



MB-9974DX

فرن بـ لـ تـ ان
دليل المستخدم



شركة اكرم سبيتاني واولاده المساهمه الخصوصيه

تلفون 1700 550 110 | www.sbitany.com

الفهرس

معلومات السلامة	٣
القرض من	٣
الاستخدام تحذير	٣
أسباب التلف	٥
<hr/>	
التثبيت	٦
تشغيل الجهاز	٧
تعريف الجهاز	٧
٣١٠٧١٤	٧
الأجزاء	٨
قبل استخدام الجهاز أنواع التسخين	٩
استخدام الجهاز	١٠
<hr/>	
الملحقات	١٢
كفاءة استخدام الطاقة	١٥
البيئة	١٦
الصحة	١٦
صيانة الجهاز	١٦
باب الجهاز	١٩
إصلاح الجهاز عند الحاجة	٢٥
خدمة العملاء	٢٩
النصائح والحيل	٣٠
<hr/>	
الوصفات النموذجية	٣٢
الكيك	٣٣
الخبز والبيتزا	٣٣
اللحوم	٣٤
<hr/>	
اختبار الطعام وفقًا لمعيار EN 60350-1	٣٥
كفاءة الطاقة وفقًا لمعيار EN 60350-1	٣٥
الطهي بالوضع الاقتصادي	٣٦
ورقة البيانات (EU 65/2014 و EU 66/2014)	٣٦

الغرض من الاستخدام

نشكرك لشرائك الفرن المدمج من ميديا، يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية قبل فتح صندوق التغليف كي تتمكن من تشغيل الجهاز بأمان وبطريقة صحيحة، نوصي بالاحتفاظ بدليل التعليمات وإرشادات التثبيت للاستخدام المستقبلي أو للمالكين اللاحقين.

تم تصميم الجهاز ليتم تثبيته في المطبخ فقط، يجب مراعاة تعليمات التثبيت الخاصة. تحقق من عدم وجود أي ضرر في الجهاز بعد فتح صندوق التغليف، تجنب توصيل الجهاز في حالة وجود أي ضرر، لا يجوز توصيل الجهاز بدون مقابس سوى بواسطة أخصائي مرخص له، فالضمان لا يغطي الضرر الناجم عن التوصيل الخاطئ، هذا الجهاز مخصص للاستخدام الداخلي فقط، لا يستخدم هذا الجهاز سوى في أغراض إعداد الأطعمة والمشروبات، يجب مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال أكثر من ٨ أعوام والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة في حالة الإشراف عليهم أو إرشادهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم حول كيفية استخدام الجهاز بأمان وفهم المخاطر المرتبطة به. يحظر لعب الأطفال بالجهاز أو اللعب فوقه أو من حوله، كما يحظر عليهم تنظيفه أو قيامهم بأعمال الصيانة العامة إلا إذا كانت أعمارهم تتجاوز ٨ سنوات على الأقل وفي حالة الإشراف عليهم. احرص على إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات على مسافة آمنة من الجهاز وكابل الطاقة. احرص على إدخال الملحقات في سطح الفرن الداخلي بالطريقة الصحيحة.

تحذير

خطر حدوث صدمة كهربائية!

١. تمثل الإصلاحات غير الصحيحة خطورة كبيرة، يجب قيام الفنيين المدربين المسؤولين عن خدمة ما بعد البيع بالإصلاحات واستبدال كابلات الكهرباء التالفة، وإذا كان الجهاز معيب، قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي أو فصل قاطع التيار من علبة المصاهر، ثم الاتصال بخدمة ما بعد البيع.
٢. قد يذوب عزل كابل الأجهزة الكهربائية عند ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز، فتجنب ملامسة كابلات الأجهزة الكهربائية لأجزاء الجهاز الساخنة.

٣. تجنب استخدام أي منظفات عالية الضغط أو المنظفات التي تعمل بالبخار حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.

٤. قد يتسبب الجهاز المعيب في حدوث صدمة كهربائية، فاحذر تشغيل الجهاز إذا كان معيباً، وقم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي أو فصل قاطع التيار من علبة المصاهر، ثم الاتصال بخدمة ما بعد البيع.

مخاطر الحروق!

١. إذا أصبح الجهاز ساخناً للغاية، تجنب لمس الأسطح الداخلية للجهاز أو الأجزاء الساخنة.
٢. احرص دائماً على ترك الجهاز ليبرد.
٣. احرص على إبقاء الأطفال على مسافة آمنة من الجهاز.
٤. إذا أصبحت الملحقات وأواني الطهي ساخنة للغاية، احرص دائماً على ارتداء قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الطهي من سطح الفرن الداخلي.
٥. قد تتسبب الأبخرة الكحولية في إشعال النار في حجرة الطهي الساخنة، لذلك تجنب إعداد الطعام الذي يحتوي على كميات كبيرة من المشروبات التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول، ولا تستخدم سوى كميات قليلة من المشروبات التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول، وافتح باب الفرن بعناية.

مخاطر الحرق بالبخار!

١. تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء التشغيل، فتجنب لمس الأجزاء الساخنة، واحرص على إبقاء الأطفال على مسافة آمنة من الجهاز.
٢. قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الفرن، وقد لا يكون البخار مرئياً وفقاً لدرجة حرارته، فاحرص على عدم الوقوف بالقرب من الفرن عند فتح الباب الخاص به وفتح باب الفرن بعناية وإبقاء الأطفال بعيداً عنه.
٣. قد ينبعث البخار الساخن من الماء الموجود في سطح الفرن الداخلي الساخن، فتجنب سكب الماء في سطح الفرن الداخلي الساخن.

مخاطر الإصابة!

١. قد يتسبب خدش الزجاج الخاص بباب الفرن في تصدعه، فتجنب استخدام مكشطة الزجاج أو المنظفات أو المطهرات الحادة أو الكاشطة.
٢. تتحرك مفصلات باب الفرن عند فتح الفرن وغلقه مما قد يتسبب في انحباس يديك، فاحرص على إبعاد يديك عن المفصلات.

مخاطر الحريق!

١. قد تشتعل النيران في الأشياء القابلة للاحتراق المخزنة في سطح الفرن الداخلي، فتجنب تخزين الأشياء القابلة للاحتراق بداخله، واحذر فتح باب الفرن في حالة انبعاث الأدخنة بداخله، ثم قم بفصل الجهاز وفصل التيار الكهربائي أو قاطع التيار من علبة المصاهر.
٢. ينبعث التيار عندما يكون باب الفرن مفتوحاً، وقد يتلامس الورق المقاوم للشحوم بالأجزاء الساخنة ويتسبب في إشعال الحريق، فتجنب وضع الورق المقاوم للشحوم بعث فوق الملحقات أثناء التسخين المسبق، واحرص دائماً على تثقيب الورق المقاوم للشحوم بطبق أو صينية خبز، ولا تغطي سوى السطح المطلوب بالورق المقاوم للشحوم، حيث أنه لا يجب أن يكون بارزاً على الملحقات.

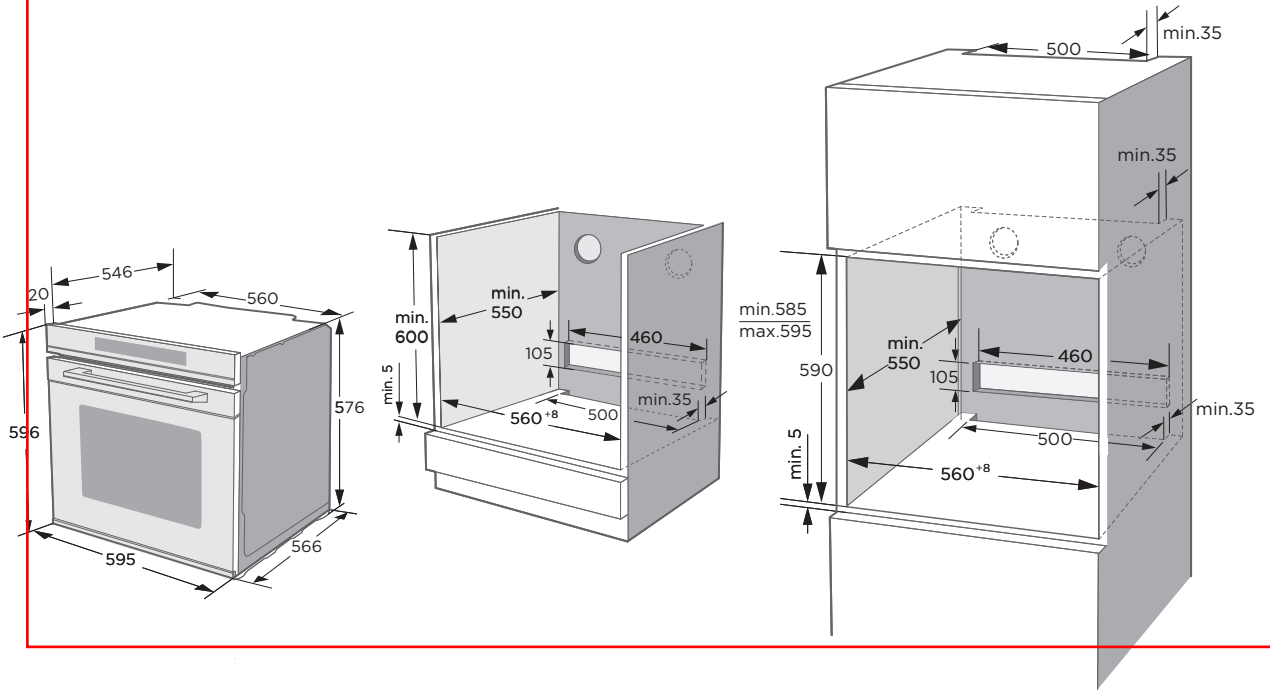
مخاطر المغناطيسية!

يستخدم المغناطيس الدائم في لوحة التحكم أو عناصر التحكم، وقد يؤثر على الأجهزة الإلكترونية المزروعة مثل أجهزة تنظيم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين، فيجب أن يظل مرتدي الأجهزة الإلكترونية المزروعة على بعد ١٠ سم على الأقل من لوحة التحكم.

