

gorenje



Made in Slovenia
BO6712E02XK



862088-a2



10. اختبار الطبي

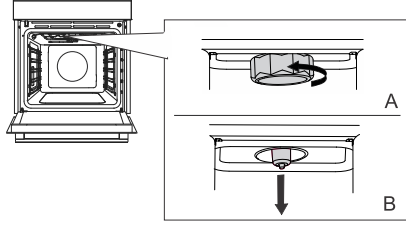
EN60350-1: استخدم المعدات التي توفرها الشركة المصنعة فقط.
احرص دومًا على إدخال صينية الخبز حتى آخر موضع مخصص لها على الموجه السلكي. ضع المعجنات أو الكعك المخبوز في قوالب كما هو موضح في الصورة.

* قم بتسخين الجهاز مسبقًا حتى يصل إلى درجة الحرارة المحددة. لا تستخدم وضع التسخين المسبق السريع.
** قم بتسخين الجهاز مسبقًا لمدة 10 دقائق. لا تستخدم وضع التسخين المسبق السريع.
*** عبّره بعد ثلثي وقت الطبي.

الخبز						
طبق	المعدات	القالب الوضع	°C	min		
بسكويت/كوكيز - رف واحد	الخبز على سطح غير عميق		140	40-30	3	☐
بسكويت/كوكيز - رف واحد	الخبز على سطح غير عميق		150	40-30	3	⊕
كوكيز - رفان/مستويان	الخبز على سطح غير عميق		140	55-45	4, 2	⊕
الكوكيز - ثلاثة أرفف/مستويات	الخبز على سطح غير عميق		135	60-50	5, 4, 1	⊕
كب كيك - رف واحد	الخبز على سطح غير عميق		160 *	30-20	3	☐
كب كيك - رف واحد	الخبز على سطح غير عميق		160	40-30	3	⊕
كب كيك - رفان/مستويان	الخبز على سطح غير عميق		145	50-40	4, 2	⊕
كب كيك - ثلاثة أرفف/مستويات	الخبز على سطح غير عميق		150-140	50-30	5, 3, 1	⊕
كعكة البسكويت	قالب معدني دائري، قطر 26 سم/رف سلكي		150	55-45	1	☐
كعكة البسكويت	قالب معدني دائري، قطر 26 سم/رف سلكي		160	55-45	3	⊕
كيك إسفنجي - رفان/مستويان	قالبان معدنيان دائريان، قطر 26 سم/رف سلكي	☉ ☉	160 **	55-45	4, 2	⊕
فطيرة التفاح	قالبان معدنيان دائريان، قطر 20 سم/رف سلكي	☉ ☉	170	120-90	1	☐
فطيرة التفاح	قالبان معدنيان دائريان، قطر 20 سم/رف سلكي	☉ ☉	170	110-80	2	⊕
الشواء						
خبز محمص	الرف السلكي		230	7-4	5	▼▼▼
بليسكافيتسا (قرص لحم مفروم)	رف سلكي + صينية خبز مسطحة كصينية تنقيط		230	35-20 ***	5	▼▼▼

7.4 استبدال اللبنة

لمبة الهالوجين: G9, 230 V, 25 W



8. تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال

خلال فترة الضمان، يقوم بالإصلاحات فقط مركز خدمة معتمد من قبل الشركة المصنعة.

قبل القيام بأية إصلاحات يجب التأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي إما من خلال فصل القاطع الكهربائي أو سحب القابض الكهربائي من المأخذ الجداري.

قد تؤدي أي إصلاحات غير مصرح بها للجهاز إلى حدوث صدمة كهربائية وخطر ماس كهربائي؛ لذلك، لا داعي لفعل ذلك بنفسك. ويُنصح بترك هذا العمل لخبير أو فني صيانة.

في حالة وجود مشكلات بسيطة في تشغيل الجهاز، يُرجى مراجعة هذا الدليل لمعرفة ما إذا كان بإمكانك إصلاح المشكلة بنفسك.

إذا كان الجهاز لا يعمل بشكل صحيح أو لا يعمل على الإطلاق بسبب التشغيل أو التعامل غير المناسب، فلن تكون زيارة فني الصيانة مجانية، حتى خلال فترة الضمان.

