



EOB9956VAX

دليل المستخدم

فرن البخار AR



Electrolux

المحتويات

3	1. معلومات السلامة.....
4	2. تعليمات الأمان.....
6	3. وصف المنتج.....
7	4. لوحة التحكم.....
8	5. قبل الاستخدام الأول.....
9	6. الدليل السريع.....
11	7. الاستخدام اليومي.....
20	8. ASSISTED COOKING (الطهي بالمساعدة).....
27	9. استخدام الملحقات.....
30	10. طائف إضافية.....
31	11. تلميح وأفكار.....
53	12. العناية والتنظيف.....
56	13. استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
58	14. التركيب.....
61	15. كفاءة الطاقة.....
61	16. السعودية - خدمة العملاء.....

نحن نفكر فيك

نشكرك على شراء أحد أجهزة Electrolux. لقد اخترت منتجاً يتميز بعقود من الخبرة والابتكار الاحترافي. فهو مبتكر وأنيق ومصمم خصيصاً لتلبية احتياجاتك الخاصة. عند استخدامك له، يمكنك الشعور بالأمان لمعرفتك بأنك ستحصل على نتائج رائعة كل مرة. مرحباً بكم في Electrolux. تفضلوا بزيارة موقعنا الإلكتروني من أجل:

للحصول على نصائح الاستخدام والكتيبات الترويجية ومستكشف المشاكل ومعلومات الخدمة:
[@](http://www.electrolux.com/webselfservice)

تسجيل المنتج للحصول على خدمة أفضل:
www.registerelectrolux.com

بإشراف المبيعات والملحقات والمواد الاستهلاكية وقطع الغيار الأصلية لجهازك:
www.electrolux.com/shop

رعاية وخدمة العملاء

أحرص دائماً على استخدام قطع الغيار الأصلية فقط. عند الاتصال بمركز الخدمة المعتمد، تأكد من توفر المعلومات التالية لديك: الموديل، PNC، الرقم المسلسل.

يمكن العثور على المعلومات على لوحة القياس.

⚠ معلومات تحذيرية / تنبيهية متعلقة بالسلامة

ⓘ تعليمات عامة ونصائح

📖 التعليمات البيئية

عرضة للتغيير بدون إشعار

1. ⚠ معلومات السلامة

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. المصنع غير مسؤول عن أي إصابات أو أضرار تأتي نتيجة التركيب أو الاستخدام غير الصحيحين. احتفظ دائماً بالتعليمات في مكان آمن ويمكن الوصول إليه للرجوع إليها مستقبلاً.

1.1 أمان الأطفال والأشخاص الضعفاء

- يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بدءاً من سن 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة.
- يجب إبعاد الأطفال أقل بين سن 3 سنوات و8 سنوات أو الأشخاص ذوي الإعاقات الشديدة والمعقدة إلا تحت إشراف مستمر.
- يجب إبعاد الأطفال أقل من 3 سنوات إلا تحت إشراف مستمر.
- لا تترك الأطفال تعبت بالجهاز.
- قم بإبعاد كافة الأغلفة بعيداً عن متناول الأطفال وتخلص منها على نحو ملائم.
- يجب إبقاء الأطفال والحيوانات الأليفة بعيداً عن الجهاز عند تشغيله أو تبريده. حيث إن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تكون ساخنة.
- إذا كان الجهاز يحتوي على إمكانية التأمين من الأطفال، يجب أن يتم تنشيطها.
- يجب عدم إسناد أعمال النظافة للأطفال وصيانة المستخدم للأجهزة دون رقابة.

1.2 السلامة العامة

- لا يجب تركيب هذا الجهاز واستبدال الكبل إلا بمعرفة شخص مؤهل.
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتفادي لمس عناصر التسخين.
- استخدم دائماً قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن أو وضعها.
- قبل تنفيذ أي عمليات صيانة، قم بفصل الجهاز من الكهرباء.
- تأكد من أن الجهاز متوقف عن العمل قبل استبدال المصباح لتفادي احتمالية الإصابة بصدمة كهربائية.

- لا تستخدم منظفاً بخارياً لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربى، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- لإزالة دعامات الأرفف، اسحب أولاً الجزء الأمامي لدعامة الرف ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. قم بتركيب دعامات الأرفف في تسلسل عكسي.
- لا تستخدم سوى مستشعر الطعام (مستشعر درجة الحرارة الداخلية) الموصى به لهذا الجهاز.

2. تعليمات الأمان

2.1 التركيب



تحذير
لا يجب تركيب هذا الجهاز إلا بمعرفة شخص مؤهل.

- احرص على عدم إتلاف قابس وكابل التيار الرئيسى. في حالة الحاجة إلى استبدال كابل التيار الكهربائي، فيجب أن يقوم مركز الخدمة المعتمد بتنفيذ ذلك.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز، خاصة عندما يكون الباب ساخناً.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء الحية والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- قومي بتوصيل قابس التيار الرئيسى بمقبس التيار الرئيسى عند الانتهاء من التركيب فقط. تأكد من إمكانية الوصول إلى منافذ التيار الكهربائي بعد التركيب.
- إذا كان مقبس التيار الرئيسى مرتخياً، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسى.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز. يجب دائماً سحب قابس التيار الكهربى.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: فواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعوازل التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يشمل التركيب الكهربى على جهاز عزل يسمح لك بفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسى عند كل الاقتراب. ويجب أن يتضمن جهاز العزل فتحة توصيل بعرض 3 ملم كحد أدنى.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات السوق الأوروبية المشتركة (E.E.C.).
- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائماً عند تحريك الجهاز ثقل وزنه.
- استخدم دائماً قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- تركيب الجهاز في مكان آمن وملائم يلي متطلبات التركيب.
- الجهاز مزود بنظام تبريد كهربائي. يجب تشغيله بمصدر طاقة كهربائي.

2.2 للتوصيل الكهربى



تحذير
هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.

- يجب إجراء جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهربائي مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالطرف الأرضي الكهربى.
- تأكد من أن المعايير التي على لوح التقدير متوافقة مع التصنيفات الكهربائية لمصدر الكهرباء الرئيسى.
- يجب دائماً استخدام مقبس مقاوم للصدمات الكهربائية مركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام محولات وكبلات تمديد متعددة المنافذ.

2.3 الاستخدام



تحذير
خطر التعرض للإصابة أو حروق أو صدمة كهربائية أو انفجار.



تحذير
خطر التعرض لحروق أو إتلاف الجهاز.

- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تغير مواصفات هذا الجهاز.
- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
- لا تترك الجهاز دون رقابة أثناء التشغيل.
- قم بإلغاء تنشيط الجهاز بعد كل استخدام.
- توخ الحذر عند فتح باب الجهاز أثناء تشغيله.
- قد ينبعث هواء ساخن.
- يحظر تشغيل الجهاز إذا كانت يداك مبتلتي أو في حالة تعرضه للماء.
- تجنب الضغط على الباب المفتوح.
- لا تستخدم الجهاز كسطح للعمل أو كسطح تخزين.
- افتح باب الجهاز بعناية. قد يؤدي استخدام المكونات المحتوية على الكحول إلى خلق مزيج من الكحول والهواء.
- لا تدع الشرارات أو السنة اللهب المكشوفة تقترب من الجهاز عند فتح الباب.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو أشياء ملبلة بمنتجات قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه أو فوقه.



تحذير
خطر التعرض للجهاز للتلف.

- لمنع إتلاف طبقة الإنامل أو تغير لونها:
- يحظر وضع أواني الفرن أو الأشياء الأخرى في الجهاز مباشرة في الجزء السفلي.
- لا تضع رفائق ألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي من تجويف للجهاز.
- لا تضع المياه داخل الجهاز مباشرة وهو ساخن.
- لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة داخل الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
- توخ الحذر عند إزالة الملحقات أو تركيبها.
- ليس لزوال لون طبقة الإنامل أو الفولاذ المقاوم للصدأ أي أثر على أداء الجهاز.
- استخدم مقلاة عميقة للفتائر الرطبة. ترك عصائر الفواكه بقعا قد تكون دائمة.
- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه للأغراض الأخرى، مثل تدفئة الغرفة.
- قم دائماً بالطهي وباب الفرن مغلقاً.
- إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أثاث (مثل باب) فأحرص على عدم إغلاق الباب أبداً والجهاز يعمل. يمكن أن تتراكم الحرارة والرطوبة خلف لوح أثاث مغلق وتسبب ضرراً لاحقاً للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. تجنب إغلاق لوح الأثاث إلى أن يبرد الجهاز تماماً بعد الاستخدام.

2.4 الطهي البخار



تحذير
خطر التعرض لحروق أو إتلاف الجهاز.

- يمكن للخيار الصادر أن يسبب حروقاً:
- توخ الحذر عند فتح باب الجهاز أثناء تنشيط الوظيفة. فقد ينبعث البخار.
- افتح باب الجهاز بعناية بعد تشغيل الطهي بالبخار.

2.5 العناية والتنظيف



تحذير
خطر التعرض للإصابة أو نشوب حريق أو إتلاف الجهاز.

- أوقف تشغيل الجهاز وافصله قابس التيار الرئيسي عن مقبس التيار الرئيسي قبل الصيانة.
- تأكد من أن الجهاز بارد. قد تتعرض الألواح الزجاجية للكسر.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فوراً عند تلفها.
- اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- توخ الحذر عند إخراج الباب من الجهاز. فهذا الباب ثقيل الوزن!
- قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم لمنع تلف مادة السطح.
- نظف الجهاز بقطعة قماش ناعمة مبللة. لا تستخدم إلا المنظفات المحايدة. لا تستخدم أي منتجات كاشطة، أو أقمشة التنظيف الكاشطة أو المذيبات أو أشياء معدنية.
- في حالة استخدام رذاذ تنظيف الأفران، اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة.
- لا تقم بتنظيف طبقة المينا المحفرة (إن وجدت) بأي نوع من أنواع المنظفات.

