

LAGAN

AR



Design and Quality
Ikea of Sweden

14 تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن

14 المعجنات وطعام الفرن

16 اللحوم، والأسماك والدواجن

17 الشواية

18 اختبار الأطعمة

19 العناية والتنظيف

19 معلومات التنظيف العامة

20 تنظيف الملحقات

20 تنظيف لوحة التحكم

20 تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

20 التنظيف بالبخار السهل

21 تنظيف باب الفرن

21 إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

22 تنظيف مصباح الفرن

24 ماذا تفعل إذا ...

25 المواصفات الفنية

26 تعليمات ببنية

26 لوائح النفايات

26 الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية

26 والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال

26 معلومات الحزمة

26 توصيات لتوفير الطاقة

4 معلومات السلامة

4 الغرض من الاستخدام

4 سلامة الطفل والشخص المعرض للخطر والحيوانات الأليفة

5 السلامة الكهربائية

5 سلامة النقل

6 سلامة التركيبات

6 سلامة الاستخدام

6 تحذيرات بشأن درجة الحرارة

6 استخدام الملحقات

7 السلامة أثناء الطهي

7 السلامة خلال الصيانة والتنظيف

8 مواصفات المنتج

8 مقدمة إلى لوحة التحكم واستخدامها

9 التحكم في الفرن

10 الاستعمال الأول

10 التنظيف للمرة الأولى

11 كيفية تشغيل الفرن

11 معلومات عامة بخصوص استخدام الفرن

11 تشغيل وحدة التحكم في الفرن

12 وظائف تشغيل الفرن

13 استخدام ملحقات المنتج

14 معلومات عامة عن الطهي

- لا ينبغي استخدام هذا المنتج في التسخين، أو تسخين الأطباق، أو نشر المناشف أو الملابس على المقبض لتجفيفها.



سلامة الطفل والشخص المعرض للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قِبل الأطفال ممن هم في سن 8 سنوات فما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في المهارات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، طالما أنهم يخضعون للإشراف أو تم تدريبهم على الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالمنتج. ينبغي ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم ما لم يكن هناك شخص يشرف عليهم.
- ينبغي عدم استخدام هذا المنتج من قِبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، إلا في حالة بقائهم تحت الإشراف أو تلقيهم التعليمات اللازمة.
- ينبغي أن يخضع الأطفال للإشراف لضمان عدم عبثهم بالمنتج.
- تعتبر الأجهزة الكهربائية خطرة على حياة الأطفال والحيوانات الأليفة. لذا، لا ينبغي أن يعبث الأطفال والحيوانات الأليفة بالمنتج أو أن يتسلقوا عليه أو يدخلوه.
- لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال فوق المنتج.
- تحذير: أثناء الاستخدام، تكون أسطح المنتج التي يمكن الوصول إليها ساخنة. ابق الأطفال بعيداً عن المنتج.
- احتفظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. فتحة خطر يتمثل في إمكانية التعرض للإصابة أو الاختناق.
- حينما يكون الباب مفتوحاً، لا تضع أي أشياء ثقيلة عليه أو تسمح للأطفال

- يحتوي هذا القسم على تعليمات السلامة التي ستساعد في منع أي مخاطر تتعلق بإصابات شخصية أو أضرار مادية.
 - إذا تم نقل المنتج إلى شخص آخر أو تم استخدامه من قبل جهة ثانية، فيجب تسليم دليل التشغيل وملصقات المنتج والمستندات والملحقات الأخرى ذات الصلة مع المنتج.
 - لا تتحمل شركتنا المسؤولية عن أي أضرار قد تحدث نتيجة الإخفاق في الامتثال لهذه التعليمات.
 - يؤدي عدم الامتثال لهذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
 - ⚠ يجب إجراء عمليات التركيب والإصلاح دائماً من خلال الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد أو أي شخص تحدده الشركة المستوردة.
 - ⚠ استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.
 - ⚠ لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم يُنص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
 - ⚠ لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.
- ### ⚠ الغرض من الاستخدام
- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.
 - لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو أي بيئات خارجية أخرى. هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنازل وفي مناطق مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
 - تحذير: لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.
 - يمكن استخدام الفرن لإذابة تجمد الطعام والخبز والفلي والشواء.

