





## 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 مطلقاً إصلاح منتج معطل بنفسك.

**يتبع من الفرن بخاراً عند استخدامه.**

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

**تشكل قطرات الماء أثناء الطهي.**

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

**صدر المنتج صوتاً معنيماً أثناء التسخين والتبريد.**

- يمكن أن تتمدد الأجزاء المعدنية عندما تسخن وتحدث صوتاً. <<< هذا ليس عطلاً.

**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 مزوداً بوظيفة قفل المفاتيح، فقد يتم تمكين قفل المفاتيح. برجاء تعطيله.

**ضوء الفرن لا يعمل.**

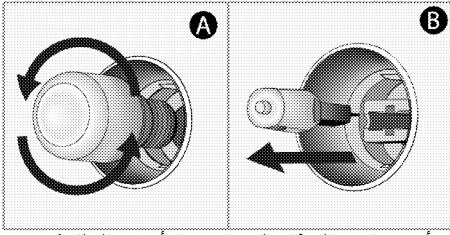
- مصباح الفرن معيباً. <<< استبدل مصباح الفرن.
- انقطاع التيار <<< تحقق من وجود التيار. افحص المصاهر في صندوق المصاهر. استبدل المصاهر أو أعد ضبطها إذا لزم الأمر.

**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)، تومض شاشة الساعة أو يكون رمز الساعة قيد التشغيل.**

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



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.

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

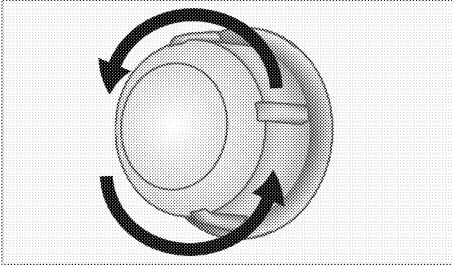
### استبدال مصباح الفرن

#### ⚠ تحذيرات عامة

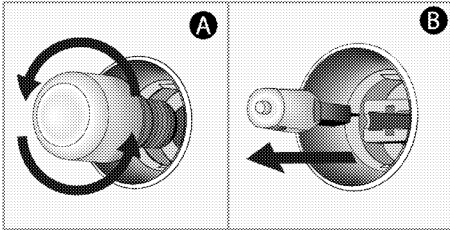
- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- في هذا الفرن، مصباح متوهج بقوة أقل من 40 وات، ارتفاع أقل من 60 مم، قطر أقل من 30 مم أو مصباح هالوجين بمقياس من النوع 9G، بقوة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في 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.

إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

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



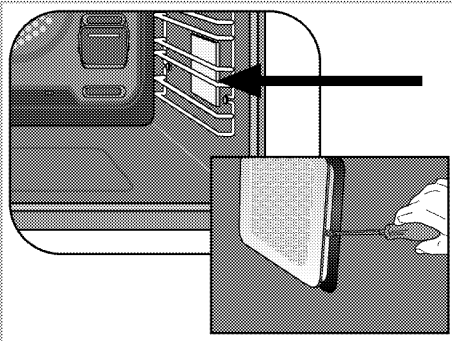
3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

1. افصل المنتج عن الكهرباء.
2. قم بإزالة الأرفق السلوكية حسب الوصف.



3. ارفع الغطاء الزجاجي الوافي للمصباح باستخدام مفك البراغي.

4. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح

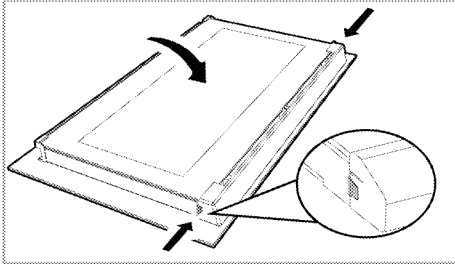
4. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.

**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.

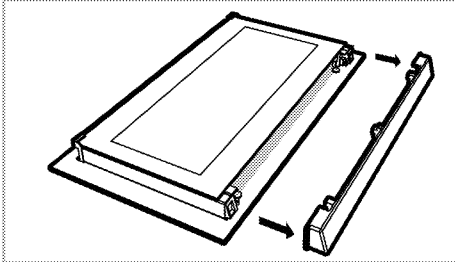
### إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

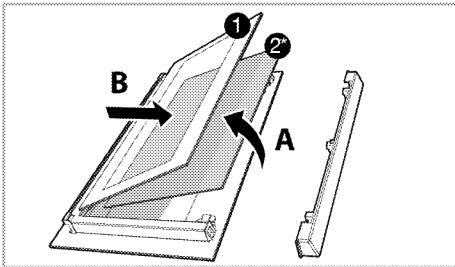
1. افتح باب الفرن.



