

MULTI_IL_60



ar (04-20)

التخلص من الجهاز

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



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

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

جدول الأخطاء

الخطأ	السبب
أجهزة الاستشعار لا تستجيب، المعلومات على الشاشة مجمدة ...	افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لبضع دقائق (قم بفك الفاصمة أو فصل المفتاح الرئيسي)، ثم قم بإعادة وصله إلى الشبكة الكهربائية وتشغيل الفرن.
القاطع المنزلي يفصل باستمرار...	اتصل بخدمة العملاء
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل...	انظر طريقة تبديل اللمبة المدرجة في فصل "التنظيف والصيانة".
المعجنات غير مطهوه جيداً...	هل قمت بضبط وضعية التشغيل ودرجة الحرارة ونظام التسخين بشكل صحيح؟ هل باب الفرن مغلق جيداً؟
يتم عرض رمز خطأ (E1، E2، E3) (...)	لقد حدث خطأ في عمل الوحدة الإلكترونية. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي لبضع دقائق، ثم أعد توصيله وأضبط إعدادات الوقت. إذا استمر عرض الخطأ، اتصل بفني الخدمة المعتمد.

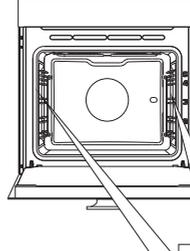
إذا استمرت المشكلة على الرغم من اتباع النصائح المذكورة أعلاه، اتصل بفني الخدمة المعتمد. لا تغطي الكفالة إصلاح الأعطال أو الشكاوى الناتجة عن التركيب الخاطئ أو الاستخدام الغير السليم للجهاز. في مثل هذه الحالات، يتكفل المستهلك بدفع التكاليف المترتبة عليه.

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



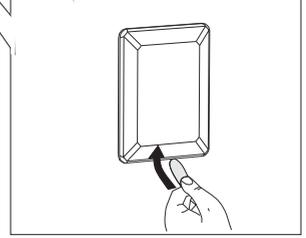
استبدال اللمبة

تعتبر اللمبة مادة مستهلكة ولا يغطيها الضمان! قبل استبدال اللمبة، أزل الصواني، والشبكات والأدلة.
استخدم مفك براغي مصلب.
(لمبة هالوجين: G9, 230 V, 25 W)



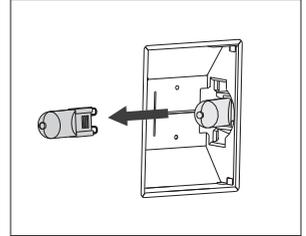
1 باستخدام مفك براغي مسطح قم بتحرير غطاء اللمبة وإزالته.

ملاحظة: احرص من عدم إتلاف المينا.



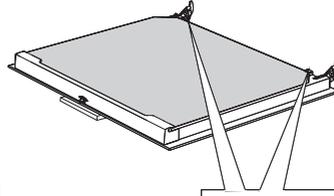
2 اسحب لمبة الهالوجين.

استخدم واقي لتجنب الحروق. 

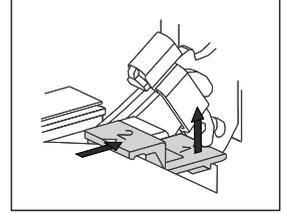


إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب

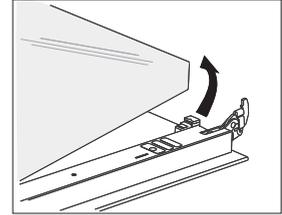
يمكن أيضاً تنظيف ألواح الزجاج من الداخل؛ ولكن، يجب أولاً أن تتم إزالة الباب. لإزالة باب الفرن (انظر فصل إزالة وإعادة تركيب باب الفرن).



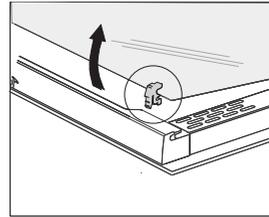
- 1 حرّر المشابك الموجودة على الجانب الأيسر والأيمن من الباب قليلاً (المحددة بعلامة 1 على الداعم) واسحبها بعيداً عن الزجاج (المحدد بعلامة 2 على الداعم)



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



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



💡 أعد تركيب الزجاج بنفس الطريقة ولكن في ترتيب عكسي، تأكد من توافق العلامات (النصف دائرية) على الباب والزجاج

فتح الباب اللطيف (حسب الموديل)

تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند فتح الباب (من زاوية 75 درجة وما فوق).

إغلاق الباب اللطيف (حسب الموديل)

تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند إغلاق الباب. يسمح بإغلاق الباب بسهولة، وبهدوء ولطف. دفعة خفيفة (بزاوية 15 درجة، بحسب وضعية فتح الباب)، تكفي ليُغلق الباب أوتوماتيكياً وبشكل لطيف.

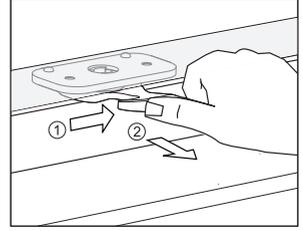
إذا كانت قوة إغلاق أو فتح الباب كبيرة جداً، تقل فعالية النظام أو يقلل الأمان.



قفل الباب (حسب الموديل)

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

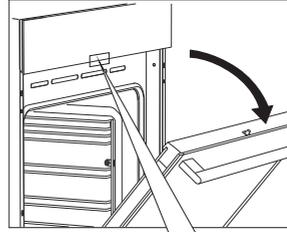
عندما يتم إغلاق باب الفرن، يعود قفل الباب أوتوماتيكياً إلى وضعه الأول.



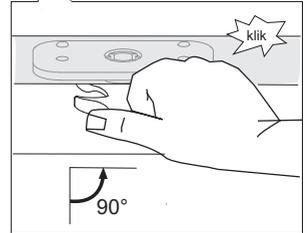
إلغاء تفعيل وتفعيل قفل الباب

⚠ يجب أن يبرد الفرن تماماً.

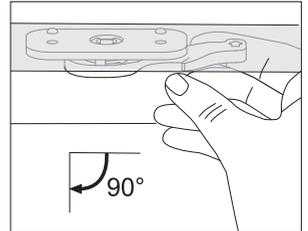
افتح أولاً باب الفرن.



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

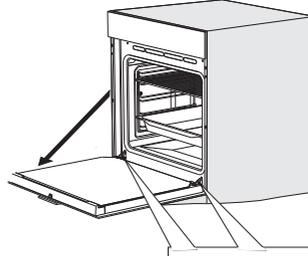


لإعادة تفعيل قفل الباب، افتح باب الفرن واستخدم سبابة يدك اليمنى لسحب مقبض الباب المتحرك باتجاهك.

