



0002



BO799S50X

MULTI_PIROLIZA_TFT_60



821712

ar (01-20)

التخلص من الجهاز

مواد التغليف مصنعة من مواد ملائمة بيئياً والتي يمكن إعادة تدويرها أو تجميعها أو التخلص منها دون أي خطر على البيئة. لهذا الغرض، تم تعريف مواد التعبئة والتغليف بشكل مناسب.



يشير الرمز على المنتج، أو على ملصقة التغليف، على أنه لا يجب التعامل مع هذا الجهاز كنفاية منزلية. بل يجب تسليمه إلى مراكز تجميع النفايات المتخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

عند التخلص من هذا المنتج بالشكل الصحيح، فإنك ستساهم في الحيلولة دون حدوث العواقب السلبية المحتملة الناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدد البيئة والصحة البشرية.

لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يُرجى الاتصال بمكتب البلدية أو بخدمة التخلص من النفايات المنزلية.

نحتفظ بالحق لإجراء أية تغييرات وأخطاء في تعليمات الاستخدام.

جدول الأخطاء

الخطأ	الحل
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل...	افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لبضع دقائق (قم بفك الفاصمة أو فصل المفتاح الرئيسي)، ثم قم بإعادة وصله إلى الشبكة الكهربائية وتشغيل الفرن. القاطع المنزلي يفصل باستمرار...
أتصل بخدمة العملاء	انظر طريقة تبديل اللمبة المدرجة في فصل "التنظيف والصيانة".
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل...	هل قمت بضبط وضعية التشغيل ودرجة الحرارة ونظام التسخين بشكل صحيح هل باب الفرن مغلق جيداً
المعجنات غير مطهوه جيداً..	لقد حدث خطأ في تشغيل الوحدة الإلكترونية. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي لبضع دقائق، ثم أعد توصيله بالشبكة الرئيسية مرة أخرى وأعد ضبط إعدادات الوقت.
تم عرض الخطأ: ERRXX ... * XX يدل على عدد الأخطاء.	إذا استمر عرض الخطأ، اتصل بفني الخدمة المعتمد.

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

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

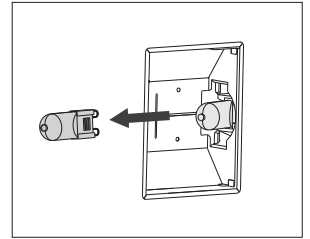
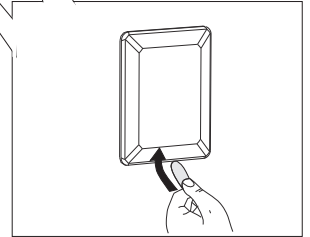
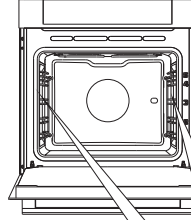


استبدال اللمبة

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

استخدم مفك مصلب.

(لمبة هالوجين: G9, 230 V, 25 W)



1 باستخدام مفك براغي مسطح قم بتحرير غطاء اللمبة وإزالته.

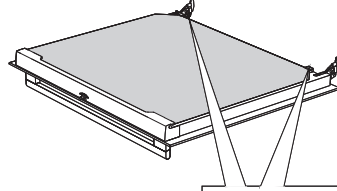
ملاحظة: احرص من عدم إتلاف المينا.

2 اسحب اللمبة.

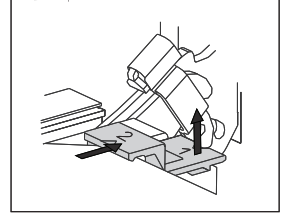
استخدم واقي لتجنب الحروق.

إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب

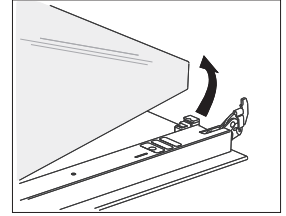
يمكن أيضاً تنظيف ألواح الباب الزجاجي من الداخل؛ ولكن، يجب أولاً أن تتم إزالة الباب. لإزالة باب الفرن (انظر فصل إزالة وإعادة تركيب باب الفرن).



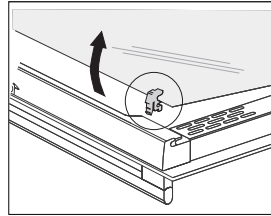
1 حرّر المشابك الموجودة على الجانب الأيسر والأيمن من الباب قليلاً (المحددة بعلامة 1 على الداعم) واسحبها بعيداً عن الزجاج (المحدد بعلامة 2 على الداعم)



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



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



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

فتح الباب اللطيف (حسب الموديل)
تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند فتح الباب (من زاوية 75 درجة وما فوق).

إغلاق الباب اللطيف (حسب الموديل)
تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند إغلاق الباب. إنه يسمح بإغلاق بسيط، وهادئ، وناعم. دفعة خفيفة (15 درجة نسبة إلى وضعية الباب وهو مغلق) كافية ليُغلق الباب أوتوماتيكياً وبهدوء.

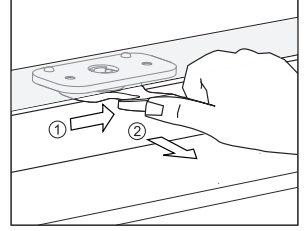
إذا كانت قوة إغلاق أو فتح الباب كبيرة جداً، تقل فعالية النظام أو يقلل الأمان.



قفل الباب (حسب الموديل)

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

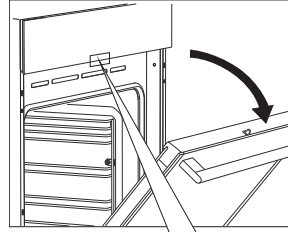
عندما يتم إغلاق باب الفرن، يعود قفل الباب أوتوماتيكياً إلى وضعه الأول.



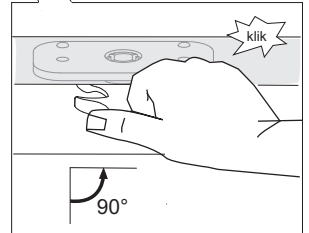
إلغاء تفعيل وتفعيل قفل الباب

⚠ يجب أن يبرد الفرن تماماً.

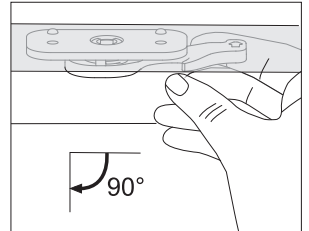
افتح أولاً باب الفرن.



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

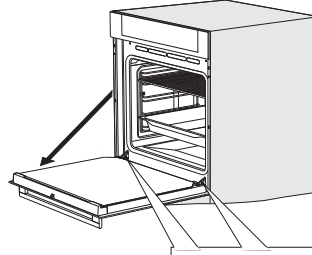


لإعادة تفعيل قفل الباب، افتح باب الفرن واستخدم سبابة يدك اليمنى لسحب مقبض الباب المتحرك باتجاهك.

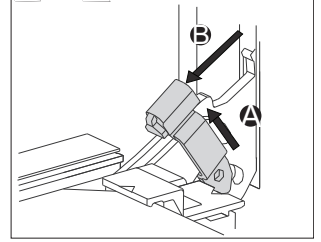


إزالة وإعادة تركيب باب الفرن

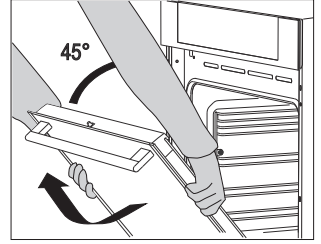
1 افتح باب الفرن أولاً بالكامل.



2 ارفع المشابك قليلاً إلى الأعلى واسحبها نحوك.



3 أغلق باب الفرن ببطء إلى زاوية 45 درجة (نسبة إلى وضع الباب وهو مغلق) ثم ارفعه واسحبه.



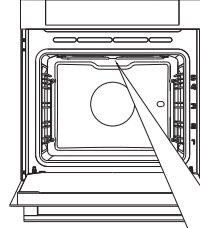
⚠️ أعد الباب بنفس الطريقة ولكن في ترتيب عكسي. إذا كان الباب لا يفتح أو يغلق بشكل صحيح، تأكد من صحة تثبيت المشابك في دواعمها.

تأكد دائماً من أن المشابك المرفقة قد تثبتت تماماً في دواعمها عند تركيب الباب. إذا لم يتم تركيبها بالشكل الصحيح، فمن الممكن أن يخرج المشبك الرئيسي الذي يعمل بواسطة نابض رئيسي قوي في أي وقت عند تركيب أو فك الباب. هناك خطر التعرض للإصابة.

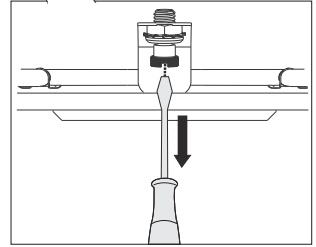



تنظيف سقف الفرن

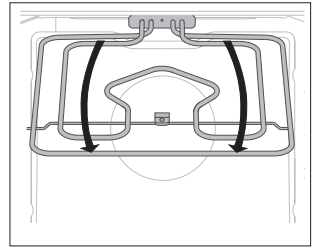
لتسهيل عملية تنظيف سقف الفرن، يحتوي الجهاز على سخان الأشعة تحت الحمراء القابل للطي في الجهة العلوية. قبل تنظيف الفرن، قم بإزالة صواني الخبز، والشبكة، والمسارات.



1 قم بإزالة السخان كالتالي، بفك البرغي الموجود على الجزء الأمامي من سطح الفرن.



لا تستخدم السخان عندما يكون منخفضاً. 



افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي

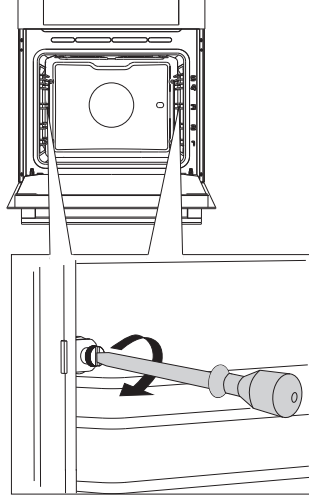
يجب أن يكون السخان بارداً، خوفاً من خطر الاحتراق!



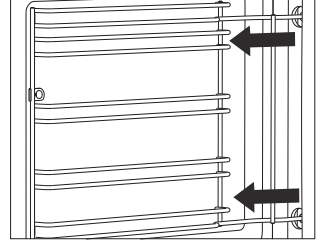
إزالة وتنظيف الأدلة السلكية

يجب تنظيف الأدلة فقط بالمنظفات التقليدية.

1 قم بفك البرغي.



2 قم بفصل الأدلة عن الثقوب الموجودة في الجدار الخلفي



يجب إعادة شد البراغي جيداً على الأدلة بعد التنظيف بواسطة مفك البراغي.



حسب الموديل: يمكنك الاختيار بين درجات شدة التنظيف المختلفة للجهاز.
للأوساخ الصعبة، قم باختيار مستوى شدة تنظيف أعلى.
يمكنك فقط ضبط مستوى التنظيف؛ وقت التشغيل هو ثابت ويعتمد على المستوى المختار.
سيتم إغلاق باب الفرن أوتوماتيكياً بعد فترة زمنية معينة من أجل سلامتك، (عندما تصل درجة الحرارة إلى 250 درجة مئوية). سوف يُعرض رمز KEY على شاشة العرض.

أثناء التنظيف، يصبح الجهاز ساخناً جداً من الخارج. لا تقم بتعليق عناصر قابلة للاحتراق على الجهة الأمامية من الفرن، مثل فوط المطبخ وما يشابهها.



**لا تحاول فتح باب الفرن، حين يكون برنامج التنظيف الذاتي قيد العمل!
يمكن أن يؤدي إلى مقاطعة البرنامج وخطر الاحتراق!**

أثناء عملية التحلل الحراري يمكن أن يصدر من الجهاز روائح كريهة. لذا نوصي بتهوية الغرفة.
عندما ينتهي برنامج التنظيف الذاتي ويبرد الفرن، يكفي أن تمسح الرماد باستخدام قطعة قماش رطبة أو اسفنجة ناعمة، من داخل الفرن وعن الباب والجوانب. لا تفرك بالجوانب.

عند استخدام الفرن بشكل وسطي، نوصي باستخدام وظيفة التنظيف بالتحلل الحراري مرة واحدة في الشهر.

تنظيف الصينية العميقة والقليلة العمق في الفرن:



قبل البدء في عملية التنظيف بالتحلل الحراري من الضروري استخدام سلك الأدلة المرفقة (حسب الموديل).

بعد استخدام الصينية نظفها أولاً بالماء الساخن وسائل التنظيف، نشفها بقطعة قماش وضعها على الدليل الثاني أو الثالث. لا تقم بوضع الصينية على الدليل الأول.

💡- هناك احتمال أن يتغير لون الصواني عند عملية التنظيف بالتحلل الحراري وتفقد لمعانها (تألّفها). هذا لا يؤثر على استخدام المعدات.

💡- إذا قمت بتنظيف صواني الفرن بعملية التحلل الحراري، فإن داخل الفرن لن يكون نظيفاً تماماً بعد انتهاء دورة التنظيف.

التنظيف الذاتي للفرن – التحلل الحراري

تسمح هذه الوظيفة بتنظيف الفرن وصواني الخبز العميقة والقليلة العمق، باستخدام درجة عالية، تسبب احتراق بقع الشحوم وغيرها من الشوائب وتحويلها إلى رماد.

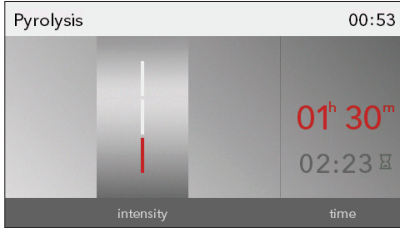
يمكن أن تحترق بقايا الطعام والدهون أثناء التحلل الحراري، لذلك قبل البدء بتشغيل البرنامج يجب إزالة جميع البقع المرئية وبقايا الطعام من داخل الفرن.



قبل التنظيف بالتحلل الحراري (pyrolytic)، انتظر حتى يبرد الفرن، ثم أزل جميع الملحقات، بما في ذلك الأدلة التلسكوبية.



قم باختيار عملية التحلل الحراري من القائمة الإضافية "Extra"



قم باختيار شدة التنظيف المرغوبة.

الأساسية: 90 دقيقة تقريباً
المتوسطة: 120 دقيقة تقريباً
المرتفعة: 150 دقيقة تقريباً

تنظيف الفرن التقليدي

لتنظيف البقع العنيدة داخل الفرن، استخدم منظفات الفرن التقليدية (المنظفات، أو بخاخ الفرن)؛ بعد مثل هذا التنظيف، اشطف بقايا المنظف جيداً.

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

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

لا تستخدم أبداً المنظفات العدوانية، والكاشطة للتنظيف، والإسفننج الكاشط، ومزيلات البقع والصدأ، وغيرها.

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

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

التنظيف والصيانة

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



ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!

أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم

يمكن تنظيف أجزاء أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم بالمنظفات السائلة غير الكاشطة المخصصة لهذه السطوح. ضع المنظف على قطعة قماش مبللة ونظف السطح، ثم اشطف السطح بالماء لا تضع المنظف على أسطح الألومنيوم مباشرة.

لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الاسفنج الخشن. ملاحظة: لا يجب أن يلامس البخاخ أسطح الفرن، لأنه يسبب أضرار مرئية دائمة لأسطح الألومنيوم.

واجهة هيكل الفرن الستينلس ستيل

(حسب الموديل)

قم بتنظيف السطح بمنظف معتدل (رغوة الصابون) واسفنج ناعمة غير خادشة. لا تستخدم أبداً المنظفات الكاشطة أو المنظفات التي تحتوي على المذيبات، لأنها قد تضر بالسطح.

الأسطح المطلية والأجزاء البلاستيكية

(حسب الموديل)

لا تنظف الأزرار، ومقبض الباب، والملصقات، واللوحات المكتوبة بمنظفات كاشطة ومساعدات التنظيف الجالخة، المنظفات التي تحتوي على الكحول أو الكحول فقط.

امسح الأوساخ فوراً بقطعة قماش ناعمة غير جالخة وماء لتجنب الأضرار التي قد تلحق بالسطح. يمكنك أيضاً استخدام مواد التنظيف ومساعدات التنظيف التي صُنعت خصيصاً لهذا النوع من السطوح باتتباع إرشادات الشركة المصنعة.

لا يجب أن تلامس مواد التنظيف البخاخة هذه السطوح، حيث تضر هذه المواد بأجزاء الألومنيوم بشكل ملحوظ ودائم.

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

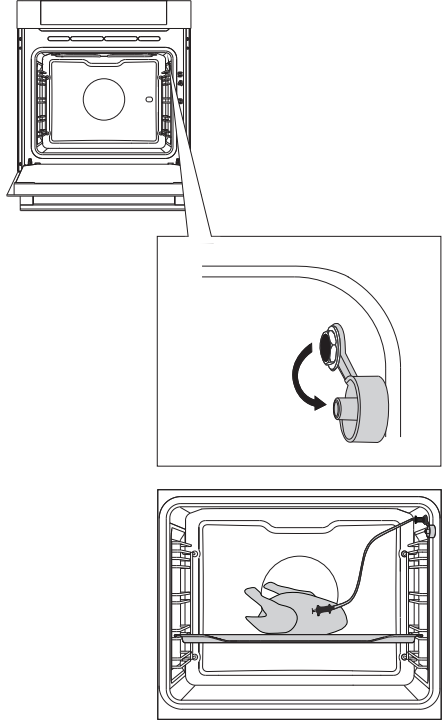
أنواع اللحوم	درجة الحرارة الداخلية للطعام (درجة مئوية)
لحم البقر	
طازج (نيء)	40-45
قليل الخبيز	55-60
متوسط الخبيز	65-70
جيد الخبيز	75-80
لحم العجل	
جيد الخبيز	75-85
لحم الخنزير	
متوسط الخبيز	65-70
جيد الخبيز	75-85
لحم الخروف	
جيد الخبيز	79
لحم الضأن	
طازج (نيء)	45
قليل الخبيز	55-60
متوسط الخبيز	65-70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

استخدم الحساس الحراري المخصص لهذا الفرن فقط. تأكد من عدم ملامسة الحساس الحراري للسخان خلال عمل الفرن. بعد الانتهاء من الخبز يكون الحساس الحراري ساخناً جداً، احذر من الاحتراق.



الطهي باستخدام الحساس الحراري للحوم

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



1 قم بإزالة الغطاء المعدني (يقع مأخذ التوصيل في الزاوية العلوية الأمامية للجدار الأيمن من الفرن).

2 قم بتوصيل قابس الحساس الحراري للحوم إلى المقبس وأدخل القضيب المعدني في قطعة الطعام. (إذا كانت وظائف التوقيت مضبوطة فإنه يتم حذفها).

قم باختيار نظام (السخان السفلي، مع المروحة).

	195	65
	200°C	70°C
	205	75

تُعرض على الشاشة درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً ودرجة الحرارة المقروءة بواسطة الحساس الحراري للحوم. اضغط على زر بدء "START".

