

# BYSTRO



**ELECTRONIC OVENS**

أفران إلكترونية

**EN**

**INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE**

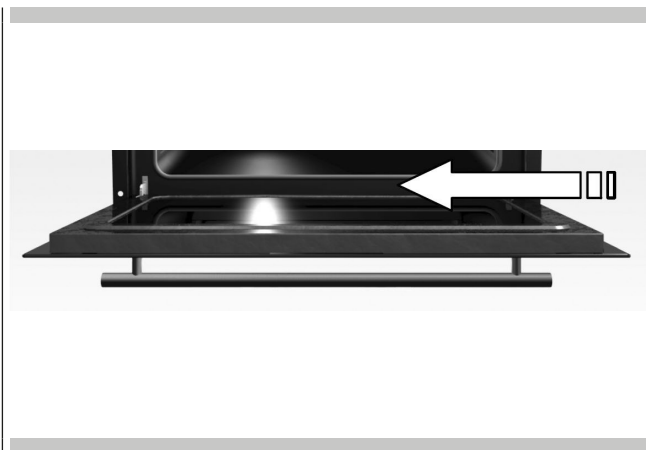
**AR**

تعليمات التركيب والاستخدام



TABLE OF CONTENTS	PAGE
<b>1 - Safety Instructions</b>	<b>2</b>
<b>2 - Product Features</b>	<b>3</b>
<b>3 - Installation of the Oven</b>	<b>4</b>
Electricals	4
Respect for the environment	4
Connection to the electrical power mains	10
<b>4 - Instructions for Use</b>	<b>11</b>
The first time you use the oven	11
Removable Guides (if present)	11
<b>5 - Control panel</b>	<b>12</b>
Keypad	12
<b>6 - General Oven Information</b>	<b>13</b>
Error codes	13
Beeps	13
Default Settings	13
F Failure Number Codes	13
Preheat and Fast Preheat	13
Timer	13
<b>7 - General Oven Tips</b>	<b>14</b>
Preheating the Oven	14
Operational Suggestions	14
Utensils	14
Oven Condensation and Temperature	14
High Altitude Baking	14
<b>8 - Getting Started</b>	<b>15</b>
Instructions for initial switch-on	15
<b>9 - User Settings</b>	<b>16</b>
Language	16
Temperature & Weight	16
Time	16
Date	17
Brightness	17
Volume	17
<b>10 - System Setting</b>	<b>18</b>
Event Log	18
Demo	18
<b>11 - Starting your Oven</b>	<b>19</b>
Switching the oven on and off	19
Selecting the cooking mode	19
Changing the cooking mode	19
Changing temperature	19

TABLE OF CONTENTS	PAGE
<b>12 - Cooking Mode Tables</b>	<b>20</b>
Pre-heating phase	22
Fast Preheat	22
Eco	22
Using Oven Lights	22
<b>13 - Time Oven Mode Operation</b>	<b>23</b>
Cook Time	23
Stop Time	23
<b>14 - Setting the Meat Probe (if present)</b>	<b>24</b>
<b>15 - Understanding the Various Oven Modes</b>	<b>26</b>
Roast Tips and Techniques	26
General Guidelines	26
True Convection Tips and Techniques	26
Convection Roast Tips and Techniques	27
Convection Broil Tips and Techniques	27
Broil Tips and Techniques	27
Dehydrate Tips and Techniques	27
Dehydrate Chart	28
<b>16 - Recipes</b>	<b>29</b>
<b>17 - Sabbath Mode Instructions (on some models)</b>	<b>31</b>
<b>18 - Oven Care and Cleaning</b>	<b>32</b>
Clean	32
Removing the door	32
Removing the slide oven door	33
How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door	33
Replacement of the oven light	34
<b>19 - Solving Baking Problems</b>	<b>35</b>
<b>20 - Solving Operational Problems</b>	<b>36</b>
<b>21 - Assistance or Service</b>	<b>37</b>
Service Data Record	37



### IMPORTANT

The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

- Do not disassemble any parts prior to having disconnected the oven from the mains.
- Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at no load at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- **During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.**
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.

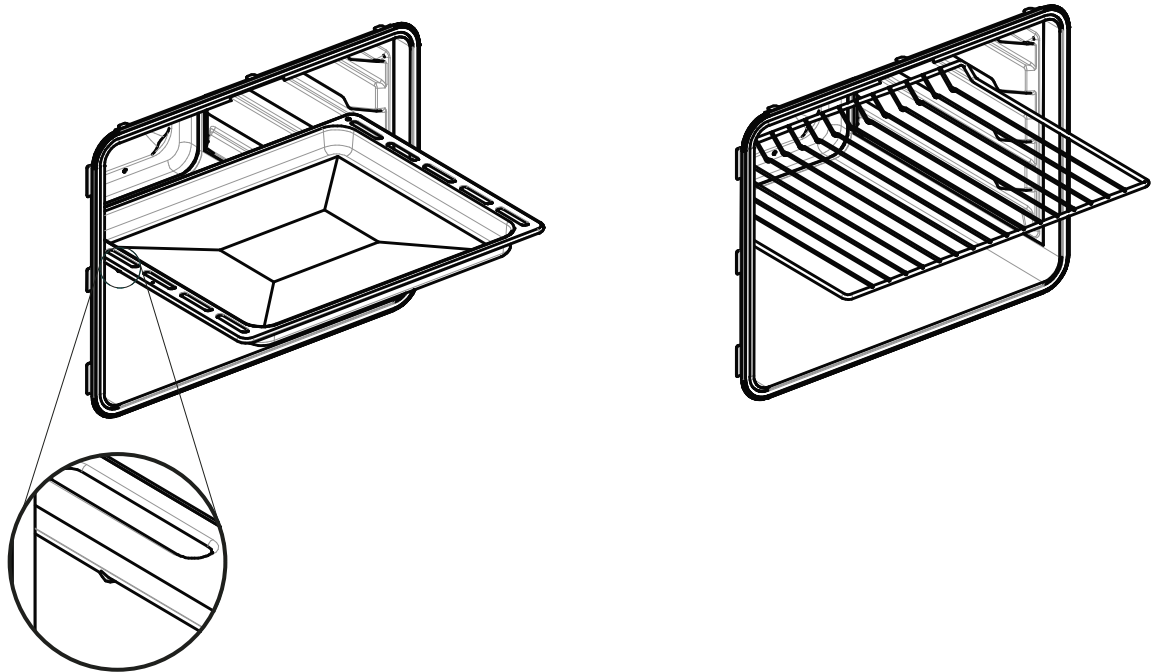
- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- **Keep children under age 8 away, unless constantly supervised.**
- This appliance is not intended for use by persons (including children over age 8) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.**
- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- Use only the meat probe supplied with the appliance.

### IMPORTANT

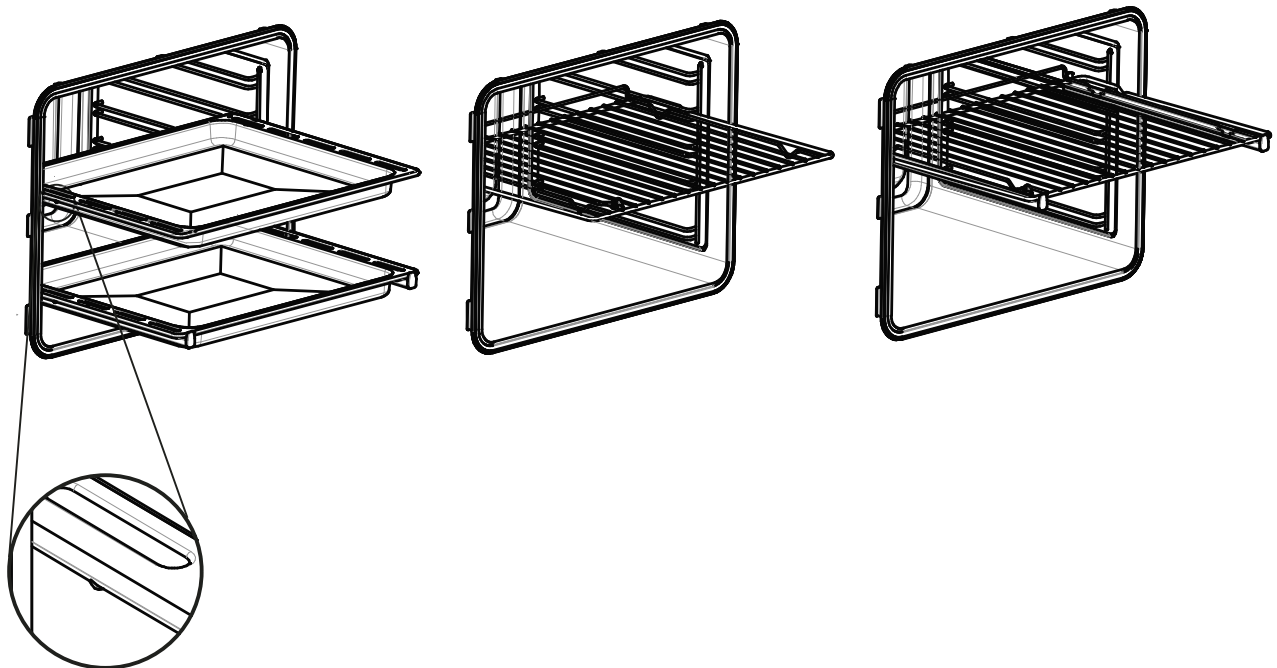
If the oven is installed in an ambient temperature below 37 °F (3 °C), F\*0117 may appear; when a higher ambient temperature is reached, the error will no longer appear.

Refer to the figures below for the correct placement of the grills

EMBOSED GUIDES



REMOVABLE GUIDES



To install the oven into the kitchen a cutout should be made in accordance with the dimensions shown in the Cutout & Dimensions figure.

The apparatus is to be fastened to the top by means of the two screws provided in the kit through the holes made on the oven uprights.

The cabinet in which the apparatus is installed shall be open on the back side to ensure a sufficient air circulation and prevent overheating.

**WARNING**

As the apparatus is to be fitted in your kitchen furniture, make sure that all surfaces in contact with the oven can resist a temperature of approx 90°C.

**Electricals**

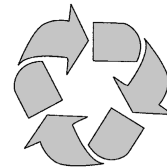
**Maximum absorbed power:** (see data plate).

**Supply voltage:** (see data plate).

**Respect for the environment**

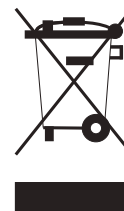
The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.

Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.

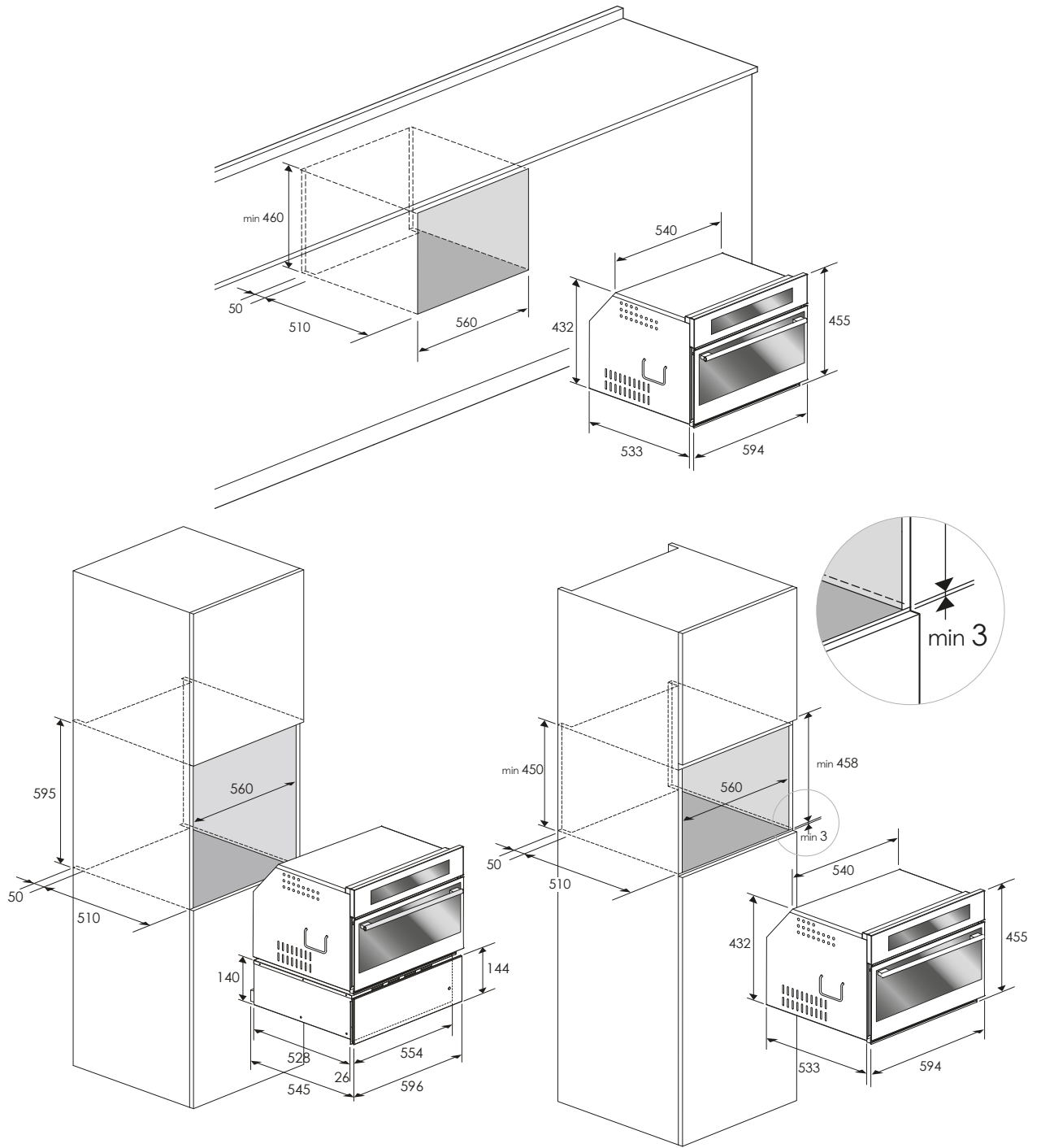


THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

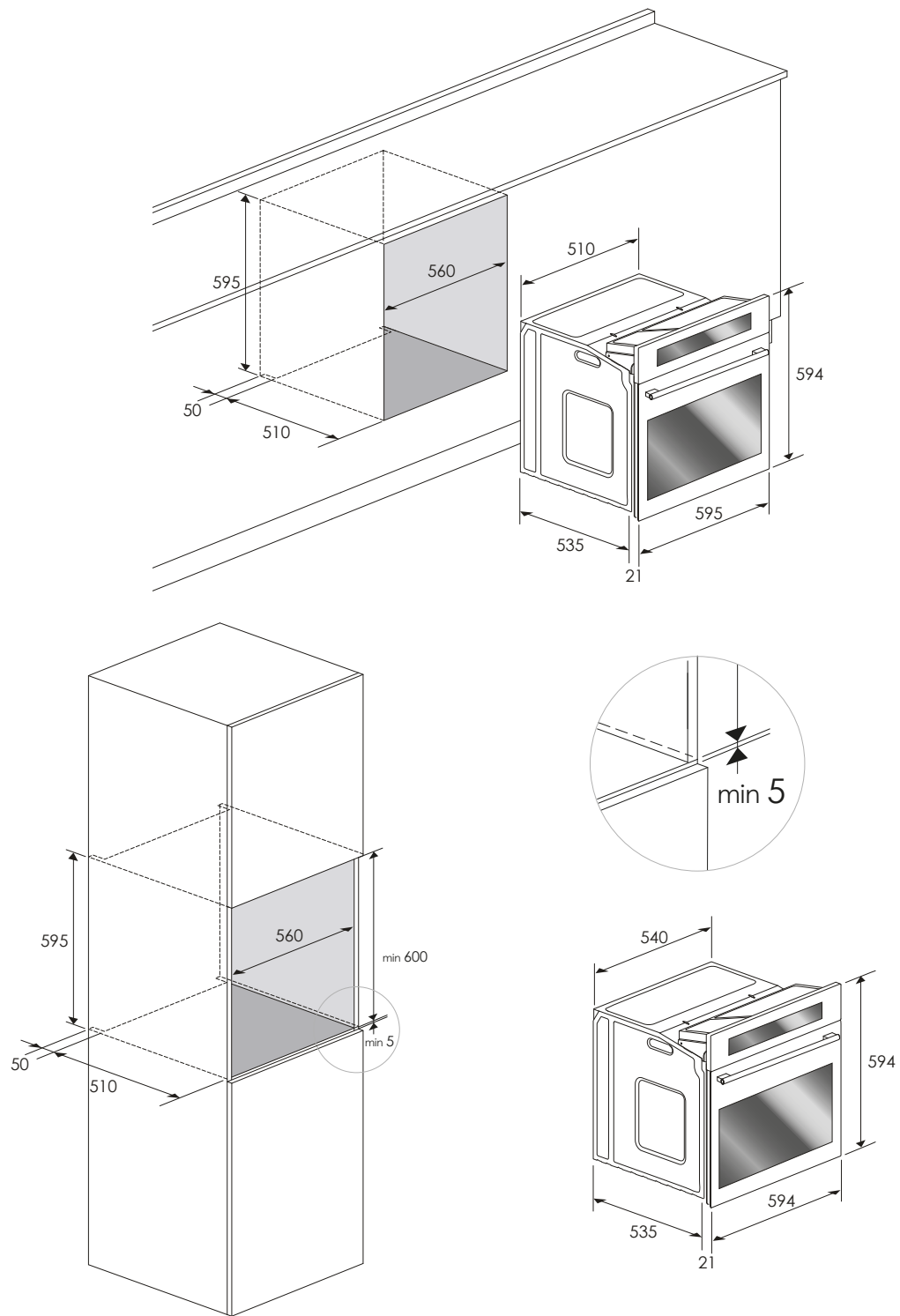


MOD. 45



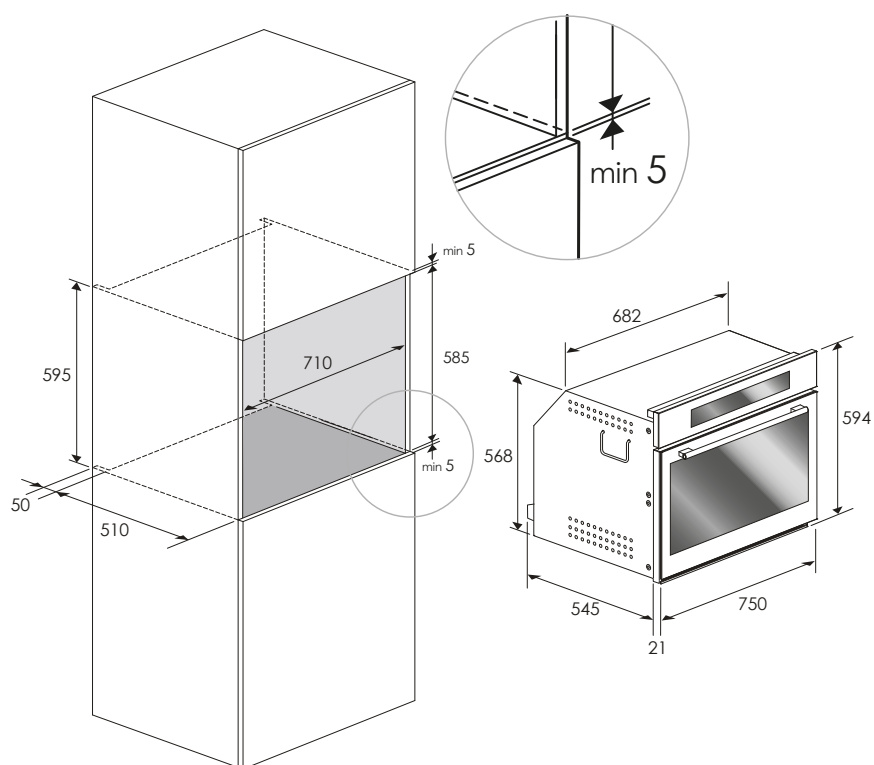
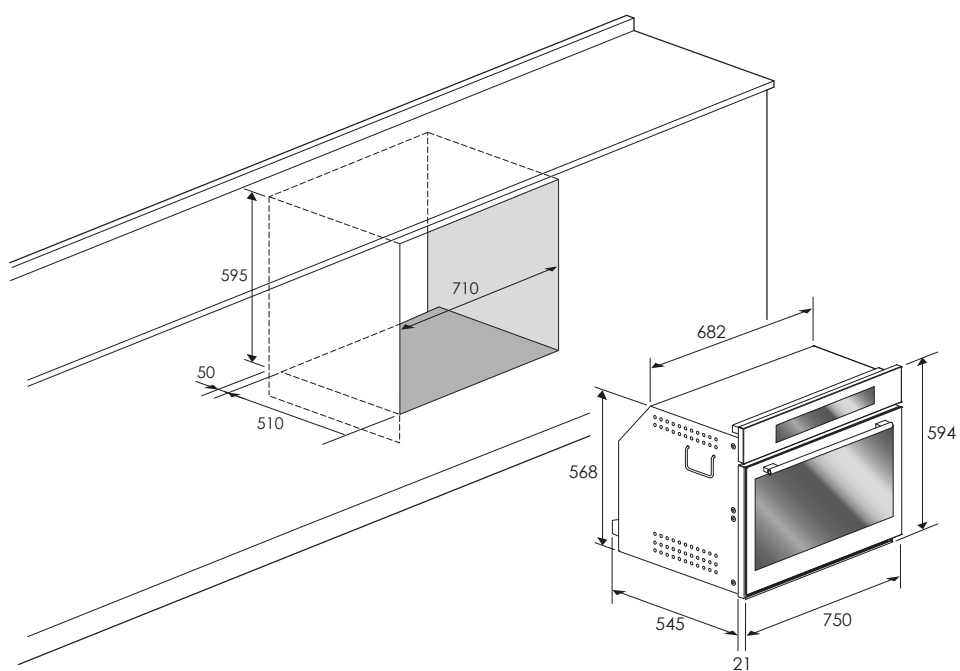
Dimensions are in millimeters

## MOD. 60



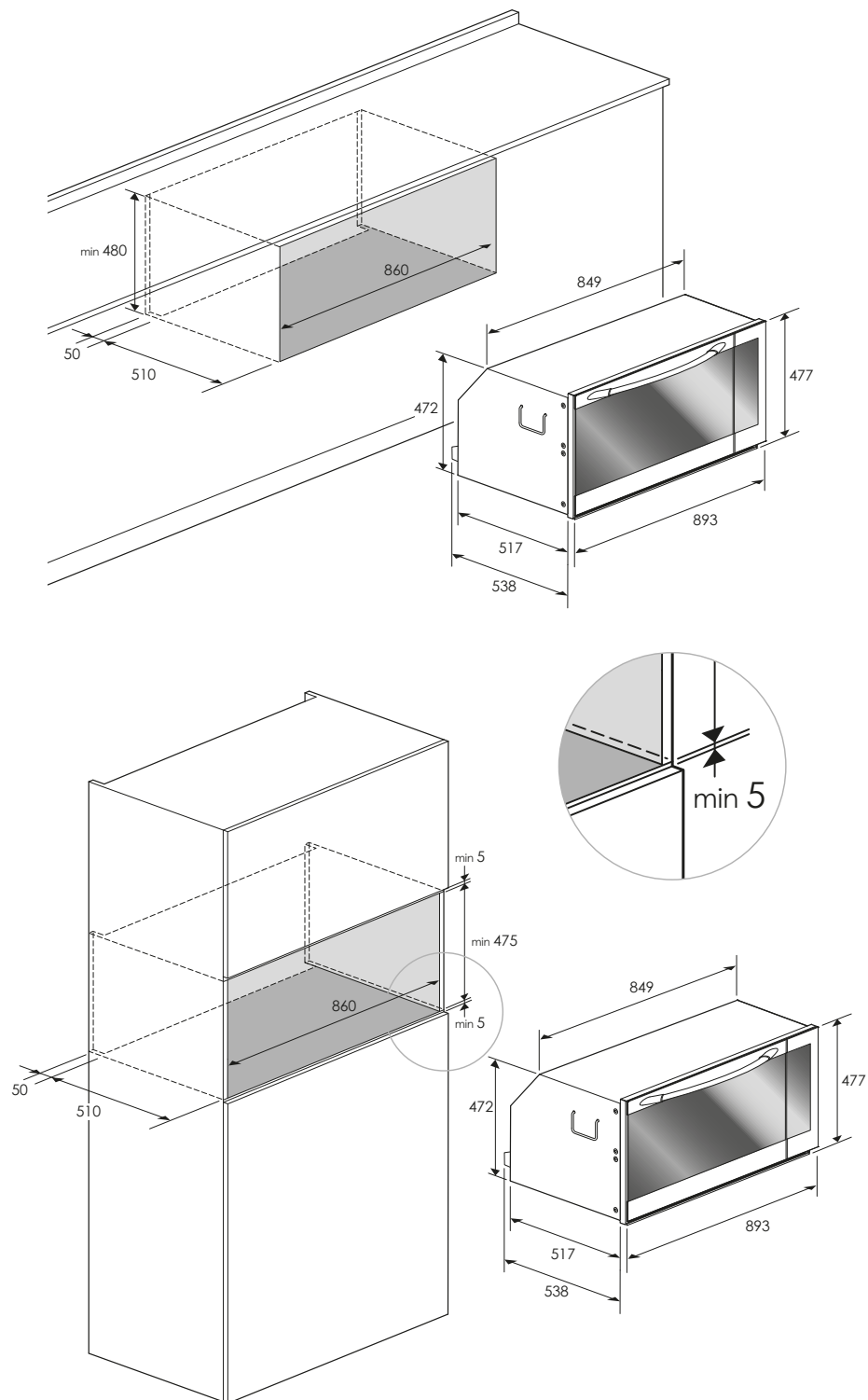
Dimensions are in millimeters

## MOD. 75



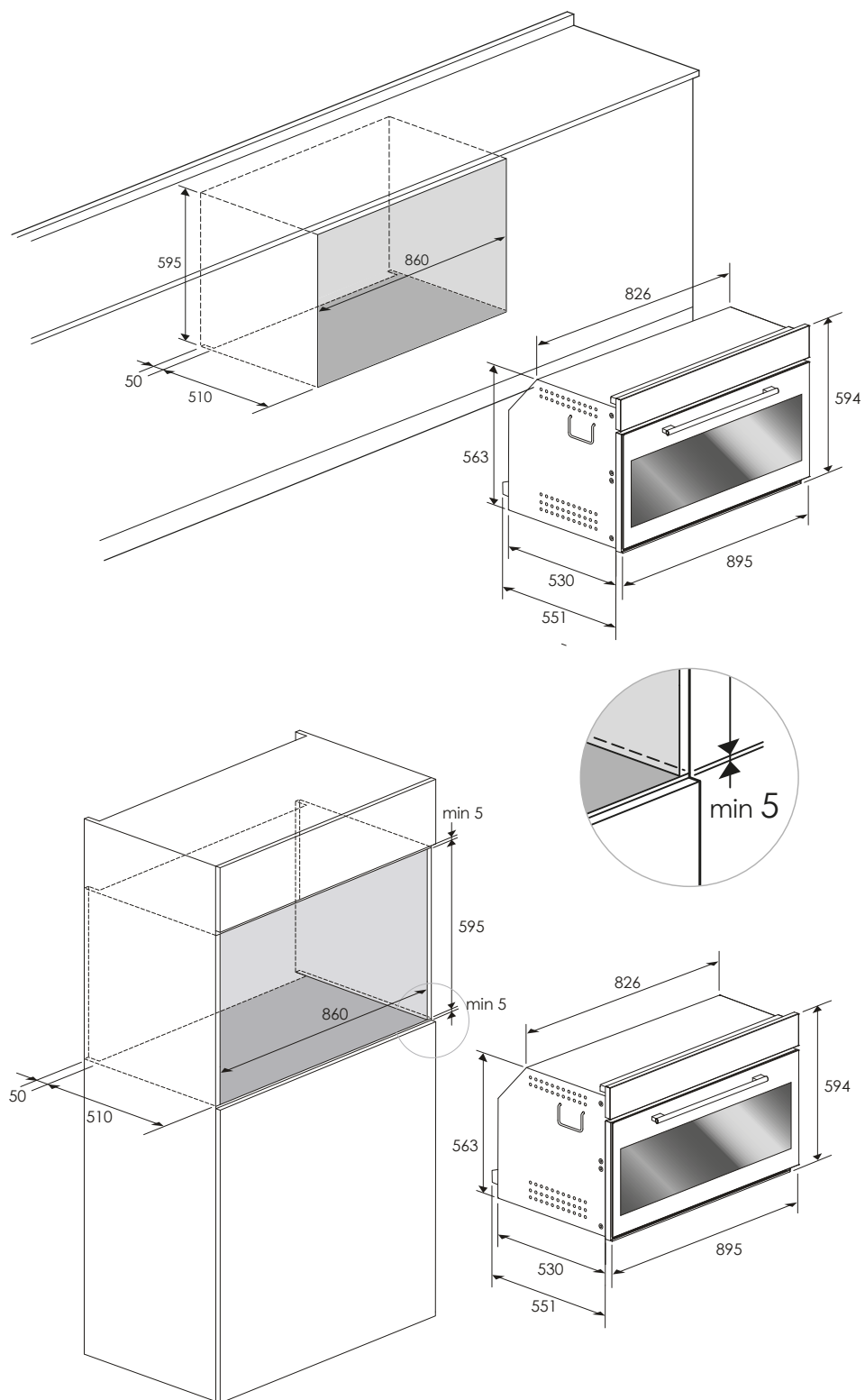
Dimensions are in millimeters

## MOD. 90x48



Dimensions are in millimeters

## MOD. 90x60



Dimensions are in millimeters

## Connection to the electrical power mains

### WARNING

This apparatus must be earthed.