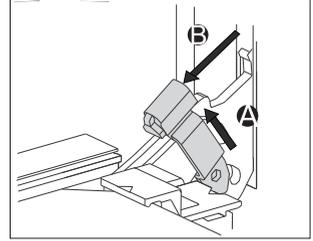


إزالة وإعادة تركيب باب الفرن

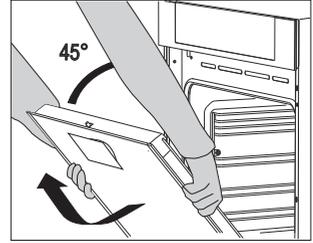
1 افتح باب الفرن أولاً بالكامل.



2 ارفع المشابك قليلاً إلى الأعلى واسحبها نحوك.



3 أغلق باب الفرن ببطء إلى زاوية 45 درجة (نسبة إلى وضع الباب وهو مغلق) ثم ارفعه واسحبه.



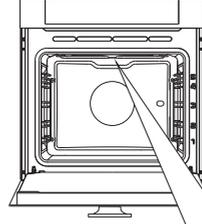
⚠️ أعد الباب بنفس الطريقة ولكن في ترتيب عكسي. إذا كان الباب لا يفتح أو يغلق بشكل صحيح، تأكد من صحة تثبيت المشابك في دواعمها.

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

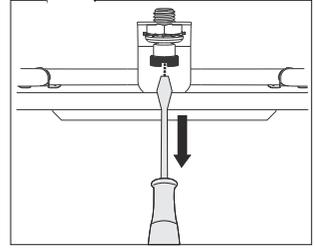


تنظيف سقف الفرن

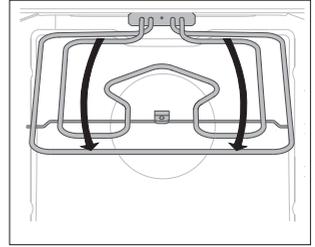
لتسهيل عملية تنظيف سقف الفرن، يحتوي الجهاز على سخان الأشعة تحت الحمراء القابل للطي في الجهة العلوية. قبل تنظيف الفرن، قم بإزالة صواني الخبز، والشبكة، والمسارات.



1 قم بإزالة السخان كالتالي، بفك البرغي الموجود على الجزء الأمامي من سطح الفرن.



لا تستخدم السخان عندما يكون منخفضاً. 



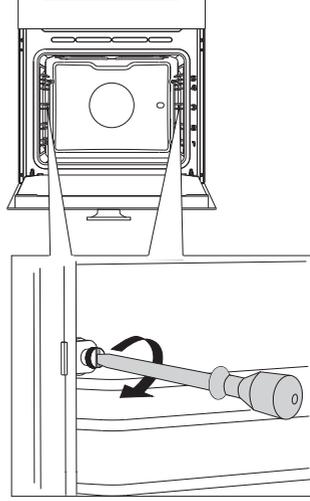
افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي.
يجب أن يكون السخان بارداً، خوفاً من خطر الاحتراق!



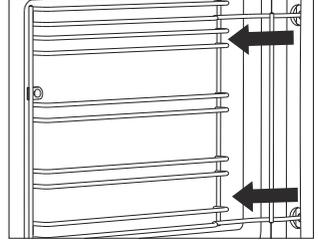
إزالة وتنظيف الأدلة السلكية

يجب تنظيف الأدلة فقط بالمنظفات التقليدية.

1 قم بفك البرغي.



2 قم بفصل الأدلة عن الثقوب الموجودة في الجدار الخلفي.



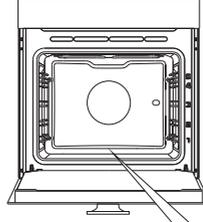
يجب إعادة شد البراغي جيداً على الأدلة بعد التنظيف بواسطة مفك البراغي.



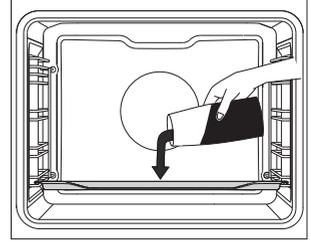
تنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN

1 أدر مقبض اختيار نظام الطهي إلى التنظيف الذاتي AQUA CLEAN. ت سوف تظهر أيقونة، درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً و30 دقيقة من الوقت.

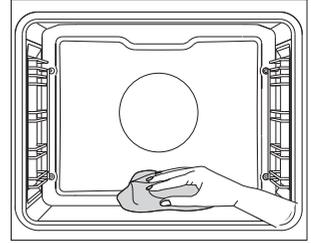
لا يمكنك تغيير مدة العمل.



2 صب 0.6 لتر من الماء في صينية خبيز زجاجية وضعها في الدليل السفلي.



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



استخدم وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تماماً.



تنظيف الفرن التقليدي

لتنظيف البقع العنيدة داخل الفرن، استخدم منظفات الفرن التقليدية (المنظفات، أو بخاخ الفرن)؛ بعد مثل هذا التنظيف، اشطف بقايا المنظف جيداً.

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

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

لا تستخدم أبداً المنظفات العدوانية، والكاشطة للتنظيف، والإسفنجة الكاشطة، ومزيلات البقع والصدأ، وغيرها.

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

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

التنظيف والصيانة

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



ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!

أسطح الجهاز المصنوعة من الألمنيوم

يمكن تنظيف أجزاء أسطح الجهاز المصنوعة من الألمنيوم بالمنظفات السائلة غير الكاشطة المخصصة لهذه السطوح. ضع المنظف على قطعة قماش مبللة ونظف السطح، ثم اشطف السطح بالماء لا تضع المنظف على أسطح الألمنيوم مباشرة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الاسفنج الخشن. ملاحظة: لا يجب أن يلامس بخاخ التنظيف أسطح الفرن، لأنه يسبب أضرار مرئية دائمة.

واجهة هيكل الفرن الستينلس ستيل

(حسب الموديل)

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

الأسطح المطلية والأجزاء البلاستيكية

(حسب الموديل)

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

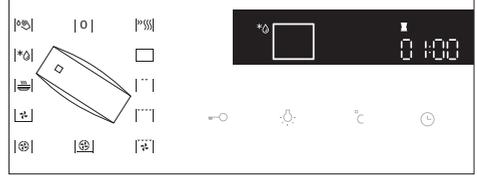
امسح الأوساخ فوراً بقطعة قماش ناعمة غير جالخة وماء لتجنب الأضرار التي قد تلحق بالسطح. يمكنك أيضاً استخدام مواد التنظيف ومساعدات التنظيف التي صُنعت خصيصاً لهذا النوع من السطوح باتباع إرشادات الشركة المصنعة.

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

إذابة التجميد

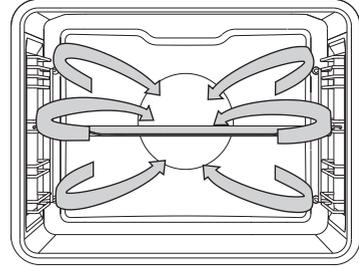
في هذه الوضعية، سوف يتوزع الهواء بدون عمل السخانات. يمكن إذابة التجميد عن الكعك مع كريمة وكريما من الزبدة، والكعك والمعجنات الأخرى، والخبز، والفواكه المجمدة هي الأطعمة المناسبة لإزالة التجميد عنها.

