

# beko

بنييت في الفرن  
دليل المستخدم



BBIE13302XC

AR/ R.AF/ 08/11/45 11:54 /3\_385440406  
7727188415

## مرحبًا!

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. في هذه 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.



الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيته.

إخطار

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## جدول المحتويات

٢٣	٧	الصيانة والتنظيف .....
٢٣	١-٧	معلومات التنظيف العامة .....
٢٤	٢-٧	تنظيف الملحقات .....
٢٤	٣-٧	تنظيف لوحة التحكم .....
٢٤	٤-٧	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي) .....
٢٥	٥-٧	التنظيف بالبخار السهل .....
٢٥	٦-٧	تنظيف باب الفرن .....
٢٦	٧-٧	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن .....
٢٦	٨-٧	تنظيف مصباح الفرن .....
٢٧	٨	استكشاف الأخطاء وإصلاحها .....

٤	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 .....
٦	٥-١	سلامة التركيبات .....
٦	٦-١	سلامة الاستخدام .....
٧	٧-١	تحذيرات بشأن درجة الحرارة .....
٧	٨-١	استخدام الملحقات .....
٧	٩-١	السلامة أثناء الطهي .....
٨	١٠-١	السلامة خلال الصيانة والتنظيف .....
٨	٢	تعليمات بيئية .....
٨	١-٢	توجيه النفايات .....
٨	١-١-٢	الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال
٩	٢-٢	معلومات الغلاف .....
٩	٣-٢	توصيات لتوفير الطاقة .....
١٠	٣	منتجك .....
١٠	١-٣	مقدمة المنتج .....
١٠	٢-٣	مقدمة إلى لوحة التحكم في المنتج واستخدامها .....
١١	١-٢-٣	لوحة التحكم .....
١١	٢-٢-٣	مقدمة عن لوحة تحكم الفرن .....
١١	٣-٣	وظائف تشغيل الفرن .....
١٢	٤-٣	ملحقات المنتج .....
١٣	٥-٣	استخدام ملحقات المنتج .....
15	٦-٣	المواصفات الفنية .....
١٦	٤	الاستخدام الأولي .....
١٦	١-٤	ضبط الوقت لأول مرة .....
١٦	٢-٤	التنظيف الأولي .....
١٦	٥	استخدام الفرن .....
١٦	١-٥	معلومات عامة عن استخدام الفرن .....
١٧	٢-٥	تشغيل وحدة التحكم في الفرن .....
١٨	٣-٥	الإعدادات .....
١٩	٦	معلومات عامة عن الطهي .....
١٩	١-٦	تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن .....
٢٠	١-١-٦	المعجنات وطعام الفرن .....
٢١	٢-١-٦	اللحوم والأسماك والدواجن .....
٢٢	٣-١-٦	الشواية .....
٢٢	٤-١-٦	اختبر الأطعمة .....

- يجب عدم استخدام هذا المنتج لتسخين الأطباق أو التحفيف عن طريق تعليق المناشف أو الملابس على المقبض.

## ٢-١ سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قِبَل 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 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 يعث الأطفال والحيوانات الأليفة بالمنتج أو أن يتسلقوا عليه أو يدخلوه.
- لا توضع 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 الاحتراق.
- حينما يكون الباب مفتوحاً، لا توضع أي أشياء ثقيلة عليه أو تسمح للأطفال بالجلوس عليه، فقد تتسبب في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.

- 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 تقاسم 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 الخادمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.
- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم يُنص 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 الحوادث أو الشرفات أو أي بيئات خارجية أخرى. هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- **تحذير:** لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.
- يمكن استخدام الفرن لإذابة جُمد الطعام والحَبز والقلي والشواء.

• قبل التخلص من المنتجات التالفة وغير المفيدة:

1. أفضل 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

- تأكد من عدم انخسار 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 تحسّر الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها فوق الأسطح الساخنة. بخلاف ذلك، فقد يذوب عازل الكبل 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 (نوع 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.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة 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:

- وصّل المنتج بمأخذ مؤرض مُحمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأريض 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.
- وصّل المنتج بمأخذ يلبّي 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".
- لا تقم بحسّر سلك الطاقة أسفل المنتج وحلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.

- تجنب تمامًا 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 أبدًا بأيدي مبتلة!
- اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.

### ⚠️ ٤-١ سلامة النقل

- أفضل المنتج من مصدر إمداد الطاقة الرئيسي قبل نقله.
- 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 عموديًا.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشرائط 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، ألقِ تنشيط خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتدِ دومًا 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.
- 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.
- أبقِ على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- لتجنب ارتفاع درجة الحرارة، يجب عدم تركيب المنتج خلف أعظية 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 أفضل الطاقة عن صندوق المصاهر.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. أفضل 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.

