



0002



BO799S50X

MULTI\_TFT



516173

ar (09-20)

# 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 مطهوه 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).

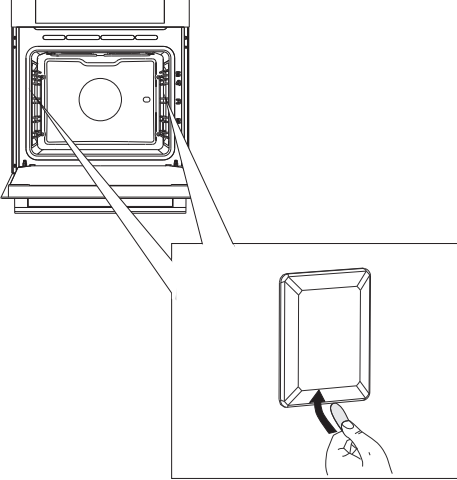


## استبدال الللمبة

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

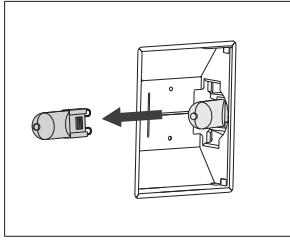
استخدم مفك مصلب.

(لمبة هالوجين: G9, 230 V, 25 W)




**1** باستخدام مفك براغي مسطح قم بتحرير غطاء الللمبة وإزالته.

ملاحظة: احرص من عدم إتلاف المينا.

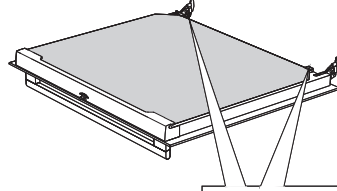


**2** اسحب الللمبة.

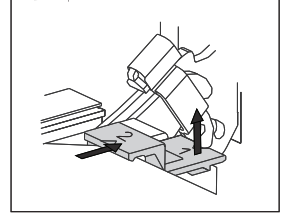
استخدم واقي لتجنب الحروق. 

## إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب

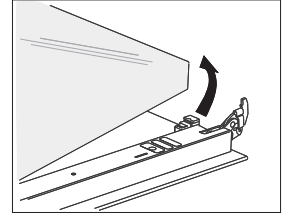
يمكن أيضاً تنظيف ألواح الباب الزجاجي من الداخل؛ ولكن، يجب أولاً أن تتم إزالة الباب. لإزالة باب الفرن (انظر فصل إزالة وإعادة تركيب باب الفرن).



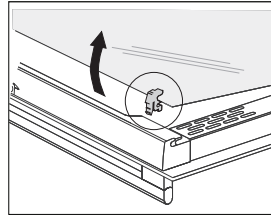
**1** حرّر المشابك الموجودة على الجانب الأيسر والأيمن من الباب قليلاً (المحددة بعلامة 1 على الداعم) واسحبها بعيداً عن الزجاج (المحدد بعلامة 2 على الداعم)



**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 الجوانبة 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.

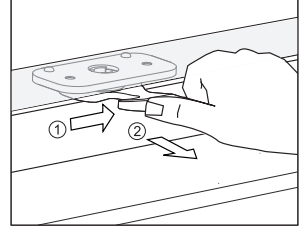
إذا كانت قوة إغلاق أو فتح الباب كبيرة جداً، تقل فعالية النظام أو يقلل الأمان.



## قفل الباب (حسب الموديل)

لفتح قفل الباب ادفعه بلطف بواسطة إبهام يدك إلى اليمين وبنفس الوقت اسحب الباب إلى الخارج.

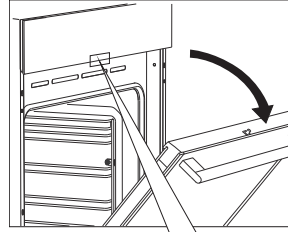
عندما يتم إغلاق باب الفرن، يعود قفل الباب أوتوماتيكياً إلى وضعه الأول.



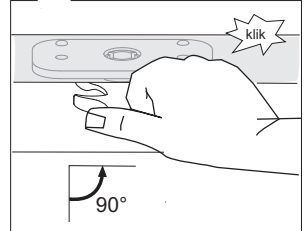
## إلغاء تفعيل وتفعيل قفل الباب

⚠ يجب أن يبرد الفرن تماماً.

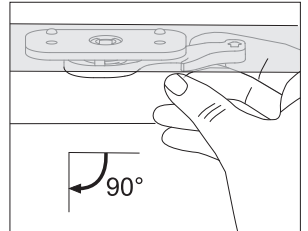
افتح أولاً باب الفرن.



ادفع قفل الباب إلى اليمين بزاوية 90 درجة بواسطة إبهام يدك حتى تشعر بطاقة قفل الباب غير مفعل.

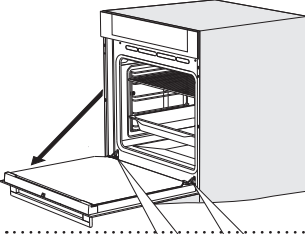


لإعادة تفعيل قفل الباب، افتح باب الفرن واستخدم سبابة يدك اليمنى لسحب مقبض الباب المتحرك باتجاهك.

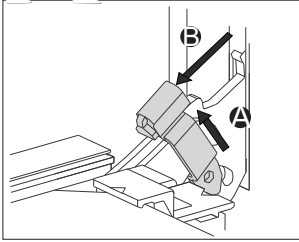


# إزالة وإعادة تركيب باب الفرن

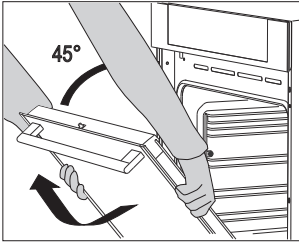
1 افتح باب الفرن أولاً بالكامل.



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.

