



A series of horizontal lines for writing.



أشعة الميكروويف

المدة (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	النظام	الطاقة (واط)	المسار (بدءاً من أسفل)	ملاحظة	الطبق
20			600	1		كريمات الكسترد
5-6			1000	1		الكعكة الاسفنجية
25			600	1		لحمة بشكل رغيف
25-30	190		360	1		غراتن البطاطا
25	180		180	1		الكعكة
30	200		360	1	البرنامج: الشوي+الهواء الساخن+أشعة لميكروويف	الدجاج
21:30			90واط(برنامج لوتومتيكي)	1		إذابة التجميد عن اللحمة المفرومة

* قم بالتسخين المسبق للفرن لمدة 10 دقائق

اختبار الطهي

تم اختبار الطعام بالتوافق مع المعيار EN 60350-1.

الخبيز التقليدي

مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	النظام	مستوى المسار (من الأسفل)	المعدات	الطبق
30-35	140-150		3	صينية خبيز مطلية بالمينا قليلة العمق	البسكويت – مستوى واحد*
30-40	140-150		3, 2	صينية خبيز مطلية بالمينا قليلة العمق	الكوكيز – مستويان*
30-35	150-160		3	صينية خبيز مطلية بالمينا قليلة العمق	الكاب كيك -cupcakes مستوى واحد*
30-35	140-150		3, 2	صينية خبيز مطلية بالمينا قليلة العمق	الكاب كيك -cupcakes مستويان
15-20	160-170		2	قالب مستديرة معدني / رف سلكي (شبكة حاملة)	الكعكة
45	180		2	قالب مستديرة معدني / رف سلكي (شبكة حاملة)	فطيرة التفاح

* قم بالتسخين المسبق للفرن لمدة 10 دقائق

الشوائية

مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	النظام	مستوى الدليل (من الأسفل)	المعدات/التجهيزات	الطبق
1:20-1:40	240		3	رف / شبكة سلكية	الخبز المحمص (توست)*
20-25	240		3	رف / شبكة سلكية +صينية خبيز كصينية تنقيط	فطيرة اللحم المفروم *(pljeskavica)

* قم بالتسخين المسبق للفرن لمدة 10 دقائق

التخلص من الجهاز

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



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

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

نحن نحتفظ بالحق للقيام بأية تعديلات وأخطاء في تعليمات الاستخدام.

جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

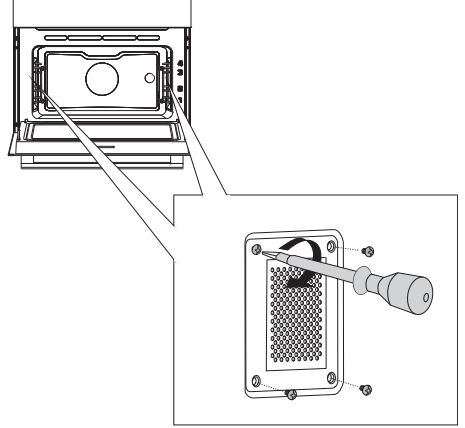
قبل القيام بعمليات إصلاح الأعطال، قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي (وذلك ب إزالة الفيوز أو عن طريق فصل شريط التيار الكهربائي من مقبس الحائط).



استبدال اللمبة


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

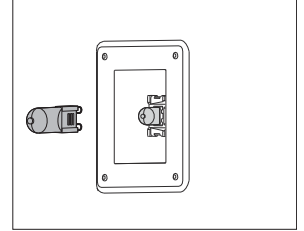
استخدم مفك براغي فيليبس (مفك براغي مصلب). (لمبة هالوجين: G9، 230 V، 25 W)




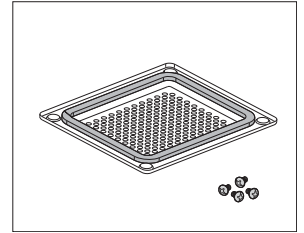
1 حل البراغي الأربعة على الغطاء. قم بإزالة الغطاء والزجاج.

2 قم بإزالة لمبة الهالوجين واستبدالها بأخرى جديدة.

استخدم واقي لتجنب الحروق. 



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



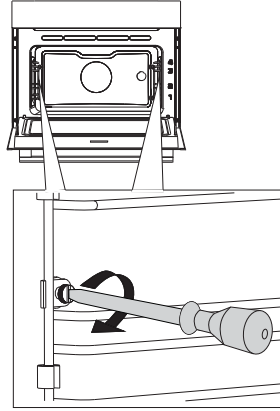
شد البراغي جيداً على الغطاء باستخدام مفك البراغي.
وإلا ستظهر شرارات.



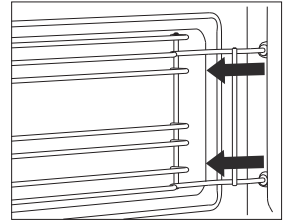
إزالة وتنظيف مسارات القضبان السلكية

استخدم فقط المنظفات التقليدية لتنظيف المسارات.

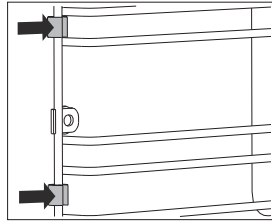
1 فك البراغي. استخدم مفك البراغي.



2 قم بإزالة المسارات من الثقوب الموجودة على الجدار الخلفي.



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



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



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.

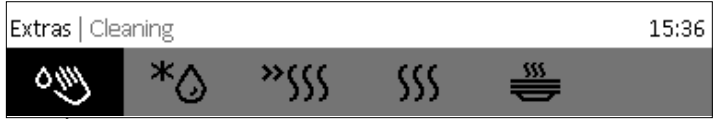
قم بتنظيف الأكسسوارات (ورق الخبيز وصواني الخبز، والشبكات وغيرها) بالماء الساخن والمنظفات.

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

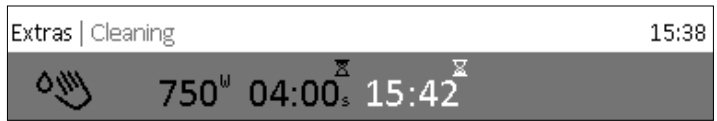
استخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN لتنظيف الفرن

أسكب 0.6 لتر من الماء في الصينية الزجاجية وضعها على المسار السفلي للفرن.

قم باختيار "إضافية/وظائف إضافية" واختار رمز التنظيف الذاتي AQUA CLEAN في القائمة الرئيسية.



اضغط على مفتاح START



بعد 30 دقيقة، سوف تلين بقايا الطعام العالقة على طبقة المينا في الفرن وهكذا سيسهل تنظيفها بقطعة قماش مبللة.

استخدم نظام التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تماماً.



