

gorenje



873016-a10

CE

| الشواء | | | | | | |
|--|--------------|---------|---|-----------------|---|--------------------------------|
|  | ⊙min | °C |  | القالب الوضع | المعدات | طبق |
|  | 7-4 | حد أقصى | 5 | | الرف السلكي | خبز محمص |
|  | 40-25 *** | 230 | 5 | | رف سلكي + صينية خبز مسطحة كصينية تنقيط | بليسكافيتسا (قرص لحم مفروم) |

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 | | 150 | 40-25 | | |
| بسكويت/كوكيز - رف واحد | الخبز على سطح غير عميق | | ** 135 | 50-35 | | |
| كوكيز - رفان/مستويان | الخبز على سطح غير عميق | | ** 140 | 40-25 | | |
| الكوكيز - ثلاثة أرفف/مستويات | الخبز على سطح غير عميق | | 135 | 60-45 | | |
| كب كيك - رف واحد | الخبز على سطح غير عميق | | 170-160 ** | 30-20 | | |
| كب كيك - رف واحد | الخبز على سطح غير عميق | | ** 155 | 30-20 | | |
| كب كيك - رفان/مستويان | الخبز على سطح غير عميق | | ** 140 | 45-30 | | |
| كب كيك - ثلاثة أرفف/مستويات | الخبز على سطح غير عميق | | 150-140 | 50-30 | | |
| كعكة البسكويت | قالب معدني دائري، قطر 26 سم/رف سلكي | | 150 | 55-45 | | |
| كعكة البسكويت | قالب معدني دائري، قطر 26 سم/رف سلكي | | 160 | 55-45 | | |
| كيك إسفنجي - رفان/مستويان | قالبان معدنيان دائريان، قطر 26 سم/رف سلكي | | * 170 | 55-45 | | |
| فطيرة التفاح | قالبان معدنيان دائريان، قطر 20 سم/رف سلكي | | ** 160 | 120-70 | | |
| فطيرة التفاح | قالبان معدنيان دائريان، قطر 20 سم/رف سلكي | | 160 | 120-70 | | |

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

نمتفط بالمق لإجراء أية تغييرات وللأخطاء في تعليمات الاستخدام.

معلومات الامتثال

| | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| نوع معدات اللاسلكي: | وحدة Wi-Fi |
| نطاق تردد التشغيل: | 2.412 جيجا هرتز - 2.472 جيجا هرتز |
| المد الأقصى للطاقة الناتجة: | 17.7 ديسيبل ميلي واط EIRP |
| المد الأقصى لكسب الهوائي: | 2.7 ديسيبل متناحي |

GORENJE تعلن أن المعدات اللاسلكية المذكورة أعلاه تتوافق مع توجيه الاتحاد الأوروبي
EU/2014/53.

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.

| السبب | المشكلة / الخطأ |
|---|---|
| اتصل بفني الخدمة. | القاطع المنزلي يفصل باستمرار |
| تم وصف عملية تغيير المصباح الكهربائي في الفرن في فصل استبدال المصباح. | الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل |
| افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لوضع دقائق (انزع الفيوز أو افصل القاطع الرئيسي)؛ ثم أعد التوصيل مرة أخرى بشبكة التيار الكهربائي وشغل الفرن. | وحدة التحكم لا تستجيب، الشاشة مجمدة. |
| يوجد خطأ في تشغيل الوحدة الإلكترونية. الرجاء فصل الجهاز عن مصدر الطاقة لوضع دقائق. في حال استمرار الإشارة إلى الخطأ، فُيُرجى الاتصال بفني الصيانة. | يتم عرض رمز الخطأ ErrX. في حالة وجود رمز خطأ مكون من رقمين، سيتم عرض ErXX. |

إذا استمرت المشكلات على الرغم من اتباع النصائح المذكورة أعلاه، فُيُرجى 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.

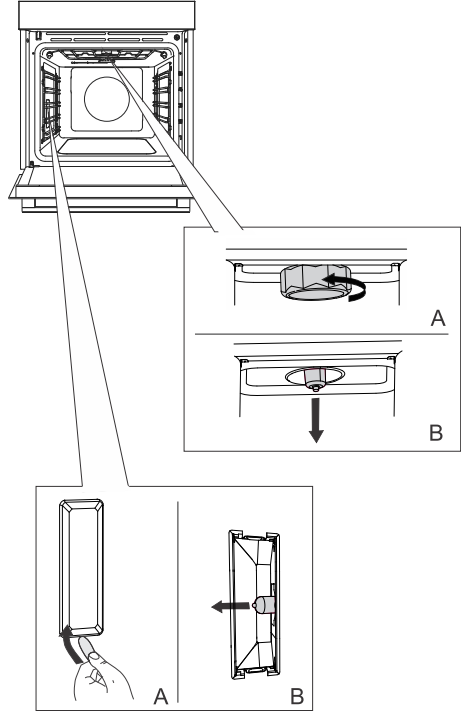
لمبة الهالوجين: G9, 230 V, 25 W

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.

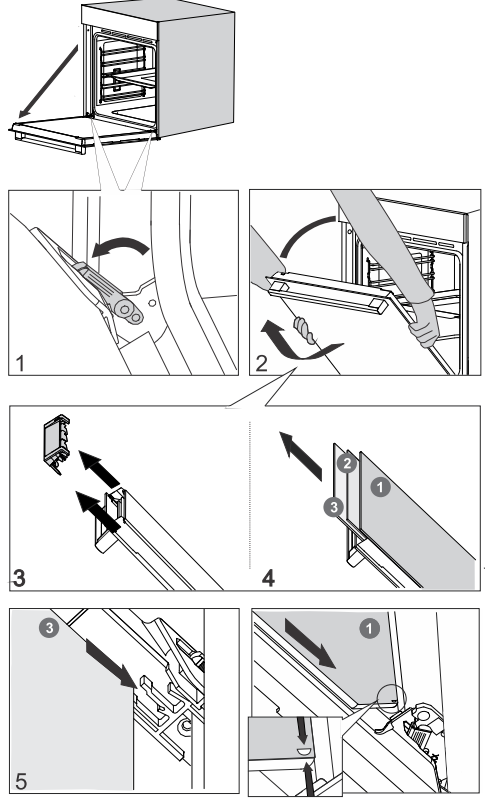
2 باب الفرن متصل بالمفصلات بدعمات خاصة تتضمن أيضاً رافعات أمان. يُرجى تدوير أذرع الأمان نحو الباب بمقدار 90 درجة. وإغلاق الباب ببطء بزاوية 45 درجة (بالنسبة لموضع الباب المغلق بالكامل)؛ ومن ثم يمكن رفع الباب وسحبه للخارج.

