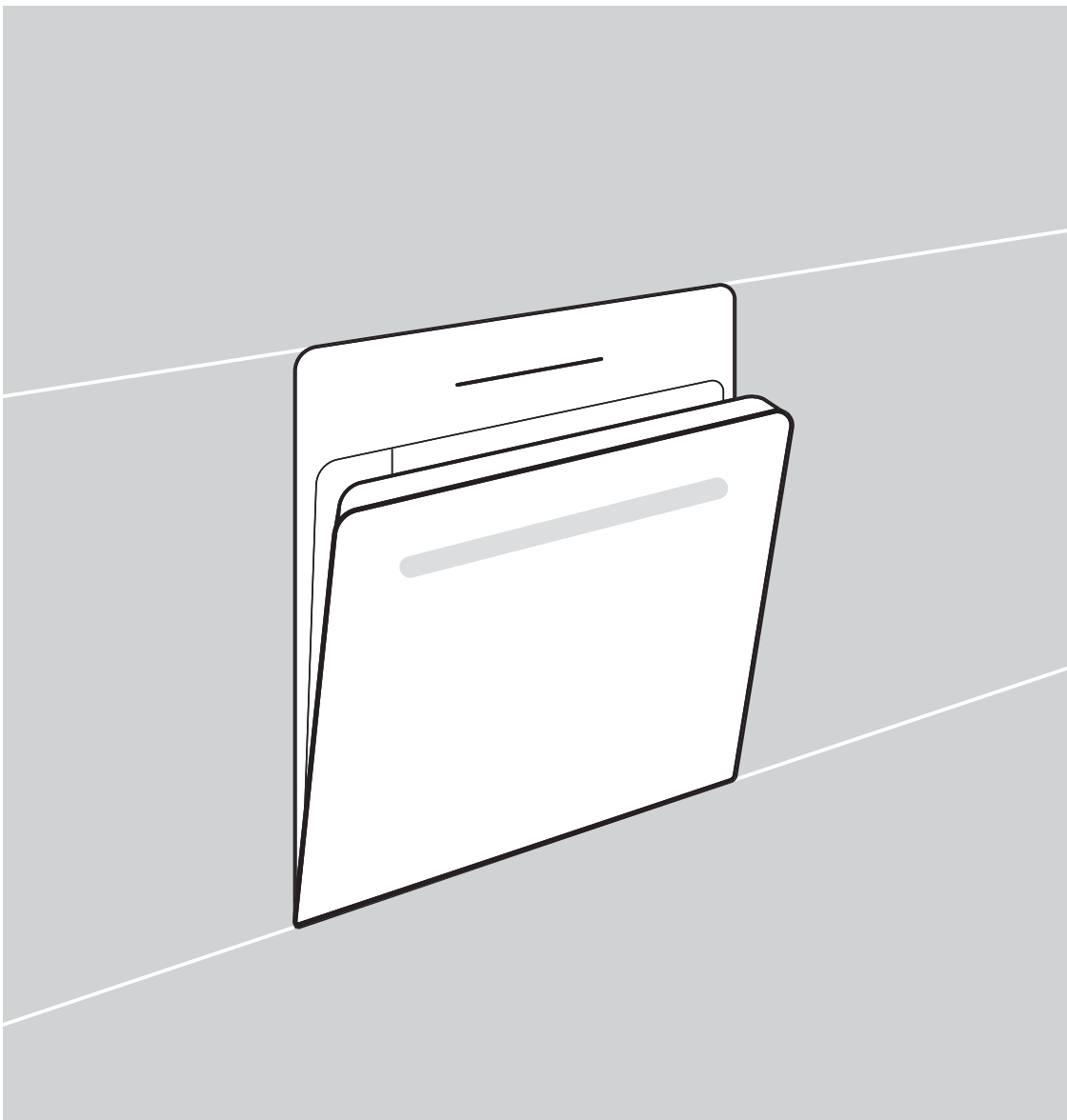


gorenje

AE SA AR

تعليمات الاستخدام
فرن مدمج



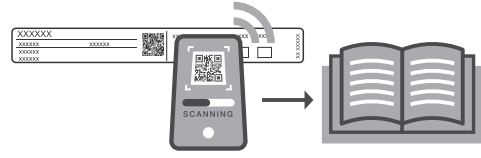
نشكركم على ثقتكم وشرائكم لجهازنا.

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 اشتريته 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.


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.



للمصول على تعليمات ونصائح أكثر تفصيلا، 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

المحتويات

5	1. احتياطات السلامة	5
6	1.1 الاستخدام الآمن والصحيح للفرن أثناء التنظيف بالانحلال الحراري	1.1
6	2. تحذيرات السلامة الهامة الأخرى	2
8	3. وصف الجهاز	3
8	3.1 معدات الأجهزة	3.1
10	3.2 وحدة التحكم	3.2
11	4. قبل استخدام الجهاز لأول مرة	4
11	4.1 التشغيل لأول مرة	4.1
13	5. استخدام الفرن - اختيار إعدادات الخبز	5
14	5.1 القائمة الرئيسية - يدوي	5.1
16	5.2 المؤقت - وظائف المؤقت	5.2
18	5.3 الطبي بالخطوات (+ القائمة)	5.3
19	5.4 حقن البخار أثناء عملية الخبز	5.4
20	5.5 ملء خزان المياه	5.5
21	5.6 القائمة التلقائية	5.6
21	5.7 إضافية	5.7
23	6. بدء عملية الخبز	6
23	7. انتهاء الطبي وإغلاق الفرن	7
24	7.1 غراتان (+ القائمة)	7.1
25	7.2 قاع مقرمش	7.2
26	7.3 المفضلة - احفظ إعداداتك الخاصة	7.3
27	8. اختيار الإعدادات العامة	8
28	8.1 قفل الشاشة (+ القائمة)	8.1
28	9. توصيل الجهاز بتطبيق ConnectLife	9
29	10. إدارة شبكة Wi - Fi	10
29	10.1 باستخدام Wi - Fi	10.1
30	10.2 إدارة جهاز التحكم عن بعد بالفرن	10.2
31	11. نصائح عامة ونصائح للخبز	11
32	11.1 طاولة الطبي	11.1
37	11.2 الطبي باستخدام مجسّ درجة الحرارة	11.2
39	12. التنظيف والصيانة	12
39	12.1 التنظيف التلقائي للفرن - الانحلال الحراري	12.1
41	12.2 تنظيف خزان المياه ورغوة الفلتر	12.2
41	12.3 تنظيف نظام البخار	12.3
43	12.4 إزالة الأسلاك وأدلة السحب الثابتة (القابلة للتمديد)	12.4
43	12.5 إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية واستبدالها	12.5
44	12.6 استبدال اللبنة	12.6
46	13. استكشاف المشكلات وإصلاحها	13
46	13.1 جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها	13.1
47	13.2 الملصق - معلومات الجهاز	13.2
47	14. معلومات الامتثال	14

48 الحفاظ على البيئة	15
49 اختبار الطهي	16

1. احتياطات السلامة

احتياطات هامة للسلامة - اقرأ التعليمات بعناية واحفظها للرجوع إليها في المستقبل.

يجب توصيل الجهاز فقط من قبل خدمة العملاء أو فني مختص. في حال تم التوصيل والتوصيل من قبل أشخاص غير مؤهلين، هناك مخاطر إصابة بدنية بالغة وإلحاق الأضرار بالجهاز. يجب توصيل الجهاز بأسلاك ثابتة تتضمن وسائل فصل. يجب أن يتم توصيل الأسلاك الثابتة وفقا لقواعد الأسلاك

يجب دمج آلية الفصل في توصيلات الأسلاك الثابتة وفقا لقواعد توصيلات الأسلاك.

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

تحذير: يجب استبدال سلك الطاقة التالف فقط من قبل الشركة المصنعة أو من قبل مصلح معتمد أو أي شخص مؤهل آخر، للحد من المخاطر المحتملة.

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: يصبح الجهاز والأجزاء المكشوفة منه ساخنة في أثناء الاستخدام؛ يُرجى تجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيدًا إلا إذا خضعوا للإشراف المستمر.

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

يجب استخدام فقط الحساس الحراري الموصى به لهذا الفرن.

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

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

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

1.1 الاستخدام الآمن والصحيح للفرن أثناء التنظيف بالانحلال الحراري

أثناء عملية التنظيف التلقائي، يسخن الفرن إلى درجة حرارة عالية جدًا كما تصبح الحرارة من حوله مرتفعة للغاية. خطر الإصابة بحروق! يُرجى إبعاد الأطفال عن الفرن.

2. تحذيرات السلامة الهامة الأخرى

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

يجب توصيل الجهاز فقط من قبل خدمة العملاء أو فني مختص. في حال تم التوصيل والتوصيل من قبل أشخاص غير مؤهلين، هناك مخاطر إصابة بدنية بالغة وإلحاق الأضرار بالجهاز.

يجب توصيل الجهاز بأسلاك ثابتة تتضمن وسائل فصل. يجب أن يتم توصيل الأسلاك الثابتة وفقا لقواعد الأسلاك نوصي بأن يتولى عمليتي حمل الجهاز وتركيبه شخصان على الأقل (نظرًا لوزن الجهاز).

لا يجب الجهاز عن طريق مسكه من مقبض الباب.

قد تتلف مفصلات باب الفرن عند التتميل الزائد. لا يجب الوقوف أو الجلوس على باب الفرن المفتوح ولا تتكئ عليه. لا يجب وضع أي أشياء ثقيلة على باب الفرن.

إذا أصبحت أسلاك الطاقة للأجهزة الأخرى الموجودة بالقرب من الفرن متشابكة في باب الفرن، فقد تتلف، مما قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي. لذلك، تأكد من أن أسلاك الطاقة للأجهزة الأخرى على مسافة آمنة.

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

لا تبطن جدران الفرن بورق الألمنيوم ولا تضع صواني الخبز أو الحاويات الأخرى في الجزء السفلي من الفرن. هذا من شأنه أن يقلل من دوران الهواء في الفرن، ويعيق ويبطئ عملية الخبز ويدمر طلاء المينا.

نوصيك بتجنب فتح باب الفرن أثناء الخبز، لأن هذا يزيد من استهلاك الطاقة وتراكم المكثفات.

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 لتجفيف الفرن ليبرد حتى درجة حرارة الغرفة.

الرجاء تنظيف الفرن عندما يبرد تمامًا.

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

قبل تنشيط التنظيف التلقائي، اقرأ بعناية واتبع جميع الإرشادات الواردة في فصل التنظيف والصيانة، الذي يصف الاستخدام الصحيح والأمن لهذه الوظيفة

لا ينبغي وضع أي شيء على قاع الفرن أثناء عملية التنظيف التلقائي.

خطر نشوب حريق! أثناء التنظيف التلقائي، يتم تسخين الجهاز إلى درجات حرارة عالية جدًا، مما يؤدي إلى حرق بقايا الطعام في الجهاز. لذلك، قم بإزالة الأوساخ المرئية من داخل الفرن ومن الأواني قبل كل استخدام. قد يأتي الدخان والأبخرة والغازات المهيجة أيضًا من الفرن أثناء تنشيط وظيفة التنظيف. لذلك، تأكد من أن الغرفة جيدة التهوية أثناء تنفيذ هذا الإجراء. يمكن أن تكون الحيوانات الصغيرة أو الحيوانات الأليفة حساسة للغاية لأي أبخرة قد تخرج من الفرن. يوصى بإخراجها من الغرفة أثناء التشغيل وتهوية الغرفة جيدًا بعد التنظيف.

لا يجب فتح باب الفرن أثناء التنظيف.

يجب التأكد من عدم دخول أي أجسام غريبة عند فتح قفل دليل الباب، حيث قد يؤدي ذلك إلى إعاقة قفل الباب التلقائي أثناء عملية تنظيف الفرن.

لا يجب لمس أي أسطح معدنية أو أجزاء من الجهاز أثناء عملية التنظيف الأوتوماتيكية!

في حالة انقطاع التيار الكهربائي أثناء عملية التنظيف التلقائي، سيتم إنهاء البرنامج بعد دقيقتين وسيظل باب الفرن مغلقًا. وسيتم فتح الباب، عندما يستشعر الجهاز أن درجة الحرارة قد انخفضت إلى أقل من 150 درجة مئوية في وسط تجويف الفرن.

بعد عملية التنظيف الذاتي، يمكن أن يتغير لون تجويف الفرن وملحقات الفرن وتفقد لمعانها. وهذا لا يؤثر على وظائفها.



لا يُسمح باستخدام الفرن مع فتح الباب وإغلاق مفتاح الباب.

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.

انزع الشريط اللاصق من وحدة التحكم بعد تركيب الجهاز في الخزانة. قد يتسبب عدم اتباع هذه التعليمات في تعطل الخزان.



