



ARISTON

بوتجاز

دليل المستخدم

Oven

User Manual



ARR6 EE1 10120 XME

285381638/ AR/ EN/ R.AA/ 16.07.25 14:39
7786587922



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER



الورق المعاد تدويره
والقابل لإعادة التدوير

شكراً لاختيارك المنتج Ariston نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتقنيات عاليه، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وافية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج.

ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. بهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطاء التي قد تقع. احتفظ بدليل المستخدم، إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقد تم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



خطر الذي قد يتrogen عنه تلف مادي بالمنتج أو بيته.

خطر

Arçelik A.Ş.
 Karaağaç caddesi No:2-6
 34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
 Made in TURKEY

20	2-7	تشغيل وحدة التحكم في الفرن.....	1	تعليمات السلامة.....
20	8	معلومات عامة عن الطبخ.....	4	غرض الاستخدام.....
20	1-8	معلومات عامة حول الميز في الفرن.....	4	سلامة الأطفال والأشخاص المعرضين للخطر والحيوانات
21	1-1-8	المجعات وطعم الفرن.....	4	الأنيفة.....
22	2-1-8	اللحوم والأعماك والدواجن.....	5	السلامة الكهربائية.....
22	3-1-8	الشواية.....	6	سلامة النقل.....
23	4-1-8	اختبار الأطعمة.....	6	سلامة التركيبات.....
24	9	الصيانة والتنظيف.....	7	سلامة الاستخدام.....
24	1-9	معلومات التنظيف العامة.....	7	تحذيرات بشأن درجة الحرارة.....
25	2-9	تنظيف الملحقات.....	7	استخدام ملحقات المنتج.....
25	3-9	تنظيف الموقد.....	8	السلامة أثناء الطهي.....
25	4-9	تنظيف لوحة التحكم.....	9	السلامة خلال الصيانة والتنظيف
25	5-9	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي).....	9	2 تعليمات بيئية.....
26	6-9	التنظيف بالبخار السهل.....	9	توجيه النفايات.....
26	7-9	تنظيف باب الفرن.....	9	الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة
27	8-9	إزالة الرجاج الداخلي لباب الفرن.....	9	الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال
27	9-9	تنظيف مصباح الفرن.....	9	معلومات الغلاف.....
28	10	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....	9	توصيات لتوفير الطاقة.....
.....	10	3 منتجك.....
.....	10	مقدمة المنتج.....
.....	10	وحدة الطبخ.....
.....	10	قسم الفرن.....
.....	10	مقامة عن لوحة الحكم بالفرن.....
.....	11	وظائف تشغيل الفرن.....
.....	12	ملحقات المنتج.....
.....	12	استخدام ملحقات المنتج.....
.....	15	المواصفات الفنية.....
.....	16	4 التركيب.....
.....	16	المكان المناسب للشتيت.....
.....	17	التوصيل الكهربائي.....
.....	18	وضع المنتج.....
.....	18	5 الاستخدام الأولي.....
.....	18	التنظيف الأولي.....
.....	19	6 كيفية استخدام الموقد.....
.....	19	معلومات عامة حول استخدام الموقد.....
.....	19	تشغيل الموقد.....
.....	20	7 استخدام الفرن.....
.....	20	معلومات عامة عن استخدام الفرن.....



- يجب عدم استخدام هذا المنتج لتسخين الأطباق أو التحفيظ عن طريق تعليق المناشف أو الملابس على المقبض.

٢-١ سلامة الأطفال والأشخاص المعرضين للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص الذين يعانون من ضعف في المهارات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرن إلى الخبرة والمعرفة، طالما يتم الإشراف عليهم أو تدريبهم حول الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- لا يجوز للأطفال اللعب بالمنتج. ولا يجوز للأطفال القيام بتنظيف المنتج أو صيانته إلا في وجود شخص يشرف عليهم.
- لا ينبغي استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، ما لم يتم وضعهم تحت الإشراف أو تلقى التعليمات الازمة.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من عدم لعبهم بالمنتج.
- المنتجات الكهربائية تشكل خطراً على الأطفال والحيوانات الأليفة. لا يجوز للأطفال والحيوانات الأليفة اللعب بالمنتج أو التسلق عليه أو الدخول إليه.
- لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال على المنتج.
- قم بتوجيه مقبض الأواني والمقالات إلى جانب المنضدة حتى لا يتمكن الأطفال من الإمساك بها وحرقها.
- تحذير: أثناء الاستخدام، تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها من المنتج ساخنة. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج.
- احفظ مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. هناك خطير الإصابة والاحتناق.

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة الازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.

- إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضاً تقديم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل الشركة المسؤولة عن أي أضرار قد تنتجه عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.

- احرص دائماً على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.

- استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.

- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم ينص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

١-١ غرض الاستخدام



- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.

- لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو أي بيوت خارجية أخرى. هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيوت العمل الأخرى.

- تحذير: لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.

- يمكن استخدام الفرن لإذابة بمحنة الطعام والخبز والقلي والشواء.

- لا تقم بمحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.
 - تأكيد من عدم اخشار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميده أو تنظيفه.
 - يصير السطح الخلفي للفرن ساخناً عند استخدامه. يجب ألا تلمس كابلات الطاقة السطح الخلفي للمنتج. وإنما قد يتعرض للتلف.
 - لا تمحشر الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها فوق الأسطح الساخنة. بخلاف ذلك، فقد ينوب عازل الكبل ويسبب في نشوب حريق نتيجة تقصر الدائرة الكهربائية.
 - استخدام الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.
 - لا تستخدم سلك متعدد أو متعدد القوابس لتشغيل المنتج.
 - اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغير (نوع القابس) ضروريًا.
 - اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
 - قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشتعل. أبق المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيداً عن المنتج.
 - في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدد الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع خطر مخاطر محتملة.
 - **تحذير:** قبل استبدال مصباح الفرن، تأكيد من فصل المنتج عن مأخذ الإمداد الرئيسي لتجنب خطير حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصادر.
- عندما يكون الباب مفتوحاً، لا تضع أي أشياء ثقيلة عليه ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه. قد يتسبب ذلك في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.
 - قبل التخلص من المنتجات المستهلكة وغير المفيدة:
 1. افصل قابس الطاقة وأزله من المقبس.
 2. اقطع كابل الطاقة وافصله مع القابس من المنتج.
 3. اخذ الاحتياطات الازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
 4. لا تسمح للأطفال باللعب بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.

3-1 ! السلامة الكهربائية

- وصل المنتج بمحاذد مؤرض محمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأريض بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح الأخلاقية/الوطنية.
- يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، مما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وضمن جميع الأقطاب عن الشبكة.
- افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
- وصل المنتج بمحاذد يلي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.
- (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".

إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقبس:

- ارتدي دوماً قفازات واقية أثناء عملطي النقل والتركيب.
- وإن فتحت خطر من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.
- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. تجنب تركيب المنتج في حالة وجود أي تلف به.
- لا تضع المنتج أبداً على أرضية مغطاة بالسجاد. وإن، فإن نقص تدفق الماء أسفل المنتج سيؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأجزاء الكهربائية. وهذا سوف يسبب مشاكل مع المنتج خاصتك.
- يجب وضع المنتج مباشرة على سطح نظيف ومسطح وصلب. يجب الا يتم وضعه على قاعدة أو لوحة السرير. يجب عدم وضع المنتجات على ألواح من الورق المقوى أو البلاستيك.
- ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل السخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة ثبيت المنتج.
- أبق على المناطق الحitive بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- لا تقم بثبيت المنتج بالقرب من النافذة. قد تنقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- لتجنب ارتفاع درجة الحرارة، يجب عدم تركيب المنتج خلف أغطية زخرفية.
- في الحالات التي يوجد فيها خرطوم/أنبوب غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي خلف منطقة الثبيت المخصصة للمنتج، فمن الضروري ضمان عدم وجود تلامس بين المنتج وخطوط الماء هذه. وإن فقد يتم سحق الخرطوم/الأنبوب.
- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيثبت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصى بالمقبس.
- تجنب تماماً وضع قابس المنتج في قابس مكسور أو منكوك أو خارج المقبس. تأكد من إدخال القابس بالكامل في المقبس. وإن فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
- تجنب إدخال الجهاز في مقابس مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابس الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرّب إليها الماء). وإن فتحت من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.
- لا تلمس القابس أبداً بأيدي مبتلة!
- اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.

4-1 ! سلامة النقل

• افصل المنتج من مصدر إمداد الطاقة الرئيسي قبل نقله.

- المنتج ثقيل، فاحفظ المنتج مع شخصين على الأقل.
- لا تستخدم الباب و/أو المقابض لنقل المنتج أو تحريكه.
- لا تضع أي أشياء على الجهاز. احمل الجهاز عمودياً.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف برقاً أو بورق مقوى سميك واربطه بشرط بإحكام. أحكم ثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.

- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

5-1 ! سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألغ تنشيط خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.

- تتحرك مفصلات باب المنتج عند فتح الباب وإغلاقه وقد تتحشر. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات
- لا تغلق الباب العلوي قبل أن تبرد المواقف. وإلا، قد يتشقق الغطاء ويتسرب في حدوث إصابة.
- هذا المنتج غير مناسب للاستخدام مع جهاز تحكم عن بعد أو ساعة خارجية.

7-1 تحذيرات بشأن درجة الحرارة !

- تحذير: عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيوطة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- حافظ على مسافة كافية بينك وبين فتح باب الفرن / أثناء الطهي أو عند انتهاءه. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك.
- يكون المنتج ساخناً أثناء التشغيل. يجب الحرص على تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن وعناصر التسخين.
- قم دائمًا بارتداء قفازات الفرن المقاومة للحرارة أثناء التعامل مع المنتج.
- تحذير: خطر الحرائق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.

8-1 استخدام ملحقات المنتج !

- من المهم استخدام الملحقات المرفقة مع المنتج بشكل مناسب. والصيغة بشكل صحيح على الرفوف السلكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم "استخدام ملحقات المنتج".

- يجب ألا يكون هناك خرطوم غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي أو مقبس على الجدار الخلفي أو الجانبي للمكان الذي سيتم تركيب المنتج فيه، وإلا، فقد يتضوئ بسبب تأثير الحرارة عند تشغيل المولد وقد يشكل خطراً على السلامة.

٦-١ سلامة الاستخدام !

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
- إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فافصله أو افضل الطاقة عن صندوق المصاہر.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. افضل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
- لا تستخدم الجهاز إذا تمت إزالة زجاج الباب الأمامي أو تشقيقه. وإلا سيكون هناك خطر الإصابة والأضرار البيئية.
- تحذير: إذا كان سطح المولد متشققاً، فافضل المنتج عن مصدر التيار الكهربائي لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- تحذير: إذا كان السطح الزجاجي للمولد مكسوراً: قم بإيقاف تشغيل جميع سخانات الغاز والكهرباء (إن أمكن). افضل المنتج عن الكهرباء.
 - لا تلمس سطح الجهاز.
 - لا تستخدم الجهاز.
 - لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.
 - لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و / أو المخدرات.
 - يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. وإلا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
 - مقبض الفرن ليس مُجفف مناشف. عند استخدام المنتج، لا تعلق المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة على المقبض.

