MODENA

كتيب الاستخدام لفرن الطهي

Bravo Series BO 7838

فهرس المحتويات

5	القسم 1: تحذيرات السلامة
5	تحذيرات هامة
7	الحماية الكهربائية
7	غرض الاستخدام
9	القسم 2: أسماء القطع
11	القسم 3: كيفية التركيب
11	تحذيرات هامة قبل التركيب
12	التركيب ضمن طاولة المطبخ
12	التركيب في خزانة المطبخ
13	شروط التركيب
13	تثبيت الفرن بأمان
14	التوصيل الكهربائي
15	القسم 4: كيفية الاستخدام
15	تشغيل وحدة التحكم بالفرن BO7838
15	شاشة العرض
15	إدخالات المستخدم
16	رموز شاشة العرض:
16	درجة الحرارة
16	ضبط الوقت
16	الطهي
17	الإعدادات
17	قائمة الطهي الآلي
17	خاصية إنهاء الطهي
18	تعليمات تشغيل الفرن للمرة الأولى
18	أزرار الطهي وخصائصها
19	إعدادات عمل الفرن BO7838

21	الطهي المؤجل
22	الطهي مع تحمية الفرن مسبقاً
22	الطهي التلقائي
23	للبدء بالطهي التلقائي
25	ميزة مسبار اللحوم
26	ميزة الطهي الاقتصادي
27	ميزة الطهي البطيء
28	ميزة التشغيل المستمر
29	ميزة فك التجميد
30	ميزة معالجة الألبان
31	ميزة العجين
32	ميزة الحفاظ على الطعام دافئاً
33	ضبط الوضع المفضل
35	استخدام الإعدادات المفضلة المحفوظة
35	التنظيف
36	لتفعيل ميزة التنظيف بالبخار
36	المؤقت الزمني
39	الإعدادات
44	القسم 5: الصيانة
44	الصيانة والتنظيف BO7838:
45	تنظيف زجاج الفرن
45	اللوحة التحفيزية
46	استبدال مصباح الفرن:
46	تنظيف وتركيب باب الفرن
47	القسم 6: استكشاف الأخطاء وإصلاحها
49	القسم 7: الاحتياطات
49	نصائح واحتياطات
49	تعليمات السلامة العامة
51	القسم 8: مو اصفات الحهاز

52	الملحق 1
53	لملحق 2

القسم 1: تحذيرات السلامة

تحذيرات هامة

- يجب عمل التركيب والصيانة بواسطة "الخدمة المعتمدة" فقط. الشركة غير مسؤولة عن الأخطاء التي تتشكل نتيجة تدخل الأشخاص غير المختصين.
- يجب قراءة دليل المستخدم جيداً. حيث أن ذلك يساعد على فهم طريقة استخدام الجهاز بأفضل شكل.
 - يجب استخدام الفرن وفقاً لدليل المستخدم.
 - يجب إبعاد الأطفال ممن هم أقل من 8 سنوات والحيوانات المنزلية أيضاً أثناء استخدام الجهاز.
 - » تحذير: تكون أجزاء الجهاز ساخنة أثناء استخدام الشواية. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز.
 - تحذير: خطر الحريق؛ لا تحتفظ بأي شيء على سطح الفرن.
 - تحذير: الجهاز والأماكن التي من الممكن لمسها في الجهاز، تكون ساخنة خلال الاستخدام.
 - شروط ضبط هذا الجهاز مدونة علي بطاقة التعريف. (أو علي لوحة البيانات).
- يمكن أن تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة عند استخدام الشواية. وينبغي إبقاء الأطفال الصغار بعيداً.
- تحذير: الجهاز مصمم لغرض الطهي فقط. يجب ألا يتم استخدامه بغرض تدفئة الغرفة أو غيرها من الأغراض.
 - يجب عدم استخدام منظفات البخار لتنظيف الجهاز.
 - تأكد من إغلاق باب الفرن جيداً بعد وضع الطعام.
- لا تحاول إطفاء الحريق بالماء أبداً. يتم إغلاق دائرة الجهاز ويتم فيما بعد تغطية اللهب بواسطة بطانية حريق أو غطاء علي سبيل المثال.
 - يجب الاحتفاظ بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
 - ينبغي الحرص على تجنب ملامسة عناصر التسخين.
 - انتبه: يجب متابعة عملية الطهي. يجب أن يتم التحقق باستمرار من عملية الطهي.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص قليلي الخبرة ومحدودي القدرات العقلية والسمعية والجسدية والأطفال ممن تجاوزوا 8 سنوات، بشرط متابعتهم أثناء الاستخدام، والتأكد من استخدامهم للجهاز بشكل آمن، وإعطائهم معلومات حول استخدام الجهاز.
 - هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. يجب ألا تتم عملية التنظيف من قبل الأطفال إلا إذا كانت تحت رقابة البالغين والذين هم أكبر من 8 سنوات.
 - يجب إبعاد الجهاز وكابله الكهربائي عن الأطفال ممن هم أقل من 8 سنوات.
- قبل استخدام الجهاز، يجب إبعاد المواد المحترقة، والأوراق والستائر عن الجهاز (قد تأخذ لهبأ). لا
 تضع أي من المواد التي قد تحترق بسهولة داخل أو فوق الجهاز.
 - إبقاء جميع جوانب قنوات التهوية مفتوحة.
 - ، لم يتم تصميم الجهاز بحيث يتم تشغيله من قِبل ساعة خارجية أو جهاز تحكم عن بعد منفصل.
- لا تسخن أغلفة الأطعمة المعلبة أو البرطمانات الزجاجية. قد يتسبب الضغط الناشئ في انفجار البرطمان.
 - مقبض الفرن ليس بمجفف للمنشفة. لا تعلق المنشفة أو الأشياء المماثلة على مقبض الفرن.

- لا تقم بوضع الصواني أو الأطباق أو ورق الفويل علي قاعدة الفرن بشكل مباشر. يمكن أن تساهم الحرارة المتراكمة بضرر قاعدة الفرن.
 - · استخدم قفازات فرن مقاومة للحرارة، عند وضع الطعام في الفرن الساخن أو إخراجه منه.
 - لا تستخدم المنتج في حالة استخدام أي مواد تؤثر علي التركيز العقلي مثل الأدوية أو الكحوليات.
- احذر عند استخدام الكحوليات في الطعام. يتبخر الكحول في درجة حرارة مرتفعة وقد يتسبب في وقوع حريق عندما يلامس الأسطح الساخنة.
 - تأكد من أن المنتج في وضعية الغلق بعد كل استخدام.
 - لا تشغل المنتج إذا كان تالفاً أو إذا كان فيه ضرر يُري بالعين المجردة.
- لا تقم بلمس القابس بأيادٍ مبللة علي الإطلاق. لا تمسك الكابل عند نزع القابس من المقبس، بل امسك رأس القابس حفاظاً على سلامتك.
 - لا تستخدم المنتج بشكل يكون زجاج الغطاء الأمامي مفكوكاً أو مكسوراً.
- قم بوضع ورق زيتي على الفرن المسخن مبدئياً عبر وضعها مع الأغذية فوق إكسسوارات الفرن(صينية، شواية إلخ) أو داخل وعاء طهي.
 - لا تقم بوضع أشياء فوق المنتَج يمكن أن يصل إليها الأطفال.
- يجب وضع الشواية السلكية والصينية علي الرفوف السلكية بشكل صحيح. قم بوضع الشواية أو الصينية بحيث تدخل بين الحاجزين، وتأكد من كونها متوازنة قبل وضع الأطعمة عليها.
- قم بابعاد الأجزاء الزائدة المعلقة عن الوعاء أو الإكسسوار عن الورقة الزيتية، من أجل خطر لمس العناصر المسخنة للفرن.
- لا تقم إطلاقاً باستخدام الورقة الزيتية التي تقوم باستخدامها في درجة حرارة الفرن الأعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المذكورة فوقها. لا تقم بوضع الورقة الزيتية إطلاقاً على قاعدة الفرن.
 يجب إبعاد الأجزاء المتدلية الزائدة من الورق الزيتي.
- عندما يكون الغطاء مفتوحاً، لا تقم بوضع أي شيء ثقيل عليه ولا تسمح للأطفال بالجلوس علي الغطاء. حتى لا يسقط الفرن أو يتعرض لأي ضرر.
- مواد التغليف خطرة علي الأطفال. من فضلك احفظ مواد التغليف في مكان لا يستطيع الأطفال الوصول إليه.
- لا تقوموا باستخدام الكاشطات المعدنية الحادة أو المنظفات الحاتة من أجل التنظيف، بسبب أنها قد تتسبب بكسر الزجاج نتيجة الخدوش التي تشكل علي سطح زجاج الباب.
 - يجب حمل الفرن بكلا اليدين.
- ترتفع درجة حرارة الأسطح الداخلية والخارجية للفرن أثناء الاستخدام. ابتعد عن البخار الساخن من الفرن أثناء فتح الغطاء. بخلاف ذلك، قد تتعرض لخطر الاحتراق.
 - يجب عدم وضع أحمال ثقيلة في باب الفرن عندما يكون مفتوح، بخلاف ذلك قد يسقط الفرن.
- قد ينقطع ربط الفرن أثناء إجراء عملية إنشاء في المنزل. ولذلك، يجب التواصل مع الخدمة المعتمدة لعمل الربط مرة أخرى.
 - ، يجب عدم تحريك المقاوم أثناء تنظيف الجهاز. فقد يحدث صدمة كهربائية.
 - يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب زخرفي تجنباً للحرارة المرتفعة
- أغلق الجهاز قبل يجب الأشياء الواقعية. ويجب تركيبها مرة أخري بعد التنظيف، وفقاً للتعليمات الموضحة
 - مكان تثبيت الكابل محمي
- يرجي عدم طهي الطعام في الصينية/ الشواية بشكل مباشر. ضع الطعام في الفرن باستخدام الملحقات المناسبة.

