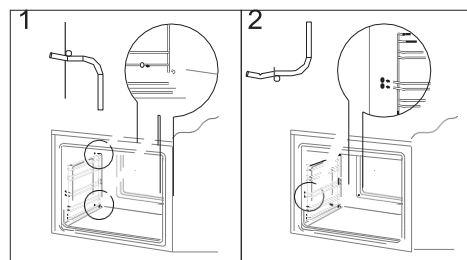
- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

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.



Removing wire shelf supports

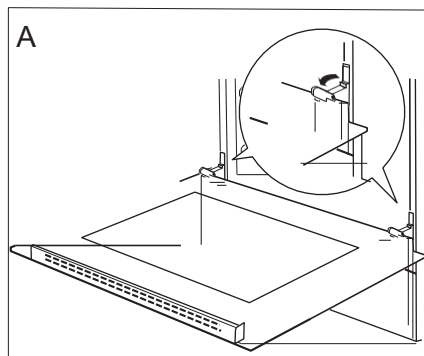


Installing wire shelf supports

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

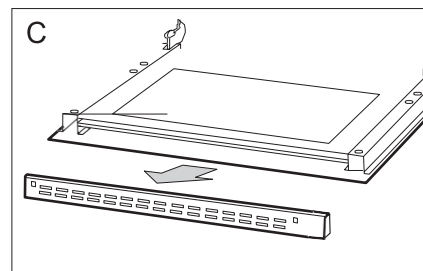
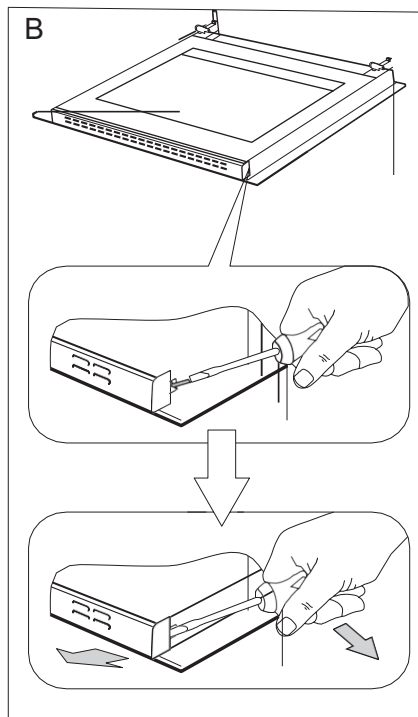
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, 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)



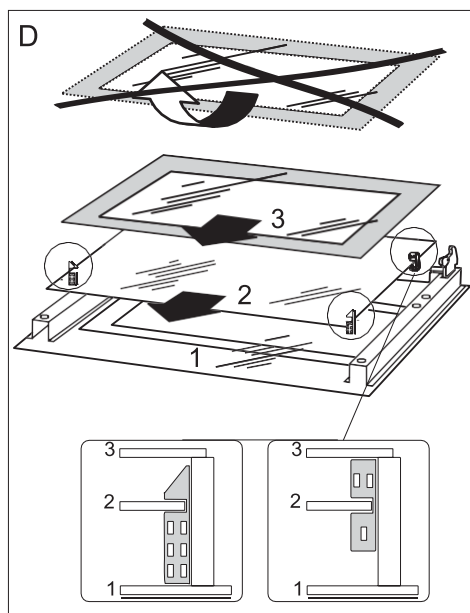
CLEANING AND MAINTENANCE

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.

CLEANING AND MAINTENANCE

▶ 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.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The programmer display shows "0:00".	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see ' <i>Use of the programmer</i> ').
3. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').

TECHNICAL DATA





Voltage rating	220-240V~50/60 Hz
Power rating	max. 2,9 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:

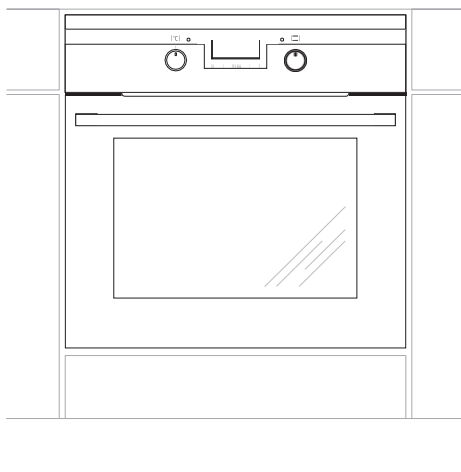
- The Low Voltage Directive **2014/35/EC**,
- Electromagnetic Compatibility Directive **2014/30/EC**,
- ErP Directive **2009/125/EC**,

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:

BME06E8PM



دليل التعليمات

فرن كهربائي مدمج

IO-CBI-0564/8071094

(2018.6 / الإصدار 1)

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

صندوق بريد 393720

دبي، الإمارات العربية المتحدة

الهاتف: +971 (0) 4551 3780 - الاستفسارات العامة

+971 (0) 4551 3953 - الصيانة وقطع الغيار واستفسارات المنتج

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

قبل تغليف 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
16.....	تحضير المخبوزات في الفرن – توجيهات عملية
18.....	اختبار الأطعمة
20.....	التنظيف والصيانة
25.....	البيانات الفنية

تحذير: يصبح الجهاز ساخناً وكذلك أجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. ويجب اتخاذ الحيطة والحذر لتفادي ملامسة العناصر الساخنة. ويجب الاحتفاظ بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات ما لم يتم الإشراف عليهم بصورة مستمرة.