أسباب التلف

١. وجود الملحقات أو ورق القصدير أو الورق المقاوم للشحوم أو أدوات الطهي في سطح الفرن الداخلي: تجنب وضع الملحقات في سطح الفرن الداخلي، وتجنب تغطية سطح الفرن الداخلي بأي من أنواع الورق المقاوم للشحوم، ولا تضع أواني الطهي في سطح الفرن الداخلي إلا في حالة ضبط درجة حرارة الفرن على ٥٠ درجة مئوية، حيث قد يؤدي ذلك إلى تراكم الحرارة، ومن ثم تلف الطلاء.
٢. ورق القصدير: تجنب تلامس ورق القصدير الموجود في سطح الفرن الداخلي مع الزجاج الخاص بباب الفرن، حيث قد يتسبب ذلك في إفساد لون زجاج الفرن بشكل دائم.
٣. المقالي السيليكون: تجنب استخدام أي من المقالي أو المفارش أو الأغشية أو الملحقات المصنوعة من السيليكون، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف مجس الفرن.
٤. الماء الموجود في حجرة الطهي الساخنة: تجنب سكب الماء في سطح الفرن الداخلي عندما يكون ساخناً، حيث قد يؤدي ذلك إلى انبعاث البخار، وقد يؤدي تغيير درجة الحرارة إلى تلف الطلاء.
٥. الرطوبة في سطح الفرن الداخلي: قد يؤدي وجود الرطوبة في سطح الفرن الداخلي لفترات طويلة إلى التآكل، فاحرص على ترك الفرن كي يجف بعد الاستخدام، وتجنب ترك الطعام الرطب في سطح الفرن الداخلي المغلق لفترات طويلة أو تخزين الطعام بداخله.
٦. التبريد عند ترك باب الفرن مفتوحاً: يجب ترك الفرن كي يبرد مع الحرص على غلق باب الفرن بعد تشغيله على درجة حرارة مرتفعة، وتجنب انحباس أي شئ في باب الفرن، حيث قد يتأثر الأثاث القريب من الفرن في حالة ترك باب الفرن مفتوحاً مع مرور الوقت، فلا تترك باب الفرن مفتوحاً سوى في حالة انبعاث الكثير من الرطوبة عند تشغيل الفرن.
٧. عصير الفاكهة: تجنب ملئ صينية الخبز للغاية عند خبز الفطائر التي تحتوي على عصير الفاكهة، حيث قد يتسبب تساقط عصير الفاكهة من صينية الخبز في حدوث بقع لا يمكن إزالتها، ويفضل استخدام المقالي العميقة إن أمكن.
٨. اتساخ طوق قفل الفرن: لا يمكن إحكام غلق باب الفرن أثناء التشغيل في حالة اتساخ طوق قفل الفرن للغاية، وقد يؤدي ذلك إلى تلف جبهات الوحدات المجاورة، فاحرص على نظافة طوق قفل الفرن دائماً.
٩. استخدام باب الفرن كمقعد أو رف أو سطح عمل: تجنب الجلوس على باب الفرن أو وضع أو تعليق أي شيء فوقه، وتجنب وضع أي من أواني الطهي أو الملحقات على باب الفرن.
١٠. إدخال الملحقات: بناء على طراز الجهاز، قد تتسبب الملحقات في خدش لوحة الباب عند غلق باب الفرن، فاحرص دائماً على إدخال الملحقات في سطح الفرن الداخلي لأبعد قدر ممكن.
١١. حمل الجهاز: تجنب حمل الجهاز أو الأمساك به من مقبض الباب، حيث لا يمكن لمقبض الباب تحمل وزن الجهاز وقد يؤدي ذلك إلى تعرضه للكسر.
٢١. قد يؤدي استخدام الحرارة المتبقية بعد غلق الفرن في الحفاظ على سخونة الطعام إلى ارتفاع نسبة الرطوبة داخل سطح الفرن، وقد يتسبب ذلك في حدوث التكثيف ومن ثم تآكل الفرن وإلحاق الضرر بالمطبخ، وتجنب حدوث التكثيف أو استخدام وضع الإذابة مع فتح باب الفرن.

التثبيت



الأبعاد الموضحة بالمليمتر.

لتشغيل هذا الجهاز بأمان، يرجى التحقق من تثبيته وفقاً للمعايير الاحترافية التي تحترم تعليمات التثبيت، فالضمان لا يغطي التلف الناجم عن التثبيت الخاطئ. احرص على ارتداء قفازات واقية لتجنب إصابة يديك من الحواف الحادة، تحقق من عدم وجود أي تلف بالجهاز قبل تثبيته وتجنب تشغيله في حالة وجود تلف به. يرجى تنظيف الجهاز بإزالة كافة مواد التغليف والشريط اللاصق من عليه. الأبعاد المرفقة بالمليمتر.

من الضروري وضع المقبس في مكان يسهل الوصول إليه أو دمج مفتاح التشغيل في الأسلاك الثابتة وذلك للتمكن من فصل الكهرباء عن الفرن بعد تثبيته إذا لزم الأمر. تحذير: احذر تثبيت الفرن خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة حرارته.

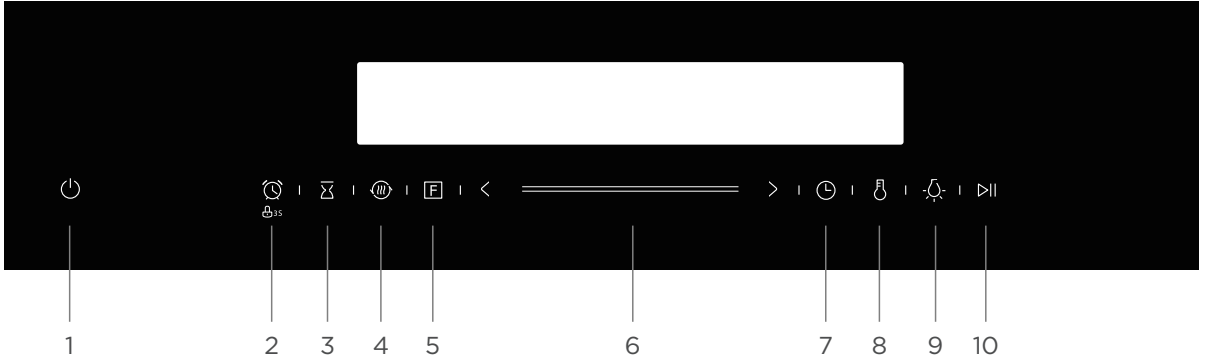
تشغيل الجهاز

تعريف الجهاز

تأكد من رقم الطراز، يمكنك تمييز رقم الطراز من لوحة التحكم.

٣١٠٧١٤

الأجزاء



١. يغلّي	دادعتس ال عضو يف لو دخل او دي ل ا ح ل ا ء ا غ ل ا ب م ق
٢. المؤقت / قفل سلامة الطفل	استخدم وظيفة المؤقت / قفل سلامة الطفل بالضغط المستمر لمدة ٣ ثوان
٣ وقت الانتهاء	ضبط وقت انتهاء فترة الطهي
٤. التسخين المسبق السريع	يستخدم للتسخين المسبق السريع
٥ وظيفة الفرن	اضغط على هذا الرمز لتغيير وضع التسخين واضغط مع الاستمرار لمدة ٣ ثوان لتغييره سريعاً
٦ شريط التمرير	مرر الشريط لتغيير قيم الضبط المعروضة على الشاشة.
٧ ضبط المدة والساعة	ضبط المدة الزمنية ثم تحديد الوظيفة وضبط الساعة في وضع الاستعداد
٨ إعداد درجة الحرارة	اضغط لضبط درجة الحرارة
٩ تشغيل / إيقاف تشغيل الضوء	تشغيل الضوء وإيقاف تشغيله
١٠ التشغيل / الإيقاف المؤقت	تشغيل أو الإيقاف المؤقت لعملية الطهي


قبل استخدام الجهاز

الاستخدام الأول

احرص على تنظيف سطح الفرن الداخلي والملحقات قبل استخدام الجهاز في إعداد الطعام للمرة الأولى.

١. احرص على إزالة كافة الملصقات وأوراق قصدير حماية السطح وقطع الحماية أثناء النقل.
٢. احرص على إزالة كافة الملحقات والأرفف الجانبية من سطح الفرن الداخلي.
٣. احرص على تنظيف الملحقات والأرفف الجانبية جيدًا بالماء والصابون وقطعة قماش أو فرشاة ناعمة.
٤. احرص على التحقق من عدم احتواء سطح الفرن الداخلي على أي من بقايا التغليف مثل كريات البولسترين أو القطع الخشبية حيث قد يتسبب ذلك في اندلاع الحريق.
٥. احرص على مسح الأسطح الملساء في سطح الفرن الداخلي وباب الفرن بقطعة قماش ناعمة ومبللة.
٦. احرص على تسخين الفرن فارغًا مع غلق باب الفرن لإزالة رائحة الفرن الحديث.
٧. احرص على تهوية المطبخ جيدًا عند تسخين الفرن لأول مرة، وعلى إبقاء الأطفال والحيوانات الأليفة خارج المطبخ في هذا التوقيت، مع غلق أبواب الغرف المجاورة.
٨. احرص على ضبط الإعدادات المشار إليها، يمكنك معرفة كيفية ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة في القسم التالي.

→ "استخدام الجهاز" صفحة ١٠

الإعدادات	
وضع التسخين	
	
درجة الحرارة	٢٥٠ درجة مئوية
الوقت	١ ساعة

بعد أن يبرد الجهاز:

١. احرص على تنظيف الأسطح الملساء وباب الفرن بالماء والصابون وقطعة من القماش.
٢. تجفيف كافة الأسطح
٣. تثبيت الأرفف الجانبية

إعداد الوقت

احرص على ضبط الوقت قبل استخدام الفرن.

- ١ بعد توصيل الفرن بالكهرباء، اضغط على رمز الساعة لتتمكن من ضبط الوقت بالساعات بواسطة شريط التمرير <أو رمز> <".
- ٢ اضغط على رمز الساعة مرة أخرى لتتمكن من ضبط الوقت بالدقائق بواسطة شريط التمرير <أو رمز> <".
- ٣ اضغط على رمز الساعة لإنهاء الضبط.

ملاحظة: الساعة لديها عرض ٢٤ ساعة.

أنواع التسخين

يشتمل الفرن على أوضاع تشغيل متعددة تجعله سهل الاستخدام، فلقد قمنا بتوضيح الاختلافات ونطاقات التطبيق في هذا الدليل كي تتمكن من معرفة نوع التسخين المناسب لوجبتك.

أنواع التسخين	درجة الحرارة	الاستخدام
	التقليدي	للخبز التقليدي والشواء على مستوى واحد، فهو مناسب للكيك المزين بالإضافات الرطبة.
	الحمل الحراري	للخبز والشواء على مستوى واحد أو عدة مستويات، تنبعث الحرارة من السخان الدائري المحيط بالمروحة بالتساوي.
	الاقترصادي	للطهي الموفر للطاقة
	التقليدي + المروحة	للخبز والشواء على مستوى واحد أو عدة مستويات، حيث تعمل المروحة على توزيع الحرارة من عناصر التسخين المحيطة بسطح الفرن الداخلي بالتساوي.
	الحرارة الإشعاعية	لشواء كميات قليلة من الطعام وإضفاء اللون البني، احرص على وضع الطعام في الجزء الأوسط أسفل الجزء الخاص بتسخين الشواية.
	الشواء المزدوج + المروحة	لشواء الوجبات المسطحة وإضفاء اللون البني عليها، حيث تعمل المروحة على توزيع الحرارة حول سطح الفرن الداخلي بالتساوي.
	الشواء المزدوج	لشواء الوجبات المسطحة وإضفاء اللون البني عليها،
	البيتزا	للبيتزا والوجبات التي تحتاج إلى حرارة مرتفعة من الأسفل، حيث يعمل السخان السفلي والسخان الدائري.
	الحرارة السفلية	لإضفاء اللون البني على قاعدة البيتزا الفطائر والمعجنات، حيث تنبعث الحرارة من السخان السفلي.
	الإذابة	لإذابة الأطعمة المجمدة بلطف.
	لتخمير العجين	لإعداد عجينة الخميرة والعجينة المتخمرة وتخمير الزبادي.

تنبيه!