2.6 المصباح الداخلي



تحذير
خطر حدوث صدمة كهربائية.

- إن نوع مصباح الإضاءة أو مصباح الهالوجين المستخدم مع هذا الجهاز مخصص فقط للاستخدام في الأجهزة المنزلية. ولا يجوز استخدامه للإضاءة المنزلية.
- قبل استبدال المصباح، قم بفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- استخدم فقط المصابيح ذات المواصفات المماثلة.

2.7 الخدمة

- لإصلاح الجهاز اتصل بمركز خدمة معتمد.

- افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي.
- افصل كبل الكهرباء الرئيسي القريب من الجهاز وتخلص منها.
- قم بإزالة شئكل الباب لمنع الأطفال أو الحيوانات الأليفة من التعرقل داخل الجهاز.

- احرص على استخدام قطع الغيار الأصلية فقط.

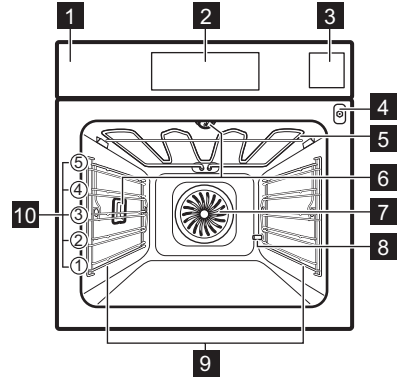
2.8 التخلص من الجهاز

تحذير
هناك خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

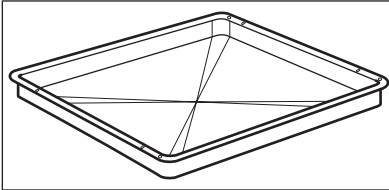
3. وصف المنتج

3.1 نظرة عامة

- 1 لوحة التحكم
- 2 شاشة المبرمج الإلكتروني
- 3 درج الماء
- 4 مقبس لمستشعر درجات الحرارة الرئيسي
- 5 عنصر التسخين
- 6 مصباح
- 7 المروحة
- 8 منفذ أنبوب إزالة الترسبات
- 9 دعامة الرف، قابل للإزالة
- 10 مواضع الرف

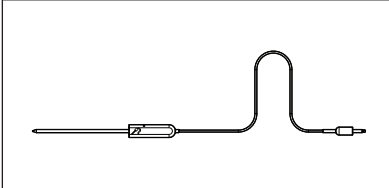


وعاء الشوي / التحميص



للتحميص والشواء أو لجمع الدهون.

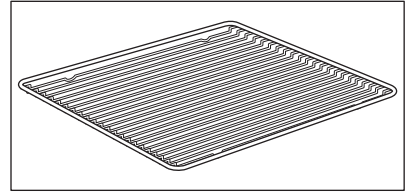
مستشعر الطعام



لقياس درجة الحرارة داخل الطعام.

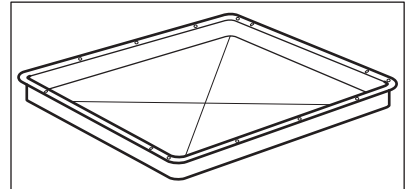
3.2 الملحقات

رف سلكي



لأواني الطهي، علب الكيك، أطباق الشواء.

صينية خبز

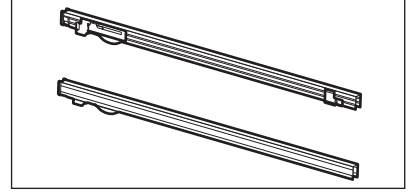


لأنواع الفطائر والبسكويت.

حاوية طعام غير مثقوبة وأخرى مثقوبة.

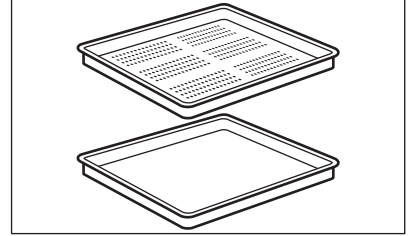
يقوم ضبط البخار بتصريف الماء المتكثف بعيدًا عن الطعام أثناء الطهي بالبخار. استخدمها لأعداد الخضروات والسمك وصدور الدجاج. الضبط غير مناسب للطعام الذي يجب أن يُتقع في الماء مثل الأرز والعصيدة والمكرونة.

المجاري التلسكوبية



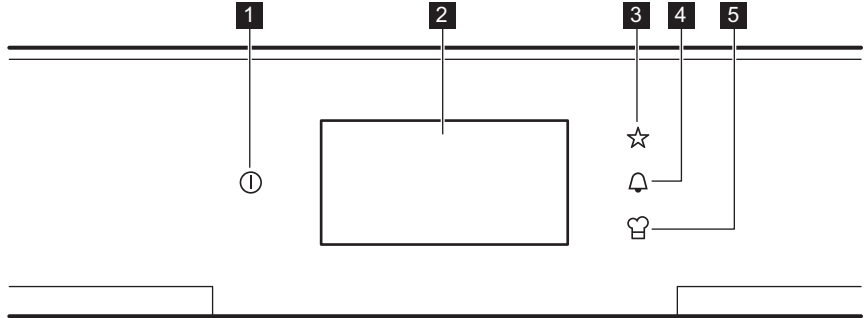
للأرفف والصواني.

ضبط البخار



4. لوحة التحكم

4.1 المبرمج الإلكتروني



استخدم مجالات المستشعر لتشغيل الجهاز.

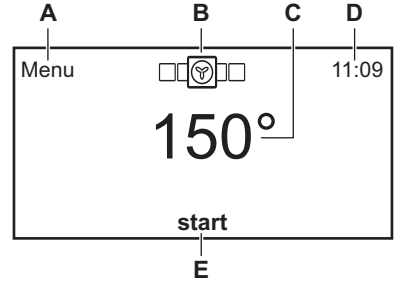
مجال المستشعر	الوظيفة	تعليق
1	التشغيل/إيقاف التشغيل	لتشغيل وإيقاف تشغيل الفرن.
2	-	تعرض إعدادات الفرن الحالية.
3	المفضلات	تحتوي على قائمة ببرامج الطهي المفضلة التي تم إنشاؤها بواسطة المستخدم.

مجال المستشعر	الوظيفة	تعليق
4	جهاز التوقيت بالدقائق	لضبط الوظيفة: جهاز التوقيت بال دقائق. وصول مباشر إلى وظائف الوقت.
5	الطهي بالمساعدة	وصول مباشر إلى القوائم: كتاب الطهي و VarioGuide عند تشغيل الفرن.

حقول الاستشعار لـ: المفضلات و جهاز التوقيت بال دقائق و الطهي بالمساعدة تكون مرئية عندما يكون الفرن نشطا.

4.2 عرض

- A. عودة إلى القائمة
- B. وظيف التسخين المضبوطة حاليا
- C. درجة الحرارة المضبوطة حاليا
- D. الساعة
- E. البدء



المؤشرات الأخرى بشاشة العرض:

رمز	الوظيفة
AAA	تغيير حجم النص
▲	خيارات أكثر
🔧	مستشعر درجة الحرارة الداخلية
🔥	التسخين + الاستمرار
🔒	القفل

5. قبل الاستخدام الأول

راجع فصل "العناية والتنظيف".



نظف الفرن والملحقات قبل استخدامه للمرة الأولى.
ضع الملحقات ودعامات الرف القابلة للفك في موضعها الأولي.

تحذير.
راجع فصول الأمان.



5.1 التنظيف الأولي

فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الفرن.

5.2 رخصة البرنامج

يحتوي البرنامج الموجود في هذا الفرع على برنامج بحقوق نسخ محفوظة ومرخص وفق FTL, GPL-2.0, fontconfig BSD, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ MIT, OpenSSL / SSLEAY وغيرها.

راجع النسخة الكاملة من الترخيص على: الإعدادات الأساسية / الخدمة / الترخيص.

يمكنك تنزيل التعليمات البرمجية للمصدر للبرنامج مفتوح المصدر بالضغط على الرابط الموجود بصفحة المنتج على الإنترنت.

5.3 أول توصيل بمأخذ التيار الرئيسي

عند توصيل الفرع بالتيار الكهربائي يجب عليك إعداد اللغة والوقت وتنسيق الوقت والتاريخ وإعداد التسخين السريع. ومستوى عسر الماء.

حدد القيم واضغط OK (موافق) للتأكيد. يمكنك تغيير الإعدادات في القائمة: الإعدادات الأساسية.

5.4 ضبط عسر المياه

يوضح الجدول أدناه نطاق عسر الماء مع ترسب الكالسيوم المقابل له (درجة ألمانية) وكمية الماء.

عسر الماء	الدرجة الألمانية	ترسب الكالسيوم (مليمول / لتر)	ترسب الكالسيوم (ملجم / لتر)	تصنيف المياه
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	ناعم
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	عسر معتدل
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	سطح
4	فوق 21	فوق 3.8	فوق 150	عسر جداً

عسر الماء	شريط الاختبار
1	
2	
3	
4	

يمكنك تغيير عسر الماء في القائمة: الإعدادات الأساسية / عسر الماء.

عندما يتجاوز عسر الماء القيم المذكورة في الجدول، أملاً درج الماء بمياه معبأة.