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. أدخل صينية الخبز العميقة لجميع الأغراض في المستوى الخامس (العلوي) للسماح للمياه بالتنقيط فيه.
2. في قائمة الوظائف الإضافية، حدد إزالة الترسبات (dECL). أكد اختيارك بالضغط على المقيض. ثم أدره إلى أن تظهر علامة **Yes** على وحدة العرض. أكد الاختيار مرة أخرى بالضغط المطول على المقيض. بدأت عملية إزالة الترسبات، ولا يمكن إنهاؤها أو إلغاؤها.
3. **Fill** ستظهر هذه العلامة على وحدة العرض. أضف مزبل الترسبات الكلسية في خزان الماء. أكد الإعداد بالضغط المطول على المقيض.
4. إزالة الترسبات قيد التقدم.
5. عند اكتمال العملية، ستظهر العلامة **Fill** مرة أخرى على وحدة العرض. صب الماء الفاتر في خزان الماء لشطفه. أكد الإعداد بالضغط المطول على المقيض.
6. بعد عملية الشطف، ستظهر **End** على وحدة العرض.
7. قم بإزالة صينية الخبز بالماء من الفرن وامسح الفرن بمتديل جاف إذا لزم الأمر.

معلومات

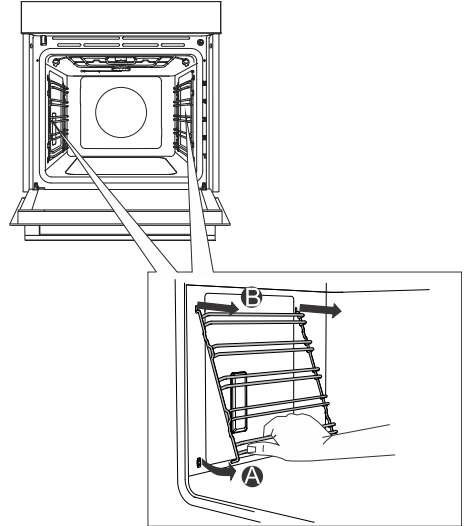
إذا كنت لا ترغب في تنظيف نظام البخار لحظة اقتراح الفرن ذلك، يمكنك إنهاء العملية عن طريق تحديد OFF. يمكنك إلغاء برنامج إزالة الترسبات حتى ثلاث مرات. بعد ذلك، سوف يعمل الفرن على تعطيل وظيفة البخار.

إزالة الأسلاك وأدلة السحب الثابتة (القابلة للتمديد)

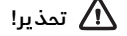
AA امسك الدليل من الجوانب السفلية واسحبه ليتمر داخل الفرن.

B اسحبه من الأعلى من الفتحات.

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



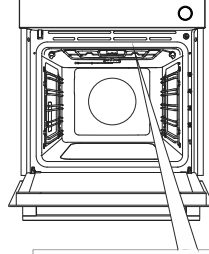
تنظيف صينية التبخر



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 إرفاق صينية التبخر على الجانب الأيمن بين السفانات العلوية.



2 ادفع ذراع صينية التبخر قليلًا إلى الخلف (حوالي 2 سم) لفك الصينية.

3 قم بتنظيف صينية التبخر بالماء والمنظفات.

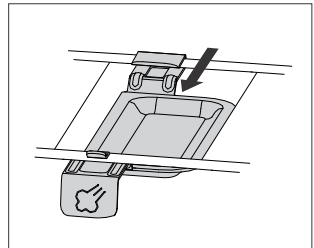
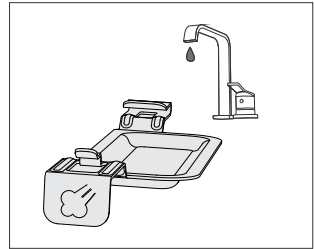
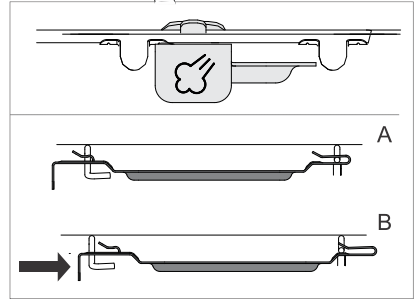
4 قبل استخدام الفرن مرة أخرى، استبدل صينية التبخر. قم بإرفاق الصينية بأجزاء السفان أو أسلاكه المثبتة واسحب نحوك حتى تثبت في مكانها (سوف تشعر بمقاومة أقوى إلى حد ما).

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

معلومات




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



استخدام برنامج Aqua Clean لتنظيف الفرن

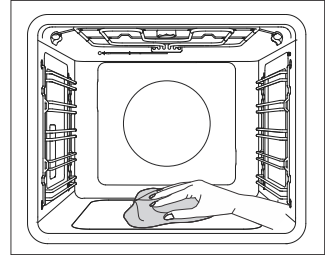
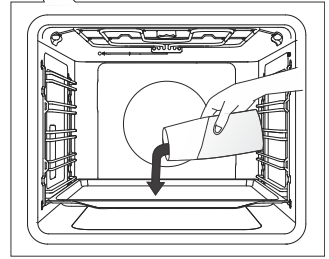
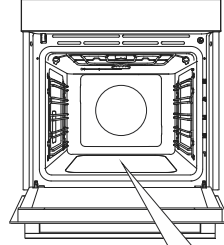
يسهل هذا البرنامج إزالة أي بقع من داخل الفرن. الوظيفة هي الأكثر فعالية إذا تم استخدامها بانتظام، وبعد كل استخدام. قبل تشغيل برنامج التنظيف، يجب إزالة جميع قطع الأوساخ الكبيرة وبقايا الطعام من تجويف الفرن.

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

2 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، 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.



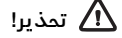
معلومات

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.

مستويات النضج الموصى بها لأنواع اللحوم المختلفة

| نوع الطعام | أزرق (نيةة) | متوسطة تسوية | 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 |
| السماك و المأكولات بحرية | | | | | |
| السماك المرقط | / | / | / | 65-62 | / |
| التونة | / | / | / | 60-55 | / |
| السلمون | / | / | / | 55-52 | / |


الاستخدام الصحيح للمجسّ حسب نوع الطعام:

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

تحذير! 

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

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

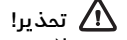
معلومات 

إذا لم يُستخدم المجس، فيُرجى إخراجَه من الفرن.

الطهي باستخدام مجسّ درجة الحرارة (SENSORBAKE)

(حسب الموديل)

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



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

1 الصق الطرف المعدني للمجسّ في أثن 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.

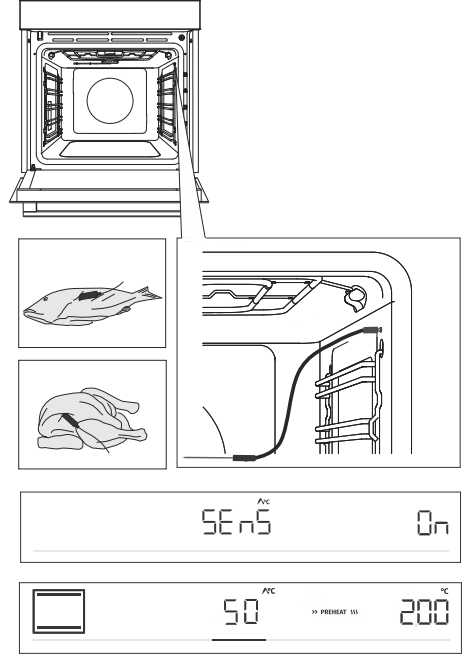
ملاحظة: للدخول إلى قائمة **SEnS**، ينبغي إيقاف عملية الطهي الحالية ثم توصيل المجس بالمقبس. وعند إدخال المجس في المقبس، يتم حذف الوظائف المحددة مسبقًا أو المحددة مسبقًا في الفرن.

