



EVP_MULTI



ar (02-20)

التخلص من الجهاز

مواد التغليف مصنعة من مواد ملائمة بيئياً والتي يمكن إعادة تدويرها أو تجميعها أو التخلص منها دون أي خطر على البيئة. لهذا الغرض، تم تعريف مواد التعبئة والتغليف بشكل مناسب.



يشير الرمز على المنتج، أو على ملصقة التغليف، على أنه لا يجب التعامل مع هذا الجهاز كنفاية منزلية. بل يجب تسليمه إلى مراكز تجميع النفايات المتخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

عند التخلص من هذا المنتج بالشكل الصحيح، فإنك ستساهم في الحيلولة دون حدوث العواقب السلبية المحتملة الناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدد البيئة والصحة البشرية. لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يُرجى الاتصال بمكتب البلدية أو بخدمة التخلص من النفايات المنزلية.

جدول الأخطاء

الخطأ	السبب
أجهزة الاستشعار لا تستجيب، المعلومات على الشاشة مجمدة ...	افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لبضع دقائق (قم بفك الفاصمة أو فصل المفتاح الرئيسي)، ثم قم بإعادة وصله إلى الشبكة الكهربائية وتشغيل الفرن.
القاطع المنزلي يفصل باستمرار...	أتصل بخدمة العملاء
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل...	انظر طريقة تبديل اللمبة المدرجة في فصل "التنظيف والصيانة".
المعجنات غير مطهوة جيداً...	هل قمت بضبط وضعية التشغيل ودرجة الحرارة ونظام التسخين بشكل صحيح؟ هل باب الفرن مغلق جيداً؟

إذا استمرت المشكلة على الرغم من اتباع النصائح المذكورة أعلاه، اتصل بفني الخدمة المعتمد. لا تغطي الكفالة إصلاح الأعطال أو الشكاوي الناتجة عن التركيب الخاطئ أو الاستخدام الغير السليم للجهاز. في مثل هذه الحالات، يتكفل المستهلك بدفع التكاليف المترتبة عليه.

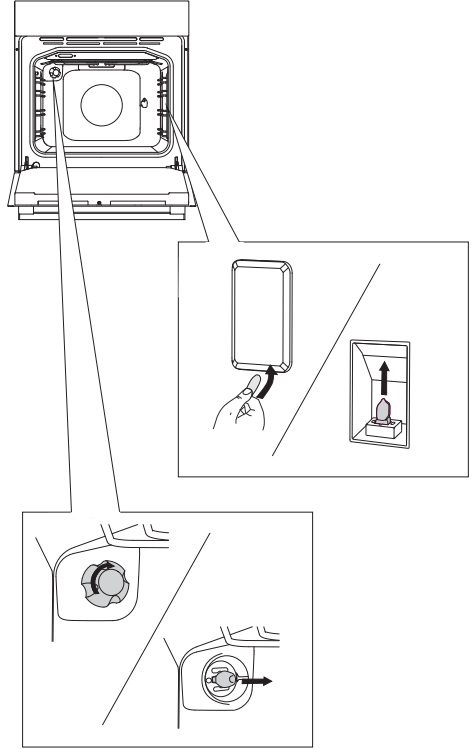
قبل البدء بعمليات الإصلاح، قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي (وذلك بإزالة الفيوز أو عن طريق فصل شريط التيار الكهربائي من مقبس الحائط).



استبدال الللمبة

تعتبر الللمبة مادة مستهلكة ولا يغطيها الضمان! قبل استبدال الللمبة، أزل الصواني، والشبكات والأدلة.

(لمبة هالوجين: G9, 230 V, 25 W ، لمبة عادية: E14, 230 V, 25 W)



باستخدام مفك براغي مسطح قم بتحرير غطاء الللمبة وإزالته. اسحب الللمبة.

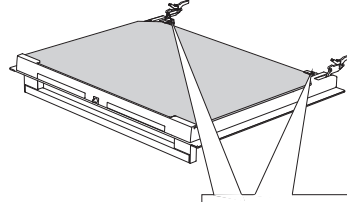
⚡- احرص من عدم إتلاف المينا.

قم بفك غطاء الللمبة واسحب الللمبة.

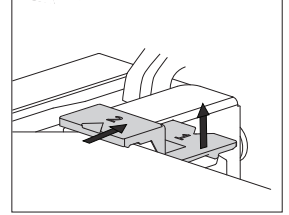
⚡- استخدم واقي لتجنب الحروق.

إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب

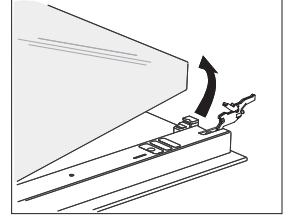
يمكن أيضا تنظيف ألواح الزجاج من الداخلي؛ ولكن، يجب أولا أن تتم إزالة الباب. لإزالة باب الفرن (انظر فصل إزالة وإعادة تركيب باب الفرن).



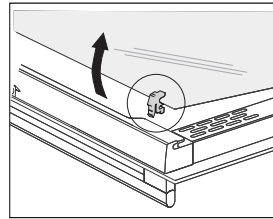
- 1 حرّر المشابك الموجودة على الجانب الأيسر والأيمن من الباب قليلاً (المحددة بعلامة 1 على الداعم) واسحبها بعيداً عن الزجاج (المحدد بعلامة 2 على الداعم)



- 2 امسك لوح الباب الزجاجي من حافته السفلية، ارفعه قليلاً بحيث يتحرر عن الدواعم، وأزله.



- 3 لإزالة لوح الباب الزجاجي الداخلي الثالث (في بعض الموديلات فقط)، أزله كالتالي، ارفعه وأزله. أزل أيضاً الجوان المطاطية عن الزجاج.



⚠️ أعد تركيب الزجاج بنفس الطريقة ولكن في ترتيب عكسي، تأكد من توافق العلامات (النصف دائرية) على الباب والزجاج.

إغلاق الباب اللطيف (حسب الموديل)

تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند إغلاق الباب. يسمح بإغلاق الباب بسهولة، وبهدوء ولطف. دفعة خفيفة (بزاوية 15 درجة، بحسب وضعية فتح الباب)، تكفي ليُغلق الباب أوتوماتيكياً وبشكل لطيف.

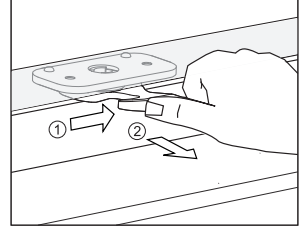
إذا كانت قوة إغلاق أو فتح الباب كبيرة جداً، تقل فعالية النظام أو يقلل الأمان.



قفل الباب (حسب الموديل)

لفتح قفل الباب ادفعه بلطف بواسطة إبهام يدك إلى اليمين وبنفس الوقت اسحب الباب إلى الخارج.

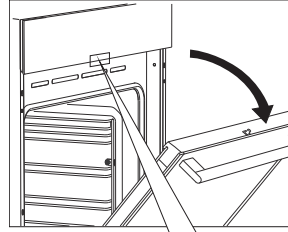
عندما يتم إغلاق باب الفرن، يعود قفل الباب أوتوماتيكياً إلى وضعه الأول.



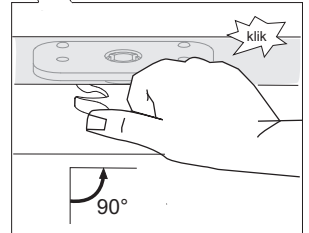
إلغاء تفعيل وتفعيل قفل الباب

⚠ يجب أن يبرد الفرن تماماً.

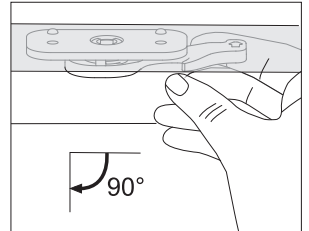
افتح أولاً باب الفرن.



ادفع قفل الباب إلى اليمين بزاوية 90 درجة بواسطة إبهام يدك حتى تشعر بطاقة قفل الباب غير مفعل.