تُرفق لوحة معلومات النوع التي تحتوي على معلومات أساسية عن الجهاز بحافة الفرن.

المشكلة / الخطأ	السبب
القاطع المنزلي يفصل باستمرار	اتصل بفني الخدمة.
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل	تم وصف عملية تغيير المصباح الكهربائي في الفرن في فصل استبدال المصباح.

9. الحفاظ على البيئة

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.

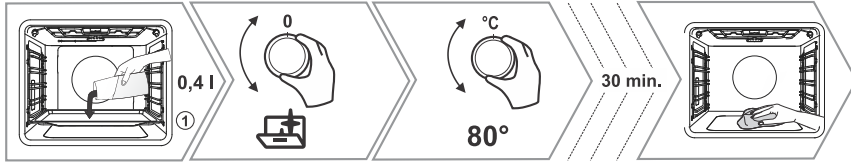


يشير الرمز على المنتج، أو على ملصقة التغليف، على أنه لا يجب التعامل مع هذا الجهاز كنفاية منزلية. قم بتسليم المنتج إلى مراكز تجميع النفايات المتخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والالكترونية المستهلكة.

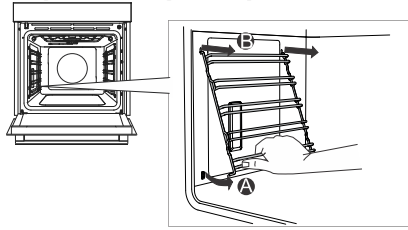
من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فإنك تساهم في الميولة دون حدوث عواقب سلبية محتملة ناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدد البيئة وصحة الإنسان. والتي قد تنتج بسبب التخلص الغير صحيح من المنتج. لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يُرجى الاتصال بمجلس البلدية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

نحتفظ بالمق لإجراء أية تغييرات وللأخطاء في تعليمات الاستخدام.

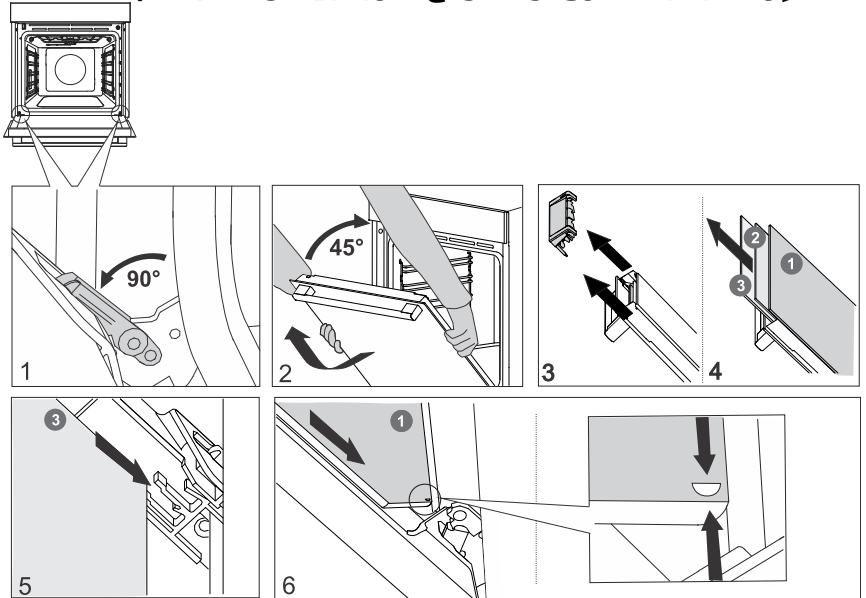
احرص على تنظيف الجهاز باستمرار واستخدام الماء الدافئ وسائل غسل الأطباق اليدوي لإزالة الشوائب الكبيرة والرواسب الكلسية. استخدم قطعة قماش نظيفة وناعمة أو إسفنجية. أدوات الفرن آمنة للغسل في غسالة الأطباق.