- خذ شريط التغيير ذا الأربعة الألوان المرفق مع جهاز البخار في الفرن.
- اسحب مناطق التفاعل الخاصة بالشريط إلى الماء لمدة حوالي ثانية واحدة.
- لا تضع الشريط في الماء الجاري.
- قم بهز الشريط لإزالة الماء الزائد.
- انتظر لمدة دقيقة وافحص عسر الماء حسب الجدول أعلاه.
- يستمر تغير ألوان مناطق التفاعل بعد دقيقة.
- لا تفحص مستوى عسر الماء بعد مدة تزيد عن 1 دقيقة من الاختبار.
- ضبط عسر المياه: القائمة: الإعدادات الأساسية.

6. الدليل السريع

6.1 استخدام شاشة اللمس

- لتفصيل خاصية القائمة، المس الوظيفة المحددة على الشاشة.
- يمكنك تغيير أي محدد معروض على الشاشة عند لمسها.
- لضبط الوظيفة أو الوقت أو درجة الحرارة المطلوبة، يمكنك تصفح القائمة أو لمس الخيار الذي تريد استخدامه.
- عندما تقوم بتفعيل وظيفة تسخين فلن يظهر Menu على الشاشة. المس أي مكان في الشاشة وسوف يظهر Menu.
- لتصفح القائمة استخدم إشارة سريعة أو اسحب إصبعك عبر الشاشة.
- تحدد قوة الإشارة سرعة تحرك الشاشة.
- يمكن أن تتوقف حركة التمرير من تلقاء نفسها أو يمكنك إيقافها فوراً إذا قمت بلمس الشاشة.
- تعمل الخاصية المختارة عندما ترفع إصبعك من على الشاشة.

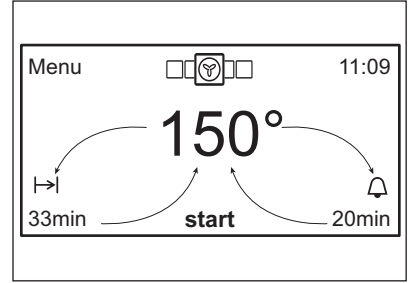
الطهي بالمساعدة	كتاب الطهي
	VarioGuide
	كيب الطهي في أكياس بلاستيكية في الماء
	SousVide VarioGuide

الأخير والأكثر استخدامًا	الأحدث استخدامًا
	الأكثر استخدامًا

الإعدادات الأساسية	التسخين السريع
	تذكير التنظيف
	عرض
	الصوت
	اللغة
	الوقت والتاريخ
	وضع تجربي
	عسر الماء

الخدمة	إعادة ضبط جميع الإعدادات
	الترخيص
	إصدار البرنامج

- عندما يعمل الجهاز، وتختفي بعض الرموز من على الشاشة، المس أي مكان في الشاشة.
- تضبط جميع الرموز مرة أخرى.
- بعد ضبط بعض الخصائص ستظهر نافذة منبثقة مع معلومات إضافية.
- يمكن أن يتغير مكان درجة الحرارة على الشاشة وتظهر وظائف أخرى في الركن السفلي الأيمن أو الأيسر.



عندما تضغط مع الاستمرار على خيار في القائمة، سيظهر وصف قصير للخيار.

6.2 دليل سريع للقائمة

القائمة	
الوظائف	وظائف التسخين
	أطباق خاصة
	التنظيف
	المفضلات
المؤقتات	ضبط جهاز التوقيت بالدقائق
	ضبط المدة
	ضبط وقت الانتهاء
	ضبط وقت البدء
	الوقت المنقضي
الخيارات	مصباح
	قفل أمان الأطفال
	قفل الشاشة
	التسخين + الاستمرار
	الضبط + الانتقال

7. الاستخدام اليومي

7.2 تشغيل القائمة

1. لتشغيل الفرن اضغط على: ①.
2. اضغط على : Menu.
3. تصفح القائمة لتعثر على الوظيفة التي تريد تشغيلها.
4. لتشغيل الوظيفة فقط انقر عليها من على الشاشة.
5. للعودة إلى القائمة السابقة، المس: ← أو Menu.
6. لإيقاف تشغيل الفرن اضغط على: ①.

تحذير ⚠
راجع فصول الأمان.

7.1 تشغيل الفرن

لتشغيل الفرن يمكنك استخدام:

الوضع اليدوي

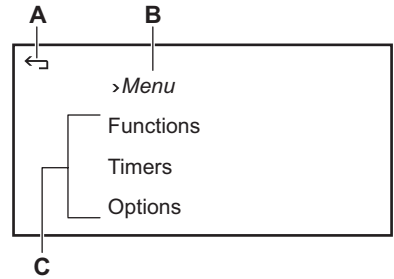
يمكنك ضبط وظيفة تسخين ودرجة الحرارة ووقت الطهي يدوياً.

البرامج التلقائية

يمكنك إعداد طبق ما عندما لا يكون لديك المعرفة أو الخبرة اللازمة للطهي بالبرامج التلقائية.

7.3 نظرة عامة على القوائم

- A. عودة إلى القائمة
B. مستوى القائمة الحالي
C. قائمة الوظائف



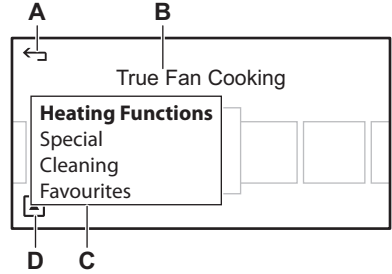
القائمة الرئيسية

عنصر القائمة	الوصف
الطهي بالمساعدة	يحتوي على قائمة ببرامج الطهي التلقائية.
الآخر والأكثر استخداماً	تعرض آخر وظيفة تم استخدامها والأكثر استخداماً.
الإعدادات الأساسية	تحتوي على قائمة بالإعدادات الأساسية.

عنصر القائمة	الوصف
الوظائف	تحتوي على قائمة بوظائف التسخين والوظائف الخاصة بالتنظيف والبرامج المفضلة.
المؤقتات	تحتوي على قائمة بوظائف الساعة.
الخيارات	تحتوي على قائمة بالخيارات الأخرى لوظائف السلامة، المصباح، التسخين + الاستمرار، الصبوت + الانتقال.

7.4 القائمة الفرعية لـ: الوظائف

- A. عودة إلى القائمة
- B. قائمة وظائف التسخين
- C. قائمة الخيارات المتاحة
- D. خيارات أكثر



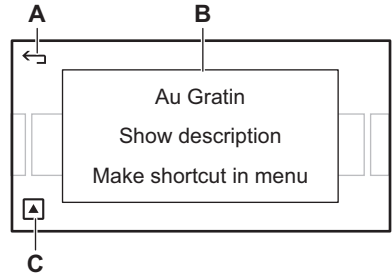
للعودة إلى القائمة السابقة، المس: **Menu**.

يمكنك رؤية وصف لوظيفة التسخين أو إنشاء وظيفة افتراضية على نافذة منبثقة. واصل الضغط بإصبعك على وظيفة التسخين المختارة لأطول من ثانيّتين. عندما تضبط وظيفة تسخين كوظيفة افتراضية فإنها تظهر كأول وظيفة عندما تشغل الفرن مرة أخرى.

7.5 ضبط وظيفة تسخين

1. تصفح الوظائف لتعثر على الوظيفة التي تريدها والمسها.
2. تغيير درجة الحرارة، المس درجة الحرارة الموضحة على الشاشة وتصفح القائمة لتجد ما تريده.
3. المس درجة الحرارة لتأكيدھا.
4. لتشغيل الفرن اضغط على: **Start**.
تصدر إشارة صوتية عندما يكون الجهاز عند درجة الحرارة التي تم ضبطها تقريباً. تصدر الإشارة مرة أخرى عند نهاية وقت الطهو.

- A. عودة إلى القائمة
- B. نافذة منبثقة
- C. خيارات أكثر



7.6 القائمة الفرعية لـ: وظائف التسخين

وظيفة التسخين	الاستخدام
	لتحضير الأطعمة لسهولة المقرمشة (مثل البطاطس المقلية أو بطاطس وجزر أو مقرمشات سبرينغ رول).
	لشواء الطعام البارد ولتحميص الخبز.

وظيفة التسخين	الاستخدام
	للأطباق مثل اللازانيا أو غراتان البطاطس. كذلك لعمل الغراتان والتحميص.

وظيفة التسخين	الاستخدام
 رطوبة متوسطة	هذه الوظيفة مناسبة لطهي اللحم المقلي والمطهو ببطء بالإضافة إلى الخبز وعجين الخميرة المخلّى. بفضل الجمع بين البخار والحرارة، تكتسب اللحم قواماً طرياً وغضاً وتحصل مخبوزات عجينة الخميرة على سطح مقرمش ولامع.
 رطوبة عالية	هذه الوظيفة مناسبة لطهي الأطباق الخفيفة مثل الكسترد، والفطائر، والتيرين والسمك.
 الطهي في أكياس بلاستيكية في الماء	الطهي في أكياس بلاستيكية في الماء بالبخار على درجة حرارة منخفضة للحم والسمك والمأكولات البحرية والخضراوات والفواكه. يجب أن يكون الطعام مغلقاً في أكياس بلاستيكية مفرغة من الهواء قبل استخدام هذه الوظيفة.
 خبز الخبز	لخبز الخبز.
 طهي بطيء	لتحضير قطع اللحم المشوية الطرية.
 تسخين قاع الفرن	لخبز الفطائر ذات القواعد الهشة ولحفظ الطعام.

