

دليل الاستخدام والصيانة

AR

 **Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE





### 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 تكون مسبوقه برمز الخطر والمصطلحات التالية:



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



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



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:

- قم بارتداء القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب القيام بعمليات التركيب والصيانة بمعرفة فني مؤهل، وفقا 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.
- يجب أن يتم استبدال كابل التيار الكهربائي بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.
- تشترط اللوائح السارية أن يتم تأريض الجهاز.
- يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي، بمجرد التركيب في مبيته.
- حتى يتوافق تركيب هذا الجهاز مع لوائح السلامة الحالية، يجب استخدام مفتاح فصل لجميع الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم.
- لا تستخدم مهائيات متعددة المقابس (مشتركات كهربائية) في حالة تزويد الفرن بقابس توصيل.
- لا تستخدم أسلاك إطالة.
- لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.
- يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.
- إذا كان سطح اللوح الحثي مشروخا، فلا تستخدمه وقم بإيقاف الجهاز لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية (فقط مع الموديلات المزودة بالوظيفة الحثية).
- لا تلمس الجهاز بأي جزء من 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 (مثلا: تدفئة الغرف). ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الاستخدام غير السليم أو الضبط غير الصحيح لعناصر التحكم.

- يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة. يجب إبقاء الأطفال الصغار (حتى سن 3 سنوات) والأطفال (في سن 3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعبث الأطفال بهذا الجهاز. وينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو تنفيذ إجراءات الصيانة التي يقوم بها المستخدم دون الإشراف عليهم.
- 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 واترك 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، الكونياك، 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.
- لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري. أبعاد الأطفال عن الفرن خلال دورة الانحلال الحراري. يجب إزالة بقايا الانسكاب الزائد من داخل الفرن قبل دورة التنظيف (فقط مع الأفران المزودة بوظيفة الانحلال الحراري).
- اقتصر على استخدام مقياس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن.

- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية الحادة لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، نظرا لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- تأكد من إيقاف الجهاز قبل تغيير اللبنة لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.
- لا تستخدم رقائق الألومنيوم لتغطية الطعام في وعاء الطهي (فقط مع الأفران المزودة بوعاء طهي).

### التخلص من الأجهزة المنزلية

- هذا الجهاز مُصنَّع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو قابلة لإعادة الاستخدام. تخلص منه وفقا 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.

### التركيب

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°م كحد أدنى).
- قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الفرن في المبيت وقم بإزالة جميع الرفاقات 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 مفتوحا).
- يجب القيام باستبدال كابل التيار الكهربائي (من النوع H05 RR-F مقاس 3 × 1.5 مم<sup>2</sup>) بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.

## توصيات عامة

### قبل الاستخدام:

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

### أثناء الاستخدام:


- لا تضع أشياء ثقيلة على الباب، فقد تلحق الضرر به.
- لا تتشبث بالباب أو تُعلق أي شيء بالمقبض.
- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائق الألومنيوم.
- لا تقم أبداً بصب الماء داخل الفرن وهو ساخن. فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تسحب الأوعية أو القلايات مطلقاً 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 تُعرض 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 مميّز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، الأجهزة 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.

### نصائح توفير الطاقة

- لا تقم بإحماء فرن الميكروويف إلا إذا كان ذلك محدداً في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك.
- استخدم قوالب الخبيز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالمينا (الإيناميل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.

## بيان المطابقة لمواصفات التصميم الصديق للبيئة

- يفي هذا الجهاز بمتطلبات التصميم الصديق للبيئة الواردة باللوائح الأوروبية رقم 65/2014 ورقم 66/2014 بالتوافق مع المواصفة الأوروبية 1-60350-EN.

## 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:

1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في «دليل التغلب على الأعطال».
  2. 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 وطراره بدقة،
  - رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة Service على لوحة الصنع) الموجود على الحافة اليمنى لتجوييف الفرن (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحاً). ويتم الإشارة أيضاً إلى رقم الخدمة على كتيب الضمان،
  - عنوانك بالكامل،
  - رقم هاتفك.

0000 000 00000 SERVICE



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

## التنظيف

- لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تقم بتنظيف الفرن إلا عندما يكون بارداً عند لمسه.
- افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.



### الفرن من الخارج

- هام: لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. وإذا لامس أي من هذه المنتجات الجهاز دون قصد، فقم على الفور بتنظيف الموضع المعني بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة.
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. وإذا كانت الأسطح متسخة للغاية، فأضف بضع قطرات من منظف غسيل الأطباق إلى المياه. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.

### الفرن من الداخل

- هام: لا تستخدم إسفنج كاشطة أو كاشطات معدنية أو ليف تنظيف معدني. فمع مرور الوقت قد تؤدي هذه الأدوات إلى إتلاف الأسطح المطلية بالميينا (الإيناميل) وزجاج باب الفرن.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ويفضل 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 البيئزا، الخضروات، وخلافه)، قد يتكون ماء متكاثف على الباب من الداخل وحول إطار الإحكام. وعندما يبرد الفرن، جففه من الداخل بقطعة قماش أو إسفنجة.

### الكمايات:

- انقع الكمايات 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 إسفنجة.

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

- هام: لا تستخدم المنظفات الأكالة أو الكاشطة أو الفرشات الخشنة أو ليف التنظيف المعدني للأوعية أو اسبريهات 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

- استخدم قفازات واقية.
- تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.