⚙️ أثناء الخبز، سيتم عرض تزايد درجة الحرارة الداخلية للطعام (إذا رغبت، يمكنك تغيير درجة الحرارة أثناء العمل).

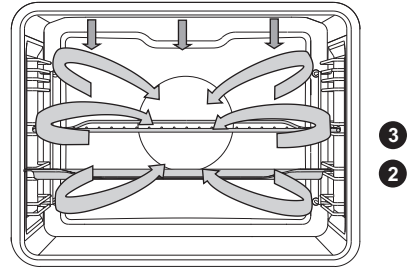
عندما تصل درجة الحرارة الداخلية إلى الحرارة المضبوطة، يتوقف الفرن عن العمل. تنبعث إشارة صوتية، والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح أو بعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً. يُعرض على الشاشة التوقيت الحالي.

بعد الانتهاء من الخبز، أعد الغطاء المعدني على القابس في الفرن.

A

الطهي الأوتوماتيكي للحوم

في وضعية الطهي الأوتوماتيكية، يعمل السخان العلوي بالاشتراك مع سخان الأشعة تحت الحمراء والسخان الدائري. يُستخدم لشوي جميع أنواع اللحوم.



عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الثالث. أدرج صينية التتقيط في المسار الثاني لتجميع الدهون والعصائر الناتجة عن اللحم. عند شوي اللحوم في صينية الخبيز، ضعها في المستوى الثاني.

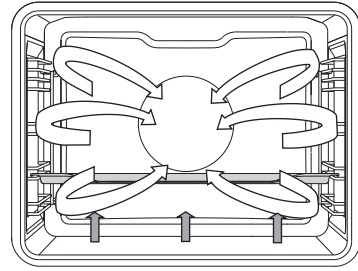
درجة الحرارة الداخلية للطعام	مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	الوزن (غم)	نوع الطعام
اللحوم					
55-75*	60-80	160-180	2	1000	فيليه لحم البقر
85-90	65-85	170-190	2	1500	دجاجة، كاملة
85-90	150-180	160-180	2	4000	ديك رومي
70-85	100-120	160-180	2	1500	لحم خنزير مشوي
80-85	50-65	160-180	2	1000	لحمة مفرومة (ملفوفة)
75-85	70-90	160-180	2	1000	لحم عجل
75-85	50-70	170-190	2	1000	لحم خروف
75-85	60-90	170-190	2	1000	لحم غزال
75-85	40-50	160-180	3	1000	سمكة كاملة

* نادر (مع دم) = 55-60 درجة مئوية. متوسط (وردي) = 65-70 درجة مئوية. مخبوز جيداً = 70-75 ° درجة مئوية.



السَّخَان السفلي والمروحة

يستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع وطهي الفواكه والخضروات.
استخدم المستوى الثاني من الأسفل والصواني القليلة الارتفاع وذلك للسماح بتوزيع الهواء الساخن على الجزء العلوي من الطبق.



2

حفظ الأطعمة

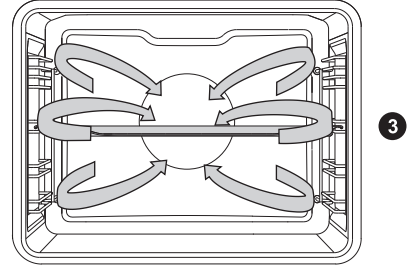
جهاز الطعام المراد حفظه إضافة إلى الأوعية كالعادة. استخدم الأوعية (المربطانات) مع الختم المطاطي والغطاء الزجاجي. لا تستخدم الأوعية (المربطانات) ذات الأغشية الملولة أو الأغشية المعدنية أو العلب. يفضل أن تكون الأوعية بنفس الحجم، ومعبأة بنفس أصناف الطعام، ومغلقة بإحكام.

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

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

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

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



مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	نوع الطعام
اللحوم			
110-130	190-200	2	لحم خنزير مشوي، 1 كيلو
130-150	190-200	2	لحم خنزير مشوي، 2 كيلو
100-120	200-210	2	لحم بقر مشوي، 1 كيلو
الأسماك			
40-50	190-200	3	سمكة كاملة، 200غم/القطعة
25-35	200-210	3	سمك فيليه، 100غم/القطعة
الحلويات/ المعجنات			
15-25	170-180	3	بسكويت، مضغوط بالالة
30-35	180-190	3	حلويات صغيرة
15-25	190-200	3	كعكة اسفنجية ملفوفة
55-65	180-190	2	كعكة الفواكه، عجينة بسكويت
أطباق الغراتان			
40-50	180-190	2	غراتان البطاطا
45-55	190-200	2	لازانيا
المواد الغذائية المجمدة			
35-45	220-230	3	بطاطا مقالية
30-40	210-220	3	ميداليون دجاج، 0,7 كغم
30-40	210-220	3	أصابع سمك، 0,6 كغم

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



خبز المعجنات

ننصح بتسخين الفرن مسبقاً.

يمكن خبز المعجنات الصغيرة الحجم (البسكويت) في الصواني القليلة العمق. على المستوى الثاني والثالث للفرن. قم بالأخذ بعين الاعتبار أنه قد تختلف مدة الخبز، حتى عند استخدام صواني الخبز المتماثلة. فقد تحتاج لإزالة الصينية الموجودة في المستوى العلوي قبل الصينية الموجودة في الأسفل. ضع صواني (قوالب) الخبيز دائماً على الشبكة. إذا كنت تستخدم الصواني المرفقة قم بإزالة الشبكة. قم بتحضير المعجنات الصغيرة (البسكويت) بنفس السماكة كي تتحمر بشكل متساوي.

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
الحلويات/ المعجنات			
كعكة إسفنجية	2	150-160	30-40
كعكة هشة	3	160-170	25-35
كعكة الخوخ	2	150-160	30-40
الكعكة الإسفنجية الملفوفة *	3	160-170	15-25
كعكة الفواكه، عجينة بسكويت	2	160-170	50-70
مجدول، عجين متخمّر	2	160-170	35-50
فطيرة التفاح	3	170-180	50-60
بيتزا *	3	200-210	15-20
بسكويت، عجينة بسكويت *	3	150-160	15-25
بسكويت، مضغوط بالآلة *	3	140-150	20-30
كعك صغير *	3	140-150	20-30
بسكويت صغير، مخمّر	3	170-180	20-35
بسكويت – عجينة ممدودة (فيلو)	3	170-180	20-30
معجنات محشوة بالكريما	3	180-190	25-45
المواد الغذائية المجمدة			
فطيرة التفاح والجبن	3	170-180	55-70
بيتزا	3	180-190	20-35
بطاطا مقلية في الفرن	3	200-210	25-40
كروكيت، للخبيز بالفرن	3	200-210	20-35

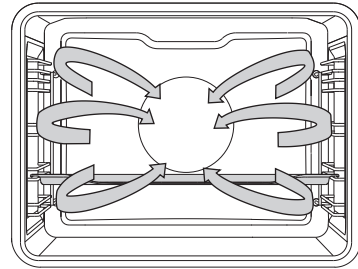
لا ينبغي إدراج صينية الخبز العميقة عند الخبز في المستوى الأول.





توزيع الهواء الساخن 360 درجة

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



تحمير اللحوم:

يمكن استخدام صواني مطلية بالمينا، وأطباق البيركس الزجاجية المخصصة للخبز، والفخارية، أو صواني الحديد الصب. صواني الفولاذ المقاوم للصدأ ليست مناسبة لأنها تعكس الحرارة بشكل كبير.

تأكد من وجود ما يكفي من السائل أثناء عملية الخبز لمنع اللحم من الاحتراق؛ اقلب اللحم أثناء الشوي. ستبقى المشاوي غضة إذا قمت بتغطيتها.

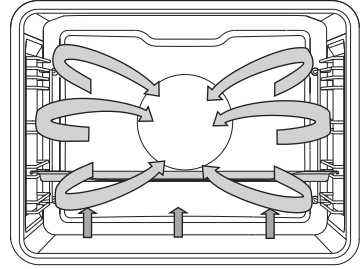
نوع الطعام	الوزن (غم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم				
لحم خنزير مشوي مع الجلد	1500	2	160-180	90-120
دجاجة كاملة	1500	2	170-190	70-90
بط	2000	2	160-180	120-150
إوز	4000	2	150-170	170-200
ديك رومي	5000	2	150-170	180-210
دجاج، الصدر	1000	3	180-200	50-60
دجاج محشي	1500	2	180-200	110-130



الهواء الساخن والسخان السفلي

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

(انظر وصف وتلميحات السخان العلوي والسفلي).



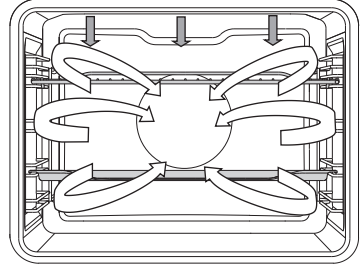
نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
الحلويات/ المعجنات			
كعكة الجبن (تشيز كيك)، عجينة بسكويت	2	150-160	60-70
بيتزا *	3	210-220	10-15
فطيرة حادقة بالبصل مثلاً (فطيرة لورين)، عجينة بسكويت	2	190-200	50-60
فطيرة التفاح - عجينة ممدودة رقيقة (فيلو)	2	170-180	50-60



الشواية مع مروحة

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

(انظر وصف وتلميحات الشواية.)