The oven is only for domestic use.

The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the oven door is open.

Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force.

The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

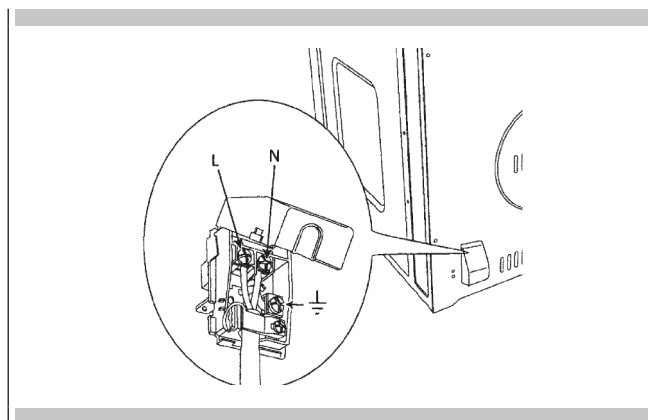
The oven must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible cable remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required.

Such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.

The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

#### CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>



### The first time you use the oven

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.



#### WARNING

Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can cause damage to the oven liner if heat is trapped under the foil.

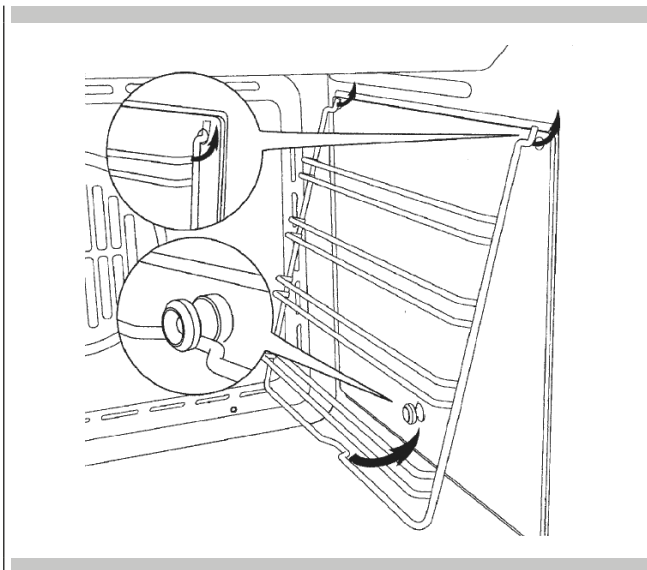


#### WARNING

Make sure you do not force it to avoid damage to the enamel.

### Removable Guides (if present)

To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.



Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

- A** - Keypad
- B** - Display screen



### Keypad

To operate the key, press gently. The keypad will not work if more than one key is pressed at the same time.

	Movement arrows
	Return to previous display page. Keep pressed to return to Home page
	Switches the oven on and off.
	Confirms the settings and starts cooking operations. When pressed during a cooking operation, the function is placed in pause. Press again to restart.
	To set the timer. Enter the functions menu during cooking.
	Switches the inner oven light on and off.

Before using your oven for the first time remove all packing and foreign materials from the oven(s). Any material of this sort left inside may melt or burn when the appliance is used.

## Error codes

This code appears in the event of the electronic control indicating a fault. When the error appears, the current function is blocked. If the type of error is related to a safety function, the oven becomes unusable and every time a start attempt is made, the same error appears (in which case call in the after-sales service), while if the error relates to a minor fault, after being restarted the oven can be used for the functions that do not involve the faulty part (e.g., a heating element).

## Beeps

Confirms that the command has been received after a key has been pressed.

It also indicates that a time function has been completed (e.g. Timer or Timed Cooking). During the execution of a recipe, an acoustic signal warns the user that the oven is waiting for operation by the user (e.g., insert the dish or turn it over).

Beeps also signal an oven fault.

## Default Settings

The cooking modes automatically select a suitable temperature when the cooking mode is selected, these can be changed when a different one is needed.

## F Failure Number Codes

These codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics.






The error code is recorded in the Error Log in the Setup menu. This error can be communicated to the service technician so he/she can understand the possible cause of the problem in advance.

## Preheat and Fast Preheat

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the preheating starts, during this period, the instantaneous temperature is displayed together with the thermometer icon.

As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and the current temperature value disappears.

When it's necessary to heat up the oven rapidly, a Fast Preheat mode is available: it uses the heating elements and the convection fan in a special way, in order to reduce the heating time as long as possible.

After having set one of the cooking functions for which the fast preheat is available and set the desired temperature value touch the  key, after entering the functions menu, select the icon  by means of the keys   and confirm by means of the key .

As soon as the set-point temperature is reached, the control sounds a and both "Fast Preheat Icon" and "current temperature" disappear. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was previously set: put the food inside now.









## Timer



### WARNING

The timer on your oven does not turn the appliance on or off, its only purpose is to alert you through the buzzer. When you want to turn off the oven automatically, use the end-of-cooking or delayed cooking function.

NOTE Pressing the OFF button does not reset or stop the timer.

1. Press the button  and set the desired time using the arrows   and confirm with the button . To switch the selection between hours and minutes use the arrows  .
2. The time can be set from 1 minute to 12 hours and 59 minutes and, when set, the remaining time is always visible in the bottom status bar until the time expires or is reset.
3. To change or cancel the time set, you must reset the timer by pressing and holding the button  for a few seconds.
4. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
5. When the time expires, the display shows 00:00 and the buzzer will sound for one minute or until the button  is pressed.

## Preheating the Oven

- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake and Convection Roast modes.
- Use Fast Preheat mode when a shorter time is desired to preheat the oven.
- Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.
- Preheating will help to sear roasts and seal in meat juices.
- Place oven racks in their proper position before preheating.
- During preheating, the selected cooking temperature is always displayed.
- A beep will confirm that the oven is preheated and the "detected temperature" will turn off.

## Operational Suggestions

- Do not set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

## Utensils

- Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature 25°F (15°C) when baking in glass.
- Use pans that give the desired browning. The type of finish on the pan will help determine the amount of browning that will occur.
- Shiny, smooth metal or light non-stick / anodized pans reflect heat, resulting in lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of utensil.
- Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- For brown, crisp crusts, use dark non-stick / anodized or dark, dull metal utensils or glass bake ware. Insulated baking pans may increase the length of cooking time.
- Do not cook with the empty broiler pan in the oven, as this could change cooking performance.
- Store the broil pan outside of the oven.

## Oven Condensation and Temperature

- It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.
- Your new oven has an electronic temperature sensor that allows maintaining an accurate temperature. Your previous oven may have had a mechanical thermostat that drifted gradually over time to a higher temperature. It is normal that you may need to adjust your favorite recipes when cooking in a new oven.

## High Altitude Baking

- When cooking at high altitude, recipes and cooking time will vary from the standard.

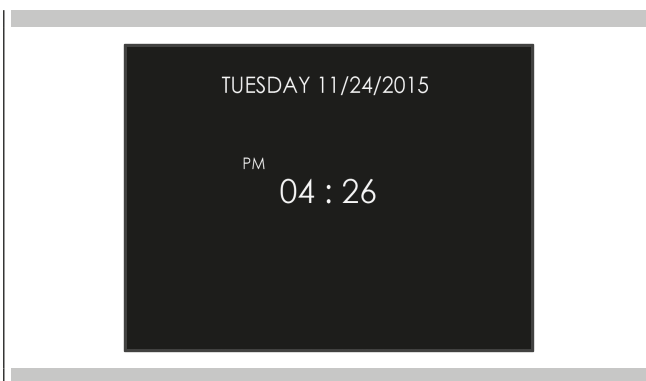
### Instructions for initial switch-on



Once the oven has been connected to the power supply for the first time, the control automatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

- Language
- Temperature & Weight
- Time
- Date




Refer to the **USER SETTING** paragraph for setting instructions.

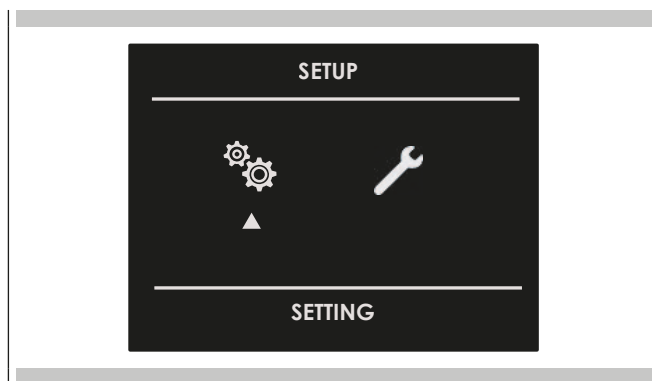
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.








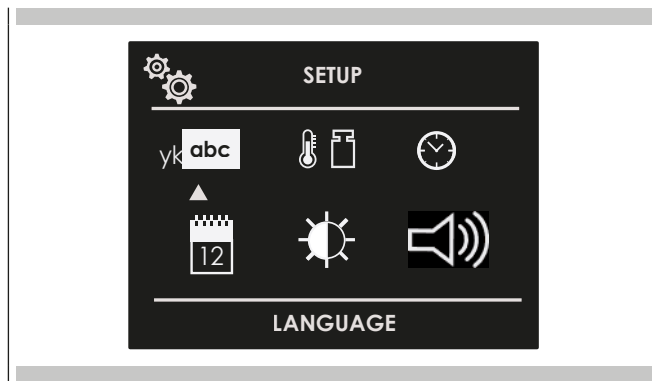
With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

NOTE The Setting menu can never be set if any time function is already set: first delete all the active time functions.




1. Press the keys   to select the sub menu and confirm by means of the  key.



2. Use this menu to change the following settings:  
Press the keys   or   to select the setting or change a sub menu from among the six available ones and confirm by means of the  key.








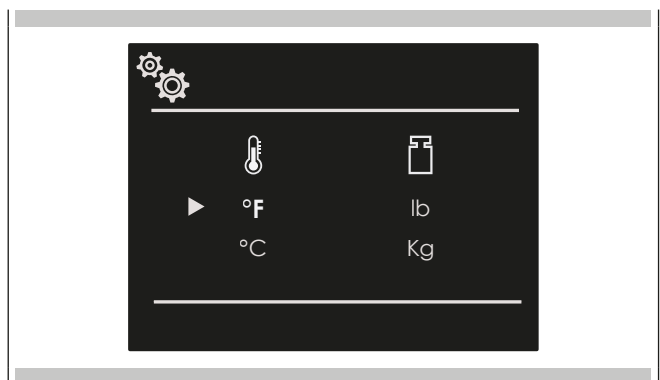
### Language

Press the arrow key   to select a language from among those available, and confirm with the  key.









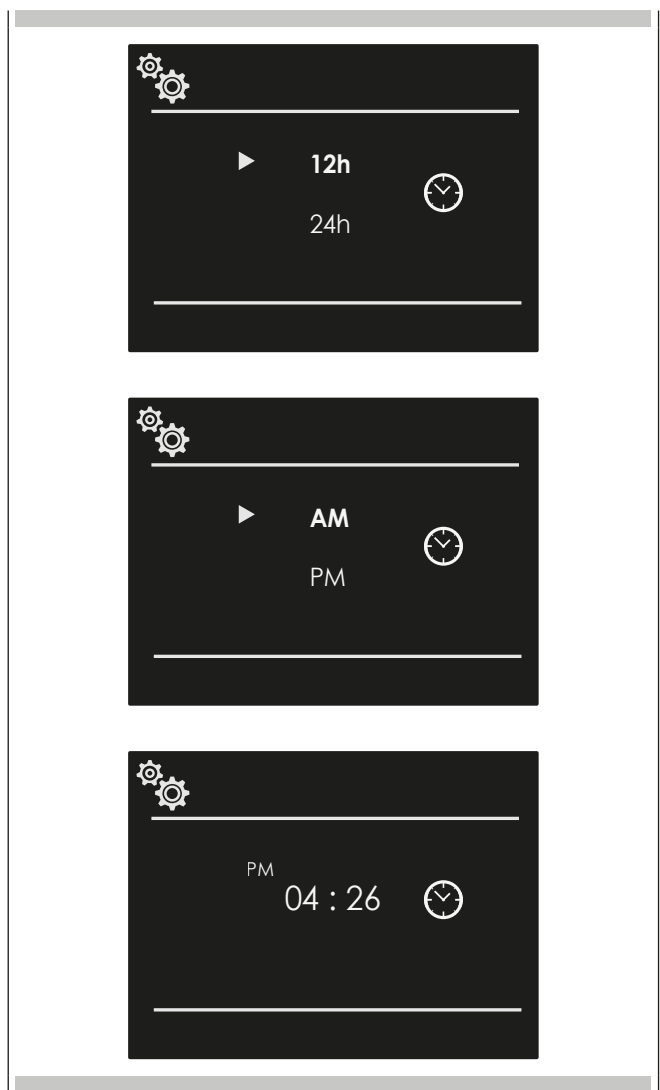
### Temperature & Weight

Press the arrow key   and   to select one of the two temperature options "°C/°F" or weight options Kg/lb and confirm with the  key.



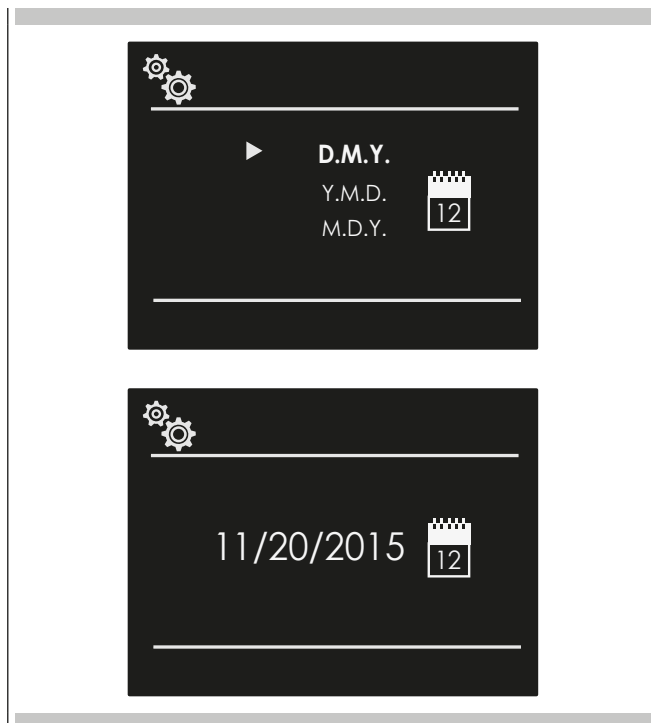
### Time

Press the arrow key   to select the time format between the options "12h AM/PM or 24h" and confirm with the  key. Subsequently, set the time using the arrows   and confirm with the  key.



## Date

Press the arrow key  $\triangle \nabla$  to select the date format from among the options "D.M.Y. - Y.M.D. - M.D.Y." and confirm with the  $\square$  key. Subsequently set the value using the arrows  $\triangle \nabla$  and confirm with the  $\square$  key.



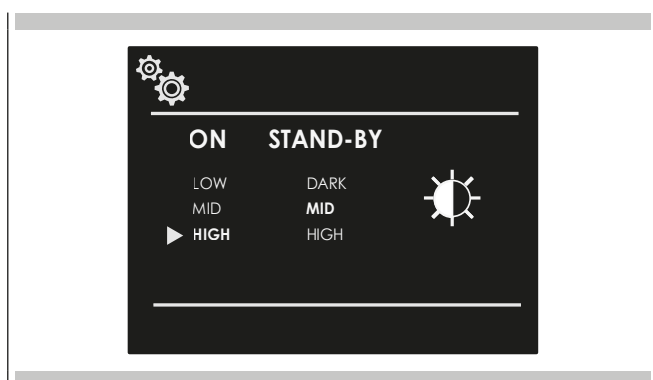
## Volume



Press the arrow  $\triangle \nabla$  to select the desired volume level and confirm by pressing the  $\square$  key.






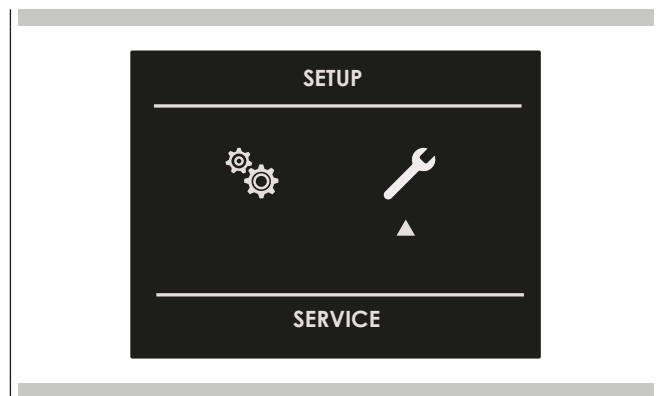
## Brightness




Press the arrow key  $\triangleleft \triangleright$  to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, then by means of the arrows  $\triangle \nabla$  select the required degree of luminosity and confirm with the  $\square$  key.

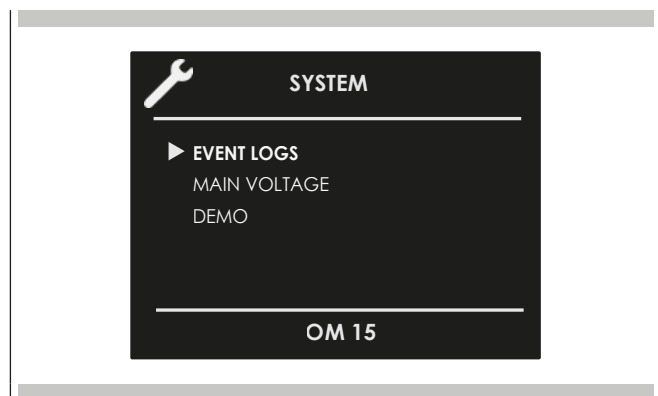


With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

1. Press the keys   to select the sub menu and confirm with the  key.

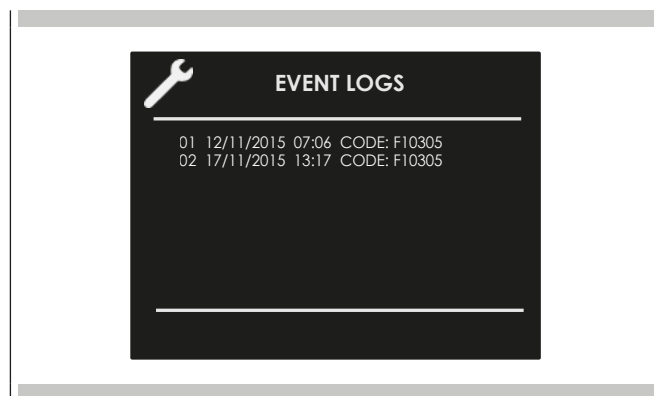


2. Use this menu to change the following settings: Press the keys   to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm with the  key.







### Event Log



The menu permits checking any recorded errors. These codes can be notified to the after-sales service.



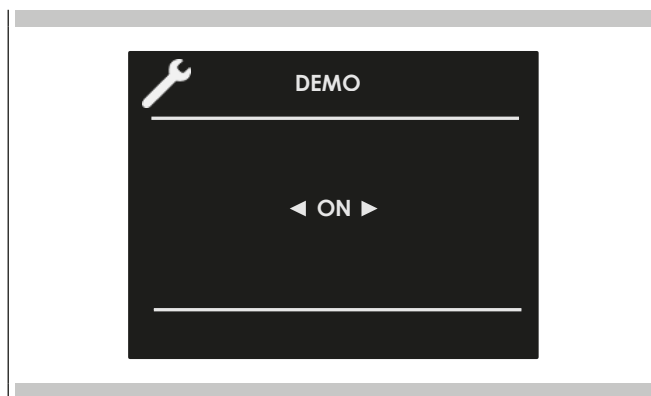
### Demo

The purpose of this function is to set the DEMO mode, which makes the oven useless for cooking but automatically performs a demonstration of functions.

1. Press the keys   to select the item ON.
2. Confirm with the  key.
3. Press the  key.


After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode. To temporarily stop the DEMO function, simply keep any key pressed for a few seconds until the oven switches to standby. To start it again, press the  key. To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm using the  key.


**NOTE** Once set, the function remains enabled even if the oven is disconnected from the power mains.



## Switching the oven on and off

### IMPORTANT























- The  key does not stop the function.
- After switching off the oven, the cooling fan could continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.










Press  to switch the oven on and press again to switch it off. The oven returns to standby mode.










## Selecting the cooking mode

### IMPORTANT






- Do not leave the door open for a long time during cooking.
- The door must be kept closed during the BROIL functions.
- Position the grill or grills on an appropriate level.

OVEN 45 cm	OVEN 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
 TRUE CONVECTION (FAN HEAT)	 TRUE CONVECTION (FAN HEAT)
 CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)	 CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)
 CONVECTION GRILL (TURBO GRILL & BASE HEAT)	 CONVECTION GRILL (TURBO GRILL & BASE HEAT)
 CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)	 CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)
 ECO BAKING	 ECO BAKING
 BROIL (ECO GRILL)	 BROIL (ECO GRILL)
 DOUBLE GRILL (FULL GRILL)	 DOUBLE GRILL (FULL GRILL)
 DOUBLE CONVECTION GRILL (TURBO GRILL)	 DOUBLE CONVECTION GRILL (TURBO GRILL)
 UPPER BAKING	 UPPER BAKING
 PIZZA	 PIZZA
 DEFROST	 CLEAN

OVEN 45 cm	OVEN 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
 DEHYDRATE	 DEFROST
 BAKE (BASE HEAT)	 DEHYDRATE
 ROAST (CONVENTIONAL HEAT)	 BAKE (BASE HEAT)
 SABBATH On some models	 ROAST (CONVENTIONAL HEAT)
	 SABBATH On some models

1. Select the icon  and press the key . Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the arrows   and confirm with the key .
2. On this display page, it is still possible to change the cooking mode by using the   keys.
3. If the proposed temperature is correct, confirm with the  key to start cooking, otherwise, if the  key is not pressed within 10 seconds, the oven switches to automatic mode and the cooking mode icon becomes animated.






## Changing the cooking mode

1. During untimed cooking, a cooking pause can be set by pressing the  key. All the settings of the suspended cooking operation remain stored and can be reactivated by pressing the same key again.
2. To change the cooking mode while the oven is working, press the  key and then the  key. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the arrows  .



















## Changing temperature

### IMPORTANT

- In all the cooking modes where the temperature is fixed, this is not shown on the screen.
- At the end of a function, the display screen shows the residual compartment heat temperature from the standby page.

1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows   subsequently confirming by means of the  key.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows  .

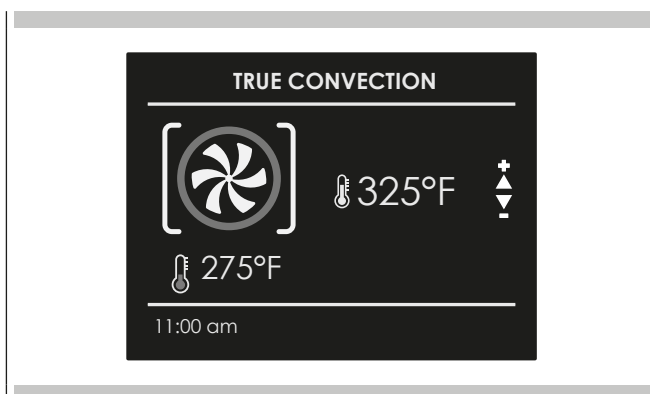
OVEN 45 cm						
COOKING MODE	ICON	FAST PREHEAT	MEAT PROBE	TEMPERATURE		
				Min.	Preset	Max.
DEFROST				***	***	***
DEHYDRATE				50°C	60°C	70°C
BAKE (BASE HEAT)		⌞		50°C	50°C	200°C
ROAST (CONVENTIONAL HEAT)		⌞		50°C	190°C	230°C
ECO BAKING				50°C	165°C	230°C
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)		⌞		50°C	165°C	230°C
PIZZA		⌞		50°C	230°C	230°C
CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)		⌞		50°C	165°C	230°C
CONVECTION GRILL (TURBO CONVENTIONAL HEAT)		⌞		50°C	165°C	230°C
DOUBLE CONVECTION GRILL (TURBO GRILL)		⌞		50°C	165°C	230°C
CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)		⌞		50°C	165°C	200°C
BROIL (ECO GRILL)		⌞		50°C	230°C	230°C
DOUBLE GRILL (FULL GRILL)		⌞		50°C	230°C	230°C
UPPER BAKING		⌞		50°C	180°C	230°C
SABBATH (if present)				60°C		

OVEN 60 cm - OVEN 75 cm - OVEN 90x48 cm - OVEN 90X60 cm						
COOKING MODE	ICON	FAST PREHEAT	MEAT PROBE	TEMPERATURE		
				Min.	Preset	Max.
DEFROST				***	***	***
DEHYDRATE				50°C	60°C	70°C
BAKE (BASE HEAT)		⋈		50°C	50°C	250°C
ROAST (CONVENTIONAL HEAT)		⋈		50°C	190°C	250°C
ECO BAKING				50°C	165°C	250°C
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)		⋈		50°C	165°C	250°C
PIZZA		⋈		50°C	230°C	250°C
CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)		⋈		50°C	165°C	250°C
CONVECTION GRILL (*) (TURBO CONVENTIONAL HEAT)		⋈		50°C	165°C	250°C
DOUBLE CONVECTION GRILL (*) (TURBO GRILL)		⋈		50°C	165°C	250°C
CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)		⋈		50°C	165°C	250°C
BROIL (*) (ECO GRILL)		⋈		50°C	230°C	250°C
DOUBLE GRILL (*) (FULL GRILL)		⋈		50°C	230°C	250°C
UPPER BAKING		⋈		50°C	180°C	250°C
SABBATH (if present)				60°C		
CLEAN				250°C		

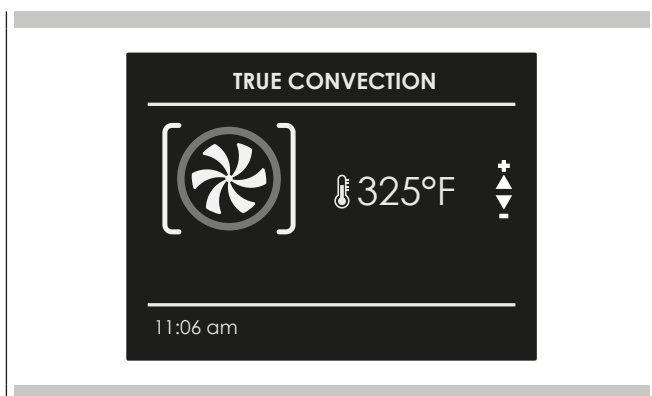
(\*) Some ovens can even have a motorised rod for cooking on a spit.

