

فرن مدمج

دليل المستخدم

إمكانيات تفوق الخيال

شكراً لشراؤك هذا المنتج من سامسونج

يمكنك التسجيل في الموقع:

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

استخدام هذا الدليل

شكراً لاختيار الفرن المدمج من سامسونج. يحتوي دليل المستخدم على معلومات هامة عن السلامة وتعليمات تساعدك في تشغيل وصيانة الجهاز. يرجى قراءة دليل المستخدم قبل استخدام الفرن واحتفظ به للرجوع إليه عند الحاجة. تستخدم الرموز التالية في دليل المستخدم



ملاحظات



تعليمات هامة



تحذير أو تنبيه

تعليمات السلامة

يجب ألا يقوم بتركيب هذا الفرن إلا فني كهرباء معتمد سيكون مسؤولاً عن توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي طبقاً لتوصيات السلامة.

السلامة الكهربائية

- لا توصل الفرن في حالة التلف أثناء النقل
- يجب أن يتم توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي من قبل كهربائي معتمد.
- لا تحاول تشغيل الفرن إذا كان عاطلاً أو تالفاً.
- تتم الإصلاحات من قبل فني متخصص. الإصلاحات غير السليمة قد تؤدي إلى أخطار جسيمة لك ولغيرك.
- إذا كان الفرن يحتاج إصلاحاً، اتصل بمركز خدمة سامسونج أو بالوكيل المعتمد.
- يجب استبدال كابل توصيل التيار الكهربائي إذا كان تالفاً بكابل خاص أو مجموعة كابلات متوفرة لدى الشركة المصنعة أو لدى مركز الخدمة المعتمد.
- تجنب ملامسة أطراف التوصيل أو الكابلات الكهربائية للفرن.
- يجب توصيل الفرن بمصدر إمداد التيار الكهربائي من خلال قاطع دائرة (فيوز) معتمد. لا تستخدم محولات لها قابسات متعددة أو تمديدات لإطالة كابل توصيل التيار الكهربائي.
- توجد لوحة البيانات على الجانب الأيمن من الباب.
- يجب فصل مصدر التيار الكهربائي عن الجهاز وفصل مفتاح توصيل الطاقة بالجهاز عند الإصلاح أو إجراء النظافة.
- كن حذراً عند توصيل الأجهزة الكهربائية بمأخذ التيار الكهربائي بالقرب من الفرن.
- لا يُستخدم هذا الجهاز من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لديهم قدرات عقلية أو حسية أو بدينية محدودة أو نقص في الخبرة والمعرفة إلا إذا تم الإشراف عليهم وإعطائهم التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز من أشخاص مسؤولين عن سلامتهم.

تحذير: قد تصبح الأجزاء التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال لتجنب التعرض للحروق.

تحذير: يجب فصل مفتاح توصيل الطاقة بالجهاز قبل استبدال اللبنة لتجنب مخاطر الصدمة الكهربائية. أثناء التشغيل، تصبح الأسطح الداخلية شديدة السخونة.

تعليمات السلامة أثناء التشغيل

- تم تصميم الفرن لظهو الأطعمة المنزلية فقط.
- أسطح الفرن الداخلية تصبح أثناء الاستخدام ساخنة وقد تسبب حروق. لا تلمس عناصر التسخين أو أسطح الفرن الداخلية إلى أن تبرد.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال في الفرن.
- عند تشغيل الجهاز لدرجة حرارة عالية، تصبح أسطح الفرن ساخنة لفترة طويلة.
- عند الطهو، كن حذراً عند فتح باب الفرن لتجنب الهواء والبخار الساخن الخارج بسرعة من الفرن.
- عند طهو أطباق تحتوي على الكحول، قد يتبخر الكحول عند درجات الحرارة العالية ويمكن أن يسبب البخار حرقاً عند ملامسة الجزء الساخن من الفرن.
- سلامتك، لا تستخدم أجهزة نظافة تعمل بالضغط العالي أو بدفع البخار.
- يجب إبعاد الأطفال مسافة آمنة عند استخدام الفرن.
- يجب طهو الأطعمة المجمدة، مثل البييتزا، على شبكة كبيرة. عند استخدام صينية الخبيز، قد يحدث بها تشوهات نتيجة التغير الكبير في درجات الحرارة.
- لا تصب الماء في قاع الفرن عندما يكون ساخناً، فقد يؤدي هذا إلى تلف طبقة طلاء السطح.
- يجب غلق باب الفرن أثناء الطهو.
- كن حذراً عند فتح الباب قبل انتهاء إجراءات نظافة البخار، فالماء بقاع الفرن ساخن.
- لا تغطي قاع الفرن بورق الألومنيوم ولا تضع عليه صواني الخبيز أو الصواني المصنوعة من القصدير، فورق الألومنيوم يحجب الحرارة، وقد يتسبب في تلف طبقة طلاء الأسطح ونتائج غير مرضية للطعام المطهو.
- عصائر الفاكهة قد تترك بقعاً قد يصعب إزالتها عن طلاء أسطح الفرن. عند طهو الكعك الرطب جداً، استخدم إناء عميقاً.
- لا تضع أدوات الخبيز على الباب المفتوح.
- هذا الجهاز غير معد للاستخدام من قبل الأطفال أو الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية دون إشراف كاف من شخص مسؤول للتأكد من استخدام الأجهزة بأمان.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- تحتاج الكميات القليلة من الأطعمة إلى زمن أقصر للطهو أو التسخين. إذا استخدمت الأزمنة العادية قد تسبب حرارة زائدة واحتراق الطعام.

تعليمات التخلص من الجهاز

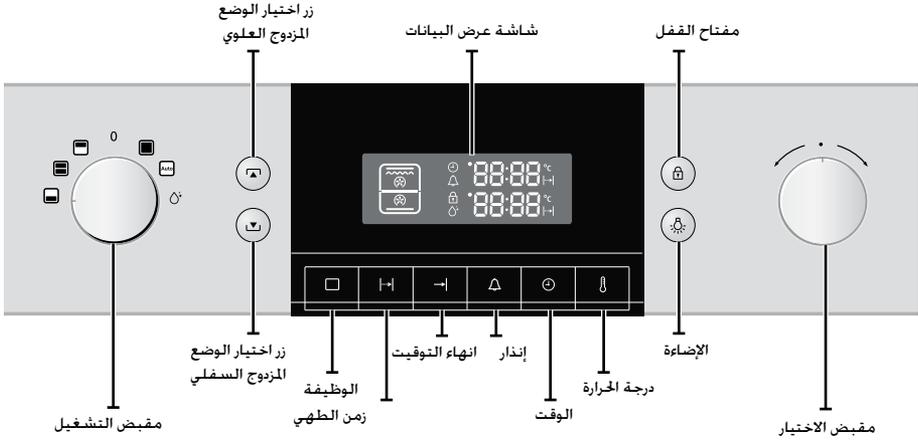
التخلص من مواد التغليف

- المواد المستخدمة في هذا الجهاز قابلة للتدوير.
- تخلص من مواد التغليف في الحاويات الملائمة بالمنطقة المحلية المخصصة للتخلص من المخلفات.

