



# فرن بِلْت ان دليل المستخدم

**FG-6151**

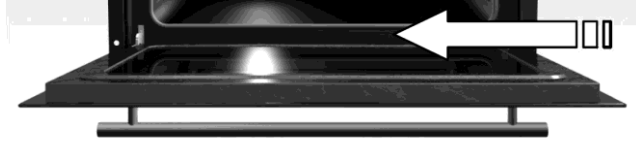
رقم الصفحة	جدول المحتويات
٢٠	١- جداول أوضاع الطهي
٢٢	مرحلة التسخين المسبق
٢٢	التسخين المسبق السريع
٢٢	الطهي الصديق للبيئة
٢٢	استخدام إضاءة الفرن
٢٣	٢- تشغيل وضع توقيت الفرن
٢٣	وقت الطهي
٢٣	وقت إيقاف الطهي
٢٤	٣- ضبط إعدادات مسبار اللحم (إن وجد)
٢٦	٤- التعرف على أوضاع الفرن المتعددة
٢٦	نصائح وتقنيات التحمير
٢٦	توجيهات عامة
٢٦	نصائح وتقنيات الحمل الحراري الفعلي
٢٧	نصائح وتقنيات التحمير بالحمل الحراري
٢٧	نصائح وتقنيات الشواء بالحمل الحراري
٢٧	نصائح وتقنيات الشواء
٢٧	نصائح وتقنيات التجفيف
٢٨	جدول التجفيف
٢٩	٥- وصفات الطعام
٣١	٦- تعليمات وضع يوم السبت
٣٢	٧- التنظيف والعناية بالفرن
٣٢	التنظيف
٣٢	إزالة الباب
٣٣	إزالة باب الفرن المنزلق
٣٣	كيفية إزالة الزجاج الداخلي من الباب البانورامي
٣٣	"الزجاجي"
٣٤	استبدال إضاءة الفرن
٣٥	٨- حل مشاكل الخبز
٣٦	٩- حل المشاكل التشغيلية
٣٧	١٠- المساعدة أو الخدمة
٣٧	سجل بيانات الخدمة

رقم الصفحة	جدول المحتويات
٢	١١- تعليمات السلامة
٣	١٢- مميزات المنتج
٤	١٣- تركيب الفرن
٤	الكهربائيات
٤	الحفاظ على البيئة
١٠	توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
١١	١٤- تعليمات الاستخدام
١١	استخدام الفرن لأول مرة
١١	مكان تركيب الشواية القابل للإزالة (إن وجد)
١٢	١٥- لوحة التحكم
١٢	لوحة المفاتيح
١٣	١٦- معلومات عامة حول الفرن
١٣	رموز الخطأ
١٣	أصوات التنبيه
١٣	الإعدادات الافتراضية
١٣	رموز رقم العطل F
١٣	التسخين المسبق والتسخين المسبق السريع
١٣	المؤقت
١٤	١٧- إرشادات عامة حول استخدام الفرن
١٤	التسخين المسبق للفرن
١٤	مقترحات للتشغيل
١٤	أواني الطهي
١٤	تكتف الفرن ودرجة الحرارة
١٤	الخبز على رف مرتفع
١٥	١٨- بدء التشغيل
١٥	تعليمات التشغيل الأولى
١٦	١٩- إعدادات المستخدم
١٦	اللغة
١٦	الوزن ودرجة الحرارة
١٦	الوقت
١٧	التاريخ
١٧	السطوع
١٧	مستوى الصوت
١٨	٢٠- إعدادات النظام
١٨	سجل الأخطاء
١٨	الوضع التجريبي
١٩	٢١- بدء تشغيل الفرن
١٩	تشغيل/إيقاف تشغيل الفرن
١٩	اختيار وضع الطهي
١٩	تغيير وضع الطهي
١٩	تغيير درجة الحرارة

- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- احرص على إبقاء الأطفال ممن هم أقل من ٨ سنوات بعيداً عن الجهاز؛ ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي الإعاقات البدنية، أو الحسية، أو العقلية أو ممن تتقصص المعرفة والخبرة؛ ما لم يتم الإشراف عليهم أو تزويدهم بالتعليمات الخاصة باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- لا يجوز إجراء عمليات التنظيف والصيانة للجهاز من قبل الأطفال دون الإشراف عليهم.
- لتفادي تلف طلاء المينا، لا تقم بتغطية قاعدة الفرن بـ (ورق الألمنيوم مثلاً وما شابه ذلك).
- تجنب استخدام المنظفات الكاشطة الخشنة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن؛ لأن هذه المواد يمكنها خدش السطح والذي قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- يجب عدم استخدام مواد التنظيف الكاشطة ومعدات التنظيف بالبخار لتنظيف الفرن.
- يجب عدم تثبيت الجهاز خلف باب مزين بالديكورات؛ لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- تحذير: تأكد من أن الجهاز قد تم إيقاف تشغيله قبل استبدال مصباح الإضاءة؛ لتفادي إمكانية حدوث صدمة كهربائية.
- يجب ترك الفرن ليبرد وفصل التيار عنه قبل فك الباب؛ فقد يؤدي التخلف عن ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حروق.
- استخدم فقط مسبار اللحوم المرفق مع الجهاز.

#### ⚠️ للأهمية

إذا تم تثبيت الفرن في درجة حرارة محيطية أقل من ٣٧ فهرنهايت (٣°م)، فقد يظهر الرمز F\*0117؛ وعند تكون درجة الحرارة المحيطة أعلى من ذلك، فلن يظهر رمز الخطأ.



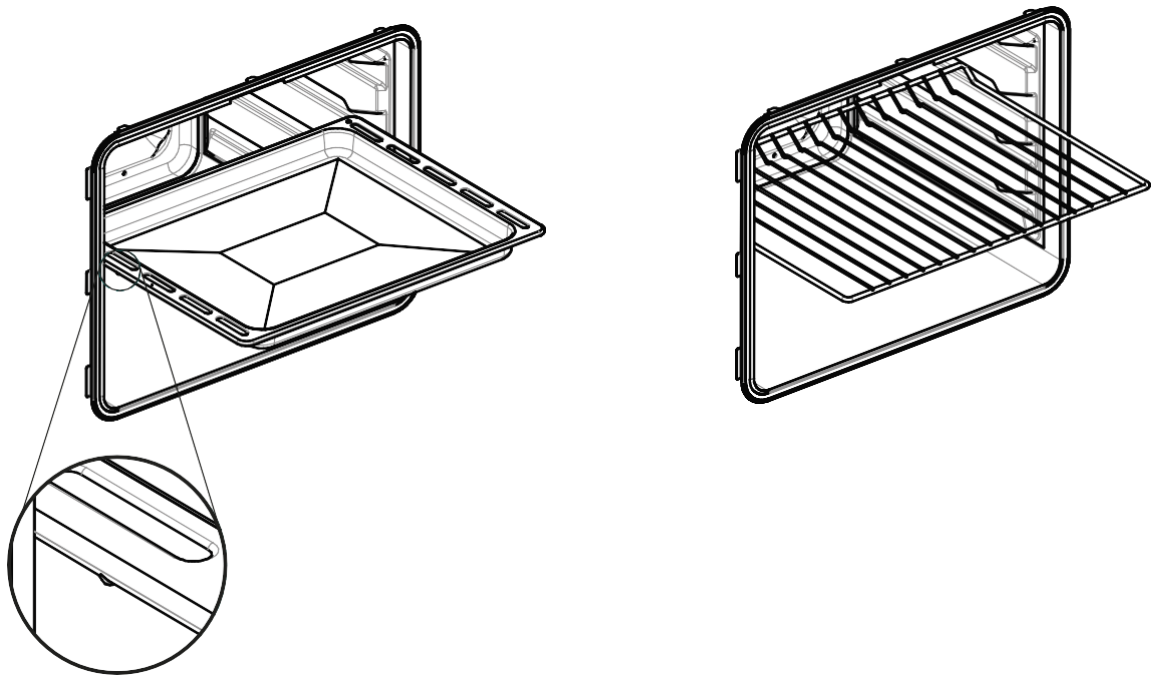
#### ⚠️ للأهمية

يمكن الوصول إلى لوحة بيانات الفرن حتى مع تثبيته بالكامل؛ فاللوحة يمكن رؤيتها عن طريق فتح باب الفرن. اطلع دائماً على معلومات الجهاز منها لتحديد طراز الجهاز عند طلب قطع الغيار.

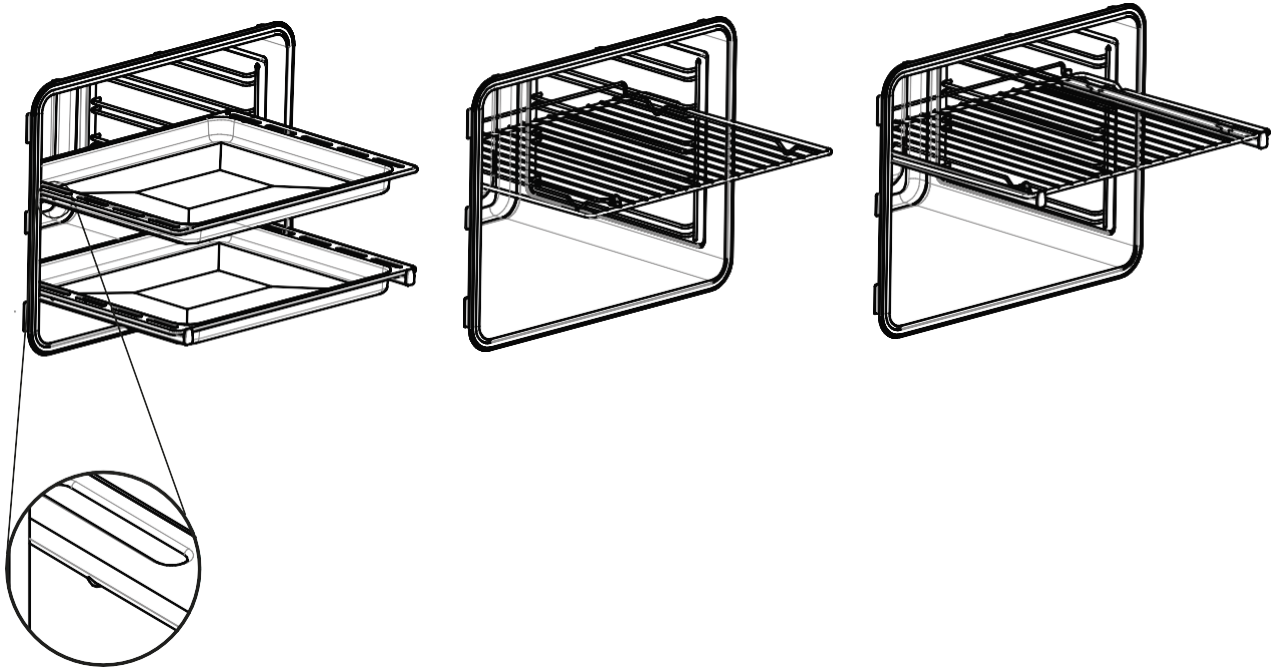
- لا تقم بفك أي قطع قبل فصل الفرن عن التيار الكهربائي.
- لا تستخدم الجهاز إذا وجد كسر في أي قطعة (كالزجاج مثلاً). افصله عن التيار الكهربائي واتصل بمزوّد الخدمة.
- قبل استخدام الفرن، ينصح بتشغيله على أقصى درجة حرارة لمدة ساعة للتخلص من رائحة المادة العازلة.
- في جميع موديلات الجهاز، اترك الباب مغلقاً عند استخدام الشواية.
- قد تستمر مروحة التبريد في العمل طالما أن الفرن ساخن؛ وحتى بعد إيقاف تشغيله.
- أثناء استخدام الجهاز، فإنه يصبح ساخناً جداً. لذا، تجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخله.
- يجب على الآباء والبالغين الانتباه بشكل خاص عند استخدام المنتج في وجود الأطفال.

ارجع إلى الأشكال أدناه للتعرف على المكان الصحيح للشوايات

مكان تركيب الشواية البارز



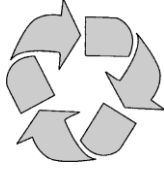
مكان تركيب الشواية القابل للإزالة



### الحفاظ على البيئة

لقد تم طباعة هذا الدليل على ورق أبيض خالٍ من الكلور أو الورق المعاد تدويره؛ للإسهام في حماية البيئة. كما تم تصميم عبوة التعبئة والتغليف لتفادي الإضرار بالبيئة، فهي منتجات بيئية يمكن معالجتها أو إعادة تدويرها.

تؤدي إعادة تدوير مواد التعبئة والتغليف إلى توفير المواد الخام وخفض حجم النفايات المنزلية والصناعية.



إن مواد التعبئة والتغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ١٠٠% وتحتوي على رمز إعادة التدوير. تخلص منها بما يتوافق مع القانون المحلي. احرص على إبقاء هذه المواد (الأكياس البلاستيكية، وقطع الفلين، وغيرها) بعيداً عن متناول أيدي الأطفال؛ لأنه من المحتمل أن تشكل خطراً عليهم. تم وضع علامة على هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي 2002/96/EC، نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE). ومن خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، يساهم المستخدم في منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة والصحة.

يشير الرمز الموجود على المنتج أو الدليل إلى أنه يجب عدم التعامل مع هذا المنتج كنفايات منزلية؛ وإنما يجب تسليمه لنقطة تجميع مناسبة لإعادة تدوير المعدات الإلكترونية والكهربائية.



لتركيب الفرن داخل المطبخ، يجب عمل فتحة وفقاً للأبعاد الموضحة في شكل الفتحة والأبعاد.

يتم تثبيت الجهاز من الأعلى، بواسطة اثنين من البراغي مرفقين مع الفرن، عبر الفتحات الموجودة على قوائم الفرن.

يجب أن تكون الخزانة التي سيتم تثبيت الفرن داخلها مفتوحة من الجانب الخلفي؛ لضمان تدفق الهواء وتفاذي ارتفاع درجة الحرارة.

