

Printed in Italy
11/2011

5019 310 01364



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA

كيفية قراءة جدول الطهي

يشير الجدول إلى أفضل وظيفة لاستخدامها مع أي طعام معين، يتم طهيه على واحد أو أكثر من الأرفف في نفس الوقت. مدد الطهي تبدأ من اللحظة التي يتم فيها وضع الطعام في الفرن، باستثناء التسخين الأولي (إذا كان مطلوباً). مدد الطهي ودرجات الحرارة للاسترشاد فقط وتتوقف على كمية الطعام ونوع الملح المستخدم. ابدأ بأقل القيم الموصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام جيداً انتقل إلى القيم الأعلى. استخدم الملحقات المرفقة ويفضل استخدام صواني الكيك المعدنية الملونة بلون داكن وصواني الفرن. يمكنك أيضاً استخدام الأواني والملحقات في أواني البيريكس أو الفخار، ولكن يجب أن تنتبه إلى أن مدد الطهي سوف تكون أطول بقليل. للحصول على أفضل النتائج اتبع بعناية النصائح الواردة في جدول الطهي لاختيار الملحقات (المرفقة) التي يجب وضعها على الأرفف المختلفة.

طهي الأطعمة المختلفة في نفس الوقت

باستخدام وظيفة "CONVECTION BAKE" (الحمل الحراري)، يمكن طهي أطعمة مختلفة في نفس الوقت (على سبيل المثال/ سمك وخضروات) والتي تتطلب نفس درجة الحرارة وعلى أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أقل واطرك الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أطول في الفرن.

الحلويات

- قم بطهي الحلويات الحساسة باستخدام وظيفي الطهي التقليدي على رف واحد فقط. استخدم صواني الكيك المعدنية الملونة وقم دائماً بوضعها على رف السلك المرفق. للطهي على أكثر من رف واحد اختر وظيفة الهواء المضغوط وقم بوضع صواني الكيك على الأرفف للمساعدة في تحقيق أفضل دوران للهواء الساخن.
- لمعرفة ما إذا كان الكيك المرتفع (المخمر) قد نضج أم لا أدخل عود تنظيف أسنان خشبي في وسط الكيك. إذا خرج عود تنظيف الأسنان نظيفاً فهذا يعني أن الكيك قد نضج.
- في حالة استخدام صواني الكيك الغير لاصقة، لا تدهن جوانبها بالزبد، يمكن أن لا ينضج الحلوى بشكل متجانس.
- إذا "عطس" الكيك أثناء الطهي اضبط الفرن على درجة حرارة أقل في المرة التالية، وربما يكون من الأفضل تقليل كمية السائل في الخليط والمزج بخفة أكثر.
- الحلويات المحشوة بالسوائل (تروطة الجبن أو الفاكهة) تتطلب وظيفة "CONVECTION BAKE" (الحمل الحراري). إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالماء اخفض الرف ورش فتات الخبز أو فتات البسكويت على الكيك من أسفل قبل إضافة الحشو.

أنواع اللحم

- استخدم أي نوع من صواني الفرن أو أطباق البيريكس المناسبة لحجم قطعة اللحم التي تريد طهيها. بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تحميصها (روست) من الأفضل أن تضيف المرققة إلى الإناء من أسفل، مع تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. عندما يكون الروست جاهزاً دعه يستقر في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة، أو لفة في ورق ألومنيوم.
- عندما تريد شوي اللحم اختر قطع اللحم المتساوية في السمك لكي تحصل على نتائج طهي متماثلة. قطع اللحم السمكة جداً تتطلب وقتاً أطول في الطهي. لمنع حرق اللحم من الخارج اخفض موضع رف السلك مع إبعاد الطعام عن الشواية. قم بتدوير اللحم مسافة الثلثين أثناء الطهي.
- لتجميع سوائل الطهي ننصح بوضع صينية التنقيط وبها نصف لتر من الماء مباشرة تحت الشواية التي يوضع بها اللحم لتجميع سائل الطهي. أعد ملئها إذا لزم الأمر.

السيخ الدوار (في بعض الموديلات فقط)

استخدم هذا الملحق لشوي قطع اللحم والدجاج بالتساوي. ضع اللحم على السيخ الدوار واربطه بخيط في حالة شوي الدجاج، وتأكد أنه مثبت جيداً قبل إدخال القضيب في المقر الموجود على جدار الفرن من الأمام وثبته على المسند المناسب. لمنع تكون الدخان وتجميع سائل الطهي فإننا ننصح بوضع صينية التقطير وبها نصف لتر ماء على المستوى الأول. القضيب به مقبض بلاستيكي يجب إزالته قبل البدء في الطهي، واستخدامه في نهاية الطهي لتجنب الحروق عند إخراج الطعام من الفرن.

بيتزا

ادهن الصواني بخفة لكي تصيح قاعدة البيتزا مقرمشة. قم برش الموزاريلا على البيتزا بعد مضي ثلثي وقت الطهي.

وظيفة التخمر

من الأفضل دائماً أن تغطي العجين بقطعة قماش مبللة قبل وضعه في الفرن. يتم خفض وقت تخمر العجين بهذه الوظيفة بحوالي الثلث مقارنة بوقت التخمر في درجة حرارة الغرفة (20 - 25م). وقت التخمر لعجينة بيتزا من 1 كجم هو ساعة واحدة تقريباً.

وصفة طعام	الوظيفة	التسخين المسبق	مستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	زمن (دقائق)	ملحقات وملاحظات
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
بسكويت هش (Shortbread)		-	3	170	30 - 20	صينية تقطير / صينية حلوى
						المستوى 4: صينية حلوى
		-	4 - 1	160	30 - 20	المستوى 1: صينية تقطير
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
حلويات صغيرة (كيك) (Small cakes)		-	3	170	35 - 25	صينية تقطير / صينية حلوى
						المستوى 4: صينية حلوى
						المستوى 1: صينية تقطير
						المستوى 5: صينية على رف سلك
		-	4 - 1	160	40 - 30	المستوى 3: صينية حلوى
		-	5 - 3 - 1	160	45 - 35	المستوى 1: صينية تقطير
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
كعك بدون دهون (Fatless sponge cake)		-	2	170	40 - 30	قالب على رف سلك
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 تورتة التفاح (Two apple pies)		-	3/2	185	90 - 70	قالب على رف سلك
						المستوى 4: قالب على رف سلك
						المستوى 1: قالب على رف سلك
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
توست (شرائح الخبز المحمص) (Toast)		-	5	عالي	5 - 3	رف سلك
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
هبور غير (Burgers)		-	5	عالي	30 - 20	المستوى 5: الشواية (أقلب الأطعمة في منتصف الطهي)
						المستوى 4: صينية تقطير بالماء
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
تورته تفاح، تورته في الصينية (Apple cake, yeast tray) (cake)		-	3	180	45 - 35	صينية تقطير / صينية حلوى
						المستوى 4: صينية حلوى
						المستوى 1: صينية تقطير
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
روستو اللحم (Roast Pork)		-	3	190	170 - 150	المستوى 3: رف سلك المستوى 2: صينية تقطير بالماء (قم بتفريغها إذا دعت الضرورة)
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
تورته مسطحة (Flat cake)		-	3	170	50 - 40	صينية تقطير / صينية حلوى
						المستوى 4: صينية حلوى
						المستوى 1: صينية تقطير







يقترح جدول الطهي والوظائف ودرجات الحرارة المثالية للحصول على أفضل النتائج لكل وصفة. إذا أردت الطهي مع الحمل الحراري وعلى مستوى واحد، ننصح باستخدام المستوى الثالث ونفس درجة الحرارة الموصى بها "للحمل الحراري" على أكثر من مستوى. للشوي، ننصح بترك مسافة 3-4 سم عن رف سلك الحافة الأمامية لتسهيل السحب.

