

8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

استشر وكيل الخدمة المعتمد أو الفني الذي يمتلك الترخيص اللازم أو الوكيل الذي اشترت منه المنتج إذا لم يتسن لك معالجة المشكلة على الرغم من تنفيذ الإرشادات الواردة في هذا القسم. لا تحاول مطلقًا إصلاح منتج معطل بنفسك.

تفتت من الفرن بخارًا عند استخدامه

- من الطبيعي أن يتسرب البخار أثناء التشغيل. << هذا ليس عطلًا.

تشكل قطرات الماء أثناء الطهي.

- يمكن أن يتكثف البخار الذي ينشأ أثناء الطهي ويشكل قطرات الماء عندما يصطدم بالأسطح الباردة للمنتج. << هذا ليس عطلًا.

يصدر المنتج ضوءًا معيبيًا أثناء التسخين والتبريد.

- يمكن أن تتمدد الأجزاء المعدنية عندما تسخن وتحدث صوتًا. << هذا ليس عطلًا.

المنتج لا يعمل.

- المصاهر الرئيسية معيبة أو متعطلة. << افحص المصاهر في صندوق المصاهر. استبدلها أو أعد ضبطها إذا لزم الأمر.
- المنتج غير موصل في المقبس (المؤرض). << افحص توصيل القابس.
- الأزرار / المقابض / المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم لا تعمل. << إذا كان منتجك مزودًا بوظيفة قفل المفاتيح، فقد يتم تمكين قفل المفاتيح. برجاء تعطيله.

ضوء الفرن لا يعمل.

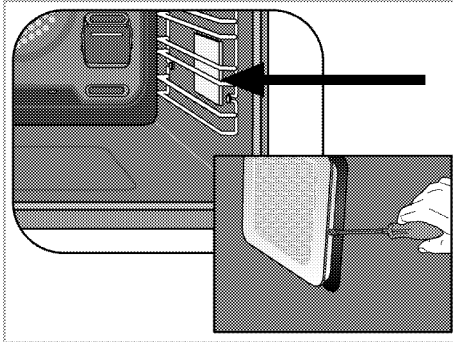
- مصباح الفرن معيبًا. << استبدل مصباح الفرن.
- انقطاع التيار << تحقق من وجود التيار. افحص المصاهر في صندوق المصاهر. استبدل المصاهر أو أعد ضبطها إذا لزم الأمر.

الفرن لا يسخن.

- ربما لم يتم ضبطه على وظيفة طهي و/أو درجة حرارة معينة. << اضبط الفرن على وظيفة طهي و/أو درجة حرارة معينة.
- لم يتم ضبط المؤقت في الطرز المزودة بمؤقت. << اضبط الوقت.
- انقطاع التيار << تحقق من وجود التيار. افحص المصاهر في صندوق المصاهر. استبدل المصاهر أو أعد ضبطها إذا لزم الأمر.

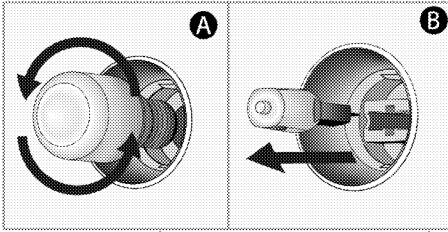
(في الطرز التي تحتوي على مؤقت)، نومض شاشة الساعة أو يكون رمز الساعة قيد التشغيل.

- حدث انقطاع سابق للتيار. << اضبط الوقت / أوقف تشغيل المنتج ثم شغله مرة أخرى.



3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقى للمصباح باستخدام مفك البراغي.

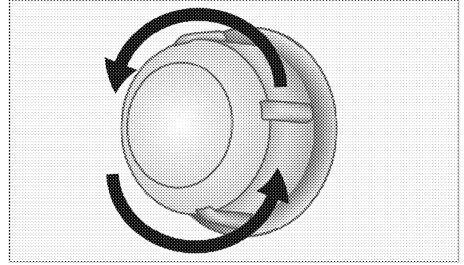
4. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.



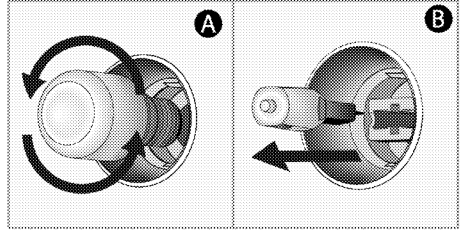
5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكية.

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.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

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

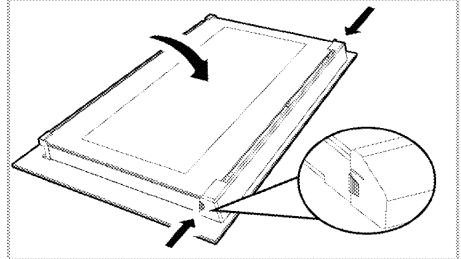
4. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.

i 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.

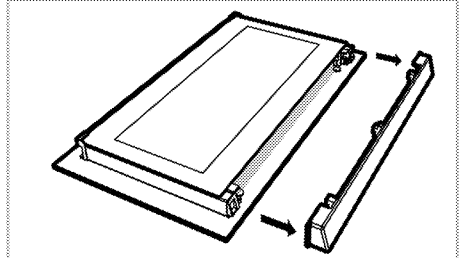
إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

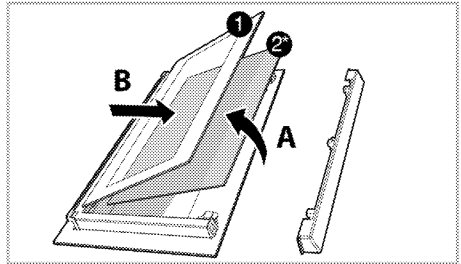
1. افتح باب الفرن.



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



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



1 اللوحة الزجاجية العميقة

*2 اللوحة الزجاجية الداخلية (وقد لا يوجد في منتجك).

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 الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

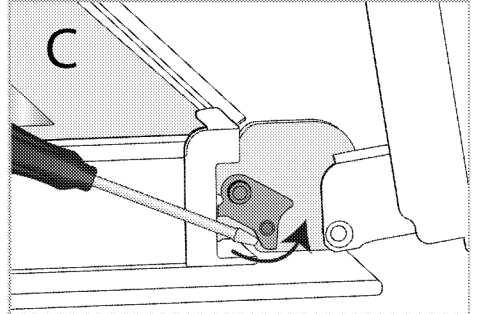
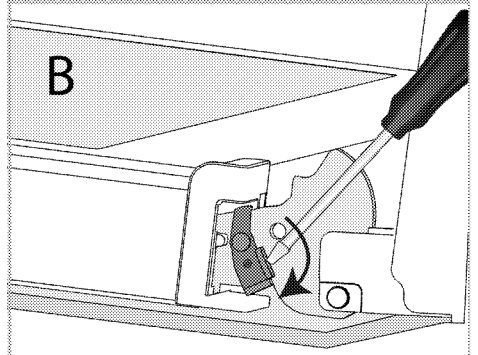
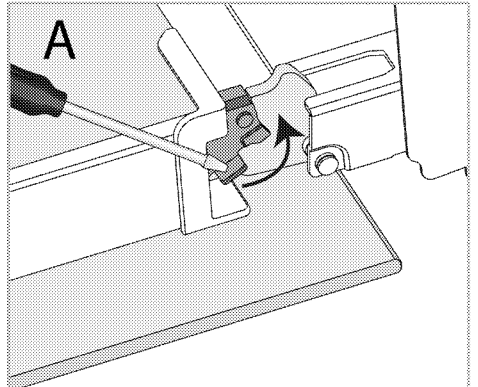
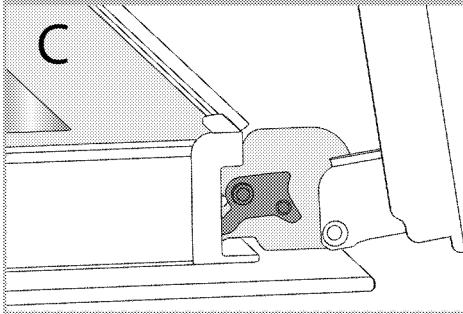
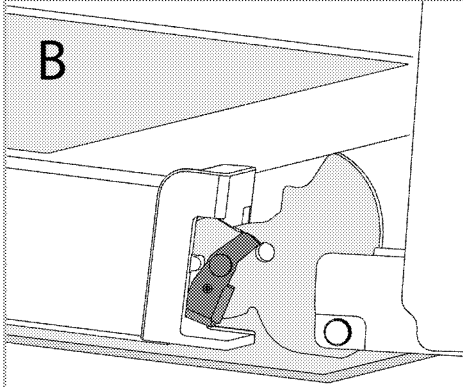
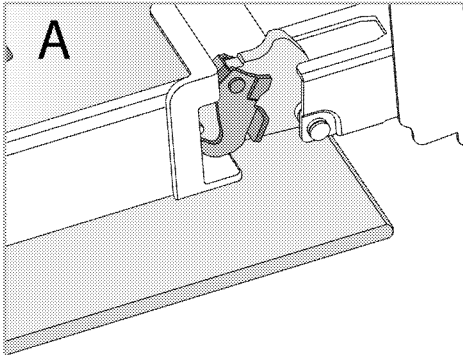
تنظيف مصباح الفرن

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

استبدال مصباح الفرن

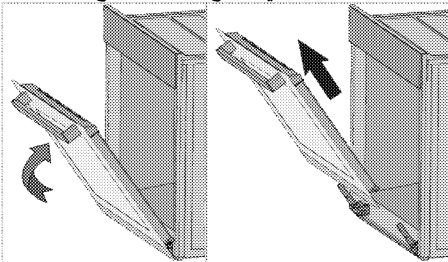
⚠ تحذيرات عامة

- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- في هذا الفرن، مصباح متوهج بقوة أقل من 40 وات، ارتفاع أقل من 60 مم، قطر أقل من 30 مم أو مصباح هالوجين بمقياس من النوع 9G، بقوة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. يمكن الحصول على مصابيح الفرن من وكلاء الخدمة المعتمدين أو الفني المرخص له.
- 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.



فقل المفصلات - وضع الفتح
3. اجعل باب القرن في وضع نصف مفتوح.

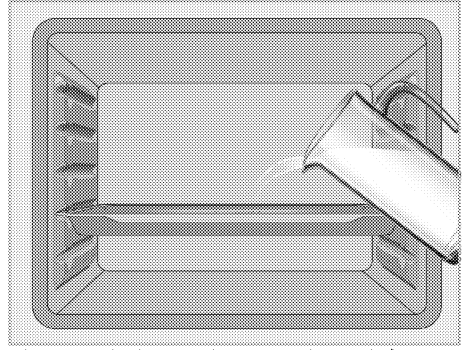
فقل المفصلات - وضع الغلق



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، يُنظف باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ، وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة. امسح الزجاج بالخل ثم اشطف به بقايا الجير التي قد تتجمع على زجاج الفرن.

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.
- ختلف نوع المفصلة (أ) ، (ب) ، (ج) وفقًا لطراز المنتج. توضح الأشكال أدناه كيفية فتح جميع أنواع المفصلات.
- (أ) نوع المفصلة متاح في أنواع الأبواب العادية.
- (ب) نوع المفصلة متاح في أنواع أبواب الإغلاق الناعم.
- (C) نوع المفصلة متاح في أنواع أبواب الفتح / الإغلاق الناعم.



3. اضبط الفرن على وضع "التسخين السفلي" وتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة.

افتح الباب وامسح الأسطح الداخلية للفرن بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة. استخدم الماء الدافئ مع سائل الغسيل أو قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة لتنظيف الأوساخ العنيدة وامسحها بقطعة قماش جافة.

i أثناء وضع التنظيف بالبخار السهل ، يتبخر الماء الموجود في حوض السباحة عند قاعدة لفرن لتلين البقايا المتكونة قليلاً / الأوساخ داخل تجويف الفرن ويتكثف في تجويف الفرن والزجاج الداخلي لباب الفرن ، وبالتالي قد يتقطر الماء عند فتح باب الفرن. امسح التكتاتف بمجرد فتح باب الفرن.

يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك. بعد التكتيف في الفرن ، قد يكون هناك ماء أو رطوبة في قناة المسح تحت الفرن. بعد الاستخدام ، نظف قناة المسح بقطعة قماش مبللة ثم جففها سبة.



