



بنيت في الفرن
دليل المستخدم



BBIS13300XMSE

AR/ R.AK/ 15/04/45 01:08 /12_385440687
7724086710



الورق المعاد تدويره
والقابل لإعادة التدوير



عميلنا العزيز؛

شكرا لاختيارك المنتج Beko نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج. ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. فبهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع. احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



إخطار الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيئته.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

٢٣	١-٦	تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن.....
٢٤	١-٦	المعجنات وطعام الفرن.....
٢٦	٢-٦	اللحوم والأسماك والدواجن.....
٢٧	٣-٦	الشواية.....
٢٨	٤-٦	الطهي بمساعدة البخار.....
٢٩	٥-٦	اختبر الأطعمة.....
٣١	٧	٧ الصيانة والتنظيف.....
٣١	١-٧	معلومات التنظيف العامة.....
٣٢	٢-٧	تنظيف الملحقات.....
٣٢	٣-٧	تنظيف لوحة التحكم.....
٣٢	٤-٧	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي).....
٣٣	٥-٧	التنظيف بالبخار السهل.....
٣٤	٦-٧	تنظيف باب الفرن.....
٣٥	٧-٧	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن.....
٣٥	٨-٧	تنظيف مصباح الفرن.....
٣٧	٨	٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....

جدول المحتويات

٤	١	١ تعليمات السلامة.....
٤	١-١	غرض الاستخدام.....
٤	٢-١	سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة.....
٥	٣-١	السلامة الكهربائية.....
٦	٤-١	سلامة النقل.....
٧	٥-١	سلامة التركيبات.....
٧	٦-١	سلامة الاستخدام.....
٨	٧-١	تحذيرات بشأن درجة الحرارة.....
٨	٨-١	استخدام الملحقات.....
٨	٩-١	السلامة أثناء الطهي.....
١٠	١٠-١	
١٠	١١-١	السلامة خلال الصيانة والتنظيف.....
١٠	٢	٢ تعليمات بيئية.....
١٠	١-٢	توجيه النفايات.....
١٠	١-١-٢	الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال.....
١٠	٢-٢	معلومات الغلاف.....
١٠	٣-٢	توصيات لتوفير الطاقة.....
١١	٣	٣ منتجك.....
١١	١-٣	مقدمة المنتج.....
١٢	٢-٣	مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج وإستخدامها.....
١٢	١-٢-٣	لوحة التحكم.....
١٢	٢-٢-٣	مقدمة عن لوحة تحكم الفرن.....
١٣	٣-٣	وظائف تشغيل الفرن.....
١٣	٤-٣	ملحقات المنتج.....
١٤	٥-٣	استخدام ملحقات المنتج.....
١٧	٦-٣	المواصفات الفنية.....
١٨	٤	٤ الاستخدام الأولي.....
١٨	١-٤	ضبط الوقت لأول مرة.....
١٨	٢-٤	التنظيف الأولي.....
١٩	٥	٥ استخدام الفرن.....
١٩	١-٥	معلومات عامة عن استخدام الفرن.....
١٩	٢-٥	تشغيل وحدة التحكم في الفرن.....
٢٠	٣-٥	الطهي بمساعدة البخار.....
٢١	٤-٥	الإعدادات.....
٢٣	٦	٦ معلومات عامة عن الطهي.....

١ ! تعليمات السلامة

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.
- إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضاً تقديم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل الشركة المسؤولية عن أي أضرار قد تنتج عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
- احرص دائماً على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.
- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم ينص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

١-١ ! غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.

- لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو أي بيئات خارجية أخرى. هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام حتى ارتفاع أقصى يبلغ 2500 متراً فوق مستوى سطح البحر.
- تحذير: لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.
- يمكن استخدام الفرن لإذابة تجمد الطعام والخبز والقلّي والشواء.
- يجب عدم استخدام هذا المنتج لتسخين الأطباق أو التجفيف عن طريق تعليق المناشف أو الملابس على المقبض.

٢-١ سلامة الأطفال

! والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال ممن هم في سن 8 سنوات فما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في المهارات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، طالما أنهم يخضعون للإشراف أو تم تدريبهم على الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.

- يجب ألا يلعب الأطفال بالمنتج. ينبغي ألا أن يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم ما لم يكن هناك شخص يشرف عليهم.
 - ينبغي عدم استخدام هذا المنتج من قِبَل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، إلا في حالة بقائهم تحت الإشراف أو تلقيهم التعليمات اللازمة.
 - ينبغي أن يخضع الأطفال للإشراف لضمان عدم عبثهم بالمنتج.
 - تعتبر الأجهزة الكهربائية خطرة على حياة الأطفال والحيوانات الأليفة. لذا، لا ينبغي أن يعبث الأطفال والحيوانات الأليفة بالمنتج أو أن يتسلقوا عليه أو يدخلوه.
 - لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال فوق المنتج.
 - تحذير: أثناء الاستخدام، تكون أسطح المنتج التي يمكن الوصول إليها ساخنة. ابق الأطفال بعيداً عن المنتج.
 - احتفظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. فتحة خطر يتمثل في إمكانية التعرض للإصابة أو الاختناق.
 - حينما يكون الباب مفتوحاً، لا تضع أي أشياء ثقيلة عليه أو تسمح للأطفال بالجلوس عليه، فقد تتسبب في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.
 - قبل التخلص من المنتجات التالفة وغير المفيدة:
1. افصل قابس الطاقة وقم بإزالته من المقبس.

2. انزع كابل الطاقة وافصله من القابس الموجود في المنتج.
3. اتخذ الاحتياطات اللازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
4. لا تسمح للأطفال بالعبث بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.

⚠️ ٣-١ السلامة الكهربائية

- وصل المنتج بمأخذ مؤرض مَحْمِي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأسيس بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/ الوطنية.
- يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
- وصل المنتج بمأخذ يلي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.
- (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".

- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.
- تحذير: قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل المنتج عن مأخذ الإمداد الرئيسي لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر. إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:
- تجنب تماماً وضع قابس المنتج في قابس مكسور أو مفكوك أو خارج المقبس. تأكد من إدخال القابس بالكامل في المقبس. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
- تجنب إدخال الجهاز في مقابس مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابس الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرب إليها الماء). وإلا فثمة خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.
- لا تلمس القابس أبداً بأيدي مبتلة!
- اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.
- ⚠ ٤-١ سلامة النقل
- افصل المنتج من مصدر إمداد الطاقة الرئيسي قبل نقله.

- لا تقم بحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.
- تأكد من عدم انحشار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
- يصير السطح الخلفي للفرن ساخناً عند استخدامه. يجب ألا تلمس كابلات الطاقة السطح الخلفي للمنتج. وإلا فإنه قد يتعرض للتلف.
- لا تحشر الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها فوق الأسطح الساخنة. بخلاف ذلك، فقد يذوب عازل الكيل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة قصر الدائرة الكهربائية.
- استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.
- لا تستخدم سلك تمديد أو متعدد القوابس لتشغيل منتجك.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغير (لنوع القابس) ضرورياً.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشتعل. أبقِ المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيداً عن المنتج.

- تجنب استخدام أي مواد عازلة للحرارة لتغطية الجزء الداخلي من الأثاث الذي سيتم تثبيته.
 - ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل السخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.
 - أبق على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
 - لتجنب ارتفاع درجة الحرارة، يجب عدم تركيب المنتج خلف أغصية زخرفية.
 - في الحالات التي يوجد فيها خرطوم/ أنبوب غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي خلف منطقة التثبيت المخصصة للمنتج، فمن الضروري ضمان عدم وجود تلامس بين المنتج وخطوط المرافق هذه. وإلا فقد يتم سحق الخرطوم/ الأنبوب.
 - إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيثبت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصل بالمقبس.
- ٦-١ ! سلامة الاستخدام**
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
 - إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فافصله أو افصل الطاقة عن صندوق المصاهر.

- المنتج ثقيل، فاحمل المنتج مع شخصين على الأقل.
- لا تستخدم الباب و/أو المقبض لنقل المنتج أو تحريكه.
- لا تضع أي أشياء على الجهاز. احمل الجهاز عمودياً.
- يجب عدم نقل المنتج عند وجود ماء به، تأكد من عدم وجود ماء في المنتج قبل النقل.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقااعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

٥-١ ! سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألع تنشيط خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتدِ دوماً قفازات واقية أثناء عمليتي النقل والتركيب. وإلا فثمة خطر من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.
- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. تجنب تركيب المنتج في حالة وجود أي تلف به.

- وعناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- حافظ على مسافة كافية بينك وبين فتح باب الفرن أثناء الطهي أو عند انتهائه. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك.
- يكون المنتج ساخناً أثناء التشغيل. يجب الحرص على تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن وعناصر التسخين.
- قم دائماً بارتداء قفازات الفرن المقاومة للحرارة أثناء التعامل مع المنتج.

⚠️ ٨-١ استخدام الملحقات

- من المهم وضع الشواية السلكية والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم "استخدام الملحقات".
- أغلق باب الفرن بعد دفع الملحقات بالكامل داخل مساحة الطهي، وإلا فإنها قد تصطدم بزجاج الباب وتلفه.

⚠️ ٩-١ السلامة أثناء الطهي

- كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخّر عند درجات الحرارة العالية وقد

- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. افصل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
- لا تستخدم الجهاز إذا تمت إزالة زجاج الباب الأمامي أو تشققه. وإلا سيكون هناك خطر الإصابة والأضرار البيئية.
- لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.
- لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و/أو المخدرات.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. وإلا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
- مقبض الفرن ليس مُجَفَّفَ مناشف. عند استخدام المنتج، لا تعلق المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة على المقبض.
- تتحرك مفصلات باب المنتج عند فتح الباب وإغلاقه وقد تتحشر. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات
- ⚠️ ٧-١ تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- تحذير: عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيلة لتجنب لمس المنتج

يتسبب في نشوب حريق نظراً لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.