قم بتدوير مقبض اختيار نظام الخبز إلى إذابة التجميد. أدر مقبض اختيار نظام الطهي إلى إذابة التجميد. سيتم عرض الوقت. يمكن تعديل ضبط الوقت هذا. اضغط على مفتاح START.



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

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



نوع الطعام	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحوم			
لحم الخنزير المشوي 1 كيلو	3	190	140-160
لحم الخنزير المشوي 2 كيلو	3	190	150-180
لحم العجل المشوي 1 كيلو	3	200	120-140
السمك			
السمكة كاملة 200/غم قطعة	3	190	40-50
سمك فيليه 100/غم قطعة	3	200	25-35
الكعك			
البسكوت المشكل بالقالب	3	170	20-25
الكعك الصغير	3	180	25-30
كعكة الرولادة	3	180	15-25
كعكة الفواكه، العجينة الطرية	3	180	55-65
الخضروات			
كرتن البطاطا	3	180	40-50
اللازانيا	3	190	40-50
الأطعمة المجمدة			
البطاطا المقلية 1 كغ	3	210	25-40
قطع الدجاج (الميداليون) 0.7 كغ	3	210	25-35
أصابع السمك 0.6 كغ	3	210	20-30

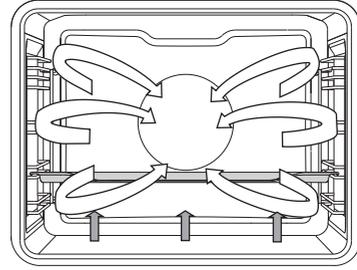
لا ينبغي إدراج صينية الخبز العميقة عند الخبز في المستوى الأول.



الطعام	لكمية (لتر)	T = 170-180 درجة مئوية إلى أن يبدأ السائل بالغليان/ حتى تظهر فقاعات في الأوعية	درجة الحرارة في بداية الغليان - عند ظهور الفقاعات	مدة الانتظار في الفرن (بالدقائق)
الفواكه				
الفريز	(6 x لتر واحد)	40-55	إيقاف تشغيل	25
فواكه بنواتها	(6 x لتر واحد)	40-55	إيقاف تشغيل	30
هريس (معجون)	(6 x لتر واحد)	40-55	إيقاف تشغيل	35
الخضروات				
مخلل خيار	(6 x لتر واحد)	40-55	إيقاف تشغيل	30
الفاصوليا / الجزر	(6 x لتر واحد)	40-55	120 درجة مئوية، 60 دقيقة	30

السخان السفلي والمروحة

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



2

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
الفواكه			
الفریز	2	180	20-30
فواكه بنواتها	2	180	25-40
هريس (معجون)	2	180	25-40
الخضروات			
مخلل خبار	2	180	25-40
الفاصوليا / الجزر	2	180	25-40

حفظ الأطعمة

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

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

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

خبز المعجنات

ننصح بتسخين الفرن مسبقاً.

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

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
المعجنات			
كعكة	2	150-160	45-60
كعكة /عجينة مخلوطة باليد	2	150-160	25-35
كعك مع عجينة مبروش على الوجه	2	160-170	25-35
كعكة الفواكه، عجينة مخلوط باليد	2	150-160	45-65
كعكة البرقوق (الوخ)	2	150-160	30-40
كعكة ملفوفة (رول) *	2	160-170	15-25
كعكة الفواكه، عجينة طرية متفتتة	2	160-170	50-70
خبز مجدول، عجين مختمر	2	160-170	35-50
فطيرة التفاح	2	170-180	40-60
بيتزا *	2	190-210	25-45
بسكوت، عجين طري متفتت *	3	150-160	15-25
بسكوت، مصبوب بالقالب *	3	150-160	15-28
المعجنات المتفتتة، متخمر	3	170-180	20-35
معجنات برقائق العجين	3	170-180	20-30
معجنات، محشية بالكريما	3	180-190	25-45
المعجنات المجمدة			
فطائر التفاح والجبن القريش	3	170-180	50-70
كعكة بالجبن (تشيز كيك)	3	160-170	65-85
البيتزا	3	170-180	20-30
بطاطا مقليه بالفرن *	3	170-180	20-35
كروكيت بالفرن	3	170-180	20-35
لين	3	40	240

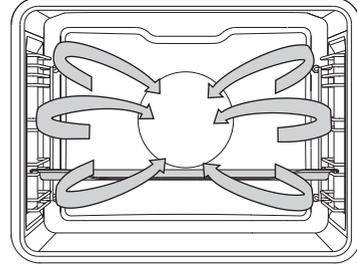
لا ينبغي إدراج صينية الخبز العميقة عند الخبز في المستوى الأول.



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:

يمكن استخدام صواني مطلية بالمينا، وأطباق البيركس الزجاجية المخصصة للخبز، والفخارية، أو صواني الحديد الصب. صواني الفولاذ المقاوم للصدأ ليست مناسبة لأنها تعكس الحرارة بشكل كبير.

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

نوع الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحوم				
لحم الخنزير المشوي مع الجلد	1500	2	170-180	140-160
لحم الخنزير/ البطن	1500	2	170-180	120-150
دجاج، كاملة	1200	2	180-190	60-80
بط	1700	2	160-170	120-150
أوز	4000	2	150-160	180-200
ديك رومي،	5000	2	150-170	180-220
صدر الدجاج	1000	2	180-190	70-85
الدجاج المحشي	1500	2	170-180	100-120

⚠️ أثناء الخبز، سيتم عرض درجة حرارة الفرن الداخلية الحالية، ودرجة الحرارة الحالية للحساس الحراري للهوم. إذا رغبت يمكنك تغيير درجة الحرارة أثناء العمل.

عندما تصل درجة الحرارة الداخلية إلى الحرارة المضبوطة، يتوقف الفرن عن العمل. تنبعث إشارة صوتية، والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح أو بعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً. يُعرض على الشاشة التوقيت الحالي.

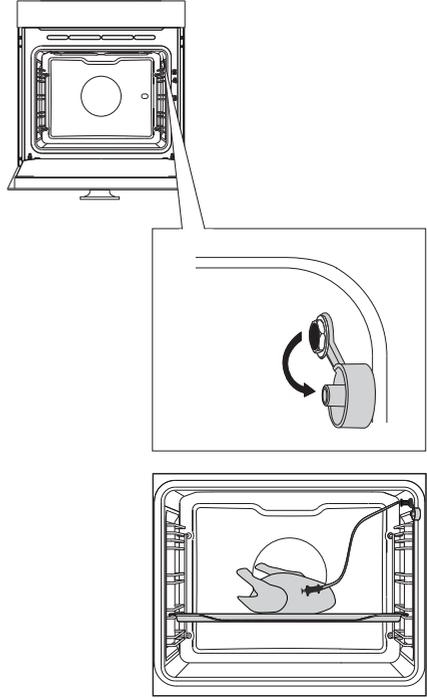
بعد الانتهاء من الخبز، أعد الغطاء المعدني على القابس في الفرن.

