

## اقرأ بعناية كافة التعليمات قبل استعمال الجهاز. احتفظ بكتيب التعليمات.



انتبه جيداً:

يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.

- قبل استعمال الجهاز لأول مرة قم بنزع كل المُحتويات الورقية الموجودة حول الجهاز مثل كرتونة الحماية، كتيب التعليمات، الأكياس البلاستيكية، وما شابه
- يجب فحص الجهاز جيداً بغرض التأكد من أنَّ الجهاز لم يلحق به أي ضرر أو تلف أثناء عملية النقل.
- يجب وضع الجهاز على مسافة لا تقل عن 20 سم على الأقل من مصدر التيار الكهربائي الذي سيتم توصيل الجهاز به.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، قم بتشغيل الفرن وهو فارغ، مع تشغيل وظيفة CONVECTION على أقصى درجة، لمدة 30 دقيقة على الأقل حتى يمكنك التخلص تماماً من الرائحة المصاحبة للأجهزة الجديدة ومن رائحة مواد الحماية ومنع الإحتكاك التي تم وضعها مع الجهاز قبل عملية الشحن والنقل. و في تلك الحالة يجب عليك تهوية المكان.
- لا تستعمل الجهاز فوق أسطح لأنها قد تتعرض للتلف نتيجة الحرارة الناتجة عن تشغيل الجهاز.
- يجب وضع الفرن في مكان مُغلق، وخالٍ من التيارات الهوائية وبعيداً عن مصادر الحرارة والضوء وأشعة الشمس المباشرة.
- احرص على غسل كافة الأكسسوارات جيداً قبل استعمالها، سواء كان ذلك غسيل يدوي أو بواسطة استعمال غسالة الأطباق، باستثناء وعاء تجميع كسرات الخبز، فقط فيجب غسله فقط يدوياً.
- الفرن مزود بنظام إعادة تشغيل يعمل بمؤقت في حالة انقطاع التيار الكهربائي لمدة 5 ثوانٍ.



انتبه!

- قد يؤدي إهمال وعدم مراعاة هذه التحذيرات إلى تعرضك للإصابة أو إلى تعرض الجهاز للتلف.
- هذا الفرن مخصص لطهي الطعام.
- يجب عدم استعماله في أي أغراض أخرى كما يجب عدم تعديله أو العبث به بأي طريقة كانت.
- بعد استخراج الفرن من عبوة التعبئة والتغليف الخاصة به، تأكد من وجود كافة مكونات الباب ومن أنه يعمل بشكل جيد.
- باب الفرن قابل للكسر حيث أنه مصنوع من الزجاج.
- إذا تبين لك بشكل واضح أنه مخدوش أو مضغوط أو به بعض التلفيات فيجب عليك استبداله على الفور.
- احرص على عدم خبط أو اصطدام الباب بشكل عنيف أثناء استعمال الفرن أو تنظيفه أو تحريكه لمكان آخر. لا تصب أي سوائل باردة فوق الزجاج عندما يكون الجهاز ساخناً.
- ضع الجهاز على مُسطح أفقي على ارتفاع 85 سم على الأقل. بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.
- يمكن السماح للأطفال فوق سن 8 سنوات و كذلك ولأشخاص الذين لا يتمتعون بقدرات جسدية أو نفسية أو حسية كاملة أو محدودية

الخبرة و المعرفة من استعمال الجهاز بشرط متابعتهم بدقة وتدريبهم أولاً على كيفية استعمال الجهاز بشكل آمن و تحذيرهم كذلك من المخاطر الكامنة في سوء استعماله. انتبهوا جيداً للأطفال ولا تتركوهم يعبثون بالجهاز. عمليات التنظيف والصيانة التي تقع عادةً على عاتق المستخدم ينبغي عدم السماح للأطفال بالقيام بها إلا إذا كانوا فوق سن 8 سنوات وأن يتم عملهم تحت إشراف ذويههم.

ضع الجهاز وكابل التغذية الكهربائية الخاص به بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات.

ينبغي عدم تحريك الجهاز أثناء الاستعمال.

لا تستعمل الجهاز إذا:

كان كابل التغذية الكهربائية معيباً أو معطوباً.

سقط الجهاز على الأرض و أصيب بأضرار ظاهرة أو ظهر عليه خلل ما في إحدى وظائفه. و في تلك الحالة، يجب التوجه به لأقرب مركز خدمة الصيانة ما بعد البيع وذلك تجنباً للتعرض لأي أضرار مُحتملة.

لا تضع الجهاز مطلقاً بالقرب من مصادر الحرارة.

لا تستعمل الجهاز كمصدر للحرارة.

لا تضع مطلقاً أي ورقة أو كرتونة أو أكياس بلاستيك داخل الجهاز ولا تضع أي شيء فوقه (مثل الأدوات، شبكات الشوي، أي أغراض أخرى) لا تضع أي شيء في فتحات التهوية، التي توجد في الجزء العلوي من الجهاز. تأكد جيداً من عدم انسداد فتحات التهوية.

هذا الفرن ليس مُخصصاً للتخزين.

عندما تفتح الباب، لا تضع عليه أشياء ثقيلة، من قبيل المقلات الساخنة أو أي حاويات أخرى.

و لا تستحب المقبض لأسفل.

أي استعمال مهني، لا يتطابق و لا يتفق مع تعليمات الاستعمال المذكورة سيكون خارج مسؤولية و ضمان جهة الإنتاج.

لقد تم تصميم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط..

هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستعمال في الأماكن المُخصصة للطهي من أجل العاملين في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية والفنادق، الموتيلات ومؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في الموتيلات و الفنادق.

ينبغي دائماً فصل التيار الكهربائي في حالة عدم استعمال الجهاز أو قبل غسله.

يُمنع منعاً باتاً تشغيل هذا الجهاز بواسطة

لا ترك كابل التغذية الكهربائية مُعلّقاً وحاول إبعاده دائماً عن الأجزاء الساخنة من الفرن. لا تفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي عن طريق نزع كابل التغذية عن بُعد.  
إذا أردت عمل توصيلة كهربائية إضافية، فتأكد من أنها في حالة جيدة، ومزودة بقابس تم تأريضه وكذلك كابل موصل ولكن يجب أن يكون مساوياً على الأقل لكابل التغذية الكهربائية المُرفق بالجهاز.  
بغرض تجنب التعرض لصدمات كهربائية، لا تغمر مطلقاً كابل التغذية الكهربائية أو قابس الجهاز أو قابس الجهاز نفسه في الماء أو في أي سائل آخر.

إذا ما تعرض كابل التغذية الكهربائية للتلف، يجب استبداله من الشركة المُصنّعة أو من أحد فروع خدمة الصيانة الفنية التابعة لها أو على يد أي فني متخصص وذلك حفاظاً على سلامتك الشخصية.

للحفاظ على سلامتك الشخصية، لا تحاول مطلقاً فك الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بأحد مراكز الخدمة الفنية.



يتوافق هذا المنتج مع متطلبات التوجيه الأوروبي (CE) رقم 2004/1935 الذي يتعلق بالمواد والأدوات ذات الاحتكاك المباشر مع المنتجات الغذائية.

#### وصف الجهاز

A	التسخين العلوي
B	الإنارة الداخلية
C	باب زجاجي
D	شواية
E	صواني
F	شاشة
G	مقبض المؤقت ☺
H	زر التشغيل START
I	مؤشر التشغيل ذو اللون الأحمر
L	زر التحكم في درجة الحرارة الداخلية 🌡️
M	مقبض ضبط درجة الحرارة/الوزن 📏/⚖️
N	زر الإشعال/حالة الاستعداد ⏻
O	مقبض قسم الوظائف FUNCTION
P	التسخين السفلي
Q	طبق البيترزا
R	وعاء تجميع الكسرات
S	مقاومة التهوية (غير مرئية)

مؤقت خارجي أو بواسطة نظام التشغيل والتحكم عن بُعد.

يجب وضع وتشغيل هذا الجهاز فقط بعد وضع ظهره بجانب الحائط.  
لا تستعمل أدوات من المعدن المُدبب أو الحاد عند غسل الصواني.  
أطفئ دائماً الفرن و افصل قابس الجهاز من مقبس التيار الكهربائي قبل عملية التنظيف.

هذا المنتج غير مخصص لحفظ المواد الغذائية. الأكسسوارات الخاصة بعملية الطهي غير مناسبة لحفظ الأطعمة وبخاصة الأطعمة الحمضية. تجنب ترك المواد الحمضية مثل عصير الليمون أو الخل. فوق أسطح الأكسسوارات الخاصة بالطهي لمدة طويلة، في حالة ترك المواد الحمضية لمدة زمنية طويلة فوق أسطح الأكسسوارات فإنها تحتفظ بالمواد الحمضية مثل عصير الليمون وعصير الطماطم والخل وما شابه، وكل هذا يؤدي إلى تدمير وتلف طلاء هذه الأسطح.

#### ⚠️ خطر التعرض للحروق!

قد يؤدي عدم مراعاة هذه التحذيرات إلى الإصابة بالحروق أو اللسع.