- المواسط المدمجة مصابيح الهالوجين المستخدم لا التحديق في مصباح الهالوجين
 - الرجاء استخدام مسبار درجة الحرارة من المصنع فقط

الحماية الكهر بائية

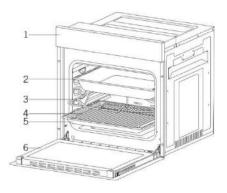
- يجب التوصيل بمقبض ارضى محمى بمصهر مناسب للقيم المتواجدة في جدول الخصائص التقنية
- يجب عمل المرافق الكهربائية الأرضية في المنزل بواسطة كهربائي متخصص. الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي قد تتشكل في حالة استخدام المنتج بدون عمل تأريض وفقاً للوائح المحلية
- يجب أن تكون مفاتيح قواطع دائرة الفرن في مكان يمكن للمستخدم الأخير الوصول إليه عندما يكون الفرن في مكانه
 - يجب ألا يلامس كابل التغذية الكهربائية (الكابل ذو القابس) الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- إذا تلف سلك الكهرباء الخاص بالجهاز، يجب أن تغيره الشركة المصنعة أو وكيلها أو على الأقل متخصص بنفس المستوي وذلك لتجنب أي مخاطر.
- لا تحاول تنظيف المنتج من خلال رشه بالماء أو سكب الماء فوقه. هناك خطر الصدمة الكهربائية!
- تحذير: لتجنب خطر الصدمة الكهربائية، تأكد من أن اتصال الدائرة الكهربائية للجهاز مغلق قبل تغيير المصباح
 - تحذير: يجب قطع كافة اتصالات التغذية الكهربية، قبل الوصول إلى أطراف الربط.
 - لا تستخدم كابل مقطوع أو متضرر، أو كابل بيني غير الكابل الأصلي.
 - تأكد من عدم وجود رطوبة أو سائل في المأخذ الذي يتم تركيب قابس المنتج فيه.
- عندما يعمل الفرن يسخن أيضاً سطحه الخلفي يجب ألا تلامس الوصلات الكهربائية السطح الخلفي،
 قد تتضرر الوصلات.
- يجب ألا يُضغط على كابلات التوصيل في غطاء الفرن أو تمرريها من فوق الأسطح الساخنة. قد يحدث دائرة قصيرة في الفرن ينتج عنها حريق نتيجة ذوبان الكابل.
 - يجب سحب القابس من المقبس خلا عمليات تركيب المنتج، أو تنظيفه، أو صيانته.
- إذا تلف سلك الكهرباء الخاص بالجهاز، يجب تغييره من الشركة المصنعة أو وكيلها أو على الأقل متخصص بنفس المستوى وذلك لتجنب أي مخاطر.
 - تأكد من تثبيت القابس في المقبس بشكل جيد، لتجنب حدوث شرارات كهربية.
 - لا تنظف الجهاز بالمنظفات البخارية، لتجنب حدوث صدمة كهربائية.
- يجب تركيب المنتج بالشكل الذي يمكن أن تنقطع فيه كافة المرافق الكهربائية. يجب إجراء عملية القطع من خلال مصهر مدمج مع الشبكة الكهربائية الثابتة أو مصهر متوافق مع لوائح الإنشاءات.
 - يحتوي المنتج على كابل كهربائي نمط. ""y"
- يجب ربط كافة الروابط الثابتة في المرافق التي تقوم بعمل فصل كافة في كافة الأقطاب. يجب ربط قواعد القطع في المرافق الثابتة بما يتوافق مع قواعد المرافق الكهربائية في الفئة ||| للجهد العالى.

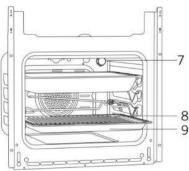
غرض الاستخدام

- صمم هذا المنتج للاستخدامات المنزلية. لا يُسمح باستخدام الجهاز للأغراض التجارية.
- يُستخدم هذا المنتج لغرض الطهي فقط. لا يُستخدم لأغراض مختلفة مثل تدفئة الغرفة.
- لا يُستخدم هذا المنتج بغرض تسخين أو تجفيف الألبسة والمنشفة عبر تعليقها على المقبض، أو بغرض تسخين الطبق تحت الشواية.

- لا يتحمل المنتِج المسؤولية نتيجة أي ضرر ينشأ أثناء النقل أو الاستخدام الخاطئ
 - يمكن استخدام قسم الفرن من أجل إذابة جليد الأطعمة، الخبز، الشوي أو القلي.
- عمر استخدام المنتَج الذي قمتم بشرائه هو 10 سنوات. هذه هي فترة قيام المنتَج بتأمين قطع التبديل اللازمة من أجل عمل المنتج بالشكل الموصوف.

القسم 2: أسماء القطع





- 1. لوحة التحكم
- 2. صينية عميقة
- 3. سيخ شواء الدجاج
- 4. شبكة شواء داخل الصينية
 - 5. صينية فرن قياسية
 - 6. باب الفرن
 - 7. المصباح
 - الشواء
 - 9. صينية قياسية

الملحقات (اختيارية)



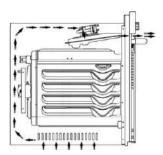
صينية عميقة تستخدم للمعجنات، وشواء القطع الكبيرة، والطعام المَرق، ويمكن استخدامها أيضاً لجمع الزيت الذي يقطر من الشواية عند صنع قوالب الحلوى أو طهي الطعام المجمد أو أطباق اللحم المختلفة.



صينية اصينية زجاجية تستخدم للمعجنات (الكعك، والبسكويت... إلخ) والأطعمة المجمدة.

	صينية دائرية تستخدم للمعجنات المجمدة
	الشواية الشبكية تستخدم لشي أو لوضع الطعام الذي ترغبون بخبزه أو شيّه أو الأطعمة المجمدة على الرف الذي ترغبون به.
0	سكة انز لاقية للرفوف يمكن إز الة و إعادة تركيب الصينيات و الشواية الشبكية بسهولة، و ذلك بفضل هذه السكة السلسة.
	شواية شبكية ضمن صينية مخصصة للأطعمة التي تلتصق أثناء الشي، كقطع السنيك مثلًا، إذ توضع على الشواية لتحول الشواية دون تماس الطعام مع الصينية وبالتالي تمنع التصاقه.
	حجر البيتزا ومجراف البيتزا تستخدم لخَبز المعجنات مثل البيتزا أو الخبز أو البانكيك، ويستخدم المجراف لإخراج الطعام من الفرن.
	مقبض الصواني يستخدم لحمل الصواني الساخنة.

القسم 3: كيفية التركيب



تحذيرات هامة قبل التركيب

نقوم مروحة التبريد بإخراج البخار الزائد وتمنع ارتفاع درجة حرارة الأسطح الخارجية للجهاز أثناء تشغيل الفرن. وهذا شرط ضروري لتشغيل الجهاز بشكل أفضل وبالتالي ستكون نتيجة الطهي أفضل. تستمر مروحة التبريد في العمل بعد انتهاء الطهي وتتوقف المروحة تلقائبًا بعد اكتمال التبريد.

يجب ترك مساحة فارغة خلف الجهاز لضمان التشغيل الفعال والسليم لجهازك. يجب عدم إهمال هذه المساحة لأنها ضرورية لتشغيل نظام التهوية الخاص بالجهاز.

تركيب وتجميع الفرن

يجب تحديد مكان تركيب الجهاز قبل البدء بتركيبه. فلا يجب تركيب الجهاز في المناطق ذات التدفق العالي للهواء.

يجب أن يتم التركيب من قبل شخصين على الأقل، مع الحرص على عدم جر الجهاز كي لا تتضرر الأرضية تحته.

قم بإزالة جميع مواد التغليف الداخلية والخارجية. واحرص على إزالة جميع المواد والأوراق والكتيبات الموجودة داخل المنتج.

التركيب ضمن طاولة المطبخ

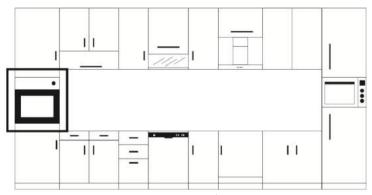
يجب أن تتوافق أبعاد الحجرة التي سيتم تركيب الجهاز فيها مع الأبعاد الموضحة في الصورة 2



الصورة 2

التركيب في خزانة المطبخ

يجب أن تتوافق الحجرة مع الأبعاد الموضحة في الصورة 3. يجب ضمان توافر مساحات تحيط بالجهاز تتوافق أبعادها مع الأبعاد الموضحة في الصورة من الأعلى والأسفل والأمام والخلف. وذلك لضمان الحصول على تهوية جيدة.



الصورة 3

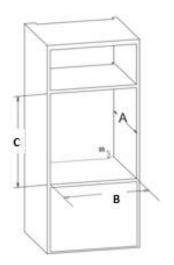
شروط التركيب

أبعاد الجهاز موضحة في الصورة 3.

يجب أن تمتلك أسطح الأثاث المراد تركيب الجهاز عليها وكذلك مواد التركيب المستخدمة مقاومة للحرارة بدرجة لا تقل عن 100 درجة منوية.

لمنع الجهاز من الانقلاب، يجب أن تكون الحجرة المراد تركيب الجهاز عليها ثابتة، وأن تكون أرضيتها مستوية.