## ⚠️ 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 وتلتف.

## ⚠️ ٩-١ السلامة أثناء الطهي

- كن حذرًا عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظرًا 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 العلب / 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 مسبقًا.

- لا تستخدم المنتج أبدًا 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 مُجَمَّف مناشف. عند استخدام المنتج، لا تعلق المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة على المقبض.
- تتحرك مفصلات باب المنتج عند فتح الباب وإغلاقه وقد تنحسر. 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 الحيطة لتجنب لمس المنتج 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 ساخنًا أثناء التشغيل. يجب الحرص على تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن وعناصر التسخين.
- قم دائمًا بارتداء قفازات الفرن المقاومة للحرارة أثناء التعامل مع المنتج.

- 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 أبدًا على قاعدة الفرن.
- لا تضعه فوق الملحقات أثناء التسخين المسبق.
- اضعط دائمًا ببطء أو شيء مشابه لمنع المواد من التناثر 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 دخانًا كثيفًا وتؤدي إلى ألسنة اللهب.

## ٢ تعليمات بيئية

### ١-٢ توجيه النفايات

#### ١-١-٢ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والنخلص 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).

- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. لا تضع الطعام بعيدًا جدًا في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.

### ١-١-١ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تغسل المنتج أبدًا عن طريق رش الماء أو سبكه عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية أو الصوف السلكي أو مواد التبييض لتنظيف زجاج الباب الأمامي. يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيروها.



وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء و مواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تنخلص 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.

## الامتثال 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 والمختلطة المنصوص عليها في التوجيه.

## ٢-٢ معلومات الغلاف

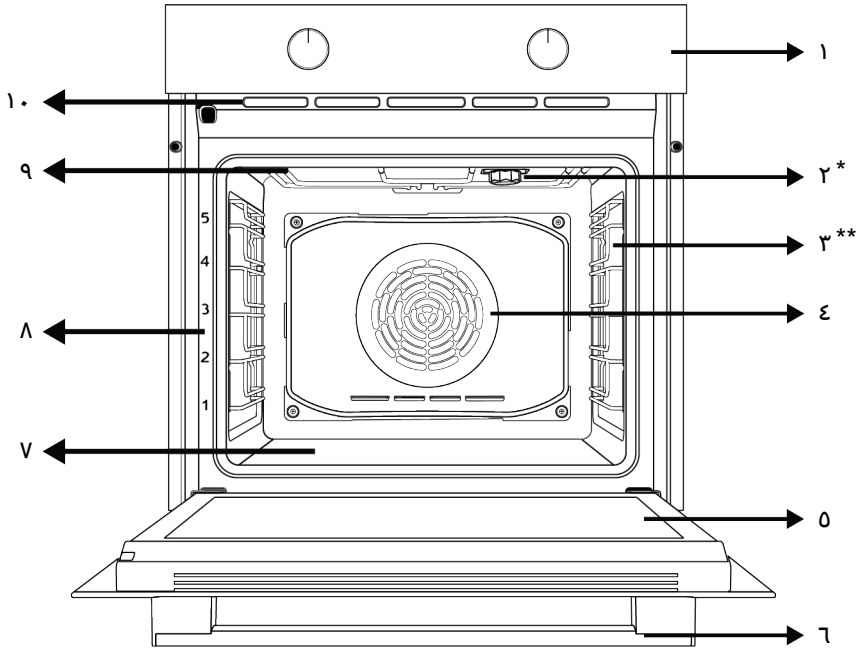
يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائحنا البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

## ٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة

وفقاً لللائحة 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 أواني داكنة أو مطلية بالمينا تنقل الحرارة بشكل أفضل.
- إذا كان محددًا في الوصفة أو دليل المستخدم، فقم دائمًا بالتسخين المسبق. 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.
- 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.



