



E_IL_MP

623264

ar (03-20)

التخلص من الجهاز

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

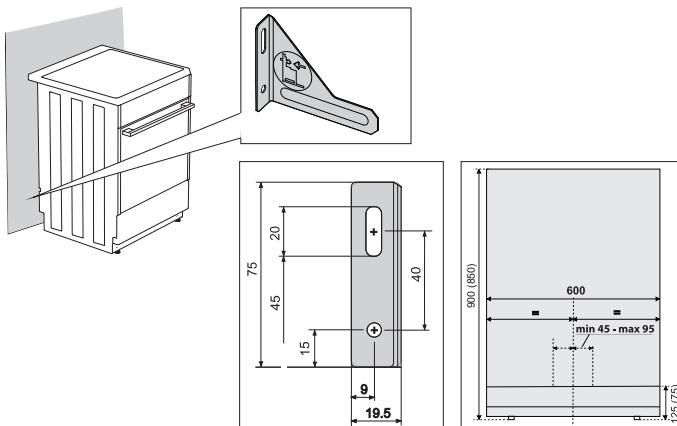


يشير الرمز على المنتج، أو على ملصقة التغليف، على أنه لا يجب التعامل مع هذا الجهاز كنفاية منزلية. بل يجب تسليمه إلى مراكز تجميع النفايات المتخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

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

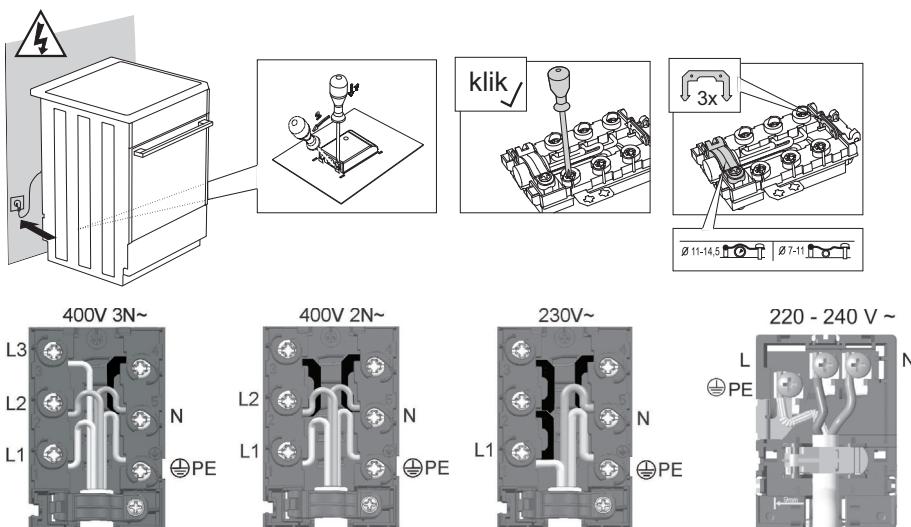
نحتفظ بالحق في إجراء أي تغييرات وأخطاء في تعليمات الاستخدام.

حماية الجهاز من الانقلاب



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

التوصيات الكهربائية

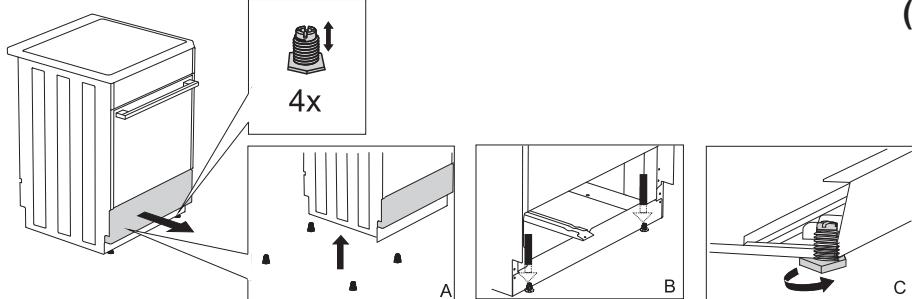


من الضروري تثبيت الغطاء المرفق على مشبك التثبيت!

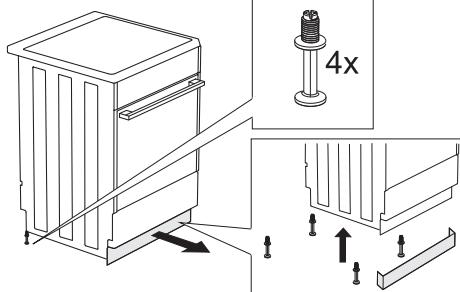


موازنة الجهاز ودعم إضافي

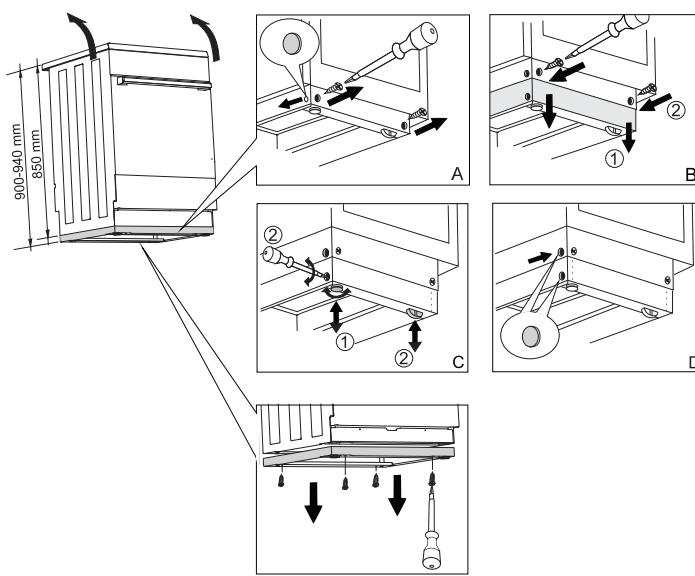
(A)



(B)

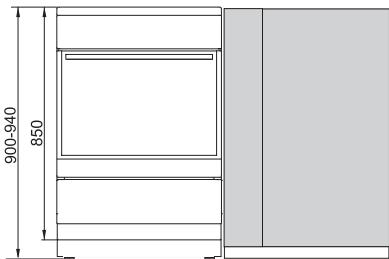
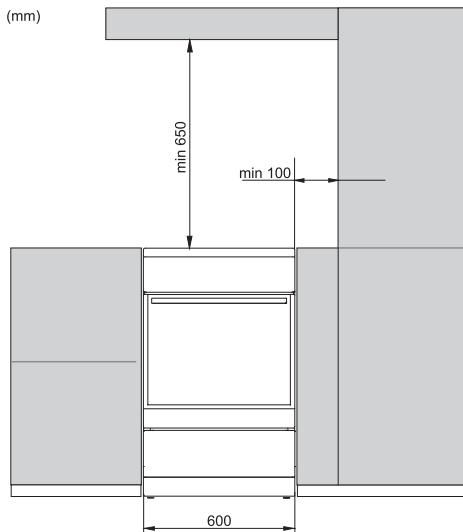


(C)



تعليمات التركيب والتوصيل

تركيب الجهاز



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

جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها

خلال فترة الضمان، يقوم بالإصلاحات فقط مركز خدمة معتمد من قبل الشركة المصنعة. قبل القيلم بأية إصلاحات يجب التأكيد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي إما من خلال فصل المقاطع الكهربائي أو سحب الفايس الكهربائي من المأخذ الجداري.

قد يتسبب أي عث و إجراء إصلاحات غير مشروعة على الموقد إلى حدوث صدمة كهربائية أو انقطاع التيار، لذلك لا تحاول القيام بأية إصلاحات بنفسك وترك تلك المهمة للخبير أو مركز الخدمة المعتمد.

في حال وجود أعطال أو مشاكل صغيرة في عملية تشغيل الجهاز يرجى التحقق من التعليمات التالية للتأكد من إمكانية التعامل مع تلك الحالات بأنفسكم.

هام

في حال زيارة فني الخدمة خلال فترة الضمان للكشف عن الجهاز وثبت أن الخطأ بسبب الاستخدام غير السليم سيتكلف المستهلك بدفع أجور التكاليف المترتبة عليه.

احتفظ بهذه التعليمات في أماكن يسهل الوصول إليها؛ ويرجى إعطاء هذا الكتيب للملك الجديد في حال قمت ببيعه.

فيما يلي بعض النصائح حول تصحيح بعض المشاكل الشائعة.

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

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

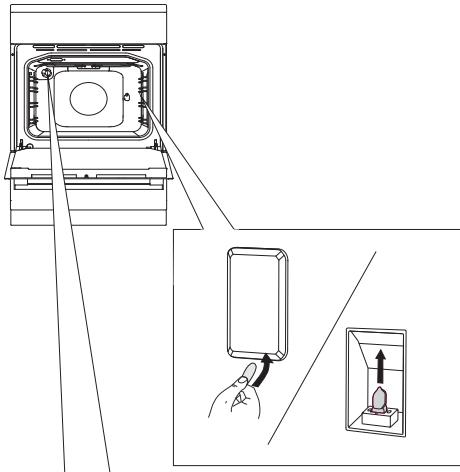
استبدال اللمة

تعتبر اللمة مادة مستهلكة ولا يغطيها الضمان! قبل استبدال اللمة، أزل الصوانى، والشبكات والأدلة.

