

BIO MULTI\_C\_DM\_60



714610

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 وللاخطاء 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 اللمبة المدرجة في فصل "التنظيف والصيانة".
المعجنات ليست مطهوه 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.

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.

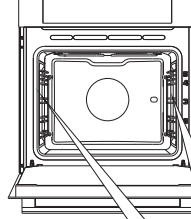
قبل القيام بعمليات إصلاح الأعطال، قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي (وذلك بإزالة الفيوز أو عن طريق فصل شريط التيار الكهربائي من مقبس الحائط).



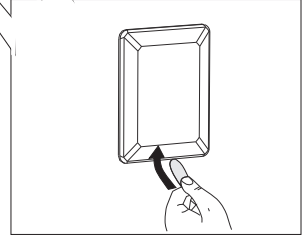
## استبدال اللمبة

اللمبة قابلة للاستهلاك وبالتالي لا يغطيها الضمان. قبل تغيير اللمبة، قم بإزالة الصواني، والشبكة، والمسارات.


استخدم مفك براغي فيليبس (مفك براغي مصلب). (لمبة هالوجين: G9، 230 V، 25 W).

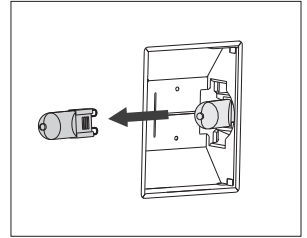


**1** استخدم مفك براغي شق لإزالة غطاء اللمبة.  
ملاحظة: احذر من عدم تضرر طلاء المينا.



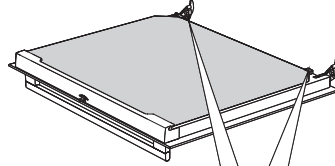
**2** أزل لمبة الهالوجين.

استخدم واقي لتجنب الحروق. 

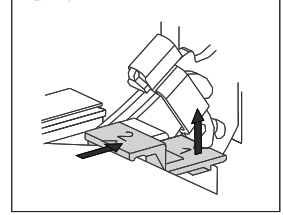


## إزالة وإعادة تركيب لوح الزجاج الداخلي لباب الفرن

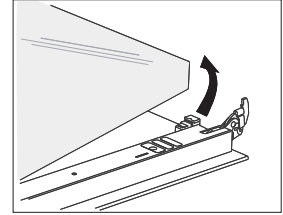
يمكن تنظيف لوح الزجاج الداخلي لباب الفرن، ولكن يجب أولاً أن تتم إزالته.  
قم بإزالة باب الفرن (انظر فصل "إزالة وإعادة تركيب باب الفرن").



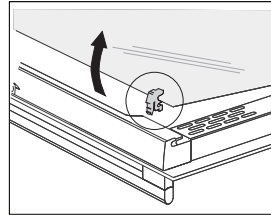
**1** حرّر المشابك الموجودة على الجانب الأيسر والأيمن من الباب قليلاً (المحددة بعلامة 1 على الداعم) واسحبها بعيداً عن الزجاج (المحدد بعلامة 2 على الداعم).



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



**3** لإزالة لوح الباب الزجاجي الداخلي الثالث (في بعض الموديلات فقط)، ارفعه وأزله. أزل أيضاً الجوانب 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)

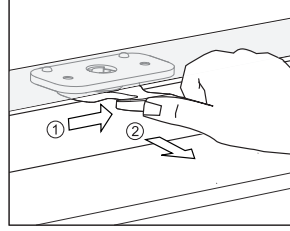
تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند إغلاق الباب بقوة، بدءاً بزاوية 75 درجة. إنه يسمح بإغلاق بسيط، وهادئ، وناعم للباب. دفعة خفيفة (لطيفة) (15 درجة نسبة إلى وضعية الباب وهو مغلق) كافية ليُغلق الباب أوتوماتيكياً وبهدوء.

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.

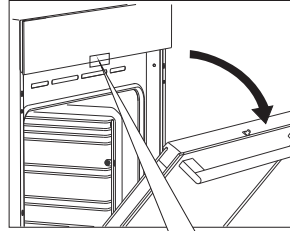
عندما يتم إغلاق باب الفرن، يعود قفل الباب  
أوتوماتيكياً إلى وضعه الأول.



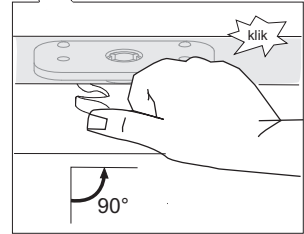
### إلغاء تفعيل وتفعيل قفل الباب

يجب أن يبرد الفرن تماماً. ⚠

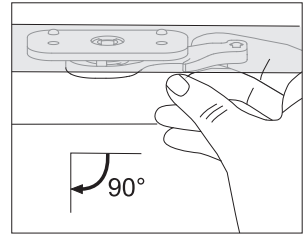
افتح أولاً باب الفرن.



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



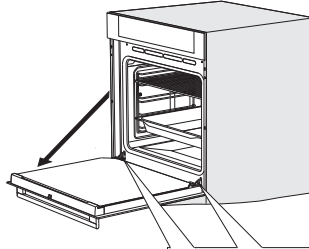
لإعادة تفعيل قفل الباب، افتح باب الفرن واستخدم سبابة  
يدك اليمنى لسحب مقبض الباب المتحرك باتجاهك.