التخلص من الأجهزة القديمة

-  قبل التخلص من الأجهزة القديمة، اجعلها غير قابلة للتشغيل حتى لا تكون مصدر للخطر.
- للقيام بذلك، أفضل الجهاز عن مصدر إمداد التيار الكهربائي وانزع أطراف التوصيل.
- لحماية البيئة، يجب التخلص من الأجهزة القديمة بالطريقة الصحيحة.
- لا يجب التخلص من الجهاز مع المخلفات المنزلية.
- يمكن الحصول على معلومات عن مواعيد التجميع ومواقع التخلص العامة من إدارة أو المجلس المحلي للتخلص من المخلفات.

أجهزة التحكم بالفرن



اللوحة الأمامية

تتوافر اللوحة الأمامية بمواد مختلفة وخيارات من الألوان تشمل الاستلنس ستيل، والأبيض والأسود والزجاجي. قد يخضع الجهاز للتغيير من أجل تحسين الجودة.

الملحقات

يضم فرن سامسونج الجديد العديد من الملحقات تساعد في تحضير الوجبات المختلفة، وتشمل لوح تقسيم لوضع الطهو المزدوج، وصواني، وشبك، وسيخ الشواية.

تحذير: تأكد من توصيل الملحقات بطريقة صحيحة على الأرفف. يجب وضع الصواني على مسافة لا تقل عن ٢ سم من قاع الفرن، حتى لا تسبب تلف طلاء السطح.

لوح التقسيم

تحتاج إلى وضع لوح التقسيم عند استخدام الفرن في وضع الطهو المزدوج، حيث يفصل المقصورة العليا عن المقصورة السفلى ويجب أن يستخدم في الرف ٢.



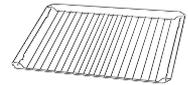
الشبكة الصغيرة (اختياري)

يجب استخدام الشبكة الصغيرة عند الشواء وتحميص الوجبات. يمكن أن تستخدم مع صينية التقييط لمنع السوائل من التقييط على قاع الفرن.



الشبكة الكبيرة

يجب استخدام الشبكة الكبيرة عند الشواء والتقمير. يمكن أن تستخدم مع الأوعية المقاومة للحرارة وغيرها من أواني الخبيز.



صينية التنقيط

صينية التنقيط (العميقة) مفيدة عند الشواء. يمكن أن تستخدم مع الشبكة الصغيرة لمنع السوائل من التنقيط على قاع الفرن.



صينية الخبز

يمكن أن تستخدم صينية الخبز لتحضير الكيك والكعك الصغير المحلى والمعجنات الأخرى.



سيخ الشواية (اختياري)

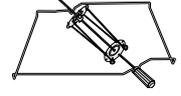
يمكن استخدام سيخ الشواية عند شوي الطيور مثل الزجاج. يمكن استخدامه فقط في الوضع الفردي على الرف ٢، حيث يتم توصيل السيخ الخاص به بموآتم موجود على السطح الخلفي.



سيخ وحامل الشواء (اختياري)

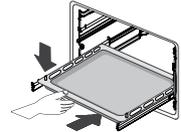
طريقة الاستخدام:

- ضع إناءً عميقاً (بدون الحامل الثلاثي) على المستوى ١ لتجميع عصارات الطهو أو في قاع الفرن إذا كانت شريحة اللحم المطلوب شوائها كبيرة جداً.
- ادخل قطعة اللحم المراد شوائها في السيخ وثبتها على الحامل.
- يمكن وضع البطاطس المسلوقة والخضروات حول حافة الإناء العميق ليتم شوائها في نفس الوقت.
- ضع الحامل على الرف الأوسط ليكون الشكل "V" إلى الأمام.
- للمساعدة في إدخال السيخ، يمكن لف المقبض على الطرف غير الحاد.
- ضع السيخ في الحامل بحيث يكون الطرف الحاد إلى الخلف وادفع برفق إلى أن يدخل طرف السيخ في آلية التدوير خلف الفرن. يجب وضع الطرف غير الحاد من السيخ على الشكل "V". (للسيخ عروتان يجب أن تكونان أقرب إلى باب الفرن لمنع السيخ من التحرك إلى الداخل، وتستخدم العروة أيضاً كمانسك يثبت المقبض).
- فك المقبض قبل الطهو. واربطة إلى الخلف بعد الطهو للمساعدة في إزالة السيخ من الشبكة.



دالة الانزلاق التلسكوبية (اختياري)

- لإدخال الشبكة، أو إناء الخبز أو الشواء، قم أولاً بزلق الدالات التلسكوبية إلى الخارج عند مستوى معين.
- ضع الصينية أو الإناء على الدالة وادفعها إلى الخلف بالكامل في الفرن. أغلق باب الفرن بعد دفع الدالات التلسكوبية في الفرن.



أطباق الاختبار

طبقاً للمقياس المعياري EN 60350

الخبيز

التوصيات الخاصة بعملية الخبز تشير إلى التسخين المسبق للفرن.

نوع الطعام	الطبق وملاحظات	مستوى الرف	نوع الطهو	درجة الحرارة (°م)	زمن الطهو (دقيقة)
الكيك الصغير	صينية الخبيز	٣	تقليدي	١٦٠-١٨٠	١٥-٢٥
	صينية التنقيط + صينية الخبيز	١ + ٤	انتقال حراري	١٥٠-١٧٠	٢٠-٣٠
كيك إسفنجي بدون دهون	بدون قالب الخبيز على شبكة كبيرة (بطلاء قاتم، مقاس ٢٦ سم)	٢	تقليدي	١٦٠-١٨٠	٢٠-٣٠
فطيرة التفاح	شبكة كبيرة + صينية الخبيز + ٢ قالب كيك	١ + ٢	انتقال حراري	١٧٠-١٩٠	٨٠-١٠٠
	(طلاء قاتم، مقاس ٢٠ سم) شبكة كبيرة + ٢ قالب كيك (طلاء قاتم، مقاس ٢٠ سم)	١ يوضع بشكل مائل	تقليدي	١٧٠-١٩٠	٧٠-٨٠

الشواء

سخن الفرن الفارغ لمدة ٥ دقائق باستخدام وظيفة الشبكة الكبيرة على الوضع الأعلى.

