



COMBI MW\_DM\_45



ar (12-21)

# التخلص من الجهاز

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



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

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

نحتفظ بالحق لإجراء أية تغييرات وللأخطاء في تعليمات الاستخدام.

# جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة / الخطأ	الحل
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...	أتصل بفني الخدمة.
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل...	انظر طريقة تبديل المبة المدرجة في فصل "التنظيف والصيانة".
المعجنات ليست مطهوة جيداً.	هل قمت باختيار درجة الحرارة الصحيحة ونظام التسخين؟ هل باب الفرن مغلق؟
يتم عرض رمز خطأ : ERRXX * XX يدل على رقم / رمز الخطأ.	لقد حدث خطأ في تشغيل الوحدة الإلكترونية. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي لبضع دقائق، ثم أعد توصيله وأضبط إعدادات الوقت.
مشاهدة شرارة في الفرن.	تأكد من تثبيت جميع أغطية للمبات وأن جميع المبادعات تم تركيبها على المسارات السلكية. تأكد من أنه تم وضع المسارات بشكل صحيح في الجهاز.

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

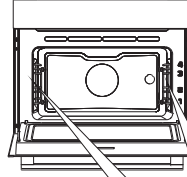
قبل القيام بعمليات إصلاح الأعطال، قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي (وذلك بإزالة الفيوز أو عن طريق فصل شريط التيار الكهربائي من مقبس الحائط).



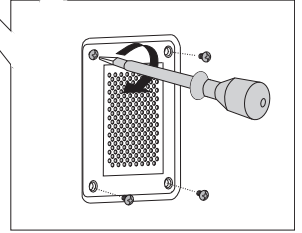
## استبدال اللبة

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


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

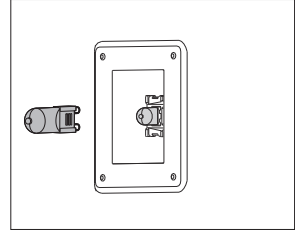



**1** حل البراغي الأربعة على الغطاء. قم بإزالة الغطاء والزجاج.

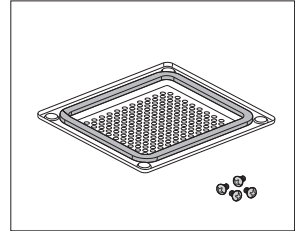


**2** قم بإزالة لمبة الهالوجين واستبدالها بأخرى جديدة.

استخدم واقي لتجنب الحروق. 



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



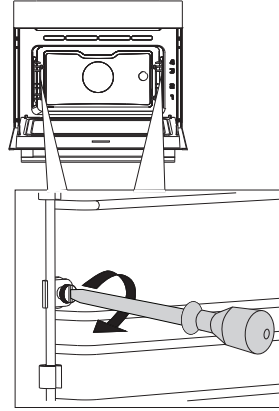
شد البراغي جيداً على الغطاء باستخدام مفك البراغي.  
والا ستظهر شرارات.



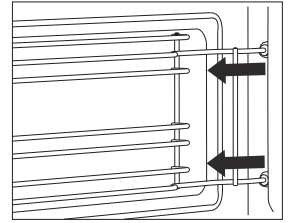
## إزالة وتنظيف مسارات القضبان السلكية

استخدم فقط المنظفات التقليدية لتنظيف المسارات.

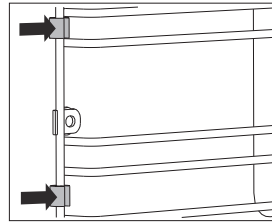
1 فك البراغي. استخدم مفك البراغي.



2 قم بإزالة المسارات من الثقوب الموجودة على الجدار الخلفي.



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



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

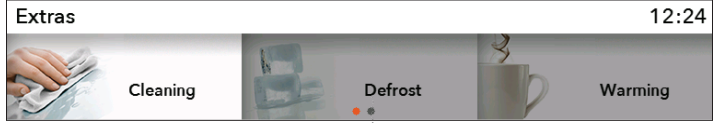


## برنامج لتنظيف الذاتي AQUACLEAN

قبل تشغيل برنامج التنظيف، أزل الأوساخ وبقايا الطعام المرئية من داخل الفرن.

صب 0.6 لتر من الماء الدافئ في صينية الخبز العميقة وضعها في الدليل الثاني. قم باختيار برنامج تنظيف الفرن.

قم باختيار Extras و  
التنظيف في القائمة الرئيسية.  
قم بتثبيت الاختيار بالضغط  
على KNOB.



اضغط على مفتاح  
START.



💡 عندما ينتهي البرنامج، انتظر حتى يبرد الفرن بشكل كاف لتتمكن من تنظيف داخله بأمان.  
بعد ثلاثين دقيقة، ستلين بقايا الطعام العالقة على طلاء المينا قم بمسحها بقطعة قماش رطبة.

💡 إذا لم تنجح عملية التنظيف (في حال الأوساخ الصعبة الإزالة)، قم بإعادة تشغيل البرنامج.

استخدم برنامج التنظيف بعد أن يبرد الفرن بشكل كامل.



## تنظيف الفرن التقليدي

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

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

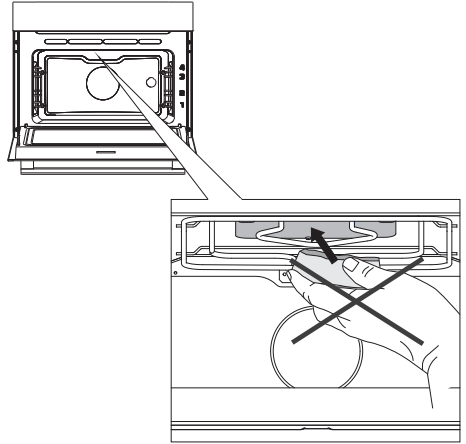
في حال وجود بقع عنيدة، استخدم منظفات الفرن التقليدية. ثم، امسح الفرن جيداً بالماء النظيف لإزالة بقايا مواد التنظيف.

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

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

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

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



# الصيانة والتنظيف

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



ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!

## سطوح الألمنيوم

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

## لوحات واجهة الستينلس ستيل

(حسب الموديل)

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

## السطوح المطلية والسطوح البلاستيكية

(حسب الموديل)

لا تنظف المقابض والأزرار، ومقابض الأبواب، والملصقات، ولوحات التصنيف بمنظفات جالخة أو مواد تنظيف مذيبة، أو مواد التنظيف التي تحتوي على الكحول. قم بإزالة أي بقع على الفور باستخدام قطعة قماش ناعمة غير جالخة منظفات سائلة. يمكنك أيضاً استخدام المنظفات ومواد التنظيف المخصصة لهذه السطوح باتباع إرشادات الشركات المصنعة لها.

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

## باب الجهاز

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



معدل درجة حرارة الخبيز ودرجة الحرارة الداخلية النهائية الموصى بها لجميع أنواع اللحوم (درجات الحرارة لطهي اللحوم بشكل جيد)

أنواع اللحوم	درجة الحرارة الداخلية للطعام (درجة مئوية)
<b>لحم البقر</b>	
طازج (نيء)	40-45
قليل الخبيز	55-60
متوسط الخبيز	65-70
جيد الخبيز	75-80
<b>لحم العجل</b>	
جيد الخبيز	75-85
<b>لحم الخنزير</b>	
متوسط الخبيز	65-70
جيد الخبيز	75-85
<b>لحم الخروف</b>	
جيد الخبيز	79
<b>لحم الضأن</b>	
طازج (نيء)	45
قليل الخبيز	55-60
متوسط الخبيز	65-70
جيد الخبيز	80
<b>لحم الماعز</b>	
متوسط الخبيز	70
جيد الخبيز	82
<b>دواجن</b>	
جيد الخبيز	82
<b>سمك</b>	
جيد الخبيز	65-70

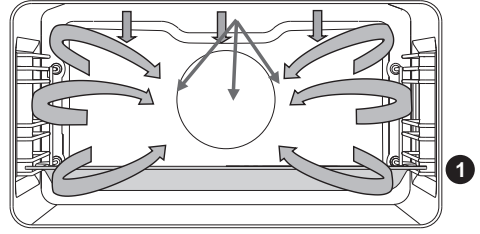


## الشواية + المروحة + الميكروويف

يستخدم هذا النظام العمل المشترك لأشعة الميكروويف والشواية مع مروحة لتقصير مدة الطهي.

مستويات الطاقة: 90، 180، 360، 600 واط

ضع صينية الخبيز في المسار الأول.



نوع الطعام	الوزن (كغم)	الطاقة (واط)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
لحم عجل مشوي	1500	360	180-190	70-90
لحم خروف - الضلع	1500	360	180-190	50-60
لحمة مفرومة (ملفوفة)	1000	360	180-190	40-50
دواجن (الصدر)	500	360	180-200	25-35
البط (الصدر)	1000	360	200-210	25-35
لحم خنزير مشوي	1500	600	180-190	60-80
لحم بقري مشوي	1500	600	180-190	60-80
دجاجة، كاملة	1500	360	200-210	45-60
دجاجة، نصفها	1500	360	200-210	35-45
دجاج (الفخذ)	1000	360	200-210	35-45
<b>المعجنات</b>				
فطيرة - حلوة	/	600	180-200	15-20
<b>الخضار</b>				
كانيلوني	/	600	180-200	15-20
مخلل ملفوف محشي (سارما من مخلل الملفوف)	/	750	180-200	25-35
غراتن البطاطا	800	600	180-200	25-35

عند استخدام أنظمة الميكروويف، لا تستخدم تجهيزات أو أدوات الطهي المعدنية.  
لا تقم بتسخين الفرن مسبقاً.



