

### سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدًا

يقدم هذا الكتيب والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراجعتها 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 تثبيت الجهاز 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 (مشتركات كهربية) 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 يفنقرون 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

- يتم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير وقابلة لإعادة الاستخدام. تخلص من هذا الجهاز بما يتفق مع القوانين المحلية المتعلقة بالتخلص من النفايات. اقطع كابل التيار الكهربائي قبل التخلص من هذا الجهاز.
- لمزيد من التفاصيل حول التعامل مع الأجهزة الكهربائية المنزلية واستردادها وإعادة تدويرها، الرجاء الاتصال بالجهة المحلية المختصة أو مركز خدمة التخلص من المخلفات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز.

### التركيب

بعد فك تغليف الفرن، تأكد أنه لم يتعرض للتلف أثناء النقل وأن باب الفرن يمكن غلقه بشكل صحيح. إذا كانت هناك أي مشكلات، فاتصل بالوكيل أو بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. منعاً لوقوع أي تلف، لا تقم بإخراج الفرن من قاعدة فوم البوليستيرين التي تحميه إلا عندما يحين وقت تركيبه.

### تجهيز وحدة مبيت الفرن

- يجب أن تتسم مكونات المطبخ التي ستلامس مع هذا الفرن بقدرتها على مقاومة الحرارة (٩٠ درجة مئوية كحد أدنى).
- قم بتنفيذ جميع أعمال تقطيع الخزانة الخاصة بالفرن قبل تركيب الفرن في المبيت الخاص به وقم بإزالة جميع شظايا الخشب والشارة بعناية.
- يجب أن يتعدى الوصول إلى الجانب السفلي من الفرن بعد تركيبه.
- لتشغيل الفرن بشكل صحيح، لا تقم بسد الفجوة الصغيرة الموجودة بين سطح طاولة العمل في المطبخ والحافة العلوية لهذا الفرن.

### التوصيلات الكهربائية

تأكد أن فولتية التيار الكهربائي الموضحة على لوحة البيانات الخاصة بالجهاز هي نفسها فولتية المصدر الرئيسي للتيار الكهربائي. توجد لوحة البيانات في الحافة الأمامية من الفرن (يمكن رؤيتها عند فتح باب الفرن).

- يجب أن يتم استبدال كابل التيار الكهربائي (النوع H05 RR-F مقاس ٣ x ١,٥ مم<sup>2</sup>) بواسطة فني كهربائي مؤهل. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.

### توصيات عامة

#### قبل الاستخدام:

- قم بإزالة قطع الورق المقوى المخصصة للحماية والغشاء الواقي والبطاقات الملصقة من الملحقات.
- قم بإزالة الملحقات من الفرن وتسخينه حتى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ساعة كاملة للتخلص من الروائح والأبخنة التي تنبعث من المواد العازلة والشحم الواقي.

#### أثناء الاستخدام:

- لا تضع أجساماً ثقيلة فوق الباب لأنها قد تؤدي إلى إتلافه.
- لا تقم بتعليق أي شيء في الباب أو تترك أي شيء يتدلى معلقاً من المقبض.
- لا تقم بتبطين الحيز الداخلي من الفرن بورق الألومنيوم "الفويل".
- لا تسكب الماء داخل الفرن وهو ساخن لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف طبقة المينا التي تم طلاؤه بها.
- لا تسحب أواني أو أوعية الطهي فوق قعر الفرن لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف طبقة المينا التي تم طلاؤه بها.
- تأكد أن الكابلات الكهربائية الخاصة بالأجهزة الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة في الفرن أو يتم قفل باب الفرن عليها بالداخل.
- لا تعرض هذا الفرن للعوامل الجوية.

## التخلص من مواد التغليف

مواد التعبئة قابلة لإعادة تدوير بالكامل، كما أنها تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). لهذا يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة، وضرورة مراعاة التامة للوائح السلطات المحلية التي تنظم التخلص من القمامة.

## 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 ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

## توفير الطاقة

- لا تقم بالتسخين المسبق للفرن إلا كما هو محدد في جدول الطهي أو الوصفات التي تقوم بطهيها.
- استخدم أطباق تشكيل المخبوزات المصقولة باللاكيه القاتم أو المطلية بطبقة المينا لأنه أفضل بكثير في امتصاص الحرارة.
- أوقف تشغيل الفرن قبل مدة الطهي التي تم ضبطها بمدة ١٥/١٠ دقيقة. سيستمر طهو الطعام الذي يحتاج إلى فترات طهي مطولة بحيث ينضج حتى بعد إيقاف تشغيل هذا الفرن.

## بيان التوافق (CE)

- يتوافق هذا الفرن الذي تم تصميمه وتصنيعه للتلامس مع المواد الغذائية مع المعيار الأوروبي (CE) رقم 1935/2004 وقد تم تصميمه وتصنيعه وبيعه بالتوافق مع متطلبات السلامة الواردة في توجيه "الفولتية المنخفضة" رقم 2006/95/CE (الذي يحل محل توجيه الرقم 73/23/CEE وتعديلاته اللاحقة) ومتطلبات الحماية الواردة في توجيه توافق الإشعاعات الكهرومغناطيسية "EMC" رقم 2004/108/CE.

## دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها

### تعذر تشغيل الفرن:

- تحقق من سريان طاقة مصدر التيار الكهربائي الرئيسي ومن توصيل الفرن بهذا المصدر.
- أوقف تشغيل الفرن وأعد تشغيله لمعرفة إذا كان هذا العطل مازال موجوداً.

### تعذر فتح الباب:

- أوقف تشغيل الفرن وأعد تشغيله لمعرفة إذا كان هذا العطل مازال موجوداً.
- ملاحظة هامة: لن يتم فتح باب الفرن أثناء دورة التنظيف الذاتي. انتظر حتى يتم فتح قفل الباب أوتوماتيكياً (انظر فقرة "دورة تنظيف الأفران المزودة بوظيفة الانحلال الحراري").

### تعذر تشغيل وحدة البرمجة الإلكترونية:

- إذا عرضت الشاشة الحرف "F" متبوعاً برقم، فاتصل بأقرب مركز لخدمة مع بعد البيع. في هذه الحالة، حدد لهم الرقم الذي يظهر بعد الحرف "F".

## خدمة ما بعد البيع

### قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

1. تمهل لترى إذا كنت تستطيع حل المشكلة بنفسك عن طريق الاستعانة بالاقترحات الواردة في "دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها".
  2. أوقف تشغيل الجهاز ثم قم بتشغيله مجدداً لمعرفة إذا كان العطل مستمراً.
- إذا استمر حدوث الخلل بعد هذه الفحوصات، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

حدد أيضاً ما يلي:

- وصف مختصر للعطل.
- نوع وموديل الفرن بالضبط.
- رقم الخدمة (الرقم الذي يلي كلمة Service "الخدمة" الموجودة في لوحة المعايرة) الموجود في الحافة اليمنى من تجويف الفرن (يمكن رؤيته عند فتح باب الفرن).
- رقم الخدمة أيضاً موجود في كتيب الضمان.
- عنوانك بالكامل.
- رقم هاتفك.