استخدم الحساس الحراري المخصص لهذا الفرن فقط. تأكد من عدم ملامسة الحساس الحراري للسخان خلال عمل الفرن. بعد الانتهاء من الخبز يكون الحساس الحراري ساخناً جداً، احذر من الاحتراق.



التهيء باستخدام الحساس الحراري للحوم (حسب الموديل)

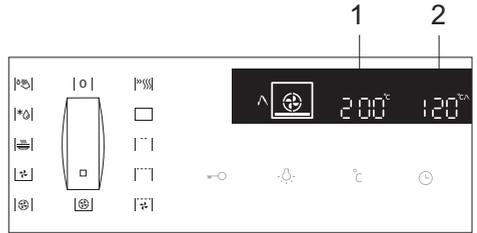
في هذه الوضعية، اضبط درجة حرارة الطعام الداخلية المرغوبة. سوف يعمل الفرن إلى أن تصل درجة الحرارة داخل الطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة. تُقاس درجة الحرارة الداخلية بواسطة الحساس الحراري للحوم meat probe.



1 قم بإزالة الغطاء المعدني (يقع مأخذ التوصيل في الزاوية العلوية الأمامية للجدار الأيمن من الفرن.)

2 قم بتوصيل قابس الحساس الحراري للحوم إلى المقبس وأدخل القضييب المعدني في قطعة الطعام. (إذا كانت وظائف التوقيت مضبوطة فإنه يتم حذفها.)

3 قم بتدوير مقبض اختيار نظام الخبز (الهواء الساخن والسخان السفلي). سيتم عرض الرمز ، ودرجة حرارة الفرن الداخلية المضبوطة، ودرجة الحرارة المضبوطة للحساس الحراري للحوم على الشاشة. اضغط على الزر بدء "START".



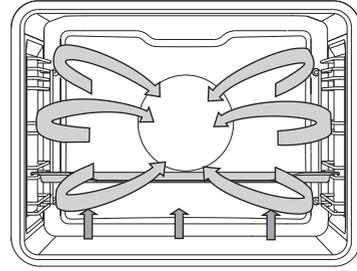
1 درجة حرارة الفرن الداخلية
2 درجة حرارة الحساس الحراري للحوم



الهواء الساخن والسخان السفلي

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

(انظر وصف وتلميحات السخان العلوي والسفلي).

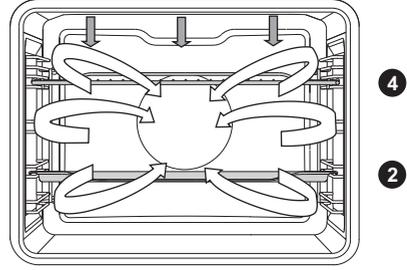


نوع الطعام	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
كعكة الجبنة (تشيز كيك)، عجينة طرية متفتتة	2	150-160	65-80
بيتزا *	2	200-210	15-20
فطائر حادقة بالبصل، عجينة طرية متفتتة	2	180-200	35-40
فطائر التفاح، عجين مختمر	2	150-160	35-40
فطيرة التفاح، عجينة ممدودة رقيقة	2	170-180	45-65

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	2	150-170	80-100
لحم خنزير مشوي	1500	2	160-170	60-85
لحمة البقر /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)
لحم الدجاج	1500	2	210	60-65
الأسماك				
سمك السلمون *	200غم /القطعة	2	170-180	45-50

جدول الشوي – الشواية ذات النطاق الكبير

نوع الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحوم				
شرائح من لحم البقر، قليلة التحمير (وردية)	180 غم / القطعة	4	240	14-16
شرائح من لحم البقر، مشوية جيداً	180 غم / القطعة	4	240	18-21
شرائح من لحم الخنزير	180 غم / القطعة	4	240	19-23
شريحات لحم مع العظم	180 غم / القطعة	4	240	20-24
شرائح من لحم العجل	180 غم / القطعة	4	240	19-22
نقانق مشوية	100 غم / القطعة	4	240	11-14
جبنه دسمة	200 غم / القطعة	4	240	9-15
الأسماك				
شرائح من سمك السلمون	600	3	240	19-22
خبز محمص				
6 شرائح من الخبز الأبيض	/	4	240	1.5-3
4 شرائح من الخبز من الطحين المشكل	/	4	240	2-3
الشطائر	/	4	240	3.5-7

عند الشوي في صينية الخبيز، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل في الصينية لتجنب الاحتراق. قم بتقليب اللحوم أثناء الخبز.

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

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

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

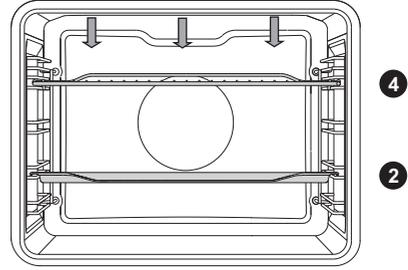


الشواية ذات النطاق الكبير، الشواية

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

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

درجة الحرارة القصوى المسموح بها: 230 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 درجات الحرارة المرتفعة.

الشوي بسخان الأشعة تحت الحمراء مناسب لإعداد نقانق هشّة وقليلة الدسم، وشرائح من قطع اللحوم والأسماك (ستيك، شريحة لحم، شرائح سمك السلمون...) أو الخبز المحمر.

عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الرابع. أدرج صينية التنقيط في المسار الأول أو الثاني لتجميع الدهون والعصائر الناتجة عن الشوي.

عند الشوي في صينية الخبز، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل في الصينية لتجنب الاحتراق. قم بتقليب اللحوم أثناء الخبز.

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

جدول الشوي - الشواية الصغيرة

نوع الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحوم				
شرائح من لحم البقر، قليلة الطهي	180 غم / القطعة	4	240	18-21
شرائح من لحم الخنزير مع الدهن	180 غم / القطعة	4	240	18-22
شرائح لحم مع العظم	180 غم / القطعة	4	240	20-22
نقانق مشوية	100 غم / القطعة	4	240	11-14
خبز محمص				
توست	/	4	240	3-4
الشطائر	/	4	240	5-7

النصيحة	الاستخدام
هل تم خبز الحلويات؟	<ul style="list-style-type: none"> • انقلب أعلى نقطة في المعجنات باستخدام عود خشبي، فإذا لم تظهر آثار من العجين عند إزالة العود، تكون قد تمت عملية الخبز. • أطفئ الفرن واستفد من الحرارة المتبقية.
المعجنات تهبط؟	<ul style="list-style-type: none"> • تحقق من الوصفة. • في المرة القادمة، استخدم كميات أقل من السوائل. • عند استخدام الخلاط تفيد بمدة الخلط
المعجنات فاتحة اللون من الأسفل؟	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم صينية الخبز الداكنة اللون. • ضع صينية الخبز على مستوى واحد أخفض عما كانت عليه قبلاً، وقم بتشغيل السخان السفلي عند الاقتراب من نهاية الخبز.
لم يتم خبز المعجنات مع الحشوة الرطبة بشكل كافٍ؟	<ul style="list-style-type: none"> • قم بزيادة درجة الحرارة وتمديد وقت الخبز.

