



E\_GUS\_SVK



623269

ar (03-20)



# التخلص من الجهاز

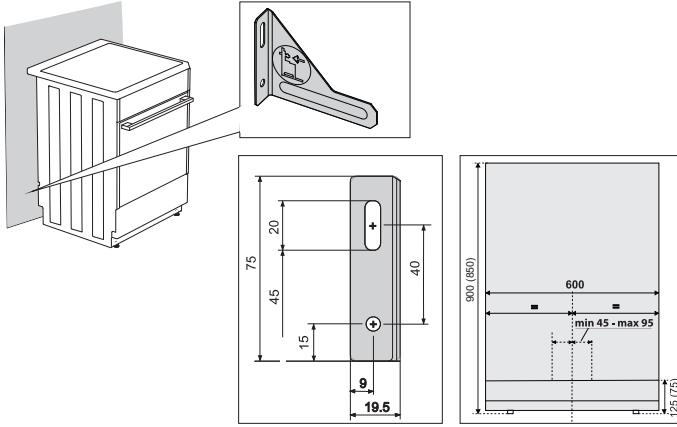
مواد التغليف مصنعة من مواد ملائمة بيئياً والتي يمكن إعادة تدويرها أو تجميعها أو التخلص منها دون أي خطر على البيئة. لهذا الغرض، تم تعريف مواد التعبئة والتغليف بشكل مناسب.



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

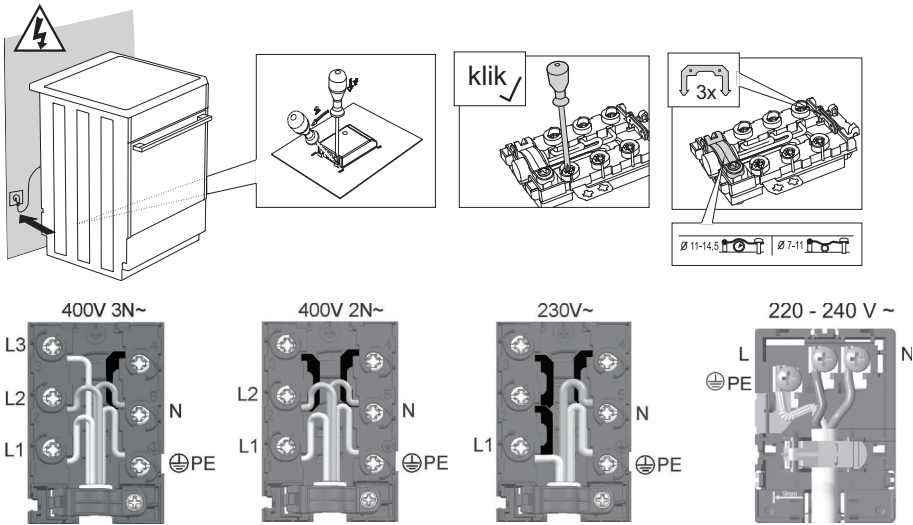
من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فإنك تساهم في الحيلولة دون حدوث عواقب سلبية محتملة ناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدد البيئة وصحة الإنسان. والتي قد تنتج بسبب التخلص الغير صحيح من المنتج. لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يُرجى الاتصال بمجلس البلدية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

## 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 والبكرات على الجدار، استخدم عناصر أخرى ملائمة لتثبيت الزوايا الحاملة بطريقة تحول دون سحب الجهاز عن الحائط.

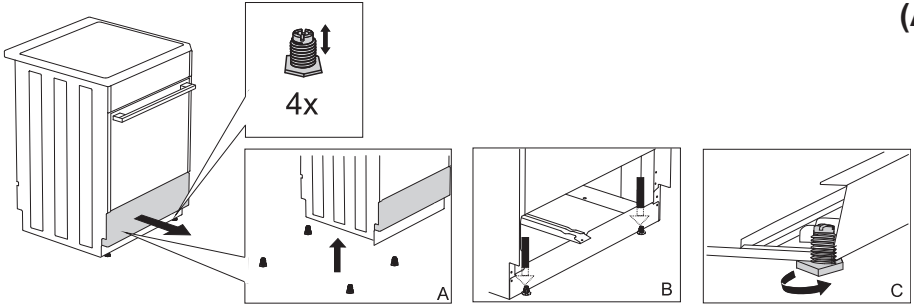
## التوصيلات الكهربائية



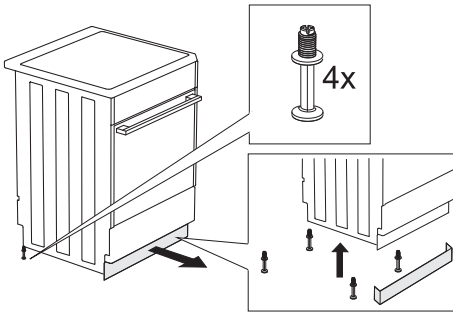
من الضروري تثبيت الغطاء المرفق على مشبك التثبيت!



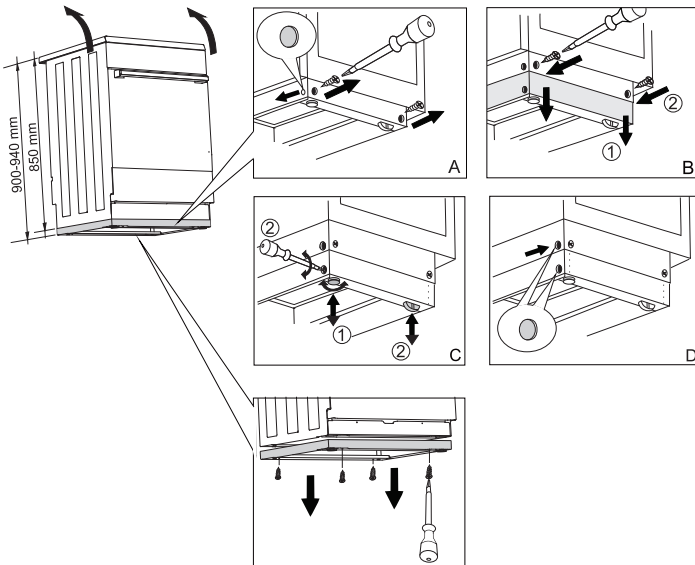
(A)



(B)