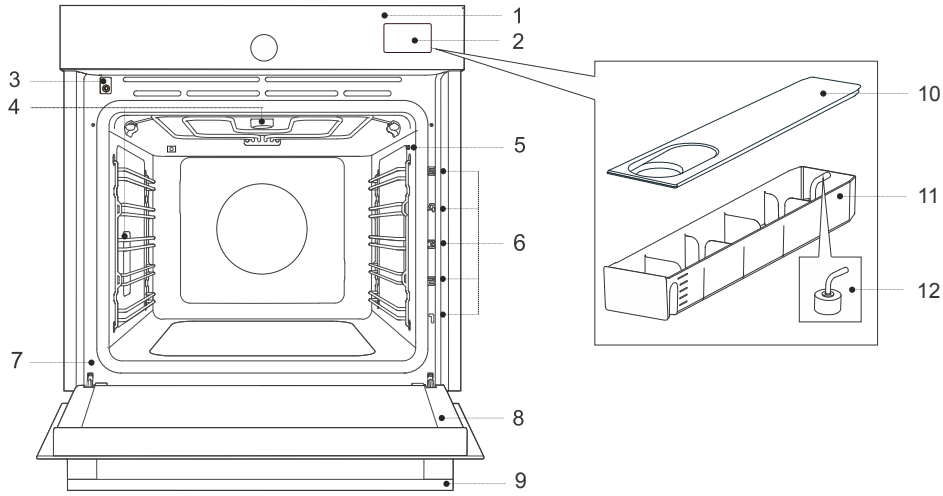
يجب قراءة دليل الاستخدام بعناية قبل توصيل الجهاز. لا يغطي الضمان إصلاح أي أعطال ناتجة عن التركيب الخاطئ أو الاستخدام الغير السليم للجهاز خلال فترة الكفالة.

3. وصف الجهاز



تحذيرا!

وظائف الجهاز والمعدات على حسب نوع الموديل.



10. غطاء الماوية
11. حاوية الخزان
12. رغوة الفلتر

1. وحدة التحكم
2. خزان المياه
3. قفل الباب بمفتاح
4. الإضاءة
5. مقبس مجسّ درجة الحرارة
6. أدلة - مستويات الرفوف
7. ملصق
8. باب الفرن
9. مقبض الباب

3.1 معدات الأجهزة

مفتاح باب الفرن

يعمل المفتاح على إيقاف تشغيل السخانات والتهوية في غرفة الفرن عند فتح باب الفرن أثناء التشغيل.

الأدلة

الموجبات السلكية - أدخل دائما الرف السلكي وصينية الخبز في الموجه.

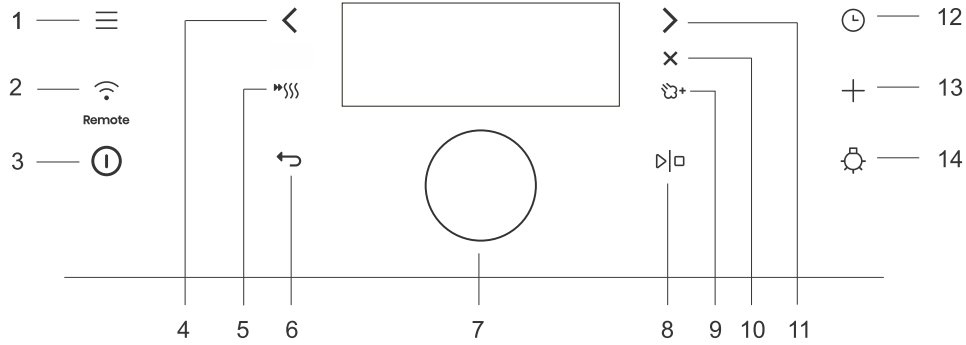
موجبات سحب ثابتة - ضع المعدات على الموجه. في نفس الموجه، يمكنك وضع الرف مع وعاء التنقيط.

ملاحظة: الموجبات - يتم حساب مستويات الحامل من الأسفل إلى الأعلى.

معدات الفرن وملحقاته






<p>شبكة سلكية - يستخدم للشوي/الشواء أو كدعم للمقلاة أو صينية الخبز أو طبق الخبز. ملاحظة: عند إدخال الرف السلكي في الدليل، تأكد دائماً من وجود الجزء المرفوع في الناحية الخلفية من الفرن وموجهاً للأعلى. يوجد مزلاج أمان على الرف السلكي. لذلك، يجب رفع الرف السلكي قليلاً من الأمام عند سحبه من الفرن.</p>	
<p>صينية خبز مسطحة - تستخدم للكعك المفروود والصغير. يمكن استخدامها أيضاً كصينية تنقيط. ملاحظة: قد تتشوه صينية الخبز المسطحة عند تسخينها في الفرن. وبمجرد أن تبرد تعود إلى حالتها الأصلية. وهذا التشوه لا يؤثر على وظائفها.</p>	
<p>صينية شبكة القلي بالهواء - (صينية خبز بفتحات) تستخدم للطهي مع أنظمة تتميز بحقن البخار وللقلي بالهواء. تسمح الفتحات بتدفق هواء أفضل حول الطعام وتساهم في زيادة البشاشة.</p>	
<p>صينية خبز عميقة - تستخدم لخبز الخضروات والمعجنات الرطبة. يمكن استخدامها أيضاً كصينية تنقيط. لا يجب أبداً إدخال صينية الخبز العميقة متعددة الأغراض (أو العامة) في الموجه الأول أثناء الخبز.</p>	
<p>مسبار درجة الحرارة - (BAKESENSOR)</p>	
<p>صينية خبز مسطحة مثبتة (من الفولاذ المقاوم للصدأ) - (صينية خبز بفتحات) مخصصة لطهي الخضروات والأسماك واللحوم بالبخار أو عند استخدام طريقة سو-في. تضمن توزيعاً متساوياً للبخار ونتائج طهي مثالية.</p>	
<p>ملاحظة: يمكن شراء معدات إضافية من مركز خدمة معتمد.</p>	





3.2 وحدة التحكم




الاستخدام	.
اختيار القوائم الأساسية	1.
إعداد اتصال Wi-Fi وجهاز التحكم عن بعد	2.
تشغيل الفرن وإيقافه	3.
مفتاح الاختيار الأيسر	4.
تشغيل التسخين المسبق السريع وإيقافه	5.
الخروج من الحالة المالية دون حفظ	6.
زر لاختبار وتأكيـد الإعدادات	7.
بدء العملية وإيقافها	8.
إضافة البخار	9.
إلغاء الإعداد الحالي، حذف الوظيفة	10.
مفتاح الاختيار الأيمن	11.
اختيار وظائف الوقت	12.
إعدادات متقدمة	13.
تشغيل ضوء الفرن وإيقافه	14.

ملاحظة: تضيء المفاتيح التي تم تمكينها في القائمة المالية فقط (كلياً أو جزئياً) على لوحة التحكم.

مفتاح الاختصار:			
			
اضغط على زر - لتأكيد اختيارك.	الاستدارة - للتبديل بين الإعدادات.	ضغطة طويلة - 5 ثواني - لإعدادات إضافية أو زيادة سريعة في الإعداد	اضغط لفترة قصيرة - للاختيارات الأساسية
<p>معلومات </p> <p>يتم التحكم في الإعدادات بواسطة المفاتيح والمقبض. للحصول على استجابة أفضل للمفاتيح، المسها بمساحة كبيرة من طرف إصبعك. في كل مرة تضغط فيها على مفتاح، سيتم التعرف على ذلك بواسطة إشارة صوتية (إذا كانت الوظيفة متاحة).</p>			


			
خطوة اختيارية	الانتظار / التنفيذ	الخطوة المتوسطة	الخطوة الأولى


4. قبل استخدام الجهاز لأول مرة

1.	قم بإزالة أواني الفرن وأي عبوات (الورق المقوى ورغوة البوليسترين والبلاستيك) من الفرن.
2.	امسح الأواني وداخل الفرن وحاوية الخزان بقطعة قماش مبللة. لا تستخدم الأقمشة الخشنة أو المنظفات.
3.	قم بتشغيل الفرن (انظر الفصل 4.1 التشغيل لأول مرة).
4.	قم بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام نظام التسخين العلوي والسفلي لمدة ساعة تقريبًا  عند درجة حرارة 230 درجة مئوية (انظر الفصل وضع الطهي اليدوي).
ملاحظة: أثناء التسخين، يتم تحرير "الرائحة الجديدة" المميزة، لذلك قم بتبوية الغرفة جيدًا خلال هذا الوقت.	

4.1 التشغيل لأول مرة

بعد توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي لأول مرة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة، ستحتاج إلى ضبط اللغة والوقت وعسر الماء.

معلومات 

إذا كنت لا تريد تعيين هذا، اضغط . سيتم حفظ الإعدادات الافتراضية. يمكنك تغيير الإعدادات في أي وقت (انظر الفصل 8. اختيار الإعدادات العامة).



1.	ضبط اللغة: تعرض الشاشة اللغة الافتراضية (الإنجليزية). أدر المقبض لتغيير اللغة. أكد من خلال الضغط على المقبض.
----	--

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

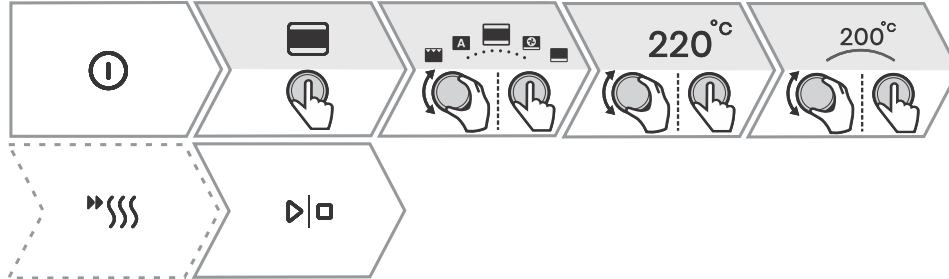
2.	ضبط الوقت الدقيق: يمكنك ضبط الوقت المحدد من اليوم عن طريق تدوير المقبض. أكد الاختيار من خلال الضغط على المقبض.
3.	ضبط الماء العسر: أدر المقبض لضبط الماء العسر. أكد الاختيار من خلال الضغط على المقبض.
تم ضبط جميع الإعدادات الأولية والجهاز في وضع الاستعداد.	

5. استخدام الفرن - اختيار إعدادات الخبز

قائمة الاختيار الرئيسية	
قم بتشغيل الجهاز ① وتحديد ☰ . من خلال تدوير المقبض، يمكنك الاختيار من بين قوائم مختلفة:	
Manual	يسمح لك بتعيين معلمات الطهي بشكل تعسفي مع القيم المحددة مسبقًا والتي يمكن تغييرها (انظر الفصل 5.1 القائمة الرئيسية - يدوي).
My modes	يسمح بمجموعة كبيرة من البرامج المعدة مسبقًا اعتمادًا على الطبق المحدد (انظر الفصل 5.6 القائمة التلقائية).
Favourites	يسمح لك هذا الوضع بتحديد برامجك الخاصة التي قمت بحفظها مسبقًا (انظر الفصل 7.3 المفضلة - احفظ إعداداتك الخاصة).
Extra	اختيار البرامج الإضافية (انظر الفصل 5.7 إضافية).
Cleaning	برامج تنظيف الأفران.
Settings	إعدادات الفرن العامة (انظر الفصل 8. اختيار الإعدادات العامة).

+ القائمة - إعدادات إضافية	
توفر الوظيفة خيارات إعداد إضافية. يختلف محتوى القائمة حسب خيارات التحكم المتاحة في ذلك الوقت. لتحديد إعدادات إضافية، المس + .	
Step bake	إعداد الطهي من ثلاث خطوات بمعلمات مختلفة (انظر الفصل 5.3 الطهي بالخطوات (+ القائمة)). يمكن اختيار الوظيفة بعد ضبط وقت الطهي.
Information	معلومات مفصلة عن برامج ووظائف أنظمة الفرن.
Gratin	يتم استخدامه للأطباق التي تضيف إليها الصلصة/الطبقة العلوية أو التي تريد خبز سطحها في النهاية. يمكن اختيار الوظيفة بعد 10 دقائق من الطهي أو في نهاية الطهي (انظر الفصل 6. بدء عملية الخبز).
Favourites	حفظ الإعدادات المخصصة المحددة (انظر الفصل 7.3 المفضلة - احفظ إعداداتك الخاصة).
Display lock	تنشيط / إلغاء تنشيط قفل مفتاح الأمان لحماية الفرن من الاستخدام العرضي (انظر الفصل 8.1 قفل الشاشة (+ القائمة)).