- يمكن أن تشتعل بقايا الطعام في منطقة الطهي، مثل الزيت. نظف هذه البقايا قبل الطهي.
- خطر التسمم الغذائي: لا تترك الطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل الطهي أو بعده. وإلا فإنه قد يتسبب في التسمم الغذائي أو في الإصابة بأمراض.

- لا تقم بتسخين علب أو برطمانات زجاجية مغلقة في الفرن. قد يؤدي الضغط الذي قد يتراكم في العلبة / البرطمان إلى انفجارها.
- لا تضع صواني الخبز، أو الأطباق أو رقائق الألومنيوم مباشرة على الجزء السفلي من الفرن. يمكن أن تتسبب الحرارة المتراكمة في إتلاف قاعدة الفرن.

ضع في اعتبارك الاحتياطات التالية عند استخدام ورق زبدة دهني أو مواد مماثلة:

- ضع ورق مضاد للشحوم في إناء الطهي أو على ملحق الفرن (الصينية، الشواية السلكية، وما إلى ذلك) مع الطعام وضعه في الفرن المسخن مسبقاً.

- لمنع خطر ملامسة عناصر تسخين الفرن وعرقلة تدفق الهواء الساخن، قم بإزالة أي أجزاء زائدة من ورق الزبدة التي تتدلى من الملحقات أو الحاويات. لا تستخدم ورق زبدة في

درجات حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة من قبل الشركة المصنعة. لا تضع ورق مضاد للشحوم أبداً على قاعدة الفرن.

- لا تضعه فوق الملحقات أثناء التسخين المسبق.

- اضغط دائماً بطبق أو شيء مشابه لمنع المواد من التآثر بسبب دوران الهواء داخل الفرن.
- قم فقط بتغطية السطح الضروري داخل الصينية.

- بعد كل استخدام، يجب تنظيف الصينية واستبدال أي ورق زبدة أو مواد مماثلة مستخدمة في الصينية. بخلاف ذلك، يمكن أن تتسبب السوائل المتساقطة على الصينية في تشكل دخان أو حتى اشتعال اللهب.

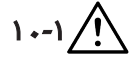
- يتولد تدفق الهواء عند فتح غطاء المنتج. يمكن أن يتلامس ورق الزبدة مع عناصر التسخين مما يؤدي إلى اشتعاله.

- يجب وضع صينية على الرف السفلي عند استخدام رف الشواء للقلي.
- بخلاف ذلك، فإن زيت الطعام والمكونات الأخرى التي تقطر على قاع الفرن يمكن أن تشكل دخاناً كثيفاً وتؤدي إلى ألسنة اللهب.

- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. لا تضع الطعام بعيداً جداً في الجزء الخلفي

- لا تستخدم المنظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية أو الصوف السلبي أو مواد التبييض لتنظيف زجاج الباب الأمامي. يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيروها.
- بعد كل عملية طخي بمساعدة البخار، يجب تصريف المياه المتبقية في خزان المياه وتنظيف خزان المياه. يؤدي استخدام الماء المتبقي في الحجرة في الطهي التالي إلى حدوث مشكلات تتعلق بالنظافة.

من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.



١١-١ السلامة خلال الصيانة والتنظيف



- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه.
- فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تغسل المنتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكه عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!

٢ تعليمات بيئية

١-٢ توجيه النفايات

الامثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS): يتوافق المنتج الذي اشترته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

٢-٢ معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائحنا البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة

- وفقاً للائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال المنتج المرفق مع المنتج.
- ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:
- إذابة تجمد الطعام المجمد قبل الطهي.
- استخدم في الفرن أوان داكنة أو مطلية بالمينا لتقل الحرارة بشكل أفضل.

١-٢-٢ الامثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال

هذا المنتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف خاص بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية



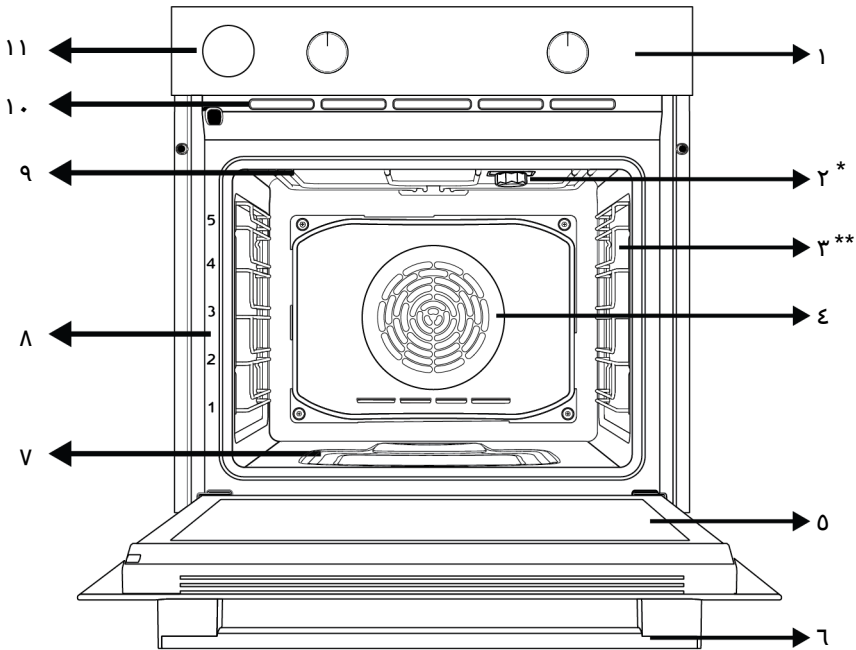
العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. خذها إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت عن طريق وضع قدرتي طهي على الرف السلكي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي في وظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة". إذا لم يتم فتح الباب، يتم تحسين درجة الحرارة الداخلية لتوفير الطاقة في وظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة"، وقد تختلف درجة الحرارة هذه عما هو معروض على الشاشة.

- إذا كان محددًا في الوصفة أو دليل المستخدم، فقم دائمًا بالتسخين المُسبق. لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- أوقف تشغيل المنتج لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي الممتدة. وبهذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20٪ من الكهرباء باستخدام الحرارة المتبقية.

٣ منتجك

١-٣ مقدمة المنتج



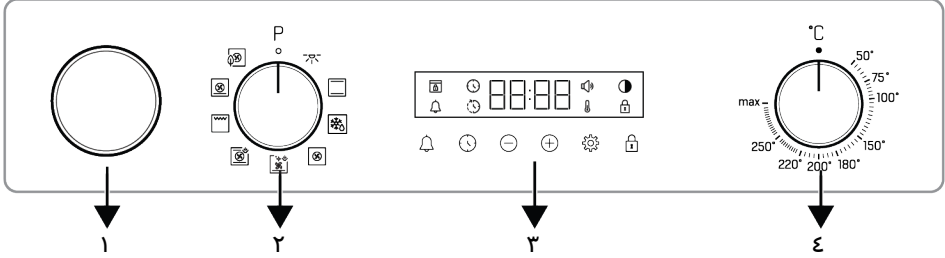
- ٢ المصباح
٤ محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي)
٦ المقبض
٨ مواضع الرفوف
١٠ فتحات تهوية

- ١ لوحة التحكم
٣ الأرفف السلكية
٥ باب
٧ فتحة مياه للطهي بالبخار
٩ المسخن العلوي
١١ خزان الماء

٢-٣ مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج واستخدامها

يمكنك في هذا القسم الاطلاع على نظرة عامة حول لوحة التحكم الخاصة بالمنتج واستخداماتها الأساسية. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات اعتماداً على نوع المنتج.

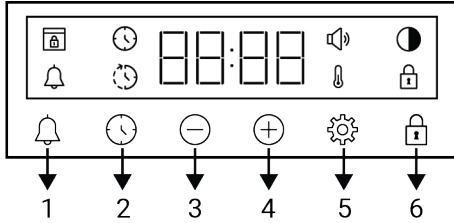
١-٢-٣ لوحة التحكم



٢ مقبض اختيار الوظيفة
٤ مقبض اختيار درجة الحرارة

١ خزان الماء
٣ المؤقت

المؤقت



- 1 مفتاح التنبيه
- 2 مفتاح ضبط الوقت
- 3 مفتاح خفض
- 4 مفتاح الزيادة
- 5 مفتاح الإعدادات
- 6 مفتاح قفل المفاتيح

رموز الشاشة

- ⌚ : رمز وقت الخبز
- ⌚ : رمز وقت انتهاء الخبز *
- 🔔 : رمز التنبيه
- 🔇 : رمز السطوع
- 🔒 : رمز قفل المفاتيح
- 🔥 : رمز درجة الحرارة
- 🔊 : رمز مستوى الصوت
- 🔒 : رمز قفل الباب *

* يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.

إذا كان هناك مقبض (مقابض) تتحكم في منتجك، فقد يكون هذا المقبض (المقابض) في بعض الطرز بحيث يخرج عند الضغط عليه (المقابض المدفونة). لصبط الإعدادات باستخدام هذه المقابض، ادفع أولاً المفتاح ذي الصلة للداخل واسحب المقبض للخارج. بعد إجراء الضبط، اضغط عليه مرة أخرى واستبدل المقبض.