- عند تشغيل الفرن، لا تضع أبداً صينية خبز أو أطباقاً أو ورق ألومنيوم مباشرةً على قاعه. قد يؤدي تراكم الحرارة إلى إتلاف قاع الفرن، بل قد يلحقضرر بخزانة الفرن أو أرضية المطبخ.
- ضع في اعتبارك الاحتياطات التالية عند استخدام ورق زبدة دهن أو مواد مماثلة:
 - ضع ورق مضاد للشحوم في إثناء الطهي أو على ملحق الفرن (الصينية، الشواية السلكية، وما إلى ذلك) مع الطعام ووضعه في الفرن المحسخ مسبقاً.
 - لمنع خطأ ملامسة عناصر تسخين الفرن وعرقلة تدفق الماء الساخن، قم بإزالة أي أحزمة زائدة من ورق الريبة التي تتدلى من الملحقات أو الحاويات. لا تستخدم ورق زبدة في درجات حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة من قبل الشركة المصنعة. لا تضع ورق مضاد للشحوم أبداً على قاعدة الفرن.
 - لا تضعه فوق الملحقات أثناء التسخين المسبق.
 - اضغط دائمًا بطبق أو شيء مشابه لمنع المواد من التناول بسبب دوران الماء داخل الفرن.
 - قم فقط بتنغطية السطح الضوري داخل الصينية.
 - بعد كل استخدام، يجب تنظيف الصينية واستبدال أي ورق زبدة أو مواد مماثلة مستخدمة في الصينية. بخلاف ذلك، يمكن أن تتسبب السوائل المتتساقطة على الصينية في تشكيل دخان أو حتى اشتعال اللهب.
 - يتولد تدفق الماء عند فتح غطاء المنتج. يمكن أن يتلامس ورق الريبة مع عناصر التسخين مما يؤدي إلى اشتعاله.
 - عند استخدام الشواية السلكية، يجب وضع صينية على الرف السفلي. وإلا، قد يتسبب زيت الطعام والمكونات الأخرى التي تساقط على قاع الفرن في تصاعد دخان كثيف واحتراق التيران.
 - أغلق باب الفرن أثناء الشواء، فقد يتسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

- أغلق باب الفرن بعد دفع الملحقات بالكامل داخل مساحة الطهي، وإلا فإنها قد تصطدم بزجاج الباب وتتلفه.
- **تحذير:** استخدم فقط واقيات الموقد المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قبل الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام بشكل مناسب أو واقيات الموقد المدمجة في الجهاز. استخدام الواقيات غير المناسبة يمكن أن يسبب وقوع حوادث.

٩-١ ! السلامة أثناء الطهي

- **تحذير:** يجب مراقبة عملية الطهي، كما يجب مراقبة عمليات الطهي القصيرة باستمرار.
- **تحذير:** أثناء الطهي بالسمن أو الزيت السائل، من الخطورة ترك الموقد دون مراقبة، مما قد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تناول أبداً إطفاء الحريق بمالاء؛ وافصل المنتج من مصادر التيار الكهربائي، ثم قم بتنغطية اللهب ببغاء أو غطاء إطفاء (أو غير ذلك).
- كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتسرع عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظراً لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.
- يمكن أن تتشتعل بقايا الطعام في منطقة الطهي، مثل الزيت. نظف هذه البقايا قبل الطهي.
- خطأ التسمم الغذائي: لا تترك الطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل الطهي أو بعده. وإلا فإنه قد يتسبب في التسمم الغذائي أو في الإصابة بأمراض.
- لا تقم بتتسخين علب أو برطمانات زجاجية مغلقة في الفرن. قد يؤدي الضغط الذي قد يتراكم في العلبة / البرطمان إلى انفجارها.

- لا تغسل المنتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكب عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات بالبخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية أو أسلال التنظيف وغسيل الأطباق أو المبيضات لتنظيف زجاج الباب الأمامي للفرن وزجاج الباب العلوي للفرن (إذا كان مجهز بذلك). يمكن أن تسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسرها.

٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة

- وفقاً للائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إصال المنتج المرفق مع المنتج.
- ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:
- إذاً جبتد الطعام المographed قبل الطهي.
 - استخدم في الفرن أواني داكرة أو مطلية بلياء تقليل الحرارة بشكل أفضل.
 - إذاً كان مخدداً في الوصفة أو دليلاً المستخدم، فقم دائمًا بالتسخين المسبق. لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء الطهي.
 - أوقف تشغيل المنتج لمدة تراوحت بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي الممتدة. وهذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20٪ من الكهرباء باستخدام الحرارة المتبقيّة.
 - حاول طهي أكثر من طبق واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت عن طريق وضع قدرتي طهي على الرف السلككي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.
 - استخدم أواني/مقالي بحجم وشغاء مناسبين لمنطقة الموقد. اختر دوّنًا حجم الإناء المناسب لوجباتك، إذ أن استخدام أواني بحجم غير مناسب لا يستهلك الطاقة فقط بل يستلزم أكثر من ذلك.
 - حافظ على مناطق الطهي على الموقد وقواعد الأواني نظيفة. تقلل الأوساخ من انتقال الحرارة بين منطقة الطهي وقاعدة الإناء.

- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. لا تضع الطعام بعيداً جانباً في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.

١٠-١ ! السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

٢ تعليمات بيئية

١-٢ توجيه النفايات

- ١-١-٢ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال**
- هذا المنتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) بحمل هذا المنتج رمز تصنيف حاصل بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).



وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية العادمة والنفايات الأخرى في خاتمة فترة حدهمه. خذه إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على معن الأثر السلبي على البيئة وصحة الإنسان.

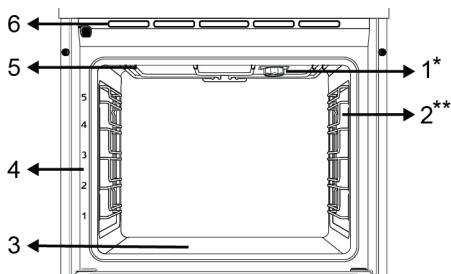
الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS):

يتوافق المنتج الذي اشتريته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

٢-٢ معلومات الغلاف

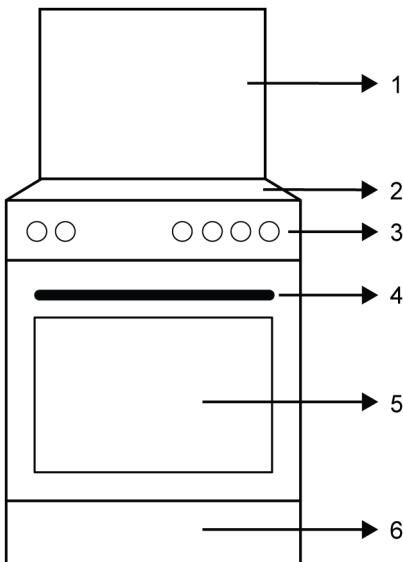
يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائح البيئية الوطنية. لا تخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف الخددة من قبل السلطات المحلية.

١-١-٣ وحدة الطبخ

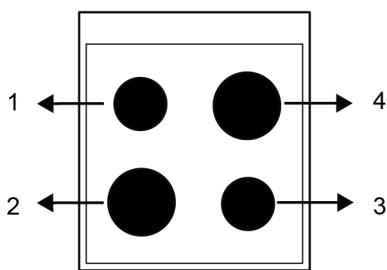


يمكّنك في هذا القسم الاطلاع على نظرة عامة حول لوحة التحكم الخاصة بالمنتج واستخدامها الأساسية. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات اعتماداً على نوع المنتج.

١-٣ مقدمة المنتج



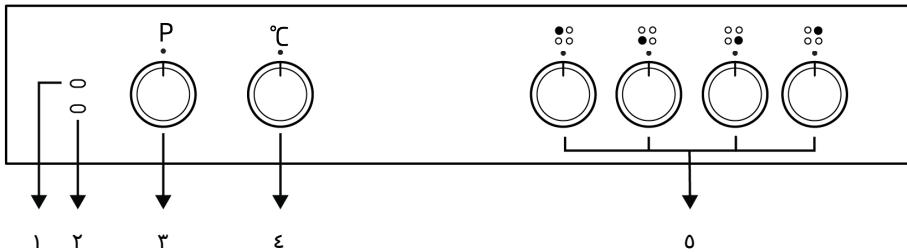
٢-١-٣ قسم الفرن



الغطاء العلوي	1
قسم المقد	2
لوحة التحكم	3
المقبض	4
باب	5
الجزء السفلي	6

خلفية يسرى - موقد كهربائي	1
أمامية يسرى - موقد كهربائي	2
أمامية يمنى - موقد كهربائي	3
خلفية يمنى - موقد كهربائي	4

٢-٣ مقدمة عن لوحة التحكم بالفرن



٢ مصباح ثيرموستات

٤ مقبض اختيار درجة الحرارة

١ مصباح تحذير الموقد النشط

٣ مقبض اختيار الوظيفة

٥ مقابض التحكم في الموقد

مؤشر درجة الحرارة

يمكنك معرفة درجة حرارة الفرن الداخلية من مصباح درجة الحرارة. يوجد مصباح درجة الحرارة على لوحة التحكم. يضيء مصباح درجة الحرارة عند بدء تشغيل المنتج، وينطفئ مصباح درجة الحرارة عندما يصل إلى درجة الحرارة المحددة. عندما تنخفض درجة الحرارة داخل الفرن عن درجة الحرارة المحددة، يضيء مصباح درجة الحرارة مرة أخرى.

مقابض التحكم في الموقد
 يمكنك تشغيل الموقد باستخدام أزرار التحكم بالموقد. يعمل كل زر على تشغيل لوح التسخين الخاص به. يمكنك استئناف لوح التسخين الذي يتحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم.

٣-٣ وظائف تشغيل الفرن

في جدول الوظائف ، يتم عرض وظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن ودرجات الحرارة الأعلى والأدنى التي يمكن ضبطها لهذه الوظائف. قد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل الموضحة هنا عن الترتيب في المنتج الخاص بك.

إذا كان هناك مقابض أو مقابض تحكم في المنتج، ففي بعض الطرز قد يكون هذا المقابض أو هذه المقابض بحيث تخرج عند الضغط عليها (مقابض مدفونة). لإجراء الإعدادات باستخدام هذه المقابض، ادفع المقابض ذي الصلة أولاً إلى الداخل وأسحبه للخارج. بعد إجراء التعديل، ادفعه مرة أخرى إلى الداخل واستبدل المقابض.

مقبض اختيار الوظيفة

يمكنك تحديد وظائف تشغيل الفرن من خلال مفتاح اختيار الوظيفة. أدر الزر نحو اليسار / اليمين من وضع الغلق (الاتجاه العلوي) لتحديد الوظيفة.

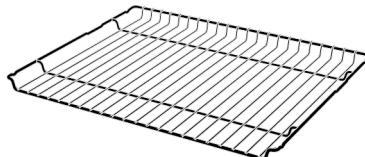
مقبض اختيار درجة الحرارة

يمكنك تحديد درجة الحرارة التي تزيد طهيهها باستخدام مقبض درجة الحرارة. أدر الزر تجاه عقارب الساعة من وضع الغلق (الاتجاه العلوي) لتحديد درجة الحرارة.