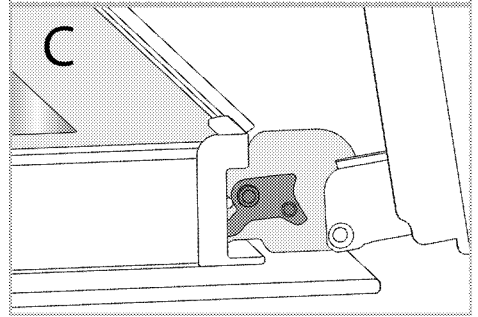
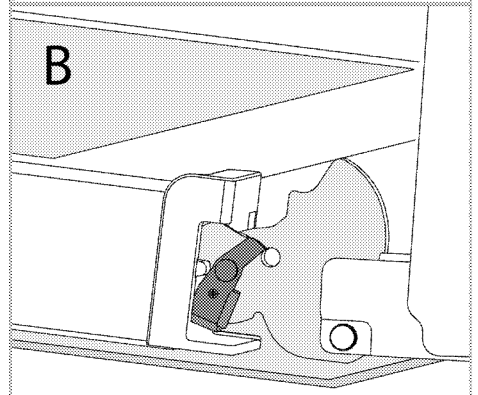
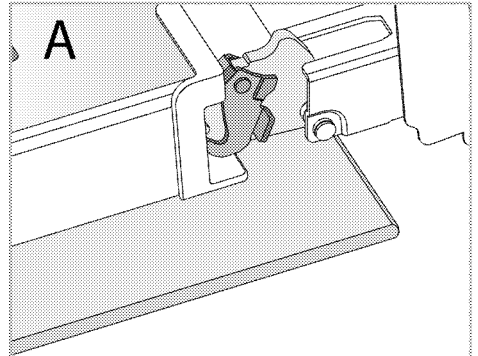
2. اسحب المكون البلاستيكي، المرفق في الجزء العلوي من الباب الأمامي، نحوك بالضغط في نفس الوقت على نقاط الضغط على جانبي المكون وقم بإزالته.



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

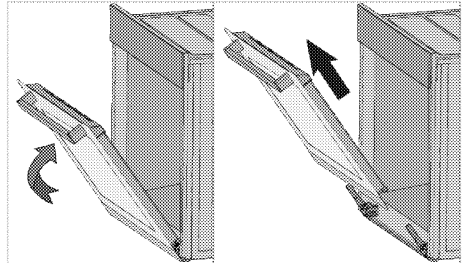


1 اللوحة الزجاجية العميقة



فعل المفصلات - وضع الفتح

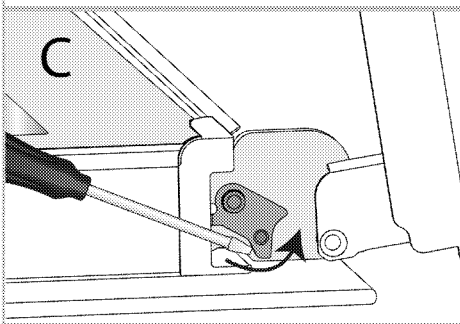
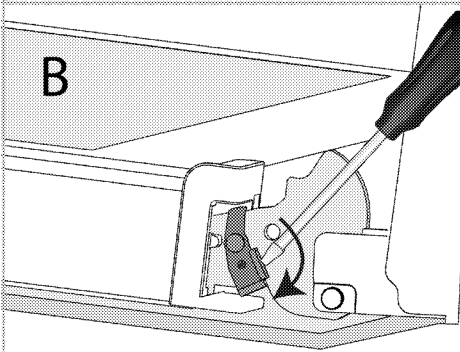
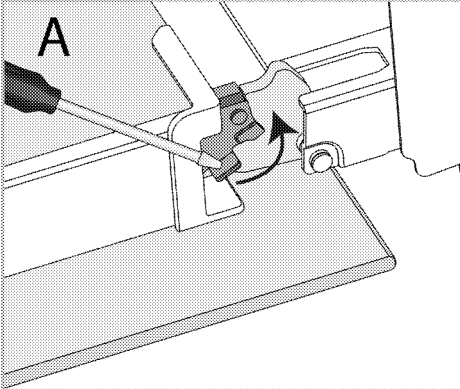
3. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



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) وفقاً لطرز 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.



قفل المفصلات - وضع القفل

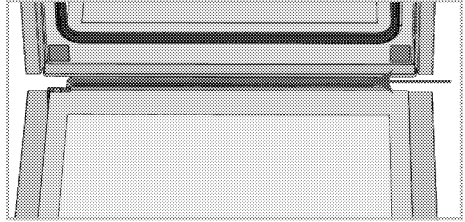
3. اضبط الفرن على وضع التنظيف بالبخار السهل وقم بتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.

افتح الباب فوراً وامسح الأسطح الداخلية للفرن بقطعة قماش أو إسفنجة مبللة. عند فتح الباب، سيخرج البخار. قد يؤدي ذلك إلى خطر الاحتراق. توخى الحذر عند فتح باب الفرن.