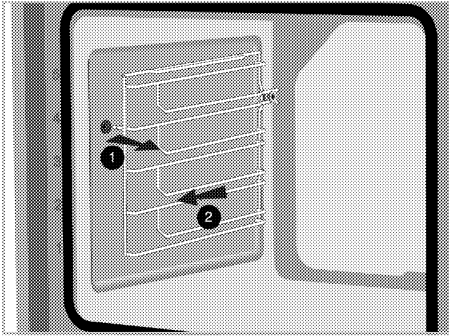
تنظيف باب الفرن

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

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 "الجدران الحفازة" 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 الجدران الجانبية.

لإزالة 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.

التنظيف بالبخار السهل

يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

- يضمن سهولة التنظيف لأن الأوساخ (التي لم تنتظر لفترة طويلة) تتفتت بالبخار الذي يتشكل داخل الفرن وقطرات الماء تتكاثف على الأسطح الداخلية للفرن.
1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.
 2. اسكب 500 مل من الماء في صينية الفرن وضع الصينية على الرف الثاني للفرن.

- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة 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 إسفنجة وانتظر وقتًا طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيّرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوبًا.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

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

تنظيف الملحقات

مالم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم، لا تغسل ملحقات المنتج في غسالة الصحون.

تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة المقابض والحشيات الموجودة أسفلها لتنظيف لوحة التحكم. 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.
- نظف 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.

تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

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

معلومات التنظيف العامة

⚠ تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيدًا بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقًا. 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. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كريمة التنظيف أو مزيلات الترسبات أو الأدوات الحادة أثناء التنظيف.
- ليست هناك حاجة لمادة تنظيف خاصة للتنظيف بعد كل استخدام. نظف الجهاز باستخدام صابون الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجفف بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- تأكد من مسح أي سائل متبق تمامًا بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الصحون.

أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- 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 فورًا دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.

الأسطح المطلية بالمينا

- بعد كل استخدام، نظف 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 قسم "التنظيف السهل بالبخار")
- 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.
- يجب أن يبرد الفرن لتنظيفه في 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 المتبقية في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.

اختبار الأطعمة

- يتم تحضير الأطعمة الموجودة في جدول الطهي هذا وفقاً لمعيار EN60350-1 لتسهيل اختبار المنتج في معاهد المراقبة.

جدول الطهي لاختبار الأطعمة اقتراحات للطبخ بصينية واحدة

الطعام	المحقق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	140	20 ... 30
	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	3	140	15 ... 25
كعك صغير	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	3	150	25 ... 35
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	150	30 ... 40
	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية**	التسخين بالمروحة	2	150	35 ... 45
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 65
	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواية السلكية**	التسخين بالمروحة	3	170	50 ... 65

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

اقتراحات للطبخ مع صوانيين

الطعام	المحقق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	2 - صينية قياسية* 4 - صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	2 - 4	140	15 ... 25
كعك صغير	2 - صينية قياسية* 4 - صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	2 - 4	150	25 ... 35

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	المحقق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
خيز محمص	الشواية السلكية	4	250	1 ... 3
كرات اللحم (لحم بقر) - القطع	الشواية السلكية	4	250	20 ... 30

أقلب الطعام بعد مرور نصف 2/1 وقت الشواء.

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

الضخم	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواية السلكية* ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	200	20 ... 30
	الشواية السلكية* ضع صينية واحدة على رف سلكي	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "D3"	3	200	20 ... 30

يوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

الشواية

يتحول اللحم الأحمر والأسماك والدواجن بسرعة إلى اللون البني عند شويها، ويمتلك قشرة جميلة ولا يجف. اللحم المخلي، ولحوم السيخ، والفتانق / السجوق (الطماطم والبصل، الخ) مناسبة بشكل خاص للشواء.

تحذيرات عامة

- يتحضير أطعمة ذات سمك ووزن مشابه للشواية قدر الإمكان.
- ضع القطع المراد شويها على الشواية السلكية أو صينية الشواء السلكية مع توزيعها دون تجاوز أبعاد السخان.
- اعتماداً على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.
- حرك رف الشواية السلكية أو صينية الفرن السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهي الطعام على الشواية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الدهون المتساقطة. يجب أن تكون صينية الفرن التي ستحركها بحجم تغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.
- الطعام غير المناسب للشواء يحمل خطر الحريق. يجب شوي الطعام المناسب لنافر الشوي الكثيفة فقط. أيضاً، لا تضع الطعام في آخر جزء في الشواية. هذه هي المنطقة الأكثر سخونة والأطعمة الدهنية يمكن أن تشتعل فيها النيران.
- أغلق باب الفرن أثناء الشوي. لا تشوي بينما يكون باب الفرن مفتوح. يمكن أن تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

جدول الشواء

الضخم	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
قطع الدجاج	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 35
كرات اللحم (لحم بقر) - 12 القطع	الشواية السلكية	4	250	20 ... 30
قطع لحم ضأن	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
شريحة لحم - (شرائح)	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 ... 3

يوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

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

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
--------	--------------------------	---------------	-----------	---------------------------	-----------------------------

يوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

جدول الطهي لـ التسخين الاقتصادي بالمروحة - وظيفة التشغيل

- لا تغير درجة حرارة الطهي بعد أن يبدأ الطهي في التسخين الاقتصادي بالمروحة - وظيفة التشغيل.
- لا تفتح الباب أثناء الطهي في التسخين الاقتصادي بالمروحة - وظيفة التشغيل. إذا لم يتم فتح الباب، يتم تحسين درجة الحرارة الداخلية لتوفير الطاقة وقد تختلف عن المعروضة على الشاشة.
- لا تقم بالتسخين المسبق في وضع التسخين الاقتصادي بالمروحة.

اقتراحات للطبخ بصينية واحدة

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	صينية قياسية*	3	160	25 ... 35
الكوكيز	صينية قياسية*	3	180	25 ... 35
عجينة خبز	صينية قياسية*	3	200	45 ... 55
مخبوزات غنية	صينية قياسية*	3	200	35 ... 45

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

- **اللحوم والأسماك والدواجن**
النقاط الرئيسية في التحميص
- تبديل الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة بعصارة الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي، سيحسن من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم ذو العظم بالتشويح من 15 إلى 30 دقيقة أكثر.
- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.

جدول الطهي للحم والأسماك والدواجن

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية*	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق max/250, ثم 190 ... 180	60 ... 80
ساق الضأن (1.5) - (2.0 كجم)	صينية قياسية*	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	170	85 ... 110
الدجاج المشوي (1.8-2 كجم)	الشواية السلكية* ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	15 دقائق max/250, ثم 190	60 ... 80
	الشواية السلكية* ضع صينية واحدة على رف سلكي	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "D3"	2	15 دقائق max/250, ثم 190	60 ... 80
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية*	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	1	25 دقائق max/250, ثم 190 ... 180	150 ... 210
	صينية قياسية*	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "D3"	1	25 دقائق max/250, ثم 190 ... 180	150 ... 210

اخبز معجناتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبة وفقاً لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي لا يزال غير مطهي بالقدر الكافي، ضعه على الرف السفلي.

- إذا كان البورك مطهي من أعلى ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصوص التي تستخدمها في البورك ليست كثيرة جدًا في قاع البورك. للحصول على الطهي المناسب، حاول توزيع الصوص بالتساوي بين أوراق طبقات العجين.

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن اقتراحات للطبخ بصينية واحدة

الطعام	المخلق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (تقريباً)
كيك في الصينية	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	180	30 ... 40
كيك في قالب	قالب كعك بالشواية السلكية**	التسخين بالمروحة	2	180	30 ... 40
كعك صغير	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	3	150	25 ... 35
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	150	30 ... 40
	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية**	التسخين بالمروحة	2	150	35 ... 45
الكوكيز	صينية المعجنات*	التسخين العلوي والسفلي	3	170	25 ... 35
	صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	3	170	20 ... 30
عجينة خبز	صينية قياسية*	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	180	35 ... 45
مخبوزات غنية	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	2	200	20 ... 30
	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	3	180	20 ... 30
خبز كامل	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	200	30 ... 40
	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	3	200	30 ... 40
اللازانيا	قالب زجاجي / معدني بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	30 ... 40
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 65
	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواية السلكية**	التسخين بالمروحة	3	170	50 ... 65
البيتزا	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	2	200 220	10 ... 20
	صينية قياسية*	وظيفة البيتزا	3	250	8 ... 15

يوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

اقتراحات للطبخ مع صواني

الطعام	المخلق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (تقريباً)
كعك صغير	2 - صينية قياسية* 4 - صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	2 - 4	150	25 ... 35
الكوكيز	2 - صينية قياسية* 4 - صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	2 - 4	170	25 ... 35
عجينة خبز	1 - صينية قياسية* 4 - صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	1 - 4	180	40 ... 50
مخبوزات غنية	2 - صينية قياسية* 4 - صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	2 - 4	180	20 ... 30

إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، فيجب وضع الطعام في الفرن بعد التسخين المسبق.

إذا كنت ستطبخ باستخدام إناء على الشواية السلوكية، ضعه في منتصف الشواية السلوكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.

يجب أن تكون جميع المكونات المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة. قد تختلف حالة طهي المنتجات اعتمادًا على كمية الطعام وحجم وعاء الطهي.

تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتحول السطح السفلي لأطعمة المعجنات إلى اللون البني بالتساوي.

إذا كنت تستخدم ورق الطهي أثناء الطهي، فقد يلاحظ القليل من اللون البني على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تحتاجين إلى تمديد وقت الطهي لحوالي 10 دقائق.

تم تحديد القيم المحددة في جدول الطهي نتيجة الاختبارات التي أجريت في مختبرنا. قد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.

ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. استخدام الرف السفلي للفرن كأول رف.

نصائح تحضير الكعك

إذا كانت الكعكة جافة جدًا، ارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقل وقت الطهي. إذا كانت الكعكة رطبة، استخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.

إذا تم حرق الجزء العلوي من الكعكة، ضعها على الرف السفلي، وخفض درجة الحرارة وارف وقت الطهي.

إذا كانت مخبوزة جيدًا ولكنها ملتصقة من الخارج، استخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.

نصائح تحضير البوريك

إذا كانت البوريك جاف جدًا، ارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقل وقت الطهي. ثبل العجينة بصوص يتكون من مزيج من الحليب والزيت والبيض والزبادي.

إذا كان البوريك يتأخر في الطهي، فتأكد من أن سمك البوريك التي أعدتها لا تفيض من الصينية.

- يصف هذا القسم نصائح حول تحضير وطهي طعامك. بالإضافة إلى ذلك، يمكنك أيضًا العثور على بعض الأطعمة التي تم اختبارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويُشار أيضًا إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

تحذيرات عامة عن الطبخ في الفرن

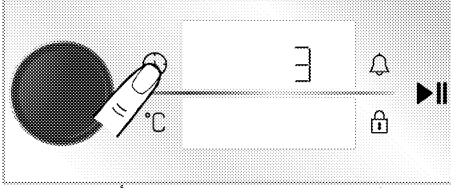
- أثناء فتح باب الفرن أثناء أو بعد الطهي، قد يخرج بخار ساخن - حارق. قد يحرق البخار يدك ووجهك و / أو عينيك. ابق بعيدًا أثناء فتح الباب.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على داخل الفرن وخارجه وعلى أسطح الأثاث بسبب اختلاف درجة الحرارة. هذا الأمر طبيعي ومادي.
- قد تختلف درجة حرارة الطهي والقيم المحددة للوجبات اعتمادًا على الوصفة والكمية. لهذا السبب، يتم إعطاء هذه القيم بشكل تقريبي.
- قم دائمًا بإزالة الملحقات غير المستخدمة من الفرن قبل بدء الطهي. الملحقات التي ستبقى في الفرن قد تمنع طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستقوم بطهيها وفقًا لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطباق المماثلة الواردة في جدول الطهي.
- يضمن استخدام الملحقات المرفقة الحصول على أفضل أداء للطهي. انتبه إلى التحذيرات والمعلومات المقدمة من قبل الشركة المصنعة لأواني الطبخ الخارجية التي ستستخدمها.
- اقطع الورق الزيتي الذي ستستخدمه في الطهي بأحجام مناسبة للأواني التي تستخدمها في الطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق الزيتية التي تفيض من الأواني في خطر التعرض للحروق وتؤثر على جودة الطهي. استخدم الورق الزيتي في نطاق درجات الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. لا تغير وضع الرف أثناء الطهي.

