



EVP\_EPM1.2



ar (08-20)

# 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.

# جدول الأخطاء

الخطأ	الحل
أجهزة الاستشعار لا تستجيب، المعلومات على الشاشة مجمدة ...	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
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل...	انظر طريقة تبديل اللمبة المدرجة في فصل "التنظيف والصيانة".
المعجنات غير مطهوة جيداً...	هل قمت بضبط وضعية التشغيل ودرجة الحرارة ونظام التسخين بشكل صحيح؟ هل باب الفرن مغلق جيداً؟
يتم عرض رمز خطأ (E1، E2، E3، .....).	لقد حدث خطأ في عمل الوحدة الإلكترونية. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي لبضع دقائق، ثم أعد توصيله بالشبكة الرئيسية مرة أخرى وأعد ضبط إعدادات الوقت. إذا استمر عرض الخطأ، اتصل بقني الخدمة المعتمد.

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

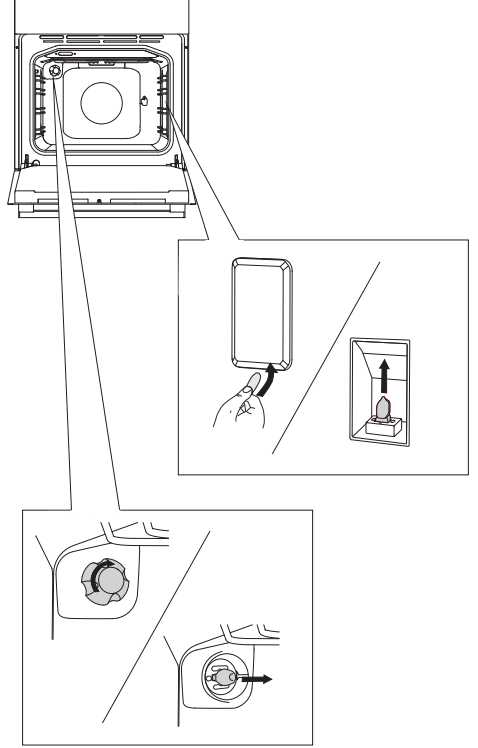
قبل البدء بعمليات الإصلاح، قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي (وذلك بإزالة الفيوز أو عن طريق فصل شريط التيار الكهربائي من مقبس الحائط).



## استبدال الللمبة

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

(لمبة هالوجين: G9, 230 V, 25 W ، لمبة عادية: E14 25W 230V)



باستخدام مفك براغي مسطح قم بتحرير غطاء الللمبة وإزالته. اسحب الللمبة.

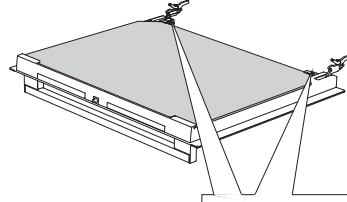
⚡- احرص من عدم إتلاف المينا.

قم بفك غطاء الللمبة واسحب الللمبة.

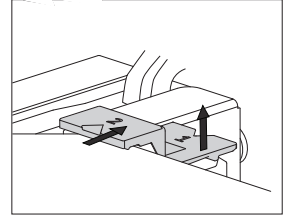
⚡- استخدم واقي لتجنب الحروق.

## إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب

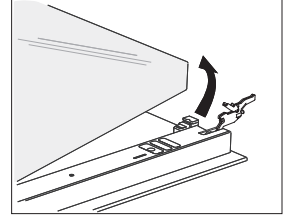
يمكن أيضا تنظيف ألواح الزجاج من الداخلي؛ ولكن، يجب أولا أن تتم إزالة الباب. لإزالة باب الفرن (انظر فصل إزالة وإعادة تركيب باب الفرن).



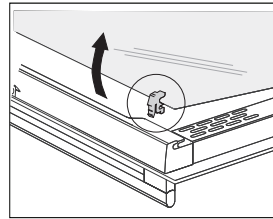
- 1 حرّر المشابك الموجودة على الجانب الأيسر والأيمن من الباب قليلاً (المحددة بعلامة 1 على الداعم) واسحبها بعيداً عن الزجاج (المحدد بعلامة 2 على الداعم)



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



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



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

## إزالة وإعادة تركيب باب الفرن

### إغلاق الباب اللطيف (حسب الموديل)

تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند إغلاق الباب. يسمح بإغلاق الباب بسهولة، وبهدوء ولطف. دفعة خفيفة (بزاوية 15 درجة، بحسب وضعية فتح الباب)، تكفي ليُغلق الباب أوتوماتيكياً وبشكل لطيف.

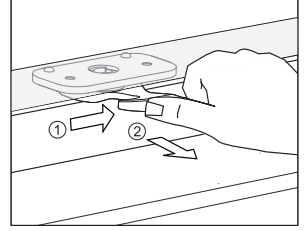
إذا كانت قوة إغلاق أو فتح الباب كبيرة جداً، تقل فعالية النظام أو يقلل الأمان.



## قفل الباب (حسب الموديل)

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

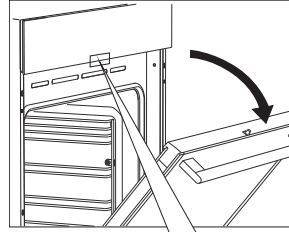
عندما يتم إغلاق باب الفرن، يعود قفل الباب أوتوماتيكياً إلى وضعه الأول.



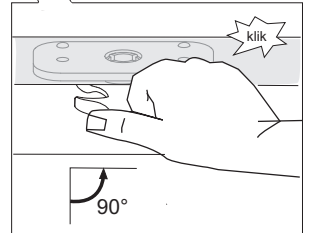
## إلغاء تفعيل وتفعيل قفل الباب

⚠ يجب أن يبرد الفرن تماماً.

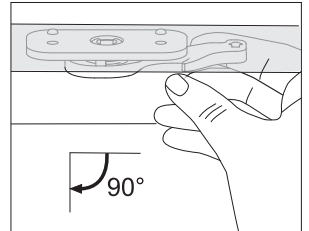
افتح أولاً باب الفرن.



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

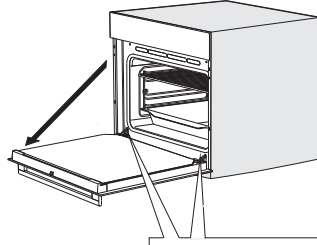


لإعادة تفعيل قفل الباب، افتح باب الفرن واستخدم سبابة يدك اليمنى لسحب مقبض الباب المتحرك باتجاهك.

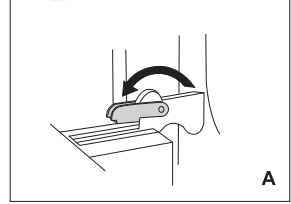


## إزالة وإعادة تركيب باب الفرن

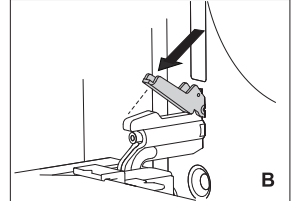
1 فتح باب الفرن أولاً بالكامل.



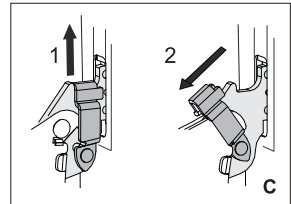
2 أ قم بتدوير المشابك باتجاه الخلف تماماً (مناسبة للإغلاق الكلاسيكي).



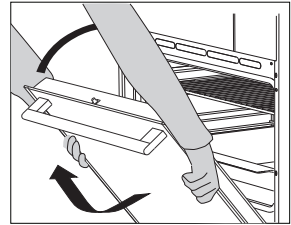
ب في حال إغلاق الباب اللطيف، قم بتدوير المشابك إلى الخلف بـ 90 درجة (شكل 2).