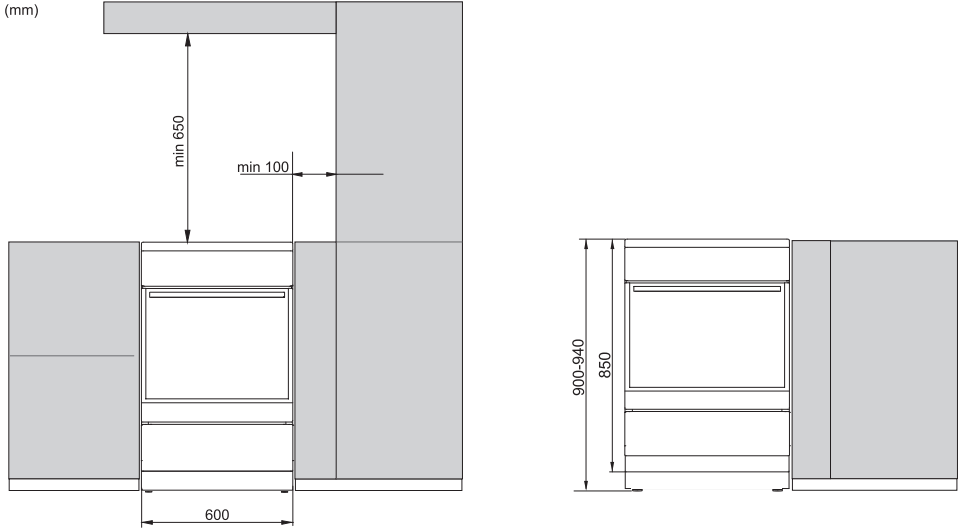


(C)



# 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 القابس الكهربائي من المأخذ الجداري. قد يتسبب أي عبث و إجراء إصلاحات غير مشروعة على الموقد إلى حدوث صدمة كهربائية أو انقطاع التيار، لذلك لا تحاول القيام بأية إصلاحات بنفسك وترك 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.

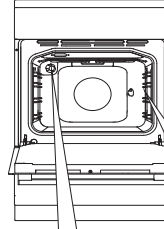
المشكلة / الخطأ	السبب
مفاتيح الحساس لا تستجيب، تجمدت الشاشة.	افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لبضع دقائق (أزل الفيوز أو افصل القاطع الرئيسي)؛ ثم، أعد التوصيل مرة أخرى بشبكة التيار الكهربائي وشغل الفرن.
القاطع المنزلي يفصل باستمرار.	اتصل بفني الخدمة.
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل.	انظر طريقة تبديل اللمبة المدرجة في فصل "التنظيف والصيانة".
المعجنات ليست مطهوءة جيداً	هل قمت باختيار درجة الحرارة الصحيحة ونظام التسخين؟ هل باب الفرن مغلق؟
يتم عرض رمز خطأ (E1، E2، E3 الخ).	لقد حدث خطأ في تشغيل الوحدة الإلكترونية. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي لبضع دقائق، ثم أعد توصيله وأضبط إعدادات الوقت. إذا استمر عرض الخطأ، اتصل بفني الخدمة المعتمد.

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.

## استبدال اللبنة

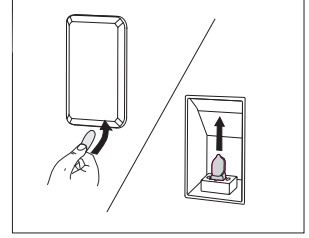
تعتبر اللبنة مادة مستهلكة ولا يغطيها الضمان! قبل استبدال اللبنة، أزل الصواني، والشبكات والأدلة.

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



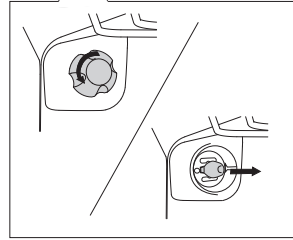
باستخدام مفك براغي مسطح قم بتحرير غطاء اللبنة وإزالته. فك اللبنة.

⚡ احرص من عدم إتلاف المينا.



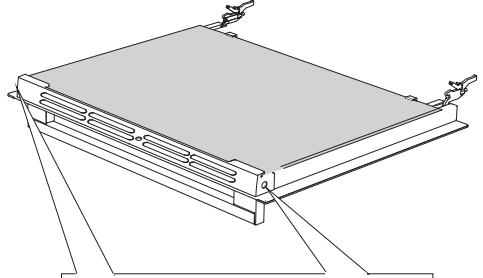
قم بفك غطاء اللبنة وفك اللبنة.

⚡ استخدم واقي لتجنب الحروق.

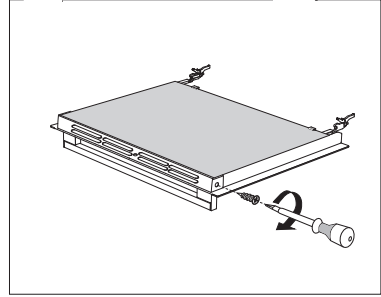




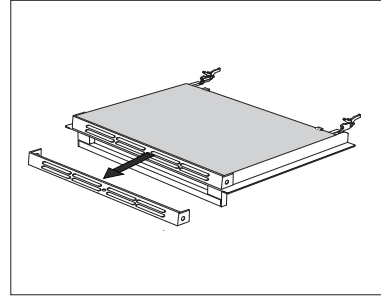
## الطريقة 2 (حسب الموديل)



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

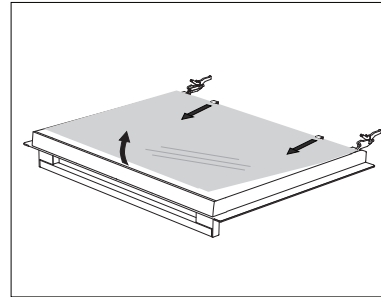


**2** قم بإزالة الحامل



**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.

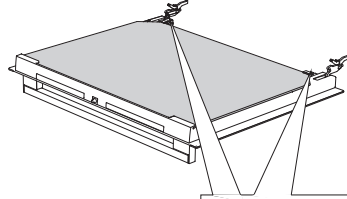


## إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب

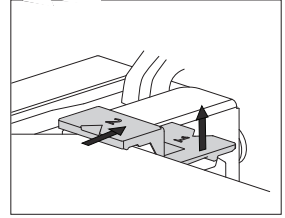
يمكن أيضاً تنظيف ألواح الباب الزجاجي من الداخل؛ ولكن، يجب أولاً أن تتم إزالة الباب. لإزالة باب الفرن (انظر فصل إزالة وإعادة تركيب باب الفرن).

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

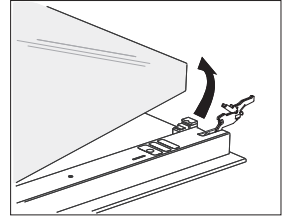
### الطريقة 1 (حسب الموديل)



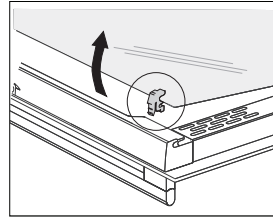
**1** حرّر المشابك الموجودة على الجانب الأيسر والأيمن من الباب قليلاً (المحددة بعلامة 1 على الداعم) واسحبها بعيداً عن الزجاج (المحدد بعلامة 2 على الداعم)



**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.

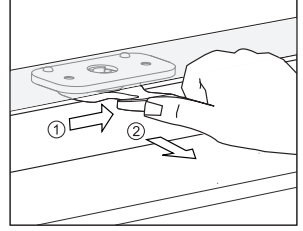
إذا كانت قوة إغلاق أو فتح الباب كبيرة جداً، تقل فعالية النظام أو يقلل الأمان.