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

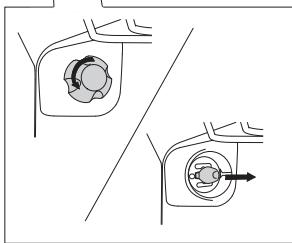
باستخدام مفك برااغي مسطح قم بتحرير غطاء اللمة وإزالته. فك اللمة.

• احرص من عدم إتلاف المينا.



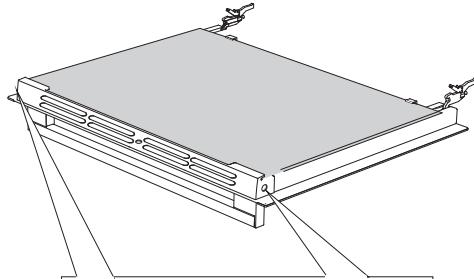
قم بفك غطاء اللمة وفك اللمة.

• استخدم واقٍ لتجنب الحرائق.

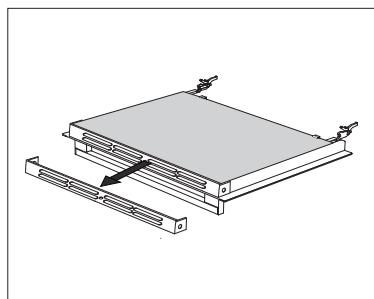


الطريقة 2 (حسب الموديل)

1 قم بحل براغي الحامل الموجودة على جانبي الباب.

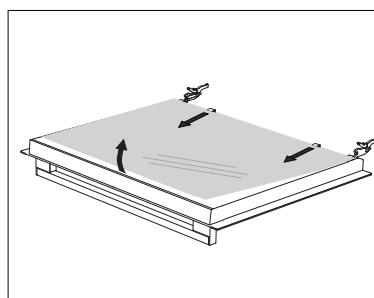


2 قم بإزالة الحامل



3 ارفع لوح زجاج الباب بطف وازله عن المشابك الموجودة في الجهة السفلية من الباب.

أعد تركيب لوح زجاج الباب بنفس الطريقة ولكن بترتيب عكسي.



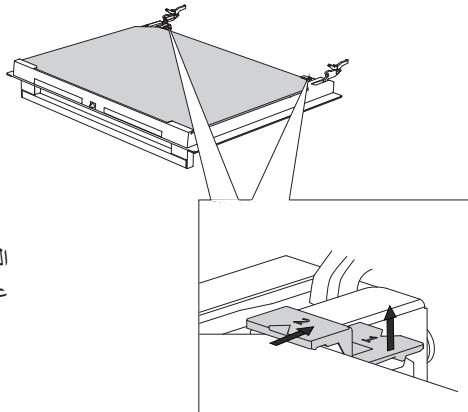
إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب

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

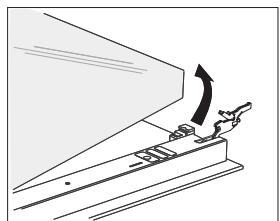
حسب موديل الجهاز يمكن إزالة لوح زجاج الباب بالطريقة 1 أو الطريقة 2.

الطريقة 1 (حسب الموديل)

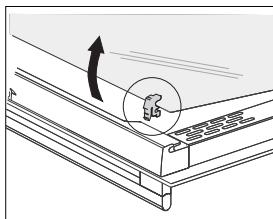
- 1** حرر المشابك الموجودة على الجانب الأيسر والأيمن من الباب قليلاً (المحددة بعلامة 1 على الداعم) واسحبها بعيداً عن الزجاج (المحدد بعلامة 2 على الداعم)



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



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



-^٣- أعد تركيب الزجاج بنفس الطريقة ولكن في ترتيب عكسي، تأكد من توافق العلامات (النصف دائري) على الباب والزجاج.

إغلاق الباب اللطيف (حسب الموديل)

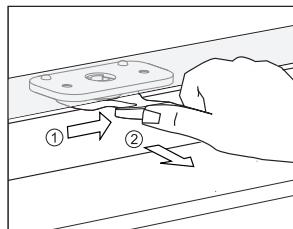
تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند إغلاق الباب. يسمح بإغلاق الباب بسهولة، وبهدوء ولطف. دفعه خفيفة (براوبيه 15 درجة، بحسب وضعية فتح الباب)، تكفي لتعليق الباب أو تلقائياً وبشكل لطيف.

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



قفل الباب (حسب الموديل)

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

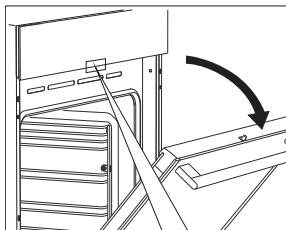


عندما يتم إغلاق باب الفرن، يعود قفل الباب أوتوماتيكياً إلى وضعه الأول.

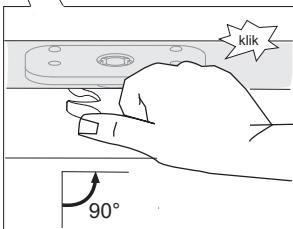
الغاء تفعيل وتفعيل قفل الباب

يجب أن يبرد الفرن تماماً.

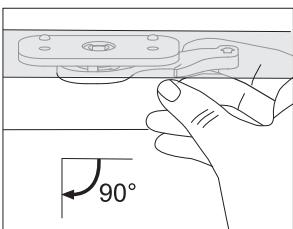
افتح أو لا باب الفرن.



ادفع قفل الباب إلى اليمين بزاوية 90 درجة بواسطة إبهام يدك حتى تشعر ببطقة. قفل الباب غير مفعول.

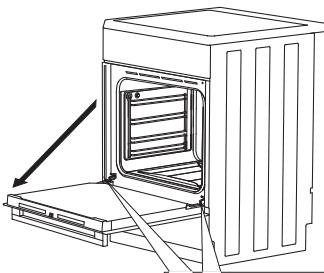


لإعادة تفعيل قفل الباب، افتح باب الفرن واستخدم سبابة يدك اليمنى لسحب مقبض الباب المتحرك باتجاهك.

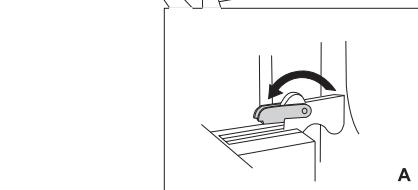


إزالة وإعادة تركيب باب الفرن (حسب الموديل)

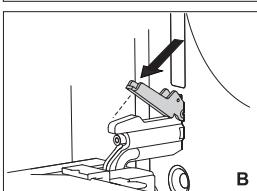
افتح باب الفرن أولاً بالكامل.
1



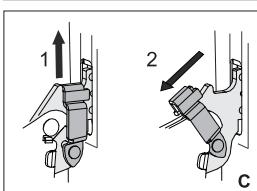
A قم بتدوير المشابك باتجاه الخلف تماماً (مناسبة
لإغلاق الكلاسيكي).
2



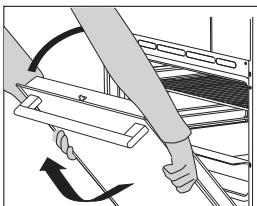
B أعد إغلاق الباب ببطء ، وقم بتدوير المشابك
إلى الخلف بـ 90 درجة.



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



3أغلق الباب ببطء حتى يتم تثبيت المشابك على
الدواعم. ارفعه قليلاً واسحبه من كلا المشبكين
الموجودين على الجهاز خارجاً.



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

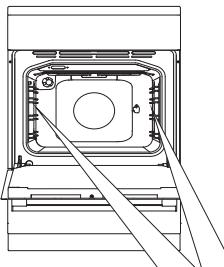
تأكد دائماً من أن المشابك المرفقة قد ثبّتت تماماً في دواعمها عند تركيب الباب.
إذا لم يتم تركيبها بالشكل الصحيح، فمن الممكن أن يخرج المشبك الرئيسي الذي
يعمل بواسطة نابض رئيسي قوي في أي وقت عند تركيب أو فك الباب. هناك خطر
التعرض للإصابة.



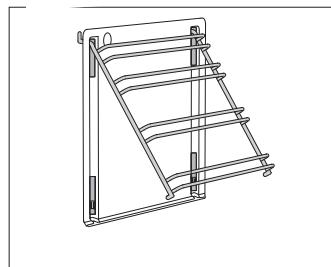
تنظيف وتركيب البطانات (اللوحات) التحفizية

قم بتنظيف الأدلة فقط بمنظفات تقليدية.

أزل الشبكة أو الأدلة التنسكوبية.



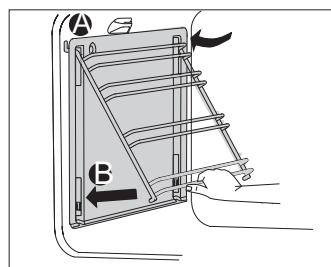
1 علق الأدلة على البطانة التحفizية.