SERVICE 0000 000 00000



إذا كان من الضروري القيام بأي إصلاحات، فالرجاء الاتصال بمركز معتمد لخدمة ما بعد البيع (الضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ عمليات الإصلاح بشكل صحيح).

- لا تستخدم معدات التنظيف البخار.
- لا تقم بتنظيف الفرن إلا عندما يبرد ويمكنك لمسه بأمان.
- أفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.



## الجزء الخارجي من الفرن

- ملاحظة هامة: لا تستخدم منظفات أكالة أو ساحجة. إذا تلامست هذه المنتجات دون قصد مع هذا الجهاز، فقم بتنظيفه فوراً باستخدام قطعة قماش مبللة ذات ألياف دقيقة.
- قم بتنظيف الأسطح باستخدام قطعة قماش رطبة ذات ألياف دقيقة. إذا كانت الأسطح متسخة جداً، فأضف بضع قطرات من منظف الغسيل إلى الماء. قم بإنهاء عملية التنظيف باستخدام قطعة قماش جافة.

## الحيز الداخلي من الفرن

- ملاحظة هامة: لا تستخدم قطع إسفنجية ساحجة أو مكاشط معدنية أو مواد مطهرة. مع مرور الوقت، قد يؤدي ذلك إلى تحطيم الأسطح المطلية بطبقة الميناء واللوح الزجاجي الموجود في باب الفرن.
- اترك الفرن يبرد بعد كل مرة تستخدمه فيها ثم قم بتنظيفه ويفضل ذلك هو ما زال ساخناً لإزالة الأتربة المتراكمة والبقع التي تتسبب فيها بقايا الأطعمة (كالأطعمة ذات المحتويات السكرية المرتفعة).
- استخدم منظفات مناسبة للفرن واتبع تعليمات شركة التصنيع حرفياً.
- قم بتنظيف اللوح الزجاجي باستخدام منظف مناسب. يمكن خلع باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر قسم "الصيانة").
- يمكن خفض عنصر التسخين العلوي في الشواية (انظر قسم "الصيانة") (مزود في بعض الموديلات فقط) لتنظيف سقف الفرن.
- ملاحظة: قد يتكاثف البخار على الباب من الداخل أو حول سدادة منع التسرب خلال فترات الطهي المطولة للأطعمة التي ترتفع في محتواها نسبة الماء (مثل البيتزا، والخضروات، وغيرها). قم بمسح وتجفيف الباب باستخدام قطعة قماش أو إسفنجية عندما يكون الفرن بارداً.

## الملحقات:

- انقع الملحقات في الماء مع مسحوق الغسيل فور الانتهاء من استخدامها وأمسكها بالفقازات المخصصة للفرن إذا كانت لا تزال ساخنة.
- لا يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة باستخدام فرشاة أو إسفنجية.

## تنظيف الجدار الخلفي واللوحات الجانبية الحفازة في الفرن (في حالة وجودها):

- 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 يتسم 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

- استخدم فقازات واقية.
- تأكد أن الفرن بارداً قبل تنظيف العمليات التالية.
- أفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.



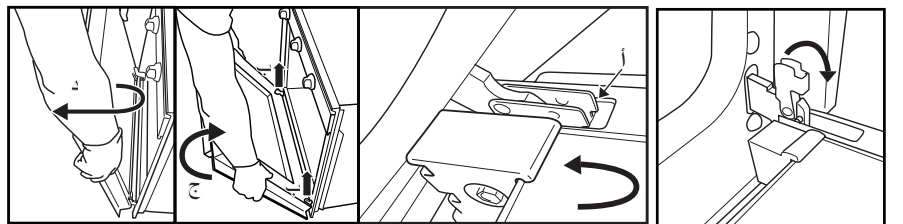
## خلع الباب

### خطوات خلع الباب:

١. افتح الباب على مصراعيه.
٢. ارفع السقاطات وادفعها إلى الأمام إلى أبعد مسافة تصل إليها (الشكل ١).
٣. أغلق الباب إلى أبعد مسافة يصل إليها (أ) ثم ارفعه إلى أعلى (ب) وأدره (ج) حتى يتم تحرير (D) (الشكل ٢).

### خطوات إعادة تركيب الباب:

١. قم بتركيب المفصلات في مقاعد الارتكاز الخاصة بها.
٢. افتح الباب على مصراعيه.
٣. اخفض السقاطتين.
٤. أغلق الباب.

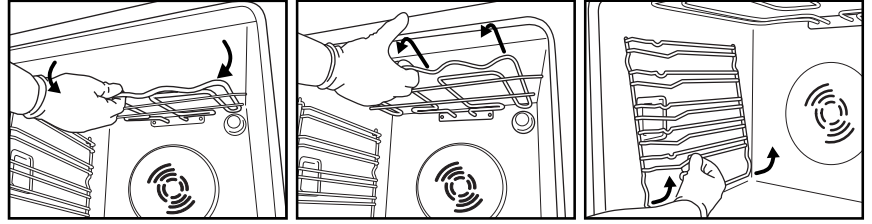


الشكل ٢

الشكل ١

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

١. اخلع قضبان تثبيت الملحقات الجانبية (الشكل ٣).
٢. اسحب عنصر التسخين إلى الخارج قليلاً (الشكل ٤) واخفضه (الشكل ٥).
٣. لتغيير مكان عنصر التسخين، ارفعه إلى أعلى واسحب قليلاً تجاهك مع التأكد من استقراره فوق الدعامات الجانبية.



الشكل ٥

الشكل ٤

الشكل ٣

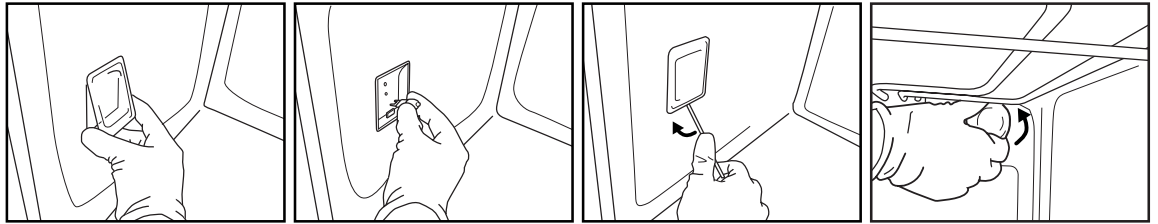
## استبدال مصباح الفرن

### خطوات استبدال المصباح الخلفي (في حالة وجوده):

١. افصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي.
٢. اخلع مسامير غطاء المصباح (الشكل ٦) واستبدل المصباح (انظر الملاحظة الخاصة بنوع المصباح) ثم قم بتثبيت غطاء المصباح مرة أخرى.
٣. أعد توصيل الفرن بمصدر التيار الكهربائي.