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

جدول الشوي – الشواية ذات النطاق الكبير

مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المستوى (من الأسفل)	الوزن (غم)	نوع الطعام
اللحوم				
10-15	240	4	180 غم/القطعة	شرائح لحم البقر (بفتيك)، مطهوه قليلاً
15-20	240	4	180 غم/القطعة	شرائح لحم البقر (بفتيك)، مطهوه جيداً
15-20	240	4	150 غم/القطعة	شرائح لحم الخنزير (فيليه) الرقبة
20-25	240	4	280 غم/القطعة	شراحت اللحم /مقطعة
15-20	240	4	140 غم/القطعة	ستيك لحم العجل (اسكالوب)
10-20	240	4	70 غم/القطعة	تقانق للشوي
15-20	240	4	150 غم/القطعة	لحمة (Leberkäse)
الأسماك				
15-20	240	4	200غم/القطعة	شرائح سمك السلمون
خبز محمص				
1-4	240	4	/	6 شرائح من الخبز
2-5	240	4	/	سندويشات (مفتوحة)

عند الشوي في صينية الخبز، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل في الصينية لتجنب الاحتراق. قم بتقليب اللحوم أثناء الخبز.
عندما تريد شوي سمك السلمون، يجب تجفيفها بمنشفة ورقية. ضع توابل في داخلها، ضع زيت على الجزء الخارجي وضعها على الشبكة. لا تقم بتقليب اللحوم أثناء الشوي تحت الشواية.

عند استخدام الشواية (الأشعة تحت الحمراء)، يجب أن يكون باب الفرن مغلقاً دائماً.

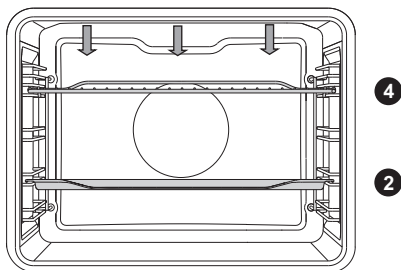
سخان الأشعة تحت الحمراء، وشبكة الشوي وغيرها من ملحقات الفرن أثناء الخبز أو الشوي بسخان الأشعة تحت الحمراء تصبح ساخنة جداً بسبب درجات الحرارة المرتفعة، لذلك قم باستخدام قفازات الفرن أو ملقط خاص للحوم.





الشواية ذات النطاق الكبير، الشواية

في الشواية ذات النطاق الكبير، يعمل السخان العلوي وسخان الأشعة تحت الحمراء معاً، وهما موجودان على السقف الداخلي للفرن. في الشواية يعمل سخان الأشعة تحت الحمراء فقط، الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير.



قم بالتسخين المسبق لسخان الأشعة تحت الحمراء (الشواية) لمدة خمس دقائق.

قم بالإشراف على عملية الطهي دائماً. يمكن أن تحترق اللحوم بسرعة بسبب درجات الحرارة المرتفعة. الشوي باستخدام سخان الأشعة تحت الحمراء مناسب للتحمير وطهي الأطعمة القليلة الدسم مثل النقانق، قطع اللحم والسماك (الستيك، والأسكالوب، والشراحت وستيك السلمون) أو تحميص الخبز. الشوي بسخان الأشعة تحت الحمراء مناسب لإعداد نقانق هشّة وقليلة الدسم، وشرايح من قطع اللحم والأسماك (ستيك، شريحة لحم، شرايح سمك السلمون...) أو الخبز المحمر.

عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الرابع. أدرج صينية التنقيط في المسار الأول أو الثاني لتجميع الدهون والعصائر الناتجة عن الشوي. عند الشوي في صينية الخبز، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل في الصينية لتجنب الاحتراق. قم بتقليب اللحوم أثناء الخبز. بعد الشوي، قم بتنظيف الفرن، والملحقات (الأكسسوارات)، والأواني.

جدول الشوي - الشواية الصغيرة

نوع الطعام	الوزن (غم)	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
اللحوم				
شرايح لحم البقر (بفتيك)، وردى	180 غم/القطعة	4	240	20-25
شرايح لحم الخنزير (فيليه) الرقبة	150 غم/القطعة	4	240	25-30
شرايح اللحم /مقطعة	280 غم/القطعة	4	240	30-35
نقانق للشوي	70 غم/القطعة	4	240	20-25
خبز محمص				
خبز محمص (توست)	/	4	240	5-10
شطائر الخبز (السندويشات)	/	4	240	5-10

خطأ الخبز	النصيحة
هل تم خبز الحلويات؟	<ul style="list-style-type: none"> • اثنقب أعلى نقطة في المعجنات باستخدام عود خشبي، فإذا لم تظهر آثار من العجين عند إزالة العود، تكون قد تمت عملية الخبز. • أطفئ الفرن واستفد من الحرارة المتبقية.
المعجنات تهبط؟	<ul style="list-style-type: none"> • تحقق من الوصفة. • في المرة القادمة، استخدم كميات أقل من السوائل. • عند استخدام الخلاط تقيد بمدة الخلط
المعجنات فاتحة اللون من الأسفل؟	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم صينية الخبز الداكنة اللون. • ضع صينية الخبز على مستوى واحد أخفض عما كانت عليه قبلاً، وقم بتشغيل السخان السفلي عند الاقتراب من نهاية الخبز.
لم يتم خبز المعجنات مع الحشوة الرطبة بشكل كاف	<ul style="list-style-type: none"> • قم بزيادة درجة الحرارة وتمديد وقت الخبز

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



خبز المعجنات

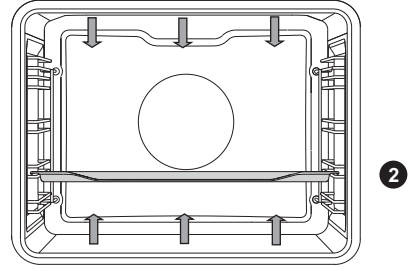
استخدم مستوى واحد فقط والصواني ذات الألوان الداكنة. خبز المعجنات في الصواني ذات الألوان الفاتحة يكون أسوأ (يصبح بنياً) لأن مثل هذه الصواني تعكس الحرارة.

دائماً ضع القوالب على الشبكة؛ إذا كنت تستخدم الصواني المرفقة قم بإزالة الشبكة. إذا قمت بتسخين الفرن مسبقاً سوف تكون مدة الطهي أقصر.

نوع الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
الحلويات/ المعجنات			
سوفليه الخضار	2	190-210	35-45
سوفليه حلو	2	170-190	40-50
خبز صغير دائري *	3	190-210	20-30
خبز أبيض، 1 كغم *	3	220	10-15
		180-190	30-40
خبز الحنطة السوداء، 1 كغم *	3	180-190	50-60
الخبز الأسمر، 1 كغم *	3	180-190	50-60
خبز الشعير، 1 كغم *	3	180-190	50-60
خبز بيرين * /مع بذور وبدون خميرة، 1 كغم	3	180-190	50-60
كعكة الجوز	2	170-180	50-60
كعكة اسفنجية *	2	160-170	30-40
معجنات صغيرة من رقائق العجين	3	200-210	20-30
معجنات محشية بالملفوف (بيروشكه)	3	190-200	25-35
كعكة الفاكهة	2	130-150	80-100
حلوى الميرينغ	3	80-90	110-130
خبز محشي بالمربي (بوختل)	3	170-180	30-40

السخان العلوي والسفلي

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



تحمير اللحم:

يمكنك استخدام صواني الفرن المطلية بالمينا، وأطباق البيركس الزجاجية، والفخارية، أو صواني الحديد الصلب. صواني الفولاذ المقاوم للصدأ ليست مناسبة لأنها تعكس الحرارة بشكل كبير. عند الطهي، تأكد من وجود كمية كافية من السوائل كي لا تحترق اللحم. قم بتقليبه أثناء الخبز. إذا قمت بتغطية المشاوي.

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

وصف الأنظمة وجداول تحضير الطعام

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

يُشار إلى درجات الحرارة بالقيمة العليا والدنيا. ابدأ بضبط درجة حرارة منخفضة؛ وقم بزيادتها إذا وجدت أنه لم يتم تحمير الطعام بما فيه الكفاية.

أوقات الخبز هي تقديرات تقريبية ويمكن أن تختلف تبعاً لبعض الشروط. الرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

إن التسخين المسبق للفرن يكون فقط عند الحاجة ووفقاً للوصفة الواردة في جداول هذه التعليمات. تسخين الفرن وهو فارغ يستهلك الكثير من الطاقة. وبالتالي، فإن خبز أصناف مختلفة من الحلويات أو أصناف مختلفة من البيتزا على التوالي سيوفر الكثير من الطاقة حيث يكون قد تم تسخين الفرن مسبقاً.

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

عند خبز قطعاً كبيرة من اللحوم أو المعجنات، ستتشكل كمية كبيرة من البخار داخل الفرن، والذي بدوره قد يتكاثف على باب الفرن. هذه ظاهرة طبيعية لا تؤثر على عمل الجهاز. بعد انتهاء عملية الخبز، امسح الباب وزجاج الباب بقطعة جافة.

يمكن إيقاف عملية تسخين الفرن قبل 10 دقائق تقريباً من انتهاء عملية الخبز لتوفير الطاقة حيث يمكن الاستفادة من الحرارة الكامنة.

لا تبرّد الطعام في فرن مغلق لمنع تشكل التكاثف.

☼- الرمز * (نجمة) في الجدول عند الطعام، يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

الشاشة

في هذه القائمة يمكنك ضبط:

إضاءة الشاشة

الوضعية الليلية - حدد إلى أي ساعة ترغب فيها أن تبقى شاشة العرض مطفأة 12

إعدادات أخرى

إيقاف تشغيل إضاءة الفرن

إعدادات المصنع

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



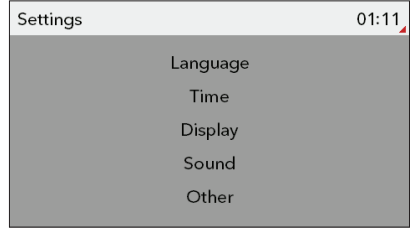
الخطوة 6: اختيار الإعدادات العامة

يمكنك التنقل في القائمة عن طريق تحريك إصبعك يساراً ويميناً.

