gorenje

873016-a22

CE

اختبار الطهي

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 موضع في الصورة.

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

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

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 التخلّص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فإنك تساهم في الحيلولة دون حدوث عواقب سلبية محتمَلة ناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدّد 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 التخلّص من النفايات المنزلية أو بالمتجر الذي اشتريت منه هذا المنتج.

نحتفظ بالحق لإجراء أية تغييرات وللأخطاء في تعليمات الاستخدام.

معلومات الامتثال

نوع معدات اللاسلكي:	وحدة Wi-Fi
نطاق تردد التشغيل:	2,412 GHz - 2,472 GHz
الحد الأقصى للطاقة الناتجة:	17,7 dBm EIRP
الحد الأقصى لكسب الهوائي:	2,7 dBi
مؤشر البلوتوث	
نطاق التردد:	2402 ~ 2480 ميجا هرتز
مخرج الناقل:	10.00 ديسيبل مللي واط
نوع الانبعاث:	F1D

أو

نوع معدات اللاسلكي:	الوحدة HLW3215 - TG
Wi-Fi	
نطاق تردد التشغيل:	2.400 GHz - 2.4835 GHz
الحد الأقصى للطاقة الناتجة:	≤10 ديسيبل/ميغاهيرتز (EIRP) (كسب الهوائي 10 ديسيبل)
الحد الأقصى لكسب الهوائي:	الكسب: 0dBi
بلوتوث	
نطاق التردد:	2.400 GHz - 2.4835 GHz
مخرج الناقل:	6 ديسيبل (≤10 ديسيبل)
نوع الانبعاث:	F1D

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 القابس 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 وشغّل 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، فيُرجى 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، فيُرجى 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 يشمله الضمان. وقبل استبدال المصباح، يجب إخراج جميع الملحقات من الفرن.

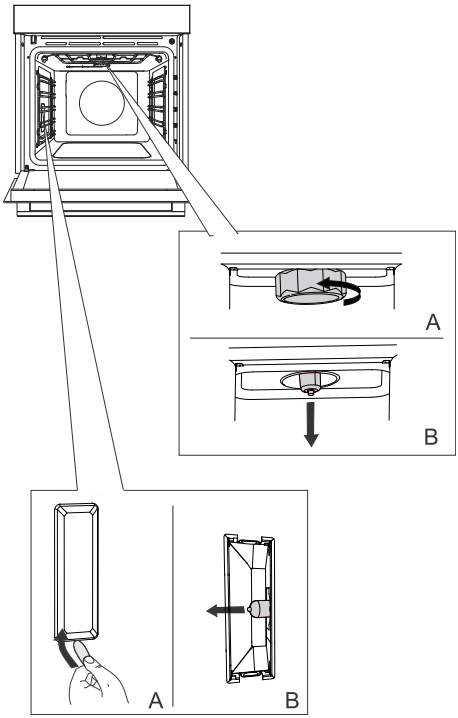
لمبة الهالوجين: G9, 230 V, 25 W

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

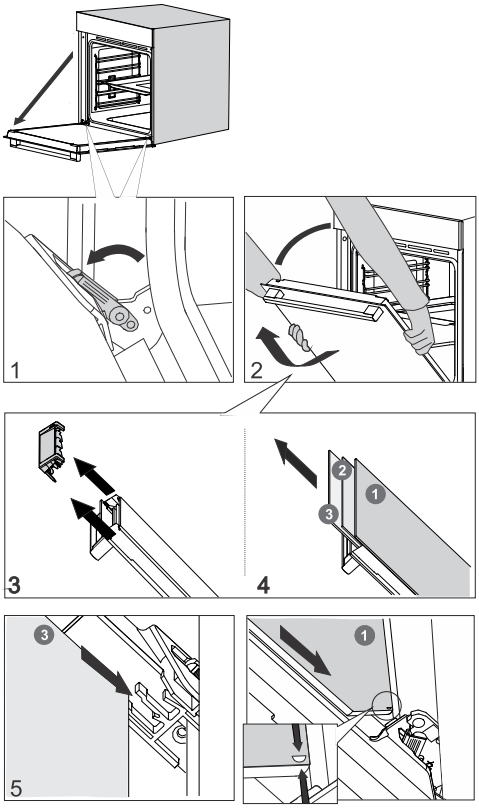
احرص على عدم إتلاف طلاء المينا.
تُستخدم أدوات الحماية لتجنب حرق نفسك.



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 بيديك على الجانبين الأيسر والأيمن من الباب. ثم إخراجه عن طريق سحبه قليلاً نحوك.

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 دائمًا تدوير كل من أذرع الأمان إلى الدعم عند تركيب باب الجهاز أو إزالته.

إغلاق الباب وفتحه برفق
(حسب الموديل)

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

تحذير!
إذا كانت القوة المستخدمة لإغلاق الباب قوية جدًا، 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**). أكّد اختيارك بالضغط على المقبض. ثم أدِره إلى أن تظهر علامة **Yes** على وحدة العرض. أكّد الاختيار مرة أخرى بالضغط المطوّل على المقبض. بدأت عملية إزالة الترسبات، ولا يمكن إنهاؤها أو إلغاؤها.
4. **Fill** ستظهر هذه العلامة على وحدة العرض. أضف مزيل الترسيبات الكلسية في خزان الماء. أكّد الإعداد بالضغط المطوّل على المقبض.
5. إزالة الترسبات قيد التقدم.
6. عند اكتمال العملية، ستظهر العلامة **Fill** مرة أخرى على وحدة العرض. صب الماء الفاتر في خزان الماء لشطفه. أكّد الإعداد بالضغط المطوّل على المقبض.
7. بعد عملية الشطف، ستظهر **End** على وحدة العرض.
8. قم بإزالة صينية الخبز بالماء من الفرن وامسح الفرن بمنديل جاف إذا لزم الأمر.

معلومات

إذا كنت لا ترغب في تنظيف نظام البخار لحظة اقتراح 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.

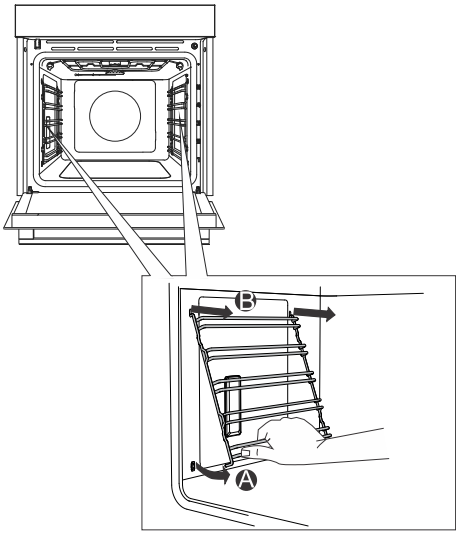
إزالة الأسلاك وأدلة السحب الثابتة (القابلة للتمديد)

A امسك الدليل من الجوانب السفلية واسحبه ليتحرر داخل الفرن.

B اسحبه من الأعلى من الفتحات.

معلومات

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

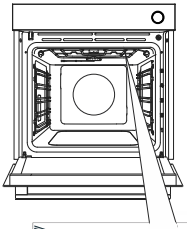


تنظيف صينية التبخر

⚠ تحذير!

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 مزيل الجير (استخدم مزيل الجير وفقًا للتعليمات المقدمة من الشركة المصنعة لها) أو في الخل الروحي. اشطف جيدًا الصينية بعد تنظيفها وقبل استبدالها.



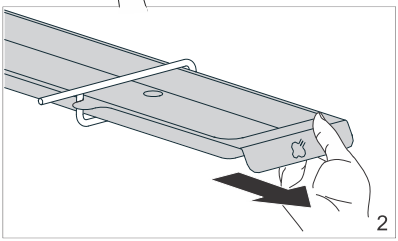
1 يتم إدخال طبق التبخير على الجانب الأيمن، أسفل الجزء العلوي من تجويف الفرن المعلق من سخان الشواية.

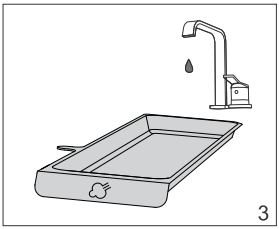
2 امسك طبق التبخير واسحبه من الفرن.

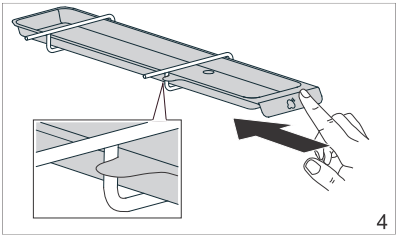
3 قم بتنظيف صينية التبخر بالماء والمنظفات.

4 قبل الطهي بحقن البخار مرة أخرى، أدخل طبق التبخير 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.





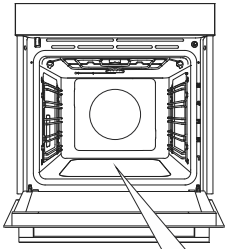


معلومات

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.

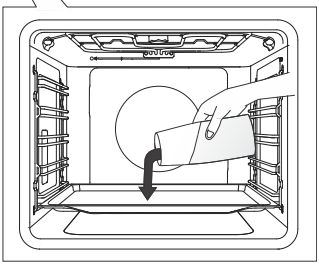


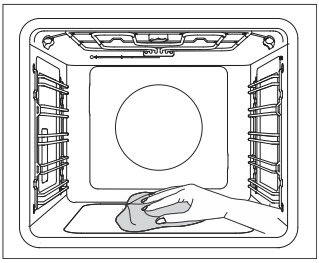
1 يُرجى إدخال صينية الخبيز المسطحة في مستوى الدليل الأول وصب 0.4 لتر من الماء الساخن فيها.

2 الرجاء لمس المفتاح **extra bake** لعرض وظائف إضافية على وحدة العرض. وقم بتدوير المقبض إلى الرمز . ستظهر قيم الإعداد المسبقة على وحدة العرض.

3 سيعمل البرنامج لمدة 30 دقيقة. وعند اكتمال البرنامج، ستظهر **End** على وحدة العرض.

4 عند اكتمال البرنامج، فيُرجى إزالة سطح الخبيز بعناية باستخدام قفازات الفرن (لا يزال هناك بعض الماء على سطح الخبيز). 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)، فيُرجى التكرار.

تحذير!
تُستخدم 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!

لسهولة التنظيف، تم تغليف تجويف الفرن وصينية الخبيز 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 (الإسفنج والمنظفات الكاشطة، ومزيلات البقع والصدأ، وكاشطات ألواح السيراميك الزجاجية).