تصل درجة حرارة الباب والأسطح الخارجية إلى درجة عالية أثناء استعمال الجهاز. في تلك الحالة استعمل دائماً مقابض الجهاز، ومقابض الباب وأزرار التشغيل. لا تلمس مطلقاً الأجزاء المعدنية أو المصنوعة من الزجاج في الفرن. استعمل قفازات الحماية عند الضرورة.

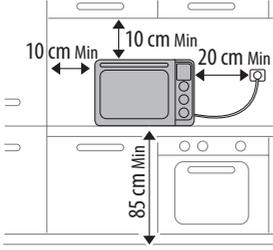
هذا الجهاز يعمل على درجة حرارة عالية مما قد يُعرض المستخدم للحروق.

لا تضع أبداً المنتجات القابلة للاشتعال بالقرب من الفرن أو أسفل سطح التشغيل الذي يتواجد فوقه الفرن.  
يُمنع منعاً باتاً تشغيل الجهاز تحت الخزانة المُعلّقة أو الأرفف أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل الستائر وما شابه.  
إذا اشتعلت النيران في الطعام أو في بعض أجزاء من الفرن لا تحاول أبداً إطفائها بالماء.  
و لكن أغلق باب الفرن افصل قابس التيار الكهربائي ثم حاول السيطرة على اللهب مُستخدماً قطعة قماش مُبللة.

#### ⚡️ خطر!

عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق نتيجة التعرض للصدمات الكهربائية الأمر الذي قد يُعرض حياتك للخطر.

قبل توصيل القابس بالتيار الكهربائي تحقق من الآتي:  
- جهد شبكة التيار الكهربائي يتناسب مع القيمة المذكورة في لوحة مواصفات الجهاز  
- مقبس التيار الكهربائي ذات قدرة 16 أمبير ومزود بطرف أرضي.  
لا تتحمل جهة التصنيع أية مسؤولية في حالة عدم الالتزام بمعايير وقواعد مكافحة الحوادث السارية المفعول.



قبل استعمال الجهاز لأول مرة، قم بتشغيل الفرن وهو فارغ، مع تشغيل وظيفة CONVECTION (طريقة الطهي بالتهوية) على أقصى درجة، لمدة 30 دقيقة على الأقل حتى يمكنك التخلص تماماً من الرائحة المصاحبة للأجهزة الجديدة ومن رائحة مواد الحماية ومنع الاحتكاك التي تم وضعها مع الجهاز قبل عملية الشحن والنقل. و في تلك الحالة يجب عليك تهوية المكان جيداً.

### ضبط الساعة

عندما يتم توصيل الجهاز لأول مرة بمقبس التيار الكهربائي أو إعادة توصيله بعد انقطاع التيار الكهربائي، فسيصدر عن الجهاز تنبيه صوتي وستعرض الشاشة هذه الخطوط الصغيرة ("-- : --"). ستنتطفئ الشاشة بعد مرور 5 ثوانٍ، لأنه لم يتم بعد ضبط ساعة اليوم ولذلك سينتقل الجهاز إلى مرحلة الاستعداد. لضبط الساعة، اتبع الخطوات الآتية:

اضغط على زر التشغيل (H) START لمدة 3 ثوانٍ (الشكل رقم 2).

ستبدأ الساعة في الوميض (00:00).

قم بضبط الساعة بواسطة تدوير مقبض ⌚ المؤقت (13:00) (G).

اضغط على زر التشغيل (H) START.

ستبدأ عندئذٍ الدقائق في الوميض (13:00).

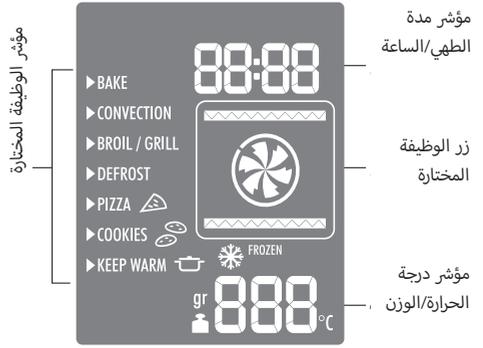
اضبط الدقائق بواسطة تدوير مقبض ⌚ المؤقت (13:25) (G).

اضغط على زر التشغيل (H) START.

سيتم عرض الساعة المضبوطة (13:25).

إذا كنت ترغب في تعديل الساعة في وقت لاحق، كرر نفس الإجراء المذكور أعلاه. لتعديل الساعة ينبغي أن يكون الجهاز أولاً في حالة الاستعداد (stand-by)

### الشاشة :



مؤشر مدة الطهي/الساعة

زر الوظيفة المختارة

مؤشر درجة الحرارة/الوزن

### بيانات فنية

الجهد: 220-240 فولت 50 / 60 هرتز

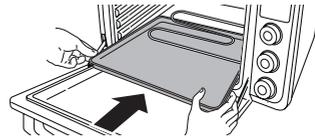
الطاقة المستهلكة: 2000 وات

الأبعاد ط \* ع \* ف: 490x445x300

الوزن: 11.586 كجم

### تركيب الفرن واستعماله لأول مرة

- قبل استعمال الجهاز لأول مرة قم بترغ كل المحتويات الورقية الموجودة حول الجهاز مثل كرتونه الحماية، كتيب التعليمات، الأكياس البلاستيكية، وما شابه
- يجب فحص الجهاز جيداً بغرض التأكد من أن الجهاز لم يلحق به أي ضرر أو تلف أثناء عملية النقل.
- قم بوضع الجهاز فوق سطح مستو وثابت.
- قم بإزالة أي أشياء أو أدوات من فوق الجهاز. لا تستعمل الجهاز فوق أي أسطح من شأنها أن تتعرض للتلوث نتيجة الحرارة الناتجة عن تشغيل الجهاز.
- احرص على غسل كافة الاكسسوارات جيداً قبل استعمالها، سواء كان ذلك غسيل يدوي أو بواسطة استعمال غسالة الأطباق، باستثناء وعاء تجميع كسرات الخبز، فقط فيجب غسله فقط يدوياً. يتم إدخال وعاء تجميع الكسرات داخل الفرن، في نهاية التجفيف، أسفل التسخين السفلي.



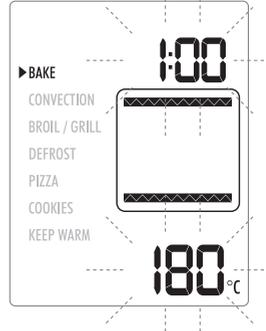
- يجب وضع الجهاز على مسافة لا تقل عن 20 سم على الأقل من مصدر التيار الكهربائي الذي سيتم توصيل الجهاز به.
- قبل الشروع في تشغيل الجهاز، قم بإبعاده بمقدار 10 سم على الأقل من الحائط المجاور له أو من أي أشياء تقع بالقرب من سطح التشغيل.

## وظيفة BAKE (الطهي التقليدي)

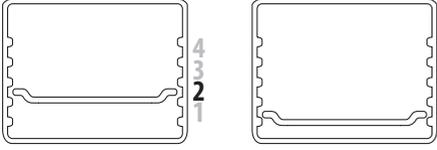
تعد هذه الوظيفة مثالية لطهي اللازانيا، والكانيلوني، والكعك بشكل عام ...

- اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N).
- وسيتم إشعال الفرن.

- عند إشعال الفرن، إذا لم يتم تدوير أي مقبض من المقابض أو الضغط على أي زر من الأزرار، سينطفئ الجهاز وينتقل إلى مرحلة الاستعداد بعد مرور 2 دقيقة.
- الوظيفة المختارة بشكل تلقائي التي ستظهر على الشاشة هي وظيفة BAKE (الطهي التلقائي).



- يصدر الفرن تبيهاً صوتياً، عندما تصل درجة الحرارة بالفرن إلى الدرجة المضبوطة سلفاً.
- تبدأ عندئذٍ مدة الطهي التي تم ضبطها سلفاً في العد التنازلي.
- افتح باب الفرن وضع الطعام المراد طهيه على الشواية (D) أو في صينية الطهي (E) في وضعية 1 أو 2.



- أغلق الباب.
- بمجرد انتهاء مدة الطهي، ستظهر على الشاشة الكلمة النهائية "END" كما سيصدر الجهاز تبيهاً صوتياً.
- لإعادة ضبط إعدادات الفرن أثناء التشغيل أو بمجرد انتهاء عملية الطهي أو عندما تعرض الشاشة كلمة النهائية "END"، اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N) لمدة 2 ثانية.
- افتح باب الفرن واستخرج الطعام منه باستعمال قفازات الحماية.

- عندما تكون وظيفة BAKE (وظيفة الطهي التقليدية) مُفعلة، يمكن عندئذٍ تغيير الوظيفة إلى CONVECTION (وظيفة الطهي بالتهوية) أو وظيفة BROIL/GRILL، دون إيقاف عملية الطهي. أدر، بكل سهولة، مؤشر الوظائف (O) لاختيار الوظيفة الجديدة المطلوبة. تبقى كل من مدة الطهي ودرجة الحرارة التي تم ضبطها سلفاً كما هما بدون أي تغيير. يتم ضبط وظيفة BROIL/GRILL ودرجة الحرارة بشكل تلقائي.