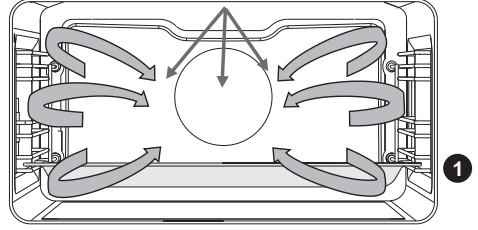


## الهواء الساخن + الميكروويف

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

مستويات الطاقة: 90، 180، 360، 600 واط

ضع طبق الخبيز الزجاجي (بيركس) في المسار الأول.



نوع الطعام	الوزن (كغم)	الطاقة (واط)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
دواجن	1000	360	200-220	35-45
دواجن	النصف	360	190-200	25-35
دجاج (الفخذ)	1000	600	190-200	20-30
البط	1500	360	190-200	45-60
دواجن (الأجنحة)	500	600	190-200	15-20

نوع الطعام	الوزن (كغم)	إضافة الماء	الطاقة (واط)	زمن الطهي (دقيقة)
كرنب بروكسل (براعم المفلوف)	500	1 ملعقة كبيرة/100 غم	1000	10-15
فطر	500	1 ملعقة كبيرة/100 غم	1000	10-15
هليون	500	1 ملعقة كبيرة/100 غم	750	5-10
بازلاء	500	1 ملعقة كبيرة/100 غم	750	25-30
مفلوف	500	1 ملعقة كبيرة/100 غم	750	15-20
<b>المرفقات / الأطباق الجانبية</b>				
أرز	200	2 نسبة الطعام إلى السائل	750	15-20
معكرونة	200	2 نسبة الطعام إلى السائل	750	10-15
معكرونة من القمح الكامل	200	2 نسبة الطعام إلى السائل	1000	10-15
دقيق الشوفان	500	2 نسبة الطعام إلى السائل	1000	5-10
أرز بني	200	2 نسبة الطعام إلى السائل	750	25-30
مقلوبة الأرز (ريزوتا)	500	2 نسبة الطعام إلى السائل	750	20-25
الكسكس	250	2 نسبة الطعام إلى السائل	1000	3-8
دقيق الذرة	250	3 نسبة الطعام إلى السائل	1000	5-10
الدخن	250	3 نسبة الطعام إلى السائل	1000	10-15

نوع الطعام	الوزن (كغم)	الطاقة (واط)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>المواد الغذائية المجمدة</b>			
لحمة مفرومة (شكل رغيف)	700	600	35-45
دجاجة **	1500	600	55-65
لحمة خنزير مشوية **	1000	600	50-60
ميداليون الدجاج **	500	750	10-15
خضروات مشكلة *	500	750	10-20
سمك **	200	600	10-15

\* أثناء إعادة تسخين الطعام قم بتحريكه عدة مرات.

\*\* بعد انقضاء نصف المدة اقلب الطعام.

## الطهي

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

نوع الطعام	الوزن (كغم)	الطاقة (واط)	مدة إذابة التجميد (دقيقة)
<b>اللحوم</b>			
دجاج الفخذ **	1000	600	20-30
دجاج الأجنحة **	1000	600	15-25
دجاج في صلصة **	500	1000	15-25
دجاجة كاملة	1500	600	45-60
لحم خنزير مشوي **	1000	600	45-60
لحم خنزير قطع **	500	750	25-35
لحمة شرحات **	500	1000	10-20
لحمة مفرومة (بشكل رقيق)	700	600	25-35
لحمة مفرومة (بشكل دوائر) *	1000	1000	10-20
سمك **	200	600	15-20
<b>الحلويات</b>			
سوفليه الشوكولاتة	6	360	12-17
سوفليه الجبن	صينية خببز زجاجية	750	15-20
هريس الفواكه (عصيدة)	صينية خببز زجاجية	750	12-17
كريمة الكاسترد	صينية خببز زجاجية	360	23-28

نوع الطعام	الوزن (كغم)	إضافة الماء	الطاقة (واط)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>الخضار</b>				
بطاطا	500	1 ملعقة كبيرة/100غم	1000	13-18
باننجان	500	1 ملعقة كبيرة/100غم	600	13-18
كوسة	500	1 ملعقة كبيرة/100غم	360	10-15
جزر	500	1 ملعقة كبيرة/100غم	1000	10-15
بصل	200	1 ملعقة كبيرة/100غم	1000	5-10
فاصوليا خضراء	500	1 ملعقة كبيرة/100غم	750	10-15
بروكلي	1000	1 ملعقة كبيرة/100غم	750	10-15
فلفل حلو	500	1 ملعقة كبيرة/100غم	1000	8-13
قرنبيط	1000	1 ملعقة كبيرة/100غم	750	18-23
كرات	200	1 ملعقة كبيرة/100غم	1000	10-15

## إعادة التسخين

نوع الطعام	الوزن (كغم)	الطاقة (واط)	مدة إذابة التجميد (دقيقة)
<b>نوع الطعام</b>			
ستيك (شريحات لحم)	مغ 300	600	3-5
سمك	مغ 200	600	3-5
خضروات مشكلة	مغ 500	600	3-5
(الأطباق الجانبية) *	مغ 500	600	3-5
صلصات *	مغ 500	600	2-4
حساء/ اليفخات *	رتلسد 5	750	2-4
بيتزا	مغ 500	600	2-4
ميداليون دجاج	مغ 500	600	2-4
سندويشات (مفتوحة)	/	600	2-4
فشار	مغ 90	1000	2-4
تذويب الشوكولاتة	مغ 100	600	2-4
تليين الزبدة	مغ 250	180	2-4
زجاجة الأطفال	رتلسد 2	360	3-4
طعام الأطفال	رتلسد 4	180	2-3
<b>المشروبات</b>			
ماء	رتلسد 2	1000	1-2
قهوة	رتلسد 2	1000	1-2
نبيذ مطهو	رتلسد 2	1000	1-2
حليب	رتلسد 2	1000	1-2

\* أثناء إعادة تسخين الطعام قم بتحريكه عدة مرات.

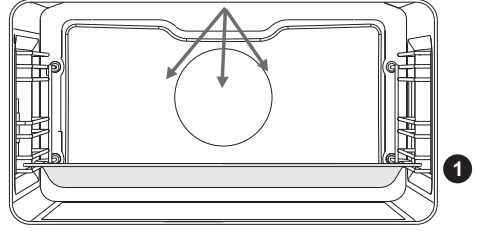
## الميكروويف



تُستخدم أشعة الميكروويف للطهي وإذابة التجميد عن الطعام.

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

ضع طبق الخبيز الزجاجي (بيركس) في المسار الأول.

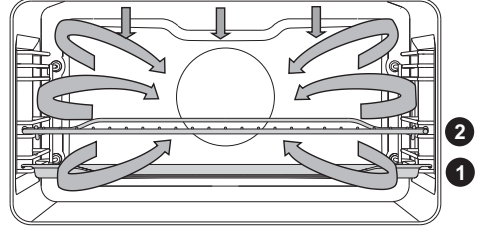


## إذابة التجميد

نوع الطعام	الوزن (كغم)	الطاقة (واط)	مدة إذابة التجميد (دقيقة)
<b>اللحوم</b>			
لحمة مفرومة **	500	90	35-45
لحمة شقف **	500	90	20-30
لحمة شرحات **	500	90	20-30
لحمة قطعة كاملة **	1000	90	70-80
حصص من الدجاج **	500	90	25-35
سمك **	200	90	15-20
<b>المعجنات</b>			
خبز **	1000	90	20-25
خبز فرنجي صغير **	500	90	10-15
كعكة الجوز **	500	90	15-25
كعكة الفاكهة	500	90	15-25
<b>الفواكه والخضروات</b>			
فاكهة	500	90	15-25
خضروات	500	90	20-30

\*\* عند منتصف المدة قم بقلب الطعام.  
افصل القطع عن بعضها البعض. بعد انتهاء العملية اترك الطعام بدرجة حرارة الغرفة لمدة 10-20 دقيقة، كي تستقر درجة الحرارة في المناطق الداخلية من الطعام.

في نظام/ وضعية الشوي الأوتوماتيكية، سوف يشترك السخان العلوي وسخان الشوي والسخان الدائري بالعمل. يُستخدم لتحمير جميع أنواع اللحوم.



عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الرابع. أدرج صينية التتقيط في المسار الثاني أو الثالث. عند شوي اللحوم في صينية الخبز، ضع الصينية في المسار الثاني. اضبط نظام الطهي ودرجة الحرارة، ودرجة حرارة الطبق النهائية.

درجة الحرارة الداخلية للطعام	مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	الوزن (كغم)	نوع الطعام
*55-75	60-80	170-190	2	1000	فيليه لحم البقر
85-90	65-85	180-200	2	1500	دجاجة، كاملة
85-90	150-180	170-190	2	4000	ديك رومي
70-85	100-120	170-190	2	1500	لحم خنزير مشوي
80-85	50-65	170-190	2	1000	لحمة مفرومة (ملفوفة)
75-85	70-90	170-190	2	1000	لحم العجل
75-85	50-70	180-200	2	1000	لحم خروف
75-85	60-90	180-200	2	1000	لحم الغزال
75-85	40-50	170-190	2	1000	سمك
85-90	45-55	190-210	2	1000	دجاج (الفخذ)

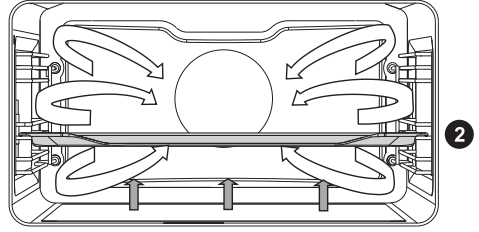
\* نادراً = 55-60 درجة مئوية؛ متوسطة = 65-70 درجة مئوية؛ ناضجة تماماً 70-75 (well done) درجة مئوية.





