

**gorenje**



876373-a13

CE

## 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. قم بتسليم المنتج إلى مراكز تجميع النفايات المتخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والالكترونية المستهلكة.

من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فإنك تساهم في الميلولة 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 بالمترجم الذي اشترت منه هذا المنتج.

نمتفط بالمق لإجراء أية تغييرات وللأخطاء في تعليمات الاستخدام.

# جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها

## تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال

خلال فترة الضمان، يقوم بالإصلاحات فقط مركز خدمة معتمد من قبل الشركة المصنعة.

قبل القيام بأية إصلاحات يجب التأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي إما من خلال فصل القاطع الكهربائي أو سحب القابض الكهربائي من المأخذ الجداري.

قد تؤدي أي إصلاحات غير مصرح بها للجهاز إلى حدوث صدمة كهربائية وخطر ماس كهربائي؛ لذلك، لا داعي لفعل ذلك بنفسك. ويُنصح بترك هذا العمل لخبير أو فني صيانة.

في حالة وجود مشكلات بسيطة في تشغيل الجهاز، يُرجى مراجعة هذا الدليل لمعرفة ما إذا كان بإمكانك إصلاح المشكلة بنفسك.

إذا كان الجهاز لا يعمل بشكل صحيح أو لا يعمل على الإطلاق بسبب التشغيل أو التعامل غير المناسب، فلن تكون زيارة فني الصيانة مجانية، حتى خلال فترة الضمان.

الرجاء حفظ الإرشادات للرجوع إليها في المستقبل ويُرجى تسليمها إلى أي مالك أو مستخدم لاحق للجهاز.

فيما يلي بعض النصائح حول تصحيح بعض المشاكل الشائعة.

| السبب  | المشكلة / الخطأ  |
|--|--|
| اتصل بفني الخدمة.  | القاطع المنزلي يفصل باستمرار   |
| تم وصف عملية تغيير المصباح الكهربائي في الفرن في فصل استبدال المصباح.  | الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل   |
| افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لوضع دقائق (انزع الفيوز أو افصل القاطع الرئيسي)؛ ثم أعد التوصيل مرة أخرى بشبكة التيار الكهربائي وشغل الفرن. | وحدة التحكم لا تستجيب، الشاشة مجمدة.                                       |
| يوجد خطأ في تشغيل الوحدة الإلكترونية. الرجاء فصل الجهاز عن مصدر الطاقة لوضع دقائق. في حال استمرار الإشارة إلى الخطأ، فُرجى الاتصال بفني الصيانة. | يتم عرض رمز الخطأ ErrX. في حالة وجود رمز خطأ مكون من رقمين، سيتم عرض ErXX. |
| يُرجى التأكد من تثبيت جميع أغطية المصباح بإحكام وأن جميع الفواصل مثبتة على الأدلة السلوكية. ويُرجى التأكد من وضع الأدلة في الفرن بشكل صحيح.      | سيظهر الشرر في الفرن   |

إذا استمرت المشكلات على الرغم من اتباع النصائح المذكورة أعلاه، فُرجى الاتصال بفني صيانة معتمد. لا يغطي الضمان الإصلاح أو أي مطالبة بالضمان ناتجة عن التوصيل أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز. وفي هذه الحالة، سيتكفل المستخدم بمصاريف الإصلاح.

## استبدال اللمبة

المصباح من الأجزاء المستهلكة وبالتالي لا يشمل الضمان. وقبل استبدال المصباح، يجب إخراج جميع الملحقات من الفرن.

تم تجهيز الفرن بمصباح هالوجين بداخله.  
يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء بكفاءة طاقة من الفئة (G).

لمبة الهالوجين: G9, 230 V, 25 W

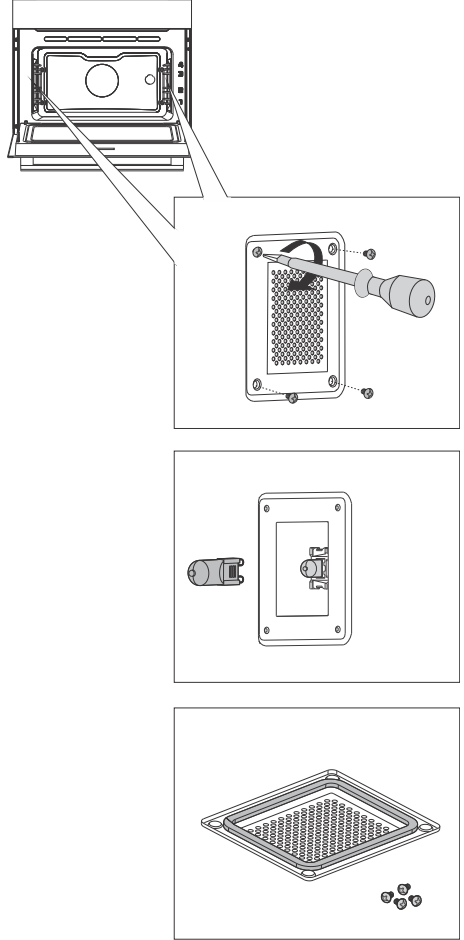
1 لفك البراغي الأربعة. قم بإزالة الغطاء والزجاج.

2 يمكن فك لمبة الهالوجين واستبدالها بأخرى جديدة.

معلومات -

استخدم واقي لتجنب المروق.

توجد حشية على الغطاء لا يجب إزالتها. ويجب أن تتناسب المشية مع جدار تجويف الفرن.



تحذير! ⚠


يُستبدل المصباح الكهربائي فقط عند فصل الجهاز عن مصدر الطاقة.

الرجاء إعادة إحكام ربط البراغي الموجودة على الغطاء باستخدام مفك البراغي ؛ وإلا فقد يحدث شرر.

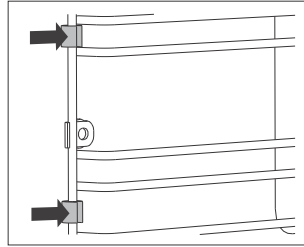
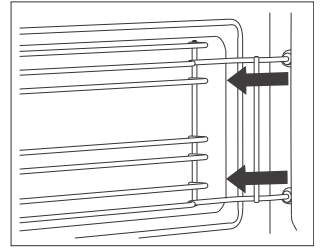
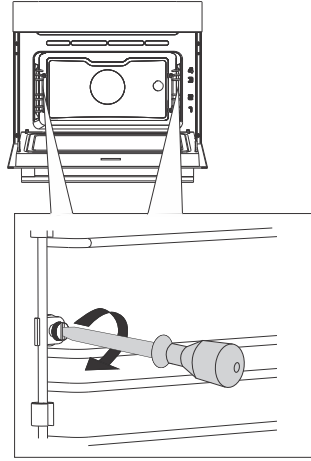
## إخراج الأدلة السلكية وتنظيفها

1 لفك المسمار، يُستخدم مفك البراغي.

2 الرجاء إخراج الأدلة من الفتحات الموجودة على الجدار الخلفي.

معلومات 

ينبغي الحرص لعدم فقد الفواصل المثبتة على الأدلة السلكية، ويجب استبدال الفواصل بعد التنظيف؛ وإلا فقد تسبب حدوث شرر.



تحذير! 


بعد التنظيف، يُرجى إعادة إحكام ربط المسامير الموجودة على الأدلة باستخدام مفك البراغي.

عند استبدال الأدلة السلكية، يُرجى التأكد من تركيبها على نفس الجانب الذي تم تثبيتها عليه قبل إخراجها.

## استخدام برنامج Aqua Clean لتنظيف الفرن

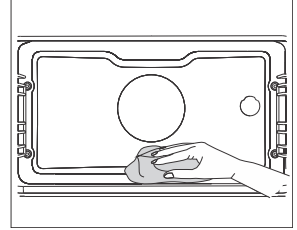
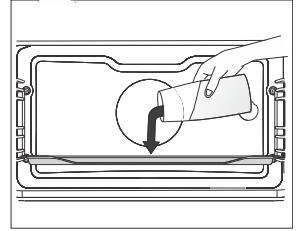
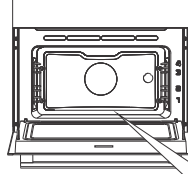
يسهل هذا البرنامج إزالة أي بقع من داخل الفرن. الوظيفة هي الأكثر فعالية إذا تم استخدامها بانتظام، وبعد كل استخدام. قبل تشغيل برنامج التنظيف، يجب إزالة جميع قطع الأوساخ الكبيرة وبقايا الطعام من تجويف الفرن.


1 يُرجى إدخال طبق الخبيز الزجاجي في مستوى الدليل الأول وسكب 1.5 ديسيلتر من الماء الدافئ فيه.

2 الرجاء لمس المفتاح **extra bake** لعرض وظائف إضافية على وحدة العرض. وقم بتدوير المقبض إلى الرمز . ستظهر قيم الإعداد المسبقة على وحدة العرض.


3 سيعمل البرنامج لمدة 8 دقائق. وعند اكتمال البرنامج، ستظهر **End** على وحدة العرض.

4 عند اكتمال البرنامج، فيُرجى إزالة سطح الخبيز بعناية باستخدام قفازات الفرن (لا يزال هناك بعض الماء على سطح الخبيز). ثم مسح البقع بقطعة قماش مبللة ورغوة الصابون. يُرجى مسح الجهاز جيدًا بقطعة قماش مبللة لإزالة كل بقايا التنظيف.



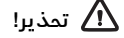
معلومات 

إذا لم تنجح عملية التنظيف (في حالة الأوساخ الشديدة بشكل خاص)، فيُرجى التكرار.

تحذير! 

تُستخدم وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تمامًا.

# التنظيف والصيانة



قبل التنظيف، ينبغي فصل الجهاز عن مصدر الطاقة والانتظار حتى يبرد.  
ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!

لسبولة التنظيف، تم تغليف تجويف الفرن وصينية الخبز بينما خاص لسطح أملس ومقاوم.

يُرجى تنظيف الجهاز بانتظام واستخدام الماء الدافئ وسائل غسل الأطباق لإزالة الشوائب الكبيرة والرواسب الكلسية باستخدام قطعة قماش ناعمة نظيفة أو قطعة قماش إسفنجية.

**السطح الخارجي للجهاز:** يُستخدم الصابون الساخن وقطعة قماش ناعمة لإزالة الشوائب، ثم يتم مسح الأسطح لتجفيفها.

**الأماكن الداخلية للجهاز:** للأوساخ والشوائب الشديدة، يُرجى استخدام منظفات الأفران التقليدية. وعند استخدام هذه المنظفات، يُرجى مسح الجهاز جيدًا بقطعة قماش مبللة لإزالة كل بقايا المنظف.

**الملحقات والأدلة:** يُرجى التنظيف بقطعة قماش مبللة بالصابون الساخن. للأوساخ والشوائب الشديدة، نوصي بالنقع المسبق واستخدام الفرشاة.

إذا كانت نتائج التنظيف غير مرضية، فُيُرجى تكرار عملية التنظيف.

