

8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

ليبت 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 (المورس). <<< افحص توصيل القابس.
- الأزرار / المفاتيح / المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم لا تعمل. <<< إذا كان منتجك مزوداً بوظيفة قفل المفاتيح، فقد يتم تمكين قفل المفاتيح. برجاء تعطيله.

ضوء الفرن لا يعمل.

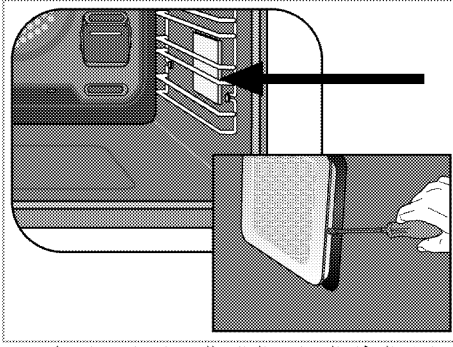
- مصباح الفرن معيباً. <<< استبدل مصباح الفرن.
- انقطاع التيار <<< تحقق من وجود التيار. افحص المصاهر في صندوق المصاهر. استبدل المصاهر أو أعد ضبطها إذا لزم الأمر.

الفرن لا يسخن.

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

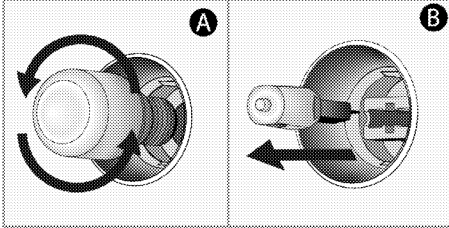
في إطار الترخيص على المنتج، تدمر ضماننا الساحة أو يكون رمز الساحة قيد التشغيل.

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



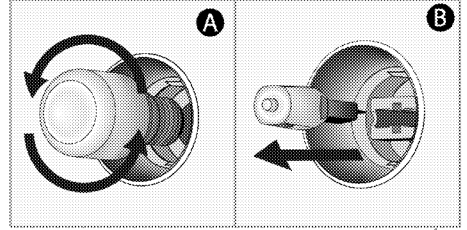
3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقي للمصباح باستخدام مفك البراغي.

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



5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكية.

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



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

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

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). أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، انتبه لوضع الجانب مطبوع 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 فماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة فماش جافة. وفي حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبداله باتباع الأقسام التالية.

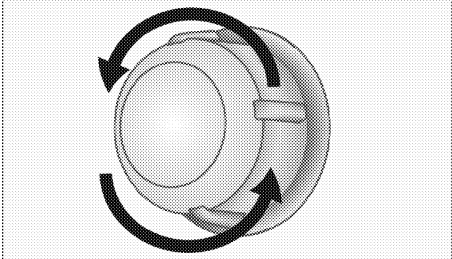
استبدال مصباح الفرن

⚠ تحذيرات عامة

- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- في هذا الفرن، مصباح متوهج بقوة أقل من 40 وات، ارتفاع أقل من 60 مم، قطر أقل من 30 مم أو مصباح هالوجين بمقبس من النوع 9G، بقوة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. يمكن الحصول على مصابيح الفرن من وكلاء الخدمة المعتمدين أو الفني المرخص له.
- قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.
- يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. ويتمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
- يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

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



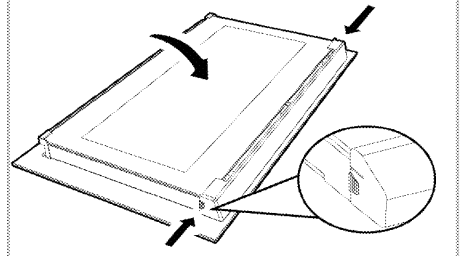
4. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.

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

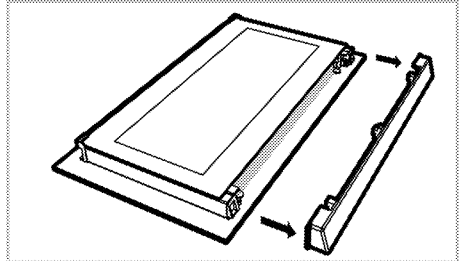
إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

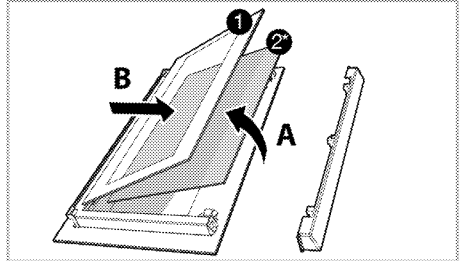
1. افتح باب الفرن.



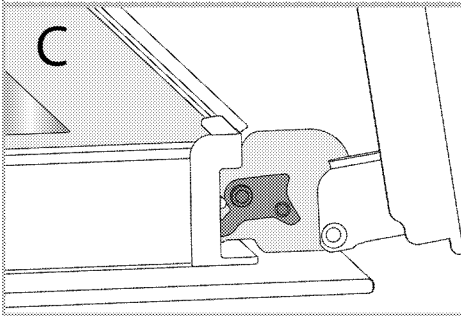
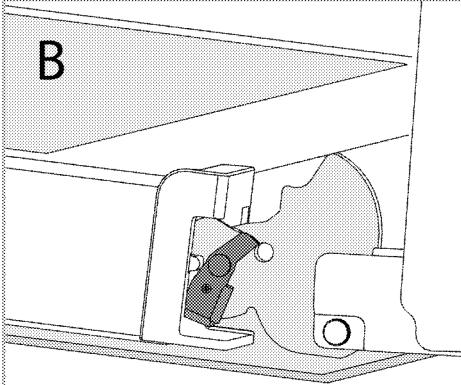
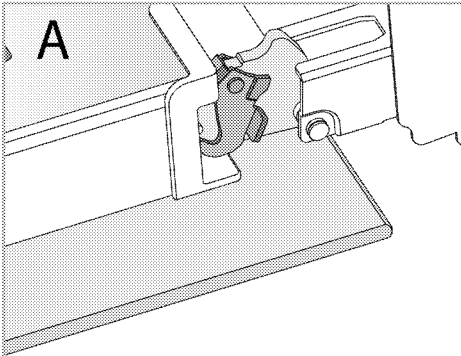
2. اسحب المكون البلاستيكي، المرفق في الجزء العلوي من الباب الأمامي، حوك بالضغط في نفس الوقت على نقاط الضغط على جانبي المكون وقم بإزالته.



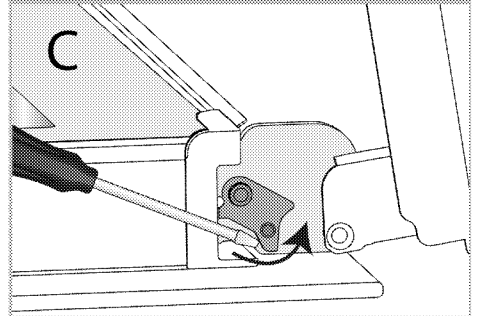
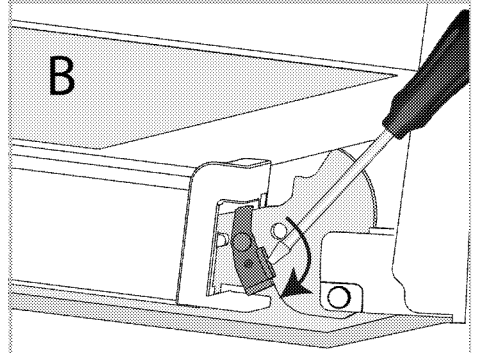
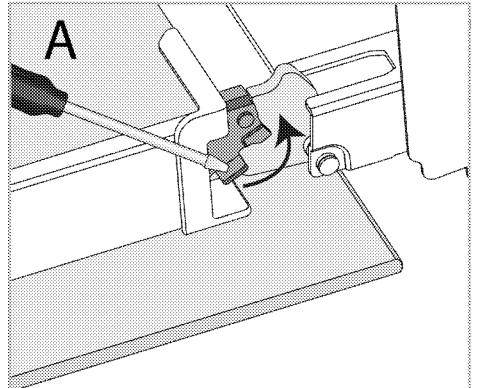
3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي (1) برفق باتجاه "A" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه باتجاه "B".



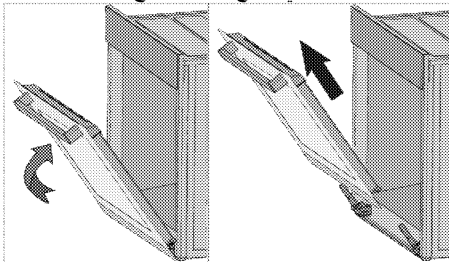
1. اللوحة الزجاجية العميقة
- *2. اللوحة الزجاجية الداخلية (وقد لا يوجد في منتجك).
4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).



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



قفل المفصلات - وضع الغلق

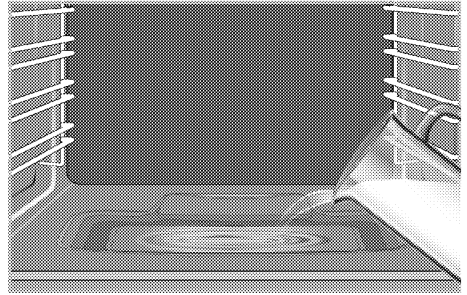


و"إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظّفه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة. امسح الزجاج بالخل ثم اشطف به بقايا الجير التي قد تتجمع على زجاج الفرن.