### خلع الباب

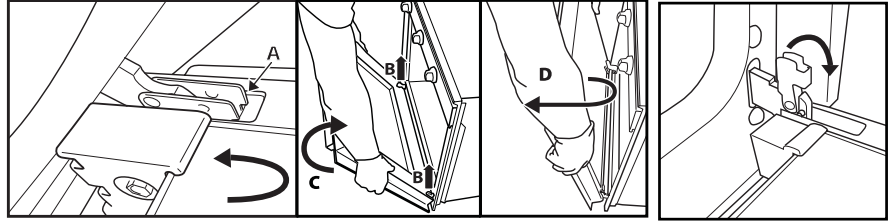
#### غرض خلع الباب:

1. افتح الباب تماماً.
2. ارفع الماسكات وادفعها للأمام إلى أقصى مسافة ممكنة (شكل 1).
3. أغلق الباب إلى أقصى مسافة ممكنة (A) وارفعه لأعلى (B) وإقلبه (C) حتى يتم تحريره (D) (شكل 2).



## لإعادة تركيب الباب:

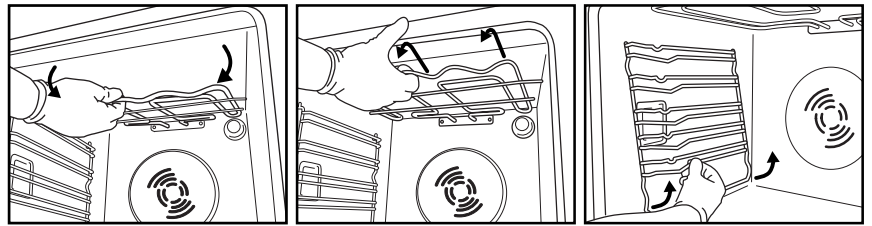
1. أدخل المفصلات في أماكنها.
2. افتح الباب تماماً.
3. أنزل الماسكتين.
4. أغلق الباب.



شكل 1 شكل 2

## نقل عنصر التسخين العلوي (في بعض الموديلات فقط)

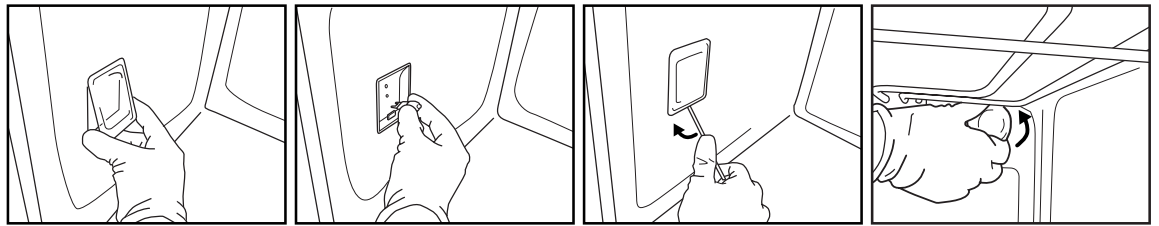
1. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات (شكل 3).
2. اسحب عنصر التسخين إلى الخارج قليلاً (شكل 4) وأنزله (شكل 5).
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعامات الجانبية.



شكل 3 شكل 4 شكل 5

## تغيير لمبة الفرن

- لغرض تغيير اللمبة الخلفية (في حالة وجودها):**
1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
  2. قم بفك غطاء اللمبة (شكل 6)، وقم بتغيير اللمبة (انظر الملاحظة الخاصة بنوع اللمبة) وأعد ربط غطاء اللمبة في موضعه.
  3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
- لغرض تغيير اللمبة الجانبية (في حالة وجودها):**
1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
  2. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات، في حالة وجودها (شكل 3).
  3. استخدم مفك لخلع غطاء اللمبة (شكل 7).
  4. قم بتغيير اللمبة (انظر الملاحظة الخاصة بنوع اللمبة) (شكل 8).
  5. أعد تركيب غطاء اللمبة، مع الضغط عليه جيداً حتى يثبت في موضعه (شكل 9).
  6. أعد تركيب الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات.
  7. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.



شكل 6 شكل 7 شكل 8 شكل 9

## ملحوظة:

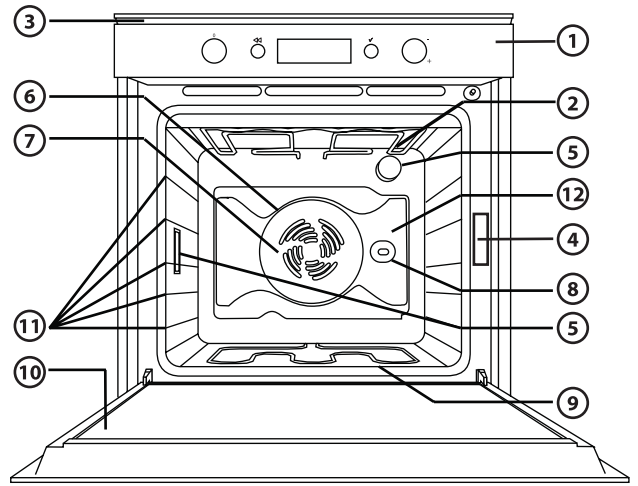
- لا تستخدم سوى اللمبات المتوهجة بقدرة 25-40 واط/230 فلت من النوع E-14، أو لمبات الهالوجين بقدرة 20-40 واط/230 فلت من النوع G9، T300°C.
- اللمبة المستخدمة في الجهاز مصممة خصيصاً للأجهزة الكهربائية، وليس ملائماً لإضاءة الغرف المنزلية (وفقاً للاتحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم 244/2009).
- تتوفر المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

## هام:

- في حالة استخدام لمبات الهالوجين، لا تتعامل معها بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها.
- لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

## دليل استعمال الفرن

للتوصيل بالكهرباء، انظر الفقرة الخاصة بالتركيب

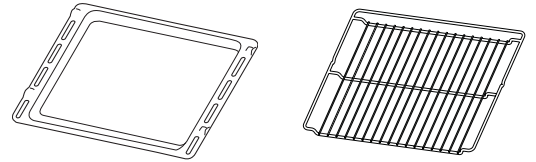


1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين العلوي / الشواية
3. مروحة التبريد (غير مرئية)
4. لوحة البيانات (يجب عدم إزالتها)
5. المصباح
6. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
7. المروحة
8. السيخ الدوار (في حالة وجوده)
9. عنصر التسخين السفلي (مخفي)
10. الباب
11. موضع الأرفف (عدد الأرفف موضح على مقدمة الفرن)
12. الجدار الخلفي

### ملحوظة:

- أثناء الطهي، قد يتم تشغيل مروحة التبريد على فترات من أجل تقليل استهلاك الطاقة.
- بانتهاء الطهي وبعد إيقاف الفرن، قد يستمر تشغيل مروحة التبريد لبعض الوقت.
- عندما يتم فتح باب الفرن أثناء الطهي، يتم إيقاف عناصر التسخين.

