

'TEKA

مستوى HI (مرتفع)		مستوى LO (منخفض)		الطعام
الوقت	الوزن	الوقت	الوزن	
		35 دقيقة	كجم 1/2	الخبز
		25 دقيقة	كجم 1/2	الكعك
		30 دقيقة	كجم 1/2	أسماك
		40 دقيقة	كجم 1	أسماك
دقيقة 75	كجم 1			دجاج
دقيقة 90	كجم 1,5			دجاج
دقيقة 40	كجم 1/2			فخذة لحم بقري
دقيقة 60	كجم 1/2			لحم مفروم
دقيقة 120	كجم 1			لحم مفروم

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الوسطى	30	*200-210 200*	 	العليات	0,40	كاب كيك
السفلي	25-30 25	200-220* 200*	 	الدرج	0,40	العجين
الأوسط	50-55 45	170-180* 165-170*	 	طبق المُسطح	0,60	الكعكة الإسفنجية
السفلي	35	160-170		الدرج	0,50	خشاف التفاح
الأوسط	60-70	100		طبق الفطائر	1 لتر	كريم كراميل
الأوسط	10-12 8-10	200* 190-200*	 	الدرج	0,20	عجين الفطير

* بالنسبة إلى هذه الأطباق، قم بتسخين الفرن مسبقًا وهو فارغ ومن ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المُحددة.

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الأوسط	30-35	180		الدرج	0,80	كعكة الجين
	25-30	180-290	 			
الأوسط	40-45	170-190*		الطبق المُسطح	0,60	فطيرة العسل
	35-40	180-190*	 			
الأوسط	190	100-110		الدرج		مارون جلاسيه
	170-180	100-110	 			
العلوي	15-20	*110-120		الدرج	0,50	بسكويت مارون جلاسيه باللوز
أوعية الزبادي	8 ساعات	45-50		***	1 لتر	الزبادي
الأوسط	18-20	100-110		الإناء	1,00	المربي

* بالنسبة إلى هذه الأطباق، قم بتسخين الفرن مسبقاً وهو فارغ ومن ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المُحددة.
*** ضع أوعية الزبادي الصغيرة مباشرةً في أسفل الفرن.

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الأوسط	25-30	*180-200		الطبق المسطح	0,50	مزيج الكعكة الإسفنجية
	20-25	*190-200				
	20-25	180-200*				
الأوسط	20-25	*170-190		الطبق المسطح	0,50	عجين مختمر
	25-30	*170-180				
الأوسط	15-20	*180-190		الطبق المسطح	0,50	قالب فطير بقشرة قصيرة
	15-20	*170-180				
الأوسط	20-22	*180-190		الدرج	0,30	فطائر
	18-20	*180-190				
الأوسط	18-20	*180-190		الدرج	0,50	فطيرة هشّة
الأوسط	24	*180		الدرج	0,40	فطيرة جبن قريش
	20	*180-190				
الأوسط	30	*190		الطبق المسطح	0,50	عجين الفطير

* بالنسبة إلى هذه الأطباق، قم بتسخين الفرن مسبقاً وهو فارغ ومن ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
السفلي	55-60	180-190		الدرج	1,00	بطاطا مخبوزة
	40-45	180-200				
الوسطى	30-45	190-210		الشبكة	1,00	خضروات مشوية
الوسطى	13	200-210		الشبكة	0,50	فطر عيش الغراب
الأوسط	35-40	200-210		الدرج		لازانيا

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الوسطى	30-35	190-210		الشبكة	0,60	بيتزا بقشرة خبز سميكة
	20-25	190-200				
الوسطى	15-20	190-200		الشبكة	0,60	بيتزا بقشرة خبز رقيقة
	10-15	200-210				

الخبز

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الأوسط	**20-25	200-220		الدرج	0,50	خبز أبيض
الأوسط	**10-15	200-220		الدرج	0,15	خبز الشوفان
الأوسط	**10-30	200-220		الدرج	0,15	(خبز القمح الكامل) (أسمر)

** وظيفة التخمير المسبق عند درجة حرارة 100 مئوية، لمدة 30 دقيقة تقريباً.

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الأوسط		180-200		الدرج		قاروس بحري مطهو في ملح
	18-20	190-200	 			
الأوسط	20-25	190-200		الدرج	1,00	سمك المرجان
	10-15	190-200	 			
	25	200	ECO			
الأوسط	15-20	190-210		الدرج	1,10	أقراص سمك النازلي
	10-12	180-200	 			
الأوسط	15-20	190-200		الدرج	1,10	أقراص سمك السالمون
	10-15	200-210	 			
	12-15	200-210	ECO			
السفلي	50	160		المُسطح الطبق	2,00	موسية السمك
	60-65	150-160				
الأوسط	18-20	*180-190		الدرج	0,50	فطيرة سمك مفتوحة

* بالنسبة إلى هذه الأطباق، قم بتسخين الفرن مسبقاً وهو فارغ ومن ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الأوسط	55-60	190-200		الدرج	1,50	كتف خنزير
	40-50	190-200	 			
الأوسط	60-70	190-210		الدرج	1,40	خنزير رضيع
	70-75	170-190	 			
الأوسط	25-30	190-210		الدرج	0,50	ضلع الخنزير
	30	190-210	 			
الأوسط	50-55	190-210		الدرج	1,00	عرقوب الخنزير
	45-50	180-200				
	45-55	170-190				
الوسطى	15	180		الشبكية	قطعتان	خنزير بري
	12-15	190-200	 			
الأوسط	35-40	190-210		الدرج	1,00	ضأن
	45-50	180-200				
	45-50	190-200				
الأوسط	45-55	170-190		الدرج	0,60	مفصل فخذ منزوع العظم
	35-40	180-190	 			
السفلي	55-60	190-210		الدرج	2,00	كنغر
	45-55	180-200	 			

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
السفلي	85-90	190-210		الدرج	2,00	لحم عجل مشوي
	90-95	180-200				
	80	180-200				
الأوسط	45-50	190-210		الدرج	0,60	لحم بقري مشوي
	60-65	190-210				
	35-40	180-200				
	25-30	180-200	ECO			
الأوسط	45-50	175-180		الدرج	1,00	مشوي محشو
	55-60	170-180				
	45-50	170-180				
السفلي	15	220		الشبكة	0,50	ريش لحم بقري
	15	220	ECO			
الوسطى	15	220		الشبكة	1,00	شريحة لحم بقري
	25-30	220	 			
الأوسط	33-45	180-200		الدرج	1,00	شريحة تُطهى ببطء
	25-30	180-200	 			
الأوسط	50-55	180-190		الدرج	1,00	لحم خنزير مشوي
	45-50	170-190				
	55-60	180-200				
الوسطى	15	200-220		الشبكة	0,50	ريش لحم خنزير

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
السفلي	55-60	٢١٠-١٩٠		الدرج	1,50	بط
	45-55	١٩٠-١٧٠				
العنوية	10-12	١٩٠-١٨٠		الشبكة	0,40	صدر بط
	8-10	200-210				
الأوسط	45-50	١٩٠-١٧٠		الدرج	قطعتان	أوراك بط
	55-60	160-180				
السفلي	55-60	٢١٠-١٩٠		الدرج	1,20	دجاج
	50-55	170-190				
الأوسط	25-30	٢١٠-١٩٠		الدرج	4 قطع	أوراك دجاج
	20-25	190-200				
	55	190	ECO			
السفلي	70-75	190-200		الدرج	4,00	ديك رومي
	65-70	180-200				



تختلف وظائف الطهي بين الطرز. توضح الجداول المقّمة أوقات الطهي الأساسية.

يتم تقديم الأوقات ودرجات الحرارة الموضّحة في المخطط كدليل. يُنصح بالبدء بالتكوينات الأقل والزيادة حسب الضرورة.

فيما يتعلق بالأفران بمقاس 45 سم: تكون أوقات الطهي ودرجات الحرارة عادةً أقلّ بقليل من الأفران بمقاس 60 سم. استخدم دائماً النهاية الأدنى للنطاق المعطى في الجداول.

بشكل عام، يتم حساب الأوقات الموضّحة في الجداول لوضع الطعام في فرن بارد.

الوصفات التي تتطلب أن يكون الفرن مسخناً مسبقاً ستذكر هذا صراحةً.

تزوّد بعض الطرز بوظيفة تسخين مسبق سريع. تقلل هذه الوظيفة من وقت الطهي بالنسبة إلى الأرقام الواردة

في الجداول. عند استخدام هذه الوظيفة، انتظر حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة قبل وضع الطعام في الفرن.

تكون مستويات رفوف الطهي كما يلي (من الأسفل):

1: منخفض.

2: متوسط.

3: مرتفع.

يكون المستويان 4 و5 مناسبين للشواء والتحميص.

فيما يتعلق بالأفران بمقاس 45 سم: المستوى الأكثر ملاءمة للطهي هو دائماً المستوى 1. يكون المستويان 2 و3 مناسبين للشواء والتحميص.

ضع الطعام في منتصف الرف أو الحامل للحصول على أفضل النتائج الممكنة.

إزالة الصقيع

عند إزالة الصقيع، تذكر:

- يجب أن يتم طهي الطعام دائماً بعد إزالة الصقيع.
- لا تقم بإعادة تجميد الطعام ما إن تتم إذابته.
- تعد الأوقات الموضّحة في المخطط* بمثابة دليل. سيُتخذ الوقت اللازم لإزالة الصقيع على درجة الحرارة المحيطة ووزن الطعام ومدى تجمده.
- عند إزالة الصقيع، تذكر:
- يجب أن يتم إخراج الطعام من تغليفه ووضعه على درج الفرن أو على طبق.
- أزل الصقيع من قطع اللحم الكبيرة أو الأسماك عن طريق وضعها على رف الشبكة مع وضع درج أسفل منه لتجميع أي سائل.
- لا تحتاج اللحوم أو الأسماك أن تتم إذابة الصقيع منها بالكامل قبل الطهي. يكفي أن يكون السطح ليئاً لإتاحة تنبيهه.

*راجع مخطط إذابة الصقيع في صفحة 18.

مستويين. HI (المرتفع) مناسب للحوم بشكل عام ويستخدم LO (المنخفض) للأسماك والفطائر والخبز.

📏 عجين مُخْتَمِر

مصمم خصيصًا للسماح لعجين الخبز والفطائر بأن يختمر.

🔥 تسخين مُسْبِق سريع

تسمح هذه الميزة للفرن بأن يكون مُسَخَّنًا مسبقًا بشكل سريع لدرجة الحرارة المُحددة. استخدم هذه الميزة عندما تتطلب وجبتك أن يكون الفرن في درجة حرارة محددة قبل الاستخدام.

وظائف أخرى للفرن

للحصول على المزيد من التفاصيل حول كيفية استخدام هذه الوظائف، راجع دليل المستخدم الخاص بالفرن لديك.

📏 TEKA HYDROCLEAN

تجعل وظيفة TEKA HYDROCLEAN

من السهل إزالة الشحوم وبقايا الطعام الأخرى التي قد تعلق بجوانب الفرن. أثناء دورة التنظيف سيظل الضوء داخل الفرن قيد الإيقاف.

📏 التحلل الحراري

تستخدم دورة التنظيف هذه بخاصية التحلل الحراري درجات حرارة مرتفعة داخل الفرن لتحديث أكسدة وكربنة للشحوم المتراكمة أثناء الطهي. أثناء دورة التنظيف سيظل الضوء داخل الفرن قيد الإيقاف.

استخدام الفرن الصديق للبيئة

نصائح لتوفير الطاقة:

- أزل أية ملحقات غير مُستخدمة من الفرن.
 - استخدم أطباقًا مقاومة لحرارة الفرن، تفضّل الألوان الداكنة.
 - افتح باب الفرن لأقل قدر ممكن أثناء الطهي.
 - تجنب التسخين المُسْبِق للفرن عندما يكون فارغًا. طالما كانت الوصفة تسمح، ضع الطعام في الفرن البارد.
 - إذا كان الفرن لديك يشتمل على وظيفة ECO (اقتصادي)، فاستخدم هذه الوظيفة عندما تسمح
- الوصفة بذلك.
- فيما يتعلق بالوجبات التي تستغرق أوقاتًا طويلة للطهي، أوقف تشغيل الفرن من 5 إلى 10 دقائق قبل انتهاء وقت الطهي الإجمالي للاستفادة من الحرارة المتبقية.
 - إذا كان الفرن لديك يشتمل على ميزات المروحة، فقم بطهي عدة أطباق في آن واحد.

تحذير

يُرجى التذكر أن الوظائف المتاحة ستختلف وفقاً لكل طراز.

لمعرفة الوظائف المتاحة في الفرن لديك، راجع دليل المستخدم المرفق مع دليل الطهي هذا.

التقليدي

هذه الوظيفة مخصصة للاستخدام عند خبز الكعك حيث يلزم أن تكون الحرارة منتظمة لتقديم نسيج إسفنجي.