## Pre-heating phase

While the oven is in pre-heating phase, the instantaneous temperature is displayed underneath the cooking mode icon.



Just as soon as the set temperature is reached, an acoustic signal is heard and the instantaneous temperature indication disappears.

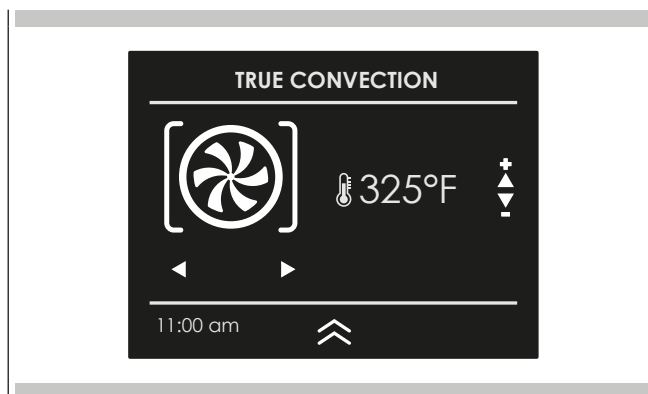


## Fast Preheat

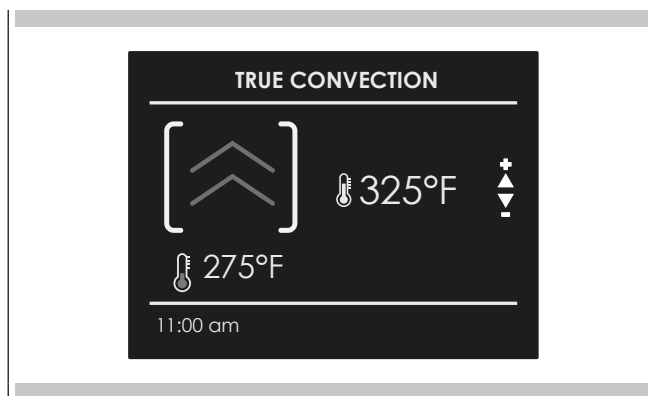
The FAST PREHEAT function permits reaching the desired temperature quicker compared to standard preheating. The function can be enabled for all the cooking modes in the BAKE (except the Sabbath and ECO), CONVECT and PIZZA groups.

### To select FAST PREHEAT:

1. Select the cooking mode as previously indicated and press the key to display the cooking mode preview display page.
2. Press the key.  
Select the icon by means of the arrows and confirm with the key . The symbol appears in the lower part of the screen.



3. Press the key again to run the function.  
The display page shows the icon of the active functions until the set temperature has been reached. Afterwards, the function switches to automatic in the selected cooking mode.



## Eco

This mode is intended to save energy. Ideal for frozen or precooked food, and small portions-meals. The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.

## Using Oven Lights

A single light key activates the lights.  
Touch to turn lights on or off.  
Oven lights turn on automatically when the door is opened.  
When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started.  
Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

NOTE: Once switched on, the lights go off automatically after 3 minutes. To switch them back on, press the key or open the door.

Be sure that the time-of-day clock is displaying the correct time. The timed mode turns off the oven at the end of the cook time.

## CAUTION







Never leave food in the oven for more than one hour before and after cooking. This could deteriorate the properties of the food itself.

**NOTE** The time functions cannot be used if the meat probe is on. The maximum cooking time that can be set is 12 h.

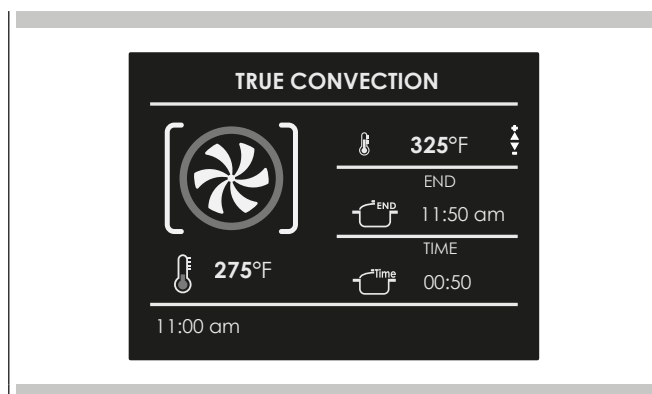
## Cook Time



Use the "Cook Time" function to operate the oven for a determinate period of time. The oven starts immediately and switches off automatically once the time has expired.

### To Set a Timed Mode

1. Select the cooking mode and temperature.
2. There are two ways to set the function.
  - a) Select  to set the duration and press .
  - b) Select  to set the stop time and press .
3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the arrows  $\Delta$   $\nabla$  and confirm with the  key.
4. After pressing the  key, cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.

- Cooking mode
- Temperature
- Cooking time
- End of cooking time







- 5 After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated. To change the cooking time when the oven is already operating, simply press the  key and enter the new cooking time before pressing the  key again.

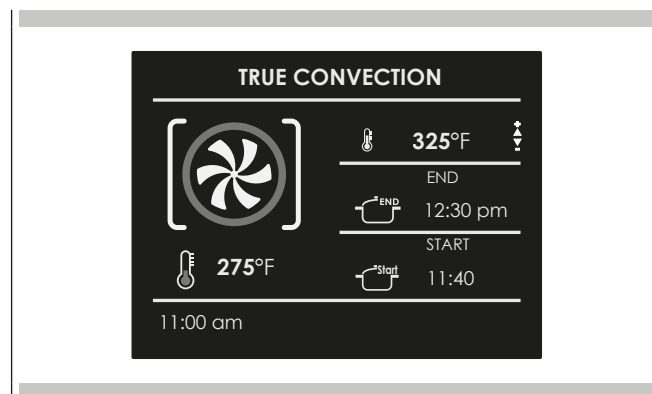
## Stop Time

Use the "Stop Time" function to delay the start of timed cooking. Enter the cooking stop time and the oven will automatically calculate the start time. The oven switches on and off automatically.



### To Delay the Start of a Timed Mode

- 1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.
- 2 Select  to set the stop time and press .
- 3 Set the cooking stop time by means the arrows  $\Delta$   $\nabla$  and confirm by means of the  key.
- 4 After pressing the  key, the function positions in standby and the postponed cooking details are shown on the screen.

- Cooking mode
- Temperature
- Cooking stop time
- Cooking start time



- After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

To change the cooking time and stop time when the oven is already operating, simply press the key  and enter the new cooking time or cooking stop time and press the key  again.

When roasts, steaks or poultry are being cooked, this is the best way to tell when the food is correctly cooked.

This oven is optionally provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached.

When the probe is used, the oven automatically checks the cooking time.

**NOTE :** the food probe is an accessory available only in some versions of the product.

Tenderness, aroma and flavour are the result of precise, functional control.

The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.

For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!

The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.

Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health. Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4° up to 60°C. Mince is particularly at risk from this point of view.

To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

- Do not defrost food at room temperature, always in the fridge or in the oven using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterwards.
- Stuff chicken just before eating it. Never buy pre-packed ready-stuffed chicken and only buy ready-cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the fridge, not at room temperature.
- Use a food probe to check the temperature of meat, fish and poultry if they are more than 5 cm thick, to ensure that the minimum cooking temperatures are reached.
- The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, particularly at risk from Salmonella.
- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the “warm” temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 165°C.

NB: Use only the meat probe supplied with the appliance.

In any case, we recommend that you consult the following table taken from the National Food Safety Database (USA).

Food	Minimum internal temperature
<b>Mince</b>	
Hamburger	71° C
Beef, veal, lamb, pork	74° C
Chicken, turkey	74° C
<b>Beef, veal, lamb</b>	
Roasts and steaks:	
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons
Medium-rare	63° C
Medium	71° C
Well done	77° C
<b>Pork</b>	
Chops, roasts, ribs:	
Medium	71° C
Well done	77° C
Fresh ham	71° C
Fresh sausages	71° C
<b>Poultry</b>	
Whole chicken or chicken pieces	82° C
Duck	82° C
Whole turkey (not stuffed)	82° C
Turkey breast	77° C

## ⚠ WARNING

- To avoid burns, use a kitchen glove to fit and remove the meat probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. If it is removed by pulling the cable, it could suffer damage.
- Make sure the food is completely de-frozen when the probe is fitted. Otherwise it could suffer damage.

**NOTE:** The meat probe is not enabled for all functions (meat probe function not available also for Recipes). If it is fitted during one of these functions, a probe removal message appears on the screen.


If the meat probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the screen.

The temperature of the probe can be set between 104°F and 212°F (40°C - 100°C).

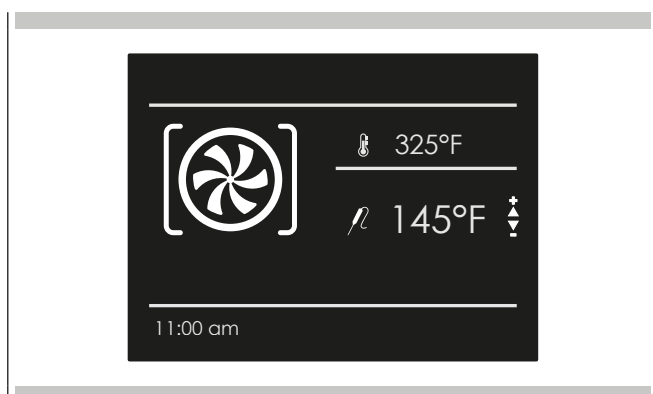
The oven stores the last temperature set by the user.

Insert the tip of the probe in the central and thickest part of the meat.

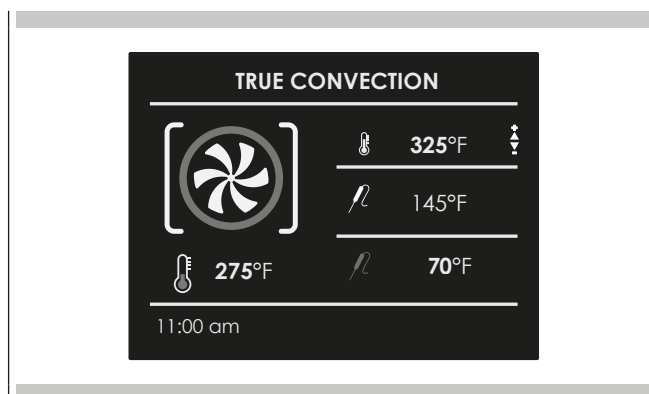
Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.

The meat probe is automatically recognised when it is inserted and the icon  appears on the screen.

When a cooking mode is started with the probe inserted, the display page for setting the function appears automatically.



1. Set the required probe temperature by means of the arrows  $\Delta$   $\nabla$  and confirm with the  $\square$  key.



2. After pressing the  $\square$  key, cooking starts and all probe cooking details appear on the screen.

- Cooking mode
- Oven temperature
- Set probe temperature
- Instantaneous probe temperature

Once the set probe temperature is reached, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

**NOTE:** After cooking has started, the oven temperature can in any case be changed at any time by means of the arrows  $\Delta$   $\nabla$ .

To change the probe temperature, press the  $\square$  key and then the  $\leftarrow$  key and finally, the  $\square$  key again.

### Roast Tips and Techniques

Roasting is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

### General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 35.

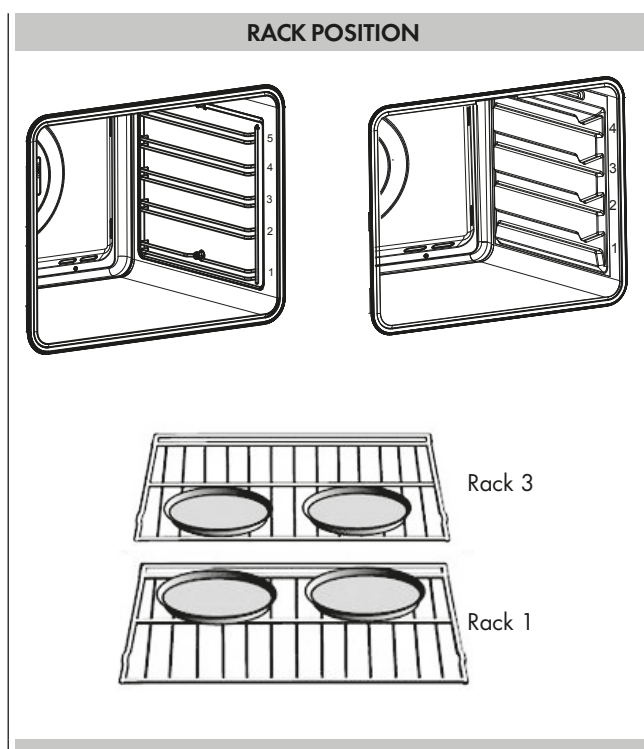
### True Convection Tips and Techniques

- Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, and 4. All four racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.

- 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm).air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page35.

### Foods recommended for Convection Bake mode:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes  
 Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads  
 Cream Puffs  
 Popovers  
 Casseroles and One-Dish Entrees  
 Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)  
 Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue- Topped Desserts, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes)



### Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

- Reduce the temperature by 25°F (15°C).
- Use the same baking time as Bake mode if under 10 to 15 minutes.
- Foods with a baking time of less than 30 minutes should be checked for doneness 5 minutes earlier than in standard bake recipes.
- If food is baked for more than 40 to 45 minutes, bake time should be reduced by 25%.

## Convection Roast Tips and Techniques

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Use the probe or a meat thermometer to determine the internal doneness on "END" temperature.
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large birds may also need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.

### Quick and easy recipe tips

Converting from standard **BAKE** to **CONVECTION ROAST**:

- Temperature does not have to be lowered.
- Roasts, large cuts of meat and poultry generally take 10-20% less cooking time. Check doneness early.
- Casseroles or pot roasts that are baked covered in **CONVECTION ROAST** will cook in about the same amount of time.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F (75°C).
- After removing the item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C).

Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

## Convection Broil Tips and Techniques

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- Do not preheat oven.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).

Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.

Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

## Broil Tips and Techniques

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Broil mode with the oven door closed.
- Preheat oven for 5 minutes before use.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).

Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.

Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.







## Dehydrate Tips and Techniques

- Dehydrating can be done using the Dehydrate mode. A lower temperature is used and the circulating heated air slowly removes the moisture for food preservation.
- The Dehydrate mode temperature is pre-programmed at 140°F (60°C).
- The Dehydrate mode temperatures available are 120°F (50°C) to 160°F (70°C).
- Multiple racks can be used simultaneously.
- Some foods require as much as 14-15 hours of time to fully dehydrate.
- Consult a food preservation book for specific times and the handling of various foods.
- This mode is suitable for a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.
- Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.
- By using paper towels, some food moisture can be absorbed before dehydrating begins (such as with sliced tomatoes or sliced peaches).







## Dehydrate Chart

FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs)	TEST FOR DONENESS
<b>FRUIT</b>			
<b>Apples</b>	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
<b>Bananas</b>	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
<b>Cherries</b>	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10 - 15	Pliable, leathery, chewy
<b>Oranges Peels and slices</b>	¼ slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels: 2 - 4	Orange peel: dry and brittle
		Slices: 12 - 16	Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
<b>Pineapple rings</b>	Towel dried	Canned: 9 - 13 Fresh: 8 - 12	Soft and pliable
<b>Strawberries</b>	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack	12 - 17	Dry, brittle
<b>VEGETABLE</b>			
<b>Peppers</b>	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces	16 - 20	Leathery with no moisture inside
<b>Mushrooms</b>	Wash and towel dry. Cut of stem end. Cut into 1/8" slices	7 - 12	Tough and leathery, dry
<b>Tomatoes</b>	Wash and towel dry. Cut this slices, 1/8" thick, dry well	16 - 23	Dry, brick red color
<b>HERBS</b>			
<b>Oregano, sage parsley and thyme, and fennel</b>	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle
<b>Basil</b>	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle


The Recipe function of your oven gives you the chance to cook food without having to set the oven manually every time. By selecting a "SET" recipe, the cooking mode, the temperature and the time are automatically set according to the recipe selected from the menu.

Recipe List	Type of Food	Food condition	Recipes List	Information displayed
PRESET OR PERSONAL		FRESH	BREAD PIZZA FIRST	TYPE OF ACCESSORY LEVEL POSITION FOOD WEIGHT COOKING TIME PREHEAT REQUIRED (YES/NO)
		FROZEN		
		WHOLE	MEAT	
		IN PEICES		
		WHOLE	POULTRY	
		IN PEICES		
		WHOLE	FISH	
		IN PEICES		
		-	VEGETABLES	
		-		
		-	PIES	
		-		

**Select an already-set recipe:**






1. Switch the oven, select the icon  and press the button .
2. Using the arrows  $\Delta$   $\nabla$  select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm by means of the  key.
3. Choose the type of food to be cooked using the arrows  $\Delta$   $\nabla$  and the arrows  $\triangleleft$   $\triangleright$  and confirm by means of the  key.
4. Using the arrows  $\Delta$   $\nabla$  choose between "FRESH" or "FROZEN" or in other cases between "WHOLE" or "IN PEICES" and confirm with the  key.
5. Select the required recipe by means of the arrows  $\Delta$   $\nabla$  and confirm using the  key.
6. When the recipe is selected, the following display page appears on the screen:






- To start the recipe, confirm with the  key.  
During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.
- Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

### Saving a personalized recipe:


Once a recipe has been selected, the "Time" and "Weight" setting can be changed and the recipe can be saved among the "PERSONAL" ones.

- Once a recipe has been selected, press the key  and confirm by means of the  key.
- To change the weight, enter the desired weight by means of the arrows   and confirm by means of the  key.



- The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the arrows   and confirm again by means of the  key.





- At this point, the recipe can be saved in the list of "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming by means of the  key.



**NOTE** If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

- To start the recipe press the  key.

### Cancelling a Personalized recipe:






- To eliminate a recipe from the list of personalized recipes, select the recipe.
- Press the key  and select the choice and confirm with the  key.



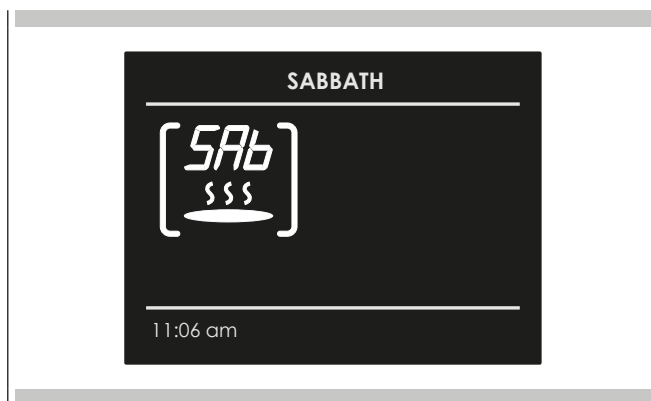
The Sabbath Mode function of your oven complied with Jewish laws. This function allows the oven to perform only the static function.

When the Sabbath function is selected, the following functions are disabled:

- Oven lights
- All the keys except ON/OFF
- Meat Probe Function
- Timed cooking function
- Timer function
- The icon on the display screen is steady and not animated as in the case of traditional cooking modes.
- Display screen and key acoustic warnings.

To set the Sabbath Mode function, switch on the oven and select the icon  and press the key . Select the Sabbath function by means of the arrows   and confirm twice with the key .

The function starts by showing the icon on the display screen.



**NOTE** The function lasts at most 72 hours.  
The temperature is not adjustable but fixed at 140°F (60°C) The function can be disabled at any time by pressing the OFF key.

Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.

**WARNING**

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

**Clean**

**Assisted cleaning**

High temperature cycle (250°C), combined with self-cleaning panels for gentle, non-invasive cleaning of the cooking chamber.

Correct operation is combined with the use of the lateral panels and catalytic fan cover: the oven is treated with special enamel with a micro-porous structure, which breaks down the fat projected thanks to a catalytic oxidation process which transforms residues into gaseous products.

The turbo clean function is only activated when no cooking function has been selected, so: switch on the oven and touch the symbol as shown in the figure for five seconds.

**WARNING**

The cleaning process takes place at a temperature of 250°C and lasts one hour. Do not use it for cooking food!!

The oven light is activated and can be switched off and on again at any time.

All the self-cleaning panels will perform effectively for thirty cleaning processes, after this limit the panels must be replaced. The panels should be cleaned exclusively with tap water and replacements can be ordered from your specialised dealer.

**Removing the door**

**WARNING**

Make sure that:

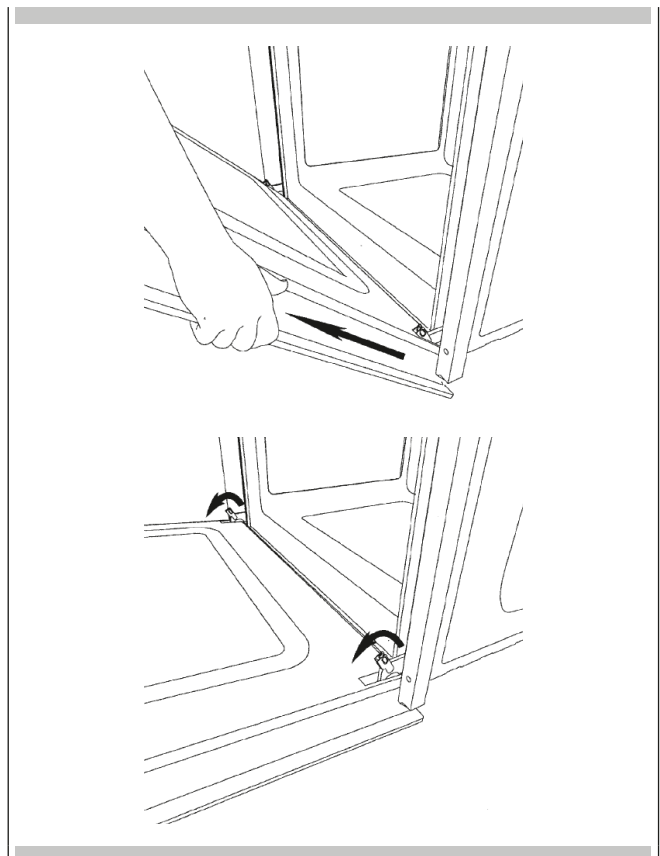
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

**Removing the standard oven door**

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

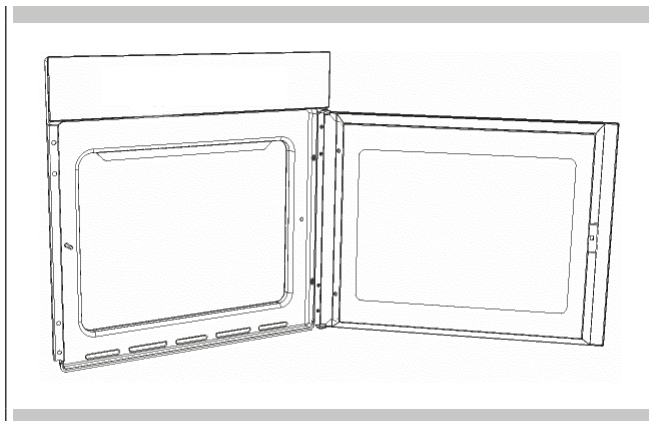
- Open the door fully.
- Lift the two levers shown below.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers

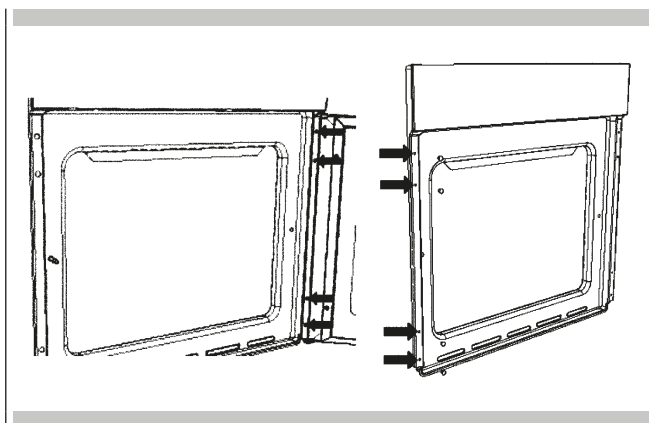


## Removing the slide oven door

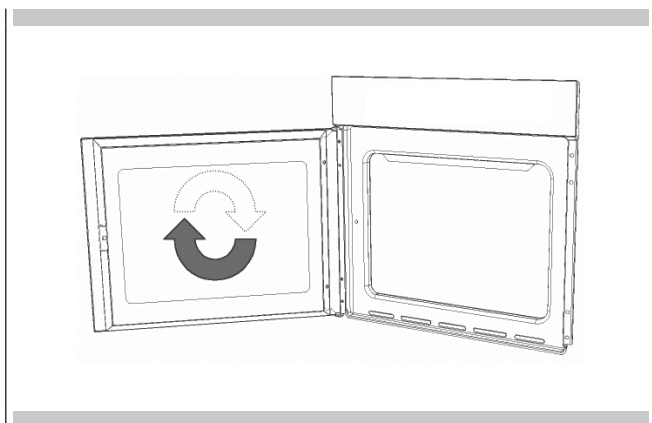
1. Decide whether you want the door to open to the left or right before positioning the appliance in the oven recess.
2. Fully open the door.



3. Remove the four fixing screws from the door hinge.



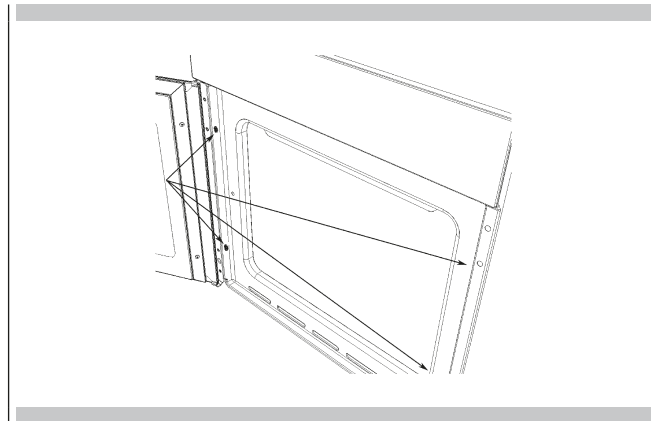
4. Remove the four plastic caps from the opposite side and unscrew the locking pin.
5. Turn the door 180°.



6. Secure the door in its new position using the 4 screws removed previously.

**NOTE:** Make sure that the oven door is perfectly parallel with the front panel. If it is not, adjust it by means of the screws you have just inserted.