إزالة باب الفرن

1. افتح باب الفرن.
2. افتح المشابك الموجودة في مقبض مفصلات الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغط لأسفل كما هو موضح في الشكل.

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



3. اضبط الفرن على وضع التنظيف بالبخار السهل وقم بتشغيله على 100 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة. افتح الباب فوراً وامسح الأسطح الداخلية للفرن بقطعة قماش أو إسفنجة مبللة. عند فتح الباب، سيخرج البخار. قد يؤدي ذلك إلى خطر الاحتراق. توخى الحذر عند فتح باب الفرن. استخدم الماء الدافئ مع سائل الغسيل أو قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة لتنظيف الأوساخ العنيدة وامسحها بقطعة قماش جافة.

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

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



تنظيف باب الفرن

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

i الزجاج الداخلي لباب الفرن مغطى بمادة سهلة التنظيف. لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الصلبة أو سلك الصوف أو مواد التبييض مثل مواد التبييض.

يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ في القسمين "إزالة باب الفرن"

تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة المقابض والحشيات الموجودة أسفلها لتنظيف لوحة التحكم. فقد تتلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

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

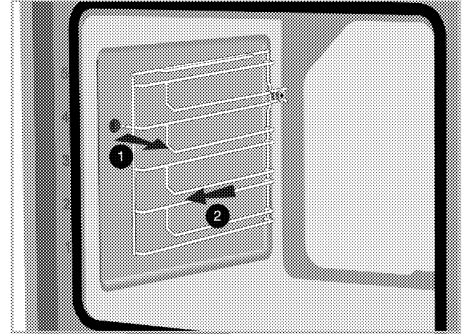
تنظيف الجدران الجانبية للفرن

لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الجدران الحفازة" للحصول على معلومات.

وإذا كان مننجد عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لنوع سطح الجدار الجانبية.

إزالة الرفوف السلكية الجانبية:

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



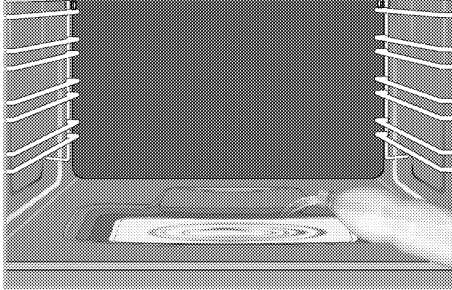
3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

تنظيف حوض الماء الموجود على قاعدة الفرن

اعتماداً على تواتر عمليات التنظيف بمساعدة البخار، وعسر الماء المستخدم، قد تظهر بقع الجير بحوض الماء الموجود على قاعدة الفرن.

إزالة الجير الذي قد يتكون في حوض الماء على قاعدة الفرن بعد عمليات التنظيف بمساعدة البخار، بعد كل 2 إلى 3 عمليات تنظيف:

1. أضف 350 سم مكعب من الخل الأبيض (لا تزيد حموضة الخل عن 6%) إلى حوض الماء الموجود في قاعدة الفرن.



2. انتظر 30 دقيقة على الأقل للسماح للخل بتفتيت بقايا الجير في درجة حرارة الغرفة.
3. نظف حوض الماء بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة.

لا تستخدم منظفات تحتوي على أمضاض أو كلوريدات لتنظيف حوض الماء الموجود على قاعدة الفرن. لا تنظف الجير الذي قد يتشكل في حوض الماء على قاعدة الفرن عن طريق الكشط. وإلا، فقد تتلف قاعدة المنتج.

من أجل زيادة كفاءة تنظيف الرواسب الجيرية الذي قد تتشكل في بركة الماء على قاعدة الفرن، قم بإجراء ما يلي بعد كل 10 استخدامات بالإضافة إلى خطوات إزالة الترسبات أعلاه: حدد وظيفة تشغيل يكون فيها سخان السفلي نشطاً و قم بتشغيل الفرن لمدة 2-3 دقائق عند 100 درجة مئوية بعد ذلك، قم أوقف تشغيل الفرن واضغط على منظم داخل الفرن والشواية، الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بمننجدك، في بركة الماء على قاعدة الفرن واتركه لمدة 5 دقائق. بعد 5 دقائق، امسح بركة الماء على قاعدة الفرن بقطعة قماش رطبة من الألياف الدقيقة وجففها.

التنظيف بالبخار السهل

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

يضمن سهولة التنظيف لأن الأوساخ (التي لم تنتظر لفترة طويلة) تتفتت بالبخار الذي يتشكل داخل الفرن وقطرات الماء تتكاثف على الأسطح الداخلية للفرن.

1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.
2. املاً 200 مل من الماء في الحوض على قاعدة الفرن.

لا تستخدم الماء المقطر أو الماء المصفى. لا تستخدم سوى الماء المعيا في زجاجات. لا تصف محاليل قابلة للاشتعال أو تحتوي على الكحول أو جزيئات صلبة في خزان الماء.

معلومات التنظيف العامة

⚠ تحذيرات عامة

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

أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقبض 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 أسطح 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 القرن والشوابة الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.

- يجب أن يبرد الفرن لتنظيفه في منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.

الأسطح الحفازة

- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.
- تتميز الجدران الحفازة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفازة للفرن.
- تمتص الأسطح الحفازة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التآكل عندما يكون السطح مشبعًا بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستبدال الأجزاء.

الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. فقد تتسبب بقايا المنظفات المتبقية في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصابع الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجاريًا، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخًا بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتًا طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوبًا.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

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

تنظيف الملحقات

- ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم، لا تغسل الملحقات المنتجة في غسالة الصحون.

اختبر الأطعمة

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

جدول الطهي لاختبار الأطعمة

اقتراحات للطبخ بصينية واحدة

الطعام	المخلق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (تقريباً) (دقيقة)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	140	20 ... 30
	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	طرز بأرفف سلكية: 3 طرز بدون أرفف سلكية: 2	140	15 ... 25
كعك صغير	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	طرز بأرفف سلكية: 3 طرز بدون أرفف سلكية: 2	150	25 ... 35
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير ، قطر 26 سم مع مشبك بالشواوية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	160	30 ... 40
	قالب كيك مستدير ، قطر 26 سم مع مشبك بالشواوية السلكية**	التسخين بالمروحة	2	160	30 ... 40
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير ، قطر 20 سم بالشواوية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 70
	قالب معدني أسود مستدير ، قطر 20 سم بالشواوية السلكية**	التسخين بالمروحة	2	170	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.

اقتراحات للطبخ مع صواني

الطعام	المخلق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (تقريباً) (دقيقة)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	2-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	4 - 2	140	15 ... 25
	2-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	4 - 2	150	طرز بأرفف سلكية: 40 ... 25 طرز بدون أرفف سلكية: 30 ... 45

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

الشواوية

الطعام	المخلق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (تقريباً) (دقيقة)
خيز محمص	الشواوية السلكية	4	250	1 ... 4
كرات اللحم (لحم بقر) - 12 القطع	الشواوية السلكية	4	250	20 ... 30

اقلب الطعام بعد مرور نصف 2/1 وقت الشواء.

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

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

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

الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة

الطعام	المحلوق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
الأسمك	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	200	30 ... 35
قطع الدجاج	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	25 ... 35
كرات اللحم (لحم بقر) - 12 قطع	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	30 ... 40
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	الشواية السلكية ضع صينية واحدة على رف سلكي	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	3	15 دقائق 250 ثم 180 ... 190	90 ... 110

لا تقم بالتسخين المسبق لجميع الأطعمة المشوية الواردة في جدول الشواء هذا.

الطبخ بمساعدة البخار

البيانات العامة

الأوقات المحددة في وقت الري إلى الوقت المنقضي بعد التسخين المسبق.

تحتوي طاولة الطهي على توصيات للطهي تم اختبارها من قبل الشركة المصنعة. يمكنك تحديد كمية الماء ودرجة الحرارة ووظيفة الطهي بمساعدة البخار ووقت الطهي غير المدرجة في الجدول.
 قم بالطهي بمساعدة البخار باستخدام صينية واحدة.

- لا يمكن إجراء الطهي بمساعدة البخار إلا من خلال وظائف الطهي بمساعدة البخار المحددة في الدليل. لوظائف الطهي بمساعدة البخار ، راجع قسم "وظائف تشغيل الفرن".
- إذا تم اقتراح التسخين المسبق في طاولة الطهي ، فتأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق. تشير

طاولة طهي للطبخ بمساعدة البخار

اقتراحات للطبخ بصينية واحدة - الوظيفة ثلاثية الأبعاد "D3"

الطعام	المحلوق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مقدار الماء المستخدم (مل)	وقت التسوية بالماء (دقائق)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)	الوزن التقريبي (بالجرام)
خبز كامل	صينية قياسية*	2	200	200	قبل التسخين	30 ... 35	820
دجاجة كاملة مع الخضار	صينية قياسية*	2	250	250	قبل التسخين	60 ... 70	2000
شريحة ضلع (ريش)	صينية قياسية*	3	180	250	قبل التسخين	65 ... 75	1000
قطع لحم مع الخضار	صينية قياسية*	3	170	350	قبل التسخين	90 ... 110	2000
دونات بالخميرة	صينية قياسية*	3	180	200	قبل التسخين	25 ... 35	1200
تشيز كيك	صينية قياسية*	3	120	200	قبل التسخين	45 ... 55	1450

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشبيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية*	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق max/250 ثم 180 ... 190	80 ... 60
ساق الضأن (1.5 - 2.0 كجم)	صينية قياسية*	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق max/250 ثم 170	120 ... 110
الدجاج المشوي (1.8-2 كجم)	ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	15 دقائق max/250 ثم 190	80 ... 60
	ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين بالمروحة	2	220 ... 200	80 ... 60
	ضع صينية واحدة على رف سلكي	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "D3"	2	15 دقائق max/250 ثم 190	80 ... 60
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية*	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	1	25 دقائق max/250 ثم 180 ... 190	210 ... 150
	صينية قياسية*	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "D3"	1	25 دقائق max/250 ثم 180 ... 190	210 ... 150
الأسماك	ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	200	30 ... 20
	ضع صينية واحدة على رف سلكي	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "D3"	3	200	30 ... 20

يوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتج.