تبدأ القيم القابلة للتعديل، مثل مدة الطهي ودرجة الحرارة، في الوميض. إذا لم يتم تعديل هذه القيم، فستعرض الشاشة 1:00 ساعة و 180 درجة مئوية.

- أدر مقبض ضبط درجة الحرارة/الوزن (M) لضبط درجة الحرارة (بحد أدنى 80 درجة مئوية وبحد أقصى 220 درجة مئوية).
- أدر مقبض المؤقت (G) لضبط مدة الطهي (بحد أدنى 0:01 دقيقة وبحد أقصى 2:00 ساعة).
- اضغط على زر التشغيل (H) لإطلاق مرحلة التسخين المسبق. يتم إضاءة مؤشر التشغيل ذو اللون الأحمر والذي يوجد بدوره حول زر التشغيل (H) START، كما تعرض شاشة الجهاز رسالة التسخين المسبق "PRE - HEAT".

الوقت (دقائق)	درجة الحرارة	الوضعية الشبكية / صينية الشوي	الوزن	الطعام
40-35	180 درجة مئوية	الشواية في وضعية 1	1000 جرام	الكانيلوني
35-30	200 درجة مئوية	صواني الطهي في وضعية 2	1000 جرام	أسماك
30-25	200 درجة مئوية	صواني الطهي في وضعية 2	1000 جرام	طماطم بالطريقة الجراتينية
30-25	170 درجة مئوية.	الشواية في وضعية 1	700 جرام	الكعك الإسباني
35-30	180 درجة مئوية	الشواية في وضعية 1	750 جرام	حلويات
35-30	180 درجة مئوية	صواني الطهي في وضعية 2	1000 جرام	كعكة مربي
90-85	150 درجة مئوية	الشواية في وضعية 1	900 جرام	كيك بالبرقوق
25-20	170 درجة مئوية.	صواني الطهي في وضعية 2	12 جزء	فطيرة



## وظيفة CONVECTION (طريقة الطهي التقليدية)

تعد هذه الطريقة مثالية لطهي الفطائر والدواجن والبطاطس والحلويات المملوكة ....

• اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N).

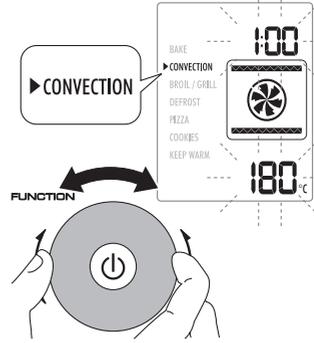
وستتم إشعال الفرن.

• عند إشعال الفرن، إذا لم يتم تدوير أي مقبض من المقابض أو الضغط على أي زر من الأزرار، سينطفئ الجهاز وينتقل إلى مرحلة الاستعداد بعد مرور 2 دقيقة.

• الوظيفة المختارة بشكل تلقائي التي ستظهر على الشاشة هي وظيفة BAKE (الطهي التلقائي).

• أدر، مقبض مؤشر الوظائف (O) FUNCTION لاختيار وظيفة CONVECTION.

• تبدأ القيم القابلة للتعديل، مثل درجة الحرارة ومدة الطهي، في الوميض. إذا لم يتم تعديل هذه القيم، فستعرض الشاشة 1:00 ساعة و 180 درجة مئوية.



• أدر مقبض ضبط درجة الحرارة/الوزن (M) لضبط درجة الحرارة (يحد أدنى 80 درجة مئوية ويحد أقصى 220 درجة مئوية).

• أدر مقبض المؤقت (G) لضبط مدة الطهي (يحد أدنى 0:01 دقيقة ويحد أقصى 2:00 ساعة).

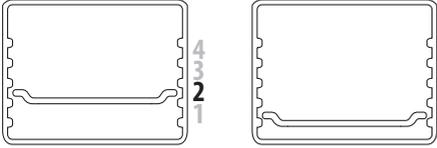
• اضغط على زر التشغيل (H) START لإطلاق مرحلة التسخين المسبق.

يتم إضاءة مؤشر التشغيل ذو اللون الأحمر (I) والذي يوجد بدوره حول زر التشغيل (H) START، كما تعرض شاشة الجهاز رسالة التسخين المسبق "PRE - HEAT".

• يصدر الفرن تبيهاً صوتياً، عندما تصل درجة الحرارة بالفرن إلى الدرجة المضبوطة سلفاً.

• تبدأ عندئذٍ مدة الطهي التي تم ضبطها سلفاً في العد التنازلي.

• افتح باب الفرن وضع الطعام المراد طهيها على الشواية (D) أو في صينية الطهي (E) في وضعية 1 أو 2.



• أغلق الباب.

• بمجرد انتهاء مدة الطهي، ستظهر على الشاشة الكلمة النهائية "END" كما سيصدر الجهاز تبيهاً صوتياً.

• لإعادة ضبط إعدادات الفرن أثناء التشغيل أو بمجرد انتهاء عملية الطهي أو عندما تعرض الشاشة كلمة النهائية "END"، اضغط على زر

التشغيل/الاستعداد (N) لمدة 2 ثانية.

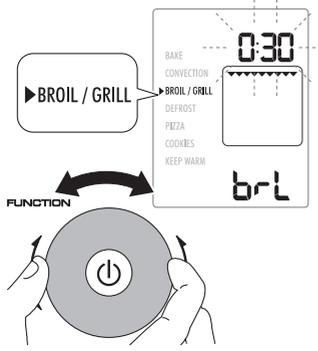
• افتح باب الفرن واستخرج الطعام منه باستعمال قفازات الحماية.

• عندما تكون وظيفة CONVECTION (وظيفة الطهي بالتهوية) مُفعّلة، يمكن عندئذٍ تغيير الوظيفة إلى BAKE (وظيفة الطهي التقليدية) أو وظيفة BROIL/GRILL، دون إيقاف عملية الطهي.

• أدر، بكل سهولة، مؤشر الوظائف (O) FUNCTION لاختيار الوظيفة الجديدة المطلوبة.

• تبقى كل من مدة الطهي ودرجة الحرارة التي تم ضبطها سلفاً كما هما بدون أي تغيير. يتم ضبط وظيفة BROIL/GRILL ودرجة الحرارة بشكل تلقائي.

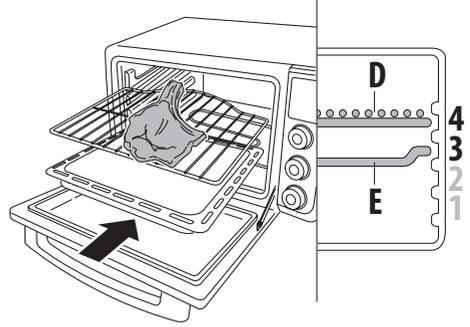
الوقت (دقائق)	درجة الحرارة	الوضعية الشبكية / صينية الطهي	الوزن	الطعام
40-35	170 درجة مئوية.	صواني الطهي في وضعية 2	500 جرام	خبز
35-30	180 درجة مئوية	الشواية في وضعية 1	700 جرام	فطيرة مملحة
100-90	180 درجة مئوية	صواني الطهي في وضعية 1	2500 جرام	دجاجة كاملة
45-40	180 درجة مئوية	صواني الطهي في وضعية 1	1500 جرام	قطع دجاج
60-55	170 درجة مئوية.	صواني الطهي في وضعية 2	1000 جرام	أسياس الشوي
80-75	180 درجة مئوية	صواني الطهي في وضعية 1	1000 جرام	شرائح للشوي
60-55	190 درجة مئوية	صواني الطهي في وضعية 2	1000 جرام	بطاطس مجمدة
55-50	190 درجة مئوية	صواني الطهي في وضعية 2	1000 جرام	بطاطس طازجة
30-25	160 درجة مئوية	صواني الطهي في وضعية 2	6 جزء	بريوش مجمدة



## وظيفة BROIL/GRILL (الطهي على الشواية)

تعد هذه الطريقة مثالية لطهي شرائح اللحم، والنقانق والضلوع أو لإنضاج الطعام ....

- مع هذه الوظيفة ليس هناك حاجة لعمل التسخين المسبق.
- ضع الطعام على الشواية (D) ثم أدخلها في الفرن مع صواني الطهي (E).
- ينبغي وضع كل من صينية الطهي (E) و الشواية (D) كما هو مبين في الشكل (وضعية 3 و 4).