### خطوات استبدال المصباح الجانبي (في حالة وجوده):

١. افصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي.
٢. اخلع قضبان تثبيت الملحقات الجانبية في حالة وجودها (الشكل ٣).
٣. استخدم مفكاً لفتح واخلع غطاء المصباح (الشكل ٧).
٤. استبدل المصباح (انظر الملاحظة الخاصة بنوع المصباح) (الشكل ٨).
٥. أعد تركيب غطاء المصباح مع دفعه بإحكام حتى تسمع صوت الطقطقة الذي يشير إلى استقراره في مكانه (الشكل ٩).
٦. أعد تركيب قضبان تثبيت الملحقات الجانبية.
٧. أعد توصيل الفرن بمصدر التيار الكهربائي.



الشكل ٩

الشكل ٨

الشكل ٧

الشكل ٦

### ملاحظة:

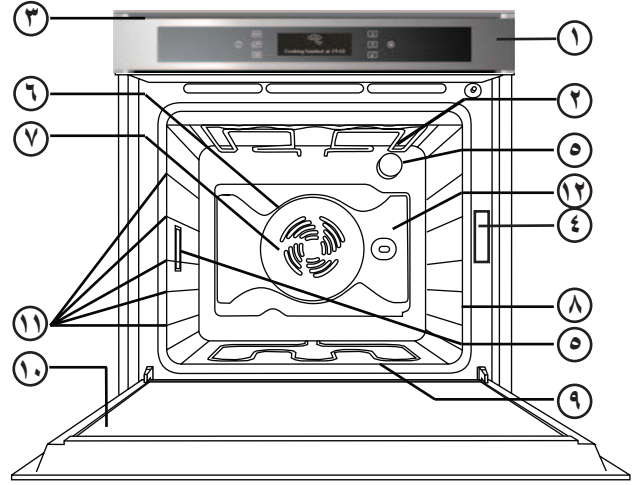
- لا تستخدم سوى مصابيح التوهج E-14 التي تصل درجة حرارتها إلى ٣٠٠ درجة مئوية من النوع الذي يضيء بتيار كهربائي شدته ٢٥-٤٠ وات/فولتية ٢٣٠ فولت أو مصابيح الهالوجين G9 التي تصل درجة حرارتها إلى ٣٠٠ درجة مئوية من النوع الذي يضيء بتيار كهربائي شدته ٢٠-٤٠ وات/فولتية ٢٣٠ فولت.
- لقد تم تصميم المصباح الموجود داخل هذا الجهاز خصيصاً للاستعمال في الأجهزة الكهربائية وهو غير مناسب للاستخدام في أغراض إضاءة الغرف داخل المنزل (لائحة الاتحاد الأوروبي رقم 244/2009).
- تتوفر هذه المصابيح لدى مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا.

### ملاحظة هامة:

- إذا كنت تستخدم مصابيح الهالوجين، فلا تمسكها بيدين مكشوفتين لأن البصمات التي تتركها الأصابع قد تؤدي إلى إتلافها.
- لا تستخدم الفرن حتى يكون قد أعيد تركيب غطاء المصباح.

## إرشادات استعمال الفرن

انظر الفقرة الخاصة بالتركيب للتعرف على التوصيل الكهربى

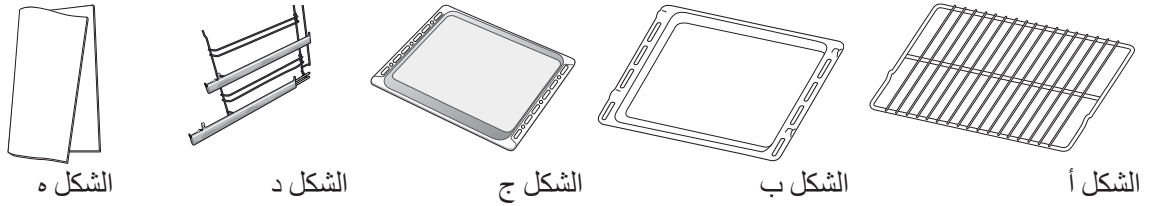


١. لوحة التحكم
٢. عنصر التسخين العلوي/الشواية
٣. مروحة التبريد (غير ظاهرة)
٤. لوحة البيانات (لا يتم خلعها)
٥. خفيفة
٦. عنصر التسخين المستدير (غير ظاهر)
٧. المروحة
٨. السيخ الدوار (إذا وجد)
٩. عنصر التسخين السفلي (غير ظاهر)
١٠. الباب
١١. أماكن تركيب الأرفف (يتم توضيح عدد الأرفف في الجانب الأمامي من الفرن)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

### 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



الشكل هـ

الشكل د

الشكل ج

الشكل ب

الشكل أ

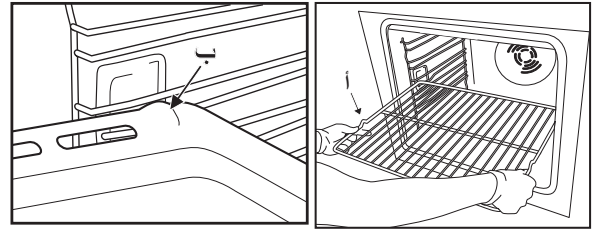
- أ. رف سلكي: يمكن استخدام الرف السلكي نفسه لشوي الطعام أو كمسند لأوعية الطهي وصواني الكيك وغيرها من أواني الطهي الأخرى المقاومة للحرارة.
  - ب. صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام: يتم تصميم صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام بحيث يتم وضعها تحت الرف السلكي لتجميع الدهون المتقاطرة أو استخدامها 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. الأعمدة المتحركة: لتسهيل تركيب الملحقات وخلعها.
  - هـ. قماشة مصنعة من ألياف نباتية: كي تستخدم في دورة التنظيف STARCLEAN™.
- ملاحظة هامة: لا تستخدم سوى قطعة القماش المصنعة من الألياف النباتية والتي يتم تزويدها مع المنتج.
- 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 المرفوع "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

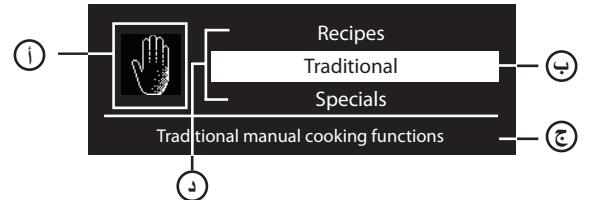


مفاتيح اللمس: لاستخدامها، ليس عليك سوى الرمز المماثل (كل ما تحتاج إليه هو لمسة خفيفة).  
 ① تشغيل/إيقاف تشغيل (عندما تضغط على زر التشغيل / إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الفرن ستنتطق إشارة صوتية ويمكن تعطيل هذه الإشارة الصوتية).