## معلومات

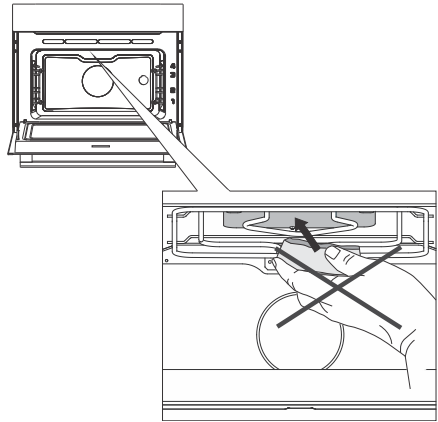
لا ينبغي استخدام المنظفات والملحقات القوية أو الكاشطة أبدًا (الإسفنج والمنظفات الكاشطة، ومزيلات البقع والصدأ، وكاشطات ألواح السيراميك الزجاجية).

معدات الفرن آمنة للغسل في غسالة الصحون.

يمكن أن تؤدي بقايا الطعام (الدهون والسكر والبروتين) للاشتعال أثناء استخدام الجهاز. لذلك يجب إزالة قطع الأوساخ الكبيرة من داخل الفرن والملحقات قبل كل استخدام.

**باب الجهاز** متصل بالجهاز ولا يجوز إزالته. وكذلك، لا يجوز تفكيك الباب أو العيب به بأي طريقة أخرى.

لا يجب مطلقًا استخدام المنظفات القوية أو المنظفات الكاشطة أو الإسفنج أو مزيلات البقع والصدأ وما إلى ذلك على غطاء سقف تجويف الفرن.



تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

| ⌚ min          | °C/W        | ☐ | 📊 | طبق                                   |
|----------------|-------------|---|---|---------------------------------------|
| 45-35          | 210/360-200 | ☐ | 1 | مسقعة البطاطس                         |
| 45-35          | 210/360-200 | ☐ | 1 | لازانيا                               |
| 25-15          | 750         | ☐ | 1 | بودنغ مخبوز حلو                       |
| 20-15          | * 180       | ☐ | 2 | سوفليه حلو                            |
| 45-30          | 190-170     | ☐ | 2 | أطباق غراتان                          |
| 35-20          | 200-180     | ☐ | 2 | التورتيا المحشوة، إنشيلاداس           |
| 9-6            | ** 240      | ☐ | 3 | شواء الجبن                            |
| <b>غير ذلك</b> |             |   |   |                                       |
| 4-3            | 1000        | ☐ | 1 | الفشار                                |
| 30             | 180         | ☐ | 2 | حفظ الأطعمة                           |
| 2              | 1000        | ☐ | 2 | التعقيم                               |
| /              | * 170-150   | ☐ | 1 | الطهي في حمام ماء دافئ (غلاية مزدوجة) |
| /              | 600         | ☐ | 1 | إعادة التسخين                         |
| 15             | 75          | ☐ | 2 | تدفئة اللوحة                          |
| /              | 180-90      | ☐ | 1 | إذابة التجميد                         |



| ⌚min  | °C/W        | ☐ | ☐    | طبق                                  |
|---|-------------|---|------|--------------------------------------|
| <b>الدواجن</b>                                  |             |   |      |                                      |
| 60-45   | 210/360-200 | ☐ | 1    | الدواجن، 1.2 - 2.0 كجم               |
| 120-100   | 190-170     | ☐ | 1    | دواجن محشوة 1.5 كجم                  |
| 60-50   | 210-190     | ☐ | 2    | دواجن، صدور                          |
| 30-20   | 200/600-190 | ☐ | 1    | ذفان دجاج                            |
| 35-20   | 220-210     | ☐ | 2    | أجنحة الدجاج                         |
| 90-60   | * 120-100   | ☐ | 2    | دواجن، صدور، مطبوخة ببطء             |
| <b>أطباق اللحوم</b>                             |             |   |      |                                      |
| 90-75   | 190-170     | ☐ | 2    | رغيف لحم، 1 كجم                      |
| 15-8  | ** 230      | ☐ | 3    | شواء التفانق، براتورست               |
| <b>السّمك و المأكولات بحرية</b>                 |             |   |      |                                      |
| 17-12   | 240/360-230 | ☐ | 3    | سمكة كاملة، 350 جم                   |
| 12-8  | 230-220     | ☐ | 3    | سمك فيليه، بسمك 1 سم                 |
| 15-10   | 230-220     | ☐ | 3    | شريحة لحم السمك، بسمك 2 سم           |
| 10-5  | * 230       | ☐ | 3    | اسكالوب                              |
| 10-3  | * 230       | ☐ | 3    | جمبري                                |
| <b>الخضروات</b>                                 |             |   |      |                                      |
| 45-35   | * 220-210   | ☐ | 3    | بطاطس مخبوزة، ودجز                   |
| 40-30   | 210/360-200 | ☐ | 2    | بطاطس مخبوزة، مقطعة إلى أنصاف        |
| 40-30   | 200-190     | ☐ | 3    | بطاطس محشوة (البطاطس المشوية بقشرها) |
| 35-25   | 220/360-210 | ☐ | 2    | البطاطس المقلية، محضرة في المنزل     |
| 40-30   | 200-190     | ☐ | 3    | خضروات مشكلة، ودجز                   |
| 40-30   | 200-190     | ☐ | 3    | خضروات محشية                         |
| 20-10   | 750-600     | ☐ | 1    | الخضروات المطبوخة بالبخار            |
| <b>المنتجات التقليدية - مجمدة</b>               |             |   |      |                                      |
| 35-25   | 210-200     | ☐ | 3    | بطاطس مقلية                          |
| 45-35   | 210-200     | ☐ | 3, 2 | بطاطس مقلية، مستويين                 |
| 20-15   | * 220-210   | ☐ | 2    | قطع الدجاج المستديرة                 |
| 25-15   | 220-210     | ☐ | 2    | أصابع السمك                          |
| 40-30   | 210-200     | ☐ | 2    | لازانيا 400 جم                       |
| 30-20   | 200-190     | ☐ | 2    | خضروات مقطعة مكعبات                  |
| 23-18   | 180-170     | ☐ | 2    | كرواسون                              |
| <b>الفاطنر المخبوزة، السوفليه وأطباق غراتان</b> |             |   |      |                                      |

| ⌚min                        | °C/W      | ☐  | 📅    | طبق                                      |
|-----------------------------|-----------|----|------|--|
| <b>الخبز</b>                |           |    |      |  |
| 30                          | 40-35     | ☉  | 2    | الرفع والتدقيق                           |
| 60-50                       | 200-190   | ☐  | 1    | الخبز على سطح الخبز                      |
| 45-30                       | 200-190   | ☉* | 1    | خبز في صفيح                              |
| 35-25                       | * 220-210 | ☐  | 2    | خبز مفروود (فوكاتشيا)                    |
| 30-20                       | * 200-190 | ☐  | 2    | لفائف الخبز الطازج (سيميل)/لفائف الصباح  |
| 3-0.5                       | * 240     | ☐  | 4    | خبز محمص                                 |
| 5-2                         | * 240     | ☐  | 3    | الشطائر المفتوحة                         |
| <b>البيتزا وأطباق أخرى</b>  |           |    |      |  |
| 17-10                       | * 275     | 🍕  | 1    | بيتزا                                    |
| 40-30                       | * 220-210 | ☉  | 3, 2 | بيتزا، مستويين من الرفوف                 |
| 20-10                       | 230-210   | ☉* | 2    | بيتزا مجمدة                              |
| 25-15                       | 220-200   | ☉  | 3, 2 | بيتزا مجمدة، مستويين                     |
| 60-50                       | 210-190   | ☉  | 1    | فطيرة سافوري، كيش                        |
| 40-30                       | 200-180   | ☐  | 1    | بوريك                                    |
| <b>اللحوم</b>               |           |    |      |  |
| <b>لحم البقر ولحم العجل</b> |           |    |      |  |
| 160-130                     | 180-160   | ☐  | 1    | لحم بقري مشوي (خاصة، ردف)، 1.5 كجم       |
| 110-90                      | 210-190   | ☐  | 1    | لحم بقري مسلوق، 1.5 كجم                  |
| 60-40                       | * 190-170 | ☐  | 2    | شريحة لحم الخاصة، تسوية متوسطة، 1 كجم    |
| 300-250                     | * 140-120 | ☐  | 1    | لحم البقر المشوي، المطبو ببطء            |
| 35-25                       | 220-200   | ☐  | 3    | شرائح اللحم البقري تسوية جيدة، بسمك 4 سم |
| 35-20                       | 240       | ☐  | 3    | البرغر، بسمك 3 سم                        |
| 120-100                     | 200-180   | ☐  | 2    | لحم عجل، 1.5 كجم                         |
| <b>لحم الخنزير</b>          |           |    |      |  |
| 120-90                      | 190-170   | ☐  | 1    | لحم الخنزير المشوي، الردف، 1.5 كجم       |
| 170-140                     | 200-180   | ☉  | 1    | لحم الخنزير المشوي، الكتف، 1.5 كجم       |
| 100-80                      | * 100-80  | ☐  | 1    | خاصة لحم الخنزير 400 جم                  |
| 230-200                     | * 120-100 | ☐  | 1    | لحم الخنزير المشوي، المطبو ببطء          |
| 240-210                     | * 140-120 | ☐  | 1    | ضلوع لحم الخنزير المطبو ببطء             |
| 30-20                       | 230-220   | ☐  | 13   | شرائح لحم الخنزير، بسمك 3 سم             |

# طاولة الطهي

ملاحظة: الأطباق التي تتطلب تسخين الفرن بالكامل مُشار إليها بعلامة النجمة الفردية \* في الجدول. بينما الأطباق التي تكفيها دورة التسخين المسبق لمدة 5 دقائق موضحة بعلامتين نجميتين \*\*. وفي هذه الحالة، لا ينبغي استخدام وضع التسخين السريع.

| ⌚ min                                 | °C/W      | ☐  | ☒    | طبق  |
|---------------------------------------|-----------|----|------|--|
| <b>منتجات المعجنات والمخبوزات</b>     |           |    |      |  |
| <b>قوالب الكعك/المعجنات</b>           |           |    |      |  |
| 35-20                                 | * 170-160 | ☐  | 1    | كعكة البسكويت  |
| 80-60                                 | 180-170   | ☐  | 1    | الفتائر المحشوة  |
| 40-30                                 | 170-160   | ☒  | 1    | ماربل كيك  |
| 60-50                                 | 180-170   | ☐  | 1    | كعكة بالعجين المخمر، جوجلوبوف (كعكة باندت، كعكة الباوند) |
| 50-40                                 | 190-170   | ☐  | 2    | فطيرة مفتوحة، تارت                                       |
| 35-25                                 | * 180-170 | ☒  | 2    | كعك البراونيز  |
| <b>المعجنات على صواني وأسطح الخبز</b> |           |    |      |  |
| 65-55                                 | 180-170   | ☒  | 2    | ستروديل  |
| 60-45                                 | 210-200   | ☐* | 2    | الفتائر مجمدة، ستروديل                                   |
| 25-15                                 | 180-170   | ☒  | 2    | كعكة اسفنجية ملفوفة (سويسرول)                            |
| 40-30                                 | 190-180   | ☐  | 1    | بوشتلن   |
| <b>بسكويت، كوكيز</b>                  |           |    |      |  |
| 35-20                                 | * 170-160 | ☐  | 2    | كب كيك   |
| 45-25                                 | * 150-140 | ☒  | 3, 2 | كب كيك، مستويين  |
| 30-20                                 | 200-190   | ☐  | 2    | عجينة صغيرة مخمرة  |
| 30-20                                 | 180-170   | ☒  | 3, 2 | عجينة صغيرة مخمرة، مستويين                               |
| 30-20                                 | 180-170   | ☐  | 2    | معجنات منتفخة  |
| 30-20                                 | 170-160   | ☒  | 3, 2 | معجنات منتفخة، مستويين                                   |
| <b>كوكيز / بسكويت</b>                 |           |    |      |  |
| 40-25                                 | * 150-140 | ☐  | 2    | بسكوت مضغوط بآلة صنع البسكوت                             |
| 45-30                                 | * 150-140 | ☒  | 3, 2 | بسكوت مضغوط بآلة صنع البسكوت، مستويين                    |
| 35-25                                 | * 170-160 | ☐  | 2    | كوكيز / بسكويت   |
| 25-15                                 | * 170-160 | ☒  | 3, 2 | بسكويت، مستويين  |
| 140-120                               | 80        | ☐* | 2    | ميرينغ   |
| 140-120                               | 70        | ☒  | 3, 2 | ميرينغ، مستويين  |
| 18-13                                 | 140       | ☐  | 2    | حلوى الماكرون  |
| 20-15                                 | 140       | ☒  | 3, 2 | حلوى الماكرون، مستويين                                   |