في حالة فتح باب الفرن أثناء التشغيل، سوف يتوقف التشغيل مؤقتًا، فيرجى توخي الحذر لتجنب التعرض لمخاطر الحروق.

ملاحظات

١. يمكنك إزالة الأرفف الجانبية ووضع الوعاء في أرضية سطح الفرن الداخلي لإذابة قطع كبيرة من الطعام.
٢. لتدفئة أدوات المائدة ينصح بإزالة الأرفف الجانبية وضبط أوضاع الحرارة على "الشواء بالهواء الساخن" و"التسخين بالمروحة" مع ضبط درجة الحرارة على ٥٠ درجة مئوية، حيث ينصح باستخدام وضع "الشواء بالهواء الساخن" في حالة امتلاء أكثر من نصف أرضية سطح الفرن الداخلي بأدوات المائدة.
٣. سوف تعمل المروحة في أوقات معينة من عملية التسخين لضمان الحصول على أفضل النتائج الممكنة وتوزيع درجة الحرارة داخل الفرن بالتساوي.

مروحة التبريد



يتم تشغيل مروحة التبريد وإيقاف تشغيلها على النحو المطلوب، يتسرب الهواء الساخن من أعلى الباب الخاص بالفرن.

تنبيه!


تجنب تغطية فتحات التهوية، حيث قد يؤدي ذلك إلى ارتفاع حرارة الفرن، ويمكنك تشغيل مروحة التبريد بعد تشغيل الفرن لترك الفرن يبرد سريعًا.

استخدام الجهاز

الطهي بالفرن

١. بعد توصيل الفرن بالكهرباء، قم بالضغط على رمز وظيفة الفرن لتحديد الوظائف ثم استخدام شريط التمرير أو رمز "</>" لضبط درجة حرارة الطهي.
٢. اضغط على رمز التشغيل/إيقاف التشغيل وسوف يبدأ تشغيل الفرن وفي حالة عدم تشغيله سوف يعود إلى وضع عرض الساعة بعد ٥ دقائق.
٣. أثناء عملية الطهي، يمكنك الضغط على الرمز لإنهاء الطهي.  ملاحظة: بعد ضبط درجة الحرارة، يمكنك الضغط على رمز الساعة لضبط مدة الطهي، ويمكنك  ضبطه بواسطة شريط التمرير أو رمز "</>" .

التسخين المسبق السريع

يمكنك استخدام التسخين المسبق السريع لاختصار وقت التسخين المسبق، فعند اختيار وظيفة ما، قم بالضغط على رمز التسخين المسبق السريع، وسوف تضيء علامة التسخين المسبق  السريع على الشاشة، وفي حالة عدم قدرة هذه الوظيفة على التسخين المسبق السريع سوف تسمع صوت تنبيه، لا يوجد تسخين مسبق سريع في أوضاع الإذابة وتخمير العجين.

ضبط وقت الانتهاء

بعد الانتهاء من ضبط الوقت يمكنك ضبط وقت انتهاء الطهي.

- ١ اضغط على رمز [X] يمكنك استخدام شريط التمرير أو رمز "><" لضبط وقت الانتهاء بالساعات، ثم اضغط عليه مرة أخرى [X] لضبط الوقت بالدقائق، عند الانتهاء من الضبط، اضغط على رمز [X] للتأكد. قد تحتاج إلى ضبط وقت مدة الطهي عند ضبط وقت الانتهاء، يرجى التحقق من الجزء الخاص بالطهي بالفرن لمعرفة كيفية ضبط وقت مدة الطهي.
- ٢ على سبيل المثال، عند ضبط وقت الانتهاء على الساعة ١٠، وضبط مدة الطهي على ١ ساعة، سوف يتم تشغيل الفرن تلقائيًا الساعة ٩.
- ٣ ويستمر الطهي لمدة ١ ساعة حتى ينتهي الساعة ١٠.

تغيير وقت الطهي

- يمكنك تغيير الإعدادات الخاصة بنوع التسخين والخاصة بدرجة الحرارة من وظيفة الفرن أو شريط التمرير أثناء فترة تشغيل الفرن، وفي حالة عدم القيام بأي شيء آخر لمدة ٦ ثوان بعد إجراء التغيير، سوف يتم تسخين الفرن وفقًا للتغيير الذي أجريته.
- إذا كنت ترغب في تغيير وقت مدة الطهي في عملية الطهي يرجى الضغط على رمز [⏸] ثم قم بتغييره بواسطة شريط التمرير أو رمز "><"، وفي حالة عدم القيام بأي شيء آخر لمدة ٦ ثوان بعد إجراء التغيير، سوف يعمل الفرن وفقًا للتغيير الذي أجريته، لا يمكنك إجراء أي تغييرات أثناء عملية الطهي التي يتم فيها ضبط وقت الانتهاء.
- في حالة الرغبة في إلغاء عملية الطهي، يرجى الضغط على رمز [⏻].

ملاحظات

١. قد يؤثر تغيير الأوضاع/درجة الحرارة/وقت الطهي المتبقي على نتيجة الطهي، فنحن نوصي بعدم القيام بذلك إلا إذا كان لديك خبرة جيدة في الطهي.
٢. قد يؤثر تغيير الأوضاع/درجة الحرارة/وقت الطهي المتبقي على نتيجة الطهي، فنحن نوصي بعدم القيام بذلك إلا إذا كان لديك خبرة جيدة في الطهي.

تنبيه!



سوف يصبح الفرن ساخنًا للغاية وخاصة من الداخل بعد إيقاف تشغيله، فتجنب لمس الأسطح الداخلية للجهاز أو الأجزاء الساخنة، واحرص على استخدام القفازات عند إزالة الملحقات أو أواني الطهي من داخل الفرن، ثم اترك الفرن حتى يبرد، واحرص على إبقاء الأطفال على مسافة آمنة من الجهاز في نفس الوقت لتجنب تعرضهم للإصابة أو الحروق.

المؤقت

يمكنك استخدام وظيفة المؤقت بالضغط على رمز [⏸]، فعند الضغط على الرمز [⏸] للمرة الأولى، يتم ضبط المؤقت بالساعات، وعند الضغط على الرمز [⏸] للمرة الثانية، يتم ضبط المؤقت بالدقائق، وعند الضغط على الرمز [⏸] للمرة الثالثة، وعند حلول الوقت، سوف يصدر الفرن صوت تنبيه للذاكرة، يتم إنهاء الضبط. يمكنك ضبط المؤقت قبل وأثناء عملية الطهي، ولكن عند تحديد الوظيفة ودرجة الحرارة لن تجدها متاحة.

قفلة سلامة الطفل

يتميز الفرن بخاصية قفل سلامة الطفل بحيث لا يمكن للأطفال تشغيل الفرن من غير قصد أو تغيير إعداداته.

يتم تفعيل خاصية قفل سلامة الطفل عند الضغط المستمر لمدة ٣ ثوان، وإلغاء تفعيل هذه الخاصية بالضغط المستمر لمدة ٣ ثوان مرة أخرى. يمكنك تفعيل خاصية قفل سلامة الطفل وإلغاء تفعيلها عندما يكون الفرن قيد التشغيل أو قيد إيقاف التشغيل، اضغط مع الاستمرار لمدة ٣ ثوان على الرمز  لتشغيل خاصية قفل سلامة الطفل أو إيقاف تشغيلها، فعند تفعيل هذه الخاصية يظهر الرمز  على شريط الحالة.

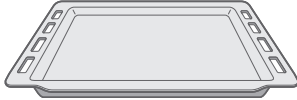


الملحقات

يرفق مع الفرن مجموعة من الملحقات، ويمكنك الاطلاع على الملحقات المرفقة والمعلومات المتعلقة بكيفية استخدامها بطريقة صحيحة في هذا الدليل.

الملحقات المرفقة

الفرن مزود بالملحقات التالية:



صينية الخبز
للمخبوزات.



رف سلكي
مخصص لأواني الطهي وصواني الكيك والأطباق المقاومة
لحرارة الفرن، للمشويات.

يمكنك استخدام الدرج لوضع السوائل أو طهي الطعام الغني بالعصارات.
لا تستخدم سوى الملحقات الأصلية، حيث إنها مُعدة خصيصاً لهذا الجهاز،
ويمكنك شرائها من مركز خدمة ما بعد البيع أو من تجار التجزئة المتخصصين أو عبر الإنترنت.

ملاحظة

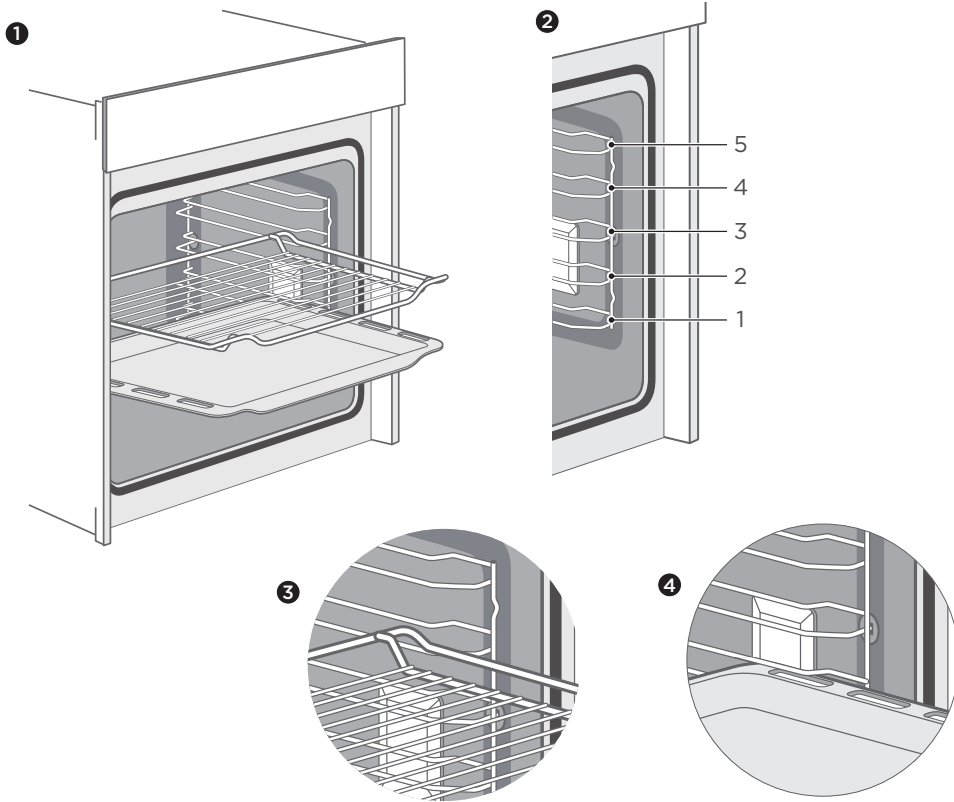
قد يتغير شكل الملحقات عندما تصبح ساخنة، ولكن لن يؤثر ذلك على وظائفها، فبمجرد ما أن تبرد ستستعيد شكلها الأصلي مرة أخرى.

تركيب الملحقات

يوجد خمسة مواضع للرفوف داخل التجويف، ويتم احتساب مواضع الرفوف من أسفل إلى أعلى، ويمكن سحب الملحقات للخارج لمنتصف المسافة تقريباً دون أن تتقلب.