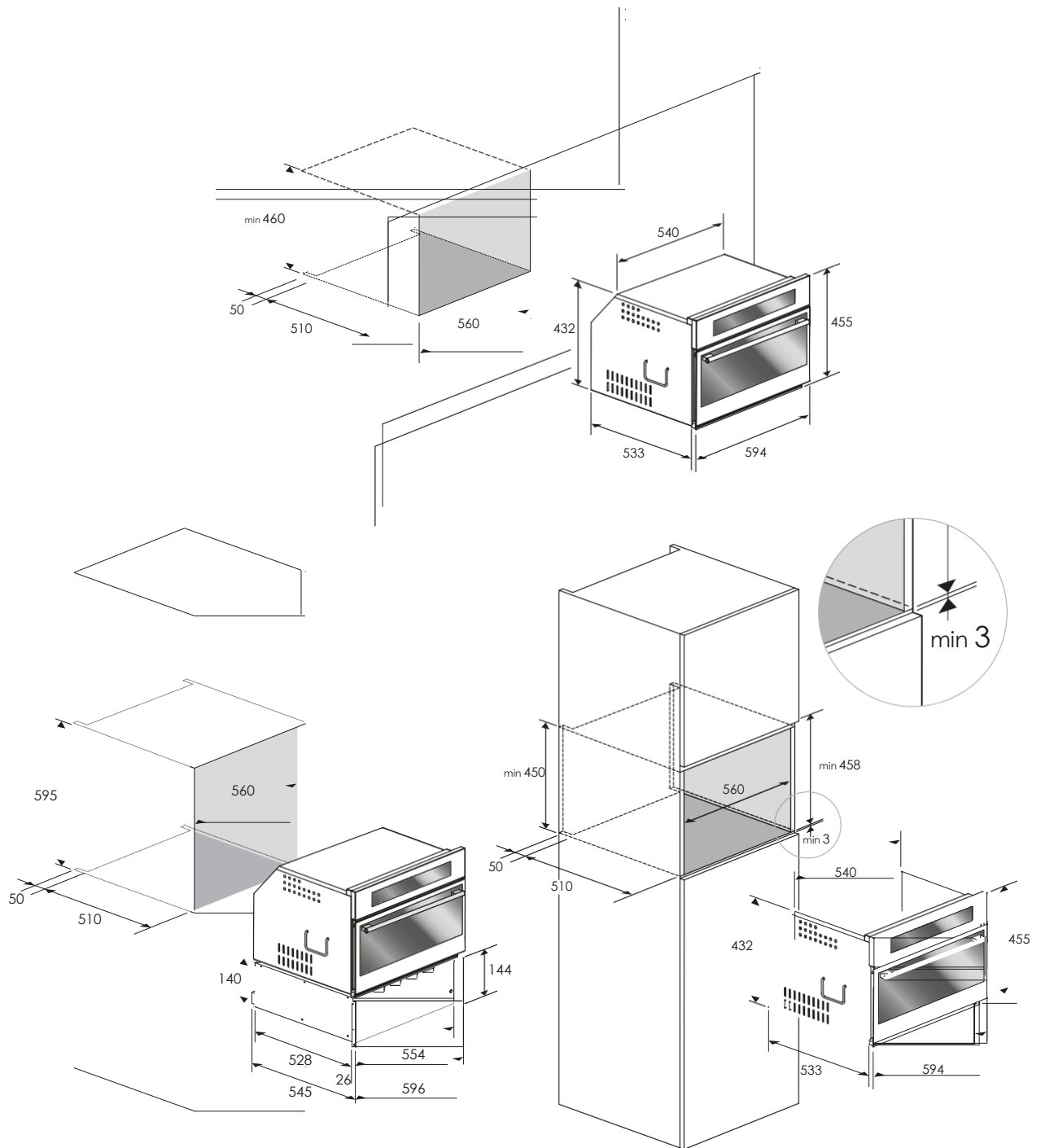
### تحذير

نظراً لأن الجهاز سيتم تركيبه داخل أثاث مطبخك، تأكد من أن جميع الأسطح التي تلامس الفرن مقاومة لدرجة حرارة حوالي ٩٠°م.

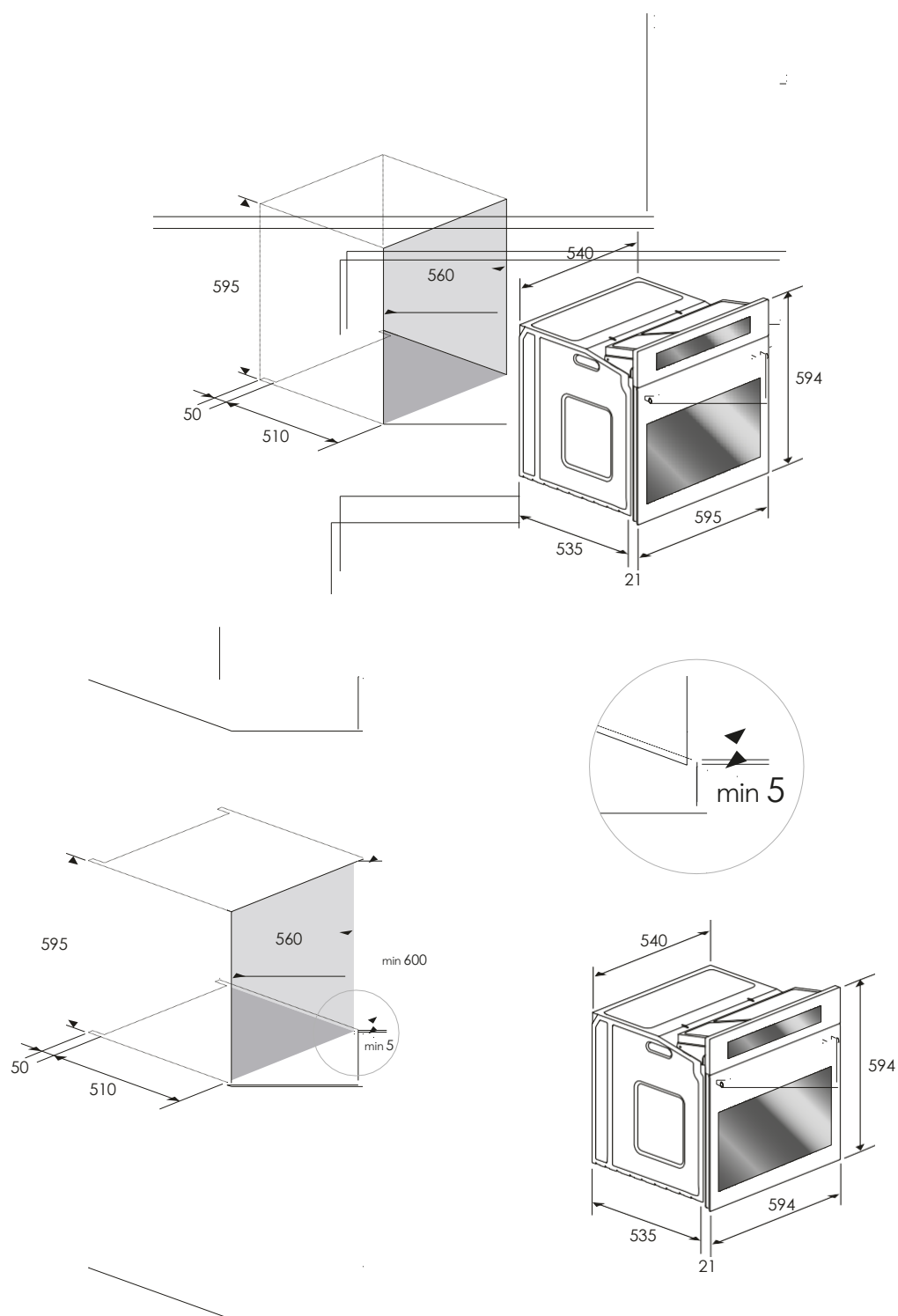
### بيانات الكهرباء

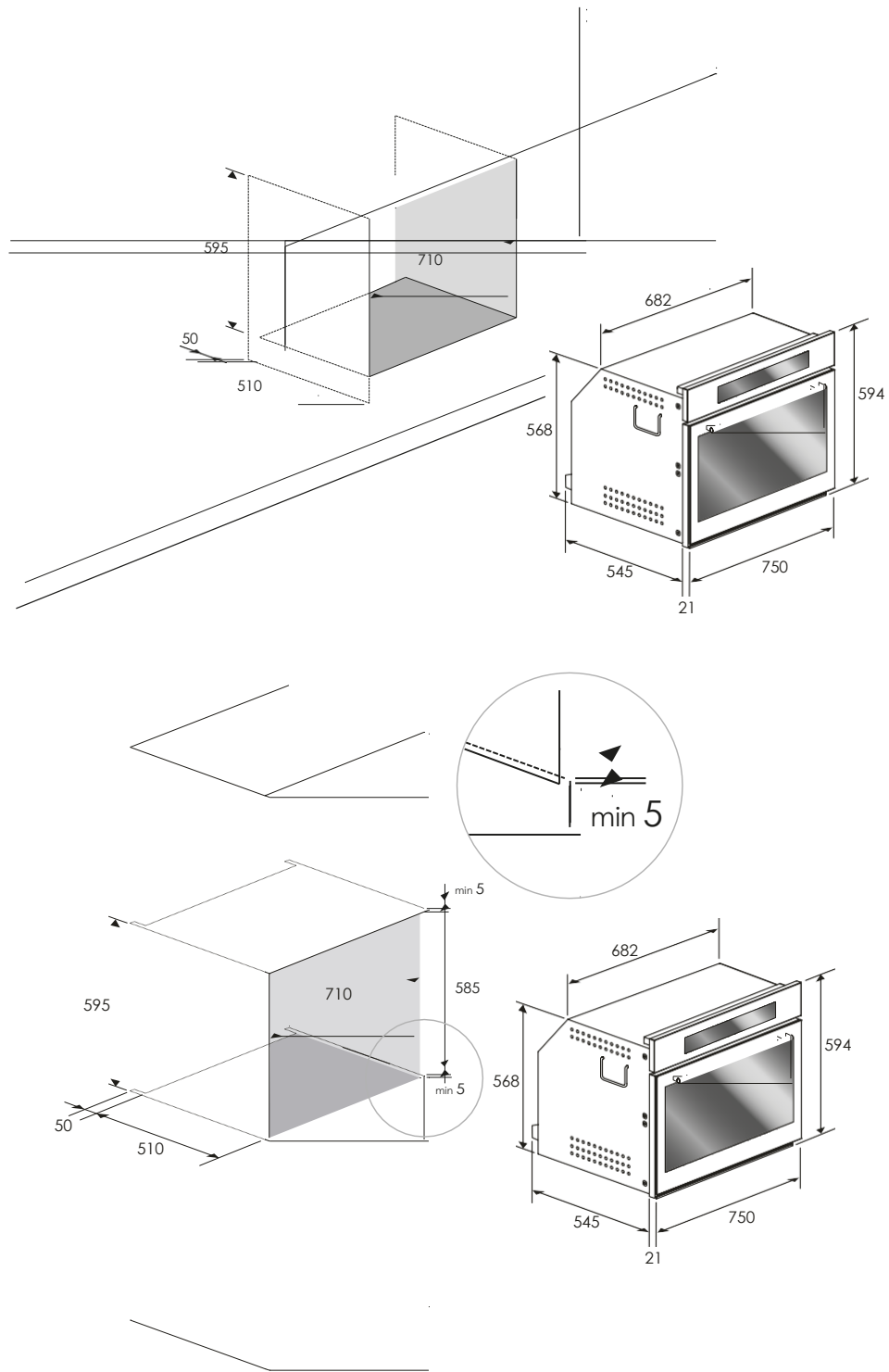
أقصى طاقة كهربائية ممتصة: (راجع لوحة البيانات).  
جهد التيار: (راجع لوحة البيانات).