5.1 القائمة الرئيسية - يدوي



1.	قم بتشغيل الجهاز ① .
2.	يمكنك تمديد نظام الطهي عن طريق تدوير المقبض (انظر الجدول اختيار أنظمة الطهي). أكد الاختيار من خلال الضغط على المقبض.
3.	أدر المقبض لضبط درجة الحرارة لتأكيد الاختيار.
4.	استخدم التسخين المسبق السريع لضبط الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة في أسرع وقت ممكن. بالضغط على «SS» سيضيء الرمز بالكامل. عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، تصدر إشارة صوتية. وستعرض الشاشة كلمة Insert the dish . افتح الباب وأدخل الطبق. يستأنف البرنامج الطهي تلقائيًا باستخدام الإعدادات المحددة.
5.	بالإضافة إلى ذلك، يمكنك تعيين: - المؤقت (انظر الفصل 5.2 المؤقت - وظائف المؤقت) - الطهي بالخطوات (انظر الفصل 5.3 الطهي بالخطوات (+ القائمة)) - حقن البخار أثناء الطهي (انظر فصل 5.4 حقن البخار أثناء عملية الخبز)
6.	لبدء الطهي، المس ▷ ◻ .

اختيار نظام الطهي


الرمز	الاستخدام
	Steam+Bottom + Top heater للطهي التقليدي على رف واحد، وصنع السوفليه، والطهي في درجات حرارة منخفضة (الطهي البطيء). استخدم إضافة البخار إذا كنت تريد أن يطهى سطح الطعام أكثر ويخلق المزيد من الهشاشة.
	Steam+Hot air يسمح الهواء الساخن بتدوير الهواء بشكل أفضل حول الطبق. وبهذه الطريقة، يجفف سطحه أكثر ويخلق قشرة أكثر سمكا. لتحميمص اللحوم وخبز الكعك وطهي الخضروات وتجفيف الطعام على رف واحد أو أكثر في نفس الوقت. استخدم إضافة البخار إذا كنت تريد أن يطهى سطح الطعام أكثر ويخلق المزيد من الهشاشة.
	Hot air + Bottom heater مثالية لإعداد البيتزا والمعجنات ذات المحتوى المائي العالي. للطهي على مستوى واحد عندما تريد طهي أطباق لذيذة ومقرمشة في أسرع وقت ممكن.
	Bottom + Top heater + Fan للطهي المتساوي للأطباق على مستوى واحد. وصنع النفخة.
	Large grill لطي كميات كبيرة من الأطعمة ذات الشكل المسطح، مثل الخبز الممص والكانابيز والنقانق المشوية وشرائح اللحم والأسماك والأسياخ، وكذلك لإرضاء وتحقيق قشرة مقرمشة لطيفة. تقوم السخانات المثبتة على الجزء العلوي من تجويف الفرن بتسخين السطح بأكمله بالتساوي. مستوى منخفض - مناسب لطهي شرائح السمك والسمك الكامل والجبن المقلي.

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

الرمز	الاستخدام
	مستوى متوسط - مناسب لطهي قطع صغيرة من اللحم وشرائح السمك والخضروات والمقبلات والأسياخ. مستوى عالي - مناسب لطهي شرائح اللحم والبرغر والنقانق المشوية والخبز المحمص وطهي الجراتان.
	Steam+Large grill + Fan لتحميص الدواجن وشوي قطع كبيرة من اللحم. استخدم إضافة البخار إذا كنت تريد أن يطهى سطح الطعام أكثر ويخلق المزيد من البهاشة.
	Hot air + Top heater تمنع طريقة الطهي هذه الطعام قشرة مقرمشة، دون إضافة دهون. إنها نسخة صحية من "الوجبات السريعة" مع محتوى أقل من السعرات الحرارية. مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة المطبوخة مسبقًا (البطاطس المقلية ووصفات الدجاج).
	More systems أكد اختيارك باستخدام OK . سيتم عرض أنظمة إضافية.
	Large grill + Bottom heater لطهي أسرع للأطباق على مستوى واحد ولقشرة المعجنات المقرمشة.
	Bottom heater + Grill للطهي البطيء اللطيف والتحكم فيه للأطعمة الرقيقة (قطع اللحم الطرية) وخبز المعجنات بطبقة سفلية مقرمشة.
	Bottom heater + Grill + Fan للإعداد الأمثل لمنتجات المخابز الخميرة وجميع أنواع الخبز وللحفظ.
	Large grill + Bottom heater + Hot air للأطباق التي يكون فيها البش من جميع الجوانب مرغوبًا فيه. الوظيفة مناسبة أيضًا كخطوة أولى لتحميص اللحوم متعدد الخطوات، لأنها تسمح بالمرق السريع للسطح في المرحلة الأولية والتحميص البطيء في المرحلة الثانية. سيكون اللحم طازجًا والقشرة بنية اللون بشكل جيد.
	Hot Air + Grill يسمح الهواء الساخن بتدوير الهواء بشكل أفضل حول الطبق. سيؤدي ذلك إلى جفاف السطح أكثر. بالاقتران مع سخان الشواية، سيؤدي ذلك أيضًا إلى لون أكثر كثافة. لطهي اللحوم والخضروات بشكل أسرع.
	ECO Hot air ⁽¹⁾ لطهي اللحوم والأسماك والمعجنات بلطف وبطء وحتى على مستوى واحد. تمتفظ طريقة الطهي هذه بنسبة أعلى من الماء في اللحم، مما يجعله أكثر عصارة ونعومة، بينما تصب المعجنات بنية اللون/مخبوزة بالتساوي. يتراوح نطاق درجة الحرارة المستخدمة بين 140 درجة مئوية و 220 درجة مئوية.
	Auto اختصار إلى القائمة "تلقائي" (انظر فصل القائمة "Auto")


⁽¹⁾ تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فئة كفاءة الطاقة وفقًا للمعيار EN 60350-1.

5.2 المؤقت - وظائف المؤقت

لتحديد وظائف المؤقت، المس  . بالضغط على < أو > يمكنك تحديد وظيفة الوقت التي تريد تعيينها.

 معلومات

يجب ضبط الساعة على وقت اليوم.


 معلومات

يمكنك إعادة تعيين وظيفة الوقت المحدد عن طريق لمس 0:00 .

الوصف /وظيفة الوقت	الاستخدام
Duration	في هذا الوضع، يمكنك تحديد مدة تشغيل الفرن.
Egg timer	يعمل عداد الدقائق بشكل مستقل عن تشغيل الفرن. بعد انتهاء الوقت المحدد، لا يتم تشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله تلقائيًا.
End baking at	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 وقت الخبز



1.	أدر المقيض لضبط وقت الطهي المطلوب. أكد الاختيار من خلال الضغط على المقيض. سيظهر وقت تشغيل الفرن المحدد على وحدة العرض.
2.	لبدء الطهي، المس  .





ضبط المؤقت:



1.	أدر المقيض لضبط مدة المؤقت. أكد الاختيار من خلال الضغط على المقيض.
	المد الأقصى للإعداد الممكن هو 24 ساعة. ملاحظة: إذا تم إيقاف تشغيل الجهاز، فسيظل المؤقت نشطًا.

ضبط انتهاء الخبز في



1.	قم أولاً بضبط وقت الطهي. أدر المقيض لضبط وقت الطهي المطلوب. أكد الاختيار من خلال الضغط على المقيض. سيظهر وقت تشغيل الفرن المحدد على وحدة العرض. مثال: مدة الطهي ساعتان
2.	يمكنك تحديد العملية المتأخرة بالضغط على  ثم انقر نقرًا مزدوجًا فوق  . أدر المقيض لضبط الوقت الذي تريد أن يكون فيه الطبق جاهزًا. أكد الاختيار من خلال الضغط على المقيض. يظهر وقت الانتهاء المطلوب على الشاشة. مثال: ينتهي الطهي في الساعة 18:00 
3.	لبدء الطهي، المس  . يتحول الفرن إلى وضع الاستعداد الجزئي أثناء انتظار التشغيل. يتم تشغيل الإعدادات المحددة وإيقاف تشغيلها تلقائيًا في الوقت المحدد. مثال: يبدأ الطهي في الساعة 16:00، وينتهي الطهي في الساعة 18:00
بعد انتهاء الوقت المحدد، يتوقف الفرن عن العمل تلقائيًا. سيصدر صوت تنبيه قصير.	

تحذير!

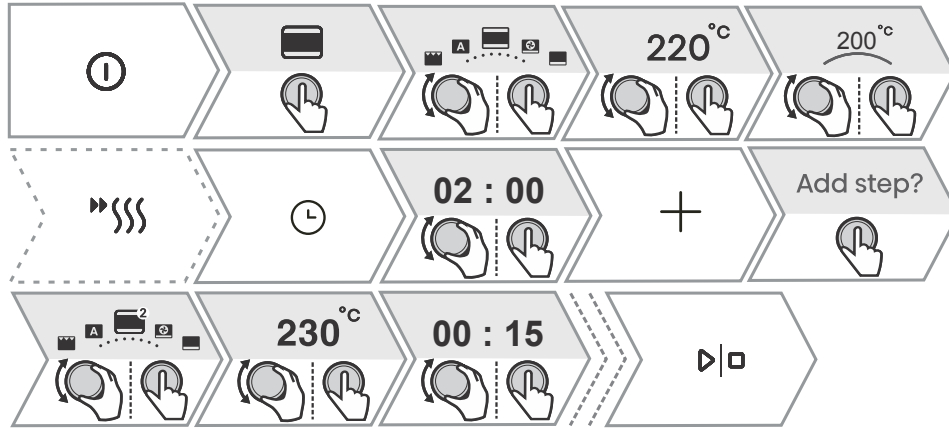
هذه الوظيفة غير مناسبة للأغذية التي تتطلب التسخين المسبق السريع.
لا يجب إبقاء الطعام القابل للتلف في الفرن فترة طويلة.
قبل استخدام هذا الوضع، تحقق من ضبط الساعة على الجهاز بدقة.

5.3 الطهي بالخطوات (+ القائمة)

تسمح لك هذه الوظيفة بضبط الطهي في ثلاث خطوات (اجمع بين ثلاث خطوات طهي متتالية في عملية طهي واحدة).

معلومات

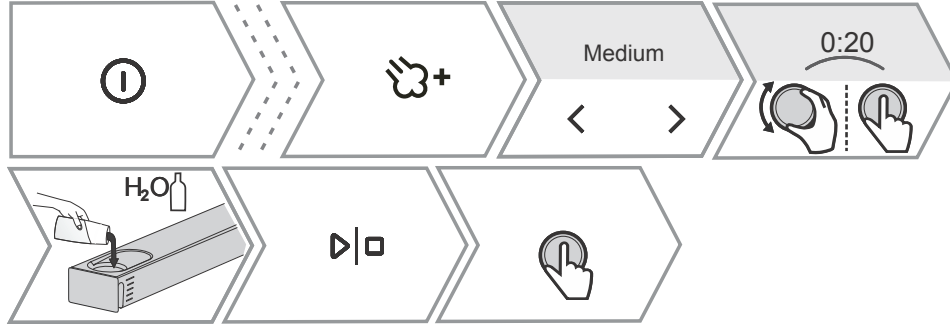
يمكن ضبط الوظيفة في القائمة الرئيسية - وضع الطهي اليدوي (انظر الفصل 5.1 القائمة الرئيسية - يدوي).



1.	قم بتشغيل الجهاز ① .
2.	Step 1 من خلال تدوير المقيض، يمكنك تمديد نظام الطهي ودرجة الحرارة ومدة الطهي كخطوة أولى. أكد الاختيار من خلال الضغط على المقيض. يمكنك أيضًا اختيار التسخين المسبق السريع.
3.	حدد إعدادات إضافية. المس + . وستعرض الشاشة كلمة Add step . أكد من خلال الضغط على المقيض.
4.	Step 2 حدد إعدادات خطوة الطهي الثانية (انظر الإعدادات تحت النقطة 2). أكد الاختيار من خلال الضغط على المقيض. ملاحظة: افعل الشيء نفسه مع Step 3 .
5.	يمكنك أيضًا تغيير الخطوات الثلاث قبل بدء الطهي. بالضغط على < أو > يمكنك تمديد الخطوة التي تريد تغييرها.
6.	لبدء الطهي، المس ▷◻ . يبدأ الفرن أولاً في العمل مع إعدادات الخطوة الأولى.
	ملاحظة: يمكنك إزالة خطوة فردية عن طريق لمس ✕ .

5.4 حقن البخار أثناء عملية الخبز

إضافة البخار يحمص سطح الطعام أكثر ويخلق هشاشة أكبر. تطهي الكمية المناسبة من البخار التي يتم إنشاؤها أثناء هذه العملية فقط سطح الطعام بشكل أفضل وتحسن من هشاشته، بينما يظل الجزء الداخلي من الطعام ناعماً ورقيقاً. يوصى باستخدام نظام إضافة البخار عند خبز السلع مثل الخبز واللحاف الطازجة ولحاف الإسفنج والكعك، وعند طهي قطع صغيرة من الدواجن والخضروات.