ملاحظات

١. تأكد من إدخال الملحقات دائماً في التجويف بالطريقة الصحيحة.
٢. احرص دائماً على إدخال الملحقات بالكامل في التجويف بحيث لا تتلامس مع باب الجهاز.



آلية الفقل

يمكن سحب الملحقات للخارج لمنتصف المسافة تقريباً حتى تستقر في مكانها، وتمنع آلية الفقل الملحقات من أن تميل بسبب ثقل الطعام والملحقات نفسها أثناء سحبها للخارج، ويجب إدخال الملحقات في التجويف بشكل صحيح لتجنب الإمالة، وعند إدخال الرف السلبي تأكد من وضعه في الاتجاه المواجه الصحيح. مثل الصورة ① ③

عند إدخال صينية الخبز تأكد من أنها في الاتجاه المواجه الصحيح مثل الصورة ① ④

الملحقات الاختيارية

يمكنك شراء الملحقات الاختيارية من مركز خدمة ما بعد البيع أو من تجار التجزئة المتخصصين أو عبر الإنترنت، والملحقات أدناه متاحة للشراء، ونوصي أيضاً بقراءة كتيبات المبيعات للحصول على مزيد من التفاصيل.



استخدام الطاقة بكفاءة

١. احرص على إزالة جميع الملحقات غير الضرورية أثناء عملية الطهي والتحميص.
٢. تجنب فتح الباب أثناء عملية الطهي والتحميص.
٣. إذا قمت بفتح الباب أثناء الطهي والتحميص فقم بتبديل الوضع إلى "مصباح" (دون تغيير إعداد درجة الحرارة).
٤. قلل من إعداد درجة الحرارة في الأوضاع التي لا تعمل فيها المروحة إلى ٥٠ درجة مئوية في مدة تتراوح من ٥ دقائق إلى ١٠ دقائق قبل انتهاء وقت الطهي والتحميص، وذلك حتى ينتهي لك استخدام حرارة التجويف لإكمال العملية.
٥. استخدم "التدفئة بالهواء الساخن" كلما كان ذلك ممكناً، ويمكنك تقليل درجة الحرارة بنسبة تتراوح من ٢٠ إلى ٣٠ درجة مئوية.
٦. يمكنك الطهي باستخدام "التدفئة بالهواء الساخن" على أكثر من مستوى في نفس الوقت،
٧. وإذا لم يكن من الممكن طهي أطباق مختلفة في نفس الوقت يمكن تدفئة واحد تلو الآخر للاستفادة من حالة التسخين الفرن.
٨. تجنب التسخين المسبق للفرن عندما يكون فارغاً إذا لم يكن مطلوباً،
٩. وإذا لزم الأمر ضع الطعام في الفرن فور بلوغه درجة الحرارة المشار إليها عن طريق تبديل ضوء المؤشر لأول مرة.
١٠. تجنب استخدام رقائق عاكسة كرقائق الألومنيوم لتغطية أرضية تجويف الفرن.
- استخدم المؤقت ومسبار درجة الحرارة أو أيًا منهما كلما كان ذلك ممكناً.
١١. احرص على استخدام الأواني وقوالب الخبز خفيفة الوزن مطفاً لللمعة الداكنة، وتجنب استخدام الملحقات الثقيلة ذات الأسطح اللامعة مثل الأوعية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو الألومنيوم.

تم تصميم مواد التغليف لحماية جهازك الجديد من أي تلف أو ضرر أثناء عملية النقل، وتم اختيار المواد المستخدمة بعناية، ويجب إعادة تدويرها، وتقلل إعادة التدوير من استخدام المواد الخام والنفايات، وتحتوي الأجهزة الكهربائية والإلكترونية غالبًا على مواد ذات قيمة، لذا يرجى عدم التخلص منها مع النفايات المنزلية.



تنتج مادة الاكريلاميد بشكل رئيسي عن طريق تسخين النشويات (أي البطاطس المحمرة والخبز) عند درجات حرارة مرتفعة للغاية على مدار فترات طويلة.

النصائح

1. استخدم أوقات الطهي القصيرة.
2. احرص على طهي الطعام بحيث يكون لون سطحه أصفر ذهبي، وتجنب حرقه بتحويله لونه إلى بني داكن.
3. تحتوي الأجزاء الكبيرة على نسبة أقل من مادة الأكريلاميد.
4. احرص على استخدام "الندفنة بالهواء الساخن" إذا كان ذلك ممكنًا.
5. البطاطس المحمرة: احرص على وضع أكثر من ٤٥٠ جرام في كل صينية، وضعها موزعة بالتساوي، وقلبها من وقت لآخر، واحرص أيضًا على استخدام معلومات المنتج إذا كانت متوفرة للحصول على أفضل نتيجة للطهي.

عوامل التنظيف

مع العناية والتنظيف الجيدة سيحتفظ الجهاز بمظهره، وسيظل يعمل بكامل كفاءته لفترة طويلة قادمة، وسنشرح هنا كيف يجب أن تحافظ على الجهاز وتنظفه.

لضمان عدم تلف الأسطح المختلفة باستخدام عامل تنظيف غير مناسب، احرص على قراءة المعلومات الموجودة في الجدول، ووفقًا لطراز الجهاز قد لا توجد جميع العناصر المدرجة في الجدول في جهازك.

تنبيه!

خطر حدوث تلف بالسطح

تجنب استخدام:

١. مواد التنظيف الكاشطة.
٢. مواد التنظيف التي تحتوي على نسبة مرتفعة من الكحول.
٣. حشوات التنظيف الصلبة أو مواد التنظيف الأسفنجية.
٤. أدوات التنظيف بالضغط العالي أو البخار.
٥. المنظفات الخاصة لتنظيف الجهاز عندما يكون الجو حاراً.

نظف الجهاز جيداً بقطعة قماش نظيفة قبل الاستخدام.

نصيحة

يمكن شراء منتجات التنظيف والعناية الموصى بها بشدة من مركز خدمة ما بعد البيع. احرص على اتباع تعليمات الجهة المصنعة المعنية.

الأجزاء الخارجية من الجهاز	التنظيف
الجزء الخارجي من الجهاز الجزء الأمامي المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ	الماء الساخن والصابون: التنظيف بقطعة قماش، ثم التجفيف بقطعة قماش ناعمة. إزالة بقايا الرواسب الكلسية والدهون والنشا والألومين (مثل بياض البيض) على الفور. يمكن أن تتسبب هذه الرواسب في تآكل الجهاز. تتوفر منتجات التنظيف الخاصة بالفولاذ المقاوم للصدأ المناسبة للأسطح الساخنة في مركز خدمة ما بعد البيع أو عند تجار التجزئة المتخصصين. ضع طبقة خفيفة جداً من منتج التنظيف على هذا الجزء، ونظفه باستخدام قطعة قماش ناعمة.
البلاستيك	الماء الساخن والصابون: التنظيف بقطعة قماش، ثم التجفيف بقطعة قماش ناعمة. تجنب استخدام مُنظف الزجاج أو مكشطة تنظيف الزجاج.
الأسطح المطلية:	الماء الساخن والصابون: التنظيف بقطعة قماش، ثم التجفيف بقطعة قماش ناعمة.
لوحة التحكم	الماء الساخن والصابون: التنظيف بقطعة قماش، ثم التجفيف بقطعة قماش ناعمة. تجنب استخدام مُنظف الزجاج أو مكشطة تنظيف الزجاج.
لوحات الأبواب	الماء الساخن والصابون: التنظيف بقطعة قماش، ثم التجفيف بقطعة قماش ناعمة. تجنب استخدام مكشطة تنظيف الزجاج أو حشوة تنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ.

الأجزاء الخارجية من الجهاز	التنظيف
مقبض الباب	<p>الماء الساخن والصابون: التنظيف بقطعة قماش، ثم التجفيف بقطعة قماش ناعمة. إذا تلامست مادة إزالة كلس مع مقبض الباب امسحه على الفور، خلاف ذلك لن تكون قادراً على إزالة أي بقع متبقية.</p>
الأسطح المطلية بالمينا والأسطح ذاتية التنظيف.	<p>احرص على اتباع التعليمات الخاصة بأسطح حجرة الطهي الموجودة بالجدول.</p>
الغطاء الزجاجي للإضاءة الداخلية	<p>الماء الساخن والصابون: التنظيف بقطعة قماش، ثم التجفيف بقطعة قماش ناعمة. إذا كانت حجرة الطهي متسخة للغاية استخدم منظفات الفرن.</p>
مانع تسرب الباب تجنب إزالته	<p>الماء الساخن والصابون: التنظيف بقطعة قماش، وتجنب كشطه أو فركه بقوة.</p>
غطاء الباب المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ	<p>مواد تنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ: احرص على اتباع تعليمات الجهة المصنعة. تجنب استخدام منتجات العناية بالفولاذ المقاوم للصدأ. انزع غطاء الباب للتنظيف.</p>
الملحقات	<p>الماء الساخن والصابون: تُنقع في الماء الساخن والصابون، وتُنظف بقطعة قماش أو فرشاة. إذا كانت هناك رواسب ثقيلة من الأوساخ استخدم حشوة تنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ.</p>
القضبان	<p>الماء الساخن والصابون: تُنقع في الماء الساخن والصابون، وتُنظف بقطعة قماش أو فرشاة.</p>
نظام السحب	<p>الماء الساخن والصابون: التنظيف بقطعة قماش أو فرشاة. تجنب إزالة مواد التشحيم أثناء سحب القضبان للخارج، لذا يُفضل تنظيفها عند دفعها للداخل. تجنب تنظيفه في غسالة الأطباق.</p>

ملاحظات

- تتجمد الاختلافات الطفيفة في اللون على الجزء الأمامي من الجهاز نتيجة استخدام مواد مختلفة مثل الزجاج والبلاستيك والمعادن.
- إن الظلال على ألواح الأبواب -التي تبدو مثل الشرائط- ناتجة عن الانعكاسات التي تُحدثها الإضاءة الداخلية.

٣. يوضع طلاء المينا على الجهاز في درجات حرارة مرتفعة للغاية، وذلك يمكن أن ينجم عنه تباين طفيف في اللون، ويُعد ذلك أمرًا طبيعيًا، ولا يؤثر على العملية، ولا يمكن طلاء حواف الصواني الرقيقة بالمينا بالكامل، نتيجة لذلك يمكن أن تكون هذه الحواف خشنة، وهذا لا يؤثر على درجة الحماية من التآكل.
٤. احرص دائمًا على الحفاظ على نظافة الجهاز وإزالة الأوساخ على الفور كي لا تتراكم الأوساخ التي يصعب إزالتها.