## الطراز ٤٥



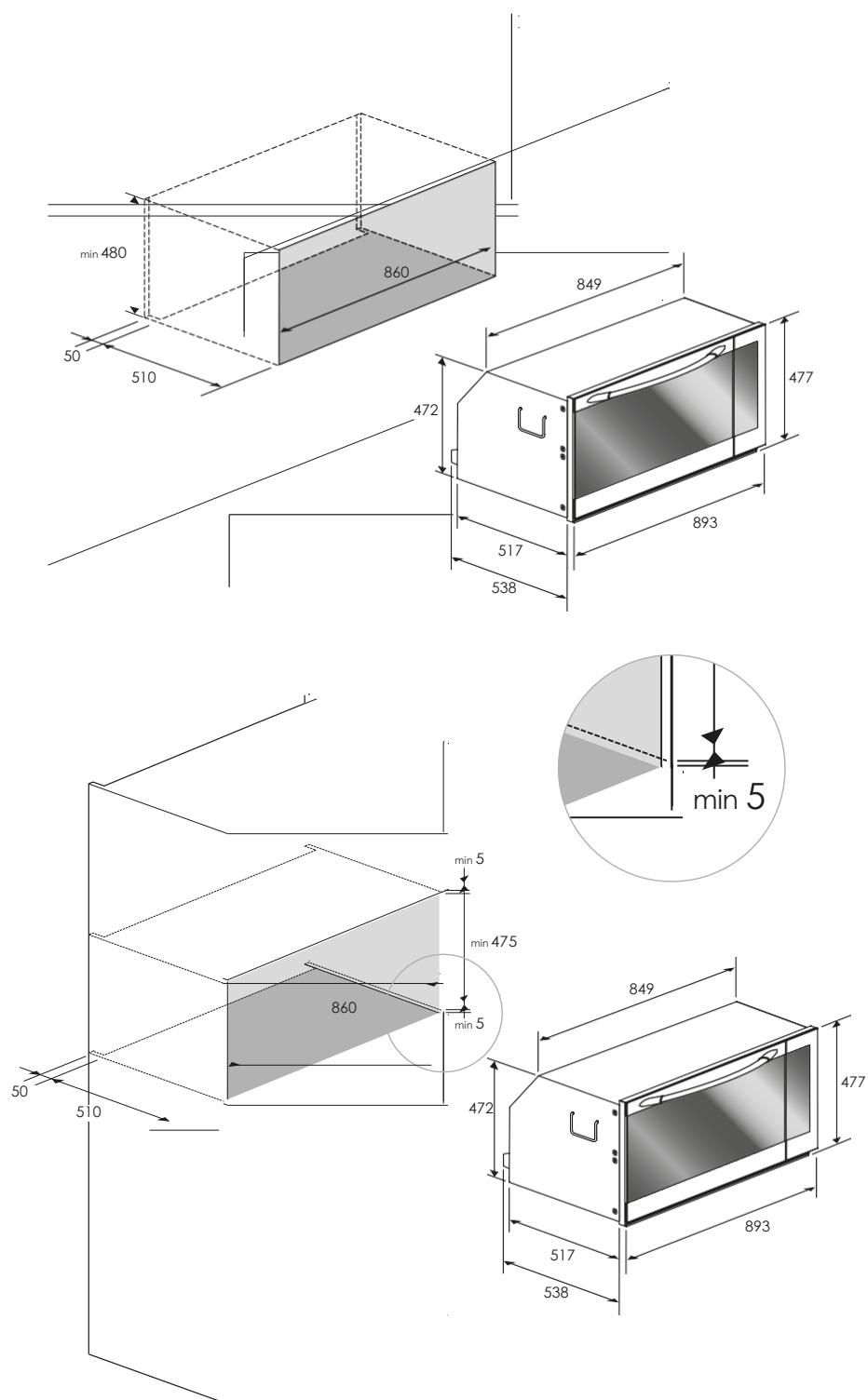
الأبعاد بالملم

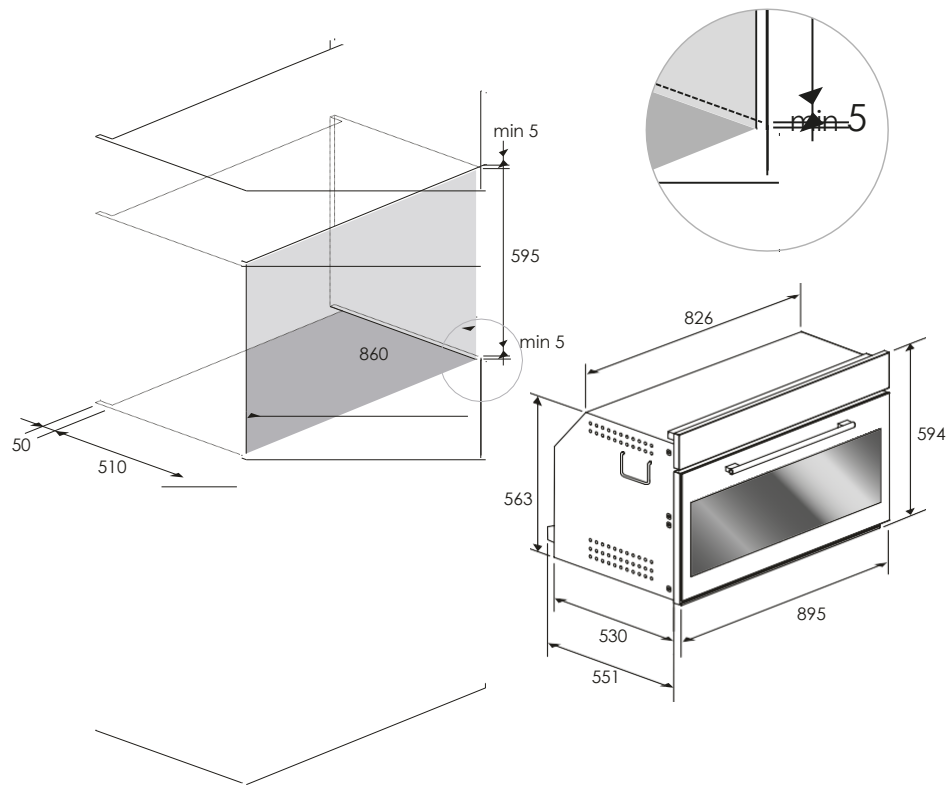
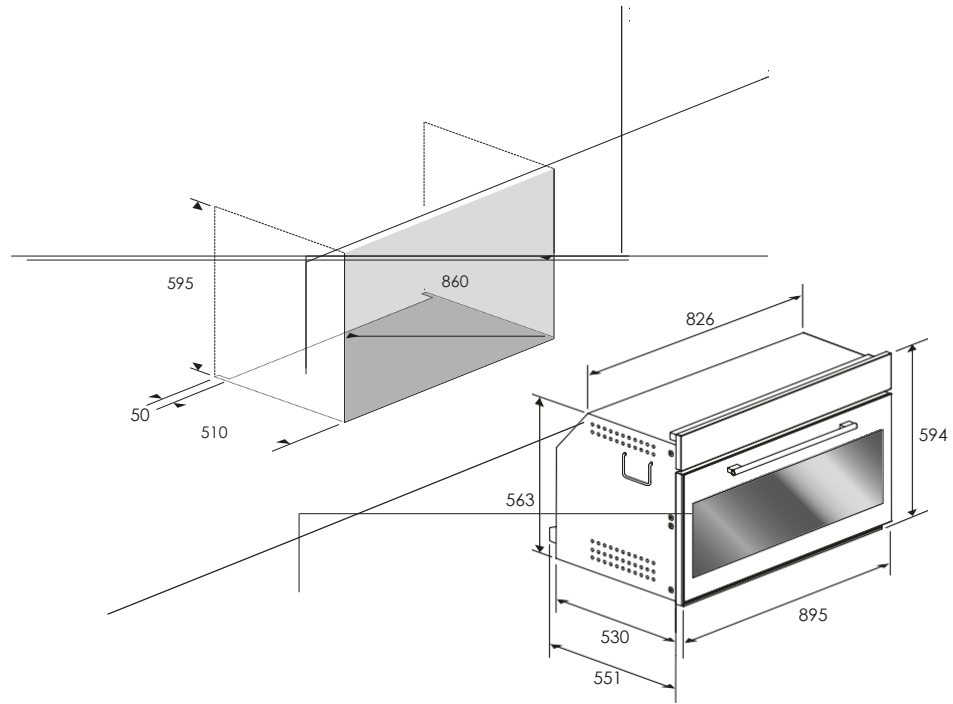




الأبعاد بالملم





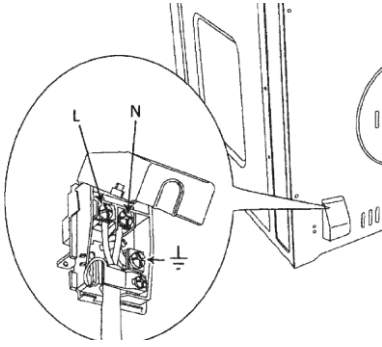


الأبعاد بالملم

يجب أن يكون المقبس أو المفتاح سهل الوصول إليهما عند تركيب الفرن بشكل كامل.

#### نوع الكوابل وأقل قطر لها

شهادة المواصفات السعودية (SASO)			
H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>



## توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي



يجب أن يكون هذا الجهاز مؤرضاً.

يجب أن يكون جهد التغذية والطاقة الممتصة كما هو موضح على لوحة البيانات المرفقة على الجانب الأيسر من القابض، والتي يمكن رؤيتها عندما يكون باب الفرن مفتوحاً.

يجب إجراء عملية توصيل الجهاز من قبل أشخاص مؤهلين ووفقاً للأنظمة المعمول بها حالياً.

لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي أضرار تلحق بالأشخاص أو الأشياء نتيجة عدم اتباع هذه التعليمات.

في حال تلف سلك التيار، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة، أو وكيل خدمتها، أو أي شخص مؤهل؛ لتفادي حدوث مخاطر.

يجب توصيل الفرن بالتيار الكهربائي من خلال قاطع دائرة متعدد الأقطاب مع فجوة تلامس لا تقل عن 3 ملم، والتأكد من أن سلك التأريض غير متصل.

ولتوصيله، استخدم كابل مرن، واحرص على إبطائه بشكل كافٍ حتى يكون من الممكن إخراج الفرن من الوحدة الخاصة به عند الحاجة لإجراء عملية صيانة له.

يجب أن يتم تركيب هذا الجهاز على مصدر الطاقة بما يتوافق مع اللوائح التي تحكم التركيبات الكهربائية.

## استخدام الفرن لأول مرة

يجب تنظيف الفرن جيداً بالماء والصابون وتجفيفه.  
قم بتسخين الفرن لحوالي ٣٠ دقيقة عند أعلى درجة حرارة، فسيؤدي ذلك إلى القضاء على جميع زيوت التصنيع المتبقية والتي يمكنها أن تؤدي إلى روائح غير مرغوبة أثناء الطهي.

## تحذير

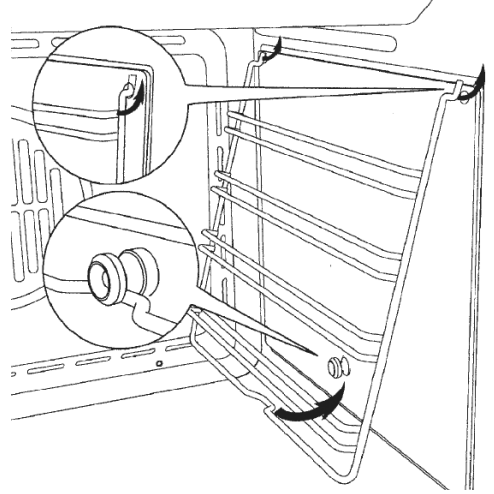
تجنب استخدام ورق الألمنيوم لتغطية رفوف الفرن أو تبطينه. فيمكن للورق أن يتلف بطانة الفرن إذا تم احتجاز الحرارة تحته.

## تحذير

تجنب استخدام المنظفات الكاشطة؛ لتفادي إتلاف طلاء المينا.

## مكان تركيب الشواية القابل للإزالة (إن وجد)

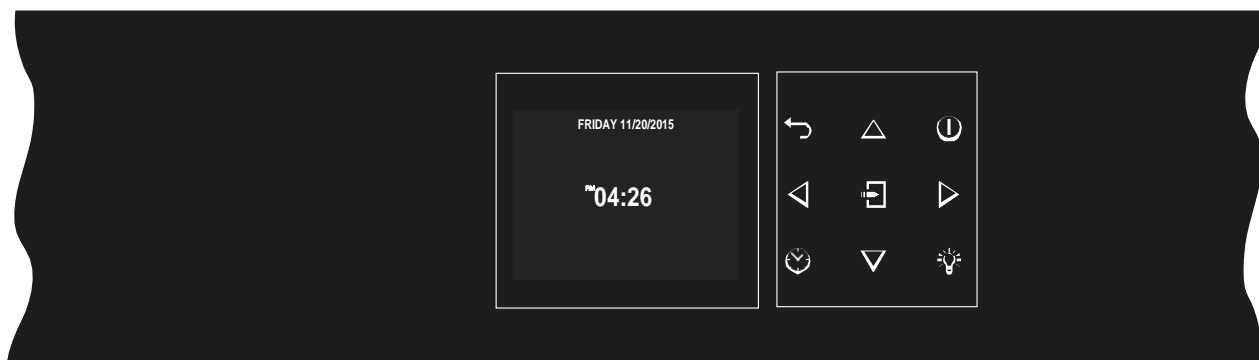
إزالة الإطارات الجانبية من الأفران ذات الجدران الملساء؛ فشاهد الشكل الموضح.



قد يختلف جهازك قليلاً مقارنة بالرسوم التوضيحية أدناه.

**A** - لوحة المفاتيح

**B** - شاشة العرض



**B**

**A**

### لوحة المفاتيح

لتشغيل المفتاح، اضغط على الزر بلطف. لن تعمل لوحة المفاتيح إذا تم الضغط على أكثر من مفتاح في آن واحد.

	أسهم الحركة
	للرجوع إلى شاشة العرض استمر في الضغط على الزر للعودة إلى الصفحة الرئيسية
	لتشغيل الفرن وإطفائه
	لتأكيد الإعدادات وبدء الطهي. عند الضغط عليه أثناء عملية الطهي، فستصبح الوظيفة في وضع توقف مؤقت. اضغط عليه مرة أخرى لإعادة التشغيل.
	لضبط المؤقت. أدخل إلى قائمة الوظائف أثناء الطهي.
	لتشغيل إضاءة الفرن الداخلية وإطفائها.

قبل استخدام الفرن لأول مرة، تخلص من جميع مواد التعبئة والتغليف والمواد الغريبة من الفرن. فقد تنصهر أي من هذه المواد عند تركها داخل الفرن أو تحترق عند استخدام الجهاز.

## رموز الخطأ

يظهر هذا الرمز في حال وجود تحكم إلكتروني يشير إلى وجود خطأ. وعندما يظهر الخطأ، يتم حظر الوظيفة الحالية. وإذا كان نوع الخطأ يتعلق بوظيفة السلامة، فسيصبح الفرن غير قابل للاستخدام وعند محاولة تشغيله في كل مرة، فسيظهر الخطأ نفسه (وفي هذه الحالة اتصل بخدمة ما بعد البيع). بينما إذا ارتبط الخطأ بعطل بسيط، بعد إعادة تشغيل الفرن، فيمكن استخدامه للوظائف التي لا تشمل على الجزء الذي به عطل (كعنصر التسخين مثلاً).

## أصوات التنبيه

تؤكد أصوات التنبيه على أن الأمر قد تم تلقّيه بعد الضغط على الزر. كما يشير أيضاً إلى أن وظيفة المؤقت قد انتهت (كتوقيت الطهي مثلاً). وأثناء تطبيق الوصفة، فإن إشارة صوتية تحذر المستخدم من أن الفرن في انتظار تشغيله من قبل المستخدم (كإدخال الطبق أو قلبه مثلاً). وتشير أصوات التنبيه أيضاً إلى وجود عطل في الفرن.

## الإعدادات الافتراضية

تختار أوضاع الطهي تلقائياً درجة الحرارة الملائمة عند اختيار وضع الطهي. ويمكن تغييرها عند الحاجة لوضع طهي مختلف.

## رموز رقم العطل F

يتم عرض هذه الرموز عند اكتشاف التحكم الإلكتروني لمشكلة في الفرن أو في الإلكترونيات. حيث يتم تسجيل رمز الخطأ في سجل الأخطاء الموجود في قائمة الإعداد. يمكن إبلاغ فني الخدمة بهذا الخطأ حتى يتمكن من فهم السبب المحتمل للمشكلة مقدماً.

## التسخين المسبق والتسخين المسبق السريع

عندما يتم ضبط وضع الطهي وتسخين الفرن، تبدأ عملية التسخين المسبق، وأثناء هذه الفترة، يتم عرض درجة الحرارة اللحظية مع رمز الترمومتر. وعند تسخين الفرن بالكامل، فإن لوحة التحكم تصدر نغمة "انتهاء التسخين المسبق" وتختفي قيمة درجة الحرارة الحالية. عند الحاجة لتسخين الفرن بشكل سريع، فإن هذا الوضع متاح في الجهاز: حيث يستخدم الفرن عناصر التسخين ومروحة الحمل الحراري بطريقة خاصة؛ من أجل خفض زمن التسخين قدر المستطاع.

بعد ضبط إحدى وظائف الطهي والتي يتوفر فيها التسخين المسبق السريع وضبط قيمة درجة الحرارة المطلوبة المس الزر، بعد إدخال قائمة الوظائف؛ اختر الرمز باستخدام الأسهم ◀ ▶ وقم بتأكيد ذلك بواسطة الزر. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة التي تم تعيينها، ستصدر لوحة التحكم صوتاً وسيختفي رمز التسخين المسبق السريع ودرجة الحرارة الحالية. سينتقل الفرن تلقائياً إلى وضع الطهي المطلوب الذي تم ضبطه مسبقاً: ضع الطعام داخل الفرن الآن.

## المؤقت



تحذير

إن المؤقت في الفرن لا يقوم بتشغيل الجهاز أو إطفائه؛ فغرضه فقط تنبيهك من خلال الجرس.

وعندما ترغب في إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً، استخدم وظيفة إنهاء الطهي أو تأجيله.

**ملاحظة:** إن الضغط على زر OFF لا يعمل على إعادة ضبط المؤقت أو إيقافه.

1. اضغط على زر ⏸ واضبط الزمن المرغوب باستخدام الأسهم وقم بالتأكد بالضغط على زر ⏸. لتبديل الاختيار بين الساعات والدقائق، استخدم الأسهم ◀ ▶.
2. يمكن ضبط المؤقت من دقيقة حتى ١٢ ساعة و٥٩ دقيقة، وعند ضبطه، يكون الزمن المتبقي دائماً مرئياً في شريط الحالة السفلي حتى انتهاء الزمن أو إعادة تعيينه.
3. لتغيير إعدادات المؤقت أو إلغاؤها، عليك إعادة ضبط المؤقت بالضغط على زر ⏸ لبضع ثواني.
4. عادة ما تكون صيغة المؤقت على النحو التالي: HR:MIN. ويتم التبديل إلى الصيغة: MIN:SEC خلال الدقيقة الأخيرة.
5. عند انتهاء الوقت، ستعرض شاشة العرض 00:00 وسيصدر الجرس صوتاً لمدة دقيقة أو إلى أن يتم الضغط على زر ⏸.

## التسخين المسبق للفرن

- قم بتسخين الفرن مسبقاً عند استخدام وضع الخبز، والخبز الحراري، والشواء الحراري.
- استخدم وضع التسخين المسبق السريع عندما ترغب في وقت أقصر لتسخين الفرن مسبقاً.
- اختيار درجة حرارة أعلى لا يقلل من مدة التسخين المسبق.
- التسخين المسبق ضروري للحصول على نتائج جيدة عند خبز الكيك، والكوكيز، والفطائر، والمخبوزات.
- ركب رفوف الفرن في مكانها الصحيح قبل التسخين المسبق.
- أثناء التسخين المسبق، يتم دائماً عرض درجة حرارة الطهي المختارة.
- ستصدر إشارة صوتية تؤكد أن الفرن قد تم تسخينه مسبقاً وسيتم إيقاف "درجة الحرارة الموجودة".

## مقترحات للتشغيل

- لا تقم بوضع المقلاة على باب الفرن المفتوح.
- استخدم إضاءة الفرن الداخلية لمشاهدة الطعام عبر نافذة باب الفرن بدلاً من فتح الباب باستمرار.