وظيفة التسخين	الاستخدام
 الشواء السريع	لشواء الطعام البارد بكميات كبيرة ولتحميص الخبز.
 طهي تقليدي (تسخين علوي / سفلي)	لتحميص وشواء الطعام في موضع رف واحد.
 إعداد البيتر	لخبز البيتر. لتحمير مكثف وتحميص الجزء السفلي.
 شواية تربو	لشواء قطع لحم كبيرة أو دواجن بالعظم على موضع الرف الواحد. كذلك لعمل الغرانات والتحمير.
 الطهي الأمثل بالمروحة	للتحميص في موضع رف واحد ولتجفيف الطعام. للتحميص فيما يصل إلى 2 موضع رف في نفس الوقت ولتجفيف الطعام. للتحميص فيما يصل إلى 3 مواضع رف في نفس الوقت ولتجفيف الطعام. اضبط درجة الحرارة على 20 - 40 درجة مئوية أقل من طهي تقليدي. اضبط درجة الحرارة على 70 - 100 درجة فهرنهايت أقل من طهي تقليدي.
 بخار كامل	لتبخير الخضراوات أو الأطباق الجانبية أو السمك.
 رطوبة منخفضة	تناسب الوظيفة اللحم والدواجن وأطباق الفرن والأوعية المقاومة للحرارة. بفضل الجمع بين البخار والحرارة، تكتسب اللحم قواماً طرياً وغضاً مع سطح مقرمش.

وظيفة التسخين	الاستخدام
 إعادة توليد البخار	التسخين المسبق بالبخار للأطعمة المطهية من قبل مباشرة على طبق.
 تدفئة الطبق	لتدفئة الأطباق مسبقاً لتقديمها.
 تخمر العجين	لرفع عجين الخميرة قبل الخبز.
 خاصية الزبدي	لإعداد الزبدي. ينطفئ المصباح في هذه الوظيفة.
 الحفظ	لحفظ الخضروات (مثل المخللات).

7.8 القائمة الفرعية لـ: التنظيف

تحذير  راجع فصل "العناية والتنظيف".

 الشطف	عملية لشطف وتنظيف دائرة توليد البخار بعد الاستخدام المتكرر لوظائف البخار.
 إزالة القشور	عملية لتنظيف دائرة توليد البخار من بقايا الحجر الجيري.
 تنظيف البخار	عملية لتنظيف الجهاز عندما يكون متسخاً قليلاً وغير محروق.
 التنظيف الإضافي بالبخار	عملية لتنظيف الأوساخ المتصلة بمساعدة منظم الفرن.

وظيفة التسخين	الاستخدام
 مروحة للترطيب أثناء الخبز	خاصية مصممة لتوفير الطاقة أثناء الطهي. لمزيد من تعليمات الطهي راجع فصل "تلميحان ونصائح"، مروحة للترطيب أثناء الخبز. ينبغي إغلاق باب الفرن أثناء الطهي لكي لا يتم إيقاف الوظيفة وللتحقق من أن الفرن يعمل بأعلى كفاءة ممكنة للطاقة. عند استخدام الوظيفة، قد تختلف درجة الحرارة داخل التجويف بدرجة الحرارة التي تم إعدادها. تستخدم الحرارة المتبقية. يمكن تقليل طاقة التسخين. للاطلاع على نصائح عامة حول توفير الطاقة راجع فصل "كفاءة الطاقة"، توفير الطاقة. هذه الوظيفة كانت مستخدمة بالتوافق مع فئة كفاءة الطاقة حسب التوجيه EN 60350-1. عندما تستخدم هذه الوظيفة سينطفئ المصباح تلقائياً بعد مرور 30 ثانية.

قد يتوقف المصباح عن العمل تلقائياً عند درجة الحرارة الأقل من 60 درجة مئوية أثناء بعض وظائف الفرن.

7.7 القائمة الفرعية لـ: أطباق خاصة

وظيفة التسخين	الاستخدام
 تجفيف (Drying)	لتجفيف فاكهة وخضراوات وعيش غراب مقطعة لشرايح.
 إزالة الثلج	لفك تجمد الطعام.
 الاحتفاظ بالسخونة	لإبقاء الطعام دافئاً.

7.9 درج الماء

أفرغ درج المياه بعد كل استخدام.

تحذير
أبق درج الماء بعيداً عن الأسطح الساخنة.



7.10 الطهو بالبخار

تحذير
لا تستخدم سواء ماء الصنبور البارد. لا تستخدم الماء المفلتر (الخالى من المعادن) أو الماء المقطر. يحظر استخدام السوائل الأخرى. لا تضع سوائل كحولية أو سوائل قابلة للاشتعال في درج المياه.



1. اضغط على غطاء درج الماء لفتحه وأخرجه من الفرن.
2. املا درج الماء بالماء البارد إلى المستوى الأقصى (حوالي 950 مل).
3. استخدم المقياس الموجود في درج الماء. تكفي هذه الكمية من الماء لمدة 50 دقيقة تقريباً.
4. ادفع درج الماء إلى موضعه الأول.

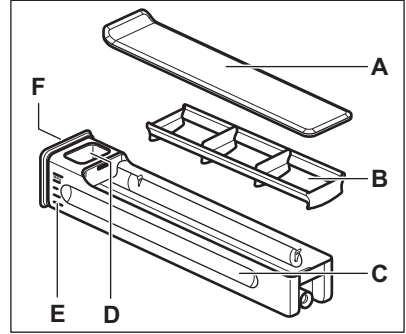
i امسح درج الماء المبلل بقماش ناعمة قبل إدخاله في الفرن.

4. شغل الفرن.
5. يرجى تحضير الطعام في أواني الطهي الصحيحة.
6. اضبط وظيفة التسخين بالبخار ودرجة الحرارة.
7. عند الحاجة، اضبط الوظيفة المدة أو ضبط وقت الانتهاء.
- يوضح أول بخار حوالي دقيقتين. تصدر إشارة صوتية عندما يكون الفرن عند درجة الحرارة المضبوطة تقريباً.
- تصدر الإشارة عند نهاية وقت الطهو.
8. قم بإطفاء الفرن.
9. يرجى تفريغ درج المياه بعد الانتهاء من الطهي بالبخار.

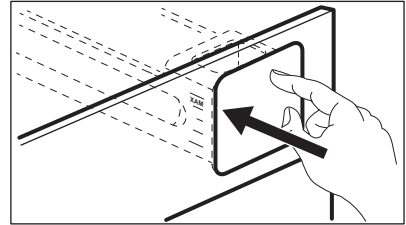
تحذير
الفرن حار. ومن ثم هناك خطر الإصابة بحروق. توخ الحذر عند تفريغ درج المياه.



i عندما ينفد الماء من درج الماء، ستصدر إشارة صوتية وستتعين إعادة ملء درج الماء لمواصلة الطهي بالبخار كما هو موضح أعلاه.

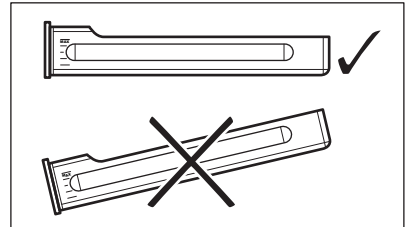


- A. الغطاء
B. قاطع الموجات
C. جسم الدرج
D. فتحة تعبئة الماء
E. مقياس
F. الزر الأمامي
- يمكنك إزالة درج الماء من الفرن. ادفعه برفق على الزر الأمامي. بعد الضغط على درج الماء، سوف يخرج بنفسه من الجهاز.



يمكنك ملئ درج الماء بطريقتين:

- اترك درج الماء داخل الجهاز واملاه باستخدام إبريق ماء.
 - قم بملء درج الماء من الجهاز واملاه من صنبور ماء.
- عندما تملأ درج الماء من صنبور المياه، أمسك الدرج في وضع أفقي لتجنب انسكاب المياه.



عندما تملأ درج المياه، أدخله في نفس الوضع. ادفع الزر الأمامي إلى أن يدخل درج الماء إلى داخل الفرن.

في نهاية دورة الطهي بالبخر،
تعمل مروحة تبريد الفرن بسرعة
أكبر للتخلص من البخار الزائد
بشكل أفضل. يعد هذا الأمر
طبيعياً.



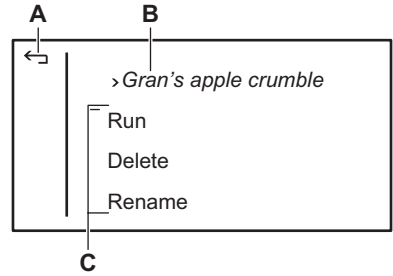
اترك الفرن يجف تماماً مع فتح
الباب.
لتسريع عملية التجفيف يمكنك
تسخين الفرن بالهواء الساخن
على درجة حرارة 150 مئوية لمدة
حوالي 15 دقيقة.



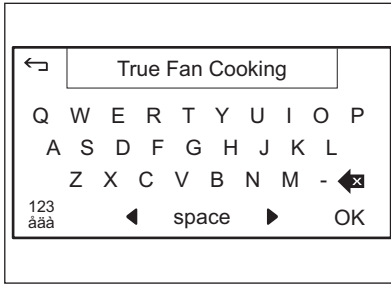
قد يتكثف البخار في أسفل التجويف وقد تكون
الرؤية داخل الفرن محدودة. إذا حدث هذا، جف
التجويف عندما يكون الفرن بارداً.

7.11 القائمة الفرعية لـ: المفضلات

- A. عودة إلى القائمة
- B. البرنامج المفضل
- C. قائمة الوظائف



- 2. اختر: جديد من الإعدادات الحالية.
- 3. أدخل اسم البرنامج المفضل والمس OK.



قائمة بالإعدادات المحفوظة مسبقاً. يمكنك أيضاً
تخزين الإعدادات الحالية مثل: المدة أو درجة
الحرارة أو وظيفة التسخين. يمكنك ضبط ما يصل
إلى 20 برنامجاً، وتظهر على قائمة بترتيب أبجدي.

