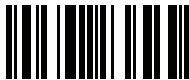


COMBI STEAM_DM_45



ar (12-19)

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.

بالتخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فإنك تساهم في الحيلولة دون حدوث عواقب سلبية محتملة ناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدد البيئة وصحة الإنسان. والتي قد تنتج بسبب الطريقة غير الصحيحة في التخلص من المنتج. لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بمجلس البلدية المحلي أو بخدمة التخلص من النفايات المنزلية أو بالمتجر الذي اشتريته منه هذا المنتج.

نحتفظ بالحق لإجراء أية تغييرات وللأخطاء في تعليمات الاستخدام.

جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة / الخطأ	الحل
مفاتيح الحساس لا تستجيب، تجمدت الشاشة.	افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لبضع دقائق (أزل الفيوز أو افصل القاطع الرئيسي)؛ ثم، أعد التوصيل مرة أخرى بشبكة التيار الكهربائي وشغل الفرن.
القاطع المنزلي يفصل باستمرار...	أتصل بفني الخدمة.
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل...	انظر طريقة تبديل المبة المدرجة في فصل "التنظيف والصيانة".
المعجنات ليست مطهوة جيداً.	هل قمت باختيار درجة الحرارة الصحيحة ونظام التسخين؟ هل باب الفرن مغلق؟
يتم عرض رمز خطأ : ERRXX * XX يدل على رقم / رمز الخطأ.	لقد حدث خطأ في تشغيل الوحدة الإلكترونية. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي لبضع دقائق، ثم أعد توصيله وأضبط إعدادات الوقت.
لا يتم ضخ الماء في نظام البخار ...	تحقق من المياه في الخزان، انخفاض مستوى المياه في الخزان، تحقق من أن أنابيب التوصيل على الجهة الخلفية للخزان مفتوحة (غير مسدودة) وإذا كانت الثقوب مسدودة.

إذا استمرت المشكلة على الرغم من اتباع النصائح المذكورة أعلاه، اتصل بفني 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 القيام بعمليات إصلاح الأعطال، قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي (وذلك بإزالة الفيوز أو عن طريق فصل شريط التيار الكهربائي من مقبس الحائط).

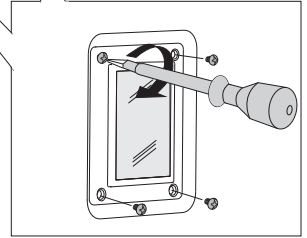
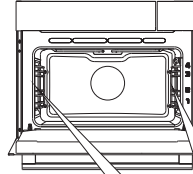


استبدال اللمبة

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

استخدم مفك البراغي.

(لمبة هالوجين: G9, 230 V, 25 W)

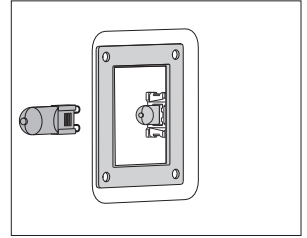


1 باستخدام مفك براغي مسطح قم بتحرير غطاء اللمبة وإزالته.

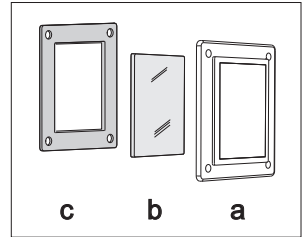
ملاحظة: احرص من عدم إتلاف المينا.

2 اسحب لمبة الهالوجين.

استخدم واقي لتجنب الحروق.

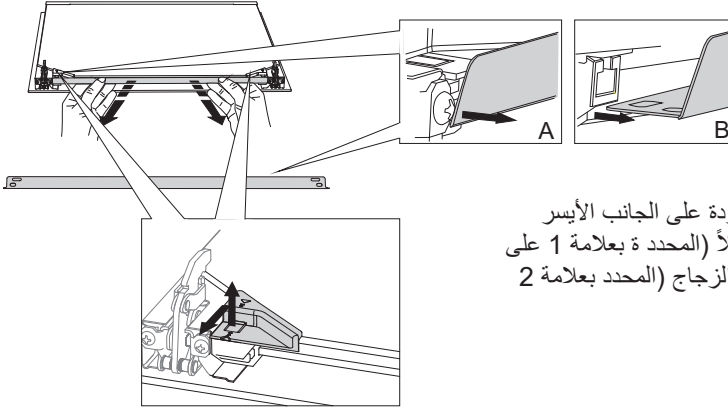


الجوان موجود على الغطاء، الذي لا يمكن إزالته، أو لا يمكن فصله عن الغطاء. يجب تثبيت الجوان بشكل صحيح على فراغ جدار الفرن.

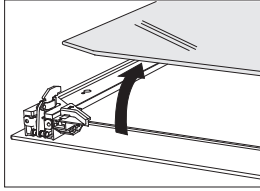


إزالة وإعادة تركيب لوح الزجاج الداخلي لباب الفرن (حسب الموديل)

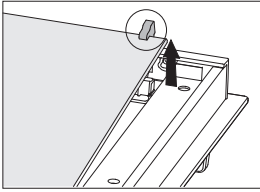
يمكن تنظيف لوح الزجاج الداخلي لباب الفرن، ولكن يجب أولاً أن تتم إزالته.
قم بإزالة باب الفرن (انظر فصل "إزالة وإعادة تركيب باب الفرن").



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)، ارفعه وأزله. أزل أيضاً الجوانبة المطاطية عن الزجاج.

⚡ أعد تركيب الباب بنفس الطريقة ولكن في ترتيب عكسي. تأكد من توافق العلامات (الهلالية) على الباب والزجاج.

فتح الباب اللطيف (حسب الموديل)

تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند فتح الباب بقوة، بدءاً بزاوية 75 درجة.

إغلاق الباب اللطيف (حسب الموديل)

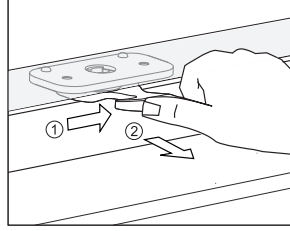
تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند إغلاق الباب بقوة، بدءاً بزاوية 75 درجة. إنه يسمح بإغلاق بسيط، وهادئ، وناعم للباب. دفعة خفيفة (لطيفة) (15 درجة نسبة إلى وضعية الباب وهو مغلق) كافية ليُغلق الباب أوتوماتيكياً وبهدوء.

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



افتح قفل الباب بضغظ بسيط بواسطة الإبهام على اليمين
وبنفس الوقت اسحب الباب إلى الخارج.

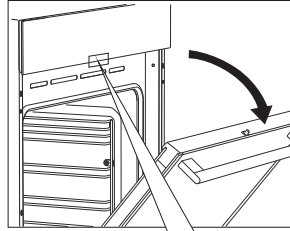
عندما يتم إغلاق باب الفرن، يعود قفل الباب
أوتوماتيكياً إلى وضعه الأول.



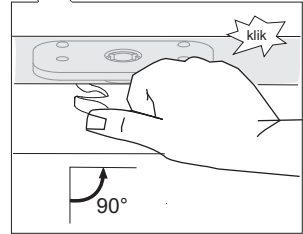
إلغاء تفعيل وتفعيل قفل الباب

يجب أن يبرد الفرن تماماً. ⚠️

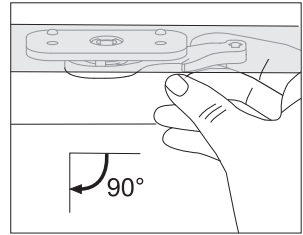
افتح أولاً باب الفرن.



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

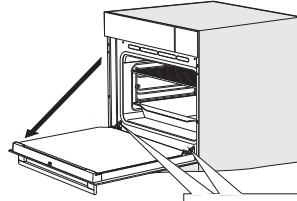


لإعادة تفعيل قفل الباب، افتح باب الفرن واستخدم سبابة
يدك اليمنى لسحب مقبض الباب المتحرك باتجاهك.

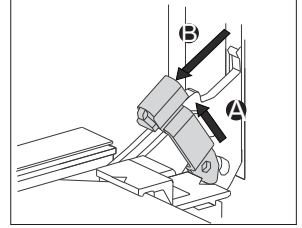


إزالة وإعادة تركيب باب الفرن

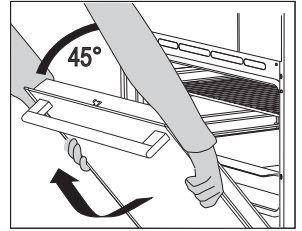
1 افتح باب الفرن بالكامل (إلى أبعد حد ممكن).



2 ارفع المشبكين قليلاً واسحبهما نحوك.



3 أغلق الباب ببطء بزاوية 45 درجة (نسبة إلى وضع الباب وهو مغلق)؛ ثم ارفع الباب واسحبه خارجاً.



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

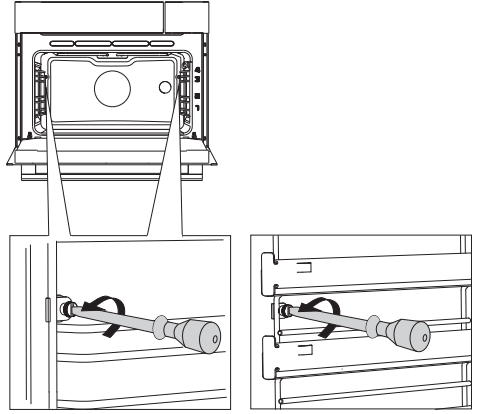
عند إعادة تركيب الباب، تأكد دائماً من أن المشابك المرفقة قد ثبتت تماماً في دواعمها لمنع الإغلاق الفجائي للمشبك الرئيسي الموصول إلى نابض رئيسي قوي. في حال عمل النابض الرئيسي هناك خطر التعرض للإصابة.



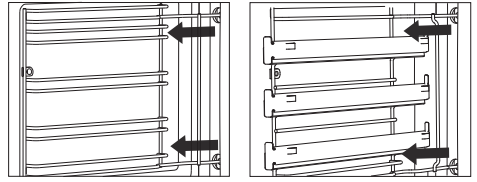
إزالة وتنظيف الأدلة السلكية والتسكوبية القابلة للسحب

استخدم فقط المنظفات التقليدية لتنظيف المسارات.

1 فك البراغي.




2 أزل الأدلة من الفتحات الموجودة في الجزء الخلفي.

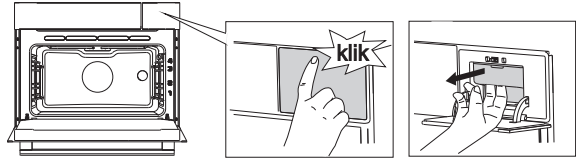


بعد التنظيف، أعد شد البراغي على الأدلة باستخدام مفك براغي.

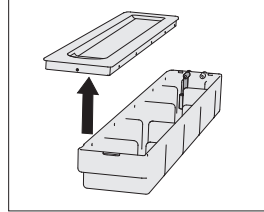


تنظيف رغوة الفلتر

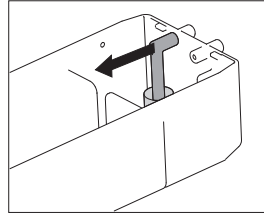
عند كل تنظيف لخزان المياه وإزالة تكلس المياه قم أيضاً بتنظيف رغوة الفلتر. 



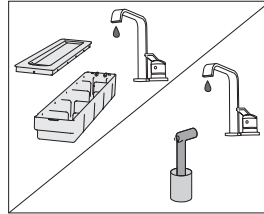
1 افتح غطاء خزان المياه.




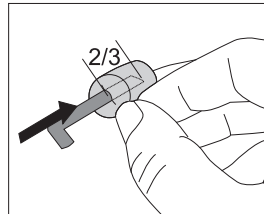
2 قم بإزالة أنبوب المياه من مكانه.



3 قم بتنظيف أنبوب المياه مع رغوة الفلتر تحت المياه الجارية. قم بشطف الرغوة حتى تصبح نظيفة، بحيث لا يبقى عليها أوساخاً. هكذا تضمن عمل الجهاز بشكل صحيح ويحتفظ الطعام بطعمه الطازج ورائحته.



إذا أزيلت رغوة الفلتر عن أنابيب المياه، قم بإعادتها إلى ثلثي عمقها الكلي. 



تنظيف حاوية الماء

يعتمد التنظيف على فئة عسر المياه.

عدد الخطوط الملونة على الشريط	N°	عسر المياه
4 خطوط خضراء	dH 3-0	مياه يسرة
1 خط أحمر	dH 7-3	مياه خفيفة العسر
2 خط أحمر	dH 14-7	مياه متوسطة العسر
3 خطوط حمراء	dH 21-14	مياه عسرة
4 خطوط حمراء	dH 21<	مياه شديدة العسر

نوصي باستخدام مواد إزالة التكلس، التي توفر جودة تنظيف لنظام بخار الجهاز.