وصفة طعام	الوظيفة	التسخين المسبق	مستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	زمن (دقائق)	ملحقات وملاحظات
روست بيف غير مطهي جيداً 1 كجم		-	3	متوسط	45 - 35	صينية على الشواية (أقلب الأطعمة بعد مرور ثلاثين وقت الطهي إذا دعت الضرورة)
رجل غنم/مفصل		-	3	متوسط	90 - 60	صينية على الشواية أو على رف السلك (أقلب الأطعمة بعد مرور ثلاثين وقت الطهي إذا دعت الضرورة)
روستو البطاطس		-	3	متوسط	55 - 45	صينية تقطير أو صينية حلوى (أقلب الأطعمة بعد مرور ثلاثين وقت الطهي إذا دعت الضرورة)
جراتين خضراوات		-	3	عالي	15-10	صينية على رف سلك
لازانيا ولحوم		-	4 - 1	200	100 - 50	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية على رف السلك
لحوم وبطاطس		-	4 - 1	200	100 - 45	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية على رف السلك
سمك وخضروات		-	4 - 1	180	50 - 30	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية على رف السلك
بيتزا مجمدة		-	3	تلقائي	15-10	صينية جمع القطرات/صينية الحلوى أو رف الشبك
			4 - 1	تلقائي	20 - 15	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
			5 - 3 - 1	تلقائي	30 - 20	المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 3: صينية تقطير أو صينية حلوى
			5 - 4 - 3 - 1	تلقائي	30 - 20	المستوى 1: صينية على رف سلك المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 4: صينية تقطير أو صينية حلوى المستوى 3: صينية تقطير أو صينية حلوى
			1	تلقائي	30 - 20	المستوى 1: صينية على رف سلك

وصفة طعام	الوظيفة	التسخين المسبق	درجة الحرارة (م)	زمن (دقائق)	ملحقات وملاحظات
فطائر مالحة (فطائر الخضروات، كيشي)		-	180 - 190	40 - 55	قالب على رف سلك
		-	180 - 190	45 - 60	المستوى 4: قالب على رف سلك المستوى 1: قالب على رف سلك
		-	180 - 190	45 - 60	المستوى 5: قالب على رف سلك المستوى 3: قالب على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى + قالب حلوى
		-	190 - 200	20 - 30	صينية تقطير أو صينية خبيز
		-	180 - 190	20 - 40	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
فوليفون / رقانق الخبز المالحة		-	180 - 190	20 - 40	المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 3: صينية على رف سلك
		-	180 - 190	20 - 40	المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	190 - 200	45 - 55	صينية على رف سلك
لازاني / مكرونة في الفرن		-	190 - 200	45 - 55	صينية على رف سلك
لحم غنم / لحم عجل/لحم بقر 1 كجم		-	190 - 200	80 - 110	صينية تقطير أو صينية على رف سلك
دجاج / أرنب / بط 1 كجم		-	200 - 230	50 - 100	صينية تقطير أو صينية على رف سلك
ديك رومي		-	190 - 200	80 - 130	صينية تقطير أو صينية على رف سلك
سمك في الفرن (فيليه، كامل)		-	180 - 200	40 - 60	صينية تقطير أو صينية على رف سلك
خضراوات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)		-	180 - 200	50 - 60	صينية على رف سلك
توست		-	عالي	3 - 5	رف سلك
فيليه / قطع سمك		-	متوسط	20 - 30	المستوى 4: الشواية (أقلب الأطعمة في منتصف الطهي)
				30 - 20	المستوى 3: صينية تقطير بالماء
سجق/كباب/أضلاع/همبورجر		-	متوسط - عالي	15 - 30	المستوى 5: الشواية (أقلب الأطعمة في منتصف الطهي)
				15 - 30	المستوى 4: صينية تقطير بالماء
روستو الدجاج 1,3,1 كجم		-	متوسط	55 - 70	المستوى 2: الشواية (أقلب الأطعمة في منتصف الطهي)
				55 - 70	المستوى 1: صينية تقطير بالماء
				60 - 80	المستوى 2: سيخ الشوي الدوار
				60 - 80	المستوى 1: صينية تقطير بالماء

وصفة طعام	الوظيفة	التسخين المسبق	مستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	زمن (دقائق)	ملحقات وملاحظات
كيك به مادة رافعة		-	3/2	180 - 160	90 - 30	قالب على رف سلك
		-	4 - 1	180 - 160	90 - 30	المستوى 4: قالب على رف سلك المستوى 1: قالب على رف سلك
فطائر محشوة (كيك بالجبنة، معجنات، فطيرة التفاح)		-	3	200 - 160	90 - 35	صينية جمع القطرات/صينية الحلوى أو قالب على رف سلك
		-	4 - 1	200 - 160	90 - 40	المستوى 4: قالب على رف سلك المستوى 1: قالب على رف سلك
بسكويت/تورته		-	3	180 - 170	45 - 20	صينية تقطير أو صينية خببز
		-	4 - 1	170 - 160	45 - 20	المستوى 4: رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	5-3-1	170 - 160	45 - 20	المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 3: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	3	200 - 180	40 - 30	صينية تقطير أو صينية خببز
كعكة الشو		-	4 - 1	190 - 180	45 - 35	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	5-3-1	190 - 180	45 - 35	المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 3: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	3	90	150 - 110	صينية تقطير أو صينية خببز
		-	4 - 1	90	160 - 140	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
الميرنجز		-	5-3-1	90	160 - 140	المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 3: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	1/2	250 - 190	50 - 20	صينية تقطير أو صينية خببز
خبز / بيتزا / فوكاشيا		-	4 - 1	250 - 190	50 - 25	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى
		-	5-3-1	250 - 190	50 - 25	المستوى 5: صينية على رف سلك المستوى 3: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية حلوى