3 يُرجى اختيار النظام المطلوب ودرجة حرارة الطهي (في نطاق درجة حرارة تصل إلى 230 درجة مئوية). سيظهر رمز تشغيل المجسّ ودرجة الحرارة المضبوطة مسبقًا على وحدة العرض. ولتغيير درجة الحرارة، قم بتدوير المقبض وحدد درجة الحرارة الأساسية النهائية المطلوبة للطعام (في نطاق درجات الحرارة 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

| ⌚min | °C | ☐ | ☐ | طبق |
|--|-----------|----|------|---------------------------------------|
| 25-20 | 220-210 | ☐ | 3 | بطاطس مقلية |
| 40-30 | 210-190 | ☐ | 4, 2 | بطاطس مقلية، مستويين |
| 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 |
| الفاطائر 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 | ** 240 | ☐ | 4 | شواء الجبن |
| غير ذلك | | | | |
| 30 | 180 | ☐* | 2 | حفظ الأطعمة |
| 30 | 125 | ☐ | 3 | التعقيم |
| / | * 170-150 | ☐ | 2 | الطبي في حمام ماء دافئ (غلاية مزدوجة) |
| / | 95-60 | ☐ | 3 | إعادة التسخين |
| 15 | 75 | ☐* | 2 | تدفئة اللوحة |

| ⌚ min | °C | ☐ | ☐ | طبق |
|-----------------------------------|-----------|----------------|---|--------------------------------------|
| 120-90 | 190-180 | ☐ | 3 | لحم الخنزير المشوي، الكتف، 1.5 كجم |
| 100-80 | * 100-80 | ☐ | 2 | خاصة 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 | ☐ ☞ STEAM + | 2 | الدواجن، 1.2 - 2.0 كجم |
| 90-70 | 180-170 | ☐ | 2 | دواجن محشوة 1.5 كجم |
| 60-45 | 180-170 | ☐ | 2 | دواجن، صدور |
| 40-25 | 220-210 | ☐ ☞ STEAM + | 3 | ذفخاذ دجاج |
| 40-25 | 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، التفانيق، براتورست |
| السماك و المأكولات بحرية | | | | |
| 20-12 | 240-230 | ☐ ☞ STEAM + | 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 | ☐ ☞ STEAM + | 3 | بطاطس مخبوزة، ودجز |
| 50-40 | * 210-200 | ☐ ☞ STEAM + | 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 | ☐ ☞ STEAM + | 3 | خضروات مشكلة، ودجز |
| 40-30 | 200-190 | ☐ | 3 | خضروات محشية |
| المنتجات التقليدية - مجمدة | | | | |

| ⌚min | °C | ☐ | ☐ | طبق |
|-----------------------------|-----------|----------------|------|--|
| 20-15 | * 140-130 | ☐ | 4, 2 | حلوى الماكرون، مستويين |
| الخبز | | | | |
| 45-30 | 45-40 | ☐ | 2 | الرفع والتدقيق |
| 55-40 | 200-190 | ☐ ☁ STEAM + | 2 | الخبز على سطح الخبيز |
| 55-40 | * 200-190 | ☐ | 4, 2 | الخبز على سطح الخبيز، مستويين |
| 45-30 | 200-190 | ☐ | 3 | خبز في صفيح |
| 45-30 | 210-200 | ☐ | 4, 2 | خبز في صفيح، مستويين |
| 25-15 | 270 | ☐ | 2 | خبز مفروود (فوكاتشيا) |
| 30-20 | 200-180 | ☐ | 3 | لفائف الخبز الطازج (سيميل/لفائف الصباح) |
| 20-15 | * 210-200 | ☐ | 4, 2 | لفائف الخبز الطازج (سيميل/لفائف الصباح)، مستويين |
| 6-4 | 240 | ☐ | 5 | خبز محمص |
| 5-3 | 240 | ☐ | 5 | الشطائر المفتوحة |
| البيتزا وأطباق أخرى | | | | |
| 10-4 | * 300 | 🍕 | 1 | بيتزا |
| 30-25 | * 220-210 | ☐ | 4, 2 | بيتزا، مستويين من الرفوف |
| 20-10 | 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 الفاصرة، 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 | | | | |
| 90-70 | 220-200 | ☐ | 3 | لحم الخنزير المشوي، الردف، 1.5 كجم |

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.

| ⌚ min | °C | ☐ | ☐ | طبق |
|--|-----------|---|---------|--|
| منتجات المعجنات والمخبوزات | | | | |
| قوالب الكعك/المعجنات | | | | |
| 70-60 | 220-200 | ☐ | 3 | كعكة البسكويت |
| 70-60 | 180 | ☐ | 2 | الفاطائر المحشوة |
| 60-50 | 180-170 | ☐ | 2 | ماربل كيك |
| 55-45 | 180-170 | ☐ | 2 | كعكة بالعجين المخمر، جوجلوبوف (كعكة باندت، كعكة الباوند) |
| 45-35 | 180-170 | ☐ | 3 | فطيرة مفتوحة، تارت |
| 35-30 | 180-170 | ☐ | 2 | كعك البراونيز |
| المعجنات على صواني وأسطح الخبيز | | | | |
| 70-60 | 190-180 | ☐ | 2 | ستروديل |
| 45-34 | 210-200 | ☐ | 2 | الفاطائر مجمدة، ستروديل |
| 18-13 | *180-170 | ☐ | 3 | كعكة اسفنجية ملفوفة (سويسرول) |
| 40-30 | 190-180 | ☐ | 2 | بوشتلن |
| بسكويت، كوكيز | | | | |
| 35-25 | * 160 | ☐ | 3 | كب كيك |
| 40-30 | * 165-155 | ☐ | 4, 2 | كب كيك، مستويين |
| 22-17 | * 180 | ☐ | 2 | عجينة صغيرة مخمرة |
| 25-18 | * 160 | ☐ | 4, 2 | عجينة صغيرة مخمرة، مستويين |
| 45-30 | 220-200 | ☐ | 3 | معجنات منتفخة |
| 30-25 | * 170 | ☐ | 4, 2 | معجنات منتفخة، مستويين |
| كوكيز / بسكويت | | | | |
| 40-30 | * 150 | ☐ | 3 | بسكوت مضغوط بآلة صنع البسكوت |
| 40-30 | * 150 | ☐ | 4, 2 | بسكوت مضغوط بآلة صنع البسكوت، مستويين |
| 50-40 | * 145 | ☐ | 5, 3, 1 | بسكوت مضغوط بآلة صنع البسكوت، 3 مستويات |
| 50-40 | 180-160 | ☐ | 3 | كوكيز / بسكويت |
| 25-20 | * 160-150 | ☐ | 4, 2 | بسكويت، مستويين |
| 150-120 | * 100-80 | ☐ | 3 | ميرينغ |
| 150-120 | * 100-80 | ☐ | 4, 2 | ميرينغ، مستويين |
| 20-15 | * 140-130 | ☐ | 3 | حلوى الماكرون |

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 الخبز على الرف السفلي، 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 وأقصر 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 السفلي 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 السفلي.
- 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 السفلي، 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 للخبز. 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.

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 قُيِّع 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، وتجرى 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 المُعلّمت 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 بال خادم.

(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.

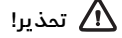
- معلومات

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 تتبع 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).



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 و متجر Google Play.

