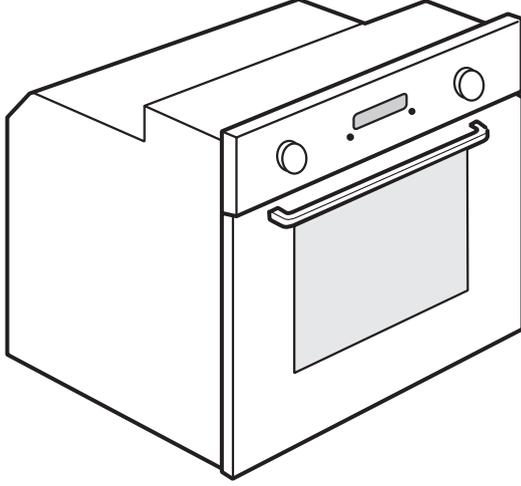


(ضع الملصق المأخوذ من الضمان هنا)

SERVICE



0000 000 00000



دليل الاستخدام والصيانة

AR

تعليمات هامة خاصة بالسلامة

سلامتك وسلامة الآخرين أمر بالغ الأهمية

يقدم هذا الدليل والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة، يجب قراءتها ومراعاتها في جميع الأوقات.

هذا هو رمز الخطر المتعلق بالسلامة، والذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة لهم وللآخرين. جميع تحذيرات السلامة مسبوقة برمز الخطر والمصطلحات التالية:



يشير إلى موقف خطر يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

خطر



يشير إلى موقف خطر قد يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

تحذير



تقدم جميع تحذيرات السلامة تفاصيل معينة متعلقة بمخاطر محتملة قائمة وتشير إلى كيفية تقليل خطر التعرض للإصابات أو الأضرار أو الصدمات الكهربائية الناتجة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز. التزم بالتعليمات التالية بعناية:

- يجب فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء قبل القيام بأي أعمال تركيب.
 - يجب القيام بعمليات التركيب والصيانة بمعرفة فني مؤهل، وفقاً لتعليمات الجهة الصانعة ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد.
 - تشترط اللوائح السارية أن يتم تأريض الجهاز.
 - يجب أن يكون كبل الطاقة طويلاً بحيث يسمح بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة بعد تثبيت الجهاز في مكانه، في مقيس الشبكة.
 - حتى يتوافق تركيب هذا الجهاز مع لوائح السلامة الحالية، يجب استخدام مفتاح فصل لجميع الأقطاب بجملة تلامس لا تقل عن 3 مم.
 - لا تستخدم مهابنات بقوايس متعددة أو أسلاك إطالة.
 - لا تشد كابل مصدر التيار الكهربائي لفصل الجهاز عن مصدر التيار.
 - يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.
 - لا تلمس الجهاز بأي جزء مبدل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت حافي القدمين.
 - هذا الجهاز مصمم فقط للاستخدام كجهاز منزلي لطهي الطعام. ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تدفئة الغرف). ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الاستخدام غير السليم أو الضبط غير الصحيح لعناصر التحكم.
 - هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الأشخاص محدودي الخبرة أو الدراية بالجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو إعلامهم بشكل مسبق بتعليمات الاستخدام من قبل المسؤولين عن سلامتهم.
 - تصبح أجزاء الجهاز القابلة للوصول إليها ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الجهاز ومراقبتهم لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
 - لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية بالجهاز أثناء الاستخدام وبعده - خطر الإصابة بحروق. لا تدع الجهاز يتلامس مع الملابس أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال إلا بعد أن تبرد جميع أجزائه تماماً.
 - توخّ الحذر عندما تقوم بفتح باب الجهاز عند الانتهاء من الطهي وارتك الهواء الساخن أو البخار يتسرب إلى الخارج بشكل تدريجي قبل أن تمد يدك داخل الفرن. وعندما يتم غلق باب الجهاز، يتم تنفيس الهواء الساخن من فتحة موجودة فوق لوحة التحكم. لا تسد فتحات تنفيس الهواء.
 - استخدم قفازات الفرن لإخراج القلايات والكماليات مع توخي الحذر لتجنب ملامسة عناصر التسخين.
 - لا تضع مواد قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه: قد يندلع حريق إذا تم تشغيل الجهاز دون قصد.
 - لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأوعية محكمة الغلق في هذا الجهاز. فقد يتسبب الضغط الذي ينشأ بالداخل في انفجار البرطمان، مما يلحق الضرر بالجهاز.
 - لا تستخدم أوعية تم تصنيعها من خامات اصطناعية.
 - الزيوت والدهون الساخنة للغاية تشتعل بسهولة. احرص دائماً على توخي الحذر عند طهي أطعمة غنية بالشحم والزيت.
 - لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام.
 - إذا تم استخدام المشروبات الكحولية (مثل شراب الروم، الكورتياك، النبيذ) أثناء طهي بعض الأطعمة، فتذكر أن الكحول يتبخر في درجات الحرارة المرتفعة. ونتيجة لذلك، يكون هناك خطر من أن الأبخرة المنبعثة من الكحول قد تتسبب في نشوب حريق عند ملامستها لعنصر التسخين الكهربائي.
- ### التخلص من الأجهزة المنزلية
- هذا الجهاز مُصنَع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو قابلة لإعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. قبل التخلص من الجهاز، قم بقطع سلك التيار الكهربائي.
 - للمزيد من المعلومات حول التعامل مع الأجهزة المنزلية الكهربائية وتجديدها وإعادة تدويرها، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة تجميع المخلفات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.