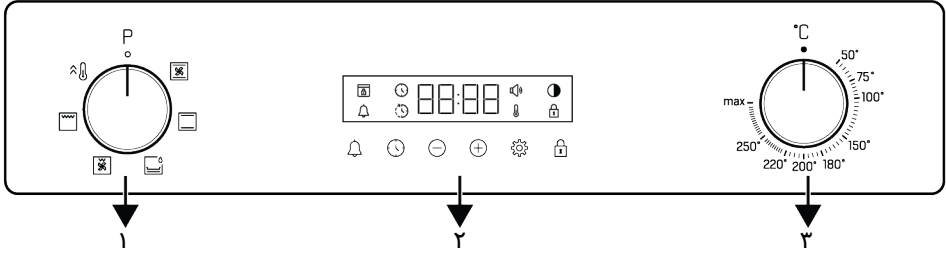
١ لوحة التحكم	٢ المصباح
٣ الأرفف السلكية	٤ محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي)
٥ باب	٦ المقبض
٧ السخان السفلي (أسفل اللوح الفولاذي)	٨ مواضع الرفوف
٩ المسخن العلوي	١٠ فتحات تهوية

### 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 اعتمادًا على نوع المنتج.

\* يختلف حسب الطراز، قد لا يكون منتجك مزودًا بمصباح، أو قد يختلف نوع المصباح وموقعه عن الرسم التوضيحي.

\*\* يختلف حسب الطراز، قد لا يكون منتجك مزودًا برف سلكي. يظهر منتج مع رف سلكي في الصورة كمثال.



٢ المؤقت

١ مقبض اختيار الوظيفة

٣ مقبض اختيار درجة الحرارة

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

إذا كان هناك مقبض (مقابض) تتحكم في منتجك، فقد يكون هذا المقبض (المقابض) في بعض الطرز بحيث يخرج عند الضغط عليه (المقابض المدفونة). لضبط 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.

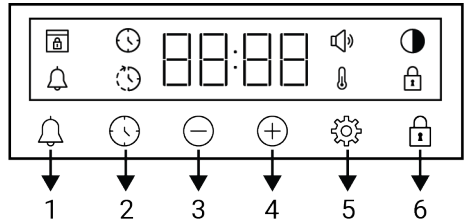
#### مقبض اختيار درجة الحرارة

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.

#### المؤقت



- 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.

### 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.

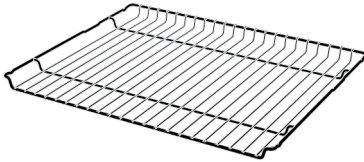
رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين السفلي	*	يتم تشغيل التدفئة المنخفضة فقط. إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير في الأسفل. يجب أيضًا استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البحار بسهولة.
	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخانات العلوية والسفلية بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصينية واحدة.
	شواية كاملة	*	الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.
	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة الشواية الصغيرة بسرعة في الفرن باستخدام المروحة. وهي مناسبة لشوي كميات صغيرة.
	المعزز	-	جميع سخانات الفرن تعمل. تُستخدم وظيفة التشغيل هذه لإيصال الفرن بسرعة إلى درجة الحرارة المطلوبة (التسخين المسبق). لا تستخدمه لطهي الطعام.

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

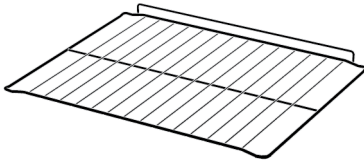
### الشواية السلكية

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

### طرز بأرفف سلكية :



### طرز بدون أرفف سلكية :



### ٣-٤ ملحقات المنتج

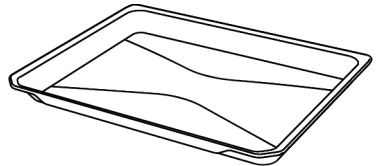
توجد ملحقات متنوعة في منتجك. تتوفر في هذا القسم وصف الملحقات وأوصاف الاستخدام الصحيح. يختلف الملحق المرفق اعتمادًا على طراز المنتج. قد لا يتوفر في منتجك جميع الملحقات الموصوفة في دليل المستخدم.

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



### صينية قياسية

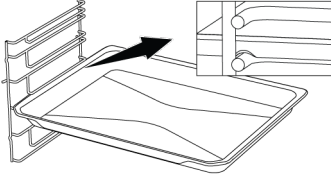
يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة الخفيفة وقلي القطع الكبيرة.



## ضع الصينية على أرفف الطهي

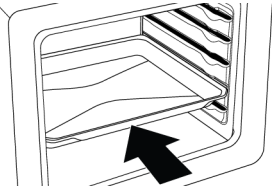
## طرز بأرفف سلكية :

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 :

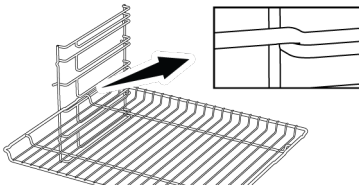
من الضروري أيضًا وضع الصواني على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. يكون للدرج اتجاه واحد عند وضعه على الرف. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبها المصمم للحمل في المقدمة.



