



0002-643



BO789S40X



MULTI_DM_60



513005

ar/sa (05-17)

الشوي

النظام	مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	المعدات	الطبق
	2:30 - 0:30	* 230	5	شبكة سلكية حاملة	توست
	** 25-35	* 230	4	شبكة سلكية حاملة + صينية خببز كصينية تنقيط	برغر (لحمة مفرومة)

* تسخين الفرن المسبق 10 دقائق. لا تستخدم التسخين المسبق السريع
** أقلب بعد 2/3 من مدة الخبز

اختبار الوجبات

تم اختبار الأطباق وفقاً لمعايير EN 60350-1.

الخبز الكلاسيكي

النظام	مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	المعدات	الطبق
	20-35	* 140-150	3	صينية مطلية قليلة الارتفاع	بسكويت - على مستوى واحد
	25-40	* 140-150	3	صينية مطلية قليلة الارتفاع	بسكويت - على مستوى واحد
	25-40	* 140-150	3, 2	صينية مطلية قليلة الارتفاع	بسكويت - على مستويين
	30-50	* 130-140	4, 3, 2	صينية مطلية قليلة الارتفاع	بسكويت - على ثلاث مستويات
	20-35	* 140-150	3	صينية مطلية قليلة الارتفاع	الكعك - على مستوى واحد
	20-35	* 150-160	3	صينية مطلية قليلة الارتفاع	الكعك - على مستوى واحد
	30-45	* 140-150	3, 1	صينية مطلية قليلة الارتفاع	الكعك - على مستويين
	35-50	* 140-150	4, 3, 2	صينية مطلية قليلة الارتفاع	الكعك - على ثلاث مستويات
	20-35	* 160-170	2	موديل قالب دائري معدني، قطر 26 سم/ على الشبكة السلكية	كعكة اسفنجية
	20-35	* 160-170	2	موديل قالب دائري معدني، قطر 26 سم/ على الشبكة السلكية	كعكة اسفنجية
	65-85	170-180	2	موديل قالب دائري معدني، قطر 20 سم/ على الشبكة السلكية (عدد 2)	فطيرة التفاح
	65-85	160-170	3	موديل قالب دائري معدني، قطر 20 سم/ على الشبكة السلكية (عدد 2)	فطيرة التفاح

* تسخين الفرن المسبق 10 دقائق. لا تستخدم التسخين المسبق السريع

التخلص من الجهاز

مواد التغليف مصنعة من مواد ملائمة بيئياً والتي يمكن إعادة تدويرها أو تجميعها أو التخلص منها دون أي خطر على البيئة. لهذا الغرض، تم تعريف مواد التعبئة والتغليف بشكل مناسب.



يشير الرمز على المنتج، أو على ملصقة التغليف، على أنه لا يجب التعامل مع هذا الجهاز كنفاية منزلية. بل يجب تسليمه إلى مراكز تجميع النفايات المتخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

عند التخلص من هذا المنتج بالشكل الصحيح، فإنك ستساهم في الحيلولة دون حدوث العواقب السلبية المحتملة الناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدد البيئة والصحة البشرية.

لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يُرجى الاتصال بمكتب البلدية أو بخدمة التخلص من النفايات المنزلية.

نحتفظ بالحق لإجراء أية تغييرات وأخطاء في تعليمات الاستخدام.

جدول الأخطاء

الخطأ	الحل
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل...	افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لبضع دقائق (قم بفك الفاصمة أو فصل المفتاح الرئيسي)، ثم قم بإعادة وصله إلى الشبكة الكهربائية وتشغيل الفرن. القاطع المنزلي يفصل باستمرار...
أتصل بخدمة العملاء	انظر طريقة تبديل اللبنة المدرجة في فصل "التنظيف والصيانة".
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل...	هل قمت بضبط وضعية التشغيل ودرجة الحرارة ونظام التسخين بشكل صحيح هل باب الفرن مغلق جيداً
المعجنات غير مطهوءة جيداً..	لقد حدث خطأ في تشغيل الوحدة الإلكترونية. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي لبضع دقائق، ثم أعد توصيله بالشبكة الرئيسية مرة أخرى وأعد ضبط إعدادات الوقت.
تم عرض الخطأ: ERRXX ... * XX يدل على عدد الأخطاء.	إذا استمر عرض الخطأ، اتصل بفني الخدمة المعتمد.

إذا استمرت المشكلة على الرغم من اتباع النصائح المذكورة أعلاه، اتصل بفني الخدمة المعتمد. لا تغطي الكفالة إصلاح الأعطال أو الشكاوى الناتجة عن التركيب الخاطئ أو الاستخدام الغير السليم للجهاز. في مثل هذه الحالات، يتكفل المستهلك بدفع التكاليف المترتبة عليه.

قبل البدء بعمليات الإصلاح، قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي (وذلك بإزالة الفيوز أو عن طريق فصل شريط التيار الكهربائي من مقبس الحائط).

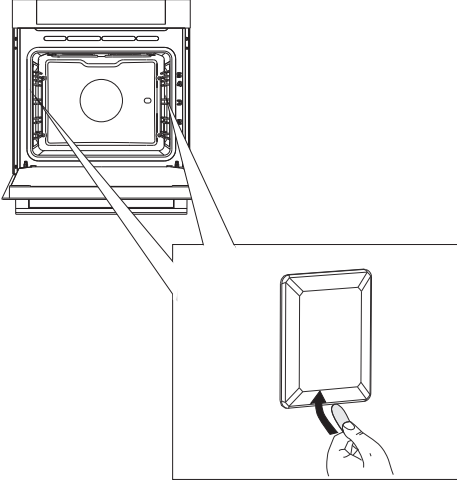


استبدال اللمبة

تعتبر اللمبة مادة مستهلكة ولا يغطيها الضمان! قبل استبدال اللمبة، أزل الصواني، والشبكات والأدلة.

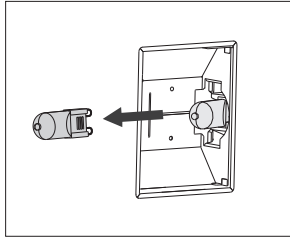
استخدم مفك مصلب.

(لمبة هالوجين: G9, 220 V, 25 W)




1 باستخدام مفك براغي مسطح قم بتحرير غطاء اللمبة وإزالته.

ملاحظة: احرص من عدم إتلاف المينا.

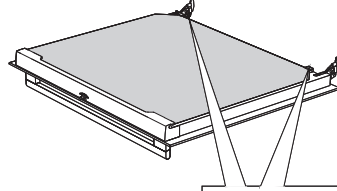


2 اسحب اللمبة.

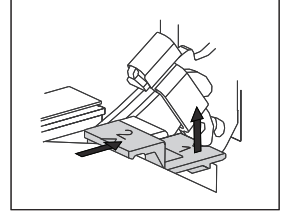
استخدم واقي لتجنب الحروق. 

إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب

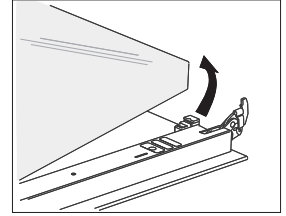
يمكن أيضاً تنظيف ألواح الباب الزجاجي من الداخل؛ ولكن، يجب أولاً أن تتم إزالة الباب. لإزالة باب الفرن (انظر فصل إزالة وإعادة تركيب باب الفرن).



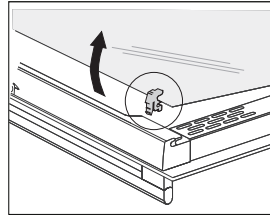
- 1 حرّر المشابك الموجودة على الجانب الأيسر والأيمن من الباب قليلاً (المحددة بعلامة 1 على الداعم) واسحبها بعيداً عن الزجاج (المحدد بعلامة 2 على الداعم)



- 2 امسك لوح الباب الزجاجي من حافته السفلية، ارفعه قليلاً بحيث يتحرر عن الداعم، وأزله.



- 3 لإزالة لوح الباب الزجاجي الداخلي الثالث (في بعض الموديلات فقط)، أزله كالتالي، ارفعه وأزله. أزل أيضاً الجوانب المطاطية عن الزجاج.



💡 عد تركيب الزجاج بنفس الطريقة ولكن في ترتيب عكسي، تأكد من توافق العلامات (النصف دائرية) على الباب والزجاج

فتح الباب اللطيف (حسب الموديل)
تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند فتح الباب (من زاوية 75 درجة وما فوق).

إغلاق الباب اللطيف (حسب الموديل)
تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند إغلاق الباب. إنه يسمح بإغلاق بسيط، وهادئ، وناعم. دفعة خفيفة (15 درجة نسبة إلى وضعية الباب وهو مغلق) كافية ليُغلق الباب أوتوماتيكياً وبهدوء.

إذا كانت قوة إغلاق أو فتح الباب كبيرة جداً، تقل فعالية النظام أو يقلل الأمان.



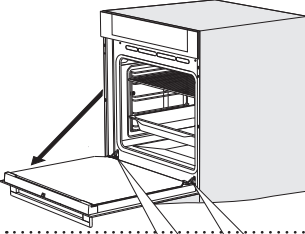
قفل الباب الميكانيكي (حسب الموديل)
افتحه بالضغط عليه بلطف بالإبهام إلى اليمين، وبنفس الوقت اسحب الباب إلى الخارج. افتحه بحيث تضغط بالإبهام إلى اليمين وبنفس الوقت اسحب الباب إلى الخارج.

د إغلاق الباب، يعود قفل الباب أوتوماتيكياً إلى موضعه الأصلي.

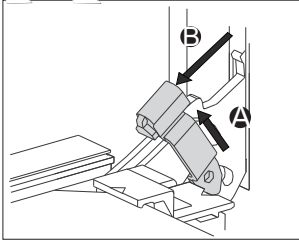


إزالة وإعادة تركيب باب الفرن

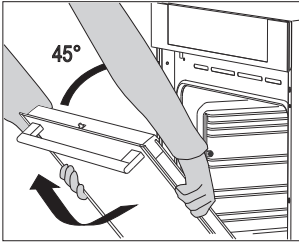
1 افتح باب الفرن أولاً بالكامل.



2 ارفع المشابك قليلاً إلى الأعلى واسحبها نحوك.