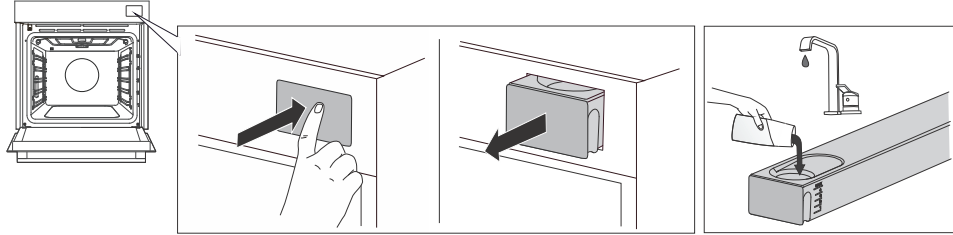


1.	قم بتشغيل الجهاز ① .
2.	أدر المقبض لاختيار النظام. السخان العلوي + السخان السفلي البواء الساخن شواية كبيرة + مروحة
3.	اضغط على ☁️+ لإضافة البخار أثناء الطهي. لا يمكن إضافة البخار إلا مع الأنظمة الثلاثة المذكورة أعلاه.
4.	بالضغط على < أو > يمكنك تحديد مستوى كثافة البخار، ويمكنك تحديد وقت تشغيل البخار عن طريق تدوير المقبض. مستوى منخفض - مناسب لطهي قطع كبيرة من اللحم، ورفع العجين، والأسماك. مستوى متوسط - مناسب لخبز الكعك الطازج والكعك الإسفنجي والنفخة ودواجن الطهي. مستوى عالي - مناسب لخبز الخبز. لطهي السمك والخبز والكعك وطهي الدجاج، نوصي بإضافة البخار في المرحلة الأولية من الطهي، في أول 10-15 دقيقة. اضبط مدة إضافة البخار (بحد أقصى 30 دقيقة) أكد الاختيار من خلال الضغط على المقبض. تتم إضاءة الرمز ☁️+ بالكامل، مما يعني حدوث إضافة البخار بنجاح.
5.	املأ خزان المياه (انظر فصل ملء خزان المياه أدناه).
6.	لبدء الطهي، المس ▶️.

معلومات 
كما يمكن تشغيل أو إيقاف تشغيل إضافة البخار أثناء عملية الطهي.

5.5 ملء خزان المياه

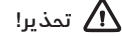
يسمح خزان المياه بالتغذية المستقلة للمياه في الفرن.



1.	قم بإزالة خزان المياه من مكانه بالضغط على الباب.
2.	افتح الغطاء. نظف الخزان بالماء. قم بتجميع الخزان وصبه في الماء العذب.
3.	ادفع الخزان مرة أخرى إلى المبيت إلى وضع النهاية.
ملاحظة: بعد الطهي، يتم ضخ المياه المتبقية في نظام البخار في خزان المياه. يمكن تنظيف الغطاء وخزان المياه باستخدام المنظفات السائلة التقليدية التي لا تحتوي على مواد كاشطة.	

يوضع الجدول أدناه المستويات المحددة على خزان المياه والاستهلاك التقريبي للمياه في دورة واحدة من الخيارات المختلفة للأنظمة مع إضافة البخار. إذا نفذ الماء في خزان المياه، فعليك تعبئته.

المستوى	30 دقيقة
Low	المستوى 1
Medium	المستوى 2
High	المستوى 2

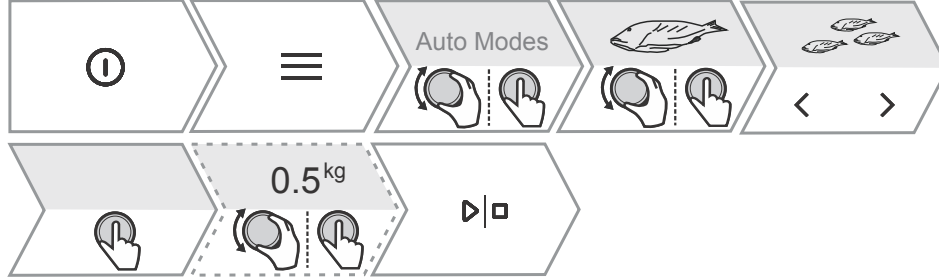


تحذير! إذا لم تلاحظ MAX وصب الكثير من الماء في الخزان، قد يتسرب الماء الزائد على الأرض من خلال الفجوة بين غطاء الخزان والخزان.

يجب أن تكون درجة حرارة المياه التي تصب في الخزان حوالي 20 درجة مئوية (+/- 10 درجة مئوية). لا تستخدم الماء المقطر أو مياه الصنبور ذات المحتوى العالي من الكلور أو غيرها من السوائل المماثلة. استخدم فقط مياه الصنبور العذبة أو المياه المخففة أو المياه المعدنية غير الغازية.

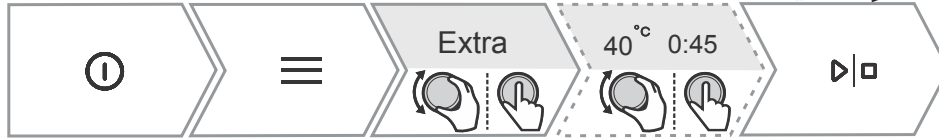
5.6 القائمة التلقائية

يقدم لك البرنامج مجموعة كبيرة من الوصفات المحددة مسبقًا والتي وافق عليها الطهاة وخبراء التغذية.



1.	قم بتشغيل الجهاز وحدد . أدر المقيض لاختيار Auto . أكد من خلال الضغط على المقيض للدخول إلى القائمة الفرعية.
2.	أدر المقيض لاختيار الفئة المطلوبة وأكد الاختيار من خلال الضغط على المقيض. بالضغط على < أو > اختر فئة فرعية، ثم أدر المقيض لتحديد نوع الطبق وأكد الاختيار من خلال الضغط على المقيض مرة أخرى. تمتوي الوصفات على نظام ودرجة حرارة ووقت طهي محدد مسبقًا. ملاحظة: بالنسبة لبعض الأطباق، يمكنك تغيير وزن ودرجة الطهي.
3.	لبدء الطهي، المس .
4.	تتضمن بعض الأطباق أيضًا وظيفة التسخين المسبق السريع. عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ستصدر إشارة صوتية. وستعرض الشاشة كلمة Insert the dish . افتح الباب وأدخل الطبق. يستأنف البرنامج الطهي تلقائيًا باستخدام الإعدادات المحددة.
ملاحظة: عن طريق اللمس يمكنك رؤية وصف مفصل للاختيار التالي.	

5.7 إضافية



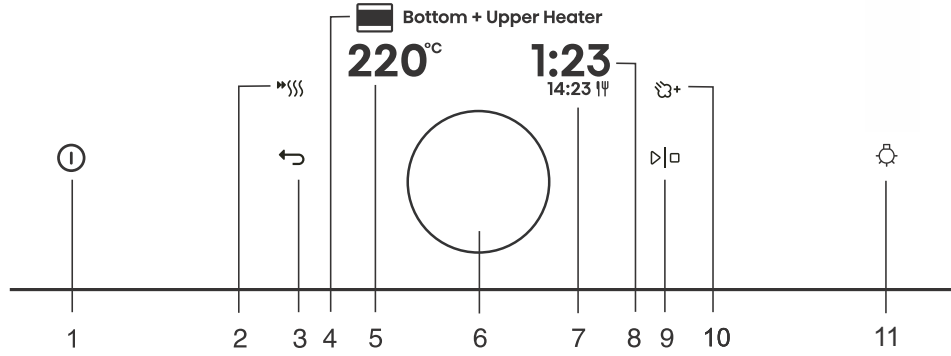
1.	قم بتشغيل الجهاز وحدد . بالضغط على المقيض، حدد Extra . من خلال الضغط على المقيض مرة أخرى، تأكد من الاختيار للدخول إلى القائمة الفرعية.
2.	أدر المقيض لتحديد وظيفة (انظر الجدول أدناه). أكد من خلال الضغط على المقيض. يتم عرض القيم المحددة مسبقًا. تسمح لك بعض الوظائف بضبط درجة الحرارة ومدة الطهي.
3.	لبدء الطهي، المس .

البرنامج	الاستخدام
Air Fry	قلي الطعام بالهواء الساخن، دون إضافة دهون. نسخة أسرع وأكثر صحة من "الوجبات السريعة". تمنع طريقة الطهي هذه الطعام قشرة مقرمشة، دون إضافة دهون. إنها نسخة صحية من "الوجبات السريعة" مع محتوى أقل من السعرات الحرارية.

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

البرنامج	الاستخدام
Proofing	سترتفع العجينة بشكل أسرع وأكثر توازناً دون تجفيف السطح. أثناء ارتفاع العجين، لا تفتح الباب.
Dehydrate	بمساعدة الهواء، يمكنك تقليل كمية الرطوبة في الطعام وبالتالي إطالة متانته.
Defrost	يتم استخدامه لإزالة الجليد البطيء للأطعمة المجمدة (الكعك والمعجنات والخبز واللحاف والفواكه المجمدة). في منتصف وقت إذابة الثلج، اقلب قطع الطعام وافصلها إذا تم تجميدها فوق بعضها البعض.
إعادة تسخين البخار	يسم لك هذا الوضع بإعادة تسخين الأطباق الجاهزة برفق بالهواء الساخن والبخار. يمنع البخار حدوث جفاف للطعام من خلال الحفاظ على أن يكون الطعام طرياً، بالإضافة إلى طعمه وملمسه.
Keep warm	يتم استخدامه للحفاظ على الأطباق المحضرة بالفعل دافئة. لا تفتح الباب أثناء التشغيل.
Plate warming	مفيد إذا كنت ترغب في تسخين الأطباق أو الأكواب مسبقاً حتى يظل الطعام دافئاً لفترة طويلة. يمكنك ضبط درجة الحرارة.
Preserving	العملية التي تطيل من خلالها متانة الطعام. استخدم البرطمانات ذات الحلقة المطاطية المانعة للتسرب والغطاء. لا تستخدم البرطمانات ذات الأغشية الملونة أو المعدنية أو العلب المعدنية. صب 1 لتر من الماء الساخن (حوالي 70 درجة مئوية) في الصينية العميقة وضع 6 برطمانات متطابقة في الصينية. ضع صينية الخبز في الفرن على الدليل الثاني.
Sterilise bottles	مناسبة لتعقيم جميع أنواع الزجاجات. التعقيم هو عملية تدمر جميع أنواع الكائنات الحية الدقيقة.
Sabbath	تسمح وظيفة Sabbath للطعام الموجود في الفرن بالبقاء دافئاً دون الحاجة إلى تشغيل الفرن وإيقاف تشغيله. اضبط مدة العملية (بين 24 و 72 ساعة) ودرجة الحرارة. بالضغط على \square وسيدأ العد التنازلي. يتم إيقاف تشغيل جميع الأصوات والعمليات باستثناء المفتاح ①. ملاحظة: في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيتم إلغاء تنشيط وضع السبت وسيعود الفرن إلى حالته الأولية.

6. بدء عملية الخبز



الاستخدام	.
تشغيل الفرن وإيقافه	1
تشغيل التسخين المسبق السريع وإيقافه	2
الخروج من الحالة الحالية دون حفظ	3
نظام طهي محدد	4
تحديد درجة الحرارة	220°C
زر لاختيار وتأكيـد الإعدادات	6
وقت الإنتهاء	14:23 ١٣
وقت الطهي المنقضي	1:23
بدء العملية وإيقافها	▷ ◻
إضافة البخار	☁+
تشغيل ضوء الفرن وإيقافه	☼-

ملاحظة: تضيء المفاتيح التي تم تمكينها في القائمة الحالية فقط (كليًا أو جزئيًا) على لوحة التحكم.

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

7. انتهاء الطهي وإغلاق الفرن

بعد اكتمال الطهي، تعرض الشاشة Baking finished.

يمكنك أيضًا إيقاف العملية عن طريق لمس **Baking finished**.



