

تعليمات خاصة بالتركيب - إرشادات الاستعمال

أفران مصندقة

نوعية ELBA
MADE IN ITALY 100%

ELBA
HOME APPLIANCES



Made in Italy

زبوننا العزيز،

شكرا على إختيارك لنا و على إقتنائك لاحدى منتجاتنا.
و إحتياطات السلامة و التنبيهات المدرجة أدناه ما هي الا بعض الارشادات و النصائح
لسلامتك و سلامة الاخرين. كما ان هذه المعلومات تمثل وسيلة و وسيط مهم لمعرفة كافة
وظائف و إستعمالات المنتج.
و لذا نرجوا منك الحفاظ على هذا الكتيب، فهو من الممكن ان يكون مفيد حتى بالمستقبل
سواءً لك او للاخرين في حالة ظهور شك أثناء إستعمال الجهاز و الانتفاع من وظائفه.

أن يتم إستعمال الجهاز حصرياً في نطاق الاستعمالات التي صنع من أجلها، ألا و هي طبخ
الاطعمة. و لذا اي نوع من الاستعمالات الاخرى تعتبر غير مناسبة و عليه خطيرة. و بناءً
على هذا فإن الشركة المصنعة لا تتحمل اي مسؤولية في حالة حدوث اي ضرر ينتج عن
إستعمال غير مناسب او غير صحيح او غير قانوني للجهاز.

للأهمية: الجهاز مُصمم ومُصنع خصيصًا لأغراض طهي الأطعمة المنزلية فقط، وغير صالح لأي استخدامات غير منزلية، لذا يحظر استخدامه في أعمال تجارية. في حالة استخدام الجهاز في بيئة غير منزلية مثل البيئة شبه التجارية أو التجارية أو المزدحمة بالجمهور، فلا يسري ضمانه ويعد لاغيًا.

يُرجى قراءة التعليمات بعناية بالغة قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وفقا للمعايير المعمول بها في منتجات الطهي المنزلية وبفي جميع متطلبات السلامة الواردة في هذا الدليل، بما في ذلك متطلبات درجات حرارة السطح. بعض الأشخاص الذين يعانون من حساسية الجلد قد يكون لديهم إحساس بدرجة الحرارة أكثر وضوحا مع بعض المكونات على الرغم من أن هذه الأجزاء تكون ضمن الحدود المسموح بها من قبل المعايير.
- كما تعتمد السلامة الكاملة للجهاز أيضا على الاستخدام الصحيح، ولذلك نوصي دائما بإيلاء اهتمام شديد أثناء استخدام المنتج، وخاصة في وجود الأطفال.
- بعد إخراج الجهاز من الغلاف، افحصه لتتأكد من سلامته.
- وفي حالة الارتياب في سلامة الجهاز، لا تستخدمه واستشر المورد أو الفني المحترف مهنيًا قبل تركيبه أو استخدامه، وأن الباب يغلق بشكل سليم.
- يحذر ترك عناصر التعبئة والتغليف (أي العبوات البلاستيكية – ألواح رغوة البوليسترين – المسامير – أشرطة التغليف – غير ذلك) في متناول الأطفال؛ إذ قد تُسبب إصابات بالغة.
- تأتي بعض الأجهزة مزودة بشاشة حماية لتغليف الأجزاء المصنوعة من الفولاذ والألومنيوم. يجب إزالة شاشة الحماية قبل استخدام الجهاز.
- تنبيه: يُوصى بارتداء ملابس وقائية مناسبة / قفازات عند التعامل مع الجهاز أو تنظيفه.
- لا تحاول تعديل الخصائص الفنية للجهاز لتجنب المخاطر التي قد تحدث عند استخدامه. لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه أية أضرار ناتجة عن عدم الالتزام بهذا الشرط.
- لا تُشغّل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم مستقل عن بُعد.
- لا تُشروع في أعمال تنظيف أو صيانة الجهاز دون فصله من مصدر التيار الكهربائي أولاً.
- تحذير: تأكد أن الفرن في وضع إطفاء عند استبدال اللبنة لتجنب احتمالية الصعق بالكهرباء:
- لا تستخدم أجهزة التنظيف التي تعمل بالبخار لأن الرطوبة قد تتخلل إلى الجهاز، وتجعله غير آمن الاستخدام.
- لا تلمس الجهاز بأيدي (أو قدم) مبللة أو رطبة.

- لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين.
- إذا قررت عدم استخدام الجهاز بعد الآن (أو قررت استبداله بطراز آخر)، يُوصى- قبل التخلص منه - بإيقاف تشغيله بطريقة سليمة، وذلك وفقًا لأنظمة الحماية الصحية والبيئية، وضمان إبطال التأثيرات الضارة المحتملة لجميع الأجزاء الخطرة وخاصة بالنسبة للأطفال الذين قد يعثون بالأجهزة غير المستعملة.
- تُعد مكونات الجهاز المختلفة قابلة لإعادة التدوير. لذا، تخلص منها وفقًا للوائح المعمول بها في دولتك. في حالة ضرورة تفكيك الجهاز، قم بإزالة شريط التوصيل الكهربائي.
- بعد استخدام الجهاز، تأكد أن الأزرار / عناصر التحكم في وضع إيقاف OFF.
- يجب ابتعاد الأطفال أقل من 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- قد يستخدم الجهاز أطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة، أو من تتقصه الخبرة أو المعرفة إذا خضعوا للإشراف أو حصلوا على توجيهات وإرشادات حول كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وفهم الأخطار الناتجة عن سوء الاستخدام. يحظر عبث الأطفال بالجهاز، ويحظر عليهم القيام بأعمال التنظيف والصيانة دون إشراف ورقابة.
- لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه تعرض المستخدم لضررٍ أو تلف الجهاز نتيجة سوء استخدام أو استخدام غير صحيح.
- تحذير: عند الاستخدام، يصبح الجهاز وأجزاؤه ساخناً، ويظل كذلك لبعض الوقت بعد الاستخدام.
- تجنب ملامسة عناصر توليد الحرارة الموجودة على صفيحة التسخين.
- انتبه الباب ساخن، استخدم المقبض.
- لتجنب الحروق والحرق بسائل مغلي، يجب إبعاد الأطفال صغار السن.
- تأكد من عدم تداخل كابلات الكهرباء الموصلة بالأجهزة الأخرى بمحاذاة الفرن مع الباب.
- تحذير: إذا تم تركيب الفرن بشكل سليم، فسوف يكون متطابق مع جميع اشتراطات السلامة المنصوص عليها لهذا النوع من الأجهزة وعلى الرغم من ذلك، يلزم الانتباه جيداً عند الاقتراب من الجزء الخلفي أو أسفل الفرن، حيث أن الفرن مصمم بحيث لا يتم لمس هذه الأجزاء إذ قد يكون بها أجزاء حادة قد تتسبب في حدوث إصابات.
- استخدام الفرن لأول مرة: ينصح باتباع الإرشادات الآتية:
 - قم بإعداد الجزء الداخلي من الفرن وفق الإرشادات الواردة في فصل «التنظيف والصيانة»
 - قم بتشغيل الفرن وهو فارغ على أقصى درجة حرارة للتخلص من الشحوم التي توجد على موافد التسخين.
 - قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد ثم نظف الجزء الداخلي بقماش مبلل بالماء ومنظف متعادل ثم جففه بعناية

- تحذير: لا تستخدم منظفات كاوية أو مكاشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح الزجاجي وانكسار الزجاج.
- لا تستخدم السلوفان في تبطين جدران الفرن ولا تضع صواني صنع الخبز أو صواني التصفية على قاعدة غرفة الفرن.
- خطر حريق: أحذر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن.
- استخدم دائمًا قفاز الفرن عند فك الأرفف وصواني الطعام من الفرن عندما يكون ساخن.
- لا تعلق فوط المطبخ أو قماش غسل الأطباق أو أية أشياء أخرى على الفرن أو المقبض حيث أن ذلك قد يتسبب في اندلاع حريق.
- قم بتنظيف الفرن بانتظام ولا تسمح بتراكم الدهون والزيوت داخل قاعدته. تخلص من الانسكابات بمجرد حدوثها.
- لا تقف على الفرن ولا على بابه وهو مفتوح.
- قف دائمًا على مسافة من الفرن أثناء فتح بابه للسماح للبخار والهواء الساخن بالخروج قبل إخراج الطعام.
- التعامل الآمن مع الطعام: أترك الطعام داخل الفرن فترة قصيرة قبل وبعد الطهي لتجنب التلوث بالكائنات الدقيقة التي قد تسبب تسمم الطعام. عليك الانتباه جيدًا لهذا الأمر في الأجواء الدافئة.
- تحذير: انتبه ألا ترفع الفرن من مقبض الباب.
- لا يجب تركيب الجهاز خلف باب مزين بالديكور من أجل منع ارتفاع درجة حرارته.
- يجب تركيب ملحقات الفرن (على سبيل المثال رف سلك للفرن) تركيبًا صحيحًا كما هو مبين في الصفحة 52.
- ملاحظة هامة: أرفف الفرن (بالنسبة لبعض المنتجات يتوفر رف واحد فقط) لم يتم تصميمها لوضع الطعام مباشرة على الرف نفسه. عند الطهي، ضع الطعام دائمًا في أوعية خاصة أو استخدم أواني مصنوعة من مواد محددة مناسبة لتلامس الطعام.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل وكيل الخدمة المعتمد فقط لتفادي التعرض للخطر.
- إذا لم يكن الجهاز مزودًا بكابيل إمداد أو قابس أو بوسائل أخرى لفصل إمداد التيار الذي له فصل للملامس على جميع الأقطاب والذي يوفر فصلًا كاملاً تحت ظروف الفلظية الزائدة من الدرجة الثالثة، فهذا يعني أن وسائل الفصل يجب إدراجها في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد توصيل الأسلاك.
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبعاد الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.

نصائح إلى عامل التركيب

مهم:

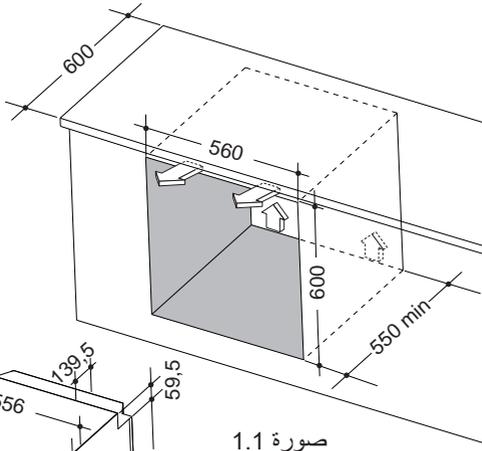
- تم تصميم الجهاز والموافقة عليه للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب تثبيتها في بيئة تجارية أو شبه تجارية، أو الأماكن العامة.
- المنتج الخاص بك غير مضمون إذا كان مثبتاً في أي من البيئات المذكورة أعلاه، والتي يمكن أن تؤثر على أي طرف ثالث أو تأمينات المسؤولية العامة لديك.
- لا يجب أن يتم تركيب الجهاز، وضبطه للعمل إلا من خلال الشخص المرخص له وفقاً للقوانين المحلية الحالية السارية والمعمول بها وحسب التعليمات المقدمة من الشركة المصنعة.
- عدم الامتثال لهذا الشرط يجعل الضمان باطلاً.
- التركيب غير السليم، والذي ترفض الشركة المصنعة تحمل أية مسؤولية عنه، قد يسبب الإصابة الشخصية أو الأضرار.
- يجب ان يقوم بعملية تركيب و تعديل و برمجة الجهاز فني مؤهل و متخصص.
- يجب ان يتم دائماً عزل الجهاز عن الكهرباء قبل القيام بعمليات تصليح او صيانة.
- يتم تزويد بعض الأجهزة بغشاء واقٍ على الأجزاء المصنوعة من الفولاذ والألمنيوم.
- يجب إزالة الغلاف قبل استخدام الموقد.
- مهم: ينصح باستعمال أقمشة وقاية مناسبة أو قفازات عند التعامل مع الجهاز أو عند القيام بتنظيفه.
- الجدران القريبة من الفرن يجب أن تكون إجبارياً مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة.
- يجب أن تكون جدران الوحدات قادرة على مقاومة درجات حرارة تبلغ 70 مئوية أعلى من درجة حرارة الغرفة.
- ونود أن نشير إلى أن اللاصق المستخدم لتثبيت الرفانق البلاستيكية بالأثاث يجب أن يتحمل درجات حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية لتجنب انفصال الطبقات.
- لا تركيب الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال (كالستائر).

تحذير:

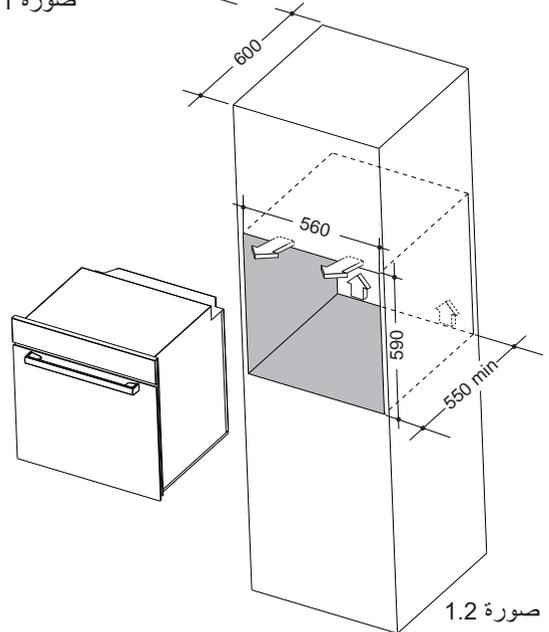
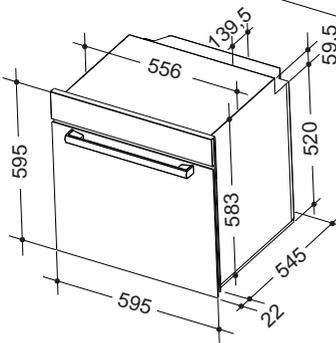
- عندما يتم تركيب الفرن بطريقة صحيحة، فإن المنتج يكون قد حقق جميع شروط ومتطلبات السلامة المقررة لمثل هذا النوع من المنتجات.
- ومع ذلك يجب الانتباه إلى ما وراء وما تحت الفرن كون هذه الأماكن لا يمكن مسها ويمكن أن تحتوي على حواف مدببة أو نائنة يمكن ان تسبب الأذى لمن يلمسها.

هام:

- يمكن تزويد الفرن بالوحدات القياسية، العرض والعمق 60 سم.
- كما يتطلب التركيب مكان للفرن على دخل حجرة أو صندوق (كما في الشكل 1.1 والشكل 1.2).
- يجب أن يوضع الفرن من جهات فتحات التهوية على مساند تتحمل وزن الفرن.
- تذكر بأن خزانة الفرن يجب ألا تكون حرة بل مثبتة بالحائط و/أو بأجزاء الخزائن الأخرى المحاذية.
- لا تلصق الفرن بالخزائن باستخدام السيليكون أو الصمغ، فهذا سيؤدي إلى مشاكل خدمة في المستقبل لن يتحمل الصانع تكاليف إزالة الفرن أو وقوع تلف نتيجة هذه الإزالة.
- الحذر والامتناع عن رفع الفرن من مقبض البوابة.

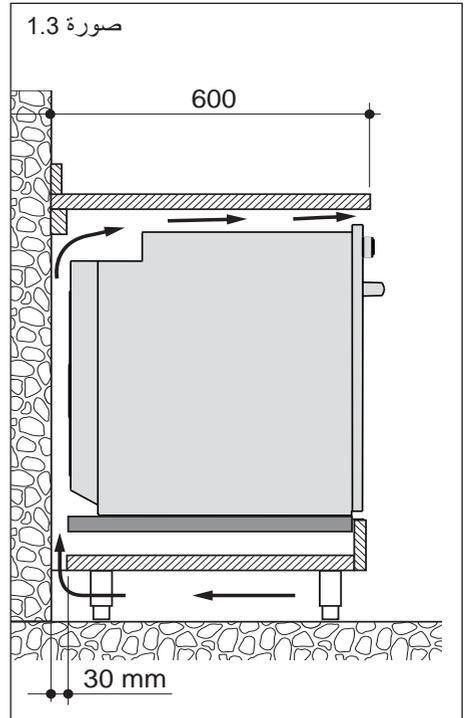
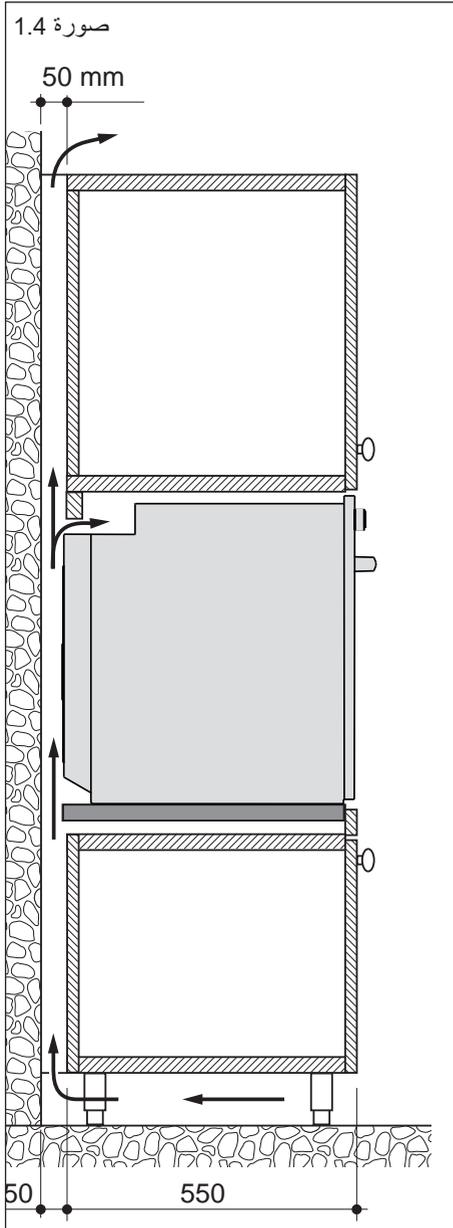


صورة 1.1



صورة 1.2

لضمان التهوية الداخلية للفرن يجب وضع أفنية دخول الهواء كما هو مبين في الشكلين 1.3 و 1.4.