## قفل الباب (حسب الموديل)

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

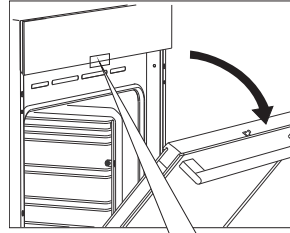
عندما يتم إغلاق باب الفرن، يعود قفل الباب أوتوماتيكياً إلى وضعه الأول.



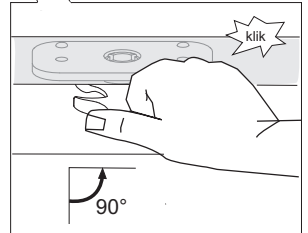
## إلغاء تفعيل وتفعيل قفل الباب

⚠ يجب أن يبرد الفرن تماماً.

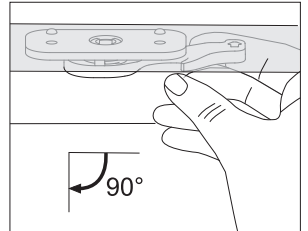
افتح أولاً باب الفرن.



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

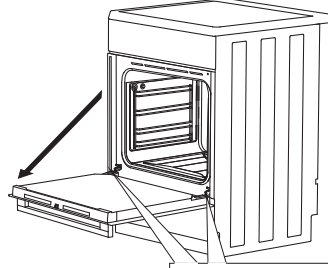


لإعادة تفعيل قفل الباب، افتح باب الفرن واستخدم سبابة يدك اليمنى لسحب مقبض الباب المتحرك باتجاهك.

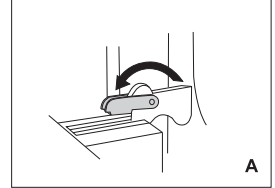


## إزالة وإعادة تركيب باب الفرن (حسب الموديل)

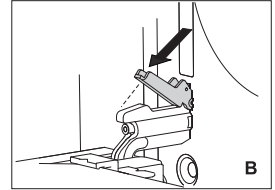
1 افتح باب الفرن أولاً بالكامل.



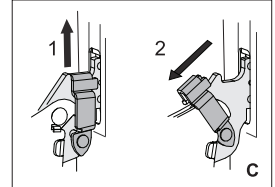
2 **A** قم بتدوير المشابك باتجاه الخلف تماماً (مناسبة للإغلاق الكلاسيكي).



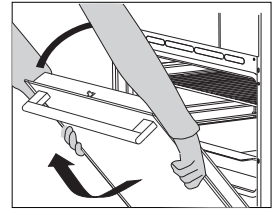
**B** أعد إغلاق الباب ببطء ، وقم بتدوير المشابك إلى الخلف بـ 90 درجة.



**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.

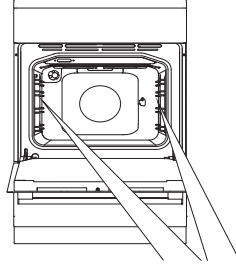
تأكد دائماً من أن المشابك المرفقة قد ثبتت تماماً في دواعمها عند تركيب الباب. إذا لم يتم تركيبها بالشكل الصحيح، فمن الممكن أن يخرج المشبك الرئيسي الذي يعمل بواسطة نابض رئيسي قوي في أي وقت عند تركيب أو فك الباب. هناك خطر التعرض للإصابة.



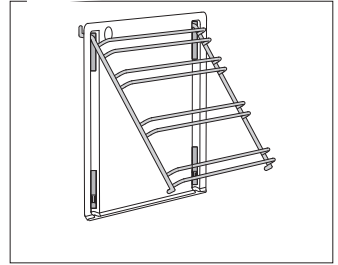
## تنظيف وتركيب البطانات (اللوحات) التحفيزية

قم بتنظيف الأدلة فقط بمنظفات تقليدية.

أزل الشبكة أو الأدلة التلسكوبية.



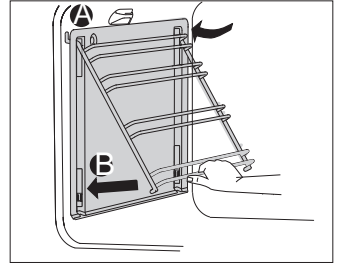
1 علق الأدلة على البطانة التحفيزية.



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.

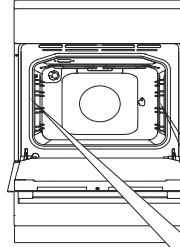


لا تقم بتنظيف اللوحة التحفيزية في غسالة الأطباق.



## تنظيف الرف السلكي والأدلة التلسكوبية القابلة للسحب

يجب تنظيف الأدلة فقط بالمنظفات التقليدية.



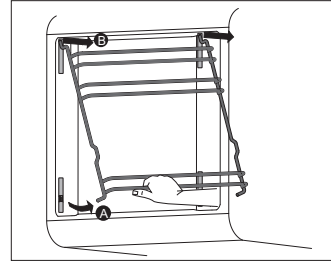
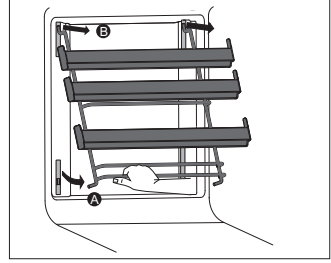
**A** امسك الدليل من الجوانب السفلية واسحبه ليتحرر داخل الفرن.

**B** اسحبه من الأعلى من الفتحات.

لتركيبها مجدداً اتبع نفس الخطوات ولكن بترتيب عكسي.

**تحذير:**

لا تقم بإزالة المزلاج الموجود على الفرن!



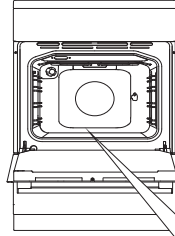
لا تقم بتنظيف الأدلة التلسكوبية القابلة للسحب في غسالة الأطباق.



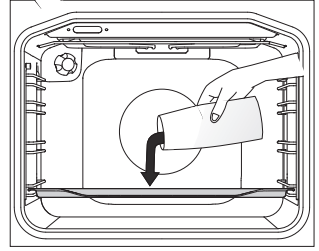


## تنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN

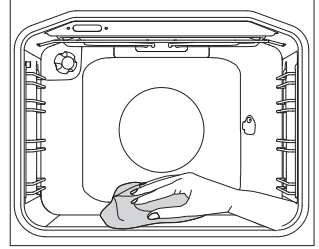
**1** أدر مقبض اختيار نظام الطهي إلى التنظيف الذاتي AQUA CLEAN. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة إلى 70 درجة مئوية.



**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.

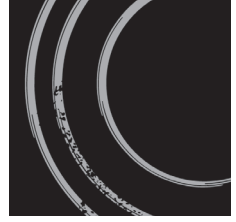


استخدم وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تماماً.





السكر والمواد الغذائية التي تحتوي على السكر يمكن أن تؤدي إلى تضرر السطح السيراميكي الزجاجي بشكل دائم، وبالتالي، يجب إزالة السكر والمواد الغذائية التي تحتوي على السكر بالمكشطة حالاً عن السطح السيراميكي الزجاجي، بالرغم من أن منطقة الطهي لا تزال ساخنة.