نوع الطعام	الطبق وملاحظات	مستوى الرف	نوع الطهو	درجة الحرارة (°م)	زمن الطهو (دقيقة)
الخبز المحمص الابيض	شبكة كبيرة	٥	شواية كبيرة	أكبر درجة	الأول: ١-٢ الثاني: ١-١,٥
برجر لحم البقر	شبكة صغيرة + صينية التنقيط (لاستقبال التنقيط)	٣/٤	شواية كبيرة	أكبر درجة	الأول: ٧-١٠ الثاني: ٦-٩

الوظائف

يوجد بهذا الفرن ستة وظائف مختلفة. حسب وضع تشغيل الفرن، وضع الطهو المزدوج أو الفردي، يمكن اختيار الوظائف التالية:

تقليدي

تتبع الحرارة من أنظمة التسخين من القمة والقاع. تستخدم هذه الوظيفة للخبيز والشواء العادي لمعظم أنواع الأطباق.
درجة الحرارة المقترحة: ٢٠٠ °م.



انتقال حراري

تتولد الحرارة بالانتقال الحراري بالتساوي في الفرن عن طريق المراوح. تستخدم هذه الوظيفة للأطباق المجمدة والخبيز.
درجة الحرارة المقترحة: ١٧٠ °م.



حرارة من القمة + انتقال حراري

تتولد الحرارة من نظام التسخين بالقمة ويتم الانتقال الحراري بالتساوي في الفرن عن طريق المراوح. تستخدم هذه الوظيفة لشواء الأطباق التي تعلوها قشرة مثل اللحم. درجة الحرارة المقترحة: ١٩٠ °م.



حرارة من القاع + انتقال حراري

تتولد الحرارة من نظام التسخين بالقاع ويتم الانتقال الحراري في الفرن عن طريق المراوح. تستخدم هذه الوظيفة للبيتزا والخبز والكيك. درجة الحرارة المقترحة: ١٩٠ °م.



الشواية الصغيرة

تتبعث الحرارة من الشواية الصغيرة. تستخدم هذه الوظيفة للأطباق الصغيرة التي تحتاج حرارة أقل مثل السمك وخبز الباجيت المحشو. درجة الحرارة المقترحة: ٢٤٠ °م.



الشواية الكبيرة

تتبعث الحرارة من الشواية الكبيرة. تستخدم هذه الوظيفة للأطباق الكبيرة مثل اللزانيا واللحم المشوي. درجة الحرارة المقترحة: ٢٤٠ °م.



الوضع الفردي

في الوضع الفردي، يعمل الفرن كالفرن التقليدي. يستخدم هذا الوضع للمكميات الأكبر من الأطعمة أو إذا كنت تحتاج استخدام ملحقات خاصة مثل سيخ الشواية، في الوضع الفردي يمكن استخدام جميع وظائف الفرن.

01 | اختيار الوضع الفردي

أخرج لوح التنظيم من الفرن لاستخدام الوضع الفردي

في الوضع الفردي، يمكن الاختيار من بين جميع وظائف الفرن



جميع الوظائف متوافرة مع الوضع الفردي. الوضع الفردي يتيح استخدام الفرن على النحو التقليدي.



الوضع الفردي



02 | ضبط الوظيفة

اضغط على مفتاح وظيفة (Function)، يومض شكل الوظيفة.

أدر مقبض الاختيار، واضبط الزمن المطلوب

03 | ضبط درجة الحرارة

اضغط على مفتاح درجة الحرارة، يومض شكل درجة الحرارة

الطهو المزدوج

يتميز هذا الفرن بنظام الطهو المزدوج الفريد ويسمح بإعداد وجبتين مختلفتين في نفس الوقت باستخدام درجتين مختلفتين للحرارة في المقصورة العليا والسفلى، أو عند الطهو إما في المقصورة العليا أو المقصورة السفلى لتوفير الوقت والطاقة.

01 اختيار وضع الطهو المزدوج
أدخل لوح التقسيم في الرف 3 لاستخدام
الطهو المزدوج

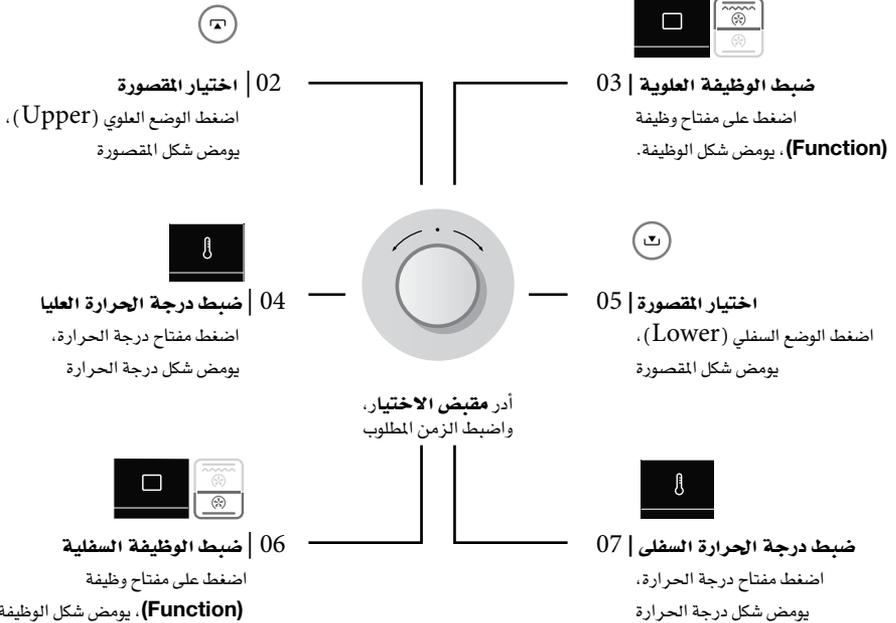


حسب اختيار وضع الطهو المزدوج، يمكن اختيار أي
من الوظائف التالية:

انتقال حراري / تسخين من القمة + انتقال حراري / الشواية الكبيرة		الوضع العلوي
الوظيفة العلوية والسفلية، في أي من المقصورتين. يسمح الطهو المزدوج بطهو وجبتين بوظيفتين مختلفتين وضبط درجات حرارة مختلفة.		الطهو المزدوج
انتقال حراري / تسخين من القاع + انتقال حراري الوضع السفلي يوفر وقت وطاقة أثناء طهو كميات أصغر من الطعام		الوضع السفلي

ملاحظة: استخدم الخطوات 0٢/0٤ للوضع العلوي والخطوات 0٦/0٧ للوضع السفلي فقط.