يمكن للأطفال من عمر 8 سنوات وأكثر والأشخاص ذوي القدرة الجسدية أو العقلية أو الحسية المحدودة أو ممن ليس لديهم خبرة أو معرفة استخدام الأجهزة إذا كان ذلك تحت إشراف البالغين أو بعد تلقيهم تعليمات الاستخدام الآمن للجهاز وتفهمهم للمخاطر المرتبطة باستخدامه. يُحظر على الأطفال العبث بالجهاز. لا ينبغي للأطفال القيام بالتنظيف والصيانة التي يجريها المستخدم بدون إشراف.

يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. فتوخَّ الحذر لتجنب ملامسة عناصر التسخين داخل الفرن.

قد تسخن الأجزاء الموضوعة على الجهاز أثناء استخدامه. ويجب أن يبقى الأطفال الصغار بعيداً.

تحذير: تجنب استخدام المواد الخشنة أو الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف أبواب الأفران الزجاجية، فقد تخدش السطح وتؤدي إلى كسر الزجاج.

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

يجب عليك ألا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار لتنظيف الجهاز.

خطر الحروق! قد ينفد البخار الساخن عند فتح باب الفرن. توخ الحذر عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. ولا تتكئ على الباب عند فتحه. يرجى ملاحظة أنه اعتماداً على درجة الحرارة يمكن أن يكون البخار غير مرئي.

- تأكد من أن الأشياء الصغيرة من المعدات المنزلية، بما في ذلك وصلات التوصيل، لا تلامس الفرن الساخن لأن المواد العازلة لهذا الجهاز عادةً لا تكون مقاومة لدرجات الحرارة المرتفعة.
- تجنب ترك الفرن بدون رقابة عند القلي. فقد تشتعل الزيوت والدهون بسبب ارتفاع درجة الحرارة أو الغليان.
- تجنب وضع أو اني تزن أكثر من 15 كجم على باب الفرن المفتوح.
- تجنب استخدام مواد التنظيف الخشنة أو الأجسام المعدنية الحادة لتنظيف الباب لأنها يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.
- تجنب استخدام الفرن في حالة حدوث عطل فني. يجب إصلاح أي عطل من قبل شخص مؤهل ومخول بشكل مناسب.
- في حالة وقوع أي حادث بسبب عطل فني، افصل الطاقة وأبلغ مركز الصيانة بالعطل ليتم إصلاحه.
- ينبغي مراعاة القواعد والأحكام الواردة في دليل التعليمات هذا بدقة. لا تسمح لأي شخص ليس على دراية بمحتويات دليل التعليمات هذا بتشغيل الفرن.
- صُمِّم هذا الجهاز للطهي فقط. ولا يتوافق أي استخدام آخر (التدفئة، على سبيل المثال) مع ملف التشغيل الخاص به وقد يمثل خطراً.

إن استخدام الطاقة بطريقة مسؤولة لا يوفر المال فحسب، بل يساعد البيئة أيضاً. لذلك دعونا توفير الطاقة! وفيما يلي طرق القيام بذلك:



● تجنب نزع غطاء المقلاة بشكل متكرر (القدر الذي يُراقب أبداً لا يغلي!).

تجنب فتح باب الفرن بشكل متكرر دون داعٍ.

● استخدم الفرن فقط عند طهي أطباق أكبر حجماً.

يمكن تحضير اللحوم التي يصل وزنها إلى 1 كجم بشكل اقتصادي في المقلاة على سطح الموقد.

● استخدم الحرارة المتبقية من الفرن.

إذا كان وقت الطهي أكبر من 40 دقيقة، أطفئ الفرن قبل 10 دقائق من وقت الانتهاء.

هام! عند استخدام الموقت، عَيِّن أوقات الطهي بشكل مناسب وفقاً للطبق الجاري تحضيره.

● تأكد من إغلاق باب الفرن بشكل صحيح.

يمكن أن تسرب الحرارة من خلال الانسكابات على موانع تسرب الباب. فينبغي تنظيف أي انسكاب على الفور.

● تجنب تركيب جهاز الطهي في المنطقة المجاورة

للثلاجات/المجمدات مباشرة. وخلاف ذلك، يزيد استهلاك الطاقة دون داعٍ.

لا يجب التخلص من الأجهزة القديمة ببساطة مع النفايات المنزلية العادية، بل ينبغي تسليمها إلى مركز تجميع المعدات الكهربائية والإلكترونية وإعادة تدويرها. يوضح الرمز الموجود على المنتج أو دليل التعليمات أو مواد التغليف



أن الجهاز مناسب لإعادة التدوير.

