

gorenje



862091-a17

CE

الطهي بالبخار

<input type="checkbox"/>	⊙min	°C		القالب الوضع	المعدات	طبق
					قالب معدني دائري، قطر 26 سم/رف سلكي	كعكة
					الخبز على سطح غير عميق	خبز بالبذور
					الخبز على سطح غير عميق	الكعكات
					الخبز على سطح غير عميق	الخبز

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	▼▼▼

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. 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 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 بالمتر الذي اشترت منه هذا المنتج.

نمتفط بالمق لإجراء أية تغييرات وللأخطاء في تعليمات الاستخدام.

جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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.

الرجاء حفظ الإرشادات للرجوع إليها في المستقبل ويُرجى تسليمها إلى أي مالك أو مستخدم لاحق للجهاز.

فيما يلي بعض النصائح حول تصحيح بعض المشاكل الشائعة.

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.
وحدة التحكم لا تستجيب، الشاشة مجمدة.	افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لبضع دقائق (انزع الفيوز أو افصل القاطع الرئيسي)؛ ثم أعد التوصيل مرة أخرى بشبكة التيار الكهربائي وشغل الفرن.
يتم عرض رمز الخطأ ErrX في حالة وجود رمز خطأ مكون من رقمين، سيتم عرض ErXX.	يوجد خطأ في تشغيل الوحدة الإلكترونية. الرجاء فصل الجهاز عن مصدر الطاقة لبضع دقائق. في حال استمرار الإشارة إلى الخطأ، فُرجى الاتصال بفني الصيانة.
وستعرض الشاشة كلمة SENs عندما لا يكون مسبار درجة الحرارة متصلًا.	نظف المقبس. حاول توصيل وفصل مسبار درجة الحرارة عدة مرات متتالية.

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.

استبدال اللمبة

المصباح من الأجزاء المستهلكة وبالتالي لا يشملته الضمان. وقبل استبدال المصباح، يجب إخراج جميع الملحقات من الفرن.

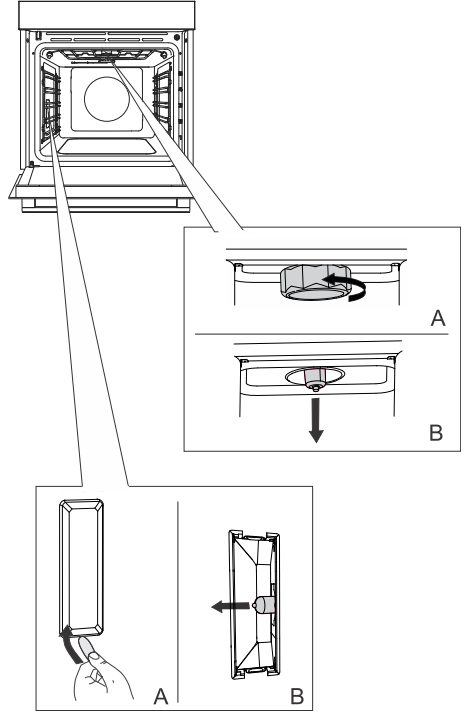
لمبة الهالوجين: G9, 230 V, 25 W

1 قم بفك الغطاء وإزالته (في عكس اتجاه عقارب الساعة). ثم قم بإزالة لمبة الهالوجين.

2 تُستخدم أداة بلاستيكية مسطحة لإزالة الغطاء. ثم اخلع لمبة الهالوجين.

معلومات

احرص على عدم إتلاف طلاء المينا.
تُستخدم أدوات الحماية لتجنب حرق نفسك.



تحذير! ⚠
يُستبدل المصباح الكهربائي فقط عند فصل الجهاز عن مصدر الطاقة.

إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية واستبدالها

1 افتح باب الفرن أولاً بالكامل.

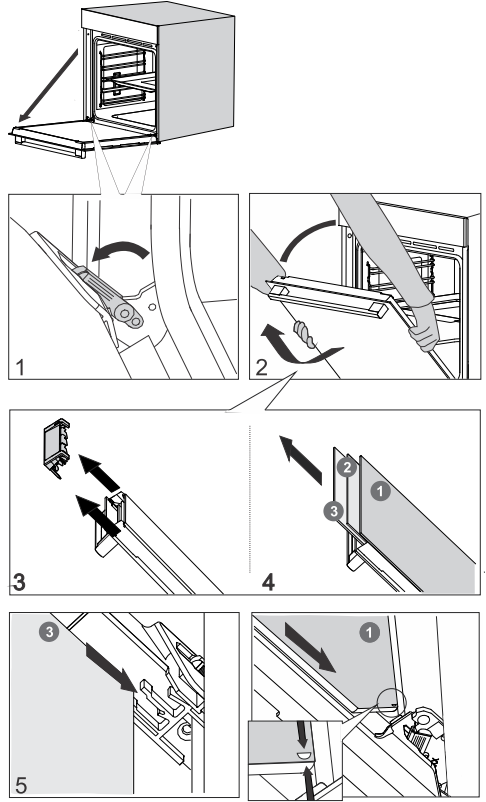
2 باب الفرن متصل بالمفصلات بدعامات خاصة تتضمن أيضًا رافعات أمان. يُرجى تدوير أذرع الأمان نحو الباب بمقدار 90 درجة. وإغلاق الباب ببطء بزاوية 45 درجة (بالنسبة لموضع الباب المغلق بالكامل)؛ ومن ثم يمكن رفع الباب وسحبه للخارج.

يمكن تنظيف لوح زجاج باب الفرن من الداخل، لكن يجب إزالته من باب الجهاز أولاً. في البدء يُرجى المتابعة كما هو موضح تحت البند 2، لكن لا تقم بإزالته.

3 يُرجى إزالة موجه الهواء. بإمساكه بيدك على الجانبين الأيسر والأيمن من الباب. ثم إخراجه عن طريق سحبه قليلاً نحو.

4 يُرجى إمساك زجاج الباب عند الحافة العلوية وقم بإزالته. ونفس الشيء بالنسبة للوح الزجاجي الثاني والثالث (حسب الموديل).

5 لاستبدال الألواح الزجاجية، يجب مراعاة الترتيب العكسي.



معلومات

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

تحذير!

يمكن أن تغلق مفصلة باب الفرن بقوة كبيرة. لذلك، يجب دائماً تدوير كل من أذرع الأمان إلى الدعم عند تركيب باب الجهاز أو إزالته.

إغلاق الباب وفتحه برفق (حسب الموديل)

باب الفرن مزود بنظام لامتناس صدمات غلق الباب ابتداءً من زاوية 75 درجة. ليسمع بفتح وإغلاق الباب بشكل بسيط وهادئ ولطيف. حيث إن الدفع اللطيف (بزاوية 15 درجة بالنسبة لموضع الباب المغلق) يكفي لإغلاق الباب تلقائياً ونعومة.

تحذير!

إذا كانت القوة المستخدمة لإغلاق الباب قوية جداً، فسيتم تقليل تأثير النظام أو سيتم تجاوز النظام من أجل السلامة.

تنظيف نظام البخار

يعتمد التنظيف على مدى استخدام وظيفة حقن البخار وعلى عسر الماء المستخدم.

1. قم بإزالة طبق التبخير.
2. أدخل صينية الخبز العميقة لجميع الأغراض في المستوى الخامس (العلوي) للسماح للمياه بالتنقيط فيه.
3. في قائمة الوظائف الإضافية، حدد إزالة الترسبات (dECL). قم بتأكيد الإعداد بالضغط على مفتاح **start | stop**، ستظهر كلمة **Yes** على شاشة العرض.
4. قم بتأكيد الإعداد عن طريق الضغط على مفتاح **start | stop**. تبدأ عملية إزالة الترسبات، ولا يمكن إنهاؤها أو إلغاؤها.
5. ستظهر **Fill** على شاشة العرض. أضف مزبل الرواسب الكلسية في خزان المياه وقم بالتأكد باستخدام مفتاح **start | stop**.
6. إزالة الترسبات قيد التقدم.
7. عند اكتمال العملية، ستظهر العلامة **Fill** مرة أخرى على وحدة العرض. صب الماء العذب للشطف في خزان المياه وأكد ذلك باستخدام مفتاح **start | stop**.
8. بعد عملية الشطف، ستظهر **End** على وحدة العرض.
9. قم بإزالة صينية الخبز بالماء من الفرن وامسح الفرن بمسحوق جاف إذا لزم الأمر.

معلومات

إذا كنت لا ترغب في تنظيف نظام البخار لحظة اقتران الفرن ذلك، يمكنك إنهاء العملية عن طريق تحديد OFF. يمكنك إلغاء برنامج إزالة الترسبات حتى ثلاث مرات. بعد ذلك، سوف يعمل الفرن على تعطيل وظيفة البخار.