## السَّخَّان السِّفْلِي + المروحة

يستخدم لخبز العجين المخمر ولكن القليل الارتفاع وحفظ الفواكه والخضروات. استخدم المستوى الثاني من الأسفل والصواني القليلة الارتفاع وذلك للسماح بتوزيع الهواء الساخن على الجانب العلوي من الطبق.



### حفظ الأطعمة

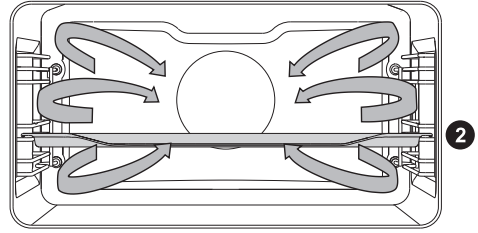
جهاز الطعام المراد حفظه إضافة إلى الأوعية كالعادة. استخدم الأوعية (المربطانات) مع الختم المطاطي والغطاء الزجاجي. لا تستخدم الأوعية (المربطانات) ذات الأغشية الملوية أو الأغشية المعدنية أو العلب. يفضل أن تكون الأوعية بنفس الحجم، ومعبأة بنفس أصناف الطعام، ومغلقة بإحكام.

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

قم بمراقبة الطعام خلال عملية الحفظ ؛ وقم بطهيها إلى أن تبدأ السوائل في المربطانات بالغليان (النضوج) - عند ظهور فقاعات في الوعاء (المربطان) الأول.

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة في بداية الغليان (النضوج) - بعد ظهور الفقاعات	مدة الانتظار في الفرن (بالدقائق)
<b>الفاكهة</b>					
فريز (فراولة) ( 1×6 لتر)	2	180	40-60	إيقاف التشغيل	20-30
فاكهة مع نواة ( 1×6 لتر)	2	180	40-60	إيقاف التشغيل	20-30
فاكهة مهروسة ( 1×6 لتر)	2	180	40-60	إيقاف التشغيل	20-30
<b>الخضار</b>					
مخلل خبار ( 1×6 لتر)	2	180	40-60	إيقاف التشغيل	20-30
فاصوليا/جزر ( 1×6 لتر)	2	180	40-60	120 درجة مئوية دقيقة 60	20-30

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



مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	نوع الطعام
<b>اللحوم</b>			
110-130	200-210	1	لحم خنزير مشوي، 1 كيلو
130-150	200-210	1	لحم خنزير مشوي، 2 كيلو
100-120	210-220	1	لحم بقر مشوي، 1 كيلو
<b>الأسماك</b>			
40-50	200-210	2	سمكة كاملة، 200غم/القطعة
25-35	210-220	2	سمك فيليه، 100غم/القطعة
<b>المعجنات</b>			
20-30	180-190	2	بسكوت، مضغوط بالالة
30-35	190-200	2	حلويات صغيرة
15-25	200-210	2	كعكة اسفنجية ملفوفة (رولاد)
55-65	190-200	1	كعكة الفواكه، عجينة بدون خميرة
<b>أطباق الفراتان</b>			
40-50	190-200	2	غراتن البطاطا
45-55	200-210	2	لازانيا
<b>المواد الغذائية المجمدة</b>			
35-45	230-240	2	بطاطا مقالية
30-40	220-230	2	ميداليون دجاج، 0,7 كغم
30-40	220-230	2	أصابع سمك، 0,6 كغم

لا تُدرج صينية الخبز العميقة في المسار الأول.



## خبز المعجنات

يفضل التسخين المسبق للفرن.

يمكن خبز المعجنات الصغيرة في صواني غير عميقة على عدة مستويات (الثاني والثالث). تذكر أنه قد يختلف وقت الطهي، بحسب اختلاف صواني الخبز. قد تحتاج إلى إزالة الصينية العلوية قبل الصينية السفلية. ضع صينية الخبز دائماً على الشبكة؛ إذا كنت تستخدم صينية الخبز المرفقة، أزل الشبكة. يجب أن تكون المعجنات الصغيرة من نفس السماكة حتى تحقق لون بني بشكل متساوي.

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
<b>المعجنات</b>			
كعكة إسفنجية	1	160-170	30-40
كعكة هشّة	2	170-180	25-35
كعكة الخوخ	1	160-170	30-40
الكعكة الإسفنجية الملفوفة *	2	170-180	15-25
كعكة الفواكه، عجينة بدون خميرة	1	170-180	50-70
مجدولة، عجين متخمّر	2	170-180	35-50
فطيرة التفاح	2	180-190	50-60
بيتزا *	2	210-220	15-20
بسكوت، عجينة بدون خميرة *	2	160-170	15-25
بسكوت، مضغوط بالآلة *	2	150-160	20-30
كعك صغير *	2	150-160	20-30
بسكوت صغير، مخمّر	2	180-190	20-35
بسكوت – عجينة ممدودة (فيلو)	2	180-190	20-30
معجنات مليئة بالكريما	2	190-200	25-45
<b>المواد الغذائية المجمدة</b>			
فطيرة التفاح والجبن	2	180-190	55-70
بيتزا	2	190-200	20-35
بطاطا مقليّة في الفرن	2	210-220	25-40
كروكيت، خببز بالفرن	2	210-220	20-35

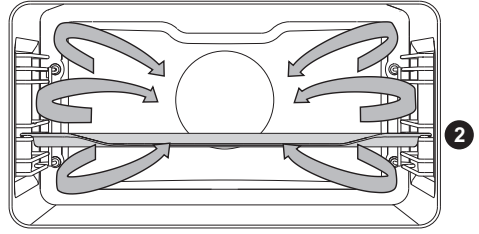
لا تُدرج صينية الخبز العميقة في المسار الأول.





## الهواء الساخن

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



### تحمير اللحوم:

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

عند الشوي، تأكد من وجود سائل كافي لتجنب احتراق الطعام. قم بتقليب اللحوم أثناء الطهي. ستبقى المشاوي غضة إذا قمت بتغطيتها.

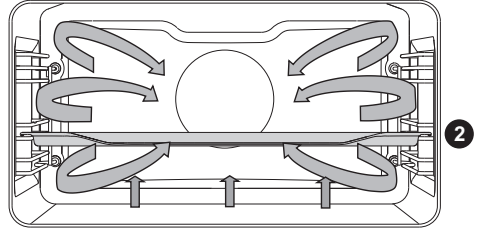
نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
لحم الخنزير المشوي مع الجلدة	1500	1	170-190	90-120
دجاجة كاملة	1500	2	180-200	70-90
البط	2000	1	170-190	120-150
دجاج، الصدر	1000	2	190-210	50-60
دجاج محشو	1500	1	190-210	110-130



## الهواء الساخن + السخان السفلي

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

(انظر وصف وتلميحات السخان العلوي والسفلي.)



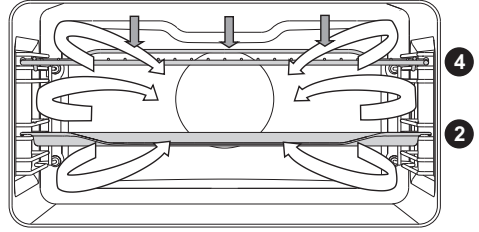
نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
كعكة الجبن (شيز كيك)، عجينة بدون خميرة	2	160-170	60-70
بيتزا *	2	220-230	10-15
فطيرة حادقة بالبصل مثلاً (فطيرة لورين)، عجينة بدون خميرة	1	200-210	50-60
فطيرة التفاح - عجينة ممدودة رقيقة (فيلو)	2	180-190	50-60



## الشواية ذات النطاق الكبير + المروحة

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

انظر وصف وتلميحات ذات النطاق الكبير والمروحة.



نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
البط	2000	1	180-200	90-110
لحم خنزير مشوي	1500	1	170-190	90-120
لحم خنزير الكتف	1500	1	160-180	100-130
نصف دجاجة	700	1	190-210	50-60
دجاج	1500	1	200-220	60-80
لحمة مفرومة (ملفوفة)	1500	1	160-180	70-90
<b>الأسماك</b>				
سمك السلمون المرقط	200 غم/القطعة	2	200-220	20-30

## جدول الشوي – الشواية ذات النطاق الكبير

نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
شرايح لحم البقر (بفتيك)، مطهوه قليلاً	180 غم/القطعة	3	240	10-15
شرايح لحم البقر (بفتيك)، مطهوه جيداً	180 غم/القطعة	3	240	15-20
شرايح لحم الخنزير (فيليه) الرقيقة	150 غم/القطعة	3	240	15-20
شرايح اللحم /مقطعة	280 غم/القطعة	3	240	20-25
ستيك لحم العجل (اسكالوب)	140 غم/القطعة	3	240	15-20
تفانق مشوية	70 غم/القطعة	3	240	10-20
روستو لحم مطحون	150 غم/القطعة	3	240	15-20
<b>الأسماك</b>				
شرايح سمك السلمون	200 غم/القطعة	3	240	15-20
<b>تحميص الخبز</b>				
6 شرائح من الخبز	/	3	240	1-4
سندويشات (مفتوحة)	/	3	240	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 اللحوم أثناء الشوي تحت الشواية.

