

### سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدًا

يقدم هذا الكتيب 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 لأنفسهم وللآخرين. يتم إدراج رمز الخطر والمصطلحات التالية قبل جميع التحذيرات المتعلقة بالسلامة:



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



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



تسرد جميع تحذيرات الأمان تفاصيل معينة متعلقة بمخاطر محتملة قائمة أو تشير إلى كيفية تقليل خطر التعرض للإصابات أو الأضرار أو الصدمات الكهربائية الناتجة عن استخدام هذا الجهاز بشكل غير صحيح. التزم بالتعليمات التالية بعناية:

- قم بارتداء القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب القيام بعمليات التركيب والصيانة بمعرفة فني مؤهل وفقًا لإرشادات شركة التصنيع ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بالتحديد.
- يجب أن يتم استبدال كابل التيار الكهربائي بواسطة فني كهربائي مؤهل. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.
- تشترط اللوائح السارية أن يتم تأريض هذا الجهاز.
- يجب أن يكون كابل الطاقة طويلاً بحيث يسمح بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة الرئيسي بعد تثبيته في مكانه.
- حتى يتوافق تركيب هذا الجهاز مع لوائح السلامة السارية، يجب استخدام مفتاح فصل الدوائر الذي يتسم بفجوة تلامس تصل إلى 3 مم كحد أدنى.
- لا تستخدم محولات (مشاركات كهربائية) متعددة المقابس في حالة تزويد الفرن بمقبس كهربائي.
- لا تستخدم أسلاك الإطالة.
- لا تسحب كابل التيار الكهربائي.
- يجب ألا يسهل الوصول إلى الأجزاء الكهربائية من قبل المستخدم بعد التركيب.
- إذا كان سطح لوح الحث الحراري مشروحاً، فلا تستخدمه وأوقف تشغيل هذا الجهاز لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية (لا ينطبق ذلك إلا على الموديلات المزودة بوظيفة الحث الحراري).
- لا تلمس الجهاز بأي جزء مبلل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت عاري القدمين.
- لم يتم تصميم هذا الجهاز إلا ليستخدم في الأغراض المنزلية كطهو الطعام. لا يسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثل: تدفئة الغرف). ولا تتحمل شركة التصنيع أي مسؤولية عن الاستخدام غير السليم أو الضبط غير الصحيح لمفاتيح التحكم.

- تزداد أثناء الاستخدام سخونة الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها. ينبغي توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين. ينبغي إبعاد الأطفال الصغار جدًا (من سن الميلاد إلى ٣ سنوات) والأطفال الصغار (٣-٨ سنوات) بعيدًا عن هذا الجهاز ما لم يتم الإشراف عليهم بشكل مستمر.
- لا يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين بلغوا أو تجاوزوا سن الثامنة والأشخاص ذوي الإعاقات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إلا إذا حصلوا على الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذا الجهاز بطريقة آمنة واستوعبوا جيدًا المخاطر التي ينطوي عليها ذلك. ينبغي ألا يعبت الأطفال بهذا الجهاز. ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف هذا الجهاز أو تنفيذ إجراءات الصيانة التي يقوم بها المستخدم دون الإشراف عليهم.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية في هذا الجهاز أثناء الاستعمال أو بعده - ثمة خطر الإصابة بحروق. لا تسمح بأن يتلامس هذا الجهاز مع الملابس أو أية مواد أخرى سريعة الاشتعال إلا بعد أن تبرد جميع المكونات تمامًا.
- 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. يتم تنفيس الهواء الساخن من فتحة موجودة فوق لوحة التحكم عندما يكون باب الجهاز مغلقًا. لا تسد فتحات تنفيس الهواء الساخن.
- استخدم قفازات الفرن لإخراج أوعية الطهي والملحقات مع توخي الحذر حتى لا تلمس عناصر التسخين.
- إياك أن تضع مواد سريعة الاشتعال في هذا الجهاز أو بالقرب منه: قد يندلع حريق إذا تم تشغيل هذا الجهاز دون قصد.
- لا تقم بتسخين أو طهي الأواني والحاويات محكمة الغلق في هذا الجهاز. يتراكم الضغط داخلها وقد يتسبب في انفجار تلك الأواني والحاويات مما يؤدي إلى إتلاف الجهاز.
- لا تستخدم حاويات تم تصنيعها من مواد اصطناعية.
- الزيوت والدهون الساخنة جدًا قد تشتعل فيها النار بسهولة. كن حذرًا دائمًا عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت.
- لا تترك الجهاز دون الإشراف عليه أثناء تجفيف الطعام.
- إذا تم استخدام المشروبات الكحولية (مثل شراب الروم المسكر أو الكونياك، أو النبيذ) أثناء طهي بعض الأطعمة، فتذكر أن الكحول يتبخر في درجات الحرارة المرتفعة. ونتيجة لذلك، ثمة خطر أن ينشب حريق بسبب ملامسة تلك الأبخرة المنبعثة من الكحول لعناصر التسخين الكهربائية.
- لا تستخدم معدات التنظيف بالبخار.
- لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري. احتفظ بالأطفال بعيدًا عن الفرن خلال دورة الانحلال الحراري. يجب إزالة بقايا الانسكاب الزائد من تجويف الفرن قبل تنظيفه (لا ينطبق ذلك إلا على الأفران المزودة بوظيفة الانحلال الحراري).
- لا تستخدم إلا مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن.

- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الساحجة أو المكاشط المعدنية الحادة لتنظيف اللوح الزجاجي في باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية التعرض للصدمات الكهربائية.
- لا تستخدم ورق الألومنيوم (الفويل) لتغطية الطعام في وعاء الطهي (لا ينطبق ذلك إلا على الأفران المزودة بأوعية الطهي).

### التخلص من الأجهزة المنزلية

- هذا الجهاز مُصنَّع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو قابلة لإعادة الاستخدام. فتخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من النفايات. وقبل التخلص منه، اقطع كابل مصدر الطاقة.
- لمزيد من المعلومات حول معالجة الأجهزة المنزلية الكهربائية، وتجديدها، وإعادة تدويرها، اتصل بالجهة المحلية المختصة، أو خدمة تجميع النفايات المنزلية، أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.

## التركيب

قبل إخراج الفرن من عبوته، تأكد من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل ومن أن باب الفرن يغلق على نحو سليم. وفي حالة وجود مشاكل، اتصل بالوكيل أو بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. وتجنب أي تلف، لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.

### تجهيز وحدة المبيت

- يجب أن تكون وحدات المطبخ الملامسة للفرن مقاومة للحرارة (٩٠ درجة مئوية كحد أدنى).
- قم بكل أعمال قطع الكابينة قبل تركيب الفرن في المبيت، وأزل كل الرقاقات الخشبية ونشارة الخشب بعناية.
- بعد التركيب، لا يجب أن تكون قاعدة الفرن يمكن الوصول إليها بعد.
- لضمان التشغيل الصحيح للجهاز، لا تسد الحد الأدنى من الفجوة بين السطح والحافة العلوية للفرن.

### التوصيل الكهربائي

- تأكد من تطابق جهد الطاقة الموضح على لوحة بيانات الجهاز مع جهد مصدر الطاقة الرئيسي. وتوجد لوحة البيانات على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).
- يجب القيام باستبدال كابل الطاقة (من النوع H05 RR-F مقاس ٣ × ١,٥ ملم<sup>٢</sup>) بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بمركز خدمة معتمد.

### توصيات عامة

### قبل الاستخدام:

- أزل قطع الحماية الكرتونية، والغلاف الواقي، والملصقات من الملحقات.
- أخرج الملحقات من الفرن، وسخنه بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لحوالي ساعة للتخلص من الروائح والدخان الناتج عن المواد العازلة والشحم الواقي.

### أثناء الاستخدام:

- لا تضع أجساماً ثقيلة على الباب، فقد تؤدي إلى إتلافه.
- لا تنشبت بالباب أو تُعلق أي شيء بالمقبض.
- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائق الألومنيوم.
- لا تصب المياه داخل الفرن وهو ساخن؛ فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف طبقة المينا.
- لا تسحب الأوعية أو الأواني على قاعدة الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف طبقة المينا.
- احرص على عدم ملامسة الكابلات الكهربائية الخاصة بالأجهزة المنزلية الأخرى للأجزاء الساخنة الخاصة بالفرن أو انحسارها في الباب.
- لا تعرض الفرن للعوامل الجوية.

## حماية البيئة

### التخلص من مواد التعبئة

مواد التعبئة قابلة لإعادة تدوير بالكامل، كما أنها تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). ولذلك، يجب التخلص من الأجزاء المختلفة للعبوة على نحو يتسم بالمسؤولية والامتثال التام للوائح الجهة المحلية المختصة فيما يتعلق بالتخلص من النفايات.

### التخلص من المنتج

- يمثل هذا الجهاز للتوجيه الأوروبي 2002/96/EC المتعلق بنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).
- من خلال ضمان التخلص من هذا الجهاز بشكل صحيح، فإنك ستساعد على تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج عن التعامل مع نفايات هذا المنتج بشكل غير سليم.
- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المراجع المصاحبة له إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج كنفايات منزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملانم لتدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

## نصائح لتوفير الطاقة

- لا تُسخن الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو الوصفة.
- استخدم قوالب الخبز ذات الطلاء الغامق أو المطلية بالمينا، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.
- أوقف تشغيل الفرن لمدة ١٥/١٠ دقيقة قبل وقت الطهي المضبوط. فسيستمر طهو الطعام - الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة - حتى بعد إيقاف تشغيل الفرن.