7.2 إزالة الأسلاك وأدلة السحب الثابتة (القابلة للتمديد)



7.3 إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية واستبدالها




تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

⊖min	°C			طبق
70-60	190-180		2	ستروديل
30-20	* 160		3	كب كيك
22-17	* 180		2	عجينة صغيرة مخمرة
40-30	170		3	معجنات متفتحة
40-30	140		3	بسكوت مضغوط بآلة صنع البسكوت
30-20	140		3	كوكيز / بسكوت
55-40	200-190	 + صينية الخبز مع الماء	2	الخبز على سطح الخبز
45-30	200-190		2	خبز في صفيح
15-10	210-200	 + صينية الخبز مع الماء	3	لفائف الخبز الطازج (سيميل/لفائف الصباح)
7-4	230		5	خبز محمص
7-4	* 300		1	بيتزا
160-130	170-160		2	لمم بقري مشوي (خاصة، ردف)، 1.5 كجم
110-90	180-170		3	لمم الخنزير المشوي، الردف، 1.5 كجم
80-60	220-200		2	الدواجن، 1.2 - 2.0 كجم
45-30	220-210		4	أجنحة الدجاج
20-12	240-230		4	سمكة كاملة، 350 جم
40-30	* 220-210		3	بطاطس مخبوزة، ودجز
25-20	220-210		3	بطاطس مقلية
45-35	190-180		2	لازانيا
60-40	180-160		2	بودنغ مخبوز حلو
30	180		2	حفظ الأطعمة
/	95-60		3	إعادة التسخين
15	75		2	تدفئة اللوحة

7. التنظيف والصيانة

7.1 استخدام برنامج Aqua Clean لتنظيف الفرن

تحذير! 

تستخدم وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تمامًا.

الرمز	الاستخدام
	مصباح الفرن يضاء مصباح الفرن عند تحديد أحد الأنظمة أو عند إدارة المقبض إلى وضع الإضاءة.

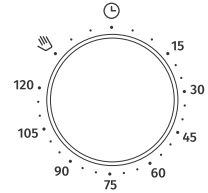
- (1) يمكنك إضافة البخار إلى عملية الخبز مع هذه الأنظمة. ستعمل الوظيفة الأساسية عند تحديد النظام. باستخدام صينية الخبز مع الماء، يتم تغيير الوظيفة إلى الخبز مع إضافة البخار (انظر فصل "بدء التشغيل").
- (2) تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً لمعايير EN 60350-1.

5.2 مؤقت إيقاف التشغيل

(حسب الموديل)

حدّد نظام الطهي ودرجة الحرارة أولاً. اضبط الوقت عن طريق تدوير المقبض في اتجاه عقارب الساعة. بعد انقضاء الوقت المحدد، سيتم إيقاف تشغيل النظام المحدد.

إذا لم تكن ترغب في استخدام مفتاح المؤقت، أو كانت المدة أقصر من 15 دقيقة أو أطول من 120 دقيقة، فنوصيك بالإعداد اليدوي. أدر المقبض لليسار ناحية الرمز. عند تحديد الموضع "0"، لن يعمل الفرن.



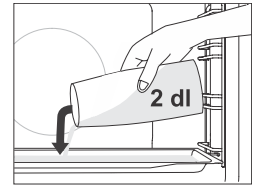
5.3 الانتباه من الطهي



تؤدي إضافة البخار إلى الحصول على نتيجة تحمير أفضل وطبقة أكثر قرمشة. في الأنظمة التي تتميز بإمكانية إضافة البخار أو حقنه، ضع صينية الخبز المسطحة في دليل المستوى الأول قبل أن يسخن الفرن. صب 2 ديسيلتر (كوب واحد) كحد أقصى من الماء في صينية الخبز. ضع الطعام المراد طهيه في المستوى الثاني وابدأ تشغيل النظام.

ملحوظة: إذا كنت تستخدم صينية خبز عميقة، فأدخلها بالمستوى الأعلى من المستوى المحدد في جدول الإعدادات الموصى به. للحصول على أفضل أداء للوظيفة، احرص على عدم فتح باب الفرن أو إضافة الماء أثناء عملية الطهي.

الطبخ بإضافة البخار



6. طاولة الطهي

ملحوظة: يشار إلى الأطباق التي تتطلب تسخين الفرن بالكامل قبل طهيها بعلامة نجمة واحدة * في الجدول.