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

الشواية

- يتحول اللحم الأحمر والأسماك والدواجن بسرعة إلى اللون البني عند شويها، ويمتلك قشرة جميلة ولا يجف. اللحوم المخلية، ولحوم السيخ، والنفاق / السجوق (الطماطم والبصل، إلخ) مناسبة بشكل خاص للشواء.

تحذيرات عامة

- الطعام غير المناسب للشواء يحمل خطر الحريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشوي الكثيفة فقط. أيضاً، لا تضع الطعام في آخر جزء في الشواية. هذه هي المنطقة الأكثر سخونة والأطعمة الدهنية يمكن أن تشتعل فيها النيران.
- أغلق باب الفرن أثناء الشوي. لا تنسوي بينما يكون باب الفرن مفتوح. يمكن أن تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

جدول الشواء

الطعام	الملح 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 القطع	الشواية السلكية	4	250	20 ... 30
قطع لحم ضأن	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
شريحة لحم - (شراخ)	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
قطع لحم العجل	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
خضروات محمص	الشواية السلكية	4 - 5	220	20 ... 30
خبز محمص	الشواية السلكية	4	250	1 ... 4

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	160	35 ... 25
كعك صغير	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	3 طرز بارف سلكية:	150	35 ... 25
	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	160	40 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية**	التسخين بالمروحة	2	160	40 ... 30
	صينية المعجنات*	التسخين العلوي والسفلي	3	170	35 ... 25
الكوكيز	صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	3	170	30 ... 20
	صينية قياسية*	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	200	45 ... 35
عجينة خبز	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	2	180	45 ... 35
	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	2	200	30 ... 20
مخبوزات غنية	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	3	180	30 ... 20
	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	200	40 ... 30
خبز كامل	صينية قياسية*	التسخين بالمروحة	3	200	40 ... 30
	قالب زجاجي / معدني بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	40 ... 30
اللازانيا	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواية السلكية**	التسخين العلوي والسفلي	2	180	70 ... 50
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواية السلكية**	التسخين بالمروحة	2	170	70 ... 50
البيتزا	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	2	220 ... 200	20 ... 10

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

اقتراحات للطبخ مع صواني

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	2-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	4-2	150 طرز بارف سلكية: طرز بدون أرفف سلكية: 140	40 ... 25 طرز بارف سلكية: 30 ... 45
الكوكيز	2-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	4-2	170	35 ... 25
عجينة خبز	1-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	4-1	180	45 ... 35
مخبوزات غنية	2-صينية قياسية* 4-صينية المعجنات*	التسخين بالمروحة	4-2	180	30 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

اللحوم والأسماك والدواجن

النقاط الرئيسية في التحميص

- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.
- بعد انقضاء وقت الطهي، اترك اللحم في الفرن لمدة 10 دقائق تقريباً. يجب توزيع عصارة اللحم بشكل أفضل على اللحم وألا يخرج عند قطع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطعمة الموصى بها في طاولة الطهي باستخدام صينية واحدة.
- تدبيل الدجاج والدبك الرومي وقطع اللحم الكبيرة بعصارة الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي، سيحسن من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم ذو العظم بالتشويح من 15 إلى 30 دقيقة أكثر.

6 معلومات عامة عن الطهي

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

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

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

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

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

نصائح تحضير الكعك

- إذا كانت الكعكة جافة جدًا، ارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقل وقت الطهي.
- إذا كانت الكعكة رطبة، استخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
- إذا تم حرق الجزء العلوي من الكعكة، ضعها على الرف السفلي، وخفض درجة الحرارة وافرغ وقت الطهي.
- إذا كانت مخبوزة جيدًا ولكنها ملتصقة من الخارج، استخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.

نصائح تحضير البوريك

- إذا كانت البوريك جاف جدًا، ارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقل وقت الطهي. يُبثل العجينة بصوص يتكون من مزيج من الحليب والزيت والبيض والزبادي.
- إذا كان البوريك يتأخر في الطهي، فتأكد من أن سمك البوريك التي أعدهتها لا تفيض من الصينية.
- إذا كان البوريك مطهي من أعلى ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصوص التي تستخدمها في البوريك ليست كثيرة جدًا في قاع البوريك. للحصول على الطهي المناسب، حاول توزيع الصوص بالتساوي بين أوراق طبقات العجين.
- اخبز معجناتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبة وفقًا لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي لا يزال غير مطهي بالقدر الكافي، ضعه على الرف السفلي.

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

تحذيرات عامة عن الطبخ في الفرن

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

المعجنات وأطعمة الفرن


البيانات العامة

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. إذا كنت تستخدم صينية طهي خارجية، اختر الأطباق الداكنة وغير اللاصقة والمقاومة للحرارة.
- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، فيجب وضع الطعام في الفرن بعد التسخين المسبق.
- إذا كنت ستطبخ باستخدام إناء على الشواية السلكية، ضعه في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.



جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

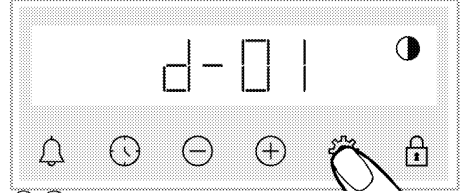
اقتراحات للطبخ بصينية واحدة



الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التسخين	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (تقريبًا)
كيك في الصينية	صينية قياسية*	التسخين العلوي والسفلي	3	180	30 ... 40
كيك في القالب	قالب كعك بالشواية السلكية**	التسخين بالمروحة	2	180	30 ... 40

3. المس المفتاح  للتأكيد أو سيتم تنشيط الإعداد لفترة وجيزة دون لمس أي مفتاح.

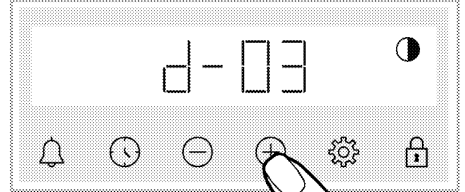
ضبط سطوع الشاشة


1. المس المفتاح  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.



2. اضبط مستوى السطوع المنشود باستخدام المفاتيح /.



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





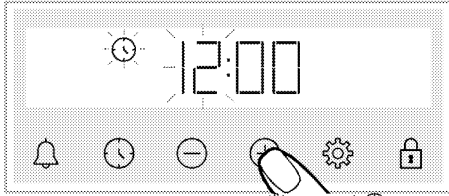
« المس المفتاح  للتأكيد أو سيتم تنشيط الإعداد لفترة وجيزة دون لمس أي مفتاح.

تغيير وقت اليوم

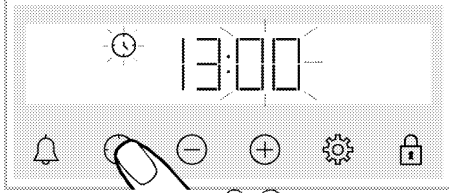
ينبغي تنفيذ ما يلي كي يتسنى تغيير وقت اليوم الذي ضبطته مسبقاً في الفرن.



1. المس  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.

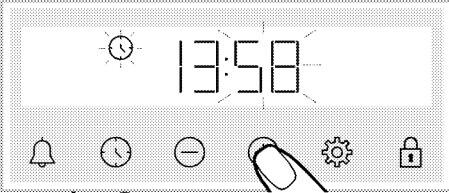
2. اضبط وقت اليوم بلمس /.






3. المس  أو مفتاح  لتنشيط حقل الدقيقة.

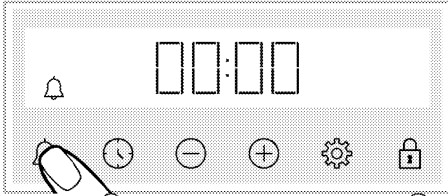


4. اضبط الدقيقة بلمس /.

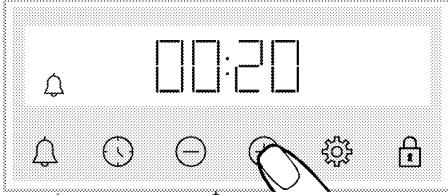


5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس مفتاح  أو .

« يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز  من الشاشة.



2. اضغط وقت التنبيه باستخدام المفاتيح (-/+).



- « بعد ضبط وقت التنبيه، يظل الرمز مضيقاً، ويبدأ وقت التنبيه العد التنازلي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت التنبيه ووقت الطهي في آن واحد، فسيظهر الوقت الأقل على الشاشة.
3. سيبدأ الرمز في الوميض وسيطعك تحذير مسموع بعد انتهاء وقت التنبيه.