7. Fix the oven in the oven recess using the 4 screws and the plastic spacers provided.

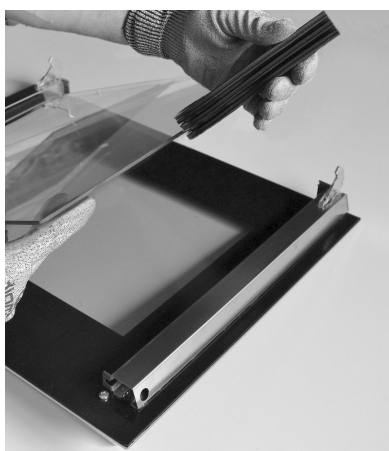
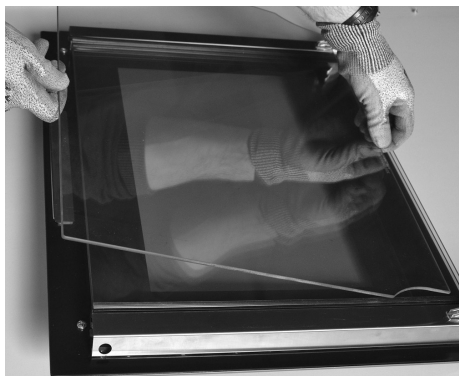


## How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door

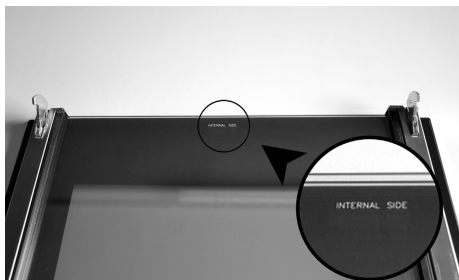
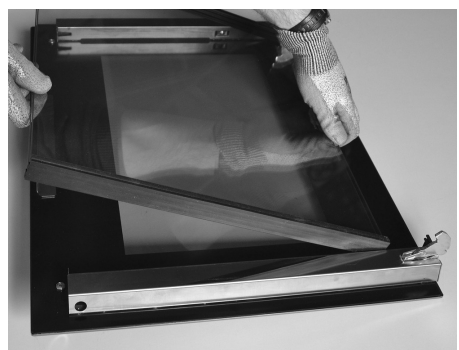
1. Wear protective gloves.
2. Place the door on a flat horizontal surface face down on a soft cloth to avoid scratching the visible part.
3. Simultaneously press the keys of the two side covers, removing the upper strip.



4. Slide out the internal glass as shown below. Remove the second and third panes of glass (middle panes) for cleaning sliding out the rubber strip.

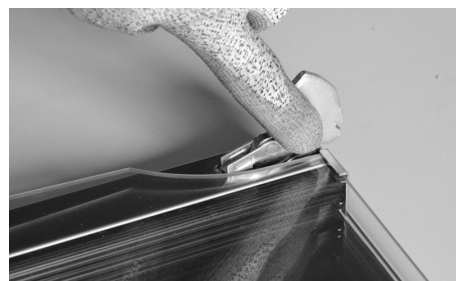


5. Replace the middle panes after cleaning in reverse order, checking that they are oriented so the words INTERNAL SIDE are properly legible.



NOTE: a slight gap between the middle panes and the side supports is normal because it allows for the heat expansion of the glass.

6. Place the pack of three glass panes between the two uprights and replace the top strip.



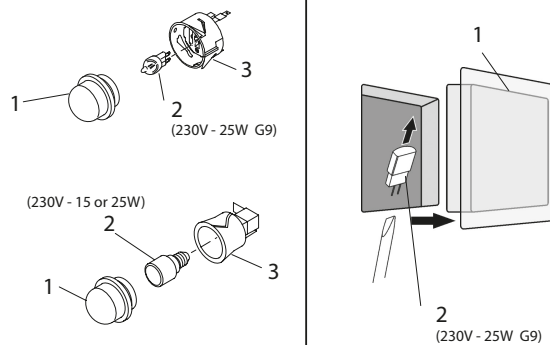
## Replacement of the oven light



### WARNING

Make sure that:

- The oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the oven.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage. Broken glass could cause an injury.



- 1 Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
- 2 Remove the lens (1).
- 3 Remove the light bulb (2) from its socket (3).
- 4 Replace the bulb (2) with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
- 5 Use one with the same Volt and Watt (see figure).
- 6 Screw the lens (1) back on.
- 7 Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

With either Bake or Convection Bake, poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use.

Baking Problem	Cause
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven not preheated</li> <li>- Aluminum foil on oven rack or oven bottom</li> <li>- Baking utensil too large for recipe</li> <li>- Pans touching each other or oven walls</li> </ul>
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven not preheated</li> <li>- Using glass, dull or darkened metal pans</li> <li>- Incorrect rack position</li> <li>- Pans touching each other or oven walls</li> </ul>
Food is dry or has shrunk excessively	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven temperature too low</li> <li>- Oven not preheated</li> <li>- Oven door opened frequently</li> <li>- Tightly sealed with aluminum foil</li> <li>- Pan size too small</li> </ul>
Food is baking or roasting too slowly	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven temperature too low</li> <li>- Oven not preheated</li> <li>- Oven door opened frequently</li> <li>- Tightly sealed with aluminum foil</li> <li>- Pan size too small</li> </ul>
Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Baking time not long enough</li> <li>- Using shiny steel pans</li> <li>- Incorrect rack position</li> <li>- Oven temperature is too low</li> </ul>
Cakes pale, flat and may not be done inside	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven temperature too low</li> <li>- Incorrect baking time</li> <li>- Cake tested too soon</li> <li>- Oven door opened too often</li> <li>- Pan size may be too large</li> </ul>
Cakes high in middle with crack on top	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Baking temperature too high</li> <li>- Baking time too long</li> <li>- Pans touching each other or oven walls</li> <li>- Incorrect rack position</li> <li>- Pan size too small</li> </ul>
Pie crust edges too brown	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven temperature too high</li> <li>- Edges of crust too thin</li> </ul>

Before contacting service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Oven Problem	Problem Solving Steps
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 34. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock sections on Page 16.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

Before contacting service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call.

If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

### Service Data Record

For authorized service or parts information see paragraph "WARRANTY for Home Appliances".

For authorized service or parts information see paragraph "WARRANTY for Home Appliances".

For serial tag location see Page 2. Now is a good time to write this information in the space provided below.

Keep your invoice for warranty validation.

Service Data Record	
Model Number	_____
Serial Number	_____
Date of Installation or Occupancy	_____





قبل الاتصال بمركز الدعم الفني، يُرجى الإطلاع على "حل المشاكل". قد يجعلكم ذلك توفرون تكلفة استدعاء الدعم الفني. إن كنتم لا تزالون تحتاجون إلى المساعدة، اتبعوا التعليمات الواردة أدناه. في لحظة المكالمة، يُرجى معرفة تاريخ الشراء والموديل الكامل ورقم المسلسل الخاص بجهازكم الكهربائي المنزلي. ستساعدكم هذه المعلومات في الاستجابة بطريقة أفضل لطلبكم.

### سجل بيانات الصيانة

للحصول على الدعم الفني أو الأجزاء المعتمدة اطلع على فقرة "الضمان الخاص بالأجهزة الكهربائية المنزلية".

للحصول على الدعم الفني أو الأجزاء المعتمدة اطلع على فقرة "الضمان الخاص بالأجهزة الكهربائية المنزلية". من أجل الإطلاع على موقع لوحة الرقم المسلسل انظر صفحة 2. حان الوقت الآن من أجل كتابة هذه المعلومات في المكان المخصص بالأسفل. احتفظوا بالفاتورة من أجل إثبات صحة الضمان.

سجل بيانات الصيانة	
رقم الموديل	_____
رقم مسلسل	_____
تاريخ التركيب أو الامتلاك	_____

قبل الاتصال بمركز الدعم الفني، افحص ما يلي من أجل تجنب تكاليف غير مفيدة مقابل الدعم الفني.

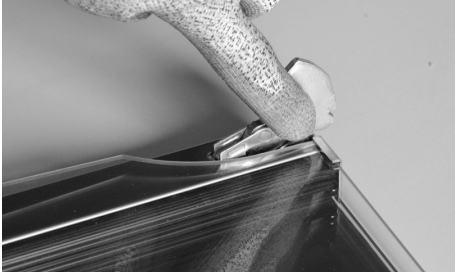
مشكلة الفرن	مراحل حل المشكلة
أخطاء أخرى__بالفرن تظهر على صفحة الشاشة.	افصل التيار الكهربائي وأعد التشغيل بعد ثوان قليلة. إن استمرت الحالة، قم بتسجيل رقم الرمز (في قائمة سجل الأحداث) واتصل بمركز الدعم الفني.
تبقى شاشة الفرن مطفأة.	افصل تيار التغذية الرئيسية (من المنصهر أو اللوحة الكهربائية). أعد تشغيل اللوحة الكهربائية. إن استمرت الحالة، اتصل بمركز الدعم الفني المعتمد.
تستمر مروحة التبريد في العمل حتى بعد انطفاء الفرن.	تتطفئ المروحة أوتوماتيكياً عندما تبرد العناصر الكهربائية بما يكفي.
الفرن لا يسخن	تأكد من القاطع المغناطيسي الحراري أو العلبه الحاملة للمنصهرات في منزلكم. تأكد من أن الفرن تتم تغذيته بشكلٍ مناسب بالتيار الكهربائي. تأكد من أنه تم اختيار حرارة الفرن.
لا يسخن الفرن بطريقة متجانسة	ارجع إلى الجداول الخاصة بالوضع الصحيح للشبكة. قم بتخفيض حرارة الوصفة دائماً بمقدار 25° فهرنهايت (15° مئوية) عندما يتم الطهي بطريقة الطهي المزودة بالتهوية.
ضوء الفرن لا يعمل بشكل مناسب.	استبدل أو أعد إدخال المصباح إذا لم يكن مربوط جيداً أو إذا كان تالف. راجع الصفحة 34. تجنب لمس زجاج المصباح بالأيدي العارية لأن زهم الأصابع يمكن أن يؤدي إلى التفريغ المسبق لشحنة المصباح.
يبقى ضوء الفرن مضاءً	تحق إذا كان باب الفرن مسدوداً. تحقق من أن المفصلة ليست منحنية أو مفتاح الباب القاطع مكسور.
الساعة أو المؤقت لا يعملان بشكل صحيح	تأكد من أن الفرن تتم تغذيته بشكلٍ مناسب بالتيار الكهربائي. انظر الفقرات الخاصة بالساعة في صفحة 16 و .
رطوبة مفرطة	عند استخدام نمط الطهي في الفرن يجب تسخين الفرن مسبقاً. تُزيل الطرق المزودة بالتهوية في جميع الأحوال الرطوبة في الفرن (تُمثل هذه إحدى مميزات التهوية).
الخزف الحجري ينكسر	عند إزالة شبكة الفرن أو عند إعادة تثبيتها، ارفعها دائماً نحو الأعلى وتشد بقوة، يمكن أن ينكسر الحجر الخزفي.

سواء مع الطهي بالفرن التقليدي أو مع ذلك المزود بالتهوية فإنه يمكن الحصول على نتائج غير مرضية نظراً لمجموعة من الأسباب والتي تنتج من التشغيل السيئ للفرن. اطلع على الجدول الوارد أدناه للتعرف على أسباب المشاكل الأكثر شيوعاً. نظراً لأن حجم وشكل ومادة أدوات الفرن تؤثر بطريقة مباشرة على نتائج الطهي، فإن الحل الأفضل قد يكمن في استبدال أدوات الفرن القديمة التي أصبحت داكنة أو تشوهت مع الوقت والاستخدام.

مشكلة الطهي	السبب
لا تتخذ أطباق الأطعمة اللون الذهبي بطريقة متجانسة	- لم يتم إجراء التسخين الأولي للفرن - وجود ورقة من الألمونيوم على الشبكة أو في قاع الفرن - أدوات الفرن كبيرة للغاية على الوصفة - الصواني متلامسة الواحدة مع الأخرى أو مع جدران الفرن
أطباق الطعام داكنة للغاية من الأسفل	- لم يتم إجراء التسخين الأولي للفرن - استخدام صواني من زجاج أو من معدن مطفأ اللون أو داكن. - وضع الشبكة غير صحيح - الصواني متلامسة الواحدة مع الأخرى أو مع جدران الفرن
أطباق الطعام جافة أو منكمشة بشكل مفرط.	- حرارة الفرن منخفضة للغاية. - لم يتم إجراء التسخين الأولي للفرن - يتم فتح باب الفرن بصفة متكررة - العبوة محكمة الغلق بورقة من الألمونيوم حجم الصينية صغير للغاية.
يتم طهي أطباق الطعام وتحميرها ببطء شديد	- حرارة الفرن منخفضة للغاية. - لم يتم إجراء التسخين الأولي للفرن - يتم فتح باب الفرن بصفة متكررة - العبوة محكمة الغلق بورقة من الألمونيوم حجم الصينية صغير للغاية.
أسطح الفطائر لا تتحول للون الداكن من الأسفل أو تمتلك سطحاً طرياً سيئاً	- وقت الطهي بالفرن غير طويل بما يكفي - استخدام الصواني من الفولاذ اللامع - وضع الشبكة غير صحيح - حرارة الفرن منخفضة للغاية.
التورته ذات لون شاحب، مسطحة ويحتمل عدم طهيها من الداخل	- حرارة الفرن منخفضة للغاية. وقت الطهي بالفرن غير صحيح - اختبار التورته مبكراً جداً - يتم فتح باب الفرن بصفة متكررة جداً - يُحتمل أن حجم الصينية كبير للغاية
التورته مرتفعة في المنتصف وتوجد شروخ أعلاها	- حرارة الطهي بالفرن مرتفعة للغاية - وقت الطهي بالفرن طويل للغاية - الصواني متلامسة الواحدة مع الأخرى أو مع جدران الفرن - وضع الشبكة غير صحيح حجم الصينية صغير للغاية.
حواف أسطح الفطائر ذهبية بشكل مفرط	- حرارة الفرن مرتفعة للغاية - حواف السطح دقيقة بشكل مفرط

ملحوظة: يُعد من الطبيعي وجود حركة خفيفة بين الألواح الزجاجية الوسيطة والدعامات الجانبية حيث أنها تعمل على نعويض عمليات التمدد الحرارية للألواح الزجاجية.

6. ضع مجموعة الألواح الزجاجية الثلاثة بين الحاملين وأعد وضع الوزرة العلوية.

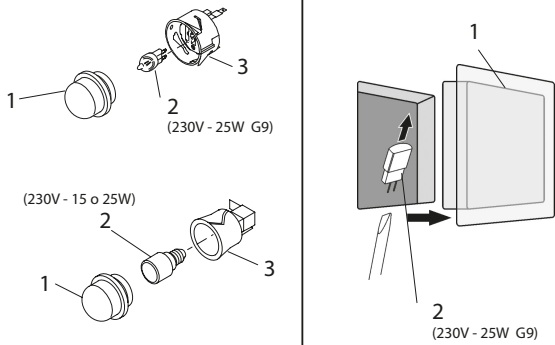


### استبدال مصباح الفرن



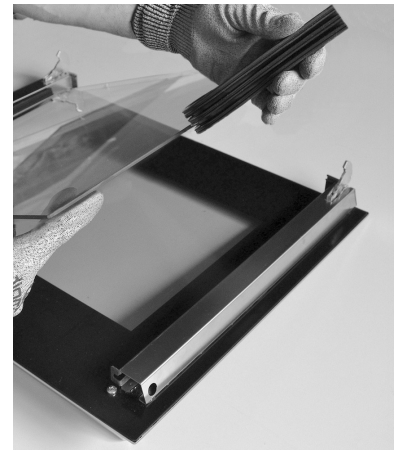
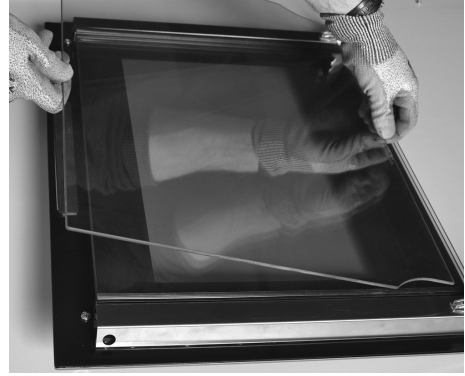
تأكد من أن:

- كل من الفرن والمصابيح باردة وأن التغذية الكهربائية مفصولة قبل استبدال المصباح (المصابيح). بخلاف ذلك، يوجد خطر الصعقات الكهربائية أو الحروق.
- يجب أن تكون أغطية المصابيح في مكانها عند استخدام الفرن.
- تُقيد أغطية المصابيح في حماية المصباح من الكسر.
- أغطية المصابيح مصنوعة من الزجاج. تتناولها بعناية لتجنب كسرها. الزجاج المكسور قد يسبب جروحاً.

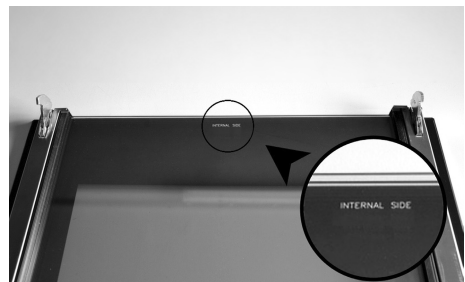
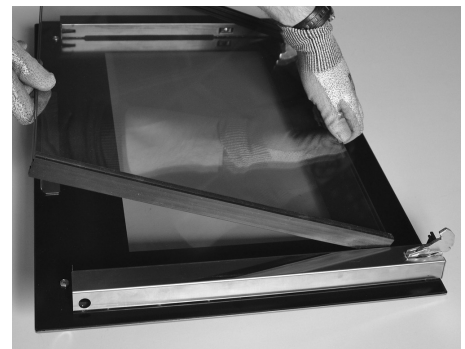


- 1 افصل تيار التغذية الرئيسية (من المنصهر أو اللوحة الكهربائية).
- 2 أزل غطاء المصباح (1).
- 3 أزل المصباح (2) من حامل المصباح (3).
- 4 استبدل المصباح (2) بالمصباح الجديد. تجنب لمس المصباح بالأصابع، حيث أن دهن الأيدي قد تسبب إتلاف المصباح عندما يصبح ساخناً.
- 5 استخدم مصباح يمتلك نفس القدرة الفولتية ونفس الوات (انظر الشكل).
- 6 أعد ربط غطاء المصباح (1).
- 7 أعد تشغيل التيار (من اللوحة الكهربائية)

4. اسحب الزجاج الداخلي على النحو الموصوف أدناه. اسحب الزجاج الثاني والثالث (الألواح الوسيطة) من أجل تنظيفها عن طريق سحب القطاع المصنوع من المطاط.



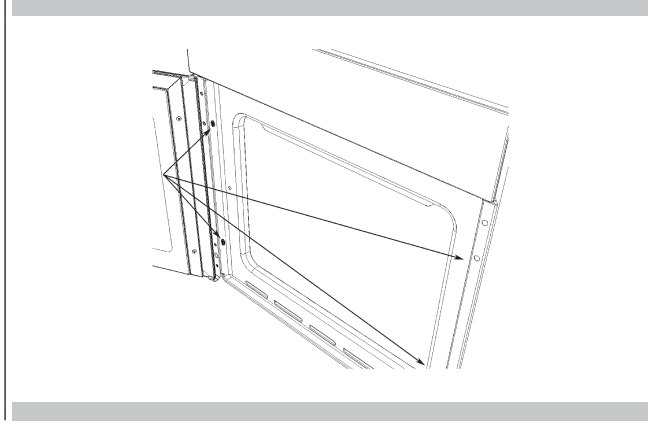
5. بعد النظافة من أجل إعادة وضع الألواح الزجاجية الوسيطة اعمل بطريقة عكسية، مع التأكد من أن الألواح الزجاجية تمتلك كتابة INTERNAL SIDE (الجانب الداخلي) موجهة بحيث يمكن قرانها بشكل صحيح.



## إزالة قضبان باب الفرن

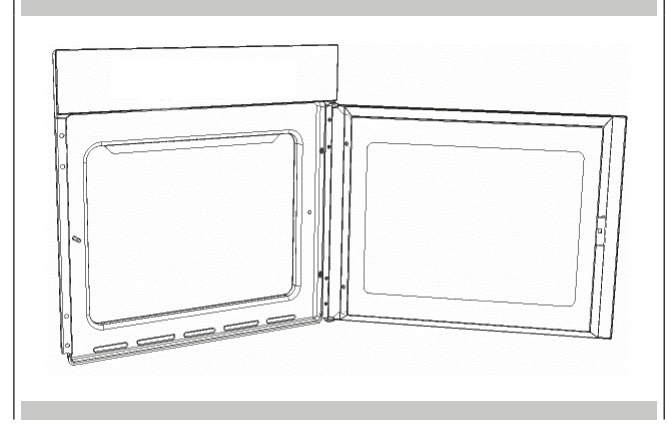
ملحوظة: تأكد من أن باب الفرن مواز تماماً للوحة الأمامية. بخلاف ذلك، قم بضبطه بواسطة المسامير المدخلة للتو.

7. قم بتثبيت الفرن في التجويف باستخدام المسامير الأربعة والقطع البلاستيكية السمكية الواردة.



1. قَرّر إن كنت ترغب في فتح الباب نحو اليمين أو نحو اليسار قبل وضع الجهاز الكهربائي المنزلي في تجويف الفرن.

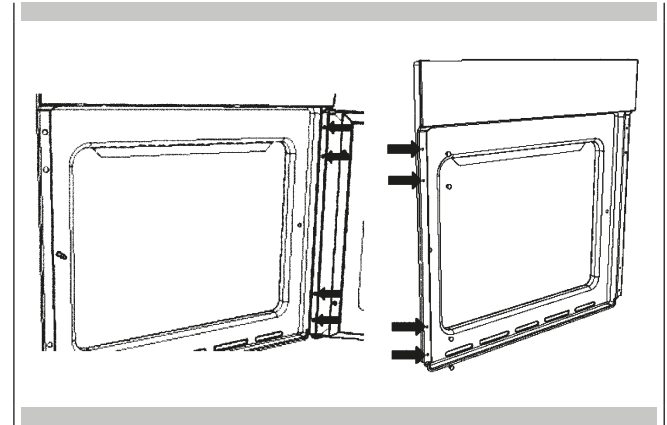
2. افتح الباب تماماً



3. أزل مسامير التثبيت الأربعة من مفصلات الباب.

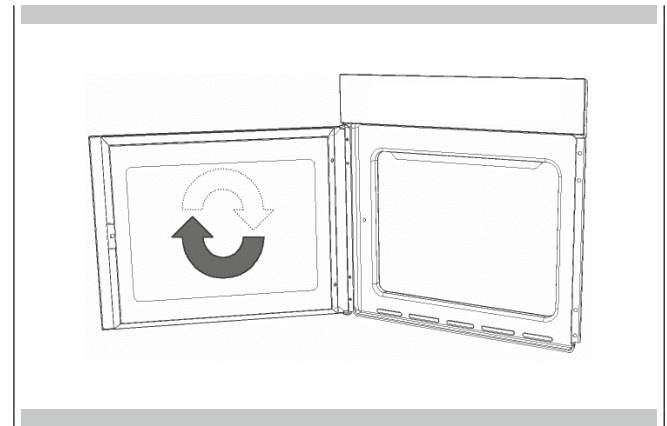
## كيفية فك ألواح الزجاج الداخلية من الباب البانورامي "الزجاج الكامل"

1. ارتدي قفازات واقية.
2. ضع الباب على سطح أفقي مع إسناده على قطعة قماش لينة لتجنب الخدوش على الجانب المرني منه.
3. اضغط في نفس الوقت على زري السدادتين الجانبيتين مع إخراج الوزرة العلوية.



4. أزل السدادات البلاستيكية الأربعة من الجوانب المقابلة لها وقم بفك دبابيس التثبيت.

5. أدّر الباب 180°.



6. تأكد من أن الباب مثبت في موقعه الجديد باستخدام الأربعة مسامير المزالين سابقاً.

## إزالة الباب

## تنبيه



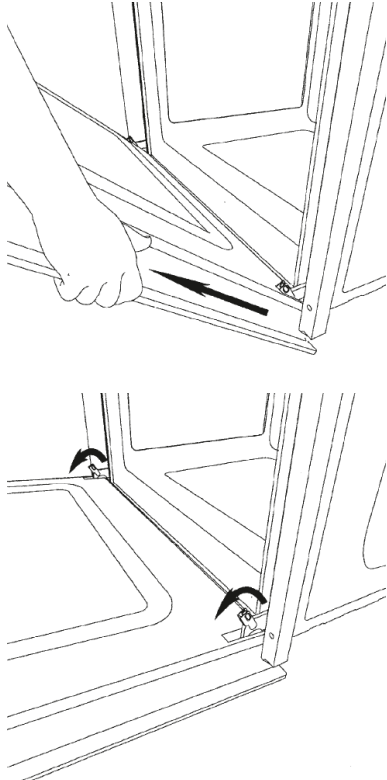
تأكد من أن:

- الفرن بارد والتغذية الكهربائية مفصولة قبل إزالة الباب. بخلاف ذلك، يوجد خطر الصعقات الكهربائية أو الحروق.
- باب الفرن ثقيل وهش. استخدم كلتا اليدين من أجل إزالة باب الفرن. باب الفرن مصنوع من الزجاج. تناوله بعناية لتجنب كسره.
- أمسك بجوانب الباب فقط. لا تمسك المقبض، حيث أنه قد ينزلق من يديك ويسبب أضراراً أو جروحاً.
- إن لم يتم الإمساك بالفرن بطريقة شديدة وصحيحة، يمكن أن يؤدي إلى جروح على الشخص وأضرارٍ بالمنتج.

## إزالة قضبان باب الفرن

يمكن أن يُزال باب الفرن بسرعة وببساطة. لتنفيذ ذلك، اعمل على النحو التالي:

- افتح الباب بالكامل.
- ارفع الرافعتين المعروضتين أدناه.
- أغلق الباب حتى الإيقاف الأول (الذي تسببه الروافع المرفوعة).
- ارفع الباب نحو الأعلى وإلى الخارج من دعائم التركيب.
- لإعادة تركيب الباب، ضع المفصلات على الدعائم وأخفض الرافعتين.



لا تستخدم منظفات مسببة للتآكل ولا أدوات تنظيف بالبخار من أجل التنظيف.

## تنبيه



لا تستخدم أدوات تنظيف مسببة للتآكل أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث أنه قد يؤدي إلى خدش السطح مما يتسبب في تكسير الزجاج.

## النظافة

## النظافة المساعدة

إنها دورة على درجة حرارة عالية (250° مئوية) تصاحب الألواح ذاتية التنظيف من أجل التنظيف الرقيق والغير عدواني لتجفيف الفرن. يصاحب التشغيل الصحيح استخدام الألواح الجانبية وتغطية المروحة الحفازة؛ الفرن معالج بدهان خاص وبهيككل دقيق المسام الذي يفرق الدهون المتناثرة بفضل عملية أكسدة حفازة والتي تحول البقايا إلى منتجات دهنية. لا يتم تنشيط وظيفة الترتيب إلا عندما لا يتم اختيار أية وظيفة، هكذا: أشعل الفرن واضغط على الرمز المعروض في الشكل لمدة خمس ثوانٍ.

## تنبيه






تتم عملية النظافة على حرارة 250° مئوية وتستغرق ساعة. لا تستخدم هذه العملية من أجل طهي المواد الغذائية!