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



خبز المعجنات

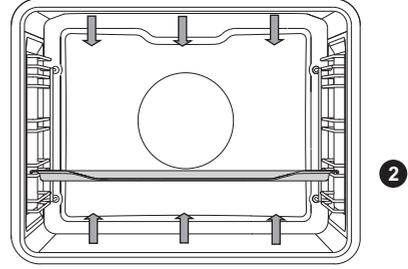
استخدم مستوى واحد فقط والصواني ذات الألوان الداكنة. خبز المعجنات في الصواني ذات الألوان الفاتحة يكون أسوأ (يصبح بنياً) لأن مثل هذه الصواني تعكس الحرارة.

دائماً ضع القوالب على الشبكة؛ إذا كنت تستخدم الصواني المرفقة قم بإزالة الشبكة. إذا قمت بتسخين الفرن مسبقاً سوف تكون مدة الطهي أقصر.

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
المعجنات			
سوفليه الخضار	2	190-200	30-35
سوفليه حلو	2	190-200	30-35
خبز فرنجي صغير *	2	200-220	30-40
الخبز *	2	180-190	50-60
خبز ابيض *	3	180-190	45-55
خبز الحنطة السوداء *	3	180-190	45-55
الخبز الكامل *	3	180-190	45-55
خبز الشعير *	3	180-190	45-55
خبز بيرين * /مع بذور وبدون خميرة	3	180-190	45-55
كعكة الجوز	2	180	55-60
كعكة البسكويت *	3	160-170	25-30
كعكة الجبنة (تشيز كيك)	2	170-180	65-75
كعك صغير	3	170-180	25-30
معجنات من رقائق العجين	3	200-210	25-30
معجنات محشية بالخضار (بيروشكه) *	3	185-195	25-40
كعكة الفاكهة	3	160-170	40-50
نسيم التلوج	3	120	90
كعك مخمر مع المربي	2	170-180	30-35

السخان العلوي والسفلي

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



تحمير اللحوم:

يمكنك استخدام صواني الفرن المطلية بالمينا، وأطباق البيركس الزجاجية، والفخارية، أو صواني الحديد الصلب. صواني الفولاذ المقاوم للصدأ ليست مناسبة لأنها تعكس الحرارة بشكل كبير. عند الطهي، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل كي لا تحترق اللحوم. قم بتقليبه أثناء الخبز. إذا قمت بتغطية المشاوي فإنها ستبقى لينّة.

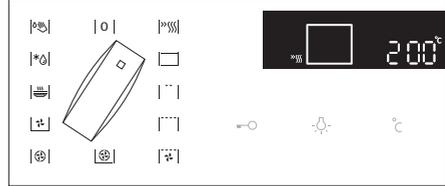
نوع الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحوم				
لحم خنزير مشوي	1500	2	190-200	120-130
لحم الخنزير/الكتف	1500	2	190-200	120-140
لحم الخنزير (ملفوف رولاد)	1500	2	190-200	120-140
مشاوي من اللحم المفرومة	1500	2	200-210	60-70
لحم بقري مشوي	1500	2	190-210	120-140
لحم بقري مشوي، مخبوز جيداً	1000	2	200-210	40-60
لحم العجل (ملفوف رولاد)	1500	2	180-200	90-120
لحم خروف/ الظهر	1500	2	190-200	100-120
أرنب/ الظهر	1500	2	190-200	100-120
لحم الغزال/ الساق	1500	2	190-200	100-120
الأسماك				
السمك المطهو ببطء	1000	2	210	50-60



التسخين المسبق السريع

استخدم هذا النظام، إذا كنت ترغب بتسخين الفرن بأسرع وقت ممكن إلى درجة الحرارة المرغوبة. ليست مناسبة لطهي الطعام.

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



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

وصف الأنظمة وجداول تحضير الطعام

إذا لم يتم العثور على طعامك المرغوب في جدول الخبز، ابحث عن معلومات لأطعمة مماثلة.

تطبيق المعلومات المعروضة على عملية الخبز على مستوى واحد.

يُشار إلى درجات الحرارة بالقيمة العليا والدنيا. ابدأ بضبط درجة حرارة منخفضة؛ وقم بزيادتها إذا وجدت أنه لم يتم تحمير الطعام بما فيه الكفاية.

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

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

استخدم صواني الخبز ذات طبقات السيليكون السوداء اللون أو المطلية بالميلا لأنها ناقل جيد للحرارة.

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

عند خبز قطعاً كبيرة من اللحوم أو المعجنات، ستتشكل كمية كبيرة من البخار داخل الفرن، والذي بدوره قد يتكاثف على باب الفرن. هذه ظاهرة طبيعية لا تؤثر على عمل الجهاز. بعد انتهاء عملية الخبز، امسح الباب وزجاج الباب بقطعة جافة.

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

لا تبرّد الطعام في فرن مغلق لمنع تشكل التكاثف.

الرمز * (نجمة) في الجدول عند الطعام، يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

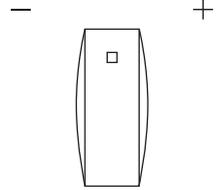
الخطوة 5: بدء العمل

ابدأ عملية الطهي بالضغط على مفتاح START/STOP لفترة قصيرة.



الخطوة 6: نهاية العمل وإيقاف تشغيل الفرن.

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



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

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

°C 5 ثواني الإشارة الصوتية

يمكن ضبط حجم الإشارة الصوتية، عند عدم تنشيط أي وظيفة توقيت (يتم عرض التوقيت اليومي فقط).

استمر بالضغط على المفتاح "TEMPERATURA/MOČ" لمدة 5 ثواني. سوف يظهر خطان على شاشة العرض، اللذان يضيئان بالكامل. بتدوير المقبض (+/-) يمكن ضبط 3 مستويات للصوت (1 أو 2 أو 3 خطوط). بعد ثلاث ثوان، سيتم حفظ الإعدادات أوتوماتيكياً ويتم عرض التوقيت اليومي.

٥ ثواني - تخفيض تباين الشاشة

يجب أن يكون مقبض اختيار نظام الطهي على الوضعية "0". استمر بالضغط على مفتاح > لمدة 5 ثواني. سوف يظهر على الشاشة خطان، اللذان يضيئان بالكامل. بتدوير المقبض (+/-) يمكن تفتيح أو تعتيم شاشة العرض؛ هناك 3 مستويات للإضاءة (1 أو 2 أو 3 خطوط). بعد ثلاث ثوان، سيتم حفظ الإعدادات أوتوماتيكياً.