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

A علق القضبان على الجانب العلوي في الثقب.

B ادفعهما من الأمام لتعلق في السقطاطة.



لا تقم بتنظيف اللوحة التحفizية في غسالة الأطباق.



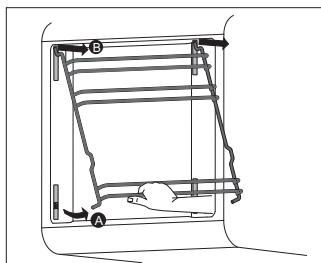
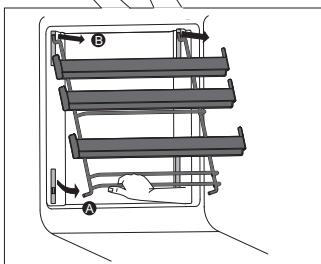
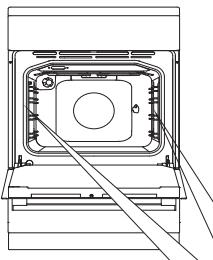
تنظيف الرف السلكي والأدلة التلسكوبية القابلة للسحب

يجب تنظيف الأدلة فقط بالمنظفات التقليدية.

- A** امسك الدليل من الجوانب السفلية واسحبه ليتحرر داخل الفرن.
B اسحبه من الأعلى من الفتحات.

لتركيبها مجدداً اتبع نفس الخطوات ولكن بترتيب عكسي.

تحذير:
لا تقم بإزالة المزلق الموجود على الفرن!



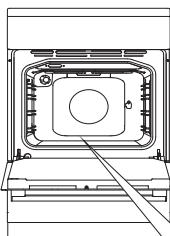
لا تقم بتنظيف الأدلة التلسكوبية القابلة للسحب في غسالة الأطباق.



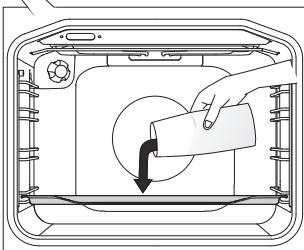


تنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN

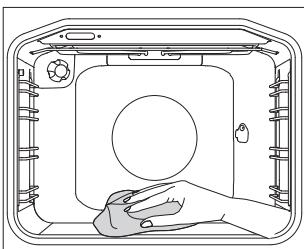
1 أدر مقبض اختيار نظام الطهي إلى التنظيف الذاتي AQUA CLEAN. اضغط مفتاح اختيار درجة الحرارة إلى 70 درجة مئوية.



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



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

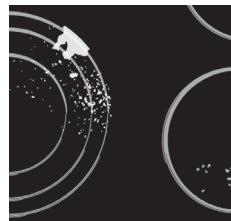


استخدم وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تماماً.



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

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



- استخدم المكشطة فقط في الحالات التي لا يمكن فيها إزالة الأوساخ بقطعة قماش مبللة أو بالمنظفات الخاصة بالأسطح السيراميكية الزجاجية.
امسّك المكشطة بزاوية صحيحة (45 إلى 60 درجة). اضغط بالمكشطة بلطف واتركها لتترافق على الزجاج فوق العلامات والرموز لإزالة الأوساخ. احذّر من عدم ملامسة المقبض البلاستيكي للمكشطة (في بعض الموديلات) لحقن الطهي الساخن.



- لا تضغط بالمكشطة عموديا على الزجاج ولا تخش لوحة الفرن بطرف المكشطة أو بالشفرة.



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



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

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

تنظيم الفرن التقليدي

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

تنظيف 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 عنيفة أو متنسخة بشكل كبير، استخدم منظفات الفرن التقليدية. ثم، امسح الفرن جيداً بالماء النظيف لإزالة بقايا مواد التنظيف.

لا تستخدم أبداً المنظفات العدوانية، والكافحة للتنظيف، والإسفنج الكاشط، ومزيجات البقع والصدأ، وغيرها.

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

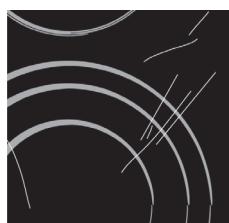
الفرن، وتجويف الفرن وصواني الخبز مطلية بطبيعة مينا خاصة وسطح أملس و مقاوم. طبقة الطلاء الخاصة هذه تجعل التنظيف في درجة حرارة الغرفة أسهل.

تنظيف الأسطح السيراميكية الزجاجية

قم بتنظيف السطح بعد كل استخدام، وإلا فإن بقايا أجزاء الطعام ستحترق على السطح الساخن في المرة القادمة التي تستخدمن فيها الجهاز.

من أجل تنظيف وصيانة منتظمة لسطح الموقد السيراميكي الزجاجي، استخدم استخدام منظفات العناية الخاصة، التي تشكل طبقة واقية على السطح، وتحميء من الأوساخ.

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



- استخدام الليف المعدني، والإسفنج الكاشط، والمنظفات الكاشطة بخدش سطح الموقد. كما ويمكن أن يتضرر من استخدام البخاخات الكاشطة ومواد التنظيف السائلة الغير مناسبة.

يمكن أن تزول العلامات والرموز عن لوحة الموقد إذا تم استخدام وسائل التنظيف الكاشطة أو المسبيبة للتآكل، أو أوانى طهي ذات قاع متضرر.



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

التنظيف والصيانة

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

ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!



أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم

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

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

لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الاسفنج الخشن.

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

واجهة هيكل الفرن الستainless ستيل

(حسب الموديل)

قم بتنظيف السطح بمنظف معتمد (رغوة الصابون) واسفنجة 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 تُنْظَفُ 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.



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

في معظم الحالات، من المستحسن إزالة الطعام من الأغلفة (لا تنسى إزالة أي المشابك المعدنية أو المرابط). عند منتصف مدة التذويب، يجب قلب القطع، وتحريكها وفصلها عن بعضها إذا كانت مجمدة.



إعادة تسخين أدوات (مستلزمات) المائدة

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

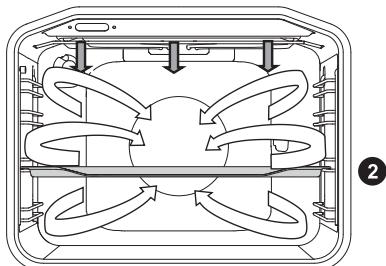


Aqua Clean التنظيف الذاتي

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



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

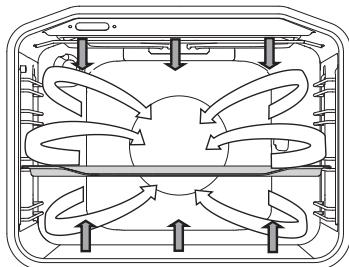


2

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



تسمح هذه الوظيفة بخبيز لطيف وبطيء ومتوازي، لذلك يبقى الطعم لين وغضيض. وهي مناسبة للتحمير لللحم، والأسمك، والمعجنات على مستوى واحد.



2

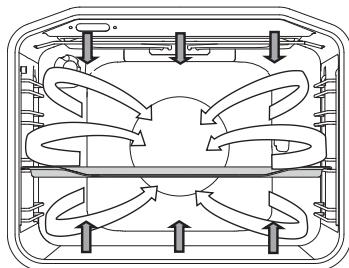
نوع الطعام		المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة منوية)	زمن الطهي (دقيقة)
لحمة				
لحم خنزير مشوي، 1 كغ		2	190	90-120
لحم بقر مشوي، 1 كغ		2	190	100-130
لحم بقر فيليه، 200 غم/القطعة		2	180	40-50
دجاج، 1,5 كغ		2	210	100-120
صدر دجاج، فيليه، 200 غم/القطعة		2	200	45-60
لحم عجل، 1 كغ		2	180	95-120
سمك	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



السخان العلوي والسفلي مع المروحة

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

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



جدول خَبَزِ الْمَعْجَنَاتِ بِاسْتِخْدَامِ السَّخَانِ الْعُلُوِّيِّ وَالْسُّفْلِيِّ مَعَ الْمَرْوَحَةِ

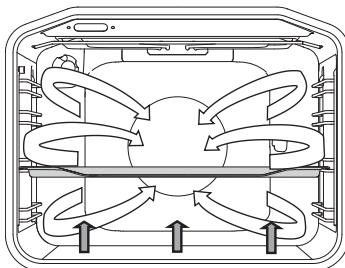
النوع (نقطة) النهاية	درجة الحرارة (°C)	المستوى (من الأسفل)	الغذاء
المعجنات			
45-55	140-150	2	الكعك الصخري
45-55	130-140	2	كعكة في صينية مربعة
55-65	130-140	2	كعكة بالجبن (تشيز كيك)
35-45	140-150	2	كعكة الفاكهة - عجينة طرية
25-35	140-150	2	كعكة البسكويت
35-45	130-140	2	كعكة الفواكه، عجينة مخلوطة باليد
15-25	140-150	2	كاثو ولادة (سويسرون)
50-60	130-140	2	كعكة الميلاد
25-35	150-160	2	خبز حلو محشو بالمربي
40-50	130-140	2	كعك بالقالب
15-25	140-150	2	بسكوت من عجينة طرية
10-15	130-140	2	بسكوت (أشكال) مصنوع بال قالب
15-20	140-150	2	معجنات صغيرة بالعجين المختمر
45-55	170-180	2	الخبز*
35-45	150-160	2	فطاير حادة بالبصل
40-50	150-160	2	فطيرة ملفوفة محشوة بالتفاح
10-20	180-190	2	*بيتزرا
18-25	150-160	2	معجنات برقائق العجين

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

السخان السفلي والمروحة

يُستخدم لخز العجين المخمر والقليل الارتفاع وطهي الفواكه والخضروات.