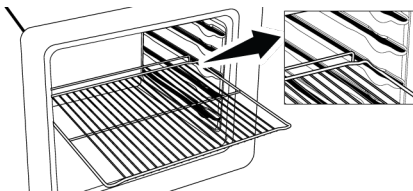
## إيقاف وظيفة الشواية السلكية

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 :



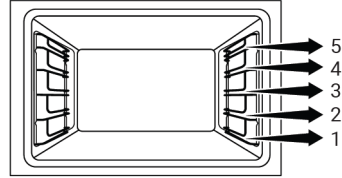
## طرز بدون أرفف سلكية :



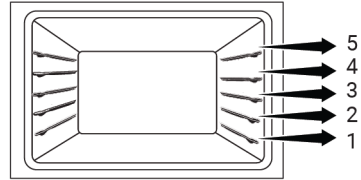
## أرفف الطبخ

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

## طرز بأرفف سلكية :



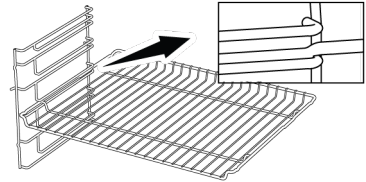
## طرز بدون أرفف سلكية :



## وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي

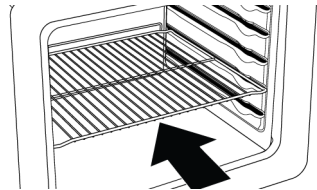
## طرز بأرفف سلكية :

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.



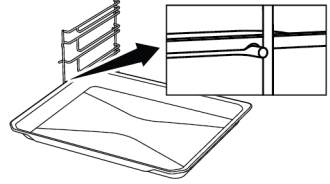
## طرز بدون أرفف سلكية :

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.



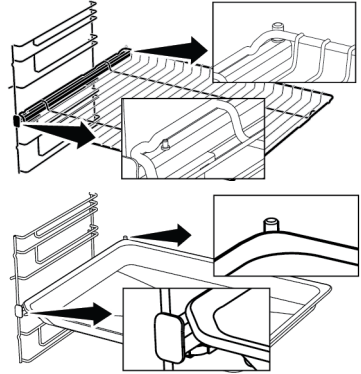
## وظيفة إيقاف الدرج - طرز بأرفف سلكية

هناك أيضاً 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 تماماً.



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

يفضل القضبان التلسكوبية ، يمكن تركيب الصواني أو الشواية السلكية وإزالتها بسهولة. عند استخدام الصواني والشوايات السلكية ذات السكة التلسكوبية ، يجب الحرص على أن تكون المسامير الموجودة في مقدمة وخلف القضبان التلسكوبية مثبتة على حواف الشواية 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	الجهود الكهربائي/التردد
الحد الأدنى H05VV-FG 3 x 1,5 mm2	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج
2,4	إجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)
فرن مع مروحة	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

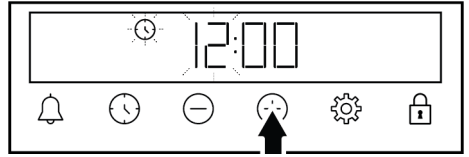
قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

### ٤-١ ضبط الوقت لأول مرة

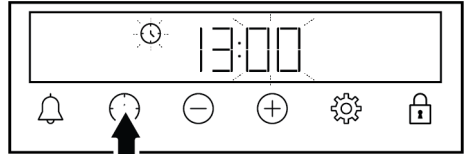
اضبط الوقت دومًا قبل استخدام الفرن، وإذا لم تضبطه، فستعذر الطهي حينئذ في بعض طرز الأفران.

1. عند بدء تشغيل الفرن لأول مرة، سيومض الرقم "12:00" والرمز ⌚ على الشاشة.

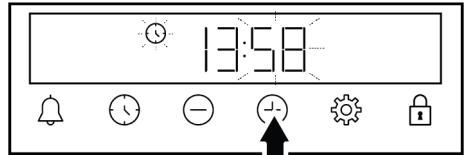
2. اضبط وقت اليوم باستخدام المفاتيح (+) (-).



3. المس ⌚ أو مفتاح ⚙️ لتنشيط حقل الدقائق.



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



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

← يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز ⌚ من الشاشة.

## ٥ استخدام الفرن

### ٥-١ معلومات عامة عن استخدام الفرن

مروحة التبريد (يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.)

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائيًا عندما يلزم ويُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُغنى تنشيطها تلقائيًا عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. تجنّب 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 تقريبًا).

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 مضبوطًا على "12:00". يمكنك تغيير إعداد وقت اليوم لاحقًا، كما هو موضح في قسم "الإعدادات".

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

### ٤-٢ التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.

2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.

3. شغّل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات 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" [١١] يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.

5. انتظر حتى يبرد الفرن.

6. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وحفظها بقطعة قماش.

### قبل استخدام الملحقات؛

نظّف 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 كرميمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

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

### إضاءة الفرن

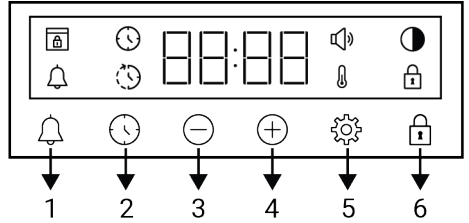
يتم تشغيل إضاءة الفرن عندما يبدأ الفرن في الطهي. يتم تشغيل الإضاءة في بعض الطرز أثناء الطهي، ويتم إيقاف تشغيلها في طرز أخرى بعد فترة معينة.

## ٢-٥ 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 حينئذ 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 تلقائيًا عن طريق لمس المفتاح (1) لفترة طويلة.

### المؤقت



- 1 مفتاح التنبيه
- 2 مفتاح ضبط الوقت
- 3 مفتاح الجفوض
- 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 اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

### تشغيل الفرن

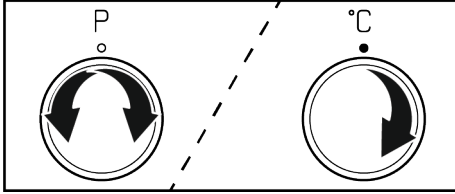
يبدأ الفرن في العمل عند تحديد وظيفة التشغيل التي تريدها من خلال مقبض اختيار الوظيفة، مع ضبط درجة حرارة معينة باستخدام مقبض ضبط درجة الحرارة.

### إيقاف تشغيل الفرن

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

### 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.

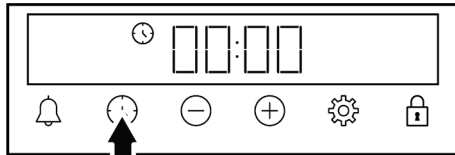
← سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين وسيظهر على الشاشة الرمز 🔥. عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يتخفي الرمز 🔥. لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا نظرًا لأن الطهي اليدوي يكون دون تحديد وقت للطهي، فعليك التحكم في الطهي وإيقاف تشغيله بنفسك. عند اكتمال الطهي، قم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

### 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 (2) حتى يظهر الرمز ⌚ على الشاشة خلال مدة الطهي.




بعد ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة، يمكنك ضبط وقت الطهي لمدة 30 دقيقة عن طريق لمس المفتاح (2) مباشرة لضبط وقت الطهي بسرعة وتغيير الوقت باستخدام المفاتيح (3) و (4).


3. اضبط وقت الطهي باستخدام المفاتيح (3) و (4).

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.

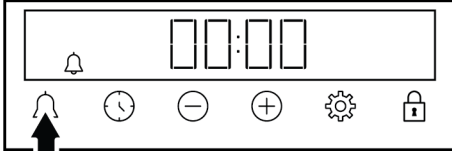
ضبط التنبيه



يمكنك أيضًا 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 حدده، يعطيك المؤقت تحذيرًا مسموعًا.

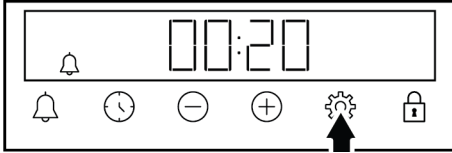
يمكن أن يكون الحد الأقصى لوقت التنبيه هو 23 ساعة و 59 دقيقة.



1. المس  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.




2. اضغط وقت التنبيه باستخدام المفاتيح / .



← بعد ضبط وقت التنبيه، يظل الرمز مضيئًا، ويبدأ وقت

التنبيه العد تنازلي 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.

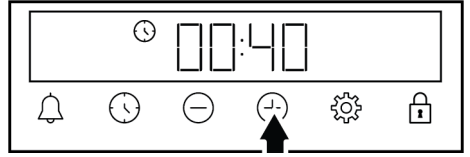
إيقاف تشغيل التنبيه

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.




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" ويومض 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).

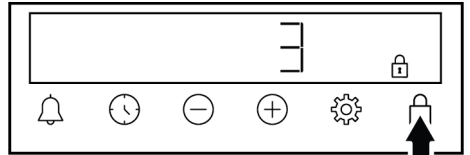


٣-٥ الإعدادات


تفعيل قفل المفاتيح

يتسنى باستخدام ميزة قفل المفاتيح حماية المؤقت من التداخل.

1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز  على الشاشة.




← 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 .

