

سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدا

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 (مشتركات كهربائية) في حالة تزويد الفرن بقابس توصيل.
- لا تستخدم أسلاك إطالة.
- لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.
- يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.
- إذا كان سطح اللوح الحثي مشروخا، فلا تستخدمه وقم بإيقاف الجهاز لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية (فقط مع الموديلات المزودة بالوظيفة الحثية).

- لا تلمس الجهاز بأي جزء 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) بعيداً عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعيب 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 واطرك الهواء الساخن أو البخار يتسرب إلى الخارج بشكل تدريجي قبل أن تمد يدك داخل الفرن. وعندما يتم غلق باب الجهاز، يتم تنفيس الهواء الساخن من فتحة موجودة فوق لوحة التحكم. لا تسد فتحات تنفيس الهواء.
- استخدم قفازات الفرن لإخراج القلايات والكماليات مع توخي الحذر لتجنب ملامسة عناصر التسخين.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه: قد يندلع حريق إذا تم تشغيل الجهاز دون قصد.
- لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأوعية محكمة الغلق في هذا الجهاز. فقد يتسبب الضغط الذي ينشأ بالداخل في انفجار البرطمان، مما يلحق الضرر بالجهاز.
- لا تستخدم أوعية تم تصنيعها من خامات اصطناعية.
- الزيوت والدهون الساخنة للغاية تشتعل بسهولة. احرص دائماً على توخي الحذر عند طهي أطعمة غنية بالشحم والزيت.

- لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام.
- إذا تم استخدام المشروبات الكحولية (مثل شراب الروم، الكونياك، النبيذ) أثناء طهي بعض الأطعمة، فتذكر أن الكحول يتبخر في درجات الحرارة المرتفعة. ونتيجة لذلك، يكون هناك خطر من أن الأبخرة المنبعثة من الكحول قد تتسبب في نشوب حريق عند ملامستها لعنصر التسخين الكهربائي.
- لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري. أبعاد الأطفال عن الفرن خلال دورة الانحلال الحراري. يجب إزالة بقايا الانسكاب الزائد من داخل الفرن قبل دورة التنظيف (فقط مع الأفران المزودة بوظيفة الانحلال الحراري).
- اقتصر على استخدام مقياس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن.
- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية الحادة لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، 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.

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. ولتجنب 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 مفتوحاً).
- يجب القيام باستبدال كابل التيار الكهربائي (من النوع H05 RR-F 3x1.5 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 تثبت باب أو تُعلق أي شيء بالمقبض.
- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائق 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 بإحماء فرن الميكروويف إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك.
- استخدم قوالب الخبيز ذات الطلاء الغامق 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 الطهي لمدة طويلة - حتى بعد إيقاف الفرن.

بيان المطابقة (CE)

- هذا الفرن المخصص لملامسة المواد الغذائية يطابق اللائحة الأوروبية (CE) رقم 1935/2004 وقد تم تصميمه وتصنيعه وبيعه وفقاً 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 2014/65 ورقم 66/2014 بالتوافق مع المواصفة الأوروبية 1-60350-EN.

دليل التقلب 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 " متبوعا برقم، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. وفي هذه الحالة حدد الرقم الذي يتبع الحرف " F " .

خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في «دليل التغلب على الأعطال».
 2. أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال 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 لفرن (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).

التنظيف

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

تحذير

الفرن من الخارج

هام: لا تستخدم منظفات آكالة 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 ورطبة. وإذا كانت الأسطح متسخة للغاية، فأضف بضع قطرات من منظف غسيل الأطباق إلى المياه. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.

الفرن من الداخل

هام: لا تستخدم إسفنج كاشطة أو كاشطات معدنية أو ليف تنظيف معدني. فمع مرور الوقت قد تؤدي هذه الأدوات إلى إتلاف الأسطح المطلوبة 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 ملانم. 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 البييتزا، الخضروات، وخلافه)، قد يتكون ماء متكاثف على الباب من الداخل وحول إطار الإحكام. وعندما يبرد الفرن، جففه من الداخل بقطعة قماش أو إسفنجة.

الكماليات:

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

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

هام: لا تستخدم المنظفات الآكالة 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 الإسفنجة.