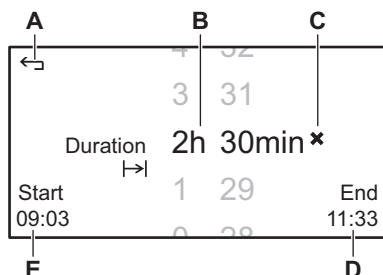
عنصر القائمة	الوصف
تشغيل	شغل الإعداد السابق المفضل.
حذف	إزالة هذا الإعداد السابق المفضل نهائياً.
إعادة تسمية	تغيير أو تصحيح الاسم المحفوظ مسبقاً.

7.12 حفظ برنامج مفضل

- 1. لحفظ الإعدادات الحالية لخاصية تسخين،
المس ☆.

7.13 القائمة الفرعية لـ: المؤقتات

- A. عودة إلى القائمة
B. المدة المضبوطة حالياً
C. أعد ضبط الوقت
D. وقت الانتهاء
E. وقت البدء



عصر القائمة	الوصف
ضبط جهاز التوقيت بالدقائق	لضبط العد التنازلي وبدأه، سيظهر المؤقت على الشاشة الرئيسية وسيصدر صوتاً عند انتهاء المؤقت من العد التنازلي. لن يوقف المؤقت عملية الطهي وهو أيضاً متاح عند إيقاف وظيفة الفرن. مرر للضبط، سوف يبدأ المؤقت تلقائياً.
ضبط المدة	لضبط وبدء العد التنازلي، سيظهر المؤقت على الشاشة الرئيسية وسوف يتوقف الفرن ويصدر المنبه صوتاً عند انتهاء المؤقت من العد التنازلي.
ضبط وقت الانتهاء	لضبط وقت إيقاف التشغيل للإعدادات الحالية.
ضبط وقت البدء	لضبط وقت التشغيل للإعدادات الحالية.
الوقت المنقضي	عرض أو إخفاء أو إعادة ضبط المؤقت الذي يقوم بالعد التصاعدي عند الضغط على زر البدء. الوقت المنقضي يكون متاحاً فقط عند تشغيل الفرن.

7.14 ضبط وظائف الساعة

5. تصفح القائمة لضبط الوقت الضروري. انتظر عدة ثوانٍ ليتم ضبط الوقت تلقائياً أو المس للتأكيد: **h** أو **min**. يمكنك حذف الإعدادات إذا قمت بلمس: **x**.

عند انتهاء خاصية الساعة، تصدر إشارة صوتية وتظهر رسالة على الشاشة. يمكنك إيقاف أو تمديد عملية الطهي.

عندتم ترى مستشعر الحرارة الرئيسية، لا تعمل الخاصيتان "المدة" و"النهاية".



يمكنك تغيير الوقت والتاريخ عندما تلمس الساعة على الشاشة، عندما يكون الفرن نشطاً.

7.15 القائمة الفرعية لـ: الخيارات

الإعدادات الفردية الإضافية المرتبطة بالسلامة والراحة ومصباح الفرن.

1. اذهب إلى القائمة: وظائف التسخين.
2. اضبط وظيفة التسخين ودرجة الحرارة.
3. المس أو اذهب إلى القائمة: المؤقتات.
4. اذهب لخاصية الساعة.

عصر القائمة	الوصف
مصباح تشغيل / إيقاف	أطفئ المصباح أو شغله.

عنصر القائمة	الوصف
قفل أمان الأطفال تشغيل / إيقاف	عند التشغيل فإنه يؤدي لقفل الشاشة وجميع الأزرار. وتبقى مقفلة سواء في وضع التشغيل أو إيقاف التشغيل. لإلغاء القفل، المس الشاشة واتباع التعليمات. إذا تم إلغاء القفل يجب قفلها مرة أخرى عن طريق القائمة.
قفل الشاشة	يقوم قفل الشاشة "موقتاً" بقفل شاشة اللمس وجميع الأزرار باستثناء مفتاح الطاقة. لإلغاء القفل، المس الشاشة واتباع التعليمات.
التسخين + الاستمرار	التسخين + الاستمرار متاح فقط عند ضبط مدة معينة. لم يتوقف الفرن تلقائياً بالكامل ولكنه يبقي الطعام دافئاً لمدة 30 دقيقة. غير متاح لكل البرامج. عند التفعيل، تظهر أيقونة على الشاشة.
الضبط + الانتقال	"اضبط+اذهب" يتيح لك ضبط وظيفة فرن مع المدة لاستخدامها لاحقاً عن طريق لمس الشاشة فقط. يكون قفل الشاشة نشطاً عند بدء عملية الطهي. تظهر الخاصة في القائمة فقط عند ضبط المدة.

7.16 التسخين + الاستمرار

تبقى هذه الخاصة الطعام المجهز دافئاً عند درجة حرارة 80 مئوية لمدة 30 دقيقة. ويتم تشغيلها بعد الانتهاء من الخبز أو الشوي.

لا تعمل هذه الخاصة عند الطهي في درجة حرارة منخفضة، أو برامج وزن تلقائية، أو برامج بخار تلقائية، وجميع وظائف القائمة: أطباق خاصة، وظائف البخار من القائمة: وظائف التسخين.

شروط الوظيفة:

- تقوم بضبط خاصة التسخين أو برنامج تلقائي.
- درجة الحرارة المضبوطة أعلى من 80 درجة.
- تقوم بضبط الوظيفة: ضبط المدة.
- شغل الوظيفة: التسخين + الاستمرار في القائمة: الخيارات.
- تعرض الشاشة: .

إذا استخدمت مستشعر الحرارة الرئيسية، فلن يظهر الرمز على الشاشة.

إذا قمت بالضغط على ①، يتم إيقاف تشغيل الخاصة.

7.17 الضبط + الانتقال

تتيح لك الوظيفة ضبط وظيفة التسخين (أو البرنامج) واستخدامها لاحقاً بضغط واحدة على حقل الاستشعار أو انقر على الرسالة التي تظهر على الشاشة.

تعمل الخاصة مع الوظائف: ضبط المدة، مستشعر درجات الحرارة الرئيسي. لا تعمل الوظيفة مع خاصة التنظيف.

1. شغل الفرن.
 2. قم بضبط خاصة التسخين أو برنامج تلقائي.
 3. اضبط الوظيفة: ضبط المدة.
 4. اختر: الخيارات / الضبط + الانتقال.
- المس الرسالة التي تظهر على الشاشة أو اضغط على حقل استشعار (باستثناء ①) تبدأ وظيفة التسخين المضبوطة.

إذا قمت بالضغط على ① قبل أن تعمل الخاصة، فسيتم إيقاف تشغيل الخاصة.

عند انتهاء وظيفة التسخين، يتم إصدار إشارة صوتية.

- الوظيفة: قفل أمان الأطفال تعمل عندما تعمل خاصة تسخين وبعد تعطيل الفرن. اتبع التعليمات الموجودة على الشاشة لإيقاف تشغيل الخاصة.

- القائمة: الخيارات تسمح لك بتشغيل وإيقاف تشغيل الخاصة: الضبط + الانتقال.

7.18 قفل أمان الأطفال

Menu / الخيارات / قفل أمان الأطفال

تمنع هذه الوظيفة تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

تنشيط الوظيفة: قفل الشاشة

1. قومي بتشغيل الجهاز.
 2. اضبط وظيفة أو إعداد التسخين.
 3. اذهبي إلى: قفل الشاشة.
 4. لتنشيط الخاصية، المس . قفل الشاشة. الجهاز مغلق.
- عندما يتم تعطيل الجهاز، يتم تعطيل الخاصية تلقائياً.

تنشيط الوظيفة: قفل أمان الأطفال

1. اضبط الخاصية على الوضع: تشغيل.
2. إيقاف تشغيل الجهاز.

إيقاف تشغيل الوظيفة: قفل أمان الأطفال

إيقاف تشغيل الوظيفة: قفل الشاشة

1. انقر على الشاشة.
2. اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة.

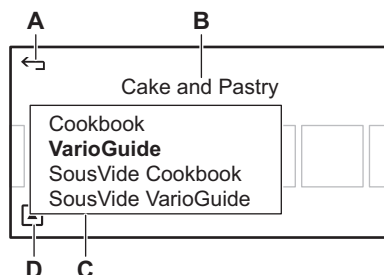
1. قومي بتشغيل الجهاز.
2. انقر على الشاشة.
3. اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة.

7.19 قفل الشاشة

Menu / الخيارات / قفل الشاشة

7.20 القائمة الفرعية لـ: VarioGuide

- A. عودة إلى القائمة
- B. فئة الطعام
- C. كتاب الطهي و VarioGuide
- D. خيارات أكثر



كتيب طهي يحتوي على وصفات أوتوماتيكية ملهمة ووظيفة VarioGuide توفر الإعدادات التي نوصي بها للفرن لأطباقك. يمكن ضبط وقت ودرجة حرارة VarioGuide حسب احتياجاتك. بلمس قبعة الشيف على الطبق، يتم عرض إعداداتنا الموصى بها.

عناصر القائمة	الوصف
الأكثر استخداماً	تعرض أكثر 5 وظائف مستخدمة.

7.22 القائمة الفرعية لـ: الإعدادات الأساسية

تظل الإعدادات المضبوطة مثبتة في كل مرة تقوم بتفعيل الجهاز.

7.21 القائمة الفرعية لـ: الأخير والأكثر استخداماً

قائمة يسهل الوصول إليها مكونة من أحدث الوظائف والوصفات ووظائف البدء السريع وأكثرها استخداماً.

عناصر القائمة	الوصف
الأحدث استخداماً	تعرض آخر 5 وظائف مستخدمة.