طبّق			°C	min
كعكة البسكويت	3		150	40-30
الفطائر المشوية	1		170	120-90

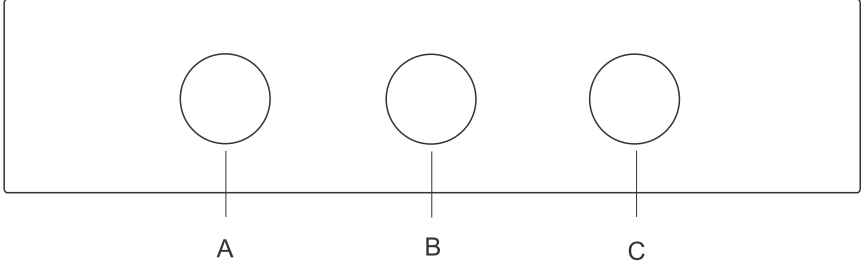
الرمز	الاستخدام
	الشواية الكبيرة بمروحة لشيء الدواجن وقطع اللحم الكبيرة تحت حرارة الشواء.
	الخبيز المكثف (القلي بالهواء)⁽¹⁾ يُنتج عن طريقة الطهي هذه قشرة مقرمشة بدون دهون مضافة. وهي نسخة صحية من القلي للوجبات السريعة، وتحتوي على سعرات حرارية أقل في الطعام المطبوخ. وهي مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة الجاهزة للقلي (البطاطس المقلية، قطع الدجاج). ويُنتج عن الحقن بالبخار لون بني أفضل وقمرمشة أكثر للسطح.
	الهواء الساخن⁽¹⁾ يسمى وضع الهواء الساخن يتدفق الهواء الساخن بشكل أفضل حول الطعام. وبهذه الطريقة، يجف السطح ويكون قشرة أكثر سمكًا. ويُستخدم هذا النظام لطهي اللحوم والمعجنات والخضروات ولتجفيف الطعام على رف واحد أو عدة أرفف في نفس الوقت. ويُنتج عن الحقن بالبخار تجمير أفضل وقمرمشة أكثر للسطح.
	سخان علوي وسفلي⁽¹⁾ يُستخدم هذا النظام للخبيز التقليدي على رف واحد، وصنع السوفليه، والخبيز في درجات حرارة منخفضة (الطهي البطيء). يُنتج عن الحقن بالبخار تجمير أفضل وقمرمشة أكثر للسطح.
	السخان السفلي يُستخدم هذا النظام في نهاية عملية الطهي لتجمير قاع الطبق. وهذا النظام مناسب أيضًا للطهي في حمام مائي.
	شواية كبيرة يُستخدم هذا النظام لشوي كميات كبيرة من الأطعمة ذات الشكل المسطح مثل الخبز المحمص، والسندويشات المفتوحة، ونقانق الشوي، والأسماك، والأسياخ وما إلى ذلك، وكذلك لطهي الغرثان وتحمير القشرة. فالسحانات المثبتة في الجزء العلوي من تجويف الفرن تسخن السطح بالكامل بالتساوي. درجة الحرارة القصوى المسموح بها هي 240 درجة مئوية.
	الخبيز البطيء⁽²⁾ لطهي اللطيف والبطيء والمتساوي للحوم والأسماك والمعجنات على رف واحد. ستؤدي طريقة الطهي هذه إلى ترك نسبة عالية من الماء في قطعة اللحم، مما يجعله أكثر طراوة وعصارة، بينما يتم تجمير/خبز المعجنات بشكل متساوٍ. يُستخدم هذا النظام في درجات حرارة تتراوح بين 140 درجة مئوية و 220 درجة مئوية.
	نظام البيترزا هذا النظام مثالي لخبز البيترزا والمعجنات ذات المحتوى المائي العالي. ويمكن استخدامه للخبز على رف واحد، عندما تريد أن ينضج الطعام بشكل أسرع ويكون مقرمشًا.
	خبز الأطعمة المجمدة تسمح هذه الطريقة بخبز الأطعمة المجمدة في فترة زمنية أقصر دون التسخين المسبق. وهي مثالية للمنتجات المجمدة الجاهزة (منتجات المخابز، الكرواسون، اللازانيا، البطاطس المقلية، قطع الدجاج، اللحوم والخضروات).
	إذابة التجميد يمكن استخدام هذه الوظيفة للتحكم في إذابة الجليد عن الأطعمة المجمدة (الكعك والمعجنات والخبز واللحاف والفاكهة المجمدة). أثناء عملية إذابة التجميد، يُرجى تقليب قطع الطعام، وتريك الطعام، وفصل أي قطع مجمدة ملتصقة معًا. من أجل السلامة الميكروبيولوجية، نوصي بإذابة اللحوم والأطعمة المساسة الأخرى ببطء في الثلاجة.
	AQUA CLEAN يسهل هذا البرنامج إزالة أي بقع من داخل الفرن.