# نصائح عامة ونصائح للخبيز

- الرجاء إزالة جميع المعدات غير الضرورية من الفرن أثناء الخبيز
- الرجاء استخدام معدات مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة وغير عاكسة (الأسطح وصواني وأطباق الخبز الموردة، وأدوات طهي مطلية بالمينا، وأدوات طهي من الزجاج المقسى). حيث إن المواد ذات الألوان الزاهية (الفلوذا المقاوم للصدأ أو الألومنيوم) تعكس الحرارة. ونتيجة لذلك، فإن المعالجة الحرارية للأطعمة فيها تكون أقل فعالية.
- الرجاء دائمًا إدخال أسطح الخبيز والصواني إلى نهاية الأدلة. وعند الخبيز على الرف السلكي، توضع الأطباق أو صواني الخبيز في منتصف الرف.
- لتحضير الطعام بالشكل الأمثل، نوصي بمراعاة الإرشادات المحددة في جدول الطهي. الرجاء اختبار درجة الحرارة المنخفضة المحددة وأقصى وقت طهي ممدد. عند انتهاء هذا الوقت، وتحقق من النتائج ثم اضبط الإعدادات حسب الضرورة.
- لا ينبغي فتح باب الفرن أثناء الخبيز إلا إذا كان ذلك ضروريًا للغاية.
- لا توضع صواني الخبيز مباشرة على قاع تجويف الفرن.
- لا تُستخدم صينية الخبيز العميقة لجميع الأغراض على مستوى الدليل الأول أثناء تشغيل الجهاز.
- لا يجب تغطية قاع تجويف الفرن أو الرف السلكي بورق الألمنيوم.
- مع برامج الطهي الأطول، يمكنك إيقاف تشغيل الفرن قبل 10 دقائق تقريبًا من نهاية وقت الطهي للاستفادة من الحرارة المتراكمة.
- دائمًا ينبغي وضع أطباق الخبيز على الرف السلكي.
- عند الخبيز على عدة مستويات في نفس الوقت، يتم إدخال صينية الخبيز العميقة متعددة الأغراض في المستوى السفلي.
- عند الطهي وفقًا لوصفات من كتب الطبخ القديمة، يُستخدم نظام التسخين السفلي والعلوي (كما هو الحال في الأفران التقليدية) مع ضبط درجة الحرارة 10 درجات مئوية أقل من المحدد في الوصفة.
- في حال استخدام ورق البرشمان، فيجب التأكد من مقاومته لدرجات الحرارة المرتفعة. مع الحرص دائمًا على قصه وفقًا لذلك. حيث يمنع ورق البرشمان الطعام من الالتصاق بسطح الخبيز ويسهل إزالة الطعام من صينية الخبيز.
- عند طهي قطع كبيرة من اللحم أو المعجنات ذات المحتوى المائي العالي، سيتولد الكثير من البخار داخل الفرن، والذي بدوره قد يتكثف على باب الفرن. هذه ظاهرة طبيعية لن تؤثر على عمل الجهاز. وبعد عملية الطهي، ينبغي مسح الباب وتجفيف السطح الزجاجي.
- عند الخبيز مباشرة على الرف السلكي، يُرجى إدخال الصينية العميقة متعددة الأغراض بمقدار مستوى واحد لتعمل كصينية تنقيت.

**التسخين المسبق السريع للفرن:** يتم تسخين الفرن مسبقًا فقط إذا كانت الوصفة مطلوبة في الجداول الواردة في تعليمات الاستخدام هذه: وإذا كنت تستخدم وظيفة التسخين المسبق السريع، فلا يجب إدخال الطعام في الفرن حتى يسخن الفرن تمامًا. درجة الحرارة لها تأثير كبير على النتيجة النهائية. ويوصى بالتسخين المسبق السريع للقطع الرقيقة من اللحم (شريحة لحم الخاصرة) ولعجين الخميرة والعجين الإسفنجي الذي يتطلب وقتًا أقصر للخبيز. حيث إن تسخين فرن فارغ يستهلك الكثير من الطاقة. لذلك، إذا أمكن، نوصي بطهي عدة أطباق متتالية، أو إعداد عدة أطباق في وقت واحد.

**الخبيز اللطيف "GentleBake":** يسمع بالطهي البطيء والتحكم في درجة حرارة منخفضة. بحيث تتوزع عصائر اللحوم بالتساوي، ويبقى اللحم غصًا وطريًا. طريقة الطهي البطيء مناسبة لتقطيع اللحم منزوع العظم الرقيق. وقبل الطهي البطيء، ينبغي شوي اللحم جيدًا من جميع الجوانب في مقلاة.


**استخدام الميكروويف:** ينبغي استخدام أواني طهي مناسبة (زجاج، سيراميك، إلخ). ويمكن استخدام أواني الطهي ذات الغطاء لطهي الخضار. مع إضافة ملعقة واحدة كبيرة من الماء لكل 100 جرام من الطعام. ويُنصح بقلب الطعام أو تقلبيه أثناء عملية إذابة الجليد.

## السبت

تسمح وظيفة السبت بالمفاظ على الطعام دافئًا في الفرن دون الحاجة إلى تشغيل الفرن أو إيقاف تشغيله.

قم بتدوير المقبض لتحديد **SAbb**. اختر On أو OFF.

اضبط المدة (بين 24 و 72 ساعة) ودرجة الحرارة.

إذا كنت ترغب في تشغيل لمبة الفرن طوال الوقت، فقم بتشغيلها عن طريق لمس الرمز .

المس المفتاح **start | stop** لبدء العد التنازلي. سيظهر **SAbb** على وحدة العرض.

سيتم إلغاء تنشيط كافة الأصوات وعميات التشغيل، باستثناء المفتاح **on | off**.

## معلومات

في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيتم إلغاء تنشيط وضع السبت وسيعود الفرن إلى الحالة الأولية.



## إعدادات المصنع

تسمح هذه الوظيفة بإعادة ضبط الجهاز على إعدادات المصنع. سيظهر **FAct** على وحدة العرض. قم بتدوير المقبض لتحديد RES. اضغط مطولًا على **start | stop** حتى نهاية الرسم المتحرك للتأكيد.

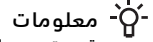


## تحذير!

بعد انقطاع التيار الكهربائي أو بعد إيقاف تشغيل الجهاز، ستظل إعدادات الوظائف الإضافية مخزنة لمدة لا تزيد عن بضع دقائق. بعد ذلك، ستتم إعادة تعيين جميع الإعدادات إلى إعدادات المصنع الافتراضية، باستثناء مستوى الإشارة الصوتية ومعتم الشاشة.

# اختيار الإعدادات العامة

اضغط مطولاً على مفتاح **extra bake**. وستظهر **SEtt** على وحدة العرض لبضع ثوان. وبعد ذلك، ستظهر قائمة الإعدادات العامة.



معلومات

قم بتدوير المقبض للتمرير عبر الإعدادات. وقم بتأكيد كل إعداد بالضغط على المقبض أو مفتاح **start stop**.

## عرض الساعة

قم بتدوير المقبض لضبط الساعة. وستظهر **CLoc** على وحدة العرض. بعد التأكيد، يمكنك الاختيار بين عرض الساعة 12 و 24 ساعة. قم بالتأكيد، ثم اضبط الساعة/الوقت من اليوم. أولاً، حدد الدقائق. وقم بالتأكيد، ثم قم بتحديد الساعات والتأكيد مرة أخرى.



## مستوى الإشارة الصوتية

اختر من بين ثلاثة مستويات نغمة صوت. قم بتدوير المقبض لاختيار إعداد **Vol**. وقم بتأكيد الإعداد وضبط مستوى الصوت. هناك أربعة مستويات صوت متاحة (أشرطة صفرية - إيقاف التشغيل، شريط واحد أو شريطان أو ثلاثة أشرطة).



## عرض الإضاءة

الاختيار بين ثلاثة مستويات من شدة إضاءة العرض. قم بتدوير المقبض لتحديد إعداد **brht**. وقم بتأكيد اختيارك وحدد شدة أقل أو أعلى. فهناك ثلاثة مستويات إضاءة متاحة (واحد أو اثنين أو ثلاثة أشرطة).



## وحدة العرض - الوضع الليلي

ستعمل هذه الوظيفة على تعميم الشاشة تلقائياً (التبديل من مستوى إضاءة الشاشة المرتفع إلى المنخفض) أثناء الليل (8:00 مساءً إلى 6:00 صباحاً) يُرجى اختيار الإعداد **nGht**. قم بتدوير المقبض للتبديل بين **On** أو **OFF**.



## الاستعداد

تعمل هذه الوظيفة على تشغيل شاشة الساعة أو إيقاف تشغيلها. حدد إعداد **hide**. وقم بتدوير المقبض للتشغيل أو إيقاف التشغيل.



## الوظيفة التكيفية

تتيح هذه الوظيفة ضبط درجة حرارة الطهي ووقت الطهي، كإعداد افتراضي للمصنع، لا يتم تنشيط هذه الوظيفة، ولكن يمكنك تنشيطها. وعند تنشيط الوظيفة، يتم عرض آخر وقت للطهي. ويُرجى الأخذ في الاعتبار أن تكون الإعدادات أحدث جلسة طهي لتستمر دقيقة واحدة على الأقل. ستظهر **AdPt** على وحدة العرض. وإلغاء تنشيط الوظيفة، قم بتدوير المقبض إلى الموضع **OFF**. اتبع نفس الإجراء لتنشيط الوظيفة. حدد "تشغيل" في وحدة العرض.



## التسخين التلقائي السريع

تسمح هذه الوظيفة بإضافة التسخين السريع تلقائياً لأنظمة الخبز التي تسمح بذلك.

قم بتدوير المقبض لتحديد الإعداد **Auto**. اختر **On** أو **OFF**.



## بدء عملية الخبز

تبدأ عملية الطهي بالضغط على مفتاح **start | stop**. وحتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها لأول مرة، سيتناوب ظهور الوضع الحالي ودرجة الحرارة المحددة على وحدة العرض. حيث سيومض رمز درجة الحرارة في البداية. وعند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة سينطفئ.



start | stop

### معلومات

إذا لم يتم تحديد وظيفة مؤقت، فسيظهر وقت الطهي على وحدة العرض. وستنبعث إشارة صوتية قصيرة عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة.