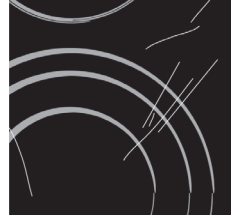
💡- أي تغيير في لون السطح السيراميكي الزجاجي لا يؤثر على عمله أو على استقرار السطح. إن تغيير كهذا ناتج عن بقايا الطعام المحترقة أو الذي يسببه قاع أواني الطهي (على سبيل المثال المصنوعة من مواد مثل الألمنيوم أو النحاس)، وهذه البقع من الصعب جداً إزالتها.

**تحذير:** جميع الأخطاء المذكورة هي قبل كل شيء ذات طابع جمالي، ولا يؤثر مباشرة على عمل الجهاز. إصلاح هذه الأخطاء لا يغطيها الضمان.

## تنظيف الأسطح السيراميكية الزجاجية

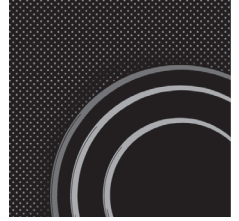
قم بتنظيف السطح بعد كل استخدام، وإلا فإن بقايا أجزاء الطعام ستحترق على السطح الساخن في المرة القادمة التي تستخدم فيها الجهاز.  
من أجل تنظيف وصيانة منتظمة لسطح الموقد السيراميكي الزجاجي، استخدم منظفات العناية الخاصة، التي تشكل طبقة واقية على السطح، وتحميه من الأوساخ.

قبل كل استخدام، للأسطح السيراميكية الزجاجية، امسح أي غبار أو جزيئات أخرى عن سطح الموقد وأسفل الأوعية حيث يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح.



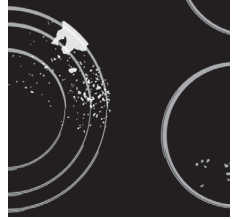
☹️ استخدام الليف المعدني، والإسفنجة الكاشطة، والمنظفات الكاشطة يخدش سطح الموقد. كما ويمكن أن يتضرر من استخدام البخاخات الكاشطة ومواد التنظيف السائلة الغير مناسبة.

يمكن أن تزول العلامات والرموز عن لوحة الموقد إذا تم استخدام وسائل التنظيف الكاشطة أو المسببة للتآكل، أو أواني طهي ذات قاع متضّرر.



يمكن إزالة البقع الخفيفة بقطعة قماش ناعمة رطبة، ثم، امسح السطح ليجف. يمكن إزالة بقع الماء باستخدام محلول معتدل من الخل، ومع ذلك، لا تستخدم هذا المحلول لتنظيف الإطار (فقط مع بعض الموديلات، حيث تفقد تألقها. لا يُسمح باستخدام بخاخ كاشط أو وسائل لإزالة التكلس.

قم بإزالة البقع الصعبة باستخدام وسائل وأدوات تنظيف خاصة لتنظيف الأسطح السيراميكية الزجاجية. عند استخدام هذه المنتجات، اتبع الإرشادات المرفقة من قبل الشركات المصنعة لها. تأكد من إزالة أية بقايا لوسائل التنظيف تماماً، حيث يمكن أن تضر بالسطح السيراميكي الزجاجي عندما ترتفع درجة حرارة حقول الطهي.



يمكن إزالة بقايا الطعام العنيدة والمحترقة باستخدام أداة كشط. توخى الحذر عند استخدام المكشطة كي لا تؤدي نفسك.

☹️ استخدم المكشطة فقط في الحالات التي لا يمكن فيها إزالة الأوساخ بقطعة قماش مبللة أو بالمنظفات الخاصة بالأسطح السيراميكية الزجاجية. امسك المكشطة بزواوية صحيحة (45 إلى 60 درجة). اضغط بالمكشطة بلطف واتركها لتتزلق على الزجاج فوق العلامات والرموز لإزالة الأوساخ. احذر من عدم ملاسة المقبض البلاستيكي للمكشطة (في بعض الموديلات) لحقل الطهي الساخن.



☹️ لا تضغط بالمكشطة عمودياً على الزجاج ولا تخدش لوحة الفرن بطرف المكشطة أو بالشفرة.



## 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.

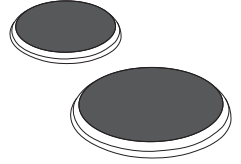
لا تستخدم أبداً المنظفات العدوانية، والكاشطة للتنظيف، والإسفنج الكاشط، ومزيلات البقع والصدأ، وغيرها.

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 الأطباق 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 الألمنيوم

يمكن تنظيف أجزاء أسطح الجهاز المصنوعة من الألمنيوم 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، والخُبز، 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.

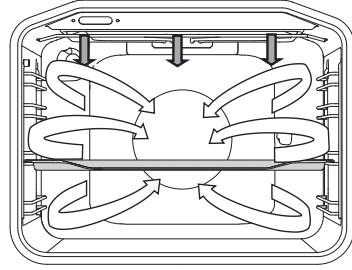


## التنظيف الذاتي Aqua Clean

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 (2).

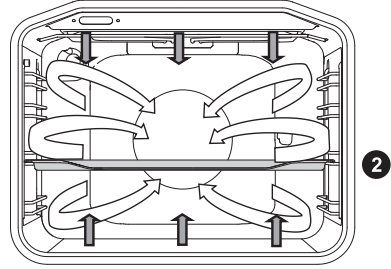


الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
البط	2000	2	150	90-110
لحم الخنزير مشوي	1500	2	160	80-100
لحوم الخنزير الكتف	1500	2	150	130-160
لحم الخنزير /الساق	1000	2	150	130-150
نصف دجاجة	700	2	190	60-70
دجاجة	1500	2	190	80-100
<b>الأسماك</b>				
سمك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



## الخبيز البطيء

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



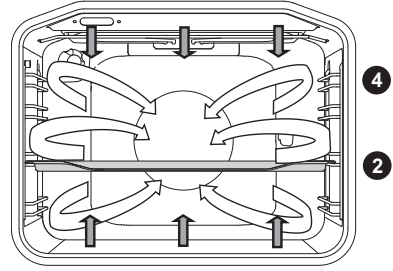
زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	نوع الطعام
<b>لحمة</b>			
90-120	190	2	لحم خنزير مشوي، 1كغ
100-130	190	2	لحم بقر مشوي، 1كغ
40-50	180	2	لحم بقر فيليه، 200غم/القطعة
100-120	210	2	دجاج، 1,5كغ
45-60	200	2	صدر دجاج، فيليه، 200غم/القطعة
95-120	180	2	لحم عجل، 1كغ
<b>سمك</b>	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