استخدم المستوى الثاني من الأسفل والصوانى ذات الجوانب القليلة الارتفاع، وذلك للسماح بتوزيع الهواء الساخن على الجانب العلوي من الطبق أيضاً.



②

حفظ الأطعمة

جهز الطعام المراد حفظه إضافة إلى الأوعية كالعادة. استخدم الأوعية (المرطبات) مع الختم المطاطي والغطاء الزجاجي. لا تستخدم الأوعية (المرطبات) ذات الأغطية الملوثة أو الأغطية المعدنية أو العلب. يفضل أن تكون الأوعية بنفس الحجم، ومعباء بنفس أصناف الطعام، ومغلقة بإحكام.

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

قم بمراقبة الطعام خلال عملية الحفظ، وقم بطهيها إلى أن تبدأ السوائل في المرطبات بالغليان – حتى ظهور فقاعات في الوعاء (المرطبان) الأول.

الطعم	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	الزمن حتى الظهور الأول للفقاعات (لقيمة)	درجة الحرارة والזמן بعد ظهور الفقاعات	مدة الانتظار في الفرن (بالدقائق)
الفاكهة					
الفريز (الفراولة)	2	160-180	30-45	/	20-30
فواكه بنوتها	2	160-180	30-45	/	20-30
هريس (معجون)	2	160-180	30-45	/	20-30
الخضروات					
مخال خيار	2	160-180	30-45	/	20-30
الفاصوليا / الجزر	2	160-180	30-45	45-60 درجة مئوية، دقيقة	20-30

خبز المعجنات

ننصح بتسخين الفرن مسبقاً.

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

ال الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
المعجنات			
كعكة / عجينة مخلوطة باليد	2	150-160	25-35
كعك مع عجينة مبروش على الوجه	2	160-170	25-35
كعكة الفواكه، عجينة مخلوطة باليد	2	150-160	45-65
كعكة ملفوفة (رولادة)*	2	160-170	15-25
كعكة الفواكه، عجينة طرية	2	160-170	50-70
فطيره النفاح	2	170-180	40-60
بسكوت، عجين طري متفتت *	2	150-160	15-25
بسكوت، مصبووب بال قالب*	2	140-150	15-25
المعجنات، عجين مختمر	2	170-180	20-35
معجنات برقائق العجين	2	170-180	20-30
ال الطعام المجمد			
فطائر النفاح والجبين القربيش	2	170-180	50-70
بييتزا	2	170-180	20-30
بطاطا مقلية بالفرن *	2	170-180	20-35
كروككت بالفرن	2	170-180	20-35

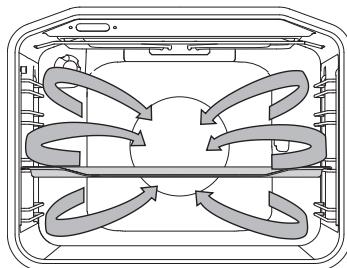
لرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

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





يُعمل السخان الدائري والمرودة. إن المرودة الموجودة على الجدار الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء الساخن باستمرار حول اللحوم أو المعجنات.



②

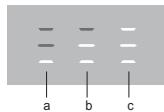
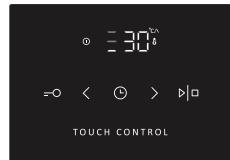
تحمير اللحوم:

يمكنك استخدام صواني الفرن المطلية بالمينا، وأطباق البيركس الزجاجية، والفالخارية، 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 بتنقيبه أثناء الخبز. إذا قمت بتنعيمه المشاوي فإنها ستبقى لينة.

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

عندما يتم ضبط درجة الحرارة المرغوبة، استمر بالضغط على مفتاح بدء/إيقاف "START/STOP" لبدء البرنامج. أثناء عمل البرنامج، ستومض درجة الحرارة المضبوطة ودرجة الحرارة الحالية بالتناوب على شاشة العرض. سوف يُشار إلى مقياس درجة الحرارة على جهة اليد اليسرى.



بداية **a**
وسط **b**
نهاية **c**

عندما تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة، سيوقف الفرن عملية الطهي.

ستُسمع إشارة صوتية وسوف تعرض "End" على شاشة العرض. تم استكمال برنامج الطهي بالحساس الحراري.

بعد انتهاء عملية الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن وأعد الغطاء المعدني.



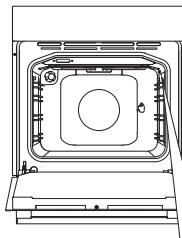
لضبط درجة حرارة الحساس الحراري للحوم أثناء العمل، قم بإيقاف تشغيل الفرن وكرر العملية.

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.

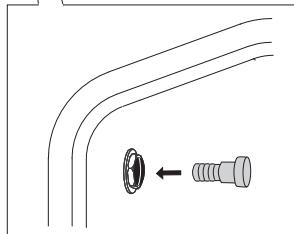


التحمير باستخدام الحساس الحراري للحوم (حسب الموديل)

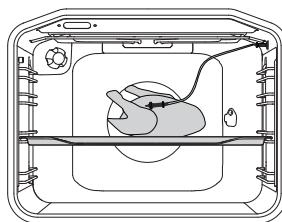
عند التحمير باستخدام الحساس الحراري للحوم، اضبط درجة الحرارة المرغوبة الداخلية لطبقك.



- 1** فك الغطاء المعدني عن المأخذ الموجود في الزاوية اليمنى العليا من الجانب الأيمن لجدار الفرن الداخلي.



- 2** أدخل قابس الحساس الحراري للحوم في المأخذ واغرز الحساس الحراري في الطعام.



عند توصيل الحساس الحراري للحوم، قم باختيار برنامج الطهي ودرجة الحرارة المرغوبين.

سوف يتم عرض "Prob" على شاشة العرض لمدة 3 ثوان. ثم تُعرض، الأيقونة (meat probe) على شاشة العرض، وتبقى طالما الحساس الحراري للحوم موصول. سببتم إلغاء جميع الوظائف الأخرى المفعّلة أو حذفها.



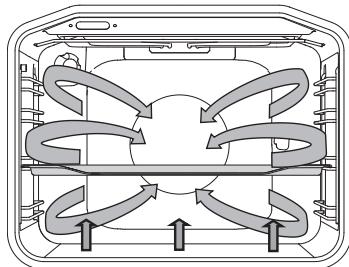
ستومض درجة الحرارة الافتراضية 80 درجة مئوية على شاشة العرض. يمكن تغييرها عند الحاجة بواسطة المفاتيح < و > ضمن المجال من 30 درجة مئوية إلى 99 درجة مئوية.



الهواء الساخن والساخان السفلي

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

(انظر وصف وتلميحات السخان العلوي والسفلي).



2

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

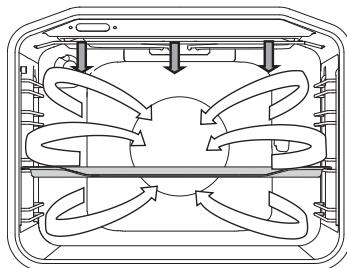
لرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

الشواية مع مروحة



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

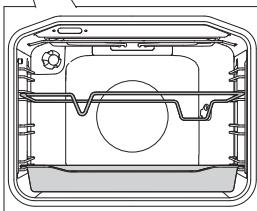
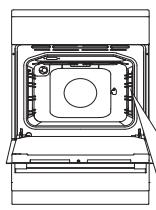
(انظر وصف وتلميحات الشواية).



الطعم	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقائق)
اللحوم				
البط	2000	2	150-170	80-100
لحم الخنزير مشوي	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	700	2	190-210	50-60
دجاجة	1500	2	190-210	60-90
الأسماك				
سمك السلمون	200 غم/القطعة	2	200-220	20-30

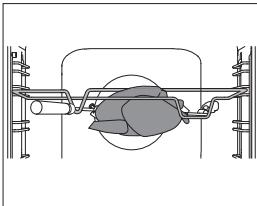
درجة الحرارة القصوى المسموح بها عند استخدام الشوي على السيخ هي 230 درجة مئوية.

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



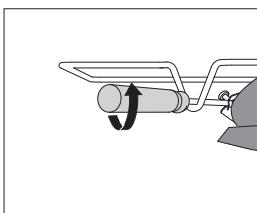
- 2** ضع اللحمة على الشوكة وثبتت البراغي.

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



- 3** فك مقبض الشوي وأغلق الباب.