تثبيت الفرن

قدم الفرن من الفتحة التي تريد وضعه فيها ومن ثم ثبته بالبراغي (البراغي غير موجودة مع الفرن) مثل ما هو مبين في الشكل 1.5. ومن الضروري جدا بأن يستند الفرن بكامله على السطح الذي يحمل الفرن حيث أن تثبيت البراغي يعتبر إجراء تكميلي فقط.

ملحوظة

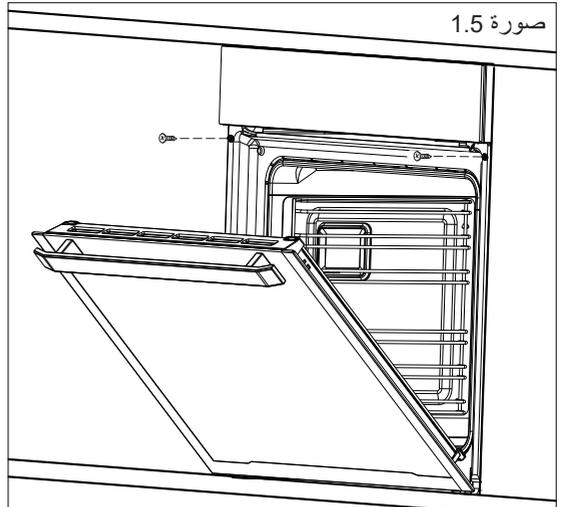
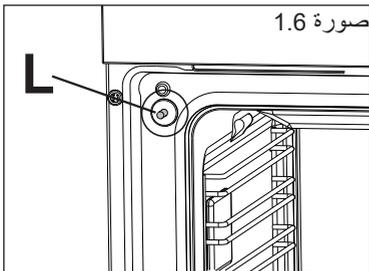
من الضروري جدا أن تنتبه عند تركيب الفرن إلى وجود الحيز الكافي الذي يسمح بالتهوية ودخول الهواء. انظر الشكلين 1.1, 1.2, 1.3 و 1.4. قد يؤدي دوران الهواء غير الكافي إلى إضعاف أداء الفرن بشكل كبير، وقد يؤثر على الخزانات المجاورة بسبب زيادة درجة الحرارة.

تحذير!

لا ترفع الفرن بمسكه من قبضة الباب.

عدّل من وضعية مفصلات الأبواب المجاورة للفرن بحيث يكون هناك فرجة مقدارها 4-5 مم بين الأبواب المجاورة وإطار الفرن.

هام (في بعض الموديلات فقط): عند التعامل مع الفرن، احرص على عدم إتلاف ذراع مستشعر الباب «L» (بالقرب من الجزء العلوي الأيسر من عازل الفرن).



- قم بتوصيل السلك الأزرق بالطرف المكتوب عليه حرف "N" أو ملون باللون الأسود؛
- قم بتوصيل السلك البني إلى الطرف المكتوب عليه حرف "L" أو ملون باللون الأحمر.
- يجب أن يكون القابس متصلاً بمآخذ التيار المتصل بوحدة التأريض وفقاً للمعايير الأمنية.
- من الممكن توصيل الجهاز مباشرة بنقاط التغذية الكهربائية بواسطة مفتاح كهربائي يتحمل الضغط العالي و على مسافة و قدرها 3 ملم على الأقل ما بين الوصلات.
- يجب على السلك الكهربائي ان لا يلمس اي سطحية ساخنة و يجب ان يتم تركيبه و وضعه بحيث درجة حرارته لا تتجاوز ال 50 درجة مئوية في اي حال من الاحوال و في اي نقطة من سطحه.
- بعد الانتهاء من تركيب الجهاز, يجب أن يبقى مفتاح تموين التيار في موضع يتيح الوصول إليه.
- في حال تعرض كابل الكهرباء للتلف فيجب تبديله بكبل مناسب متوفر في خدمة ما بعد البيع.
- يجب أن يكون للجهاز نقطة التزويد الخاصة به؛ يجب أن يتم تزويد أي أجهزة أخرى مثبتة بالقرب منه كل على حدة.
- **ملاحظة:** تجنبوا استعمال اي نوع من المعدلات او المخفضات او المطولات الكهربائية لربط الجهاز بالكهرباء كون حرارة هذه التجهيزات قد ترتفع بشكل ملحوظ و الامر الذي قد يسبب في اشتعالها.
- في حالة ظهور الحاجة الى القيام بتعديلات في نظام الكوابل الخاص بنقاط التغذية او بالشبكة الكهربائية او في حالة عدم تناسب المقيس الكهربائي مع خصائص نقاط التغذية الكهربائية الفنية، يجب الاتصال بفني مؤهل و متخصص للقيام بعملية الاستبدال و القيام بالتعديلات الضرورية.
- على الفني من ان يتأكد من تطابق خصائص المقطع العرضي للكابلات الكهربائية الخاصة بنقاط التغذية الكهربائية مع معدلات قوة الجهد للجهاز.

هام: يجب أن يتم تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل وفقاً للأنظمة المحلية الحالية وبما يتوافق مع تعليمات الشركة الصانعة. قد يتسبب التركيب غير الصحيح بالأذى والضرر للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، ولا يقبل الصانع تحمل أية مسؤولية تجاهه.

التوصيل بنظام تأريض جيد ضروري للغاية. لا يتحمل الصانع أية مسؤولية عن أي إشكال ناشئ عن عدم الامتثال لهذه القاعدة.

قيل القيام بأي عمل على القسم الكهربائي من الجهاز، يجب فصله عن التيار الكهربائي.

التفاصيل

- عملية توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان تتم على يد فني مؤهل و متخصص و وفقاً للتعليمات الامنية المناسبة.
- قيل القيام بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان يتم التأكد من مواصفات قوة الجهد للجهاز (المطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز) و ذلك للتأكد من تطابقها مع قوة الجهد المنبعثة من قبل الشبكة الكهربائية، كما انه يجب التأكد من ان نظام الكوابل الكهربائية قادر على تحمل معايير قوة الطاقة الخاصة بالجهاز (هي كذلك مطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز).
- إذا تم توريد الفرن دون القابس، قم بتركيب مقيس قياسي يناسب قوة استهلاك الجهاز ووفقاً للقواعد المحلية المعمول بها.
- ألوان الأسلاك في كابل الطاقة في الأجهزة قد لا تتوافق مع تمييز الألوان على أطراف التيار الكهربائي الخاص بك. يجب أن يكون تركيب الأسلاك في القابس على النحو التالي دائماً:
- قم بتوصيل السلك الأخضر/الأصفر بالطرف الذي يحمل حرف "E" أو الرمز الأرض "⏚" أو الملون باللون الأخضر/الأصفر.

توصيل كابل مصدر الكهرباء

إنتبه: في حالة تلف سلك مصدر التيار، يتولى الصانع أو وكيل الخدمات أو شخص مؤهل خبير استبداله لتجنب الأخطار.

يجب ترك موصل الأرض بطول حوالي 3 سم أكثر من الأسلاك الأخرى.

يجب إجراء هذه العمليات بالاستعانة بفني مؤهل فقط.

كابل التغذية من نوع

(مقاومة لدرجات حرارة ذات 90 س) H05V2V2-F أو H05VV-F

240-220 فولت متردد $1,5 \times 3$ مم مربع (*) (**)

(*) وصل ممكن مع قابس ومنفذ

(**) وصل مع وصل صندوق جداري

نصيحة للمستخدمين

للبدء باستخدام مفاتيح التحكم "طريقة الضغط على المفتاح لإمكانية الإستخدام

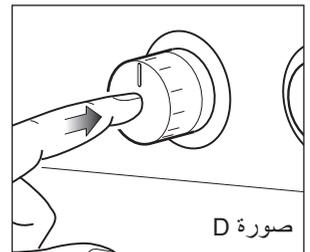
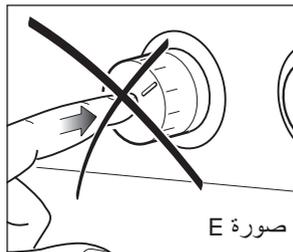
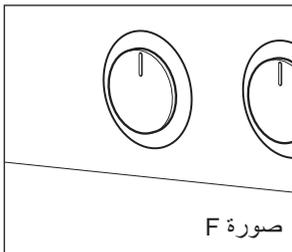
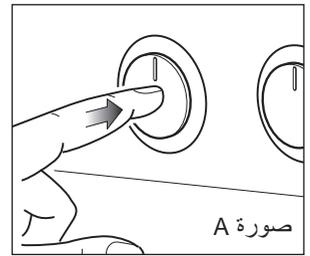
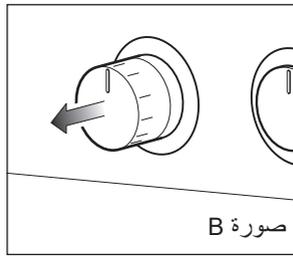
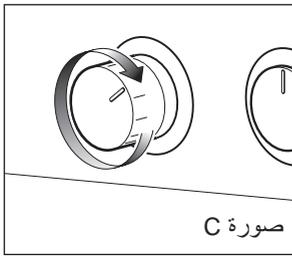
مفاتيح التحكم تعمل بطريقة الضغط على المفتاح لإخراجه من مركزه و بطريقة استخدام سهلة وعملية كما يلي

- اضغط بلطف على المفتاح في لوحة المفاتيح و المراد استخدامه (صورة رقم A);
- المفتاح المراد استخدامه سوف يخرج من مركزه كما هو موضح (صورة رقم B);
- أدر مفتاح التحكم الى درجة التشغيل المراد الحصول عليها (صورة رقم C).

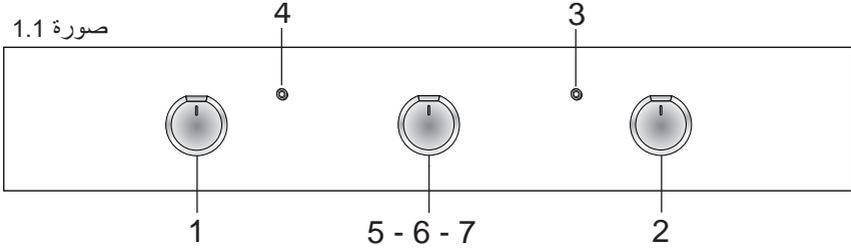
عند انتهاءك من الطبخ الرجاء اعادة المفتاح مجدداً الى وضعيه الصفر ("●", "○", "0") (و هي درجة الطفي صورة رقم D) و فقط بعد اعادة المفتاح الى وضعية الصفر ("●", "○", "0") تستطيعي الضغط مجددا و بسهولة ورفق لإعادة مفتاح التحكم الى مكانه و اخفائه مجدداً (صورة رقم F)

هام

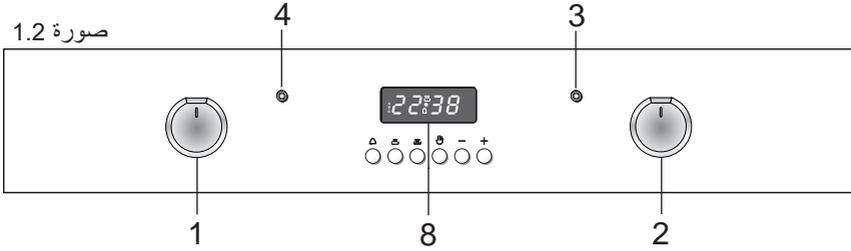
لا تقم أبداً بضغط الزر لإغلاقه و اعادته الى مكانه المخفي مالم يكون المؤشر على وضعية الصفر ("●", "○", "0") او ("0") (صورة رقم E).



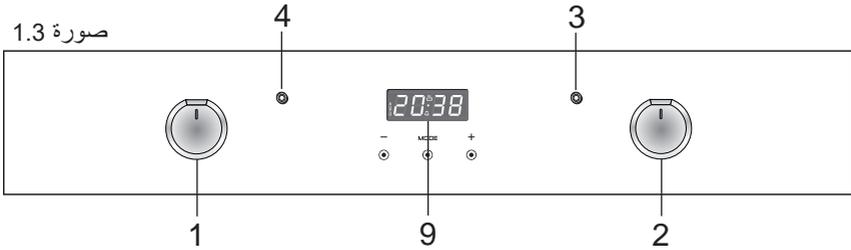
صورة 1.1



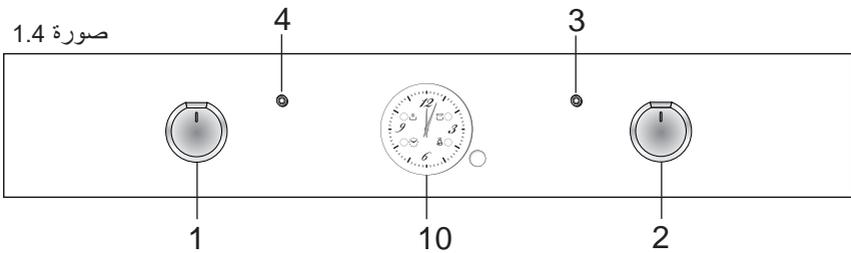
صورة 1.2



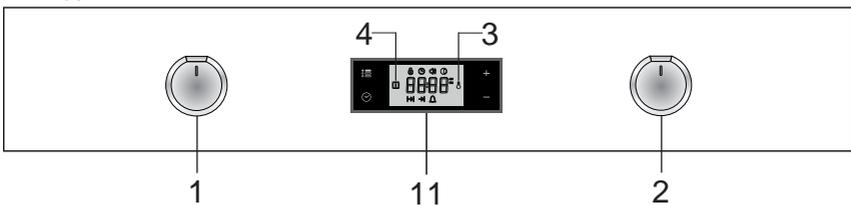
صورة 1.3



صورة 1.4



صورة 1.5



لوحة القيادات الأمامية

1. فعالية إختيار المفتاح
2. مفتاح ضبط حرارة الفرن
3. ضوء تجسسي لدرجة الحرارة
4. ضوء تجسسي للجهد
5. مفتاح تحكم عداد الدقائق الميكانيكي (60 دقيقة)
6. مفتاح تحكم عداد الدقائق الميكانيكي (120 دقيقة)
7. مؤقت (يفصل عند 120 د)
8. الساعة الكهربائية /المبرمج (بدء-نهاية الطهي)
9. المبرمج الإلكتروني
10. الساعة الكهربائية /المبرمج (بدء-نهاية الطهي)
11. ضوء تجسسي لترموستات الفرن

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.

ملحوظة: يحتوي هذا الفرن على مروحة تبريد للسلامة سوف تسمع صوتها وهي تعمل كلما تم استعمال الفرن أو الشواية.

يمكن أن تستمر هذه المروحة في العمل لعدة دقائق بعد إيقاف الفرن عن العمل.
الغرض من هذه المروحة هو خفض درجة الحرارة الخارجية للفرن وتبريد مكوناته الداخلية.

مفتاح ضبط الحرارة

هذا المفتاح وظيفته فقط ضبط درجة الحرارة الملائمة للطهي وليس تشغيل الفرن. إدارة المفتاح باتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى درجة الحرارة المرادة. لضبط درجة الحرارة يجب تدوير علامة مؤشر مفتاح منظم الحرارة إلى درجة الحرارة التي تريدها. تعمل أو تفصل الأجزاء الحرارية ألياً ويقوم منظم الحرارة بتحديد ذلك. يتحدد تشغيل الأجزاء الحرارية بإشارة ضوء توجد على لوحة التحكم. ضوء إشارة درجة الحرارة يضيء عندما يتم تشغيل عناصر التسخين أو عند إطفائها.

الانتباه: بوابة الفرن تصبح ساخنة جداً خلال الاستعمال. إبعاد الأطفال عن الفرن.

تنبيه: باب الفرن ساخن جداً، إستعمل المماسك.

خلال الاستعمال يصبح الفرن ساخنًا جداً. يجب إتخاذ الحذر وتحايد مسّ عناصر التسخين داخل الفرن.

لا تبطن جدران الفرن أو الأرضية بورق الألومنيوم. لا تضع صواني الخبز أو صينية التنقيط على قاعدة حجرة الفرن. خطر إلحاق ضرر لا يمكن إصلاحه بالمينا.