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 التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك. بعد التكثيف في الفرن ، قد يكون هناك ماء أو رطوبة في قناة المسبح تحت الفرن. بعد الاستخدام ، نظف قناة المسبح بقطعة قماش مبللة ثم جففها سبة.



## تنظيف باب الفرن

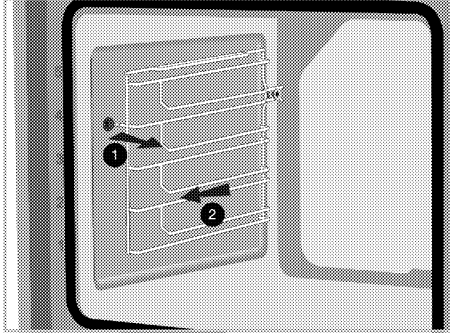
**i** لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف باب الفرن والزجاج.

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

## إزالة باب الفرن

1. افتح باب الفرن.

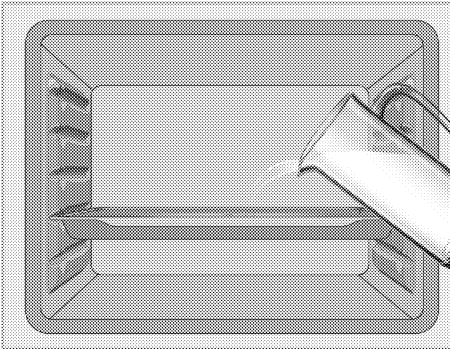
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
  - إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
  - إن تغيّرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.
- 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.
- 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" وفقاً لنوع سطح الجدران الجانبية.
- إزالة الرفوف السلكية الجانبية:**
1. قم بإزالة الجزء الأمامي من الرف السلكي بسحبه على الجدار الجانبي في الاتجاه المعاكس.
  2. اسحب الرف السلكي نحوك لإزالته بالكامل.



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

### التنظيف بالبخار السهل

- يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.
- يضمن سهولة التنظيف لأن الأوساخ (التي لم تنتظر لفترة طويلة) تتفتت بالبخار الذي يتشكل داخل الفرن. وفطرات 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.



- 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 الملحقات

- ما لم 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" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

### تنظيف الجدران الجانبية للفرن

- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالميना أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.



## 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 ويقبل 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 متبقٍ 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 بالبخار، يمكنك إجراء التنظيف السهل بالبخار للأوساخ الخفيفة غير الدائمة. (راجع قسم "التنظيف السهل بالبخار")
  - للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشوابة 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 التآق 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.
  - لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.

## جدول الشواء

الطعام	المخلق 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	25 ... 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 محمص	الشواية السلكية	4 - 5	220	20 ... 30
خبز محمص	الشواية السلكية	4	250	1 ... 3

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.  
أقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 2/1 وقت الشواء.

### اختبر الأطعمة

- قم بطهي الأطعمة الموصى بها في طاولة الطهي باستخدام صينية واحدة.

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

### جدول الطهي لاختبار الأطعمة

الطعام	المخلق 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
كعك صغير	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	160	30 ... 40
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواية 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	المخلق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
خبز محمص	الشواية السلكية	4	250	1 ... 3
كرات اللحم (لحم بقر) - 12 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.

## اللحوم والأسماك والدواجن

### النقاط الرئيسية في التحميص

- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.
- بعد انقضاء وقت الطهي، اترك اللحم في الفرن لمدة 10 دقائق تقريباً. يجب توزيع عصارة اللحم بشكل أفضل على اللحم وألا يخرج عند قطع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطعمة الموصى بها في طاولة الطهي باستخدام صينية واحدة.
- تدبيل 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.

### جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

المنتج	المنتج البني يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة تقريباً)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	15 دقائق max/250, ثم 190 ... 180	80 ... 60
ساق الضأن (1.5) - (2.0 كجم)	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	15 دقائق max/250, ثم 170	120 ... 110
الدجاج المشوي (1.8) - (2 كجم)	الشواية السلكية* ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين العلوي والسفلي	2	15 دقائق max/250, ثم 190	80 ... 60
ديك رومي (5.5) كجم	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	1	25 دقائق max/250, ثم 190 ... 180	210 ... 150
الأسماك	الشواية السلكية* ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين العلوي والسفلي	3	200	30 ... 20

يوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

\* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

### الشوايية

- يتحول اللحم الأحمر والأسماك والدواجن بسرعة إلى اللون البني عند شويها، ويمتلك قشرة جميلة ولا يجف.
- اللحوم المخلية، ولحوم السيخ، والنقانق / السجوق (الطماطم والبصل، إلخ) مناسبة بشكل خاص للشواء.
- **تحذيرات عامة**
- الطعام غير المناسب للشواء يحمل خطر الحريق.
- يجب شوي الطعام المناسب لنار الشوي الكثيفة فقط. أيضاً، لا تضع الطعام في آخر جزء في الشوايية. 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!
- نصائح حول الشوي
- قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن مشابه للشوايية قدر الإمكان.
- ضع القطع المراد شويها على الشوايية 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 الشوايية السلكية أو صينية الفرن السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهي الطعام على الشوايية 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.