ملاحظة: يجب اختيار الوضع المزدوج العلوي أو الوضع المزدوج السفلي.



أوضاع الضبط

يُتيح وضع الطهو المزوج استخدام أوضاع ضبط مختلفة للمقصورة العلوية والسفلية، مثل زمن الانتهاء، أزمنة الطهو، درجات الحرارة، وأوضاع ضبط الإنذار. لضبط أو تعديل أوضاع الضبط في أي مقصورة، اضغط على المفتاح المقابل:

- المقصورة العليا (١) لضبط أو تعديل أوضاع ضبط الطهو المزوج، اختر المقصورة.
- المقصورة السفلى (٢)

تأخير التشغيل (إضافة زمن انتهاء وزمن طهو) لا يمكن ضبطه في وضع الطهو المزوج.

ضبط زمن الطهو



0:00

01 | ضبط زمن الطهو

اضغط على مفتاح زمن الطهو Cooking time ، يومض شكل زمن الطهو

اختياري | إضافة زمن الانتهاء



1:30

02 | تأكيد زمن الطهو

اضغط على مفتاح زمن الطهو Cooking time مرة أخرى، أو انتظر 4 ~ 5 ثوان



أدر مقبض الاختيار، واضبط الزمن المطلوب



12:00

03 | ضبط زمن الانتهاء

اضغط على مفتاح زمن الانتهاء End time ، يومض شكل فصل الجهاز.



14:15

04 | تأكيد زمن الانتهاء

اضغط على مفتاح زمن الانتهاء End time مرة أخرى أو انتظر 3 ثوان

تعيين أنتهى الزمن



12:00

01 | ضبط زمن الانتهاء

اضغط على مفتاح زمن الانتهاء End time ، يومض شكل فصل الجهاز

اختياري | إضافة زمن الطهو



13:45

02 | تأكيد زمن الانتهاء

اضغط على مفتاح زمن الانتهاء End time مرة أخرى أو انتظر 3 ثوان



أدر مقبض الاختيار، واضبط الزمن المطلوب



0:00

03 | ضبط زمن الطهو

اضغط على مفتاح زمن الطهو Cooking time ، يومض شكل زمن الطهو



0:45

04 | تأكيد زمن الطهو

اضغط على مفتاح زمن الطهو Cooking time مرة أخرى، أو انتظر 4 ~ 5 ثوان

تغيير الزمن

01 | اختر الزمن المطلوب تغييره
اضغط على مفتاح زمن الانتهاء
End time أو زمن الطهو
Cooking time، يومض شكل الزمن



أدر مقبض الاختيار.

02 | اختيار المقصورة
اضغط على مفتاح زمن الانتهاء
End time أو زمن الطهو
Cooking time، يومض شكل الزمن



تغيير درجة الحرارة

01 | ضبط درجة الحرارة
اضغط على مفتاح درجة الحرارة،
يومض شكل درجة الحرارة



أدر مقبض الاختيار.
لضبط درجة حرارة جديدة

02 | تأكيد درجة الحرارة
انتظر 4 ~ 5 ثوان، يتم ضبط درجة
الحرارة الجديدة



ضبط الزمن

01 | ضبط الساعات
اضغط على مفتاح الزمن Time،
يومض شكل الساعات



أدر مقبض الاختيار.
واضبط الزمن المطلوب

02 | ضبط الدقائق
اضغط على مفتاح الزمن Time،
يومض شكل الدقائق



03 | تأكيد الزمن
اضغط على مفتاح الزمن Time
مرة أخرى، لضبط الوقت الحالي



ضبط الإنذار



12:00

01 | ضبط درجة الحرارة

اضغط على مفتاح درجة الحرارة،
يومض شكل درجة الحرارة



أدر مقبض الاختيار،
واضبط الزمن المطلوب



13:15

02 | تأكيد درجة الحرارة

انتظر 4 ~ 5 ثوان، يتم ضبط درجة
الحرارة الجديدة

إيقاف الإنذار

اضغط على مفتاح الإنذار Alarm لمدة ثانيتين، يبهت شكل الإنذار ويتم عرض الزمن.



عرض الزمن

أثناء الطهو، اضغط على زر الزمن Time لعرض زمن الطهو.



الإشارة الصوتية

لتشغيل أو إيقاف الإشارة الصوتية، اضغط على مفتاح الزمن Time ومفتاح زمن الانتهاء End Time لمدة ٣ ثوان.



الإضاءة

اضغط على مفتاح إضاءة Illumination مرة واحدة للإضاءة ومرتين لإطفاء الإضاءة.
اللمبة السفلى اختياري



اضغط على مفتاح إضاءة Illumination مرة واحدة للإضاءة الكاملة، ومرتين لإضاءة
المقصورة العليا، و٣ مرات لإضاءة المقصورة السفلى، و٤ مرات لإطفاء الإضاءة.

مفتاح القفل

اضغط على مفتاح القفل KEYLOCK لمدة ٣ ثوان، يظهر شكل مفتاح القفل لبيّن تشغيل
مفتاح القفل.



فصل الفرن

لفصل الفرن، ضع مقبض التشغيل على وضع الفصل «0».



في وضع الطهو الآلي، يمكن اختيار ١٥ برنامج آلي للطهو، والشواء والخبيز.

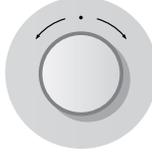
01 | ضبط وضع الطهو التلقائي

أخرج لوح التقسيم من الفرن لاستخدام وضع الطهو التلقائي



02 | ضبط وصفة الطهو

اختر وصفة الطهو المطلوبة بإدارة مقبض الاختيار



03 | ضبط الوزن

اختر الوزن المطلوب بإدارة مقبض الاختيار

برامج الطهو الآلي في التجويف الواحد بالفرن

الجدول التالي يشمل على ١٥ برنامج آلي للطهو والشواء والخبيز. يمكن استخدام هذه البرامج في التجويف الواحد للفرن بإخراج لوح التقسيم. يشمل الجدول على الكميات والأوزان والتوصيات الملائمة. تم برمجة الأوضاع والأزمنة. يمكن الرجوع لهذه الأوضاع الإرشادية عند الطهو. ادخل الطعام دائماً في فرن بارد.