- يتم في هذه الوظيفة ضبط درجة الحرارة بشكل تلقائي.
- أدر مقبض المؤقت (G) لضبط مدة الطهي (بحد أدنى 0:01 دقيقة ويحد أقصى 2.00 ساعة).
- اضغط على زر التشغيل (H) START لإطلاق مرحلة التسخين المسبق.
- مؤشر التشغيل ذو اللون الأحمر (I)، الذي يوجد حول زر التشغيل (H) START، يتم إشعاله.
- أدر الطعام في منتصف عملية الطهي تقريبًا.
- بمجرد انتهاء مدة الطهي، ستظهر على الشاشة الكلمة النهائية "END" كما سيصدر الجهاز تبيهاً صوتيًا.
- لإعادة ضبط إعدادات الفرن أثناء التشغيل أو بمجرد انتهاء عملية الطهي أو عندما تعرض الشاشة كلمة النهائية "END"، اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N) لمدة 2 ثانية.
- افتح باب الفرن واستخرج الطعام منه باستعمال قفازات الحماية.
- عندما تكون وظيفة CONVECTION (وظيفة الطهي بالتهوية) مُفعلة، يمكن عندئذٍ تغيير الوظيفة إلى BAKE (وظيفة الطهي التقليدية) أو وظيفة BROIL/GRILL، دون إيقاف عملية الطهي.
- أدر، بكل سهولة، مؤشر الوظائف (O) FUNCTION لاختيار الوظيفة الجديدة المطلوبة.
- تبقى مدة الطهي كما هي كما تم ضبطها سلفًا، بينما يتم ضبط درجة الحرارة تلقائيًا على (180 درجة مئوية).

• ثم أغلق الباب.

• اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N).  
وسيتم إشعال الفرن.

• عند إشعال الفرن، إذا لم يتم تدوير أي مقبض من المقابض أو الضغط على أي زر من الأزرار، سينطفئ الجهاز وينتقل إلى مرحلة الاستعداد بعد مرور 2 دقيقة.

• الوظيفة المختارة بشكل تلقائي التي ستظهر على الشاشة هي وظيفة BAKE (الطهي التلقائي).

• أدر مقبض مؤشر الوظائف (O) لاختيار طريقة BROIL/GRILL; ستعرض الشاشة "BRL" عندئذٍ القيمة القابلة للتعديل والخاصة بمدة الطهي وهي تومض. إذا لم يتم ضبط هذه القيمة، فستعرض الشاشة القيمة التالية 0:30 دقيقة.

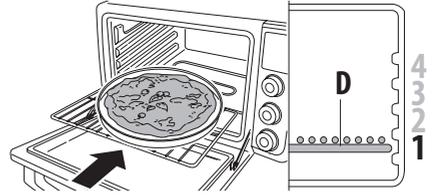
الوقت (دقائق)	درجة الحرارة	الوضعية الشبكة / صينية الطهي	الوزن	الطعام
30-25	تلقائي	الشواية في وضعية 4 صواني الطهي في وضعية 3	3 أجزاء	شريحة رقيقة من اللحم
25-20	تلقائي	شبكة الطهي في وضعية 4 صواني الطهي في وضعية 3	400 جرام	النقانق
20-15	تلقائي	شبكة الطهي في وضعية 4 صواني الطهي في وضعية 3	4 أجزاء	شرائح من لحم البتلو



## وظيفة طهي البيتزا.

تعد هذه الطريقة مثالية لطهي البيتزا الطازجة أو المجمدة...

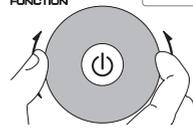
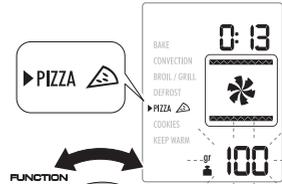
- إنها وظيفة تلقائية تعمل على دعم البرامج المبرمجة سلفاً.
- يتم في وظيفة البيتزا PIZZA ضبط كل من مدة الطهي ودرجة الحرارة تلقائياً. يمكن على أية حال إضافة بعض الدقائق في نهاية عملية الطهي إذا لزم الأمر.
- ضع البيتزا في طبق البيتزا (Q)، ضع كل المكونات فوق شبكة الطهي (D) ثم أدخلها داخل الفرن على الوضعية 1.



أغلق الباب.

اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N).

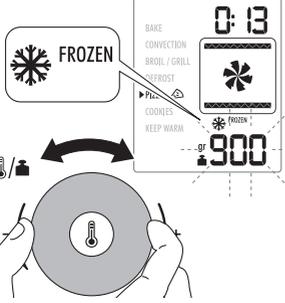
- وسيتم إشعال الفرن. عند إشعال الفرن، إذا لم يتم تدوير أي مقبض من المقابض أو الضغط على أي زر من الأزرار، سينطفئ الجهاز ويتنقل إلى مرحلة الاستعداد بعد مرور 2 دقيقة.
- الوظيفة المختارة بشكل تلقائي التي ستظهر على الشاشة هي وظيفة BAKE (وظيفة الطهي التلقائية).
- أدر، مقبض مؤشر الوظائف (O) لاختيار وظيفة CONVECTION PIZZA. تومض عندئذ القيمة الخاصة ب الوزن.



- أدر مقبض ضبط درجة الحرارة/الوزن (M) لضبط درجة الحرارة (بحد أدنى 100 درجة مئوية وبحد أقصى 900 درجة مئوية).



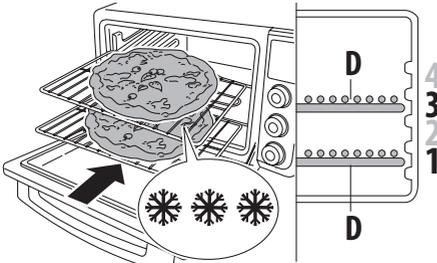
ولاختيار نوع البيتزا أيضاً المراد طهيها: سواء كانت "طازجة" أو "مجمدة" (FROZEN).



- اضغط على زر التشغيل (H) START لإطلاق عملية الطهي. مؤشر التشغيل ذو اللون الأحمر (I)، الذي يوجد حول زر التشغيل (H) START، يتم إشعاله.
- أثناء طهي البيتزا "الطازجة"، يمر إصدار تنبيه صوتي ليشير إلى إمكانية فتح باب الفرن وإضافة الجبن الموتزاريلا إلى البيتزا. بينما لا يمكن القيام بذلك أثناء عملية طهي البيتزا "المجمدة" (FROZEN).

قم بغلاق الباب وانتظر حتى تكتمل عملية الطهي بشكل تام

- يمكن طهي البيتزا "المجمدة" (FROZEN) بالتزامن مع وضعية مباشرة على شبكة الطهي، (D) كما هو مبين في الشكل (الوضعية 1 و 3).



قم بتبديل وضعية شبكة الطهي في منتصف عملية الطهي.

- بمجرد انتهاء مدة الطهي، على الشاشة ستومض هذه القيمة "00:00" كما سيتم إصدار تنبيه صوتي.
- يمكن إضافة مزيد من الوقت إذا لزم الأمر. إذا لم يتم ضبط أي مدة زمنية خلال 5 دقائق، فسيقوم الفرن بعملية الضبط التلقائية. إذا تم ضبط وقت إضافي، فمجرد انتهائه، ستظهر كلمة النهاية "END".
- لإعادة ضبط إعدادات الفرن أثناء التشغيل أو بمجرد انتهاء عملية الطهي اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N) لمدة 2 ثانية.
- افتح باب الفرن واستخرج الطعام منه باستعمال قفازات الحماية.



## وظيفة COOKIES (بسكوت)

تعد هذه الوظيفة مثالية لطهي بسكوت لذيذ للغاية...

- إنها وظيفة تلقائية تعمل على دعم البرامج المبرمجة سلفًا.
- في هذه الوظيفة يتم ضبط مدة الطهي ودرجة الحرارة تلقائيًا.

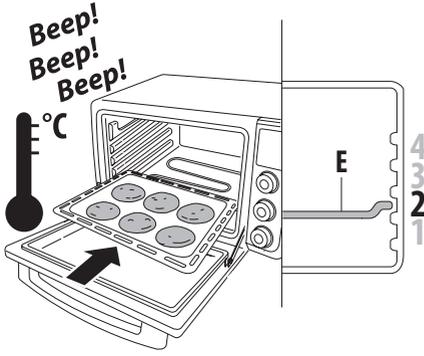
يمكن على أية حال تعديل مدة الطهي بواسطة تدوير مقبض المؤقت (G).

• اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N).

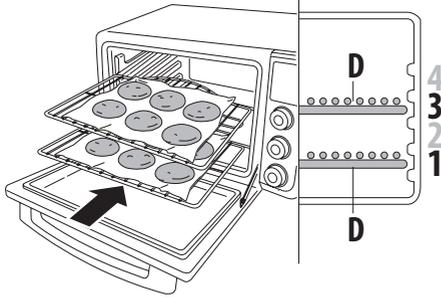
وستتم إشعال الفرن. عند إشعال الفرن، إذا لم يتم تدوير أي مقبض من المقابض أو الضغط على أي زر من الأزرار، سينطفئ الجهاز وينتقل إلى مرحلة الاستعداد بعد مرور 2 دقيقة.

• الوظيفة المختارة بشكل تلقائي التي ستظهر على الشاشة هي وظيفة BAKE (وظيفة الطهي التلقائية).