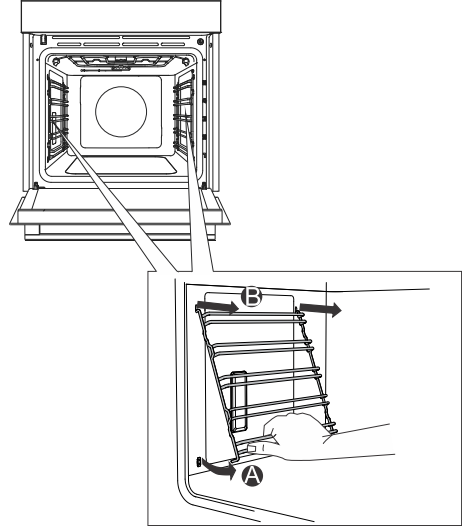
إزالة الأسلاك وأدلة السحب الثابتة (القابلة للتمديد)

AA امسك الدليل من الجوانب السفلية واسحبه ليتمر داخل الفرن.

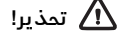
B اسحبه من الأعلى من الفتحات.

معلومات

عند إزالة الأدلة، يُرجى التعامل مع المينا بحرص لعدم إتلافها.



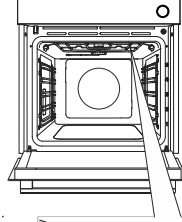
تنظيف صينية التبخر



بعد الاستخدام، قد تكون صينية التبخر ساخنة، ويحتمل تواجد بعض الماء فيها. لتجنب الحروق، انتظر حتى يبرد الفرن تمامًا.

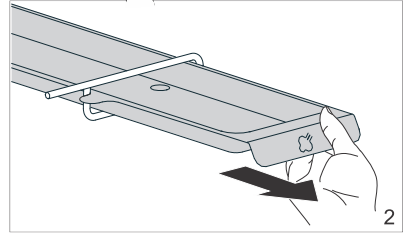
قم بإزالة الصينية وتنظيفها يدويًا باستخدام سائل غسل اليدين أو من خلال وضعها في غسالة الصحون. إذا كانت هناك رواسب الجير في الصينية، فقم بنقعها في مزيج الجير (استخدم مزيج الجير وفقًا للتعليمات المقدمة من الشركة المصنعة لها) أو في الخل الروحي. اشطف جيدًا الصينية بعد تنظيفها وقبل استبدالها.

1 يتم إدخال طبق التبخر على الجانب الأيمن، أسفل الجزء العلوي من تجويف الفرن المعلق من سخان الشواية.



2 امسك طبق التبخر واسمبه من الفرن.

3 قم بتنظيف صينية التبخر بالماء والمنظفات.

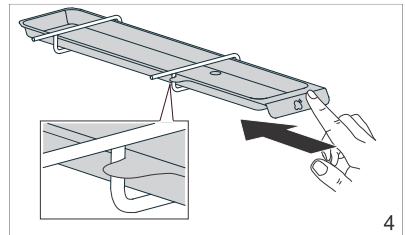
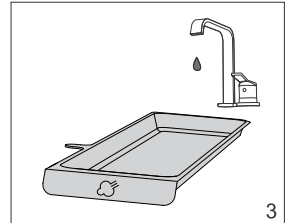


4 قبل الطهي بحقن البخار مرة أخرى، أدخل طبق التبخر مرة أخرى في الأدلة وادفعه برفق إلى الداخل.

ملاحظة: إذا لم يتم استبدال الصينية، فإن الماء سوف تقطر على الطعام عند الخبز مع حقن البخار.

معلومات

بسبب موقعها القريب من السخانات، فمن الممكن أن يتغير لون صينية التبخر. وهذا لا يؤثر على وظيفتها أو قابليتها للاستعمال.



استخدام برنامج Aqua Clean لتنظيف الفرن

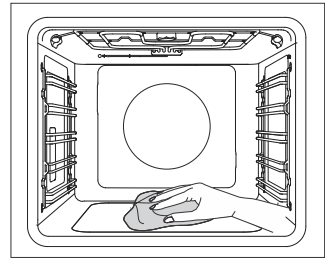
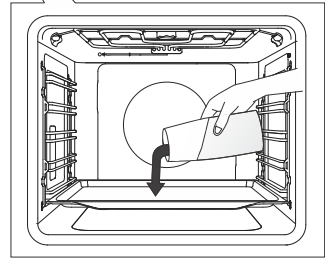
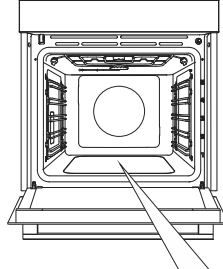
يسهل هذا البرنامج إزالة أي بقع من داخل الفرن. الوظيفة هي الأكثر فعالية إذا تم استخدامها بانتظام، وبعد كل استخدام. قبل تشغيل برنامج التنظيف، يجب إزالة جميع قطع الأوساخ الكبيرة وبقايا الطعام من تجويف الفرن.

1 يُرجى إدخال صينية الخبز المسطحة في مستوى الدليل الأول وصب 0.4 لتر من الماء الساخن فيها.

2 أدر زر تحديد النظام إلى الوضع "Aqua Clean". اضغط زر درجة الحرارة على 80 درجة مئوية.

3 دع البرنامج يعمل لمدة نصف ساعة.

4 عند اكتمال البرنامج، فُرجى إزالة سطح الخبز بعناية باستخدام قفازات الفرن (لا يزال هناك بعض الماء على سطح الخبز). ثم مسح البقع بقطعة قماش مبللة ورغوة الصابون. يُرجى مسح الجهاز جيدًا بقطعة قماش مبللة لإزالة كل بقايا التنظيف.



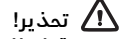
معلومات

إذا لم تنجح عملية التنظيف (في حالة الأوساخ الشديدة بشكل خاص)، فُرجى التكرار.

تحذير!

تستخدم وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تمامًا.

التنظيف والصيانة



تحذير! قبل التنظيف، ينبغي فصل الجهاز عن مصدر الطاقة والانتظار حتى يبرد.

ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!

لسبولة التنظيف، تم تغليف تجويف الفرن وصينية الخبز بمينا خاص لسطح أملس ومقاوم.

يُرجى تنظيف الجهاز بانتظام واستخدام الماء الدافئ وسائل غسل الأطباق لإزالة الشوائب الكبيرة والرواسب الكلسية باستخدام قطعة قماش ناعمة نظيفة أو قطعة قماش إسفنجية.

السطح الخارجي للجهاز: يُستخدم الصابون الساخن وقطعة قماش ناعمة لإزالة الشوائب، ثم يتم مسح الأسطح لتجفيفها.

الأماكن الداخلية للجهاز: للأوساخ والشوائب الشديدة، يُرجى استخدام منظفات الأفران التقليدية. وعند استخدام هذه المنظفات، يُرجى مسح الجهاز جيدًا بقطعة قماش مبللة لإزالة كل بقايا المنظف.

الملحقات والأدلة: يُرجى التنظيف بقطعة قماش مبللة بالصابون الساخن. للأوساخ والشوائب الشديدة، نوصي بالنقع المسبق واستخدام الفرشاة.

إذا كانت نتائج التنظيف غير مرضية، فيُرجى تكرار عملية التنظيف.

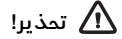
معلومات

لا ينبغي استخدام المنظفات والملحقات القوية أو الكاشطة أبدًا (الإسفنجة والمنظفات الكاشطة، ومزيلات البقع والصدأ، وكاشطات ألواح السيراميك الزجاجية).

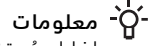
معدات الفرن آمنة للغسل في غسالة الصحون.

يمكن أن تؤدي بقايا الطعام (الدهون والسكر والبروتين) للاشتعال أثناء استخدام الجهاز. لذلك يجب إزالة قطع الأوساخ الكبيرة من داخل الفرن والملحقات قبل كل استخدام.

- اللحوم الحمراء: يوضع المجسّ في جزء سميك غير مكتظ بالدهون؛
- القطع الأصغر بالعظم: يوضع المجسّ في منطقة ملتصقة بالعظم؛
- الأسماك: يوضع المجسّ خلف الرأس باتجاه العمود الفقري.



تحذيراً! بعد الاستخدام، يُرجى إخراج المجسّ بحرص من الطعام، وفصله من المقبس الموجود في تجويف الفرن، ثم تنظيفه.



معلومات - إذا لم يُستخدم المجسّ، فُيرجى إخراجَه من الفرن.