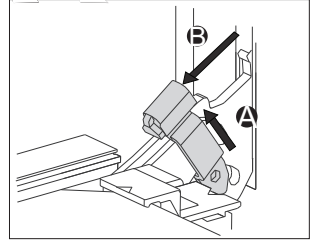


## إزالة وإعادة تركيب باب الفرن

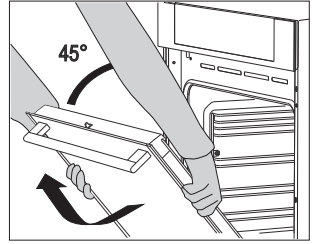
1 افتح باب الفرن بالكامل (إلى أبعد حد ممكن).



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.

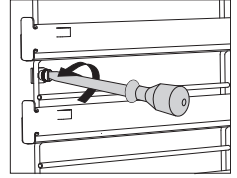
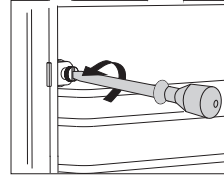
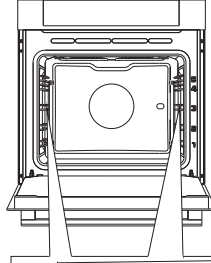
عند إعادة تركيب الباب، تأكد دائماً من أن المشابك المرفقة قد ثبتت تماماً في دواعمها لمنع الإغلاق الفجائي للمشبك الرئيسي الموصول إلى نابض رئيسي قوي. في حال عمل النابض الرئيسي هناك خطر التعرض للإصابة.



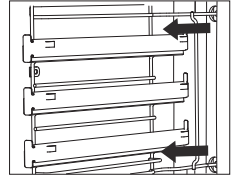
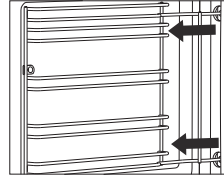
# إزالة وتنظيف الأدلة السلكية والتسكوبية القابلة للسحب

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.



## برنامج لتنظيف الذاتي AQUACLEAN

قبل تشغيل برنامج التنظيف، أزل الأوساخ وبقايا الطعام المرئية من داخل الفرن.

صب 0.6 لتر من الماء الدافئ في صينية الخبز العميقة وضعها في الدليل الثاني. قم باختيار برنامج تنظيف الفرن.

قم باختيار Extras و  
التنظيف في القائمة الرئيسية.  
قم بتثبيت الاختيار بالضغط  
على KNOB.



اضغط على مفتاح  
.START



⚡ عندما ينتهي البرنامج، انتظر حتى يبرد الفرن بشكل كافٍ لتتمكن من تنظيف داخله بأمان.  
بعد ثلاثين دقيقة، ستلين بقايا الطعام العالقة على طلاء المينا قم بمسحها بقطعة قماش رطبة.

⚡ إذا لم تنجح عملية التنظيف (في حال الأوساخ الصعبة الإزالة)، قم بإعادة تشغيل البرنامج.

استخدم برنامج التنظيف بعد أن 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، والإسفنجة الكاشطة، 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 تضر 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 بمواد 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 تضر هذه المواد بأجزاء الألمنيوم بشكل ملحوظ ودائم.

## درجات مستوى خبز اللحوم

درجة الحرارة الداخلية (درجة مئوية)	نوع اللحوم
	<b>لحم بقري</b>
45 – 40	لحوم نيئة
60 – 55	قليلة الطهي
70 – 65	متوسط الطهي
80 – 75	جيد الطهي
	<b>لحم العجل</b>
85 – 75	جيد الطهي
	<b>لحم خنزير</b>
70 – 65	متوسط
85 – 75	جيد الطهي
	<b>عدس</b>
79	جيد الطهي
	<b>لحم الضأن</b>
45	لحوم نيئة
60 – 55	قليلة الطهي
70 – 65	متوسط الطهي
80	جيد الطهي
	<b>لحم الماعز</b>
70	متوسط الطهي
82	جيد الطهي
	<b>دواجن</b>
82	جيد الطهي
	<b>سمك</b>
70 – 65	أ جيد الطهي

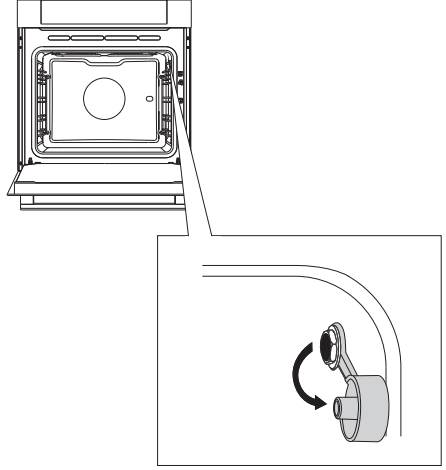
استخدم الحساس الحراري المخصص لهذا الفرن فقط.

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



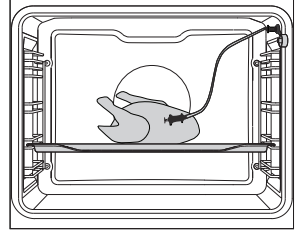
## التحضير باستخدام الحساس الحراري للحوم (حسب الموديل)

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.

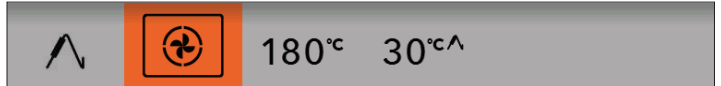


**1** قم بإزالة الغطاء المعدني (يقع مأخذ التوصيل/ المقبس في الزاوية العلوية الأمامية لجدار الفرن).

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



اختر النظام (مثال: الهواء الساخن).

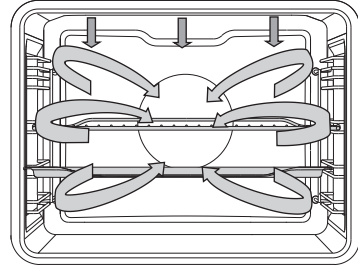


سيتم عرض درجة الحرارة المختارة والحساس الحراري. اضبط درجة حرارة نظام الطهي ودرجة الحرارة، ودرجة حرارة الطبق النهائية. اضغط على مفتاح بدء START.