• أدر مقبض مؤشر الوظائف (O) FUNCTION لاختيار طريقة COOKIES؛ وستومض هذه الكلمة "1P" على الشاشة



• يمكن طهي البسكوت في مستويين بالتزامن، مع وضع البسكوت مباشرةً على كلتا الشبكتين باستعمال ورق الفرن ثم أدخل كل البسكوت في الفرن على وضعيه 1 و 3. تقريبًا في منتصف عملية الطهي سيبدأ مؤشر التشغيل الأحمر (I) في الوميض. وسيصدر عن الجهاز تنبيه صوتي ليشير إلى ضرورة تغيير وضعية كلتا الشبكتين.



• ثم أغلق الباب.

• اضغط على زر التشغيل (H) لإطلاق عملية الطهي.

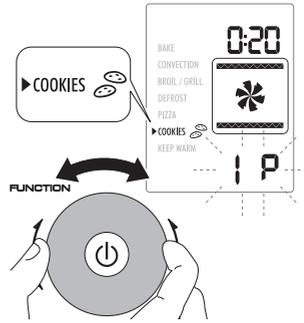
• بمجرد انتهاء مدة الطهي، ستظهر على الشاشة هذه القيمة "00:00" كما

• سيصدر الجهاز تنبيهًا صوتيًا.

• يمكن إضافة مزيد من الوقت بحد أقصى 10 دقائق إذا لزم الأمر. إذا لم يتم ضبط أي مدة زمنية خلال 5 دقائق، فسيقوم الفرن بعملية الضبط التلقائية. إذا تم ضبط وقت إضافي، فمجرد انتهائه، ستظهر كلمة النهاية "END".

• لإعادة ضبط إعدادات الفرن، أثناء التشغيل أو بمجرد انتهاء عملية الطهي، اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N) لمدة 2 ثانية.

• افتح باب الفرن واستخرج الصينية (E) أو كلتا الشبكتين (D) باستعمال قفازات الحماية



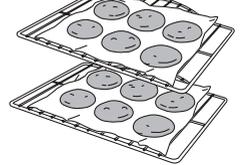
• أدر مقبض ضبط درجة الحرارة/الوزن (M) لاختيار كمية البسكوت

• المراد طهيه: "1P" لطهي البسكوت الذي تم وضعه في مستوى واحد

• فقط "2P" ولطهي البسكوت الذي تم وضعه في مستويين في نفس الوقت.

1 P

2 P



• اضغط على زر التشغيل (H) لإطلاق مرحلة التسخين المسبق.

• يتم إضاءة مؤشر التشغيل ذو اللون الأحمر (I) والذي يوجد بدوره حول زر التشغيل (H) START، كما تعرض شاشة الجهاز رسالة التسخين المسبق "PRE - HEAT".

• يصدر الفرن تنبيهًا صوتيًا، عندما تصل درجة الحرارة بالفرن إلى الدرجة المبرمجة سلفًا. تبدأ مدة الطهي التي تم ضبطها والمؤشر الأحمر (I) في الوميض.

• افتح باب الفرن، ضع البسكوت في الصينية (E) (لطهي البسكوت في مستوى واحد فقط) ثم إدخال كل البسكوت داخل الفرن في الوضعية 2.

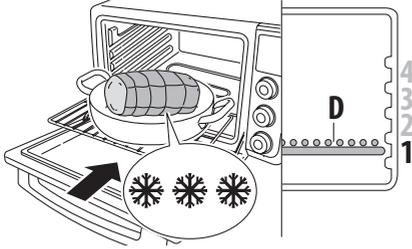
## Slow cooker "الطهي البطيء"

وظيفة الحفاظ على سخونة الطعام KEEP WARM، بفضل دقتها ودرجة الحرارة المنخفضة المستعملة فيها، يمكن استعمالها أيضًا كوظيفة "slow cooker" (أي الطهي الذي يستغرق مدة زمنية أطول وعلى درجة حرارة منخفضة). يمكن في هذه الوظيفة ضبط المدة الزمنية اللازمة حتى 6 ساعات.

### \* FUNZIONE DEFROST (وظيفة إذابة الثلج)

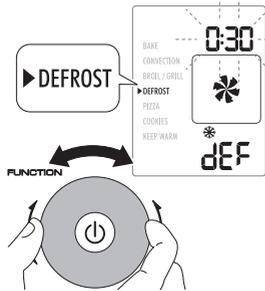
تساعد هذه الوظيفة على تسهيل إذابة الثلج المتجمع حول الطعام... تحقق، قبل استعمال هذه الوظيفة، من أن الفرن بارد تمامًا.

- ضع الطعام المراد إذابة الثلج من عليه على الشبكة (D) أو في الصينية (E) ثم قم بإدخاله في الفرن على وضعية 1.



- ثم أغلق الباب.

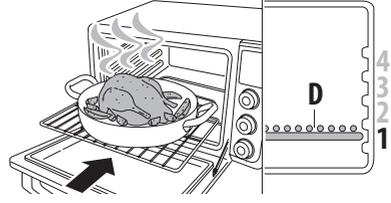
- اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N).
- وسيتم إشعال الفرن. عند إشعال الفرن، إذا لم يتم تدوير أي مقبض من المقابض أو الضغط على أي زر من الأزرار، سينطفئ الجهاز ويتنقل إلى مرحلة الاستعداد بعد مرور 2 دقيقة.
- الوظيفة المختارة بشكل تلقائي التي ستظهر على الشاشة هي وظيفة BAKE (الطهي التلقائي).
- أدر مقبض مؤشر الوظائف (O) لاختيار وظيفة إذابة الثلج DEFROST؛ وستعرض الشاشة "DEF" عندئذ القيمة القابلة للتعديل والخاصة بمدة الطه ستبدأ في الوميض. إذا لم يتم ضبط هذه القيمة، فستعرض الشاشة القيمة التالية 0:30 دقيقة.



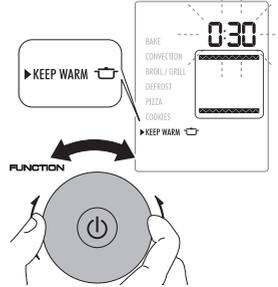
- أدر مقبض المؤقت (G) لضبط مدة إذابة الثلج (بحد أدنى 0:01 دقيقة وبحد أقصى 2:00 ساعة).
- اضغط على زر التشغيل (H) لإطلاق دورة إذابة الثلج.
- مؤشر التشغيل ذو اللون الأحمر (I)، الذي يوجد حول زر التشغيل (START)، يتم إشعاله.

## KEEP WARM (حافظ عليها ساخنة)

- ضع الطعام الذي تم طهيهِ مسبقًا فوق الشبكة (D) أو في الصينية (E) ثم قم بإدخاله في الفرن على وضعية 1.

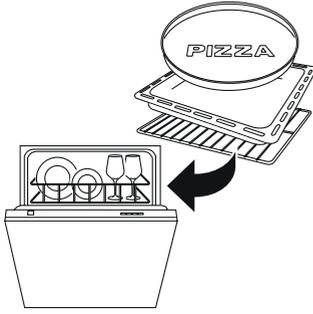


- أغلق باب الفرن.
- اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N).
- وسيتم إشعال الفرن. عند إشعال الفرن، إذا لم يتم تدوير أي مقبض من المقابض أو الضغط على أي زر من الأزرار، سينطفئ الجهاز ويتنقل إلى مرحلة الاستعداد بعد مرور 2 دقيقة.
- الوظيفة المختارة بشكل تلقائي التي ستظهر على الشاشة هي وظيفة BAKE (وظيفة الطهي التلقائية).
- أدر مقبض مؤشر الوظائف (O) لاختيار وظيفة KEEP WARM. القيمة التي يمكن تعديلها والخاصة بمدة الحفاظ على سخونة الطعام ستبدأ في الوميض.

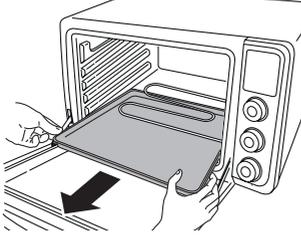


- أدر مقبض المؤقت (G) لضبط مدة الحفاظ على سخونة الطعام in caldo (لمدة تتراوح بين 00:01 دقيقة بحد أدنى إلى 6:00 ساعة بحد أقصى). • يتم في هذه الوظيفة ضبط درجة الحرارة بشكل تلقائي.
- اضغط على زر التشغيل (H) لبدء تشغيل وظيفة الحفاظ على سخونة الطعام.
- مؤشر التشغيل ذو اللون الأحمر (I)، الذي يوجد حول زر التشغيل (START)، يتم إشعاله.
- بمجرد انتهاء مدة الحفاظ على سخونة الطعام، ستظهر على الشاشة الكلمة النهاية "END" كما سيصدر الجهاز تبيها صوتيًا.
- لإعادة ضبط إعدادات الفرن أثناء التشغيل أو بمجرد انتهاء مدة وظيفة الحفاظ على سخونة الطعام أو عندما تعرض الشاشة كلمة النهاية "END"، اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N) لمدة 2 ثانية.
- افتح باب الفرن واستخرج الطعام منه باستعمال قفازات الحماية.

جففه جيداً.