إيقاف تشغيل التنبيه

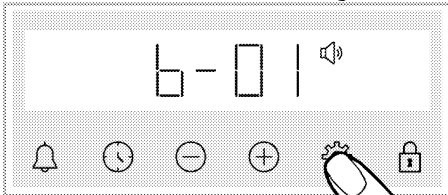
1. في نهاية فترة التنبيه، يصدر صوت تحذير لمدة دقيقتين. المس أي مفتاح لإيقاف صوت التحذير.
- « يتوقف صوت التحذير ويظهر الوقت من اليوم على الشاشة.

إذا كنت ترغب في إلغاء التنبيه؛

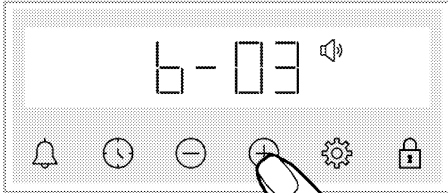
1. المس حتى يظهر الرمز على الشاشة لإعادة ضبط مدة التنبيه. المس المفتاح (-) حتى تظهر "00:00".
2. يمكنك أيضاً إلغاء التنبيه من خلال الضغط ضغطاً مطولاً على المفتاح.

تغيير مستوى الصوت

1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز على الشاشة.



2. اضغط المستوى المطلوب باستخدام مفاتيح (+/-). (b-01-03-b)



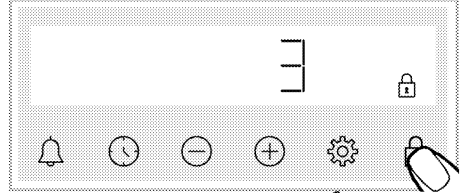
بعد انتهاء كل دورة من دورات الطهي بمساعدة البخار، تحقق مما إذا كان هناك ماء على قاعدة الفرن. إذا وجدت ماء، فاستخدم قطعة قماش جافة لمسح الماء بمجرد أن يبرد الفرن. وإلا فقد يسبب الماء المتبقي على قاعدة الفرن ترسبات كلسية.

الإعدادات

تنشيط قفل المفاتيح

يمكنك منع التدخل في وحدة التحكم عن طريق تنشيط وظيفة قفل المفاتيح.

1. المس حتى يظهر الرمز على الشاشة.



« يظهر الرمز ويبدأ العد التنازلي 3-2-1 على الشاشة. عندما ينتهي العد التنازلي، يتم تنشيط قفل المفاتيح. يُصدر الموقت في حالة لمس أي مفتاح عند ضبط ميزة قفل المفاتيح إشارة صوتية ويومض الرمز.

إذا توقفت عن لمس مفتاح قبل انتهاء العد التنازلي، فلن يتم تنشيط قفل المفاتيح. إذا ضغطت على المفتاح قبل انتهاء العد التنازلي، فلن يتم تنشيط قفل المفاتيح.

يُعتبر استخدام مفاتيح الموقت عند تشغيل ميزة قفل المفاتيح. ولن تُلغى ميزة قفل المفاتيح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

إلغاء تنشيط ميزة قفل المفاتيح.

1. المس حتى يختفي الرمز على الشاشة.
- « يختفي الرمز ويتم تعطيل قفل المفاتيح على الشاشة.

ضبط التنبيه

يمكنك أيضاً استخدام موقت المنتج لأي تحذير أو تذكير بخلاف الطهي.

ولا يؤثر المنبه بأي حال من الأحوال على وظائف تشغيل الفرن، بل يُستخدم لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما ترغب في قلب الطعام داخل الفرن في أي وقت معين. وبمجرد انقضاء الوقت الذي حدده، تطعك الساعة تحذيراً مسموعاً.

يمكن أن يصل الحد الأقصى لوقت التنبيه إلى 23 ساعة و59 دقيقة.

1. المس حتى يظهر الرمز على الشاشة.

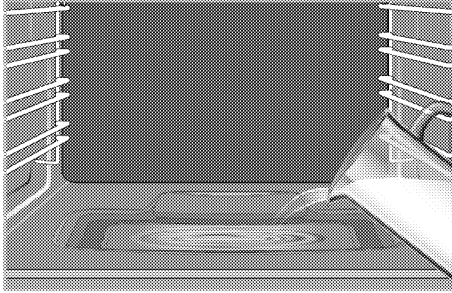
قد يتساقط التكاثف المتشكل على باب الفرن بعد الطهي بمساعدة البخار عند فتح باب الفرن. امسح التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

ابق بعيداً عند فتح باب الفرن، حيث قد يتسرب البخار والحرارة أثناء وبعد الطهي بمساعدة البخار. يمكن أن يؤدي خروج البخار إلى حرق يديك و/أو وجهك و/أو عينيك.

إذا بقي الماء داخل الفرن بعد كل الطهي بمساعدة البخار، جفف الماء المتبقي بقطعة قماش جافة بعد أن يبرد الفرن. بخلاف ذلك، قد يؤدي الماء المتبقي إلى التكاثر.

للطهي بمساعدة البخار:

1. راجع جدول الطهي بمساعدة البخار لتحديد الوظيفة ودرجة الحرارة والوقت وكمية الماء المراد إضافتها. بالنسبة للوجبات غير المذكورة في الجدول، يمكنك تحديد قيمها بنفسك.
2. اعتماداً على وجبتك، اسكب كمية الماء المراد استخدامها في الحوض على قاعدة الفرن.



لا تستخدم الماء المقطر أو الماء المصفى. لا تستخدم سوى الماء المعبأ في زجاجات. لا تضيف محاليل قابلة للاشتعال أو تحتوي على الكحول أو جزيئات صلبة في خزان الماء.

3. اضبط مقبض الوظيفة على وضع التشغيل بمساعدة البخار المطلوب.

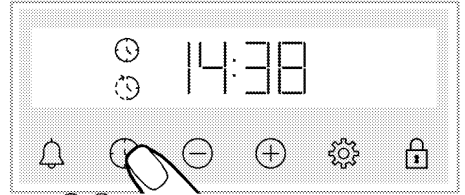
4. اضبط مقبض درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة. « سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين وسيظهر على الشاشة ٧٧ عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يخفي الرمز ٧٧.

5. ضع الوجبة على الرف الموصى به.

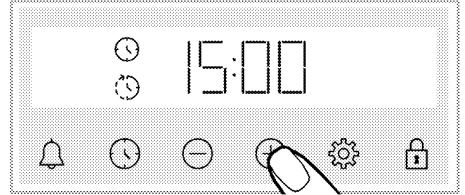
توخ الحرص عند فتح باب الفرن حيث قد تتسرب الأبخرة. البخار الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك و/أو عينيك.

« تبدأ عملية الطهي.

6. في نهاية عملية الطهي، ضع أزرار الوظيفة ودرجة الحرارة على وضع إيقاف لإيقاف تشغيل الفرن.



5. اضبط وقت انتهاء الطهي باستخدام المفاتيح (-/+)



« بعد ضبط وقت انتهاء الطهي، سيظهر على الشاشة الرمز ٧٧ والرمز ٧٧ مع رمز الفترة الزمنية بشكل دائم. ويختفي الرمز ٧٧ بمجرد بدء عملية الطهي.

6. ضع طعامك في الفرن واضبط درجة الحرارة بمقبض درجة الحرارة.

« بحسب مؤقت الفرن وقت بدء الطهي من خلال طرح وقت الطهي من وقت انتهاء الطهي الذي قمت بضبطه. وعندما

يحين وقت بدء الطهي، يتم تنشيط الوظيفة المحددة وتسخين الفرن حتى درجة الحرارة المحددة. سيبدأ وقت الطهي

المضبوط في العد تنازلياً وسيظهر على الشاشة ٧٧. عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يخفي الرمز ٧٧.

7. بعد انتهاء وقت الطهي المحدد، يظهر على الشاشة،

"النهاية" ويومض الرمز ٧٧ ويصدر المؤقت صوت تنبيه 8. يصدر صوت تحذير لمدة دقيقتين. اضغط على أي زر لإيقاف التحذير. يتوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على

الشاشة.

سيبدأ الفرن في العمل مرة أخرى إذا تم الضغط على أي مفتاح عند انتهاء التحذير المسموع لمنع الفرن من العمل مرة أخرى في نهاية التحذير، قم بتحويل مقبض درجة الحرارة ومقبض الوظيفة إلى الوضع "0" (إيقاف التشغيل) وقم بإيقاف تشغيل الفرن.

الطبخ بمساعدة البخار

يحتوي فرنك على وظيفة طهي بمساعدة البخار. أثناء الطهي، سيضمن هذا البخار نتائج طهي أفضل. يضمن البخار أن يكون سطح المعجنات أكثر نضوجاً، وأن تكون القشرة أكثر رقة والحجم أكبر. علاوة على ذلك، يساعد البخار على تقليل فقدان الرطوبة في اللحوم، مما يجعلها أكثر عصارة ولذّة.

لا يمكن إجراء الطهي بمساعدة البخار إلا في وظائف الطهي بمساعدة البخار الموضحة في دليل المستخدم.

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

4. ضع طعامك في الفرن واضبط درجة الحرارة بمقبض درجة الحرارة.

« سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين. سيبدأ وقت الطهي المضبوط في العد تنازليًا وسيظهر على الشاشة ». عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يخفتي الرمز ».