بعد إخراج الفرن من عبوته، تأكد من عدم تعرضه لأضرار أثناء النقل وأن باب الفرن يُغلق على نحو سليم. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع، وتجنب حدوث أية أضرار، لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.

تجهيز وحدة مبيت الفرن

- يجب أن تكون وحدات المطبخ الملامسة للفرن مقاومة للحرارة (90° مكد أدنى).
- قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الخزائنة قبل تركيب الفرن في المبيت وقم بإزالة جميع الرقاقات الخشبية ونشارة الخشب بعناية.
- بعد التركيب، يجب ألا تعد هناك إمكانية للوصول إلى قاعدة الفرن.
- لضمان التشغيل الصحيح للجهاز، لا تسد الفجوة الدنيا بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن.

التوصيل الكهربائي

تأكد من تطابق الجهد الكهربائي الموضح على لوحة بيانات الجهاز مع جهد الشبكة الكهربائية. وتوجد لوحة البيانات على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

- يجب القيام باستبدال كابل التيار الكهربائي (من النوع $3 \times H05 RR-F 3$ مقاس 1.5 مم²) بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بمركز خدمة معتمد.

توصيات عامة

قبل الاستخدام:

- قم بإزالة قطع الحماية الكرتونية والغلاف الواقي والملصقات من الكماليات.
- أخرج الكماليات من الفرن، وقم بتسخينه عند درجة حرارة 200° ملحواي ساعة للتخلص من الروائح والدخان الناتج عن المواد العازلة والشحم الواقي.

أثناء الاستخدام:

- لا تضع أشياء ثقيلة على الباب، فقد تلحق الضرر به.
- لا تنتشبت بالباب أو تُعلق أي شيء بالمقبض.
- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائق الألومنيوم.
- لا تقم بصب الماء داخل الفرن وهو ساخن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تسحب الأوعية أو القلايات على قاعدة الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- تأكد من عدم ملامسة الكابلات الكهربائية الخاصة بالأجهزة الأخرى للأجزاء الساخنة بالفرن وعدم انحصارها في الباب.
- لا يُعرض الفرن للمؤثرات الجوية.

حماية البيئة

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير 100%، كما أنها تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). ولذلك يجب التخلص من أجزاء التغليف بشكل مسؤول وفي ظل الالتزام التام بلوائح الجهة المحلية المختصة التي تحكم عملية التخلص من المخلفات.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE).
- من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا المنتج.
- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

توفير الطاقة

- لا تقم بإحماء فرن الميكروويف إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك.
- استخدم قوالب الخبيز ذات الطلاء الغامق أو المطلية بالمينا (الإيناميل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.
- قم بإيقاف الجهاز قبل وقت الطهي المضبوط بـ 15/10 دقيقة. وسيستمر طهي الطعام - الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة - حتى بعد إيقاف الفرن.