الرقم	نوع الطعام	الوزن (كجم)	الملحقات	مستوى الرف	النصائح
١	بيتزا مجمدة	٠,٦-٠,٣ ١,٥-٠,٧	الشبكة الكبيرة	١	ضع البيتزا المجمدة في منتصف الشبكة الكبيرة
٢	رقائق البطاطس المجمدة	٠,٦-٠,٣ (رفيعة) ٠,٨-٠,٦ (سميكة)	صينية الخبيز	٢	وزع رقائق البطاطس المجمدة بالتساوي على صينية الخبيز. الوضع لشرائح البطاطس الرفيعة والوضع الثاني لشرائح البطاطس السميكة.
٣	لازانيا بالطريقة المنزلية	٠,٣-٠,٥ ٠,٨-١,٠	الشبكة الكبيرة	٣	جهر اللازانيا الطازجة أو استخدم المنتجات الجاهزة وضعها في طبق فرن مقاس مناسب. ضع الطبق في منتصف الفرن.
٤	بيتزا بالطريقة المنزلية	١,٢-١ ١,٥-١,٣	صينية الخبيز	٤	ضع البيتزا في الصينية. الوزن يشمل الإضافات مثل الصيوص والخضروات واللحم والجبن. الوضع "١" (١,٢-١ كجم) للبيتزا الرفيعة والوضع "٢" (١,٣-١,٥ كجم) للبيتزا التي تشمل إضافات كثيرة.

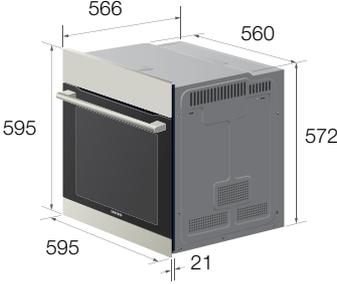
الرقم	نوع الطعام	الوزن (كجم)	الملحقات	مستوى الرف	النصائح
٥	ستيك اللحم البقري	٠,٦-٠,٣ ٠,٦-٠,٣	صينية التنقيط مع الشبكة الصغيرة	٤	ضع ستيك اللحم البقري المتبل جنباً إلى جنب على الشبكة الصغيرة. اقلب الستيك عندما يصدر الفرن صوتاً. الوضع الأول لشرائح الستيك الرفيعة، الوضع الثاني لشرائح الستيك السمكة.
٦	لحم البقر المشوي	٠,٨-٠,٦ ١,١-٠,٩	صينية التنقيط مع الشبكة الصغيرة	٢	ضع اللحم المتبل على الشبكة الصغيرة واقلب اللحم عندما يصدر الفرن صوتاً.
٧	لحم الخنزير المشوي	٠,٨-٠,٦ ١,١-٠,٩	صينية التنقيط مع الشبكة الصغيرة	٢	ضع لحم الخنزير المتبل على الشبكة الصغيرة واقلب اللحم عندما يصدر الفرن صوتاً.
٨	قطع لحم الضأن	٠,٤-٠,٣ ٠,٦-٠,٥	صينية التنقيط مع الشبكة الصغيرة	٤	تبل قطع لحم الضأن وضعها على الشبكة الصغيرة واقلب اللحم عندما يصدر الفرن صوتاً. الوضع الأول للقطع الرفيعة والوضع الثاني للقطع السمكة.
٩	قطع الدجاج	٠,٧-٠,٥ ١,٢-١	صينية التنقيط مع الشبكة الصغيرة	٤	ادهن قطع الدجاج بالزيت والتوابل. ضع قطع الدجاج جنباً إلى جنب على الشبكة الصغيرة.
١٠	دجاجة كاملة	١,١-١ ١,٣-١,٢	صينية التنقيط مع الشبكة الصغيرة	٢	ادهن الدجاجة بالزيت والتوابل. ضع الدجاجة على الشبكة الصغيرة وقلب عندما يصدر الفرن صوتاً.
١١	سمك مشوي	٠,٧-٠,٥ ١-٠,٨	صينية التنقيط مع الشبكة الصغيرة	٤	ضع السمك من الرأس إلى الذيل على الشبكة الصغيرة. الوضع الأول لعدد (٢) سمكة والوضع الثاني لعدد (٤) سمكات. البرنامج مناسب للسمك الكامل، مثل التاروت والدنيس وسمك الكراكي.
١٢	خضروات مشوية	٠,٥-٠,٤ ١-٠,٨	صينية التنقيط	٤	ضع الخضروات، مثل شرائح الكوسا، وقطع الفلفل وشرائح الباذنجان والفطر والبطاطس الصغيرة في إناء عميق. ادهن بخليط من زيت الزيتون والأعشاب والتوابل.
١٣	الكيكه الرخامية	٠,٦-٠,٥ ٠,٨-٠,٧ ١-٠,٩	الشبكة الكبيرة	٢	ضع العجينة في قالب خببز مقاس مناسب مدهون بالزبد لكيك اليوناني.
١٤	عجينة قاعده فطيرة الفاكهة	٠,٤-٠,٣ (كبيرة) ٠,٣-٠,٢ (صغيرة)	الشبكة الكبيرة	٢	ضع العجينة في طبق خببز مدهون بالزبد لقاعدة الكيك. الوضع الأول لقاعدة فطيرة فاكهة واحدة، والوضع الثاني لعدد ٦ قواعد صغيرة.
١٥	الكعك	٠,٦-٠,٥ ٠,٨-٠,٧	الشبكة الكبيرة	٢	ضع العجينة في طبق خببز معدني أسود يكفي ١٢ كعكة. الوضع الأول للكعك الصغير، والوضع الثاني للكعك الكبير.

التركيب والصيانة

التركيب

⚠️ تعليمات السلامة عند التركيب

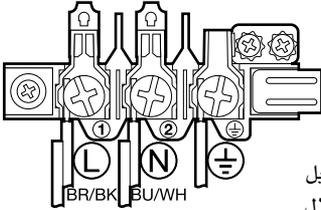
- يتم تركيب الفرن من قبل كهربائي متخصص. الفني الذي يتولى التركيب هو المسؤول عن توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي مع مراعاة تعليمات السلامة.
- تأكد من عزل الأجزاء المتصلة بالكهرباء عند تركيب الفرن.
 - مقصورة المطبخ التي سيتم إدخال الفرن فيها يجب أن تفي بمتطلبات المواصفة القياسية DIN 68930.



