



COMBI MW\_IL\_ORAITO2



602188

ar (09-21)

# 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.

بالتخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فإنك تساهم في الحيلولة دون حدوث عواقب سلبية محتملة ناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدد البيئة وصحة الإنسان. والتي قد تنتج بسبب الطريقة غير الصحيحة في التخلص من المنتج. لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بمجلس البلدية المحلي أو بخدمة التخلص من النفايات المنزلية أو بالمتجر الذي اشتريته منه هذا المنتج.

نحن نحتفظ بالحق للقيام بأية تعديلات وأخطاء في تعليمات الاستخدام.

# جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة / الخطأ	السبب
مفاتيح الحساس لا تستجيب، تجمدت الشاشة	افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي ليضع دقائق (أزل الفيوز أو افصل القاطع الرئيسي)؛ ثم أعد التوصيل مرة أخرى بشبكة التيار الكهربائي وشغل الفرن
القاطع المنزلي يفصل باستمرار	أتصل بفني الخدمة.
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل	انظر طريقة تبديل اللمبة المدرجة في فصل "التنظيف والصيانة"
المعجنات غير مطهوه جيداً	هل قمت باختبار درجة الحرارة الصحيحة ونظام التسخين؟ هل باب الفرن مغلق؟
يتم عرض رمز خطأ (E1، E2، E3)	لقد حدث خطأ في تشغيل الوحدة الإلكترونية. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي ليضع دقائق، ثم أعد توصيله وأضبط إعدادات الوقت. إذا استمر عرض الخطأ، اتصل بفني الخدمة المعتمد.
مشاهدة شرارة في الفرن.	تأكد من تثبيت جميع أغطية اللمبات وأن جميع المبادعات تم تركيبها على المسارات السلكية. تأكد من أنه تم وضع المسارات بشكل صحيح في الجهاز.

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.

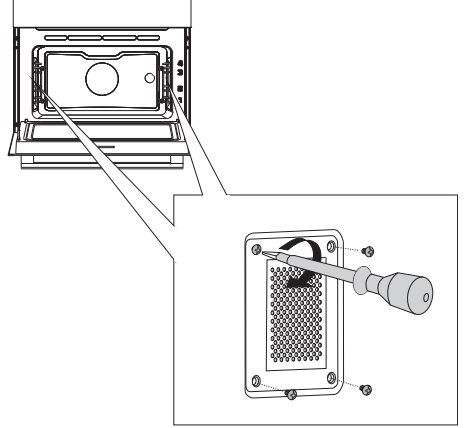
قبل القيام بعمليات إصلاح الأعطال، قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي (وذلك بزالة الفيوز أو عن طريق فصل شريط التيار الكهربائي من مقبس الحائط).



## استبدال اللمبة


اللمبة قابلة للاستهلاك وبالتالي لا يغطيها الضمان. قبل تغيير اللمبة، قم بإزالة الصواني، والشبكة، والمسارات.

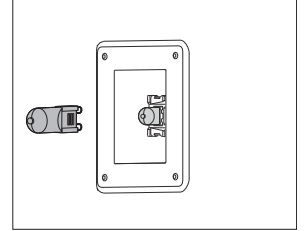
استخدم مفك براغي فيليبس (مفك براغي مصلب). (لمبة هالوجين: G9، 230 V، 25 W)




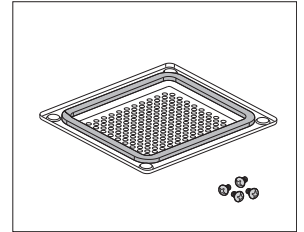
**1** حل البراغي الأربعة على الغطاء. قم بإزالة الغطاء والزجاج.

**2** قم بإزالة لمبة الهالوجين واستبدالها بأخرى جديدة.

استخدم واقي لتجنب الحروق. 



 هناك طوق (جوان) على الغطاء لا ينبغي إزالته. لا تسمح للطوق (الجوان) أن يفصل عن الغطاء. ينبغي تثبيت الجوان بشكل صحيح داخل جدار تجويف الفرن



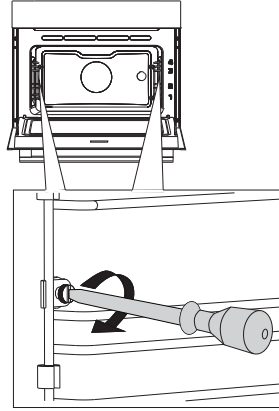
شد البراغي جيداً على الغطاء باستخدام مفك البراغي.  
وإلا ستظهر شرارات.



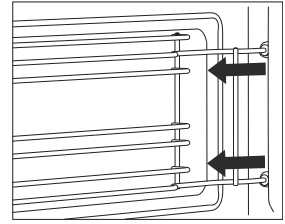
## إزالة وتنظيف مسارات القضبان السلكية

استخدم فقط المنظفات التقليدية لتنظيف المسارات.

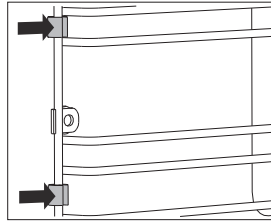
1 فك البراغي. استخدم مفك البراغي.



2 قم بإزالة المسارات من الثقوب الموجودة على الجدار الخلفي.



قم بأخذ الحذر من عدم فقدان الفواصل (المباعدات) المثبتة على المسارات السلكية. أعد الفواصل (المباعدات) بعد التنظيف؛ وإلا ستظهر شرارات.



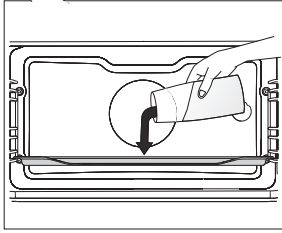
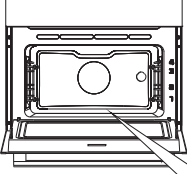
بعد التنظيف، أعد شد البراغي على المسارات بواسطة مفك البراغي.  
عند إعادة المسارات السلكية، تأكد من تركيبها على نفس الجانب حيث كانت مثبتة قبل إزالتها.



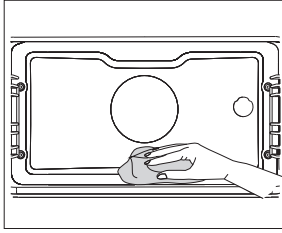
# استخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN لتنظيف الفرن

**1** مقلّش مقلّش اختار نظام الطهي إلى التنظيف الذاتي AQUA CLEAN. سوف تظهر أيقونة إضافة إلى درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً و 30 دقيقة من الوقت.

لا يمكن تغيير المدة.



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



**3** بعد 30 دقيقة، سوف تلين بقايا الطعام العالقة على طبقة الميناء في الفرن وهكذا سيسهل تنظيفها بقطعة قماش مبلّلة.



استخدم نظام التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تماماً.

## تنظيف الفرن التقليدي

يمكن تنظيف الفرن بطريقة تقليدية لتنظيف البقع العنيدة (باستخدام المنظفات، أو بخاخ الفرن)، بعد مثل هذا التنظيف، اشطف بقايا المنظف جيداً.

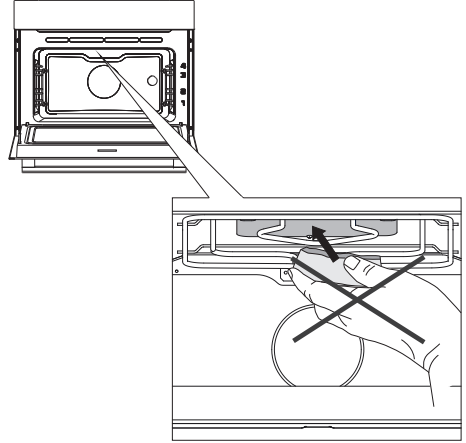
نظف الفرن والملحقات بعد كل استخدام لمنع احتراق بقايا الطعام داخل الفرن. أسهل طريقة لإزالة الدهون هي باستخدام رغوة الصابون الدافئة بينما لا يزال الفرن دافئاً.

في حال وجود بقع عنيدة، استخدم منظفات الفرن التقليدية. ثم، امسح الفرن جيداً بالماء النظيف لإزالة بقايا مواد التنظيف. لا تستخدم المنظفات العدوانية، والكاشطة، والإسفنج الكاشط، ومزيلات البقع والصدأ، وغيرها.

قم بتنظيف الأكسسوارات (ورق الخبيز وصواني الخبز، والشبكات وغيرها) بالماء الساخن والمنظفات.

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

لا تستخدم المنظفات العدوانية، والمنظفات الكاشطة، والإسفنج الكاشط، ومزيلات البقع والصدأ، وغيرها على غطاء سقف الفرن.



# الصيانة والتنظيف

(حسب الموديل)

قم بالتأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي وانتظر حتى يبرد الجهاز.



ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو القيام بأعمال الصيانة ما لم تتم مراقبتهم

## سطوح الألمنيوم

يجب تنظيف سطوح الألمنيوم بالمنظفات السائلة غير الكاشطة المخصصة لمثل هذه المواد. ضع المنظف على قطعة قماش مبللة ونظف السطح، ثم امسحه بالماء. لا تضع المنظف على سطوح الألمنيوم مباشرة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو المسببة للتآكل أو ليف واسفنج خشن، ملاحظة: لا يجب أن تلامس مواد التنظيف البخاخة السطوح حيث تضر هذه المواد بأجزاء الألمنيوم بشكل ملحوظ ودائم.