معلومات

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

1. يُرجى تنزيل تطبيق **Connectlife** على جهازك المحمول وفتحه.
2. اختر "بدء استخدام التطبيق" واتبع عملية تسجيل المساب. 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 الخبز.

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**.





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.

السبت



تسمح وظيفة السبت بالمفاظ 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 وعميات التشغيل، باستثناء المفتاح **on | off**.

معلومات

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

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.

إعدادات المصنع



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

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.

إفراغ خزان المياه



تسمح هذه الوظيفة بإفراغ خزان المياه بعد عملية الخبيز، عند استخدام لحقن البخار أثناء عملية الخبيز. سيظهر **UnFi** على وحدة العرض. قم بتدوير المقبض للاختيار والتأكيد **No** للخروج من الإعداد.

لتفريغ خزان الماء، أخرج الطعام أولاً من الفرن. وضع صينية الخبيز العميقة لجميع الأغراض في مستوى الرف الفامس. حدد **YES** على وحدة العرض وقم بالتأكد. ستبدأ عملية تفريغ خزان المياه. وعند اكتمال العملية، أخرج صينية الخبيز الممتلئة بالماء من الفرن وامسح الفرن حتى يجف.

إزالة الترسبات

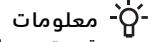


يمكنك تنشيط وظيفة إزالة الترسبات بنفسك، أو يمكن أن يقترحها الفرن بعد عدد معين من دورات استخدام وظيفة البخار (سيظهر **deCl** على وحدة العرض).

لتنشيط الوظيفة، قم بتدوير المقبض لتحديد **YES**؛ وإلغاء تنشيطها، اختر **OFF**.

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 تعميم الشاشة تلقائياً (التبديل من مستوى إضاءة الشاشة المرتفع إلى المنخفض) أثناء الليل (8:00 مساءً إلى 6:00 صباحاً) 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.



الوظيفة التكيفية

تتيح هذه الوظيفة ضبط درجة حرارة الطهي ووقت الطهي، كإعداد افتراضي للمصنع، لا يتم تنشيط هذه الوظيفة، ولكن يمكنك تنشيطها. وعند تنشيط الوظيفة، يتم عرض آخر وقت للطهي. ويُرجى الأخذ في الاعتبار أن تكون الإعدادات أحدث جلسة طهي لتستمر دقيقة واحدة على الأقل. ستظهر **AdPt** على وحدة العرض. وإلغاء تنشيط الوظيفة، قم بتدوير المقبض إلى الموضع **OFF**. اتبع نفس الإجراء لتنشيط الوظيفة. حدد "تشغيل" في وحدة العرض.



التسخين التلقائي السريع

تسمح هذه الوظيفة بإضافة التسخين السريع تلقائياً لأنظمة الخبز التي تسمح بذلك.

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



إذا كنت قد استخدمت حقن البخار أثناء عملية
الخبز + STEAM ، فستظهر العلامة UnFil على وحدة العرض بمجرد أن يبرد
الفرن، وسيتم سؤال المستخدم عما إذا كان يجب إفراغ خزان المياه أم لا. قم
بتدوير المقبض لتحديد No أو YES.

أخرج الطعام من الفرن.

- إذا حددت YES، فسيتم إفراغ خزان المياه على الفور.
ضع صينية الخبز العميقة لجميع الأغراض في مستوى الرف الخامس. ثم قم
بتدوير المقبض وحدد YES. ستبدأ عملية تفريغ خزان المياه. وعند اكتمال
العملية، أخرج صينية الخبز الممتلئة بالماء من الفرن وامسح الفرن حتى يجف.
- إذا حددت No، فسيتم تأجيل عملية تفريغ خزان المياه (راجع فصل اختيار
الإعدادات العامة).

معلومات

إذا لم تحدد نعم "YES" عند ظهور UnFil على وحدة العرض، فستظهر هذه
المطالبة على وحدة العرض في المرة التالية التي تستخدم فيها الفرن.

معلومات

بعد الاستخدام، ينبغي تنظيف صينية التبخير ونظام البخار (راجع فصول
"تنظيف صينية التبخير" و "تنظيف نظام البخار").

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 بإسفنجية أو
قطعة قماش.

بدء عملية الخبز

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

*** GRATIN ***

لا يمكنك تنشيط هذه الوظيفة إلا بعد 10 دقائق من بدء عملية الطهي (سيظهر الرمز ***** GRATIN ***** على وحدة العرض).

اضغط على المقبض لفتح الإعدادات. أدر المقبض إلى العلامة ***** GRATIN ***** وأكد اختيارك. أدر المقبض مرة أخرى وحدد العلامة المضاءة بالكامل. أكد اختيارك. تم تنشيط الوظيفة الآن. سيظهر وقت الطهي المُقدّر بـ 10 دقائق (10:00) على وحدة العرض.

لتغيير المدة، اضغط على المقبض مرتين وأدره لضبط الوقت (30 دقيقة كحد أقصى). أكد 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 للبنى على الطبخة أثناء عملية تحمير الوجه التي تمنع تجفيف الطعام وتضفي له مظهرًا أشهى ونكهة أعلى.

معلومات

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

حقن البخار أثناء عملية الخبز

☞ STEAM +

معلومات

ستُنشِط هذه الوظيفة إذا حدّدت نظامًا يضغ البخار أثناء عملية الخبز. إذا لم تُعيّن هذه الوظيفة، فسيظل بإمكانك تنشيطها أثناء التشغيل. اضغط على المقبض لفتح الإعدادات. أدر المقبض وحدد العلامة **☞ STEAM +** إلى أن تضاء بالكامل، وأكد اختيارها (راجع فصل اختيار الإعدادات، والوضع الاحترافي، وضغ البخار أثناء عملية الخبز).

يمكن أيضًا إيقاف تشغيل الوظيفة أثناء تنفيذها. قم بتدوير المقبض لإعداد **☞ STEAM +** واضغط على المقبض للتأكيد. واختر العلامة الخافتة وجرى 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.

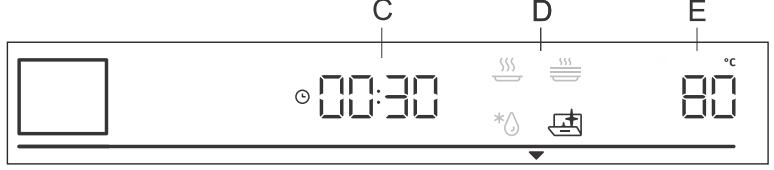
حقن البخار أثناء عملية الخبز + STEAM ☞



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

اختيار وظائف إضافية (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 واللحاف والفواكه المجمدة). ويمكن تغيير قيم البرنامج المحددة مسبقًا (درجة الحرارة، مدة الطهي). 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.

قفل الأطفال

لتنشيط قفل الأطفال، اضغط مطولًا (لمدة 5 ثوان) على مفتاح اللبنة . سيظهر **Loc** على وحدة العرض. عند الضغط مطولًا على مفتاح اللبنة 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.