3 ألق باب الفرن ببطء إلى زاوية 45 درجة (نسبة إلى وضع الباب وهو مغلق) ثم ارفعه واسحبه.



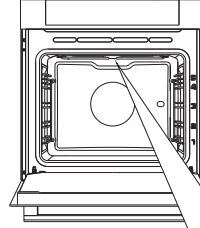
⚡ أعد الباب بنفس الطريقة ولكن في ترتيب عكسي. إذا كان الباب لا يفتح أو يغلق بشكل صحيح، تأكد من صحة تثبيت المشابك في دواعمها.

تأكد دائماً من أن المشابك المرفقة قد ثبتت تماماً في دواعمها عند تركيب الباب. إذا لم يتم تركيبها بالشكل الصحيح، فمن الممكن أن يخرج المشبك الرئيسي الذي يعمل بواسطة نابض رئيسي قوي في أي وقت عند تركيب أو فك الباب. هناك خطر التعرض للإصابة.

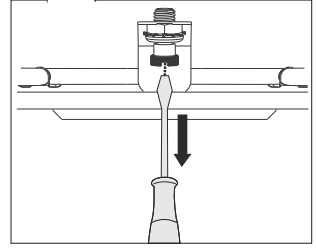



تنظيف سقف الفرن

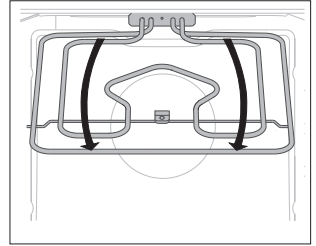
لتسهيل عملية تنظيف سقف الفرن، يحتوي الجهاز على سخان الأشعة تحت الحمراء القابل للطي في الجهة العلوية. قبل تنظيف الفرن، قم بإزالة صواني الخبز، والشبكة، والمسارات.



1 قم بإزالة السخان كالتالي، بفك البرغي الموجود على الجزء الأمامي من سطح الفرن.



لا تستخدم السخان عندما يكون منخفضاً. 



افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي

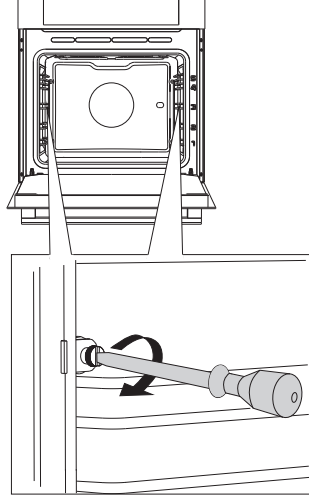
يجب أن يكون السخان بارداً، خوفاً من خطر الاحتراق!



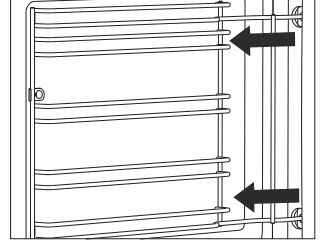
إزالة وتنظيف الأدلة السلكية

يجب تنظيف الأدلة فقط بالمنظفات التقليدية.

1 قم بفك البرغي.



2 قم بفصل الأدلة عن الثقوب الموجودة في الجدار الخلفي



يجب إعادة شد البراغي جيداً على الأدلة بعد التنظيف بواسطة مفك البراغي.



تنظيف الفرن التقليدي

لتنظيف البقع العنيدة داخل الفرن، استخدم منظفات الفرن التقليدية (المنظفات، أو بخاخ الفرن)؛ بعد مثل هذا التنظيف، اشطف بقايا المنظف جيداً.

نظف الفرن والملحقات بعد كل استخدام لمنع احتراق بقايا الطعام. أسهل طريقة لإزالة الدهون هي باستخدام رغوة الصابون الدافئة بينما لا يزال الفرن دافئاً.

في حال وجود بقع عنيدة أو متسخة بشكل كبير، استخدم منظفات الفرن التقليدية. ثم، امسح الفرن جيداً بالماء النظيف لإزالة بقايا مواد التنظيف.

لا تستخدم أبداً المنظفات العدوانية، والكاشطة للتنظيف، والإسفنج الكاشط، ومزيلات البقع والصدأ، وغيرها.

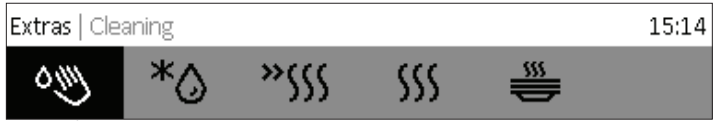
قم بتنظيف الأكسسوارات (صواني الخبز، والشبكات....) بالماء الساخن والمنظفات.

الفرن، وتجويف الفرن وصواني الخبز مطلية بطبقة مينا خاصة وسطح أملس ومقاوم. طبقة الطلاء الخاصة هذه تجعل التنظيف في درجة حرارة الغرفة أسهل.

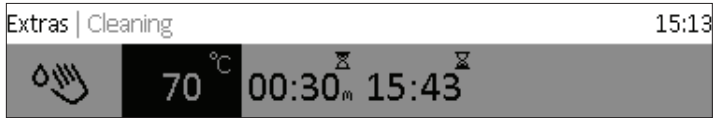
تنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN

في صينية زجاجية أو صينية قليلة العمق صب 0.6 لتر من الماء وضعها في الدليل السفلي.

قم باختيار "إضافية" واختر رمز التنظيف الذاتي AQUA CLEAN في القائمة الرئيسية. قم بتثبيت الاختيار بالضغط على المقبض.



اضغط على زر .START



بعد 30 دقيقة، سوف تلين بقايا الطعام العالقة على طبقة المينا في الفرن وهكذا سيسهل تنظيفها بقطعة قماش مبتللة.

استخدم وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تماماً.



التنظيف والصيانة

قبل التنظيف، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد.



ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!

أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم

يمكن تنظيف أجزاء أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم بالمنظفات السائلة غير الكاشطة المخصصة لهذه السطوح. ضع المنظف على قطعة قماش مبللة ونظف السطح، ثم اشطف السطح بالماء لا تضع المنظف على أسطح الألومنيوم مباشرة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الاسفنج الخشن. ملاحظة: لا يجب أن يلامس البخاخ أسطح الفرن، لأنه يسبب أضرار مرئية دائمة لأسطح الألومنيوم.

واجهة هيكل الفرن الستينلس ستيل

(حسب الموديل)

قم بتنظيف السطح بمنظف معتدل (رغوة الصابون) واسفنج ناعمة غير خادشة. لا تستخدم أبداً المنظفات الكاشطة أو المنظفات التي تحتوي على المذيبات، لأنها قد تضر بالسطح.

الأسطح المطلية والأجزاء البلاستيكية

(حسب الموديل)

لا تنظف الأزرار، ومقبض الباب، والملصقات، واللوحات المكتوبة بمنظفات كاشطة ومساعدات التنظيف الجالخة، المنظفات التي تحتوي على الكحول أو الكحول فقط.

امسح الأوساخ فوراً بقطعة قماش ناعمة غير جالخة وماء لتجنب الأضرار التي قد تلحق بالسطح. يمكنك أيضاً استخدام مواد التنظيف ومساعدات التنظيف التي صُنعت خصيصاً لهذا النوع من السطوح باتباع إرشادات الشركة المصنعة.

لا يجب أن تلامس مواد التنظيف البخاخة هذه السطوح، حيث تضر هذه المواد بأجزاء الألومنيوم بشكل ملحوظ ودائم.

معدل درجة حرارة الخبيز ودرجة الحرارة الداخلية النهائية الموصى بها لجميع أنواع اللحوم (درجات الحرارة لطهي اللحوم بشكل جيد)

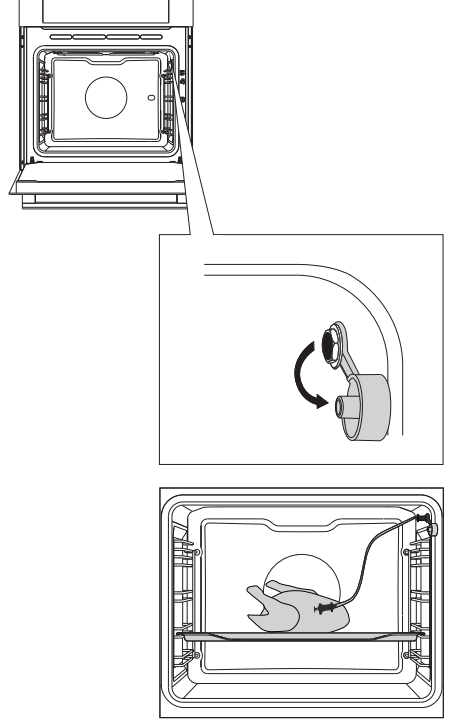
أنواع اللحوم	درجة الحرارة الداخلية للطعام (درجة مئوية)
لحم البقر	
طازج (نيء)	40-45
قليل الخبيز	55-60
متوسط الخبيز	65-70
جيد الخبيز	75-80
لحم العجل	
جيد الخبيز	75-85
لحم الخنزير	
متوسط الخبيز	65-70
جيد الخبيز	75-85
لحم الخروف	
جيد الخبيز	79
لحم الضأن	
طازج (نيء)	45
قليل الخبيز	55-60
متوسط الخبيز	65-70
جيد الخبيز	80
لحم الماعز	
متوسط الخبيز	70
جيد الخبيز	82
الدواجن	
جيد الخبيز	82
السمك	
جيد الخبيز	65-70

استخدم الحساس الحراري المخصص لهذا الفرن فقط. تأكد من عدم ملامسة الحساس الحراري للسخان خلال عمل الفرن. بعد الانتهاء من الخبز يكون الحساس الحراري ساخناً جداً، احذر من الاحتراق.



الطهي باستخدام الحساس الحراري للحوم (حسب الموديل)

في هذه الوضعية، اضبط درجة حرارة الطعام الداخلية المرغوبة. سوف يعمل الفرن إلى أن تصل درجة الحرارة داخل الطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة. تُقاس درجة الحرارة الداخلية بواسطة الحساس الحراري للحوم .meat probe



1 قم بإزالة الغطاء (يقع مأخذ التوصيل في الزاوية العلوية الأمامية للجدار الأيمن من الفرن).