### الكماليات الموردة



شكل B

شكل A

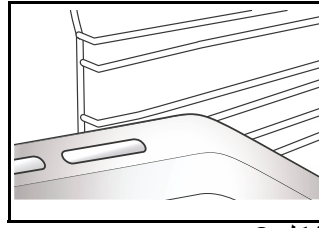
- A. الرف السلكي:** يمكن استخدام الرف السلكي لشواء الطعام أو كدعامة للأواني وصواني الكيك وغيرها من أوعية الطهي المقاومة لسخونة الفرن.
- B. صينية تجميع القطرات:** صينية تجميع القطرات مصممة لتوضع أسفل الرف السلكي لتجميع الدهون، أو كصينية للفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات وخبز الفوكاشيا وخلافه.
- قد يختلف عدد الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.

### كماليات لا يتم توريدها

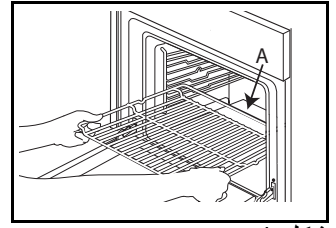
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

## إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن

1. أدخل الرف السلكي بشكل أفقي، بحيث يكون الجزء البارز "A" متجهاً لأعلى (شكل 1).
2. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز، بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية (شكل 2).



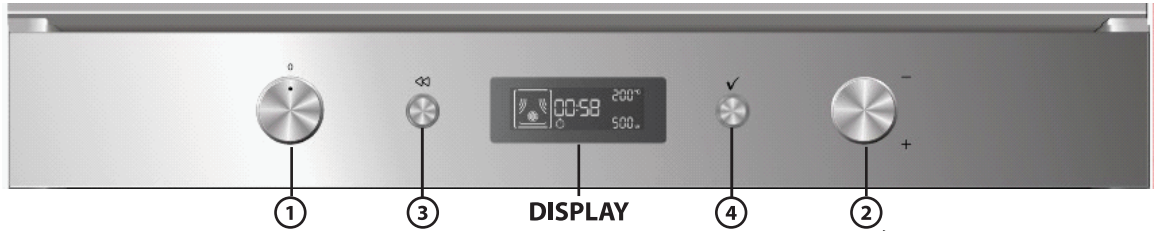
شكل 2



شكل 1

## وصف لوحة التحكم

### المبرمج الإلكتروني



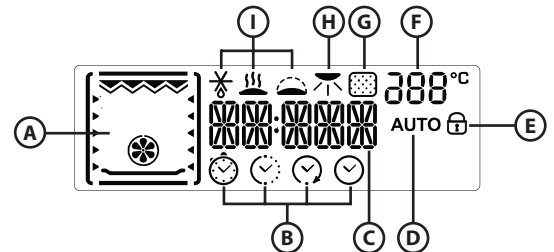
1. مفتاح اختيار الوظيفة: مفتاح التشغيل/الإيقاف واختيار الوظيفة
2. مفتاح التصفح: لتصفح القائمة وضبط القيم المضبوطة مسبقاً
3. الزر (⊞): للرجوع إلى الشاشة السابقة
4. الزر (⊕): لاختيار وتأكيد الإعدادات

## قائمة الوظائف

أدر زر "الوظائف" إلى أي موضع، فيتم تشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض الوظائف أو القوائم الفرعية المعنية. تتاح القوائم الفرعية، ويمكن اختيارها من خلال إدارة المفتاح إلى الوظائف GRILL (وظيفة الشواية)، أو وضع خاص، SETTINGS (وظيفة الإعدادات)، خبز/بيتزا، التنظيف الأوتوماتيكي للفرن.

ملحوظة: للاطلاع على قائمة وشرح الوظائف، انظر الجدول المعني في صفحة 13 صفحة 13.

## وصف شاشات وحدة العرض

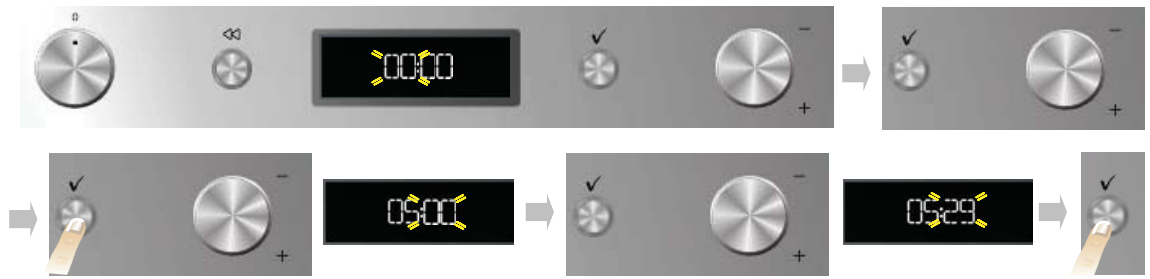


- A. بيان عناصر التسخين التي يتم تفعيلها أثناء وظائف الطهي المختلفة
- B. رموز إدارة الوقت: المؤقت، مدة الطهي، نهاية مدة الطهي، الوقت
- C. معلومات بخصوص الوظائف المختارة
- D. وظيفة الخبز/البيتزا الأوتوماتيكية مختارة
- E. مؤشر إغلاق الباب أثناء دورة التنظيف الأوتوماتيكي (التنظيف بالانحلال الحراري)
- F. درجة الحرارة داخل الفرن
- G. وظيفة التحلل الحراري (غير متاحة في هذه الطرازات)
- H. التخمير
- I. الوظائف الخاصة: إذابة التجمد، الاحتفاظ بالسخونة، الرفع، الطهي الاقتصادي بدفع الهواء