شهادة المطابقة (CE)

- هذا الفرن المخصص لملامسة المواد الغذائية يطابق اللائحة الأوروبية (CE) رقم 1935/2004 وقد تم تصميمه وتصنيعه وبيعه وفقاً لمتطلبات السلامة الخاصة بمواصفة "الجهد المنخفض" 2006/95/CE (والتي تحل محل المواصفة 73/23/CEE وتعديلاتها اللاحقة)، ومتطلبات الحماية الخاصة بمواصفة "التوافق الكهرومغناطيسي" EMC 2004/108/CE.

دليل التغلب على الأعطال

الفرن لا يعمل:

- تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
- أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

الباب لا يفتح:

- أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
- هام: أثناء دورة التنظيف الذاتي، لن يتسنى فتح باب الفرن. انتظر إلى أن يتحرر قفله أوتوماتيكياً (انظر فقرة "دورة تنظيف الأفران بواسطة وظيفة الانحلال الحراري").

المبرمج الإلكتروني لا يعمل:

- إذا كانت الشاشة تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. وفي هذه الحالة حدد الرقم الذي يتبع الحرف "F".

خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

- تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في "دليل التغلب على الأعطال".
 - أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
- إذا كان العطل لا يزال قائماً بعد القيام بالفحوصات المذكورة أعلاه، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.
- احرص دائماً على ذكر:
- وصف مختصر للعطل،
 - نوع الفرن وطرازه بدقة،
 - رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة Service على لوحة الصنع) الموجود على الحافة اليمنى لتجريف الفرن (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحاً).
 - ويتم الإشارة أيضاً إلى رقم الخدمة على كتيب الضمان،
 - عنوانك بالكامل،
 - رقم هاتفك.

SERVICE



0000 000 00000

عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة (لضمان استخدام قطع غيار أصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).

التنظيف

- لا تستخدم أجهزة التنظيف البخار.
- لا تقم بتنظيف الفرن إلا عندما يبرد.
- افصل الجهاز عن الكهرباء قبل إجراء أعمال الخدمة عليه.



الفرن من الخارج

- مهم: لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا لامس الجهاز أي من هذه المنتجات دون قصد، قم بتنظيفه على الفور بقطعة قماش مبللة.
- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش مبللة. وإذا كانت الأسطح متسخة للغاية، فأضف بضع قطرات من منظف غسيل الأطباق إلى المياه. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.

الفرن من الداخل

- مهم: لا تستخدم إسفنجات كاشطة أو كاشطات معدنية أو ليف تنظيف معدني. فمع مرور الوقت قد تؤدي هذه الأدوات إلى إتلاف الأسطح المطلية بالمينا (الإناميل) وزجاج باب الفرن.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ويُفضل تنظيفه وهو لا يزال دافئاً لإزالة الاتساخات المتركمة والبقع الناتجة عن بقايا الطعام (مثل الطعام المحتوي على نسبة عالية من السكر).
 - استخدم المنظفات الخاصة للأفران، واتبع إرشادات الجهة الصانعة حريفاً.
 - قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم. يمكن فك باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر الصيانة).
 - يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية (انظر جزء الصيانة) (في بعض الموديلات فقط) لتنظيف سقف الفرن.
- ملحوظة: أثناء الطهي المستمر لمدة طويلة للأطعمة المحتوية على نسبة عالية من الماء (مثل البيتزا، الخضروات، وخلافه)، قد يتكون ماء متكاثف على الباب من الداخل وحول إطار الإحكام. وعندما يبرد الفرن، جففه من الداخل بقطعة قماش أو إسفنجية.

الكيميائيات:

- انقع الكيميائيات في مياه بها منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة.
- يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة من خلال استخدام فرشاة أو إسفنجية.

تنظيف الجدار الخلفي واللوحات الجانبية الحفازة بالفرن (إن وجدت):

مهم: لا تستخدم المنظفات الأكالة أو الكاشطة أو الفرشاة الخشنة أو ليف التنظيف المعدني للأوعية أو إسبريهات الأفران، فقد تلحق الضرر بالسطح الحفاز وتتلف خصائصه المتعلقة بالتنظيف الذاتي.

