

www.gorenje.com



BO75SY2BUK

(05-18) ar



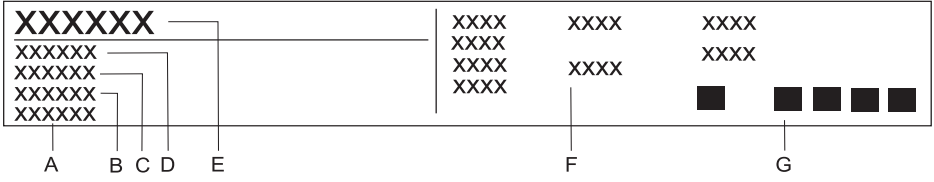
436555

EVP - EPTTD+









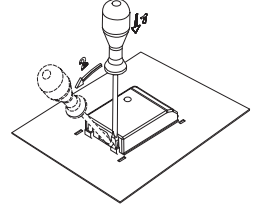
- A الرقم التسلسلي  
 B الرمز  
 C الموديل  
 D النمط  
 E العلامة التجارية  
 F المعلومات الفنية  
 G رموز / مؤشرات المطابقة

المنتج له الحق في تغيير كتيب طريقة الاستعمال التي لا تؤثر على وظيفة الجهاز

يمكنك أيضاً أن تجد تعليمات استخدام الجهاز، على موقع الانترنت الخاص بنا:  
[/http://www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

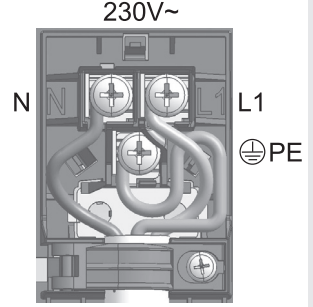
### خطوات العمل

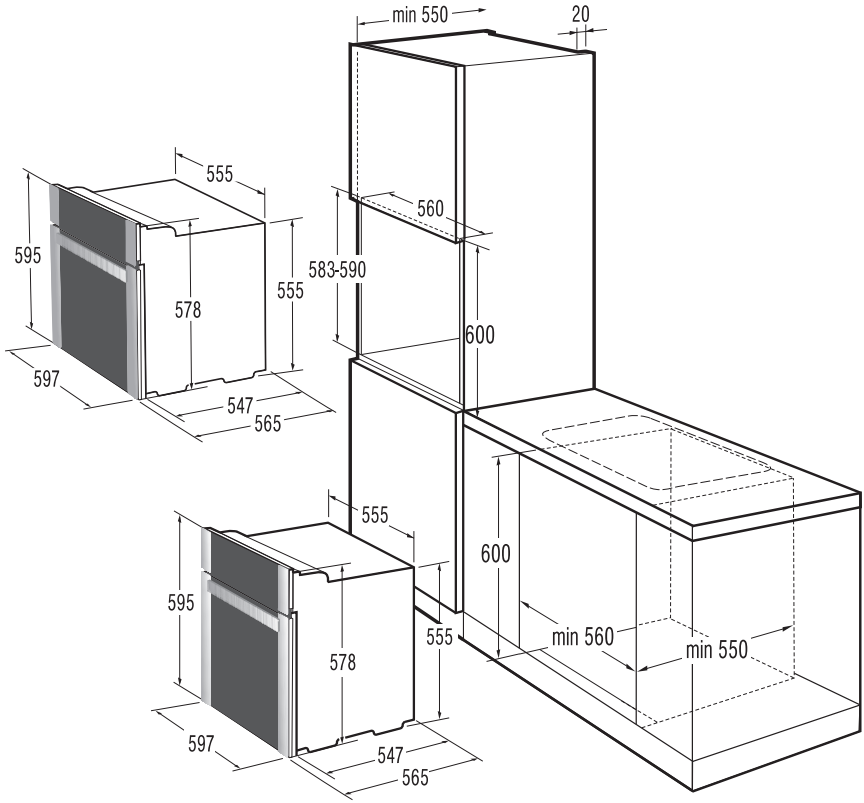
- افتح غطاء مشابك التوصيل الموجود على الجزء الخلفي من الجهاز بواسطة مفك البراغي. وكذلك حرر النتوءين باستخدام مفك البراغي، كما هو مبين على غطاء مشابك التوصيل.
- يجب تمرير كوابل التوصيل الكهربائية عبر المربط والذي يحمي الشريط من الانفصال عن علبة الأقطاب.



### ألوان الخطوط

- L1 = الخطوط الخارجية التي توصل التوتر. تكون عادة ألوان الخطوط كالتالي: أسود ، بني.
- N = القطب السالب
- يكون لون الخط عادة أزرق.
- تأكد من توصيل N بشكل صحيح!
- PE = الخط الأرضي،
- يكون لون الخط عادة أخضر وأصفر





يمكن توصيل الجهاز فقط إلى مأخذ التيار الكهربائي بواسطة فني خدمة مفوض أو فني مختص! و قد يؤدي التوصيل الخاطئ إلى ضرر أو تخريب قطع الجهاز المرتبطة؛ في مثل هذه الحالات، يصبح الضمان لاغياً.

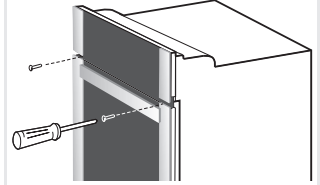
## توصيل الكهرباء

- افتح مشبك الاتصال باستخدام مفك البراغي حسب ما هو موضح في الشكل الموجود على الغطاء.
- يجب التأكد من جهد الكهرباء (230 فولت في مقابل إن) في شبكة منزلكم بواسطة خبير من خلال استخدام المعدات المناسبة.
- يجب أن توضع قنوات التوصيل بالتوافق مع توصيل الشبكة.
- قبل التوصيل تأكد من أن جهد الكهرباء لوحة التقييم ثابت بالنسبة إلى جهد الشبكة الفعلي.
- يجب أن يكون طول كابل الطاقة على الأقل 1.5 متر، و هكذا يمكن توصيل الجهاز قبل دفعه باتجاه الجدار.
- يجب أن يكون طول كابل الطاقة قابلاً للتعديل لأنه في حال زيادة الحمل على الكابل، فإن الكابل الأرضي سوف يجهد بعد كابلات الجهد الكهربائي

## تحذيرات هامة

- يجب توصيل الجهاز فقط بواسطة خبير مختص.
- يجب أن يتوافق الجاهز مع الجهاز المسنول عن فصله عن كافة أقطاب شبكة المنزل (مفتاح قطبي شامل)، بمسافة على الأقل 3 ميلي متر بين الجهازين في وضعية مفتوحة. و يكون مفتاح سكوتي منخفض الطاقة أو الفاصمة الكهربائية مناسبة.
- لتوصيل الجهاز، استخدام كابلات التوصيل المطاطية (نوع اتش او 5 ار ار – اف بالإضافة إلى سلك أرضي لون أخضر/ أصفر)، (نوع اتش او 5 ار ار – اف بالإضافة إلى سلك أرضي لون أخضر/ أصفر) المعزولة بمادة بي فيه سبه، أو أية كابلات مكافئة أو من نوع أفضل.
- الأثاث الذي تكون طبقتة الأخيرة مصنعة من الخشب، الغراء، أو البلاستيك و القريب من مكان تركيب الفرن يجب أن يكون مقاوماً للحرارة (75° درجة). أما إذا كان الخشب غير مقاوم لدرجة الحرارة العالية، فمن الممكن أن يتغير شكله.
- يجب إبقاء الطرود (المصنعة من الألياف البلاستيكية، البوليستيرين، الخ) بعيداً عن متناول الأطفال حيث أنها قد تشكل مصدر للخطر أو التهديد لهم. و قد يبتلع الأطفال بعض الأجزاء الصغيرة علاوة على أن الألياف قد تكون خطرة لأنها قد تؤدي إلى خطر الاختناق.

## التركيب



- يجب أن يعالج الخشب أو أي نوع آخر من الأثاث الذي سيتم وضع الجهاز فيه بالصمغ المقاوم للحرارة (100 درجة)؛ و إلا قد تؤدي درجة الحرارة العالية إلى تشويهه.
- قبل تركيب الجهاز، تتم إزالة القطعة الخلفية من أثاث المطبخ المخصصة لوضع الجهاز فيها على طول كامل القطعة المقطعة.
- يجب أن تكون أبعاد القطعة المقطعة كما هو مبين في الشكل.
- يجب أن يكون اللوح السفلي لقطعة أثاث المطبخ (الطول الأقصى 530 ميلي متر) دائماً أقصر من الجدران الجانبية لتمكين دوران الهواء بشكل كاف.
- قم بتسوية مستوى قطعة الأثاث المخصصة لوضع الجهاز بواسطة شاقول ميزان التسوية.
- يجب أن تكون قطعة الأثاث المخصصة لوضع الجهاز مؤمنة ضد الحركة. مثال: ملتصقة بقطع أثاث المطبخ المجاورة.
- ادفع الجهاز إلى داخل قطعة الأثاث المخصصة له بشكل كاف بحيث تكون فتحات البراغي المدخلة في فتحات إطار الفرن في مواجهة الجدران الجانبية لقطعة أثاث المطبخ.
- عند تركيب الجهاز، تأكد من أن البراغي لم تثبت بإحكام، لأن هذا قد يؤدي إلى تضرر الأثاث أو طبقة طلاء الجهاز اللامعة.



## التعليمات الخاصة وظهور الاعطال

طول فترة سريان الضمان كل تصليح لاعطال الجهاز تكون من طرف خدمات الشركة الخاصة.

قبل البداية بتصليح اي عطل يجب قطع التيار الكهربائي عن الطباخ، ايضا اسحبوا الشريط من المصدر الكهربائي او اخرجوا الفيوزات التي تفصل الكهرباء عن المنزل.

كل محاولة غير مضمونة او مسؤولة لتصبح اي عطل في الجهاز ممكن ان تحدث ضربة كهربائية او قطع الدائرة الكهربائية. لهذا التصليح لا تقوموا به انتم بل، هذه التصليحات اتركوها للشخص المختص او الخدمات المختصة

بعض الاعطال الصغيرة ممكن ان تتخلصون منها وهذا باستخدام هذه النصائح المعطاة في الطريقة التالية.

### تنبيه

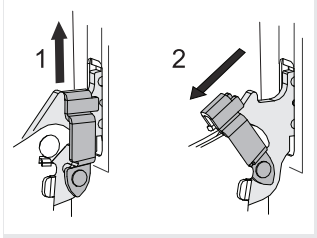
عند عطل الجهاز بسبب عدم الاستخدام الصحيح، حتى اذا كان الجهاز له الضمان عندها دعوة الخدمات لا تكون بدون ثمن. طريقة الاستعمال احفظوها في مكان قريب اذا ارتم اعطاء الجهاز لغيركم عندها ارفقوها مع الجهاز.

بعض الاعطال الصغيرة ممكن ان تتخلصون منها وهذا باستخدام هذه النصائح المعطاة في الطريقة التالية.