## تشغيل الفرن - إعداد اللغة

قم أولاً بتشغيل الفرن، فتعرض الشاشة: عربي  
قم بإدارة مفتاح "التصفح" حتى عرض اللغة المطلوبة، ثم اضغط على الزر للتأكيد. (⊕)

## إعداد الوقت



بعد إعداد اللغة، يجب تعيين الوقت حسب الساعة. يومض رقما الساعات في وحدة العرض.

1. أدر مفتاح "التصفح" لعرض الساعة الصحيحة.
  2. اضغط على الزر (✓) للتأكيد، يومض رقما الدقائق في وحدة العرض.
  3. أدر مفتاح "التصفح" لعرض الدقائق الصحيحة.
  4. اضغط على الزر (✓) للتأكيد.
- لتغيير الوقت، عقب انقطاع التيار الكهربائي على سبيل المثال، انظر الفقرة التالية (أوضاع الضبط).

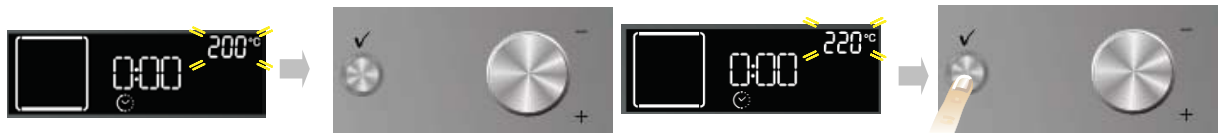
## اختيار وظائف الطهي



1. أدر مفتاح "Functions" (الوظائف) إلى الوظيفة المرغوبة: تظهر إعدادات الطهي على الشاشة.
2. إذا كانت القيم المعروضة هي المطلوبة، اضغط على (✓). لتغييره القيم تصرف كما هو موضح أدناه.

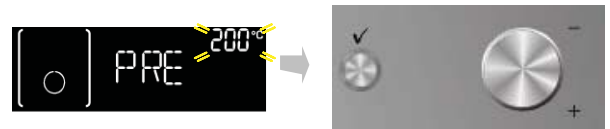
## ضبط درجة الحرارة/خرج الشواية

لتغيير درجة الحرارة أو خرج الشواية، تصرف كما يلي:



1. أدر مفتاح "Browse" (التصفح) لعرض القيمة المرغوبة.
2. اضغط على الزر (✓) للتأكيد.

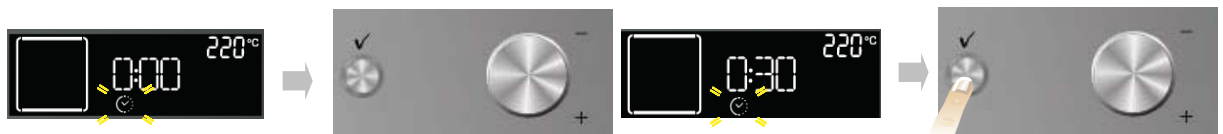
## الإحماء السريع



1. أدر مفتاح "Functions" (الوظائف) إلى الرمز (⏻) لاختيار وظيفة الإحماء السريع.
2. أكد من خلال الضغط على (✓): تظهر الإعدادات على الشاشة.
3. إذا كانت الحرارة المقترحة هي المطلوبة، اضغط على (✓). لتغيير درجة الحرارة، تصرف كما هو مشروح في الفقرات السابقة. تظهر الرسالة PRE في الشاشة. عند الوصول إلى الحرارة المعينة، سوف تظهر القيمة المطابقة (مثل 200 درجة مئوية) على الشاشة، وتسمع صوت الإشارة الصوتية. في نهاية التسخين المسبق، سوف يحدد الفرن تلقائيا الوظيفة التقليدية (☐). عند هذه النقطة، يمكن وضع الطعام في الفرن لطهيته.
4. إذا كنت ترغب في ضبط وظيفة طهي مختلفة، أدر مفتاح "Functions" (الوظائف) واختر الوظيفة المرغوبة.

## ضبط مدة الطهي

يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الطعام لفترة محددة من الوقت، من دقيقة واحدة بحد أدنى إلى الوقت الأقصى المسموح للوظيفة المختارة، والذي يتوقف الفرن بعده أوتوماتيكيا.

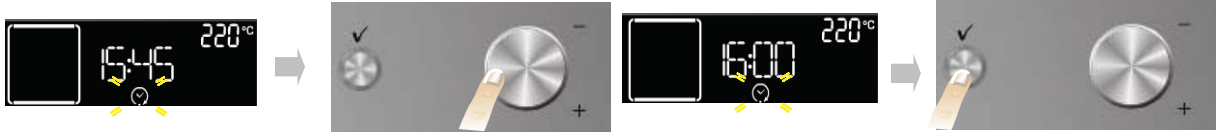


1. بمجرد تأكيد درجة الحرارة، يومض الرمز (✓).
2. أدر مفتاح الضبط لعرض مدة الطهي المرغوبة.
3. لتأكيد مدة العرض اضغط على الزر (✓).

