

يقدم هذا الدليل 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 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 بقباس 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 مبدل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت حافي القدمين.
- هذا الجهاز مصمم فقط للاستخدام كجهاز منزلي لطهي الطعام. ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: 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 يعيثر 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 تفتيس الهواء الساخن من فتحة موجودة فوق لوحة التحكم. لا تسد فتحات تفتيس الهواء.
- استخدم قفازات الفرن لإخراج القلايات والكماليات مع توخي الحذر لتجنب ملامسة عناصر التسخين.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه: قد يندلع حريق إذا تم تشغيل الجهاز دون قصد.
- لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأوعية محكمة الغلق في هذا الجهاز. فقد يتسبب الضغط الذي ينشأ بالداخل في انفجار البرطمان، مما يلحق الضرر بالجهاز.
- لا تستخدم أوعية تم تصنيعها من خامات اصطناعية.
- الزيوت والدهون الساخنة للغاية تشتعل بسهولة. احرص دائماً على توخي الحذر عند طهي أطعمة غنية بالشحم والزيت.
- لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام.
- إذا تم استخدام المشروبات الكحولية (مثل شراب الروم، الكونياك، النبيذ) أثناء طهي بعض الأطعمة، فتذكر أن الكحول يتبخر في درجات الحرارة المرتفعة. ونتيجة لذلك، يكون هناك خطر من أن الأبخرة المنبعثة من الكحول قد تتسبب في نشوب حريق عند ملامستها لعنصر التسخين الكهربائي.
- لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري. أبعد 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 وفقا للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. قبل التخلص من الجهاز، قم بقطع سلك التيار الكهربائي.
- للمزيد من المعلومات حول التعامل مع الأجهزة المنزلية الكهربائية وتجديدها وإعادة تدويرها، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة تجميع المخلفات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز.

التركيب

- بعد إخراج الفرن من عبوته، تأكد من عدم تعرضه لأضرار أثناء النقل وأن باب الفرن يُغلق على نحو سليم. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. وتجنب حدوث أية أضرار، لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.

تجهيز وحدة مبيت الفرن

- يجب أن تكون وحدات المطبخ الملامسة للفرن مقاومة للحرارة (90 °م كحد أدنى).
- قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الخزائنة قبل تركيب الفرن في المبيت وقم بإزالة جميع الرقائق 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 مفتوحا).
- يجب القيام باستبدال كابل التيار الكهربائي (من النوع H05 RR-F 3 x 1.5 مم²) بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.

توصيات عامة

قبل الاستخدام:

- قم بإزالة قطع الحماية الكرتونية والغلاف الواقي والمصقات 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 تنتشبت بالباب أو تُعلق أي شيء بالمقبض.
- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برفائق الألومنيوم.
- لا تقم بصب الماء داخل الفرن وهو ساخن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تسحب الأوعية أو القلايات على قاعدة الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- تأكد من عدم ملامسة الكابلات الكهربائية الخاصة بالأجهزة الأخرى للأجزاء الساخنة بالفرن وعدم انحصارها في الباب.
- لا تُعرض الفرن للمؤثرات الجوية.


حماية البيئة

التخلص من مواد التغليف

- مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير 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 حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE).
- من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا المنتج.

- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

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

بيان المطابقة

- هذا الفرن المخصص لملامسة المواد الغذائية يطابق اللانحة 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 قائماً.

الباب لا يفتح:

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

المبرمج الإلكتروني لا يعمل:

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

خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

- تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في «دليل التغلب على الأعطال».
 - أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
- إذا كان العطل لا يزال قائماً بعد القيام بالفحوصات المذكورة أعلاه، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. احرص دائماً على ذكر:

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

SERVICE



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

التنظيف

تحذير

- لا تستخدم أجهزة التنظيف البخار.
- لا تقم بتنظيف الفرن إلا عندما يكون بارداً.
- افصله عن الكهرباء قبل إجراء أعمال الخدمة عليه.

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 ورطبة.
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. وإذا كانت الأسطح متسخة للغاية، فاضف بضع قطرات من منظف غسيل الأطباق إلى المياه. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.