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

### جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

الطعام	المحتج الذي يجب استخدامه	وظيفة التسخين	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
كيك في الصينية	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	180	30 ... 40
كيك في القالب	قالب كعك بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	180	30 ... 40
كعك صغير	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	160	30 ... 40
الكوكيز	صينية المعجنات*	التسخين العلوي والسفلي	3	170	25 ... 35
عجينة خبز	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	2	200	35 ... 45
مخبوزات غنية	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	2	200	20 ... 30
خبز كامل	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	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 ... 70
البيززا	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.

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

إذا كنت ستطبخ باستخدام إناء على الشواية السلكية، ضعه في منتصف الشواية السلكية، 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 مختبراتنا. قد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.

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

قم بطهي الأطعمة الموصى بها في طاولة الطهي باستخدام صينية واحدة.

### 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 وازرع 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. تُبلل العجينة بصوص يتكون من مزيج من الحليب والزيت والبيض والزبادي.

- 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 ستستخدمها 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.

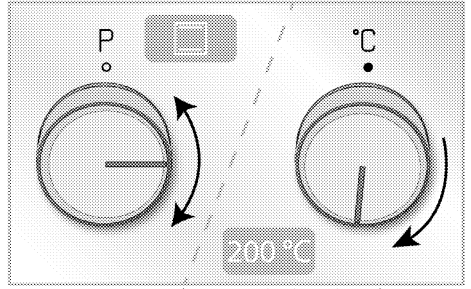
« سيبدأ فرنك في العمل فوراً بالوظيفة المحددة ودرجة الحرارة، وسيضيء مصباح درجة الحرارة. عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة، ينطفئ مصباح درجة الحرارة.

4. عندما ينتهي وقت الطهي، يدور مقبض المؤقت تلقائياً عكس اتجاه عقارب الساعة. يصدر صوت تحذير ويتوقف الفرن عن الطهي.

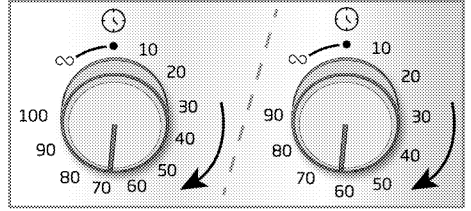
5. إذا اكتمل الطهي، فقم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق تحويل اختيار الوظيفة ومقايض درجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل (لأعلى). إذا كنت ترغب في المتابعة، أعد مفتاح المؤقت إلى وقت طهي معين. يستمر الفرن في العمل بالوظيفة المحددة ودرجة الحرارة.

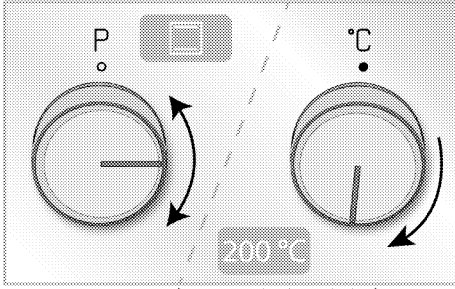
**لإيقاف الطهي في وقت أبكر من الوقت الذي حددته؛**

1. أدر مقبض المؤقت عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع إيقاف التشغيل (لأعلى).
2. قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق تحويل مقايض تحديد الوظيفة ودرجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل (لأعلى).

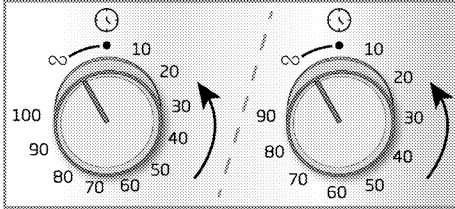


1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.
3. أدر مقبض المؤقت إلى الوقت الذي تريده.





1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.
3. أدر مقبض المؤقت إلى رمز ∞.



« سيداً فرنك في العمل فوراً بالوظيفة المحددة ودرجة الحرارة، وسيضيء مصباح درجة الحرارة. عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة، ينطفئ مصباح درجة الحرارة. الفرن لا يغلق تلقائياً بعد بدء الطهي. ومن ثم ينبغي عليك التحكم في الطهي بنفسك وإيقاف تشغيل الفرن. عند اكتمال الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق تحويل وظيفة التحديد ودرجة الحرارة ومقايض المؤقت إلى وضع إيقاف التشغيل (لأعلى).

#### الطهي عن طريق تحديد وقت الطهي؛

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

## معلومات عامة بخصوص استخدام الفرن

### مروحة التبريد (وقد لا يوجد في منتجك)

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

## تشغيل وحدة التحكم في الفرن

### 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. يجب عليك تشغيل مقبض المؤقت على وقت طهي محدد أو رمز ∞ لبدء تشغيل الفرن.