المواصفات الفنية

- جهد / تردد الدخل
 - الحجم (السعة المستخدمة)
 - طاقة الخرج
 - الوزن الصافي
 - الوزن بالتغليف
 - الأبعاد من الخارج
 - (عرض×ارتفاع×عمق)
 - الأبعاد الداخلية للفرن
 - (عرض×ارتفاع×عمق)
- ٢٢٠ فولت ~ ٥٠ هيرتز
٦٥ لتر
أقصى طاقة ٣٦٥٠ واط
حوالي ٢٩ كجم
حوالي ٤٥ كجم
٥٦٦ × ٥٩٥ × ٥٩٥ مم
٤٤٠ × ٣٦٥ × ٤٠٥ مم

التوصيلات الكهربائية

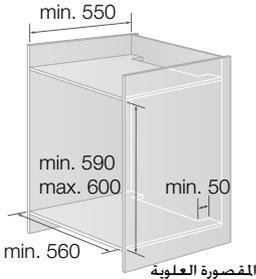


إذا لم يتم توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي بقابس، يجب استخدام مفتاح فصل متعدد الأقطاب (المسافة بين الأقطاب لا تقل عن ٣ مم) لتلبية متطلبات السلامة. يجب أن يكون كابل توصيل الطاقة من نوع H05 RR-F أو H05 W-F ولا يقل طوله عن ١,٥ متر وقطره ١,٥ ~ ٢,٥ مم. وبالطول الكافي لتوصيله مع الفرن، حتى لو كان الفرن على الأرض أمام المقصورة التي سيدخل فيها. افتح غطاء التوصيل الخلفي بالمفك وأرخي مسامير ماسك الكابل قبل توصيل خطوط التيار الكهربائي لأطراف التوصيل. يتم تأريض الفرن خلال الطرف المحدد بالعلامة (⊥). إذا تم توصيل الفرن بمصدر التيار الكهربائي بقابس، يجب الوصول لهذا القابس بسهولة بعد تركيب الفرن. سامسونج لا تتحمل مسؤولية أي حوادث قد تحدث من عدم توصيل الأرضي أو تلف وصلة الأرضي.

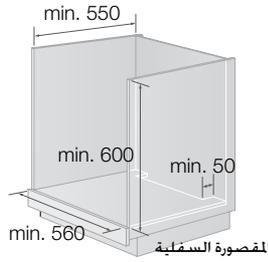
تركيب الفرن داخل المقصورة

هذا فرن مدمج، ويحتاج أن يركب في مقصورة علوية أو سفلية.

- يجب مراعاة الحد الأدنى للأبعاد.
- ثبت الفرن من الجانبين بالمسامير بعد التركيب، يتم إزالة طبقة الفينيل الواقية من باب الجهاز والطبقة الواقية من الأسطح الداخلية للفرن.



المقصورة العلوية



المقصورة السفلية

الإعداد الأولي

النظافة الأولية

قبل استخدام الفرن أول مرة، يجب نظافته بالكامل. لا تستخدم أي مواد أو أقمشة تنظيف تسبب التآكل، فقد تتلف أسطح الفرن. استخدم ماء دافئ، ومسحوق نظافة وقطعة قماش ناعمة لنظافة صينية الخبيز وصينية التقيط والشبك والملحقات الأخرى والمقصورة من الداخل والأرفف وجوانب الفرن. تنظف واجهة الفرن بقطعة قماش ناعمة مبللة بالماء. تأكد من ضبط ساعة الفرن وأخرج جميع الملحقات من الفرن. شغل الفرن في الوضع الفردي مع الانتقال الحراري لمدة ساعة عند درجة حرارة ٢٠٠ م. هذا الإجراء يحرق أي مواد متبقية في الفرن أثناء عملية الإنتاج وقد ينتج عنها بعض الروائح. هذا وضع طبيعي، لذلك تأكد من التهوية الجيدة للمطبخ أثناء هذا الوقت.

اكتشاف الأعطال

المشكلة	الحل
ماذا أفعل إذا لم يسخن الفرن؟	<ul style="list-style-type: none">• لم يتم توصيل مفتاح تشغيل الفرن. وصل المفتاح.• الساعة غير مضبوطة. اضبط الساعة.• تأكد من أوضاع الضبط المطلوبة.• احتراق فيوز المنزل أو تم تنزيل قاطع الدائرة. استبدل الفيوز أو أعد ضبط قاطع الدائرة. إذا تكرر العطل، استدعي الكهربائي المتخصص.
ماذا أفعل إذا لم يسخن الفرن بعد ضبط الوظيفة ودرجة الحرارة؟	<ul style="list-style-type: none">• مشكلة في التوصيلات الكهربائية الداخلية. اتصل بمركز الخدمة المحلي.
ماذا أفعل إذا ظهر كود عطل والفرن لم يسخن؟	<ul style="list-style-type: none">• يوجد عطل في توصيلات الدائرة الكهربائية الداخلية. اتصل بمركز الخدمة المحلي.
ماذا أفعل في حالة وميض الوقت المعروف؟	<ul style="list-style-type: none">• انقطاع التيار الكهربائي. اضبط الساعة.
ماذا أفعل في حالة عدم إضاءة ثبة الفرن؟	<ul style="list-style-type: none">• عطل لمبة الفرن. اتصل بمركز الخدمة المحلي.
ماذا أفعل في حالة دوران المروحة بدون أن أقوم بضبطها؟	<ul style="list-style-type: none">• بعد الاستخدام، تدور المروحة إلى أن يبرد الفرن. اتصل بمركز الخدمة المحلي إذا استمرت المروحة في الدوران بعد أن يبرد الفرن.

الإعداد الأولي

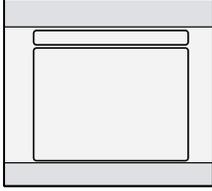
الرمز	المشكلة	الحل
5-01	أمان الفصل. استمر الفرن في العمل عند درجة الحرارة المضبوطة لمدة طويلة.	افصل الفرن وأخرج الطعام. اترك الفرن يبرد ثم أعد استخدامه.
5E	استمرار الضغط على المفتاح أكثر من ١٠ ثوان.	اتصل بمركز سامسونج المحلي لخدمة العملاء.
-dE-	لوح التقسيم غير موجود أو تم استخدامه بطريقة غير صحيحة	أدخل لوح التقسيم بطريقة صحيحة في الوضع العلوي والمزدوج والسفلي. أخرج لوح التقسيم عند استخدام الوضع الفردي.
E-** ⁽¹⁾	عطل بالفرن قد يكون بسبب انخفاض في الأداء ومشاكل في الأمان والسلامة. توقف فوراً عن استخدام الفرن.	اتصل بمركز سامسونج المحلي لخدمة العملاء

(١) ×× تشير إلى جميع الأرقام.