التقليدي مع المروحة

مناسب للشواء والخبز. توزع المروحة الحرارة بالتساوي حول الجزء الداخلي من الفرن لتقلل وقت الطهي ودرجة الحرارة.

المشواة والعنصر السفلي

مثالية للشواء. يمكن استخدام هذا الإعداد لأي قطع من اللحم، بغض النظر عن الحجم.

مشواة طويلة

لتحميص أسطح أكبر من الممكن باستخدام إعداد الشواء، باستخدام قوة شواء أكبر لتحمير الطعام بشكل أسرع.

المشواة

التحميص والتحمير. يسمح هذا الإعداد بتحمير السطح دون التأثير في داخل الطعام. مناسب للأطعمة المسطحة مثل شرائح اللحم والضلوع والأسماك والخبز المحمص.

المشواة / المشواة الطويلة مع المروحة

لشواء متساوي وتحمير للسطح في وقت واحد. مثالي للمشويات المختلفة. مثالي للقطع الضخمة مثل الدواجن ولحوم الصيد. يجب أن يتم وضع اللحم على رف المشواة باستخدام الدرج أدناه لتجميع عصارات اللحم.

الحرارة السفلية (الأرضية)

تصدر الحرارة فقط من الجزء السفلي. مناسب لتسخين الأطباق أو لجعل العجين أو المنتجات المماثلة تختم.

التوربيني + الحرارة السفلية (بيترزا)

مثالي لطهي البيترزا وخبز الفطائر وفطائر (تورته) الفاكهة والكعكات الإسفنجية.

التوربيني

توزع المروحة الحرارة الناتجة عن عنصر موضوع في الجزء الخلفي من الفرن. ونتيجة لدرجة الحرارة الموزعة بالتساوي، يمكن طهي الطعام على اثنين من الرفوف في نفس الوقت.

جهاز الطهي البيئي

مصمم خصيصاً لطهي الأوعية الخزفية التقليدية، والأطعمة التي تُطهى على نار هادئة، وما إلى ذلك... ولاي أطباق تقتضي خصيصاً فترات طهي طويلة وحرارة منخفضة.

للحصول على أفضل النتائج، نوصي باستخدام أوعية خزفية مغطاة مزودة بأغطية، مع التأكد أولاً من أنها يمكن استخدامها في الفرن.

ECO اقتصادي

للطهي في الفرن باستخدام الحد الأدنى الممكن من استهلاك الطاقة. يستخدم الفرن التسخين بالحمل، ووفقاً لنوع الطراز، يوقف التشغيل لبضع دقائق قبل انتهاء الطهي، باستخدام الحرارة المتبقية داخل الفرن وإكمال الطبق بشكل مثالي. موصى به للأسماك وجميع أنواع شواء اللحوم.

إزالة الصقيع

هذه الميزة مناسبة لإزالة الصقيع من الطعام ببطء، وخصوصاً للأطعمة المستهلكة دون تسخين، مثل الحساء، والفطائر، وفطائر الفاكهة (التورته)، والكعكات، وما إلى ذلك.

في بعض الطرز، يمكن استخدام ميزة إزالة الصقيع لتسخين الطعام باستخدام نظام للهواء الساخن على

- وصف وظائف الطهي الخاصة بالفرن 41
- وظائف أخرى للفرن 42
- استخدام الفرن الصديق للبيئة 42
- دليل الطهي 43
- إزالة الصقيع 43
- جداول درجات الحرارة والأوقات 44
- 44 الدواجن
- 45 اللحم
- 47 الأسماك
- 48 البيتزا
- 48 الخبز
- 49 أطباق المُقَبَّلَات والمعكرونة
- 50 الكعك والفطائر
- 53 إزالة الصقيع

COOKING GUIDE



ENERG Y IJA
 енергия · ενεργεια
 IE IA



HLB 85-G1 P BM



70 L

0.88 kWh/cycle*

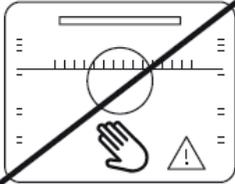
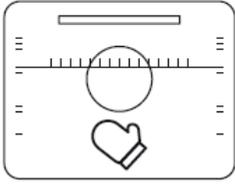
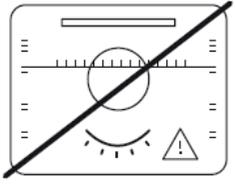
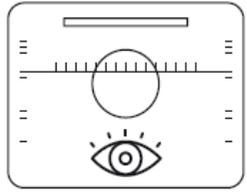
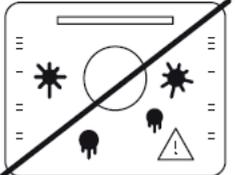
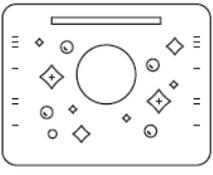
0.68 kWh/cycle*

* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	81
N ^o cav*	1
M	35 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavitā · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

	
<p>لا تلمس الجزء الداخلي من الفرن دون أداة واقية عندما يكون ساخناً.</p>	<p>استخدم أداة واقية لإخراج الصواني والشويبات.</p>
	
<p>لا تترك الفرن بدون رقابة إذا كانت هناك طعام يُطهى داخله.</p>	<p>راقب الفرن في أثناء عملية الطهي.</p>
	
<p>لا تسمح بتراكم الأوساخ.</p>	<p>حافظ على نظافة الفرن.</p>

نصائح للتنظيف الأمثل لصينية البييتزا.

لتنظيف صينية البييتزا، امسحها بقطعة قماش أو إسفنجة مبللة ولا تستخدم الصابون أو المنظفات.



خطر

لا تضع الصينية تحت صنوبر المياه مطلقاً، لأن في هذه الحالة ستمتص الكثير من المياه وقد تنكسر عندما تتعرض للحرارة داخل الفرن.



تحذير

تذكر دائماً تجفيف الصينية قبل وضعها داخل الفرن.

إذا كانت هناك بقايا طعام صلب ملتصقة بالصينية، فاستخدم ملعقة بلاستيكية مسطحة لإزالتها.



خطر

لا تستخدم ملاعق مسطحة معدنية أو سكاكين حادة مطلقاً، لأن ذلك قد يؤدي إلى تلف سطح الصينية أو كسرها.

تذكر أنه بعد استخدام صينية البييتزا، لن يعود مظهرها كما كان في المرة الأولى.

سيمنحك تنظيف صينية البييتزا المزايا التالية:

1. يمنع ظهور الرماد والبقايا الكربنة على الطعام.
2. يزيد من العمر الافتراضي لصينية البييتزا.
3. يساعد على الحصول على نتائج طهي أفضل.

طريقة التنظيف للكؤوس الخارجية.

استخدم الألياف الدقيقة والماء، وأضف صابوناً متعادلاً عند الحاجة.

يجب عدم استخدام مواد التنظيف أو المنظفات القوية.

مهم



نظرًا لدرجة الحرارة العالية داخل الفرن، قد يختلف وقت التبريد استنادًا إلى درجة الحرارة المحيطة.

10. عندما يبرد الفرن، ينطفئ رمز [🔒].
11. افتح باب الفرن وامسح الجزء الداخلي بقطعة قماش لإزالة الرماد الناتج من عملية التنظيف. استخدم أداة تنظيف غير معدنية لتنظيف الأجزاء الداخلية للفرن التي يصعب الوصول إليها.
12. عندما يُصبح الجزء الداخلي من الفرن نظيفًا، لا تنس إعادة وضع الدعامات والملحقات.
13. الفرن جاهز لبدء الطهي مرة أخرى.

مهم



إذا واجهت أي مشكلات مع البرمجة واستخدام هذه الوظيفة، يرجى الرجوع إلى دليل الصيانة والتركيبة المرفق مع الفرن.

إلغاء وظيفة التنظيف بالانحلال الحراري

وظيفة التنظيف بالانحلال الحراري أوتوماتيكية ولذا لا يمكن تنشيطها إلا باستخدام وظيفة برمجة الساعة. لإلغاء دورة مستمرة للتنظيف بالانحلال الحراري، من الضروري إعادة برمجة الفرن، على النحو التالي:

1. اضغط قرص التحكم على الموضع O . يُعرض التالي على شاشة الساعة:



2. استنادًا إلى درجة الحرارة داخل الفرن، هناك موقفان محتملان:
 - (أ) درجة حرارة داخلية خطيرة: في هذه الحالة، يظل الباب مغلقلًا حتى تصل درجة الحرارة إلى قيمة آمنة.
 - (ب) درجة حرارة داخلية آمنة: إذا كانت درجة الحرارة داخل الفرن آمنة، فسينفتح الباب فورًا.
3. بمجرد انفتاح الباب والتمكن من فتحه، يعرض الوقت مرة أخرى على الساعة.

تحذير



قبل بدء التنظيف بالانحلال الحراري، تحقق من أن باب الفرن مغلق بصورة صحيحة.

1. أدر قرص التحكم في الطهي إلى الانحلال الحراري [🔒].
2. بعد بضع ثوانٍ، يضيء الرمز [🔒] على شاشة عرض الساعة وتظهر الأحرف P2 (برنامج الانحلال الحراري (2).
3. الآن يمكنك تغيير برنامج الانحلال الحراري إلى P1 أو P2 أو P3، باستخدام المفتاحين (+) أو (-):
 - P1: الانحلال الحراري المعتدل. ساعة واحدة.
 - P2: الانحلال الحراري العادي. ساعة ونصف الساعة.
 - P3: الانحلال الحراري المكثف. ساعتان.
4. بعد تحديد البرنامج المطلوب، اضغط على [OK]. بعد ذلك مباشرة، يُنشط قفل الباب التلقائي.

تحذير



في حالة عدم إغلاق الباب بصورة صحيحة، فلن يقفل وسيُسمع صوت منبه ولن تبدأ عملية التنظيف بالانحلال الحراري.

في حالة حدوث هذا الأمر، أوقف تشغيل المنبه عن طريق الضغط على أي مفتاح على الساعة، وأغلق الباب بصورة صحيحة وأدر قرص التحكم إلى O وحدد برنامج الانحلال الحراري مجددًا باتباع التعليمات المذكورة أعلاه.

5. عند قفل الباب، يضيء الرمز [🔒] على شاشة عرض الساعة ويعرض الوقت المتبقي حتى نهاية وظيفة التنظيف بالانحلال الحراري.

مهم



عند هذه النقطة، يكون الفرن مبرمجًا ويجري دورة التنظيف بالانحلال الحراري. في أثناء عمل هذه الدورة، من غير الممكن تحديد أي من وظائف ساعة الفرن، باستثناء وظيفة سلامة الأطفال. لا تحاول فتح باب الفرن لأن ذلك قد يقاطع عملية التنظيف.

6. عند انتهاء التنظيف بالانحلال الحراري، يُسمع صوت صافرة ويومض الرمز [🔒] ويعرض الرقم 0:00 على الساعة.
7. اضغط على أي مفتاح على الساعة لوقف صوت الصفير.
8. أدر قرص التحكم إلى الموضع O .
9. انتهت عملية تسخين الفرن. ولكن الفرن ساخن للغاية ولا يمكن استخدامه.
- ستستمر وظيفة التبريد وسيظل الرمز [🔒] مضاءً حتى يبرد الفرن.



مهم

لا يمكن تغيير مدة هذه الوظيفة. لإنهاء الدورة مبكرًا، أدر قرص التحكم إلى O.

5. عند نهاية الدورة، ينطفئ الفرن، ويُسمع صوت صافرة ويومض الرمز [5] بسرعة.



مهم

لا تفتح باب الفرن إلى حين انتهاء وظيفة Hydroclean®. تُعد مرحلة التبريد أمرًا ضروريًا لتحقيق التشغيل الصحيح للوظيفة.

6. المس أي مفتاح لوقف صوت الصافرة وإيقاف تشغيل الرمز [5].

7. أدر قرص التحكم إلى الموضع O.

8. الفرن جاهز لإزالة أي بقايا للأوساخ أو المياه باستخدام قطعة قماش.

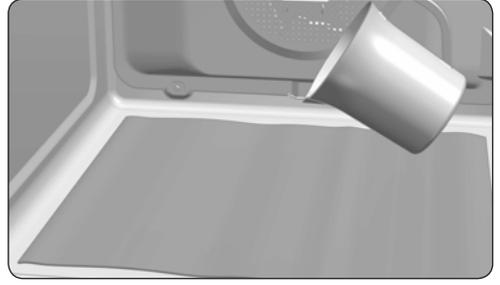
تعمل وظيفة The Hydroclean® عند درجة حرارة منخفضة. مع ذلك، قد تختلف أوقات التبريد استنادًا إلى درجة الحرارة المحيطة.



تحذير

قبل لمس الأسطح الداخلية للفرن، تأكد من أنه قد برد.