الصيانة والتنظيف

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



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

سطوح الألمنيوم

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

واجهة الستينلس ستيل لهيكل الفرن

((حسب الموديل))

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

السطوح المطلية والسطوح البلاستيكية

((حسب الموديل))

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

باب الجهاز

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

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

البحوم

مستوى الطاقة (واط)	مستوى الطاقة (واط)	الوزن (غرام)	صنف الطعام
15-20	600	500	أفخاد الدجاج
15-20	600	500	اجنحة الدجاج
10-15	1000	1000	كرات اللحم
30-35	750	500	شرائح لحم الخنزير
8-13	1000	500	دجاج مطهو ببطء في الصلصة
8-12	1000	500	اسكالوب/ شرائح اللحم
50-55	600	1500	الدجاج - كامل
50-55	600	1000	لحم الخنزير المشوي
35-40	750	700	لحمة بشكل رغيغ

الحلويات

مدة الطهي (بالدقائق)	مستوى الطاقة (واط)	أكواب	صنف الطعام
7-9	360	6	سوفليه الشوكولاته
15-20	600-750	صحن الخبيز الزجاجي	سوفليه الجبن
10-15	750-850	صحن الخبيز الزجاجي	الفواكه المهروسة
20	600	صحن الخبيز الزجاجي	كريمات الكسترد

طهي الأرز والمعكرونة

نوع الطعام	الوزن (غرام)	مستوى الطاقة (واط)	مدة الطهي (بالدقائق)
الأرز *	250	1000	14-16
المعكرونة **	250	1000	11-13
المعكرونة من الحبوب الكاملة*	250	1000	11-13
دقيق الشوفان*	500	1000	7-9
الأرز البني ***	200	750	31-33
ريسوتو**	200	750	19-21
الكسكس (المفتول) ***	200	1000	2-4
دقيق الذرة ***	200	1000	6-8
الدخن ***	200	1000	9-11

** اضع الماء بنسبة 1 : 2.

*** اضع الماء بنسبة 1 : 3.

إعادة تسخين الأغذية والمشروبات

صنف الطعام	الوزن (غرام)	مستوى الطاقة (واط)	مستوى الطاقة (واط)
الماء	dl 2	1000	1-2
القهوة	dl 2	1000	1-2
التيبيذ الساخن	dl 2	1000	1-2
الحليب	dl 2	1000	1-1,5
الأطباق الجانبية	g 500	600	1,5-2
الصلصات	g 500	600	3-5
الشوربات / اليخنات	dl 5	750	5-7
الفوشار	g 90	1000	5-7
زجاجت رضاعة الأطفال	2dl	350	3-4
طعام الأطفال	dl 4	180	2

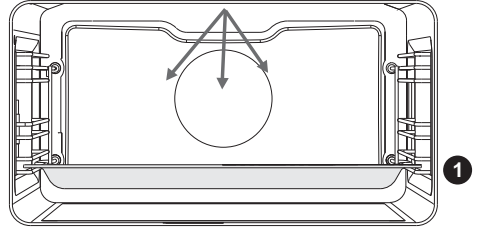
أشعة الميكروويف



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.



طهي الطعام المجمد

الطعام	الوزن (غرام)	مستوى الطاقة (واط)	مدة الطهي (بالدقائق)
اللحم بشكل الرغيف	1000	850	35-40
الدجاج	1500	600	52-55
لحم الخنزير المشوي	1000	600	50-55

طهي الخضروات الطازجة

نوع الطعام	الوزن (غرام)	مستوى الطاقة (واط)	مدة الطهي (بالدقائق)
الباذنجان	500	1000	5-8
الكوسا	500	1000	5-8
الحزر	500	1000	7-10
البصل	200	1000	2-4
الفاصوليا	500	750	10-15
البروكلي	1000	750	15-18
الفلفل	500	1000	3-5
الفرنبيط	1000	750	17-20
الكرات	200	1000	9-12
براعم الكرنب	500	1000	9-12
المشروم/الفطر	500	1000	10-14
الهليون	500	750	5-8
البازيلاء*	500	650	15-20
الملفوف	500	1000	10-14

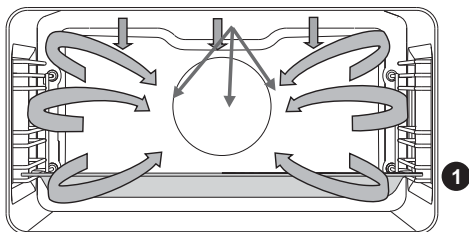


الشواية مع مروحة + أشعة الميكروويف

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.



الطعام	الوزن (غرام)	الطاقة (واط)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحوم				
لحم العجل المشوي	1500	360	170-190	70-90
لحم خروف - الأضلاع	1500	360	170-190	70-90
لحمة بشكل رغيغ	1000	360	180-190	30-40
الدواجن - الصدر	500	360	180-200	25-35
بط - الصدر	1000	360	190-200	25-35
لحم خنزير مشوي	1500	170-200	600	60-80
لحم البقر المشوي	1500	180-190	600	60-80
دجاج، كاملة	1500	190-200	360	30-35
دجاج، نصف دجاجة	1500	190-200	360	25-30
الدجاج - الفخذ	1000	190-200	180	30-40
المعجنات				
قطيرة - الحلوة	/	600	180-200	15-20
الخضار				
كانيلوني	/	600	180-200	10-15
لفائف الملفوف الأوكرانية	/	750	180-200	25-35
بطاطا بالغرانت	800	600	180-200	25-35

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



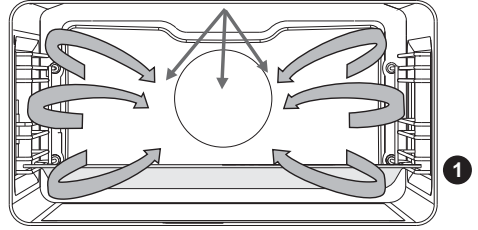


الهواء الساخن وأشعة الميكروويف

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

مستويات الطاقة: 90، 180، 360، 600 واط

ضع طبق الخبيز الزجاجي (بيركس) في المسار الأول.

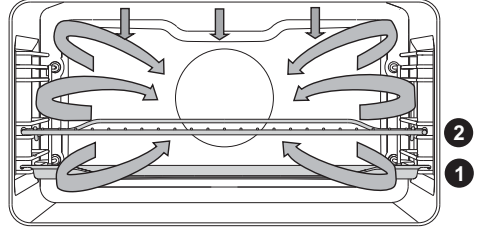


زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطاقة (واط)	الوزن (غرام)	صنف الطعام
30-40	190-200 درجة مئوية	360	1000	الدجاج
25-35	190-200 درجة مئوية	36	نصف دجاجة	الدجاج
20-30	190-200 درجة مئوية	180	1000	الدجاج - الفخذين
40-50	190-200 درجة مئوية	360	1500	البط
15-20	190-200 درجة مئوية	600	500	الدواجن - أجنحة

A

الطهي الأوتوماتيكي للحوم - وضعية الشوي الأوتوماتيكية

في وضعية الشوي الأوتوماتيكية، سوف يعمل السخان العلوي مع سخان الشوي والسخان المستدير. ويستخدم لشوي جميع أنواع اللحوم.



عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الثاني. أدرج صينية تنقيط في المسار الأول. عند شوي اللحم في صينية الخبيز، أدرجها في المسار الأول.

درجة الحرارة الداخلية	زمن الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة بالدرجة مئوية	المسل (من الأسفل)	الوزن بالغمم	نوع الطعام
*55-75	50-70	190-210	2	1000	لحم البقر
85-90	60-75	170-190	2	1500	الدجاجة - كاملة
85-90	90-110	170-190	2	2000	الدجاجة - كاملة
85-90	150-80	160-180	2	4000	ديك الحيش (الديك الرومي)
70-85	100-120	150-170	2	1000	لحم الخنزير المشوي
75-80	70-80	160-180	2	1000	لحمة بشكل رقيق
55-75	85-105	170-190	2	1000	لحم العجل
70-80	50-60	170-190	2	1000	لحم الخروف
70-80	50-65	170-190	2	1000	لحم الغزال
75-85	35-55	160-180	2	1500	الأسماك
85-90	45-55	180-200	2	1000	الدجاج - الفخذ

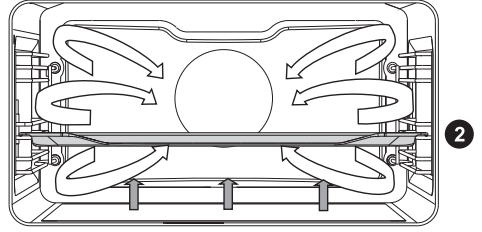
* نادراً = 55-60 درجة مئوية؛ متوسطة = 65-70 درجة مئوية؛ ناضجة تماماً (70-75 well done) درجة مئوية.