مستويات النضج الموصى بها لأنواع اللحوم المختلفة

نوع الطعام	أزرق (نيئة)	متوسطة	متوسطة	متوسطة جيدة	تسوية كاملة
لحم البقر					
لحم بقري، مشوي	48-46	52-48	58-53	65-59	73-68
لحم بقري، لحم الخاصرة	48-45	53-49	57-54	62-58	66-63
روست بيف / شريحة لحم الردف	48-45	53-49	57-54	62-58	66-63
البرغر	52-49	57-54	63-60	68-66	74-71
لحوم العجل					
شريحة لحم عجل، لحم الخاصرة	48-45	53-49	57-54	62-58	66-63
شريحة لحم عجل، لحم الردف	48-45	53-49	57-54	62-58	66-63
لحوم الخنزير					
مشوي، رقبة	/	/	/	70-65	85-75
لحم خاصرة الخنزير	/	/	/	69-60	/
رغيف اللحم	/	/	/	/	85-80
لحم الخروف					
لحم الخروف	/	65-60	71-66	76-72	80-77
لحوم الضأن					
لحم الضأن	/	65-60	71-66	76-72	80-77
لحوم الماعز الصغير					
لحم الماعز	/	65-60	71-66	76-72	80-77
الدواجن					
دواجن كاملة	/	/	/	/	90-82
دواجن، صدور	/	/	/	/	65-62
السمك و المأكولات بحرية					
السمك المرقط	/	/	/	65-62	/
التونة	/	/	/	60-55	/
السلمون	/	/	/	55-52	/

الطهي باستخدام مجسّ درجة الحرارة (SENSORBAKE)

(حسب الموديل)

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.

1 الصق الطرف المعدني للمجسّ في أثن جزء من الطعام.

2 قم بتوصيل قابس المجس بالمقبس الموجود في الزاوية اليمنى العلوية في مقدمة تجويف الفرن (يُرجى مراجعة الشكل). سيظهر SENS على وحدة العرض.

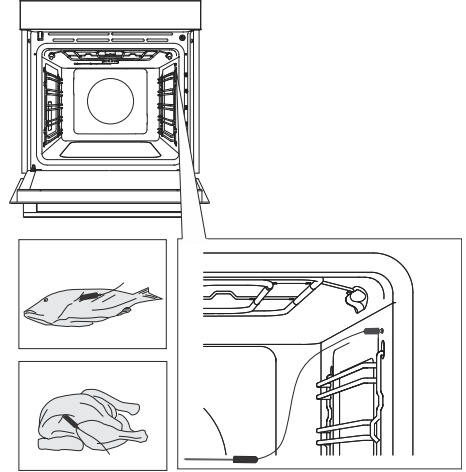
ملاحظة: عند إدخال المجس في المقبس، يتم حذف الوظائف المضبوطة مسبقًا في الفرن.

حدد النظام المطلوب ودرجة حرارة الطهي (في نطاق درجة حرارة تصل إلى 210 درجة مئوية). سيظهر رمز تشغيل المجس ودرجة الحرارة المحددة مسبقًا على وحدة العرض، والتي يمكن تغييرها عن طريق لمس المفاتيح < أو > . حدد درجة الحرارة الأساسية النهائية المرغوبة لطعامك (بين 30 و 99 درجة مئوية).

ملاحظة: عند استخدام المجسّ، لا يمكن ضبط وقت الطهي.

4 الرجاء تأكيد الإعداد بالضغط على مفتاح start | stop.

5 عند الوصول إلى درجة الحرارة الأساسية المحددة، سيتوقف الفرن عن العمل. وسيظهر End على وحدة العرض. وستصدر إشارة صوتية يمكنك إيقاف تشغيلها عن طريق لمس أي مفتاح. وبعد دقيقة واحدة، سيتم إيقاف تشغيل الإشارة الصوتية تلقائيًا.



معلومات ⚙

أثناء عملية الطهي، تتغير درجة حرارة الطعام الأساسية المضبوطة والحالية في وحدة العرض. يمكنك تغيير درجة حرارة الطهي أو درجة حرارة الطعام الأساسية المستهدفة أثناء عملية الطهي. تأكد من ضبطها عن طريق لمس start | stop المفتاح.

الاستخدام الصحيح للمجسّ حسب نوع الطعام:

• الدواجن: يوضع المجس في أثن جزء من الصدور؛

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

⊙min	°C	☐	☐	طبق
17-12	* 220-210	☐	4	قطع الدجاج المستديرة
20-15	220-210	☐	2	أصابع السمك
40-30	210-200	*	2	لازانيا 400 جم
30-20	200-190	*	2	خضروات مقطعة مكعبات
23-18	180-170	*	3	كرواسون
الفطائر المخبوزة، السوفليه وأطباق غراتان				
45-35	190-180	☐	2	مسقعة البطاطس
45-35	190-180	☐	2	لازانيا
60-40	180-160	☐	2	بودنغ مخبوز حلو
45-35	* 180-160	☐	2	سوفليه حلو
45-30	190-170	☐	3	أطباق غراتان
35-20	200-180	☐	2	التورتيا المحشوة، إنشيلاداس
9-6	** 230	☐	4	شواء الجبن
غير ذلك				
30	180	☐	2	حفظ الأطعمة
30	125	☐	3	التعقيم
/	* 170-150	☐	2	الطهي في حمام ماء دافئ (غلاية مزدوجة)
/	95-60	☐	3	إعادة التسخين
15	75	☐	2	تدفئة اللوحة

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

⊖min	°C	□	☰	طبق
110-90	180-170	☰	3	لحم الخنزير المشوي، الردف، 1.5 كجم
150-120	190-180	☰	3	لحم الخنزير المشوي، الكتف، 1.5 كجم
100-80	* 100-80	☰	2	خاصرة لحم الخنزير 400 جم
230-200	* 120-100	☰	2	لحم الخنزير المشوي، المطبو ببطء
240-210	* 140-120	☰	2	ضلوع لحم الخنزير المطبو ببطء
25-20	230-220	☰	4	شرائح لحم الخنزير، بسمك 3 سم
الدواجن				
80-60	220-200	☑ + ☰	2	الدواجن، 1.2 - 2.0 كجم
100-80	180-170	☑	2	دواجن محشوة 1.5 كجم
60-45	180-170	☑	2	دواجن، صدور
45-30	220-210	☑ + ☰	3	ذفخاذ دجاج
45-30	220-210	☑	4	أجنحة الدجاج
90-60	* 120-100	☰	3	دواجن، صدور، مطبوقة ببطء
أطباق اللحوم				
70-60	180-170	☑	2	رغيف لحم، 1 كجم
15-8	** 230	☰	4	شواء التفانق، براتورست
السّمك و المأكولات بحرية				
20-12	240-230	☑ + ☰	4	سمكة كاملة، 350 جم
12-8	230-220	☰	4	سمك فيليه، بسمك 1 سم
15-10	230-220	☰	4	شريحة لحم السمك، بسمك 2 سم
10-5	* 230	☰	4	اسكالوب
10-3	* 230	☰	4	جمبري
الخضروات				
40-30	* 220-210	☑ + ☑	3	بطاطس مخبوزة، ودجز
50-40	* 210-200	☑ + ☑	3	بطاطس مخبوزة، مقطعة إلى أنصاف
40-30	200-190	☑	3	بطاطس محشوة (البطاطس المشوية بقشرها)
30-20	* 220-210	☑	4	البطاطس المقلية، محضرة في المنزل
40-30	200-190	☑ + ☑	3	خضروات مشكّلة، ودجز
40-30	200-190	☰	3	خضروات محشية
المنتجات التقليدية - مجمدة				
25-20	220-210	☑	3	بطاطس مقلية
40-30	210-190	☑	4, 2	بطاطس مقلية، مستويين

⊙min	°C	☐	☐	طبق
150-120	* 100-80	⊕	4, 2	ميرينغ، مستويين
20-15	* 140-130	⊕	3	حلوى الماكرون
20-15	* 140-130	⊕	4, 2	حلوى الماكرون، مستويين
الخبز				
45-30	45-40	==	2	الرفع والتدقيق
55-40	200-190	☑ + ☒	2	الخبز على سطح الخبز
55-40	* 200-190	⊕	4, 2	الخبز على سطح الخبز، مستويين
45-30	200-190	==	2	خبز في صفيح
45-30	210-200	⊕	4, 2	خبز في صفيح، مستويين
25-15	270	==	2	خبز مفروود (فوكاتشيا)
15-10	210-200	☑ + ☒	3	لوائف الخبز الطازج (سيميل/لوائف الصباح)
20-15	* 210-200	⊕	4, 2	لوائف الخبز الطازج (سيميل/لوائف الصباح)، مستويين
7-4	230	▼▼▼	5	خبز محمص
5-3	230	▼▼▼	5	الشطائر المفتوحة
البيتزا وأطباق أخرى				
7-4	* 300	🍕	1	بيتزا
30-25	* 220-210	⊕	4, 2	بيتزا، مستويين من الرفوف
25-10	* 220-200	☑*	2	بيتزا مجمدة
25-10	* 220-200	⊕	4, 2	بيتزا مجمدة، مستويين
60-50	200-190	🍕	2	فطيرة سافوري، كيش
50-40	190-180	==	2	بوريك
اللحوم				
لحم البقر ولحم العجل				
160-130	170-160	==	2	لحم بقري مشوي (خاصة، ردف)، 1.5 كجم
120-90	210-200	==	2	لحم بقري مسلوق، 1.5 كجم
60-40	* 190-170	==	2	شريحة لحم الخاصة، تسوية متوسطة، 1 كجم
300-250	* 140-120	==	2	لحم البقر المشوي، المطبوخ ببطء
30-25	230-220	▼▼▼	4	شرائح اللحم البقري تسوية جيدة، بسمك 4 سم
35-25	230-220	▼▼▼	4	البرغر، بسمك 3 سم
150-120	170-160	==	2	لحم عجل، 1.5 كجم
لحم الخنزير				

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.