- قم بتشغيل الفرن وهو فارغ مع وظيفة مساعدة المروحة عند درجة حرارة 200°م لحوالي ساعة واحدة.
- بعد ذلك اترك الجهاز يبرد قبل إزالة أية بقايا طعام باستخدام الإسفنجة.

الصيانة

تحذير !

- استخدم قفازات واقية.
- تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصل الجهاز عن الكهرباء قبل إجراء أعمال الخدمة عليه.

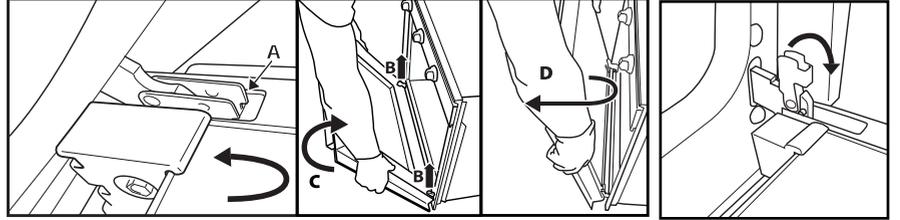
خلع الباب

لفرض خلع الباب:

1. افتح الباب تماما.
2. ارفع السقاطات وادفعها للأمام إلى أقصى مسافة ممكنة (شكل. 1).
3. أغلق الباب حتى آخره (A)، ارفعه لأعلى (B)، وأدره (C) حتى يتم تحريره (D) (شكل. 2).

لإعادة تركيب الباب:

1. أدخل المفصلات في أماكنها.
2. افتح الباب تماما.
3. أنزل الماسكتين.
4. أغلق الباب.

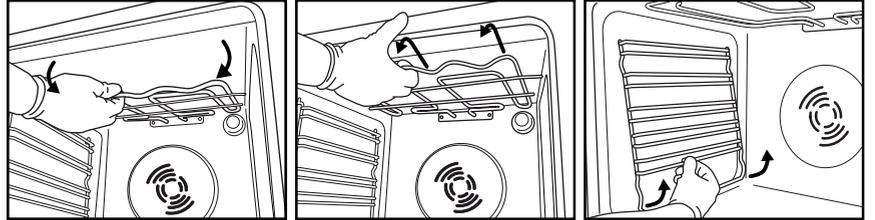


شكل. 2

شكل. 1

نقل عنصر التسخين العلوي (في بعض الموديلات فقط)

1. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات (شكل. 3).
2. اسحب عنصر التسخين للخارج قليلاً (شكل. 4) ثم أنزله (شكل. 5).
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعامات الجانبية.



شكل. 5

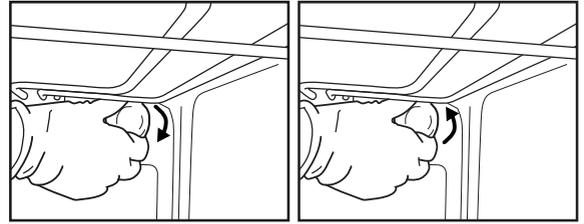
شكل. 4

شكل. 3

تغيير لمبة الفرن

لغرض تغيير المصباح الخلفي (في حالة وجوده):

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بفك غطاء المصباح (شكل. 6)، واستبدل المصباح (انظر الملاحظة الخاصة بنوع المصباح) وأعد ربط غطاء المصباح في موضعه (شكل. 7).
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.



شكل. 7

شكل. 6

ملحوظة:

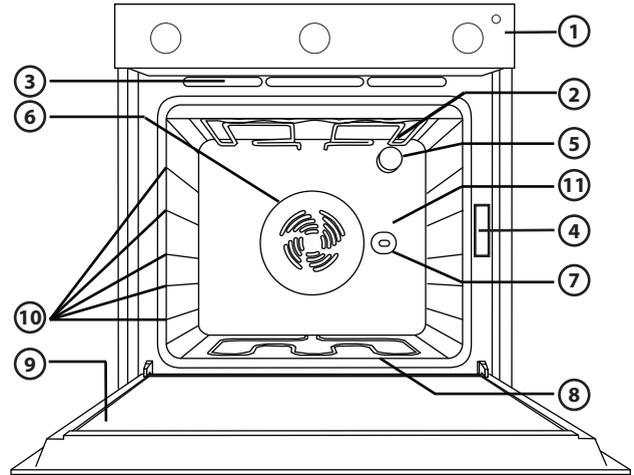
- لا تستخدم سوى اللمبات المتوهجة بقدر 25-40 واط/230 فلت من النوع E-14، 300°C، أو لمبات الهالوجين بقدر 40-20 واط/230 فلت من النوع G9، 300°C (حسب الموديل).
- تتوفر المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

مهم:

- لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء المبة.

دليل استعمال الفرن

للتوصيل بالكهرباء، انظر الفقرة الخاصة بالتركيب

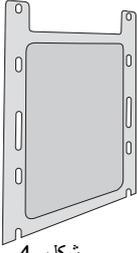


ملحوظة: قد يختلف جهازك قليلا عما هو معروض في الصورة.

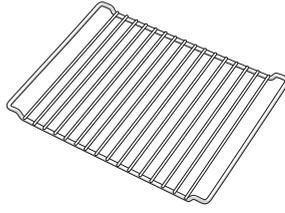
1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين العلوي / الشواية
3. نظام التبريد (إن وجد)
4. لوحة البيانات (يجب عدم إزالتها)
5. المصباح
6. نظام تهوية الخبيز (إن وجد)
7. السيخ الدوار (في حالة وجوده)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
9. الباب
10. وضع الأرفف
11. الجدار الخلفي

ملحوظة:

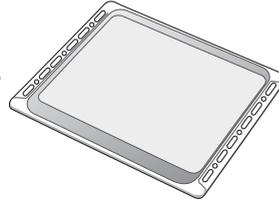
- بانتهاء الطهي وبعد إيقاف الفرن، قد يستمر تشغيل مروحة التبريد لبعض الوقت.



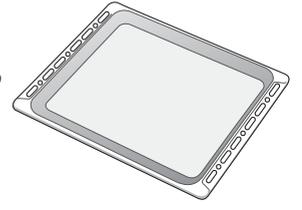
شكل 4



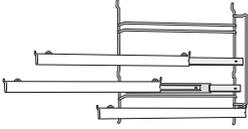
شكل 3



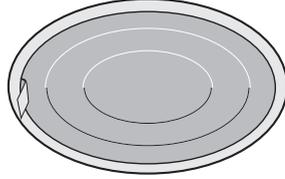
شكل 2



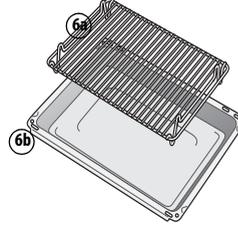
شكل 1



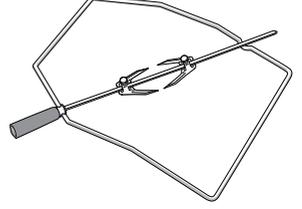
شكل 8



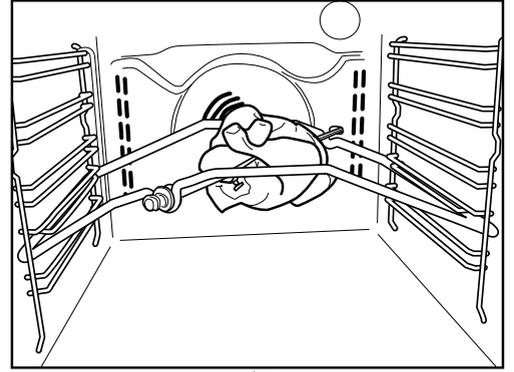
شكل 7



شكل 6



شكل 5



شكل 9

صينية تجميع القطرات (شكل 1)

لتجميع الدهون وقتات الأطعمة عند وضعها أسفل الشبكة السلكية، أو كطبق لطهي اللحوم والدجاج والأسماك وخلافه، مع أو بدون الخضروات. قم بصب القليل من الماء في صينية تجميع القطرات لتجنب رذاذ الدهون والأدخنة.

صينية الخبز (شكل 2)

لخبز البسكويت والكيك والبيتزا.