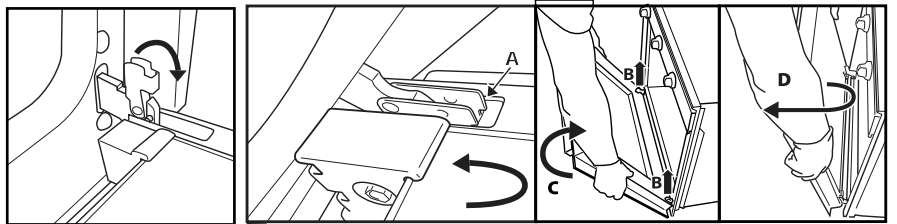
- استخدم قفازات واقية.
- تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصله عن الكهرباء قبل إجراء أعمال الخدمة عليه.

خلع الباب:

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

لإعادة تركيب الباب:

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

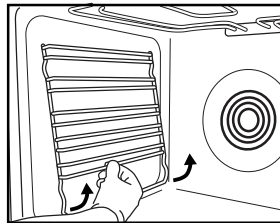


شكل 2

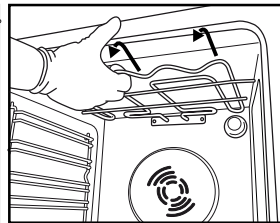
شكل 1

نقل عنصر التسخين العلوي (في بعض الموديلات فقط)

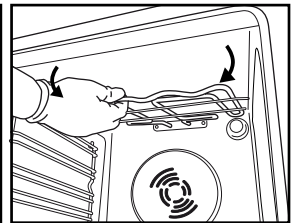
1. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات (شكل 3).
2. اسحب عنصر التسخين إلى الخارج قليلاً (شكل 4) وأنزله (شكل 5).
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعامات الجانبية.



شكل 3



شكل 4

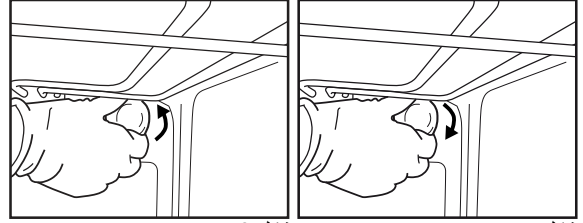


شكل 5

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:

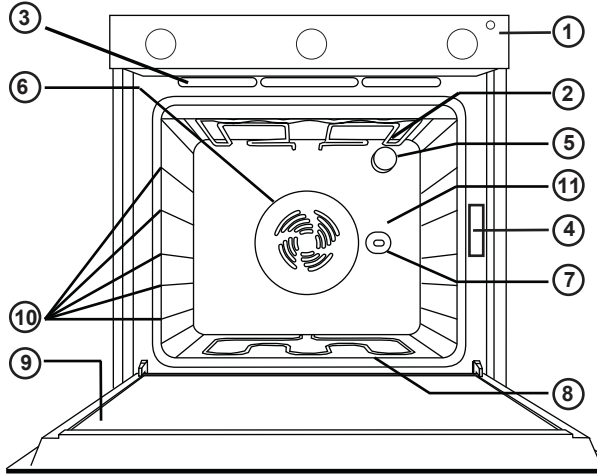
- لا تستخدم سوى اللمبات المتوهجة بقدرة 25-40 واط/230 فلت من النوع E-14، T300°C، أو لمبات الهالوجين بقدرة 20-40 واط/230 فلت من النوع G9، T300°C (حسب الموديل).
- اللمبة المستخدمة في الجهاز مصممة خصيصاً للأجهزة الكهربائية، وليس ملائماً لإضاءة الغرف المنزلية (وفقاً للائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم 244/2009).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

هام:

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

دليل استعمال الفرن

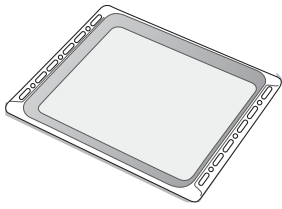
للتوصيل بالكهرباء، انظر الفقرة الخاصة بالتركيب