طبّق			°C	min
منتجات المعجنات والمخبوزات				
قوالب الكعك/المعجنات				
كعكة البسكويت	3		150	40-30
الفتائر المحشوة	1		180	120-90
ماربل كيك	2		180-170	60-50
كعكة بالعجين المخمر، جوجلبوف (كعكة بانديت، كعكة الباونديت)	2		180-170	55-45
فطيرة مفتوحة، تارت	3		180-170	45-35
كعك البراونيز	2		180-170	35-30
المعجنات على صواني وأسطح الخبز				
ستروديل	2		190-180	70-60
الفتائر مجمدة، ستروديل	2		210-200	45-34
كعكة اسفنجية ملفوفة (سويسرول)	3		180-170	18-13
بوشتلن	2		190-180	40-30
بسكويت، كوكيز				
كب كيك	3		* 160	30-20
كب كيك، مستويين	4, 2		145	50-40
عجينة صغيرة مخمرة	2		* 180	22-17
عجينة صغيرة مخمرة، مستويين	4, 2		* 160	25-18
معجنات منتفخة	3		170	40-30
معجنات منتفخة، مستويين	4, 2		* 170	30-25
كوكيز / بسكويت				
بسكويت مضغوط بآلة صنع البسكويت	3		140	40-30
بسكويت مضغوط بآلة صنع البسكويت، مستويين	4, 2		140	55-45
بسكويت مضغوط بآلة صنع البسكويت، 3 مستويات	5, 4, 1		* 145	60-50
كوكيز / بسكويت	3		140	30-20
بسكويت، مستويين	4, 2		* 160-150	25-20
ميرينغ	3		* 100-80	150-120

نصائح عامة ونصائح للخبيز

- الرجاء إزالة جميع المعدات غير الضرورية من الفرن أثناء الخبيز
- الرجاء استخدام معدات مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة وغير عاكسة (الأسطح وصواني وأطباق الخبز الموردة، وأدوات طهي مطلية بالمينا، وأدوات طهي من الزجاج المقسى). حيث إن المواد ذات الألوان الزاهية (الفولاذ المقاوم للصدأ أو الألومنيوم) تعكس الحرارة. ونتيجة لذلك، فإن المعالجة الحرارية للأطعمة فيها تكون أقل فعالية.
- الرجاء دائمًا إدخال أسطح الخبيز والصواني إلى نهاية الأدلة. وعند الخبيز على الرف السلبي، توضع الأطباق أو صواني الخبيز في منتصف الرف.
- لتحضير الطعام بالشكل الأمثل، نوصي بمراعاة الإرشادات المحددة في جدول الطهي. الرجاء اختبار درجة الحرارة المنخفضة المحددة وأقصى وقت طهي ممدد. عند انتهاء هذا الوقت، وتحقق من النتائج ثم اضبط الإعدادات حسب الضرورة.
- لا ينبغي فتح باب الفرن أثناء الخبيز إلا إذا كان ذلك ضروريًا للغاية.
- لا توضع صواني الخبيز مباشرة على قاع تجويف الفرن.
- لا تُستخدم صينية الخبيز العميقة لجميع الأغراض على مستوى الدليل الأول أثناء تشغيل الجهاز.
- لا يجب تغطية قاع تجويف الفرن أو الرف السلبي بورق الألمنيوم.
- مع برامج الطهي الأطول، يمكنك إيقاف تشغيل الفرن قبل 10 دقائق تقريبًا من نهاية وقت الطهي للاستفادة من الحرارة المتراكمة.
- دائمًا ينبغي وضع أطباق الخبيز على الرف السلبي.
- عند الخبيز على عدة مستويات في نفس الوقت، يتم إدخال صينية الخبيز العميقة متعددة الأغراض في المستوى السفلي.
- عند الطهي وفقًا لوصفات من كتب الطبخ القديمة، يُستخدم نظام التسخين السفلي والعلوي (كما هو الحال في الأفران التقليدية) مع ضبط درجة الحرارة 10 درجات مئوية أقل من المحدد في الوصفة.
- في حال استخدام ورق البرشمان، فيجب التأكد من مقاومته لدرجات الحرارة المرتفعة. مع الحرص دائمًا على قصه وفقًا لذلك. حيث يمنع ورق البرشمان الطعام من الالتصاق بسطح الخبيز ويسهل إزالة الطعام من صينية الخبيز.
- عند طهي قطع كبيرة من اللحم أو المعجنات ذات المحتوى المائي العالي، سيتولد الكثير من البخار داخل الفرن، والذي بدوره قد يتكثف على باب الفرن. هذه ظاهرة طبيعية لن تؤثر على عمل الجهاز. وبعد عملية الطهي، ينبغي مسح الباب وتجفيف السطح الزجاجي.
- عند الخبيز مباشرة على الرف السلبي، يُرجى إدخال الصينية العميقة متعددة الأغراض بمقدار مستوى واحد لتعمل كصينية تنقيط.

التسخين المسبق السريع للفرن: يتم تسخين الفرن مسبقًا فقط إذا كانت الوصفة مطلوبة في الجداول الواردة في تعليمات الاستخدام هذه: وإذا كنت تستخدم وظيفة التسخين المسبق السريع، فلا يجب إدخال الطعام في الفرن حتى يسخن الفرن تمامًا. درجة الحرارة لها تأثير كبير على النتيجة النهائية. ويوصى بالتسخين المسبق السريع للقطع الرقيقة من اللحم (شريحة لحم الخاصرة) ولعجين الخميرة والعجين الإسفنجي الذي يتطلب وقتًا أقصر للخبيز. حيث إن تسخين فرن فارغ يستهلك الكثير من الطاقة. لذلك، إذا أمكن، نوصي بطهي عدة أطباق متتالية، أو إعداد عدة أطباق في وقت واحد.

الخبيز اللطيف "GentleBake": يسمح بالطهي البطيء والتحكم في درجة حرارة منخفضة. بحيث تتوزع عصائر اللحوم بالتساوي، ويبقى اللحم غصًا وطريًا. طريقة الطهي البطيء مناسبة لتقطيع اللحم منزوع العظم الرقيق. وقبل الطهي البطيء، ينبغي شوي اللحم جيدًا من جميع الجوانب في مقلاة.

7. إعدادات المصنع

تسمح هذه الوظيفة بإعادة ضبط الجهاز على إعدادات المصنع. ستظهر **FAct** على وحدة العرض. المس مفتاح < أو > لتحديد rES لاختيار إعدادات المصنع، وقم بالتأكد بالضغط مطولاً على مفتاح **start | stop**. استمر في الضغط على المفتاح حتى تختفي جميع الشروط المضاءة.

FAct

8. عسر المياه

المس المفتاح < أو > للاختيار بين خمسة مستويات عسر للمياه. الإعداد الافتراضي هو المستوى 5.

Wh 1 يعني أنعم مستوى ماء.
Wh 5 يعني أصلب مستوى ماء.

Wh 1

9. إزالة الترسبات

يمكنك تنشيط وظيفة إزالة الترسبات بنفسك، أو يمكن اقتراحها من قبل الفرن بعد عدد معين من دورات استخدام وظيفة البخار (سوف تظهر إشارة **dEcL** على وحدة العرض).
لتنشيط الوظيفة، المس المفتاح < أو > لتحديد YES. حدد no لإلغاء تنشيط الوظيفة.

dEcL

تحذير! 

بعد انقطاع التيار الكهربائي أو بعد إيقاف تشغيل الجهاز، ستظل إعدادات الوظائف الإضافية مخزنة لمدة لا تزيد عن بضع دقائق. بعد ذلك، ستتم إعادة تعيين جميع الإعدادات إلى إعدادات المصنع الافتراضية، باستثناء مستوى الإشارة الصوتية ومعتم الشاشة.

اختيار الإعدادات العامة

قم بتدوير مقبض محدد نظام الطبخ إلى الموضع "0".

لتنشيط إحدى الوظائف، يُرجى الضغط على مفتاح **multi time** مطولاً لمدة 3 ثوان. ستظهر **SEtt** على وحدة العرض ليضع ثوان. وبعد ذلك، ستظهر قائمة الوظائف الإضافية.