### إيقاف تشغيل الفرن

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن عن طريق تحويل وظيفة تحديد الوظيفة ودرجة الحرارة ومقايض المؤقت إلى وضع إيقاف التشغيل (لأعلى).

### 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.

مثال:

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

### التنظيف للمرة الأولى

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 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.

### قبل استخدام الملحقات؛

نظّف 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.



## المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق)	595 مم/594 مم/567 مم
أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع / العرض / العمق)	590 أو 600 مم/560 مم/الحد الأدنى 550 مم
الجهد الكهربائي/التردد	220-240 V ~ 50 هرتز
نوع الكابل والمقطع العرضي المستخدم / المناسب للاستخدام في المنتج	الحد الأدنى VV05H-3FG 1,5x 2 <sup>2</sup> مم
إجمالي استهلاك الطاقة	2.3 كيلو واط
نوع الفرن	فرن نقل حراري
# أساسيات: تتوافق المعلومات المدونة على ملصق الطاقة بالأفران الكهربائية مع المعيار IEC / 1-60350EN 1-60350. 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 تماماً مع منتجك.

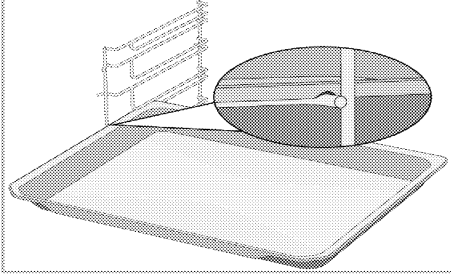


تم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المرفقة معه في ظل ظروف مختبرية وفقاً للمعايير ذات الصلة. وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج.



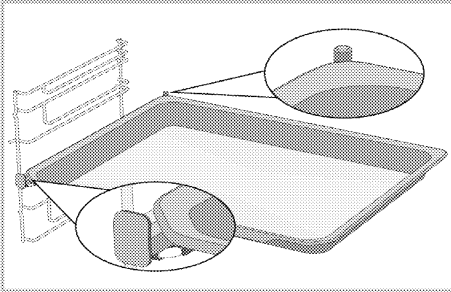
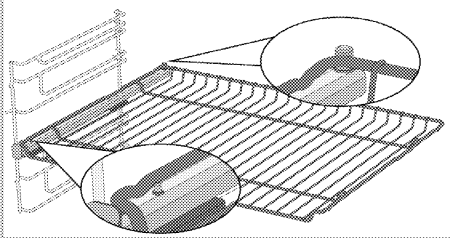
وظيفة سداة صينية الشواية السلكية - طرز بأرفف سلكية

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



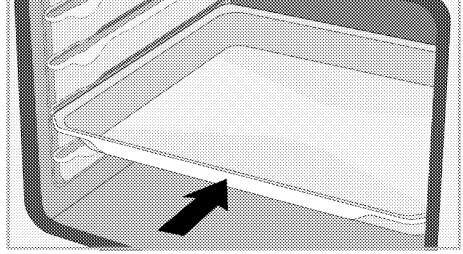
الوضع المناسب للشواية السلكية والصينية على القضبان المتداخلة - طرز بأرفف سلكية وقضبان تلسكوبية

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



طرز بدون أرفف سلكية:

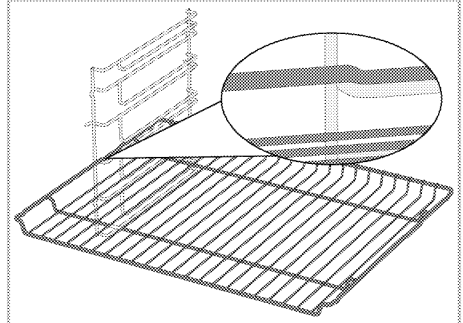
من الضروري أيضًا وضع الصواني على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. يكون للصينية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب، يجب أن يكون جانبها المصمم للحمل في المقدمة.



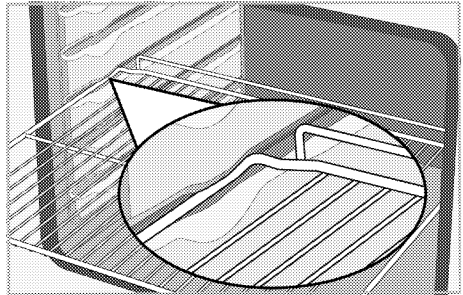
وظيفة السداة للشواية السلكية

توجد وظيفة سداة 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 السداة. يجب عليك تمرير السداة لإزالتها تمامًا.