4. قبل استخدام الجهاز لأول مرة

- يجب إزالة الملحقات وأي عبوات (الورق المقوى، رغوة البوليسترين) من الفرن.
- ينبغي مسح ملحقات الفرن والجزء الداخلي بقطعة قماش مبللة. لا تستخدم الأقمشة أو المنظفات الكاشطة أو القاسية.
- الرجاء تسخين الفرن وهو فارغ لمدة ساعة تقريبًا باستخدام نظام التسخين العلوي والسفلي عند درجة حرارة 250 درجة مئوية. وسيتم إطلاق خاصية "رائحة الفرن الجديدة" المميزة؛ لذلك، يُرجى تهوية الغرفة جيدًا أثناء هذه العملية.

5. تشغيل الجهاز

(حسب الموديل)



- A. زر اختيار النظام
B. مؤقت إيقاف التشغيل (حسب الموديل)
C. مقبض إعدادات درجة الحرارة

5.1 تحديد إعدادات الخبز الأساسية



بالنسبة للطرازات المزودة بمؤقت إيقاف التشغيل، حدد وقت التشغيل أو قم بتدوير المقبض إلى وضع الذراع.



معلومات

وظائف الجهاز والمعدات على حسب نوع الموديل.

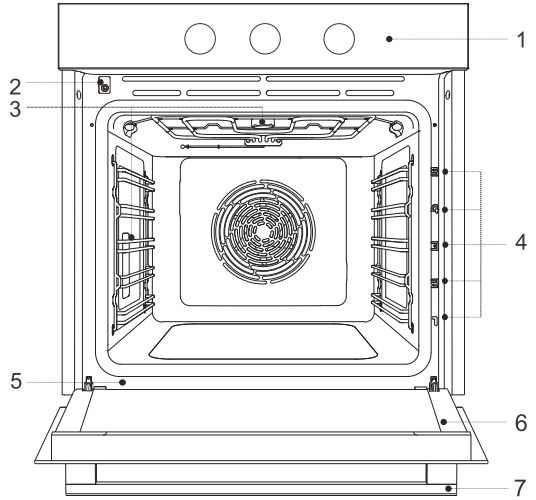
الرمز	الاستخدام
»»»»»	التسخين السريع للفرن للوصول إلى درجة الحرارة المحددة في أقصر وقت ممكن. عندما يسخن الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة، تكتمل عملية التسخين. ويتبع ذلك إعداد النظام الذي ترغب في استخدامه لطهي طعامك. هذه الوظيفة غير مناسبة لطهي الطعام.
☰	السخان العلوي والسفلي¹ يستخدم هذا النظام للخبز التقليدي على رف واحد، وصنع السوفليه، والخبز في درجات حرارة منخفضة (الطهي البطيء).
☰☒	ويتج عن الحقن بالبخار تجميع أفضل وقرمشة أكثر للسطح.

3. وصف الجهاز



وظائف الجهاز والمعدات على حسب نوع الموديل.

1. وحدة التحكم
2. مفتاح الباب
3. الإضاءة
4. مستويات الرفوف (1-5)
5. لوحة البيانات
6. باب الفرن
7. مقبض الباب

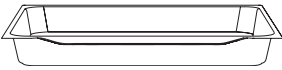


3.1 مؤشّر ضوئي

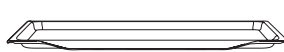
مصباح درجة الحرارة: يضيء المصباح طوال تشغيل سخانات الفرن. وعند الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة، ينطفئ المصباح.