المعجنات وأطعمة الفرن

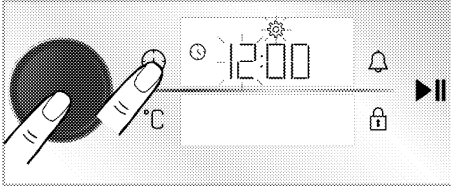
البيانات العامة

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. إذا كنت ستستخدم صينية طهي خارجية، اختر الأطباق الداكنة وغير اللاصقة والمقاومة للحرارة.

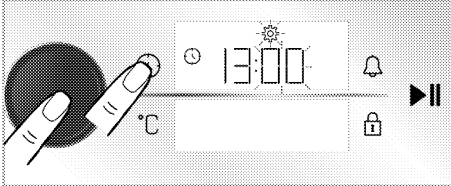
« يتم عرض العد التنازلي من 3 إلى 2 إلى 1. عند انتهاء العد التنازلي، يتم تنشيط قائمة الإعدادات.



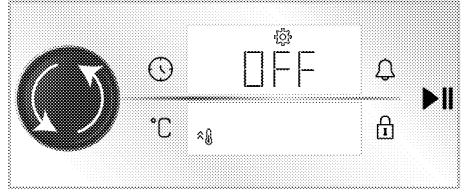
2. اضغط على مقبض التحكم في الفرن أو المس المفتاح مرة واحدة لتنشيط حقل الساعة. « يومض حقل الساعة والرمز على شاشة عرض الوقت / الساعة.



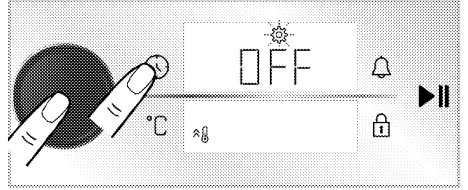
3. اضبط الساعة بتدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار واضغط على مقبض التحكم في الفرن أو المس مفتاح مرة واحدة لتنشيط حقل الدقيقة. « يومض حقل الدقيقة والرمز على شاشة عرض الوقت / الساعة.



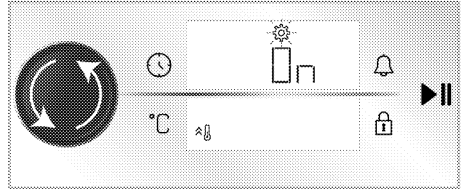
4. اضبط الدقيقة بتدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار. قم بتأكيد ضبط الوقت بالضغط على مقبض التحكم بالفرن أو لمس المفتاح. « يتم تعيين توقيت اليوم ويظهر الرمز على شاشة عرض الوقت / الساعة.



3. قم بتنشيط إعداد التسخين المسبق السريع (الداعم) عن طريق لمس المفتاح أو الضغط على مفتاح التحكم في الفرن. « يبدأ الرمز في الوميض على شاشة عرض الوقت / الساعة.



4. قم بتدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار لتغيير إعداد "FFO" المعروف على شاشة عرض الوقت / الساعة إلى إعداد "NO".



5. قم بتأكيد إعداد التسخين المسبق السريع (الداعم) عن طريق لمس المفتاح أو الضغط على مفتاح التحكم في الفرن.

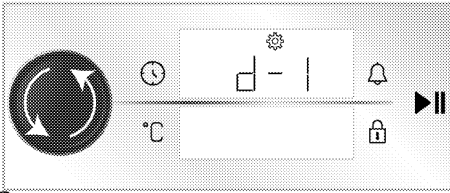
يمكنك إيقاف تشغيل إعداد التسخين المسبق السريع بنفس الإجراء. بوضعه على إعداد "إغلاق"، يمكنك إلغاء إعداد التسخين المسبق السريع.

تغيير وقت اليوم

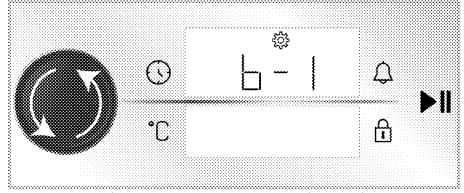
لتغيير توقيت اليوم الذي حددته مسبقًا،

1. عندما يكون الفرن في وضع الاستعداد (عندما يكون الوقت معروضًا على الشاشة)، قم بتنشيط قائمة الإعدادات عن طريق لمس المفتاح لمدة 3 ثوان تقريبًا.

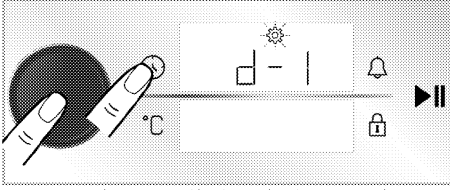
2. قم بتدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار حتى يظهر الرمز "1-b" أو "2-b" على شاشة عرض الوقت / الساعة.



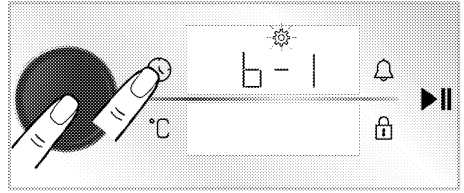
3. قم بتنشيط إعداد السطوع عن طريق لمس المفتاح ① أو الضغط على مفتاح التحكم في الفرن. « يبدأ الرمز في الوميض على شاشة عرض الوقت / الساعة.



3. قم بتنشيط ضبط مستوى الصوت عن طريق لمس المفتاح ① أو الضغط على مفتاح التحكم في الفرن. « يبدأ الرمز في الوميض على شاشة عرض الوقت / الساعة.



4. اضبط مستوى السطوع المطلوب عن طريق تدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار. 5. قم بتأكيد مستوى السطوع المحدد عن طريق لمس المفتاح ① أو الضغط على مفتاح التحكم في الفرن.

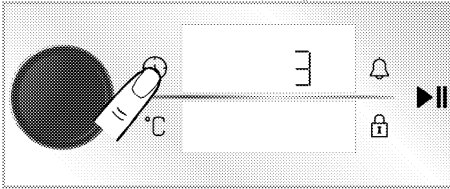


4. اضبط مستوى الصوت المطلوب عن طريق تدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار. 5. قم بتأكيد مستوى الصوت المحدد عن طريق لمس المفتاح ① أو الضغط على مفتاح التحكم في الفرن.

ضبط وظيفة التسخين المسبق السريع (المعزز)

يمكنك تشغيل الطهي تلقائيًا باستخدام وظيفة التسخين المسبق السريع لمنتجك. لهذا الغرض، يجب عليك تنشيط إعداد التسخين المسبق السريع. يجب أن يكون فرنك مغلقًا لإجراء هذه العملية.

1. أثناء إيقاف تشغيل الفرن (عند عرض الوقت من اليوم على الشاشة)، قم بتنشيط قائمة الإعدادات عن طريق لمس المفتاح ① لمدة 3 ثوان تقريبًا. « يتم عرض العد التنازلي من 3 إلى 2 إلى 1. عند انتهاء العد التنازلي، يتم تنشيط قائمة الإعدادات.

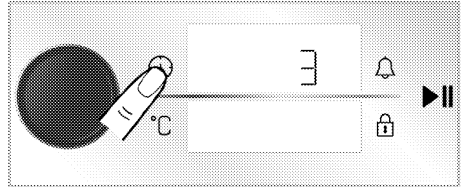


2. قم بتدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار حتى يظهر الرمز "OFF" و ⌘ على شاشة عرض الوقت / الساعة.

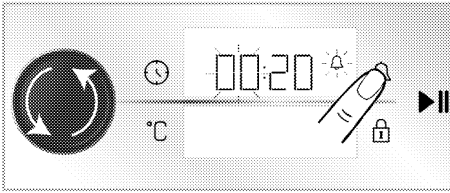
ضبط سطوع الشاشة


يمكنك ضبط سطوع شاشة وحدة التحكم. يجب أن يكون فرنك مغلقًا لإجراء هذه العملية.


1. أثناء إيقاف تشغيل الفرن (عند عرض الوقت من اليوم على الشاشة)، قم بتنشيط قائمة الإعدادات عن طريق لمس المفتاح ① لمدة 3 ثوان تقريبًا. « يتم عرض العد التنازلي من 3 إلى 2 إلى 1. عند انتهاء العد التنازلي، يتم تنشيط قائمة الإعدادات.




2. قم بتدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار حتى يظهر الرمز "1-d" أو "2-d" أو "3-d" على شاشة عرض الوقت / الساعة.



3. اضبط الساعة بتدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار. قم بتأكيد ضبط الوقت بالضغط على مقبض التحكم بالفرن أو لمس المفتاح .

« يظهر الرمز  باستمرار ويبدأ وقت التنبيه في العد التنازلي على شاشة الوقت / الساعة.

4. بعد انتهاء وقت التنبيه، يبدأ الرمز  في الوميض ويعطيك تحذيراً مسموعاً.


i إذا تم ضبط وقت التنبيه ووقت الطهي في نفس الوقت، يتم عرض الوقت الأقصر على شاشة الوقت / الساعة.


إيقاف تشغيل التنبيه

1. في نهاية فترة التنبيه، يصدر صوت التحذير لمدة دقيقة واحدة. المس أي مفتاح لإيقاف التحذير المسموع.

« توقف التحذير المسموع.

إذا كنت ترغب في إلغاء التنبيه؛


1. المس المفتاح  مرة واحدة لإلغاء وقت التنبيه.

« يبدأ الرمز  في الوميض على شاشة عرض الوقت / الساعة.

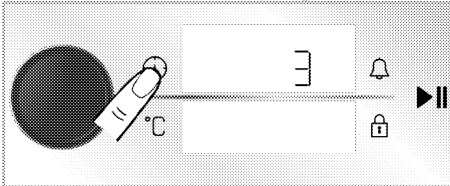
2. اضبط وقت التنبيه على "00:00" من خلال تدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار.



ضبط مستوى الصوت

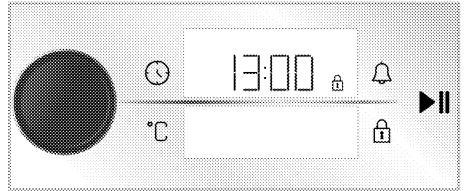
يمكنك ضبط مستوى صوت وحدة التحكم. يجب أن يكون فرنك مغلقاً لإجراء هذه العملية.

1. أثناء إيقاف تشغيل الفرن (عند عرض الوقت من اليوم على الشاشة)، قم بتنشيط قائمة الإعدادات عن طريق لمس المفتاح  لمدة 3 ثوان تقريباً.

« يتم عرض العد التنازلي من 3 إلى 2 إلى 1. عند انتهاء العد التنازلي، يتم تنشيط قائمة الإعدادات.






« يتم عرض العد التنازلي من 3 إلى 2 إلى 1. عند انتهاء العد التنازلي، يظهر الرمز  على شاشة الوقت / الساعة ويتم تنشيط قفل المفتاح. عند لمس أي مفتاح أو الضغط على مقبض التحكم في الفرن عند ضبط قفل المفتاح، يصدر المؤقت إشارة صوتية ويومض الرمز .



i ولن تُلغى ميزة قفل المفاتيح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

إلغاء تنشيط ميزة قفل المفاتيح.

1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على شاشة عرض الوقت / الساعة.


« يتم عرض العد التنازلي من 3 إلى 2 إلى 1. عند انتهاء العد التنازلي، يختفي الرمز  ويتم تعطيل قفل المفتاح على شاشة الوقت / الساعة.


ضبط التنبيه

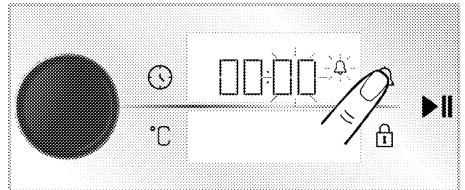
يمكنك أيضاً استخدام وحدة التحكم الخاصة بالمنتج لأي تحذير أو تذكير بخلاف الطهي.