٢-٢-٣ مقدمة عن لوحة تحكم الفرن

مقبض اختيار الوظيفة

يمكنك تحديد وظائف تشغيل الفرن من خلال مفتاح اختيار الوظيفة. أدر الزر نحو اليسار / اليمين من وضع الغلق (الاتجاه العلوي) لتحديد الوظيفة.

قرص الحرارة

يمكنك تحديد درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة. أدر الزر تجاه عقارب الساعة من وضع الغلق (الاتجاه لعلوي) لتحديد درجة الحرارة.

مؤشر درجة الحرارة

يمكنك فهم درجة الحرارة الداخلية للفرن من خلال رمز درجة الحرارة على الشاشة. يظهر رمز درجة الحرارة على الشاشة عند بدء الطهي، ويختفي رمز درجة الحرارة عندما تصل درجة الحرارة المحددة. ويظهر رمز درجة الحرارة مرة أخرى عندما تنخفض الحرارة داخل الفرن عن الدرجة المحددة.

٣-٣ وظائف تشغيل الفرن

في جدول الوظائف ، يتم عرض وظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن ودرجات الحرارة الأعلى والأدنى التي يمكن ضبطها لهذه الوظائف. قد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل الموضحة هنا عن الترتيب في المنتج الخاص بك.

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	مصباح الفرن	-	لا يوجد سخان يعمل في الفرن. فقط مصباح الفرن يضيء.
	التشغيل بالمروحة	-	الفرن غير ساخن. فقط المروحة (على الحائط الخلفي) تعمل. الأطعمة المجمدة مع الحبيبات تذوب ببطء في درجة حرارة الغرفة ، ويتم تبريد الطعام المطبوخ. الوقت اللازم لإذابة قطعة كاملة من اللحم أطول من الوقت اللازم لإذابة الأطعمة التي تحتوي على حبوب.
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين السفلي بمساعدة المروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة السخان السفلي بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصينية واحدة. يجب أيضاً استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البخار بسهولة.
	التسخين بالمروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخان المروحة بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. إنها مناسبة للطهي متعدد الأطباق على مستويات مختلفة من الرفوف.
	التسخين الاقتصادي بالمروحة	*	لتوفير الطاقة ، يمكنك استخدام هذه الوظيفة بدلاً من استخدام "" في نطاق 160-220 درجة مئوية. لكن؛ سيكون وقت الطهي أطول قليلاً.
	وظيفة البيترا	*	يعمل السخان السفلي وتسخين المروحة. انها مناسبة لطهي البيترا.
	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	*	تعمل وظائف التدفئة العلوية والتدفئة المنخفضة وتسخين المروحة. يتم طهي كل جانب من المنتج المراد طهيه بشكل متساو وبسرعة. يتم الطهي بصينية واحدة. يجب استخدام هذه الوظيفة أيضاً في الطهي بمساعدة البخار.
	شواية كاملة	*	الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.

٤-٣ ملحقات المنتج

* يعمل منتجك في نطاق درجة الحرارة المحدد في مقبض درجة الحرارة.

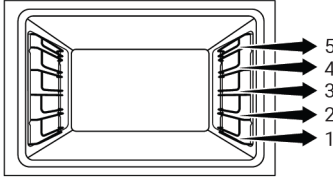
توجد ملحقات متنوعة في منتجك. تتوفر في هذا القسم وصف الملحقات وأوصاف الاستخدام الصحيح. يختلف الملحق المرفق اعتماداً على طراز المنتج. قد لا يتوفر في منتجك جميع الملحقات الموصوفة في دليل المستخدم.

٥-٣ استخدام ملحقات المنتج

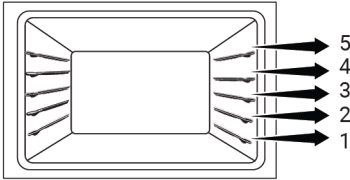
أرفف الطبخ

يوجد 5 مستويات لوضع الرف في منطقة الطهي. يمكنك أيضاً رؤية ترتيب الأرفف بالأرقام الموجودة على الإطار الأمامي للفرن.

طرز بأرفف سلكية :



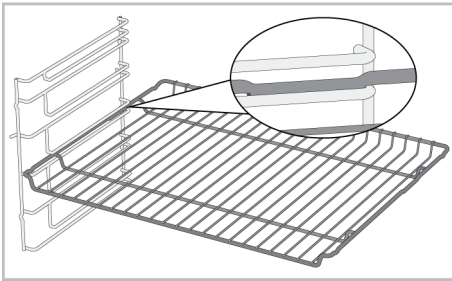
طرز بدون أرفف سلكية :



وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي

طرز بأرفف سلكية :

من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. من أجل طهي أفضل ، يجب تأمين الشواية السلكية على نقطة توقف الرف السلكي. يجب ألا تتجاوز نقطة التوقف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.

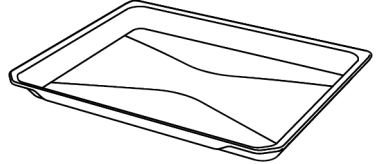


قد تشوه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير الحرارة. وليس لهذا تأثير على الوظيفة. ويختفي التشوه عندما تبرد الصينية.



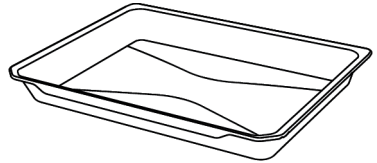
صينية قياسية

يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقليل القطع الكبيرة.



الصينية العميقة

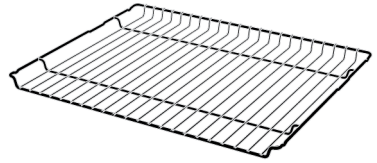
يتم استخدامها للمعجنات أو قليل القطع الكبيرة أو الأطعمة الغنية بالعصارة أو لجمع الزيوت المتدفقة عند الشواء.



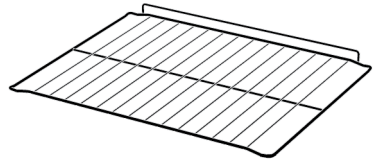
الشواية السلكية

يتم استخدامه للقلي أو وضع الطعام المراد خبزه وقلبه وطهيه على الرف المطلوب.

طرز بأرفف سلكية :

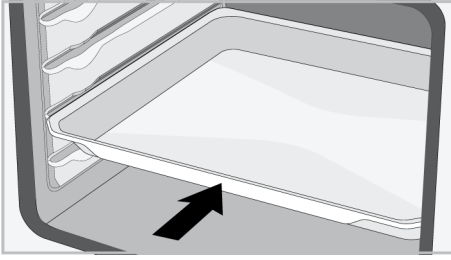


طرز بدون أرفف سلكية :



طرز بدون أرفف سلكية :

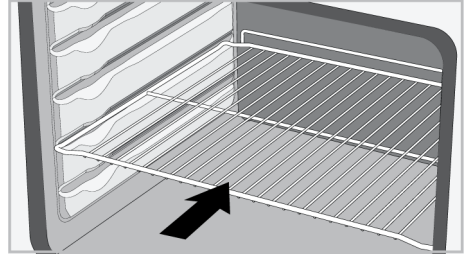
من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة.



إيقاف وظيفة الشواية السلكية

توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة ، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية ، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تمامًا.

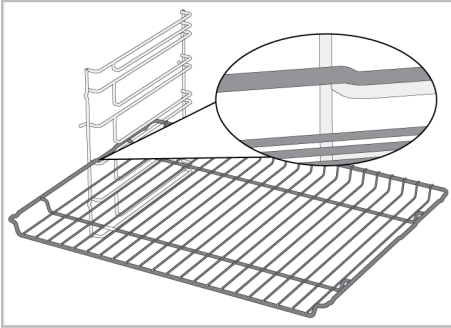
طرز بأرفف سلكية :



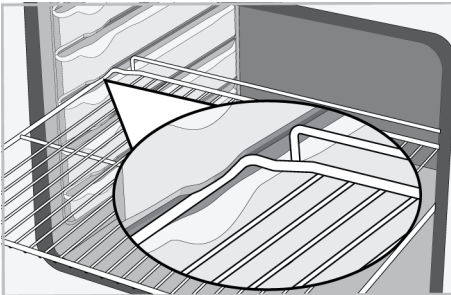
ضع الصينية على أرفف الطهي

طرز بأرفف سلكية :

من الضروري أيضًا وضع الصواني على الأرفف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبها المصمم للحمل في المقدمة. من أجل طهي أفضل ، يجب تأمين الصينية على مقبس الإيقاف على الرف السلكي. يجب ألا يمر فوق مقبس الإيقاف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.

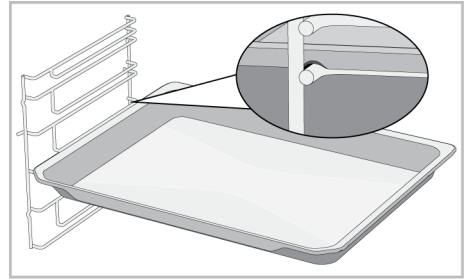


طرز بدون أرفف سلكية :



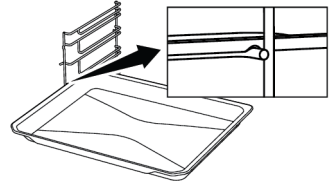
وظيفة إيقاف الدرج - طرز بأرفف سلكية

هناك أيضًا وظيفة إيقاف لمنع الدرج من الانقلاب من الرف السلكي. أثناء إخراج الحاوية ، حررها من مقبس الإيقاف الخلفي واسحبها نحوك حتى تصل إلى الجانب الأمامي. يجب عليك تمرير مقبس الإيقاف هذا لإزالته تمامًا.