## واجهة الستينلس ستيل لهيكل الفرن

((حسب الموديل))

قم بتنظيف السطح بمنظف معتدل (رغوة الصابون) واسفنج ناعمة غير خادشة. لا تستخدم أبداً المنظفات أو المذيبات الكاشطة، لأنها قد تضرر بالسطح.

## السطوح المطلية والسطوح البلاستيكية

(حسب الموديل)

نظف المقابض ومقبض الباب بقطعة قماش ناعمة وبمنظفات سائلة مخصصة لتنظيف السطوح الناعمة المطلية. يمكنك أيضاً استخدام مواد التنظيف التي صنعت خصيصاً لهذا النوع من السطوح حسب إرشادات الشركة المصنعة.

## باب الجهاز

الباب جزء لا يتجزأ من الجهاز ولا يمكن إزالته. كذلك، لا يجب تفكيكه أو العبث به .

لا يجب أن تلامس مواد التنظيف البخاخة السطوح حيث تضر هذه المواد بأجزاء الألمنيوم بشكل ملحوظ ودائم.



الطعام	الوزن (غرام)	الطاقة (واط)	مدة الطهي/ التحضير (دقيقة)
ملفوف براغم	500	1000	10-15
فطر	500	1000	10-15
الهلين	500	750	5-10
البازلاء ***	500	750	15-20
ملفوف	500	1000	10-15
<b>المرفقات</b>			
الأرز ****	200	1000	10-15
المعكرونة ****	200	1000	10-15
معكرونة من الحبوب الكاملة	200	1000	10-15
دقيق الشوفان ***	500	1000	5-10
أرز اسمر ****	200	750	25-30
ريزوتو ****	500	750	20-25
كسكس ****	250	1000	2-5
دقيق (سميد) الذرة *****	250	1000	5-10
الدخن *****	250	1000	10-15

الطعام	الوزن (غرام)	الطاقة (واط)	مدة الطهي/ التحضير (دقيقة)
<b>الأغذية المجمدة</b>			
لحمة مفرومة ملفوفة	700	600	35-45
دجاجة - كاملة **	1500	600	55-65
لحم خنزير مشوي **	1000	600	50-60
ميداليون دجاج **	500	750	10-15
خضروات مشكلة *	500	750	10-20
سمك **	200	600	10-15

\* أثناء إعادة تسخين الطعام قم بتحريكه عدة مرات.  
 \*\* بعد انقضاء نصف المدة اقلب الطعام.

## الطهي

عند طهي اللحوم والخضروات ننصح باستخدام وعاء زجاجي مع غطاء. ضع الوعاء الزجاجي على صينية خبيز زجاجية، على الدليل الأول..

الطعام	الوزن (غرام)	الطاقة (واط)	مدة الطهي/ التحضير (دقيقة)
<b>الطعام</b>			
دجاج الفخذ **	1000	600	20-30
دجاج الأجنحة **	1000	600	20-30
دجاج مع صلصة *	500	1000	10-20
دجاجة - كاملة **	1500	600	45-60
لحم خنزير مشوي **	1000	600	45-60
لحم خنزير كوتليت **	500	750	25-35
شرائح اللحم **	500	1000	10-20
لحمة مفرومة ملفوفة	700	600	25-40
لحمة مفرومة بشكل دوائر *	1000	1000	10-20
سمك **	200	600	15-20

## الحلويات

سوفليه شوكلاتة	6	360	5-10
سوفليه الجبن	صينية زجاجية	750	15-20
فاكهة مهروسة	صينية زجاجية	750	10-15
كسترد	صينية زجاجية	600	15-25

الطعام	الوزن (غرام)	الطاقة (واط)	مدة الطهي/ التحضير (دقيقة)
<b>الخضار</b>			
بطاطا	500	1000	5-10
باننجان	500	1000	5-10
كوسة	500	600	10-15
جزر	500	1000	10-15
بصل	200	1000	2-5
فاصوليا خضراء	500	750	10-15
بروكلي	1000	750	15-20
فلفل أحمر	500	1000	3-5
قرنبيط	1000	750	15-20
كراث	200	1000	10-15

## إعادة التسخين

الطعام	الوزن (غرام)	الطاقة (واط)	مدة التسخين (دقيقة)
<b>الطعام</b>			
شرايح اللحم	300 غم	600	2-3
سمك	200 غم	600	2-3
خضروات مشكلة *	500 غم	600	2-3
المرفقات *	500 غم	600	2-3
الصلصات *	500 غم	600	3-5
حساء/ مطهو *	5 دسلتر	750	5-7
بيتزا	500 غم	600	2-3
دجاج ميداليون	500 غم	600	1-2
السندويشات	/	600	1-2
الفشار	90 غم	1000	5-7
تذويب الشوكولاتة	100 غم	600	2-4
تليين الزبدة	250 غم	180	2-4
زجاجات الأطفال	2 دسلتر	360	3-4
طعام الأطفال	4 دسلتر	180	2-3
<b>المشروبات</b>			
ماء	2 دسلتر	1000	1-2
قهوة	2 دسلتر	1000	1-2
نبيذ مغلي	2 دسلتر	1000	1-2
حليب	2 دسلتر	1000	1-2

\* أثناء إعادة تسخين الطعام قم بتحريكه عدة مرات.

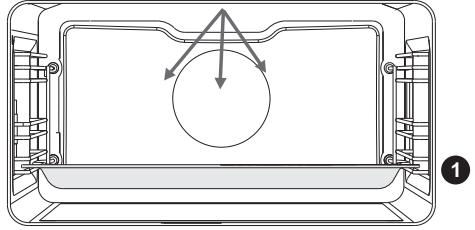
أشعة الميكروويف



تستخدم أشعة الميكروويف للطهي وإذابة التجميد عن الطعام.

مستويات الطاقة: 90، 180، 360، 600، 750، 100 واط.

ضع طبق الخبيز الزجاجي (بيركس) في المسار الأول.



إذابة التجميد

الطعام	الوزن (غرام)	الطاقة (واط)	مدة إذابة التجميد (دقيقة)
<b>اللحوم</b>			
لحمة مفرومة **	500	90	20-35
لحمة شقف **	500	90	20-35
شرائح اللحم **	500	90	20-35
قطعة لحمة **	1000	90	50-70
أجزاء من الدجاج **	500	90	20-35
سمك **	200	90	10-15
<b>المعجنات</b>			
الخبز **	1000	90	15-25
الخبز الفرنجي	500	90	10-15
كعكة محشوية **	500	90	15-25
كعكة الفواكه **	500	90	15-25
<b>الفاكهة والخضروات</b>			
الفاكهة	500	90	10-20
الخضروات	500	90	10-20

\*\* عند منتصف المدة قم بقلب الطعام.

أفضل القطع عن بعضها البعض. بعد انتهاء العملية اترك الطعام بدرجة حرارة الغرفة لمدة 10-20 دقيقة، كي تستقر درجة الحرارة في المناطق الداخلية من الطعام.

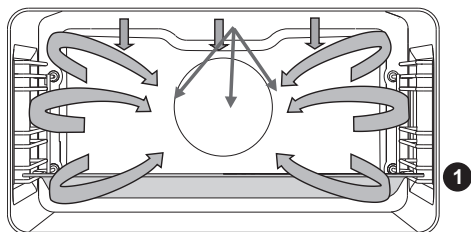


## الشواية مع مروحة وميكروويف

يستخدم هذا النظام العمل المشترك للميكروويف والشواية مع مروحة، لذلك يكون وقت الطهي أقصر.

مستويات الطاقة: 90، 180، 360، 600 واط.

ضع صينية الخبيز الزجاجية على المستوى الأولى.



نوع الطعام	الوزن (غرام)	الطاقة (واط)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
لحم العجل المشوي	1500	360	180-190	70-90
خروف - الضلع	1500	360	180-190	50-60
اللحم المفروم المشوي	1000	360	180-190	40-50
دواجن - الصدور	500	360	180-200	25-35
البط الصدر	1000	360	200-210	25-35
لحم خنزير مشوي	1500	600	180-190	60-80
لحم بقر مشوي	1500	600	180-190	60-80
دجاجة، كاملة	1500	360	200-210	45-60
دجاجة، نصف	1500	360	200-210	35-45
دجاج، الفخذ	1000	360	200-210	35-45
<b>المعجنات</b>				
فطيرة - حلوة	/	600	180-200	15-20
<b>أطباق الخضار</b>				
كانيلوني	/	600	180-200	15-20
سارما اوكرانية (مخلل ملفوف محشي)	/	750	180-200	25-35
بطاطا غراتان	800	600	180-200	25-35

عند استخدام نظام موجات الميكروويف لا تستخدم أواني أو أوعية معدنية.

لا تستخدم تسخين الفرن المسبق



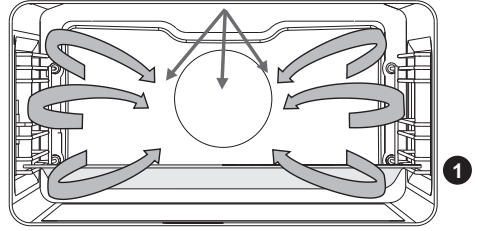


الهواء الساخن وأشعة الميكروويف

في وضعية الطهي هذه، يتم طهي الطعام بواسطة العمل المشترك للشواية وأشعة الميكروويف.