- MENU للوصول إلى القائمة الرئيسية أو الرجوع إلى شاشة البدء
- ☆ للوصول إلى أكثر من ١٠ وظائف تستخدمها
- ⏪ للرجوع إلى الشاشة السابقة
- ⏩ لاستعراض الوظائف/الخيارات وتغيير القيم التي تم ضبطها مسبقًا
- ✓ لتحديد وتأكيد الإعدادات
- ▶ لبدء الطهي

## قائمة الوظائف

بعد تشغيل الفرن، اضغط على الزر ① وستعرض الشاشة التعليمات التالية.



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

## تفاصيل الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، اضغط على الزر  وستعرض الشاشة مزيدًا من الخيارات والتفاصيل المتعلقة بها.



للتنقل بين المناطق المختلفة، استخدم الزرين  و : يتحرك المؤشر إلى القيم القابلة للضبط، مع إتباع الترتيب الموضح أعلاه. اضغط على  لتحديد القيمة واضبطها باستخدام  و  وقم بتأكيدا عن طريق الضغط على الزر .



## 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:

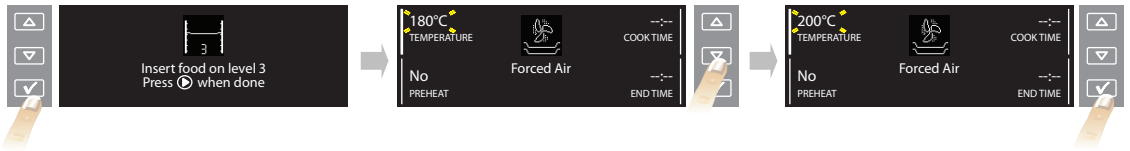
1. اضغط على ①: ستعرض الشاشة قائمة باللغات الثلاثة الأولى المتاحة.
2. اضغط على الزرين  و  للتمرير أسفل القائمة.
3. عندما يتم تمييز اللغة المطلوبة، اضغط على  ليتم تحديدها. بعد اختيار اللغة، سيومض 12:00 على الشاشة.
4. اضبط الوقت باستخدام الزرين  و . استمر في الضغط على الزر للتمرير عبر الأرقام بشكل أسرع.
5. قم بتأكيد هذا الضبط عن طريق الضغط على : ستعرض الشاشة قائمة الوظائف.

## اختيار وظائف الطهي



1. في حالة إيقاف تشغيل الفرن، اضغط على الزر ①؛ وستعرض الشاشة وظائف الطهي.
2. لاستعراض الاحتمالات المتنوعة، اضغط على أزرار  و : سيتم تمييز الوظيفة التي وقع عليها الاختيار باللون الأبيض في وسط الشاشة.
3. ملاحظة: لتعرف على القائمة ووصف الوظائف، انظر الجدول الخاص بذلك والوارد في الصفحتين ١٤ و ١٥.
4. حدد الوظيفة عن طريق الضغط على الزر : تظهر إعدادات الطهي في الشاشة. إذا كانت القيم التي تم ضبطها مسبقاً هي القيم المطلوبة، فاضغط على زر ، وإلا فاستمر كما هو موضح أعلاه لتغييرها.

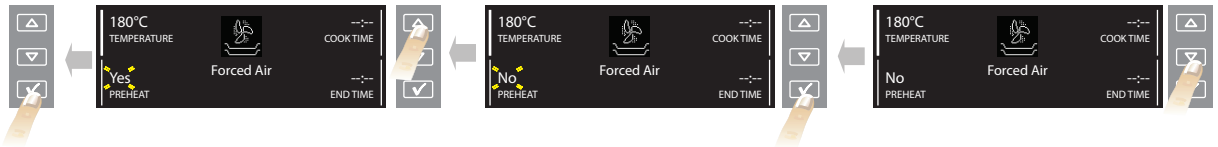
## ضبط درجة حرارة/خرج حرارة الشواية



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

1. تحقق من وجود المؤشر بجوار قيمة درجة الحرارة (المنطقة ١)؛ اضغط على الزر  لتحديد المعلمة "القيمة" المراد تغييرها: ستومض قيم درجة الحرارة.
2. استخدم أزرار  و  لتغيير القيمة المطلوبة.
3. اضغط على الزر  للتأكيد ثم اضغط على . توضح الشاشة الرف الذي ينبغي وضع الطعام فوقه..
4. اضغط على  لبدء الطهي.
5. يمكن أيضاً تغيير درجة الحرارة المضبوطة أثناء الطهي عن طريق إتباع نفس الإجراء.
6. في نهاية الطهي، تظهر رسالة إنهاء الطهي. يمكن عندئذٍ إيقاف تشغيل الفرن عن طريق الضغط على ①، أو يمكن إطالة فترة الطهي عن طريق الضغط على . عند إيقاف تشغيل الفرن، تعرض الشاشة قضيب التبريد الذي يشير إلى درجة حرارة الفرن من الداخل.

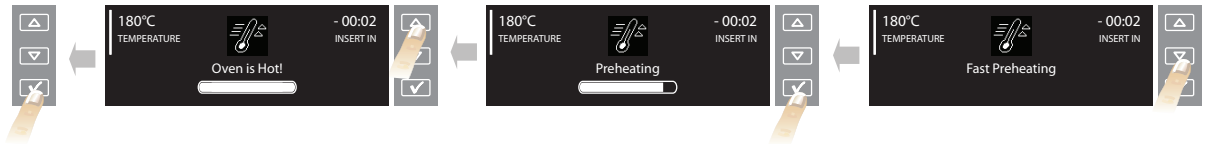
## التسخين المسبق للفرن



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

1. باستخدام الزرين  و ، قم بتحريك المؤشر إلى التسخين المسبق.
2. اضغط على الزر  لتحديد الإعداد: تومض كلمة "No" (لا) على الشاشة.
3. لتغيير الإعداد، اضغط على  أو : تظهر "Yes" (نعم) على الشاشة.
4. اضغط على الزر  لتأكيد اختيارك.