ملاحظة: عند استخدام الفرن لأول مرة، من أجل التخلص من أي آثار للمواد أو الروائح المتبقية من عملية الإنتاج، قم بتشغيل الفرن فارغاً (بدون الملحقات، والتي يجب غسلها بشكل منفصل)، مع الحفاظ على جودة التهوية في بيئة التركيب:

- لمدة 60 دقيقة في الموضع  (ترموساتات في الموضع 250 درجة مئوية)؛
- لمدة 30 دقيقة في الموضع  (ترموساتات في الموضع 250 درجة مئوية)؛
- لمدة 15 دقيقة في الموضع  (ترموساتات في وضع 225 درجة مئوية).

ملاحظة: وفقاً للطراز، قد تتوفر بعض هذه الوظائف فقط.

عندما يبرد الفرن تمامًا، افصله عن مقيس الطاقة الرئيسي، ونظفه من الداخل كما هو موضح في فقرة «التنظيف والصيانة».

ملاحظة: الرموز الموضحة في هذا القسم للإرشاد فقط، وتمثل الوظيفة الأساسية.

ملاحظة: وحسب الموديل، قد يتضمن الفرن الخاص بك بعضاً من هذه الوظائف.
للحصول على أفضل النتائج، قم دائماً بتسخين الفرن مسبقاً.

الوظيفة	اسم الوظيفة	وصف الوظيفة والأطعمة الموصى بها
	ضوء الفرن	بإدارة المفتاح لضبط هذه الفعالية (النظر إلى الصورة الموجودة جانباً) تقوم بإضاءة خلية الفرن. يبقى الفرن مضيئاً ما دامت أي فعالية فعالة.
	الطهي بطريقة الحمل الحراري التقليدي	يكون عنصر التسخين العلوي وكذلك عنصر التسخين السفلي فعالان. تتوزع الحرارة عن طريق الحمل الحراري الطبيعي. يجب ضبط درجة الحرارة بين الحد الأدنى والأقصى باستخدام مقبض منظم الحرارة. ينصح بها إلى: المأكولات التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي سواء في الداخل أو في الخارج، مثل اللحم المشوي «روست بيبف»، الخبز، الأضلاع، «ميرينغا» (كعك بياض البيض مع السكر) وإلخ.
	الطهي بالحمل الحراري مع التهوية	عناصر التسخين، العلوي والسفلي وكذلك المروحة، تكون جميعها فعالة. الحرارة تأتي من السقف ومن القاع ويتم انتشارها بالحمل الحراري القسري. يجب ضبط درجة الحرارة بين الحد الأدنى والأقصى باستخدام مقبض منظم الحرارة. ينصح بها إلى: للمأكولات ذات الحجم الكبير والكميات التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي سواء في الداخل أو في الخارج، مثلاً لفافات اللحم المشوي، البيتزا، الحيش، السيقان، الكعك وإلخ.
	الجزء الحراري السفلي	يتم في هذا الوضع تشغيل مفتاح الجزء الحراري السفلي فقط. تتوزع الحرارة عن طريق الحمل الحراري الطبيعي. يجب تنظيم درجة الحرارة بين الحد الأدنى و250 درجة مئوية كحد أقصى. ينصح بها إلى: يُوصى به للطهي الكامل للأطباق التي تتطلب درجة حرارة أعلى في الجزء السفلي.

<p>يتم تشغيل عنصر التسخين السفلي وموتور المروحة. تنتشر الحرارة القادمة من الأسفل بالحث الحراري الموجه. يجب تنظيم درجة الحرارة بين الحد الأدنى و 250 درجة مئوية كحد أقصى باستخدام مقبض منظم الحرارة.</p> <p>ينصح بها إلى: يُوصى به للطهي الكامل للأطباق التي تتطلب درجة حرارة أعلى في الجزء السفلي.</p>	<p>عنصر التسخين السفلي مع التهوية</p>	
<p>يتم في هذا الوضع تشغيل مفتاح الجزء الحراري العلوي فقط. تتوزع الحرارة عن طريق الحمل الحراري الطبيعي. يجب ضبط درجة الحرارة بين الحد الأدنى والأقصى باستخدام مقبض منظم الحرارة.</p> <p>ينصح بها إلى: يُوصى به للطهي الكامل للأطباق التي تتطلب درجة حرارة أعلى في الجزء العلوي.</p>	<p>الجزء الحراري العلوي</p>	
<p>عنصر التسخين ذات الأشعة تحت حمراء يكون فعال. يتم توزيع الحرارة عن طريق الإشعاع. الاستخدام مع الحفاظ على باب الفرن مغلقاً، ويجب ضبط مقبض الثرموستات بين الحد الأدنى و 225 درجة مئوية كحد أقصى. للاستخدام الصحيح انظر قسم "استخدام الشواية".</p> <p>ينصح بها إلى: الشوي القوي للطهي على الشبكة؛ التحمير، الطهي والتحميص وإلخ.</p>	<p>الشوي</p>	
<p>يتم تشغيل عنصر التسخين بالأشعة تحت الحمراء وعنصر التسخين العلوي. وتوزع الحرارة عن طريق الطاقة المشعة. الاستخدام مع الحفاظ على باب الفرن مغلقاً، ويجب ضبط مقبض الثرموستات بين الحد الأدنى و 225 درجة مئوية كحد أقصى. للاستخدام الصحيح انظر قسم "استخدام الشواية".</p> <p>ينصح بها إلى: فعالية الشوي القوي للطهي على الشبكة؛ التحمير، الطهي والتحميص وإلخ.</p>	<p>الشواية المزدوجة</p>	
<p>يتم تشغيل الجزء الدوار والمروحة. يتم توزيع الحرارة عن طريق الحمل الحراري القسري. يجب ضبط درجة الحرارة بين الحد الأدنى والأقصى باستخدام مقبض منظم الحرارة.</p> <p>ينصح بها إلى: للمأكولات التي يتوجب طهيها جيداً من الخارج وطرية وفليبة النضج من الداخل، اللحم، مثل اللازانيا، الخروف، اللحم المشوي (روست بيبف)، والأسماك الكاملة وإلخ.</p>	<p>الطهي بالهواء الساخن</p>	

وظائف إضافية اختيارية للوظيفة الأساسية

انظر فصل "البخار السهل"	EASY STEAM "بخار سهل"	
لمعرفة وظيفة Idroclean، راجع فصل "التنظيف والصيانة"	وظيفة IDROCLEAN	
للاستخدام الصحيح انظر الفصول «استخدام الشواية الشبكية» و «استخدام الشواية الدوارة».	المشواة	
انظر الفصل «وظيفة التخمير»	وظيفة التخمير	
انظر فصل "التجديد"	التجديد - الحفاظ على الطعام دافئاً	
انظر الفصل «وظيفة البييتزا»	وظيفة البييتزا	
تسمح هذه الوظيفة الخاصة بالتسخين السريع للتجفيف بواسطة مزيج من عناصر التسخين. يتم تشغيل عنصر التسخين الدائري ومحرك المروحة وعناصر التسخين العلوية. اضبط مقبض الترموستات على درجة الحرارة المطلوبة؛ عند الوصول إلى درجة حرارة التسخين المسبق، ينطفئ مصباح مؤشر درجة حرارة الفرن الموجود على لوحة التحكم. يمكنك بعد ذلك تحديد وظيفة الطهي التي تريدها. للحصول على أفضل تسخين مسبق، انتظر لمدة 20 دقيقة على الأقل قبل وضع الطعام في الفرن.	BOOSTER المعزز - توربو	 أو 

بمساعدة وظيفة Air Fry، يمكن طهي الطعام بطريقة صحية، دون إضافة زيوت ودهون.

تتيح العملية جنبًا إلى جنب مع عنصر التسخين الدائري ومحرك المروحة وعنصر التسخين العلوي إمكانية الطهي بدون إضافة توابل ويطهي بطاطس مقلية وأجنحة دجاج وكروكيت وغيرها من الأطعمة المجمدة أو المطبوخة مسبقًا.

بالإضافة إلى ذلك، تتميز صينية Air Fry (*) المطلية بالمينا بسطح متقوب لتسهيل دخول الهواء، مما يمنح الأطباق تأثيرًا مقرمشًا ولذيذًا.

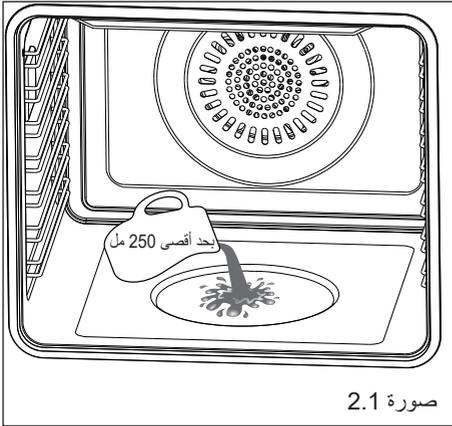
انظر فصل «صينية Air Fry (*) المطلية بالمينا»

ينصح بها إلى: المنتجات المجمدة و/أو المطبوخة مسبقًا.

يمكن أيضًا استخدام هذه الوظيفة للتسخين المسبق السريع.

انظر فصل «وظائف إضافية اختيارية للوظيفة الأساسية» و «المعزز - توربو»

(*) لا يتم تضمين جميع الملحقات / أواني الفرن في المعدات القياسية.



EASY STEAM (طرز معينة فقط)

من خلال تبخير الماء داخل الفرن، تساعد وظيفة Easy Steam في جعل الطعام طريًا من الداخل ومقرمشًا من الخارج.

1. عندما يكون الفرن باردًا، اسكب 250 مل من ماء الشرب (أو كميات الماء الموضحة في جداول الطهي) في البئر الدائرية الموجودة على أرضية الفرن.
2. ضع الطعام في الفرن، وقم بتنشيط وظيفة Easy Steam.
3. تحذير: لا تفتح الباب أبدًا أو تقم بتعبئة المياه أثناء الطهي. خطر الحروق!
في نهاية عملية الطهي، افتح الباب ببطء، واترك البخار يخرج.

تحذير: لمنع تكون الترسبات الكلسية، يُنصح بتنظيف قاع الفرن بعد كل دورة طهي باستخدام Easy Steam، بمجرد أن يبرد الفرن تمامًا.

يُنصح أيضًا بمسح التكتاف عن زجاج الباب بقطعة قماش ناعمة (انظر «التنظيف والصيانة»).

ناب Easy Steam مع دورات الطهي التقليدية.

موديلات بمشواة دوارة

(فقط الموديلات المجهزة بالشواية الدوارة)

هذا الجهاز مكون من:

- موتور كهربائي مثبت على الجزء الخلفي من الفرن;
- قضيب فولاذي مقاوم للصدأ ومجهز بمقبض لا حراري، وعدد 2 شوكة قابلة للفك؛
- يتم إدخال دعامة القضيب في الأدلة المركزية لتجويب الفرن.
- يتم تشغيل محرك الشواية عن طريق مقبض التشغيل [F] موضع.

استخدام الشواية الدوارة (الشكل 2.2b,2.2a)

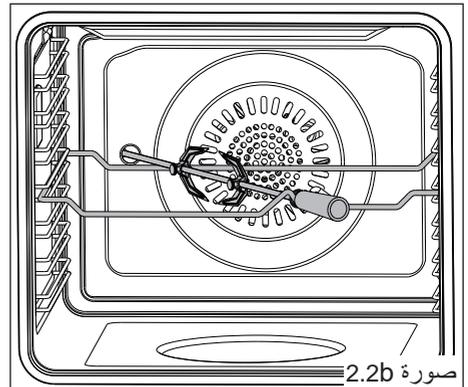
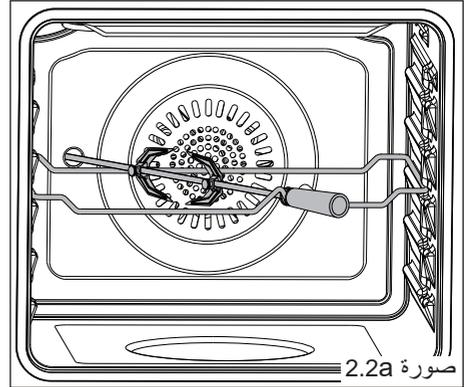
- إدخال الصينية على آخر رف من الأسفل في الفرن ومن ثم إدخال دعامة القضيب في الرف الوسطي في الفرن.
- وضع اللحوم المراد شويها على القضيب مع الاهتمام بأن يتم إدخال القطع في وسطها على الشوكة الخاصة.
- أدخل القضيب في فتحة المحرك (الشكل 2.2b,2.2a). يتم التركيب السليم فقط عندما لا يلف القضيب بعد إدخاله. سوف يلف فقط عند تشغيل موتور السيخ (تأكد من الدوران السليم للقضيب).
- دع القضيب يركز على دعامة طوق السيخ (الشكل 2.2b,2.2a)؛ ثم حرك المقبض بتدويره إلى اليسار.
- أغلق باب الفرن، وحرك المقبض إلى الموضع [F].
- دوران قضيب الشوي من الممكن أن يكون باتجاه عقارب الساعة أو بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة.

مهم جدا: يجب استعمال قضيب الشوي دائما وبوابة الفرن مغلقة.

ينصح بأن لا تقوم بعملية التحمير لمدة تزيد عن 60 في كل مرة.

الانتباه: بوابة الفرن تصبح ساخنة جدا خلال الفعالية. حفظ الأولاد بعيدا عن الفرن.

تنبيه: أثناء وبعد استخدام الشواية، ستصبح أجزاء معينة ساخنة جدا. أبعد الأطفال.



التعقيم

تعقيم المواد الغذائية لحفظها، في المرتبات الملبئة والمحكمة، يتم في الطريقة التالية:

- ضبط المفتاح على الإشارة (ب).
 - ضبط مفتاح ضبط الحرارة على درجة حرارة 185 ° س وتسخين الفرن مسبقاً.
 - تعبئة صينية تجميع النقاط بالماء الساخن.
 - وضع المرتبات في صينية التجميع والانتباه بأن لا يمس الواحد منها الآخر أو البوابة ومن ثم ضبط درجة الحرارة على درجة 135 ° س .
- عندما تبدأ عملية التعقيم، وذلك يكون عندما يبدأ ظهور الفقاعات داخل المرتبات، إطفاء الفرن وتركه يبرد.

التجديد

ضبط المفتاح على الإشارة (ب) ومفتاح ضبط الحرارة على درجة حرارة 150 ° س.
الخبز يصبح طازج من جديد فيما إذا تم ترطيبه بالقليل من نقاط الماء وإدخاله على الفرن لمدة 10 دقائق بأعلى درجات الحرارة.

الطهي المتزامن للأشياء المختلفة من المأكولات

الفرن المتعدد الفعاليات، بضبطه على المواضع (ب) أو (ب) يسمح بعملية الطهي المختلفة لأنواع مختلفة من المأكولات. مأكولات مختلفة مثل السمك، الكعك واللحوم، من الممكن طهيها مع بعض دون أن يكون هناك أي اختلاط في الروائح أو في النكهات مع بعضها. هذا الأمر ممكناً لأنه يتم أكسدة الدهون والبخار خلال مرورها في العنصر الكهربائي مما يمنع ترسيبها على المأكولات.

الإحطيات الوحيدة للاتباع هي التالية:

- درجة حرارة الطهي للمأكولات المختلفة يجب أن تكون متقاربة بقدر المستطاع، وأن لا يكون الفرق بين درجات حرارة الطهي لكل منها أكثر من 20 - 25 ° س.
 - إدخال المأكولات المختلفة إلى داخل الفرن يجب أن يتم على أوقات مختلفة أيضاً وذلك بالعلاقة إلى زمن الطهي لكا نوع منها.
- الزمن والطاقة التي يتم توفيرها في هذا النوع من الطهي لاشك بها.

الشوي و"التحمير"

من الممكن القيام بعملية الشواء بدون إستعمال السقود الدائر بضبط الفعالية على الإشارة (ب) بواسطة مفتاح ضبط الفعاليات، لأن الهواء الحار يحيط بالمأكولات المراد طهيها تماماً.
اضبط مفتاح منظم الحرارة بين 50 درجة مئوية والدرجة القصوى 200 درجة مئوية وبعد ترك الفرن يسخن ضع الطعام على الشبكة.

أغلق الباب وأترك الفرن يشتغل حتى تفعل الشواء.

إضافة القليل من الزبدة قبل انتهاء مدة الطهي يعطي اللون الذهبي لمظهر "التحمير".

الشوي دانما وبوابة الفرن مغلقة وعدم الشوي لمدة تزيد عن 60 في كل مرة.

تنبيه: أثناء وبعد استخدام الشواية، ستصبح أجزاء معينة ساخنة جداً. أبعد الأطفال.

إستعمال المشواة

تركها تسخن لمدة 5 دقائق تقريباً وبوابة الفرن مغلقة.
إدخال المأكولات إلى داخل الفرن بوضع الشبكة على أقرب ما يمكن إلى المشواة.
إدخال صينية تجميع السوائل تحت الشبكة لتقوم بتجميع سائل الطهي.
الشوي دائماً وبوابة الفرن مغلقة.

تنبيه: يمكنك فقط استخدام وظيفة الشوي بعد دورة طهي الفرن إذا كانت درجة الحرارة التي قمت بتعيينها أعلى من تلك المستخدمة للتو في الطهي بالفرن.
الشوي دائماً وبوابة الفرن مغلقة وعدم الشوي لمدة تزيد عن 60 في كل مرة.
تنبيه: أثناء وبعد استخدام الشواية، ستصبح أجزاء معينة ساخنة جداً. أبعد الأطفال.