## ضبط انتهاء زمن الطهي / تأخير بدء التشغيل

هام: لا يتاح وضع الضبط الخاص بتأخير بدء التشغيل مع الوظائف التالية: الإحماء السريع، خبز/بيتزا. ملحوظة: مع وضع الضبط هذا يتم الوصول إلى درجة الحرارة المختارة بصورة تدريجية للغاية، وبالتالي فإن أوقات الطهي تصبح أطول بعض الشيء مما هو وارد في الجدول. يمكن ضبط انتهاء زمن الطهي وتأخير بدء تشغيل الطهي حتى 23 ساعة و 59 دقيقة بحد أقصى. ولا يمكن القيام بذلك إلا بمجرد ضبط زمن الطهي.

بعد ضبط زمن الطهي، تعرض الشاشة انتهاء زمن الطهي (على سبيل المثال 15:45) ويومض الرمز .



لتأخير انتهاء مدة الطهي، وبالتالي أيضا وقت بدء تشغيل الطهي، تصرف كما يلي:

1. أدر مفتاح "Browse" (التصفح) لعرض الوقت الذي تود إنهاء الطهي (مثلا 16:00).
  2. أكد القيمة المختارة من خلال الضغط على زر (✓): تومض نقطتا نهاية مدة الطهي، لتشير إلى إجراء وضع الضبط بشكل صحيح.
  3. يقوم الفرن بتأخير بدء الطهي بحيث ينتهي الطهي في الوقت المضبوط.
- ومع ذلك، يمكن في أي وقت تغيير القيم (الحرارة، إعداد الشواية، وقت الطهي) باستخدام الزر (↺) للعودة، متبوعا بمفتاح التصفح لتغيير القيم، والزر (✓) للتأكيد.

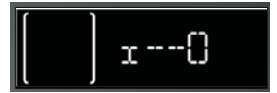
## المبقاتي



لا يمكن استخدام هذه الوظيفة إلا والفرن متوقف، وتظهر فائدتها على سبيل المثال لمراقبة زمن طهي المعجنات. الوقت الأقصى الذي يمكن ضبطه هو 23 ساعة و 59 دقيقة.

1. بينما مفتاح "الوظائف" على وضع الصفر، أدر المفتاح "التصفح" لعرض الوقت المرغوب.
2. اضغط على زر (✓) لبدء العد التنازلي. عند انقضاء الوقت المضبوط، تعرض وحدة العرض البيان "انتهاء" وتصدر إشارة صوتية. لكن صوت الإشارة الصوتية اضغط على الزر (✓) (يظهر وقت اليوم في وحدة العرض).

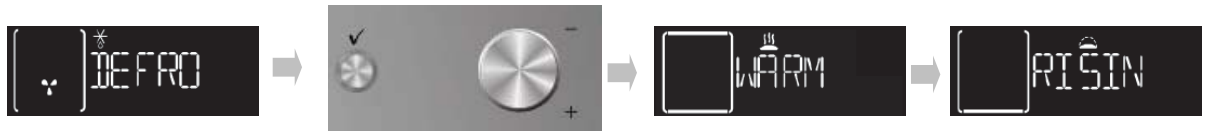
## منع استخدام المفاتيح



يمكن استخدام هذه الوظيفة لمنع استخدام الأزرار والمفاتيح على لوحة التحكم. لتفعيلها، اضغط على (✓) و (↺) في نفس الوقت لمدة 3 ثوان على الأقل. في حالة التفعيل، يتم منع استخدام وظائف الأزرار وتعرض وحدة العرض رمز مفتاح. يمكن أيضا تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لإيقاف الفعالية، كرر الخطوات السابقة. عند تفعيل وظيفة منع استخدام المفاتيح، يمكن إيقاف الفرن من خلال إدارة المفتاح إلى وضع 0 (صفر). ولكن في هذه الحالة، سيتعين ضبط الوظيفة التي سبق اختيارها مرة أخرى.

## اختيار الوظائف الخاصة

أدر مؤشر مفتاح "Function" (الوظائف) إلى الرمز (إذابة التجمد) للدخول إلى القائمة الفرعية المشتملة على الوظائف الخاصة. للتصفح اختر إحدى هذه الوظائف وقم بتشغيلها، تصرف كما يلي:



1. أدر مفتاح "Functions" (الوظائف) إلى الرمز (إذابة التجمد) "DEFROST" تعرض الشاشة (إذابة التجمد) إلى جانب الرمز الخاص بهذه الوظيفة.
2. أدر المفتاح "التصفح" لتصفح لائحة الوظائف: إذابة التجمد، الاحتفاظ بالسخونة، التخمر، الطهي الاقتصادي بدفع الهواء.
3. اضغط على الزر (✓) للتأكيد.


## التخمير

عند انتهاء الطهي، فإنه مع وظائف معينة، تشير الشاشة إلى إمكانية التخمير. لا يمكن استخدام هذه الوظيفة إلا إذا تم ضبط زمن الطهي.




عند نهاية الطهي، سوف تعرض الشاشة: "اضغط على ✓ للتحمير". اضغط على الزر (✓)، فيبدأ الفرن دورة تحمير لمدة 5 دقائق. يمكن تحديد هذه الوظيفة لمرتين على التوالي بحد أقصى.

### اختيار وظيفة الخبز/البيتزا

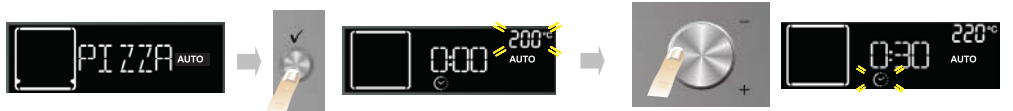
أدر مؤشر مفتاح "Functions" (الوظائف) إلى الرمز  للدخول إلى القائمة الفرعية المشتملة على وظيفتي الطهي الأوتوماتيكي «للخبز» و«البيتزا»


### الخبز




1. أدر مؤشر مفتاح "Functions" (الوظائف) إلى الرمز : فيظهر في جانب الشاشة "BREAD" (الخبز) و "AUTO" (أوتوماتيكي).
2. اضغط على (✓) لاختيار الوظيفة.
3. أدر المفتاح "Browse" (التصفح) لضبط درجة الحرارة المرغوبة (بين 180°م و 220°م) وقم بتأكيد استخدامها باستخدام الزر (✓).
4. أدر المفتاح "التصفح" لضبط مدة الطهي المرغوبة واضغط على (✓) لبدء الطهي.