بالجلوس عليه، فقد تتسبب في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.

- (لا تُزوّد جميع المنتجات بقابس، لذلك إذا كان منتجك يحتوي على قابس) لضمان سلامة الأطفال، افصل قابس الطاقة وتأكد من عدم إمكانية تشغيل المنتج قبل التخلص منه.

⚠️ السلامة الكهربائية

- وصل المنتج بمأخذ مؤرض محمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأسيس بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقًا للوائح المحلية/الوطنية.
- يجب أن يكون قابس المنتج والوصلة الكهربائية في مكان يسهل الوصول إليه (حيث لا يمكن أن يتأثر باللهب المنبعث من الموقد). وإذا لم يكن ذلك ممكنًا، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.

- يجب عدم توصيل المنتج بالمأخذ في أثناء التركيب والإصلاح والنقل.
- وصل المنتج بمأخذ يلبي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.

- (لا تُزوّد جميع المنتجات بسلك إمداد، لذلك إذا كان منتجك لا يحتوي على سلك إمداد) لا تستخدم سوى كابل التوصيل المحدد في قسم "المواصفات الفنية".

- لا تقم بحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.
- أثناء تشغيل الفرن، يصبح سطحه الخلفي ساخنًا أيضًا. يجب ألا تلمس أسلاك الطاقة

السطح الخلفي، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في إتلاف التوصيلات.

- لا تحشر الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها فوق الأسطح الساخنة. قد تتسبب في قصر دائرة الفرن واشتعال النيران فيه نتيجة انصهار الكابل.
- استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة أو أسلاك تمديد.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.
- تحذير: قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل المنتج عن مأخذ الإمداد الرئيسي لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية. أوقف تشغيل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.
- (لا تُزوّد جميع المنتجات بقابس، لذلك إذا كان منتجك يحتوي على قابس)
- لا توصّل المنتج بمأخذ مرتخٍ، أو خارج من مقبسه، أو مكسور، أو متسخ، أو مُزيت، مع وجود خطر ملامسة الماء (على سبيل المثال، الماء الذي قد يتسرب من السطح).

- لا تلمس القابس أبدًا بأيدي مبللة! لفصل التيار، لا تمسك السلك، بل امسك القابس دائمًا.
- تأكد من توصيل قابس المنتج بالمأخذ بشكل محكم لتجنب حدوث شرر.

⚠️ سلامة النقل

- افصل المنتج من مصدر إمداد الطاقة الرئيسي قبل نقله.
- المنتج ثقيل، فاحمل المنتج مع شخصين على الأقل.
- لا تستخدم الباب و/أو المقبض لنقل المنتج أو تحريكه.

- لا تضع أغراضًا أخرى فوق المنتج واحمل المنتج في وضع قائم.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفعاعات أو بورق مقوى سميكة واربطه بشريط بإحكام. ثبت المنتج بإحكام باستخدام شريط لمنع تلف أجزاء المنتج المتحركة أو سهلة الذرع، أو المنتج ذاته.
- تحقق من المظهر العام للمنتج بحثًا عن أي تلف قد يكون حدث أثناء النقل.



سلامة التركيبات

- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. وفي حالة تلف المنتج، لا تقم بتركيبه.
- لا تركيب المنتج بالقرب من مصادر الحرارة (المشاعات والمواقد، وما إلى ذلك).
- حافظ على جميع أنابيب التهوية مفتوحة حول المنتج.
- ولمنع التسخين الزائد، ينبغي عدم تركيب المنتج خلف أبواب زخرفية.



سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل المنتج بعد كل استخدام.
- في حالة عدم استخدامك المنتج لفترة طويلة، افصله أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.
- لا تشغيل منتجًا معيبًا 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.



تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- تحذير: في أثناء تشغيل المنتج، ستكون الأجزاء المكشوفة ساخنة. لا تلمس المنتج وعناصر التسخين. لا ينبغي اقتراب الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام من المنتج دون مرافقة شخص بالغ.
- لا تضع موادًا قابلة للاشتعال/قابلة للانفجار بالقرب من المنتج، حيث إن الحواف ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- نظرًا لأن البخار يمكن أن ينبعث من الداخل، ابق بعيدًا عندما تقوم بفتح باب الفرن. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك.
- يمكن أن يكون المنتج ساخنًا أثناء الاستعمال. لا تلمس الحجرات الساخنة، والأجزاء الداخلية من الفرن، وعناصر التسخين، وما إلى ذلك.
- عند وضع الطعام في الفرن الساخن، أو إخراج الطعام منه، وما إلى ذلك. استخدم دائمًا قفازات الفرن المقاومة للحرارة.



استخدام الملحقات

- من المهم وضع الشواوية 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.

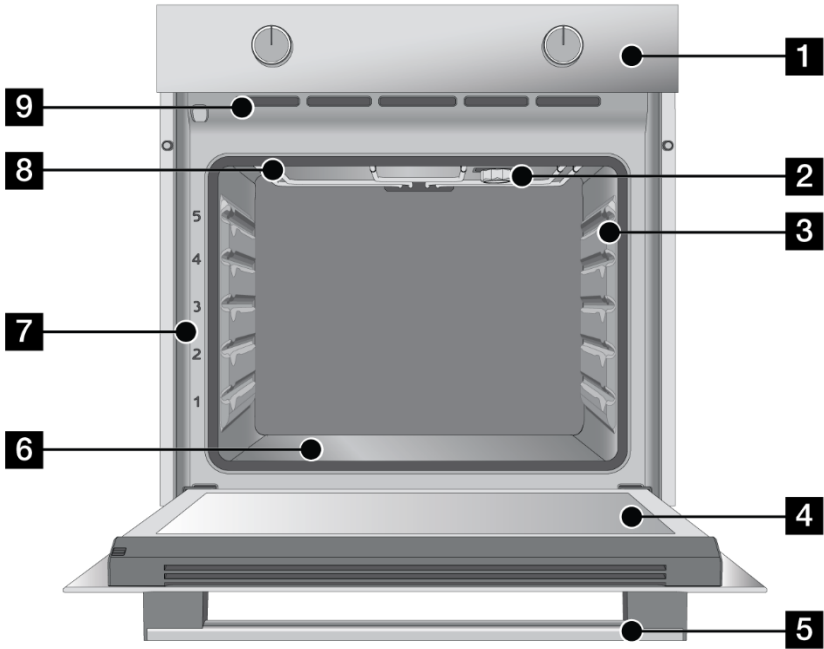
⚠️ السلامة أثناء الطهي

- كن حذراً عند استخدام الكحول في طعامك. يتبخّر الكحول عند درجات حرارة مرتفعة ويمكن أن يتسبب في الاشتعال عند التعرض لأسطح ساخنة، مما قد يتسبب في نشوب حريق.
- قد تشتعل النار في فضلات الطعام والزيت، وما إلى ذلك، في منطقة الطهي. قبل البدء في الطهي، قم بإزالة هذه الأوساخ الجافة.
- خطر التسمم الغذائي: لا تحتفظ بالطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل الطهي وبعده. وإلا فإنه قد يتسبب في التسمم الغذائي أو في الإصابة بأمراض.
- لا تقم بتسخين علب الصفيح المغلقة والبرطمانات الزجاجية. فقد يؤدي الضغط المتراكم إلى انفجار البرطمان.
- ضع ورق مضاد للشحوم في إناء الطهي أو على ملحق الفرن (الصينية، الشواية السلكية، وما إلى ذلك) مع الطعام وضعه في الفرن المسخن مسبقاً. قم بإزالة أي قطع زائدة من الورق المضاد للشحوم يكون متدلياً من الملحق أو الإناء، لتجنب خطر ملامسة عناصر تسخين الفرن. لا تستخدم أبداً ورق مضاد للشحوم في الفرن عند درجة حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة على الورق المضاد للشحوم الذي تستخدمه. لا تضع ورق مضاد للشحوم أبداً على قاعدة الفرن.

- لا تضع صواني الخبز، أو الأطباق أو رقائق الألومنيوم مباشرة على الجزء السفلي من الفرن. يمكن أن تتسبب الحرارة المتراكمة في إتلاف قاعدة الفرن.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. أيضاً، لا تضع الطعام بعيداً جداً في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.

