

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 مسبقة برمز الخطر والمصطلحات التالية:



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

خطر



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

تحذير



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

- 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 مهايئات متعددة المقابس (مشاركات 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 مبتل 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) بعيدا 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 يعبت 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: فقد 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. أبعده 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، نظراً 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 وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. قبل التخلص من الجهاز، قم بقطع سلك التيار الكهربائي.
- للمزيد من المعلومات حول التعامل مع الأجهزة المنزلية الكهربائية وتجديدها وإعادة تدويرها، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة تجميع المخلفات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.

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 الملاصقة للفرن مقاومة للحرارة (90° م كحد أدنى).
- قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الفرن في المبيت وقم بإزالة جميع الرقاقات الخشبية ونشارة الخشب بعناية.
- بعد التركيب، يجب ألا تعد هناك إمكانية للوصول إلى قاعدة الفرن.
- لضمان التشغيل الصحيح للجهاز، لا تسد أدنى فجوة بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن.

التوصيل الكهربائي

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

- يجب القيام باستبدال كابل التيار الكهربائي (من النوع H05 RR-F مقاس 3 × 1.5 مم²) 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، وقم بتسخينه عند درجة حرارة 200° م 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 برفائق 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.

التخلص من مواد التغليف

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

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مميز طبقا للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE).
- من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا المنتج.
- يشير الرمز ♻️ الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

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

بيان المطابقة (CE)

- هذا الفرن المخصص لملازمة المواد الغذائية يطابق اللائحة الأوروبية (CE) رقم 1935/2004 وقد تم تصميمه وتصنيعه وبيعه وفقا لمتطلبات السلامة الخاصة بمواصفة «الجهد المنخفض» 2006/95/CE (التي تحل محل المواصفة 73/23/CEE وتعديلاتها اللاحقة)، ومتطلبات الحماية الخاصة بمواصفة التوافق الكهرومغناطيسي "EMC" 2004/108/CE.
- يفي هذا الجهاز بمتطلبات التصميم الصديق للبيئة الواردة باللوائح الأوروبية رقم 65/2014 ورقم 66/2014 بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 60350-1.

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 قائما.

الباب لا يفتح:

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

المبرمج الإلكتروني لا يعمل:

- إذا كانت الشاشة تعرض الحرف "F" متبوعا برقم، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. وفي هذه الحالة قم بتحديد 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 قائما.
- إذا كان العطل لا يزال قائما بعد القيام بالفحوصات المذكورة أعلاه، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.
- احرص دائما على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الفرن وطرازه بدقة،
- رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة Service على لوحة الصنع) الموجود على الحافة اليمنى للحيز الداخلي للفرن (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحا). ويتم الإشارة أيضا إلى رقم الخدمة على كتيب الضمان،
- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

SERVICE 0000 000 00000



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



تحذير

- لا تستخدم أبدا 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 إسفنجات كاشطة أو كاشطات معدنية أو ليف تنظيف معدني. فمع مرور الوقت قد تؤدي هذه الأدوات إلى إتلاف الأسطح المطلية بالمينا (الإيناميل) وزجاج باب الفرن.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ويُفضل تنظيفه وهو لا يزال دافئاً لإزالة الاتساخات المتركمة والبقع الناتجة عن بقايا الطعام (مثل الطعام المحتوي على نسبة عالية من السكر).
- استخدم المنظفات الخاصة للأفران، واتبع إرشادات الجهة الصانعة حريفاً.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم. يمكن فك باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر الصيانة).
- يمكن إززال 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 البييتزا، الخضروات، وخلافه)، قد يتكون ماء متكاثف على الباب من الداخل وحول إطار الإحكام. وعندما يبرد الفرن، جففه من الداخل بقطعة قماش أو إسفنجية.

الكماليات:

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

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

- هام: لا تستخدم المنظفات الأكالة أو الكاشطة أو الفرشاة 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 الإسفنجية.

دورة تنظيف الأفران بواسطة وظيفة الانحلال الحراري (في حالة وجودها):



تحذير

- لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري.