لا يؤثر المنبه بأي حال من الأحوال على وظائف تشغيل الفرن، بل يُستخدم لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما تريد قلب الطعام في الفرن في وقت معين. بمجرد انتهاء الوقت الذي قمت بتعيينه، تمنحك وحدة التحكم تحذيراً مسموعاً.

i يمكن أن يصل الحد الأقصى لوقت التنبيه إلى 23 ساعة و 59 دقيقة.

1. المس المفتاح  مرة واحدة لضبط فترة التنبيه.

« يبدأ الرمز  وحقل الدقائق في الوميض على شاشة عرض الوقت / الساعة.



2. اضبط الدقيقة بتدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار والمس  المفتاح مرة واحدة لتنشيط حقل الساعة.

وظيفة الخبز

يحتوي فرنك على "وظيفة الخبز" محدد خصيصاً لصنع الخبز. تم إصلاح إعدادات درجة الحرارة والوقت للوظيفة.

المكونات

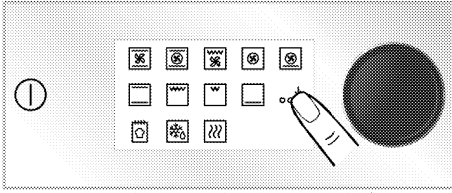
- دقيق 500 غرام
- سكر 15 غرام
- 10 غ خميرة فورية
- 10 غ زيت عباد الشمس
- 8 غ ملح
- 300 مل ماء (35°C)

لصنع أعلى العجين

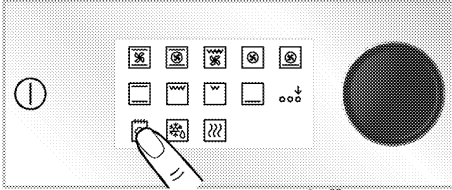
- 2 ملعقة صغيرة زيت عباد الشمس

الإعداد

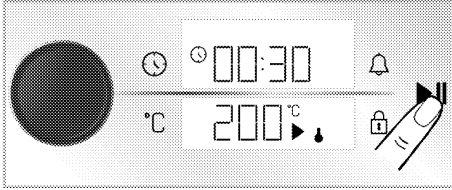
1. ينخل الدقيق في وعاء عميق. أضف السكر على الدقيق واخلطه بشكل متجانس.
2. افتح وسط الدقيق وأضيف الخميرة والملح وزيت عباد الشمس. بدءاً من جوانب الوعاء، صب الماء الدافئ تدريجياً.
3. اعجن العجينة باليد أو في خلاط العجين لمدة 10-15 دقيقة.
4. تقلب العجينة باليد عدة مرات وتوضع في وعاء. توضع ملعقة صغيرة من زيت عباد الشمس على العجينة وتغطيتها بورق مطاطي حتى تلامس العجينة.
5. غطي العجينة بفيلم مطاطي، وغطها بقطعة قماش سميكة واتركها لتخمر في درجة حرارة الغرفة.
6. خذ العجين الذي تم تخميره لمدة 60 دقيقة على المنضدة وقم بطيه 4-5 مرات وقم بإزالة الهواء من الداخل. توضع ملعقة صغيرة من زيت عباد الشمس على العجينة وتغطيتها بورق مطاطي حتى تلامس العجينة. تخمر العجينة في درجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة أخرى.
7. عندما تنتهي العجين من التخمر، شكل العجينة على شكل سلمون وضعها على صينية خبز. قم بعمل 3-4 خدوش على العجين باستخدام سكين.
8. ضع الصينية على الرف الثالث في فرنك.
9. قم بتشغيل الفرن عن طريق لمس المفتاح ①.
10. قم بتنشيط الصف السفلي من وظائف التشغيل عن طريق لمس "تفعيل الوظيفة الإضافية" شاشة الوظائف.



11. المس "وظيفة الخبز" على الصف السفلي من شاشة العرض.



12. المس المفتاح ▶▶ لبدء الطهي.



13. في نهاية وقت الطهي، يصدر صوت تحذير لمدة دقيقة واحدة. إذا تم لمس المفتاح ①، ينطفئ الفرن. إذا تم لمس أي مفتاح بخلاف هذه المفاتيح، فسيتوقف التحذير المسموع.

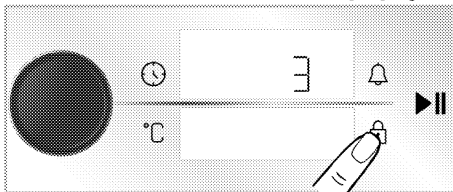
الإعدادات

i يتم عرض العد التنازلي 3 - 2 - 1 على القوائم أو الإعدادات التي يجب تفعيلها عن طريق اللمس لفترة طويلة. عند انتهاء العد التنازلي، يتم تنشيط القائمة أو الإعداد ذي الصلة.

تنشيط قفل المفاتيح

باستخدام ميزة قفل المفاتيح، يمكنك حماية وحدة التحكم من التداخل.

1. المس المفتاح [i] حتى يظهر الرمز [i] على شاشة عرض الوقت / الساعة.



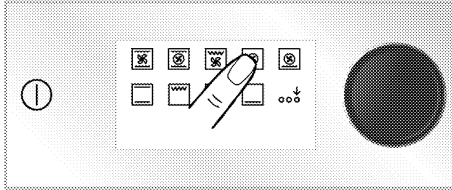
« سيدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين. يبدأ وقت الطهي المحدد في العد التنازلي. سيظهر الرمز 1 و 2 على شاشة درجة الحرارة. تضيء كل مرحلة من مراحل الرمز 1 عندما تصل درجة الحرارة الداخلية للفرن إلى درجة الحرارة المحددة. بعد انتهاء وقت الطهي المحدد، سيظهر على الشاشة "End" على شاشة عرض درجة الحرارة، يعطي المؤقت تحذيراً صوتياً ويتوقف الطهي.

9. يصدر صوت التحذير لمدة دقيقة واحدة. إذا تم لمس المفتاح 1 أثناء صدور أصوات التحذير الصوتي وأثناء ظهور "End" على الشاشة، يستمر الفرن في العمل إلى أجل غير مسمى. إذا تم لمس المفتاح 1، ينطفئ الفرن. إذا تم لمس أي مفتاح بخلاف هذه المفاتيح، فسيتم مقاطعة التحذير المسموع.

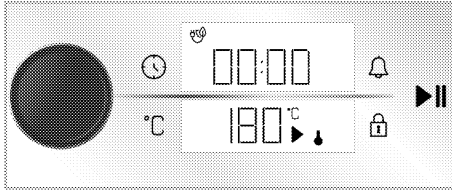
الطبخ بمروحة صديقة للبيئة

لتوفير الطاقة، يمكنك استخدام هذه الوظيفة بدلاً من استخدام "التسخين بالمروحة" في نطاق 160-220 درجة مئوية. لكن؛ سيكون وقت الطهي أطول قليلاً.

1. قم بتشغيل الفرن عن طريق لمس المفتاح 1.
2. المس مع الاستمرار على "التسخين بالمروحة" عرض الوظيفة.

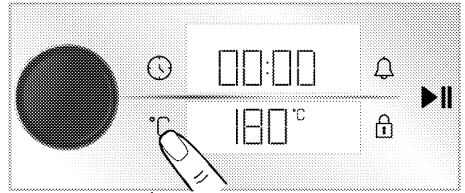


« يتم عرض العد التنازلي من 3 إلى 2 إلى 1. عند انتهاء العد التنازلي، يظهر الرمز 3، ويتم تنشيط "الطبخ بمروحة صديقة للبيئة".



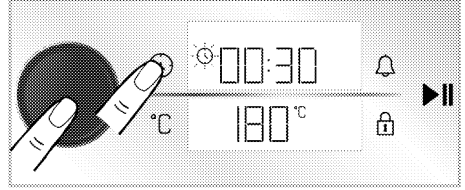
3. يمكنك تغيير درجة الحرارة المضبوطة وتعيين وقت الطهي كما هو موضح في الأقسام السابقة. ثم تبدأ عملية الطهي.

« في "الطبخ بمروحة صديقة للبيئة" يكون ضوء المصباح أقصر من وظيفة الطهي الأخرى أثناء الطهي بسبب توفير الطاقة.



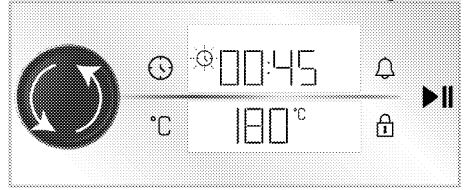
6. اضغط على مقبض التحكم بالفرن أو المس المفتاح 6 مرة واحدة لضبط وقت الطهي.

« يومض الرمز 1 على الشاشة ويظهر ضبط وقت الطهي لمدة 30 دقيقة على شاشة الساعة / الوقت.



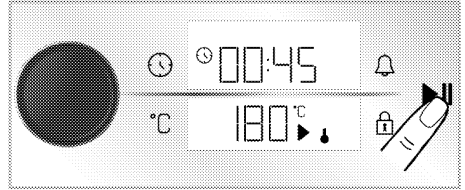
بعد ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة، سيتم ضبط وقت الطهي لمدة 30 دقيقة عن طريق لمس المفتاح 1 أو بالضغط على مقبض التحكم بالفرن مباشرة لضبط وقت الطهي بسرعة وتغيير الوقت عن طريق تدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار.

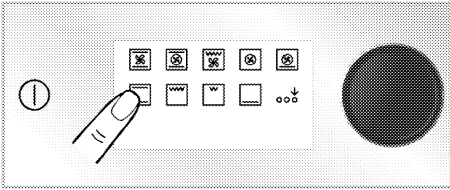
7. اضغط وقت الطهي عن طريق تدوير مقبض التحكم بالفرن، وتأكد من وقت الطهي عن طريق لمس المفتاح 1.



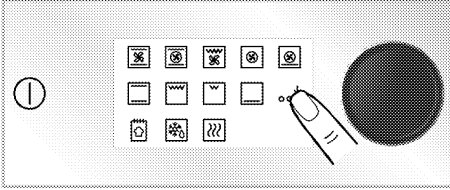
يزيد وقت الطهي بمقدار دقيقة واحدة في أول 15 دقيقة، وبعد 15 دقيقة يزداد بمقدار 5 دقائق.

8. بعد ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة ووقت الطهي، المس المفتاح 1 لبدء الطهي.

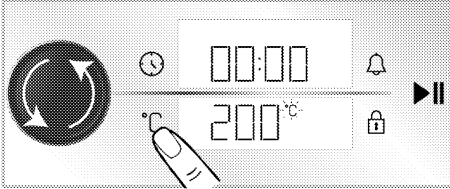




3. المس وظيفة التشغيل التي تريد طهيها على شاشة العرض. إذا لم تكن الوظيفة التي تريد تحديدها من بين وظائف التشغيل الأولى التي تظهر على شاشة الوظائف، فيمكنك تنشيط الصف السفلي من وظائف التشغيل عن طريق لمس "تفعيل الوظيفة الإضافية".



4. تظهر درجة الحرارة المحددة مسبقًا لوظيفة التشغيل التي حددتها على شاشة عرض درجة الحرارة. لتغيير درجة الحرارة هذه، اضغط على مقبض التحكم في الفرن أو المس مفتاح °C وقم بتدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار. « يومض الرمز °C على شاشة عرض درجة الحرارة.



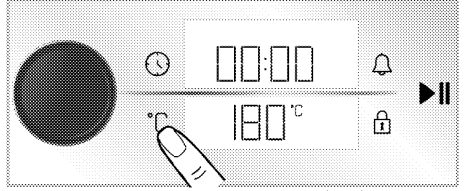
إذا قمت بتغيير وظيفة التشغيل بعد تغيير درجة الحرارة المحددة مسبقًا لوظائف التشغيل، تظهر درجة الحرارة التي قمت بضبطها مؤخرًا على الشاشة. ومع ذلك، إذا لم تكن درجة الحرارة التي تم ضبطها ضمن نطاق درجة الحرارة لوظيفة التشغيل المحددة، تظهر أعلى درجة حرارة قابلة للتعديل لوظيفة التشغيل هذه.

5. تأكد من درجة الحرارة المحددة عن طريق لمس المفتاح °C. « يظهر الرمز °C على شاشة عرض درجة الحرارة.