بالضغط قم باختيار قائمة الإعدادات.



عند الضغط على الإعداد المختار يكبر حجمه.



اللغة

قم باختيار اللغة من النص على الشاشة.

الوقت

قم بضبط التوقيت اليومي أو الساعة بعد أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي لأول مرة أو بعد فصله عن التيار الكهربائي لفترة زمنية طويلة (لأكثر من أسبوع).
قم بضبط الساعة - الوقت. ومن ثم، يمكن أيضاً ضبط وضعية عرض الساعة في حقل الوقت: رقمية أو تناظرية (مع عقارب).


الصوت

يمكن ضبط ارتفاع (عُلُو) الإشارة الصوتية عندما لا يتم تفعيل أي وظيفة توقيت (يتم عرض التوقيت اليومي فقط).
في هذه القائمة، يمكنك تعيين ما يلي:
حجم الصوت وطول مدة التنبيه.

قفّل الطفل



فعل هذه الوظيفة بالضغط على المفتاح KLJUČEK. ستظهر الرسالة التالية على الشاشة: " الباب مقفل". بالضغط على المفتاح مرة أخرى يتم إلغاء تفعيل قفل الطفل.

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

إذا تم تفعيل قفل الطفل بعد أن تم ضبط أي وظيفة توقيت، عندها سيعمل الفرن بشكل طبيعي؛ وليس بالإمكان تغيير الإعدادات.

عندما يكون قفل الطفل مفعلاً، لن يكون بالإمكان تغيير الأنظمة أو الوظائف الإضافية. يمكن إيقاف تشغيل عملية الخبز فقط.

يبقى قفل الطفل مفعلاً بعد أن يتم إيقاف تشغيل الفرن. إذا كنت ترغب باختيار نظام جديد، يجب أولاً إلغاء تفعيل قفل الطفل.

إضاءة الفرن



تعمل إضاءة الفرن أوتوماتيكياً عند فتح الباب أو عند تشغيل الفرن. بعد انتهاء عملية الخبز، سوف تبقى اللمبة مضاءة لمدة دقيقة تقريباً.

ضبط مؤقت الدقائق (المنبه)



يمكن استخدام مؤقت الدقائق بشكل مستقل عن عمل الفرن. اضغط على المفتاح لتفعيله. أطول مدة ممكنة يمكن ضبطها هي 10 ساعات. عند انقضاء الوقت، ستنمى إشارة صوتية والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح أو ستتوقف بعد دقيقة واحدة أوتوماتيكياً.

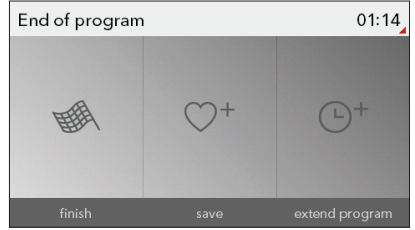
-- بالضغط على الشريط العلوي يمكن دائماً اختيار الإضاءة والمنبه.

بأسرع وقت ممكن. وهي ليست مناسبة لطهي الطعام.
عندما تصل درجة حرارة الفرن إلى الدرجة المضبوطة، سيتم انتهاء عملية التسخين وسيكون الفرن جاهزاً للخبز بوضعية العمل المختارة.

تسخين الطبق

تُستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين أواني الطعام (الأطباق، والفنجانين) قبل تقديم الطعام فيها للحفاظ على سخونة الطعام لفترة أطول. باختيار الرمز يمكنك تحديد درجة الحرارة، وزمن بدء وانتهاء عملية إعادة التسخين.

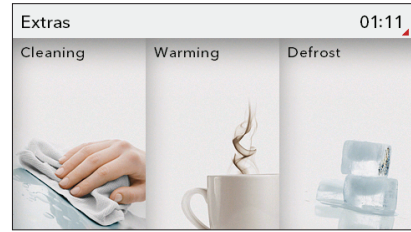
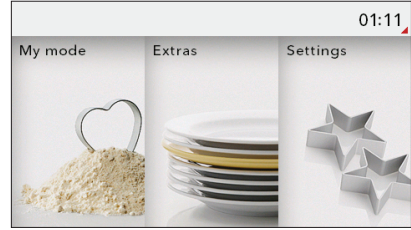
قم باختيار الرمز وانهي وقت الخبز. يتم عرض القائمة الرئيسية على شاشة العرض.



الخطوة 5: اختيار وظائف إضافية

يمكنك التنقل في القائمة عن طريق تحريك إصبعك يساراً ويميناً.

بالضغط قم باختيار القائمة إضافية. تعرض القائمة وظائف إضافية.



التحلل الحراري (PYROLYSIS)

تسمح هذه الوظيفة بالتنظيف الذاتي للفرن باستخدام درجة حرارة عالية، تسبب احتراق بقع الشحوم وغيرها من الشوائب وتحولها إلى رماد. عندما ينتهي برنامج التنظيف الذاتي (PYROLYSIS) ويبرد الفرن، يكفي أن تمسح الرماد من داخل الفرن باستخدام قطعة قماش رطبة. (انظر فصل التنظيف والصيانة)

إعادة التسخين

تُستخدم عملية إعادة التسخين للحفاظ على الطعام المسبق التحضير دافئاً. باختيار الرمز يمكنك تحديد درجة الحرارة، وزمن بدء وانتهاء عملية إعادة التسخين.


إذابة التجميد

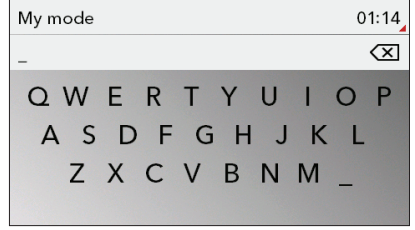
في هذه الوضعية، سوف يتوزع الهواء بدون عمل السخانات. سيتم فقط تفعيل المروحة. تُستخدم لتذويب الطعام المجمد ببطء. (الكعك، والحلويات، والمعجنات، والخبز، والخبز الفرنجي، والفاكهة المجمدة). باختيار الرمز يمكنك تحديد نوع الطعام، والوزن، وزمن بدء وانتهاء إذابة التجميد. عند منتصف مدة التذويب، يجب قلب القطع، وتحريكها وفصلها عن بعضها إذا كانت مجمدة.

التسخين المسبق السريع


تُستخدم عملية التسخين السريع إذا كنت ترغب بتسخين الفرن إلى الدرجة المرغوبة

حفظ برامج خاصة بالمستخدم (وصفاتي) (i)

قم باختيار الرمز  وبالضغط على الرمز قم باختيار الاسم. إذا لزم الأمر، قم بحذف الحرف باستخدام السهم؛ .



قم بحفظ الإعدادات بالضغط على الزر START / STOP.

 يمكن استرجاع وصفاتك المفضلة التي قمت بتخزينها مسبقاً في الذاكرة واستخدامها في وقت لاحق. قم باختيار الإجراء والإعدادات في القائمة الرئيسية وصفاتي.

الخطوة 3: بدء عملية الخبز

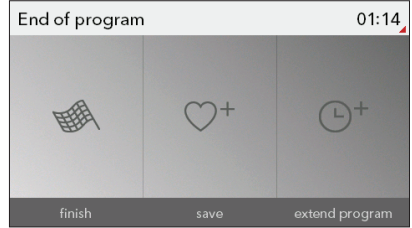
قبل بدء عملية الخبز سيومض زر START / STOP. ابدأ عملية الخبز بالضغط على مفتاح START لفترة قصيرة. أثناء العمل، يمكنك بالضغط على شاشة العرض تغيير بعض الإعدادات (درجة الحرارة، وطول مدة العمل وبرنامج التحضير في خطوات).

إذا كنت ترغب في تغيير الإعدادات الأخرى أو إنهاء الخبز، اضغط على زر START/STOP. يتم عرض التحذير: "توقف البرنامج مؤقتاً. هل ترغب بإنهائه".



الخطوة 4: نهاية الخبز وإيقاف تشغيل الفرن

عند انتهاء عملية الخبز، سيتم عرض القائمة مع الرموز.



النهاية!

قم باختيار الرمز وانهي عملية الخبز. سيتم عرض القائمة الرئيسية على الشاشة.



تمديد مدة العمل

يمكن تمديد مدة الخبز باختيار هذا الرمز. يمكنك تحديد مدة نهاية خبز جديدة (انظر فصل وظائف التوقيت).



أضف بين وصفاتي

هذه الوضعية تسمح لك بحفظ الإعدادات المختارة في ذاكرة الفرن واستخدامها مرة أخرى في وقت لاحق.



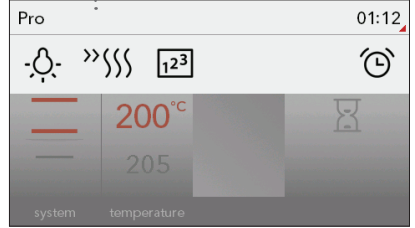
بعد انتهاء الخبز، تتوقف مروحة التبريد عن العمل. إذا ترك الطعام في الفرن (من المحتمل) تشكل التكاثف، الأمر الذي يؤدي إلى التكاثف على اللوحة الأمامية وباب الفرن. يمكن تفادي تشكل الرطوبة بضبط زر مفتاح الاختيار على الضوء. وبذلك تستمر مروحة التبريد بالعمل وتبريد الفرن، ومنع تشكل التكاثف.

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.

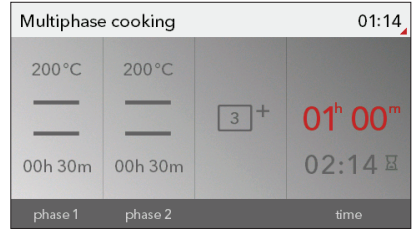
التحضير في خطوات

هذه الوضعية تسمح بالجمع بين ثلاثة إعدادات مختلفة على التوالي في خطوة طهي واحدة. باختيار إعدادات مختلفة - نهاية العمل - يمكن تحضير أطباقك بالطريقة التي ترغب بها.

في الإعدادات الإضافية بالضغط على اسم قم باختيار رمز التحضير في خطوات.



بالضغط مرتين قم باختيار الخطوة 2 والخطوة 3. بالضغط على الاسم قم بتثبيت أو حذف الخطوة.

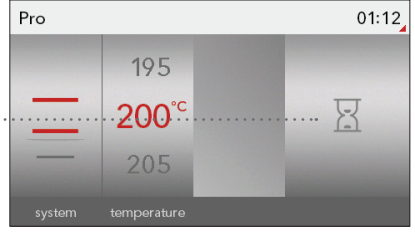


بعد الضغط على زر **START** يبدأ الفرن أولاً بالعمل بالخطوة 1 (الخطوة المختارة ملونة باللون الأحمر). عند انقضاء الوقت المضبوط، تبدأ الخطوة 2 بالعمل وبعدها أيضاً الخطوة 3، إذا قمت بضبطها.

إذا كنت ترغب بحذف إحدى الخطوات أثناء العمل، قم أولاً باختيار الخطوة ومن ثم بالضغط على الاسم قم باختيار العلامة X. يمكنك القيام بهذا فقط مع الخطوات التي لم تبدأ بعد.

وظائف التوقيت - طول مدة العمل

في الوضعية الاحترافية الرئيسية والوضعية الاحترافية الأوتوماتيكية يمكن عن طريق اختيار الرمز اختيار وظائف التوقيت.



ضبط طول مدة العمل



في هذه الوضعية، يمكنك تحديد مدة عمل الفرن. اضبط مدة العمل المرغوبة وثبت الاختيار. هذا يتكيف مع عرض نهاية العمل. اضغط على بدء START لبدء الطهي. تظهر على الشاشة جميع الإعدادات المختارة. يمكن إيقاف جميع وظائف التوقيت وذلك بضبط الوقت المختار على "0".

ضبط بدء العمل الموزل



هذه الوضعية تسمح لك بتحديد طول مدة عمل الفرن (طول المدة) والساعة التي ترغب فيها بتوقف العمل (الانتهاء عند...). تأكد من ضبط الساعة بدقة على التوقيت الحالي.

مثل:

الوقت الحالي: 12:00

مدة الطهي: 2 ساعة

انتهاء عملية الطهي: 18:00

قم أولاً بضبط مدة طول العمل (2 ساعة). سيتم عرض مجموع الوقت الحالي مدة طول العمل أوتوماتيكياً (14:00). الآن حدد أيضاً انتهاء العمل واضبط الوقت (18:00). اضغط على ابدأ (START) لبدء عملية الخبز. ستنتظر الساعة بدء عملية الخبز. يظهر على شاشة العرض تحذير: " تأجل برنامجك. سيبدأ عند الساعة 16.00".

عند انتهاء الوقت المضبوط سيتوقف عمل الفرن أوتوماتيكياً. ستُسمع إشارة صوتية قصيرة، والتي ستتوقف أوتوماتيكياً بعد دقيقة واحدة.

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


أنظمة الخبز (حسب الموديل)

النظام	الوصف	درجة الحرارة المسيقة الضبط (درجة مئوية)
أنظمة الفرن		
	السخان العلوي والسفلي السخانات في أسفل وأعلى الفرن سوف تُسَعان الحرارة بشكل متساوي داخل الفرن. يمكن طهي المعجنات أو اللحم على مستوى واحد فقط.	200
	السخان العلوي تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود في السطح العلوي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحميم أكثر للجزء العلوي للطبق.	150
	السخان السفلي تنبعث الحرارة فقط من السخان الموجود على السطح السفلي للفرن. استخدم هذه الوضعية عندما ترغب بتحميم أكثر للجزء السفلي للطبق.	160
	الشواية يتم تفعيل سخان الأشعة تحت الحمراء فقط، الذي هو جزء من الشواية ذات النطاق الكبير. يُستخدم هذا السخان للطهي تحت الشواية ولتحميم كمية من السندويشات أو النقانق، أو تحميم الخبز.	240
	الشواية ذات النطاق الكبير يعمل السخان العلوي وسخان الأشعة تحت الحمراء تنبعث الحرارة عن سخان الأشعة تحت الحمراء الموجود على سقف الفرن، لزيادة فعالية التسخين يمكن تشغيل السخان العلوي. يُستخدم للطهي تحت الشواية لكميات قليلة من السندويشات، واللحوم، والسجق (النقانق)، أو تحميم الخبز.	240
	الشواية مع مروحة يعمل سخان الأشعة تحت الحمراء والمروحة. تُستخدم لشواء اللحم على الشواية وشوي قطع أكبر من اللحم أو الدجاج على مستوى واحد. وهي مناسبة أيضاً للحصول على طبقة هشّة.	170
	الهواء الساخن والسخان السفلي يعمل السخان السفلي، والسخان الدائري مع المروحة. ويُستخدم لخبز البيتزا والمعجنات الرطبة، فطائر الفاكهة، والعجين المخمر والفطير على مستويات متعددة..	200
	360° الهواء الساخن 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 اللحم وخبز المعجنات على مستويات متعددة.	200
	الخبز الاقتصادي EKO لتحسين استهلاك الطاقة أثناء الخبز. يستخدم لتحميم اللحم والمعجنات (الحلويات).	180
	السخان السفلي والمروحة يُستخدم لخبز العجين المخمر والقليل الارتفاع وطهي الفواكه والخضروات.	180
	خبز اللحم أوتوماتيكياً في وضعية الخبز الأوتوماتيكية، يعمل السخان العلوي بالاشتراك مع السخان الدائري. يُستخدم لجميع أنواع اللحم.	180

(1) تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً لمعايير EN 60350-1.


في هذه الوظيفة، نظراً لخوارزمية التشغيل الخاصة للجهاز والاستفادة من الحرارة المتبقية لا تظهر درجة الحرارة الفعلية في الفرن.

التسخين المسبق

استخدم التسخين  المسبق، إذا كنت ترغب بتسخين الفرن بأسرع وقت إلى درجة الحرارة المرغوبة. باختيار الرمز تقوم بتشغيل وظيفة التسخين المسبق ويتم عرض التحذير. "بدأ التسخين المسبق". لا تضع الطبق في الفرن. يومض على الشاشة الرمز.

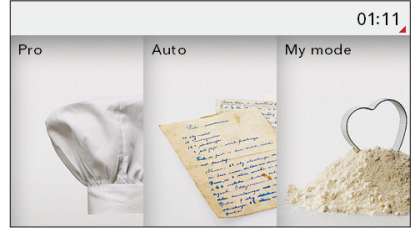
عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، يتم إيقاف تشغيل التسخين المسبق وتُسمع إشارة صوتية، والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح أو ستتوقف بعد دقيقة واحدة أوتوماتيكياً.

يظهر على الشاشة التحذير "تم التسخين المسبق". الرجاء إدخال الطبق. افتح الباب. يستمر البرنامج في الخبز بحسب الإعدادات المختارة.

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

(B) الخبز مع اختيار وضعية العمل (الوضعية الاحترافية)

قم باختيار الوضعية الاحترافية.



قم باختيار الإعدادات الأساسية الخاصة:

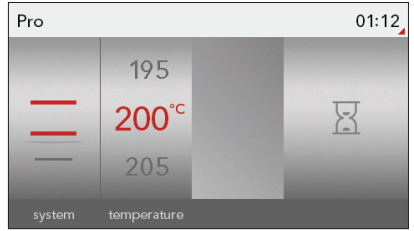
- نظام التسخين

- درجة الحرارة في الفرن

- تتلَوّن القيم المختارة

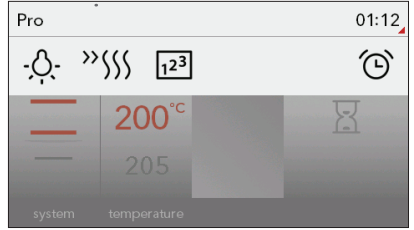
تتلَوّن القيم المختارة  قم باختيار العمل

زمن الطهي (وقت انتهاء الخبز مبين باللون الرمادي).



الإعدادات الإضافية.

قم باختيارها بالضغط على الشريط العلوي أو على الاسم.



- إضاءة الفرن



- التسخين المسبق




- برنامج التحضير في خطوات (انظر فصل التحضير في خطوات).



- التنبيه الصوتي (انظر فصل الإعدادات الإضافية).



-  إذا قمت باختيار طول المدة، يمكنك في الإعدادات الإضافية أيضا اختيار بدء التشغيل الموجل (انظر فصل وظائف التوقيت).



اضغط على زر START.

تظهر على الشاشة جميع الإعدادات المختارة.

-  يظهر على الشاشة تزايد درجة الحرارة في الفرن وانقضاء وقت الخبز.


- ضبط نهاية الطهي (انظر فصل وظائف التوقيت).



- التنبيه الصوتي (انظر فصل الإعدادات الإضافية).