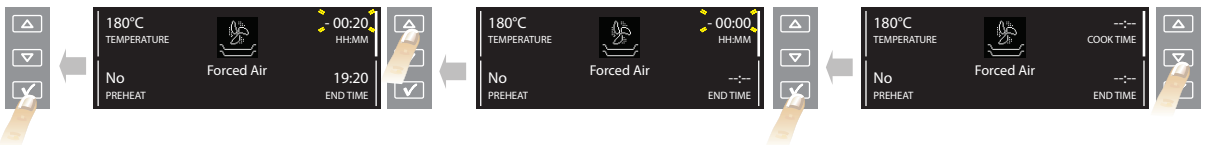
## التسخين المسبق السريع



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

1. حدد وظيفة التسخين المسبق السريع باستخدام الأزرار  .
2. قم بتأكيد ذلك عن طريق الضغط على : تظهر الإعدادات في الشاشة.
3. إذا كانت درجة الحرارة المقترحة هي درجة الحرارة المطلوبة، فاضغط على  وإلا فاستمر كما هو موضح في الفقرات السابقة كي تقوم بتغييرها. 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، فاضغط على  MENU 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. لتحديد الوظيفة، ضع المؤشر بجوار "COOK TIME" (مدة الطهي) باستخدام الأزرار  .
2. اضغط على الزر  لتحديد الإعداد؛ وسيومض "00:00" في الشاشة.
3. قم بتغيير القيمة باستخدام الأزرار  و  لعرض مدة الطهي المطلوبة.
4. قم بتأكيد القيمة عن طريق الضغط على الزر .

## تحمير الطعام

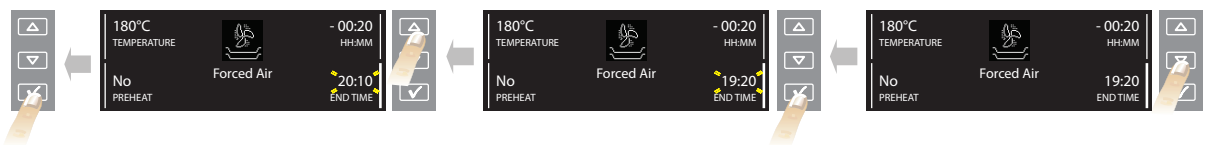
في نهاية الطهي باستخدام وظائف معينة، تعرض الشاشة إمكانية تحمير سطح الطعام من أعلى. لا يمكن استخدام هذه الوظيفة إلا بعد أن يكون قد تم ضبط مدة الطهي.



في نهاية مدة الطهي، تعرض الشاشة "A" لإطالة مدة الطهي، و  لتحمير الطعام". اضغط على الزر ، وسيبدأ الفرن في دورة تحمير لمدة ٥ دقائق. لا يمكن استخدام هذه الوظيفة إلا للمرة 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.

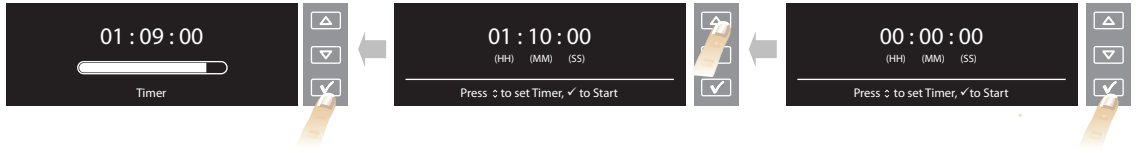


بعد ضبط مدة الطهي، تعرض الشاشة نهاية مدة الطهي (١٩:٢٠ مثلاً). لتأخير نهاية مدة الطهي وكذلك وقت بدء الطهي، قم بتنفيذ الخطوات التالية:

1. ضع المؤشر بجوار نهاية مدة الطهي باستخدام الأزرار  .
  2. اضغط على الزر  لتحديد الإعداد: ستومض نهاية مدة الطهي.
  3. لتأخير نهاية مدة الطهي، استخدم الأزرار  و  لضبط القيمة المطلوبة.
  4. قم بتأكيد القيمة عن طريق الضغط على الزر .
  5. اضغط على الزر . توضح الشاشة الرف الذي ينبغي وضع الطعام فوقه.
  6. اضغط على الزر  لتنشيط الوظيفة. 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 ١٩:٥٠ إذا كان الطعام يحتاج إلى مدة طهي تصل إلى ٢٠ دقيقة).
- ملاحظة: أثناء الفترة الزمنية الفاصلة، قبل بدء الطهي، يمكن تشغيل الفرن في أي حال عن طريق الضغط على الزر .

اضبط القيم في أي وقت خلال الطهي كما هو موضح في الفقرات السابقة (درجة الحرارة، ضبط الشواية، مدة الطهي) باستخدام أزرار  و  والزر .

## عداد الوقت

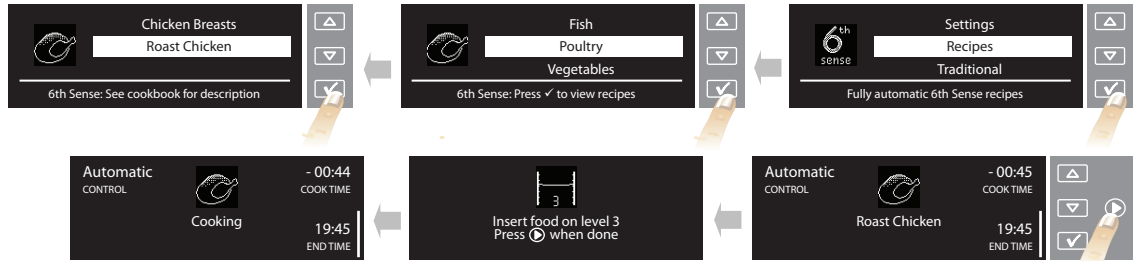


لا يمكن استخدام هذه الوظيفة إلا عند إيقاف تشغيل الفرن وهي مفيدة مثلاً في مراقبة مدة طهي المكرونة. يصل الحد الأقصى للمدة الزمنية التي يمكن ضبطها إلى ساعة كاملة و ٣٠ دقيقة.

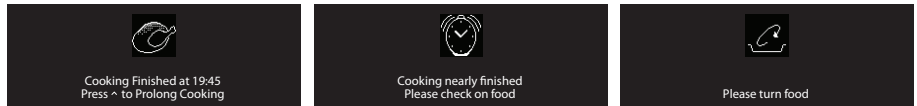
١. عند إيقاف تشغيل الفرن، اضغط على الزر : سيظهر "00:00:00" على الشاشة.
٢. اضغط أزرار  و  لتحديد الوقت المطلوب.
٣. اضغط على الزر  ليبدأ العد التنازلي. عندما ينتهي الوقت المضبوط، سيظهر "00:00:00" على الشاشة وتنطلق صافرة صوتية. يمكن عندئذٍ إطالة المدة الزمنية بحيث يتم استئناف الخطوات كما هو موضح أعلاه أو يمكن تعطيل العداد الزمني عن طريق الضغط على الزر  (سيظهر الوقت الحقيقي في اليوم على الشاشة).