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

| الإشارة | اسم البرنامج | المعدات | المستوى | التسخين المسبق | التحول |
|---------|-----------------------|--------------------------------|---------|----------------|---------------------|
| Pr13 | دواجن - كاملة | رف سلكي مع صينية بالتنقيط | 2 | لا | بعد ثلاثي وقت الطهي |
| Pr14 | دواجن - قطع أصغر | رف سلكي مع صينية بالتنقيط | 3 | لا | بعد ثلاثي 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 ثلاثي وقت الطهي |
| Pr17 | لحوم - طهي بطيء | طبق خبيز صغير على رف سلكي | 2 | نعم | لا |
| Pr18 | السمك المشوي/المخبوز | رف سلكي مع صينية بالتنقيط | 4 | لا | بعد ثلاثي 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 لتحميم الوجه مع بعض البرامج التلقائية (راجع فصل بدء عملية الطهي).

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

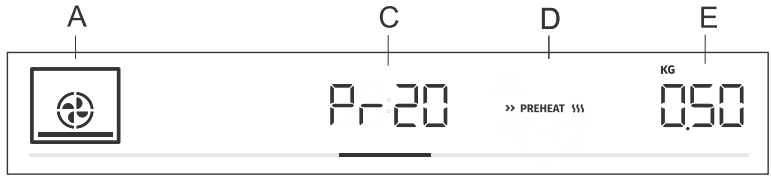
البرامج التلقائية

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 مع الاستمرار على مفتاح (الخيز التلقائي) لعرض البرامج التلقائية على وحدة العرض (راجع الجدول). يمكن أيضًا تغيير نظام الخبز المقترح، ودرجة الحرارة، والمدة حسب تقديرك. حيثما أمكن، يمكنك أيضًا ضبط وزن الطعام.

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 / off.



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

| التحول | التسخين المسبق | المستوى | المعدات | اسم البرنامج | الإشارة |
|--------|----------------|---------|------------------------------|------------------------------|---------|
| لا | نعم | 3 | الخبز على سطح غير عميق | بسكوت مضغوط بآلة صنع البسكوت | Pr01 |
| لا | نعم | 3 | الخبز على سطح غير عميق | كب كيك | Pr02 |
| لا | نعم | 2 | صينية خببز / طبق على رف سلكي | كعكة البسكويت | Pr03 |
| لا | نعم | 2 | الخبز على سطح غير عميق | عجينة صغيرة مخمرة | Pr04 |
| لا | نعم | 2 | الخبز على سطح غير عميق | معجنات منتفخة | Pr05 |
| لا | لا | 2 | صينية خببز / طبق على رف سلكي | فطيرة التفاح | Pr06 |
| لا | لا | 2 | الخبز على سطح غير عميق | ستروديل التفاح | Pr07 |
| لا | نعم | 3 | صينية خببز / طبق على رف سلكي | سوفليه الشوكولاته | Pr08 |
| لا | لا | 2 | الخبز على سطح غير عميق | الرفع والتدقيق | Pr09 |
| لا | نعم | 2 | الخبز على سطح غير عميق | الخبز | Pr10 |
| لا | لا | 2 | طبق خببز صغير على رف سلكي | لحم الخنزير مشوي | Pr11 |
| لا | لا | 2 | طبق خببز صغير على رف سلكي | لحم بقري مشوي | Pr12 |

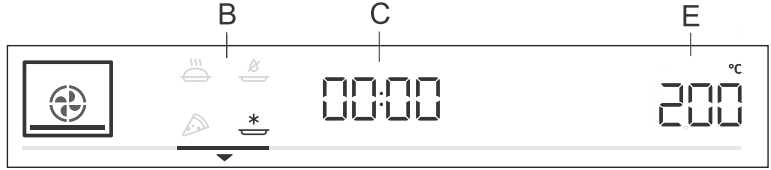


الوضع التلقائي (auto bake)

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

أنظمة الخبز الخاصة

المس مفتاح auto bake واضبط ما يلي:



أنظمة الخبز 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 |
|-------|--|
| | خبز الأطعمة المجمدة⁽¹⁾ تسمح هذه الطريقة بخبز الأطعمة المجمدة في فترة زمنية أقصر دون التسخين المسبق، وهي مثالية للمنتجات المجمدة الجاهزة (منتجات المخابز، الكرواسون، اللازانيا، البطاطس المقلية، قطع الدجاج)، واللحوم والخضروات. |
| | نظام البيتزا⁽¹⁾ هذا النظام مثالي لخبز البيتزا والمعجنات ذات المحتوى المائي العالي، ويمكن استخدامه للخبز على رف واحد، عندما تريد أن ينضج الطعام بشكل أسرع ويكون 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 متساو. يُستخدم هذا النظام في درجات حرارة تتراوح بين 140 درجة مئوية و 220 درجة مئوية. |
| | القلي بالهواء⁽¹⁾ ينتج عن طريقة الطهي هذه قشرة مقرمشة بدون دهون مضافة. فهي أسلوب صحي لقلي الوجبات السريعة، مما يؤدي لسعرات حرارية أقل في الطعام المطبوخ. وهذه الطريقة مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة الجاهزة للقلي (البطاطس المقلية، قطع الدجاج). |

⁽¹⁾ في هذه الأنظمة، يمكن استخدام وظيفة "عراتان" (يُرجى مراجعة فصل بدء عملية الطهي).

⁽²⁾ تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فتحة كفاءة الطاقة وفقًا لمعايير EN 60350-1.

التسخين السريع

تتضمن إجراءات الطهي لبعض الأطباق في وضع الخبز 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 الخبز بالإعدادات المحددة.

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.

2 صب الماء حتى علامة MAX على خزان المياه.

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

بعد الاستخدام، يتم تصريف المياه المتبقية في صينية التبخر في الفرن، المجزة تحت سقف تجويف الفرن، والمرفقة بالسخان والشواية (الأشعة تحت الحمراء) سخان / شواية. للتنظيف، انظر الفصل إزالة وتنظيف صينية التبخر.

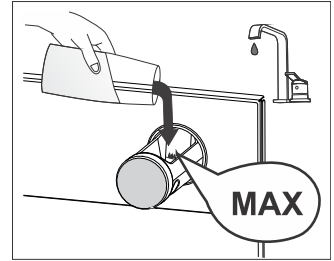
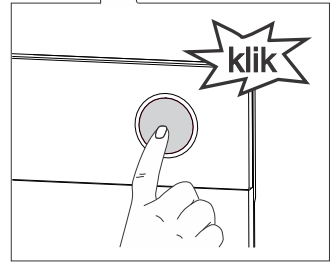
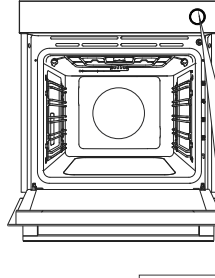
معلومات

لا يمكن إزالة خزان المياه من الجهاز.

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.



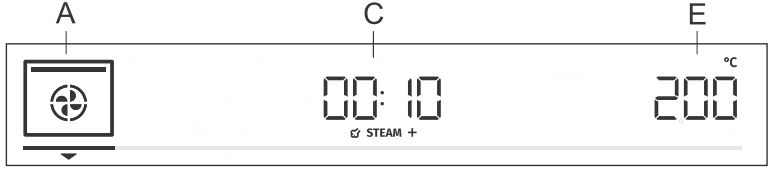
حقن البخار أثناء الخبز

ينتج عن الحقن بالبخار تحمير أفضل وقشرة مقرمشة. حيث تتساقط المياه من الخزان بطريقة محكمة في صينية بجوار السفنات العلوية. وبهذه الطريقة، يتم توليد الكمية المناسبة من البخار، مما يؤدي إلى تحمير أفضل وقشرة مقرمشة، بينما يظل الفتات أو اللب ليثاً ورقيقاً. ونوصي باستخدام الحقن بالبخار عند خبز الخبز واللحاف الطازجة واللحاف الإسفنجية والكعك وكذلك قطع الدجاج والخضروات الصغيرة.