الفرن من الداخل

- هام: لا تستخدم إسفنج كاشطة أو كاشطات معدنية أو ليف تنظيف معدني. فمع مرور الوقت قد تؤدي هذه الأدوات إلى إتلاف الأسطح المطلية بالمينا (الإيناميل) وزجاج باب الفرن.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ويُفضل تنظيفه وهو لا يزال دافئاً لإزالة الاتساخات المتراكمة والبقع الناتجة عن بقايا الطعام (مثل الطعام المحتوي على نسبة عالية من السكر)
 - استخدم المنظفات الخاصة للأفران، واتبع إرشادات الجهة الصانعة حريفاً.
 - قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم. يمكن فك باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر الصيانة).
 - يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية (انظر جزء الصيانة) (في بعض الموديلات فقط) لتنظيف سقف الفرن.
- ملحوظة: أثناء الطهي المستمر لمدة طويلة للأطعمة المحتوية على نسبة عالية من الماء (مثل البيّنز، 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 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.



استخدم قفازات واقية.
تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
افصله عن الكهرباء قبل إجراء أعمال الخدمة عليه.

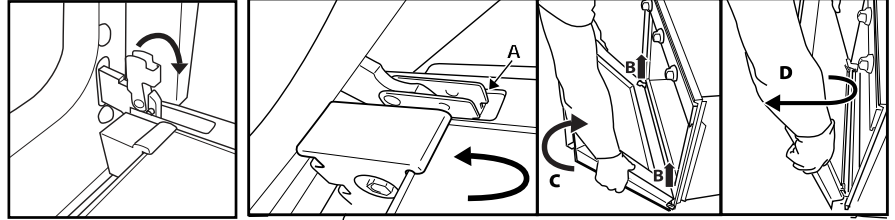
خلع الباب

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) واقلبه (C) حتى يتم تحريره (D) (شكل 2).

لإعادة تركيب الباب:

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

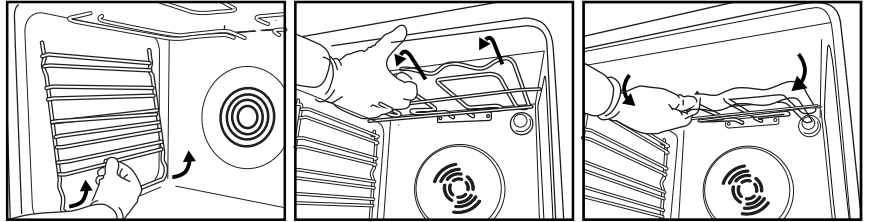


شكل 1

شكل 2

نقل عنصر التسخين العلوي (في بعض الموديلات فقط)

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



شكل 3

شكل 4

شكل 5

تغيير لمبة الفرن

لغرض تغيير اللمبة الخلفية (في حالة وجودها):

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بفك غطاء اللمبة (شكل 6)، وقم بتغيير اللمبة (انظر الملاحظة الخاصة بنوع اللمبة) وأعد ربط غطاء اللمبة في موضعه (شكل 7).
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.



شكل 6

شكل 7

ملحوظة:

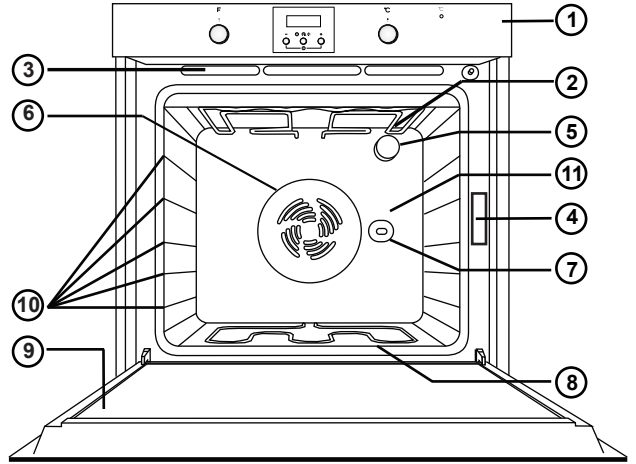
- لا تستخدم سوى المبات المتوهجة بقدرة 20-40 واط/230 فط من النوع E-14، T300°C، أو لمبات الهالوجين بقدرة 20-40 واط/230 فط من النوع G9، T300°C (حسب الموديل).
- اللمبة المستخدمة في الجهاز مصممة خصيصاً للأجهزة الكهربائية، وليس ملائماً لإضاءة الغرف المنزلية (وفقاً للائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم 2009/244).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