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



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

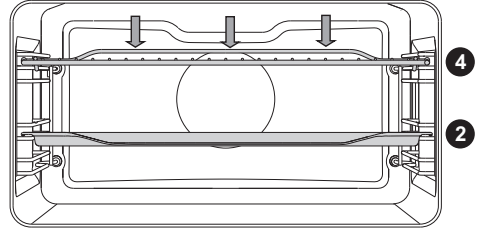


## الشواية ذات النطاق الكبير، الشواية الصغيرة

عند شوي الطعام بالشواية ذات النطاق الكبير، يعمل السخان العلوي وسخان الشوي المثبت على سقف هيكل الفرن.

عند الشوي بالشواية الصغيرة، يعمل فقط سخان الشوي (جزء من مجموعة الشواية ذات النطاق الكبير)

درجة 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 ارتفاع درجة الحرارة. عملية الشوي (التحمير) باستخدام سخان الشوي مناسبة للتحميم وطهي الأطعمة القليلة الدسم مثل النقانق، قطع اللحم والسّمك (الستيك، والاسكالوب، وستيك السلمون أو الشرحات وغيرها) أو تحميم الخبز.

عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الرابع. أدرج صينية التقطع في المسار الأول أو الثاني.

عند الشوي في صينية الخبز، تأكد من وجود سائل كافي لتجنب احتراق الطعام. قم بتقليب اللحم أثناء الطهي.

بعد كل عملية شوي، قم بتنظيف الفرن، والملحقات (الأكسسوارات).

### جدول الشوي - الشواية الصغيرة

نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
شرائح لحم البقر (بفتيك)، وردي	180 غم/القطعة	3	240	20-25
شرائح لحم الخنزير (فيليه) الرقبة	150 غم/القطعة	3	240	25-30
شرائح اللحم /مقطعة	280 غم/القطعة	3	240	30-35
نقانق مشوية	70 غم/القطعة	3	240	20-25
<b>تحميم الخبز</b>				
خبز محمص (توست)	/	3	240	5-10
شطائر الخبز (السندويشات)	/	3	240	5-10



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

لا تُدرج صينية الخبز العميقة في المسار الأول.



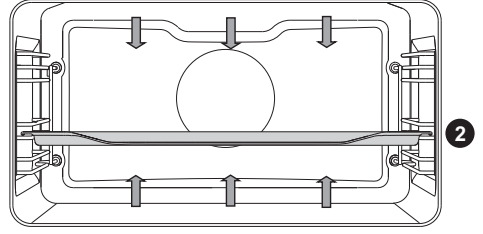
## خبز المعجنات

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

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
<b>المعجنات</b>			
خبز أبيض، 1 كيلو *	2	220	10-15
خبز من الحنطة السوداء، 1 كيلو *	2	180-190	30-40
خبز من الحنطة الكاملة 1 كيلو *	2	180-190	50-60
خبز من الشغير، 1 كيلو *	2	180-190	50-60
خبز صحي، 1 كيلو *	2	180-190	50-60
سوفليه حلوى	2	170-190	40-50
خبز فرنجي صغير *	2	190-210	20-30
كعكة بالجوز	1	170-180	50-60
كعكة اسفنجية *	1	160-170	30-40
حلوى المكرون	2	130-150	15-25
فطيرة الخضار	2	190-200	25-35
فطيرة الفاكهة	2	190-200	25-35
الحلويات الصغيرة المصنوعة من رقائق العجين	2	200-210	20-30
فطائر الملفوف *	2	190-200	25-35
كعكة الفواكه	1	130-150	80-100
بسكوت المارينغ	2	80-90	110-130
كعك مخمر (بوختيل)	2	170-180	30-40

## السخان العلوي والسفلي

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



### تحمير اللحوم:

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

نوع الطعام	الوزن (غم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
لحم خنزير مشوي	1500	1	180-200	90-120
لحم خنزير (الضلع)	1500	1	180-200	110-140
لحم خنزير (ملفوف)	1500	2	180-200	90-110
لحم بقر مشوي	1500	1	170-190	120-150
لحم عجل (ملفوف)	1500	2	180-200	80-100
لحم خروف (المتلة)	1500	1	180-200	60-80
لحم أرنب (المتلة/الظهر)	1000	2	180-200	50-70
لحم غزال (الساق)	1500	1	180-200	90-120
قطيرة اللحم	/	2	180-200	15-30
<b>الأسماك</b>				
سمك مطهو على البخار	1000 غم/القطعة	2	190-210	40-50

# وصف الأنظمة (وضعيات الطهي) وجداول الطهي

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

المعلومات المعروضة على عملية الطهي على مستوى واحد.

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

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

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

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

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

قم بإيقاف تشغيل الفرن قبل 10 دقائق تقريباً من انتهاء عملية الطهي من أجل الاستفادة من الحرارة المتبقية.

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

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

## النظام

### معلومات

#### إعدادات المصنع.

إضاءة الفرن أثناء التشغيل - يتم إطفاء إضاءة الفرن عند فتح باب الفرن أثناء عملية الخبز.

إضاءة الفرن - يتم تفعيل إضاءة الفرن أوتوماتيكياً عندما تفتح باب الفرن أو تُطفئ الفرن. عند انتهاء عملية الطهي، تبقى الإضاءة مفعلة لدقيقة واحدة. يمكنك تشغيل الإضاءة أو إلغاء تشغيلها بالضغط على تفعيل الإضاءة.

### قفل الطفل

فعل هذه الوظيفة بالضغط على مفتاح قفل الطفل CHILD LOCK. ستظهر الرسالة التالية على الشاشة: "تم تفعيل قفل الطفل". اضغط على المفتاح مرة أخرى لإلغاء تفعيل قفل الطفل.

- إذا تم تفعيل قفل الطفل دون مشاركة أي وظيفة مؤقت (يتم عرض الساعة فقط)، عندها لن يعمل الفرن.

إذا تم تفعيل قفل الطفل بعد أن تم ضبط وظيفة المؤقت، عندها سيعمل الفرن بشكل طبيعي؛ وليس بالإمكان تغيير الإعدادات. عندما يتم تفعيل قفل الطفل، فلن يكون من الممكن تغيير الأنظمة أو الوظائف الإضافية. الاحتمال الوحيد للتغيير هو إنهاء عملية الخبز.

يبقى قفل الطفل مفعلاً بعد أن يتم إيقاف تشغيل الفرن. لاختيار نظام جديد، يجب أولاً إلغاء تفعيل قفل الطفل.

### ضبط منبه الدقائق

يمكن استخدام منبه الدقائق بشكل مستقل عن عمل الفرن.

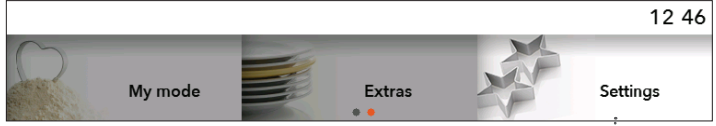
اضغط على المفتاح لتفعيله. أطول مدة ممكن ضبطها هي 20 ساعة. عند انقضاء الوقت، ستسمع إشارة صوتية والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح. بعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً.

بعد انقطاع التيار الكهربائي أو بعد فصل الجهاز عن التيار الكهربائي، تتم استعادة كافة إعدادات المستخدم الإضافية

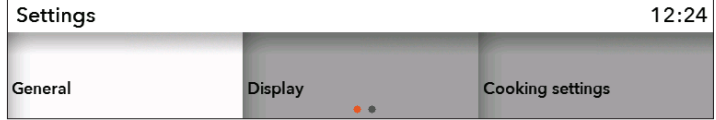


# اختيار الإعدادات العامة

قم بتدوير مقبض KNOB واختيار الإعدادات في القائمة الرئيسية. قم بتثبيت اختيارك.



بتدوير المقبض KNOB يمكنك التنقل خلال القائمة. قم بتثبيت الاختيار بالضغط على KNOB.



## عام

**اللغة** - قم باختيار اللغة التي تريد عرض النص فيها.

**الوقت** - قم بضبط التوقيت اليومي بعد أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي لأول مرة أو بعد فصله عن التيار الكهربائي لفترة زمنية طويلة (لأكثر من أسبوع واحد).

ضبط الساعة - الوقت. في حقل الوقت يمكنك اختيار عرض الساعة الرقمية أو التناظرية (مع عقارب).

**التاريخ** - اضبط التاريخ عند توصيل الجهاز إلى شبكة التيار الكهربائي لأول مرة أو إذا تم فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لفترة طويلة من الوقت (أكثر من اسبوع).

اضبط اليوم، والشهر والسنة.

**الصوت** - يمكن ضبط حجم إشارة الصوت فقط عندما لا يتم تفعيل أي وظيفة مؤقت (يتم عرض التوقيت اليومي فقط).

**حجم الصوت** - يمكنك تحديد ثلاثة مستويات مختلفة من حجم الصوت. مفتاح حجم الصوت - يمكنك تفعيله أو إلغاء تفعيله.

تشغيل/إيقاف تشغيل مفتاح حجم الصوت - يمكنك تفعيله أو إلغاء تفعيله.

## شاشة العرض

في هذه القائمة، يمكنك ضبط ما يلي:

**الإضاءة** - يمكنك ضبط ثلاث مستويات مختلفة.

**الوضعية الليلية** - قم بتعيين الإطار الزمني عندما تريد أن تكون الشاشة باهتة.

**الجهاز في وضعية الاستعداد** - تنطفئ شاشة العرض أوتوماتيكياً بعد ساعة واحدة.

## إعدادات الطهي

إعدادات الميكروويف

طاقة البرنامج الافتراضي

## Shabbat

في هذه الوضعية اضبط درجة الحرارة بين 180-85 درجة مئوية والوقت (كحد أقصى 74 ساعة) لتشغيل Shabbat. بالضغط على بدء "START" يبدأ العد التنازلي للوقت. تُضيء اللمبة في الفرن. تنطفئ جميع الأصوات والعمليات، ما عدا المفاتيح ON/OFF. بعد الانتهاء، يمكن حفظ الإعدادات.