## بيان التوافق (C E)

- يمثل هذا الفرن - المخصص لملاسة المواد الغذائية - لللائحة (C E) رقم 1935/2004، كما أنه تم تصميمه، وتصنيعه، وبيعه وفقاً لمتطلبات السلامة الخاصة بتوجيه "الجهد المنخفض" رقم 2006/95/EC (بدلاً من 73/23/CEE وتعديلاته اللاحقة) ومتطلبات الحماية الخاصة بتوجيه "EMC" رقم 2004/108/EC.
- يفي هذا المنتج بمتطلبات التصميم الصديق للبيئة الخاصة الواردة في المعيار الأوروبي رقم 65/2014 و66/2014 بالتوافق مع المعيار الأوروبي رقم EN 60350-1.

## دليل تحري الأعطال

### الفرن لا يعمل:

- تحقق من وجود طاقة كهربية بمصدر الطاقة ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء.
- أوقف تشغيل الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

### الباب لا يفتح:

- أوقف تشغيل الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
- مهم: باب الفرن لا يفتح أثناء التنظيف الذاتي. انتظر حتى يفتح تلقائياً (انظر الفقرة "دورة تنظيف الأفران المزودة بوظيفة الانحلال الحراري").

### المبرمج الإلكتروني لا يعمل:

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

## خدمة ما بعد البيع

### قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

1. تحقق مما إذا كان يمكنك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المتوفرة في "دليل حل المشكلات".
  2. أوقف تشغيل الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
- إذا كان العطل لا يزال قائماً بعد القيام بالفحوصات السابقة، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.
- احرص دائماً على تحديد:
- وصف مختصر للعطل؛
  - نوع الفرن وطراره بدقه
  - رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة Service على لوحة المعدلات) الموجود على الحافة اليمنى من تجويف الفرن (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحاً).
  - يتم أيضاً توضيح رقم الخدمة على كتيب الضمان؛
  - عنوانك الكامل؛
  - رقم هاتفك.

**SERVICE** 0000 000 00000



إذا كان يلزم القيام بأي إصلاحات، فاتصل بأحد مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة (لضمان استخدام قطع غيار أصلية والقيام بإصلاحات صحيحة).

## التنظيف

- تجنب استخدام جهاز التنظيف البخار.
- لا تقم بتنظيف الفرن إلا عندما يكون بارداً عند لمسه.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة.



## الفرن من الخارج

- مهم: لا تستخدم المنظفات الأكالة أو الكاشطة. وإذا لامس أي من هذه المنتجات الجهاز دون قصد، فتنظف الجهاز على الفور بقطعة قماش ليفية رطبة.
- قم بتنظيف الأسطح باستخدام قطعة قماش رطبة ذات ألياف دقيقة. وإذا كانت متسخة جداً، فأضف بضع قطرات من منظف غسيل الأطباق إلى المياه. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.

## الفرن من الداخل

- مهم: لا تستخدم الإسفنجات الكاشطة، أو الكاشطات أو الوسادات المعدنية. فقد تؤدي مع مرور الوقت إلى إتلاف الأسطح المطلية بالمينا وزجاج باب الفرن.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد، ثم نظفه، ويفضل التنظيف وهو لا يزال دافئاً لإزالة الأوساخ المتراكمة والبقع الناتجة عن بقايا الطعام (مثل الطعام ذي محتوى السكر العالي).
  - استخدم المنظفات الخاصة بالأفران، واتبع إرشادات جهة التصنيع حرفياً.
  - نظف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم. يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر قسم "الصيانة").
  - يمكن خفض عنصر التسخين العلوي للشواية (انظر قسم "الصيانة") (بعض الطرازات فقط) لتنظيف سقف الفرن.
- ملحظة: خلال الطهي الممتد للأطعمة ذات محتوى المياه العالي (مثل البيتزا، والخضروات، إلخ)، قد يتكون التكاثر على داخل الباب وحول السدادة. وعندما يبرد الفرن، جففه من الداخل بقطعة قماش أو إسفنجية.

## الملحقات:

- انقع الملحقات 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 في الفرن:

- ملاحظة هامة: لا تستخدم منظفات مسببة للصدأ أو السحج أو فرشاة خشنة أو مواد تطهير الأوعية أو رشاشات إسبراي الفرن التي قد تتسبب في إتلاف الأسطح الحفازة وإتلاف خصائص التنظيف الذاتي التي تتسم بها.
- قم بتشغيل الفرن وهو فارغ باستخدام وظيفة مساعدة المروحة عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ساعة كاملة تقريباً.
  - بعد ذلك، اترك الجهاز يبرد قبل إزالة بقايا الطعام باستخدام إسفنجية.

## الصيانة

### تحذير

- استخدم قفازات واقية.
- تأكد من أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصل الفرن عن مصدر الطاقة.

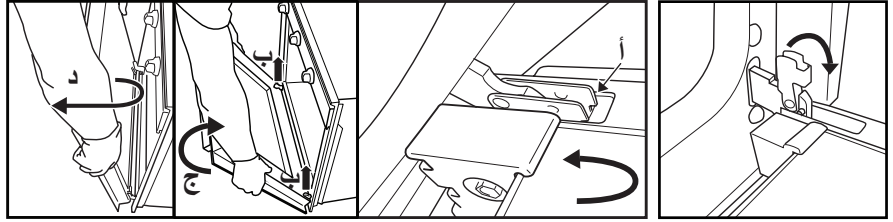
## إزالة الباب

### لإزالة الباب:

١. افتح الباب تمامًا.
٢. ارفع الماسكات، وادفعها للأمام إلى أقصى مسافة ممكنة (الشكل ١).
٣. أغلق الباب إلى أقصى مسافة ممكنة (أ)، وارفع لأعلى (ب)، واقلبه (ج) حتى يتم تحريره (د) (الشكل ٢).

### لإعادة تركيب الباب:

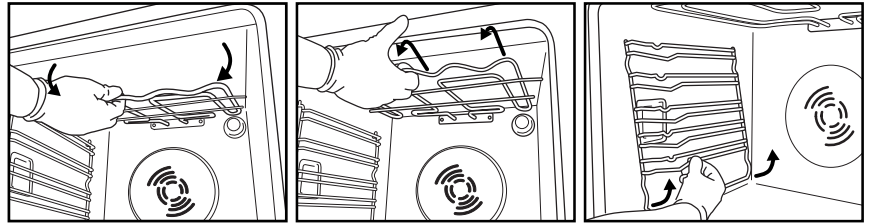
١. أدخل المفصلات في أماكنها.
٢. افتح الباب تمامًا.
٣. اخفض الماسكتين.
٤. أغلق الباب.



الشكل ١ الشكل ٢

## نقل عنصر التسخين العلوي (بعض الموديلات فقط)

١. أزل شبكات الإمساك بالملحقات الجانبية (الشكل ٣).
٢. اسحب عنصر التسخين إلى الخارج قليلاً (الشكل ٤) واخفضه (الشكل ٥).
٣. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه إلى أعلى، واسحبه تجاهك قليلاً، مع الحرص على استقراره على الدعامات الجانبية.



الشكل ٣ الشكل ٤ الشكل ٥

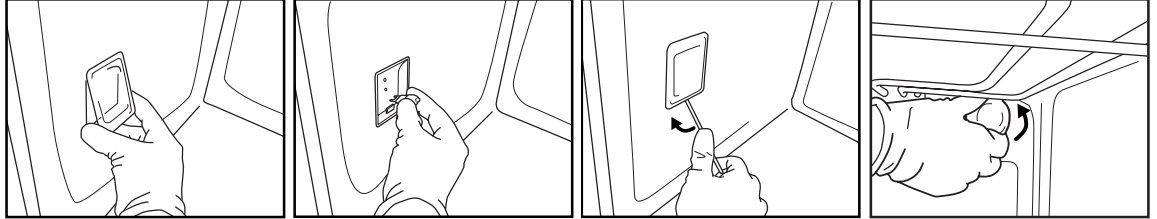
## استبدال مصباح الفرن

لاستبدال مصباح الفرن (إن وجد):

١. افصل الفرن عن مصدر الطاقة.
٢. فك غطاء المصباح (الشكل ٦)، واستبدل المصباح (انظر الملاحظة الخاصة بنوع المصباح) وأعد ربط غطاء المصباح.
٣. أعد توصيل الفرن بمصدر الطاقة.

لاستبدال المصباح الجانبي (إن وجد):

١. افصل الفرن عن مصدر الطاقة.
٢. أزل شبكات الإمساك بالملحقات الجانبية إن وجدت (الشكل ٣).
٣. استخدم مفكاً لفك غطاء المصباح (الشكل ٧).
٤. استبدال المصباح (انظر الملاحظة الخاصة بنوع المصباح) (الشكل ٨).
٥. أعد تركيب غطاء المصباح مع دفعه بإحكام حتى يثبت في مكانه (الشكل ٩).
٦. أعد تركيب شبكات الإمساك بالملحقات الجانبية.
٧. أعد توصيل الفرن بمصدر الطاقة.