طرز بأرفف سلكية



طرز بدون أرفف سلكية

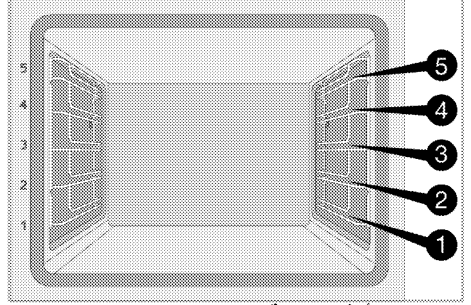


## استخدام ملحقات المنتج

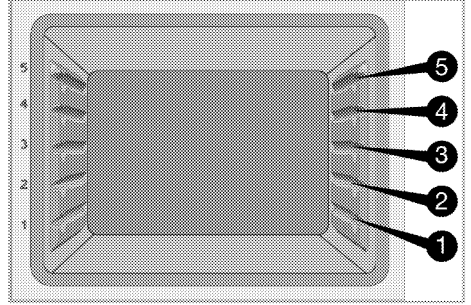
### رفوف الطهي

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

### طرز بأرفف سلكية



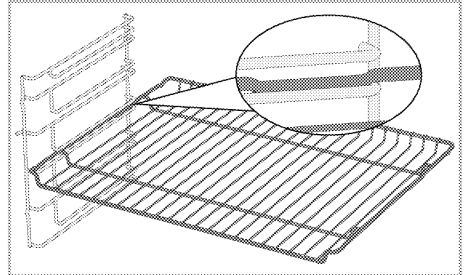
### طرز بدون أرفف سلكية



### وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي

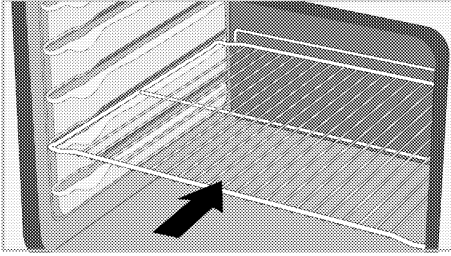
### طرز بأرفف سلكية:

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:

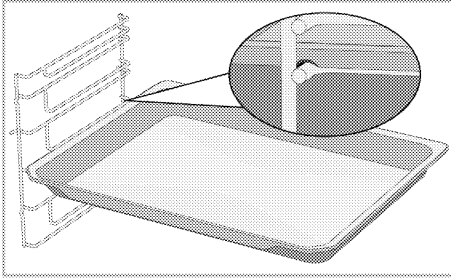
من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة.



### وضع الصينية على أرفف الطهي

### طرز بأرفف سلكية:

من الضروري أيضاً وضع الصوتاني على الأرفف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب، يجب أن يكون جانبيها المصمم للحمل في المقدمة. للحصول على طهي أفضل، يجب تثبيت الصينية بسدادة على الرف السلكي. يجب ألا تمر فوق السدادة لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



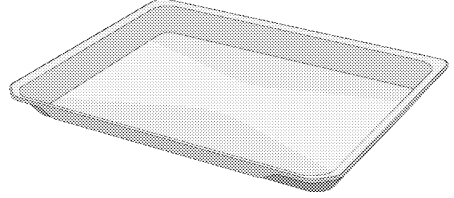
## ملحقات المنتج

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.

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

### صينية قياسية

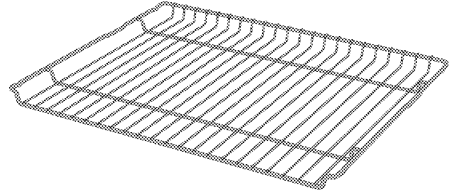
يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلبي القطع الكبيرة.



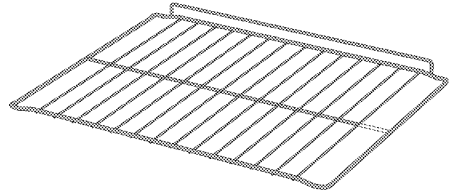
### طرز بأرفف سلكية:

### الشواية السلكية

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



### طرز بدون أرفف سلكية:



## وظائف تشغيل الفرن

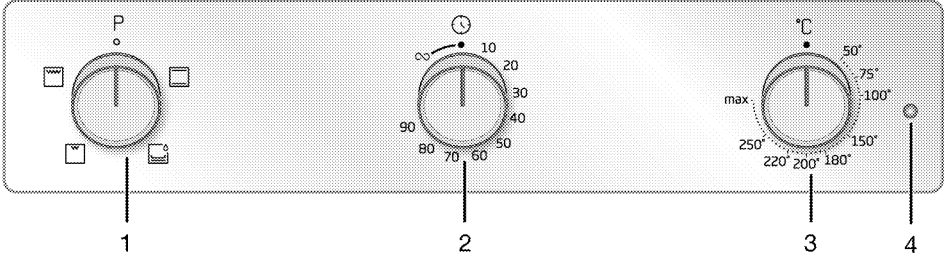
يعرض جدول الوظائف ووظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن لديك، ودرجات الحرارة القصوى والدنيا التي يمكنك ضبطها على النحو الملائم لهذه الوظائف. وقد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل المعروضة هنا عن الترتيب الخاص بمنتجك.