### وظيفة تحمير الوجه الإضافية

\*\*\* GRATIN \*\*\*

لا يمكنك تنشيط هذه الوظيفة إلا بعد 10 دقائق من بدء عملية الطهي (سيظهر الرمز **\*\*\* GRATIN \*\*\*** على وحدة العرض).

اضغط على المقبض لفتح الإعدادات. أدر المقبض إلى العلامة **\*\*\* GRATIN \*\*\*** وأكد اختيارك. أدر المقبض مرة أخرى وحدد العلامة المضاءة بالكامل. أكد اختيارك. تم تنشيط الوظيفة الآن. سيظهر وقت الطهي المُقدّر بـ 10 دقائق (10:00) على وحدة العرض.

لتغيير المدة، اضغط على المقبض مرتين وأدره لضبط الوقت (30 دقيقة كحد أقصى). أكد اختيارك.

تُستخدم الوظيفة في المرحلة الأخيرة من عملية الطهي عند إضافة الصلصة/التتبيلة الرطبة أو التتبيلة الجافة على الطعام، أو عند تحمير الوجه. سيتكون وجه ذهبي مائل للبنى على الطبخة أثناء عملية تحمير الوجه التي تمنع تجفيف الطعام وتضفي له مظهرًا أشهى ونكهة أعلى.

### معلومات

يمكن أيضًا إيقاف تشغيل الوظيفة أثناء تنفيذها. قم بتدوير المقبض لإعداد **\*\*\* GRATIN \*\*\***. واختر العلامة الخافتة وُرجى تأكيدها بالضغط على المقبض.

## انتهاء الطهي وإغلاق الفرن

المس المفتاح **start | stop** لإيقاف العملية. وسيظهر **End** على وحدة العرض وتنبعث إشارة صوتية. وبعد ثلاث دقائق، ستظهر الساعة على وحدة العرض.

### معلومات

بعد اكتمال العملية، سيتم أيضًا إيقاف جميع إعدادات المؤقت وحذفها، باستثناء مؤشر الدقائق. وسيتم عرض الوقت من اليوم (الساعة). وستستمر مروحة التبريد في العمل لفترة من الوقت.

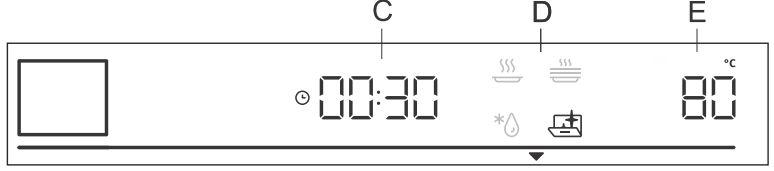
بعد استخدام الفرن، قد يترك بعض الماء في قناة التكتيف (تحت الباب). يُرجى مسح القناة بإسفنجة أو قطعة قماش.

- عند تنشيط قفل الأطفال، لا يمكن تغيير أنظمة الطهي أو الخبيز (الأوضاع) أو الوظائف الإضافية. يمكن فقط إيقاف عملية الطهي/الخبيز/التحميص أو إيقاف الفرن.
- سوف يبقى قفل الطفل فعالاً بعد إيقاف تشغيل الفرن. إذا رغبت بضبط نظام جديد، يجب إلغاء تفعيل قفل الطفل.



## اختيار وظائف إضافية (extra bake)

المس extra bake لعرض الوظائف الإضافية بقيمها المحددة مسبقًا على وحدة العرض.



مدة الطهي C

البرنامج D

درجة الحرارة المحددة مسبقًا E

قم بتدوير المقبض وحدد البرنامج. سيتم عرض القيم المحددة مسبقًا: تسمح بعض البرامج بضبط درجة الحرارة ووقت الطهي.

### معلومات

قم بتدوير المقبض للتمرير عبر البرامج. وقم بتأكيد كل إعداد بالضغط على المقبض.

### أكوا كلين



يتيح هذا البرنامج إزالة البقع بسهولة من الفرن (يُرجى الاطلاع على فصل التنظيف والصيانة).

### إذابة التجميد



تُستخدم هذه الوظيفة لتذويب الأطعمة المجمدة ببطء (الكعك والمعجنات والخبز واللحاف والفواكه المجمدة). ويمكن تغيير قيم البرنامج المحددة مسبقًا (درجة الحرارة، مدة الطهي). وفي منتصف وقت التذويب، يجب قلب القطع وتقليبها وفصلها إذا تم تجميدها معًا.

### إعادة التسخين




تُستخدم للحفاظ على دفء الطعام الذي تم طهيه بالفعل. ويمكنك ضبط درجة الحرارة ووقت بدء إعادة التسخين ووقت الانتهاء.

### تسخين الأطباق



تُستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين أواني الطعام لديك (الأطباق، أكواب) قبل تقديم الطعام فيها للحفاظ على الطعام دافئًا لفترة أطول. ويمكنك ضبط درجة الحرارة ووقت بدء إعادة تسخين وقت ووقت الانتهاء.

## قفل الأطفال

لتنشيط قفل الأطفال، اضغط مطولًا (لمدة 5 ثوان) على مفتاح اللبنة . سيظهر **Loc** على وحدة العرض. عند الضغط مطولًا على مفتاح اللبنة مرة أخرى، يتم إلغاء تنشيط قفل الأطفال.

- إذا تم تنشيط قفل الأطفال بدون تشغيل وظيفة المؤقت (يتم عرض الساعة فقط)، فلن يعمل الفرن.
- إذا تم تنشيط قفل الأطفال بعد ضبط وظيفة المؤقت، فسيعمل الفرن بشكل طبيعي؛ ومع ذلك، لن يكون من الممكن تغيير الإعدادات.

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

| الإشارة | اسم البرنامج          | المعدات                        | المستوى | التسخين المسبق | التحول              |
|---------|-----------------------|--------------------------------|---------|----------------|---------------------|
| Pr15    | رغيف اللحم            | صينية خبيز / طبق على رف سلكي   | 1       | لا             | لا                  |
| Pr16    | شريحة لحم بقري بالفرن | رف سلكي مع صينية بالتنقيط      | 3       | لا             | بعد ثلاثي وقت الطهي |
| Pr17    | لحوم - طهي بطيء       | طبق خبيز صغير على رف سلكي      | 1       | نعم            | لا                  |
| Pr18    | السّمك المشوي/المخبوز | رف سلكي مع صينية بالتنقيط      | 3       | لا             | بعد ثلاثي وقت الطهي |
| Pr19    | بطاطس مخبوزة - ودجز   | صينية خبيز عميقة لجميع الأغراض | 2       | لا             | لا                  |
| Pr20    | الفشار                | طبق الفبيز على الزجاج          | 1       | لا             | لا                  |
| Pr21    | لازانيا               | صينية خبيز / طبق على رف سلكي   | 1       | لا             | لا                  |
| Pr22    | بيتزا                 | الخبز على سطح غير عميق         | 1       | نعم            | لا                  |

#### معلومات

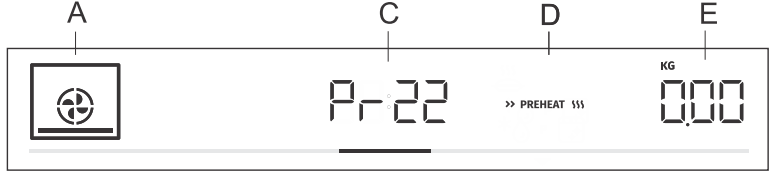
يمكن استخدام وظيفة الغراتان لتحميم الوجه مع بعض البرامج التلقائية، باستثناء Pr20 (راجع فصل "بدء عملية الطهي").

عند تنشيط وظيفة التسخين المسبق السريع، لا يمكن استخدام وظيفة التشغيل المتأخر.

## البرامج التلقائية

في الوضع التلقائي (auto bake)، يمكنك الاختيار من بين العديد من البرامج الأوتوماتيكية (سيوصي الجهاز بطريقة الطهي المثلى ودرجة الحرارة ومدة الطهي حسب نوع الطعام الممدد).

**اضغط مطوياً** على مفتاح (auto bake) لعرض البرامج التلقائية على وحدة العرض (راجع الجدول). يمكن أيضاً تغيير نظام الخبز ودرجة الحرارة والمدة المقترحة وفقاً لتقديرك. حينما أمكن، يمكنك أيضاً تعديل وزن الطعام. قم بتأكيد الإعداد الخاص بك عن طريق الضغط على المقبض. المس المفتاح **start | stop** لبدء عملية الطهي. وستظهر القيم المحددة مسبقاً على وحدة العرض.



A نظام الخبز

C مؤشر البرنامج التلقائي/مدة البرنامج

D التسخين المسبق

E القيمة المحددة

| التحول             | التسخين المسبق | المستوى | المعدات                     | اسم البرنامج                 | الإشارة |
|--------------------|----------------|---------|-----------------------------|------------------------------|---------|
| لا                 | نعم            | 2       | الخبز على سطح غير عميق      | بسكوت مضغوط بألة صنع البسكوت | Pr01    |
| لا                 | نعم            | 2       | الخبز على سطح غير عميق      | كب كيك                       | Pr02    |
| لا                 | نعم            | 1       | صينية خبز / طبق على رف سلكي | كعكة البسكويت                | Pr03    |
| لا                 | نعم            | 2       | الخبز على سطح غير عميق      | عجينة صغيرة مخمرة            | Pr04    |
| لا                 | نعم            | 2       | الخبز على سطح غير عميق      | معجنات منتفخة                | Pr05    |
| لا                 | لا             | 2       | صينية خبز / طبق على رف سلكي | فطيرة التفاح                 | Pr06    |
| لا                 | لا             | 2       | الخبز على سطح غير عميق      | ستروديل التفاح               | Pr07    |
| لا                 | نعم            | 2       | صينية خبز / طبق على رف سلكي | سوفليه الشوكولاته            | Pr08    |
| لا                 | لا             | 1       | الخبز على سطح غير عميق      | الرفع والتدقيق               | Pr09    |
| لا                 | لا             | 1       | الخبز على سطح غير عميق      | الخبز                        | Pr10    |
| لا                 | لا             | 1       | طبق خبز صغير على رف سلكي    | لحم الخنزير مشوي             | Pr11    |
| لا                 | لا             | 1       | طبق الخبز على الزجاج        | بطاطس غراتان                 | Pr12    |
| بعد ثلثي وقت الطهي | لا             | 2       | رف سلكي مع صينية بالتنقيط   | دواجن - كاملة                | Pr13    |
| بعد ثلثي وقت الطهي | لا             | 2       | رف سلكي مع صينية بالتنقيط   | دواجن - قطع أصغر             | Pr14    |

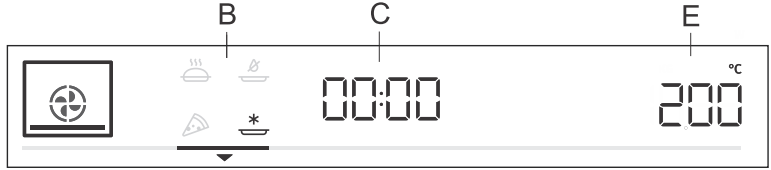


## الوضع التلقائي (auto bake)

في هذا الوضع، يمكن الاختيار ما بين أنظمة الخبز الخاصة أو البرامج التلقائية (البرامج المحددة مسبقًا لأنواع معينة من الطعام).