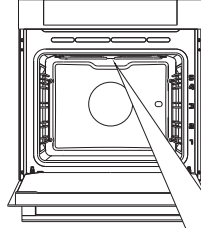
تأكد دائماً من أن المشابك المرفقة قد ثبتت تماماً في دواعمها عند تركيب الباب. إذا لم يتم تركيبها بالشكل الصحيح، فمن الممكن أن يخرج المشبك الرئيسي الذي يعمل بواسطة نابض رئيسي قوي في أي وقت عند تركيب أو فك الباب. هناك خطر التعرض للإصابة.



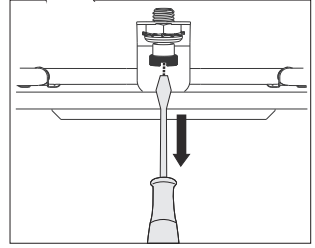


## تنظيف سقف الفرن

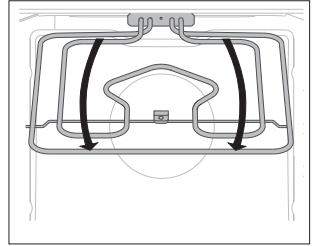
لتسهيل عملية تنظيف سقف الفرن، يحتوي الجهاز على سخان الأشعة تحت الحمراء القابل للطي في الجهة العلوية. قبل تنظيف الفرن، قم بإزالة صواني الحَبْز، والشبكة، والمسارات.



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

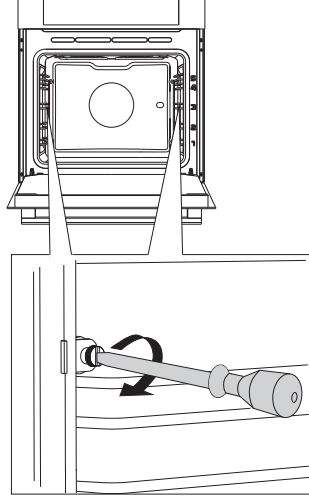
يجب أن يكون السخان بارداً، خوفاً من خطر الاحتراق!



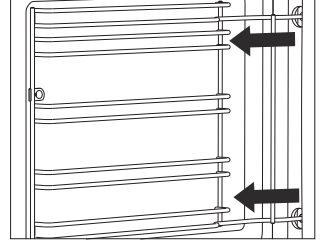
## إزالة وتنظيف الأدلة السلكية

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.



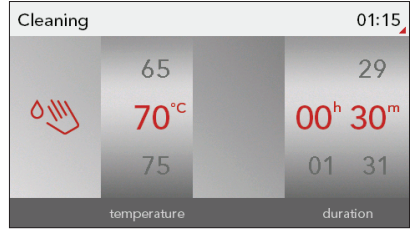
## تنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN

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

قم باختيار "إضافي" واختر رمز التنظيف الذاتي  
AQUA CLEAN في القائمة الرئيسية. في قائمة  
إضافي قم باختيار التنظيف.



اضغط على زر .START



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

استخدم وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تماماً.



## 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، والإسفنجة الكاشطة، 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.

# 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 باتتباع 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)

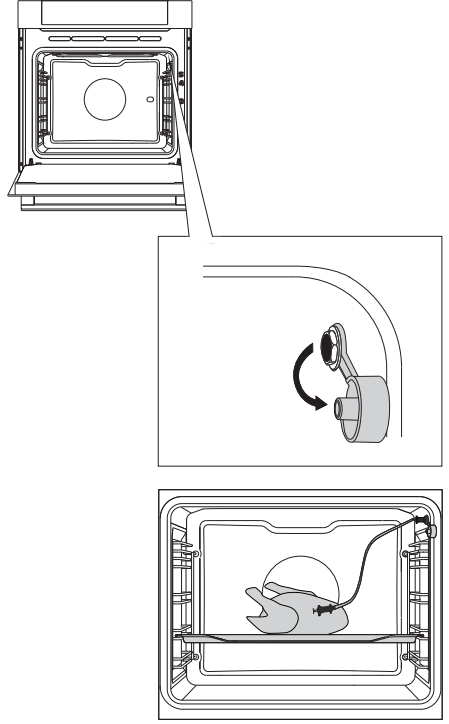
أنواع اللحوم	درجة الحرارة الداخلية للطعام (درجة مئوية)
<b>لحم البقر</b>	
طازج (نيء)	40-45
قليل الخبيز	55-60
متوسط الخبيز	65-70
جيد الخبيز	75-80
<b>لحم العجل</b>	
جيد الخبيز	75-85
<b>لحم الخنزير</b>	
متوسط الخبيز	65-70
جيد الخبيز	75-85
<b>لحم الخروف</b>	
جيد الخبيز	79
<b>لحم الضأن</b>	
طازج (نيء)	45
قليل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

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 المعدني (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).

	195	65
	200°C	70°C
	205	75

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).

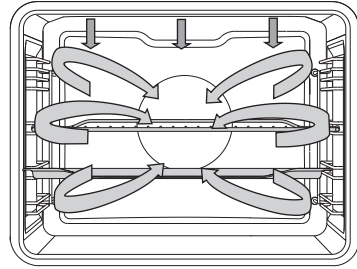
عندما تصل درجة الحرارة الداخلية إلى الحرارة المضبوطة، يتوقف الفرن عن العمل. تنبعث إشارة صوتية، والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح أو بعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً. يُعرض على الشاشة التوقيت الحالي.

بعد الانتهاء من الخبز، أعد الغطاء المعدني على القابس في الفرن.