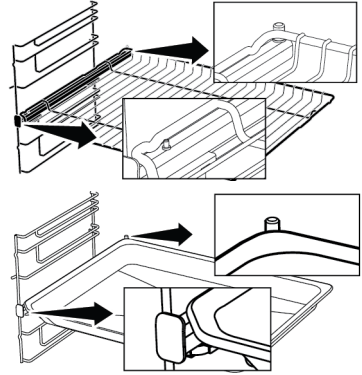
طرز بدون أرفف سلكية :

من الضروري أيضًا وضع الصواني على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. يكون للدرج اتجاه واحد عند وضعه على الرف. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبها المصمم للحمل في المقدمة.



الوضع الصحيح للشوابة السلكية والصينية على القضبان التلسكوبية-طرز بأرفف سلكية وقضبان متداخلة

بفضل القضبان التلسكوبية ، يمكن تركيب الصواني أو الشوابة السلكية وإزالتها بسهولة. عند استخدام الصواني والشوابات السلكية ذات السكة التلسكوبية ، يجب الحرص على أن تكون المسامير الموجودة في مقدمة وخلف القضبان التلسكوبية مثبتة على حواف الشوابة والصينية (كما هو موضح في الشكل).



٦-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
567/ 594/ 595	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
min. 550/ 560/ 590-600	أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
V ~; 50 Hz 220-240	الجهد الكهربائي/التردد
H05VV-FG 3 x 1,5 mm2	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج
3,3	لإجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)
فرن متعدد الوظائف	نوع الفرن

أساسيات: تتوافق المعلومات المدونة على ملصق الطاقة بالأفران الكهربائية المنزلية مع المعيار EN 60350-1 / IEC 60350-1. يتم تحديد القيم في وظائف التسخين العلوي والسفلي (إن وجدت) و التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة مع الحمل القياسي. تُحدد فئة كفاءة الطاقة وفقًا للأولويات التالية اعتمادًا على وجود الوظائف ذات الصلة بالمنتج من عدمه. 1-التسخين الاقتصادي بالمروحة , 2- التسخين بالمروحة , 3-الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة , 4-التسخين العلوي والسفلي.

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.



تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع منتجك.



يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المرفقة معه في ظل ظروف مختبرية وفقًا للمعايير ذات الصلة. وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج.



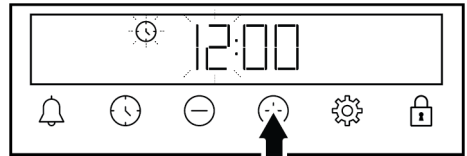
٤ الاستخدام الأولي

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

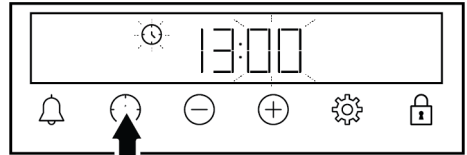
٤-١ ضبط الوقت لأول مرة

اضبط الوقت دوماً قبل استخدام الفرن، وإذا لم تضبطه، فسيبغذر الطهي حينئذ في بعض طرز الأفران.

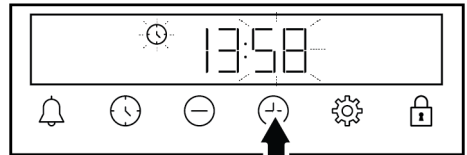
1. عند بدء تشغيل الفرن لأول مرة، سيومض الرقم "12:00" والرمز ⌚ على الشاشة.
2. اضبط وقت اليوم باستخدام المفاتيح (+) / (-).



3. المس ⌚ أو مفتاح ⚙ لتشغيل حقل الدقائق.



4. المس المفاتيح (+) / (-) لتعيين الدقائق.



5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس مفتاح ⌚ أو ⚙.

⇐ يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز ⌚ من الشاشة.

وفي حالة عدم ضبط المؤقت أول مرة، فسيظل الرقم "12:00" والرمز ⌚ يومضان ولن يبدأ تشغيل الفرن. كي يتسنى تشغيل الفرن، يجب عليك تأكيد وقت اليوم من خلال تحديد وقت اليوم أو لمس المفتاح ⌚ عندما يكون مضبوطاً على "12:00". يمكنك تغيير إعداد وقت اليوم لاحقاً، كما هو موضح في قسم "الإعدادات".

في حالة انقطاع الطاقة، يتم إلغاء إعدادات وقت اليوم. ويجب ضبطها مجدداً.

٤-٢ التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.
3. شغل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطلاء التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.
4. ينبغي عند تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع السخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" [١٣] يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.
5. انتظر حتى يبرد الفرن.
6. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

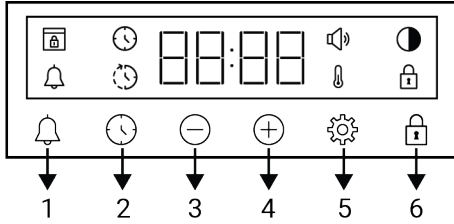
قبل استخدام الملحقات؛

نظف الملحقات التي تزيلها من الفرن بماء ومنظف وإسفنجة تنظيف ناعمة.

ملاحظة: يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كرمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

ملاحظة: أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.

المؤقت



- 1 مفتاح التنبيه
- 2 مفتاح ضبط الوقت
- 3 مفتاح الخفض
- 4 مفتاح الزيادة
- 5 مفتاح الإعدادات
- 6 مفتاح قفل المفتاح

رموز الشاشة

- ⌚ : رمز وقت الخبز
- ⌚ : رمز وقت انتهاء الخبز *
- 🔔 : رمز التنبيه
- 🔴 : رمز السقوط
- 🔒 : رمز قفل المفاتيح
- 🌡️ : رمز درجة الحرارة
- 🔊 : رمز مستوى الصوت
- 🔒 : رمز قفل الباب *

* يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.

تشغيل الفرن

يبدأ الفرن في العمل عند تحديد وظيفة التشغيل التي تريدها من خلال مقبض اختيار الوظيفة، مع ضبط درجة حرارة معينة باستخدام مقبض ضبط درجة الحرارة.

إيقاف تشغيل الفرن

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبضي اختيار الوظيفة ودرجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (الاتجاه العلوي).

1-5 معلومات عامة عن استخدام الفرن

مروحة التبريد (يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.)

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائياً عندما يلزم وتُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُبلغ تنشيطها تلقائياً عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. تجنب تغطية فتحات التهوية هذه بأي شيء. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريباً). في حالة الطهي ببرمجة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمستخدم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد. فهي تعمل وتتوقف عن العمل تلقائياً. ولا يمثل ذلك خطأً.

إضاءة الفرن

يتم تشغيل إضاءة الفرن عندما يبدأ الفرن في الطهي. يتم تشغيل الإضاءة في بعض الطراز أثناء الطهي، ويتم إيقاف تشغيلها في طراز أخرى بعد فترة معينة.

إذا كنت ترغب في تشغيل مصباح الفرن باستمرار، فحدد حالة التشغيل "مصباح الفرن" بمقبض اختيار الوظيفة.

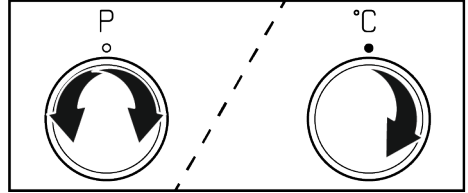
2-5 تشغيل وحدة التحكم في الفرن

تحذيرات عامة بخصوص وحدة التحكم في الفرن

- الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه لعملية الطهي هو 5 ساعات و 59 دقيقة. يتم إلغاء البرنامج في حالة انقطاع التيار الكهربائي، وستحتاج حينئذٍ إلى إعادة البرمجة.
- تومض الرموز ذات الصلة على الشاشة أثناء إجراء أي تعديلات. وينبغي انتظار وقت قصير حتى حفظ الإعدادات.
- لا يتسنى ضبط وقت اليوم في حالة ضبط أي إعداد للطهي.
- وفي حالة ضبط وقت الطهي عند بدء الطهي، فسيتم عرض الوقت المتبقي على الشاشة.
- في الحالات التي يتم فيها ضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي؛ فيمكنك إلغاء هذا الوقت تلقائياً عن طريق لمس المفتاح ⌚ لفترة طويلة.

الطهي اليدوي لتحديد درجة الحرارة ووظيفة تشغيل الفرن

يمكنك الطهي عن طريق التحكم اليدوي (التحكم من خلالك أنت) دون تحديد وقت الطهي عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك.



1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.

2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.

⇨ سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة

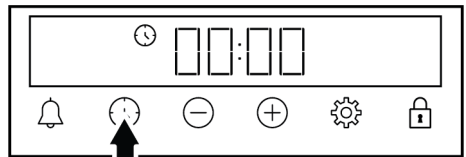
ودرجة الحرارة المحددين وسيظهر على الشاشة الرمز . عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يختفي الرمز . لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا نظرًا لأن الطهي اليدوي يكون دون تحديد وقت للطهي، فعليك التحكم في الطهي وإيقاف تشغيله بنفسك. عند اكتمال الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (الأعلى).

الطهي عن طريق تحديد وقت الطهي؛

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا عند انتهاء الوقت عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك وضبط وقت الطهي بالمؤقت.

1. حدد وظيفة التشغيل الملائمة للطهي.

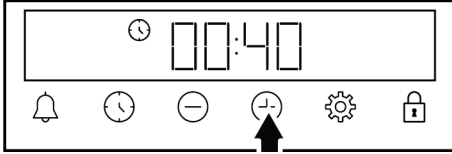
2. المس مفتاح حتى يظهر الرمز على الشاشة خلال مدة الطهي.