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



3 أ غلق الباب ببطء حتى يتم تثبيت المشابك على الدواعم. ارفعه قليلاً واسحبه من كلا المشبكين الموجودين على الجهاز خارجاً..



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.

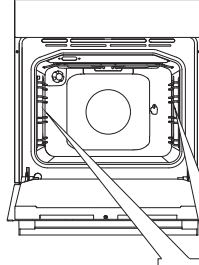




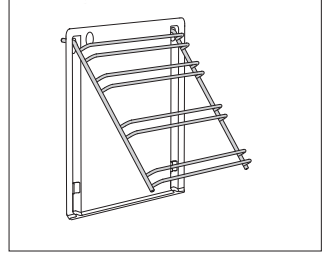
## تركيب البطانات التحفيزية

قم بتنظيف الأدلة فقط بمنظفات تقليدية.

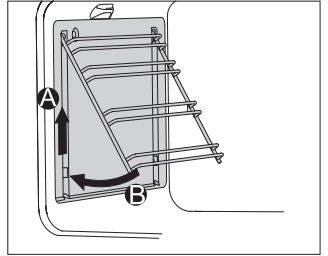
أزل الشبكة أو الأدلة التلسكوبية.



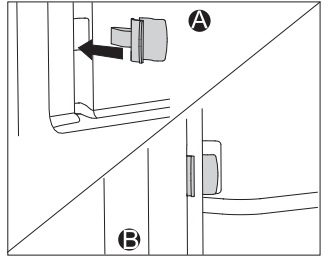
1 علق الأدلة على البطانة التحفيزية.



2 علقها معاً في الفتحات واسحبها نحو الأعلى.



عند تثبيت الأدلة التلسكوبية القابلة للسحب (سحب كامل) مع البطانة التحفيزية، أدخل المزالج المرفقة في الفتحات السفلية الموجودة على جدار الفرن ثم ثبت المزالج في الأدلة.  
الغرض من المزالج هو تثبيت أفضل للأدلة.

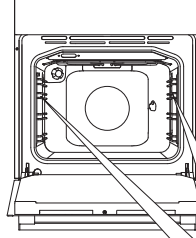


لا تقم بتنظيف اللوحة التحفيزية في غسالة الأطباق.



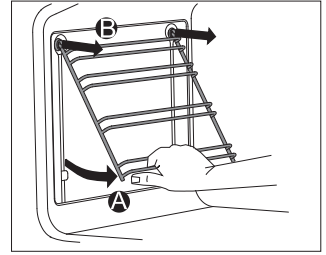
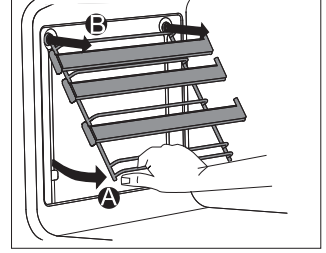
## إزالة وتنظيف الرف السلكي والأدلة التلسكوبية القابلة للسحب

يجب تنظيف الأدلة فقط بالمنظفات التقليدية.



**A** امسك الدليل من الجوانب السفلية واسحبه ليُتحرر داخل الفرن.

**B** اسحبه من الأعلى من الفتحات.



لا تَقم بتنظيف الأدلة التلسكوبية القابلة للسحب في غسالة الأطباق.



## 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.

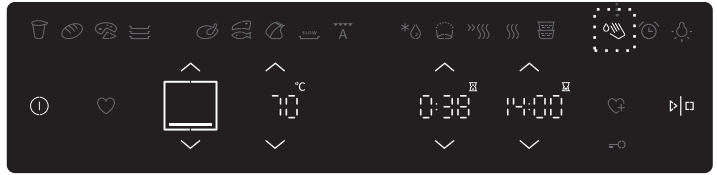
قم بتنظيف الأكسسوارات (صواني الخبز، والشبكات....) بالماء الساخن والمنظفات.

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.

اضغط على زر Aqua clean واضبط الحرارة على 70 درجة مئوية.



اضغط على زر START. عند انتهاء عملية التنظيف، تُسمع إشارة صوتية.

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

استخدم وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تماماً.



# التنظيف والصيانة

قبل تنظيف الجهاز، يجب فصله عن التيار الكهربائي وتركه كي يبرد.



لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.

## أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم

قم بتنظيف أجزاء أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم بالمنظفات غير الكاشطة المخصصة لهذه الأسطح. ضع المنظف على قطعة قماش مبللة ونظف السطح، ثم اشطف السطح بالماء. لا تضع المنظف على أسطح الألومنيوم مباشرة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو اسفنج خشن. ملاحظة: لا يجب أن يلامس البخاخ أسطح الفرن، لأنه يسبب أضرار مرئية دائمة لأسطح الألومنيوم.

## واجهة الهيكل الأمامية مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ (حسب الموديل)

نظف السطح فقط بمنظف معتدل (الصابون) واسفنج ناعمة، غير خادشة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو المذيبات، لأنها يمكن أن تخدش سطح الهيكل.

## الأسطح المطلية والأجزاء البلاستيكية (حسب الموديل)

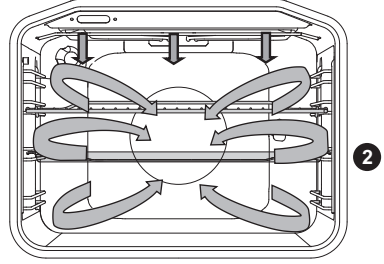
لا تُنظف الأزرار، ومقابض الأبواب، والملصقات، واللوحات المكتوبة، بالمنظفات الكاشطة وعناصر التنظيف الجالخة، ومواد التنظيف التي تحتوي على الكحول أو الكحول. أزل أية أوساخ على الفور بقطعة قماش ناعمة وماء، لتجنب الأضرار التي قد تلحق بالسطح. يمكنك أيضاً استخدام المنظفات والمنظفات المساعدة المخصصة لهذه السطوح. ننصح باتباع إرشادات الشركة المصنعة للمنظفات.

⚠️ لا يجب أن يلامس البخاخ أسطح الفرن، لأنه يسبب أضرار مرئية دائمة لأسطح الألومنيوم.



## 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.

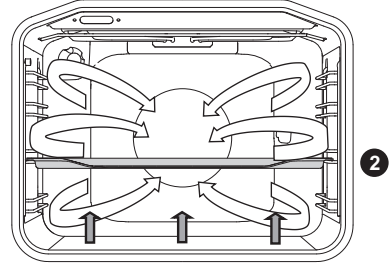
أصناف الطعام	الوزن (غم)	المسار (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدو الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة الداخلية (درجة مئوية)
اللحوم					
لحم البقر (الخاصرة)	1000	2	190-210	45-55	*55-75
دجاجة كاملة	1500	2	170-190	60-70	85-90
ديك رومي	4000	2	160-180	150-180	85-90
لحم الخنزير المشوي	1500	2	150-170	100-120	70-85
رغيف اللحم	1000	2	160-180	70-80	80-85
لحم العجل	1000	2	170-190	100-120	75-85
لحم الضأن	1000	2	170-190	50-60	75-85
لحم الغزال	1000	2	170-190	55-65	75-85
سمكة كاملة	1000	2	160-180	35-55	75-85

\* نادرًا = 55-60 درجة مئوية؛ متوسطة = 65-70 درجة مئوية؛ ناضجة تمامًا (70-75) welldone درجة مئوية.



## السَّخَّان السِّفْلِي والمروحة

يُستخدَم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع وطهي الفواكه والخضروات. استخدم المستوى الثاني من الأسفل والصواني القليلة الارتفاع وذلك للسماح بتوزع الهواء الساخن على الجانب العلوي من الطبق.



### حفظ الأطعمة

جهاز الطعام المراد حفظه إضافة إلى الأوعية كالعادة. استخدم الأوعية (المرطبات) مع الختم المطاطي والغطاء الزجاجي. لا تستخدم الأوعية (المرطبات) ذات الأغشية المولدة أو الأغشية 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.

