

gorenje



Made in Slovenia
BOS6747A01X



862099-a1



13. 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.

- * سخن الجهاز مسبقًا إلى درجة الحرارة المطلوبة. لا تستخدم وضع التسخين المسبق السريع.
** قم بتسخين الجهاز مسبقًا لمدة 10 دقائق. لا تستخدم وضع التسخين المسبق السريع.
*** قم بالتدوير بعد ثلثي وقت الطبي.

الخبز						
طبق	المعدات	القالب الوضع	°C	min		
بسكويت/كوكيز - رف واحد	الخبز على سطح غير عميق		150	40-25		
بسكويت/كوكيز - رف واحد	الخبز على سطح غير عميق		** 135	50-35		
كوكيز - رفان/مستويان	الخبز على سطح غير عميق	4, 2	** 140	40-25		
الكوكيز - ثلاثة أرفف/مستويات	الخبز على سطح غير عميق	5, 4, 1	135	60-45		
كعك كيك - رف واحد	الخبز على سطح غير عميق	3	170-160 **	30-20		
كعك كيك - رف واحد	الخبز على سطح غير عميق	3	** 155	30-20		
كعك كيك - رفان/مستويان	الخبز على سطح غير عميق	1, 5	** 140	45-30		
كعك كيك - ثلاثة أرفف/مستويات	الخبز على سطح غير عميق	5, 3, 1	150-140	50-30		
كعكة البسكويت	قالب معدني دائري، قطر 26 سم/رف سلكي	2	150	55-45		
كعكة البسكويت	قالب معدني دائري، قطر 26 سم/رف سلكي	2	160	55-45		
كيك إسفنجي - رفان/مستويان	قالبان معدنيان دائريان، قطر 26 سم/رف سلكي	4, 2	* 170	55-45		
فطيرة التفاح	قالبان معدنيان دائريان، قطر 20 سم/رف سلكي	2	** 160	120-70		
فطيرة التفاح	قالبان معدنيان دائريان، قطر 20 سم/رف سلكي	2	160	120-70		
الشواء						
خبز محمص	الرف السلكي	5	حد أقصى	7-4		
بليسكافيتسا (قرص لحم مفروم)	رف سلكي + صينية خبز مسطحة كصينية تنقيط	5	230	40-25 ***		

من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فإنك تساهم في الميلولة 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 اشترت منه هذا المنتج.

نمتفظ بالمق لإجراء أية تغييرات وللأخطاء في تعليمات الاستخدام.

11. 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.

11.1 جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها

السبب	المشكلة / الخطأ
اتصل بفني الخدمة.	القاطع المنزلي يفصل باستمرار
تم وصف عملية تغيير المصباح الكهربائي في الفرن في فصل استبدال المصباح.	الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل
افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لبضع دقائق (انزع الفيوز أو افصل القاطع الرئيسي)؛ ثم أعد التوصيل مرة أخرى بشبكة التيار الكهربائي وشغل الفرن.	وحدة التحكم لا تستجيب، الشاشة مجمدة.
يوجد خطأ في تشغيل الوحدة الإلكترونية. الرجاء فصل الجهاز عن مصدر الطاقة لبضع دقائق. في حال استمرار الإشارة إلى الخطأ، فُرجى الاتصال بفني الصيانة.	يتم عرض رمز الخطأ ErrX في حالة وجود رمز خطأ مكون من رقمين، ستظهر الشاشة ErXX.
نظف المقبس. حاول توصيل وفصل مسبار درجة الحرارة عدة مرات متتالية.	وستعرض الشاشة كلمة SEnS عندما لا يكون مسبار درجة الحرارة متصلاً.
إذا استمرت المشكلات على الرغم من اتباع النصائح المذكورة أعلاه، فُرجى الاتصال بفني صيانة معتمد. لا يغطي الضمان الإصلاح أو أي مطالبة بالضمان ناتجة عن التوصيل أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز. وفي هذه الحالة، سيتكفل المستخدم بمصاريف الإصلاح.	

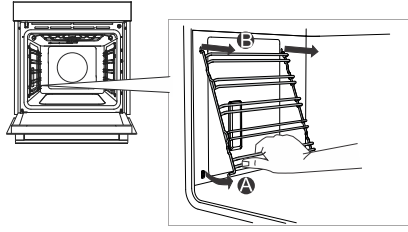
12. الحفاظ على البيئة

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.