2 قم بتوصيل قابس الحساس الحراري للحوم إلى المقبس وأدخل القضيب المعدني في قطعة الطعام. (إذا كانت وظائف التوقيت مضبوطة فإنه يتم حذفها).

قم باختيار نظام (السخان السفلي، مع المروحة).



قم باختيار نظام (السخان السفلي، مع المروحة).
تُعرض على الشاشة درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً ودرجة الحرارة المقروءة بواسطة الحساس الحراري للحوم.
اضغط على زر بدء "START".

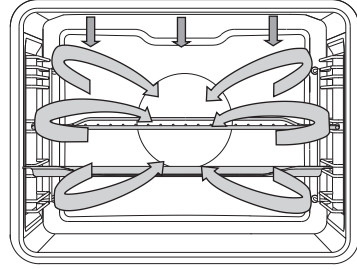
أثناء الخبز، سيتم عرض تزايد درجة الحرارة الداخلية للطعام (إذا رغبت، يمكنك تغيير درجة الحرارة أثناء العمل).

عندما تصل درجة الحرارة الداخلية إلى الحرارة المضبوطة، يتوقف الفرن عن العمل.
تنبعث إشارة صوتية، والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح أو بعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً. يُعرض على الشاشة التوقيت الحالي.
بعد الانتهاء من الخبز أعد إغلاق الغطاء المعدني.

A

الطهي الأوتوماتيكي للحوم

في وضعية الطهي الأوتوماتيكية، يعمل السخان العلوي بالاشتراك مع سخان الأشعة تحت الحمراء والسخان الدائري. يُستخدم لشوي جميع أنواع اللحوم.



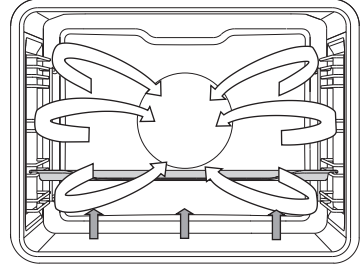
عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الثالث. أدرج صينية التنقيط في المسار الثاني لتجميع الدهون والعصائر الناتجة عن اللحوم. عند شوي اللحوم في صينية الخبز، ضعها في المستوى الثاني.

درجة الحرارة الداخلية للطعام	مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	الوزن (غم)	نوع الطعام
اللحوم					
55-75*	60-80	160-180	2	1000	فيليه لحم البقر
85-90	65-85	170-190	2	1500	دجاجة، كاملة
85-90	150-180	160-180	2	4000	ديك رومي
70-85	100-120	160-180	2	1500	لحم خنزير مشوي
80-85	50-65	160-180	2	1000	لحمة مفرومة (ملفوفة)
75-85	70-90	160-180	2	1000	لحم عجل
75-85	50-70	170-190	2	1000	لحم خروف
75-85	60-90	170-190	2	1000	لحم غزال
75-85	40-50	160-180	3	1000	سمكة كاملة



السخان السفلي والموحة

يستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع وطهي الفواكه والخضروات.
استخدم المستوى الثاني من الأسفل والصواني القليلة الارتفاع وذلك للسماح بتوزيع الهواء الساخن على الجزء العلوي من الطبق.



2

حفظ الأطعمة

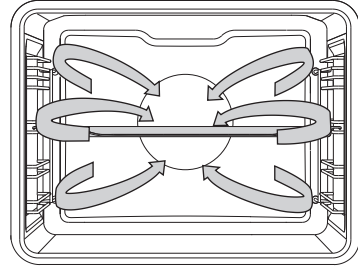
جهاز الطعام المراد حفظه إضافة إلى الأوعية كالعادة. استخدم الأوعية (المرطبات) مع الختم المطاطي والغطاء الزجاجي. لا تستخدم الأوعية (المرطبات) ذات الأغطية الملونة أو الأغطية المعدنية أو العلب. يفضل أن تكون الأوعية بنفس الحجم، ومعبأة بنفس أصناف الطعام، ومغلقة بإحكام.

صب لتر واحد من الماء الساخن في صينية عميقة (حوالي 70 درجة مئوية) وضع 6 مرطبات ذات اللتر الواحد في الصينية. ضع الصينية في الفرن على المسار (الدليل) الثاني.

قم بمراقبة الطعام خلال عملية الحفظ؛ وقم بطهيها إلى أن تبدأ السوائل في المرطبات بالغلجان - حتى ظهور فقاعات في الوعاء (المرطبان) الأول.

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة في بداية الغليان (التضوح) - بعد ظهور الفقاعات	مدة الانتظار في الفرن (بالدقائق)
الفاكهة					
فريز (فراولة) (1×6 لتر)	2	180	40-60	إيقاف التشغيل	20-30
فاكهة مع نواة (1×6 لتر)	2	180	40-60	إيقاف التشغيل	20-30
فاكهة مهروسة (1×6 لتر)	2	180	40-60	إيقاف التشغيل	20-30
الخضار					
مخلل خيار (1×6 لتر)	2	180	40-60	إيقاف التشغيل	20-30
فاصوليا/جزر (1×6 لتر)	2	180	40-60	C, 60° 120 min	20-30

يعمل السخّان الدائري والمروحة. إن المروحة الموجودة في الجزء الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء بشكل متواصل حول المشاوي أو المعجنات.



3

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم			
لحم خنزير مشوي، 1 كيلو	2	190-200	110-130
لحم خنزير مشوي، 2 كيلو	2	190-200	130-150
لحم بقر مشوي، 1 كيلو	2	200-210	100-120
الأسماك			
سمكة كاملة، 200غم/القطعة	3	190-200	40-50
سمك فيليه، 100غم/القطعة	3	200-210	25-35
الحلويات/ المعجنات			
بسكوت، مضغوط بالالة	3	170-180	15-25
حلويات صغيرة	3	180-190	30-35
كعكة اسفنجية ملفوفة	3	190-200	15-25
كعكة الفواكه، عجينة بسكويت	2	180-190	55-65
أطباق الفراتان			
غراتن البطاطا	2	180-190	40-50
لازانيا	2	190-200	45-55
المواد الغذائية المجمدة			
بطاطا مقالية	3	220-230	35-45
ميداليون دجاج، 0,7 كغم	3	210-220	30-40
أصابع سمك، 0,6 كغم	3	210-220	30-40

لا ينبغي إدراج صينية الخبز العميقة عند الخبز في المستوى الأول.



خبز المعجنات

ننصح بتسخين الفرن مسبقاً.

يمكن خبز المعجنات الصغيرة الحجم (البسكويت) في الصواني القليلة العمق. على المستوى الثاني والثالث للفرن. قم بالأخذ بعين الاعتبار أنه قد تختلف مدة الخبز، حتى عند استخدام صواني الخبز المتماثلة. فقد تحتاج لإزالة الصينية الموجودة في المستوى العلوي قبل الصينية الموجودة في الأسفل. ضع صواني (قوالب) الخبيز دائماً على الشبكة. إذا كنت تستخدم الصواني المرفقة قم بإزالة الشبكة. قم بتحضير المعجنات الصغيرة (البسكويت) بنفس السماكة كي تتحمر بشكل متساوي.

مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	نوع الطعام
الحلويات/ المعجنات			
30-40	150-160	2	كعكة إسفنجية
25-35	160-170	3	كعكة هشة
30-40	150-160	2	كعكة الخوخ
15-25	160-170	3	الكعكة الإسفنجية الملفوفة *
50-70	160-170	2	كعكة الفواكه، عجينة بسكويت
35-50	160-170	2	مجدول، عجين متخمّر
50-60	170-180	3	فطيرة التفاح
15-20	200-210	3	بيتزا *
15-25	150-160	3	بسكويت، عجينة بسكويت *
20-30	140-150	3	بسكويت، مضغوط بالآلة *
20-30	140-150	3	كعك صغير *
20-35	170-180	3	بسكويت صغير، مخمّر
20-30	170-180	3	بسكويت – عجينة ممدودة (فيلو)
25-45	180-190	3	معجنات محشوة بالكريما
المواد الغذائية المجمدة			
55-70	170-180	3	فطيرة التفاح والجبن
20-35	180-190	3	بيتزا
25-40	200-210	3	بطاطا مقلية في الفرن
20-35	200-210	3	كروكيت، للخبيز بالفرن

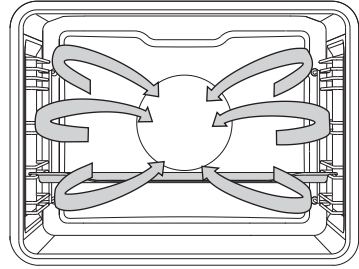
لا ينبغي إدراج صينية الخبز العميقة عند الخبز في المستوى الأول.





توزيع الهواء الساخن 360 درجة

يعمل السخان الدائري والمروحة. إن المروحة الموجودة في الجزء الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء بشكل متواصل حول المشاوي أو المعجنات.



2

تحمير اللحوم:

يمكن استخدام صواني مطلية بالمينا، وأطباق البيركس الزجاجية المخصصة للخبز، والفخارية، أو صواني الحديد الصب. صواني الفولاذ المقاوم للصدأ ليست مناسبة لأنها تعكس الحرارة بشكل كبير.

تأكد من وجود ما يكفي من السائل أثناء عملية الخبز لمنع اللحم من الاحتراق؛ اقلب اللحم أثناء الشوي. ستبقى المشاوي غضة إذا قمت بتغطيتها.

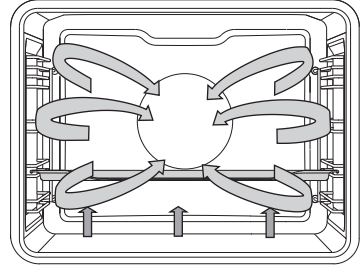
نوع الطعام	الوزن (غم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم				
لحم خنزير مشوي مع الجلدة	1500	2	160-180	90-120
دجاجة كاملة	1500	2	170-190	70-90
بط	2000	2	160-180	120-150
إوز	4000	2	150-170	170-200
ديك رومي	5000	2	150-170	180-210
دجاج، الصدر	1000	3	180-200	50-60
دجاج محشي	1500	2	180-200	110-130



الهواء الساخن والسخان السفلي

يعمل السخان السفلي، السخان الدائري والمروحة.
مناسبة لخبز البيتزا، وفتائر التفاح، وكعكة الفاكهة.