وضعية الاستعداد = 0 + ④

يمكن أن تنطفئ شاشة عرض الإضاءة أوتوماتيكياً بعد 10 دقائق ما لم يتم استخدامها. اضغط على مفتاح + مفاتيح TIMER لإطفاء شاشة العرض. إذا تم تفعيل وظيفة المؤقت، سيظهر "OFF" وأيقونة TIMER على الشاشة للدلالة على تفعيل الوظيفة.

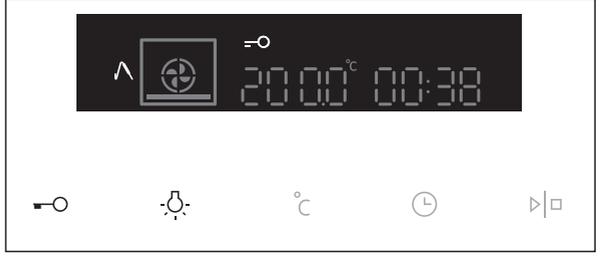
بعد انقطاع التيار الكهربائي أو بعد إيقاف تشغيل الجهاز، يتم حفظ إعدادات الوظيفة الإضافية لمدة لا تتجاوز بضع دقائق. بعد ذلك، ستعود جميع الإعدادات، باستثناء الإشارة الصوتية، وتباين الشاشة، وقفل الطفل إلى إعدادات المصنع الافتراضية.



الخطوة 4: اختيار وظائف إضافية

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

بعض الوظائف في أنظمة معينة لا يمكن تحديدها، وتنبهك بهذا إشارة صوتية.



قفل الطفل =○

فعل هذه الوظيفة بالضغط على المفتاح "قفل الطفل OTROŠKA ZAŠČITA". سوف تضيء أيقونة "مفتاح key". اضغط على المفتاح مرة أخرى لإلغاء تفعيل قفل الطفل. سوف تختفي الأيقونة عن شاشة العرض.

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.
عند يكون قفل الطفل مفعلاً، لن يكون من الممكن تغيير الأنظمة أو الوظائف الإضافية. يمكن إطفاء الفرن بتدوير مقبض اختيار البرنامج إلى "0".
سوف يبقى قفل الطفل فعالاً بعد إيقاف تشغيل الفرن. إذا رغبت بضبط نظام جديد، يجب إلغاء تفعيل قفل الطفل.

إضاءة الفرن ☼-

تعمل إضاءة الفرن أوتوماتيكياً عند فتح الباب أو عند تشغيل الفرن.
بعد انتهاء عملية الخبز، سوف تبقى اللمبة مضاءة لمدة دقيقة تقريباً.
يمكن تشغيل الضوء داخل الفرن أو إيقاف تشغيله بالضغط على المفتاح LIGHT.

ضبط مؤقت الدقائق

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

 عند انتهاء الوقت المضبوط سيتوقف عمل الفرن أوتوماتيكياً. ستسمع إشارة صوتية متقطعة والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح. بعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً.

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

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

الخطوة 3: وظائف التوقيت

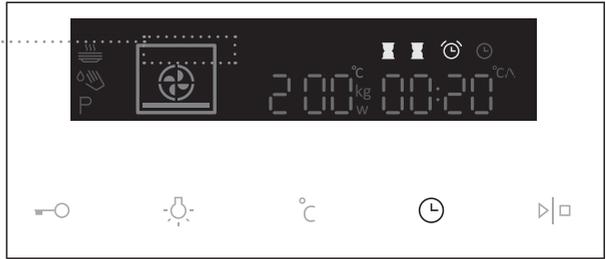
قم أولاً بتدوير مقبض اختيار نظام الطهي. ثم، اضبط درجة الحرارة.

اضغط على زر الساعة URA ومن ثم بضغطات متكررة قم باختيار الرمز المرغوب.

يضيء رمز على شاشة العرض لو وظيفة التوقيت المختارة ويومض وقت بدء/نهاية الطهي الذي حددته بنفسك.

اضغط على بدء START لبدء الطهي. يظهر على الشاشة طول مدة العمل.

عرض وظائف التوقيت



ضبط طول مدة العمل



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

ضبط بدء العمل المؤجل



هذه الوضعية تسمح لك بتحديد طول مدة عمل الفرن (طول مدة العمل) والساعة التي ترغب فيها بتوقف العمل (وقت الانتهاء). تأكد من ضبط الساعة بدقة على التوقيت الحالي.

مثل:

الوقت الحالي: 12:00

مدة الطهي: 2 ساعة

انتهاء عملية الطهي: 18:00

قم أولاً بضبط مدة طول العمل (2 ساعة). سيتم عرض مجموع الوقت الحالي مدة طول العمل أوتوماتيكياً (14:00).

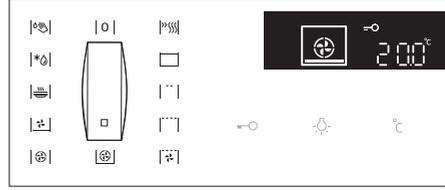
اضغط على مفتاح الساعة URA مرة أخرى لاختيار رمز انتهاء العمل واضبط الوقت (18:00).

اضغط على ابدأ (START) لبدء عملية الطهي. ستنظر الساعة الوقت المناسب لبدء عملية الطهي وسوف يضيء الرمز. سيعمل الفرن أوتوماتيكياً عند (الساعة 16:00) وسيتوقف عن العمل أوتوماتيكياً عند الوقت المحدد (الساعة 18:00).

الخطوة 2: اختيار الإعدادات

تغيير درجة حرارة الطهي

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



2 اضغط على مفتاح درجة الحرارة. قم بتدوير مقبض الإعدادات (+ / -) وقم باختيار درجة الحرارة المرغوبة.



💡 درجة الحرارة القصوى هي محدودة في بعض الأنظمة.

عند تشغيل الجهاز لأول مرة بواسطة مفتاح "START"، سوف تومض "C°" على شاشة العرض حتى يتم الوصول إلى القيمة المرغوبة.

التظام	الوصف	درجة الحرارة المقترحة (درجة مئوية)
	إذابة التجميد في هذه الوضعية، سيتوزع الهواء بدون عمل أي من السخانات. تعمل المروحة فقط. يُستخدم لتذويب الطعام المجمد ببطء.	-
	التنظيف الذاتي Aqua Clean تنبعث الحرارة فقط عن السخان السفلي. تُستخدم لإزالة البقع وبقايا الطعام في الفرن. يعمل هذا البرنامج لمدة 30 دقيقة.	-

يتميز كل نظام طهي بإعدادات أساسية أو افتراضية يمكن تعديلها.

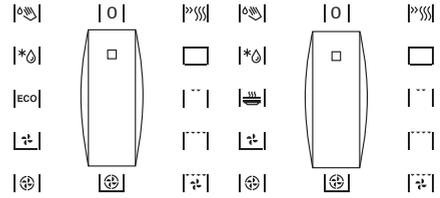
اضبط الإعدادات بالضغط على المفتاح الموافق (قبل الضغط على مفتاح START/STOP). بعض الإعدادات غير متوفرة مع بعض البرامج؛ سوف تُذكر الإشارة الصوتية في مثل هذه الحالات.