# A

## الطهي الأوتوماتيكي للحوم

في وضعية الطهي الأوتوماتيكية، يعمل السخان العلوي بالأشتراك 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
<b>اللحوم</b>					
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

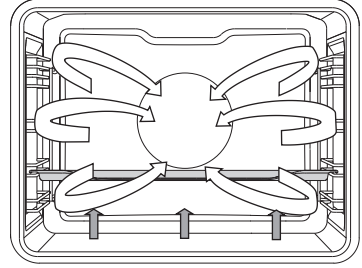
\* نادر (مع دم) = 55-60 درجة مئوية. متوسط (وردي) = 65-70 درجة مئوية. مخبوز جيداً = 70-75 ° درجة مئوية.





## 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 الطبقة.



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.

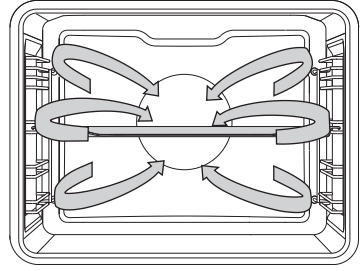
قم بمراقبة الطعام خلال عملية الحفظ؛ وقم بطهيها إلى أن تبدأ السوائل في المرطبات بالغلجان - حتى ظهور فقاعات في الوعاء (المرطبان) الأول.

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)
<b>الفاكهة</b>					
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
<b>الخضار</b>					
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



## الشوي الاقتصادي EKO

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



نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>			
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
<b>الأسماك</b>			
سمكة كاملة، 200غم/القطعة	3	190-200	40-50
سمك فيليه، 100غم/القطعة	3	200-210	25-35
<b>الحلويات/ المعجنات</b>			
بسكوت، مغطى بالزبدة	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
<b>أطباق الغراتان</b>			
غراتان البطاطا	2	180-190	40-50
لازانيا	2	190-200	45-55
<b>المواد الغذائية المجمدة</b>			
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
<b>الحلويات/ المعجنات</b>			
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	بسكوت، عجينة بسكويت *
20-30	140-150	3	بسكوت، مضغوط بالآلة *
20-30	140-150	3	كعك صغير *
20-35	170-180	3	بسكوت صغير، مخمّر
20-30	170-180	3	بسكوت – عجينة ممدودة (فيلو)
25-45	180-190	3	معجنات محشوة بالكريما
<b>المواد الغذائية المجمدة</b>			
55-70	170-180	3	فطيرة التفاح والجبن
20-35	180-190	3	بيتزا
25-40	200-210	3	بطاطا مقليّة في الفرن
20-35	200-210	3	كروكيت، للخبيز بالفرن

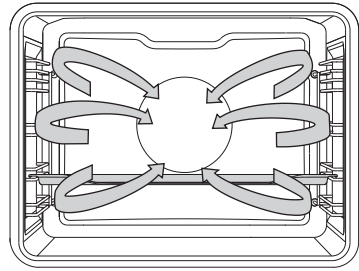
لا ينبغي إدراج صينية الخبز العميقة عند الخبز في المستوى الأول.





## 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.

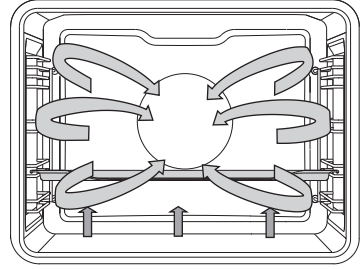
نوع الطعام	الوزن (غم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
لحم خنزير مشوي مع الجلدة	1500	2	160-180	90-120
دجاجة كاملة	1500	2	170-190	70-90
بط	2000	2	160-180	120-150
إوز	4000	2	150-170	170-200
ديك رومي	5000	2	150-170	180-210
دجاج، الصدر	1000	3	180-200	50-60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



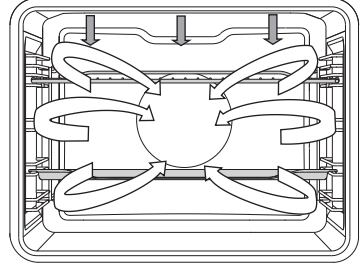
نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
الحلويات/ المعجنات			
كعكة الجبن (تشيز كيك)، عجينة بسكويت	2	150-160	60-70
بيتزا *	3	210-220	10-15
فطيرة حادقة بالبصل مثلاً (فطيرة لورين)، عجينة بسكويت	2	190-200	50-60
فطيرة التفاح – عجينة ممدودة رقيقة (فيلو)	2	170-180	50-60



## 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)
<b>اللحوم</b>				
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
<b>الأسماك</b>				
سمك السلمون المرقط	200 غم/القطع	2	200-220	20-30

## جدول الشوي – الشواية ذات النطاق الكبير

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

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.

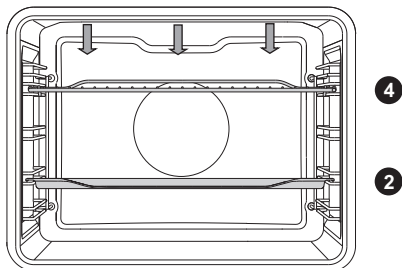
سخان الأشعة تحت الحمراء، وشبكة الشوي وغيرها من ملحقات الفرن أثناء الخبز أو الشوي بسخان الأشعة تحت الحمراء تصبح ساخنة جداً بسبب درجات الحرارة المرتفعة، لذلك قم باستخدام قفازات الفرن أو ملقط خاص للحوم.