معدات الفرن آمنة للغسل في غسّالة 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.

مستويات النضج الموصى بها لأنواع اللحوم المختلفة

نوع الطعام	أزرق (نيئة)	تسوية 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	/

الاستخدام الصحيح للمجسّ حسب نوع الطعام:

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

تحذير!

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

إذا ظهر SEnS على وحدة العرض إذا لم يتم توصيل مجس درجة الحرارة ، فينبغي تنظيف المقبس. ومحاولة توصيل مجس درجة الحرارة وفصله عدة مرات متتالية.

معلومات

إذا لم يُستخدم المجس، فيُرجى إخراجه من الفرن.

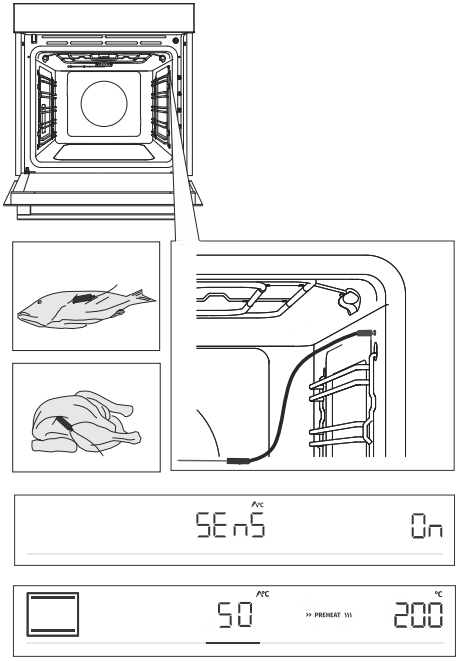
الطهي باستخدام مجسّ درجة الحرارة (SENSORBAKE∧)

(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 أثخن جزء من الطعام.

2 يُرجى توصيل قابس المجس بالمقبس الموجود في الزاوية اليمنى العلوية في مقدمة تجويف الفرن (يُرجى مراجعة الشكل). سيظهر **SEnS** على وحدة العرض. ولتنشيط الوظيفة، قم بتدوير المقبض إلى الموضع On. واتبع نفس الإجراء لإلغاء تنشيط الوظيفة. واختر OFF على وحدة العرض.

ملاحظة: للدخول إلى قائمة **SEnS**، ينبغي إيقاف عملية الطهي الحالية ثم توصيل المجس بالمقبس. وعند إدخال المجس في المقبس، يتم حذف الوظائف المحددة مسبقًا أو المحددة مسبقًا في الفرن.

3 حدد النظام المطلوب ودرجة حرارة الطهي (في نطاق درجة الحرارة حتى 210 درجة مئوية) سيظهر رمز تشغيل المجس ودرجة الحرارة المحددة مسبقًا على وحدة العرض، والتي يمكن تغييرها عن طريق تدوير المقبض. 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 بلمس 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، يتم ضبط درجة حرارة الطعام الأساسية الحالية والتناوب على وحدة العرض. يمكنك تغيير درجة حرارة الطهي أو درجة الحرارة الأساسية للطعام أثناء عملية الطهي.

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

طبق			°C	min
بطاطس مقلية	3		220-210	25-20
بطاطس مقلية، مستويين	4 ,2		210-190	40-30
قطع الدجاج المستديرة	4		220-210 *	17-12
أصابع السمك	2		220-210	20-15
لازانيا 400 جم	2		210-200	40-30
خضروات مقطعة مكعبات	2		200-190	30-20
كرواسون	3		180-170	23-18
الفطائر المخبوزة، السوفليه وأطباق غراتان				
مسقعة البطاطس	2		190-180	45-35
لازانيا	2		190-180	45-35
بودنغ مخبوز حلو	2		180-160	60-40
سوفليه حلو	2		180-160 *	45-35
أطباق غراتان	3		190-170	45-30
التورتيا المحشوة، إنشيلاداس	2		200-180	35-20
شواء الجبن	4		240 **	9-6
غير ذلك				
حفظ الأطعمة	2		180	30
التعقيم	3		125	30
الطهي في حمام ماء دافئ (غلاية مزدوجة)	2		170-150 *	/
إعادة التسخين	3		95-60	/
تدفئة اللوحة	2		75	15

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

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

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

طبق			°C	min
حلوى الماكرون، مستويين	2, 4		140-130 *	15-20
الخبز				
الرفع والتدقيق	2		40-45	30-45
الخبز على سطح الخبيز	2	STEAM +	190-200	40-55
الخبز على سطح الخبيز، مستويين	2, 4		190-200 *	40-55
خبز في صفيح	3		190-200	30-45
خبز في صفيح، مستويين	2, 4		200-210	30-45
خبز مفرود (فوكاتشيا)	2		270	15-25
لفائف الخبز الطازج (سيميل/لفائف الصباح)	3		180-200	20-30
لفائف الخبز الطازج (سيميل/لفائف الصباح)، مستويين	2, 4		200-210 *	15-20
خبز محمص	5		240	4-6
الشطائر المفتوحة	5		240	3-5
البيتزا وأطباق أخرى				
بيتزا	1		300 *	4-10
بيتزا، مستويين من الرفوف	2, 4		210-220 *	25-30
بيتزا مجمدة	2		200-220	10-20
بيتزا مجمدة، مستويين	2, 4		200-220	10-25
فطيرة سافوري، كيش	2		190-200	50-60
بوريك	2		180-190	40-50
اللحوم				
لحم البقر ولحم العجل				
لحم بقري مشوي (خاصرة، ردف)، 1.5 كجم	2		160-170	130-160
لحم بقري مسلوق، 1.5 كجم	2		200-210	90-120
شريحة لحم الخاصرة، تسوية متوسطة، 1 كجم	2		170-190 *	40-60
لحم البقر المشوي، المطهو ببطء	2		120-140 *	250-300
شرائح اللحم البقري تسوية جيدة، بسمك 4 سم	4		220-230	25-30
البرغر، بسمك 3 سم	4		220-230	25-35
لحم عجل، 1.5 كجم	2		160-170	120-150
لحم الخنزير				
لحم الخنزير المشوي، الردف، 1.5 كجم	3		200-220	100-200

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.

طبق			°C	min
منتجات المعجنات والمخبوزات				
قوالب الكعك/المعجنات				
كعكة البسكويت	3		220-200	70-60
الفطائر المحشوة	2		180	70-60
ماربل كيك	2		180-170	60-50
كعكة بالعجين المخمر، جوجلهوبف (كعكة باندت، كعكة الباوند)	2		180-170	55-45
فطيرة مفتوحة، تارت	3		180-170	45-35
كعك البراونيز	2		180-170	35-30
المعجنات على صواني وأسطح الخبيز				
ستروديل	2		190-180	70-60
الفطائر 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	35-25
كب كيك، مستويين	4 ,2		* 165-155	40-30
عجينة صغيرة مخمرة	2		* 180	22-17
عجينة صغيرة مخمرة، مستويين	4 ,2		* 160	25-18
معجنات منتفخة	3		220-200	45-30
معجنات منتفخة، مستويين	4 ,2		* 170	30-25
كوكيز / بسكويت				
بسكوت مضغوط بآلة صنع البسكوت	3		* 150	40-30
بسكوت مضغوط بآلة صنع البسكوت، مستويين	4 ,2		* 150	40-30
بسكوت مضغوط بآلة صنع البسكوت، 3 مستويات	5 ,3 ,1		* 145	50-40
كوكيز / بسكويت	3		180-160	50-40
بسكويت، مستويين	4 ,2		* 160-150	25-20
ميرينغ	3		* 100-80	150-120
ميرينغ، مستويين	4 ,2		* 100-80	150-120
حلوى الماكرون	3		* 140-130	20-15

نصائح عامة ونصائح للخبيز

- الرجاء إزالة جميع المعدات غير الضرورية من الفرن أثناء الخبيز
- الرجاء استخدام معدات مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة وغير عاكسة (لأسطح وصواني وأطباق الخبز الموردة، وأدوات طهي مطلية بالمينا، وأدوات طهي من الزجاج المقسّى). 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 الخبز على الرف السلكي، توضع الأطباق أو صواني الخبيز في منتصف الرف.
- لتحضير الطعام بالشكل الأمثل، نوصي بمراعاة الإرشادات المحددة في جدول الطهي. الرجاء اختيار درجة الحرارة المنخفضة المحددة وأقصر وقت طهي محدد. 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 السلكي 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 السلكي.
- عند الخبز 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 الخبز مباشرة على الرف السلكي، 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 غضًا وطريًا. طريقة الطهي البطيء مناسبة لتقطيع اللحم منزوع العظم الرقيق. وقبل الطهي البطيء، ينبغي شوي اللحم جيدًا من جميع الجوانب في مقلاة.

معلومات

لأسباب تتعلق بالسلامة، لا تتوفر بعض الوظائف من خلال الوصول عن بُعد.

- إذا كان الفرن في وضع الاستعداد وفتحت باب الفرن، فيلزم تمكين التحكم عن بُعد مرة أخرى.
- إذا فُتِح باب الفرن أثناء عملية الخبز، فسيتم تعطيل خيار التحكم عن بُعد في الفرن.
- سيؤدي أي نشاط للمستخدم على وحدة التحكم إلى تعطيل خيار التحكم في الفرن عن بُعد تلقائيًا.
- يُعد إيقاف تشغيل الفرن هو الخيار الوحيد الذي يظل متاحًا، سواء في حالة تمكين التحكم عن بُعد أو عدم تمكينه.

تحذير!

تأكد دومًا من استخدام الفرن بشكل صحيح وبما يتوافق مع التعليمات، خاصة عند استخدام جهاز التحكم عن بُعد. ولا تقم بتشغيل الفرن من خلال الاتصال عن بُعد إلا إذا كنت متأكدًا مما هو موجود بالضبط في الفرن.

حالة شبكة Wi-Fi	يتم عرض رمز Wi-Fi.
تم تعطيل Wi-Fi.	لا يتم عرض رمز Wi-Fi على الشاشة.
تم تمكين Wi-Fi، جاري إنشاء الاتصال بالخادم.	رمز Wi-Fi مضاء بشكل خافت ويومض.
تم تمكين Wi-Fi، وتجري عملية الإعداد أو في طور إنشاء الاتصالات.	رمز Wi-Fi مضاء بالكامل ويومض.
تم تمكين Wi-Fi، ولا توجد اتصالات بالخادم.	إضاءة Wi-Fi خافتة.
تم تمكين Wi-Fi وتوصيله بالخادم بنجاح.	أيقونة Wi-Fi مضاءة بالكامل.
لم يتم تمكين التحكم عن بُعد في الفرن.	علامة الاتصال عن بُعد "REMOTE" غير مضاءة على وحدة العرض.
تم تمكين التحكم عن بُعد للفرن.	علامة الاتصال عن بُعد "REMOTE" مضاءة بالكامل على وحدة العرض.