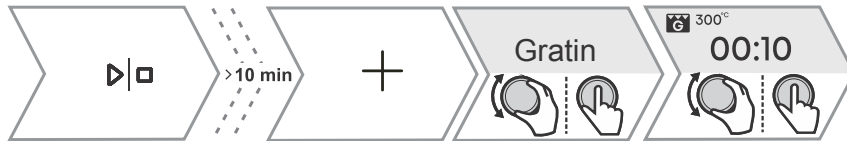
عن طريق تدوير المقيض، يمكنك تمديد إعداد جديد. أكد من خلال الضغط على المقيض. يختلف محتوى القائمة حسب خيارات التحكم المتاحة في ذلك الوقت.	
حدد إنهاء لإنهاء الطهي. تظهر القائمة الرئيسية على الشاشة.	Baking finished
من خلال تمديد هذا، يمكنك تمديد الطهي بنفس إعدادات النظام ودرجة الحرارة. ملاحظة: إذا كان لديك مدة طهي محددة، فسيتم احتساب الوقت للأمام من حيث تم إيقافه.	Add extra time
اختر لطبي الجزء العلوي من الطبق أكثر من ذلك (راجع الفصل 7.1 غراتان (+ القائمة)).	Gratin
اختر المزيد من اللون البني للجانب السفلي من الطبق (راجع الفصل 7.2 قاع مقرمش).	Crispy bottom
يسمح لك وضع These بحفظ الإعدادات المحددة في المفضلة واستخدامها مرة أخرى لاحقًا (7.3 المفضلة - احفظ إعداداتك الخاصة).	?Add to favorite

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 التكييف (تحت الباب). يُرجى مسح القناة بإسفنجة أو قطعة قماش.

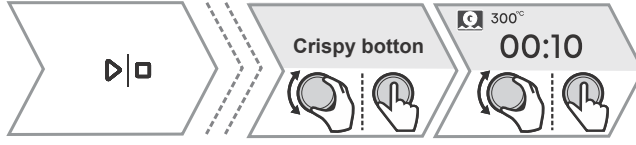
7.1 غراتان (+ القائمة)

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



1. اضغط على + وأدر المقيض لاختيار Au gratin . الوظيفة متاحة بعد 10 دقائق من التشغيل.
2. تعرض الشاشة النظام المضبوط مسبقًا (الشواية الكبيرة) ودرجة الحرارة 300 درجة مئوية. اضبط وقت التشغيل (بعد أقصى 10 دقائق) وتأكد الاختيار عن طريق اللمس .
3. يمكن أيضًا إيقاف تشغيل الوظيفة أثناء التشغيل. قم بإيقاف تشغيل الطهي عن طريق اللمس .
تحذير! تحكم في الطهي. عند استخدام وظيفة غراتان، يصل الفرن إلى درجات حرارة عالية. تعمل وظيفة غراتان لمدة أقصاها 10 دقائق، ثم يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا.

7.2 قاع مقرمش



تتوفر هذه الوظيفة فقط في نهاية الطهي ويمكن تنشيطها لمدة 10 دقائق.	
1.	في القائمة الأخيرة، أدر المقبض لاختيار Crispy botton . أكد اختيارك عن طريق اللمس ▶ □ .
2.	قم بإيقاف تشغيل الطهي عن طريق اللمس ▶ □ .

7.3 المفضلة - احفظ إعداداتك الخاصة

الإضافة إلى المفضلة هي ميزة تسمح لك بحفظ إعداداتك المفضلة والأكثر استخدامًا واستخدامها مرة أخرى في المستقبل. يمكن تخزين ما يصل إلى 12 وصفاً.



1.	حفظ الوصفات في الإعدادات. اضغط على وأدر المقيض لاختيار Add to favorite ? أكد من خلال الضغط على المقيض.
2.	يتم حفظ الإعداد بعد اكتمال الطهي. في القائمة الأخيرة، أدر المقيض لاختيار Add to favorite ? أكد من خلال الضغط على المقيض.
3.	عرض الوصفات المحفوظة بالفعل. اضغط على . أدر المقيض لاختيار My modes . أكد من خلال الضغط على المقيض للدخول إلى القائمة الفرعية. يتم عرض الوصفات المحفوظة. ملاحظة: يمكنك أيضًا تغيير القيم المحددة مسبقًا للوصفات المحفوظة بالفعل وحفظها باسم جديد بعد الطهي.
4.	حذف الوصفات المحفوظة بالفعل قم بتشغيل الجهاز وحدد . أدر المقيض لاختيار My modes . أكد من خلال الضغط على المقيض لعرض الوصفات المحفوظة بالفعل. حدد وصفاً واحذفها بالضغط على .

8. اختيار الإعدادات العامة



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.

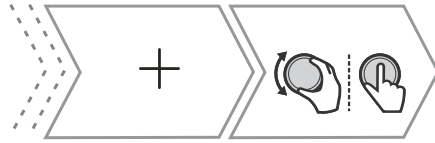


اضغط على ☰ . أدر المقيض لاختيار الإعدادات. أكد من خلال الضغط على المقيض للدخول إلى القائمة الفرعية. أدر المقيض لتحديد الإعدادات الفردية. أكد الاختيار من خلال الضغط على المقيض.		
1.	Clock اضبط الساعات والدقائق. يمكنك تحديد شاشة 12 ساعة أو 24 ساعة عن طريق اللمس ⌚ .	
2.	Volume يمكنك الاختيار من بين أربعة مستويات من الصوت (لا صوت، منخفض، متوسط، مرتفع).	
3.	Touch Sound تمكين أو تعطيل صوت المفتاح.	
4.	Night mode تقلل هذه الميزة تلقائيًا من سطوع الشاشة بين الساعة 19:00 والساعة 7:00 وتوقف تشغيل شاشة الساعة بالإضافة إلى الإشارات الصوتية. لتنشيط الوضع الليلي، حدد وقت البدء ووقت انتهاء التشغيل. قم بإيقاف تشغيل الوضع الليلي عن طريق الضغط على ⌚ .	
5.	Display تتيح لك الوظيفة تشغيل العرض النهاري أو إيقاف تشغيله. يتم إلغاء تنشيطه افتراضيًا (OFF). إذا كانت الوظيفة قيد التشغيل (ON)، قد يزيد استهلاك الكهرباء.	
6.	Fast preheat settings تقوم الوظيفة بتنشيط التسخين المسبق التلقائي لأنظمة الطهي التي تسمح بذلك. قم بتشغيله (ON) أو إيقافه (OFF).	
7.	Heating systems تقوم الوظيفة بتنشيط عرض جميع أنظمة الطهي على وحدة العرض. قم بتشغيله (ON) أو إيقافه (OFF).	

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

<p>إعادة تعيين - Factory reset تعيد هذه الوظيفة ضبط الجهاز على إعدادات المصنع. وستعرض الشاشة كلمة إعادة تعيين ، وهو ما يؤكد الضغط الطويل  .</p>	<p>.8 </p>
<p>Language تعرض الشاشة اللغة الافتراضية (الإنجليزية). إذا كانت اللغة التي يتم عرض النصوص بها على الشاشة لا تناسبك، فاختر لغة أخرى.</p>	<p>.9 </p>
<p>Water hardness يمكنك الاختيار بين خمسة مستويات لعسر المياه. الإعداد الافتراضي هو المستوى 3 - الماء العسر المتوسط. يعتمد تنظيف نظام البخار على كل من تواتر الخبز بحقن البخار وعلى عسر المياه المستخدمة. يجب ضبط درجة عسر الماء قبل الاستخدام الأول. إذا كان الماء أكثر يسراً أو عسراً من الإعداد الافتراضي، فيمكنك تغيير مستوى العسر المحدد.</p>	<p>.10 </p>
<p>للخروج من قائمة الإعدادات العامة، المس  أو </p>	

8.1 قفل الشاشة (+ القائمة)



<p>1. اضغط على + وأدر المقيض لاختيار Display locked. أكد الاختيار من خلال الضغط على المقبض. الشاشة مقفلة الآن. لإلغاء قفل الشاشة، المس + .</p>	<p>.1</p>
---	-----------

- إذا تم تنشيط قفل الأطفال بدون تشغيل وظيفة المؤقت (يتم عرض الساعة فقط)، فلن يعمل الفرن.
- إذا تم تنشيط القفل بعد ضبط وظيفة المؤقت، فسيعمل الفرن بشكل طبيعي ؛ ومع ذلك، لن يكون من الممكن تغيير الإعدادات.
- عندما تكون المفاتيح مقفلة، لا يمكنك تغيير أنظمة الطهي أو الوظائف الإضافية. يمكنك فقط إيقاف تشغيل الطهي.
- تظل المفاتيح مغلقة حتى بعد إيقاف تشغيل الفرن. لتمديد نظام جديد، يجب عليك إلغاء تنشيط القفل.

9. توصيل الجهاز بتطبيق ConnectLife

LifeConnect هي منصة منزلية ذكية تربط الأشخاص والأجهزة والخدمات. تطبيق LifeConnect يتضمن التطبيق خدمات رقمية متقدمة وحلولاً خالية من الهموم تسمح للمستخدمين بمراقبة الأجهزة والتحكم فيها، وتلقي الإشعارات من الهاتف الذكي، وتحديث البرامج (قد تختلف الميزات المدعومة اعتماداً على جهازك والمنطقة/البلد الذي تتواجد فيه).

لتوصيل جهازك الذكي، تحتاج إلى شبكة Wi-Fi منزلية (يتم دعم شبكات 2.4 جيجاهرتز فقط) وهاتف ذكي مزود بالتطبيق LifeConnect.

لتنزيل LifeConnect أو التطبيق أو مسح رمز الاستجابة السريعة أو البحث عن LifeConnect في متجر التطبيقات المفضل لديك.

ConnectLife



1. ثبت تطبيق LifeConnect التطبيق وإنشاء حساب.
2. في LifeConnect، انتقل إلى قائمة "إضافة جهاز" وحدد نوع الجهاز المناسب. ثم امسح رمز الاستجابة السريعة (يمكن العثور عليه على لوحة اسم الجهاز؛ يمكنك أيضاً إدخال رقم AUID/MV يدوياً).
3. ثم يرشدك التطبيق خلال العملية الكاملة لتوصيل الجهاز بهاتفك الذكي.
4. بعد اتصال ناجح، يمكن تشغيل الجهاز عن بُعد عبر تطبيق الهاتف المحمول.

10. إدارة شبكة Wi-Fi

معلومات

إذا لم يكن هذا الإعداد متاحاً، 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.

يعمل اتصال Wi-Fi في نفس نطاق التردد مثل بعض الأجهزة الأخرى (مثل أفران الميكروويف والألعاب التي يتم التحكم فيها عن بُعد). وبالتالي، من الممكن حدوث انقطاع مؤقت أو دائم في الاتصال. في مثل هذه الحالات، لا يمكن ضمان توافر الوظائف المعروضة.

يعتمد ضمان جودة الوظائف المقدمة بشكل كبير على قوة الإشارة. إذا كان جهاز التوجيه بعيداً عن الجهاز، فقد تكون هناك مشاكل في موثوقية الاتصال.

10.1 باستخدام Wi-Fi

قم بتشغيل الجهاز ①، ثم اضغط على ≡ لتنشيط إعدادات وظيفة Wi-Fi. لإدخال إعدادات مختلفة لوحدة Wi-Fi، اضغط على ②. إذا لمست ③ عن غير قصد، يمكن إلغاء الإعداد عن طريق النقر الطويل بشكل متكرر (لمدة 18 ثانية).

<p>تشغيل وحدة Wi-Fi: بعد الضغط الطويل (حتى 3 ثوان) ② وستعرض الشاشة كلمة Wifi On للإشارة إلى أن الوحدة قيد التشغيل. الرمز Wifi On سيبدأ في الوميض.</p>		1.
<p>توصيل الجهاز: بعد الضغط الطويل (بين 3 إلى 6 ثوان) ③ وستعرض الشاشة كلمة Connection setup. ملاحظة: لمزيد من الإعدادات، اتبع التعليمات الواردة في ConnectLife app..</p>		2.
<p>ربط مستخدمين إضافيين: بعد الضغط الطويل (بين 6 إلى 9 ثوان) ③ وستعرض الشاشة كلمة Pairing. استخدم هذا الإعداد لتوصيل مستخدمين إضافيين بالجهاز باستخدام ConnectLife app.. ملاحظة: لمزيد من الإعدادات، اتبع التعليمات الواردة في ConnectLife app..</p>		3.


تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

<p>إزالة جميع المستخدمين المتصلين: بعد الضغط الطويل (بين 9 و 12 ثانية)  وستعرض الشاشة كلمة Unpair all. استخدم هذا الإعداد لإزالة جميع المستخدمين المتصلين من ConnectLife app.</p>	<p> >9 s < 12 s</p> 	4.
<p>تشغيل وحدة Wi - Fi: قم بإيقاف تشغيل اتصال Wi - Fi عن طريق النقر لفترة طويلة (بين 15 و 18 ثانية)  . وستعرض الشاشة كلمة Wifi Off.</p>	<p> >15 s < 18 s</p> 	5.

10.2 إدارة جهاز التحكم عن بعد بالفرن



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

اضغط على  . تعرض الشاشة **Remote** للإشارة إلى إمكانية التحكم عن بعد عبر ConnectLife app.