### أنظمة الخبز الخاصة

المس مفتاح auto bake واضبط ما يلي:



B أنظمة الخبز الخاصة

C مدة البرنامج (راجع فصل "وظائف المؤقت")

E درجة الحرارة/الطاقة

قم بتدوير المقبض لاختيار الإعدادات الخاصة بك. وسيتم عرض القيم المعينة مسبقًا: يمكنك تغيير درجة الحرارة ومدة البرنامج.

| الرمز | الاستخدام   |
|-------|---|
|       | <b>خبز الأطعمة المجمدة</b> <sup>(1)</sup><br>تسمح هذه الطريقة بخبز الأطعمة المجمدة في فترة زمنية أقصر دون التسخين المسبق، وهي مثالية للمنتجات المجمدة الجاهزة (منتجات المخابز، الكرواسون، اللازانيا، البطاطس المقلية، قطع الدجاج)، واللحوم والخضروات.   |
|       | <b>نظام البيتزا</b> <sup>(1)</sup><br>هذا النظام مثالي لخبز البيتزا والمعجنات ذات المحتوى المائي العالي. ويمكن استخدامه للخبز على رف واحد، عندما تريد أن ينضج الطعام بشكل أسرع ويكون مقرمشًا.   |
|       | <b>الخبز البطيء</b> <sup>(2)</sup><br>للطهي اللطيف والبطيء والمتساوي للحوم والأسماك والمعجنات على رف واحد. ستؤدي طريقة الطهي هذه إلى ترك نسبة عالية من الماء في قطعة اللحم، مما يجعله أكثر طراوة وعصارة، بينما يتم تحمير/خبز المعجنات بشكل متساو. يُستخدم هذا النظام في درجات حرارة تتراوح بين 140 درجة مئوية و 220 درجة مئوية. |
|       | <b>القلي بالهواء</b> <sup>(1)</sup><br>ينتج عن طريقة الطهي هذه قشرة مقرمشة بدون دهون مضافة. فهي أسلوب صحي لقلي الوجبات السريعة، مما يؤدي لسعرات حرارية أقل في الطعام المطبوخ. وهذه الطريقة مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة الجاهزة للقلي (البطاطس المقلية، قطع الدجاج).                     |

<sup>(1)</sup> في هذه الأنظمة، يمكن استخدام وظيفة "عراتان" (يُرجى مراجعة فصل بدء عملية الطهي).

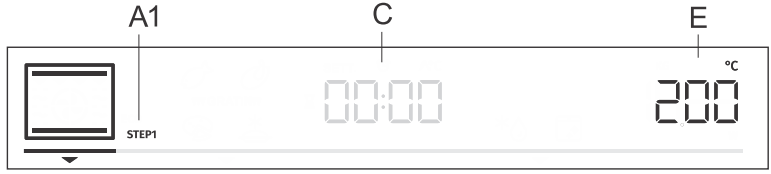
<sup>(2)</sup> تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فتحة كفاءة الطاقة وفقًا لمعايير EN 60350-1.

### التسخين السريع

تتضمن إجراءات الطهي لبعض الأطباق في وضع الخبز التلقائي أيضًا وظيفة التسخين المسبق السريع. ستكون العلامة مضاءة بالكامل، وعند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، تتوقف عملية التسخين المسبق وتتبعث إشارة صوتية. وسيظهر door على وحدة العرض. يُرجى فتح الباب وإدخال الطعام. سيستمر البرنامج تلقائيًا في الخبز بالإعدادات المحددة.

## برنامج STEP

تتيح هذه الوظيفة الخبيز على خطوتين أو مرحلتين (يتم دمج خطوتين متتاليتين للخبيز في عملية طهي واحدة).



خطوة الطهي الأولى (STEP2 A1), (STEP1),  
مدة البرنامج / نهاية البرنامج C (راجع فصل وظائف المؤقت)  
درجة الحرارة E

الخطوة: الخطوة الأولى "STEP1"  
في الوضع **pro bake**، يُرجى ضبط نظام الخبيز ودرجة الحرارة. ويمكنك أيضًا اختيار وظيفة التسخين المسبق السريع. وبعد ذلك، يُرجى ضبط مدة الخبيز للخطوة الأولى "STEP1" (يُرجى الاطلاع على فصل وظائف المؤقت). ويُرجى تأكيد الإعداد بالضغط على المقبض.

### معلومات

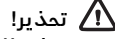
في الخطوة الأولى "STEP1"، يمكنك ضبط البداية المتأخرة؛ ومع ذلك، إذا قمت بذلك، لا يمكنك تنشيط التسخين المسبق السريع.

الخطوة: الخطوة الثانية "STEP2"  
يُرجى الضغط مطولًا على مفتاح **pro bake**. ستظهر كلمة STEP2 (خطوة الطهي الثانية) على وحدة العرض (تم ضبط الخطوة الأولى بالفعل). يُرجى ضبط نظام الخبيز ودرجة الحرارة والمدة. ثم تأكيد الإعداد بالضغط على المقبض.

في حالة الرغبة في ذلك، يمكنك أيضًا تعديل STEP1 أو STEP2 قبل بدء تشغيلهما.  
المس مفتاح **pro bake** وحدد الخطوة الأولى "STEP1". بعد ذلك، يُرجى فعل الشيء نفسه مع الخطوة الثانية "STEP2".

ولحذف وضع الخطوة، يُرجى الضغط مطولًا على مفتاح **pro bake**.

المس مفتاح **start | stop** لبدء عملية الخبيز. وسيبدأ الفرن أولاً في العمل بالإعدادات الممددة لـ STEP1. وعند الانتهاء من STEP1، يتم تنشيط STEP2.




تحذير!  
هذه الوظيفة غير مناسبة للأطعمة التي تتطلب التسخين المسبق السريع.

يجب عدم حفظ الأطعمة القابلة للتلف في الفرن لفترة طويلة. قبل استخدام هذا الوضع، مع التحقق مما إذا كانت الساعة على الجهاز مضبوطة بدقة.

### إعداد جهاز التوقيت بالدقائق



يمكن استخدام جهاز التوقيت بالدقائق بشكل مستقل عن تشغيل الفرن. أطول إعداد ممكن هو 24 ساعة. خلال الدقيقة الأخيرة، يتم عرض التوقيت بالثواني. قم بتدوير المقبض لتحديد الرمز  وتأكد الإعداد المطلوب. ثم أدر المقبض واضبط المدة بالدقيقة. وقم بتأكيد الإعداد بالضغط على المقبض.

### معلومات

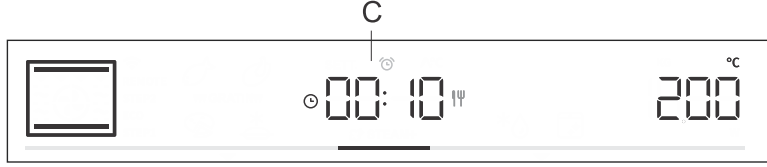
يمكن إعادة تعيين وظيفة المؤقت المحدد إلى 00:00 عن طريق الضغط مطولاً على المقبض.

### معلومات

يمكن تخزين قيم وظيفة المؤقت المستخدمة مؤخراً وعرضها كقيم معينة مسبقاً في المرة التالية التي تستخدم فيها المؤقت. وإعداد افتراضي في المصنع، تكون هذه الوظيفة متوقفة عن التشغيل، ولكن يمكن تنشيطها (يرجى الاطلاع على فصل تحديد الوظائف الإضافية، الوظيفة التكميلية).

## وظائف المؤقت

قم بتدوير المقيض لتحديد وظائف المؤقت.



### الطبي محدد المدة



في هذا الوضع، يمكنك تحديد مدة تشغيل الفرن (وقت الطبي). وسيظهر رمز مدة الطبي ⌚ على وحدة العرض. قم بتدوير المقيض لضبط وقت الطبي المطلوب. يُرجى تأكيد الإعداد بالضغط على المقيض.

المس المفتاح **start | stop** لبدء الخبز.

### ضبط بدء العمل المؤجل



#### معلومات

لا يمكن البدء المتأخر عند تنشيط وظيفة التسخين المسبق.

تُستخدم هذه الوظيفة عند الرغبة في بدء طبي الطعام في الفرن بعد فترة زمنية معينة. حيث يوضع الطعام في الفرن، ثم يتم ضبط النظام ودرجة الحرارة. وبعد ذلك، يمكن تحديد مدة البرنامج والوقت المرغوب فيه لكي ينضج الطعام.

مثال:

الوقت الحالي: 12:00 (ظهرًا)

وقت الطبي: ساعتان (2)

نهاية الطبي: الساعة 18:00 (6 مساءً)

سيظهر رمز مدة الطبي ⌚ على وحدة العرض. اختر الإعداد وقم بتأكيد ذلك عن طريق الضغط على مقيض الباب (في حالتنا، 2:00). اضغط على مقيض الباب مرة أخرى وقم بتدويره لاختيار الرمز 10. يُرجى ضبط الوقت المطلوب لطبي طعامك جيدًا والتأكيد عليه (في حالتنا، الساعة 18:00، أو 6 مساءً). سيظهر وقت انتهاء الطبي المطلوب على وحدة العرض (18:00). يُرجى تأكيد الإعداد عن طريق الضغط على مقيض الباب.

المس المفتاح **start | stop** لبدء الخبز.

أثناء انتظار التنشيط، يتحول الفرن إلى وضع الاستعداد الجزئي (تصبح وحدة العرض مظلمة). وسيتم تشغيل الفرن بالإعدادات المحددة تلقائيًا (في حالتنا الساعة 16:00 أو 4 مساءً). ثم سيتم إيقاف تشغيل الفرن في الوقت المحدد (في حالتنا هو 18:00 أو 6 مساءً).

#### معلومات

سيتم تبديل وقت انتهاء الطبي والساعة على وحدة العرض.

عند انتهاء الوقت المضبوط سيتوقف عمل الفرن أوتوماتيكيًا. وسيتناوب ظهور الرموز **End** و **00.00** على وحدة العرض. وستسمع إشارة صوتية متقطعة والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح. وبعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية تلقائيًا.

| الرمز   | الاستخدام   |
|---|---|
|  | <b>السخان العلوي والسفلي بمروحة</b><br>لخبز الطعام بدرجة متساوية على رف واحد ولصنع السوفليه.  |
|  | <b>الشواية الكبيرة بمروحة</b><br>لشيء الدواجن وقطع اللحم الكبيرة تمت حرارة الشواء.  |
|  | <b>الشواية الكبيرة والسخان السفلي</b><br>لخبز أسرع على رف واحد ولتحمير هش للجزء العلوي من المعجنات لديك.  |
|  | <b>الشواية مع السخان السفلي والمروحة</b><br>للخبز الأمثل للعجين المخمر بالخميرة، وجميع أنواع الخبز، وللحفظ.   |
|  | <b>الميكروويف</b><br>يُستخدم لإعادة تسخين الطعام، وإذابة الجليد، وطهي الطعام بسرعة.   |
|  | <b>الهواء الساخن والميكروويف</b><br>في هذا النظام، يتم تمسين تدفق الهواء الساخن حول الطعام لتجفيف السطح وتكوين قشرة أكثر سمكا. حيث تدعم أجهزة الميكروويف لتسريع عملية الطهي. وهذا الخيار مخصص لطهي أو شي اللحم والمعجنات والخضروات بشكل أسرع.   |
|  | <b>الشواية الكبيرة بمروحة</b><br>لشيء الدواجن وقطع اللحم الكبيرة بسرعة تمت حرارة الشواء. حيث تدعم استخدام الميكروويف لتسريع عملية الطهي.  |
|  | <b>الطهي التقليدي بالمروحة والميكروويف</b><br>لطهي الأطباق بشكل أسرع. حيث تدعم استخدام الميكروويف لتسريع عملية الطهي.   |
|  | <b>القلي بالهواء (الخبز المكثف) بالميكروويف</b><br>ينتج عن طريقة الطهي هذه قشرة مقرمشة بدون دهون مضافة. فهي أسلوب صحي لقلي الوجبات السريعة، مما يؤدي لسعرات حرارية أقل في الطعام المطبوخ. وهذه الطريقة مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات. حيث تدعم استخدام الميكروويف لتسريع عملية الطهي. |

## معلومات

في هذه الأنظمة، باستثناء الأنظمة المعتمدة على الميكروويف، يمكن استخدام وظيفة "غراتان" (يرجى مراجعة فصل بدء عملية الطهي).