الشكل ٩

الشكل ٨

الشكل ٧

الشكل ٦

ملاحظة:

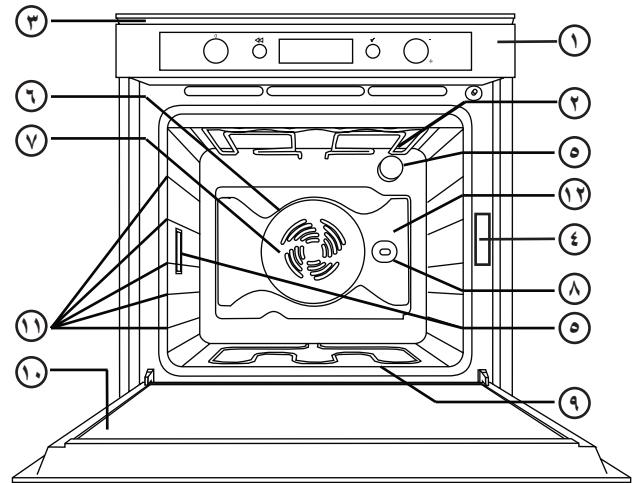
- لا تستخدم سوى المصابيح المتوهجة بقوة ٢٥-٤٠ وات/إجهد ٢٣٠ فولت من النوع E-14, T300°C أو مصابيح الهالوجين بقوة ٢٠-٤٠ وات/إجهد ٢٣٠ فولت من النوع G9, T300°C.
- المصباح المستخدم في الجهاز مصمم خصيصاً للأجهزة الكهربائية، وليس ملائماً لإضاءة الغرف المنزلية (وفقاً للائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم ٢٠٠٩/٢٤٤).
- تتوفر المصابيح من مراكز خدمة ما بعد البيع.

مهم:

- في حالة استخدام مصابيح الهالوجين، لا تتعامل معها ويديك عاريتان، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها.
- لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء المصباح.

## إرشادات استعمال الفرن

انظر الفقرة الخاصة بالتركيب للتعرف على التوصيل الكهربائي

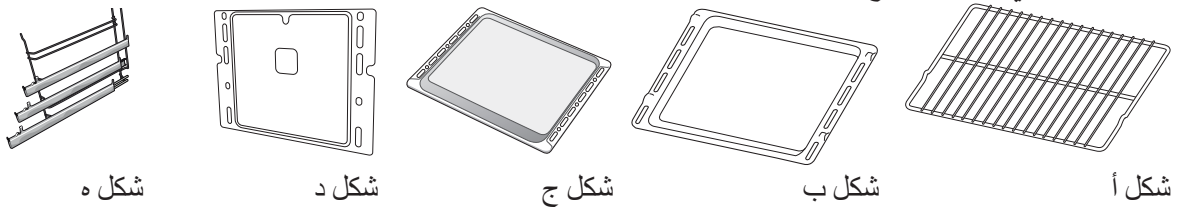


١. لوحة التحكم
٢. عنصر التسخين العلوي/الشواية
٣. مروحة التبريد (غير ظاهرة)
٤. لوحة البيانات (لا يتم خلعها)
٥. المصابيح
٦. عنصر التسخين المستدير (غير ظاهر)
٧. المروحة
٨. السيخ الدوار (إذا وجد)
٩. عنصر التسخين السفلي (غير ظاهر)
١٠. الباب
١١. أماكن تركيب الأرفف (يتم توضيح عدد الأرفف في الجانب الأمامي من الفرن)
١٢. الجدار الخلفي

### ملاحظة:

- قد يتم تشغيل مروحة التبريد أثناء الطهي على فترات زمنية فاصلة لتقليل استهلاك الطاقة إلى أدنى حد.
- يمكن أن تستمر مروحة التبريد في العمل لفترة بسيطة عند نهاية الطهي بعد إطفاء الفرن.
- يتم إيقاف تشغيل عناصر التسخين عندما يتم فتح باب الفرن أثناء الطهي.

### الملحقات التي تستلمها مع الفرن



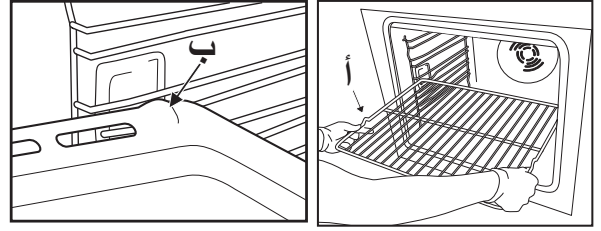
- أ. **رف سلكي:** يمكن استخدام الرف السلكي نفسه لشوي الطعام أو كمسند لصواني الخبز وصواني الكيك وغيرها من أواني الطهي الأخرى المقاومة للحرارة.
  - ب. **صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام:** يتم تصميم صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام بحيث يتم وضعها تحت الرف السلكي لتجميع الدهون المتقاطرة أو استخدامها كصينية فرن لطهو اللحوم والأسماك والخضروات وخبز الفوكشيا وغيرها.
  - ج. **صينية خبز:** لطهي جميع أنواع الخبز والمعجنات وتستخدم أيضاً في طهي المشويات والأسماك والوصفات التي يتم تغليفها بورق الألومنيوم وغيرها.
  - د. **اللوحة الحفازة:** من أجل الحصول على تنظيف أسهل وأوسع لجدران الأفران.
  - هـ. **الأعمدة المتحركة:** لتسهيل تركيب الملحقات وخلعها.
- قد يختلف عدد الملحقات حسب الموديل الذي اشتريته.

### الملحقات التي لا يتم تسليمها مع الفرن

الملحقات الأخرى يمكن شراؤها بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

## تركيب الأرفف السلكية وغيرها من الملحقات في الفرن

- أدخل الرف السلكي بشكل أفقي، واجعل الجزء البارز "أ" متجهًا لأعلى (شكل ١).
- يتم تركيب الملحقات الأخرى مثل صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام وصينية المخبوزات بحيث يتجه الجزء البارز من القسم المسطح "ب" إلى أعلى (الشكل ٢).



الشكل ٢

الشكل ١

## وصف لوحة التحكم وحدة البرمجة الإلكترونية



- مقبض اختيار الوظائف: مقبض التشغيل/إيقاف التشغيل واختيار الوظائف
- مقبض استعراض القوائم والخيارات: لاستعراض القائمة وضبط القيم المحددة مسبقًا.
- ملاحظة: كلا المقبضان قابلان للارتداد إلى الخلف. اضغط على المقبضين في المنتصف وسيفقزان إلى أعلى فجأة.
- الزر ④: للرجوع إلى الشاشة السابقة
- الزر ⑤: لتحديد وتأكيد الإعدادات

## قائمة الوظائف

أدر مقبض "الوظائف" إلى أي موضع وسيتم تشغيل الفرن: ستعرض الشاشة الوظائف أو القوائم الفرعية المتعلقة بها. تتوافر القوائم الفرعية والتي يمكن اختيارها عن طريق إدارة المقبض إلى الوظائف GRILL (الشواية)، و SPECIALS (الوظائف الخاصة)، و SETTINGS (الإعدادات)، و RECIPES (الوصفات)، و SHORTCUTS (الاختصارات).



- هذا الرمز خاص بالوظيفة التي تم تمييزها
- يمكن اختيار الوظيفة التي تم تمييزها عن طريق الضغط على ⑤
- وصف الوظيفة التي تم تمييزها
- الوظائف الأخرى المتاحة والتي يمكن الاختيار منها.

## تفاصيل الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، ستعرض الشاشة مزيدًا من الخيارات والتفاصيل المتعلقة بها.



أدر مقبض "استعراض القوائم والخيارات" للتنقل بين المناطق المختلفة: يتحرك المؤشر إلى القيم القابلة للضبط، مع إتباع الترتيب الموضح أعلاه. اضغط على الزر ⑤ لاختيار القيمة ويمكنك تغييرها عن طريق إدارة مقبض "استعراض القوائم والخيارات" ويمكنك تأكيدها باستخدام الزر ⑤.

## استعمال هذا الجهاز للمرة الأولى - اختيار اللغة وضبط الوقت

من أجل استخدام الفرن بشكل صحيح، يجب أن تحدد اللغة المطلوبة وتضبط الوقت المناسب عندما يتم تشغيل هذا الفرن للمرة الأولى.

قم بتنفيذ الخطوات التالية:

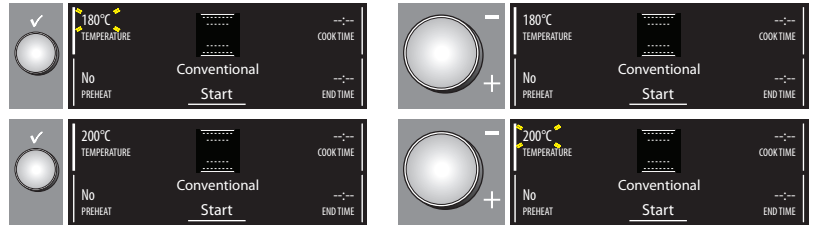
١. أدر مقبض "الوظائف" إلى أي وضع: ستعرض الشاشة قائمة باللغات الثلاثة الأولى المتاحة.
٢. أدر مقبض "استعراض القوائم والخيارات" للتمرير عبر القائمة.
٣. عندما يتم تمييز اللغة المطلوبة، اضغط على (✓) ليتم تحديدها.
- بعد اختيار اللغة، سيومض 12:00 على الشاشة.
٤. اضبط الوقت عن طريق إدارة مقبض "استعراض القوائم والخيارات".
٥. قم بتأكيد هذا الضبط عن طريق الضغط على (✓).