(انظر وصف وتلميحات السخان العلوي والسفلي).



2

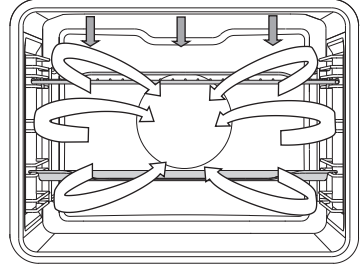
نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
الحلويات/ المعجنات			
كعكة الجبن (تشيز كيك)، عجينة بسكويت	2	150-160	60-70
بيتزا *	3	210-220	10-15
فطيرة حادقة بالبصل مثلاً (فطيرة لورين)، عجينة بسكويت	2	190-200	50-60
فطيرة التفاح – عجينة ممدودة رقيقة (فيلو)	2	170-180	50-60



الشواية مع مروحة

في هذه الوضعية، يعمل السخان السفلي والمروحة معاً. وهي مناسبة لشوي اللحوم والأسماك والخضروات.

(انظر وصف وتلميحات الشواية.)



نوع الطعام	الوزن (غم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم				
البط	2000	2	180-200	90-110
لحم خنزير مشوي	1500	2	170-190	90-120
لحم خنزير الكتف	1500	2	160-180	100-130
نصف دجاجة	700	2	190-210	50-60
دجاج	1500	2	200-220	60-80
لحمة مفرومة (ملفوفة)	1500	2	160-180	70-90
الأسماك				
سمك السلمون المرقط	200 غم/القطع	2	200-220	20-30

جدول الشوي – الشواية ذات النطاق الكبير

نوع الطعام	الوزن (غم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم				
شرايح لحم البقر (بفتيك)، مطهوه قليلاً	180 غم/القطعة	4	240	10-15
شرايح لحم البقر (بفتيك)، مطهوه جيداً	180 غم/القطعة	4	240	15-20
شرايح لحم الخنزير (فيليه) الرقبة	150 غم/القطعة	4	240	15-20
شرايح اللحم /مقطعة	280 غم/القطعة	4	240	20-25
ستيك لحم العجل (اسكالوب)	140 غم/القطعة	4	240	15-20
تفانق للشوي	70 غم/القطعة	4	240	10-20
لحمة	150 غم/القطعة	4	240	15-20
الأسماك				
شرايح سمك السلمون	200غم/القطعة	4	240	15-20
خبز محمص				
6 شرايح من الخبز	/	4	240	1-4
سندويشات (مفتوحة)	/	4	240	2-5

عند الشوي في صينية الخبز، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل في الصينية لتجنب الاحتراق. قم بتقليب اللحوم أثناء الخبز.
عندما تريد شوي سمك السلمون، يجب تجفيفها بمنشفة ورقية. ضع توابل في داخلها، ضع زيت على الجزء الخارجي وضعها على الشبكة. لا تقم بتقليب اللحوم أثناء الشوي تحت الشواية.

عند استخدام الشواية (الأشعة تحت الحمراء)، يجب أن يكون باب الفرن مغلقاً دائماً.

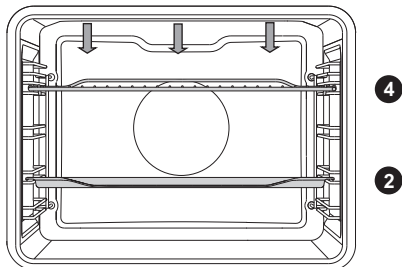
سخان الأشعة تحت الحمراء، وشبكة الشوي وغيرها من ملحقات الفرن أثناء الخبز أو الشوي بسخان الأشعة تحت الحمراء تصبح ساخنة جداً بسبب درجات الحرارة المرتفعة، لذلك قم باستخدام قفازات الفرن أو ملقط خاص للحوم.





الشواية ذات النطاق الكبير، الشواية

في الشواية ذات النطاق الكبير، يعمل سخان العلوي وسخان الأشعة تحت الحمراء معاً، وهما موجودان على السقف الداخلي للفرن
في الشواية يعمل سخان الأشعة تحت الحمراء فقط، الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير.



قم بالتسخين المسبق لسخان الأشعة تحت الحمراء (الشواية) لمدة خمس دقائق.

قم بالإشراف على عملية الطهي دائماً. يمكن أن تحترق اللحوم بسرعة بسبب درجات الحرارة المرتفعة.
الشوي باستخدام سخان الأشعة تحت الحمراء مناسب للتحمير وطهي الأطعمة القليلة الدسم مثل النقانق، قطع اللحم والسمك (الستيك، والاسكالوب، والشراحت وستيك السلمون) أو تحميص الخبز.
الشوي بسخان الأشعة تحت الحمراء مناسب لإعداد نقانق هشة وقليلة الدسم، وشرايح من قطع اللحوم والأسماك (ستيك، شريحة لحم، شرايح سمك السلمون...) أو الخبز المحمر.

عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الرابع. أدرج صينية التنقيط في المسار الأول أو الثاني لتجميع الدهون والعصائر الناتجة عن الشوي. عند الشوي في صينية الخبز، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل في الصينية لتجنب الاحتراق. قم بتقليب اللحوم أثناء الخبز.
بعد الشوي، قم بتنظيف الفرن، والملحقات (الأكسسوارات)، والأواني.

جدول الشوي - الشواية الصغيرة

نوع الطعام	الوزن (غم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم				
شرايح لحم البقر (بفتيك)، ورتدي	180 غم/القطعة	4	240	20-25
شرايح لحم الخنزير (فيليه) الرقبة	150 غم/القطعة	4	240	25-30
شرايح اللحم /مقطعة	280 غم/القطعة	4	240	30-35
نقانق للشوي	70 غم/القطعة	4	240	20-25
خبز محمص				
خبز محمص (توست)	/	4	240	5-10
شطائر الخبز (السندويشات)	/	4	240	5-10

خطأ الخبز	النصيحة
هل تم خبز الحلويات؟	<ul style="list-style-type: none"> • انقلب أعلى نقطة في المعجنات باستخدام عود خشبي، فإذا لم تظهر آثار من العجين عند إزالة العود، تكون قد تمت عملية الخبز. • أطفئ الفرن واستعد من الحرارة المتبقية.
المعجنات تهبط؟	<ul style="list-style-type: none"> • تحقق من الوصفة. • في المرة القادمة، استخدم كميات أقل من السوائل. • عند استخدام الخلاط تقيد بمدة الخلط
المعجنات فاتحة اللون من الأسفل؟	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم صينية الخبز الداكنة اللون. • ضع صينية الخبز على مستوى واحد أخفض عما كانت عليه قبلاً، وقم بتشغيل السخان السفلي عند الاقتراب من نهاية الخبز.
لم يتم خبز المعجنات مع الحشوة الرطبة بشكل كاف	<ul style="list-style-type: none"> • قم بخبزه على درجة حرارة أقل ولفترة أطول قليلاً.

لا ينبغي إدراج صينية الخبز العميقة عند الخبز في المستوى الأول.



خبز المعجنات

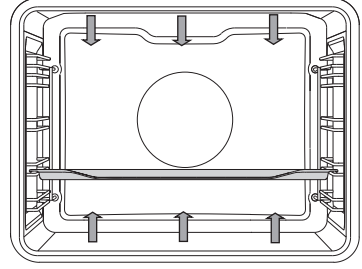
استخدم مستوى واحد فقط والصواني ذات الألوان الداكنة. خبز المعجنات في الصواني ذات الألوان الفاتحة يكون أسوأ (يصبح بنياً) لأن مثل هذه الصواني تعكس الحرارة.

دائماً ضع القوالب على الشبكة؛ إذا كنت تستخدم الصواني المرفقة قم بإزالة الشبكة. إذا قمت بتسخين الفرن مسبقاً سوف تكون مدة الطهي أقصر.

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
الحلويات/ المعجنات			
سوفليه الخضار	2	190-210	35-45
سوفليه حلو	2	170-190	40-50
خبز صغير دائري *	3	190-210	20-30
خبز أبيض، 1 كغم *	3	220	10-15
		180-190	30-40
خبز الحنطة السوداء، 1 كغم *	3	180-190	50-60
الخبز الأسمر، 1 كغم *	3	180-190	50-60
خبز الشعير، 1 كغم *	3	180-190	50-60
خبز بيرين * /مع بذور وبدون خميرة، 1 كغم	3	180-190	50-60
كعكة الجوز	2	170-180	50-60
كعكة اسفنجية *	2	160-170	30-40
معجنات صغيرة من رقائق العجين	3	200-210	20-30
معجنات محشية بالملفوف (بيروشكه)	3	190-200	25-35
كعكة الفاكهة	2	130-150	80-100
حلوى الميرينغ	3	80-90	110-130
خبز محشي بالمرابي (بوختل)	3	170-180	30-40

السخان العلوي والسفلي

السخانات على جدار العلوي والسفلي للفرن سوف يُشعان الحرارة بشكل متساوي في الأجزاء الداخلية للفرن.



تحمير اللحوم:

يمكنك استخدام صواني الفرن المطلية بالمينا، وأطباق البيركس الزجاجية، والفخارية، أو صواني الحديد الصلب. صواني الفولاذ المقاوم للصدأ ليست مناسبة لأنها تعكس الحرارة بشكل كبير. عند الطهي، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل كي لا تحترق اللحوم. قم بتقليبه أثناء الخبز. إذا قمت بتغطية المشاوي.

نوع الطعام	الوزن (غم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم				
لحم خنزير مشوي	1500	2	180-200	90-120
لحم خنزير (الضلع)	1500	2	180-200	110-140
لحم خنزير (ملفوف)	1500	2	180-200	90-110
لحم بقر مشوي	1500	2	170-190	120-150
لحم عجل (ملفوف)	1500	2	180-200	80-100
لحم خروف (الظهر)	1500	2	180-200	60-80
لحم أرنب (الظهر)	1000	2	180-200	50-70
لحم غزال (الساق)	1500	2	180-200	90-120
الأسماك				
سمك مطهو على البخار, kg 1	200 غم/القطعة	2	190-210	40-50

وصف الأنظمة وجداول تحضير الطعام

إذا لم يتم العثور على طعامك المرغوب في جدول الخبز، ابحث عن معلومات لأطعمة مماثلة. تنطبق المعلومات المعروضة على عملية الخبز على مستوى واحد.