## مستوى طاقة الميكروويف

| الاستخدام   | الطاقة   |
|---|----------|
| إعادة تسخين المشروبات والماء والأطباق التي تحتوي على كمية كبيرة من السوائل بسرعة. | 1000 واط |
| طهي الخضروات الطازجة أو المجمدة.  | 750 واط  |
| تذويب الشوكولاتة.<br>طهي اللحوم والمأكولات البحرية.<br>طهي الأطباق الجانبية.      | 600 واط  |
| إعادة تسخين وطهي أطباق البيض الرقيقة.   | 360 واط  |
| إذابة تجميد الأطعمة الأخرى، تليين الزبدة، تليين الأيس كريم.                       | 180 واط  |
| تذويب عجينة الكريمة والفواكه والخضروات واللحوم المفرومة.                          | 90 واط   |

المس مفتاح **start | stop** لبدء عملية الطهي. ستظهر الإعدادات المحددة على وحدة العرض.



## التسخين السريع

يمكن استخدام وظيفة التسخين المسبق السريع إذا أردت تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة في أسرع وقت ممكن.

لتنشيط التسخين المسبق السريع، قم بتدوير مقبض الباب إلى الإعداد **PREHEAT** >> (يُرجى الاطلاع على الصورة، الملصق D). يُرجى تأكيد الاختيار. ثم قم بتدوير المقبض لتحديد العلامة المضاءة بالكامل وتأكيدها. ثم تنشيط الوظيفة الآن.

عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ستوقف عملية التسخين المسبق وتنبعث إشارة صوتية. ستظهر **door** على وحدة العرض. افتح الباب وأدخل الطعام. سيستمر البرنامج تلقائيًا في الخبز بالإعدادات المحددة.

## معلومات

عند تنشيط وظيفة التسخين المسبق السريع، لا يمكن استخدام وظيفة التشغيل المتأخر.

## اختيار نظام الطهي

### معلومات

وظائف الجهاز والمعدات على حسب نوع الموديل.

| الرمز | الاستخدام  |
|-------|--|
|       | <b>الهواء الساخن</b><br>يسمى وضع الهواء الساخن بتدفق الهواء الساخن بشكل أفضل حول الطعام. وبهذه الطريقة، يجف السطح ويكون قشرة أكثر سمكًا. ويُستخدم هذا النظام لطهي اللحوم والمعجنات والخضروات وتجفيف الطعام على رف واحد أو عدة أرفف في نفس الوقت.   |
|       | <b>نظام البيترزا</b><br>هذا النظام مثالي لخبز البيترزا والمعجنات ذات المحتوى المائي العالي. ويمكن استخدامه للخبز على رف واحد، عندما تريد أن ينضج الطعام بشكل أسرع ويكون مقرمشًا.   |
|       | <b>القلي بالهواء (الخبز المكثف)</b><br>ينتج عن طريقة الطهي هذه قشرة مقرمشة بدون دهون مضافة. فهي أسلوب صحي لقلي الوجبات السريعة، مما يؤدي لسعرات حرارية أقل في الطعام. وهذه الطريقة مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة الجاهزة للقلي (البطاطس المقليّة، قطع الدجاج الناجتس).   |
|       | <b>الشواء بالهواء الساخن</b><br>يسمى الهواء الساخن بتدفق الهواء الساخن بشكل أفضل حول الطعام. وهذا سوف يجفف السطح. بالاشتراك مع سخان الشواية/الشواء، سيؤدي ذلك أيضًا إلى لون أكثر كثافة. وللحصول على خبز أسرع للحوم والخضروات.  |
|       | <b>الخبز السريع "تربو"</b><br>مناسب للأطباق التي يفضل فيها البشاشة المتساوية من جميع الجوانب. ويُعد النظام مناسبًا أيضًا كخطوة أولى في وضع الخبز التدريجي، حيث يتيح تدمير السطح سريعًا في المرحلة الأولى والخبز البطيء في المرحلة الثانية. حيث سيصبح اللحم طريًا مع قشرة بنية جيدة.  |
|       | <b>الشواية الكبيرة</b><br>يُستخدم هذا النظام لشوي كميات كبيرة من الأطعمة ذات الشكل المسطح مثل الخبز المحمص، والسندويشات المفتوحة، والنقانق المشوية، وشرائح اللحم، والأسماك، والأسياخ وما إلى ذلك، وكذلك لطهي الغراراتن وتمحير القشرة. حيث إن السفانات المثبتة في الجزء العلوي من تجويف الفرن تسخن السطح بالكامل بالتساوي. ودرجة الحرارة القصوى المسموح بها هي 240 درجة مئوية |
|       | <b>سخان علوي وسفلي</b><br>استخدم هذا النظام للخبز التقليدي على رف واحد، كتحمير السوفليه، والخبز على درجات حرارة منخفضة (الطبخ البطيء).   |
|       | <b>الخبز الخفيف</b><br>للطهي البطيء اللطيف والتحكم فيه للأطعمة الرقيقة (قطع اللحم الطرية) وخبز المعجنات بطبقة سفلية مقرمشة.  |

# اختيار الإعدادات

تسمح الواجهة باختيار عدة أوضاع للتشغيل:

- الوضع الاحترافي (pro bake)
- الوضع التلقائي (auto bake)
- الوظائف الإضافية (extra bake)
- برنامج الخطوات (STEP) في الوضع الاحترافي (pro bake)
- البرامج التلقائية في الوضع التلقائي (auto bake)

## معلومات

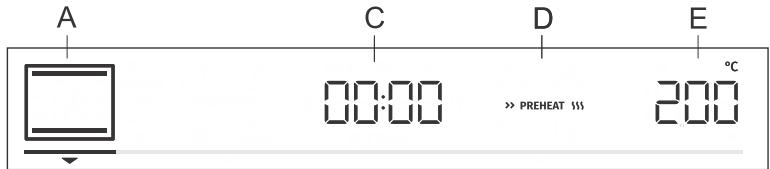
- قم بتدوير المقبض للتمرير خلال الإعدادات.
- أولاً، يجب التأكد من الإعداد المحدد بالضغط على المقبض؛ ثم تغيير الإعداد.
- يُرجى التأكد كل إعداد بالضغط على مقبض الباب.
- يشير الخط والسهم إلى موقع المعلمة التي تريد ضبطها.
- المس مفتاح **start | stop** لبدء البرنامج.
- تشغيل زر **on | off**؛
- لمسة بسيطة: لتشغيل الفرن أو إيقاف تشغيله، أو إيقاف عملية الخبز أو وظيفة الخبز.
- لمسة طويلة: لتبديل وضع الطاقة الخاص بالفرن إلى وضع الاستهلاك المنخفض للطاقة (توفير الطاقة).
- لا توجد أزرار أو مقابض نشطة، باستثناء زر **on | off**. لتشغيل الفرن، المس هذا الزر لمسة طويلة.



## pro bake الوضع الاحترافي (pro bake)

تتيح هذه الوظيفة ضبط محددات الخبز - نظام الخبز، ودرجة الحرارة، والتسخين المسبق السريع، ووقت الخبز - بحرية، وفقاً لتقدير المستخدم.

المس مفتاح **pro bake** واضبط ما يلي:



- A نظام الخبز
- C مدة البرنامج
- D التسخين المسبق السريع
- E درجة الحرارة/الطاقة (للأنظمة التي تحتوي على استخدام الميكروويف)


## معلومات

في الأنظمة المدمجة مع الميكروويف، اضبط درجة الحرارة أولاً. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على المقبض؛ وبعد ذلك، اضبط طاقة الميكروويف.

- بالإضافة إلى ذلك، يمكن ضبط ما يلي:
- وظائف المؤقت (راجع فصل وظائف المؤقت)
- وضع الخبز خطوة بخطوة (STEP) (راجع فصل برنامج Step)
- تحمير الوجه (غراتان) (GRATIN) (راجع فصل بدء عملية الطهي)

1. ضبط الساعة  
لضبط الساعة/الوقت في اليوم. أولاً، قم بضبط الدقائق وتأكيدها؛ ثم ضبط  
الساعات وتأكيدها.

12:00

معلومات   
لضبط الساعة أو تعديلها لاحقًا، يُرجى مراجعة فصل الوظائف الإضافية.

2. مستوى الإشارة الصوتية  
المستوى المتوسط هو الإعداد الافتراضي. وستظهر العلامة Vol القيمة المحددة  
حاليًا لمستوى الإشارة الصوتية على وحدة العرض. قم بتدوير المقبض لزيادة  
مستوى الصوت أو خفضه.

SET: Vol

3. عرض الشاشة الباهتة  
شدة الإضاءة المتوسطة هي الإعداد الافتراضي. وستظهر العلامة brht القيمة  
المحددة حاليًا لشدة إضاءة الشاشة على وحدة العرض. قم بتدوير المقبض  
لزيادة كثافة الإضاءة أو تقليلها.

SET: brht

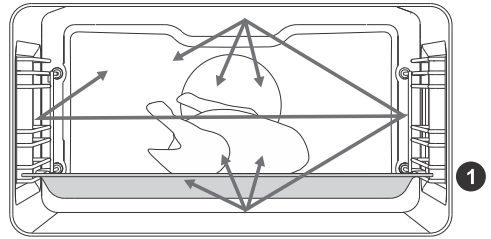
بعد تأكيد الإعدادات المحددة، ستظهر الساعة على وحدة العرض. والجهاز في وضع الاستعداد.

## قبل استخدام الجهاز لأول مرة

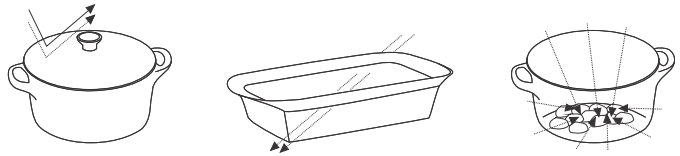
- يجب إزالة الملحقات وأي عبوات (الورق المقوى، رغوة البوليسترين) من الفرن.
- ينبغي مسح ملحقات الفرن والجزء الداخلي بقطعة قماش مبللة. لا تستخدم الأقمشة أو المنظفات الكاشطة أو القاسية.
- الرجاء تسخين الفرن وهو فارغ لمدة ساعة تقريبًا باستخدام نظام التسخين العلوي والسفلي عند درجة حرارة 250 درجة مئوية. وسيتم إطلاق خاصية "رائحة الفرن الجديدة" المميزة؛ لذلك، يُرجى تهوية الغرفة جيدًا أثناء هذه العملية.