- في حال انقطاع التيار الكهربائي، يتم إلغاء وضعية Shabbat وسوف يعود الفرن إلى وضعية البدء.

تحذير: المنتج غير مسؤول عن الاستخدام الغير صحيح لوضعية Shabbat.



قم بتدوير مقبض KNOB  
لعرض القائمة نهائية  
Finish بعرض الرموز.

Finish

07:39



# اختيار ميزات إضافية

قم بتدوير مقبض KNOB واختيار Extras في القائمة الرئيسية. قم بتثبيت الاختيار. يتم عرض قائمة الوظائف الإضافية.



بعض الوظائف غير متوفرة في بعض الأنظمة؛ تُسمع إشارة صوتية في مثل هذه الحالات.

## التنظيف

يُسَهِّل هذا البرنامج إزالة البقع من داخل الفرن. (انظر فصل التنظيف والصيانة).

## إذابة التجميد

في هذه الوضعية، سوف يتوزع الهواء بدون عمل السخانات. سيتم فقط تفعيل المروحة. يُستخدم لتذويب الطعام المجمد ببطء (الكعك والمعجنات الأخرى، والخُبز، والفواكه المجمدة هي الأطعمة المناسبة لإزالة التجميد عنها). عن طريق اختيار الرمز، اضبط نوع الطعام، الوزن، ووقت بدء وانتهاء عملية إذابة التجميد. عند منتصف مدة التذويب، يجب قلب القطع، وتحريكها وفصلها عن بعضها إذا كانت مجمدة.

## التسخين

استخدم هذه الوظيفة للمحافظة على الوجبات الجاهزة بدرجة الحرارة المرغوبة. عن طريق اختيار الرمز، يمكنك ضبط درجة الحرارة ووقت بدء وانتهاء عملية التسخين.

## تسخين الأطباق

استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين مستلزمات الطعام (الأطباق، والأكواب) قبل تقديم الطعام فيها للحفاظ على الطعام دافئاً فترة أطول. عن طريق اختيار الرمز، يمكنك ضبط درجة الحرارة ووقت بدء وانتهاء عملية التسخين.

## التسخين المسبق السريع

استخدم هذا النظام، إذا كنت ترغب بتسخين الفرن بأسرع وقت ممكن إلى درجة الحرارة المرغوبة. هذه العملية ليست مناسبة لطهي الطعام. عندما تصل درجة حرارة الفرن إلى الدرجة المضبوطة، سيتم استكمال عملية التسخين المسبق وسيكون الفرن جاهزاً للعمل في البرنامج المختار.



# بدء العمل

قبل البدء بالإعداد يومض زر START/STOP.

ابدأ عملية التحضير بالضغط على زر START/STOP. إذا أردت تغيير الإعداد أثناء عملية الطهي، اضغط على KNOB.

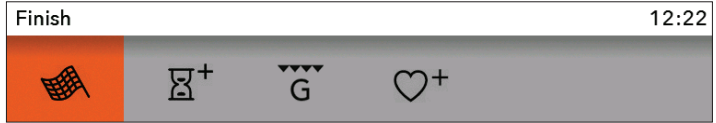


عند فتح باب الفرن أثناء العمل، تتوقف عملية الطهي. تستمر عند إغلاق الباب مرة أخرى. يجب القيام بذلك خلال 3 دقائق كحد أقصى، وإلا ستتوقف العملية ويعرض على الشاشة نهاية "Finish".

## نهاية العمل وإيقاف تشغيل الفرن

يمكن إيقاف عملية التحضير، بالضغط لفترة طويلة على زر بدء/إيقاف START/STOP.

قم بتدوير المقبض  
KNOB وتظهر قائمة  
Finish مع الرموز.



### إنهاء Finish

قم باختيار الأيقونة ونهاية عملية الخبز. تعرض الشاشة القائمة الرئيسية.



### إضافة المدة

يمكنك تمديد مدة الخبز باختيار الأيقونة . يمكنك تحديد نهاية مدة خبز جديدة (انظر فصل وظائف المؤقت - المدة)



### الغراتن

قم باختيار هذا الرمز لتحمير السطح العلوي للطبق بعد الخبز.




### أضف إلى المفضلة

يمكنك حفظ الإعدادات المحددة في ذاكرة الفرن واستخدامها مرة أخرى في المرة المقبلة.




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

## (D) حفظ برنامجك الخاص (MY MODE)

عند اكتمال عملية الطهي ، ستظهر قائمة إنتهاء " Finish ". حدد الرمز  لتخزين إعداداتك الخاصة في ذاكرة الفرن.

حدد الحقل بعلامات نجمة التي ستختار لها اسمًا جديدًا لوصفتك.

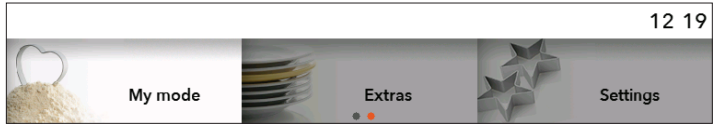


يمكنك تخزين حتى 12 وصفة في الذاكرة. 

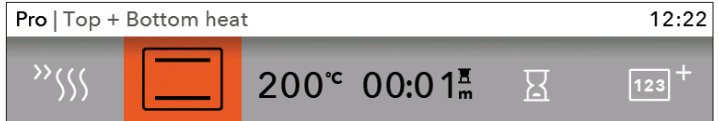
قم بتدوير المقبض KNOB وقم بتأكيد الأحرف المعنية لإدخال الاسم. إذا تطلب الأمر ، قم بإلغاء الحرف بالسهم؛ احفظ الاسم بعلامة صح.




يمكنك استرداد وصفاتك المفضلة باختيار My mode من القائمة الرئيسية. قم بتثبيت اختيارك بواسطة KNOB.



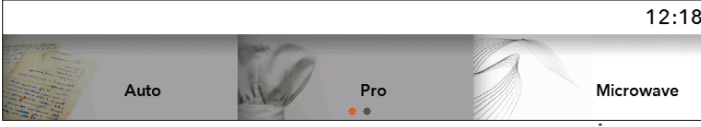
يتم عرض القيم المسبقة الضبط والتي يمكنك تغييرها إذا لزم الأمر.



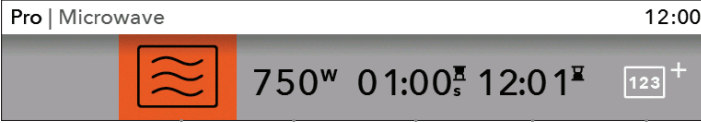
عند اكتمال البرنامج ، ستظهر قائمة Finish. إذا قمت بإجراء أي تغييرات ، فيمكنك تخزينها عن طريق تحديد الرمز  . اختر وصفة بنفس الاسم. تظهر الكتابة "سيتم تغيير البرنامج" على الشاشة. - قم بتأكيد الاختيار لتخزين الوصفة بنفس الاسم أو باسم جديد. - يمكنك أيضًا إلغاء اختيارك. ستظهر شاشة يمكنك من خلالها تحديد حقل جديد وتخزين الوصفة الجديدة.

## C الطهي بالميكروويف

☹️- قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على GUMB.



قم بتدوير المقبض واختيار ميكروويف "Microwaves". قم بتثبيت الإعداد بالضغط على KNOB.



قم بتحديد إعدادات الوقت بتدوير KNOB والضغط عليه للتثبيت.

1 2 3 4 5

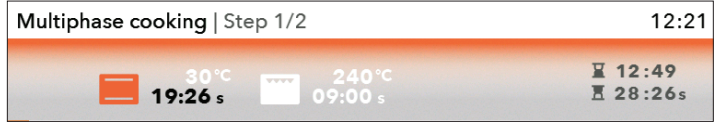
- 1 نظام الميكروويف
- 2 طاقة التشغيل / درجة الحرارة (في أنظمة العمل المشترك)
- 3 طول مدة العمل
- 4 بدء التشغيل المؤجل
- 5 التحضير في خطوات (انظر فصل الطهي في خطوات)

في نظام الميكروويف، لا يمكنك استخدام وظيفة بدء التشغيل المؤجل.

اضغط على المفتاح START/STOP لبدء عمل الفرن. سيتم عرض الإعدادات المختارة والعد التنازلي للوقت على وحدة العرض.

☹️- إذا قمت باختيار نظام العمل المشترك مع الميكروويف، سوف يومض الرمز °C حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المختارة.

بالضغط على المفتاح START ، يبدأ الفرن بالعمل أولاً وفقاً للخطوة 1. (يشير شريط التقدم في الجزء السفلي من الشاشة إلى الخطوة الحالية لعملية الخبز). عند انتهاء الوقت المحدد، يتم تنشيط الخطوة 2 ثم الخطوة 3 إذا تم تحديدهما.



⚠️ إذا كنت تريد إلغاء أي من الخطوات أثناء العملية ، قم بتدوير المقبض KNOB ، حدد الخطوة وقم بإلغاؤها وقم بتثبيت اختيارك بعلامة خطأ CROSS MARK. يمكنك القيام بذلك فقط للخطوات التي لم تبدأ بعد.

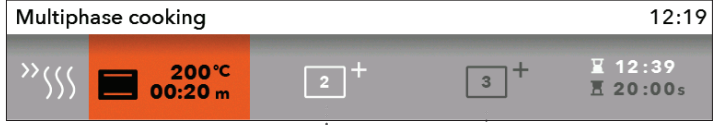
## الطهي على عدة مراحل


هذه الوضعية تسمح لك بالجمع بين ثلاثة إعدادات مختلفة على التوالي في عملية طهي واحدة. عن طريق اختيار إعدادات مختلفة يمكنك إعداد الأطباق حسب رغبتك تماماً.