- أبعد الأطفال عن الفرن خلال دورة الانحلال الحراري.

تقوم هذه الوظيفة بحرق بقع الرذاذ المتطاير الذي يحدث داخل الفرن أثناء الطهي وذلك عند درجة حرارة حوالي 500 °م. وفي ظل درجة الحرارة المرتفعة هذه تتحول الاتساخات إلى رماد خفيف يمكن مسحه بسهولة من الفرن بقطعة قماش رطبة عندما يبرد الفرن. لا تختار وظيفة الانحلال الحراري بعد كل استخدام، وإنما فقط عندما يكون الفرن شديد الاتساخ أو عندما يصدر أدخنة أو أبخرة أثناء التسخين المسبق أو الطهي.

- إذا كان الفرن مركباً تحت موقد، فتأكد أن جميع الشعلات أو أسطح التسخين الكهربائية مغطاة أثناء عمل وظيفة التنظيف الذاتي (الانحلال الحراري).
- قم بإخراج جميع الكماليات قبل تشغيل وظيفة الانحلال الحراري (أيضا الشبكات الجانبية).
- لتنظيف باب الفرن بشكل مثالي، قم بإزالة أصعب الاتساخات بواسطة إسفنجية مبللة قبل استخدام وظيفة التنظيف الحراري.

الجهاز مزود بوظيفتين للتنظيف بالانحلال الحراري:

1. دورة موفرة للطاقة (دورة حرارية سريعة/اقتصادية PYRO EXPRESS/ECO): وهي تستهلك طاقة أقل من الدورة القياسية بحوالي 25%. اختر هذه الدورة على فترات منتظمة (بعد طهي اللحم لمرتين أو ثلاث مرات متتالية).

2. دورة قياسية (دورة حرارية PYRO): وهي مناسبة لتنظيف الفرن شديد الاتساخ.

- في جميع الأحوال، بعد عدد معين من الاستخدامات وتبعاً لمدى اتساخ الفرن، ستظهر رسالة على شاشة الفرن تنصحك بإجراء دورة تنظيف ذاتي للفرن.
- ملحوظة: أثناء وظيفة الانحلال الحراري، لن يتسنى فتح باب الفرن، حيث يظل مؤمن القفل إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن معقول.

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

تحذير



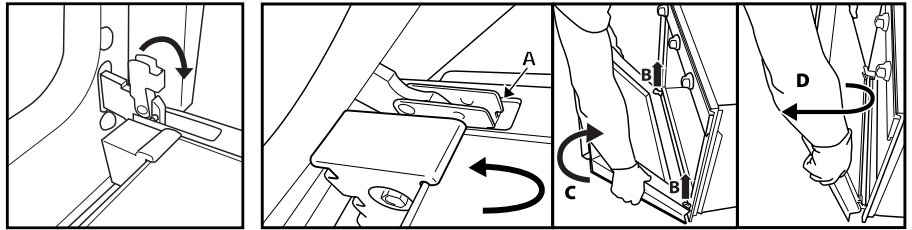
خلع الباب

لغرض 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) وأقلبه (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.

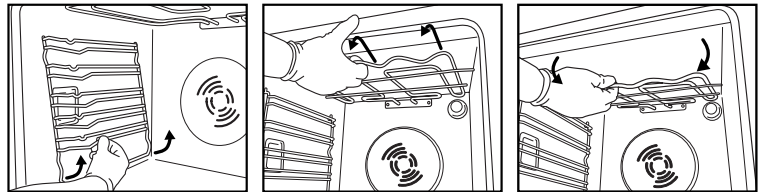


شكل 1

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 الدعائم الجانبية.