الطهي بالفرن

للطهي، قبل إدخال الطعام، سخن الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة.
عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة، أدخل الطعام، وتحكم في وقت الطهي، وقم بإيقاف الفرن قبل 5 دقائق من الوقت النظري لاستعادة الحرارة المخزنة.

قرص البييتزا (في بعض الموديلات فقط)

حجر البييتزا، حجر الخبز الذي يحتفظ بالرطوبة من العجين، ويوزع الحرارة بالتساوي، مصنوع من مواد يمكن أن تصل إلى درجات حرارة عالية وتحافظ عليها. ملحوظ مثالي لطهي البييتزا والخبز والفوكاتشيا.

وظيفة البييتزا

1. ضع حجر البييتزا على شبكة الفرن. أدخل الشبكة في المستوى الأول من الرف الجانبي، مع العد من الأسفل.
2. قم بتشغيل الفرن، وقم بتسخينه مسبقاً مع وجود الحجر بداخله. حدد وظيفة البييتزا ، واضبط درجة الحرارة على 300 درجة مئوية. الآن قم بالتسخين لمدة 30 دقيقة على الأقل. لا تقم بتسخين الفرن مسبقاً بوظيفة التوربو / المعزز.
3. بمجرد وصول الفرن إلى 300 درجة مئوية، ضع البييتزا على حجر البييتزا.
4. للطهي الأمثل، راجع جدول وظيفة البييتزا.
5. عندما يكتمل الطهي، اترك القرص في الفرن ليبرد تماماً.
- 6.

تنظيف حجر البييتزا

بمجرد أن يبرد حجر البييتزا، نظفه بقطعة قماش ناعمة مبللة، وتجنب الاتصال المباشر بالماء.
إذا لزم الأمر، استخدم ملعقة معدنية أو سكيناً لإزالة أي بقايا طعام قبل التنظيف بقطعة القماش.
الحجر مصنوع من مادة مسامية، لذلك لا تغسله بالمنظفات.
لا تغسله في غسالة الصحون.
مع الاستخدام، قد تظهر بقع داكنة على حجر البييتزا: ليس لها تأثير على جودة الطهي.

وظيفة التخمر (في بعض الموديلات فقط)



تعمل وظيفة التخمر على تقليل الوقت الذي تستغرقه العجينة في النضوج.

ضع العجينة في وعاء مقاوم للفرن، وضع الحاوية على شبكة فرن في المستوى الثالث.

أدر مفتاح التبديل إلى وظيفة التخمر، واضبط منظم الحرارة على 40 درجة مئوية. انظر الرموز المقابلة.

اترك العجينة ترتفع في الفرن حتى تصل إلى ضعف حجمها الأصلي. قد تختلف أوقات التخمر حسب نوع العجين ودرجة حرارة الغرفة.

طبق الحلوى (في بعض الموديلات فقط)

صينية ألومنيوم مثالية لطهي البسكويت والمعجنات.

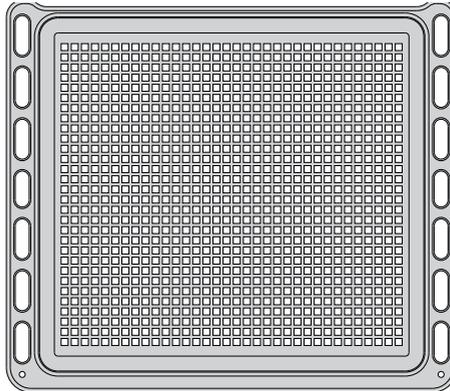
تتميز الصينية بسطح مستوي غير لاصق، لذا لا داعي لدهنها أو استخدام ورق الخبز للحصول على خبز مثالي. لا تغسله في غسالة الصحون.

صينية Air Fry المطلية بالميثا (في بعض الموديلات فقط)

بالإضافة إلى ذلك، تتميز صينية Air Fry المطلية بالميثا بسطح مثقوب لتسهيل دخول الهواء، مما يمنح الأطباق تأثيراً مقرمشاً ولذيذاً، دون إضافة زيوت ودهون..

ينصح بها إلى:

بطاطس مقالية (بطاطس مجمدة كلاسيك ، روستك) أجنحة دجاج، كروكيت البطاطس،المنتجات المجمدة و/أو المطبوخة مسبقاً.



نصائح خاصة بعملية الطهي

النوع 1	النوع 2	النوع 3
5	5	7
4	4	6
3	3	5
2	2	4
1	1	3
		2
		1

إعدادات الطهي المحددة في الجداول أدناه هي إرشادية، وقد تختلف وفقًا لنوع وكمية المكونات ونوع الملحقات المستخدمة.

قد يختلف أداء طهي الجهاز عن أداء جهازك السابق. لذلك قد تحتاج إلى مراجعة الإعدادات التي تستخدمها عادةً (درجة الحرارة ووقت الطهي والمستوى الذي تضع عليه شبكة الفرن) وفقًا للتوصيات الواردة في الجداول.

تذكر استخدام أطباق الفرن وضبط درجة حرارة الفرن أثناء الطهي إذا لزم الأمر. للحصول على أفضل النتائج، قم دائمًا بتسخين الفرن مسبقًا.

لا يتم تضمين جميع الملحقات / أواني الفرن في المعدات القياسية. يمكن طلب تلك الأجزاء التي لم يتم تضمينها كملحقات اختيارية أو شراؤها من السوق المفتوحة.

البيتزا

الملحقات / الأطباق	الماء [مل]	الوقت [دقيقة]	المستويات [1÷7]	المستويات [1÷5]	الوظيفة	الحرارة. («منوية»)	الوزن [جم]	
حجر البيتزا		4 - 5	1	1		300	180	مارغريتا بيتزا
			أو	أو	أو			
حجر البيتزا		5 - 6	3-4	2-3		300	180	كابريكوسا بيتزا
			1	1	أو			
حجر البيتزا		5 - 7	3-4	2-3		300	180	كالزون بيتزا
			1	1	أو			

المخبز

المحلفات / الأطباق	الماء [مل]	الوقت [دقيقة]	المستويات [1÷7]	المستويات [1÷5]	الوظيفة	الحرارة. (° مئوية)	الوزن [جم]	
حجر البييتزا	110-130	25-35	2	2		210-230	390-410	الخبز الكبير
حجر البييتزا	100-170	30-40	3	2-3		225-240	90-110 pezzo	خبز ٤ قطع
صينية خبز من الألومنيوم		20-25	3	2-3		245-260	400-500	فوكاتشيا بالزيتون
صينية خبز من الألومنيوم		20-25	3	2-3		225-240	400-500	البوق الكلاسيكي

الدورات الأولى

المحلفات / الأطباق	الماء [مل]	الوقت [دقيقة]	المستويات [1÷7]	المستويات [1÷5]	الوظيفة	الحرارة. (° مئوية)	الوزن [جم]	
صينية خبز من الألومنيوم		25-35	3	2-3		175-190	900-1000	لازانيا
صينية خبز من الألومنيوم		20-30	3	2-3		180-200	600-750	البانجنان البارميزان
صينية خبز من الألومنيوم		40-50	3	2-3		190-210	800-900	كعكة سافوري

الخضروات

المحلفات / الأطباق	الماء [مل]	الوقت [دقيقة]	المستويات [1÷7]	المستويات [1÷5]	الوظيفة	الحرارة. (° مئوية)	الوزن [جم]	
صينية الخبز		35-45	3	2-3		170-190	240-260	بطاطا
صينية الخبز		30-40	3	2-3		170-190	150-170	جزر
صينية الخبز	155-165	20-30	3	2-3		165-180	150-160	بروكلي
صينية الخبز		20-30	3	2-3		165-180	400-500	كافورلز

لحم

الملحقات الأطباق	الماء [مل]	الوقت [دقيقة]	المستويات [1÷7]	المستويات [1÷5]	الوظيفة	الحرارة. (° مئوية)	الوزن [جم]	
صينية الخبز	150-170	80-100	3	2-3		160-180	350-450	لحم عجل مشوي

سمك

الملحقات الأطباق	الماء [مل]	الوقت [دقيقة]	المستويات [1÷7]	المستويات [1÷5]	الوظيفة	الحرارة. (° مئوية)	الوزن [جم]	
صينية الخبز		30-40	4	3		175-190	900-1000	سمك باس البحر
صينية الخبز	195-210	20-30	4	3		175-190	1100-1300	سمك السلمون المرقط ٢ حصة
صينية الخبز	100-125	25-35	3	2-3		175-190	500-650	بريم البحر
صينية الخبز		25-35	3	2-3		175-180	450-550	بريم البحر المخبوز
صينية الخبز	100-125	10 - 15	3	2-3		190-210	150-250	شريحة من السلمون

دواجن

الملحقات الأطباق	الماء [مل]	الوقت [دقيقة]	المستويات [1÷7]	المستويات [1÷5]	الوظيفة	الحرارة. (° مئوية)	الوزن [جم]	
صينية الخبز	90-110	40-50	3	2-3		170-190	400-450	طاجن الديك الرومي
صينية الخبز		65-75	2	2		190-210	1100-1300	دجاج
صينية الخبز		85-95				190-210	1200-1400	الدجاج المشوي

الملحقات / الأطباق	الماء [مل]	الوقت [دقيقة]	المستويات [1+7]	المستويات [1+5]	الوظيفة	الحرارة. (° مئوية)	الوزن [جم]	
علبة الكعكة المستديرة		20-30	3	2-3		175-180	360-430	كعكة الإسفنج
علبة الكعكة		20-30	3	2-3		175-185	700-800	جام كروستاتنا
علبة كيك مستطيلة الشكل		30-40	2	2		160-180	450-550	كعكة البرقوق
أكواب المافن	140-160	20-35	2	2		160-180	350-450	مافن
صينية الخبز		25-35	3	2-3		175-185	650-750	ستروديل
علبة الكعكة المستديرة		35-45	3	2-3		175-185	680-730	باوند كيك
علبة الكعكة المستديرة		35-45	3	2-3		175-185	1350-1500	كعكة التفاح
طبق الحلوى		12-18	2	2		175-185	135-150	بسكويت
طبق الحلوى		12-18	متعددة المستويات 4 و 2	متعددة المستويات 4 و 2		175-185	270-300	بسكويت

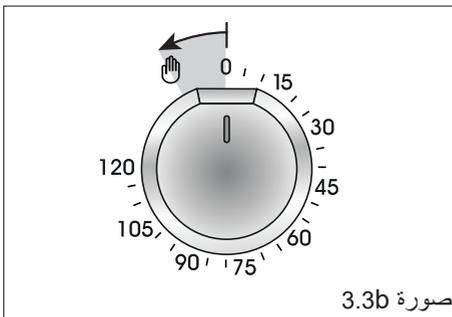
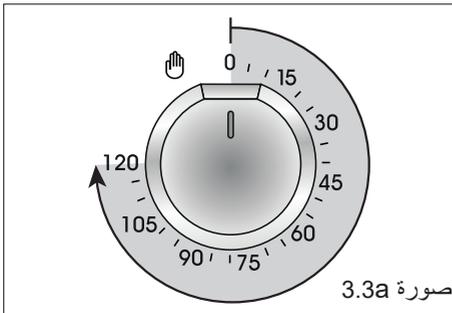
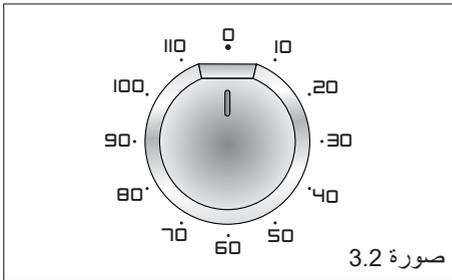
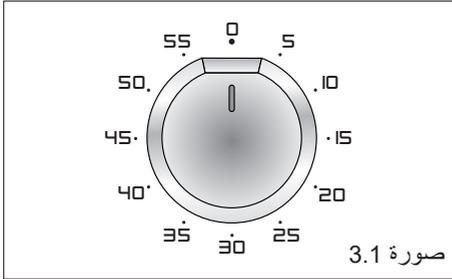
أغذية مجمدة



الملحقات الأطباق	الماء [مل]	الوقت [دقيقة]	المستويات [1+7]	المستويات [1+5]	الوظيفة	الحرارة. (° مئوية)	الوزن [جم]	
صينية القلي الهوائي		12 - 15	3	3		195-205	580-620	بطاطس مجمدة كلاسيك
صينية القلي الهوائي		12 - 15	3	3		215-225	600-700	بطاطس مجمدة روستك
صينية القلي الهوائي		12 - 17	4	3		175-185	220-270	ناغيتس
صينية القلي الهوائي		14 - 17	4	3		215-225	700-800	كروكيت البطاطس
صينية القلي الهوائي		12 - 15	3	3		215-225	450-550	المخفوق الخضروات

إنداز 60 دقيقة أو 120 دقيقة - مؤقت الفصل عند 120 دقيقة

ملاحظات: المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.
من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.



لموديلات المجهزة بإنذار بعد 60 أو 120 دقيقة (صورة 3.1، 3.2)

عداد الدقائق هو عبارة عن وسيلة إنذار صوتية مضبوطة بوقت والتي يمكن ضبطها لفترة قصوى تصل إلى 60 أو 120 دقيقة.

يجب إدارة المفتاح في نفس اتجاه عقارب الساعة بعيداً حتى تصل لوضع 60 أو 120 دقيقة ثم اضبط الفترة الزمنية المطلوبة بلفها في عكس اتجاه عقارب الساعة.

الانتباه: مهم جداً:

هذا عبارة عن عداد زمني ميكانيكي وليس بإمكانه القيام بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة.
التذكر بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة يدوياً.

الموديلات المجهزة بمؤقت فصل بعد 120 دقيقة (صورة 3.3a، 3.3b)

يعمل استخدام المؤقت على تشغيل الفرن لفترة مضبوطة مسبقاً

1. بدء التشغيل

بعد ضبط مفتاح اختيار الوظيفة والمنظم الحراري على الوضع ودرجة الحرارة المطلوبة أدر مفتاح المؤقت في نفس اتجاه عقارب الساعة حتى تصل للفترة الزمنية المطلوبة للطهي (الحد الأقصى 120 دقيقة) (الشكل 3.3a).

بمجرد انقضاء هذه الفترة الزمنية يعود المؤقت إلى الوضع "0" ويفصل الفرن ذاتياً.

2. الوضع اليدوي

إذا كانت الفترة الزمنية للطهي أطول من ساعتين أو إذا كنت ترغب في استخدام الفرن بطريقة يدوية - يجب تدوير قرص التحكم في المؤقت عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع (الشكل 3.3b).

المفاتيح:	
مؤقت	   أ أو رموز/كلمات أخرى مشابهة
زمن الطهي	  أ أو رموز/كلمات أخرى مشابهة
انتهاء زمن الطهي	   أ أو رموز/كلمات أخرى مشابهة
الضبط اليدوي وإلغاء برنامج الطهي المضبوط	  أ أو رموز/كلمات أخرى مشابهة
يخفض العدد الموضح على الشاشة	   أ أو رموز/كلمات أخرى مشابهة
يزيد العدد الموضح على الشاشة	   أ أو رموز/كلمات أخرى مشابهة

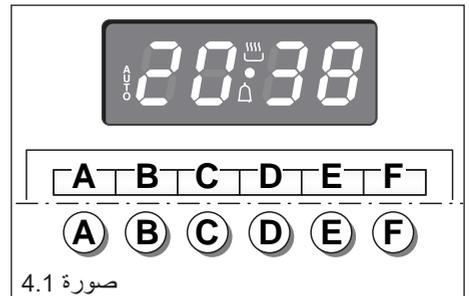
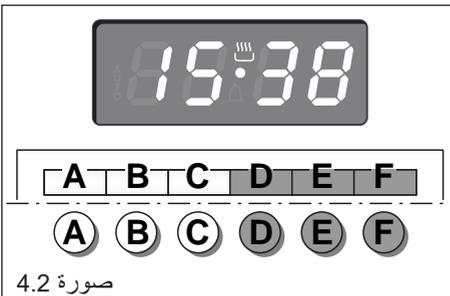
الموديلات المجهزة بساعة إلكترونية/مبرمج (بداية-نهاية الطهي) (الشكلان. 4.1, ... , 4.8)
المبرمج الإلكتروني عبارة عن أداة تجمع بين الوظائف التالية معاً:

- منبه 24 ساعة مع شاشة.
- مؤقت (مدته حتى 23 ساعة و59 دقيقة).
- برنامج للطهي الآلي.
- برنامج للطهي نصف الآلي.

الرموز المضيئة:	
المبرمج في وضع آلي ولكنه غير مبرمج	AUTO وميض
المبرمج في وضع آلي مع ضبط للبرنامج	AUTO إضاءة ثابتة
الفرن مضبوط على الطهي اليدوي أو إتمام الطهي الأوتوماتيكي/ شبه الأوتوماتيكي.	
المؤقت في وضع تشغيل	
خطأ برمجة. (يقع وقت اليوم بين بداية الطهي المحسوبة وزمن الانتهاء من الطهي).	 و AUTO وميض

ملحوظة:

اختر الوظيفة عن طريق المفتاح الخاص بها وفي خلال 5 ثواني اضبط الوقت المطلوب باستخدام مفاتيح "F" أو "E" (عملية تشغيل "بيد واحدة").
عملية انقطاع الكهرباء تؤدي إلى تصفير الضبط وإلغاء البرامج المضبوطة.