٣-٥ الطهي بمساعدة البخار

بعد ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة، يمكنك ضبط وقت الطهي لمدة 30 دقيقة عن طريق لمس المفتاح مباشرة لضبط وقت الطهي بسرعة وتغيير الوقت باستخدام المفاتيح / .

3. اضبط وقت الطهي باستخدام المفاتيح / .



يزيد وقت الطهي بمقدار دقيقة واحدة في أول 15 دقيقة، وبعد 15 دقيقة يزداد بمقدار 5 دقائق.

4. ضع طعامك في الفرن واضبط درجة الحرارة بمقبض درجة الحرارة.

⇨ سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على

الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين. سيبدأ وقت الطهي المضبوط في العد تنازليًا وسيظهر على الشاشة الرمز . عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يختفي الرمز .

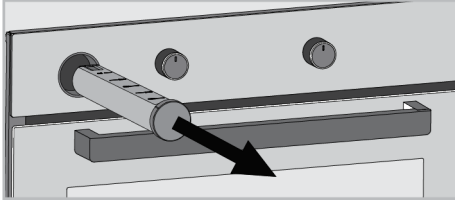
5. بعد انتهاء وقت الطهي المضبوط، تظهر على الشاشة كلمة "انتهاء" وبومض الرمز ويصدر المؤقت صوت طنين.

6. يصدر صوت تحذير لمدة دقيقتين. اضغط على أي زر لإيقاف التحذير. يتوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على الشاشة.

سيبدأ الفرن في العمل مرة أخرى إذا تم الضغط على أي مفتاح عند انتهاء التحذير المسموع. لمنع الفرن من العمل مرة أخرى في نهاية التحذير، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق تدوير مقبض درجة الحرارة ومقبض الوظيفة إلى وضع "0" (إيقاف التشغيل).

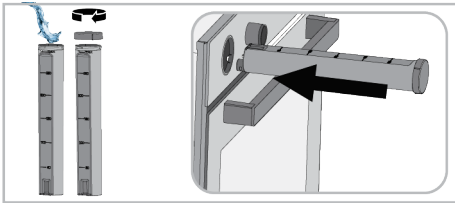
يحتوي فرنك على وظيفة طهي بمساعدة البخار. يتم تحقيق نتائج طهي أفضل بمساعدة البخار، حيث يضمن مساعد البخار أن يكون سطح المعجنات أكثر

4. قم بإزالة خزان المياه من فتحة.



5. افتح غطاء خزان المياه وإملأه بالمقدار المحدد في جدول الطهي.

لا تستخدم الماء المقطر أو المغلي. استخدم المياه العادية فقط. لا تستخدم محاليل الجسيمات القابلة للاشتعال أو الكحولية أو الصلبة بدلاً من الماء.



6. أغلق الغطاء وضع خزان المياه في مكانه. ادفع خزان المياه حتى النهاية.

⇐ يبدأ الماء الموجود في خزان المياه بالتدفق ببطء إلى أرضية الفرن، ويتم توفير مساعدة البخار لطعامك.

7. بمجرد اكتمال الطهي، أغلق الفرن عن طريق ضبط الوظيفة ومقايض درجة الحرارة على وضع الإيقاف.

إذا بقي الماء في قاع الفرن بعد كل عملية طهي بمساعدة البخار، جفف الماء المتبقي بقطعة قماش جافة بعد أن يبرد الفرن. بخلاف ذلك، قد يتسبب الماء المتبقي على أرضية الفرن في حدوث تكلس.



٤-٥ الإعدادات

تفعيل قفل المفاتيح

يتسنى باستخدام ميزة قفل المفاتيح حماية المؤقت من التداخل.

1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز [i] على الشاشة.

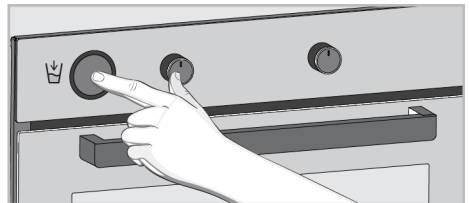
لمعاناً وقشرتها أكثر قرمشة وكثافة. كما يساعد البخار على تقليل فقدان الرطوبة للأطعمة مثل اللحوم ويسمح لها بطهي المزيد من العصير من الداخل ولذيذة أكثر.

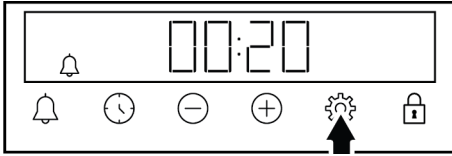
تحذيرات عامة

- لا يمكن إجراء الطهي بمساعدة البخار إلا في وظائف الطهي بمساعدة البخار الموضحة في دليل المستخدم.
- سعة خزان المياه 250 مل. لا تضع أكثر من 250 مل من الماء في خزان المياه أثناء الطهي.
- قد يتساقط التكاثر المتشكل على باب الفرن بعد الطهي بمساعدة البخار عند فتح باب الفرن. امسح التكاثر بمجرد فتح باب الفرن.
- ابق بعيداً عند فتح باب الفرن، حيث قد يتسرب البخار والحرارة أثناء وبعد الطهي بمساعدة البخار. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك.
- إذا بقي الماء داخل الفرن بعد كل الطهي بمساعدة البخار، جفف الماء المتبقي بقطعة قماش جافة بعد أن يبرد الفرن. بخلاف ذلك، قد يؤدي الماء المتبقي إلى التكلس.
- إذا كان منتجك يحتوي على مجس لحوم، فتأكد من إغلاق غطاء مجس اللحوم قبل الطهي بمساعدة البخار. خلاف ذلك، قد يكون هناك تسرب للبخار من مقبس مجس اللحوم.

للطهي بمساعدة البخار:

1. ابدأ الطهي بعد فحص طاولة الطهي بمساعدة البخار وضبط الوظيفة ودرجة الحرارة والوقت وفقاً للطعام الذي تريد طهيها. يمكنك تحديد كمية الماء المراد إضافتها ودرجة الحرارة ووظيفة الطهي ووقت الطهي غير الموجودة في الجدول.
2. ضع طعامك في الفرن في وضع الرف الموصى به.
3. ادفع خزان المياه على لوحة التحكم الخاصة بالفرن عندما يحين وقت إضافة الماء، وفقاً لجدول الطهي.





⇐ بعد ضبط وقت التنبيه، يظل الرمز مضيئاً، ويبدأ وقت التنبيه العد التنازلي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت التنبيه ووقت الطهي في آن واحد، فسيظهر الوقت الأقل على الشاشة.

3. سيبدأ الرمز في الوميض وسيعطيك تحذير مسموع بعد انتهاء وقت التنبيه.

إيقاف تشغيل التنبيه

1. ستصدر أصوات تحذيرية لمدة دقيقتين في نهاية مدة التنبيه. المس أي مفتاح لإيقاف التحذير المسموع.

⇐ يتوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على الشاشة.

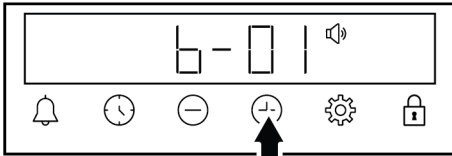
إذا كنت ترغب في إلغاء التنبيه؛

1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز على الشاشة لإعادة ضبط مدة التنبيه. المس المفتاح حتى يظهر الرمز "00:00" على الشاشة.

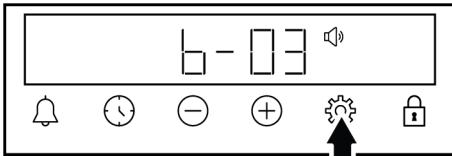
2. يمكنك أيضاً إلغاء التنبيه عن طريق لمس المفتاح لفترة طويلة.

ضبط مستوى الصوت

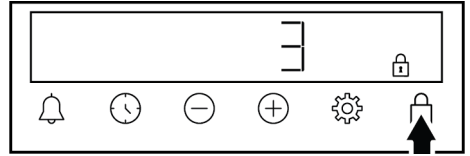
1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز على الشاشة.



2. اضبط المستوى المطلوب باستخدام مفاتيح (+) (-) (b-01-b-02-b-03).



3. المس المفتاح للتأكيد أو انتظر بدون لمس أي مفتاح. يصبح جهاز الصوت نشطاً بعد فترة.



⇐ يظهر الرمز على الشاشة ويبدأ العد التنازلي 1-2-3. ينشط قفل المفاتيح عند انتهاء العد التنازلي. يُصدر المؤقت في حالة لمس أي مفتاح عند ضبط ميزة قفل المفاتيح إشارة صوتية ويومض الرمز.

إذا قمت بتحرير المفتاح قبل نهاية العد التنازلي، فلن يتم تنشيط قفل المفاتيح.

يتعذر استخدام مفاتيح المؤقت عند تشغيل ميزة قفل المفاتيح. ولن تُلغى ميزة قفل المفاتيح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

إلغاء تنشيط ميزة قفل المفاتيح.

1. المس المفتاح حتى يختفي الرمز من الشاشة.

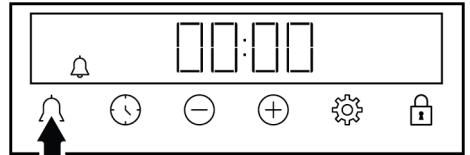
⇐ يختفي الرمز من الشاشة ويتم تعطيل قفل المفاتيح.

ضبط التنبيه

يمكنك أيضاً استخدام مؤقت المنتج لأي تحذير أو تذكير بخلاف الطهي. ولا يؤثر المنبه بأي حال من الأحوال على وظائف تشغيل الفرن، بل يتم استخدامه لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما ترغب في قلب الطعام داخل الفرن في أي وقت معين. وبمجرد انقضاء الوقت الذي حددته، يعطيك المؤقت تحذيراً مسموعاً.