ر على شاشة العرض الكتابة: "الرجاء تنفيذ عملية إزالة التكلس".

1. أضف المواد المزيله للتكلس في خزان المياه.
2. عملية إزالة التكلس قيد العمل.
3. تم الانتهاء من عملية إزالة التكلس. الرجاء تفريغ السائل من الخزان وشطفه ثم املاه بالمياه العذبة لعملية الشطف.
4. تم الانتهاء من عملية الشطف. قم بتنظيف الخزان وامسح الفرن
قم أيضاً بتنظيف رغوة الفلتر (انظر فصل تنظيف رغوة الفلتر).

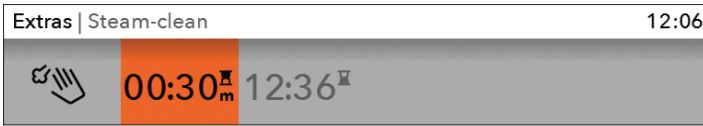
برنامج التنظيف بالبخار (STEAM CLEAN)

"قبل تشغيل برنامج التنظيف، أزل بقايا أجزاء الطعام الكبيرة والأوساخ المرئية من الفرن."

املأ خزان الماء بالمياه واضبط برنامج التنظيف بالبخار.




قم باختيار إضافي "Extra" والتنظيف بالبخار في القائمة الرئيسية. قم بتثبيت الاختيار بالضغط على زر KNOB.



اضغط على مفتاح .START

"عند انتهاء البرنامج، انتظر حتى يبرد الفرن إلى الحد الذي يمكنك فيه مسح داخل الفرن بأمان."

بعد انتهاء البرنامج، سوف تليين البقع على ميناء سطح الفرن، مما يجعل من السهل تنظيفها. امسح البقع بقطعة قماش رطبة."

في حال عدم نجاح برنامج التنظيف (في حال البقع/الأوساخ العنيدة)، كرر إجراء التنظيف. 

استخدم برنامج التنظيف، عندما يبرد الفرن بشكل كامل.



تنظيف الفرن التقليدي

يمكن تنظيف الفرن بطريقة تقليدية لتنظيف البقع العنيدة (باستخدام المنظفات، أو بخاخ الفرن)، بعد مثل هذا التنظيف، اشطف بقايا المنظف جيداً.

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

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

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

قم بتنظيف الأكسسوارات (ورق الخبيز وصواني الخبز، والشبكات وغيرها) بالماء الساخن والمنظفات.

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

الصيانة والتنظيف

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



ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!

سطوح الألمنيوم

يجب تنظيف سطوح الألمنيوم بالمنظفات السائلة غير الكاشطة المخصصة لمثل هذه المواد. ضع المنظف على قطعة قماش مبللة ونظف السطح، ثم، امسحه بالماء. لا تضع المنظف على سطوح الألمنيوم مباشرة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو المسببة للتآكل أو ليف واسفنج خشن. ملاحظة: لا يجب أن تلامس مواد التنظيف البخاخة السطوح حيث تضرر هذه المواد بأجزاء الألمنيوم بشكل ملحوظ ودائم.

لوحات واجهة الستينلس ستيل

(حسب الموديل)

(قم بتنظيف السطح بمنظف معتدل (رغوة الصابون) واسفنج ناعمة غير خادشة. لا تستخدم أبداً المنظفات أو المذيبات الكاشطة، لتفادي تضرر السطح.

السطوح المطلية والسطوح البلاستيكية

(حسب الموديل)

لا تنظف المقابض والأزرار، ومقابض الأبواب، والملصقات، ولوحات التصنيف بمنظفات جالخة أو مواد تنظيف مذيبة، أو مواد التنظيف التي تحتوي على الكحول. قم بإزالة أي بقع على الفور باستخدام قطعة قماش ناعمة غير جالخة منظفات سائلة. يمكنك أيضاً استخدام المنظفات ومواد التنظيف المخصصة لهذه السطوح باتباع إرشادات الشركات المصنعة لها.

لا يجب أن تلامس مواد التنظيف البخاخة السطوح حيث تضرر هذه المواد بأجزاء الألمنيوم بشكل ملحوظ ودائم.

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

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

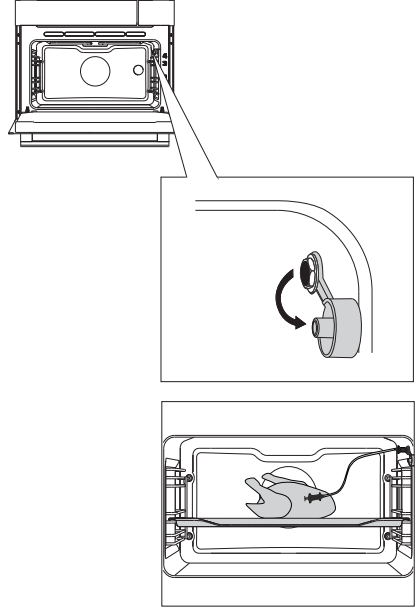
استخدم الحساس الحراري المخصص لهذا الفرن فقط.

تأكد من عدم ملامسة الحساس الحراري للسخان خلال عملية الطهي. بعد عملية الطهي، سيصبح الحساس الحراري ساخناً جداً. احرص على تجنب الاحتراق.



التحيم باستخدام الحساس الحراري للحوم (حسب الموديل)

في هذه الوضعية، قم بضبط درجة حرارة الطعام الداخلية المرغوبة. يعمل الفرن حتى تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة. يتم قياس درجة الحرارة داخل الطعام بواسطة الحساس الحراري.



1 قم بإزالة الغطاء المعدني (يقع مأخذ التوصيل/المقيس في الزاوية العلوية الأمامية لجدار الفرن).

2 قم بتوصيل قاييس الحساس الحراري للحوم إلى المقيس وأدخل القضيب المعدني في قطعة الطعام. (سيتم إلغاء أية إعدادات توقيت مفعلة.)

اختر النظام (مثال: الهواء الساخن).



سيتم عرض درجة الحرارة المختارة والحساس الحراري. اضبط درجة حرارة نظام الطهي ودرجة الحرارة، ودرجة حرارة الطبق النهائية. اضغط على مفتاح بدء START.

أثناء عملية الطهي، سوف يتم عرض الارتفاع في درجة الحرارة الداخلية للطعام (يمكن تعديل درجة الحرارة الداخلية للطعام أثناء عملية الطهي). عندما تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة، تتوقف عملية الطهي. ستسمع إشارة صوتية والتي يمكنك إيقافها بالضغط على أي مفتاح. ستتوقف الإشارة الصوتية بعد دقيقة واحدة أوتوماتيكياً. سوف تظهر الساعة على الشاشة.


بعد عملية الطهي، أعد الغطاء المعدني للحساس الحراري في المقيس.

الفاكهة

نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
شرائح تفاح	500	3	100	5-15
شرائح مشمش	500	3	100	5-15
كرز	500	3	100	10-15
كشمش	500	3	100	5-15
قطع كمثرى (إجاص)	500	3	100	5-15
برقوق (خوخ)	500	3	100	5-15
رواند	500	3	100	5-15
نكتارين	500	3	100	5-10

إذابة التجميد

نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة إذابة التجميد (دقيقة)
لحوم مجمدة	500	2	50	40-50
دواجن مجمدة	1500	2	50	50-60
سمك مجمد، 200غم/القطعة	1000	2	50	35-45
فاكهة مجمدة	500	2	50	10-20
وجبات جاهزة مجمدة	1000	2	60	45-60

لتجفيف داخل الفرن، قم بضبط الهواء الساخن والسخان السفلي إلى  على 170 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة. بعد انتهاء البرنامج اترك باب الفرن مفتوحاً لمدة دقيقتين على الأقل للتخلص من البخار الناتج والسماح للجهاز ليبرد من الداخل.

المعكرونة / الأرز / الحبوب

نوع الطعام	الوزن (كغم)	نسبة المواد الغذائية: السائل	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
أرز أبيض	200	1:2	2	100	25-35
أرز بني	200	1:2	2	100	60-70
مقلوبة الأرز (ريزوتا)	الوصفة	1:2	2	100	30-40
معكرونة (شعرية)	200	1:2	2	100	15-25
معكرونة (شعرية) من القمح الكامل	200	1:2	2	100	15-25
الدخن	250	1:1	2	100	25-35
النوكي	500	/	3	100	15-25
الزلابية	500	/	3	100	15-25
تورتيليني	500	/	3	100	20-30
كسكس	500	1:1	2	100	15-20
رافيوول (عجينة محشية)	500	/	3	100	15-20

الحلويات

نوع الطعام	الوزن (كغم)	نسبة المواد الغذائية: السائل	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
تذويب الشوكولاتة	200	/	2	50	20-30
تقع (تذويب) الجبلائين	علبة واحدة	/	2	50	15-20
رز بحليب	الوصفة	1:4	2	100	30-40
عجين مختمر	الوصفة	/	2	40	25-35
كريمة الكاسترد (كريم كراميل)	الوصفة	/	2	100	40-50

* قم بتغطية الحاوية بغطاء أو ورق الألمنيوم

الأطباق التي تحتوي على البيض

نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
بيض برشت	200	2	100	10-15
بيض مسلوق جيداً	200	2	100	15-20
بيض مسلوق	200	2	100	13-17
بيض مخلوط (مخفوق)	200	2	100	10-15
عجة البيض مع لحم الخنزير المقدد	الوصفة	2	100	15-20

الخضار

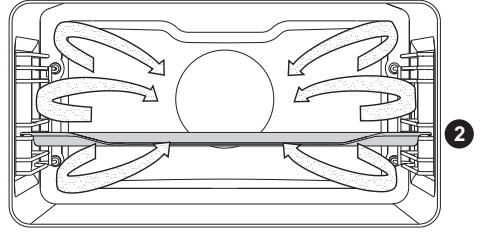
نوع الطعام	الوزن (كغم)	نسبة المواد الغذائية: السائل	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
فاصوليا خضراء	500	/	3	100	50-60
فاصوليا حب	500	1:2	2	100	80-90
بازيلاء	500	/	3	100	20-25
قرنبيط كاملة	500	/	3	100	20-30
قرنبيط مقطعة	500	/	3	100	15-20
بروكلي كاملة	500	/	3	100	15-25
بروكلي مقطعة	500	/	3	100	15-20
جزر كاملة	500	/	3	100	20-30
جزر مقطع	500	/	3	100	15-25
ذرة	500	/	3	100	20-30
حمص	500	1:2	2	100	70-80
شمرة	500	/	3	100	15-25
كرنب	500	/	3	100	20-30
شمندر كاملة	500	/	3	100	50-60
فلفل حلو	500	/	3	100	15-20
هندباء	500	/	3	100	15-20
براعم الملفوف الصغير	500	/	3	100	15-25
هليون	500	/	3	100	15-25
سبانخ	500	/	3	100	5-10
سلق	500	/	3	100	15-20
خضروات مشكلة	1000	/	3	100	20-30
ملفوف	500	/	3	100	30-40
ملفوف صيني	500	/	3	100	25-35
باننجان	500	/	3	100	15-20
كوسة	500	/	3	100	10-15
بطاطا كاملة	500	/	3	100	30-40
بطاطا مقطعة	500	/	3	100	25-35

البخار



تدخل المياه من مولد البخار داخل الفرن على شكل بخار. املاً خزان

المياه بالمياه العذبة.




اللحوم

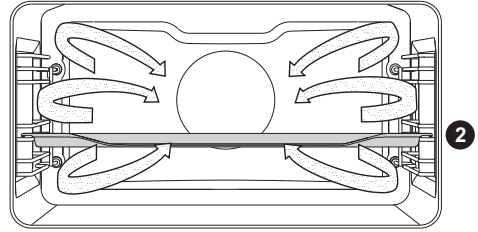
مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	الوزن (كغم)	نوع الطعام
30-40	100	3	700	مخلل الملفوف والسجق
40-50	100	3	1000	شرائح لحم البقر
20-30	100	3	1000	صدر الدجاج
20-30	100	3	1000	الجمبري/الروبيان
15-20	80	3	500	فيليه السمك
20-25	80	3	500	شرائح سمك
20-30	100	3	400	سمكة كاملة
15-20	100	3	1000	المحار
10-15	85	3	1000	سجق فرانكفورت



الهواء الساخن مع بخار

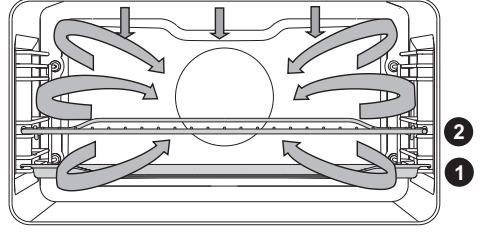
تمر المياه من مولد البخار إلى الفرن على شكل بخار. يعمل السخان الدائري أيضاً بالإضافة إلى المروحة، التي تعمل على توزيع الهواء والبخار بشكل متواصل.