يتوفر الحقن بالبخار أثناء عملية الخبز مع نظام الخبز التقليدي المزود بمروحة وشواية، والكبير المزود بمروحة، والقلي بالهواء. بالإضافة إلى نظام الخبز المحدد، سيظهر الرمز **STEAM +** على وحدة العرض.

معلومات

سيظهر رمز حقن البخار **STEAM +** على وحدة العرض إذا اخترت درجة حرارة أعلى من 150 درجة مئوية.



تنشيط نظام حقن البخار **STEAM +**

لتنشيط ضغ البخار أثناء عملية الخبز، أدر المقبض إلى القائمة C (راجع الصورة) وأكد اختيارك. أدر المقبض إلى العلامة **STEAM +**. وأكد اختيارك. أدر المقبض مرة أخرى، وحدد العلامة المضاءة بالكامل، **STEAM +** وأكدها. تم تنشيط الوظيفة الآن. (إذا لم تُحدّد العلامة المضاءة بالكامل، فلن تُنشّط الوظيفة).

المس مفتاح **start | stop** لبدء عملية الطهي. وسيظهر **Fill** على وحدة العرض. املاً خزان المياه (راجع فصل "ملء خزان المياه" أدناه)، ثم اضغط على المقبض للتأكيد.

معلومات

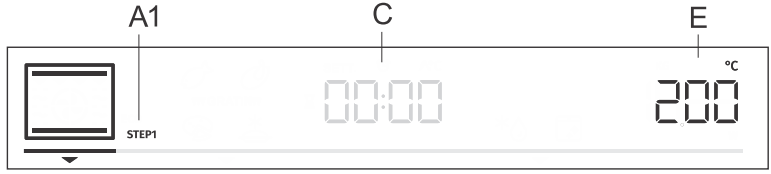
عندما تصل درجة حرارة الفرن إلى أكثر من 150 درجة مئوية وبعد مرور 10 دقائق، سيظهر الرمز **STEAM +** على وحدة العرض، وستبدأ عملية حقن البخار.

معلومات

يمكن أيضاً إيقاف تشغيل الوظيفة أثناء تنفيذها. قم بتدوير المقبض لإعداد **STEAM +** واضغط على المقبض للتأكيد. واختر العلامة الخافتة وُرجى تأكدها بالضغط على المقبض.

برنامج STEP

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



خطوة الطهي الأولى (STEP2 A1), (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 مطولاً 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.

في حالة الرغبة في ذلك، يمكنك أيضاً 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 مطولاً على مفتاح **pro bake**.

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

سيظهر رمز مدة الطهي ☉ على وحدة العرض. اختر الإعداد وقم بتأكيد ذلك عن طريق الضغط على مقيض الباب (في حالتنا، 2:00). اضغط على مقيض الباب مرة أخرى وقم بتدويره لاختيار الرمز ١٣. 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 مقيض الباب.

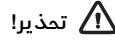
المس المفتاح **start | stop** لبدء الخبز.

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.

عند انتهاء الوقت المضبوط سيتوقف عمل الفرن أوتوماتيكيًا. وسيتناوب ظهور الرموز **End** و **00.00** على وحدة العرض. وستسمع إشارة صوتية منقطعة والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح. وبعد دقيقة واحدة، ستتوقف الإشارة الصوتية تلقائيًا.



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.

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 المقيض لتحديد الرمز ☉ وتأكد الإعداد المطلوب. ثم أدر المقيض واضبط المدة بالدقيقة. وقم بتأكيد الإعداد بالضغط على المقيض.

-☉- معلومات

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

-☉- معلومات

يمكن تخزين قيم وظيفة المؤقت المستخدمة مؤخرًا وعرضها كقيم معينة مسبقًا في المرة التالية التي تستخدم فيها المؤقت. وإعداد افتراضي في المصنع، تكون هذه الوظيفة متوقفة عن التشغيل، ولكن يمكن تنشيطها (يُرجى الاطلاع على فصل تحديد الوظائف الإضافية، الوظيفة التكميلية).

| الرمز | الاستخدام |
|--|---|
|  ☞ STEAM + | السخان العلوي والسفلي المزود بمروحة⁽¹⁾ يُستخدم هذا النظام للخبز المتساوي على رف واحد ولصنع السوفليه. حيث ينتج عن حقن البخار لون بني أفضل و سطح أكثر قرمشة. |
|  ☞ STEAM + | شواية كبيرة مع مروحة⁽¹⁾ لخبز الدواجن وقطع اللحم الكبيرة على الشواية. ستؤدي إضافة البخار إلى تحمير أكثر كثافة وقشرة مقرمشة. |
|  | الشواية الكبيرة والسخان السفلي لخبز أسرع على رف واحد ولتحمير هش للجزء العلوي من المعجنات لديك. |
|  | الشواية مع السخان السفلي والمروحة للخبز الأمثل للعجين المخمر بالخميرة، وجميع أنواع الخبز، وللحفظ. |

(1) تسمع الأنظمة أيضًا بحقن البخار أثناء الخبز (انظر الفصل بدء عملية الطهي).

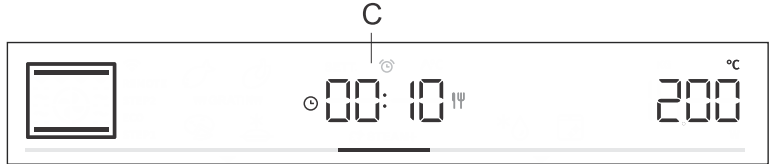
معلومات

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

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

وظائف المؤقت

قم بتدوير المقبض لتحديد وظائف المؤقت.



الطبي محدد المدة



في هذا الوضع، يمكنك تحديد مدة تشغيل الفرن (وقت الطهي). وسيظهر رمز مدة الطهي ☉ على وحدة العرض. قم بتدوير المقبض لضبط وقت الطهي المطلوب. يُرجى تأكيد الإعداد بالضغط على المقبض.

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

ضبط بدء العمل المؤجل



معلومات

لا يمكن البدء المتأخر عند تنشيط وظيفة التسخين المسبق.

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 الحالي: 12:00 (ظهرًا)

وقت الطهي: ساعتان (2)

نهاية الطهي: الساعة 18:00 (6 مساءً)

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 وتأكيد ها. 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 الخبز بالإعدادات المحددة.