شكل 3

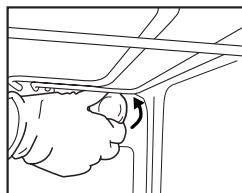
شكل 4

شكل 5

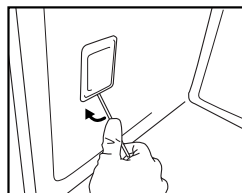
تغيير لمبة الفرن

لغرض تغيير اللمبة الخلفية (في حالة وجودها):

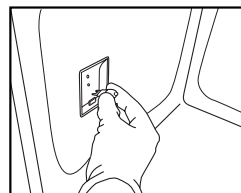
1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
 2. قم بفتح غطاء اللمبة (شكل 6)، وقم بتغيير اللمبة (انظر الملاحظة الخاصة بنوع اللمبة) وأعد ربط غطاء اللمبة في موضعه.
 3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
- لغرض تغيير اللمبة الجانبية (في حالة وجودها):
1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
 2. اخلع الشبكات 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.



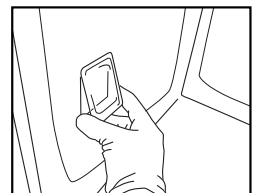
شكل 6



شكل 7



شكل 8



شكل 9

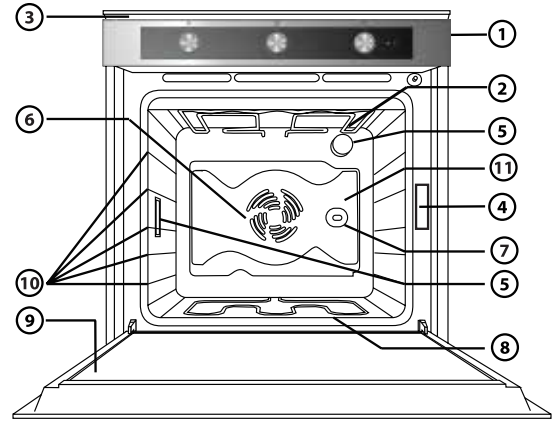
ملحوظة:

- لا تستخدم سوى المبات المتوهجة بقدرة 40-25 واط/230 فلت من النوع E-14، T300°C، أو لمبات الهالوجين بقدرة 40-20 واط/230 فلت من النوع G9، T300°C.
- اللبة المستخدمة في الجهاز مصممة خصيصًا للأجهزة الكهربائية، وليس ملائمًا لإضاءة الغرف المنزلية (وفقًا للائحة 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 اللبية.

للتوصيل بالكهرباء، انظر الفقرة الخاصة بالتركيب

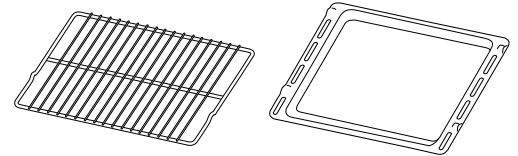


1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين العلوي / الشواية
3. مروحة التبريد (غير مرئية)
4. لوحة البيانات (يجب عدم إزالتها)
5. المصباح
6. المروحة
7. السيخ الدوار (في حالة وجوده)
8. عنصر التسخين السفلي (غير ظاهر)
9. الباب
10. موضع الأرفف (عدد الأرفف موضح على مقدمة الفرن)
11. الجدار الخلفي

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.

الكماليات الموردة



شكل A

شكل B

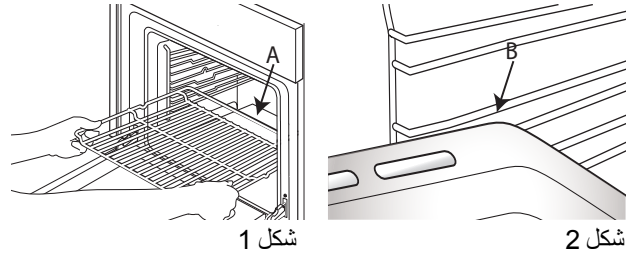
- A. الرف السلكي:** يمكن استخدام الرف السلكي لشواء الطعام أو كدعامة للأواني وصواني الكيك وغيرها من أوعية الطهي المقاومة لسخونة الفرن.
- B. صينية تجميع القطرات:** صينية تجميع القطرات مصممة لتوضع أسفل الرف السلكي لتجميع الدهون، أو كصينية للفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات وخبز الفوكاشيا وخلافه.
- قد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