## 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.



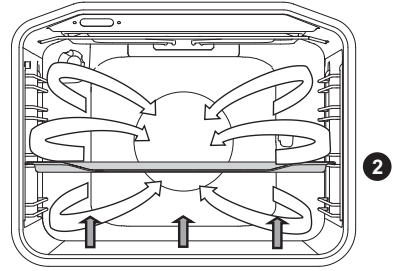
الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>المعجنات</b>			
الكعك الصخري	2	140-150	45-55
كعكة في صينية مربعة	2	130-140	45-55
كعكة بالجبنة (تشيز كيك)	2	130-140	55-65
كعكة الفاكهة - عجينة طرية	2	140-150	35-45
كعكة البسكويت	2	140-150	25-35
كعكة الفواكه، عجينة مخلوطة باليد	2	130-140	35-45
كاتو رولادة (سويسرول)	2	140-150	15-25
كعكة الميلاد	2	130-140	50-60
خبز حلو محشو بالمربي	2	150-160	25-35
كعك بال قالب	2	130-140	40-50
بسكوت من عجينة طرية	2	140-150	15-25
بسكوت (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 باليصل	2	150-160	35-45
فطيرة ملفوفة محشوة بالتفاح	2	150-160	40-50
بيتزا *	2	180-190	10-20
معجنات برفائق 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 (المرطبات) مع الختم المطاطي والغطاء الزجاجي. لا تستخدم الأوعية (المرطبات) 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 مرطبات ذات اللتر الواحد في الصينية. ضع الصينية في الفرن على المسار (الدليل) الثاني.

قم بمراقبة الطعام خلال عملية الحفظ؛ وقم بطهيها إلى أن تبدأ السوائل في المرطبات بالغليان – حتى ظهور فقاعات في الوعاء (المرطبان) 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 (الفاولة)	2	160-180	30-45	/	20-30
فواكه بنواتها	2	160-180	30-45	/	20-30
هريس (معجون)	2	160-180	30-45	/	20-30
<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
فظيرة التفاح	2	170-180	40-60
بسكوت، عجين طري متفتت *	2	150-160	15-25
بسكوت، مصوب بالقالب*	2	140-150	15-25
المعجنات، عجين مختمر	2	170-180	20-35
معجنات برقائق 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 مقالية بالفرن *	2	170-180	20-35
كروكيت بالفرن	2	170-180	20-35

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

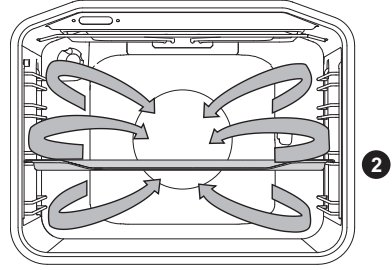
لا ينبغي إدراج صينية الخبز العميقة عند الخبز في المستوى الأول.





## 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.

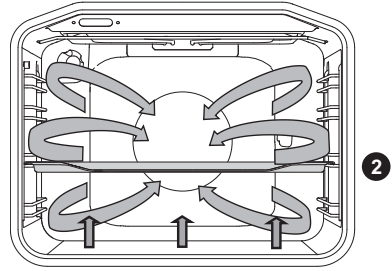
الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
لحم الخنزير المشوي مع الجلد	1500	2	170-180	140-160
البط	2000	2	160-170	120-150
البط	4000	2	150-160	180-200
ديك رومي	5000	2	150-170	180-220
دجاج، صدر	1000	3	180-200	60-70
دجاج محشو	1500	2	170-180	90-110



## الهواء الساخن والسخان السفلي

يعمل السخان السفلي، السخان الدائري والمروحة.  
مناسبة لخبز البيتزا، وفطائر 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
فطائر حادقة بالبصل، عجينة طرية	2	180-200	35-40
فطائر التفاح، عجين مختمر	2	150-160	35-40
فطيرة التفاح، عجينة ممدودة رقيقة	2	170-180	45-65

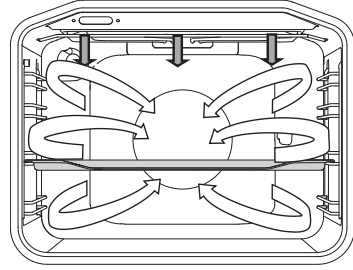
لرمز \* يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.



## الشواية مع مروحة

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

(انظر وصف وتلميحات الشواية.)

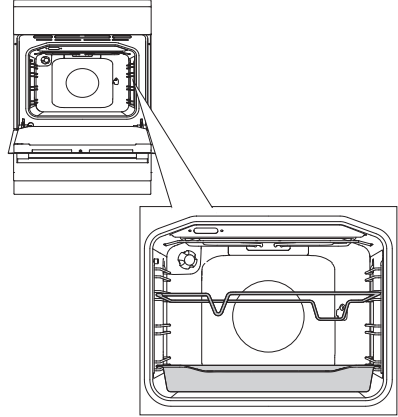


الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
البط	2000	2	150-170	80-100
لحم الخنزير مشوي	1500	2	160-170	60-85
لحوم الخنزير الكتف	1500	2	150-160	120-160
لحم الخنزير /الساق	1000	2	150-160	120-140
نصف دجاجة	700	2	190-210	50-60
دجاجة	1500	2	190-210	60-90
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

## الشوي على السيخ (حسب الموديل)

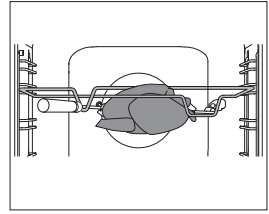
درجة الحرارة القصوى المسموح بها عند استخدام الشوي على السيخ هي 230 درجة مئوية.

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



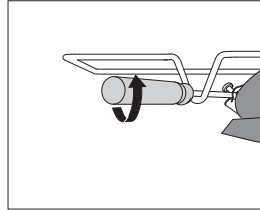
**2** ضع اللحم على الشوكة وثبت البراغي.

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>				
شرائح من لحم البقر، وردية	180 غم/القطعة	3	230	15-20
شرائح من لحم البقر، مطهورة جيداً	180 غم/القطعة	3	230	18-25
شرائح من لحم الخنزير /الرقية	150 غم/القطعة	3	230	20-25
شريحات لحم (المتلة)	280 غم/القطعة	3	230	20-25
شرائح لحم العجل	140 غم/القطعة	3	230	20-25
نقانق للشوي	70 غم/القطعة	3	230	10-15
لحمة	150 غم/القطعة	3	230	10-15
<b>الأسماك</b>				
شرائح 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 الخبيز، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل في الصينية لتجنب الاحتراق. قم بتقليب اللحوم أثناء الخبز.

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

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

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

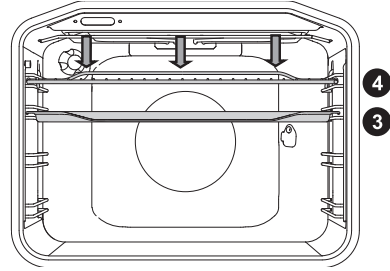


## الشواية ذات النطاق الكبير، الشواية

في الشواية ذات النطاق الكبير، يعمل سخان العلوي وسخان الأشعة تحت الحمراء معاً، وهما موجودان على السقف الداخلي للفرن

في الشواية يعمل سخان الأشعة تحت الحمراء فقط، الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير.