مفاتيح الحساس لا تستجيب، تجمدت الشاشة	• افضل الجهاز عن الشبكة الكهربائية لبضع دقائق (أزل الفيوز أو أفضل القاطع الرئيسي)؛ ثم، أعد التوصيل مرة أخرى لشبكة التيار الكهربائي وشغل الفرن
القاطع المنزلي يفصل باستمرار	• اتصل بفني الخدمة أو خبير مؤهل
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل	• انظر طريقة تبديل اللمبة المدرجة في فصل «تبديل قطع الجهاز»
الفرن لا يسخن	• هل قمت بضبط وضعية التشغيل ودرجة الحرارة بشكل صحيح • هل باب الفرن مغلق جيداً
المعجنات ليست مطهية جيداً	• هل سبق لك أن أزلت فلتر الدهون؟ • هل قرأت التعليمات والنصائح في فصل «خبز المعجنات»؟ • هل اتبعت التعليمات عن طريقة الخبز في الجدول بشكل وثيق؟
شاشة العرض الالكترونية لدرجة الحرارة تُظهر قيمة غير عادية أو تومض بشكل لا يمكن التحكم به	• في حال حدث خطأ في عمل شاشة العرض الالكترونية لدرجة الحرارة، افضل الجهاز عن التيار الكهربائي لبضع دقائق (أزل الفيوز أو أفضل القاطع الرئيسي)، ثم أعد توصيل الجهاز بالشبكة الرئيسية مرة أخرى .

قبل ان تدعوا الخدمات جربوا بمساعدة هذا الكتيب هل بإمكانكم وحدكم تصليح العائق او سبب العطل. النصائح لذلك ستجدونه في عنوان ,, تصليح الاعطال الصغيرة,,. عند حضور الخدمات في وقت استمرار الضمان ليس بدون ثمن، عند ما يكون العطل بسبب عدم الاستخدام الصحيح للجهاز او خطأ بالتوصيل في هذه الحالة الضمان لا يتحمل هذه الاخطاء.

- في حال الإغلاق اللطيف ارفع المشابك قليلاً إلى الأعلى واسحبها نحوك.



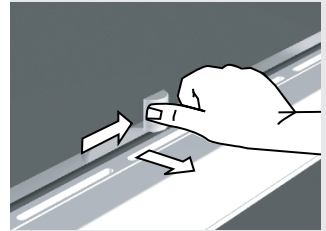
الصورة 3

- أغلق الباب ببطء حتى يتم تثبيت المشابك على الدواعم. ارفعه قليلاً واسحبه من كلا المشبكين الموجودين على الجهاز خارجاً.
- بعد ذلك افتحوا الباب الى النهاية ، الحلقتين افتحوها الى النهاية الى الوضعية الاولى. بعد ذلك افحصوا حركة الباب هل حركته متوازنة، عمد ما الباب لايفتح ويغلق بشكل صحيح، افحصوا هل حوامل الفواصل في وضعها الصحيح مع الفواصل.

#### تنبيه:

- افحصوا مباشرة هل اخرجتم الحلقتين للفواصل يعني عند تركيب الباب هل انزلاقية الحركة دخلت في محلها. وبالعكس اذا كانت كل الاجزاء ليست كل في مكانه عندها السلك الحلزوني الرئيسي الذي يمسك الانزلاقية ممكن ان يخرج من مكانه ويقفز ويسبب اصابة.
- باب الفرن فيها قفل ، عند غلقها لا تفتتح حتى فتح القفل . القفل ينفث عندما يتم الضغط بالاصبع نحو الكرف اليمين وبعدها يسحب الباب نحوكم .
- عند غلق باب الفرن القفل اوتوماتيكيا يرجع في محله.
- تنبيه: اذا لم يكن القفل مركب في الباب . ركبوه تحت لوحة التحكم بالجاز بالطريقة المعطاة في طريقة تركيب القفل.

#### قفل الباب (فيط في بعض الموديلات)

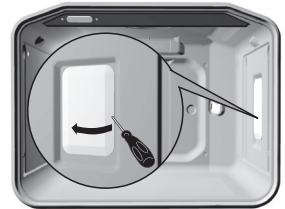
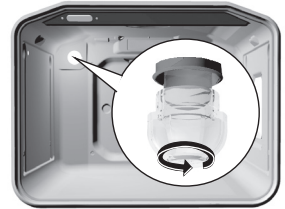


#### الجزء المعدني لقاعدة مصباح الفرن فيها كهرباء. يوجد من خلالها خطر من الضربة الكهربائية !

قبل بداية تبديل مصباح الفرن، يجب اطفاء الشبكة الكهربائية او اطفاء الفاصل الرئيسي او سحب الشريط الكهربائي من الفيش

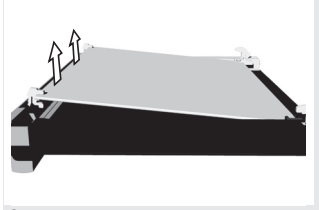
#### مصباح الفرن

- المصباح من المواد المستهلكة ولا تدخل في الضمان !
- اذا ارتم تبديل مصباح الفرن، يجب ان تطلبوها عبر الخواص التالية: الجزء المعدني C°300 , W 25 , V 230 , 14 E
- اخرجوا الغطاء الزجاجي بتدويره بالاتجاه المعاكس لعقرب الساعة وبدلوا مصباح الفرن. بعد ذلك ارجعوا الغطاء الزجاجي.



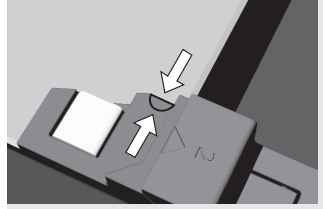
اللمبات المستخدمة في هذا الجهاز هي لمبات خاصة مصممة خصيصاً للاستخدام في الأجهزة المنزلية. وهي غير مناسبة للإنارة المنزلية.

- قم بإزالة لوح الزجاج الداخلي الثالث (في بعض الموديلات فقط) كالتالي، ارفعه وأزله. أزل أيضاً الأربطة المطاطية (الجوان المطاطي) عن الزجاج (الشكل 3).



الصورة 3

- أعد تثبيت الباب باتباع نفس الإجراءات ولكن في ترتيب عكسي. ملاحظة: أعد تثبيت الباب كالتالي، وذلك بأن ينطبق الرمز (قمر) على الباب والزجاج معاً. (الشكل 4).



الصورة 4

زالة وتركيب باب الفرن ذو المفصل الأحادي المحور (بحسب الموديل)

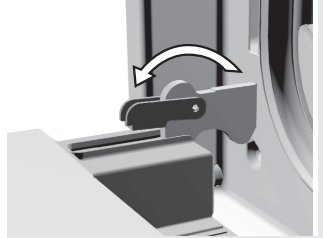
أ) الإغلاق التقليدي (الكلاسيكي)

ب الإغلاق اللطيف (GentleClose)

يقفل هذا النظام من إصدار الضجيج عند إغلاق الباب. يسمح بإغلاق الباب بسهولة وهدوء ولطف. يكفي أن تدفع الباب بشكل خفيف (إلى زاوية 15 درجة مئوية - اعتماداً على الوضعية المغلقة للباب) ليُغلق الباب تلقائياً ويهدوء.

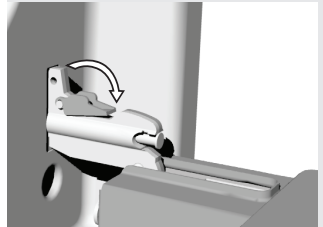
⚠ إذا تم إغلاق الباب بقوة كبيرة، نقل فاعلية نظام إغلاق الباب السهل GentleClose . أو يُلغى نظام الأمان.

- افتح باب الفرن بالكامل وقم بتدوير المشابك الداعمة إلى الخلف بشكل كامل – يصلح لإغلاق الأبواب التقليدية (الشكل 1)



الصورة 1

- في حال إغلاق الباب اللطيف، قم بتدوير المشابك إلى الخلف بـ 90 درجة (شكل 2).



الصورة 2

## الادوات

الادوات, مثلا الصحنين, الشبكة المعدنية وما شابه اغسلوها بالماء الحار مع نسحوق غسل الاوعية.

### الفلتر لترشيح الدسومة (يوجد فيط في لعض الموديلات)

ننصح بتنظيف الفلتر لترشيح الدسومة بعد كل استخدام, نظفوه بفرشاة ناعمة وماء حار يحتوي على مسحوق للتنظيف او وضعوه في ماكينة غسل الاوعية. قبل غسله في ماكينة غسل الاوعية الفلتر يجب تبليله جيدا.

### الاجزاء بالطلاء الخاص

الفرن, القسم الداخلي لباب الفرن, الصحنين هذه الاجزاء كلها مطلية بطلاء خاص, التي لها مساحة ناعمة وصلبة. هذه الطبقة الخاصة تساعد على تنظيفها بسهولة تحت درجة حرارة الغرفة

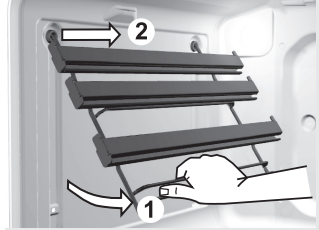
### اخراج الارتفاعات الانزلاقية

- للتنظيف الاساسي لجدران الفرن يحتاج اخراج الارتفاعات الانزلاقية.
- هذا يتم بالضغط عليها الى الداخل نحو الاعلى ثم الى اليسار وافصلها من الفتحة من الاعلى هذه الارتفاعات وادواتها نظفوها بمساحيق التنظيف المعروفة.
  - الشبيكات على الاطراف مع الارتفاعات الانزلاقية اغسلوها وسائل التنظيف العادية.
  - هذه الادوات لا يمكن غسلها في ماكينة غسل الاوعية.

### ⚠ اجزاء الانزلاق لا يمكن دهنها نهائيا.

هذه الادوات بعد تنظيفها ارجعها في محلها, بعكس طريقة اخراجها.

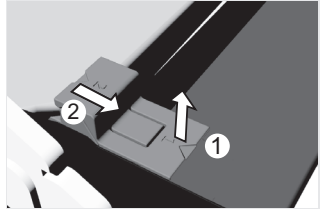
### الصيانة (يوجد فقط في بعض الموديلات)



### إزالة لوح الزجاج الداخلي للباب - فقط في حال كان الباب زجاجياً بالكامل ومن النوع الممتاز - (تنفيذ أ و ب)

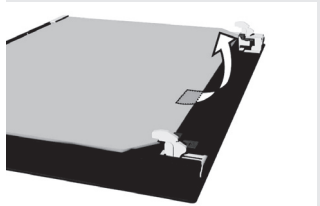
يمكن أيضاً تنظيف زجاج الباب من الداخل، ولكن من الضروري إزالته (انظر فصل إزالة وتركيب باب الفرن).

- ارفع قليلاً الداعم (الحامل) الموجود على الجانب الأيسر والأيمن من الباب (رمز 1 على الحامل) ثم اسحبهم بعيداً عن الزجاج (رمز 2 على المحور) (الشكل 1).