2. إعداد اتصال وحدة Wi-Fi
لضبط الاتصال بين وحدة Wi-Fi والشبكة المحلية، اختر **SEt** في قائمة **Conn**.
قم بتدوير المفتاح وأكد اختيارك. يومض رمز Wi-Fi بالقوة الكاملة.

اضغط على المفتاح مرة أخرى لعرض **CSEt**على وحدة العرض. قم بتدوير المفتاح وحدد On. وأكد اختيارك.
سينشئ الجهاز نقطة وصول محلية تسمح بتهيئة المُعلمات للوصول إلى الشبكة عبر تطبيق **Connectlife** (اتبع التعليمات الواردة في التطبيق).

معلومات
يصبح الإعداد مرئيًا عند تمكين وحدة Wi-Fi وإنشاء الاتصال بالجهاز المحمول.

3. توصيل جهاز محمول إضافي وفرن عبر أحد الخوادم
في قائمة **Conn**،حدد الإعداد **PAr** وأكد اختيارك بالضغط على المفتاح.

لتوصيل جهاز محمول إضافي، قم بتدوير المفتاح وحدد الإعداد **PAIr**. أكد اختيارك بالضغط على المفتاح. سيتصل الفرن بجهازك المحمول، ما سيتيح مراقبة تشغيل فرنك.

إذا اخترت الإعداد **UPA**،فسيتم قطع إمكانية الوصول إلى الفرن والاتصال بالخادم.

(لمتابعة العملية، اتبع التعليمات الواردة في تطبيق **Connectlife**).

4. إدارة وحدة التحكم عن بُعد للفرن
عند تمكين وحدة Wi-Fi وإعداد الاتصالات ومزامنتها بنجاح، يمكنك التحكم في الفرن وتشغيله عبر الجهاز المحمول والتطبيق **Connectlife**.

ومن قائمة **Conn**،حدد الإعداد **rEn** وأكد اختيارك بالضغط على المفتاح.

ومن قائمة **rEEn**،قم بتدوير المفتاح وحدد الإعداد On للسماح بالتحكم في فرنك عن بُعد. قم بتأكيد اختيارك بالضغط على المفتاح. في نفس الوقت، سيضيء الرمز **REMOTE** على وحدة التحكم، مشيرًا إلى خيار التحكم في الفرن عن بُعد عبر تطبيق **Connectlife**.
لتعطيل اتصال التحكم عن بُعد، حدد OFF من قائمة **rEEn**، وأكد اختيارك.

معلومات
ويمكن الوصول أيضًا إلى قائمة الوصول للتحكم عن بُعد عبر اختصار. عند تمكين وحدة Wi-Fi وإعداد الاتصالات بنجاح، اضغط ضغطة مطولة على مفتاح **auto bake** لتنشيط التحكم في الفرن عن بُعد **rEEn**.

الاتصال بالإنترنت (Wi-Fi)

الفرن مزود بوحدة اتصال Wi-Fi لاسلكية تتيح الاتصال بين الجهاز وجهاز محمول، على سبيل المثال: هاتف ذكي أو كمبيوتر لوحي. يسمح الاتصال بمراقبة الجهاز عن بُعد، بالإضافة إلى التحكم عن بُعد في بعض وظائف الفرن. يجب تثبيت تطبيق **Connectlife** على جهازك المحمول، ويجب تسجيل حساب مستخدم (اطلع على فصل توصيل الجهاز بجهاز محمول).

تحذير!

لا ينبغي استخدام وظيفة المراقبة عن بُعد عبر الجهاز المحمول لتحل محل الإشراف الشخصي المباشر على عملية الطهي في الفرن. ويجب دومًا التحقق بانتظام بصورة شخصية مما يحدث بالفعل في الفرن.

توصيل الجهاز بجهاز محمول

يتوفر تطبيق **Connectlife**على متجر تطبيقات Apple ومتجر Google Play.

معلومات

للحصول على مساعدة ومعلومات إضافية، يرجى زيارة **www.connectlife.io**. وللحصول على المزيد من معلومات وطرق التشغيل والدعم، يرجى زيارة **www.connectlife.io/getstarted**.

1. يُرجى تنزيل تطبيق Connectlife على جهازك المحمول وفتحه.
2. اختر "بدء استخدام التطبيق" واتبع عملية تسجيل الحساب. وإذا كان لديك حساب بالفعل، اختر "تسجيل الدخول" لتسجيل الدخول أولاً.
3. يجب تمكين وحدة Wi-Fi وتوصيلها بالفرن (يُرجى الاطلاع على فصل إعدادات وحدة Wi-Fi).
4. في التطبيق، اختر "الأجهزة" وحدد "إضافة جهاز"، أو استخدم الزر "+".
5. اتبع التعليمات الموجودة على التطبيق وابدأ عملية الخبيز.

إعدادات وحدة Wi-Fi

معلومات

إذا لم يكن هذا الإعداد متاحًا، فهذا يعني أن الفرن الموجود لديك غير مزود بوحدة Wi-Fi ولا يدعم الاتصال بالإنترنت.

عند تمكين وحدة Wi-Fi وإعداد الاتصالات ومزامنتها بنجاح، يمكن التحكم في الفرن وتشغيله عبر جهاز محمول وتطبيق Connectlife.

اضغط مطولاً على مفتاح **extra bake**. وستظهر **SEtt** على وحدة العرض لبضع ثوان. وبعد ذلك، ستظهر قائمة الإعدادات العامة.

معلومات

قم بتدوير المفتاح للتمرير عبر الإعدادات. يُرجى تأكيد كل إعداد بالضغط على المفتاح.

1. تشغيل/إيقاف تشغيل وحدة Wi-Fi

تعمل هذه الوظيفة على تشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله باستخدام اتصال Wi-Fi. توجد هذه الوظيفة في علامة **Conn**. اضغط على المفتاح لعرض WF على وحدة العرض. قم بتأكيد الاختيار بالضغط على المفتاح.

قم بتدوير المفتاح لاختيار On وأكد اختيارك. سيومض رمز Wi-Fi أو يضيء.

لإيقاف الاتصال والعودة إلى القائمة السابقة، حدد OFF.

معلومات
في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيتم إلغاء تنشيط وضع السبت وسيعود الفرن إلى الحالة الأولية.

SETT.
Conn

Wi-Fi (حسب الموديل)
تعمل هذه الوظيفة على تنشيط اتصال Wi-Fi الخاص بالجهاز أو إلغاء تنشيطه. حدد إعداد **Conn**. وقم بتدوير المقبض للتبديل بين التشغيل أو الإيقاف.

SETT.
FAct OFF

إعدادات المصنع
تسمح هذه الوظيفة بإعادة ضبط الجهاز على إعدادات المصنع. سيظهر **FAct** على وحدة العرض. قم بتدوير المقبض لتحديد rES. اضغط مطولاً على **start I stop** حتى نهاية الرسم المتحرك للتأكيد.

SETT.
WHr L 1

عسر الماء
قم بتدوير مقبض الباب للاختيار بين خمسة مستويات لعسر الماء. الإعداد الافتراضي هو المستوى 5.

Whr 1 هو أدنى مستوى لعسر الماء.
Whr 5 هو أعلى مستوى لعسر الماء.

SETT.
UnFiL No
STEAM +

تفريغ خزان المياه
تسمح هذه الوظيفة بتفريغ خزان المياه بعد انتهاء الطهي في الحالات التي استخدمت فيها إضافة البخار أثناء الطهي. وستعرض الشاشة كلمة **UnFiL**. أدر المقبض للتحديد والتأكيد No للخروج من الإعداد.
لتصريف الماء من الخزان، قم أولاً بإخراج الطعام من الفرن. قم بإزالة طبق التبخير وأدخل صينية خبز عميقة لجميع الأغراض في المستوى الخامس. على الشاشة، حدد وأكد YES. ستبدأ عملية تفريغ خزان المياه. عند اكتمال العملية، قم بإزالة صينية الخبز بالماء من الفرن وامسح الفرن حتى يجف.

SETT.
dEcL OFF

إزالة الترسبات
يمكنك تنشيط وظيفة إزالة الترسبات بنفسك أو سيتم اقتراحها من قبل الفرن بعد عدد معين من دورات استخدام وظيفة حقن البخار (تظهر الشاشة **dEcL**). لتشغيل الوظيفة، قم بتدوير المقبض وحدد YES، ولإيقاف تشغيلها حدد OFF (انظر فصل تنظيف نظام البخار).

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

اضغط مطولاً على مفتاح **extra bake**. وستظهر **SEtt** على وحدة العرض لبضع ثوان. وبعد ذلك، ستظهر قائمة الإعدادات العامة.

معلومات

قم بتدوير المقبض للتمرير عبر الإعدادات. وقم بتأكيد كل إعداد بالضغط على المقبض أو مفتاح **start | stop**.

عرض الساعة

قم بتدوير المقبض لضبط الساعة. وستظهر **CLoc** على وحدة العرض. بعد التأكيد، يمكنك الاختيار بين عرض الساعة 12 و 24 ساعة. قم بالتأكيد، ثم اضبط الساعة/الوقت من اليوم. أولاً، حدد الدقائق. وقم بالتأكيد، ثم قم بتحديد الساعات والتأكيد مرة أخرى.

مستوى الإشارة الصوتية

اختر من بين ثلاثة مستويات نغمة صوت. قم بتدوير المقبض لاختيار إعداد **VoL**. وقم بتأكيد الإعداد وضبط مستوى الصوت. هناك أربعة مستويات صوت متاحة (أشرطة صفرية - إيقاف التشغيل، شريط واحد أو شريطان أو ثلاثة أشرطة).

عرض الإضاءة

الاختيار بين ثلاثة مستويات من شدة إضاءة العرض. قم بتدوير المقبض لتحديد إعداد **brht**. وقم بتأكيد اختيارك وحدد شدة أقل أو أعلى. فهناك ثلاثة مستويات إضاءة متاحة (واحد أو اثنين أو ثلاثة أشرطة).