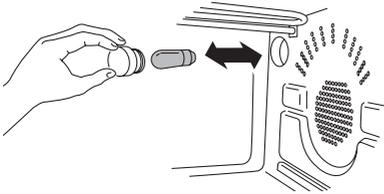
فك واستخرج صينية تجميع الكسرات (R) من الجزء السفلي من الفرن.



ثم اغسلها يدويًا بعناية، في حالة وجود أوساخ عنيدة لا يمكن التخلص منها بسهولة، فأحرص على غسل الصينية بالماء الدافئ والصابون و، إذا لزم الأمر، نظفها جيداً بلطف باستخدام إسفنجة و ولكن دون خدشها أو إتلافها.

• أثناء استعمال الفرن، يكون المصباح الداخلي (B) داخل الفرن مضاءً بشكل دائم.

لاستبدال المصباح، اتبع ما يلي: أفضل القابس من المقبس الكهربائي، فك الغطاء الزجاجي واستبدل المصباح بمصباح آخر جديد من نفس النوع (يتمتع بالقدرة على مقاومة درجة الحرارة المرتفعة) ثم أعد تركيب الغطاء الزجاجي. (نوع المصباح: 15، E14، وات، 300 درجة مئوية).



### التخلص من الجهاز

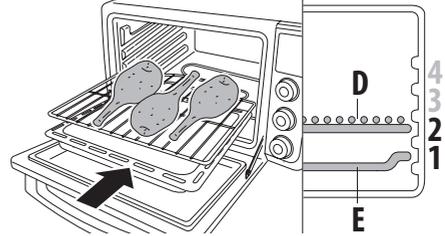
لا ينبغي مطلقاً التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه مع النفايات المنزلية ولكن ينبغي تسليمه إلى أحد المراكز الرسمية لتجميع وتدوير النفايات.



- بمجرد انتهاء دورة إذابة الثلج، ستظهر على الشاشة الكلمة النهائية "END" كما سيصدر الجهاز نبيهاً صوتياً.
- لإعادة ضبط إعدادات الفرن أثناء التشغيل أو بمجرد انتهاء عملية إذابة الثلج عرض الشاشة كلمة النهاية "END"، اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N) لمدة 2 ثانية.
- افتح باب الفرن و استخرج الطعام.

### نصائح من أجل عملية طهي صحية

عندما تقوم بطهي طعام يحتوي على نسبة عالية من الدهون، فيستحسن في وظيفة BAKE و CONVECTION وضع الطعام مباشرةً فوق الشواية وإدخالها في الفرن على وضعية 2 والصينية على وضعية 1. في تلك الحالة سوف يتم تجميع الدهون الزائدة في الصينية.



### التنظيف والصيانة

تؤدي عملية التنظيف التي تتم بشكل دوري إلى عدم تكون الدخان وبالتالي إلى عدم إصدار روائح كريهة. لا تترك الدهون تجمّع داخل الجهاز.

- قبل القيام بأية عملية تنظيف أو صيانة للجهاز، أفضل القابس من مأخذ التيار الكهربائي وارك الفرن حتى يبرد تماماً.
- نظف باب الفرن، الحوائط الداخلية والأسطح الخارجية للفرن باستعمال محلول مخفف بالماء ومسحوق تنظيف محايد ثم جففه جيداً.
- لا تستعمل أي منظفات حادة أو حمضية أو كاشطة، ولا تستعمل أي سوائل قابلة للاشتعال، أو أي أدوات معدنية مدببة أو حادة أثناء تنظيف الجهاز. لا تعمر الجهاز في الماء مطلقاً ولا تغسله تحت ضغط عالٍ من الماء.



ينبغي توخي الحذر حتى لا يدخل الماء أو الصابون السائل في الفتحات الموجودة أعلى الفرن.

• يمكن غسل كافة الاكسسوارات يدويًا أو باستعمال غسالة الصحون! باستثناء وعاء تجميع كسرات الخبز، فيجب غسله فقط يدويًا ثم

رسالة خطأ تظهر على الشاشة	الوصف	يمكن المُشكلة	الحل المقترح
E0:11 خطأ	خلل في أداء المسبار الخاص بدرجة الحرارة	كشفت وحدة التحكم الإلكترونية عن عطل في المسبار الخاص بدرجة الحرارة	سجل رقم الخطأ. أعد ضبط وحدة التحكم بواسطة الضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N) لمدة 2 ثانية وافصل قابس الجهاز من المقبس الكهربائي. قد يكون مسبار درجة الحرارة تالف أو معطوب. اتصل عندئذٍ بأحد مراكز الخدمة المعتمدة من قبل شركة ديلونجي، وأبلغهم عن رقم الخطأ الظاهر.
E0:12 خطأ	خلل في أداء المسبار الخاص بدرجة الحرارة	كشفت وحدة التحكم الإلكترونية عن عطل في المسبار الخاص بدرجة الحرارة	سجل رقم الخطأ. أعد ضبط وحدة التحكم بواسطة الضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N) لمدة 2 ثانية وافصل قابس الجهاز من المقبس الكهربائي. قد يكون مسبار درجة الحرارة تالف أو معطوب. اتصل عندئذٍ بأحد مراكز الخدمة المعتمدة من قبل شركة ديلونجي، وأبلغهم عن رقم الخطأ الظاهر.
E0:21 خطأ	لم يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المضبوطة: لم يتمكن الفرن من الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة سلفاً في الوقت المحدد	كشفت وحدة التحكم الإلكترونية عن زيادة في وقت التشغيل من أجل الوصول إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها سلفاً داخل تجويف الفرن.	سجل رقم الخطأ. أعد ضبط وحدة التحكم بواسطة الضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N) لمدة 2 ثانية وافصل قابس الجهاز من المقبس الكهربائي. حاول قبل كل شيء التحقق من أن باب الفرن قد تم غلقه بإحكام أثناء التشغيل. إذا لم يتم غلق الباب جيداً أثناء التشغيل، فلن يتمكن الفرن من الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة سلفاً. أما إذا كان قد تم غلق الباب جيداً، فمن المحتمل أن تكون مقاومة الفرن قد تلتفت. اتصل عندئذٍ بأحد مراكز الخدمة المعتمدة من قبل شركة ديلونجي، وأبلغهم عن رقم الخطأ الظاهر.
E0:22 خطأ	درجة الحرارة الزائدة: لقد وصلت درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة مرتفعة للغاية	لقد كشفت وحدة التحكم الإلكترونية عن ارتفاع زائد في درجة الحرارة داخل تجويف الفرن	سجل رقم الخطأ. أعد ضبط وحدة التحكم بواسطة الضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N) لمدة 2 ثانية وافصل قابس الجهاز من المقبس الكهربائي. قد تكون وحدة التحكم الإلكترونية معطوبة أو تالفة. اتصل عندئذٍ بأحد مراكز الخدمة المعتمدة من قبل شركة ديلونجي، وأبلغهم عن رقم الخطأ الظاهر.
E0:27 خطأ	تسخين غير مبرر: كشفت مسبار درجة الحرارة عن ارتفاع في درجة الحرارة على الرغم من إيقاف التسخين.	كشفت وحدة التحكم الإلكترونية عن ارتفاع زائد في درجة التسخين داخل تجويف الفرن على الرغم من إيقاف التسخين.	سجل رقم الخطأ. أعد ضبط وحدة التحكم بواسطة الضغط على زر التشغيل/الاستعداد (N) لمدة 2 ثانية وافصل قابس الجهاز من المقبس الكهربائي. يمكن التحقق من هذا الخطأ إذا كان قد تم تشغيل وظيفة DEFROST عندما كان الفرن مازال ساخناً من استعمال سابق. تحقق من أن الفرن قد صار بارداً بشكل جيد قبل تشغيل وظيفة DEFROST. إذا لم يتم استعمال وظيفة DEFROST، فإن وحدة التحكم الإلكترونية قد تكون تالفة. اتصل عندئذٍ بأحد مراكز الخدمة المعتمدة من قبل شركة ديلونجي، وأبلغهم عن رقم الخطأ الظاهر.