يُشار إلى درجات الحرارة بالقيمة العليا والدنيا. ابدأ بضبط درجة حرارة منخفضة؛ وقم بزيادتها إذا وجدت أنه لم يتم تحمير الطعام بما فيه الكفاية.

أوقات الخبز هي تقديرات تقريبية ويمكن أن تختلف تبعاً لبعض الشروط. الرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

إن التسخين المسبق للفرن يكون فقط عند الحاجة ووفقاً للوصفة الواردة في جداول هذه التعليمات. تسخين الفرن وهو فارغ يستهلك الكثير من الطاقة. وبالتالي، فإن خبز أصناف مختلفة من الحلويات أو أصناف مختلفة من البيتزا على التوالي سيوفر الكثير من الطاقة حيث يكون قد تم تسخين الفرن مسبقاً.

عند استخدام الورق الخاص بالخبز، تأكد من أنه مقاوم لدرجات الحرارة العالية.

عند خبز قطعاً كبيرة من اللحوم أو المعجنات، ستتشكل كمية كبيرة من البخار داخل الفرن، والذي بدوره قد يتكاثف على باب الفرن. هذه ظاهرة طبيعية لا تؤثر على عمل الجهاز. بعد انتهاء عملية الخبز، امسح الباب وزجاج الباب بقطعة جافة.

يمكن إيقاف عملية تسخين الفرن قبل 10 دقائق تقريباً من انتهاء عملية الخبز لتوفير الطاقة حيث يمكن الاستفادة من الحرارة الكامنة.

لا تبرّد الطعام في فرن مغلق لمنع تشكل التكاثف.

☀️ الرمز * (نجمة) في الجدول عند الطعام، يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

ضبط إعداد الطعام

في هذه القائمة، يمكنك ضبط ما يلي:

إضاءة الفرن أثناء العمل – إضاءة الفرن مُطفأة أيضاً عند فتح باب الفرن أثناء العمل.

إعدادات أخرى

إعدادات المصنع

بعد انقطاع التيار الكهربائي أو بعد فصل الجهاز عن التيار الكهربائي، يتم حفظ كافة إعدادات المستخدم الخاصة.



الخطوة 7: اختيار الإعدادات العامة

قم باختيار الإعدادات في القائمة الرئيسية وسيتم عرض قائمة لإعدادات مختلفة.



بتدوير المقبض KNOB يمكنك التنقل في القائمة. قم بتثبيت كل إعداد بالضغط على المقبض KNOB.



اللغة

قم باختيار اللغة من النص على الشاشة.

الوقت

قم بضبط التوقيت اليومي بعد أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي لأول مرة أو بعد فصله عن التيار الكهربائي لفترة زمنية طويلة (لأكثر من أسبوع). قم بضبط الساعة - الوقت. ومن ثم، يمكن اختيار وضعية العرض في حقل الوقت "CAS": رقمية أو تناظرية (مع عقارب).

الصوت

يمكن ضبط ارتفاع (عُلو) الإشارة الصوتية عندما لا يتم تفعيل (أي وظيفة توقيت) يتم عرض التوقيت اليومي فقط. في هذه القائمة، يمكنك اختيار حجم الصوت.



شاشة العرض

في هذه القائمة، يمكنك ضبط ما يلي

الإضاءة

الوضعية الليلية - حدد إلى أي ساعة، ترغب أن تبقى إضاءة شاشة العرض خافتة.



قفّل الطفل

فعل هذه الوظيفة بالضغط على المفتاح LOCK. ستظهر الرسالة التالية على الشاشة:
"تم تفعيل قفل الطفل". بالضغط على المفتاح مرة أخرى يتم إلغاء تفعيل قفل الطفل.

- إذا تم تفعيل قفل الطفل دون ضبط أي وظيفة توقيت (يتم عرض الساعة فقط)،
عندها لن يعمل الفرن.
إذا تم تفعيل قفل الطفل بعد أن تم ضبط أي وظيفة توقيت، عندها سيعمل الفرن بشكل
طبيعي؛ وليس بالإمكان تغيير الإعدادات.
عندما يكون قفل الطفل مفعلاً، لن يكون بالإمكان تغيير الأنظمة أو الوظائف الإضافية.
يمكن إيقاف تشغيل عملية الخبز فقط.
يبقى قفل الطفل مفعلاً بعد أن يتم إيقاف تشغيل الفرن. إذا كنت ترغب باختيار نظام
جديد، يجب أولاً إلغاء تفعيل قفل الطفل.

إضاءة الفرن

تضيء لمبة الفرن أوتوماتيكياً، عندما تفتح الباب أو عند تشغيل الفرن.
بعد انتهاء عملية الخبز أو عند إغلاق الباب تبقى إضاءة الفرن مضيئة لمدة دقيقة
واحدة تقريباً.
يمكن تشغيل الضوء داخل الفرن أو إيقاف تشغيله بالضغط على مفتاح الضوء.

ضبط مؤقت الدقائق (المنبه)

يمكن استخدام مؤقت الدقائق بشكل مستقل عن عمل الفرن. اضغط على المفتاح
لتفعيله. أطول مدة ممكنة يمكن ضبطها هي 10 ساعات. عند انقضاء الوقت، سترى
إشارة صوتية والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح أو ستوقف بعد دقيقة واحدة
أوتوماتيكياً.

تسخين الطبق



تُستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين أواني الطعام (الأطباق، والفنجانين) قبل تقديم الطعام فيها للحفاظ على سخونة الطعام لفترة أطول. باختبار الرمز يمكنك تحديد درجة الحرارة، وزمن بدء وانتهاء عملية إعادة التسخين.

أدر المقيض GUMB،
سيتم عرض نهاية على
القائمة مع عرض الرموز.

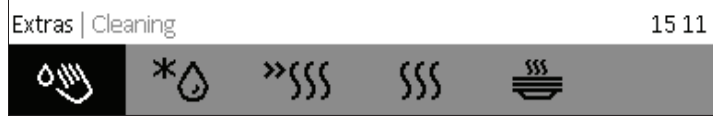


الخطوة 6: اختيار وظائف إضافية

قم باختيار إضافي في القائمة الرئيسية وسيتم عرض وظائف إضافية.



بعض الوظائف في أنظمة معينة لا يمكن تحديدها، وتنبهك بهذا إشارة صوتية.



التنظيف الذاتي Aqua Clean

يستخدم لإزالة البقع. صب 0.6 لتر من الماء في صينية عميقة وضعها في الدليل السفلي. بعد ثلاثين دقيقة، ستلين البقع على طلاء المينا قم بإزالتها بقطعة قماش رطبة " استخدم هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تماماً! (انظر فصل التنظيف والصيانة.)



إذابة التجميد

في هذه الوضعية، سوف يتوزع الهواء بدون عمل السخانات. سيتم فقط تفعيل المروحة. تُستخدم لتذويب الطعام المجمد ببطء. (الكعك، والحلويات، والمعجنات، والخبز، والخبز الفرنجي، والفاكهة المجمدة). باختيار الرمز يمكنك تحديد نوع الطعام، والوزن، وزمن بدء وانتهاء إذابة التجميد. عند منتصف مدة التذويب، يجب قلب القطع، وتحريكها وفصلها عن بعضها إذا كانت مجمدة.



التسخين المسبق السريع

تستخدم عملية التسخين السريع إذا كنت ترغب بتسخين الفرن إلى الدرجة المرغوبة بأسرع وقت ممكن. وهي ليست مناسبة لطهي الطعام. عندما تصل درجة حرارة الفرن إلى الدرجة المضبوطة، سيتم انتهاء عملية التسخين وسيكون الفرن جاهزاً للخبز بوضعية العمل المختارة.




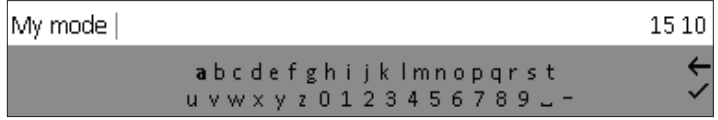
إعادة التسخين

تستخدم عملية إعادة التسخين للحفاظ على الطعام المسبق التحضير دافئاً. باختيار الرمز يمكنك تحديد درجة الحرارة، وزمن بدء وانتهاء عملية إعادة التسخين.





حفظ برامج خاصة بالمستخدم (وصفاتي)

قم باختيار الرمز  وبتدوير المقبض والتأكيد على كل حرف قم باختيار الاسم.
إذا لزم الأمر، قم بحذف الحرف بواسطة السهم؛ قم بتثبيت الاسم بعلامة الاختيار أو بالضغط على زر بدء/ إيقاف. اختر نوع الطبق.

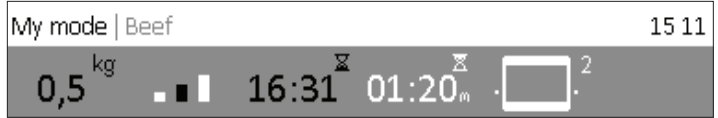


قم باختيار نوع الطبق. بالضغط على المقبض يتم حفظ إعداداتك.



 يمكن استرجاع وصفاتك المفضلة التي قمت بتخزينها مسبقاً في الذاكرة واستخدامها في وقت لاحق. قم باختيار الإجراء والإعدادات في القائمة الرئيسية باختيار الرمز .

سيتم عرض القيم المسبقة الضبط التي لا يزال بإمكانك تغييرها.



 يمكن تخزين 10 وصفات في الذاكرة.

حذف وصفة

قم باختيار وصفتك. باستمرار الضغط على المقبض، يتم حذف الوصفة وتنبعث إشارة صوتية.

الخطوة 4: بدء العمل

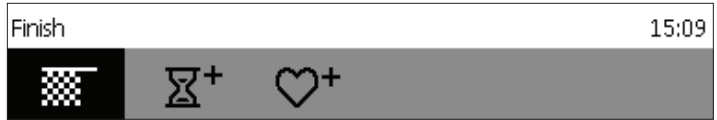
قبل بدء عملية الخبز سيومض زر START / STOP. ابدأ عملية الخبز بالضغط على مفتاح START لفترة قصيرة.
إذا كنت ترغب في تغيير الإعدادات الحالية أثناء الخبز، قم بالضغط وتدوير المقبض.