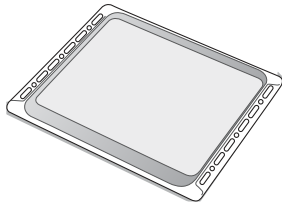
1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين العلوي / الشواية
3. نظام التبريد (إن وجد)
4. لوحة البيانات (يجب عدم إزالتها)
5. المصباح
6. نظام تهوية الخبز (إن وجد)
7. السيخ الدوار (في حالة وجوده)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
9. الباب
10. وضع الأرفف
11. الجدار الخلفي

ملحوظة:

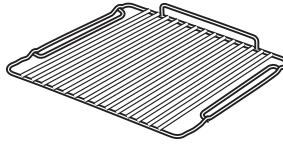
- قد يختلف جهازك قليلاً عما هو معروض في الصورة.
- بانتهاؤ الطهي وبعد إيقاف الفرن، قد يستمر تشغيل مروحة التبريد لبعض الوقت.



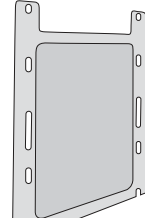
شكل 1



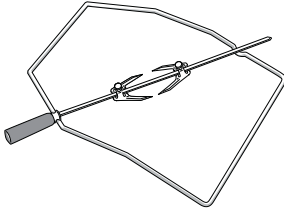
شكل 2



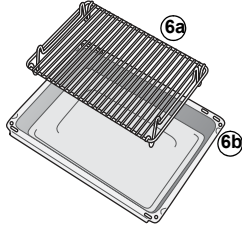
شكل 3



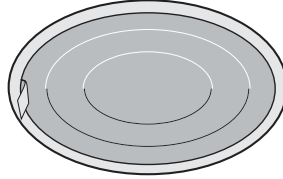
شكل 4



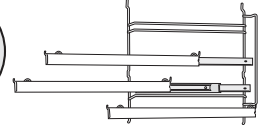
شكل 5



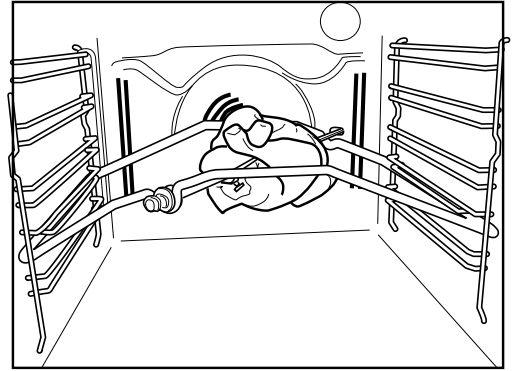
شكل 6



شكل 7



شكل 8



شكل 9

صينية تجميع القطرات (شكل 1)

لتجميع الدهون وفتات الأطعمة عند وضعها أسفل الشبكة السلكية، أو كطبق لطهي اللحوم 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)

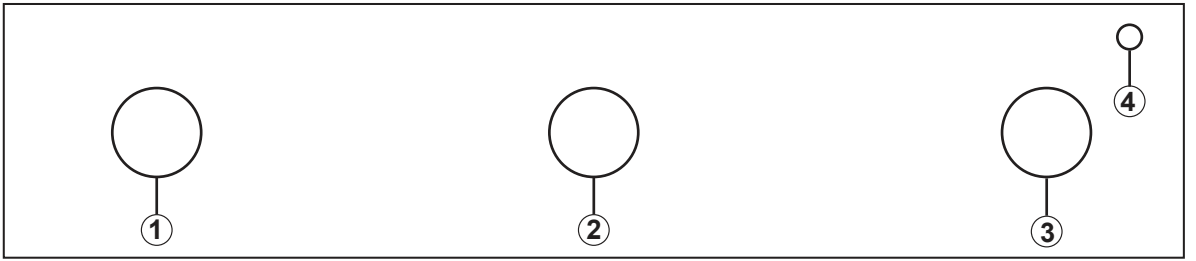
يتكون الطقم من شبكة سلكية (6a) ووعاء مطلي بالمينا (الإيناميل) (6b). يمكن وضع هذا الطقم على رف سلكي (3) واستخدامه مع وظيفة الشواية.

فتر الدهون (شكل 7)

اقتصر على استخدامه لطهي الأطعمة التي تحتوي على الدهون بصفة خاصة. قم بتهيئته 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.