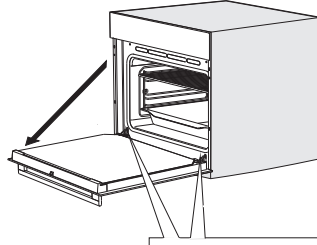


لإعادة تفعيل قفل الباب، افتح باب الفرن واستخدم سبابة يدك اليمنى لسحب مقبض الباب المتحرك باتجاهك.

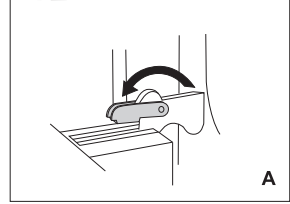


إزالة وإعادة تركيب باب الفرن

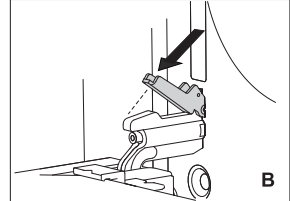
1 فتح باب الفرن أولاً بالكامل.



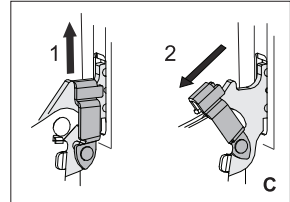
2 **A** قم بتدوير المشابك باتجاه الخلف تماماً (مناسبة للإغلاق الكلاسيكي).



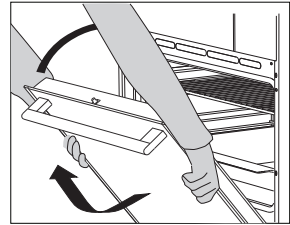
B في حال إغلاق الباب اللطيف، قم بتدوير المشابك إلى الخلف بـ 90 درجة (شكل 2).



C في حال الإغلاق اللطيف ارفع المشابك قليلاً إلى الأعلى واسحبها نحوك.



3 **أ** أغلق الباب ببطء حتى يتم تثبيت المشابك على الدواعم. ارفعه قليلاً واسحبه من كلا المشبكين الموجودين على الجهاز خارجاً..



أعد الباب بنفس الطريقة ولكن في ترتيب عكسي. إذا كان الباب لا يفتح أو يغلق بشكل صحيح، تأكد من صحة تثبيت المشابك في دواعمها.

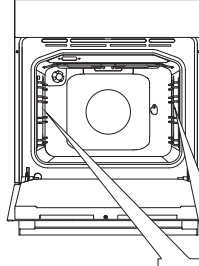
تأكد دائماً من أن المشابك المرفقة قد ثبتت تماماً في دواعمها عند تركيب الباب. إذا لم يتم تركيبها بالشكل الصحيح، فمن الممكن أن يخرج المشبك الرئيسي الذي يعمل بواسطة نابض رئيسي قوي في أي وقت عند تركيب أو فك الباب. هناك خطر التعرض للإصابة.



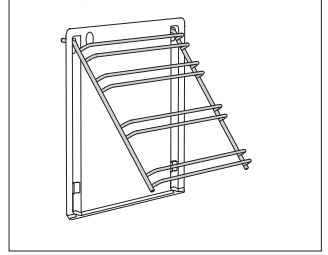
تركيب البطانات التحفيزية

قم بتنظيف الأدلة فقط بمنظفات تقليدية.

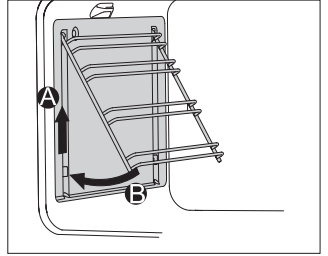
أزل الشبكة أو الأدلة التلسكوبية.



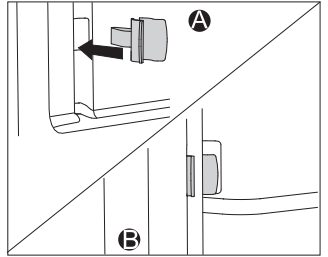
1 علق الأدلة على البطانة التحفيزية.



2 علقها معاً في الفتحات واسحبها نحو الأعلى.



عند تثبيت الأدلة التلسكوبية القابلة للسحب (سحب كامل) مع البطانة التحفيزية، أدخل المزالج المرفقة في الفتحات السفلية الموجودة على جدار الفرن ثم ثبت المزالج في الأدلة.
الغرض من المزالج هو تثبيت أفضل للأدلة.

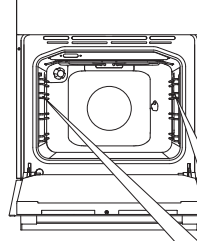


لا تقم بتنظيف اللوحة التحفيزية في غسالة الأطباق.



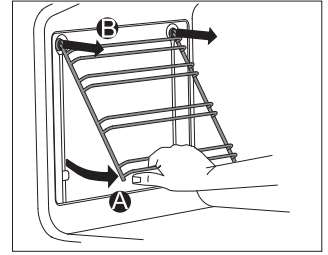
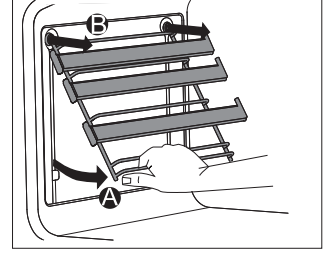
إزالة وتنظيف الرف السلكي والأدلة التلسكوبية القابلة للسحب

يجب تنظيف الأدلة فقط بالمنظفات التقليدية.



A امسك الدليل من الجوانب السفلية واسحبه ليُتحرر داخل الفرن.

B اسحبه من الأعلى من الفتحات.

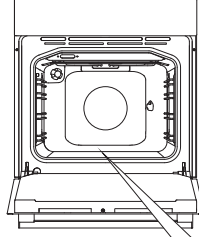


لا تقم بتنظيف الأدلة التلسكوبية القابلة للسحب في غسالة الأطباق.

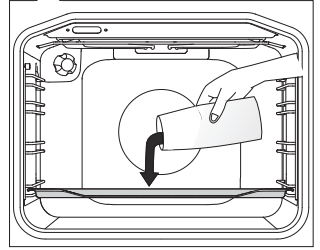


استخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN لتنظيف الفرن

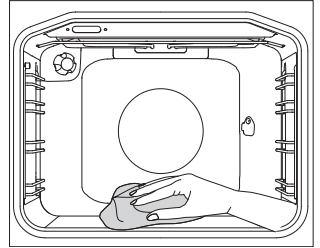
1 أدر مقبض اختيار نظام الطهي إلى التنظيف الذاتي AQUA CLEAN. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة إلى 70 درجة مئوية.



2 في صينية زجاجية أو صينية قليلة العمق صب 0.6 لتر من الماء وضعها في الدليل السفلي.



3 بعد 30 دقيقة ستلين بقايا الطعام العالقة على طلاء المينا ويمكن إزالتها بقطعة قماش رطبة



استخدم نظام التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تماماً.



تنظيف الفرن التقليدي

لتنظيف البقع العنيدة داخل الفرن، استخدم منظفات الفرن التقليدية (المنظفات، أو بخاخ الفرن)؛ بعد مثل هذا التنظيف، اشطف بقايا المنظف جيداً.

نظف الفرن والملحقات بعد كل استخدام لمنع احتراق بقايا الطعام. أسهل طريقة لإزالة الدهون هي باستخدام رغوة الصابون الدافئة بينما لا يزال الفرن دافئاً.

في حال وجود بقع عنيدة أو متسخة بشكل كبير، استخدم منظفات الفرن التقليدية. ثم، امسح الفرن جيداً بالماء النظيف لإزالة بقايا مواد التنظيف.

لا تستخدم أبداً المنظفات العدوانية، والكاشطة للتنظيف، والإسفنجة الكاشطة، ومزيلات البقع والصدأ، وغيرها.

قم بتنظيف الأكسسوارات (صواني الخبز، والشبكات....) بالماء الساخن والمنظفات.

الفرن، وتجويف الفرن وصواني الخبز مطلية بطبقة مينا خاصة وسطح أملس ومقاوم. طبقة الطلاء الخاصة هذه تجعل التنظيف في درجة حرارة الغرفة أسهل.

التنظيف والصيانة

قبل تنظيف الجهاز، يجب فصله عن التيار الكهربائي وتركه كي يبرد.



لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.

أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم

قم بتنظيف أجزاء أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم بالمنظفات غير الكاشطة المخصصة لهذه الأسطح. ضع المنظف على قطعة قماش مبللة ونظف السطح، ثم اشطف السطح بالماء. لا تضع المنظف على أسطح الألومنيوم مباشرة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو اسفنج خشن. ملاحظة: لا يجب أن يلامس البخاخ أسطح الفرن، لأنه يسبب أضرار مرئية دائمة لأسطح الألومنيوم.

واجهة الهيكل الأمامية مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ

(حسب الموديل)

نظف السطح فقط بمنظف معتدل (الصابون) واسفنج ناعمة، غير خادشة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو المذيبات، لأنها يمكن أن تخدش سطح الهيكل.

الأسطح المطلية والأجزاء البلاستيكية

(حسب الموديل)

لا تنظف الأزرار، ومقابض الأبواب، والملصقات، واللوحات المكتوبة، بالمنظفات الكاشطة وعناصر التنظيف الجالخة، ومواد التنظيف التي تحتوي على الكحول أو الكحول. أزل أية أوساخ على الفور بقطعة قماش ناعمة وماء، لتجنب الأضرار التي قد تلحق بالسطح. يمكنك أيضا استخدام المنظفات والمنظفات المساعدة المخصصة لهذه السطوح. ننصح باتباع إرشادات الشركة المصنعة للمنظفات.

⚠ لا يجب أن يلامس البخاخ أسطح الفرن، لأنه يسبب أضرار مرئية دائمة لأسطح الألومنيوم.



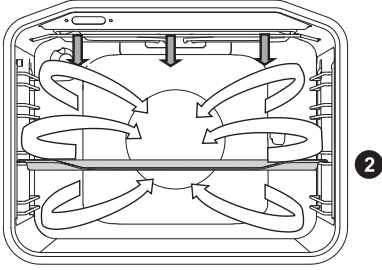
في هذه الوضعية، سوف يتوزع الهواء بدون عمل السخانات. يمكن إذابة التجميد عن الكعك مع كريمة وكريما من الزبدة، والكعك والمعجنات الأخرى، والخبز، والفواكه المجمدة هي الأطعمة المناسبة لإزالة التجميد عنها.

في معظم الحالات، من المستحسن إزالة الطعام من الاغلفة (لا تنسى إزالة أي المشابك المعدنية أو المرابط). عند منتصف مدة التذويب، يجب قلب القطع، وتحريكها وفصلها عن بعضها إذا كانت مجمدة.



الخبيز البطيئ

تسمح هذه الوظيفة بخبيز لطيف وبطيئ ومتساوي، لذلك يبقى الطعام لين وعضيئ. وهي مناسبة لتحمير اللحوم، والأسماك، والمعجنات على مستوى واحد.



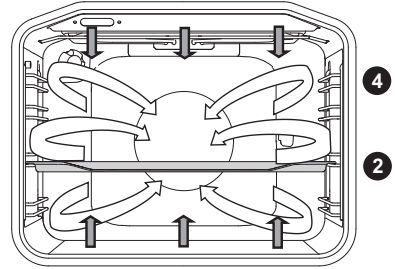
الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحوم				
البط	2000	2	150	90-110
لحم الخنزير مشوي	1500	2	160	80-100
لحوم الخنزير الكتف	1500	2	150	130-160
لحم الخنزير /الساق	1000	2	150	130-150
نصف دجاجة	700	2	190	60-70
دجاجة	1500	2	190	80-100
الأسماك				
سمك السلمون	200 غم/القطعة	2	200	20-30



السخان العلوي والسفلي مع المروحة

يستخدم لخبز جميع أنواع المعجنات (الحلويات)، وإذابة تجميد الأطعمة، وتجفيف الفواكه والخضروات. قبل وضع الطعام في الفرن المسبق التسخين انتظر حتى تنطفئ المبة أولاً. أفضل نتائج شوي، هي الشوي على مستوى واحد.

يجب أن يتم تسخين الفرن مسبقاً. استخدم المستوى الثاني والرابع من الأسفل.



جدول خبز المعجنات باستخدام السخان العلوي والسفلي مع المروحة

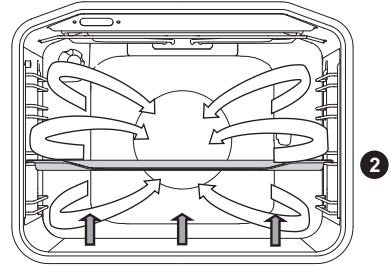
الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
المعجنات			
الكعك الصخري	2	140-150	45-55
كعكة في صينية مربعة	2	130-140	45-55
كعكة بالجبنة (تشيز كيك)	2	130-140	55-65
كعكة الفاكهة - عجينة طرية	2	140-150	35-45
كعكة البسكويت	2	140-150	25-35
كعكة الفواكه، عجينة مخلوطة باليد	2	130-140	35-45
كاتو رولادة (سويسرول)	2	140-150	15-25
كعكة الميلاد	2	130-140	50-60
خبز حلو محشو بالمربي	2	150-160	25-35
كعك بال قالب	2	130-140	40-50
بسكويت من عجينة طرية	2	140-150	15-25
بسكويت (أشكال) مصنوع بال قالب	2	130-140	10-15
معجنات صغيرة بالعجين المختمر	2	140-150	15-20
الخبز *	2	170-180	45-55
فطائر حادقة بالبصل	2	150-160	35-45
فطيرة ملفوفة محشوة بالتفاح	2	150-160	40-50
بيتزا *	2	180-190	10-20
معجنات برقائق العجين	2	150-160	18-25

لرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

السخان السفلي والموحة



يستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع وطهي الفواكه والخضروات. استخدم المستوى الثاني من الأسفل والصواني القليلة الارتفاع وذلك للسماح بتوزع الهواء الساخن على الجانب العلوي من الطبق.



حفظ الأطعمة

جهاز الطعام المراد حفظه إضافة إلى الأوعية كالعادة. استخدم الأوعية (المرطبات) مع الختم المطاطي والغطاء الزجاجي. لا تستخدم الأوعية (المرطبات) ذات الأغشية الملولة أو الأغشية المعدنية أو العلب. يفضل أن تكون الأوعية بنفس الحجم، ومعبأة بنفس أصناف الطعام، ومغلقة بإحكام.

صب لتر واحد من الماء الساخن في صينية عميقة (حوالي 70 درجة مئوية) وضع 6 مرطبات ذات اللتر الواحد في الصينية. ضع الصينية في الفرن على المسار (الدليل) الثاني.

قم بمراقبة الطعام خلال عملية الحفظ؛ وقم بطهيها إلى أن تبدأ السوائل في المرطبات بالغلجان - حتى ظهور فقاعات في الوعاء (المرطبان) الأول.

الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	الزمن حتى الظهور الأول للفقايع (دقيقة)	درجة الحرارة والزمن بعد ظهور الفقايع	مدة الانتظار في الفرن (بالدقائق)
الفاكهة					
الفريز (الفاولة)	2	160-180	30-45	/	20-30
فواكه بنواتها	2	160-180	30-45	/	20-30
هريس (معجون)	2	160-180	30-45	/	20-30
الخضروات					
مخلل خيار	2	160-180	30-45	/	20-30
الفاصوليا / الجزر	2	160-180	30-45	120 درجة مئوية، 45-60 دقيقة	20-30

خبز المعجنات

ننصح بالتسخين المسبق للفرن

يمكن خبز المعجنات المتفتتة (البسكويت) في صواني قليلة العمق على مستويات متعددة. (2 و3).
يمكن ملاحظة اختلاف مدة الخبز عند استخدام نفس صواني الخبز. قد تجهز صينية خبز البسكويت العليا قبل تلك التي في الجزء السفلي.

ضع دائماً قوالب الخبز على الشبكة. إذا كنت تستخدم صينية الخبز المرفقة، قم بإزالة الشبكة.
قم بتحضير المعجنات المتفتتة (البسكويت) بنفس السماكة للحصول على نتيجة تحمير متساوية.

الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
المعجنات			
كعكة / عجينة مخلوطة باليد	2	150-160	25-35
كعك مع عجينة مبروش على الوجه	2	160-170	25-35
كعكة الفواكه، عجينة مخلوط باليد	2	150-160	45-65
كعكة ملفوفة (رولادة)*	2	160-170	15-25
كعكة الفواكه، عجينة طرية	2	160-170	50-70
فطيرة التفاح	2	170-180	40-60
بسكوت، عجين طري متفتت *	2	150-160	15-25
بسكوت، مصبوب بالقالب*	2	140-150	15-25
المعجنات، عجين مختمر	2	170-180	20-35
معجنات براقق العجين	2	170-180	20-30
الطعام المجمد			
فطائر التفاح والجبن الفريش	2	170-180	50-70
بيتزا	2	170-180	20-30
بطاطا مقلية بالفرن *	2	170-180	20-35
كروكيت بالفرن	2	170-180	20-35

لرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

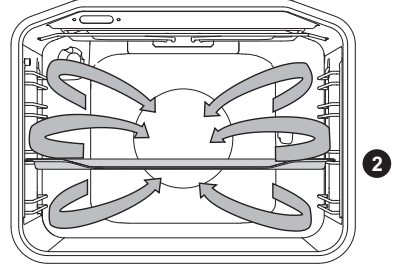
لا ينبغي إدراج صينية الخبز العميقة عند الخبز في المستوى الأول.





الهواء الساخن

يعمل السخان الدائري والمروحة. إن المروحة الموجودة على الجدار الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء الساخن باستمرار حول اللحوم أو المعجنات.



تحمير اللحوم:

يمكنك استخدام صواني الفرن المطلية بالمينا، وأطباق البيركس الزجاجية، والفخارية، أو صواني الحديد الصلب. صواني الفولاذ المقاوم للصدأ ليست مناسبة لأنها تعكس الحرارة بشكل كبير.

عند الطهي، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل كي لا تحترق اللحوم. قم بتقليبه أثناء الخبز. إذا قمت بتغطية المشاوي فإنها ستبقى ليّنة.

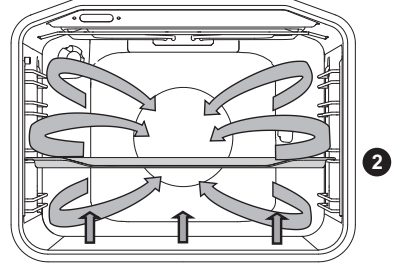
الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحوم				
لحم الخنزير المشوي مع الجلد	1500	2	170-180	140-160
البط	2000	2	160-170	120-150
البط	4000	2	150-160	180-200
ديك رومي	5000	2	150-170	180-220
دجاج، صدر	1000	3	180-200	60-70
دجاج محشو	1500	2	170-180	90-110



يعمل السخّان السفلي، السخّان الدائري والمروحة.
مناسبة لخبز البيتزا، وفطائر التفاح، وكعكة الفاكهة.

(انظر وصف وتلميحات السخّان العلوي والسفلي.)

الهواء الساخن والسخّان السفلي



الطعام	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
كعكة الجبنة (تشيزكيك)، عجينة طرية	2	150-160	65-80
بيتزا *	2	200-210	15-20
فطائر حادقة بالبصل، عجينة طرية	2	180-200	35-40
فطائر التفاح، عجين مختمر	2	150-160	35-40
فطيرة التفاح، عجينة ممدودة رقيقة	2	170-180	45-65

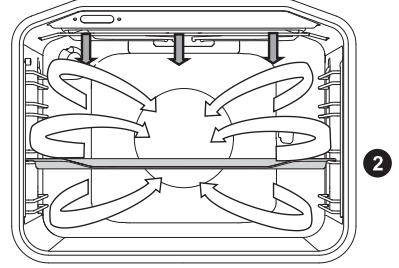
لرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.



الشواية مع مروحة

في هذه الوضعية، يعمل السخان السفلي والمروحة معاً. وهي مناسبة لشوي اللحوم والأسماك والخضروات.

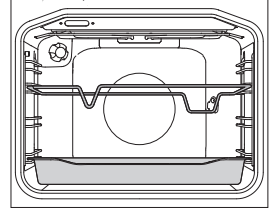
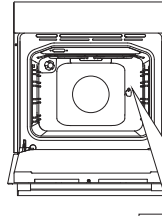
(انظر وصف وتلميحات الشواية.)



الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحوم				
البط	2000	2	150-170	80-100
لحم الخنزير مشوي	1500	2	160-170	60-85
لحوم الخنزير الكتف	1500	2	150-160	120-160
لحم الخنزير /الساق	1000	2	150-160	120-140
نصف دجاجة	700	2	190-210	50-60
دجاجة	1500	2	190-210	60-90
الأسماك				
سمك السلمون	200 غم/القطعة	2	200-220	20-30

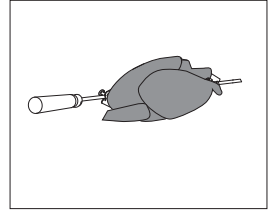
الشوي على السيخ (حسب الموديل)

درجة الحرارة القصوى المسموح بها عند استخدام الشوي على السيخ هي 240 درجة مئوية.

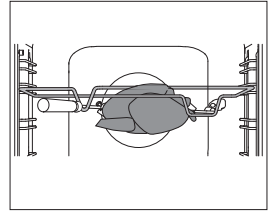


1 ضع حامل السيخ في الدليل 3 من الأسفل، وفي الدليل 1 ضع صينية الخبز العميقة لتجميع الدهون.

2 ضع اللحم على الشوكة وثبت البراغي.

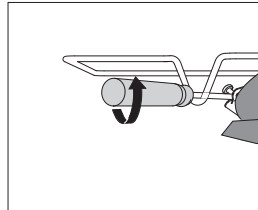


3 المقبض والشوكة تثبتها على رف الشوي الأمامي وثبت طرفها في الفتحة الموجودة على الجدار الخلفي من الفرن (الفتحة محمية بحاجز دوار).



4 فك مقبض الشوي وأغلق الباب.

قم بتشغيل الفرن بنظام الشوي على السيخ بالأشعة تحت الحمراء



تعمل الشواية فقط والباب مغلقاً.



جدول الشوي – الشواية ذات النطاق الكبير

الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحوم				
شرائح من لحم البقر، وريدية	180 غم/القطعة	3	230	15-20
شرائح من لحم البقر، مطهوه جيداً	180 غم/القطعة	3	230	18-25
شرائح من لحم الخنزير /الرقبية	150 غم/القطعة	3	230	20-25
شرائح لحم (المتلة)	280 غم/القطعة	3	230	20-25
شرائح لحم العجل	140 غم/القطعة	3	230	20-25
نقانق للشوي	70 غم/القطعة	3	230	10-15
لحمة	150 غم/القطعة	3	230	10-15
الأسماك				
شرائح سمك السلمون	200 غم/القطعة	3	230	15-25
خبز محمص				
توست	/	4	230	1-3
الشطائر	/	4	230	2-5

عند الشوي في صينية الخبيز، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل في الصينية لتجنب الاحتراق. قم بتقليب اللحوم أثناء الخبز.

عندما تريد شوي سمك السلمون، يجب تجفيفها بمنشفة ورقية. ضع توابل في داخلها، ضع زيت على الجزء الخارجي وضعها على الشبكة. لا تقم بتقليب اللحوم أثناء الشوي تحت الشواية.

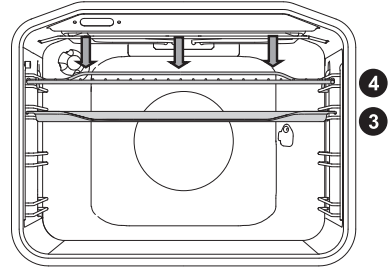
عند استخدام الشواية (الأشعة تحت الحمراء)، يدب أن يكون باب الفرن مغلقاً دائماً.

سخان الأشعة تحت الحمراء، وشبكة الشوي وغيرها من ملحقات الفرن أثناء الخبز أو الشوي بسخان الأشعة تحت الحمراء تصبح ساخنة جداً بسبب درجات الحرارة المرتفعة، لذلك قم باستخدام قفازات الفرن أو ملقط خاص للحوم.



الشواية ذات النطاق الكبير، الشواية

في الشواية ذات النطاق الكبير، يعمل سخان العلوي وسخان الأشعة تحت الحمراء معاً، وهما موجودان على السقف الداخلي للفرن في الشواية يعمل سخان الأشعة تحت الحمراء فقط، الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير.