هام:

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

دليل استعمال الفرن

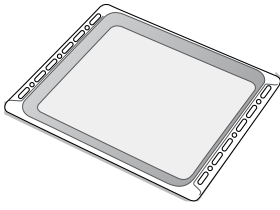
للتوصيل بالكهرباء، انظر الفقرة الخاصة بالتركيب



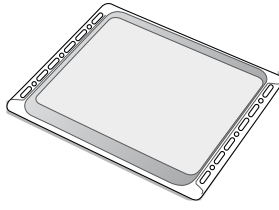
1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين العلوي / الشواية
3. نظام التبريد (إن وجد)
4. لوحة البيانات (يجب عدم إزالتها)
5. المصباح
6. نظام تهوية الخببز (إن وجد)
7. السيخ الدوار (في حالة وجوده)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
9. الباب
10. وضع الأرفف
11. الجدار الخلفي

ملحوظة:

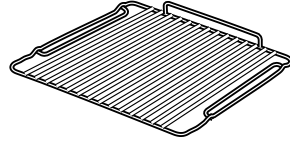
- بانتهاء الطهي وبعد إيقاف الفرن، قد يستمر تشغيل مروحة التبريد لبعض الوقت.
- قد يختلف جهازك قليلاً عما هو معروض في الصورة.



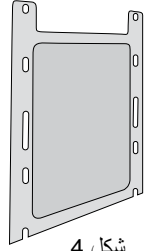
شكل 1



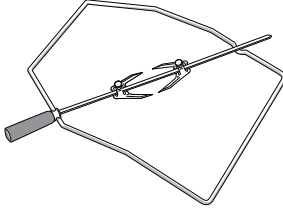
شكل 2



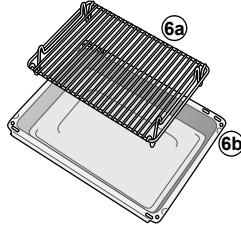
شكل 3



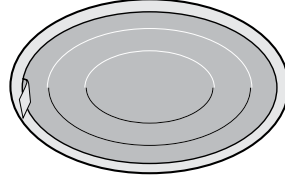
شكل 4



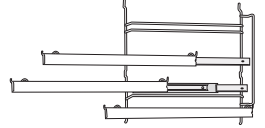
شكل 5



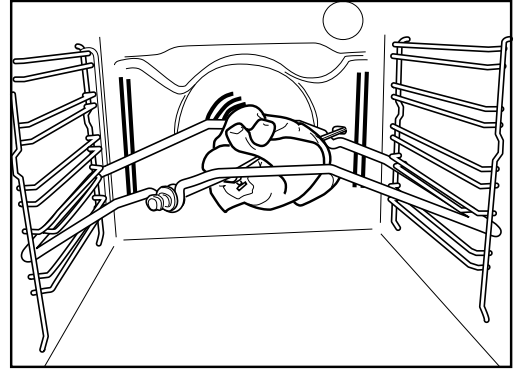
شكل 6



شكل 7



شكل 8



شكل 9

صينية تجميع القطرات (شكل 1)

لتجميع الدهون وفتات الأطعمة عند وضعها أسفل الشبكة السلكية، أو طبق لتهي اللحم والدجاج والأسماك وخلافه، مع أو بدون الخضروات. قم بصب القليل من الماء في صينية تجميع القطرات لتجنب طرطشة الدهون والأدخنة.

لوح الخبز (شكل 2)

لخبز البسكويت والكيك والبيتزا.

الرف السلكي (شكل 3)

لشواء الأطعمة أو كدعامة للأواني وصواني الكيك وغيرها من أوعية الطهي. يمكن وضعها على أي مستوى متاح. يمكن إدخال الرف السلكي بينما الجزء المنحني منه لأعلى أو لأسفل.