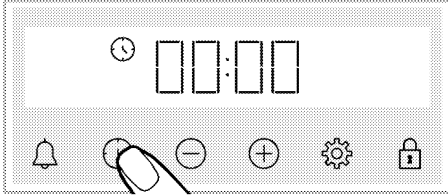
5. بعد انتهاء وقت الطهي المحدد، يظهر على الشاشة،

"النهاية" وبومض الرمز ⌚ ويصدر المؤقت صوت تنبيهه. 6. يصدر صوت تحذير لمدة دقيقتين. اضغط على أي زر لإيقاف التحذير. يتوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على الشاشة.

ضبط وقت انتهاء الطهي على وقت لاحق؛ (يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.)

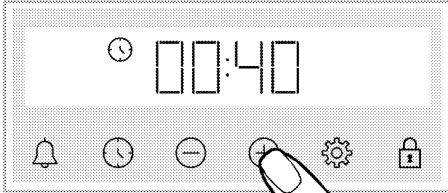
يتسنى من خلال تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لوجبتك ضبط وقت الطهي ووقت انتهاء الطهي على وقت لاحق، مما يتيح تشغيل الفرن وإيقاف تشغيله تلقائيًا.

1. حدد وظيفة التشغيل الملائمة للطهي.
2. المس ⌚ حتى يظهر الرمز ⌚ على الشاشة خلال مدة الطهي.



بعد ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة، يمكنك ضبط وقت الطهي لمدة 30 دقيقة عن طريق لمس المفتاح ⊕ مباشرة لضبط وقت الطهي بسرعة وتغيير الوقت باستخدام المفاتيح ⊕/⊖.

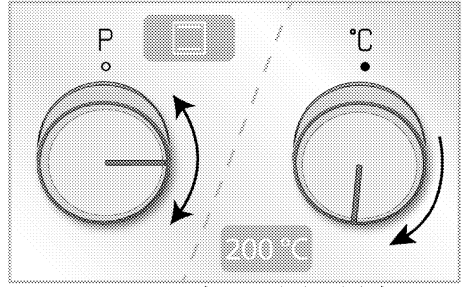
3. اضبط وقت الطهي باستخدام المفاتيح ⊕/⊖.



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

« بعد ضبط وقت الطهي، يتم عرض الرمز ⌚ على الشاشة بشكل دائم.

4. المس ⌚ حتى يظهر الرمز ⌚ على الشاشة لوقت انتهاء الطهي.



1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.

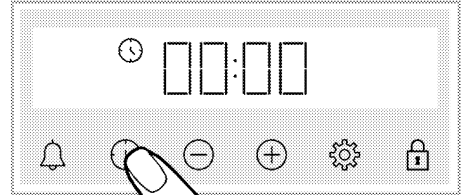
2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.

« سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين وسيظهر على الشاشة ». عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يخفتي الرمز ». لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا نظرًا لأن الطهي اليدوي يكون دون تحديد وقت للطهي، 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 (الأعلى).

الطهي عن طريق تحديد وقت الطهي؛

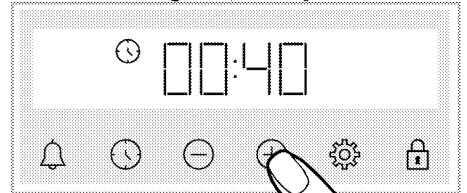
يمكنك إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا عند انتهاء الوقت عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك وضبط وقت الطهي بالمؤقت.

1. حدد وظيفة التشغيل الملائمة للطهي.
2. المس ⌚ حتى يظهر الرمز ⌚ على الشاشة خلال مدة الطهي.



بعد ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة، يمكنك ضبط وقت الطهي لمدة 30 دقيقة عن طريق لمس المفتاح ⊕ مباشرة لضبط وقت الطهي بسرعة وتغيير الوقت باستخدام المفاتيح ⊕/⊖.

3. اضبط وقت الطهي باستخدام المفاتيح ⊕/⊖.



معلومات عامة بخصوص استخدام الفرن

مروحة التتب (وقد لا يوجد في منتجك.)

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائيًا عندما يلزم وتُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُغى تنشيطها تلقائيًا عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. تجنب تغطية فتحات التهوية هذه بأي شيء. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة.

تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريبًا). في حالة الطهي ببرمجة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمستخدم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد. فهي تعمل وتتوقف عن العمل تلقائيًا. ولا يمثل ذلك خطأ.

إضاءة الفرن

بضوء 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

تحذيرات عامة بخصوص وحدة التحكم في الفرن

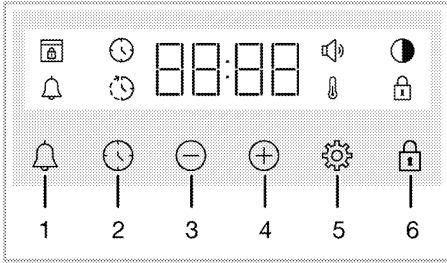
i الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه لنهاية الطهي هو 5 ساعة و 59 دقيقة. سيتم إلغاء البرنامج في حالة انقطاع التيار الكهربائي. ويتوجب عليك إعادة برمجة الموقد.

i تومض الرموز ذات الصلة على الشاشة أثناء إجراء أي تعديلات. يرجى الانتظار لفترة قصيرة حتى يتم حفظ الإعدادات.

i لا يتسنى ضبط وقت اليوم في حالة ضبط أي إعداد للطهي.

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

i في الحالات التي يتم فيها ضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي؛ فيمكنك إلغاء هذا الوقت تلقائيًا عن طريق لمس المفتاح (⏸) لفترة طويلة.



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

رموز الشاشة

- ⏸ رمز وقت الطهي
 - ⏸ رمز وقت انتهاء الطهي*
 - 🔔 رمز التنبيه
 - 🔔 رمز السطوع
 - 🔒 رمز قفل المفاتيح
 - 🔒 رمز درجة الحرارة
 - 🔊 رمز الصوت
 - 🔒 رمز قفل الباب*
- * يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

تشغيل الفرن

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

إيقاف تشغيل الفرن

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

الطهي اليدوي لتحديد درجة الحرارة ووظيفة تشغيل الفرن

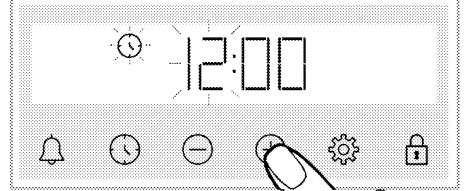
يمكنك الطهي عن طريق التحكم اليدوي (التحكم من خلاله أنت) دون تحديد وقت الطهي عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك.
مثال:

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

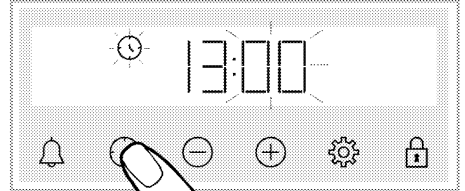
ضبط الوقت لأول مرة

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

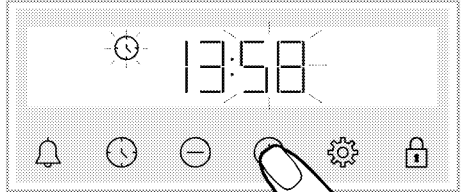
1. بعد تنشيط الفرن لأول مرة، سيومض حقل الساعة "12:00" والرمز ⌚ على الشاشة.
2. اضبط وقت اليوم بلمس (+) / (-).



3. المس ⌚ أو مفتاح ⚙️ لتنشيط حقل الدقيقة.



4. اضبط الدقيقة بلمس (+) / (-).



5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس مفتاح ⌚ أو ⚙️. « يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز ⌚ من الشاشة.»

وفي حالة عدم ضبط الوقت أول مرة، فسيظل الرقم "12:00" والرمز ⌚ يومضان ولن يبدأ تشغيل الفرن. كي يتسنى تشغيل الفرن، يجب عليك تأكيد وقت اليوم من خلال تحديد وقت اليوم أو لمس المفتاح ⌚ عندما يكون مضبوطاً على "12:00". يمكنك تغيير إعداد وقت اليوم لاحقاً، كما هو موضح في قسم "الإعدادات".

يتم إلغاء إعدادات الوقت الحالي في حالة انقطاع التيار الكهربائي. وتحتاج إلى إعادة ضبط.

التنظيف للمرة الأولى

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.
3. شغل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.
4. ينبغي عند تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع سخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.
5. انتظر حتى يبرد الفرن.
6. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

قبل استخدام الملحقات؛

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

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

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

المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق)	595 مم/594 مم/567 مم
أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع / العرض / العمق)	590 أو 600 مم/560 مم/الحد الأدنى 550 مم
الجهد الكهربائي/التردد	220-240 V~; 50 هرتز
نوع الكابل والمقطع العرضي المستخدم / المناسب للاستخدام في المنتج	الحد الأدنى VV05H-3FG 1,5x 2 ² مم
إجمالي استهلاك الطاقة	2.6 كيلو واط
نوع الفرن	فرن متعدد الوظائف
أساسيات: تتوافق المعلومات المدونة على ملصق الطاقة بالأفران الكهربائية مع المعيار IEC 60350-1 / EN 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 الاقتصادي بالمروحة. 2-التسخين بالمروحة 3- الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة. 4-التسخين العلوي والسفلي.	

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.