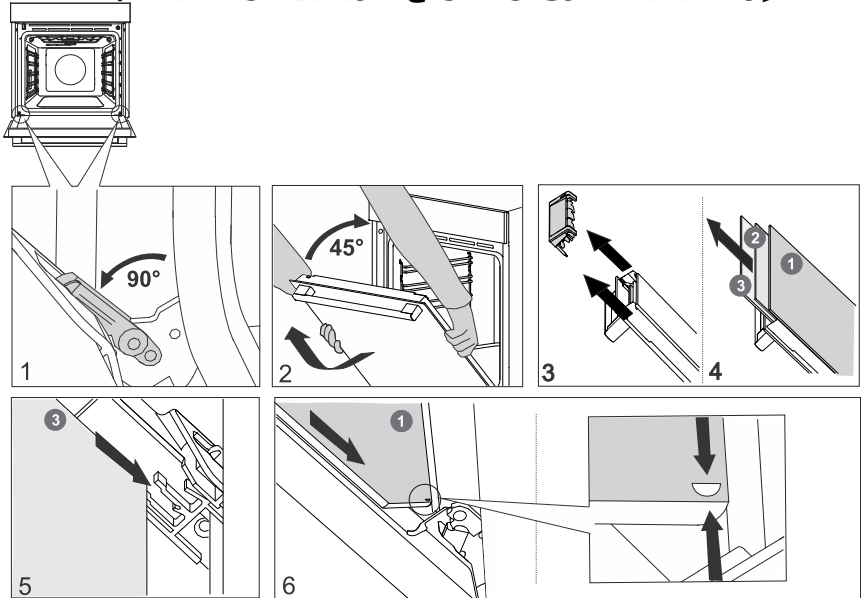


يشير الرمز على المنتج، أو على ملصقة التغليف، على أنه لا يجب التعامل مع هذا الجهاز كنهاية منزلية. قم بتسليم المنتج إلى مراكز تجميع النفايات المتخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة.

10.2 إزالة الأسلاك وأدلة السحب الثابتة (القابلة للتمديد)

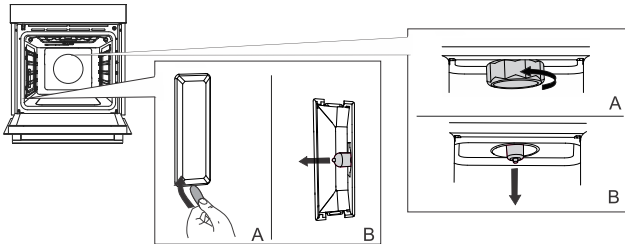


10.3 إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية واستبدالها



10.4 استبدال اللمبة

لمبة الهالوجين: G9, 230 V, 25 W

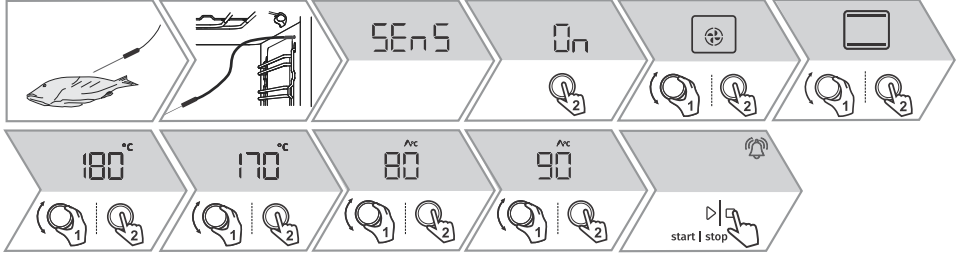


9.1 الطهي باستخدام مجسّ درجة الحرارة (SENSORBAKE)

يسمح مجسّ درجة الحرارة بمراقبة دقيقة لدرجة الحرارة الأساسية للطعام أثناء الطهي.

تحذير! ⚠

لا ينبغي أن يكون مجسّ درجة الحرارة بالقرب من عناصر التسخين مباشرة.



10. التنظيف والصيانة

تحذير! ⚠

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

ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!

10.1 استخدام برنامج Aqua Clean لتنظيف الفرن

تحذير! ⚠

تستخدم وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تمامًا.

احرص على تنظيف الجهاز باستمرار باستخدام 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.