## 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)
<b>اللحوم</b>				
شرايح لحم البقر (بفتيك)، وودي	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
<b>خبز محمص</b>				
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"> <li>• انقب أعلى نقطة في المعجنات باستخدام عود خشبي، فإذا لم تظهر آثار من العجين عند إزالة العود، تكون قد تمت عملية الخبز.</li> <li>• أطفئ الفرن واستفد من الحرارة المتبقية.</li> </ul>
المعجنات تهبط؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تحقق من الوصفة.</li> <li>• في المرة القادمة، استخدم كميات أقل من السوائل.</li> <li>• عند استخدام الخلاط تقيد بمدة الخلط</li> </ul>
المعجنات فاتحة اللون من الأسفل؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم صينية الخبز الداكنة اللون.</li> <li>• ضع صينية الخبز على مستوى واحد أخفض عما كانت عليه قبلاً، وقم بتشغيل السخان السفلي عند الاقتراب من نهاية الخبز.</li> </ul>
لم يتم خبز المعجنات مع الحشوة الرطبة بشكل كاف	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بزيادة درجة الحرارة وتمديد وقت الخبز</li> </ul>

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



## خبز المعجنات

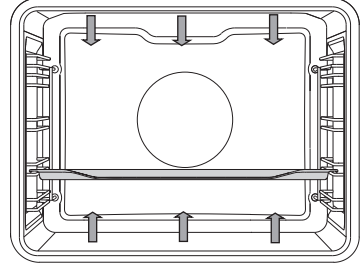
استخدم مستوى واحد فقط والصواني ذات الألوان الداكنة. خبز المعجنات في الصواني ذات الألوان الفاتحة يكون أسوأ (يصبح بنياً) لأن مثل هذه الصواني تعكس الحرارة.

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)
<b>الحلويات/ المعجنات</b>			
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)
<b>اللحوم</b>				
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
<b>الأسماك</b>				
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.

## الشاشة

في هذه القائمة يمكنك ضبط:

إضاءة الشاشة

الوضعية الليلية - حدد إلى أي ساعة ترغب فيها أن تبقى شاشة العرض مطفأة 12

إعدادات أخرى

إيقاف تشغيل إضاءة الفرن

إعدادات المصنع

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



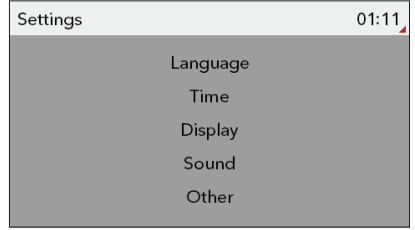
## الخطوة 6: اختيار الإعدادات العامة

يمكنك التنقل في القائمة عن طريق تحريك إصبعك يساراً ويميناً.

بالضغط قم باختيار قائمة الإعدادات.



عند الضغط على الإعداد المختار يكبر حجمه.



### اللغة

قم باختيار اللغة من النص على الشاشة.

### الوقت

قم بضبط التوقيت اليومي أو الساعة 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 أيضاً ضبط وضعية عرض الساعة في حقل الوقت: رقمية أو تناظرية (مع عقارب).

### الصوت

يمكن ضبط ارتفاع (عُلُو) الإشارة الصوتية عندما لا يتم تفعيل أي وظيفة توقيت (يتم عرض التوقيت اليومي فقط).  
في هذه القائمة، يمكنك تعيين ما يلي:  
حجم الصوت وطول التنبيه.

## قفل الطفل



فعل هذه الوظيفة بالضغط على المفتاح KLJUČEK. ستظهر الرسالة التالية على الشاشة: " الباب مقفل". 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



تعمل إضاءة الفرن أوتوماتيكياً عند فتح الباب أو عند تشغيل الفرن.  
بعد انتهاء عملية الخبز، سوف تبقى اللمبة مضاءة لمدة دقيقة تقريباً.

## 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، ستسمع إشارة صوتية والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح أو ستتوقف بعد دقيقة واحدة أوتوماتيكياً.

-🔒- بالضغط على الشريط العلوي يمكن دائماً اختيار الإضاءة والمنبه.

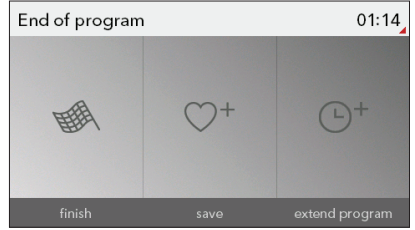
## التسخين المسبق السريع

تُستخدم 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.

## تسخين الطبق

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

قم باختيار الرمز وانهي وقت الخبز. يتم عرض القائمة الرئيسية على شاشة العرض.

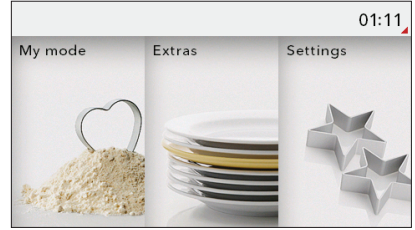




## الخطوة 5: اختيار وظائف إضافية

يمكنك التنقل في القائمة عن طريق تحريك إصبعك يساراً ويميناً.

بالضغط قم باختيار القائمة إضافي. تعرض القائمة وظائف إضافية.



### التنظيف الذاتي - Aqua Clean

تُستخدم لإزالة البقع وبقايا الطعام في الفرن. صب 0.6 لتر من الماء في صينية زجاجية وضعها في الدليل السفلي. بعد ثلاثين دقيقة، ستلين بقايا الطعام العالقة على طلاء المينا ويمكن إزالتها بقطعة فماش رطبة " استخدم هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تماماً! (انظر فصل التنظيف والصيانة.)


### إعادة التسخين

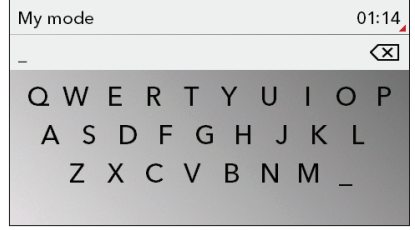
تُستخدم عملية إعادة التسخين للحفاظ على الطعام المسبق التحضير دافئاً. باختيار الرمز يمكنك تحديد درجة الحرارة، وزمن بدء وانتهاء عملية إعادة التسخين.

### 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.

## حفظ برامج خاصة بالمستخدم (وصفاتي) (i)

قم باختيار الرمز  وبالضغط على الرمز قم باختيار الاسم. إذا لزم الأمر، قم بحذف الحرف باستخدام السهم؛ .