عند الحاجة إلى تحقيق نظافة أكثر شمولاً بعد انتهاء وظيفة Hydroclean®, استخدم منظفات محايدة وإسفنجية غير كاشطة.



2. صب بيضاء 200 مل من الماء داخل حجيبة الفرن.



معلومات

للحصول على أفضل النتائج، أضف ملعقة صغيرة من سائل تنظيف خفيف في حجيبة المياه قبل سكبها على قطعة القماش.

3. أدر قرص التحكم إلى [5].

4. يُسمع صوت صافرة لتأكيد أن وظيفة Teka Hydroclean® قد بدأت، يومض الرمز [5] بيضاء ويُعرض الوقت المتبقي حتى نهاية الدورة على الشاشة.

وظيفة التنظيف الذاتي بالانحلال الحراري

برمجة وظيفة التنظيف بالانحلال الحراري



مهم

قبل البدء في عملية التنظيف بالانحلال الحراري، يتعين عليك إزالة جميع الملحقات والأطباق من الفرن، بما في ذلك حوامل الصينية وأو الموجهات المتداخلة. اتبع التعليمات المذكورة في دليل الصيانة والتركييب المرفق مع الفرن.



تحذير

قم بإزالة أي مواد مسكوبة أو أوساخ زائدة من داخل الفرن، لأن النيران قد تشتعل فيها في أثناء عمل وظيفة الانحلال الحراري مع وجود مخاطر مترتبة على ذلك.



تحذير

قبل تشغيل دورة التنظيف بالانحلال الحراري، يرجى قراءة تعليمات السلامة الواردة في بداية دليل الصيانة والتركييب بعناية.

تسمح لك هذه الوظيفة بتشغيل دورة تنظيف بالانحلال الحراري والتي في أثناءها، ونظرًا لدرجات الحرارة العالية التي يتم الوصول إليها داخل الفرن، تتكربن الدهون المتراكمة. باعتبارها قاعدة عامة، يجب إجراء دورة تنظيف بالانحلال الحراري كل 4-5 دورات طهي، وذلك باستخدام البرنامج الأنسب لكمية الأوساخ في الفرن. كلما زادت كمية الأوساخ، طالت مدة البرنامج. في أثناء دورة التنظيف بالانحلال الحراري، يظل الضوء داخل الفرن منطفئًا.

وظائف السلامة

قفل سلامة الأطفال

- إذا كان القفل نشطاً و«Off» (مطفأ) إذا كان غير نشط.
2. اضغط على (OK). يُسمع صوت صافرة ويبدأ القفل في الانغلاق إذا كان على وضع «Off» (مطفأ) والانفتاح إذا كان على وضع «On» (مُشغل).



تحذير

قبل إغلاق القفل، تحقق من أن باب الفرن مغلق بصورة صحيحة. إذا لم يكن الباب مغلقاً بصورة صحيحة، فلن يقفل وسيُسمع صوت منبه. في حالة حدوث هذا الأمر، أوقف المنبه عن طريق الضغط على أي مفتاح على الساعة وأغلق الباب بصورة صحيحة ونشط القفل مجدداً، وذلك باتباع التعليمات الموضحة أعلاه.

3. بمجرد قفل/فتح الباب بالكامل، تُعرض الحالة الجديدة للباب على الشاشة. إذا كان القفل قيد التشغيل، فسيظل الرمز (⏻) مضاءً على الشاشة.



مهم

لفتح الباب في أثناء الطهي، أدر قرص التحكم إلى وضع السكون ○ وافتح الباب باتباع التعليمات الموضحة أعلاه. عند فتح الباب، أدر قرص التحكم للوضع السابق لموصلة الطهي.

يمكن تحديد هذه الوظيفة في أي وقت في أثناء استخدام الفرن. لتنشيط هذه الوظيفة، اضغط مع الاستمرار على (OK) حتى تسمع صفيراً واحداً ويُعرض الرمز (⏻) على الشاشة. الساعة/الموقت في وضع القفل.

إذا كان الفرن مغلقاً وقمت بتنشيط وظيفة سلامة الأطفال، فلن يعمل الفرن حتى إذا تم تحديد وظيفة الطهي. إذا تم تنشيط هذه الوظيفة في أثناء الطهي، فسيتم قفل إعدادات الساعة/الموقت الإلكتروني فقط. لتنشيط الوظيفة، اضغط مع الاستمرار على (OK) حتى تسمع صفيراً واحداً.

قفل الباب اليدوي

متوفرة في طرز الانحلال الحراري فقط. هذه الوظيفة تسمح بقفل باب الفرن.



مهم

يمكن تحديد هذه الوظيفة فقط عندما يكون قرص التحكم في الفرن في وضع الراحة ○. بمجرد قفل الباب، يمكنك بدء الطهي بصورة عادية.

لتنشيط/إلغاء تنشيط قفل الباب، قم بما يلي:

1. اضغط على (−) أو (+) حتى يومض رمز (⏻) على الشاشة. تُعرض الحالة الحالية لقفل الباب. «On» (مُشغل)

وظيفة® Teka Hydroclean

تُستخدم هذه الوظيفة لتنظيف الدهون والأوساخ العالقة بسطح الفرن. لجعل خطوة تنظيف الفرن أكثر سهولة، لا تسمح بتراكم الأوساخ. نظف الفرن كثيراً.

برمجة وظيفة® TEKA HYDROCLEAN



تحذير

لا تصب الماء داخل الفرن الساخن. فهذا قد يؤدي إلى تلف طبقة المينا التي تغطي الفرن.

- شغل الدورة دائماً عندما يكون الفرن بارداً. إذا كان الفرن ساخناً للغاية، فقد تتأثر النتائج وتلف طبقة المينا. أولاً، أخرج الصواني وجميع الملحقات من داخل الفرن، ومنها عوامل الصينية أو الموجهات المتداخلة. اتبع التعليمات المذكورة في دليل الصيانة والتركييب المرفق مع الفرن.
1. عندما يكون الفرن بارداً، امسح قاعدته بقطعة قماش.

جدول طهي البيتزا - أنواع البيتزا

يمكنك طهي أنواع البيتزا التالية باستخدام فرن MAESTRO PIZZA، بالاستعانة بجدول الطهي هذا:

نوع البيتزا	قرص التحكم في التشغيل	قرص التحكم في درجة الحرارة	وقت الطهي التقريبي	صينية البيتزا	وقت التسخين المسبق للفرن
عجينة طازجة مُعدة في المنزل	340°C MAESTRO PIZZA	----	3-4 دقائق	نعم	35 دقيقة
عجينة جاهزة طازجة	340°C MAESTRO PIZZA	----	3-4 دقائق	نعم	35 دقيقة
قاعدة رقيقة ملفوفة	340°C MAESTRO PIZZA	----	3-4 دقائق	نعم	35 دقيقة
عجينة عادية ملفوفة	340°C MAESTRO PIZZA	----	3-4 دقائق	نعم	35 دقيقة
بيتزا طازجة مُعدة مسبقًا		220 درجة مئوية	8 دقائق	لا	15 دقيقة
بيتزا مجمدة		210 درجات مئوية	10 دقيقة	لا	15 دقيقة

باختصار، للحصول على أفضل النتائج:

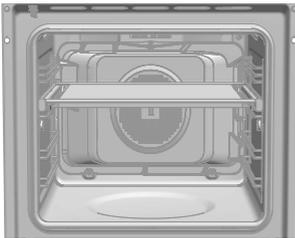
1. بيتزا بعجينة طازجة وعجينة ملفوفة بقاعدة رقيقة باستخدام وظيفة الموجودة في فرن MAESTRO PIZZA

2. بيتزا مجمدة وبيتزا مُعدة مسبقًا باستخدام وظيفة



تحذير

عند طهي البيتزا ذات العجينة الطازجة، استخدم صينية البيتزا بالارتفاع الموضح في الشكل.



تحذير

للحصول على أفضل النتائج عند طهي البيتزا بعجينة طازجة، افرد العجينة قدر الإمكان. في حالة عدم فرد العجينة فردًا صحيحًا، فستكون النتائج غير مستوية.

2. أدر قرص التحكم في الطهي إلى .
3. أدر قرص التحكم في درجة الحرارة حتى تعرض الساعة 200 درجة مئوية أو تصل إلى درجة الحرارة التي يوصي بها مورد البيتزا.
4. سخن الفرن مسبقًا حتى الوصول إلى درجة الحرارة اللازمة. عند الوصول إلى درجة الحرارة هذه، ينطفئ رمز الترموستات .
5. ضع البيتزا على شبكة الفرن.
6. قم بطهي البيتزا لمدة 10-12 دقيقة (أو حتى الوقت الذي يوصي به مورد البيتزا).

الإضاءة داخل فرن MAESTRO PIZZA

تكون المصابيح الموجودة داخل الفرن مطفأة عادةً في أثناء عملية الطهي، بغض النظر عن الوظيفة المحددة.

إذا كنت بحاجة إلى تشغيل الإضاءة الداخلية في أثناء الطهي:

1. فالمس مستشعر OK (موافق)  الموجود على لوحة التحكم الأمامية وسيضيء الضوء الداخلي.
2. في حالة لمس مستشعر OK (موافق) مرة أخرى، ينطفئ الضوء الداخلي.
3. بعد 30 ثانية، سينطفئ الضوء تلقائيًا.
4. عند فتح باب الفرن، سيضيء الضوء الداخلي.

معلومات



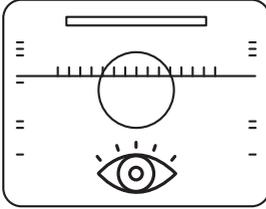
في أثناء وظيفة التسخين المسبق لفرن MAESTRO PIZZA، يظل المصباح منطفئًا ويتعطل مستشعر OK (موافق).



تنبيه

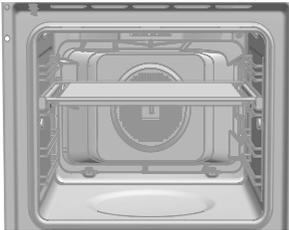


تكون عملية الطهي سريعة للغاية عند استخدامك لوظيفة MAESTRO PIZZA. ولذا، نوصيك بمراقبة التقدم ووقت الطهي في جميع الأوقات لضمان أفضل النتائج. في حالة عدم مراقبة الفرن، قد تجف البيتزا أو تحترق.



كيفية استخدام صينية البيتزا

للحصول على أفضل النتائج عند الطهي باستخدام صينية البيتزا المزودة مع الفرن، يجب أولاً تسخين صينية البيتزا مسبقاً بينما يكون الفرن فارغاً. هذا سيضمن الوصول إلى درجة الحرارة المثالية لطهي البيتزا.



ضع صينية البيتزا على الشبكة المثبتة على القضبان المتداخلة المزودة مع الفرن. هذا يساعدك على إدخال الصينية وإخراجها.



طهي البيتزا المجمدة

يتطلب هذا النوع من البيتزا ظروف طهي مختلفة. قم بما يلي:

1. لا تستخدم صينية البيتزا.



تحذير



تذكر أنك تحتاج إلى 35 دقيقة للتسخين المسبق للفرن قبل بدء طهي البيتزا.

8. في نهاية الفترة التي تبلغ 35 دقيقة، يصدر الفرن صوت صافرة ويومض الرقم 340° على شاشة عرض الساعة.
9. المس مستشعر موافق (OK) لإيقاف تشغيل الصافرة.
10. افتح الباب وأدخل البيتزا في الفرن باستخدام لوح البيتزا الخشبي.
11. عند إغلاق الباب، يُعرض وقت الطهي داخل الفرن على شاشة عرض الساعة.
12. اترك البيتزا لتتضج حتى الوقت اللازم (راجع جدول أوقات الطهي لكل نوع من أنواع البيتزا).

تحذير



لا تفتح الباب بلا داعٍ في أثناء إعداد البيتزا لتجنب تسرب الحرارة. في حالة فتح الباب وإغلاقه، يعود وقت الطهي المعروض على شاشة عرض الساعة إلى 00:00.

13. بعد الانتهاء من طهي البيتزا، أدر قرص التحكم إلى 0 لإيقاف تشغيل الفرن.

تحذير



تذكر أن لديك 90 دقيقة لطهي البيتزا. بعد هذه الفترة، سيتوقف الفرن عن العمل لأسباب متعلقة بالسلامة وستعرض رسالة تحمل كلمة «STOP» (أوقف التشغيل).
لن تخفي رسالة STOP الظاهرة على شاشة عرض الساعة إلا بعد أن يبرد الفرن.