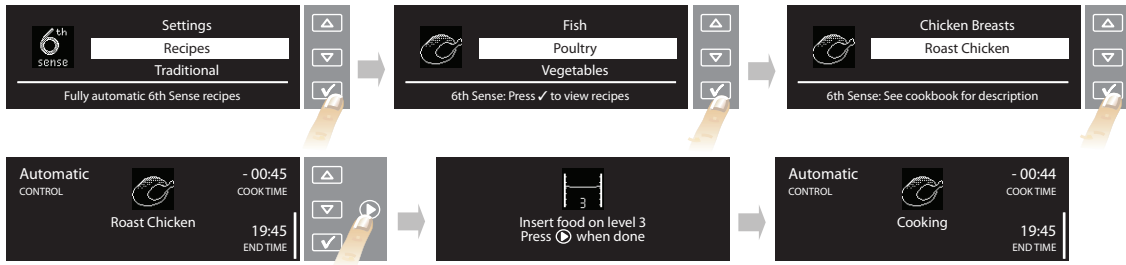
وظائف خاصة

لتسريع إذابة ثلج الأطعمة. ننصح بوضع الأطعمة على المستوى المتوسط. ننصح بترك الطعام في عبوته لتجنب نشفان الطبقة السطحية.	DEFROST (إذابة الثلج)	
لحفظ الأطعمة ساخنة ومقرمشة فور طهيها (على سبيل المثال: لحوم، مقالي، مختلفة الحجم). ننصح بإعادة وضع الأطعمة على المستوى المتوسط. لا تعمل هذه الوظيفة إذا كانت درجة الحرارة في الداخل تتجاوز 65 مئوية.	KEEP WARM (المحافظة على السخونة)	
للحصول على تخمير مثالي لمعجنات الحلوى والمالحة. بهدف حفظ جودة ونوعية التخمير، لا تعمل هذه الوظيفة إذا كانت درجة الحرارة تتجاوز 50 مئوية، قم بوضع المعجنات على المستوى الثاني. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	RISING (التخمير)	
لطهي الأطعمة المحضرة مسبقاً، المحفوظة على درجة حرارة البيئة أو في الثلاجة (بسكويت، تحضيرات سائلة للتورتات، كرواسون، الأطباق الأولى ومنتجات الخبز). وظيفة أطهي جميع الأطباق بشكل سريع ولطيف؛ يمكن استخدامها أيضاً لتسخين الأطعمة المطبوخة مسبقاً. اتبع الإرشادات المدونة على العبوة. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	CONVENIENCE (الأطباق الجاهزة)	
لطهي قطع لحوم كبيرة الحجم (أكثر من 2.5 كجم). استخدم المستوى الأول والثاني وذلك وفقاً لحجم اللحوم. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	MAXI COOKING (طهي قطع كبيرة الحجم)	
تختار الوظيفة أوتوماتيكياً أفضل درجة حرارة ونمط الطهي لخمسة فئات مختلفة من الطعام المجمد الجاهز. استخدم المستوى الثاني والثالث للطهي. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	Lasagne (رقائق لازانيا)	FROZEN FOOD (أطعمة مجمدة)
	Pizza (بيتزا)	
	Strudel (فطيرة التفاح)	
	French Fries (بطاطس مقلية)	
	Bread (خبز)	
يمكن ضبط قيمة درجة الحرارة حسب الرغبة بين 50 و250 درجة مئوية لطهي أنواع المنتجات الأخرى.	Custom (أخرى)	

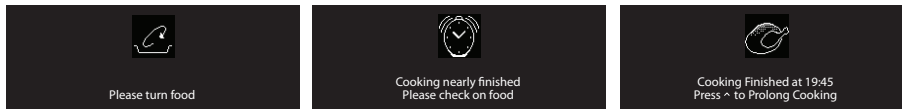
القائمة الرئيسية		
لضبط الشاشة (الساعة، الإضاءة، حجم صوت الإشارة الصوتية، توفير الطاقة).	SETTINGS (إعداد)	
لاختيار 30 وصفة مختلفة تم إعدادها مسبقًا (أنظر دليل الوصفات المرفق). يقوم الفرن أوتوماتيكيًا بضبط درجة الحرارة، والوظيفة وزمن الطهي المثالي. من المهم جدًا اتباع نصائح التحضير، والملحقات والمستوى المفروض استخدامه والمحدد في دليل الوصفات بالضبط.	RECIPES (وصفات)	
أنظر الوظائف الخاصة.	TRADITIONAL (تقليدي)	
أنظر الوظائف الخاصة.	SPECIALS (وظائف خاصة)	
وظائف تقليدية		
لتسخين الفرن بسرعة	FAST PREHEATING (التسخين المسبق. سريع)	
الوظيفة مناسبة لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد. استخدم المستوى الثالث. لطهي البيتزا، والفطائر المألحة والحلويات المليئة بالسوائل، استخدم المستوى الأول أو الثاني. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	CONVENTIONAL (تقليدي)	
لشوي الأسماك والكباب والسجق، لطهي الخضراوات وتحميرها ولتحميص الخبز. ننصح بوضع الأطعمة على المستوى الرابع أو الخامس. لشوي اللحم، ننصح باستخدام صينية جمع القطرات لجمع سائل الطهي. قم بوضعها على الرف الثالث/الرابع وأضف نصف لتر من الماء تقريبًا. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن. أثناء الطهي يجب أن يظل باب الفرن مغلقًا.	GRILL (الشواية)	
لشوي قطع اللحم الكبيرة (أفخاذ، الروست بيف والدواجن) قم بوضع الأطعمة على المستويات المتوسطة. ننصح باستخدام صينية جمع القطرات لجمع سائل الطهي. قم بوضعها على الرف الأول، الثالث وأضف نصف لتر من الماء تقريبًا. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن. أثناء الطهي يجب أن يظل باب الفرن مغلقًا. مع هذه الوظيفة، يمكن استخدام السيخ الدوار، إذا كان ملحقه موجود.	TURBO GRILL (شواية التوربو)	
تسمح الطهي في نفس الوقت على رفين (ثلاثة على الأقصى)، وأيضًا أطعمة مختلفة، تتطلب نفس درجة حرارة الطهي (على سبيل المثال: سمك، خضروات، حلويات). تسمح الوظيفة بالطهي بدون نقل الروائح من طعام إلى آخر. استخدم المستوى الثالث للطهي على رف الأول والرابع للطهي على رفين، والأول والثالث والخامس للطهي على ثلاثة رفوف. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	FORCED AIR (الحمل الحراري)	
لخبز اللحوم أو الكيك بحشو سائل (حلو أو مالح) على مستوى واحد. استخدم المستوى الثالث. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن.	CONVECTION BAKE (الخبز بالحمل الحراري)	

وصفات

بواسطة تكنولوجيا "الحاسة السادسة"، يمكن استخدام 30 وصفة تم إعدادها مسبقاً بالوظيفة ودرجة حرارة الطهي المثالية. يجب التقيد بالوصفات المزودة فقط للمكونات وتحضير الطبق. لكل الأشياء الأخرى، اتبع الإرشادات التالية:

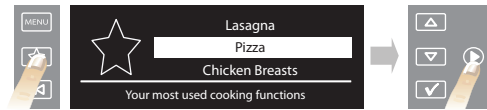


1. اختر "RECIPES" (الوصفات) بالأزرار (الوصفات) بالأسفل ↑ و أكد بـ ✓.
2. قم باختيار الأطباق المطلوب طهيها بين تلك المقترحة.
3. أكد الطبق المنتقى بالضغط على الزر ✓.
4. قم باختيار الوصفة المطلوبة بالأزرار (الوصفات) بالأسفل ↓.
5. أكد بالضغط على الزر ✓: تعرض الشاشة الوقت التقريبي للطهي.
6. أكد الطبق بالضغط على الزر ⏪. تقوم الشاشة بتحديد المستوى التي ينصح بإدخال الأطباق عليها.
7. اضغط الزر ⏩ لتشغيل بدء الطهي. لتأخير الطهي، راجع الفقرة التي تتعلق بذلك.



ملاحظة: بعض الأطباق يجب قلبها أو خلطها في منتصف الطهي: يصدر الفرن إشارة صوتية وتعرض الشاشة نوع العملية المطلوبة. زمن الطهي المحدد أولاً هو إرشادي: يمكن تمديده أوتوماتيكياً أثناء الطهي. قبل إنتهاء الطهي بقليل، يطلب الفرن منك مراقبة الطبق للتأكد من أن مستوى الطهي هو المرغوب. إذا لم يكن كذلك، وعند إنتهاء الطهي، يمكن تمديد زمن الطهي يدوياً بالأزرار (الوصفات) بالأسفل ↓.

اختيارات سريعة



1. اضغط الزر ☆: تعرض الشاشة الوظائف العشر الأكثر استخداماً.
2. تصفح القائمة باستخدام الأزرار (الوصفات) بالأسفل ↓.
3. اضغط ✓ لاختيار الوظيفة المرغوبة.
4. لتعديل إعدادات الوظيفة المختارة، اتبع الخطوات الموضحة في الفقرات السابقة.