معلومات

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

اختيار نظام الطهي

معلومات

وظائف الجهاز والمعدات على حسب نوع الموديل.

| الرمز | الاستخدام |
|---|---|
|  | الهواء الساخن يسمع وضع الهواء الساخن يتدفق الهواء الساخن بشكل أفضل حول الطعام. وبهذه الطريقة، يجف السطح ويكون قشرة أكثر سمكا. ويُستخدم هذا النظام لطهي اللحوم والمعجنات والخضروات ولتجفيف الطعام على رف واحد أو عدة أرفف في نفس الوقت. |
|  | نظام البيئزا هذا النظام مثالي لخبز البيئزا والمعجنات ذات المحتوى المائي العالي. ويمكن استخدامه للخبز على رف واحد، عندما تريد أن ينضج الطعام بشكل أسرع ويكون مقرمشًا. |
|  | القلي بالهواء⁽¹⁾ ينتج عن طريقة الطهي هذه قشرة مقرمشة بدون دهون مضافة. فهي أسلوب صحي لقلي الوجبات السريعة، مما يؤدي لسعرات حرارية أقل في الطعام المطبوخ. وهذه الطريقة مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة الجاهزة للقلي (البطاطس المقلية، قطع الدجاج). ستؤدي إضافة البخار إلى تحمير أكثر كثافة وقشرة مقرمشة. |
|  | الشواء بالهواء الساخن يسمع الهواء الساخن يتدفق الهواء الساخن بشكل أفضل حول الطعام. وهذا سوف يجفف السطح. بالاشتراك مع سخان الشواية/الشواء، سيؤدي ذلك أيضًا إلى لون أكثر كثافة. للحصول على خبز أسرع للحوم والخضروات. |
|  | الخبز السريع "تربو" مناسب للأطباق التي يفضل فيها البشاشة المتساوية من جميع الجوانب. ويُعد النظام مناسبًا أيضًا كخطوة أولى في وضع الخبز التدريجي، حيث يتبع تحمير السطح سريعًا في المرحلة الأولى والخبز البطيء في المرحلة الثانية. حيث سيصبح اللحم طريًا مع قشرة بنية جيدة. |
|  | الشواية الكبيرة يُستخدم هذا النظام لنشوي 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 السفائن 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، كتحمير السوفليه، والخبز على درجات حرارة منخفضة (الطبخ البطيء). |
|  | الخبز الخفيف للطهي البطيء، اللطيف والتحكم فيه للأطعمة الرقيقة (قطع اللحم الطرية) وخبز المعجنات بطبقة سفلية مقرمشة. |

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

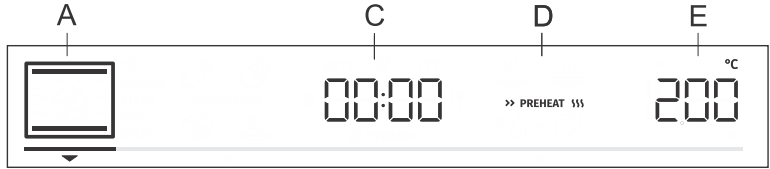
- قم بتدوير المقبض للتمرير خلال الإعدادات.
- أولاً، يجب التأكد من الإعداد المحدد بالضغط على المقبض؛ ثم تغيير الإعداد.
- يُرجى التأكد كل إعداد بالضغط على مقبض الباب.
- يشير الخط والسهم إلى موقع المعلمة التي تريد ضبطها.
- المس مفتاح **start | stop** لبدء البرنامج.
- تشغيل زر **off | on** :
 - لمسة بسيطة: لتشغيل الفرن أو إيقاف تشغيله، أو إيقاف 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 **off | on** والاتصال بشبكة Wi-Fi. لتشغيل الفرن، المس هذا الزر لمسة طويلة.



الوضع الاحترافي (pro bake)

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

المس مفتاح **pro bake** واضبط ما يلي:



- A نظام الخبز
- C مدة برنامج
- D التسخين المسبق
- E درجة الحرارة

بالإضافة إلى ذلك، يمكن ضبط ما يلي:

- وظائف المؤقت (راجع فصل وظائف المؤقت)
- وضع الخبز خطوة بخطوة (STEP) (راجع فصل برنامج Step)
- تحمير الوجه (غراتان) (GRATIN) (راجع فصل بدء عملية الطهي)
- حقن البخار (+STEAM) (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

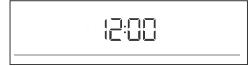
بعد توصيل جهازك أو بعد انقطاع التيار الكهربائي الممتد، ستومض الساعة بالرقم 12:00 على الشاشة. أولاً، يُرجى اختيار الإعدادات الأساسية التالية وتأكيدھا.

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.

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:

- 4 خطوط خضراء عسر 1
- 1 خط أحمر عسر 2
- 2 خطان أحمران عسر 3
- 3 خطوط حمراء عسر 4
- 4 خطوط حمراء عسر 5

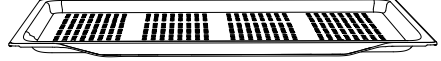
تستخدم صينية الخبز المسطحة في صناعة المعجنات الصغيرة والمفرودة. ويمكن استخدامها أيضًا كصينية تنقيط.



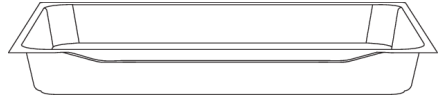
تحذير!

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 استخدامها أيضًا كصينية تنقيط.



معلومات

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

مجس الحرارة (BAKESENSOR).



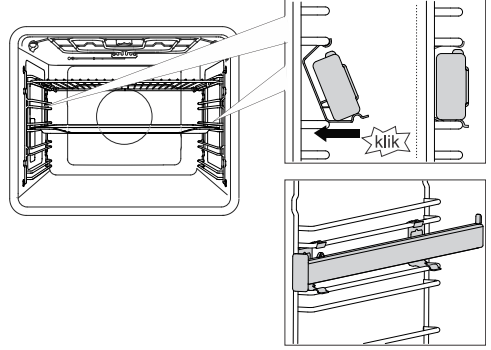
تحذير!

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

أدلة سحب نقر (حسب الموديل)

يمكن تركيب مؤجه السحب الذي يصدر صوت الطقطقة عند التثبيت في أي مساحة موجودة بين الموجبين السلكيين.
ضع المؤجه بشكل متناظر على الموجبات السلكية في الجانبين الأيسر والأيمن من تجويف الفرن. أولاً، ثبت المشبك العلوي من المؤجه تحت السلك في المؤجه 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 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.

تحذير!

ممنوع استخدام الفرن أثناء وجود الباب مفتوحاً 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 تمكّم 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 تخزنه.



معلومات -

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

معدات الأجهزة

ضوء التحكم

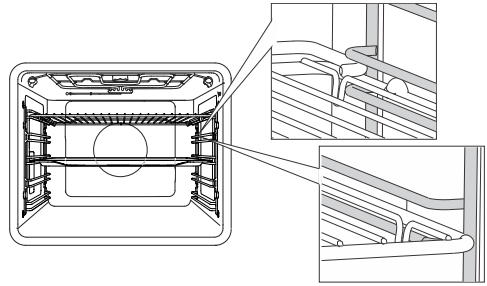
إضاءة الفرن: يتم تشغيل إضاءة الفرن عند فتح أو إغلاق باب الفرن، وعند تشغيل الفرن، في نهاية عملية الخبز، وعند لمس مفتاح إضاءة الفرن في وحدة التحكم.

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.