5. اضغط على أي مستشعر لوقف المنبه وإيقاف تشغيل الرمز
إلى - سيعمل الفرن مرة أخرى.
6. اضبط مفاتيح التحكم على الوضع O لإيقاف تشغيل الفرن.
يمكنك تغيير وقت الطهي المتبقي في أي وقت عن طريق الضغط
على - أو + حتى يبدأ الرمز إلى في الوميض بسرعة. الآن
اضغط على OK لتغيير الوقت.
- برمجة وقت الطهي ووقت إيقاف الطهي
1. اضغط على - أو + حتى يومض رمز إلى على
الشاشة واضغط على OK. يعرض الوقت 00:00 على
الشاشة.
2. حدد وقت الطهي عن طريق الضغط على - أو +. بعد
ذلك، ستسمع صوت صافرتين، ويظهر الوقت المتبقي على
الشاشة ويومض الرمز إلى ببطء.
3. اضغط على - أو + حتى يومض رمز إلى على
الشاشة واضغط على OK. سترى وقت الإكمال المتوقع على
شاشة المؤقت.
4. حدد وقت انتهاء الطهي عن طريق الضغط على - أو
+
5. بعد ذلك، يُسمع صوت صفير مزدوج ويعرض الوقت
الحالي على الشاشة.
6. حدد وظيفة الطهي ودرجة الحرارة. سيظل الفرن غير
متصل وسيظل الرمزان إلى أو إلى مضاءين. أصبح الفرن
الآن مبرمجًا.
6. عندما يحين موعد بدء الطهي، سيشتغل الفرن وسيعمل
طوال وقت الطهي المبرمج.
7. في أثناء الطهي، يُعرض وقت الطهي المتبقي ويومض
الرمز إلى ببطء.
8. عند انتهاء وقت الطهي المحدد، سينطفئ الفرن، وسيصدر
صوت صافرة وسيومض الرمز إلى بسرعة.
9. اضغط على أي مستشعر لوقف المنبه وإيقاف تشغيل الرمز
إلى. سيعمل الفرن مرة أخرى.
10. اضبط مفاتيح التحكم على O لإيقاف تشغيل الفرن.
يمكنك تغيير وقت الطهي المتبقي عن طريق الضغط على - أو
+ حتى يبدأ الرمز إلى في الوميض بسرعة. الآن اضغط على
OK لتغيير الوقت.

الطهي باستخدام MAESTRO PIZZA

لاستخدام MAESTRO PIZZA، قم أولاً بعملية تسخين مسبق
للفرن وفقاً لظروف الطهي المثالية (340 درجة مئوية). لفعل ذلك:

1. ضع شبكة الفرن على القضبان المتداخلة المركبة داخل
الفرن.
2. بعد ذلك، ضع صينية البييتزا على شبكة الفرن.
3. أخرج الصينية المطلية بالمينا المزودة مع الفرن وأغلق
الباب.

تحذير

تذكر أنه من المهم للغاية في أثناء عملية التسخين المسبق
ضمان أن صينية البييتزا وضعت داخل الفرن. وهذا لضمان
وصول صينية البييتزا إلى درجة الحرارة الصحيحة والحصول
على نتائج الطهي المثلى.

4. أدر قرص التحكم في الطهي على MAESTRO PIZZA

5. تُعرض القيمة 340° على شاشة عرض الساعة.



6. عند الضغط على مستشعر OK (موافق) الموجود على
زجاج لوحة التحكم الأمامية، يتم تأكيد العملية من خلال
صوت صافرة ويبدأ الفرن في عملية التسخين المسبق حتى
يصل إلى درجة الحرارة المثلى للعمل.
7. يستمر التسخين المسبق لمدة 35 دقيقة. يُعرض الوقت
المتبقي لعملية التسخين المسبق على الساعة.

ملاحظة

من خلال وظيفة التنبيه بصافرة، سيتم عرض الوقت المتبقي بشكل دائم على الشاشة. عندما تكون هذه الوظيفة مبرمجة، لن تتمكن من عرض الوقت أو إجمالي وقت الطهي المبرمج.

برمجة وقت الطهي

1. اضغط على \ominus أو \oplus حتى يومض رمز \rightarrow على الشاشة واضغط على OK . يعرض الوقت 00:00 على الشاشة.
2. حدد الوقت الذي تريد أن يصدر صوت التنبيه بعده، عن طريق الضغط على \ominus أو \oplus . سوف تسمع صوت صافرتين لتأكيد ضبط الوقت وستبدأ الساعة في العد التنازلي من الوقت المحدد. يومض رمز \rightarrow ببطء.
3. حدد وظيفة ودرجة حرارة للطهي باستخدام أوامر الفرن.
4. بمجرد انتهاء وقت الطهي، سينطفئ الفرن، وسيصدر المنبه صوتاً وسيومض رمز \rightarrow بسرعة.
5. اضغط على أي زر لوقف المنبه وإيقاف تشغيل الرمز \rightarrow . سيعمل الفرن مرة أخرى.

6. اضغط مفاتيح التحكم على الوضع O لإيقاف تشغيل الفرن. يمكنك تغيير وقت الطهي المتبقي عن طريق الضغط على \ominus أو \oplus حتى يبدأ الرمز \rightarrow في الوميض بسرعة. الآن اضغط على OK لتغيير الوقت.

ملاحظة

من خلال وظيفة وقت الطهي، سيُعرض الوقت المتبقي على الشاشة بشكل دائم. لا يمكنك رؤية الوقت الحالي على الشاشة عندما تكون هذه الوظيفة محددة.

برمجة وقت إيقاف الطهي

1. اضغط على \ominus أو \oplus حتى يومض رمز \rightarrow على الشاشة واضغط على OK . ستري الوقت الحالي على شاشة المؤقت.
2. حدد الوقت الذي تريد أن يصدر صوت التنبيه بعده، عن طريق الضغط على \ominus أو \oplus . سوف تسمع صوت صافرتين لتأكيد ضبط الوقت وستبدأ الساعة في العد التنازلي من الوقت المحدد. يومض رمز \rightarrow ببطء.
3. حدد وظيفة الطهي ودرجة الحرارة.
4. عند انتهاء الدورة، سينطفئ الفرن من تلقاء نفسه، وسيصدر صوت صافرة وسيومض الرمز \rightarrow بسرعة.

- بعد ضبط الساعة، يكون الفرن جاهزاً للاستخدام. حدد وظيفة الطهي ودرجة الحرارة.

معلومات

- في الطرز ذات التحكم الإلكتروني في درجة الحرارة، عند تدوير مفتاح التحديد، ستعرض شاشة الساعة درجة الحرارة.
- بعد تحديد درجة الحرارة، ستظهر شاشة الساعة تلقائياً مرة أخرى.
- لعرض درجة الحرارة في أثناء عملية الطهي، أدر قرص التحكم في درجة الحرارة لتغييرها.
- ستلاحظ أن الرمز fl يومض في أثناء الطهي للإشارة إلى أن الحرارة تنتقل إلى الطعام. يختفي هذا الرمز عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.
- اضغط مفاتيح التحكم على O لإيقاف تشغيل الفرن.

معلومات

- عندما تبدأ الطهي، سيظهر الفرن الوقت الذي قضاها في الطهي.

وظيفة مؤقت الفرن

برمجة الصافرة

1. اضغط على \ominus أو \oplus حتى يومض رمز C على الشاشة واضغط على OK . يعرض الوقت 00:00 على الشاشة.
2. حدد الوقت الذي تريد أن يصدر صوت التنبيه بعده، عن طريق الضغط على \ominus أو \oplus . سوف تسمع صوت صافرتين لتأكيد ضبط الوقت وستبدأ الساعة في العد التنازلي من الوقت المحدد. يومض رمز C ببطء.
3. بمجرد انتهاء الوقت، ستصدر إشارة صوتية لمدة 90 ثانية وسيومض رمز C بسرعة.

ملاحظة

- في حالة استخدام وظيفة الصافرة، لن يتوقف الفرن عن العمل عند انتهاء الوقت.
- 4. اضغط على أي مفتاح لإيقاف المنبه. يختفي الرمز C بعد ذلك.
- إذا كنت ترغب في تعديل الوقت بالمنبه، فكر الخطوات المعروضة. عند إدخال عنصر التحكم في المؤقت، سيظهر الوقت المتبقي حالياً، والذي ستتمكن من ضبطه.

مغلق، إما يدويًا أو أوتوماتيكيًا بينما تكون وظيفة التحلل الحراري قيد العمل.



تتكيف حساسية مفاتيح اللمس باستمرار مع الظروف البيئية. تأكد من أن سطح لوحة التحكم الأمامية نظيف وخالي من العوائق عند توصيل الفرن بالكهرباء. إذا لم تستجب الساعة بشكل صحيح عند لمس المفاتيح، فافصل الفرن عن مصدر التيار ليضع ثوانٍ ثم قم بتوصيله مرة أخرى. بهذه الطريقة، تضبط المستشعرات تلقائيًا بحيث تستجيب مرة أخرى للتحكم باستخدام أطراف الإصبع.

ضبط الوقت

- لضبط وقت الفرن، ينبغي ضبط مواضع التحكم على قرصي تحديد الوظيفة والتحكم في درجة الحرارة على الموضوع O.
- عند توصيل الفرن بالكهرباء، يومض الوقت 12:00 على الساعة.
- اضغط - أو + لضبط الساعات ثم الدقائق. ستصدر صافرتان، واحدة تلو الأخرى، لتأكيد الوقت المحدد.
- لتغيير الوقت، اضغط - أو + حتى يبدأ الوقت في الوميض. اضغط على OK واتباع التعليمات الواردة في النقطة السابقة.



ملاحظة

يتميز مصباح الساعة بوضع ليلي، لذلك سوف تخفت إضاءة الشاشة بين الساعة 00:00 والساعة 6:00.

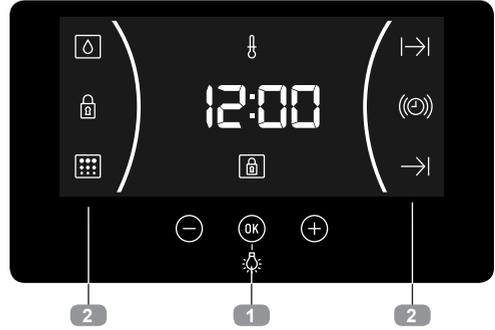


تحذير

في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيتم مسح إعدادات الساعة/الموقت الإلكتروني. وإذا حدث هذا، فقم بتحويل قرصي تحديد الوظائف والتحكم في درجة الحرارة إلى الموضوع O.

سيُعرض الوقت 12:00، وستتمكن بعد ذلك من ضبط الوقت كما هو موضح أعلاه. إذا كان باب الفرن مغلقًا قبل انقطاع التيار الكهربائي، فسيظل رمز الإغلاق مضاءً حتى يتم فتح الباب.

هذا قد يستغرق عدة دقائق، استنادًا إلى درجة الحرارة داخل الفرن، وفي تلك الأثناء لا يمكنك إعادة ضبط الوقت. بمجرد فتح الباب، ستتمكن من ضبط الوقت على النحو الموصوف أعلاه.



1 المفاتيح

⊖، OK و⊕: تسمح ببرمجة وظائف الساعة/الموقت الإلكتروني

2 الرموز

وظائف الساعة

- **صافرة:** تومض عند تحديد وظيفة الصافرة الخاصة بالساعة. تصدر إشارة صوتية عندما يحين الوقت. لا يتوقف الفرن عن العمل في نهاية فترة الموقت. يمكن أيضًا استخدام هذه الوظيفة في أثناء استخدام الفرن.
- برمجة |←| و|→|: تومض للإشارة إلى أن الفرن مُبرمج (وقت الطهي أو وقف الإيقاف أو الإجمالي).
- |←| وقت الطهي: تسمح لك هذه الوظيفة ببرمجة وقت الطهي، والذي سينطفئ الفرن بعده تلقائيًا.
- |→| وقت إيقاف الطهي: تسمح لك هذه الوظيفة ببرمجة وقت إيقاف الطهي، والذي سينطفئ الفرن بعده تلقائيًا.
- |←| و|→| وقت الطهي ووقت إيقاف الطهي: يسمح لك هذا الإعداد ببرمجة وقت الطهي ووقت إيقاف الطهي. يشتغل الفرن تلقائيًا في الوقت المضبوط ويعمل لفترة الطهي المحددة (فترة الطهي). ثم ينطفئ تلقائيًا في الوقت المحدد (وقت إيقاف الطهي).

🔒 قفل الساعة/الموقت: يشير إلى أن مفاتيح اللمس الخاصة بالساعة/الموقت مغلقة، مما يمنع الأطفال الصغار من إجراء التعديلات.

وظائف أخرى

🔥 التسخين: تشير إلى أن الفرن ينقل الحرارة إلى الطعام.

🧼 HYDROCLEAN: تومض عندما تكون وظيفة Teka Hydroclean® قيد العمل.

🔥 التحلل الحراري: فقط لطرز التحلل الحراري. يومض عندما تكون وظيفة التحلل الحراري قيد العمل.