مستويات الطاقة: 90، 180، 360، 600 واط

ضع طبق الخبز الزجاجي (بيركس) في المسار الأول.



زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطاقة (واط)	الوزن (غرام)	صنف الطعام
30-40	190-200 درجة مئوية	360	1000	الدجاج
25-35	190-200 درجة مئوية	36	نصف دجاجة	الدجاج
20-30	190-200 درجة مئوية	180	1000	الدجاج - الفخذين
40-50	190-200 درجة مئوية	360	1500	البط
15-20	190-200 درجة مئوية	600	500	الدواجن - أجنحة

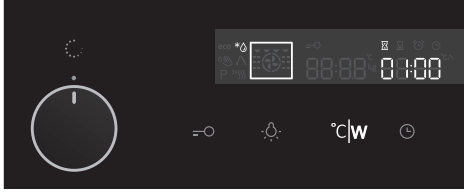
عند استخدام هذه الوظيفة، لا تستخدم تجهيزات أو أدوات الطهي المعدنية.  
لا تقم بتسخين الفرن مسبقاً.





## إذابة التجميد

يتضمن هذا النظام برامج أوتوماتيكية أيضاً لإذابة التجميد عن الطعام بأشعة الميكروويف. الطعام المناسب لإذابة التجميد يتضمن الكعك المحشي بالكريما الثقيلة أو الكريما المحتوية على الزبدة، والكعك والمعجنات، والخبز والفانف ، والفاكهة المجمدة.



**1** أدر مقبض اختيار نظام الطهي إلى إذابة التجميد. ستومض الأيقونة والبرنامج A1 على وحدة العرض (قم بالاختيار بين خمسة برامج - انظر الجدول أدناه).



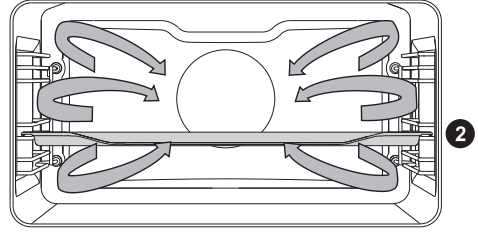
**2** قم بتدوير مقبض الإعدادات (+ / -) وقم باختيار البرنامج المرغوب. اضغط على مفتاح (C/W°) (/ لتغيير الوزن. اضغط على مفتاح START.

البرنامج	الوصفة	الوزن (كيلوغرام)	مدة الطهي (بالدقائق)
A1	اللحم	1	29:30
A2	الدجاج	1	17:00
A3	السماك	1	12:00
A4	الخبز	1	12:00
A5	الخضروات المجمدة	1	16:00

يتم حساب مدة إذابة التجميد على أساس الوزن الافتراضي للطعام.

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

يعمل السخان الدائري والمروحة. إن المروحة الموجودة في الجزء الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء بشكل متواصل حول المشاوي أو المعجنات.



الطعام	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>			
لحم الخنزير المشوي 1 كيلو	2	190	150-170
لحم الخنزير المشوي 2 كيلو	2	190	160-190
لحم العجل المشوي 1 كيلو	2	210	120-140
<b>السمك</b>			
السمكة كاملة 200/غم قطعة	2	200	40-50
سمك فيليه 100/غم قطعة	2	210	25-35
<b>الكعك (المعجنات)</b>			
البسكوت المشكل بال قالب	2	180	25-30
الكعك الصغير	2	190	30-35
كعكة الرولادة	2	190	15-25
كعكة الفواكه، العجينة الطرية	2	190	55-65
<b>الخضروات</b>			
كرتن البطاطا	2	190	40-50
اللازانيا	2	200	40-50
<b>الأطعمة المجمدة</b>			
البطاطا المقلية 1 كغ	2	220	25-40
قطع الدجاج (الميداليون) 0.7 كغ	2	220	25-35
أصابع السمك 0.6 كغ	2	220	20-30

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







استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين أواني الطعام (الأطباق والأكواب) قبل تقديم الطعام فيها وذلك للحفاظ على الطعام ساخناً لفترة أطول.

## خبز المعجنات

يفضل التسخين المسبق للفرن.

يمكن خبز البسكويت والحلويات (الكوكيز) في صواني قليلة العمق وعلى مستويات متعددة في وقت واحد (المستوى الأول والثاني).

يمكن ملاحظة اختلاف مدة الخبز حتى عند استخدام نفس صواني الخبز. قد تجهز صينية خبز البسكويت العليا قبل تلك التي في الجزء السفلي. ضع دائماً صواني الخبز على الشبكة. إذا كنت تستخدم صينية الخبز المرفقة، قم بإزالة الشبكة.

تأكد أن البسكويت بنفس السماكة للحصول على نتيجة تحمير متساوية.

زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المسار (من الأسفل)	صنف الطعام
<b>المعجنات</b>			
45-60	150-160	2	الكعكة
25-35	150-160	2	الكعكة الاسفنجية
25-35	160-170	2	الكعكة الهشة
45-65	150-160	2	كعكة الفواكه، الاسفنجية
35-60	150-160	2	كعكة البرقوق
15-25	160-170	2	الكعكة الاسفنجية الملفوفة *
50-70	160-170	2	كعكة الفواكه، الطبقات الرقيقة من المعجنات (الرقائق)
35-50	160-170	2	المضفرة (كعكة الخميرة المضفرة)
40-60	170-180	2	فطيرة التفاح
30-35	170-180	2	الكعكة المحشوة الملفوفة (الهلامية)
25-45	190-210	2	البيتزا *
15-25	150-160	2	البسكويت، الطبقات الرقيقة من المعجنات (الرقائق)
15-28	150-160	2	البسكويت، مضغوط بالالة
20-35	170-180	2	البسكويت (كوكيز) المخمر
20-30	170-180	2	الكوكيز، رقائق العجين المحشوة
25-45	180-190	2	المعجنات المحشوة بالكريما
<b>المعجنات - المجمدة</b>			
50-70	170-180	2	فطيرة التفاح والجبن
65-85	160-170	2	كعكة الجبن (تشيز كيك)
20-30	170-180	2	البيتزا
20-35	170-180	2	البطاطا المقلية، الفرن-جاهز
20-35	170-180	2	الكروكيت، فرن-خبيز
240	40	3	الالبان/الزبادي

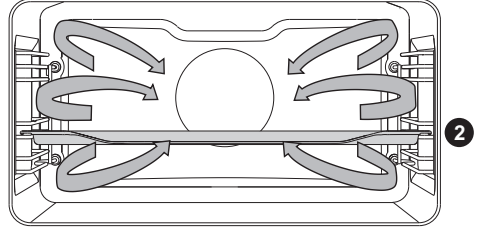
لا تُدرج صينية الخبز العميقة في المسار الأول





## الخبيز بالهواء الساخن على ثلاث مستويات (3D HOT AIR)

يعمل السخّان الدائري والمروحة معاً. إن المروحة الموجودة في الجزء الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء الساخن باستمرار حول المشاوي والمعجنات.



### تحمير اللحم:

استخدم صواني الفرن المطلية بالمينا، وأطباق البيركس الزجاجية، والفخارية، أو صواني الحديد الصلب. صواني الفولاذ المقاوم للصدأ ليست مناسبة لأنها تعكس الحرارة بشكل كبير. تأكد من وجود ما يكفي من السائل أثناء عملية الطهي لمنع اللحم من الاحتراق؛ اقلب اللحم أثناء الشوي. ستبقى المشاوي غضة إذا قمت بتغطيتها.

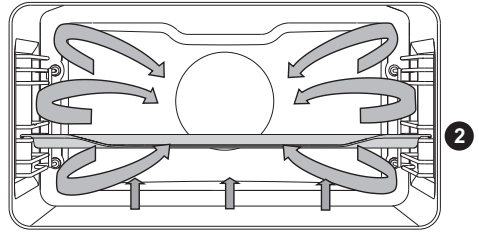
صنف الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
لحم الخنزير المشوي بما في ذلك الجلد	1500	2	170-180	140-160
لحم الخنزير البطن	1500	2	170-180	120-150
الدجاجة كاملة	1200	2	180-190	60-80
البط	1700	2	160-170	120-150
صدور الدجاج	1000	2	180-190	60-70
الدجاج المحشي	1500	1	170-180	100-120



## الهواء الساخن والسخان السفلي

يعمل السخان السفلي، والسخان المستدير، ومروحة توزيع الهواء الساخن معاً. وهذا مناسب لصنع البيتزا، وفتائر الفاكهة وكعكة الجبنة.

2 (انظر وصف وتلميحات السخان العلوي والسفلي).