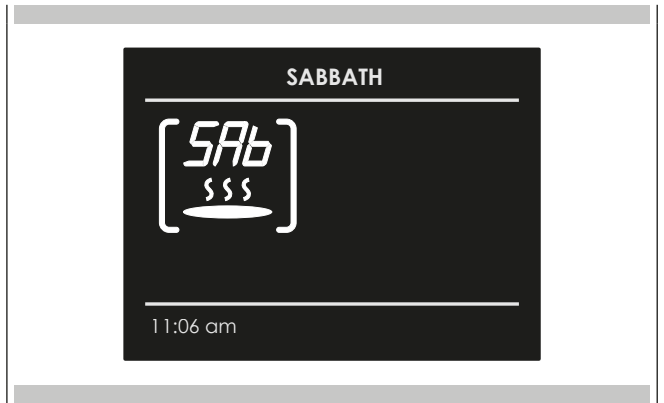
يتم تنشيط مصباح الفرن ويمكن أن ينطفئ ويعود للإضاءة في أية لحظة. تعمل جميع الألواح ذاتية التنظيف بطريقة فعالة لثلاثين دقيقة نظافة، بعد هذا الحد يمكن استبدال الألواح. لا يجب أن تُنظف الألواح إلا بماء الصنبور وعند استبدالها يمكن طلبها من بائعكم المتخصص.

وظيفة طريقة Sabbath الخاصة بفرنكم تلتزم بالقواعد العبرية. تسمح هذه الوظيفة للفرن بتنفيذ وظيفة إستاتيكية فقط.

عند اختيار وظيفة Sabbath، يتم إيقاف تفعيل الوظائف التالية:


- مصابيح الفرن
- جميع المفاتيح ما عدا ON/OFF
- وظيفة جهاز الاستشعار الحراري للحم
- وظائف الطهي المحددة بالوقت
- وظيفة المؤقت
- أيقونة صفحة الشاشة ثابتة وغير متحركة مثل حالة طريقة الطهي التقليدية.
- صفحة الشاشة والإشارات الصوتية الأساسية.

من أجل ضبط وظيفة طريقة Sabbath، أشعل الفرن واختار أيقونة  واضغط على مفتاح . اختر وظيفة Sabbath بواسطة السهمين < و > والتأكيد بواسطة المفتاح . تبدأ الوظيفة في التشغيل عن طريق عرض الأيقونة على صفحة الشاشة.




ملحوظة: تستغرق الوظيفة 72 ساعة بحد أقصى.

لا يمكن ضبط درجة الحرارة ولكنها تبقى ثابتة عند 140° فهرنهايت (60° مئوية) يمكن إيقاف تفعيل هذه الوظيفة في أية لحظة بالضغط على مفتاح OFF.



4. في هذه النقطة، يمكن حفظ الوصفة على "شخصية" باختيار "حفظ" مع التأكيد بواسطة مفتاح .




ملحوظة إن تم تغيير قيم الوقت والوزن ولم يتم حفظها فوراً، فإنه في نهاية الوصفة، تظهر رسالة تطلب منكم إن كنت ترغب في الحفظ أم لا.

5. من أجل بدء تشغيل الوصفة، اضغط على المفتاح .

#### إلغاء وصفة مخصصة:





1. من أجل إلغاء وصفة من قائمة الوصفات المخصصة، اختر الوصفة.
2. اضغط على المفتاح  وحدد الاختيار وقم بالتأكيد بواسطة المفتاح .





7. من أجل بدء تشغيل وصفة، قم بالتأكد بالمفتاح .
- أثناء الوصفة، تطلب منك سلسلة من الرسائل الصوتية والبصرية تنفيذ العمليات التالية. اتبع ببساطة التعليمات الواردة على الشاشة.
8. بعد الطهي، ينطفئ الفرن وتبلغ إشارة صوتية بانتهاء الوصفة.

#### حفظ وصفة مخصصة:

بمجرد إتمام اختيار الوجبة، فإن إعدادات "الوقت" و "الوزن" يمكن أن يتم تغييرها ويمكن حفظ الوصفة بين تلك "الشخصية".

1. بمجرد إتمام اختيار الوجبة، اضغط على مفتاح  والتأكد بواسطة مفتاح .
2. من أجل تغيير الوزن، أدخل الوزن المرغوب به بواسطة السهمين  والتأكد بواسطة مفتاح .



3. ينتقل الفرن أوتوماتيكياً إلى وقت الطهي. من أجل تغيير هذا الوقت، استخدم السهمين  والتأكد مجدداً بواسطة مفتاح .



وظيفة الوصفات الخاصة بفرنكم تمنحكم إمكانية طهي الأواني بدون وجوب ضبط الفرن يدوياً في كل مرة. باختيار وصفة "SET"، فإن طريقة الطهي والحرارة ووقت الطهي يتم ضبطهم أوتوماتيكياً بناءً على الوصفة المختارة من القائمة.

معلومات معروضة	قائمة الوصفات	حالة الطعام	نوع الطعام	قائمة الوصفات
نوع الأداة الملحقة موضع المستوى وزن الطعام وقت الطهي التسخين الأولي المطلوب (نعم/لا)	الخبز والبيتزا والأطباق الأولى	طازج		محددة مسبقاً أو شخصية
		مجمد		
	اللحم	كامل		
		المُقطَّع		
	الدواجن	كامل		
		المُقطَّع		
	السماك	كامل		
		المُقطَّع		
	الخضروات	-		
		-		
	الثورتة	-		
		-		

#### اختيار وصفة محددة مسبقاً:

1. أشعل الفرن، اختر الأيقونة واضغط على المفتاح .
2. باستخدام السهمين اختر قائمة "المضبوطة مسبقاً" أو "الشخصية" وقم بالتأكيد بواسطة المفتاح .
3. اختر نوع الطعام اللازم طهيه باستخدام السهمين والسهمين والتأكيد بواسطة المفتاح .
4. باستخدام السهمين اختر بين "طازج" أو "مجمد" أو في حالات أخرى بين "كامل" أو "مُقطَّع" وقم بالتأكيد بواسطة المفتاح .
5. اختر الوصفة المطلوبة بواسطة السهمين والتأكيد بواسطة المفتاح .
6. عند اختيار الوصفة، تظهر الصفحة التالية على الشاشة:

ROASTED TURKEY	
RECTANGULAR GRID	
LEVEL	1
WEIGHT	3800g
COOKING TIME	03:00
PREHEAT	YES
START	SAVE

## جدول التجفيف

مراقبة التجفيف	وقت التجفيف تقريباً* (ساعات)	الإعداد	المادة الغذائية
اللبن قليلاً	11 - 15	مغمور في 4/1 فنجان من عصير الليون و 2 فنجانين من الماء، 4/1 شريحة.	الفاكهة التفاح
اللبن قليلاً	11 - 15	مغمور في 4/1 فنجان من عصير الليون و 2 فنجانين من الماء، 4/1 شريحة.	الموز
اللبن، جلدي، صمغي	10 - 15	اغسه وغطه بإحكام. بالنسبة للكرز الطازج، أزل البذور	الكرز
قشرة البرتقال: الجافة والهشة	2 - 4	القشور:	قشور وشرائح البرتقال
شرائح البرتقال: القشرة جافة وهشة، الفاكهة رطبة قليلاً	12 - 16	الشرائح:	
طرية ولينة	9 - 13	مغلقة بإحكام	حلقات الأناناس
جافة، هشة	12 - 17	اغسه وغطه بإحكام. شرائح سمكة 2/1، القشرة (الخارجية) على الشبكة	الفاصوليا
جلدية غير رطبة بداخلها	16 - 20	اغسه وغطه بإحكام. أزل غشاء الفلفل، اقطعه بالعرض إلى قطع 1" تقريباً	الخضروات الفلفل الرومي
صلبة وجلدية، جافة	7 - 12	اغسه وغطه بإحكام. اقطع الساق قطعه إلى شرائح 8/1"	عيش الغراب
جافة، ذات لون أحمر طوبي	16 - 23	اغسها وغطها بإحكام. قطعها إلى شرائح سمكة 8/1"، جففها جيداً	الطماطم
مقormeشة وهشة	3 - 5	جففها على 120° فهرنهايت (60° مئوية)	التوابل البدقوش، المريمية، البقدونس، الزعتر، الكرفس
مقormeشة وهشة	3 - 5	جففها على 120° فهرنهايت (60° مئوية) استخدم أوراق الريحان 3 - 4 بوصة من الطرف. رشها بالماء، قم بهزها للتخلص من الماء وجففها.	الريحان

أوقات الطهي بالشواء القياسي أو بالتهوية تكون تقريبية وقد تختلف بشكل طفيف. أوقات الطهي تقريبية وتعتمد أيضاً على سمك وحرارة البداية في اللحم قبل الطهي.

### اقتراحات وتقنيات الطهي بالشواء

- ضع الشبكة في الوضع المطلوب قبل إشعال الفرن.
- استخدم طهي الشواء وباب الفرن مغلق.
- قم بالتسخين الأولي للفرن لمدة 5 دقائق قبل استخدامه.
- استخدم صنية من قطعيتين.
- أدر اللحوم في منتصف الطهي (اطلع على الطهي بالشواء والتهوية).
- أوقات الطهي بالشواء القياسي أو بالتهوية تكون تقريبية وقد تختلف بشكل طفيف.
- أوقات الطهي تقريبية وتعتمد أيضاً على سمك وحرارة البداية في اللحم قبل الطهي.

### اقتراحات وتقنيات التجفيف

- يمكن تنفيذ التجفيف باستخدام طريقة المجفف. يتم استخدام حرارة أكثر انخفاضاً ويقوم الهواء الساخن الدائر بإزالة الرطوبة ببطء من أجل حفظ المواد الغذائية.
- حرارة طريقة المجفف مبرمجة مسبقاً على 140° فهرنهايت (60° مئوية).
- درجات الحرارة المتاحة في طريقة المجفف تتراوح بين 120° فهرنهايت (50° مئوية) و 160° فهرنهايت (70° مئوية).
- يمكن استخدام عدة شبكات في نفس الوقت.
- تتطلب بعض المواد الغذائية حتى 14-15 ساعة من الوقت من أجل التجفيف الكامل.
- اطلع على كتاب حفظ المواد الغذائية للحصول على الأوقات النوعية وإدارة المواد الغذائية المختلفة.
- هذه الطريقة مناسبة لتشكيله من الفواكه والخضروات والتوابل وشرائح اللحم.
- يمكن شراء شبكات التجفيف من المحلات المتخصصة بالمطابخ.
- عند استخدام الأوراق، فإنه يمكن امتصاص رطوبة بعض المواد الغذائية (مثل شرائح الطماطم أو شرائح الخوخ) قبل بداية التجفيف.

- طهي الألباق بوقت طهي بالفرن أقل من 30 دقيقة يجب أن تتم مراقبته 5 دقائق قبل الوقت المحدد في الوصفات القياسية للطهي بالفرن.
- إن كان سيتم طهي الألباق في الفرن لمدة تزيد عن 40 - 45 دقيقة، فإ وقت الطهي بالفرن ينبغي أن ينخفض بنسبة 25%.

### اقتراحات وتقنيات الطهي بالتهوية

- لا تقم بالتسخين الأولي للطهي بالتهوية
- قم بالطهي في صنية ذات حواف منخفضة ومكتشوفة.
- عند طهي بالتحمير دجاج أو ديك رومي كاملين، قم بخياطة الأجنحة خلف الظهر واربط الأرجل بشكل ليس شديداً بخيط مطبخ.
- استخدم صنية من قطعيتين من أجل الطهي بالتحمير المكشوف.
- استخدم جهاز الاستشعار الحراري أو ترمومتر للحم لتحديد الطهي الداخلي في درجة الحرارة "النهائية".
- أعد مراقبة الحرارة الداخلية للحم أو الدجاج عن طريق إدخال ترمومتر اللحم في نقطة أخرى.
- قد تحتاج الطيور ذات الأحجام الكبيرة إلى تغطيتها بورقة من الألمونيوم (ومنحها اللون الوردي في طاسة) أثناء جزء من وقت الطهي بالتحمير من أجل منع اللون الذهبي المفرط.

### اقتراحات وصفات سهلة وسريعة

- قم بالتحويل من من الطهي السفلي القياسي إلى الطهي بالتهوية:
- لا يجب تخفيض درجات الحرارة.
- تتطلب شرائح اللحم المحمرة والقطع الكبيرة من اللحم بوجه عام من 10-20% أقل بالنسبة لوقت الطهي. راقب الطهي مقدماً.
- الأغذية المسلوقة أو المطهية ببطء في الفرن المغطاة أثناء الطهي بالتهوية تُطهى تقريباً في نفس الوقت.
- لدواعي صحية، فإن الحرارة الصغرى للدجاج المشوي تكون 165° فهرنهايت (75° مئوية).
- بعد إخراج المنتج من الفرن، ضعه على ورقة من الألمونيوم لمدة 10 - 15 دقيقة قبل تقطيعه إن لزم الأمر من أجل زيادة الحرارة النهائية للأطباق بمقدار 5° - 10° فهرنهايت (3° - 6° مئوية).

أوقات الطهي تقريبية وتعتمد أيضاً على سمك وحرارة البداية في اللحم قبل الطهي.

### اقتراحات وتقنيات الطهي بالشواء والتهوية

- ضع الشبكة في الوضع المطلوب قبل إشعال الفرن.
- استخدم طهي الشواء بالتهوية وباب مغلق.
- لا تقم بالتسخين الأولي للفرن
- استخدم صنية من قطعيتين.
- أدر اللحوم في منتصف الطهي (اطلع على الطهي بالشواء والتهوية).

- طهي منتجات الفرن على أكثر من شبكة يتم تنفيذه على شبكات في الموضع 1، 2، 3 و 4. يمكن استخدام جميع الشبكات الأربعة لأنواع الحلويات والبسكويت والمقبلات.

- الطهي بالفرن على شبكتين استخدم الموضعين 1 و 3.

- عندما يتم طهي فطيرة بالفرن على أربعة طبقات في نفس اللحظة، قم بتوزيع الصواني بحيث لا تكون إحداها مباشرة فوق الأخرى. للحصول على نتائج أفضل، ضع الحلويات في الجزء الأمامي من الشبكة العلوية وفي الجزء الخلفي من الشبكة السفلية (انظر الصورة على اليمين). اترك مسافة 1" - 1 1/2" (2,5 - 3سم) حول الصينية.

- تحويل الوصفات الخاصة بكم يمكن أن يكون سهلاً. اختر الوصفة التي يمكن أن تعمل جيداً في الطهي بالتهوية.

- قم بتقليل حرارة ووقت الطهي إن لزم الأمر. قد يلزم الأمر بعض التجارب والأخطاء من أجل الوصول إلى النتيجة المثالية. سجل التقنية الخاصة بك للمرة القادمة التي سترغب فيها في تحضير الوصفة مع استخدام الطهي بالتهوية.

• توجد اقتراحات حل مشاكل الطهي بالفرن في صفحة 35.

#### الأواني الموصى بها لطريقة الطهي السفلي بالتهوية:

المقبلات والبسكويت والحلويات من القهوة

الحلويات (من 2 إلى 4 شبكات) الخبز بالخميرة الطازجة.  
كعك محشو بالكريمة

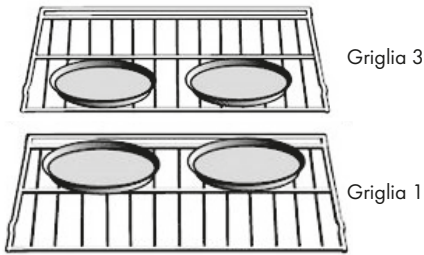
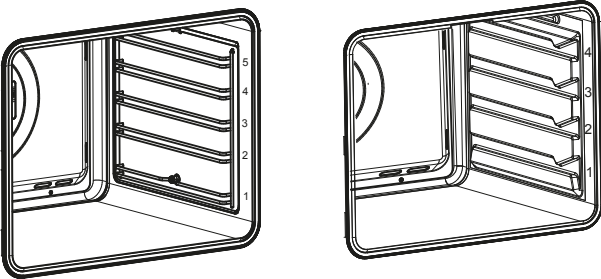
الكعك

المسلوقات والمقبلات

منتجات الفرن (موضع الشبكة 1، 2، 3)

المنتجات المخمرة في الهواء (سوفليه والحلويات المزينة بمرنغ وتورته باراديزو وتورته شيفون)

موضع الشبكة



#### اقتراحات وصفات سهلة وسريعة

قم بتحويل من الطهي السفلي القياسي إلى الطهي بالتهوية:

- قم بتخفيض الحرارة بمقدار 25° فهرنهايت (15° مئوية).
- استخدم نفس وقت الطهي بالفرن إن كان أقل من 10 - 15 دقيقة.

#### اقتراحات وتقنيات الطهي

يعني الطهي إعداد الأطعمة بالهواء الساخن. يتم استخدام كل من العناصر العلوية والسفلية في الفرن من أجل تسخين الهواء، غير أنه لا يتم استخدام المروحة لتدوير الهواء. اتبع الوصفة أو الإرشادات الخاصة بالأطعمة المطهية مسبقاً للحصول على درجات الحرارة والأوقات والوضع الخاص بالشواء. يتنوع وقت الطهي بالتحمير مع حرارة المكونات والأحجام والشكل والتشطيب الخاص بأدوات الطهي في الفرن.

#### خطوط إرشادية عامة

- للحصول على أفضل النتائج، قم بالطهي أواني الأطعمة في الفرن على رف واحد فقط على مسافة 1 - 1 1/2" (2,5 - 3سم) بين الأدوات وجدان الفرن.

• استخدم الشبكة عند اختيار طريقة الطهي في الفرن.

• قم بفحص الطهي عند وقت الطهي الأدنى.

- استخدم المنتجات المصنوعة من المعدن (المانعة للالتصاق أو غيرها) أو الزجاج المقاوم للحرارة أو الزجاج السيراميكي أو السيراميك أو أدوات أخرى مناسبة للفرن.

- عند استخدام الزجاج المقاوم للحرارة، قم بتقليل الحرارة الموصى بها بمقدار 25° فهرنهايت (15° مئوية).

• استخدم صواني الفرن بحواف أو بدونها أو القوالب الخاصة بالفرن.

- الصواني المصنوعة من المعدن الداكن أو المزودة بأغطية مانعة للالتصاق تطهو بمقدار أسرع مع الحصول على لون ذهبي أكثر. تطيل صواني الفرن المعزولة وقت الطهي قليلاً لأغلبية الأطعمة.

- لا تستخدم أوراق الألمونيوم أو أطباق الألمونيوم المستخدمة لمرة واحدة لتغطية أجزاء من الفرن. الألمونيوم مادة مثالية عازلة وقد يتم حبس الحرارة أسفلها. سوف يُغير هذا من تنفيذ الطهي ويمكن أن يضر بتشطيب الفرن.

• تجنب استخدام الباب المفتوح من أجل إسناد الصواني.

• توجد اقتراحات حل مشاكل الطهي بالفرن في صفحة 35.

#### اقتراحات وتقنيات الطهي بالتدوير وبالتهوية

- قم بتقليل حرارة وصفة الطهي بالفرن بمقدار 25° فهرنهايت (15° مئوية).

- للحصول على نتائج أفضل، يجب أن يتم طهي الأواني مكشوفة، في صواني ذات حواف منخفضة من أجل استغلال تدوير الهواء على النحو الأفضل. استخدم صواني مصنوعة من الألمونيوم اللامع للحصول على نتائج إلا في حالة تحديد خلاف ذلك.

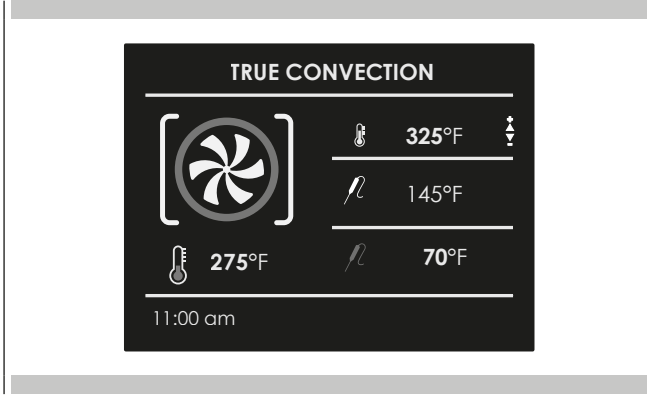
- يمكن استخدام الزجاج المقاوم للحرارة أو السيراميك. قم بتقليل الحرارة بمقدار 25° فهرنهايت (15° مئوية) عند استخدام أواني من الزجاج المقاوم للحرارة للحصول على انخفاض إجمالي بمقدار 50° فهرنهايت (30° مئوية).

- يمكن استخدام صواني من المعدن الداكن. لاحظ أن الأواني قد تصبح داكنة بشكل أسرع مع استخدام صواني الفرن من المعدن الداكن.

• عدد الشبكات المستخدمة يعتمد على ارتفاع الأواني اللازم طهيها.

- غالبية منتجات الفرن تُطهى بشكل جيد للغاية في الحمل الحراري. لا تحاول تحويل الوصفات مثل الكريماز وفطيرة البيض وفطيرة القرع أو فطيرة والتي لا ينتج منها أية فائدة من عملية التسخين بالتهوية. لا تستخدم طريقة الفرن القياسية بالفرن لهذا النوع من الأواني.

1. اضبط حرارة جهاز الاستشعار الحراري المطلوبة بواسطة السهمين  $\nabla$   $\Delta$  والتأكد بواسطة المفتاح  $\square$ .



2. بعد الضغط على المفتاح  $\square$ , يتم بدء تشغيل الطهي ويتم عرض على الشاشة جميع تفاصيل الطهي بجهاز الاستشعار الحراري.

• طريقة الطهي

• حرارة الفرن

• ضبط حرارة جهاز الاستشعار الحراري

• الحرارة الحالية لجهاز الاستشعار الحراري

بمجرد الوصول إلى الحرارة المضبوطة لجهاز الاستشعار الحراري، ينطفئ الفرن وتبلغ إشارة صوتية بانتهاء الطهي.

ملحوظة: بمجرد بدء الطهي، فإن الحرارة يمكن تغييرها في جميع الأحوال في أية لحظة، بواسطة السهمين  $\nabla$   $\Delta$ .

من أجل تغيير درجة حرارة جهاز الاستشعار الحراري، اضغط على مفتاح  $\square$  ثم مفتاح  $\leftarrow$  وأخير من جديد مفتاح  $\square$ .

تنبيه



- من أجل تجنب الحروق، استخدم قفاز المطبخ لإخراج جهاز الاستشعار الحراري للحم عندما يكون الفرن ساخناً.
- قم بإخراج جهاز الاستشعار الحراري دائماً باستخدام المقبض. إن تم إخراج باستخدام الكابل، قد يتلف.
- تأكد من أن الأطعمة قد تم فك تجميدها تماماً عندما إدخال جهاز الاستشعار الحراري. وإلا فإنه قد يتلف.

ملحوظة: لا يتم تفعيل جهاز الاستشعار الحراري للحم للتشغيل في جميع الوظائف (وظيفة جهاز الاستشعار الحراري للحم لا تتوفر حتى في الوصفات). إن تم إدخاله أثناء إحدى هذه الوظائف، تظهر رسالة إخراج جهاز الاستشعار الحراري على الشاشة.

إن تم إخراج جهاز الاستشعار الحراري للحم بشكل عرضي أثناء التشغيل، تظهر رسالة تحذير على الشاشة.

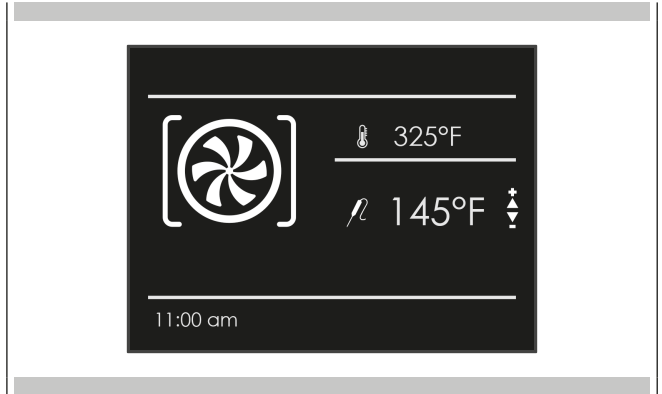
يمكن أن يتم ضبط درجة حرارة جهاز الاستشعار الحراري بين 104° فهرنهايت و 212° فهرنهايت (40° مئوية - 100° مئوية).

يحفظ الفرن درجة الحرارة الأخيرة التي تم ضبطها من قبل المستخدم.

أدخل سن جهاز الاستشعار الحراري في الجزء المركزي والأكثر سمكاً للحم. تأكد من أن جهاز الاستشعار الحراري للحم لا يلمس الدهن أو العظام أو أجزاء الفرن أو الأوعية.

عند إدخال جهاز الاستشعار الحراري للحم، يتم التعرف عليه أوتوماتيكياً وتظهر أيقونة  $\curvearrowright$  على الشاشة.

عند بدء تشغيل طريقة طهي وجهاز الاستشعار الحراري مُدخل، تظهر أوتوماتيكياً صفحة الشاشة من أجل ضبط الوظيفة.



من أجل تجنب تكاثر البكتيريا، من الضروري اتخاذ الإجراءات التالية:

- لا تفك تجميد الأطعمة في حرارة البيئة، ولكن دائماً في الثلاجة أو في الفرن باستخدام الوظيفة المخصصة لذلك. في هذه الحالة الأخيرة قم بطهي الطعام فوراً بعد فك التجميد.
  - قم بشهو الدجاج قبل تناوله بوقت قليل. لا تشتري أبداً الدجاج المحشو المعبأ واشتري الدجاج المحشو المطهي مسبقاً عندما تقصد تناوله خلال ساعتين.
  - قم بتتبيل الطعام في الثلاجة، وليس على درجة حرارة البيئة.
  - استخدم جهاز الاستشعار الحراري للأطعمة من أجل مراقبة حرارة اللحم والسمك والدجاج إن كان سمكها يتجاوز 5 سم من أجل التأكد من عدم وصولها إلى درجات الحرارة الصغرى للطهي.
  - تأتي الأخطار الأكبر من الدجاج المطهي بشكل سيء، والذي يكون خطراً على الأخص بسبب السالمونيلا.
  - تجنب قطع عملية الطهي، مثلاً، عن طريق الطهي الجزئي للأواني، وحفظها وإكمال طهيها لاحقاً. يزيد هذا التتابع من تكاثر البكتيريا بسبب درجات الحرارة "الساخنة" داخل الأواني.
  - قم بتحمير اللحم والدجاج في الفرن على درجات حرارة لا تقل عن 165° مئوية.
- ملاحظة: لا تستخدم إلا جهاز الاستشعار الحراري للحم الوارد مع الجهاز الكهربائي المنزلي.
- في جميع الحالات، نوصي بالإطلاع على هذا الجدول المستخرج من قاعدة بيانات السلامة الوطنية للغذاء (الولايات المتحدة الأمريكية).

عند طهي شرائح اللحم أو الدجاج بالتحمير، فإن هذه تعتبر الطريقة الأفضل متى يتم طهي الإناء بشكل مناسب.

هذا الفرن يتم تزويده حسب الاختيار بوظيفة جهاز الاستشعار الحراري للحم من أجل استشعار الحرارة الداخلية للحم وإيقاف الطهي بمجرد الوصول إلى القيمة المضبوطة.

عند استخدام جهاز الاستشعار الحراري، فإن الفرن يتحكم أوتوماتيكياً في وقت الطهي.

ملحوظة: يُعد جهاز الاستشعار الحراري للأطعمة ملحق تكميلي متوفر فقط في بعض إصدارات المنتج.

يُعد اللبن والمذاق والطعم ثمرة التحكم الدقيق والفعال.

جهاز الاستشعار الحراري للأطعمة عبارة عن ترمومتر والذي، عند إدخاله في الإناء، يسمح بمراقبة حرارتها الداخلية واستخدامها من أجل تحديد نهاية الطهي. اللحم، مثلاً، يمكن أن تبدو مطهية من الخارج، غير أنها قد تكون لا تزال وردية من الداخل!

الحرارة التي تصل إليها الأواني أثناء الطهي ترتبط ارتباطاً وثيقاً بمشاكل الصحة والنظافة الصحية. يمكن أن تتواجد البكتيريا في أي نوع من اللحم والدجاج والأسماك وكذلك في البيض النيئ.

بعض أنواع البكتيريا تؤدي إلى تدهور الطعام، أنواع أخرى مثل السالمونيلا وكامبيلوباكتر جيجوني وليستيريا مونوسيتوجينيس وإسكيريكا كولاي وستافيلوكوس أوريو، يمكن أن تضر الصحة بشكل خطير. تتكاثر البكتيريا بشكل أسرع في درجات الحرارة الأعلى من 4.4° حتى 60° مئوية. يمثل اللحم المفروم خطراً بشكل خاص من وجهة النظر هذه.

الإثناء	درجة الحرارة الداخلية الصغرى.
المفروم	
البرجر	71° مئوية
اللحم البقري والبتلو والضأن والخنزير	74° مئوية
الدجاج، الديك الرومي	74° مئوية
اللحم البقري والبتلو والضأن	
اللحم المحمر وشرائح اللحم:	
اللحم بالدم	لا تُذكر حرارة طهي اللحم بالدم في قاعدة بيانات السلامة الوطنية للغذاء نظراً لأنها غير آمنة من الناحية الصحية.
قليلة الطهي	63° مئوية
متوسطة	71° مئوية
جيدة الطهي	77° مئوية
لحم الخنزير	
اللحم بالصلوع واللحم المحمر وشرائح المشوية:	
متوسطة	71° مئوية
جيدة الطهي	77° مئوية
لحم الخنزير الطازج	71° مئوية
السجق الطازج	71° مئوية
الدواجن	
دجاج كامل أو قطع	82° مئوية
البط	82° مئوية
الديك الرومي الكامل (الغير محشو)	82° مئوية
صدر الديك الرومي	77° مئوية

تأكد من ضبط الوقت والتاريخ بطريقة صحيحة.  
الطريقة المحددة بوقت تُطفئ الفرن في نهاية وقت الطهي.

تنبيه



لا تترك الأواني أبداً في الفرن لأكثر من ساعة قبل وبعد الطهي. قد يتسبب ذلك في تدهور حالة الأواني نفسها.

ملحوظة: لا يمكن أن تُستخدم الوظائف المحددة بوقت إن كان جهاز الاستشعار الحراري للحم نشطاً. يبلغ وقت الطهي الأقصى الذي يمكن ضبطه 12 ساعة.

## وقت الطهي

استخدم وظيفة "وقت الطهي" من أجل تشغيل الفرن لفترة محددة من الوقت. يبدأ الفرن في التشغيل فوراً وينطفئ أوتوماتيكياً بمجرد انتهاء الوقت.

## ساعة الانتهاء

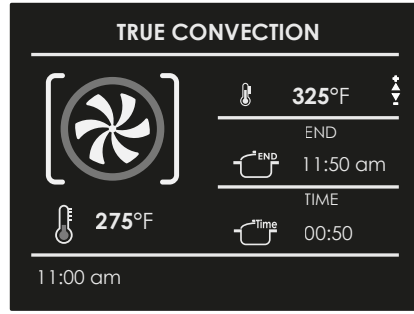
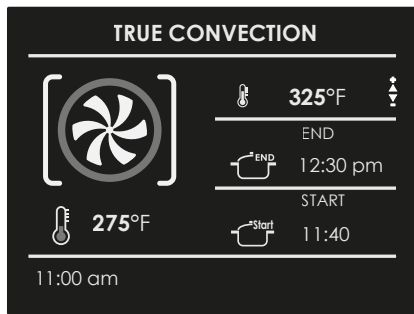
استخدم وظيفة "ساعة الانتهاء" من أجل تأخير بدء تشغيل الطهي المحدد بوقت. أدخل ساعة نهاية الطهي وسوف يحسب الفرن أوتوماتيكياً ساعة بدء التشغيل. يعمل الفرن وينطفئ أوتوماتيكياً.

## من أجل ضبط طريقة محددة بوقت.

- اختر طريقة الطهي والحرارة.
- توجد طريقتان من أجل ضبط الوظيفة.
  - اختر من أجل ضبط المدة واضغط على .
  - اختر من أجل ضبط ساعة التوقف واضغط على .
- بعد اختيار إحدى الخيارات المذكورة أعلاه، اضبط الوقت بواسطة السهمين والتأكد بالمفتاح .
- بعد الضغط على المفتاح ، يتم بدء تشغيل الطهي ويتم عرض المعلومات الخاصة بوقت الطهي على صفحة الشاشة.
  - طريقة الطهي
  - الحرارة
  - وقت الطهي
  - نهاية وقت الطهي

## من أجل تأخير بدء الطريقة المحددة بوقت

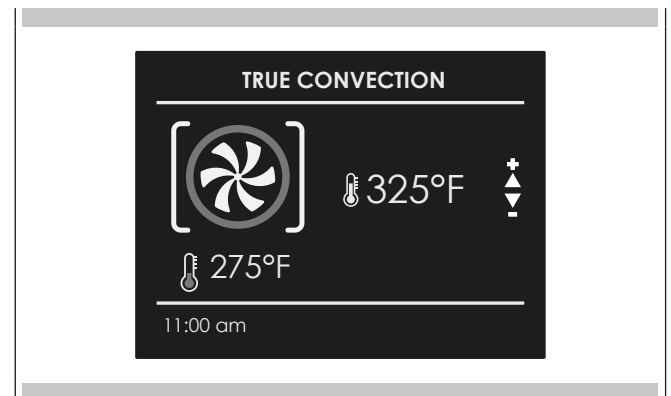
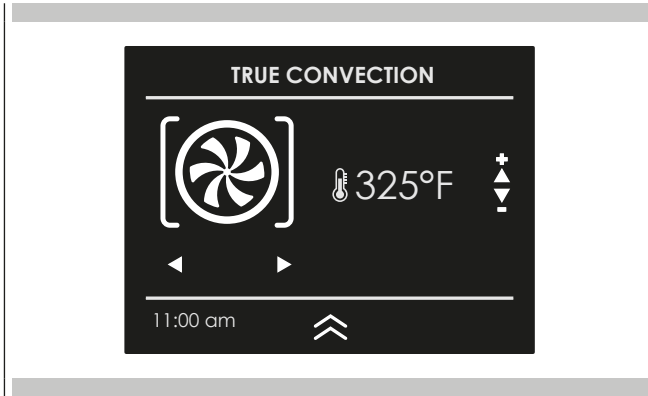
- أولاً قم بضبط وقت الطهي المطلوب على النحو المشار إليه في فقرة "وقت الطهي".
- اختر من أجل ضبط ساعة التوقف واضغط على .
- اضبط ساعة توقف الطهي بواسطة السهمين والتأكد بواسطة المفتاح .
- بعد الضغط على مفتاح ، تدخل الوظيفة إلى وضع الاستعداد ويتم عرض تفاصيل الطهي المؤخر على الشاشة.
  - طريقة الطهي
  - الحرارة
  - نهاية الطهي
  - بدء تشغيل الطهي



- بعد الطهي، ينطفئ الفرن وتبلغ إشارة صوتية بانتهاء الطهي.  
من أجل تغيير وقت الطهي عندما يكون الفرن مُشغلاً بالفعل، اضغط ببساطة على مفتاح وأدخل وقت الطهي الجديد قبل الضغط مجدداً على المفتاح .

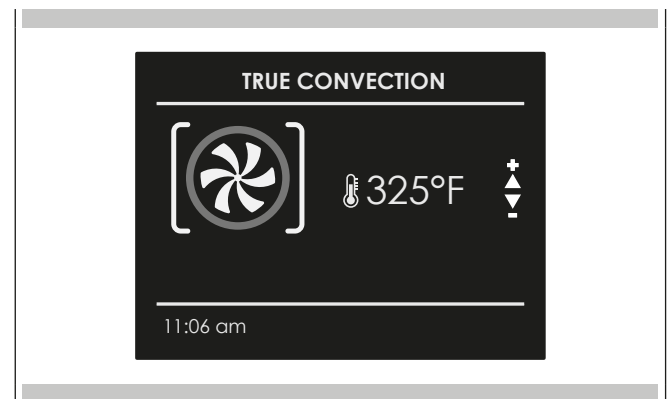
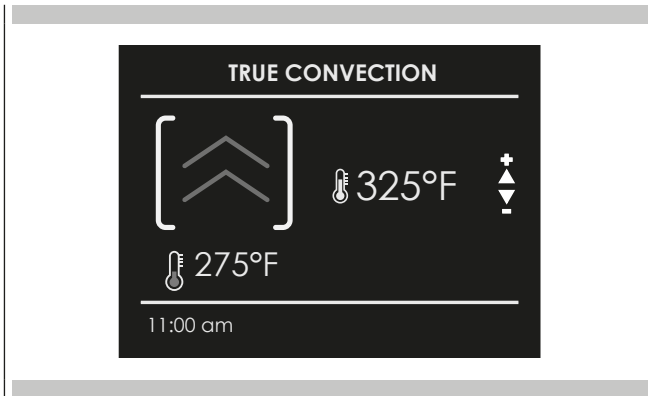
## مرحلة التسخين الأولي

بينما يكون الفرن في مرحلة التسخين الأولي، فإن الحرارة الجارية يتم عرضها أسفل أيقونة طريقة الطهي.



3. اضغط مجدداً على مفتاح [ ] من أجل بدء تشغيل الوظيفة. تعرض صفحة الشاشة أيقونة الوظائف النشطة حتى يتم الوصول إلى الحرارة المضبوطة. لاحقاً تنتقل الوظيفة أوتوماتيكياً إلى طريقة الطهي المختارة.

بمجرد الوصول إلى الحرارة المضبوطة، يتم إصدار إشارة صوتية وتخفتي الحرارة الجارية.



## الوضع الاقتصادي Eco

هذه الطريقة مخصصة لتوفير الطاقة. إنها مثالية لأطباق الأطعمة المجمدة أو سابقة الطهي واللوجبات ذات الحصص صغيرة الحجم. يكون وقت التسخين الولي قصير جداً ويميل الطهي لأن يكون أبطأ. لا يوصى به للأحمال الثقيلة، مثل، الحصص الكبيرة أو عمليات إعداد الوجبات ذات الأحجام الكبيرة.

## استخدام مصابيح الفرن

مفتاح واحد للمصابيح يُشغلها جميعاً. المس [ ] من أجل إشعال أو إطفاء المصابيح. يتم إشعال مصابيح الفرن أوتوماتيكياً عند فتح الباب. عند استخدام الفرن، يتم إشعال مصابيح الفرن أوتوماتيكياً عند بدء تشغيل طريقة طهي. يتم إطفاء مصابيح الفرن أوتوماتيكياً عند إلغاء طريقة طهي.

ملحوظة: بمجرد إشعالها، تنطفئ المصابيح أوتوماتيكياً بعد 3 دقائق. من أجل إعادة إشعالها اضغط على المفتاح أو افتح الباب.

## التسخين الأولي السريع

تسمح وظيفة التسخين الأولي السريع بالوصول إلى الحرارة المرغوب بها بشكل أسرع من التسخين الأولي القياسي. يمكن تفعيل الوظيفة لجميع طرق الطهي في مجموعات الطهي السفلي (باستثناء Sabbath والاقتصادي Eco)، بالتهوية والبيتزا.

### من أجل اختيار التسخين الولي السريع:

- اختر طريقة الطهي على النحو المشار إليه سابقاً واضغط على مفتاح [ ] من أجل عرض صفحة الشاشة الخاصة بمعاينة طريقة الطهي.
- اضغط على المفتاح [ ] .
- اختر الأيقونة [ ] بواسطة السهمين والتأكيد بواسطة المفتاح [ ] . يظهر الرمز [ ] في الجزء السفلي من الشاشة.

فرن 60 سم - فرن 75 سم - فرن 48x90 سم - فرن 60x90 سم


طريقة الطهي	أيقونة	التسخين الأولي السريع	جهاز الاستشعار الحراري للحم	الصفري	الحرارة اضبط مسبقاً	القصى
فك التجميد				***	***	***
التجفيف				50° مئوية	60° مئوية	70° مئوية
طهي سفلي		⌞		50° مئوية	50° مئوية	250° مئوية
الطهي		⌞		50° مئوية	190° مئوية	250° مئوية
طهي اقتصادي ECO				50° مئوية	165° مئوية	250° مئوية
الطهي بالتدوير والتهوية		⌞		50° مئوية	165° مئوية	250° مئوية
البيتزا		⌞		50° مئوية	230° مئوية	250° مئوية
الطهي بالتهوية		⌞		50° مئوية	165° مئوية	250° مئوية
الثواء السفلي بالتهوية (*)		⌞		50° مئوية	165° مئوية	250° مئوية
الثواء المزدوج بالتهوية (*)		⌞		50° مئوية	165° مئوية	250° مئوية
الطهي السفلي بالتهوية		⌞		50° مئوية	165° مئوية	250° مئوية
الثواء (*)		⌞		50° مئوية	230° مئوية	250° مئوية
الثواء المزدوج (*)		⌞		50° مئوية	230° مئوية	250° مئوية
طهي علوي		⌞		50° مئوية	180° مئوية	250° مئوية
SABBATH (إن وجد)					60° مئوية	
النظافة					250° مئوية	

(\*) يمكن أن تشمل بعض الأفران محرك صغير بقضيب وسيخ من أجل الطهي التحمير الدوار.

فرن 45 سم						
طريقة الطهي						
أيقونة	التسخين الأولي السريع	جهاز الاستشعار الحراري للحم	الصفري	الحرارة اضبط مسبقاً	القصى	
				***	***	فك التجميد
				50° مئوية	60° مئوية	التجفيف
	⋈			50° مئوية	200° مئوية	طهي سفلي
	⋈			50° مئوية	190° مئوية	الطهي
				50° مئوية	165° مئوية	طهي اقتصادي ECO
	⋈			50° مئوية	165° مئوية	الطهي بالتدوير والتهوية
	⋈			50° مئوية	230° مئوية	البيتزا
	⋈			50° مئوية	165° مئوية	الطهي بالتهوية
	⋈			50° مئوية	165° مئوية	الشنواء السفلي بالتهوية
	⋈			50° مئوية	165° مئوية	الشنواء المزدوج بالتهوية
	⋈			50° مئوية	165° مئوية	الطهي السفلي بالتهوية
	⋈			50° مئوية	230° مئوية	الشنواء
	⋈			50° مئوية	230° مئوية	الشنواء المزدوج
	⋈			50° مئوية	180° مئوية	طهي علوي
				60° مئوية		SABBATH (إن وجد)

## إشعال وإطفاء الفرن

هام 











- المفتاح  لا يوقف التشغيل.
- بعد إطفاء الفرن، تستمر مروحة التبريد في العمل حتى تبريد الأجزاء الداخلية للفرن.









اضغط على ① من أجل إشعال الفرن واضغط عليه مجدداً من أجل إطفائه. يعود الفرن إلى وضع الاستعداد.

## اختيار طريقة الطهي






هام 

- لا تتركوا الباب مفتوحاً لفترة طويلة أثناء الطهي.
- يجب الحفاظ على الباب مغلقاً أثناء وظائف الطهي بالشواء.
- ضع الشواية أو الشوايات على المستوى المناسب.

فرن 45 سم	فرن 60 سم 75 سم 48×90 سم 60×90 سم
 التجميد	 فك التجميد
 طهي سفلي	 التجميد
 الطهي	 طهي سفلي
 SABBATH في بعض الموديلات	 الطهي
 SABBATH في بعض الموديلات	 SABBATH في بعض الموديلات

1. اضغط على الأيقونة  واضغط على المفتاح  اختر طريقة الطهي المناسبة للمواد الغذائية اللازم طهيها باستخدام السهمين  والتأكد بواسطة المفتاح .
2. على الشاشة لا يزال من الممكن تغيير طريقة الطهي باستخدام المفتاحين  .
3. إن كانت الحرارة المقترحة صحيحة، قم بالتأكد بواسطة المفتاح  من أجل بدء تشغيل الطهي، وإلا، إن لم يتم الضغط على المفتاح  خلال 10 ثوانٍ، يتغير الفرن إلى الوضع الأوتوماتيكي وتصبح أيقونة طريقة الطهي متحركة.






## تغيير طريقة الطهي

1. أثناء الطهي الغير محدد بوقت، يمكن ضبط راحة للطهي بالضغط على مفتاح . يتم حفظ جميع إعدادات وظيفة الطهي المضبوطة ويمكن إعادة تنشيطها بالضغط من جديد على نفس المفتاح.
2. من أجل تغيير طريقة الطهي أثناء تشغيل الفرن، اضغط على مفتاح  ثم مفتاح  في هذه النقطة، يمكن اختيار طريقة طهي أخرى من بين تلك المتاحة في القائمة بواسطة السهمين  .

## تغيير الحرارة

هام 

- في جميع طرق الطهي التي تكون فيها الحرارة ثابتة، فإنه لا يتم إظهارها على الشاشة.
- في نهاية الوظيفة، تعرض الشاشة الحرارة المتبقية الداخلية على صفحة الاستعداد.


1. في صفحة المعاينة الخاصة بطريقة الطهي، يمكن تغيير الحرارة بواسطة السهمين   ثم التأكيد بواسطة المفتاح .
2. بمجرد بدء الطهي، فإن الحرارة يمكن تغييرها في جميع الأحوال في أية لحظة، بواسطة السهمين  .

فرن 45 سم	فرن 60 سم 75 سم 48×90 سم 60×90 سم
 الطهي بالتدوير والتهوية	 الطهي بالتدوير والتهوية
 الطهي بالتهوية	 الطهي بالتهوية
 الشواء السفلي بالتهوية	 الشواء السفلي بالتهوية
 الطهي السفلي بالتهوية	 الطهي السفلي بالتهوية
 طهي اقتصادي ECO	 طهي اقتصادي ECO
 الشواء	 الشواء
 الشواء المزدوج	 الشواء المزدوج
 الشواء المزدوج بالتهوية	 الشواء المزدوج بالتهوية
 طهي علوي	 طهي علوي
 البيتزا	 البيتزا
 فك التجميد	 النظافة



## Demo (عرض)


يتمثل الهدف من هذه الوظيفة في ضبط الطريقة DEMO (عرض) التي تجعل الفرن غير قابل للاستخدام للطهي، غير أنه ينفذ عرضاً أوتوماتيكياً للوظائف.

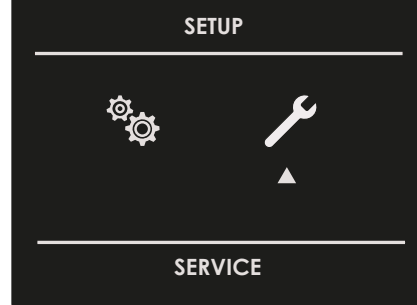
1. اضغط على المفاتيح < > من أجل اختيار البند ON (تشغيل).
2. قم بالتأكد بواسطة المفتاح .
3. اضغط على المفتاح ①.


بعد حوالي 30 ثانية يبدأ الفرن في التشغيل بهذه الطريقة.  
من أجل إيقاف وظيفة DEMO (عرض) مؤقتاً، قم ببساطة بالإبقاء على الضغط على أي مفتاح لمدة ثواني قليلة حتى يدخل الفرن إلى وضع الاستعداد. من أجل إعادة تشغيل هذه الطريقة، اضغط على مفتاح ①.  
من أجل إيقاف تنشيط الوظيفة، ادخل إلى صفحة DEMO (عرض) واضبطها على OFF (إيقاف). قم بالتأكد بواسطة المفتاح .

ملحوظة بمجرد ضبطها، تبقى الوظيفة مفعلة حتى وإن تم فصل الفرن عن التغذية الكهربائية.

والفرن يعمل، اختر الأيقونة  وقم بالتأكد بواسطة المفتاح  من أجل الدخول إلى قائمة الإعدادات. تسمح هذه القائمة بضبط سلسلة من المعايير والوظائف الخاصة. كما تسمح بالدخول إلى قائمة أحداث الأخطاء.

1. اضغط على المفاتيح < > من أجل اختيار القائمة الفرعية والتأكد بواسطة المفتاح .

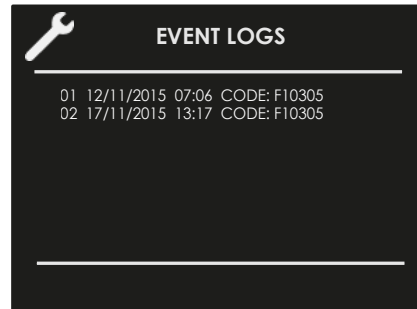


2. استخدم هذه القائمة من أجل تغيير الإعدادات التالية:  
اضغط على المفاتيح < > من أجل اختيار البند اللازم ضبطه أو المطلوب عرضه على الشاشة من الثلاثة بنود المتاحة والتأكد بواسطة المفتاح .



## سجل الأحداث

تسمح هذه القائمة بفحص أي خطأ مسجل. يمكن إبلاغ هذه الرموز إلى خدمة دعم ما بعد البيع.



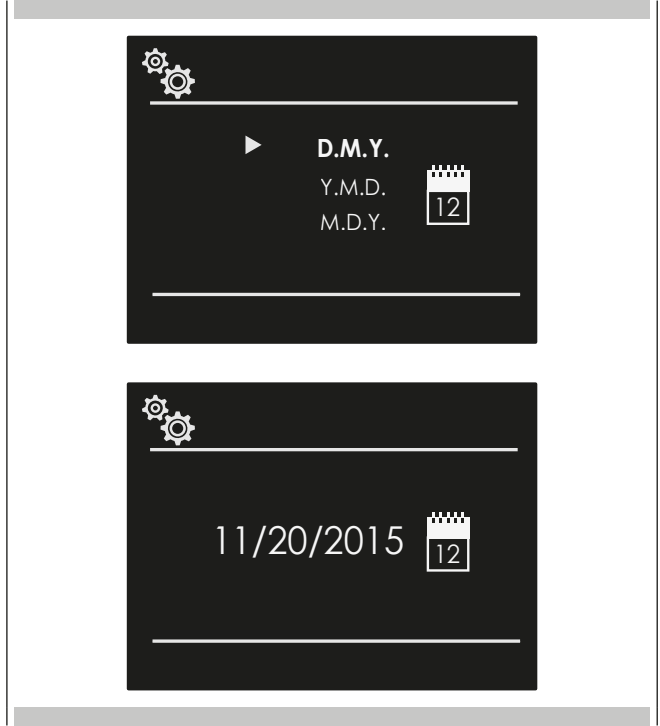
## الصوت

اضغط على السهم  $\nabla$   $\Delta$  من أجل اختيار درجة الصوت المطلوبة والتأكيد بواسطة المفتاح  $\square$ .



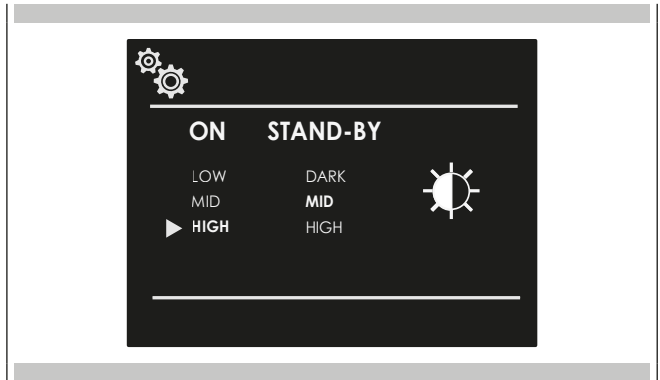
## التاريخ

اضغط على السهم  $\nabla$   $\Delta$  من أجل اختيار صيغة التاريخ بين الاختيار "يوم.شهر.سنة. - سنة. شهر. يوم. - شهر.يوم.سنة" والتأكيد بواسطة المفتاح  $\square$ . لاحقاً، قم بضبط القيمة بالضغط على السهمين  $\nabla$   $\Delta$  والتأكيد بواسطة المفتاح  $\square$ .



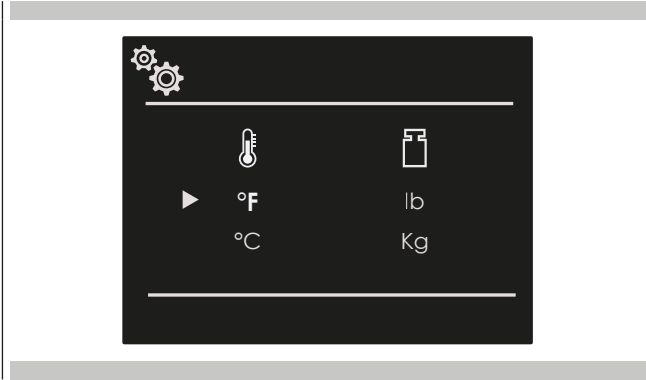
## الإضاءة

اضغط على السهم  $\triangleright$   $\triangleleft$  من أجل اختيار ضبط الإضاءة وقم بالتغيير بين ON (تشغيل) أو STANDBY (الاستعداد)، ثم بواسطة السهمين  $\nabla$   $\Delta$  اختر درجة الإضاءة المطلوبة والتأكيد بواسطة المفتاح  $\square$ .



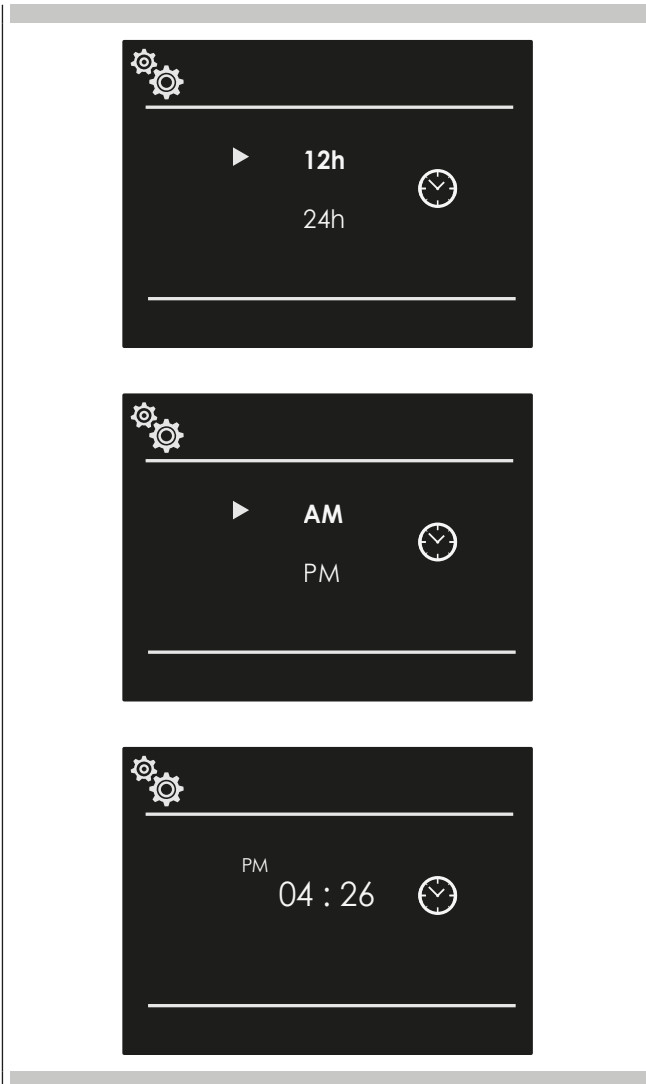
### الحرارة والوزن

اضغط على السهم  $\triangleleft$  و  $\triangleright$  و  $\nabla$  من أجل اختيار إحدى خيارين من الحرارة "مئوية/فهرنهايت" أو اختيارات كجم/رطل والتأكد بواسطة المفتاح  $\square$ .



### الساعة

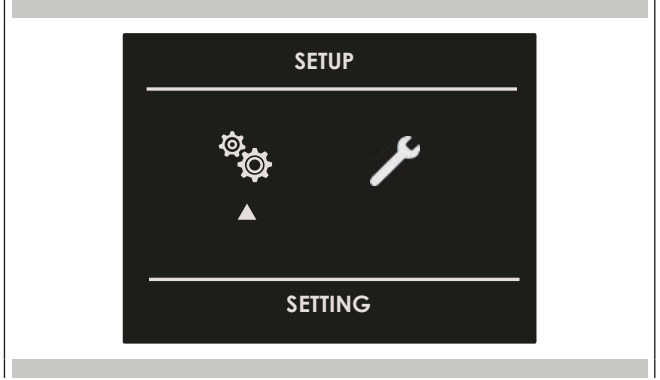
اضغط على السهم  $\triangleleft$  و  $\triangleright$  من أجل اختيار صيغة الساعة من بين الخيارين "12 ساعة صباحاً/مساءً أو 24 ساعة" والتأكد بواسطة المفتاح  $\square$ . لاحقاً، قم بضبط الساعة بالضغط على السهمين  $\nabla$  و  $\triangleleft$  والتأكد بواسطة المفتاح  $\square$ .



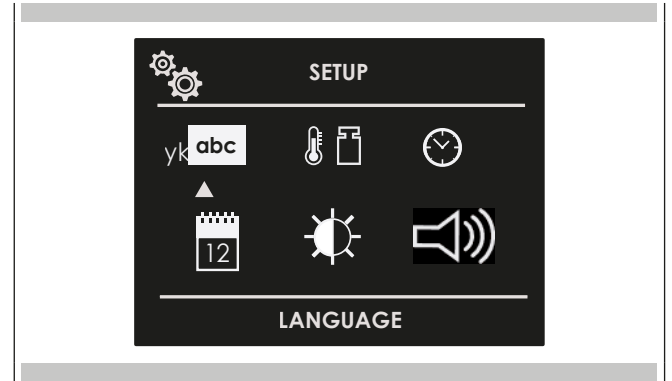
والفرن يعمل، اختر الأيقونة  $\square$  وقم بالتأكد بواسطة المفتاح  $\square$  من أجل الدخول إلى قائمة الإعدادات. تسمح هذه القائمة بتخصيص إعدادات الفرن الخاص بكم. من أجل الدخول إليها، يجب ألا تجري عمليات طهي ولا وظائف محددة بوقت.

ملحوظة: لا يمكن ضبط قائمة الإعدادات أبداً إذا تم ضبط بالفعل أية وظيفة محددة بوقت: قم أولاً بإلغاء أية وظيفة نشطة محددة بوقت.

1. اضغط على المفتاحين  $\triangleleft$  و  $\triangleright$  من أجل اختيار القائمة الفرعية والتأكد بواسطة المفتاح  $\square$ .



2. استخدم هذه القائمة من أجل تغيير الإعدادات التالية: اضغط على المفتاحين  $\triangleleft$  و  $\triangleright$  أو  $\nabla$  من أجل اختيار الإعدادات أو تغيير قائمة فرعية من بين ستة قوائم متاحة والتأكد بواسطة المفتاح  $\square$ .



### اللغة

اضغط على السهم  $\triangleleft$  و  $\nabla$  من أجل اختيار اللغة من بين اللغات المتاحة والتأكد بواسطة المفتاح  $\square$ .



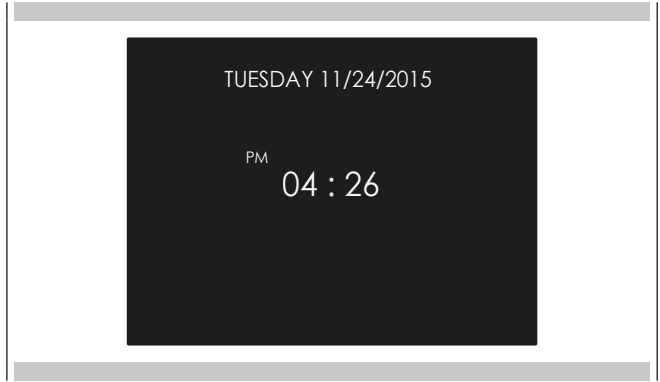
## تعليمات بشأن التشغيل الأولي

بمجرد توصيل الفرن بالتيار الكهربائي للمرة الأولى، فإن نظام التحكم يستعد أوتوماتيكياً من أجل ضبط سلسلة من الإعدادات الخاصة بالمستخدم، والتي تبقى محفوظة في حالة عمليات الإشعال اللاحقة.

- اللغة
- الحرارة والوزن
- الساعة
- التاريخ

ارجع إلى فقرة إعدادات المستخدم للحصول على تعليمات الضبط.

بعد تنفيذ إعدادات المستخدم، فإن نظام التحكم ينتقل إلى صفحة "الاستعداد" بالشاشة.



### التكثيف وحرارة الفرن

- من الطبيعي وجود كمية معينة من رطوبة الأبخرة من الأواني أثناء أية عملية طهي. تعتمد الكمية على الرطوبة التي تحتوي عليها الأواني. يمكن أن تتكثف الرطوبة على أي سطح أكثر برودة بالمقارنة بالجانب الداخلي من الفرن، على سبيل المثال، لوحة التحكم.
- يمتلك فرنكم الجديد جهاز استشعار إلكتروني للحرارة والذي يسمح بالحفاظ على حرارة دقيقة. فرنكم السابق قد يكون مزوداً بترموستات ميكانيكي والذي كان يتحرك تدريجياً مع مرور الوقت نحو درجة الحرارة الأعلى. من الطبيعي أن يُحتمل لزوم تعديل وصفاتكم عندما تقومون بالطهي في فرن جديد.

### الطهي بالفرن على درجة عالية

- عند الطهي على ارتفاعات عالية، تختلف وصفات وأوقات الطهي.

### التسخين الأولي للفرن

- قم بالتسخين الأولي للفرن عند استخدام طرق الطهي السفلي والطني السفلي بالتهوية والطني بالتهوية.
- استخدم طريقة التسخين الأولي السريع عندما ترغب في تقليل وقت التسخين الأولي للفرن.
- اختيار حرارة أعلى لا يُقصر وقت التسخين الأولي.
- التسخين الأولي ضروري من أجل الحصول على نتائج جيدة عند طهي في الفرن الحلويات والبسكويت والمخبوزات والخبز.
- سيساعد التسخين الأولي في تحمير اللحوم المحمرة وفي عدم فقدان عصارة اللحم.
- ضع شبكات الفرن في موضعها قبل التسخين الأولي.
- أثناء التسخين الأولي، يتم عرض حرارة الطهي المختارة دائماً.
- سوف تؤكد إشارة صوتية أنه قد تم التسخين الأولي للفرن وأن "الحرارة المقاسة" سوف تنطفئ.

### اقتراحات بشأن التشغيل

- لا تضع الصواني على باب الفرن المفتوح.
- استخدم المصابيح الداخلية للفرن من أجل رؤية الأواني من خلال زجاج باب الفرن بدلاً من فتح الباب بصفة متكررة.

### الأدوات

- الأطباق المخصصة للأفران المصنوعة من الزجاج تمتص الحرارة. قم بتقليل حرارة الفرن بمقدار 25° فهرنهايت (15° مئوية) عند الطهي على الزجاج.
- استخدم الصواني التي تمنح اللون الذهبي المرغوب به. سيساعد نوع تشطيب الصواني على تحديد درجة اللون الذهبي التي ستمنحه.
- الصواني اللامعة أو المصنوعة من المعدن اللامع أو المقاومة للالتصاق بشكلٍ خفيف / المؤكسدة تعكس الحرارة، مما يمنح لوناً ذهبياً أخف وأرق. تتطلب الحلويات وأنواع البسكويت هذا النوع من الأدوات.
- الصواني الداكنة أو الخشنة أو المطفاة تمتص الحرارة، مما يجعل القشرة ذات لونٍ ذهبي أكبر ومقرمشة. استخدم هذا النوع من أجل الفطائر.
- من أجل الحصول على قشرة داكنة ومقرمشة، استخدم أدوات من المعدن الداكن المانع للالتصاق / المؤكسد أو الداكن، المطفاة أو أدوات مخصصة للفرن مصنوعة من الزجاج. يمكن أن تُطيل صواني الفرن المعزولة وقت الطهي.
- لا تستخدم وظائف الطهي مع الصواني الفارغة في الفرن، حيث أن هذا قد يغير معدلات أداء الطهي.
- حافظ على الصينية من أجل الشواء خارج الفرن.

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى، أزل كل مواد التغليف والأجسام الغريبة من الفرن (i). إذا تُركت أية مادة من هذا النوع داخل الفرن فإنها قد تنصهر أو تحترق أثناء استخدام الجهاز الكهربائي المنزلي.

## رموز الأخطاء

يظهر هذا الرمز في حالة أن التحكم الكهربائي يشير إلى عطل. عندما يظهر الخطأ، فإن الوظيفة الجارية يتم إيقافها. إذا تعلق نوع الخطأ بوظيفة خاصة بالسلامة، فإن الفرن يصبح غير قابل للاستخدام وكل مرة تحاول فيها تشغيله، يظهر فيها نفس الخطأ (في هذه الحالة استدعي خدمة ما بعد البيع)، أما إذا الخطأ يتعلق بعطل أقل، فإنه بعد إعادة تشغيل الفرن، يمكن أن يستخدم في الوظائف التي لا تتعلق بالجزء التالف (على سبيل المثال عنصر التسخين).

## الإشارات الصوتية

تؤكد أنه تم استقبال الأمر بعد الضغط على المفتاح. كما يشير إلى أن الوظيفة التي تعمل بالوقت قد انتهت (على سبيل المثال المؤقت أو الطهي المحدد بالوقت). أثناء تنفيذ وصفة، فإن الإشارة الصوتية تبلغ المستخدم بأن الفرن في انتظار التعليمات من قبل المستخدم (مثل إدخال الطبق أو لفه). كما أن تبلغ الإشارات الصوتية عن عطل في الفرن.

## الإعدادات المحددة مسبقاً






تختار طرق الطهي أوتوماتيكياً درجة الحرارة المناسبة؛ عند الضرورة، فإنه يمكن أن تتغير.

## رقم ورموز الأعطال

هذه الرموز يتم إظهارها عندما يكتشف التحكم الإلكتروني مشكلة في الفرن أو في الجانب الإلكتروني. رمز الخطأ مسجل في سجل الأخطاء في قائمة الإعدادات. يمكن إبلاغ هذا الخطأ لفتي خدمة الدعم بحيث يتمكن/تتمكن من فهم الأسباب الممكنة للمشكلة مقدماً.

## التسخين الأولي و التسخين الأولي السريع

في كل مرة يتم بها ضبط طريقة طهي وبيسخن الفرن، يتم بدء تشغيل التسخين الأولي؛ أثناء هذه المدة، يتم إظهار الحرارة الجارية إلى جانب أيقونة الترموستات. بمجرد الوصول إلى 100%، فإن نظام التحكم يُصدر صوت "نهاية التسخين الأولي" وتخفني قيمة الحرارة الجارية. عندما يلزم تسخين الفرن سريعاً، فإنها تتوفر طريقة التسخين الأولي السريع؛ إنها تستخدم عناصر التسخين ومروحة الحمل الحراري بطريقة نوعية من أجل خفض وقت التسخين بقدر الإمكان.

بعد ضبط إحدى وظائف الطهي التي يتوفر بها التسخين الأولي وبعد ضبط قيمة الحرارة المرغوب بها، المس المفتاح ، بعد الدخول إلى قائمة الوظائف، اختر أيقونة  عن طريق المفاتيح  و  والتأكد عن طريق المفتاح . بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، يُصدر نظام التحكم رنيناً وتخفني كل من "أيقونة التسخين الأولي السريع" و "الحرارة الجارية". ينتقل الفرن أوتوماتيكياً إلى طريقة الطهي المرغوب بها المضبوطة مسبقاً: أدخل الأواني.









## المؤقت

### تنبيه



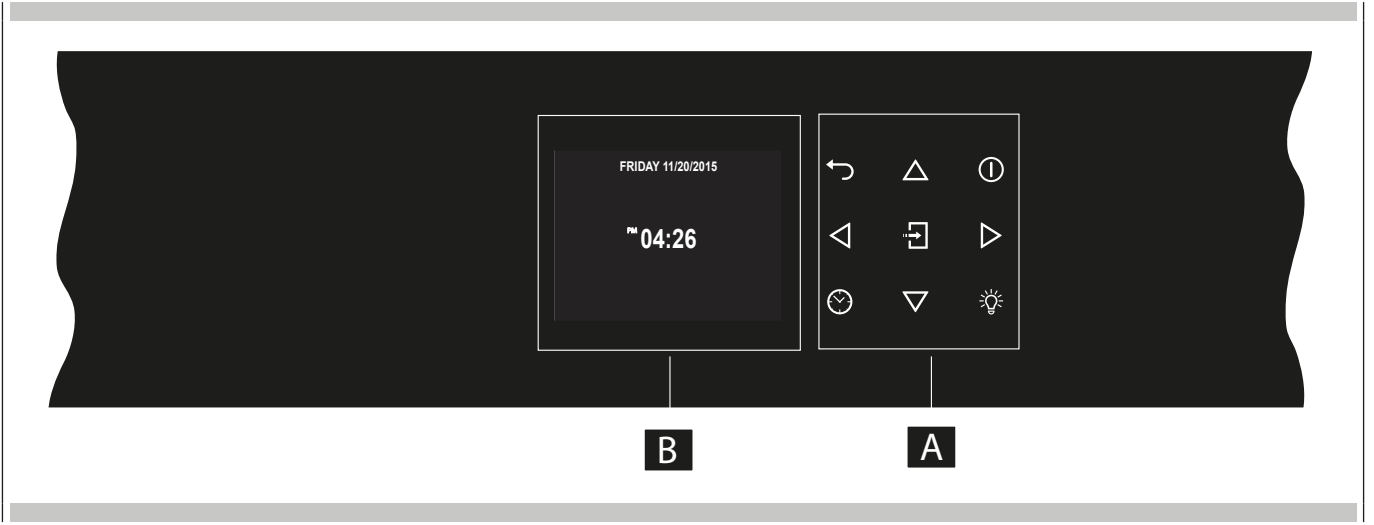
المؤقت في جهازكم لا يُشعل أو يُطفئ الجهاز الكهربائي المنزلي؛ يتمثل الهدف الوحيد منه في تنبيهكم عن طريق الجرس. عند الرغبة في إطفاء الفرن بطريقة أوتوماتيكية، استخدم وظيفة الطهي-المحدد أو الطهي المؤخر.

ملحوظة: الضغط على المفتاح OFF لا يعيد ضبط المؤقت ولا يوقفه.

1. اضغط على الزر  واضبط الوقت المرغوب به عن طريق استخدام السهمين  و  وقم بالتأكد بالزر . من أجل تغيير الاختيار بين الدقائق والساعات استخدم السهمين  و .
2. يمكن ضبط الوقت من 1 دقيقة إلى 12 ساعة و 59 دقيقة، وعند ضبطه، فإن الوقت المتبقي يمكن رؤيته دائماً في شريط الحالة السفلي حتى ينتهي أو يتم إعادة ضبطه.
3. من أجل تغيير أو إلغاء الوقت المضبوط، يجب إعادة ضبط المؤقت عن طريق إبقاء الضغط على المفتاح  لبضع ثوانٍ.
4. صيغة المؤقت تكون في العادة ساعة دقيقة، وتنتقل إلى دقيقة ثانية في الدقيقة الأخيرة.
5. عند انتهاء الوقت، تعرض الشاشة 00:00 ويرن الجرس لمدة دقيقة أو حتى يتم الضغط على الزر .

قد يختلف جهازكم الكهربائي المنزلي بشكل طفيف عن الصور التوضيحية الواردة أدناه.

- A - لوحة المفاتيح  
B - شاشة العرض



### لوحة المفاتيح

من أجل تشغيل المفاتيح، اضغط عليها برفق. لا تعمل لوحة المفاتيح إذا تم الضغط على أكثر من مفتاح في نفس الوقت.

أسهم التنقل	
عد إلى صفحة الشاشة السابقة وابق ضامطاً من أجل العودة إلى صفحة الشاشة الرئيسية	
إشعال وإطفاء الفرن	
تأكيد إعدادات الضبط وبدء تشغيل عمليات الطهي. عند الضغط عليها أثناء عملية طهي، يتم إدخال الوظيفة إلى وضع الراحة. اضغط مجدداً من أجل إعادة التشغيل.	
من أجل ضبط الموقت. ادخل إلى قائمة الوظائف أثناء الطهي.	
إشعال وإطفاء المصباح الداخلي بالفرن.	

### الاستخدام الأول للفرن

قم بتنظيف الفرن بدقة بواسطة ماء مخلوط بالصابون وشطفه جيداً.  
قم بتشغيل الفرن لمدة 30 دقيقة تقريباً على الحرارة القصوى من أجل حرق كل آثار الدهن والتي قد تسبب روائح كريهة أثناء الطهي.

تنبيه



لا تستخدم أبداً أوراق الألمونيوم من أجل تغطية شبكات الفرن أو من أجل تغليف الفرن من الداخل. قد يؤدي هذا إلى تلف البطانة الداخلية للفرن إن تم احتباس الحرارة أسفل الورقة.

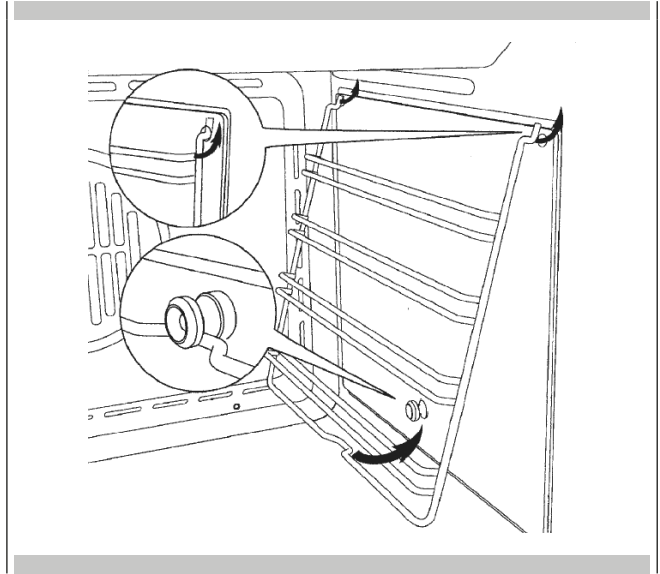
تنبيه



تأكد من عدم إجهاد الشبكة من أجل تجنب إتلاف الدهان.

### الدلائل القابلة للإزالة (إن وجدت)

من أجل إزالة الهياكل الجانبية من الأفران المزودة بجوانب ناعمة، اعمل على النحو الموضح في الشكل.



## التوصيل بالشبكة الكهربائية

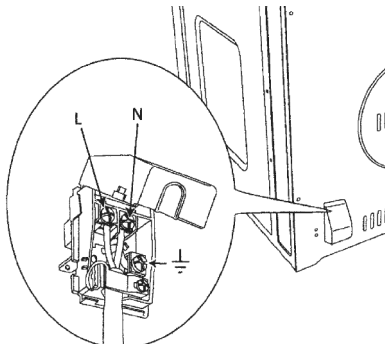
يجب أن سهل الوصول إلى المقبس أو المفتاح والفرن مثبت.

تنبيه



يجب توصيل هذا الجهاز بوصلة أرضية.

أنواع الكابل وأقل أقطار له.			
SASO			
2,5×3 مم <sup>2</sup>	H05RR-F	1,5×3 مم <sup>2</sup>	H05RR-F
2,5×3 مم <sup>2</sup>	H05VV-F	1,5×3 مم <sup>2</sup>	H05VV-F
2,5×3 مم <sup>2</sup>	H05RN-F	1,5×3 مم <sup>2</sup>	H05RN-F
2,5×3 مم <sup>2</sup>	H05V2V2-F	1,5×3 مم <sup>2</sup>	H05V2V2-F



الفرن مخصص فقط للاستخدام المنزلي. جهد التغذية والقدرة المستهلكة تشير إليهما اللوحة التعريفية المثبتة على الحامل الأيسر، والتي يمكن رؤيتها والباب مفتوح.

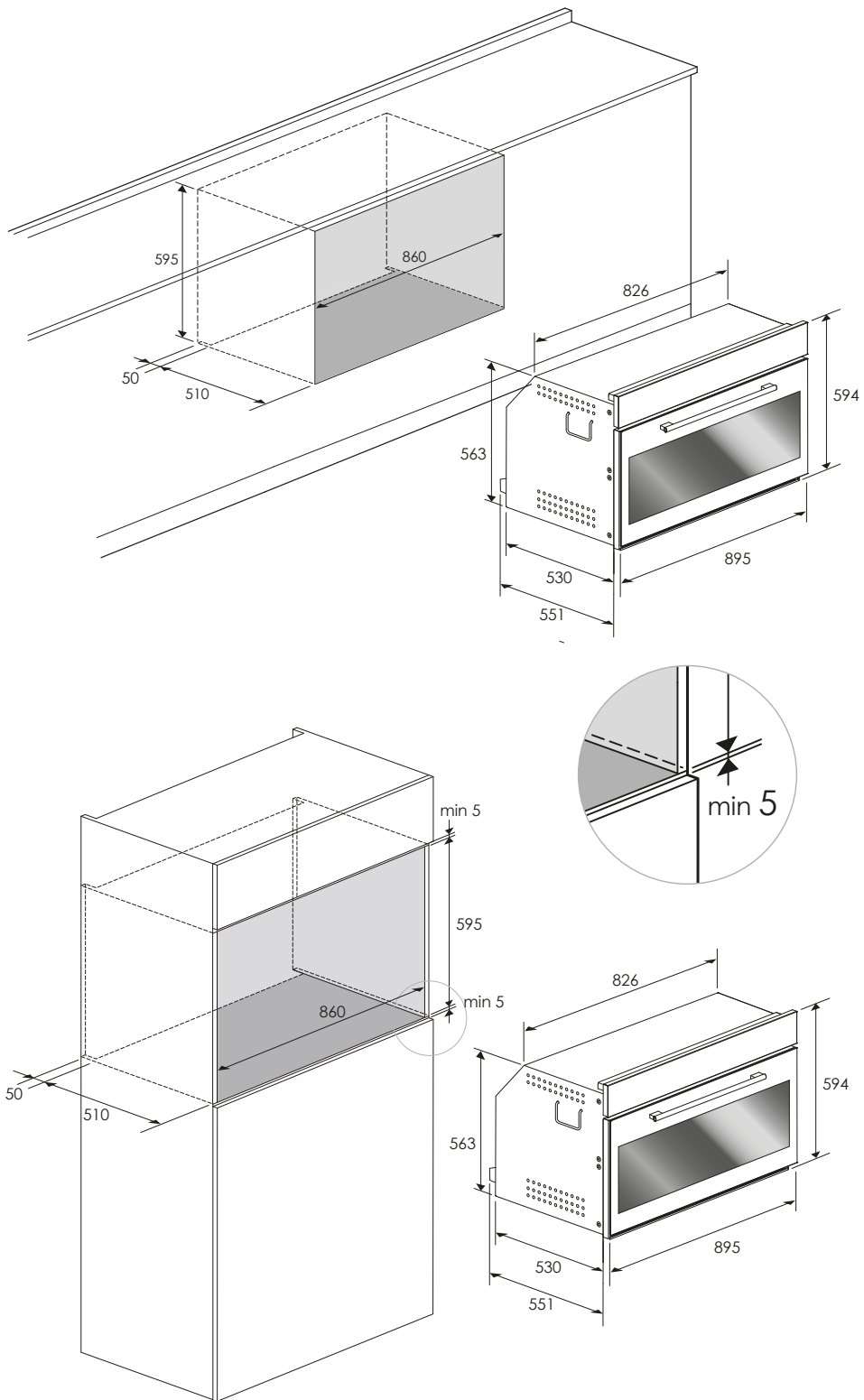
يجب أن يتم التوصيل من قِبل عمالة مؤهلة وطبقاً للمواصفات السارية. عدم الالتزام يُعفي الشركة المصنعة من أية مسؤولية عن الأضرار المحتملة على الأشخاص والأشياء.

إن كان كابل التغذية، فإنه يجب استبداله من قِبل الشركة المصنعة أو من قِبل فني أو شخص مؤهل من أجل تجنب المخاطر.

يجب أن يتم توصيل الفرن بالشبكة الكهربائية عن طريق جهاز فصل متعدد الأقطاب والذي يمتلك مسافة فتح للموصلات لا تقل عن 3 مم مع التأكد مع ذلك من عدم قطع موصل الوصلة الأرضية. من أجل التوصيل استخدم كابل مرن مع تذكر تركه طويلاً بما فيه الكفاية من أجل السماح بإخراج الفرن من تجويف التثبيت في حالة ضرورة الصيانة.

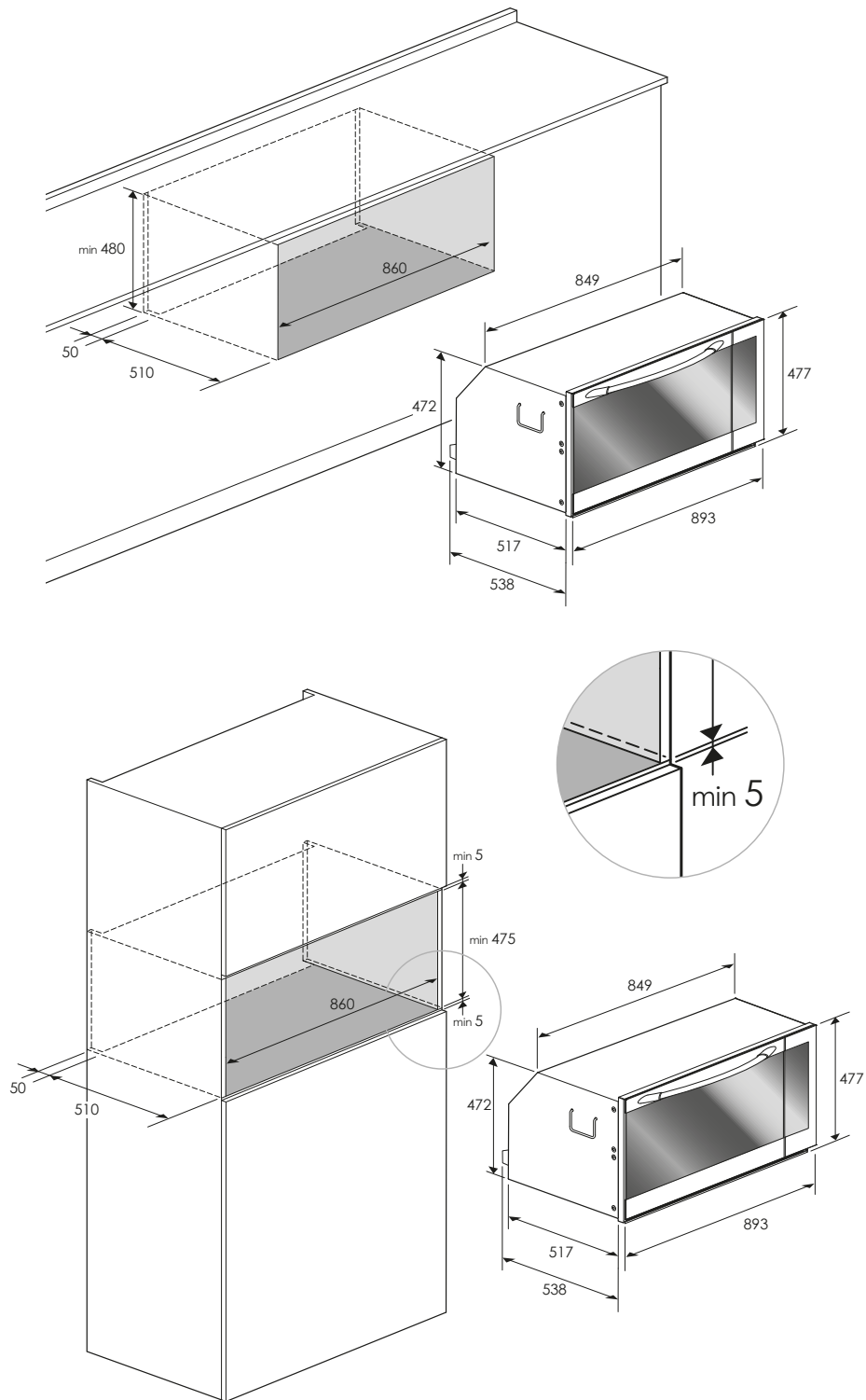
يجب تزويد هذا الجهاز بالتغذية الكهربائية طبقاً للمواصفات الخاصة بالتركيبات الكهربائية.

## موديل 60x90



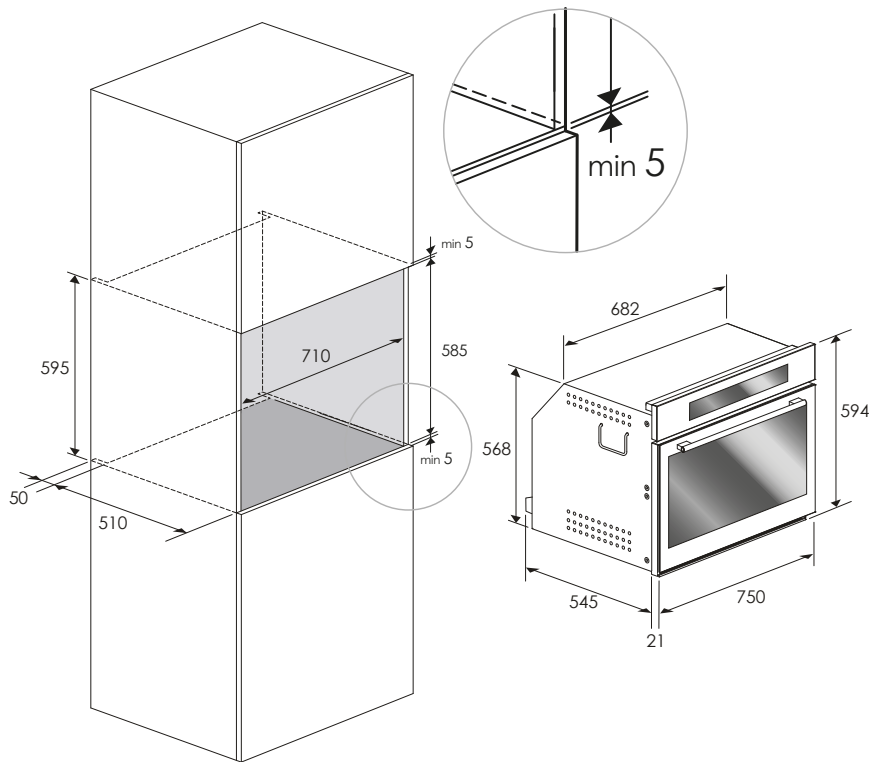
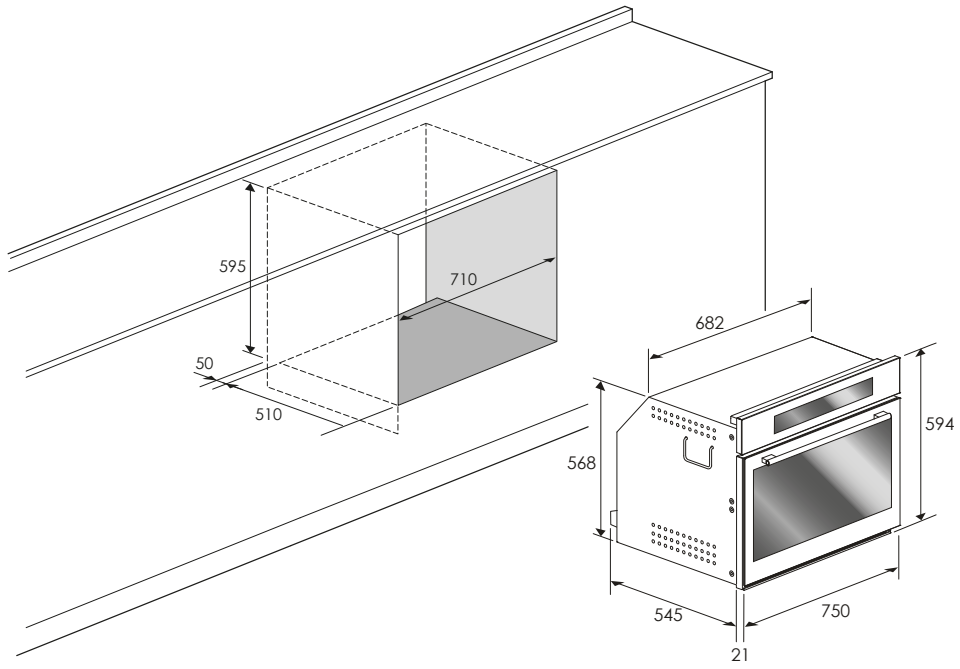
الأبعاد واردة بالمليمتر

موديل 48x90



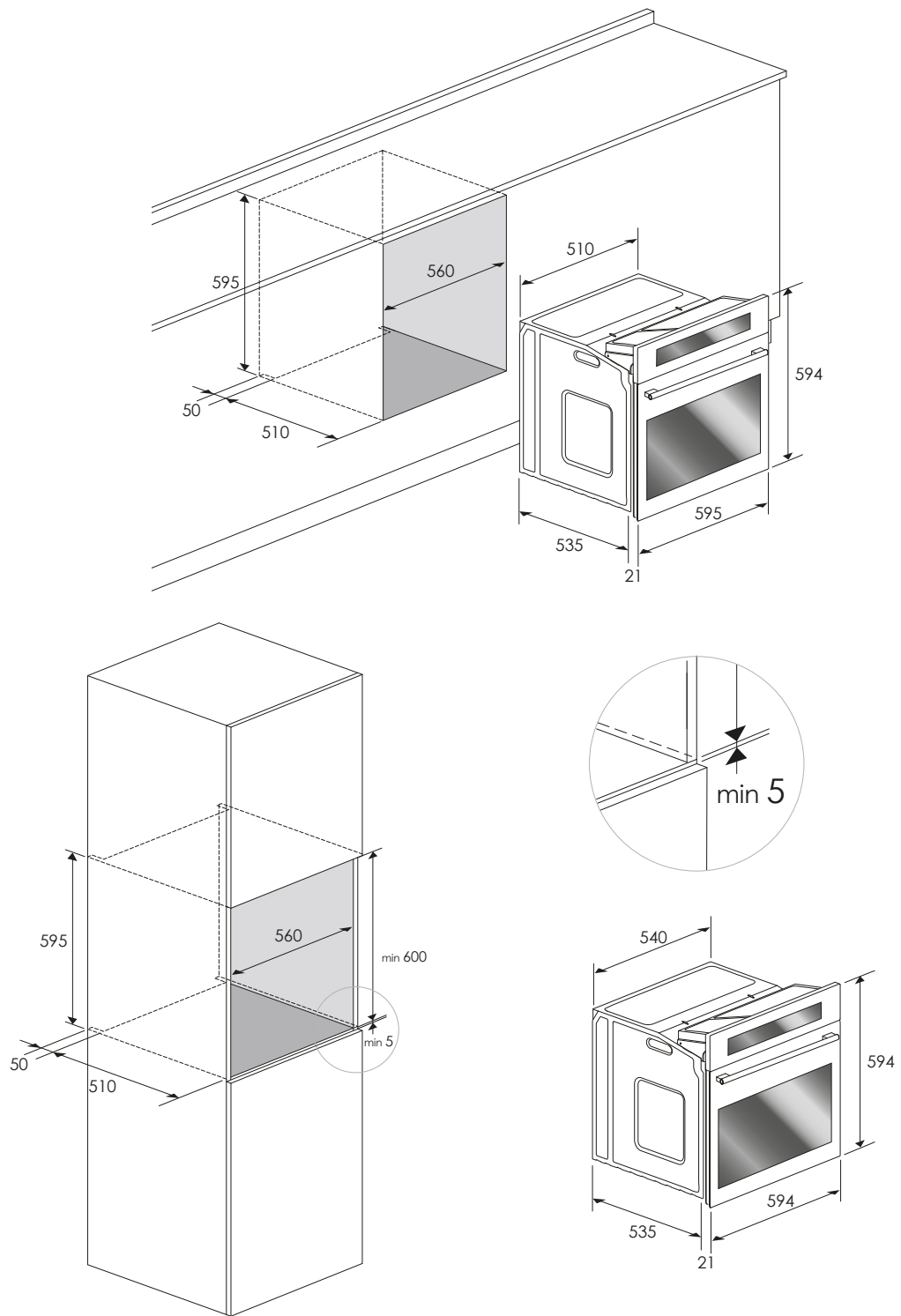
الأبعاد واردة بالمليمتر

## موديل 75



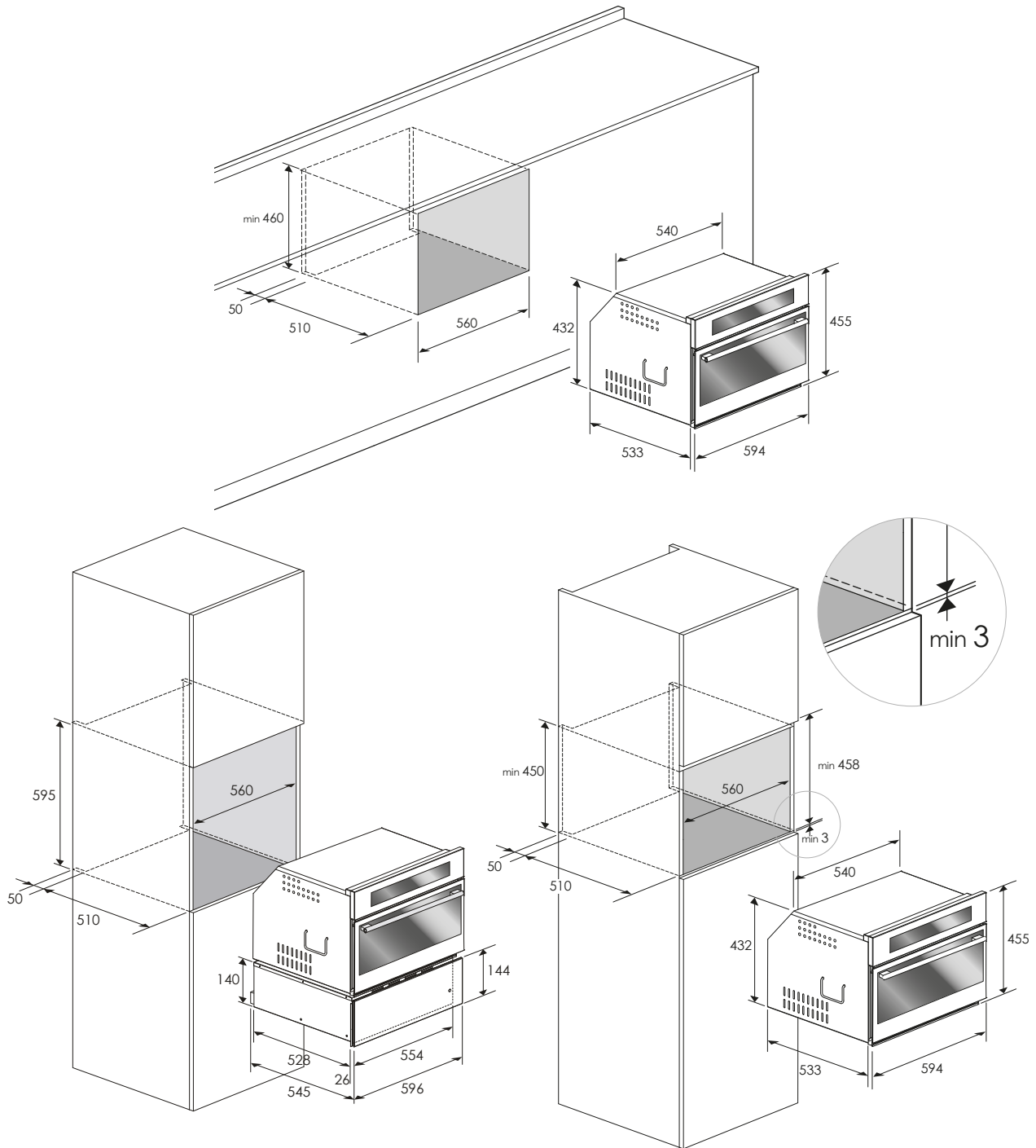
الأبعاد واردة بالمليمتر

موديل 60



الأبعاد واردة بالمليمتر

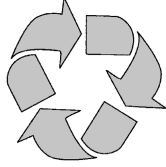
## موديل 45



الأبعاد واردة بالمليمتر

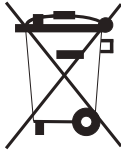
### احترام البيئة

الوثائق الخاصة بهذا الجهاز الكهربائي المنزلي تستخدم ورقاً يتم تبيضه بدون كلور أو ورقاً معاد تدويره بهدف المساهمة في حماية البيئة. تم تصنيع مواد التغليف بطريقة تتجنب الإضرار بالبيئة؛ إنها منتجات صديقة للبيئة والتي يمكن إعادة استخدامها أو تدويرها. إعادة تدوير مواد التغليف سوف يساهم في توفير الخامات الأولية وفي الحد من حجم المخلفات الصناعية والمنزلية.



مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% وتحمل رمز إعادة التدوير. من أجل التخلص منها اتبع التشريعات المحلية. مواد التغليف (الأكياس البلاستيكية والأجزاء المصنوعة من البوليسترول، الخ) يجب أن تُحفظ بعيداً عن متناول الأطفال حيث أنها تشكل خطراً محتملاً. هذا الجهاز الكهربائي المنزلي يحمل العلامات المطابقة للتوجيه الأوروبي رقم 2012/96/UE ، نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE). يجب التخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، بحيث يساهم المستخدم في منع عواقب سلبية محتملة على البيئة وعلى الصحة.

الرمز الوارد على المنتج أو مع الوثائق يشير إلى أن هذا المنتج ينبغي ألا تتم معاملته على أنه نفايات منزلية، ولكنه يجب أن يؤخذ إلى نقطة جمع مناسبة من أجل إعادة تدويره الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.



من أجل تركيب الفرن في المطبخ، قم بتنفيذ تجويف تثبيت طبقاً للأبعاد المشار إليها في شكل تجويفات التثبيت والأبعاد.

يجب تثبيت الجهاز بالأثاث الذي يعلوه بواسطة المسامير الواردين في الطقم، من خلال الثقوب المنفذة على حوامل الفرن.

يجب أن يمتلك التجويف الذي سيتم تثبيت الفرن به باباً خلفياً مفتوحاً بحيث يسمح بتهوية كافية ومنع ارتفاع حرارته.

تنبيه



حيث أن هذا الجهاز يتم إدخاله في قطع الأثاث بالمطبخ، تأكد من أن كل سطح ملامسة للفرن تقاوم حرارة تبلغ حوالي 90° مئوية.

### الموصفات الكهربائية

(انظر اللوحة التعريفية).

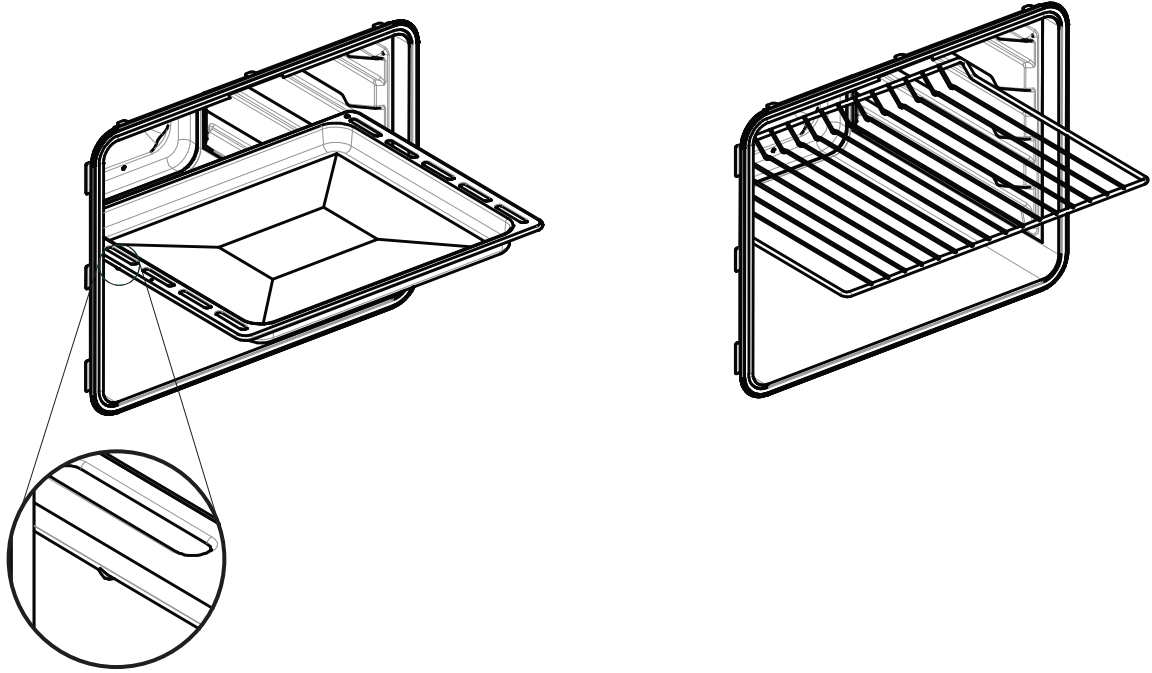
القدرة القصوى المستهلكة:

(انظر اللوحة التعريفية).

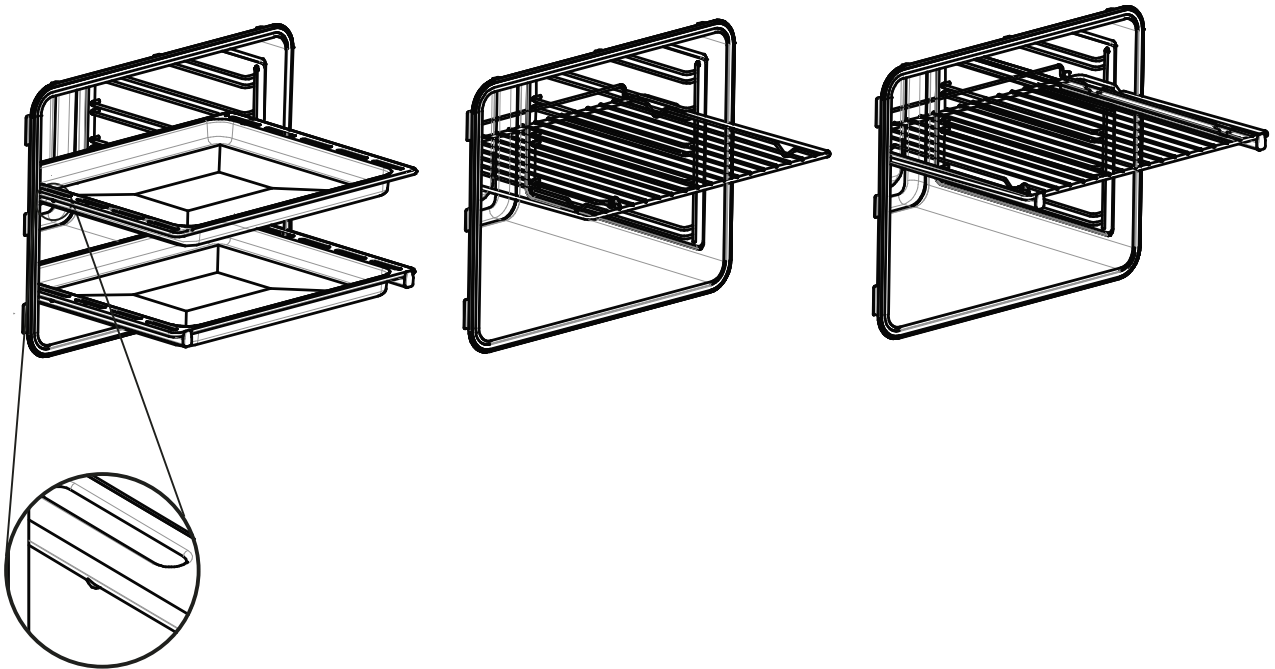
جهد التغذية:

ارجع إلى الأشكال الواردة أدناه لمعرفة الإدخال الصحيح للشبكات.

دلائل على شكل قطاع



الدلائل القابلة للإزالة



- يجب مراقبة الأطفال من أجل التأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- أبق على الأطفال دون سن 8 أعوام بعيدين عن الفرن إن لم يتم مراقبتهم باستمرار.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه من قِبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة (بمن فيهم الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات) أو الأشخاص الذين يفتقرون للخبرة أو المعرفة، إلا إذا كانوا تحت الإشراف أو تم تعريفهم بالتعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز من قِبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- لا يجب أن يقوم الأطفال بتنفيذ عمليات النظافة والصيانة إن لم تتم مراقبتهم.
- من أجل تجنب تلف الدهان، لا تُغطي بأي شكل الجزء السفلي من الغرفة الحرارية (على سبيل المثال بأوراق الألمونيوم والصواني وما شابه).
- لا تستخدم أدوات تنظيف مسببة للتآكل أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث أنه قد يؤدي إلى خدش السطح مما يتسبب في تكسير الزجاج.
- لا تستخدم منظفات مسببة للتآكل ولا أدوات تنظيف بالبخار من أجل التنظيف.
- لا يجب تركيب الجهاز الكهربائي المنزلي خلف أبواب الديكور من أجل تجنب ارتفاع حرارتها.
- تنبيه: تأكد من أن الجهاز الكهربائي المنزلي مطفاً قبل استبدال المصباح من أجل تجنب خطر الصعقات الكهربائية.
- يجب أن يكون الفرن بارداً وأن يتم فصل التغذية الكهربائية قبل إزالة الباب. بخلاف ذلك، يوجد خطر الصعقات الكهربائية أو الحروق.
- لا تستخدم إلا جهاز الاستشعار الحراري للحم الوارد مع الجهاز الكهربائي المنزلي.

### هام ⚠

إن تم تركيب الفرن في حرارة بيئة تقل عن 37° فهرنهايت (3° مئوية)، يمكن أن يظهر F\*0117 وعند الوصول إلى درجة حرارة بيئة أعلى، لن يظهر الخطأ.



### هام ⚠

يمكن الوصول للوحة البيانات التعريفية للفرن حتى عندما يكون الجهاز مثبتاً. يمكن رؤية اللوحة ببساطة عند فتح الباب. اذكر التفاصيل الموجودة بها من أجل تحديد الجهاز الكهربائي المنزلي عند طلب قطع الغيار.

- لا تقم بفك أية قطعة قبل فصل الفرن عن الشبكة الكهربائية.
- لا تستخدم الجهاز الكهربائي المنزلي في حالة تلف أي جزء من أجزائه (على سبيل المثال الزجاج). افصله عن الشبكة الكهربائية واستدع الدعم الفني.
- قبل استخدام الفرن، من المناسب تشغيله على الفارغ على الحرارة القصوى لمدة ساعة تقريباً من أجل إزالة رائحة المادة العازلة.
- في جميع الموديلات، حافظ على الباب مغلق عند استخدام المشواة.
- يمكن أن تبقى مروحة التبريد في وضع التشغيل طالما أن الفرن ساخن، حتى بعد إطفائه.
- أثناء استخدام الجهاز الكهربائي المنزلي فإنه يسخن كثيراً: لا تلمس مقاومات التسخين بداخله.
- يجب على الوالدين والأشخاص البالغين توجيه انتباه خاص عند استخدام الفرن في وجود أطفال.

صفحة	الفهرس
20	12 - جدول طرق الطهي
22	مرحلة التسخين الأولي
22	التسخين الأولي السريع
22	الوضع الاقتصادي Eco
22	استخدام مصابيح الفرن
23	13 - تشغيل الفرن بالطريقة المحددة بوقت
23	وقت الطهي
23	ساعة الانتهاء
24	14 - ضبط جهاز الاستشعار الحراري للحم (إن وجد)
26	15 - فهم الطرق المختلفة لتشغيل الفرن
26	اقتراحات وتقنيات الطهي
26	خطوط إرشادية عامة
26	اقتراحات وتقنيات الطهي بالتدوير وبالتهوية
27	اقتراحات وتقنيات الطهي بالتهوية
27	اقتراحات وتقنيات الطهي بالشواء والتهوية
27	اقتراحات وتقنيات الطهي بالشواء
27	اقتراحات وتقنيات التجفيف
28	جدول التجفيف
29	16 - الوصفات
31	17 - تعليمات طريقة Sabbath (في بعض الموديلات)
32	18 - العناية والنظافة بالفرن
32	النظافة
32	إزالة الباب
33	إزالة قضبان باب الفرن
33	كيفية فك ألواح الزجاج الداخلية من الباب البانورامي "الزجاج الكامل"
33	استبدال مصباح الفرن
34	35 - حل مشاكل الطهي في الفرن
36	20 - حل المشاكل التشغيلية
37	21 - الدعم الفني والصيانة
37	سجل بيانات الصيانة

صفحة	الفهرس
2	1 - تعليمات السلامة
3	2 - مواصفات المنتج
4	3 - تركيب الفرن
4	الموصفات الكهربائية
4	احترام البيئة
10	التوصيل بالشبكة الكهربائية
11	4 - تعليمات الاستخدام
11	الاستخدام الأول للفرن
11	الدلائل القابلة للإزالة (إن وجدت)
12	5 - لوحة التحكم
12	لوحة المفاتيح
13	6 - معلومات عامة عن الفرن
13	رموز الأخطاء
13	الإشارات الصوتية
13	الإعدادات المحددة مسبقاً
13	رقم ورموز الأعطال
13	التسخين الأولي و التسخين الأولي السريع
13	الموقت
14	7 - اقتراحات عامة عن الفرن
14	التسخين الأولي للفرن
14	اقتراحات بشأن التشغيل
14	الأدوات
14	التكثيف وحرارة الفرن
14	الطهي بالفرن على درجة عالية
15	8 - مقدمة
15	تعليمات بشأن التشغيل الأولي
16	9 - إعدادات المستخدم
16	اللغة
16	الحرارة والوزن
16	الساعة
17	التاريخ
17	الإضاءة
17	الصوت
18	10 - إعدادات النظام
18	سجل الأحداث
18	Demo (عرض)
19	11 - بدء تشغيل الفرن
19	إشعال وإطفاء الفرن
19	اختيار طريقة الطهي
19	تغيير طريقة الطهي
19	تغيير الحرارة