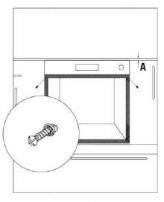
يجب أن تكون أرضية الحجرة قوية بما يكفي لتحمل حمولة لا تقل عن 60 كجم.



الطراز	A (mm)	B (mm)	C (mm)
BO 7838	550	560	590

تثبيت الفرن بأمان

يجب أن يوضع الفرن في الحجرة المخصصة له من قبل شخصين أو أكثر. كما يجب التأكد من أن إطار الفرن مُحاذٍ للجزء الأمامي من الأثاث بشكل صحيح. احذر من ترك الكبل الكهربائي تحت الفرن أو تركه يعلق أو ينثني بين الفرن والأثاث المجاور. ثبّت الفرن بالأثاث باستخدام البراغي المرفقة بالجهاز. يجب تثبيت البراغي عن طريق وضعها في البلاستيك المثبت على إطار الجهاز كما هو موضح في الصورة 5. مع مراعاة عدم المبالغة في شد البراغي، لأنّ ذلك قد يتلف فتحات البراغي. تأكد أيضاً من أن الفرن لا يتم تركيب الفرن و فقًا للتعليمات، فقد يعرضه ذلك للانقلاب أثناء التشغيل.

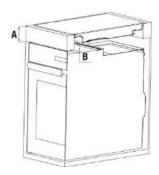


الصورة 5

التوصيل الكهربائي

يجب أن يكون المكان الذي يتم فيه تركيب الفرن مزوداً بالتمديدات الكهربانية المناسبة، وأن يكون جهد التيار الكهرباني الواصل إلى الجهاز متوافقاً مع التصنيف المذكور على لوحة صنف المنتج. يجب إجراء التوصيل الكهرباني للجهاز وفقًا للنظم الكهربانية المحلية والوطنية. افصل التيار الكهرباني قبل البدء في تثبيت المنتج. لا تقم بتوصيل المنتج بالتيار الكهرباني حتى انتهاء التثبيت.

يجب ألا يقل ارتفاع الفرن عن أرضية الحجرة عن 5 ملم في القسم الأمامي للحجرة



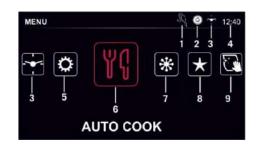


Α	Min. 80 mm	
B (Air outlet)	5 mm	

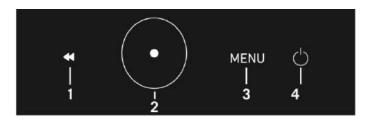
القسم 4: كيفية الاستخدام

تشغيل وحدة التحكم بالفرن BO7838 شاشة العرض

مسبار اللحوم
 قفل الأطفال
 المنبه الدائم
 الإعدادات
 الطهو التلقائي
 مزایا خاصة
 المفضلة
 التنظیف



إدخالات المستخدم



1. زر الرجوع

- و ضغطة قصيرة: للرجوع للخلف عند التنقل بين القوائم.
- ضغطة طويلة: أثناء الطهي، تقوم بإيقاف عملية الطهي

2. قرص دوّار

- يدور لليمين واليسار للتنقل بين الخيارات
- ضغطة قصيرة: يقوم بتفعيل الخيار المرغوب
- ضغطة مطوّلة: يوقف الطهو والتنظيف وأي خيارات أخرى مؤقتاً.
 - 3. زر القائمة (Menu)
 - يعرض القائمة
 - يضيف ويسجل ويحذف الإعدادات المفضلة

- يفعل التنبيه وقفل الأطفال عند الطهو.
 - 4. زر تشغیل/إیقاف (on/off)
- ضغطة قصيرة: يشغل أو يوقف تشغيل الفرن
- ضغطة مطولة: يلغى عملية الطهى ويوقف تشغيل الفرن أثناء الطهى.

رموز شاشة العرض: بمتاز الجهاز بشاشة عرض تعمل باللمس

@	نظام الطهي الاقتصادي	(SS)	الطهي بدرجة حرارة منخفضة
R	مسيار اللحوم	(3)	التشغيل المستمر
*	فك تجميد		ألبان
	العجين	<u> </u>	الحفاظ على الحرارة

درجة الحرارة يتم توضيح رموز درجة حرارة الفرن في الجدول التالي.

تسخين سريع (إحماء الفرن)	R	مسبار اللحوم
مؤشر الحرارة (عرض درجة حرارة تجويف الفرن)	0	درجة الحرارة° (درجة مئوية)

ضبط الوقت يتم توضيح رموز ضبط الوقت في الفرن في الجدول التالي.

	طبخ عادي	طبخ مؤجل
-	المنبه الدائم	

الطهي يتم توضيح رموز الطهي الخاصة بالفرن في الجدول التالي.

	استطاعة السخان السفلي		استطاعة السخان العلوي
""	استطاعة الشواية	\bigcirc	استطاعة التوربو
	مروحة توربو		

الإعدادات يتم توضيح رموز الإعدادات الخاصة بالفرن في الجدول التالي.

المفاتيح	تغمات		قفل الأطفال
----------	-------	--	-------------

قائمة الطهى الآلي يتم توضيح رموز قائمة الطهي الآلي الخاصة بالفرن في الجدول التالي.

S	لحوم		بيتزا
*	دواجن	8	خبز
	سمك	See	الأطعمة المعدة للطهي بالفرن
	كيك		خاص

خاصية إنهاء الطهي يتم توضيح رموز قائمة خاصية إنهاء الطهي الخاصة بالفرن في الجدول التالي.

*	حفظ التفضيلات	\bigcirc	تمديد المدة
	إنهاء الطهي		

تعليمات تشغيل الفرن للمرة الأولى لا يكون الفرن مفعلاً عند تشغيله للمرة الأولى وتظهر على شاشة عرضه الساعة التي لم يتم تحديثها بعد.

كل ما عليك فعله لضبط الساعة هو اتباع الخطوات البسيطة المذكورة أدناه

- اضغط زر تشغيل/إيقاف تشغيل (ON/OFF) لتشغيل الفرن ثم اضغط على زر القائمة (MENU) لعرض القائمة
 - اختر خيار تحديد تاريخ اليوم من قائمة الإعدادات الفرعية.
 - عدل الساعة والدقائق باستخدام القرص الدوار.

أزرار الطهى وخصائصها

	السخانات السفلية والعلوية درجة الحرارة الموصى بها هي 200 درجة مئوية. توفر حرارة للطهي من 45 درجة مئوية إلى 240 درجة مئوية. يمكن استعمالها لمدة تصل إلى 6 ساعات.	(i)	الشواية مع توربو ومروحة درجة مئوية. درجة الحرارة الموصى بها 220 درجة مئوية. يوفر حرارة الطهي من 120 إلى 230 درجة مئوية. ويمكن استخدامها لمدة تصل إلى 6 ساعات.
À	السخانات السفلية والعلوية والمروحة درجة الحرارة الموصى بها هي 200 درجة مئوية. توفر حرارة للطهي من 45 درجة مئوية. يمكن استعمالها لمدة تصل إلى 6 ساعات		سخان علوي درجة الحرارة الموصى بها 150 درجة مئوية. يوفر حرارة للطهي من 120 إلى 230 درجة مئوية. ويمكن استخدامها لمدة تصل إلى ساعتين.
©	توربو ومروحة درجة الحرارة الموصى بها 175 درجة مئوية. توفر حرارة للطهي من 45 درجة مئوية إلى 240 درجة مئوية. يمكن استخدامها لمدة تصل إلى 8 ساعات.		سخان سفلي درجة الحرارة الموصى بها 200 درجة مئوية. يوفر حرارة للطهي من 60 إلى 230 درجة مئوية. ويمكن استخدامها لمدة تصل إلى 8 ساعات.
<u>©</u>	السخان السفلي والعلوي وتوربو ومروحة. درجة الحرارة الموصى بها 180 درجة مئوية. يمكنها توفير حرارة الطهي من درجة 60 إلى 240 درجة مئوية. ويمكن استخدامها لمدة تصل إلى 5 ساعات.	<u>®</u>	سخان سفلي وتوربو ومروحة درجة الحرارة الموصى بها 150 درجة مئوية. يوفر حرارة للطهي من 45 إلى 230 درجة مئوية. ويمكن استخدامها لمدة تصل إلى 4 ساعات.
•••	الشواية درجة الحرارة الموصى بها 180 درجة مئوية. تسمح بالطهي من 180 إلى 230 درجة مئوية. ويمكن استخدامها لمدة تصل إلى ساعة واحدة.	8	سخان علوي وتوربو ومروحة درجة الحرارة الموصى بها 150 درجة مئوية. يوفر حرارة للطهي من 45 إلى 230 درجة مئوية. ويمكن استخدامها لمدة تصل إلى 4 ساعات
	الشواية مع توربو درجة الحرارة الموصى بها 200 درجة مئوية. توفر حرارة للطهي من 120 إلى	* I	شواية وسخان علوي وسيخ شوي دوار درجة الحرارة الموصى بها 200 درجة منوية. توفر حرارة الطهي من 120 إلى 230 درجة

	230 درجة مئوية. ويمكن استخدامها لمدة تصل إلى ساعة واحدة.		منوية. ويمكن استخدامها لمدة تصل إلى ساعة واحدة.
 	الشواية مع مروحة درجة الحرارة الموصى بها 175 درجة مئوية. توفر حرارة الطهي من 120 إلى 230 تصل إلى ساعة واحدة.	**************************************	شواية ومروحة وسيخ شوي دوار درجة الحرارة الموصى بها 175 درجة مئوية. تمكن من الطهي بحرارة من 120 إلى 230 درجة مئوية. ويمكن استخدامها لمدة تصل إلى ساعة واحدة.
*	الشواية مع مروحة وسخان علوي درجة الحرارة الموصى بها 185 درجة مئوية. تمكن من الطهي بحرارة من 120 إلى 230 درجة مئوية. ويمكن استخدامها لمدة تصل إلى ساعة واحدة.	*	شواية وتوربو ومروحة وسيخ شوي دوار درجة مئوية. درجة الحرارة الموصى بها 185 درجة مئوية. تمكن من الطهي بحرارة من 120 إلى 230 درجة مئوية. ويمكن استخدامها لمدة تصل إلى ساعة واحدة.