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 المقبس.

في نظام/ وضعية الشوي الأوتوماتيكية، سوف يشترك السخان العلوي وسخان الشوي والسخان الدائري بالعمل. يُستخدم 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 (درجة مئوية)	مدو الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المسار (من الاسفل)	الوزن (غم)	أصناف الطعام
<b>اللحوم</b>					
75 – 55*	80 – 60	180 – 160	2	1000	لحم البقر (الخاصرة)
90 – 85	85 – 65	190 – 170	2	1500	دجاجة كاملة
90 – 85	180 – 150	180 – 160	2	4000	ديك رومي
85 – 70	120 – 100	180 – 160	2	1500	لحم الخنزير المشوي
85 – 80	65 – 50	180 – 160	2	1000	رغيف اللحم
85 – 75	90 – 70	180 – 160	2	1000	لحم العجل
85 – 75	70 – 50	190 – 170	2	1000	لحم الضأن
85 – 75	90 – 60	190 – 170	2	1000	لحم الغزال
85 – 75	50 – 40	180 – 160	3	1000	سمكة كاملة

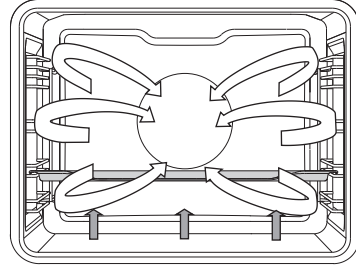
\* نادراً = 55-60 درجة مئوية؛ متوسطة = 65-70 درجة مئوية؛ ناضجة تماماً (70-75 welldone) درجة مئوية.





## 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.



2

### حفظ الأطعمة

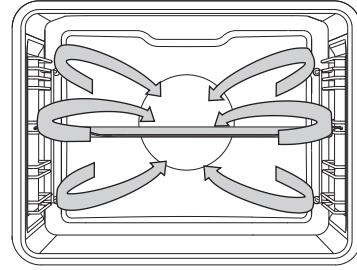
جهاز الطعام المراد حفظه إضافة إلى الأوعية كالعادة. استخدم الأوعية (المربطانات) مع الختم المطاطي والغطاء الزجاجي. لا تستخدم الأوعية (المربطانات) ذات الأغشية الملولة أو الأغشية المعدنية أو العلب. يفضل أن تكون الأوعية بنفس الحجم، ومعبأة بنفس أصناف الطعام، ومغلقة بإحكام.

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.

مدة الانتظار في الفرن (بالدقائق)	درجة الحرارة في بداية الغليان	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المسار (من الأسفل)	صنف الطعام
<b>الفاكهة</b>					
30 - 20	إيقاف التشغيل	60 - 40	180	2	فراولة / فريز (6 x 1 لتر)
30 - 20	إيقاف التشغيل	60 - 40	180	2	الفاكهة ذات النواة (6 x 1 لتر)
30 - 20	إيقاف التشغيل	60 - 40	180	2	الفاكهة المهروسة (6 x 1 لتر)
<b>الخضار</b>					
30 - 20	إيقاف التشغيل	60 - 40	180	2	المخللات (6 x 1 لتر)
30 - 20	120 درجة مئوية 60 دقيقة	60 - 40	180	2	الفاصوليا والجزر (6 x 1 لتر)

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



مدو الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المسار (من الأسفل)	أصناف الطعام
<b>اللحوم</b>			
130 – 110	200 – 190	2	لحم الخنزير المشوي، 1 كيلو
150 – 130	200 – 190	2	لحم الخنزير المشوي، 2 كيلو
120 – 100	210 – 200	2	لحم البقر المشوي، 1 كيلو
<b>السمك</b>			
50 – 40	200 – 190	3	سمكة كاملة، 200 غم/القطعة
35 – 25	210 – 200	3	فيليه سمك، 100 غم/القطعة
<b>المعجنات</b>			
25 – 15	180 – 170	3	بسكوت مضغوط بألة صنع البسكوت
35 – 30	190 – 180	3	كب كيك صغير
25 – 15	200 – 190	3	الكعكة الاسفنجية الملفوفة
65 – 55	190 – 180	2	كعكة الفواكه، عجينة بدون خميرة (عمل التارت)
<b>أطباق الغرّتان</b>			
50 – 40	190 – 180	2	بطاطا غرّتان
55 – 45	200 – 190	2	لازانيا
<b>المنتجات المجمدة</b>			
45 – 35	230 – 220	3	بطاطا مقالية، 1 كيلو
40 – 30	220 – 210	3	دجاج ميداليون، 0,6 كغم
40 – 30	220 – 210	3	سمك أصابع، 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.