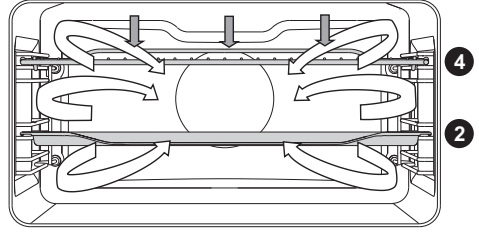
نوع الطعام	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
كعكة الجبنة (تشيز كيك) الطبقات الرقيقة من المعجنات البيتزا *	2	150-160	65-75
كعكة حادقة بالبصل الطبقات الرقيقة من المعجنات	2	200-210	15-20
فتيرة التفاح العجينة المخمرة	2	180-200	35-40
فتيرة التفاح الملفوفة رقائق العجين	2	150-160	35-40
	2	170-180	45-65



## الشواية مع مروحة

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

(انظر وصف وتلميحات الشواية.)



نوع الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
البط *	2000	1	150-170	80-100
لحم الخنزير المشوي	1500	2	160-170	60-85
لحم الخنزير / الكتف	1500	2	150-160	120-160
لحم الخنزير / الساق	1000	2	150-160	120-140
نصف دجاجة	600	2	180-190	25 (من جهة واحدة) 20 (الجهة الأخرى)
الدجاج *	100	1	210	60
<b>السمك</b>				
سمك السلمون المرقط	200غم/قطعة	2	170-180	45-50

## جدول الشوي - الشواية ذات النطاق الكبير

زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى/المسار (من الاسفل)	الوزن (غرام)	نوع الطعام
<b>اللحوم</b>				
14-16	220-240	4	180 غم/قطع	شريحة لحم بقدر (بفتيك)، قليلة الطهي
18-21	220-240	4	180 غم/قطع	شريحة لحم بقدر (بفتيك)، مطهوه جيداً
19-23	220-240	4	180 غم/قطع	شرائح لحم الخنزير (الرقية)
20-24	220-240	4	180 غم/قطع	شرحات (الضلع) / قطع
19-22	220-240	4	180 غم/قطع	180 غم/قطع
11-14	220-240	4	100 غم/قطع	النقانق المشوية
9-15	220-240	4	200 غم/قطع	لحمة بشكل رفيف
<b>السّمك</b>				
19-22	220-240	3	600	ستيك السلمون/شرحات
<b>الخبز المحمص</b>				
1,5-3	240	4	/	6 شرائح من الخبز الأبيض *
2-3	240	4	/	4 شرائح من خبز الحبوب المختلطة *
3,5-7	240	4	/	السندويشات المفتوحة *

اترك باب الفرن مغلقاً دائماً عند استخدام الشواية (سخان الأشعة تحت الحمراء).

تسخن الشواية، والشبكة، وغيرها من اكسسوارات الفرن بشدة أثناء عملية الشوي. لذلك قم باستخدام القفازات المطبخية وملقط اللحوم.

اترك باب الفرن مغلقاً دائماً عند استخدام الشواية (سخان الأشعة تحت الحمراء).

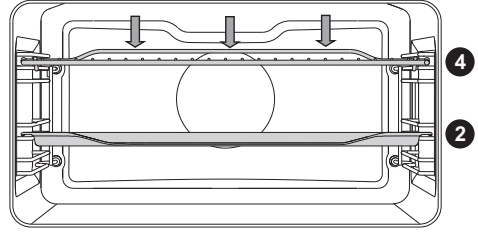
تسخن الشواية، والشبكة، وغيرها من اكسسوارات الفرن بشدة أثناء عملية الشوي. وبالتالي، لذلك يتم باستخدام القفازات المطبخية وملقط اللحوم.



## الشواية ذات النطاق الكبير، الشواية

عند شوي الطعام بواسطة الشواية ذات النطاق الكبير، يعمل سخان العلوي وسخان الشوي المثبت على سقف هيكل الفرن.

عند الشوي بالشواية العادية (ليست ذات النطاق الكبير)، يعمل سخان الشوي فقط، الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير.



قم بالتسخين المسبق لسخان الأشعة تحت الحمراء (الشواية) لمدة خمس دقائق. قم بالإشراف على عملية الطهي دائماً. يمكن أن تحترق اللحوم بسرعة بسبب ارتفاع درجة الحرارة. عملية الشوي (التحمير) باستخدام سخان الشوي مناسبة للحميص وطهي الأطعمة القليلة الدسم مثل النقانق، قطع اللحم والسّمك (الستيك، والاسكالوب، وستيك السلمون أو الشرحات) أو تحميص الخبز.

عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الرابع. أدرج صينية التتقيط في المسار الأول أو الثاني. عند الشوي في صينية الخبز، تأكد من وجود سائل كافي في الصينية لتجنب الاحتراق. قم بتقليب اللحم أثناء الطهي.

بعد الشوي، قم بتنظيف الفرن، والملحقات (الأكسسوارات)، والأواني.

## جدول الشوي - الشواية الصغيرة

زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى/المسار (من الاسفل)	الوزن (غرام)	نوع الطعام
<b>اللحوم</b>				
18-21	240	4	180 غم/قطع	شريحة لحم بقر (يفتيك)، قليلة الطهي
18-22	240	4	180 غم/قطع	شرائح لحم الخنزير (الرقية)
20-22	240	4	180 غم/قطع	شرحات (الضلع) / قطع
11-14	240	4	100 غم/قطع	النقانق المشوية
<b>المعجنات</b>				
3-4	240	4	/	الخبز المحمص
5-7	240	4	/	السندويشات المفتوحة *

تلميح	الاستخدام
هل نضجت الكعكة؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ادخل عود خشبي أو سيخ في الكعكة من أعلى. إذا كان هناك أي آثار على العود أو السيخ عندما سحبه، عندها تكون الكعكة ناضجة.</li> </ul>
هل الكعكة لم تنضج؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تحقق من الوصفة.</li> <li>• في المرة القادمة، قلل كمية السائل.</li> <li>• لاحظ مدة الخلط عند استخدام خلاطات صغيرة، وشفرات وغيرها.</li> </ul>
هل الكعكة خفيفة جداً في الأسفل؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم ورق الخبز الملون أو صينية داكنة.</li> <li>• ضع ورق الخبز على مستوى أخفض وقم بتشغيل السخان السفلي عند نهاية عملية الطهي.</li> </ul>
الكعكة مع الحشوة الرطبة أقل نضجاً؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بزيادة درجة الحرارة وتمديد مدة الخبز.</li> </ul>

لا تُدرج الصينية العميقة في المسار الأول.





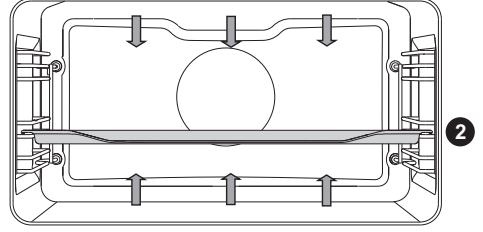
## خبز المعجنات

استخدم مستوى واحد فقط وورق الخبيز أو الصواني الداكنة. تحمير المعجنات باستخدام ورق الخبيز أو الصواني ذات الألوان الفاتحة تقلل من تحمير المعجنات، لأن مثل هذه المعدات تعكس الحرارة. ضع صواني الخبيز دائماً على الشبكة. إذا كنت تستخدم ورق الخبيز المرفق، قم بإزالة الشبكة. سوف تكون مدة الطهي أقصر إذا تم تسخين الفرن مسبقاً.

الطعام	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>المعجنات</b>			
خبز ابيض *	2	180-190	40-50
خبز الحنطة السوداء *	2	180-190	40-50
الخبز الكامل *	2	180-190	40-50
خبز الشعير *	2	180-190	40-50
خبز بيرين * /مع بذور وبدون خميرة	2	180-190	45-55
سوفليه حلو	1	170-180	35-45
سوفليه	1	170-180	35-45
* خبز فرنجي صغير	2	200-220	30-40
كعكة الجوز	1	180	55-60
كعكة البسكويت *	2	160-170	20-30
حلوى المكرون	2	120-140	15-30
فطيرة الخضار	2	190-200	15-20
فطيرة الفاكهة	2	190-200	25-30
كعكة الجبنة (تشيز كيك)	1	170-180	65-75
كعك صغير	2	160-170	20-30
معجنات من رقائق العجين	2	190-200	20-25
معجنات محشية بالخضار (بيروشكه)	2	185-195	25-35
كعكة الفاكهة	2	140-150	85-95
نسيم الثلوج	2	90	120-130
كعك مخمر مع المربي	2	170-180	30-35

## السخان العلوي والسفلي

السخانات في أسفل وسقف هيكل الفرن سوف تُشع الحرارة بشكل متساوي في الأجزاء الداخلية للفرن.



### تحمير اللحوم:

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

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

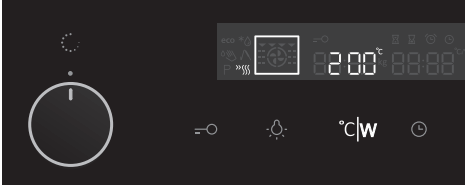
نوع الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
شواء لحم الخنزير	1500	2	180-190	150
لحم الكتف	1500	2	190-200	120-140
لحم البقر الملفوف	1500	2	190-200	120-140
لحمة (بشكل الرغيف)	1500	2	200-210	60-70
شواء لحم البقر	1500	2	180-210	90-120
لحم البقر المطهوه جيد	1000	2	200-210	40-60
لحم العجل (بشكل الرغيف)	1500	2	180-200	90-120
لحم الضأن الخاصة	1500	2	190-200	100-120
لحم أرنب الخاصة	1500	2	190-200	100-120
لحم الغزال الساق	1500	2	190-200	70-90
اللحم الملفوف	1500	2	180-200	15-30
<b>السمك</b>				
الأسماك المطهوه ببطء	1000	1	190-210	60-80



### التسخين المسبق السريع

استخدم هذه الوظيفة لتسخين الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة بأسرع وقت ممكن. هذه الوظيفة غير مناسبة للطهي.