املاً خزان المياه بالمياه العذبة. 



نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	كثافة البخار	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
لحم البقر / الفخذ	1000	1	1	170-190	80-110
لحم البقر / الخاصرة	1000	1	2	180-200	50-70
لحم العجل / فخذ	1000	1	1	180-200	80-110
لحم الخروف	1000	1	1	180-200	60-90
دواجن كاملة	1500	1	1	180-200	65-85
دواجن / الصدر	1000	2	3	180-200	50-60
فيليه لحم الخنزير	1000	1	2	180-200	50-70
سمك	200 غم/القطعة	2	2	190-210	25-35
بطاطا	1000	2	1	190-210	45-60
بطاطا مع بروكلي	1000	2	2	180-200	35-50

في نظام/ وضعية الشوي الأوتوماتيكية، سوف يشترك السخان العلوي وسخان الشوي والسخان الدائري بالعمل. يستخدم لتحمير جميع أنواع اللحوم.



عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الرابع. أدرج صينية التتقيط في المسار الثاني أو الثالث. عند شوي اللحوم في صينية الخبيز، ضع الصينية في المسار الثاني. اضبط نظام الطهي ودرجة الحرارة، ودرجة حرارة الطبق النهائية.

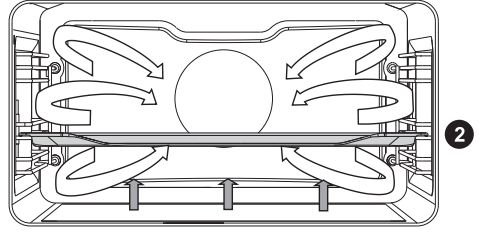
درجة الحرارة الداخلية للطعام	مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	الوزن (كغم)	نوع الطعام
*55-75	60-80	170-190	2	1000	فيليه لحم البقر
85-90	65-85	180-200	2	1500	دجاجة، كاملة
85-90	150-180	170-190	2	4000	ديك رومي
70-85	100-120	170-190	2	1500	لحم خنزير مشوي
80-85	50-65	170-190	2	1000	لحمة مفرومة (ملفوفة)
75-85	70-90	170-190	2	1000	لحم العجل
75-85	50-70	180-200	2	1000	لحم خروف
75-85	60-90	180-200	2	1000	لحم الغزال
75-85	40-50	170-190	2	1000	سمك
85-90	45-55	190-210	2	1000	دجاج (الفخذ)

* نادراً = 55-60 درجة مئوية؛ متوسطة = 65-70 درجة مئوية؛ ناضجة تماماً 70-75 (well done) درجة مئوية.



السَّخَّان السِّفْلِي + المروحة

يستخدم لخبز العجين المخمر ولكن القليل الارتفاع وحفظ الفواكه والخضروات. استخدم المستوى الثاني من الأسفل والصواني القليلة الارتفاع وذلك للسماح بتوزيع الهواء الساخن على الجانب العلوي من الطبق.



حفظ الأطعمة

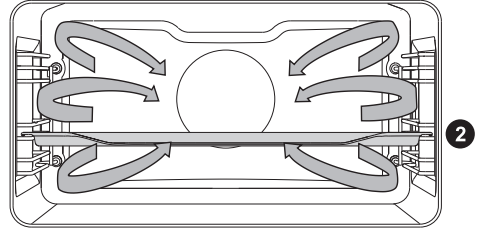
جهاز الطعام المراد حفظه إضافة إلى الأوعية كالعادة. استخدم الأوعية (المربطانات) مع الختم المطاطي والغطاء الزجاجي. لا تستخدم الأوعية (المربطانات) ذات الأغشية المولدة أو الأغشية المعدنية أو العلب. يفضل أن تكون الأوعية بنفس الحجم، ومعبأة بنفس أصناف الطعام، ومغلقة بإحكام.

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

قم بمراقبة الطعام خلال عملية الحفظ؛ وقم بطهيها إلى أن تبدأ السوائل في المربطانات بالغيان (النضوج) - عند ظهور فقاعات في الوعاء (المربطان) الأول.

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

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



مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	نوع الطعام
اللحوم			
110-130	200-210	1	لحم خنزير مشوي، 1 كيلو
130-150	200-210	1	لحم خنزير مشوي، 2 كيلو
100-120	210-220	1	لحم بقر مشوي، 1 كيلو
الأسماك			
40-50	200-210	2	سمكة كاملة، 200غم/القطعة
25-35	210-220	2	سمك فيليه، 100غم/القطعة
المعجنات			
20-30	180-190	2	بسكوت، مضغوط بالالة
30-35	190-200	2	حلويات صغيرة
15-25	200-210	2	كعكة اسفنجية ملفوفة (رولاد)
55-65	190-200	1	كعكة الفواكه، عجينة بدون خميرة
أطباق الغراتان			
40-50	190-200	2	غراتن البطاطا
45-55	200-210	2	لازانيا
المواد الغذائية المجمدة			
35-45	230-240	2	بطاطا مقالية
30-40	220-230	2	ميداليون دجاج، 0,7 كغم
30-40	220-230	2	أصابع سمك، 0,6 كغم

لا تُدرج صينية الخبز العميقة في المسار الأول.



خبز المعجنات

يفضل التسخين المسبق للفرن.

يمكن خبز المعجنات الصغيرة في صواني غير عميقة على عدة مستويات (الثاني والثالث). تذكر أنه قد يختلف وقت الطهي، بحسب اختلاف صواني الخبز. قد تحتاج إلى إزالة الصينية العلوية قبل الصينية السفلية. ضع صينية الخبز دائماً على الشبكة؛ إذا كنت تستخدم صينية الخبز المرفقة، أزل الشبكة. يجب أن تكون المعجنات الصغيرة من نفس السماكة حتى تحقق لون بني بشكل متساوي.

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
المعجنات			
كعكة إسفنجية	1	160-170	30-40
كعكة هشّة	2	170-180	25-35
كعكة الخوخ	1	160-170	30-40
الكعكة الإسفنجية الملفوفة *	2	170-180	15-25
كعكة الفواكه، عجينة بدون خميرة	1	170-180	50-70
مجدولة، عجين متخمّر	2	170-180	35-50
فطيرة التفاح	2	180-190	50-60
بيتزا *	2	210-220	15-20
بسكوت، عجينة بدون خميرة *	2	160-170	15-25
بسكوت، مضغوط بالآلة *	2	150-160	20-30
كعك صغير *	2	150-160	20-30
بسكوت صغير، مخمّر	2	180-190	20-35
بسكوت – عجينة ممدودة (فيلو)	2	180-190	20-30
معجنات مليئة بالكريما	2	190-200	25-45
المواد الغذائية المجمدة			
فطيرة التفاح والجبن	2	180-190	55-70
بيتزا	2	190-200	20-35
بطاطا مقليّة في الفرن	2	210-220	25-40
كروكيت، خببز بالفرن	2	210-220	20-35

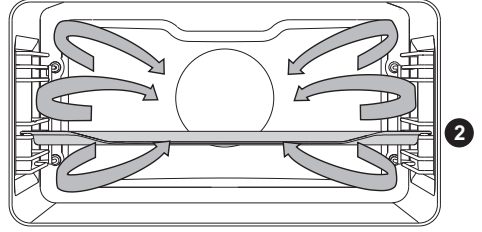
لا تُدرج صينية الخبز العميقة في المسار الأول.





الهواء الساخن

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



تحمير اللحوم:

استخدم صواني الفرن المطلية بالمينا، وأطباق البيركس الزجاجية، والفخارية، أو صواني الحديد الصلب. صواني الفولاذ المقاوم للصدأ ليست مناسبة لأنها تعكس الحرارة بشكل كبير.

عند الشوي، تأكد من وجود سائل كافي لتجنب احتراق الطعام. قم بتقليب اللحوم أثناء الطهي. ستبقى المشاوي غضة إذا قمت بتغطيتها.

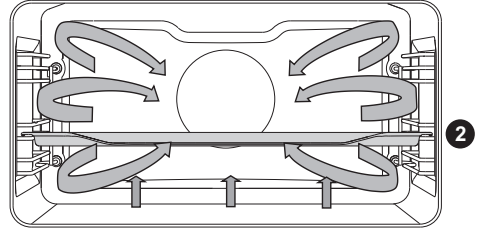
نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم				
لحم الخنزير المشوي مع الجلد	1500	1	170-190	90-120
دجاجة كاملة	1500	2	180-200	70-90
البط	2000	1	170-190	120-150
دجاج، الصدر	1000	2	190-210	50-60
دجاج محشو	1500	1	190-210	110-130



الهواء الساخن + السخان السفلي

يعمل السخان السفلي، والسخان المستدير، ومروحة توزيع الهواء الساخن معاً. وهذا مناسب لصنع البيتزا، وفطائر الفاكهة وكعكة الجبنة.

(انظر وصف وتلميحات السخان العلوي والسفلي.)



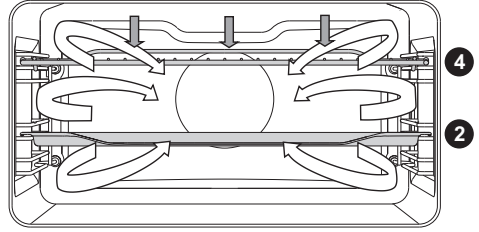
نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
كعكة الجبن (شيز كيك)، عجينة بدون خميرة	2	160-170	60-70
بيتزا *	2	220-230	10-15
فطيرة حادقة بالبصل مثلاً (فطيرة لورين)، عجينة بدون خميرة	1	200-210	50-60
فطيرة التفاح - عجينة ممدودة رقيقة (فيلو)	2	180-190	50-60



الشواية ذات النطاق الكبير + المروحة

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

انظر وصف وتلميحات ذات النطاق الكبير والمروحة).



نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم				
البط	2000	1	180-200	90-110
لحم خنزير مشوي	1500	1	170-190	90-120
لحم خنزير الكتف	1500	1	160-180	100-130
نصف دجاجة	700	1	190-210	50-60
دجاج	1500	1	200-220	60-80
لحمة مفرومة (ملفوفة)	1500	1	160-180	70-90
الأسماك				
سمك السلمون المرقط	200 غم/القطعة	2	200-220	20-30

جدول الشوي – الشواية ذات النطاق الكبير

نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم				
شرايح لحم البقر (بفتيك)، مطهوه قليلاً	180 غم/القطعة	3	230	10-15
شرايح لحم البقر (بفتيك)، مطهوه جيداً	180 غم/القطعة	3	230	15-20
شرايح لحم الخنزير (فيليه) الرقيقة	150 غم/القطعة	3	230	15-20
شرايح اللحم /مقطعة	280 غم/القطعة	3	230	20-25
ستيك لحم العجل (اسكالوب)	140 غم/القطعة	3	230	15-20
تفانق مشوية	70 غم/القطعة	3	230	10-20
روستو لحم مطحون	150 غم/القطعة	3	230	15-20
الأسماك				
شرايح سمك السلمون	200 غم/القطعة	3	230	15-20
تحميص الخبز				
6 شرايح من الخبز	/	3	230	1-4
سندويشات (مفتوحة)	/	3	230	2-5

عند الشوي في صينية الخبز، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل في الصينية لتجنب الاحتراق. قم بتقليب اللحوم أثناء الخبز.

عندما تريد شوي سمك السلمون، يجب تجفيفها بمنشفة ورقية. ضع توابل في داخلها، ضع زيت على الجزء الخارجي وضعها على الشبكة. لا تقم بتقليب اللحوم أثناء الشوي تحت الشواية.

اترك باب الفرن مغلقاً دائماً عند استخدام الشواية (سخان الأشعة تحت الحمراء).



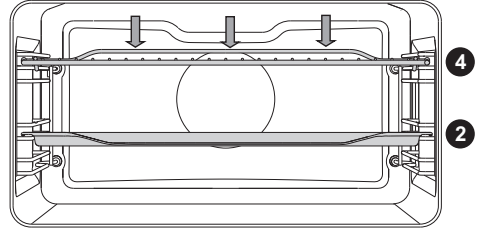
تسخن الشواية، والشبكة، وغيرها من اكسسوارات الفرن بشدة أثناء عملية الشوي. وبالتالي، لذلك يتم باستخدام القفازات المطبخية وملقط اللحوم.



الشواية ذات النطاق الكبير، الشواية الصغيرة

عند شوي الطعام بالشواية ذات النطاق الكبير، يعمل السخان العلوي وسخان الشوي المثبت على سقف هيكل الفرن.

عند الشوي بالشواية الصغيرة، يعمل فقط سخان الشوي (جزء من مجموعة الشواية ذات النطاق الكبير)



درجة الحرارة 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 ارتفاع درجة الحرارة. عملية الشوي (التحمير) باستخدام سخان الشوي مناسبة للتحميمص وطهي الأطعمة القليلة الدسم مثل النقانق، قطع اللحم والسّمك (الستيك)، والاسكالوب، وستيك السلمون أو الشرحات وغيرها) أو تحميمص الخبز.

عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الرابع. أدرج صينية التنقيط في المسار الأول أو الثاني.

عند الشوي في صينية الخبز، تأكد من وجود سائل كافي لتجنب احتراق الطعام. قم بتقليب اللحم أثناء الطهي.

بعد كل عملية شوي، قم بتنظيف الفرن، والملحقات (الأكسسوارات).

جدول الشوي - الشواية الصغيرة

نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم				
شرائح لحم البقر (بفتيك)، وردي	180 غم/القطعة	3	230	20-25
شرائح لحم الخنزير (فيليه) الرقبة	150 غم/القطعة	3	230	25-30
شرحات اللحم /مقطعة	280 غم/القطعة	3	230	30-35
نقانق مشوية	70 غم/القطعة	3	230	20-25
تحميص الخبز				
خبز محمص (توست)	/	3	230	5-10
شطائر الخبز (السندويشات)	/	3	230	5-10

نصيحة	الاستخدام
هل نضجت الكعكة؟	<ul style="list-style-type: none"> • ادخل عود خشبي أو سيخ في الكعكة من أعلى. إذا كان هناك أي آثار على العود أو السيخ عندما سحبه، عندها تكون الكعكة ناضجة.
هل الكعكة لم تنضج؟	<ul style="list-style-type: none"> • تحقق من الوصفة. • في المرة القادمة، قل كمية السائل. • لاحظ مدة الخلط عند استخدام خلاطات صغيرة، وشفرات وغيرها.
هل الكعكة خفيفة جداً في الأسفل؟	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم ورق الخبز الملون أو صينية داكنة. • ضع ورق الخبز على مستوى أخفض وقم بتشغيل السخان السفلي عند نهاية عملية الطهي.
الكعكة مع الحشوة الرطبة أقل نضجاً؟	<ul style="list-style-type: none"> • قم بزيادة درجة الحرارة وتمديد مدة الخبز.

لا تُدرج صينية الخبز العميقة في المسار الأول.



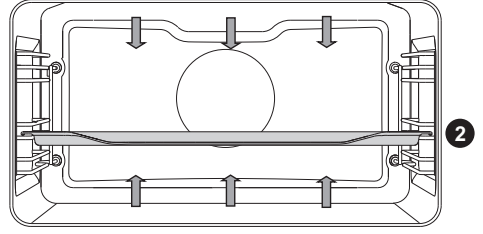
خبز المعجنات

استخدم مستوى واحد فقط وورق الخبيز أو الصواني الداكنة. تحمير المعجنات باستخدام ورق الخبيز أو الصواني ذات الألوان الفاتحة تقلل من تحمير المعجنات، لأن مثل هذه المعدات تعكس الحرارة. ضع صواني الخبيز دائماً على الشبكة. إذا كنت تستخدم ورق الخبيز المرفق، قم بإزالة الشبكة. سوف تكون مدة الطهي أقصر إذا تم تسخين الفرن مسبقاً.

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
المعجنات			
خبز أبيض، 1 كيلو *	2	220	10-15
		180-190	30-40
خبز من الحنطة السوداء، 1 كيلو *	2	180-190	50-60
خبز من الحنطة الكاملة 1 كيلو *	2	180-190	50-60
خبز من الشغير، 1 كيلو *	2	180-190	50-60
خبز صحي، 1 كيلو *	2	180-190	50-60
سوفليه حلو	2	170-190	40-50
خبز فرنجي صغير *	2	190-210	20-30
كعكة بالجوز	1	170-180	50-60
كعكة اسفنجية *	1	160-170	30-40
حلوى المكرون	2	130-150	15-25
فطيرة الخضار	2	190-200	25-35
فطيرة الفاكهة	2	190-200	25-35
الحلويات الصغيرة المصنوعة من رقائق العجين	2	200-210	20-30
فطائر الملفوف *	2	190-200	25-35
كعكة الفواكه	1	130-150	80-100
بسكوت المارينغ	2	80-90	110-130
كعك مخمر (بوختيل)	2	170-180	30-40

السخان العلوي والسفلي

السخانات في أسفل وسقف هيكل الفرن سوف تُشع الحرارة بشكل متساوٍ في الأجزاء الداخلية للفرن.



تحمير اللحوم:

استخدم صواني الفرن المطلية بالمينا، وأطباق البيريكس الزجاجية، والفخارية، أو صواني الحديد الصلب. صواني الفولاذ المقاوم للصدأ ليست مناسبة لأنها تعكس الحرارة بشكل كبير. أثناء الشوي، تأكد من وجود ما يكفي من السائل أثناء عملية الطهي لمنع اللحم من الاحتراق؛ اقلب اللحم أثناء الشوي. ستبقى المشاوي غضة إذا قمت بتغطيتها.

نوع الطعام	الوزن (كغم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم				
لحم خنزير مشوي	1500	1	180-200	90-120
لحم خنزير (الضلع)	1500	1	180-200	110-140
لحم خنزير (ملفوف)	1500	2	180-200	90-110
لحم بقر مشوي	1500	1	170-190	120-150
لحم عجل (ملفوف)	1500	2	180-200	80-100
لحم خروف (المتلة)	1500	1	180-200	60-80
لحم أرنب (المتلة/الظهير)	1000	2	180-200	50-70
لحم غزال (الساق)	1500	1	180-200	90-120
فطيرة اللحم	/	2	180-200	15-30
الأسماك				
سمك مطهو على البخار	1000 غم/القطعة	2	190-210	40-50

وصف الأنظمة (وضعيات الطهي) وجداول الطهي

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

يُشار إلى فاصل مقترح لدرجة الحرارة . ابدأ بضبط درجة حرارة منخفضة وقم بزيادتها إذا وجدت أنه لم يتم تحمير الطعام بما فيه الكفاية.

أوقات الطهي هي تقديرات تقريبية ويمكن أن تختلف تبعاً لبعض الشروط.

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 أصنافاً مختلفة من الفطائر والحلويات أو أصنافاً مختلفة من البيتزا على التوالي سيوفر الكثير من الطاقة حيث يكون قد تم تسخين الفرن مسبقاً.

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

عند طهي قطعاً أكبر من اللحوم أو المعجنات، تتكاثف كمية كبيرة من البخار داخل الفرن، والتي بدورها تتكاثف على باب الفرن. هذه ظاهرة طبيعية لا تؤثر على عمل الجهاز. بعد عملية الطهي، امسح الباب وزجاج الباب بقطعة جافة.

قم بإيقاف تشغيل الفرن قبل 10 دقائق تقريباً من انتهاء عملية الطهي من أجل الاستفادة من الحرارة المتبقية.

لا تترك الطعام يبرد داخل الفرن المغلق لمنع التكاثف (الندى).

☀️ الرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المحدد.

النظام

معلومات

إعدادات المصنع.

إضاءة الفرن أثناء التشغيل - يتم إطفاء إضاءة الفرن عند فتح باب الفرن أثناء عملية الخبز.

إضاءة الفرن - يتم تفعيل إضاءة الفرن أوتوماتيكياً عندما تفتح باب الفرن أو تُطفئ الفرن. عند انتهاء عملية الطهي، تبقى الإضاءة مفعلة لدقيقة واحدة. يمكنك تشغيل الإضاءة أو إلغاء تشغيلها بالضغط على تفعيل الإضاءة.

قفل الطفل

فعل هذه الوظيفة بالضغط على مفتاح قفل الطفل CHILD LOCK. ستظهر الرسالة التالية على الشاشة: "تم تفعيل قفل الطفل". اضغط على المفتاح مرة أخرى لإلغاء تفعيل قفل الطفل.



⚙️- إذا تم تفعيل قفل الطفل دون مشاركة أي وظيفة مؤقت (يتم عرض الساعة فقط)، عندها لن يعمل الفرن.

إذا تم تفعيل قفل الطفل بعد أن تم ضبط وظيفة المؤقت، عندها سيعمل الفرن بشكل طبيعي؛ وليس بالإمكان تغيير الإعدادات. عندما يتم تفعيل قفل الطفل، فلن يكون من الممكن تغيير الأنظمة أو الوظائف الإضافية. الاحتمال الوحيد للتغيير هو إنهاء عملية الخبز.

يبقى قفل الطفل مفعلاً بعد أن يتم إيقاف تشغيل الفرن. لاختيار نظام جديد، يجب أولاً إلغاء تفعيل قفل الطفل.

ضبط منبه الدقائق

يمكن استخدام منبه الدقائق بشكل مستقل عن عمل الفرن.

اضغط على المفتاح لتفعيله. أطول مدة ممكن ضبطها هي 20 ساعة. عند انقضاء الوقت، ستسمع إشارة صوتية والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح. بعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً.

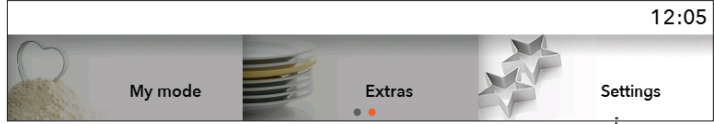


بعد انقطاع التيار الكهربائي أو بعد فصل الجهاز عن التيار الكهربائي، تتم استعادة كافة إعدادات المستخدم الإضافية

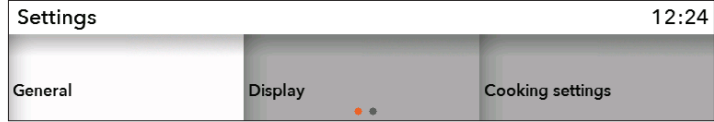


اختيار الإعدادات العامة

قم بتدوير مقبض KNOB واختيار الإعدادات في القائمة الرئيسية. قم بتثبيت اختيارك.



بتدوير المقبض KNOB يمكنك التنقل خلال القائمة. قم بتثبيت الاختيار بالضغط على KNOB.



عام

اللغة - قم باختيار اللغة التي تريد عرض النص فيها.

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

ضبط الساعة - الوقت. في حقل الوقت يمكنك اختيار عرض الساعة الرقمية أو التناظرية (مع عقارب).

التاريخ - اضبط التاريخ عند توصيل الجهاز إلى شبكة التيار الكهربائي لأول مرة أو إذا تم فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لفترة طويلة من الوقت (أكثر من اسبوع).

اضبط اليوم، والشهر والسنة.

الصوت - يمكن ضبط حجم إشارة الصوت فقط عندما لا يتم تفعيل أي وظيفة مؤقت (يتم عرض التوقيت اليومي فقط).

حجم الصوت - يمكنك تحديد ثلاثة مستويات مختلفة من حجم الصوت. مفتاح حجم الصوت - يمكنك تفعيله أو إلغاء تفعيله.

تشغيل/إيقاف تشغيل مفتاح حجم الصوت - يمكنك تفعيله أو إلغاء تفعيله.

شاشة العرض

في هذه القائمة، يمكنك ضبط ما يلي:

الإضاءة - يمكنك ضبط ثلاث مستويات مختلفة.

الوضع الليلية - قم بتعيين الإطار الزمني عندما تريد أن تكون الشاشة باهتة.

الجهاز في وضعية الاستعداد - تنطفئ شاشة العرض أوتوماتيكياً بعد ساعة واحدة.

إعدادات الطهي

درجة عسر المياه إجراء إزالة التكلس

التسخين المسبق السريع

استخدم هذا النظام، إذا كنت ترغب بتسخين الفرن بأسرع وقت ممكن إلى درجة الحرارة المرغوبة. هذه العملية ليست مناسبة لطهي الطعام. عندما تصل درجة حرارة الفرن إلى الدرجة المضبوطة، سيتم استكمال عملية التسخين المسبق وسيكون الفرن جاهزاً للعمل في البرنامج المختار.

Shabbat

في هذه الوضعية اضبط درجة الحرارة بين 85-180 درجة مئوية والوقت (كحد أقصى 74 ساعة) لتشغيل Shabbat. بالضغط على بدء "START" يبدأ العد التنازلي للوقت. تُضيء اللمبة في الفرن. تنطفئ جميع الأصوات والعمليات، ما عدا المفتاح ON/OFF. بعد الانتهاء، يمكن حفظ الإعدادات.

🔌 في حال انقطاع التيار الكهربائي، يتم إلغاء وضعية Shabbat وسوف يعود الفرن إلى وضعية البدء.


تحذير: المنتج غير مسؤول عن الاستخدام الغير صحيح لوضعية Shabbat.



Sous vide

تُستخدم لطهي الطعام المغلف ببطئ، باستخدام البخار. يمكن طهي الطعام المغلق- المغلف ببطء وعلى درجة حرارة منخفضة. يحتفظ الطعام بنكهته الكاملة ويحتفظ بكامل الفيتامينات والمعادن.

قم بتدوير مقبض KNOB
لعرض القائمة نهائية
Finish بعرض الرموز.