### البيتزا



1. أدر مؤشر مفتاح "Function" إلى الرمز : فيظهر في الشاشة "BREAD" (الخبز). لاختيار وظيفة "البيتزا"، تصرف كما يلي:
2. أدر المفتاح "Browse" (التصفح): فيظهر في الشاشة "PIZZA" (البيتزا).
3. اضغط على (✓) لاختيار الوظيفة.
4. أدر المفتاح "Browse" (التصفح) لضبط درجة الحرارة المرغوبة (بين 220°م و 250°م) وقم بتأكيد استخدامها باستخدام الزر (✓).
5. أدر المفتاح "التصفح" لضبط مدة الطهي المرغوبة واضغط على (✓) لبدء الطهي.

### الإعدادات

أدر مؤشر مقبض "Functions" (الوظائف) على الرمز  للوصول إلى القائمة الفرعية التي تحتوي على إعدادات العرض التي يمكن تغييرها.

### اللغة

1. قم بلف مقبض "استعراض" (Browse) لعرض "اللغة" (LANGUAGE).
2. Press (✓) to access the setting
3. أدر مقبض "استعراض" (Browse) حتى يتم عرض اللغة المطلوبة ثم اضغط زر التأكيد (✓).

### Clock (الساعة)

أدر مفتاح "Browse" (التصفح) لعرض CLOCK (الساعة). لتغيير وقت اليوم، ارجع إلى الفقرة السابقة (إعداد الوقت).

### الطريقة الاقتصادية

- أثناء تشغيل وضع ECO، تقلل الشاشة من السطوع، لتظهر الساعة عندما يكون الفرن في وضع الإيقاف المؤقت لمدة 3 دقائق. لاستعراض المعلومات على وحدة العرض، فقط اضغط على الزر أو إدارة المفتاح.
1. أدر مفتاح "Browse" (التصفح) لعرض "ECO" (الطريقة الاقتصادية).
  2. اضغط على (✓) للدخول إلى الإعداد (تشغيل/إيقاف).
  3. أدر مفتاح "التصفح" لاختيار الإعداد المرغوب وقم بتأكيد الاختيار عن طريق الضغط على الزر (✓).
  4. أثناء وظيفة الطهي إذا تم تنشيط Eco Mode فإن مصباح التجفيف سوف ينطفئ بعد دقيقة واحدة (1) من الطهي، ثم يُعاد تنشيطه عند كل تدخل من المستخدم.

### الإشارة الصوتية

لتفعيل أو إيقاف فعالية الإشارة الصوتية تصرف كما يلي:

1. قم بإدارة مفتاح "التصفح" لعرض "الصوت".
2. اضغط على (✓) للدخول إلى الإعداد (تشغيل/إيقاف).
3. أدر مفتاح "التصفح" لاختيار الإعداد المرغوب وقم بتأكيد الاختيار عن طريق الضغط على الزر (✓).

## شدة الإضاءة

لتغيير شدة إضاءة الشاشة، تصرف كما يلي:

1. قم بلف مفتاح "التصفح" لعرض "السطوع".
2. اضغط على الزر (✓): فيظهر رقم 1 على الشاشة.
3. أدر المفتاح "Browse" (التصفح) لرفع أو خفض شدة الإضاءة وقم بالتأكد عن طريق الضغط على (✓).