قم بتدوير مقبض اختيار نظام الطهي إلى التسخين المسبق السريع. سوف يتم عرض درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً. يمكن تعديل إعداد درجة الحرارة.



عندما يتم تشغيله، سوف يبدأ تسخين الفرن. سوف يومض الرمز °C على الشاشة. عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة واستكمال عملية التسخين المسبق ستُسمع إشارة صوتية. يمكن إيقاف الإشارة الصوتية بالضغط على أي مفتاح. بعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً.

# وصف الأنظمة (وضعيات الطهي) وجداول الطهي

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

يُشار إلى فاصل مقترح لدرجة الحرارة . ابدأ بضبط درجة حرارة منخفضة وقم بزيادتها إذا وجدت أنه لم يتم تحمير الطعام بما فيه الكفاية.

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

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

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 خَبز أصنافاً مختلفة من الفطائر والحلويات أو أصنافاً مختلفة من البيتزا على التوالي سيوفر الكثير من الطاقة حيث يكون قد تم تسخين الفرن مسبقاً.

استخدم صواني الخَبز ذات طبقات السيليكون السوداء اللون أو المطلية بالميना لأنها ناقل جيد للحرارة.

عند استخدام الأوراق الخاصة بالخَبز ، تأكد من مقاومتها لدرجات الحرارة العالية.

عند طهي قطعاً أكبر من اللحوم أو المعجنات ، تتكاثف كمية كبيرة من البخار داخل الفرن، والتي بدورها تتكاثف على باب الفرن. هذه ظاهرة طبيعية لا تؤثر على عمل الجهاز. بعد عملية الطهي، امسح الباب وزجاج الباب بقطعة جافة.

قم بإيقاف تشغيل الفرن قبل 10 دقائق تقريباً من انتهاء عملية الطهي من أجل الاستفادة من الحرارة المتبقية (هذا لا ينطبق على الأنظمة التي تعمل بأشعة الميكروويف).

لا تترك الطعام يبرد داخل الفرن المغلق لمنع التكاثف (الندى).

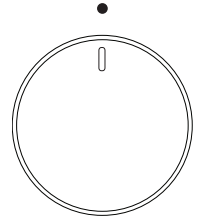
## الخطوة 5: بدء عملية الطهي

ابدأ عملية الطهي باستمرار الضغط على مفتاح START/STOP



## الخطوة 6: إيقاف تشغيل الفرن

قم بتدوير مقبض ضبط إعدادات الطهي إلى الـ "0".



بعد انتهاء عملية الطهي وبعد أن تم إيقاف عمل الفرن ، يتم عرض انخفاض درجة الحرارة إلى 50 درجة مئوية. تتوقف أيضاً جميع إعدادات المؤقت وتُلغى. يتم عرض التوقيت اليومي (الساعة). بعد دقيقة واحدة من التعطيل، فإن الجهاز سينتقل إلى وضعية الاستعداد.

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

## ٥- يئاوٲ 5 تخفيض إضاءة /تباين الشاشة

أن يكون مقبض اختيار نظام الطهي على الوضعية "0". استمر بالضغط على مفتاح LIGHT لمدة خمس ثوني. سيظهر شريطين مضاءين بالكامل على الشاشة. قم بتدوير مقبض الإعدادات (- / +) لتعديل إضاءة الشاشة (شريط واحد أو اثنين أو ثلاثة). بعد ثلاث ثوان، سيتم حفظ الإعداد أوتوماتيكياً.

### وضعية الاستعداد =○ + ⊕

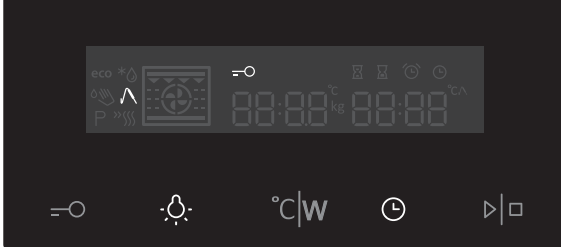
D يمكن أن تنظف شاشة عرض الإضاءة أوتوماتيكياً بعد 10 دقائق ما لم يتم استخدامها.

اضغط على مفتاح + مفاتيح TIMER لإطفاء شاشة العرض. إذا تم تفعيل وظيفة المؤقت، سيظهر "OFF" وأيقونة TIMER على الشاشة للدلالة على تفعيل الوظيفة.



بعد انقطاع التيار الكهربائي أو بعد إيقاف تشغيل الجهاز، يتم حفظ إعدادات الوظيفة الإضافية لمدة لا تتجاوز بضع دقائق. بعد ذلك، ستعود جميع الإعدادات، باستثناء الإشارة الصوتية وقفل الطفل إلى إعدادات المصنع الافتراضية.

## الخطوة 4: ضبط وظائف إضافية



قم بتفعيل / بتعطيل الوظائف بالضغط على المفتاح المرغوب أو مجموعة من المفاتيح.

بعض الوظائف غير متوفرة مع بعض الأنظمة؛ سوف تُشير إشارة صوتية لمثل هذه الحالات.

### قفل الطفل =○

قم بتفعيل قفل الطفل بالضغط على مفتاح CHILD LOCK. فإن مفتاح أيقونة العرض ستضيئ على الشاشة. قم بالضغط على المفتاح مرة أخرى لإلغاء عمل قفل الطفل. سوف تختفي الأيقونة عن الشاشة.

إذا تم تفعيل قفل الطفل دون عمل أية وظيفة توقيت (يتم عرض الساعة فقط)، عندها لن يعمل الفرن.

إذا تم تفعيل قفل الطفل بعد ضبط وظيفة المؤقت، فإن الفرن سوف يعمل بشكل طبيعي؛ ومع ذلك، فإنه لن يكون من الممكن تغيير الإعدادات.

عند تفعيل قفل الطفل، فإنه لا يمكن تغيير أنظمة (وضعيات الطهي) أو الوظائف الإضافية. التغيير الوحيد الممكن هو إنهاء عملية الطهي بتدوير مقبض اختيار البرنامج إلى "0". سوف يبقى قفل الطفل فعالاً بعد إيقاف تشغيل الفرن. لضبط نظام جديد، يجب أولاً إلغاء تفعيل قفل الطفل.

### إضاءة الفرن ☼-

تعمل إضاءة الفرن أوتوماتيكياً عند فتح باب الفرن أو عندما يعمل الفرن.

عند انتهاء عملية الطهي، سوف يبقى الضوء مضيئاً لدقيقة إضافية.

يمكن أن تُطفأ إضاءة الفرن الداخلية أو يُعاد تشغيلها بالضغط على مفتاح LIGHT

### الإشارة الصوتية 5 c|w ين اوت 5

يمكن ضبط حجم الإشارة الصوتية عند عدم تفعيل وظيفة المؤقت (يتم عرض التوقيت اليومي فقط).

استمر بالضغط على مفتاح درجة الحرارة / الطاقة لمدة 5 ثواني. سيظهر شريطين

مضاءين بالكامل على الشاشة. قم بتدوير مقبض الإعدادات (+ / -) لاختيار احد

مستويات الصوت الثلاثة (شريط واحد أو اثنين أو ثلاثة). بعد ثلاث ثواني، سيتم حفظ

الإعداد أوتوماتيكياً وسوف يظهر التوقيت اليومي.

## Ⓛ ضبط مؤقت الدقائق

يمكن استخدام مؤقت الدقائق بشكل مستقل عن عمل الفرن. أطول مدة ممكنة يمكن ضبطها هي 24 ساعة خلال الدقائق الأخيرة، يتم عرض مؤقت الدقائق بالثواني.

بعد انقضاء المدة المضبوطة، سيتوقف عمل الفرن أوتوماتيكياً (انتهاء مدة الطهي). ستُسمع إشارة صوتية والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح. بعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً.

يمكن إلغاء جميع وظائف المؤقت بضبط الوقت على "0".

بعد بضع دقائق من التعطيل، فإن الجهاز سينتقل إلى وضعية الاستعداد.



## وظائف المؤقت

قم أولاً بتدوير مقبض اختيار نظام الطهي. ثم، اضبط درجة الحرارة.

اضغط على المؤقت TIMER عدة مرات لاختيار الرمز. سوف تضيء أيقونة وظيفة المؤقت المُختار وسوف يومض تعديل بداية / نهاية start/end وقت الطهي على الشاشة. تكون إضاءة باقي الرموز خافتة .

اضغط على start لبدء عملية الطهي. سيتم عرض وقت الطهي المتبقي.



شاشة وظيفة المؤقت

### ضبط مدة الطهي



في هذه الوضعية، يمكنك تحديد مدة عمل الفرن. اضبط زمن الطهي المرغوب. قم أولاً بضبط الدقائق، ثم الساعة. يتم عرض الأيقونة ووقت الطهي على وحدة العرض.