قم بحفظ الإعدادات بالضغط على الزر START / STOP.

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

### الخطوة 3: بدء عملية الخبز

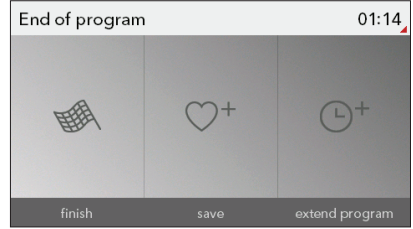
قبل بدء عملية الخبز سيومض زر START / STOP. ابدأ عملية الخبز بالضغط على مفتاح START لفترة قصيرة. أثناء العمل، يمكنك بالضغط على شاشة العرض تغيير بعض الإعدادات (درجة الحرارة، وطول مدة العمل وبرنامج التحضير في خطوات).

إذا كنت ترغب في تغيير الإعدادات الأخرى أو إنهاء الخبز، اضغط على زر START/STOP. يتم عرض التحذير: "توقف البرنامج مؤقتاً. هل ترغب بإنهائه".



### الخطوة 4: نهاية الخبز وإيقاف تشغيل الفرن

عند انتهاء عملية الخبز، سيتم عرض القائمة مع الرموز.



**النهاية!** قم باختيار الرمز وانهي عملية الخبز. سيتم عرض القائمة الرئيسية على الشاشة.



**تمديد مدة العمل** يمكن تمديد مدة الخبز باختيار هذا الرمز. 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.

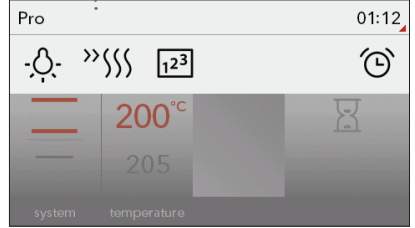


بعد الانتهاء من استخدام الفرن، يمكن أن يبقى بعض الماء في قناة (مسرب) تجميع التكثيف (أسفل الباب). امسح القناة (المسرب) باستخدام اسفنجة أو قطعة قماش.

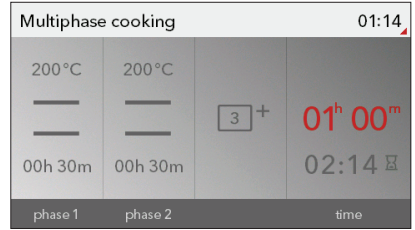
## التحضير في خطوات

هذه الوضعية تسمح بالجمع بين ثلاثة إعدادات مختلفة على التوالي في خطوة طهي واحدة. باختيار إعدادات مختلفة - نهاية العمل - يمكن تحضير أطباقك بالطريقة التي ترغب بها.

في الإعدادات الإضافية بالضغط على اسم قم باختيار رمز التحضير في خطوات.



بالضغط مرتين قم باختيار الخطوة 2 والخطوة 3. بالضغط على الاسم قم بتثبيت أو حذف الخطوة.

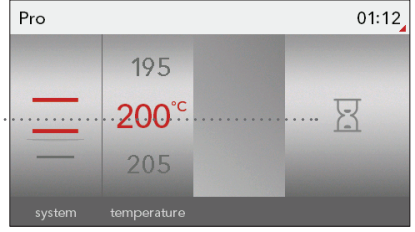


بعد الضغط على زر **START** يبدأ الفرن أولاً بالعمل بالخطوة 1 (الخطوة المختارة ملونة باللون الأحمر). عند انقضاء الوقت المضبوط، تبدأ الخطوة 2 بالعمل وبعدها أيضاً الخطوة 3، إذا قمت بضبطها.

إذا كنت ترغب بحذف إحدى الخطوات أثناء العمل، قم أولاً باختيار الخطوة ومن ثم بالضغط على الاسم قم باختيار العلامة X. يمكنك القيام بهذا فقط مع الخطوات التي لم تبدأ بعد.

## وظائف التوقيت - طول مدة العمل

في الوضعية الاحترافية الرئيسية والوضعية الاحترافية الأوتوماتيكية يمكن عن طريق اختيار الرمز اختيار وظائف التوقيت.



### ضبط طول مدة العمل



في هذه الوضعية، يمكنك تحديد مدة عمل الفرن. اضبط مدة العمل المرغوبة وثبت الاختيار. 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 الموزل



هذه الوضعية تسمح لك بتحديد طول مدة عمل الفرن (طول المدة) والساعة التي ترغب فيها بتوقف العمل (الانتهاء عند...). تأكد من ضبط الساعة بدقة على التوقيت الحالي.

مثل:

الوقت الحالي: 12:00

مدة الطهي: 2 ساعة

انتهاء عملية الطهي: 18:00

قم أولاً بضبط مدة طول العمل (2 ساعة). سيتم عرض مجموع الوقت الحالي مدة طول العمل أوتوماتيكياً (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 شاشة العرض تحذير: " تأجل برنامجك. سيبدأ عند الساعة 16.00".

عند انتهاء الوقت المضبوط سيتوقف عمل الفرن أوتوماتيكياً. ستُسمع إشارة صوتية قصيرة، والتي ستتوقف أوتوماتيكياً بعد دقيقة واحدة.