Finish	07:39
	

اختيار ميزات إضافية

قم بتدوير مقبض KNOB واختيار Extras في القائمة الرئيسية. قم بتثبيت الاختيار. يتم عرض قائمة الوظائف الإضافية.



بعض الوظائف غير متوفرة في بعض الأنظمة؛ تُسمع إشارة صوتية في مثل هذه الحالات.

التنظيف بالبخر (steam-clean)

يُستخدم هذا البرنامج لإزالة البقع وبقايا الطعام بسهولة في الفرن. (انظر فصل التنظيف والصيانة).

إذابة التجميد

في هذه الوضعية، سوف يتوزع الهواء بدون عمل السخانات. سيتم فقط تفعيل المروحة. يُستخدم لتذويب الطعام المجمد ببطء (الكعك والمعجنات الأخرى، والخُبز، والفواكه المجمدة هي الأطعمة المناسبة لإزالة التجميد عنها).
عن طريق اختيار الرمز، اضبط نوع الطعام، الوزن، ووقت بدء وانتهاء عملية إذابة التجميد.
عند منتصف مدة التذويب، يجب قلب القطع، وتحريكها وفصلها عن بعضها إذا كانت مجمدة.

إعادة التسخين

يمكن استخدام عملية إعادة التسخين للحفاظ على الطعام المسبق الطهي دافئاً. قم باختيار الرمز المناسب لضبط درجة الحرارة، بدء وانتهاء مدة إعادة التسخين.

تسخين الأطباق

استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين مستلزمات الطعام (الأطباق، والأكواب) قبل تقديم الطعام فيها للحفاظ على الطعام دافئاً فترة أطول. عن طريق اختيار الرمز، يمكنك ضبط درجة الحرارة ووقت بدء وانتهاء عملية التسخين.

إعادة تسخين الطعام

تُستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين الطعام المسبق الطهي. بفضل استخدام البخار في عملية إعادة التسخين، لا يفقد الطعام من جودته. يتم الحفاظ على الطعم والملمس كما لو أنه قد تم طهي الطعام الآن. يمكنك أيضاً إعادة تسخين العديد من الأطباق المختلفة في آن واحد.

• مع هذه الوظيفة، يمكنك ضبط بدء ونهاية عملية إعادة التسخين.

بدء العمل

قبل البدء بالإعداد يومض زر START/STOP.

ابدأ عملية التحضير بالضغط على زر START/STOP. إذا أردت تغيير الإعداد أثناء عملية الطهي، اضغط على KNOB.

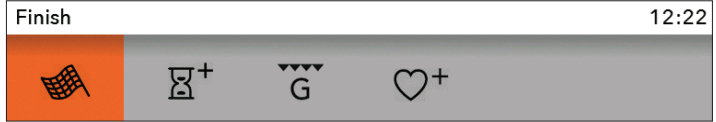


عند فتح باب الفرن أثناء العمل، تتوقف عملية الطهي. تستمر عند إغلاق الباب مرة أخرى. يجب القيام بذلك خلال 3 دقائق كحد أقصى، وإلا ستتوقف العملية ويعرض على الشاشة نهاية "Finish".

نهاية العمل وإيقاف تشغيل الفرن

يمكن إيقاف عملية التحضير، بالضغط لفترة طويلة على زر بدء/إيقاف START/STOP.

قم بتدوير المقبض
KNOB وتظهر قائمة
Finish مع الرموز.



إنهاء Finish

قم باختيار الأيقونة ونهاية عملية الخبز. تعرض الشاشة القائمة الرئيسية.



إضافة المدة

يمكنك تمديد مدة الخبز باختيار الأيقونة. يمكنك تحديد نهاية مدة خبز جديدة (انظر فصل وظائف المؤقت - المدة)



الغراتن

قم باختيار هذا الرمز لتحمير السطح العلوي للطبق بعد الخبز.



أضف إلى المفضلة


يمكنك حفظ الإعدادات المحددة في ذاكرة الفرن واستخدامها مرة أخرى في المرة المقبلة.



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.




(D) حفظ برنامجك الخاص (MY MODE)

عند اكتمال عملية الطهي ، ستظهر قائمة إنتهاء " Finish ". حدد الرمز  لتخزين إعداداتك الخاصة في ذاكرة الفرن.

حدد الحقل بعلامات نجمة التي ستختار لها اسمًا جديدًا لوصفتك.

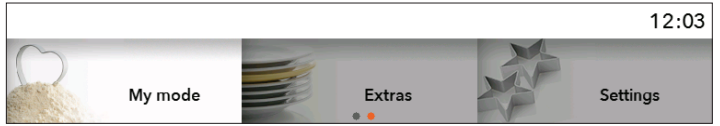


يمكنك تخزين حتى 12 وصفة في الذاكرة. 

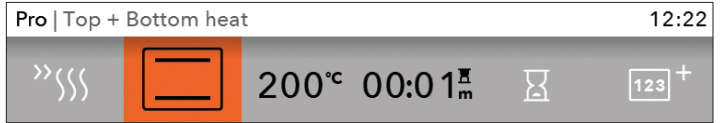
قم بتدوير المقبض KNOB وقم بتأكيد الأحرف المعنية لإدخال الاسم. إذا تطلب الأمر ، قم بإلغاء الحرف بالسهم؛ احفظ الاسم بعلامة صح.




يمكنك استرداد وصفاتك المفضلة باختيار My mode من القائمة الرئيسية. قم بتنشيط اختيارك بواسطة KNOB.



يتم عرض القيم المسبقة الضبط والتي يمكنك تغييرها إذا لزم الأمر.



عند اكتمال البرنامج ، ستظهر قائمة Finish. إذا قمت بإجراء أي تغييرات ، فيمكنك تخزينها عن طريق تحديد الرمز  . اختر وصفة بنفس الاسم. تظهر الكتابة "سيتم تغيير البرنامج" على الشاشة. - قم بتأكيد الاختيار لتخزين الوصفة بنفس الاسم أو باسم جديد. - يمكنك أيضًا إلغاء اختيارك. ستظهر شاشة يمكنك من خلالها تحديد حقل جديد وتخزين الوصفة الجديدة.

الطبق	كثافة السائل (سم)	كثافة السائل (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم			
ستيك لحمة بقر، متوسط الطهي	3	60	150-180
ستيك لحمة بقر، مطهو جيداً	3	70	140-170
ستيك لحم خنزير، متوسط الطهي	3	65	70-100
ستيك لحم خنزير، مطهو جيداً	3	70	70-100
ستيك لحم الضأن، متوسط الطهي	2	60	90-120
ستيك لحم الضأن، مطهو جيداً	2	70	70-100
ستيك لحم العجل، متوسط الطهي	3	60	90-120
صدر دجاج بدون عظم	3	65	90-120
صدر بط بدون عظم	3	65	120-150
صدر ديك حبش (ديك رومي) بدون عظم	3	65	180-210
سمك فيليه	1	55	40-60
سمك ستيك	2	55	40-60
الجمبري (القرديس)	/	60	30-40
الاخطبوط، الحبار	/	85	180-240
محار	/	60	40-60
جزر، مفروم/ مقطع إلى شرائح	1	85	90-120
بطاطا قطع مكعبة	2	85	100-130
الهلين	/	85	50-70
الباذنجان	1	85	50-70
الفاكهة، قطع	/	70	90-120

(الطهي بالبخار) SOUS VIDE

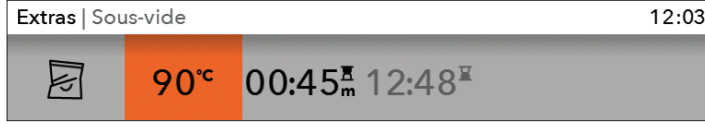
تَبَلّ الطعام وقم بتعبئته في كيس بلاستيكي مخصص للختم مع تفريغ الهواء واستخدم الطهي بطريقة SOUS VIDE. ضع الطعام المغلف على الصينية المثقبة وضعها على المستوى المتوسط للفرن.



قم بتدوير KNOB واختيار إضافي "Extra" في القائمة الرئيسية. قم بتثبيت الاختيار. يتم عرض قائمة الوظائف الإضافية "EXTRAS".



قم بتدوير KNOB واختيار Sous vide.



قم باختيار درجة الحرارة ومدة الطهي. اطهو الطعام لفترة طويلة من الزمن على درجة حرارة منخفضة (انظر جدول الطهي).

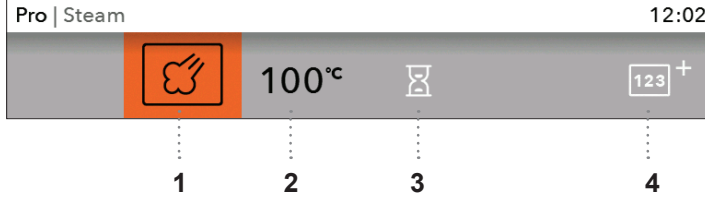
بعد انتهاء عملية الطهي، قم بإزالة الطعام من الكيس. لنكهة أكثر تركيزاً، يمكن تحمير الطعام بسرعة بالزيت الحار.

(C) الطهي بالبخار (البخار - الوصول السريع إلى برنامج البخار)

قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على KNOB.



قم بتدوير KNOB وتحديد وضعية الطهي بالبخار. قم بتثبيت الإعداد بالضغط على KNOB.



اختر إعداداتك الأساسية الخاصة.

- 1 النظام
- 2 درجة حرارة الفرن
- 3 مدة الطهي
- 4 التحضير في خطوات (انظر فصل برنامج الطهي في خطوات)

استخدم وظيفة التسخين المسبق، إذا أردت تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة بأسرع وقت ممكن.

املا خزان المياه بالمياه العذبة حتى العلامة MAX. استخدم مجموعة البخار لتحضير الخضروات، السمك، اللحوم، والبطاطا عند عدم طهيها بالصلصة. ضع مجموعة البخار على الدليل الثاني.

ينصح باستخدام عملية ضخ البخار عند طهي:

- اللحوم (في نهاية عملية الطهي): تكون أكثر عصارة وغضبية، ولا يتطلب تسقيتها بالماء. اللحوم: لحم البقر، لحم العجل، لحم الخنزير، لحم الغزال، الدواجن، لحم الضأن، السمك، النفاثق.
 - الخبز والخبز الصغير الأفرنجي: استخدم البخار خلال الـ 5-10 دقائق الأولى من الخبز. سوف يكون الخبز هشاً بني اللون.
 - سوفليه الخضار والفواكه ، اللازانيا ، والأطباق التشوية ، والكسترد؛
 - الخضروات ، وخاصة البطاطا والقرنبيط والبروكلي، والجزر والكوسا والباذنجان.
- يمكن استخدام ضخ البخار في الوضعية الاحترافية، عند اختيار وقت الطهي. يجب أن يكون وقت الطهي طويلاً بما فيه الكفاية للسماح بضخ البخار.

💡- لا يجب أن يقل مجموع وقت التحضير (الطهي) عن 10 دقائق.



لضخ البخار استخدم
+ symbol. قم بتثبيت
الاختيار بالضغط على
KNOB.



أدر المقيض KNOB و قم
باختيار الرمز
- برنامج الطهي في خطوات
(انظر فصل الطهي في
خطوات.
- ضخ البخار المركز على
ثلاث خطوات.

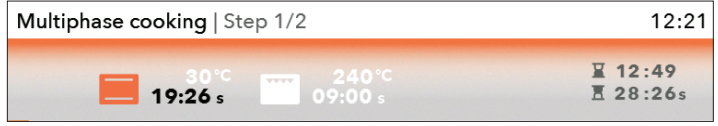
(A) ضخ البخار في خطوات

اضبط الخطوات (انظر فصل الطهي في خطوات).
قم باختيار + symbol لضخ البخار. سوف يقوم النظام أوتوماتيكياً بحساب ضخ البخار بشكل فردي وفقاً لوقت الطهي الكلي. اضغط على المفتاح START/STOP لبدء العمل.

(B) ضخ البخار المباشر

يحدث ضخ البخار بشكل مباشر أثناء عملية الطهي. قم باختيار symbol. يظهر التحذير: "هل تريد ضخ البخار؟" يومض الرمز إلى أن تكتمل العملية. يمكن تكرار ضخ البخار على ثلاث خطوات، وبعدها ينطفئ رمز البخار.

بالضغط على المفتاح START ، يبدأ الفرن بالعمل أولاً وفقاً للخطوة 1. (يشير شريط التقدم في الجزء السفلي من الشاشة إلى الخطوة الحالية لعملية الخبز). عند انتهاء الوقت المحدد، يتم تنشيط الخطوة 2 ثم الخطوة 3 إذا تم تحديدهما.



⚠️ إذا كنت تريد إلغاء أي من الخطوات أثناء العملية ، قم بتدوير المقبض KNOB ، حدد الخطوة وقم بإلغاؤها وقم بتثبيت اختيارك بعلامة خطأ CROSS MARK. يمكنك القيام بذلك فقط للخطوات التي لم تبدأ بعد.