الخطوة 5: نهاية العمل وإيقاف تشغيل الفرن

يمكن إلغاء الخبز، بالضغط لفترة طويلة على زر بدء/إيقاف START/STOP.

أدر المقبض GUMB، سيتم عرض نهاية على القائمة مع عرض الرموز.



النهاية!

قم باختيار الأيقونة وانهي عملية الخبز. سيتم عرض القائمة الرئيسية على الشاشة.



تمديد مدة العمل

يمكنك تحديد مدة نهاية خبز جديدة (انظر فصل وظائف التوقيت).





أضف بين وصفاتي

هذه الوضعية تسمح لك بحفظ الإعدادات المختارة في ذاكرة الفرن واستخدامها مرة أخرى في وقت لاحق.



بعد انتهاء عملية الطهي، (في نظام البخار) قم بتنظيف وتشفيف الفرن. قم بتفريغ حاوية الماء، نظفها ونشفها.

بالضغط على زر **START**، يبدأ الفرن أولاً بالعمل بحسب الخطوة 1 (يُشير الشريط A في أسفل الشاشة إلى خطوة الطهي قيد العمل).
بعد انقضاء الوقت المحدد، سيتم تفعيل الخطوة 2، ثم الخطوة 3، إذا قمت باختيارها.

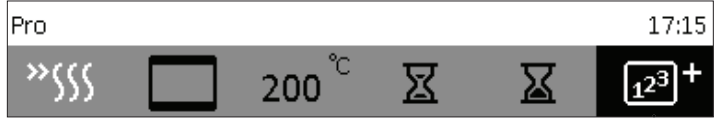
Multiphase cooking Top + Bottom heat		12 08
 200°C 00:30 m	 240°C 00:05 m	12:43 34:57s

إذا كنت ترغب بحذف إحدى الخطوات أثناء العمل، قم بتدوير المقبض، وⓘ قم باختيار الخطوة ثم قم بإلغائها بالضغط على العلامة X. يمكن القيام بهذا فقط مع الخطوات التي لم تبدأ بعد

الخطوة 3: التحضير في خطوات

ذه الوضعية تسمح لك بعملية خبز واحدة، الجمع بين ثلاثة إعدادات مختلفة على التوالي لتحضير الطعام. باختيار إعدادات مختلفة يمكن تحضير أطباقك بالطريقة التي ترغب بها.

في الوضعية الاحترافية الأساسية والطهي بالبخار قم باختيار التحضير في خطوات. قم بتثبيت الاختيار بالضغط على المقبض.



قم باختيار: الخطوة 1، الخطوة 2، الخطوة 3 قم بتثبيت الإعدادات بالضغط على المقبض.



تم اختيار الخطوة الأولى في حال قمت بضبط وظائف التوقيت مسبقاً.

قم بضبط نظام درجة الحرارة والوقت، قم بتثبيت الاختيار بعلامة الاختيار بالضغط على المقبض.



كامل وقت الخبز - نهاية

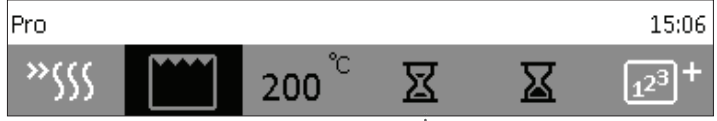


عمل الخطوة الحالية

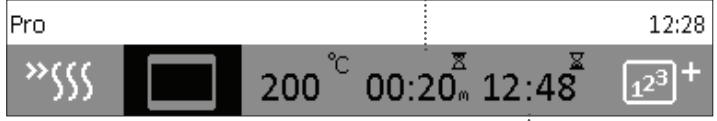
درجة الحرارة وطول مدة عمل الخطوة المختارة

الخطوة 2: وظائف التوقيت - طول مدة العمل

في الوضعية الاحترافية الأساسية والطهي بالبخار يمكنك اختيار إعداد طول المدة.



طول مدة العمل



بدء التشغيل المؤجل

ضبط طول مدة العمل



في هذه الوضعية حدد وقت، طول المدة التي يعمل بها الفرن. اضبط مدة العمل المرغوبة وثبت الاختيار. (أطول مدة عمل هي 10 ساعات) هذا يتكيف مع عرض نهاية العمل. اضغط على بدء START لبدء الطهي. تظهر على الشاشة جميع الإعدادات المختارة. يمكن إيقاف جميع وظائف التوقيت وذلك بضبط الوقت المختار على "0".

ضبط بدء العمل المؤجل



في هذه الوضعية حدد وقت، طول المدة التي يعمل بها الفرن. (طول مدة العمل) والساعة التي ترغب فيها بتوقف العمل (وقت الانتهاء). (يمكنك ضبط مدة عمل مؤجل لـ 24 ساعة) تحقق من ضبط الساعة بدقة على التوقيت الحالي.

مثال:

الوقت الحالي: 12:00

مدة الخبز: 2 ساعة

انتهاء عملية الخبز: 18:00

قم أولاً بضبط طول مدة العمل (2 ساعة). سيتم عرض مجموع الوقت الحالي وطول مدة عمل الفرن أو توماتيكياً (14:00). الآن حدد أيضاً انتهاء العمل واضبط الوقت (18:00). اضغط على ابدأ (START) لبدء عملية الخبز. ستنتظر الساعة بدء عملية الخبز. يظهر على الشاشة تحذير: "تأجيل بدء عملية الخبز. سيبدأ الخبز عند الساعة 16.00".

عند انتهاء الوقت المضبوط سيتوقف عمل الفرن أو توماتيكياً. ستسمع إشارة صوتية قصيرة والتي يمكن إيقافها بالضغط على مفتاح ALARM أو بعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية أو توماتيكياً.

بعد بضع دقائق من عدم عمل الجهاز، يدخل في وضعية السبات - الاستعداد. يتم عرض التوقيت اليومي.

أنظمة الخبز (حسب الموديل)

النظام	الوصف	درجة الحرارة المسبقة الضبط (درجة مئوية)	أدنى - أقصى درجة حرارة (درجة مئوية)
أنظمة الفرن			
	السخان العلوي والسفلي السخانات في أسفل وأعلى الفرن سوف تُشعّن الحرارة بشكل متساوي داخل الفرن. يمكن طهي المعجنات أو اللحم على مستوى واحد فقط.	200	250 – 30
	السخان العلوي تتبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحميم أكثر للجزء العلوي للطبق.	150	235 – 30
	السخان السفلي تتبعث الحرارة فقط من السخان الموجود على السطح السفلي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحميم أكثر للجزء السفلي للطبق.	160	235 – 30
	الشواية يتم تفعيل سخان الأشعة تحت الحمراء فقط، الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير. يُستخدم هذا السخان للطهي تحت الشواية ولتحميم كمية من السندويشات أو النقانق، أو تحميم الخبز.	240	250 – 30
	الشواية ذات النطاق الكبير يعمل السخان العلوي وسخان الأشعة تحت الحمراء. تتبعث الحرارة عن سخان الأشعة تحت الحمراء الموجود على سقف الفرن، لزيادة فعالية التسخين يمكن تشغيل السخان العلوي. يُستخدم للطهي تحت الشواية لكميات قليلة من السندويشات، واللحوم، والسجق (النقانق)، أو تحميم الخبز.	240	250 – 30
	الشواية مع مروحة يعمل سخان الأشعة تحت الحمراء والمروحة. تُستخدم لشواء اللحوم على الشواية وشوي قطع أكبر من اللحوم أو الدجاج على مستوى واحد. وهي مناسبة أيضاً للحصول على طبقة هشة.	170	250 – 30
	الهواء الساخن والسخان السفلي يعمل السخان السفلي، والسخان الدائري مع المروحة. ويُستخدم لخبز البيّنزا والمعجنات الرطبة، فطائر الفاكهة، والعجين المخمر والفطير على مستويات متعددة..	200	250 – 30
	360° الهواء الساخن يعمل السخان الدائري والمروحة. إن المروحة الموجودة في الجزء الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء بشكل متواصل حول المشاوي أو المعجنات. تُستخدم هذه الوضعية لتحميم اللحوم وخبز المعجنات على مستويات متعددة.	200	250 – 30
	الخبز الاقتصادي EKO لتحسين استهلاك الطاقة أثناء الخبز. يستخدم لتحميم اللحوم والمعجنات (الحلويات).	180	250 – 30
	السخان السفلي والمروحة يُستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع وطهي الفواكه والخضروات.	180	230 – 30
	خبز اللحوم أوتوماتيكياً في وضعية الخبز الأوتوماتيكية، يعمل السخان العلوي بالاشتراك مع السخان الدائري. يُستخدم لجميع أنواع اللحوم.	180	240 – 30

(1) تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً لمعايير EN 60350-1.

اضغط على زر بدء START لبدء العمل. تظهر على الشاشة جميع الإعدادات المختارة.

يومض على الشاشة الرمز °C، إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. تتبعث إشارة صوتية. لا يمكنك تغيير أنظمة الخبز أثناء العمل.

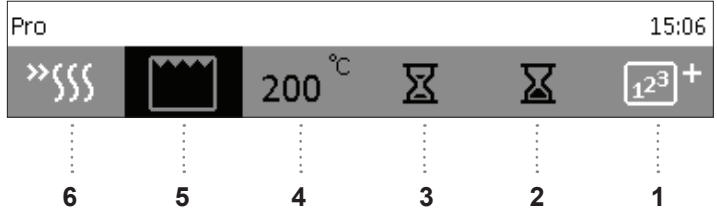
(B) الخبز مع اختيار وضعية العمل (الوضعية الاحترافية)

☀️- قم بتثبيت كل إعداد بالضغط على المقبض.

أدر المقبض وقم باختيار
الوضعية الاحترافية. قم
بتثبيت الاختيار.




قم باختيار الاعداد بالتدوير
والتثبيت بالضغط على
المقبض.



- 1 التسخين المسبق
- 2 النظام
- 3 درجة الحرارة في الفرن
- 4 طول مدة العمل
- 5 بدء التشغيل المؤجل
- 6 التحضير في خطوات

التسخين المسبق

استخدم التسخين  المسبق، إذا كنت ترغب بتسخين الفرن بأسرع وقت إلى درجة الحرارة المرغوبة. باختيار الرمز تقوم بتشغيل وظيفة التسخين المسبق ويتم عرض التحذير. "بدأ التسخين المسبق". لا تضع الطبق في الفرن. يومض على الشاشة الرمز °C. عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، يتوقف التسخين المسبق وتُسمع إشارة صوتية. يظهر على الشاشة التحذير "تم التسخين المسبق". الرجاء إدخال الطبق. افتح الباب أو قم بتثبيت اختيارك بالضغط على مقبض GUMB. يستمر البرنامج في الخبز بحسب الإعدادات المختارة.