## اختيار وظائف الطهي



١. إذا تم إيقاف تشغيل الفرن، أدر مقبض "الوظائف"، ستعرض الشاشة وظائف الطهي والقوائم الفرعية المتعلقة بها.
- ملاحظة: للحصول على القائمة ووصف الوظائف، انظر الجدول الخاص بذلك والوارد في الصفحتين ١٤ و ١٥.**
٢. من داخل القوائم الفرعية، استعرض الخيارات المتنوعة المتاحة عن طريق إدارة مقبض "استعراض القوائم والخيارات": سيتم تمييز الوظيفة التي وقع عليها الاختيار باللون الأبيض في وسط الشاشة. لتحديد، اضغط على (✓).
٣. تظهر إعدادات الطهي في الشاشة. إذا كنت ترغب في الإبقاء على القيم المحددة مسبقاً، فأدر مقبض "استعراض القوائم والخيارات" بحيث يتم وضع المؤشر على "Start" (بدء التشغيل) ثم اضغط على (✓)؛ وإلا، فاستأنف كما هو موضح أعلاه ليتم تغييرها.

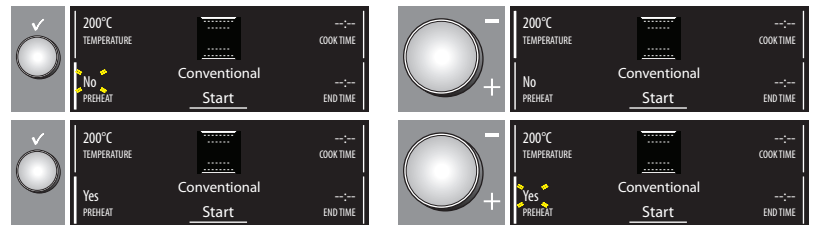
## ضبط درجة حرارة/خرج الشواية



لتغيير درجة حرارة أو خرج الشواية، قم بتنفيذ الخطوات التالية:

١. تحقق من وجود المؤشر بجوار قيمة درجة الحرارة (المنطقة ٣)؛ اضغط على الزر (✓) لتحديد المعلمة "القيمة" المراد تغييرها: ستومض قيم درجة الحرارة.
٢. اضبط القيمة المطلوبة عن طريق إدارة مقبض "استعراض القوائم والخيارات" واضغط على (✓) للتأكيد.
٣. أدر مقبض "استعراض القوائم والخيارات" لضبط المؤشر عند وضع "بدء التشغيل" ثم اضغط على (✓).
٤. توضح الشاشة الرف الذي ينبغي وضع الطعام فوقه. اتبع التعليمات واضغط على (✓) لبدء الطهي.
- يمكن أيضاً تغيير درجة الحرارة المضبوطة أثناء الطهي عن طريق اتباع نفس الإجراء.
٥. في نهاية الطهي، تظهر رسالة إنهاء الطهي. يمكن عندئذ إيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبض "الوظائف" إلى 0 (صفر) أو يمكن إطالة فترة الطهي عن طريق إدارة مقبض "استعراض القوائم والخيارات" في اتجاه عقارب الساعة. عند إيقاف تشغيل الفرن، تعرض الشاشة قضيب التبريد الذي يشير إلى درجة حرارة الفرن من الداخل.

## التسخين المسبق للفرن



إذا كنت تريد تسخين الفرن مسبقاً قبل وضع الطعام فيه، فقم بتغيير الاختيارات الافتراضية في الفرن كما يلي:

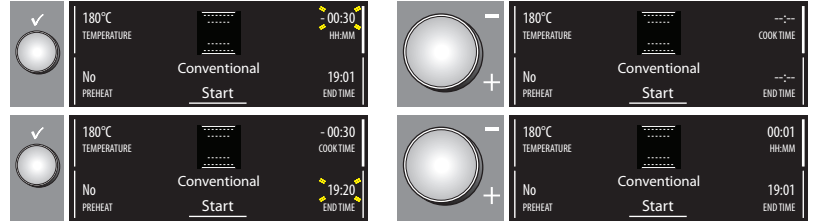
١. أدر مقبض "استعراض القوائم والخيارات" بحيث يتم وضع المؤشر عند التسخين المسبق.
٢. اضغط على الزر (✓) لتحديد الإعداد: تومض كلمة "No" (لا) على الشاشة.
٣. قم بتغيير الإعداد عن طريق إدارة مقبض "استعراض القوائم والخيارات". تعرض الشاشة "Yes" (نعم).
٤. اضغط على الزر (✓) لتأكيد اختيارك.



إذا كنت تريد تسخين الفرن مسبقاً وبسرعة قبل وضع الطعام فيه، فقم بتغيير الاختيارات الافتراضية في الفرن كما يلي:

1. أدر مقبض "الوظائف" ليتم تحديد وظيفة التسخين المسبق السريع.
2. قم بتأكيد ذلك عن طريق الضغط على (✓): تظهر الإعدادات في الشاشة.
3. إذا كانت درجة الحرارة المقترحة هي التي ترغب فيها، فأدر مقبض "استعراض القوائم والخيارات" بحيث يتم ضبط المؤشر عند وضع "بدء التشغيل" ثم اضغط على (✓). لتغيير درجة الحرارة، استمر في تنفيذ الخطوات الموضحة والواردة في الفقرات السابقة. ستدوي إشارة صوتية عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة. في نهاية التسخين المسبق، يقوم الفرن أوتوماتيكياً بتحديد وظيفة الطهي التقليدي (□). يمكن عندئذٍ وضع الطعام في الفرن كي يتم طهيه.
4. إذا كنت تريد ضبط وظيفة طهي مختلفة، فأدر مقبض "الوظائف" وحدد الوظيفة المطلوبة.

## ضبط مدة الطهي

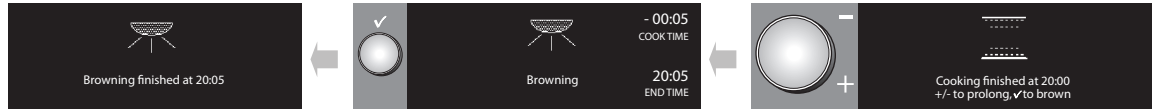


يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الطعام حسب فترة زمنية يتم ضبطها وتبدأ من دقيقة واحدة كحد أدنى ووصولاً إلى المدة الزمنية التي تسمح بها الوظيفة التي تم تحديدها والتي يتم إيقاف تشغيل الفرن أوتوماتيكياً بعد انتهائها.

1. أدر مقبض "استعراض القوائم والخيارات" لوضع المؤشر عن "COOK TIME" (مدة الطهي).
2. اضغط على الزر (✓) لتحديد الإعداد؛ وسيومض "00:00" في الشاشة.
3. قم بتغيير القيمة عن طريق إدارة مقبض "استعراض القوائم والخيارات" لعرض مدة الطهي المطلوبة.
4. قم بتأكيد القيمة عن طريق الضغط على الزر (✓).

## تحمير الطعام

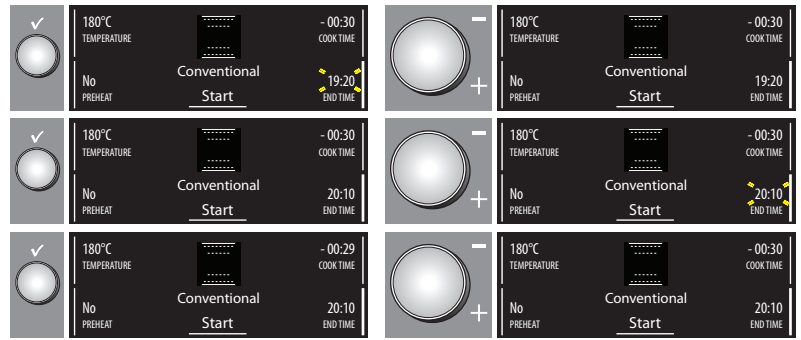
في نهاية الطهي باستخدام وظائف معينة، تعرض الشاشة إمكانية تحمير سطح الطعام من أعلى. لا يمكن استخدام هذه الوظيفة إلا بعد أن يكون قد تم ضبط مدة الطهي.



في نهاية مدة الطهي، تعرض الشاشة "✓ to brown, +/- to prolong" (+/- لإطالة مدة الطهي، و ✓ لتحمير الطعام). اضغط على الزر (✓) وسيبدأ الفرن في دورة تحمير لمدة 5 دقائق. لا يمكن استخدام هذه الوظيفة إلا لمرة واحدة بعد الطهي.

## ضبط نهاية مدة الطهي / تأخير بدء التشغيل

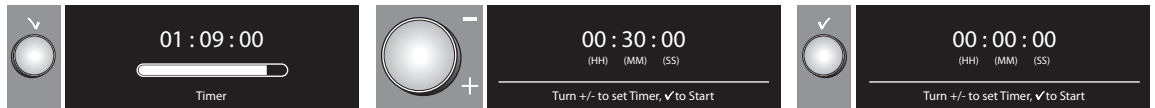
يمكن ضبط نهاية مدة الطهي بحيث يتم تأخير بدء الطهي لمدة تصل إلى ٢٣ ساعة و ٥٩ دقيقة كحد أقصى. لا يمكن القيام بذلك إلا بعد أن يكون قد تم ضبط مدة الطهي. لا يمكن تنفيذ هذا الإعداد إلا عندما لا يكون التسخين المسبق مطلوباً في الوظيفة المحددة.