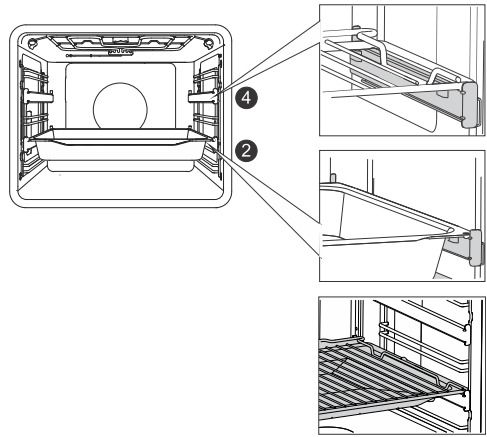
الأدلة السلكية

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



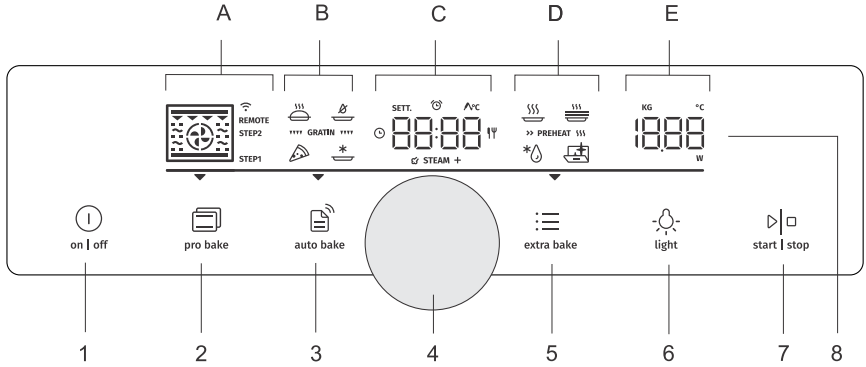
أدلة سحب ثابتة (حسب الموديل)

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. 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. مفتاح (extra bake) للوظائف الإضافية وإعدادات الجهاز العامة
6. مفتاح (light) لتشغيل إضاءة الفرن وإطفائها
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

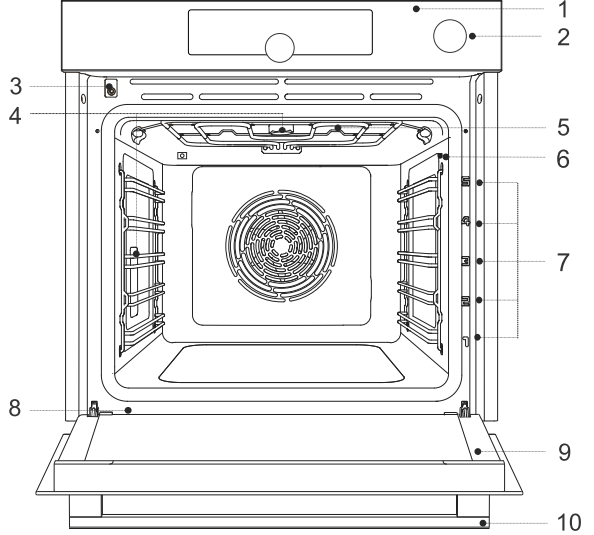
معلومات

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.

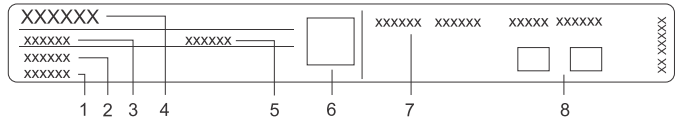
تشتمل المعدات الأساسية لجهازك على أدلة للتوصيلات السلكية وصينية خبيز مسطحة وشبكة.



- | | |
|--------------------|--------------------------|
| 1 وحدة التحكم | 6 مقبس مجسّ درجة الحرارة |
| 2 مقبض خزان المياه | 7 أدلة - مستويات الطهي |
| 3 الإضاءة | 8 لوحة البيانات |
| 4 صينية التبخّر | 9 باب الفرن |
| | 10 مقبض الباب |

لوحة البيانات - معلومات المنتج

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



- | | |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1 الرقم التسلسلي | 5 الكود/المعرّف |
| 2 الموديل | 6 رمز الاستجابة السريعة (حسب الموديل) |
| 3 النوع | 7 المعلومات الفنية |
| 4 العلامة التجارية | 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 الخبز، لأن هذا يزيد من استهلاك الطاقة ويزيد من تراكم التكثف.

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

لمنع تراكم الترسبات الكلسية، يمكن ترك باب الفرن مفتوحًا بعد الخبز 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.

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

لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفًا، اتصل بمركز خدمة معتمد.

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.

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 المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن / زجاج الأغشية 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 التآذي 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.

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 دائماً.

أثناء عمل الفرن، ترتفع درجة حرارة باب الفرن جداً. لذلك تم تثبيت زجاج ثلاثي لحماية إضافية، مما يخفف من ارتفاع درجة حرارة السطح الخارجي لباب الفرن (موجود فقط في بعض الموديلات).

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 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 المُصنِّعة، أو وكيل الخدمة، أو أشخاص مؤهلين لتجنب أية مخاطر. (فقط للأجهزة المزودة بسلك التوصيل).

أثناء الاستخدام، يصبح الجهاز ساخنًا. فيجب الحرص على تجنب ملامسة عناصر التسخين داخل الفرن.

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 يعثب 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.

| | |
|----|------------------------|
| 49 | معلومات الامتثال |
| 50 | اختبار الطبي |

المحتويات

| | |
|----|---|
| 5 | احتياطات السلامة |
| 6 | تحذيرات السلامة الهامة الأخرى |
| 8 | وصف الجهاز |
| 8 | لوحة البيانات - معلومات المنتج |
| 9 | وحدة التحكم |
| 10 | معدات الأجهزة |
| 10 | ضوء التحكم |
| 10 | الأدلة |
| 11 | مفتاح باب الفرن |
| 11 | مروحة التبريد |
| 11 | معدات الفرن وملحقاته |
| 13 | قبل استخدام الجهاز لأول مرة |
| 13 | التشغيل لأول مرة |
| 13 | اختبار عسر الماء |
| 14 | اختيار الإعدادات |
| 14 | الوضع الاحترافي (pro bake) |
| 21 | الوضع التلقائي (auto bake) |
| 24 | اختيار وظائف إضافية (extra bake) |
| 24 | قفل الأطفال |
| 26 | بدء عملية الخبز |
| 26 | انتهاء الطهي وإغلاق الفرن |
| 28 | اختيار الإعدادات العامة |
| 31 | الاتصال بالإنترنت (Wi-Fi) |
| 31 | توصيل الجهاز بجهاز محمول |
| 31 | إعدادات وحدة Wi-Fi |
| 34 | نصائح عامة ونصائح للخبز |
| 35 | طاولة الطهي |
| 39 | الطهي باستخدام مجسّ درجة الحرارة |
| 41 | مستويات النضج الموصى بها لأنواع اللحوم المختلفة |
| 42 | التنظيف والصيانة |
| 43 | استخدام برنامج Aqua Clean لتنظيف الفرن |
| 44 | تنظيف صينية التبخر |
| 45 | تنظيف نظام البخار |
| 45 | إزالة الأسلاك وأدلة السحب الثابتة (القابلة للتمديد) |
| 46 | إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية واستبدالها |
| 47 | استبدال اللمبة |
| 48 | جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها |
| 48 | تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال |
| 49 | التخلص من الجهاز |

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.

تعليمات الاستخدام للفرن المدمج