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



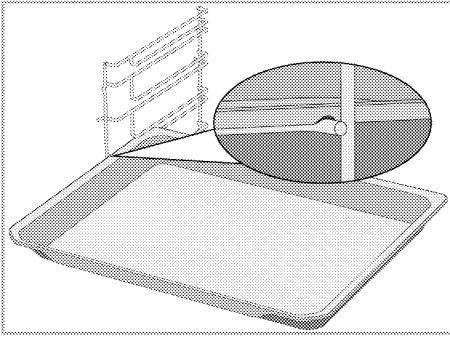
يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المرفقة معه في ظل ظروف مختبرية وفقاً للمعايير ذات الصلة. وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج.



وظيفة السدادة للشواية السلكية

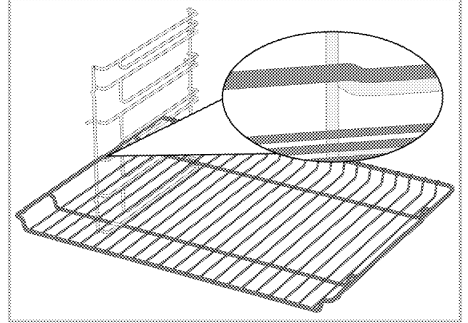
توجد وظيفة سدادة لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى السدادة. يجب عليك تمرير السدادة لإزالتها تمامًا.

طرز بأرفف سلكية

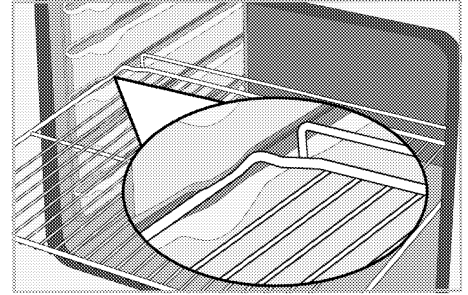


الوضع المناسب للشواية السلكية والصينية على القضبان المتداخلة طرز بأرفف سلكية وقضبان تلسكوبية

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

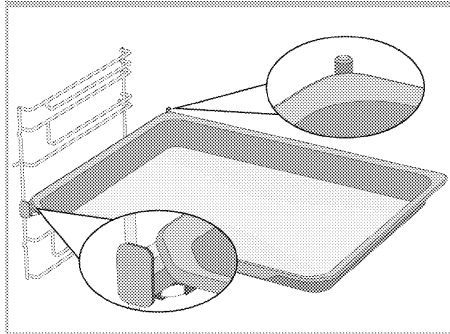
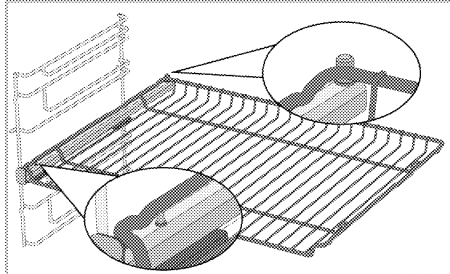


طرز بدون أرفف سلكية



وظيفة سدادة صينية الشواية السلكية - طرز بأرفف سلكية

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

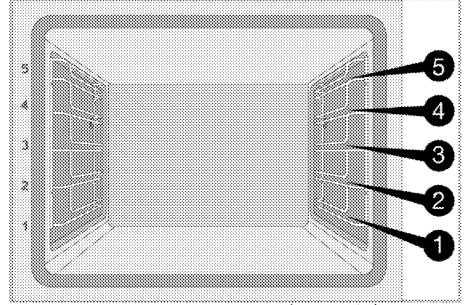


استخدام ملحقات المنتج

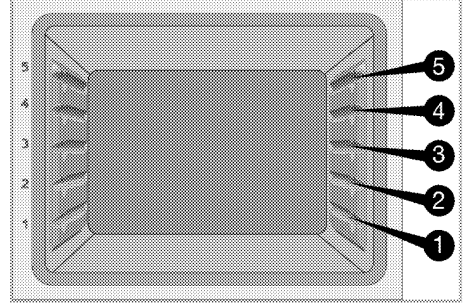
رفوف الطهي

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

طرز بآرفف سلكية



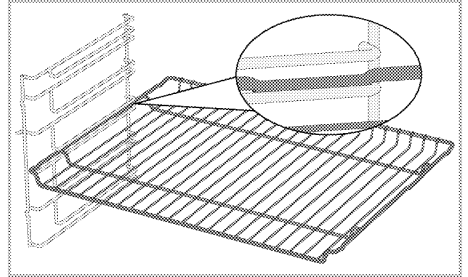
طرز بدون أرفف سلكية



وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي

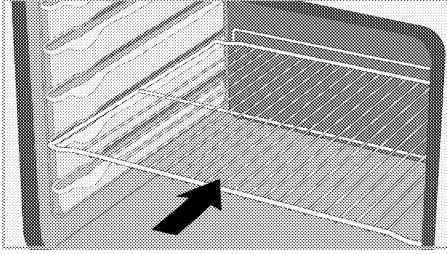
طرز بآرفف سلكية:

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



طرز بدون أرفف سلكية:

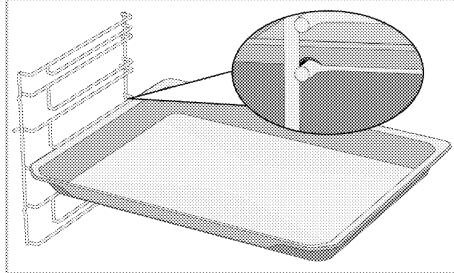
من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة.



وضع الصينية على أرفف الطهي

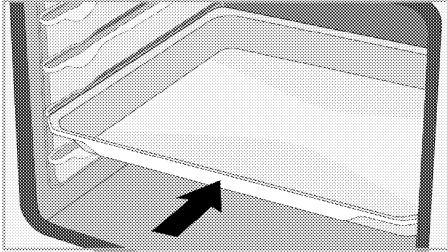
طرز بآرفف سلكية:

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



طرز بدون أرفف سلكية:

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.



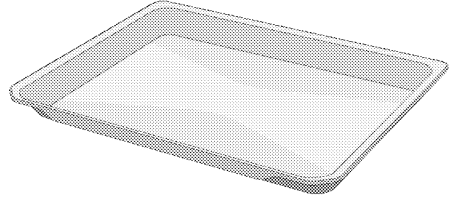
ملحقات المنتج

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

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

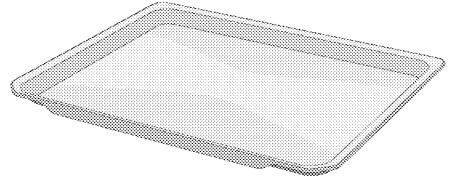
صينية قياسية

يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلي القطع الكبيرة.

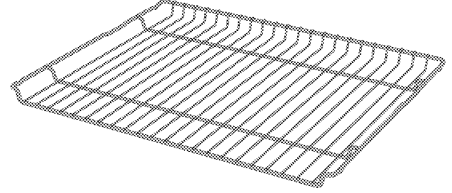


صينية المعجنات

يتم استخدامها للمعجنات مثل البسكويت والكيك.



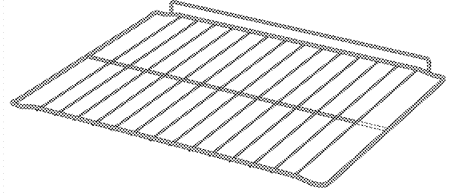
طرز بارقف سلكية:



الشواية السلكية

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

طرز بدون أرفف سلكية:



وظائف تشغيل الفرن

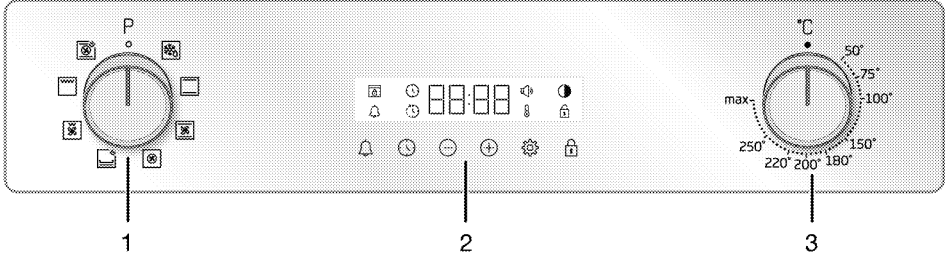
يعرض جدول الوظائف ووظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن لديك، ودرجات الحرارة القصوى والدنيا التي يمكنك ضبطها على النحو الملائم لهذه الوظائف. وقد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل المعروضة هنا عن الترتيب الخاص بمنتجك.