التسخين المسبق

بعض الأطباق في الوضعية الأوتوماتيكية تتضمن أيضا وظيفة التسخين المسبق. يظهر على شاشة العرض الرمز 

بعد اختيار الطبق يتم عرض رسالة تحذيرية "البرنامج المختار يتضمن التسخين المسبق. قم بتسخين الفرن". لا تضع الطبق في الفرن. يومض على الشاشة الرمز.

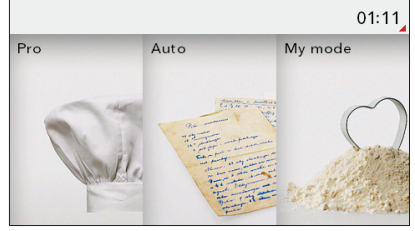
عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، يتم إيقاف تشغيل التسخين المسبق وتُسمع إشارة صوتية، والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح أو ستوقف بعد دقيقة واحدة أوتوماتيكياً.

يظهر على شاشة العرض التحذير "تم التسخين المسبق". الرجاء إدخال الطبق. افتح الباب. يستمر البرنامج في الخبز بحسب الإعدادات المختارة.

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

(A) الخبز مع اختيار أنواع الطعام (وضعية أوتوماتيكية)

قم باختيار وضعية الطهي الأوتوماتيكية.



قم أولاً باختيار نوع الطبق ومن ثم الطعام المختار.



يتم عرض القيم المسبقة الضبط.

- الكمية

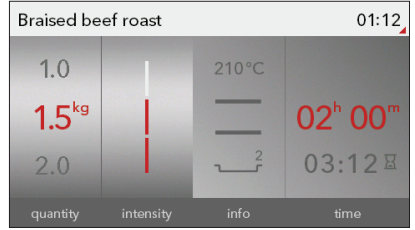
- درجة التحمير (الشدة)

- زمن الطهي (وقت انتهاء الخبز مبين باللون

الرمادي).

يمكنك تغيير الكمية ودرجة الخبز. تتلَوّن القيم المختارة

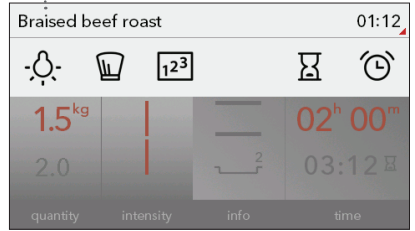
باللون الأحمر.



إعدادات إضافية.

قم باختيارها بالضغط على الشريط العلوي أو على

الاسم.



- إضاءة الفرن



- وصف إعداد الوصفة والمكونات للوصفة المختارة.



- برنامج التحضير في خطوات. (انظر فصل التحضير في خطوات).

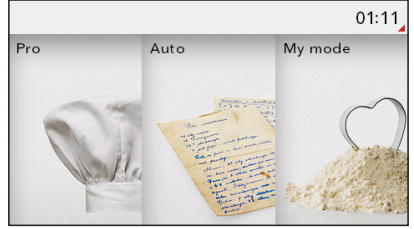


الخطوة 2: اختيار القوائم الرئيسية للخبز والاعدادات

يمكن القيام بالخبز بعدة طرق:

يمكنك التنقل في القائمة عن طريق تحريك إصبعك يساراً ويميناً.

بالضغط قم باختيار الوضعية. يتم عرض اسم القائمة المختارة في الأعلى.



الوضعية الاحترافية

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

أوتوماتيكي

في هذه الوضعية، قم أولاً باختيار نوع الطبق. من ثم الطعام المختار بحسب الكمية المضبوطة أوتوماتيكياً، ودرجة الحرارة التحمير ونهاية العمل. يقدم لك البرنامج مجموعة كبيرة من الوصفات المعدة مسبقاً، التي تم اختبارها من قبل الطهاة وخبراء التغذية.

وصفاتي

هذه الوضعية تسمح لك بإعداد وجبات الطعام بحسب رغبتك، كل مرة بنفس الخطوات والإعدادات. يمكن حفظ وصفاتك الخاصة المفضلة في ذاكرة الفرن وتشغيلها في المرة التالية.

خطوات الخبز (1-6)

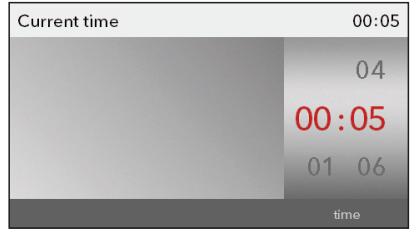
الخطوة 1: التشغيل لأول مرة

ضبط الساعة

بعد توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي لأول مرة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة، يتم عرض إعدادات الساعة على شاشة العرض. ضبط الوقت.

يمكنك التنقل في القائمة عن طريق تحريك إصبعك صعوداً وهبوطاً.

بالضغط على الشاشة قم بضبط الساعة - الوقت. قم
بتثبيت الاختيار بالضغط على زر بدء/إيقاف START
./ STOP



سوف يعمل الفرن أيضاً حتى لو لم يتم ضبط الوقت. ولكن في هذه الحالة لن تستطيع ضبط وظائف التوقيت. (انظر فصل: اختيار وظائف التوقيت). بعد بضع دقائق من التعطيل، فإن الجهاز ينتقل إلى وضعية الاستعداد Standby.

تغيير ضبط الساعة

يمكن تغيير إعدادات الساعة عند عدم تنشيط أي وظيفة توقيت. (انظر فصل: اختيار الإعدادات العامة).

اختيار اللغة

إذا كانت اللغة التي يتم عرض النص بها على الشاشة لا تناسبك، قم باختيار لغة أخرى. إعدادات المصنع الافتراضية هي باللغة الإنجليزية.

عند الضغط على اللغة المرغوبة، تكبر الكتابة.

في القائمة الرئيسية يمكنك العودة بالضغط على
الزر ←.



قبل استخدام الجهاز لأول مرة

عند استلام الجهاز، قم بإزالة كافة الأجزاء، بما فيها معدات النقل من الفرن. قم بتنظيف جميع ملحقات وأدوات الفرن بالماء الدافئ والمنظفات العادية. لا تستخدم أي منظفات كاشطة.

عندما يعمل الفرن لأول مرة، سوف تنبعث رائحة مميزة تدل على الاستخدام "الجديد". لذلك يجب تهوية الغرفة جيداً خلال الاستخدام الأول للفرن.

المواصفات الفنية (حسب الموديل)

XXXXXX INT	Pn_{max} 31 كيلوواط	220-240 فولت~	XXXXXX
	التردد 2,45 غيغاهرتز	220 فولت – 240 فولت،	XXXXXX النوع
		50/60 هرتز	XXXXXX رقم السلعة
			XXXXXX الرقم التسلسلي

لوحة التصنيف تُبيّن تصنيف المعلومات الأساسية عن
الجهاز مرفقة على حافة الفرن ويمكن ملاحظتها عند
فتح باب الفرن.

00
08
02
14



زر تشغيل/إيقاف

1

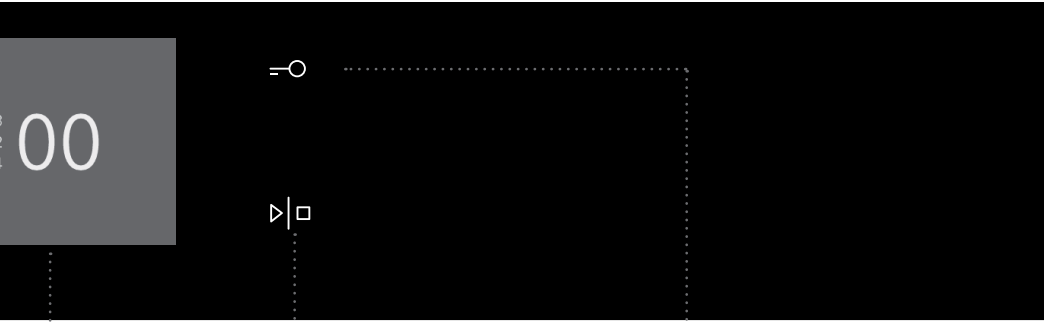
زر العودة BACK

2

اضغط لفترة قصيرة للعودة إلى القائمة السابقة.
اضغط واستمر بالضغط:
للعودة إلى القائمة الرئيسية

ملاحظة:

من أجل استجابة أفضل للمفاتيح، اضغط بلمسة أقوى بمساحة أكبر من إصبعك. يتم سماع إشارة صوتية عند كل ضغطة على الزر.
يمكنك التنقل في القائمة عن طريق تحريك إصبعك صعوداً وهبوطاً. قم بتثبيت الاختيار بالضغط.



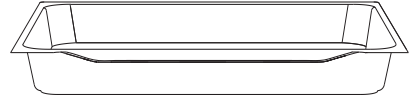
شاشة العرض -
لعرض واختيار
الاعدادات **3**

مفتاح تشغيل/
إيقاف **4**
START / STOP

زر حماية الطفل
- قفل **5**

الصينية العميقة تُستخدم لخبز اللحوم والمعجنات الرطبة.

و تُستخدم أيضاً كصينية تنقيط لتجميع الدهون المتناثرة.

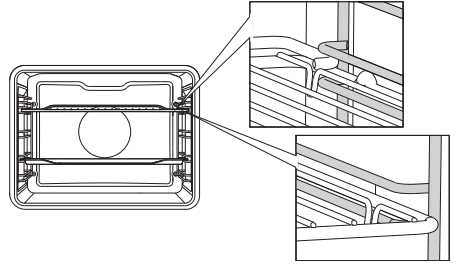


لا يجب إدراج الصينية العميقة أثناء الشوي في المسار الأول، إلا عند الخبز تحت الشواية أو عند استخدام السيخ والصينية العميقة تُستخدم لتجميع الدهون المتناثرة.