الطعم	الكمية (لتر)	T = 170 -180 درجة مئوية حتى تظهر فقاعات في الأوعية/ حتى يبدأ الساقل بالغلين (ظهور الفقاعات)	T = 170 -180 درجة مئوية حتى تظهر فقاعات في الأوعية/ حتى يبدأ الساقل بالغلين (ظهور الفقاعات)	مدة الانتظار في الفرن (بالدقائق)
الفاكهة				
فراولة / فريز	1 لتر 6x	40-55	إيقاف التشغيل	25
الفواكه ذات النواة	1 لتر 6x	40-55	إيقاف التشغيل	30
الفاكهة المهروسة	1 لتر 6x	40-55	إيقاف التشغيل	35
الخضار				
المخللات	1 لتر 6x	40-55	إيقاف التشغيل	30
الفاصوليا والجزر	1 لتر 6x	40-55	120 درجة مئوية، 60 دقيقة	30



السَّخَّانِ السَّفْلِيِّ وَالْمَرْوَحَةِ

يُستَخدم 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.



زمن الطهي (دقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المسار (من الأسفل)	صنف الطعام
الفاكهة			
20-30	180	2	فراولة / فريز
25-40	180	2	الفواكه ذات النواة
25-40	180	2	الفاكهة المهروسة
خضار			
25-40	180	2	المخللات
25-40	180	2	الفاصوليا / الجزر

حفظ الأطعمة

جهاز الطعام المراد حفظه إضافة إلى الأوعية كالعادة. استخدم الأوعية (المرطبات) مع الختم المطاطي والغطاء الزجاجي. لا تستخدم الأوعية (المرطبات) ذات الأغشية الملولبة 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 واحد في الصينية. ضع الصينية في الفرن على المسار (الدليل) الثاني.

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

خبز المعجنات

يفضل التسخين المسبق للفرن.

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

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

تأكد أن البسكويت بنفس السماكة للحصول على نتيجة تحمير متساوية.

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

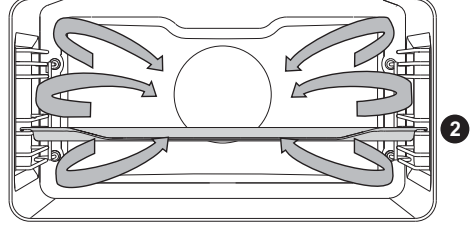
لا تُدرج صينية الخبز العميقة في المسار الأول





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

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



تحمير 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. تأكد من وجود ما يكفي من السائل أثناء عملية الطهي لمنع اللحم من الاحتراق؛ اقلب اللحم أثناء الشوي. سنبقى المشاوي غضة إذا قمت بتغطيتها.

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

⚡ أثناء عملية الطهي، سوف يتم عرض الارتفاع في درجة الحرارة الداخلية للطعام (يمكن تعديل درجة الحرارة الداخلية للطعام أثناء عملية الطهي).
عندما تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة، تتوقف عملية الطهي.
ستُسمع إشارة صوتية والتي يمكنك إيقافها بالضغط على أي مفتاح. ستتوقف الإشارة الصوتية بعد دقيقة واحدة أوتوماتيكياً.
سوف تظهر الساعة على الشاشة.

بعد عملية الطهي، أعد الغطاء المعدني للحساس الحراري في المقبس.

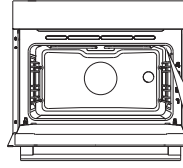
استخدم الحساس الحراري المخصص لهذا الفرن فقط.
تأكد من عدم ملامسة الحساس الحراري للسخان خلال عملية الطهي.
بعد عملية الطهي، سيصبح الحساس الحراري ساخناً جداً. احرص على تجنب الاحتراق.



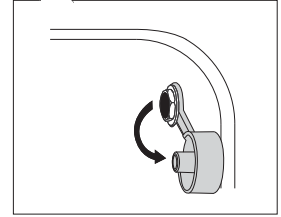
التحضير باستخدام الحساس الحراري للحوم

في هذه الوضعية، قم بضبط درجة حرارة الطعام الداخلية المرغوبة. يعمل الفرن حتى تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة. يتم قياس درجة الحرارة داخل الطعام بواسطة الحساس الحراري.

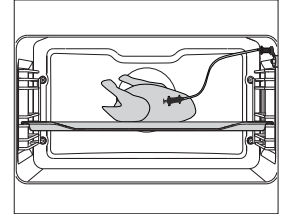
لا يمكن استخدام الحساس الحراري للحوم مع أنظمة الميكروويف.



1 قم بإزالة الغطاء المعدني (يقع مأخذ التوصيل/ المقيس في الزاوية العلوية الأمامية لجدار الفرن).



2 قم بتوصيل قابس الحساس الحراري للحوم إلى المقيس وأدخل القضيب المعدني في الطعام. (سيتم إلغاء أية إعدادات توقيت مفعلة).



قم باختيار النظام (السخان السفلي والمروحة).



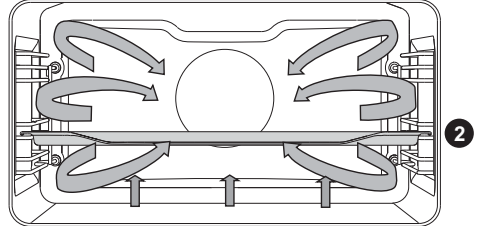
سيتم عرض درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً، ودرجة حرارة الحساس الحراري. اضغط على مفتاح START.



الهواء الساخن والسخان السفلي

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

2 (انظر وصف وتلميحات السخان العلوي والسفلي.)



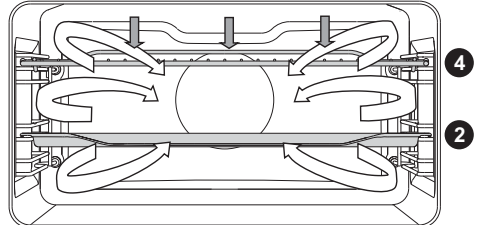
نوع الطعام	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
كعكة الجبنة (تشيز كيك) الطبقات الرقيقة من المعجنات	2	150-160	65-75
البيتزا *	2	200-210	15-20
كعكة حادقة بالنصل الطبقات الرقيقة من المعجنات	2	180-200	35-40
فتيرة التفاح العجينة المخمرة	2	150-160	35-40
فتيرة التفاح الملفوفة رقائق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

الشواية مع مروحة



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

(انظر وصف وتلميحات الشواية.)



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

جدول الشوي – الشواية ذات النطاق الكبير

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

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

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

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

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

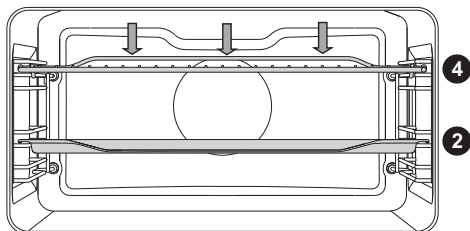




الشواوية ذات النطاق الكبير، الشواوية

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

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



قم بالتسخين المسبق لسخان الأشعة تحت الحمراء (الشواوية) 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 للتحميمص وطهي الأطعمة القليلة الدسم مثل النقانق، قطع اللحم والسماك (الستيك)، والاسكالوب، وستيك السلمون أو الشرحات) أو تحميمص الخبز.