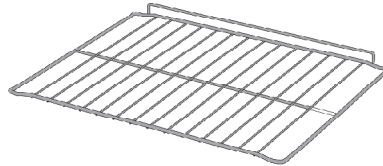
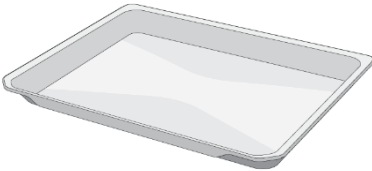
⚠️ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

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



- 6 سخان سفلي (لوح سفلي من الصلب)
7 مواضع الرفوف
8 السخان العلوي
9 فتحات تهوية

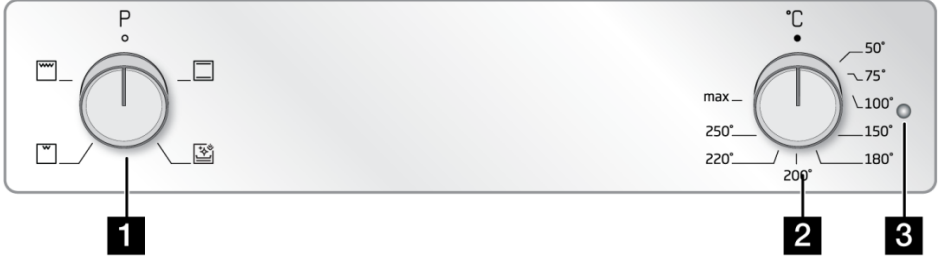
- 1 لوحة التحكم
2 مصباح
3 الأرفف
4 باب
5 مقبض



مقدمة إلى لوحة التحكم واستخدامها

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

التحكم في الفرن



قرص الحرارة

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

مؤشر درجة الحرارة

يمكنك 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.

1 مقبض اختيار الوظيفة

2 قرص الحرارة

3 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.

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. 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.

قبل استخدام الملحقات؛

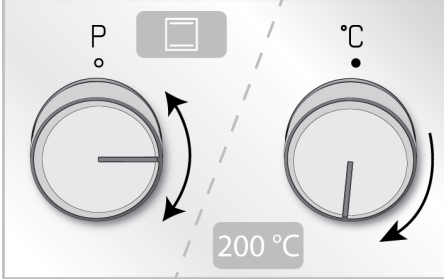
نظّف الملحقات التي تزيلها من الفرن بماء ومنظف وإسفنجة تنظيف ناعمة.

إخطار

قد يتلف السطح بسبب بعض المنظفات أو مواد التنظيف. لا تستخدم المنظفات القوية أو مساحيق / كريمات التنظيف أو أي أدوات حادة أثناء التنظيف. قد ينبعث الدخان والرائحة لبضع ساعات خلال عملية التشغيل الأولى. وهذا أمر طبيعي جدًا. تأكد من تهوية الغرفة جيدًا لإزالة الدخان والرائحة. تجنب استنشاق الدخان والرائحة المنبعثة مباشرة.

إخطار

اختيار درجة الحرارة ووظيفة تشغيل الفرن
يمكنك الطهي عن طريق التحكم اليدوي (تحت
سيطرتك) عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة
التشغيل الخاصة بطعامك.
مثال:



1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها
باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها
باستخدام مقبض درجة الحرارة.

« 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. 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 إدارة مقبض اختيار
الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف
(لأعلى).

معلومات عامة بخصوص استخدام الفرن
مروحة التبريد (قد لا توجد في منتجك).

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد
تلقائياً عندما يلزم وتبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث.
ويلغى تنشيطها تلقائياً عند انتهاء عملية التبريد. يخرج
الهواء الساخن عبر باب الفرن. تجنب تغطية فتحات
التهوئة 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.

إيقاف تشغيل الفرن

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

وظائف تشغيل الفرن

يعرض جدول الوظائف وظائف 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.