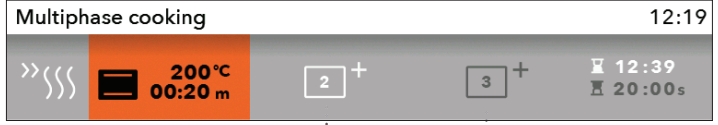
الطهي على عدة مراحل

هذه الوظيفة تسمح لك بالجمع بين ثلاثة إعدادات مختلفة على التوالي في عملية طهي واحدة. عن طريق اختيار إعدادات مختلفة يمكنك إعداد الأطباق حسب رغبتك تماماً.

في الوظيفة الاحترافية الرئيسية، يمكن اختيار برنامج التحضير في خطوات والطهي بالبخار. قم بتثبيت الإعداد بالضغط على **KNOB**.



الاختيار:
الخطوة 1، والخطوة 2،
الخطوة 3 قم بتأكيد
اختيارك بالضغط على
KNOB



يتم تحديد الخطوة 1 بالفعل إذا قمت بتحديد وظائف المؤقت مسبقاً.

اضبط النظام، درجة الحرارة والوقت.
قم بتأكيد اختيارك بعلامة صح بالضغط على
KNOB



كامل وقت الخبيز - النهاية



تطور الخطوة الحالية

درجة الحرارة و مدة
الطهي للخطوة المختارة

في الوضعية الاحترافية الأساسية، يمكنك تحديد وظيفة المؤقت Timer. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على KNOB.



مدة تشغيل الفرن

تأجيل وقت بدء التشغيل (بدء التشغيل المؤجل)



ضبط مدة الطهي



في هذه الوضعية، يمكنك تحديد مدة عمل الفرن. اضبط زمن الطهي المرغوب وقم بتنصيب الاختيار (الحد الأقصى لمدة الطهي 10 ساعات). يتم ضبط انتهاء زمن الطهي المعروض تبعاً لذلك. اضغط START لبدء عملية الطهي. يُشار إلى جميع الإعدادات المختارة على الشاشة. يتم إلغاء جميع وظائف المؤقت بضبط الوقت إلى "0".

ضبط بدء العمل المؤجل



بدء التشغيل المؤجل غير ممكن في الأنظمة مع الشواية الصغيرة والشواية ذات النطاق الكبير والشواية مع مروحة.

هذه الوضعية تسمح لك بتحديد مدة عملية الطهي (زمن الطهي) والوقت الذي ترغب فيه بتوقف عملية الطهي (وقت الانتهاء) (يمكن ضبط بدء العمل المؤجل لمدة 24 ساعة).
تأكد من ضبط الساعة بدقة على التوقيت الحالي.

مثال:

الوقت الحالي: 12:00

مدة الطهي: 2 ساعة

إنهاء عملية الطهي: 6 بعد الظهر

قم أولاً بضبط مدة الطهي (ساعتين).


سيتم عرض مجموع الوقت الحالي ووقت مدة الطهي أوتوماتيكياً (14:00).

قم باختيار انتهاء مدة الطهي. (18:00).

اضغط على إبدأ (START) لبدء عملية الطهي. سينتظر المؤقت الوقت المناسب لبدء عملية الطهي. تعرض الشاشة الرسالة التالية: "ستبدأ عملية الطهي عند الساعة (16:00). عند انتهاء الوقت المحدد، سيتوقف الفرن عن العمل أوتوماتيكياً."

عند انقضاء الوقت المحدد، سيتوقف الفرن عن العمل أوتوماتيكياً (انتهاء عملية الطهي). تُسمع إشارة صوتية قصيرة وسيظهر على شاشة العرض انتهاء.

بعد بضع دقائق من عدم العمل، فإن الجهاز سينتقل إلى وضعية الاستعداد.

النظام	الوصف	درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً (درجة مئوية)	الحد الأدنى-الأقصى لدرجة الحرارة (درجة مئوية)
الفرن			
	الشوي في نظام/ وضعية الشوي الأوتوماتيكية، سوف يشترك السخان العلوي وسخان الشوي والسخان الدائري بالعمل. يُستخدم لتحضير جميع أنواع اللحوم.	180	30-230

(1) يتم استخدامه لتحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً لمعيار EN 60350-1. في هذه الوضعية، بسبب الخوارزمية الخاصة لتشغيل الأجهزة واستغلال الحرارة المتبقية لا يتم عرض درجة الحرارة الفعلية في الفرن.

النظام	الوصف	درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً (درجة مئوية)	الحد الأدنى-الأقصى لدرجة الحرارة (درجة مئوية)
	الهواء الساخن مع بخار يُستخدم لأغراض الخبز، وإذابة التجميد عن الأطعمة، وهو يوفر الخبز السريع والفعال دون تغيير في لون أو شكل المواد الغذائية. يمكنك اختيار ثلاثة خيارات:	160	30-230
	مرتفعة: شوي شرائح اللحم وقطع صغيرة من اللحم.		30-230
	متوسطة: إعادة تسخين الوجبات الباردة / المجمدة، خبز فيليه السمك، والخضروات بالقرناتان.		30-230
	منخفضة: خبز قطع أكبر من اللحوم (المشوية، الدجاجة كاملة)، خبز المعجنات المخمرة (الخبز، والخبز الفرنجي)، وخبز اللازانيا ...		30-230
	البخار يُستخدم لجميع أنواع اللحوم والبيخات والخضروات والفطائر والكعك والخبز والغرتن (الأطباق التي تتطلب وقتاً أطول للطهي).	100	-
	SOUS VIDE هي عملية طهي بطيئة للطعام المختوم بإكياس مفرغة من الهواء والمطهو على درجة حرارة محددة مع الحفاظ عليها بدقة. تعتبر طريقة sous vide مناسبة لتحضير اللحوم والأسماك وجميع أنواع الفواكه والخضروات. الطعام المطبوخ بهذه الطريقة يكون غضاً وبكامل مذاقه.	50	30-95

اضغط على المفتاح START/STOP لبدء عملية الخبيز. تعرض الشاشة جميع الإعدادات المختارة.

⚡ سوف يومض الرمز °C حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المختارة. تُسمع إشارة تنبيه صوتية. لا يمكنك تغيير نظام الطهي أثناء العملية.

نظام الفرن (حسب الموديل)

النظام	الوصف	درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً (درجة مئوية)	الحد الأدنى-الأقصى لدرجة الحرارة (درجة مئوية)
الفرن			
	التسخين العلوي والسفلي السخانات في أسفل وسقف هيكل الفرن سوف تُشع الحرارة بشكل متساوٍ في الأجزاء الداخلية للفرن. يمكن طهي/شوي المعجنات أو اللحوم على مستوى واحد فقط.	200	30-230
	التسخين العلوي تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحميم الجزء السطحي للطبق.	150	30-230
	التسخين السفلي تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح السفلي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحميم الجزء السفلي للطبق.	160	30-230
	الشواية الصغيرة يتم تفعيل سخان الشوي فقط، الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير. استخدم هذا السخان لتحميم كمية من السندويشات المفتوحة أو النقانق، أو تحميم الخبز.	230	30-230
	الشواية ذات النطاق الكبير سوف يعمل السخان العلوي وسخان الشواية. تشع الحرارة مباشرة عن سخان الشواية المثبت في سقف الفرن. لزيادة عملية التسخين يعمل السخان العلوي أيضاً. يستخدم هذا النظام لتحميم كمية أصغر من السندويشات المفتوحة واللحوم أو النقانق، وتحميم الخبز.	230	30-230
	الشواية مع مروحة تعمل الشواية والمروحة. يُستخدم هذا العمل المشترك لتحميم اللحوم وشوي قطع أكبر من اللحوم أو الدواجن على مستوى واحد فقط. وهي مناسبة أيضاً لأطباق الغرانتن وتحميم السطح العلوي للطعام.	170	30-230
	الهواء الساخن والتسخين السفلي يعمل السخان السفلي، السخان الدائري ومروحة توزيع الهواء الساخن. وهذا يُستخدم لخبز البيزا والمعجنات الرطبة، فطائر الفاكهة، والعجين المخمر والفطير على مستويات متعددة في وقت واحد.	200	30-230
	الهواء الساخن يعمل السخان الدائري والمروحة. إن المروحة الموجودة في الجزء الخلفي للفرن تعمل على توزيع الهواء بشكل متواصل حول المشاوي والمعجنات. تُستخدم هذه الوضعية لتحميم اللحوم وخبز المعجنات على عدة مستويات بنفس الوقت.	180	30-230
	ECO HOT AIR¹⁾ في هذه الوضعية، يتم تحسين استهلاك الطاقة أثناء عملية الطهي. تُستخدم هذه الوضعية لتحميم اللحوم وخبز المعجنات.	180	120- 230
	التسخين السفلي والمروحة يُستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع والحفاظ على الفواكه والخضروات.	180	30-230

(B) الخبير باختيار وضعية العمل

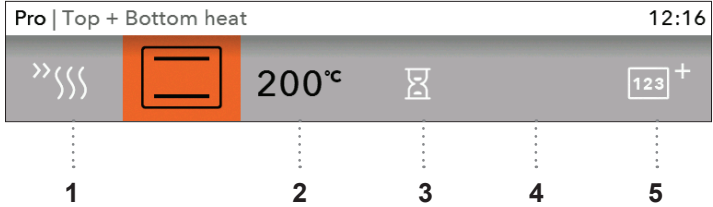
(الوضعية الاحترافية ووضعية الطهي بالبخار)

☀️- قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على KNOB.

قم بتدوير المقبض
KNOB واختيار Pro.
قم بتثبيت اختيارك.



قم باختيار إعداداتك
الأساسية.




الإعدادات الأساسية

- 1 التسخين المسبق
- 2 النظام (انظر جدول أنظمة الفرن)
- 3 درجة الحرارة في الفرن

الإعدادات الإضافية

- 4 مدة الخبز (انظر فصل وظائف المؤقت - المدة)
- 5 الطهي على مراحل متعددة (انظر فصل الطهي على مراحل متعددة)
- 6 (الوضعية الاحترافية ووضعية الطهي بالبخار)


التسخين المسبق


استخدم وظيفة التسخين المسبق إذا كنت ترغب بتسخين الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة في أسرع وقت ممكن. عند اختيار  هذا الرمز، سيتم تشغيل وظيفة التسخين المسبق وسوف تظهر الملاحظة التالية: "بدأ التسخين المسبق". لا تقم بإدخال الطعام في الفرن في الوقت الحالي. سوف تعرض درجة الحرارة الفعلية والتي تم ضبطها بالتناوب على الشاشة.

عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المختارة، تتوقف عملية التسخين المسبق وتُسمع إشارة صوتية. سوف تظهر الملاحظة التالية على الشاشة: "اكتملت عملية التسخين المسبق". الرجاء افتح الباب وأدخل الطعام. سيستمر البرنامج في عملية الطهي حسب الإعدادات المحددة.

☀️- عندما يتم ضبط نظام التسخين المسبق، لا يمكن استخدام وظيفة تأجيل وقت بدء التشغيل.

التسخين المسبق

تتضمن بعض الأطباق في الوضعية الأوتوماتيكية أيضاً نظام التسخين المسبق . عند اختيار الطعام، سوف تظهر الملاحظة التالية: "يتضمن البرنامج المختار التسخين المسبق". (قم بتأكيد اختيارك بالضغط على KNOB) "بدأ التسخين المسبق". لا تقم بإدخال الطعام في الفرن في الوقت الحالي. سوف تعرض درجة الحرارة الفعلية والتي تم ضبطها بالتناوب على الشاشة. عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المختارة، تتوقف عملية التسخين المسبق وتُسمع إشارة صوتية. سوف تظهر الملاحظة التالية على الشاشة: "اكتملت عملية التسخين المسبق". الرجاء فتح الباب وأدخل الطعام. سيستمر البرنامج في عملية الطهي حسب الإعدادات المختارة.

- عندما يتم ضبط نظام التسخين المسبق ، لا يمكن استخدام وظيفة تأجيل وقت بدء التشغيل.

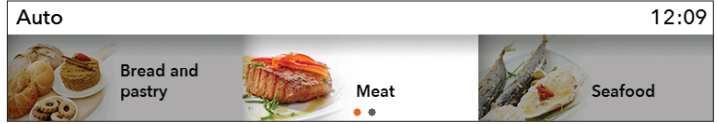
(A) الخبيز عن طريق اختيار صنف الطعام (الوضعية الأوتوماتيكية)

قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على KNOB.