## وظيفة الميكروويف

تستخدم أفران الميكروويف لطهي الطعام وتحميصه وإذابة تجميده. حيث إنها تتبع طهيًا سريعًا وفعالًا دون تغيير لون أو شكل الطعام. وذلك بفضل الموجات الدقيقة، وهي نوع من الإشعاع الكهرومغناطيسي. ويوجد هذا الإشعاع بشكل شائع في بيئتنا في شكل موجات الراديو الكهربائية أو الضوء أو الأشعة تحت الحمراء. مع العلم بأن تردد الميكروويف في نطاق 2,450 ميغا هرتز.



- فيما يلي خصائصها:
- تنعكس الموجات الدقيقة على المعادن،
  - تنتقل الموجات الدقيقة عبر مواد أخرى،
  - يتم امتصاص الموجات الدقيقة بواسطة جزيئات الماء والدهون والسكر.



عندما يتعرض الطعام لموجات الميكروويف، تبدأ الجزيئات في التحرك بسرعة، وبالتالي توليد الحرارة. حيث تخترق الموجات الدقيقة حوالي 2.5 سم في عمق الطعام. وإذا كان الطعام أكثر سمكًا، فسيتم طهي قلب الطعام بالتوصيل الحراري، كما هو الحال في الطهي التقليدي.



تحذير! لا يجب أبدًا استخدام أو تنشيط عمل نظام الميكروويف إذا كان الفرن فارغًا.

## التشغيل لأول مرة

بعد توصيل جهازك أو بعد انقطاع التيار الكهربائي الممتد، ستومض الساعة بالرقم 12:00 على الشاشة. أولاً، يُرجى اختيار الإعدادات الأساسية التالية وتأكيدهما.



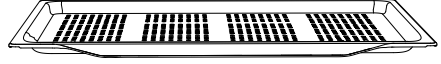
معلومات  
قم بتغييرها عن طريق تدوير المقبض. ولتأكيد الإعداد المطلوب، اضغط على المقبض أو المس مفتاح start | stop



تحذير!

قد تتشوه صينية الخبز المسطحة عند تسخينها في الفرن. وبمجرد أن تبرد، تعود إلى الشكل الأولي. وهذا التشوه لا يؤثر على وظيفتها.

يتم استخدام ورقة الخبز المسطحة والمثقبة للطهي مع الأنظمة التي تتميز بحقن البخار والقلي بالهواء. يحسن الثقب تدفق الهواء حول الطعام للحصول على قشرة هشة. عند طهي الطعام مع نسبة عالية من السائل (الماء والدهون)، ضع ورقة الخبز المسطحة أو صينية الخبز العميق لجميع الأغراض على مستوى رف واحد أقل لتكون بمثابة صينية تنقيط.

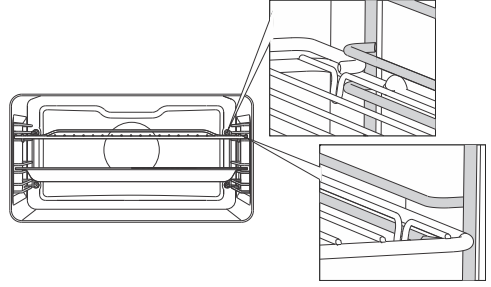


تحذير!

ترتفع درجة حرارة الجهاز وبعض الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الخبز.

## الأدلة السلكية

في حالة أدلة الأسلاك، يجب دوماً إدخال الرف السلكي (الشبكة) وصواني الخبز في الفتحة بين الجزء العلوي والسفلي من كل مستوى دليل.



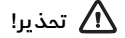
## مفتاح باب الفرن

إذا تم فتح باب الفرن أثناء تشغيل الفرن، يقوم المفتاح بإيقاف تشغيل السخان والميكروويف والمروحة في تجويف الفرن. وعندما يتم إغلاق الباب، يقوم المفتاح بإعادة تشغيل الجهاز.

## مروحة التبريد

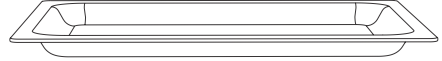
الجهاز مزود بمروحة تبريد، تعمل على تبريد الهيكل والباب ولوحة تحكم الجهاز. فبعد إيقاف تشغيل الفرن، تعمل مروحة التبريد لفترة قصيرة لتبريد الفرن.

## معدات الفرن وملحقاته



لا يجوز أبداً استخدام الرف السلكي أو صينية الخبز المسطحة أو صينية الخبز العميقة أو أي جزء أو ملحق معدني آخر عند تشغيل النظام بفرن الميكروويف.

**طبق الخبز الزجاجي** مخصص للطهي مع جميع أنظمة الفرن وللطهي باستخدام أفران الميكروويف. ويمكن استخدامه أيضاً كصينية تقديم.



يُستخدم **الرف السلكي** للشوي/الشواء أو كدعم لمقلاة أو صينية الخبز أو طبق الخبز مع الطعام الذي تخبزه.



## معلومات

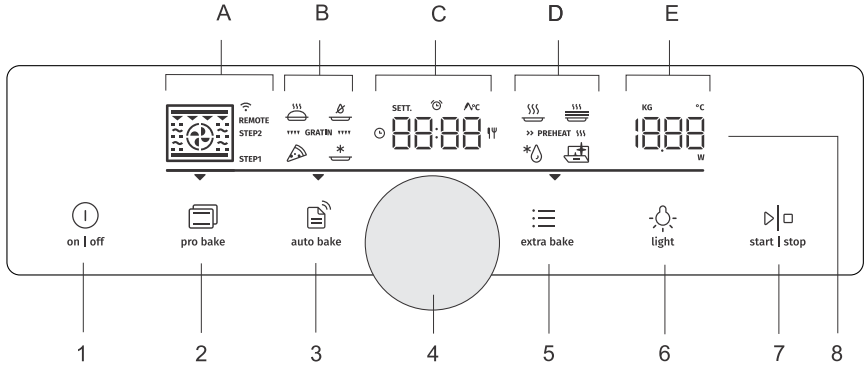
يوجد مزلاج أمان على الشبكة. لذلك ينبغي الشبكة قليلاً في الأمام عند سحبها إلى خارج الفرن.

تُستخدم **صينية الخبز المسطحة** في صناعة المعجنات الصغيرة والمفرودة. ويمكن استخدامها أيضاً كصينية تنقيط.



## وحدة التحكم

(حسب الموديل)



1. المفتاح on | off
  2. مفتاح الوضع الاحترافي (pro bake)
  3. مفتاح الوضع التلقائي (auto bake)
  4. مقبض اختيار الإعدادات والتأكيد  
- قم بتدوير المقبض لاختيار الإعداد  
- اضغط على المقبض لتأكيد الضبط
  5. مفتاح (extra bake) للوظائف الإضافية وإعدادات الجهاز العامة
  6. مفتاح (light) لتشغيل إضاءة الفرن وإطفائها
  7. مفتاح البدء/الإيقاف لبدء التشغيل أو الإيقاف المؤقت، وتأكيد الإعدادات
  8. الشاشة
- A. أنظمة الخبيز، وضع الخطوة (STEP)  
B. أنظمة الخبيز الخاصة، البرامج الأوتوماتيكية، الغرatan  
C. الساعة، وظائف الموقت، مجس درجة الحرارة، وقت الخبيز  
D. برامج خاصة، التسخين المسبق  
E. درجة الحرارة، الوزن، الطاقة

## معلومات

للحصول على استجابة أفضل للمفاتيح، المس المفاتيح بمساحة كبيرة من أطراف أصابعك. في كل مرة تضغط فيها على مفتاح، سيتم التعرف على ذلك من خلال إشارة صوتية قصيرة (إذا كانت الوظيفة متاحة).

## معدات الأجهزة

### ضوء التحكم

إضاءة الفرن: يتم تشغيل إضاءة الفرن عند فتح أو إغلاق باب الفرن، وعند تشغيل الفرن، في نهاية عملية الخبيز، وعند لمس مفتاح إضاءة الفرن في وحدة التحكم.

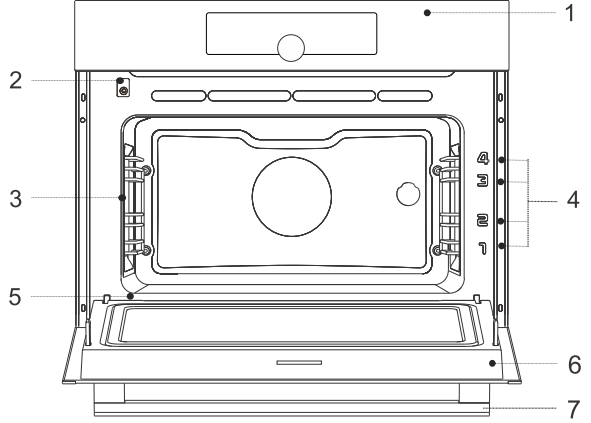
### الأدلة

- تسمع الأدلة بالطهي أو الخبيز على 4 مستويات من الرفوف.
- تُحسب مستويات ارتفاع الأدلة التي يمكن إدخال الرفوف فيها من الأسفل إلى الأعلى.
- الدليلان 3 و4 مخصصان للشواء.
- عند إدخال المعدات، يجب تدويرها بشكل صحيح.
- ادفع المعدات دائمًا إلى داخل الجهاز بالكامل.

# وصف الجهاز

معلومات -  
وظائف الجهاز والمعدات على حسب نوع الموديل.

تشتمل المعدات الأساسية لجهازك على أدلة للتوصيلات السلكية وصينية خبز مسطحة وشبكة.

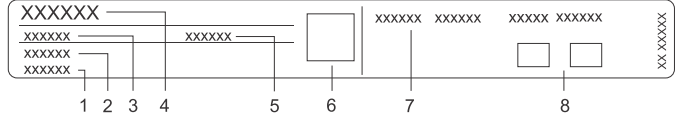


5 لوحة البيانات  
6 باب الفرن  
7 مقبض الباب

1 وحدة التحكم  
2 مفتاح الباب  
3 الإضاءة  
4 أدلة - مستويات الطهي

## لوحة البيانات - معلومات المنتج

تُرفق بحافة الفرن لوحة تصنيف تحتوي على معلومات أساسية حول الجهاز .



5 الكود/المعرّف  
6 رمز الاستجابة السريعة (حسب الموديل)  
7 المعلومات الفنية  
8 الرموز/مؤشرات التوافق

1 أدلة - مستويات الطهي  
2 الموديل  
3 النوع  
4 العلامة التجارية



تم تصميم فرن الميكروويف لتسخين الأطعمة والمشروبات. وإذا تم استخدامه لتجفيف الطعام أو الملابس أو لتسخين الكمادات أو الفوط والنعال والإسفنجة والأقمشة المبللة وما إلى ذلك، فقد يؤدي إلى حدوث إصابات أو اشتعال أو نشوب حريق.

**ينبغي استخدام قفازات الفرن دائماً** لإخراج الأطباق من الفرن. فقد تمتص بعض الأواني أو المقالي أو الصواني حرارة الطعام وبالتالي تصبغ شديدة السخونة.

يُرجى التأكد من **استخدام أواني الطهي المناسبة** للتسخين في فرن الميكروويف. ولا يجب استخدام أواني الطهي الستانلس ستيل أو أدوات الطهي ذات الحواف أو الزخارف الذهبية أو الفضية.