المواد المستخدمة داخل الجهاز قابلة لإعادة التدوير وموسومة بمعلومات تتعلق بذلك. من خلال إعادة تدوير المواد أو الأجزاء الأخرى من الأجهزة المستخدمة، فإنك تقدم مساهمة كبيرة في حماية بيئتنا.

يمكن أن تقدم السلطة المحلية معلومات عن مراكز مناسبة للتخلص من الأجهزة المستخدمة.

تم استخدام مواد تغليف واقية لحماية الجهاز من أي تلف أثناء النقل. بعد إفراغ محتويات العبوة، يرجى التخلص من جميع مواد التغليف على نحو لا يسبب أي ضرر للبيئة.



جميع المواد المستخدمة لتغليف الجهاز صديقة للبيئة؛ فهي قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ويتم وسمها بالرمز المناسب.

تنبيه! أثناء إفراغ محتويات العبوة، يجب أن تبقى مواد التغليف (أكياس البوليثلين وقطع البوليسترين وما إلى ذلك) بعيدة عن متناول الأطفال.

وصف الجهاز

مبرمج
إلكتروني

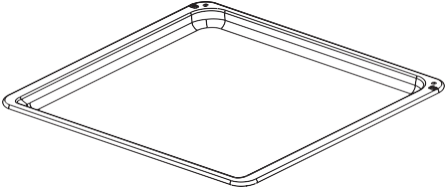
ضوء إشارة منظم درجة
الحرارة **L** (يسار).

ضوء إشارة تشغيل الفرن
R (يمين)

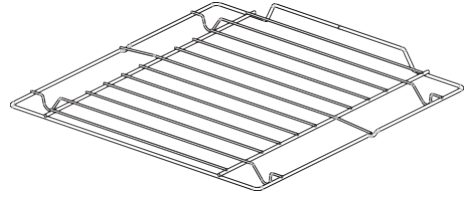
مقبض ضبط
درجة الحرارة

مقبض محدد
وظائف الفرن

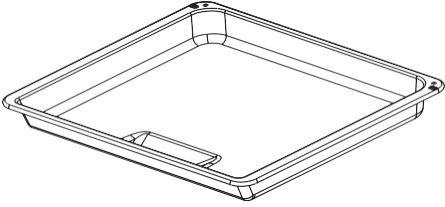
تجهيزات الفرن:



صينية مخبوزات*

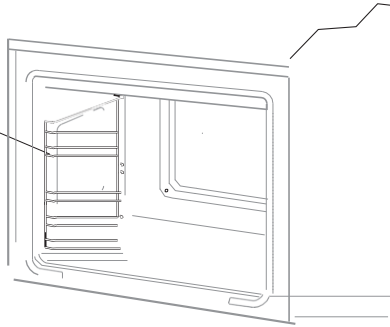


شبكة شواية
(رف تحفيف)



صينية تحميل*

رفوف
جانبيه

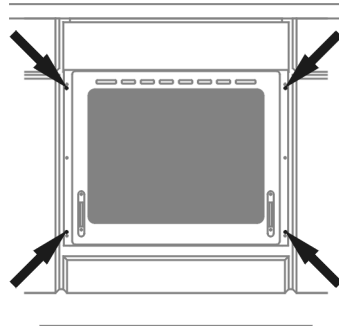
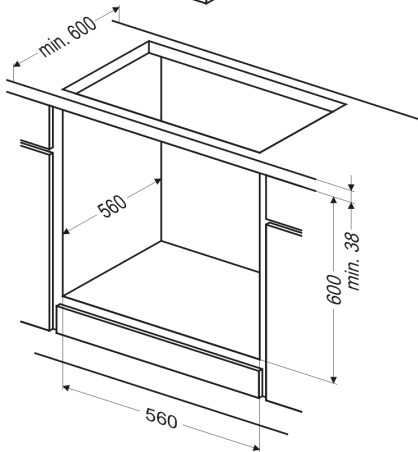
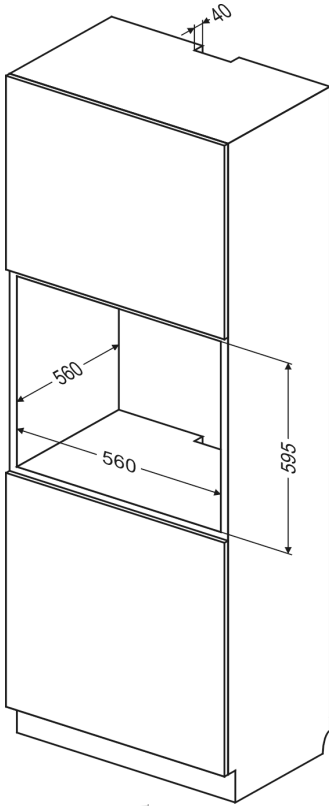


*اختياري

تركيب الفرن

- يجب أن تكون منطقة المطبخ جافة ومهواة ومجهزة بتهوية فعالة. وعند تركيب الفرن، ينبغي ضمان سهولة الوصول إلى جميع عناصر التحكم.
- هذا فرن مدمج بتصميم من نوع Y، مما يعني أنه يمكن وضع جداره الخلفي وأحد جانبيه بجانب قطعة أثاث عالية أو جدار. يجب تثبيت طبقة الطلاء أو القشرة المستخدمة في الأثاث المحيط باستخدام مادة لاصقة مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية). وهذا يحول دون تشوه السطح أو انفصال الطلاء.
- ينبغي تركيب الأغشية وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة.