الساعة الإلكترونية

يتضمن المبرمج ساعة إلكترونية ذات أرقام مضاءة تشير إلى الساعات والدقائق. وفور توصيل الفرن بالطاقة أو بعد فصل الطاقة تومض ثلاثة أصفار على شاشة المبرمج.

ولضبط الوقت الصحيح لليوم فإنه من الضروري الضغط على مفتاح "D" ثم مفتاح "E" أو "F" حتى تقوم بضبط الوقت الصحيح (شكل 4.2).

وبطريقة أخرى اضغط معاً مفتاحي "B" و "C" وفي نفس الوقت اضغط مفتاح "E" أو "F".

ملحوظة: إذا تم إعادة ضبط الساعة تُلغى أي برامج مضبوطة من قبل.

الطهي العادي بدون استخدام المبرمج

لاستخدام الفرن بطريقة يدوية أي بدون مساعدة المبرمج فإنه من الضروري إلغاء الوميض الآلي بالضغط على مفتاح "D" (سيتم إغلاق الوميض الآلي ويستمر الرمز  - شكل 4.3).

تحذير: إذا كان مفتاح التشغيل الآلي مضيء بطريقة ثابتة (الأمر الذي يعني أن برنامج الطهي قد تم ضبطه بالفعل) ويمكن إلغاء البرنامج وتحويله إلى النظام اليدوي عن طريق الضغط على مفتاح "D".

إذا كان الفرن في وضع تشغيل يجب إغلاقه بطريقة يدوية.

المؤقت الإلكتروني

يتكون برنامج المؤقت من الجرس والذي قد يتم ضبطه على فترة 23 ساعة و 59 دقيقة كحد أقصى. إذا كان الوضع الآلي يومض اضغط على مفتاح على "D".

لضبط الوقت اضغط مفتاح "A" و "E" أو "F" حتى تحصل على الوضع المطلوب في اللوحة (شكل 4.4). بعد الانتهاء من عملية الضبط تظهر الساعة التي تم ضبطها على اللوحة وبضئ الرمز .

يبدأ العداد التنازلي على الفور وقد يتم رؤيته في أي لحظة على اللوحة بالضغط على مفتاح "A".

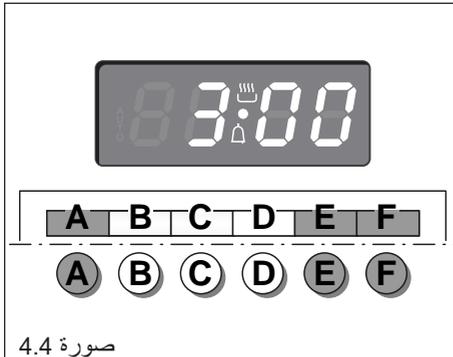
في نهاية الوقت يختفي الرمز  ويصدر الجرس وصتا لمدة 7 دقائق تقريباً أو حتى يتم الضغط على أحد المفاتيح.

(ليست الأزرار "E" / "F").

بعد وقت قصير سوف تعود الشاشة إلى وقت اليوم.

تبديل تردد الإشارة المسموعة

توجد 3 نغمات للجرس ويمكن تغييرها بالضغط على مفتاح "E" ولكن فقط عندما يظهر الوقت الزمني لليوم على لوحة العرض.



صورة 4.4



صورة 4.3

الطهي الآلي بالفرن

لطهي الطعام بطريقة آلية بالفرن فإنه من الضروري أن:

1. ضبط مقدار الفترة الزمنية للطهي.

2. ضبط نهاية الفترة الزمنية للطهي.

3. ضبط درجة الحرارة وبرنامج الطهي بالفرن.

تتم هذه العمليات بالطريقة التالية:

1. اضبط مقدار الفترة الزمنية للطهي بالضغط على

مفتاح "B" ومفتاح "F" للزيادة أو مفتاح "E" للإنتقال

للإنقاص إذا تجاوزت الوقت المطلوب (شكل 4.5). سوف يضيء رمز آلي و  .

2. اضبط نهاية الفترة الزمنية للطهي بالضغط على

مفتاح "C" (سوف يظهر زمن الطهي المضاف

بالفعل لساعة التوقيت) ومفتاح "F" (شكل 4.6)،

وإذا تجاوزت الزمن المطلوب فقد تقوم بالرجوع

بالضغط على مفتاح "E".

بعد هذا الضبط يختفي الرمز  . إذا أحدث

رمز آلي بعد هذا الضبط وميض على لوحة

العرض وانطلق صوت الجرس فإن ذلك يعني

أنه كان هناك خطأ في عملية البرمجة بمعنى

أن دورة الطهي قد تم فرضها بزيادة على ساعة

التوقيت. وفي هذه الحالة يتعين عليك تعديل نهاية

زمن الطهي أو الفترة الزمنية للطهي نفسها بإتباع

التعليمات المذكورة أعلاه مرة أخرى.

3. اضبط درجة الحرارة وبرنامج الطهي باستخدام

كعبرات المفتاح والمنظم الحراري للفرن (انظر

الفصول الخاصة بذلك).

تمت برمجة الفرن الآن وسيعمل كل شئ بطريقة آلية،

بمعنى أن الفرن سيبدا العمل في اللحظة المناسبة لينتهي

الطهي في الساعة المحددة. أثناء الطهي يظل رمز  مضاءً.

يمكنك بالضغط على مفتاح "B" رؤية الوقت الذي تبقى

حتى نهاية الطهي.

يمكن إلغاء برنامج الطهي في أي وقت بالضغط على

مفتاح "D".

في نهاية الفترة الزمنية للطهي يفصل الفرن آلياً ويفصل

الرمز  ويومض رمز آلي وينطلق صوت الجرس

الذي يمكن فصله بالضغط على أي من المفاتيح ما عدا

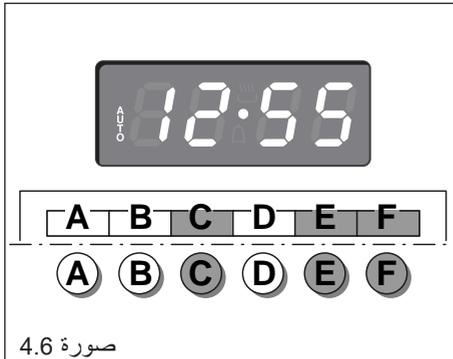
مفاتيح "E" أو "F".

أدر المفتاح والمنظم الحراري إلى وضعية الصفر وضع

المبرمج في وضع «يدوي» بالضغط على مفتاح "D".

بعد فصل الطاقة تعود الساعة إلى الصفر وتُلغى البرامج

المضبوطة وتظهر ثلاثة أصفار على الشاشة.



الطهي نصف الآلي

يستخدم ذلك لفصل الفرن بطريقة آلية بعد انقضاء الفترة الزمنية المطلوبة للطهي. هناك طريقتان لضبط وظيفة الطهي الطهي شبه الآلي:

1. اضبط مقدار الفترة الزمنية التي تحتاجها لطهي الطعام بالضغط على مفتاح "B" ومفتاح "F" للزيادة أو مفتاح "E" للانقاص (شكل 4.7). يؤدي ذلك إلى ضبط وقت «التوقف» المطلوب.

أو

2. اضبط الوقت الذي تحتاج أن يتوقف الطهي عنده بالضغط على مفتاح "C" ومفتاح "F" للزيادة أو مفتاح "E" للانقاص إذا تجاوزت الوقت المطلوب (شكل 4.8).

سيصبح رمز تلقائي و  في وضع تشغيل.

ثم اضبط درجة الحرارة وبرنامج الطهي (انظر الأجزاء ذات الصلة).

يتم تشغيل الفرن ويفصل بطريقة آلية في نهاية الوقت المطلوب.

أثناء الطهي يظل رمز  مضاءاً ويمكنك بالضغط على مفتاح "B" رؤية الوقت الذي يبقى حتى نهاية الطهي.

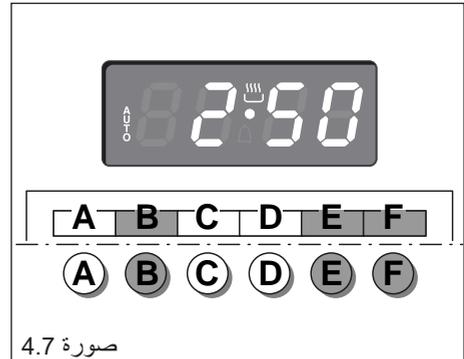
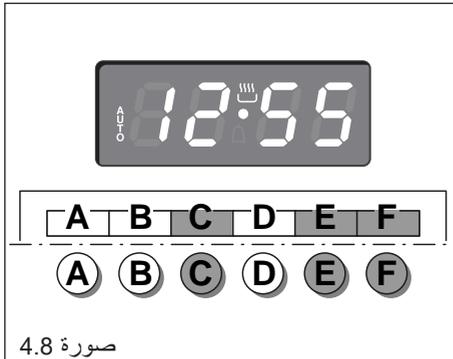
يمكنك إلغاء برنامج الطهي في أي وقت بالضغط على مفتاح "D".

في نهاية فترة الطهي يختفي الرمز  ويومض رمز تلقائي وينطلق صوت الجرس ويمكن إيقافه بالضغط على أي من المفاتيح ما عدا مفاتيح "E" أو "F".

أدر المفتاح والمنظم الحراري على الصفر وضع المبرمج في وضع "يدوي" بالضغط على مفتاح "D".

تنبيه: بعد انقطاع التيار الكهربائي تتم إعادة تعيين الساعة على صفر، ويتم إلغاء البرامج المضبوطة.

بعد انقطاع التيار الكهربائي، سوف تومض ثلاثة أصفار على الشاشة.





المفاتيح:

<p>لمس في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين):</p> <ul style="list-style-type: none"> ضبط الساعة؛ صوت الموقت (عن طريق اللمس مرة واحدة، جنبًا إلى جنب مع المفتاح «B»). لإلغاء الطهي الأوتوماتيكي في أي وقت. 	<p>⊕ و ⊖ أو ⬆️ و ⬆️ أو رموز/ كلمات أخرى مشابهة</p>	<p>A و C</p>
<p>تحديد الوظيفة (لمس لأكثر من ثانيتين):</p> <ul style="list-style-type: none"> ضبط الساعة (فقط بعد التوصيل الأول أو بعد انقطاع التيار الكهربائي)؛ الموقت؛ الطهي الأوتوماتيكي “dur” (المدة) - مدة طهي الطعام (بلمس الزر “B” مجددًا)؛ الطهي الأوتوماتيكي “End” - الوقت الذي تريد فيه إيقاف تشغيل الفرن (بلمس الزر “B” مرتين إضافيتين). 	<p>MODE أو رموز/كلمات أخرى مشابهة</p>	<p>B</p>
<p>يخفض العدد الموضح على الشاشة</p>	<p>⊖ أو ⬆️ أو رموز/ كلمات أخرى مشابهة</p>	<p>A</p>
<p>يزيد العدد الموضح على الشاشة</p>	<p>⊕ أو ⬆️ أو رموز/ كلمات أخرى مشابهة</p>	<p>C</p>



صورة 5.1

الرموز المضيئة:

تم إكمال الطهي الأوتوماتيكي، الفرن في الوضع الأوتوماتيكي، ولكنه مضبوط.	وميض	AUTO
الفرن مضبوط على الطهي الأوتوماتيكي، ولكن الطهي لم يتم.	إضاءة ثابتة	AUTO
تم ضبط الموقت قيد التشغيل.	وميض	
الموقت قيد التشغيل.	إضاءة ثابتة	
الطهي مضبوط على الطهي اليدوي.	إضاءة ثابتة	
يتم ضبط الطهي الأوتوماتيكي.	AUTO و وميض	
الفرن مضبوط على الطهي الأوتوماتيكي، ويتم الطهي.	إضاءة ثابتة	

مفاتيح «التحكم باللمس»

- سيتم تشغيل مفاتيح «التحكم باللمس» بواسطة الأصابع (عن طريق لمس المفتاح فقط). عند استخدام عناصر التحكم باللمس، من الأفضل استخدام باطن الأصبع بدلاً من الطرف. يتم إلغاء تنشيط المفاتيح تلقائيًا:
- 8 ثوانٍ بعد التحديد الأخير؛ تتم الإشارة إلى إلغاء التنشيط بواسطة إشارة صوتية («صغير»).
 - إعادة التنشيط، المس مفتاح «B» أو المفاتيح «A» و «C» (في الوقت نفسه) لأكثر من ثانيتين.

ضبط الساعة

- في حالة التوصليل الأول أو بعد انقطاع تيار كهربائي، ستومض الأرقام على الشاشة.
- هام: الفرن لا يعمل، في وضع الطهي اليدوي، بدون وجوب ضبط الساعة أولاً.
- لضبط الساعة، المس مفتاح «B»، لأكثر من ثانيتين، ثم المفتاح «A» أو «C».
- لضبط الساعة، مع توصيل الجهاز بالفعل، المس المفاتيح «A» و «C» في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين)، ثم «A» و «C».

هام:

- إن تغيير الوقت سوف يحذف أي برنامج أوتوماتيكي؛
- بعد ضبط الساعة، سوف يبدأ الفرن في العمل حسب الوظيفة المختارة (الطهي اليدوي). سوف يضيء الرمز «» إضاءة ثابتة.

استخدام الموقت

- يمكنك استخدام الموقت في أي وقت، حتى في حالة عدم استخدام الفرن. لا يقوم الموقت بإيقاف تشغيل الفرن.
- يمكن ضبط الموقت لأكثر من 23 ساعة و59 دقيقة.
- لضبط الموقت، المس مفتاح «B»، لأكثر من ثانيتين، (يومض الرمز «»)، ثم المفاتيح «C» أو «A».
 - بعد مرور 8 ثوانٍ، تسمع صوت إشارة صوتية («صغير») تؤكد التنظيم. «» يضيء باستمرار).
 - للتأكد من الوقت المتبقي، المس مفتاح «B»، لأكثر من ثانيتين. إذا كان الوقت المتبقي أكثر من دقيقة، ستعرض الشاشة الساعات والدقائق؛ وإذا كان أقل من دقيقة، ستعرض الشاشة الثواني.
 - عندما يحين الوقت، سيصدر الموقت إشارة صوتية. المس مفتاح «B» لأكثر من ثانيتين لإيقاف تشغيله؛ أو اضغط على المفتاح «A» أو «C» لإيقاف الإشارة الصوتية، ثم اضغط على مفتاح «B» لأكثر من ثانيتين لإلغاء تنشيط وميض الرمز «» على الشاشة.
 - قم بإيقاف تشغيل الفرن يدويًا (مقبض الترموستات في وضع الإيقاف) في حالة اكتمال الطهي.

ضبط صوت الموقت

- يمكنك الاختيار من بين ثلاثة مستويات للصوت.
- المس المفاتيح «A» و «C» في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين).
- المس مفتاح «B»؛ يمكنك قراءة صوت الموقت الحالي على الشاشة («نغمة1» أو «نغمة2» أو «نغمة3»).
- المس المفتاح «A» للاستماع إلى صوت الموقت أو تغييره.
- تم تنشيط صوت الموقت: يظهر الصوت الأخير.
- بعد مرور 8 ثوانٍ، تسمع صوت إشارة صوتية («صغير») تؤكد إعداد الصوت؛ ثم يظهر وقت اليوم.

الطهي الأوتوماتيكي

استخدم وظيفة الطهي الأتوماتيكي لتشغيل الفرن أوتوماتيكيا والطهي ثم إيقاف تشغيل الفرن.

1. تأكد أن الساعة تعرض الوقت الصحيح.
 2. حدد الوظيفة والحرارة (مقايض الوظيفة والحرارة). سوف يعمل الفرن.
 3. حدد طول المدة التي سوف يستغرقها الطهي، اسمح بوقت للتسخين المسبق إذا تطلب الأمر.
 4. المس الزر "B" لمدة ثانيتين إضافيتين، ثم المسه ثانية؛ سوف يظهر "dur" (المدة). عند استخدام الأزرار "C" و "A" اضبط وقت الطهي.
 5. حدد الوقت الذي تريد فيه إطفاء الفرن، المس الزر "B" لمدة ثانيتين إضافيتين، ثم المسه مرتين مجدداً؛ سوف يظهر «End» النهائية. عند استخدام الأزرار "C" و "A" اضبط وقت إيقاف الطهي.
- ملاحظة: أثناء عرض "dur" يمكنك الانتقال إلى "End" فقط بلمس الزر "B" مرة واحدة (خلال 8 ثوانٍ من آخر تحديد).

إذا كان هناك وقت للانتظار قبل بدء الطهي، سوف يظهر الوقت الحالي لليوم و "AUTO" على شاشة الساعة. سوف ينطفئ الفرن، ولكنه الآن مضبوط على الطهي الأوتوماتيكي.

إذا كنت في المنزل بالفعل لتشغيل الفرن، وتريد فقط إطفاء الفرن أوتوماتيكيا، ابدأ الطهي في الوضع الطبيعي، ثم اتبع الخطوة 4 أو الخطوة 5 لضبط الوقت لإيقاف تشغيل الفرن.

عند بدء الطهي الأوتوماتيكي، سوف يتم عرض "⏏" على الشاشة، سوف يعمل الفرن.