درجتدرجة الحرارة 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، والشرحات وستيك السلمون) أو تحميص الخبز. الشوي بسخان الأشعة تحت الحمراء مناسب لإعداد نقانق هشة وقليلة الدسم، وشرائح من قطع اللحوم والأسماك (ستيك، شريحة لحم، شرائح سمك السلمون...) أو الخبز المحمر. عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الرابع. أدرج صينية التتقيط 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 الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
شرائح من لحم البقر، وردية	180 غم/القطعة	3	230	15-20
شرائح من لحم الخنزير /الرقبة	150 غم/القطعة	3	230	18-22
شرحات 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 المربى	2	170-180	30-40

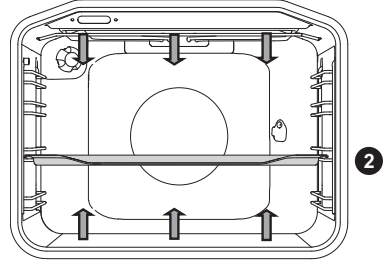
لرمز \* يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

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



## السخان العلوي والسفلي

السخانات على جدار العلوي والسفلي للفرن سوف يُشعنان 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 ليّنة.

الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	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 بقري مشوي	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 المطهو ببطء	1000غم/القطعة	2	210	50-60

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

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

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

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

لون المقطع العرضي للحوم (عند التقطيع) ولون العصائر	درجة الحرارة الداخلية للطعام (C°)	الطعام
<b>لحوم البقر</b>		
احمر لحمي، مثل اللحمة 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 للرمادي 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 بالميلا 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.

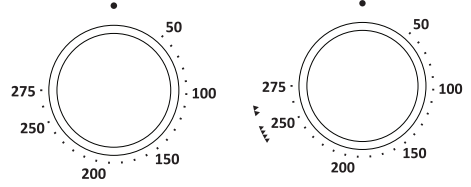
يمكن إيقاف عملية تسخين الفرن قبل 10 دقائق تقريباً من انتهاء عملية الخبز لتوفير الطاقة حيث يمكن الاستفادة من الحرارة الكامنة.

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.



## 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.

النظام	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 والقيلب 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 وبطيء ومتساوي، لذلك يبقى الطعام لين وغضيبض. وهي مناسبة لتحمير اللحوم، والأسماك، والمعجنات على مستوى واحد. استخدمه في نطاق 140-220 درجة مئوية	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.

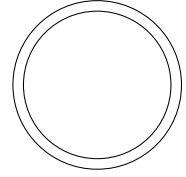
# الفرن

## اختيار نظام الطهي (حسب الموديل)

0

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

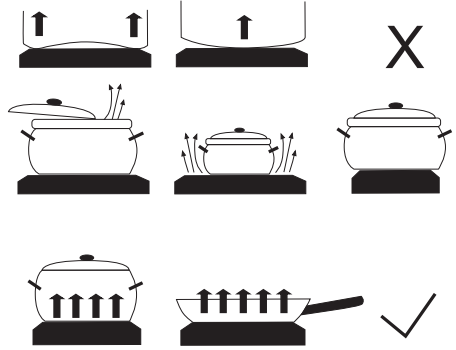
يمكن تغيير الإعدادات أيضاً أثناء الطهي فقط.



النظام	الوصف	درجة الحرارة المقترحة (C°) (درجة مئوية)
<b>انظمة 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 اللحم على مستوى واحد فقط.	200
==	<b>السخان العلوي</b> تتبع الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحمير الجزء العلوي للطبق (للتمحير اللاحق).	180
==	<b>السخان السفلي</b> تتبع الحرارة فقط من السخان الموجود على السطح السفلي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحمير الجزء السفلي للطبق.	180
▼▼	<b>الشواية</b> يتم تفعيل سخان الأشعة تحت الحمراء فقط، الذي هو جزء من الشوايات ذات النطاق الكبير. يُستخدم هذا السخان للطهي تحت الشواية ولتحميص كمية من السندويشات أو النقانق، 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. تتبع 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 النقانق، أو تحميص الخبز. درجة الحرارة القصوى المسموح بها: 230 درجة مئوية.	220
▼▼▼	<b>الشواية مع مروحة</b> يعمل سخان الأشعة تحت الحمراء والمروحة. تُستخدم لشواء اللحم على الشواية وشوي قطع أكبر من اللحم 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 اللحم، 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 البيتزا والمعجنات الرطبة، فطائر الفاكهة، والعجين المخمر والبطير.	200

## 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

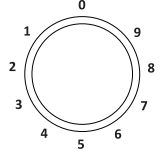
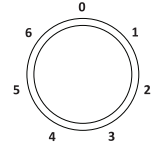
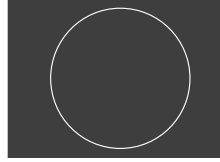
- يجب أن يتطابق قاع أقطار أواني الطهي مع أقطار حقل الطهي. إذا كان الوعاء صغيراً جداً، فإن ذلك يؤدي إلى هدر الحرارة؛ يمكن أن يتسبب في تضرر حقل الطهي.
- كلما كان ممكناً، استخدم الغطاء في عملية الطهي.
- يجب أن يكون حجم أنية الطهي مناسب مع كمية الطعام المُعد. إعداد كمية صغيرة من الطعام في أنية كبيرة سوف 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.



## سطح لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخرفية)

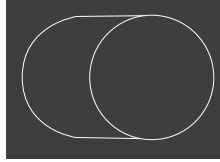
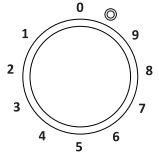
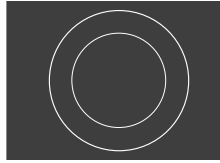
- تصل درجة حرارة حقل الطهي إلى مستوى الطاقة المحددة أو درجة الحرارة بسرعة كبيرة، إلا أن المنطقة المحيطة بها تبقى باردة نسبياً.
- لوحة الموقد مقاومة لتغيرات درجة الحرارة
- لا ينبغي استخدام لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية كسطح عمل. يمكن أن تسبب الأدوات الحادة خدوشاً باللوحة.
- لا يسمح بإعداد الطعام في رقائق الألومنيوم أو الأوعية البلاستيكية على مناطق الطهي الساخنة. لا تضع أي عناصر بلاستيكية أو رقائق ألومنيوم على لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخرفية).
- لا تستخدم لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخرفية). إذا كانت مشعورة أو مكسورة. إذا سقطت أداة بحافة حادة على لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخرفية) بشكل رأسي، هذا قد يعرض لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية للكسر. تظهر هذه الحالات فوراً، أو بعد فترة من الوقت. إذا لوحظت أية تشققات مرئية، قم بفصل الجهاز على الفور عن التيار الكهربائي.