إعداد

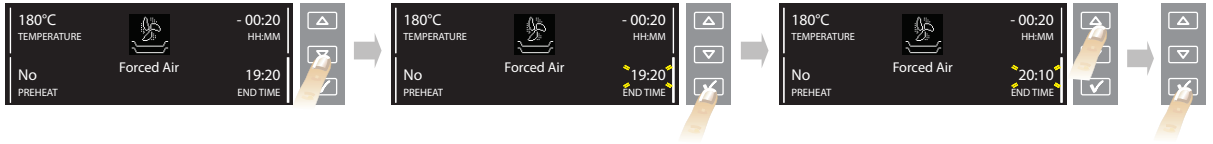
1. لتعديل بعض قيم الشاشة، اختر "SETTINGS" (إعداد) من القائمة الرئيسية بالأزرار (الوصفات) بالأسفل ↓.
 2. أكد بالزر ✓: تعرض الشاشة القيم الممكن تعديلها (اللغة، حجم الإشارة الصوتية، إضاءة الشاشة، ساعة اليوم، توفير الطاقة).
 3. اختر الإعداد المطلوب تعديله بالأزرار (الوصفات) بالأسفل ↓.
 4. اضغط الزر ✓ للتأكيد.
 5. اتبع إشارات الشاشة لتعديل القيمة.
 6. اضغط الزر ✓؛ تظهر على الشاشة رسالة إنتهاء إجراء العملية.
- ملاحظة: عندما يكون الفرن مطفي، وإذا كانت الوظيفة ECOMODE (توفير الطاقة) شغالة (ON)، تنطفئ الشاشة بعد بضع ثوان. أما إذا كانت الوظيفة OFF (معطلة)، بعد بضع ثوان يتم تخفيض إضاءة الشاشة فقط.

قفل الأزرار (KEY-LOCK)

تسمح هذه الوظيفة بقفل استخدام جميع الأزرار على لوحة التحكم. للتشغيل، اضغط في نفس الوقت الأزرار ⏪ و ✓ لمدة 3 ثوان على الأقل. إذا كانت شغالة، تكون الوظيفة مقفلة وتظهر على الشاشة رسالة التنبيه والأيقونة ⏪. يمكن تشغيل هذه الوظيفة أيضاً أثناء الطهي. لتعطيلها، كرر الخطوات السابقة. عندما يكون قفل الأزرار شغال، يمكن إطفاء الفرن بواسطة الزر ⏪.

إعداد ساعة نهاية الطهي/تأخير البدء

يمكن ضبط ساعة نهاية الطهي المرغوبة بتأخير بدء تشغيل الفرن لمدة 23 ساعة و 59 دقيقة على الأقصى ابتداء من الساعة الحالية. يمكن القيام بهذا الإعداد فقط بعد ضبط زمن الطهي. هذه الوظيفة متاحة فقط إذا كانت الوظيفة المختارة غير مزودة بوظيفة التسخين المسبق للفرن.



بعد ضبط زمن الطهي، تظهر على الشاشة ساعة نهاية الطهي (على سبيل المثال 19:20). لتأخير نهاية الطهي بتأجيل بدء تشغيل الفرن، اتبع الإجراءات التالية:

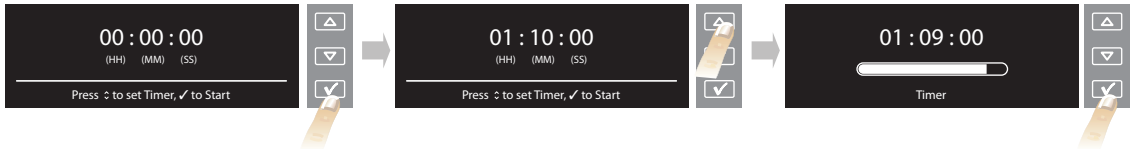
1. قم بمطابقة وضع المؤشر على ساعة نهاية الطهي بالأزرار .
 2. اضغط الزر لاختيار القيمة: تومض ساعة نهاية الطهي.
 3. قم بتأخير ساعة نهاية الطهي باستخدام الأزرار و لغاية بلوغ القيمة المطلوبة.
 4. أكد القيمة المختارة بالضغط على الزر .
 5. اضغط الزر . تقوم الشاشة بتحديد المستوى التي ينصح بإدخال الأطباق عليها.
 6. اضغط الزر لتشغيل الوظيفة. سوف يبدأ الفرن الطهي بعد احتساب فترة الانتظار من أجل إنهاء الطهي في الساعة المحددة مسبقاً (على سبيل المثال، إذا كان طهي الطعام يتطلب زمن طهي لمدة 20 دقيقة، بضبط نهاية زمن الطهي على الساعة 20:10، سوف تبدأ الفرن الطهي في 19:50).
- ملاحظة: خلال فترة الانتظار، وعلى أي حال، يمكن بدء دورة الطهي بالضغط على الزر .
- خلال أي وقت أثناء الطهي، يمكن تعديل القيم المضبوطة (درجة الحرارة، مستوى الشواية، زمن الطهي) باستخدام الأزرار والزر كما هو موضح في الفقرات السابقة.

إشارة الحرارة الباقية في داخل الفرن



بعد انتهاء كل دورة طهي، أو عند إنطفاء الفرن، وإذا كانت درجة الحرارة في داخل الفرن تتجاوز 50 درجة مئوية، على شاشات بعض الموديلات، تظهر درجة الحرارة الموجودة في تلك اللحظة والشريط الذي يعرض أن التبريد قيد التنفيذ. عندما تبلغ درجة الحرارة المتبقية 50، تظهر على الشاشة الساعة الحالية.

عداد الدقائق



يمكن استخدام هذه الوظيفة فقط عندما يكون الفرن مغفلاً، وهي مفيدة لمراقبة زمن طهي المعجنات أو المعكرونة. أقصى وقت يمكن برمجته هو 1 ساعة و 30 دقيقة.

1. والفرن مطفئ، اضغط الزر : تظهر على الشاشة "00:00:00".
2. اضغط الأزرار و لاختيار الوقت المطلوب.
3. اضغط الزر لبدء تشغيل العد التنازلي. بعد انتهاء الوقت المبرمج، تظهر على الشاشة عبارة "00:00" مع إصدار إشارة صوتية. في هذه الحالة، يمكن تمديد الوقت، كما هو موضح أعلاه، أو تعطيل عداد الدقائق بالضغط على الزر (تظهر على الشاشة الساعة الحالية).

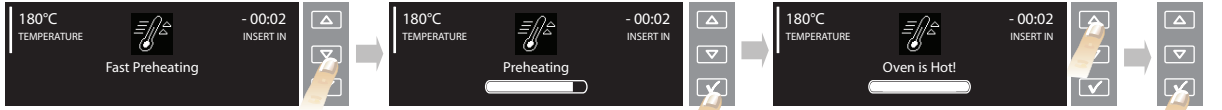
التسخين المسبق لمقصورة الفرن الداخلية



إذا رغبت بتسخين الفرن مسبقاً قبل إدخال الأطعمة المطلوب طهيها، يجب تعديل الاختيار المسبق للفرن كما يلي:

1. قم بوضع المؤشر بواسطة الأزرار و بمطابقتها على التسخين المسبق.
2. اضغط الزر لاختيار القيمة: تومض عبارة "لا" No.
3. قم بتعديل القيمة بالضغط على الزر أو : تظهر على الشاشة عبارة "نعم" Yes.
4. أكد الاختيار المنقّى بالضغط على الزر .

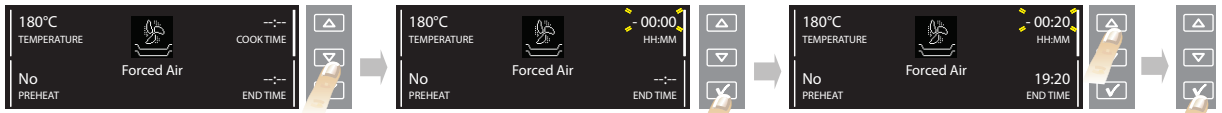
التسخين المسبق السريع



إذا رغبت تنفيذ التسخين المسبق للفرن، يجب إجراء الخطوات التالية:

1. قم باختيار وظيفة التسخين المسبق السريع بالأزرار .
2. أكد بالزر : تظهر الإعدادات على الشاشة.
3. إذا كانت درجة الحرارة المعروضة تتطابق مع تلك المطلوبة، اضغط الزر ، لتعديلها اتباع الخطوات المدونة في الفقرات السابقة. تشير الإشارة الصوتية عن بلوغ الفرن درجة الحرارة المطلوبة. بعد انتهاء مرحلة التسخين المسبق، يقوم الفرن أوتوماتيكياً باختيار وظيفة استاتييك (تقليدي). .
4. إذا رغبت بإعداد وظيفة طهي مختلفة، اضغط واختر الوظيفة المرغوبة.