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)
أنظمة الفرن		
	<b>السخان العلوي والسفلي</b> السخانات في أسفل وأعلى الفرن سوف تُشعّن الحرارة بشكل متساوي داخل الفرن. يمكن طهي المعجنات أو اللحم على مستوى واحد فقط.	200
	<b>السخان العلوي</b> تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحمير أكثر للجزء العلوي للطبق.	150
	<b>السخان السفلي</b> تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود على السطح السفلي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحمير أكثر للجزء السفلي للطبق.	160
	<b>الشواية</b> يتم تفعيل سخان الأشعة تحت الحمراء فقط، الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير. يُستخدم هذا السخان للطهي تحت الشواية ولتحميص كمية من السندويشات أو النقانق، أو تحميص الخبز.	240
	<b>الشواية ذات النطاق الكبير</b> يعمل السخان العلوي وسخان الأشعة تحت الحمراء. تنبعث 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 تحميص الخبز.	240
	<b>الشواية مع مروحة</b> يعمل سخان الأشعة تحت الحمراء والمروحة. تُستخدم لثواء اللحوم على الشواية وشوي قطع أكبر من اللحوم أو الدجاج على مستوى واحد. وهي مناسبة أيضاً للحصول على طبقة هشّة.	170
	<b>الهواء الساخن والسخان السفلي</b> يعمل السخان السفلي، والسخان الدائري مع المروحة. ويُستخدم لخبز البييتزا والمعجنات الرطبة، فطائر الفاكهة، والعجين المخمر والفطير على مستويات متعدّدة.	200
	<b>360° الهواء الساخن</b> يعمل السخان الدائري والمروحة. إن المروحة الموجودة في الجزء الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء بشكل متواصل حول المشاوي أو المعجنات. تُستخدم هذه الوضعية لتحمير اللحوم وخبز المعجنات على مستويات متعدّدة.	200
	<b>الخبز الاقتصادي EKO</b> لتحسين استهلاك الطاقة أثناء الخبز. يستخدم لتحمير اللحوم والمعجنات (الحلويات).	180
	<b>السخان السفلي والمروحة</b> يُستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع وطهي الفواكه والخضروات.	180
	<b>خبز اللحوم أوتوماتيكياً</b> في وضعية الخبز الأوتوماتيكية، يعمل السخان العلوي بالاشتراك مع السخان الدائري. يُستخدم لجميع أنواع اللحوم.	180

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

في هذه الوضعية، بسبب الخوارزمية الخاصة لتشغيل الأجهزة واستغلال الحرارة المتبقية لا يتم عرض درجة الحرارة الفعلية في الفرن.


في هذه الوظيفة، نظراً لخوارزمية التشغيل الخاصة للجهاز والاستفادة من الحرارة المتبقية لا تظهر درجة الحرارة الفعلية في الفرن.

## 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.

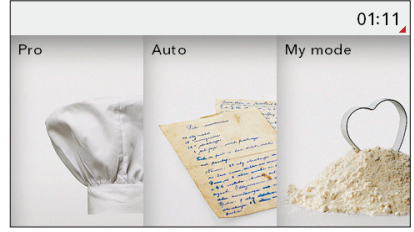
عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، يتم إيقاف تشغيل التسخين المسبق وتُسمع إشارة صوتية، والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح أو ستتوقف بعد دقيقة واحدة أوتوماتيكياً.

يظهر على الشاشة التحذير "تم التسخين المسبق". الرجاء إدخال الطبق. افتح الباب. يستمر البرنامج في الخبز بحسب الإعدادات المختارة.

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

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

قم باختيار الوضعية الاحترافية.



قم باختيار الإعدادات الأساسية الخاصة:

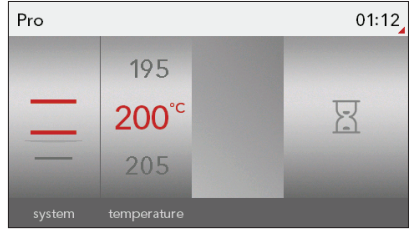
- نظام التسخين

- درجة الحرارة في الفرن

- تتلَوّن القيم المختارة

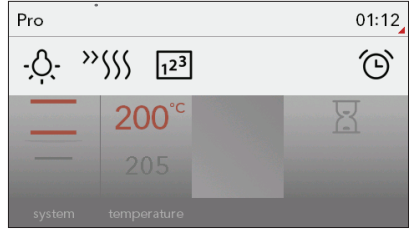
تتلَوّن القيم المختارة  قم باختيار العمل

زمن الطهي (وقت انتهاء الخبز مبين باللون الرمادي).



الإعدادات الإضافية.

قم باختيارها بالضغط على الشريط العلوي أو على الاسم.



- إضاءة الفرن



- التسخين المسبق




- برنامج التحضير في خطوات (انظر فصل التحضير في خطوات).



- التنبيه الصوتي (انظر فصل الإعدادات الإضافية).



-  إذا قمت باختيار طول المدة، يمكنك في الإعدادات الإضافية أيضا اختيار بدء التشغيل الموجل (انظر فصل وظائف التوقيت).



اضغط على زر START.

تظهر على الشاشة جميع الإعدادات المختارة.

-  يظهر على الشاشة تزايد درجة الحرارة في الفرن وانقضاء وقت الخبز.




- ضبط نهاية الطهي (انظر فصل وظائف التوقيت).



- التنبيه الصوتي (انظر فصل الإعدادات الإضافية).




### التسخين المسبق

بعض الأطباق في الوضعية الأوتوماتيكية تتضمن أيضا وظيفة التسخين المسبق. يظهر على شاشة العرض الرمز 

بعد اختيار الطبق يتم عرض رسالة تحذيرية "البرنامج المختار يتضمن التسخين المسبق. قم بتسخين الفرن". لا تضع الطبق في الفرن. يومض على الشاشة الرمز.

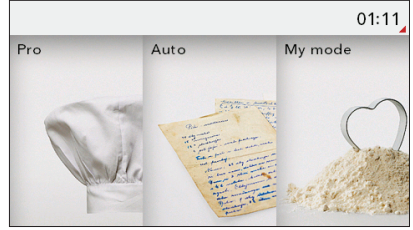
عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، يتم إيقاف تشغيل التسخين المسبق وتُسمع إشارة صوتية، والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح أو ستتوقف بعد دقيقة واحدة أوتوماتيكياً.