معلومات

تُستخدم المفاتيح < و > للتنقل في القائمة. ويُرجى تأكيد الإعداد بالضغط على المفتاح **start | stop** للخروج من قائمة الوظائف الإضافية، المس المفتاح **Steam**.

1. عرض الساعة

تُستخدم المفاتيح < و > لضبط الساعة. ستظهر **CLoc** على وحدة العرض. بعد التأكيد، يمكنك التبديل بين عرض 12 ساعة و 24 ساعة. ثم تأكيد ضبط الساعة/الوقت في اليوم. أولاً، يُرجى ضبط الدقائق وتأكيدهما؛ ثم ضبط الساعات وتأكيدهما.



2. مستوى صوت الإشارة الصوتية

اختر من بين ثلاثة مستويات للصوت. اختر الإعداد **Vol**. المس المفتاح < أو > لتحديد المستوى المطلوب وقم بتأكيد المستوى. يمكن أيضاً إيقاف تشغيل الإشارات الصوتية.



3. عرض الإضاءة

يمكنك الاختيار من بين ثلاثة مستويات لشدة ضوء العرض. واختيار الإعداد **brh**. المس المفتاح < أو > لتحديد المستوى المطلوب، وتأكد من ذلك. استخدم مفاتيح إعداد القيمة لزيادة شدة الضوء أو تقليلها.



4. وحدة العرض - الوضع الليلي

ستعمل هذه الوظيفة على تعتيم الشاشة تلقائياً (التبديل من مستوى إضاءة الشاشة المرتفع إلى المستوى الأكثر انخفاضاً) أثناء الليل (8:00 مساءً إلى 6:00 صباحاً) يُرجى اختيار الإعداد **nGht**. المس مفتاح < أو > لتحديد إضاءة شاشة العرض الليلية المطلوبة، ثم التأكيد.



5. الاستعداد

تعمل هذه الوظيفة تلقائياً على تشغيل أو إيقاف تشغيل عرض الساعة. حدد الإعداد **hidE**. المس مفتاح < أو > لاختيار on أو off، ثم التأكيد.



بدء عملية الخبز

الشرطة فوق المفتاح **start | stop** تومض الآن. ابدأ برنامج SET عن طريق لمس هذا المفتاح.

أثناء تشغيل البرنامج، تكون الشرطة فوق المفتاح مضاءة بالكامل.

حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، تتحرك الشرطة المضيئة أسفل الساعة يسارًا ويميئًا.

عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، تعرض الشاشة °C ، تصدر إشارة صوتية وتصبح الشرطة تحت الساعة مضاءة بالكامل.



start | stop

معلومات

أثناء عملية الطهي، يمكنك تغيير وظائف النظام، ودرجة الحرارة، والمؤقت.

معلومات

في حالة عدم تحديد وظيفة المؤقت، سيظهر وقت الطبخ على وحدة العرض.

انتهاء الطهي وإغلاق الفرن

اضغط على مفتاح **start | stop** لإيقاف عملية الطهي مؤقتًا. تظهر **End** في وحدة العرض حتى تصدر إشارة صوتية.

قم بتدوير مقبض محدد نظام الطبخ إلى الموضع "0".


معلومات

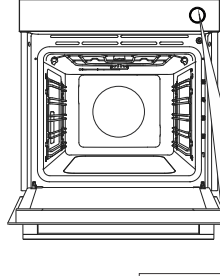
بعد استخدام الفرن، قد يترك بعض الماء في قناة التكييف (تحت الباب). يُرجى مسح القناة بإسفنجة أو قطعة قماش.

ملء خزان المياه

يتيح خزان المياه إمدادات مياه مستقلة إلى فرن البخار. تبلغ سعة خزان المياه حوالي 1.3 ديسيلتر. املأ دائمًا الخزان بمياه صنوبر نظيفة أو المياه المعبأة في زجاجات دون إضافات. وينبغي أن تكون المياه التي تصب في خزان المياه على درجة حرارة الغرفة، أي ما يقرب من 20 درجة مئوية (+/- 10 درجات مئوية).


1 قم بإزالة خزان المياه من مكانه عن طريق الضغط على المقبض. عند الضغط على المقبض، يقفز الخزان من مكانه.

معلومات  لا يمكن إزالة خزان المياه من الجهاز.



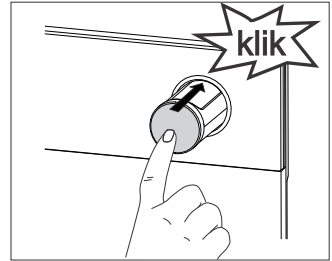
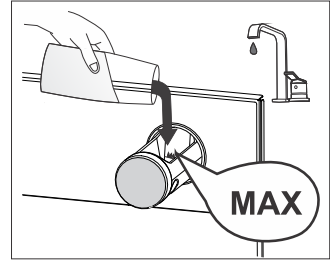
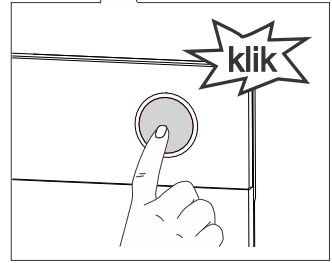
2 صب الماء حتى **MAX** وضع علامة على خزان المياه (كافية لعملية الطهي بأكملها).

3 اضغط على خزان المياه مرة أخرى في مكانه قدر الإمكان (وسوف يثبت في مكانه).

تحذير! 

إذا فشلت في ملاحظة علامة **MAX** الموجودة على خزان المياه وأضفت الكثير من الماء، فقد يتدفق الماء الزائد عبر فتحة بين غطاء خزان المياه وخزان المياه، ويسقط على الأرض.

لا تستخدم الماء المقطر أو مياه الصنبور ذات المحتوى العالي من الكلور أو غيرها من السوائل المماثلة. استخدم مياه الصنبور العذبة فقط، المياه المخففة أو المياه المعدنية غير المكربنة.

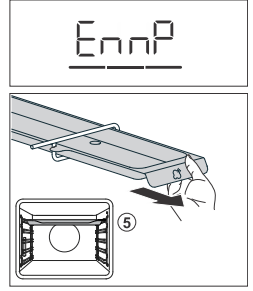


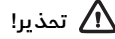
3. إيقاف تشغيل الوظيفة وإنهاء عملية الطهي وتنظيف خزان المياه بعد 20 دقيقة، إذا كان هناك بقايا مياه لا تزال في الخزان بعد الطهي، تعرض الشاشة EnnP. يجب أن يكون مقبض اختيار النظام في الموضع "0".

خذ الطعام من الفرن.
قم بإزالة طبق التبخير وأدخل صينية خبز عميقة لجميع الأغراض في المستوى الخامس. بالضغط لفترة طويلة على ، يمكنك بدء عملية إفراغ خزان المياه. عند اكتمال العملية، قم بإزالة صينية الخبز بالماء من الفرن وامسح الفرن حتى يجف.

معلومات

يمكن تفريغ خزان المياه في أي وقت عن طريق الضغط لفترة طويلة . يجب أن يكون مقبض اختيار النظام في الموضع "0".





هذه الوظيفة غير مناسبة للأطعمة التي تتطلب فرنًا مسخنًا مسبقًا.

لا يجب إبقاء الطعام القابل للتلف في الفرن فترة طويلة.

قبل استخدام هذا الوضع، تحقق من ضبط الساعة على الجهاز بدقة.

ضبط مؤقت الدقائق



يمكن استخدام عداد الدقائق بشكل مستقل عن تشغيل الفرن. الحد الأقصى للإعداد الممكن هو 24 ساعة. المس المفتاح بشكل متكرر **multi time** حتى تظهر الشاشة . بالضغط على < أو > يمكنك تعيين مدة عداد الدقائق. عند انتهاء مدة الطهي المحددة، سترى إشارة صوتية يمكنك إيقافها عن طريق لمس أي مفتاح. بعد دقيقة واحدة، سيتم إيقاف الإشارة الصوتية تلقائيًا.

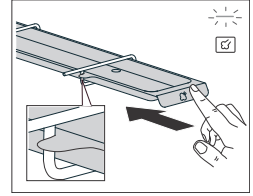
معلومات

عند ضبط وظيفة المؤقت، يمكنك إعادة ضبط القيمة عن طريق لمس المفاتيح < و في الوقت نفسه >.

حقن البخار

1. اختيار الوظيفة

أدخل طبق التبخير على الجانب الأيمن، أسفل الجزء العلوي من تجويف الفرن. يمكن استخدام هذه الوظيفة إذا قمت بتحديد نظام مع إضافة STEAM (الشرطة فوق المفتاح مضاء جزئيًا). ملاحظة: التسخين المسبق في الأنظمة المزودة بحقن البخار غير مرغوب فيه. يتحقق تأثير البخار المناسب إذا تم تشغيل الوظيفة بينما لا يزال الفرن باردًا.