اللوحات الجانبية الحفازة (شكل 4)

تحتوي هذه اللوحات على طبقة مسامية دقيقة خاصة من المينا (الإيناميل) تمتص رذاذ الدهون. يُنصح بعمل دورة تنظيف أوتوماتيكي بعد الطهي، وخصوصاً الأطعمة التي تحتوي على الدهون (انظر التنظيف). **السيخ الدوار (شكل 5)**

استخدم السيخ الدوار كما هو موضح في شكل 9. راجع أيضاً جزء «الاستخدام الموصى به والنصائح» للاطلاع على الإرشادات.

طقم أواني الشواء (شكل 6)

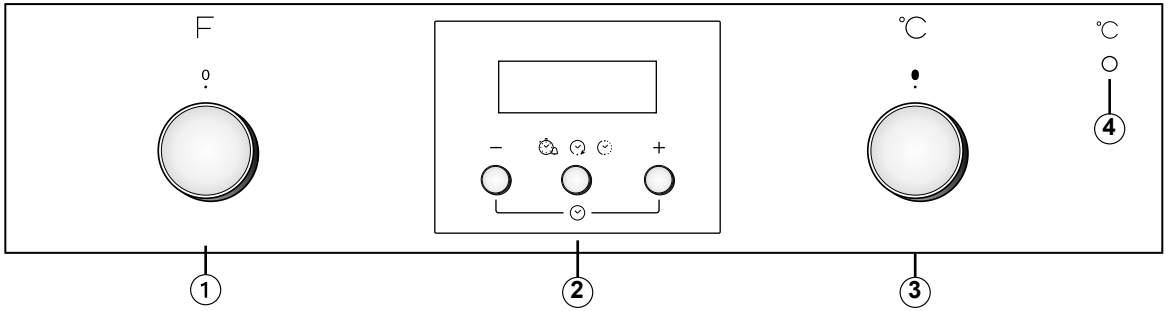
يتكون الطقم من شبكة سلكية (6a) ووعاء مطلي بالمينا (الإيناميل) (6b). يمكن وضع هذا الطقم على رف سلكي (3) واستخدامه مع وظيفة الشواية.

فتر الدهون (شكل 7)

اقتصر على استخدامه لتهي الأطعمة التي تحتوي على الدهون بصفة خاصة. قم بتثبيتته على الجدار الخلفي لحيز الفرن، بمواجهة المروحة. ويمكن تنظيفه في غسالة أطباق واستخدامه مع الوظيفة المعززة بالمروحة.

الأرفف الانزلاقية (شكل 8)

تتيح سحب الأرفف السلكية وصواني تجميع القطرات للخارج حتى منتصف المسار أثناء الطهي. وهي تناسب جميع الكماليات، ويمكن تنظيفها في غسالة أطباق.




- إذا كانت المفاتيح على الفرن قابلة للسحب، فاضغطها من المنتصف كي تبرز - حسب الموديل. قد يختلف جهازك قليلا عما هو معروض في الصورة.
1. مفتاح اختيار الوظيفة
 2. المبرمج الإلكتروني
 3. مفتاح الثرموستات
 4. لمبة led الحمراء للثرموستات.

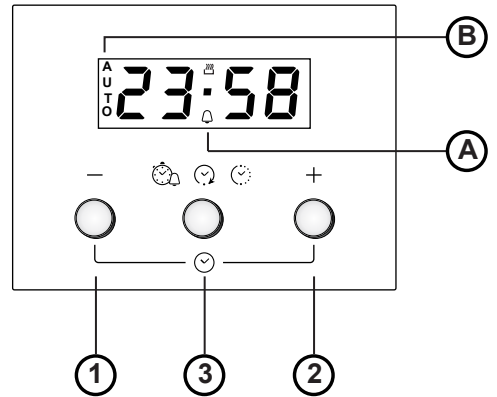
طريقة تشغيل الفرن

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

استخدام المبرمج الإلكتروني

1. الزر - : لتقليل القيمة المعروضة على الشاشة
2. الزر 0 (ب) (ج) (د) : لاختيار الإعدادات المختلفة:
أ- المؤقت
ب- زمن الطهي
ج- ضبط وقت انتهاء الطهي
3. الزر + : لزيادة القيمة المعروضة على الشاشة