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التسخين بالمروحة	-	لم يتم تسخين الفرن. لا يعمل سوى المروحة (في الجدار الخلفي). يذوب الطعام المُجمد ذو الخَبِيئات ببطء في درجة حرارة الغرفة، ويتم تبريد الطعام المطهي. الوقت اللازم لإذابة قطعة كاملة من اللحم أطول من وقت تذويب الطعام الذي يحتوي على الحبوب.
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من الأعلى والأسفل في آن واحد، تكون هذه الوظيفة مناسبة للكيك والبخبز في قوالب الخبز أو الكيك والمعجنات. يتم الطهي باستخدام صينية واحدة.
	التسخين السفلي	*	فقط تدفئة القاع قيد التشغيل. وهي مناسبة للأطعمة التي ترغب في تحميرها من الأسفل. ينبغي استخدام هذه الوظيفة أيضاً للتنظيف السهل بالبخار.
	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	*	يُوزع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخانات العلوية والسفلية بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي باستخدام صينية واحدة.
	التسخين بالمروحة	*	يُوزع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخان المروحة بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن، وتكون هذه الوظيفة مناسبة للطهي متعدد الصواني للأطعمة الموضوعة على أرفف ذات مستويات مختلفة.
	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "D3"	*	يعمل التسخين العلوي والتسخين السفلي وتسخين المروحة. ويتم طهي كافة أجزاء المنتج بالتساوي وبسرعة. يتم الطهي باستخدام صينية واحدة. يجب استخدام هذه الوظيفة للطهي السهل بالبخار أيضاً.
	شواية كاملة	*	تعمل الشواية الكبيرة على سقف الفرن. وهي مناسبة للشوي بكميات كبيرة.
	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة الشواية الصغيرة بسرعة في الفرن باستخدام المروحة. وهي خيار مناسب لشواء كميات أقل.

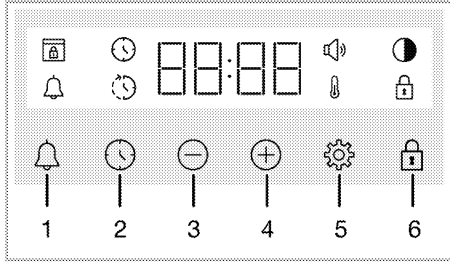
* يعمل منتجك في نطاق درجات الحرارة المحدد بمقبض درجة الحرارة.

وصف لوحة التحكم واستخدامها

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



المؤقت



- 1 مفتاح التنبيه
- 2 مفتاح ضبط الوقت
- 3 مفتاح الخفض
- 4 مفتاح الزيادة
- 5 مفتاح الإعدادات
- 6 مفتاح قفل المفاتيح

رموز الشاشة

- ⌚ : رمز وقت الطهي
- ⌚ : رمز وقت انتهاء الطهي*
- 🔔 : رمز التنبيه
- 🌑 : رمز السطوع
- 🔒 : رمز قفل المفاتيح
- 🔒 : رمز درجة الحرارة
- 🔊 : رمز الصوت
- 🔒 : رمز قفل الباب*

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

- 1 مقبض اختيار الوظيفة
- 2 المؤقت
- 3 قرص الحرارة

إذا كان هناك مقبض (مقبض) 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

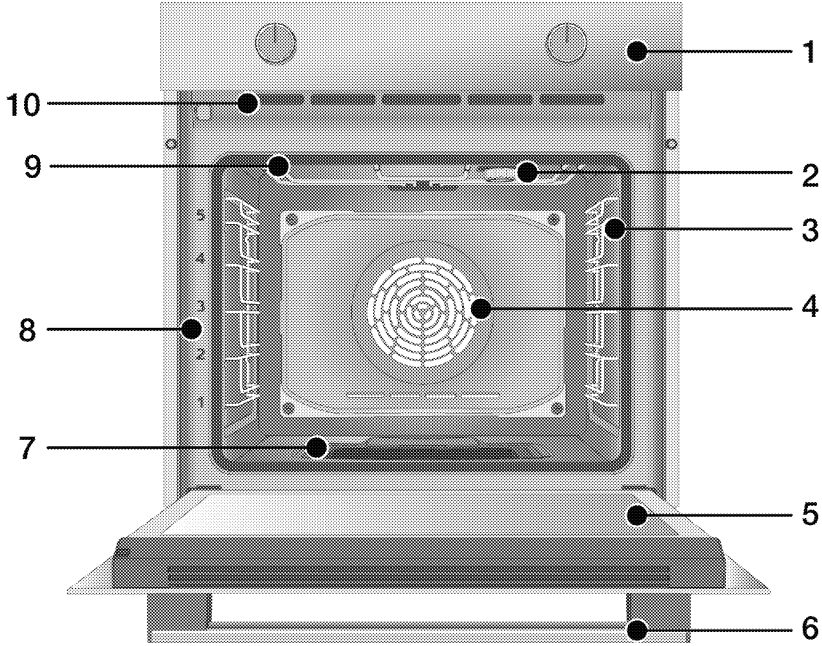
يمكنك تحديد وظائف وتشغيل الفرن من خلال مفتاح اختيار الوظيفة. أدر الزر نحو اليسار / اليمين من وضع الغلق (الاتجاه العلوي) لتحديد الوظيفة.

قرص الحرارة

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

مؤشر درجة الحرارة

يمكنك فهم درجة الحرارة الداخلية للفرن من خلال رمز درجة الحرارة على الشاشة. يظهر رمز درجة الحرارة على الشاشة عند بدء الطهي، ويختفي رمز درجة الحرارة عندما تصل درجة الحرارة المحددة. ويظهر رمز درجة الحرارة مرة أخرى عندما تنخفض الحرارة داخل الفرن عن الدرجة المحددة.



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

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

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

لوائح النفايات

متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من المنتجات التالفة



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

تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل سليم وافرزها وفقا لتعليمات المخلفات المنزلية. لا تتخلص منها مع المخلفات المنزلية العادية.

توصيات لتوفير الطاقة

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

- إذابة تجمد الطعام المُجمد قبل الطهي.
- استخدم في الفرن أوان داكنة أو مطلية بالمينا تنقل الحرارة بشكل أفضل.
- أوقف تشغيل المنتج لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي الممتدة، وبهذا يمكنك توفير 20% من الكهرباء من خلال الاستفادة من السخونة.
- إذا كان محددًا في الوصفة أو دليل المستخدم، فقم 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.

تم تصنيع هذا الجهاز بأجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. وعلى ذلك، لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في نهاية فترة خدمته. عليك أخذه إلى مركز التجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لمعرفة أقرب مراكز التجميع.

يساعد التخلص المناسب من الأجهزة المستعملة على منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان.

التوافق مع توجيهات RoHS:

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

التخلص من مواد التغليف

- مواد التغليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف في مكان أمين بعيدا عن متناول الأطفال. تم

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف زجاج باب الفرن الأمامي/زجاج الباب العلوي للفرن (إن وجد). يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيروها. احتفظ دائماً بلوحة التحكم نظيفة وجافة. إذا كان السطح رطباً أو متسخاً، فقد يتسبب ذلك في حدوث مشكلات في تشغيل الوظائف.

لا تستخدم منظفات تحتوي على أحماض أو كلوريدات لتنظيف قاعدة الفرن. لا تنظف الجير الذي قد يكون على قاعدة الفرن عن طريق الكشط. وإلا، فقد تتلف قاعدة المنتج. لإزالة الجير الذي قد يتكون في حوض الماء على قاعدة الفرن بعد عمليات التنظيف بمساعدة البخار، أضف 350 سم مكعب من الخل الأبيض (يجب ألا تزيد حموضة الخل عن 6%) إلى حوض الماء الموجود على قاعدة الفرن في درجة حرارة الغرفة بعد كل 2 إلى 3 عمليات تنظيف، ثم انتظر لمدة 30 دقيقة. بعد 30 دقيقة، نظف هذا الجزء بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة.

اعتماداً على تواتر عمليات التنظيف بمساعدة البخار، وعسر الماء المستخدم، قد تظهر بقع الجير على قاعدة الفرن. يوصى بتنظيف الفرن من الداخل بماء الخل وقطعة قماش لإزالة بقع الجير التي قد تظهر على الهيكل بعد الطهي بمساعدة البخار.

سخونة والأطعمة الدهنية يمكن أن تشتعل فيها النيران.

⚠️ نظام البخار

- في الطهي بمساعدة البخار، قد يؤدي فتح الباب إلى خروج البخار، مما يؤدي إلى حدوث حروق. توخى الحذر عند فتح باب الفرن.
- لا تستخدم الماء المقطر أو المفلتر. استخدم المياه العادية فقط. لا تستخدم محاليل الجسيمات القابلة للاشتعال أو الكحولية أو الصلبة بدلاً من الماء.
- إذا بقيت الرطوبة في الفرن بعد الطهي بمساعدة البخار، فقد يتسبب ذلك في حدوث تآكل. اترك الفرن يجف بعد الطهي. لا تقم بتخزين المواد الغذائية الرطبة في الفرن لفترة طويلة.
- لا تستخدم الملحقات التي قد تتآكل من البخار أثناء الطهي.
- عند إزالة الطعام بعد الطهي بمساعدة البخار، قد يتدفق السائل الساخن من الملحقات، فكن حذراً.
- عند الطهي بالبخار، يوصى بإضافة كمية من الماء تعادل الكمية الموجودة في جدول الطهي.

⚠️ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. قد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تغسل المنتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكب عليه! فئمة خطر التعرض لصدمة كهربائية!
- لا تنظف المنتج بمنظفات البخار حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.

حريق عندما يلامس الأسطح الساخنة إذا أخذ لهاياً.

يمكن أن تشتعل فضلات الطعام والزيت وما إلى ذلك في منطقة الطهي. قبل الطهي، قم بإزالة هذه الأوساخ الخشنة.

خطر التسمم الغذائي: لا تحتفظ بالطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل وبعد الطهي. وإلا فإنه قد يسبب التسمم الغذائي أو الأمراض.