عنصر القائمة	الوصف
التسخين السريع تشغيل / إيقاف	يتم تفعيل التسخين السريع وتشغيله دائماً مع بعض وظائف التسخين. ويمكن رؤيته على الشاشة مع <> عندما يعمل.
تذكير التنظيف تشغيل / إيقاف	اختر ما إذا كنت تريد أن يذكرك الفرن باستخدام دورة التنظيف.
عرض اختر إعدادات الشاشة.	السطوع يمكنك اختيار 4 أوضاع للسطوع. اضبط سطوع الشاشة في حالة ON (تشغيل). الوقت من اليوم في حالة OFF (إيقاف) لا يمكن تعديله.
	صورة الخلفية تشغيل / إيقاف عرض أو إخفاء صور الخلفية.
الصوت إعدادات الصوت.	الحجم النوع (الصغير / نقر / لا يوجد صوت)
اللغة	اضبط لغتك المفضلة.
الوقت والتاريخ اضبط الوقت والتاريخ والخيارات الأخرى المرتبطة بطريقة عرض الوقت.	الوقت اضبط الوقت أو قم بتعديله.
	التاريخ اضبط التاريخ أو قم بتعديله.
	الصيغة اختر صيغة الوقت المفضلة: ساعة:دقيقة أو صباحاً/مساءً.
	أسلوب الساعة حدد شكل الساعة عند إطفاء الفرن.
وضع تجريبي للاستخدام بالمتجر فقط. عند التنشيط، يتم فصل عناصر التسخين ويكون العرض التجريبي ظاهراً على الشاشة.	كود التفعيل: 2468
عسر الماء	يضبط مستوى عسر الماء (1-4).
الخدمة يوضح إصدار البرنامج والتكوين.	إصدار البرنامج يعرض إصدار برنامج الفرن.
	إعادة ضبط جميع الإعدادات يعيد ضبط جميع الإعدادات على إعدادات المصنع.
	الترخيص يعرض الرخصة باللغة الإنجليزية.

8. ASSISTED COOKING (الطهي بالمساعدة)

8.1 الطهي بالمساعدة

Menu / الطهي بالمساعدة أو المس: 

تحذير
راجع فصول الأمان.



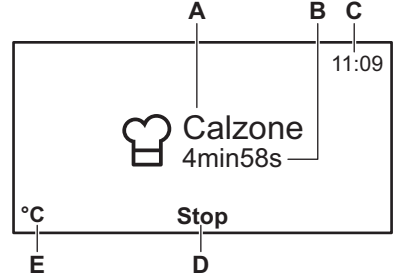
2. تصفح قائمة الأطباق والمس الطبق الذي تريد اختياره.
3. لتشغيل الفرن المس: **Start**.
عند انتهاء الخاصة، تظهر رسالة على الشاشة.

يمكنك اختيار استخدام الوظيفة: كتاب الطهي أو VarioGuide.

8.2 تنشيط الوظيفة

1. تصفح قائمة فئات الطعام والمس الفئة التي تريد اختيارها.

- A. الوصفة
B. الوقت المتبقي
C. الساعة
D. إيقاف
E. درجة الحرارة



يمكنك أيضاً إيجاد الوصفات الخاصة بهذه الوظيفة المحددة لهذا الفرن على موقع الويب الخاص بك. للعثور على كتاب الوصفات المناسب، تحقق من رقم PNC الموجود على لوحة التقدير على الإطار الأمامي لتجفيف الفرن.

يستخدم الفرن إعدادات تلقائية عندما تستخدم: كتاب الطهي.

8.3 القائمة الفرعية لـ: كتاب الطهي

Menu / الطهي بالمساعدة / كتاب الطهي أو

المس:

توجد بالوظيفة قائمة بالوصفات مع الإعدادات المثالية للجهاز. وهذه الوصفات ثابتة ولا يمكن تغييرها. المكونات وطريقة كل وصفة موضحة على الشاشة.

للعودة إلى المكونات والطريقة بعد تفعيل الوصفة، المس اسم الوصفة.

فئة الطعام	الطبق
الأسماك والمأكولات البحرية	سمك بارد: سمك مخلي سمك في ملح
الدواجن	أرجل الدجاج صدر دجاج محشي كوك أو فين
لحوم	طاجن اللحم البقري لحم بقري متبل لحم مفروم مفصل لحم الخنزير كف الخنزير شواء سويدي للعيد مفصل عجل
	أوسوبوكو لحم صدر عجل محشي ساق الحمل أرنب أرنب في صوص المسطردة الخنزير البري

فئة الطعام	الطبق
أطباق الفرن	لازانيا كابلوني جارتن المعكرونة مسقعة بطاطس مشوية
بيتزا كيشي	البيتزا كيك البصل قطائر كيش لورين كيك الجبن
كيك وحلويات	كيك باللوز براونيز كيك الكابوتشينو كيك بالجزر كيك بالجبن فطيرة الكريز كيك الفواكه تارت الفواكه كيكة تفاح جراندا المحمص كيك إسفنجي بالليمون
خبز ولغائف	لغائف، حلوى خبز المزارع خبز أبيض
الخضراوات	خضراوات البحر المتوسط الخضراوات التقليدية
كسترد وسلطانيات	كسترد البيض كراميل
الأطباق الجانبية	أرز بالخضراوات الزلاية المملحة
طهي القائمة	قائمة البخار 1 قائمة البخار 2
	قائمة البخار 3

فئة الطعام	الطبق
الأسماك والمأكولات البحرية	فليه دنيس البحر سمك الترسمع الشمر القريدس
الدواجن	صدور الدجاج
لحوم	فليه لحم بقري شرائح لحم العجل المسلوق
الخضراوات	الجزر مع الفانيليا

8.4 القائمة الفرعية لـ: كتب الطهي في أكياس بلاستيكية في الماء

Menu / الطهي بالمساعدة / كتب الطهي في
أكياس بلاستيكية في الماء أو المس: 

يمكنك العثور على الوصفات على موقعنا. للعثور
على كتاب الوصفات المناسب، تحقق من رقم
PNC الموجود على لوحة التقدير على الإطار
الأمامي لتجفيف الفرن.

فئة الطعام: الأسماك والمأكولات البحرية

الطبق	
معجنات	السمك
أصابع سمك	
فيليه غير سميك	
فيليه سميك	
فيليه، مجمد	
سمكة كاملة صغيرة	
سمكة كاملة، بالبخار	
سمكة كاملة صغيرة، مشوية	
سمكة كاملة، مشوية	
سمكة كاملة، مشوية	
سمك الترويت	القريدس
شرائح السلمون	
سلمون كامل	
الريبان، طازج	سان جاك
الريبان، مجمد	
-	

فئة الطعام: الدواجن

الطبق	
الدواجن منزوعة العظام	الدواجن منزوعة العظام
-	
الدواجن منزوعة العظام	الدواجن منزوعة العظام
-	
أجنحة، طازجة	الدجاج
أجنحة، مجمدة	
أرجل، طازجة	
أرجل، مجمدة	
صدر، مسلوق	
نصف	
بالكامل	

فئة الطعام	الطبق
الفواكه	تفاح كمثرى بعصير العنب الأحمر
كسترد وسلطانيات	كريم إنجليزي

8.5 القائمة الفرعية لـ: VarioGuide

Menu / الطهي بالمساعدة / VarioGuide أو

المس:

درجة الحرارة وأوقات الطهي هي مجرد إرشادات من أجل نتيجة أفضل. فهي تختلف حسب الوصفات ونوع المكونات المستخدمة وكمياتها. للتحقق من الإعدادات الموصى بها، المس (حسب اسم الطبق):

الدرجة حرارة أو الدقائق في الشاشة لتغيير درجة الحرارة أو الوقت المضبوط حسب رغباتك.

يحتوي VarioGuide على برامج تلقائية، تُعطى أفضل إعدادات لكل نوع من أنواع اللحم.

- برامج اللحم مع خاصية الوزن التلقائي - تقوم هذه الخاصية بحساب وقت الشواء تلقائياً. لاستخدام هذه الوظيفة، تحتاج إلى إدخال وزن الطعام وسيتم ضبط الوقت تلقائياً. للقيام بهذا، المس الدقائق أسفل اسم الطبق وأدخل القيمة الصحيحة.
- برامج اللحم مع درجة الحرارة الرئيسية

التلقائية - تقوم هذه الخاصية بحساب وقت الشواء تلقائياً. عند انتهاء البرنامج، يتم إصدار إشارة صوتية.