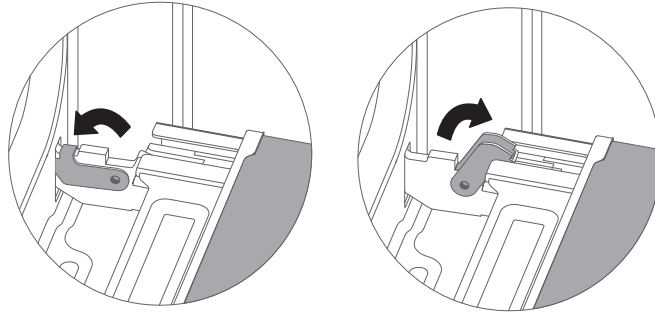
النصائح

١. نظّف حجرة الطهي بعد كل مره تستخدمها فيها، وسيضمن ذلك عدم تراكم الأوساخ.
٢. احرص دائمًا على إزالة بقايا الرواسب الكلسية والدهون والنشا والألبومين (مثل بياض البيض) على الفور.
٣. احرص دائمًا على إزالة بقايا الطعام التي تحتوي على سكر على الفور، وإذا أمكن عندما تكون ما تزال ساخنة.
٤. احرص دائمًا على استخدام أواني الفرن المناسبة للتحميص، على سبيل المثال طبق تحميص.

باب الجهاز

مع العناية والتنظيف الجيدة سيحتفظ الجهاز بمظهره، وسيظل يعمل بكامل كفاءته لفترة طويلة قادمة، وسُحيطك علمًا هنا بكيفية إزالة باب الجهاز وتنظيفه.

لأغراض التنظيف وإزالة ألواح الأبواب يمكنك نزع باب الجهاز. تحتوي كل مفصلة من مفصلات باب الجهاز على ذراع قفل. عندما تكون أذرع القفل مغلقة يكون باب الجهاز مثبت في مكانه بإحكام، ولا يمكن نزع، وعندما تكون أذرع القفل مفتوحة من أجل نزع باب الجهاز يتم تأمين المفصلات، بحيث لا تُغلق فجأة.

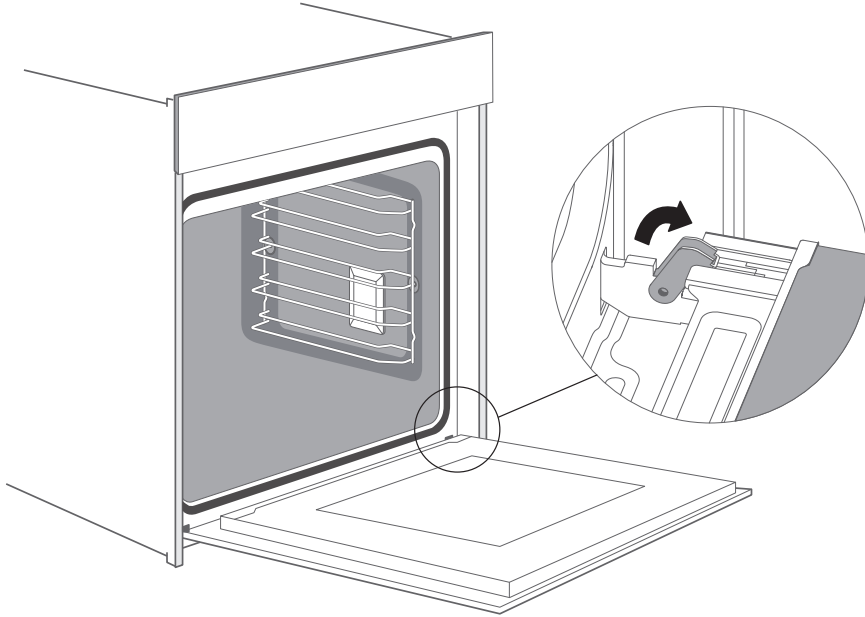


تحذير - مخاطر الإصابة!

١. إذا لم يتم تأمين المفصلات يمكنها أن تُغلق فجأة بقوة كبيرة، لذا احرص دائمًا على التأكد من أن أذرع القفل مغلقة تمامًا، أو عند نزع باب الجهاز، تأكد من أنها مفتوحة تمامًا.
٢. تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح وإغلاق الباب، مما قد يتسبب في انحناء يديك، فاحرص على إبعاد يديك عن المفصلات.

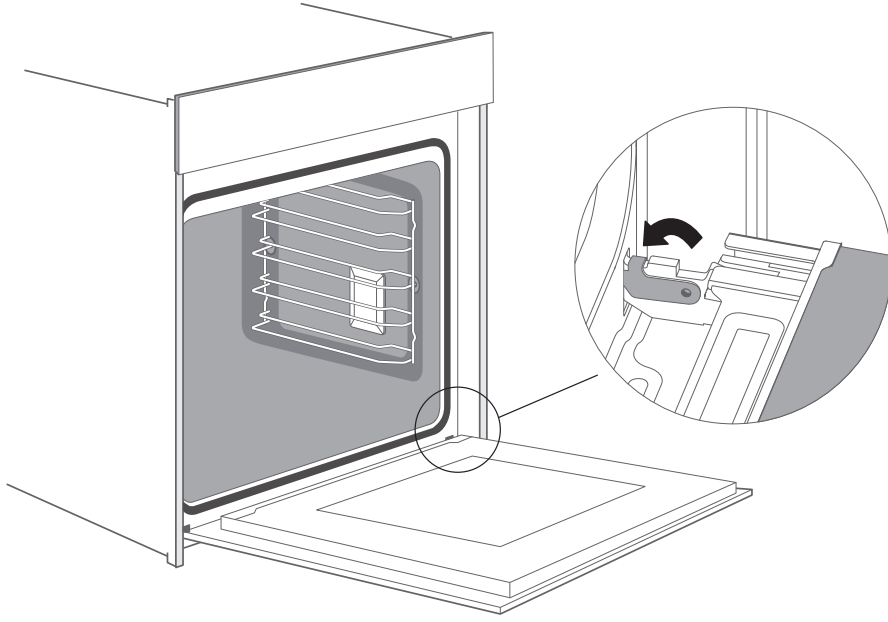
نزع باب الجهاز

١. افتح باب الجهاز بالكامل،
٢. افتح ذراعي القفل الموجودين على يسار ويمين الباب.
٣. أغلق باب الجهاز عن آخره.
٤. امسك الباب بكلتا يديك من الجانب الأيسر والأيمن، واسحبه للأعلى.



تركيب باب الجهاز

١. أعد تركيب باب الجهاز بالترتيب العكسي لنزعه.
عند تركيب باب الجهاز تأكد من وضع كلا المفصلتين مباشرة في فتحات التثبيت في اللوحة الأمامية من التجويف. وتأكد من وضع المفصلات في موضعها الصحيح، ويجب أن تكون قادراً على إدخالها بسهولة ودون مقاومة، وإذا شعرت بأي مقاومة فتأكد من إدخال المفصلات في الفتحات على نحو صحيح.
٢. افتح باب الجهاز بالكامل، أثناء فتح باب الجهاز تحقق مرة أخرى مما إذا كانت المفصلات في موضعها الصحيح أم لا، وإذا كان هنالك خطأ في التركيب فلن تتمكن من فتح باب الجهاز بالكامل، ثم أقفل ذراعي القفل.
٣. أغلق باب حجرة الطهي، في الوقت نفسه، نوصيك بشدة بالتحقق مرة أخرى مما إذا كان الباب مركب في الموضع الصحيح أم لا، ومن عدم وجود ما يعيق فتحات التهوية.



نزع غطاء الباب

قد يتغير لون البطانة البلاستيكية الموجودة في غطاء الباب، وللقيام بتنظيف شامل يمكنك نزع الغطاء.

انزع باب الجهاز كما هو موضح أعلاه.

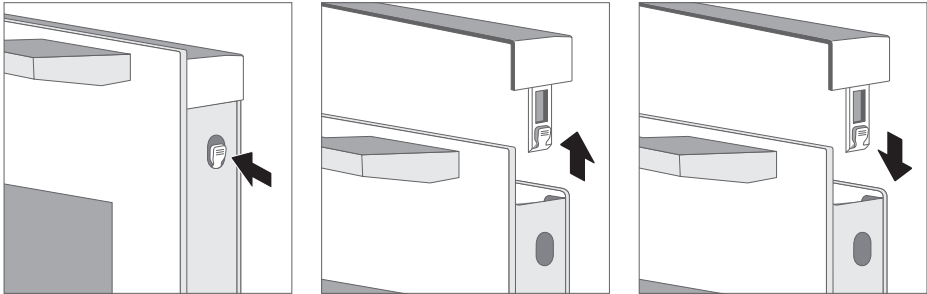
١. اضغط على الجانب الأيمن والأيسر من الغطاء.

٢. قم بإزالة الغطاء.

٣. بعد إزالة غطاء الباب يمكن بسهولة نزع الأجزاء المتبقية من باب الجهاز بحيث يمكنك متابعة عملية التنظيف، وعند الانتهاء من تنظيف

باب الجهاز ضع الغطاء في مكانه، واضغط عليه حتى يستقر في مكانه.

٤. ركب باب الجهاز وأغلقه.



تنبيه!

حينما يكون باب الجهاز مثبتًا جيدًا يمكن أيضًا نزع غطاء الباب.

١. تعني إزالة غطاء الباب تحرير الزجاج الداخلي لباب الجهاز، وعليه يمكن أن يتحرك الزجاج بسهولة مما يتسبب في تلف الجهاز أو وقوع إصابة.
٢. تعني إزالة غطاء الباب والزجاج الداخلي تقليل الوزن الكلي لباب الجهاز، وعليه قد تتحرك المفصلات بسهولة عند إغلاق الباب، مما قد يتسبب في انحشار يديك، لذا احرص على إبعاد يديك عن المفصلات.

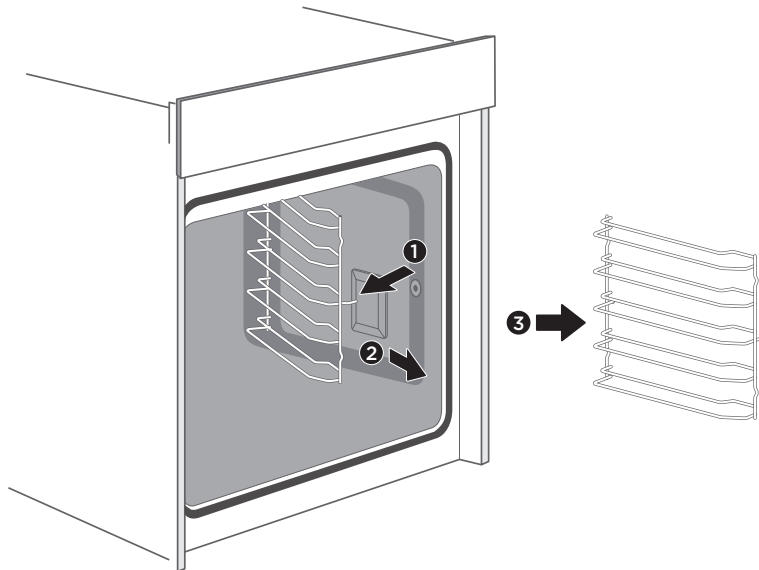
بسبب النقطتين أعلاه نوصيك بشدة بعدم نزع غطاء الباب إلا إذا تمت نزع باب الجهاز، ولا يغطي الضمان أي أضرار ناجمة عن أي عملية غير صحيحة.

القضبان

عندما ترغب في تنظيف القضبان والتجفيف على نحو جيد يمكنك إزالة الرفوف وتنظيفها، وبهذه الطريقة سيحتفظ الجهاز بمظهره، وسيظل يعمل بكامل كفاءته لفترة طويلة قادمة.