يظهر على شاشة العرض التحذير "تم التسخين المسبق". الرجاء إدخال الطبق. افتح الباب. يستمر البرنامج في الخبز بحسب الإعدادات المختارة.

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

## (A) الخبز مع اختيار أنواع الطعام (وضعية أوتوماتيكية)

قم باختيار وضعية الطهي الأوتوماتيكية.



قم أولاً باختيار نوع الطبق ومن ثم الطعام المختار.



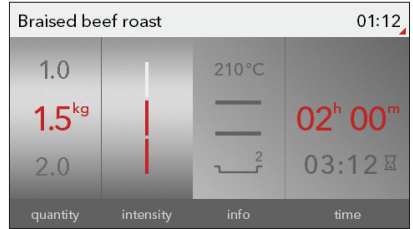
يتم عرض القيم المسبقة الضبط.  
- الكمية

- درجة التحمير (الشدة)

- زمن الطهي (وقت انتهاء الخبز مبين باللون

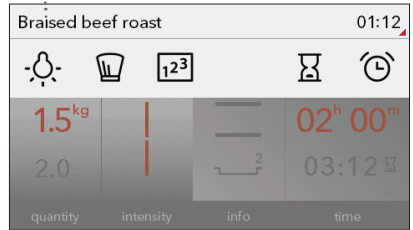
الرمادي).

يمكنك تغيير الكمية ودرجة الخبز. تتلَوّن القيم المختارة  
باللون الأحمر.



إعدادات إضافية.

قم باختيارها بالضغط على الشريط العلوي أو على  
الاسم.



- إضاءة الفرن



- وصف إعداد الوصفة والمكونات للوصفة المختارة.



- برنامج التحضير في خطوات. (انظر فصل التحضير في خطوات).

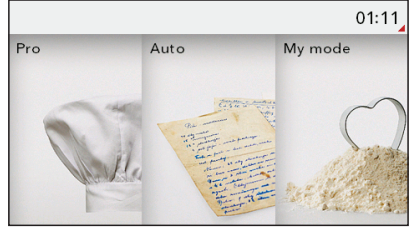


## الخطوة 2: اختيار القوائم الرئيسية للخبز والاعدادات

يمكن القيام بالخبز بعدة طرق:

يمكنك التنقل في القائمة عن طريق تحريك إصبعك يساراً ويميناً.

بالضغط قم باختيار الوضعية. يتم عرض اسم القائمة المختارة في الأعلى.



### الوضعية الاحترافية

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

### 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.

### وصفاتي

هذه الوضعية تسمح لك بإعداد وجبات الطعام بحسب رغبتك، كل مرة بنفس الخطوات والإعدادات. يمكن حفظ وصفاتك الخاصة المفضلة في ذاكرة الفرن وتشغيلها في المرة التالية.

## خطوات الخبز (1-6)

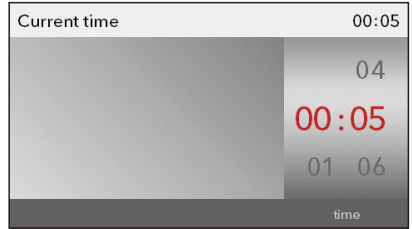
### الخطوة 1: التشغيل لأول مرة

#### ضبط الساعة

بعد توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي لأول مرة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة، يتم عرض إعدادات الساعة على شاشة العرض. ضبط الوقت.

يمكنك التنقل في القائمة عن طريق تحريك إصبعك صعوداً وهبوطاً.

بالضغط على الشاشة قم بضبط الساعة - الوقت. قم  
بتثبيت الاختيار بالضغط على زر بدء/إيقاف START  
./ STOP



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.

عند الضغط على اللغة المرغوبة، تكبر الكتابة.

في القائمة الرئيسية يمكنك العودة بالضغط على  
الزر ←.



# 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.

عندما يعمل الفرن لأول مرة، سوف تنبعث رائحة مميزة تدل على الاستخدام "الجديد". لذلك يجب تهوية الغرفة جيداً خلال الاستخدام الأول للفرن.

00  
08  
02  
14



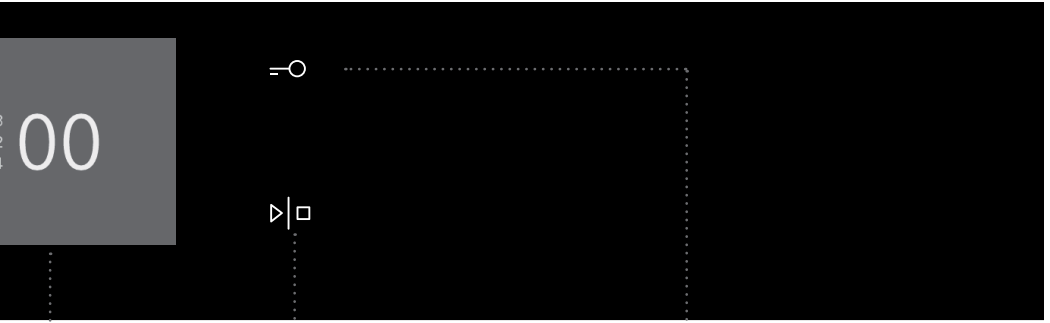
1 زر تشغيل/إيقاف

2 زر العودة BACK

اضغط لفترة قصيرة للعودة إلى القائمة السابقة.  
اضغط واستمر بالضغط:  
للعودة إلى القائمة الرئيسية

#### ملاحظة:

من أجل استجابة أفضل للمفاتيح، اضغط بلمسة أقوى بمساحة أكبر من إصبعك. يتم سماع إشارة صوتية عند كل ضغطة على الزر.  
يمكنك التنقل في القائمة عن طريق تحريك إصبعك صعوداً وهبوطاً. قم بتثبيت الاختيار بالضغط.