إعدادات عمل الفرن BO7838

الطهي اليدوي الطهي العادي

الخطوات التي عليك اتباعها لبدء الطهي موضحة أدناه:

يتم تشغيل الفرن بالضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل (ON/OFF). ثم عند الضغط على القرص الدوار مرة واحدة، تفتح قائمة الطهي.



قم بتدوير القرص الدوار للتنقل بين خيارات الوظائف. اضغط على القرص الدوار لاختيار الوظيفة المرغوبة.

تحدير

أثناء التنقل بين الوظائف، تكون قيم درجة الحرارة المعروضة على شاشة عرض درجة الحرارة هي قيم درجة الحرارة هي قيم درجة الحرارة الموصى بها. يمكن تغيير درجة الحرارة بين درجات الحرارة القصوى والدنيا المحددة بدقة 5 درجات مئوية

قم بتدوير القرص الدوار لتغيير درجة الحرارة ثمّ قم بالضغط على القرص الدوار لتحديد المدة





أدر القرص الدوار لتحديد الزمن



ستظهر الإعدادات التي حددتها على شاشة العرض قبل البدء بالطهي. اضغط القرص الدوار للبدء بالطهي أو اضغط زر الرجوع لتغيير الإعدادات.



سيظهر الشكل الموضح في الصورة المجاورة عندما يبدأ الطهي

تحذير

- اضغط القرص الدوار لثانية واحدة لإيقاف الطهى مؤقتاً.
- اضغط على زر الرجوع لثانيتين لإلغاء عملية الطَّهي برمتها.



لتغيير إعدادات الطهي: اضغط زر الرجوع بعد إيقاف الطهي مؤقتاً، لتعود إلى خيارات مدة الطهي ودرجة الحرارة ووظيفة الطهي.

يمكنك أعادة تشغيل دورة الطهي وفق الإعدادات المرغوبة





تحذير يمكن أعداد المؤقت أو تفعيل قفل الأطفال عن طريق ضغط زر القائمة (MENU) أثناء الطهي



MANUAL COOKING

MANUAL COOKING





200° 00:10



بمجرد انتهاء الطهي، سيتم منح المستخدم 3 خيارات. قم بتدوير القرص الدوار لليمين أو لليسار لتحديد أحد الخيارات التالية: "إلغاء الطهى" و "إنهاء الطهى" و "إضافة للمفضلة". وفي حال اختيارك "إلغاء الطهي" ستنتهي عملية الطهي لكن يمكنك متابعتها عن طريق اختيار "متابعة الطهي".

الطهى المؤجل بعد تحديد وظيفة الطهي ودرجة الحرارة والمدة من شاشة ملخص المعلومات، اضغط على زر القائمة (MENU).

بعد ضغط زر القائمة (MENU)، سيظهر خيار الطبخ المؤجل. إذا اخترت "نعم" سيطلُب منك تحديد مو عد بدء الطهي.

بعد تحديد و قت نهاية الطهي، اضغط القر ص الدو ار للبدء بالطهي.

تُظهر الصورة المعروضة جانباً مثالاً عن عملية طبخ مؤجلة لمدة 5 دقائق. يمثل القسم الأزرق في شريط التقدم المدة المؤجلة، بينما بمثل الأحمر مدة الطهي.

الطهي مع تحمية الفرن مسبقاً

بعد اختيار وظيفة ودرجة حرارة ومدة الطهي من شاشة ملخص الإعدادات، قم بالضغط على زر القائمة (MENU).

سيطلب منك تحديد رغبتك بالطهي المؤجل من عدمه. اضغط "لا".

بعد ذلك، ستُسأل عن رغبتك بالطهي مع تحمية الفرن مسبقاً. إذا كان خيارك "نعم" ستبدأ دورة الطهي.

ستظهر أيقونة التحمية المسبقة للفرن عند استخدامك لهذه الميزة وفور انتهاء العملية ستختفي هذه الأيقونة وستظهر إشارة تحذير قصيرة.









تحذير

إذا قمت باختيار الطهي المؤجل، فلا يمكنك اختيار الطهي مع التحمية مسبقاً.

الطهي التلقائي

تقدم قائمة الطهي التلقائي 54 وصفة أعدها طباخون خبراء. من خلال قائمة الطهي التلقائي، يختار المستخدم ببساطة الوصفة المطلوبة ويبدأ الطهي. سيتم اختيار وظيفة الطهي ودرجة الحرارة ووقت الطهي وموضع الرف وتطبيقها تلقائيًا حسب نوع ووزن الطعام.

تحذي

عند استخدام ميزة الطهي التلقائي، احرص على انتهاء الجهاز من التحمية المسبقة قبل وضع الطعام في الفرن

للبدء بالطهى التلقائي

اضغط زر تشغيل/إيقاف تشغيل (ON/OFF). ثم اضغط على زر القائمة (MENU) وأدر القرص الدوار لاختيار قسم فرعي. اضغط على القرص الدوار لتختار قائمة الطهى التلقائي.



بعد الدخول إلى قائمة الطهي التلقائي، اختر من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو المافن أو البيتزا أو الخبز أو أطباق الفرن أو فئات الأطباق الخاصة حسب رغبتك.



بعد اختيار فئة الطعام، اختر الوصفة التي ترغب بها



بعد اختيار الوصفة ، ستظهر شاشة إعدادات الطهي. في شاشة إعدادات الطهي ، أدر القرص الدوار لتحديد الوزن بالجرام واضغط على القرص الدوار لتأكيد الاختيار.



بعد ذلك، حدد شدة الطهي التي ترغب بها واضغط على القرص الدوار لتأكيد الاختيار



بعد تحديد شدة الطهي، سيتم عرض شاشة المعلومات الموجزة .



تحذير

يُطلب منك تحديد الوزن وشدة الطهي (ضعيفة، متوسطة، أو شديدة) للحوم والدواجن والسمك



اضغط لمرة واحدة على القرص الدوار لبدء دورة الطهي. عندما تبدأ عملية الإحماء المسبق، انتظر حتى تنتهي قبل أن تقوم بوضع الطعام في الفرن.



عندما ينتهي الإحماء المسبق ويختفي التحذير اللاحق له، ستظهر شاشة الطهي. يشير القسم الأصفر في مؤشر التقدم إلى الإحماء المسبق، والقسم الأحمر يمثل مدة الطهي.

تحذير

اضغط القرص الدوار لثانية واحدة من أجل إيقاف الطهي مؤقتاً. واضغط زر الرجوع لثانيتين لإلغاء عملية الطهي كلياً.

عندما ينتهي الطهي التلقائي، يمكنك إنهاء الطهي أو تمديد مدته.

\mathcal{R}	مسبار اللحوم يوفر مسبار اللحوم إمكانية الطهي بدرجة حرارة محددة	*	فك التجميد يستخدم لفك التجميد المدة الأقصى للاستخدام 8 ساعات
@	ميزة الطهي الاقتصادي يمكنك توفير الطاقة من خلال استخدام هذه الميزة. درجة الحرارة الموصى بها 170 درجة مئوية، يمكن استخدامه للطهي بدرجة حرارة من 45 إلى 240 درجة مئوية. المدة الأقصى للاستخدام 6 ساعات.		اللبن يستخدم لمعالجة الألبان. المدة الموصىي بها هي 5 ساعات.

ميزة الطهى البطىء تستخدم للطهى البطيء. درجة الحرارة الموصى بها 100 درجة مئوية. يمكن استخدامها للطهى بدرجة

حرارة من 45 إلى 150 درجة مئوية. المدة الأقصى للتشغيل 6 ساعات.

المدة الأقصى للتشغيل 24 ساعة.







مدة التشغيل الموصى بها 5 ساعات

الاحتفاظ بالحرارة

تستخدم هذه الميزة للعجين

العجبن

درجة الحرارة الموصى بها 70 درجة مئوية. يمكن استخدامها للطهي بدرجة حرارة من 45 إلى 150 درجة مئوية. المدة الأقصى للتشغيل 6 ساعات.



التشغبل المستمر درجة الحرارة الموصى بها 100 درجة مئوية. يمكن استخدامها للطهي بدرجة حرارة من 45 إلى 150 درجة مئوية.



لاستخدام مز ايا الطيخ الخاصة؛ اضغط زر تشغيل/إيقاف تشغيل ON/OFF لتشغيل الفرن ثم اضغط زر القائمة MENU. ثم اختر قائمة المزايا الخاصة الفرعية. ثم اختر الميزة التي ترغب بها.

لتفعيل ميزة مسبار اللحوم؛ أدخل المسبار في مأخذه الكهربائي داخل الفرن، وستظهر ميزة مسبار اللحوم على شاشة العرض. اضغط القرص الدوار لتصل إلى قائمة إعدادات الطهي.



يمكنك الاختيار من ضمن 3 خيارات في القائمة (شواية، ومروحة، وتوربو ومروحة وشواية). اختر واحدة منها واضغط على القرص الدوار.