🔒 قفل الباب: فقط لطرز التحلل الحراري. تشير إلى أن الباب



الطرز HLB 85-G1 P BM



وظائف الفرن



معلومات

للحصول على شرح لكيفية استخدام كل من هذه الوظائف، يرجى الرجوع إلى دليل الطهي المقدم مع الفرن.

العنصر السفلي + TURBO



اقتصادي ECO



إزالة التجمد



تحلل حراري



تنظيف مائي



MAESTRO PIZZA



إيقاف تشغيل الفرن



التسخين الأولي السريع



تقليدي: التسخين العلوي والسفلي



الشواية



الشواية الطويلة



TURBO



مقدمة عن MAESTRO PIZZA

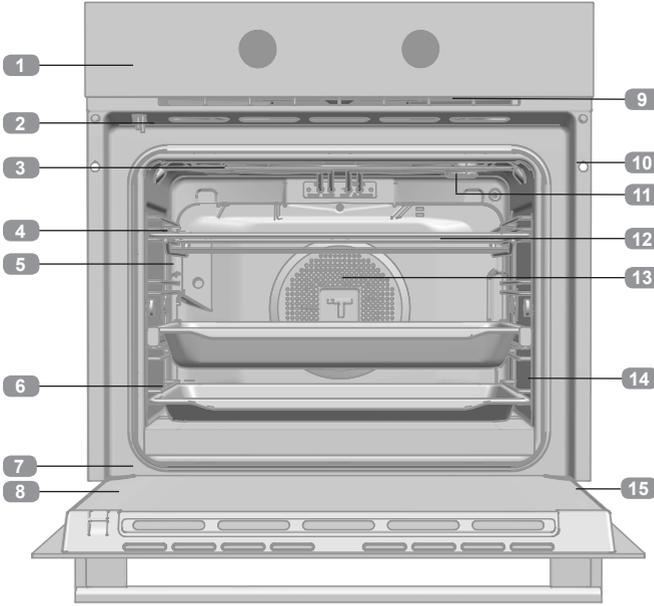
التي تُجهز باستخدام الفرن التقليدي. والأهم من ذلك أن التنظيف يصبح مهمة سريعة وبسيطة ومريحة، دون الحاجة إلى منتجات كيميائية أو جهد. حدد دورة الانحلال الحراري المناسبة اعتمادًا على مدى اتساخ الفرن. عند انتهاء الدورة، كل ما عليك القيام به هو مسح الأسطح بقطعة قماش مبللة لإزالة أي آثار للرماد (راجع وظيفة التنظيف).

سُحدث فرن MAESTRO PIZZA الجديد ضجة في عالم إعداد البيتزا في المنزل، وذلك بفضل عملية التسخين الخاصة الحصرية عند درجة حرارة عالية. ستمكنك وظيفة التسخين الخاصة المزودة بصينية البيتزا من إعداد بيتزا شهية ولذيذة في غضون دقائق فقط وذلك باستخدام عجينة بيتزا طازجة معدة في المنزل، شأنك شأن أفضل مطاعم البيتزا.

الفرن كهربائي ويعمل في درجة حرارة عالية للغاية (340 درجة مئوية). يعمل التصميم الخاص للهيكل والعزل المقوى على منع الحرارة الشديدة المنبعثة من داخل الفرن من الانتقال إلى الخارج، ما يسمح لك بالطهي في المنزل مع ضمان الراحة والأمان التام. بالإضافة إلى إعداد بيتزا باستخدام عجينة مثالية طازجة، فبالاستعانة بفرن MAESTRO PIZZA من الممكن إعداد جميع أنواع البيتزا التقليدية، لا سيما البيتزا المعدة مسبقًا والبيتزا بعجينة جاهزة والبيتزا المجمدة، وما شابه.

MAESTRO PIZZA هو فرن متعدد الاستخدامات مصمم على أحدث طراز يمكن استخدامه أيضًا لإعداد الوجبات التقليدية

وصف الفرن



- 1 لوحة التحكم الأمامية
- 2 قفل الباب
- 3 عنصر تسخين الشواية
- 4 دعامة الصينية
- 5 صينية البيترزا وشبكة الفرن
- 6 صينية
- 7 مفصلة
- 8 الزجاج الداخلي
- 9 منفذ تبريد الهواء
- 10 ركيزة الوحدة
- 11 مصباح
- 12 اللوحة الخلفية
- 13 المروحة
- 14 مانع التسرب بباب الفرن
- 15 الباب

لوحة التحكم الأمامية



طرازات HLB P

- 1 قرص التحكم في التشغيل
- 2 ساعة/موقت إلكتروني
- 3 قرص التحكم في درجة الحرارة

قبل استخدام الفرن لأول مرة، يرجى قراءة تعليمات الصيانة والتركيب المرفقة معه بعناية. وفقاً للطراز، فإن الملحقات المضمنة مع الفرن الخاص بك قد تختلف عن تلك الموجودة في الصور.



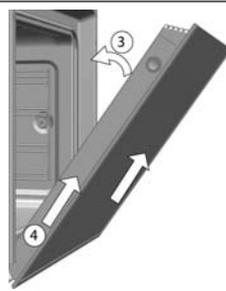
INSTRUCTION MANUAL

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse,13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium SP.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria TeKa Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile TeKa Chile SA.	Avd El Retiro Parque los Matenes,1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China TeKa International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending RdXuhui, Dist. 200030 Shanghai		+86 2 153 076 996
Czech Republic TeKa CZ S.R.O.	V Holesvickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador TeKa Ecuador SA.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece TeKa HellasA.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary TeKa Magyarországi Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia PT TeKa Buana	Jalan Merteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia TeKa Kúchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico TeKa Mexicana SA. de CV.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico DF.	+52 5 551 330 493
Morocco TeKa Maroc SA.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru TeKa Kúchentechnik Perú S.A.	Av. El Ejército 455, Miraflores	Lima	+51 01 221 89 89
Poland TeKa Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal TeKa Portugal SA.	Estrada da Mbita - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. TeKa Kúchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия TeKa Rus LLC/OOO "TeKa Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore TeKa Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83,01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain TeKa Industrial, SA.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand TeKa (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey TeKa Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad.24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine TeKa Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str. 2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates TeKa Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Bx 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates TeKa Kúchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Bx 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela TeKa Andina SA.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limondó)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh		+84 854 160 646