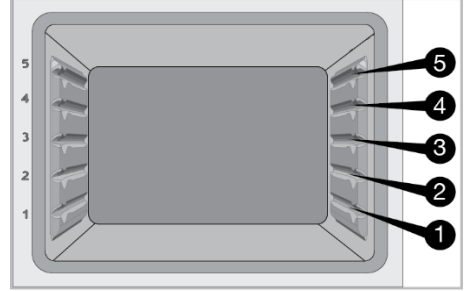
رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من الأعلى والأسفل في آن واحد، تكون هذه الوظيفة مناسبة للكيك واليخني في قوالب الخبز أو الكيك والمعجنات. يتم الطهي باستخدام صينية واحدة.
	التسخين السفلي	*	تكون وظيفة التسخين السفلي فقط قيد التشغيل، إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير في 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.

استخدام ملحقات المنتج

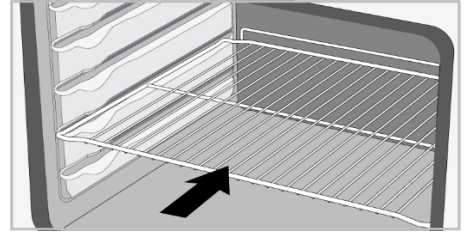
رفوف الطهي

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



وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي

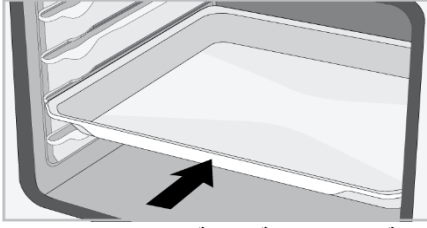
من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة.



وضع الصينية على أرفف الطهي

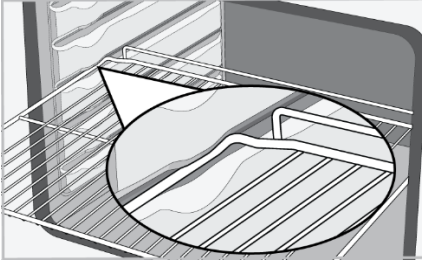
طرز بدون أرفف سلكية:

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.



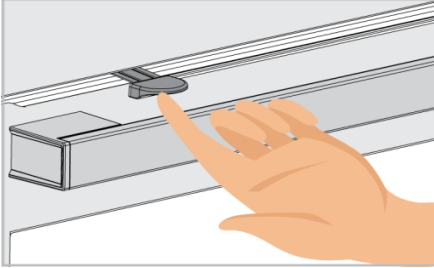
وظيفة السدادة للشواية السلكية

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.



قفل الأطفال

الفرن مزود بنظام قفل ضد عبث الأطفال على باب الفرن. لفتح باب الفرن، اضغط على الزر البلاستيكي لأسفل قليلاً واسحب مقبض الباب. عند غلق الباب، سيتم قفل قفل الأمان ضد عبث الأطفال تلقائيًا.



- يصف هذا القسم نصائح حول تحضير وطهي طعامك. بالإضافة إلى ذلك، يمكنك أيضًا العثور على بعض الأطعمة التي تم اختبارها كمُنتجٍ وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويُشار أيضًا إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.
- تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن
- قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يديك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيدًا.
 - قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظرًا لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.
 - قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.
 - أزل دومًا الملحقات غير المُستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي. فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
 - بالنسبة للأطعمة التي ستطهوها وفقًا لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.
 - يضمن استخدام الملحقات المرفقة حصولك على أفضل أداء للطهي. يُرجى دومًا مراعاة التحذيرات والمعلومات التي تقدمها الشركة المصنعة بخصوص أدوات الطهي الخارجية التي ستستخدمها.
 - اقطع الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في عملية الطهي بأحجام مناسبة للإناء الذي ستستخدمه للطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق المقاومة للشحم الزائدة المتدلية من الإناء في خطر الإصابة بحروق وتؤثر كذلك على جودة الطهي. استخدم الورقة المقاومة للشحم
- التي ستستخدمها في نطاق درجة الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. تجنب تغيير موضع الرف أثناء الطهي.
- المعجنات وطعام الفرن
- معلومات عامة
- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. وإذا كنت تستخدم أواني طهي خارجية، يُفضل استخدام أواني داكنة وغير لاصقة ومقاومة للحرارة.
 - إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق.
 - إذا كنت ستطهي باستخدام أواني الطهي على الشواية السلكية، فضعها في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.
 - يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
 - وقد تختلف حالة طهي المنتجات اعتمادًا على كمية الطعام وحجم أواني الطهي.
 - تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتم تحمير السطح السفلي لأطعمة المعجنات بشكل متساوٍ.
 - إذا كنت تستخدم ورق الطهي أثناء الطهي، فقد يلاحظ القليل من التحمير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تحتاج إلى تمديد وقت الطهي لحوالي 10 دقائق.
 - يتم تحديد القيم المحددة في جداول الطهي نتيجة للاختبارات التي أجريت في مختبراتنا. وقد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.
 - ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. ارجع إلى الرف السفلي بالفرن على أنه الرف 1.