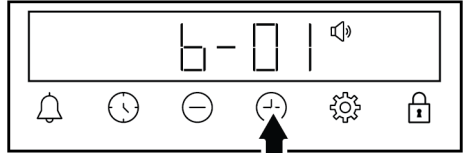
إذا قمت بتحرير المفتاح قبل نهاية العد التنازلي، فلن يتم تنشيط قفل المفاتيح.



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

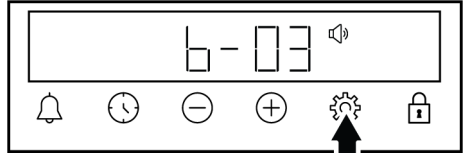
ضبط مستوى الصوت


1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.





2. اضبط المستوى المطلوب باستخدام مفتاح /  (b-01-).

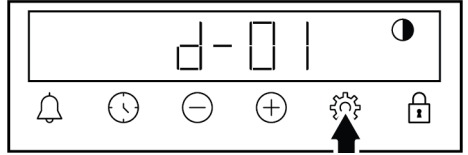
(b-02-b-03)



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

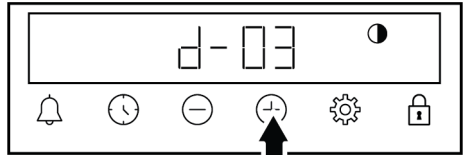
ضبط سطوع الشاشة

1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.



2. اضبط مستوى السطوع المنشود باستخدام مفتاح / .

(d-01-d-02-d-03)




## ٦ 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 اختبارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويُشار أيضًا إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

### ٦-١ تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن



• قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يديك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيدًا.

3. المس المفتاح  للتأكيد أو انتظر بدون لمس أي مفتاح. يصبح

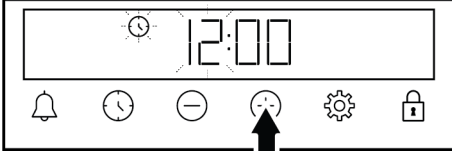
إعدادات السطوع نشط بعد فترة.

### تغيير وقت اليوم

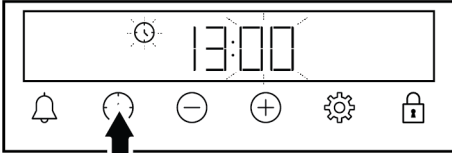
ينبغي تنفيذ ما يلي كي يتسنى تغيير وقت اليوم الذي ضبطته مسبقًا في الفرن.

1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.

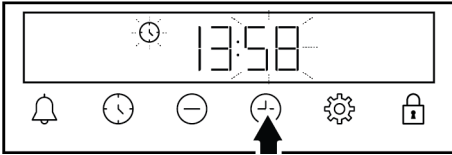
2. اضبط وقت اليوم باستخدام مفتاح / .






3. المس  أو مفتاح  لتنشيط حقل الدقائق.



4. المس مفتاح /  لتعيين الدقائق.



5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس مفتاح  أو .

← يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز  من الشاشة.

- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظرًا 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 دومًا الملحقات غير المستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي.
- فقد تمتع الملحقات التي سبق في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهونها وفقًا لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.

- يضمن استخدام الملحقات المرفقة حصولك على أفضل أداء للطهي.
- يُرجى دومًا 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 خطر الإصابة بجروق 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.

## ٦-١-١ 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 تحمير الأسطح السفلية لأطعمة المعجنات بشكل متساوٍ.
- إذا كنت تستخدم ورق الخبز، فيمكن ملاحظة تحمير صغير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تضطر إلى تمديد فترة الطهي بحوالي 10 دقائق.

### جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
كيك بالصبينة	صبينة قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	180	30 ... 45
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	30 ... 40
كعك صغير	صبينة قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
كعك صغير	صبينة قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	150	20 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بنظر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	30 ... 40
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بنظر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	160	20 ... 30
اليسكوت	صبينة المعجنات *	التسخين العلوي والسفلي	3	170	25 ... 40

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
القطائر	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	200	30 ... 40
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	20 ... 35
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	30 ... 45
لازانيا	وعاء زجاجي / معدني الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	30 ... 45
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 70
البيتزا	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200 ... 220	10 ... 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.

## ٦-١-٢ اللحوم والأسماك والدواجن

### النقاط الرئيسية بشأن الشواء

- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.
- 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 قبليه بالقليل.