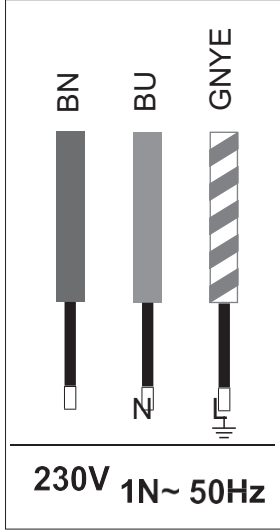
- اصنع فتحة بالأبعاد الواردة في الرسم البياني لتركيب الفرن فيها.
- تأكد من فصل قابس التيار الكهربائي ثم صِل الفرن بمصدر التيار الكهربائي.
- أدخل الفرن تماماً في الفتحة دون السماح بانحناء البراغي الأربعة الموجودة في الأماكن الموضحة على المخطط.



التوصيل بالتيار الكهربائي

مخطط التوصيل

تنبيه! يبلغ جهد عناصر التسخين 230 فولت. تنبيه! في حالة وجود أي اتصال، يجب توصيل سلك الأمان بالطرف المحمي (⊕).



L = متصل بالكهرباء: BN = بني

N = محايد: BU = أزرق

طرف أرضي محمي: GNYE - أخضر/أصفر

يجب حماية دائرة الطاقة بمصهر 16 أمبير.

النوع الموصى به من طرف التوصيل:

H05VV-F، 3 x 1,5 مم².

هام!

في حالة تلف كبل مصدر الإمداد بالطاقة الثابت، ينبغي استبداله في الشركة المصنعة أو في منفذ صيانة معتمد، أو من قبل شخص مؤهل لتجنب الخطر.

تحذير!

ينبغي تنفيذ جميع الأعمال الكهربائية من قبل كهربائي مؤهل ومخول على نحو مناسب. ولا ينبغي إجراء أي تعديلات أو تغييرات متعمدة في إمدادات الكهرباء.

صُنع الفرن ليعمل بتيار متناوب أحادي الطور (220-240 فولت 1 ن ~ 60/50 هرتز) وهو مجهز بطرف توصيل مقاس 3 x 1,5 مم².

يجب أن يزود مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي بالفرن بمفتاح أمان والذي يُتيح قطع التيار الكهربائي في حالة الطوارئ. ويجب أن تبلغ المسافة بين نقاط التلامس لمفتاح الأمان 3 مم على الأقل.

قبل توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالطاقة، من المهم قراءة المعلومات الموجودة على لوحة البيانات ومخطط التوصيل.

تنبيه! يلتزم فني التركيب بتزويد المستخدم بـ "شهادة توصيل الأجهزة الكهربائية" (مرفقة ببطاقة الضمان).

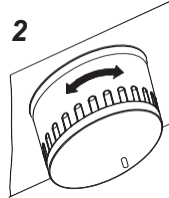
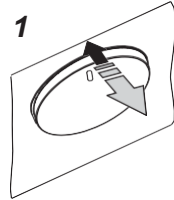
قبل استخدام الفرن للمرة الأولى

- أزل مواد التغليف ونظّف الجزء الداخلي من الفرن.
- أزل تجهيزات الفرن واغسلها بماء دافئ وكمية صغيرة من سائل غسل الأواني.
- شغّل التهوية في الغرفة أو افتح نافذة.
- سخّن الفرن (على درجة حرارة 250 درجة مئوية، لمدة 30 دقيقة تقريباً)، وأزل أي بقع واغسلها بعناية.

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

- 1- اضغط بلطف وحرر المقبض الذي سوف يبرز خارجاً.
- 2- أدر مقبض تحديد وظائف الفرن إلى الوظيفة المطلوبة.

تشير الرموز المطبوعة حول المقبض إلى وظائف الفرن المتاحة.



هام!

في الأفران المزودة بمبرمج إلكتروني TS، سيبدأ الوقت "0.00" بالوميض في حقل العرض عند التوصيل بمصدر الإمداد بالطاقة.
ينبغي ضبط مبرمج مع الوقت الحالي. (راجع المبرمج الإلكتروني). وإذا لم يتم ضبط الوقت الحالي، فسيكون تشغيل الفرن مستحيلاً.

تم تجهيز المبرمج الإلكتروني TS بمستشعرات إلكترونية يتم تشغيلها عن طريق لمس سطح المستشعر أو الضغط عليه لمدة لا تقل عن ثانية واحدة.
يتم تأكيد رد فعل كل مستشعر بصافرة. حافظ على نظافة سطح المستشعر دائماً.

هام!

يجب غسل الجزء الداخلي من الفرن بماء دافئ فقط وكمية صغيرة من سائل غسل الأواني.

0 الفرن قيد الإيقاف

إضاءة الفرن المستقلة

اضبط المقبض في هذا الموضع لتضيء الفرن من الداخل.