وحدة العرض - الوضع الليلي

ستعمل هذه الوظيفة على تعتيم الشاشة تلقائيًا (التبديل من مستوى إضاءة الشاشة المرتفع إلى المنخفض) أثناء الليل (8:00 مساءً إلى 6:00 صباحًا) يُرجى اختيار الإعداد **nGht**. قم بتدوير المقبض للتبديل بين On أو OFF.

الاستعداد

تعمل هذه الوظيفة على تشغيل شاشة الساعة أو إيقاف تشغيلها. حدد إعداد **hidE**. وقم بتدوير المقبض للتشغيل أو إيقاف التشغيل.

التسخين التلقائي السريع

تسمح هذه الوظيفة بإضافة التسخين السريع تلقائيًا لأنظمة الخبيز التي تسمح بذلك.

قم بتدوير المقبض لتحديد الإعداد **Auto**. اختر On أو OFF.

السبت

تسمح وظيفة السبت بالحفاظ على الطعام دافئًا في الفرن دون الحاجة إلى تشغيل الفرن أو إيقاف تشغيله.

قم بتدوير المقبض لتحديد **SAbb**. اختر On أو OFF.

اضبط المدة (بين 24 و 72 ساعة) ودرجة الحرارة.

إذا كنت ترغب في تشغيل لمبة الفرن طوال الوقت، فقم بتشغيلها عن طريق لمس الرمز .

المس المفتاح **start | stop** لبدء العد التنازلي. سيظهر **SAbb** على وحدة العرض. سيتم إلغاء تنشيط كافة الأصوات وعمليات التشغيل، باستثناء المفتاح **on | off**.

- سوف يبقى قفل الطفل فعالاً بعد إيقاف تشغيل الفرن. إذا رغبت بضبط نظام جديد، يجب إلغاء تفعيل قفل الطفل.

بدء عملية الخبز

start | stop

تبدأ عملية الطهي بالضغط على مفتاح **start | stop**.
وحتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها لأول مرة، سيتناوب ظهور الوضع الحالي ودرجة الحرارة المحددة على وحدة العرض. حيث سيومض رمز درجة الحرارة في البداية. وعند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة سينطفئ.

معلومات
إذا لم يتم تحديد وظيفة مؤقت، فسيظهر وقت الطهي على وحدة العرض. وستنبعث إشارة صوتية قصيرة عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة.

وظيفة تحمير الوجه الإضافية

لا يمكنك تنشيط هذه الوظيفة إلا بعد 10 دقائق من بدء عملية الطهي (سيظهر الرمز ▾▾▾ **GRATIN** ▾▾▾ على وحدة العرض).
اضغط على المقبض لفتح الإعدادات. أدِر المقبض إلى العلامة ▾▾▾ **GRATIN** ▾▾▾ وأكّد اختيارك. أدِر المقبض مرة أخرى وحدد العلامة المضاءة بالكامل. أكّد اختيارك. تم تنشيط الوظيفة الآن. سيظهر وقت الطهي المُقدّر بـ 10 دقائق (10:00) على وحدة العرض.
لتغيير المدة، اضغط على المقبض مرتين وأدِره لضبط الوقت (30 دقيقة كحد أقصى). أكّد اختيارك.
تُستخدم الوظيفة في المرحلة الأخيرة من عملية الطهي عند إضافة الصلصة/التتبيلة الرطبة أو التتبيلة الجافة على الطعام، أو عند تحمير الوجه. سيتكون وجه ذهبي مائل للبنيّ على الطبخة أثناء عملية تحمير الوجه التي تمنع تجفيف الطعام وتضفي له مظهرًا أشهى ونكهة أحلى.

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

انتهاء الطهي وإغلاق الفرن

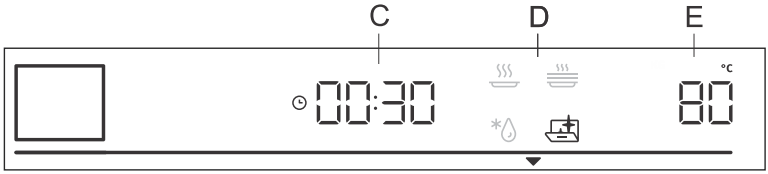
المس المفتاح **start | stop** لإيقاف العملية. وسيظهر **End** على وحدة العرض وتنبعث إشارة صوتية. وبعد ثلاث دقائق، ستظهر الساعة على وحدة العرض.

معلومات
بعد اكتمال العملية، سيتم أيضًا إيقاف جميع إعدادات المؤقت وحذفها، باستثناء مؤشر الدقائق. وسيتم عرض الوقت من اليوم (الساعة). وستستمر مروحة التبريد في العمل لفترة من الوقت.

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

اختيار وظائف إضافية (extra bake) extra bake

المس **extra bake** لعرض الوظائف الإضافية بقيمها المحددة مسبقًا على وحدة العرض.



مدة الطهي C
البرنامج D
درجة الحرارة المحددة مسبقًا E

قم بتدوير المقبض وحدد البرنامج. سيتم عرض القيم المحددة مسبقًا: تسمح بعض البرامج بضبط درجة الحرارة ووقت الطهي.

معلومات
قم بتدوير المقبض للتمرير عبر البرامج. وقم بتأكيد كل إعداد بالضغط على المقبض.

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

إذابة التجميد
تُستخدم هذه الوظيفة لتذويب الأطعمة المجمدة ببطء (الكعك والمعجنات والخبز واللفائف والفواكه . ويمكن تغيير .
وفي منتصف وقت التذويب، يجب قلب القطع وتقليبها وفصلها إذا تم تجميدها معًا.

إعادة التسخين
تُستخدم للحفاظ على دفء الطعام الذي تم طهيه بالفعل. ويمكنك ضبط درجة الحرارة ووقت بدء إعادة التسخين ووقت الانتهاء.

تسخين الأطباق
تُستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين أواني الطعام لديك (الأطباق، أكواب) قبل تقديم الطعام فيها للحفاظ على الطعام دافئًا لفترة أطول. ويمكنك ضبط درجة الحرارة ووقت بدء إعادة تسخين وقت ووقت الانتهاء.

مفاتيح الإقفال

لتنشيط قفل الأطفال، اضغط مطولًا (لمدة 5 ثوان) على مفتاح اللمبة . سيظهر **Loc** على وحدة العرض. عند الضغط مطولاً على مفتاح اللمبة مرة أخرى، يتم إلغاء تنشيط قفل الأطفال.

- إذا تم تنشيط قفل الأطفال بدون تشغيل وظيفة المؤقت (يتم عرض الساعة فقط)، فلن يعمل الفرن.
- إذا تم تنشيط قفل الأطفال بعد ضبط وظيفة المؤقت، فسيعمل الفرن بشكل طبيعي ؛ ومع ذلك، لن يكون من الممكن تغيير الإعدادات.
- عند تنشيط قفل الأطفال، لا يمكن تغيير أنظمة الطهي أو الخبيز (الأوضاع) أو الوظائف الإضافية. يمكن فقط إيقاف عملية الطهي/ الخبيز/التحميص أو إيقاف الفرن.

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

الإشارة	اسم البرنامج	المعدات	المستوى	التسخين المسبق	التحول
Pr12	**لحم بقري مشوي**	طبق خبيز صغير على رف سلكي	2	لا	لا
Pr13	**دواجن - كاملة**	رف سلكي مع صينية بالتنقيط	2	لا	بعد ثلثي وقت الطهي
Pr14	**دواجن — قطع أصغر**	رف سلكي مع صينية بالتنقيط	3	لا	بعد ثلثي وقت الطهي
Pr15	**رغيف اللحم**	صينية خبيز / طبق على رف سلكي	2	لا	لا
Pr16	**شريحة لحم بقري بالفرن**	رف سلكي مع صينية بالتنقيط	4	لا	بعد ثلثي وقت الطهي
Pr17	**لحوم - طهي بطيء**	طبق خبيز صغير على رف سلكي	2	لا	لا
Pr18	**السمك المشوي/المخبوز**	رف سلكي مع صينية بالتنقيط	4	لا	بعد ثلثي وقت الطهي
Pr19	**بطاطس مخبوزة – ودجز**	صينية خبيز عميقة لجميع الأغراض	3	لا	لا
Pr20	**سوفليه الخضروات**	صينية خبيز / طبق على رف سلكي	2	لا	لا
Pr21	**لازانيا**	صينية خبيز / طبق على رف سلكي	2	لا	لا
Pr22	**بيتزا**	الخبز على سطح غير عميق	1	نعم	لا

معلومات

يمكن استخدام وظيفة الغراتان لتحمير الوجه مع بعض البرامج التلقائية (راجع فصل بدء عملية الطهي).

معلومات

عند تنشيط وظيفة التسخين المسبق السريع، لا يمكن استخدام وظيفة التشغيل المتأخر.

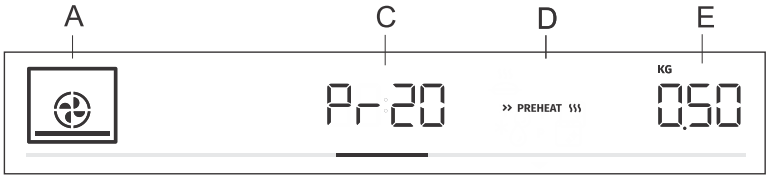
البرامج التلقائية

في الوضع التلقائي (auto bake)، يمكنك الاختيار من بين العديد من البرامج الأوتوماتيكية (سيوصي الجهاز بطريقة الطهي المثلى ودرجة الحرارة ومدة الطهي حسب نوع الطعام المحدد).

اضغط مطولاً على مفتاح (auto bake) لعرض البرامج التلقائية على وحدة العرض (راجع الجدول). يمكن أيضًا تغيير نظام الخبيز ودرجة الحرارة والمدة المقترحة وفقًا لتقديرك. حيثما أمكن، يمكنك أيضًا تحديد وزن الطعام. قم بتأكيد الإعداد الخاص بك عن طريق الضغط على المقبض. المس المفتاح **start | stop** لبدء عملية الطهي. وستظهر القيم المحددة مسبقًا على وحدة العرض.

معلومات

عند اتصال الجهاز بالشبكة (اطلع على فصل "الاتصال بالإنترنت (Wi-Fi)")، اضغط ضغطة مطولة على مفتاح (auto bake) لتنشيط اختيار التحكم عن بُعد في الفرن. في هذه الحالة، يمكن الوصول إلى الوصفات بضغطة واحدة على **on I off**.