الشبكة السلكية (شكل 3)

لشواء الأطعمة أو كدعامة للأواني وصواني الكيك وغيرها من أوعية الطهي. يمكن وضعها على أي مستوى متاح. يمكن إدخال الرف السلكي بينما الجزء المنحني منه لأعلى أو لأسفل.

اللوحات الجانبية الحفازة (شكل 4)

تحتوي هذه اللوحات على طبقة مسامية دقيقة خاصة من المينا (الإيناميل) تمتص رذاذ الدهون. يُنصح بعمل دورة تنظيف أوتوماتيكي بعد الطهي، وخصوصاً الأطعمة التي تحتوي على الدهون (انظر التنظيف).

السيخ الدوار (شكل 5)

استخدم السيخ الدوار كما هو موضح في شكل 9. راجع أيضاً جزء "الاستخدام الموصى به والنصائح" للاطلاع على الإرشادات.

طقم أواني الشواء (شكل 6)

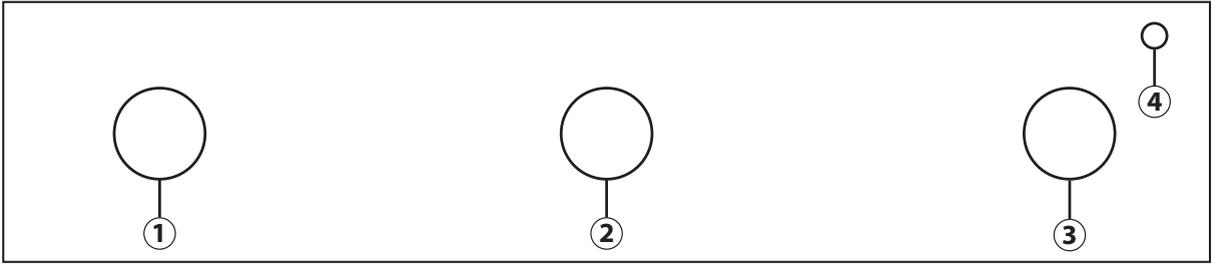
يتكون الطقم من شبكة سلكية (6a) ووعاء مطلي بالمينا (الإيناميل) (6b). يمكن وضع هذا الطقم على الرف السلكي (3) واستخدامه مع وظيفة الشواية.

فتر الدهون (شكل 7)

اقتصر على استخدامه لطهي الأطعمة التي تحتوي على الدهون بصفة خاصة. قم بتثبيتها على الجدار الخلفي لحيز الفرن، بمواجهة المروحة. ويمكن تنظيفه في غسالة أطباق واستخدامه مع الوظيفة المعززة بالمروحة.

الأرفف الانزلاقية (شكل 8)

تتيح سحب الأرفف السلكية وصواني تجميع القطرات للخارج حتى منتصف المسار أثناء الطهي. وهي تناسب جميع الكماليات، ويمكن تنظيفها في غسالة أطباق.



ملحوظة: قد يختلف جهازك قليلا عما هو معروض في الصورة.

1. مفتاح اختيار الوظيفة
2. مفتاح منبه الدقائق
3. مفتاح الترموستات
4. لمبة led الحمراء للترموستات.

كيفية تشغيل الفرن

يمكن ضبط منبه الدقائق بمدة تتراوح بين 1 إلى 60 دقيقة.
لضبط منبه الدقائق، قم أولاً بلف المنبه في اتجاه عقارب الساعة دورة كاملة ثم حدد الوقت المراد.
بمجرد انقضاء الوقت المحدد، سيصدر صوت الإشارة.