يمكن أن يكون الحد الأقصى لوقت التنبيه هو 23 ساعة و 59 دقيقة.

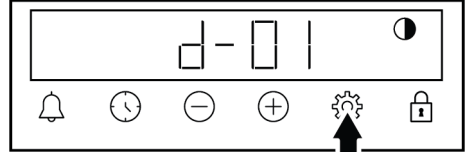
1. المس حتى يظهر الرمز على الشاشة.



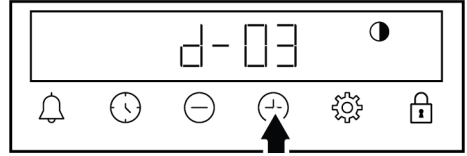
2. اضبط وقت التنبيه باستخدام مفاتيح (+) (-).

ضبط سطوع الشاشة

1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.



2. اضبط مستوى السطوع المنشود باستخدام المفاتيح $\ominus/\oplus$. (d-01-d-02-d-03)



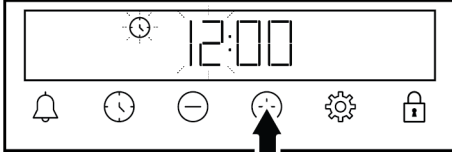
3. المس المفتاح  للتأكيد أو انتظر بدون لمس أي مفتاح. يصبح إعدادات السطوع نشط بعد فترة.

تغيير وقت اليوم

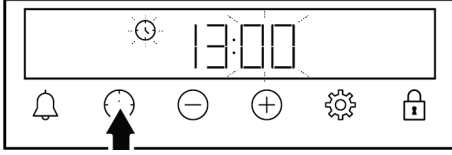
ينبغي تنفيذ ما يلي كي يتسنى تغيير وقت اليوم الذي ضبطته مسبقاً في الفرن.

1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.

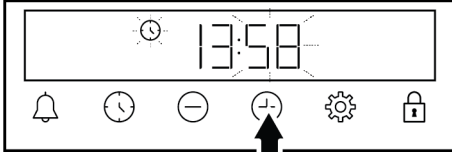
2. اضبط وقت اليوم باستخدام المفاتيح $\ominus/\oplus$.



3. المس  أو مفتاح  لتشغيل حقل الدقائق.



4. المس المفاتيح $\ominus/\oplus$ لتعيين الدقائق.



5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس مفتاح  أو .

⇐ يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز  الشاشة.

6 معلومات عامة عن الطهي

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.

علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختيارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويشار أيضاً إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

٦-١ تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن

- قد ينبعث بخار ساخن يسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يدك وأرجلك وأعينك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيداً.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظراً لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.

- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.
- أزل دوماً الملحقات غير المستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي. فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهونها وفقاً لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.
- يضمن استخدام الملحقات المرفقة حصولك على أفضل أداء للطهي. يُرجى دوماً مراعاة التحذيرات والمعلومات التي تقدمها الشركة المصنعة بخصوص أدوات الطهي الخارجية التي ستستخدمها.
- اقطع الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في عملية الطهي بأحجام مناسبة للإناء الذي ستستخدمه للطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق المقاومة للشحم الزائدة المتدلية من الإناء في

- ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. ارجع إلى الرف السفلي بالفرن على أنه الرف 1.

نصائح لخبز الكعك

- إذا كانت الكعكة جافة جدًا، فارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقلل وقت الخبز.
- إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
- إذا تعرض الجزء العلوي من الكعكة لحرق، فضعه على الرف السفلي، واخفض درجة الحرارة وقم بزيادة وقت الخبز.
- إذا تم طهي الكيك من الداخل جيدًا، ولكن الخارج كان غير ناضجًا، فاستخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.

نصائح للمعجنات

- إذا كانت المعجنات جافة جدًا، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية واختصر وقت الطهي. بلل أوراق العجين بصلصة تتكون من مزيج الحليب، والزيت، والبيض واللبن الرائب.
- في حالة طهي المعجنات ببطء، فتأكد من أن سمك المعجنات التي قد قمت بتخضيرها لا تفيض بالصينية.
- إذا كانت المعجنات بنية اللون على السطح ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصلصة التي ستستخدمها في المعجنات ليست كثيرة جدًا في أسفل المعجنات. للحصول على تخمير متساو، حاول توزيع الصلصة بالتساوي بين أوراق العجين والمعجنات.
- اخبز معجناتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبين لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي غير محمر بدرجة كافية، فضعه على رف سفلي للطهي التالي.

- خطر الإصابة بحروق وتؤثر كذلك على جودة الطهي. استخدم الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في نطاق درجة الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. تجنب تغيير موضع الرف أثناء الطهي.

٦-١ المعجنات وطعام الفرن

معلومات عامة

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. وإذا كنت تستخدم أواني طهي خارجية، يُفضل استخدام أواني داكنة وغير لاصقة ومقاومة للحرارة.
- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق.
- إذا كنت ستطهي باستخدام أواني الطهي على الشواية السلكية، فضعها في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.
- يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
- وقد تختلف حالة طهي المنتجات اعتمادًا على كمية الطعام وحجم أواني الطهي.
- تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتم تخمير الأسطح السفلية لأطعمة المعجنات بشكل متساو.
- إذا كنت تستخدم ورق الخبز، فيمكن ملاحظة تخمير صغير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تضطر إلى تمديد فترة الطهي بحوالي 10 دقائق.
- يتم تحديد القيم المحددة في جداول الطهي نتيجة للاختبارات التي أجريت في مختبراتنا. وقد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

اقتراحات للطهي بصينية واحدة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة تقريبًا)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	180	30 ... 40
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	180	30 ... 40
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	طرز بأرفف سلكية : 3 طرز بدون أرفف سلكية : 2	150	25 ... 35
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	30 ... 40
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	160	30 ... 40
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين العلوي والسفلي	3	170	25 ... 35
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	3	170	20 ... 30
الفطائر	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	35 ... 45
الفطائر	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	2	180	35 ... 45
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	20 ... 30
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	3	180	20 ... 30
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	30 ... 40
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	3	200	30 ... 40
لازانيا	وعاء زجاجي / معدني بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	30 ... 40
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 70
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	170	50 ... 70
البيتزا	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200 ... 220	10 ... 20
البيتزا	صينية قياسية *	وظيفة البيتزا	2	280	5 ... 10

اقتراحات للطهي بصينيتين

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	150: طرز بأرفف سلكية طرز بدون أرفف سلكية : 140: 45 ... 30	طرز بأرفف سلكية : 40 ... 25
البسكويت	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	170	35 ... 25
الفتائر	1-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 1	180	45 ... 35
خبز البن	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	180	30 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتج.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتج. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

جدول الطهي بوظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة"

- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي في وظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة". في حالة عدم فتح الباب، يتم تحسين درجة الحرارة الداخلية لتوفير الطاقة، وقد تختلف درجة الحرارة هذه عما هو معروض على الشاشة.
- لا تقم بالتسخين المسبق في وظيفة تشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة".

- لا تقم بتغيير إعدادات درجة الحرارة بعد بدء الطهي في وظيفة التشغيل "التسخين الاقتصادي بالمروحة".

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	صينية قياسية *	3	180	40 ... 30
البسكويت	صينية قياسية *	3	200	40 ... 30
الفتائر	صينية قياسية *	3	220	50 ... 40
خبز البن	صينية قياسية *	3	200	40 ... 30

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتج.

٢٠-٢١ اللحوم والأسماك والدواجن

النقاط الرئيسية بشأن الشواء

- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريباً. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم المحمر ولا يخرج عند تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

- إن التتبيل باستخدام عصير الليمون والفلفل قبل طهي جميع قطع الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة من سيزيد من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم منزوع العظام ما بين 15 إلى 30 دقيقة أكثر من فيليه بالقلي.
- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.

جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	15 دقائق/250 حد أقصى، بعد 180 ... 190	80 ... 60
عروق الضأن (2-1,5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	15 دقائق/250 حد أقصى، بعد 170	120 ... 110
دجاج مقلّي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين العلوي والسفلي	2	15 دقائق/250 حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
دجاج مقلّي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين بالمروحة	2	220 ... 200	80 ... 60
دجاج مقلّي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	2	15 دقائق/250 حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	1	25 دقائق/250 حد أقصى، بعد 180 ... 190	210 ... 150
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	1	25 دقائق/250 حد أقصى، بعد 180 ... 190	210 ... 150
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين العلوي والسفلي	3	200	30 ... 20
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	3	200	30 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

تحذيرات عامة

- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. أيضاً، لا تضع الطعام بعيداً جداً في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبداً مع فتح باب الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

٦-٣-١ الشواية

تتحول اللحوم الحمراء والأسماك ولحوم الدواجن إلى اللون البني بسرعة عند شويها، وتحمل قشرة جميلة ولا تجف. تعتبر لحوم الفيليه، واللحوم المشوية، والنقانق والخضروات كثير العصارة (الطماطم، والبصل، وغيرها) مناسبة بشكل خاص للشواء.

النقاط الرئيسية للشواية

- قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن متشابهين قدر الإمكان للشواية.
- ضع القطع المراد شويها على الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية عن طريق توزيعها دون تجاوز أبعاد جهاز التسخين.
- اعتماداً على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.