اختر درجة حرارة مسبار اللحوم. عند تغيير درجة حرارة مسبار اللحوم، ستتغير درجة حرارة تجويف الفرن بشكل متوافق معها. عند الانتهاء من تحديد درجة الحرارة، اضغط القرص الدوار للدخول إلى إعدادات در جة حرارة تجويف الفرن



يمكنك تعديل درجة حرارة الفرن وفقاً لطلبك.





بعد الانتهاء من ضبط درجة الحرارة، اضغط القرص الدوار ليظهر ملخص الإعدادات على شاشة العرض



اضغط القرص الدوار مجدداً للبدء بالطهى

تحذب

- درجة الحرارة الموصى بها للطهي بمسبار اللحوم هي 75 درجة مئوية
- درجة الحرارة الدنيا 55 درجة مئوية، ودرجة الحرارة العظمى 98 درجة مئوية
 - اضغط مطولاً على القرص الدوار لإيقاف الطهي مؤقتاً



عند انتهاء عملية الطهى، يمكن إنهاؤها أو تمديدها. لتمديدها اختر درجة حرارة أعلى لمسبار اللحوم

ميزة الطهى الاقتصادي اضغط زر تشغيل/إيقاف تشغيل (ON/OFF). ثم اضغط على زر القائمة (MENU) وأدر القرص الدوار لتصل إلى قائمة المزايا الخاصة، واضغط على القرص الدوار لتختارها.

بعد دخول قائمة المزايا الخاصة، أدر القرص الدوار الختيار الطهى الاقتصادي، ثم اضغط على القرص الدوار لتحديد إعدادات درجة الحرارة ومدة الطهي





تحدير يمكنك إعداد المنبه أو تفعيل قفل الأطفال عبر الضغط على القائمة MENU أثناء الطهي



أدر القرص الدوار لتحديد مدة الطهي واضغط عليه لاختيار هذه المدة



قبل البدء بالطهي، سيظهر ملخص إعدادات الطهي على شاشة العرض. اضغط على القرص الدوار للبدء بالطهي. .



عند بدء الطهي سيظهر الشكل الموضح جانباً على شاشة العرض

تحذير

يمكن ضبط المؤقت أو تفعيل قفل الأطفال بالضغط على زر القائمة MENU أثناء عملية الطهي

ميزة الطهى البطىء

اصغط زر تشغيل/إيقاف تشغيل (ON/OFF). ثم اضغط على زر القائمة (MENU) وأدر القرص الدوار لتصل إلى قائمة المزايا الخاصة، واضغط على القرص الدوار لتختارها.



MENU > SPECIAL FUNCTIONS LOW TEMP COOKING

بعد دخول قائمة المزايا الخاصة، أدر القرص الدوار الاختيار الطهى بحرارة منخفضة، ثم اضغط على القرص الدوار لتحديد إعدادات درجة الحرارة ومدة الطهي

MENU >> LOW TEMP COOKING 100° 03:00

أدر القرص الدوار لتحديد درجة الحرارة واضغط عليه لتنتقل إلى تحديد المدة.

MENU >> LOW TEMP COOKING 100°

أدر القرص الدوار لتحديد مدة الطهي.



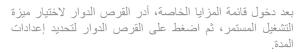
قبل البدء بالطهي، سيظهر ملخص إعدادات الطهي على شاشة العرض اضغط على القرص الدوار للبدء بالطهي .

عند بدء الطهى سيظهر الشكل الموضح جانباً على شاشة العرض

ميزة التشغيل المستمر اضغط زر تشغيل/إيقاف تشغيل (ON/OFF). ثم اضغط على زر القائمة (MENU) وأدر القرص الدوار لتصل إلى قائمة المزايا الخاصة، واضغط على القرص الدوار لتختار ها.









أدر القرص الدوار لتحديد مدة الطهي.



قبل بدء تفعيل ميزة التشغيل المستمر، سيظهر ملخص إعدادات الطهي على شاشة العرض. اضغط على القرص الدوار للبدء بالطهي..



بعد تفعيل ميزة التشغيل المستمر سيظهر الشكل الموضح جانباً على شاشة العرض.

ميزة فك التجميد

اضغط زر تشغيل/إيقاف تشغيل (ON/OFF). ثم اضغط على زر القائمة (MENU) وأدر القرص الدوار لتصل إلى قائمة المزايا الخاصة، واضغط على القرص الدوار لتختارها.



O YG

بعد دخول قائمة المزايا الخاصة، أدر القرص الدوار لاختيار ميزة فك التجميد، ثم اضغط على القرص الدوار لتحديد إعدادات المدة.











أدر القرص الدوار لتحديد المدة.

قبل بدء عمل ميزة فك التجميد، سيظهر ملخص الإعدادات على شاشة العرض. اضغط على القرص الدوار للبدء.

> بعد تفعيل ميزة فك التجميد سيظهر الشكل الموضح جانباً على شاشة العرض.

ميزة معالجة الألبان

اضغط زر تشغيل/إيقاف تشغيل (ON/OFF). ثم اضغط على زر القائمة (MENU) وأدر القرص الدوار لتصل إلى قائمة المزايا الخاصة، واضغط على القرص الدوار لتختارها

بعد دخول قائمة المزايا الخاصة، أدر القرص الدوار الاختيار ميزة معالجة الألبان، ثم اضغط على القرص الدوار التحديد إعدادات المدة.

أدر القرص الدوار لتحديد المدة.



قبل بدء عمل ميزة معالجة الألبان، سيظهر ملخص الإعدادات على شاشة العرض اضغط على القوص الدوار للبدء.



بعد تفعيل ميزة معالجة الألبان سيظهر الشكل الموضح جانباً على شاشة العرض.

ميزة العجين

اضغط زر تشغيل/إيقاف تشغيل (ON/OFF). ثم اضغط على زر القائمة (MENU) وأدر القرص الدوار لتصل إلى قائمة المزايا الخاصة، واضغط على القرص الدوار لتختارها.



بعد دخول قائمة المزايا الخاصة، أدر القرص الدوار لاختيار ميزة العجين، ثم اضغط على القرص الدوار لتحديد إعدادات المدة.

أدر القرص الدوار لتحديد المدة.



قبل بدء عمل ميزة العجين، سيظهر ملخص الإعدادات على شاشة العرض. اضغط على القرص الدوار للبدء.













بعد تفعيل ميزة العجين سيظهر الشكل الموضح جانباً على شاشة العرض.

ميزة الحفاظ على الطعام دافناً اضغط زر تشغيل/إيقاف تشغيل (ON/OFF). ثم اضغط على زر القائمة (MENU) وأدر القرص الدوار لتصل إلى قائمة المزايا الخاصة، واضغط على القرص الدوار لتختار ها.

بعد دخول قائمة المزايا الخاصة، أدر القرص الدوار الختيار ميزة الحفاظ على الطعام دافئاً، ثم اضغط على القرص الدوار لتحديد اعدادات درجة الحرارة ومدة الطهي

أدر القرص الدوار لتحديد درجة الحرارة واضغط عليه لتنتقل إلى تحديد المدة.

أدر القرص الدوار لتحديد المدة.





قبل بدء عمل ميزة الحفاظ على الطعام دافئاً، سيظهر ملخص الإعدادات على شاشة العرض اضغط على القرص الدوار للبدء.

بعد تفعيل ميزة الحفاظ على الطعام دافئاً، سيظهر الشكل الموضح جانباً على شاشة العرض.

ضبط الوضع المفضل يمكنك حفظ إعدادات الطهي المفضلة لتستخدمها بشكلٍ جاهز في أي مرة تحتاج فيها لذلك. تتسع ذاكرة الفرن لـ 32 إعداداً مفضيّلاً.

يمكنك إضافة إعداداتك إلى القائمة المفضلة بطريقتين

1. الإضافة إلى المفضلة أثناء الطهي

بعد ضبط إعدادات الطهى ودرجة الحرارة والمدة المطلوبة، يمكنك إيقاف الطهى بالضغط على القرص الدوار لمدة ثانية واحدة أثناء طهى الطبق في الفرن.





اضغط على زر القائمة MENU مرة واحدة وستظهر قائمة الوضع المفضل على شاشة العرض.

أدر القرص الدوار للتنقل بين الحروف، واضغط على القرص الدوار لتحديد الحرف المطلوب. وإذا رغبت في ذلك، يمكنك الضغط على القرص الدوار لحذف الحرف المحدد. يمكنك بهذه الطريقة إعطاء اسم مفضل خاص لأطباقك.



بعد اختيار الاسم، اضغط على زر القائمة MENU لحفظه. وعندها ستظهر رسالة على الشاشة تبلغك أنه تم حفظ إعداداتك المفضلة

2. الحفظ في المفضلة بعد الطهي:

بعد انتهاء عملية الطهي اليدوي؛ سيظهر على الشاشة خيار (إضافة للمفضلة). اضغط على القرص الدوار لاختياره.

ستظهر قائمة (إضافة للمفضلة) على الشاشة.

قم بتدوير القرص الدوار للتنقل بين الأحرف، واضغط على القرص الدوار لتحديد الحرف المطلوب. كما يمكنك الضغط على القرص الدوار لحذف الحرف المحدد. يمكنك إعطاء اسم مفضل خاص لأطباقك من خلال هذا الإجراء.

بعد اختيار الاسم، اضغط على زر القائمة MENU لحفظه. وعندها ستظهر رسالة على الشاشة تبلغك أنه تم حفظ إعداداتك المفضلة

إذا كان الاسم الذي اخترته قيد الاستخدام بالفعل، فسيتم عرض الشكل الموضح جانباً على شاشة العرض. إذا قمت باختيار الحفظ، فستحل هذه الإعدادات المفضلة محل الإعدادات القديمة.