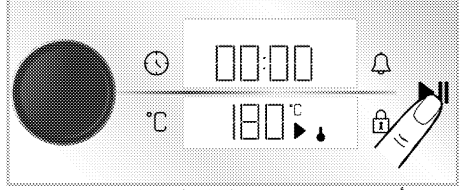
إذا قمت بتغيير وظيفة التشغيل بعد تغيير درجة الحرارة المحددة مسبقًا لوظائف التشغيل، تظهر درجة الحرارة التي قمت بضبطها مؤخرًا على الشاشة. ومع ذلك، إذا لم تكن درجة الحرارة التي تم ضبطها ضمن نطاق درجة الحرارة لوظيفة التشغيل المحددة، تظهر أعلى درجة حرارة قابلة للتعديل لوظيفة التشغيل هذه.

5. تأكد من درجة الحرارة المحددة عن طريق لمس المفتاح °C.

« يظهر الرمز °C على شاشة عرض درجة الحرارة.



6. بعد ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة، المس المفتاح ►► لبدء الطهي.



« سيبدأ الفرن في العمل وفقًا لوظيفة التشغيل المحددة ودرجة الحرارة على الفور. سيظهر الرمز ! و ► على شاشة درجة الحرارة. يبدأ وقت الطهي في العد على الشاشة. تضيء كل مرحلة من مراحل الرمز ! عندما تصل درجة الحرارة الداخلية للفرن إلى درجة الحرارة المحددة. لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا نظرًا لأن الطهي اليدوي يكون دون تحديد وقت للطهي. فعليك التحكم في الطهي وإيقاف تشغيله عند اكتمال الطهي، المس المفتاح ►► لإنهاء الطهي أو المس المفتاح ① لإيقاف الفرن تمامًا.

الطهي عن طريق تحديد وقت الطهي؛

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا في نهاية الوقت عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الخاصة بطعامك وضبط وقت الطهي على وحدة التحكم. يتم عرض إعدادات وظيفة "التسخين العلوي والسفلي" 180 درجة مئوية و 45 دقيقة كمثال في الصور.

1. قم بتشغيل الفرن عن طريق لمس المفتاح ①.

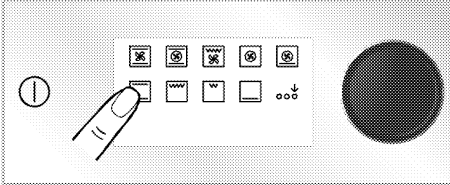
2. المس وظيفة التشغيل التي تريد طهيها على شاشة العرض.

المفاتيح:

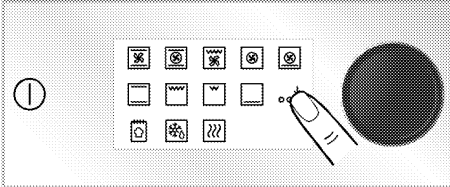
الطهي اليدوي لتحديد درجة الحرارة ووظيفة تشغيل الفرن

يمكنك الطهي عن طريق التحكم اليدوي (التحكم من خلالك أنت) دون تحديد وقت الطهي عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك. تظهر وظيفة "التسخين العلوي والسفلي" وإعدادات 180 درجة مئوية كمثال في الصور.

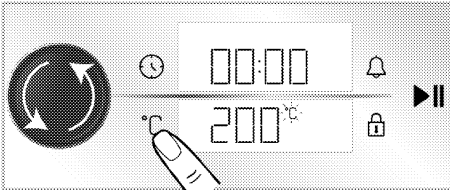
1. قم بتشغيل الفرن عن طريق لمس المفتاح ①.
2. المس وظيفة التشغيل التي تريد طهيها على شاشة العرض.



3. المس وظيفة التشغيل التي تريد طهيها على شاشة العرض. إذا لم تكن الوظيفة التي تريد تحديدها من بين وظائف التشغيل الأولى التي تظهر على شاشة الوظائف، فيمكنك تنشيط الصف السفلي من وظائف التشغيل عن طريق لمس "تفعيل الوظيفة الإضافية".



4. تظهر درجة الحرارة المحددة مسبقاً لوظيفة التشغيل التي حددتها على شاشة عرض درجة الحرارة. لتغيير درجة الحرارة هذه، اضغط على مقبض التحكم في الفرن أو المس مفتاح °C وقم بتدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار. « يومض الرمز °C على شاشة عرض درجة الحرارة.



- مفتاح الوقت والإعدادات: ⌚
- مفتاح ضبط درجة الحرارة: °C
- مفتاح قفل المفتاح: 🔒
- مفتاح التنبيه: 🔔
- مفتاح بدء/إيقاف الطهي: ▶||

شاشة الساعة / الوقت :

- رمز وقت الطهي / وقت اليوم: ⌚
- رمز التنبيه: 🔔
- رمز الإعدادات: ⚙️
- رمز قفل المفاتيح: 🔒
- رمز طبخ المروحة البيئية: 🌀
- رمز انخفاض مستوى البخار*: 📉
- رمز ارتفاع مستوى البخار*: 📈
- رمز مسبار اللحم: 🍖

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

شاشة الحرارة:

- رمز الطهي: ▶
 - رمز درجة الحرارة: °C
 - رمز درجة حرارة الفرن الداخلية: ↓
 - مفتاح التسخين السريع (المقوي): 🔥
 - رمز قفل الباب*: 🔒
- * يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.

تشغيل الفرن

1. قم بتشغيل الفرن عن طريق لمس المفتاح ①.
- « بعد تشغيل الفرن، يتم عرض أول وظيفة تشغيل على الشاشة. في هذه الشاشة، يمكن ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة ووقت الطهي والتنبيه.
- إذا لم يتم إجراء أي إعدادات على هذه الشاشة، فسيتم إيقاف تشغيل الفرن في غضون 5 دقائق تقريباً وسيظهر وقت اليوم على الشاشة.

إيقاف تشغيل الفرن

قم بإيقاف الفرن عن طريق لمس المفتاح ①. يظهر توقيت اليوم على الشاشة.

معلومات عامة بخصوص استخدام الفرن

مروحة التبريد (وقد لا يوجد في منتجك).

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائيًا عندما يلزم وتُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُلغى تنشيطها تلقائيًا 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 تقريبًا). 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 تلقائيًا. ولا يمثل ذلك خطأ.

إضاءة الفرن

يضيء مصباح الفرن عندما يبدأ الفرن في الطهي. في بعض الطرز، يكون المصباح قيد التشغيل أثناء الطهي، بينما ينطفئ في بعض الطرازات بعد وقت معين. إذا تم فتح باب المنتج أثناء تشغيل الفرن أو في وضع الإغلاق، يتم تشغيل مصباح الفرن تلقائيًا.


تشغيل وحدة التحكم في الفرن

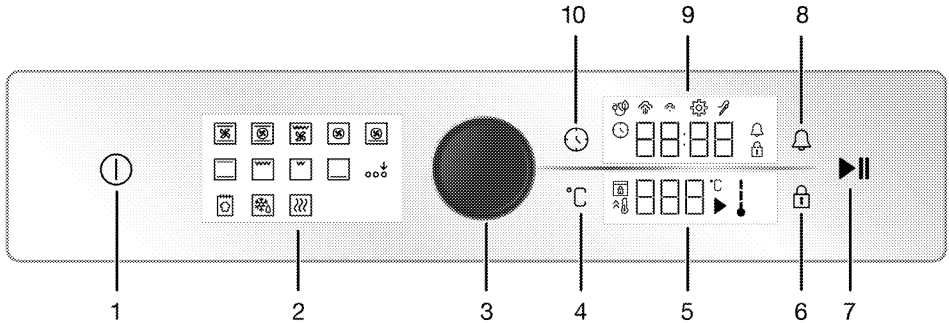
تحذيرات عامة بخصوص وحدة التحكم في الفرن

i الحد الأقصى للوقت الذي يمكن تعيينه لنهاية الوقت هو 5:59 ساعة. في وظيفة التحذير، يكون هذا الوقت هو 23:59 ساعة. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيتم إلغاء ضبط الطهي ووقت الطهي.

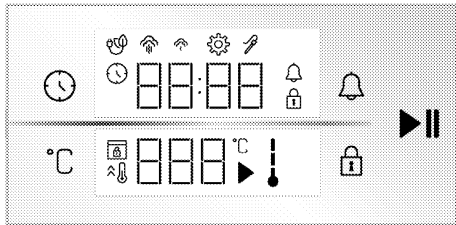
i تومض الرموز ذات الصلة على الشاشة أثناء إجراء أي تعديلات. وينبغي انتظار وقت قصير حتى حفظ الإعدادات.

i وفي حالة ضبط وقت الطهي عند بدء الطهي، فسيتم عرض الوقت المتبقي على الشاشة.

i إذا تم تمكين إعداد التسخين المسبق السريع (المعزز) على وحدة التحكم، فسيظهر الرمز  على الشاشة عند بدء الطهي ويصل الفرن إلى درجة الحرارة التي حددتها للطهي بسرعة. لإعداد التسخين المسبق السريع (المعزز)، يرجى مراجعة قسم "الإعدادات".



10 مفتاح الوقت والإعدادات



الشاشات

- 1 مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
- 2 عرض الوظيفة
- 3 مقبض التحكم في الفرن
- 4 مفتاح ضبط درجة الحرارة
- 5 شاشة الحرارة
- 6 مفتاح قفل المفتاح
- 7 مفتاح بدء/إيقاف الطهي
- 8 مفتاح التنبيه
- 9 شاشة الساعة / الوقت

4. اضبط الدقيقة بتدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار. قم بتأكيد ضبط الوقت بالضغط على مقبض التحكم بالفرن أو لمس المفتاح (⏸).
« يتم تعيين توقيت اليوم ويظهر الرمز ⚙️ على شاشة عرض الوقت / الساعة.

إذا لم يتم ضبط الوقت الأولي ، فسيتم تشغيل الساعة بدءًا من الوقت المحدد في الإنتاج. يمكنك تغيير إعداد الوقت من اليوم لاحقًا ، كما هو موضح في قسم "الإعدادات".

يتم إلغاء إعدادات توقيت اليوم في حالة انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة. وتحتاج إلى إعادة ضبط.

التنظيف للمرة الأولى

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 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 سخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" 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.

قيل استخدام الملحقات؛

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

إخطار قد يلحق التلف بسطح الجهاز بفعل بعض مواد التنظيف أو المطهرات. لذا لا تستخدم أي مواد تطهير قوية أو مساحيق/كريم التنظيف أو أدوات حادة.

إخطار قد تنبعث بعض الروائح والأدخنة لمدة ساعتين أثناء التشغيل لأول مرة. هذا أمر طبيعي. تأكد من أن تهوية الغرفة جيدة لإزالة الأدخنة والروائح. تجنب الاستنشاق المباشر للدخان والروائح المنبعثة.

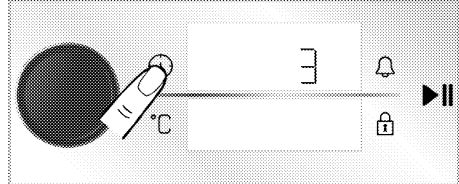
قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية.

ضبط الوقت لأول مرة

قم دائماً بتعيين الوقت من اليوم قبل استخدام الفرن. إذا لم تقم بتعيينه ، فلا يمكنك الطهي في بعض موديلات الفرن.

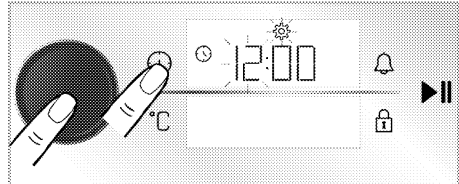
1. عندما يكون الفرن في وضع الاستعداد (عندما يكون الوقت معروضًا على الشاشة)، قم بتنشيط قائمة الإعدادات عن طريق لمس المفتاح (⏸) لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا.

« يتم عرض العد التنازلي من 3 إلى 2 إلى 1. عند انتهاء العد التنازلي، يتم تنشيط قائمة الإعدادات.