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

نصائح لخبز الكعك

• إذا كانت الكعكة جافة جدًا، فارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقلل وقت الخبز.

• إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.

• إذا تعرض الجزء العلوي من الكعكة لحرق، فضعه على الرف السفلي، واخفض درجة الحرارة وقم بزيادة وقت الخبز.

• إذا تم طهيها جيدًا في الداخل ولكن الخارج لزجًا، فاستخدم كمية أصغر من السائل، وقلل درجة الحرارة وقم بزيادة وقت الطهي.

نصائح لطهي المعجنات

• إذا كانت المعجنات جافة جدًا، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية) (دقيقة) وقت الطهي (تقريباً)
كيك في الصينية	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	180 30 ... 40
كيك في القالب	قالب كعك على الشواية 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 مستطيل زجاجي / معدني بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200 30 ... 40
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	180 50 ... 70
الببيتزا	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	2	220 ... 200 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 تجاريًا.

اللحوم، والأسماك والدواجن

النقاط الرئيسية بشأن الشواء

- إن التتبيل باستخدام عصير الليمون والفلفل قبل طهي جميع قطع الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة من سيزيد من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم منزوع العظام ما بين 15 إلى 30 دقيقة أكثر من فيليه الشواء.
- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سُمك اللحم.
- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريبًا. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم المحمر ولا يخرج عند تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطعمة الموصى بها في طاولة الطهي باستخدام صينية واحدة.

جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريبًا)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	15 دقيقة/بحد أقصى، ثم 180 ... 190	60 ... 80
ساق لحم ضأن (2.0 كجم)	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	15 دقيقة/بحد أقصى، ثم 170	110 ... 120
دجاج مشوي (2-1.8 كجم)	شواية سلكية* وضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين العلوي والسفلي	2	15 دقيقة/بحد أقصى، ثم 190	60 ... 80
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	1	25 دقيقة/بحد أقصى، ثم 180 ... 190	150 ... 210
الأسماك	شواية سلكية* وضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين العلوي والسفلي	3	200	20 ... 30

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.
 * قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.
 ** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

الشواية

النقاط الرئيسية للشواية

- قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن متشابهين قدر الإمكان للشواية.
- ضع القطع المراد شويها على الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية عن طريق توزيعها دون تجاوز أبعاد جهاز التسخين.
- اعتمادًا على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.
- مرر الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهي على الشواية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الزيوت. يجب تحديد حجم صينية الفرن التي سيتم تحريكها لتغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

- سيتحول اللحم الأحمر، والأسماك والدواجن إلى اللون البني بسرعة عند شويها، وبمئات قشرة جميلة ولا يجف. تعتبر لحوم الفيليه، واللحوم المشوية، والنقانق والخضروات كثير العصارة (الطماطم، والبصل، وغيرها) مناسبة بشكل خاص للشواء.
- تحذيرات عامة
- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لئلا الشواء الكثيفة. أيضًا، لا تضع الطعام بعيدًا جدًا في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبدًا مع فتح باب الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!

جدول الشواء

الطعام	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	25 ... 35
كرات اللحم (لحم بقري) - 12 قطعة	الشواية السلكية	4	250	20 ... 30
قطع لحم ضأن	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
ستيك - (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 ... 4

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

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

اختبار الأطعمة

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

- يتم تحضير الأطعمة الموجودة في جدول

الطهي هذا وفقاً لمعيار EN 60350-1

لتسهيل اختبار المنتج في معاهد المراقبة.