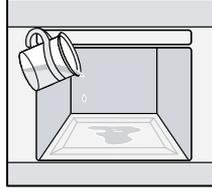
النظافة والرعاية

التنظيف بالبخار (اختياري)

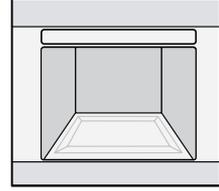
إذا كان الفرن متسخ ويجب تنظيفه، يمكن استخدام التنظيف بالبخار المدمج بالفرن. يتوفر التنظيف بالبخار بعد أن يبرد الفرن.



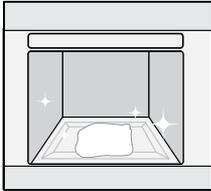
٣. أغلق باب الفرن.



٢. صب ٤٠٠ ملي (٤/٢ باينت) من الماء في قاع الفرن.



١. أخرج جميع الملحقات من الفرن.



٦. نظف الفرن من الداخل.



٥. ضع مفتاح التشغيل على وضع الإيقاف OFF لإنهاء التنظيف بالبخار.



٤. اضبط مقبض التشغيل على وضع التنظيف بالبخار. عندما تبدأ الشاشة في الوميض ويصدر صوت، تكون النظافة قد تمت.

ملاحظات التنظيف بالبخار



- كن حذراً عند فتح باب الفرن قبل انتهاء عملية التنظيف بالبخار؛ الماء في القاع ساخن.
- افتح باب الفرن وقم بإزالة الماء المتبقي بقطعة من الإسفنج.
- لا تترك بقايا ماء في الفرن لمدة طويلة، طوال الليل مثلاً.
- نظف الفرن من الداخل بقطعة من الإسفنج ومسحوق أو بفرشاة ناعمة. يمكن إزالة البقع الملتصقة بقطعة فرك من النايلون.
- يمكن إزالة الترسبات الجيرية بقطعة من القماش مبللة بالخل.
- استخدم قطعة قماش ناعمة وماء صابون لتنظاف الفرن من الداخل. امسح أيضاً تحت الشريط العازل لباب الفرن.
- إذا كان الفرن شديد الاتساخ، يمكن تكرار الإجراءات بعد أن يبرد الفرن.
- إذا كان الفرن شديد الاتساخ بالدهون، بعد الشواء مثلاً، ينصح بتدليك البقع الملتصقة بمسحوق منظف قبل تشغيل وظيفة التنظيف بالفرن.
- اترك باب الفرن مفتوحاً قليلاً حوالي ١٥° بعد النظافة حتى تجف الأسطح الداخلية بالكامل.

التجفيف السريع

١. اترك باب الفرن مفتوحاً حوالي ٣٠° .
٢. اضبط مقبض التشغيل على وضع فردي.
٣. اضغط على زر الوظيفة.
٤. اختر الانتقال الحراري بمقبض الاختيار.
٥. اضبط زمن الطهو حوالي ٥ دقائق ودرجة الحرارة ٥٠° مئوية.
٦. افصل الفرن عند نهاية المدة.

الأسطح المغطاة بمينا مساعدة (اختياري)

الغلاف القابل للإزالة مغطى بمينا مساعدة لونها رمادي قاتم يمكن أن يتجمع ويتوزع عليها الزيت والدهن عند تدوير الهواء أثناء التسخين بالانتقال الحراري، يمكن أن تحترق هذه الترسبات عندما تكون درجة حرارة الفرن ٢٠٠° م أو أكثر، أثناء الخبز أو الشواء مثلاً. درجات الحرارة الأعلى يمكن أن تسرع الاحتراق.

١. أخرج جميع الملحقات من الفرن.
٢. نظف الأسطح الداخلية بالفرن كما ذكر في باب التنظيف اليدوي.
٣. اضبط الفرن على التسخين العلوي والسفلي.
٤. اضبط درجة الحرارة عند ٢٥٠° م.
٥. شغل الفرن حوالي ساعة. يعتمد الزمن على درجة الاتساخ. ستحتفي البقع المتبقية بالتدرج مع كل استخدام بعد ذلك للفرن عند درجات حرارة عالية.

التنظيف اليدوي

⚠ **تحذير:** تأكد من أن الفرن والملحقات قد بردت قبل إجراء النظافة.

الفرن من الداخل

- لنظافة الفرن من الداخل، استخدم قطعة قماش نظيفة ومنظف معتدل أو ماء دافئ بالصابون.
- لا تتلف عازل الباب باليد.
- لا تستخدم لبادات بالية أو إسفنجة تنظيف.
- تجنب إتلاف مينا أسطح الفرن، استخدم المنظفات الخاصة بالفرن.
- لإزالة البقع الملتصقة، استخدم منظف خاص للأفران.
- لا تستخدم منظفات تسبب التآكل، أو فرشايات صلبة أو لبادات أو قطع قماش بالية، أو صوف الصلب أو سكاكين أو أي مواد أخرى تسبب التآكل.

الفرن من الخارج

- لتنظيف الفرن من الخارج، استخدم قطعة قماش ناعمة ومنظف معتدل أو ماء دافئ بالصابون.
- جفف بلفافة مطبخ أو فوطة تجفيف.
- لا تستخدم المنظفات الكاوية أو المنتجات التي تسبب التآكل.

الأسطح الأمامية الستائليس ستيل للفرن

- لا تستخدم الصوف الصلب أو لبادات بالية أو أي مواد آكلة أخرى، قد تتلف الطلاء.

أسطح الألومنيوم الأمامية للفرن

- امسح الأسطح برفق بقطعة قماش نظيفة ناعمة أو قطعة من الألياف الناعمة ومسحوق منظف معتدل للنافذة.

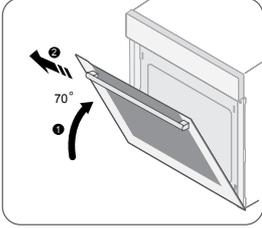
الملحقات

- اغسل الملحقات بعد كل استخدام وجفف بفوطة المطبخ. عند الضرورة، ضعها في ماء دافئ بالصابون لمدة حوالي ٣٠ دقيقة لسهولة النظافة.