## أواني الطهي

- تمتص أطباق الخبز الزجاجية الحرارة. قم بخفض درجة حرارة الفرن إلى ٢٥ فهرنهايت (١٥°م) عند الخبز في أواني زجاجية.
- استخدم الأواني التي تضيء التحمير المطلوب. ستساعد جودة الأواني المستخدمة على تحديد حجم التحمير الذي سيحدث.
- تعكس الأواني المعدنية الناعمة واللامعة أو الأواني غير اللاصقة ذات اللون الفاتح الحرارة؛ مؤدياً ذلك إلى تحمير فاتح اللون وأدق. ويحتاج الكيك والكوكيز إلى هذا النوع من الأواني.
- ستمتص الأواني الداكنة أو الخشنة أو الخفيفة الحرارة؛ مؤدياً ذلك إلى قشور أكثر احمراراً وقرمشة. استخدم هذا النوع مع الفطائر.
- للحصول على قشور محمرة وهشة، استخدم أواني معدنية خفيفة وداكنة، أو أواني داكنة وغير لاصقة أو أواني الخبز الزجاجية. قد تزيد أواني الخبز العازلة للحرارة من طول مدة الطهي.
- تجنب الطهي بأنية شواء فارغة في الفرن؛ فقد يؤدي ذلك إلى تغيير أداء الطهي.
- قم بتخزين إناء الشوي خارج الفرن.

## تكتف الفرن ودرجة الحرارة

- من الطبيعي تبخر كمية معينة من الرطوبة من الطعام أثناء أي عملية طهي. وتعتمد الكمية على محتوى الرطوبة في الطعام. وقد تتكثف الرطوبة على أي سطح أبرد من الجزء الداخلي للفرن؛ كلوحة التحكم.
- يحتوي الفرن على مستشعر إلكتروني للحرارة الذي يتيح الحفاظ على درجة حرارة دقيقة. ربما كان الفرن السابق الخاص بك يحتوي على منظم حرارة ميكانيكي لكن حرارته أصبحت أعلى تدريجياً بمرور الوقت. فمن الطبيعي أنك قد تحتاج إلى تعديل وصفاتك المفضلة عند الطهي في فرن جديد.

## الخبز على رف مرتفع

عند الطهي على رف مرتفع، فإن مدة الطهي والوصفات ستختلف عن المعتاد.

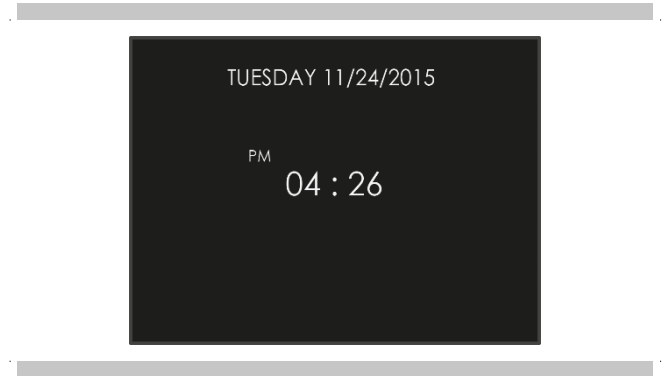
## تعليمات التشغيل الأولي

بمجرّد وصل الفرن بالتيار الكهربائي لأول مرة، فإن لوحة التحكم تستعد تلقائياً لتعيين عدد إعدادات المستخدم؛ والتي تبقى مخزّنة لأي تشغيل لاحق.

- اللغة
- الوزن ودرجة الحرارة
- الوقت
- التاريخ

ارجع إلى فقرة إعدادات المستخدم للحصول على إرشادات الإعداد.

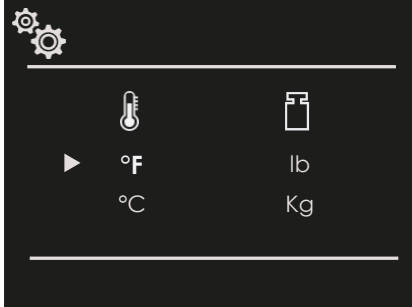
بعد ضبط إعدادات المستخدم، تنتقل لوحة التحكم تلقائياً إلى صفحة عرض "الاستعداد".





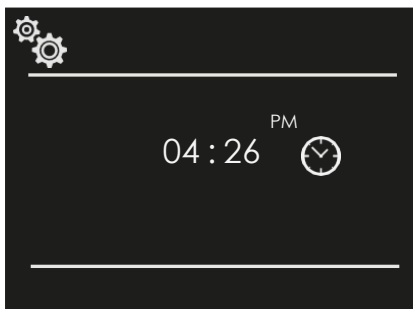
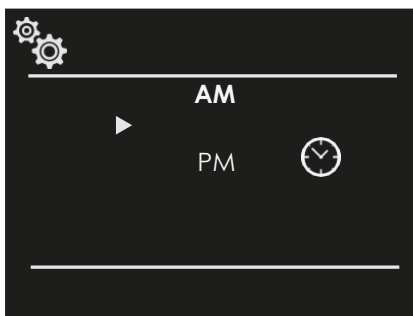
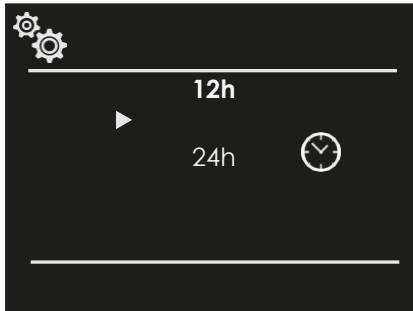
### الوزن ودرجة الحرارة

اضغط على الأسهم  $\triangleleft$  و  $\triangleright$  واختيار أحد خيارَي درجة الحرارة °F / °C أو خيارات الوزن "Kg/lb" وقم بتأكيد ذلك بالضغط على زر  $\square$ .



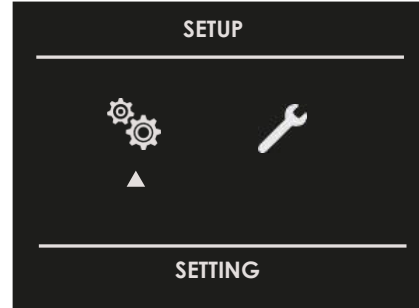
### الوقت

اضغط على الأسهم  $\triangleleft$  و  $\triangleright$  لاختيار صيغة الوقت بين خيارات "12h AM/PM" أو "24h" ولتأكيد ذلك اضغط على زر  $\square$ . بعد ذلك، اضبط الوقت باستخدام الأسهم  $\triangleleft$  و  $\triangleright$  وقم بتأكيد ذلك بالضغط على زر  $\square$ .

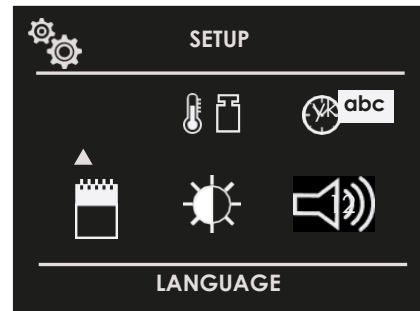


أثناء تشغيل الفرن، اختر الرمز  $\square$  وقم بالتأكيد بواسطة الزر  $\square$  للدخول إلى قائمة الإعدادات. تسمح لك هذه القائمة بتخصيص إعدادات الفرن الخاص بك. وللدخول إلى القائمة، يجب عدم تشغيل وظائف الطهي أو ضبط الوقت.

**ملاحظة:** لا يمكن ضبط قائمة الإعدادات في حال ضبط وظيفة الوقت: عليك أولاً حذف جميع وظائف الوقت الفعالة.  
١. اضغط على الأزرار  $\triangleleft$  و  $\triangleright$  لاختيار القائمة الفرعية وقم بالتأكيد بواسطة الزر  $\square$ .



٢. استخدم هذه القائمة لتغيير الإعدادات التالية:  
اضغط على الأزرار  $\triangleleft$  و  $\triangleright$  أو  $\triangle$  لاختيار الإعدادات أو تغيير القائمة الفرعية من بين القوائم الست المتاحة وقم بتأكيد ذلك بواسطة الزر  $\square$ .



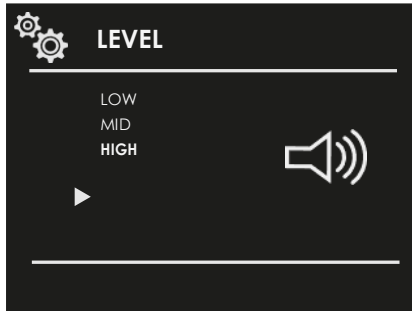
### اللغة

اضغط على الأسهم  $\triangleleft$  و  $\triangleright$  لاختيار اللغة من بين اللغات المتاحة، وقم بتأكيد ذلك بالضغط على الزر  $\square$ .



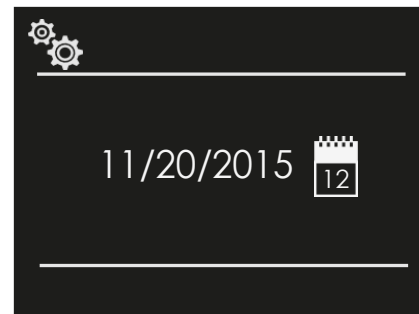
## مستوى الصوت

اضغط على الأسهم  $\Delta$   $\nabla$  لاختيار مستوى الصوت المطلوب وقم بتأكيد ذلك بالضغط على الزر  $\square$ .



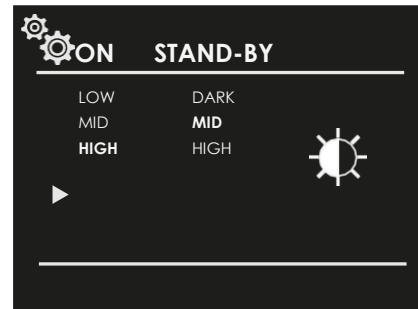
## التاريخ

اضغط على الأسهم  $\Delta$   $\nabla$  لاختيار صيغة التاريخ من بين الخيارات "D.M.Y. - Y.M.D. - M.D.Y" وقم بتأكيد ذلك بالضغط على زر  $\square$ . بعد ذلك، اضبط القيمة باستخدام الأسهم  $\Delta$   $\nabla$  وقم بتأكيد ذلك بالضغط على زر  $\square$ .







## السطوع



اضغط على الأسهم  $\Delta$   $\nabla$  لاختيار إعداد السطوع الذي تريد تغييره بين تشغيل "ON" أو وضع الاستعداد "STANDBY"؛ ثم باستخدام الأسهم  $\Delta$   $\nabla$  قم باختيار درجة السطوع المطلوبة وقم بتأكيد ذلك باستخدام الزر  $\square$ .



### الوضع التجريبي



إن الغرض من هذه الوظيفة هو ضبط الوضع التجريبي؛ مما يجعل الفرن عديم الفائدة للطهي ولكنه يؤدي تلقائيًا عرضًا للوظائف.




١. اضغط على الأسهم   لاختيار العنصر ON.
٢. قم بتأكيد ذلك بالضغط على زر .
٣. اضغط على الزر .

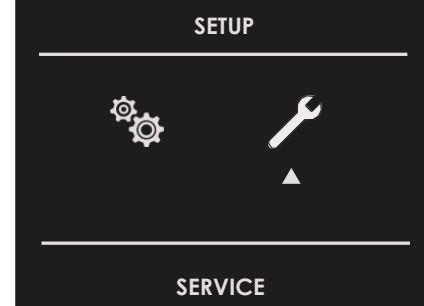
بعد حوالي ٣٠ ثانية، سيبدأ الفرن بالعمل في هذا الوضع. لإيقاف وظيفة الوضع التجريبي بشكل مؤقت، اضغط على أي زر لبضع ثواني إلى أن يتحول الفرن إلى وضع الاستعداد. لبدء الوظيفة من جديد، اضغط على الزر  لإلغاء تفعيل الوظيفة، أدخل إلى صفحة عرض الوضع التجريبي واضبط الفرن على الوضع OFF. قم بتأكيد ذلك بالضغط على الزر .




**ملاحظة:** بمجرد ضبط الوظيفة، ستبقى مفعلة حتى في حال فصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي.



أثناء تشغيل الفرن، اختر الرمز  وقم بالتأكيد بواسطة الزر  للدخول إلى قائمة الإعدادات. تسمح لك هذه القائمة بتعيين عدد من المعايير أو الوظائف الخاصة. كما تتيح أيضاً الدخول إلى قائمة الأخطاء.

١. اضغط على الأسهم   لاختيار القائمة الفرعية، ثم قم بتأكيد ذلك بالضغط على زر .

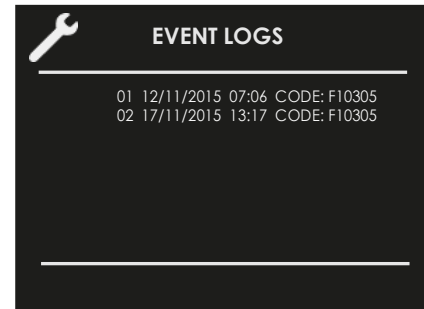


٢. استخدم هذه القائمة لتغيير الإعدادات التالية:  
اضغط على الأسهم   لاختيار العنصر الذي ترغب في ضبطه أو عرضه من بين القوائم الثلاث المتاحة، وقم بتأكيد ذلك بالضغط على زر .



### سجل الأخطاء

تتيح لك القائمة تفحص أي أخطاء مسجلة. ويمكنك اطلاع خدمة ما بعد البيع بهذه الرموز.



## تشغيل/إيقاف تشغيل الفرن

## للأهمية

- إن الزر لا يعمل على إيقاف الوظيفة.
- بعد إيقاف تشغيل الفرن، يمكن لمروحة التبريد أن تعمل إلى أن تبرد الأجزاء الداخلية للفرن.

- اضغط على الزر ① لتشغيل الفرن واضغط مرة أخرى عليه لإيقاف تشغيله. سيعود الفرن إلى وضع الاستعداد.

## اختيار وضع الطهي

## للأهمية

- لا تترك الباب مفتوحاً لفترة طويلة أثناء الطهي.
- يجب إبقاء الباب مغلقاً أثناء الشواء.

فرن ٦٠ سم ٧٥ سم ٨٩ سم ٩٠ سم	فرن ٤٥ سم
إذابة الطعام	التجميد
التجميد	الخبز (تسخين القاعدة)
الخبز (تسخين القاعدة)	الشواء (التسخين الحراري)
الشواء (التسخين الحراري)	يوم السبت في بعض الموديلات
يوم السبت في بعض الموديلات	

١. اختر الرمز واضغط على . اختر وضع الطهي المناسب وفقاً للطهي المرغوب طهيه باستخدام الأسهم >، وقم بتأكيد ذلك بالضغط على الزر .
٢. على صفحة العرض هذه، لا يزال من الممكن تغيير وضع الطهي باستخدام الأسهم < > .
٣. إذا كانت درجة الحرارة المقترحة صحيحة، فقم بتأكيد ذلك من خلال الضغط على زر . لبدء الطهي؛ وإلا فإنه عند عدم الضغط على زر خلال ١٠ ثواني، سيتحول الفرن إلى الوضع التلقائي ويصبح رمز وضع الطهي متحركاً.

## تغيير وضع الطهي

١. أثناء الطهي غير المحدد بزمان، يمكن ضبط إيقاف الطهي بشكل مؤقت؛ وذلك بالضغط على زر .
- تبقى جميع إعدادات عملية الطهي المعلقة مخزنة ويمكن إعادة تفعيلها بالضغط على نفس الزر مرة أخرى.
٢. لتغيير وضع الطهي أثناء عمل الفرن، اضغط على زر . ثم اضغط على . في هذه الحالة، يمكن اختيار وضع طهي آخر من بين الأوضاع المتاحة في المجموعة بواسطة الأسهم < > .