مقبض منتقي الوظائف

الإيقاف	0	إيقاف الطهي وإطفاء الفرن.
لمبة		لتشغيل/إطفاء الإضاءة الداخلية للفرن.
أوضاع خاصة		إذابة التجمد 
		الاحتفاظ بالسخونة 
		الرفع 
		الهواء المضغوط بالقوة الاقتصادية 
تسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنع تعرض سطحه الخارجي للجفاف.		
لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. لن يتم تفعيل الوظيفة إذا كانت درجة الحرارة في الفرن أكثر من 65°م.		
لتوفير رفع مثالي للعجين الحلو أو المتبل. ضع العجين على الرف الثاني. لا يلزم إحماء الفرن. لحماية جودة تخمير العجين، لا يتم بتفعيل الوظيفة إذا كان الفرن ساخنًا بعد إجراء دورة طهي.		
لطهي قطع لحم الروست المحشوة وقطع اللحم على رف واحد. تستخدم هذه الوظيفة المساعدة المتقطعة الحساسة للمروحة، والتي تمنع التجفيف الزائد للأطعمة. في هذه الوظيفة الاقتصادية يظل المصباح مطفأ أثناء الطهي ويمكن تشغيله مرة أخرى مؤقتًا بالضغط على زر التأكيد. للاستفادة من الدورة الاقتصادية ECO وتقليل استهلاك الطاقة، يجب ألا يتم فتح باب الفرن حتى إتمام وصفة الطهي. ويُنصح باستخدام المستوى الثالث. لا يلزم إحماء الفرن.		
لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. استخدم الرف الثالث. لطهي البييتزا والفطائر المتبلية والحلويات المحشوة بسائل، استخدم الرف الأول أو الثاني. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً قبل الطهي.		
لطهي اللحم والفطائر ذات الحشو السائل (حلو أو متبل) على رف واحد. استخدم الرف الثالث. لا يلزم إحماء الفرن.		
لطهي حتى أنواع مختلفة من المواد الغذائية (مثل الأسماك والخضروات والكعك)، والتي تتطلب نفس درجة حرارة الطهي، على ما يصل إلى ثلاثة رفوف في نفس الوقت. تتيح هذه الوظيفة الطهي بدون انتقال الروائح بين الأطعمة المختلفة. استخدم الرف الثاني للطهي على رف واحد فقط، والأول والرابع للطهي على رفين، والأول والثالث والخامس للطهي على ثلاثة أرفف. لا يلزم إحماء الفرن.		
لطهي قطع اللحم الكبيرة (أكثر من 2.5 كجم). استخدم الرف الأول أو الثالث، تبعاً لحجم قطعة اللحم. لا يلزم إحماء الفرن. ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساوٍ من الأفضل تطرية اللحم من حين لآخر لمنعه من الجفاف.		
لشواء شرائح اللحم والكباب والسجق، ولطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. ضع الطعام على الرف الرابع أو الخامس. عند شواء اللحم، استخدم صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ثم ضعها على الرف الثالث/الرابع، مع إضافة نصف لتر من المياه تقريباً. لا يلزم إحماء الفرن. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً.		
لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، اللحم البقري الروز بيف، الدجاج). ضع الطعام على الأرفف الوسطى. استخدم صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضعها على الرف الأول/الثاني، مع إضافة حوالي نصف لتر من المياه. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً. مع هذه الوظيفة يمكنك أيضاً استخدام السبخ الدوار، في حالة وجوده.		
أوضاع ضبط وحدة العرض (اللغة، الوقت، درجة السطوع، شدة صوت الإشارة الصوتية، وظيفة توفير الطاقة).		
لطهي أنواع وأحجام مختلفة من البييتزا والخبز. هذه الوظيفة تشتمل على برنامجين بأوضاع ضبط محددة مسبقاً. قم فقط بتحديد القيم المرغوبة (درجة الحرارة والوقت) وسوف يتولى الفرن إدارة دورة الطهي أوتوماتيكياً. ضع العجين على الرف الثاني بعد إحماء الفرن.		
لتسخين الفرن مسبقاً بشكل سريع. عند انتهاء التسخين المسبق، يقوم الفرن أوتوماتيكياً باختيار الوظيفة التقليدية. لضبط وظيفة طهي مختلفة، لف مقبض "الوظائف" (Functions) وحدد الوظيفة المطلوبة.		



الوصفة	الوظيفة	الإحماء -	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكمايات والملاحظات
كيك مخمر		—	2/3	160-180	30-90	صينية الكيك فوق الشبكة السلكية
		—	1-4	160-180	30-90	الرف 4: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
		—	3	160-200	35-90	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الكيك على الرف السلكي
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		—	1-4	160-200	40-90	الرف 4: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
		—	3	170-180	20-45	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		—	1-4	160-170	20-45	الرف 4: الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
البسكويت/تارت الفواكه الصغير		—	5 - 3 - 1	? 160 170	*45 - 20	الرف 5: علب الكعك على رف من السلك الرف 3: علب الكعك على رف من السلك Shelf1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		—	3	180-200	30-40	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		—	1-4	180-190	35-45	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
معجنات الشو		—	5 - 3 - 1	- 180 190	*45 - 35	الرف 5: علب الكعك على رف من السلك الرف 3: علب الكعك على رف من السلك الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		—	3	90	110-150	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		—	1-4	90	140-160	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
الميرنجز		—	5 - 3 - 1	90	- 140 *160	الرف 5: علب الكعك على رف من السلك الرف 3: علب الكعك على رف من السلك الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز

الوصفة	الوظيفة	الإحماء -	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة (م°)	الوقت (دقيقة)	الكمايات والملاحظات	
خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا		—	1/2	190-250	15-50	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	
		—	1-4	190-250	20-50	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	
		—	5 - 3 - 1	- 190 250	*50 - 25	الرف 5: علب الكعك على رف من السلك الرف 3: علب الكعك على رف من السلك الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	
			نعم	2	180-220	30-50	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو الرف السلبي
			نعم	2	220-250	15-30	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
البيتزا المجمدة		—	3	250	10-20	الرف 3: صينية تجميع القطرات / صينية خبز أو رف من السلك	
		—	1-4	230-250	25-10	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	
		—	2/3	180-190	40-55	صينية الكيك فوق الشبكة السلكية	
		—	1-4	180-190	45-70	الرف 4: صينية الكيك فوق الرف السلبي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلبي	
			—	5 - 3 - 1	- 180 190	*70 - 45	الرف 5: صينية الكيك فوق الشبكة السلكية الرف 3: صينية الكيك فوق الشبكة السلكية الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الخبز + صينية الكيك
			—	3	190-200	20-30	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
				—	1-4	180-190	20-40
				—	5 - 3 - 1	- 180 190	*40 - 20
		—		3	190-200	45-65	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
لحم عجل/لحم بقر 1 كجم		—	3	190-200	80-110	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي	
		—	3	200-230	50-100	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي	
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		—	3	200-230	50-100	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي	