- A. يشير الرمز  إلى أن وظيفة الميقاتي قيد التشغيل
B. يؤكد الرمز AUTO أنه قد تم إجراء الإعداد




استخدام الفرن للمرة الأولى

- ضبط وقت اليوم وصوت الإشارة الصوتية.
بعد توصيل الفرن بالكهرباء، يومض في الشاشة الرمز AUTO و 0.00. لضبط وقت اليوم، اضغط على الأزرار - و + في نفس الوقت: تومض النقطة الوسطى.
اضبط وقت اليوم باستخدام الأزرار + و - . بعد اختيار القيمة المرغوبة، اضغط على الزر الأوسط. فيظهر في الشاشة "1 ton". لاختيار الصوت المرغوب، اضغط على الزر - . بعد اختيار الصوت المفضل، اضغط على الزر الأوسط. لتغيير وقت اليوم، تصرف كما هو مشروح فيما سبق.

ضبط الميقاتي

- لضبط الميقاتي، اضغط على الزر الأوسط لفترة طويلة: فيظهر في الشاشة 0.00 ويومض رمز الجرس. اضبط الميقاتي باستخدام الزر + (أقصى قيمة يمكن برمجتها هي 23 ساعة و 59 دقيقة). ويبدأ العد التنازلي بعد ثوان قليلة. يظهر بالشاشة وقت اليوم ويظل رمز الجرس مضيئا، مما يؤكد على أنه قد تم ضبط الميقاتي. لعرض العد التنازلي وتغييره عند اللزوم اضغط على الزر الأوسط مرة أخرى.

ضبط زمن الطهي

- بعد اختيار وضعية الطهي ودرجة الحرارة باستخدام المفاتيح، اضغط على الزر الأوسط: فيظهر في الشاشة 0.00 ويومض رمز الجرس. اضغط على الزر الأوسط مرة أخرى: يظهر على الشاشة dur و 0.00 بالتتابع ويومض الرمز AUTO. اضبط وقت الطهي باستخدام الأزرار + و - (أقصى قيمة يمكن ضبطها هي 10 ساعات). بعد ثوان قليلة يظهر في الشاشة وقت اليوم، ويظل الرمز AUTO مضيئا، مما يؤكد الإعداد. للاطلاع على وقت الطهي المنتهي وتغييره عند اللزوم اضغط على الزر الأوسط لثانيتين، ثم اضغط عليه مرة أخرى لمدة ثانية واحدة. في نهاية الوقت المضبوط، ينطفئ الرمز  ويصدر صوت إنذار ويومض الرمز AUTO على الشاشة. اضغط على الزر لإيقاف فعالية الإنذار. قم بإرجاع الوظائف ومفتاح درجة الحرارة إلى الصفر واضغط على الزر الأوسط لمدة ثانيتين لإنهاء الطهي.

تأخير وقت انتهاء الطهي

بعد اختيار زمن الطهي، اضغط على الزر الأوسط: فيظهر على الشاشة **End** ووقت انتهاء الطهي والرمز **AUTO** بشكل وماض بالتعاقب. اضغط على الزر + للاطلاع على وقت انتهاء الطهي المرغوب (يمكن تأخير الطهي بمقدار 23 ساعة و 59 دقيقة). بعد ثوان قليلة، يظهر على الشاشة وقت اليوم، ويختفي الرمز **|||** ويظل الرمز **AUTO** مضيئاً، مما يؤكد الإعداد. لعرض وقت انتهاء الطهي وتغييره عند اللزوم اضغط على الزر الأوسط واضغط عليه مجدداً لمرتين. في نهاية العد التنازلي، يضيء الرمز **|||** ويستمر عمل الفرن بناءً على وضعية الطهي المختارة.