قم بتشغيل الفرن بنظام الشوي على السيخ بالأشعة تحت الحمراء / الموقد **٤**.



تعمل الشواية فقط والباب مغلقاً.



جدول الشوي - الشواية ذات النطاق الكبير

النطاق	الوزن (غرام)	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (°C)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحم				
شرائح من لحم البقر، ورديه	180 غم/القطعة	3	230	15-20
شرائح من لحم البقر، مطهوة جيداً	180 غم/القطعة	3	230	18-25
شرائح من لحم الخنزير / الرقبة	150 غم/القطعة	3	230	20-25
شرحات لحم (المثلثة)	280 غ/القطعة	3	230	20-25
شرائح لحم العجل	140 غم/القطعة	3	230	20-25
نقانق الشوي	70 غم/القطعة	3	230	10-15
لحمة	150 غم/القطعة	3	230	10-15
الأسماك				
شرائح سمك السلمون	200 غم/القطعة	3	230	15-25
خبز محمص				
توست	/	4	230	1-3
الشطافير	/	4	230	2-5

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

عندما تريده شوي سمك السلمون، يجب تجفيفها بمنشفة ورقية. ضع توابل في داخلها، ضع زيت على الجزء الخارجي وضعها على الشبكة. لا تقم بتنقلب 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 الشوي أو الشوي بسخان الأشعة تحت الحمراء تصبح ساخنة جداً بسبب درجات الحرارة المرتفعة، لذلك قم باستخدام قفازات الفرن أو ملقط خاص للحوم.

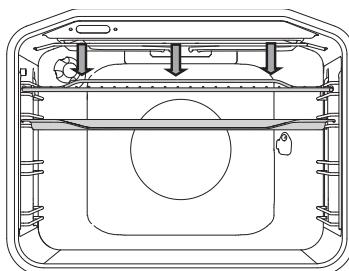


الشواية ذات النطاق الكبير، الشواية

في الشواية ذات النطاق الكبير، يعمل السخان العلوي وسخان الأشعة تحت الحمراء معاً، وهما موجودان على السقف الداخلي ل الفرن.

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

درجة الحرارة القصوى المسموح بها: 230 درجة مئوية.



④
③

قم بالتسخين المسبق لسخان الأشعة تحت الحمراء (الشواية) لمدة خمس دقائق.

قم بالإشراف على عملية الطهي دائمًا. يمكن أن تحرق اللحوم بسرعة بسبب درجات الحرارة المرتفعة. الشوي باستخدام سخان الأشعة تحت الحمراء مناسب للتحمير وطهي الأطعمة القليلة الدسم مثل الفانق، قطع اللحم والسمك (الستيك)، والاسكالوب، والشوربات وستيك السلمون) أو تحميص الخبز.

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

عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الرابع. أدرج صينية التقطيف 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 بتقليل اللحوم أثناء الخبز.

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

جدول الشوي - الشواية الصغيرة

الطعم	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحوم				
شرائح من لحم البقر، وردية	180 غم/القطعة	3	230	15-20
شرائح من لحم الخنزير / الرقبة	150 غم/القطعة	3	230	18-22
شوربات لحم (المطلة)	280 غم/القطعة	3	230	20-25
نفانق للشوي	70 غم/القطعة	3	230	10-15
خبز محمص				
توست	/	4	230	3-6
سنديونيات مفتوحة	/	4	230	3-6

خبز المعجنات

استخدم مستوى واحد فقط والصواني ذات الألوان الداكنة. خبز المعجنات في الصواني ذات الألوان الفاتحة يكون أسوأ (يصبح بنياً) لأن مثل هذه الصواني تعكس الحرارة. دائماً ضع القوالب على الشبكة، إذا كنت تستخدم الصواني المرفقة قم بإزالة الشبكة. إذا قمت بتسخين الفرن مسبقاً سوف تكون مدة الطهي أقصر.

النوع	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (°C)	זמן الطهي (دقيقة)
المعجنات			
سوفليه الخضار	2	190-200	30-35
سوفليه حلو	2	190-200	30-35
خبز فرنجي صغير *	2	190-210	20-30
خبز أبيض *	2	180-190	50-60
خبز الحنطة السوداء *	2	180-190	50-60
خبز من الحبوب الكاملة*	2	180-190	50-60
خبز الجاودار *	2	180-190	50-60
خبز بيرين *	2	180-190	50-60
كعكة الجوز	2	170-180	50-60
كعكة البسكويت *	2	160-170	25-30
كعكة الجبنة (تشيز كيك)	2	170-180	65-75
كعك صغير	2	170-180	25-30
معجنات صغيرة من رقائق العجين	2	200-210	20-30
معجنات محسية بالخضار (بيروشك)	2	185-195	25-35
كعكة الفاكهة	2	150-160	40-50
نسيم الثلوج	2	80-90	120-130
كعك مخمر مع المربي	2	170-180	30-40

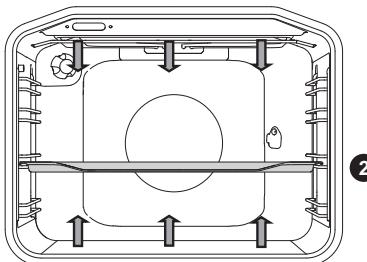
لرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

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



السخان العلوي والسفلي

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



2

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 تحرق اللحوم. قم بتنقلبيه أثناء الخبز. إذا قمت بتعطية المشاوي فإنها ستبقى لينة.

الطعم	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (°C)	زمن الطهي (دقائق)
اللحوم				
لحوم الخنزير مشوي	1500	2	180-200	90-110
لحوم الخنزير الكتف	1500	2	180-200	100-120
لحم الخنزير ملفوف (رول)	1500	2	180-200	120-140
مشاوي من اللحم المفروم	1500	2	200-210	60-70
لحم بقرى مشوى	1500	2	170-190	120-140
لحم العجل (رولادة)	1500	2	180-200	90-120
لحم خروف/الظهر	1500	2	180-200	80-100
ارنب/الظهر	1500	2	180-200	50-70
لحم الغزال/الساق	1500	2	180-200	100-120
البيتزا *	/	2	200-220	20-30
الدجاج	1500	2	190-210	70-90
الأسماك				
السمك المطهو ببطء	1000 غ/القطعة	2	210	50-60

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

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

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

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

الطعم	درجة الحرارة الداخلية للطعام (°C)	لون المقطع العرضي لللحوم (عند التقاطع) ولون العصائر
لحوم البقر		
غير مشوية (بنية)	40-45	احمر لحمي، مثل اللحمة البنية، قليل من العصائر
قليلية الشوي	55-60	احمر فاتح، عصائر حمراء فاتحة جداً
نصف مشوية	65-70	وردي، عصائر وردية فاتحة قليلاً
مشوية جيداً(بالكامل)	75-80	شبيه بلون الرمادي البني، قليل من العصائر بدون لون
لحوم العجل		
مشوية (بالكامل)	75-85	احمر بني
لحوم الخنزير		
نصف مشوية	65-70	وردي باهت (فاتح)
مشوية (بالكامل)	75-85	أصفر بني
لحوم الخروف		
مشوية (بالكامل)	79	رمادي، عصائر مائلة للوردي
لحوم الضأن		
غير مشوية (بنية)	45	احمر لحمي
قليلية الشوي	55-60	احمر فاتح
نصف مشوية	65-70	وردي في الوسط
مشوية جيداً(بالكامل)	80	رمادي
لحوم الماعز الصغير		
نصف مشوية	70	وردي باهت، عصائر وردية
مشوية (بالكامل)	82	رمادي، عصائر تقريباً وردية
لحوم الدواجن		
مشوية (بالكامل)	82	رمادي فاتح
الأسماك		
مشوية (بالكامل)	65-70	أبيض إلى للرمادي البني

وصف الأنظمة وداول الخبر

إذا لم يتم العثور على طعامك المرغوب في جدول الخبر، ابحث عن معلومات لأطعمة مماثلة. تتطبق المعلومات المعروضة على عملية الخبر على مستوى واحد.

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

أوقات الخبر 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 الخبر ذات طبقات السيليكون السوداء اللون أو المطلية بالمينا لأنها ناقل جيد للحرارة.

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

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

قم بإزالة فلتر الشحوم دائمًا من الفرن عند خبز المعجنات.

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

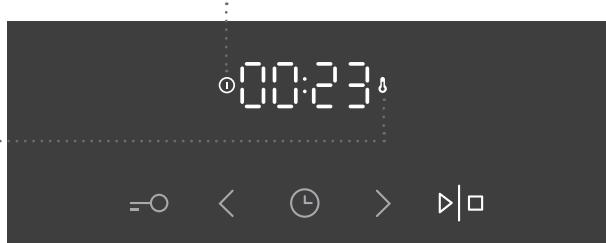
لا تبرد الطعام في فرن مغلق لمنع تشكل التكافف.

بدء عملية الخبز

قم بتشغيل وظيفة الخبز باستمرار الضغط على مفتاح START / STOP. يُضيء رمز التشغيل ودرجة الحرارة.

إذا لم يتم ضبط آلة وظيفة توقف، فسوف يظهر على شاشة العرض طول مدة عملية الطهي.