إعداد زمن الطهي

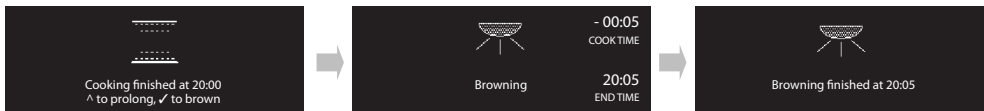


تسمح هذه الوظيفة بالطهي لمدة معينة، من دقيقة واحدة لغاية الوقت الأقصى المسموح به في الوظيفة التي تم اختيارها، فور انتهاء المدة، ينطفئ الفرن أوتوماتيكياً.

1. قم بإعداد الوظيفة بوضع المؤشر على العبارة وقت الطهي "TEMPO COTTURA" باستخدام الأزرار .
2. اضغط الزر لاختيار القيمة؛ تومض "00:00" على الشاشة.
3. قم بتعديل القيم بالأزرار و لغاية أن تعرض الشاشة زمن الطهي المطلوب.
4. أكد القيمة المختارة بالضغط على الزر .

التقشير

بعد نهاية الطهي، وللوظائف التي تسمح بذلك، يظهر على الشاشة عرض إمكانية إجراء تقشير سطح أطباقكم. يمكن تشغيل هذه الوظيفة فقط في حالة إعداد زمن الطهي.



بعد إنتهاء وقت الطهي، تعرض الشاشة "٨ للتقشير". بالضغط على الزر يقوم الفرن بتشغيل مرحلة تقشير لمدة 5 دقائق. يمكن تنفيذ هذه الوظيفة مرتين فقط.

تفاصيل الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المرغوبة، اضغط الزر [✓]، تعرض الشاشة اختيارات أخرى و تفاصيل تتعلق بها.



للتحرك بين المناطق المختلفة، استخدم الأزرار [Δ] و [∇]: ينتقل المؤشر إلى قرب القيم التي تم تعديلها متبعًا الترتيب الموصوف أعلاه. اضغط [✓] لاختيار القيمة وبالتالي تعديلها بواسطة [Δ] [∇] و أكد بالزر [✓].

أول استخدام - اختيار اللغة وضبط الساعة

لاستخدام الفرن بصورة صحيحة، عند التشغيل للمرة الأولى، يجب اختيار اللغة المرغوبة و ضبط الساعة الحالية. اتبع الخطوات التالية:

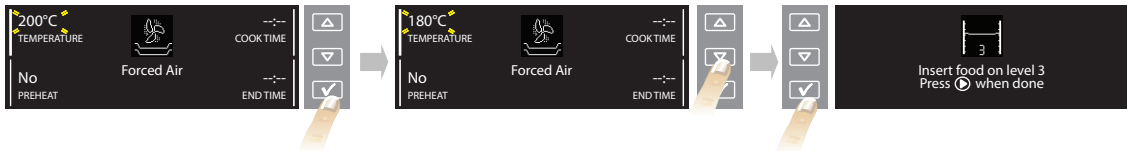
1. اضغط ①: تعرض الشاشة قائمة للغات الثلاثة الأولى المتاحة.
2. اضغط الأزرار [Δ] و [∇] لتصفح القائمة.
3. بعد تحديد اللغة المطلوبة، اضغط [✓] لاختيارها.
4. بعد اختيار اللغة، تومض الشاشة وتشير على 12:00.
5. قم بضبط الساعة بالضغط على الأزرار [Δ] و [∇]. لتصفح الأرقام بسرعة، استمر بالضغط على الزر.
5. أكد الضبط بالضغط على [✓]: تعرض الشاشة قائمة الوظائف.

اختيار وظائف الطهي



1. إذا كان الفرن مطفئ، اضغط الزر ① تعرض الشاشة وظائف الطهي.
2. تصفح الخيارات المختلفة المتاحة بالضغط على الأزرار [Δ] [∇]: يتم تحديد الوظيفة المختارة باللون الأبيض في وسط الشاشة. ملاحظة: لقائمة ووصف الوظائف، راجع الجدول المخصص على الصفحة 12 و صفحة 13.
3. قم باختيار الوظيفة بالضغط على الزر [✓]: تظهر قيم الطهي التي تم ضبطها على الشاشة. في حالة مطابقة القيم المختارة لتلك المطلوبة، اضغط زر البدء [▶]، خلاف ذلك، اتبع الخطوات المدونة أدناه لتعديلها.

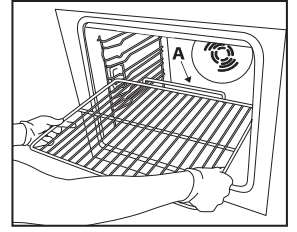
إعداد درجة الحرارة/قوة الشواية



- لتعديل درجة الحرارة أو قوة الشواية، اتبع الإجراءات التالية:
1. تأكد من أنه تم وضع المؤشر بالقرب من قيمة درجة الحرارة (منطقة 1)؛ اضغط الزر [✓] لاختيار القيم التي يجب تعديلها: تومض قيم درجات الحرارة المطابقة.
 2. قم بإجراء التعديل بواسطة الأزرار [Δ] [∇] لغاية بلوغ القيم المطلوبة.
 3. اضغط الزر [✓] للتأكيد ثم اضغط من جديد [▶]. تقوم الشاشة بتحديد المستوى التي ينصح بإدخال الأطباق عليها.
 4. اضغط [▶] لبدء الطهي.
- يمكن ضبط درجة الحرارة أيضًا أثناء الطهي باتباع نفس الطريقة.
5. عند الانتهاء من الطهي، تظهر الرسالة نهاية الطهي. في هذه الحالة، يمكن إطفاء الفرن بالضغط على الزر ①، أو بتمديد زمن الطهي بالضغط على [Δ]. عند إنطفاء الفرن، تظهر على الشاشة عارضة التبريد وتشير عن درجة الحرارة المتبقية في داخل الفرن.

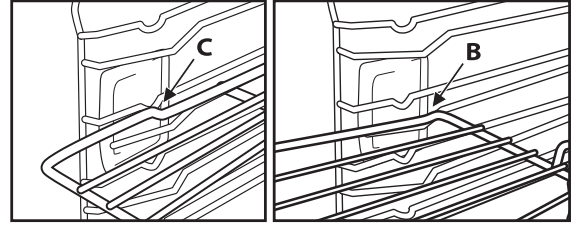
إدخال الشواية والملحقات الأخرى في داخل الفرن

الشواية والملحقات الأخرى مجهزة بنظام الحجز الذي يسمح بتجنب سحبها بشكل عفوي.



الرسم 1

1. أدخل الشواية أفقيًا بتوجيه الجزء المرتفع "A" إلى جهة أعلى (الرسم 1).
2. قم بحني الشواية على مستوى وضع الحجز "B" (الرسم 2).



الرسم 3

الرسم 2

3. أعد الشواية إلى الوضع الأفقي وادفعها للإدخال كليًا "C" (الرسم 3).
 4. لسحب الشواية، اتبع الخطوات بالعكس.
- للملحقات الأخرى، كصينية التقطير وصينية الكيك، يتم الإدخال باتباع نفس الطريقة. النتوء الموجود على الجزء المسطح يسمح بالحجز.

وصف لوحة التحكم



الأزرار باللمس: لاستخدامها يكفي الضغط على الرمز المطابق (لا ضرورة للضغط بقوة).

① تشغيل/إطفاء

MENU للدخول إلى القائمة الرئيسية MENU أو العودة إلى الفيديو السابق.