A نظام الخبيز
C مؤشر البرنامج التلقائي/مدة البرنامج
D التسخين المسبق
E القيمة المحددة

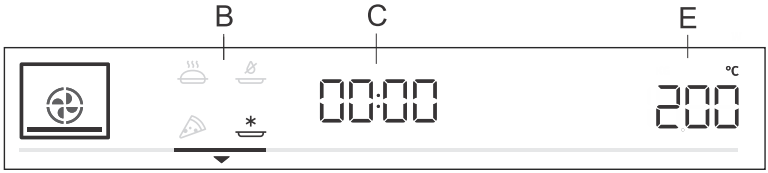
الإشارة	اسم البرنامج	المعدات	المستوى	التسخين المسبق	التحول
Pr01	**بسكوت مضغوط بآلة صنع البسكوت**	الخبز على سطح غير عميق	3	نعم	لا
Pr02	**كب كيك**	الخبز على سطح غير عميق	3	نعم	لا
Pr03	**كعكة البسكويت**	صينية خبيز / طبق على رف سلكي	2	نعم	لا
Pr04	**عجينة صغيرة مخمرة**	الخبز على سطح غير عميق	2	نعم	لا
Pr05	**معجنات منتفخة**	الخبز على سطح غير عميق	2	نعم	لا
Pr06	**فطيرة التفاح**	صينية خبيز / طبق على رف سلكي	2	لا	لا
Pr07	**ستروديل التفاح**	الخبز على سطح غير عميق	2	لا	لا
Pr08	**سوفليه الشوكولاته**	صينية خبيز / طبق على رف سلكي	3	نعم	لا
Pr09	**الرفع والتدقيق**	الخبز على سطح غير عميق	2	لا	لا
Pr10	**الخبز**	الخبز على سطح غير عميق	2	لا	لا
Pr11	**لحم الخنزير مشوي**	طبق خبيز صغير على رف سلكي	2	لا	لا

الوضع التلقائي (auto bake) auto bake

في هذا الوضع، يمكنك الاختيار ما بين أنظمة الخبيز الخاصة أو البرامج التلقائية (البرامج المحددة مسبقًا لأنواع معينة من الطعام).

أنظمة الخبيز الخاصة

المس مفتاح **auto bake** واضبط ما يلي:



أنظمة الخبيز الخاصة B
مدة البرنامج C (راجع فصل وظائف المؤقت)
درجة الحرارة E

قم بتدوير المقبض لاختيار الإعدادات الخاصة بك. وسيتم عرض القيم المعينة مسبقًا: يمكنك تغيير درجة الحرارة ومدة البرنامج.

الرمز	الاستخدام
	خبيز الأطعمة المجمدة [1] تسمح هذه الطريقة بخبيز الأطعمة المجمدة في فترة زمنية أقصر دون التسخين المسبق. وهي مثالية للمنتجات المجمدة الجاهزة (منتجات المخابز، الكرواسون، اللازانيا، البطاطس المقلية، قطع الدجاج)، واللحوم والخضروات.
	نظام البيتزا [1] هذا النظام مثالي لخبز البيتزا والمعجنات ذات المحتوى المائي العالي. ويمكن استخدامه للخبز على رف واحد، عندما تريد أن ينضج الطعام بشكل أسرع ويكون مقرمشًا.
	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 متساوٍ. يُستخدم هذا النظام في درجات حرارة تتراوح بين 140 درجة مئوية و 220 درجة مئوية.
	القلي بالهوا [1] ينتج عن طريقة الطهي هذه قشرة مقرمشة بدون دهون مضافة. وهي نسخة صحية من القلي للوجبات السريعة، وتحتوي على سعرات حرارية أقل في الطعام المطهو. مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة الجاهزة للقلي (البطاطس المقلية، قطع الدجاج)

[1] في هذه الأنظمة، يمكن استخدام وظيفة "غراتان" *(يُرجى مراجعة فصل بدء عملية الطهي).*

[2] تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً لمعايير *EN 60350-1*.

التسخين السريع

تتضمن إجراءات الطهي لبعض الأطباق في وضع الخبيز التلقائي أيضًا وظيفة التسخين المسبق السريع. ستكون العلامة مضاءة بالكامل. وعند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، تتوقف عملية التسخين المسبق وتنبعث إشارة صوتية. وسيظهر **door** على وحدة العرض. يُرجى فتح الباب وإدخال الطعام. سيستمر البرنامج تلقائيًا في الخبيز بالإعدادات المحددة.

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.

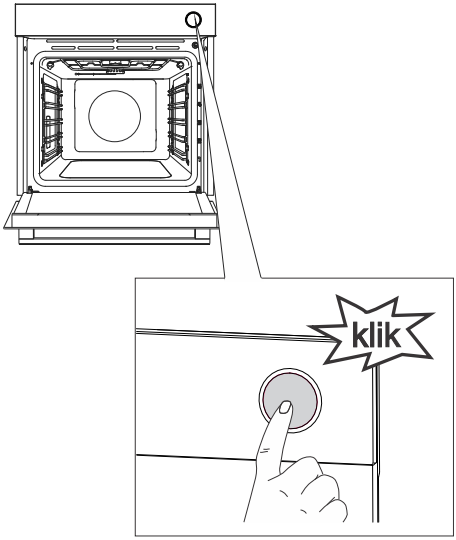
2 صب الماء حتى **MAX** وضع علامة على خزان المياه (كافية لعملية الطهي بأكملها).

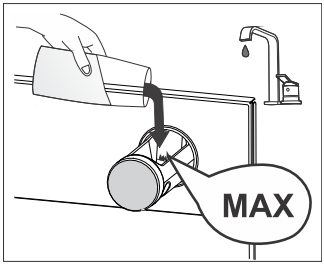
3 اضغط على خزان المياه مرة أخرى في مكانه قدر الإمكان (وسوف يثبت في مكانه).

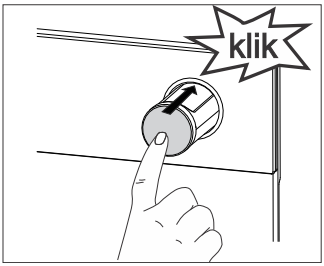
تحذير!

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.







إذا كنت ترغب في إفراغ خزان المياه لاحقًا، فحدد **No** (انظر فصل اختيار الإعدادات العامة).

معلومات

في حالة، عندما تظهر الشاشة **UnFiL**، لم تحدد **YES**، سيتم عرض التحذير مرة أخرى في المرة القادمة التي تستخدم فيها الفرن.

أثناء تسخين الفرن، قد تتشوه صينية التبخر، ولكن هذا لا يؤثر على وظيفتها.

ملء خزان المياه

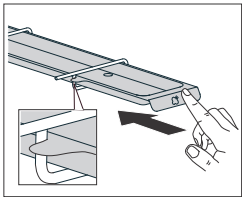
يتيح خزان المياه إمدادات مياه مستقلة إلى فرن البخار. تبلغ سعة خزان المياه حوالي 1.3 ديسيلتر.

املأ دائمًا الخزان بمياه صنبور 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).

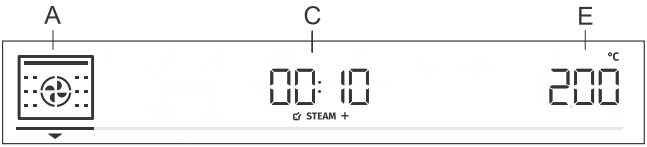
حقن البخار أثناء الخبيز

ينتج عن الحقن بالبخار تحمير أفضل وقشرة مقرمشة.
حيث تتساقط المياه من الخزان بطريقة محكومة في صينية بجوار السخانات العلوية. وبهذه الطريقة، يتم توليد الكمية المناسبة من البخار، مما يؤدي إلى تحمير أفضل وقشرة مقرمشة، بينما يظل الفتات أو اللب ليًا ورقيقًا. ونوصي باستخدام الحقن بالبخار عند خبيز الخبز واللفائف الطازجة واللفائف الإسفنجية والكعك وكذلك قطع الدجاج والخضروات الصغيرة.

يمكن استخدام حقن البخار أثناء الطهي مع الأنظمة التالية: , , , بالإضافة إلى النظام، تعرض الشاشة أيضًا+ STEAM



1. اختيار الوظيفة
أدخل طبق التبخير على الجانب الأيمن، أسفل الجزء العلوي من تجويف الفرن.
اضغط على المفتاح لفترة طويلة **pro bake** وتعيين:



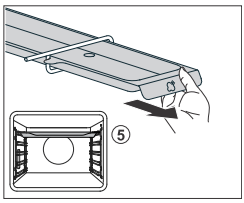
أ/ نظام طهي
ج/ مدة البرنامج
ه/ درجة الحرارة

معلومات
تعمل هذه الوظيفة في نطاق درجة حرارة يتراوح بين 150-250 درجة مئوية.

لا يمكن ضبط التسخين المسبق في الأنظمة المزودة بحقن البخار. يتحقق تأثير البخار المناسب إذا تم تشغيل الوظيفة بينما لا يزال الفرن باردًا.

2. تشغيل الوظيفة وملء خزان المياه
ابدأ الطهي بالضغط **start | stop**.
وستعرض الشاشة كلمة **Fill**. املأ خزان المياه (انظر الفصل ملء خزان المياه أدناه)، ثم اضغط على المقبض للتأكيد.

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



3. إيقاف تشغيل الوظيفة وإنهاء عملية الطهي وتنظيف خزان المياه

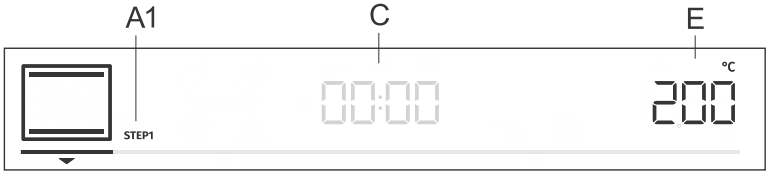
إذا كان هناك بقايا مياه في الخزان بعد الطهي، فستظهر الشاشة **UnFiL** عندما يبرد الفرن، مما يعني أنه يجب عليك تفريغ خزان المياه.

أخرج الطعام من الفرن.

لتصريف المياه من الخزان على الفور، قم بإزالة طبق التبخير وأدخل صينية خبز عميقة لجميع الأغراض في المستوى الخامس. أدر المقبض وحدد **YES**. تبدأ عملية تفريغ المياه من الخزان. عند اكتمال العملية، قم بإزالة صينية الخبز بالماء من الفرن وامسح الفرن حتى يجف.

برنامج STEP

تتيح هذه الوظيفة الخبيز على خطوتين أو مرحلتين (يتم دمج خطوتين متتاليتين للخبيز في عملية طهي واحدة).