رمز العمل

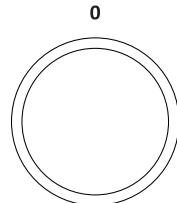


رمز التسخين أو درجة الحرارة

خلال تسخين الفرن يومض رمز درجة الحرارة. وينطفئ عند وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، يُضيء الرمز وتُسمع إشارة صوتية قصيرة.

إيقاف تشغيل الفرن

يمكن إيقاف عملية الخبز بالضغط لفترة طويلة على المفتاح START / STOP على المفتاح. قم بتدوير مفتاح اختيار نظام الطهي ومفتاح درجة الحرارة إلى الوضعية "0".



عند انتهاء عملية الخبز يتم توقف وأيضاً حذف كافة إعدادات الوقت على الساعة، باستثناء المنبه. سوف يظهر التوقيت اليومي، وتستمر مروحة التبريد بالعمل لبعض الوقت.

< ين اوث 5 الإشارة الصوتية >

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

استمر بالضغط على مفتاح < لمدة 5 ثواني. سيظهر على الشاشة أولاً الكتابة Vol > وبعد ذلك سوف يظهر خطان، اللذان يضيئان بالكامل. بالضغط على المفاتيح < و > يمكن ضبط 3 مستويات للصوت (1 أو 2 أو 3 خطوط). بعد ثلث ثوان، سيتم حفظ الإعداد أوتوماتيكياً. ويتم عرض التوقيت اليومي.

< ين اوث 5 تقليل تباعي الشاشة >

يجب أن يكون مقبض اختيار نظام الطهي على الوضعية "0".

استمر بالضغط على مفتاح < لمدة 5 ثواني. سيظهر على الشاشة أولاً الكتابة bri > وبعد ذلك سوف يظهر خطان، اللذان يضيئان بالكامل. بالضغط على المفاتيح < و > يمكن تفقيح أو تعطيم شاشة العرض؛ هناك 3 مستويات للإضاءة (1 أو 2 أو 3 خطوط). بعد ثلث ثوان، سيتم حفظ الإعداد أوتوماتيكياً.

④ - ○ ON/OFF تشغيل/إيقاف تشغيل عرض الساعة

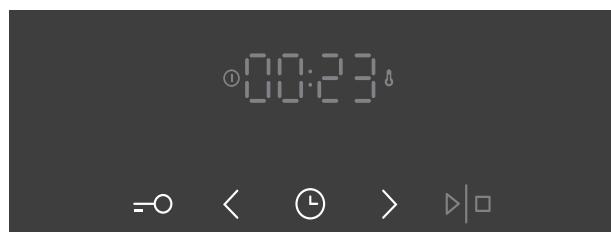
لإيقاف تشغيل عرض الساعة استمر بالضغط بنفس الوقت على المفاتيح "مفتاح" و "ساعة" لمدة 5 ثوان. سيتم عرض "OFF" لبعض ثوان. بعد ذلك، سيضيء رمز "ساعة" ④ .

يمكنك إعادة تشغيل عرض التوقيت اليومي (الساعة) باستمرار الضغط على المفاتيحين "مفتاح" و "ساعة" بنفس الوقت، عندما لا يكون أي وظيفة توقيت مفعولة.

بعد انقطاع التيار الكهربائي أو بعد إيقاف تشغيل الجهاز، يتم حفظ إعدادات جميع الوظائف الإضافية لمدة لا تتجاوز بضع دقائق. بعد ذلك، ستتعود جميع الإعدادات، باستثناء الإشارة الصوتية والتباعي وقلل الطفل إلى الإعدادات الافتراضية.



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



قفل الطفل

✓ قم بتنغيل قفل الطفل بالضغط على مفتاح قفل الطفل CHILD LOCK على الشاشة Loc وتنسيء لمدة 5 ثواني. بالضغط على المفتاح مرة أخرى يتم إلغاء عمل قفل الطفل.

إذا تم تفعيل قفل الطفل دون عمل أية وظيفة توقيت (يتم عرض الساعة فقط)، عندها لن يعمل الفرن.

إذا تم تفعيل قفل الطفل بعد ضبط وظيفة التوقيت، فإن الفرن سوف يعمل بشكل طبيعي؛ ومع ذلك، فإنه من غير الممكن تغيير الإعدادات. عند تفعيل قفل الطفل، فإنه يمكن تغيير الأنظمة، لا يمكن اختيار وظيفة إضافية. يمكن إطفاء الفرن بتزوير 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

تنسيء إضاءة الفرن أوتوماتيكياً في كل مرة يتم فيها اختيار نظام.

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. ستنسمع 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". يمكن حذف جميع وظائف التوقيت بسرعة بالضغط بنفس وقت ولبسنح ثواني على المفتاح < و >.

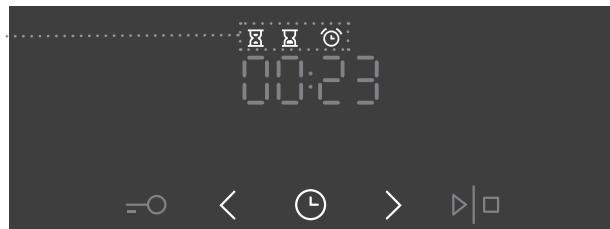
وظائف التوقيت

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

اضغط على زر الساعة URA ومن ثم بضغطة متكررة قم باختيار الرمز.
يُضيء رمز على شاشة العرض لوظيفة 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) وال ساعة 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 العمل (ساعتان). اضغط على زر CLOCK مرتين لاختيار نهاية مدة
العمل. تعرض الشاشة أوتوماتيكياً بالتناوب التوقيت ومدة عمل الفرن (14:00).

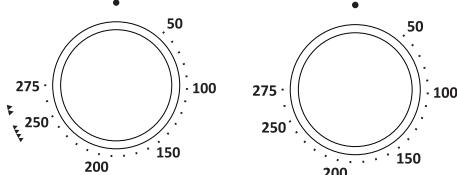
قم بضبط وقت انتهاء الخبز (18:00)

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

اختيار الإعدادات

ضبط درجة حرارة الطهي

- أدر زر ضبط درجات الحرارة على الموضع ، عند استخدام نظام الفرن والشواية ذات النطاق الكبير والشواية.



قم باختيار درجة الحرارة المرغوبة بتدوير المقابض.



بعد تشغيل الجهاز وبالضغط على زر ابدأ "START" ، يظهر على الشاشة رمز درجة الحرارة.

- لتشغيل الجهاز يجب استمرار الضغط على زر ابدأ "START" لفترة أطول - تقربياً ثانية واحدة.

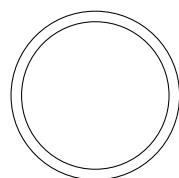
النظام	الوصف	(C°) درجة الحرارة المقترنة (درجة منوية)
	الهواء الساخن يُعمل السخان الدائري والمرروحة. إن المرروحة الموجودة في الجزء الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء بشكل متواصل حول المشاوي أو المعجنات. تُستخدم هذه الوضعية لتحمير اللحوم وخبز المعجنات.	180
	السخان السفلي والمرروحة يُستخدم لخبز العجينة المختمر والتقليل الإنقاض وطهي الفواكه والخضروات.	180
	السخان العلوي والسفلي مع المرروحة يُعمل السخان العلوي والسفلي مع المرروحة بنفس الوقت. تسمح المرروحة بتوزيع الهواء الساخن بشكل متوازي داخل الفرن. يُستخدم لخبز جميع أصناف المعجنات، وإذابة تجميد الأطعمة، وتجييف الفواكه والخضروات.	180
	إعادة تسخين أدوات (مستلزمات) المائدة تُستخدم، إذا أردت تسخين أدوات المائدة (الأطباق، والأكواب)، لكن يبقى الطعام دافئاً لمدة أطول.	60
	الخبز البطيء^(١) تسمح هذه الوظيفة بخبز لطيف وبطيء ومتوازي، لذلك يبقى الطعام لين وغضبيض. وهي مناسبة لتحمير اللحوم، والأسماك، والمعجنات على مستوى واحد. استخدمه في نطاق 140-220 درجة منوية	180
	إذابة التجميد في هذه الوضعية، سينتَرِّزُ الهواء بدون عمل أي من السخانات. تعمل المرروحة فقط. يُستخدم لتذويب الطعام المجمد ببطء.	-
	Aqua Clean تنبعث الحرارة فقط عن السخان السفلي. تُستخدم لإزالة البقع وبقايا الطعام في الفرن. يعمل هذا البرنامج لمدة 30 دقيقة.	70

^(١) تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً لمعايير EN 60350-1.

اختيار نظام الطهي (حسب الموديل)

بتدوير المقابض (إلى اليسار واليمين) قم باختيار نظام الخبيز (انظر جدول البرامج، حسب الموديل).

٠



يمكن تغيير الإعدادات أيضاً أثناء الطهي فقط.