مدو الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المسار (من الأسفل)	أصناف الطعام
<b>المعجنات</b>			
40 – 30	160 – 150	2	الكعكة الاسفنجية
35 – 25	170 – 160	3	الكعكة الهشة
40 – 30	160 – 150	2	كعكة البرقوق
25 – 15	170 – 160	3	كعكة اسفنجية ملفوفة *
70 – 50	170 – 160	2	كعكة الفواكه، عجينة بدون خميرة (عمل التارت).
50 – 35	170 – 160	2	المضفرة (كعكة الخميرة المضفرة)
60 – 50	180 – 170	3	فطيرة التفاح
20 – 15	210 – 200	3	البيتزا *
25 – 15	160 – 150	3	البسكويت، عجينة بدون خميرة (عمل التارت) *
30 – 20	150 – 140	3	البسكويت، مضغوط بالآلة *
30 – 20	150 – 140	3	كعك صغير *
35 – 20	180 – 170	3	البسكويت المخمر (كوكيز)
30 – 20	180 – 170	3	الكوكيز، رقائق العجين المحشوة
45 – 25	190 – 180	3	المعجنات المحشوة
<b>المنتجات المجمدة</b>			
70 – 55	180 – 170	3	فطيرة التفاح والجبن
35 – 20	190 – 180	3	البيتزا
40 – 25	210 – 200	3	بطاطا مقلية، الفرن-جاهز
35 – 20	210 – 200	3	كروكيت، الفرن-خبز

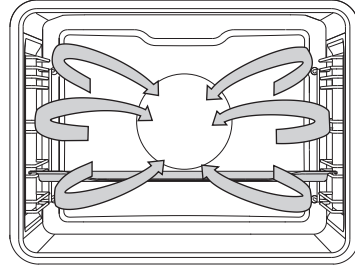
لا تُدرج صينية الخبز العميقة في المسار الأول.





## 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.

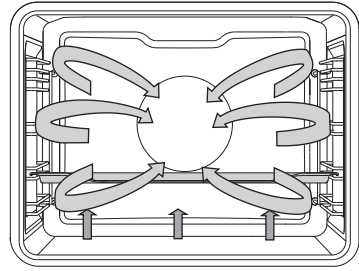
أصناف الطعام	الوزن (غم)	المسار (من الاسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدو الطهي (بالدقائق)
<b>اللحوم</b>				
لحم الخنزير المشوي، بما في ذلك الجلد	1500	2	160 – 180	90 – 120
دجاجة (كاملة)	1500	2	170 – 190	70 – 90
بط	2000	2	160 – 180	120 – 150
أوز	4000	2	150 – 170	170 – 200
ديك رومي	5000	2	150 – 170	180 – 210
صدور الدجاج	1000	3	180 – 200	50 – 60
الدجاج المحشي	1500	2	180 – 200	110 – 130



## الهواء الساخن + السخان السفلي

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

(انظر وصف وتلميحات السخان العلوي والسفلي.)



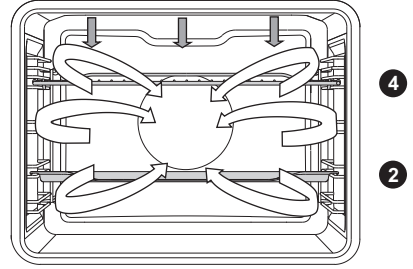
مدو الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة منوية)	المسار (من الاسفل)	أصناف الطعام
المعجنات			
70 – 60	160 – 150	2	كعكة الجبنة (تشيز كيك) عجينة بدون خميرة (عمل التارت).
15 – 10	220 – 210	3	بيتزا *
60 – 50	200 – 190	2	كعكة حادقة بالبصل مثلاً، عجينة بدون خميرة
60 – 50	180 – 170	2	فطيرة التفاح، رقائق العجين



## 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).



مدو الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المسار (من الأسفل)	الوزن (غم)	أصناف الطعام
<b>اللحوم</b>				
110 – 90	200 – 180	2	2000	البط
120 – 90	190 – 170	2	1500	لحم الخنزير المشوي
130 – 100	180 – 160	2	1500	لحم الخنزير / الكتف
60 – 50	210 – 190	2	700	نصف دجاجة
80 – 60	220 – 200	2	1500	دجاج، 1,5 كيلو
90 – 70	180 – 160	2	1500	لحم بشكل رقيق
<b>السمك</b>				
30 – 20	220 – 200	2	200 غم/القطعة	سمك السلمون المرقط

## جدول الشوي – الشواية ذات النطاق الكبير

مدو الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المسار (من الأسفل)	الوزن (غم)	أنصاف الطعام
<b>اللحوم</b>				
15 – 10	240	4	180 غم/القطعة	شريحة لحم بقر، قليلة الطهي
20 – 15	240	4	180 غم/القطعة	شريحة لحم بقر، جيدة الطهي
20 – 15	240	4	150 غم/القطعة	شرائح لحم الخنزير (الرقبة)
25 – 20	240	4	280 غم/القطعة	شرحات (الضلع)/قطع
20 – 15	240	4	140 غم/القطعة	شرحات لحم العجل
20 – 10	240	4	70 غم/القطعة	النقائق المشوية
20 – 15	240	4	150 غم/القطعة	لحمة مفرومة (شكل رفيف)
<b>السّمك</b>				
20 – 15	240	4	200 غم/القطعة	ستيك السلمون/شرحات
<b>الخبز المحمص</b>				
4 – 1	240	4	/	6 شرحات من الخبز
5 – 2	240	4	/	السندويشات المفتوحة

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.

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.



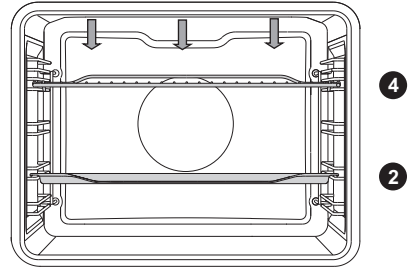


## الشواية ذات النطاق الكبير، الشواية الصغيرة

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: 240 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 للحميص وطهي الأطعمة القليلة الدسم مثل النقانق، قطع اللحم والسمك (الستيك، والاسكالوب، وستيك السلمون أو الشرحات وغيرها) أو تحميص 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

مدو الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المسار (من الاسفل)	الوزن (غم)	أنصاف الطعام
اللحوم				
20-25	240	4	تمعطقا/مغ 180	شريحة لحم بقر، قلبلة الطهي
25-30	240	4	تمعطقا/مغ 150	شرائح لحم الخنزير (الرقبة)
30-35	240	4	تمعطقا/مغ 280	شرحات (الضلع) / قطع
20-25	240	4	تمعطقا/مغ 70	النقانق المشوية
الخبز المحمص				
5-10	240	4	/	توست
5-10	240	4	/	السندويشات المفتوحة



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

لا تُدرج صينية الخبز العميقة في المسار الأول.