الصورة 1

- امسك لوح الباب الزجاجي من حافته السفلية، ارفعه بلطف، إلى أن ينزلق عن الحامل، وأزله (الشكل 2).



الصورة 2

- الفرن ممكن تنظيفه تنظيف عادي (بمسحوق التنظيف التي تعمل بالرش). عند وجود وساخة صلبة يجب ازالتها من الأساس بقايا مسحوق التنظيف.
- لكي يكون الفرن نظيف (بعد كل استخدام) راعوا العمليات التالية: مفتاح لاختيار طريقة عمل الفرن ، عندما الفرن بارد ستضعوه على الاشارة (5). في صينية زجاجية أو صينية قليلة العمق صب 0.6 لتر من الماء وضعها في الذليل السفلي. ستلاحظون الوساخة في داخل الفرن قد تلينت بحيث ممكن مسحها بقطعة رطبة.

### عند وجود وساخة ناتجة من الطبخ المتصلبة راعوا الطريقة التالية:

- الفرن بعد كل تنظيف يجب ان يكون بارد.
- الفرن والدواته نظفوها بعد كا استخدام للفرن. لكي لا تنتشوي الوساخة.
- الدسومة نظفوها بالماء الحار مع مسحوق تنظيف الوعية قبل ان يبرد الفرن.
- عند وجود وساخة كبيرة في الفرن او وساخة متصلبة استخدموا المساحيق الخاصة لتنظيف الفرن. بعد ذلك امسحوا الفرن بالماء فقط و حتى يجف، لكي لا يبق شي من مساحيق التنظيف.
- لا يمكن استخدام مساحيق التنظيف الخشنة، مثلا الالات الحادة، السفنج الخشن للاوعية، بعض المواد الكيميائية للتخليص من البقع وما شابه.
- المساحات المطلية، المساحات التي لاتصد، المساحات للماعة و الاجزاء التي من الالمنيوم لايسمح لمسها بالمساحيق التي تنظف الاجزاء الداخلية للفرن، لانه بسهولة ان تتضرر او تغيير لونها. ايضا سائر على الترموستات (عندما الطباخ يحتوي على الجزء الحساس للحرارة) واجزاء السخانات العليا.
- عند شراء مساحيق التنظيف اشتروها حسب الحاجة لكي الحفاظ على الصحة مع مراعاة طريقة استعمال هذه المساحيق.

### الطريقة الكاتاليك على سطح الفرن (يوجد فقط في بعض الموديلات)

- الطلاب الكاتاليك لين وحساس للجل، لهذا لا تستخدموا المساحيق الخشنة والات حادة.
- المساحة المتعرجة منظاة الكاتاليك تساعد على سرعة ذوبان الدسومة والوساخ بأفضل طريقة. بعد الشوي آثار الشوي الناتجة منه سوف تزال تلقائيا وهذا عند تشغيل الفرن مرة اخرى. مساحات البقع ستزال تهانيا عند 220 درجة، وفي درجة حرارة أقل يزال جزء منها.
- عملية التخلص من الدسومة سوف تضعف برور الوقت هذه ظاهرة طبيعية همدها عليكم تبديلها.

### نصائح نافعة

- عند شوي اللحم بالشحوم نصح بتغليفها بغطاء خفيف من الالمنيوم او اكياس خاصة، لكي لا تنتشر الدسومة في داخل الفرن.
- عند شوي اللحم بالشبكة على الجمر تحت الشبكة ضعوا صحن لجمع الشحوم.

الجهاز لا يسمح بتنظيفه بألة البخار الحار او بالذي يدور مع فرشاة. قبل تنظيف الطباخ اطفوه واتركوه حتى يبرد.

### تنظيف الجهة الامامية للجهاز

لتنظيف وصيانة للقسم الذي استخدمتموه استخدموا الوسائل العادية للتنظيف السوائل لتنظيف المساحات الناعمة بقطعة تنظيف لينة.سائل التنظيف ضعوا منه قليلا على قطعة التنظيف وامسحوا المساحة برقة بعدها اشطوه بماء نظيف.مساحيق التنظيف لا تضعوها مباشرة على المساحة. مع مراعاة طريقة المنتج. لاتستخدموا الألات الحادة للتنظيف او اسفنج الذي يخدش المساحة.

### مساحات الألمنيوم للجهاز

مساحة الألمنيوم من الجهاز نظفوه كالاتي، مساحيق سوائل التنظيف التي بدون جبات مع اسفنج لينة . ممكن استخدام مساحيق، الخاصة لهذه المساحة من الألمنيوم. بعدها اتبعوا طريقة الاستعمال لمنتج هذه المساحيق. المساحة المذكورة لايمكن ان تلامس مع سبري التنظيف الذي تنظفون به الفرن من الداخل. لان المواد الكيماوية لهذه المساحيق ممكن ان تسبب ضرر دائمي لهذه المساحات.

### تنظيف الجهاز من الجهة الامامية من المعدن الذي لا يصدء

( فقط في بعض الموديلات)

مساحة التنظيف امسحوها بقطعة لينة (الذي لا يخدش) و اسفنج لينة، الذي لا يعمل خدوش.التي لا تترك أي أثر. لا تستخدموا ادوات الخشنة او المساحيق الخشنة او مساحيق اخرى كيميائية التي تتفاعل. عند عدم مراعاة هذه الارشادات ممكن بسهولة تضرر بمساحة الجهاز.

### المساحات المطلية والاصطناعية

( فقط في بعض الموديلات)

مفاتيح التشغيل و مقبض الباب نظفوه بقطعة ناعمة ومساحيق التنظيف الخاصة للمساحات المطلية.ممكن ان تستخدم مساحيق التنظيف التي هي لتنظيف المساحات الناعمة والمطلية عند ذلك يجب مراعاة ارشادات المنتج لهذه المساحيق للتنظيف.

تنبيه: في أي حال من الاحوال لا يمكن استخدام مساحيق التنظيف للفرن لا لأي طريقة كانت هذه المساحات لا يسمح ان تلامس بالسبري المختلة الكيماوية لانها تسبب ضرر دائمي لهذه المساحات.

وقت البقاء في الفرن (دقيقة)	من بداية الغليان الى	د = 170-180 درجة الى ان تغلي، حتر خروج الفقاعات (دقيقة)	لكمية	الاغذية للتخلل
<b>الفواكه</b>				
25	اطفاء	تقريبا 40-55	6x1 لتر	فراورا
30	اطفاء	تقريبا 40-55	6x1 لتر	الفوامه التي فيها حب
35	اطفاء	تقريبا 40-55	6x1 لتر	الذنبك
<b>الخضروات</b>				
30	اطفاء	تقريبا 40 55 do	6x1 لتر	الخيار الحامض
30	صع على 120°C دقيقة 60 درجة	تقريبا 40 55 do	6x1 لتر	بزاليا، لوبيا، فاصوليا

**تنبيه:** الوقت المعطى في الجدول هو تقريبي. على التخلل تترثر درجة حرارة الغرفة، عدد العلب الزجاجية، الكمية، حرارة الخضروات والفواكه نفسها اذا اتم اطفاء الفرن لاحظو هل في العلب الزجاجية التي فيها الخضروات والفواكه هل خرجت فقاعات.  
**تحذير:** احذروا أي علبه تبدء بخروج الفقاعات.

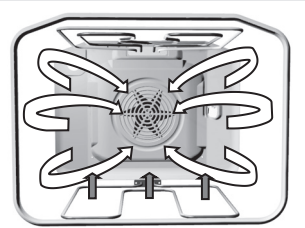
### التدويب \*🔥

- مع دوران الهواء في الفرن تسرعون من تدويب الاغذية. لهذه العملية دوروا المفتاح نحو، علامة التدويب،...
- عملية التدويب مناسبة الى تورنا مع الكريم او مع كريم من الزبدة، للكيك او الكعك، للخبز والصمون المدور والفواكه المجمدة بشدة.
- اللحم والطيور واللحم المصنع لغرض النظافة لا تدوبوها في الفرن.
- عند التدويب في الفرن يتطلب عليكم تقليب الاغذية لكي ان يذوب بالتساوي.



وقت الشوي (بالدقيقة)	درجة الحرارة [°F]	درجة الحرارة [°C]	الارتفاع (من الاسفل)	Tالوزن (غم)	نوعية الغذاء
<b>اللحم والباشطوما</b>					
21-18	-	240	4	180 غم/ قطعة	قطعتين 2 لحم البقر مشوي أكثر
22-20	-	240	4		قطعتين 2 من لحم الظهر
22-18	-	240	4	180 غم/ قطعة	قطعتين 2 لحم رقبة الخنزير
14-11	-	240	4	100 غم/ قطعة	4 قطع باسطوما في الشواية
7-5	-	240	4		4 قطع الخبز أو العيش
4-3	-	240	4		التوست - محمص
50-40	170-160	-	2	200 غم/ قطعة	3 قطع باسرما على الشبكة
80-60	170-160	-	2	1500 غم	فراخ على الشبكة
160-120	160-150	-	2	1500 غم	لحم كنف الخنزير في الصحن العميق

## التخلل



## الطبخ مع البخار أو التخلل لطبخ الاغذية استخدموا السخان الاسفل مع المروحة

الاغذية الجاهزة النصف مطبوخة والاغذية المعلبة بعلب زجاجية، اطبوخوها بالطريقة العادية. استخدموا العلب الزجاجية مع حلقة البلاستيك حول فتحة العلبه وغطاء زجاجي. لا يسمح باستخدام العلب التي لها غطاء باللف او من غطاء معدني. العلب سجب ان تكون في حجم واحد، وتحتوي على نفس الكمية والنوع المملوئة به العلب. العلب يجب ان تكون مغلقة جيدا. في الفرن ممكن وضع العلب التي تحتوي على 6 لتر.

- استخدموا فقط الاغذية الطازجة.
- في الصحن العميق ضعوا فيه 1 لتر ماء (70 درجة)، لكي يتكون البخار الكافي في الفرن. ضعوا العلب على ان لا تمس جدران الفرن (انظر الصورة). حلقة غلاف العلبه رطبوها قليلا.
- الصحن العميق والعلب ضعوها في الارتفاع الثاني 2 من الاسفل. المفتاح لتشغيل الفرن دوروه على موضع السخان الاسفل/ المروحة بعد ذلك المفتاح لتحديد درجة الحرارة وضعوه على الدرجة كما موضح في الجدول .
- عند الطبخ تنبهوا الى ان الماء الموجود في علب الاغذية يبدء بالفوران. عندما يكون العمل كله على مايرام، الجدول فيه توضيح وقت الطبخ.
- بعد انتهاء الخبيز (الطهي)، لمنع التكاثف على اللوحة الامامية وباب الفرن، لا تقم بإطفاء الفرن فوراً بل قم بخفض درجة الحرارة لفترة زمنية محدودة كحد أدنى (30 درجة مئوية). وبذلك تستمر مروحة التبريد بالعمل، وهكذا يبرد الفرن ببطء.