تحذير

تبقى الإعدادات مخزنة في الذاكرة حتى في حال انقطاع التيار الكهربائي. لا يمكنك استخدام المفضلة للطهي بمسبار اللحوم أو الطهي الثلقائي.

استخدام الاعدادات المفضلة المحفوظة

اضغط زر تشغيل/إيقاف تشغيل On/Off ثم اضغط على زر القائمة Menu، ثم أدر القرص الدوار حتى تصل إلى قائمة المفضلة، واضغط على القرص الدوار للولوج إلى القائمة



FAVOURITES

MENU

أدر القرص الدوار حتى ترى خيار "استخدام من المفضلة" واضغط القرص الدوار للدخول.

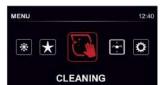


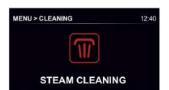
سيظهر عندها ملخص معلومات الإعدادات المفضلة المحفوظة مسبقاً. اضغط القرص الدوار لبدء الطهي وفق الإعدادات المفضلة، اضغط على زر الرجوع لتغيير الإعدادات

التنظيف

يسمح هذا بتنظيف الأوساخ العالقة داخل الفرن عبر ترطيبها بفضل البخار المتصاعد داخل الفرن. ويجب اتباع الخطوات التالية قبل البدء بتنظيف الفرن بالبخار:

- 1. أخرج كافة الملحقات من الفرن
- 2. ضع نصف ليتر من الماء داخل الصينية، وضع الصينية على قاعدة الفرن.
 - 3. شغل خاصية التنظيف بالبخار
- 4. بعد التشغيل لمدة 30 دقيقة، افتح باب الفرن وامسح سطوحه الداخلية بقطعة قماشية رطبة
- 5. نظف الفرن باستعمال مسحوق تنظيف الصحون، وماء دافئ وقطعة قماش ناعمة لإز الة الأوساخ العالقة، وامسح المناطق التي قمت بتنظيفها بقطعة قماش جافة.









لتفعيل ميزة التنظيف بالبخار:

اضغط زر تشغيل/إيقاف التشغيل On/Off لتشغيل الفرن. ثم اضغط على زر القائمة Menu، ثم أدر القرص الدوار وصولاً إلى قائمة التنظيف. واضغط القرص الدوار للدخول إلى القائمة.

اختر ميزة التنظيف بالبخار

قبل بدء التنظيف بالبخار ، سيظهر ملخص بالمعلومات على شاشة العرض. اضغط على القرص الدوار لبدء التنظيف بالبخار.

عند انتهاء عملية التنظيف بالبخار، سيظهر الشكل الموضح في الصورة المجاورة على شاشة العرض.

المؤقت الزمني هو عبارة عن منبه يمكن ضبطه لأجل دورة الطهي أو بشكلٍ مستقلٍ عنها. يمكن استخدام المؤقت الزمني بطريقتين مختلفتين:

1. ضبط المؤقت الزمنى خلال دورة الطهى:

اضغط أثناء الطهى على زر القائمة MENU، ثم أدر القرص الدوار وصولاً إلى المؤقت الزمني واضغط على القرص الدوار للولوج إلى شاشة ضبط المؤقت الزمني.

أدر القرص الدوار لاختيار زمن المؤقت واضغط على القرص لتأكيد اختيار ك













إذا لم يكن الوقت الذي ترغب به مدرجاً في القائمة، أدر القرص الدوار وصولاً إلى خيار "تعديل الوقت"

اضغط القرص الدوار للولوج إلى "تعديل الوقت"، ثم أدره الاختيار التوقيت المطلوب، ثم اضغط القرص الدوار مجدداً لاختيار التوقيت.

تظهر أيقونة المؤقت على شاشة العرض. وبعد انتهاء المدة المحددة ستظهر رسالة تحذير على شاشة العرض

2 ضبط المؤقت الزمني بشكل مستقل عن دورة الطهى:

اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل On/Off لتشغيل الفرن، ثم اضغط على زر القائمة MENU، ثم أدر القرص الدوار وصولاً إلى المؤقت الزمني واضغط على القرص الدوار للولوج إلى شاشة ضبط المؤقت الزمني.

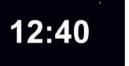
أدر القرص الدوار الاختيار زمن المؤقت واضغط على القرص التأكيد اختيارك



إذا لم يكن الوقت الذي ترغب به مدرجاً في القائمة، أدر القرص الدوار وصولاً إلى خيار "تعديل الوقت"



اضغط القرص الدوار للولوج إلى "تعديل الوقت"، ثم أدره الاختيار التوقيت المطلوب، ثم اضغط القرص الدوار مجدداً لاختيار التوقيت.



تختفي إشارة المؤقت عن شاشة العرض عند توقف إشارة التحذير.

تحذير

تظهر أشارة التحنير خلال 7 دقائق ما لم يُضغط أي زر.



. اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل On/Off لتشغيل الفرن، ثم اضغط على زر القائمة MENU، ثم أدر القرص الدوار و صولاً إلى الإعدادات واضغط على القرص الدوار للولوج الى شاشة الاعدادات.

1. <u>الوقت</u> بعد الدخول إلى قائمة الإعدادات، أدر القرص الدوار لاختيار المراكبة المراك الوقت، ثم اضغط القرص الدوار للولوج إلى إعدادات الساعة.

أدر القرص الدوار لتعديل الساعات والدقائق واضغط عليه لتأكيد اختيار ك

2. التاريخ

بعد الدخول إلى قائمة الإعدادات، أدر القرص الدوار وصولاً إلى التاريخ، ثم اضغط القرص الدوار للولوج إلى إعدادات التاريخ

أدر القرص الدوار الختيار اليوم والشهر والسنة ثم اضغط عليه لتأكيد اختيار ك

3. اللغة

بعد الدخول إلى قائمة الإعدادات، أدر القرص الدوار وصولاً إلى اللغة، ثم اضغط القرص الدوار للولوج إلى إعدادات اللغة

أدر القرص الدوار لاختيار اللغة المطلوبة ثم اضغط عليه لتأكيد اختيار ك.















٤. نغمات المفاتيح

بعد الدخول إلى قائمة الإعدادات، أدر القرص الدوار وصولاً إلى خيار نغمات المفاتيح ثم اضغط القرص الدوار للولوج إلى إعدادات نغمات المفاتيح

أدر القرص الدوار للاختيار بين 3 خيارات مختلفة، وعند تغيير مستوى الصوت تتغير معه تلقائياً نغمات المفاتيح. كما يمكنك جعلها صامتة. اضغط القرص الدوار لتأكيد اختيارك



MENU >> KEY TONE

عند اختيار الوضع الصامت لنغمات المفاتيح، يظهر الشكل الموضح في الصورة المجاورة على شاشة العرض



عند ضبط نغمات المفاتيح على المستوى الأول، يظهر الشكل الموضح في الصورة المجاورة على شاشة العرض.



عند ضبط نغمات المفاتيح على المستوى الثاني، يظهر الشكل الموضح في الصورة المجاورة على شاشة العرض.



عند ضبط نغمات المفاتيح على المستوى الثالث، يظهر الشكل الموضح في الصورة المجاورة على شاشة العرض.

تنبيه

عند الانتهاء من دورة الطهي أو عند ضبط المنبه، يصدر الجهاز إشارة تحذير حنى ولو كان في الوضع الصامت.

5. السطوع



أدر القرص الدوار الختيار السطوع الذي ترغب به، ثم اضغط على القرص لتأكيد اختيارك.





تنبيه

يوصى باختيار درجة السطوع 100

6. التباين

بعد الدخول إلى قائمة الإعدادات، أدر القرص الدوار وصولاً إلى التباين، ثم اضغط القرص الدوار للولوج إلى إعدادات التباين.



أدر القرص الدوار لاختيار درجة التباين التي ترغب بها، ثم اضغط على القرص لتأكيد اختيارك.

تببه

يوصى باستخدام درجة التباين 50

7. قفل الأطفال

يتم تفعيل قفل الأطفال بطريقتين مختلفتين:

أ- تفعيل قفل الأطفال خلال دورة الطهي: اضغط على زر القائمة MENU أثناء دورة الطهي،

ثمّ أدر القرص الدوار وصولاً إلى قفل الأطفال



اضغط القرص الدوار للولوج إلى إعدادات قفل الأطفال



اضغط القرص الدوار لتفعيل قفل الأطفال



ب- تفعيل قفل الأطفال بشكل مستقل عن دورة الطهى:

اضغط زر تشغيل/إيقاف التشغيل ON/OFF لتشغيل الفرن. ثم اضغط على زر القائمة MENU، ثم أدر القرص الدوار وصولاً إلى قائمة الإعدادات، ثم اضغط على القرص الدوار للولوج إلى قائمة الإعدادات.



بعد الدخول إلى قائمة الإعدادات، أدر القرص الدوار وصولاً إلى قفل الأطفال.





اضغط القرص الدوار للولوج إلى إعدادات قفل الأطفال

اضغط القرص الدوار لتفعيل قفل الأطفال.

تحذير

- من لإلغاء قفل الأطفال، اضغط ضغطة مطولة على زر القائمة MENU.

القسم 5: الصيانة

الصيانة والتنظيف BO7838:

إنّ التنظيف الدوري يطيل من عمر الجهاز ويقلل من أعطاله المتكررة.