جدول الطهي لاختبار الأطعمة

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلز)	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	150	30 ... 40
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 70

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

الشواية

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
خبز محمص	الشواية السلكية	4	250	1 ... 4
كرات اللحم (لحم بقري) - 12 قطعة	الشواية السلكية	4	250	20 ... 30

أقلب الطعام بعد مرور نصف 2/1 وقت الشواء.

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

معلومات التنظيف العامة

⚠️ تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.

- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً.
- وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.

- لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.

- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. 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 تماماً 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 فوراً 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 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

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.

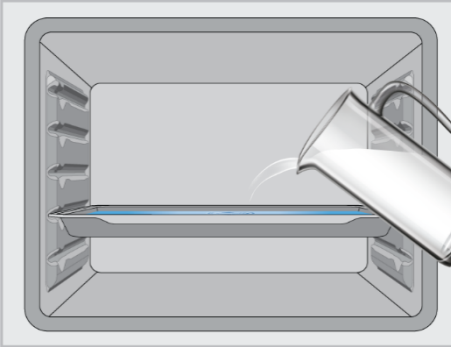
تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)
اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

التنظيف بالبخار السهل

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.



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.

الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.

- إذا كان هناك منظم 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.

- 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 تغيرات 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.

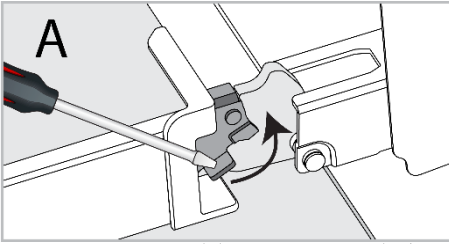
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تتلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

تنظيف الملحقات

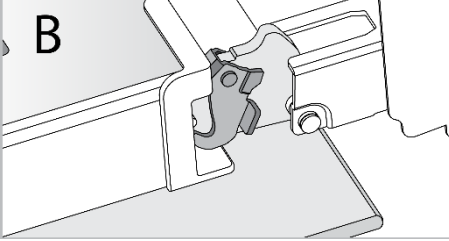
ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم، لا تغسل ملحقات المنتج في غسالة الصحون.

تنظيف لوحة التحكم

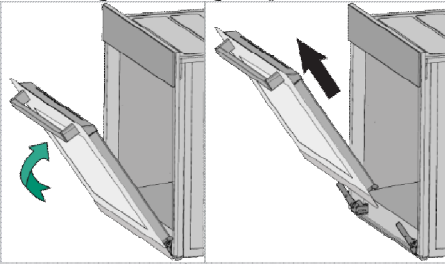
- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة



أ - قفل المفصلات - وضع الغلق



ب - قفل المفصلات - وضع الفتح
3. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.

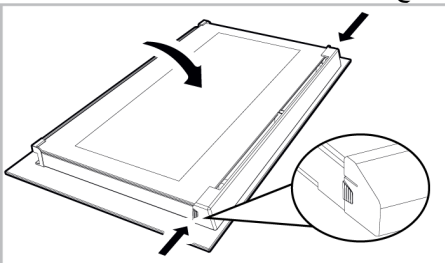


4. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.

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.



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 الحوض عند قاعدة الفرن لتليين البقايا والأوساخ داخل تجويف الفرن ويتكثف في تجويف الفرن والزجاج الداخلي لباب الفرن، لذلك قد يتقطر الماء عند فتح باب الفرن. امسح التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

بعد التكثيف في الفرن، قد يكون هناك ماء أو رطوبة في قناة الحوض تحت الفرن. بعد الاستخدام، نظف قناة الحوض بقطعة قماش مبللة ثم جففها.



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، نظف باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ و قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة. امسح الزجاج بالخلف ثم اشطفه للتخلص من بقايا الجير التي قد تحدث 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.