جدول الشواء

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
قطع الدجاج	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 35
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	4	250	20 ... 30
قطع لحم ضأن	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
شريحة لحم - (مكعبات لحم)	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
قطع لحم العجل	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
خضروات محمصة	الشواية السلكية	4 - 5	220	20 ... 30
خبز محمص	الشواية السلكية	4	250	1 ... 4

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوبة.

أقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

٦-٤ الطهي بمساعدة البخار

معلومات عامة

- لا يمكن إجراء الطهي بمساعدة البخار إلا في وظائف الطهي بمساعدة البخار الموضحة في دليل المستخدم. راجع قسم "وظائف تشغيل الفرن" [١٣٩] للتعرف على وظائف الطهي بمساعدة البخار.

- مرر الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهي على الشواية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الزيوت. يجب تحديد حجم صينية الفرن التي سيتم تحريكها لتغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق. تشير الفترات المحددة في وقت إمداد المياه إلى الوقت المنقضي بعد التسخين المسبق.
- يحتوي جدول الطهي على توصيات الطبخ التي تم اختبارها من قبل الشركة المصنعة. يمكنك ضبط كمية الماء ودرجة الحرارة ووظيفة الطهي بالبخار ووقت الطعام غير الموجود في الجدول.
- قم بالطهي بالبخار بصينية واحدة.

اقتراحات للطهي بصينية واحدة - الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مقدار الماء المستخدم (مل)	وقت سحب المياه (دقائق)**	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)	وزن الطعام (تقريبى غ)
خبز كامل	صينية قياسية *	2	200	200	بعد التسخين المسبق	30 ... 40	820
دجاج مقلب (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكى	2	25 دقائق /250 حد أقصى، بعد 190	250	25	60 ... 70	2000
شريحة ضلع (ريش) (قطعة منفردة)	صينية قياسية *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
لحم الضأن مع الخضار	صينية قياسية *	3	170	250+250***	بعد التسخين المسبق	90 ... 110	2000
خبز بالخميرة	صينية قياسية *	3	180	100	بعد التسخين المسبق	25 ... 35	1200
كعكة الجبن	صينية قياسية *	3	120	150	قبل التسخين المسبق	50 ... 60	1450
دبايس دجاج	صينية قياسية *	3	200	150	بعد التسخين المسبق	25 ... 35	800
بطاطس مخبوزة	صينية قياسية *	3	190	150	25	45 ... 55	500
خبز البرغر	صينية قياسية *	3	180	150	بعد التسخين المسبق	20 ... 30	800
شريحة سالمون بالخضروات	صينية قياسية *	3	180	100	بعد التسخين المسبق	25 ... 35	500
* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.							
** يشير إلى الوقت المنقضى بعد التسخين المسبق.							
*** أضف 250 مل أخرى من الماء في منتصف وقت الطهي.							

٥-١-٦ اختبار الأطعمة

- يتم تحضير الأطعمة الموجودة في جدول الطهي هذا وفقاً لمعيار EN 60350-1 لتسهيل اختبار المنتج في معاهد المراقبة.

جدول الطهي لاختبار الأطعمة

اقتراحات للطهي بصينية واحدة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	140	20 ... 30
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	طرز بأرفف سلكية : 3 طرز بدون أرفف سلكية : 2	140	15 .. 25
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	طرز بأرفف سلكية : 3 طرز بدون أرفف سلكية : 2	150	25 ... 35
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	30 ... 40
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	160	30 ... 40
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 70
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	170	50 ... 70

اقتراحات للطهي بصينيتين

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	140	15 ... 25
كعك صغير	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	طرز بأرفف سلكية : 150: طرز بدون أرفف سلكية : 140: طرز بأرفف سلكية : 40 ... 25 طرز بدون أرفف سلكية : 30 ... 45	

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشوابة السلكية	4	250	20 ... 30
خيز محمص	الشوابة السلكية	4	250	1 ... 4
يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.				
اقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.				

٧ الصيانة والتنظيف

١-٧ معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.

الأسطح المطلية بالمينا

- بعد كل استخدام، نظّف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- إذا كان منتجك يحتوي على وظيفة تنظيف سهل البخار، يمكنك إجراء التنظيف السهل بالبخار للأوساخ الخفيفة غير الدائمة. (راجع "التنظيف بالبخار السهل [٣٣]").
- للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشوابة الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع اسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.
- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنج، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تماماً بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متاثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

- يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي.
- سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.

الأسطح الحفازة

- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.
- تتميز الجدران الحفازة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفازة للفرن.
- تمتص الأسطح الحفازة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التآكل عندما يكون السطح مشبعًا بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستبدال الأجزاء.

الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مستننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجاريًا، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخًا بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجية وانتظر وقتًا طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوبًا.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية وجففها بقطعة قماش جافة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تتلف الأسطح.
- تأكد من أن مفصلات مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفصلات.

٢-٧ تنظيف الملحقات

- لا تضع ملحقات المنتج في غسالة الصحون ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

٣-٧ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تتلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

٤-٧ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

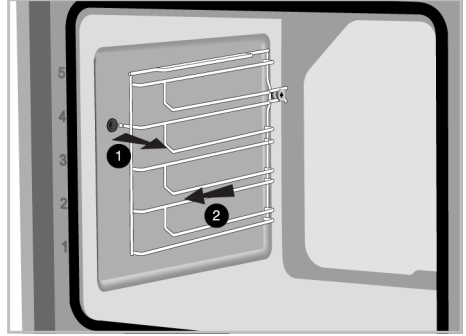
- اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقًا لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

تنظيف الجدران الجانبية للفرن

- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الأسطح التحفيزية" للحصول على معلومات.
- وإذا كان منتجك عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقًا لنوع سطح الجدار الجانبي.

إزالة الرفوف السلكية الجانبية:

1. قم بإزالة الجزء الأمامي من الرف السلكي بسحبه على الجدار الجانبي في الاتجاه المعاكس.
2. اسحب الرف السلكي نحوك لإزالته بالكامل.



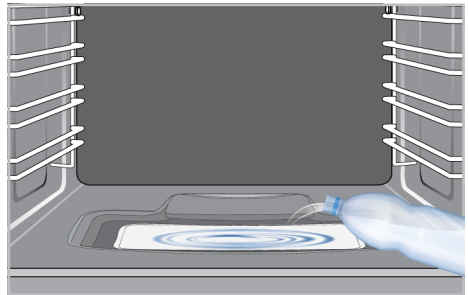
3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

تنظيف حوض الماء الموجود على قاعدة الفرن

اعتماداً على تواتر عمليات التنظيف بمساعدة البخار، وعسر الماء المستخدم، قد تظهر بقع الجير بحوض الماء الموجود على قاعدة الفرن.

إزالة الجير الذي قد يتكون في حوض الماء على قاعدة الفرن بعد عمليات التنظيف بمساعدة البخار، بعد كل 2 إلى 3 عمليات تنظيف:

1. أضف 350 سم مكعب من الخل الأبيض (لا تزيد حموضة الخل عن 6%) إلى حوض الماء الموجود في قاعدة الفرن.



2. انتظر 30 دقيقة على الأقل للسماح للخل بتفتيت بقايا الجير في درجة حرارة الغرفة.

3. نظف حوض الماء بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة.

لا تستخدم منظفات تحتوي على أحماض أو كلوريدات لتنظيف حوض الماء الموجود على قاعدة الفرن. لا تنظف الجير الذي قد يتشكل في حوض الماء على قاعدة الفرن عن طريق الكشط. والا، فقد تلف قاعدة المنتج.



قم بإجراء التالي من أجل زيادة كفاءة إزالة الترسبات المحتملة في بركة المياه، بالإضافة إلى خطوات إزالة الترسبات السائلة أعلاه، بعد كل 10 استخدامات:

حدد وظيفة تشغيل يكون فيها السخان السفلي نشطاً وقم بتشغيل الفرن عند 100 درجة مئوية لمدة 2-3 دقائق. بعد ذلك، قم بإيقاف تشغيل الفرن ورش الجزء الداخلي من الفرن ومنظف الشوابة الموصى به على الموقع الإلكتروني للعلامة التجارية لمنتجك في بركة الماء على أرضية الفرن وإتركه لمدة 5 دقائق. بعد 5 دقائق، امسح بركة الماء على أرضية الفرن بقطعة قماش مبللة من الألياف الدقيقة وجففها.

٥-٧ التنظيف بالبخار السهل

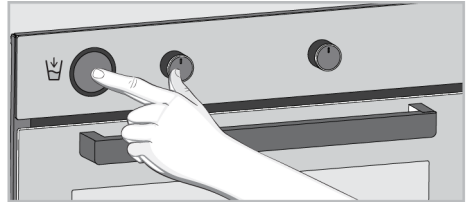
هذا يسمح بتنظيف الأوساخ (التي لا تبقى لفترة طويلة) التي يتم تليينها بالبخار داخل الفرن وبواسطة قطرات الماء المتكثفة في الأسطح الداخلية للفرن بسهولة.

1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.
2. ادفع خزان المياه على لوحة التحكم الخاصة بالفرن وقم بإزالة الخزان من فتحته. املاً الخزان بـ 200 مل من الماء.

لا تستخدم الماء المقطر أو المغلي. استخدم المياه العادية فقط. لا تستخدم محاليل الجسيمات القابلة للاشتعال أو الكحولية أو الصلبة بدلاً من الماء.



إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظّفه باستخدام منظف
غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش
ناعمة أو إسفنجية وجففها بقطعة قماش جافة.
بالنسبة للرواسب الجيرية التي قد تتكون على زجاج
الفرن، امسح الزجاج بالخل واشطفه.



3. ضع خزان المياه في فتحته وادفعه. يبدأ الماء
في ملء البركة الموجودة في أرضية الفرن.