خطوة الطهي الأولى A1 (STEP2 ,(STEP1
مدة البرنامج / نهاية البرنامج C (راجع فصل وظائف المؤقت)
درجة الحرارة E

الخطوة: الخطوة الأولى "STEP1"
في الوضع **pro bake**، يُرجى ضبط نظام الخبيز ودرجة الحرارة. ويمكنك أيضًا اختيار وظيفة التسخين المسبق السريع. وبعد ذلك، يُرجى ضبط مدة الخبيز للخطوة الأولى "STEP1" (يُرجى الاطلاع على فصل وظائف المؤقت). ويُرجى تأكيد الإعداد بالضغط على المقبض.

معلومات
في الخطوة الأولى "STEP1"، يمكنك ضبط البداية المتأخرة ؛ ومع ذلك، إذا قمت بذلك، لا يمكنك تنشيط التسخين المسبق السريع.

الخطوة: الخطوة الثانية "STEP2"
يُرجى الضغط مطولًا على مفتاح **pro bake**. ستظهر كلمة STEP2 (خطوة الطهي الثانية) على وحدة العرض (تم ضبط الخطوة الأولى بالفعل). يُرجى ضبط نظام الخبيز ودرجة الحرارة والمدة. ثم تأكيد الإعداد بالضغط على المقبض.

معلومات
لا يمكن ضبط أنظمة حقن البخار في الخطوة 2.

في حالة الرغبة في ذلك، يمكنك أيضًا تعديل STEP1 أو STEP2 قبل بدء تشغيلهما.
المس مفتاح **pro bake** وحدد الخطوة الأولى "STEP1". بعد ذلك، يُرجى فعل الشيء نفسه مع الخطوة الثانية "STEP2".
ولحذف وضع الخطوة، يُرجى الضغط مطولًا على مفتاح **pro bake**.

المس مفتاح **start | stop** لبدء عملية الخبيز. وسيبدأ الفرن أولاً في العمل بالإعدادات المحددة لـ STEP1.
وعند الانتهاء من STEP1، يتم تنشيط STEP2.

ضبط وقت التوقف في وقتٍ لاحق

معلومات

لا يمكن البدء المتأخر عند تنشيط وظيفة التسخين المسبق.

تُستخدم 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 الحالي: 12:00 (ظهرًا)
وقت الطهي: ساعتان (2)
نهاية الطهي: الساعة 18:00 (6 مساءً)

سيظهر رمز مدة الطهي ⏲ على وحدة العرض. اختر الإعداد وقم بتأكيد ذلك عن طريق الضغط على مقبض الباب (في حالتنا، 2:00). اضغط على مقبض الباب مرة أخرى وقم بتدويره لاختيار الرمز . يُرجى ضبط الوقت المطلوب لطهي طعامك جيدًا والتأكيد عليه (في حالتنا، الساعة 18:00، أو 6 مساءً). سيظهر وقت انتهاء الطهي المطلوب على وحدة العرض (18:00). يُرجى تأكيد الإعداد عن طريق الضغط على مقبض الباب.

المس المفتاح **start | stop** لبدء الخبز.

أثناء انتظار التنشيط، يتحول الفرن إلى وضع الاستعداد الجزئي (تصبح وحدة العرض مظلمة). وسيتم تشغيل الفرن بالإعدادات المحددة تلقائيًا (في حالتنا الساعة 16:00 أو 4 مساءً). ثم سيتم إيقاف تشغيل الفرن في الوقت المحدد (في حالتنا هو 18:00 أو 6 مساءً).

معلومات

سيتم تبديل وقت انتهاء الطهي والساعة على وحدة العرض.

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

تحذير!

هذه الوظيفة غير مناسبة للأطعمة التي تتطلب التسخين المسبق السريع.

يجب عدم حفظ الأطعمة القابلة للتلف في الفرن لفترة طويلة. قبل استخدام هذا الوضع، مع التحقق مما إذا كانت الساعة على الجهاز مضبوطة بدقة.

معلومات

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

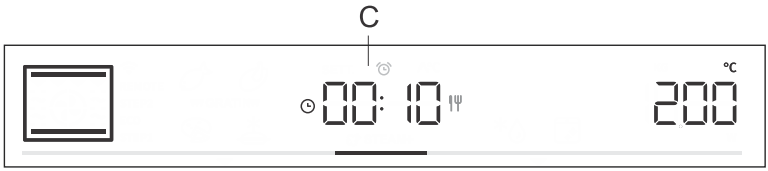
تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

الرمز	الاستخدام	
	الشواية الكبيرة والسخان السفلي لخبيز أسرع على رف واحد ولتحمير هش للجزء العلوي من المعجنات لديك.	
	الشواية مع السخان السفلي والمروحة للخبيز الأمثل للعجين المخمر بالخميرة، وجميع أنواع الخبز، وللحفظ.	
STEAM +	**القلي بالهواء مع البخار**	تعمل إضافة البخار على طهي السطح بشكل أفضل وتخلق قشرة مقرمشة. يساعد مستوى الرطوبة العالي في الجهاز على جفاف سطح الإسفنج والكعك بشكل أقل، ليصبح أكثر ارتفاعًا ونعومة، ويصبح أكثر لمعانًا. سيجعل البخار المضاف الطبق أقل جفافًا. تعمل هذه الوظيفة في نطاق درجة حرارة أعلى من 150 درجة مئوية.
STEAM +	**سخان علوي وسفلي مع مروحة وبخار**	
STEAM +	**شواية كبيرة مع مروحة وبخار**	

المس مفتاح **start | stop** لبدء عملية الطهي. ستظهر الإعدادات المحددة على وحدة العرض.

وظائف المؤقت

قم بتدوير المقبض لتحديد وظائف المؤقت.



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

ضبط طول مدة العمل

باستخدام هذا الوضع، يمكنك تحديد مدة تشغيل الفرن (مدة الطهي). تعرض الشاشة طوال مدة التشغيل. قم بتدوير المقبض لضبط وقت التشغيل المطلوب. أكّد الإعداد من خلال الضغط على المقبض.

المس المفتاح **start | stop** لبدء الخبز.

إعداد جهاز التوقيت بالدقائق

يمكن استخدام جهاز التوقيت بالدقائق بشكل مستقل عن تشغيل الفرن. أطول إعداد ممكن هو 24 ساعة. خلال الدقيقة الأخيرة، يتم عرض التوقيت بالثواني. قم بتدوير المقبض لتحديد الرمز وتأكيد الإعداد المطلوب. ثم أدر المقبض واضبط المدة بالدقيقة. وقم بتأكيد الإعداد بالضغط على المقبض.

لتنشيط التسخين المسبق السريع، قم بتدوير مقبض الباب إلى الإعداد ≫ PREHEAT ≪ (يُرجى الاطلاع على الصورة، الملصق D). يُرجى تأكيد الاختيار. ثم قم بتدوير المقبض لتحديد العلامة المضاءة بالكامل وتأكيدها. تم تنشيط الوظيفة الآن.
عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ستتوقف عملية التسخين المسبق وتنبعث إشارة صوتية. ستظهر **door** على وحدة العرض. افتح الباب وأدخل الطعام. سيستمر البرنامج تلقائيًا في الخبيز بالإعدادات المحددة.

معلومات
عند تنشيط وظيفة التسخين المسبق السريع، لا يمكن استخدام وظيفة البدء المتأخر.
بالنسبة للأنظمة المزودة بحقن البخار، لا يمكن ضبط التسخين المسبق.

اختيار نظام الطهي

الرمز	الاستخدام
	الهواء الساخن يسمح وضع الهواء الساخن بتدفق الهواء الساخن بشكل أفضل حول الطعام. وبهذه الطريقة، يجف السطح ويكون قشرة أكثر سمكًا. ويُستخدم هذا النظام لطهي اللحوم والمعجنات والخضروات ولتجفيف الطعام على رف واحد أو عدة أرفف في نفس الوقت.
	نظام البيتزا هذا النظام مثالي لخبز البيتزا والمعجنات ذات المحتوى المائي العالي. ويمكن استخدامه للخبز على رف واحد، عندما تريد أن ينضج الطعام بشكل أسرع ويكون مقرمشًا.
	القلي بالهواء (الخبيز المكثف) ينتج عن طريقة الطهي هذه قشرة مقرمشة بدون دهون مضافة. فهي أسلوب صحي لقلي الوجبات السريعة، مما يؤدي لسعرات حرارية أقل في الطعام. وهذه الطريقة مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة الجاهزة للقلي (البطاطس المقلية، قطع الدجاج الناجتس).
	الشواء بالهواء الساخن يسمح الهواء الساخن بتدفق الهواء الساخن بشكل أفضل حول الطعام. وهذا سوف يجفف السطح. بالاشتراك مع سخان الشواية/الشواء، سيؤدي ذلك أيضًا إلى لون أكثر كثافة. للحصول على خبيز أسرع للحوم والخضروات.
	الخبيز السريع "تربو" مناسب للأطباق التي يفضل فيها الهشاشة المتساوية من جميع الجوانب. ويُعد النظام مناسبًا أيضًا كخطوة أولى في وضع الخبيز التدريجي، حيث يتيح تحمير السطح سريعًا في المرحلة الأولى والخبيز البطيء في المرحلة الثانية. حيث سيصبح اللحم طريًا مع قشرة بنية جيدة.
	الشواية الكبيرة يُستخدم هذا النظام لشوي كميات كبيرة من الأطعمة ذات الشكل المسطح مثل الخبز المحمص، والسندويشات المفتوحة، والنقانق المشوية، وشرائح اللحم، والأسماك، والأسياخ وما إلى ذلك، وكذلك لطهي الغراتان وتحمير القشرة. حيث إن السخانات المثبتة في الجزء العلوي من تجويف الفرن تسخن السطح بالكامل بالتساوي. ودرجة الحرارة القصوى المسموح بها هي 240 درجة مئوية
	سخان علوي وسفلي استخدم هذا النظام للخبز التقليدي على رف واحد، كتحضير السوفليه، والخبز على درجات حرارة منخفضة (الطبخ البطيء.
	الخبيز الخفيف للطهي البطيء اللطيف والتحكم فيه للأطعمة الرقيقة (قطع اللحم الطرية) وخبز المعجنات بطبقة سفلية مقرمشة.
	السخان العلوي والسفلي بمروحة لخبز الطعام بدرجة متساوية على رف واحد ولصنع السوفليه.
	الشواية الكبيرة بمروحة لشيّ الدواجن وقطع اللحم الكبيرة تحت حرارة الشواء.