جدول وصف الوظائف

مفتاح اختيار الوظائف		
الإيقاف	0	الإيقاف الطهي وإطفاء الفرن.
لمبة		الإضاءة/إطفاء لمبة الفرن.
الطهي التقليدي		لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. استخدم الرف الثاني. قم بإحماء الفرن على درجة الحرارة المرغوبة. لمبة led للترموستات تنطفئ عندما يكون الفرن جاهزاً وقابلاً لوضع الطعام بداخله.
وظيفة SMARTCLEAN		لإزالة الاتساخات الناتجة عن الطهي بواسطة دورة بدرجة حرارة منخفضة. التأثير المشترك لطبقة المينا (الإيناميل) الخاصة وبخار الماء المنبعث أثناء دورة الطهي من شأنه تيسير إزالة الاتساخات. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد. ضع 200 مل من الماء في قاع الحيز الداخلي، و قم بتشغيل الدورة لمدة 30 دقيقة على درجة حرارة 90°م. في نهاية الدورة، انتظر لمدة 15 دقيقة قبل فتح الباب.
الخبيز بالتوزيع الحراري		لطهي اللحم والفظائر ذات الحشو السائل (حلو أو مبل) على رف واحد، والبيتزا على رف واحد أو رفين. ينتج عن هذه الوظيفة سطح أو قاعدة مستوية، ذهبية ومقرمشة. عند الطهي على مستويين، قم بتبديل وضع الأطباق في منتصف مدة الطهي لطهي الطعام بدرجة أكثر تجانساً. استخدم الرف الثاني للطهي على رف واحد فقط. للطهي على رفين، استخدم الرف الأول والرف الثالث. قم بإحماء الفرن على درجة الحرارة المطلوبة ثم ضع الطعام فيه عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة لشواء شرائح اللحم والكباب والسجق، ولطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. ضع الطعام على الرف الرابع. عند شواء اللحم، استخدم صينية لجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. وضعها على الرف الثالث، مع إضافة نصف لتر من المياه 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، الروز بيف، الدجاج). ضع الطعام على الأرفف الوسطى. استخدم صينية جميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضعها على الرف الأول/الثاني، مع إضافة حوالي نصف لتر من المياه. ويُصح بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساوٍ. لا يلزم إحماء الفرن. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً. مع هذه الوظيفة يمكنك أيضاً استخدام السبخ الدوار، في حالة وجوده.
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.
مروحة توربو		للأطعمة ذات القاعدة المقرمشة والطبقة العلوية الطرية. مثالي لطهي الكيك المحشو بخامات سائلة وبدون قاعدة سابقة الطهي (على سبيل المثال التارت وكيك البرقوق وكيك الريكوتا وكذلك البيتزا التي عليها طبقة علوية مرتفعة) على رف واحد. ضع الطعام على الرف الثاني. قم بإحماء الفرن قبل الطهي. هذه الوظيفة مثالية أيضاً للأطعمة المجمدة (على سبيل المثال، البيتزا، والرقائق، والفظائر المحشوة، واللازانيا). اتبع الإرشادات الموجودة على عبوة تغليف المنتج.
وظيفة دفع الهواء FORCED AIR		لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة التي تستلزم نفس درجة الحرارة على رفين في نفس الوقت (مثل السمك والخضروات والكيك). يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر. استخدم المستوى الثاني للطهي على رف واحد فقط. للطهي على رفين، استخدم الرف الأول والرف الثالث بعد إحماء الفرن.
التسخين السفلي		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، وخبز اللحم، وفي هذه الحالة استخدم مستوى الطهي الثاني. لا يلزم إحماء الفرن.