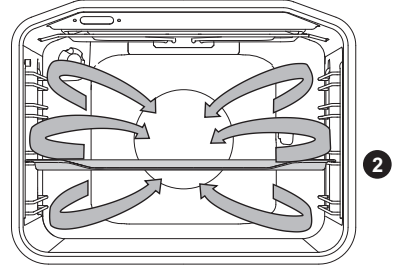
قم بمراقبة الطعام خلال عملية الحفظ؛ وقم بطهيها إلى أن تبدأ السوائل في المرطبات بالغيان – حتى ظهور فقاعات في الوعاء (المرطبان) الأول.

الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	الزمن حتى الظهور الأول للفقايع (دقيقة)	درجة الحرارة والزمن بعد ظهور الفقايع	مدة الانتظار في الفرن (بالدقائق)
<b>الفاكهة</b>					
الفريز (الفاولة)	2	160-180	30-45	/	20-30
فواكه بنواتها	2	160-180	30-45	/	20-30
هريس (معجون)	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>الخضروات</b>					
مخلل خيار	2	160-180	30-45	/	20-30
الفاصوليا / الجزر	2	160-180	30-45	120 درجة مئوية، 45-60 دقيقة	20-30



## خبز ECO

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



الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>			
لحم الخنزير المشوي ، كيلو واحد	2	180	140-160
لحم الخنزير المشوي ، 2 كيلو	2	180	150-180
لحم العجل المشوي، كيلو واحد	2	190	120-140
<b>الأسماك</b>			
سمكة كاملة/ 200غم القطعة	2	180	40-50
شرائح السمك/ 100غم القطعة	2	190	25-35
<b>المعجنات</b>			
بسكوت (أشكال) مصنوع بال قالب	2	160	20-25
بسكوت صغير	2	170	25-35
كعكة رولادة	2	170	25-30
كعكة الفواكه، العجينة الطرية	2	170	55-65
<b>أطباق الغراتان</b>			
بطاطا غرتن	2	170	40-50
لازانيا	2	180	40-50
<b>الطعام المجمد</b>			
بطاطا مقليه، كيلو واحد	2	200	25-40
دجاج ميداليون، 0,7كغم	2	200	25-35
أصابع السمك، 0,6كغم	2	200	20-30

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



## خبز المعجنات

ننصح بالتسخين المسبق للفرن

يمكن خبز المعجنات المتفتتة (البسكويت) في صواني قليلة العمق على مستويات متعددة. (2 و3).  
يمكن ملاحظة اختلاف مدة الخبز عند استخدام نفس صواني الخبز. قد تجهز صينية خبز البسكويت العليا قبل تلك التي في الجزء السفلي.

ضع دائماً قوالب الخبز على الشبكة. إذا كنت تستخدم صينية الخبز المرفقة، قم بإزالة الشبكة.  
قم بتحضير المعجنات المتفتتة (البسكويت) بنفس السماكة للحصول على نتيجة تحمير متساوية.

الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>المعجنات</b>			
كعكة / عجينة مخلوطة باليد	2	150-160	25-35
كعك مع عجينة مبروش على الوجه	2	160-170	25-35
كعكة الفواكه، عجينة مخلوط باليد	2	150-160	45-65
كعكة ملفوفة (رولادة)*	2	160-170	15-25
كعكة الفواكه، عجينة طرية	2	160-170	50-70
فطيرة التفاح	2	170-180	40-60
بسكوت، عجين طري متفتت *	2	150-160	15-25
بسكوت، مصبوب بالقالب*	2	140-150	15-25
المعجنات، عجين مختمر	2	170-180	20-35
معجنات برفائق العجين	2	170-180	20-30
<b>الطعام المجمد</b>			
فطائر التفاح والجبن الفريش	2	170-180	50-70
بيتزا	2	170-180	20-30
بطاطا مقلية بالفرن *	2	170-180	20-35
كروكيت بالفرن	2	170-180	20-35

لرمز \* يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

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

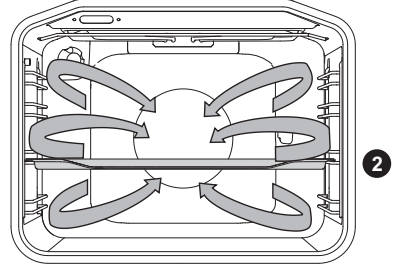






## الهواء الساخن 360°

يعمل السخان الدائري والمروحة. إن المروحة الموجودة على الجدار الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء الساخن باستمرار حول اللحم أو المعجنات.



### تحمير اللحم:

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 اللحم. قم بتقليبه أثناء الخبز. إذا قمت بتغطية المشاوي فإنها ستبقى ألينة.

الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
لحم الخنزير المشوي مع الجلد	1500	2	170-180	140-160
البط	2000	2	160-170	120-150
البط	4000	2	150-160	180-200
ديك رومي	5000	2	150-170	180-220
دجاج، صدر	1000	3	180-200	60-70
دجاج محشو	1500	2	170-180	90-110

⚡ أثناء الخبز، يتم عرض تزايد درجة الحرارة الداخلية للطعام (إذا رغبت، يمكنك تغيير درجة الحرارة أثناء العمل من 99-30 درجة مئوية).  
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.

درجات الحرارة الداخلية (درجة مئوية)	المسار (من الأسفل)	الوزن (غم)	أنصاف الطعام
			اللحوم
*55-75	2	1000	لحم البقر (الخاصرة)
85-90	2	1500	دجاجة كاملة
85-90	2	4000	ديك رومي
70-85	2	1500	لحم الخنزير المشوي
80-85	2	1000	رغيف اللحم
75-85	2	1000	لحم العجل
75-85	2	1000	لحم الضأن
75-85	2	1000	لحم الغزال
75-85	2	1000	سمكة كاملة

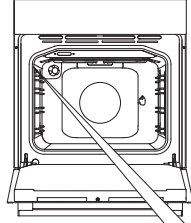
\* نادرًا = 55-60 درجة مئوية؛ متوسطة = 65-70 درجة مئوية؛ ناضجة تمامًا (70-75) welldone درجة مئوية.

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.

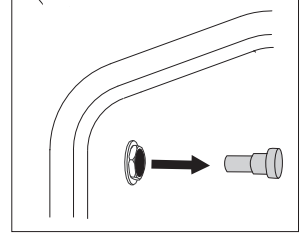


## الطهي باستخدام الحساس الحراري للحوم (حسب الموديل)

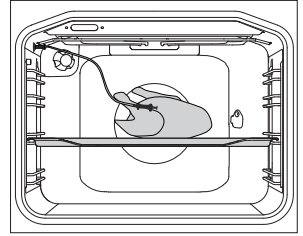
في هذه الوضعية، اضبط درجة حرارة الطعام الداخلية المرغوبة. سوف يعمل الفرن إلى أن تصل درجة الحرارة داخل الطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة. تُقاس درجة الحرارة الداخلية بواسطة الحساس الحراري للحوم .meat probe



**1** قم بإزالة الغطاء 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).



بعد تشغيل الحساس الحراري، سيظهر على الشاشة الكتابة Prob. اضبط درجة الحرارة المرغوبة. اضغط على زر START.



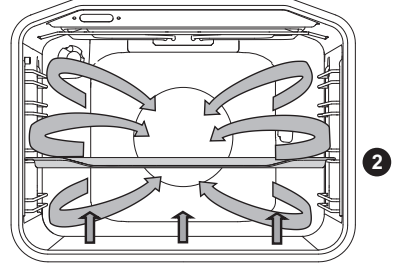
عرض على الشاشة درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً ودرجة الحرارة المقروءة بواسطة الحساس الحراري للحوم.



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

(انظر وصف وتلميحات السخان العلوي والسفلي).