2. تشغيل الوظيفة وملء خزان المياه

ابدأ الوظيفة قبل البدء أو أثناء الدقائق الأولى من الطهي. يخلق البخار قشرة أفضل ويمسّن القرمشة. اضغط على المفتاح وستعرض الشاشة كلمة **Fill**. املاً خزان المياه (انظر فصل ملء خزان المياه أدناه).



المس المفتاح مرة أخرى لتأكيد اختيارك (الشرطة فوق المفتاح مضاء بالكامل).

معلومات

أثناء تنشيط هذه الوظيفة، قد تسمع صوت المضخة، وهو جزء من التشغيل العادي للجهاز.

الوقت \ الوظيفة

أولاً، قم بتدوير المقبض لضبط النظام ودرجة الحرارة.

الطهي الموقوت	⌚	⌚ 12:00 ⌚
ضبط وقت التوقف في وقت لاحق	⌚	
ضبط مؤقت الدقائق	⌚	

معلومات ☀️

خلال الدقائق العشر الأخيرة قبل انتهاء الوقت المحدد، يتم عرض الوقت المتبقي في فواصل زمنية مدتها ثانية و

ضبط طول مدة العمل ⌚

باستخدام هذا الوضع، يمكنك تحديد مدة تشغيل الفرن (مدة الطهي).
بالضغط على < أو > يمكنك ضبط وقت الطهي المطلوب. لبدء تشغيل الفرن،
المس start | stop.

ضبط وقت التوقف في وقت لاحق ⌚

معلومات ☀️

لا يمكن ضبط البداية المتأخرة للشواية والشواء بأنظمة المروحة.

تستخدم هذه الوظيفة عند الرغبة في بدء طهي الطعام في الفرن بعد فترة زمنية معينة. حيث يوضع الطعام في الفرن، ثم يتم ضبط النظام ودرجة الحرارة. وبعد ذلك، يمكن تحديد مدة البرنامج والوقت المرغوب فيه لكي ينضج الطعام.

مثال:

الوقت المالي: الظهيرة

مدة الطهي: ساعتان

نهاية الطهي: 6 مساءً

بالضغط على < أو > يمكنك تعيين مدة البرنامج ⌚ (في حالتنا هذا هو 2:00). من خلال النقر المزدوج على **multi time**، يمكنك تحديد الوقت الذي تريد أن يكون فيه طعامك جاهزاً (في حالتنا هذا في الساعة 18:00). أكد اختيارك. يظهر وقت الانتهاء المطلوب على الشاشة (18:00).

المس مفتاح start | stop لبدء تشغيل الفرن.





أثناء انتظار بدء التشغيل، يكون الفرن في وضع الاستعداد الجزئي. الشاشة خافتة وسيعمل نظام المروحة وإضاءة الفرن طوال الوقت. حيث سيتم تشغيل الفرن بالإعدادات المحددة تلقائياً (في حالتنا الساعة 16:00 أو 4 مساءً). وسيتم إيقاف تشغيل الفرن في الوقت المحدد (في حالتنا، هذا هو 18:00 أو 6 مساءً).


معلومات ☀️

سيتم تبديل وقت انتهاء الطهي والساعة على وحدة العرض.

بعد انتهاء الوقت المحدد، يتوقف الفرن عن العمل تلقائياً. وستعرض الشاشة كلمة **End**. ستسمع إشارة صوتية يمكنك إيقاف تشغيلها عن طريق لمس أي مفتاح. بعد دقيقة واحدة، سيتم إيقاف الإشارة الصوتية تلقائياً.

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

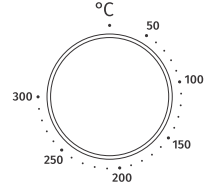
الرمز	الاستخدام
	خبز الأطعمة المجمدة تسمح هذه الطريقة بخبز الأطعمة المجمدة في فترة زمنية أقصر دون التسخين المسبق. وهي مثالية للمنتجات المجمدة الجاهزة (منتجات المخابز، الكرواسون، اللازانيا، البطاطس المقلية، قطع الدجاج)، اللحوم والخضروات.
	إذابة التجميد يمكن استخدام هذه الوظيفة للتمكك في إذابة الجليد عن الأطعمة المجمدة (الكعك والمعجنات والخبز واللفائف والفاكهة المجمدة). أثناء عملية إذابة التجميد، يُرجى قلب قطع الطعام، وتحريك الطعام، وفصل أي قطع مجمدة ملتصقة معًا. من أجل السلامة الميكروبيولوجية، نوصي بإذابة اللحوم والأطعمة الحساسة الأخرى ببطء في الثلاجة.
	AQUA CLEAN يسهل هذا البرنامج إزالة أي بقع من داخل الفرن.
	مصباح الفرن يضئ مصباح الفرن عند تحديد أحد الأنظمة أو عند إدارة المقبض إلى وضع الإضاءة.

(1)  تسمح الأنظمة بمقن البخار أثناء الطهي (انظر باب إضافة البخار).

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

ضبط درجة حرارة الطهي

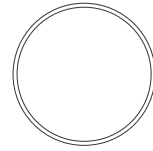
قم باختيار درجة الحرارة المرغوبة بتدوير المقبض.



اختيار الإعدادات

اختيار نظام الطهي

بتدوير المقبض (إلى اليسار واليمين) يمكن اختيار نظام الخبز (يُرجى مراجعة جدول البرامج، حسب الموديل).



الرمز	الاستخدام
»»»»	التسخين السريع للفرن للوصول إلى درجة الحرارة المحددة في أسرع وقت ممكن. عندما يتم تسخين الفرن مسبقًا إلى درجة الحرارة المحددة، سيصدر صوت صفير قصير وستضيء الشرطة أسفل الساعة. ثم يمكنك تحديد إعداد النظام الذي تريد استخدامه لإعداد الطعام. هذه الوظيفة غير مناسبة للخبز.
	سخان علوي وسفلي بمروحة⁽¹⁾ لخبز الطعام بدرجة متساوية على رف واحد ولصنع السوفليه.
	شواية كبيرة بمروحة⁽¹⁾ لشوي الدواجن وقطع اللحم الكبيرة تحت حرارة الشواء.
	الخبز المكثف (القلي بالهواء)⁽¹⁾ ينتج عن طريقة الطهي هذه قشرة مقرمشة بدون دهون مضافة. وهي نسخة صحية من القلي للوجبات السريعة، وتحتوي على سرعات حرارية أقل في الطعام المطبوخ. مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة الجاهزة للقلي (البطاطس المقلية، قطع الدجاج).
	الهواء الساخن لتحمير اللحوم والخضراوات أو خبز المعجنات.
— —	سخان علوي وسفلي استخدم هذا النظام للخبز التقليدي على رف واحد، كتحمير السوفليه، والخبز على درجات حرارة منخفضة (الطبخ البطيء).
▼▼▼	شواية كبيرة يُستخدم هذا النظام لشوي كميات كبيرة من الأطعمة ذات الشكل المسطح مثل الخبز المحمص، والسندويشات المفتوحة، وتناقق الشوي، والأسماك، والأسياخ وما إلى ذلك، وكذلك لطهي الغرغرات وتحمير القشرة. فالسخانات المثبتة في الجزء العلوي من تجويف الفرن تسخن السطح بالكامل بالتساوي. درجة الحرارة القصوى المسموح بها هي 240 درجة مئوية.
	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 تحمير/خبز المعجنات بشكل متساو. يُستخدم هذا النظام في درجات حرارة تتراوح بين 140 درجة مئوية و 220 درجة مئوية.
	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.

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.

التشغيل لأول مرة

بعد توصيل جهازك بالمصدر الرئيسي للطاقة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة، ستظهر 12:00 على شاشة العرض.

أولاً، يُرجى اختيار الإعدادات الأساسية وتأكيدها.

معلومات

يمكنك تغييرها عن طريق لمس المفاتيح < أو > . أكد الإعداد المطلوب من خلال الضغط على start stop. يمكنك تعيين الإعداد التالي عندما تكون قد قمت بالفعل بتعيين الإعداد السابق وتأكيده.

1. تحديد الوقت

عن طريق لمس المفاتيح < أو > يمكنك ضبط الوقت من اليوم. إذا ضغطت باستمرار على مفتاح إعداد القيمة لفترة أطول، فإن القيم تتغير بشكل أسرع.



معلومات

لضبط الساعة أو تعديلها لاحقًا، يُرجى مراجعة فصل الوظائف الإضافية.

2- جهاز تعقيم الشاشة

كثافة الضوء العالية هي الإعداد الافتراضي. ستظهر العلامة brh والقيمة المعينة حاليًا لكثافة ضوء العرض على وحدة العرض. المس مفتاح < أو > لتحديد المستوى المطلوب، والتأكيد. استخدم مفاتيح ضبط القيمة لزيادة أو تقليل كثافة الضوء.