☀️- عندما يتم ضبط وظيفة التسخين المسبق، لا يمكنك استخدام وظيفة بدء التشغيل المؤجل.


التسخين المسبق

بعض الأطباق في الوضعية الأوتوماتيكية تتضمن أيضا وظيفة التسخين المسبق **»»»**. بعد اختيار الطبق يتم عرض رسالة تحذيرية "البرنامج المختار يتضمن التسخين المسبق. قم بتسخين الفرن". لا تضع الطبق في الفرن. يومض على الشاشة الرمز °C.

عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، يتم إيقاف تشغيل التسخين المسبق وتُسمع إشارة صوتية. يظهر على الشاشة التحذير "تم التسخين المسبق". الرجاء إدخال الطبق. افتح الباب أو قم بتثبيت اختيارك بالضغط على مقبض GUMB. يستمر البرنامج في الخبز بحسب الإعدادات المضبوطة.

⚡- عندما يتم ضبط وظيفة التسخين المسبق، لا يمكنك استخدام وظيفة بدء التشغيل المؤجل.

(A) الخبز مع اختيار أنواع الطعام طريقة أوتوماتيكية وسرعة إعداد الأطباق

قم بتثبيت كل إعداد بالضغط على المقبض. 

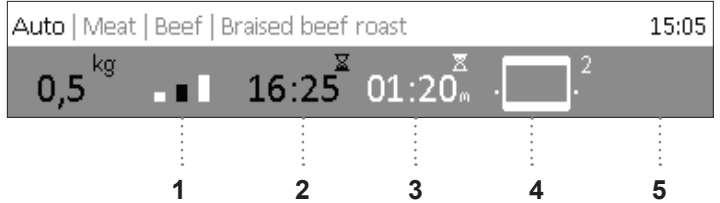
أدر المقبض وقم باختيار
الوضع الأوتوماتيكية.
قم بتأكيد الاختيار بالضغط
على المقبض.




قم أولاً باختيار نوع الطبق
ومن ثم الطعام المختار. قم
بتثبيت الاختيار.



يعرض القيم المسبقة
الضبط، التي يمكن تغييرها
بنفسك من خلال تدوير
المقبض وتثبيته بالضغط
على المقبض.



1. الكمية
2. درجة التحمير
3. بدء التشغيل المؤجل
4. طول مدة العمل
5. نظام الخبز والمستوى الموصى به

 إذا قمت باختيار طول مدة العمل في الوضع الأوتوماتيكية وإعداد الأطباق السريع، ينقلك البرنامج إلى
الوضع الاحترافية. (انظر فصل الخبز باختيار وضعية العمل).

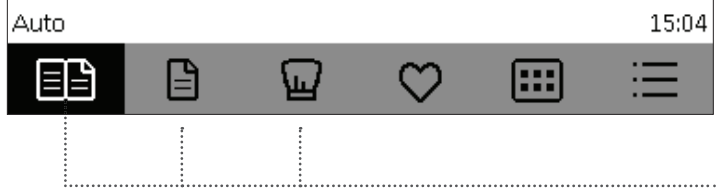
اضغط على زر بدء/إيقاف تشغيل " START/STOP " لبدء العمل.
تظهر على الشاشة جميع الإعدادات المختارة.

خطوات الخبز (1-7)

الخطوة 1: اختيار القوائم الرئيسية للخبز والاعدادات

يمكن القيام بالخبز بعدة طرق:

أدر المقيض GUMB
وقم باختيار الرمز. هذا
يتحول إلى اللون الأبيض.
يظهر في الأعلى اسم
القائمة المختارة



💡 قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على المقيض GUMB.

أوتوماتيكي

في هذه الوضعية، قم أولاً باختيار نوع الطبق. من ثم الطعام المختار بحسب الكمية المضبوطة أوتوماتيكياً، ودرجة الحرارة التحمير ونهاية العمل. يقدم لك البرنامج مجموعة كبيرة من الوصفات المعدة مسبقاً، التي تم اختبارها من قبل الطهاة وخبراء التغذية.



أطباق سريعة التحضير

هذه الوضعية تقدم لك مجموعة مختارة من الأطباق للقيم المسبقة الإعداد في المصنع، التي يمكن تغييرها أيضاً.



الوضعية الاحترافية

استخدم هذه الوضعية عندما تريد إعداد نوع وكمية طعام مرغوب. قم باختيار جميع الإعدادات بنفسك.



التشغيل لأول مرة

ضبط الساعة

بعد توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي لأول مرة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة، يومض على الشاشة عرض الوقت 12:00. ضبط الوقت.

☀️ قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على الزر..

بالضغط على المقيض
GUMB قم بضبط
الساعة - الوقت.



قم بتدوير المقيض
GUMB وثبت الاختيار
بالضغط على علامة.



☀️ سوف يعمل الفرن أيضاً حتى لو لم يتم ضبط الوقت. ولكن في هذه الحالة لن تستطيع ضبط وظائف التوقيت. (انظر فصل: اختيار وظائف التوقيت). بعد بضع دقائق من التعطيل، فإن الجهاز ينتقل إلى وضعية الاستعداد Standby.

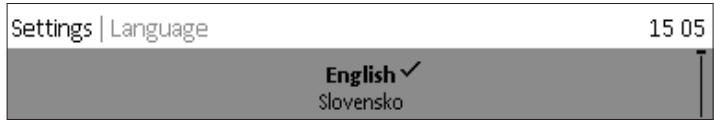
تغيير ضبط الساعة

يمكن تغيير إعدادات الساعة عند عدم تنشيط أي وظيفة توقيت (انظر فصل اختيار الإعدادات العامة).

اختيار اللغة

إذا كانت اللغة التي يتم عرض النص بها على الشاشة لا تناسبك، قم باختيار لغة أخرى. إعدادات المصنع الافتراضية هي باللغة الإنجليزية.

أدر المقيض GUMB
وبالاستعانة بالقائمة،
قم باختيار اللغة. ثبت
اختيارك.
يتم عرض القائمة
الرئيسية.



قبل استخدام الجهاز لأول مرة

عند استلام الجهاز، قم بإزالة كافة الأجزاء، بما فيها معدات النقل من الفرن. قم بتنظيف جميع ملحقات وأدوات الفرن بالماء الدافئ والمنظفات العادية. لا تستخدم أي منظفات كاشطة.

قبل استخدام الجهاز لأول مرة قم بتسخين الفرن المسبق، بدون طعام، على نظام السخان العلوي والسفلي على درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة ساعة واحدة تقريباً. سوف تنبعث رائحة مميزة "تدل على الاستخدام الجديد"، لذلك يجب تهوية الغرفة جيداً.

في حالة تلف الشريط الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو فني خدمة معتمد، وذلك لتجنب الأخطار.

لا تغطّي المحتويات الداخلية للفرن برقائق الألومنيوم ولا تضع صواني الخبز وغيرها من الملحقات في أسفل الفرن. حيث تمنع رقائق الألومنيوم دوران الهواء داخل الفرن، مما يعيق عملية الطهي، ويتلف طبقة طلاء المينا في الفرن.

خلال فترة الخبز، ترتفع درجة حرارة باب الفرن. لذلك تم تثبيت زجاج ثالث لحماية إضافية، بحيث يخفض من ارتفاع درجة حرارة السطح الخارجي لباب الفرن (فقط في بعض الموديلات).

قد تتضرر مفاصل الباب بسبب الحمولة الزائدة. لا تقم بوضع أوعية ثقيلة على باب الفرن المفتوح ولا تنكئ على الباب بينما تقوم بتنظيف داخل الفرن. لا تقف أبداً على باب الفرن المفتوح ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه.

عمل الجهاز آمن مع وبدون أدلة الصواني.

تأكد من عدم تغطية أو إعاقة فتحات التهوية بأي شكل من الأشكال.

الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي. لا تستخدمه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة، وتنشيف الحيوانات، والورق والأقمشة والأعشاب وغيرها لأن هذا قد يؤدي إلى التأذي أو خطر الحريق.

الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي. لا تستخدمه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة، وتنشيف الحيوانات، والورق والأقمشة والأعشاب وغيرها لأن هذا قد يؤدي إلى التأذي أو خطر الحريق.

يجب أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي من قبل فني الخدمة المعتمد أو من قبل خبير مؤهل.

يجب أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي من قبل خبير معتمد من قبل موزع الغاز أو من قبل فني صيانة معتمد. كما أنه من الضروري التقيد بالمعايير واللوائح والشروط الفنية للشركة المحلية لتوزيع الغاز.

العبث أو محاولة إصلاح الجهاز من قبل الغير المختصين يمكن أن يؤدي إلى خطر التعرض لإصابات جسدية جسيمة أو التسبب بتضرر المنتج.

إذا كانت أسلاك التوصيل الكهربائية لأجهزة أخرى مجاورة لهذا الجهاز عالقّة 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.

قبل توصيل الفرن:

يجب قراءة دليل الاستخدام بعناية قبل توصيل الجهاز. لا يغطي الضمان إصلاح أي أعطال ناتجة عن التركيب الخاطئ أو الاستخدام الغير السليم للجهاز خلال فترة الكفالة.





إرشادات هامة للسلامة

يرجى قراءة تعليمات التشغيل بعناية وحفظها للرجوع إليها في المستقبل

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 آمنة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز. يجب ألا يعبت 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 الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات تحت المراقبة.

ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين.

تحذير: ترتفع درجة حرارة أجزاء الجهاز التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الفرن.

استخدم فقط مسبار درجة الحرارة، الموصى باستخدامه في هذا الفرن.

تحذير: قبل استبدال اللبنة، يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي، وذلك لتفادي خطر حدوث صدمة كهربائية.

لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف الفرن فقد يؤدي إلى تلف السطح أو طبقة المينا الواقية. قد تؤدي مثل هذه الأضرار إلى تهشم الزجاج.