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

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

جدول الشوي - الشواوية الصغيرة

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

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

لا تُدرج الصينية العميقة في المسار الأول.



خبز المعجنات

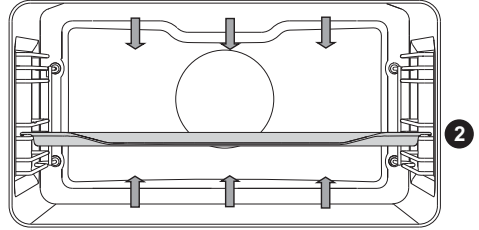
استخدم مستوى واحد فقط وورق الخبيز أو الصواني الداكنة. تحمير المعجنات باستخدام ورق الخبيز أو الصواني ذات الألوان الفاتحة تقلل من تحمير المعجنات، لأن مثل هذه المعدات تعكس الحرارة. ضع صواني الخبيز دائماً على الشبكة. إذا كنت تستخدم ورق الخبيز المرفق، قم بإزالة الشبكة. سوف تكون مدة الطهي أقصر إذا تم تسخين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

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
المعجنات			
الخبز الأبيض*	2	180-190	60
خبز الحنطة السوداء*	2	180-190	50
الخبز والحبوب الكاملة*	2	180-190	50
خبز الجاودار *	2	180-190	50
خبز القمح المقشور*	2	180-190	60
السوفليه الحلوة	1	170-180	35-45
السوفليه	1	170-180	35-45
المعجنات الملفوفة*	2	200-220	30-40
كعكة الجوز	1	180	55-60
الكعكة الاسفنجية*	2	160-170	20-30
حلوى الماكرون (معجنات المارينغ)	2	120-140	15-30
لفائف الخضار	2	190-200	15-20
لفائف الفاكهة	2	190-200	25-30
تشيز كيك (كعكة الجبنة)	1	170-180	65-75
الكب كيك	2	160-170	20-30
المعجنات الصغيرة الحجم المصنوعة من العجين الخمير	2	190-200	20-25
فطائر بالملفوف (وصفة روسية)*	2	180-190	30-40
كعكة الفواكه	2	130	120
كعك المارينغ	2	90	120



السخان العلوي والسفلي

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



تحمير اللحوم:

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

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

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

وصف الأنظمة (وضعيات الطهي) وجداول الطهي

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

الخطوة 6: اختيار الإعدادات العامة

قم باختيار الإعدادات في القائمة الرئيسية لعرض قائمة لإعدادات مختلفة.



قم بتدوير المقبض للتنقل خلال القائمة. قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على المقبض.



اللغة

قم باختيار اللغة من النص على الشاشة.

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). قم بضبط الساعة CLOCK - الوقت. ومن ثم، يمكن اختيار وضعية العرض في حقل "تصميم الساعة": الرقمية أو مع عقارب (تناظرية).

الصوت

يمكن ضبط ارتفاع (عُلو) الإشارة الصوتية عندما لا يتم تفعيل أي وظيفة مؤقتة (يتم عرض التوقيت اليومي فقط).
في هذه القائمة، يمكنك تعيين ما يلي:
مفتاح حجم الصوت.

شاشة العرض

في هذه القائمة، يمكنك ضبط ما يلي:

الإضاءة

الوضعية الليلية - تحديد الوقت الذي ترغب فيه بإيقاف تشغيل شاشة العرض.

الضبط أثناء عملية الطهي

في هذه القائمة، يمكنك ضبط ما يلي:

إضاءة الفرن أثناء العمل - تنطفئ إضاءة الفرن عند فتح باب الفرن أثناء العمل.

إعدادات أخرى

إعدادات المصنع

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



قفل الطفل

فعل هذه الوظيفة بالضغط على المفتاح LOCK (رمز مفتاح). 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 (وضعية الطهي) أو الوظائف الإضافية. يمكن إيقاف أو إيقاف تشغيل عملية الطهي/ الخبز/ التحمير فقط.
يبقى قفل الطفل مفعلاً بعد أن يتم إيقاف تشغيل الفرن. لاختيار نظام جديد، يجب أولاً إلغاء تفعيل قفل الطفل.

إضاءة الفرن

تعمل إضاءة الفرن أوتوماتيكياً عندما يُفتح الباب أو عند تشغيل الفرن. بعد انتهاء عملية الطهي، سوف تبقى اللبنة مضاءة لمدة دقيقة أخرى. يمكن تشغيل الضوء داخل الفرن أو إيقاف تشغيله بالضغط على المفتاح LIGHT.



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.



تسخين الطبق



استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين أواني الطعام (الأطباق، والفنجانين) قبل تقديم الطعام فيها للحفاظ على سخونة الطعام لفترة أطول.
قم باختيار الرمز لضبط درجة الحرارة، وبدء وانتهاء مدة إعادة التسخين.

استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين أواني الطعام (الأطباق، والفنجانين) قبل تقديم الطعام فيها للحفاظ على سخونة الطعام لفترة أطول.
قم باختيار الرمز لضبط درجة الحرارة، وبدء وانتهاء مدة إعادة التسخين.

أدر المقيض لعرض قائمة
النهاية مع عرض الرموز.

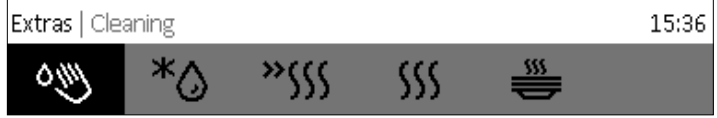


الخطوة 5: ضبط وظائف إضافية

قم باختيار إضافي (Extra) في القائمة الرئيسية لعرض قائمة إضافية/ وظيفة إضافية (extra/ additional).



بعض الوظائف غير متوفرة مع بعض البرامج؛ سوف تُذكرك الإشارة الصوتية في مثل هذه الحالات will indicate such cases.



التطهير الذاتي

استخدم هذه الوظيفة لإزالة البقع وبقايا الطعام من الفرن. أسكب 0.6 لتر من الماء في الصينية الزجاجية وضعها على المسار السفلي للفرن. بعد 30 دقيقة، سوف تلين بقايا الطعام العالقة على طبقة المينا في الفرن وهكذا سيسهل تنظيفها بقطعة قماش مبللة. استخدم هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تماماً! (انظر فصل التنظيف والصيانة.)



إذابة التجميد

في هذه الوضعية، سوف يتوزع الهواء بدون عمل السخانات. سيتم فقط تفعيل المروحة. استخدم هذه الوضعية لتذويب الطعام المجمد ببطء. (الكعك، والمعجنات، والخبز، واللحاف، والفاكهة المجمدة).
باختيار الرمز المناسب يمكنك تحديد نوع الطعام، والوزن، أو بدء وانتهاء مدة إذابة التجميد.
عند منتصف مدة التذويب، يجب قلب القطع، وتحريكها وفصلها عن بعضها إذا كانت مجمدة.



التسخين المسبق السريع

استخدم عملية التسخين السريع إذا كنت ترغب بتسخين الفرن إلى الدرجة المطلوبة في أسرع وقت ممكن. هذه الوضعية ليست مناسبة لطهي الطعام.
عندما تصل درجة حرارة الفرن إلى الدرجة المختارة، سيتم استكمال عملية التسخين المسبق وسيكون الفرن جاهزاً للطهي بوضعية الطهي المختارة.