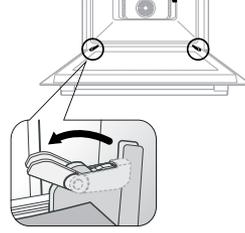
فك الباب

في حالة الاستخدام العادي لا توجد حاجة إلى فك الباب، ولكن عند ضرورة فك الباب، لأغراض النظافة مثلاً، اتبع التعليمات الآتية:

تحذير: باب الفرن ثقيل. ⚠️



٢. أغلق الباب عند زاوية حوالي ٧٠°. امسك باليدين جوانب باب الفرن من المنتصف واسحب وارفع حتى يمكن إخراج المفصلات.

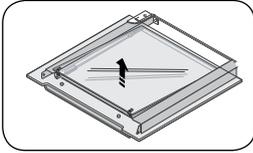


١. افتح الباب واقلب المشابك عند المفصلتين حتى آخرها.

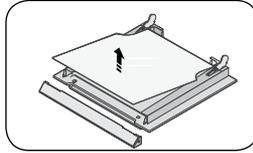
التركيب: كرر عكس الخطوات ١ و ٢. 📖

فك الباب

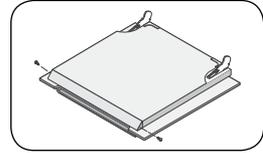
باب الفرن مزود بثلاثة ألواح من الزجاج موضوعة مقابل بعضها البعض. يمكن فك هذه الألواح للنظافة.



٣. ارفع الزجاج ٢ وفك المثبت المطاطي للزجاج من قمة اللوح. نظف الألواح بالماء الدافئ أو بسائل غسيل وجفف ثم مّع بقطعة قماش نظيفة ناعمة.



٢. ارفع الغطاء وأخرج الزجاج ١ من الباب.



١. فك المسمارين على الجانبين الأيمن والأيسر من الباب.

التركيب: كرر عكس الخطوات ١ و ٢ و ٣. 📖

يختلف زجاج الباب في الموديلات من 2EA إلى 4EA.

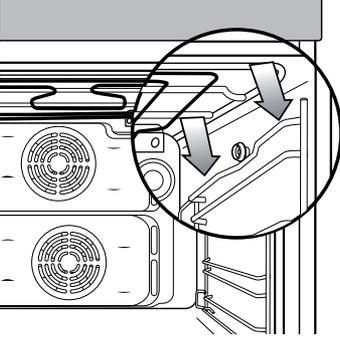
عند تجميع الزجاج الداخلي رقم ١، ضع الواجهة التي يوجد عليها الطباعة إلى أسفل.

المجرى الجانبي (اختياري)

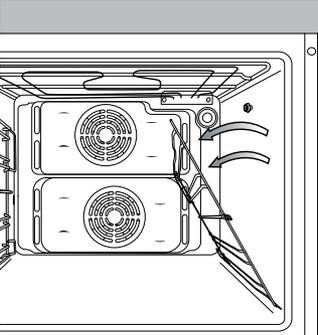
لتنظافة الفرن من الداخل، يمكن فك المجرى من كلا الجانبين.

فك المجرى الجانبي

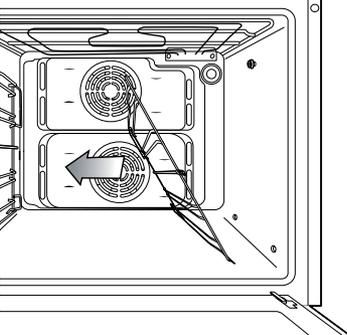
١. اضغط على الجزء الأوسط العلوي من المجرى الجانبي.



٢. أدر المجرى الجانبي حوالي ٤٥°



٣. اسحب وأخرج المجرى الجانبي من الفتحتين السفليتين.



التركيب: كرر عكس الخطوات ١ و ٢ و ٣.

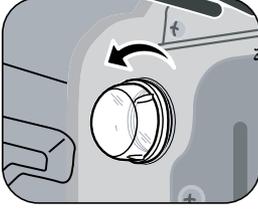


تغيير اللبمة

⚠️ **خطر الصدمة الكهربائية!** قبل استبدال أي من لمبات الفرن، اتبع التعليمات التالية:

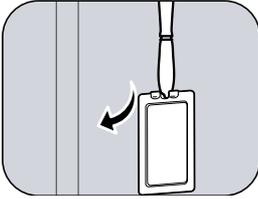
- افضل الفرن.
- افضل مصدر التيار الكهربائي عن الفرن.
- لحماية لمبة إضاءة الفرن والغطاء الزجاجي ضع قطعة من القماش في قاع مقصورة الفرن.
- يمكن شراء اللمبات من مركز خدمة سامسونج.

لمبة الفرن الخلفية



- فك الغطاء بإدارته عكس عقارب الساعة وأخرج الحلقة المعدنية، والحلقة الورقية ونظف الغطاء الزجاجي. عند الضرورة، استبدل اللبمة بأخرى مخصصة لإضاءة الأفران مقاومة للحرارة ٢٤ وات، ٢٣٠ فولت، ٢٠٠ م.
- نظف الغطاء الزجاجي والحلقة المعدنية والحلقة الورقية، عند الضرورة.
- ركب الحلقة المعدنية والحلقة الورقية بالغطاء الزجاجي.
- ركب الغطاء الزجاجي في مكانه كما في الخطوة ١ وأدر في اتجاه عقارب الساعة حتى يثبت في مكانه.

لمبة الفرن الجانبية (اختياري)



- لفك الغطاء الزجاجي، امسك الطرف السفلي بإحدى اليدين وأدخل أداة حادة مسطحة مثل سكين المائدة بين الزجاج والإطار.
- أخرج الغطاء.
- عند الضرورة، استبدل لمبة الهالوجين بلمبة هالوجين مخصصة لإضاءة الأفران مقاومة للحرارة ٢٥-٤٠ وات، ٢٣٠ فولت، ٢٠٠ م.

✍️ **نصيحة:** استخدم قطعة قماش عند حمل لمبة الهالوجين لمنع عرق الأصابع من الترسب على سطح اللبمة.

- ركب الغطاء الزجاجي.



للاستفسار أو الملاحظات

أوزيارة موقعنا	الاتصال	البلد
www.samsung.com/za	0860 SAMSUNG (726-7864)	جنوب أفريقيا
www.samsung.com/tr	444 77 11	تركيا
www.samsung.com/ae	800-SAMSUNG (726 7864) 8000-4726	الإمارات العربية المتحدة