بعد ضبط مدة الطهي، تعرض الشاشة نهاية مدة الطهي (مثلاً 19:20). لتأخير نهاية مدة الطهي وكذلك وقت بدء الطهي، قم بتنفيذ الخطوات التالية:

١. أدر مقبض "استعراض القوائم والخيارات" لضبط المؤشر عند نهاية مدة الطهي.
  ٢. اضغط على الزر ⑤ لتحديد الإعداد: ستومض نهاية مدة الطهي.
  ٣. لتأخير نهاية مدة الطهي، أدر مقبض "استعراض القوائم والخيارات" إلى القيمة المطلوبة.
  ٤. قم بتأكيد القيمة عن طريق الضغط على الزر ⑤.
  ٥. أدر مقبض "استعراض القوائم والخيارات" لضبط المؤشر عند وضع "بدء التشغيل" ثم اضغط على ⑤.
  ٦. توضح الشاشة الرف الذي ينبغي وضع الطعام فوقه. اتبع التعليمات واضغط على ⑤ لبدء الطهي. سيبدأ الفرن عملية الطهي بعد الفترة الزمنية التي تم حسابها بحيث ينتهي الطهي عند الوقت المحدد (فعلى سبيل المثال يتم ضبط نهاية مدة الطهي على 20:10 بينما يبدأ الطهي عند 19:50 إذا كان الطعام يحتاج إلى مدة طهي تصل إلى ٢٠ دقيقة).
- ملاحظة: أثناء الفترة الزمنية الفاصلة قبل بدء الطهي، يمكن تشغيل الفرن في أي حالة عن طريق إدارة مقبض "استعراض القوائم والخيارات" بحيث يتم ضبط المؤشر عند وضع "بدء التشغيل" ثم يتم الضغط على ⑤.
- يمكن تغيير القيمة المضبوطة في أي وقت كما هو موضح في الفقرات السابقة (درجة الحرارة، ضبط الشواية، مدة الطهي).

## عداد الوقت

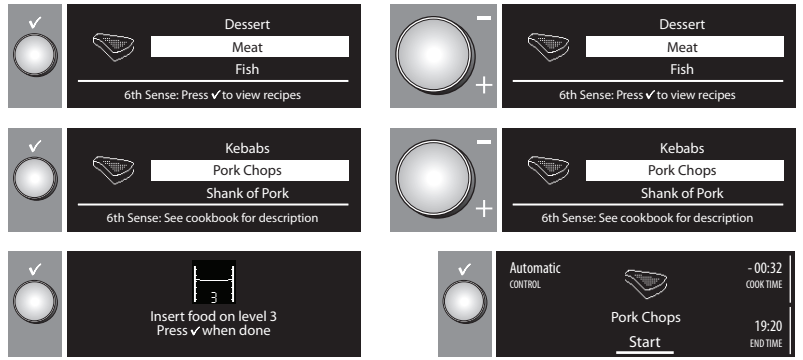


لا يمكن استخدام هذه الوظيفة إلا عند إيقاف تشغيل الفرن وهي مفيدة مثلاً في مراقبة مدة طهي المكرونة. يصل الحد الأقصى للمدة الزمنية التي يمكن ضبطها إلى ساعة كاملة و ٣٠ دقيقة.

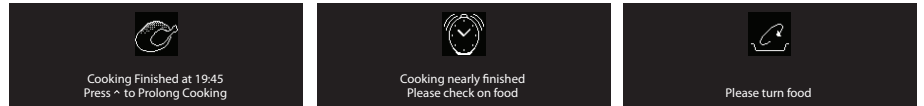
١. عند إيقاف تشغيل الفرن، اضغط على الزر ⑤: سيظهر "00:00:00" على الشاشة.
٢. أدر مقبض "استعراض القوائم والخيارات" إلى المدة الزمنية المطلوبة.
٣. اضغط على الزر ⑤ لبدء العد التنازلي. عندما ينتهي الوقت المضبوط، سيظهر "00:00:00" على الشاشة وتنطلق صافرة صوتية. يمكن عندئذٍ إطالة المدة الزمنية بحيث يتم استئناف الخطوات كما هو موضحة أعلاه أو يمكن تعطيل العداد الزمني عن طريق الضغط على الزر ⑤ (سيظهر الوقت الحقيقي في اليوم على الشاشة).

## الوصفات

يقدم هذا الفرن ٣٠ وصفة محددة مسبقاً مع درجات الحرارة المثالية لطهيها وذلك بفضل تقنية "Sixth sense".  
ليس عليك سوى إتباع الوصفة فيما يتعلق بالمقادير وطريقة التجهيز. ثم قم بتنفيذ الخطوات التالية:



١. حدد "RECIPES" (الوصفات) عن طريق إدارة مقبض "الوظائف".
٢. حدد الطعام المطلوب طهوه من القائمة المقترحة.
٣. قم بتأكيد الطعام الذي تم اختياره باستخدام الزر (✓).
٤. حدد الوصفة المطلوبة عن طريق إدارة مقبض "استعراض القوائم والخيارات".
٥. قم بتأكيد ذلك عن طريق الضغط على (✓): ستعرض الشاشة مدة الطهي التقريبية.
٦. ضع الطعام في الفرن وأدر مقبض "استعراض القوائم والخيارات" بحيث يتم ضبط المؤشر عند وضع "بدء التشغيل" ثم اضغط على (✓).
٧. توضح الشاشة الرف الذي ينبغي وضع الطعام فوقه. اتبع التعليمات واضغط على (✓) لبدء الطهي. انظر الفقرة المناسبة للتعرف على تأخير بدء الطهي.



**ملاحظة:** يجب إدارة بعض الأطباق أو قلبها بشكل جزئي خلال الطهي: سيصدر الفرن إشارة صوتية وستوضح الشاشة الإجراء المطلوب القيام به.

يتم عرض مدة الطهي الأولية من باب الإرشاد فقط: يمكن إطالة هذه المدة أوتوماتيكياً أثناء الطهي.

قبل أن تنتهي مدة الطهي بقليل، سيحاول الفرن التحقق من أن الطعام قد تم طهوه بشكل ينال رضاك. إذا لم يتم طهوه بهذا الشكل، فيمكن تمديد المدة يدوياً عن طريق إدارة مقبض "استعراض القوائم والخيارات".

## الإعدادات

١. لتغيير بعض إعدادات شاشة العرض، حدد "SETTINGS" (الإعدادات) من القائمة الرئيسية عن طريق إدارة مقبض الوظائف.
  ٢. قم بتأكيد ذلك عن طريق الضغط على (✓): تعرض الشاشة الإعدادات التي يمكن تغييرها (كاللغة، ومستوى صوت الإشارة الصوتية، وسطوع الشاشة، والوقت، ووظيفة توفير الطاقة).
  ٣. حدد الإعداد المطلوب تغييره عن طريق إدارة مقبض "استعراض القوائم والخيارات".
  ٤. اضغط على الزر (✓) للتأكيد.
  ٥. اتبع الإرشادات التي تظهر على الشاشة لتغيير الإعدادات.
  ٦. اضغط على (✓); وستظهر رسالة على الشاشة تأكد اختيارك.
- ملاحظة:** عند إيقاف تشغيل الفرن، سيتم إيقاف تشغيل الشاشة بعد بضع دقائق وتظهر الساعة في حالة اختيار وظيفة التوفير ECOMODE (توفير الطاقة) ووجودها قيد التشغيل. لعرض المعلومات على الشاشة، وتشغيل المصباح مجدداً، ليس عليك سوى الضغط على أي زر أو إدارة أحد المقابض. سينطفئ مصباح تجويف الفرن لمدة دقيقة واحدة خلال الطهي ثم يضيء مجدداً في كل مرة يتعامل فيها المستخدم مع الفرن في حالة تنشيط وظيفة التوفير ECOMODE خلال إحدى وظائف الطهي. من ناحية أخرى، إذا لم يتم تحديد تلك الوظيفة (أي كانت في وضع إيقاف التشغيل)، فسيتم تعميم الشاشة بعد مرور بضع دقائق.

## قفل المفاتيح

يمكن استخدام هذه الوظيفة لقفل الأزرار والمقابض الموجودة في لوحة التحكم.

لتنشيط هذه الوظيفة، اضغط على (Ⓢ) و (✓) في نفس الوقت لمدة ٣ ثوانٍ على الأقل. في حالة تنشيط تلك الوظيفة، يتم قفل وظائف الأزرار وتعرض الشاشة رسالة بالإضافة إلى الرمز (Ⓢ). يمكن أيضاً تنشيط هذه الوظيفة أثناء الطهي. لتعطيل هذه الوظيفة، كرر الإجراء الوارد أعلاه. عند تنشيط وظيفة قفل المفاتيح، يمكن إيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة المقبض إلى ٠ (الصفر). وعلى الرغم من ذلك، سيكون لزاماً عليك ضبط الوظيفة التي تم تحديدها مسبقاً في مثل هذه الحالة.