الجدول الشوي بالجمر - والجمر الكبير

نوع الاغذية	وزن (غم)	الطابق من الاسفل	الحرارة (°C)	الحرارة (°C)	وقت الشوي بالدقائق
<b>اللحم والباسطرما</b>					
4 قطعة لحم بقر خفيف بالدم	180 غم/ قطعة	4	240	-	14-16
4 قطعة لحم بقر خفيف نصف مشوي	"	4	240	-	16-20
4 قطعة لحم بقر خفيف, اكثر مشوي	"	4	240	-	18-21
4 قطع من رقبة الخنزير	"	4	240	-	19-23
4 أضلاع	"	4	240	-	20-24
4 قطعة لحم عجل	"	4	240	-	19-22
6 قطعة لحم عنم	100 غم/ قطعة	4	240	-	15-19
8 قطعة باسطرما بالجمر	100 غم/ قطعة	4	240	-	11-14
3 قطع لحم مع الجبن	200 غم/ قطعة	4	240	-	9-15
2/1 فراخ في نصفين	600	2	-	180-190	25 (طرف 1) 20 (طرف 2)
<b>السماك</b>					
قطع من السمك البحري الكبير	600	3	240	-	19-22
4 السمك المغلف بغطاء المنيوم	200 غم/ قطعة	2	-	170-180	45-50
<b>شوي الخبز</b>					
6 قطع خبز ابيض	/	4	240	-	1,5-3
4 قطع من طحين مخلوط	/	4	240	-	2-3
الخبز المطلي	/	4	240	-	3,5-7
<b>لحم /الطيور*</b>					
البيط*	2000	2	210	150-170	80-100
الفراخ*	1500	2	220-210	160-170	60-85
شوي الخنزير	1500	2	-	150-160	90-120
ظهر الخنزير	1500	2	-	150-160	120-160
فخذ الخنزير	1000	2	-	150-160	120-140
البقر الخفيف	1500	2	-	170-180	40-80
<b>تخلل الخضروات**</b>					
خيار والبنجر الاحمر	750	2	-	210-230	15-25
الشلغم والجزر وما شابه	750	2	-	210-230	15-25

تنبيه : الصحن مع اللحم يوضع على الشبكة الحاملة. في عنوان اللحم / الطيور، الاغذية توضع في الصحن العميق، أما الطيور فتوضع على الشبكة.

عند شوي اللحم في الصحن ضعوا كمية كافية من السائل لكي لا يحترق اللحم ومن وقت لأخر قلبوا اللحم. همد شوي اللحم على الشبكة في الارتفاع الاول 1 او الثاني 2 ضعوا الصحن العميق لتجميع الدسومة (انظر عنوان نصائح الشوي بالشواية).

ارشاد: جفوا الاوعية بمناديل من الورق. في داخل السمك ضعوا خضرة وملحن ثوم، زمن الطرف الخارجي امسحوها بالزيت وأثناء الشوي اقلبوها الى الطرف الاخر.

\* اذا اترتم استخدام المنقلة ( انظروا طريقة استخدام المنقلة).

\*\* قبل وضع الخضروات في الفرن ان تكون مطبوخة الى النصف مع سكب من الماء الخاص. في الصحن \*\* الزجاجي الصغيرة زترضع على الشبكة.

- عند الشوي بالأشعاع الحراري كونوا حذرين. لانه درجة الحرارة العالية للسخانات الاشعاعية والادوات الباقية للفرن هي حارة, لهذا استخدموا القفاوات وماسلة خاصة للحم!
- قبل فحص اللحم بالنفخ تحذر من طفرة الدسومة (مثلا من الشوي). لتجنب حرق الجلد او العيون, استخدموا ماسكة اللحم.
- الى ان يشوي اللحم بالشواية لاحظوا الشوي الى النهاية. اللحم بسبب الحرارة العالية ممكن ان يحترق او مشوي كثيرا!
- لاتسمحوا للاطفال الاقتراب من الشواية.
- القرن مع الشواية مناسبة لشوي الشواء المجفف وغير الدسم, لحم مقطوع والسّمك (قطع لحم خفيفة وبالشيش, قطع السمك الكبير...) لتحمير الخبز و لشوي البطاطا بالشواية.

### نصائح للشوي بالشواية الدوارة

- بالشواية الدوارة يكون الشوي مع غلق باب الفرن.
- في الجدول للشوي بالشواية الدوارة ستجدون المعلومات لدرجة الحرارة, للارتفاعات ولوقت الشوي بالشواية. لكن الشوي في الشواية يعتمد على نوع اللحم, من الكمية ونوعية اللحم, لذلك يجب التمسك لكل نوع وكيفية تحضيره.
- تنبيه , عند شوي اللحم يحتاج تشغيل الفلتر للدسومة (تعتمد حسب الموديل)
- الشواية الدوارة (الجمر الكبير وصغير) شغلوها قبل الشوي 5 دقائق.
- عند الشوي بالشبكة امسحوا الشبكة بالزيت, لكي لا يلتصق اللحم على الشبكة.
- قطع لحم خفيفة انشروها على الشبكة, الشبكة ضعوها على الارتفاع الرابع 4.
- في الارتفاع 1 و 2 ضعوا صحن لجمع الدسومة وعصير اللحم.
- اللحم المشوي في الشواية بعد نصف ساعة من الشوي دوروا الشواء, اللحم الخفيف ولو مرة واحدة اقلبوها اما القطع الاسمك كم مرة.
- عند شوي قطع كبيرة من اللحم على الشبكة (الطيور, السمك) الشبكة ضعوها في الارتفاع الثاني 2, في الارتفاع الأول 1 ضعوا الصحن لجمع الدسومة وعصير اللحم.
- اللحم الغامق يشوى بسرعة و افضل من اللحم الفاتح, مثلا لحم العجل.
- بعد كل عملية شوي نظفوا الفرن وادوات الفرن, لكي الدسومة الموجودة لا تحترق في المرة القادمة.

جدول لشوي اللحم بالسخان العلوي والسفلي والهواء الحار

نوع اللحم	الوزن (غم)	الطابق (من الاسفل)	درجة الحرارة (°C)	الطابق (من الاسفل)	درجة الحرارة (°C)	وقت الشوي (بالدقائق)
<b>لحم البقر</b>						
شوي لحم البقر	1000	2	<b>210-190</b>	2	190-180	120-100
شوي لحم البقر	1500	2	<b>210-190</b>	2	180-170	150-120
لحم الظهر، نصف شوي	1000	2	<b>210-200</b>	2	200-180	50-30
لحم الظهر، مشوي جيدا	1000	2	<b>210-200</b>	2	200-180	60-40
<b>الخنزير</b>						
شوي لحم الخنزير مع الجلد	1500	2	190-180	2	<b>180-170</b>	160-140
لحم الخنزير الامامي	1500	2	200-190	2	<b>180-170</b>	150-120
لحم الخنزير الامامي	2000	2	200-180	2	<b>170-160</b>	180-150
لحم ظهر الخنزير	1500	2	<b>200-190</b>	2	170-160	140-120
لحم خنزير رقيق	1500	2	<b>200-190</b>	2	170-160	140-120
لحم ضلوع الخنزير	1500	2	<b>200-180</b>	2	170-160	120-100
شوي لحم مشروم	1500	2	<b>210-200</b>	2	180-170	70-60
<b>العجل</b>						
لحم خفيف من العجل	1500	2	<b>200-180</b>	2	190-170	120-90
لحم الفخذ	1700	2	<b>200-180</b>	2	180-170	130-120
<b>الغنم</b>						
ظهر الغنم	1500	2	<b>200-190</b>	2	180-170	120-100
لحم الفخذ	1500	2	<b>200-190</b>	2	180-170	130-120
<b>الوحشي</b>						
ارنب	1500	2	<b>210-190</b>	2	190-180	120-100
غزال	1500	2	<b>210-190</b>	2	180-170	120-100
الخنزير الوحشي	1500	2	<b>210-190</b>	2	180-170	120-100
<b>الطيور</b>						
الفراخ	1200	2	200-190	2	<b>190-180</b>	80-60
دجاج	1500	2	200-190	2	<b>190-180</b>	90-70
بط	1700	2	190-180	2	<b>170-160</b>	150-120
وز	4000	2	170-160	2	<b>160-150</b>	200-180
هدد	5000	2	160-150	2	<b>150-140</b>	240-180
<b>السمك</b>						
سمك كامل	1000	2	200-190	2	<b>180-170</b>	60-50
قطع سمك	1500	2	200-180	2	<b>170-150</b>	70-50

ملاحظة: هذا الجدول يشير إلى صينية الخبز العميقة، ضع الصينية الأصغر على الشبكة السلكية ، والتي يمكن إدراجها في المستوى الأول (1) □ ، المستويين الأول والثاني (2-1) - ⊗ . (لا يجوز إدراج صينية الخبز العميقة في المستوى الأول (1)).

نوعية الكيك	الارتفاع (من الاسفل)	درجة الحرارة	وقت الشوي ( بالدقيقة)
الكيك الجاف (750 غم) المعجنات الحادة	2	160-150	80-65
بيزا* - المعجنات بالخميرة	2	210-200	20-15
توتة اورية - معجنات حادة	2	200-180	40-35
كيك بالتفاح - معجنات بالخميرة	2	160-150	40-35
كيك بالفواكه - معجنات مخلوطة	2	160-150	55-45
كيك مدور بالتفاح - المعجنات الخفيفة	2	180-170	65-45

## شوي اللحم

- لشوي اللحمه ممكن استخدام العليات التالية □ و ⊗.
- اي طريقة للتسخين اكثر تناسب للوعاء المستخدم, ستعرفون من الكتابة بالاحرف الغامقة في جدول شوي اللحم.
- عند شوي اللحم يحتاج ان تستخدموا الفلتر للدسومة(يعتمد حسب الموديل).

### نصائح حول الاوعية

- ممكن ان تستخدموا الاوعية المطلية بالامايل, من الزجاج المقاوم للحرارة, من الطين ومن صهر الحديد.
- صحن من المعدن الذي لا يصدء, لا تتناسب لانه يرجع اشعاع الحرارة بشدة.
- عند تغطية الوعاء, الشواء يكون به ليونة, والفرن سيكون أنظف.
- في وعاء مكشوف الشوي يكون اسرع أ.

### التعليمات لشوي اللحم

- في جدول شوي اللحم ستجدون المعلومات لدرجات الحرارة, للارتفاعات, ووقت الشوي. لانه وقت استمرارية الشوي يعتمد على نوعية اللحم, الكمية ونوعية اللحم, ممكن ان يحصل تأخر بالوقت.
- عند شوي اللحم من الأفضل الطيور والسّمك ان تكون اكثر من 1 كغم, لانه ذلك اكثر اقتصادا.
- عند شوي اللحم يحتاج وضع سائل حتى لا يصل الى جفاف اللحم وفقد العصير. لاتنسوا ان تلاحظوا هل تحتاج ماء ام لا من فترة لآخرى.
- بعد نصف ساعة من الشوي اقلبوا الشواء نحو الطرف الاخر وبالاخص اذا كان الشوي في صحن. في هذه الطريقة سوف يكون الشواء جيدا.
- عند شوي قطع كبيرة من اللحم, بسبب البخار الناتج من الشوي سيظهر على باب الفرن قطرات هذا امر طبيعي لا يؤثر على عمل الفرن. بعد انتهاء الشوي امسحوا باب وزجاج الفرن الى ان يجف.
- الاغذية لا تترك حتى تبرد في الفرن لكي لاتظهر قطرات.