التسخين المسبق السريع

تشغيل السخان العلوي والمحمصة والمروحة. يُستخدم للتسخين المسبق للفرن.



إذابة الثلج

يتم تشغيل المروحة فقط وإيقاف تشغيل جميع السخانات.



تشغيل المروحة والشواية المدمجة

عند إدارة المقبض إلى هذا الموضع، يُنشِط الفرن وظيفة الشواية المدمجة والمروحة. عملياً، تتيح هذه الوظيفة تسريع عملية الشواء وتحسين مذاق الطعام. وينبغي لك فقط استخدام الشواية أثناء إغلاق باب الفرن.



التحميص المحسن (التحميص الفائق) في هذا الإعداد، يتم تشغيل المحمصة والسخان العلوي على حدٍ سواء. ويزيد ذلك من درجة الحرارة في الجزء العلوي من الجزء الداخلي للفرن، مما يجعله مناسباً لتحمير وتحميص كميات أكبر من الطعام.



تشغيل المحمصة.

يُستخدم التحميص لطهي أجزاء صغيرة من اللحم: شرائح اللحم والشنيتزل والسمك والخبز المحمص ونقانق فرانكفورت (لا ينبغي أن يتجاوز سمك الطبق المشوي 2-3 سم وينبغي تقليبها أثناء التحميص).



وظائف الفرن وتشغيله.

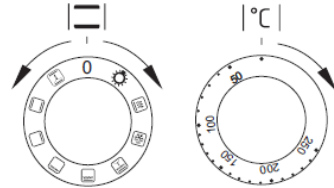
فرن مزود بدوران هواء أوتوماتيكي (بما في ذلك مروحة وسخانات علوية وسفلية)

يمكن تسخين الفرن باستخدام السخان السفلي والعلوي، فضلاً عن الشواية. ويتم التحكم في تشغيل الفرن من قبل مقبض وظيفة الفرن - لضبط وظيفة مطلوبة، ينبغي لك إدارة المقبض إلى الوضع المحدد، بالإضافة إلى مقبض منظم درجة الحرارة - لضبط وظيفة مطلوبة، ينبغي لك إدارة المقبض إلى الوضع المحدد.

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

- اضغط بلطف وحرر المقبض الذي سوف يبرز خارجاً.

- أدر مقبض تحديد وظائف الفرن إلى الوظيفة المطلوبة.



يمكن إيقاف تشغيل الفرن عن طريق وضع كلا هذين المقبضين في الموضع "0"/"□".

تنبيه!

عند تحديد أي وظيفة تسخين (تشغيل سخان وما إلى ذلك)، سيتم تشغيل الفرن فقط بعد أن يتم ضبط درجة الحرارة عن طريق مقبض منظم درجة الحرارة.

يشار إلى تشغيل الفرن من خلال اثنين من أضواء الإشارة، R (يمين) و L (يسار). ويعني تشغيل ضوء R (يمين) أن الفرن يعمل. وإذا انطفأ ضوء L (يسار)، فهذا يعني أن الفرن قد بلغ درجة الحرارة المحددة. وإذا كانت الوصفة توصي بوضع أطباق في فرن تم تسخينه، فلا ينبغي القيام بذلك قبل انطفاء ضوء L (يسار) للمرة الأولى. وعند لتحضير، سيضيء ضوء L (يسار) وينطفئ مؤقتاً (للحفاظ على درجة الحرارة داخل الفرن). وقد يتم تشغيل ضوء الإشارة R (يمين) أيضاً عندما يكون المقبض في موضع "إضاءة حجرة الفرن".

تشغيل السخان السفلي

عندما يتم ضبط المقبض على هذا الموضع يتم تسخين الفرن باستخدام السخان السفلي فقط. ويمكنك تحضير الكعك من الأسفل حتى ينضج (الكعك الرطب مع حشوة الفاكهة).



تشغيل السخان العلوي والسفلي


اضبط المقبض على هذا الموضع للطهي التقليدي. هذا الإعداد مثالي لتحضير الكعك واللحوم والأسماك والخبز والبيتزا (من الضروري تسخين الفرن مسبقاً واستخدام صينية الطهي) على مستوى فرن واحد.



تشغيل السخان العلوي والسفلي والمروحة.

إعداد المقبض هذا هو الأكثر ملاءمةً لتحضير الكعك. لتحضير الحاراري (موصى به لإعداد المخبوزات).



في حالة تحديد وظائف  ولكن تم ضبط مقبض درجة الحرارة على الصفر، ستكون المروحة فقط قيد التشغيل. مع هذه الوظيفة، يمكنك تبريد الطبق أو حجرة الفرن.

استخدام الشواية

تعمل عملية الشواء من خلال الأشعة تحت الحمراء المنبعثة على الطبق من سخان الشواية المتوهج.

لتشغيل الشواية، تحتاج إلى:

- ضبط مقبض الفرن على وضع الشواية.
- تسخين الفرن لحوالي 5 دقائق (مع إغلاق باب الفرن).
- إدخال صينية مع طبق على مستوى الطهي المناسب؛ وإذا كنت تقوم بالشواء على الشبكة، أدخل صينية للتقطير على المستوى الموجود تحتها مباشرة (أسفل الشبكة).
- أغلق باب الفرن.