مقبض اختيار الوظائف:

|                                                                                       |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                     | OFF<br>(إيقاف تشغيل)                       | لإيقاف عملية الطهي وإيقاف تشغيل الفرن.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | LAMP<br>(المصباح)                          | إضاءة/إطفاء المصباح الداخلي في الفرن.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | FAST PREHEATING<br>(التسخين المسبق السريع) | لإجراء التسخين المسبق للفرن بسرعة.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | CONVENTIONAL<br>(الطهو التقليدي)           | لطهو أي نوع من الأطعمة على رف واحد فقط. استخدم الرف الثالث. لطهو الببازا، والفطائر اللذيذة، والحلوى ذات الحشو السائل، استخدم الرفين الأول أو الثاني. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن.                                                                                                                                                                                                                |
|    | GRILL<br>(الشواية)                         | لشوي اللحم والكباب والسجق، لطهي الخضروات المطبوخة بالجبن المبشور والخبز المحمص "التوست". ضع الطعام على الرف الرابع أو الخامس. عند شوي اللحم، استخدم صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام لتجميع عصارات الطهي. ضعها على الرف الثالث/الرابع مع إضافة نصف لتر من الماء تقريباً. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن. يجب أن يبقى باب الفرن مغلقاً أثناء الطهي.                                           |
|    | TURBO GRILL<br>(الشواية السريعة)           | للقيام بشوي أوزان كبيرة من اللحم (السيقان، والروست بيف، والدجاج). ضع الطعام على الأرفف الوسطى. استخدم صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام لتجميع عصارات الطهي. ضعها على الرف الأول/الثاني مع إضافة نصف لتر من الماء تقريباً. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن. يجب أن يبقى باب الفرن مغلقاً أثناء الطهي. بالإضافة إلى هذه الوظيفة، يمكنك أيضاً استخدام السيخ الدوار إذا كان موجوداً في هذا الفرن. |
|   | FORCED AIR<br>(الهواء المضغوط)             | لطهي مجموعة متنوعة من الأطعمة التي تستلزم نفس درجة الحرارة على أرفف متعددة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) في نفس الوقت (مثل السمك، والخضروات، الكيك). يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الأطعمة المختلفة دون انتقال رائحتها من طعام إلى آخر. استخدم الرف الثاني للطهي على رف واحد فقط، والرفين الأول والرابع للطهي على رفين، والأرفف الأول والثالث والخامس للطهي على ثلاثة أرفف. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن. |
|  | CONVECTION BAKE<br>(الخبيز بالنقل الحراري) | لطهي اللحم والفطائر ذات الحشو السائل (الحلوى أو الأطباق اللذيذة التي تقدم في نهاية الوجبات) على رف واحد. استخدم الرف الثالث. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن.                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | SPECIALS<br>(الوظائف الخاصة)               | انظر قسم "الوظائف الخاصة".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | SETTINGS<br>(الإعدادات)                    | ضبط الشاشة (اللغة، والوقت، والسطوع، ومستوى الإشارة الصوتية، ووظيفة توفير الطاقة).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | RECIPES<br>(الوصفات)                       | تحديد ما يزيد عن ٣٠ وصفة مختلفة محددة مسبقاً (انظر كتيب الوصفات المرفق مع الفرن). يقوم الفرن أوتوماتيكياً بضبط درجة الحرارة المثلى والوظيفة والمدة الزمنية المثلى للطهي. من المهم إتباع التعليمات المحددة الواردة في كتيب الوصفات فيما يتعلق بالتجهيز والملحقات والرف المستخدم في الفرن.                                                                                                                             |
|  | SHORTCUTS<br>(الاختصارات)                  | للوصول مباشرة إلى أكثر من ١٠ وظائف تستخدمها. لتغيير إعدادات الوظيفة المطلوبة، ارجع إلى الفقرة "تحديد وظائف الطهي".                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>SPECIAL (الوظائف الخاصة)</b>                                                       |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | DEFROST<br>(إذابة الثلج)                   | لزيادة سرعة إذابة الثلج عن الطعام. ضع الطعام في الرف الأوسط. اترك الطعام مغلقاً كما هو لمنع تجفيفه عند إخرجه من التغليف.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | KEEP WARM<br>(الحفاظ على الحرارة)          | للحفاظ على الطعام ساخناً ومقرشاً كما لو كان قد تم طهوه للتو (مثل: اللحوم أو الأطعمة المقالية أو كعك الفواكه). ضع الطعام في الرف الأوسط. لن يتم تنشيط هذه الوظيفة إذا كانت درجة حرارة الفرن تزيد عن ٦٥ درجة مئوية.                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                              |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>للحصول على رفع مثالي لمستوى الحلوى أو المعجنات اللذيذة. للحفاظ على جودة التخمير، لن يتم تنشيط هذه الوظيفة إذا كانت درجة حرارة الفرن أكبر من ٤٠ درجة مئوية. ضع المعجنات على الرف الثاني. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن.</p>                                                                                                                                                                                                                  | <p><b>RISING</b><br/>(الرفع)</p>                                                                             |     |
| <p>طهو الوجبات الجاهزة والاحتفاظ بها عند درجة حرارة الغرفة أو في ثلاجات التبريد (مثل البسكويت، خليط الكيك السائل، الفطائر المسطحة والمدورة، الأطباق الأولى، والمخبوزات) تعمل هذه الوظيفة على طهي جميع الأطعمة بسرعة؛ ويمكن استعمالها أيضًا لإعادة تسخين الطعام المطهو بالفعل. اتبع التعليمات الواردة على علب تغليف الطعام. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن.</p>                                                                                  | <p><b>CONVENIENCE</b><br/>(الطهو المريح)</p>                                                                 |    |
| <p>لطهي الأوزان الكبيرة من اللحوم (التي يزيد وزنها عن ٢,٥ كجم). استخدم الرفين الأول أو الثاني حسب حجم اللحم. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن. ينصح بتقليب اللحوم أثناء طهوها ليتم تحميرها على الجانبين بشكل متساوٍ. يفضل أن تسقي وترطب اللحم من حين إلى آخر بحيث لا يصبح جافًا جدًا.</p>                                                                                                                                                         | <p><b>MAXI COOKING</b><br/>(طهو الأوزان الكبيرة)</p>                                                         |    |
| <p>تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيًا بتحديد درجة الحرارة والأوضاع المثالية للطهي حتى تتمكن من طهي خمسة أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. استخدم الرف الثاني أو الثالث. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن.</p>                                                                                                                                                                                                                                   | <p>رقائق اللازانيا<br/>البيتزا<br/>الفطائر المحشوة<br/>بالفاكهة والمكسرات<br/>البطاطس المحمرة<br/>الخُبز</p> | <p><b>FROZEN FOOD</b><br/>(الطعام المجمد)</p>                                         |
| <p>يمكن ضبط درجة الحرارة بحيث تتراوح من ٥٠ إلى ٢٥٠ درجة مئوية لطهي الأنواع الأخرى من المنتجات.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>مخصصة</p>                                                                                                 |    |
| <p>لطهي كميات كبيرة من المشويات واللحوم الموزعة كقطع على رف واحد. تستخدم هذه الوظيفة مساعدة المروحة بشكل متقطع ورائع وهو ما يمنع تجفيف الأطعمة بشكل زائد. أثناء تنشيط هذه الوظيفة الموفرة "ECO"، يبقى المصباح منطفئًا أثناء الطهي ويمكن تشغيله بشكل مؤقت مجددًا عن طريق الضغط على زر التأكيد. لزيادة فعالية الطاقة وتوفيرها إلى الحد الأقصى، ينصح بعدم فتح الباب أثناء الطهي. ينصح باستخدام المستوى الثالث. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن.</p> | <p><b>ECO FORCED AIR</b><br/>(توفير الهواء المضغوط)</p>                                                      |  |

## جدول الطهي

| الوصفة                                                                          | الوظيفة                                                                               | التسخين المسبق | الرف (من قاع الفرن) | درجة الحرارة (بالدرجة المنوية) | الوقت (بالدقائق) | الملحقات والملاحظات                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|--------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الكيك المختمر                                                                   |    | -              | ٣/٢                 | ١٨٠-١٦٠                        | ٩٠-٣٠            | صينية الكيك على رف التحميل                                                                                                                 |
|                                                                                 |    | -              | ٤-١                 | ١٨٠-١٦٠                        | ٩٠-٣٠            | المستوى ٤: صينية الكيك على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية الكيك على رف التحميل                                                             |
| الفطائر المحشوة (فطائر الجبن، الفطائر المحشوة بالفاكهة والمكسرات، فطائر التفاح) |    | -              | ٣                   | ٢٠٠-١٦٠                        | ٩٠-٣٥            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخبيز أو صينية الكيك على رف التحميل                                                       |
|                                                                                 |    | -              | ٤-١                 | ٢٠٠-١٦٠                        | ٩٠-٤٠            | المستوى ٤: صينية الكيك على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية الكيك على رف التحميل                                                             |
| البسكويت / تورتة الفواكه                                                        |    | -              | ٣                   | ١٨٠-١٧٠                        | ٤٥-٢٠            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز                                                                                    |
|                                                                                 |    | -              | ٤-١                 | ١٧٠-١٦٠                        | ٤٥-٢٠            | المستوى ٤: رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز                                                |
|                                                                                 |    | -              | ٥-٣-١               | ١٧٠-١٦٠                        | *٤٥-٢٠           | المستوى ٥: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز |
|                                                                                 |    | -              | ٣                   | ٢٠٠-١٨٠                        | ٤٠-٣٠            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز                                                                                    |
|                                                                                 |   | -              | ٤-١                 | ١٩٠-١٨٠                        | ٤٥-٣٥            | المستوى ٤: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز                                     |
| كعكة تشو (بالفاكهة أو الكريمة)                                                  |  | -              | ٥-٣-١               | ١٩٠-١٨٠                        | *٤٥-٣٥           | المستوى ٥: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز |
|                                                                                 |  | -              | ٣                   | ٩٠                             | ١٥٠-١١٠          | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز                                                                                    |
|                                                                                 |  | -              | ٤-١                 | ٩٠                             | ١٦٠-١٤٠          | المستوى ٤: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز                                     |
| كعك المرغ                                                                       |  | -              | ٥-٣-١               | ٩٠                             | *١٦٠-١٤٠         | المستوى ٥: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز |
|                                                                                 |  | -              | ٢/١                 | ٢٥٠-١٩٠                        | ٥٠-١٥            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز                                                                                    |
|                                                                                 |  | -              | ٤-١                 | ٢٥٠-١٩٠                        | ٥٠-٢٠            | المستوى ٤: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز                                     |
| الخبز / البيتزا / خبز الفوكشيا                                                  |  | -              | ٥-٣-١               | ٢٥٠-١٩٠                        | *٥٠-٢٥           | المستوى ٥: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز |

| الوصفة                                                                            | الوظيفة                                                                               | التسخين المسبق | الرف (من قاع الفرن) | درجة الحرارة (بالدرجة المنوية) | الوقت (بالدقائق) | الملحقات والملاحظات                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|--------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الفطائر اللذيذة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)                                 |    | -              | ٣/٢                 | ١٨٠-١٩٠                        | ٥٠-٤٠            | صينية الكيك على رف التحميل                                                                                                                                        |
|                                                                                   |    | -              | ٤-١                 | ١٨٠-١٩٠                        | ٧٠-٤٥            | المستوى ٤: صينية الكيك على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية الكيك على رف التحميل                                                                                    |
|                                                                                   |    | -              | ٥-٣-١               | ١٨٠-١٩٠                        | *٧٠-٤٥           | المستوى ٥: صينية الكيك على رف التحميل<br>المستوى ٣: صينية الكيك على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبز + صينية الكيك |
|                                                                                   |    | -              | ٣                   | ١٩٠-٢٠٠                        | ٣٠-٢٠            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبز                                                                                                            |
|                                                                                   |    | -              | ٤-١                 | ١٨٠-١٩٠                        | ٤٠-٢٠            | المستوى ٤: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبز                                                             |
| معجنات قطع الدجاج والخضار "Vols-au-vent" / معجنات البف باستري "Puff pastry"       |    | -              | ٥-٣-١               | ١٨٠-١٩٠                        | *٤٠-٢٠           | المستوى ٥: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبز                         |
|                                                                                   |    | -              | ٣                   | ١٩٠-٢٠٠                        | ٦٥-٤٥            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبز على رف التحميل                                                                                             |
|                                                                                   |   | -              | ٣                   | ١٩٠-٢٠٠                        | ١١٠-٨٠           | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبز على رف التحميل                                                                                             |
|                                                                                   |  | -              | ٣                   | ٢٠٠-٢٣٠                        | ١٠٠-٥٠           | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبز على رف التحميل                                                                                             |
|                                                                                   |  | -              | ٢                   | ١٩٠-٢٠٠                        | ١٣٠-٨٠           | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبز على رف التحميل                                                                                             |
| رقائق اللازانيا / المكرونة المخبوزة / المكرونة الأتبوبية "كاتيلوني" / كعك الفواكه |  | -              | ٣                   | ١٨٠-٢٠٠                        | ٦٠-٤٠            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبز على رف التحميل                                                                                             |
|                                                                                   |  | -              | ٢                   | ١٨٠-٢٠٠                        | ٦٠-٥٠            | الوعاء على رف التحميل                                                                                                                                             |
|                                                                                   |  | -              | ٥                   | مرتفعة                         | ٦-٣              | رف التحميل                                                                                                                                                        |
|                                                                                   |  | -              | ٤                   | متوسطة                         | ٣٠-٢٠            | المستوى ٤: رف التحميل (اقلب الطعام بشكل جزئي خلال عملية الطهي)<br>المستوى ٣: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام مع الماء                                     |
|                                                                                   |  | -              | ٥                   | متوسطة - مرتفعة                | ٣٠-١٥            | المستوى ٥: رف التحميل (اقلب الطعام بشكل جزئي خلال عملية الطهي)<br>المستوى ٤: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام مع الماء                                     |
| السجق / الكباب / قطع لحم الضلوع "الريش" / شطائر الهامبورجر                        |  | -              | ٢                   | متوسطة                         | ٧٠-٥٥            | المستوى ٢: رف التحميل (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي)<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام مع الماء                                      |
|                                                                                   |  | -              | ٢                   | مرتفعة                         | ٨٠-٦٠            | المستوى ٢: السيخ الدوار (إذا وجد)<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام مع الماء                                                                  |
|                                                                                   |                                                                                       |                |                     |                                |                  |                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   |                                                                                       |                |                     |                                |                  |                                                                                                                                                                   |

| الوصفة                                                                                       | الوظيفة                                                                               | التسخين المسبق | الرف (من قاع الفرن) | درجة الحرارة (بالدرجة المئوية) | الوقت (بالدقائق) | الملحقات والملاحظات                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|--------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| اللحم البقري غير الناضج جيداً ١ كجم                                                          |    | -              | ٣                   | متوسطة                         | ٥٠-٣٥            | صينية الخبيز على رف التحميل (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي في حالة الضرورة)                                                                                   |
| فخذة ضاني / عرقوب ضاني                                                                       |    | -              | ٣                   | متوسطة                         | ٩٠-٦٠            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي في حالة الضرورة)                                        |
| بطاطس مخبوزة                                                                                 |    | -              | ٣                   | متوسطة                         | ٥٥-٤٥            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي في حالة الضرورة)                                                       |
| الخضروات المطبوخة بالجبين المبشور                                                            |    | -              | ٣                   | مرتفعة                         | ٢٥-١٠            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل                                                                                                |
| رقائق اللازانيا واللحم                                                                       |    | -              | ٤-١                 | ٢٠٠                            | *١٠٠-٥٠          | المستوى ٤: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل                                                 |
| اللحم والبطاطس                                                                               |    | -              | ٤-١                 | ٢٠٠                            | *١٠٠-٤٥          | المستوى ٤: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل                                                 |
| الأسماك والخضروات                                                                            |    | -              | ٤-١                 | ١٨٠                            | *٥٠-٣٠           | المستوى ٤: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل                                                 |
| الوجبة الكاملة: كعكة الفواكه الصغيرة (المستوى ٥) / اللازانيا (المستوى ٣) / اللحم (المستوى ١) |  | -              | ٥-٣-١               | ١٩٠                            | *١٢٠-٤٠          | المستوى ٥: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل             |
| البيتزا المجمدة                                                                              |  | -              | ٣                   | أوتوماتيكية                    | ١٥-١٠            | المستوى ٣: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخبيز على رف التحميل                                                                                      |
|                                                                                              |                                                                                       | -              | ٤-١                 | أوتوماتيكية                    | ٢٠-١٥            | المستوى ٤: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز                                                                |
|                                                                                              |                                                                                       | -              | ٤-٢-١               | أوتوماتيكية                    | ٣٠-٢٠            | المستوى ٤: صينية الخبيز<br>المستوى ٢: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز                                     |
|                                                                                              |  | -              | ٤-٣-٢-١             | أوتوماتيكية                    | ٣٠-٢٠            | المستوى ٤: صينية الخبيز<br>المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ٢: الوعاء على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز |
|                                                                                              |                                                                                       | -              | ٣                   | ٢٠٠                            | *١٢٠-٨٠          | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل                                                                                                |
|                                                                                              |                                                                                       | -              | ٣                   | ٢٠٠                            | *١٠٠-٥٠          | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل                                                                                                |
|                                                                                              |                                                                                       | -              | ٣                   | ٢٠٠                            | *١٠٠-٥٠          | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل                                                                                                |
|                                                                                              |                                                                                       | -              | ٣                   | ٢٠٠                            | *١٠٠-٥٠          | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل                                                                                                |
|                                                                                              |                                                                                       | -              | ٣                   | ٢٠٠                            | *١٠٠-٥٠          | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل                                                                                                |

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

| الوصفة                             | الوظيفة                                                                               | التسخين المسبق | الرف (من قاع الفرن) | درجة الحرارة (بالدرجة المئوية) | الوقت (بالدقائق) | الملحقات والملاحظات                                                                                                           |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|--------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b> |                                                                                       |                |                     |                                |                  |                                                                                                                               |
| كعكة الغريبة                       |    | -              | ٣                   | ١٧٠                            | ٣٠-١٥            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخببز                                                                        |
|                                    |    | -              | ٤-١                 | ١٥٠                            | ٤٠-٢٥            | المستوى ٤: صينية الخببز<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخببز                                  |
|                                    |    | -              | ٤-١                 | ١٦٠                            | ٤٠-٣٠            | المستوى ٤: صينية الخببز<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخببز                                  |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b> |                                                                                       |                |                     |                                |                  |                                                                                                                               |
| كعكات صغيرة                        |    | -              | ٣                   | ١٧٠                            | ٣٥-٢٥            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخببز                                                                        |
|                                    |    | -              | ٤-١                 | ١٦٠                            | ٤٠-٣٠            | المستوى ٤: صينية الخببز<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخببز                                  |
|                                    |    | -              | ٢                   | ١٧٠                            | ٤٠-٣٠            | صينية الكيك على رف التحميل                                                                                                    |
| كعكة إسفنجية خالية من الدسم        |    | -              | ٤-١                 | ١٦٠                            | ٤٥-٣٥            | المستوى ٤: صينية الكيك فوق الرف السلبي<br>المستوى ١: صينية الكيك فوق الرف السلبي                                              |
|                                    |    | -              | ٣/٢                 | ١٨٥                            | ٩٠-٧٠            | صينية الكيك على رف التحميل                                                                                                    |
|                                    |    | -              | ٤-١                 | ١٧٥                            | ٩٥-٧٥            | المستوى ٤: صينية الكيك على رف التحميل<br>المستوى ١: صينية الكيك على رف التحميل                                                |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b> |                                                                                       |                |                     |                                |                  |                                                                                                                               |
| فطيرتان تفاح                       |   | -              | ٥                   | مرتفعة                         | ٦-٣              | رف التحميل                                                                                                                    |
|                                    |  | -              | ٥                   | مرتفعة                         | ٣٠-١٨            | المستوى ٥: رف التحميل (اقلب الطعام بشكل جزئي خلال عملية الطهي)<br>المستوى ٤: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام مع الماء |
|                                    |  | -              | ٥                   | مرتفعة                         | ٣٠-١٨            | المستوى ٥: رف التحميل (اقلب الطعام بشكل جزئي خلال عملية الطهي)<br>المستوى ٤: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام مع الماء |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>   |                                                                                       |                |                     |                                |                  |                                                                                                                               |
| توست**                             |  | -              | ٥                   | مرتفعة                         | ٦-٣              | رف التحميل                                                                                                                    |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>   |                                                                                       |                |                     |                                |                  |                                                                                                                               |
| برجر**                             |  | -              | ٥                   | مرتفعة                         | ٣٠-١٨            | المستوى ٥: رف التحميل (اقلب الطعام بشكل جزئي خلال عملية الطهي)<br>المستوى ٤: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام مع الماء |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>    |                                                                                       |                |                     |                                |                  |                                                                                                                               |
| كعكة تفاح، كعكة صواني خميرة        |  | -              | ٣                   | ١٨٠                            | ٤٥-٣٥            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخببز                                                                        |
|                                    |  | -              | ٤-١                 | ١٦٠                            | ٦٥-٥٥            | المستوى ٤: صينية الخببز<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخببز                                  |
|                                    |  | -              | ٢                   | ١٧٠                            | ١٥٠-١١٠          | المستوى ٢: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام                                                                            |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>        |                                                                                       |                |                     |                                |                  |                                                                                                                               |
| لحم بقر مشوي                       |  | -              | ٢                   | ١٧٠                            | ١٥٠-١١٠          | المستوى ٢: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام                                                                            |
| <b>DIN 3360-12:07 الملحق C</b>     |                                                                                       |                |                     |                                |                  |                                                                                                                               |
| كعكة مسطحة                         |  | -              | ٣                   | ١٧٠                            | ٤٥-٣٥            | صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخببز                                                                        |
|                                    |  | -              | ٤-١                 | ١٦٠                            | ٥٠-٤٠            | المستوى ٤: صينية الخببز<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخببز                                  |
|                                    |  | -              | ٤-١                 | ١٦٠                            | ٥٠-٤٠            | المستوى ٤: صينية الخببز<br>المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخببز                                  |