جدول وصف الوظائف

الوصف	الوظيفة	
الإيقاف الطهي وإطفاء الفرن.	الإيقاف	0
لتشغيل مصباح الفرن.	لمبة	
الوظيفة مناسبة لطهي أي نوع من الطعام على رف واحد. قم بإحماء الفرن على درجة الحرارة المطلوبة ثم ضع الطعام فيه عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. ينصح باستخدام الرف الثاني أو الثالث للطهي. هذه الوظيفة مناسبة لطهي الأطعمة المجمدة سريعة التحضير، اتبع الإرشادات الموجودة على عبوة تغليف الطعام.	تقليدي	
لإعداد الكيك ذي الحشو السائل (حلو أو متبل) على مستوى واحد. تعتبر هذه الوظيفة مثالية للطهي على مستويين. عند الضرورة قم بتبديل أوضاع الأطباق لطهي الطعام بدرجة متساوية.	الخبيز بالتوزيع الحراري	
لشواء شرائح اللحم والكباب والسجق، ولطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. قم بإحماء الفرن لمدة 5 - 3 دقائق. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً. عند طهي اللحم، قم بصب القليل من الماء في صينية تجميع القطرات (في المستوى الأول) لتقليل الأدخنة والدهون والرداذ. يفضل قلب اللحم أثناء الطهي.	الشواية	
لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الروست بيف وأنواع لحم الروست الأخرى). أثناء دورة الطهي يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً. عند طهي اللحم، ينصح بصب بعض الماء في صينية تجميع القطرات في المستوى الأول. سيعمل هذا على تقليل الأدخنة ورداذ الدهن. قم بقلب اللحم أثناء الشواء.	الشواية السريعة	
يمكن استخدام هذه الوظيفة لتسريع إزالة التجمد عن الطعام في درجة حرارة الغرفة. ينبغي وضع الطعام داخل الفرن داخل أعطيته لمنع تعرضه للجفاف.	إذابة التجمد	

الوصفة	الوظيفة	الإجماع -	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكماليات
كيك مخمر		نعم	2	160-180	35-55	الرف السلكي + صينية الكيك
البسكويت/تارت الفواكه الصغير		نعم	3	170-180	15-40	صينية الخبز
معجنات الشو		نعم	3	180	30-40	صينية الخبز
مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري		نعم	3	180-200	20-30	صينية الخبز
الميرننجز		نعم	3	90	120-130	صينية الخبز
لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري		نعم	2	190-200	90-110	صينية تجميع القطرات أو الرف السلكي + طبق بيركس
دجاج/أرانب/بط		نعم	2	190-200	65-85	صينية تجميع القطرات أو الرف السلكي + طبق بيركس
الديك الرومي/أوز		نعم	2	190-200	140-180	صينية تجميع القطرات أو الرف السلكي + طبق بيركس
سمك فيليه/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	2	180-200	50-60	صينية تجميع القطرات أو الرف السلكي + طبق بيركس
لازانيا/مكرونه فرن/كاتيلوني/كعكة الفواكه		نعم	2	190-200	45-55	الرف السلكي + طبق بيركس
خبز/خبز الفوكاشيا		نعم	2	190-230	15-50	صينية تجميع القطرات أو صينية الخبز
البيتزا		نعم	2	230-250	7-20	صينية تجميع القطرات أو صينية الخبز
التوست		نعم	4	200	2-5	الرف السلكي
جراتان الخضروات		نعم	3	200	15-20	الرف السلكي + طبق بيركس
سمك فيليه/شرايح ستيك مشوية		نعم	3	200	30-40	الرف السلكي + طبق بيركس
السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطائر الهامبورجر		نعم	4	200	30-50	الشواية + صينية تجميع القطرات مع ماء في الرف الأول، مع القلب في منتصف مدة الطهي
الفتائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		نعم	1	180-200	50-60	صينية تجميع القطرات أو الرف السلكي + طبق بيركس
فتائر اللحم والبطاطس (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)		نعم	1	180-200	55- 35	الرف السلكي + صينية الكيك
خضروات محشية (طماطم، فلفل، كوسة، بادنجان)		نعم	2	180-200	40-60	الرف السلكي + طبق بيركس
فتائر اللحم والبطاطس (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)		نعم	1/3	180-190	45-55	شبكة + إناء، قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي
بيتزا/خبز الفوكاشيا		نعم	1/3	230-250	12-30	صينية الخبز + صينية تجميع القطرات، قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي
البسكويت/تارت الفواكه الصغير		-	1/3	170-180	20-40	صينية الخبز + صينية تجميع القطرات، قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي
معجنات الشو		-	1/3	180	35-45	صينية الخبز + صينية تجميع القطرات، قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء -	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكماليات
مخبوزات فول-أو فغان/باف باستري		-	1/3	180-200	20-40	صينية الخبز + صينية تجميع القطرات، قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي
دجاج مشوي		-	2	200	55-65	الشواية + صينية تجميع القطرات مع ماء في المستوى الأول
بطاطس محمرة		-	3	200	45-55	صينية تجميع القطرات
روست بياف غير تام النضج		-	3	200	30-40	الشواية + صينية تجميع القطرات مع ماء في المستوى الأول
فخذ ضان/زند		-	3	200	55-70	الشواية + صينية تجميع القطرات