- لرؤية وقت الطهي المتبقي، اتبع الخطوة 4 حتى عرض "dur" (المدة).
- لرؤية وقت الإيقاف المضبوط، اتبع الخطوة 5 حتى عرض "End".
- لإلغاء الطهي الأوتوماتيكي في أي وقت، المس الزرين "A" و "C" في نفس الوقت (لمدة تزيد عن ثانيتين)، وأدر مقايض الوظيفة والحرارة على وضع الإيقاف.

عند الوصول إلى وقت الإيقاف، سوف ينطفئ الفرن، وسوف يصدر المؤقت جرس، وسوف يومض "AUTO":

- المس أي زر لإيقاف الجرس.
- المس الزر "B" لمدة تزيد عن ثانيتين، لإعادة الفرن إلى الوضع اليدوي («سوف يومض الرمز ⏏ وميضاً ثابتاً على الشاشة»).
- أدر مقايض وظيفة الحرارة والوظيفة على وضع إيقاف التشغيل "off".

تنبيه: بعد انقطاع الكهرباء يتم حذف أي برنامج أوتوماتيكي. أوقف تشغيل الفرن يدويا.

الساعة الكهربائية

مباشرة بعد وصل الفرن أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، «الاشارة الضوئية الخاصة بالساعة تتذبذب». هذا يعني بأنه من الضروري القيام بفحص الوقت فيما إذا كان صحيحا أم لا.

- في حالة أن الساعة كانت مضبوطة، الضغط والاستمرار بذلك على «زر الضبط» حتى يختفي «المؤشر الضوئي للساعة».
- لضبط الوقت من اليوم، الضغط على «زر الضبط» لفترة وجيزة (مرارا وتكرارا) حتى تبدأ «الاشارة الضوئية الخاصة بالساعة» بالتذبذب. من ثم برم «زر الضبط» (إلى اليمين أو إلى اليسار) لضبط وقت اليوم.
- في نهاية عملية ضبط الوقت، الضغط باستمرار على «زر الضبط» للتأكيد حتى يختفي «المؤشر الضوئي للساعة».

عداد الدقائق

فعالية عداد الدقائق تتمثل فقط في صفارة التي يتم تفعيلها أوتوماتيكيا عند انتهاء الوقت المضبوط (3 ساعات على أقصى حد).

هام: ليس من الممكن استخدام وظيفة جهاز التوقيت بالدقائق إذا تم ضبط الطهي الأوتوماتيكي.

لضبط عداد الدقائق، الضغط على «زر الضبط» لفترة وجيزة (لمرة واحدة أو أكثر) حتى تبدأ «الاشارة الضوئية الخاصة بعداد الدقائق» بالتذبذب. من ثم برم «زر الضبط» (إلى اليمين أو إلى اليسار) لضبط الوقت.

عند الانتهاء من عملية الضبط (خلال 10 ثواني)، الضغط باستمرار على «زر الضبط» للتأكيد حتى يتغير «المؤشر الضوئي لعداد الدقائق» من الضوء الومض إلى الضوء الثابت. عندها يبدأ العد التنازلي فورا.

في نهاية الوقت المضبوط، «المؤشر الضوئي لعداد الدقائق» يتغير من الضوء الثابت إلى الضوء الومض ويتم سماع صفارة (beep) لمدة دقيقة واحدة. الضغط على «مفتاح الضبط» لمدة وجيزة لتوقيف الصفارة ولإطفاء «الاشارة الضوئية الخاصة بعداد الدقائق» الومضة.

الموديلات المجهزة بساعة كهربائية/مبرمج

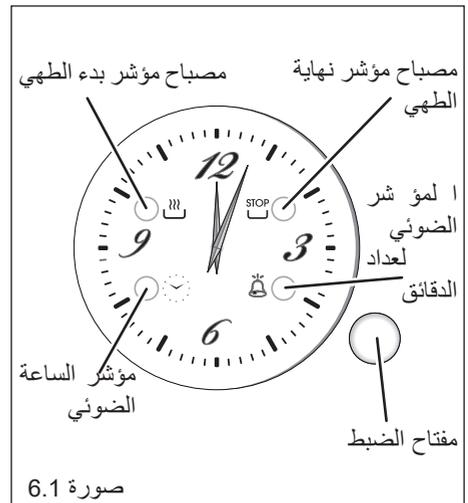
(بدء الطهي) (الشكل. 6.1)

إن الساعة الكهربائية/ المبرمج هو جهاز يجمع الوظائف الآتية سويا:

- 12 ساعة على مدار الساعة التناظرية؛
- عداد دقائق (3 ساعات على الأقصى)
- الطهي الأوتوماتيكي (* انظر الملاحظة أدناه)؛
- إشارة صوتية (بيب) يتم تفعيلها في كل مرة يتم الضغط على «إعداد المقيض» أو في نهاية وظيفة جهاز التوقيت بالدقائق أو نهاية برنامج الطهي الأوتوماتيكي.

(*). الوقت الأقصى القابل للبرمجة (TPM) يعتمد على الوقت المضبوط لبدء الطهي.

MPT = 15 ساعة - فرق الساعات بين وقت الطهي المضبوط ووقت اليوم (مثال: وقت اليوم = 08:00, الوقت المضبوط لبدء الطهي = 11:00; 12 = 3 - MPT = 15 ساعة).



صورة 6.1

الضغط على «مقبض الإعداد» للتأكيد حتى يتغير
«مصباح مؤشر نهاية الطهي» من الوميض إلى الإضاءة
الثابتة.

إذا كان هناك وقت للانتظار قبل بدء الطهي، سوف
ينطفئ الفرن ولكنه الآن مضبوط على الطهي
الأوتوماتيكي.

إذا كنت في المنزل بالفعل لتشغيل الفرن، وتريد
فقط إطفاء الفرن أوتوماتيكيا، ابدأ الطهي في الوضع
الطبيعي، ثم اتبع الخطوة 4 لضبط الوقت لإيقاف تشغيل
الفرن.

- لرؤية الوقت المضبوط لبدء الطهي، اضغط على
«مقبض الإعداد» لفترة قصيرة (مرة أو مرتين)
حتى يومض «مصباح مؤشر بدء الطهي».
- لرؤية الوقت المضبوط لنهاية الطهي، اضغط على
«مقبض الإعداد» لفترة قصيرة (مرة أو مرتين)
حتى يومض «مصباح مؤشر نهاية الطهي».
- لإلغاء البرنامج قبل الإكمال، استمر في الضغط
على «مقبض الإعداد» لمدة 3 ثوان تقريبا حتى
ينطفئ «مصباح مؤشر بدء الطهي» و/أو مصباح
مؤشر نهاية الطهي». تذكر إيقاف تشغيل الفرن
أو الشواية يدويا.

عند الوصول إلى وقت إيقاف التشغيل سوف ينطفئ
الفرن، ويتغير «مصباح مؤشر نهاية الطهي» من
الإضاءة الثابتة إلى الوميض والجرس (بيب) لمدة دقيقة
واحدة.

- اضغط على «مقبض الإعداد» لفترة قصيرة
لإيقاف الجرس، وإطفاء وميض «مصباح مؤشر
نهاية الطهي».
- أدر مقابض وظيفة الحرارة والوظيفة على وضع
إيقاف التشغيل «Off».

**تنبيه: بعد انقطاع التيار، لا يتم حذف أي برنامج
أوتوماتيكي، ويومض «مصباح مؤشر الساعة» (وهذا
يدل على أنه يُستحسن التأكد من صحة وقت اليوم).**

خلال برنامج عداد الدقائق، من الممكن، في أي وقت،
تبيين الوقت المضبوط من خلال الضغط على «زر
الضبط» لفترة وجيزة (لمرة واحدة أو أكثر) حتى تبدأ
«الإشارة الضوئية الخاصة بعداد الدقائق» بالتذبذب.

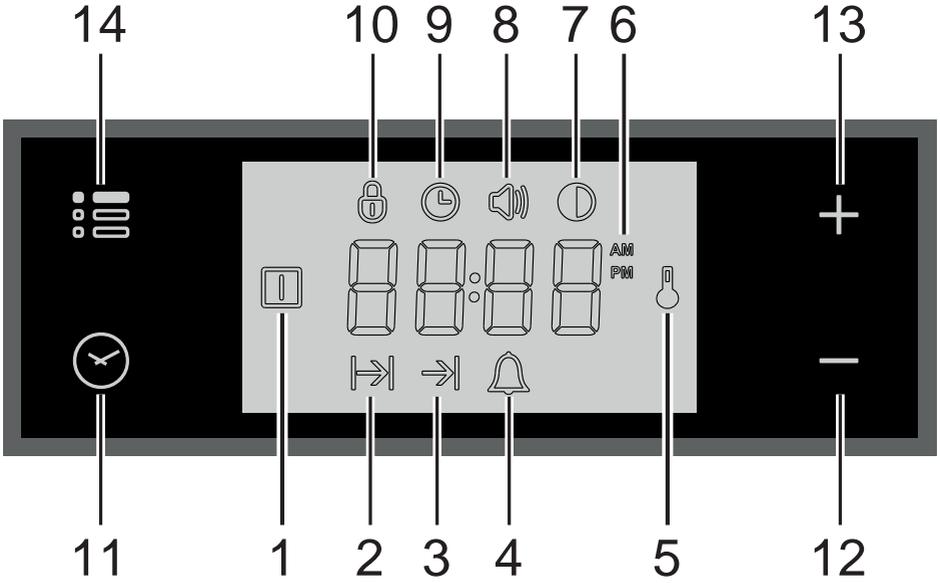
لمحو البرنامج قبل انتهاء المدة، الضغط باستمرار على
«زر الضبط» لمدة تقارب 3 ثواني؛ فعالية عداد الدقائق
سيتم محوها.

الانتباه - مهم جدا: هذا عبارة عن إشارة تنبيهية
إلكترونية وليس بإمكانه القيام بإيقاف فعالية الفرن
أو المشواة.
التذكر بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة يدويا.

الطهي الأوتوماتيكي

استخدم وظيفة الطهي الأوتوماتيكي لتشغيل الفرن
أوتوماتيكيا والطهي ثم إيقاف تشغيل الفرن.

1. تأكد أن الساعة تعرض الوقت الصحيح.
2. حدد الوظيفة والحرارة (مقابض الوظيفة
والحرارة). سوف يعمل الفرن.
3. اضغط على «مقبض الإعداد» لفترة قصيرة
(مرة أو مرتين) حتى يومض «مصباح مؤشر
بدء الطهي».
4. لف «مقبض الإعداد» (إلى اليمين أو اليسار)
لضبط وقت بدء الطهي (ليس أقل من دقيقتين (2)
ويحد أقصى
12 ساعة من وقت اليوم الحالي).
- في نهاية الضبط (خلال 10 ثوان)، استمر في
الضغط على «مقبض الإعداد» للتأكيد حتى
يتغير «مصباح مؤشر بدء الطهي» من الوميض
إلى الإضاءة الثابتة.
4. حدد طول المدة التي سوف يستغرقها الطهي،
اسمح بوقت للتسخين المسبق إذا تطلب الأمر.
اضغط على «مقبض الإعداد» لفترة قصيرة (مرة
أو مرتين) حتى يومض «مصباح مؤشر نهاية
الطهي».
- لف «مقبض الإعداد» (إلى اليمين أو اليسار)
لضبط وقت نهاية الطهي (على الأقل دقيقتين (2)
من وقت
بدء الطهي المضبوط).
- في نهاية الضبط (خلال 10 ثوان)، استمر في



وصف رموز الشاشة

1. تشغيل الفرن
2. وقت الطهي
3. نهاية وقت الطهي
4. المؤقت
5. درجة حرارة الفرن
6. تنسيق الوقت صباحا/مساء
7. سطوع الشاشة
8. مستوى الإشارة الصوتية
9. إعداد وقت اليوم
10. قفل مفتاح لوحة التحكم للمبرمج الذي يعمل "باللمس"

وصف رموز لوحة التحكم التي تعمل باللمس:

11. تحديد برنامج
12. الضبط الرقمي الخلفي لجميع الوظائف
13. الضبط الرقمي الأمامي لجميع الوظائف
14. اختيار القائمة

ملاحظة هامة: عند استخدام المؤقت وأثناء الطهي شبه الأوتوماتيكي أو الطهي الأوتوماتيكي، يظهر على الشاشة العد التنازلي للوظيفة مع بقاء وقت أقل.

تنبيه - هام جداً:

تنظيف شاشة عرض البرامج الإلكترونية

اتبع بدقة المعلومات الموضحة في فصل "التنظيف والصيانة".

مفاتيح "التحكم التي تعمل باللمس"

يتم تشغيل المفاتيح "التي تعمل باللمس" بالأصابع (فقط عن طريق لمس المفتاح). عند استخدام لوحات تحكم تعمل باللمس، من الأفضل استخدام كرة إصبعك بدلاً من طرفها. اختيار البرنامج والقائمة: بعد بدء الإجراء، يتم إلغاء التحديد أو توماتيكيًا بعد تقريبًا 5 ثوانٍ من آخر لمسة على الشاشة.

ضبط الساعة

عند الاتصال لأول مرة، أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، تومض كلمة "OFF" (إيقاف تشغيل) على الشاشة، ويضيء الرمز "Ⓟ". ضبط الوقت بلمس مفتاح "+" أو "-".

هام: الفرن لا يعمل، في وضع الطهي اليدوي، بدون وجوب ضبط الساعة أولاً.

لتغيير الوقت مع الجهاز المثبت بالفعل، المس "Ⓜ" لمدة تزيد عن ثانيتين، ثم المسه مرة أخرى حتى يومض الرمز "Ⓟ". ثم اضبط الوقت، خلال 5 ثوانٍ، باستخدام زر "+" أو "-".

هام: لا يمكن ضبط الساعة إذا كان برنامج الطهي قيد التقدم.

استخدام المؤقت.

يمكنك استخدام المؤقت في أي وقت حتى لو لم تكن تستخدم الفرن.

تنبيه - هام جداً: هذا فقط إنذار لا يغلق الفرن أو الشواية.

تذكر أن توقف تشغيل الفرن أو الشواية يدويًا.

يمكن ضبط المؤقت لمدة أقصاها 23 ساعة و 59 دقيقة.

1. لتعيين المؤقت، والجهاز متصل بالفعل، المس "Ⓜ" (عدة مرات) حتى يومض الرمز "Ⓜ" على الشاشة. اضبط الوقت (الزيادة بالدقائق) خلال 5 ثوانٍ باستخدام مفتاح "+" أو "-". في نهاية التعديل، تُظهر الشاشة العد التنازلي.

2. في نهاية العد، يبدأ المؤقت في إصدار صوت طنين، ويومض الرمز "Ⓜ" على الشاشة. المس أي مفتاح لإيقاف الإشارة الصوتية التي كانت ستتوقف بعد 7 دقائق.

3. أعلق الفرن يدويًا (قم بوضع المفتاح ومقابض الثرموستات في وضع الإيقاف) إذا كنت لا ترغب في الاستمرار في الطهي اليدوي.

لإعادة ضبط المؤقت أثناء التشغيل في أي وقت:

1A. فقط وظيفة المؤقت نشطة (لا يوجد طهي شبه أوتوماتيكي أو أوتوماتيكي قيد التقدم): المس المفتاح "Ⓜ" لمدة 3 ثوانٍ..

2A. مع الطهي شبه الأوتوماتيكي أو الأوتوماتيكي: المس المفتاح عدة مرات "Ⓜ" حتى يومض الرمز "Ⓜ" على الشاشة. ثم المس الرمز "-" خلال 5 ثوانٍ حتى يظهر "00:00" على الشاشة.

2. يتم عرض الوقت من اليوم على الشاشة.

الطهي شبه الأوتوماتيكي

يستخدم هذا لإيقاف الفرن أوتوماتيكيًا بعد انقضاء وقت الطهي المطلوب.
تأكد أن الساعة تعرض الوقت الصحيح.

يمكن ضبط برنامج الطهي شبه الأوتوماتيكي لمدة أقصاها 10 ساعات.

1. حدد الوظيفة والحرارة (مقايض الوظيفة والحرارة). سوف يعمل الفرن.
2. المس مفتاح "⊖" حتى يومض رمز ⏸ على الشاشة. اضبط وقت الطهي (الزيادة بالدقائق - ضع في اعتبارك وقت التسخين المسبق، إذا لزم الأمر) في غضون 5 ثوانٍ باستخدام "+" أو "-". في نهاية التعديل، تُظهر الشاشة العد التنازلي.
3. في نهاية العد، يتم إيقاف تشغيل الفرن، ويبدأ المؤقت في إصدار صوت تنبيه، يومض الرمز "⏸"، وتظهر كلمة "End" النهائية على الشاشة.
4. فضلاً أدر مقايض وظيفة الحرارة والوظيفة على وضع إيقاف التشغيل "off".
5. المس رمز "⊖" لإلغاء تنشيط الإشارة الصوتية (التي ستتوقف بخلاف ذلك بعد 7 دقائق) وإعادة المبرمج إلى الوضع اليدوي (يظهر الوقت على الشاشة). إذا تم بدلاً من ذلك إلغاء تنشيط الإشارة الصوتية باستخدام أحد المفاتيح الأخرى، فالمس أيضًا المفتاح "⊖" لإعادة المبرمج إلى الوضع اليدوي (يظهر الوقت على الشاشة).