الحل المقترح	يمكن المُشكلة
<p>- تحقق من توصيل قابس الجهاز في المقبس الكهربائي - وصل القابس في مقبس كهربائي آخر - تحقق من أن مفتاح الدائرة الكهربائية يعمل بشكل جيد إذا لم تجدي هذه الحلول المقترحة نفعًا في حل هذه المشكلة، فربما يكون الفرن معطوبًا. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة من شركة ديلونجي.</p>	<p>المالكية لا تعمل</p>
<p>انتقلت وحدة التحكم الإلكترونية إلى وضعية الاستعداد، بعد مرور مدة زمنية محددة من عدم التشغيل، إذا كانت الساعة الحالية غير مضبوطة. عندما يتم ضبط الساعة الحالية، فإن مصباح الشاشة سيظل دائمًا مضاءً.</p>	<p>مصباح إنارة الشاشة منطقن</p>
<p>إذا اختفت الساعة الحالية التي تم ضبطها بشكل مسبق، بسبب انقطاع التيار الكهربائي لمدة تزيد عن 5 ثوانٍ. لقد تم إعادة ضبط إعدادات وحدة التحكم الإلكترونية. اضبط من جديد الساعة الحالية.</p>	<p>الساعة الحالية غير ظاهرة</p>
<p>- مصباح الفرن انكسر. قمر باستبداله. - لم يتم تركيب مصباح الفرن بشكل صحيح في قاعدته. تحقق من أن المصباح تم تركيبه بشكل صحيح. إذا لم تجدي هذه الحلول المقترحة نفعًا في حل هذه المشكلة، فربما تكون وحدة التحكم الإلكترونية الخاصة بالمصباح معطوبة. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة من شركة ديلونجي.</p>	<p>يظل مصباح الفرن مُطفأً عندما يكون الفرن مُشتعلًا</p>
<p>بعض البيّنات كبيرة الحجم، أو ذات عجيبة ومكونات خاصة، ولذلك قد تواجه بعض المشكلات في الطهي بشكل متناسق ومتساوي. يستحسن تدوير البيّنات أثناء عملية الطهي بغرض الحصول على نتيجة نهائية مبهره.</p>	<p>لم يتم طهي البيّنات بشكل متساوٍ</p>
<p>يعد هذا أمر طبيعي للغاية. هذا الفرن مزود بفتحات تهوية لطرد الرطوبة الزائدة الناتجة عن أنواع الطعام الغنية بالماء بشكل خاص.</p>	<p>يخرج بعض البخار من فتحات الفرن</p>
<p>يعد هذا أمر طبيعي للغاية. تسيل مياه التكثيف الناجمة عن الأطعمة الغنية بالرطوبة فوق سطح الزجاج الداخلي، ويتم تجميعها في إناء خاص في المنطقة السفلية من الباب الداخلي.</p>	<p>توجد بعض قطرات الماء فوق أسطح الزجاج الداخلي للباب.</p>

المكونات:	الكمية
لازانيا طازجة	10 وريقات
صلصة	باليشاميل
راجو	500 جرام
جُبَن جرانا	100 جرام

- 1 قبل كل شيء قم بإعداد الراجو وصلصة البيشاميل على جنب.
- 2 انتقل إلى مرحلة تكوين اللازانيا : خذ طبق مستدير ذي أبعاد 20x30 سم قم بتوزيع قليل من صلصة البيشاميل بشكل متساوٍ على كامل سطح صينية الطهي، ثم افرد اللازانيا ثم صب فوقها قليل من صلصة البيشاميل.
- 3 وزع الآن الراجو واللجن المبشور مع الحرص على تغطية كامل سطح صينية الطهي. كون طبقة أخرى من اللازانيا حتى اكتمال المكونات، ثم في النهاية ضع طبقة أخرى من الراجو بالإضافة إلى طبقة غزيرة من جبن البارميزان المطحون.
- 4 اختر وظيفة BAKE، اضبط درجة الحرارة على 180 درجة مئوية ومدّة الطهي على 40 دقيقة، اضغط على زر التشغيل (H) START. سيبدأ الفرن في عملية التسخين المسبق، ستعرض الشاشة مدة الطهي بمجرد وصول درجة الحرارة بالفرن إلى الدرجة المطلوبة. ضع الصينية فوق الشبكة التي تم إدخالها في الدلالة 1 ثم قم بطهيها طبقاً لمدة الطهي المعدة سلفاً.
- 5 بعد اكتمال عملية الطهي، اترك اللازانيا حتى تبرد قليلاً ثم قدمها إلى ضيوفك.

## بيتزا طازجة

المكونات:	الكمية
ماء	200 جرام
خميرة طازجة	7 جرام
دقيق أبيض	W330
(0 دقيق من نوع 0 مانيتوبا)	210 جرام
طحين من القمح الصلب	50 جرام
زيت الزيتون أستراليا أوليفا	15 جرام
ملح الطعام	6 جرام
موزاريلا	100 جرام
طماطم	
ملح	حسب الطلب
توابل	حسب الطلب

- 1 قم بإعداد عجينة البيتزا، ثم قم بخل الخميرة بالماء في وعاء مناسب، ثم صب الدقيق وقرم بعجنه لمدة 7-8 دقائق تقريباً مع فصل العجينة من وقت لآخر من الخطاف بالاستعانة بمعرفة مخصصة لذلك.
- 2 أضف عندئذٍ الملح، قليلاً منه في كل مرة، ثم أضف في النهاية الزيت مرة واحدة. عندما يتم امتصاص الزيت بشكل تام، ادهن الوعاء ثم قم بصب العجينة فوقه ثم بيديك قم بتكوين كرة العجين.
- 3 ضعها في وعاء ذي حجم مناسب ومدّهون بطبقة رقيقة من الزيت، ثم غطي الوعاء بشرط أو قطعة قماش نظيفة ثم اتركه يتخمر في مكان رطب وبعيد عن التيارات الهوائية.
- 4 انتظر حتى يتضاعف حجم العجينة (انتظر ما يقرب من ساعة) ثم استمر في عمل البيتزا. ضع الآن العجينة المغطى بطبقة من الدقيق فوق منضدة التجهيز الخشبية بلطف ثم افرد العجينة بيديك، ثم قم بتزييت طبق البيتزا الإضافي بعناية، افرد فوقها العجينة وقرم بحشوها بطبقة من قطع الطماطم وقليل من الملح وتوابل.
- 5 ضع الآن طبق البيتزا داخل الفرن وبالتحديد فوق شبكة الطهي الموجودة بدورها في الدلالة 1. اختر وظيفة البيتزا PIZZA، اضبط الوزن على 800 جرام واضغط على زر التشغيل (H) START.
- 6 قبل اكتمال عملية الطهي بمدّة 6 دقائق سيصدر الفرن تنبيهاً صوتياً، أضف عندئذٍ مكعبات الموزاريلا ثم استمر في عملية الطهي.
- 7 بعد اكتمال عملية الطهي قم بتقديم البيتزا إلى ضيوفك.

## شرائح ملفوفة من الدجاج محشوة بالجبن والسبانخ

## ساق مشوي بالبطاطس مع السمسم والبصل والزنجبيل

المكونات:	الكمية	المكونات:	الكمية
صدر الدجاج	4	ساق خنزير	
جبن على شكل شرائح	2	(عدد 2 داخلي، مُقطع إلى نصفين بطول )	1.4 كجم
سبانخ مطهية بشكل مسبق	200 جرام	بطاطس حمراء حيوية	500 جرام
-		مزيج من الكرفس والجزر والبصل	حسب الطلب
الزيتون	حسب الطلب	ثوم	2 قطعة
ملح و فلفل	حسب الطلب	خردل	ديجون
أوراق نبات السالفيا	حسب الطلب	قرنفل	عدد 6
روزماري	حسب	نبات السالفيا، روزماري	حسب الطلب
الطلب		كمية مناسبة من زيت الزيتون	3 جرام
		بصل	150 جرام
		زنجبيل طازج	30 جرام
		ملح و فلفل	حسب الطلب
1	افرد كل صدر من صدور الدجاج واطرق عليه بلطف باستعمال مطرقة اللحم، ثم قم بتملحه وتبيله ثم رش فوقه مسحوق الروزماري ونبات السالفيا المفروم . بعد ذلك قم بوضع كل صدر من هذه الصدور السبانخ وشرائح الجبن المقطعة.	1	قم بنقع السيقان بالخردل قبل الطهي بيوم (ينصح بذلك)، 2 ملعقة زيت، مسحوق الخردل، ثوم، توابل، كوب من النبيذ الأبيض الجاف، وملح، وفلفل.
2	قم بلف شرائح الدجاج ثم أغلقها مسواك أو دبائيس أو خيط المطبخ.	2	قم بتقطيع ميكس الجزر، والكرفس، والبصل إلى مكعبات رقيقة الحجم، ثم أضف إليها اللحم وقرم بمزج كل هذه المكونات في الصينية.
3	ضع هذه اللفائف في الصينية وغطها بورق الفرن.	3	أدخل الصينية في الدلالة 1 ثم أغلق الباب واضبط الفرن على وظيفة الحفاظ على سخونة الطعام KEEP WARM لمدة 4 ساعات.
4	اختر وظيفة CONVECTION، اضبط درجة الحرارة على 180 درجة مئوية ومدّة الطهي على 30 دقيقة. اضغط على زر التشغيل START (H)، يبدأ الفرن في مرحلة الإحماء.	4	قم في نفس الوقت بغسل البطاطس باستعمال البيكربونات ثم قطعها إلى مكعبات تقليدية بحجم 3X3 سم.
5	بمجرد بلوغ درجة الحرارة المطلوبة ستعرض الشاشة مدة الطهي.	5	قم بغلي البطاطس في ماء بملح حتى يتم طهي البطاطس، ثم استخرجها وأضف إليها الملح والفلفل والزيت وبذور السمسم.
6	أدخل صينية الطهي في الدلالة 2 ثم قم بطهيها طبقاً لمدة الطهي المعدة سلفاً.	6	قم بتقطيع البصل إلى شرائح ثم طهيها في وعاء يحتوي على 500 جرام من الماء حتى تصير مثل الكريمة، ثم أضف إليها الزنجبيل المبشور وطحن الأرز واخفق كل هذه المكونات جيداً. إضافة الملح المعتاد. يجب أن تكون الصلصة ذات محتوى متناسق مثل الكريمة، على أية حال اتركها حتى تتضح على النار.
6	قدمها على شكل شرائح	7	استخرج السيقان من الفرن، أزل واحفظ الخضروات وصوص الطهي. ضع البطاطس في الصينية بشكل متناسق.
		8	امسح الجزء السفلي من وعاء الطهي بقليل من زيت الزيتون قبل إضافة البطاطس.
		9	اختر وظيفة CONVECTION، اضبط درجة الحرارة على 220 درجة مئوية ومدّة الطهي على 30 دقيقة. اضغط على زر التشغيل START (H)، يبدأ الفرن في مرحلة الإحماء.
		10	بمجرد بلوغ درجة الحرارة المطلوبة ستعرض الشاشة مدة الطهي. أدخل صينية الطهي في الدلالة 2 ثم قم بطهيها طبقاً لمدة الطهي المعدة سلفاً.
		11	بمجرد تحمير السيقان، استخرجها من الفرن وقدمها لضيوفك مع طبقي الصلصة المعدين سلفاً.