## تغيير درجة الحرارة

## للأهمية

- في جميع أوضاع الطهي التي تكون فيها درجة الحرارة ثابتة، فلن يتم عرض ذلك على الشاشة.
- في نهاية الوظيفة، ستعرض شاشة العرض درجة حرارة المتبقية داخل الفرن.

١. من صفحة عرض معاينة وضع الطهي، يمكن تغيير درجة الحرارة بواسطة الأسهم < > . قم بعد ذلك بالتأكد من طريق الزر .
٢. بمجرد بدء عملية الطهي، يمكن تغيير درجة الحرارة في أي حالة، وفي أي وقت، باستخدام الأسهم < > .

فرن ٦٠ سم ٧٥ سم ٨٩ سم ٩٠ سم	فرن ٤٥ سم
الحمل الحراري الفعلي (حرارة المروحة)	الحمل الحراري الفعلي (حرارة المروحة)
الشواء الحراري (حرارة التبريد)	الشواء الحراري (حرارة التبريد)
الشواء الحراري (حرارة القاعدة وشواية تبريد)	الشواء الحراري (حرارة القاعدة وشواية تبريد)
الشواء الحراري (تسخين القاعدة وشواية تبريد)	الشواء الحراري (تسخين القاعدة وشواية تبريد)
الخبز الحراري (تسخين قاعدة تبريد)	الخبز الحراري (تسخين قاعدة تبريد)
الشواء (الشواء الصديق للبيئة)	الشواء (الشواء الصديق للبيئة)
شواية مزدوجة (شواء كامل)	شواية مزدوجة (شواء كامل)
شواية حرارية مزدوجة (شواية تبريد)	شواية حرارية مزدوجة (شواية تبريد)
الخبز العلوي	الخبز العلوي
الببازا	الببازا
التنظيف	إذابة الطعام

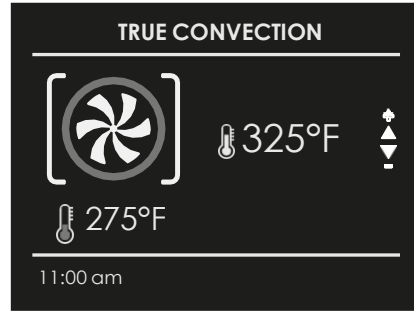
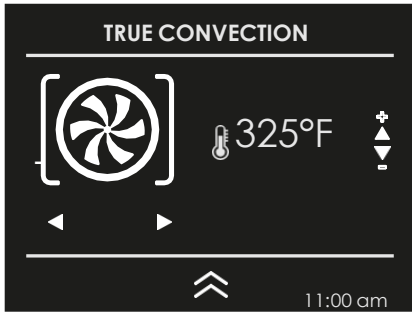
فرن ٤٥						
وضع الطهي	الرمز	التسخين المسبق السريع	مستوى اللحوم	درجة الحرارة		
				الأقل	المحددة مسبقاً	الأعلى
إذابة الطعام				...	...	...
التجفيف				٥٠°م	٦٠°م	٧٠°م
الخبز (حرارة القاعدة)		⇨		٥٠°م	٥٠°م	٢٠٠°م
الشواء (الحرارة الاعتيادية)		⇨		٥٠°م	١٩٠°م	٢٣٠°م
الخبز الصديق للبيئة				٥٠°م	١٦٥°م	٢٣٠°م
الحمل الحراري الفعلي (حرارة المروحة)		⇨		٥٠°م	١٦٥°م	٢٣٠°م
البيتزا		⇨		٥٠°م	٢٣٠°م	٢٣٠°م
الشواء الحراري (حرارة التيربو المعتادة)		⇨		٥٠°م	١٦٥°م	٢٣٠°م
الشواية الحرارية (حرارة التيربو المعتادة)		⇨		٥٠°م	١٦٥°م	٢٣٠°م
الشواية الحرارية المزدوجة (حرارة التيربو)		⇨		٥٠°م	١٦٥°م	٢٣٠°م
الخبز الحراري (حرارة قاعدة التيربو)		⇨		٥٠°م	١٦٥°م	٢٠٠°م
الشواء (الشواية الصديقة للبيئة)		⇨		٥٠°م	٢٣٠°م	٢٣٠°م
الشواية المزدوجة (الشواء الكامل)		⇨		٥٠°م	٢٣٠°م	٢٣٠°م
الخبز العلوي		⇨		٥٠°م	١٨٠°م	٢٣٠°م
يوم السبت (إن وجد)					٦٠°م	

فرن ٦٠ سم - فرن ٧٥ سم - فرن ٨٩ سم - فرن ٩٠ سم - فرن ١٠٢ سم						
وضع الطهي	الرمز	التسخين المسبق السريع	مستوى اللحوم	درجة الحرارة		
				الأقل	المحددة مسبقاً	الأعلى
إذابة الطعام				...	...	...
التجفيف				٥٠°م	٦٠°م	٧٠°م
الخبز (حرارة القاعدة)		⌞		٥٠°م	٥٠°م	٢٥٠°م
الشواء (الحرارة الاعتيادية)		⌞		٥٠°م	١٩٠°م	٢٥٠°م
الخبز الصديق للبيئة				٥٠°م	١٦٥°م	٢٥٠°م
الحمل الحراري الفعلي (حرارة المروحة)		⌞		٥٠°م	١٦٥°م	٢٥٠°م
الببيتزا		⌞		٥٠°م	٢٣٠°م	٢٥٠°م
الشواء الحراري (حرارة التيربو المعتادة)		⌞		٥٠°م	١٦٥°م	٢٥٠°م
الشواية الحرارية (*) (حرارة التيربو المعتادة)		⌞		٥٠°م	١٦٥°م	٢٥٠°م
الشواية الحرارية المزدوجة (*) (حرارة التيربو)		⌞		٥٠°م	١٦٥°م	٢٥٠°م
الخبز الحراري (حرارة قاعدة التيربو)		⌞		٥٠°م	١٦٥°م	٢٥٠°م
الشواء (*) (الشواية الصديقة للبيئة)		⌞		٥٠°م	٢٣٠°م	٢٥٠°م
الشواية المزدوجة (*) (الشواء الكامل)		⌞		٥٠°م	٢٣٠°م	٢٥٠°م
الخبز العلوي		⌞		٥٠°م	١٨٠°م	٢٥٠°م
يوم السبت (إن وجد)					٦٠°م	
التنظيف					٢٥٠°م	

(\*) يمكن أن تحتوي بعض الأفران على قضيب آلي للطهي على البصق.

## مرحلة التسخين المسبق

عندما يكون الفرن في مرحلة التسخين المسبق، يتم عرض درجة الحرارة اللحظية أسفل رمز وضع الطهي.

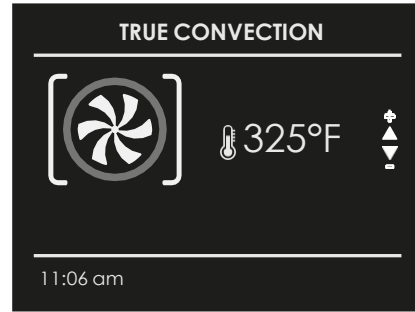
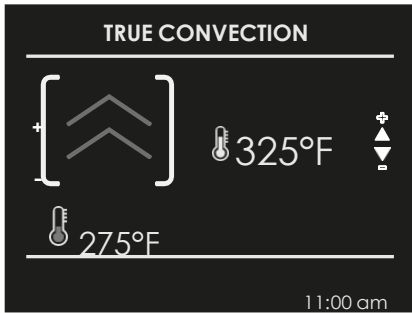


٣. اضغط على الزر [ ] مرة أخرى لتشغيل الوظيفة.

ستعرض صفحة الشاشة رمز الوظائف المفعل إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة التي تم تعيينها.

بعد ذلك، ستنتقل الوظيفة إلى الوضع التلقائي في وضع الطهي الذي تم اختياره.

وبمجرد الوصول إلى درجة الحرارة التي تم تعيينها، ستصدر إشارة صوتية وسيختفي مؤشر درجة الحرارة اللحظية.



## الطهي الصديق للبيئة

إن الغرض من هذا الوضع توفير الطاقة.

وهو مثالي مع الأطعمة المجمدة أو المطهية مسبقاً، ومع الوجبات أو الحصص الصغيرة.

يكون وقت التسخين المسبق قصير جداً والطهي أبطأ. ولا ينصح باستخدام هذا الوضع مع الأطعمة الثقيلة كالحصص الكبيرة أو إعداد وجبة كبيرة.

## استخدام إضاءة الفرن

يوجد زر للإضاءة خاص بتشغيل إضاءة الفرن.

المس المؤشر [ ] لتشغيل الإضاءة أو إطفائها.

يتم تشغيل إضاءة الفرن تلقائياً عند فتح الباب. وأثناء استخدام الفرن، يتم تشغيل إضاءة الفرن تلقائياً عند بدء أحد أوضاع الطهي.

يتم إطفاء جميع إضاءة الفرن تلقائياً عندما يتم إلغاء وضع الطهي.

**ملاحظة:** بمجرد تشغيل الفرن، يتم إطفاء الإضاءة تلقائياً بعد ٣ دقائق. ولإعادة تشغيلها مرة أخرى، اضغط على الزر أو افتح الباب.

## التسخين المسبق السريع

تتيح وظيفة التسخين المسبق السريع الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة بشكل أسرع مقارنة بالتسخين المسبق المعتاد. ويمكن تفعيل هذه الوظيفة لجميع أوضاع الطهي في الخبز (باستثناء يوم السبت والشواء الصديق للبيئة)، والشواء الحار، والبيتزا.

## لاختيار التسخين المسبق السريع:

١. اختر وضع الطهي كما تم توضيحه سابقاً واضغط على الزر [ ] لعرض صفحة شاشة معاينة وضع الطهي.

٢. اضغط على الزر [ ] .

اختر الرمز باستخدام الأسهم وقم بتأكيد ذلك بواسطة الزر [ ] . يظهر الرمز في الجزء السفلي من الشاشة.

تأكد من أن ساعة الوقت من اليوم تعرض الوقت الصحيح. يعمل وضع تحديد الوقت على إيقاف تشغيل الفرن في نهاية زمن الطهي.







### ⚠️ احتس

تجنب ترك الطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل الطهي وبعده. قد يؤدي ذلك إلى تدهور خصائص الطعام نفسه.

### إيقاف وقت الطهي

استخدم وظيفة "Stop Time" لتأخير بدء الطهي المحدد بوقت. أدخل وقت إيقاف الطهي وسيعمل الفرن على حساب وقت إيقاف الطهي تلقائياً. وسيتم تشغيل الفرن وإيقاف تشغيله تلقائياً.

### لتأخير بدء التوقيت للطهي









١. أولاً وقبل أي شيء، قم بتعيين وقت الطهي المطلوب كما هو موضح في فترة "وقت الطهي".
٢. اختر  لضبط وقت التوقف واضغط على الزر .
٣. اضبط وقت إيقاف الطهي بواسطة الأسهم  و  وقم بتأكيد ذلك بالضغط على زر .
٤. بعد الضغط على الزر ، يتم عرض أوضاع وظائف الاستعداد وتفاصيل تأجيل الطهي على الشاشة.

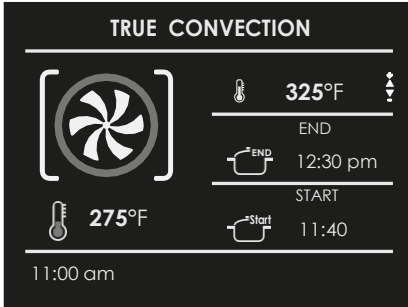
- وضع الطهي
- درجة الحرارة
- وقت إيقاف الطهي
- وقت بدء الطهي

### وقت الطهي



استخدم وظيفة "Cook Time" لتشغيل الفرن خلال فترة زمنية محددة. سيبدأ الفرن بالعمل فوراً وسيتوقف تشغيله تلقائياً بمجرد انتهاء الوقت.

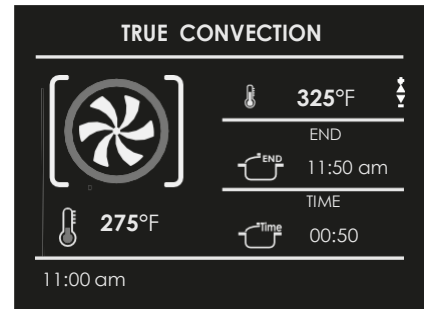
### لضبط وضع الوقت

١. اختر وضع الطهي ودرجة الحرارة.
  ٢. هناك طريقتين لضبط الوظيفة.
    - أ) اختر  لتعيين المدة الزمنية واضغط .
    - ب) اختر  لتعيين وقت إيقاف الطهي واضغط .
  ٣. بعد اختيار أحد الخيارات أعلاه، قم بضبط الوقت باستخدام الأسهم  و  وتأكد ذلك بواسطة الزر .
  ٤. بعد الضغط على زر ، ستبدأ عملية الطهي وسيتم عرض معلومات الطهي على شاشة العرض.
- وضع الطهي
  - درجة الحرارة
  - وقت الطهي
  - نهاية وقت الطهي





بعد الانتهاء من الطهي، سيتم إيقاف تشغيل الفرن وستصدر إشارة صوتية بانتهائه.

لتغيير وقت الطهي ووقت إيقافه أثناء تشغيل الفرن، اضغط على الزر  وأدخل وقت الطهي الجديد أو وقت إيقافه، واضغط على الزر  مرة أخرى.



٥. بعد الانتهاء من الطهي، سيتم إيقاف تشغيل الفرن وستصدر إشارة صوتية بانتهائه.

لتغيير وقت الطهي أثناء تشغيل الفرن، اضغط على الزر  وأدخل زمن الطهي الجديد قبل الضغط على الزر  مرة أخرى.



ولتجنب تكاثر البكتيريا، من الضروري اتباع الإجراءات التالية:

- لا تقم بإذابة الطعام في درجة حرارة الغرفة؛ وإنما في الثلاجة أو في الفرن باستخدام الوظيفة الخاصة بذلك. وفي الحالة الأخيرة، قم بطهي الطعام مباشرة بعد ذلك.
- قم بحشو الدجاج قبل تناوله مباشرة. لا تشتري أبدًا دجاجًا محشوًا جاهزًا ومعبأ واشتر فقط الدجاج المحشو الجاهز عندما تتوي تناوله في غضون ساعتين.
- انقع الدجاج في الثلاجة، وليس في درجة حرارة الغرفة.
- استخدم مسبار الطعام لفحص درجة حرارة اللحم، والسمك، والدجاج وذلك في حال كان سمكها أكثر من ٥ سم؛ لضمان الوصول إلى الحد الأدنى من درجات حرارة الطهي.
- إن الخطر الكبير يكمن في عدم طهي الدجاج بشكل جيد؛ لاسيما خطر بكتيريا السالمونيلا.
- تجنب إيقاف عملية الطهي؛ أي طهي الطعام بشكل جزئي، وتخزينه، ثم استكمال عملية طهيهِ لاحقاً. فهذا التسلسل يشجع على نمو وتكاثر البكتيريا؛ بسبب درجات الحرارة "الدافئة" التي يتم الوصول إليها داخل الطعام.
- قم بشوي اللحم والدجاج في الفرن على درجة حرارة ١٦٥°م على الأقل.