معلومات

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

- إذا كان الفرن في وضع الاستعداد وفتحت باب الفرن، فيجب تمكين خيار التحكم عن بعد مرة أخرى.
- إذا تم فتح باب الفرن أثناء عملية الخبز، فسيتم تعطيل خيار التحكم عن بعد في الفرن.
- سيؤدي أي نشاط للمستخدم على وحدة التحكم إلى تعطيل خيار التحكم في الفرن عن بُعد تلقائيًا.
- إلغاء أو إكمال برنامج أو عملية الخبز هو الخيار الوحيد الذي لا يزال متاحًا بغض النظر عما إذا كان جهاز التحكم عن بُعد ممكنًا أم لا.
- يتم تعطيل جهاز التحكم عن بعد عند استخدام نظام الميكروويف (لا ينطبق على أنظمة الميكروويف المدمجة).
-



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.

رمز Wi - Fi على وحدة العرض	حالة شبكة Wi-Fi
يتم إضاءة Wi - Fi بشكل خافت باستمرار.	تم تعطيل Wi-Fi.
يضيء رمز Wi - Fi بالكامل باستمرار.	تم تمكين Wi-Fi وتوصيله بالقدام بنجاح.
رمز Wi-Fi مضاء بالكامل ويومض.	تم تمكين Wi - Fi و: • يتم إنشاء اتصال بالقدام، • في حالة إعداد أو إنشاء اتصالات، • لا يوجد اتصال بالقدام.
رمز الاتصال عن بُعد "REMOTE" غير مضاء على وحدة العرض.	لم يتم تمكين التحكم عن بُعد في الفرن.
علامة الاتصال عن بُعد "REMOTE" مضاءة بالكامل على وحدة العرض.	تم تمكين التحكم عن بُعد للفرن.

11. نصائح عامة ونصائح للخبيز

المعدات:

- 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 السلبي، توضع الأطباق أو صواني الخبيز في منتصف الرف.
- لا توضع صواني الخبيز مباشرة على قاع تجويف الفرن.
- لا تُستخدم صينية الخبيز العميقة لجميع الأغراض على مستوى الدليل الأول أثناء تشغيل الجهاز.
- لا يجب تغطية قاع تجويف الفرن أو الرف السلبي بورق الألمنيوم.
- دائمًا ينبغي وضع أطباق الخبيز على الرف السلبي.
- عند الطهي على عدة مستويات في نفس الوقت، أدخل صينية الخبز العميقة متعددة الأغراض في المستوى السفلي.
- 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 الخبز مباشرة على الرف السلبي، يُرجى إدخال الصينية العميقة متعددة الأغراض بمقدار مستوى واحد لتعمل كصينية تنقيط.

تحضير الطعام:

- لتحضير الطعام بالشكل الأمثل، نوصي بمراعاة الإرشادات المحددة في جدول الطهي. الرجاء اختبار درجة الحرارة المنخفضة المحددة وأقصى وقت طهي محدد. عند انتهاء هذا الوقت، وتحقق من النتائج ثم اضبط الإعدادات حسب الضرورة.
- 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.
- 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.

الاستخدام الفعال للطاقة

- قم بتسخين الفرن مسبقًا فقط إذا تمت الإشارة إلى ذلك في الوصفة أو في الجداول في دليل التعليمات هذا. إذا كنت تستخدم التسخين المسبق السريع، فلا تضع الطعام في الفرن حتى يتم تسخين الفرن بالكامل، ما لم يوصى بخلاف ذلك. عند تسخين فرن فارغ، يتم استهلاك الكثير من الطاقة، لذلك إن أمكن، نوصيك بإعداد عدة أطباق على التوالي أو عدة أطباق في نفس الوقت.
- الرجاء إزالة جميع المعدات غير الضرورية من الفرن أثناء الخبيز.
- لا ينبغي فتح باب الفرن أثناء الخبيز إلا إذا كان ذلك ضروريًا للغاية.
- مع برامج الطهي الأطول، يمكنك إيقاف تشغيل الفرن قبل 10 دقائق تقريبًا من نهاية وقت الطهي للاستفادة من الحرارة المتراكمة.

11.1 طاولة الطهي

ملحوظة: يشار إلى الأطباق التي تتطلب تسخين الفرن بالكامل قبل طهيها بعلامة نجمة واحدة في الجدول. *
بينما الأطباق التي تكفيها دورة التسخين المسبق لمدة 5 دقائق موضحة بعلامتين نجميتين. ** . في هذه الحالة، لا تستخدم وضع التسخين المسبق السريع.

طبّق			°C	min
منتجات المعجنات والمخبوزات				
قوالب الكعك/المعجنات				
كعكة البسكويت		3	170	45-30
الفطائر المحشوة		2	180	70-60
ماربل كيك		2	180-170	60-50
كعكة بالعجين المخمر، جوجلبوف (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 الخبز				
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

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

⊖ min	°C			طبق
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
20-15	* 140-130		4 ,2	حلوى الماكرون، مستويين
الخبز				
45-30	45-40		2	الرفع والتدقيق
55-40	200-190		2	الخبز على سطح الخبز
55-40	* 200-190		4 ,2	الخبز على سطح الخبز، مستويين
45-30	200-190		3	خبز في صفيح
45-30	210-200		4 ,2	خبز في صفيح، مستويين
25-15	270		2	خبز مفرد (فوكاتشيا)
30-20	200-180		3	لثائف الخبز الطازج (سيميل/لثائف الصباح)
20-15	* 210-200		4 ,2	لثائف الخبز الطازج (سيميل/لثائف الصباح)، مستويين
6-4	مرتفع		5	خبز محمص
9-5	نصف مشوية		5	الشطائر المفتوحة
البيتزا وأطباق أخرى				
10-4	* 320		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				










تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

⌚ min	°C	☐	☒	طبق
160-130	170-160	☐	2	لحم بقري مشوي (خاصة، ردف)، 1.5 كجم
120-90	210-200	☐	2	لحم بقري مسلوقة، 1.5 كجم
60-40	* 190-170	☐	2	شريحة لحم الخاصة، تسوية متوسطة، 1 كجم
300-250	* 140-120	☐	2	لحم البقر المشوي، المطبوخ ببطء
30-25	مرتفع	☐	4	شرائح اللحم البقري تسوية جيدة، بسمك 4 سم
35-25	مرتفع	☐	4	البرغر، بسمك 3 سم
150-120	170-160	☐	2	لحم عجل، 1.5 كجم
لحم الخنزير				
200-100	220-200	☐ ^{eco}	3	لحم الخنزير المشوي، الردف، 1.5 كجم
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، المطبوخ ببطء
240-210	* 140-120	☐	2	ضلوع لحم الخنزير المطبوخ ببطء
25-20	نصف مشوية	☐	4	شرائح لحم الخنزير، بسمك 3 سم
الدواجن				
80-60	220-200	☐	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	☐	3	ذفاذ دجاج
40-25	220-210	☐	4	أجنحة الدجاج
90-60	* 120-100	☐	3	دواجن، صدور، مطبوخة ببطء
أطباق اللحوم				
70-60	180-170	☐	2	رغيف لحم، 1 كجم
15-8	مرتفع	☐	4	شواء النقانق، براتورست
السماك و المأكولات بحرية				
20-12	240-230	☐	4	سمكة كاملة، 350 جم

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

⊖min	°C	☐	☐	طبق
		☐+		
12-8	منخفض	☐	4	سمك فيليه، بسمك 1 سم
15-10	نصف مشوية	☐	4	شريحة لحم السمك، بسمك 2 سم
10-5	* 230	☐	4	اسكالوب
10-3	منخفض	☐	4	جمبري
الخضروات				
40-30	200-180	☐+	3	بطاطس مخبوزة، ودجز
50-40	* 210-200	☐	3	بطاطس مخبوزة، مقطعة إلى أنصاف
40-30	200-190	☐	3	بطاطس محشوة (البطاطس المشوية بقشرها)
30-20	* 220-210	☐	4	البطاطس المقلية، محضرة في المنزل
40-30	200-190	☐	3	خضروات مشكلة، ودجز
40-30	200-190	☐	3	خضروات محشوة
المنتجات التقليدية - مجمدة				
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

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

⌚ min	°C			طبق
35-20	200-180		2	التورتيا المحشوة، إنشيلاداس
12-10	منخفض **		4	شواء الجبن
غير ذلك				
30	180		2	حفظ الأطعمة
30	125		3	التعقيم
/	* 170-150		2	الطهي في حمام ماء دافئ (غلاية مزدوجة)
/	95-60		3	إعادة التسخين
15	75		2	تدفئة اللوحة

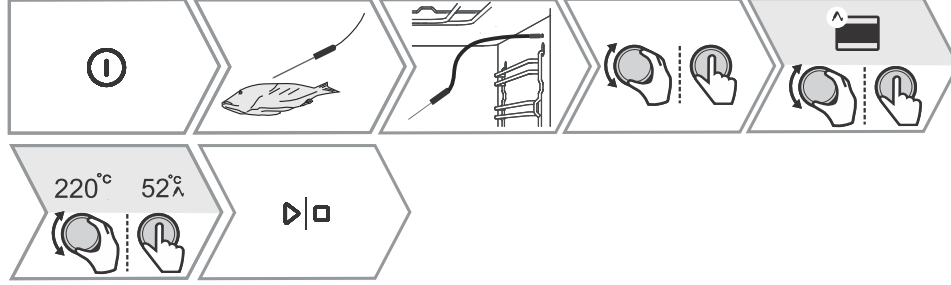
11.2 الطهي باستخدام مجسّ درجة الحرارة (SENSORBAKE)



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



تحذير!

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



1.	الصق الطرف المعدني للمجسّ في أثن جزء من الطعام. ملاحظة: لبدء الطهي باستخدام مجسّ درجة الحرارة، يجب أولاً مقاطعة عملية الطهي الحالية ثم يجب توصيل مجسّ درجة الحرارة بالمقبس. عن طريق إدخال المجسّ في المقبس، يتم حذف الوظائف المحددة مسبقاً على الفرن.
2.	أدخل قاييس المجسّ في المقبس. أدر المقبض لاختيار الإعداد التلقائي أو اليدوي. أكد الاختيار من خلال الضغط على المقبض.
3.	- في الوضع اليدوي، الرمز  سيظهر بجوار النظام على وحدة العرض، جنباً إلى جنب مع درجة حرارة الطهي المحددة مسبقاً (في نطاق درجة حرارة يصل إلى 210 درجة مئوية)، والتي يمكن تغييرها. حدد أيضاً درجة الحرارة الأساسية للطعام (في نطاق درجة الحرارة من 30 إلى 99 درجة مئوية). يظهر استخدام الوضع اليدوي في الصورة أعلاه. - في الوضع التلقائي، أدر المقبض لاختيار الطبق. تحتوي الوصفات على نظام ودرجة حرارة ووقت طهي محدد مسبقاً. يمكنك تغيير درجة اللون البني ملاحظة: عند استخدام المجسّ، لا يمكن ضبط وقت الطهي.
4.	قم بتأكيد الإعداد عن طريق اللمس  . أثناء الطهي، يتم تبديل درجة الحرارة المحددة ودرجة الحرارة الحالية للمواد الغذائية على الشاشة. إذا رغبت في ذلك، يمكنك تغيير درجة حرارة الطهي أو درجة الحرارة الأساسية المطلوبة للمواد الغذائية أثناء التشغيل.
5.	عند الوصول إلى درجة الحرارة الأساسية المحددة، سيتوقف الفرن عن العمل. وستعرض الشاشة كلمة Baking finished . ستسمع إشارة صوتية يمكنك إيقاف تشغيلها بأي مفتاح. بعد دقيقة واحدة، سيتم إيقاف الإشارة الصوتية تلقائياً.



معلومات

يتيح استخدام مسبار درجة الحرارة وضع اختبار الطهي التلقائي.

الاستخدام الصحيح للمجسّ حسب نوع الطعام:

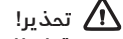
- الدواجن: يوضع المجسّ في أثن جزء من الصدور؛
- اللحوم الحمراء: يوضع المجسّ في جزء سميك غير مكتنز بالدهون؛
- القطع الأصغر بالعظم: يوضع المجسّ في منطقة ملتصقة بالعظم؛
- الأسماك: يوضع المجسّ خلف الرأس باتجاه العمود الفقري.

تحذيراً! بعد الاستخدام، قم بإزالة المجس بعناية من الطعام والمقبس، ونظفه، وأحكم ربط غطاء المقبس.