### ضبط بدء العمل المؤجل



هذه الوضعية تسمح لك بتحديد مدة عملية الطهي (زمن الطهي) والوقت الذي ترغب فيه بتوقف عملية الطهي (وقت الانتهاء). تأكد من ضبط الساعة بدقة على التوقيت الحالي.

مثل:

الوقت الحالي: ظهرا

مدة الطهي: 2 ساعة

إنهاء عملية الطهي: 6 بعد الظهر

م أولاً بضبط مدة العمل (ساعتان). اضغط على زر CLOCK مرة أخرى وقم بتحديد نهاية مدة العمل.

تعرض الشاشة أوتوماتيكياً بالتناوب التوقيت ومدة عمل الفرن (14:00).

قم بضبط وقت انتهاء الخبز (18:00).

اضغط على ابدأ (START) لبدء عملية الطهي. سينتظر المؤقت الوقت المناسب لبدء

عملية الطهي وسوف يُضيء الرمز. سيعمل الفرن أوتوماتيكياً عند (الساعة 4 بعد الظهر)

وسيتوقف عن العمل أوتوماتيكياً عند الوقت المحدد (الساعة 6 بعد الظهر).

مستوى الطاقة	الاستخدام
1000 واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة تسخين المشروبات والماء والأطباق التي تحتوي على كمية كبيرة من السائل بسرعة.</li> <li>• أطباق الطهي التي تحتوي على نسبة عالية من الماء (الحساء والصلصات (المرق) وغيرها).</li> </ul>
750 واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• طهي الخضروات الطازجة أو المجمدة.</li> </ul>
600 واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تذويب الشوكولاته.</li> <li>• طهي الأسماك والمأكولات البحرية. إعادة التسخين على مستويين.</li> <li>• طهي الفاصوليا المجففة على درجة حرارة منخفضة.</li> <li>• إعادة تسخين وطهي الأطباق الشهية التي تحتوي على البيض</li> </ul>
360 واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• طهي منتجات الألبان أو المرببات على درجة حرارة منخفضة.</li> </ul>
180 واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إذابة التجميد يدوياً؛ تليين الزبدة أو الأيس كريم (البوظة).</li> </ul>
90 واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إذابة تجميد المعجنات المحشوة بالكريما.</li> </ul>

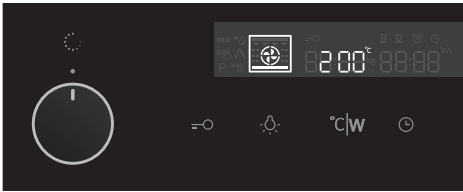
## الخطوة 3: اختيار الإعدادات

يتميز كل نظام طهي بإعدادات أساسية أو افتراضية يمكن تعديلها.

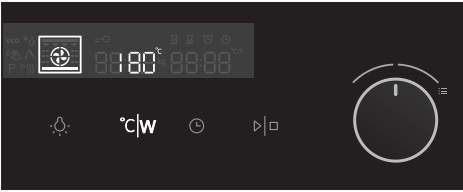
اضبط الإعدادات بالضغط على المفتاح الموافق (قبل الضغط على مفتاح START/STOP). بعض الإعدادات غير متوفرة مع بعض البرامج؛ سوف تُذكر الإشارة الصوتية في مثل هذه الحالات.

### تغيير درجة حرارة الطهي و طاقة الميكروويف

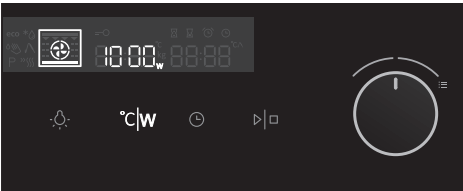
اضبط الطاقة (W) فقط في أنظمة العمل المشترك ومع أنظمة أشعة الميكروويف.



**1** قم باختيار نظام الطهي. سوف تظهر الأيقونة المختارة على الشاشة وسوف تومض درجة الحرارة المختارة مسبقاً. will flash.



**2** قم باختيار نظام الطهي. سوف تظهر الأيقونة المختارة على الشاشة وسوف تومض درجة الحرارة المختارة مسبقاً.



**3** اضغط على مفتاح درجة الحرارة مرتين لضبط الطاقة. سوف تظهر الطاقة بالواط (W) على الشاشة. قم بتدوير مقبض الإعدادات (+ / -) واضبط الطاقة.

☀️ درجة الحرارة القصوى أو الطاقة هي محدودة في بعض الأنظمة.

بعد تشغيل الجهاز بالضغط على مفتاح START، تتناوب درجة الحرارة و طاقة الميكروويف على الشاشة (فقط مع أنظمة العمل المشترك).

سوف يومض الرمز °W/ C على الشاشة حتى يتم الوصول إلى القيمة المختارة.

الطاقة المقترحة (واط)	درجة الحرارة المقترحة (درجة مئوية)	الوصف	النظام
750	-	<b>AQUA CLEAN</b> التنظيف الذاتي تُولد إشعاعات الميكروويف الحرارة فقط . استخدم هذه الوظيفة لإزالة البقع وبقايا الطعام من الفرن. يحتاج البرنامج إلى 4 دقيقة.	
<b>النظام الأوتوماتيكي</b>			
-	-	<b>إذابة التجميد</b> سوف يتوزع الهواء بدون عمل السمات. سيتم فقط تفعيل المروحة. وهذا يُستخدم لتذويب الطعام المجمد ببطء. استخدم أشعة الميكروويف لإذابة الأطعمة المجمدة. يسمح البرنامج الأوتوماتيكي أيضا بإذابة التجميد بأشعة الميكروويف (A1 إلى A5).	
<b>نظام العمل المشترك/نظام الميكروويف</b>			
600	200	<b>الشواية مع مروحة وميكروويف</b> (تستخدم لقطع صغيرة من اللحم، والسمك والخضار. يوفر الطهي السريع، ويصبح الطعام ذو لون بني وقشرة هشّة).	
600	160	<b>الهواء الساخن وأشعة الميكروويف</b> استخدم هذا النظام لجميع أنواع اللحم، والطهي، والخضروات والفطائر والكعك والخبز وأطباق الغراتن (أي الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول).	
750	-	<b>أشعة الميكروويف</b> تستخدم أشعة الميكروويف لطهي، وإذابة التجميد. أنها تسمح بطهي سريع وكاف وفعال دون تغيير لون أو شكل الطعام.	

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

في هذه الوضعية، بسبب الخوارزمية الخاصة لتشغيل الأجهزة واستغلال الحرارة المتبقية لا يتم عرض درجة الحرارة الفعلية في الفرن.



# خطوات عملية الطهي (1-6)

## الخطوة 1: التشغيل والإعدادات

بعد توصيل جهازك أو بعد انقطاع التيار الكهربائي سوف تومض 12:00 على الشاشة وسوف يضيء الرمز. اضبط إعدادات الوقت

### ضبط الساعة



**1** قم بتدوير مقبض الإعدادات (+ / -) واضبط الدقائق أولاً؛ سوف يتحرك المؤشر إلى الساعة. بعد ثلاث ثوان، سوف يتم حفظ الإعدادات.

💡- تدوير المقبض إلى أقصى اليمين أو اليسار سوف يغيّر الإعدادات بسرعة أكبر .



**2** قم بالثبوت بالضغط على START / STOP. إذا لم يتم الضغط على أي شيء خلال الثلاث ثواني التالية، سيتم حفظ الإعدادات أوتوماتيكياً.

💡- سوف يعمل الفرن أيضاً إذا لم يتم ضبط الساعة. ومع ذلك، فإن وظائف المؤقت غير متوفرة في هذه الحالة (انظر فصل: ضبط وظائف المؤقت).

بعد بضع دقائق من التعطيل، فإن الجهاز ينتقل إلى وضعية الاستعداد.

### تغيير إعداد الساعة

يمكن تغيير إعدادات الساعة عند عدم تنشيط أي وظيفة توقيت. اضغط على مفتاح (L) لضبط الوقت الحالي. قم بالثبوت بالضغط على START / STOP.

# قبل استخدام الجهاز لأول مرة

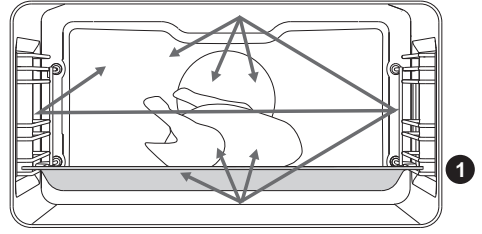
قم بإزالة جميع المعادن، والإكسسوارات والملحقات من الفرن وقم بتنظيفها بماء دافئ ومنظفات عادية. لا تستخدم أي منظفات كاشطة.

سوف تنبعث رائحة مميزة تدل على الاستخدام "الجديد". لذلك يجب تهوية الغرفة جيداً عند استخدام الفرن لأول مرة.