شاشة العرض -  
لعرض واختيار  
الاعدادات **3**

مفتاح تشغيل/  
إيقاف **4**  
START / STOP

زر حماية الطفل  
- قفل **5**

## المواصفات الفنية (حسب الموديل)

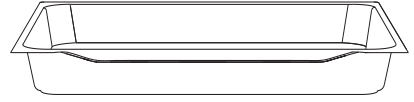
XXXXXX INT	$Pn_{max}$ 31 كيلوواط	220-240 فولت~	XXXXXX
	التردد 2.45 غيغاهرتز	220 فولت – 240 فولت،	XXXXXX النوع
		50/60 هرتز	رقم السلعة XXXXXX الرقم التسلسلي

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.

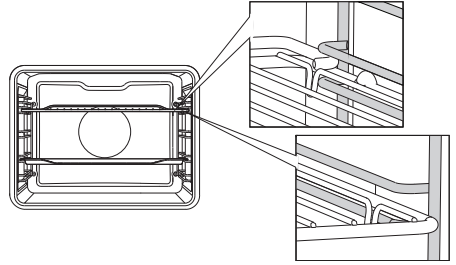


لا يجب إدراج الصينية العميقة أثناء الشوي في المسار الأول، إلا عند الخبز تحت الشواية أو عند استخدام السيخ والصينية العميقة تُستخدم لتجميع الدهون المتناثرة.

**ملاحظة:** يمكن أن يتغير شكل أواني الخبز عند التسخين، وهذا لا يؤثر على استخدامها. ستعود إلى حالتها الأصلية، بعد التبريد..

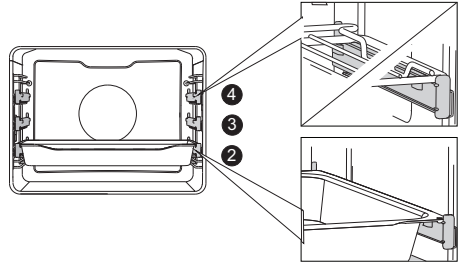
لا يجب إدراج الصينية العميقة أثناء الشوي في المسار الأول، إلا عند الخبز تحت الشواية أو عند استخدام السيخ والصينية العميقة تُستخدم لتجميع الدهون المتناثرة.

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



في القضبان التلسكوبية القابلة للسحب، قم أولاً بسحب أدلة أحد المستويات، ضع عليها الشبكة أو صينية الخبز، 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 الخبز. 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 و4 مصممة للخبز تحت الشواية.

## الأدلة التلסקوبية

يمكن أن يتم تجهيز المستويات 2 و3 و4 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

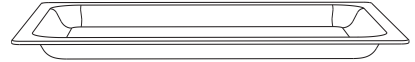
تم تجهيز الجهاز بمروحة تبريد، التي تُبرّد هيكل ولوحة تحكم الجهاز.

## 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)

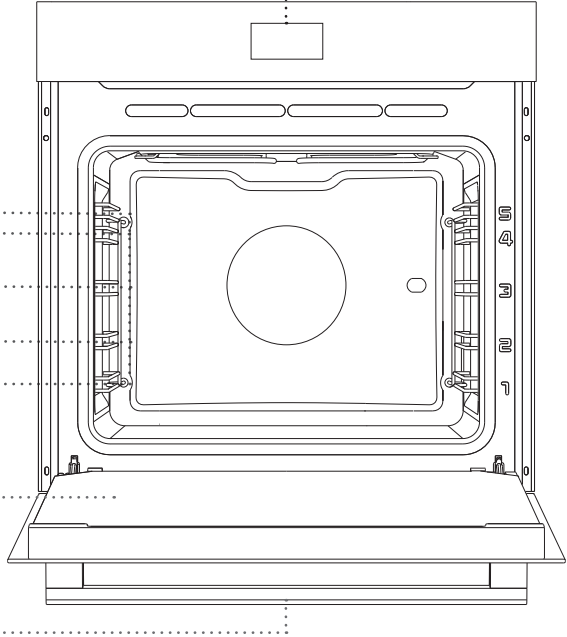
يوضح الشكل موديلات أحد الأجهزة التي تم تركيبها. الأجهزة التي تم إعداد هذا الدليل لها، يمكن أن تكون مجهزة بتجهيزات مختلفة، لذلك يمكن أن تجد وصف لبعض الوظائف والتجهيزات، التي قد لا يمتلكها جهازك.

وحدة التحكم

أدلة  
- مستويات الخبز

باب الفرن

مقبض الفرن



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.

لا ترفع الجهاز بإمساكه من مقبض الباب.

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.

# المحتويات



مقدمة	إرشادات هامة للسلامة	4	
	قبل توصيل الفرن:	5	
تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة	الفرن الكهربائي	6	
	المواصفات الفنية	9	
	وحدة التحكم	10	
	قبل استخدام الجهاز لأول مرة	12	
خطوات الخبز	خطوات الخبز (1-6)	13	
	الخطوة 1: التشغيل لأول مرة	13	
	الخطوة 2: اختيار القوائم الرئيسية للخبز والاعدادات	14	
	الخطوة 3: بدء عملية الخبز	22	
	الخطوة 4: نهاية الخبز وإيقاف تشغيل الفرن	22	
	الخطوة 5: اختيار وظائف إضافية	24	
	الخطوة 6: اختيار الإعدادات العامة	27	
	وصف الأنظمة وجدول تحضير الطعام	29	
	التنظيف والصيانة	التنظيف والصيانة	44
		تنظيف الفرن التقليدي	45
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		52	
استبدال اللمبة		53	
حل المشاكل	جدول الأخطاء	54	
	التخلص من الجهاز	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  
تمّ 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 الأفران الكهربائية

**gorenje**