اختيار الإعدادات

تسمح الواجهة باختيار عدة أوضاع للتشغيل:

- الوضع الاحترافي (pro bake)
- الوضع التلقائي (auto bake)
- الوظائف الإضافية (extra bake)
- برنامج الخطوات (STEP) في الوضع الاحترافي (pro bake)
- البرامج التلقائية في الوضع التلقائي (auto bake)

معلومات

- قم بتدوير المقبض للتمرير خلال الإعدادات.
- أولاً، يجب التأكد من الإعداد المحدد بالضغط على المقبض؛ ثم تغيير الإعداد.
- يُرجى التأكيد كل إعداد بالضغط على مقبض الباب.
- يشير الخط والسهم إلى موقع المعلمة التي تريد ضبطها.
- المس مفتاح **start | stop** لبدء البرنامج.
- تشغيل زر **on | off**:

- لمسة بسيطة: لتشغيل الفرن أو إيقاف تشغيله، أو لإيقاف عملية الخبز أو وظيفة الخبز.
– لمسة طويلة: لتبديل وضع الطاقة الخاص بالفرن إلى وضع الاستهلاك المنخفض للطاقة (توفير الطاقة).

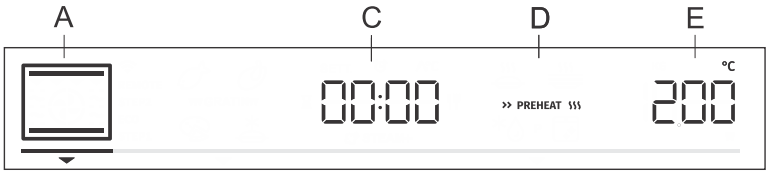
لا توجد أزرار أو مقابض نشطة، باستثناء زر **on | off** والاتصال بشبكة Wi-Fi. لتشغيل الفرن، المس هذا الزر لمسة طويلة.

pro bake

الوضع الاحترافي (pro bake)

تتيح هذه الوظيفة ضبط محددات الخبز - نظام الخبيز، ودرجة الحرارة، والتسخين المسبق السريع، ووقت الخبيز - بحرية، وفقًا لتقدير المستخدم.

المس مفتاح **pro bake** واضبط ما يلي:



نظام الخبيز A
مدة برنامج C
التسخين المسبق D
درجة الحرارة E

بالإضافة إلى ذلك، يمكن ضبط ما يلي:
- وظائف المؤقت (راجع فصل وظائف المؤقت)
- وضع الخبيز خطوة بخطوة (STEP) (راجع فصل برنامج Step)
- غراتان (GRATIN) (راجع فصل بدء عملية الطهي)

التسخين السريع

يمكن استخدام وظيفة التسخين المسبق السريع إذا أردت تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة في أسرع وقت ممكن.

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 تُستخدم 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.

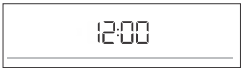
التشغيل لأول مرة

بعد توصيل جهازك أو بعد انقطاع التيار الكهربائي الممتد، ستومض الساعة بالرقم 12:00 على الشاشة.

أولاً، يُرجى اختيار الإعدادات الأساسية التالية وتأكيدها.

معلومات

قم بتغييرها عن طريق تدوير المقبض. ولتأكيد الإعداد المطلوب، اضغط على المقبض أو المس مفتاح **start | stop**.



1. ضبط الساعة

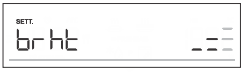
لضبط الساعة/الوقت في اليوم. أولاً، قم بضبط الدقائق وتأكيدها؛ ثم ضبط الساعات وتأكيدها.

معلومات

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

2. مستوى الإشارة الصوتية

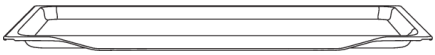
المستوى المتوسط هو الإعداد الافتراضي. وستظهر العلامة **VoL** القيمة المحددة حاليًا لمستوى الإشارة الصوتية على وحدة العرض. قم بتدوير المقبض لزيادة مستوى الصوت أو خفضه.



3. عرض الشاشة الباهتة

شدة الإضاءة المتوسطة هي الإعداد الافتراضي. وستظهر العلامة **brht** القيمة المحددة حاليًا لشدة إضاءة الشاشة على وحدة العرض. قم بتدوير المقبض لزيادة كثافة الإضاءة أو تقليلها.

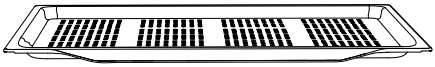
بعد تأكيد الإعدادات المحددة، ستظهر الساعة على وحدة العرض. والجهاز في وضع الاستعداد.



تُستخدم **صينية الخبيز المسطحة** في صناعة المعجنات الصغيرة والمفرودة. ويمكن استخدامها أيضًا كصينية تنقيط.

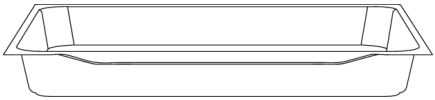
تحذير!

قد تتشوه صينية الخبيز 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 رفّ واحد أقل لتكون بمثابة صينية تنقيط.



تستخدم **صينية الخبيز العميقة** لشواء الخضار وخبز المعجنات الرطبة. ويمكن استخدامه أيضًا كصينية تنقيط.

معلومات

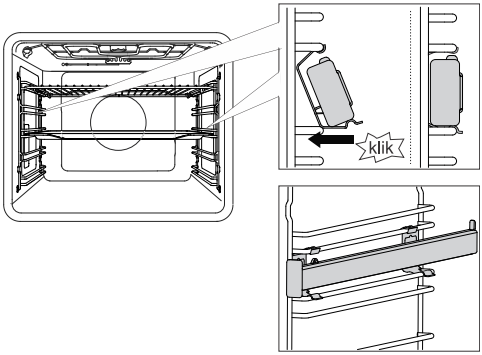
لا يجب أبدًا إدخال صينية الخبيز العميقة متعددة الأغراض (أو العامة) في الدليل الأول أثناء الخبيز.

مجس الحرارة(BAKESENSOR).

تحذير!

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

أدلة سحب تصدر نقر
(حسب الموديل)



يمكن تركيب موّجه السحب الذي يصدر صوت الطقطقة عند التثبيت في أي مساحة موجودة بين الموجهيّن السلكيّن.
ضع الموّجه بشكل متناظر على الموجهات السلكية في الجانبين الأيسر والأيمن من تجويف الفرن. أولًا، ثبتّ المشبك العلوي من الموّجه تحت السلك في الموّجه السلكي. 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 جزئيًا، إلى المستويات 3-4 و4-5.

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.

تحذير!
ممنوع استخدام الفرن أثناء وجود الباب مفتوحًا أو عند تعشيق (قفل) مفتاح الباب. ستصدر إشارة خطأ من الفرن وسيكون من الضروري إعادة ضبطه.

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 السلكي** للشوي/الشواء أو كدعم لمقلاة أو صينية الخبيز أو طبق الخبيز مع الطعام الذي تخبزه.

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

معدات الأجهزة

ضوء التحكم

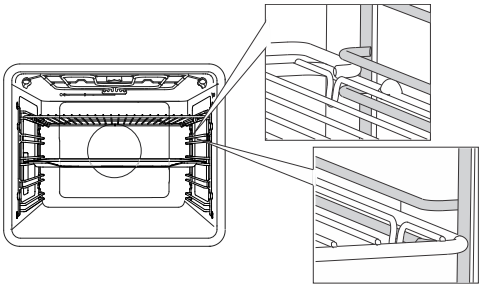
إضاءة الفرن: يتم تشغيل إضاءة الفرن عند فتح أو إغلاق باب الفرن، وعند تشغيل الفرن، في نهاية عملية الخبيز، وعند لمس مفتاح إضاءة الفرن في وحدة التحكم.

الأدلة

- تسمح الأدلة بالطهي أو الخبيز 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

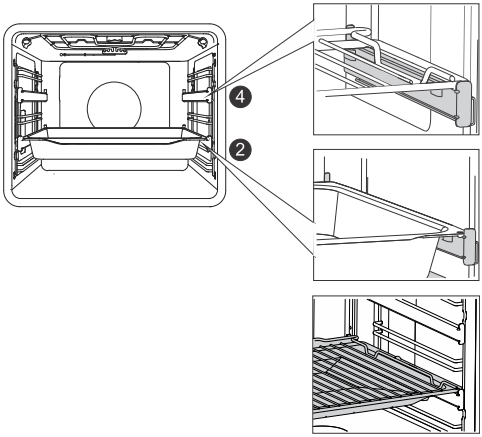
في حالة أدلة الأسلاك، يجب دومًا إدخال الرف السلكي (الشبكة) وصواني الخبيز في الفتحة بين الجزء العلوي والسفلي من كل مستوى دليل.



أدلة سحب ثابتة
(حسب الموديل)

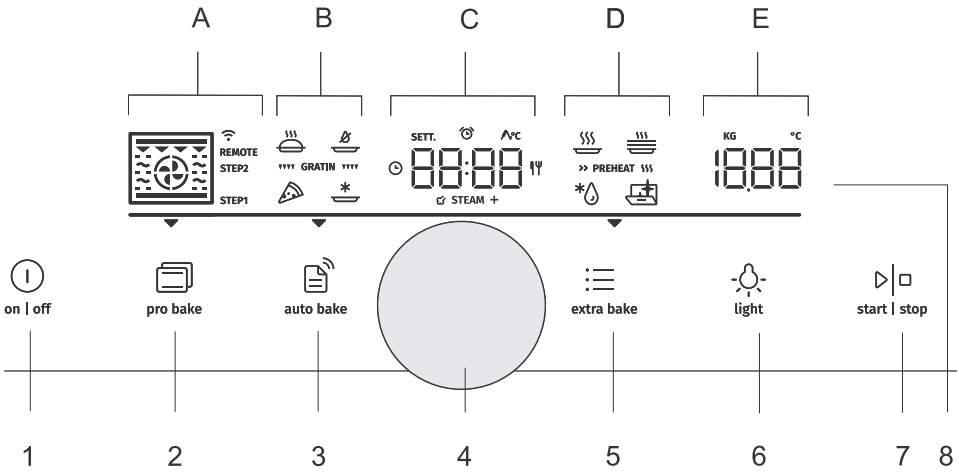
يمكن تركيب أدلة السحب للمستويين الثاني والرابع.

في حالة أدلة السحب الثابتة، يوضع الرف أو صينية الخبيز على الدليل. ويمكنك وضع الرف السلكي مباشرة على صينية الخبيز (صينية الخبيز المسطحة أو العميقة لجميع الأغراض) ووضعهما على نفس الدليل؛ في هذه الحالة، تعمل صينية الخبيز كصينية تقطير.