يعرض جدول الطهي نصائح حول الوظائف ودرجات الحرارة المثالية لضمان الحصول على أفضل النتائج في جميع الوصفات. إذا كنت تريد الطهي على رف واحد فقط باستخدام وظيفة مساعدة المروحة، فضع الطعام على الرف الثاني وحدد درجة الحرارة الموصى بها لوظيفة "FORCED AIR" (الهواء المضغوط) في أكثر من رف.

تم توضيح الدلالات الواردة في الجدول دون استخدام الأعمدة المتحركة. قم بتنفيذ الاختبارات والفحوصات دون استخدام الأعمدة المتحركة.

\*\* عند شوي الطعام، ينصح بترك مسافة ٣-٤ سم من الحافة الأمامية للشواية لتسهيل إخراجها.

لإجراء الاختبار والفحص، استخدم الجدول المخصص.

**استهلاك الطاقة ومدة التسخين المسبق**

لا تقم باختيار الوظيفة وتنفيذ الفحص والاختبار إلا عند تنشيط خيار "Preheating" (التسخين المسبق) ("Preheating yes" "التسخين المسبق نعم").

**اختبار دقة التحكم**

لا تقم باختيار الوظيفة وتنفيذ الاختبار والفحص إلا عند تعطيل خيار "Preheating" (التسخين المسبق) (عند تنشيط التسخين المسبق، تتسبب وحدة التحكم في الفرن عن قصد في تذبذب قراءات درجة الحرارة).

### كيفية قراءة جدول الطهي

يوضح الجدول أفضل وظيفة يمكن استخدامها مع أي نوع معين من الطعام تريد طهيها في واحد أو أكثر من الأرفف في نفس الوقت. تبدأ فترات الطهي منذ لحظة وضع الطعام في الفرن باستثناء التسخين المسبق (عند الضرورة). يتم توضيح درجات حرارة وفترات الطهي من باب الإرشاد في المقام الأول وهي تعتمد على كمية الطعام ونوع الملحقات المستخدم. استخدم أقل القيم الموصى بها كي تبدأ الطهي بها ثم انتقل إلى قيم أعلى إذا لم يتم طهي الطعام بالشكل الكافي. استخدم الملحقات التي تسلمتها مع الفرن ويفضل استخدام صواني الكيك وأدراج الفرن المعدنية ذات اللون الأسود. يمكنك أيضًا استخدام الصواني والأوعية والملحقات المصنعة من زجاج البيركس أو الأواني الخزفية ولكن يجب عليك مراعاة أن فترات الطهي قد تطول قليلاً. للحصول على أفضل النتائج، اتبع بعناية النصائح الواردة في جدول الطهي من أجل اختيار الملحقات (التي تسلمتها مع الفرن) بحيث يتم وضعها على الأرفف المتنوعة.

### طهي الأطعمة المختلفة في نفس الوقت

باستخدام وظيفة CONVECTION BAKE (الخبيز بالنقل الحراري)، يمكنك طهي الأطعمة المختلفة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (مثل: الأسماك والخضروات)، باستخدام الأرفف المختلفة. أخرج الأطعمة التي تحتاج إلى مدة طهي أقل واطرك الأطعمة التي تحتاج إلى مدة طهي أطول في الفرن.

### الحلوى

- قم بطهي الحلوى الفاخرة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط. استخدم صواني الكيك المعدنية ذات اللون الأسود وضعها دائماً على الرف السلبي الذي تسلمته مع الفرن. للطهي على واحد أو أكثر من الأرفف، حدد وظيفة الهواء المضغوط وقم بتحريك صواني الكيك فوق الأرفف للمساعدة في توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.
- أدخل خلة أسنان خشبية في وسط الكيك للتحقق من نضج أو عدم نضج الكيك المرتفع "المنفوش". إذا خرجت خلة الأسنان وهي نظيفة دون أن يعلق بها شيء، فإن هذا يعني أن الكيك جاهزة.
- في حالة استخدام صواني الكيك المقاومة لالتصاق الطعام بها، لا تدهن حوافها بالزبد لأن الكيك قد لا ترتفع بشكل متساوٍ على طول الحواف.
- إذا انخفض سطح الكيك وغاص إلى أسفل أثناء الطهي، فاضبط درجة حرارة أقل في المرة القادمة وربما تحتاج إلى تقليل كمية السائل في الخليط وأن يتم عجن الخليط ببطء.
- استخدم وظيفة CONVECTION BAKE (الخبيز بالنقل الحراري) في حالة الحلوى ذات الحشوة الرطبة (فطائر الجبن أو الفطائر المحشوة بالفاكهة). إذا كانت قاعدة الكيك رطبة ومبللة، فاخفض الرف وقم برش قاع الكيك بفتات الخبز أو البقسماط أو فتات البسكويت قبل إضافة الحشو.

### اللحم

- استخدم أي نوع من أدراج الفرن أو أطباق البيركس الزجاجية التي تناسب حجم قطعة اللحم التي يتم طهوها. في حالة اللحوم المشوية، من الأفضل إضافة بعض المرق في وعاء الطهي وتسقية اللحم وترطيبه أثناء الطهي لزيادة النكهة اللذيذة. عندما تكون المشويات جاهزة، اتركها في الفرن لمدة ١٠-١٥ دقيقة أو قم بلفها في ورق الألومنيوم.
- عندما تريد شوي اللحوم، اختر القطع ذات النخانة المتساوية من جميع الاتجاهات للحصول على نتائج طهي متماثلة. تستلزم قطع اللحم النخينة جداً فترات طهي أطول. لمنع احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الرف السلبي مع وضع اللحم بعيداً عن الشواية. اقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.
- لتجميع عصارات الطهي، ينصح بوضع صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام مع نصف لتر من الماء مباشرة أسفل الشواية التي تم وضع اللحم عليها. قم بالترويض عند الضرورة.

### السيخ الدوار (موجود في بعض الموديلات فقط)

استخدم هذه القطعة الملحقة لشوي قطع اللحم والدجاج الكبيرة بشكل متساوٍ. ضع اللحم في قضيب السيخ وقم بربطه بالخيوط إذا كنت تشوي دجاجاً وتحقق من تنبئته قبل إدخال قضيب السيخ في المقعدة الموجودة في الجدار الأمامي من الفرن واجعله يرتكز على الدعامة المناسبة. ينصح بوضع صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام مع نصف لتر من الماء في المستوى الأول لمنع انبعاث الدخان ولتجميع عصارة الطهي. يشتمل قضيب السيخ على مقبض بلاستيكي والذي يجب خلعه قبل بدء الطهي ويجب استخدامه في نهاية الطهي لتجنب احتراق الطعام عند إخراجها من الفرن.

### البتيزا

ادهن الصواني بطبقة خفيفة من الزيت أو الدهن لضمان أن تصبح قاعدة البتيزا مقرمشة. انثر جبن الموزير لا فوق البتيزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

### وظيفة تخمر المعجنات

من الأفضل دائماً تغطية المعجنات بقطعة قماش رطبة قبل وضعها في الفرن. تنخفض مدة تخمر المعجنات عند استخدام هذه الوظيفة بمقدار الثلث تقريباً مقارنة بالتخمر في درجة حرارة الغرفة (٢٠-٢٥ درجة مئوية). تصل مدة تخمر ١ كيلو جرام من عجينة البتيزا إلى ساعة كاملة تقريباً.