ملحوظة: أزمنة الطهي ودرجات الحرارة هي قيم تقريبية تسري على 4 مقادير.

الاستخدام الموصى به والنصائح

كيفية قراءة جدول الطهي

يوضح الجدول أفضل وظيفة يمكن استخدامها لأي طعام محدد ليتم طهيها على رف واحد أو أكثر في الوقت نفسه. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة). والغرض الوحيد من درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد إرشادك، كما أنها ستعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل قيم موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى استخدام قيم أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الفرن المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء. وللحصول على أفضل النتائج، احرص على اتباع النصائح الموضحة في جدول الطهي لاختيار الكماليات (المرفقة) التي ستوضع على الأرفف المختلفة. عند طهي طعام يحتوي على كميات كبيرة من الماء، قم بإحماء الفرن.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة الخبز بالتوزيع الحراري (إن وجدت) "الخبز بالتوزيع الحراري"، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

الحلويات

- يمكنك طهي الحلويات اللذيذة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط. واستخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائما على الشبكة السليكية المورد. ولطهي على أكثر من رف، اختر وظيفة دفع الهواء ورتب موضع صواني الكيك على الأرفف، مما يساعد على توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.
- للتحقق من اكتمال طهي كيك مخمر، أدخل خلة أسنان خشبية في منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.
- في حالة استخدام صواني الكيك المانعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.
- إذا "انخفضت" الكيك أثناء الطهي، فاضبط درجة حرارة أقل في المرة التالية، ويمكن تقليل كمية المياه في الخليط والخلط برفق أكثر.
- بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة "الخبز بالتوزيع الحراري" (إن وجدت). إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فخفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

اللحم

- استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. وبالنسبة لقطع لحم الروست، يُفضل إضافة بعض المرق إلى قاعدة الإناء، حيث إنه يعمل على تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على مذاق إضافي. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 15 - 10 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم.
- إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعًا بسُمك متساوي في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السمكية للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الرف السلكي بحيث يظل الطعام بعيدًا عن الشواية. واقبل اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.
- لتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية لتجميع القطرات بها نصف لتر من المياه مباشرة أسفل الشواية الموضوع عليها اللحم. وروّد المياه عند الحاجة.

السيخ الدوار (في بعض الموديلات فقط)

استخدم هذا الملحق لشواء القطع الكبيرة من اللحم والطيور بشكل متساوي. ضع اللحم في السيخ الدوار، مع ربطه بحبل في حالة الدجاج، ثم تحقق مما إذا كان ثابتًا قبل إدخال السيخ في مكانه الموجود بالجدار الأمامي للفرن ووضعه على الدعامة المعنية. ولتجنب الدخان وتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية تجميع قطرات بها نصف لتر من المياه على المستوى الأول. ويتضمن السيخ مقبض بلاستيكي يجب إزالته قبل البدء في الطهي واستخدامه عند انتهاء الطهي لتجنب التعرض لحروق عند إخراج الطعام من الفرن.

بيتزا

ادهن الصواني بشكل بسيط لضمان الحصول على بيتزا ذات قاعدة مقرمشة. وانثر الموتزاريلا فوق البيتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

وظيفة التخمر (موجودة في موديلات معينة فقط)

يُفضل دائما تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقال وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريبا مقارنةً بتخميره في درجة حرارة الغرفة (20 - 25°م). ويبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجين البيتزا ساعة واحدة تقريبا.

تعتبر Whirlpool علامة تجارية مسجلة لشركة Whirlpool، الولايات المتحدة الأمريكية



10/2017



400011188944