## الهواء الساخن والسخان السفلي



الطعام	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
كعكة الجبنة (تشيزكيك)، عجينة طرية	2	150-160	65-80
بيتزا *	2	200-210	15-20
فطائر حادقة بالبصل، عجينة طرية	2	180-200	35-40
فطائر التفاح، عجين مختمر	2	150-160	35-40
فطيرة التفاح، عجينة ممدودة رقيقة	2	170-180	45-65

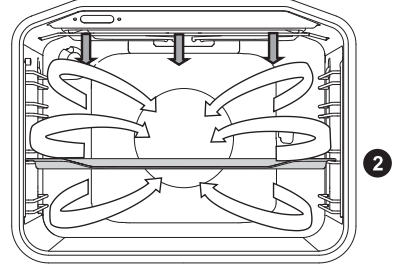
لرمز \* يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.



## الشواوية مع مروحة

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

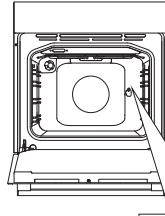
(انظر وصف وتلميحات الشواوية.)



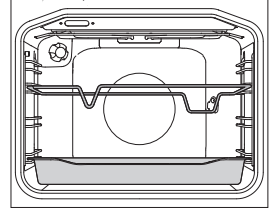
الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
البط	2000	2	150-170	80-100
لحم الخنزير مشوي	1500	2	160-170	60-85
لحوم الخنزير الكتف	1500	2	150-160	120-160
لحم الخنزير /الساق	1000	2	150-160	120-140
نصف دجاجة	700	2	190-210	50-60
دجاجة	1500	2	190-210	60-90
<b>الأسماك</b>				
سمك السلمون	200 غم/القطعة	2	200-220	20-30

## الشوي على السيخ (حسب الموديل)

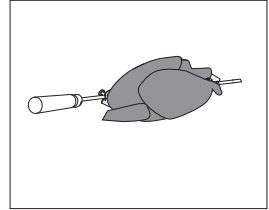
درجة الحرارة القصوى المسموح بها عند استخدام الشوي على السيخ هي 240 درجة مئوية.



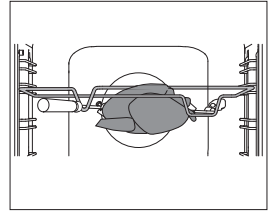
**1** ضع حامل السيخ في الدليل 3 من الأسفل، وفي الدليل 1 ضع صينية الخبز العميقة لتجميع الدهون.



**2** ضع اللحم على الشوكة وثبت البراغي.

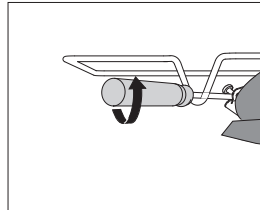


**3** المقبض والشوكة تثبتها على رف الشوي الأمامي وثبت طرفها في الفتحة الموجودة على الجدار الخلفي من الفرن (الفتحة محمية بحاجز دوار).



**4** فك مقبض الشوي وأغلق الباب.

قم بتشغيل الفرن بنظام الشوي على السيخ بالأشعة تحت الحمراء



تعمل الشواية فقط والباب مغلقاً.



## جدول الشوي – الشواية ذات النطاق الكبير

الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحم</b>				
شرائح من لحم البقر، وريدية	180 غم/القطعة	3	230	15-20
شرائح من لحم البقر، مطهوه جيداً	180 غم/القطعة	3	230	18-25
شرائح من لحم الخنزير /الرقبة	150 غم/القطعة	3	230	20-25
شرائح لحم (المتلة)	280 غم/القطعة	3	230	20-25
شرائح لحم العجل	140 غم/القطعة	3	230	20-25
نقانق للشوي	70 غم/القطعة	3	230	10-15
لحمة	150 غم/القطعة	3	230	10-15
<b>الأسماك</b>				
شرائح سمك السلمون	200 غم/القطعة	3	230	15-25
<b>خبز محمص</b>				
توست	/	4	230	1-3
الشطائر	/	4	230	2-5

عند الشوي في صينية الخبيز، 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.

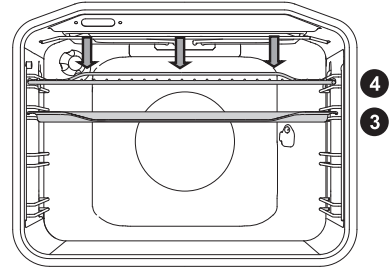




## الشواية ذات النطاق الكبير، الشواية

في الشواية ذات النطاق الكبير، يعمل السخان 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.

درجته حرارة القصوى المسموح بها: 230 درجة مئوية.



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 والسّمك (الستيك، والأسكالوب، والشريحات وستيك السلمون) أو تحميص الخبز. الشوي بسخان الأشعة تحت الحمراء مناسب لإعداد نقانق هشّة وقليلة الدسم، وشرائح من قطع اللحوم والأسماك (ستيك، شريحة لحم، شرائح سمك السلمون...) أو الخبز المحمر.

عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الرابع. أدرج صينية التتبقيط 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 اللحم أثناء الخبز. بعد الشوي، قم بتنظيف الفرن، والملحقات (الأكسسوارات)، والأواني.

### جدول الشوي - الشواية الصغيرة

الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
شرائح من لحم البقر، وريدية	180 غم/القطعة	3	230	15-20
شرائح من لحم الخنزير/الرقبة	150 غم/القطعة	3	230	18-22
شرائح لحم (المثلة)	280 غم/القطعة	3	230	20-25
نقانق للشوي	70 غم/القطعة	3	230	10-15
<b>خبز محمص</b>				
توست	/	4	230	3-6
سندويشات مفتوحة	/	4	230	3-6



خطأ الخبز	النصيحة
هل تم خبز الحلويات؟	انقلب أعلى نقطة في المعجنات باستخدام عود خشبي، فإذا لم تظهر آثار من العجين عند إزالة العود، تكون قد تمت عملية الخبز. أطفئ الفرن واستفد من الحرارة المتبقية.
المعجنات تهبط؟	تحقق من الوصفة. في المرة القادمة، استخدم كميات أقل من السوائل. عند استخدام الخلاط تقيد بمدة الخلط
المعجنات فاتحة اللون من الأسفل؟	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	قم بخبزه على درجة حرارة أقل ولفترة أطول قليلاً.

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



## خبز المعجنات

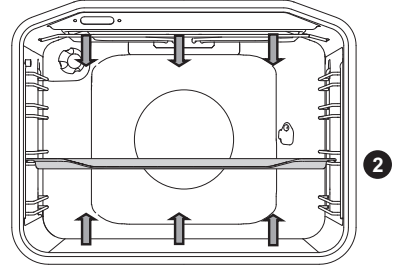
استخدم مستوى واحد فقط والصواني ذات الألوان الداكنة. خبز المعجنات في الصواني ذات الألوان الفاتحة يكون أسوأ (يصبح بنياً) لأن مثل هذه الصواني تعكس الحرارة. دائماً ضع القوالب على الشبكة؛ إذا كنت تستخدم الصواني المرفقة قم بإزالة الشبكة. إذا قمت بتسخين الفرن مسبقاً سوف تكون مدة الطهي أقصر.

الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>المعجنات</b>			
سوفليه الخضار	2	190-200	30-35
سوفليه حلو	2	190-200	30-35
خبز فرنجي صغير *	2	190-210	20-30
خبز ابيض *	2	180-190	50-60
خبز الحنطة السوداء *	2	180-190	50-60
خبز من الحبوب الكاملة*	2	180-190	50-60
خبز الجاودار *	2	180-190	50-60
خبز بيرين *	2	180-190	50-60
كعكة الجوز	2	170-180	50-60
كعكة البسكويت *	2	160-170	25-30
كعكة الجبنة (تشيز كيك)	2	170-180	65-75
كعك صغير	2	170-180	25-30
معجنات صغيرة من رقائق العجين	2	200-210	20-30
معجنات محشية بالخضار (بيروشكه)	2	185-195	25-35
كعكة الفاكهة	2	150-160	40-50
نسيم الثلوج	2	80-90	120-130
كعك مخمر مع المربي	2	170-180	30-40

لرمز \* يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

## السخان العلوي والسفلي

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



### تحمير اللحم:

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 اللحم. قم بتقليبه أثناء الخبز. إذا قمت بتغطية المشاوي فإنها ستبقى ليّنة.

الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
<b>اللحوم</b>				
لحم الخنزير مشوي	1500	2	180-200	90-110
لحم الخنزير الكتف	1500	2	180-200	100-120
لحم الخنزير ملفوف (رول)	1500	2	180-200	120-140
مشاوي من اللحم المفروم	1500	2	200-210	60-70
لحم بقرى مشوى	1500	2	170-190	120-140
لحم العجل ( رولادة)	1500	2	180-200	90-120
لحم خروف/ الظهر	1500	2	180-200	80-100
أرنب/ الظهر	1500	2	180-200	50-70
لحم الغزال/ الساق	1500	2	180-200	100-120
البيتزا *	/	2	200-220	20-30
الدجاج	1500	2	190-210	70-90
<b>الأسماك</b>				
السمك المطهو ببطء	1000غم/القطعة	2	210	50-60

استخدم هذا النظام لشوي الدجاج، إذا لم يكن لدى الجهاز نظام  $\text{Ⓢ}$ .  
استخدم هذا النظام لخبز البيتزا، إذا لم يكن لدى الجهاز نظام  $\text{Ⓣ}$ .

لرمز \* يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

## مستوى نضج الطعام ودرجة الحرارة الداخلية النهائية الموصى بها لجميع أنواع مختلفة من اللحوم

لون المقطع العرضي للحوم (عند التقطيع) ولون العصائر	درجة الحرارة الداخلية للطعام (C°)	الطعام
<b>لحوم البقر</b>		
احمر لحمي، مثل اللحمية النينة، قليل من العصائر	40-45	غير مشوية (نينة)
أحمر فاتح، عصائر حمراء فاتحة جداً	55-60	قليلة الشوي
وردي، عصائر وردية فاتحة قليلاً	65-70	نصف مشوية
شبيه بلون الرمادي البني، قليل من العصائر بدون لون	75-80	مشوية جيداً (بالكامل)
<b>لحوم العجل</b>		
أحمر بني	75-85	مشوية (بالكامل)
<b>لحوم الخنزير</b>		
وردي باهت (فاتح)	65-70	نصف مشوية
أصفر بني	75-85	مشوية (بالكامل)
<b>لحوم الخروف</b>		
رمادي، عصائر مائلة للوردي	79	مشوية (بالكامل)
<b>لحوم الضأن</b>		
أحمر لحمي	45	غير مشوية (نينة)
أحمر فاتح	55-60	قليلة الشوي
وردي في الوسط	65-70	نصف مشوية
رمادي	80	مشوية جيداً (بالكامل)
<b>لحوم الماعز الصغير</b>		
وردي باهت، عصائر وردية	70	نصف مشوية
رمادي، عصائر تقريباً وردية	82	مشوية (بالكامل)
<b>لحوم الدواجن</b>		
رمادي فاتح	82	مشوية (بالكامل)
<b>الأسماك</b>		
أبيض إلى الرمادي البني	65-70	مشوية (بالكامل)

# 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.

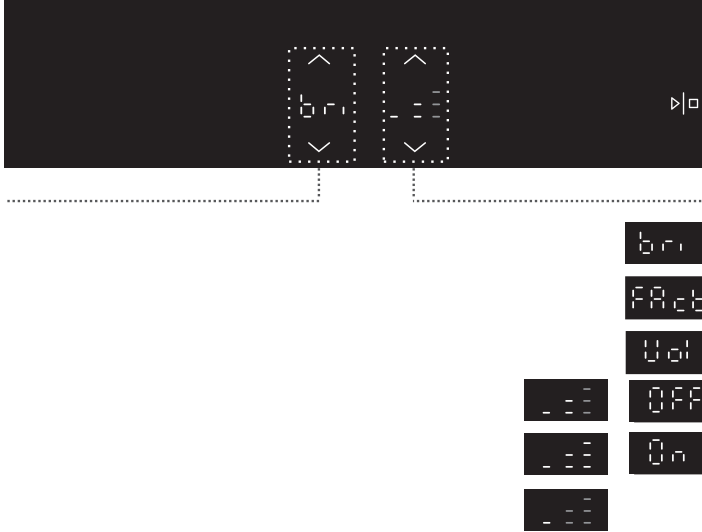
استخدم صواني الخبز ذات طبقات السيليكون السوداء اللون أو المطلية بالمينا لأنها ناقل جيد للحرارة.

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.

لا تبرّد الطعام في فرن مغلق لمنع تشكل التكاثف.

## إعدادات تباين شاشة العرض، إعدادات المصنع والصوت 8sek

يمكن ضبط الإعداد عند رؤية الرمز .  
استمر بالضغط على مفتاح > لمدة 8 ثواني. سيظهر على الشاشة الكتابة bri  
وخطان، اللذان يضيئان بالكامل.



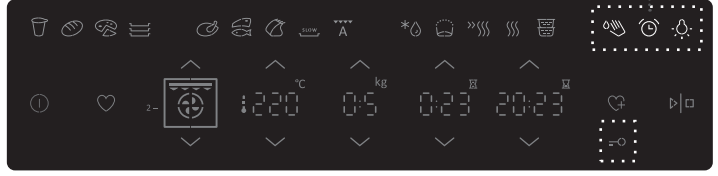
اختر الإعدادات بالضغط على (∧) أو (∨). اضغط على الزر > للثبيت.

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



## الخطوة 7: اختيار الإعدادات العامة

بالضغط على الزر، قم  
باختيار الإعدادات.



### لتنظيف الذاتي Aqua Clean

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

بعد ثلاثين دقيقة، ستلين البقع على طلاء المينا. قم بازالتها بقطعة قماش رطبة.

### 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 مفتاح الساعة أو ستتوقف بعد دقيقة واحدة أوتوماتيكياً.

### إضاءة الفرن

تعمل إضاءة الفرن أوتوماتيكياً عند فتح الباب أو عند تشغيل الفرن. بعد انتهاء عملية الخبز أو عند إغلاق الباب، سوف تبقى اللبنة مضاءة لمدة دقيقة تقريباً. يمكن تشغيل الضوء داخل الفرن أو إيقاف تشغيله بالضغط على المفتاح LIGHT.

### قفل الطفل

فعل هذه الوظيفة بالضغط على المفتاح KLJUČEK. بالضغط على المفتاح مرة أخرى يتم إلغاء عمل 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 باختبار نظام جديد، يجب أولاً إلغاء تفعيل قفل الطفل.

### الوقت

قم بضبط التوقيت اليومي بعد أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي لأول مرة أو بعد فصله عن التيار الكهربائي لفترة زمنية طويلة (الأكثر من أسبوع). قم بضبط الساعة - الوقت.

يمكن ضبط الساعة عندما يكون الجهاز مطفاً، بالضغط على زر تشغيل/إيقاف تشغيل. اختر الإعدادات بالضغط على الأسهم (∨) أو (∧).





## خطوة 4: بدء العمل

ابدأ عملية الخبز بالضغط على مفتاح START / STOP لفترة طويلة. إذا لم يتم ضبط أية وظيفة توقيت، فسوف يظهر على شاشة العرض طول مدة عملية الطهي ورمز العمل ودرجة الحرارة.



## الخطوة 5: نهاية العمل وإيقاف تشغيل الفرن

عند انتهاء عملية الخبز يتم توقف وأيضاً حذف كافة إعدادات الوقت على الساعة. سوف يظهر التوقيت اليومي. بعد بضع دقائق من التعطيل، فإن الجهاز ينتقل إلى وضعية الاستعداد Standby.

🔆 عند انتهاء عملية الخبز يتم توقف وأيضاً حذف كافة إعدادات الوقت على الساعة، باستثناء المنبه. سوف يظهر التوقيت اليومي، وتستمر مروحة التبريد بالعمل لبعض الوقت.

🔆 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.

### الخطوة 3: حفظ البرنامج

(A) حفظ برامج خاصة بالمستخدم (وصفاتي)

- بالضغط على الزر، قم باختيار نوع الطعام وتحديد إعداداتك:
- درجة الحرارة (الكمية)
- طول مدة العمل
- بدء التشغيل المؤجل



بالضغط على الزر (A) لمدة ثلاث ثواني، يتم حفظ إعداداتك. يوضع رمز نوع الطعام المختار مرتين.

يمكن استرجاع وصفاتك المفضلة التي قمت بحفظها مسبقاً في الذاكرة واستخدامها في وقت لاحق. اضغط على الزر (A). سيتم عرض جميع برامجك المخزنة.

(B) حفظ القيم المسبقة الضبط لنظام الفرن

- قم باختيار نظام الفرن. تُعرض على الشاشة القيم المسبقة الضبط، التي يمكنك تغييرها:
- درجة الحرارة
- طول مدة العمل
- بدء التشغيل المؤجل



بالضغط لمدة 3 ثواني على الزر (B)، يتم حفظ الإعدادات (تُضيء مرتين).

## الخطوة 2: وظائف التوقيت - طول مدة العمل



### ضبط طول مدة العمل



في هذه الوضعية حدد وقت، طول المدة التي يعمل بها 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 المؤجل



في هذه الوضعية حدد وقت، طول المدة التي يعمل بها الفرن. (طول مدة العمل) والساعة التي ترغب فيها بتوقف العمل (وقت الانتهاء).

تحقق من ضبط الساعة بدقة على التوقيت الحالي.

مثل:

الوقت الحالي: 12:00

مدة الطهي: 2 ساعة

إنهاء عملية الطهي: 18:00

قم أولاً بضبط مدة طول العمل (2 ساعة). سيتم عرض مجموع الوقت الحالي مدة طول العمل أوتوماتيكياً (14:00).

الآن قم باختيار نهاية العمل واضبط الوقت (18:00). اضغط على ابدأ (START) لبدء عملية الخبز. ستنتظر الساعة الوقت لبدء الخبز.

عند انتهاء الوقت المضبوط سيتوقف عمل الفرن أوتوماتيكياً. ستسمع إشارة صوتية قصيرة والتي يمكن إيقافها بالضغط على المفتاح أو بعد دقيقة واحدة، ستتوقف أوتوماتيكياً.

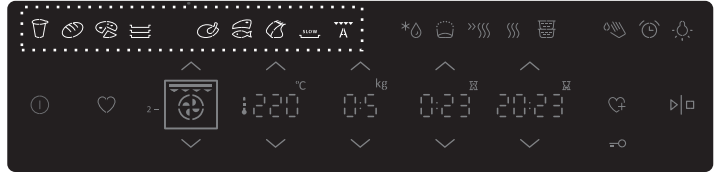
بعد بضع دقائق من عدم عمل الجهاز، يدخل في وضعية السبات - الاستعداد. يتم عرض التوقيت اليومي.

وصفية النظام المسبق التحديد	تحضير	المستوى (من الأسفل)	الكمية (كغم)	مدة الطهي (ساعة/دقيقة)	الحد الأقصى لدرجة الحرارة بوحدة درجة مئوية	تسخين الفرن مسبقاً بوحدة درجة مئوية	صنف الطعام/الكمية	الرمز
	ضع الأواني التي تحتوي على اللبن على الشبكة. (تستخدم هذه الوظيفة مع المعدات المناسبة)	2,3	-	3:00	40	40	اللبن الزبادي	
	الخبز في صواني قليلة العمق	2	1	0:50	275	190	خبز	
	الخبز في صواني قليلة العمق.	2,3	1x0,5	0:20	275	200	لبيتزا	
	الخبز في صواني قليلة العمق على مستويين بنفس الوقت.	2,3	0.2x2	0:20	275	160	المعجنات المفتحة، لبسكوت	
	خبز الدجاج على الشبكة على المسار الثاني. يتم وضع صينية تجميع الدهون على المسار السفلي	2	0.5	0:50	275	200	الدجاج	
	الخبز على الشبكة على المسار الثاني. يتم وضع صينية تجميع الدهون على المسار السفلي. بعد منتصف المدة بقليل، يجب قلب اللحم.	3 *3	4:0,50	0:18	275	240	شريحات سمك*	
	الخبز في صينية صغيرة على الشبكة	2	0,50	1:25	275	180	قطع كستلثة	
	خبز اللحوم (لحم الخنزير ولحم البقر ولحم العجل). نضع اللحوم في صينية خبز مغطاة مع إضافة التوابل والأعشاب والخضار	2	-	4:00	130	100	الخبز البطيء	
	خبز أنواع مختلفة من اللحوم (لحم شريحات، فيليه، أسماك).	2	-	1:00	275	180	خبز اللحوم أوتوماتيكياً	

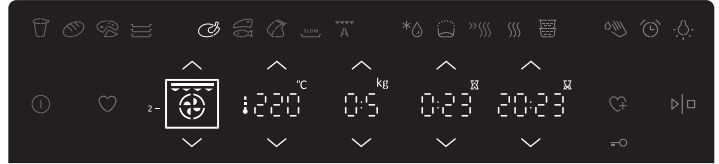
اسم الطعام الذي يحتوي على الرمز \* يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً. لا يشمل وقت الخبز المضبوط مسبقاً، الوقت اللازم للتسخين المسبق.

## (B) الخبز مع اختيار أنواع الطعام (طريقة أوتوماتيكية)

بالضغط على الزر، قم  
باختيار نوع الطعام.  
يضيء الرمز المختار..



سيتم عرض القيم المسبقة  
الضبط التي لا يزال  
بإمكانك تغييرها.  
- الكمية  
- درجة حرارة الخبز  
- بدء التشغيل المؤجل  
- طول مدة العمل



اضغط على زر بدء "START". يُعرض على الشاشة القيم المختارة.

## أنظمة الخبز (حسب الموديل)

النظام	الوصف	درجة الحرارة المسيقة الضبط (درجة مئوية)
<b>أنظمة الفرن</b>		
	<b>السخان العلوي والسفلي</b> السخانات في أسفل وأعلى الفرن سوف تُشعان الحرارة بشكل متساوي داخل الفرن. يمكن طهي المعجنات أو اللحوم على مستوى واحد فقط.	200
	<b>السخان العلوي</b> تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحميم أكثر للجزء العلوي للطبق.	150
	<b>السخان السفلي</b> تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود على السطح السفلي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحميم 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 ولتحميم كمية من السندويشات أو النقاق، أو تحميم الخبز.	230
	<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 (النقاق)، أو تحميم الخبز.	230
	<b>الشواية مع مروحة</b> 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 هشّة.	170
	<b>الهواء الساخن والسخان السفلي</b> يعمل السخان السفلي، والسخان الدائري مع المروحة. ويُستخدم لخبز البييزا 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 لتحميم اللحوم وخبز المعجنات على مستويات متعدّدة.	160
	<b>الخبز الاقتصادي EKO<sup>1)</sup></b> لتحسين استهلاك الطاقة أثناء الخبز. يستخدم لتحميم اللحوم والمعجنات (الحلويات).	160
	<b>السخان السفلي والمروحة</b> يُستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع وطهي الفواكه والخضروات.	180

(1) تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فنة 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 كل نظام مختار، يعرض لك أيضاً عدد أدلة الخبز الموصى بها.

# خطوات الخبز (1-7)

## الخطوة 1: اختيار نظام الطهي

يمكن القيام بالخبز بعدة طرق:


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

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

بالضغط على زر  
(^) و (v) اضبط  
الوقت الصحيح



يمكنك أيضا اختيار إعدادات إضافية:

التسخين المسبق 


طول مدة العمل 


بدء التشغيل 

المؤجل المس زر START.

☹️ سوف يتم عرض الارتفاع في درجة الحرارة على شاشة العرض، إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. أثناء العمل، لا يمكنك تغيير أنظمة الخبز، يمكنك تغيير درجة الحرارة.

### التسخين المسبق

استخدم التسخين المسبق، إذا كنت ترغب بتسخين الفرن بأسرع وقت إلى درجة الحرارة المرغوبة. باختيار الرمز  تقوم بتشغيل وظيفة التسخين المسبق. يومض الرمز. لا تضع الطبق في الفرن. عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، تُسمع إشارة صوتية.

افتح الباب أو قم بتثبيت اختيارك بالضغط على زر بدء/إيقاف START / STOP. ينطفئ الرمز . يستمر البرنامج في الخبز بحسب الإعدادات المختارة.

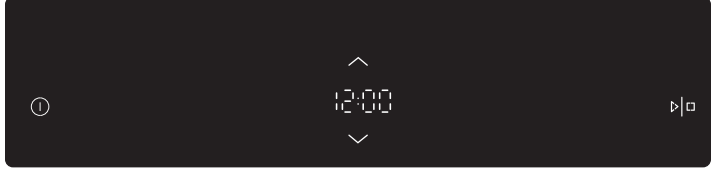
☹️ عندما يتم ضبط وظيفة التسخين المسبق، لا يمكنك استخدام وظيفة بدء التشغيل المؤجل.

# تشغيل الجهاز 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.

بالضغط على زر  
(^) و (v) اضبط  
الوقت الصحيح.  
قم بتثبيت الاختيار بالضغط  
على زر بدء/إيقاف  
.START / STOP



💡 إذا استمرت بالضغط على مفتاح ضبط القيم لفترة أطول تتغير القيم بسرعة.

💡 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).

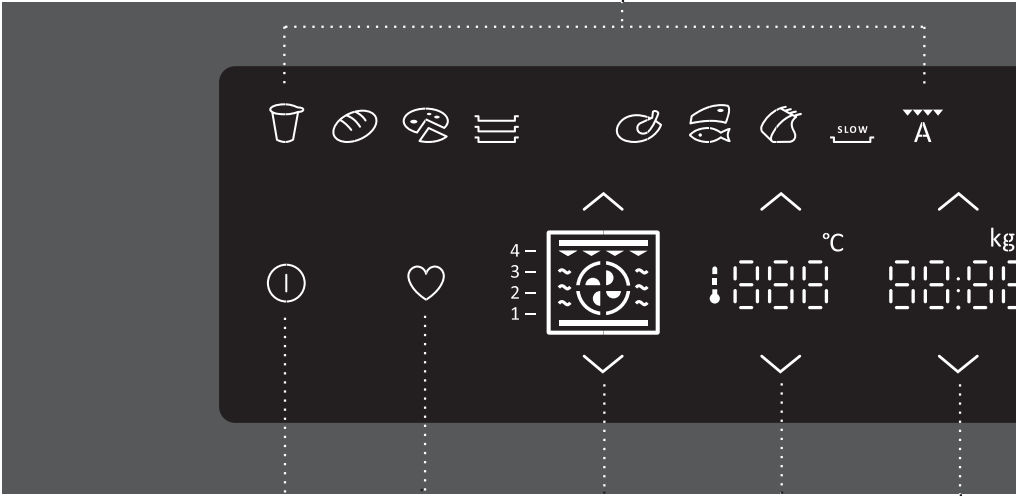


# قبل استخدام الجهاز لأول مرة

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 الاستخدام لأول مرة، قم بتشغيل الفرن، وهو فارغ، بنظام السخان العلوي والسفلي على درجة حرارة 200 درجة مئوية ولمدة ساعة تقريباً. سوف تنبعث رائحة مميزة تدل على الاستخدام "الجديد"، لذلك يجب تهوية الغرفة جيداً

اختيار الطعام



تشغيل/إيقاف

وصفاتي

أنظمة الفرن

الساعة، الوزن، الحساس الحراري  
درجة الحرارة

**ملاحظة:**

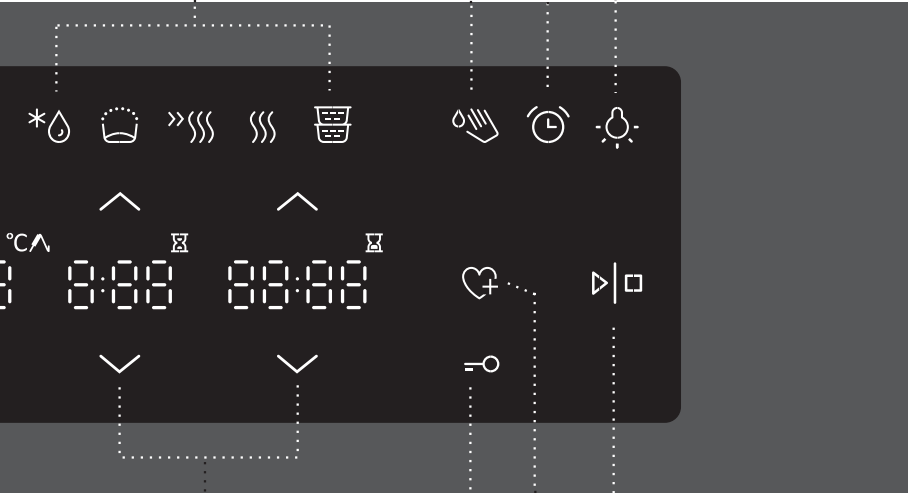
من أجل استجابة أفضل للمفاتيح، اضغط بلمسة أقوى بمساحة أكبر من إصبعك. يتم سماع إشارة صوتية عند كل ضغطة على الزر.

التنظيف الذاتي Aqua Clean

المنبه

مميزات إضافية

تشغيل/إيقاف اللمبة في الفرن



وظائف التوقيت

طول مدة العمل

بدء التشغيل المؤجل

Start/Stop إيقاف / بدء

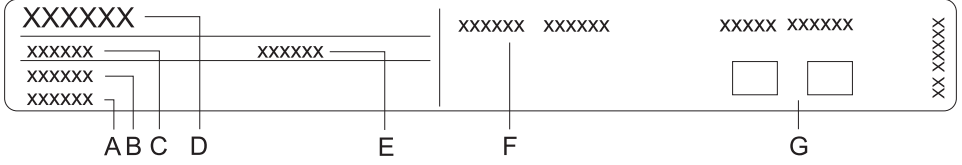
حفظ الوصفات

حماية الطفل/القفل

زيادة القيمة ^

تخفيض القيمة v

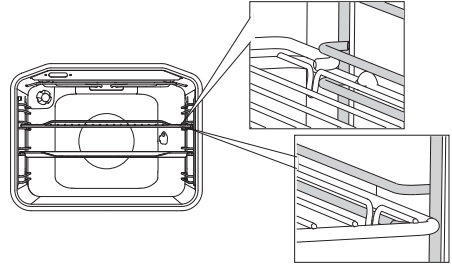
## الخصائص التقنية (حسب الموديل)



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

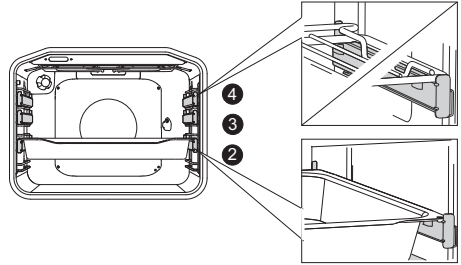
تقع لوحة تصنيف المعلومات الأساسية للجهاز على حافة الفرن ويمكن رؤيتها، عند فتح باب الفرن.

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

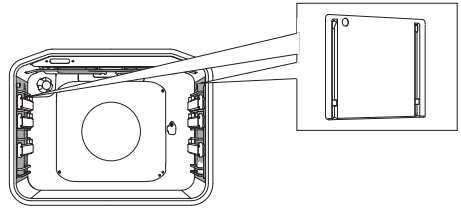


في القضبان التلسكوبية القابلة للسحب، قم أولاً بسحب أدلة أحد المستويات، ضع عليها الشبكة أو صينية الخبز، وادفعها بيدك إلى النهاية.

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



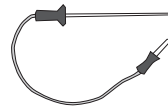
بطانة محفزة تمنع تناثر الدهون على جوانب الفرن عند الشوي.



الشوي على السيخ يستخدم لطهي اللحم. تتكون المجموعة من حامل سيخ الشوي، سيخ مع براغي ومقبض قابل للإزالة.



الحساس الحراري لخبز قطع أكبر من اللحم



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



## 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

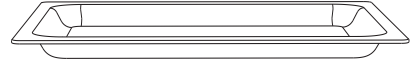
تم تجهيز الجهاز بمروحة تبريد، التي تُبرّد هيكل ولوحة تحكم الجهاز.

## تمديد مدة عمل مروحة التبريد

بعد إيقاف تشغيل الفرن، تعمل مروحة التبريد لفترة قصيرة لتبريد الفرن.

## ملحقات الفرن (حسب الموديل)

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

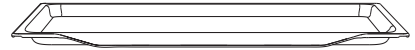


**الشبكة** تُستخدم للشوي أو يمكن وضع الأواني أو الصواني التي تحتوي على الطعام عليها.

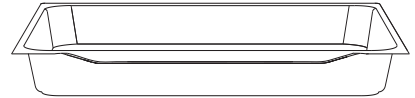


يوجد على الشبكة مشبك أمان، لذلك عند سحب الشبكة قم برفعها قليلاً من الجهة الأمامية دائماً.

**الصينية القليلة العمق** تُستخدم لخبز المعجنات والكعك.



**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 الخبيز تحت الشواية أو عند استخدام السيخ والصينية العميقة تُستخدم لتجميع الدهون المتناثرة.

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

# 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.

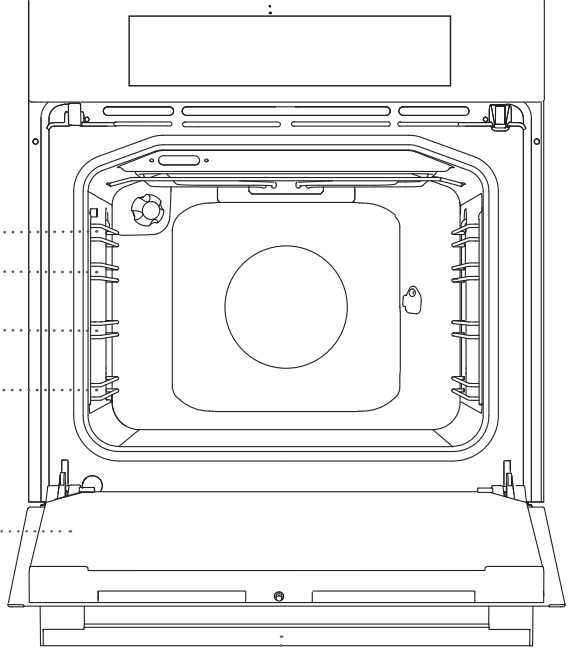
وحدة التحكم

أدلة  
- مستويات الخبز

4  
3  
2  
1

باب الفرن

مقبض الفرن



## 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 التلسكوبية

يمكن أن يتم تجهيز المستويات 2 و3 و4 بأدلة تلسكوبية قابلة للسحب.  
يمكن أن تكون مستويات السحب مصممة بسحب جزئي أو سحب كامل للمسارات.

في حال تضرر كابل التوصيل، يجب استبداله من قِبَل الشركة المصنّعة أو بمركز خدمة العملاء أو من قِبَل خبير فني وذلك لتفادي الأخطار.

يجب ألا يتم تثبيت الجهاز وراء باب زخرفي من أجل تجنب ارتفاع درجة الحرارة.

(موجود فقط في بعض الموديلات).

قد تتضرر مفاصل الباب بسبب الحمولة الزائدة. لا تقم بوضع أعباء ثقيلة على باب الفرن المفتوح ولا تتكئ على الباب. لا تقف أبداً على باب الفرن المفتوح ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه.

ا ترفع الجهاز بامساكه 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 التآذي أو خطر الحريق.

**يجب أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي من قِبَل فني الخدمة المعتمد أو من قِبَل خبير. العبث أو محاولة إصلاح الجهاز من قِبَل الغير المختصين يمكن أن يؤدي إلى خطر التعرض لإصابات جسدية جسيمة أو التسبب بتضرر المنتج.**

إذا كانت أسلاك التوصيل الكهربائية لأجهزة أخرى مجاورة عالقة بباب الفرن، فإن ذلك قد يؤدي إلى تلفها، والذي قد يؤدي بدوره إلى حدوث ماس كهربائي. لذلك، احفظ الأسلاك الكهربائية للأجهزة الأخرى على مسافة آمنة.

ا تغطّي الجدران 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، ويُتلف طبقة طلاء المينا في الفرن.

خلال فترة الخبز، ترتفع درجة حرارة باب الفرن. لذلك تم تثبيت زجاج ثلاثي لحماية إضافية، بحيث يخفض من ارتفاع درجة حرارة السطح الخارجي لباب الفرن

## 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.







## تحذيرات 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 سليمة 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.

**تحذير:** سوف ترتفع درجة حرارة أجزاء الجهاز التي يمكن الوصول إليها عند الاستخدام. لتفادي الاحتراق يجب إبعاد الأطفال.

أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.

استخدم فقط الحساس الحراري المخصص لهذا النوع من الأفران.

**تحذير:** تأكد من أنه قد تم إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال اللبنة لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن أو زجاج أغطية مفاصل الموقد (عند الضرورة) حيث يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.

استخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف لوحة الموقد، لأن هذا قد يؤدي إلى صدمة كهربائية.

يجب تركيب وسائل فصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التوصيل.

# المحتويات

مقدمة	تحذيرات هامة للسلامة	4	
	قبل توصيل الفرن:	5	
.....			
مقدمة	الفرن الكهربائي	6	
	الخصائص التقنية	9	
	وحدة التحكم	10	
تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة	قبل استخدام الجهاز لأول مرة	12	
	تشغيل الجهاز لأول مرة	13	
خطوات الخبز	خطوات الخبز (1-7)	14	
	الخطوة 1: اختيار نظام الطهي	14	
	الخطوة 2: وظائف التوقيت - طول مدة العمل	18	
	الخطوة 3: حفظ البرنامج	19	
	خطوة 4: بدء العمل	20	
	الخطوة 5: نهاية العمل وإيقاف تشغيل الفرن	20	
	الخطوة 6: اختيار الإعدادات العامة	21	
	الخطوة 7: اختيار الإعدادات العامة	22	
	.....		
		وصف الأنظمة وجدول تحضير الطعام	24
	التنظيف والصيانة	التنظيف والصيانة	41
		تنظيف الفرن التقليدي	42
		تنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN	42
		إزالة وتنظيف الرف السلكي والأدلة التلسكوبية القابلة للسحب	43
تركيب البطانات التحفيزية		44	
إزالة وإعادة تركيب باب الفرن		45	
إزالة وإعادة تركيب باب الفرن		47	
إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب		48	
استبدال اللمبة		49	
حل المشاكل		جدول الأخطاء	50
	.....		
	التخلص من الجهاز	51	

**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)

AR

# تعليمات مفصلة حول استخدام الفرن الكهربائي

**gorenje**