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

خطوات الخبز (1-6)

الخطوة 1: اختيار نظام الطهي

بتدوير المقبض (إلى اليسار واليمين) قم باختبار نظام الخبز (انظر جدول البرامج).
يتم عرض الأيقونة المختارة على شاشة العرض.
يمكن تغيير الإعدادات أيضاً أثناء الطهي فقط.



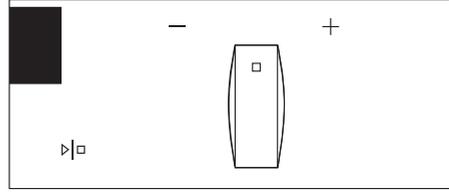
درجة الحرارة المقترحة (درجة مئوية)	الوصف	النظام
أنظمة الموقد		
160	التسخين السريع استخدم هذه العملية إذا كنت ترغب بتسخين الفرن في أسرع وقت ممكن إلى الدرجة المطلوبة. هذه العملية ليست مناسبة لطهي الطعام. عندما تصل درجة حرارة الفرن إلى الدرجة المطلوبة، سيتم استكمال عملية التسخين.	
200	السخان العلوي والسفلي السخانات في أسفل وأعلى الفرن سوف تُشعّن الحرارة بشكل متساوي داخل الفرن. يمكن طهي المعجنات أو اللحم على مستوى واحد فقط.	
240	الشواية يتم تفعيل سخان الأشعة تحت الحمراء تحت الحمراء الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير. يُستخدم هذا السخان للطهي تحت الشواية ولتحميص كمية من السندويشات أو النقاق، أو تحميص الخبز.	
240	الشواية ذات النطاق الكبير يعمل السخان العلوي وسخان الأشعة تحت الحمراء. تتبعت الحرارة عن سخان الأشعة تحت الحمراء الموجود على سقف الفرن، لزيادة فعالية التسخين يمكن تشغيل السخان العلوي. يُستخدم للطهي تحت الشواية ولتحميص كمية من السندويشات أو النقاق، أو تحميص الخبز.	
170	الشواية مع مروحة يعمل سخان الأشعة تحت الحمراء والمروحة. تُستخدم لشواء اللحم على الشواية وشوي قطع أكبر من اللحم أو الدجاج على مستوى واحد. وهي مناسبة أيضاً للحصول على طبقة هشّة.	
200	الهواء الساخن والسخان السفلي يعمل السخان السفلي، السخان الدائري ومروحة توزيع الهواء الساخن. ويُستخدم لخبز البيتزا والمعجنات الرطبة، فطائر الفاكهة، والعجين المخمر والفطير على مستويات متعدّدة.	
180	الهواء الساخن يعمل السخان الدائري والمروحة. إن المروحة الموجودة في الجزء الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء بشكل متواصل حول المشاي أو المعجنات. تُستخدم هذه الوضعية لتحميص اللحم وخبز المعجنات على مستويات متعدّدة.	
180	السخان السفلي والمروحة يُستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع وطهي الفواكه والخضروات.	
60	إعادة تسخين أدوات (مستلزمات) المائدة تُستخدم، إذا أردت تسخين أدوات المائدة (الأطباق، الأكواب)، لكي يبقى الطعام دافئاً لمدة أطول.	
180	الخبز الاقتصادي EKO¹ لتحسين استهلاك الطاقة أثناء الخبز. يستخدم لتحميص اللحم والمعجنات (الحلويات).	

التشغيل لأول مرة

ضبط الساعة

بعد توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي لأول مرة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة، يومض على الشاشة عرض الوقت 12:00 وبضوء الرمز . ضبط الوقت.

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



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

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



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

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

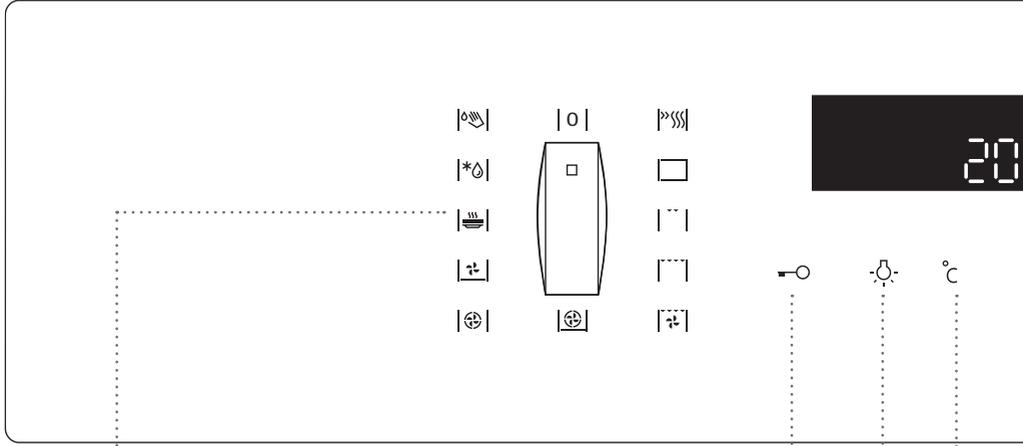
تغيير إعداد الساعة

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

قبل استخدام الجهاز لأول مرة

عند استلام الجهاز، قم بإزالة كافة الأجزاء، بما فيها معدات النقل من الفرن. قم بتنظيف جميع ملحقات وأدوات الفرن بالماء الدافئ والمنظفات العادية. لا تستخدم أي منظفات كاشطة.

قبل استخدام الجهاز لأول مرة قم بتسخين الفرن المسبق، بدون طعام، على نظام السخان العلوي والسفلي على درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة ساعة واحدة تقريباً. سوف تنبعث رائحة مميزة "تدل على الاستخدام الجديد"، لذلك يجب تهوية الغرفة جيداً.



1 مفتاح اختيار نظام الطهي

2 زر حماية الطفل / قفل الطفل

3 زر تشغيل/إيقاف اللبنة في الفرن

4 زر درجة الحرارة

ملاحظة:

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

استخدام الجهاز (حسب الموديل)

23



-



+

5 زر ساعة البرمجة
الإلكترونية

طول مدة العمل

نهاية العمل

المنبه

التوقيت الحالي (الساعة)

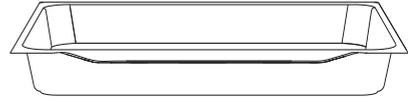
6 زر اختيار درجة
الحرارة

7 مقبض تعديل/اختيار
الإعداد (+ / -)

ضبط الوقت ودرجة
الحرارة

8 معلومات الطهي
وعرض الساعة

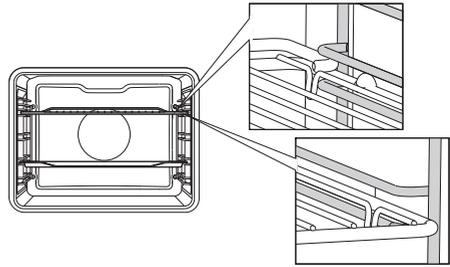
الصينية العميقة تُستخدم لخبز اللحوم والمعجنات الرطبة. وتُستخدم أيضاً كصينية تنقيط لتجميع الدهون المتناثرة.