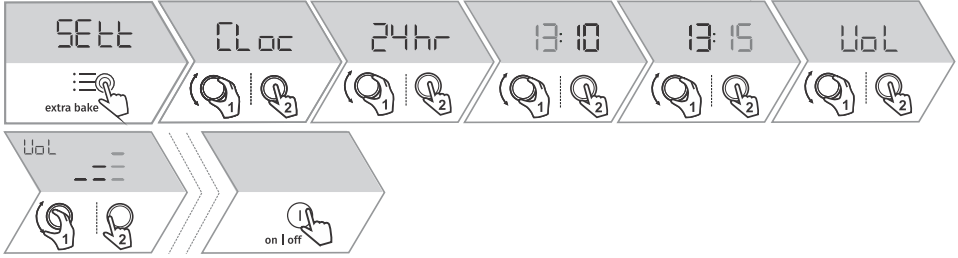
تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

⌚min	°C	☐	☐	طبق
70-60	180	☐	2	الفاطائر المحشوة
70-60	190-180	☐	2	ستروديل
35-25	* 160	☐	3	كب كيك
22-17	* 180	☐	2	عجينة صغيرة مخمرة
45-30	200	☐	3	معجنات منتفخة
40-30	* 150	☐	3	بسكوت مضغوط بآلة صنع البسكوت
50-40	160	☐	3	كوكيز / بسكوت
55-40	200-190	☐ + صينية الخبز مع الماء	2	الخبز على سطح الخبز
45-30	200-190	☐	3	خبز في صفيح
30-20	200-180	☐ + صينية الخبز مع الماء	3	لفائف الخبز الطازج (سيميل/لفائف الصباح)
5-3	240	☐	5	الشطائر المفتوحة
10-4	* 300	☐	1	بيتزا
160-130	170-160	☐	2	لمم بقري مشوي (خاصة، ردف)، 1.5 كجم
90-70	200-190	☐	3	لمم الخنزير المشوي، الردف، 1.5 كجم
40-25	220-210	☐	4	أجنحة الدجاج
20-12	240-230	☐	4	سمكة كاملة، 350 جم
40-30	* 220-210	☐	3	بطاطس مخبوزة، و دجز
25-20	220-210	☐	3	بطاطس مقلية
40-30	210-200	☐	2	لازانيا 400 جم
60-40	180-160	☐	2	بودنغ مخبوز حلو
30	180	☐	2	حفظ الأطعمة
/	95-60	☐	3	إعادة التسخين
15	75	☐	2	تدفئة اللوحة

7. انتهاء الطهي وإغلاق الفرن

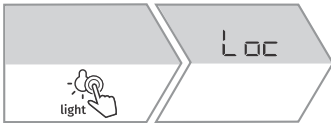
يمكنك مقاطعة العملية عن طريق لمس start | stop.

8. اختيار الإعدادات العامة



الساعة	CLoc
مستوى صوت الإشارة الصوتية	Vol
سطوع شاشة العرض	brht
الوضع الليلي في شاشة العرض - ستعمل هذه الوظيفة على تعميم شاشة العرض تلقائيًا (تبدل من أعلى سطوع لشاشة العرض إلى أدنى سطوع) أثناء الليل (8:00 مساءً إلى 6:00 صباحًا)	nGht
وضعية الاستعداد - تعمل هذه الوظيفة على تشغيل شاشة الساعة أو إيقاف تشغيلها تلقائيًا.	hidE
وظيفة الضبط - تسمح لك الوظيفة بضبط درجة حرارة الطهي الممددة ووقت الطهي. يتم إيقاف تشغيل هذه الوظيفة افتراضيًا، ولكن يمكنك تشغيلها.	AdPt
التسخين التلقائي السريع - تتبع لك هذه الوظيفة إضافة التسخين السريع تلقائيًا إلى أنظمة الطهي التي تسمح بذلك.	Avto
السبت - تسمح هذه الوظيفة للطعام في الفرن بالبقاء دافئًا دون الحاجة إلى تشغيل الفرن وإيقاف تشغيله.	SAbb
إعادة التعيين إلى إعدادات المصنع الافتراضية - حدد rES لاختيار إعدادات المصنع الافتراضية، وأكد ذلك من خلال الضغط مطولًا على مفتاح start stop. استمر في الضغط على المفتاح حتى تختفي جميع الشرائط المضاءة.	FAct

8.1 مفاتيح الإقفال






9. طاولة الطهي

ملاحظة: الأطباق التي تتطلب تسخين الفرن بالكامل مُشار إليها بعلامة النجمة الفردية * في الجدول. بينما الأطباق التي تكفيها دورة التسخين المسبق لمدة 5 دقائق موضحة بعلامتين نجميتين **. وفي هذه الحالة، لا ينبغي استخدام وضع التسخين السريع.