مستويات النضج الموصى بها لأنواع اللحوم المختلفة

نوع الطعام	□ / °C / □	متوسطة متوسطة [°C]	متوسطة جيدة [°C]	تسوية كاملة [°C]
لحم البقر				
لحم بقري، مشوي	□ / 170 / □	58-53	65-59	73-68
لحم بقري، لحم الخاصرة	□ / 140 / □	57-54	62-58	66-63
روست بيف / شريحة لحم الردف	□ / 160 / □	57-54	62-58	66-63
البرغر	□ / مرتفع / □	63-60	68-66	74-71
لحوم العجل				
شريحة لحم عجل، لحم الخاصرة	□ / 140 / □	57-54	62-58	66-63
شريحة لحم عجل، لحم الردف	□ / 160 / □	57-54	62-58	66-63
لحوم الخنزير				
مشوي، رقبة	□ / 170 / □	/	70-65	85-75
لحم خاصرة الخنزير	□ / 140 / □	/	69-60	/
رغيف اللحم	□ / 170 / □	/	/	85-80
لحم الخروف				
لحم الخروف	□ / 170 / □	71-66	76-72	80-77
لحوم الضأن				
لحم الضأن	□ / 170 / □	71-66	76-72	80-77
لحوم الماعز الصغير				
لحم الماعز	□ / 170 / □	71-66	76-72	80-77
الدواجن				
دواجن كاملة	□ / 210 / □	/	/	90-82
دواجن، صدور	□ / 170 / □	/	/	65-62
السماك و المأكولات بحرية				
السماك المرقط	□ / 210 / □	/	65-62	/
التونة	□ / متوسط / □	/	60-55	/
السلمون	□ / متوسط / □	/	55-52	/

12. التنظيف والصيانة



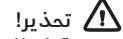
تحذير! قبل التنظيف اليدوي، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد. ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!

- لسهولة 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.
- لا ينبغي استخدام المنظفات والملحقات القوية أو الكاشطة أبدًا (الإسفنجة والمنظفات الكاشطة، ومزيلات البقع والصدأ، وكاشطات ألواح السيراميك الزجاجية).
- 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.
- معدات الفرن آمنة للغسل في غسالة الصحون. أدلة السحب ليست مناسبة لهذا النوع من التنظيف.

الجزء الخارجي من الجهاز	استخدم الماء الساخن والصابون وقطعة قماش ناعمة لإزالة الشوائب ومسح الأسطح الجافة.
الجزء الداخلي من الجهاز	بالنسبة للأوساخ أو الأوساخ العنيدة، استخدم منظفات الأفران التقليدية. بعد استخدام هذه العوامل، امسح الجهاز جيدًا بقطعة قماش مبللة لإزالة أي مواد تنظيف متبقية.
الأواني والأدلة	نظف بالماء الساخن والصابون وقطعة قماش مبللة. في حالة الأوساخ المستمرة، نوصي بالنقع المسبق واستخدام الفرشاة.

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

12.1 التنظيف التلقائي للفرن - الانحلال الحراري



تحذير! قبل التنظيف اليدوي، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد. ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!

بفضل درجات الحرارة العالية، تسمح الوظيفة بالتنظيف السهل للجزء الداخلي من الجهاز وبعض المعدات الموردة (صينية خبز عالمية عميقة وصينية خبز ضحلة وأدلة). أثناء التنظيف، يتم حرق بقايا الدهون والشوائب الأخرى. هناك ثلاثة مستويات متاحة للانحلال الحراري (كثافة التنظيف)، مع اختلاف مدة العملية:

المستوى	الغرض من التنظيف	مدة البرنامج
منخفض	لشوائب البسيطة	ساعتان
نصف مشوية	لشوائب الرئيسية الملحوظة	ساعتان و15 دقيقة
مرتفع	لشوائب العنيدة والمستمرة (القديمة)	ساعتان و30 دقيقة

ملاحظة: كلما زادت صعوبة الأوساخ، كلما ارتفع المستوى الذي يجب تحديده.

التحضير للتنظيف بالانحلال الحراري

استنادًا إلى متوسط معدل استخدام الفرن، نوصي بالتنظيف بالانحلال الحراري مرة واحدة في الشهر.

- قم بإزالة صينية شبكة القلائية الهوائية ومسبار درجة الحرارة من الفرن.
- أزل جميع الأوساخ وبقايا الطعام الظاهرة من الفرن.
- لا تبدأ التنظيف بالانحلال الحراري إلا عند تبريد الجهاز.

- من الممكن تنظيف المعدات الموردة: صينية الخبز العالمية العميقة وصينية الخبز الضحلة والأدلة.
- أدخل الملحقات في التجويف على مستوى الدليل الثاني أو الثالث - لا تستخدم أبدًا مستوى التوجيه الأول.
- بعد التنظيف بالانحلال الحراري، يُرجى الانتظار حتى يبرد الجهاز ثم تنظيفه باستخدام صابون ساخن وقطعة قماش مبللة.
- عند تنظيف موجبات السحب، اسحبها للخارج وقم بإزالتها بعد اكتمال الإجراء.

معلومات

للحصول على نتائج تنظيف أفضل، نوصي بتنظيف الفرن والملحقات/المعدات بشكل منفصل. وعند استخدام عملية التنظيف بالانحلال الحراري لتنظيف الجهاز، قد لا يكون تجويف الفرن نظيفًا تمامًا في نهاية الدورة.

في حالة عدم الرضا عن نتائج التنظيف، نوصي بإعادة العملية.

نتيجة للتنظيف التلقائي بالانحلال الحراري، يمكن للجزء الداخلي من الفرن والملحقات تغيير اللون وفقدان اللمعان. يمكن أن تصبغ موجبات السحب أعلى صوتًا. لا يؤثر ذلك على وظائف الفرن أو الملحقات.



1.	قم بتشغيل الفرن. أدر المقبض لاختيار Cleaning . أكد الاختيار من خلال الضغط على المقبض.
2.	تعرض الشاشة ثلاثة مستويات للتنظيف ومدة التنظيف. أدر المقبض لتحديد مستوى التنظيف (انظر الجدول أعلاه).
3.	اضغط على ▶ ◻ . أكد الاختيار من خلال الضغط على المقبض.
4.	يتم قفل باب الفرن تلقائيًا بعد وقت معين من أجل سلامتك.
5.	عند انتهاء برنامج الانحلال الحراري، ستعرض الشاشة كلمة infoPyroLock وسيصدر صوت تنبيه قصير. عندما يبرد الفرن، سيتم فتح الباب تلقائيًا. بمجرد أن يبرد تجويف الفرن تمامًا، يُرجى مسحه بالصابون الساخن وقطعة قماش ناعمة لإزالة أي بقايا (مثل الرماد).

تحذير! أثناء الانحلال المراري، قد تبعث الروائح الكريهة والدخان، وكذلك الأبخرة والغازات المزعجة. لذلك، تأكد من أن الغرفة جيدة التهوية أثناء الإجراء ولا تبقى في تلك الغرفة لفترات طويلة من الزمن. لا تسمح للأطفال أو الحيوانات الأليفة بالاقتراب من الفرن.

أثناء عملية الانحلال المراري، قد تشتعل بقايا الطعام والدهون. لذلك، ينبغي إزالة جميع الشوائب من داخل الفرن قبل بدء العملية.

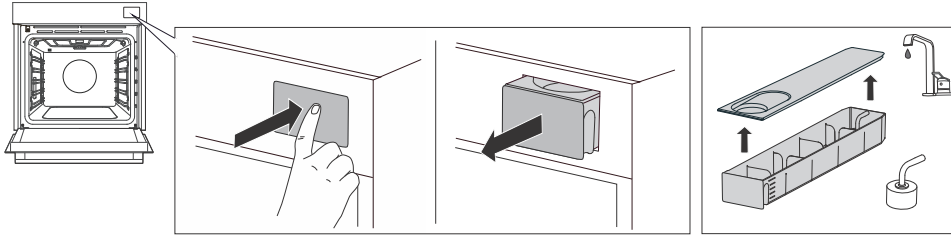
سوف يسخن الجزء الخارجي للجهاز إلى درجة حرارة عالية أثناء عملية التنظيف بالانحلال المراري. لذلك لا يجوز لمس باب الفرن ولا تعليق الأشياء القابلة للاحتراق، مثل ملابس المطبخ أو المناشف، على مقبض الباب.

لا تحاول فتح الباب أثناء قفله (أثناء التنظيف بالانحلال المراري وأثناء تبريد الجهاز بعد العملية)! فقد يتم إنهاء عملية التنظيف وهناك خطر الإصابة بحروق!

يمكن أن تكون الحيوانات الصغيرة أو الحيوانات الأليفة حساسة بشكل خاص لأي أبخرة. لذلك نوصي بإخراجها من الغرفة أثناء عملية التنظيف بالانحلال المراري وتهوية الغرفة جيدًا بمجرد اكتمال عملية التنظيف.

12.2 تنظيف خزان المياه ورغوة الفلتر

تحذير! قم بتنظيف رغوة الفلتر في كل مرة تقوم فيها بتنظيف خزان المياه وإزالة الترسبات منه.





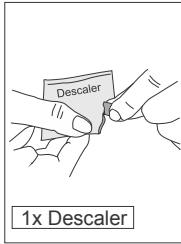
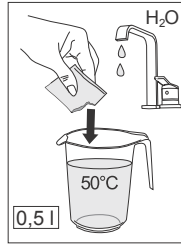
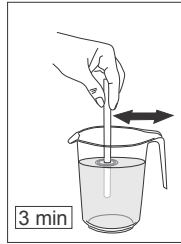
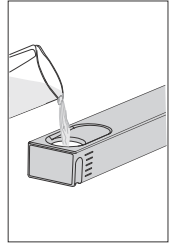

1.	قم بإزالة خزان المياه من مكانه بالضغط على الباب.
2.	افتح الغطاء. نظف الخزان بالماء.
3.	يمكن تنظيف الغطاء وخزان المياه باستخدام المنظفات السائلة التقليدية التي لا تحتوي على مواد كاشطة. تحذير: الخزان غير آمن للغسل في غسالة الأطباق.
4.	قم بتنظيف أنبوب المدخل باستخدام رغوة المرشح تحت الماء الجاري. اشطف الرغوة لتنظيفها بحيث لا توجد أوساخ مرئية عليها. بعد التنظيف، ادفع الخزان مرة أخرى داخل المبيت إلى وضعه النهائي.

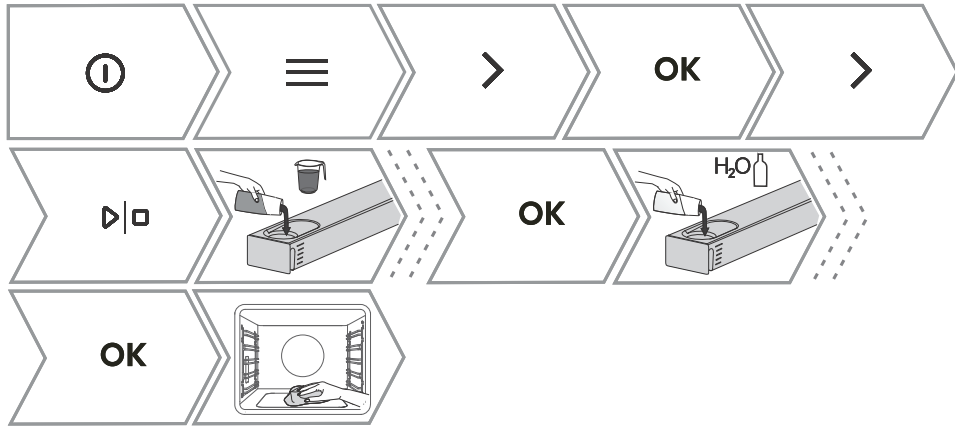
12.3 تنظيف نظام البخار



يعتمد التنظيف على كل من تواتر الطهي بحقن البخار وعلى عسر الماء المستخدم. يمكنك تنفيذ الإجراء بنفسك، وإلا فإن الشاشة ستنبهك. إزالة الترسبات بانتظام أمر ضروري للغاية، وإلا فقد يتوقف الجهاز عن العمل؛ بالإضافة إلى ذلك، فإنه يطيل عمر الجهاز ويحسن نتائج الطهي.

معلومات

إذا كنت لا ترغب في إجراء تنظيف نظام البخار عندما يطالبك الفرن بذلك، فيمكنك مقاطعة ذلك عن طريق لمس . يمكن إلغاء التنظيف حتى ثلاث مرات، ثم يقوم الفرن بتعطيل وظيفة البخار حتى يتم تنفيذ الإجراء.

<p>عاملٌ مُزيلٌ للترسبات قم بتحضيره عن طريق خلط مزيل الترسبات المزود بـ 0.5 لتر من الماء الدافئ (عند حوالي 50 درجة مئوية).</p>				
<p>قم بإذابة مزيل الترسبات في الماء عن طريق التقليب. صب عامل إزالة الترسبات المحضر في الفزان.</p>				
				
<p>ماء نقي </p>				



1. قم بتشغيل الجهاز  وتمديد . أدر المقيض لاختيار **Cleaning**. أؤكد من خلال الضغط على المقيض للدخول إلى القائمة الفرعية.
2. أدر المقيض لاختيار **Descaling**. أؤكد من خلال الضغط على المقيض.
3. املاً الفزان بـ 0.5 لتر من مزيل الترسبات. أؤكد من خلال الضغط على المقيض. إزالة الترسبات قيد التقدم.
4. عند اكتمال عملية إزالة الترسبات، ستبعب ذلك خطوة شطف إلزامية. قم بتفريغ الحاوية بعامل إزالة الترسبات وتأكد من صبها في الماء العذب لبدء عملية شطف النظام.
5. بعد اكتمال عملية الشطف، تظهر الشاشة أن عملية الشطف قد اكتملت.