النظام	الوصف	أنظمة الموق	(C°) درجة الحرارة المقترنة (درجة منوية)
التسخين السريع			
	يستخدم هذه العملية إذا كنت ترغب بتسخين الفرن في أسرع وقت ممكن إلى الدرجة المطلوبة. هذه العملية ليست مناسبة لطهي الطعام. عندما تصل درجة حرارة الفرن إلى الدرجة المطلوبة، سيتم استكمال عملية التسخين.	»»»	160
السخان العلوي والسفلي			
	السخانات في أسفل وأعلى الفرن سوف تُشعّن الحرارة بشكل متساوي داخل الفرن. يمكن طهي المعجنات أو اللحوم على مستوى واحد فقط.	==	200
السخان العلوي			
	تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحمير الجزء العلوي للطبق (التحمير اللاحق).	==	180
السخان السفلي			
	تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود على السطح السفلي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحمير الجزء السفلي للطبق.	==	180
ال Shawave (الشواية ذات النطاق الكبير)			
	يتم تغليف سخان الأشعة تحت الحمراء فقط، الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير. يستخدم هذا السخان للطهي تحت الشواية ولتحميص كمية من السنديونيات أو التفافات، أو تحميص الخبز. درجة الحرارة القصوى المسموح بها: 230 درجة منوية.	▼▼	220
ال Shawave ذات النطاق الكبير			
	يعلم السخان العلوي وسخان الأشعة تحت الحمراء. تنبعث الحرارة عن سخان الأشعة تحت الحمراء الموجود على سقف الفرن، لزيادة فعالية التسخين يمكن تشغيل السخان العلوي. يستخدم للطهي تحت الشواية ولتحميص كمية من السنديونيات أو التفافات، أو تحميص الخبز. درجة الحرارة القصوى المسموح بها: 230 درجة منوية.	▼▼▼	220
ال Shawave مع مرروحة			
	يعلم سخان الأشعة تحت الحمراء والمرروحة. تُستخدم لشواء اللحوم على الشواية وشوي قطع أكبر من اللحوم أو الدجاج على مستوى واحد. وهي مناسبة أيضاً للحصول على طبقة هشة.	▼▼	170
السخان العلوي والمرروحة			
	يعلم السخان العلوي والمرروحة معاً. تُستخدم هذا النظام لطهي قطع كبيرة من اللحوم، الدجاج، وهي مناسبة أيضاً للحصول على طبقة هشة.	+	170
الهواء الساخن والساخن السفلي			
	يعلم السخان السفلي، السخان الداخلي ومرروحة توزيع الهواء الساخن. ويُستخدم لخبز البيتزا والمعجنات الرطبة، فطائر الفاكهة، والعلججين المخمر والقطير.	◎	200

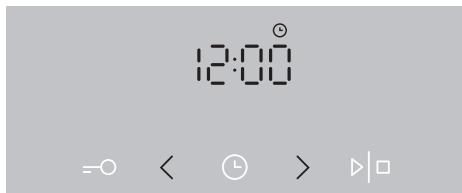
التشغيل والضبط

بعد توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي لأول مرة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة، يومض على الشاشة عرض الوقت 12:00 ويضيء الرمز ④.

ضبط الساعة

1 بالضغط على المفاتيحين < أو > قم بضبط الساعة، وقم بتنشيط الإعداد بالضغط على مفتاح "ساعة ④".

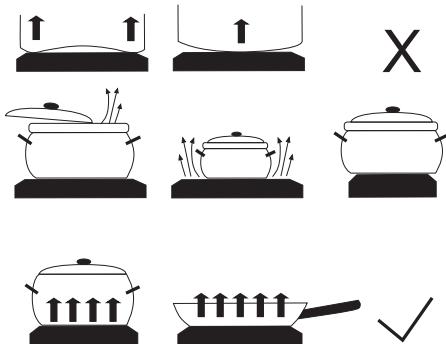
إذا استمرت بالضغط على مفتاح ضبط القيمة لفترة أطول تتغير القيمة بسرعة.



تغيير ضبط الساعة

يمكن تغيير إعدادات الساعة عند عدم تنشيط أي وظيفة توقيت. بالضغط المستمر على مفتاح الساعة قم باختيار الرمز ④ واضبط الوقت الحالي.

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



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

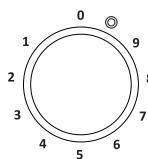
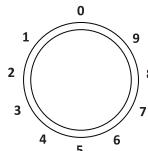
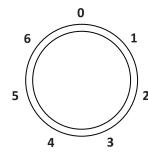
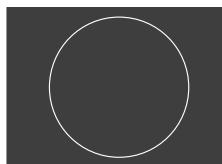
توفير الطاقة

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

سطح لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخزفية)

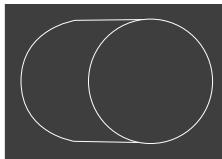
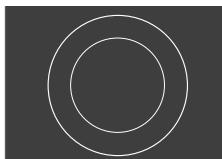
- تصل درجة حرارة حقل الطهي إلى مستوى الطاقة المحددة أو درجة الحرارة بسرعة كبيرة، إلا أن المنطقة المحيطة بها تبقى باردة نسبياً.
- لوحة الموقد مقاومة للتغيرات درجة الحرارة
- لا ينبغي استخدام لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية كسطح عمل. يمكن أن تسبب الأدوات الحادة خدوشاً باللوحة.
- لا يسمح بإعداد الطعام في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

التحكم بلوحة موقد ذات حقل طهي أحادي



التحكم بحقل الطهي الثنائي الحلقات

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



مؤشر الحرارة المتبقية (الكاميرا)

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



استخدام الجهاز

قبل الاستخدام للمرة الأولى

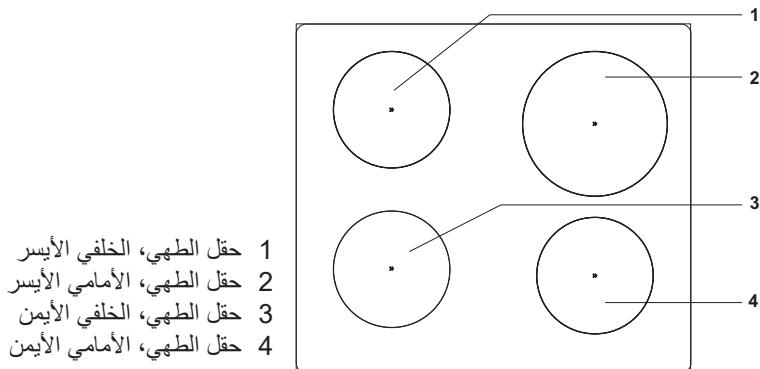
عند استلام الجهاز، قم بإزالة كافة الأجزاء، بما فيها معدات النقل من الفرن. قم بتنظيف جميع ملحقات وأدوات الفرن بالماء الدافئ والمنظفات العادمة. لا تستخدم أي منظفات كاشطة.

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

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

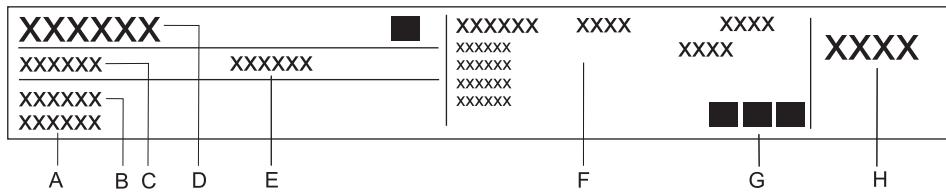
إذا كانت اللوحة ذات سطح سيراميكى زجاجي، قم بتنظيفها بقطعة قماش مبللة مع القليل من سائل التنظيف. لا تستخدم المنظفات العدوانية، مثل المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تسبب الخدوش، وإسفنج الأطباق الجالخ، أو مزيجات البقع..

لوحة الموقد



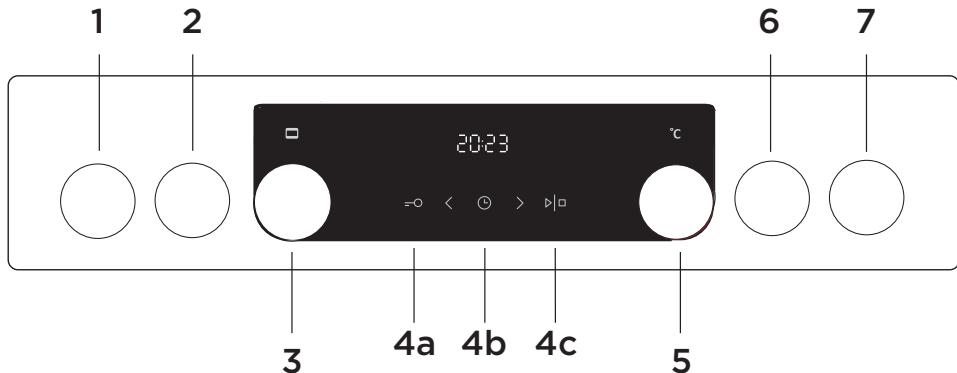
- 1 حقل الطهي، الخلفي الأيسر
- 2 حقل الطهي، الأمامي الأيسر
- 3 حقل الطهي، الخلفي الأيمن
- 4 حقل الطهي، الأمامي الأيمن