كماليات لا يتم توريدها

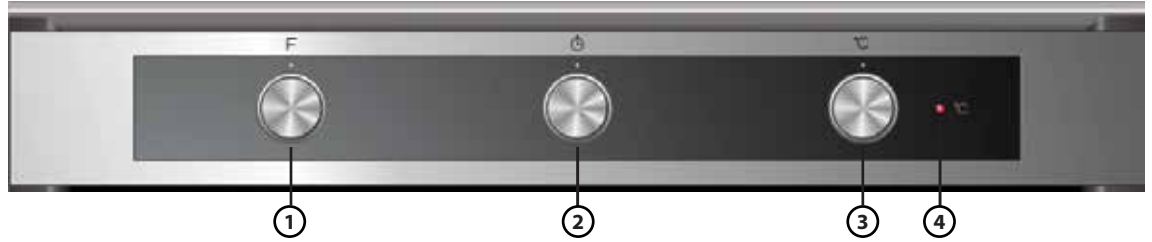
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

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 الخبيز، بحيث يكون الجزء البارز على القطاع المفطح "B" موجهاً لأعلى (شكل 2).



وصف لوحة التحكم





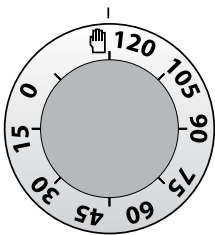
1. مفتاح اختيار الوظيفة
 2. مفتاح اختيار مدة الطهي
 3. مفتاح الثرموستات
 4. لمبة الثرموستات led
- ملحوظة: المفاتيح قابلة للسحب. اضغط المفاتيح في المنتصف، فتبرز للخارج.

طريقة تشغيل الفرن

- أدر مفتاح الاختيار إلى الوظيفة المرغوبة.
- يضيء مصباح الفرن.
- أدر مفتاح الثرموستات في اتجاه حركة عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المرغوبة.
- تضيء لمبة الثرموستات وتنطفئ مرة أخرى عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة.
- وبانتهاء عملية الطهي، أدر المفاتيح إلى "0".

مفتاح اختيار مدة الطهي

- يمكن استخدام هذا المفتاح لضبط مدة طهي تتراوح بين دقيقة و 120 دقيقة.
- ولضبط مدة الطهي، فبعد اختيار وظيفة الطهي المرغوبة أدر المفتاح يمينا في اتجاه حركة عقارب الساعة ثم أدره مرة أخرى في الاتجاه العكسي لضبط مدة الطهي المرغوبة.
- بعد انتهاء مدة الطهي ينطفئ الفرن ويبقى المفتاح عند الوضع "0".
- لاستخدام الفرن على الوضع اليدوي، مثلا دون ضبط مدة الطهي، تأكد من إعادة مفتاح اختيار البرنامج إلى الرمز .
- تنبيهه عندما يكون مفتاح الاختيار موضوعا على الوضع "0"، فلا يتم تشغيل الفرن.
- ولتشغيل الفرن، اضبط مفتاح اختيار البرنامج على الرمز  أو اضبط مدة الطهي.



مفتاح اختيار الوظائف

الإيقاف	0	لإيقاف الطهي وإطفاء الفرن.
لمبة		لإضاءة/إطفاء لمبة الفرن.
الطهي التقليدي		لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. استخدم الرف الثالث. قم بإحماء الفرن على درجة الحرارة المرغوبة. تنطفئ لمبة الترموستات عندما يكون الفرن جاهزاً وقابل لوضع الطعام بداخله.
الخبيز بالتوزيع الحراري		لطهي اللحم والفطائر ذات الحشو السائل (حلو أو متبل) على رف واحد. ينتج عن هذه الوظيفة سطح أو قاعدة مستوية، ذهبية ومقرمشة. استخدم الرف الثالث. قم بإحماء الفرن قبل الطهي.
الشواية		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 ماء تقريباً. قم بإحماء الفرن لمدة من 3 إلى 5 دقائق. ويجب أن يظل باب الفرن مغلقاً أثناء الطهي.
الشواية السريعة		لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروست 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. ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساوٍ. لا يحتاج الفرن للإحماء. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً.
إذابة التجمد		لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنع تعرض سطحه الخارجي للجفاف.
دفع الهواء		لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة التي تستلزم نفس درجة حرارة الطهي على رفين بحد أقصى في نفس الوقت (مثل: السمك والخضروات والكيك). يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر. استخدم الرف الثالث للطهي على رف واحد فقط. للطهي على رفين، استخدم الرف الأول والرف الرابع. قم بإحماء الفرن قبل الطهي.
سفلي		استخدم هذه الوظيفة بعد الطهي لتحمير الطعام من الأسفل. من الأفضل وضع الطعام على مستوى الطهي الأول/الثاني. يمكن استخدام الوظيفة للطهي على نار هادئة أيضاً، مثل طهي الخضروات، ويخني اللحم، وفي هذه الحالة استخدم مستوى الطهي الثالث. لا يحتاج الفرن للإحماء.