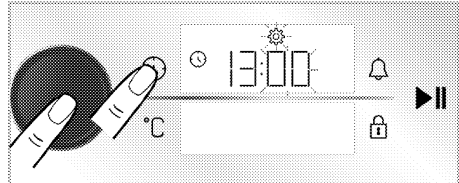
2. اضغط على مقبض التحكم في الفرن أو المس المفتاح (⏸) مرة واحدة لتنشيط حقل الساعة.

« يومض حقل الساعة والرمز ⚙️ على شاشة عرض الوقت / الساعة.




3. اضبط الساعة بتدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار واضغط على مقبض التحكم في الفرن أو المس مفتاح (⏸) مرة واحدة لتنشيط حقل الدقيقة.


« يومض حقل الدقيقة والرمز ⚙️ على شاشة عرض الوقت / الساعة.




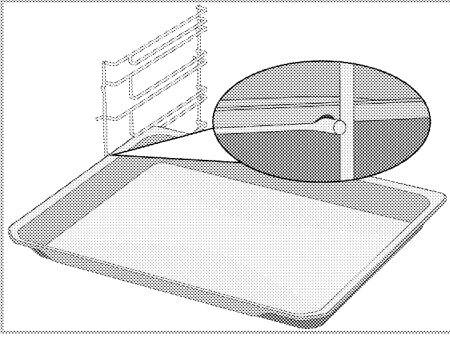
المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
595 مم/594 مم/567 مم	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق)
590 أو 600 مم/560 مم/الحد الأدنى 550 مم	أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع / العرض / العمق)
220-240 V ~ 50 هرتز	الجهد الكهربائي/التردد
الحد الأدنى 3FG -VV05H 1,5x 3 مم ²	نوع الكابل والمقطع العرضي المستخدم / المناسب للاستخدام في المنتج
3,3 كيلو واط	إجمالي استهلاك الطاقة
فرن متعدد الوظائف	نوع الفرن
# أساسيات: تتوافق المعلومات المدونة على ملصق الطاقة بالأفران الكهربائية مع المعيار 1-60350EN / 1-60350IEC. تُحدد هذه القيم عند وجود حمل قياسي مع وظائف السخان السفلي/العلوي أو التسخين بمساعدة المروحة (إن وجدت). تُحدد فئة كفاءة الطاقة وفقاً للأولويات التالية اعتماداً 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. 

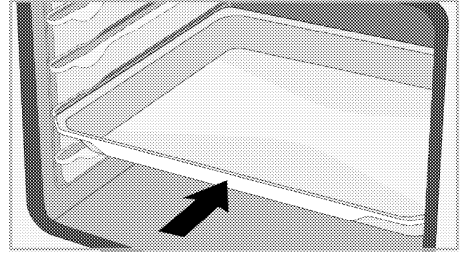
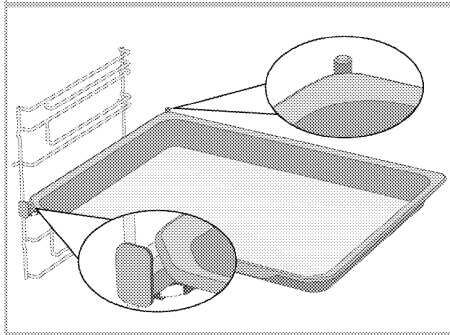
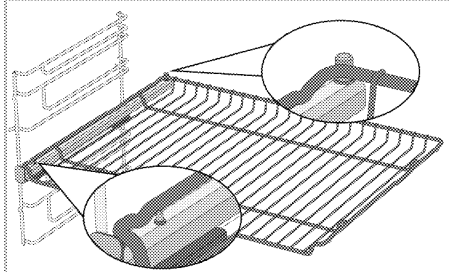
تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع منتجك. 

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



الوضع المناسب للشواية السلكية والصينية على القضبان المتداخلة - طرز بأرفف سلكية وقضبان تلسكوبية

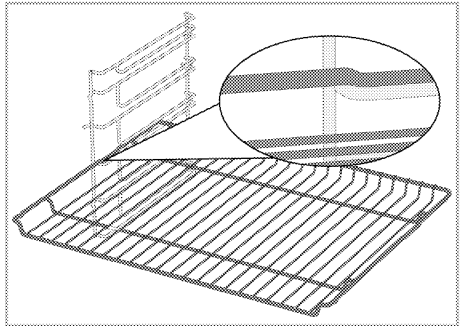
بفضل القضبان المتداخلة، يمكن تركيب الصواني أو الشواية السلكية وإزالتها بسهولة. عند استخدام الصواني والشوايات السلكية ذات القضيب المتداخل، يجب الحرص على أن تكون المسامير الموجودة في مقدمة وخلف القضبان المتداخلة موضوعة على حواف الشواية والصينية (كما هو موضح في الشكل).



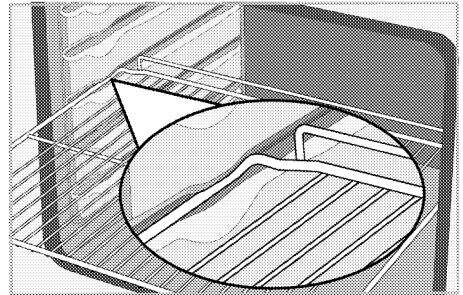
وظيفة السدادة للشواية السلكية

توجد وظيفة سدادة 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 السدادة. يجب عليك تمرير السدادة لإزالتها تمامًا.

طرز بأرفف سلكية



طرز بدون أرفف سلكية



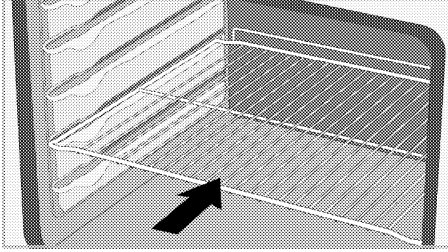
وظيفة سدادة صينية الشواية السلكية - طرز بأرفف سلكية

هناك أيضًا وظيفة سدادة لمنع الدرج من الانقلاب من الرف السلكي. أثناء إزالة الحاوية، حررها من القفل الخلفي واسحبها نحوك حتى تصل إلى السدادة. يجب عليك تمرير السدادة لإزالتها تمامًا.

استخدام ملحقات المنتج

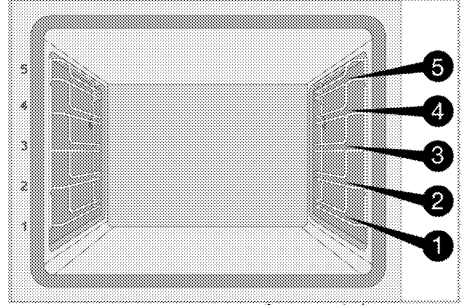
رفوف الطهي

يوجد 5 مستويات لوضع الرف في منطقة الطهي. يمكنك أيضًا رؤية ترتيب الرفوف بالأرقام الموجودة على الإطار الأمامي للفرن. طرز بأرفف سلكية

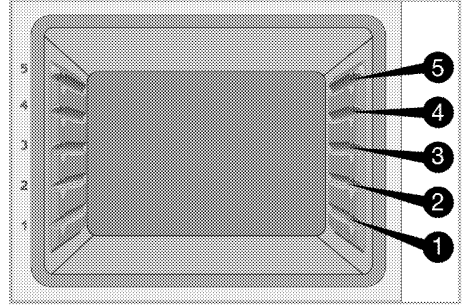


وضع الصينية على أرفف الطهي طرز بأرفف سلكية:

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. للحصول على طهي أفضل، يجب تثبيت الصينية بسدادة على الرف السلكي. يجب ألا تمر فوق السدادة لتلامس الجدار الخلفي للفرن.

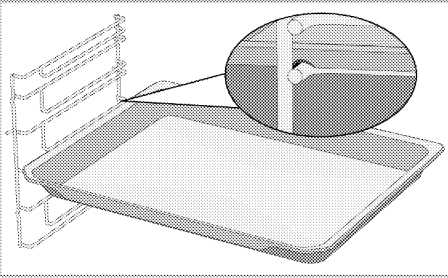


طرز بدون أرفف سلكية



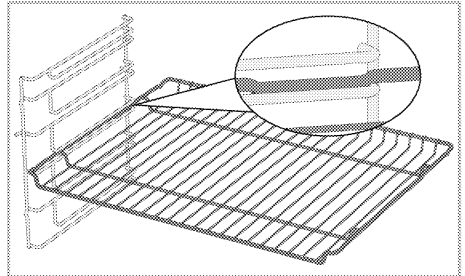
وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي طرز بأرفف سلكية:

من المهم وضع الشواية السلكية على الأرفف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. من أجل طهي أفضل، يجب تثبيت الشواية السلكية بسدادة على الرف السلكي. يجب ألا تمر فوق السدادة لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



طرز بدون أرفف سلكية:

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



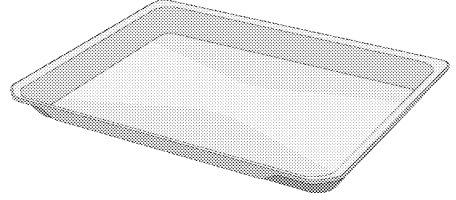
ملحقات المنتج

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.

إخطار : قد تنتشوه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير درجة الحرارة. ليس لهذا تأثير على الوظيفة. يختفي التشوه عندما تبرد الصينية.

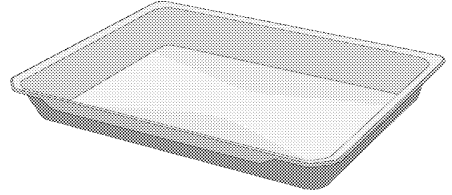
صينية قياسية

يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلي القطع الكبيرة.



الصينية العميقة

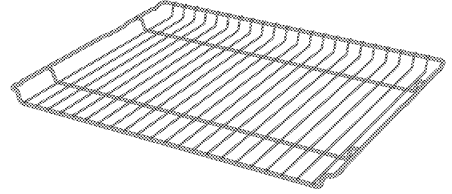
يتم استخدامها للمعجنات أو قلي القطع الكبيرة أو الأطعمة الغنية بالعصارة أو لجمع الزيوت المتدفقة عند الشواء.



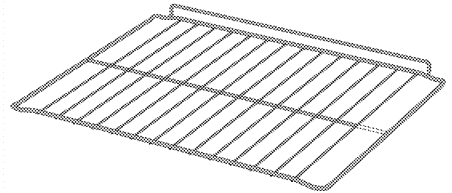
طرز بأرفف سلكية:

الشواية السلكية

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



طرز بدون أرفف سلكية:








رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	شواية كاملة	280 - 40	تعمل الشواية الكبيرة على سقف الفرن. وهي مناسبة للشوي بكميات كبيرة.
	الشواية الكاملة المدعومة بالمروحة	280 - 40	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة الشواية الكبيرة بسرعة في الفرن باستخدام المروحة. وهي مناسبة للشوي بكميات كبيرة.
	إبقائه دافئاً	100 - 40	يتم استخدامه للحفاظ على الطعام عند درجة حرارة وجاهز للخدمة لفترة طويلة.
	وظيفة الخبز	-	يتم استخدامه لخبز الخبز. لا يمكن تغيير درجة الحرارة والوقت المحددين.
	تفعيل الوظيفة الإضافية	-	يتم استخدامه لتنشيط وظائف التشغيل التي لا تظهر على شاشة عرض الوظائف عند بدء التشغيل لأول مرة.






وظائف تشغيل الفرن

يعرض جدول الوظائف ووظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن لديك، ودرجات الحرارة القصوى والدنيا التي يمكنك ضبطها على النحو الملائم لهذه الوظائف. وقد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل المعروضة هنا عن الترتيب الخاص بمنتهجك.