إلغاء برنامج الطهي شبه الأوتوماتيكي في أي وقت:

- 1A. فقط وظيفة الطهي شبه الأوتوماتيكي نشطة (لا يوجد مؤقت قيد الاستخدام): المس مفتاح "⊖" لمدة 3 ثوانٍ، يتم عرض الرمز "⏸" وكلمة "End" النهائية (fine) على الشاشة.
- 2A. مع نشاط المؤقت: المس مفتاح "⊖" عدة مرات حتى يومض الرمز "⏸". ثم المس الرمز "-". خلال 5 ثوانٍ حتى يظهر "00:00" على الشاشة، ويتم استبداله بعد بضع ثوانٍ بالرمز "⏸" وكلمة "End" النهائية".
2. المس مفتاح "⊖" مرة أخرى لإعادة المبرمج إلى الوضع اليدوي (يظهر الوقت من اليوم على الشاشة). إذا تم الانتهاء من الطهي، أدر درجة الحرارة ومقايض الوظائف إلى وضع الإيقاف، وإلا استمر في الطهي ثم تذكر إيقاف تشغيل الفرن يدويًا.

الطهي الأوتوماتيكي

استخدم وظيفة الطهي الأوتوماتيكي لتشغيل الفرن أوتوماتيكيًا والطهي ثم إيقاف تشغيل الفرن.
تأكد أن الساعة تعرض الوقت الصحيح.

1. حدد الوظيفة والحرارة (مقايض الوظيفة والحرارة). سوف يعمل الفرن.
 2. حدد وقت الطهي مع مراعاة وقت التسخين المسبق، إذا لزم الأمر، واضبطه كما هو موضح أعلاه في فصل "الطهي شبه الأوتوماتيكي".
 3. المس مفتاح "⊖" عدة مرات حتى يظهر الرمز "⏸" على الشاشة. ثم اضبط الوقت الذي تريد إيقاف تشغيل الفرن فيه، بلمس المفتاح "+" أو "-".
 4. إذا لم يبدأ الطهي على الفور، تعرض الشاشة الوقت الحالي من اليوم والرمزين "⏸" و "⏸". يتم إيقاف تشغيل الفرن ولكن الآن تم ضبطه للتشغيل الأوتوماتيكي.
- للتحقق من وقت الطهي، المس المفتاح "⊖" مرة واحدة، يومض الرمز "⏸".
 - للتحقق من وقت الإيقاف، المس المفتاح "⊖" عدة مرات حتى يومض الرمز "⏸".

إلغاء برنامج الطهي الأوتوماتيكي في أي وقت، تابع كما هو موضح في فصل "الطهي شبه الأوتوماتيكي".
أدر درجة الحرارة ومقايض الوظائف إلى وضع الإيقاف، وإلا استمر في الطهي ثم تذكر إيقاف تشغيل الفرن يدويًا.

تنبيه - هام جدًا (الطهي الأوتوماتيكي أو شبه الأوتوماتيكي):

في حالة حدوث انقطاع قصير جدًا في الطاقة، يحتفظ الفرن بالبرمجة.
إذا كان الانقطاع أطول من بضع عشرات من الثواني، فسيتم إلغاء الطهي الأوتوماتيكي. في هذه الحالة، أدر درجة الحرارة ومقايض الوظائف إلى وضع الإيقاف وأعد البرمجة إذا لزم الأمر.

إعدادات تفضيلات المستخدم

قفل مفتاح لوحة التحكم للمبرمج الذي يعمل "بالمس"

تستخدم هذه الوظيفة لمنع اللمس العرضي لمفاتيح اختيار المبرمج ولتجنب تنشيط أو تعديل وظائفها عن غير قصد.
يمكن تفعيل قفل المفتاح في أي وقت أثناء الطهي أو مع إيقاف تشغيل الفرن.

للقفل:

• المس مفتاح "  " لأكثر من ثانييتين حتى يبدأ ومض المؤشر "  " . ثم المس مفتاح "+" لتفعيل مفتاح القفل، ستظهر كلمة "On" تشغيل" على الشاشة، انتظر بضع ثوان حتى تكتمل العملية. عندما تكون هذه الوظيفة نشطة، يضيء مؤشر "  " .

لفتح القفل:

• المس مفتاح "  " لأكثر من ثانييتين حتى يبدأ ومض المؤشر "  " . ثم المس مفتاح "-" لتعطيل مفتاح القفل، ستظهر كلمة "OFF" تعطيل" على الشاشة، انتظر بضع ثوان حتى تكتمل العملية. عندما تكون هذه الوظيفة غير نشطة، ينطفئ مؤشر "  " .

ضبط نغمة الإشارة الصوتية

من الممكن تحديد ثلاث نغمات صوتية.

- المس المفتاح "  " لأكثر من ثانييتين، ثم المس نفس المفتاح عدة مرات حتى يومض الرمز "  " .
- المس المفتاح "+" أو "-"؛ تعرض الشاشة ضبط النغمة ("b-01"، "b-02" أو "b-03").
- النغمة الأخيرة المعروضة تظل نشطة.

إعداد سطوع الشاشة

من الممكن تحديد ثلاثة مستويات سطوع.

- المس المفتاح «  » لأكثر من ثانييتين، ثم المس نفس المفتاح عدة مرات حتى يومض الرمز «  » .
- المس المفتاح "+" أو "-"؛ تعرض الشاشة ضبط السطوع («d-01»، «d-02» أو «d-03»).
- يظل آخر سطوع معروض نشطًا.

تنسيق الوقت

من الممكن اختيار تنسيق 24 ساعة أو 12 ساعة.

- لتنشيط تنسيق 12 ساعة، المس مفتاح «+»، لأكثر من 5 ثوان حتى يتم تنشيط « AM » أو « PM » .
- لتنشيط تنسيق 24 ساعة، المس مفتاح «+»، لأكثر من 5 ثوان حتى يتم تعطيله « AM » أو « PM » .



نصيحة عامة

- هام:
قبل عمل أي تنظيف وصيانة للفرن قم بفصل الفرن عن التيار الكهربائي.
- كما ننصح بتنظيف الفرن عندما يكون بادرا وخاصة عند تنظيف الأجزاء المطلية.
- تجنب تركيب المواد القلوية أو الحمضية (عصير الليمون أو الخل الخ) على سطوح الفرن.
- تجنب استعمال المواد التي تحتوي الكلور أو الأساس الحمضي في التنظيف.
- قم دائماً بتنظيف الفرن بالمنتجات المناسبة بعد الاستخدام.
- مهم:
ينصح باستعمال أقمشة وقاية مناسبة أو قفازات عند التعامل مع الجهاز أو عند القيام بتنظيفه.

تحذير:

عندما يتم تركيب الفرن بطريقة صحيحة، فإن المنتج يكون قد حقق جميع شروط ومتطلبات السلامة المقررة لمثل هذا النوع من المنتجات. ومع ذلك يجب الانتباه إلى ما وراء وما تحت الفرن كون هذه الأماكن لا يمكن مسها ويمكن أن تحتوي على حواف مدببة أو ناتئة يمكن ان تسبب الأذى لمن يلمسها.

الأجزاء المطلية

يجب تنظيف جميع الأجزاء المطلية بقطعة اسفنج وماء فيه محلول الصابون أو بأي منظف آخر غير كاشط. نشف الفرن بقطعة قماش رقيقة ولينة. المواد الحمضية مثل عصير الليمون ومعجون الطماطم والخل الخ يمكن أن تسبب التلف للفرن على حال تركت على الأجزاء المطلية لفترة طويلة.

السطوح المصنوعة من الستائلس ستيل, أجزاء من الألومنيوم, مطلية أو سطوح مطبوعة

نظف هذه المناطق باستعمال مادة مناسبة ونشفها بالكامل بعد الانتهاء من عملية التنظيف. ام: هذه الأجزاء من الضروري أن يتم تنظيفها بحذر وانتباه لتحديد الخدوش والكشوط. ينصح باستعمال الأقمشة الناعمة والصابون الحيادي. تحذير: لا تستعمل مواد كاشطة أو مذيبيات مركزة كونها تلحق الأذى بسطوح الفرن.

هام: تخلي الشركة الصانعة أي مسنولية لها عن أي ضرر ناتج عن المنتجات غير المناسبة المستخدمة لتنظيف الجهاز. يصبح الجهاز ساخناً جداً، خاصة حول مناطق الطهي. من المهم جداً عدم ترك الأطفال بمفردهم في المطبخ أثناء الطهي. لا تخزن المواد القابلة للاشتعال في الأفران.

انتبه:

لا تستعمل المنظفات البخارية لأن الرطوبة الناتجة عنها يمكن أن تدخل داخل الفرن ويكون لها أثر على السلامة.

عدم إستعمال مواد التنظيف الكاشطة أو الفرشاة الحديدية لتنظيف زجاج بوابة الفرن لأنها قد تسبب الخدوش على السطح, والتي من الممكن أن تؤدي إلى انكسار الزجاج.

لوحة قيادات أمامية من الزجاج (في بعض الموديلات فقط)

التنظيف باستخدام مادة تنظيف ملائمة.
التجفيف دائما باعتماد.

عدم استعمال مواد تنظيف كاشطة أو مكاشط حادة من المعادن لتنظيف زجاج لوحة القيادات الامامية لأنه قد تسبب الخدوش للسطح، وهذا قد يؤدي إلى انكسار الزجاج.

تنظيف شاشة عرض المبرمج الإلكتروني (يتم توريدها مع بعض الطرز فقط)

قم بتنظيف شاشة المبرمج باستخدام قطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون محايد أو قطعة قماش ناعمة بمنظف سائل (غير كاشط). عند التنظيف، احرص على تحريك قطعة القماش في اتجاه واحد فقط. ثم امسح الشاشة بقطعة قماش مبللة وجفها بقطعة قماش ناعمة.

هام: لا تستخدم منتجات التنظيف التي تحتوي على الكلور أو الأحماض أو المنتجات الكاشطة أو المنظفات غير المحايدة لأنها قد تسبب ضرراً لا يمكن إصلاحه للسطح. لا ترش سوائل التنظيف مباشرة على شاشة المبرمج.

داخل الفرن

يجب القيام دائماً بتنظيف الفرن من الداخل بعد أن تكون قد بردت حرارته.
نزع المسارات الجانبية وإعادة تركيبها بالشكل الموصوف في الفقرة القادمة.
من الضروري القيام بتنظيف التجويف باستعمال محلول تنظيف لطيف وماء فاتر.

من الممكن استعمال مواد تنظيف كيميائية مناسبة للهدف فقط بعد القيام أولاً بمراجعة نصائح وإرشادات الصانع وبعد القيام بتجربة المادة على جزء صغير من تجويف الفرن.

عوامل تنظيف وأقمشة وحشوات كاشطة يجب ألا تستعمل على سطح التجويف.

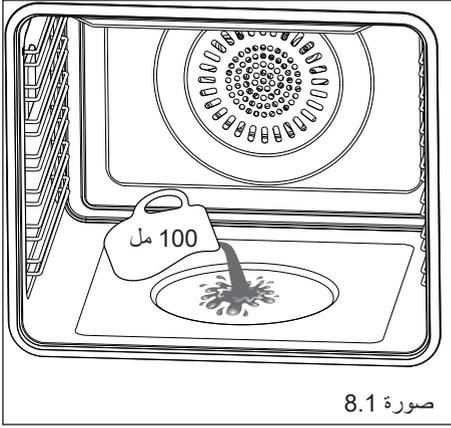
المسارات الجانبية، الصينية، اللوح الأسفل والإطارات من الممكن أن يتم نزعها وغسلها في حوض الجلي.

ملاحظة: صانع هذا الجهاز لن يتحمل أية مسؤولية تجاه أضرار تعود إلى استعمال مواد كيميائية أو مواد كاشطة في عملية تنظيف الجهاز نفسه.

ترك الفرن يبرد أولاً والانتباه بشكل خاص لعدم مسّ عناصر التسخين الحارة داخل تجويف الفرن.

تنظيف البئر الدائري الموجود في أرضية الفرن

بعد استخدام وظيفتي Easy Steam و Idroclean، يُنصح بتنظيف وتجفيف البئر الدائري على أرضية الفرن. يجب تنظيف هذه الأجزاء المطلية بالإيناميل باستخدام قطعة إسفنج وماء وصابون أو منتجات تنظيف أخرى مناسبة وغير جالخة. ثم قم بتجفيفها باستخدام قطعة قماش ناعمة.



صورة 8.1

وظيفة IDROCLEAN (في طرز معينة فقط)

1. عندما يكون الفرن بارداً، قم بإزالة جميع الملحقات صب 100 مل من ماء الشرب في البئر الدائري الموجود على أرضية الفرن، وقم بتشغيل وظيفة Idroclean عند 80-90 درجة مئوية. لا تستخدم أي نوع من المنظفات.
2. قم بتشغيل الوظيفة لمدة 35 دقيقة على الأقل، اعتماداً على نوع الأوساخ: تساعد الرطوبة المتولدة داخل الفرن في إزالة الأوساخ.
3. بمجرد أن يبرد الفرن تماماً، امسح داخل الفرن بقطعة قماش مبللة لإزالة أي بقايا، واستخدم قطعة قماش ناعمة لمسح أي تكاثف من داخل الفرن أو داخل زجاج الباب.

توفر وظيفة Idroclean تنظيفاً سريعاً يومياً وخالياً من المنظفات، ولكن هذا ليس بديلاً عن التنظيف الأكثر شمولاً اللازم لإزالة الأوساخ المخبوزة: لهذا الغرض، نظفها باليد، باستخدام منتجات محددة. للحصول على أفضل النتائج، يجب استخدام وظيفة Idroclean بعد كل دورة طهي.

تنبيه: لا تفتح باب الفرن مطلقاً أو تزود الماء في البئر على أرضية الفرن عندما تكون وظيفة Idroclean قيد التشغيل.
إق ورحل ا رطخ

تجهيزات الفرن

1. موديلات تحتوي على أرفف شبك:

تركيب الرفوف الجانبية

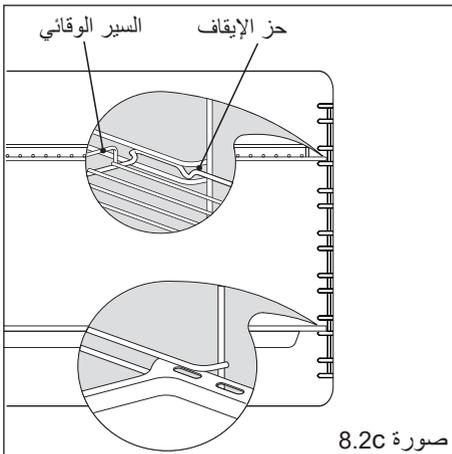
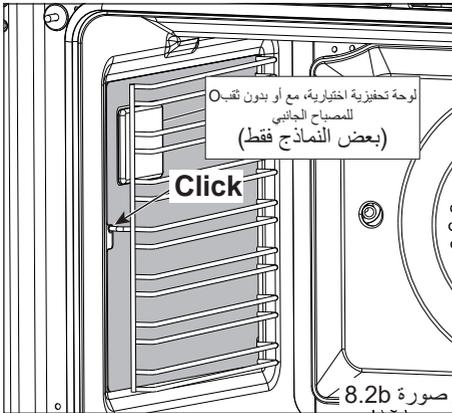
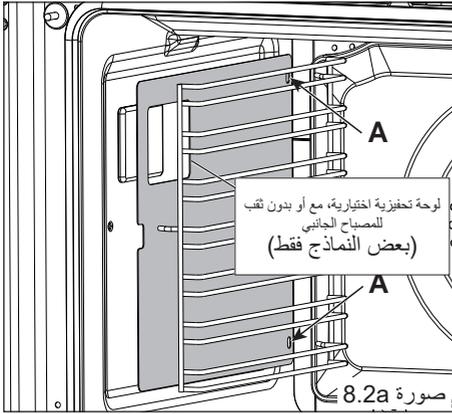
- أزلج الأسنان الخلفية للرف الجانبي على الثقوب "A" على مؤخرة الفرن (صورة 8.2a).
- أدخل اللوح بطريقة الزلق على الأماكن المخصصة له، الرف والصينية كما في صورة 8.2c. يجب وضع الرف بحيث يكون مانع الحركة الذي يمنع اللوح من الانزلاق مواجهها لداخل الفرن، السير الوقائي في الخلف.
- لعملية الفك اتبع عكس الطريقة السابقة.

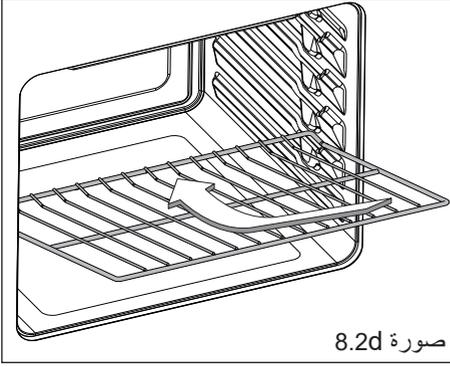
ركب اللوحة الحفازة على الرف الجانبي (في بعض الموديلات فقط)

- تأكد من تركيب الألواح بشكل صحيح (مع توجيه السهم لأعلى ومحاذة الثقوب الخلفية مع الثقوب "أ" في الجزء الخلفي من الفرن): يجب وضع الفتحة في اللوحة فوق المصباح الموجود في الفرن (طرز معينة فقط).
- يجب وضع الألواح بين الجدار الداخلي للفرن والرف الجانبي. بمجرد وضع الألواح التحفيزية في مكانها، سيؤدي تثبيت الرف الجانبي أيضًا إلى تأمين الألواح.