في الوضعية الاحترافية الأساسية والميكروويف يمكن اختيار برنامج التحضير في خطوات. قم بتأكيد الإعداد بالضغط على مقبض "KNOB".



الاختبار:  
الخطوة 1، والخطوة 2،  
الخطوة 3 قم بتأكيد  
اختيارك بالضغط على  
KNOB.



يتم تحديد الخطوة 1 بالفعل إذا قمت بتحديد وظائف المؤقت مسبقاً. 

اضبط النظام، درجة  
الحرارة والوقت.  
قم بتأكيد اختيارك بعلامة  
صح بالضغط على  
KNOB.



كامل وقت الخبيز - النهاية



تطور الخطوة الحالية

درجة الحرارة و مدة  
الطهي للخطوة المختارة

في الوضعية الاحترافية الأساسية، يمكنك تحديد وظيفة المؤقت Timer. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على KNOB.



مدة تشغيل الفرن

تأجيل وقت بدء التشغيل (بدء التشغيل المؤجل)



### ضبط مدة الطهي



في هذه الوضعية، يمكنك تحديد مدة عمل الفرن. اضبط زمن الطهي المرغوب وقم بتنصيب الاختيار (الحد الأقصى لمدة الطهي 10 ساعات). يتم ضبط انتهاء زمن الطهي المعروض تبعاً لذلك. اضغط START لبدء عملية الطهي. يُشار إلى جميع الإعدادات المختارة على الشاشة. يتم إلغاء جميع وظائف المؤقت بضبط الوقت إلى "0".

### ضبط بدء العمل المؤجل



بدء التشغيل المؤجل غير ممكن في الأنظمة مع الشواية الصغيرة والشواية ذات النطاق الكبير والشواية مع مروحة.

هذه الوضعية تسمح لك بتحديد مدة عملية الطهي (زمن الطهي) والوقت الذي ترغب فيه بتوقف عملية الطهي (وقت الانتهاء) (يمكن ضبط بدء العمل المؤجل لمدة 24 ساعة).  
تأكد من ضبط الساعة بدقة على التوقيت الحالي.

مثال:

الوقت الحالي: 12:00

مدة الطهي: 2 ساعة

إنهاء عملية الطهي: 6 بعد الظهر

قم أولاً بضبط مدة الطهي (ساعتين).


سيتم عرض مجموع الوقت الحالي ووقت مدة الطهي أوتوماتيكياً (14:00).

قم باختيار انتهاء مدة الطهي. (18:00).

اضغط على إبدأ (START) لبدء عملية الطهي. سينتظر المؤقت الوقت المناسب لبدء عملية الطهي. تعرض الشاشة الرسالة التالية: "ستبدأ عملية الطهي عند الساعة (16:00). عند انتهاء الوقت المحدد، سيتوقف الفرن عن العمل أوتوماتيكياً."

عند انقضاء الوقت المحدد، سيتوقف الفرن عن العمل أوتوماتيكياً (انتهاء عملية الطهي). تُسمع إشارة صوتية قصيرة وسيظهر على شاشة العرض انتهاء.

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

النظام	الوصف	درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً (درجة مئوية)	الحد الأدنى-الأقصى لدرجة الحرارة (درجة مئوية)
<b>الفرن</b>			
	<b>الشوي</b> في نظام/ وضعية الشوي الأوتوماتيكية، سوف يشترك السخان العلوي وسخان الشوي والسخان الدائري بالعمل. يُستخدم لتحمير جميع أنواع اللحوم.	180	240 – 30

(1) يتم استخدامه لتحديد فنة كفاءة الطاقة وفقاً لمعيار EN 60350-1. في هذه الوضعية، بسبب الخوارزمية الخاصة لتشغيل الأجهزة واستغلال الحرارة المتبقية لا يتم عرض درجة الحرارة الفعلية في الفرن.

النظام	الوصف	درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً (درجة مئوية)	الحد الأدنى-الأقصى لدرجة الحرارة (درجة مئوية)
	<b>الميكروويف</b> تُستخدم أفران الميكروويف للطهي، وإذابة التجميد. أنها تسمح بطهي سريع وكاف وفعال دون تغيير لون أو شكل الطعام.	-	750
	<b>الهواء الساخن + الميكروويف</b> يُستخدم لجميع أنواع اللحوم والبخنات والخضروات والبطائر والكعك والخبز والغرترن (الأطباق التي تتطلب وقتاً أطول للطهي).	160	600
	<b>الشواية + المروحة + الميكروويف</b> استخدم العمل المشترك هذا لقطع اللحم الصغيرة والأسماك والخضروات. يسمح بطهي سريع وتحمير السطح العلوي للطعام بشكل متقن.	200	600

اضغط على المفتاح START/STOP لبدء عملية الخبيز. تعرض الشاشة جميع الإعدادات المختارة.

⚡ سوف يومض الرمز °C حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المختارة. تُسمع إشارة تنبيه صوتية. لا يمكنك تغيير نظام الطهي أثناء العملية.

نظام الفرن (حسب الموديل)

النظام	الوصف	درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً (درجة مئوية)	الحد الأدنى الأقصى لدرجة الحرارة (درجة مئوية)
<b>الفرن</b>			
	<b>التسخين العلوي والسفلي</b> السخانات في أسفل وسقف هيكل الفرن سوف تُشع الحرارة بشكل متساوٍ في الأجزاء الداخلية للفرن. يمكن طهي/شوي المعجنات أو اللحوم على مستوى واحد فقط.	200	250 – 30
	<b>التسخين العلوي</b> تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحميم الجزء السطحي للطبق.	150	235 – 30
	<b>التسخين السفلي</b> تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح السفلي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحميم الجزء السفلي للطبق.	160	235 – 30
	<b>الشواية الصغيرة</b> يتم تفعيل سخان الشوي فقط، الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير. استخدم هذا السخان لتحميم كمية من السندويشات المفتوحة أو النقانق، أو تحميم الخبز.	240	250 – 30
	<b>الشواية ذات النطاق الكبير</b> سوف يعمل السخان العلوي وسخان الشواية. تشع الحرارة مباشرة عن سخان الشواية المثبت في سقف الفرن. لزيادة عملية التسخين يعمل السخان العلوي أيضاً. يستخدم هذا النظام لتحميم كمية أصغر من السندويشات المفتوحة واللحوم أو النقانق، وتحميم الخبز.	240	250 – 30
	<b>الشواية مع مروحة</b> تعمل الشواية والمروحة. يُستخدم هذا العمل المشترك لتحميم اللحوم وشوي قطع أكبر من اللحوم أو الدواجن على مستوى واحد فقط. وهي مناسبة أيضاً لأطباق الغراتن وتحميم السطح العلوي للطعام.	170	250 – 30
	<b>الهواء الساخن والتسخين السفلي</b> يعمل السخان السفلي، السخان الدائري ومروحة توزيع الهواء الساخن. وهذا يُستخدم لخبز البيزا والمعجنات الرطبة، فطائر الفاكهة، والعجين المخمر والفطير على مستويات متعددة في وقت واحد.	200	250 – 30
	<b>الهواء الساخن</b> يعمل السخان الدائري والمروحة. إن المروحة الموجودة في الجزء الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء بشكل متواصل حول المشاوي والمعجنات. تُستخدم هذه الوضعية لتحميم اللحوم وخبز المعجنات على عدة مستويات بنفس الوقت.	180	250 – 30
	<b>ECO HOT AIR</b> <sup>1)</sup> في هذه الوضعية، يتم تحسين استهلاك الطاقة أثناء عملية الطهي. تُستخدم هذه الوضعية لتحميم اللحوم وخبز المعجنات.	180	120-275
	<b>التسخين السفلي والمروحة</b> يُستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع والحفاظ على الفواكه والخضروات.	180	230 – 30



## (B) الخبير باختيار وضعية العمل

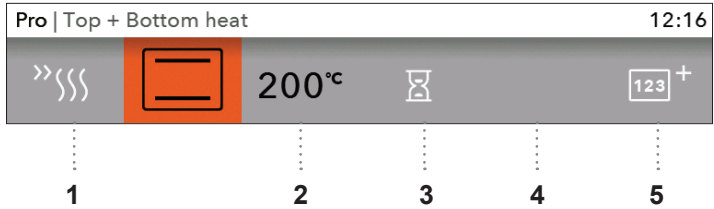
(الوضعية الاحترافية (Pro))

☀️- قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على KNOB.

قم بتدوير المقبض  
KNOB واختيار Pro.  
قم بتثبيت اختيارك.



قم باختيار إعداداتك  
الأساسية.




الإعدادات الأساسية

- 1 التسخين المسبق
- 2 النظام (انظر جدول أنظمة الفرن)
- 3 درجة الحرارة في الفرن

الإعدادات الإضافية

- 4 مدة الخبز (انظر فصل وظائف المؤقت - المدة)
- 5 الطهي على مراحل متعددة (انظر فصل الطهي على مراحل متعددة)


التسخين المسبق


استخدم وظيفة التسخين المسبق إذا كنت ترغب بتسخين الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة في أسرع وقت ممكن. عند اختيار  هذا الرمز، سيتم تشغيل وظيفة التسخين المسبق وسوف تظهر الملاحظة التالية: "بدأ التسخين المسبق". لا تقم بإدخال الطعام في الفرن في الوقت الحالي. سوف تعرض درجة الحرارة الفعلية والتي تم ضبطها بالتناوب على الشاشة.

عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المختارة، تتوقف عملية التسخين المسبق وتُسمع إشارة صوتية. سوف تظهر الملاحظة التالية على الشاشة: "اكتملت عملية التسخين المسبق". الرجاء افتح الباب وأدخل الطعام. سيستمر البرنامج في عملية الطهي حسب الإعدادات المحددة.

☀️- عندما يتم ضبط نظام التسخين المسبق، لا يمكن استخدام وظيفة تأجيل وقت بدء التشغيل.

## التسخين المسبق

تتضمن بعض الأطباق في الوضعية الأوتوماتيكية أيضاً نظام التسخين المسبق . عند اختيار الطعام، سوف تظهر الملاحظة التالية: "يتضمن البرنامج المختار التسخين المسبق". (قم بتأكيد اختيارك بالضغط على KNOB) "بدأ التسخين المسبق". لا تقم بإدخال الطعام في الفرن في الوقت الحالي. سوف تعرض درجة الحرارة الفعلية والتي تم ضبطها بالتناوب على الشاشة. عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المختارة، تتوقف عملية التسخين المسبق وتُسمع إشارة صوتية. سوف تظهر الملاحظة التالية على الشاشة: "اكتملت عملية التسخين المسبق". الرجاء فتح الباب وأدخل الطعام. سيستمر البرنامج في عملية الطهي حسب الإعدادات المختارة.

- عندما يتم ضبط نظام التسخين المسبق ، لا يمكن استخدام وظيفة تأجيل وقت بدء التشغيل.

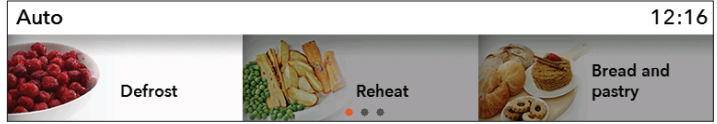
## (A) الخبيز عن طريق اختيار صنف الطعام (الوضعية الأوتوماتيكية)

قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على KNOB.

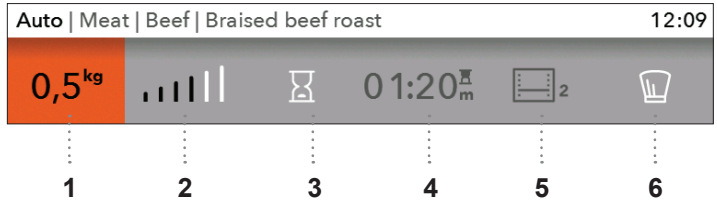
قم بتدوير المقبض  
KNOB واختيار Auto.  
قم بتأكيد إعداداتك بالضغط  
على KNOB.




قم باختيار نوع الطعام  
والطبق.  
قم بتأكيد إعداداتك.



ستظهر القيم المسبقة  
الضبط.  
يمكنك تغيير كمية الطعام،  
ومستوى نضج الطعام،  
وتأجيل وقت بدء التشغيل  
(انتهاء مدة الطهي).



- 1 الكمية
- 2 مستوى نضج الطعام
- 3 تأجيل وقت بدء التشغيل
- 4 مدة الخبيز
- 5 نظام الخبيز والمستوى الموصى به
- 6 الوضعية الاحترافية (Pro)

إذا تم تحديد الرمز  في الوضعية الأوتوماتيكية، يتغير البرنامج إلى الوضعية الاحترافية (Pro) (انظر فصل الخبيز باختيار الوضعية).

اضغط على زر START/STOP لبدء عملية الطهي. تعرض الشاشة جميع الإعدادات المختارة.

# اختيار القائمة الرئيسية للخبيز والإعدادات

يمكنك التحكم بالخبيز بعدة طرق مختلفة:

قم بتدوير KNOB وحدد اسم القائمة. قم بتأكيد الاختيار بالضغط على KNOB. يظهر اسم القائمة المحددة أعلاه.



قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على KNOB.

## (A) أوتوماتيكي Auto

في هذه الوضعية، اختر أولاً نوع الطعام مع الإعداد الأوتوماتيكي لكمية الطعام، ومستوى نضج الطعام، وانتهاء مدة الطهي. يقدم البرنامج مجموعة متنوعة من الوصفات المسبقة الإعداد، وموثقة من قبل طهاة محترفين وخبراء التغذية.

## (B) Pro

تقدم هذه الوضعية مجموعة من الأطباق مع قيم المصنع المسبقة الإعداد، والتي يمكنك تعديلها.

## (C) أشعة الميكروويف

هذه الوضعية مناسبة لطهي، وتحمير، وإذابة التجميد عن المواد الغذائية.

## (D) وضعتي My mode

تتيح لك هذه الوضعية إعداد الأطباق وفقاً لرغباتك، في كل مرة تقوم فيها باستخدام نفس الخطوات والإعدادات. يمكنك حفظ إعداداتك في ذاكرة الفرن واسترجاعها في المرة القادمة التي ترغب فيها باستخدامها.

# الاستخدام الأول

## اختيار اللغة

عند توصيل الجهاز لأول مرة إلى شبكة الطاقة الكهربائية أو بعد فترة طويلة من انقطاع التيار الكهربائي، يرجى ضبط اللغة المرغوبة. اللغة الافتراضية هي الإنجليزية.

☀️ قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على KNOB.

قم بتدوير المقبض KNOB وضبط اللغة المرغوبة. قم بتثبيت اختيارك.

12:00		
English	Česky	Dansk

## ضبط التاريخ

بالضغط على KNOB قم بضبط اليوم، الشهر والسنة. قم بتدوير المقبض وتثبيت اختيارك بعلامة صح.

Date	12:00		
03	1	1	2017
			✓

## ضبط الساعة

قم بتدوير KNOB واضبط الساعة. قم بتثبيت اختيارك بعلامة صح.

Time	12:00		
⌚	12:00		
			✓

☀️ سيعمل الفرن أيضاً إذا لم يتم ضبط التوقيت اليومي، ولكن في هذه الحالة لا يمكن ضبط خصائص المؤقت (انظر فصل ضبط خصائص المؤقت).

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

## تغيير إعداد الساعة

يمكن تغيير إعدادات التوقيت اليومي عند عدم تنشيط أي وظيفة توقيت (انظر فصل ضبط الإعدادات العامة).

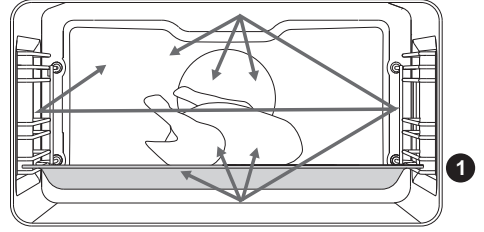
# قبل الاستخدام الأول

قبل الاستخدام الأول، قم بإزالة جميع المكونات، بما فيها معدات النقل من الفرن. قم بتنظيف جميع ملحقات وأدوات الفرن بالماء الدافئ والمنظفات العادية. لا تستخدم أي منظفات كاشطة.

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى، قم بتسخينه دون أي طعام، على نظام "السخان العلوي والسفلي"، على درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة ساعة تقريباً. سوف تنبعث رائحة مميزة تدل على الاستخدام الجديد للجهاز. يجب تهوية الغرفة جيداً خلال الاستخدام الأول للفرن.

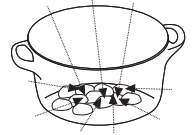
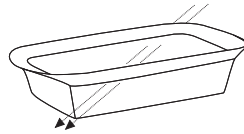
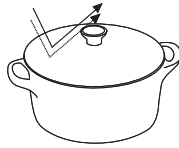
## وظيفة فرن الميكروويف

تُستخدم أفران الميكروويف لطهي، وتحمير، وإذابة التجميد عن المواد الغذائية. أنها تسمح بطهي سريع وكافٍ وفعال دون تغيير لون أو شكل الطعام. الميكروويف هو نوع من الموجات الكهرومغناطيسية. وتوجد مثل هذه الموجات عادة في بيئتنا على شكل موجات راديو كهربائية، وضوء أو أشعة تحت الحمراء. وترددها هو ضمن مجال 2.450 ميغاهرتز.



صفاتها:

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



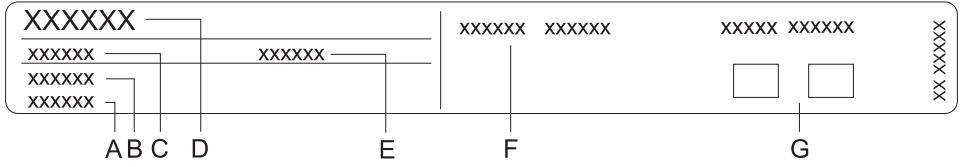
عندما يتعرض الطعام إلى أشعة الميكروويف تهتز الجزيئات بسرعة، وبالتالي تتولد الحرارة.

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

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

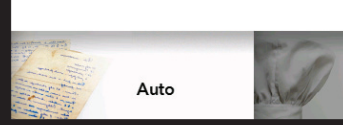


## معلومات عن الجهاز - لوحة البيانات (حسب الموديل)



- A** الرقم التسلسلي
- B** الشيفرة
- C** النوع
- D** العلامات التجارية
- E** الموديل
- F** الخصائص التقنية
- G** رموز مطابقة المواصفات

تُشير لوحة التصنيف إلى المعلومات الأساسية عن الجهاز وتكون ملصقة على حافة الفرن ويمكن ملاحظتها عند فتح باب الفرن.