عند طهي المشاوي وشرائح اللحم أو الدجاج، فإن هذه أفضل طريقة لاستخدامها عندما يتم طهي الطعام بشكل صحيح. تم تزويد هذا الفرن بشكل اختياري بخاصية مسبار اللحم لقياس درجة حرارة اللحم من الداخل وإيقاف الطهي بمجرد الوصول إلى القيمة المحددة.

عند استخدام المسبار، سيقوم الفرن بفحص وقت الطهي تلقائياً.

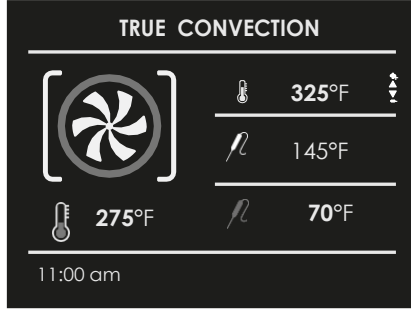
ملاحظة: يتوفر مسبار الطعام كملحق فقط في بعض إصدارات المنتج. إن طراوة الطعام ورائحته ونكهته هي نتاج للتحكم الوظيفي الدقيق. ومسبار الطعام هو مقياس لدرجة الحرارة لقياس الحرارة الداخلية للأطعمة عند إدخاله فيها وتحديد نهاية الطهي. فعلى سبيل المثال، قد يبدو اللحم وكأنه مطبوخ من الخارج، لكنه يظل وردياً من الداخل!

ترتبط درجة حرارة الطعام أثناء الطهي بشكل وثيق بالمشكلات المتعلقة بالصحة والنظافة. فالبكتيريا يمكنها أن توجد في كل صنف من اللحوم، والدجاج، والأسماك بالإضافة إلى البيض النيء.

هناك أنواع معينة من البكتيريا تساعد على نضج الطعام؛ في حين أن أنواعاً أخرى، مثل السالمونيلا، والعطيفة الصائمية، والليستريا المستوحدة، والإشريكية القولونية، والمكورات العنقودية الذهبية يمكن أن تكون ضارة بشكل خطير على صحة الإنسان. تتكاثر البكتيريا بشكل سريع في درجات حرارة أعلى من ٤,٤°م حتى ٦٠°م. ويشكل اللحم المفروم خطراً عند درجات الحرارة هذه.

الطعام	أدنى درجة حرارة داخلية
اللحم المفروم	
همبورجر	٧١°م
لحم البقر، والعجل، والضأن، والخنزير	٧٤°م
الدجاج، والديك الرومي	٧٤°م
لحم البقر، والعجل، والضأن	
المشاوي وشرائح اللحم (الستيك):	
قليل الاستواء	لم يتم الإشارة إلى درجة حرارة طهي اللحم قليل الاستواء على أنها غير آمنة لأسباب صحية في قاعدة بيانات السلامة الغذائية الوطنية.
قليل - متوسط الاستواء	٦٣°م
متوسط الاستواء	٧١°م
جيد الاستواء	٧٧°م
لحم الخنزير	
قطع اللحم، المشاوي، الريش	
متوسط الاستواء	٧١°م
جيد الاستواء	٧٧°م
لحم خنزير طازج	٧١°م
نقانق طازجة	٧١°م
الدواجن	
دجاج كامل أو مقطّع	٨٢°م
بط	٨٢°م
ديك رومي كامل (غير محشي)	٨٢°م
صدر الديك الرومي	٧٧°م

١. قم بضبط درجة حرارة المسبار المطلوبة باستخدام الأسهم  $\nabla$  ،  $\Delta$  ، وقم بتأكيد ذلك بالضغط على الزر  $\square$ .



٢. بعد الضغط على زر  $\square$ ، ستبدأ عملية الطهي وستظهر جميع تفاصيل طهي المسبار على الشاشة.

- وضع الطهي
- درجة حرارة الفرن
- درجة حرارة المسبار المحددة
- درجة حرارة المسبار اللحظية

بمجرد الوصول إلى درجة حرارة المسبار التي تم تعيينها، سيتم إيقاف تشغيل الفرن وستصدر إشارة صوتية بأن عملية الطهي قد انتهت.

ملاحظة: بعد بدء عملية الطهي، يمكن تغيير درجة حرارة الفرن في أي حالة وفي أي وقت باستخدام الأسهم  $\nabla$  ،  $\Delta$ .

لتغيير درجة حرارة المسبار، اضغط على الزر  $\square$ ؛ ثم على الزر  $\rightarrow$  ثم الزر  $\square$  مرة أخرى.

## تحذير

- لتفادي حدوث حروق، استخدم قفازات المطبخ لتثبيت وإزالة مسبار اللحم عندما يكون الفرن ساخناً.
- قم بإزالة المسبار دائماً باستخدام المقبض. وفي حال تم إزالته بسحب الكابل، فقد يؤدي إلى تلفه.
- تأكد من تجميد الطعام بالكامل عند تركيب المسبار؛ وإلا فقد يؤدي ذلك إلى تلفه.

ملاحظة: إن مسبار اللحم غير مفعل لجميع الوظائف (وظيفة مسبار اللحم ليست متاحة أيضاً للوصفات). إذا تم تركيب المسبار أثناء إحدى هذه الوظائف، فستظهر رسالة على الشاشة لإزالته.

إذا تم إزالة مسبار اللحم بشكل عرضي أثناء التشغيل، فستظهر رسالة تحذيرية على الشاشة. يمكن ضبط درجة حرارة المسبار بين ١٠٤ فهرنهايت و ٢١٢ فهرنهايت (٤٠°م - ١٠٠°م).

سيخزن الفرن درجة الحرارة الأخيرة التي تم تعيينها من قبل المستخدم.

أدخل طرف المسبار في منتصف اللحم، في الجزء الأكثر سماكة فيها. تأكد من أن المسبار لا يلامس الدهن، أو العظم، أو أجزاء الفرن، أو أطباق الطعام.

سيتم التعرف على مسبار اللحم عند إدخاله، وسيظهر الرمز  $\square$  على الشاشة. عندما تبدأ عملية الطهي بعد إدخال المسبار، ستظهر صفحة عرض إعدادات الوظيفة تلقائياً.

## نصائح وتقنيات الشواء

إن الشواء هو الطهي بهواء ساخن؛ حيث يتم استخدام العناصر العلوية والسفلية في الفرن لتسخين الهواء دون استخدام المروحة لتوزيع الحرارة.

اتبع التوجيهات المناسبة للطعام أو الوصفة والخاصة بدرجات حرارة الخبز، ووقت الخبز، ومكان الرف. يختلف وقت الخبز باختلاف درجة حرارة المكونات وحجم أواني الخبز وشكلها وجودتها.

## توجيهات عامة

- للحصول على نتائج أفضل، قم بخبز الطعام على رف واحد بمقاس ١ إنش على الأقل.
- بمسافة تبعد ١,٥ إنش (٢,٥ - ٣سم) عن الأواني وجدران الفرن.
- استخدم رف واحد عند اختيار وضع الخبز.
- تفحص اكتمال نضج الطعام عند أدنى وقت للطهي.
- استخدم أدوات خبز معدنية (ذات طلاء مانع للالتصاق أو بدونه)، أو أواني زجاجية مقاومة للحرارة، أو فخارية، أو أواني من السيراميك الزجاجي، أو أواني مناسبة للفرن.
- عند استخدام الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة، قم بتخفيض درجة الحرارة إلى ٢٥ فهرنهايت (١٥°م) عن الدرجة الموصى بها.
- استخدم أوراق خبز مع الأواني ذات الجوانب أو بدونها.
- ستعمل الأواني المعدنية الداكنة أو ذات الطلاء غير اللاصق على طهي الطعام بشكل أسرع ويتميز للطعام بشكل أكبر. وستعمل أواني الخبز العازلة للحرارة على إطالة زمن الطهي لأغلب الأطعمة.
- لا تستخدم ورق الألمنيوم أو صواني الألمنيوم ذات الاستخدام الواحد لتبطين أي جزء في الفرن. وورق الألمنيوم هو عازل جيد للحرارة وسيعمل على احتجاز الحرارة أسفله؛ مما سيؤثر ذلك على أداء الطهي ويمكن أن يتلف الفرن.
- تجنب استخدام الباب المفتوح كرف لوضع الأواني عليه.
- يمكنك الاطلاع على نصائح لحل مشكلات الخبز في صفحة ٣٥.

## نصائح وتقنيات الحمل الحراري الفعلي

- قم بخفض درجة حرارة الخبز إلى ٢٥ فهرنهايت (١٥°م).
- للحصول على نتائج أفضل، يجب طهي الطعام دون تغطيته، وبأواني ذات جوانب منخفضة للاستفادة من توزيع الهواء. استخدم أواني الألمنيوم لامعة للحصول على نتائج أفضل ما لم يذكر غير ذلك.
- يمكنك استخدام أواني السيراميك أو الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة. قم بخفض درجة الحرارة إلى ٢٥ فهرنهايت (١٥°م) أخرى عند استخدام الأطباق الزجاجية المقاومة للحرارة لخفض درجة الحرارة بإجمالي ٥٠ فهرنهايت (٣٠°م).
- يمكنك استخدام الأواني المعدنية الداكنة. مع العلم بأن الطعام قد يحمر بشكل أسرع عند استخدام أواني الخبز المعدنية الداكنة.
- يتم تحديد عدد الرفوف المستخدمة بحسب ارتفاع الطعام الذي سيتم طهيها.
- يتم طهي الأطعمة المخبوزة بشكل جيد جداً في وضع الحمل الحراري. تجنب محاولة تحويل الوصفات كالكاسترد، أو الكيشي، أو فطيرة اليقطين، أو التشيز كيك والتي لا تستفيد من عملية التسخين بالحمل الحراري. استخدم وضع الخبز المعتاد لهذا النوع من الأطعمة.
- يتم الطهي متعدد الرفوف لوجبات الفرن على أوضاع الرف ١ و ٢ و ٣ و ٤. ويمكن استخدام جميع الرفوف الأربعة لتحضير الكوكيز، والبسكويت، والمقبلات.

- الخبز على رفين: استخدم المواضع ١ و ٣.
- عند خبز كيك من أربع طبقات في نفس الوقت، قم بتدوير الأواني بحيث لا تكون إحداها فوق الأخرى مباشرة. وللحصول على نتائج أفضل، ضع الكيك أمام الرف العلوي وخلف الرف السفلي (شاهد الصورة على اليسار). واترك مسافة ١ - ١,٥ إنش (٢,٥ - ٣سم) حول الأواني.
- يمكن تحويل وصفتك بسهولة. اختر الوصفة التي تتناسب بشكل جيد مع الحمل الحراري.
- قم بخفض درجة الحرارة ووقت الطهي إن لزم الأمر، قد يستغرق الأمر بعض المحاولات والخطأ لتحقيق نتيجة مثالية. تتبع أسلوبك في المرة القادمة التي تريد فيها تحضير الوصفة باستخدام الحمل الحراري.
- يمكنك الاطلاع على نصائح لحل مشكلات الخبز في صفحة ٣٥.

## الأطعمة الموصى بها في وضع الخبز بالحمل الحراري:

المقبلات، البسكويت، كيك القهوة

الكوكيز (رفين ٤ - رفوف) خبز الخميرة

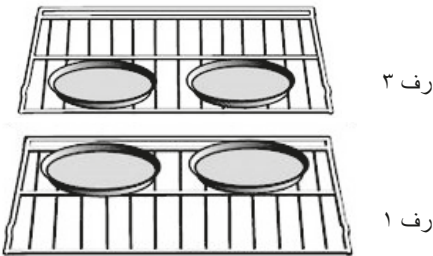
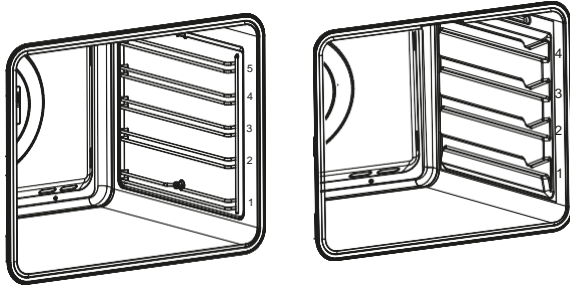
فطائر الكريمة

المخبوزات

الطواجن ووجبات الفرن ذات الطبقات الواحدة (مواضع الرف ١، ٢، ٣)

الأطعمة المخمرة بالهواء (سوفليه، ميرينغ، ميرينغ - حلويات مغطاة، كيك إسفنجي، كيك شيفون).

موضع الرف



## نصائح سهلة وسريعة للوصفات

للتحويل من وضع الخبز إلى الخبز بالحمل الحراري:

- قم بخفض درجة الحرارة إلى ٢٥ فهرنهايت (١٥°م).
- استخدم وقت الخبز نفسه كالوقت المستخدم في وضع الخبز إذا كان أقل من ١٠-١٥ دقيقة.
- يجب تفحص نضج الأطعمة التي يقل فيها وقت الخبز عن ٣٠ دقيقة قبل ٥ دقائق عن وصفات الخبز المعتادة.
- إذا تم خبز الطعام لأكثر من ٤٠-٤٥ دقيقة، فيجب خفض وقت الخبز بنسبة ٢٥%.

## نصائح وتقنيات التحمير بالحمل الحراري

- لا تقم بتسخين الفرن مسبقاً عند التحمير بالحمل الحراري.
- استخدم للتحمير أواني منخفضة الجوانب وغير مغطاة.
- عند شوي دجاجة كاملة أو ديك رومي، قم بثني الأجنحة خلف الظهر واربط الساقين بشكل خفيف بخيط الطبخ.
- استخدم صينية تحمير مكونة من قطعتين للشواء بدون غطاء.
- استخدم المسبار أو مقياس حرارة اللحم لتحديد درجة النضج الداخلية عند درجة الحرارة "END".
- افحص درجة حرارة اللحم أو الدجاج مرة أخرى بإدخال مقياس الحرارة في مكان آخر.
- قد تحتاج الطيور الكبيرة إلى تغطيتها بورق الألمنيوم (ومقلاة الشوي) لتفادي تحميرها بشكل مفرط.

## نصائح سهلة وسريعة للوصفة:

- للتحويل من وضع الخبز المعتاد إلى التحمير بالحمل الحراري: يجب عدم خفض درجة الحرارة.
- تستغرق المشاوي، وقطع اللحم الكبيرة والدجاج بشكل عام وقت طهي أقل بنسبة ١٠-٢٠%. تفحص درجة نضجها مبكراً.
- سيتم طهي الطعام في الطواجن أو أواني التحمير التي يتم تغطيتها في التحمير بالحمل الحراري في نفس المدة الزمنية تقريباً.
- أدنى درجة حرارة أمانة لحشو الدواجن هي ١٦٥°م.
- بعد إخراج الطعام من الفرن، قم بتغطيته بورق الألمنيوم لمدة ١٠-١٥ دقيقة قبل تقطيعه إن لزم الأمر؛ لزيادة درجة الحرارة النهائية للطعام بمقدار ٥-١٠ درجات فهرنهايت (٣٠°م - ٦٠°م).

إن أوقات الطهي إرشادية وتعتمد أيضاً على سماكة الطعام ودرجة الحرارة المبدئية للحوم قبل الطهي.

## نصائح وتقنيات الشواء بالحمل الحراري

- ضع الرف في المكان المطلوب قبل تشغيل الفرن.
- استخدم وضع الشواء بالحمل الحراري وباب الفرن مغلق.
- لا تسخن الفرن مسبقاً.
- استخدم صينية شواء من قطعتين.
- اقلب اللحوم مرة واحدة في منتصف وقت الطهي (راجع جدول الشواء بالحمل الحراري).