☆ للدخول إلى الـ 10 وظائف الأكثر استخدامًا

⏪ للعودة إلى الفيديو السابق

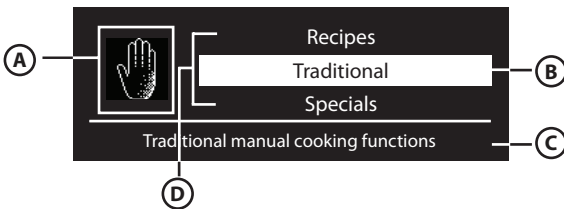
△ ▽ لتصفح الوظائف/الخيارات وضبط القيم التي تم إعدادها مسبقًا.

✓ لاختيار وتأكيد الإعداد

▶ لبدء الطهي

قائمة الوظائف

بعد تشغيل الفرن، اضغط الزر ①، تعرض الشاشة الإرشادات التالية.



A. أيقونة تتعلق بالوظيفة الموضحة.

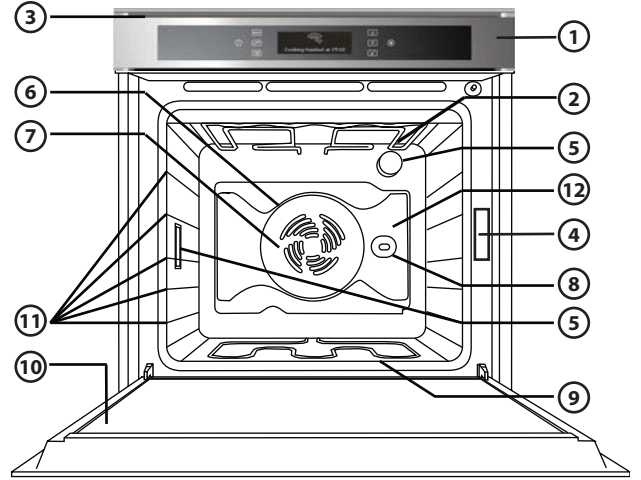
B. الوظيفة الموضحة يمكن اختيارها بالضغط ✓

C. وصف الوظيفة الموضحة

D. وظائف أخرى متاحة وقابلة للاختيار.

إرشادات استعمال الفرن

للتوصيل الكهربائي، انظر الفقرة الخاصة بالتركيب

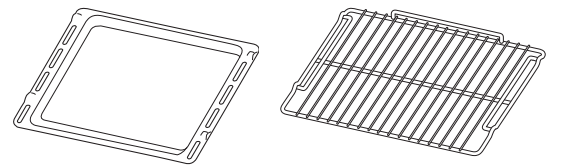


1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين العلوي/الشواية
3. مروحة التبريد (غير مرئية)
4. لوحة البيانات (لا يتم خلعها)
5. مصابيح
6. عنصر التسخين الدائري (مخفي)
7. مروحة
8. السيخ الدوار (إن وجد)
9. عنصر التسخين السفلي (مخفي)
10. الباب
11. وضع الرفوف (رقم المستوى محدد على واجهة الفرن الأمامية)
12. الجدران الخلفي

ملاحظة:

- أثناء الطهي، يمكن أن تعمل مروحة التبريد بشكل تناوبي لتخفيض استهلاك الطاقة.
- في نهاية عملية الطهي، وبعد إطفاء الفرن قد تستمر مروحة التبريد في العمل لفترة معينة.
- عند فتح الباب أثناء الطهي، تتوقف عناصر التسخين عن العمل.

الملحقات المزودة



الرسم B

الرسم A

- A. الشواية (2): تستخدم لطهي الأطعمة أو كدعامة للقدور وقوالب الحلوى أو أي وعاء ملائم للطهي في الفرن.
- B. صينية التقطير (1): تستخدم للوضع تحت الشواية لجمع قطرات الدهون أو كصينية لطهي اللحوم، والسماك، والخضروات والخبز.

الملحقات غير المزودة

يمكن شراء الملحقات الأخرى على انفصال لدى مركز خدمة دعم العملاء.

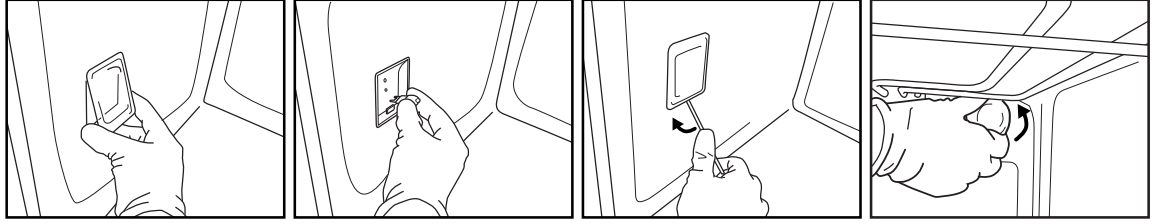
استبدال مصباح الفرن

لاستبدال المصباح الخلفي (إن وجد)

1. افصل الفرن عن مصدر التيار.
2. قم بجل براغي غطاء المصباح (صورة 6) واستبدل المصباح (انظر الملاحظة لمعرفة النوع) ثم أعد ربط براغي غطاء المصباح.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر التيار.

لاستبدال المصباح الجانبي (إن وجد)

1. افصل الفرن عن مصدر التيار.
2. اخلع شبكات حوامل الملحقات الجانبية، إذا كانت مزودة (شكل 3).
3. قم بالرفع ناحية الخارج بمفك عادي حتى تزيل غطاء المصباح (شكل 7).
4. استبدل المصباح (النوع انظر الملاحظة) (صورة 8).
5. أعد وضع غطاء المصباح وادفعه ضد اتجاه الجدار لكي تربطه على نحو صحيح (صورة 9).
6. أعد تركيب حوامل الملحقات الجانبية.
7. أعد توصيل الفرن بمصدر التيار.



الرسم 9

الرسم 8

الرسم 7

الرسم 6

ملاحظة:

- استخدم فقط مصباح اشعال بالتوهج من 25 إلى 40 واط 230 فولت E-14، درجة حرارة 300 مئوية أو مصابيح هالوجين من 20 - 40 واط 230/ فولت G9، درجة حرارة 300 مئوية.
- المصابيح متوفرة لدى خدمة ما بعد البيع.

تنبيه

- في حالة استخدام مصابيح الهالوجين لا تتعامل معها بيدين عاريتين، لتحاشي أن يصيبها الضرر بسبب بصمات الأصابع.
- لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم إعادة وضع غطاء المصباح في مكانه

الملحقات

- انقع الملحقات في الماء بمنظف غسيل على الفور بعد الاستعمال، مع استخدام قفازات الفرن إذا كان الفرن لا يزال ساخناً.
- يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة باستخدام فرشاة أو قطعة إسفنج.

تنظيف الجدار الخلفي والألواح الجانبية الحفازة (إن وجد):

- هام: لا تستخدم منظفات آكلة أو كاشطة أو فرشاة جارحة أو اسفجة أو عية معدنية أو بخاخ فرن لأنها قد تتلف السطح المحفز وتجعله يفقد خواصه ذاتية التنظيف.
- قم بتشغيل الفرن وهو فارغ باستخدام وظيفة المساعدة بالمروحة عند درجة حرارة 200م لمدة ساعة تقريباً.
 - بعد ذلك، اترك الجهاز لكي يبرد قبل إزالة أي بقايا أطعمة باستخدام الإسفنج.

الصيانة

- استخدم قفازات السلامة
- تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.