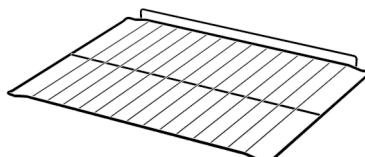
الوصف والاستخدام	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	وصف الوظيفة	رمز الوظيفة
يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والممعنفات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز، يتم الطهي صبيحة واحدة.	*	التسخين العلوي والسفلي	
يتم تشغيل الشبكة المنخفضة فقط. إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير في الأسفل. يجب أيضًا استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البخار بسهولة.	*	التسخين السفلي	
الشواية الصغيرة على سقف الفرن تعمل. وهي مناسبة لشوي كميات صغيرة.	*	الشواية السفلية	
الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.	*	شواية كاملة	

طرز بأرفف سلكية :

* يعمل منتجك في نطاق درجة الحرارة المحدد في مقبض درجة الحرارة.



طرز بدون أرفف سلكية :

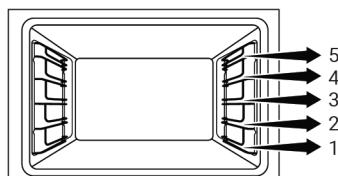


5-٣ استخدام ملحقات المنتج

أرفف الطبخ

يوجد 5 مستويات لوضع الرف في منطقة الطهي. يمكنك أيضًا رؤية ترتيب الأرفف بالأرقام الموجودة على الإطار الأمامي للفرن.

طرز بأرفف سلكية :

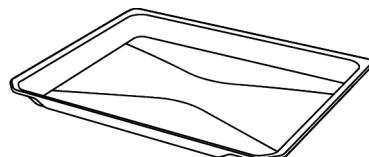


توجد ملحقات متعددة في منتجك. تتوفر في هذا القسم وصف الملحقات وأوصاف الاستخدام الصحيح. مختلف الملحق المرفق اعتمادًا على طراز المنتج. قد لا يتتوفر في منتجك جميع الملحقات الموصوفة في دليل المستخدم.

قد تتشوه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير الحرارة. وليس لهذا تأثير على الوظيفة، وتخفي التشوه عندما تبرد الصوينة.

صبيحة قياسية

يتم استخدامها مع الممعنفات والأطعمة المختدة وقليل القطع الكبيرة.



الشواية السلكية

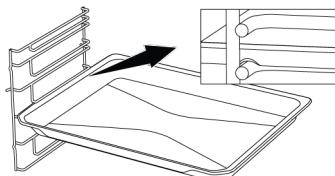
يتم استخدامه للقلبي أو وضع الطعام المراد خبزه وقليله وطهيه على الرف المطلوب.

طرز

بدون

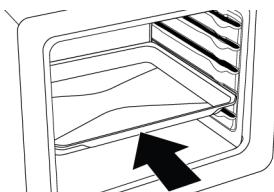
أرفف

سلكية



طرز بدون أرفف سلكية :

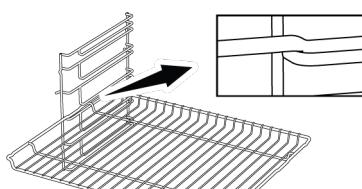
من الضروري أيضًا وضع الصواني على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. يكون للدرج اتجاه واحد عند وضعه على الرف. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبيها المصمم للحمل في المقدمة.



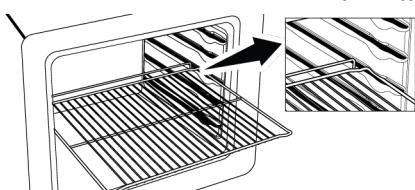
إيقاف وظيفة الشواية السلكية

توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة ، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية ، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تمامًا.

طرز بارفف سلكية :

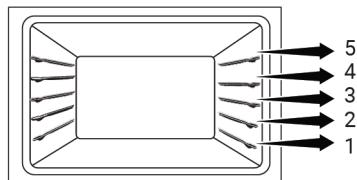


طرز بدون أرفف سلكية :



وظيفة إيقاف الدرج - طرز بارفف سلكية

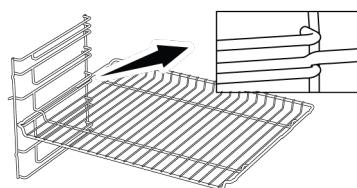
هناك أيضًا وظيفة إيقاف لمنع الدرج من الانقلاب من الرف السلكي. أثناء إخراج الحاوية ، حررها من مقبس الإيقاف الخلفي واسحبها نحوك حتى تصل إلى الجانب الأمامي. يجب عليك تمرير مقبس الإيقاف هذا لإزالته تمامًا.



وضع الشواية السلكية على رفوف الطهي

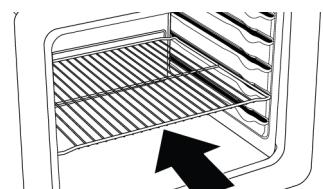
طرز بارفف سلكية :

من المهم وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. عند وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. للحصول على طهي أفضل ، يجب تثبيت الشواية السلكية على نقطة توقف الرف السلكي. يجب لا تتجاوز نقطة التوقف للامس الجدار الخلفي للفرن.



طرز بدون أرفف سلكية :

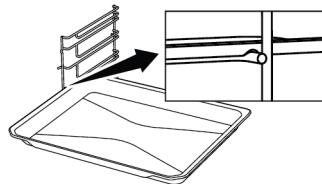
من المهم وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح، حيث يكون للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف، وعند وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون القسم المفتوح في المقدمة.



وضع الصينية على أرفف الطهي

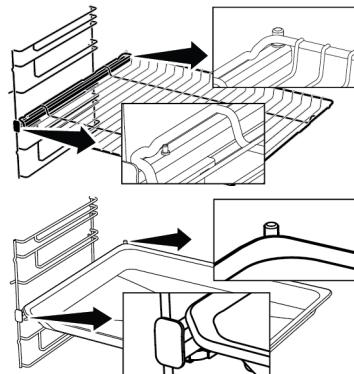
طرز بارفف سلكية :

من الضروري أيضًا وضع الصواني على الأرفف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبيها المصمم للحمل في المقدمة. من أجل طهي أفضل ، يجب تأمين الصينية على مقبس الإيقاف على الرف السلكي. يجب لا ير فوق مقبس الإيقاف للامس الجدار الخلفي للفرن.



الوضع الصحيح لشبكة الأسلاك والصينية على القضبان التلسكوبية- طرز بارف سلكية وقضبان متداخلة

بفضل القضبان التلسكوبية، يمكن تركيب الصواني أو الأرفف السلكية وإزالتها بسهولة. يجب توثي الحزير عند وضع الصواني والأرفف السلكية على القضبان التلسكوبية كما هو موضح في الشكل أدناه.



المواصفات العامة	
600/ 600/ 850	الأبعاد الخارجية للمجت (الارتفاع/العرض/العمق) (سم)
1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50/60 Hz	الجهد الكهربائي/التردد
H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 2,5 mm ² (3N)	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسب للاستخدام في المонтage
8,3	الإجمالي استهلاك الغاز (ك و)
فرن نقل حراري	نوع الفرن
موقع كهربائي	أمامية بسرى
180 مم	الأبعاد
2000 واط	الطاقة
موقع كهربائي	خلفية بسرى
145 مم	الأبعاد
1000 واط	الطاقة
موقع كهربائي	خلفية بخى
145 مم	الأبعاد
1000 واط	الطاقة
موقع كهربائي	خلفية بخى
180 مم	الأبعاد
2000 واط	الطاقة

الأساسيات: يتم تقديم المعلومات الموجودة على ملصق الطاقة الخاص بالأفران الكهربائية وفقاً للمعيار-1 EN 60350-1 / IEC 60350-1. يتم تحديد هذه القيم تحت الحمل القياسي مع وظائف التدفئة من الأسلوب إلى الأعلى أو التدفئة مساعدة المروحة (إن وجدت).
يتم تحديد فعالة الطاقة وفقاً للألوية التالية اعتماداً على وجود الو 1-التسخين الاقتصادي بالمرورحة ، 2-التسخين بالمرورحة ، 3-الشواية الصغيرة المدعومة بالمرورحة ، 4-التسخين العلوي والسفلي.

قد يتم تغيير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.



الأرقام الواردة في هذا الدليل هي أرقام تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع منتجك.



يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المصاحبة له في ظروف المختبر وفقاً للمعايير ذات الصلة. اعتماداً على الظروف التشغيلية والبيئية للمجت، قد تختلف هذه القيم.

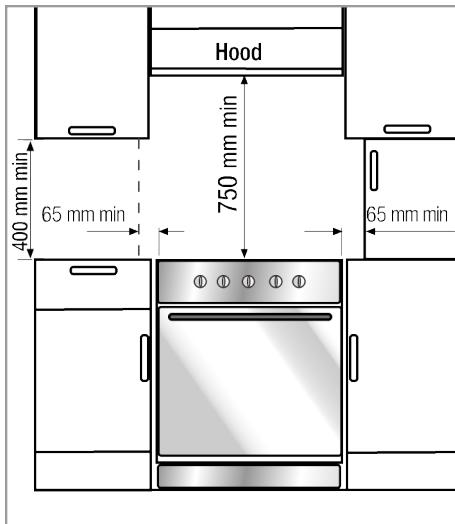


تحذیرات عامة!

- استشر أقرب وكيل تأكيد من أن التركيبات الكهربائية والغاز في مكاناً قبل الاتصال بوكيل الخدمة المعتمد لتهيئة المنتج للتشغيل. وإذا لم يكن كذلك يرجى الاتصال بالفني المؤهل والمركب للقيام بالتركيب المطلوب. يجب أن يقوم وكلاء خدمة معتمدون دائماً بعمليات التركيب والإصلاح. لن يتحمل المصنع المسؤولية.
- يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.
- يجب تركيب الجهاز وفقاً ل كافة لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية.
- قبل القيام بعمليات التركيب، افحص بصرياً المنتج لتأكد من عدم وجود عيوب به.

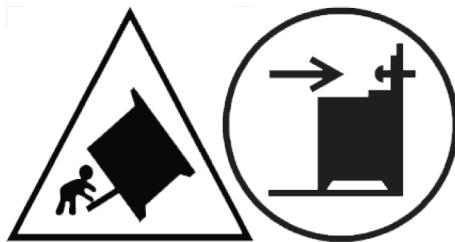
١-٤ المكان المناسب للشیت

- ضع المنتج على سطح صلب بسبب بخاري المواد الموجودة أسفل المنتج. لا يجب وضعه على قاعدة أو قاعدة. لا يجب أن تغوص أقدام المنتج على الأسطح الناعمة، مثل السجاد وما إلى ذلك.
- يجب أن تكون أرضية المطبخ قادرة على تحمل وزن الجهاز بالإضافة إلى الوزن الإضافي لأواني الطهي وأواني الخبز والطعام.
- هذا المنتج هو جهاز من الفئة 1 وفقاً للمعيار EN 30-1-1. يمكن وضعه بجوار حدود المطبخ أو أداث المطبخ أو أي منتج آخر بأي بعد من الخلف ومن أحد المواف. لا يجوز أن يكون أداث المطبخ أو المعدات الموجودة على الجانب الآخر إلا بنفس الحجم أو أصغر.
- يمكن استخدامه مع خزان على أي من الجانبين ولكن من أجل الحصول على مسافة لا تقل عن 400 مم فوق مستوى اللوحة الساخنة، يجب ترك مسافة جانبية تبلغ 65 مم بين الجهاز وأي جدار أو قسم أو خزانة طريلة.



- يمكن استخدامه أيضًا في وضع قائم بذاته. يجب ترك مسافة لا تقل عن 750 مم فوق سطح الموقف.
- إذا كان من المقرر تركيب غطاء الطباخ فوق الطباخ، راجع تعليمات الشركة المصنعة لغطاء الطباخ فيما يتعلق بارتفاع التركيب (650 ملم على الأقل).
- يجب أن تكون جميع قطع الأثاث الموجودة بالمطبخ بجوار الجهاز مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية على الأقل).

تحذير - خطر الانقلاب!



تحذير- ملئ انقلاب الجهاز، يجب تركيب وسيلة الشیت هذه. راجع تعليمات التركيب.

سلسلة السلامة

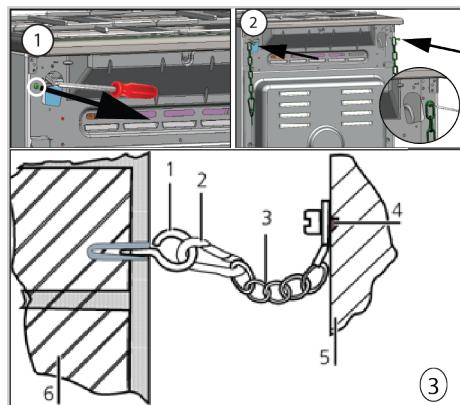
يجب تأمين الجهاز ضد احتلال التوازن باستخدام سلسلة الأمان المرفقة مع الغرن.

إذا كان المنتج يحتوي على سلسلة أمان:

- قم بربط الخطاف (1) باستخدام وتد مناسب في حائط المطبخ (6) وقم بتوصيل سلسلة الأمان (3) بالخطاف عبر آلية القفل (2).

تحذيرات عامة!

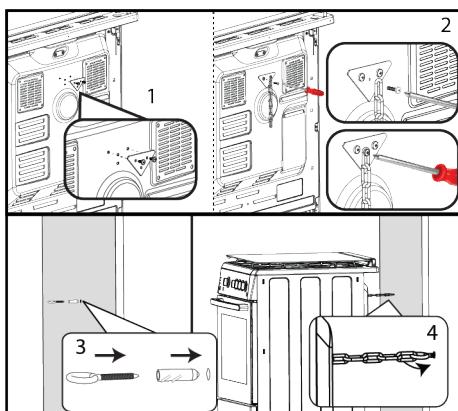
- قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يُرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي. يوجد خط وقوع صدمة كهربائية!
- قم بتوسيع المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دارة إيقاف صغيرة ذات سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم في كهربائي مؤهل بتراكيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء محظوظ أم لا. لن تحمل شركتنا المسؤولية عن آية أضرار قد تنتجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للشروط الخالية.
- لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن آية أضرار تنتجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.
- يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو مثبتاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامستاً لأجزاء الساخنة بالجهاز. لابد من استبدال كابل الطاقة التاليف من خلال فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطير خطير صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حرائق!
- يجب أن توافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يمكن مشاهدة بطاقة التصنيف عندما يكون الباب مفتوحاً أو عندما يكون الغطاء السفلي مفتوحاً أو قد توجد بطاقة التصنيف في الجدار الخلفي للوحدة وذلك حسب نوع الوحدة. يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية.
- يجب أن يكون قابس كابل الطاقة في مكان يسهل الوصول إليه بعد التركيب (لا تقم بتمريره فوق الشعلة). لا تستخدم أسلاك متعدد أو مأخذ متعدد في توصيل الطاقة.
- أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقابس المناسب للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية المأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرةً بدون استخدام مأخذ الـ كهربائي ثابت مباشرةً بدون مصدر الطاقة؛ إذا كان من غير الممكن فعل جميع الأخطاب من مصدر الإمداد بالطاقة، فيجب توصيل وحدة فصل مع وجود خلوكس تلامس قدره 3 مللي متر كحد أدنى (وحدات المصهر)، ومتانج الأمان الخط، ومتانج التحكم في التيار) ويجب أن تكون جميع الأخطاب في وحدة الفصل هذه مجاورة (وليس فوق) للمنتج وفقاً لتوجيهات مؤسسة المهندسين الكهربائيين (IEE). قد يتسبب عدم مراعاة هذه الإرشادات في حدوث مشكلات في التشغيل مع إبطال ضمان هذا المنتج.
- تعد الحماية الإضافية التي يوفرها قاطع دائرة الكهرباء الزائدة أمراً موضعيّاً.



خطاف	1
آلية القفل	2
سلسلة السلامة	3
قم بثبيت السلسلة بقوه في الجزء الخلفي للمنتج	4
الجزء الخلفي من المنتج	5
حاطن المطابع	6

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلة أمان واحدة؛ يجب تأمين الجهاز ضد اختلال التوازن باستخدام سلسلة الأمان المرفقة مع الفرن.

اتبع الخطوات الموضحة في الصورة لتأمين سلسلة الأمان لمنتجك.



يجب أن تكون سلسلة الثبات قصيرة قدر الإمكان لتجنب إمالة الفرن للأمام وقطرية لتجنب إمالة الفرن من الجانب. تم تصميم سلسلة الثبات لأفران الطهي التي لا تحتوي على فتحة ثبيت للقوس.



إذا كان نوع سلك الإمداد لديك من النوع المكون من 5 موصلات،

- للوصول ثالثي الطور:
 - بني = L1 = (مرحلة)
 - أسود = L2 = (مرحلة)
 - رمادي = L3 = (مرحلة)
 - أزرق = N = (جيادي)
 - السلك الأخضر/الأصفر = (E) (التاريف)

٣-٤ وضع المنتج

١. ادفع المنتج نحو حاجز المطرب.

٢. قم بتأمين سلسلة الأمان التي قمت بوصولها بالمنتج بالحائط.

٣. ضبط أقدام الفرن

ضبط أقدام الفرن

قد تسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أوان الطهي. يمكن تجنب هذا الموقف الخطير إذا كان المنتج مستويًا ومتوازًّا.

من أجل سلامتك، يرجى التأكيد من أن المنتج متوازي عن طريق الدوران إلى اليسار أو اليمين ومحاذاة الأرجل الأربع في الأسفل عن طريق الدوران إلى اليسار أو اليمين ومحاذاة المستوى مع سطح العمل.

الفحص النهائي

١. أعد توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.

٢. تحقق من تشغيل الوظائف.

٥. انتظر حتى يبرد الفرن.

٦. امسح سطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنج وخففها بقطعة قماش.

قبل استخدام الملحقات؛

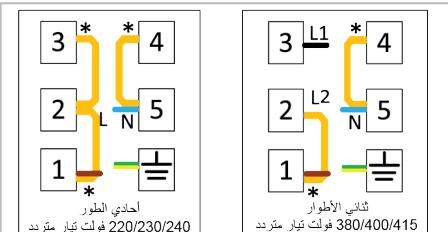
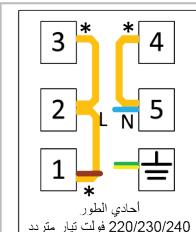
ننفّل الملحقات التي تزيلها من الفرن ماء ومنظف وإسفنج تنظيف ناعمة.

يلاحظ: قد تسبب بعض الملحقات أو مواد التنظيف في إتلاف السطح. لا تستخدم الملحقات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كربيلات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

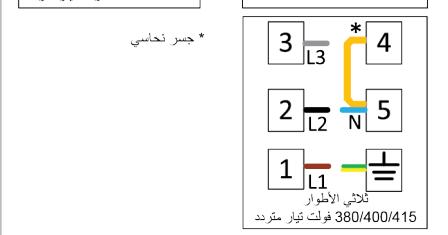
ملاحظة: أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات.

هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تجوية جيدة لإزالتها. تجنب استنشاق الدخان والرائحة التي تتشكل مباشرة.

إذا تم إنتاج المنتج بكابل ودون قابس وصلّى سلك المنتج بمصدر الطاقة كما هو موضح فيما يلي:



* جسر نحاسي



إذا كان نوع سلك الإمداد لديك من النوع ثالثي الموصلات، للوصول أحادي الطور:

- بني/أسود = L = (مرحلة)
 - أزرق = N = (جيادي)
 - السلك الأخضر/الأصفر = (E) (التاريف)

٥ الاستخدام الأولي

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

١-٥ التنظيف الأولي

١. أزّل جميع مواد التعبئة والتغليف.
٢. أزّل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.
٣. شُغل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.
٤. ينبعي عند تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع السخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.

٦-٦ معلومات عامة حول استخدام الموقد

تحذيرات عامة !

- غلق ألواح التسخين بعد كل استخدام.
- إذا قمت بتشغيل ألواح التسخين بدون الأواني والأواني ، فسوف تتلف المنتج. أغلق ألواح التسخين بعد كل استخدام.
- بعد كل استخدام ، سيكون سطح الطهي ساخناً ، لذلك لا تضع الأواني البلاستيكية على سطح الطهي. قم بتنظيف هذه المواد المذابة على الفور على السطح.
- قد تسبب التغيرات المفاجئة في درجة الحرارة على سطح الطهي الزجاجي في حدوث تلف ، لذا احذر من انسكاب السوائل الباردة أثناء الطهي.
- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدر والمقالي. بهذه الطريقة ، لن تضطر إلى التنظيف دون داع عن طريق معن فائض الطعام.
- لا تضع أغطية المقلة أو المقلاة على ألواح التسخين.
- ضع المقلالي في وسط ألواح التسخين. عندما ترید وضع الموقد على لوح تسخين آخر ، ارفعه وضعيه على لوح التسخين الذي تريده بدلاً من تحريرك.

أحجام صينية الخبز الموصى بها

قطر القدر - سم	قطر منطقة الطهي - سم
10 - 8	80
16 - 14	145
20 - 18	180
24 - 22	220

- ١ : التسخين
 - ٢ - ٣ : الغليان
 - ٤ - ٦ : الخبز ، القلي ، الغليان
- مصابح تحذير الموقد النشط

يمكّن تشغيل لوح (ألواح) التسخين، يضيء مصابح التحذير الخاص بالموقد النشط الموجود على لوحة التحكم. يشير هذا المصابح إلى تشغيل لوح التسخين أو على الأقل أحد ألواح التسخين الخاصة به، إن وجدت. عندما يتم إيقاف تشغيل جميع المقابض الموجدة على لوح (ألواح) التسخين، يتطفىء المصابح.

تشغيل لوح التسخين:

لتشغيل ألواح التسخين، يتم استخدام مقابض التحكم في الموقد. للحصول على مستوى الطهي المطلوب، قم بتبديل مقبض التحكم في الموقد إلى المستوى المطلوب.

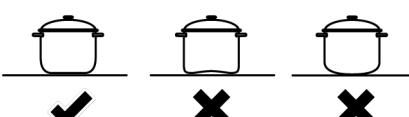
إيقاف تشغيل لوحة التسخين:

ضع مقبض التحكم في الموقد إلى وضع إيقاف التشغيل (أعلى).

استخدام ألواح التسخين

يمكن تدوير مقابض موقد لوح التسخين في كلا الاتجاهين لضمان التحكم في الحرارة الذي يختلف حسب المستويات.

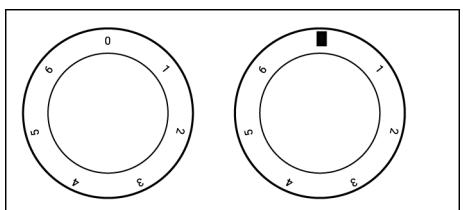
- لا تدع أي أشياء تسقط على الموقد. حتى الأشياء الصغيرة مثل الملحقات قد تلحق الضرر بالموقد، لا تستخدم الموقد المشققة. قد تتسرب المياه من خلال هذه الشقوق وتتسرب في حادث ماء كهربائي. في حالة تلف السطح بأي شكل من الأشكال (على سبيل المثال ، تشققات مرئية) ، قم بإيقاف تشغيل المتصهر أولًا ، ثم اتصل بالخدمة المعتمدة لفصل المنتج عن الكهرباء لتقليل خطر التعرض لصعدة كهربائية.
- لا تستخدم أوانٍ غير مستقرة ويسهل قلبها على الموقد.



- لا تقم بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة. قد تتلف الحاويات والشنط.

٦-٧ تشغيل الموقد

استخدام لوح (ألواح) التسخين



يمكّن تشغيل لوح (ألواح) التسخين بمقبض (مقابض) التحكم في الموقد. كل مقبض يشغل لوح التسخين ذي الصلة. يمكنكم الاستدلال على لوحة الساخن الذي يتم تحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم. عند إيقاف التشغيل (الوضع العلوي)، لا يعمل لوح التسخين. اضبط مستوى الطهي الذي تريده عن طريق محاذاة المقابض للمستويات المعنية. قد يكون للموقد (ألوان) مستويات تشغيل مختلفة وفقاً لطراز جهازك. يمكنكم تحديد المستوى المناسب لنوع الطهي الخاص بك بالرجوع إلى الجدول أدناه.

٦-٨ مستويات:

- لا أوانى أو أوعية على لوح التسخين.
- وعاء فارغ أو وعاء على لوح التسخين.
- كون قاعدة الإناء أو الوعاء ليست مسطحة.

إذا كانت هناك ألواح تسخين مزرودة بخاصية التسخين

السرعى، يتم تمييزها ببقطة حمراء.

الحماية من فرت التسخين

تم تجهيز المسطحات التي تزيد قوتها عن 1000W في الساعة بحماية من الحرارة الزائدة. تقلل الحماية من السخونة الزائدة من قوة لوح التسخين في الظروف التالية:

٧ استخدام الفرن

إيقاف تشغيل الفرن

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبض اختيار الوظيفة ودرجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (الاتجاه العلوي).

اختيار درجة الحرارة ووظيفة تشغيل الفرن.

يمكنك الطهي عن طريق التحكم البديوى (تحت سيطرتك) عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الخاصة بطعمك.



١. حدد وظيفة التشغيل التي تزيد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.

٢. اضبط درجة الحرارة التي تزيد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.

⇨ سيدأ فرنك في العمل فوراً بالوظيفة المحددة ودرجة الحرارة، وسيضيء مصباح منظم درجة الحرارة. عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، س يتم إيقاف تشغيل المصباح التيرموسانت. لن ينطفئ الفرن من تلقاء نفسه بعد عملية الطهي. فعليك التحكم في الطهي وإيقاف تشغيله بنفسك. عند اكتمال الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبض اختيار الوظيفة و MCP درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (أعلى).

١٧ معلومات عامة عن استخدام الفرن

مروحة التبريد (يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.)

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تنشط مروحة التبريد تلقائياً عندما يلزم وتنبُّه كل من مقدمة المنتج والأثاث. وتبلغ تشغيلها تلقائياً عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (٣٠-٢٠ دقيقة تقريباً). في حالة الطهي ببرمجة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمستخدم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد، فهي تعمل وتتوقف عن العمل تلقائياً. ولا يعدل ذلك خطأ.

إضاءة الفرن

يتم تشغيل إضاءة الفرن عندما يبدأ الفرن في الطهي. يتم تشغيل الإضاءة في بعض الطرز أثناء الطهي، ويتم إيقاف تشغيلها في طرز آخر بعد فترة معينة.

٢٧ تشغيل وحدة التحكم في الفرن

تشغيل الفرن

يبدأ الفرن في العمل عند تحديد وظيفة التشغيل التي تريدها من خلال مقبض اختيار الوظيفة، مع ضبط درجة حرارة معينة باستخدام مقبض ضبط درجة الحرارة.

٨ معلومات عامة عن الطبخ

- قد يتسبب البحار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكون قطرات ماء مكثفة على المزء الماخي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظراً لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.
- قد يظهر التكيف أو بخار الماء على شكل تعرق أو تقطيع على الزجاج الداخلي للفرن، وذلك حسب نوع الطعام. وقد يحدث هذا الأمر بشكل شائع أثناء الطهي. يُنصح باستخدام قطعة قماش مبللة لمسح الزجاج الداخلي بعد أن يبرد المنتج بعد الطهي.
- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحدد للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختيارها كممتاحات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويشار أيضًا إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

١٨ معلومات عامة حول الخبز في الفرن

قد يبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحرق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البحار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعد فتح باب الفرن، أبق بعيداً.

- إذا كنت تستخدم ورق الخبز، فيمكن ملاحظة تحمير صغير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تضطر إلى تجديد فترة الطهي بحوالي 10 دقائق.
 - يتم تحديد القيمة المحددة في جداول الطهي نتيجة للاختبارات التي أجريت في مختبرات. وقد تختلف القيمة المناسبة لك عن هذه القيمة.
 - ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. ارجع إلى الرف السفلي بالفرن على أنه الرف 1.
 - قم بطيه الأطباق الموصى بها في جداول الطهي باستخدام صينية واحدة.
- نصائح لخبز الكعك**
- إذا كانت الكعكة جافة جدًا، فارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقلل وقت الخبز.
 - إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
 - إذا تعرض الجزء العلوي من الكعكة لحرق، فضعه على الرف السفلي، وأخفض درجة الحرارة وقم بزيادة وقت الخبز.
 - إذا تم طهي الكيك من الداخل جيدًا، ولكن الخارج كان غير ناضجاً، فاستخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزيد وقت الطهي.
- نصائح للمعجنات**
- إذا كانت المعجنات جافة جدًا، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية واحتصر وقت الطهي. بلل أوراق العجين بصلصة تكون من مزيج الحليب، والزيت، والبיסكويت، والبصل والبن الرائب.
 - في حالة طهي المعجنات ببطء، فتأكد من أن حمأك المعجنات التي قد قمت بتحضيرها لا تفقيه بالصينية.
 - إذا كانت المعجنات بنية اللون على السطح ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصلصة التي ستستخدمها في المعجنات ليست كبيرة جدًا في أسفل المعجنات. للحصول على تحمير متوازن، حاول توزيع الصلصة بالتساوي بين أوراق العجين والمعجنات.
 - اخبر معجنتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبين جدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي غير محمر بدرجة كافية، فضعه على رف سفلي للطهي التالي.

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

الطعام	المحلق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	180	45 ... 30
كيك في قالب	قالب كيك على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 30
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	35 ... 25
الكيك الإسنجي	قالب كيك مستدير، يغطى 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	45 ... 30
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين العلوي والسفلي	3	170	40 ... 25
الفطاز	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	45 ... 30
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	35 ... 20

الطعام	المحلق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	45 ... 30
لارزانيا	وعاء زجاجي / معدني بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	3 أو 2	200	45 ... 30
فطيره النفاح	قالب معدني أسود مستدير، فقر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	75 ... 60
البيتزا	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	220	25 ... 10

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة بخاريا.

٢-١-٨ اللحوم والأسماك والدواجن

النقطاط الرئيسية بشأن الشواية

- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريباً. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم الحمراء ولا يخرج عند تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متواسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	المحلق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
شريحة لحم (كاملة) / شواء كحوم (1)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	15 دقائق/250 حدم أقصى، بعد 180 ... 190	80 ... 60
غريغوب الشان (2-1,5 كحوم)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	15 دقائق/250 حدم أقصى، بعد 170	120 ... 110
دجاج مقلي (2-1,8 كحوم)	الشواية السلكية *	التسخين العلوي والسفلي	2	15 دقائق/250 حدم أقصى، بعد 190	90 ... 70
دجاج رومي (5.5 كحوم)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	1	25 دقائق/250 حدم أقصى، بعد 180 ... 190	210 ... 150
الأحشاء	الشواية السلكية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	40 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة بخاريا.

٢-١-٩ الشواية

- يشكل الطعام غير المناسب للشواية خطراً حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواية الكثيفة. أيضًا، لا تضع الطعام بعيداً جداً في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعدد الأكثـر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.

تحتحول اللحوم الحمراء والأسماك ولحوم الدواجن إلى اللون البني بسرعة عند شويها، وتحمل قشرة جبالة ولا تجف. تغيير لحوم الفيليه، واللحوم المشوية، والتفانيق والخضروات كبير العصارة (الطمطم، والبصل، وغيرها) مناسبة بشكل خاص للشواية.

- أغلق باب الفرن أثناء الشوأة، لا تستخدم الشوأة أبداً مع فتح باب الفرن، فقد تسبب الأسطح الساخنة حرفاً!
- **النقطة الرئيسية للشوأة**

- قم بتحضير أطعمة ذات سماك ووزن متباينين قدر الإمكان للشوأة.
- ضع القطع المراد شوأه على الشوأة السلكية أو صينية الشوأة السلكية عن طريق توزيعها دون تجاوز أبعاد جهاز التسخين.

جدول الشوأة

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موقع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الغير (دقيقة) (تقريباً)
الأعماك	الشوأة السلكية	5 - 4	250	25 ... 20
قطع الدجاج	الشوأة السلكية	5 - 4	250	35 ... 25
كربات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشوأة السلكية	4	250	30 ... 20
قطع لحم ضان	الشوأة السلكية	5 - 4	250	25 ... 20
شريخة لحم - (مكعبات لحم)	الشوأة السلكية	5 - 4	250	30 ... 25
قطع لحم العجل	الشوأة السلكية	5 - 4	250	30 ... 25
حضروات محمصة	الشوأة السلكية	5 - 4	220	30 ... 20
غير محمص	الشوأة السلكية	4	250	4 ... 1

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافحة الأطعمة المشوأة.
قلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشوأة.

٤- اختبار الأطعمة

- يتم تحضير الأطعمة الموجودة في جدول الطهي هذا وفقاً لمعيار EN 10350-1 لتسهيل اختبار المنتج في معاهد المراقبة.

جدول الطهي لاختبار الأطعمة

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موقع التسخين	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الغير (دقيقة) (تقريباً)
كمكمة الغربية (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	140	30 ... 20
كمعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	160	35 ... 25
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، يغطى 26 سم مع مشبك بالشوأة السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	160	45 ... 30
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشوأة السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	180	75 ... 60

يُوصى بالتسخين المسبق لكافحة الأطعمة.

قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة ب價اريا.

الطعام	المحلق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت المخز (دقيقة) (تقريباً)
كرات اللحم (لح المجل) - الكببة	الشواية السلكية	4	250	30 ... 20
مخز محص	الشواية السلكية	4	250	4 ... 1

يُوصى بالمسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافحة الأطعمة المشوية.
اقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواية.

٩ الصيانة والتنظيم

١-٩ معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير حارق) مناسب لسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بزيارة بقع الجير والزيت والنشا والخليل والبروتينات على الأسطح الرجاجية غير القابل للصدأ أو الإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتراكمة على السطح بحمل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.
- **الأسطح المطالية بالمينا**
 - يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطير الحرائق والضرر بسطح المينا.
 - بعد كل استخدام، نظف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنج وحفظها بقطعة قماش جافة.
 - إذا كان منتجك مزوًداً بخاصية التنظيف بالبخار السهل، فيمكنك تنظيف الأوساخ الخفيفة غير الدائمة بالبخار بسهولة. (انظر "التنظيف بالبخار السهل").
 - للبقع الصعبة، يمكنك استخدام منظف الفرن والشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني لمتجبك. لا تستخدم منظف فرن خارجي. إذا كان السطح متسبحاً بشدة، رطبه قليلاً ونظفه برفق باستخدام فرشاة ناعمة أو سلك تنظيف. يجب تطبيق الضغط المفرط.
- **الأسطح الحفارة**
 - لا يمكن تغطية الجدران الحائبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفارة. وهي تختلف حسب الموديل.
 - تمييز الجدران الحفارة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفارة للفرن.
 - تختص الأسطح الحفارة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التآكل عندما يكون السطح مشبعاً بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستخدام الأجزاء.

للمواقف:

- قد تسبب الأوساخ الحمضية مثل الخل ومحتون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على المواقف ومكونات مناطق المولد، قم بتنظيف أي سوائل فائضة فور تبريد المولد عن طريق إيقاف تشغيله.

أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.

الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة، يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة خصصه للأسطح الزجاجية وحفظها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقى بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وحفظ بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المخلفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينبغي نحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسلاسل مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصبع الكالسيوم (أسباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح بخارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسبباً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطالية

- نظف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطالية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وحفظها بقطعة قماش جافة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمخلفات الكاشطة. فقد تتلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

٢-٩ تنظيف الملحقات

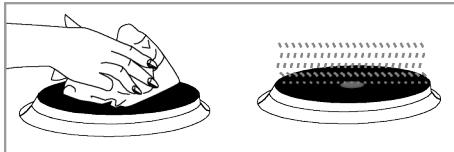
لا تضع ملحقات المنتج في غسالة الصحون ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

٣-٩ تنظيف الموقد

سطح طهي زجاجي

اتبع خطوات التنظيف الموضحة للأسطح الزجاجية في قسم "معلومات التنظيف العامة" لتنظيف سطح الطهي الزجاجي. • يمكنك إكمال التنظيف وفقاً للمعلومات الواردة أدناه للحالات الخاصة.

- يجب تنظيف الأطعمة التي تحتوي على السكر مثل الكريمة الدايرة والنشا والشراب على الفور، دون انتظار أن يبرد السطح. بخلاف ذلك، قد يتلف سطح الطهي الزجاجي بشكل دائم.
- لا تستخدم مواد التنظيف لعمليات التنظيف التي تقوم بما عندما يكون الموقد ساخناً، وإلا فقد تظهر بقع دائمة.



٤-٩ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وحفظ بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأدوار والخشبات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تتلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المنشرات الموجودة حول المقابض.
- نظف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وحفظها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

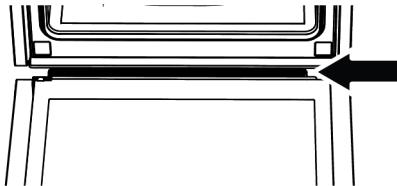
٥-٩ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

تنظيف الجدران الجانبية للفرن

- لا يمكن تنظيف الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بملينا أو الجدران المغبار، وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حغار، فارجع إلى قسم "الأسطح التخفيزية" للمحصول على معلومات.
- وإذا كان متاحك عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لنوع سطح الجدار الجانبي. لإزالة الرفوف السلكية الجانبية:

- قم بإزالة الجزء الأمامي من الرف السلكي بسحبه على الجدار الجانبي في الاتجاه المعاكس.
- اسحب الرف السلكي نحوك لإزالته بالكامل.



٧-٩ تنظيف باب الفرن

يمكّن إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والتوازن في القسمين "إزالة باب الفرن" و"إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، تُنفَّذ باستخدَام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ، وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجهَة وحفَّتها بقطعة قماش جافة. بالنسبة للراويب الجيرية التي قد تكون على زجاج الفرن، امسح الزجاج بالخل وأشطفه.

لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطة معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف باب الفرن والزجاج



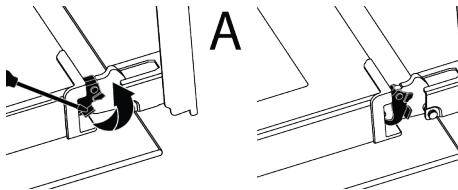
إزالة باب الفرن

1. افتح باب الفرن.

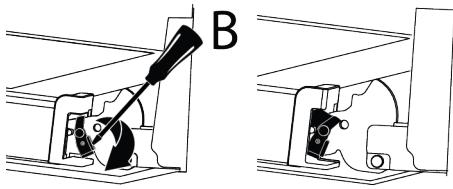
2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلات الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغط لأسفل كما هو موضح في الشكل.

3. تختلف أنواع المفصلات مثل (أ) ، (ب) ، (ج) وفقاً لطراز المنتج. توضّح الأشكال التالية كيفية فتح كل نوع من المفصلات.

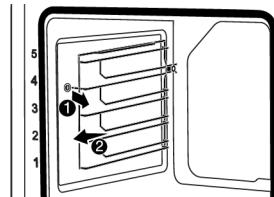
4. (أ) نوع المفصل متاح في أنواع الباب العادي.



5. (ب) نوع المفصل متاح في أنواع باب الإغلاق الناعم.



6. (ج) نوع المفصل متاح في أنواع باب الفتح / الإغلاق الناعم.



3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

٦-٩ التنظيف بالبخار السهل

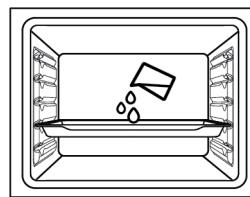
هذا يسمح بتنظيف الأوساخ (التي لا تبقى لفترة طويلة) التي يتم تلبيتها بالبخار داخل الفرن وبواسطة قطرات الماء المتكثفة في الأسطح الداخلية للفرن بسهولة.

1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.

2. أضف 500 مل من الماء إلى الصينية وضعاها على الرف الثاني للفرن.

لا تستخدم الماء المقطر أو المقطر. استخدم الماء العادي فقط.

لا تستخدم محايل الجسيمات القابلة للاشتعال أو الكحولية أو الصلبة بدلًا من الماء.



3. اضبط الفرن على وضع التشغيل السهل للتنظيف بالبخار وقم بتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.

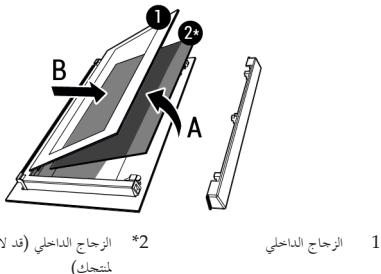
افتح الباب على الفور وامسح الأجزاء الداخلية للفرن بإسفنجه أو قطعة قماش مبللة. سينبعث البخار عند فتح الباب. قد يشكل ذلك خطر الإصابة بجروح. توخي الحذر عند فتح باب الفرن.

للأوساخ العينية، نظف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجه وحفَّتها بقطعة قماش جافة.

في وظيفة التنظيف بالبخار السهلة، من المتوقع أن يتغير الماء الموجود في قاع الفرن ويتكثف داخل الفرن وباب الفرن من أجل تلبي الأوساخ الخفيفة المترسبة في الفرن. قد يتتساقط التكاثف المتشكل على باب الفرن عند فتح باب الفرن. امسح التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

بعد التكثيف داخل الفرن، قد تحدث بركة أو رطوبة في قناء المسبح أسفل الفرن. امسح قناء المسبح بقطعة قماش مبللة بعد الاستخدام وحفَّتها.

3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي (1) برفق باتجاه "A" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه باتجاه "B".



4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).

5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المسطحة للزجاج لتلتقي بالحافة المسطحة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على زجاج داخلي.) يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).

6. أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، انتبه لوضع الجانب المطبع من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتناسب الفتحات البلاستيكية السفلية.

7. ادفع المكون البلاستيكى باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

٩-٩ تطهير مصباح الفرن

في حالة اتساخ الباب الزجاجي لمصباح الفرن في منطقة الطهي؛ نظفه باستخدام منشفة غسل الصنون أو الماء الدافىء وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية وحققها بقطعة قماش جافة. وفي حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبداله باتباع الأقسام التالية.

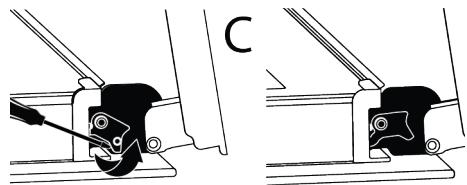
استبدال مصباح الفرن

تحذيرات عامة

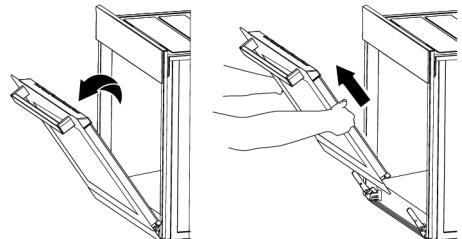
- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح ومحاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو مصباح هالوجين مقابس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصايب مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصايب الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفنيين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.

- قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.



7. أجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



8. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.

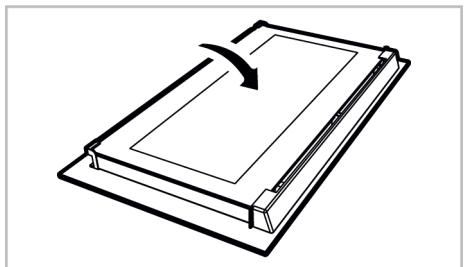
- لإعادة إرفاق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطلقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند ثبيت الباب، تأكيد من إغلاق المشابك الموجودة على مقبس المفصلة.



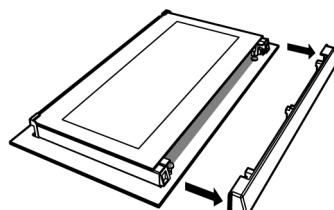
٨-٩ إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

1. افتح باب الفرن.



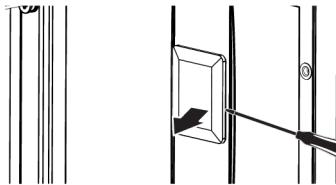
2. قم بإزالة المكون البلاستيكى المتصل بالجزء العلوي من الباب الأمامي عن طريق سحبه نحوك.



- يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. ويمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
- يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج ظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.
- إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

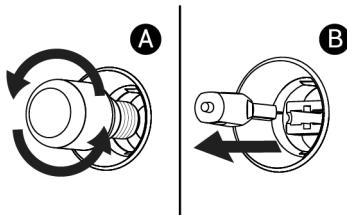
1. أفصل المنتج عن الكهرباء.

2. أزل الغطاء الراجحي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.



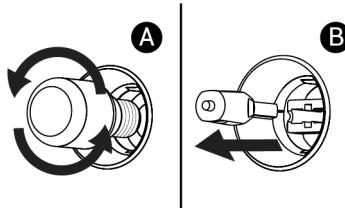
3. ارفع الغطاء الراجحي الواقي للمصباح باستخدام مفك البراغي. قم بإزالة البراغي أولاً ، إذا كان هناك برقغى على المصباح المربع في المنتج.

4. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدلها بآخر جديد. أما إذا كان النوع (B) (الموديل)، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدلها بآخر جديد.



5. أعد تركيب الغطاء الراجحي والأرفف السلكية.

3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدلها بآخر جديد. أما إذا كان النوع (B) (الموديل)، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدلها بآخر جديد.



١٠ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- رئما لم يتم توصيل الجهاز بأحد مورض. <>> تتحقق من توصيل الجهاز بالملائدة.
- (إذا كان هناك موقٍ في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <>> إذا كان المنتج يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تثبيت قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.
- ضوء الفرن غير مضاء.**
- قد يكون مصباح الفرن معيباً. <>> استبدل مصباح الفرن.
- لا يوجد كهرباء. <>> تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تثبيطها.
- الفرن لا يسخن.**
- قد لا يتم ضبط الفرن على وظيفة طهي و / أو درجة حرارة معينة.
- <>> اضبط الفرن على وظيفة طهي و/أو درجة حرارة معينة.
- قد تتمدد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. <>> ولا يمثل ذلك خطأ.
- المنتج لا يعمل.**
- قد يكون المصاهر معيباً أو تالفاً. <>> افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تثبيطها.

- لا يوجد كهرباء. <>> تأكيد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاہر في صندوق المصاہر. قم بتنغير المصاہر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

الوضع	معلومات إضافية للدليل المستخدم:	معلومات فنية حول تشغيل أوضاع الطاقة المنخفضة وفقاً للائحة الاتحاد الأوروبي 2023/826
الاستعداد	إيقاف التشغيل	استهلاك الطاقة (واط)
وضع الاستعداد مع عرض معلومات أو حالة	الاستعداد	الفترة (دقائق)*
وضع الاستعداد الشبكي	الاستعداد	-
وضع الإيقاف	إيقاف التشغيل	0,3

*: الفترات التي يصل بعدها الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد، أو وضع الإيقاف، أو وضع الاستعداد الشبكي، بالدقائق، مع تقريرها لأقرب دقة.

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Ariston product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1 Safety Instructions.....	32	
1.1 Intended Use.....	32	
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	32	
1.3 Electrical Safety.....	33	
1.4 Transportation Safety	35	
1.5 Installation Safety.....	35	
1.6 Safety of Use	36	
1.7 Temperature Warnings	37	
1.8 Accessory Use.....	37	
1.9 Cooking Safety	38	
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	39	
2 Environmental Instructions	40	
2.1 Waste Directive.....	40	
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	40	
2.2 Package Information.....	40	
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	40	
3 Your product	41	
3.1 Product Introduction	41	
3.1.1 Cooking unit	41	
3.1.2 Hob section	41	
3.2 Introduction of the oven control panel.....	41	
3.3 Oven operating functions.....	42	
3.4 Product Accessories	43	
3.5 Use of Product Accessories	43	
3.6 Technical Specifications.....	46	
4 Installation	47	
4.1 Right place for installation.....	47	
4.2 Electrical connection.....	48	
4.3 Placing the product	49	
5 First Use	50	
5.1 Initial Cleaning	50	
6 How to use the hob	50	
6.1 General information on hob usage.....	50	
6.2 Operation of the hobs	51	
7 Using the Oven.....	52	
7.1 General Information on Using the Oven	52	
7.2 Operation of the Oven Control Unit.....	52	
8 General Information About Cooking	52	EN
8.1 General Information About Baking in the Oven	52	
8.1.1 Pastries and oven food	53	
8.1.2 Meat, Fish and Poultry	55	
8.1.3 Grill	55	
8.1.4 Test foods.....	56	
9 Maintenance and Cleaning	57	
9.1 General Cleaning Information.....	57	
9.2 Cleaning Accessories.....	58	
9.3 Cleaning the hob.....	58	
9.4 Cleaning the Control Panel	59	
9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	59	
9.6 Easy Steam Cleaning	59	
9.7 Cleaning the Oven Door	60	
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door	61	
9.9 Cleaning the Oven Lamp.....	61	
10 Troubleshooting	62	



1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



1.1 Intended Use

EN

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces.

Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.

- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk

of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.

- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Product Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.

- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bed plate. Products must not be placed on cardboard or plastic plates.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.



1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- Do not close the top door before the hobs have cooled down. Otherwise, the cover may crack and cause injury.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

EN

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Accessory Use

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For de-

tailed information, refer to the section **"Use of Product Accessories"**.

- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.
- **CAUTION:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.

1.9 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire

- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, scouring pads, dish washing wire or bleach to clean the oven front door glass and oven top door glass (if equipped).

These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other

wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

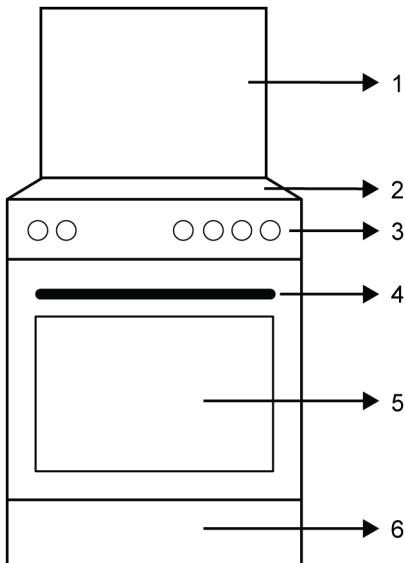
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

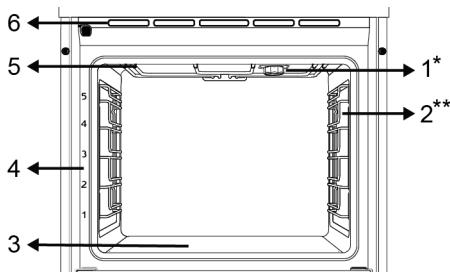
3.1 Product Introduction



- 1 Top lid
- 2 Hob section
- 3 Control panel
- 4 Handle
- 5 Door
- 6 Bottom part

EN

3.1.1 Cooking unit

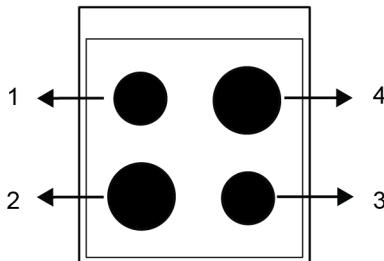


- 1 Lamp
- 2 Wire shelves
- 3 Lower heater (under the steel plate)
- 4 Shelf positions
- 5 Upper heater
- 6 Ventilation holes

* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

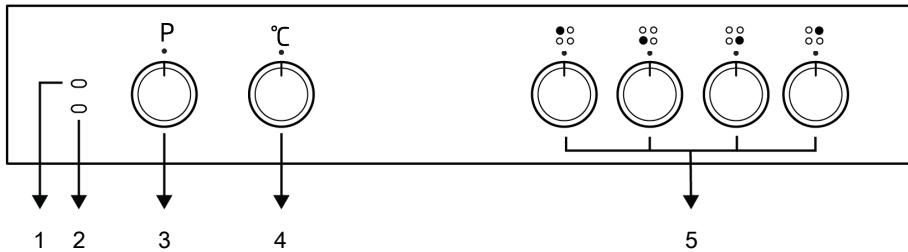
** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.1.2 Hob section



- 1 Rear left - Hotplate
- 2 Front left - Hotplate
- 3 Front right - Hotplate
- 4 Rear right - Hotplate

3.2 Introduction of the oven control panel



1 Active hob warning lamp

3 Function selection knob

5 Hob control knobs

2 Thermostat lamp

4 Temperature knob

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control

panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective hotplate. You may infer which hotplate it controls from the symbols on the control panel.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Low grill	*	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

3.4 Product Accessories

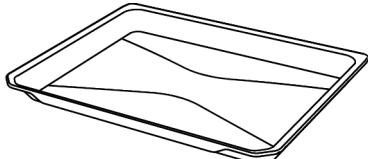
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

Standard tray

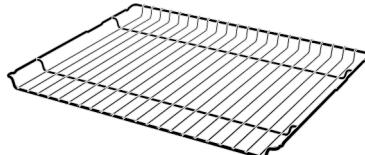
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



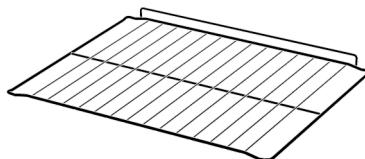
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

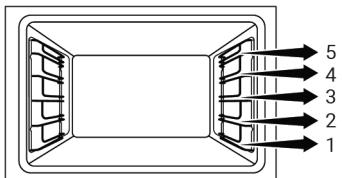


3.5 Use of Product Accessories

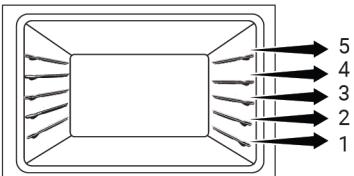
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



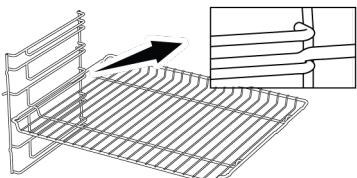
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

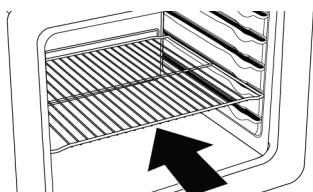
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

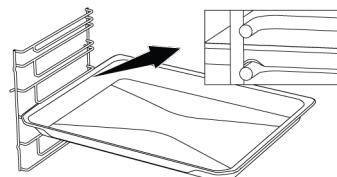
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

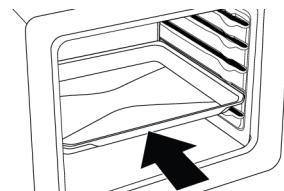
On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

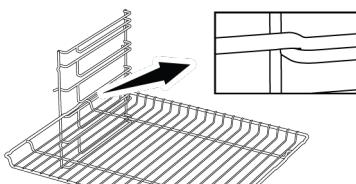
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



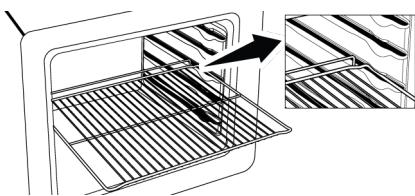
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

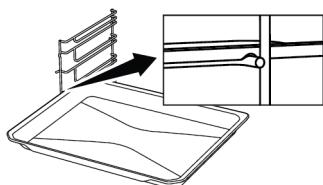


On models without wire shelves :



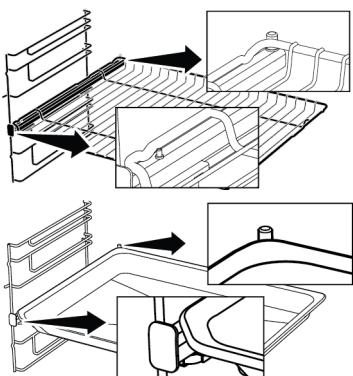
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /600 /600
Voltage/Frequency	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 2,5 mm ² (3N)
Total power consumption (kW)	8,3
Oven type	Conventional oven
Front left	Hotplate
Dimension	180 mm
Power	2000 W
Rear left	Hotplate
Dimension	145 mm
Power	1000 W
Front right	Hotplate
Dimension	145 mm
Power	1000 W
Rear right	Hotplate
Dimension	180 mm
Power	2000 W

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

-  Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
-  Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
-  Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 Installation

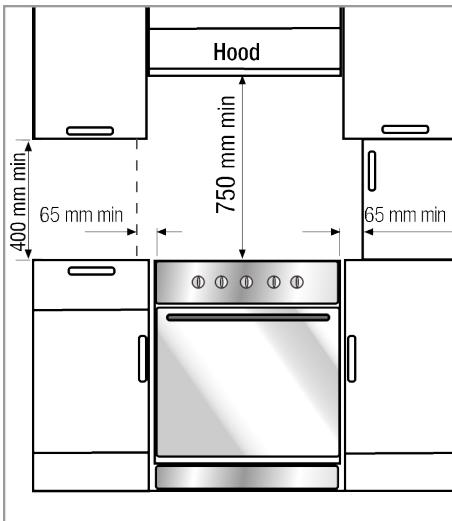
! General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

4.1 Right place for installation

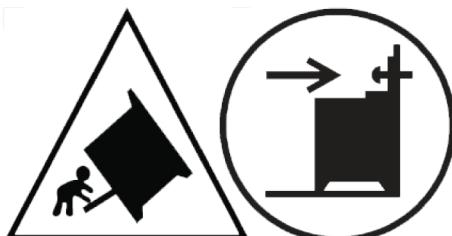
- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level al-

low a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.



- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Warning - Risk of tipping!



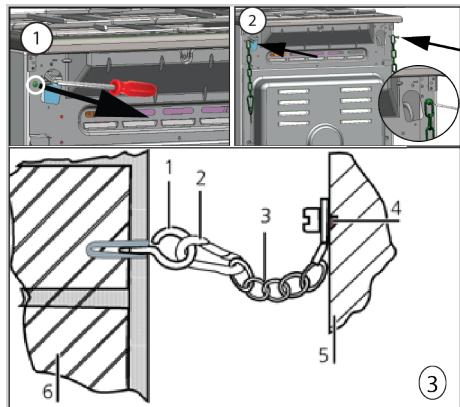
Warning: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

If your product has 2 safety chains;

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

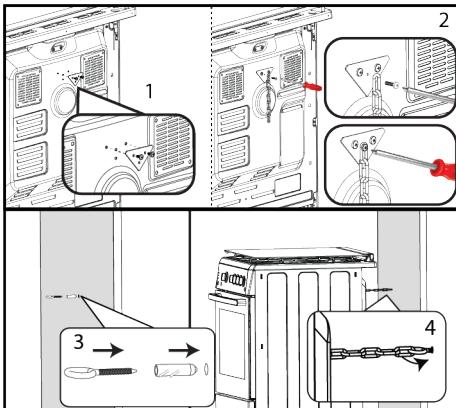


- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chains;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



i Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

4.2 Electrical connection

⚠ General warnings

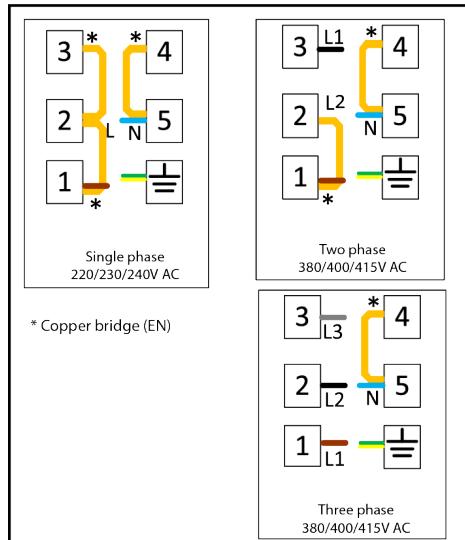
- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.

- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced with cable and without plug:

Connect the cord of product to supply power as identified below:

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown/Black = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E)  (Earthing)

If your supply cord type is 5-conductor type, for 3-phase connection:

- Brown = L1 (Phase)
- Black = L2 (Phase)
- Grey = L3 (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E)  (Earthing)

4.3 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.

EN

5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.

2. Check electrical functions.

5. Wait for the oven to cool.

6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

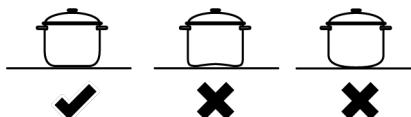
6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

! General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.

- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.



- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.

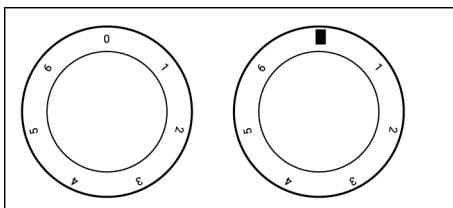
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - cm
80	8 - 10
145	14 - 16
180	18 - 20
220	22 - 24

6.2 Operation of the hobs

Using the hotplate(s)



You may operate the hotplate(s) with hob control knob(s). Each knob operates the respective hotplate. You may infer which hotplate it controls from the symbols on the control panel.

When turned off (top position), the hotplate does not operate. Set your desired cooking level by aligning the knob to the respective levels.

The hob(s) may have different operating levels as per the model of your appliance. You may select the relevant level for your cooking type by referring to the table below.

6 levels:

1 : Heating

2 – 3 : Boiling, Resting

4 – 6 : Baking, Frying, Boiling

Active hob warning lamp

As soon as the hotplate(s) are turned on, the active hob warning lamp on the control panel turns on. This lamp indicates that the hotplate or at least one of its hotplates, if any, is working. When all the knobs on the hotplate(s) are turned off, the lamp goes off.

Turning the hotplate on

To operate the hotplates, the hob control knobs are used. To obtain your desired cooking level, switch the hob control knob to the desired level.

Turning the hotplate off

Bring the hob control knob to OFF position (top).



If there are hotplates with quick heating feature, these are marked with a red dot.

Overheating protection

Hobs with a power above 1000 W are equipped with overheating protection. Overheating protection reduces the power of the hotplate in the following conditions:

- No pots or vessels on the hotplate.
- Empty pot or vessel on the hotplate.
- The fact that the base of the pot or vessel is not flat.

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

7.2 Operation of the Oven Control Unit

Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Selecting the temperature and oven operating function.

You can cook by making a manual control (at your own control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
 2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
 - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself.
- When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.

- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.

- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.

- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	30 ... 50
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 45
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	220	10 ... 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	70 ... 90
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	3	200	20 ... 40

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.

- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be

sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

8.1.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for test meals

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

9 Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning".)
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand can be used. Do not use an external oven cleaner. If the surface is heavily soiled, slightly moisten it and gently clean with a soft-bristled brush or scrubbing wire. Avoid applying excessive pressure.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.

- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

9.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

9.3 Cleaning the hob

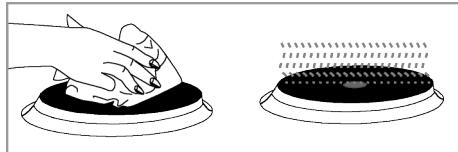
Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

Electric hobs

1. Turn off the hotplates and wait until they cool down.
2. If necessary, clean the hotplates with a cleaning agent (you can obtain cleaners/softeners from specialty stores).
3. Warm only for a few minutes after cleaning in order to have their top section dried.
4. Apply a thin layer of machine oil onto the top surface of the hotplate regularly in order to protect it.



9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

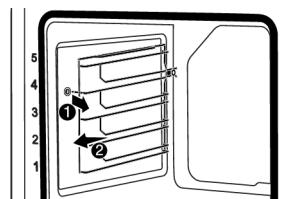
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

9.6 Easy Steam Cleaning

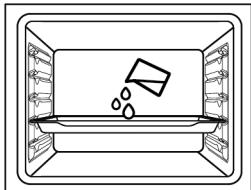
This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.



Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only.

Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



- Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.



In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



9.7 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door".

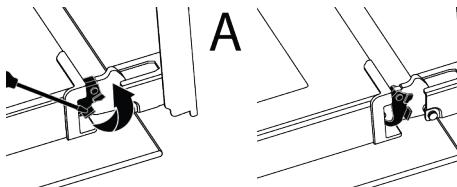
After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.



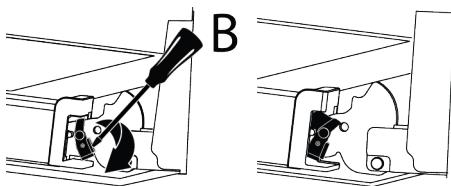
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

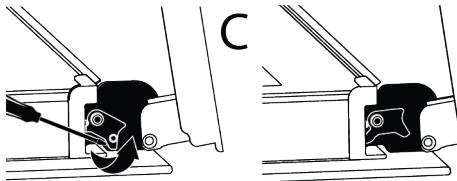
- Open the oven door.
- Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
- Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
- (A) type hinge is available in normal door types.



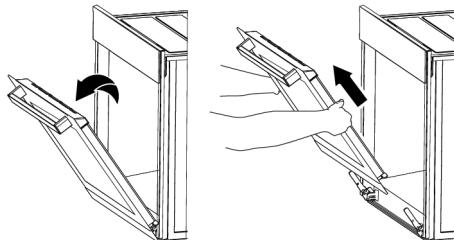
- (B) type hinge is available in soft closing door types.



- (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



- Get the oven door to a half-open position.



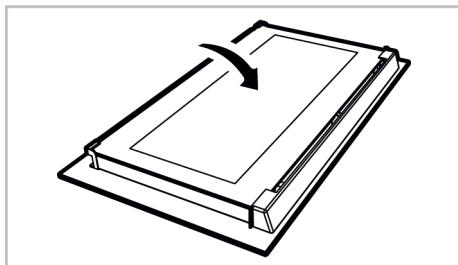
- Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

i To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

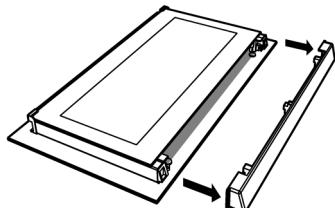
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

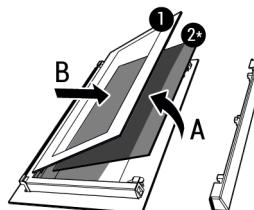
- Open the oven door.



- Remove the plastic component attached on the upper section of the front door by pulling it towards yourself.



- As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



1 Innermost glass 2* Inner glass (it may not be available for your product)

- If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
- The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
- While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
- Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

9.9 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!

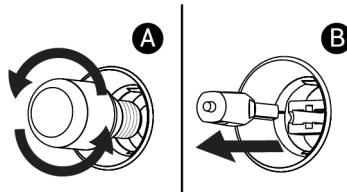
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

- Disconnect the product from the electricity.
- Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



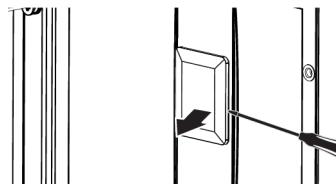
- If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



- Refit the glass cover.

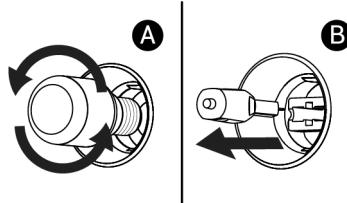
If your oven has a square lamp,

- Disconnect the product from the electricity.
- Remove the wire shelves according to the description.



- Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.

- If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



- Refit the glass cover and wire shelves.

10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