الشكل 27



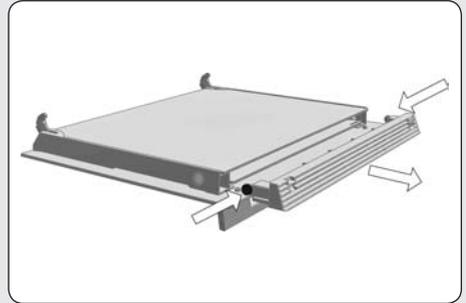
الشكل 28



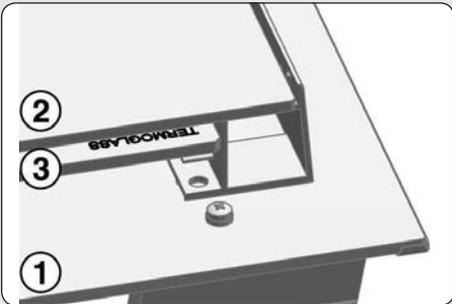
الشكل 29



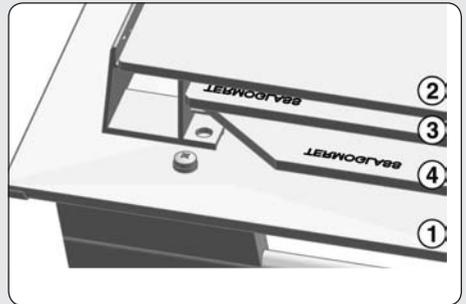
الشكل 30



الشكل 31



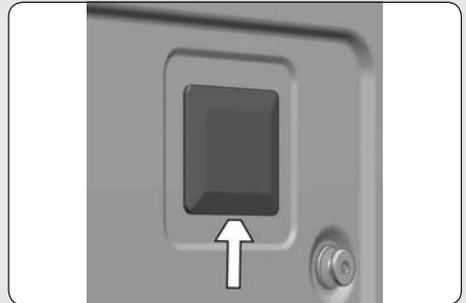
الشكل 32



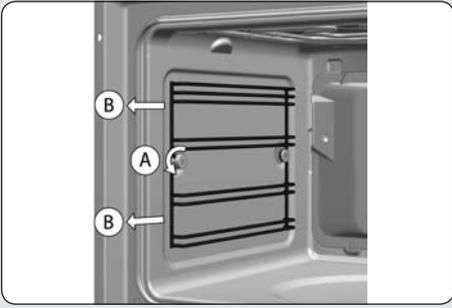
الشكل 33



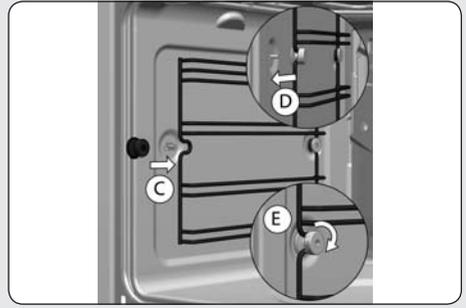
الشكل 34



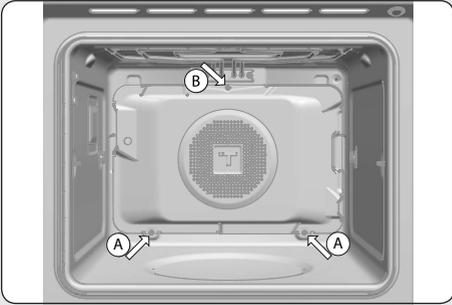
الشكل 19



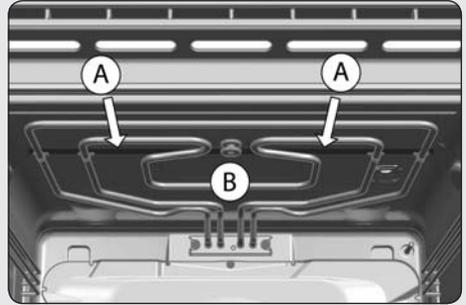
الشكل 20



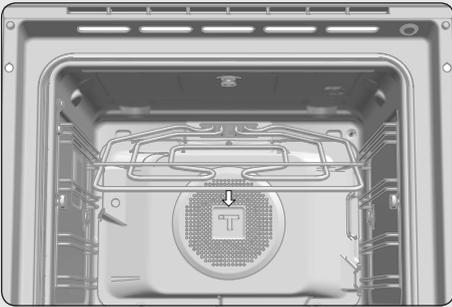
الشكل 21



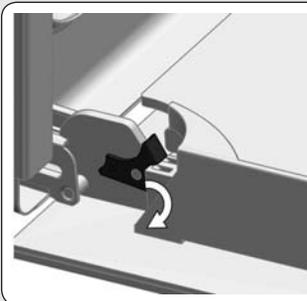
الشكل 22



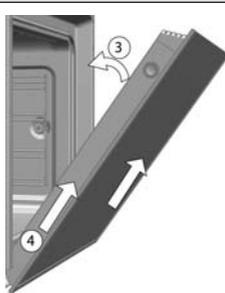
الشكل 23



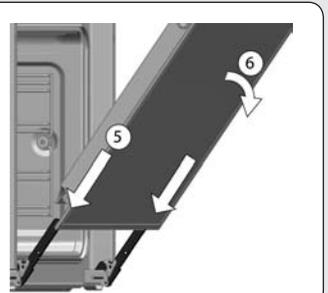
الشكل 24



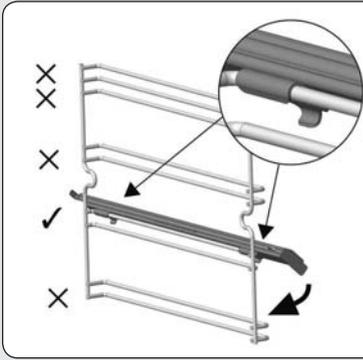
الشكل 25



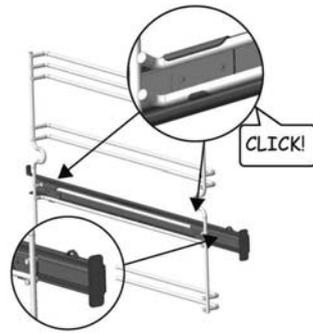
الشكل 26



الشكل 12



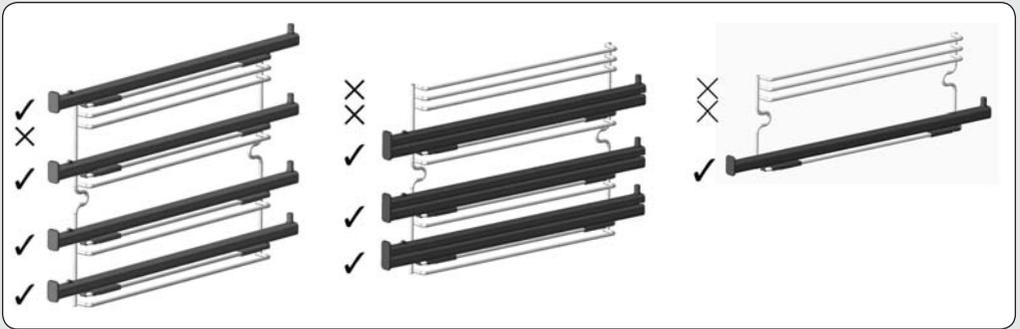
الشكل 13



الشكل 14

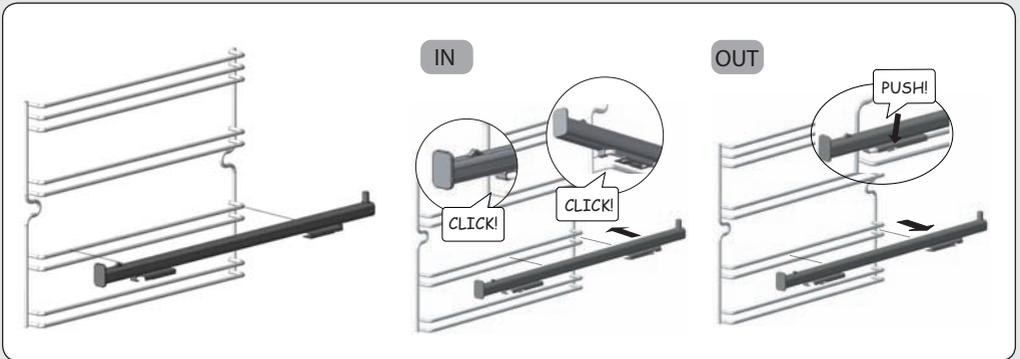
الشكل 15

الشكل 16

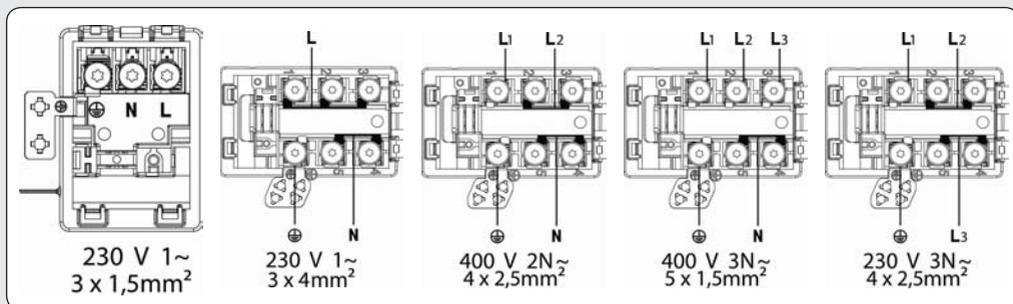


الشكل 17

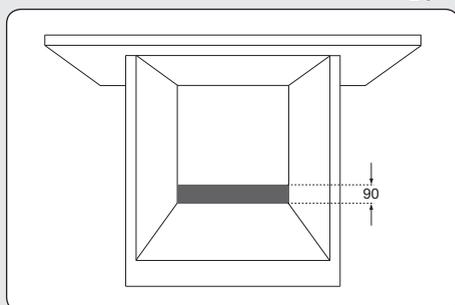
الشكل 18



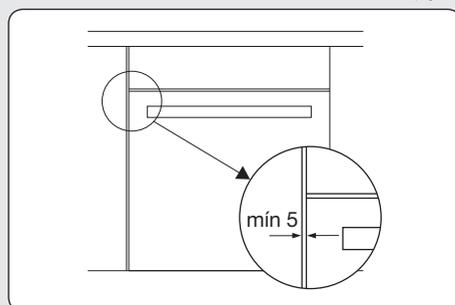
الشكل 1



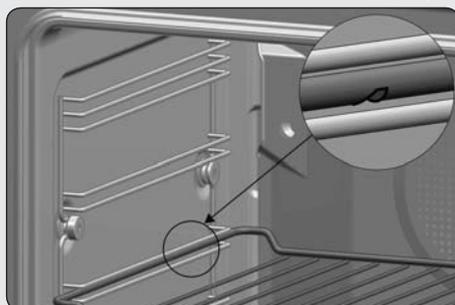
الشكل 2



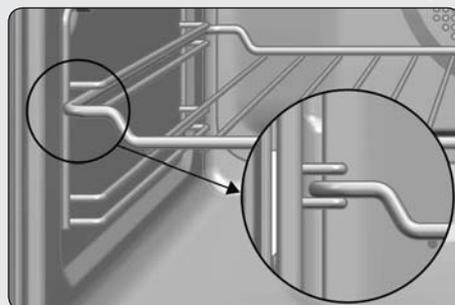
الشكل 3



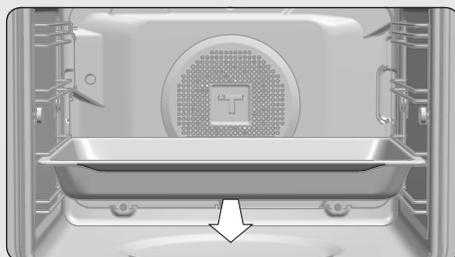
الشكل 4



الشكل 5



الشكل 6



لقد انتهى برنامج التحلل الحراري والفرن بارد، لكن الباب مٌقفَل والرمز [P3] و0:00 يومضان

- لم تقم بإدارة قرص التحكم إلى موضعه عند الانتهاء من برنامج التحلل الحراري ○ .
- عيّن قرص التحكم على الموضع ○ .

قرص التحكم في الموضع ○ وما يزال الباب مٌقفَلًا

- لم يبرد الفرن إلى حد درجة الحرارة الآمن.
- انتظر حتى يبرد الفرن وينطفئ الرمز [H].

- قم بتعطيل قفل الباب باتباع التعليمات الواردة في دليل المستخدم المزود مع هذا الدليل.
- لمواصله الطهي، أعد تحديد وظيفة الطهي المطلوبة.

قمتُ بإدارة قرص التحكم إلى الموضع [P3] وتحديد برنامج التحلل الحراري (P1 أو P2 أو P3) لكن الرمز [P3]؟ يومض سريعًا ويصدر صوتًا طنًا

- لم يُغلق باب الفرن بشكلٍ صحيح، لذلك لا يمكن أن يُقفل الباب وقد أعيقت عملية التحلل الحراري.
- افحص الباب وتأكد من إغلاقه بشكلٍ مناسب. ثم اضبط قرص التحكم للموضع ؟ وكرّر التسلسل لتنشيط التحلل الحراري.

قمتُ بإدارة قرص التحكم إلى الموضع [P3] وتحديد برنامج تحلل حراري (P1 أو P2 أو P3) لكن الرمز [H] لا يومض ولا يسخن الفرن

- مفتاح الباب لا يعمل وبالرغم من ذلك يتم إغلاقه بشكلٍ مناسب.
- اتصل بقسم خدمة المساعدة الفنية نظرًا لوجود خلل بمفتاح الباب.

مواصفات فنية

أبلغ قسم الخدمة الفنية بنوع المشكلة التي تواجهها وقدم:

1. الرقم التسلسلي (S-No)

2. طراز الجهاز (.Mod).

توجد هذه المعلومات على رقاقة تعريف الفرن الموجودة على أحد جانبي الباب المفتوح.



تحذير

في حال استمرت هذه المشكلات على الرغم من هذه النصائح، تواصل مع قسم الخدمة الفنية.

إلى جانب الأسباب الأكثر شيوعاً والحلول الممكنة.

يوضح هذا القسم بعضاً من أغلب المشكلات المتكررة التي يمكن أن تؤثر في الفرن الخاص بك،

الفرن متوقف عن العمل

- افحص وصلة الطاقة.
- افحص الصمامات الكهربائية وقاطع الدائرة الكهربائية في التركيب الخاص بك.
- تأكد من أن المؤقت إما في الإعداد اليدوي أو المبرمج.
- افحص مكان قرص التحكم ودرجة الحرارة.

المصباح الداخلي لا يضيء

- قم بتغيير المصباح.
- تحقق مما إذا كان تم تركيبه بشكل صحيح كما ورد في تعليمات التركيب.

شعلة التسخين الدائمة مطفأة

- حدد درجة حرارة.
- حدد إعداداً.
- يجب أن تُضاء فقط عند ارتفاع حرارة الفرن إلى درجة الحرارة المحددة.

يُصدر الفرن أدخنة أثناء الاستخدام

- طبيعي أثناء الاستخدام الأول.
- نظّف الفرن بانتظام.
- قلّل من مقدار الدهون أو الزيت في الدرج.
- لا تقم بالطهي عند درجات حرارة أعلى من تلك المُشار إليها في مخطط الطهي.

لم تتحقق نتائج الطهي المتوقعة

- تحقق من مخططات الطهي للتوجيه بشأن معرفة كيفية تشغيل الفرن الخاص بك.

الملحقات ودعمات الرفوف لذي تالفة

- لم تقم بإزالة الملحقات والدعامات أثناء دورة التنظيف بالتحلل الحراري.
- عليك استبدالها وإزالتها أثناء دورات التنظيف اللاحقة.

لقد تغير لون طبقة الطلاء العازل أو ظهرت بقع

- قد يتسبب التركيب الكيميائي لبعض المواد الغذائية في تغيرات بطبقة الطلاء العازل.
- هذا طبيعي ولا يُتلف خصائص طبقة الطلاء العازل.

الفرن قيد الإيقاف والرمز يضيء ولن يُفتح الباب

- تم تنشيط قفل الباب.
- قم بتعطيل قفل الباب باتباع التعليمات الواردة في دليل المستخدم المزود مع هذا الدليل.

الفرن قيد التشغيل والرمز يضيء لكن الباب لن يُفتح

- تم تنشيط قفل الباب.
- أدر قرص التحكم إلى الموضع O .

6. أدخل اللوح الزجاجي رقم 2 والجزء المطبوع موجه إلى الجانب الداخلي من الباب.

7. أعد ربط الإطار المحكم العلوي للباب، مع التأكد من أن العروات الجانبية مستقرة في أماكن تثبيتها.



تحذير

لا تشغل الفرن مطلقاً في حال كانت أي من ألواح الزجاج الخاصة بباب الفرن مفقودة.

تغيير المصباح الضوئي للفرن



تحذير

تأكد من فصل الفرن عن التيار الكهربائي قبل تغيير المصباح.

يجب على المصباح البديل أن يقاوم درجات حرارة تصل إلى 300 درجة مئوية. يمكنك طلبها من قسم خدمة المساعدة الفنية.

تغيير المصباح العلوي

1. قم بفك الغطاء الزجاجي لحامل المصباح. الشكل 33.

2. استبدل المصباح وأعد تركيب الغطاء الزجاجي.

تغيير المصباح الجانبي

1. اخلع الغطاء الزجاجي لحامل المصباح بأداة مسطحة الطرف. الشكل 34.

2. قم بتغيير المصباح وأعد تركيب الغطاء الزجاجي، مع التأكد من أن كل شيء في مكانه الصحيح.

تغيير مصباح LED

اتصل بقسم خدمة المساعدة الفنية.

فك/تركيب الزجاج الداخلي للباب



تحذير

في حال فك ألواح الزجاج والباب مثبت في الفرن، قم بهذا دائماً والمفصلة في وضع القفل. إن لم يكن، فسيتغلق الباب وقد تنكسر ألواح الزجاج غير المركبة وتُسبب إصابة.



المعلومات

لمنع حدوث هذا، قم بفك ألواح الزجاج مع إزالة الباب، باتباع التعليمات في القسم السابق.

وفقاً للطراز، قد يحتوي الفرن الخاص بك على عدد 2، أو 3، أو 4 من ألواح الزجاج. اتبع التعليمات الخاصة بنوع باب الفرن الخاص بك.

1. باستخدام أصابعك، اضغط على الأزرار الواقعة في أعلى كلا جانبي باب الفرن. الشكل 29.

2. استمر بالضغط عليها واسحب الختم البلاستيكي أعلى الباب. الشكل 30.

3. أزل ألواح الزجاج من الباب. نظفها بمنظف زجاج أو صابون وماء وقطعة قماش ناعمة.



تحذير

انتبه إلى ترتيب ألواح الزجاج وأماكنها عند إزالتها حيث يجب إعادة تركيبها بنفس الترتيب والمكان عند الانتهاء من تنظيفها.

4. بمجرد تنظيفها، أدخل اللوح الزجاجي رقم 3 في نفس المكان بحيث يصبح مؤشر TERMOGLASS المطبوع عليه مرتباً كما هو موضح في الشكل 31.

5. في أفران التحلل الحراري، يجب أن يكون مؤشر TERMOGLASS على اللوحين الزجاجيين رقمي 3 و 4 مرتباً كما هو موضح في الشكل 32.



تحذير

حرصًا على سلامتك، لا تشغّل الفرن مطلقًا دون أن تكون اللوحة الخلفية (التي تحمي المروحة) في مكانها.

أفران ذات مشواة قابلة للطي

لتنظيف الجزء العلوي من الفرن:

1. انتظر حتى يبرد الفرن.

2. ادفع بقضيب عنصر المشواة (أ) بكلتا اليدين تجاه الجزء الخلفي من الفرن، لتحريره من صمولة الربط العلوية (ب). الشكل 22.

3. دع العنصر يسقط ونظف الجزء العلوي من الفرن. الشكل 23.

4. ثم أعد عنصر المشواة في مكانه الأصلي وتابع بالترتيب العكسي.

3. أغلق الباب إلى وضع القفل. الشكل 25.

4. أمسك الباب وكلتا اليدين ممسكة بكلتا الجانبين وارفع باب الفرن واسحبه إلى الخارج حتى تنفصل المفصلات بالكامل الشكل 25.

تركيب الباب

5. أمسك الباب بكلتا اليدين عند الجزء السفلي من الجوانب وأدخل أذرع المفصلة في أماكنها ودع الباب يسقط إلى أقصى مسافة يتجه إليها. الشكل 26.

6. افتح باب الفرن بالكامل. الشكل 26.

7. أدر السقاطات إلى الخلف إلى أماكنها الأصلية.



تحذير

تأكد من إدخال الباب بالكامل بإدارة السقاطات. إن لم يكن، يمكن أن تتم إعاقته عند محاولة إغلاقه.



المعلومات

في حال كانت السقاطات صعبة الإدارة، استخدم أداة مسطحة لإدارتها.

الأفران المزودة بوظيفة Teka Hydroclean®

يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الخاص بالفرن.

الأفران المزودة بوظيفة التنظيف الذاتي بالتحلل الحراري

يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الخاص بالفرن.

تنظيف باب الفرن

لتنظيف سهل، يمكن فك الباب. لإجراء هذا، اتبع التعليمات الخاصة بنوع باب الفرن الخاص بك.

فك/تركيب باب بمفصلة على الهيكل

1. افتح باب الفرن بالكامل.

2. قم بإعاقه المفصلة بإدارة السقاطات. الشكل 24.

فك/تركيب باب بمفصلة على الباب

1. افتح باب الفرن بالكامل.

2. قم بإعاقه المفصلة بإدارة كلتا السقاطتين. الشكل 27.

3. أغلق الباب إلى وضع القفل. الشكل 28.

4. أمسك الباب وكلتا اليدين ممسكة بكلتا الجانبين وارفع باب الفرن واسحبه إلى الخارج حتى تنفصل المفصلات بالكامل. الشكل 28.

لتركيب الباب، قم بتنفيذ الخطوات بترتيب عكسي.



تحذير

افصل الجهاز من مصدر إمداد طاقة التيار الكهربائي قبل أي تشغيل.

تنظيف الجزء الخارجي من الفرن وملحقات الفرن

نظّف الجزء الخارجي من الفرن والملحقات بماء رغوي دافئ أو بمنظّف خفيف.

كن حريصاً بشدة عند تنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ أو الأسطح المطلية. استخدم فقط إسفنجات أو قطع القماش التي لا تُسبب خدوشاً.



تنبيه

لا يجب وضع المزلاجات المتداخلة في غسالة الأطباق. سيزيل هذا الدهون التي يمكنها من الانزلاق وستصبح المزلاجات مسدودة، مما يجعلها غير مفيدة.

تنظيف الجزء الداخلي من الفرن

نظّف الجزء الداخلي من الفرن بانتظام لإزالة آثار الدهون أو الطعام، والتي يمكن أن تُطلق فيما بعد أدخنة وروائح وتتسبب في ظهور البقع.

استخدم الفرش المصنوعة من النايلون أو إسفنجات مع ماء رغوي دافئ لتنظيف الأسطح المطلية بالطبقة العازلة مثل أسفل الفرن. نظف عندما يكون الفرن بارداً. استخدم فقط منتجات تنظيف الفرن على الأسطح المطلية بالطلاء العازل واتبع دائماً تعليمات الشركة المُصنعة.



تحذير

لا تنظّف الجزء الداخلي من الفرن بالبخار أو بجهاز تنظيف بالماء المضغوط.

لا تستخدم حشوات تلميع معدنية أو فرش أسلاك أو أي أداة يمكن أن تخدش الطلاء العازل.

بمرور الوقت، قد تتسبب أنواع طعام معينة مثل الطماطم، والخل، وأطباق المأكولات المشوية بالملح في تغيير لون الطلاء العازل. هذا طبيعي ولا يؤثر في الأداء الوظيفي للفرن. لا تحاول إزالة هذه البقع باستخدام طرق عنيفة مثل تلك الموضحة، حيث قد يتسبب هذا في تلف دائم للسطح.

نظّف الإطار المحكم للفرن بانتظام للقضاء على جميع آثار الدهون أو الطعام. هذا سيحمي الإطار المحكم من التلف والكسر أثناء عمليات الطهي اللاحقة.

يُنصح بتنظيف هذا الإطار المحكم من دون إزالته.

فكّ الدعامات الجانبية

1. أزل جميع الملحقات من داخل الفرن.

2. قم بإرخاء الصمولة بالكامل في الجزء الأمامي من عنصر الربط (أ) واسحب الدعامات إلى الأمام (ب) وأزلها. الشكل 19.

تركيب الدعامات

3. أدخل الحزّ الخلفي في صمولة الربط الخلفية.

4. تثبت صمولة الربط الأمامية (ج) في الحزّ الأمامي للدعامة. الشكل 20.

5. أحكم ربط الدعامة بالصمولة (د) وأدرها حتى تنضبط بالكامل (هـ). الشكل 20.

فكّ اللوحة السفلية



المعلومات

فكّ اللوحة السفلية قم أولاً بفكّ الدعامات الجانبية، باتباع التعليمات الواردة في القسم السابق.

ثم:

1. أزل البراغي السفلية (أ) ومن ثم البراغي العلوية (ب). الشكل 21.

2. لتركيب اللوحة الخلفية، تابع الخطوات بشكلٍ عكسي.

عند غلق باب الفرن أثناء الطهي، يمكنك سماع صوت الهواء بداخله. هذا التأثير طبيعي نتيجة للضغط المبذول من الباب عند غلقه، مما يضمن إحكام غلق التجويف.

التأثير الطبيعي نتيجة للضغط المبذول من الباب عند غلقه، مما يضمن إحكام غلق التجويف.

الملحقات

لا تترك أي أوعية أو طعام على أرضية الفرن. استخدم دائماً الأدراج والرفوف المزودة مع الفرن.

لتحضير الزبادي، ضع الأوعية الصغيرة على أرضية الفرن.

لطهي أي طعام آخر، أدخل الدرج أو الرف في المزالجات الموجودة داخل الفرن.

1. بين قضيبَي الدعامات الجانبية أو على أي من المزالجات القابلة للاستخراج، إذا كان الفرن يحتوي عليها.

2. يحتوي الرف وبعض الأدراج على أخاديد لاحتجاز لمنع خروجها بطريق الخطأ. ضع تلك الأخاديد تجاه الجزء الخلفي من الفرن، وموجهة إلى أسفل. الشكل 4.

3. يجب أن يكون سطح الرف الذي سيستند إليه الوعاء موجوداً أسفل القضبان الجانبية. هذا يمنع الوعاء من الانزلاق بطريق الخطأ. الشكل 5.

4. تحتوي الأدراج على عروة أمامية لتسهيل إخراجها. ضع الدرج والعروة موجهة إلى الجزء الخارجي من الفرن. الشكل 6.

تركيب المزالجات المتداخلة.

تحتوي بعض طرز الأفران على ملحق مجموعة المزالجات المتداخلة.

لتركيب المزالجات المتداخلة على الدعامات المطلوبة بالكروم، تابع كما يلي:

مزلاجات متداخلة بمشبك قابل للطي



تحذير

يجب وضع المزالجات على الارتفاع 2، بدءاً من الأسفل. الشكل 12.

1. أزل الغشاء الواقي.

2. علق المشابك الكبيرة في القضيب العلوي وقم بتمديد المزلاج إلى أن يعلق في المشابك الصغيرة على القضيب السفلي. الشكل 12.

3. ستسمع صوت «طقطقة» عندما يُثبت المزلاج بشكلٍ صحيح. الشكل 13.

4. يجب أن يبقى الحزّ الخاص بتثبيت الدرج/الدعامة في الجزء الأمامي من الفرن. الشكل 13.

مزلاجات متداخلة مع مشبك ثابت



تحذير

يجب وضع مزلاجات الاستخراج الفردي على الارتفاعات 1 و2 و3 و5 بدءاً من الأسفل. الشكل 14.

يجب وضع مزلاجات الاستخراج المزدوج على الارتفاعات 1 و2 و3 بدءاً من الأسفل. الشكل 15.

في الأفران مقاس 45 سم، توضع المزالجات المتداخلة على الارتفاع 1. الشكل 16.

1. علق المشبك في القضيب العلوي عند المستوى المطلوب. الشكل 17.

2. ستسمع صوت «طقطقة» عندما يُثبت المزلاج بشكلٍ صحيح. الشكل 18.

3. يجب أن يبقى الحزّ الخاص بتثبيت دعامة الرف/الدرج في الجزء الأمامي من الفرن. الشكل 18.

ليس مُثبتًا بالوحدة وقد يتحرك إلى الأمام ويسقط أرضًا.



تحذير

لا تتكئ على باب الفرن المفتوح أثناء تنفيذ الخطوتين 4 و5 حيث إن الفرن

معلومات بيئية

التخلص من الغلاف الصديق للبيئة

الغلاف مصنوع من مواد قابلة لإعادة التدوير بشكل كامل والتي يمكن وضعها في استخدامات أخرى. استشر المجلس المحلي لديك فيما يتعلق بالإجراءات الضرورية للتخلص من هذه المواد.

تواصل مع المجلس المحلي لديك أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المؤسسة التي اشترت منها المنتج للحصول على المزيد من المعلومات حول إعادة تدوير الجهاز.

معلومات الطاقة

تم اختياره ليتوافق مع اللوائح التنظيمية رقم 2014/66 Eco-Design («التصميم الصديق للبيئة») و2014/65 Energy Labelling «ملاحظات تعريف الطاقة») وفقًا للائحة التنظيمية 1-EN 60350. قياسات استهلاك الطاقة المأخوذة تحت ظروف مختلفة قد تقدم قيمًا مختلفة عن تلك المُشار إليها للفرن الخاص بك. راجع دليل المستخدم المرفق مع هذا الدليل للتعرف على استهلاك الطاقة في الفرن الخاص بك. هذا المنتج يحتوي على واحد أو اثنين من مصادر الضوء من فئة كفاءة الطاقة (G).

التخلص من المنتج



تحذير

يشير الرمز الموجود على المنتج أو الغلاف إلى أن هذا الجهاز لا يمكن التخلص منه كنفائات منزلية عادية. يجب أن يؤخذ إلى مركز تجميع الأجهزة الإلكترونية والكهربائية لإعادة تدويره. بهذه الطريقة، يمكن تجنب أي عواقب سلبية على البيئة والصحة العامة ناتجة عن التعامل غير الصحيح.

قبل الاستخدام الأول

- قد توجد بالفرن آثار دهون ومواد أخرى كنتيجة لعملية التصنيع. يجب إزالة هذه الآثار باستخدام الإجراء التالي:
1. أزل جميع الأغلفة من الفرن، بما في ذلك البلاستيك الواقى، إن وُجد.
 2. أدر الفرن الخاص بك إلى / أو في حال عدم توفر هذا الإعداد إلى / عند 200 درجة مئوية لساعة واحدة. راجع دليل المستخدم المرفق مع هذا الدليل للتعرف على كيفية إجراء هذا.
 3. قم بتبريد الفرن مع فتح الباب بحيث تتم تهوية الفرن ولا تبقى بداخله أي روائح.
 4. بمجرد تبريده، نظّف الفرن والملحقات.
- سنتنتج بعض الأدخنة والروائح، أثناء هذه العملية الأولى. لذلك يجب تهوية المطبخ جيدًا.

تعليمات مهمة أخرى

على باب الفرن أثناء طهي طعام بمحتوى عالٍ من السوائل.

لا تسكب المياه على السطح السفلي عند الاستخدام، فقد يُتلف هذا الطلاء العازل. من الطبيعي أن يحدث تكاثف

هذه المعلومات حصرية للقائم بالتركيب المسؤول عن التجميع والتوصيل الكهربائي. تُخلي الشركة المُصنعة مسؤوليتها عن التلف المحتمل في حال قمت بتركيب الفرن بنفسك.