الجدول لشوي انواع الكيك

نوع الكيك	الطباق (من الاسفل)	درجة الحرارة (°C)	الطباق (من الاسفل)	درجة الحرارة (°C)	وقت الشوي (بالدقائق)
<b>الكيك الحلوا</b>					
الكيك كالمرمم	1	<b>170-160</b>	1	160-150	70-50
الكيك المربع	1	<b>170-160</b>	1	160-150	70-55
التورتات	1	170-160	2	<b>160-150</b>	60-45
التورته مع الجبن	1	<b>180-170</b>	2	160-150	85-65
تورته بالفاكهه	1	190-180	2	<b>170-160</b>	70-50
تورته بالفاكهه مزينة	1	180-170	2	<b>170-160</b>	70-60
تورته بالبسكويت*	1	<b>180-170</b>	2	160-150	40-30
تورته عليها رش	2	190-180	2	<b>170-160</b>	35-25
الكيك بالفاكهه بالعجين المخبوط	2	180-170	2	<b>160-150</b>	65-45
تورته جشبي	2	200-180	2	<b>160-150</b>	60-35
بسكويت ملفوف*	2	190-180	2	<b>170-160</b>	25-15
تورته بالعجين المخبوط	2	170-160	2	<b>160-150</b>	35-25
الطفييرة بالخميرة	2	200-180	2	<b>170-160</b>	50-35
كيك الاعياد	2	180-170	2	<b>160-150</b>	70-45
كاهي من التفاح	2	200-180	2	<b>180-170</b>	60-40
بوختا	1	180-170	2	<b>160-150</b>	55-40
<b>الكيك بالتوايل</b>					
تورته مالحة	1	210-190	2	<b>180-170</b>	65-50
بيتزا*	2	230-210	2	<b>210-190</b>	45-25
الخبز	2	<b>210-190</b>	2	180-170	60-50
الصمون المدور*	2	<b>220-200</b>	2	190-180	40-30
<b>تورته بقطع</b>					
بسكويت الذي يتكسر*	2	170-160	2	<b>160-150</b>	25-15
البسكويت المحشي*	2	170-160	2	<b>160-150</b>	28-15
الكيك بالقطع مع الخميرة	2	190-180	2	<b>180-170</b>	35-20
الكيك من العجين الخفيف	2	200-190	2	<b>180-170</b>	30-20
الكيك المحشي بالكريم	2	190-180	2	<b>190-180</b>	45-25
<b>المعجنات المخمرة</b>					
مععجنات الرز	1	<b>200-190</b>	2	<b>190-180</b>	50-35
المعجنات الحبوب الاخرى	1	<b>200-190</b>	2	<b>190-180</b>	50-40
<b>الكيك المجمد</b>					
العجين الخفيف بالفاكهه	2	200-180	2	<b>180-170</b>	70-50
تورته	2	190-180	2	<b>170-160</b>	85-65
بيتزا	2	220-200	2	<b>180-170</b>	30-20
بطاطا مجهزة للفرن*	2	220-200	2	<b>180-170</b>	35-20
كروكتي في الفرن	2	220-200	2	<b>180-170</b>	35-20

تليه؛ الارتفاع الذي يوضع على الشبكة الحاملة، وعلى الشبكة يوضع الصحن الصغيرة او الموديلات التي هي الصحن القصيرة. الصحن العميق عند الشوي لايسمح وضعها في الارتفاع الاول 1.

### إذا كان الكيك لم ينتفخ

تأكد من عملية عمل الكيك. المرة القادمة استخدموا سائل أقل, راعي مدة الخلط. بالخاص اذا كان الخلط بالخلاط.

### الكيك اذا كان من الاسفل لون فاتح

المرة القادمة استخدموا صحن غامق, ضعوا الصحن في ارتفاع أسفل من كان عليه, وقبل نهاية الشوي شغلوا السخان الاسفل.

الكيك بغطاء مزين, مثلا التورتة المزينة, حتى اذا لم تشوى جيدا  
المرة القادمة قللوا درجة الحرارة واستمرارية وقت الشوي.

### المعلومات حول الجدول الذي علاقتة في شوي الكيك:

- درجة الحرارة معطاة من-الى. في البداية ضعوا الحرارة على الاقل اذا لم تلاحظ الكيك مشوي على مايرام ارفع درجة الحرارة بالتدرج.
- وقت الشوي معطى تقريبا, ويختلف بظروف مختلفة.
- المعلومات المكتوبة بالاعمق توضح الطريقة المناسبة لدرجة الحرارة لانواع الكيك.
- علامة النجمة\* تحذر, بأن الفرن يجب ان يسخن قبل البدء.
- عند استخدام ورق للشوي تأكدوا بأن هذا الورق هل يتحمل درجة حرارة عالية.

- عند شوي الكيك، ممكن استخدام العمليات التالية [⊗]، [⊕] أو □ للشوي.
- (التحكم بالنظام المحدد للفرن، تعتمد على نوعية الجهاز).
- عند شوي الكيك، مباشرة أخرجوا الفلتر!

### الطريقة

- عند شوي الكعك مباشرة الحذر على نظام العملية، اختيار درجة الحرارة ووقت استمرار الشوي من الجدول لشوي الكيك، وفي نفس الوقت انسوا العادة الاولى التي تعوتوا عليها من الافران السابقة. القيم المعطاة في الجدول لشوي الكيك محضرة ومصححة بالاخص لهذا الفرن.
- اذا لم تجدوا في الجدول لشوي الكيك ارشادات للكيك الذي تريدونه، اختاروا بعض النوع الذي هو مشابه للذي تريدون تحضيره.

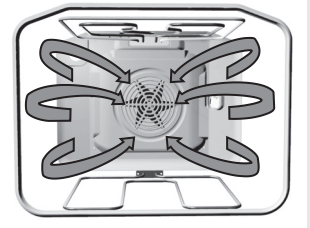
### □ شوي الكيك بالسخان العلوي/الاسفل

- استخدموا ارتفاع واحد للشوي
- السخان العلوي/الاسفل مناسبة لشوي الكيك الجاف، الخبز والبسكويت.
- استخدموا صحن غامق، في الصحن الفاتح الكيك ضعيف الشوي (لاينتفخ)، لانه لا يسحب الحرارة.
- الكيك المجهد ضعه على الشبكة المعدنية. عند استخدام الصحن، اخرجوا الشبكة المعدنية.
- تسخين الفرن قبل الشوي يقلل وقت الشوي. الكيك ضعوها في الفرن مباشرة، عند الحصول على الحرارة المطلوبة في الفرن، هذا، المصباح المؤشر عندما ينطفئ اول مرة.



### ⊗ شوي الكيك بالهواء الحار

- شوي الكيك بالهواء الحار مناسب للشوي في اكثر من ارتفاع. للكيك مع الشيرة في الصحن المسطح. ننصحكم في البداية سخنوا الفرن واستخدموا الارتفاع الثاني و الثالث 3. الكيك مع الشيرة و التورته بالفواكه ننصحكم لشويها (في ارتفاع واحد).
- في الاحتمال عند شوي الكيك عادة الحرارة أقل قياسا الى السخان العلوي/الاسفل (انظر الى الجدول لشوي الكيك).
- ممكن شوي انواع من الكيك معا على ان تكون لكل الانواع درجة حرارة متقاربة.
- وقت الشوي في نفس الوقت عند شوي انواع من الكيك ممكن ان يكون مختلف. عند الشوي الكعك في الارتفاعات الثاني او الثالث وقت استمرارية الشوي ممكن ان يكون مختلف. ممكن ان يشوى احداها واخراجها قبل الاخرى. (مثلا الكيك الذي في الارتفاع الاعلى).
- الكيك على شكل قطع عند شويها، مثلا الكعك رتبوها بحجم وارتفاع واحد. الكعك الغير منظم عندها الشوي لا يكون متساوي!
- عند شوي نوع من الكيك بالشيرة، في الفرن سيظهر كمية كبيرة من البخار، التي ستظهر على باب الفرن قطرات.



### نصائح لشوي الكيك

#### هل الكيك مشوي جيدا ؟

- بواسطة عود الثقاب أدخلها في المكان المرتفع من الكيك عندما لا يظهر على العود اي شيء من العجين يعني الكيك مشوي. الفرن ممكن اطفائه واستخدموا الحرارة المتبقية.

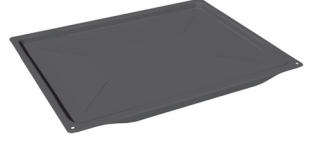
## ادوات الفرن (يوجد فقط في بعض الموديلات)

الشبكة المعدنية: عليها يوضع وعاء فيه غذاء او الاغذية عليها مباشرة.

تم صنع قفل أمان على الشبكة والأدلة ، بالتالي عند سحب الشبكة ارفعها قليلاً لحل القفل



الصحن المسطح يستخدم فقط لشوي الكيك والكعك.



الصحن العميق للشوي: يستخدم لشوي اللحم، الكيك بالشبيرة ولتجميع الدسومة التي تقطر.

الصحن المسطح المطلي يوضع في الارتفاع الاول او الثاني عند الشوي بالإشعاع الحراري او يستخدم لجمع الدسومة ا لنتيجة من الشوي. هذه الصحن غير مناسب لشوي الكيك.



الجدار الخلفي من الفرن مغطى بطبقة الحفاز، والتي يمكن تثبيتها أو إزالتها من قبل مختص خبير أو فني الخدمة .



عند طهي اللحم، ننصح باستخدام فلتر الدهون. يقوم فلتر الدهون المدرج على الجدار الخلفي الداخلي للفرن بحماية المروحة، والسخان الدائري، والفرن من الشوائب، وخاصة الدهون المتناثرة. عند خبز المعجنات، أزل فلتر الدهون دائماً! وذلك لتحقيق أفضل النتائج وخاصة عند خبز المعجنات والحلويات.

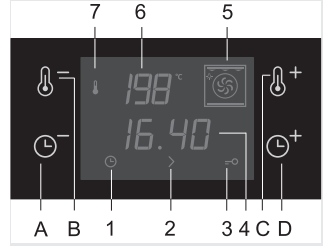
## الفلتر وترشيح الدسومة (تعتمد حسب الموديل)





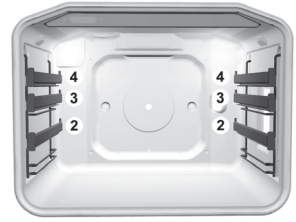
## إيقاف تشغيل الفرن

عند الانتهاء من الخبز (الشوي)، أدر المفتاح الخاص بالوظيفة إلى الموضع صفر، عندها يتم إلغاء وحذف جميع إعدادات الوقت المضبوطة على الساعة (انظر فصل «ضبط إعدادات الوقت») وتستعيد الساعة عرض توقيت اليوم (التوقيت الحالي). عند الانتهاء من الخبز، سيظهر على شاشة عرض درجة الحرارة عند توقف عمل الفرن انخفاض في درجة الحرارة إلى 50 درجة مئوية.