للشواء باستخدام وظيفة الشواية والشواية المدمجة، يجب ضبط درجة الحرارة على 250 درجة مئوية، ولكن بالنسبة إلى وظيفة المروحة والشواية، يجب ضبطها على 190 درجة مئوية كحد أقصى.

تحذير!

عند استخدام وظيفة الشواية، يوصى بإغلاق باب الفرن.
عندما تكون الشواية قيد التشغيل، قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة.
من الأفضل إبقاء الأطفال بعيداً عن الفرن.

تحضير 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 وتقل وقت الطهي.
- لا يوصى بالقوالب والصواني ذات الأسطح اللامعة أو البراقة عند استخدام طريقة التسخين التقليدية (السخان العلوي والسفلي)، حيث يؤدي استخدام هذه الأنواع إلى عدم إنضاج سطح الكعك بما يكفي.
- عند استخدام خاصية المروحة الفائقة، فمن غير الضروري تسخين حجرة الفرن مبدئياً، وبالنسبة لأنواع التسخين الأخرى، ينبغي لك إحماء حجرة 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 السخان العلوي والسفلي).
- معايير إعداد المخبوزات الواردة في الجدول تقريبية ويمكن تصحيحها اعتماداً على تجربتك وتفضيلات الطهي لديك.
- إذا كانت المعلومات الواردة في كتب الطهي تختلف اختلافاً كبيراً عن القيم الواردة في دليل التعليمات هذا، يرجى اتباع التعليمات الواردة في 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 وخلال ذلك ينبغي لك أيضاً تطرية اللحوم بعصارتها أو بماء ساخن مضاف إليه ملح - تجنب سكب ماء بارد على اللحوم.

تحضير المخبوزات في الفرن - توجيهات عملية

فرن مزود بدوران هواء أوتوماتيكي (بما في ذلك مروحة وسخانات علوية وسفلية)

نوع الطعام	نوع التسخين	مستوى °C	درجة الحرارة	الوقت (بالدقائق)
		200 - 160	3 - 2	50 - 30
		150	3	35 - 25
		170 - 160 ⁽¹⁾	3	40 - 25 ⁽²⁾
		170 - 155 ⁽¹⁾	3	40 - 25 ⁽²⁾
		240 - 220 ⁽¹⁾	2	25 - 15
		220 - 210	2	60 - 45
		190	3 - 2	70 - 60
		250 - 230	4	18 - 14
		250 - 225	2	150 - 120
		230 - 160	2	120 - 90
		190 - 180	2	90 - 70
		180 - 160	2	60 - 45
		210 - 190	2	50 - 40
		190 - 170	3	50 - 40

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

(1) تسخين مسبق

(2) طهي كميات أصغر

ملاحظة: الأرقام الواردة في الجداول تقريبية ويمكن تعديلها اعتماداً على تجربتك وتفضيلات الطهي لديك.

اختبار الأطعمة. وفقاً لمعيار EN 60350-1.

المخبوزات

نوع الطعام	الملحق	المستوى	نوع التسخين	درجة الحرارة (منوية)	وقت الطهي (2 بالدقائق)
الكعكات الصغيرة	صينية المخبوزات	3		160 - 170 °C ⁽¹⁾	25 - 40 °C ⁽²⁾
	صينية المخبوزات	3		155 - 170 °C ⁽¹⁾	25 - 40 °C ⁽²⁾
	صينية المخبوزات	3		155 - 170 °C ⁽¹⁾	25 - 40 °C ⁽²⁾
	صينية المخبوزات صينية التحميص	4 + 2 2 - صينية المخبوزات أو صينية التحميص 4 - صينية المخبوزات		155 - 170 °C ⁽¹⁾	25 - 50 °C ⁽²⁾
كعكة الغريبة	صينية المخبوزات	3		150 - 160 °C ⁽¹⁾	30 - 40 °C ⁽²⁾
	صينية المخبوزات	3		150 - 170 °C ⁽¹⁾	25 - 35 °C ⁽²⁾
	صينية المخبوزات	3		150 - 170 °C ⁽¹⁾	25 - 35 °C ⁽²⁾
	صينية المخبوزات صينية التحميص	4 + 2 2 - صينية المخبوزات أو صينية التحميص 4 - صينية المخبوزات		160 - 175 °C ⁽¹⁾	25 - 35 °C ⁽²⁾
كعكة طرية خالية من الدهون	الرف السلكي + علب الطهي السوداء بقطر 26 سم	3		170 - 180 °C ⁽¹⁾	30 - 45 °C ⁽²⁾
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		180 - 200 °C ⁽¹⁾	50 - 70 °C ⁽²⁾

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

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

اختبار الأطعمة. وفقاً لمعيار EN 60350-1.

الشواء

نوع الطعام	الملحق	المستوى	نوع التسخين	درجة الحرارة (منوية)	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⁾	الجانِب الأول 10 - 15 الجانِب 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	نوع التسخين	درجة الحرارة (منوية)	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

تتطبق 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"/"●"

وأفصل قابس التيار الكهربائي.