معلومات حول الجهاز - لوحة التصنيف (حسب الموديل)



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

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



- 1 مقبض حقل الطهي، الأمامي الأيسر
- 2 مقبض حقل الطهي، الخلفي الأيسر
- 3 مقبض اختيار نظام الطهي
- 4a زر حماية الطفل / قفل الطفل
- 4b زر ساعة البرمجة الإلكترونية
- 4c زر بدء/إيقاف لبدء وإيقاف البرنامج
- 5 مقبض درجة الحرارة
- 6 مقبض حقل الطهي، الخلفي الأيمن
- 7 مقبض حقل الطهي، الأمامي الأيمن

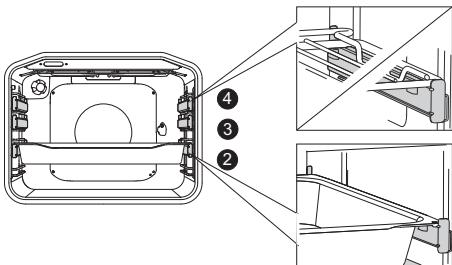
ملاحظة:

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

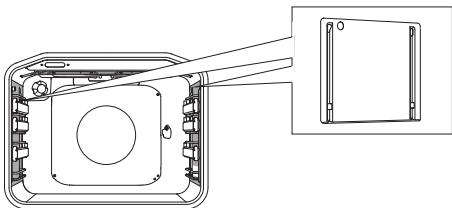
من أجل استجابة أفضل للمفاتيح، اضغط بلمسة أقوى بمساحة أكبر من إصبعك. يتم سماع إشارة صوتية عند كل ضغطة على الزر.

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

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

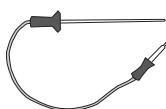


بطانة محفزة تمنع تناول الدهون على جوانب الفرن عند الشوي.



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

يتم استخدام **TURNSPIT** (سيخ اللحوم) لتحمير اللحوم. تتألف هذه المجموعة من سيخ داعم، سيخ مع مسامير، ومقبض قابل للإزاله.

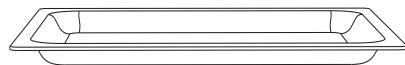


ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الطهي. استخدم فقاولات الفرن.



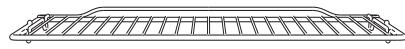
ملحقات الفرن (حسب الموديل)

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



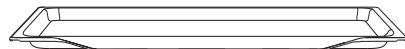
الشبكة

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



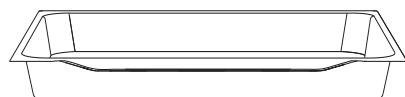
● يوجد على الشبكة مشبك أمان، لذلك عند سحب الشبكة قم برفعها قليلاً من الجهة الأمامية دائمًا.

الصينية القليلة العمق تُستخدم لخبز المعجنات والكعك.



الصينية العميقه تُستخدم لخبز اللحوم والمعجنات الرطبة.

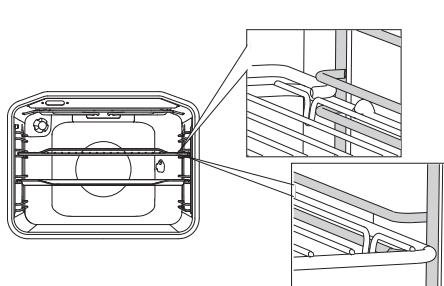
وتُستخدم أيضاً كصينية تنقيط لتجمیع الدهون المتاثرة.



● لا يجب إبراج الصينية العميقه أثناء الشوي في المسار الأول، إلا عند الخبز تحت الشواية أو عند استخدام السيخ والصينية العميقه تُستخدم لتجمیع الدهون المتاثرة.

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 دائمًا في المسار الرائد، المخصص للدليل السلكي.



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



مقابض غاطسة

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

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

ضوء التحكم

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

الأدلة السلكية

تمكّن الأدلة السلكية من إعداد الطعام على أربعة مستويات.

المسارات التلسكوبية القابلة للسحب (حسب الموديل)

المسارات التلسكوبية القابلة للسحب مصممة للمستوى الثاني والثالث. يمكن سحب المسارات التلسكوبية القابلة للسحب بشكل جزئي أو بالكامل.

الأدلة النافرة

للفرن أخاديد جانبية مختومة على ثلاثة مستويات لإدخال الشبكة.

مفتاح باب الفرن

يبطئ المفتاح تسخين الفرن والمرروحة عند فتح باب الفرن أثناء عملية الطهي. عندما يتم إغلاق الباب، يفعل المفتاح السخانات مرة أخرى.

مروحة التبريد

تم تزويد الجهاز بمروحة تبريد تعمل على تبريد الهيكل ولوحة تحكم الجهاز. بعد تشغيل الفرن، يستمر عمل مروحة التبريد لفترة قصيرة من أجل توفير تبريد للفرن.

الفرن القائم المشترك

وصف الفرن والتجهيزات – (حسب الموديل)

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

الغطاء

سطح الطهي

لوحة التحكم

مفتاح الباب

الأدلة

- مستويات الخبز

4 ..

3 ..

2 ..

1 ..

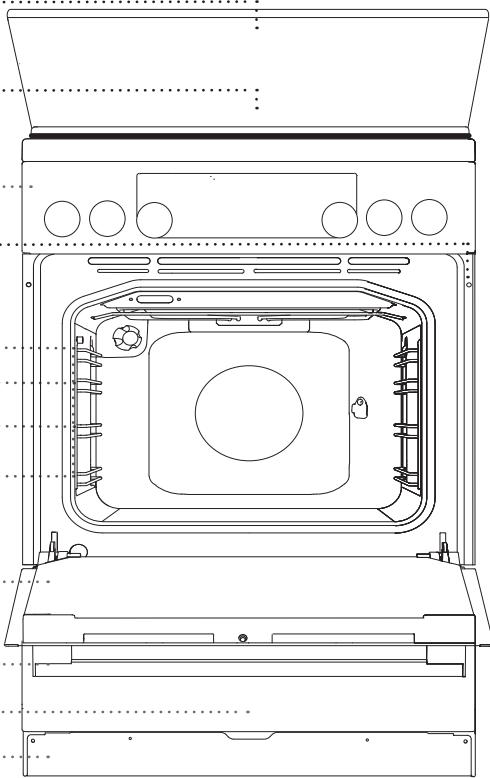
الباب

مقبض الباب

درج / قابل للفتح

عارضة

أرجل قابلة للتعديل



غطاء الجهاز

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

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



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

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

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

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

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

قبل توصيل الجهاز

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



- تحذير: خطر الميلان والانقلاب.



- تحذير: من أجل منع ميلان أو انقلاب الجهاز، يجب وضع عناصر تثبيت. يجب التقيد بتعليمات التركيب.



استخدم فقط الحساس الحراري المخصص لهذا النوع من الأفران.

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

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

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

يجب أن يتم تركيب وتوصيل الجهاز وفقاً لأنظمة التركيب المتدوالة. ويجب اتخاذ الحيطنة لاحتياجات المتعلقة بالتهوية.

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

إن تشغيل الجهاز آمن باستخدام الأدلة أو بدونها.

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

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

تم تحديد إعدادات الجهاز على لوحة التصنيف.

هذا الجهاز غير موصول بجهاز للتخلص من نواتج الاحتراق.

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

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

من أجل توصيل الجهاز استخدم كابل كهربائي 5 ملم² ذو العلامة H05VV-5 أو أفضل منها F5G1,5 يجب أن يتم التوصيل إلى التيار الكهربائي الرئيسي من قبل فني الخدمة المعتمد أو من قبل خبير مؤهل.

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

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

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

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

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

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

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

تحذيرات هامة للسلامة



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

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

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

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

ترتفع درجة حرارة الجهاز أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.

تحذير: خطر الحرائق: لا تقم بتخزين عناصر على سطح الطهي.

تحذير: عدم مراقبة الطعام الذي يحتوي على الدهون والزيوت أثناء الطهي على الموقد يمكن أن يتسبب في حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتنغطيم اللهب بقطعة قماش مبللة.

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

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

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

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

المحتويات

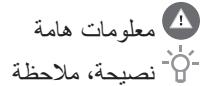
مقدمة	تحذيرات هامة للسلامة قبل توصيل الجهاز	4 7
استخدام الجهاز	الفرن القائم المشترك وحدة التحكم معلومات حول الجهاز - لوحة التصنيف	8 12 13
التنظيف والصيانة	استخدام الجهاز قبل الاستخدام للمرة الأولى لوحة الموقد الفرن اختبار الإعدادات اختبار وظائف إضافية بدء عملية الخبز إيقاف تشغيل الفرن وصف الأنظمة وجداول الخبرز	14 14 14 17 20 23 25 25 26
حل المشاكل	جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها تعليمات التركيب والتوصيل	44 45 45 47 48 49 50 53 55
غيرها	التخلص من الجهاز	60

نشكركم على ثقلكم وشرائكم لجهازنا.

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

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

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



تعليمات مفصلة حول استخدام الفرن القائم الكهربائي

gorenje