8 - عرض جميع الإعدادات

1 مفتاح ON/OFF

2 مفتاح إضاءة الفرن  
ON/OFF

3 مفتاح BACK

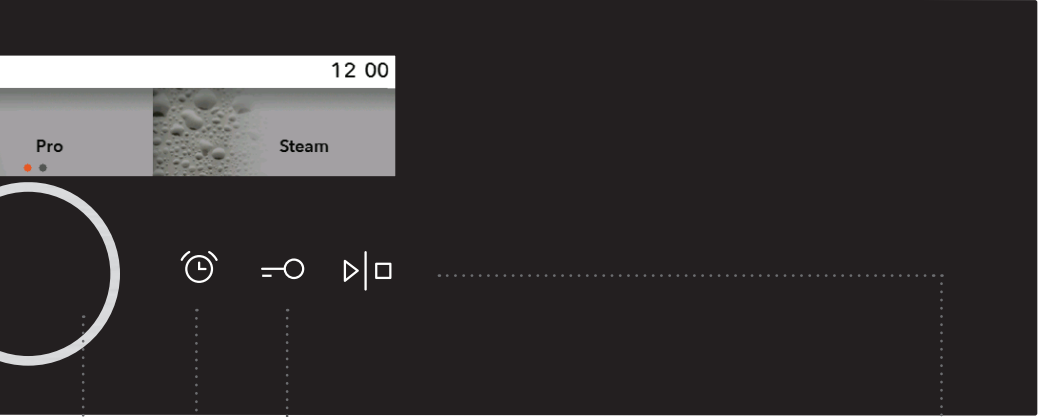
اضغط لفترة قصيرة للعودة إلى القائمة السابقة.

اضغط واستمر بالضغط للعودة إلى القائمة الرئيسية.

#### ملاحظة:

تستجيب المفاتيح بشكل أفضل، إذا ضغطت عليها بمساحة سطح أكبر من إصبعك. سيتم التعرف على كل مرة تضغط فيها على المفتاح، بإشارة صوتية قصيرة.





مقبض الاختيار  
والتثبيت **4**

قم باختيار الإعداد بتدوير  
المقبض.

قم بتثبيت الاختيار بالضغط  
على المقبض.

موقت الدقائق / إنذار  
ALARM **5**

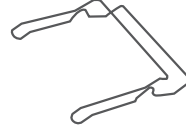
مفتاح قفل الطفل **6**

مفتاح / START  
STOP **7**

ضغطة طويلة:  
START

ضغطة طويلة أثناء العمل:  
STOP

حامل صينية الخبز يجعل من السهل إزالة صواني الخبز  
الساخنة من الفرن بعد الخبز.

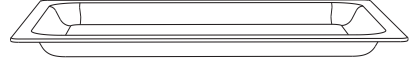


ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الطهي. استخدم  
قفازات الفرن.



## اكسسوارات ومعدات الفرن (حسب الموديل)

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



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

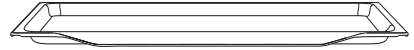


تُستخدم الشبكة للشوي أو كحامل للمقلاة، وصينية الخبز أو طبق الخبز الذي يحوي الطعام.

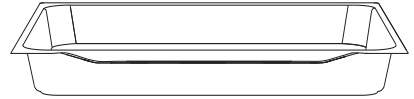


⚠️ هناك مزلاج أمان على الشبكة. لذلك، لا بد من رفع الشبكة قليلاً من الجهة الأمامية عند إخراجها من الفرن.

تُستخدم صينية الخبز القليلة العمق لخبز المعجنات والحلويات.



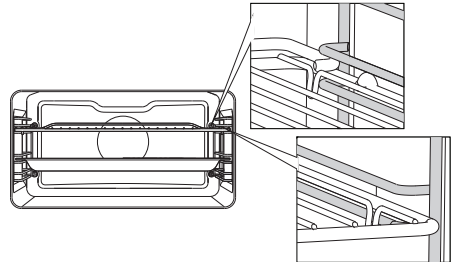
صينية الخبز العميقة وتُستخدم لتحمير اللحوم وخبز المعجنات الرطبة؛ ويمكن استعمالها أيضاً كصينية تنقيط.



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

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

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



# فرن البخار المشترك

(وصف الفرن والتجهيزات - حسب الموديل)

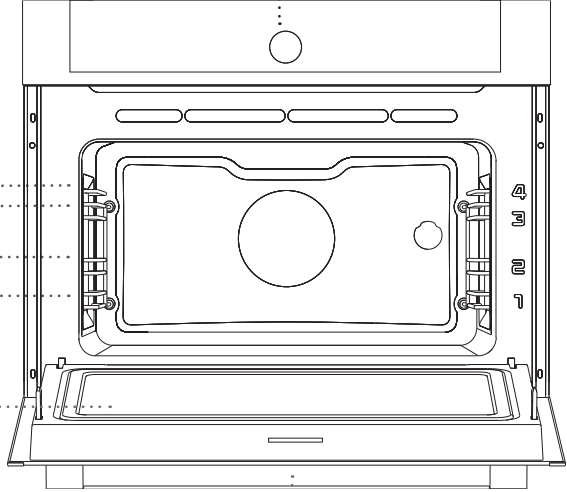
يمثل الشكل أحد موديلات الجهاز الغطس. بما أن التعليمات التي تم وضعها تختلف بحسب معدات الأجهزة، فإن بعض الوظائف أو المعدات التي تم وصفها في الدليل قد لا تكون موجودة في أجهزتك.

لوحة التحكم

الأدلة  
- مستويات الخبز

باب الفرن

مقبض باب الفرن



## الأدلة السلكية

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

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

## مفتاح باب الفرن

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

## مروحة التبريد

تم تزويد الجهاز بمروحة تبريد تعمل على تبريد الهيكل و لوحة تحكم الجهاز.

## استمرار عمل مروحة التبريد

عند إيقاف تشغيل الفرن، ستواصل مروحة التبريد العمل لفترة قصيرة وبهذا تضمن تبريد إضافي للجهاز. (يعتمد العمل الموسع لمروحة التبريد على درجة حرارة الفرن الداخلية.)

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

قم دائماً بقراءة ومراعاة تعليمات التسخين في فرن الميكروويف، والمُشار إليها على أغلفة المواد الغذائية.

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

كن حذراً عند تسخين الأغذية التي تحتوي على الكحول، والخليط الكحولي القابل للاشتعال قد يتشكل الهواء داخل الفرن. افتح الباب بعناية.

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

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

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

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

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

لا تستخدم أوعية مصنوعة من الخزف (البورسلين)، والسيراميك، أو الفخار، إذا كانت تحوي على مسام أو إذا كانت غير مطلية من الداخل. بمجرد تسخينها، تخترق الرطوبة هذه المسام ويمكن أن تسبب تشققها. استخدم فقط الأواني المخصصة للاستخدام في فرن الميكروويف.

## قبل توصيل الفرن:

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



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

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

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

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

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

## الاستخدام الآمن لفرن الميكروويف

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

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

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

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

هذا الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي وبعض الأماكن المماثلة مثل:

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

استخدم فقط الأواني الخاصة بالميكروويف.

لا يُسمح باستخدام معلبات الأغذية والمشروبات المعدنية أثناء الطهي بأفران الميكروويف.

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

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

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

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

الجهاز غير معد للتحكم به عن طريق مؤقتات خارجية أو أنظمة تحكم خاصة. يجب تركيب وسائل فصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التوصيل.

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

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

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

لا ترفع الجهاز بإمساكه من مقبض الباب.

عمل الجهاز آمن مع وبدون أدلة الصواني.

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

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

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

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

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

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).



# تحذيرات هامة للسلامة



يرجى قراءة تعليمات التشغيل بعناية وحفظها للرجوع إليها في المستقبل

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

تحذير: سوف ترتفع درجة حرارة أجزاء الجهاز التي يمكن الوصول إليها عند الاستخدام. لتفادي الاحتراق يجب إبعاد الأطفال.

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

استخدم فقط الحساس الحراري المخصص لهذا النوع من الأفران.

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

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

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

# المحتويات

تحذيرات هامة للسلامة	تحذيرات هامة للسلامة قبل توصيل الفرن:	4 8
مقدمة	فرن البخار المشترك وحدة التحكم معلومات عن الجهاز - لوحة البيانات (حسب الموديل)	9 12 14
تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة	قبل الاستخدام الأول	15
	الاستخدام الأول	16
خطوات الخبز	اختيار القائمة الرئيسية للخبز والإعدادات (A) الخبز عن طريق اختيار صنف الطعام (الوضع الأوتوماتيكية) (B) الخبز باختيار وضعية العمل (الوضع الاحترافية (Pro)) (C) الطهي بالميكروويف (D) حفظ برنامجك الخاص (MY MODE)	17 18 20 26 27
	بدء العمل	28
	نهاية العمل وإيقاف تشغيل الفرن	28
	اختيار ميزات إضافية	29
	اختيار الإعدادات العامة	31
	وصف الأنظمة (وضعية الطهي) وجداول الطهي	33
التنظيف والصيانة	الصيانة والتنظيف تنظيف الفرن التقليدي برنامج لتنظيف الذاتي AQUA CLEAN إزالة وتنظيف مسارات القضبان السلكية استبدال اللمبة	53 54 55 56 57
حل المشاكل	جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها	58
	التخلص من الجهاز	59

## نشكركم على ثقتكم وشرائكم لجهازنا.



تم تزويد دليل التعليمات المفصل ليمسح لك بمعرفة المزيد عن جهازك الجديد في أسرع وقت ممكن.

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

يتم توفير تعليمات التركيب والتوصيل على لائحة منفصلة.

تتوفر تعليمات الاستخدام أيضاً، على موقع الانترنت الخاص بنا:

<http://www.gorenje.com>

معلومات هامة   
نصيحة، ملاحظة 

AR

# تعليمات الاستخدام المفصلة لفرن الميكروويف المشترك

**gorenje**