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

يمكنك الآن تنظيف خزان المياه والفرن.



تحذير!

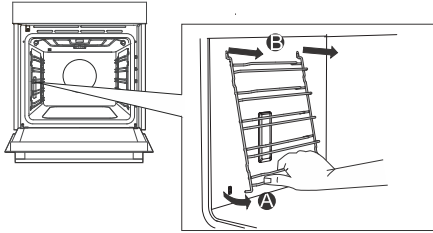
استخدم فقط مزيل الترسبات المرفق لضمان تحقيق الكفاءة المثلى والعمر الطويل للجهاز. كيس واحد يكفي لعملية تنظيف واحدة. يمكنك شراؤه من خلال قسم الخدمة أو متجر maintainlife.com عبر الإنترنت. لا يضمن استخدام المنتجات الأخرى التنظيف الكامل، مما قد يؤثر سلباً على فعالية البخار ويقلل من عمر خدمة الجهاز.

12.4 إزالة الأسلاك وأدلة السحب الثابتة (القابلة للتمديد)



معلومات

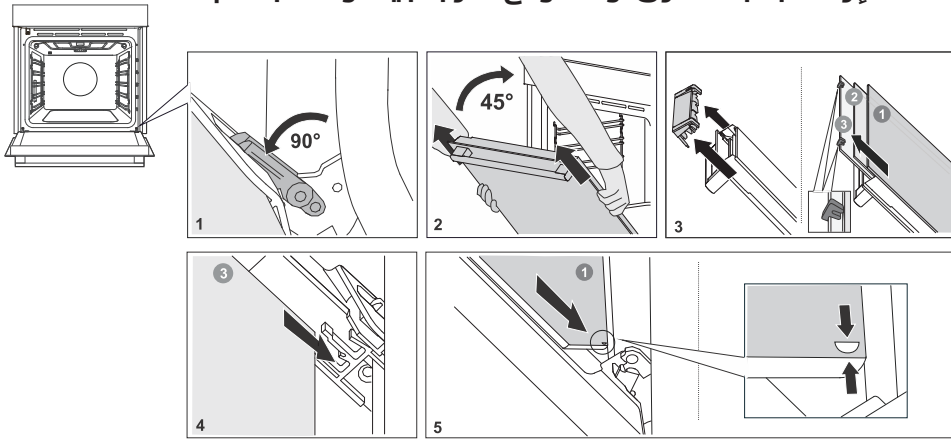
عند إزالة الأدلة، يُرجى التعامل مع المينا بحرص لعدم إتلافها.



1. امسك الدليل من الجوانب السفلية واسمبه ليتمرر داخل الفرن.

2. اسمبه من الأعلى من الفتحات.

12.5 إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية واستبدالها



1. افتح باب الفرن أولاً بالكامل.

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

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 وسميه للخارج. زجاج باب الفرن يمكن تنظيفها من الداخل، ولكن يجب إزالتها من باب الجهاز أولاً. قم أولاً كما هو موضح في النقطة 2، ولكن لا تقم بإزالتها.
3.	يُرجى إزالة موجه الهواء، بإمسাকে بيديك على الجانبين الأيسر والأيمن من الباب. ثم إخراجها عن طريق سمبه قليلاً نحوك.
4.	يُرجى إمساك زجاج الباب عند الحافة العلوية و قم 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 وفتحته برفق (حسب الموديل)

باب الفرن مزود بنظام لامتصاص صدمات غلق الباب ابتداءً 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 تلقائياً ونعومة.

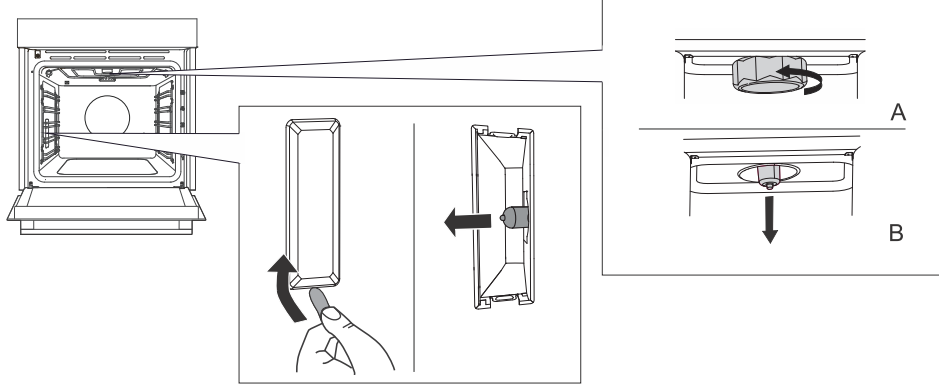
تحذير!

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

12.6 استبدال اللمبة

المصباح الكهربائي قابل للاستهلاك وغير مشمول بالضمان. قبل تغيير المصباح، قم بإزالة أي أواني من الفرن. لمبة الهالوجين: 40W - ceiling bulb - 25W and side bulb - 230 V, G9.

⚠️ **تحذيرا!**
استبدل المصباح الكهربائي فقط عند فصل الجهاز عن مصدر الطاقة.
احرص على عدم إتلاف المينا. استخدم واقي لتجنب الحروق.



1.	قم بفك الغطاء وإزالته (في عكس اتجاه عقارب الساعة). ثم قم بإزالة لمبة الهالوجين.
2.	تستخدم أداة بلاستيكية مسطحة لإزالة الغطاء. ثم اخلع لمبة الهالوجين.

13. استكشاف المشكلات وإصلاحها

خلال فترة الضمان، يقوم بالإصلاحات فقط مركز خدمة معتمد من قبل الشركة المصنعة.

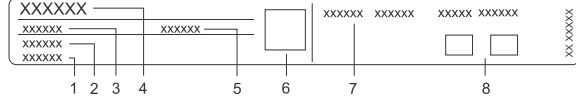
- قبل القيام بأية إصلاحات يجب التأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي إما من خلال فصل القاطع الكهربائي أو سحب القابس الكهربائي من المأخذ الجداري.
- قد تؤدي أي إصلاحات غير مصرح بها للجهاز إلى حدوث صدمة كهربائية وخطر ماس كهربائي؛ لذلك، لا داعي لفعل ذلك بنفسك. ويُنصح بترك هذا العمل لخبير أو فني 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.

13.1 جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة / الخطأ	السبب
القاطع المنزلي يفصل باستمرار	اتصل بفني الخدمة.
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل	تم وصف عملية تغيير المصباح الكهربائي في الفرن في فصل استبدال المصباح.
وحدة التحكم لا تستجيب، الشاشة مجمدة.	افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لبضع دقائق (انزع الفيوز أو افصل القاطع الرئيسي)؛ ثم أعد التوصيل مرة أخرى بشبكة التيار الكهربائي وشغل الفرن.
تعرض الشاشة الخطأ Err X في حالة وجود رمز خطأ مكون من رقمين، ستظهر الشاشة Err XX.	يوجد خطأ في تشغيل الوحدة الإلكترونية. الرجاء فصل الجهاز عن مصدر الطاقة لبضع دقائق. في حال استمرار الإشارة إلى الخطأ، فُرجى الاتصال بفني الصيانة.
تعرض الشاشة الطهي باستخدام مسبار اللحم، لكن مسبار درجة الحرارة غير متصل.	نظف المقبس. حاول توصيل وفصل مسبار درجة الحرارة عدة مرات متتالية.
تسرب البخار عند باب الفرن.	تأكد من وضع مانع تسرب الباب بشكل صحيح في أخدود الباب. قم بتثبيتته بشكل صحيح في حالة عدم تثبيته.
التحميص غير كاف على الجانب السفلي.	تأكد من اختيار برنامج الطهي الصحيح.
يتراكم البخار على شاشة العرض عند فتح الباب.	افتح باب الفرن تمامًا، ولا تبقه مغلقًا إلى حد ما.
كمية كبيرة من البخار عند الطهي.	تحتوي بعض الأطعمة على الكثير من الماء، لذلك فإن كمية كبيرة من البخار أمر طبيعي.
يظهر مجس اللحوم على الشاشة، على الرغم من أنه ليس قيد الاستخدام.	قد يكون سبب الخطأ قطرات أو أوساخ في مقبس مجس اللحم. نوصي بإدخال مجس اللحم وإزالته عدة مرات لتنظيف المقبس.
إذا استمرت المشكلات على الرغم من اتباع النصائح المذكورة أعلاه، فُرجى الاتصال بفني صيانة معتمد. لا يغطي الضمان الإصلاح أو أي مطالبة بالضمان ناتجة عن التوصيل أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز. وفي هذه الحالة، سيتكفل المستخدم بمصاريف الإصلاح.	

13.2 الملصق - معلومات الجهاز

ملصق لوحة بيانات تمتوي على المعلومات الأساسية حول الجهاز على حافة الفرن. ويمكن أيضا العثور على معلومات دقيقة عن نوع الجهاز والموديل على ورقة الضمان.



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

14. معلومات الامتثال

نوع معدات اللاسلكي:	وحدة WiFi/BLE مدمجة
مؤشر Wi-Fi	
نطاق تردد التشغيل:	MHz 2472 ~ 2412
الحد الأقصى للطاقة الناتجة:	dBm EIRP 19.99
الحد الأقصى لكسب الهوائي:	dBi 3.26
مؤشر البلوتوث	
نطاق التردد:	2480 ~ 2402 ميغا هرتز
مخرج الناقل:	10.00 ديسيبل ملي واط
نوع الانبعاث:	F1D

معلومات  يستخدم المشروع مكتبة رسومات LVGL كواجهة مستخدم رسومية.

15. الحفاظ على البيئة

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



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

من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فإنك تساهم في الميلولة دون حدوث عواقب سلبية محتملة ناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدد البيئة وصحة الإنسان. والتي قد تنتج بسبب التخلص الغير صحيح من المنتج. لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يُرجى الاتصال بمجلس البلدية المحلي أو بخدمة التخلص من النفايات المنزلية أو بالمتجر الذي اشتريته منه هذا المنتج.

نحتفظ بالمق لإجراء أية تغييرات وللأخطاء في تعليمات الاستخدام.

16. 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 موضح في الصورة.

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

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	45-25		
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		160-155 **	30-20		
كب كيك - رفان/مستويان	الخبز على سطح غير عميق		150-140 **	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		170	45-30		
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		
الشواء						
خبز محمص	الرف السلكي		مرتفع	7-4		
بليسكافيتسا (قرص لحم مفروم)	رف سلكي + صينية خبز مسطحة كصينية تنقيط		مرتفع	40-25		

الطبي بالبخار					
	min	°C		المعدات	طبق
+ (منخفض)	40-30	170	2	قالب معدني دائري، قطر 26 سم/رف سلكي	كعكة
+ (مرتفع)	30-20	200-180	3	الخبز على سطح غير عميق	الكعكات
+ (متوسط)	15-10	220	3	الخبز على سطح غير عميق	الخبز
	45-30	190			
	10-4	300	1	الخبز على سطح غير عميق	بيتزا طازجة
	20-10	220-200	4 + 2	الخبز على سطح غير عميق	بيتزا مجمدة
	20-15	220-200	2	الخبز على سطح غير عميق	بيتزا مجمدة
+ (منخفض)	45-35	200-190	2	شبكة سلكية + قالب	خبز - خليط خبز
+ (مرتفع)	15-10	220	3	شبكة سلكية + قالب	خبز بذور دوار الشمس
	40-30	190			
+ (منخفض)	15-10	170	3	الخبز على سطح غير عميق	لفائف المعجنات المتفخة
	20-10	170			
	90-70	200	2	رف سلكي + صينية خبز مسطحة	الدجاج
	**35-20	220-210	4	رف سلكي + صينية خبز مسطحة	أجنحة مقلية بالهواء
	50-40	95	3	الرف السلكي	كريم كراميل (سو-قي)
الطبي بالبخار					
	25-15	100	3	صينية خبز مثقبة	بروكلي، طازج ؛ صينية خبز واحدة
	17-13	100	3	صينية خبز مثقبة	بروكلي، طازج ؛ 300 جرام

تابع الجدول من الصفحة الأخيرة

الطبي بالبفار					
	45-30	100	3	صينية خبيز مثقبة	بازلاء، مجمدة ؛ 2.5 كجم

gorenje



955494-a7

CE