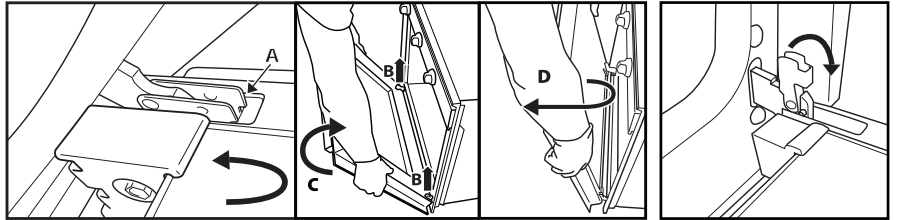
خلع الباب

لخلع الباب:

1. افتح الباب حتى آخره:
2. ارفع رافع إيقاف المفصلات على الأمام كما هو موضح في الصورة (1).
3. أغلق الباب حتى تتوقف حركته (A)، ثم ارفعه (B) وأدره (C) حتى انفصاله (D) (صورة 2).

لإعادة تركيب الباب:

1. أدخل المفصلات في مقاعدها.
2. افتح الباب حتى آخره:
3. اخفض المفصلات
4. أغلق الباب.

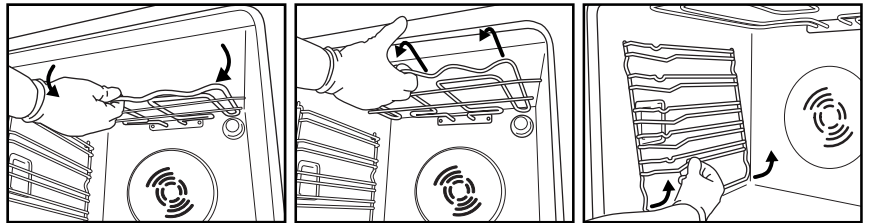


الرسم 2

الرسم 1

(تحريك عنصر التسخين العلوي (بعض الموديلات فقط))

1. اخلع شبكات حوامل الملحقات الجانبية (شكل 3).
2. استخرج بلطف عنصر المقاومة (صورة 4) وأنزلها (صورة 5).
3. لإعادة وضع عنصر التسخين ارفعه لأعلى واسحبه قليلاً نحوك مع التأكد من أنه يستقر في المساند الخلفية.



الرسم 5

الرسم 4

الرسم 3

إعلان التوافق مع تشريعات السوق الأوروبية (CE)

- هذا الجهاز المخصص لملاسة الأطعمة، متوافق مع اللائحة الأوروبية (CE) رقم 1935/2004 وتم تصميمه وتصنيعه وبيعه بما يتوافق مع اشتراطات السلامة لنشرة "الفولتية المنخفضة" CE/95/2006 (التي تحل محل النشرة CEE/23/73 وتعديلاتها اللاحقة) واشتراطات الحماية لنشرة EMC رقم CEE/108/2004.

دليل حل المشكلات

الفرن لا يعمل:

- تأكد من وجود مصدر التيار الكهربائي، وأن الفرن موصل بمصدر التيار الكهربائي
- أطفئ الفرن وأعد تشغيله لكي ترى ما إذا كان العطل مازال موجوداً.

المبرمج الإلكتروني لا يعمل:

- إذا ظهرت على الشاشة عبارة "F" وبعدها رقم، فاتصل بأقرب مركز خدمة إليك. في هذه الحالة يجب تحديد الرقم الذي يلي الحرف "F".

خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

1. حاول أن تحل المشكلة بنفسك بمساعدة المقترحات الموجودة في "دليل حل المشكلات".
2. أطفئ الجهاز وأعد تشغيله للتأكد من أن المشكلة قد تم حلها..

إذا استمر حدوث الخلل بعد هذه الفحوصات اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع
اذكر دائماً

- وصف موجز للعطل
- نوع وموديل الجهاز بدقة؛
- رقم الصيانة والإصلاحات الفنية (هو العدد الموجود بعد كلمة "الخدمة") على بطاقة المواصفات الفنية الموجودة في الجانب الداخلي الأيمن للمدخل (يمكن مشاهدته عندما يكون الباب مفتوحاً) رقم الصيانة والإصلاحات الفنية موجود أيضاً على كتيب الضمان
- عنوانك بالكامل؛
- رقم هاتفك

SERVICE 0000 000 00000



متى استلزم الأمر إجراء إصلاح فتوجه إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية والإصلاح الصحيح).

التنظيف

- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخر.
- قم فقط بتنظيف الفرن عندما يكون بارداً عند ملامسته.
- افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.



الفرن من الخارج

- لا تستخدم منظفات آكلة أو كاشطة. إذا حدث أن أي منتج من هذه المنتجات لامس الجهاز بطريق الخطأ نظفه على الفور بقطعة قماش مبللة.
- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش مبللة. إذا كان شديد الاتساخ فأضف على الماء قليل من قطرات منظف الصحون. قم بتشطيبه بقطعة قماش جافة.

الفرن من الداخل

- تنبيه لا تستخدم قطعاً إسفنجية خادشة أو منظفات أو كاشطات معدنية. فإن استخدامها قد يفسد مع الوقت الأسطح المطلية وزجاج الباب.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن حتى يبرد ثم نظفه جيداً وهو دافئ لكي تزيل الأوساخ والبقع المتراكمة بسبب بقايا الطعام (مثل الطعام الذي يحتوي على كمية كبيرة من السكر).
- استخدم منظفات الأفران الشهيرة واتبع تعليمات جهة الصنع حرفياً.
- نظف زجاج الفرن الباب باستخدام منظف سائل مناسب. يمكن خلع باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر "الصيانة").
- عنصر التسخين العلوي للشواية (انظر "الصيانة") يمكن خفضه (في بعض الموديلات فقط) لتنظيف الجزء العلوي من الجهاز من الداخل.

ملاحظة: أثناء الطهي طويل المدة لأطعمة غنية بالماء (مثل البيوتزا والخضروات وما إلى ذلك) قد تتكون قطرات تكثيف على الباب من الداخل وعلى حشوة العزل. عندما يكون الفرن بارداً جفف الباب من الداخل باستخدام قطعة قماش أو قطعة إسفنج.

فك الفرن من التغليف للتأكد من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل، وأن باب الفرن يغلق بإحكام إذا كانت هناك أي مشكلات، اتصل بالموزع أو بأقرب خدمة لما بعد البيع. للوقاية من أية أضرار محتملة ننصح بإبعاد الفرن عن قاعدة البوليسترول فقط قبل التثبيت.

تجهيز وحدة التثبيت

- وحدات المطبخ المتصلة بالفرن يجب أن تكون مقاومة للحرارة (90° م بحد أدنى).
- قم بإجراء جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الفرن في المكان المخصص له وإزالة جميع شرائح الخشب ونشارة الخشب.
- بعد التركيب، يجب أن يكون من الصعب الوصول إلى الجزء السفلي من الفرن.
- لتشغيل الجهاز بالطريقة الصحيحة لا تسد فجوة الحد الأدنى التي بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن.

التوصيل بالشبكة الكهربائية

- تأكد أن فولتية الطاقة المحددة على لوحة معايرة الجهاز هي نفس فولتية الطاقة الرئيسية. لوحة البيانات موجودة على الحافة الأمامية للفرن (تكون مرئية عند فتح الباب).
- أي استبدال محتمل لكابلات التغذية (من نوع 3 × 1,5 H05 RR-F 3 مم 2) يجب أن يتم تنفيذه فقط بواسطة عامل مؤهل. اتصل بمركز الخدمة المعتمد.

توصيات عامة

قبل الاستخدام:

- انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى والغشاء الواقي والبطاقات اللاصقة من الملحقات.
- اخلع الملحقات من الفرن وسخنه عند 200°م لمدة ساعة تقريباً للتخلص من الرائحة والأبخرة الناتجة عن مواد العزل والشحوم الواقية.