## RECIPES (الوصفات)

يقدم هذا الفرن ٣٠ وصفاً 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) باستخدام أزرار  و  وقم بتأكيد استخدامها باستخدام .
٢. حدد الطعام المطلوب طهوه من القائمة المقترحة.
٣. قم بتأكيد الطعام الذي تم اختياره باستخدام الزر .
٤. حدد الوصفة المطلوبة باستخدام أزرار  و .
٥. قم بتأكيد ذلك عن طريق الضغط على : ستعرض الشاشة مدة الطهي التقريبية.
٦. ضع الطعام في الفرن واضغط على الزر . توضح الشاشة الرف الذي ينبغي وضع الطعام فوقه.
٧. اضغط على الزر  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 يكن كذلك، فيمكن التمديد لوقت إضافي يدوياً عن طريق استخدام الأزرار  و .

## SHORTCUTS (الاختصارات)



١. اضغط على الزر . تعرض الشاشة أكثر من ١٠ وظائف يتم استخدامها.
٢. للتمرير أسفل القائمة، استخدم أزرار  و .
٣. اضغط على  لتحديد الوظيفة المطلوبة.
٤. استمر في الخطوات كما هو موضح في الفقرات السابقة لتغيير إعدادات الوظيفة التي تم اختيارها.

## SETTINGS (الإعدادات)

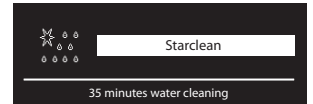
1. تغيير بعض إعدادات الشاشة، حدد "SETTINGS" (الإعدادات) من القائمة الرئيسية باستخدام الأزرار  .
  2. قم بتأكيد ذلك عن طريق الضغط على : تعرض الشاشة الإعدادات التي يمكن تغييرها (كاللغة، ومستوى صوت الإشارة الصوتية، وسطوح الشاشة، والوقت، ووظيفة توفير الطاقة).
  3. حدد الإعداد الذي تريد تغييره باستخدام الأزرار  .
  4. اضغط على الزر  للتأكيد.
  5. اتبع الإرشادات التي تظهر على الشاشة لتغيير الإعدادات.
  6. اضغط على ؛ وستظهر رسالة على الشاشة تأكد اختيارك.
- ملاحظة:** عند إيقاف تشغيل الفرن، سيتم إيقاف تشغيل الفرن بعد بضع ثوانٍ وتظهر الساعة في حالة تحديد وظيفة التوفير ECOMODE (توفير الطاقة) ووجودها قيد التشغيل. لعرض المعلومات على الشاشة، قم بتشغيل المصباح مجددًا عن طريق الضغط فقط على أي زر أو إدارة أحد المقابض. سينطفئ مصباح تجويف الفرن لمدة دقيقة واحدة خلال الطهي ثم يضيء مجددًا 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 تعويم الشاشة بعد مرور بضع دقائق.

## قفل المفاتيح

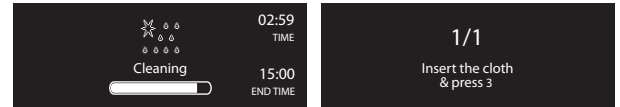
- يمكن استخدام هذه الوظيفة لقفل أزرار لوحة التحكم.
- لتنشيط هذه الوظيفة، اضغط على  و  في نفس الوقت لمدة 3 ثوانٍ على الأقل. في حالة تنشيط تلك الوظيفة، يتم قفل وظائف الأزرار وتعرض الشاشة رسالة بالإضافة إلى الرمز . يمكن أيضًا تنشيط هذه الوظيفة أثناء الطهي. لتعطيل هذه الوظيفة، كرر الإجراء الوارد أعلاه. عند تنشيط وظيفة قفل المفاتيح، يمكن إيقاف تشغيل الفرن باستخدام الزر .

## دورة التنظيف STARCLEAN™

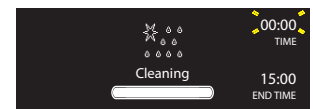
- لحفاظ على الفرن في أفضل حالاته، قم بتنفيذ دورة التنظيف STARCLEAN™ بعد كل مرة تستخدمه فيها. تستغرق هذه الدورة 35 دقيقة بما في ذلك مرحلة التبريد ويجب تنفيذها كما يلي:
- للتعرف على وصف هذه الوظيفة، انظر فصل "التنظيف" وجدول الوظائف الوارد في صفحة 14.
1. استمر في عملية التنظيف عندما يكون الفرن باردًا.
  2. بلل قطعة القماش المصنوعة من الألياف النباتية الواردة مع المنتج تحت ماء الصنبور واعصرها جيدًا بحيث لا تتساقط منها قطرات المياه.
  3. افتح باب الفرن وقم بإزالة الملحقات التي تم طلاؤها بطبقة المينا.
  4. قم بتغطية الجانب السفلي من الفرن بقطعة القماش تمامًا.
  5. انثر 350 ملي لتر من المياه بشكل متساوٍ على قطعة القماش. قد يؤدي نثر كمية أقل أو أكبر من المياه إلى الإخلال بالأداء المناسب المتوقع من دورة التنظيف.
  6. أغلق باب الفرن.
- قم بتنفيذ الخطوات التالية لبدء دورة تنظيف الفرن:
1. حدد STARCLEAN™ من القائمة الرئيسية باستخدام الأزرار  و .



2. اضغط على الزر , وستعرض الشاشة ما يلي:



3. اضغط على الزر . تظهر رسالة التعليمات و اضغط على الزر  للتأكيد وبدء دورة التنظيف.
- ملاحظة هامة:** لا تفتح الباب أثناء دورة التنظيف منعا لخروج البخار من الفرن.



4. في نهاية الدورة، أخرج قطعة القماش المصنوعة من الألياف النباتية وقم بإزالة أي مياه متبقية في الفرن.
5. ثم ابدأ التنظيف باستخدام قطعة إسفنجية تم ترطيبها بالماء الساخن (قد يتم الإخلال بالتنظيف إذا تأخر لمدة تزيد عن 15 دقيقة).

## الأوساخ المتصلبة

للتخلص من الأوساخ المتصلبة، كرر دورة التنظيف STARCLEAN™ وأضف بضع قطرات من منظف معتدل أثناء إزالة هذه الأوساخ.