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التشغيل بالمروحة	-	لم يتم تسخين الفرن. لا يعمل سوى المروحة (في الجدار الخلفي). يذوب الطعام المُجمّد، وتتم الخبثيات ببطء في درجة حرارة الغرفة، ويتم تبريد الطعام المطهي. الوقت اللازم لإذابة قطعة كاملة من اللحم أطول من وقت تدوير الطعام الذي يحتوي على الحبوب.
	التسخين العلوي والسفلي	280 - 40	يتم تسخين الطعام من الأعلى والأسفل في آن واحد، تكون هذه الوظيفة مناسبة للكيك والبخني في قوالب الخبز أو الكيك والمعجنات. يتم الطهي باستخدام صينية واحدة.
	التسخين السفلي	220 - 40	فقط تدفئة القاع قيد التشغيل. وهي مناسبة للأطعمة التي ترغب في تحميرها من الأسفل. ينبغي استخدام هذه الوظيفة أيضاً للتنظيف السهل بالبخار.
	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	280 - 40	يُوزع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة السخانات العلوية والسفلية بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي باستخدام صينية واحدة.
	التسخين بالمروحة	280 - 40	يُوزع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخان المروحة بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن، وتكون هذه الوظيفة مناسبة للطهي متعدد الصواني للأطعمة الموضوعة على أرفف ذات مستويات مختلفة.
	التسخين الاقتصادي بالمروحة	220 - 160	من أجل توفير الطاقة، يمكنك استخدام هذه الوظيفة بدلاً من استخدام "التسخين بالمروحة" في حدود 160-220 درجة مئوية. لكن سيكون وقت الطهي أطول قليلاً. تم وصف استخدام هذه الوظيفة في فصل "تشغيل وحدة التحكم في الفرن".
	وظيفة البيئزا	280 - 40	يعمل السخان السفلي وتسخين المروحة. مناسبة لطهي البيئزا.
	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "D3"	280 - 40	يعمل التسخين العلوي والتسخين السفلي وتسخين المروحة. ويتم طهي كافة أجزاء المنتج بالتساوي وبسرعة. يتم الطهي باستخدام صينية واحدة.
	الشواية السفلية	280 - 40	تعمل الشواية الصغيرة على سقف الفرن. وهي خيار مناسب لشواء كميات أقل.

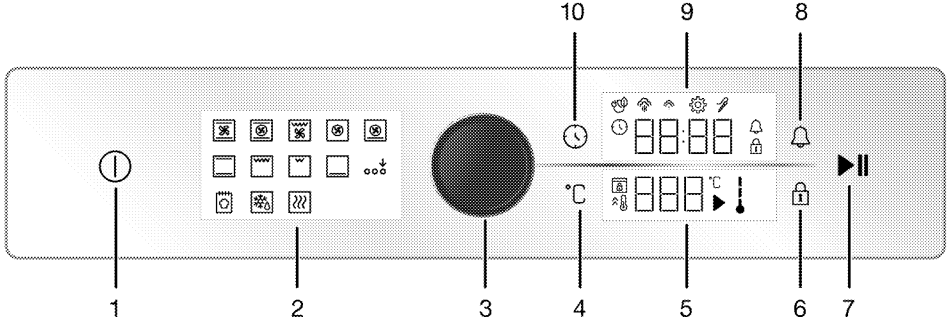
شاشة الحرارة:

- رمز الطهي: 
- رمز درجة الحرارة: 
- رمز درجة حرارة الفرن الداخلية: 
- رمز مفتاح التسخين السريع (المقوي): 
- رمز قفل الباب*: 
- * يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

- رمز قفل المفاتيح: 
- رمز طبخ المروحة البيئية: 
- رمز انخفاض مستوى البخار*: 
- رمز ارتفاع مستوى البخار*: 
- رمز مسبار اللحم*: 
- * يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

وصف لوحة التحكم واستخدامها

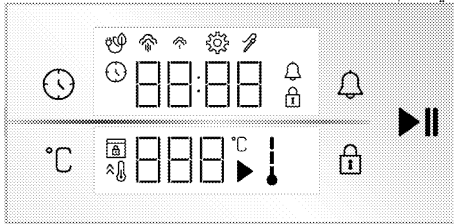
في هذا القسم، يمكنك العثور على نظرة عامة للوحة التحكم واستخداماتها الأساسية. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الخصائص اعتمادًا على نوع المنتج.
التحكم في الفرن



1 درجة الحرارة الداخلية عندما تصل درجة الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة المحددة.

عرض الوظيفة

تحتوي شاشة العرض على وظائف تشغيل فرنك. يتم تنشيط كل وظيفة عن طريق لمسها. جميع الوظائف التي تظهر على الشاشة تخطيطية؛ وقد لا تكون متوفرة في منتجك. يتم شرح وظائف التشغيل المتوفرة على منتجك في قسم "وظائف تشغيل الفرن".



الشاشات

المفاتيح:

- مفتاح الوقت والإعدادات:
- مفتاح ضبط درجة الحرارة:
- مفتاح قفل المفتاح:
- مفتاح التنبيه:
- مفتاح بدء/إيقاف الطهي:

شاشة الساعة / الوقت :

- رمز وقت الطهي / وقت اليوم:
- رمز التنبيه:
- رمز الإعدادات:

- 1 مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
- 2 عرض الوظيفة
- 3 مقبض التحكم في الفرن
- 4 مفتاح ضبط درجة الحرارة
- 5 شاشة الحرارة
- 6 مفتاح قفل المفتاح
- 7 مفتاح بدء/إيقاف الطهي
- 8 مفتاح التنبيه
- 9 شاشة الساعة / الوقت
- 10 مفتاح الوقت والإعدادات

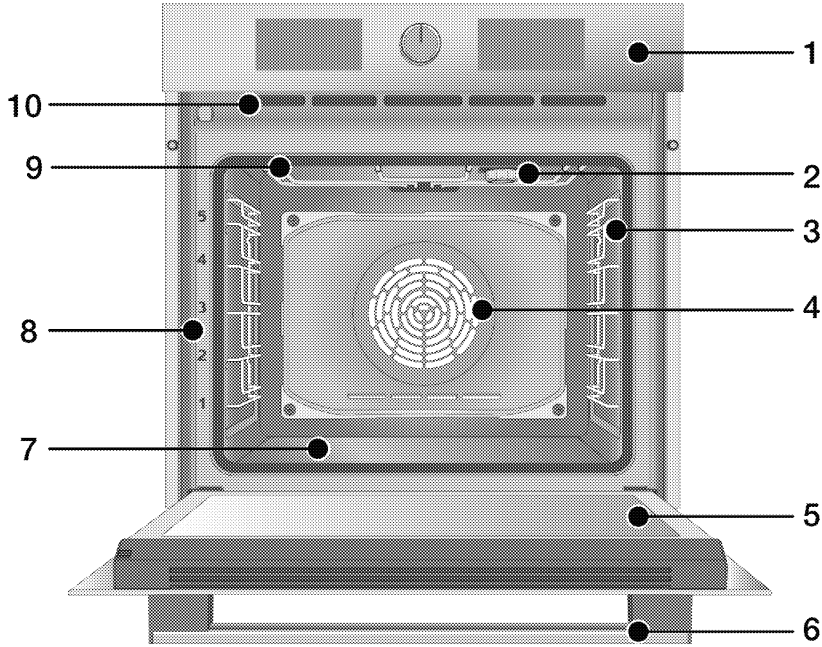
إذا كان هناك مقبض (مقايض) تتحكم في منتجك، فقد يتم غلق هذه المقايض في اللوحة التي تخرج عند الضغط عليها في بعض الطرز. لضبط الإعدادات باستخدام هذه المقايض، ادفع أولاً المفتاح ذي الصلة للداخل واسحب المقبض للخارج. بعد إجراء الضبط، اضغط عليه مرة أخرى واستبدل المقبض.

مقبض التحكم في الفرن

باستخدام مفتاح التحكم في الفرن، يمكنك التحكم في الإعدادات في عرض الساعة / الوقت وعرض درجة الحرارة. يمكنك التنقل بين هذه الإعدادات عن طريق تدوير مقبض التحكم في الفرن إلى اليمين / اليسار، ويمكنك تفعيل الإعدادات وتأكيدتها بالضغط.

مؤشر درجة الحرارة

يمكنك فهم درجة الحرارة الداخلية للفرن من رمز درجة الحرارة الداخلية على الشاشة. يظهر الرمز على الشاشة عند بدء الطهي وستضيء كل درجة من درجات رمز



* يعتمد على الطراز. قد لا يحتوي منتجك على مصباح أو قد يختلف نوع المصباح ومكانه عن الرسم التوضيحي.

** يعتمد على الطراز. قد لا يحتوي منتجك على أرفف سلكية. في الرسم التوضيحي، يتم عرض الأرفف السلكية كامثلة.

- 1 لوحة التحكم
- 2 مصباح*
- 3 الأرفف السلكية**
- 4 محرك بالمروحة (لوح خلفي من الصلب)
- 5 الباب
- 6 مقبض
- 7 سخان سفلي (لوح سفلي من الصلب)
- 8 مواضع الرفوف
- 9 السخان العلوي
- 10 فتحات تهوية

سليمك وافرزها وفقا لتعليمات المخلفات المدورة. لا تتخلص منها مع المخلفات المنزلية العادية.

توصيات لتوفير الطاقة

يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة وفقاً لـ 2014/66EU في بطاقة المنتج المقدمة مع المنتج. ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:

- إذابة تجمد الطعام المُجمد قبل الطهي.
- استخدم في الفرن أو ان داكنة أو مطلية بالميناة تنقل الحرارة بشكل أفضل.
- أوقف تشغيل المنتج لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي الممتدة، وبهذا يمكنك توفير 20% من الكهرباء من خلال الاستفادة من السخونة.
- إذا كان محددًا في الوصفة أو دليل المستخدم، فقم دائماً بالتسخين المُسبق. لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- 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.
- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت بوضع وعاني طهي على الرف السفلي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.

لوائح النفايات متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من المنتجات التالفة



يتوافق هذا المنتج مع تشريعات WEEE للاتحاد الأوروبي (EU/19/2012) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف محدد للتخلص من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (EWE).

تم تصنيع هذا الجهاز بأجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. وعلى ذلك، لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في نهاية فترة خدمته. عليك أخذه إلى مركز التجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لمعرفة أقرب مراكز التجميع. يساعد التخلص المناسب من الأجهزة المستعملة على منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان.

التوافق مع توجيهات RoHS:

يتوافق المنتج الذي قمت بشراؤه مع توجيهات RoHS للاتحاد الأوروبي (EU/65/2011). لا يحتوي على مواد ضارة أو محظورة مشار إليها في التوجيهات.

التخلص من مواد التغليف

- مواد التغليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف في مكان أمين بعيداً عن متناول الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تتخلص منها بشكل



السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه.
- فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تغسل المنتج أبدًا عن طريق رش الماء أو سكه عليه! فثمة خطر التعرض لصدمة كهربائية!
- لا تنظف المنتج بمنظفات البخار حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف زجاج باب الفرن الأمامي/زجاج الباب العلوي للفرن (إن وجد). يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيروها.
- احتفظ دائمًا بلوحة التحكم نظيفة وجافة. إذا كان السطح رطبًا أو متسخًا ، فقد يتسبب ذلك في حدوث مشكلات في تشغيل الوظائف.

- الزيتية، لتجنب خطر لمس العناصر الساخنة في الفرن . لا تستخدم أبدًا الورق الزيتي في درجة حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة على الورق الزيتي الذي تستخدمه. لا تضع الورقة الزيتية إطلاقًا على قاعدة الفرن .
- لا تقم بوضع صواني ،أطباق و شرائح ألمنيوم الحَيز على قاعدة الفرن مباشرة . يمكن أن تساهم الحرارة المتراكمة بضرر قاعدة الفرن .
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. الأسطح الساخنة قد تسبب حروق!
- الطعام غير المناسب للشواء يحمل خطر الحريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشوي الكثيفة فقط.
- أيضًا، لا تضع الطعام في آخر جزء في الشواية. هذه هي المنطقة الأكثر سخونة والأطعمة الدهنية يمكن أن تشتعل فيها النيران.

- فقد تشتعل النار في الأغراض القابلة للاشتعال التي تكون موضوعة في منطقة للطهي. لا تُحَرَّن أبداً أشياء قابلة للاشتعال في منطقة الطهي.
- مقبض الفرن ليس مُجَقَّف مناشف. فعند استخدام المنتج، لا تعلق عليه المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة.
- تتحرك مفصلات باب المنتج وتُشدّ عند فتح وإغلاق الباب. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات

⚠ استخدام الملحقات

- من المهم وضع الشواية السلكية والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم "استخدام الملحقات".
- يمكن أن تتسبب الملحقات في تلف زجاج الباب عند إغلاق باب المنتج. ادفع الملحقات دائماً إلى نهاية مساحة الطهي.