## سمك الدنيس على طريقة البحر المتوسط

المكونات:	الكمية	المكونات:	الكمية
سمك الدنيس	2	بيض	6
طماطم الكرز	200 جرام	سكر	190 جرام
زيت تادجاسكا	100 جرام	دقيق 00	150 جرام
فص ثوم	1	تورتيا البطاطس	75 جرام
زعتز	حسب الطلب	فانيليا	2 جرام
ملح	حسب الطلب		
فلفل	حسب الطلب		
زيت الزيتون	حسب الطلب		
1	1- قبل كل شيء ينبغي إزالة قشر سمكة الدنيس وتنظيفها وإزالة الزعانف، يجب وضع قليل من الملح والفلفل داخل بطن السمكة مع إضافة فص من ثوم واثنين من أعصان الزعتز.	1	في وعاء قمر بضرب البيض مع السكر حتى تحصل على خليط منتفخ بكريمة، عند هذه النقطة يُضاف الدقيق و الدقيق المنخول والفانيليا ثم يتم خلط هذه المكونات جميعاً باستعمال ملعقة أو شوكة كبيرة حتى تحصل على خليط متجانس، مع مراعاة عدم تفككه.
2	2- صب الزيت داخل الوعاء ثم ضع فيه سمكتين من سمك الدنيس.	2	قمر بإضافة الزبد و الدقيق لوعاء ذي حجم مناسب يصل إلى 26 سم ثم صب العجينة في وسط الوعاء مع ضبط مستوى ارتفاعها جيداً.
3	3- اقطع الطماطم إلى نصفين ثم ضعها في الوعاء مع الزيتون؛ ثم قمر بتعليق كل هذه المكونات.	3	اختر وظيفة BAKE، واضبط درجة الحرارة على 170 درجة مئوية ومدة الطهي على 30 دقيقة، اضغط على زر التشغيل (H) START. يبدأ الفرن في مرحلة الإحماء.
4	4- اختر وظيفة BAKE، اضبط درجة الحرارة على 220 درجة مئوية ومدة الطهي على 35 دقيقة، اضغط على زر التشغيل (H) START. يبدأ الفرن في مرحلة الإحماء.	4	بمجرد بلوغ درجة الحرارة المطلوبة ستعرض الشاشة مدة الطهي. ضع الصينية فوق الشبكة التي تم إدخالها في الدلالة 1 ثم قمر بطهيها طبقاً لمدة الطهي المعدة سلفاً.
5	5- بمجرد بلوغ درجة الحرارة المطلوبة ستعرض الشاشة مدة الطهي. أدخل صينية الطهي في الدلالة 2 ثم قمر بطهيها طبقاً لمدة الطهي المعدة سلفاً.		
6	6- قمر بتقديمها.		

## كعكة مربي

المكونات:	الكمية
دقيق	250 جرام
سكر	110 جرام
زبدة	1250 جرام
بيض	(1 بيضة كاملة و1 صفار)
ملح	1 جرام
مربي	200 جرام
1	قمر بخلط كل هذه المكونات في الخلاط (باستثناء المربي)، تُوضع بشكل منفصل بنسبة 1/3 من العجينة اللازمة لعملية التزين.
2	قمر بفرد الجزء المتبقي من العجينة باستعمال مرقاق العجين ثم ادهن وعاء الطهي قبل إضافة الزبدة والدقيق.
3	أضف الآن المربي مع ما تبقى من العجينة ثم زينها بأشرطة متقاطعة.
4	اختر وظيفة BAKE، واضبط درجة الحرارة على 180 درجة مئوية ومدة الطهي على 35 دقيقة، اضغط على زر التشغيل (H) START. يبدأ الفرن في مرحلة الإحماء.
5	بمجرد بلوغ درجة الحرارة المطلوبة ستعرض الشاشة مدة الطهي. ضع الصينية فوق الشبكة التي تم إدخالها في الدلالة 1 ثم قمر بطهيها طبقاً لمدة الطهي المعدة سلفاً.

المكونات:	الكمية	المكونات:	الكمية
زبدة	250 جرام	بندق	بندق
سكر	250 جرام	قصب السكر كامل	50 جرام
بيض	3 بيضة كاملة و 2 صفار	حليب الصويا	50 جرام
دقيق	250 جرام	دقيق	25 جرام
زبيب	80 جرام	مسحوق الكاكاو	5 جرام
زمر	1 كوب	نشا الذرة	10 جرام
ملح	1 جرام	رقائق الشوكولاتة الخام	15 جرام

- 1 امزج جيداً الزبدة (التي يجب استخراجها من التلاجة على الأقل 2 ساعة قبل عملية الطهي) بالسكر حتى يمكنك الحصول على عجينة بيضاء اللون.
- 2 أضف البيض واحدة تلو الأخرى، ثم أضف ببطء الدقيق وقليل من الملح. ثم بعد ذلك أضف الزبيب (يجب أن يكون قد استعاد حيويته وحجمه أولاً بواسطة وضعه في الماء الدافئ لمدة 30 دقيقة تقريباً)
- 3 بعد تصفية الزبيب بعناية، يتم إضافة طبقة من الدقيق إليه حتى لا يلتصق بقاع الوعاء أثناء عملية الطهي.
- 3 قم بصب هذا الخليط في قالب مستطيل بعد دهنه أولاً بطبقة من الزبدة والدقيق.
- 4 اختر وظيفة BAKE، واضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية ومدة الطهي على 90 دقيقة. اضغط على زر التشغيل (H) START. يبدأ الفرن في مرحلة الإحماء.
- 5 بمجرد بلوغ درجة الحرارة المطلوبة ستعرض الشاشة مدة الطهي. ضع الصينية فوق الشبكة التي تم إدخالها في الدلالة 1 ثم قم بطهيها طبقاً لمدة الطهي المعدة سلفاً.
- 1 في الخلاط، قم بفرم البندق مع السكر؛ حتى يتم الحصول على مكون ناعم للغاية.
- 2 قم بنخل الدقيق مع النشا والكاكاو في وعاء، ثم أضف إليها خليط من البندق المفروم وأخيراً الشوكولاته. أضف عندئذٍ حليب الصويا ثم اعجنه بنشاط حتى يجعله ناعم ورطب لحدٍ ما.
- 3 ضعه من جديد في وعاء في التلاجة لمدة 1 ساعة على الأقل، وذلك بغرض جعله عجينة صلبة لحدٍ ما حتى يمكنك شرائح ما بعد.
- 4 اعجن هذه العجينة بعناية؛ ثم قم بتشكيل شرائح من العجينة والتي سوف يتم تدويرها ووضعها على شبكي الطهي مع ورق الفرن. قم بتسوية الكرات الصغيرة ثم رش فوقها طبقة من مسحوق البندق المفروم.
- 4 اختر وظيفة COOKIES ثم اضبط 2P.
- 5 اضغط على زر التشغيل (H) START.
- 5 بعد بلوغ درجة الحرارة المطلوبة، سينتقل الفرن إلى حالة الاستعداد كما ستومض مدة الطهي على شاشة الجهاز؛ أدخل الشبكات في الجلالة 1 و 3 ثم اضبط المدة على 20 دقيقة ثم اضغط على زر التشغيل (H) START.
- 6 عند منتصف عملية الطهي تقريباً، وعندما يصدر عن الفرن تبيه صوتي وعندما تومض مدة الطهي على الشاشة، عندئذٍ بدل مكان شبكي الطهي واضغط على زر التشغيل (H) START.
- 7 قدم البسكويت لضيفك.

### الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازك مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبية الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أثناء تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا أية علبية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازك مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازك:

### هام جداً

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازك متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التاربيض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض  
السلك الأزرق: محايد (بارد)  
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)