4. اضبط الفرن على وضع التشغيل السهل للتنظيف
بالبخار وقم بتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة
20 دقيقة.

افتح الباب على الفور وامسح الأجزاء الداخلية للفرن
بإسفنجية أو قطعة قماش مبللة. سيبعث البخار عند
فتح الباب. قد يشكل ذلك خطر الإصابة بحروق.

توخى الحذر عند فتح باب الفرن.
للأوساخ العنيدة، نظف المنتج باستخدام منظف غسل
الصحون والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو
إسفنجية وجففها بقطعة قماش جافة.



لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو
كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد
تبييض، لتنظيف باب الفرن والزجاج.

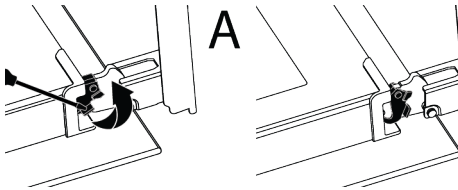
إزالة باب الفرن

1. افتح باب الفرن.

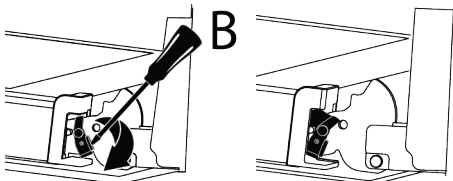
2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلات
الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغط
لأسفل كما هو موضح في الشكل.

3. تختلف أنواع المفصلات مثل (أ)، (ب)، (ج) وفقًا
لطرز المنتج. توضح الأشكال التالية كيفية فتح كل
نوع من المفصلات.

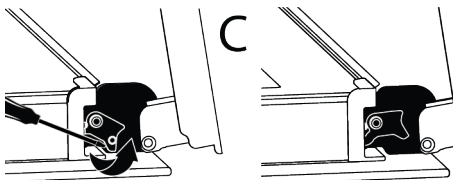
4. (أ) نوع المفصل متاح في أنواع الباب العادي.



5. (ب) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الإغلاق
الناعم.



6. (ج) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الفتح /
الإغلاق الناعم.

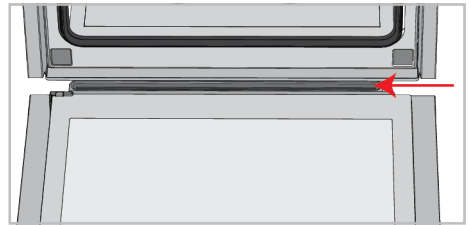


7. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



في وظيفة التنظيف بالبخار السهلة، من
المتوقع أن يتبخر الماء الموجود في قاع
الفرن ويتكثف داخل الفرن وباب الفرن من
أجل تليين الأوساخ الخفيفة المتكونة في
الفرن. قد يتساقط التكاثف المتشكل على
باب الفرن عند فتح باب الفرن. امسح
التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

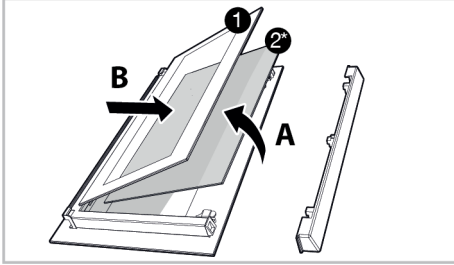
(يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا
مع المنتج الخاص بك.) بعد التكثيف داخل الفرن، قد
تحدث بركة أو رطوبة في قناة المسبح أسفل الفرن.
امسح قناة المسبح بقطعة قماش مبللة بعد
الاستخدام وجففها.



٦-٧ تنظيف باب الفرن

يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم
توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ في القسمين
"إزالة باب الفرن" و"إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد

3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي
(1) برفق باتجاه "A" ثم قم بإزالته عن طريق
سحبه باتجاه "B".



1 الزجاج الداخلي *2 الزجاج الداخلي (قد لا يكون متاحاً لمنتجك)

4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).

5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على زجاج داخلي). يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).

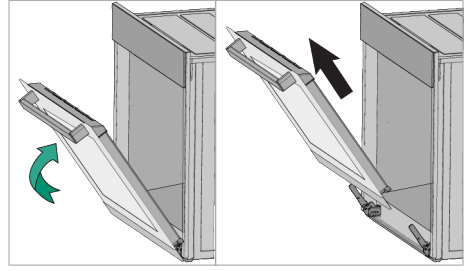
6. أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، انتبه لوضع الجانب المطبوع من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتقابل الفتحات البلاستيكية السفلية.

7. ادفع المكون البلاستيكي باتجاه الإطارات حتى تسمع صوت "نقرة".

٨-٧ تنظيف مصباح الفرن

في حالة اتساخ الباب الزجاجي لمصباح الفرن في منطقة الطهي؛ نظفه باستخدام منظف غسل الصحن أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة. وفي حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبداله باتباع الأقسام التالية.

استبدال مصباح الفرن
تحذيرات عامة



8. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.

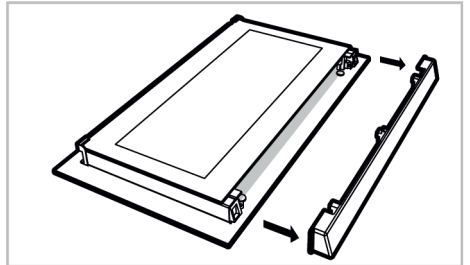
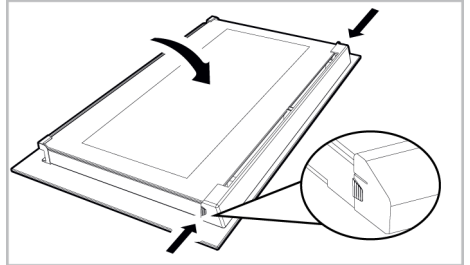
إعادة إرفاق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند تثبيت الباب، تأكد من إغلاق المشابك الموجودة على مقبس المفصلة.

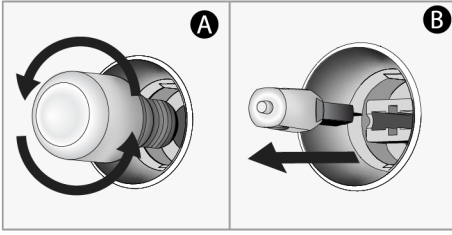


٧-٧ إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

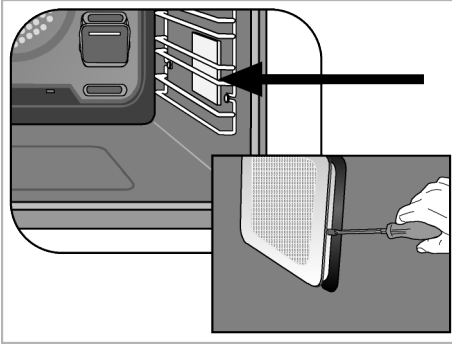
1. افتح باب الفرن.
2. اسحب المكون البلاستيكي، المرفق في الجزء العلوي من الباب الأمامي، نحو الضغط في نفس الوقت على نقاط الضغط على جانبي المكون وقم بإزالته.





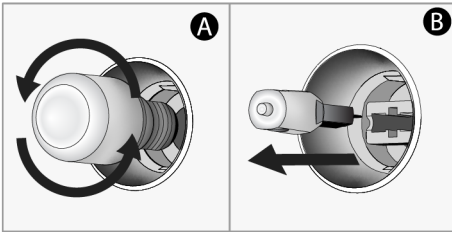
4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.
إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

1. افصل المنتج عن الكهرباء.
2. قم بإزالة الأرفف السلكية حسب الوصف.



3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقى للمصباح باستخدام مفك البراغي. قم بإزالة البرغي أولاً ، إذا كان هناك برغي على المصباح المربع في منتجك.

4. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.



5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكية.

• لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

• يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو بمصباح هالوجين بمقاييس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفنيين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.

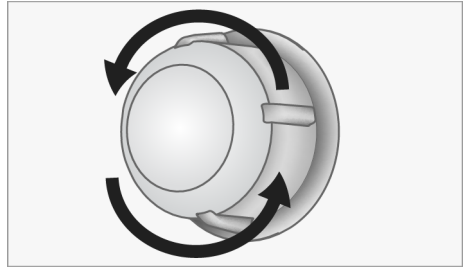
• قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.

• يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. ويتمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.

• يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

1. افصل المنتج عن الكهرباء.
2. أزل الغطاء الزجاجي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.



3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.

٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- لا يوجد كهرباء. <<< تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

(بالنسبة للطرز المزودة بمؤقت) تومض شاشة المؤقت أو يترك رمز المؤقت مفتوحًا.

- كان هناك انقطاع للتيار الكهربائي من قبل. <<< اضبط الوقت / قم بإيقاف تشغيل أزرار وظائف المنتج وقم بتبديلها مرة أخرى إلى الموضع المطلوب.

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.

ينبعث بخار أثناء تشغيل الفرن.

- من الطبيعي رؤية بخار أثناء التشغيل. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

تظهر قطرات الماء أثناء الطهي

- يتكثف البخار المتولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكّل قطرات الماء. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

تُسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.

- قد تتمدد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيّبًا أو تالفًا. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.

ضوء الفرن غير مضاء.

- قد يكون مصباح الفرن معيّبًا. <<< استبدل مصباح الفرن.
- لا يوجد كهرباء. <<< تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

الفرن لا يسخن.

- قد لا يتم ضبط الفرن على وظيفة طهي و / أو درجة حرارة معينة. <<< اضبط الفرن على وظيفة طهي و/أو درجة حرارة معينة.
- بالنسبة للطرز المزودة بمؤقت، لم يتم ضبط الوقت. <<< اضبط الوقت.