- الملحقات (الشبكة السلكية، صينية خبز عميقة وأخرى قليلة العمق) يمكن إدراجها في الفرن في أربعة مستويات.
- يرجى ملاحظة أنه يُشار دائماً إلى مستويات الرفوف بأرقام متتالية بدءاً من أسفل (مستويات الرفوف الخاصة موضحة في جداول الطهي أدناه).

## ارتفاعات الفرن (يعتمد حسب الموديل)

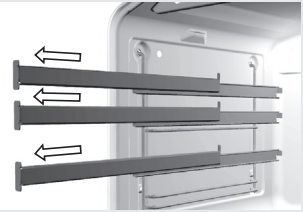


ارتفاعات السحب الانزلاقي هي 3، 2، والارتفاع 4 من الطرف اليمين واليسار من الفريز يوجد سلك انزلاقي السحب ز هي على الارتفاعات الثلاثة 3.

## ارتفاعات السحب الانزلاقي (يعتمد حسب الموديل)

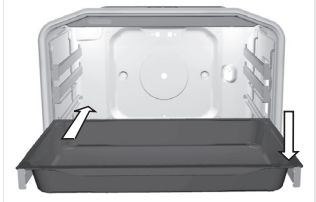
ارتفاعات السحب (تعتمد حسب الموديل) الموديلات هي :

- ثلاث ارتفاعات بين سحب قسم منها.
- ارتفاع واحد قسم منه واثنين قسم منها.
- ثلاث ارتفاعات كلها تنسحب بالكامل.



⚠ ارتفاعات السحب الانزلاقي والجزء الأخرى من الأجزاء تتسخ كثيراً! هذا أثناء العمل استخدموا القفازات للازعية او حماية اخرى!

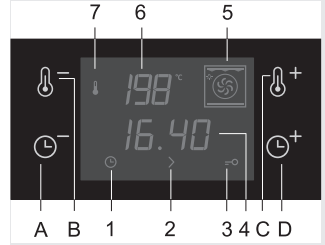
- لوضع الشبكة المعدنية، الصحن او صحن لجمع الدسومة، أولاً استخدموا السحب عن طريق الانزلاق احد الارتفاعات.
- الشبكة المعدنية، والصحن العميق والمسطح ضعوهن على السكك للانسحاب وبالإيد دفعوهن نحو عمق الفرن.
- باب الفرن أغلقوه بعد هذا مباشرة، عندما يتم وضع الصحن بالانزلاق يكون الى نهايته.



## ضبط درجة حرارة الفرن

بواسطة ساعة البرنامج الالكترونية ، وبالإضافة إلى وظيفة الوقت يمكنك ضبط درجة حرارة الخبز.

- حال تدوير مقبض الاختيار، يتم عرض درجة الحرارة الافتراضية، سيعرض نظام الطهي الموافق ودرجة الحرارة المضبوطة مسبقاً حيث يرمز "C" لبطع دقائق.
- بالضغط على مفتاح (B و D) يمكنك ضبط درجة حرارة الفرن بين 275-30 درجة مئوية . بالضغط مرة واحدة لكل 5 درجات مئوية. أقصى درجة حرارة يمكن ضبطها هي محدودة في بعض أنظمة الخبز. مع كل ضغطة تتغير درجة الحرارة خطوة واحدة، وإذا ضغطت لفترة طويلة، ستتغير القيمة بسرعة.
- تُظهر شاشة العرض لدرجة الحرارة ارتفاع درجة الحرارة في الفرن بخطوات 5 درجات مئوية . طالما أن درجة الحرارة في الفرن تحت 30 درجة مئوية، تُظهر شاشة العرض «C°---» . كما ويظهر أيضاً الرمز (7) ، الذي يشير إلى عمل السخان.
- عند الوصول إلى درجة حرارة الفرن المضبوطة، ينطفئ الرمز (7) وسوف يُسمع صوت إشارة تنبيه قصيرة.
- خلال عملية الخبز يتم الحفاظ على درجة حرارة الفرن، يعمل السخان في بعض الأحيان وعندها يظهر الرمز (7).
- يمكن تغيير درجة حرارة الفرن في أي وقت.



## تقنية التكيف (التكيف مع درجة حرارة الخبز المضبوطة)

- تسمح لك ساعة البرنامج بحفظ درجة حرارة الخبز (الطهي) الأكثر استخداماً. تكون هذه الميزة مفعلة كإعداد افتراضي من قبل الشركة المصنعة، ويمكنك إيقاف تشغيلها.
- عند تشغيل الفرن يظهر على شاشة العرض (6) لفترة قصيرة الكتابة «On» - الوظيفة مفعلة أو «OFF» - الوظيفة غير مفعلة.
- عندما تكون الوظيفة مفعلة، فإن ساعة البرنامج عند التشغيل تختار درجة الحرارة التي تم ضبطها مراراً في النظام المختار لآخر 5 عمليات خبز.
- يجب مراعاة تلك الإعدادات التي استمر فيها الطهي على الأقل دقيقة واحدة على الأقل.
- لكل نظام خبيز برنامج الخاص في حفظ المعلومات.

### إيقاف عمل وظيفة التكيف:

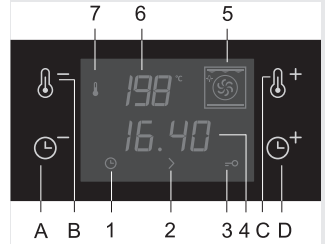
- يجب أن يكون زر الفرن غير مفعّل.
- قم بالضغط على المفتاح (C) لمدة 3 ثوان. سوف يُسمع صوت إشارة تنبيه ويتم عرض «OFF» على شاشة العرض (6).

### إيقاف عمل وظيفة التكيف:

- يجب أن يكون زر الفرن غير مفعّل.
- قم بالضغط على المفتاح (C) لمدة 3 ثوان. سوف يُسمع صوت إشارة تنبيه ويتم عرض «OFF» على شاشة العرض (6).

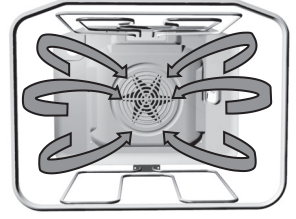
### من أجل حذف إعدادات الوظائف - العودة إلى إعدادات المصنع

- يجب أن يكون زر تشغيل الفرن في وضعية الإيقاف.
- اضغط على الزر (B) لمدة 3 ثواني ستسمع إشارة صوتية ويتم عرض كلمة صحيح «True» على الشاشة (6).
- ستعود كافة درجات الحرارة التي تم ضبطها مسبقاً إلى إعدادات المصنع الافتراضية، كما هو مبين في جدول طهي (شوي) أنواع الطعام.



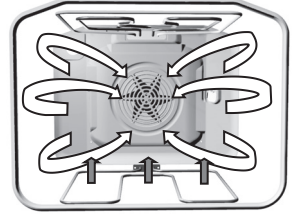
### ⊕ (⊕) الهواء الحار

في هذه الطريقة عملية عمل السخان المدور والمروحة المروحة موضوعة في الجدار الخلفي للفرن تمكن دوران الهواء الحار حول الشواء او الكيك. في هذه الطريقة لعمل الفرن بالاحص مناسب لشوي اللحم والكعك بأكثر من ارتفاع. درجات حرارة الشوي تكون أخفض ننصح على درجة الحرارة 170 درجة



### ⊕ (⊕) الحفظ

هذه الطريقة مناسبة للحفاظ في الأوعية الزجاجية (مرطبات) هذه درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً هي 180 درجة مئوية (انظر فصل الحفظ/التخلل).



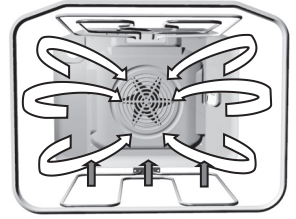
### \*⊕ (⊕) لتذويب

في هذه الطريقة عملية عمل السخان المدور والمروحة موضوعة في الجدار تستخدم على الاكثر لتذويب الاغذية المتجمدة



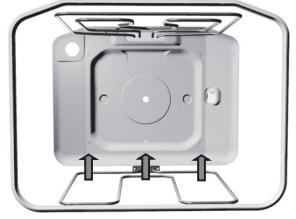
### ⊕ (⊕) السخان السفلي والمروحة

في هذه الوضعية، يعمل السخان السفلي والمروحة معاً في وقت واحد. وهو مصمم لتسخين الأطباق. كما ويستخدم أيضاً لخبز المعجنات القليلة الانتفاخ وخبز الفواكه والخضروات. استخدم المستوى الأول من الأسفل والصواني ذات الجوانب القليلة الارتفاع، وذلك للسماح بتوزع الهواء الساخن على الجانب العلوي من الطبق أيضاً. اضبط الحرارة مسبقاً على درجة 60 مئوية.



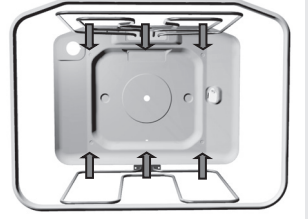
### ⊕ (⊕) السخان السفلي

استخدم السخان السفلي لتنظيف الفرن. يمكن قراءة تفاصيل عملية التنظيف في فصل «التنظيف الذاتي والصيانة». تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في الجزء السفلي للفرن. ويجب اختيار هذه الوضعية خاصة عندما ترغب بخبز أو طهي الجزء السفلي للطبق (مثل المعجنات الرطبة والفواكه المحشبة).



### السخان العلوي والسخان السفلي

السخانات في أعلى وأسفل الفرن تسخن الفرن بالتساوي من الداخل. شوي الكيك واللحم في ارتفاع واحد.  
ننصح بدرجة الحرارة 200 درجة



### الجمر

يعمل فقط سخان الأشعاع الحراري، الذي يكون كجمر كبير. مناسب لتسخين الخبز المدور، الباسطمة الخفيفة وعمل التوست.  
ضعوه على درجة الحرارة 240 درجة



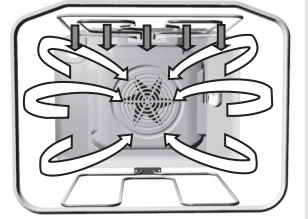
### الجمر الكبير

عند عمل هذه الطريقة سيعمل السخان العلوي وسخان الأشعاع الحراري، الحرارة موجهة مباشرة من سخان الأشعاع الحراري، الذي يوجد في سقف الفرن لكي يكون له تأثير كبير في التسخين يعني لكي يستخدم مساحة الفرن بالكامل للتسخين كل مساحة الشبكة وايضا مشغل السخان العلوي.  
هذه الطريقة لعمل الفرن مناسبة لشوي قطع صغيرة من اللحم، مثلا قطعة لحم خفيفة، الكلاوي، شيش، الخ. ننصح بدرجة الحرارة 240 درجة.