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

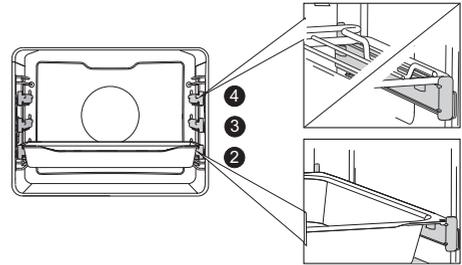
ملاحظة: يمكن أن يتغير شكل أواني الخبز عند التسخين، وهذا لا يؤثر على استخدامها. ستعود إلى حالتها الأصلية، بعد التبريد..

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



في القضبان التلسكوبية القابلة للسحب، قم أولاً بسحب أدلة أحد المستويات، ضع عليها الشبكة أو صينية الخبز، وادفعها بيدك إلى النهاية.

قم بإغلاق باب الفرن بعد أن تم دفع القضبان التلسكوبية إلى النهاية.



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



الأدلة السلكية

تسمح الأدلة السلكية بإعداد الطعام على أربع مستويات (خذ بعين الاعتبار أنه يُشار إلى مستويات الرفوف بأرقام متتالية بدءاً من أسفل إلى أعلى).
المستويات 4 و 5 مصممة للخبز تحت الشواية.

الأدلة التلسكوبية

يمكن أن يتم تجهيز المستويات 2 و 3 و 4 بأدلة تلسكوبية قابلة للسحب.
يمكن أن تكون مستويات السحب مصممة بسحب جزئي أو سحب كامل للمسارات.

مفتاح باب الفرن

يقوم المفتاح بإيقاف تشغيل التسخين في الميكروويف، عند فتح باب الفرن أثناء العمل. وعندما يتم إغلاق الباب، يقوم المفتاح بإعادة تشغيل التسخين.

مروحة التبريد

تم تجهيز الجهاز بمروحة تبريد، التي تُبرّد هيكل ولوحة تحكم الجهاز.

زيادة مدة عمل مروحة التبريد

بعد إيقاف تشغيل الفرن تعمل المروحة لفترة قصيرة لتبريد الفرن. (تعتمد طول مدة عمل مروحة التبريد على درجة الحرارة داخل الفرن).

ملحقات الفرن (حسب الموديل)

صينية الخبز الزجاجية تُستخدم لخبز الأطعمة مع جميع أنظمة الفرن. ويمكن أيضاً أن تُستخدم كصينية خدمة.

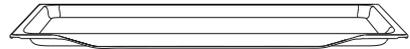


الشبكة تُستخدم للشوي أو يمكن وضع الأواني أو الصواني التي تحتوي على الطعام عليها.



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

الصينية القليلة العمق تُستخدم لخبز المعجنات والكعك.



الفرن الكهربائي

(وصف الفرن والتجهيزات - حسب الموديل)

يوضح الشكل موديلات أحد الأجهزة التي تم تركيبها. الأجهزة التي تم إعداد هذا الدليل لها، يمكن أن تكون مجهزة بتجهيزات مختلفة، لذلك يمكن أن تجد وصف لبعض الوظائف والتجهيزات، التي قد لا يمتلكها جهازك.

وحدة التحكم

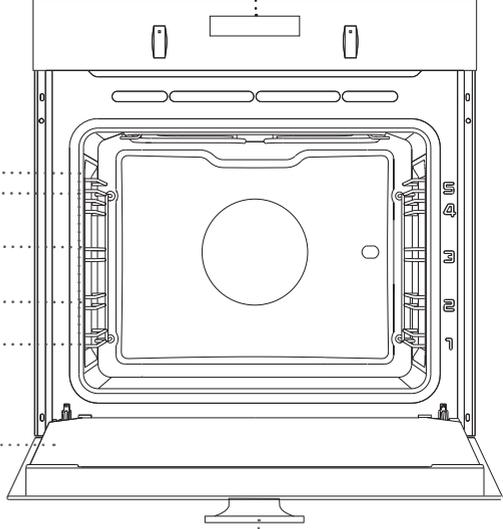
الدليل

- مستويات الخبز

باب الفرن

مقبض الفرن

5
4
3
2
1



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.

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).

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 بتضرّر المنتج.

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

لا ترفع الجهاز بإمساكه من مقبض الباب.

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

عمل الجهاز آمن مع وبدون أدلة الصواني.

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

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

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.



تحذيرات هامة للسلامة



يرجى قراءة تعليمات التشغيل بعناية وحفظها للرجوع إليها في المستقبل

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

تحذير: ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات تحت المراقبة.

تحذير: ترتفع درجة حرارة أجزاء الجهاز التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الفرن.

أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. استخدم فقط الحساس الحراري المخصص لهذا النوع من الأفران.

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

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

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

يجب تركيب وسائل فصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التوصيل.

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

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

مقدمة	تحذيرات هامة للسلامة	4	
	قبل توصيل الفرن:	5	
		
	الفرن الكهربائي	6	
	الخصائص التقنية	9	
	استخدام الجهاز (حسب الموديل)	10	
		
	تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة	قبل استخدام الجهاز لأول مرة	12
		
		التشغيل لأول مرة	13
	ضبط الساعة	13	
خطوات الخبز	خطوات الخبز (6-1)	14	
	الخطوة 1: اختيار نظام الطهي	14	
	الخطوة 2: اختيار الإعدادات	16	
	الخطوة 3: وظائف التوقيت	17	
	الخطوة 4: اختبار وظائف إضافية	19	
	الخطوة 5: بدء العمل	21	
	الخطوة 6: نهاية العمل وإيقاف تشغيل الفرن.	21	
		
		وصف الأنظمة وجدول تحضير الطعام	22
	التنظيف والصيانة	التنظيف والصيانة	39
تنظيف الفرن التقليدي		40	
تنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN		41	
إزالة وتنظيف الأدلة السلكية		42	
تنظيف سقف الفرن		43	
إزالة وإعادة تركيب باب الفرن		44	
إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب		47	
استبدال اللبنة		48	
.....			
حل المشاكل		جدول الأخطاء	49
غيرها	التخلص من الجهاز	50	

نشكركم على ثقتكم وشرايتكم لجهازنا.
لسهولة استخدام الجهاز قمنا بإرفاق تعليمات شاملة. سوف
تساعدك بالتعرف على جهازك الجديد بسرعة.

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

إن تعليمات التركيب والتوصيل مرفقة على لائحة منفصلة.

يمكنك الحصول على تعليمات استخدام الجهاز أيضاً على
موقعنا الإلكتروني

<http://www.gorenje.com>

معلومات هامة 
نصيحة، ملاحظة 

AR

تعليمات مفصلة حول
استخدام الأفران
الكهربائية

gorenje

BY

STARCK®