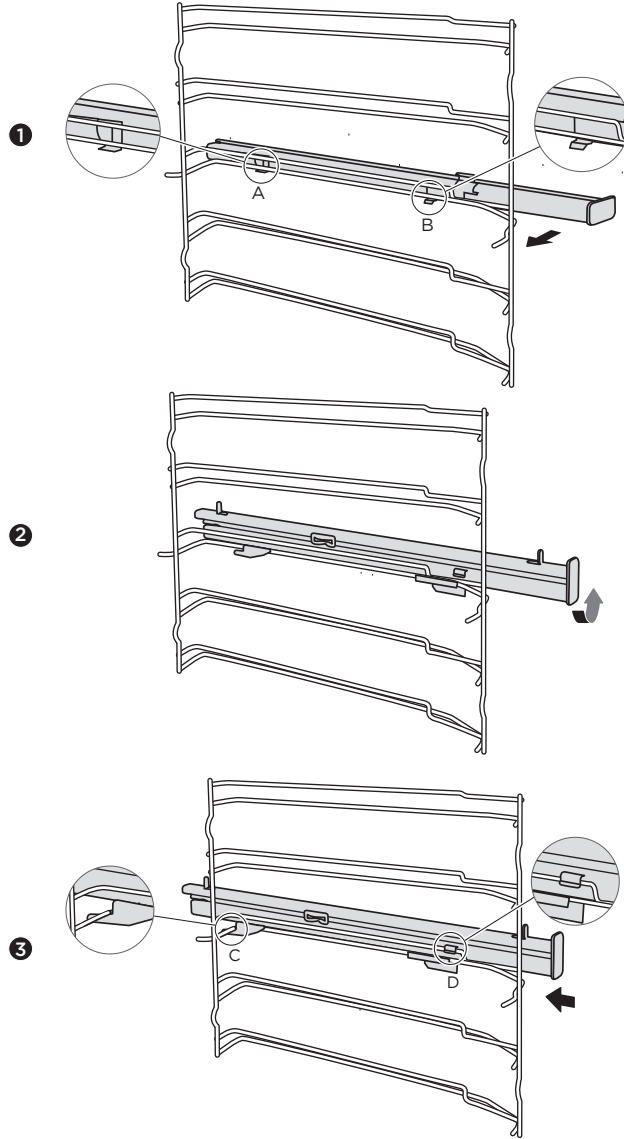
نزع القضبان وإعادة تركيبها

تركيب القضبان

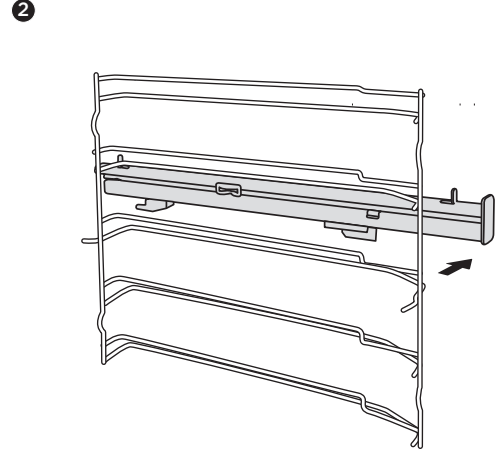
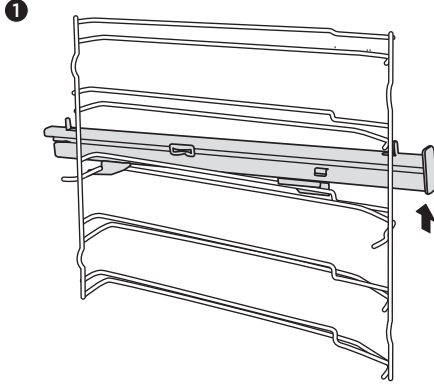


تثبيت المجاري التلسكوبية (طبق نفس الخطوات التي تتم على الجانب الأيمن على الجانب الأيمن)

١. ضع النقطة أ و ب في المجاري التلسكوبية في موضع أفقي على السلك الخارجي.
٢. قم بتدوير المجاري التلسكوبية عكس اتجاه عقارب الساعة (في اتجاه عقارب الساعة للجانب الأيمن) ٩٠ درجة.
٣. ادفع المجاري التلسكوبية باتجاه الأمام، وتثبيت النقطة ج بالمشبك على السلك السفلي والنقطة د على السلك العلوي.



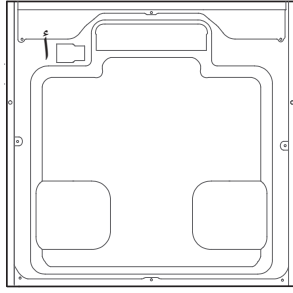
- إزالة المجاري التلسكوبية
- (طبق نفس الخطوات التي تتم على الجانب الأيمن على الجانب الأيمن)
١. ارفع إحدى نهايات المجاري التلسكوبية بشدة.
 ٢. ارفع المجاري التلسكوبية بالكامل، وقم بنزعها باتجاه الخلف.



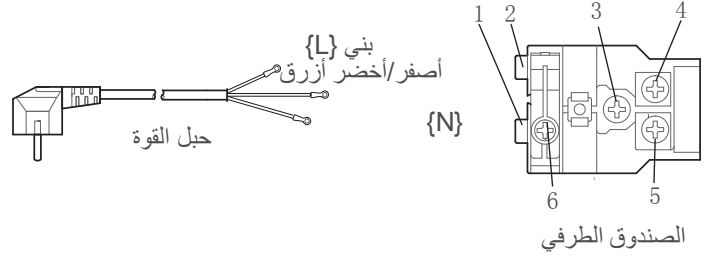
تغيير سلك الطاقة

الوضع (أ) يُظهر موضع الصندوق الطرفي الموجود في الجزء الخلفي من العلبة الخارجية المغلق.

- خطوات:
- أ- قطع الطاقة، واستخدام مفك براغي صغير مسطح الطرف لفتح اثنين القفلين الإطباقيين ١ و ٢.
 - ب- استخدام مفك براغي من فيليبس لحل المسامير ٣ و ٤ و ٥ و ٦.
 - ج- قم بتغيير سلك الطاقة الجديد، وإصلاح السلك الأصفر/الأخضر على ٣، والسلك المماثل تمامًا على ٤ والسلك الأزرق على ٥.
 - د- لف المسامير ٦ لإغلاق الصندوق نهاية غطاء الصندوق الطرفي الذي يتغير.



العلبة الخارجية من الخلف



علاج جهازك عند اللزوم

في حالة حدوث خطأ، قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع، يُرجى التأكد من أن ذلك ليس بسبب عمليات غير صحيحة والرجوع إلى جدول الخطأ، ثم محاولة تصحيح الخطأ بنفسك. في أغلب الأحيان يمكنك تصحيح الأخطاء الفنية بسهولة على الجهاز بنفسك. في حال عدم ظهور طبق بالضبط تمامًا بالطريقة التي تريدها، يمكنك العثور على العديد من النصائح والأدوات اللازمة للتحضير في نهاية دليل التشغيل.

خطأ	سبب محتمل	ملاحظات / علاج
الجهاز لا يعمل.	فئيل معيب.	تحقق من قاطع الدائرة في صندوق الصمامات.
	انقطاع التيار	تحقق مما إذا كان ضوء المطبخ أو أجهزة المطبخ الأخرى تعمل.
لقد سقطت المقبض عن الدعم في لوحة التحكم.	تم فصل العُقد دون قصد.	يمكن إزالة المقابض. ما عليك سوى وضع العُقد مرة أخرى في محل دعمها في لوحة التحكم ودفعها إلى الداخل بحيث يتم تشييقها ومن ثم تشغيلها كالمعتاد.

<p>لم يعد من الممكن تشغيل بسهولة.</p> <p>هناك أوساخ تحت المقابض</p>	<p>يمكن إزالة المقابض. لفك تشييق المقابض، قم ببساطة بإزالتها من الدعم. بدلاً من ذلك، اضغط على الحافة الخارجية للمقابض بحيث يسهل انحنائها ويمكن التقاطها بسهولة. تنظيف المقابض بعناية باستخدام قطعة قماش وصابون. التجفيف بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم أي مواد حادة أو جليخ. احرص على عدم النقع أو التنظيف في غسالة الصحون. لا تقم بإزالة المقابض كثيرًا بحيث يظل الدعم ثابتًا</p>
<p>المروحة لا تعمل طوال الوقت في الوضع: "مروحة التدفئة"</p>	<p>هذه عملية عادية بسبب أفضل توزيع ممكن للحرارة وأفضل أداء ممكن للفرن.</p>
<p>بعد عملية الطهي يمكن</p> <p>يمكن سماع ضوضاء وملاحظة تدفق الهواء بالقرب من لوحة التحكم يمكن أن يكون ملاحظ.</p>	<p>مروحة التبريد لا تزال تعمل، لمنع ظروف الرطوبة المرتفعة في التجفيف وتبريد الفرن من أجل راحتك. وسوف يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد تلقائيًا.</p>
<p>لا يتم طهي الطعام بشكل كافٍ في الوقت المحدد بواسطة الوصفة.</p>	<p>يتم استخدام درجة حرارة مختلفة عن تلك الواردة في الوصفة. تحقق مرتين من درجات الحرارة. كميات المكونات مختلفة عن تلك الواردة في الوصفة. تحقق مرتين من الوصفة.</p>
<p>الاسمرار غير متباين</p>	<p>إعداد درجة الحرارة مرتفع للغاية، أو يمكن تحسين مستوى الرف. تحقق مرتين من الوصفة والإعدادات. لم يكن تشطيب السطح و/أو اللون و/أو مادة أدوات الخبز هو الخيار الأفضل لوظيفة الفرن المحدد. عند استخدام الحرارة المشعة، مثل وضع "التسخين العلوي والسفلي"، استخدم أفران فرن مطلية بالألوان مطفية وداكنة اللون وخفيفة الوزن.</p>
<p>المصباح لا يعمل</p>	<p>يحتاج المصباح إلى الاستبدال.</p>

تحذير من خطر الصدمة الكهربائية!

الإصلاحات غير الصحيحة خطيرة. لا يجوز إجراء الإصلاحات واستبدال كابلات الطاقة التالفة من قبل أحد الفنيين المدربين بعد البيع. إذا كان الجهاز معيَّبًا، فافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي أو مفتاح قاطع الدائرة في صندوق المصهر. اتصل بخدمة ما بعد البيع.

الحد الأقصى لوقت التشغيل

الحد الأقصى لوقت تشغيل هذا الجهاز هو ٩ ساعات، للحيلولة دون نسيان طاقته.

استبدال المصباح في زاوية التجويف

إذا فشل مصباح التجويف، فيجب استبداله. تتوفر مصابيح الهالوجين المقاومة للحرارة، بقوة ٢٥ واط، ٢٣٠ فولت عن طريق خدمة ما بعد البيع أو تجار التجزئة المتخصصين. عند التعامل مع مصباح الهالوجين، استخدم قطعة قماش جافة، حيث سيعمل ذلك على زيادة عمر خدمة المصباح.