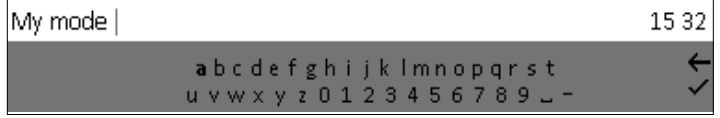
إعادة التسخين

يمكن استخدام عملية إعادة التسخين للحفاظ على الطعام المسبق الطهي دافئاً. قم باختيار الرمز المناسب لضبط درجة الحرارة، بدء وانتهاء مدة إعادة التسخين.

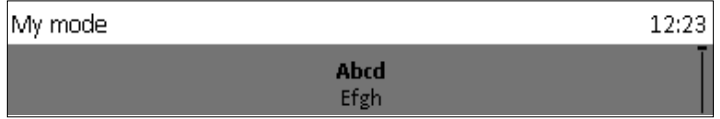




حفظ برامج معرفة من قبل المستخدم (وصفاتي)

حفظ برامج معرفة من قبل المستخدم (وصفاتي)  وأدخل الاسم بتدوير المقبض وتأكيد الرسائل المعروضة. إذا لزم الأمر، قم بحذف حرف مع السهم؛ قم بتثبيت الاسم بعلامة الاختيار / إشارة صح. قم باختيار نوع الطعام.

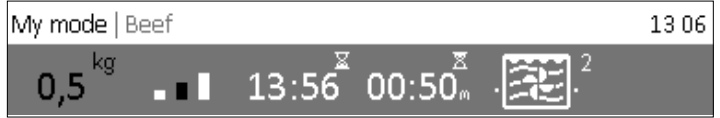


قم باختيار نوع الطعام. اضغط على المقبض لحفظ إعداداتك.



 يمكن استرجاع وصفاتك المفضلة التي قمت بتخزينها مسبقاً في الذاكرة واستخدامها في أي وقت. قم باختيار العملية والضبط في القائمة الرئيسية عن طريق اختيار الرمز .

ستظهر القيم المسبقة الضبط التي لا يزال بإمكانك تغييرها.



قم بالتثبيت والضغط على المفتاح START لبدء عمل الفرن.

الخطوة 3: بدء عملية الطهي

سيومض مفتاح STOP START قبل بدء عملية الطهي.

ابدأ عملية الطهي بالضغط على مفتاح START لفترة قصيرة. أدر المقبض لتغيير الإعدادات الحالية أثناء الطهي.

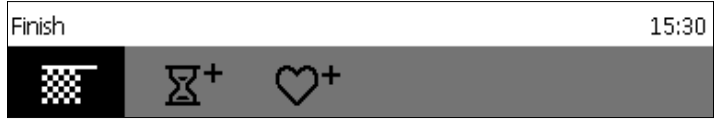
ابدأ عملية الطهي باستمرار بالضغط على مفتاح START / STOP لفترة من الوقت.



الخطوة 4: نهاية الطهي وإيقاف تشغيل الفرن

عند اكتمال عملية الطهي، سيظهر على الشاشة: "تم اكتمال البرنامج. استمتع بوجبتك!"

أدر المقبض لعرض قائمة
النهاية مع عرض الرموز.



النهاية!

قم باختيار الأيقونة واستكمال عملية الطهي. ستظهر القائمة الرئيسية على الشاشة.



تمديد مدة الطهي

يمكن تمديد مدة الطهي عن طريق اختيار الأيقونة.
يمكن اختيار مدة نهاية طهي جديدة (انظر فصل وظائف المؤقت).



أضف إلى وصفاتي

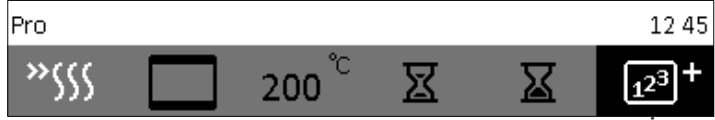
هذه الوضعية تسمح لك بحفظ الإعدادات المختارة في ذاكرة الفرن واستخدامها مرة
أخرى في وقت لاحق.



خطوة الطهي

هذه الوضعية تسمح لك بالجمع بين ثلاثة إعدادات مختلفة على التوالي في عملية طهي واحدة.
قم باختيار إعدادات مختلفة لطهي طعامك فقط بالطريقة التي تريدها.

في "خطوة الطهي" يمكن
اختيار الإعدادات في الوضعية
الاحترافية الأساسية (Pro)
وأشعة الميكروويف.

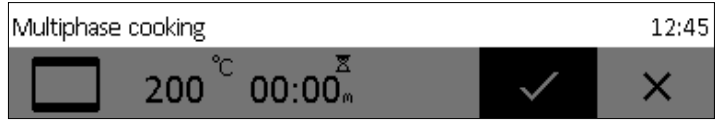


قم باختيار:
الخطوة 2
الخطوة 3



يتم اختيار الخطوة الأولى لأنك قد قمت بضبط وظائف المؤقت مسبقاً.

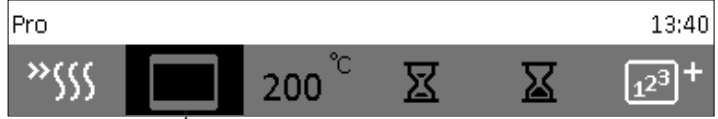
قم بتثبيت اختيارك باختيار
إشارة.



اضغط على رمز إبدأ START لتشغيل الفرن. سيبدأ الفرن بالعمل على الفور، بالإعدادات المحددة في الخطوة
1. بعد انتهاء مدة الطهي المحددة للخطوة 1، (يشير الشريط A في أسفل الشاشة إلى خطوة الطهي قيد العمل). بعد
انقضاء وقت الطهي المحدد، سيتم تفعيل الخطوة 2، ثم الخطوة 3، إذا تم تحديدها.

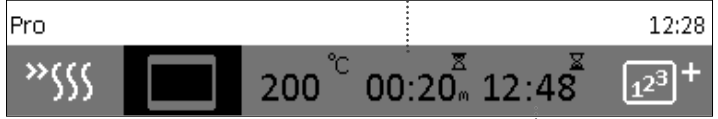
إذا كنت ترغب في إحدى الخطوات أثناء العمل، قم بتدوير المقبض، وقم باختيار الخطوة وإلغائها من خلال
تثبيت العلامة X. يمكن القيام بهذا فقط مع الخطوات التي لم تبدأ العمل بعد.

يمكن اختيار إعداد "المدة" في الوضعية الاحترافية الأساسية (Pro)



مدة الطهي

تأجيل وقت البدء



ضبط مدة الطهي



في هذه الوضعية، يمكنك تحديد فترة عمل الفرن (مدة الطهي). اضبط زمن الطهي المرغوب وقم بتثبيت الإعداد. يتم ضبط انتهاء زمن الطهي 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 الموجل



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

مثال:

الوقت الحالي: 12:00

مدة الطهي: 2 ساعة

إنهاء عملية الطهي: 6 بعد الظهر

قم أولاً بضبط مدة الطهي (زمن الطهي)، أي الساعة 2. سيتم عرض مجموع الوقت الحالي ووقت مدة الطهي أوتوماتيكياً (2 بعد الظهر).

كيفية ضبط وقت انتهاء مدة الطهي وضبط الوقت إلى (6 بعد الظهر). اضغط على ابدأ (START) لبدء عملية الطهي. سينتظر المؤقت الوقت لبدء عملية الطهي. سوف تظهر الملاحظة التالية على الشاشة: "تم تأخير بدء عملية الطهي. سوف تبدأ عملية الطهي عند 16:00".