طبِق	📅	🌡️	🕒	🍳
كعكة البسكويت	3	200	70-60 min	🍳

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

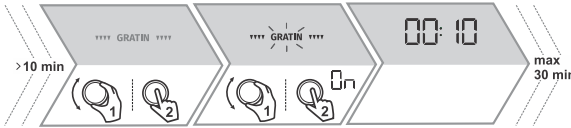
الرمز	الاستخدام
	إذابة التجميد تستخدم هذه الوظيفة لتذويب الأطعمة المجمدة ببطء (الكعك والمعجنات والخبز واللفائف والفواكه . ويمكن تغيير . وفي منتصف وقت التذويب، يجب قلب القطع وتقليبها وفصلها إذا تم تجميدها معًا.
	إعادة التسخين تستخدم للحفاظ على دفء الطعام الذي تم طهيه بالفعل. ويمكنك ضبط درجة الحرارة ووقت بدء إعادة التسخين ووقت الانتهاء.
	تسخين الأطباق تستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين أواني الطعام لديك (الأطباق، أكواب) قبل تقديم الطعام فيها للحفاظ على الطعام دافئًا لفترة أطول. ويمكنك ضبط درجة الحرارة ووقت بدء إعادة تسخين وقت ووقت الانتهاء.

6. بدء عملية الخبز

التسخين	تم الوصول إلى درجة الحرارة.
150°C ≈ 55°C	150°C
أثناء عملية الطهي، يمكنك تغيير وظائف النظام، ودرجة الحرارة، والمؤقت. أدخل الإعدادات عن طريق الضغط على الزر.	

6.1 تحمير إضافي - أطباق غراتان

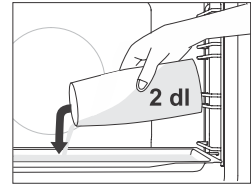
يتم استخدام هذه الوظيفة في المرحلة الأخيرة من الطهي، عندما نضيف طبقة التزيين والتغليظ/الطبقة العلوية إلى الطبق أو نريد أن نقرمش سطحه. عند استخدام وظيفة جراتان، يتم تشكيل قشرة صفراء ذهبية متموجة على الطبق، مما يحميها من التجفيف، وفي الوقت نفسه يعطي الطبق مظهرًا أجمل وطعمًا أفضل.



يمكن أيضًا إيقاف تشغيل الوظيفة أثناء تنفيذها. قم بتدوير المقبض لإعداد **GRATIN** . واختر العلامة الخافتة ويُرَجَى تأكيدها بالضغط على المقبض.


6.2 الطبخ بإضافة البخار

تؤدي إضافة البخار إلى الحصول على نتيجة تحمير أفضل وطبقة أكثر قرمشة. في الأنظمة التي تتميز بإمكانية إضافة البخار أو حفته، 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.



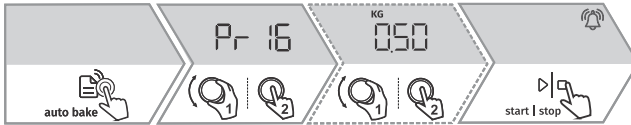
ملحوظة: إذا كنت تستخدم صينية خبز عميقة، فأدخلها بالمستوى الأعلى من المستوى المحدد في جدول الإعدادات الموصى به. للحصول على أفضل أداء للوظيفة، احرص على عدم فتح باب الفرن أو إضافة الماء أثناء عملية الطهي.

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

الرمز	الاستخدام
	القلي بالهواء⁽¹⁾ يُنتج عن طريقة الطهي هذه قشرة مقرمشة بدون دهون مضافة. فهي أسلوب صحي لقلي الوجبات السريعة، مما يؤدي لسعرات حرارية أقل في الطعام المطبوخ. وهذه الطريقة مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة الجاهزة للقلي (البطاطس المقلية، قطع الدجاج).

(1) بالنسبة لهذه الأنظمة، يمكن استخدام وظيفة جراتان (انظر فصل 6.1 ترميز إضافي - أطباق غراتان).
(2) تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً لمعايير EN 60350-1.

5.7 البرامج التلقائية




اسم البرنامج	المسمى الوظيفي	اسم البرنامج	المسمى الوظيفي
لحم بقري مشوي	Pr12	بسكوت مضغوط بألة صنع البسكوت	Pr01
دواجن - كاملة	Pr13	كب كيك	Pr02
دواجن - قطع أصغر	Pr14	كعكة البسكويت	Pr03
رغيف اللحم	Pr15	عجينة صغيرة مخمرة	Pr04
شريحة لحم بقري بالفرن	Pr16	معجنات منتفخة	Pr05
لحوم - طهي بطيء	Pr17	فطيرة التفاح	Pr06
السمك المشوي/المخبوز	Pr18	ستروديل التفاح	Pr07
بطاطس مخبوزة - ودجز	Pr19	سوفليه الشوكولاته	Pr08
سوفليه الخضروات	Pr20	الرفع والتدقيق	Pr09
لازانيا	Pr21	الخبز	Pr10
بيتزا	Pr22	لحم الفنزير مشوي	Pr11

بالنسبة للبرامج التلقائية المختارة، من الممكن استخدام وظيفة جراتان (انظر فصل 6.1 ترميز إضافي - أطباق غراتان).