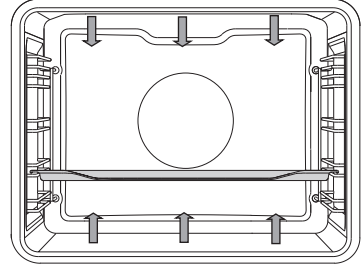
## خبز المعجنات

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.

أصناف الطعام	المسار (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدو الطهي (بالدقائق)
<b>المعجنات</b>			
سوفليه الخضار	2	190 – 210	35 – 45
السوفليه الحلوة	2	170 – 190	40 – 50
خبز ملفوف (افرنجي)*	3	190 – 210	20 – 30
الخبز الأبيض، 1 كيلو *	3	220	10 – 15
		180 – 190	30 – 40
خبز الحنطة السوداء، 1 كيلو *	3	180 – 190	50 – 60
خبز الحبوب الكاملة، 1 كيلو *	3	180 – 190	50 – 60
خبز الجاودار، 1 كيلو *	3	180 – 190	50 – 60
خبز القمح المقشور، 1 كيلو *	3	180 – 190	50 – 60
كعكة الجوز	2	170 – 180	50 – 60
الكعكة الاسفنجية *	2	160 – 170	30 – 40
المعجنات الصغيرة الحجم المصنوعة من العجين الخمير	3	200 – 210	20 – 30
فطائر بالملفوف *	3	190 – 200	25 – 35
كعكة الفواكه	2	130 – 150	80 – 100
كعك المارينغ	3	80 – 90	110 – 130
خبز محشو وملفوف (Buchtel)	3	170 – 180	30 – 40

## السخان العلوي والسفلي

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



2

### 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. 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.

مدو الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المسار (من الأسفل)	الوزن (غم)	أصناف الطعام
<b>اللحوم</b>				
120 – 90	200 – 180	2	1500	لحم خنزير مشوي
140 – 110	200 – 180	2	1500	لحم خنزير الكتف
110 – 90	200 – 180	2	1500	لحم خنزير ملفوف (رول)
150 – 120	190 – 170	2	1500	لحم بقر مشوي
100 – 80	200 – 180	2	1500	لحم عجل ملفوف (رول)
80 – 60	200 – 180	2	1500	لحم الضأن الخاصة
70 – 50	200 – 180	2	1000	لحم أرنب الخاصة
120 – 90	200 – 180	2	1500	لحم الغزال الساق (الفخذ)
<b>السمك</b>				
50 – 40	210 – 190	2	1000 غم/القطعة	سمك مطهو ببطي، 1 كغم

# 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 تُطفي 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 مؤقتة (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.

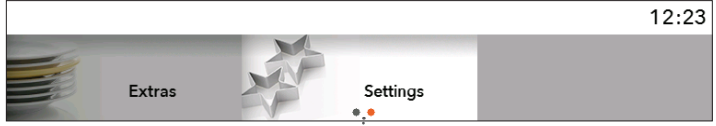
اضغط على المفتاح لتفعيله. أطول مدة ممكن ضبطها هي 20 ساعة. عند انقضاء الوقت، ستسمع إشارة صوتية والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح. بعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً.

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

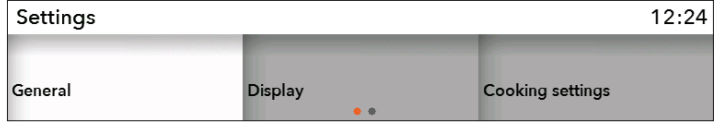


# اختيار الإعدادات العامة

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

بطاقة الخبيز في البرنامج الافتراضي.

## 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 المفاتيح 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.

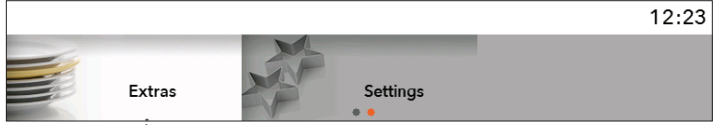


قم بتدوير مقبض KNOB لعرض القائمة نهائية  
Finish بعرض الرموز.

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/ Aqua clean

يُسهّل هذا البرنامج إزالة البقع من داخل الفرن. (انظر فصل التنظيف والصيانة).

### إذابة التجميد

في هذه الوضعية، سوف يتوزّع الهواء بدون عمل السخانات. سيتم فقط تفعيل المروحة. يُستخدم لتذويب الطعام المجمّد 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.

### التسخين

استخدم هذه الوظيفة للمحافظة على الوجبات الجاهزة بدرجة الحرارة المرغوبة. عن طريق اختيار الرمز، يمكنك ضبط درجة الحرارة ووقت بدء وانتهاء عملية 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.

### 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.



# بدء عملية الخبز

قبل بدء عملية الخبز، سيومض مفتاح START/STOP.

ابدأ عملية الخبز بالضغط على مفتاح START لفترة قصيرة. إذا أردت تغيير الإعدادات الحالية أثناء الخبز أدر المقبض KNOB واختار الإعداد أو القيمة. قم بتأكيد اختيارك.