**لا يجب ترك أي ملحقات أو أدوات في الفرن** عندما يكون مغلقاً. ولا تقم بتشغيل الفرن وهو فارغ لتجنب إتلافه.

**لا يجب استخدام** أواني الطهي المصنوعة من البورسلين أو السيراميك أو الخزف إذا كانت هذه المواد مسامية أو إذا كانت أدوات الطهي هذه غير مصقولة من الداخل. فيمجرد تسخينها، يمكن أن تتسبب الرطوبة التي تخرق هذه المسام في حدوث تشقق. استخدم فقط أواني الطهي المخصصة للتسخين في فرن الميكروويف.

**يجب دوماً قراءة** تعليمات التسخين في فرن الميكروويف واتباعها، كما هو محدد على عبوة الطعام.

**توخي الحذر** عند تسخين الأطعمة المحتوية على الكحول، حيث قد يتكون خليط قابل للاشتعال من الكحول والهواء داخل الفرن. ينبغي الحذر عند فتح الباب.

لا يُنصح باستخدام أواني الطهي المعدنية أو الشوك أو الملاعق أو السكاكين أو الدبابيس أو السماعات على عبوات الأطعمة المجمدة عند **الطهي أو التسخين باستخدام أفران الميكروويف** أو مزيج من أفران الميكروويف والخبز المراري. وبعد التسخين، ينبغي قلب الطعام أو تركه ليرتاح حتى تتوزع الحرارة بالتساوي.

لا يجب بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة إذا تم تركيب ELCB (قاطع دائرة التسرب الأرضي) في دائرة إمداد الطاقة.



**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.**

يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي رواسب للطعام.

قد يؤدي عدم الحفاظ على الفرن في حالة نظيفة إلى تدهور السطح مما قد يؤثر سلبيًا على عمر الجهاز وربما يؤدي إلى حدوث مشاكل خطيرة.

إذا تم تثبيت الجهاز في خزانة مطبخ بباب، فيجب أن يكون باب الخزانة مفتوحًا أثناء استخدام الجهاز.

## تحذيرات السلامة الهامة الأخرى

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

يجب توصيل الجهاز فقط من قبل خدمة العملاء أو فني مختص. في حال تم التوصيل والتوصيل من قبل أشخاص غير مؤهلين، هناك مخاطر إصابة بدنية بالغة وإلحاق الأضرار بالجهاز.

نوصي بأن يتولى عمليتي حمل الجهاز وتركيبه شخصان على الأقل (نظرًا لوزن الجهاز).

لا يجب الجهاز عن طريق مسكه من مقبض الباب.

قد تتلف مفصلات باب الفرن عند التعميل الزائد. لا يجب الوقوف أو الجلوس على باب الفرن المفتوح ولا تتكئ عليه. وكذلك، لا يجب وضع أي أشياء ثقيلة على باب الفرن.

إذا تشابكت أسلاك الطاقة الخاصة بالأجهزة الأخرى الموضوعة بالقرب من هذا الجهاز مع باب الفرن، فقد تتلف، مما قد يؤدي بدوره إلى حدوث ماس كهربائي. لذلك، يُرجى التأكد من أن أسلاك الطاقة للأجهزة الأخرى على مسافة آمنة دائمًا.

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

لا يجب تبطين تجويف الفرن بورق الألمنيوم، ولا توضع أي صواني خبيز أو أدوات طهي أخرى في قاع الفرن. فهذا من شأنه أن يعيق ويقلل من دوران الهواء في الفرن، ويبطئ عملية الخبيز، ويدمر طلاء المينا.

نوصيك بتجنب فتح باب الفرن أثناء الخبيز، لأن هذا يزيد من استهلاك الطاقة ويزيد من تراكم التكثف.

في نهاية عملية الخبيز، وأثناء الخبيز، يُرجى توخي الحذر عند فتح باب الفرن، حيث يوجد خطر حدوث حروق.

لمنع تراكم الترسبات الكلسية، يمكن ترك باب الفرن مفتوحًا بعد الخبيز أو استخدام الفرن، للسماح لتجفيف الفرن ليبرد حتى درجة حرارة الغرفة.

الرجاء تنظيف الفرن عندما يبرد تمامًا.

قد يحدث عدم تطابق تام في ظلال الألوان بين الأجهزة أو المكونات المختلفة داخل خط تصميم واحد بسبب عوامل مختلفة، مثل الزوايا المختلفة التي يتم من خلالها ملاحظة الأجهزة، والخلفيات الملونة المختلفة والمواد وإضاءة الغرفة.

تجنب استخدام الجهاز إذا كان تالفًا. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتصل بمركز خدمة معتمد.

يمكن استخدام الفرن بأمان في حال توفّر أدلة صينية الخب أو بدونها.

تجنب تخزين الأشياء في الفرن، فقد يمثل ذلك خطرًا عند تشغيل الفرن.

**يجب الحفاظ** على المسافة الدنيا بين الحافة العلوية للفرن وأقرب جسم فوقه.

• البيوت الريفية العائلية؛

• وحدات الإقامة للضيوف في الفنادق والموتيلات وغيرها من أماكن الضيافة أو مرافق الإقامة؛

• المنازل المؤجرة للمبيت والإفطار.

ينبغي استخدام فقط الأواني المناسبة للوضع في أفران الميكروويف.

عند الطهي باستخدام أفران الميكروويف، لا يجوز استخدام أوعية معدنية للأطعمة أو المشروبات.

عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، ينبغي مراقبة الفرن، فقد تشتعل هذه العبوات.

يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات في الميكروويف إلى تأخر الغليان البركاني. لذلك، توخى الحذر عند التعامل مع الأواني التي تحوي مشروبات ساخنة. ولتجنب حدوث ذلك، يمكن وضع شيء غير معدني (على سبيل المثال، ملعقة خشبية أو زجاجية أو بلاستيكية) في الإناء أثناء عملية التسخين.

لتجنب الحروق، يجب رج أو قلب محتويات زجاجات إرضاع الأطفال وبرطمانات طعام الأطفال وفحص درجة حرارتها قبل الرضاعة.

لا ينبغي تسخين البيض السليم بدون تقشيريه في أفران الميكروويف لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء تسخين الميكروويف.

إذا لاحظت انبعاث دخان، فيجب إيقاف تشغيل الجهاز أو فصله عن الكهرباء والاحتفاظ باباب الفرن مغلقًا لكتم أي ألسنة لهب.

تم تصميم فرن الميكروويف لتسخين الأطعمة والمشروبات. وإذا تم استخدامه لتجفيف الطعام أو الملابس أو لتسخين الكمادات أو الفوط والنعال والإسفنجة والأقمشة المبللة وما إلى ذلك، فقد يؤدي إلى حدوث إصابات أو اشتعال أو نشوب حريق.

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

لا ينبغي استخدام المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن / زجاج الأغطية المفصليّة للموقد (حسب الحاجة)، لأنها يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.

لا ينبغي استخدام المنظفات بالبخار أو المنظفات عالية الضغط لتنظيف الجهاز، فقد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.

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

لا يجب سكب الماء مباشرة على الجزء السفلي من تجويف الفرن. قد تؤدي الاختلافات في درجات الحرارة إلى تلف طبقة المينا.

### **الاستخدام الآمن لفرن الميكروويف**

تحذير: نظرًا لارتفاع درجات الحرارة للغاية عند استخدام الجهاز في الوضع المدمج، ولا يجب أن يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف الكبار.

تحذير: في حالة تلف الباب أو سدادات الباب، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بواسطة فني مختص.

تحذير: من الخطر للغاية على أي شخص آخر غير الفني المختص تنفيذ أي أعمال صيانة أو إصلاح تنطوي على إزالة الأغطية التي تحمي من التعرض لطاقة الميكروويف.

تحذير: يجب عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في عبوات محكمة الغلق لأنها تكون عرضة للانفجار.

الجهاز مخصص للاستخدام في المنازل والبيئات المشابهة، مثل:

- مخازن العاملين في المتاجر وبيئات العمل الأخرى؛

## احتياطات السلامة

احتياطات هامة للسلامة - اقرأ التعليمات بعناية واحفظها للرجوع إليها في المستقبل.

يجب توصيل الجهاز فقط من قبل خدمة العملاء أو فني مختص. في حال تم التوصيل والتوصيل من قبل أشخاص غير مؤهلين، هناك مخاطر إصابة بدنية بالغة وإلحاق الأضرار بالجهاز.

يجب دمج آلية الفصل في توصيلات الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد توصيلات الأسلاك.

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

إذا تلف كابل إمداد الكهرباء، فيجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المُصنّعة، أو وكيل الخدمة، أو أشخاص مؤهلين لتجنب أية مخاطر. (فقط للأجهزة المزودة بسلك التوصيل).

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 آمنة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز. يجب ألا يعثب الأطفال بالجهاز. ولا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.

تحذير: قد تصبغ الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. فيجب إبعاد الأطفال الصغار.

تحذير: ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. فيجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين. ويجب إبعاد الأطفال الصغار الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات أو إبقاءهم تحت المراقبة باستمرار.

# المحتويات

|    |  |
|----|--|
| 4  | احتياطات السلامة .....                       |
| 5  | الاستخدام الآمن لفرن الميكروويف .....        |
| 7  | تحذيرات السلامة الهامة الأخرى .....          |
| 9  | وصف الجهاز .....                             |
| 9  | لوحة البيانات - معلومات المنتج .....         |
| 10 | وحدة التحكم .....                            |
| 10 | معدات الأجهزة .....                          |
| 10 | ضوء التحكم .....                             |
| 10 | الأدلة .....                                 |
| 11 | مفتاح باب الفرن .....                        |
| 11 | مروحة التبريد .....                          |
| 11 | معدات الفرن وملحقاته .....                   |
| 13 | قبل استخدام الجهاز لأول مرة .....            |
| 13 | وظيفة الميكروويف .....                       |
| 13 | التشغيل لأول مرة .....                       |
| 15 | اختيار الإعدادات .....                       |
| 15 | الوضع الاحترافي (pro bake) .....             |
| 21 | الوضع التلقائي (auto bake) .....             |
| 24 | اختيار وظائف إضافية (extra bake) .....       |
| 24 | قفل الأطفال .....                            |
| 26 | بدء عملية الخبز .....                        |
| 26 | انتهاء الطهي وإغلاق الفرن .....              |
| 27 | اختيار الإعدادات العامة .....                |
| 29 | نصائح عامة ونصائح للخبز .....                |
| 30 | طاولة الطهي .....                            |
| 34 | التنظيف والصيانة .....                       |
| 35 | استخدام برنامج Aqua Clean لتنظيف الفرن ..... |
| 36 | إخراج الأدلة السلكية وتنظيفها .....          |
| 37 | استبدال اللمبة .....                         |
| 38 | جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها .....          |
| 38 | تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال .....       |
| 39 | التخلص من الجهاز .....                       |

نشكركم على ثقتكم وشرائكم لجهازنا.

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


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


يتم توفير تعليمات التثبيت والتوصيل في ورقة منفصلة.

تتوفر أيضًا تعليمات الاستخدام والتثبيت والاتصال على موقعنا على الويب:

<http://www.gorenje.com>

سوف تلاحظ في دليل التعليمات رموز، لها المعاني التالية:

 **معلومات**  
معلومات، نصائح، تلميح أو توصيات.

 **تحذير!**  
تحذير- خطر عام



من المهم قراءة دليل الاستخدام بعناية.

# تعليمات الاستخدام أفران الميكروويف المدمجة