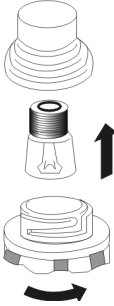
- فك غطاء المصباح واغسله ثم امسحه حتى يجف.

- فك مصباح الإضاءة من المقبس واستبدله بآخر جديد - مصباح يتحمل درجة الحرارة العالية (300 درجة مئوية) مع المعايير التالية:

- الجهد 230 فولت

- الطاقة 25 وات

- الطرف E14



مصباح إضاءة الفرن

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

من خلال الالتزام بالتنظيف والصيانة المثلى للفرن الخاص بك، يمكن أن يكون لذلك تأثير كبير على التشغيل المستمر الخالي من الأخطاء لجهازك.

قبل البدء في التنظيف، يجب إيقاف الفرن والتأكد من ضبط جميع المقابض على موضع "0"/"●". ولا تبدأ التنظيف حتى يبرد تماماً.

- ينبغي تنظيف الفرن عقب كل استخدام. وعند تنظيف الفرن، ينبغي تشغيل الإضاءة لتتمكن من رؤية الأسطح بشكل أفضل.

- ينبغي غسل حجيرة الفرن بماء دافئ فقط وكمية صغيرة من سائل غسل الأواني.

- وظيفة التنظيف بالبخار:

- صب 250 مل من الماء (1 كوب) في وعاء وضعه في الفرن في المستوى الأول من القاع.

- أغلق باب الفرن.

- اضبط مقبض درجة الحرارة على 50 درجة مئوية، ومقبض الوظيفة على موضع السخان السفلي □.

- سخّن حجيرة الفرن لمدة 30 دقيقة تقريباً.

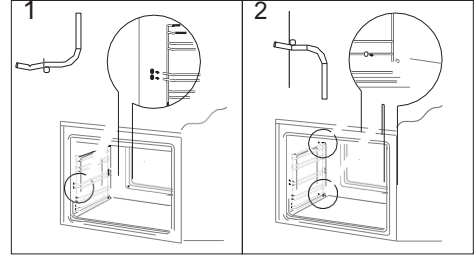
- افتح باب الفرن وامسح الحجيرة من الداخل بقطعة قماش أو إسفنجة ثم اغسلها بماء دافئ مع سائل غسل الأواني.

- بعد تنظيف حجيرة الفرن، امسحها حتى تجف.

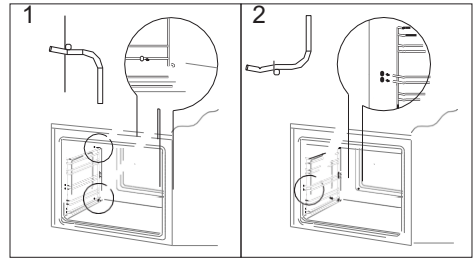
تنبيه!

تجنب استخدام منتجات التنظيف التي تحتوي على مواد كاشطة لتنظيف وصيانة اللوحة الأمامية الزجاجية.

- تأتي الأفران الموجودة في أجهزة الطهي التي تحمل علامة D مجهزة بدعامات للرف السفلي يمكن إزالتها بسهولة. لإزالتها لغسلها، اسحب المزلاج الأمامي، ثم أمل الدعامة وأزلها من المزلاج الخلفي.



إزالة دعامة الرف السفلي

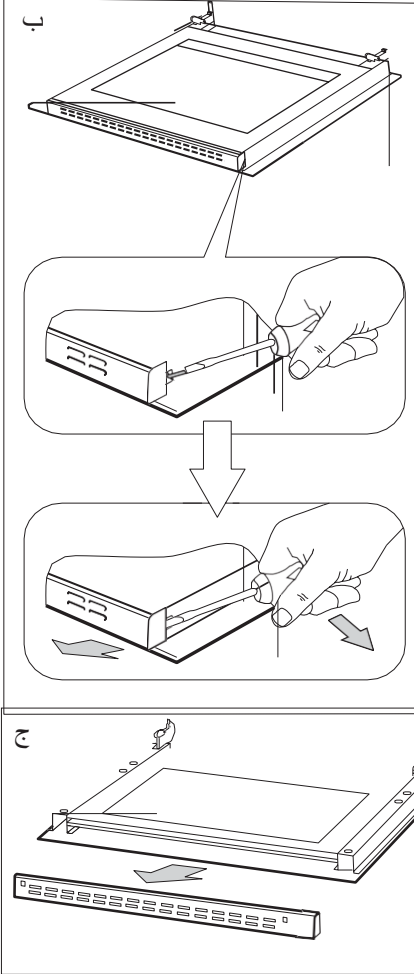


تركيب دعامة الرف السفلي

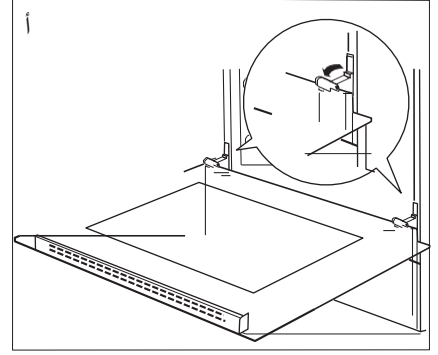
إزالة الباب

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 الوصول إلى حجرة الفرن لتنظيفها. لإجراء ذلك، أمل 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 إزال مزلاج الأمان بحذر مرة أخرى. فإذا لم يتم ضبط مزلاج الأمان فقد يتسبب ذلك في تلف المفصلة عند إغلاق الباب.