إن أوقات الشواء والشواء بالحمل الحراري متقاربة وقد تختلف قليلاً.

إن أوقات الطهي إرشادية وتعتمد أيضاً على سماكة الطعام ودرجة الحرارة المبدئية للحوم قبل الطهي.

## نصائح وتقنيات الشواء بالحمل الحراري

- ضع الرف في المكان المطلوب قبل تشغيل الفرن.
- استخدم وضع الشواء وباب الفرن مغلق.
- قم بتسخين الفرن لمدة ٥ دقائق قبل استخدامه.
- استخدم صينية شواء من قطعتين.
- اقلب اللحوم مرة واحدة في منتصف وقت الطهي (راجع جدول الشواء بالحمل الحراري).

إن أوقات الشواء والشواء بالحمل الحراري متقاربة وقد تختلف قليلاً.

إن أوقات الطهي إرشادية وتعتمد أيضاً على سماكة الطعام ودرجة الحرارة المبدئية للحوم قبل الطهي.







## نصائح وتقنيات التجفيف

- يمكن تجفيف الأطعمة باستخدام وضع التجفيف؛ حيث يتم استخدام درجة حرارة أقل ويعمل هواء التسخين الموزع على التخلص من الرطوبة ببطء بغرض حفظ الأطعمة.
- تم برمجة درجة حرارة وضع التجفيف مسبقاً على ١٤٠ فهرنهايت (٦٠°م).
- درجات الحرارة المتاحة لوضع التجفيف من ١٢٠ فهرنهايت (٥٠°م) إلى ١٦٠ فهرنهايت (٧٠°م).
- يمكن استخدام رفوف متعددة في وقت واحد.
- تحتاج بعض الأطعمة لحوالي ١٤-١٥ ساعة لكي تجف بالكامل.
- استعن بكتاب حفظ الطعام للتعرف على الأوقات الزمنية المحددة والتعامل مع الأطعمة المختلفة.
- يتألام هذا الوضع مع مجموعة متنوعة من الفواكه والخضراوات والأعشاب وشرائح اللحم.
- يمكن شراء مضافي التجفيف من محلات المطبخ المتخصصة.
- باستخدام المناديل الورقية، يمكن امتصاص رطوبة بعض الأطعمة قبل بدء تجفيفها (كما هو الحال مع شرائح الطماطم أو الخوخ).

## جدول التجفيف

الطعام	طريقة التحضير	وقت التجفيف التقريبي* (بالساعات)	اختبار النضج
الفاكهة			
التفاح	قم بتغميسه في ربع كوب من عصير الليمون، وكوبين من الماء، وربع كوب من شرائح التفاح	١١ - ١٥	طرية قليلاً
الموز	قم بتغميسه في ربع كوب من عصير الليمون، وكوبين من الماء، وربع كوب من شرائح الموز	١١ - ١٥	طرية قليلاً
الكرز	اغسل الكرز وجففه بالمناديل. قم بإزالة النوى في الكرز الطازج.	١٠ - ١٥	طرية وسهلة المضغ
شرائح وقشور البرتقال	ربع كوب من شرائح البرتقال؛ قشر البرتقال بشكل رفيع.	القشور: ٢ - ٤ الشرائح: ١٢ - ١٦	قشر البرتقال: جافة وهشة شرائح البرتقال: الطبقة الخارجية جافة وهشة، والفاكهة رطبة قليلاً
حلقات الأناناس	جفف حلقات الأناناس بمنديل	المعلبة: ٩ - ١٣ الطازجة: ٨ - ١٢	ناعمة وطرية
الفراولة	اغسل الفراولة وجففها بالمنديل. قطعها لشرائح بسمك 0.5 إنش، وضعها على الرف السفلي	١٢ - ١٧	جافة وهشة
الخضار			
الفلفل	اغسل الفلفل وجففه بالمنديل. قم بإزالة غشاء الفلفل، وقطعه إلى مكعبات خشنة بحوالي 1 إنش.	١٦ - ٢٠	متين ومرن وخالي من الرطوبة داخله
الفطر	اغسل الفطر وجففه بالمنديل. قم بقطع نهاية الجذع. قطعها إلى شرائح بحجم 8/1 إنش.	٧ - ١٢	قاسي ومتين وجاف
الطماطم	اغسل الطماطم وجففها بالمنديل. قطعها إلى شرائح بسمك 8/1 إنش وجففها جيداً	١٦ - ٢٣	جاف، وذو لون أحمر طوبي
الأعشاب			
الزعر البري، المريمية، البقدونس، الزعتر، الشمر	اشطف الأعشاب وجففها بمنديل ورقي.	التجفيف عند حرارة ١٢٠ فهرنهايت (٦٠ م°) ٣ - ٥	هشة
الريحان	استخدم أوراق الريحان من 3-4 إنش من الأعلى. قم برشها بالماء وتخلص من الرطوبة واتركها حتى تجف.	التجفيف عند حرارة ١٢٠ فهرنهايت (٦٠ م°) ٣ - ٥	هشة

تمنحك وظيفة وصفات الطعام في الفرن الخاص بك فرصة طهي الطعام دون الحاجة لضبط الفرن يدوياً في كل مرة. فباختيار "SET"، يتم ضبط وضع الطهي، ودرجة الحرارة، والوقت تلقائياً وفقاً للوصفة التي تم اختيارها من القائمة.

قائمة الوصفة	نوع الطعام	حالة الطعام	المعلومات المعروضة
ضبط مسبق أو مخصص		طازج	الخبز والبيتزا
		مجمّد	
		كاملة	اللحوم
		مقطّعة	
		كاملة	الدواجن
		مقطّعة	
		كاملة	الأسماك
		مقطّعة	
		-	الخضراوات
		-	
		-	الفطائر
		-	

نوع الملحق  
وضع المستوى  
وزن الطعام  
وقت الطهي  
التسخين المسبق مطلوب  
(نعم/لا)

#### اختيار الوصفة التي تم تحديدها:

ROASTED TURKEY

RECTANGULAR GRID

1 LEVEL












3800g WEIGHT

03:00 COOKING TIME

YES PREHEAT

START

SAVE

١. قم بتشغيل الفرن، واختر الرمز  واضغط على الزر .
٢. باستخدام الأسهم اختر القائمة "PRESET" أو "PERSONAL"، وقم بتأكيد ذلك بالضغط على الزر .
٣. اختر نوع الطعام الذي ترغب في طهيه باستخدام الأسهم  و  والأسهم  و ، وقم بتأكيد ذلك بالضغط على زر .
٤. باستخدام الأسهم  و  اختر ما بين "FRESH" أو "FROZEN" أو في حالات أخرى بين "WHOLE" أو "IN PEICES"، وقم بتأكيد ذلك بالضغط على زر .
٥. اختر الوصفة المطلوبة باستخدام الأسهم  و ، وقم بتأكيد ذلك بالضغط على زر .
٦. عندما يتم اختيار الوصفة، ستظهر صفحة العرض التالية على الشاشة:

٤. في هذه الحالة، يمكن حفظ الوصفة في قائمة الوصفات المخصصة "PERSONAL" وذلك عن طريق اختيار الأمر "SAVE" وتأكيده بالضغط على الزر.



ملاحظة: في حال تغيير قيم الوقت والوزن ولم يتم حفظها على الفور، ففي نهاية الوصفة ستظهر رسالة تسألك فيما إذا كنت ترغب في حفظها.  
٥. لبدء الوصفة، اضغط على الزر.

#### إلغاء الوصفة المخصصة:

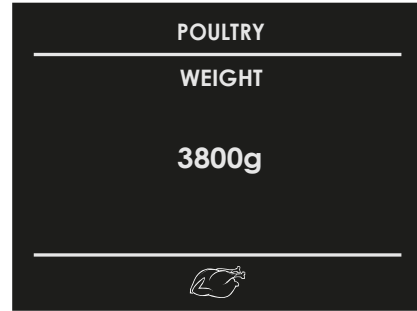
١. لحذف وصفة من قائمة الوصفات المخصصة، قم باختيار الوصفة.
٢. اضغط على الزر واختار الخيار وقم بتأكيد ذلك بالضغط على زر.



٧. لبدء الوصفة، قم بتأكيد ذلك بالضغط على زر.
- أثناء إعداد الوصفة، ستطلب منك مجموعة من الرسائل الصوتية والمرئية إجراء العمليات التالية. اتبع التعليمات التالية على الشاشة.
٨. بعد الانتهاء، سيتم إيقاف تشغيل الفرن وستصدر إشارة صوتية ومرئية بانتهاء الوصفة.

#### حفظ وصفة مخصصة:

- بمجرد اختيار الوصفة، فإن يمكن تغيير إعدادات الوزن والوقت وحفظ الوصفة بين الوصفات المخصصة.
١. عند اختيار الوصفة، اضغط على الزر وقم بتأكيد ذلك بالضغط على الزر.
  ٢. لتغيير الوزن، أدخل الوزن المطلوب باستخدام الأسهم ▽ و ▴ وقم بتأكيد ذلك بالضغط على الزر.







١. سينتقل الفرن تلقائياً إلى وقت الطهي. لتغيير الوقت، استخدم الأسهم ▽ و ▴ وقم بتأكيد ذلك مرة أخرى باستخدام الزر.



تتوافق وظيفة وضع يوم السبت مع القوانين اليهودية. وتتيح هذه الوظيفة للفرن إجراء الوظيفة الثابتة فقط.

وعند اختيار وظيفة يوم السبت، فإنه يتم إلغاء تفعيل الوظائف التالية:

- إضاءات الفرن
- جميع الأزرار ماعدا زر ON/OFF
- وظيفة مسبار اللحم
- وظيفة الطهي المحدد بوقت
- وظيفة المؤقت
- الرمز على شاشة العرض ثابتة وغير متحركة كما هو الحال في أوضاع الطهي التقليدية.
- شاشة العرض والتحذيرات الصوتية الرئيسية

لضبط وظيفة وضع يوم السبت، قم بتشغيل الفرن واختر الرمز  واضغط على الزر  اختر وظيفة يوم السبت باستخدام الأسهم  وقم بتأكيد ذلك مرتين باستخدام الزر . ستبدأ الوظيفة وذلك بعرض الرمز على شاشة العرض.



ملاحظة: تستمر الوظيفة في الغالب لمدة ٧٢ ساعة. درجة الحرارة غير قابلة للتعديل لكنها ثابتة عند درجة حرارة ١٤٠ فهرنهايت (٦٠°م). ويمكن إلغاء تفعيل الوظيفة في أي وقت بالضغط على زر OFF.



## إزالة الباب



تأكد من أن:

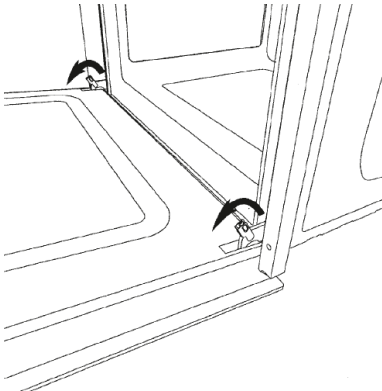
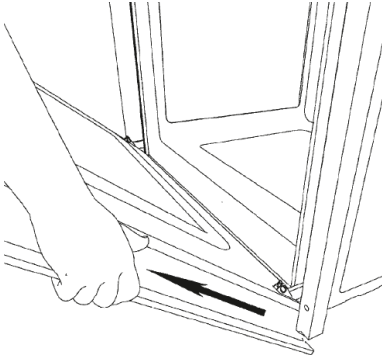
- الفرن بارد ومن فصل التيار عن الفرن قبل إزالة الباب. قد يؤدي تجاهل لك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حروق.
- إن باب الفرن ثقيل وقابل للكسر. استخدم كلتا يديك لإزالة باب الفرن. إن الباب الأمامي للفرن زجاجي. لذا، تعامل معه بعناية فائقة لتجنب كسره.
- امسك فقط جانبي باب الفرن، وتجنب الإمساك بالمقبض فقد يتأرجح في يدك مؤدياً لحدوث إصابات خطيرة.
- قد يؤدي تجاهل الإمساك بباب الفرن بإحكام وبالشكل الصحيح إلى حدوث إصابات شخصية أو تلف المنتج.

## إزالة باب الفرن العادي

يمكن غزالة باب الفرن بسرعة وسهولة. ولقياً بذلك، اتبع الإجراءات التالية:

- افتح الباب بالكامل.
- ارفع الدعمتين كما هو موضح أدناه.
- أغلق الباب حتى الحد الأول (الناتج عن الدعامت المرتفعة).
- ارفع الباب نحو الأعلى وللخارج لإزالته من حوامله.

لاستبدال الباب، ركب المفصلات في حواملها وقم بخفض الدعمتين.



يجب عدم استخدام مواد التنظيف الكاشطة ومعدات التنظيف بالبخار لتنظيف الفرن.



تجنب استخدام المنظفات الكاشطة القوية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن؛ ذلك لأنها تعمل على خدش السطح، والذي قد يؤدي بدوره إلى تحطم الزجاج.

## التنظيف المساعد

تستخدم درجات الحرارة العالية (٢٥٠°م) جنباً إلى جنب مع لوحات التنظيف لتنظيف الفرن بشكل لطيف من الداخل.

يتم الجمع بين التشغيل الصحيح واستخدام الألواح الجانبية وغطاء المروحة التحفيزي: يتم معالجة الفرن بمينا خاص بهيكل مسامي دقيق، والذي يكسر الدهون الناتجة عن عملية الأكسدة التحفيزية التي تحول المخلفات إلى منتجات غازية.

يتم تفعيل وظيفة تنظيف تيربو فقط عند عدم اختيار وظيفة الطهي. لذا، قم بتشغيل الفرن والمس الرمز كما هو موضح في الشكل لمدة خمس ثواني.

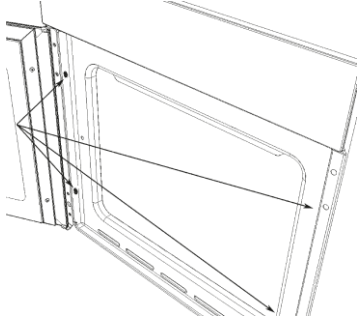


تتم عملية التنظيف عند درجة حرارة ٢٥٠°م وتستمر لمدة ساعة احدة. لا تستخدمها لطهي الطعام!!

سيتم تفعيل إضاءة الفرن ويمكن إيقاف تشغيلها وإعادة تشغيلها في أي وقت. ستعمل جميع لوحات التنظيف الذاتي بفعالية من خلال ثلاثين عملية تنظيف، وبعد هذا الحد يجب استبدال اللوحات. يجب تنظيف اللوحات بشكل خاص بماء الصنبور، ويمكن طلب قطع الغيار من الوكيل المختص.

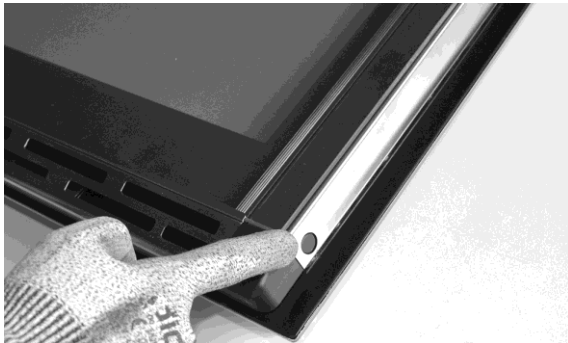
ملاحظة: تأكد من أن باب الفرن متوازي بشكل تام مع اللوحة الأمامية. وفي حال لم يكن كذلك، قم بتعديل استخدام البراغي التي قمت بتثبيتها.