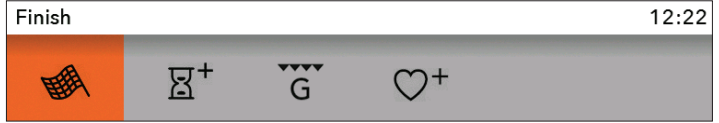


💡- إذا تم فتح الباب أثناء عملية الخبز، يتوقف الخبز ويستمر مجرد إغلاق الباب مرة أخرى. يجب أن يتم ذلك في غضون 3 دقائق، وإلا سيتم إنهاء عملية الخبز ويتم عرض الكلمة Finish على الشاشة.

## انتهاء عملية الخبز وإيقاف تشغيل الفرن

يمكنك إنهاء عملية الخبز بالضغط على مفتاح 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.

## (C) 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.

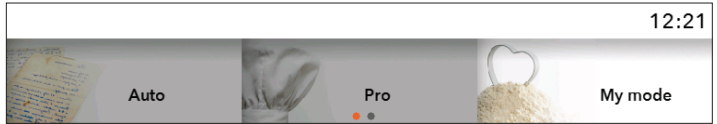


يمكنك تخزين حتى 12 وصفة في الذاكرة. 

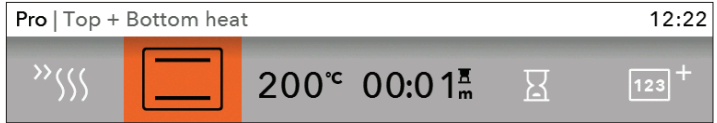
قم بتدوير المقبض KNOB وقم بتأكيد الأحرف المعنية لإدخال الاسم. إذا تطلب الأمر ، قم بإلغاء الحرف بالسهم؛ احفظ الاسم بعلامة صح.




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

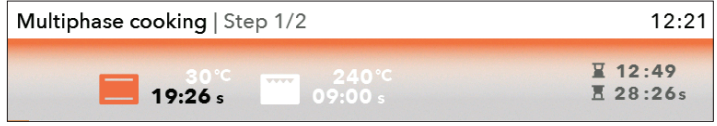


يتم عرض القيم المسبقة الضبط والتي يمكنك تغييرها إذا لزم الأمر.



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.

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 الوضعية 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 الوضعية الاحترافية الأساسية (Pro) يمكنك تحديد الطهي على عدة مراحل. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على KNOB.

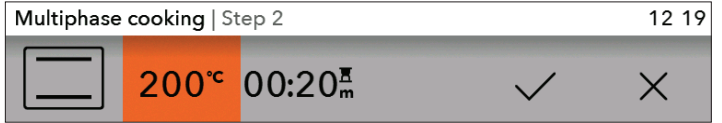


الاختيار:  
الخطوة 1، والخطوة 2،  
والخطوة 3 قم بتأكيد  
اختيارك بالضغط على  
KNOB.



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



درجة الحرارة و مدة  
الطهي للخطوة المختارة

تطور الخطوة الحالية

## وظائف المؤقت - المدة

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 بتثبيت 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 ابدأ (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 لتحمير جميع أنواع اللحوم.	180	30 – 240

(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.

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)

الحد الأدنى الأقصى لدرجة الحرارة (درجة مئوية)	درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً (درجة مئوية)	الوصف	النظام
<b>الفرن</b>			
30 – 275	200	<b>التسخين العلوي والسفلي</b> 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.	
30 – 235	150	<b>التسخين العلوي</b> تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحميم الجزء السطحي للطبق.	
30 – 235	160	<b>التسخين السفلي</b> تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح السفلي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحميم الجزء السفلي للطبق.	
30 – 275	240	<b>الشواية الصغيرة</b> 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.	
30 – 275	240	<b>الشواية ذات النطاق الكبير</b> 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.	
30 – 275	170	<b>الشواية مع مروحة</b> تعمل الشواية والمروحة. يُستخدم هذا العمل المشترك لتحميم اللحوم وشوي قطع أكبر من اللحوم أو الدواجن على مستوى واحد فقط. وهي مناسبة أيضاً لأطباق الغراتن وتحميم السطح العلوي للطعام.	
30 – 275	200	<b>الهواء الساخن والتسخين السفلي</b> يعمل السخان السفلي، السخان الدائري ومروحة توزيع الهواء الساخن. و هذا يُستخدم لخبز البييزا والمعجنات الرطبة، فطائر الفاكهة، والعجين المخمر والفطير على مستويات متعددة في وقت واحد.	
30 – 275	180	<b>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 عدة مستويات بنفس الوقت.	
120 - 275	180	<b>ECO HOT AIR</b> <sup>1)</sup> في هذه الوضعية، يتم تحسين استهلاك الطاقة أثناء عملية الطهي. تُستخدم هذه الوضعية لتحميم اللحوم وخبز المعجنات.	
30 – 230	180	<b>التسخين السفلي والمروحة</b> يُستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع والحفاظ على الفواكه والخضروات.	

## (B) الخبير باختيار وضعية العمل

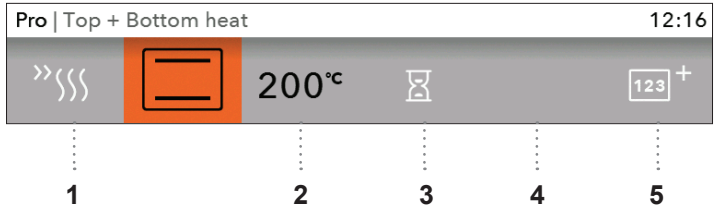
(الوضعية الاحترافية (Pro))

☀️- 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)

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.