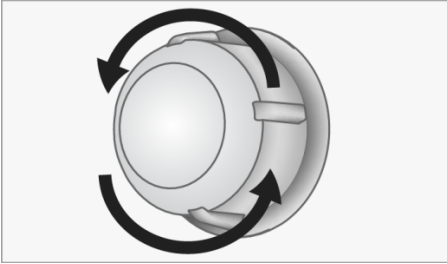
قماش جافة. وفي حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبداله باتباع الأقسام التالية.
استبدال مصباح الفرن

⚠ تحذيرات عامة

- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- يُستخدَم في هذا الفرن، مصباح مئوَّج بقوة أقل من 40 وات، بارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم أو مصباح هالوجين بمقياس من النوع G9، بقوة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. ويمكن 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.

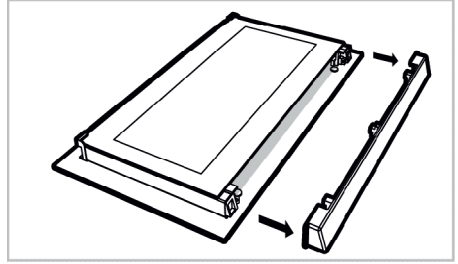
إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

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

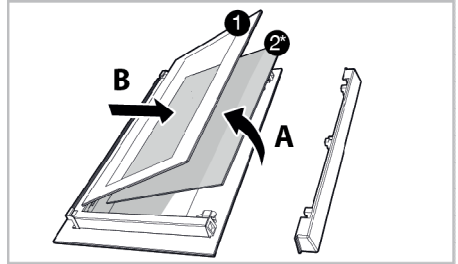


3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.

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 الداخلية

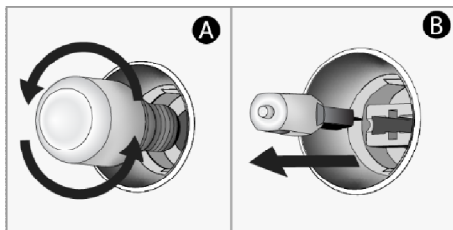
*2 اللوحة الزجاجية الداخلية (قد لا تكون موجودة بمنتجك).

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 إسفنجة وجففه بقطعة

4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.



ماذا تفعل إذا ...

استنشر 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.

ينبعث 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.

يصدر المنتج ضوضاء معدنية 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 (المورض). << 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.

• انقطاع التيار << تحقق من وجود التيار. افحص المصاهر في صندوق المصاهر. استبدل المصاهر أو أعد ضبطها إذا لزم الأمر.

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 / بحد أدنى. 550 مم
الجهد الكهربائي/التردد	240-220 فولت تقريباً، 60/50 هرتز
نوع الكابل والمقطع العرضي المستخدم / المناسب للاستخدام في المنتج	حد أدنى 3 x 1.5 H05VV-FG 2 مم ²
إجمالي استهلاك الطاقة	2.3 كيلو وات
نوع الفرن	فرن مدمج
فئة كفاءة الطاقة	A
الحجم القابل للاستخدام (لتر)	74
كتلة الجهاز (م) (الوزن الصافي) كجم	25,5
مؤشر كفاءة الطاقة لكل تجويف، معلومات كفاءة الطاقة للتجويف	95,3
# أساسيات: تتوافق المعلومات المدونة على ملصق الطاقة بالأفران الكهربائية مع المعيار EN 60350-1 / IEC 60350-1. 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 بمروحة اقتصادية، 2- التسخين بمروحة 3- شواية منخفضة بمساعدة مروحة، 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. 

يتم 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. 

لوائح النفايات

الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال



هذا المنتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي

(EU/19/2012) يحمل هذا

المنتج رمز تصنيف خاص

بتوجيه النفايات الكهربائية

والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

وقد تم تصنيف هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. بل يجب أخذه إلى مركز التجميع لتدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لمعرفة مراكز التجميع. ويساعد التخلص المناسب من الأجهزة المستخدمة في منع العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان.

الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS):

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

معلومات الحزمة

- يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقًا للوائح البيئية الوطنية. لا تتخلص من مواد التغليف مع النفايات المنزلية وغيرها. قم بنقلها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

توصيات لتوفير الطاقة

- يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة وفقًا للمعيار EU 66/2014 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 لتقل 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 دائمًا 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.