لا تستخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف الجهاز، لأنه يمكن أن يؤدي إلى صدمة كهربائية.

الجهاز غير معد للتحكم به عن طريق مؤقتات خارجية أو أنظمة تحكم خاصة.

الإعدادات العامة

الوظائف الإضافية

Samodejno



1 زر تشغيل/إيقاف

2 زر تشغيل/إيقاف للمبة في الفرن

3 زر العودة
اضغط لفترة قصيرة:
للعودة إلى القائمة السابقة.

4 مقبض اختيار الإعداد والتثبيت
قم باختيار الإعداد بتدوير المقبض.
قم بتثبيت الاختيار بالضغط على المقبض

ملاحظة:

من أجل استجابة أفضل للمفاتيح، اضغط بلمسة أقوى بمساحة أكبر من إصبعك. يتم سماع إشارة صوتية عند كل ضغطة على الزر.

الوضعية الاحترافية

الأطباق السريعة الإعداد

أوتوماتيكي

15:37



الموقت / المنبه

5

زر حماية الطفل

6 - قفل

مفتاح تشغيل /

إيقاف / START

STOP

شاشة العرض

8 - لعرض

الإعدادات

الضغط لمدة طويلة :

START

الضغط لمدة طويلة أثناء

العمل: STOP

المواصفات الفنية (حسب الموديل)

XXXXXX INT	31 كيلوواط $P_{n_{max}}$ التردد 2.45 غيغاهرتز	220-240 فولت~ 220 فولت – 240 فولت، 50/60 هرتز	XXXXXX
			النوع XXXXXX
			رقم السلعة XXXXXX
			الرقم التسلسلي XXXXXX

A الرقم التسلسلي

B الشيفرة

C النوع

D العلامة التجارية

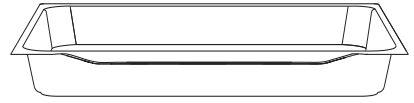
E الموديل

F الخصائص التقنية

G رموز مطابقة المواصفات

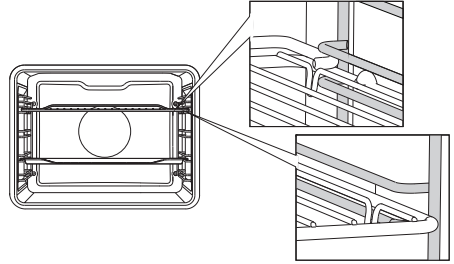
لوحة التصنيف تُبين تصنيف المعلومات
الأساسية عن الجهاز مرفقة على حافة
الفرن ويمكن ملاحظتها عند فتح باب
الفرن.

الصينية العميقة تُستخدم لخبز اللحوم والمعجنات الرطبة. وتُستخدم أيضاً كصينية تنقيط لتجميع الدهون المتناثرة.



لا يجب إدراج الصينية العميقة أثناء الشوي في المسار الأول، إلا عند الخببز تحت الشواية أو عند استخدام السيخ والصينية العميقة تُستخدم لتجميع الدهون المتناثرة.

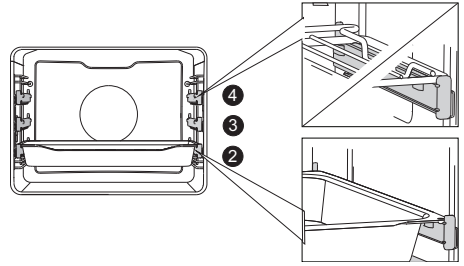
لا يجب إدراج الصينية العميقة أثناء الشوي في المسار الأول، إلا عند الخببز تحت الشواية أو عند استخدام السيخ والصينية العميقة تُستخدم لتجميع الدهون المتناثرة.



في الأدلة السلكية، ضع الشبكة وصواني الخببز دائماً في المسار الرائد، المخصص للدليل السلكي.

في القضبان التلسكوبية القابلة للسحب، قم أولاً بسحب أدلة أحد المستويات، ضع عليها الشبكة أو صينية الخببز، وادفعها بيدك إلى النهاية.

قم بإغلاق باب الفرن بعد أن تم دفع القضبان التلسكوبية إلى النهاية.



ترتفع درجة حرارة الجهاز وبعض الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الخببز. قم باستخدام القفازات الواقية أثناء العمل.



الأدلة السلكية

تسمح الأدلة السلكية بإعداد الطعام على أربع مستويات (خذ بعين الاعتبار أنه يُشار إلى مستويات الرفوف بأرقام متتالية بدءاً من أسفل إلى أعلى).
المستويات 3 و 4 مصممة للخبز تحت الشواية.

الأدلة التلסקوبية

يمكن أن يتم تجهيز المستويات 2 و 3 و 4 بأدلة تلسكوبية قابلة للسحب.
يمكن أن تكون مستويات السحب مصممة بسحب جزئي أو سحب كامل للمسارات.

مفتاح باب الفرن

يعمل المفتاح على إيقاف تسخين الفرن والمروحة، في حال تم فتح باب الفرن أثناء التشغيل. عند إغلاق الباب، يعمل المفتاح على إعادة تشغيل التسخين.

مروحة التبريد

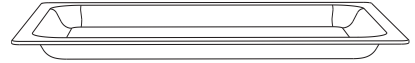
تم تجهيز الجهاز بمروحة تبريد، التي تُبرّد هيكل ولوحة تحكم الجهاز.

تمديد مدة عمل مروحة التبريد

بعد إيقاف تشغيل الفرن، تعمل مروحة التبريد لفترة قصيرة لتبريد الفرن. (تمديد مدة عمل مروحة التبريد تعتمد على درجة الحرارة داخل الفرن).

ملحقات الفرن

صينية خبز زجاجية تُستخدم لخبز الأطعمة مع جميع أنظمة الفرن. ويمكن أيضاً أن تُستخدم كصينية خدمة.

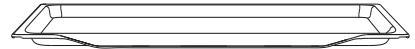


الشبكة تُستخدم للشوي أو يمكن وضع الأواني أو الصواني التي تحتوي على الطعام عليها.



يوجد على الشبكة مشبك أمان، لذلك عند سحب الشبكة قم برفعها قليلاً من الجهة الأمامية دائماً.

الصينية القليلة العمق تُستخدم لخبز المعجنات والكعك.



الفرن الكهربائي

(وصف الفرن والتجهيزات - حسب الموديل)

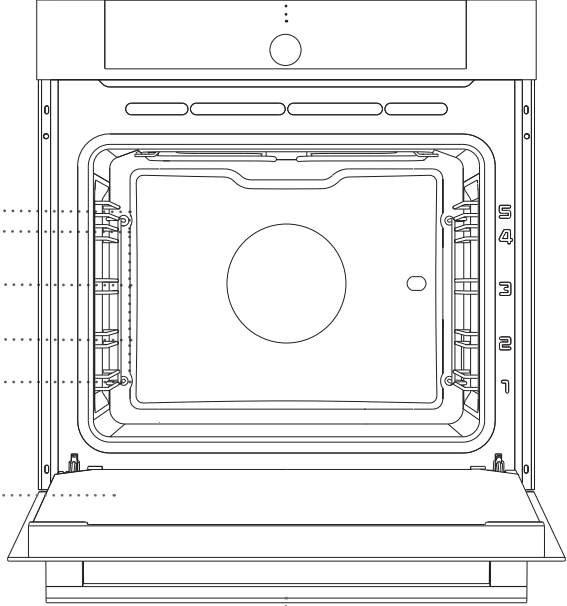
يوضح الشكل موديلات أحد الأجهزة التي تم تركيبها. الأجهزة التي تم إعداد هذا الدليل لها، يمكن أن تكون مجهزة بتجهيزات مختلفة، لذلك يمكن أن تجد وصف لبعض الوظائف والتجهيزات، التي قد لا يمتلكها جهازك.

وحدة التحكم

أدلة
- مستويات الخبز

باب الفرن

مقبض الفرن



المحتويات



مقدمة	الفرن الكهربائي	4
	المواصفات الفنية	7
	وحدة التحكم	8
	إرشادات هامة للسلامة قبل توصيل الفرن:	10 11
تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة	قبل استخدام الجهاز لأول مرة	12
	التشغيل لأول مرة	13
خطوات الخبز	خطوات الخبز (1-7)	14
	الخطوة 1: اختيار القوائم الرئيسية للخبز والاعدادات	14
	الخطوة 2: وظائف التوقيت - طول مدة العمل	19
	الخطوة 3: التحضير في خطوات	20
	الخطوة 4: بدء العمل	22
	الخطوة 5: نهاية العمل وإيقاف تشغيل الفرن	22
	الخطوة 6: اختيار وظائف إضافية	24
	الخطوة 7: اختيار الإعدادات العامة	27
وصف الأنظمة وجداول تحضير الطعام	29	
التنظيف والصيانة	التنظيف والصيانة	45
	تنظيف الفرن التقليدي	46
	تنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN	46
	إزالة وتنظيف الأدلة السلكية	47
	تنظيف سقف الفرن	48
	إزالة وإعادة تركيب باب الفرن	49
	إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب	51
	استبدال اللمبة	52
حل المشاكل	جدول الأخطاء	53
	التخلص من الجهاز	54
غيرها	اختبار الوجبات	55

نشكركم على تثقتكم وشرائكم لجهازنا.
تم تزويد دليل التعليمات المفصل لجعل استخدام
هذا المنتج أسهل (ليمكنك من استخدام المنتج بشكل
أسهل). تمكّنك هذه التعليمات بمعرفة المزيد عن
جهازك الجديد في أسرع وقت ممكن.
تأكد من استلامك الجهاز بدون أضرار. في حال
وجود أضرار أثناء النقل، الرجاء الاتصال بالبائع
الذي اشتريت الجهاز منه أو بالمستودع الإقليمي الذي
تم استلامك المنتج من قبله. سوف تجد رقم الهاتف
على الفاتورة أو على مذكرة الاستلام.

يتم توفير تعليمات التركيب والتوصيل على لائحة
منفصلة.

تتوفر تعليمات الاستخدام أيضاً، على موقع الانترنت
الخاص بنا:

[/http://www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

 معلومات هامة
 تلميح، ملاحظة

AR

تعليمات مفصلة حول استخدام الفرن الكهربائي

gorenje