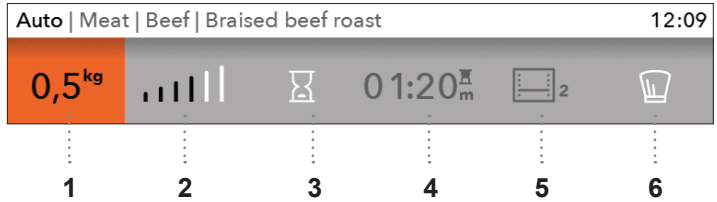
قم بتدوير المقبض
KNOB واختيار Auto.
قم بتأكيد إعداداتك بالضغط
على KNOB.




قم باختيار نوع الطعام
والطبق.
قم بتأكيد إعداداتك.



ستظهر القيم المسبقة
الضبط.
يمكنك تغيير كمية الطعام،
ومستوى نضج الطعام،
وتأجيل وقت بدء التشغيل
(انتهاء مدة الطهي).



- 1 الكمية
- 2 مستوى نضج الطعام
- 3 تأجيل وقت بدء التشغيل
- 4 مدة الخبيز
- 5 نظام الخبيز والمستوى الموصى به
- 6 الوضعية الاحترافية (Pro)

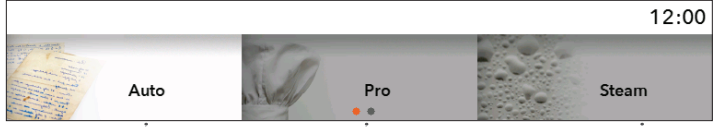
إذا تم تحديد الرمز  في الوضعية الأوتوماتيكية، يتغير البرنامج إلى الوضعية الاحترافية (Pro) (انظر فصل الخبيز باختيار الوضعية).

اضغط على زر START/STOP لبدء عملية الطهي. تعرض الشاشة جميع الإعدادات المختارة.

اختيار القائمة الرئيسية للخبيز والإعدادات

يمكنك التحكم بالخبيز بعدة طرق مختلفة:

قم بتدوير KNOB وحدد اسم القائمة. قم بتأكيد الاختيار بالضغط على KNOB. يظهر اسم القائمة المحددة أعلاه.



قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على KNOB.

(A) أوتوماتيكي Auto

في هذه الوضعية، اختر أولاً نوع الطعام مع الإعداد الأوتوماتيكي لكمية الطعام، ومستوى نضج الطعام، وانتهاء مدة الطهي. يقدم البرنامج مجموعة متنوعة من الوصفات المسبقة الإعداد، وموثقة من قبل طهاة محترفين وخبراء التغذية.

(B) Pro

تقدم هذه الوضعية مجموعة من الأطباق مع قيم المصنع المسبقة الإعداد، والتي يمكنك تعديلها.

(C) البخار

هذه طريقة طهي طبيعية، تحتفظ بكامل نكهة الطعام.

(D) وضعتي My mode

تتيح لك هذه الوضعية إعداد الأطباق وفقاً لرغباتك، في كل مرة تقوم فيها باستخدام نفس الخطوات والإعدادات. يمكنك حفظ إعداداتك في ذاكرة الفرن واسترجاعها في المرة القادمة التي ترغب فيها باستخدامها.

اختبار درجة عسر المياه

يجب إجراء اختبار لدرجة عسر المياه قبل الاستخدام لأول مرة.

يُعرض على الشاشة شريط بالكتابة مياه عسرة جداً «Very hard water»

إعدادات المصنع الافتراضية مضبوطة على أقصى درجة لعسر المياه.



انقع شريط الاختبار الورقي (مرفق مع الجهاز) في الماء لمدة ثانية واحدة. اقرأ البيانات بعد دقيقة – أدخل عدد الخطوط إلى الجهاز. أدر مقبض KNOB.

تغيير إعداد درجة عسر المياه

يمكن ضبط درجة عسر المياه أيضاً في القائمة اختيار الإعدادات العامة.

إذا لم تقم بضبط درجة عسر المياه بشكل صحيح، يمكن أن يؤثر ذلك على عمل وعمر الجهاز.



الاستخدام الأول

اختيار اللغة

عند توصيل الجهاز لأول مرة إلى شبكة الطاقة الكهربائية أو بعد فترة طويلة من انقطاع التيار الكهربائي، يرجى ضبط اللغة المرغوبة. اللغة الافتراضية هي الإنجليزية.

قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على KNOB.

قم بتدوير المقبض KNOB وضبط اللغة المرغوبة. قم بتثبيت اختيارك.

12:00		
English	Česky	Dansk

ضبط التاريخ

بالضغط على KNOB قم بضبط اليوم، الشهر والسنة. قم بتدوير المقبض وتثبيت اختيارك بعلامة صح.

Date	12:00		
03	1	1	2017
			✓

ضبط الساعة

قم بتدوير KNOB واضبط الساعة. قم بتثبيت اختيارك بعلامة صح.

Time	12:00		
⌚	12:00		
			✓

سيعمل الفرن أيضاً إذا لم يتم ضبط التوقيت اليومي، ولكن في هذه الحالة لا يمكن ضبط خصائص المؤقت (انظر فصل ضبط خصائص المؤقت).

بعد بضع دقائق من عدم العمل، فإن الجهاز سينتقل إلى وضعية الاستعداد.

تغيير إعداد الساعة

يمكن تغيير إعدادات التوقيت اليومي عند عدم تنشيط أي وظيفة توقيت (انظر فصل ضبط الإعدادات العامة).

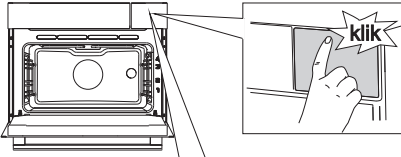
ملء خزان المياه

يسمح خزان المياه بإمداد الماء بشكل مستقل إلى فرن البخار. حجم الخزان تقريباً 1.3 ليتر (الحد الأقصى لمستوى الماء - انظر العلامة). هذه الكمية من الماء تكفي للطهي بأطول دورة بخار لمدة 3 ساعات تقريباً (بنظام الهواء الساخن مع البخار- نظام "عالي").

قبل الاستخدام لأول مرة قم بتنظيف خزان المياه.

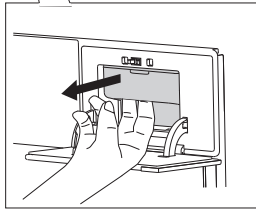


املأ الخزان دائماً بمياه نظيفة وباردة من شبكة إمداد المياه، وبالمياه المعبئة في زجاجات دون إضافات، أو بالماء المقطر، المناسبة للاستخدام في الطهي. يجب أن تكون درجة حرارة المياه المضافة (المسكوبة) في الخزان بدرجة حرارة الغرفة +20 درجة مئوية/ -10 درجة مئوية.

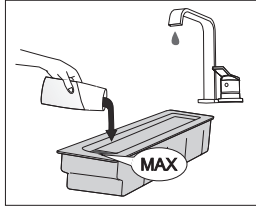


1 بالضغط (على الموضع الذي يوجد فيه الملصق) افتح باب الخزان.

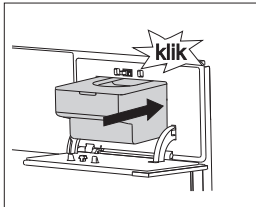
يمكنك إزالة الملصق لاحقاً.



2 اسحب خزان المياه من الهيكل، بمسكه من الأخدود.



3 افتح الغطاء. اغسل الخزان بالماء. أعد تجميع الخزان. صب الماء العذب حتى علامة MAX الموجودة على الخزان قبل الاستخدام.



4 ادفع خزان المياه مرة أخرى في الهيكل إلى الموضع النهائي (حتى تسمع طقة قصيرة). ثم اضغط على باب الخزان لإغلاقه.

بعد انتهاء عملية الطهي، يتم شطف الماء المتبقي في نظام البخار إلى خزان المياه. يمكن تنظيف الغطاء وخزان المياه بمنظفات سائلة تقليدية لا تحتوي على مواد كاشطة أو في غسالة أطباق.

قبل الاستخدام الأول

قبل الاستخدام الأول، قم بإزالة جميع المكونات، بما فيها معدات النقل من الفرن. قم بتنظيف جميع ملحقات وأدوات الفرن بالماء الدافئ والمنظفات العادية. لا تستخدم أي منظفات كاشطة.

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى، قم بتسخينه دون أي طعام، على نظام "السخان العلوي والسفلي" ، على درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة ساعة تقريبًا. سوف تنبعث رائحة مميزة تدل على الاستخدام الجديد للجهاز. يجب تهوية الغرفة جيداً خلال الاستخدام الأول للفرن.

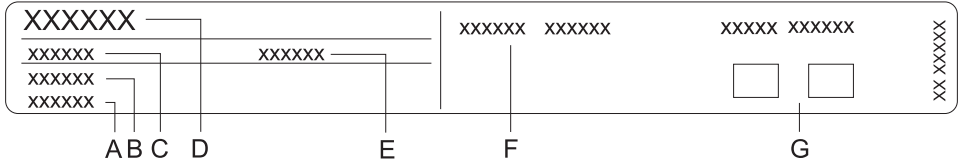
الطهي بالبخار

إن الطهي بالبخار صحي وسيلة طبيعية للتحضير، حيث يحتفظ الطعام بكامل نكهته. لا تصدر رائحة كريهة عند الطهي بهذه الطريقة.

مزايا الطهي بالبخار:

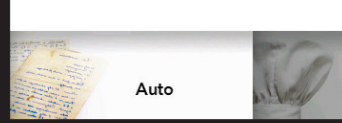
تبدأ عملية الطهي (التشهيبة، الخبز)، قبل أن تصل درجة حرارة الفرن إلى 100 درجة مئوية. يمكن أيضاً الطهي ببطء (التشهيبة، الخبز) على درجة حرارة منخفضة. عملية صحية، يتم الحفاظ فيها على الفيتامينات والمعادن ، حيث تذوب نسبة صغيرة فقط في البخار الذي يتلامس مع الطعام. ليس هناك حاجة لإضافة أي دهون أثناء عملية الطهي. يحافظ البخار على نكهة الطعام. لا يُضيف الروائح أو طعم الشواء أو النكهة للطبق أو الخبز. كما أنه يحافظ على مكونات الطعام لأنها لا تذوب بالماء. البخار لا ينشر النكهة أو الرائحة، لذلك يمكن طهي اللحوم والأسماك والخضار معاً. الطهي بالبخار مناسب أيضاً للسلق، وإذابة التجميد، والتسخين والحفاظ على سخونة الطعام.

معلومات عن الجهاز - لوحة البيانات (حسب الموديل)



- A** الرقم التسلسلي
- B** الشيفرة
- C** النوع
- D** العلامات التجارية
- E** الموديل
- F** الخصائص التقنية
- G** رموز مطابقة المواصفات

تُشير لوحة التصنيف إلى المعلومات الأساسية عن الجهاز وتكون ملصقة على حافة الفرن ويمكن ملاحظتها عند فتح باب الفرن.



8 - عرض جميع الإعدادات

1 مفتاح ON/OFF

2 مفتاح إضاءة الفرن
ON/OFF

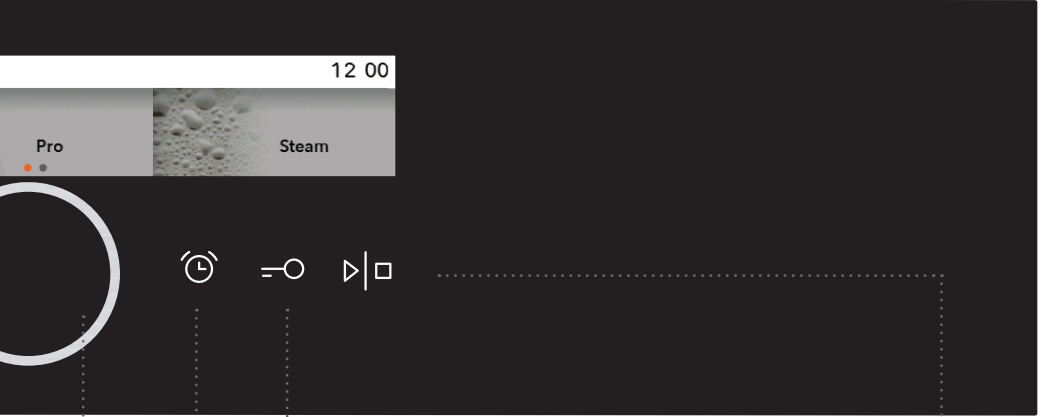
3 مفتاح BACK

اضغط لفترة قصيرة للعودة إلى القائمة السابقة.

اضغط واستمر بالضغط للعودة إلى القائمة الرئيسية.

ملاحظة:

تستجيب المفاتيح بشكل أفضل، إذا ضغطت عليها بمساحة سطح أكبر من إصبعك. سيتم التعرف على كل مرة تضغط فيها على المفتاح، بإشارة صوتية قصيرة.



مقبض الاختيار
والتثبيت **4**

قم باختيار الإعداد بتدوير
المقبض.