2. موديلات تحتوي على تجويف مزخرش:

- نزلاق الرف تم تزويد رف الفرن بقفل سلامة لمنع النزاع غير المقصود. يجب إدخاله وتشغيله كما هو موضح في الشكل 8.2d.
- سيتم وضع صواني الفرن فوق الأرفف.





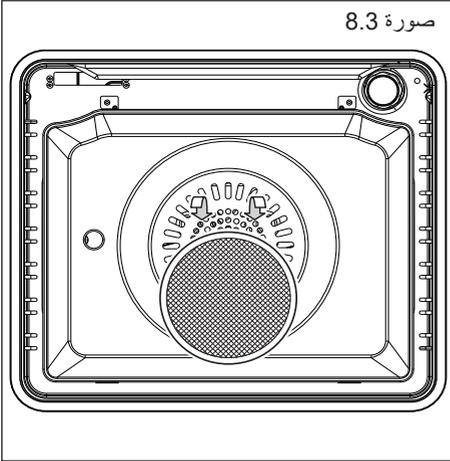
صورة 8.2d

إرشادات لاستعمال وصيانة الألواح المحفزة (موردة مع بعض الموديلات فقط)

إن الألواح المحفزة مغطاة بطبقة خاصة فيها ثغوب دقيقة جدا تمتص ولا تعكس فقاعات الزيت والدهون المتطايرة أثناء أعمال الخبز في حرارة تزيد عن 200 مئوية. وفي حال اتخست الألواح بعد طبخ مواد تحتوي على نسبة دهون عالية جدان شغل الفرن وهو فارغ لأقصى درجة لمدة 30 دقيقة.

لا تحتاج هذه الألواح إلى التنظيف، ولكن ننصحكم بإزالتها بشكل دوري من الفرن (على الأقل إزالة الألواح الجانبية) وغسلها بماء فيه محلول الصابون ومن ثم تنشيفها بقطعة قماش لينة.

لا تنظف أو تغسل الألواح بمواد كاشطة أو مواد تحتوي على أحماض أو قلويات.



صورة 8.3

فلتر مقاوم للشحم (موردة مع بعض الموديلات فقط)

- فلتر خاص موجود في القسم الخلفي للفرن لتجميع نقاط الدهون التي تنتج بشكل خاص في حالات شوي اللحوم.
- يجب ربط الفلتر بالواجهة الخلفية للفرن بموجب المبيّن في الصورة 8.3.
- يجب أن يزال هذا الفلتر عندما تخبز الحلويات، الكعك وإلخ.
- **تنظيف الفلتر بعد كل عملية طهو!**
- يجب أن يزال الفلتر للقيام بتنظيفه ومن الممكن غسله بالماء والصابون. تنظيف الفلتر دائما بعد كل عملية طهو لأن البقايا الصلبة التي قد تتجمع من الممكن أن تخل في فعاليات الفرن وتأدياته.
- تجفيف الفلتر جيدا قبل تركيبه من جديد.

مساند الأرفف التلسكوبية: (موردة مع بعض الموديلات فقط)

تزيد هذه المساند من عوامل السلامة وتسهل عملية إدخال وسحب أرفف الفرن والصواني. كما أنها توقفهم عند سحبهم إلى الحد الأقصى.

هام: عند تركيب المساند الزلافة للأرفف، تأكد من أنك تركيب ما يلي:

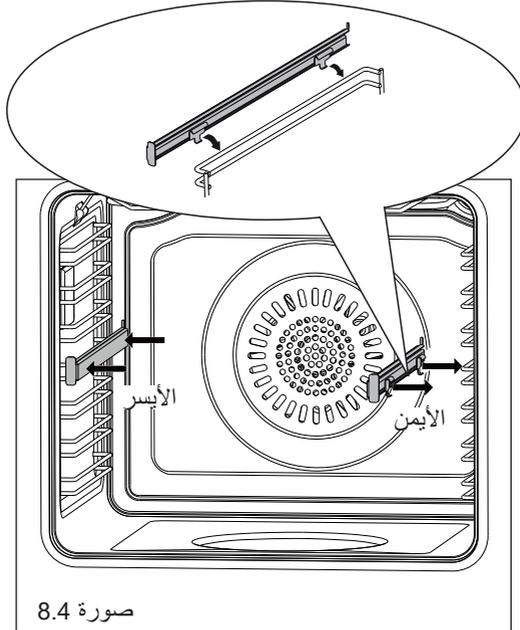
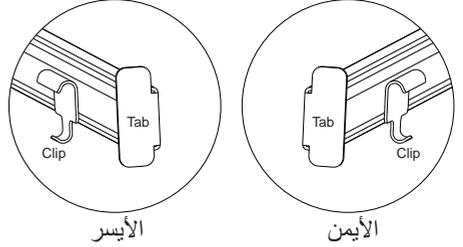
- المجاري التي عند السلك الأعلى للشبك. فهي لا تناسب السلك الأسفل.
- أن يكون بإمكان المجاري أن تتحرك باتجاه باب الفرن.
- جانباً كل زوج من مجاري الأرفف.
- الجانبان على نفس المستوى.

لتثبيت دعامات الرف المنزلق على الحوامل الجانبية:

- قم بتركيب دعامات الرف المنزلق على الجزء العلوي من أسلاك الحامل ثم قم بالضغط. ستسمع صوت طقطة حيث يشتبك قفل الأمان مع الأسلاك.
- لإزالة المنزلق التلسكوبي، قم بتشغيله بترتيب عكسي.

تنظيف مساند الأرفف الزلافة:

- امسح المساند بقطعة قماش رطبة ومنظف مخفف فقط.
- لا تغسلهم بمنظف الصحون ولا تغمسهم في ماء يحتوي محلول الصابون و لا تستعمل منظف الفرن عليهم.



صورة 8.4

تبدیل لمبة الفرن

(ملاحظة: حسب الموديل، قد يتضمن الفرن الخاص بك بعضاً من هذه المصابيح)

تحذير: تأكد من أن الفرن لا يعمل ومفصول من التيار الكهربائي قبل تبديل لمبة الفرن لتجنب احتمال حدوث أي صدمة كهربائية.

• انتظر تجويف الفرن وأجزاء التسخين حتى تبرد.

• افصل مصدر الكهرباء.

• انزع الغطاء الواقي (الشكل 8.5 - 8.6).

• قم بإزالة لمبة الهالوجين واستبدالها بأخرى جديدة مناسبة للعمل في ظل درجات الحرارة العالية، على أن تكون موافقة للمواصفات التالية: 240-220 فلت، و نفس شدة التيار (فحص القوة المطبوعة على جسم المصباح نفسه).

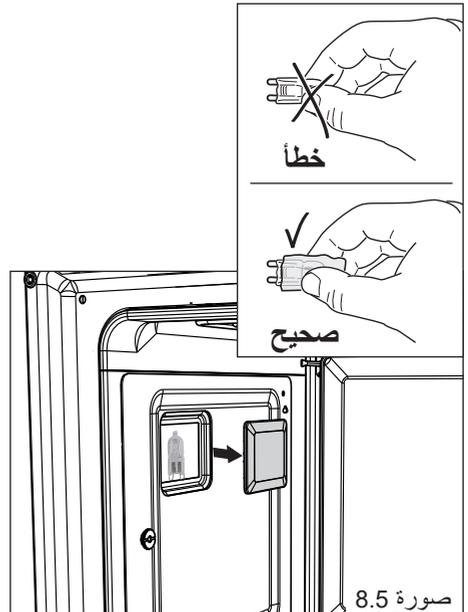
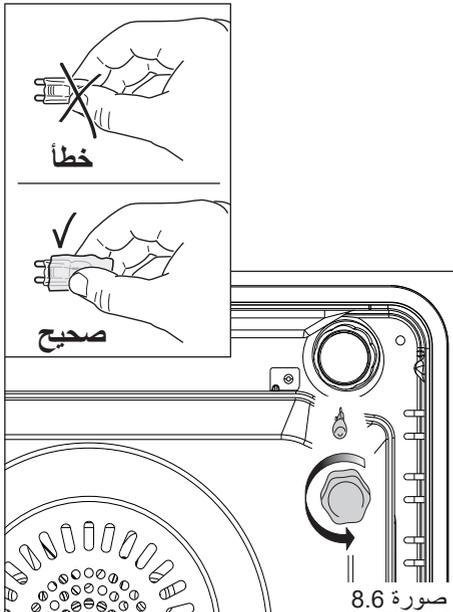
هام! لا تقم أبداً بإبدال اللمبة بأيدي مكشوفة، فالبصمات أو الإرساخات التي تطبعها أصابعك على جسم اللمبة يمكن أن تتسبب في التلف السريع لللمبة الجديدة. احرص دائماً على استخدام قطعة ملائس أو قفازات نظيفة.

• أعد تركيب الغطاء الواقي.

ملحوظة: استبدال لمبة الفرن غير مشمول بالضمان.

الغرض المقصود من المصباح، المثبت على هذا الجهاز، هو إضاءة تجويف الفرن وبالتالي مساعدة المستخدم على مراقبة الطعام بشكل أفضل أثناء الطهي. هذا المصباح غير مناسب للاستخدامات الأخرى (مثل إضاءة البيئات).

يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من فئة G للتوفير في الطاقة.



إزالة واستبدال الباب الزجاجي الداخلي لغرض التنظيف

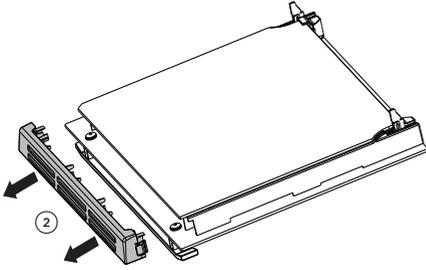
إذا أردت أن تقوم بتنظيف الباب الزجاجي الداخلي ، فتأكد من أنك تتبع الإجراءات الوقائية والتعليمات بعناية فائقة. يمكن أن ينتج عن استبدال الباب الزجاجي الداخلي بشكل غير صحيح إلحاق أضرار بجهاز الطهي، وقد يتسبب ذلك في إلغاء الضمان.

هام!

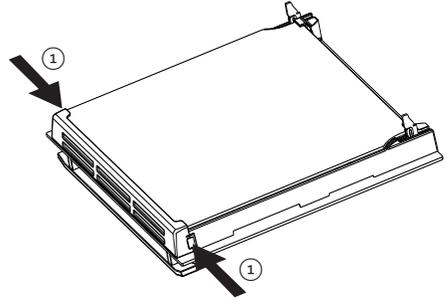
- احرص على مراعاة أن باب الفرن ثقيل. إذا كانت لديك أية شكوك حول مخاطر محتملة، فلا تحاول خلع الباب.
- تأكد من أن الفرن بجميع أجزائه قد بردت. لا تحاول التعامل مع أجزاء الفرن وهي لا تزال ساخنة.
- احرص على مراعاة العناية الشديدة عند التعامل مع اللوح الزجاجي. تجنب وقوع أي صدام محتمل بين حواف اللوح الزجاجي وبين أي سطح آخر. فقد ينتج عن ذلك تعرض السطح الزجاجي لشروخ.
- تحذير: لا تستخدم أية منظفات حكاكة أو مسداحات معدنية حادة لتنظيف باب الفرن الزجاجي، حيث أن هذه المواد من شأنها أن تتسبب في حك الأسطح، الأمر الذي يمكن أن ينتج عنه حدوث شروخ في الزجاج.
- إذا لاحظت وجود أية علامات على تعرض الألواح الزجاجية للضرر (مثل للشروخ أو التصدع) فلا تستخدم الفرن. اتصل بمركز الخدمة المعتمد لديك أو خدمة العملاء.
- تأكد من أنك تقوم بغستبدال اللوح الزجاجي بشكل صحيح. لا تستخدم الفرن بدون تركيب اللوح الزجاجي في مكانه بالشكل الصحيح.
- إذا كان من الصعب خلع اللوح الزجاجي أو استبداله، فلا تقاوم وتحاول خلعه بالقوة. احرص على الاتصال بوكيل الإصلاح المعتمد أو مركز خدمة العملاء لطلب المساعدة.
- ملحوظة: زيارات الخدمة المقدمة للدعم الفني لتشغيل أو صيانة الفرن غير مشمولة بالضمان.

إزالة اللوح الداخلي

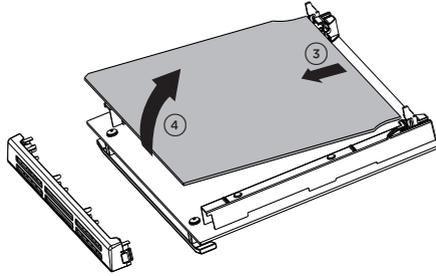
- المس ألسنة تثبيت الزجاج على جانبي الباب، وقم بإزالة الحاجز الزجاجي (الشكل 8.12، 8.13).
- ارفع واسحب اللوح الداخلي للزجاج برفق عن طريق تحريره من المثبتات السفلية. لا تشكل زاوية على اللوح كثيرا حيث أنك قد تتلف الزجاج.



صورة 8.13



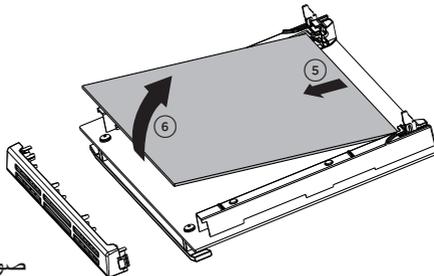
صورة 8.12



صورة 8.14

إزالة اللوح الأوسط (في بعض الموديلات فقط)

- ارفع واسحب اللوح الأوسط من الزجاج برفق عن طريق تحريره من شقوق التثبيت السفلية (الشكل 8.15).



صورة 8.15

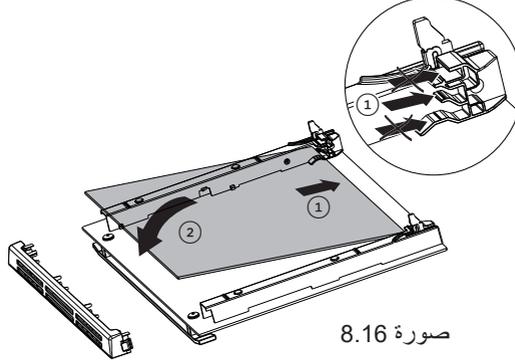
بعد التنظيف، استبدال الألواح الزجاجية للباب

عند استبدال الألواح الزجاجية تأكد من الآتي:

- استبدال اللوح الداخلي بطريقة صحيحة كما هو موضح. يجب أن يكون اللوح في الموضع الموضح أدناه من أجل أن يُثبت على الباب ولضمان أن يعلم الفرن بطريقة آمنة وصحيحة.
- احذرا جدا لعدم ارتطام حواف الزجاج بأي شيء أو سطح وأنك لم تستخدم القوة لوضع أي لوح في مكانه. إذا واجهتكم مشكلة في استبدال الألواح، أزلها، وابدأ العملية مجددا من البداية. إذا لم يكن ذلك مفيدا، اتصل بخدمة العملاء.

استبدال اللوح الأوسط (في بعض الموديلات فقط)

- تأكد أن اللوح في أعلى اليمين. (نص التحذير على أسفل اللوح يجب أن يكونا مقروئين من الخلف إلى الأمام عند تركيب اللوح بطريقة صحيحة).
- أدخل أسفل اللوح في الكوة السفلية في أسفل الباب.
- ضع اللوحة عن طريق خفضها برفق.



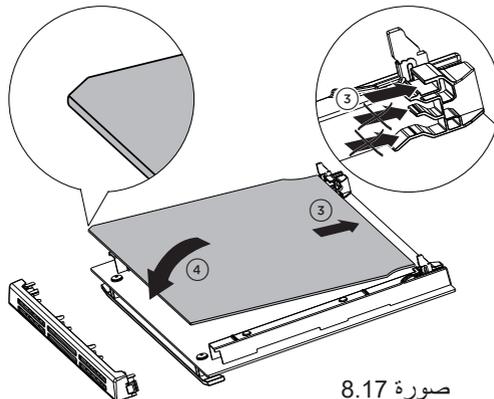
صورة 8.16

استبدال اللوح الداخلي

- تأكد من تثبيت الزجاج بالطريقة الصحيحة لأعلى، بحيث تكون الزاوية العلوية المشطوفة في الموضع الصحيح.
- أزلج اللوح في الكوة في أسفل الباب.
- اخفض اللوح في الكوة في أعلى الباب.
- أزلج حاجز الزجاج مرة أخرى في مكانه، وتأكد أنه مشبوك تماما في موضعه.

هام!

تأكد أن حاجز الزجاج مثبت بطريقة صحيحة وبإحكام، وأن لوح الزجاج مؤمن.



صورة 8.17

الشركة المصنعة غير مسؤولة عن قصور في الدقة ينتج عن أخطاء مطبعية او كتابية قد تكون موجودة بهذا الدليل الفني . كما تحتفظ الشركة المصنعة على الحق في القيام بكافة التعديلات بمنتجاتها و التي تراها مناسبة وضرورية لاسباب صناعية او تجارية في اي وقت و من دون إعلام مسبق و ذلك من دون اللمس بالوظائف الرئيسية و الخصائص الفنية الامنية للتجهيزات و الاجهزة.

www.elba-cookers.com

ELBA

TALENT FOR COOKING

 *Made in Italy* 