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكماليات والملاحظات
كيك مخمر		نعم	3	175-150	90-35	صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	4-1	170-150	90-30	الرف 4: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		نعم	3	190-150	85-30	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الكيك على الرف السلكي
		نعم	4-1	190-150	90-35	الرف 4: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
البسكويت/تارت الفواكه الصغير		نعم	3	175-160	45-20	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	4-1	175-150	45-20	الرف 4: الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
معجنات الشو		نعم	3	200-175	40-30	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	4-1	190-170	45-35	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
الميرننجز		نعم	3	100	150-110	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	4-1	100	150-130	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا		نعم	3	250-190	50-12	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	4-1	250-190	50-25	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
البيتزا المجمدة		نعم	3	250	15-10	الرف 3: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو الرف السلكي
		نعم	4-1	250	20-10	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
الفطائر المتبلبة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)		نعم	3	200-175	55-35	صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	4-1	190-175	60-45	الرف 4: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري		نعم	3	200-175	30-20	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	4-1	200-175	45-25	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
لازانيا / معرونة فرن / كانيوني / كعكة الفواكه		نعم	3	200	65-45	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
		نعم	3	200	110-80	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم		نعم	3	200	110-80	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكماليات والملاحظات
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	3	200	100-50	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	2	200	130-80	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
سمك فيليه / مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	3	200-175	60-40	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	2	200-175	60-50	صينية الفرن على الرف السلبي
خبز التوست		نعم	5	200	5-2	الرف السلبي
سمك فيليه/شرايح ستيك		نعم	5	200	30-20	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		نعم	5	200	40-30	الرف 5: اللوح السلبي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي) الرف 4: صينية تجميع القطرات بها ماء
روست الدجاج 1-1.3 كجم		-	2	200	70-55	الرف 2: الرف السلبي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم) الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء
روست بيف نيء 1 كجم		-	3	200	45-35	صينية الفرن على الرف السلبي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
فخذ ضأن/سيقان		-	3	200	90-60	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
بطاطس محمرة		-	3	200	55-45	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
جراتان الخضروات		-	3	200	30-20	صينية الفرن على الرف السلبي
لازانيا ولحم		نعم	4-1	200	*100-50	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
اللحم والبطاطس		نعم	4-1	200	*100-45	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
الأسماك والخضروات		نعم	4-1	175	*50-30	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي

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

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، فانتقل إلى استخدام قيم أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الفرن المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء. وللحصول على أفضل النتائج، احرص على اتباع النصائح الموضحة في جدول الطهي لاختيار الكماليات (المرفقة) التي ستوضع على الأرفف المختلفة.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة دفع الهواء "FORCED AIR"، 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 دائماً على الرف السلبي 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 الماء في الخليط والخلط برفق أكثر.
- بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة «الخبز بالتوزيع الحراري». إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاحفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

اللحم

- استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. وبالنسبة لقطع لحم الروست، يُفضل إضافة بعض المرق إلى قاعدة الإناء، حيث إنه يعمل على تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على مذاق إضافي. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 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 السميك للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الرف السلبي 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. وزوّد 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. ولتجنب الدخان وتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية لتجميع قطرات بها نصف لتر من المياه على المستوى الأول. ويتضمن السيخ مقبضاً بلاستيكياً 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.