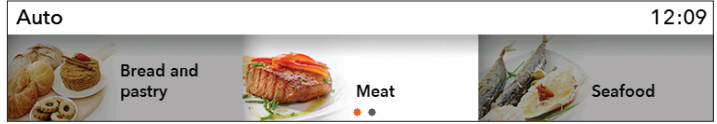
## (A) الخبيز عن طريق اختيار صنف الطعام (الوضعية الأوتوماتيكية)

قم بتأكيد كل إعداد بالضغط على KNOB.

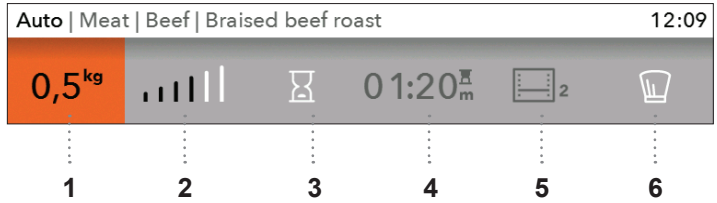
قم بتدوير المقبض  
KNOB واختيار Auto.  
قم بتأكيد إعداداتك بالضغط  
على KNOB.




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)

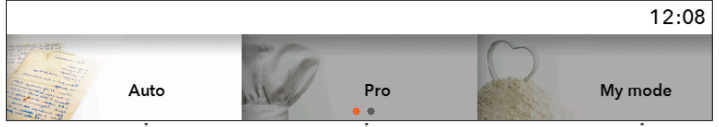
إذا تم تحديد الرمز  في الوضعية الأوتوماتيكية، يتغير البرنامج إلى الوضعية الاحترافية (Pro) (انظر فصل الخبيز باختيار الوضعية).

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) وضعيتي 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.

# 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.

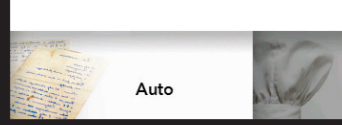
## تغيير إعداد الساعة

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

## 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.



8 - عرض جميع الإعدادات

1 مفتاح ON/OFF

2 مفتاح إضاءة الفرن  
ON/OFF

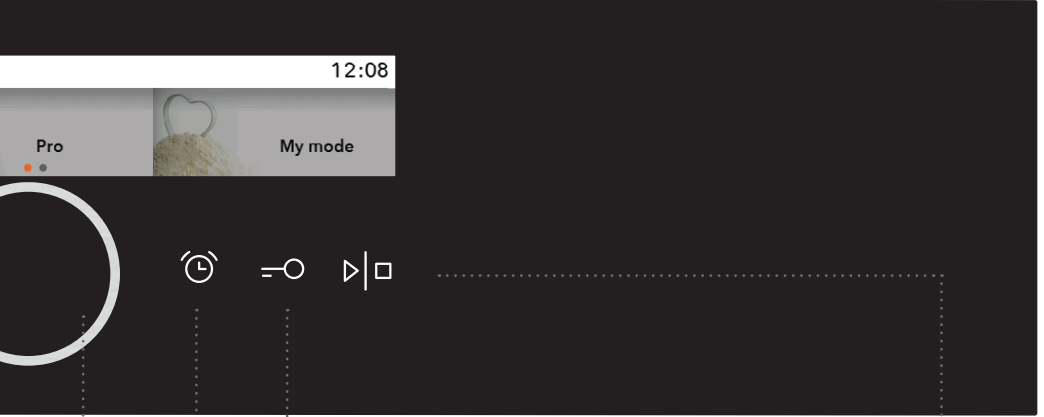
3 مفتاح BACK

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  
والثبتي 4

قم باختيار الإعداد بتدوير  
المقبض.

قم بتهيئة الاختيار بالضغط  
على المقبض.

موقت الدقائق / إنذار  
ALARM 5

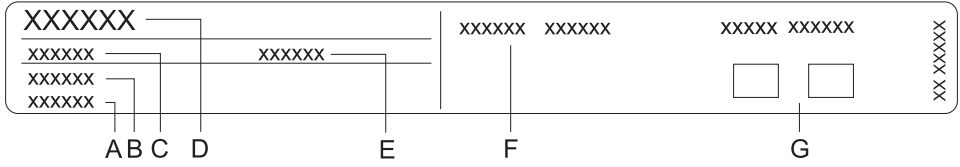
مفتاح قفل الطفل  
6

مفتاح / START  
STOP 7

ضغطة طويلة:  
START

ضغطة طويلة أثناء العمل:  
STOP

## معلومات عن الجهاز - لوحة البيانات (حسب الموديل)

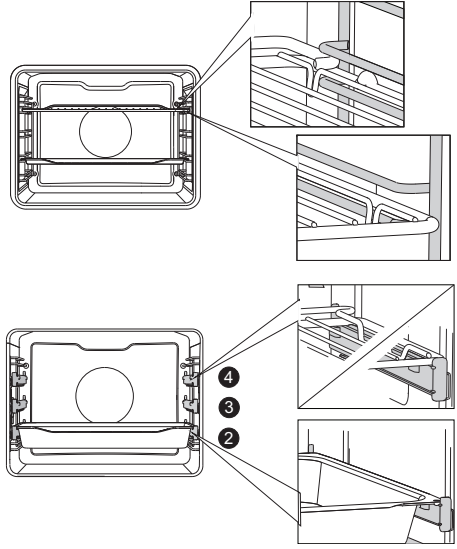


- A** الرقم التسلسلي
- B** الشيفرة
- C** النوع
- D** العلامات التجارية
- E** الموديل
- F** الخصائص التقنية
- G** رموز مطابقة المواصفات

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



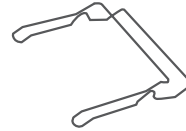
يجب إدراج الشبكة أو الصينية دائماً داخل المسار الرائد بين القضبان السلكية



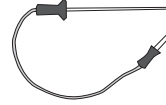
في الأدلة السلكية القابلة للسحب، اسحب أولاً الأدلة من المستوى الأول وضع الشبكة أو صينية الخبز داخلها. ثم، ادفعهم بيدك إلى الداخل إلى أبعد حد ممكن.