تحذير

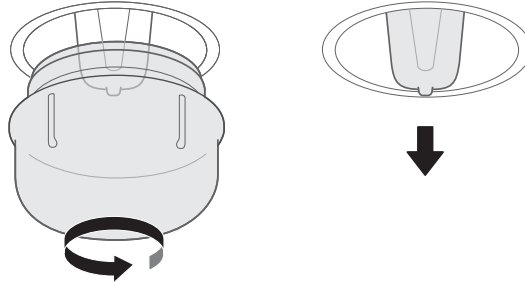
خطر حدوث صدمة كهربائية!

عند استبدال المصباح، تكون أطراف مقبس المصباح متصلة بالكهرباء. قبل استبدال المصباح، افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي أو قم بتبديل قاطع الدائرة في صندوق المصهر.

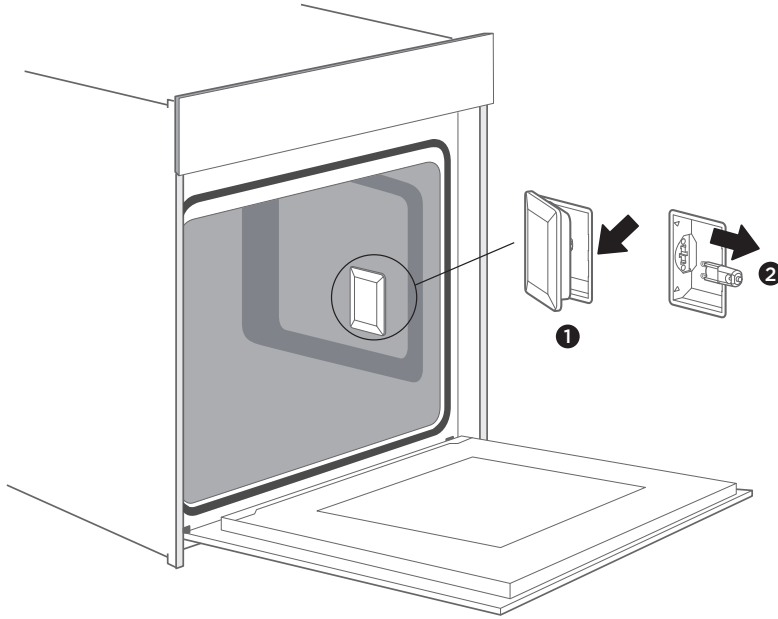
خطر الحروق!

يصبح الجهاز ساخناً جداً. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية للجهاز أو عناصر التسخين. السماح دائماً بتبريد الجهاز. إبقاء الأطفال على مسافة آمنة.

١. ضع منشفة في التجويف البارد لمنع الضرر.
٢. أدر الغطاء الزجاجي بعكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته (مصباح الزاوية)؛ اسحب الشبكة الجانبية للخارج ثم ارفع الغطاء الزجاجي قليلاً باستخدام أداة برأس مسطح (مصباح جانبي).
٣. اسحب المصباح - واحرص على عدم قلبه.
٤. تجميع الغطاء الزجاجي مرة أخرى.
٥. قم بفك المنشفة وافتح قاطع الدائرة لمعرفة ما إذا كان المصباح في وضع التشغيل.
٦. بالنسبة للمصباح الجانبي، إذا كان يعمل جيداً بعد الاستبدال، فيرجى تذكر إعادة وضع الشبكة الجانبية.



مصباح الزاوية



مصباح جانبي

غطاء زجاجي

في حالة تلف الغطاء الزجاجي لمصباح الهالوجين، يجب استبداله. يمكنك الحصول على غطاء زجاجي جديد من خدمة ما بعد البيع. يرجى تحديد رقم الموديل ورقم الإنتاج لجهازك.

خدمة العملاء

خدمة ما بعد البيع متوفرة لك إذا كان جهازك بحاجة إلى إصلاح. سنجد دائما الحل المناسب. يرجى الاتصال بالموزع الذي تتبعه لهذا التطبيق. عند الاتصال بنا، يرجى إعطاء رقم الموديل والرقم المتسلسل حتى نتمكن من تزويدك بالنصيحة الصحيحة. يمكن العثور على لوحة التصنيف التي تحمل هذه الأرقام عند فتح باب الجهاز.

الموديل: MB-9870BO/MB-9974DX

معدل الجهد الكهربائي: ~220-240V

معدل الجهد الكهربائي: 50Hz-60Hz

الطاقة الكهربائية: 2.9 kW

الشركة: شركة Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing المحدودة عنوان: ٦

طريق يونغ، مدينة بيجياو، حي شوند، مدينة فوشان، غوانغدونغ، الصين



لتوفير الوقت، يمكنك تدوين طراز جهازك ورقم هاتف خدمة ما بعد البيع في المساحة أدناه ، إذا لزم الأمر.

بطاقة الصيانة

رقم الموديل

تاريخ الشراء

رقم سري

متجر شراء

تحذير

يجب تثبيت هذا الجهاز وفقا للوائح المعمول بها ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية. اقرأ التعليمات قبل تثبيت أو استخدام هذا الجهاز.

ملحوظة

يرجى ملاحظة أن زيارة مهندس خدمة ما بعد البيع ليست مجاً، حتى أثناء فترة الضمان. الاعتماد على المهنية للشركة المصنعة. لذلك، يمكنك التأكد من إجراء عملية الإصلاح عن طريق الاستعانة بفنيي خدمة مدربين يحملون قطع غيار أصلية لأجهزتك. أعلاه ، نتوجه بخالص الشكر مرة أخرى على شراء فرن ميديا المدمج، ونتمنى أن توفر لك أجهزتنا طعاماً لذيذاً وحياة سعيدة.

التصائح والحيل

هل تريد طبخ الوصفة الخاصة بك	حاولي استخدام إعدادات الوصفات المشابهة أولاً وتحسين عملية الطهي بسبب النتيجة.
هل الكعكة جاهزة؟	ضعي عصا خشبية داخل الكعكة قبل حوالي ١٠ دقائق من الوصول إلى وقت الخبز المحدد. إذا لم يكن هناك عجينة خام على العصا بعد السحب، تكون الكعكة جاهزة،
حيث تفقد الكعكة الحجم الهائل أثناء التبريد بعد الخبز	حاولي خفض ضبط درجة الحرارة بمقدار ١٠ درجات مئوية وتأكدي مرة أخرى من تعليمات إعداد الطعام فيما يتعلق بالتعامل الميكانيكي للعجين.
ارتفاع الكعكة في الوسط أعلى بكثير من الحلقة الخارجية.	احرصي على عدم تشحيم الطوق الخارجي للشكل الدائري
الكعكة لوي بني خالص في المستوى الأعلى	استخدمي مستوى أقل من الرف و/أو درجة حرارة أقل للمجموعة (قد يؤدي ذلك إلى وقت طهي أطول)
الكعكة جافة جداً	استخدمي درجة حرارة أعلى من ١٠ درجات مئوية (قد يؤدي ذلك إلى وقت طهي أقصر)
الطعام جيد المظهر ولكن الرطوبة في الداخل مرتفعة للغاية	استخدمي درجة حرارة أقل لمجموعة ١٠ درجات مئوية (قد يؤدي ذلك إلى وقت طهي أطول) ثم تحقق من الوصفة مرتين
درجة البني غير متكافئة	استخدمي درجة حرارة أقل لمجموعة ١٠ درجات مئوية (قد يؤدي ذلك إلى وقت طهي أطول). استخدمي وضع "أعلى وأسفل التدفئة" على مستوى واحد.
الكعكة أقل في درجة البنية عند القاع	اختيار مستوى أسفل
الخبز على أكثر من مستوى في نفس الوقت: رف واحد داكن أكثر من الآخر.	استخدمي الوضع بمساعدة المروحة للخبز على أكثر من مستوى وقومي بإخراج الأدرج بشكل فردي عندما تكونين جاهزة. ليس من الضروري أن تكون جميع الصواني جاهزة في نفس الوقت.
تكثيف الماء أثناء الخبز	بعد البخار جزءاً من الخبز والطهي وعادةً ما يتحرك خارج الفرن مع تدفق هواء التبريد. قد يتكثف هذا البخار على الأسطح المختلفة في الفرن أو بالقرب من الفرن ويعمل على تراكم قطرات الماء. هذه عملية جسدية ولا يمكن تجنبها بالمرّة.

يمكن استخدام كل أدوات الخبز المقاومة للحرارة. يوصى بعدم استخدام الألومنيوم في اتصال مباشر مع الطعام، خاصة عندما يكون مضر. يرجى التأكد من التركيب الجيد بين الوعاء والغطاء.	يمكن استخدام أي نوع من أدوات الخبز؟
قومي بتسخين الفرن لمدة ٥ دقائق، ثم ضعي الطعام في المستوى المبين بهذا الدليل. أغلقي باب الفرن عند استخدام أي وضع شواء. لا تستخدم الفرن عندما يكون الباب مفتوحاً، باستثناء التحميل/الإزالة/فحص الطعام.	كيفية استخدام وظيفة الشواء؟
استخدمي صينية ملبنة بالمياه ٢ لتر في المستوى ١. سوف يلتقط الدرج تقريباً جميع السوائل المنقطرة من الطعام الموضوع على الحامل.	كيف تحافظين على نظافة الفرن أثناء الشواء؟
إنها عملية عادية ولا تتوقف إلا على ضبط درجة الحرارة.	يتم تشغيل عنصر التسخين في جميع أوضاع الشواء وعلى مدار الوقت.
اختر الإعدادات بجوار وزن الشواء وقم بتغيير الوقت بدرجة طفيفة. استخدم مقياس درجة حرارة اللحوم إن أمكن للكشف عن درجة الحرارة داخل اللحم. ضع رأس مقياس درجة حرارة اللحم بعناية فيه، وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة. تأكدي من وضع رأس مقياس درجة حرارة اللحم في منتصف الجزء الأكبر من اللحم، ولكن ليس بالقرب من عظم أو ثقب.	ما هي كيفية حساب إعدادات الفرن، عندما لا يتم إعطاء وزن الشواء عن طريق وصفة؟
سوف يغلي السائل وسيظهر البخار كعملية طبيعية. يرجى توخي الحذر، لأن البخار ساخن. انظر أيضاً "تكثيف الماء أثناء الخبز" لمزيد من المعلومات. إذا كان السائل يحتوي على كحول، فإن عملية الغليان ستكون أسرع ويمكن أن تؤدي إلى نيران في التجويف. تأكد من إغلاق باب الفرن أثناء هذه العمليات. يرجى التحكم في عملية الخبز أو الطهي بعناية. افتحي الباب بلطف جداً ولا تفعل ذلك إلا عند اللزوم.	ماذا يحدث إذا تم سكب السوائل على الطعام في الفرن أثناء عملية الخبز أو الطهي؟