القائمة الرئيسية		
ضبط الشاشة (اللغة، والوقت، والسطوع، ومستوى الإشارة الصوتية، ووظيفة توفير الطاقة).	<b>SETTINGS</b> (الإعدادات)	
تحديد ما يزيد عن ٣٠ وصفة مختلفة محددة مسبقًا (انظر كتيب الوصفات المرفق مع الفرن). يقوم الفرن أوتوماتيكيًا 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.	<b>RECIPES</b> (الوصفات)	
إزالة الأوساخ الناتجة عن الطهي باستخدام دورات درجة الحرارة المنخفضة. يتم تسهيل إزالة هذه الأوساخ عن طريق الجمع بين حركة طبقة المينا الخاصة والمياه المتسربة من قطعة القماش ذات الألياف النباتية أثناء دورة التنظيف. قم بتنشيط هذه الوظيفة عندما يكون الفرن باردًا.	<b>STARCLEAN™</b> (دورة التنظيف)	
انظر "الوظائف التقليدية".	<b>TRADITIONAL</b> (الوظائف التقليدية)	
انظر "الوظائف الخاصة".	<b>SPECIALS</b> (الوظائف الخاصة)	
الوظائف التقليدية		
لإجراء التسخين المسبق للفرن بسرعة.	<b>FAST PREHEATING</b> (التسخين المسبق السريع)	
لطهو أي نوع من الأطعمة على رف واحد فقط. استخدم الرف الثالث. لطهو البيترز، والفطائر اللذيذة، والحلوى ذات الحشو السائل، استخدم الرفين الأول أو الثاني. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن.	<b>CONVENTIONAL</b> (الطهو التقليدي)	
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 تقريبًا. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن. يجب أن يبقى باب الفرن مغلقًا أثناء الطهي.	<b>GRILL</b> (الشواية)	
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 تقريبًا. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن. يجب أن يبقى باب الفرن مغلقًا أثناء الطهي. بالإضافة إلى هذه الوظيفة، يمكنك أيضًا استخدام السيخ الدوار إذا كان موجودًا في هذا الفرن.	<b>TURBO GRILL</b> (الشواية السريعة)	
لطهي مجموعة متنوعة من الأطعمة التي تستلزم نفس درجة الحرارة على أرفف متعددة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) في نفس الوقت (مثل السمك، والخضروات، والكيك). 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.	<b>FORCED AIR</b> (الهواء المضغوط)	
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.	<b>CONVECTION BAKE</b> (الخبز بالنقل الحراري)	

الوظائف الخاصة		
لزيادة سرعة إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام في الرف الأوسط. اترك الطعام مغلقاً كما هو لمنع تجفيفه عند إخرجه من التغليف.	<b>DEFROST</b> (إذابة التجمد)	
للحفاظ على الطعام ساخناً ومقرمشاً كما لو كان قد تم طهوه للتو (مثل: اللحوم أو الأطعمة المقلية أو كعك الفواكه). ضع الطعام في الرف الأوسط. لن يتم تنشيط هذه الوظيفة إذا كانت درجة حرارة الفرن تزيد عن ٦٥ درجة مئوية.	<b>KEEP WARM</b> (الحفاظ على الحرارة)	
للحصول على رفع مثالي لمستوى الحلوى أو المعجنات اللذيذة. للحفاظ على جودة التخمر، 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.	<b>RISING</b> (رفع أسطح المعجنات المنفوشة)	
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 أيضاً لإعادة تسخين الطعام المطهو بالفعل. اتبع التعليمات الواردة على علب تغليف الطعام. لن يكون من الضروري القيام بالتسخين المسبق للفرن.	<b>CONVENIENCE</b> (الطهو المريح)	
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 جافاً جداً.	<b>MAXI COOKING</b> (طهو الأوزان الكبيرة)	
تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً 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.	<b>Lasagne</b> (رقائق اللازانيا)	<b>FROZEN FOOD</b> (الطعام المجمد)
	<b>Pizza</b> (البطيرزا)	
	<b>Strudel</b> (الفطائر المحشوة بالفاكهة والمكسرات)	
	<b>French Fries</b> (البطاطس المحمرة)	
	<b>Bread</b> (الخُبز)	
يمكن ضبط درجة الحرارة بحيث تتراوح من ٥٠ إلى ٢٥٠ درجة مئوية لطهي الأنواع الأخرى من المنتجات.	<b>Custom</b> (مخصصة)	
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 منطفئاً أثناء الطهي ويمكن تشغيله بشكل مؤقت مجدداً 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.	<b>ECO FORCED AIR</b> (توفير الهواء المضغوط)	

## جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من قاع الفرن)	درجة الحرارة (بالدرجة المئوية)	الوقت (بالدقائق)	الملحقات والملاحظات
الكيك المخمر		-	٣/٢	١٨٠-١٦٠	٩٠-٣٠	صينية الكيك على رف التحميل
		-	٤-١	١٨٠-١٦٠	٩٠-٣٠	المستوى ٤: صينية الكيك على رف التحميل
		-	٤-١	١٨٠-١٦٠	٩٠-٣٠	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
		-	٤-١	٢٠٠-١٦٠	٩٠-٤٠	المستوى ١: صينية الكيك على رف التحميل
البسكويت/تورته 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
		-	٤-١	١٧٠-١٦٠	٤٥-٢٠	المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز
		-	٥-٣-١	١٧٠-١٦٠	*٤٥-٢٠	المستوى ٥: الوعاء على رف التحميل
		-	٥-٣-١	١٧٠-١٦٠	*٤٥-٢٠	المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل
كعكة تشو (بالفاكهة أو الكريمة)		-	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
		-	٤-١	١٩٠-١٨٠	٤٥-٣٥	المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز
		-	٥-٣-١	١٩٠-١٨٠	*٤٥-٣٥	المستوى ٥: الوعاء على رف التحميل
		-	٥-٣-١	١٩٠-١٨٠	*٤٥-٣٥	المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل
كعك المرغ		-	٣	٩٠	١٥٠-١١٠	صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز
		-	٤-١	٩٠	١٦٠-١٤٠	المستوى ٤: الوعاء على رف التحميل
		-	٤-١	٩٠	١٦٠-١٤٠	المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز
		-	٥-٣-١	٩٠	*١٦٠-١٤٠	المستوى ٥: الوعاء على رف التحميل
الخبز / البيتزا / خبز الفوكشيا		-	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
		-	٤-١	٢٥٠-١٩٠	٥٠-٢٠	المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز
		-	٥-٣-١	٢٥٠-١٩٠	*٥٠-٢٥	المستوى ٥: الوعاء على رف التحميل
		-	٥-٣-١	٢٥٠-١٩٠	*٥٠-٢٥	المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل

الملاحظات والملاحظات	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (بالدرجة المئوية)	الرف (من قاع الفرن)	التسخين المسبق	الوظيفة	الوصفة
صينية الكيك على رف التحميل	٥٥-٤٠	١٩٠-١٨٠	٣/٢	-		الفتائر اللذيذة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)
المستوى ٤: صينية الكيك على رف التحميل	٧٠-٤٥	١٩٠-١٨٠	٤-١	-		
المستوى ١: صينية الكيك على رف التحميل						
المستوى ٥: صينية الكيك على رف التحميل						
المستوى ٣: صينية الكيك على رف التحميل	*٧٠-٤٥	١٩٠-١٨٠	٥-٣-١	-		
المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز + صينية الكيك						
صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز	٣٠-٢٠	٢٠٠-١٩٠	٣	-		معجنات قطع الدجاج والخضار "Vols-au-vent" / معجنات البف باستري "Puff pastry"
المستوى ٤: الوعاء على رف التحميل						
المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز	٤٠-٢٠	١٩٠-١٨٠	٤-١	-		
المستوى ٥: الوعاء على رف التحميل						
المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل						
المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز	*٤٠-٢٠	١٩٠-١٨٠	٥-٣-١	-		
صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل	٦٥-٤٥	٢٠٠-١٩٠	٣	-		رقائق اللازانيا / المكرونة المخبوزة / المكرونة الأنبوبية "كانيلوني" / كعك الفواكه
صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل	١١٠-٨٠	٢٠٠-١٩٠	٣	-		اللحم الضاني / اللحم العجالي / اللحم البقري / اللحم ١ كيلو جرام
صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل	١٠٠-٥٠	٢٣٠-٢٠٠	٣	-		الدجاج / الأرناب / البط ١ كيلو جرام
صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل	١٣٠-٨٠	٢٠٠-١٩٠	٢	-		الديك الرومي / الأوز ٣ كيلو جرامات
صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل	٦٠-٤٠	٢٠٠-١٨٠	٣	-		السماك المشوي / المطهو وهو مغلق بورق الزبدة (سمكة كاملة/سمك فيليه)
الوعاء على رف التحميل	٦٠-٥٠	٢٠٠-١٨٠	٢	-		الخضروات بكميات كبيرة (الطماطم، الكوسة، والباذنجان)
رف التحميل	٦-٣	مرتفعة	٥	-		توست
المستوى ٤: رف التحميل (اقلب الطعام بشكل جزئي خلال عملية الطهي)						السماك الفيليه / الشرائح "الستيك"
المستوى ٣: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام مع الماء	٣٠-٢٠	متوسطة	٤	-		



الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من قاع الفرن)	درجة الحرارة (بالدرجة المنوية)	الوقت (بالدقائق)	الملحقات والملاحظات
السجق / الكباب / قطع لحم الضلوع "الريش" / شطائر الهامبورجر		-	٥	متوسطة - مرتفعة	٣٠-١٥	المستوى ٥: رف التحميل (اقلب الطعام بشكل جزئي خلال عملية الطهي)
						المستوى ٤: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام مع الماء
الدجاج المشوي ١-٣ كجم		-	٢	متوسطة	٧٠-٥٥	المستوى ٢: رف التحميل (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي)
						المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام مع الماء
						المستوى ٢: السيخ الدوار (إذا وجد)
اللحم البقري "الروست بيف" غير الناضج جيداً		-	٣	متوسطة	٥٠-٣٥	صينية الخبيز على رف التحميل (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي في حالة الضرورة)
						صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو 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)
						صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز (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
						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
						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
						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
						المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل
						المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل

الملاحظات والملاحظات	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (بالدرجة المئوية)	الرف (من قاع الفرن)	التسخين المسبق	الوظيفة	الوصفة
المستوى ٣: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخبيز على رف التحميل	١٥-١٠	أوتوماتيكية	٣	-		البيتزا المجمدة
المستوى ٤: الوعاء على رف التحميل						
المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز	٢٠-١٥	أوتوماتيكية	٤-١	-		
المستوى ٤: صينية الخبيز						
المستوى ٢: الوعاء على رف التحميل						
المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخبيز	٣٠-٢٠	أوتوماتيكية	٤-٢-١	-		
المستوى ٤: صينية الخبيز						
المستوى ٣: الوعاء على رف التحميل						
المستوى ٢: الوعاء على رف التحميل	٣٠-٢٠	أوتوماتيكية	٤-٣-٢-١	-		
المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخبيز						
صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل	*١٢٠-٨٠	٢٠٠	٣	-		اللحوم المشوية المحشوة
صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام أو صينية الخبيز على رف التحميل	*١٠٠-٥٠	٢٠٠	٣	-		اللحوم المذبوحة (الأرانب، الدجاج، الضأن)

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

وصفات تم اختبارها بالتوافق مع المعيار IEC 60350-1:2011-12 وDIN 3360-12:07:07

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من قاع الفرن)	درجة الحرارة (بالدرجة المنوية)	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 الخبيز
						المستوى ٤: صينية الخبيز
		-	٤-١	١٥٠	٤٠-٢٥	المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخبيز
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
كعكات صغيرة		-	٣	١٧٠	٣٥-٢٥	صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخبيز
						المستوى ٤: صينية الخبيز
		-	٤-١	١٦٠	٤٠-٣٠	المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخبيز
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
كعكة إسفنجية خالية من الدسم		-	٢	١٧٠	٤٠-٣٠	صينية الكيك على رف التحميل
						المستوى ٤: صينية الكيك فوق الرف السلبي
		-	٤-١	١٦٠	٤٥-٣٥	المستوى ١: صينية الكيك فوق الرف السلبي
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
فطيرتان تفاح		-	٣/٢	١٨٥	٩٠-٧٠	صينية الكيك على رف التحميل
						المستوى ٤: صينية الكيك على رف التحميل
		-	٤-١	١٧٥	٩٥-٧٥	المستوى ١: صينية الكيك على رف التحميل
<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)
						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 الخبيز
						المستوى ٤: صينية الخبيز
		-	٤-١	١٦٠	٦٥-٥٥	المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخبيز
<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 الخبيز
						المستوى ٤: صينية الخبيز
		-	٤-١	١٦٠	٥٠-٤٠	المستوى ١: صينية تجميع السوائل المتقاطرة من الطعام / صينية الخبيز

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 "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 إخرجه.

### استهلاك الطاقة ومدة التسخين المسبق

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

### اختبار دقة التحكم

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

## النصائح والاستعمالات الموصى بها

### كيفية قراءة جدول الطهي

يوضح الجدول أفضل وظيفة يمكن استخدامها مع أي نوع معين من الطعام تريد طهيه 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 أيضاً 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 "FORCED AIR" (الهواء المضغوط)، 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 واترك 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 (الخبز 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.

### اللحوم

- 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 وتسقيية اللحم وترطيبه أثناء الطهي لزيادة النكهة اللذيذة. عندما تكون المشويات جاهزة، اتركها في الفرن لمدة 10-15 دقيقة أو قم بلفها في ورق الألومنيوم.
- عندما تريد شوي اللحوم، اختر القطع ذات الثخانة المتساوية من جميع الاتجاهات للحصول على نتائج طهي متماثلة. تستلزم قطع اللحم التخينة 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 بالتزويد 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 بالخيط إذا كنت تشوي دجاجًا وتحقق من تثبيته 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 إخرجه من الفرن.

## البيتزا

ادهن الصواني بطبقة خفيفة من الزيت أو الدهن لضمان أن تصبح قاعدة البيتزا مقرمشة. انثر جُبن الموزيرلا فوق البيتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

## وظيفة رفع سطح المعجنات المنفوشة

من الأفضل دائمًا 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 البيتزا إلى ساعة كاملة تقريباً.