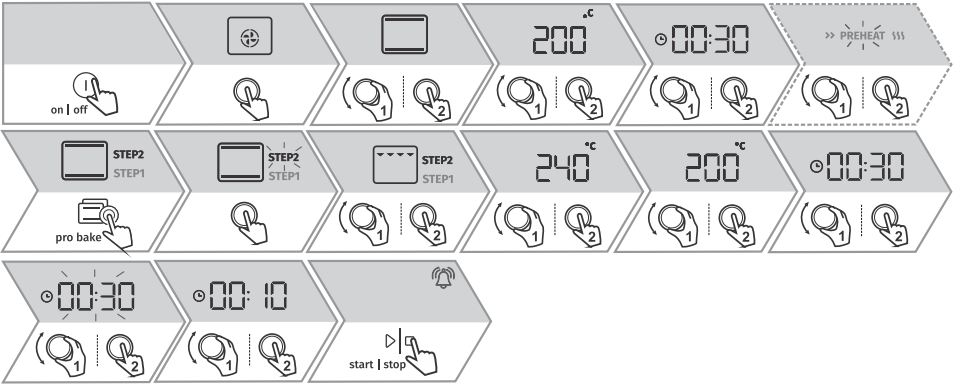
5.8 اختيار وظائف إضافية



الرمز	الاستخدام
	أكوا كلين يتبع هذا البرنامج إزالة البقع بسهولة من الفرن (يُرجى الاطلاع على فصل التنظيف والصيانة).

5.5 الخبز حسب الخطوات

يسمى هذا الوضع بالخبز على خطوتين أو مرحلتين (يتم دمج خطوتين متتاليتين للخبز في عملية طهي واحدة).



اضغط لفترة قصيرة - قم بالتبديل بين الخطوتين الخطوة 1 والخطوة 2.	
اضغط لفترة طويلة - إلغاء الطهي خطوة بخطوة.	

5.6 وضع الطهي التلقائي



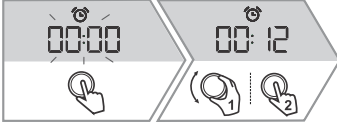
الرمز	الاستخدام
	خبز الأطعمة المجمدة⁽¹⁾ تسمح هذه الطريقة بخبز الأطعمة المجمدة في فترة زمنية أقصر دون التسخين المسبق. وهي مثالية للمنتجات المجمدة الجاهزة (منتجات المخابز، الكرواسون، اللازانيا، البطاطس المقلية، قطع الدجاج)، واللحوم والخضروات.
	نظام البيتزا⁽¹⁾ هذا النظام مثالي لخبز البيتزا والمعجنات ذات المحتوى المائي العالي. ويمكن استخدامه للخبز على رف واحد، عندما تريد أن ينضج الطعام بشكل أسرع ويكون مقرمشاً.
	الخبز البطيء⁽²⁾ للطهي 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 تجميد/خبز المعجنات بشكل متساوٍ. يُستخدم هذا النظام في درجات حرارة تتراوح بين 140 درجة مئوية و 220 درجة مئوية.

ضبط وقت الخبز



ضبط مؤقت الدقائق

من وضع الاستعداد:



أثناء إعداد الطهي:

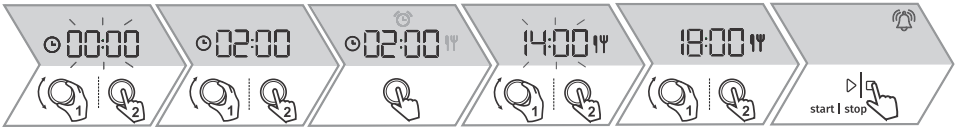


ضبط وقت التوقف في وقت لاحق

استخدم هذه الوظيفة عندما ترغب في بدء طهي الطعام في الفرن بعد فترة زمنية معينة. ضع الطعام في الفرن، ثم اضبط النظام ودرجة الحرارة. بعد ذلك، اضبط مدة الطهي والوقت الذي ترغب في اكتمال تسوية طعامك بحلوله (انتباه الطهي).

مثال:

الوقت الحالي: 12:00؛ وقت الطهي: ساعتان؛ نهاية الطهي: 18:00



تحذير! ⚠️

هذه الوظيفة غير مناسبة للأغذية التي تتطلب التسخين المسبق السريع. لا يجب إبقاء الطعام القابل للتلف في الفرن فترة طويلة. قبل استخدام هذا الوضع، تحقق من ضبط الساعة على الجهاز بدقة.

معلومات ⚙️




يمكن إعادة تعيين وظيفة المؤقت المحدد إلى 00:00 عن طريق الضغط مطولاً على المقبض.