الوصفة	الوظيفة	الإحماء -	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة (م°)	الوقت (دقيقة)	الكمايات والملاحظات
ديك رومي/أوز 3 كجم		—	2	190-200	80-130	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
سمك فيليه/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		—	3	180-200	40-60	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)		—	2	180-200	50-60	صينية الفرن على الرف السلبي
التوست		—	5	3 (عال)	3-6	الشبكة السلبي
سمك فيليه/شرايح ستيك		—	4	2 (متوسطة)	20-30	الرف 4: الرف السلبي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي) الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء
السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/ شطائر الهامبورجر		—	5	2-3 (متوسطة-مرتفعة)	15-30	الرف 5: اللوح السلبي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي) الرف 4: صينية تجميع القطرات بها ماء
روست الدجاج 1.3-1 كجم		—	2	2 (متوسطة)	55-70	الرف 2: الدرج السلبي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي) الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء
روست بيف 1 كجم		—	3	3 (عال)	60-80	الرف 2: السيخ الدوار (في حالة وجوده) الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء
فخذ ضأن/سيقان		—	3	2 (متوسطة)	60-90	صينية الفرن على الشبكة السلبي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
بطاطس محمرة		—	3	2 (متوسطة)	45-55	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
جراتان الخضروات		—	3	3 (عال)	25-10	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
لازانيا ولحم		—	1-4	200	*50-100	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
اللحم والبطاطس		—	1-4	200	*45-100	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
الأسماك والخضروات		—	1-4	180	*30-50	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
وجبة كاملة: تارت (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / اللحم (المستوى 1)		—	5 - 3 - 1	190	*40-120	المستوى 5: إناء على الشبكة السلبي المستوى 3: إناء على الشبكة السلبي المستوى 1: صينية تجميع القطرات أو الإناء على الشبكة السلبي
لحم الروست المحشو		-	3	200	*80-120	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
قطع لحوم (أرنب، دجاج، ضأن)		-	3	200	*50-100	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي

\* زمن الطهي تقريبي. يمكن إخراج الطعام من الفرن في أوقات مختلفة حسب الرغبة الشخصية.

الوصفة	الوظيفة	الإحماء -	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة (°م)	الوقت (دقيقة)	الكماليات والملاحظات
<b>المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 7.5.2</b>						
بسكويت شورت بريد (Shortbread)		—	3	170	15-30	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
						الرف 4: صينية الخبيز
			1-4	150	25-40	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
<b>المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 7.5.3</b>						
قطع كيك صغيرة		—	3	170	25-35	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
						الرف 4: صينية الخبيز
			1-4	160	30-40	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
<b>المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 7.6.1</b>						
كيك إسفنجي خال من الدهون		-	2	170	30-40	صينية الكيك على الشبكة السلكية
						الرف 4: صينية الكيك فوق الرف السلكي
			1-4	160	35-45	الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
<b>المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 7.6.2</b>						
فطيرتا تفاح		—	2/3	185	70-90	صينية الكيك فوق الشبكة السلكية
						الرف 4: صينية الكيك فوق الرف السلكي
			1-4	175	75-95	الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
<b>المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 9.2</b>						
التوست**		—	5	3 (عال)	3-6	الشبكة السلكية
<b>المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 9.3</b>						
شطائر برجر (Burgers)**		—	5	3 (عال)	18-30	الرف 5: اللوح السلكي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي)
						الرف 4: صينية تجميع القطرات بها ماء
<b>المواصفة DIN 3360-12:07 الفقرة 6.5.2.3</b>						
فطيرة تفاح، فطيرة مفرودة مخمرة		—	3	180	35-45	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
						الرف 4: صينية الخبيز
			1-4	160	55-65	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
<b>المواصفة DIN 3360-12:07 الفقرة 6.6</b>						
لحم دسم مشوي		—	2	170	-110 150	الرف 2: صينية تجميع القطرات
<b>المواصفة DIN 3360-12:07 الملحق C</b>						
كيك مسطح (Flat cake)		—	3	170	35-45	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
						الرف 4: صينية الخبيز
			1-4	160	40-50	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز

يقدم جدول الطهي النصيح فيما يتعلق بالوظيفة ودرجة الحرارة المثاليين لضمان الحصول على أفضل النتائج في جميع الوصفات. إذا كنت تريد الطهي على رف واحد فقط باستخدام وظيفة المساعدة بالمروحة، فضع الطعام على الرف الثاني واختر درجة الحرارة الموصى بها لوظيفة دفع الهواء "FORCED AIR" (وظيفة دفع الهواء) على أكثر من رف واحد.

البيانات الواردة في الجدول دون استخدام المجاري الدليلية. وقم بإجراء الاختبارات بدونها.  
\*\* عند شواء الطعام، يُنصح بترك مسافة 3-4 سم من الحافة الأمامية للشواية لتسهيل إخراج الطعام

**فئة كفاءة استغلال الطاقة (وفقا للمواصفة EN 60350-1:2013-07)**

لإجراء هذا الاختبار، استخدم الجدول المعني.

استهلاك الطاقة وزمن الإحماء

اختر وظيفة الإحماء السريع لإجراء الاختبار.

### كيفية قراءة جدول الطهي

يوضح الجدول أفضل وظيفة يمكن استخدامها لأي طعام محدد ليتم طهيه 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، فانقل إلى استخدام قيم أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الفرن المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفار، 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.

### طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة دفع الهواء "FORCED AIR" (وظيفة دفع الهواء)، 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 وارك 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 السلكية المورد. وللطهي 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 للاتصاق، 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 "الخبيز بالتوزيع الحراري". الخبيز بالتوزيع الحراري إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض 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 الطبق، حيث إنه يعمل على تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على مذاق إضافي. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم.
- إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعاً بسُمك متساوٍ في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السمكة للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الرف السلكي بحيث يظل الطعام بعيداً عن الشواية. واقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.
- لتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية لتجميع القطرات بها نصف لتر من المياه مباشرةً أسفل الشواية الموضوع عليها اللحم. وزود المياه عند الحاجة.

### السيخ الدوار (في بعض الموديلات فقط)

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

### البيتزا

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

### وظيفة تخمير العجين (في بعض الطرازات فقط)

يُفضل دائما تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقل 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.



طُبِعَ فِي إِيطَالِيَا

400010888093



الولايات المتحدة الأمريكية، Whirlpool، علامة تجارية مسجلة لشركة Whirlpool تعتبر