درجة حرارة القصوى المسموح بها: 230 درجة مئوية.

قم بالتسخين المسبق لسخان الأشعة تحت الحمراء (الشواية) لمدة خمس دقائق.

قم بالإشراف على عملية الطهي دائماً. يمكن أن تحترق اللحوم بسرعة بسبب درجات الحرارة المرتفعة. الشوي باستخدام سخان الأشعة تحت الحمراء مناسب للتحمير وطهي الأطعمة القليلة الدسم مثل النقانق، قطع اللحم والسمك (الستيك، والاسكالوب، والشراحت وستيك السلمون) أو تحميص الخبز. الشوي بسخان الأشعة تحت الحمراء مناسب لإعداد نقانق هشّة وقليلة الدسم، وشرائح من قطع اللحم والأسماك (ستيك، شريحة لحم، شرائح سمك السلمون...) أو الخبز المحمر.

عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الرابع. أدرج صينية التنقيط في المسار الأول أو الثاني لتجميع الدهون والعصائر الناتجة عن الشوي. عند الشوي في صينية الخبز، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل في الصينية لتجنب الاحتراق. قم بتقليب اللحم أثناء الخبز. بعد الشوي، قم بتنظيف الفرن، والملحقات (الأكسسوارات)، والأواني.

جدول الشوي - الشواية الصغيرة

الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحم				
شرائح من لحم البقر، ووردية	180 غم/القطعة	3	230	15-20
شرائح من لحم الخنزير / الرقبة	150 غم/القطعة	3	230	18-22
شراحت لحم (المتلة)	280 غم/القطعة	3	230	20-25
نقانق للشوي	70 غم/القطعة	3	230	10-15
خبز محمص				
توست	/	4	230	3-6
سندويشات مفتوحة	/	4	230	3-6

النصيحة	الاستخدام
هل تم خبز الحلويات؟	<ul style="list-style-type: none"> • انقلب أعلى نقطة في المعجنات باستخدام عود خشبي، فإذا لم تظهر آثار من العجين عند إزالة العود، تكون قد تمت عملية الخبز. • أطفئ الفرن واستفد من الحرارة المتبقية.
المعجنات تهبط؟	<ul style="list-style-type: none"> • تحقق من الوصفة. • في المرة القادمة، استخدم كميات أقل من السوائل. • عند استخدام الخلاط تفيد بمدة الخلط
المعجنات فاتحة اللون من الأسفل؟	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم صينية الخبز الداكنة اللون. • ضع صينية الخبز على مستوى واحد أخفض عما كانت عليه قبلاً، وقم بتشغيل السخان السفلي عند الاقتراب من نهاية الخبز.
لم يتم خبز المعجنات مع الحشوة الرطبة بشكل كاف	<ul style="list-style-type: none"> • قم بخبزه على درجة حرارة أقل ولفترة أطول قليلاً.

لا ينبغي إدراج صينية الخبز العميقة عند الخبز في المستوى الأول.



خبز المعجنات

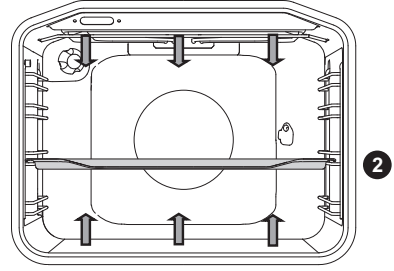
استخدم مستوى واحد فقط والصواني ذات الألوان الداكنة. خبز المعجنات في الصواني ذات الألوان الفاتحة يكون أسوأ (يصبح بنياً) لأن مثل هذه الصواني تعكس الحرارة. دائماً ضع القوالب على الشبكة؛ إذا كنت تستخدم الصواني المرفقة قم بإزالة الشبكة. إذا قمت بتسخين الفرن مسبقاً سوف تكون مدة الطهي أقصر.

الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
المعجنات			
سوفليه الخضار	2	190-200	30-35
سوفليه حلو	2	190-200	30-35
خبز فرنجي صغير *	2	190-210	20-30
خبز ابيض *	2	180-190	50-60
خبز الحنطة السوداء *	2	180-190	50-60
خبز من الحبوب الكاملة*	2	180-190	50-60
خبز الجاودار *	2	180-190	50-60
خبز بيرين *	2	180-190	50-60
كعكة الجوز	2	170-180	50-60
كعكة البسكويت *	2	160-170	25-30
كعكة الجبنة (تشيز كيك)	2	170-180	65-75
كعك صغير	2	170-180	25-30
معجنات صغيرة من رقائق العجين	2	200-210	20-30
معجنات محشية بالخضار (بيروشكه)	2	185-195	25-35
كعكة الفاكهة	2	150-160	40-50
نسيم الثلوج	2	80-90	120-130
كعك مخمر مع المربي	2	170-180	30-40

لرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

السخان العلوي والسفلي

السخانات على جدار العلوي والسفلي للفرن سوف يُشعان الحرارة بشكل متساوي في الأجزاء الداخلية للفرن.



تحمير اللحم:

يمكنك استخدام صواني الفرن المطلية بالمينا، وأطباق البيركس الزجاجية، والفخارية، أو صواني الحديد الصلب. صواني الفولاذ المقاوم للصدأ ليست مناسبة لأنها تعكس الحرارة بشكل كبير. عند الطهي، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل كي لا تحترق اللحم. قم بتقليبه أثناء الخبز. إذا قمت بتغطية المشاوي فإنها ستبقى لينّة.

الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحم				
لحم الخنزير مشوي	1500	2	180-200	90-110
لحم الخنزير الكتف	1500	2	180-200	100-120
لحم الخنزير ملفوف (رول)	1500	2	180-200	120-140
مشاوي من اللحم المفروم	1500	2	200-210	60-70
لحم بقرى مشوى	1500	2	170-190	120-140
لحم العجل (رولادة)	1500	2	180-200	90-120
لحم خروف/ الظهر	1500	2	180-200	80-100
أرنب/ الظهر	1500	2	180-200	50-70
لحم الغزال/ الساق	1500	2	180-200	100-120
البيتزا *	/	2	200-220	20-30
الدجاج	1500	2	190-210	70-90
الأسماك				
السمك المطهو ببطء	1000غم/القطعة	2	210	50-60

استخدم هذا النظام لشوي الدجاج، إذا لم يكن لدى الجهاز نظام . استخدم هذا النظام لخبز البيتزا، إذا لم يكن لدى الجهاز نظام .

لرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

مستوى نضج الطعام ودرجة الحرارة الداخلية النهائية الموصى بها لجميع أنواع مختلفة من اللحوم

لون المقطع العرضي للحوم (عند التقطيع) ولون العصائر	درجة الحرارة الداخلية للطعام (C°)	الطعام
لحوم البقر		
احمر لحمي، مثل اللحمية النينة، قليل من العصائر	40-45	غير مشوية (نينة)
أحمر فاتح، عصائر حمراء فاتحة جداً	55-60	قليلة الشوي
وردي، عصائر وردية فاتحة قليلاً	65-70	نصف مشوية
شبيه بلون الرمادي البني، قليل من العصائر بدون لون	75-80	مشوية جيداً (بالكامل)
لحوم العجل		
أحمر بني	75-85	مشوية (بالكامل)
لحوم الخنزير		
وردي باهت (فاتح)	65-70	نصف مشوية
أصفر بني	75-85	مشوية (بالكامل)
لحوم الخروف		
رمادي، عصائر مائلة للوردي	79	مشوية (بالكامل)
لحوم الضأن		
أحمر لحمي	45	غير مشوية (نينة)
أحمر فاتح	55-60	قليلة الشوي
وردي في الوسط	65-70	نصف مشوية
رمادي	80	مشوية جيداً (بالكامل)
لحوم الماعز الصغير		
وردي باهت، عصائر وردية	70	نصف مشوية
رمادي، عصائر تقريباً وردية	82	مشوية (بالكامل)
لحوم الدواجن		
رمادي فاتح	82	مشوية (بالكامل)
الأسماك		
أبيض إلى الرمادي البني	65-70	مشوية (بالكامل)

وصف الأنظمة وجداول الخبز

إذا لم يتم العثور على طعامك المرغوب في جدول الخبز، ابحث عن معلومات لأطعمة مماثلة. تنطبق المعلومات المعروضة على عملية الخبز على مستوى واحد.

يُشار إلى درجات الحرارة بالقيمة العليا والدنيا. ابدأ بضبط درجة حرارة منخفضة؛ وقم بزيادتها إذا وجدت أنه لم يتم تحمير الطعام بما فيه الكفاية.

أوقات الخبز هي تقديرات تقريبية ويمكن أن تختلف تبعاً لبعض الشروط.

الرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

إن التسخين المسبق للفرن يكون فقط عند الحاجة ووفقاً للوصفة الواردة في جداول هذه التعليمات. تسخين الفرن وهو فارغ يستهلك الكثير من الطاقة. وبالتالي، فإن خبز أصناف مختلفة من الحلويات أو أصناف مختلفة من البيتزا على التوالي سيوفر الكثير من الطاقة حيث يكون قد تم تسخين الفرن مسبقاً.

استخدم صواني الخبز ذات طبقات السيليكون السوداء اللون أو المطلية بالمينا لأنها ناقل جيد للحرارة.

عند استخدام الورق الخاص بالخبز، تأكد من أنه مقاوم لدرجات الحرارة العالية.

عند خبز قطعاً كبيرة من اللحوم أو المعجنات، ستتشكل كمية كبيرة من البخار داخل الفرن، والذي بدوره قد يتكاثف على باب الفرن. هذه ظاهرة طبيعية لا تؤثر على عمل الجهاز. بعد انتهاء عملية الخبز، امسح الباب وزجاج الباب بقطعة جافة.

يمكن إيقاف عملية تسخين الفرن قبل 10 دقائق تقريباً من انتهاء عملية الخبز لتوفير الطاقة حيث يمكن الاستفادة من الحرارة الكامنة.

لا تبرّد الطعام في فرن مغلق لمنع تشكل التكاثف.

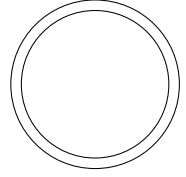
الخطوة 3: بدء عملية الخبز

قم بتشغيل عملية الخبز عند ضبط نظام الخبز.

الخطوة 4: إيقاف تشغيل الفرن

قم بتدوير مفتاح اختيار نظام الطهي ومفتاح درجة الحرارة إلى الوضعية "0".

0



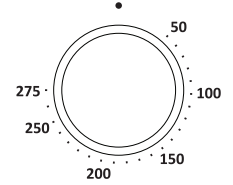
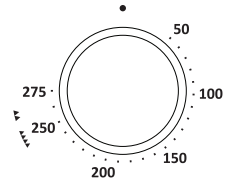
⚡ عند انتهاء عملية الخبز، تستمر مروحة التبريد بالعمل لبعض الوقت، بحسب درجة الحرارة. إذا تركت الطعام داخل الفرن (يمكن أن) تتشكل الرطوبة، الأمر الذي يؤدي إلى التكتاف على اللوحة الأمامية وباب الفرن.

⚡ بعد الانتهاء من استخدام الفرن، يمكن أن يبقى بعض الماء في قناة (مسرب) تجميع التكتيف (أسفل الباب). امسح القناة (المسرب) باستخدام اسفنجة أو قطعة قماش.

الخطوة 2: اختيار الإعدادات

ضبط درجة حرارة الطهي

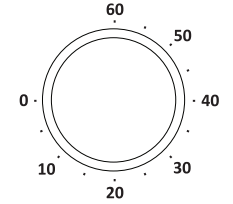
- أدر زر ضبط درجات الحرارة على الموضع ، عند استخدام نظام الفرن والشواية ذات النطاق الكبير والشواية.



ضبط الساعة

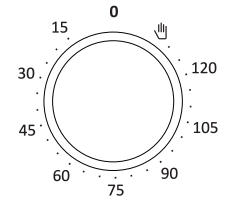
المؤقت

اضبط الوقت بتدوير المقبض باتجاه عقارب الساعة، ثم قم بتدويره بالاتجاه المعاكس للوصول إلى الإعداد الصحيح. أقصى مدة ضبط هي 60 دقيقة. بعد انقضاء الوقت المضبوط، تُسمع إشارة صوتية، تستغرق حوالي خمس ثوان.



إيقاف المؤقت (زر التوقيت)

أولاً، قم بضبط النظام ودرجة حرارة الخبز. قم بضبط الوقت بتدوير المقبض باتجاه عقارب الساعة. بعد انقضاء الوقت المضبوط يتوقف نظام التسخين المختار.



- عندما لا تريد استخدام زر التوقيت أو كان الوقت أقل من 15 دقيقة أو أكثر من 120 دقيقة ننصح بالضبط اليدوي. قم بتدوير المقبض باتجاه اليسار إلى الرمز (يد). في الوضع 0 لا يعمل الفرن.

النظام	الوصف	درجة الحرارة المقترحة (درجة مئوية)
	الهواء الساخن يعمل السخان الدائري والمروحة. إن المروحة الموجودة في الجزء الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء بشكل متواصل حول المشاوي أو المعجنات. تُستخدم هذه الوظيفة لتحمير اللحوم وخبز المعجنات على مستويات متعددة.	180
	السخان السفلي والمروحة يُستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع وطهي الفواكه والخضروات.	180
	السخان العلوي والسفلي مع المروحة يعمل السخان العلوي والسفلي مع المروحة بنفس الوقت. تسمح المروحة بتوزيع الهواء الساخن بشكل متساوي داخل الفرن. يُستخدم لخبز جميع أصناف المعجنات، وإذابة تجميد الأطعمة، وتجفيف الفواكه والخضروات.	180
	إعادة تسخين أدوات (مستلزمات) المائدة تُستخدم، إذا أردت تسخين أدوات المائدة (الأطباق، الأكواب)، لكي يبقى الطعام دافئاً لمدة أطول.	60
	الخبز البطيء⁽¹⁾ تسمح هذه الوظيفة بخبز لطيف ويطيخ ومتساوي، لذلك يبقى الطعام لين وغضيبض. وهي مناسبة لتحمير اللحوم، والأسماك، والمعجنات على مستوى واحد. استخدمه في نطاق 140-220 درجة مئوية	180
	إذابة التجميد في هذه الوظيفة، سيُتوزع الهواء بدون عمل أي من السخانات. تعمل المروحة فقط. يُستخدم لتذويب الطعام المجمد ببطء.	-
	التنظيف الذاتي Aqua Clean تنبعث الحرارة فقط عن السخان السفلي. تُستخدم لإزالة البقع وبقايا الطعام في الفرن. يعمل هذا البرنامج لمدة 30 دقيقة.	70

(1) تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً لمعايير EN 60350-1.

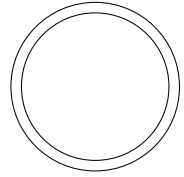
خطوات الخبز (1-4)

الخطوة 1: اختيار نظام الطهي

بتدوير المقبض (إلى اليسار واليمين) قم باختبار نظام الخبز (انظر جدول البرامج، حسب الموديل).

0

يمكن تغيير الإعدادات أيضاً أثناء العمل.



النظام	الوصف	درجة الحرارة المقترحة (درجة مئوية)
أنظمة الموقد		
»»»»	التسخين السريع استخدم هذه العملية إذا كنت ترغب بتسخين الفرن في أسرع وقت ممكن إلى الدرجة المطلوبة. هذه العملية ليست مناسبة لطهي الطعام. عندما تصل درجة حرارة الفرن إلى الدرجة المطلوبة، سيتم استكمال عملية التسخين.	160
==	السخان العلوي والسفلي السخانات في أسفل وأعلى الفرن سوف تُسخن الحرارة بشكل متساوي داخل الفرن. يمكن طهي المعجنات أو اللحوم على مستوى واحد فقط.	200
==	السخان العلوي تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحمير الجزء العلوي للطبق (للتحمير اللاحق).	180
==	السخان السفلي تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود على السطح السفلي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحمير الجزء السفلي للطبق.	180
▼▼	الشواية يتم تفعيل سخان الأشعة تحت الحمراء فقط، الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير. يُستخدم هذا السخان للطهي تحت الشواية ولتحميص كمية من السندويشات أو النقائق، أو تحميص الخبز.	230
▼▼▼	الشواية ذات النطاق الكبير يعمل السخان العلوي وسخان الأشعة تحت الحمراء. تنبعث الحرارة عن سخان الأشعة تحت الحمراء الموجود على سقف الفرن، لزيادة فعالية التسخين يمكن تشغيل السخان العلوي. يُستخدم للطهي تحت الشواية ولتحميص كمية من السندويشات أو النقائق، أو تحميص الخبز.	230
▼▼▼	الشواية مع مروحة يعمل سخان الأشعة تحت الحمراء والمروحة. تُستخدم لشواء اللحوم على الشواية وشوي قطع أكبر من اللحوم أو الدجاج على مستوى واحد. وهي مناسبة أيضاً للحصول على طبقة هشّة.	170
↻	السخان العلوي والمروحة يعمل السخان العلوي والمروحة معاً. يُستخدم هذا النظام لطهي قطع كبيرة من اللحوم، والدجاج. وهي مناسبة أيضاً للحصول على طبقة هشّة.	170
⊕	الهواء الساخن والسخان السفلي يعمل السخان السفلي، السخان الدائري ومروحة توزيع الهواء الساخن. ويُستخدم لخبز البييتزا والمعجنات الرطبة، فطائر الفاكهة، والعجين المخمر والقطير على مستويات متعددة.	200

قبل استخدام الجهاز لأول مرة

عند استلام الجهاز، قم بإزالة كافة الأجزاء، بما فيها معدات النقل من الفرن.
قم بتنظيف جميع ملحقات وأدوات الفرن بالماء الدافئ والمنظفات العادية. لا تستخدم أي منظفات كاشطة.

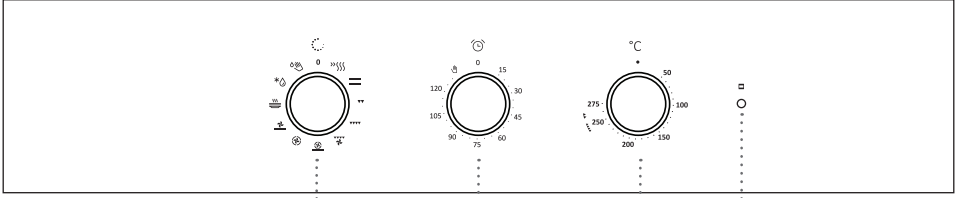
عندما يعمل الفرن لأول مرة، سوف تنبعث رائحة مميزة تدل على الاستخدام "الجديد". لذلك يجب تهوية الغرفة جيداً خلال الاستخدام الأول للفرن.

المواصفات الفنية (حسب الموديل)

XXXXXX INT	31 كيلوواط $P_{n_{max}}$	220-240 فولت~	XXXXXX
	التردد 2,45 غيغاهرتز	220 فولت – 240 فولت،	XXXXXX النوع
		50/60 هرتز	XXXXXX رقم السلعة
			XXXXXX الرقم التسلسلي

لوحة التصنيف تُبين تصنيف المعلومات الأساسية عن
الجهاز مرفقة على حافة الفرن ويمكن ملاحظتها عند
فتح باب الفرن.

وحدة التحكم (حسب الموديل)



1 مقبض اختيار
نظام الخبز (حسب
الموديل)

2 المؤقت / المنبه
(حسب الموديل)

3 المؤقت / المنبه
(حسب الموديل)

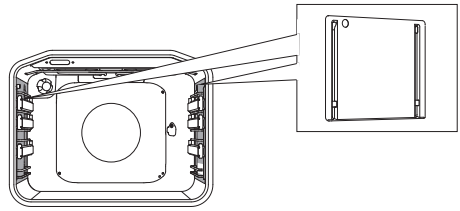
4 مؤشر التحكم
الضوئي

الضوء الأحمر
يضيء الضوء الأحمر
عندما يعمل السخان في
الفرن، وينطفئ عندما
يتم الوصول إلى درجة
الحرارة المضبوطة.

ملاحظة:

قد تكون رموز نظام الخبز على الزر أو على اللوحة الأمامية (حسب موديل الجهاز).

بطانة محفزة تمنع تناثر الدهون على جوانب الفرن عند الشوي.



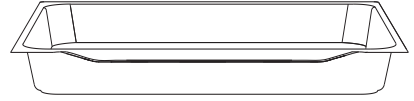
الشوي على السيخ يستخدم لطهي اللحوم. تتكون المجموعة من حامل سيخ الشوي، سيخ مع براغي ومقبض قابل للإزالة.



ترتفع درجة حرارة الجهاز وبعض الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الخبز. قم باستخدام القفازات الواقية أثناء العمل.



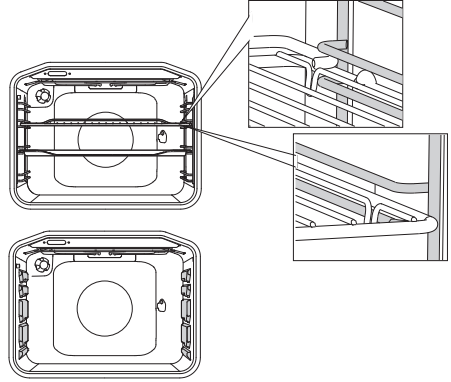
الصينية العميقة تُستخدم لخبز اللحم والمعجنات الرطبة. وتُستخدم أيضاً كصينية تنقيط لتجميع الدهون المتناثرة.



لا يجب إدراج الصينية العميقة أثناء الشوي في المسار الأول، إلا عند الخببز تحت الشواية أو عند استخدام السيخ والصينية العميقة تُستخدم لتجميع الدهون المتناثرة.

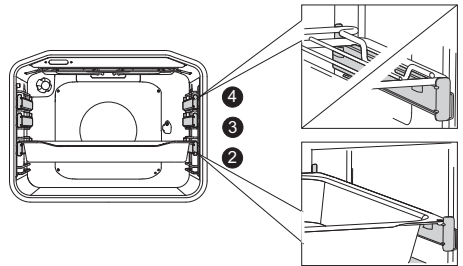
ملاحظة: يمكن أن يتغير شكل أواني الخبز عند التسخين، وهذا لا يؤثر على استخدامها. ستعود إلى حالتها الأصلية، بعد التبريد..

في الأدلة السلكية، ضع الشبكة وصواني الخبز دائماً في المسار الرائد، المخصص للدليل السلكي.



في القضبان التلسكوبية القابلة للسحب، قم أولاً بسحب أدلة أحد المستويات، ضع عليها الشبكة أو صينية الخبز، وادفعها بيدك إلى النهاية.

قم بإغلاق باب الفرن بعد أن تم دفع القضبان التلسكوبية إلى النهاية.



الأدلة السلكية

تسمح الأدلة السلكية بإعداد الطعام على أربع مستويات (خذ بعين الاعتبار أنه يُشار إلى مستويات الرفوف بأرقام متتالية بدءاً من أسفل إلى أعلى).
المستويات 3 و4 مصممة للخبز تحت الشواية.

الأدلة التلسكوبية

يمكن أن يتم تجهيز المستويات 2 و3 و4 بأدلة تلسكوبية قابلة للسحب.
يمكن أن تكون مستويات السحب مصممة بسحب جزئي أو سحب كامل للمسارات

مفتاح باب الفرن

يعمل المفتاح على إيقاف تسخين الفرن والمروحة، في حال تم فتح باب الفرن أثناء التشغيل. عند إغلاق الباب، يعمل المفتاح على إعادة تشغيل التسخين.

مروحة التبريد

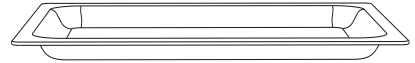
تم تجهيز الجهاز بمروحة تبريد، التي تُبرّد هيكل ولوحة تحكم الجهاز.

زيادة مدة عمل مروحة التبريد

بعد إيقاف تشغيل الفرن تعمل المروحة لفترة قصيرة لتبريد الفرن. (تعتمد طول مدة عمل مروحة التبريد على درجة الحرارة داخل الفرن).

ملحقات الفرن

صينية خبز زجاجية تُستخدم لخبز الأطعمة مع جميع أنظمة الفرن. ويمكن أيضاً أن تُستخدم كصينية خدمة.

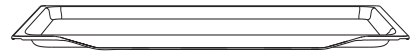


الشبكة تُستخدم للشوي أو يمكن وضع الأواني أو الصواني التي تحتوي على الطعام عليها.



يوجد على الشبكة مشبك أمان، لذلك عند سحب الشبكة قم برفعها قليلاً من الجهة الأمامية دائماً.

الصينية القليلة العمق تُستخدم لخبز المعجنات والكعك.



الفرن الكهربائي

(وصف الفرن والتجهيزات - حسب الموديل)

يوضح الشكل موديلات أحد الأجهزة التي تم تركيبها. الأجهزة التي تم إعداد هذا الدليل لها، يمكن أن تكون مجهزة بتجهيزات مختلفة، لذلك يمكن أن تجد وصف لبعض الوظائف والتجهيزات، التي قد لا يمتلكها جهازك.

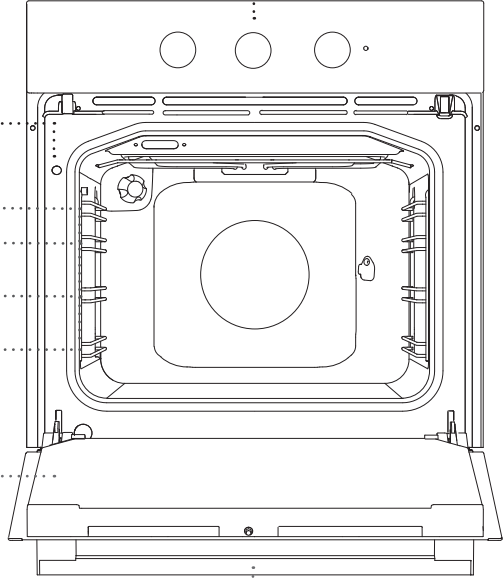
وحدة التحكم

مفتاح الباب

أدلة
- مستويات الخبز

باب الفرن

مقبض الفرن



مقبض غاطسة

اضغط على الزر بلطف حتى يخرج من مكانه ومن ثم قم بتدويره.

بعد كل استخدام، قم بتدوير المقبض إلى وضعية عدم العمل وادفعه إلى الداخل. يمكن دفع المقبض الغاطس إلى الداخل فقط في وضعية عدم التشغيل أو وضعية عدم العمل.

مؤشرات التحكم الضوئية

تضيء الضوء الأحمر عندما يعمل السخان في الفرن، وينطفئ عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.

تضيء عدد من الأزرار المفعلة، عندما يتم اختيار أحد الوظائف.

تضيء لمبة الفرن أوتوماتيكياً عند اختيار نظام ما.

خلال فترة الخبز، ترتفع درجة حرارة باب الفرن. لذلك تم تثبيت زجاج ثلاثي لحماية إضافية، بحيث يخفض من ارتفاع درجة حرارة السطح الخارجي لباب الفرن (موجود فقط في بعض الموديلات).

قد تتضرر مفاصل الباب بسبب الحمولة الزائدة. لا تقم بوضع أوعية ثقيلة على باب الفرن المفتوح ولا تنكئ على الباب. لا تقف أبداً على باب الفرن المفتوح ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه.

لا ترفع الجهاز بإمساكه من مقبض الباب.

عمل الجهاز آمن مع وبدون أدلة الصواني.

تأكد من عدم تغطية أو إعاقة فتحات التهوية بأي شكل من الأشكال.

الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي. لا تستخدمه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة، وتنشيف الحيوانات، والورق والأقمشة والأعشاب وغيرها لأن هذا قد يؤدي إلى التآذي أو خطر الحريق.

يجب أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي من قبل فني الخدمة المعتمد أو من قبل خبير. العبث أو محاولة إصلاح الجهاز من قبل الغير المختصين يمكن أن يؤدي إلى خطر التعرض لإصابات جسدية جسيمة أو التسبب بتضرر المنتج.

إذا كانت أسلاك التوصيل الكهربائية لأجهزة أخرى مجاورة عالقة بباب الفرن، فإن ذلك قد يؤدي إلى تلفها، والذي قد يؤدي بدوره إلى حدوث ماس كهربائي. لذلك، احفظ الأسلاك الكهربائية للأجهزة الأخرى على مسافة آمنة.

لا تغطّي الجدران الداخلية للفرن برقائق الألومنيوم ولا تضع صواني الخبز وغيرها من الملحقات في أسفل الفرن. حيث تمنع رقائق الألومنيوم دوران الهواء داخل الفرن، مما يعيق عملية الطهي، ويُتلف طبقة طلاء المينا في الفرن.

قبل توصيل الفرن:

يجب قراءة دليل الاستخدام بعناية قبل توصيل الجهاز. لا يغطي الضمان إصلاح أي أعطال ناتجة عن التركيب الخاطئ أو الاستخدام الغير السليم للجهاز خلال فترة الكفالة.





تحذيرات هامة للسلامة

يرجى قراءة تعليمات التشغيل بعناية وحفظها للرجوع إليها في المستقبل

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية والعقلية أو عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية، ما لم تتم مراقبتهم أو توجيههم بكيفية استخدام الجهاز بطريقة سليمة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.

تحذير: ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات تحت المراقبة.

تحذير: ترتفع درجة حرارة أجزاء الجهاز التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الفرن.

أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.

استخدم فقط الحساس الحراري المخصص لهذا النوع من الأفران.

تحذير: تأكد من أنه قد تم إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال اللبنة لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن أو زجاج أغطية مفاصل الموقد (عند الضرورة) حيث يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.

لا تستخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف لوحة الموقد، لأن هذا قد يؤدي إلى صدمة كهربائية.

ب تركيب وسائل فصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التوصيل. في حال تضرر كابل التوصيل، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو بمركز خدمة العملاء أو من قبل خبير فني وذلك لتفادي الأخطار.

يجب ألا يتم تثبيت الجهاز وراء باب زخرفي من أجل تجنب ارتفاع درجة الحرارة.

المحتويات



مقدمة	تحذيرات هامة للسلامة	4
	قبل توصيل الفرن:	5
تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة	الفرن الكهربائي	6
	وحدة التحكم	10
	المواصفات الفنية	11
	قبل استخدام الجهاز لأول مرة	12
خطوات الخبز	خطوات الخبز (1-4)	13
	الخطوة 1: اختيار نظام الطهي	13
	الخطوة 2: اختيار الإعدادات	15
	الخطوة 3: بدء عملية الخبز	16
	الخطوة 4: إيقاف تشغيل الفرن	16
	وصف الأنظمة وجداول الخبز	17
	التنظيف والصيانة	التنظيف والصيانة
تنظيف الفرن التقليدي		34
استخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN لتنظيف الفرن		35
إزالة وتنظيف الرف السلكي والأدلة التلسكوبية القابلة للسحب		36
تركيب البطانات التحفيزية		37
إزالة وإعادة تركيب باب الفرن		38
إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب		41
استبدال اللمبة		42
حل المشاكل	جدول الأخطاء	43
	التخلص من الجهاز	44

نشكركم على تثقتكم وشرائكم لجهازنا.
تم تزويد دليل التعليمات المفصل لجعل استخدام
هذا المنتج أسهل (ليمكنك من استخدام المنتج بشكل
أسهل). تمكّنك هذه التعليمات بمعرفة المزيد عن
جهازك الجديد في أسرع وقت ممكن.
تأكد من استلامك الجهاز بدون أضرار. في حال
وجود أضرار أثناء النقل، الرجاء الاتصال بالبائع
الذي اشتريت الجهاز منه أو بالمستودع الإقليمي الذي
تمّ استلامك المنتج من قبله. سوف تجد رقم الهاتف
على الفاتورة أو على مذكرة الاستلام.

يتم توفير تعليمات التركيب والتوصيل على لائحة
منفصلة.

تتوفر تعليمات الاستخدام أيضاً، على موقع الانترنت
الخاص بنا:

[/http://www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

 معلومات هامة
 تلميح، ملاحظة

تعليمات مفصلة حول استخدام الأفران الكهربائية

gorenje