تحذيرات

- افصل الجهاز من الكهرباء تفادياً للصدمة الكهربائية
 - انتظر حتى يبرد الجهاز قبل تنظيفه.
- احذر ملامسة السطوح الساخنة لأنها قد تتسبب لك بالحروق.
- لا تقم بتنظيف الأجزاء الداخلية للجهاز، أو لوحة التحكم، أو الصواني، أو أي أجزاء أخرى من الجهاز باستخدام أدوات حادة مثل الفرشاة الخشنة أو ليفة الفولاذ أو السكاكين. لا تستخدم المواد أو المنظفات الخادشة.
- بعد تنظيف الأجزاء الداخلية للجهاز بقطعة قماش مبللة بالماء والصابون، اشطفها وجففها بقطعة قماش ناعمة وجافة.
 - استخدم مواداً خاصة بتنظيف الزجاج لتنظيف كافة السطوح الزجاجية في الفرن.
 - الا تنظف جهازك باستخدام أجهزة التنظيف بالبخار.
 - لا تستخدم مواد قابلة للاشتعال مثل الأحماض أو التنر أو الغاز لتنظيف جهازك.
 - لا تنظف أي جزء من جهازك باستخدام غسالة الصحون
 - استخدم ستيرات البوتاسيوم (صابون سائل) للأوساخ والبقع.

تحذير

- نظف لوحة التحكم بقطعة قماش مبللة ثم جففها بقطعة قماش جافة
- يجب تنظيف المنتج جيدًا بعد كل استخدام. بهذه الطريقة، إذ يكون من الممكن إزالة بقايا
 الطعام بسهولة ومنع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى.
- تأكد من مسح السوائل المتبقية تمامًا بعد التنظيف وتنظيف الأطباق التي تتحطم أثناء الطهي على الفور.
- قد تؤدي بعض المنظفات أو أدوات التنظيف إلى إتلاف السطح. لا تستخدم المنظفات أو مساحيق التنظيف أو كريمات التنظيف الكاشطة أو الأدوات الحادة أثناء التنظيف.

تنظيف زجاج الفرن

افتح باب الفرن. انزع الأقفال البلاستيكية المثبتة على الجانبين كما هو موضح في الصورة 9 واسحب الإطار باتجاهك كما هو موضح في باتجاهك كما هو موضح في الصورة 10. يصبح الزجاج حر الحركة بعد إزالة الإطار كما هو موضح في الصورة 11. اسحب الزجاج بهدوء باتجاهك. الزجاج الخارجي مثبت بإطار باب الفرن. يمكنك تنظيف الزجاج بسهولة بعد الفصل بينهما. بعد إتمام التنظيف والصيانة، يمكنك إعادة تركيب الزجاج باتباع نفس الإجراءات المتبعة في فكه ولكن بطريقة عكسية. احرص على تثبيت الإطار بشكل ملائم.

اللوحة التحفيزية

تقع خلف حوامل رفوف الفرن، على الجدران اليمنى واليسرى لتجويف الفرن. تعمل اللوحة التحفيزية على إزالة الرائحة الكريهة وتساعد على تحسين أداء الجهاز. مع الوقت، تتسرب روائح الزيت والطعام إلى جدران الفرن المصقولة وأدوات التسخين. تمتص اللوحة التحفيزية أي روائح للطعام والزيت وتحرقها أثناء الطهي لتنظيف الفرن.

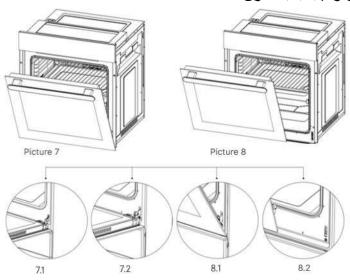
تحذير

افصل مصدر الطاقة وانتظر حتى ييرد الفرن لتقليل مخاطر تعرضك لصدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن. قد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً.

استبدال مصباح الفرن:

قم بإزالة واقي الزجاج بتدويره. قد يساعدك استخدام القفازات البلاستيكية إذا كنت تواجه صعوبة في تدويره. ثم قم بإزالة المصباح بتدويره، ثم قم بتركيب مصباح جديد بنفس المواصفات. أعد تركيب الواقي الزجاجي، وقم بتوصيل الجهاز. لتكتمل عملية الاستبدال ويصبح بإمكانك استخدام فرنك مجدداً.

تنظيف وتركيب باب الفرن



- افتح الباب فتحة كاملة من خلال سحب للباب باتجاهك ثم اسحب القفل المتمفصل بمفك براغي لفتح القفل كما هو موضح في الشكل 7.1.
- كما هو موضح في الشكل 7.2، اسحب الأقفال المتمفصلة إلى أقصى حد واجعل القفلين الذين يربطان بالفرن بالفرن متحاذبين في نفس الموقع.
- ثم أغلق باب الفرن بحيث يضغط إلى أقصى حد على الأقفال المتمفصلة كما هو موضح في الشكل 81
- لنزع باب الفرن، قم بإمساكه بكلتي يديك عندما يصل إلى أقرب موقع ممكن من وضعية الإغلاق كما هو موضح في الشكل 8.2.

القسم 6: استكشاف الأخطاء وإصلاحها

عندما تواجهك مشاكل مع فرن الغاز خاصتك، يرجى مراجعة الحالات الواردة في الجدول التالي والتحقق منها قبل الاتصال بمركز الخدمة لدينا:

الإجراء الموصى به	السبب المحتمل	المشكلة	
تحقق من إمداد الفرن بالطاقة	لا يتوفر مصدر للطاقة	الفرن لا يعمل	
إعادة إدخال القابس في المقبس	خروج القابس من المقبس	الفرن يتوقف أثناء الطهي	
أفسح للفرن مجالاً ليرتاح بعد دورات الطهي الطويلة	استخدام الفرن لفترة طويلة مستمرة		
أصغ لصوت مروحة التبريد	مروحة التبريد لا تعمل		
تحقق من استيفاء الشروط المتعلقة بالفسحة حول الفرن والمحددة في تعليمات التشغيل	لم يتم تركيب الفرن في مكان جيد التهوية	الفرن ينطفئ خلال الطهي	
استخدم قابساً واحداً في كل مقبس	يوجد أكثر من قابس في المقبس الواحد		
تحقق من استيفاء الشروط المتعلقة بالفسحة حول الفرن والمحددة في تعليمات التشغيل	لم يتم تركيب الفرن في مكان جيد التهوية	يصبح السطح الخارجي للفرن شديد السخونة عندما يعمل الفرن	
نظف الفرن جيداً، ثم حاول فتح الباب مجدداً	يوجد بقايا طعام محشورة بين الباب والتجويف الداخلي للفرن	باب الفرن لا يفتح بشكل جيد	
نظف الأجزاء الداخلية للفرن ثم تفقد المصباح مجدداً	يوجد جسم غريب يغطي المصباح أثناء الطهي	مصباح الفرن خافت أو لا يعمل	
استبدله بمصباح بنفس المواصفات	قد يكون المصباح معطلاً	المعنيا المرن مات الا م يات	
تحقق من تأريض مصدر الطاقة بشكل مناسب	لا يوجد تأريض مناسب تستخدم مقبساً جدارياً غير مؤرض	تتعرض لصدمة كهربائية عندما تلمس الفرن	

الإجراء الموصى به	المشكلة السبب المحتمل الإجراء الموصى		
دع الفرن يبرد ثم امسح مكان البلل بقطعة قماشية	قد يتشكل البخار أو الماء في ظل ظروف معينة بحسب نوعية الطعام الذي يتم طهيه ولا توجد مشكلة في الجهاز	تسريب قطرات من الماء البخار يخرج من شق في باب الفرن بقايا ماء داخل الفرن	
لا تقلق، لا توجد مشكلة في الجهاز	المروحة مصممة لتعمل لفترة معينة بحيث تقوم بتهوية التجويف الداخلي للفرن	تستمر مروحة التبريد بالعمل حتى بعد انتهاء عملية الطهي	
أغلقه ثم أعد التشغيل	باب الفرن مفتوح		
اقرأ القسم المتعلق بتعليمات تشغيل الفرن ثم أعد التشغيل بالشكل الصحيح	لم تُضبط مفاتيح التحكم بالفرن بالشكل الصحيح	الفرن لا يسخن	
استبدل الصمام أو أعد ضبط القاطع، وفي حال تكرر هذا الأمر، استدع مختصاً	تعثر عمل الصمام أو توقف قاطع الدارة الكهربائية		
هذه ليست مشكلة في الجهاز، وبعد تشغيله لمرتين أو ثلاث مرات سيتوقف الدخان	يحدث ذلك عند تشغيل الفرن للمرة الأولى	يخرج الدخان من الفرن عندما	
انتظر حتى يبرد الفرن ونظف بقايا الطعام عن أرضية وسقف الفرن	يوجد طعام على السخان	يكون مشتغلاً	
استخدم الأواني الزجاجية المناسبة عند الطهي بدرجة حرارة عالية.	يوجد داخل الفرن أواني بلاستيكية أو غير مقاومة للحرارة	يمكنك شم رائحة شيء محترق أو رائحة بلاستيك محترق تصدر من الفرن	
لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر إذا كان الطعام الذي تطهوه لا يحتاج للتقليب. فعندما يتكرر فتح باب الفرن سوف تتسرب الحرارة الداخلية للفرن وهذا سيؤثر على نتيجة الطهي	باب الفرن يفتح بشكل متكرر خلال عملية الطهي	عملية الطهي لا تتم بشكل جيد	

القسم 7: الاحتياطات

نصائح واحتياطات

إن هذا الجهاز مُصمّم ومصنّع وفقاً لمعابير السلامة الدّولية، ونورد أدناه التحذيرات والتعليمات لأسباب تتعلّق بالسلامة، لذا يجب قراءتها واتبّاعها بدقة.