٧. ثبت الفرن في مكانه باستخدام البراغي الأربعة والفواصل البلاستيكية المرفقة مع الجهاز.



### كيفية إزالة الزجاج الداخلي للباب البانورامي "الزجاجي"

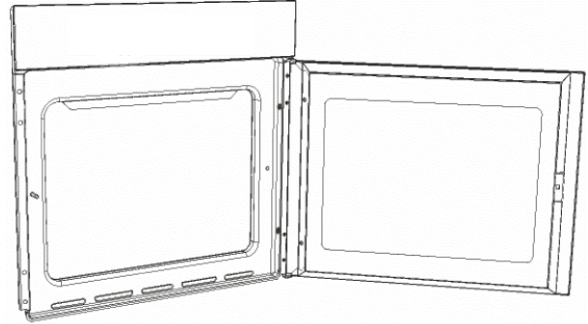
١. قم بارتداء قفازات الوقاية.
٢. ضع الباب على سطح أفقي مستوي بحيث يكون وجهه للأسفل على قطعة قماش ناعمة؛ لتفادي خدش الجزء المرني.
٣. اضغط في وقت واحد على أزرار الغطاءين الجانبيين؛ مع إزالة الشريط العلوي.



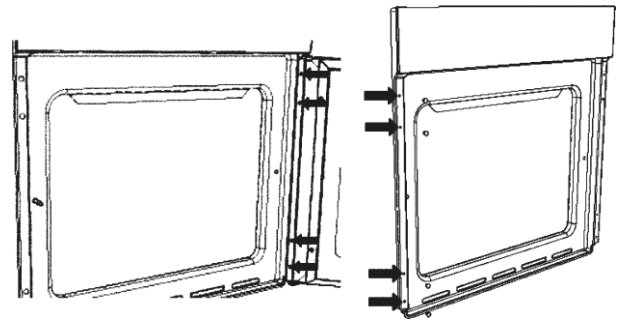
### إزالة باب الفرن المنزلق

١. قرر فيما إذا كنت ترغب في أن يفتح الباب إلى اليمين أو اليسار قبل وضع الجهاز في مكانه.

٢. افتح الباب بشكل كامل.

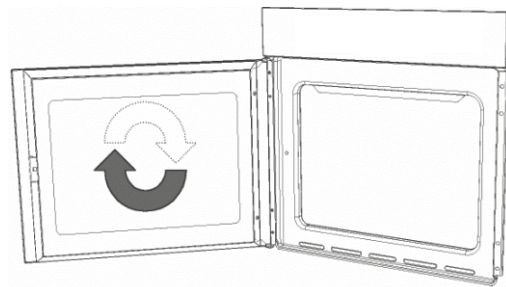


٣. قم بإزالة براغي التثبيت الأربعة من مفصل الباب.



٤. قم بإزالة الأغشية البلاستيكية الأربعة من الجهة المقابلة؛ ثم قم بفك مسمار القفل.

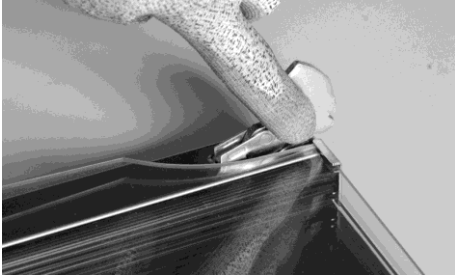
٥. حرّك الباب بزاوية ١٨٠°.



٦. ثبت الباب في مكانه الجديد باستخدام البراغي الأربعة التي تم إزالتها سابقاً.

ملاحظة: إن الفراغ الموجود بين الألواح الوسطى والدعامات الجانبية هو أمر عادي؛ فهو يسمح بالتمدد الحراري للزجاج.

٦. ضع الألواح الزجاجية الثلاثة بين العمودين وأعد وضع الشريط العلوي.



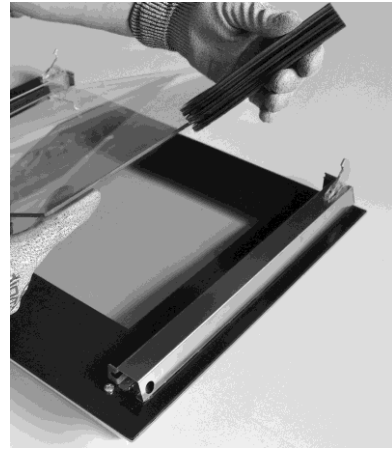
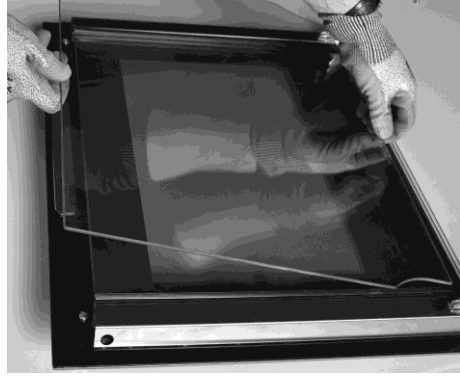
### استبدال إضاءة الفرن

#### تحذير

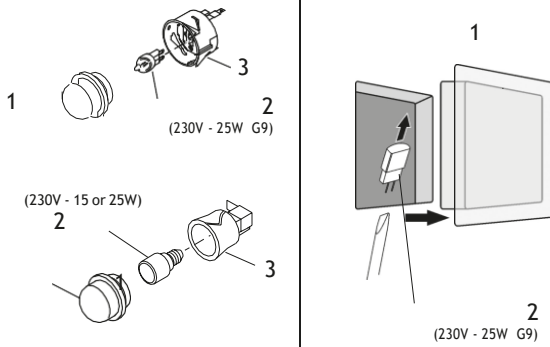
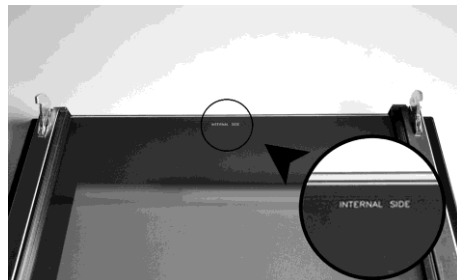
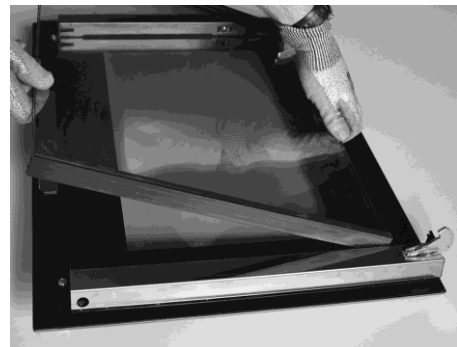
تأكد من أن:

- الفرن والإضاءة باردة ومن فصل التيار عن الفرن قبل استبدال مصباح أو مصابيح الإضاءة. حيث يؤدي تجاهل القيام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حروق.
- يجب أن تكون العدسات في مكانها عند استخدام الفرن.
- تكمن أهمية بالعدسات في حماية مصباح الإضاءة من الكسر.
- إن العدسات مصنوعة من الزجاج؛ فأمسكها جيداً لتجنب انكسارها؛ فيمكن للزجاج المكسور أن يتسبب في حدوث إصابات.

٤. اسحب الزجاج الداخلي للخارج كما هو موضح أدناه. قم بإزالة الألواح الزجاجية الثانية والثالثة (الألواح الموجودة في الوسط) من أجل تنظيفها، واسحب الشريط المطاطي للخارج.



٥. أعد وضع الألواح الوسطى بعد تنظيفها بترتيب عكسي، وتأكد من أنها موجهة بحيث تكون الكلمات الداخلية مقروءة بشكل صحيح.



١. قم بإيقاف تشغيل مصدر الطاقة الرئيسي (صندوق الكهرباء).
٢. قم بإزالة العدسات (١).
٣. قم بإزالة مصباح الإضاءة (٢) من مقبسه (٣).
٤. استبدل المصباح (٢) بآخر جديد. وتجنب ملامسة المصباح بأصابعك؛ حيث يمكن للزيوت الموجودة على اليدين أن تتلف المصباح عندما يصبح ساخناً.
٥. استخدم مصباحاً بنفس الفولت والواط (انظر إلى الشكل).
٦. أعد العدسات (١) إلى مكانها.
٧. أعد تشغيل التيار من مصدر الطاقة الرئيسي (صندوق الكهرباء).

مع الخبز أو الخبز الحراري، يمكن ان تحدث نتائج قليلة لأسباب عديدة بالإضافة إلى حدوث عطل في الفرن. راجع الجدول أدناه لمعرفة الأسباب الكامنة في حدوث أغلب المشكلات الشائعة. ونظراً لتأثير حجم أواني الخبز وشكلها والمادة المصنوعة منها على نتائج الخبز، فقد يكون الحل الأمثل استبدال أواني الخبز القديمة التي أصبحت داكنة ومشوهة مع مرور الزمن والاستخدام.

مشكلة الخبز	السبب
يحمّر الطعام بشكل غير متساوي	<ul style="list-style-type: none"> <li>- لم يتم تسخين الفرن مسبقاً</li> <li>- ورق الألمنيوم موضوع على رف الفرن أو أسفله</li> <li>- وعاء الخبز كبير جداً على الوصفة</li> <li>- الأواني تلامس بعضها البعض أو جدران الفرن</li> </ul>
الطعام محترق من الأسفل	<ul style="list-style-type: none"> <li>- لم يتم تسخين الفرن مسبقاً</li> <li>- تم استخدام أواني زجاجية أو معدنية داكنة أو رديئة</li> <li>- الرف موضوع بشكل غير صحيح</li> <li>- الأواني تلامس بعضها البعض أو جدران الفرن</li> </ul>
الطعام جاف أو قد انكمش بشكل كبير	<ul style="list-style-type: none"> <li>- درجة حرارة الفرن منخفضة جداً</li> <li>- لم يتم تسخين الفرن مسبقاً</li> <li>- تم فتح باب الفرن باستمرار</li> <li>- الطعام مغلف بإحكام بورق الألمنيوم</li> <li>- حجم الأواني صغير جداً</li> </ul>
عملية الشواء أو الخبز تتم ببطء	<ul style="list-style-type: none"> <li>- درجة حرارة الفرن منخفضة جداً</li> <li>- لم يتم تسخين الفرن مسبقاً</li> <li>- تم فتح باب الفرن باستمرار</li> <li>- الطعام مغلف بإحكام بورق الألمنيوم</li> <li>- حجم الأواني صغير جداً</li> </ul>
قشور الفطيرة لا تتحمر من الأسفل أو قشرتها رطبة	<ul style="list-style-type: none"> <li>- وقت الخبز ليس طويلاً بشكل كافٍ</li> <li>- تم استخدام أواني معدنية لامعة</li> <li>- الرف موضوع بشكل غير صحيح</li> <li>- درجة حرارة الفرن منخفضة جداً</li> </ul>
الكيك مستوي وذو لون فاتح وغير مطهو من الداخل	<ul style="list-style-type: none"> <li>- درجة حرارة الفرن منخفضة جداً</li> <li>- وقت الخبز غير صحيح</li> <li>- تم اختبار الكيك في وقت مبكر جداً</li> <li>- تم فتح باب الفرن باستمرار</li> <li>- حجم الأنية قد يكون كبير جداً</li> </ul>
الكيك مرتفع من الوسط وبه شقوق من الأعلى	<ul style="list-style-type: none"> <li>- درجة حرارة الفرن مرتفعة جداً</li> <li>- وقت الخبز طويل جداً</li> <li>- الأواني تلامس بعضها البعض أو جدران الفرن</li> <li>- الرف موضوع بشكل غير صحيح</li> <li>- حجم الأنية صغير جداً</li> </ul>
حواف قشور الفطيرة محترقة	<ul style="list-style-type: none"> <li>- درجة حرارة الفرن مرتفعة جداً</li> <li>- حواف القشور رقيقة جداً</li> </ul>

قبل الاتصال بخدمة الدعم، راجع المشكلات التالية وحلولها لتجنب رسوم الخدمة غير الضرورية.

مشكلة الفرن	خطوات حل المشكلة
يظهر خطأ F آخر على نافذة العرض.	افصل التيار ثم أعد مرة أخرى بعد بضع ثواني. إذا استمرت المشكلة، فدون رقم الخطأ (في قائمة سجل الأخطاء "EVENT LOG") واتصل بمزوّد الخدمة.
تبقى شاشة الفرن مغلقة	افصل التيار من المصدر (صندوق الكهرباء). ثم أعد تشغيله. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمزوّد خدمة معتمد.
تستمر مروحة الطهي بالعمل بعد إيقاف تشغيل الفرن	تتوقف المروحة عن العمل تلقائياً عندما تبرد المكونات الإلكترونية بشكل كافٍ.
الفرن لا يسخّن	افحص قاطع الدائرة الكهربائية أو صندوق الكهرباء في منزلك. تأكد من وجود تيار كهربائي مناسب للفرن. وتأكد من اختيار درجة حرارة الفرن.
الفرن لا يطهو بشكل متساوي	ارجع إلى جدول الطهي لمعرفة مكان الرف الموصى به. خفّض دائماً درجة الحرارة إلى ٢٥ فهرنهايت (١٥°م) عند الخبز في وضع الخبز الحراري.
إضاءة الفرن لا تعمل بشكل صحيح	استبدل مصباح الإضاءة أو أعد تركيبه إذا كان غير مشدود أو تالفاً. راجع صفحة ٣٤. تجنب لمس زجاج المصباح دون ارتداء قفازات؛ فقد تؤدي الزيوت الموجودة على الأصابع إلى حرق المصابيح قبل أوانها.
تبقى إضاءة الفرن تعمل	تفحص فيما إذا كان هناك انسداد في باب الفرن. تفحص لمعرفة ما إذا كانت المفصلة مثنية أو وجود كسر في مفتاح الباب.
المؤقت والساعة لا يعملان بشكل صحيح	تأكد من وجود تيار كهربائي مناسب للفرن. راجع أقسام الساعة في الصفحتين ١٠ و ١٣.
الرطوبة المفرطة	ستقتضي أوضاع الحمل الحراري على أي رطوبة في الفرن (وهذه إحدى مميزات الحمل الحراري).
رقائق البورسلين	عند إزالة رفوف الفرن واستبدالها، قم دائماً بإزالة الرفوف لأعلى ولا تتعامل معها بقوة؛ لتجنب تكسير البورسلين.

قبل الاتصال بخدمة الدعم، يرجى الاطلاع على قسم "استكشاف الأخطاء وإصلاحها". فقد يوفر عليك ذلك تكلفة الاتصال بالخدمة. إذا كنت لا تزال بحاجة للمساعدة، فاتبع التعليمات أدناه. عند الاتصال بخدمة الدعم، يرجى الاطلاع على تاريخ الشراء وطراز الجهاز ورقمه التسلسلي؛ فسوف تساعدنا هذه المعلومات للاستجابة بشكل أفضل على طلبك.

### سجل بيانات الخدمة

للحصول على معلومات الخدمة أو قطع الغيار المعتمدة، راجع فقرة "الضمان على الأجهزة المنزلية".

لتحديد موقع العلامة التسلسلية، راجع الصفحة ٥. إن الوقت الآن مناسب لتدوين هذه المعلومات في الفراغات أدناه. احتفظ بفاتورتك للتحقق من صحة الضمان.

سجل بيانات الخدمة

رقم الطراز

الرقم التسلسلي

تاريخ التركيب أو الشراء