**ملحوظة:**



- قد يختلف جهازك قليلا عما هو معروض في الصورة.

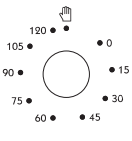
1. مفتاح اختيار الوظيفة
2. مفتاح اختيار زمن الطهي
3. مفتاح الترموستات
4. لمبة led الحمراء للترموستات.

طريقة تشغيل الفرن

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

مفتاح اختيار زمن الطهي

يمكن استخدام هذا المفتاح لضبط زمن طهي يتراوح من دقيقة واحدة إلى 120 دقيقة. لضبط مدة الطهي، قبع 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  هام: عندما يكون مفتاح الاختيار موضوعا على الوضع "0"، فلا يتم تشغيل الفرن. لتشغيل الفرن، اضبط مفتاح الاختيار على الرمز  أو اضبط زمن الطهي.

**جدول وصف الوظائف**

الوظيفة	الوصف
0	الإيقاف
	لمبة لتشغيل مصباح الفرن.
	الطهي التقليدي
	وظيفة SMARTCLEAN
	الخبيز بالتوزيع الحراري
	الشواية
	الشواء التبريد
	إذابة التجمد

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكميات 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 (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	2	190-150	85-30	الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		نعم	2	190-150	85-30	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الكيك على الرف السلكي
		نعم	3-1	190-150	90-35	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	3	180-170	40-15	الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
البيسكويت/تارت الفواكه الصغير		نعم	3	180-170	40-15	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	3-1	175-150	45-20	الرف 3: رف سلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	3	180	40-30	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
معجنات الشو		نعم	3	180	40-30	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	3-1	190-170	45-35	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	3	90	130-120	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
الميرننجز		نعم	3	90	130-120	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	3-1	90	150-130	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	2	250-190	50-15	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا		نعم	2	250-190	50-15	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	3-1	250-190	45-25	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	2	250	15-10	الرف 2: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو الرف السلكي
البيتزا المجمدة		نعم	2	250	15-10	الرف السلكي
		نعم	3-1	250	20-10	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	2	200-175	50-40	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
الفطائر المتبلية (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)		نعم	2	200-175	50-40	صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	3-1	190-180	55-40	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	2	190-180	55-40	الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	التكاملات والملاحظات
معجنات فول-أو-فان / باف باستري		نعم	3	200-180	20-30	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
		نعم	3-1	190-180	20-40	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
						الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
لازانيا / معكرونة فرن / كاتيلوني / كعكة الفواكه		نعم	2	200-190	40-65	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم		نعم	2	200-190	90-110	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	2	200-190	65-85	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	2 / 1	200-190	140-180	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
السمك المحمر / في ورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	2	200-180	40-60	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
خضروات محشية (طماطم، كوسة، بادنتجان)		نعم	2	200-175	50-60	صينية الفرن على الرف السلكي
التوست		نعم	4	200	2-5	الرف السلكي
سمك فيليه/شرايح 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" / البيف برجر		نعم	4	200	50-30	الرف 4: الرف السلكي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي)
					الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء	
روست الدجاج 1,3-1 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 1,3-1 كجم		-	2	200	80-60	الرف 2: السيخ الدوار (في حالة وجوده)
					الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء	

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكماليات والملاحظات
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 صينية تجميع القطرات/صينية الخبز (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم) الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
اللحم والبطاطس		نعم	3-1	200	*100-45	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي صينية تجميع القطرات/صينية الخبز (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم) الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
الأسماك والخضروات		نعم	3-1	180	*50-30	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي) الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي

* زمن الطهي تقريبي. يمكن إخراج الطعام من الفرن في أوقات مختلفة حسب الرغبة الشخصية.
ملحوظة: ملحوظة: قد تختلف رموز وظائف الطهي قليلا عن الصور.

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 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 أيضا 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 «الخبيز بالتوزيع الحراري»، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. قم بتبديل المستويات بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي إذا لزم الأمر. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

الحلويات

- يمكنك طهي الحلويات الرقيقة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط. واستخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائما على الرف السفلي المورّد. 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 «الخبيز بالتوزيع الحراري». إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر قثات خبز أو قثات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

اللحوم

- 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 لفة 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 السفلي 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. 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. 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.