### التحكم بلوحة موقد ذات حقل طهي أحادي



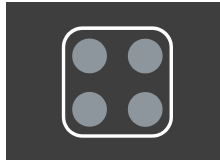
### التحكم بحقل الطهي الثنائي الحلقات

يمكن التحكم بتعديل حجم وشكل أسطح حقول التسخين. قم بتفعيل حقل الطهي الأكبر بتدوير المفتاح الموافق لحقل الطهي الثنائي إلى النهاية (تسمع صوت طقة "click"، ثم قم بضبط مستوى الطاقة المرغوبة.



### مؤشر الحرارة المتبقية (الكامنة)

لدى كل منطقة من مناطق الطهي إشارة ضوئية تضيء عندما تكون منطقة الطهي ساخنة. وتنطفئ عندما تبرد منطقة الطهي، يمكن أن تضيء مؤشرات الحرارة المتبقية الأخرى أيضاً، إذا قمت بوضع أنية ساخنة على حقل الطهي الغير مُستخدم.



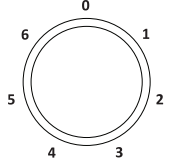
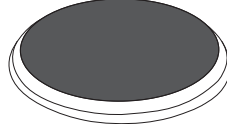
## لوحات الموقد التقليدية

- تأكد بأن حقول الطهي وأسفل الأوعية نظيفاً وجافاً، هذا سوف يسمح بانتقال أفضل للحرارة بينهما لمنع أي تضرر 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 بالترج 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 وأدوات الفرن بالماء الدافئ والمنظفات العادية. لا تستخدم أي منظفات كاشطة.

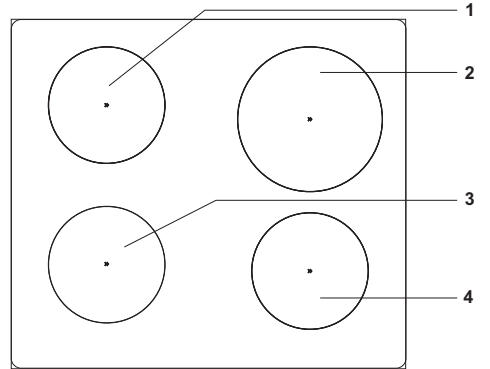
عندما يسخن الفرن لأول مرة، سوف تنبعث رائحة مميزة تدل على الاستخدام الجديد للجهاز. يجب تهوية الغرفة جيداً خلال الاستخدام الأول للفرن.

بعد استلام الجهاز، امسح لوحة الموقد بالكامل بقطعة قماش رطبة، بما في ذلك حقول الطهي.

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.

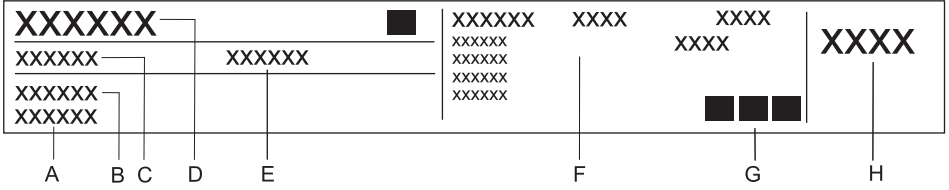
إذا كانت اللوحة ذات سطح سيراميكي زجاجي، قم بتنظيفها بقطعة قماش مبللة مع القليل من سائل التنظيف. لا تستخدم المنظفات العدوانية، مثل المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تسبب الخدوش، وإسفنجة الأطباق الجالخ، أو مزيلات البقع..

## لوحة الموقد



- 1 حقل الطهي، الخلفي الأيسر
- 2 حقل الطهي، الأمامي الأيسر
- 3 حقل الطهي، الخلفي الأيمن
- 4 حقل الطهي، الأمامي الأيمن

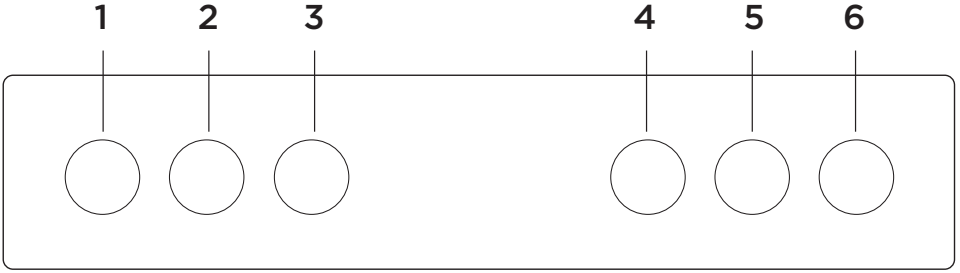
## معلومات حول الجهاز – لوحة التصنيف (حسب الموديل)



- A الرقم التسلسلي
- B الموديل
- C النوع
- D العلامة التجارية
- E التشفيرة
- F الخصائص التقنية
- G رموز مطابقة المواصفات
- H تعبير إعدادات المصنع للغاز

توجد لوحة تصنيف المعلومات الأساسية المتعلقة  
بالجهاز على حافة الفرن، ويمكن مشاهدتها عند فتح  
باب الفرن.

## وحدة التحكم (حسب الموديل)



- 1 مقبض حقل الطهي، الأمامي الأيسر
- 2 مقبض حقل الطهي، الخلفي الأيسر
- 3 مقبض اختيار نظام الطهي
- 4 مقبض درجة الحرارة
- 5 مقبض حقل الطهي، الخلفي الأيمن
- 6 مقبض حقل الطهي، الأمامي الأيمن

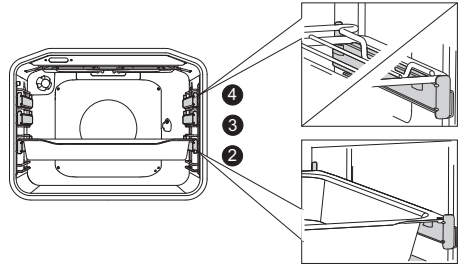
### ملاحظة:

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

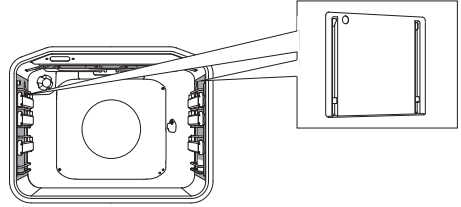
من أجل استجابة أفضل للمفاتيح، اضغط بلمسة أقوى بمساحة أكبر من إصبعك. يتم سماع إشارة صوتية عند كل ضغطة على الزر.

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.



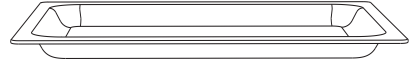
الشوي على السيخ يستخدم لطهي اللحوم. تتكون المجموعة من حامل سيخ الشوي، سيخ مع براغي ومقبض قابل للإزالة.



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.



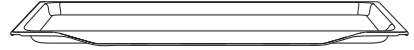
### الشبكة

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



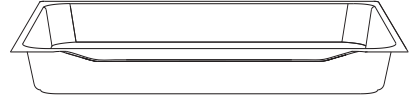
يوجد على الشبكة مشبك أمان، لذلك عند سحب الشبكة قم برفعها قليلاً من الجهة الأمامية دائماً.