بعد انتهاء الوقت المحدد، سيتوقف عمل الفرن أوتوماتيكياً (إنهاء عملية الطهي). ستسمع إشارة صوتية والتي يمكن إيقافها بالضغط على مفتاح (ALARM). بعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً.

بعد بضع دقائق من التعطيل، فإن الجهاز سينتقل إلى وضعية الاستعداد. سيتم عرض التوقيت اليومي.

أنظمة الطهي

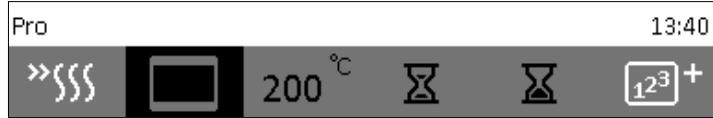
التنظيم	الوصف	درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً (درجة مئوية)
أنظمة الطهي		
	السخان العلوي والسفلي السخانات في أسفل وسقف هيكل الفرن سوف تُسَع الحرارة بشكل متساوٍ في الأجزاء الداخلية للفرن. يمكن طهي/شوي المعجنات أو اللحوم على مستوى واحد فقط.	200
	السخان العلوي تتبع الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحمير الجزء السطحي للطبق.	150
	السخان السفلي تتبع الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحمير الجزء السفلي للطبق.	160
	الشواية يتم تفعيل سخان الشوي فقط الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير. استخدم هذا السخان لتحميم كمية من السندويشات المفتوحة أو النقاق، أو تحميم الخبز.	240
	الشواية ذات النطاق الكبير سوف يعمل السخان العلوي وسخان الشواية. تسع 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 النقاق، وتحميم الخبز.	240
	الشواية مع مروحة تعمل الشواية والمروحة. يُستخدم هذا العمل المشترك لتحمير اللحوم وشوي قطع أكبر من اللحوم أو الدواجن على مستوى واحد فقط. وهي مناسبة أيضاً لأطباق الغرانت وتحميم السطح العلوي للطعام.	170
	الهواء الساخن والسخان السفلي يعمل السخان السفلي، والسخان الدائري والمروحة. وهذا يُستخدم لخبز البيترزا والمعجنات الرطبة، فطائر الفاكهة، والعجين المخمر والفطير على مستويات متعددة في وقت واحد.	200
	الخبيز بالهواء الساخن على ثلاث مستويات 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 على مستويات متعددة في وقت واحد.	180
	السخان السفلي والمروحة يُستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع والحفاظ على الفواكه والخضروات.	180
	الطهي الأوتوماتيكي للحوم – وضعية الشوي الأوتوماتيكية في نظام/ وضعية الشوي الأوتوماتيكية، سوف يشترك السخان العلوي وسخان الشوي والسخان الدائري بالعمل. يُستخدم لتحمير جميع أنواع اللحوم.	180

(C) الطهي باختيار وضعية التشغيل (الوضعية الاحترافية)

قم بتدوير المقبض واختيار
الوضعية الاحترافية
(Pro)



قم باختيار الإعدادات
الافتراضية الخاصة بك:
- التسخين المسبق
- النظام
- درجة حرارة الفرن



إعدادات أخرى:

- مدة الطهي
- تأجيل وقت بدء التشغيل
- خطوة الطهي

اضغط على مفتاح START.

يُشار إلى جميع الإعدادات المختارة على الشاشة.

☹️- سوف يومض الرمز °C على الشاشة حتى يتم الوصول إلى القيمة المختارة.
لا يمكن تغيير أنظمة الطهي / الخبز أثناء العمل.

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 وسيظهر تحذير. "بدأ التسخين المسبق". لا تقم بإدخال الطعام في الفرن في الوقت الحالي. سوف يومض الرمز °C على الشاشة. عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المختارة، تتوقف عملية التسخين المسبق وتصدر إشارة صوتية. سوف تظهر الملاحظة التالية على الشاشة: "اكتملت عملية التسخين المسبق". الرجاء إدخال الطعام. قم بفتح الباب أو التثبيت بالضغط على المقبض. سيستمر البرنامج في عملية الطهي حسب الإعدادات المحددة.

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

الطاقة (واط)	درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً (درجة مئوية)	الوصف	أنظمة الطهي
أنظمة العمل المشترك/أنظمة أشعة الميكروويف			
1000	-	أنظمة أشعة الميكروويف تُستخدم أفران الميكروويف للطهي، وإذابة التجميد. أنها تسمح بطهي سريع وكثيف وفعال دون تغيير لون أو شكل الطعام.	
600	160	الهواء الساخن وأشعة الميكروويف استخدم هذا النظام لجميع أنواع اللحوم، والطهي، والخضروات والقطائر والكعك والخبز وأطباق الغراتن (أي الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول).	
600	200	الشواية مع مروحة وأشعة الميكروويف استخدم العمل المشترك هذا لقطع اللحم الصغيرة والأسماك والخضروات. يسمح بطهي سريع وتحمير السطح العلوي للطعام بشكل متقن.	

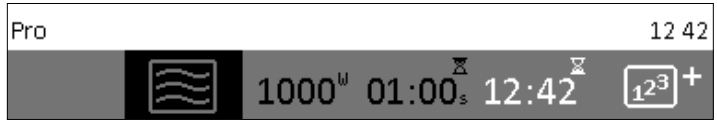
مستوى الطاقة	الاستخدام
1000 واط	<ul style="list-style-type: none"> إعادة تسخين المشروبات والماء والأطباق التي تحتوي على كمية كبيرة من السائل بسرعة. أطباق الطهي التي تحتوي على نسبة عالية من الماء (الحساء والصلصات (المرق) وغيرها). طهي الخضروات الطازجة أو المجمدة.
750 واط	<ul style="list-style-type: none">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

(B) الطهي بأشعة الميكروويف

قم بتدوير المقبض
واختيار الميكروويف
"Microwaves"



تتوفر الإعدادات الأساسية
التالية:
- النظام
- طاقة التشغيل أو درجة
الحرارة (في أنظمة العمل
المشترك).



اضغط على مفتاح START.
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

(A) الطهي عن طريق اختيار صنف الطعام (الوضعية الأوتوماتيكية)

قم بتدوير المقبض واختيار وضعية الطهي.



قم باختيار نوع الطعام والطبق.



ستظهر القيم المسبقة. قم بتدوير المقبض والتنبيت بالضغط على المقبض لتغيير هذه الإعدادات.



- الكمية
- مستوى التحمير
- تأجيل وقت بدء التشغيل
- مدة الطهي

💡- إذا قمت باختيار وظيفة المؤقت - مدة الطهي في الوضعية الأوتوماتيكية، سيقوم البرنامج بفتح الوضعية الاحترازية.

💡- في أنظمة الميكروويف، ووظيفة المؤقت - وتأجيل وقت بدء التشغيل غير متوفرة.