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من الأعلى والأسفل في آن واحد، تكون هذه الوظيفة مناسبة للكيك واليخني في قوالب الخبز أو الكيك والمعجنات. يتم الطهي باستخدام صينية واحدة.
	التسخين السفلي	*	فقط تدفئة القاع قيد التشغيل. وهي مناسبة للأطعمة التي ترغب في تحميرها من الأسفل. ينبغي استخدام هذه الوظيفة أيضًا للتنظيف السهل بالبخار.
	الشواية السفلية	*	تعمل الشواية الصغيرة على سقف الفرن. وهي خيار مناسب لشواء كميات أقل.
	شواية كاملة	*	تعمل الشواية الكبيرة على سقف الفرن. وهي مناسبة للشوي بكميات كبيرة.

\* يعمل منتجك في نطاق درجات الحرارة المحدد بمقبض درجة الحرارة.

## وصف لوحة التحكم واستخدامهما

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



### مؤشر درجة الحرارة

يُمكنك معرفة درجة حرارة الفرن الداخلية من مصباح درجة الحرارة. يوجد مصباح درجة الحرارة على لوحة التحكم. يضيء مصباح درجة الحرارة عند بدء تشغيل المنتج، وينطفئ مصباح درجة الحرارة عندما يصل إلى درجة الحرارة المحددة. عندما تنخفض درجة الحرارة داخل الفرن عن درجة الحرارة المحددة، يضيء مصباح درجة الحرارة مرة أخرى.

### المؤقت

يمكنك الطهي عن طريق تحديد وقت طهي معين باستخدام مقبض المؤقت. إذا أدت المقبض إلى الرمز، يمكنك الطهي يدويًا (تحت سيطرتك).

### 1 مقبض اختيار الوظيفة

2 مقبض المؤقت (يعتمد ذلك على الطراز. قد يكون مؤقت المنتج الخاص بك 100 أو 90 دقيقة).

### 3 قرص الحرارة

4 مصباح ثيرموستات

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

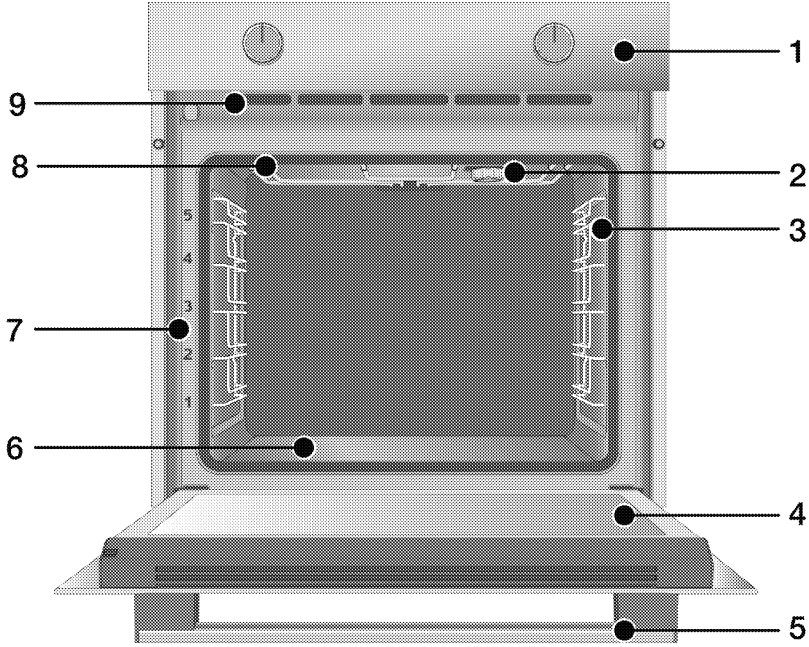
### مقبض اختيار الوظيفة

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

### قرص الحرارة

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

الوصف	مؤشر
وقت الطهي القابل للضبط	10 - 90 أو 100
رمز الطهي اليدوي	∞



- |    |   |   |                               |
|----|---|---|-------------------------------|
| 9  | فتحات تهوية   | 1 | لوحة التحكم                   |
| *  | يعتمد على الطراز. قد لا يحتوي منتجك على مصباح أو قد يختلف نوع المصباح ومكانه عن الرسم التوضيحي.       | 2 | مصباح*                        |
| ** | يعتمد على الطراز. قد لا يحتوي منتجك على أرفف سلكية. في الرسم التوضيحي، يتم عرض الأرفف السلكية كأمثلة. | 3 | الأرفف السلكية**              |
|    |   | 4 | الباب                         |
|    |   | 5 | مقبض                          |
|    |   | 6 | سخان سفلي (لوح سفلي من الصلب) |
|    |   | 7 | مواضع الرفوف                  |
|    |   | 8 | السخان العلوي                 |

الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل 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 أوان داكنة أو مطلية بالمينا 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.
- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت بوضع وعائي 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 (WEEE).