إزالة مزلاج أمان المفصلة

الفحوصات المنتظمة

- بالإضافة إلى الحفاظ على نظافة الفرن، ينبغي لك:
إجراء فحوصات دورية لعناصر التحكم ووحدات الطهي بالفرن. بعد انتهاء الضمان ، ينبغي إجراء فحص فني للفرن في مركز صيانة مرة واحدة على الأقل كل عامين.
- إصلاح أي أخطاء تشغيلية.
- إجراء صيانة دورية لوحدة الطهي بالفرن.

تنبيه!

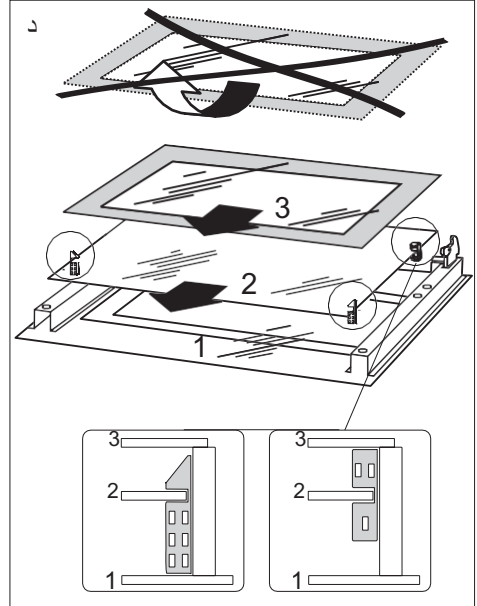
يجب إجراء جميع عمليات الإصلاح والأنشطة الرقابية من قبل مركز الصيانة المناسب أو من قبل فني مخول بشكل مناسب.

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

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

نَفِّذِ 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

الفحوصات المنتظمة

تنبيه!

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

- بالإضافة إلى الحفاظ على نظافة الفرن، ينبغي لك: إجراء فحوصات دورية لعناصر التحكم ووحدات الطهي بالفرن. بعد انتهاء الضمان، ينبغي إجراء فحص فني للفرن في مركز صيانة مرة واحدة على الأقل كل عامين.
- إصلاح أي أخطاء تشغيلية.
- إجراء صيانة دورية لوحدات الطهي بالفرن.

التشغيل في حالات الطوارئ

في حالات الطوارئ، ينبغي لك:

- إيقاف تشغيل جميع وحدات العمل بالفرن
- فصل قابس التيار الكهربائي
- الاتصال بمركز الصيانة
- يمكن إصلاح بعض الأعطال البسيطة وفقاً للتعليمات الواردة في الجدول أدناه. قبل الاتصال بمركز دعم العملاء أو مركز الصيانة، تحقق من النقاط التالية الموضحة في الجدول.

المشكلة	السبب	الإجراء
1- الجهاز لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي.	تحقق من صندوق المصاهر المنزلي؛ إذا كان هناك مصهر تالف فاستبدله بآخر جديد.
2- تعرض شاشة المبرمج "0:00".	تم فصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي أو كان هناك انقطاع مؤقت للتيار الكهربائي.	اضبط الوقت الحالي (راجع "استخدام المبرمج").
3- إضاءة الفرن لا تعمل.	المصباح مفكوك أو تالف.	أحكم ربط المصباح أو استبدله إذا كان تالفاً (راجع "التنظيف والصيانة").

240-220 فولت ~ 60/50 هرتز
2,9 كيلووات كحد أقصى
57,5/59,5/59,5 سم

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

المعلومات الأساسية:

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

يتم تحديد البيانات الواردة على ملصقات الطاقة بالأفران الكهربائية وفقاً لمعيار EC 60350-1/EN 60350-1. يتم تعريف هذه القيم مع عبء العمل القياسي مع الوظائف النشطة: السخان السفلي والعلوي (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:

 ECO (اقتصادي)	التسخين الاقتصادي بمساعدة المروحة
	التسخين بمساعدة المروحة
	المروحة والسخان السفلي والعلوي
	السخان السفلي والسخان العلوي (الوضع التقليدي)

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

شهادة التوافق مع المطابقة الأوروبية

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

- توجيهات الجهد المنخفض 2014/35/EC،
 - توجيهات التوافق الكهرومغناطيسي 2014/30/EC،
 - توجيهات منصة إعادة التدوير الأوروبية 2009/125/EC،
- وبالتالي تم وسم المنتج بالرمز CE وتم إصدار إعلان المطابقة إلى الجهة المصنعة وهو متاح للسلطات المختصة التي تنظم السوق.