وحدة التحكم

(حسب الموديل)



1. المفتاح on | off
2. مفتاح الوضع الاحترافي (pro bake)
3. مفتاح الوضع التلقائي (auto bake)
4. مقبض اختيار الإعدادات والتأكيد
   - قم بتدوير المقبض لاختيار الإعداد
   - اضغط على المقبض لتأكيد الضبط
5. (extra bake) مفتاح للوظائف الإضافية وإعدادات الجهاز العامة
6. (light) مفتاح لتشغيل إضاءة الفرن وإطفاءها
7. مفتاح البدء/الإيقاف لبدء التشغيل أو الإيقاف المؤقت، وتأكيد الإعدادات
8. وحدة العرض:
   A. أنظمة الخبيز، وضع الخطوة (STEP)، الاتصال (WIFI, REMOTE)
   B. أنظمة الخبيز الخاصة، البرامج الأوتوماتيكية، الغراتان
   C. الساعة، وظائف الموقت، مجس درجة الحرارة، وقت الخبيز
   D. برامج خاصة، التسخين المسبق
   E. درجة الحرارة، الوزن

الجزء المضاء من الخط - يعرض الحقل المحدد حاليًا من أ إلى ه.

سهم - يعرض الإعداد الأساسي المحدد (extra bake)، (auto bake)، (pro bake).

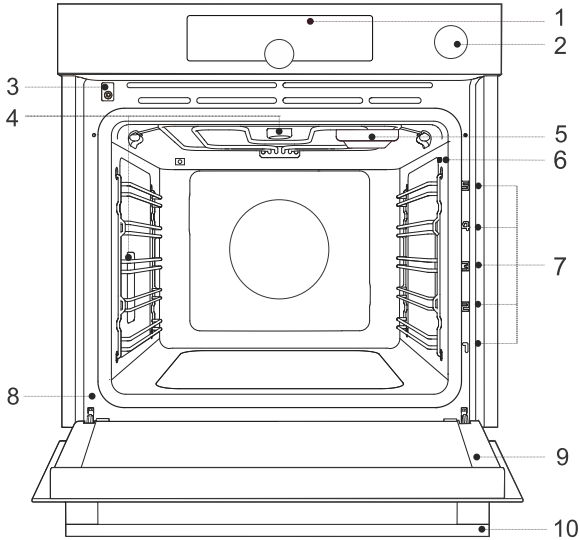
معلومات

للحصول على استجابة أفضل للمفاتيح، المس المفاتيح بمساحة كبيرة من أطراف أصابعك. في كل مرة تضغط فيها على مفتاح، سيتم التعرف على ذلك من خلال إشارة صوتية قصيرة (إذا كانت الوظيفة متاحة).

وصف الجهاز

معلومات
وظائف الجهاز والمعدات على حسب نوع الموديل.

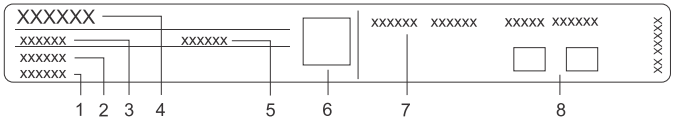
تشتمل المعدات الأساسية لجهازك على أدلة للتوصيلات السلكية وصينية خبيز مسطحة وشبكة.



1. وحدة التحكم
2. مقبض خزان المياه
3. مفتاح الباب
4. الإضاءة
5. صينية التبخر
6. مقبس مجسّ درجة الحرارة
7. أدلة – مستويات الطهي
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 الخبيز، 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 توفّر 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 إبقاءهم تحت المراقبة باستمرار.

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

يجب استخدام فقط الحساس الحراري الموصى به لهذا الفرن.

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

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

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

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

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 قِبل خدمة العملاء أو فني مختص. في حال تم التوصيل والتصليح من قِبل 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 عمليّتي 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 تتكئ 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 قِبل خدمة العملاء أو فني مختص. في حال تم التوصيل والتصليح من قِبل 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 المُصنّعة، أو وكيل الخدمة، أو أشخاص مؤهلين لتجنب أية مخاطر. (فقط للأجهزة المزودة بسلك التوصيل).

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

اختبار الطهي 48

المحتويات

احتياطات السلامة 5

تحذيرات السلامة الهامة الأخرى 6

وصف الجهاز 8
لوحة البيانات - معلومات المنتج 8
وحدة التحكم 9

معدات الأجهزة 10
ضوء التحكم 10
الأدلة 10
مفتاح باب الفرن 11
مروحة التبريد 11
معدات الفرن وملحقاته 11

قبل استخدام الجهاز لأول مرة 13

التشغيل لأول مرة 13

اختيار الإعدادات 14
الوضع الاحترافي (pro bake) 14
الوضع التلقائي (auto bake) 22
اختيار وظائف إضافية (extra bake) 25
مفاتيح الإقفال 25

بدء عملية الخبز 26

انتهاء الطهي وإغلاق الفرن 26

اختيار الإعدادات العامة 27

الاتصال بالإنترنت (Wi-Fi) 29
توصيل الجهاز بجهاز محمول 29
إعدادات وحدة Wi-Fi 29

نصائح عامة ونصائح للخبيز 32

طاولة الطهي 33

الطهي باستخدام مجسّ درجة الحرارة 37
مستويات النضج الموصى بها لأنواع اللحوم المختلفة 39

التنظيف والصيانة 40
استخدام برنامج Aqua Clean لتنظيف الفرن 41
تنظيف صينية التبخر 42
تنظيف نظام البخار 43
إزالة الأسلاك وأدلة السحب الثابتة (القابلة للتمديد) 43
إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية واستبدالها 44
استبدال اللمبة 45

جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها 46
تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال 46

التخلص من الجهاز 47

معلومات الامتثال 47

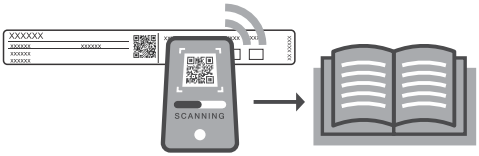
نشكركم على ثقتكم وشرائكم لجهازنا.

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 تمّ استلامك المنتج من قبَله. سوف تجد رقم الهاتف على الفاتورة أو على مذكرة الاستلام.

يتم توفير تعليمات التثبيت والتوصيل في ورقة منفصلة.

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.



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

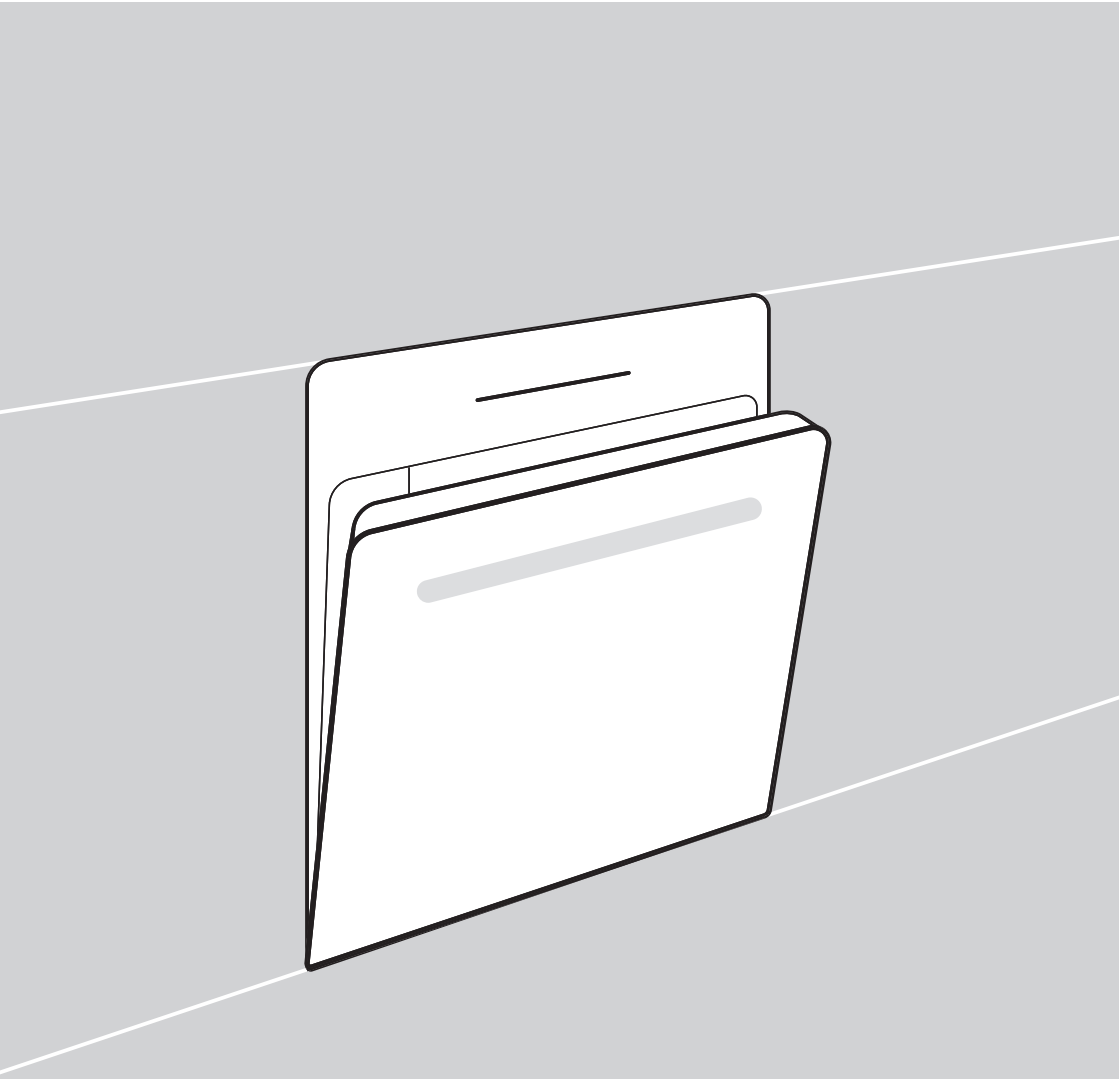
سوف تلاحظ في دليل التعليمات رموز، لها المعاني التالية:

معلومات
معلومات، نصائح، تلميح أو توصيات.

تحذير!
تحذير- خطر عام

gorenje

AE SA AR

تعليمات الاستخدام

للفرن المدمج