قبل التركيب

- لنقل الفرن، استخدم الكلابات على الجوانب. لا تستخدم مقبض الباب لرفع الفرن.
- عند تركيب الفرن أسفل منضدة، اتبع التعليمات لتركيبه.
- بوجه عام، يجب تجنب الأجزاء البارزة (تعزيزات الأثاث، الأنابيب، قواعد المقابس، وما إلى ذلك) خلف الوحدة.
- عندما تكون قاعدة مقبس الطاقة الأساسي بداخل الوحدة التي يتم تركيب الفرن بها، يجب أن يتم هذا في المنطقة المظللة. الشكل 2.
- يجب أن تقاوم الوحدة التي يتم فيها تركيب الفرن والوحدات المجاورة درجات الحرارة الأعلى من 85 درجة مئوية.

- يجب الالتزام بتعليمات التركيب بشكل صارم. إذا لم يتم الالتزام بالتعليمات، فقد تنسد دائرة تهوية الفرن، مما يتسبب في درجات حرارة مرتفعة قد تُتلف وحدة المطبخ والجهاز نفسه.
- لهذا الغرض، افحص قياسات الوحدة وقياسات الفتحات المقرر ثقوبها في الوحدات، كما هو موضح في الأشكال التالية:

التركيب العمودي.

- فرن مقاس 60 سم: الشكل *7.
- فرن مقاس 45 سم: الشكل *8.

تنبيه

عند تركيب أفران التحلل الحراري، لا تقم بعمل أي ثقوب في الوحدة بداخل المناطق المظللة.

التركيب أسفل المنضدة.

- فرن مقاس 60 سم: الشكل *9.
- فرن مقاس 45 سم: الشكل *10.



تنبيه

عند تركيب أفران التحلل الحراري، لا تقم بعمل أي ثقوب في الوحدة بداخل المناطق المظللة.

التوصيل الكهربائي

على القائم بالتجميع التأكد مما يلي:

- توافق كل من الجهد الكهربائي والتردد للتيار الكهربائي مع ما تم تحديده على رقاقة التعريف.
- إمكانية مقاومة نظام توصيل الأسلاك المنزلي للطاقة القصوى المحددة على رقاقة التعريف.
- بعد توصيل مصدر الطاقة، تحقق مما إذا كانت جميع أجزاء الفرن الكهربائية تعمل بشكل صحيح.

تركيب الفرن

لجميع الأفران. بعد الانتهاء من التوصيل الكهربائي:

1. ضع الفرن بداخل الوحدة وتأكد أن كبل التغذية ليس عالقاً أو ملامساً لأجزاء الفرن التي ترتفع حرارتها.
2. تأكد أن هيكل الفرن لا يلامس جدران الوحدة وأن هناك فراغاً لا يقل عن 2 مم بين الوحدات المجاورة.
3. ضع الفرن في مركز الوحدة بحيث يصبح هناك فراغ بين الفرن وأبواب الأثاث التي تحيط به لا يقل عن 5 مم. الشكل 3.
4. افتح الباب وأدخل القوابس البلاستيكية المزودة مع الفرن إلى أماكن تبييتها. الشكل 11.
5. أحكم ربط الفرن بالوحدة باستخدام البراغي المزودة، وربطها داخل الوحدة عبر السدادات.



تنبيه

عند تركيب أفران التحلل الحراري، لا تقم بعمل أي ثقوب في الوحدة بداخل المناطق المظللة.

- أزل جميع الملحقات والأطباق من الفرن، بما في ذلك دعامات الرف و/أو المزلاج المتداخلة.
- نظّف أي انسكابات أو أوساخ زائدة، حيث يمكن لها أن تشتعل أثناء دورة التنظيف بالتحلل الحراري وتصبح خطراً يسبب الحريق.
- حرصاً على سلامتك، لا تشغّل الفرن مطلقاً دون أن تكون اللوحة الخلفية (التي تحمي المروحة) في مكانها.

الأمان عند استخدام دورة التنظيف بالتحلل الحراري قبل البدء بدورة التنظيف:

- تنبيه: أزل جميع الملحقات والأطباق من الفرن، بما في ذلك دعامات الرف و/أو المزلاج المتداخلة.
- نظّف أي انسكابات أو أوساخ زائدة، حيث يمكن لها أن تشتعل أثناء دورة التنظيف بالتحلل الحراري وتصبح خطراً يسبب الحريق.
- أزل أي أوساخ من حشية الفرن.
- اتبع التعليمات بعناية لبرمجة دورة التنظيف بالتحلل الحراري.
- أثناء عملية التنظيف بالتحلل الحراري:
- لا تترك أي أقمشة أو ألياف متدلية من مقبض الفرن أو على مسافة قريبة منه.
- لأسباب تتعلق بالأمان، في حال تم تركيب الفرن أسفل المنضدة، يجب ألا يكون المقطع المسنّن قيد الاستخدام عندما يكون الفرن في وضع التحلل الحراري.
- سيظل الضوء الداخلي للفرن مُطفأً ولا يمكن تشغيله.
- الفرن مُجهز بألية قفل الحماية والتي تمنع الباب أن يفتح أثناء دورة التنظيف. لا تحاول فتح الباب والقفل قيد التنشيط.



المعلومات

يصف هذا الدليل الخصائص العامة للفرن، ولذلك قد لا تتوافق بالكامل مع تلك الخصائص الموجودة بالفرن الخاص بك. استشر دليل المستخدم المرفق مع هذا الدليل للتعرف على الميزات الخاصة ومعدات الفرن الخاص بك.

تحتفظ الشركة المُصنعة بحق تغيير خصائص المنتج لتحسين عملية تشغيله.

المعرفة، بشرط أن تُقدّم لهم التعليمات المناسبة أو الإشراف المناسب حول كيفية استخدام الجهاز بأمان وأن يدركوا المخاطر المُتضمّنة.

الاستخدام الآمن للفرن

- يجب تشغيل الفرن دائماً والباب مُغلق.
- استخدم الفرن فقط بعد تركيبه داخل وحدة المطبخ (راجع تركيب الفرن).
- الشركة المُصنعة ليست مسؤولة عن أي استخدام للفرن بخلاف إعداد الطعام المنزلي.
- لا تخزّن الزيوت أو الدهون أو المواد القابلة للاشتعال داخل الفرن. قد يكون هذا خطيراً عند تشغيل الفرن.
- لا تتكى أو تجلس على باب الفرن المفتوح. قد يتلف وقد تُصاب أنت شخصياً.
- لكل من الدرج والرف هناك نظام للإزالة جزئياً بسهولة وللتعامل مع الطعام كذلك. ضع دائماً هذه الملحقات بداخل الفرن، على النحو المُبين في قسم الملحقات.
- ترتفع درجة حرارة الفرن عند استخدامه، لذلك استخدم دائماً قفازات الفرن عند إجراء العمليات داخل الفرن وتجنب لمس عناصر التسخين.
- استخدم فقط مجسّ درجة الحرارة المزود داخل الفرن (في الطرز المتوفر بها هذه الميزة).

الأمان في التنظيف والصيانة

- افصل الجهاز من مصدر إمداد طاقة التيار الكهربائي قبل أي تشغيل.
- لا تستخدم منظفات البخار أو المياه المضغوطة لتنظيف الفرن.
- لا تقم بتركيب الفرن خلف أبواب مزخرفة. يمكن أن يتسبب هذا في ارتفاع مفرط لدرجة الحرارة.
- لا تستخدم حشوات التلميع المعدنية أو فرش الأسلاك أو المتاح تجارياً أو المنظفات بمساحيق كاشطة لتنظيف باب الفرن حيث يمكن أن تخدش السطح وتتسبب في كسر الزجاج.
- لا تقم بتغطية أسفل الفرن برقائق الألومنيوم أو أي مادة أخرى، حيث قد يؤثر هذا على أداء الطهي ويتلف الطلاء العازل بداخل الفرن وأجزاء وحدة المطبخ الداخلية.
- مهام الصيانة والتنظيف المقرر تنفيذها من قبل المستخدم يجب ألا يتم إجراؤها من قبل الأطفال دون رقابة.
- قبل استبدال مصباح، تأكد أولاً أنه تم فصل الفرن عن التيار الكهربائي لتجنب احتمالية تلقي صدمة كهربائية.

اقرأ هذه التعليمات بعناية للحصول على أفضل أداء للفرن الخاص بك، بأمان وبشكل صحيح. احتفظ بهذا الدليل بحيث يمكن قراءته من قبل مالك جديد.

السلامة الكهربائية

- «إذا لم يتم تزويد كابل الطاقة مع الفرن، يمكن استخدام الكابلات التالية في غير أفران التحلل الحراري: / H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. وفي أفران التحلل الحراري يمكن فقط استخدام النوع H05SS-F.“. المخطط البياني للتوصيل موضح في الشكل 1.
- يجب أن يكون الفرن متصلاً دائماً بتوصيل أرضي سليم ويجب أن يتوافق تركيبه مع اللوائح التنظيمية للتيار.
- هذا الجهاز مُصمّم للاستخدام على ارتفاع لا يزيد عن 2000 متر.
- عند تركيب الفرن، يجب دمج وسائل الفصل الكامل بالتركيب النهائي وفقاً للوائح التنظيمية للتركيب (الملائمة للتيار المطلوب دعمه وبحد أدنى 3 مم للفراغ بين الوصلات) استناداً إلى أحكام الفئة الثالثة من الوقاية من التمرور (الاضطراب)، للفصل في حالة الطوارئ وعند التنظيف أو تغيير المصباح. يحظر أن يمر سلك التأريض تحت أي ظرف من خلال هذا المفتاح.
- قد يتم استبدال هذا المفتاح بقابس، بشرط أن يمكن الوصول إليه للاستخدام العادي.
- يجب أن يتم أي إصلاح للجهاز أو تعامل معه، بما في ذلك استبدال كبل الطاقة، من خلال أفراد الخدمة الفنية المعتمدين وباستخدام قطع غيار أصلية. التعامل أو إجراء الإصلاحات من قبل الآخرين قد يتلف الجهاز أو يُسبب خللاً قد يكون خطراً على سلامتك.
- قم بفصل الفرن الخاص بك من القابس في حال تعطله.
- في الأفران المدمجة بأسطح المناضد ولتجنب المخاطر المحتملة، يمكن فقط تركيب تلك الوحدات الموصى بها من قبل الشركة المُصنعة.

سلامة الأطفال

- لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الفرن أثناء استخدامه أو أثناء دورة التنظيف بالتحلل الحراري حيث يمكن أن يصل إلى درجات حرارة مرتفعة جداً.
- يجب أن يبقى الأطفال ممن عمرهم أقل من 8 سنوات بعيداً عن الجهاز إلا إذا كانوا تحت رقابة مستمرة. يحظر أن يُسمح للأطفال بالعبث بالجهاز.
- قد يُستخدم الجهاز من قبل الأطفال ممن يزيد عمرهم عن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص في الخبرة أو

10	الملحقات	5	تعليمات السلامة
10	تركيب المزلاجات المتداخلة	5	السلامة الكهربائية
10	مزلاجات متداخلة مع مشبك قابل للطي	5	سلامة الأطفال
10	مزلاجات متداخلة مع مشبك ثابت	6	الاستخدام الآمن للفرن
11	التنظيف والصيانة	6	الآمان في التنظيف والصيانة
11	تنظيف الجزء الخارجي من الفرن والملحقات	7	الآمان عند استخدام دورة تنظيف التحلل الحراري
11	تنظيف الجزء الداخلي من الفرن	8	التركيب
11	تركيب الدعائم الجانبية	8	ما قبل التركيب
11	تركيب الدعائم	8	التركيب العمودي
11	فك اللوحة السفلية	8	التركيب أسفل المنضدة
12	أفران بمشواة قابلة للطي	8	التوصيل الكهربائي
12	تنظيف باب الفرن	8	تركيب الفرن
12	فك/تركيب باب بمفصلة على الهيكل	9	المعلومات البيئية
12	فك/تركيب باب ذي مفصلة على الباب	9	التخلص من الغلاف الصديق للبيئة
13	فك/تركيب ألواح الزجاج الداخلي للباب	9	التخلص من المنتج
13	تغيير المصباح الضوئي للفرن	9	معلومات الطاقة
13	تغيير المصباح العلوي	9	قبل الاستخدام الأول
13	تغيير المصباح الجانبي	9	تعليمات مهمة أخرى
13	تغيير مصباح LED		
14	استكشاف المشكلات وإصلاحها		
15	المواصفات الفنية		
16	الأشكال		

INSTALLATION & MAINTENANCE

INDEX

Installation & Maintenance.....	3
Instruction manual.....	23
Cooking guide.....	39

HLB 85-G1 P BM

AR

Cod. 3371277-00

USER MANUAL