⚠ سلامة الطهي

- احذر عند استخدام الكحوليات في الطعام. يتبخّر الكحول في درجة حرارة مرتفعة وقد يتسبب في وقوع حريق عندما يلامس الأسطح الساخنة إذا أخذ لهباً.
- يمكن أن تشتعل فضلات الطعام والزيت وما إلى ذلك في منطقة الطهي. قبل الطهي، قم بإزالة هذه الأوساخ الخشنة.
- خطر التسمم الغذائي: لا تحتفظ بالطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل وبعد الطهي. وإلا فإنه قد يسبب التسمم الغذائي أو الأمراض.
- لا تقم بتسخين علب الكونسروة المغلقة أو المرطبات الزجاجية. قد يتسبب الضغط الناشئ في انفجار المرطبان.
- قم بوضع ورقة زينية على الفرن المسخن مبدئياً عبر وضعها مع الأغذية فوق ملحقات الفرن (صينية، شواية إلخ) أو داخل وعاء طهي. قم بإبعاد الأجزاء الزائدة المعلقة عن الوعاء أو الملحقات عن الورقة

⚠ تحذيرات الحرارة

- **تحذير:** تحذير: تكون الأجزاء المكشوفة من المنتج ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس المنتج وعناصر التسخين. لا يجب تقريب الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام من المنتج بدون وجود شخص بالغ مسؤول عنهم.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال / الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الحواف ستكون ساخنة أثناء التشغيل.
- ابتعد أثناء فتح باب الفرن بسبب خروج البخار. قد يحرق البخار يدك ووجهك و / أو عينيك.
- قد يكون المنتج ساخناً أثناء الاستخدام. لا تلمس الأجزاء الساخنة والأجزاء الداخلية في الفرن وعناصر التسخين وما إلى ذلك.
- عند وضع الطعام في الفرن الساخن وإخراجه منه، استخدم دائماً قفازات فرن مقاومة للحرارة.

- القابلة للإزالة أو المتحركة من المنتج من التلف وإلحاقها تلف بالمنتج.
- تحقق من المظهر العام للمنتج بحثًا عن أي تلف قد يحدث أثناء النقل.

! سلامة التركيب

- قبل تثبيت المنتج، افحصه بحثًا عن أي تلف. لا تقم بتركيب المنتج إذا كان تالفًا.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من مصادر الحرارة (المشعاعات والمواقد وما إلى ذلك).
- أبق جميع قنوات التهوية مفتوحة حول المنتج.
- لا يجب تثبيت المنتج خلف أبواب زخرفية لمنع الحرارة المفرطة.

! سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل المنتج بعد كل استخدام.
- في حالة عدم استخدامك المنتج لفترة طويلة، قم بفصله أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.
- لا تشغل منتجًا معييبًا أو تالفًا. وإن وجد، فافصل توصيلات الكهرباء/الغاز الخاصة بالمنتج واتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- لا تستخدم المنتج إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مزالًا أو مكسورًا.
- لا تصعد فوق المنتج للوصول إلى أي شيء أو لأي سبب آخر.
- لا تستخدم المنتج وأنت في حالة يمكن أن تؤثر على حسن تقديرك، مثل تعاطي المخدرات و/أو تناول مشروبات كحولية.

- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة المصنّع أو الخدمة معتمدة أو شخص تحدده الشركة المستوردة لتجنب أي مخاطر.
- **تحذير:** قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل المنتج عن مصدر التيار الكهربائي لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.
- (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على قابس)

- لا تقم بتوصيل المنتج بمقبس فضفاض، أو مكسور، أو متسخ، أو يحمل خطر ملامسة الماء (مثل الماء الذي قد يتسرب من طاولة المطبخ).
- لا تلمس القابس بأيدي مبللة! لفصل التيار، لا تمسك السلك، بل أمسك القابس دائمًا.
- تأكد من تثبيت القابس في المقبس بشكل جيد، لتجنب حدوث شرارات كهربائية.

! سلامة الحمل

- افصل المنتج من التيار الكهربائي قبل نقل المنتج.
- المنتج ثقيل، ولذا يجب حمله بواسطة شخصين على الأقل.
- لا تستخدم الغطاء و / أو المقبض لحمل المنتج أو تحريكه.
- لا تضع أشياء أخرى على المنتج واحمله بوضع مستقيم.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، لفه بمادة لف الفقاعات أو بالورق المقوى السميك وقم بلفه بإحكام. قم بتثبيت المنتج بإحكام بشريط لمنع الأجزاء

- يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للمنتج في مكان يسهل الوصول إليه (حيث لن يتأثر بلهب الموقد). إذا لم يكن ذلك ممكناً، فيجب أن تكون هناك منظم (صمام، مصهر، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية لفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- يجب ألا يتم توصيل المنتج بالمقبس أثناء التثبيت والإصلاح والنقل.
- قم بتوصيل المنتج بمنفذ يفي بقيم الجهد والتردد المحددة على ملصق النوع. (إذا كان منتجك لا يحتوي على سلك إمداد) استخدم فقط كابل التوصيل المحدد في قسم "المواصفات التقنية". لا تضغط على سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على كابل الطاقة. يجب عدم طي كابل الطاقة أو سحقه أو ملامسته لأي مصدر حرارة.
- أثناء تشغيل الفرن ، يصبح سطحه الخلفي ساخناً أيضاً. يجب ألا تلمس أسلاك الطاقة السطح الخلفي ، فقد تتلف التوصيلات.
- لا تضغط على الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها عبر الأسطح الساخنة. قد تتسبب في تلف دائرة الفرن وحدث حريق نتيجة ذوبان الكبل.
- استخدام الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم الكابلات المقطوعة أو التالفة أو الكابلات الإضافية.
- الإشراف أو ما لم يتلقون التعليمات اللازمة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.
- المنتجات الكهربائية تشكل خطورة على الأطفال والحيوانات الأليفة. يجب ألا يلعب الأطفال والحيوانات الأليفة بالمنتج أو التسلق عليه أو دخوله.
- لا تضع أشياء يمكن للأطفال الوصول إليها على المنتج.
- **تحذير:** أثناء الاستخدام تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها للمنتج ساخنة. يجب الاحتفاظ بالجهاز بعيداً عن الأطفال.
- يجب الاحتفاظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. هناك خطر الإصابة والاختناق.
- عندما يكون الغطاء مفتوحاً، لا تضع أي أشياء ثقيلة عليه أو تسمح للأطفال بالجلوس على الغطاء. فقد تتسبب في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.
- (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على قابس) من أجل سلامة الأطفال، افصل قابس الطاقة واجعل المنتج غير قابل للتشغيل قبل التخلص من المنتج.
- **!** الحماية الكهربائية
- قم بتوصيل المنتج بمنفذ مؤرض محمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع.
- يجب عمل التأريض بواسطة كهربائي مؤهل. لا تستخدم المنتج بدون تأريض وفقاً للوائح المحلية / الوطنية.

مناطق المطبخ المنزلي والموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.

تحذير: يستخدم هذا المنتج لغرض الطهي فقط . لا يستخدم لأغراض مختلفة مثل تدفئة الغرفة .

يمكن استخدام الفرن من أجل إذابة الطعام المجمد أو الخبز أو الشوي أو القلي .

هذا المنتج؛ لا ينبغي استخدامه في للتسخين الأطباق أو التدفئة أو تعليق المناشف أو الملابس على مقبض التجميد.

⚠️ سلامة الأطفال والأشخاص أصحاب الإعاقة والحيوانات الأليفة

يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال في سن 8 سنوات وما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في المهارات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، طالما أنهم خاضعون للإشراف أو التدريب على الاستخدام الآمن للمنتج ومخاطره.

يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يتم التنظيف وصيانة

المستخدم من قبل الأطفال إلا إذا كان هناك شخص يشرف عليهم.

لا يجب استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال) ما لم يتم إبقائهم تحت

هذا القسم يتناول تعليمات السلامة التي تساعد في الحيلولة دون وقوع أضرار خطيرة سواء كانت مادية أو إصابات جسدية.

إذا تم تقديم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو غير المباشر، فيجب تقديم الدليل، وملصقات المنتج، والمستندات والأجزاء الأخرى ذات الصلة مع المنتج.

لا تتحمل الشركة أي مسؤولية عن أي أضرار قد تنشأ إذا لم يتم اتباع هذه التعليمات.

وفي حالة اتباع تلك التعليمات، فإن كافة الضمانات تصبح غير سارية.

⚠️ يجب تنفيذ جميع عمليات التثبيت والإصلاحات من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الشخص الذي تحدده الشركة المستوردة.

⚠️ استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط.

⚠️ لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من المنتج ما لم يذكر بوضوح في دليل المستخدم.

⚠️ لا تقم بإجراء تغييرات فنية على المنتج.

⚠️ أغراض الاستخدام

صمم هذا المنتج للاستخدامات المنزلية. غير مناسب للاستخدام التجاري.

لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو البيئات الخارجية الأخرى. تم تصميم الجهاز ليتم استخدامه في

17	المواصفات الفنية	4	1 تعليمات السلامة
19	4 الاستعمال الأول	4	أغراض الاستخدام
19	ضبط الوقت لأول مرة		سلامة الأطفال والأشخاص أصحاب
19	التنظيف للمرة الأولى	4	الإعاقة والحيوانات الأليفة
20	5 كيفية تشغيل الموقد	5	الحماية الكهربائية
20	معلومات عامة بخصوص استخدام الفرن	6	سلامة الحمل
20	تشغيل وحدة التحكم في الفرن	6	سلامة التركيب
24	الإعدادات	6	سلامة الاستخدام
28	6 معلومات عامة عن الطهي	7	تحذيرات الحرارة
28	تحذيرات عامة عن الطبخ في الفرن	7	استخدام الملحقات
28	المعجنات وأطعمة الفرن	7	سلامة الطهي
30	اللحوم والأسماك والدواجن	7	السلامة خلال الصيانة والتنظيف
31	الشواوية	8	2 تعليمات بيئية
31	اختبر الأطعمة	9	لوائح النفايات
33	7 الصيانة والعناية	9	متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص
33	معلومات التنظيف العامة	9	من المنتجات التالفة
34	تنظيف الملحقات	9	التخلص من مواد التغليف
34	تنظيف لوحة التحكم	9	توصيات لتوفير الطاقة
34	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)	9	3 منتجك
34	التنظيف بالبخار السهل	10	وصف المنتج
35	تنظيف باب الفرن	10	وصف لوحة التحكم واستخدامها
37	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن	10	التحكم في الفرن
37	تنظيف مصباح الفرن	11	وظائف تشغيل الفرن
39	8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها	12	ملحقات المنتج
		14	استخدام ملحقات المنتج
		15	



عملينا العزيز؛


يرجي قراءة دليل المستخدم جيداً قبل استخدام المنتج.


يرجي قراءة دليل المستخدم جيداً قبل استخدام المنتج. نشكرك على اختيارك منتجات Beko. ونتمي استخدامك لمنتج هذا المنتج المصنع بجودة عالية وتقنيات حديثة على أفضل نحو. للقيام بذلك، اقرأ هذا الدليل بعناية وأي وثائق أخرى ذات صلة قبل استخدام المنتج واحتفظ بها كمرجع. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فأعطيه دليل المستخدم أيضاً. اتبع التعليمات مع مراعاة جميع المعلومات


والتحذيرات في دليل المستخدم. يجب مراعاة جميع المعلومات والتحذيرات في دليل المستخدم. بهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تحدث.

احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فأعطيه دليل المستخدم أيضاً. يحتوي دليل المستخدم على الرموز التالية:

 خطر يمكن أن يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.
 إخطار خطر قد ينتج عنه تلف مادي للمنتج أو بيئته.

 خطر يمكن أن يؤدي إلى حروق بسبب التلامس مع الأسطح الساخنة.

 معلومات مهمة أو نصائح مفيدة للاستخدام.

 اقرأ دليل المستخدم.

Arçelik A.Ş.

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



Made in TURKEY

beko

بنيت في الفرن
دليل المستخدم



BBIM12400XCS

AR

385.4413.75/R.AE/19.10.2022/6-6

7768382114