الطبق	
نقانق	
قطع ضلع خنزير	
مفصل، مطهو مسبقاً	
مفصل لحم الخنزير	
الخاصة	
الخاصة 	
لحم فخذ خنزير مدخن	لحم خنزير
لحم خاصرة مدخن، مسلوق	
عنق	
كتف	
الشواء 	
لحم خنزير مطبوخ	
مفصل	
الخاصة	لحم عجل
الشواء 	
ساق	
الشواء 	
لحم الظهر	لحم ضأن
مفصل، متوسط	
مفصل، متوسط 	
ساق	
لحم الظهر	أرنب بري
لحم الظهر 	
لحم الفخذ	لحم الغزال
لحم الظهر	
لحوم الطرائد المشوية	
- 	
- 	لحوم الطرائد

الطبق	
البط 	-
اوز 	-
ديك رومي 	-
فئة الطعام: لحوم	
الطبق	
مسلوق ممتاز	
مطهو ببطء 	لحم بقرى
لحم مفروم	
غير مكتمل النضج	
غير مكتمل النضج 	
مرحلة متوسطة	
مرحلة متوسطة 	لحم بقرى مشوي
كامل النضج	
كامل النضج 	
غير مكتمل النضج 	
مرحلة متوسطة 	لحم بقرى اسكندنافية
كامل النضج 	

الطبق	
الفطائر المسطحة "الموفين"	-
معجنات	-
شرائط المعجنات	-
معجنات هشة بالكريم	-
المعجنات الهشة	-
أصابع فطائر	-
المعكرونة	-
بسكويت المعجنات القصيرة	-
فطائر الكريسماس	-
ستروديل التفاح، مجمد	-
عجين إسفنجي	
كيك على صينية	
عجين الخميرة	
تشيز كيك، صينية	-
براونيز	-
كعك إسفنجي مغطى بالمربي	-
كيك خميرة	-
كيك متكسر	-
كيك بالسكر	-
معجنات قصيرة	
قاعدة فطيرة	
وصفات مصنوعة بالخفق	
معجنات قصيرة	
وصفات مصنوعة بالخفق	
عجين الخميرة	
كيك الفواكه	

فئة الطعام: أطباق الفرن

الطبق
لازانيا
لازانيا/كانيلوني، مجمدة
طهي المعكرونة
بطاطس مشوية
غراتان الخضراوات
أطباق الحلويات

فئة الطعام: بيتزا كيشي

الطبق	
قشرة رقيقة	
مزيد من الإضافات	
مجمد	البيتزا
أمريكي، مجمد	
بارد	
رفائق، مجمدة	
-	خبز فرنسي وغراتان
-	تورتي فلومبي
-	تورتي سويسرية، مملحة
-	فطائر كيش لورين
-	فطيرة مالحة

فئة الطعام: كيك وحلويات

الطبق	
كيك دائري	-
فطيرة تفاح، مغطاة	-
كيك إسفنجي	-
فطيرة التفاح	-
تشيز كيك، علبه	-
بريوش (فطيرة محلاة)	-
كعكة ماديرا الإسفنجية	-
تورتي سويسرية، محلاة	-
كيك باللوز	-

فئة الطعام: خبز ولعائف

الطبق
ملفوف الكرنب
الكرفس، مكعب
البازلاء
بازنجان
الشمر
الخرشوف
جزر الشمندر
السلسفي
لفت الكرنب، شرائح
حبات اللوبيا البيضاء
كرنب ذو أوراق مشرشرة

فئة الطعام: كسترد وسلطانيات

الطبق
كسترد البيض
كراميل
سلطانيات

سلق خفيف
سلق متوسط
بيض مسلوق
بيض العيون

فئة الطعام: الأطباق الجانبية

الطبق
المقليات الفرنسية، رفيعة
المقليات الفرنسية، سمكة
بطاطس مقليه، مجمدة
كروكوتيس
قطع الحشو
شرائح البطاطس
بطاطس مسلوقة، مقسمة إلى أرباع
البطاطس المغلية
البطاطس في قشرتها

الطبق
لعائف
لعائف، مخبوزة من قبل
لعائف، مجمدة
خبز إيطالي
خبز فرنسي
خبز فرنسي، مخبوز من قبل
خبز فرنسي، مجمد
خبز التاج
خبز أبيض
صغيرة الخميرة
خبز بني
خبز الجاودار
خبز الحبوب الكاملة
خبز فطير
خبز، مجمد

فئة الطعام: الخضراوات

الطبق
البركولي، زهور البركولي
البركولي، كامل
القنبيط، زهور القنبيط
القنبيط، كامل
الجزر
الكوسة، شرائح
الهليون، أخضر
الهليون، أبيض
الفلفل، شرائح
سبانخ، طازجة
حلقات الكرات
الفاصوليا، الأخضر
شرائح الفطر
تقشير الطماطم

فئة الطعام	الطبق
لحوم	لحم بقري
	• مرحلة متوسطة
	• كامل النضج
	لحم ضأن
	• مرحلة متوسطة
الخضراوات	• كامل النضج
	الخنزير البري
	أرانب، بدون عظم
	الهلين، أخضر
	الهلين، أبيض
الفواكه	الكوسة
	الكراث
	بادنجان
	قرع
	فلفل
	كرفس
	الجزر
	جذور الكرفس
	الشمر
	البطاطا
	قلوب الخرشوف
	تفاح
	الكمثرى
	خوخ
	نكتارين
	البرقوق
	أناناس
	مانجو

الطبق
فطائر البطاطس
فطائر خبز
فطائر خميرة، مالحة
فطائر خميرة، حلوة
الأرز
تالياتيلي، طازجة
عصيدة دقيق الذرة

🔪 خاصية درجة الحرارة الرئيسية التلقائية

🔑 خاصية الوزن التلقائي

8.6 القائمة الفرعية لـ: SousVide VarioGuide

Menu / الطهي بالمساعدة / SousVide
VarioGuide أو المس: 🗑

فئة الطعام	الطبق
الأسماك والمأكولات البحرية	فيليه دنيس البحر
	فيليه سمك باس البحر
	سمك بارد:
	من شرائح اللحم
	بلح البحر مع القشرة
	القريدس مع القشرة
	أخطبوط
	فيليه التروت
	شرائح السلمون
	صدر دجاج، بدون عظم
الدواجن	صدر بط، بدون عظم
	صدر ديك رومي، بدون عظم

9. استخدام الملحقات

⚠ تحذير
 راجع فصول الأمان.

9.1 مستشعر درجة الحرارة الداخلية

يقيس مستشعر الحرارة الداخلية درجة الحرارة داخل الطعام. عندما يكون الطعام عند درجة الحرارة المضبوطة، يتم تعطيل الفرن.

هناك درجتا حرارة يمكن ضبطهما:

- درجة حرارة الفرن (حد أدنى 120 درجة مئوية)،
- درجة الحرارة الداخلية للطعام.

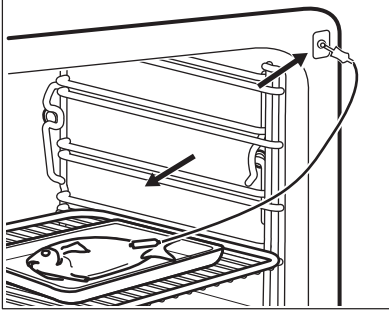
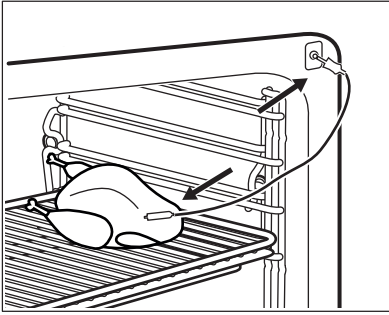
تحذير



لا تستخدم سوى مستشعر الحرارة الداخلية المرفق مع قطع الغيار الأصلية.

توجيهات من أجل أفضل استخدام:

- يجب أن تكون المكونات على درجة حرارة الغرفة.
- لا يمكن استخدام مستشعر الحرارة الداخلية مع الأطباق السائلة.
- أثناء الطعام يجب أن يظل مستشعر الحرارة الداخلية في الطبقة والقابس في الكهرباء.
- استخدم إعدادات درجة حرارة الطعام الأساسية الموصى بها. راجع فصل "تلميحات ونصائح".



تعرض الشاشة رمز مستشعر درجات الحرارة الرئيسي.

4. اضبط درجة الحرارة.
5. اضبط وظيفة الحرارة ودرجة حرارة الفرن إذا لزم الأمر.
- عندما يصل الطبق إلى درجة الحرارة المضبوطة، يتم إصدار إشارة صوتية. يتوقف الفرن تلقائياً.
6. اضغط على حقل الاستشعار لإيقاف الإشارة.
7. قم بإزالة قابس مستشعر درجات الحرارة الرئيسي من المقبس وقم بإزالة الطبق من الفرن.

تحذير



هناك خطر حروق لأن مستشعر درجة الحرارة الداخلية يصبح ساخناً. انتبه عند فك مقبسه وقم بإزالته من الطعام.

فئات الطعام: اللحم والسّمك والدجاج

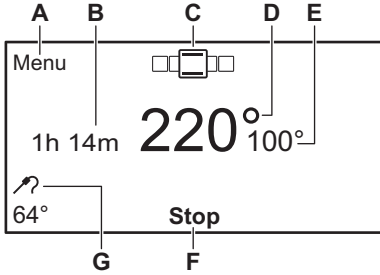
1. شغل الفرن.
2. ضع طرف مستشعر الحرارة الداخلية في وسط اللحم أو السمك، في الجزء الأكثر سماكة قدر الإمكان. يجب التأكد من أن 3/4 مستشعر الحرارة الداخلية على الأقل داخل الطبق.
3. ضع قابس مستشعر درجات الحرارة الرئيسي في المقبس الموجود في الجزء الأمامي للفرن.

فئة الطعام: طاجن

1. شغل الفرن.
2. ضع نصف المكونات في طبق طهي.
3. ضع طرف مستشعر درجات الحرارة الداخلية في وسط الطاجن بالضغط. يجب تثبيت مستشعر الحرارة الداخلية في مكان واحد أثناء الطهي. استخدم مكوناً صلباً لتحقيق ذلك. استخدم طرف طبق الطهي لدعم مقبض السيليكون الخاص بمستشعر الحرارة

تغيير درجة الحرارة

لتغيير درجة الحرارة الرئيسية، المس درجة الحرارة الموجودة على الشاشة.