### 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 السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق /حد أقصى، بعد 180 ... 190	60 ... 80
عرقوب الضأن (2-1,5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق /حد أقصى، بعد 170	110 ... 120
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	15 دقائق /حد أقصى، بعد 190	60 ... 80
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	1	25 دقائق /حد أقصى، بعد 180 ... 190	150 ... 210
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	200	20 ... 30

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

\*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

## ٦-٣ الشواية

### 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.
- اعتمادًا على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.
- 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 منقطة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

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

### تحذيرات عامة

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

### جدول الشواء

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت العز (دقيقة) (تقريبًا)
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 شأن	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
شرجة لحم - (مكببات لحم)	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
قطع لحم العجل	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
خضروات محمص	الشواية السلكية	4 - 5	220	20 ... 30
خبز محمص	الشواية السلكية	4	250	1 ... 4

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

الخبز المحمص بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

### الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت العز (دقيقة) (تقريبًا)
الأسماك	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	200	30 ... 35
قطع الدجاج	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	25 ... 35
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	30 ... 40
شرجة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	الشواية السلكية - ضع صينية واحدة على رف سلكي بالمروحة	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	3	15 دقائق 250، بعد 180 ... 190	90 ... 110

لا تعيد تسخين الأطباق الموصى بها في مخطط الشواء هذا.

## ٦-٤ اختبار الأطعمة

- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

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

## جدول الطهي لاختبار الأطعمة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت العبز (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	140	20 ... 30
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	150	20 ... 30
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 السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	160	20 ... 30
قطرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 70

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

\* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

## الشواية

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت العبز (دقيقة) (تقريباً)
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	4	250	20 ... 30
خبز محمص	الشواية 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

- التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، و مواد التنظيف الحادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفننج، 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 وجفّفه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تمامًا بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

#### أسطح الإبنوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإبنوكس.

- 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 ويقبل 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

- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس مع مرور 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 بالمنيما

- يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحرق والضرر بسطح المينا.
- بعد كل استخدام، نظّف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- إذا كان متنجح يحتوي على وظيفة تنظيف سهل البخار، يمكنك إجراء التنظيف السهل بالبخار للأوساخ الخفيفة غير الدائمة. (راجع "التنظيف بالبخار السهل" [٢٥].)
- للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.

### 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 مبيض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والحشوات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مبيض 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 المفاتيح، فقم بتعيين قفل المفاتيح 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" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

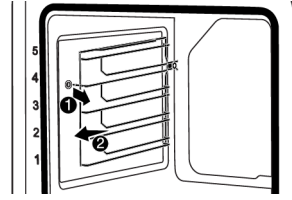
### تنظيف الجدران الجانبية للفرن

- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمنيما أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الأسطح التحفيزية" للحصول على معلومات.
- وإذا كان متنجح 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" وفقاً لنوع سطح الجدار الجانبي.

- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس مع مرور 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.

## لإزالة الرفوف السلوكية الجانبية:

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

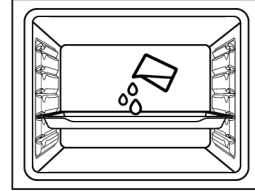


3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

## 5-7 التنظيف بالخيار 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. أضف 500 مل من الماء إلى الصينية وضعها على الرف الثاني للفرن.



3. اضبط الفرن على وضع التشغيل السهل للتنظيف بالبخار و قم بتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.

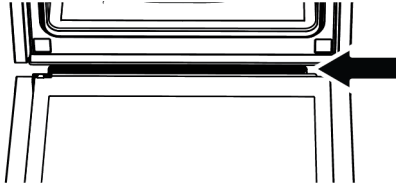
افتح الباب على الفور وامسح الأجزاء الداخلية للفرن بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة. سينبعث البخار عند فتح الباب. قد يشكل ذلك خطر الإصابة بحروق. توخي الحذر عند فتح باب الفرن.

للأوساخ العنيدة، نظف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.



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 التكتات المتشكل على باب الفرن عند فتح باب الفرن. امسح التكتات بمجرد فتح باب الفرن.

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



## 6-7 تنظيف باب الفرن

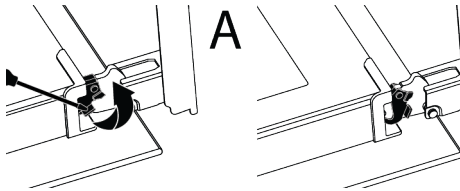
يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ في القسمين "إزالة باب الفرن" و "إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظّفه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش حافة. بالنسبة للرواسب الجيرية التي قد تتكون على زجاج الفرن، امسح الزجاج بالخل واشطفه.



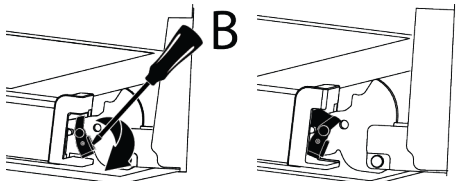
لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلوكي، أو مواد تبييض، لتنظيف باب الفرن والزجاج.