وصفات نموذجية

كعك	شكل	مستوى	الوضع	درجة الحرارة بالسليزيوس	المدة بالدقائق
كعكة إسفنجية (بسيطة) على شكل صندوق	صندوق	٢	التقليدي باستخدام مروحة	١٧٠	٥٠
كعكة إسفنجية (بسيطة) على شكل مربع	صندوق	١	التقليدي	١٤٠	٧٠
كعكة الاسفنج مع فاكهة في شكل دائري	شكل دائري	١	التقليدي باستخدام المروحة	١٥٠	٥٠
كعكة الاسفنج مع الفاكهة على الصينية	صينية	١	التقليدي	١٤٠	٧٠
بريوش بالزبيب	شكل الكعك	٢	التقليدي	٢٢٠	وقت ما قبل التسخين: ١٩:٠٠ وقت الخبز: ١١:٠٠
جيو ليهوبف (مع الخميرة)	صينية	١	التقليدي	١٥٠	وقت ما قبل التسخين: ١١:٠٠ وقت الخبز: ٦٠:٠٠
الكعك	شكل الكعك	١	التقليدي	١٦٠	وقت ما قبل التسخين: ٨:٣٠ وقت الخبز: ٣٠:٠٠
الكعك	شكل الكعك	١	التقليدي باستخدام المروحة	١٥٠	وقت ما قبل التسخين: ٨:٣٠ وقت الخبز: ٣٠:٠٠
خميرة التفاح كعكة على صينية	صينية	١	التقليدي باستخدام المروحة	١٦٠	وقت ما قبل التسخين: ١٠:٠٠ وقت الخبز: ٤٢:٣٠
إسفنجية المياه الكعك (٦ بيضات)	سبرينغفورم	١	التقليدي	١٦٠	وقت ما قبل التسخين: ٩:٣٠ وقت الخبز: ٤١:٠٠
إسفنج المياه كعكة (٤ بيضات)	شكل الربيع	١	التقليدي	١٦٠	وقت ما قبل التسخين: ٩:٠٠ وقت الخبز: ٢٦:٠٠
إسفنج المياه كعكة	سبرينغفورم	١	التقليدي	١٦٠	٣٥
كعكة خميرة التفاح على صينية	صينية	٢	التقليدي باستخدام مروحة	١٥٠	وقت ما قبل التسخين: ٨:٠٠ وقت الخبز: ٤٢:٠٠
خبز سويسري (Callah)	صينية	٢	التقليدي باستخدام مروحة	١٥٠	٤٠

الخبز	الشكل	المستوى	الوضع	درجة الحرارة بالسليزيوس	المدة الزمنية بالدقائق
٢٠ كعكة صغيرة	صينية	٢	التقليدي	١٥٠	٣٦
٤٠ كعكة صغيرة	صينية	٤+٢	التقليدي	١٥٠	وقت ما قبل التسخين: ١٠:٠٠ وقت الخبز: ٣٤:٠٠
كعكة زبدة الخميرة	صينية	٢	التقليدي	١٥٠	وقت ما قبل التسخين: ٨:٠٠ وقت الخبز: ٣٠:٠٠
كعكة الغربية	صينية	٢	التقليدي	١٧٠	وقت ما قبل التسخين: ٨:٠٠ وقت الخبز: ١٣:٠٠
٢ صينية كعكة الغربية	صينية	٤+٢	التقليدي باستخدام مروحة	١٦٠	وقت ما قبل التسخين: ٨:٢٠ وقت الخبز: ١٢:٠٠
كوكيز بالفانيلا	صينية	٢	التقليدي	١٦٠	وقت ما قبل التسخين: ٨:٠٠ وقت الخبز: ١٠:٠٠
كوكيز بالفانيلا	صينية	٤+٢	التقليدي باستخدام مروحة	١٥٠	وقت ما قبل التسخين: ٨:٠٠ وقت الخبز: ١٤:٠٠

الخبز	الشكل	المستوى	الوضع	درجة الحرارة بالسليزيوس	المدة الزمنية بالدقائق
خبز أبيض (كيلو واحد من الدقيق) شكل صندوق	صندوق	١	التقليدي	١٧٠	وقت ما قبل التسخين: ٩:٢٠ وقت الخبز: ٥٠:٠٠
خبز أبيض (كيلو واحد من الدقيق) شكل صندوق	صندوق	١	التقليدي باستخدام مروحة	١٧٠	وقت ما قبل التسخين: ١٢:٠٠ وقت الخبز: ٤٥:٠٠
بيتزا فريش (رفيعة)	صينية	٢	التقليدي	١٧٠	وقت ما قبل التسخين: ٩:٣٠ وقت الخبز: ٢١:٠٠
بيتزا فريش (سميكة)	صينية	٢	التقليدي	١٧٠	وقت ما قبل التسخين: ١٠:٠٠ وقت الخبز: ٤٥:٠٠
بيتزا فريش (سميكة)	صينية	٢	التقليدي باستخدام مروحة	١٧٠	وقت ما قبل التسخين: ٨:٠٠ وقت الخبز: ٤١:٠٠
خبز	صينية	١	التقليدي	١٩٠	وقت ما قبل التسخين: ٩:٠٠ وقت الخبز: ٣٠:٠٠

تعني وقت ما قبل التسخين، في حين أن b.t. تعني وقت الخبز

شركة اكرم سبيتاني واولاده المساهمه الخصوصيه
تلفون 1700 550 110 | www.sbitany.com

اللحم	الشكل	المستوى	الوضع	درجة الحرارة بالسليزيوس	المدة الزمنية بالدقائق
لحم بقري تندرلون ١.٦ كجم	صينية	٢	الشواء المزدوج باستخدام المروحة	١٨٠	٥٥
رغيف لحم ١ كجم	صينية	١	التقليدي	١٨٠	٧٥
دجاجة ١ كجم	صينية	المستوى الثاني: الرف المستوى الأول: الصينية	الشواء المزدوج باستخدام المروحة	١٨٠	٥٠
السماك (٢.٥ كجم)	صينية	٢	التقليدي	١٧٠	٧٠
ريش طوماهوك مطبوخة لمدة طويلة	صينية	٣	التقليدي	١٢٠	٨٥
دجاجة ١.٧ كجم	صينية	المستوى الثاني: الرف المستوى الأول: الصينية	التقليدي	١٨٠	٧٨

اختبار الطعام وفقًا للمواصفة EN 60350-1

الوصفات	الملحقات	الشكل	درجة الحرارة بالسليزيوس	المستوى	الوقت (بالدقيقة)	ما قبل التسخين
كعكة إسفنجية	سبرينغفورم ٢٦ سم		١٧٠	١	٣٥-٣٠	لا
كعكة إسفنجية	سبرينغفورم ٢٦ سم		١٦٠	١	٣٥-٣٠	لا
كعكة صغيرة	صينية واحدة		١٥٠	٢	٤٠-٣٠	نعم
كعكة صغيرة	صينية واحدة		١٥٠	٢	٥٠-٤٠	نعم
كعكة صغيرة	٢ صينية		١٥٠	المستوى الثاني والمستوى الرابع	٣٥-٣٠	نعم
كعكة بالجبن	سبرينغفورم ٢٦ سم		١٥٠	١	٨٠-٧٠	لا
فطيرة التفاح	سبرينغفورم ٢٠ سم		١٧٠	١	٨٥-٨٠	لا
فطيرة التفاح	سبرينغفورم ٢٠ سم		١٦٠	١	٨٠-٧٠	لا
خبز	صينية واحدة		٢١٠	١	٣٥-٣٠	نعم
خبز	صينية واحدة		١٩٠	١	٣٥-٣٠	نعم

اختبار الطعام وفقًا للمواصفة EN 60350-1

الوصفات	الملحقات	المروحة	درجة الحرارة المستوى	الوقت (دقيقة)	ما قبل التسخين
توست	الرف		الحد الأقصى	٥	٨-٦
دجاج	الرف والصينية		١٨٠	الرف ٢ صينية ١	٨٠-٧٥
					نعم ٥ دقائق
					نعم

١. في وصفة الدجاج، ابدأ من الجانب الذي في المؤخرة عند الأعلى ثم قم بقلب الدجاجة بعد ٣٠ دقيقة إلى الجانب العلوي.
٢. استخدم قالبًا داكنًا متجمدًا وضعه على الرف
٣. اخرج الصواني في الوقت الحالي ، عندما يكون الطعام جاهزًا ، حتى عندما لا يكون في نهاية وقت الخبز المحدد.
٤. اختر درجة الحرارة المنخفضة وتحقق بعد أقصر وقت ، ويرد في الجدول.
٥. في حالة استخدام الدرج لالتقاط السوائل المتساقطة من الطعام الموجود على الحامل أثناء أي وضع للشواء ، يجب ضبط الدرج على المستوى ١ وملء ببعض الماء.
٦. يجب أن تتحول فطائر البرجر بعد ثلثي الوقت.

كفاءة الطاقة وفقًا للمواصفة EN 60350-1

يرجى ملاحظة المعلومات التالية:

١. يتم إجراء القياس في وضع "ECO" لتحديد البيانات المتعلقة بوضع الهواء القسري وفئة الملصقات
٢. يتم إجراء القياس في وضع "التسخين العلوي والسفلي" لتحديد البيانات المتعلقة بالوضع التقليدي
٣. أثناء القياس ، يكون الملصقات الضرورية فقط في التجويف. يجب إزالة جميع الأجزاء الأخرى
٤. يتم تثبيت الفرن كما هو موضح في دليل التثبيت ووضعه في منتصف المقصورة
٥. من الضروري أن يغلق القياس الباب كما هو الحال في المنزل، حتى عندما يزجج الكابل وظيفة إحكام الحشية أثناء القياس. بالنسبة لبيانات الطاقة، من الضروري إغلاق الباب بعناية أثناء القياس. قد تكون هناك حاجة لاستخدام أداة لضمان إحكام غلق حشوة الإحكام كما هو الحال في الأسرة، حيث لا يمكن للكابل إحداث اضطراب لوظيفة إحكام الغلق.
٦. تحديد حجم تجويف نفذ الذي يتم إجراؤه لاستخدام "ديفروست" عند إزالة الرفوف الجانبية.

الطهي حسب الوضع الاقتصادي

يتميز وضع ECO بالحرارة من الأسفل إلى الأعلى وسخان الحلقة، مع هذا الوضع يمكنك توفير الطاقة أثناء الطهي.

الوصفات	الملحقات	درجة الحرارة بالسليزيوس	المستوى الوقت (الدقيقة) ما قبل التسخين	لا
خبز سويسري	صينية واحدة	١٨٠	١	٥٠-٤٥
كعكة كلافتي الكريز	شكل دائري	٢٠٠	١	٦٠-٥٥
لحم بقر مشوي ١.٣ كجم	صينية واحدة	٢٠٠	١	٨٥-٨٠
براوني	الرف والطبق الزجاجي	١٨٠	١	٦٠-٥٥
غراتان بالبطاطس	الرف والطبق الدائري	١٨٠	١	٧٠-٦٥
لازانيا	الرف والطبق الزجاجي	١٨٠	١	٨٠-٧٥
كعكة بالجبن	٢٠ سم (٨) سيرينغفورم	١٦٠	١	٩٠-٨٠

ورقة بيانات (EU 65/2014 & EU 66/2014)

ميديا MB-9870BO/MB-9974DX

١	عدد التجاويف
السعة القابلة للاستخدام ٧٢ لترًا	مصدر الحرارة
١.٠٦ كيلوواط/الدورة	كهربائي، التجويف (تقليدي)
٠.٦٩ كيلوواط/الدورة	كهربائي، التجويف (الهواء المدفوع)
أ+	فئة كفاءة الطاقة (أ++ حتى د) أ+

ملاحظة

جميع أوضاع الفرن المبنية في الصفحة ٨ والصفحة ١٤ هي الوظائف الرئيسية للفرن.