لا تقم بتسخين علب الكونسروة المغلقة أو المرطبات الزجاجية. قد يتسبب الضغط الناشئ في انفجار المرطبان. قم بوضع ورقة زيتية على الفرن

المسخّن مبدئياً عبر وضعها مع الأغذية فوق ملحقات الفرن (صينية، شواية إلخ) أو داخل وعاء طهي. قم بإبعاد الأجزاء الزائدة المعلقة عن الوعاء أو الملحقات عن الورقة الزيتية، لتجنب خطر لمس العناصر الساخنة في الفرن. لا تستخدم أبداً الورق الزيتي في درجة حرارة أعلى من درجة

حرارة الاستخدام القصوى المحددة على الورق الزيتي الذي تستخدمه. لا تضع الورقة الزيتية إطلاقاً على قاعدة الفرن.

لا تقم بوضع صواني، أطباق و شرائح ألمنيوم الخبز على قاعدة الفرن مباشرة. يمكن أن تساهم الحرارة المتراكمة بضرر قاعدة الفرن. أغلق باب الفرن أثناء الشواء. الأسطح الساخنة قد تسبب حروق!

الطعام غير المناسب للشواء يحمل خطر الحريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشوي الكثيفة فقط. أيضاً، لا تضع الطعام في آخر جزء في الشواية. هذه هي المنطقة الأكثر

⚠ تحذيرات الحرارة

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

⚠ استخدام الملحقات

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

⚠ سلامة الطهي

- احذر عند استخدام الكحوليات في الطعام. يتبخر الكحول في درجة حرارة مرتفعة وقد يتسبب في وقوع

- ملامسة الماء (مثل الماء الذي قد يتسرب من طاولة المطبخ).
- لا تلمس القابض بأيدي مبللة! لفصل التيار، لا تمسك السلك، بل أمسك القابض دائمًا.
- تأكد من تثبيت القابض في المقبس بشكل جيد، لتجنب حدوث شرارات كهربائية.

⚠️ سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل المنتج بعد كل استخدام.
- في حالة عدم استخدامك المنتج لفترة طويلة، قم بفصله أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.
- لا تشغل منتجًا مغميًا أو تالفًا. وإن وجد، فافصل توصيلات الكهرباء/الغاز الخاصة بالمنتج واتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- لا تستخدم المنتج إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مزالًا أو مكسورًا.
- لا تصعد فوق المنتج للوصول إلى أي شيء أو لأي سبب آخر.
- لا تستخدم المنتج وأنت في حالة يمكن أن تؤثر على حسن تقديرك، مثل تعاطي المخدرات و/أو تناول مشروبات كحولية.
- فقد تشتعل النار في الأغراض القابلة للاشتعال التي تكون موضوعة في منطقة للطهي. لا تُخزّن أبدًا أشياء قابلة للاشتعال في منطقة الطهي.
- مقبض الفرن ليس مُجفّف مناشف. فعند استخدام المنتج، لا تعلق عليه المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة.
- تتحرك مفصلات باب المنتج وتُشدّ عند فتح وإغلاق الباب. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات

⚠️ سلامة الحمل

- افصل المنتج من التيار الكهربائي قبل نقل المنتج.
- المنتج ثقيل، ولذا يجب حمله بواسطة شخصين على الأقل.
- لا تستخدم الغطاء و / أو المقبض لحمل المنتج أو تحريكه.
- لا تضع أشياء أخرى على المنتج واحمله بوضع مستقيم.
- يجب عدم نقل المنتج عند وجود ماء بداخله. يمكن نقلها بعد اكتمال تصريف المياه.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، لفه بمادة لف الفقاعات أو بالورق المقوى السميك وقم بلصقه بإحكام. قم بتثبيت المنتج بإحكام بشريط لمنع الأجزاء القابلة للإزالة أو المتحركة من المنتج من التلف وإحاقها تلف بالمنتج.
- تحقق من المظهر العام للمنتج بحثًا عن أي تلف قد يحدث أثناء النقل.

⚠️ سلامة التركيب

- قبل تثبيت المنتج، افحصه بحثًا عن أي تلف. لا تقم بتركيب المنتج إذا كان تالفًا.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من مصادر الحرارة (المشعاعات والموافد وما إلى ذلك).

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


- هذا القسم يتناول تعليمات السلامة التي تساعد في الحيلولة دون وقوع أضرار خطيرة سواء كانت مادية أو إصابات جسدية.
 - إذا تم تقديم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو غير المباشر، فيجب تقديم الدليل، وملصقات المنتج، والمستندات والأجزاء الأخرى ذات الصلة مع المنتج.
 - لا تتحمل الشركة أي مسؤولية عن أي أضرار قد تنشأ إذا لم يتم اتباع هذه التعليمات.
 - وفي حالة اتباع تلك التعليمات، فإن كافة الضمانات تصبح غير سارية.
 - **⚠** يجب تنفيذ جميع عمليات التثبيت والإصلاحات من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الشخص الذي تحدده الشركة المستوردة.
 - **⚠** استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط.
 - **⚠** لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من المنتج ما لم يذكر بوضوح في دليل المستخدم.
 - **⚠** لا تقم بإجراء تغييرات فنية على المنتج.
- ⚠** **أغراض الاستخدام**
- صمم هذا المنتج للاستخدامات المنزلية غير مناسب للاستخدام التجاري.
 - لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو البيئات الخارجية الأخرى.
 - تم تصميم الجهاز ليتم استخدامه في مناطق المطبخ المنزلي والموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- ⚠** **سلامة الأطفال والأشخاص أصحاب الإعاقة والحيوانات الأليفة**
- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال في سن 8 سنوات وما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في المهارات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، طالما أنهم خاضعون للإشراف أو التدريب على الاستخدام الآمن للمنتج ومخاطره.
 - يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يتم التنظيف وصيانة المستخدم من قبل الأطفال إلا إذا كان هناك شخص يشرف عليهم.
 - لا يجب استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال) ما لم يتم إبقائهم تحت الإشراف أو ما لم يتلقون التعليمات اللازمة.
 - يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.
 - المنتجات الكهربائية تشكل خطورة على الأطفال والحيوانات الأليفة. يجب
- ⚠** **تحذير: يستخدم هذا المنتج لغرض الطهي فقط. لا يستخدم لأغراض مختلفة مثل تدفئة الغرفة.**
- يمكن استخدام الفرن من أجل إذابة الطعام المجمد أو الخبز أو الشوي أو القلي.
 - هذا المنتج؛ لا ينبغي استخدامه في للتسخين الأطباق أو التدفئة أو تعليق المناشف أو الملابس على مقبض التجفيف.


15	المواصفات الفنية	4	1 تعليمات السلامة
17	4 الاستعمال الأول	4	أغراض الاستخدام
17	ضبط الوقت لأول مرة		سلامة الأطفال والأشخاص أصحاب
17	التنظيف للمرة الأولى	4	الإعاقة والحيوانات الأليفة
18	5 كيفية تشغيل الموقد	5	الحماية الكهربائية
18	معلومات عامة بخصوص استخدام الفرن	6	سلامة الحمل
18	تشغيل وحدة التحكم في الفرن	6	سلامة التركيب
20	الطبخ بمساعدة البخار	6	سلامة الاستخدام
21	الإعدادات	7	تحذيرات الحرارة
23	6 معلومات عامة عن الطهي	7	استخدام الملحقات
23	تحذيرات عامة عن الطبخ في الفرن	7	سلامة الطهي
23	المعجنات وأطعمة الفرن	8	نظام البخار
24	اللحوم والأسماك والدواجن	8	السلامة خلال الصيانة والتنظيف
25	الشواية	9	2 تعليمات بيئية
26	الطبخ بمساعدة البخار	9	لوائح النفايات
26	اختبر الأطعمة	9	متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من
28	7 الصيانة والعناية	9	المنتجات التالفة
28	معلومات التنظيف العامة	9	التخلص من مواد التغليف
28	تنظيف الملحقات	9	توصيات لتوفير الطاقة
29	تنظيف لوحة التحكم	9	3 منتجك
29	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)	10	وصف المنتج
29	التنظيف بالبخار السهل	10	وصف لوحة التحكم واستخدامها
30	تنظيف باب الفرن	10	التحكم في الفرن
32	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن	11	وظائف تشغيل الفرن
32	تنظيف مصباح الفرن	11	ملحقات المنتج
34	8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها	12	استخدام ملحقات المنتج
		13	


عملينا العزيز؛


يرجى قراءة دليل المستخدم جيداً قبل استخدام المنتج.

يرجى قراءة دليل المستخدم جيداً قبل استخدام المنتج. نشكرك على اختيارك منتجات Beko. ونتمى استخدامك لمنتج هذا المنتج المصنع بجودة عالية وتقنيات حديثة على أفضل نحو. للقيام بذلك، اقرأ هذا الدليل بعناية وأي وثائق أخرى ذات صلة قبل استخدام المنتج واحتفظ بها كمرجع. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فأعطيه دليل المستخدم أيضاً. اتبع التعليمات مع مراعاة جميع المعلومات والتحذيرات في دليل المستخدم. يجب مراعاة جميع المعلومات والتحذيرات في دليل المستخدم. بهذه الطريقة، سنحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تحدث. احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فأعطيه دليل المستخدم أيضاً. يحتوي دليل المستخدم على الرموز التالية:

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

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

 معلومات مهمة أو نصائح مفيدة للاستخدام.

 اقرأ دليل المستخدم.

Arçelik A.Ş.

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



Made in TURKEY

beko

بنيت في الفرن
دليل المستخدم



BBIM17300MGD

AR

385.4427.67/R.AA/14.02.2023/2-2

7768288411