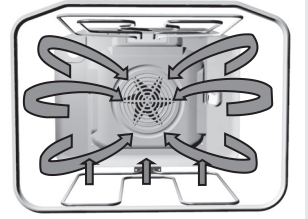
### الجمر مع المروحة

في نفس الوقت تعمل الشواية بالأشعاع الحراري مع المروحة. المروحة يمكن دوران الهواء بالتوازن هذه الوظيفة للفرن مناسبة لشوي اللحم بالشواية وايضا شوي القطع الكبيرة من اللحم او الطيور على ارتفاع واحد من الفرن. مناسبة ايضا للتحميص وما شابه.  
ننصح على درجة الحرارة 170 درجة



### لهواء الحار مع السخان العلوي

هذه الوظيفة للفرن هي عمل السخان الأسفل مع المروحة للهواء الحار في نفس الوقت. هذه الطريقة مناسبة لشوي البيرة.  
وكذلك هذه الوظيفة للفرن ايضا مناسبة لشوي الكيك والكعك بالشيرة، الكيك المحشى هذه تشوى بارتفاعين، تورته الفواكه من العجين مع الخمرة ومحلبي وما شابه  
ننصح على درجة الحرارة 200 درجة



الرمز	صنف الطعام/الكمية	تسخين الفرن مسبقاً بوحدة درجة مئوية	الحد الأقصى لدرجة الحرارة بوحدة درجة مئوية	مدة الطهي (ساعة/دقيقة)	الكمية (كغم)	المستوى (من الأسفل)	تخزين	وضعية العمل المسبقة التحديد
	إذابة التجميد	-	-	2:0	-	2	ضع اللحم أو الدجاج على الشبيكة السلكية، صينية التفتيط على المستوى السفلي.	
	التنظيف	70	90	0:30	-	2	اسكب كمية 0.5 لتر من الماء في الصينية وأدرجها في المستوى السفلي. بعد 30 دقيقة ستلين بقايا الطعام على طبقة المينا ويمكن تنظيفها بقطعة قماش رطبة.	

**ملاحظة:** رمز الطعام ، المرمز بنجمة، يعني أن الخبز يتطلب تسخين الفرن المسبق إلى درجة الحرارة المطلوبة.  
عند استخدام الشواية الكبيرة والصغيرة تحتاج لتسخين مسبق لمدة 5 دقائق.

- استخدم هذا النظام، عندما تريد تسخين الفرن بسرعة إلى درجة الحرارة المرغوبة. هذه الطريقة ليست مناسبة لخبز الأطباق.
- استخدم مفتاح الاختيار لاختيار نظام الخبز»»»».
  - يبدأ الفرن بالتسخين الفوري.
  - إذا لزم الأمر ، يمكنك تغيير درجة الحرارة المسبقة الضبط.
  - عندما يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، تتوقف عملية التسخين، وسيُسمع إشارة صوتية منقطعة، والتي يمكنك إيقافها بتحريك مفتاح الاختيار.
  - سيكون الفرن جاهزاً لعملية طهي أخرى.

أدر مقبض اختيار البرامج لاختيار نظام الطهي المرغوب أو صنف الطعام المُختار. يتم عرض نظام الخبز ودرجة الحرارة المسبقة الضبط على شاشة العرض. يبدأ الفرن بالعمل.



جدول الخبز للأطعمة المختارة

الرمز	صنف الطعام/الكمية	تسخين الفرن مسبقاً بوحدة درجة مئوية	الحد الأقصى لدرجة الحرارة بوحدة درجة مئوية	مدة الطهي (ساعة/دقيقة)	الكمية (كغم)	المستوى (من الأسفل)	الخبز	وضعية العمل المسبقة التحديد
»»»»»	التسخين السريع	160	275	-	-	-	لا تصلح لخبز الطعام	
	الخبز	190	275	0:55	1	2	الخبز في صينية قليلة العمق	
	شرحات سمك (وجبة قليلة)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	خبز على الشبكة السلكية على المستوى 3* و4، على المستوى 2 عند استخدام صينية التنقيط (الصينية العميقة) مع إغلاق باب الفرن. يجب قلب قطع اللحم عند منتصف فترة الطهي	
	شرحات سمك (وجبة كبيرة)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	خبز على الشبكة السلكية على المستوى 3* و4، وعلى المستوى 2 عند استخدام صينية التنقيط (الصينية العميقة) مع إغلاق باب الفرن. يجب قلب قطع اللحم عند منتصف فترة الطهي	
	الدجاج	170	275	1:05	1	2	خبز الدجاج على الشبكة السلكية على المستوى 2، صينية التنقيط على المستوى السفلي.	
	البيتزا	200	275	0:19	1x0,5	2	الخبز في صينية قليلة العمق	
	الكعك والبسكوت	160	275	0:26	2x0,3	2,3	الخبز في صينية قليلة العمق وعلى مستويين بنفس الوقت.	
	الحفظ	180	230	0:45		2		
	وظيفة إعادة التسخين	60	230			2		

### ضبط مدة العمل

- بواسطة ساعة البرنامج الالكترونية ، يتم تحديد المدة التي سيعمل فيها الفرن (طول مدة العمل). أطول خيار لإعداد الوقت هو 10 ساعات.
- لضبط مدة العمل يجب أن يكو زر الفرن مضبوط على نظام الخبز المختار. (باستثناء عملية التسخين السريع، حيث لا يمكن ضبط المدة).
- بالضغط على الزر (A أو D) يتم تفعيل إعدادات طول مدة الخبز. لكل نظام مدة زمنية مضبوطة مسبقاً للخبز (انظر جدول الخبز للأطعمة المختارة)، والذي يمكن تغييره بالضغط على الزرين (A) و (D).
- بعد انتهاء المدة المسبق تحديدها للخبز. يتوقف الفرن أوتوماتيكياً عن العمل (انتهاء مدة الطهي). سيُسمع إشارة صوتية متقطعة، والتي يمكنك إيقافها بالضغط على أي من الأزرار وإلا فإن الإشارة الصوتية ستتوقف بعد دقيقة واحدة أوتوماتيكياً. سيومض الرمز (2)، والعلامة (ـ: ـ). إذا كنت تريد مواصلة الطهي، قم بالضغط على الزر (D)، وإذا لزم الأمر، يمكن ضبط مدة جديدة.

### الحذف السريع لإعدادات مدة الخبز

اضغط على الزرين (A و D) بنفس الوقت. سيُسمع إشارة صوتية. ستنتطفئ إعدادات المدة والرمز الموافق (2). سيتم عرض الوقت.

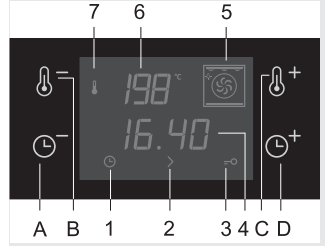
تسمح ساعة البرنامج، بفتح الجهاز كي لا يعمل بالصدفة. قبل القفل يجب أن يكون زر تشغيل الفرن في وضعية الإيقاف.

#### التشغيل ON:

- اضغط على المفتاحين (C و D) في نفس الوقت ولمدة 3 ثواني. سيُسمع إشارة صوتية. سيتم عرض الرمز (3). الجهاز مقفل.
- في حال قمت بتدوير مفتاح الفرن عند قفل الجهاز، فإنه لا يعمل، سيومض نظام شاشة عرض الخبز (5).

#### إيقاف التشغيل OFF:

- اضغط على المفتاحين (C و D) في نفس الوقت ولمدة 3 ثواني. سيُسمع إشارة صوتية. يختفي عرض الرمز (3). يمكنك الآن استخدام الفرن.



### زر قفل الطفل الآمن

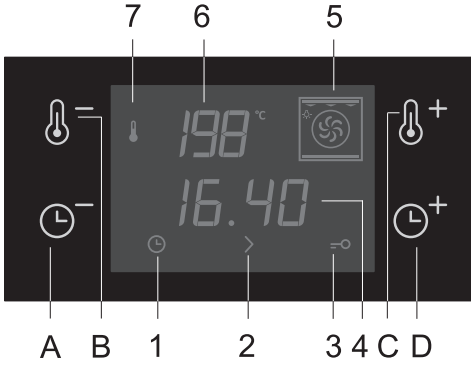
## ساعة البرنامج الإلكترونية مع تكنولوجيا التكيف، عرض درجة الحرارة ونظام الخبز (الطهي)

الأزرار الحساسة للمس:

- A زر تقليل قيمة المدة الزمنية
- B زر خفض درجات الحرارة
- C زر رفع درجة الحرارة
- D زر زيادة قيمة المدة الزمنية

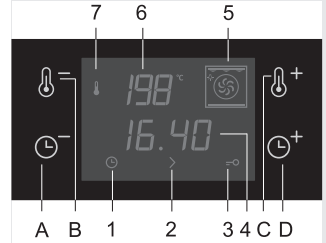
شاشات العرض:

- 1 الوقت
- 2 مدة عمل الفرن
- 3 قفل - الطفل الآمن
- 4 شاشة عرض الوقت
- 5 شاشة عرض نظام الخبز
- 6 شاشة عرض درجة الحرارة
- 7 رمز عمل السخان



- عند توصيل الجهاز بالشبكة الرئيسية، أو في حال انقطاع في الطاقة الكهربائية ستومض شاشة عرض الوقت (1)، لتشغيل الفرن، يجب أولاً ضبط إعدادات الوقت بواسطة الأزرار (A) و (D).
- عند كل ضغط على الزر يُسمع إشارة صوتية قصيرة.
- إذا تم الضغط على زر ضبط القيمة (A أو D) لفترة طويلة، تتغير قيمة الوقت بسرعة.
- عند انقطاع التيار الكهربائي لأقل من دقيقتين، يتم المحافظة على جميع إعدادات الساعة.

⚠ من أجل استجابة أفضل للمفاتيح، اضغط بلمسة أقوى بإصبعك.



تعرض ساعة البرنامج الإلكترونية الوقت الحالي، ويسمح أيضاً بضبط مدة عمل الفرن.

### ضبط الوقت الحالي

- عند ضبط الوقت، يجب أن يكون زر تشغيل الفرن في وضعية الإيقاف.
- اضبط الساعة بالوقت الصحيح وذلك بالضغط بنفس الوقت ولمدة 3 ثواني على زر إعدادات قيمة الوقت (A و D). سيومض الرمز 1 لعدة ثواني.
- اضبط الوقت الصحيح بالضغط على زر (A) و (D).
- بعد بضع ثوان، سيتم حفظ الإعداد أوتوماتيكياً.

⚠ بعد توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي لأول مرة، يومض على الشاشة عرض الوقت (4) والرمز (1). يمكن ضبط تاريخ اليوم فوراً بالضغط على الأزرار (A) و (D).



## قبل اول استعمال

- خذوا الادوات الكاملة لفرن واغسلوها بالماء الحار وسائل لغسل الالوانية. لا تستخدموا مساحيق الغسل الخشنة!
- عند اول تشغيل للفرن سيظهر دخان ورائحة ,, عندما يستعمل لك شئى جديد,, لهذا يلزم بثوية المكان جيدا.