## وظيفة فرن الميكروويف

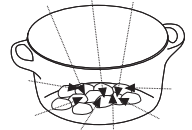
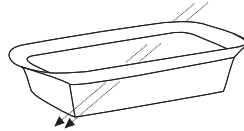
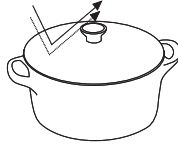
تستخدم أفران الميكروويف لطهي، وتحمير، وإذابة التجميد عن المواد الغذائية. أنها تسمح بطهي سريع وكافٍ وفعال دون تغيير لون أو شكل الطعام.

الميكروويف هو نوع من الموجات الكهرومغناطيسية. وتوجد مثل هذه الموجات عادة في بيئتنا على شكل موجات راديو كهربائية، وضوء أو أشعة تحت الحمراء. وترددها هو ضمن مجال 2.450 ميغاهرتز.



صفاتها:

- تنعكس من قبل المعادن.
- تنفذ عبر جميع المواد الأخرى.
- يتم امتصاصها من قبل الماء والدهون وجزيئات السكر.

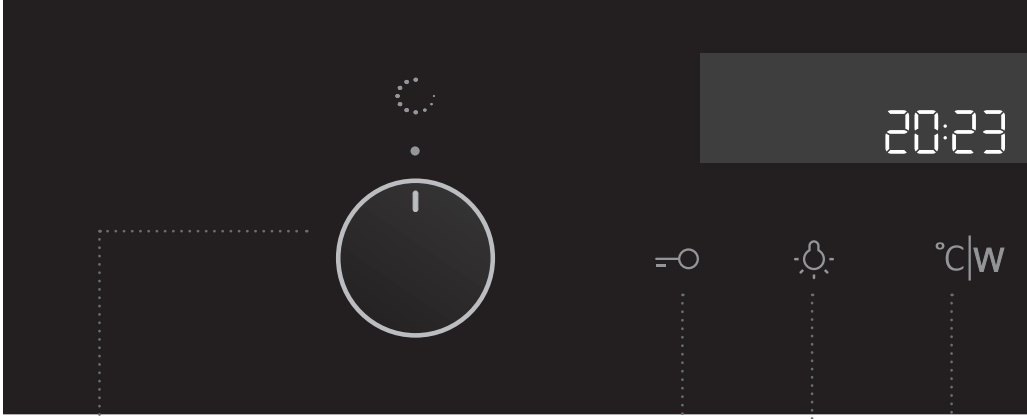


عندما يتعرض الطعام إلى أشعة الميكروويف تهتز الجزيئات بسرعة، وبالتالي تتولد الحرارة.

تنفذ عبر أشعة الميكروويف حوالي 2.5 سم داخل الطعام. إذا كان الطعام أكثر سماكة، سوف يتم طهي الطعام من الداخل بواسطة النقل الحراري، كما في الطهي التقليدي.

لا تقم باستخدام أو تشغيل نظام الميكروويف إذا كان الفرن فارغاً.





1 وحدة التحكم نظام  
مقبض الاختيار  
(حسب الموديل)

2 مفتاح قفل  
مفتاح ا لطفل

3 مفتاح اضاءة الفرن  
ON/OFF

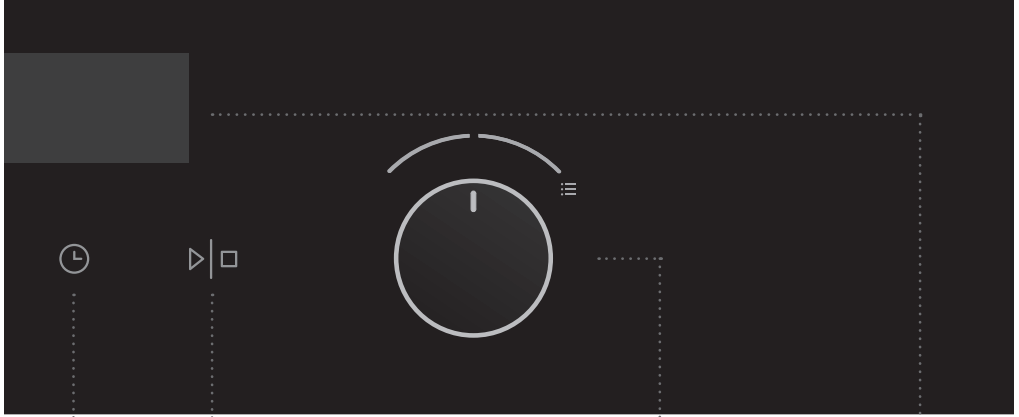
4 درجة الحرارة /  
مفتاح التشغيل

**ملاحظة:**

قد تكون رموز أنظمة الطهي موجودة على المقبض أو على اللوحة الأمامية (حسب موديل الجهاز).



## وحدة التحكم (حسب الموديل)



**5** مؤقت البرنامج  
مدة الطهي  
نهاية مدة الطهي  
المنبه  
الساعة

**6** ممفتاح START / STOP  
استخدم  
هذا المفتاح لتشغيل أو  
إيقاف تشغيل البرنامج.

**7** مقبض الإعدادات  
(+ / -)  
استخدم مقبض الباب  
هذا لضبط الوقت  
ودرجة الحرارة وطاقة  
الميكروويف.

**8** معلومات الطهي  
وعرض الساعة

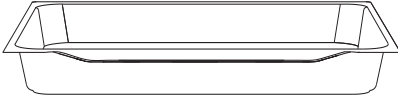
### ملاحظة:

كي تعمل مفاتيح الحساس بشكل أفضل، يجب الضغط عليها بمساحة سطح أكبر من إصبعك. في كل مرة يتم فيها الضغط على المفتاح، ستسمع إشارة صوتية قصيرة.

## المواصفات الفنية (حسب الموديل)

XXXXXX INT	$P_{n_{max}}$ 30 كيلوواط	220-240 فولت~	XXXXXX
	التردد 2.45 غيغاهرتز	220 فولت – 240 فولت،	XXXXXX النوع
		50/60 هرتز	XXXXXX رقم السلعة
			XXXXXX الرقم التسلسلي

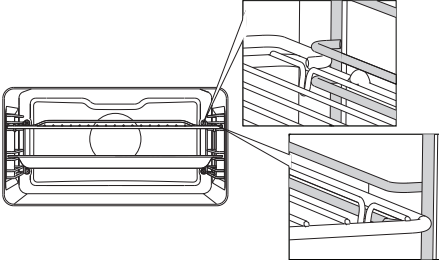
لوحة التصنيف تُبين تصنيف المعلومات الأساسية عن  
الجهاز مرفقة على حافة الفرن ويمكن ملاحظتها عند  
فتح باب الفرن.



تُستخدم صينية الخَبِيز العميقة لخبز اللحوم والمعجنات الرطبة. ويمكن استعمالها أيضا كصينية تنقيط .

⚠️ لا تضع صينية الخَبِيز العميقة أبدًا في الدليل الأول أثناء عملية الطهي، إلا عند تحمير الطعام أو استخدام الشواية وتُستخدم فقط صينية الخَبِيز العميقة كصينية تنقيط.

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



يجب إدراج الشبكة أو الصينية دائماً داخل المسار الرائد بين القضبان السلكية

لا تستخدم الشبكة، وصينية الخَبِيز القليلة العمق، أو صينية الخَبِيز العميقة أو أي قطعة معدنية أو اكسسوارات أخرى عند تشغيل النظام باستخدام الميكروويف.



## الأدلة السلكية

تمكّن الأدلة السلكية من إعداد الطعام على أربعة مستويات (يرجى ملاحظة أنه يتم عد المستويات /الأدلة من أسفل إلى أعلى).

الأدلة 3 و 4 مخصصة للشوي، ويُستخدم الدليل 1 مع أنظمة الميكروويف عند إعداد الطعام في طبق خبيز زجاجي.

## مفتاح باب الفرن

تقوم المفاتيح بتعطيل تسخين الفرن، والمروحة، والميكروويف عند فتح باب الفرن أثناء عملية الطهي. عندما يتم إغلاق الباب، تعمل المفاتيح على تشغيل السخانات والميكروويف مرة أخرى.

## مروحة التبريد

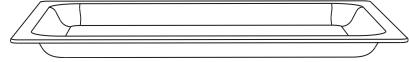
تم تزويد الجهاز بمروحة تبريد تعمل على تبريد الهيكل ولوحة تحكم الجهاز.

## العمل الموسّع لمروحة التبريد

بعد تشغيل الفرن، يستمر عمل مروحة التبريد لفترة قصيرة من أجل توفير تبريد إضافي للفرن. (يعتمد العمل الموسّع لمروحة التبريد على درجة حرارة الفرن الداخلية).

## اكسسوارات ومعدات الفرن

يُستخدم طبق الخبيز الزجاجي لأغراض الطهي مع جميع أنظمة الفرن والطهي بأفران الميكروويف. ويمكن أن يُستخدم أيضاً كطبق تقديم.



ا تستخدم الشبكة، وصينية الخبز القليلة العمق، أو صينية الخبز العميقة أو أي قطعة معدنية أو اكسسوارات أخرى عند تشغيل النظام باستخدام الميكروويف.



تُستخدم الشبكة للشوي أو كحامل للمقلاة، وصينية الخبيز أو طبق الخبيز الذي يحوي الطعام.



هناك مزلاج أمان على الشبكة. لذلك، لا بد من رفع الشبكة قليلاً من الجهة الأمامية عند إخراجها من الفرن.