التسخين المسبق

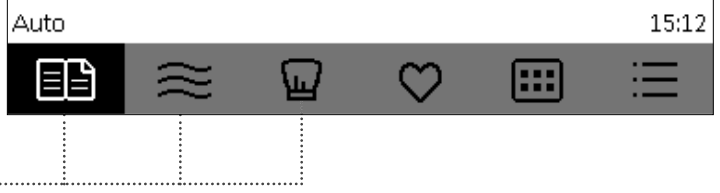
تضمن بعض الأطباق في الوضعية الأوتوماتيكية أيضاً نظام التسخين المسبق **»»»**. عند اختيار الطعام، سوف تظهر الملاحظة التالية: "يتضمن البرنامج المختار التسخين المسبق." بدأ التسخين المسبق. لا تقم بإدخال الطعام بعد. سوف يومض الرمز °C على الشاشة. عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المختارة، تتوقف عملية التسخين المسبق وتصدر إشارة صوتية. سوف تظهر الملاحظة التالية على الشاشة: "اكتملت عملية التسخين المسبق." الرجاء إدخال الطعام. قم بفتح الباب أو التنبيت بالضغط على المقبض. سيستمر البرنامج في عملية الطهي حسب الإعدادات المحددة.

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

الخطوة 2: اختيار قائمة الطهي الأساسية والإعدادات

يمكن التحكم بعملية إعداد الطعام في الفرن بعدة طرق:

م بتدوير المقبض واختيار الرمز. سيصبح لون الرمز أبيض. سوف يظهر اسم القائمة المختارة في الأعلى.



قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على المقبض.

الوضعية الأوتوماتيكية

في هذه الوضعية، قم أولاً باختيار نوع الطعام. وذلك بعد الضبط الأوتوماتيكي لكمية الطعام، ومستوى نضج الطعام، وانتهاء زمن الطهي. يعرض هذا البرنامج اختيارات كثيرة من الصفات المسبقة الإعداد والموتقة من قبل طهاة محترفين وخبراء التغذية.



أشعة الميكروويف

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



الوضعية الاحترافية

استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بإعداد أي نوع وكمية من الطعام. يتم تحديد كافة الإعدادات من قبل المستخدم.



خطوات عملية الطهي (1-6)

الخطوة 1: تشغيل الجهاز لأول مرة

ضبط الساعة

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

قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على المقبض.

ضبط التوقيت العالمي
اضغط على المقبض
لضبط الوقت.



ضبط التوقيت العالمي
أدر المقبض واضبط أولاً
إشارة.



سوف يعمل الفرن أيضاً إذا لم يتم ضبط الساعة. ومع ذلك، فإن وظائف المؤقت غير متوفرة في هذه الحالة
(انظر فصل: ضبط وظائف المؤقت). بعد بضع دقائق من التعطيل، فإن الجهاز ينتقل إلى وضعية الاستعداد.

تغيير إعداد الساعة

يمكن تغيير إعدادات الساعة عند عدم تنشيط أي وظيفة توقيت. (انظر فصل اختيار الإعدادات العامة)

اضغط على مفتاح لضبط الوقت الحالي. قم بالثبيت بالضغط على START / STOP.

اختيار اللغة

إذا لم تكن راضياً عن اللغة التي عُرضت على الشاشة، يمكنك اختيار لغة أخرى. اللغة الإنجليزية هي اللغة المسبقة
الإعداد.

قم بتدوير المقبض واختيار
لغتك من اللائحة. قم بتأكيد
الاختيار بالضغط على
CONFIRM.
سوف تظهر القائمة
الرئيسية.



قبل استخدام الجهاز لأول مرة

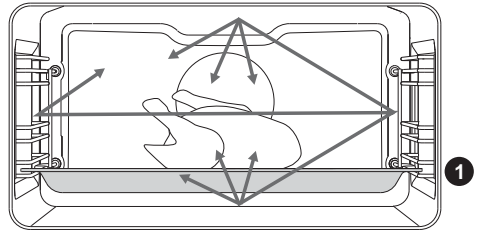
قم بإزالة جميع المعدات، والإكسسوارات والملحقات من الفرن وقم بتنظيفها بماء دافئ ومنظفات عادية. لا تستخدم أي منظفات كاشطة.

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

وظيفة فرن الميكروويف

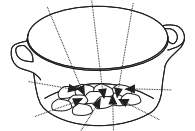
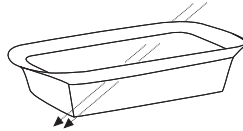
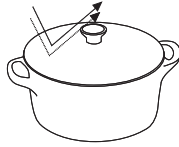
تستخدم أفران الميكروويف لطهي، وتحمير، وإذابة التجميد عن المواد الغذائية. أنها تسمح بطهي سريع وكافٍ وفعال دون تغيير لون أو شكل الطعام.

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



صفاتها:

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



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

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

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



قم دائماً بقراءة ومراجعة تعليمات التسخين في فرن الميكروويف، والمُشار إليها على أغلفة المواد الغذائية. كن حذراً عند تسخين الأغذية التي تحتوي على الكحول، والخليط الكحولي القابل للاشتعال قد يتشكل الهواء داخل الفرن. افتح الباب بعناية.

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

يجب تنظيف فرن الميكروويف بانتظام وإزالة أي مواد غذائية متبقية. الفشل في الحفاظ على الفرن نظيفاً قد يؤدي إلى تعرّض سطحه للتلف وبالتالي يقصر من عُمر الجهاز وقد يؤدي إلى احتمال حدوث مخاطر.

لا تقم أبداً بسلق البيض بقشرته. ولا تقم أبداً بتسخين البيض المسلوq في فرن الميكروويف فمن الممكن أن ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين.

في حال ملاحظة انبعاث دخان، قم بإيقاف تشغيل الجهاز أو فصله عن التيار الكهربائي واطرك الباب مغلقاً حتى تتمد النار.

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

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

لا تترك أي أواني أو أدوات في الفرن عندما يكون مُطفأً. 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.



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

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

إذا كانت أسلاك التوصيل الكهربائية لأجهزة أخرى مجاورة لهذا الجهاز عالقة بباب الفرن، فإن ذلك قد يؤدي إلى تلفها، والذي قد يؤدي بدوره إلى حدوث ماس كهربائي. لذلك، احفظ الأسلاك الكهربائية للأجهزة الأخرى على مسافة آمنة. في حالة تلف الشريط الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو فني خدمة معتمد، وذلك لتجنب الأخطار.

الاستخدام الآمن لفرن الميكروويف

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، ويتلف طبقة طلاء المينا في الفرن.

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

قد تتضرر مفصلات الباب بسبب الحمولة الزائدة. لا تقم بوضع أوعية ثقيلة على باب الفرن المفتوح ولا تنكئ 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.

تحذير: إذا كان فرنك يسمح بالعمل المشترك (عمل الميكروويف مع أنظمة طهي أخرى)، لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن دون إشراف من شخص بالغ لأن درجات حرارة الفرن ترتفع جداً في مثل هذه الحالات.

تحذير: في حال وجود أضرار، في الباب أو في أختام الباب لا تقم بتشغيل الفرن إلى حين إجراء الإصلاحات من قبل فني خدمة مؤهل.

تحذير: إنه لمن الخطر لأحد غير الشخص المختص أن يقوم بالخدمات والإصلاحات التي تتطلب إزالة أي غطاء يضمن الحماية من التعرض لتسرب طاقة أشعة الميكروويف.

تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في عبوات محكمة الإغلاق لأنها يمكن أن تنفجر.

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

استخدم فقط الأواني الخاصة بالميكروويف.

هذا الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي وبعض الأماكن

المماثلة مثل:

- أماكن عمل موظفي المطابخ، في المحلات، وأماكن العمل الأخرى؛

- في منازل المزارع؛

- الأماكن السكنية للضيوف في الفنادق، والموتيلات،

والإقامة في الأماكن السكنية أو المؤسسات الأخرى.

- الأماكن التي توفر المنامة والإفطار.