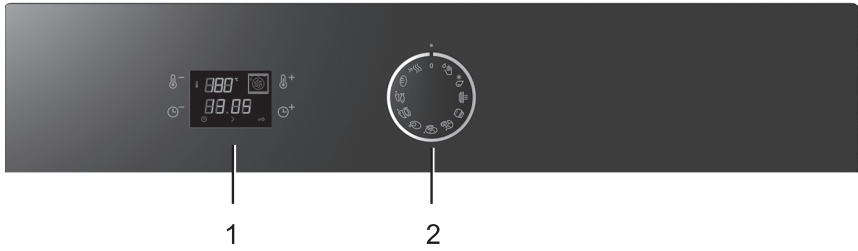
## التعليمات المهمة

- حسب الامكان استخدموا الالوانية الغامقة، الالوانية المغلفة بالسليكون، او الالوانية المطلية للشوي. هذه الالوانية توصل الحرارة بشكل جيد.
- تسخين الفرن اذا كان حسب طلب الوصفة او اذا معطاة في الجداول في الطرق المعطاة من قبلنا.
- عند تسخين الفرن وهو فارغ ستصرف كمية كبيرة من الحرارة لهذا عند شوي انواع مختلفة من الكيك والبيزا ستقل من صرف الطاقة لانه في كل الاحوال الفرن يكون متسخ.
- قبل نهاية الشوي تقريبا 10 دقيقة اطفئوا الفرن واستمروا بالشوي بدرجة الحرارة اتمنتقية بهذا ستوفرون صرف الطاقة. .
- ملاحظة: عند الانتهاء من عملية الطهي، تتوقف مروحة التبريد عن العمل. أما في حال تركت الطبق في الفرن، فيمكن للبخر المتصاعد منه أن يتكاثف على اللوحة الأمامية وعلى باب الفرن. ولمنع تكاثف البخار، قم بضبط مفتاح اختيار البرنامج على وضعية «إضاءة». وبالتالي، تستمر مروحة التبريد بالعمل لتعمل على تبريد الفرن وماتعة من تراكم وتكثف البخار.
- ملاحظة: بعد انتهاء الخبز، تتوقف مروحة التبريد عن العمل. إذا ترك الطعام في الفرن (من المحتمل) تشكل الرطوبة، الأمر الذي يؤدي إلى التكاثف على اللوحة الأمامية وباب الفرن. يمكن تفادي تشكل الرطوبة بالضغط على مفتاح الاختيار، لفترة زمنية محددة، لضبط البرنامج المحدد، ودرجة الحرارة عند 70 درجة مئوية. سوف يبقى الطعام دافئاً. تلميح: من أجل الحفاظ على حرارة الفرن، يمكنك استخدام برنامج التنظيف الذاتي (Aqua clean)، حيث يعمل السخان السفلي وتكون درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً على 70 درجة مئوية.

يوضح الشكل أحد أنواع الجهاز. وحيث أن مجموعة من الأجهزة يمكن تطبيق هذه التعليمات عليها تمتلك ميزات مختلفة، وبالتالي فإن دليل الاستخدام قد يصف ويبين وظائف و معدات غير موجودة في جهازكم



1. لوحة التحكم
2. مقبض باب الفرن
3. باب الفرن



1 ساعة البرنامج الإلكترونية مع تكنولوجيا التكيف، و عرض درجة الحرارة ونظام الخبيز

2 مفتاح تشغيل/إيقاف واختيار وضعية عمل الفرن

(فقط مع بعض الموديلات)

يتميز الجهاز بمروحة من ضمن مكوناته والتي تقوم بتبريد الهيكل و لوحة التحكم.

مروحة التبريد التبريد التبريد

لدى الجهاز مفتاح مدمج، للكشف فيما إذا كان باب الفرن مفتوح. في هذه الحالة تتوقف جميع سخانات الفرن في الحال، من أجل تجنب تسخين الفرن والباب مفتوح. يمكنك الاستفادة من هذه الوظيفة عند القيام بعملية التنظيف اليدوي للفرن، إذا أردت.

مفتاح الباب

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2002/96/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).  
وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



هذا الجهاز مخصص لعمليات تحضير الطعام التقليدية في المنزل، و يجب عدم استخدامه لأي غرض آخر. و قد تم توضيح خيارات الاستخدام الفردية بشكل كامل في دليل التعليمات هذا.

## الغرض من الجهاز

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية والعقلية أو عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية، ما لم تتم مراقبتهم أو توجيههم بكيفية استخدام الجهاز بطريقة سليمة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم .
- تحذير: ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيلة لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات تحت المراقبة.
- استخدم الحساس الحراري المخصص لهذا الفرن فقط.
- تحذير: تأكد من أنه قد تم إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال اللبنة لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن حيث يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- لا تستخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف سطح الموقد، لأنه يمكن أن يؤدي إلى صدمة كهربائية.
- الجهاز غير معد للتحكم به عن طريق مؤقتات خارجية أو أنظمة تحكم خاصة.

### تحذيرات

- يجب أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي من قبل فني الخدمة المعتمد أو من قبل خبير.
- العبث أو محاولة إصلاح الجهاز من قبل الغير المختصين يمكن أن يؤدي إلى خطر التعرض لإصابات جسدية جسيمة أو التسبب بتضرر المنتج. يجب أن يقوم بالصيانة في خدمة معتمد أو شخص خبير فقط.
- إذا كانت أسلاك التوصيل الكهربائية للأجهزة المجاورة عالقة بباب الفرن، فإن ذلك قد يؤدي إلى تلفها، والذي قد يؤدي بدوره إلى حدوث ماس كهربائي. لذلك، احفظ الأسلاك الكهربائية للأجهزة الأخرى على مسافة آمنة.
- إن الجهاز مُعد فقط لأغراض الطهي. لا تستخدمه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة. لا تضع أو عية الطهي الفارغة فوق منطقة سطح الطهي.
- كن حذرا بشكل خاص عند طهي الطعام في الفرن. فإن صواني الخبز، والشبكة، وجدران الفرن الداخلية تصبح ساخنة جداً بسبب درجات الحرارة المرتفعة. لذلك قم باستخدام قفازات الفرن دائماً.
- لا تغطي المحتويات الداخلية للفرن برفائق الألومنيوم ولا تضع صواني الخبز وغيرها من الملحقات في أسفل الفرن. حيث تمنع رقائق الألومنيوم دوران الهواء داخل الفرن، مما يعيق عملية الطهي، ويُتلف طبقة طلاء المينا في الفرن.
- خلال فترة الخبز، ترتفع درجة حرارة باب الفرن. لذلك تم تثبيت زجاج ثلاثي لحماية إضافية، بحيث يخفض من ارتفاع درجة حرارة السطح الخارجي لباب الفرن (موجود فقط في بعض الموديلات).
- عمل الجهاز آمن مع وبدون أدلة الصواني.
- قد تتضرر مفصلات الباب بسبب الحمولة الزائدة. لا تقم بوضع أو عية الطهي الثقيلة على باب الفرن المفتوح ولا تتكى على الباب بينما تقوم بتنظيف الفرن. قبل تنظيف الفرن، قم بإزالة باب الفرن (انظر فصل «إزالة وإعادة تثبيت باب الفرن»). لا تقف أو تجلس على باب الفرن المفتوح (خاصة الأطفال!).
- قد تحدث حالات عدم تطابق في ظلال الألوان بين الأجهزة المختلفة أو المكونات في خط تصميم واحد بسبب عوامل مختلفة، مثل الزوايا المختلفة التي تم مشاهدة الأجهزة منها، واللوان خلفيات مختلفة، والمواد، وإضاءة الغرفة.

5	..... هام - اقرأ التالي قبل استخدام الجهاز
5	..... احتياطات السلامة
5	..... تحذيرات
6	..... الغرض من الجهاز
7	..... مواصفات الجهاز
7	..... مروحة التبريد التبريدالتبريد
7	..... مفتاح الباب
8	..... الفرن
8	..... قبل اول استعمال
8	..... التعليمات المهمة
9	..... ساعة البرنامج الإلكترونية مع تكنولوجيا التكيف، عرض درجة الحرارة ونظام الخبز (الطهي)
10	..... زر قفل الطفل الأامن
15	..... ضبط درجة حرارة الفرن
15	..... تقنية التكيف (التكيف مع درجة حرارة الخبز المضبوطة)
16	..... إيقاف تشغيل الفرن
16	..... ارتفاعات الفرن (يعتمد حسب الموديل)
16	..... ارتفاعات السحب الانزلاقي (يعتمد حسب الموديل)
17	..... ادوات الفرن (يوجد فقط في بعض الموديلات)
17	..... الفلتر وترشيح الدسومة (تعتمد حسب الموديل)
18	..... تحضير الغذاء
18	..... شوي الكيك
21	..... شزي اللحم
23	..... الشوي بالجمر والتحميص
25	..... التخلل
26	..... التنويب
27	..... التنظيف والصيانة
28	..... التنظيف
29	..... الصيانة (يوجد فقط في بعض الموديلات)
30	..... وعاء الخزن الساحب
30	..... وعاء الخزن الساحب
31	..... وعاء الخزن الساحب
31	..... قفل الباب (قبط في بعض الموديلات)
31	..... تبديل أجزاء الجهاز
32	..... التعليمات الخاصة وظهور الاعطال
32	..... تنبيهه
33	..... تعليمات التوصيل و التركيب
33	..... تحذيرات هامة
33	..... التركيب
34	..... توصيل الكهرباء
36	..... المعلومات المهنية
36	..... جدول المعلومات

## عمالنا الكرام



نشكركم على شراء منتجنا، ونحن على ثقة بأنكم ستجدون على الفور أدلة عديدة بأنه يمكنكم الاعتماد على منتجاتنا. ولتسهيل استخدام الجهاز، فقد قمنا برفاق دليل التشغيل الشامل.

إذ تساعدكم التعليمات على التعرف على خصائص جهازكم الجديد. لذلك يرجى قراءتها بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

يرجى التأكد من سلامة الجهاز عند الاستلام. وفي حال اكتشاف أي ضرر عند النقل، يرجى الاتصال بمندوب المبيعات لديكم أو المتجر الإقليمي حيث استلمتم الجهاز. ستجدون رقم الهاتف على إيصال أو تقرير الاستلام. و نتمنى أن يوفر جهازكم المنزلي الجديد الراحة والفائدة القصوى.

يتم التوصيل حسب التعليمات في الفقرة «التوصيل إلى المآخذ الكهربائي الرئيسي»، ووفقا للمعايير و الأنظمة المرتبطة. و يجب القيام بهذه المهمة بواسطة خبير فني مؤهل.

توضح بطاقة معلومات الجهاز البيانات الأساسية حول الجهاز وقد تم إلصاقها على حافة الفرن ويمكن رؤيتها عند فتح باب الفرن.

## معلومات التوصيل

## بطاقة معلومات الجهاز





# مادخت سال ا تامي لعت



AR