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

الرمز	الاستخدام
	الشواية الكبيرة يُستخدم هذا النظام لنشوي كميات كبيرة من الأطعمة ذات الشكل المسطح مثل الخبز المحمص، والسندويشات المفتوحة، والنقانق المشوية، وشرائع اللحم، والأسماك، والأسياخ وما إلى ذلك، وكذلك لطهي الغراتان وتحمير القشرة. حيث إن السفانات المثبتة في الجزء العلوي من تجويف الفرن تسخن السطح بالكامل بالتساوي. ودرجة الحرارة القصوى المسموح بها هي 240 درجة مئوية
	السخان العلوي والسفلي⁽¹⁾ يُستخدم هذا النظام للخبز التقليدي على رف واحد، وصنع السوفليه، والخبز في درجات حرارة منخفضة (الطهي البطيء). وينتج عن الحفن بالبخار تحمير أفضل وقشرة مقرمشة.
	الخبز الخفيف للطهي البطيء واللطيف والتحكم فيه للأطعمة الرقيقة (قطع اللحم الطرية) وخبز المعجنات بطبقة سفلية مقرمشة.
	السخان العلوي والسفلي بمروحة لخبز الطعام بدرجة متساوية على رف واحد ولصنع السوفليه.
	الشواية الكبيرة بمروحة لشيّ الدواجن وقطع اللحم الكبيرة تحت حرارة الشواء.
	الشواية الكبيرة والسخان السفلي لخبز أسرع على رف واحد ولتحمير هش للجزء العلوي من المعجنات لديك.
	الشواية مع السخان السفلي والمروحة للخبز الأمثل للخبز المخمر بالخميرة، وجميع أنواع الخبز، وللحفظ.

⁽¹⁾ تسمع الأنظمة أيضًا بحفن البخار أثناء الخبز (انظر الفصل 6.2 الطبخ بإضافة البخار).

5.4 وظائف التوقيت

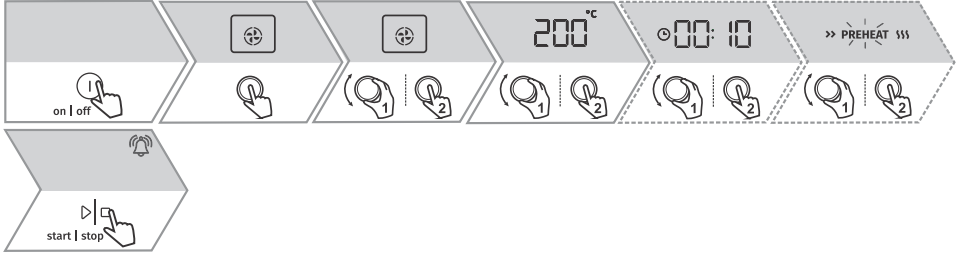
الرمز	الوصف	الاستخدام
	زمن الطهي	في هذا الوضع، يمكنك تحديد مدة تشغيل الفرن.
	تذكير كل دقيقة	يعمل عداد الدقائق بشكل مستقل عن تشغيل الفرن. بعد انتهاء الوقت المحدد، لا يتم تشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله تلقائيًا.
	نهاية متأخرة	استخدم هذا الوضع عندما تريد أن يبدأ الطعام الموجود في الفرن في الطهي بتأخير زمني. أدخل المدة ووقت الانتهاء المطلوب للطهي. يبدأ تشغيل الجهاز تلقائيًا وينتهي تشغيله في الوقت المطلوب.

معلومات

إذا ضبطت مدة الطهي أو وقت البدء في وقت لاحق، فسيوقف تشغيل الفرن تلقائيًا. End و 00:00 بالتناوب على وحدة العرض.

عند انتهاء مدة الطهي المحددة، سَتُسمع إشارة صوتية يمكنك إيقافها عن طريق لمس أي مفتاح. بعد دقيقة واحدة، سيتم إيقاف الإشارة الصوتية تلقائيًا.

5.3 وضع الخبز المحترف

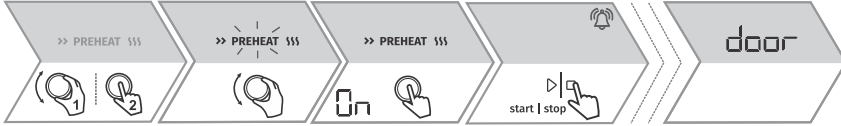


بالإضافة إلى ذلك، يمكنك تعيين:

- وظائف التوقيت (انظر فصل 5.4 ووظائف التوقيت)
- الطهي خطوة بخطوة (انظر فصل 5.5 الخبز حسب الخطوات)
- وظيفة الجراتان (GRATIN) (انظر فصل 6.1 تحمير إضافي - أطباق غراتان)

التسخين السريع

استخدم التسخين المسبق السريع لضبط الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة في أسرع وقت ممكن.