3- حجم الإشارة الصوتية

المجم المتوسط هو الإعداد الافتراضي. ستظهر العلامة Vol والقيمة المعينة حاليًا لوحدة تخزين الإشارة الصوتية على وحدة العرض. المس مفتاح < أو > لتحديد المستوى المطلوب، والتأكيد. كما يمكن إيقاف تشغيل الإشارات الصوتية.



عند تأكيد الإعدادات الممددة، ستظهر الساعة على وحدة العرض (إذا كان مقيض تحديد النظام في الموضع 0).

اختبار عسر الماء

يعتمد نظام التنظيف بالبخار على كل من تكرار البخيز بالحقن بالبخار وعلى عسر الماء المستخدم. يُرجى نقع شريط ورق الاختبار (المزود مع الجهاز) في الماء لمدة ثانية واحدة (1)، والانتظار دقيقة واحدة، ثم دوّن عدد الخطوط على الورقة.

ضبط مستوى العسر - عدد الأشرطة الملونة على الشريط:

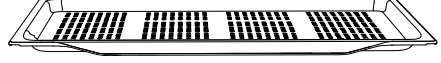
شريطان أحمران - عسر 3	شريط أحمر واحد - عسر 2	4 أشرطة خضراء - عسر 1
	4 أشرطة حمراء - عسر 5	3 أشرطة حمراء - عسر 4



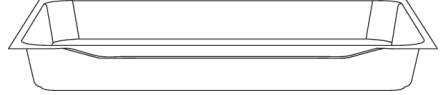
تحذير!

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

يتم استخدام ورقة الخبز المسطحة والمثقبة للطهي مع الأنظمة التي تتميز بحقن البخار والقلي بالهواء. يحسن الثقب تدفق الهواء حول الطعام للحصول على قشرة هشة. عند طهي الطعام مع نسبة عالية من السائل (الماء والدهون)، ضع ورقة الخبز المسطحة أو صينية الخبز العميق لجميع الأغراض على مستوى رف واحد أقل لتكون بمثابة صينية تنقيط.



تستخدم صينية الخبز العميقة لشواء الخضار وخبز المعجنات الرطبة. ويمكن استخدامه أيضاً كصينية تنقيط.



معلومات

لا يجب أبداً إدخال صينية الخبز العميقة متعددة الأغراض (أو العامة) في الدليل الأول أثناء الخبز.

مجس الحرارة (BAKESENSOR).



تحذير!

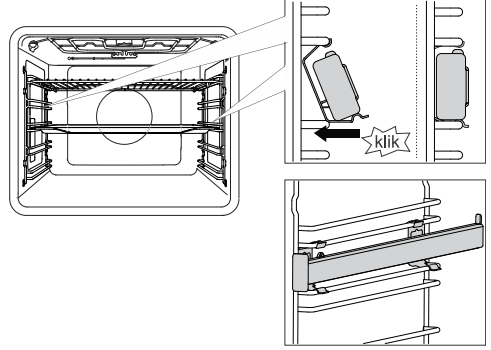


ترتفع درجة حرارة الجهاز وبعض الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الخبز.

أدلة سحب تصدر نقر (حسب الموديل)

يمكن تركيب موجه السحب الذي يصدر صوت الطقطقة عند التثبيت في أي مساحة موجودة بين الموجبتين السلكتين.
ضع الموجه بشكل متناظر على الموجبات السلكتية في الجانبين الأيسر والأيمن من تجويف الفرن. أولاً، ثبت المشبك العلوي من الموجه تحت السلك في الموجه السلكتي. ثم اضغط على المشبك السفلي لتثبيته في الموضع المناسب حتى تسمع صوت طقطقة.

ملاحظة: يمكن تركيب الأدلة بأي ارتفاع بين مستويين من أدلة الأسلاك.



معلومات -

لا يمكن تركيب أدلة السحب التي تصدر نقر على أدلة ذات امتداد جزئي ثابت مزدوج المستوى. ومع ذلك، يمكن تركيبها على أدلة ذات مستوى واحد قابلة للتمديد جزئياً، إلى المستويات 3-4 و 4-5.
يُرجى التأكد من تدوير موجه السحب للخارج بشكل صحيح وأنه يمتد للخارج، أي خارج الفرن.

مفتاح باب الفرن (حسب الموديل)

إذا تم فتح باب الفرن أثناء تشغيل الفرن، يقوم المفتاح بإيقاف تشغيل السخان والمروحة في تجويف الفرن. عندما يتم إغلاق الباب، يقوم المفتاح بإعادة تشغيل الجهاز.

مروحة التبريد

الجهاز مزود بمروحة تبريد، تعمل على تبريد الهيكل والباب ولوحة تحكم الجهاز. فبعد إيقاف تشغيل الفرن، تعمل مروحة التبريد لفترة قصيرة لتبريد الفرن.

معدات الفرن وملحقاته (حسب الموديل)

يُستخدم الرف السلكتي للشوي/الشواء أو كدعم لمقلاة أو صينية الخبز أو طبق الخبز مع الطعام الذي تخيزه.



معلومات -

يوجد مزلاج أمان على الشبكة. لذلك ينبغي الشبكة قليلاً في الأمام عند سحبها إلى خارج الفرن.

تُستخدم صينية الخبز المسطحة في صناعة المعجنات الصغيرة والمفرودة. ويمكن استخدامها أيضاً كصينية تنقيط.



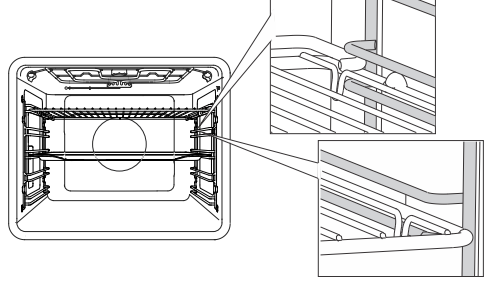
معدات الأجهزة

الأدلة

- تسمح الأدلة بالطهي أو الخبز على 5 مستويات من الرفوف.
- تُحسب مستويات ارتفاع الأدلة التي يمكن إدخال الرفوف فيها من الأسفل إلى الأعلى.
- مستويات الأدلة 4 و 5 مخصصة للشوي/الشواء.
- عند إدخال المعدات، يجب تدويرها بشكل صحيح.

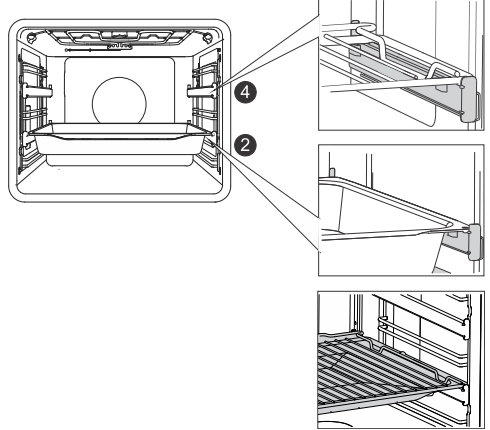
الأدلة السلكية

في حالة أدلة الأسلاك، يجب دومًا إدخال الرف السلكي (الشبكة) وضواني الخبز في الفتحة بين الجزء العلوي والسفلي من كل مستوى دليل.



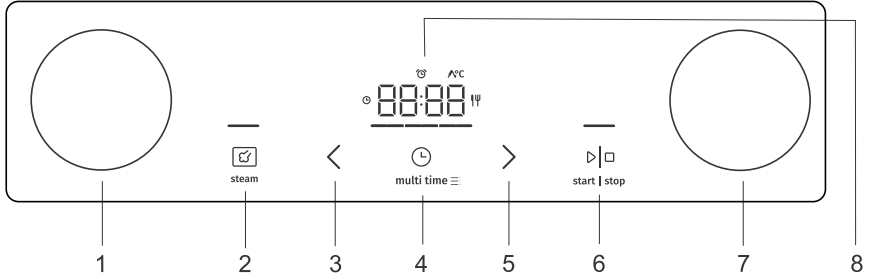
أدلة سحب ثابتة (حسب الموديل)

يمكن تركيب أدلة السحب للمستويين الثاني والرابع. في حالة أدلة السحب الثابتة، يوضع الرف أو صينية الخبز على الدليل. ويمكنك وضع الرف السلكي مباشرة على صينية الخبز (صينية الخبز المسطحة أو العميقة لجميع الأغراض) ووضعها على نفس الدليل؛ في هذه الحالة، تعمل صينية الخبز كصينية تقطير.



وحدة التحكم

(حسب الموديل)



1. زر اختيار النظام
2. مفتاح حقن البخار، مفتاح الإلغاء أو الرجوع
3. مفتاح إنقاص القيمة
4. مفتاح الإعدادات ووظيفة المؤقت
5. مفتاح زيادة القيمة
6. start | stop مفتاح التأكيد أو البدء أو الإيقاف/الإيقاف المؤقت
7. مقبض إعدادات درجة الحرارة
8. الشاشة

معلومات

للحصول على استجابة أفضل للمفاتيح، المس المفاتيح بمساحة أكبر من طرف إصبعك. في كل مرة تضغط فيها على مفتاح، سيتم التعرف على ذلك من خلال إشارة صوتية قصيرة.