تُستخدم صينية الخبز القليلة الارتفاع لخبز المعجنات والحلويات.



# فرن الميكروويف المشترك

(وصف الفرن والمعدات - حسب الموديل)

يمثل الشكل أحد موديلات الجهاز الغطس. بما أن التعليمات التي تم وضعها تختلف بحسب معدات الأجهزة، فإن بعض الوظائف أو المعدات التي تم وصفها في الدليل قد لا تكون موجودة في أجهزتك.

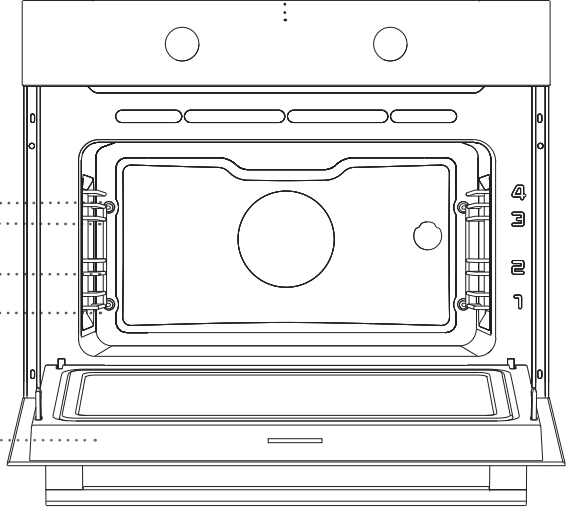
وحدة التحكم

الأدلة

- مستويات الطهي

باب الفرن

مقبض باب الفرن



في حال ملاحظة انبعاث دخان من حيز الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن. افصله عن الكهرباء واترك باب الجهاز مغلقاً خوفاً من خطر الاختناق.

في حال انبعاث دخان من حيز الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن. افصله عن الكهرباء واترك باب الجهاز مغلقاً خوفاً من خطر الاختناق.

إن فرن الميكروويف مُعد لتسخين الطعام والمشروبات. إن تجفيف المواد الغذائية أو الملابس وتدفئة الكمادات الساخنة أو الوسائد، والشباشب، والإسفننج، والملابس الرطبة وغيرها قد يؤدي إلى خطر الإصابة، والاشتعال، أو الحريق.

يجب أن يتم تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة بقايا ورواسب الطعام.

عدم المحافظة على الفرن في حالة نظيفة يؤدي إلى تدهور حالة السطح وقد تؤثر سلباً على عمر الجهاز وقد تؤدي إلى حدوث الأخطار.

إذا كان الجهاز مثبتاً في عنصر أثاث مغلق بباب، فيجب فتح باب عنصر المطبخ عند استخدام الجهاز.

كانت غير مطلية من الداخل. بمجرد تسخينها، تخترق الرطوبة هذه المسام ويمكن أن تسبب تشققها. استخدم فقط الأواني المخصصة للاستخدام في فرن الميكروويف. قم دائماً بقراءة ومراعاة تعليمات التسخين في فرن الميكروويف، والمُشار إليها على أغلفة المواد الغذائية. كن حذراً عند تسخين الأغذية التي تحتوي على الكحول، والخليط الكحولي القابل للاشتعال قد يتشكل الهواء داخل الفرن. افتح الباب بعناية.

عند استخدام الميكروويف أو العمل المشترك للميكروويف والوظائف المشتركة، فإن استخدام أواني المطبخ المعدنية، والشوك، والملاعق والسكاكين أو المشابك المعدنية/مرابط الأطعمة المجمدة غير محبذ. بعد التسخين، قم بتحريك الطعام أو اتركه لفترة حتى تتوزع الحرارة بشكل متساوي.

لا تقم بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة إذا تم تركيب قاطع الدائرة بالتسريب الأرضي (ELCB) في دائرة إمداد الطاقة الكهربائية.

يجب الانتباه إلى الحد الأدنى من المسافة بين الحافة العلوية من الفرن وأقرب عنصر فوقه.

إن الجهاز مُعد لتسخين الطعام والمشروبات. إن تجفيف المواد الغذائية أو الملابس وتدفئة الكمادات الساخنة أو الوسائد، والشباشب، والإسفننج، والملابس الرطبة قد يؤدي إلى الإصابة، والاشتعال، أو الحريق.

استخدم دائماً قفازات الفرن لإزالة الأطباق من الفرن. بعض الأواني والمقالي، أو الصواني تمتص حرارة الطعام ولذلك تصبح ساخنة جداً.

تأكد من استخدام الأواني المناسبة للاستخدام بالميكروويف فقط. لا تستخدم الأواني المصنوعة من المعدن أو الأواني ذات الإطارات الذهبية أو الفضية.

لا تترك أي أواني أو أدوات في الفرن عندما يكون مطفأً. لتجنب الضرر لا تقم بتشغيل الفرن وهو فارغ.

لا تستخدم أوعية مصنوعة من الخزف (البورسلين)، والسيراميك، أو الفخار، إذا كانت تحوي على مسام أو إذا

## 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.



## الاستخدام الآمن لفرن الميكروويف

تحذير: عندما يتم تشغيل الفرن في وضع مركب (تشغيل الفرن والشواية معاً). يجوز للأطفال استخدام الجهاز تحت إشراف شخص بالغ فقط تحسباً للحرارة العالية المتولدة في الجهاز.

تحذير: في حال تضرر الباب أو المفصلات، لا يجوز تشغيل فرن الميكروويف إلى حين إجراء الإصلاحات من قبل شخص مختص.

تحذير: إنه لمن الخطر لأحد غير الفني المؤهل أن يقوم بالخدمات والإصلاحات التي تنطوي على إزالة أي غطاء يضمن الحماية من التعرض لتسرب طاقة أشعة الميكروويف.

تحذير: عدم تسخين السوائل أو غيرها من الأطعمة في أواني مغلقة لأنها عرضة للانفجار.

هذا الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي وبعض الأماكن المماثلة مثل:

- أماكن عمل موظفي المطابخ، في المحلات، والمكاتب، وأماكن العمل الأخرى؛
- في منازل المزارع؛
- موظفي الفنادق، والموتيلات وغيرها من الأماكن السكنية؛
- الأماكن التي توقّر المنامة والإفطار.

استخدم فقط الأواني الخاصة بالميكروويف.

لا يُسمح باستخدام معلبات الأغذية والمشروبات المعدنية أثناء الطهي بأفران الميكروويف

عند تسخين الأطعمة في أوعية من البلاستيك أو الورق، احرص على مراقبة الفرن دائماً خوفاً من اشتعال مواد التعبئة.

يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات في الميكروويف إلى تأخر الغليان الزائد. لذلك ، يجب توخي الحذر عند التعامل مع الوعاء. لمنع الغليان الزائد، ضع عنصر غير معدني (على سبيل المثال ملعقة خشبية أو زجاجية أو بلاستيكية) في الوعاء قبل بدء تسخين المشروبات.

يجب أن ترح وتحرك محتويات زجاجات الأطفال الرضع أو عبوات أغذية الأطفال عند تسخينها، وتأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه للطفل خوفاً من خطر الإصابة بحروق.

لا ينبغي تسخين البيض بقشرته أو البيض المسلوق في الميكروويف فمن الممكن أن ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين.

في حال تضرر كابل التوصيل، يجب استبداله من قِبل الشركة المصنّعة أو بمركز خدمة العملاء أو من قِبل خبير فني وذلك لتفادي الأخطار.

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

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).

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.

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.

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

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.

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.

قد تحدث حالات عدم تطابق في ظلال الألوان بين الأجهزة المختلفة أو المكونات في خط تصميم واحد بسبب عوامل مختلفة، مثل الزوايا المختلفة التي تم مشاهدة الأجهزة منها، وألوان حُلَفَيَات مختلفة، والمواد، وإضاءة الغرفة.

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، ويُنتج طبقة طلاء المينا في الفرن.





## 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.

يجب تركيب وسائل فصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التوصيل.

# المحتويات



مقدمة	4 تحذيرات هامة للسلامة 7 قبل توصيل الفرن:
	8 فرن الميكروويف المشترك 11 المواصفات الفنية 12 وحدة التحكم (حسب الموديل)
تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة	14 قبل استخدام الجهاز لأول مرة
خطوات الخبز	15 خطوات عملية الطهي (1-6) 15 الخطوة 1: التشغيل والإعدادات 16 الخطوة 2: اختيار نظام الطهي 18 الخطوة 3: اختيار الإعدادات 22 الخطوة 4: ضبط وظائف إضافية 24 الخطوة 5: بدء عملية الطهي 24 الخطوة 6: إيقاف تشغيل الفرن
	25 وصف الأنظمة (وضعية الطهي) وجدول الطهي
التنظيف والصيانة	45 الصيانة والتنظيف (حسب الموديل) 46 تنظيف الفرن التقليدي 47 استخدام وطيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN لتنظيف الفرن 48 إزالة وتنظيف مسارات الفضبان السلكية 49 استبدال الملمبة
حل المشاكل	50 جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها 51 التخلص من الجهاز

**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

AR

تعليمات الاستخدام  
المفصلة لفرن  
الميكروويف المشترك

**gorenje**  
BY  
**ora'ito**