أثناء الاستخدام:


- لا تضع أي أشياء ثقيلة على الباب لأنها قد تتلفه.
- لا تتعلّق بالباب أو تتعلّق أي شيء من المقبض.
- لا تغطّي الفرن من الداخل بورق الألمنيوم.
- لا تصب الماء مباشرة داخل الفرن وهو ساخن؛ فقد يفسد الطلاء الواقي.
- لا تسحب الأواني أو أدوات الطهي على الفرن من أسفل لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف طبقة الطلاء.
- يجب التأكد من أن الكبلات الكهربائية للأجهزة الأخرى الموجودة قرب مساحة الفرن لا تلامس الأجزاء الساخنة ولا ينغلق عليها باب الفرن.
- لا تعرض الفرن أبداً للعوامل الجوية

نصائح للمحافظة على البيئة

التخلص من مواد التغليف

المادة المستخدمة لتغليف الفرن يمكن إعادة استخدامها 100 بالمائة، وهي تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). الأجزاء المختلفة من العبوة يجب عدم إلقائها في البيئة، ولكن يجب التخلص منها وفقاً للقواعد التي تضعها السلطات المحلية.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مميّز حسب النشرة الأوروبية EC/2002/96 بشأن مخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.
- من خلال تأكده من أن هذا الجهاز يتم إتلافه بطريقة مناسبة، يساهم المستخدم في حماية المحيط والصحة من التأثيرات السلبية
- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أن هذا الجهاز لا يجوز التعامل معه على أنه من المخلفات المنزلية، بل يجب تسليمه لنقطة التجميع المناسبة الخاصة بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

توفير الطاقة

- قم بإجراء التسخين المسبق للفرن فقط إذا كان ذلك مدوناً في جدول الطهي أو في وصفتك الخاصة.
- استخدم قوالب الخبز السوداء أو المطلية باللون الأسود لأنها تمتص الحرارة بشكل أفضل.
- أطفئ الفرن قبل الوقت المحدد للطهي بـ 10/15 دقيقة. الطعام الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة يستمر في الطهي حتى بعد إطفاء الفرن.

سلامتكم وسلامة الآخرين أمرٌ مهم جداً

هذا الكتيب والجهاز نفسه مزودان برسائل هامة خاصة بالسلامة، يجب قراءتها ومرعاتها دائماً. هذا هو رمز الخطر المتعلق بالسلامة، الذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة للمستخدم وعلى الآخرين جميع تحذيرات السلامة تكون مسبقة برمز الخطر والعبارات التالية:



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



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



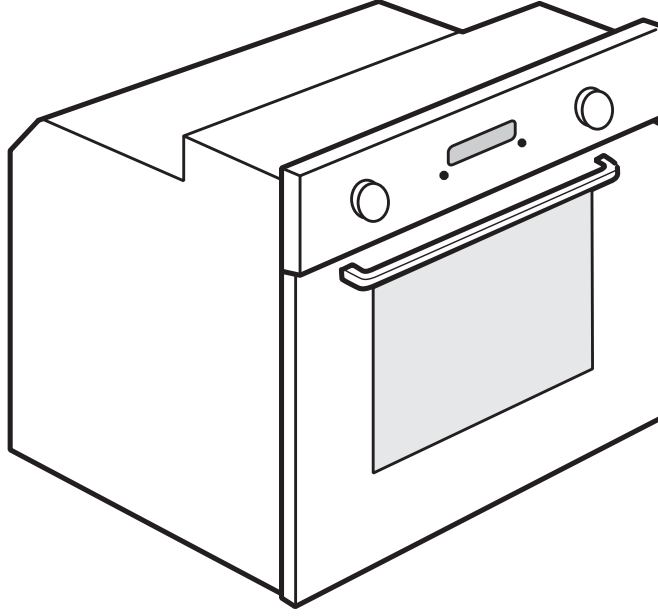
جميع الرسائل المتعلقة بالسلامة تعطيك تفاصيل عن المخاطر المحتملة وتشير إلى كيفية تقليل مخاطر الإصابة والتلف والصدمات الكهربائية الناتجة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز. يجب مراعاة التعليمات التالية بعناية:

- يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب تركيب وصيانة الجهاز بواسطة فني مؤهل وفقاً لإرشادات جهة الصنع وتعليمات ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بالتحديد.
- يجب أن يكون الجهاز مزوداً بطرف أرضي.
- يجب أن يكون كبل التغذية طويلاً بما فيه الكفاية لتوصيل الجهاز المثبت في فجوة بمقبس التيار الكهربائي.
- لكي يكون التركيب متوافقاً مع مع قواعد السلامة السارية، ينبغي وضع مفتاح قاطع للتيار متعدد الأقطاب لا تقل فتحة التلامس به عن 3 مم.
- لا تستخدم مناشب متعددة أو كابل تطويل
- لا تشدّ كابل التزويد الكهربائي لنزع المنشب من التيار الكهربائي
- يجب أن لا يسهل الوصول إلى الأجزاء الكهربائية من قبل المستخدم بعد التركيب.
- لا تلمس الجهاز بأجزاء مبتلة من جسمك ولا تستخدم وأنت حافي القدمين.
- صمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي في طهي الأطعمة فقط لا يسمح بأي نوع آخر من الاستخدام (مثل تدفئة الأماكن) لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية بشأن أي استخدامات غير ملائمة أو أي ضبط غير صحيح لمفاتيح التحكم
- الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين لديهم إعاقة جسمية أو حسية أو عقلية أو الذين ليس لديهم خبرة أو دراية بالجهاز إلا بإشراف الكبار أو بناءً على تعليمات باستخدامه من قبل الأشخاص المسؤولين عن سلامتهم.
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها بالجهاز قد تصبح ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال بعيداً عن الجهاز والإشراف عليهم للتأكد من عدم لعبهم به.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للجهاز أثناء وبعد الاستخدام – قد يتسبب ذلك في حدوث حروق. لا تسمح للجهاز بملامسة الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع الأجزاء بدرجة كافية.
- بعد انتهاء عملية الطهي، يجب توخي الحذر عند فتح باب الجهاز، مع ترك الهواء الساخن أو البخار يخرج بالتدريج قبل استخدام الفرن. عندما يكون باب الجهاز مغلقاً يتم تنفيس الهواء الساخن من الفتحة التي فوق لوحة التحكم. لا تسد ولأي سبب فتحات التهوية.
- استخدم قفازات الفرن لإزالة الأواني والملحقات، مع الانتباه حتى لا تلمس عناصر التسخين.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه. قد ينشب حريق إذا تم تشغيل الجهاز بطريق الخطأ.
- لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأواني المقفلة في الجهاز. فقد يؤدي الضغط المتزايد في داخل الأواني إلى انفجارها، ومن ثم إتلاف الجهاز.
- لا تستخدم الأواني المصنوعة من مواد صناعية.
- الزيوت والدهون الساخنة جداً قد تشتعل فيها النار بسهولة. يجب أن تظل منتبهاً دائماً عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت.
- لا تترك مطلقاً الجهاز بدون مراقبة أثناء تجفيف الأطعمة.
- في حالة إضافة المشروبات الكحولية (مثل الروم أو الكونياك أو النبيذ... الخ) عند طهي الأطعمة، تذكر أن الكحول يتبخر عند درجات حرارة عالية. نتيجة لذلك هناك خطر من الأبخرة المتصاعدة من الكحول لأنها قد تتسبب في اشتعال حريق عند ملامسة عنصر التسخين الكهربائي.

التخلص من الأجهزة المنزلية

- تم تصنيع الجهاز من مواد يمكن إعادة تدويرها أو إعادة استخدامها. يجب التخلص منه طبقاً للقوانين المحلية لإزالة النفايات. قبل التخلص من الجهاز، اقطع كبل الطاقة لتعطيله.
- للمزيد من المعلومات بخصوص معالجة هذا المنتج وإتلافه وإعادة استخدامه، يرجى الاتصال بالمكتب المحلي المعني بالأمر، أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المحل الذي اشترىته منه هذا المنتج

AKZM 656



AR

كتيب الاستعمال والصيانة


Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE