



K\_MULTI



623261

ar (03-22)

# 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.

من خلال ضمان التخلص 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 التخلص الغير صحيح من المنتج. لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يُرجى الاتصال بمجلس البلدية المحلي أو بخدمة التخلص من النفايات المنزلية أو بالمتجر الذي اشتريت منه هذا المنتج.

نحتفظ بالحق لإجراء أية تغييرات وأخطاء في تعليمات الاستخدام.

موقد الأشعة تحت الحمراء	موقد الفرن			نوع، ضغط الغاز
	حد أدنى	حد أقصى		
2,2	0,8	3	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز الطبيعي H Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> الغاز الطبيعي E الغاز الطبيعي +E Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20 p=20mbar
210	76	286	الاستهلاك (لتر/ساعة)	
108	33	117	رمز الفوهة (1/100mm)	
568173	568171		رمز الفوهة	
2,2	0,8	3	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز السائل B/P ,3+ Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar
160	58	218	الاستهلاك (غم/ساعة)	
75	33	82	رمز الفوهة (1/100mm)	
568178	568177		رمز الفوهة	

- تم إدراج براغي التنظيم، والتي تم ضبطها في المصنع بحسب الغاز المجرب في المصنع.
- عند التعديل للتكيف مع نوع آخر من الغاز يجب شد أو حل برغي التنظيم بحسب متطلبات تدفق الغاز (يُسمح بحل برغي التنظيم كحد أقصى إلى 1.5 دورة).

قوة الموقد معطاة بمراعاة القيمة الحرارية العليا Hs.

يجب أن يقوم بهذه المهام فني مؤهل، معتمد من شركة توزيع الغاز أو مركز صيانة معتمد!

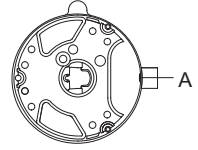


# جدول الفوهات (الفالات)

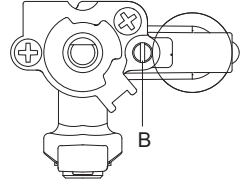
الموقد العادي		الموقد المساعد			نوع، ضغط الغاز
حد أدنى	حد أقصى	حد أدنى	حد أقصى		
0,48	1,9	0,48	1	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز الطبيعي H Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup>
46	181	46	95	الاستهلاك (لتر/ساعة)	الغاز الطبيعي E الغاز الطبيعي +E
26	Z 103	26	X 72	رمز الفوهة (1/100mm)	Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup>
568169		690771		رمز الفوهة	G20 p=20mbar
0,48	1,9	0,48	1	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز المسائل B/P ,3+
35	138	35	73	الاستهلاك (غم/ساعة)	Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup>
26	68	26	50	رمز الفوهة (1/100mm)	G30 p=30 mbar
568175		690780		رمز الفوهة	

موقد بعدة حلقات		الموقد الكبير			نوع، ضغط الغاز
حد أدنى	حد أقصى	حد أدنى	حد أقصى		
1,56	3,6	0,76	3	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز الطبيعي H Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup>
149	343	72	286	الاستهلاك (لتر/ساعة)	الغاز الطبيعي E الغاز الطبيعي +E
57	H3 145	33	H3 130	رمز الفوهة (1/100mm)	Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup>
568170		574285		رمز الفوهة	G20 p=20mbar
1,56	3,5	0,76	3	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز المسائل B/P ,3+
114	255	55	218	الاستهلاك (غم/ساعة)	Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup>
57	94	33	86	رمز الفوهة (1/100mm)	G30 p=30 mbar
568176		574286		رمز الفوهة	

موقد بعدة حلقات  
A فوهة

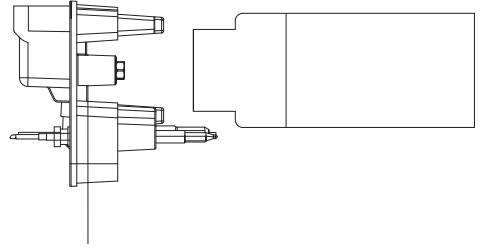


صمام غاز محمي  
B برغي تنظيم الحد الأدنى من الجمل الحراري



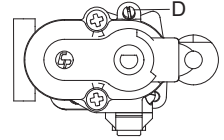
العناصر المكونة لموقد الفرن

للوصول إلى الأجزاء لتنصيب موقد الفرن إلى نوع آخر من الغاز يجب تفكيك لوحة التحكم، بطانة أسفل الموقد وموقد الفرن (قم بحل البرغي الموجود على الجزء الأمامي للسخان، افصل شمعات الإشعال وجهاز التحكم بالشعلة (العنصر الحراري) واسحب السخان). للوصول إلى فوهة الفرن يجب تفكيك الفتحة.



1 الفوهة

صمام الغاز مع منظم الحرارة  
D برغي تنظيم الحد الأدنى من الجمل الحراري



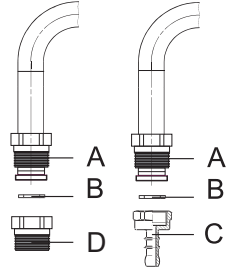
## مأخذ توصيل إمدادات الغاز

**A** توصيلة "EN ISO 228-1"

**B** جوان غير معدني، بسماكة 2 ملم

**C** توصيلة خرطوم للغاز الطبيعي السائل (وفقاً لأنظمة التوصيل في البلد المحدد).

**D** توصيلة "EN ISO 10226-1 / -2" وفقاً لأنظمة التوصيل في البلد المحدد (مرفق، حسب الموديل).



بعد التوصيل، تحقق من أن الموقد يعمل بشكل صحيح. يجب أن يكون اللهب أزرق - أخضر اللون. إذا كان اللهب غير مستقر، قم بزيادة الحد الأدنى من الطاقة.

⚡ بعد توصيل الجهاز تحقق من عدم وجود تسرب في الوصلات.

## التعديل للتكيف مع نوع آخر من الغاز

- قبل إجراء التعديل للتكيف مع نوع آخر من غاز الموقد لا يتطلب سحب الجهاز من سطح العمل..
- قبل التحويل إلى نوع آخر من الغاز، قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي وإغلاق صمام مأخذ الغاز
- قم باستبدال فوهات (فالات) الجمل الحراري بأخرى مطابقة لنوع الغاز الجديد (انظر الجدول).
- أدر برغي تنظيم الطاقة الأدنى عند التحويل إلى الغاز السائل إلى النهاية، حتى يصل إلى الحد الأدنى من الجمل الحراري
- أدر برغي تنظيم الحد الأدنى من الجمل الحراري للغاز الطبيعي (الأرضي)، حتى يصل إلى الحد الأدنى من الجمل الحراري، وليس أكثر من 1.5 دورة.

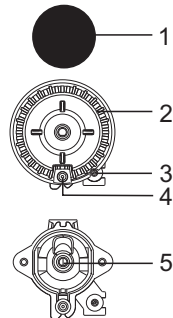
بعد التحويل إلى نوع آخر من الغاز قم بلمس الموصلة القديمة بمعلومات حول تحويل الجهاز (على لوحة البيانات) بجديفة مناسبة وتحقق من عمل وختم الجهاز. تأكد من أن الكابلات الكهربائية، ومنظم الحرارة والعناصر الحرارية بعيدة عن الغاز!

## العناصر المكونة

- العناصر المكونة للحد الأدنى من حمولة موافد الطهي يمكن الوصول إليها عبر الفتحات الموجودة على لوحة التحكم.
- قم بإزالة الشبكة الحاملة وغطاء الموقد عن التاج.
- قم بإزالة مفاتيح التحكم

## موافد الطهي

- 1 غطاء تاج الموقد
- 2 تاج الموقد مع حامل غطاء الموقد
- 3 العنصر الحراري (فقط في بعض الموديلات)
- 4 شمعات الإشعال
- 5 الفوهة



## توصيل الغاز

### إعدادات المصنع الافتراضية

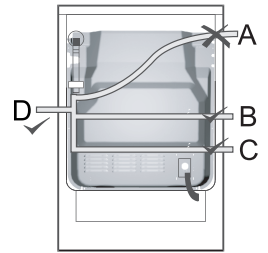
- أجهزة الغاز مختبرة ومعلمة برمز CE.
- تكون أجهزة الغاز مختومة عند استلامها بإعدادات الغاز الطبيعي (H أو 20) E مللي بار) أو بإعدادات الغاز السائل (50) B / P أو 30 ميلي بار).
- البيانات موجودة على لوحة تصنيف الجهاز، والموجودة على الجدار الداخلي من الفرن، ويمكن مشاهدتها بسهولة عند فتح باب الفرن.
- قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن متطلبات التوصيل المحلية (الغاز والضغط) تطابق إعدادات الجهاز. إذا كان الغاز الذي تستخدمه لا يتطابق إعدادات الجهاز، قم بالاتصال بخدمة العملاء أو الموزع.
- قبل التحويل إلى نوع آخر من الغاز، يجب تغيير الفوهات وضبط برغي تنظيم الجمل الحراري للغاز إلى الشعلة الصغيرة على صمام الغاز. (راجع فصل جدول الفوهات).
- في حال القيام بإصلاحات، أو في حال تضرر الختم، يجب فحص الأجزاء الوظيفية وختمها مرة أخرى وفقاً لتعليمات التركيب. الأجزاء الوظيفية هي: فوهة، وبرغي التنظيم على صمام الغاز.

### التوصيل بالغاز

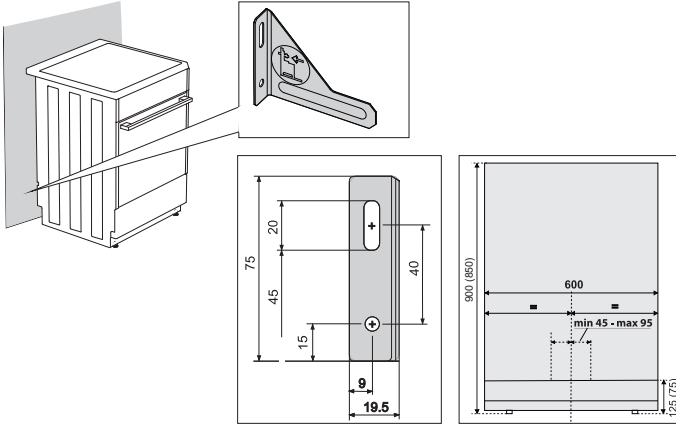
- يجب أن يتم توصيل الجهاز إلى مأخذ الغاز أو إلى اسطوانة الغاز بحسب أنظمة مورّع الغاز المحلي.
- يوجد توصيلة غاز بلولبة خارجية على الجانب الأيمن للجهاز، EN ISO 228-1 والتي يمكن تحويلها بتوصيلة إضافية وجوان إلى EN ISO 10226-1 / -2 (حسب أنظمة التوصيل الخاصة بكل دولة).
- تم تزويد الجهاز بتحويلة للغاز السائل، وحشوات غير معدنية (حسب الموديل).
- عند توصيل الجهاز إلى مأخذ الغاز، يجب إحكام تثبيت لمنعه من الدوران.
- لإحكام ربط الوصلات مع بعضها، استخدم حشوات غير معدنية (جوان) ومانعات تسرب معتمدة. يجب أن تُستخدم الحشوات (جوان) لمرة واحدة فقط. لا ينبغي أن تتشوه سماكة الحشوات الغير المعدنية (جوان) المسطحة أكثر من 25%.
- قم بتوصيل الجهاز إلى مأخذ الغاز، باستخدام خرطوم مرن معتمد ومجرّب. يجب ألا يلامس الخرطوم الجدار السفلي من الجهاز أو الجدار الخلفي وسقف الفرن.

### التوصيل بخرطوم مرن

- إذا قمت بتوصيل الجهاز بخرطوم مرن، فإن طريق الأنابيب، المعلمة بعلامة A، غير مسموحة.
- إذا كان أنبوب التوصيل معدني، يمكن التوصيل عن طريق العلامة A.

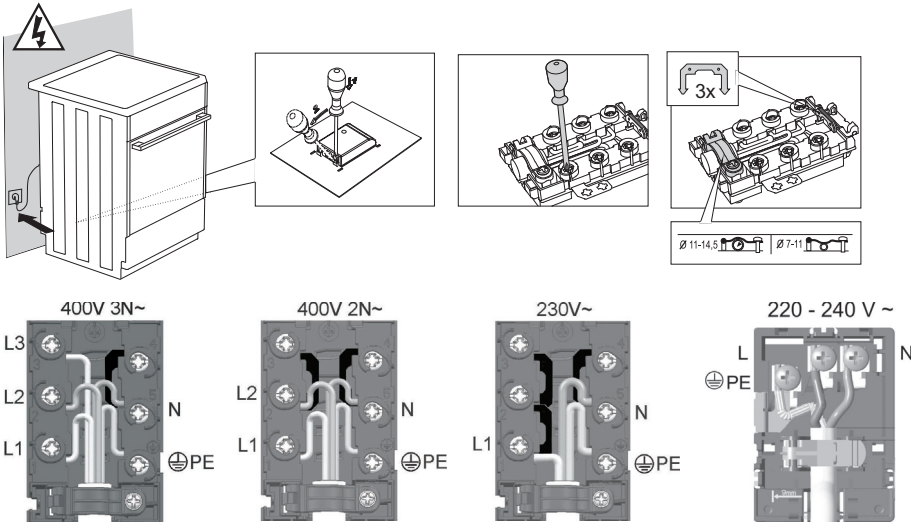


## حماية الجهاز من الانقلاب



☀️ الأبعاد الواردة بين قوسين تمثل أبعاد تركيب الحامل بشكل (L) بدون قواعد إضافية. إذا تعذر تثبيت القواعد الداعمة المرفقة التي تحمي الجهاز من الانقلاب بشكل محكم، بواسطة البراغي والبيورات على الجدار، استخدم عناصر أخرى ملائمة لتثبيت الزوايا الحاملة بطريقة تحول دون سحب الجهاز عن الحائط.

## التوصيلات الكهربائية

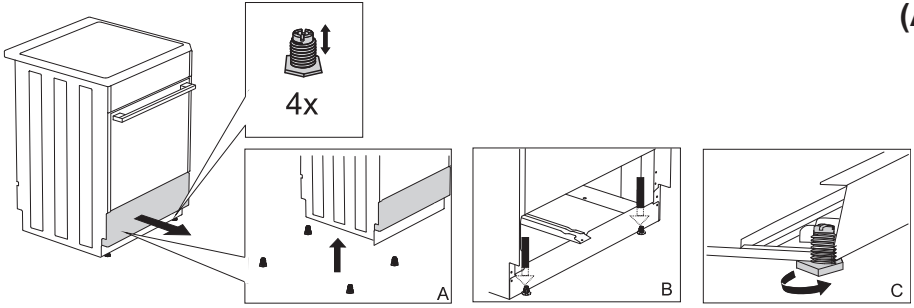


من الضروري تثبيت الغطاء المرفق على مشبك التثبيت!

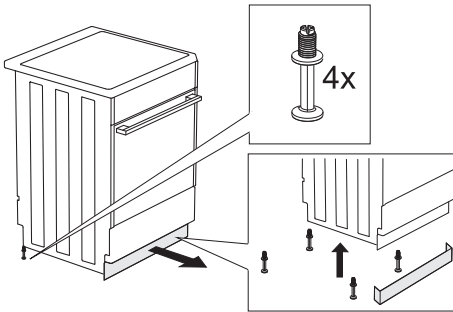




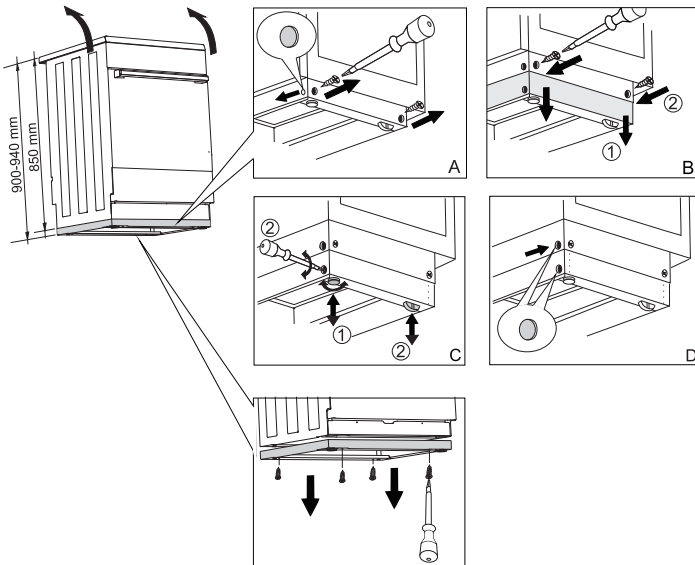
(A)



(B)

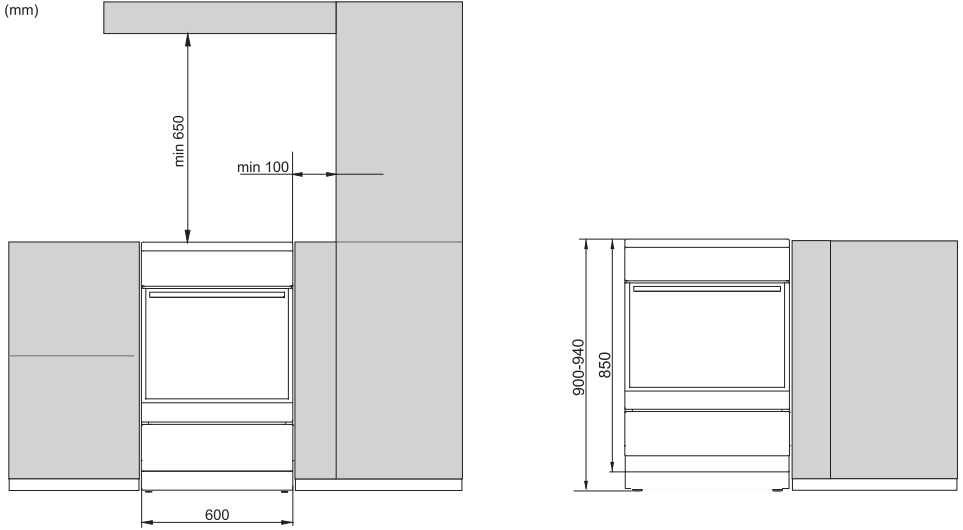


(C)



# تعليمات التركيب والتوصيل

## تركيب الجهاز



يجب ان تكون جميع الجدران القريبة من الجهاز او وحدات الاثاث (الارض، والجدار الخلفي للمطبخ، والجدران الجانبية) مقاومة لدرجة حرارة لا تقل عن 90 درجة مئوية.

# تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال

خلال فترة الضمان، يقوم بالإصلاحات فقط مركز خدمة معتمد من قبل الشركة المصنعة. قبل القيام بأية إصلاحات يجب التأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي إما من خلال فصل القاطع الكهربائي أو سحب القابض الكهربائي من المأخذ الجداري. قد يتسبب أي عيب و إجراء إصلاحات غير مشروعة على الموقد إلى حدوث صدمة كهربائية أو انقطاع التيار، لذلك لا تحاول القيام بأية إصلاحات بنفسك و تترك تلك المهمة للخبير أو مركز الخدمة المعتمد. في حال وجود أعطال أو مشاكل صغيرة في عملية تشغيل الجهاز يرجى التحقق من التعليمات التالية للتأكد من إمكانية التعامل مع تلك الحالات بأنفسكم.

## هام

في حال زيارة فني الخدمة خلال فترة الضمان للكشف عن الجهاز وثبت أن الخطأ بسبب الاستخدام غير السليم سيتكفل المستهلك بدفع أجور التكاليف المترتبة عليه. احتفظ بهذه التعليمات في أماكن يسهل الوصول إليها؛ ويرجى إعطاء هذا الكتيب للمالك الجديد في حال قمت ببيعه.

فيما يلي بعض النصائح حول تصحيح بعض المشاكل الشائعة.

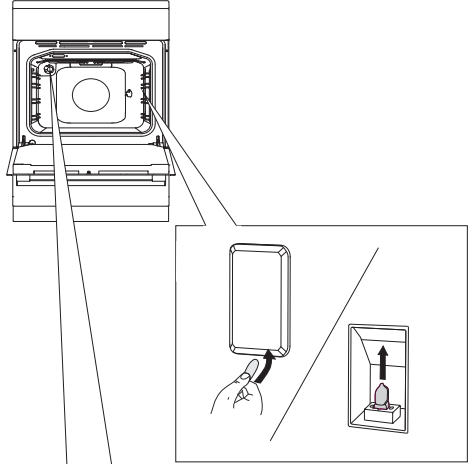
المشكلة / الخطأ	السبب
القاطع المنزلي يفصل باستمرار	أُتصل بفني الخدمة.
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل المعجنات ليست مطهوه جيداً	انظر طريقة تبديل الللمبة المدرجة في فصل "التنظيف والصيانة" هل قمت باختيار درجة الحرارة الصحيحة ونظام التسخين؟ هل باب الفرن مغلق؟
شعلات المواقد لا تشتعل بالتساوي. يتغير لهب الموقد فجأة، يجب الضغط لمدة أطول على المقبض لإشعال الموقد.	اتصل بخبير للتحقق من إعدادات الغاز! تأكد من تجميع وتركيب الموقد بشكل صحيح.
انطفاء الشعلة بعد فترة وجيزة من إشعالها. تغير اللون على الشبكة في منطقة الموقد.	استمر بالضغط على المقبض لفترة أطول من الوقت. قبل ترك المقبض، اضغط بشكل أقوى. هذه ظاهرة طبيعية ناتجة عن ارتفاع درجة الحرارة. قم بتنظيف الشبكة بمنظف العناية بالمعادن.
شعلة الموقد الكهربائي لم تعد تعمل.	قم بتنظيف الفتحات بين شمعات الإشعال والموقد بعناية. قم بتنظيف أغطية الموقد بمنظف العناية بالمعادن. ضع غطاء الموقد بشكل صحيح.

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

## استبدال اللمبة

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

حسب الموديل إن اللمبة التي تم تركيبها هي (لمبة هالوجين: G9, 230 V, 25 W أو لمبة عادية: E14 25W (230V)

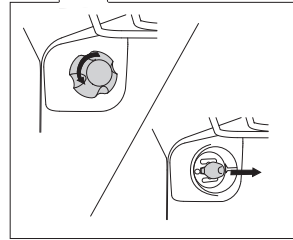


باستخدام مفك براغي مسطح قم بتحرير غطاء اللمبة وإزالتها. فك اللمبة.

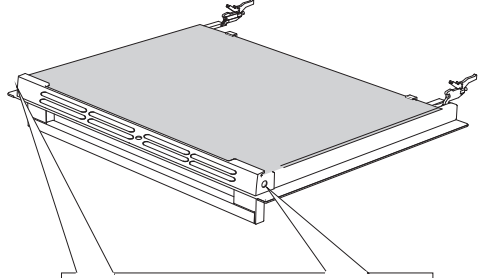
⚡ احرص من عدم إتلاف المينا.

قم بفك غطاء اللمبة وفك اللمبة.

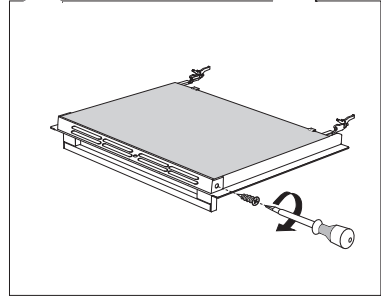
⚡ استخدم واقي لتجنب الحروق.



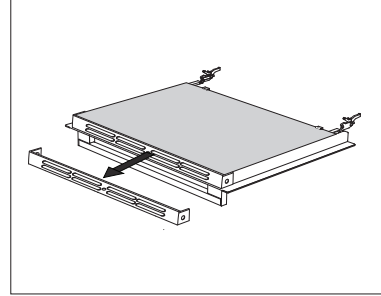
## الطريقة 2 (حسب الموديل)



**1** قم بحل براغي الحامل الموجودة على جانبي الباب.

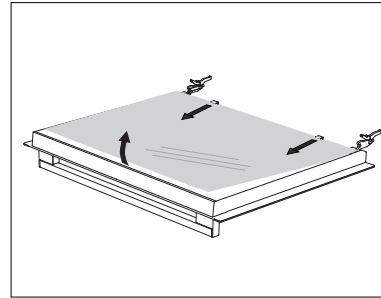


**2** قم بإزالة الحامل



**3** ارفع لوح زجاج الباب بلطف وأزله عن المشابك الموجودة في الجهة السفلية من الباب.

أعد تركيب لوح زجاج الباب بنفس الطريقة ولكن بترتيب عكسي.

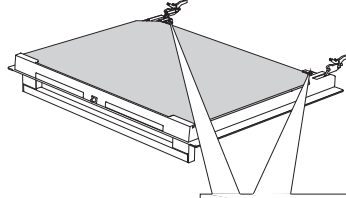


## إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب

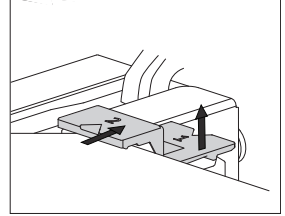
يمكن أيضا تنظيف ألواح الباب الزجاجي من الداخل؛ ولكن، يجب أولا أن تتم إزالة الباب. لإزالة باب الفرن (انظر فصل إزالة وإعادة تركيب باب الفرن).

حسب موديل الجهاز يمكن إزالة لوح زجاج الباب بالطريقة 1 أو الطريقة 2.

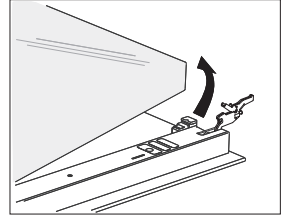
### الطريقة 1 (حسب الموديل)



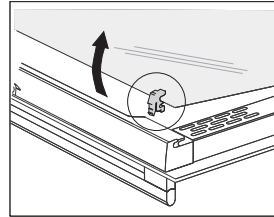
**1** حرّر المشابك الموجودة على الجانب الأيسر والأيمن من الباب قليلاً (المحددة بعلامة 1 على الداعم) واسحبها بعيداً عن الزجاج (المحدد بعلامة 2 على الداعم)



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



**3** لإزالة لوح الباب الزجاجي الداخلي الثالث (في بعض الموديلات فقط)، أزله كالتالي، ارفعه وأزله. أزل أيضاً الجوانبة 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.

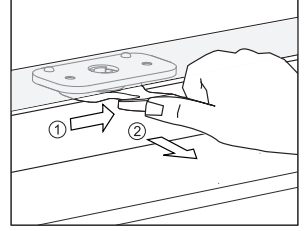
إذا كانت قوة إغلاق أو فتح الباب كبيرة جداً، تقل فعالية النظام أو يقلل الأمان.



## قفل الباب (حسب الموديل)

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

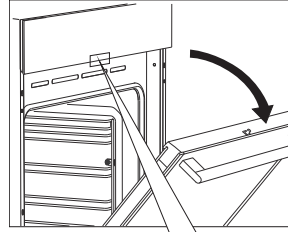
عندما يتم إغلاق باب الفرن، يعود قفل الباب أوتوماتيكياً إلى وضعه الأول.



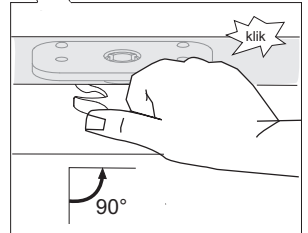
## إلغاء تفعيل وتفعيل قفل الباب

⚠ يجب أن يبرد الفرن تماماً.

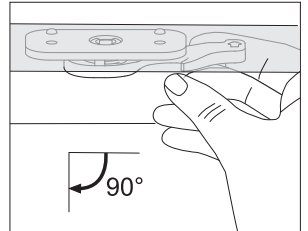
افتح أولاً باب الفرن.



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



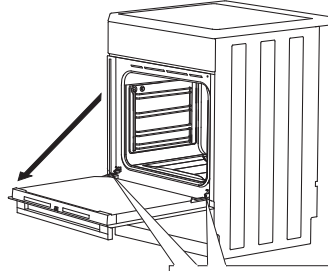
لإعادة تفعيل قفل الباب، افتح باب الفرن واستخدم سبابة يدك اليمنى لسحب مقبض الباب المتحرك باتجاهك.



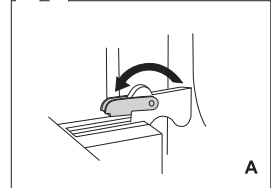


# إزالة وإعادة تركيب باب الفرن (حسب الموديل)

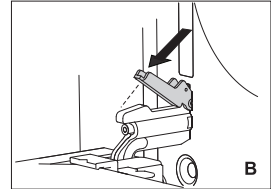
1 افتح باب الفرن أولاً بالكامل.



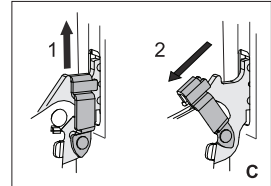
2 **A** قم بتدوير المشابك باتجاه الخلف تماماً (مناسبة للإغلاق الكلاسيكي).



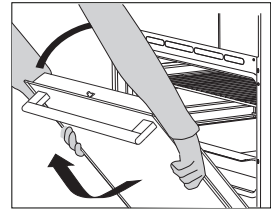
**B** أعد إغلاق الباب ببطء ، و قم بتدوير المشابك الى الخلف بـ 90 درجة.



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



3 **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.

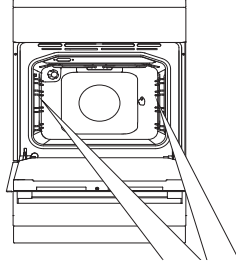
تأكد دائماً من أن المشابك المرفقة قد ثبتت تماماً في دواعمها عند تركيب الباب. إذا لم يتم تركيبها بالشكل الصحيح، فمن الممكن أن يخرج المشبك الرئيسي الذي يعمل بواسطة نابض رئيسي قوي في أي وقت عند تركيب أو فك الباب. هناك خطر التعرض للإصابة.



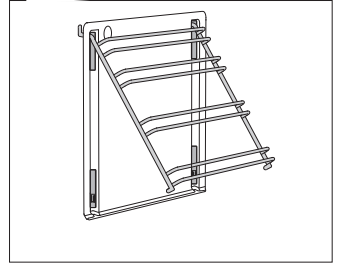
## تنظيف وتركيب البطانات (اللوحات) التحفيزية

قم بتنظيف الأدلة فقط بمنظفات تقليدية.

أزل الشبكة أو الأدلة التلسكوبية.



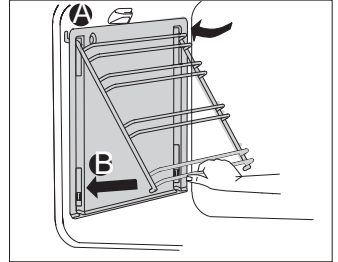
1 علق الأدلة على البطانة التحفيزية.



2 قم بإدخال الأدلة في الثقوب الموجودة، واسحبها نحو الأعلى.

A علق القضبان على الجانب العلوي في الثقوب.

B ادفعهما من الأمام لتعلق في السقطة.

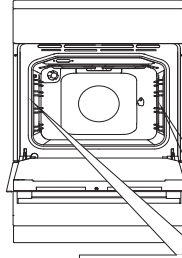


لا تقم بتنظيف اللوحة التحفيزية في غسالة الأطباق.



## تنظيف الرف السلكي والأدلة التلسكوبية القابلة للسحب

يجب تنظيف الأدلة فقط بالمنظفات التقليدية.



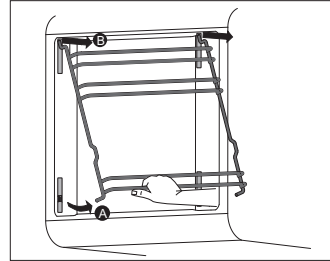
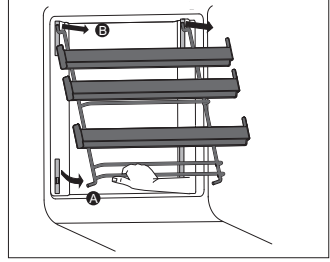
**A** امسك الدليل من الجوانب السفلية واسحبه ليتحرر داخل الفرن.

**B** اسحبه من الأعلى من الفتحات.

لتركيبها مجدداً اتبع نفس الخطوات ولكن بترتيب عكسي.

**تحذير:**

لا تقم بإزالة المزلاج الموجود على الفرن!



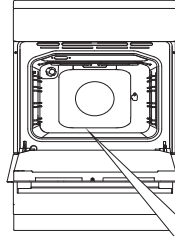
لا تقم بتنظيف الأدلة التلسكوبية القابلة للسحب في غسالة الأطباق.



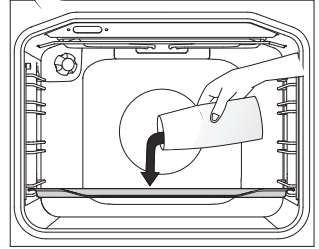


## تنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN

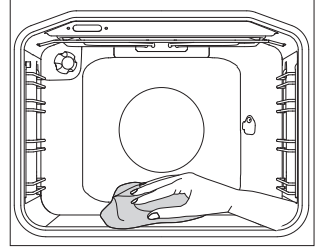
**1** أدر مقبض اختيار نظام الطهي إلى التنظيف الذاتي AQUA CLEAN. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة إلى 70 درجة مئوية.



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



**3** بعد ثلاثين دقيقة، ستلين بقايا الطعام العالقة على طلاء المينا ويمكن إزالتها بقطعة قماش رطبة.



استخدم وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تماماً.



## موقد الغاز

لتنظيف الشبكات الغازية، وحقول الطهي وأجزاء الموقد يمكن استخدام الماء الساخن مع إضافة سائل تنظيف الاطباق. لا تغسلها في غسالة الأطباق.

قم بتنظيف شمعات الإشعال الحرارية وشرارة الإشعال (القادح) بفرشاة ناعمة. يجب أن تكون هذه الأجزاء نظيفة تماماً، لأنه بذلك تضمن العمل الصحيح للموقد.



قم بتنظيف التاج وغطاء الموقد. مع أخذ الحذر الخاص لتكون ثقوب خروج اللهب على تاج الموقد نظيفة. بعد التنظيف، قم بتنشيف جميع الأجزاء جيداً وإعادة تثبيتها بشكل حر في مكانها. إذا تم وضع الأجزاء بشكل مائل، يجعل إشعال الموقد صعباً.

⚠️- أغطية الموقد مطلية بمينا أسود. نظراً لارتفاع درجات الحرارة لا يمكن تجنب تغيير لونها، والذي لا يؤثر على عمل الموقد.

## 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، والإسفنج الكاشط، ومزيلات البقع والصدأ، وغيرها.

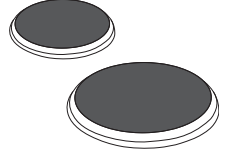
قم بتنظيف الأكسسوارات (صواني الخبز، والشبكات....) بالماء الساخن والمنظفات.

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

## تنظيف الأسطح السيراميكية الزجاجية

قم بتنظيف المنطقة المحيطة بحقول الطهي بالماء الساخن مع القليل من سائل التنظيف. بالنسبة للأوساخ الصعبة، استخدم الليف المعدني المبلل بالماء وسائل تنظيف؛ ثم امسح لوحة الموقد بالماء وامسحها لتجف.

يمكن للسوائل التي تحتوي على الملح أو الأطباق التي يتم غليها بشكل مفرط والرطوبة أن تسبب الضرر لحقول الطهي، لذلك يجب تنظيف حقول الطهي بشكل دائم.



استخدم المنظفات العادية والمتاحة تجارياً للحفاظ على حقول الطهي. إذا كانت حقول الطهي دافئة قليلاً، فإن المنظف يخترق المسام بسهولة أكبر.

حلقات حقول الطهي مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، لأن التعرض للحرارة، قد يؤدي إلى اصفرار لونها بعد فترة معينة من الاستخدام. هذه هي ظاهرة فيزيائية طبيعية. يمكن إزالة البقع الصفراء بمنظفات المعادن العادية. منظفات الاطباق العدوانية غير مناسبة لتنظيف هذه الحلقات، حيث تسبب الخدوش.

# التنظيف والصيانة

قبل التنظيف، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد.



ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!

## أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم

يمكن تنظيف أجزاء أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم بالمنظفات السائلة غير الكاشطة المخصصة لهذه السطوح.

ضع المنظف على قطعة قماش مبللة ونظف السطح، ثم اشطف السطح بالماء لا تضع المنظف على أسطح الألمنيوم مباشرة.

لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الاسفنج الخشن.

ملاحظة: لا يجب أن يلامس بخاخ التنظيف أسطح الفرن، لأنه يسبب أضرار مرئية دائمة.

## واجهة هيكل الفرن الستينلس ستيل

(حسب الموديل)

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

## الأسطح المطلية والأجزاء البلاستيكية

(حسب الموديل)

لا تنظف الأزرار، ومقبض الباب، والملصقات، واللوحات المكتوبة بمنظفات كاشطة ومساعدات التنظيف الجالخة، المنظفات التي تحتوي على الكحول أو الكحول فقط.

امسح الأوساخ فوراً بقطعة قماش ناعمة غير جالخة وماء لتجنب الأضرار التي قد تلحق بالسطح.

يمكنك أيضاً استخدام مواد التنظيف ومساعدات التنظيف التي صنعت خصيصاً لهذا النوع من السطوح باتباع إرشادات الشركة المصنعة.

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

## إذابة التجميد



في هذه الوضعية، سوف يتوزع الهواء بدون عمل السخانات. يمكن إذابة التجميد عن الكعك مع كريما وكريما 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.



## إعادة تسخين أدوات (مستلزمات) المائدة

تُستخدم، إذا أردت تسخين أدوات المائدة (الأطباق، والأكواب)، لكي يبقى الطعام دافئاً لمدة أطول.



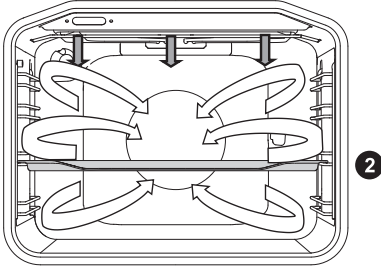
## التنظيف الذاتي Aqua Clean

تنبعث الحرارة فقط عن السخان السفلي. تُستخدم لإزالة البقع وبقايا الطعام في الفرن. يعمل هذا البرنامج لمدة 30 دقيقة.





(ينطبق على الأجهزة التي تحتوي على أدلة قابلة للسحب أو أدلة سلكية التي لا تحتوي على نظام الهواء الساخن (٢)).

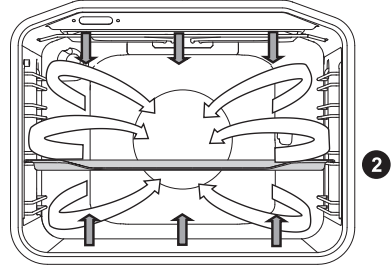


الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
البط	2000	2	150	90-110
لحم الخنزير مشوي	1500	2	160	80-100
لحوم الخنزير الكتف	1500	2	150	130-160
لحم الخنزير /الساق	1000	2	150	130-150
نصف دجاجة	700	2	190	60-70
دجاجة	1500	2	190	80-100
<b>الأسماك</b>				
سمك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



## الخبيز البطيء

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

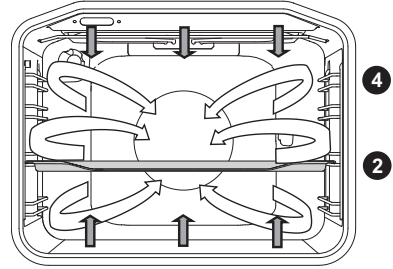


نوع الطعام	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>لحمة</b>			
لحم خنزير مشوي، 1كغ	2	190	90-120
لحم بقر مشوي، 1كغ	2	190	100-130
لحم بقر فيليه، 200غم/القطعة	2	180	40-50
دجاج، 1,5كغ	2	210	100-120
صدر دجاج، فيليه، 200غم/القطعة	2	200	45-60
لحم عجل، 1كغ	2	180	95-120
<b>سمك</b>			
سمكة كاملة، 200غم/القطعة	2	190	35-45
سمك فيليه، 100غم/القطعة	2	190	25-35
<b>المعجنات</b>			
عجينة بسكوت	2	150	25-40
بسكوت مضغوط بألة صنع البسكوت	2	150	35-50
كابريك صغير	2	170	35-50
كعكة اسفنجية ملفوفة (سويسرول)	2	170	40-55
كعكة الفاكهة، عجينة بسكوت طرية متفتنة	2	170	65-85

## السخان العلوي والسفلي مع المروحة

النظام مناسب لخبز جميع أصناف المعجنات، وإذابة تجميد الأطعمة، وتجفيف الفواكه والخضروات. قبل وضع الطعام في الفرن المسبق التسخين انتظر حتى تنطفئ اللمبة أولاً. أفضل نتائج شوي، هي الشوي على مستوى واحد.

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



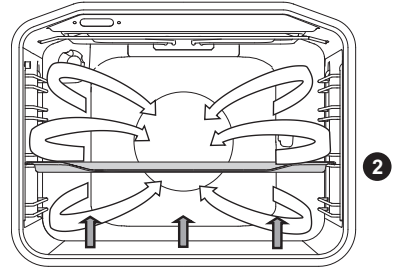
### جدول خبز المعجنات باستخدام السخان العلوي والسفلي مع المروحة

الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>المعجنات</b>			
الكعك الصخري	2	140-150	45-55
كعكة في صينية مربعة	2	130-140	45-55
كعكة بالجبن (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 برقانق العجين	2	150-160	18-25

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

## السخان السفلي والمروحة

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



### حفظ الأطعمة

جهاز الطعام المراد حفظه إضافة إلى الأوعية كالعادة. استخدم الأوعية (المربطانات) مع الختم المطاطي والغطاء الزجاجي. لا تستخدم الأوعية (المربطانات) ذات الأغشية الملوية 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 مربطانات 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 المربطانات بالغيان – حتى ظهور فقاعات في الوعاء (المربطان) الأول.

الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	الزمن حتى الظهور الأول للفقاعات (دقيقة)	درجة الحرارة والزمن بعد ظهور الفقاعات	مدة الانتظار في الفرن (بالدقائق)
<b>الفاكهة</b>					
الفريز (الفرولة)	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
<b>الخضروات</b>					
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 بتسخين الفرن مسبقاً.

يمكن خبز المعجنات الصغيرة الحجم (البسكويت) في الصواني القليلة العمق. على المستوى الثاني والثالث للفرن. قم بالأخذ بعين الاعتبار أنه قد تختلف مدة الخبز، حتى عند استخدام صواني الخبز المتماثلة. فقد تحتاج لإزالة الصينية الموجودة في المستوى العلوي قبل الصينية الموجودة في الأسفل. ضع صواني (قوالب) الخبيز دائماً على الشبكة. إذا كنت تستخدم الصواني المرفقة قم بإزالة الشبكة. قم بتحضير المعجنات الصغيرة (البسكويت) بنفس السماكة كي تتحمر بشكل متساوي.

الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>المعجنات</b>			
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 منفقت *	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
<b>الطعام المجمد</b>			
فطائر التفاح والجبن القريش	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.

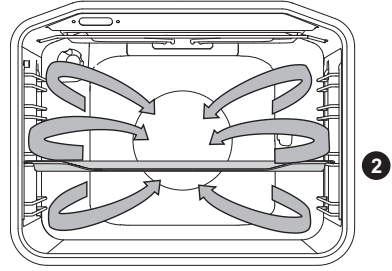
لا ينبغي إدراج صينية الخبز العميقة عند الخبز في المستوى الأول.





## الهواء الساخن

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



### 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 ليّنة.

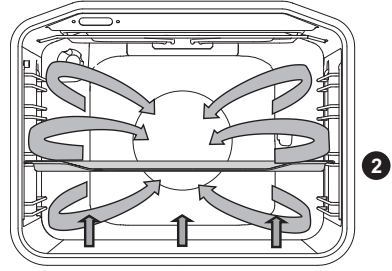
الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحم</b>				
لحم الخنزير المشوي مع الجلد	1500	2	170-180	140-160
البط	2000	2	160-170	120-150
البط	4000	2	150-160	180-200
ديك رومي	5000	2	150-170	180-220
دجاج، صدر	1000	3	180-200	60-70
دجاج محشو	1500	2	170-180	90-110



## الهواء الساخن والسخان السفلي

يعمل السخان السفلي، السخان الدائري والمروحة.  
مناسبة لخبز البيتزا، وفتائر التفاح، وكعكة الفاكهة.

(انظر وصف وتلميحات السخان العلوي والسفلي.)



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

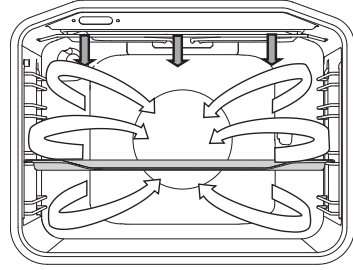
لرمز \* يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.



## الشواية مع مروحة

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

(انظر وصف وتلميحات الشواية.)

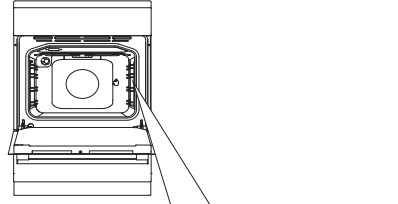


الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
البط	2000	2	150-170	80-100
لحم الخنزير مشوي	1500	2	160-170	60-85
لحوم الخنزير الكتف	1500	2	150-160	120-160
لحم الخنزير /الساق	1000	2	150-160	120-140
نصف دجاجة	700	2	190-210	50-60
دجاجة	1500	2	190-210	60-90
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

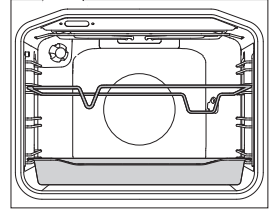


## الشوي على السيخ (حسب الموديل)

درجة الحرارة القصوى المسموح بها عند استخدام الشوي على السيخ هي 230 درجة مئوية.

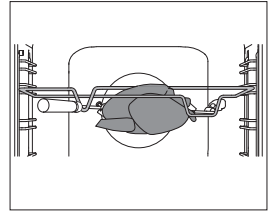


**1** ضع حامل السيخ في الدليل 3، وفي الدليل 1 ضع صينية الخبز العميقة لتجميع الدهون.



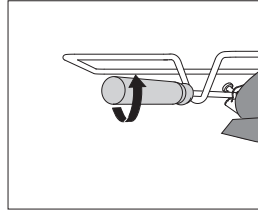
**2** ضع اللحم على الشوكة وثبت البراغي.

ثبت مقبض الشوكة على رف الشوي الأمامي وثبت طرفها في الفتحة الموجودة على الجدار الخلفي من الفرن (الفتحة محمية بحاجز دوار).



**3** فك مقبض الشوي وأغلق الباب.

قم بتشغيل الفرن بنظام الشوي على السيخ بالأشعة تحت الحمراء/ الموقد 🔥.



تعمل الشواية فقط والباب مغلقاً.



## جدول الشوي – الشواية ذات النطاق الكبير

الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
شرايح من لحم البقر، وردية	180 غم/القطعة	3	230	15-20
شرايح من لحم البقر، مطهوه جيداً	180 غم/القطعة	3	230	18-25
شرايح من لحم الخنزير /الرقبة	150 غم/القطعة	3	230	20-25
شرايح لحم (المثلة)	280 غم/القطعة	3	230	20-25
شرايح 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
<b>الأسماك</b>				
شرايح سمك السلمون	200 غم/القطعة	3	230	15-25
<b>خبز محمص</b>				
توست	/	4	230	1-3
الشطائر	/	4	230	2-5

عند الشوي في صينية الخبز، 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 اللحم 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.

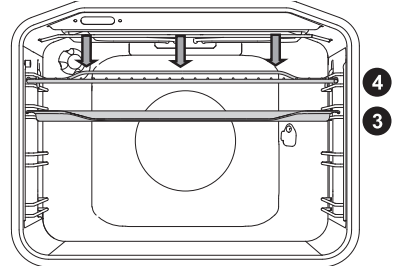


## الشواية ذات النطاق الكبير، الشواية

في الشواية ذات النطاق الكبير، يعمل السخان 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 هشة وقليلة الدسم، وشرايح من قطع اللحوم والأسماك (ستيك، شريحة لحم، شرايح 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 اللحوم أثناء الخبز.  
بعد كل عملية شوي، قم بتنظيف الفرن، والملحقات (الأكسسوارات)، والأواني.

## جدول الشوي - الشواية الصغيرة

الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
شرايح من لحم البقر، وردية	180 غم/القطعة	3	230	15-20
شرايح من لحم الخنزير / الرقيقة	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
<b>خبز محمص</b>				
توست	/	4	230	3-6
سندويشات مفتوحة	/	4	230	3-6

## 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)
<b>المعجنات</b>			
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

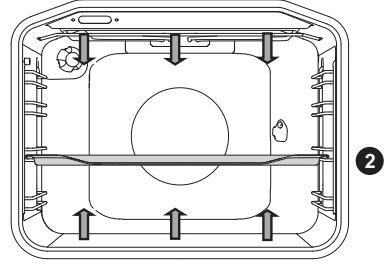
لرمز \* يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

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



## السخان العلوي والسفلي

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



### 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 لينّة.

الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
لحوم الخنزير مشوي	1500	2	180-200	90-110
لحوم 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
<b>الأسماك</b>				
السمك المطبوخ 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
<b>لحوم البقر</b>		
احمر لحمي، مثل اللحمية النيئة، قليل من العصائر	40-45	غير مشوية (نيئة)
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)
<b>لحوم العجل</b>		
أحمر بني	75-85	مشوية (بالكامل)
<b>لحوم الخنزير</b>		
وردي باهت (فاتح)	65-70	نصف مشوية
أصفر بني	75-85	مشوية (بالكامل)
<b>لحوم الخروف</b>		
رمادي، عصائر مائلة للوردي	79	مشوية (بالكامل)
<b>لحوم الضأن</b>		
أحمر لحمي	45	غير مشوية (نيئة)
أحمر فاتح	55-60	قليلة الشوي
وردي في الوسط	65-70	نصف مشوية
رمادي	80	مشوية جيداً (بالكامل)
<b>لحوم الماعز الصغير</b>		
وردي باهت، عصائر وردية	70	نصف مشوية
رمادي، عصائر تقريباً وردية	82	مشوية (بالكامل)
<b>لحوم الدواجن</b>		
رمادي فاتح	82	مشوية (بالكامل)
<b>الأسماك</b>		
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.

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 بالميना 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.

قم بإزالة فلتر الشحوم دائماً من الفرن عند خبز المعجنات.

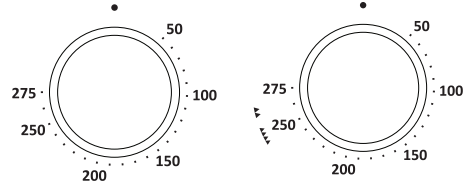
يمكن إيقاف عملية تسخين الفرن قبل 10 دقائق تقريباً من انتهاء عملية الخبز لتوفير الطاقة حيث يمكن الاستفادة من الحرارة الكامنة.

لا تبرّد الطعام في فرن مغلق لمنع تشكل التكاثف.

## اختيار الإعدادات

### ضبط درجة حرارة الطهي

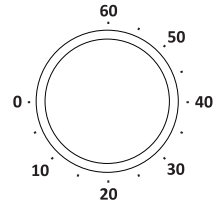
⚡ اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة إلى الوضعية عند استخدام نظام الفرن مع الشواية ذات النطاق الكبير والشواية.



### ضبط الساعة

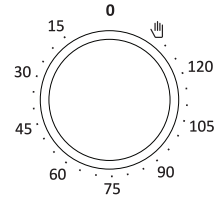
#### موقت الدقائق

قم بتدوير المقبض باتجاه عقارب الساعة لضبط الوقت. ثم، اضبط إعداداتك بتدوير المقبض بالاتجاه المعاكس. أطول مدة ممكن ضبطها هي 60 دقيقة. بعد انتهاء الوقت المضبوط، ستسمع إشارة صوتية لمدة خمس ثواني تقريباً.



#### موقت إيقاف التشغيل (تبديل المؤقت)

قم أولاً بتحديد نظام الطهي ودرجة الحرارة. اضبط الوقت بتدوير المقبض باتجاه عقارب الساعة. بعد انتهاء الوقت المضبوط، سيبتل عمل نظام التسخين المحدد.



⚡ إذا كنت لا ترغب باستخدام المؤقت أو إذا كان الوقت أقل من 15 دقيقة أو أطول من 120 دقيقة، ينصح باستخدام الإعداد اليدوي. قم بتدوير المقبض إلى اليسار لاختيار رمز (اليد). في الوضعية "0" لن يعمل الفرن.

## بدء عملية الطهي

اضبط النظام ودرجة الحرارة، ثم، ابدء عملية الطهي.

## إيقاف تشغيل الفرن

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

⚡ بعد انتهاء عملية الطهي، سوف تستمر مروحة التبريد بالعمل لبعض الوقت، تبعاً لدرجة الحرارة. إذا تركت طبق طعامك في الفرن يمكن أن يتبخر الماء منه ويسبب التكاثف على لوحة الفرن الأمامية والباب.



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

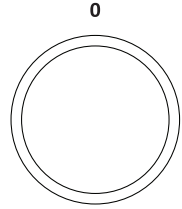
(1) تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً لمعايير EN 60350-1.

# الفرن

## اختيار نظام الطهي (حسب الموديل)

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





بتدوير المقبض (إلى اليسار واليمين) قم باختيار نظام الخبز (انظر جدول البرامج).

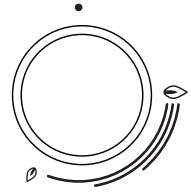




النظام	الوصف	درجة الحرارة المقترحة (C°) (درجة مئوية)
<b>أنظمة الموقد</b>		
»»»»»	<b>التسخين السريع</b> استخدم هذه العملية إذا كنت ترغب بتسخين الفرن في أسرع وقت ممكن إلى الدرجة المطلوبة. هذه العملية ليست مناسبة لطهي الطعام. عندما تصل درجة حرارة الفرن إلى الدرجة المطلوبة، سيتم استكمال عملية التسخين.	160
==	<b>السخان العلوي والسفلي</b> السخانات في أسفل وأعلى الفرن سوف تُشعنان الحرارة بشكل متساوي داخل الفرن. يمكن طهي المعجنات أو اللحوم على مستوى واحد فقط.	200
==	<b>السخان العلوي</b> تتبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحضير الجزء العلوي للطبق (للتحمير اللاحق).	180
==	<b>السخان السفلي</b> تتبعث الحرارة فقط من السخان الموجود على السطح السفلي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحضير الجزء السفلي للطبق.	180
▼▼	<b>الشواية</b> 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 النفاق، أو تحميص الخبز. درجة الحرارة القصوى المسموح بها: 230 درجة مئوية.	220
▼▼▼▼	<b>الشواية ذات النطاق الكبير</b> يعمل السخان العلوي وسخان الأشعة تحت الحمراء. تتبعث 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 النفاق، أو تحميص الخبز. درجة الحرارة القصوى المسموح بها: 230 درجة مئوية.	220
▼▼▼	<b>الشواية مع مروحة</b> يعمل سخان الأشعة تحت الحمراء والمروحة. تُستخدم لثواء اللحوم على الشواية وشوي قطع أكبر من اللحوم أو الدجاج على مستوى واحد. وهي مناسبة أيضاً للحصول على طبقة هشّة.	170
⚡	<b>السخان العلوي والمروحة</b> يعمل السخان العلوي والمروحة معاً. يُستخدم هذا النظام لطهي قطع كبيرة من اللحوم، والدجاج. وهي مناسبة أيضاً للحصول على طبقة هشّة.	170
⚡	<b>الهواء الساخن والسخان السفلي</b> يعمل السخان السفلي، السخان الدائري ومروحة توزيع الهواء الساخن. ويُستخدم لخبز البيّزا والمعجنات الرطبة، فطائر الفاكهة، والعجين المخمر والفطير.	200

## إشعال وعمل الموقد (حسب الموديل)

قبل تدوير المقبض من الضروري دائماً الضغط عليه.

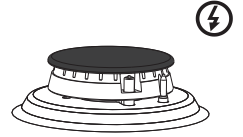
تتميز المفاتيح بوجود رمزين لشعلة كبيرة وصغيرة تشيران إلى مستويات الطاقة (انظر فصل وصف الجهاز). أدر المفتاح بين رمز الشعلة الكبيرة  والشعلة الصغيرة  وإلى الخلف. وضعيات التشغيل هي بين رمزي الشعلتين. لا تضبط المقبض بين الرمز  و  لأنه في هذه المنطقة يكون اللهب غير مستقر وينطفئ.



-- عند إشعال الموقد (مناسب للمواقد مع عدة حلقات وموقد Mini Wok) يجب وضع الوعاء على الشبكة فوق الموقد. لإيقاف تشغيل الموقد، قم بتدوير المقبض باتجاه اليمين إلى الموضع  .


### إشعال إحدى الحقول

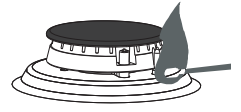
إذا رغبت بإشعال أحد رؤوس الغاز، اضغط على المفتاح الموافق للموقد وأدره باتجاه أعلى مستوى طاقة تشغيل. يتم تفعيل الشرارة الكهربائية لشعلة الإشعال وتُشعل الغاز.



### إشعال حقلي طهي

إذا رغبت بإشعال أحد رؤوس الغاز، اضغط على المفتاح الموافق للموقد وأدره باتجاه أعلى مستوى طاقة تشغيل. اضغط على زر القادح. يتم تفعيل الشرارة الكهربائية لشعلة الإشعال وتُشعل الغاز.

-- تعمل الشرارة الكهربائية فقط إذا تم توصيل القادح بمأخذ التيار الكهربائي. إذا لم تعمل الشرارة الكهربائية بسبب انقطاع التيار الكهربائي أو عدم عمل شمعة الإشعال بسبب الرطوبة، يمكنك تشغيل رؤوس الغاز بواسطة عود ثقاب أو ولاعة غاز. بعد الإشعال استمر بالضغط على المفتاح لحوالي 10 ثواني، حتى تستقر الشعلة.



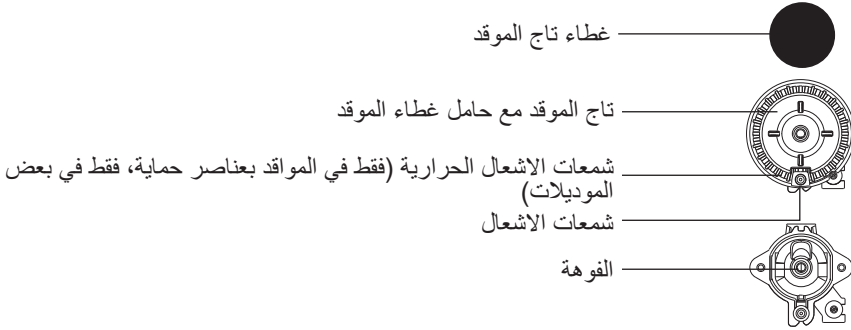
إذا لم يشتعل رأس الموقد بعد 15 ثانية، أغلق الموقد وانتظر على الأقل دقيقة واحدة. ثم أعد المحاولة مرة أخرى.



إذا انطفأت شعلة الموقد (بغض النظر عن السبب) اغلق الموقد وانتظر على الأقل دقيقة واحدة قبل إعادة محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.

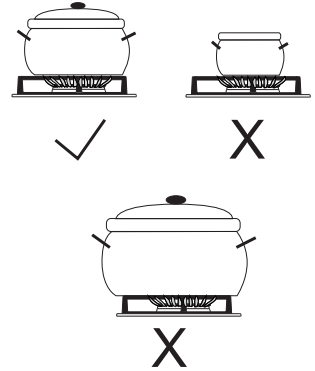
## مواقد الغاز

- إذا كنت ترغب في تحمير الطعام، حدد أولاً أعلى مستوى طاقة للموقد، ثم تابع الطهي بأدنى مستوى طاقة.
- ضع غطاء الموقد دائماً بشكل دقيق جداً على تاج الموقد. تأكد أن الفتحات على تاج الموقد حرة (مفتوحة/غير مغطاة) دائماً.



### نصائح حول استخدام مستلزمات الطهي

- اختيار الوعاء المناسب يوفر في مدة الطهي واستهلاك الغاز. والأهم هو قطر الوعاء.
- الاختيار الصحيح لأوعية الطهي سيحقق وقت طهي واستهلاك غاز أفضل. قطر الوعاء هو العامل الأكثر أهمية.
- اللهب الذي يتجاوز حواف الأوعية الصغيرة جداً، يمكن أن يلحق الضرر بأوعية الطهي، وعلاوة على ذلك، سيكون استهلاك الغاز أكثر في مثل هذه الحالات.
- احتراق الغاز أيضاً يحتاج إلى الهواء لإتمام عملية الاحتراق. إذا كان الوعاء كبير جداً، فإن إمدادات الهواء تكون غير كافية، وبذلك تنخفض كفاءة الاحتراق.



شبكة الأسلاك (القاعدة المصغرة) (فقط في بعض الموديلات)

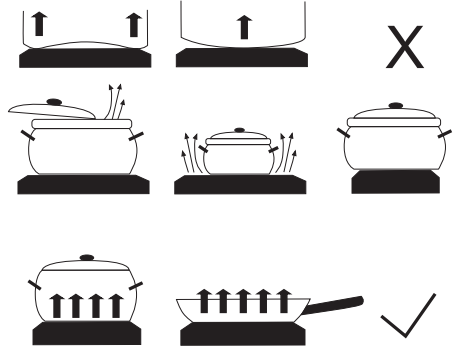
شبكة الأسلاك (القاعدة المصغرة) عند الطهي بأطباق ذات قطر أصغر.

ضعها على شبكة الأسلاك فوق الموقد المساعد.

نوع الموقد	قطر الوعاء
الموقد الكبير (3.0 كيلوواط)	220-260 ملم
الموقد العادي (1.9 كيلوواط)	160-220 ملم
الموقد الثانوي (1.0 كيلوواط)	120-140 ملم
موقد بعدة حلقات (3.5 كيلوواط)	220-260 ملم

## نصائح حول استخدام مستلزمات الطهي

- استخدم مستلزمات الطهي العالية الجودة ذات قاع مسطح ومستقر.
- يجب أن يكون قطر أسفل الأواني المستخدمة مساوياً لقطر منطقة الطهي.
- إن مستلزمات الطهي الزجاجية (البيركس) المصقولة القاع مناسبة للاستخدام على لوحة الموقد إذا كان قطرها يتناسب مع قطر حقل الطهي. قد تنكسر مستلزمات الطهي ذات الأقطار الكبيرة بسبب الإجهاد الحراري.
- يجب وضع الأنية في وسط منطقة الطهي.



- عند استخدام أواني الطهي البخارية (طنجرة "الضغط")، قم بمراقبتها، حتى يتم الوصول إلى الضغط الصحيح. يجب أن تعمل منطقة الطهي في البداية على أقصى طاقة، ثم وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة للطنجرة باستخدام الحساسات الموافق قم بتخفيض طاقة العمل في الوقت المناسب.
- تأكد من وجود الماء الكافي، إما في طنجرة الضغط أو في جميع أواني وأوعية الطهي الأخرى، لأن استخدام أواني طهي فارغة على لوحة الموقد سوف يؤدي إلى سخونة زائدة وسوف يضر بأواني الطهي وحقل الطهي على حد سواء.
- عند استخدام أي من مستلزمات الطهي الخاصة، اتبع إرشادات الشركة المصنعة لمستلزمات الطهي.

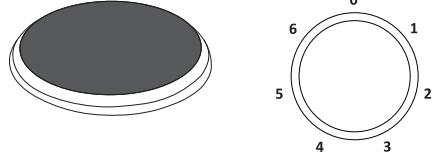
## توفير الطاقة

- يجب أن يتطابق قاع أقطار أواني الطهي مع أقطار حقل الطهي. إذا كان الوعاء صغيراً جداً، فإن ذلك يؤدي إلى هدر الحرارة؛ يمكن أن يتسبب في تضرر حقل الطهي.
- كلما كان ممكناً، استخدم الغطاء في عملية الطهي.
- يجب أن يكون حجم أنية الطهي مناسب مع كمية الطعام المُعد. إعداد كمية صغيرة من الطعام في أنية كبيرة سوف يتسبب في هدر الطاقة.
- ينبغي إعداد الأطباق التي تحتاج وقتاً طويلاً إلى الطهي في طنجرة الضغط.
- يمكن طهي مختلف أنواع الخضروات والبطاطا وغيرها، في كمية قليلة من الماء، بذلك يتم طهي الطعام، ولكن من الضروري إغلاق الغطاء بإحكام. عند الغليان، قم بخفض مستوى الطاقة إلى المستوى الذي يحقق الغليان البطيء.

## لوحات الموقد التقليدية

- تأكد بأن حقول الطهي وأسفل الأوعية نظيفاً وجافاً، هذا سوف يسمح بانتقال أفضل للحرارة بينهما لمنع أي تضرّر لسطح التسخين.
- يمكن أن تشتعل الدهون أو الزيوت إذا تركت على حقول الطهي. لذا، يجب أخذ الحذر عند استخدام الدهون والزيوت لإعداد الطعام وقم بمراقبة عملية الطهي دائماً.
- لا تضع أواني رطبة أو غطاء مغطى بالبخار على حقول الطهي، فالرطوبة قد تضر بحقول الطهي.
- لا تترك أواني الطهي بوضعها على حقول الطهي الغير مستعملة كي تبرد، لأن الرطوبة التي ستتشكل تحتها، يمكن أن تؤدي إلى تاكلها.

قم بتدوير المقبض لتشغيل حقل الطهي. يمكن ضبط طاقة تسخين حقل الطهي بالتردد من 1-6 أو بالتتابع من 1-4.



☀️ قم بإيقاف تشغيل حقل الطهي 3 - 5 دقائق قبل نهاية عملية الطهي للاستفادة من الحرارة المتبقية وتوفير الطاقة.

☀️ يمكن أن تعمل حقول الطهي السريعة (فقط في بعض الموديلات) بقوة أكبر من حقول الطهي العادية، ما يعني أنها يمكن أن تسخن بسرعة أكبر. يُشار إلى حقول الطهي بنقطة حمراء في الوسط. بعد تكرار التسخين والتنظيف، قد تختفي هذه النقطة.

بعد استعمال لوحات الحديد المطلية لفترة طويلة، قد يحدث تغير في لون لوحة وحواف منطقة الطهي. ولا يغطي الضمان تكاليف الصيانة في مثل هذه الحالة.



# استخدام الجهاز

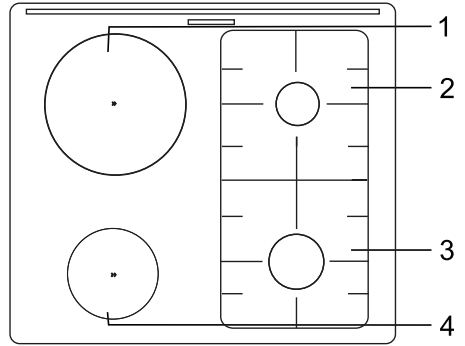
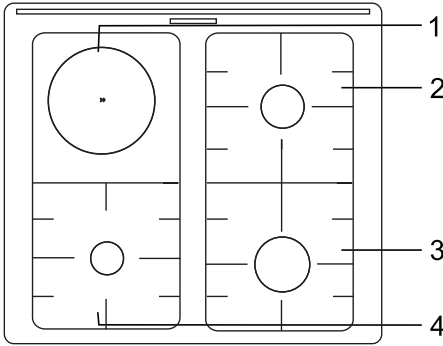
## قبل الاستخدام للمرة الأولى

عند استلام الجهاز ، قم بإزالة كافة الأجزاء ، بما فيها معدات النقل من الفرن.  
قم بتنظيف جميع ملحقات وأوتار 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.

إذا كان لدى لوحة الموقد مناطق طهي تقليدية، قم بتشغيلها إلى أقصى قدر من الطاقة لمدة 3 إلى 5 دقائق دون وضع أي أواني عليها. عندما ترتفع درجة حرارة حقول الطهي قد يصدر بعض الدخان على لوحة الموقد. وهكذا، تصل لوحة الموقد إلى أقصى مقاومتها.

### سطح الطهي (حسب الموديل)

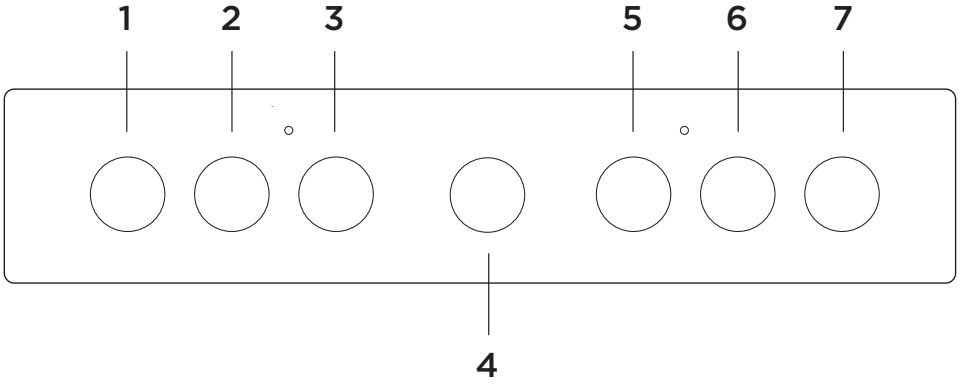


1. حقل الطهي الخلفي الأيسر
2. حقل الطهي الخلفي الأيمن
3. حقل الطهي الأمامي الأيمن
4. حقل الطهي الأمامي الأيسر





## وحدة التحكم (حسب الموديل)



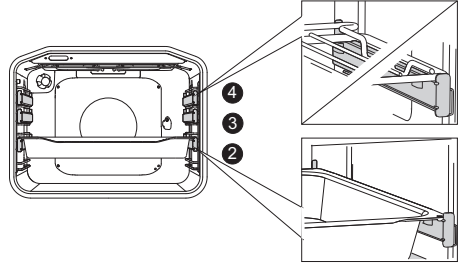
- 1 زر حقل الطهي الأمامي الأيسر
- 2 زر حقل الطهي الخلفي الأيسر
- 3 زر اختيار نظام الطهي
- 4 مؤقت الدقائق
- 5 زر اختيار درجة الحرارة
- 6 زر حقل الطهي الخلفي الأيمن
- 7 زر حقل الطهي الأمامي الأيمن

### ملاحظة:

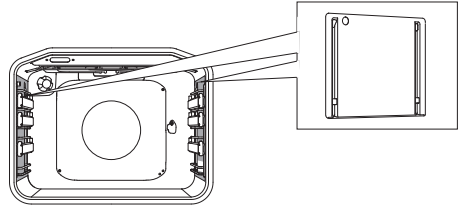
قد تكون رموز نظام الخبيز على الزر أو على اللوحة الأمامية (حسب موديل الجهاز).

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.



بطانة محفزة تمنع تناثر الدهون على جوانب الفرن عند الشوي.



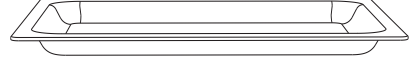
الشوي على السيخ يستخدم لطهي اللحوم. تتكون المجموعة من حامل سيخ الشوي، سيخ مع براغي ومقبض قابل للإزالة.



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



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



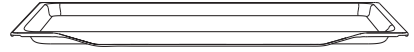
### الشبكة

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

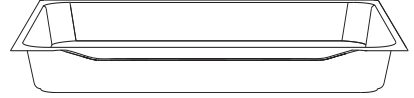


يوجد على الشبكة مشبك أمان، لذلك عند سحب الشبكة قم برفعها قليلاً من الجهة الأمامية دائماً.

الصينية القليلة العمق تُستخدم لخبز جميع أنواع اللحوم والأسماك والخضروات وتُستخدم أيضاً كصينية تنقيط لتجميع الدهون المتناثرة أثناء خبز الطعام على الشبكة السلكية.



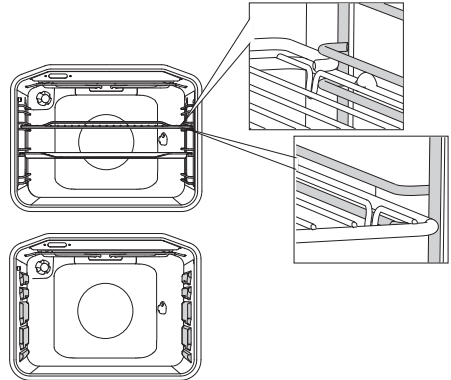
الصينية العميقة تُستخدم لخبز اللحوم والمعجنات الرطبة. وتُستخدم أيضاً كصينية تنقيط لتجميع الدهون المتناثرة.



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

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

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





لا تقم بتخزين أية عناصر قابلة للاشتعال، ومواد قابلة للانفجار، أو أية مواد أو عناصر حساسة لدرجات الحرارة داخل درج الجهاز (مثل الورق، فوط المطبخ، والأكياس البلاستيكية، ومواد التنظيف ومختلف البخاخات)، لأنها قد تسبب حريقاً عند استخدام الفرن.

### ضوء التحكم

يضيء الضوء الأصفر عندما يتم تفعيل أي وظيفة في الجهاز. يضيء الضوء الأحمر عندما يتم تفعيل سخانات الفرن. عند الوصول إلى درجة الحرارة المختارة، ينطفئ الضوء الأحمر. عندما يتم ضبط وظيفة ما، سوف يضيء ضوء المقبض الموافق. ليس لهذه الأجهزة ضوء أصفر (فقط في بعض الموديلات). سوف يضيء ضوء الفرن أوتوماتيكياً عندما يتم اختيار نظام الطهي.

### 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 و 4 مصممة للخبز تحت الشواية.

### الأدلة التلسكوبية

يمكن أن يتم تجهيز المستويات 2 و 3 و 4 بأدلة تلسكوبية قابلة للسحب. يمكن سحب الأدلة على هذه المستويات بشكل جزئي أو سحب كامل.

### أخاديد للأدلة

يوجد على المستويات الثلاث لجانبي الفرن أخاديد لإدخال الشبكة.

### 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. بعد إيقاف تشغيل الفرن، تعمل مروحة التبريد لفترة قصيرة لتبريد الفرن.

# الفرن القائم المشترك

وصف الفرن والتجهيزات – (حسب الموديل)

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.

الغطاء

سطح الطهي

لوحة التحكم

مفتاح الباب

الأدلة

- مستويات الخبز

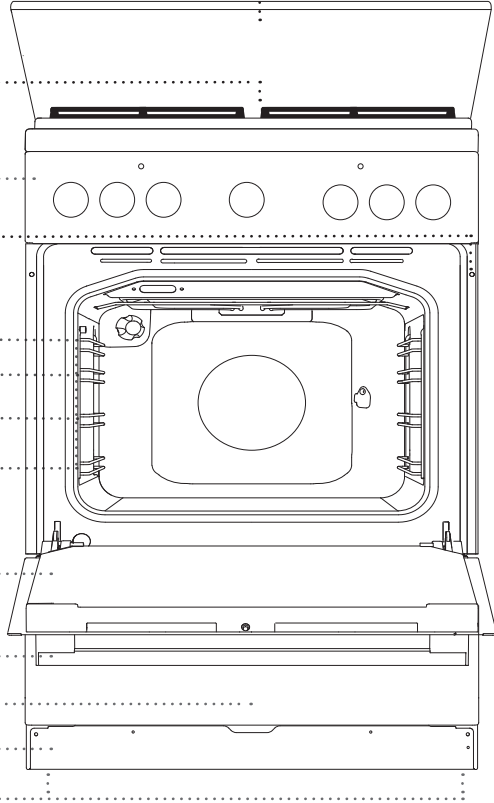
الباب

مقبض الباب

درج / قابل للفتح

عارضضة

أرجل قابلة للتعديل



## غطاء الجهاز

قبل فتح الغطاء تحقق، فيما إذا كان نظيفاً ولا يوجد عليه بقايا سوائل. يمكن إغلاق الغطاء فقط عندما تبرد مناطق الطهي تماماً.