مقابض غاطسة

(حسب الموديل)

اضغط على الزر بلطف حتى يخرج من مكانه ومن ثم قم بتدويره.

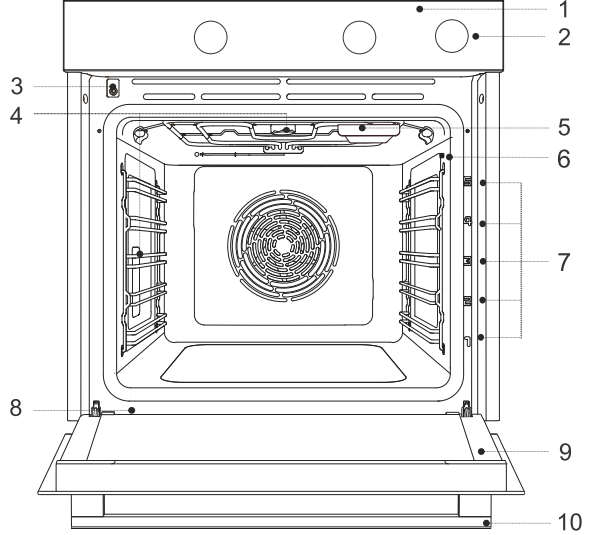
تحذير!

بعد كل استخدام، قم بتدوير المقبض إلى وضعية عدم العمل وادفعه إلى الداخل. يمكن دفع المقبض الغاطس إلى الداخل فقط في وضعية عدم التشغيل أو وضعية عدم العمل.

وصف الجهاز

معلومات
وظائف الجهاز والمعدات على حسب نوع الموديل.

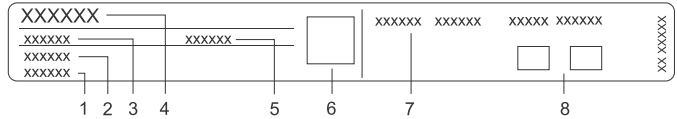
تشتمل المعدات الأساسية لجهازك على أدلة للتوصيلات السلكية وصينية خبيز مسطحة وشبكة.



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

لوحة البيانات - معلومات المنتج

تُرفق بحافة الفرن لوحة تصنيف تحتوي على معلومات أساسية حول الجهاز .



1. أدلة - مستويات الطهي
2. الموديل
3. النوع
4. العلامة التجارية
5. الكود/المعرّف
6. رمز الاستجابة السريعة (حسب الموديل)
7. المعلومات الفنية
8. الرموز/مؤشرات التوافق

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.

نوصيك بتجنب فتح باب الفرن أثناء الخبيز، لأن هذا يزيد من استهلاك الطاقة ويزيد من تراكم التكثف.

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

لمنع تراكم الترسبات الكلسية، يمكن ترك باب الفرن مفتوحًا بعد الخبيز أو استخدام الفرن، للسماح لتجويف الفرن ليبرد حتى درجة حرارة الغرفة.

الرجاء تنظيف الفرن عندما يبرد تمامًا.

قد يحدث عدم تطابق تام في ظلال الألوان بين الأجهزة أو المكونات المختلفة داخل خط تصميم واحد بسبب عوامل مختلفة، مثل الزوايا المختلفة التي يتم من خلالها ملاحظة الأجهزة، والخلفيات الملونة المختلفة والمواد وإضاءة الغرفة.

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

يمكن استخدام الفرن بأمان في حال توفر أدلة صينية الخب أو بدونها.

تجنب تخزين الأشياء في الفرن، فقد يمثل ذلك خطرًا عند تشغيل الفرن.

لا يؤثر تغير عرض الوقت اليومي على الشاشة على وظائف الجهاز وقد يكون بسبب التقلبات في تردد الشبكة الكهربائية.

قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، اتركه في درجة حرارة الغرفة لبعض الوقت للسماح لجميع المكونات بالتكيف مع درجة حرارة الغرفة. إذا تم تخزين الفرن في درجة حرارة قريبة من نقطة التجمد أو أدنى منها، فقد يكون هذا خطرًا على بعض المكونات، وخاصة المضخة.

لا تشغل الجهاز في بيئة أكثر برودة من 5 درجات مئوية. إذا تم تشغيل الجهاز في مثل هذه الظروف، يمكن أن تتلف المضخة.

لا تستخدم الماء المقطر أو مياه الصنبور ذات المحتوى العالي من الكلور أو غيرها من السوائل المماثلة.

عند الخبز مع حقن البخار، يجب دائمًا فتح باب الفرن بالكامل عند الانتهاء من عملية الخبز. إذا لم تقم بذلك، يمكن أن يؤثر البخار المتصاعد من تجويف الفرن على تشغيل وحدة التحكم.

ضع فقط طبق التبخير في الجهاز عند الخبز بحقن البخار. عند عدم استخدام وظيفة حقن البخار، قم بإزالتها.

قم بإزالة صينية التبخر واستبدالها فقط عندما يبرد الفرن تمامًا.

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: 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 إبقائهم 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 البخار 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.

تحذيرات السلامة الهامة الأخرى

الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي. لا تستخدمه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة، وتنشيف الحيوانات، والورق والأقمشة والأعشاب وغيرها لأن هذا قد يؤدي إلى التأذي أو خطر الحريق.

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 توصيل الجهاز بأسلاك ثابتة تتضمن وسائل فصل. يجب أن يتم توصيل الأسلاك الثابتة وفقا لقواعد الأسلاك

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 التحميل الزائد. لا يجب الوقوف أو الجلوس على باب الفرن المفتوح ولا تنكئ عليه. وكذلك، لا يجب وضع أي أشياء ثقيلة على باب الفرن.

إذا تشابكت أسلاك الطاقة الخاصة بالأجهزة الأخرى الموضوعة بالقرب من هذا الجهاز مع باب الفرن، فقد تتلف، مما قد يؤدي بدوره إلى حدوث ماس كهربائي. لذلك، يُرجى التأكد من أن أسلاك الطاقة للأجهزة الأخرى على مسافة آمنة دائمًا.

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

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 توصيل الجهاز بأسلاك ثابتة تتضمن وسائل فصل. يجب أن يتم توصيل الأسلاك الثابتة وفقا لقواعد الأسلاك

يجب دمج آلية الفصل في توصيلات الأسلاك الثابتة وفقًا 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 المُصنَّعة، 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 يعث الأطفال بالجهاز. ولا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.

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

المحتويات

4	احتياطات السلامة
5	تحذيرات السلامة الهامة الأخرى
7	وصف الجهاز
7	لوحة البيانات - معلومات المنتج
8	وحدة التحكم
8	مقايض غاطسة
9	معدات الأجهزة
9	الأدلة
10	مفتاح باب الفرن
10	مروحة التبريد
10	معدات الفرن وملحقاته
12	قبل استخدام الجهاز لأول مرة
12	التشغيل لأول مرة
12	اختبار عسر الماء
13	اختيار الإعدادات
13	اختيار نظام الطهي
14	ضبط درجة حرارة الطهي
15	الوقت\الوظيفة
16	حقن البخار
19	بدء عملية الخبز
19	انتهاء الطهي وإغلاق الفرن
20	اختيار الإعدادات العامة
22	نصائح عامة ونصائح للخبيز
23	طاولة الطهي
27	الطهي باستخدام مجسّ درجة الحرارة
28	مستويات النضج الموصى بها لأنواع اللحوم المختلفة
29	التنظيف والصيانة
30	استخدام برنامج Aqua Clean لتنظيف الفرن
31	تنظيف صينية التبخر
32	تنظيف نظام البخار
32	إزالة الأسلاك وأدلة السحب الثابتة (القابلة للتمديد)
33	إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية واستبدالها
34	استبدال اللمبة
35	جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها
35	تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال
36	التخلص من الجهاز
37	اختبار الطهي

نشكركم على ثقتكم وشرائكم لجهازنا.

لسهولة استخدام الجهاز قمنا بإرفاق تعليمات شاملة. سوف تساعدك بالتعرف على جهازك الجديد بسرعة.

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


يتم توفير تعليمات التثبيت والتوصيل في ورقة منفصلة.

تتوفر أيضًا تعليمات الاستخدام والتثبيت والاتصال على موقعنا على الويب:

<http://www.gorenje.com>

سوف تلاحظ في دليل التعليمات رموز، لها المعاني التالية:

 **معلومات**
معلومات، نصائح، تلميح أو توصيات.

 **تحذير!**
تحذير- خطر عام



من المهم قراءة دليل الاستخدام بعناية.

gorenje

AE SA

AR

تعليمات الاستخدام للفرن المدمج