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

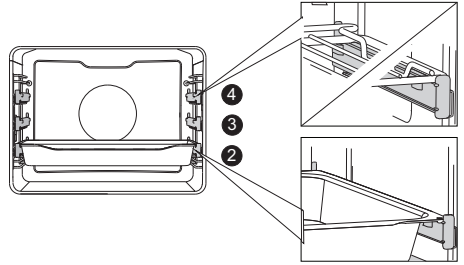
لا يجب إدراج الصينية العميقة أثناء الشوي في المسار الأول، إلا عند الخبز تحت الشواية أو عند استخدام السيخ والصينية العميقة تُستخدم لتجميع الدهون المتناثرة.

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



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

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



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



الأدلة السلكية

تسمح الأدلة السلكية بإعداد الطعام على أربع مستويات (خذ بعين الاعتبار أنه يُشار إلى مستويات الرفوف بأرقام متتالية بدءاً من أسفل إلى أعلى).
المستويات 3 و4 مصممة للخبز تحت الشواية.

الأدلة التلسكوبية

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

مفتاح باب الفرن

يعمل المفتاح على إيقاف تسخين الفرن والمروحة، في حال تم فتح باب الفرن أثناء التشغيل. عند إغلاق الباب، يعمل المفتاح على إعادة تشغيل التسخين.

مروحة التبريد

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

تمديد مدة عمل مروحة التبريد

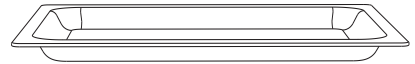
بعد إيقاف تشغيل الفرن، تعمل مروحة التبريد لفترة قصيرة لتبريد الفرن. (تمديد مدة عمل مروحة التبريد تعتمد على درجة الحرارة داخل الفرن).

ملحقات الفرن

قبل التنظيف بالتحلل الحراري (pyrolytic)، انتظر حتى يبرد الفرن، ثم أزل جميع الملحقات، بما في ذلك الأدلة التلسكوبية.



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



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



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

الصينية القليلة العمق تُستخدم لخبز المعجنات والكعك.



الفرن الكهربائي الذاتي التنظيف

(وصف الفرن والتجهيزات - حسب الموديل)

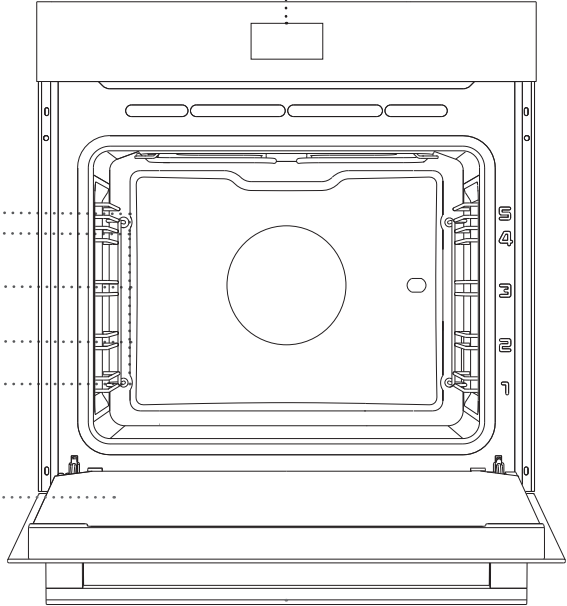
يوضح الشكل موديلات أحد الأجهزة التي تم تركيبها. الأجهزة التي تم إعداد هذا الدليل لها، يمكن أن تكون مجهزة بتجهيزات مختلفة، لذلك يمكن أن تجد وصف لبعض الوظائف والتجهيزات، التي قد لا يمتلكها جهازك.

وحدة التحكم

أدلة
- مستويات الخبز

باب الفرن

مقبض الفرن



الاستخدام الآمن للفرن أثناء التنظيف بالتحلل الحراري

قبل تفعيل التنظيف الأوتوماتيكي، قم بإزالة جميع الملحقات من الفرن: الشبكة السلكية، ومجموعة الشوي، وجميع صواني الخبز، والحساس الحراري للحوم، والأدلة التلسكوبية والسلكية والأطباق التي ليست من ملحقات الفرن.

يجب إزالة أي تسرب والأجزاء القابلة للإزالة من داخل الفرن قبل عملية التنظيف.

أثناء عملية التنظيف، يسخن الفرن جداً من الخارج. خطر التعرض للحروق! يجب إبعاد الأولاد عن الفرن!

تأكد من عدم دخول الشوائب إلى مسار فتحة قفل الباب، والتي يمكن أن تحول دون تأمين القفل الأوتوماتيكي لباب الفرن أثناء عملية التنظيف بالتحلل الحراري. في حال انقطاع التيار الكهربائي أثناء عملية التنظيف بالتحلل الحراري، يتوقف البرنامج بعد دقيقتين ويبقى باب الفرن مقللاً. سيفتح الباب بعد 30 دقيقة تقريباً بعد عودة التيار الكهربائي، بغض النظر إذا كان الجهاز قد برد في هذه الأثناء.

لا تلمس أي عنصر معدني للجهاز أثناء عملية التنظيف الأوتوماتيكي.

نتيجة التنظيف الأوتوماتيكي، فإن تجويف الفرن ومعدات الفرن يمكن أن يتغير لونها وتفقد بريقها.

قبل تفعيل دورة التنظيف الأوتوماتيكي، قم بقراءة واتباع التعليمات بعناية تامة في "فصل التنظيف والصيانة" حيث يتم شرح الاستخدام الآمن والصحيح لهذه الوظيفة.

لا تضع أي عنصر بشكل مباشر على قاعدة الفرن الداخلية.

يمكن أن تحترق فضلات الطعام، والشحوم، وعصائر المشاوي أثناء عملية التنظيف بالتحلل الحراري الأوتوماتيكي.

خطر الحريق! قم بإزالة بقايا الطعام الكبيرة وغيرها من الشوائب من الفرن في كل مرة قبل عملية التنظيف الأوتوماتيكي.

لا تحاول فتح باب الفرن أثناء عملية التنظيف بالتحلل الحراري.

قبل توصيل الفرن:

يجب قراءة دليل الاستخدام بعناية قبل توصيل الجهاز. لا يغطي الضمان إصلاح أي أعطال ناتجة عن التركيب الخاطئ أو الاستخدام الغير السليم للجهاز خلال فترة الكفالة.



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

يجب تركيب وسائل فصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التوصيل.

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

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

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.

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.

عمل الجهاز آمن مع وبدون أدلة الصواني.

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

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

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

لا تغطّي الجدران الداخلية للفرن برقائق الألومنيوم ولا تضع صواني الخبز وغيرها من الملحقات في أسفل الفرن. حيث تمنع رقائق الألومنيوم دوران الهواء داخل الفرن، مما يعيق عملية الطهي، ويُتلف طبقة طلاء المينا في الفرن.

خلال فترة الخبز، ترتفع درجة حرارة باب الفرن. لذلك تم تثبيت زجاج ثلاثي لحماية إضافية، بحيث يخفّض من ارتفاع درجة حرارة السطح الخارجي لباب الفرن (موجود فقط في بعض الموديلات).

تحذيرات هامة للسلامة



يرجى قراءة تعليمات التشغيل بعناية وحفظها للرجوع إليها في المستقبل

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

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

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

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

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

استخدم فقط الحساس الحراري المخصص لهذا النوع من الأفران.

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

لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن أو زجاج 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

مقدمة	تحذيرات هامة للسلامة	4
	قبل توصيل الفرن:	6
.....		
	الفرن الكهربائي الذاتي التنظيف	7
	وحدة التحكم	10
	المواصفات الفنية	12
تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة	قبل استخدام الجهاز لأول مرة	13
خطوات الخبز	خطوات الخبز (1-6)	14
	الخطوة 1: التشغيل لأول مرة	14
	الخطوة 2: اختيار القوائم الرئيسية للخبز والاعدادات	15
	الخطوة 3: بدء عملية الخبز	23
	الخطوة 4: نهاية الخبز وإيقاف تشغيل الفرن	23
	الخطوة 5: اختيار وظائف إضافية	25
	الخطوة 6: اختيار الإعدادات العامة	28
.....		
	وصف الأنظمة وجداول تحضير الطعام	30
التنظيف والصيانة	التنظيف والصيانة	45
	تنظيف الفرن التقليدي	46
	التنظيف الذاتي للفرن – التحلل الحراري	47
	إزالة وتنظيف الأدلة السلكية	49
	تنظيف سقف الفرن	50
	إزالة وإعادة تركيب باب الفرن	51
	إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب	54
	استبدال للمبة	55
حل المشاكل	جدول الأخطاء	56
.....		
	التخلص من الجهاز	57

نشكركم على تثقتكم وشرائكم لجهازنا.
تم تزويد دليل التعليمات المفصل لجعل استخدام
هذا المنتج أسهل (ليمكنك من استخدام المنتج بشكل
أسهل). تمكّنك هذه التعليمات بمعرفة المزيد عن
جهازك الجديد في أسرع وقت ممكن.
تأكد من استلامك الجهاز بدون أضرار. في حال
وجود أضرار أثناء النقل، الرجاء الاتصال بالبائع
الذي اشتريت الجهاز منه أو بالمستودع الإقليمي الذي
تمّ استلامك المنتج من قبله. سوف تجد رقم الهاتف
على الفاتورة أو على مذكرة الاستلام.

يتم توفير تعليمات التركيب والتوصيل على لائحة
منفصلة.

تتوفر تعليمات الاستخدام أيضاً، على موقع الانترنت
الخاص بنا:

[/http://www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

تعليمات مفصلة حول الفرن الكهربائي الذاتي التنظيف بالتحلل الحراري

gorenje