اختيار نظام الطهي

الرمز	الاستخدام
 ☼ STEAM +	الهواء الساخن يسمع وضع الهواء الساخن يتدفق الهواء الساخن بشكل أفضل حول الطعام. وبهذه الطريقة، يجف السطح ويكون قشرة أكثر سمكا. ويُستخدم هذا النظام لطهي اللحوم والمعجنات والخضروات ولتجفيف الطعام على رف واحد أو عدة أرفف في نفس الوقت. وينتج عن الحقن بالبخار تحمير أفضل وقشرة أكثر للسطح.
	نظام البييتزا هذا النظام مثالي لخبز البييتزا والمعجنات ذات المحتوى المائي العالي. ويمكن استخدامه للخبز على رف واحد، عندما تريد أن ينضج الطعام بشكل أسرع ويكون مقرمشًا.
 ☼ STEAM +	القلي بالهواء⁽¹⁾ ينتج عن طريقة الطهي هذه قشرة مقرمشة بدون دهون مضافة. فهي أسلوب صحي لقلي الوجبات السريعة، مما يؤدي لسعرات حرارية أقل في الطعام المطبوخ. وهذه الطريقة مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة الجاهزة للقلي (البطاطس المقلية، قطع الدجاج). وينتج عن الحقن بالبخار لون بني أفضل وقشرة مقرمشة.
	الشواء بالهواء الساخن يسمع الهواء الساخن يتدفق الهواء الساخن بشكل أفضل حول الطعام. وهذا سوف يجفف السطح. بالاشتراك مع سخان الشواية/الشواء، سيؤدي ذلك أيضًا إلى لون أكثر كثافة. للحصول على خبز أسرع للحوم والخضروات.
	الخبز السريع "تربو" مناسب للأطباق التي يفضل فيها البشاشة المتساوية من جميع الجوانب. ويُعد النظام مناسبًا أيضًا كخطوة أولى في وضع الخبز التدريجي، حيث يتبع تحمير السطح سريعًا في المرحلة الأولى والخبز البطيء في المرحلة الثانية. حيث سيصبح اللحم طريًا مع قشرة بنية جيدة.

			
اضغط على زر - لتأكيد اختيارك.	أدر الزر - للتبديل بين الإعدادات وتحديد الإعدادات.	اضغط على المفتاح لفترة طويلة - للإعدادات الإضافية.	المس المفتاح بإيجاز - لتأكيد الإعداد.
 معلومات <p>للحصول على استجابة أفضل للمفاتيح، المسها بمساحة كبيرة من طرف إصبعك. في كل مرة تضغط فيها على مفتاح، سيتم التعرف على ذلك بواسطة إشارة صوتية (إذا كانت الوظيفة متاحة).</p>			

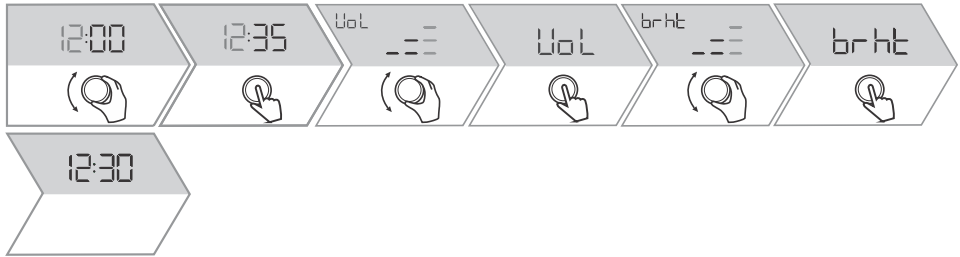
4. قبل استخدام الجهاز لأول مرة

- 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 تقريباً باستخدام نظام التسخين العلوي والسفلي عند درجة حرارة 250 درجة مئوية. وسيتم إطلاق خاصية "رائحة الفرن الجديدة" المميزة؛ لذلك، يُرجى تبوية الغرفة جيداً أثناء هذه العملية.