الصينية القليلة العمق تُستخدم لخبز المعجنات والكعك.



الصينية العميقة تُستخدم لخبز اللحوم والمعجنات الرطبة.

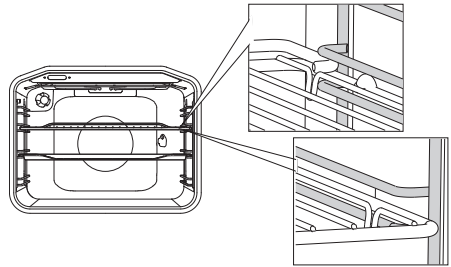
وتُستخدم أيضاً كصينية تنقيط لتجميع الدهون المتناثرة.



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

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

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



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.



### مقبض غاطسة

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

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

### ضوء التحكم

سوف تضيئ اللمبة الصفراء، عندما يتم تشغيل الفرن. 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. تضيء إضاءة الفرن أوتوماتيكياً في كل مرة يتم فيها اختيار نظام.

### 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 الكهربائي

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

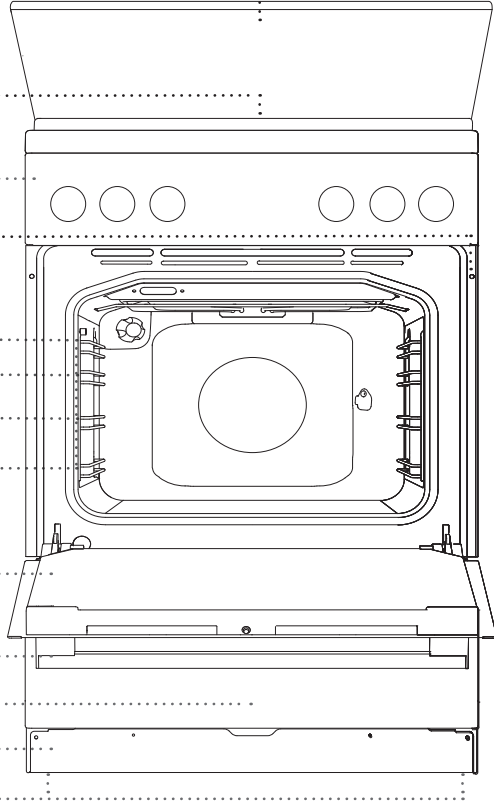
الباب

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.



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.

خلال فترة الخبز، ترتفع درجة حرارة باب الفرن. لذلك تم تثبيت زجاج ثلاثي لحماية إضافية، بحيث يخفّض من ارتفاع درجة حرارة السطح الخارجي لباب الفرن (موجود فقط في بعض الموديلات).  
قد تتضرر مفاصل الباب بسبب الحمولة الزائدة. لا تقم بوضع أوعية الطهي الثقيلة على باب الفرن المفتوح ولا تتكئ على الباب بينما تقوم بتنظيف داخل الفرن.

لا تقف أبداً على باب الفرن المفتوح ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه.

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

الجهاز ثقيل، لذلك يجب أن يتم حمله من قِبل شخصين على الأقل.

## قبل توصيل الجهاز

جب 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 ميلان أو انقلاب الجهاز، يجب وضع عناصر تثبيت. يجب التقيد بتعليمات التركيب.



استخدم فقط الحساس الحراري المخصص لهذا النوع من الأفران.

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 مربط توصيل ثابت وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.

يجب توصيل الجهاز عبر مربط توصيل ثابت مع قاطع. يجب أن يتم توصيل الأسلاك بشكل ثابت وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.

يجب أن يتم تركيب وتوصيل الجهاز وفقاً لأنظمة التركيب المتداولة. ويجب اتخاذ الحيطة للاحتياجات المتعلقة بالتهوية.

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.

تحذير: ينجم عن استخدام موقد الغاز، حرارة ورطوبة ومنتجات قابلة للاحتراق في الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد أنه تم تهوية المطبخ بشكل جيد وخاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام: يجب الحفاظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية الي (مروحة إضافية اليّة).

الصيانة والإصلاحات غير المصرح بها، قد يتسبب بخطر الانفجار، والتعرض لصدمة كهربائية وماس كهربائي، وبالتالي، الإصابة الشخصية وتضرّر الجهاز. إن إصلاحات كهذه يمكن أن يقوم بها خبير معتمد فقط.

تم تحديد إعدادات الجهاز على لوحة التصنيف.

إن تشغيل الجهاز آمن باستخدام الأدلة أو بدونها.

هذا الجهاز غير موصول بجهاز للتخلص من نواتج الاحتراق.

تحذير: استخدم فقط عناصر 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 حوادث.

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

من أجل توصيل الجهاز استخدم كابل كهربائي 5 1.5 x ملم2 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 أو قواعد حجرية.

لا ينبغي وضع العناصر المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تسخن.

بعد الاستخدام، أطفئ عنصر الموقد باستخدام عناصر التحكم المناسبة ولا تعتمد على نظام التعرف على الأوعية.

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.

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 حال تضرر كابل التوصيل، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو بمركز خدمة العملاء أو من قبل خبير فني وذلك لتفادي الأخطار.



## تحذيرات هامة للسلامة

اقرأ دليل الاستخدام بعناية واحتفظ به كمرجع في المستقبل لاستخدامهما لاحقاً.

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 يعبث 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.

ترتفع درجة حرارة الجهاز أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحذر 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 في حريق. 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.

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

# المحتويات

مقدمة	تحذيرات هامة للسلامة	4
	قبل توصيل الجهاز	7
	.....	
	الفرن القائم الكهربائي	8
	وحدة التحكم	12
	معلومات حول الجهاز – لوحة التصنيف	13
استخدام الجهاز	استخدام الجهاز	14
	قبل الاستخدام للمرة الأولى	14
	لوحة الموقد	14
	الفرن	18
	اختيار الإعدادات	20
	بدء عملية الطهي	20
	إيقاف تشغيل الفرن	20
	وصف الأنظمة وجدول الخبز	21
	.....	
	التنظيف والصيانة	التنظيف والصيانة
تنظيف الفرن التقليدي		38
تنظيف الأسطح السيراميكية الزجاجية		38
تنظيف الأسطح السيراميكية الزجاجية		39
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 اللمبة		49
حل المشاكل	تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال	50
	.....	
غيرها	تعليمات التركيب والتوصيل	51
	.....	
	التخلص من الجهاز	54

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 اشتريت الجهاز منه أو بالمستودع الإقليمي الذي  
تم استلامك المنتج من قبله. سوف تجد رقم الهاتف  
على الفاتورة أو على مذكرة الاستلام.

يمكنك الحصول على تعليمات استخدام الجهاز أيضاً  
على موقعنا الإلكتروني  
<http://www.gorenje.com>

AR

# تعليمات مفصلة حول استخدام الفرن القائم الكهربائي

**gorenje**