قم بتثبيت الاختيار بالضغط
على المقبض.

موقت الدقائق / إنذار
ALARM **5**

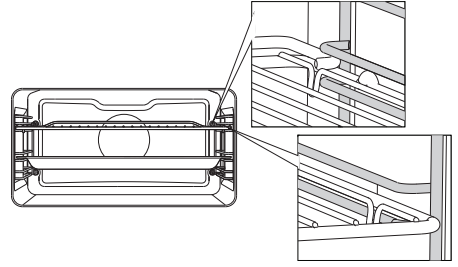
مفتاح قفل الطفل **6**

مفتاح / START
STOP **7**

ضغطة طويلة:
START

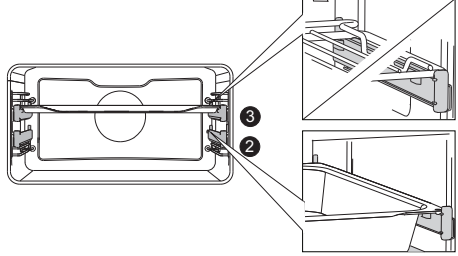
ضغطة طويلة أثناء العمل:
STOP

يجب إدراج الشبكة أو الصينية دائماً داخل المسار الرائد بين القضبان السلكية



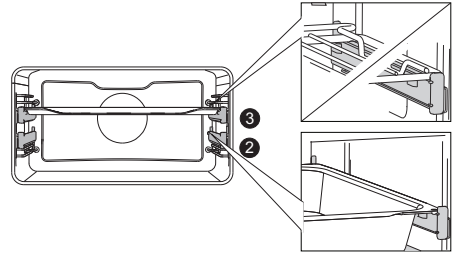
في الأدلة السلكية القابلة للسحب، اسحب أولاً الأدلة من المستوى الأول وضع الشبكة أو صينية الخبز داخلها. ثم، ادفعهم بيدك إلى الداخل إلى أبعد حد ممكن.

أغلق باب الفرن عندما تكون المسارات التلسكوبية بمكانها الصحيح بالكامل.



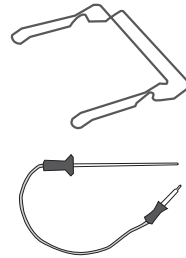
السكك المتزامنة

يمكن تثبيت الشريط على الأدلة السلكية القابلة للسحب (سحب كامل) أو إزالته منها. قم أولاً بإزالة الدليلين من مستوى واحد. ضع الشريط على العلامتين على الدليلين وادفع الأدلة بيدك حتى النهاية.



حامل صينية الخبز يجعل من السهل إزالة صواني الخبز الساخنة من الفرن بعد الخبز.

الحساس الحراري للحوم.



وسائل إزالة التكلس أو تنظيف نظام البخار.

شريط الاختبار الورقي لقياس عسر المياه.

ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الطهي. استخدم قفازات الفرن.

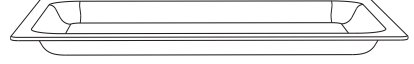


استمرار عمل مروحة التبريد

عند إيقاف تشغيل الفرن، ستواصل مروحة التبريد العمل لفترة قصيرة وبهذا تضمن تبريد إضافي للجهاز. (يعتمد العمل الموسع لمروحة التبريد على درجة حرارة الفرن الداخلية.)

اكسسوارات ومعدات الفرن (حسب الموديل)

يُستخدم طبق الخبز الزجاجي لأغراض الطهي مع جميع أنظمة الفرن. ويمكن أن يُستخدم أيضاً كطبق تقديم.

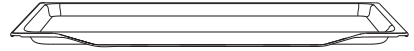


تُستخدم الشبكة للشوي أو كحامل للمقلاة، وصينية الخبز أو طبق الخبز الذي يحوي الطعام.

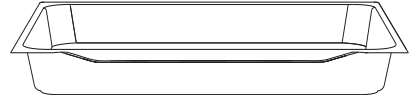


⚠️ هناك مزلاج أمان على الشبكة. لذلك، لا بد من رفع الشبكة قليلاً من الجهة الأمامية عند إخراجها من الفرن.

تُستخدم صينية الخبز القابلة للعمق لخبز المعجنات والحلويات.



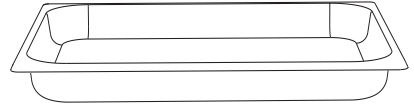
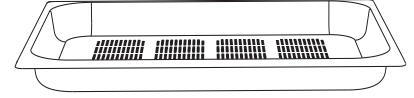
صينية الخبز العميقة وتُستخدم لتحمير اللحم وخبز المعجنات الرطبة؛ ويمكن استعمالها أيضاً كصينية تنقيط.



⚠️ لا يجب إدراج الصينية العميقة أثناء الشوي في المسار الأول، إلا عند الخبز تحت الشواية 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..

تُستخدم مجموعة (طقم) البخار (INOX) للطهي البخار. ضع الصينية المثقبة في المستوى الأوسط وصينية التنقيط على مستوى واحد أناها.



فرن البخار المشترك

(وصف الفرن والتجهيزات - حسب الموديل)

يمثل الشكل أحد موديلات الجهاز الغطس. بما أن التعليمات التي تم وضعها تختلف بحسب معدات الأجهزة، فإن بعض الوظائف أو المعدات التي تم وصفها في الدليل قد لا تكون موجودة في أجهزتك.

باب خزان المياه

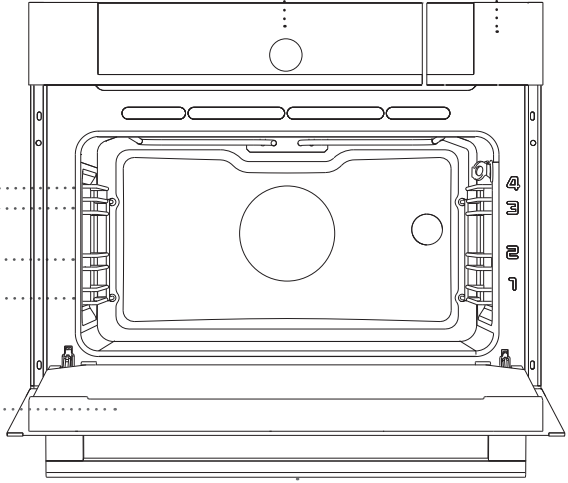
لوحة التحكم

الأدلة

- مستويات الخبز

باب الفرن

مقبض باب الفرن



الأدلة السلوكية

يمكن الأدلة السلوكية من إعداد الطعام على أربعة مستويات (يرجى ملاحظة أنه يتم عد المستويات /الأدلة من أسفل إلى أعلى).
الأدلة 3 و 4 مخصصة للشوي.

المسارات التلسكوبية القابلة للسحب

المسارات التلسكوبية القابلة للسحب مصممة للمستوى الثاني والثالث.
يمكن سحب المسارات التلسكوبية القابلة للسحب بشكل جزئي أو بالكامل.

مفتاح باب الفرن

إذا قمت بفتح باب الفرن أثناء العمل، يقوم المفتاح بإيقاف تشغيل الفرن، والمروحة ومولد البخار. عند إغلاق الباب مرة أخرى، يقوم المفتاح بتشغيل السخان وتوليد البخار مجدداً.

مروحة التبريد

تم تزويد الجهاز بمروحة تبريد تعمل على تبريد الهيكل ولوحة تحكم الجهاز.

لاستخدام الآمن والصحيح لفرن البخار

عندما تفتح الباب (في أنظمة البخار) بعد انتهاء أو أثناء عملية الطهي بالبخار، افتح الباب دائماً إلى أقصى حد، لأن البخار الناتج من داخل الفرن قد يؤثر بشكل سلبي على عمل وحدة التحكم.

بعد الانتهاء من الطهي بالبخار، يبقئ بعض البخار في الفرن. افتح باب الفرن بحذر، حيث هناك خطر الاحتراق بالبخار. نظف الفرن بمجرد أن يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

بعد عملية الطهي، يتم ضخ المياه المتبقية في نظام البخار مرة أخرى إلى خزان المياه. لذلك، يمكن أن يكون الماء هناك ساخناً. كن حذراً عند إفراغ خزان المياه.

لتجنب تراكم الكلس، اترك باب الفرن مفتوحاً بعد الطهي للسماح لتجفيف الفرن أن يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

نوصي بعدم فتح باب الفرن أثناء دورة البخار، لأن ذلك سيزيد من استهلاك الطاقة وزيادة كمية تكاثف الماء.

اترك الجهاز في درجة حرارة الغرفة لبعض الوقت قبل توصيله بمصدر الطاقة الرئيسي للسماح لجميع المكونات بالتكيف مع درجة حرارة الغرفة. إذا تم تخزين الفرن عند درجة حرارة قريبة أو أقل من نقطة التجمد، فهناك خطر على بعض المكونات، وخاصة المضخات.

لا يجب أن يعمل الجهاز في بيئة ذات درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية. قد لا يعمل الجهاز تحت درجة الحرارة هذه بشكل صحيح. إذا تم تشغيل الجهاز في مثل هذه الظروف، قد تتضرر المضخة.

إذا لم يعمل الجهاز بشكل صحيح، قم بفصله عن مصدر الطاقة الرئيسي.

لا تقم بتخزين عناصر في الفرن، يمكن أن تُسبب خطر عند تشغيل الفرن.

لا تستخدم الماء المقطر الغير مناسب للاستخدام (على سبيل المثال الماء المقطر للبطاريات، الذي يضاف إليه حمض).

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.



الجهاز غير معد للتحكم به عن طريق مؤقتات خارجية أو أنظمة تحكم خاصة. يجب تركيب وسائل فصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التوصيل.

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

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

قد تتضرر مفاصل الباب بسبب الحمولة الزائدة. لا تقم بوضع أوعية ثقيلة على باب الفرن المفتوح ولا تتكى على الباب. 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 التآذي أو خطر الحريق.

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

إذا كانت أسلاك التوصيل الكهربائية لأجهزة أخرى مجاورة 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.

لا 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 يخفّض من ارتفاع درجة حرارة السطح الخارجي لباب الفرن (موجود فقط في بعض الموديلات).

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

تحذير: ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات تحت المراقبة.

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

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 أغشية مفاصل الموقد (عند الضرورة) حيث يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.

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

المحتويات

تحذيرات هامة للسلامة	تحذيرات هامة للسلامة قبل توصيل الفرن:	4 6
مقدمة	فرن البخار المشترك وحدة التحكم معلومات عن الجهاز - لوحة البيانات (حسب الموديل)	7 10 12
تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة	قبل الاستخدام الأول الطهي بالبخار ملء خزان المياه	13 13 14
	الاستخدام الأول اختيار درجة عسر المياه	15 16
خطوات الخبيز	اختيار القائمة الرئيسية للخبيز والإعدادات (A) الخبيز عن طريق اختيار صنف الطعام (الوضع الأوتوماتيكية) (B) الخبيز باختيار وضعية العمل (الوضع الاحترافية وضعية الطهي بالبخار) (C) الطهي بالبخار (البخار - الوصول السريع إلى برنامج البخار) (D) حفظ برنامجك الخاص (MY MODE)	17 18 20 27 30
	بدء العمل	31
	نهاية العمل وإيقاف تشغيل الفرن	31
	اختيار ميزات إضافية	32
	اختيار الإعدادات العامة	34
	وصف الأنظمة (وضعية الطهي) وجداول الطهي	36
التنظيف والصيانة	الصيانة والتنظيف تنظيف الفرن التقليدي برنامج التنظيف بالبخار (STEAM CLEAN) تنظيف حاوية الماء تنظيف رغوة الفلتر إزالة وتنظيف الأدلة السلكية والتسكوبية القابلة للسحب إزالة وإعادة تركيب باب الفرن إزالة وإعادة تركيب لوح الزجاج الداخلي لباب الفرن استبدال للمبة	56 57 58 59 60 61 62 65 66
حل المشاكل	جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها	67
	التخلص من الجهاز	68

نشكركم على ثقتكم وشراءكم لجهازنا.



تم تزويد دليل التعليمات المفصل ليمسح لك بمعرفة المزيد عن جهازك الجديد في أسرع وقت ممكن.

تأكد من استلامك الجهاز بدون أضرار. في حال وجود أضرار أثناء النقل، الرجاء الاتصال بالوكيل الذي اشتريته الجهاز منه أو بالمستودع الإقليمي الذي تم استلامك المنتج من قبله. سوف تجد رقم الهاتف على الفاتورة أو على مذكرة الاستلام.

يتم توفير تعليمات التركيب والتوصيل على لائحة منفصلة.

تتوفر تعليمات الاستخدام أيضاً، على موقع الانترنت الخاص بنا:

<http://www.gorenje.com>

 معلومات هامة
 نصيحة، ملاحظة

تعليمات مفصلة حول استخدام فرن البخار المشترك

gorenje