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



- لا تقم بوضع صواني، أطباق و شرائح ألمنيوم الخبز 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.
  - أيضاً، لا تضع الطعام في آخر جزء في الشواية. هذه هي المنطقة الأكثر سخونة والأطعمة الدهنية يمكن أن تشتعل فيها النيران.
  - **!** السلامة خلال الصيانة والتنظيف
  - انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تغسل المنتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكب عليه! فئمة خطر التعرض لصدمة كهربائية!
- لا تتظف 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 وتكسيرها.
- احتفظ دائماً بلوحة التحكم نظيفة وجافة. إذا كان السطح رطباً أو متسخاً ، فقد يتسبب ذلك في حدوث مشكلات في تشغيل الوظائف.

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. يتبخر 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 زيتية على الفرن المسخن مبدئياً عبر وضعها مع الأغذية فوق ملحقات الفرن (صينية، شواية إلخ) أو داخل وعاء طهي. قم بإبعاد الأجزاء الزائدة المغلقة عن الوعاء أو الملحقات عن الورقة الزيتية، لتجنب خطر لمس العناصر الساخنة في الفرن. لا تستخدم أبداً الورق الزيتي في درجة حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة على الورق الزيتي الذي تستخدمه. لا تضع الورقة الزيتية إطلاقاً على قاعدة الفرن.

- مقبض الفرن ليس مُجَوَّفَ مناشيف. فعند استخدام المنتج، لا تعلق عليه المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة.
- تتحرك مفصلات باب المنتج وتشدّ عند فتح وإغلاق الباب. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات

### ! 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 يديك 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.

### ! استخدام الملحقات

- من المهم وضع الشواية السلكية والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم "استخدام الملحقات".

- **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 بلصقه بإحكام. قم بتثبيت المنتج بإحكام بشريط لمنع الأجزاء 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.
- فقد تشتعل النار في الأغراض القابلة للاشتعال التي تكون موضوعة في منطقة للطهي. لا تُخزّن أبدًا أشياء قابلة للاشتعال في منطقة الطهي.

الموقف). إذا لم يكن ذلك ممكنًا، 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 ساخنًا أيضًا. 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 وحدوث حريق نتيجة ذوبان الكبل.

استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم الكابلات المقطوعة أو التالفة أو الكابلات الإضافية.

في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة المصنّع أو الخدمة معتمدة أو شخص تحدده الشركة المستوردة لتجنب أي مخاطر.

- 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 التأسيس بواسطة كهربائي مؤهل. لا تستخدم المنتج بدون تأريض وفقاً للوائح المحلية / الوطنية.
  - يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للمنتج في مكان يسهل الوصول إليه (حيث لن يتأثر بلهب

- 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 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 الإشراف أو ما لم يتلقون التعليمات اللازمة.

13	استخدام ملحقات المنتج	4	1 تعليمات السلامة
15	المواصفات الفنية	4	أغراض الاستخدام
17	4 الاستعمال الأول	4	سلامة الأطفال والأشخاص أصحاب الإعاقة
17	التنظيف للمرة الأولى	4	والحيوانات الأليفة
18	5 كيفية تشغيل الموقد	5	الحماية الكهربائية
18	معلومات عامة بخصوص استخدام الفرن	6	سلامة الحمل
18	تشغيل وحدة التحكم في الفرن	6	سلامة التركيب
20	6 معلومات عامة عن الطهي	6	سلامة الاستخدام
20	تحذيرات عامة عن الطبخ في الفرن	7	تحذيرات الحرارة
20	المعجنات وأطعمة الفرن	7	استخدام الملحقات
21	اللحوم والأسماك والدواجن	7	سلامة الطهي
22	الشواية	7	السلامة خلال الصيانة والتنظيف
23	اختبر الأطعمة	8	2 تعليمات بيئية
24	7 الصيانة والعناية	9	لوائح النفايات
24	معلومات التنظيف العامة	9	متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من
25	تنظيف الملحقات	9	المنتجات التالفة
25	تنظيف لوحة التحكم	9	التخلص من مواد التغليف
25	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)	9	توصيات لتوفير الطاقة
25	التنظيف بالبخار السهل	10	3 منتجك
26	تنظيف باب الفرن	10	وصف المنتج
27	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن	10	وصف لوحة التحكم واستخدامها
28	تنظيف مصباح الفرن	11	التحكم في الفرن
30	8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها	11	وظائف تشغيل الفرن
		12	ملحقات المنتج


## 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 المصنوع 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/İstanbul/TURKEY



Made in TURKEY

# beko

بنييت في الفرن  
دليل المستخدم



BBIC14100XD

**AR**

385.4415.91/R.AA/17.12.2021/2-2

7768286751