أغلق باب الفرن عندما تكون المسارات التلسكوبية بمكانها الصحيح بالكامل.

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



الحساس الحراري للحموم.



تستخدم الشواية لخبز اللحم. تتكون المجموعة من حامل المشواة، المشواة مع براغي ومقبض قابل للإزالة.



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



## مفتاح باب الفرن

يبطل المفتاح تسخين الفرن والمروحة عند فتح باب الفرن أثناء عملية الطهي. عندما يتم إغلاق الباب، يفعل المفتاح سخانات مرة أخرى.

## مروحة التبريد

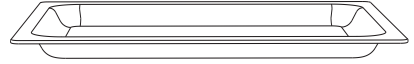
تم تزويد الجهاز بمروحة تبريد تعمل على تبريد الهيكل ولوحة تحكم الجهاز.

## 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.

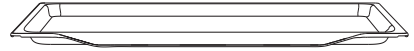


تُستخدم الشبكة للشوي أو كحامل للمقلاة، وصينية الخبز أو طبق الخبز الذي يحوي الطعام.

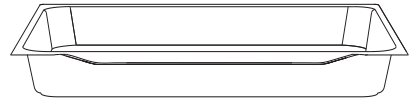


هناك مزلاج أمان على الشبكة. لذلك، لا بد من رفع الشبكة قليلاً من الجهة الأمامية عند إخراجها من الفرن.

تُستخدم صينية الخبز القليلة العمق لخبز المعجنات والحلويات.



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



لا تضع صينية الخبز العميقة أبداً في الدليل الأول أثناء عملية الطهي، إلا عند تحمير الطعام أو استخدام الشواية وتُستخدم فقط صينية الخبز العميقة كصينية تنقيط.

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

# الفرن الكهربائي

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.

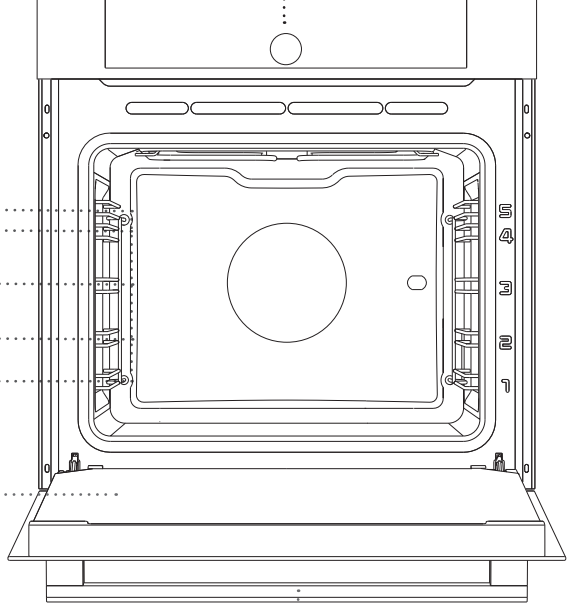
لوحة التحكم

الأدلة

- مستويات الخبز

باب الفرن

مقبض باب الفرن



## الأدلة السلكية

تمكّن الأدلة السلكية من إعداد الطعام على خمسة مستويات (يرجى ملاحظة أنه يتم عد المستويات /الأدلة من أسفل إلى أعلى).  
الأدلة 4 و 5 مخصصة للشوي،

## المسارات التلسكوبية القابلة للسحب

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

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.

خلال فترة الخَبَر، 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).

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.

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

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.

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.

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 الخَبز وغيرها من الملحقات في أسفل الفرن. حيث تمنع رقائق الألومنيوم دوران الهواء داخل الفرن، مما يعيق عملية الطهي، ويُتلف طبقة طلاء المينا في 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 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 أغطية 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 5
مقدمة	الفرن الكهربائي معلومات عن الجهاز - لوحة البيانات (حسب الموديل) وحدة التحكم	6 9 10
تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة	قبل الاستخدام الأول	12
	الاستخدام الأول	13
خطوات الخبز	اختيار القائمة الرئيسية للخبز والإعدادات (A) الخبز عن طريق اختيار صنف الطعام (الوضعية الأوتوماتيكية) (B) الخبز باختيار وضعية العمل (الوضعية الاحترافية (Pro)) (C) حفظ برنامجك الخاص (MY MODE)	14 15 17 23
	بدء عملية الخبز	24
	انتهاء عملية الخبز وإيقاف تشغيل الفرن	24
	اختيار ميزات إضافية	25
	اختيار الإعدادات العامة	27
	وصف الأنظمة (وضعية الطهي) وجداول الطهي	29
التنظيف والصيانة	الصيانة والتنظيف تنظيف الفرن التقليدي برنامج لتنظيف الذاتي AQUA CLEAN إزالة وتنظيف الأدلة السلكية والتلسكوبية القابلة للسحب إزالة وإعادة تركيب باب الفرن إزالة وإعادة تركيب لوح الزجاج الداخلي لباب الفرن استبدال اللبنة	44 45 46 47 48 51 52
حل المشاكل	جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها	53
	التخلص من الجهاز	54

## نشكركم على ثقتكم وشراكم لجهازنا.



تم تزويد دليل التعليمات المفصل ليمح 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 اشترت 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 الفرن الكهربائي

**gorenje**