تعليمات السلامة العامة

- إن هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي، وحصراً داخل المنزل، وليس مخصصاً للاستخدام الصناعي
 أو التجاري
 - لا ينبغى تثبيت الجهاز في منطقة مكشوفة، فتركه معرضاً للمطر ينطوي على مخاطر عالية
 - استخدم دوماً الحامل المرفق بالفرن عند نقله وتركيبه
 - لا تلمس جوانب الفرن في حال كانت يداك مبللتين أو كانت قدماك حافيتين ومبللتين
- يجب أن يقتصر استخدام الجهاز على البالغين ليستخدموه لتحضير الطعام وفق التعليمات المرفقة في الدليل.
- تصبح بعض أجزاء الفرن أثناء الاستخدام شديدة السخونة، ولذلك تجنب لمس عناصر التسخين وبعض أجزاء باب الفرن والكبل الكهربائي بشكل مباشر، وأبق الأطفال بعيداً عن الفرن.
 - تأكد من إبعاد الأجهزة الكهربائية الأخرى عن الأجزاء الحامية من الفرن.
 - ينبغي ترك مساحة كافية حول الفرن من أجل عملية التهوية وتبديد الحرارة.
 - حاول دوماً أن تمسك بمقبض الفرن من المنتصف، لأن طرفيه قد يكونان ساخنين.
 - ارتدِ القفازات دوماً عندما تقوم بإدخال أو إخراج الأطباق من الفرن.
 - ا لا تغطِ أرضية الفرن بورق الألمنيوم.
 - لا تضع مواداً قابلة للاشتعال داخل الفرن، فقد تحترق هذه المواد إذا قمت بتشغيل الفرن دون قصد.
 - · تأكد دوماً من أن يكون القرص الدوار على الوضعية "O"/"•" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستعمال.
 - عند فصل الكبل الكهربائي من مصدر الطاقة، أمسك به من قمته و لا تقم بشد الكبل وسحبه.
 - افصل الكبل الكهربائي دوماً عن مصدر الطاقة أثناء عمليات الصيانة أو الإصلاح.

- في حال قام الأشخاص غير المختصين بإصلاح الفرن، يحتمل أن يتسببوا بالضرر الشديد للفرن. اتصل بالمسؤولين في مركز صيانة مودينا للإصلاح.
 - لا تضع أو تسند الأجسام الثقيلة على باب الفرن.
 - لا تسمح للأطفال بالعبث بالجهاز
- هذا الجهاز غير مصمم للاستعمال من قبل الأشخاص الذين يعانون من ضعفٍ في القدرات الجسدية والحسية والعقلية، أو من ليس لديهم الخبرة الكافية لتشغيله (كالأطفال مثلاً). ويجب أن يقوموا بتشغيله تحت إشراف شخص مسؤول. كما يجب مراقبة الأطفال دوماً للتحقق من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
 - يجب إطفاء الفرن دائماً قبل إخراج رف الفرن أو الأطباق
- يجب معالجة الدهون والزيوت بحذر أثناء عمل الطهي، لأن هذه المواد قابلة للاشتعال ومن المحتمل أن تتسبب بنشوب حريق عندما تصل إلى درجة حرارة معينة.
- في حال شممت رائحة غاز، قم مباشرة بفصل المنظم عن أنبوبة الغاز وحاذر أن تشعل النار وسارع بالاتصال بمركز خدمات مودينا.
- افحص خرطوم الغاز بشكل دوري للتأكد من أنه ليس على تماس مع أسطح الفرن الساخنة وأنه غير مثني، كما يجب التحقق من أن السطح الخارجي للخرطوم خالٍ من الصدوع والتشققات كي لا يحدث أي تسريب.
- أبق في ذهنك أن بعض أجزاء الفرن تظل محتفظة بالحرارة لفترة لا بأس بها (حوالي 30 دقيقة) حتى بعد إطفاء الفرن.
 - يجب إجراء صيانة دورية لجهاز الفرن المدمج لتتقصى وجود أي خلل ويتم إصلاحه فوراً.

القسم 8: مواصفات الجهاز

BO 7838	الطراز
فرن كهربائي	نوع الفرن
16	عدد برامج الطهي
أسود ماسي	اللون
80	سعة الفرن (ليتر)
كهربائية	نوع الشواية
كهربائي	نوع الفرن
موجودة	مروحة تبديد الحرارة
موجود	سيخ دوار
3 طبقات	باب زجاجي
موجود	مصباح للفرن
موجود	منظم الحرارة
موجود (رقمي)	المؤقت
موجودة	صينية الفرن
موجود	وعاء تجميع السوائل
240-220 فولت/ 50 هر نز	الجهد
1200 واط	سخان سفلي
1800 واط	سخان خلفي
1200 و 2400 واط	سخان/شواية علوية
595 × 610 × 595	أبعاد المنتج (طول × عرض × ارتفاع) ملم
580 × 550 × 560	(طول × عرض × ارتفاع) ملم أبعاد التجويف الداخلي (طول × عرض × ارتفاع) ملم
35	الوزن (كجم)

الملحق 1

مدة الطهي	حرارة الفرن	نمط الطهي		
(دَقَيقَة)	(درجة مئوية)			
	المعجنات			
40 – 50	175	الكيك		
30	170	الكيك الاسفنجي فطيرة الفواكه		
20 – 30	180 - 190	فطيرة الفواكه		
40 – 45	160	كعكة الجنة		
40 – 45	160	كعكة مار جريت كعكة الشوكو لا		
25 – 35	160	كعكة الشوكولا		
90	100	الميرانج		
20	200	الفطائر و المعجنات		
	اللحوم			
20 – 25	190	لحم البقر المشوي (1.5 كجم)		
30 – 35	150 – 160	لحم العجل المشوي (1 كجم)		
30	190	لحم الحمل المشوي (1.5 كجم)		
	الطيور			
45	150 – 160	الحمام المشوي		
180 – 240	175	الديك الرومي (2 كجم)		
240 – 270	200	الإوز (4 كجم)		
90 – 150	175	البط (2.5 كجم)		
120 – 150	175	الدجاج (1.5 كجم)		
	الأسماك			
15 – 25	200	سمك السلمون المرقط		
50	190	سمك القد		
أخرى				
40	200	لازانيا		
20	180 – 200	سو فليه		
20	200	بيتزا		

الملحق 2

دقیقة)	المدة (نوع الطعام
الجهة الثانية	الجهة الأولى	
4	6	شرائح اللحم
5	8	قطع اللحم السميكة
8	10	الأسماك صغيرة الحجم
12	15	الأسماك كبيرة الحجم
10	12	النقانق
2	5	السندويتشات المحمرة
15	20	الدجاج صغير الحجم

التخلص من المنتج بما يتوافق مع تعليمات المخلفات الكهربائية والإلكترونية

- 1. لا يحتوى على أي من المواد المضرة أو المخالفة الموضحة في لائحة مراجعة المخلفات الكهربائية والإلكترونية التي تم نشرها بواسطة وزارة البيئة والتمدن في الجمهورية التركية. مطابقلائحة المخلفات الكهربائية والإلكترونية.
- 2. لقد تم إنتاج هذا المنتج من المواد والقطع عالية الجودة التي يمكن استخدامها مجدداً بعد إعادة التدوير. ولذلك, يجب ألا يلقى هذا المنتج مع المخلفات المنزلية أو المخلفات الأخرى. ولكن يجب إرساله إلى نقطة تجميع لإعادة التدوير. ويجب عليكم الاستفسار عن نقاط التجميع هذه من الإدارة المحلية في منطقتكم. وبذلك تكونوا قد ساعدتم على اكتساب المنتجات المستعملة مرة أخرى, وحافظتم على حماية البيئة والموارد الطبيعية. قبل التخلص من المنتج, يجب قطع المقبس الكهربائي حتى لا يعمل الجهاز ممايحافظ على سالمة الأطفال.

ببانات التغليف

لقد تم تغليف المنتج من المواد التي يمكن إعادة تدويرها بموجب اللائحة الوطنية. لا تقوموا برمي نفايات التغليف مع النفايات المنزلية أو النفايات الأخرى. قوموا برميه في نقاط تجميع الأغلفة التي تحددها السلطة المحلية



الصانع

PT. MODENA INDONESIA

JL. INDUSTRI RAYA I BLOK D NO.8, PASIR JAYA, JATIUWUNG, TANGERANG, BANTEN, 15135, Indonesia.

مصنع الموقع

شركة : SERSIM DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI SANAYİ TİCARET KOLLEKTİF ŞTİ

SERBEST BÖLGE 12.CAD NO: 18 KAYSERİ TURKEY: نبوك

موقع المستودع

بلد	اسم المستودع	نبوك
الإمارات العربية	AL FUTTAIM ELECTRONICS LLC	DEIRA , NEAR FISH ROUNDABOUT DUBAI , UNITED ARAB EMIRATES TEL # +971 4 2085601 FAX # +971 4 2325687
المتحدة	AL FUTTAIM ELECTRONICS – LEET	P.O.BOX 10783 , RASHIDIYA DUBAI , UNITED ARAB EMIRATES TEL # +971 4 7057137 FAX # +971 4 2854037
دولة قطر	Gulf Warehousing Company Q.S.C	25K / K1A Warehouse, Logistic Village Qatar (LVQ) Zone #91, Building #73, Street #2002, Industrial Area, P O Box # 24434, Doha, Qatar



Cino! MODENA
www.modena.com