إن الرمز على المنتج أو على التغليف يُشير، إلى احتمال تعرض غطاء الجهاز الزجاجي للكسر، عندما يسخن. قم بإيقاف تشغيل جميع موافد الطهي وانتظر حتى تبرد قبل إغلاق الغطاء.



هذا الجهاز من الفئة 2/1. قد يلامس الجهاز أسطح الخزانات المجاورة من الجانبين عند وضعها في صف واحد. على أحد الجانبين، وعلى مسافة لا تقل عن 10 سم يمكن وضع خزانه عالية تكون أطول من الجهاز. على الجانب الآخر، يمكن وضع خزانه تكون بنفس الارتفاع. انتبه إلى تركيب أجزاء سطح الموقد بشكل صحيح.

إذا كنت لا تنوي استخدام الموقد لفترة طويلة من الزمن (على سبيل المثال قبل مغادرتك في إجازة) قم بإغلاق الصمام الرئيسي لتوصيل الغاز.

إذا كانت أسلاك التوصيل الكهربائية لأجهزة أخرى مجاورة لهذا الجهاز عالققة 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.

إن استخدام الجهاز آمن باستخدام الأدلة أو بدونها.

في حالة تلف الشريط الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو فني خدمة معتمد، وذلك لتجنب الأخطار.

إذا لاحظت أي خلل في توصيل الغاز، أو إذا شممت رائحة غاز في الغرفة:

- قم على الفور بإغلاق مدخل امدادات الغاز أو إغلاق اسطوانة الغاز؛
- إطفاء أي لهب مكشوف ومنتجات التبغ (السجائر).
- لا تقم بتشغيل أجهزة كهربائية (بما في ذلك المصابيح)؛
- قم بتهوية الغرفة جيداً - افتح النوافذ.
- قم على الفور بإبلاغ مركز الخدمة أو موزع الغاز الطبيعي المعتمد.

لا تغطّي المحتويات 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 الجهاز:

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.



تحذير: خطر الميلان والانقلاب.



- تحذير: من أجل منع الميلان أو الانقلاب، يجب وضع عناصر تثبيت. يجب التقيد بتعليمات التركيب.



استخدم فقط الحساس الحراري المخصص لهذا الفرن.

قبل رفع الغطاء، تأكد، إذا كان نظيفاً وأنه لا يوجد أي سائل منسكب. قد يكون الغطاء مطلي أو من الزجاج. يمكن إغلاقه، بعد أن تبرد جميع حقول الطهي تماماً.

يجب توصيل الجهاز عبر مربيط توصيل ثابت وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.

يجب توصيل الجهاز فقط من قبل خدمة العملاء أو فني مختص. في حال تم التوصيل والتوصيل من قبل أشخاص غير مؤهلين، هناك مخاطر إصابة بدنية بالغة وإلحاق الأضرار بالجهاز.

المنتج  
يجب أن يقوم بمثل هذا العمل فني معتمد فقط.

قبل التركيب والتوصيل، تأكد من استيفاء شروط التوصيل المحلية والتمديدات (نوع الغاز وضغطه) والتي تتطابق مع إصدار الجهاز.

يشار إلى إصدار هذا الجهاز على لوحة التصنيف.

هذا الجهاز غير مناسب للتوصيل إلى نظام عادم للدخان (على سبيل المثال مدخنة). يجب أن يتم تركيب وتوصيل الجهاز وفقاً لأنظمة التركيب المتداوله والسارية المفعول.

افتح فتحات التهوية الطبيعية أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط مطبخي ميكانيكي).

الجهاز مصمم 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.

الجهاز مُعد لكي يوضع مباشرة على الأرض، دون أية دعائم.

يجب أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي من قبل خبير معتمد من قبل موزع الغاز أو من قبل فني صيانة معتمد. كما أنه من الضروري التقيد بالمعايير واللوائح والشروط الفنية للشركة المحلية لتوزيع الغاز.

قد يتسبب أي عبث وإجراء إصلاحات غير مشروعة على الموقد إلى خطر الانفجار، صدمة كهربائية وانقطاع التيار الكهربائي، وبذلك يؤدي إلى خطر التعرض لإصابات جسدية جسيمة أو التسبب بتضرر

الجهاز غير معد للتحكم به عن طريق مؤقتات خارجية أو أنظمة تحكم خاصة.

تحذير: استخدم فقط عنصر حماية الموقد، المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو تعليمات الاستخدام الموصى بها من قبل الشركة المصنعة كحماية مناسبة لهذا الجهاز. استخدام عناصر الحماية الغير مناسبة يمكن أن تتسبب في وقوع حادث.

تحذير: إذا كان سطح الموقد الزجاجي مشعور أو مكسور، أوقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

وقم بإيقاف تشغيل كافة مفاتيح حقول الطهي وفصل القاطع أو فصل القاطع الرئيسي، بحيث يكون الجهاز مفصلاً تماماً عن شبكة التيار الكهربائي.

تحذير: إذا كانت لوحة الموقد مشعورة أو مكسورة، أوقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

إذا كان زجاج باب الفرن مشعور أو متضرر، لا تستخدم الفرن وقم باستدعاء فني الخدمة.

من أجل توصيل الجهاز استخدم كابل كهربائي 5 1 x 2ملم ذو العلامة (H05VV-F5G1,5) أو أفضل منها. يجب أن يتم التوصيل إلى التيار الكهربائي الرئيسي من قبل فني الخدمة المعتمد أو من قبل خبير مؤهل.

الجهاز مُعد لكي يوضع مباشرة على الأرض، دون أية دعائم.

تقم بتخزين عناصر مثل السكاكين، والشوك، والملاعق والأغطية على حقول الطهي الحثية، يمكن أن ترتفع درجة حرارتها كثيراً.

بعد الاستخدام، أطفئ حقل الطهي باستخدام عناصر التحكم المناسبة؛ لا تعتمد فقط على نظام التعرف على الأوعية.

لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف الفرن فقد يؤدي إلى تضرر السطح. قد تؤدي مثل هذه الأضرار إلى تهشم الزجاج.

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

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

في حالة تلف الشريط الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو فني خدمة معتمد، وذلك لتجنب الأخطار.



# 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 آمنة 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 بشكل كبير. لا تسمح للأولاد بالاقتراب من الفرن.

ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين.

تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين عناصر على أسطح الطهي.

تحذير: عدم مراقبة الطعام الذي يحتوي على الدهون والزيوت أثناء الطهي على الموقد يمكن أن يتسبب بالحريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو قطعة قماش مبللة.

تحذير: يجب الاشراف على عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة الأجل بشكل مستمر.

تحذير: قبل استبدال اللبنة، يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي، وذلك لتفادي خطر حدوث صدمة كهربائية.

تحذير: إن الجهاز مُعد فقط لأغراض الطهي. لا تستخدمه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة. لا تضع أوعية الطهي الفارغة على سطح الطهي.

# المحتويات

مقدمة	تحذيرات هامة للسلامة	4
	قبل توصيل الجهاز:	7
استخدام الجهاز	الفرن القائم المشترك	8
	وحدة التحكم معلومات حول الجهاز – لوحة التصنيف	12 13
التنظيف والصيانة	استخدام الجهاز	14
	قبل الاستخدام للمرة الأولى	14
	سطح الطهي (حسب الموديل)	14
	الفرن	19
	اختيار الإعدادات	21
	بدء عملية الطهي	21
	إيقاف تشغيل الفرن	21
	وصف الأنظمة وجدول الخبز	22
	التنظيف والصيانة	38
	تنظيف الفرن التقليدي	39
تنظيف الأسطح السيراميكية الزجاجية	39	
موقد الغاز	40	
تنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN	41	
تنظيف الرف السلكي والأدلة التلسكوبية القابلة للسحب	42	
تنظيف وتركيب البطانات (اللوحات) التحفيزية	43	
إزالة وإعادة تركيب باب الفرن	44	
إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب	47	
استبدال اللبنة	49	
حل المشاكل	تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال	50
غيرها	تعليمات التركيب والتوصيل	51
	جدول الفوهات (الفلات)	57
	التخلص من الجهاز	59

## نشكركم على تفتكم وشرائكم لجهازنا.

لسهولة استخدام الجهاز قمنا بإرفاق تعليمات شاملة. سوف تساعدك بالتعرف على جهازك الجديد بسرعة.

تأكد من استلامك الجهاز بدون أضرار. في حال وجود أضرار أثناء النقل، الرجاء الاتصال بالبائع الذي اشتريته الجهاز منه أو بالمستودع الإقليمي الذي تم استلامك المنتج من قبله. سوف تجد رقم الهاتف على الفاتورة أو على مذكرة الاستلام.

هذه التعليمات سارية المفعول إذا كان رمز الدولة مذكور على الجهاز. إذا كان رمز الدولة غير مذكور على الجهاز، فمن الضروري الأخذ بعين الاعتبار التعليمات الفنية لاستخدام الجهاز وفقاً لمتطلبات الاستخدام في هذا بلدك.

يجب أن يتم توصيل الجهاز وفقاً للأنظمة المتداولة، ويمكن أن يتم استخدامها فقط في غرف جيدة التهوية. قبل القيام بتوصيل أو استخدام الجهاز، يرجى مراجعة تعليمات الاستخدام.

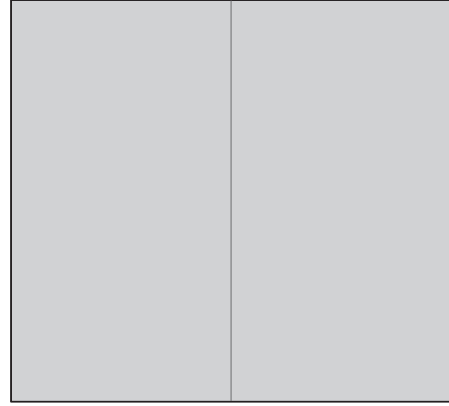
يمكنك الحصول على تعليمات استخدام الجهاز أيضاً على موقعنا الإلكتروني

<http://www.gorenje.com>

AR

# تعليمات مفصلة حول استخدام الموقد المشترك الكهربائي القائم

**gorenje**



...FK6A  
...FM6A