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة (م°)	الوقت (دقيقة)	الكمايات والملاحظات
كيك مخمر		نعم	2	180-160	55-35	صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	3-1	170-150	90-30	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	2	190-150	85-30	صينية تجمع القطرات/صينية الخبز أو صينية الكيك على الرف السلكي
القطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		نعم	3-1	190-150	90-35	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	3	180-170	40-15	صينية تجمع القطرات/صينية الخبز
البسكويت/تارت الفواكه الصغير		نعم	3-1	175-150	45-20	الرف 3: الرف السلكي الرف 1: صينية تجمع القطرات/صينية الخبز
		نعم	3	180	40-30	صينية تجمع القطرات/صينية الخبز
معجنات الشو		نعم	3-1	190-170	45-35	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجمع القطرات/صينية الخبز
		نعم	3	90	130-120	صينية تجمع القطرات/صينية الخبز
الميرنجز		نعم	3-1	90	150-130	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجمع القطرات/صينية الخبز
		نعم	2	250-190	50-15	صينية تجمع القطرات/صينية الخبز
خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا		نعم	3-1	250-190	50-25	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجمع القطرات/صينية الخبز
		نعم	2	250	15-10	الرف 2: صينية تجمع القطرات/صينية الخبز أو الرف السلكي
البيتزا المجمدة		نعم	3-1	250	20-10	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجمع القطرات/صينية الخبز
		نعم	2	200-175	50-40	صينية الكيك فوق الرف السلكي
القطائر المتبلية (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)		نعم	3-1	190-175	65-50	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكمايات والملاحظات
مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري		نعم	3	200-180	30-20	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	3-1	200-175	45-25	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
لازانيا / معكرونة فرن / كانيلوني/ كعكة الفواكه		نعم	2	200-190	65-40	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/ لحم دسم 1 كجم		نعم	2	200-190	110-90	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	2	200-190	85-65	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	2/1	200-190	180-140	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
السّمك المحمر / في ورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	2	200-180	60-40	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)		نعم	2	200-175	60-50	صينية الفرن على الرف السلكي
التوست		نعم	4	200	5-2	الرف السلكي
سمك فيليه/شرائح ستيك		نعم	4	200	40-30	الرف 4: الرف السلكي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي)
					الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء	
السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطائر الهامبورجر		نعم	4	200	50-30	الرف 4: الرف السلكي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي)
					الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء	
روست الدجاج 1-1.3 كجم		-	2	200	70-55	الرف 2: الرف السلكي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
					الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء	
روست الدجاج 1-1.3 كجم		-	2	200	80-60	الرف 2: السيخ الدوار (في حالة وجوده)
					الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء	
لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم		-	2	200	50-35	صينية الفرن على الرف السلكي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
فخذ ضأن/سيقان		-	2	200	90-60	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
بطاطس محمرة		-	2	200	55-45	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
جراتان الخضروات		-	2	200	30-20	صينية الفرن على الرف السلكي
لازانيا ولحم		نعم	3-1	200	*100-50	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة (م°)	الوقت (دقيقة)	الكماليات والملاحظات
اللحم والبطاطس		نعم	3-1	200	*100-45	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي
						الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
الأسماك والخضروات		نعم	3-1	175	*50-30	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي
						الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي

الأوقات المحددة في الجدول تسري على أوقات الطهي مع وضعية بدء متأخرة (إن وجدت). قد تصبح أزمنة الطهي أطول، حسب خصائص الطعام. ملحوظة: قد تختلف رموز وظائف الطهي قليلاً عن الصور. ملحوظة: أزمنة الطهي ودرجات الحرارة هي قيم تقريبية تسري على 4 مقادير.

الاستخدام الموصى به والنصائح

كيفية قراءة جدول الطهي

يوضح الجدول أفضل وظيفة يمكن استخدامها لأي طعام محدد ليتم طهيها على رف واحد أو أكثر في الوقت نفسه. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإجماء (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 السلكي 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 للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.
- إذا «انخفضت» الكيك أثناء الطهي، فاضبط درجة حرارة أقل في المرة التالية، ويمكن تقليل كمية المياه في الخليط والخلط برفق أكثر.
- بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة «الخبز بالتوزيع الحراري». إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاحضض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

اللحم

- استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. وبالنسبة لقطع لحم الروست، يُفضل إضافة بعض المرق إلى قاعدة الطبق، حيث إنه يعمل على تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على مذاق إضافي. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم.
- إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعاً بسمك متساوٍ في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السمكة للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الرف السلكي بحيث يظل الطعام بعيداً عن الشواية. واقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.
- لتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية لتجميع القطرات بها نصف لتر من المياه مباشرة أسفل الشواية الموضوع عليها اللحم. ورؤد المياه عند الحاجة.

السيخ الدوار (في بعض الموديلات فقط)

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

البيتزا

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