5. استخدام الفرن

5.1 التشغيل لأول مرة

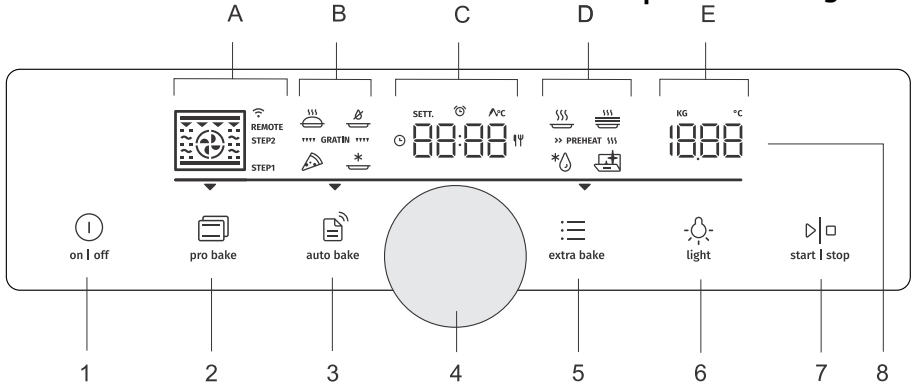
أولاً، يُرجى اختيار الإعدادات الأساسية وتأكيدهما: الوقت من اليوم (CLoc)، سطوع شاشة العرض (brht)، مستوى صوت الإشارة الصوتية (Vol).



5.2 اختيار الإعدادات

 extra bake	 auto bake	 pro bake	اضغط لفترة قصيرة/طويلة
وظائف إضافية	الوضع التلقائي	الوضع الاحترافي	
اختيار الإعدادات العامة	البرامج التلقائية (- Pr01 (Pr21	برنامج خطوة (STEP)	

3.2 وحدة التحكم



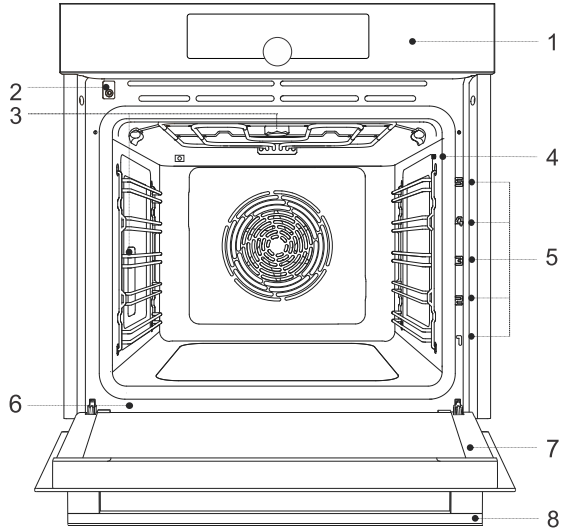
المفتاح on off		.1
مفتاح الوضع الاحترافي (pro bake)		.2
مفتاح لوضع الطهي التلقائي (auto bake) والبرامج التلقائية		.3
زر لاختيار وتأكيـد الإعدادات		.4
مفتاح (extra bake) للوظائف الإضافية وإعدادات الجهاز العامة		.5
مفتاح لتشغيل إضاءة الفرن وإطفاءها (light)		.6
start stop لبدء أحد البرامج أو إيقافها مؤقتًا		.7
الشاشة: A. أنظمة الخبيز، وضع الخطوة (STEP) B. وضع الطهي التلقائي، البرامج التلقائية، وظيفة جراتان C. الساعة، وظائف الموقت، مجس درجة الحرارة، وقت الخبيز D. وظائف إضافية، التسخين المسبق E. درجة الحرارة، الوزن		.8

3. وصف الجهاز

تحذير! ⚠

وظائف الجهاز والمعدات على حسب نوع الموديل.

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



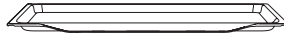
3.1 معدات الفرن وملحقاته

(حسب الموديل)

صينية خبز مسطحة مثقوبة



صينية خبز مسطحة



الرف السلكي



مستار درجة الحرارة
(BAKESENSOR)



صينية خبز عميقة لجميع الأغراض



تحذير! ⚠

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

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

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 الخبز، ويدمر طلاء المينا.

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

تجنب استخدام الجهاز إذا كان تالقًا. 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: 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.

يجب استخدام فقط الحساس الحراري الموصى به لهذا الفرن.

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 اللبنة، 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 تالقًا. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتصل بمركز خدمة معتمد.

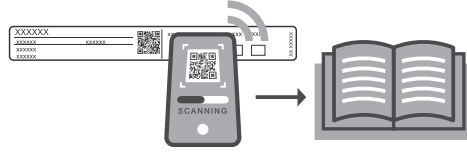
2. تحذيرات السلامة الهامة الأخرى

نوصي بأن يتولى عمليتي حمل الجهاز وتركيبه شخصان على الأقل (نظرًا 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.



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 قبل خدمة العملاء أو فني مختص. في حال تم التوصيل والتوصيل من قبل 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.

gorenje

AE SA

AR

تعليمات الاستخدام

فرن مدمج