## 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) وفقاً لطراز المنتج. توضح الأشكال التالية كيفية فتح كل نوع من المفصلات.
4. (أ) نوع المفصل متاح في أنواع الباب العادي.

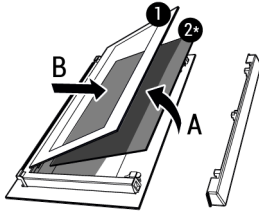


5. (ب) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الإغلاق الناعم.



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

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 منتحكاً 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 الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

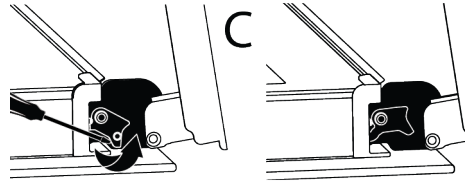
#### ٧-٨ تنظيف مصباح الفرن

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

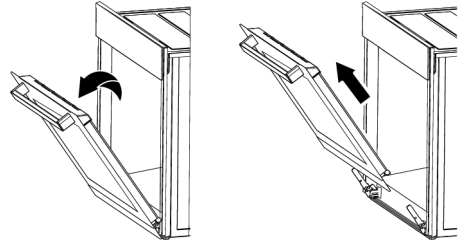
#### استبدال مصباح الفرن

##### تحذيرات عامة

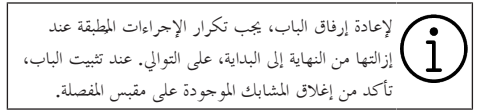
- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، أفضل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو بمصباح هالوجين بمقاييس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتدلة أو الفينين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.
- قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.



7. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



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



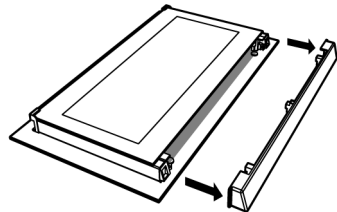
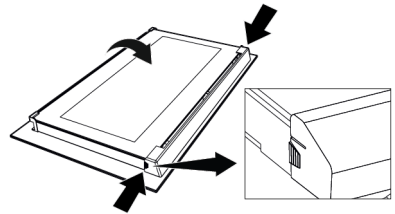
لإعادة إرفاق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند تثبيت الباب، تأكد من إغلاق المشابك الموجودة على مقبس المفصلة.

#### ٧-٧ إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

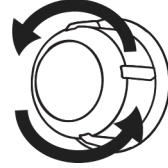
1. افتح باب الفرن.

2. اسحب المكون البلاستيكي، المرفق في الجزء العلوي من الباب الأمامي، نحو الضغظ في نفس الوقت على نقاط الضغظ على جانبي المكون وقم بإزالته.

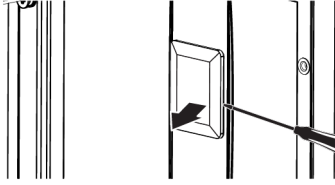


- يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. وتمثلت الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
  - يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.
- إذا كان القرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

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



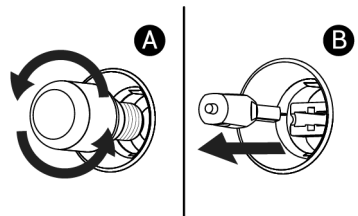
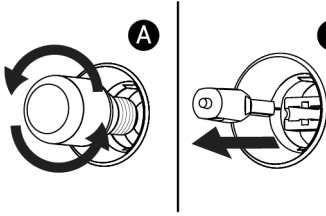
4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.
- إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،
1. افضل المنتج عن الكهرباء.
2. قم بإزالة الأرفف السلكية حسب الوصف.



3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقي 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 بآخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد.

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



5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكية.

## 8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- 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.

- 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 خطأً.

### تظهر قطرات الماء أثناء الطهي

- يتكثف البخار المتولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكل قطرات الماء. <<< ولا يمثل ذلك خطأً.
- تُسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.
- قد تتمدد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. <<< ولا يمثل ذلك خطأً.

### المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيماً أو تالفاً. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

- ضوء الفرن غير مضاء.
- قد يكون مصباح الفرن معيماً. <<< 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 / أو درجة حرارة معينة.
- <<< اضبط الفرن على وظيفة طهي / أو درجة حرارة معينة.
- بالنسبة للفرن المزودة بمؤقت، لم يتم ضبط الوقت. <<< اضبط الوقت.

- 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 يُترك 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.