3.2 معدات الفرن وملحقاته

صينية خبز عميقة لجميع الأغراض



صينية خبز مسطحة



الرف السلكي



عند إدخال الرف السلكي في الدليل، تأكد دائماً من وجود الجزء المرفوع في الناحية الخلفية من الفرن وموجهاً للأعلى.

قد تتشوه صينية الخبز المسطحة عند تسخينها في الفرن. وبمجرد أن تبرد، تعود إلى الشكل الأولي. وهذا التشوه لا يؤثر على وظيفتها.

تجنب استخدام الجهاز إذا كان تالفًا. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتصل بمركز خدمة معتمد.
يمكن استخدام الفرن بأمان في حال توقّر أدلة صينية الخب أو بدونها.
تجنب تخزين الأشياء في الفرن، فقد يمثل ذلك خطرًا عند تشغيل الفرن.

تحذير! 

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.

تحذير: قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. فيجب إبعاد الأطفال الصغار.

تحذير: ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. فيجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين. ويجب إبعاد الأطفال الصغار الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات أو إبقاءهم تحت المراقبة باستمرار.

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

لا ينبغي استخدام المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن / زجاج الأغطية المفصلية للموقد (حسب الحاجة)، لأنها يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.

لا ينبغي استخدام المنظفات بالبخار أو المنظفات عالية الضغط لتنظيف الجهاز، فقد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.

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

لا يجب سكب الماء مباشرة على الجزء السفلي من تجويف الفرن. قد تؤدي الاختلافات في درجات الحرارة إلى تلف طبقة المينا.

تجنب استخدام الجهاز إذا كان تالفاً. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتصل بمركز خدمة معتمد.

2. تحذيرات السلامة الهامة الأخرى

نوصي بأن يتولى عمليتي حمل الجهاز وتركيبه شخصان على الأقل (نظراً لوزن الجهاز).

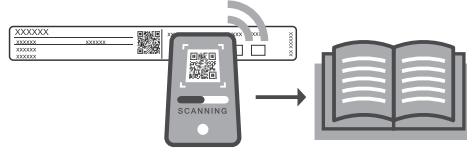
لا يجب الجهاز عن طريق مسكه من مقبض الباب.

قد تتلف مفصلات باب الفرن عند التعميل الزائد. لا يجب الوقوف أو الجلوس على باب الفرن المفتوح ولا تتكئ عليه. وكذلك، لا يجب وضع أي أشياء ثقيلة على باب الفرن.

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

لا يجب تبطين تجويف الفرن بورق الألمنيوم، ولا توضع أي صواني خبيز أو أدوات طهي أخرى في قاع الفرن. فهذا من شأنه أن يعيق ويقلل من دوران الهواء في الفرن، ويبطئ عملية الخبيز، ويدمر طلاء المينا.

في نهاية عملية الخبيز، وأثناء الخبيز، يُرجى توخي الحذر عند فتح باب الفرن، حيث يوجد خطر حدوث حروق.



للحصول على تعليمات ونصائح أكثر تفصيلاً، يُرجى زيارة <http://www.gorenje.com> أو مسح رمز الاستجابة السريعة على لوحة النوع.

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.

1. احتياطات السلامة

احتياطات هامة للسلامة - اقرأ التعليمات بعناية واحفظها للرجوع إليها في المستقبل.

يجب توصيل الجهاز فقط من قِبل خدمة العملاء أو فني مختص. في حال تم التوصيل والتوصيل من قِبل أشخاص غير مؤهلين، هناك مخاطر إصابة بدنية بالغة وإلحاق الأضرار بالجهاز.

يجب دمج آلية الفصل في توصيلات الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد توصيلات الأسلاك.

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

إذا تلف كابل إمداد الكهرباء، فيجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المُصنّعة، أو وكيل الخدمة، أو أشخاص مؤهلين لتجنب أية مخاطر. (فقط للأجهزة المزودة بسلك التوصيل).

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية والعقلية أو عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية، ما لم تتم مراقبتهم أو توجيههم بكيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. ولا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.

دليل تعليمات مختصر
فرن مدمج