يجب رج وتحريك محتويات زجاجات الأطفال الرضع أو عبوات أغذية الأطفال، والتأكد من درجة حرارتها قبل إطعام الطفل لتجنب الإحترق.

إن الجهاز مُعد لتسخين الطعام والمشروبات. إن تجفيف المواد الغذائية أو الملابس وتدفئة الكمامات الساخنة أو الوسائد، والشبشب، والإسفنجة، والملابس الرطبة قد يؤدي



إرشادات هامة للسلامة

اقرأ التعليمات بعناية واحتفظ بها 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. ينبغي ألا يعيب الأطفال بالجهاز. لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.

تحذير! قد يصبح الفرن و بعض (الأجزاء التي يمكن الوصول إليها) ملحقاته ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب الحرص من عدم لمس سخانات. يجب الاشراف على الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

قد يصبح الفرن ساخناً جداً أثناء الاستخدام. يجب الحرص من عدم لمس سخانات الفرن.

تحذير: قد ترتفع درجة حرارة أجزاء الفرن التي يمكن الوصول إليها أثناء استخدامها. يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الفرن.

استخدم فقط الحساس الحراري المخصص لهذا النوع من الأفران.

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

لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف الفرن فقد يؤدي إلى تلف طبقة طلاء المينا. قد تؤدي مثل هذه الأضرار إلى تهشم الزجاج.

لا تستخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف الجهاز، لأنه يمكن أن يؤدي إلى صدمة كهربائية.

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

22:



ON/ مفتاح 1
OFF

مفتاح إضاءة الفرن 2
ON/
OFF

مفتاح BACK 3

مقبض الاختيار والتثبيت 4

اضغط لفترة قصيرة للمقبض للعودة إلى القائمة السابقة.

قم بتثبيت الاختيار بالضغط على المقبض بالضغط باستمرار بالضغط للعودة إلى القائمة الرئيسية.

ملاحظة:

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

30



الموقت / المنبه

5

مفتاح قفل الطف

6

مفتاح تشغيل /
إيقاف

7
START
STOP

عرض - عرض
جميع الاعدادات

8

الضغط لمدة طويلة :

START

الضغط لمدة طويلة أثناء

العمل: STOP

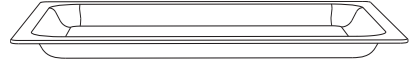
المواصفات الفنية (حسب الموديل)

XXXXXX INT	$P_{n_{max}}$ 31 كيلوواط	220-240 فولت~	XXXXXX
	التردد 2.45 غيغاهرتز	220 فولت – 240 فولت،	XXXXXX النوع
		50/60 هرتز	XXXXXX رقم السلعة
			XXXXXX الرقم التسلسلي

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

اكسسوارات ومعدات الفرن

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



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

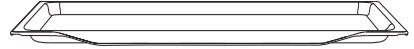


تُستخدم الشبكة للشوي أو كحامل للمقلاة، وصينية الخببز أو طبق الخببز الذي يحوي الطعام.

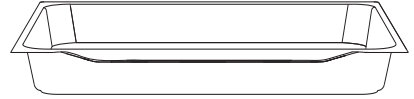


⚠️ هناك مزلاج أمان على الشبكة. لذلك، لا بد من رفع الشبكة قليلاً من الجهة الأمامية عند إخراجها من الفرن.

تُستخدم صينية الخبز القليلة الارتفاع لخبز المعجنات والحلويات.

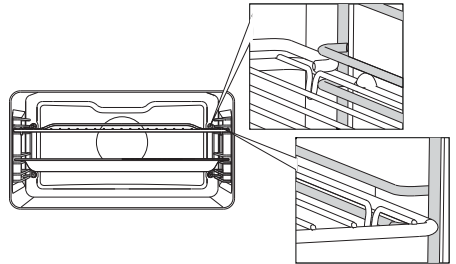


تُستخدم صينية الخبز العميقة لخبز اللحوم والمعجنات الرطبة. ويمكن استعمالها أيضاً كصينية تنقيط.



⚠️ لا تضع صينية الخبز العميقة أبداً في الدليل الأول أثناء عملية الطهي، إلا عند تحمير الطعام أو استخدام الشواية وتستخدم فقط صينية الخبز العميقة كصينية تنقيط.

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



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



الأدلة السلوكية

تمكّن الأدلة السلوكية من إعداد الطعام على أربعة مستويات (يرجى ملاحظة أنه يتم عد المستويات /الأدلة من أسفل إلى أعلى).
الأدلة 3 و 4 مخصصة للشوي، ويُستخدم الدليل 1 مع أنظمة الميكروويف عند إعداد الطعام في طبق خبيز زجاجي.

مفتاح باب الفرن

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

مروحة التبريد

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

العمل الموسّع لمروحة التبريد

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

فرن الميكروويف المشترك

(وصف الفرن والمعدات - حسب الموديل)

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

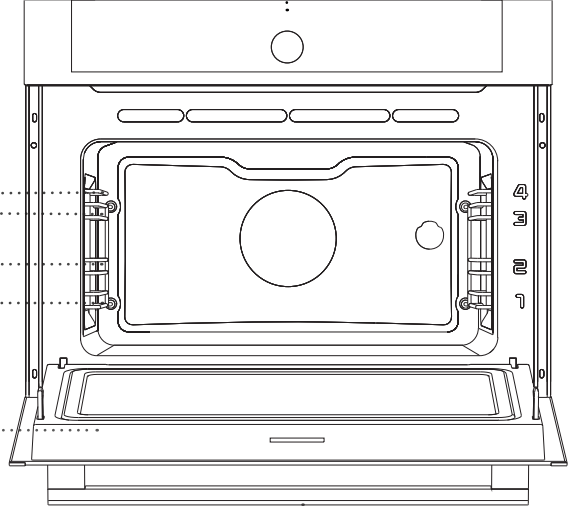
وحدة التحكم

الأدلة

- مستويات الطهي

باب الفرن

مقبض باب الفرن



المحتويات



تمتصفا	4 فرن الميكروويف المشترك 7 المواصفات الفنية 8 وحدة التحكم
	10 إرشادات هامة للسلامة 12 قبل توصيل الفرن:
التهيئة للخدمة نوع الكابينة واختيار قوة	13 قبل استخدام الجهاز لأول مرة
تعليمات الصيانة للجهاز	14 خطوات عملية الطهي (1-6) 14 الخطوة 1: تشغيل الجهاز لأول مرة 15 الخطوة 2: اختيار قائمة الطهي الأساسية والإعدادات 23 الخطوة 3: بدء عملية الطهي 23 الخطوة 4: نهاية الطهي وإيقاف تشغيل الفرن 25 الخطوة 5: ضبط وظائف إضافية 28 الخطوة 6: اختيار الإعدادات العامة
	29 وصف الأنظمة (وضعية الطهي) وجداول الطهي
تعليمات الصيانة للجهاز	49 الصيانة والتنظيف 50 تنظيف الفرن التقليدي 50 استخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN لتنظيف الفرن 51 إزالة وتنظيف مسارات القضبان السلكية 52 استبدال اللبنة
تعليمات الصيانة للجهاز	53 جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها
	54 لتخلص من الجهاز
تعليمات الصيانة للجهاز	55 اختبار الطهي

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

يتم توفير تعليمات التركيب والتوصيل على لائحة
منفصلة.

تتوفر تعليمات الاستخدام أيضاً، على موقع الانترنت
الخاص بنا:

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

 معلومات هامة
 تلميح، ملاحظة

AR

تعليمات الاستخدام المفصلة لفرن الميكروويف المشترك

gorenje