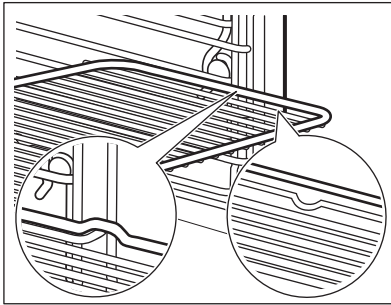


- A. عودة إلى القائمة
- B. ما طول مدة عمل الوظيفة
- C. وظيفة التسخين المضبوطة حالياً
- D. درجة الحرارة المضبوطة حالياً
- E. درجة الحرارة الحالية في الفرن
- F. إيقاف
- G. درجة الحرارة المضبوطة حالياً لمستشعر درجة الحرارة الرئيسي

9.2 إدخال المحلقات

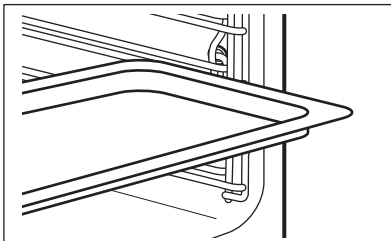
رف سلكي:

ادفع الرف بين أشرطة التوجيه في .

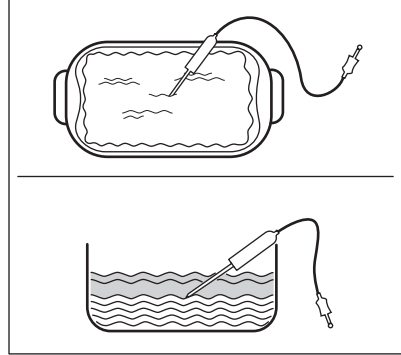


صينية الخبز/ المقلاة العميقة:

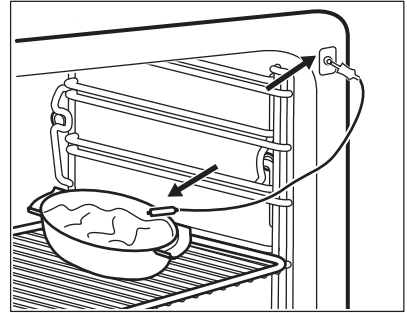
ادفع صينية الخبز / المقلاة العميقة بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف.



الداخلية. يجب ألا يلمس مستشعر الحرارة الداخلية أسفل طبق الطهي.



- 4. قم بتغطية مستشعر الحرارة الداخلية بالمكونات المتبقية.
- 5. ضع قابس مستشعر درجات الحرارة الرئيسي في المقبس الموجود في الجزء الأمامي للفرن.



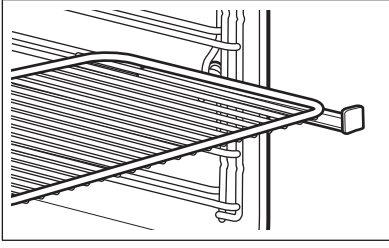
تعرض الشاشة رمز مستشعر درجات الحرارة الرئيسي.

- 6. اضبط درجة الحرارة.
- 7. اضبط وظيفة الحرارة ودرجة حرارة الفرن إذا لزم الأمر.
- عندما يصل الطبق إلى درجة الحرارة المضبوطة، يتم إصدار إشارة صوتية. يتوقف الفرن تلقائياً.
- 8. المس حقل الاستشعار لإيقاف الإشارة.
- 9. قم بإزالة قابس مستشعر درجات الحرارة الرئيسي من المقبس وقم بإزالة الطبق من الفرن.

تحذير

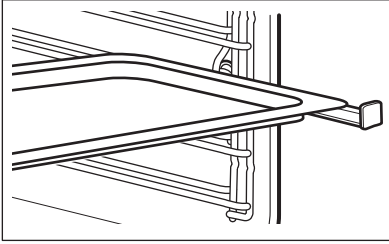
هناك خطر حروق لأن مستشعر درجة الحرارة الداخلية يصبح ساخناً. انتبه عند فك مقبسه وقم بإزالته من الطعام.





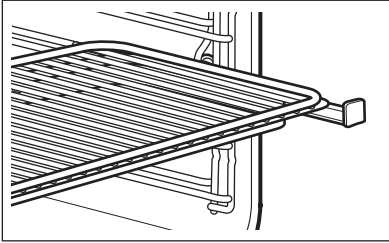
مقلدة عميقة:

ضع المقلدة العميقة على المجاري التلسكوبية.

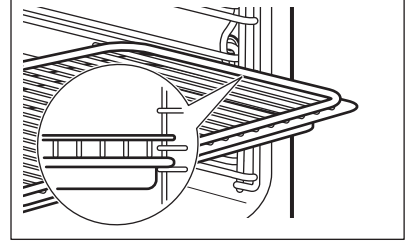


رف سلكي ومقلدة عميقة معاً:

ضع الرف السلكي والمقلدة العميقة على المجاري التلسكوبية.



رف سلكي وصينية خبز /مقلدة عميقة معاً:
ادفع صينية الخبز /المقلدة العميقة بين أشرطة التوجيه الخاصة بداعمة الرف والرف السلكي على أشرطة التوجيه بالأعلى.



التسبين الصغير الموجود بالأعلى يزيد من الأمان. وهذه التسبينات تعمل أيضاً كوسائل لمنع الانقلاب. الإطار العالي حول الرف يمنع انزلاق الأتية من الرف.



9.3 المجاري التلسكوبية - تركيب الملحقات

وباستخدام المجاري التلسكوبية، يمكنك وضعها وإزالة الأرفف بسهولة.

تحذير
لا تنظف المجاري التلسكوبية في غسالة الأطباق. لا تقم بتشحيم المجاري التلسكوبية.



تحذير
تأكد من دفع المجاري التلسكوبية بالكامل في الفرن قبل غلق باب الفرن.



رف سلكي:

ضع الرف السلكي على المجاري التلسكوبية بحيث تكون القدم متجهة لأسفل.

الحافة المرتفعة التي تحيط بالرف السلكي تعمل بمثابة وسيلة خاصة لمنع انزلاق أواني الطهي.



10. ظائف إضافية

10.1 إيقاف التشغيل التلقائي

لأغراض السلامة، يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً بعد مرور بعض الوقت إذا تم تشغيل وظيفة تسخين ولم تقم بتغيير درجة حرارة الفرن.

وقت إيقاف التشغيل (ساعة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)
12.5	115 - 30
8.5	195 - 120

10.2 مروحة التبريد

عند تشغيل الجهاز، تنشط مروحة التبريد تلقائيًا لتحاظ على برودة أسطح الفرن. إذا قمت بإيقاف تشغيل الفرن، ستستمر مروحة التبريد في العمل حتى يبرد الفرن.

درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت إيقاف التشغيل (ساعة)
230 - 200	5.5

لا يعمل إيقاف التشغيل التلقائي مع الوظائف: مستشعر درجات الحرارة الرئيسي، المدة، نهاية.

11. تلميحات وأفكار

إزالة الثلج

قم بإزالة مواد تغليف الطعام ثم ضع الطعام في طبق. لا تغطى الطعام حيث قد يزيد ذلك من مدة إذابة التجمد. استخدم موضع الرف الأول.

11.4 الطهي في أكياس بلاستيكية في الماء

تستخدم هذه الوظيفة درجات حرارة منخفضة في الطهي أقل من درجات الطهي العادي.

الطهي في أكياس بلاستيكية في الماء توصيات
استخدم طعام مكون مواد غذائية خام وطازجة. قم بتنظيف الأطعمة المجمدة قبل الطهي. توخ الحذر عند استخدام البيض النيئ.

درجة الحرارة المنخفضة مناسبة فقط لأنواع الأطعمة التي يتم تناولها نيئة.

لا تطهى الطعام لوقت طويل على درجة حرارة دون 60 درجة مئوية.

قم بغلي المكونات التي تحتوي على كحول قبل تفريغ الهواء للتغليف.

ضع أكياس تفريغ الهواء إلى جانب بعضها البعض على الشبكة.

يمكنك حفظ الطعام المبطهي في الثلاجة لمدة يومين إلى ثلاثة أيام. برد الطعام بسرعة (مستخدماً حمام ثلج).

لا تستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين بقايا الطعام.

تفريغ الهواء للتغليف

ينصح فقط باستخدام أكياس تفريغ الهواء وماكينه تفريغ الهواء للطهي في أكياس بلاستيكية فقط هذا النوع من سدادة التفريغ هو الذي يمكنه تفريغ سوائل العبوات.

لا تُعد استخدام أكياس تفريغ الهواء.

للحصول على نتائج أفضل وأسرع اضبط الدرجة القصوى للتفريغ.

لضمان إغلاق كيس تفريغ الهواء بشكل آمن، تأكد من أن المنطقة الخاضعة للسدادة نظيفة.

 تحذير
راجع فصول الأمان.

 درجات الحرارة وأوقات الطهي الموضحة في الجداول هي دلائل إرشادية فقط. فهي تختلف حسب الوصفات ونوع المكونات المستخدمة وكمياتها.

11.1 نصائح للطهي

قد يقوم الفرن بالتحميص أو الشواء بطريقة مختلفة عن الجهاز الذي امتلكته من قبل. تعطيك إذا لم تستطع البحث عن إعدادات لوصفة خاصة، فابحث عما يشابهها.

11.2 الجانب الداخلي من الباب

في الجانب الداخلي من باب الفرن يمكنك أن تجد:

- عدد مواضع الأرفف.
- معلومات حول وظائف التسخين، ومواضع الأرفف الموصى بها، ودرجات الحرارة للأطباق.

11.3 نصيحة لوظائف التسخين الخاصة للفرن

الاحتفاظ بالسخونة

تساعد هذه الخاصية في الحفاظ على دفء الطعام. تضبط الحرارة نفسها تلقائيًا على 80 درجة مئوية.

تدفئة الطبق

تسمح هذه الوظيفة بتسخين الأطباق قبل تقديمها. تضبط الحرارة نفسها تلقائيًا على 70 درجة مئوية.

قم بتوزيع الأطباق والصحن بالتساوي على الرف السفلي. استخدم موضع الرف الأول. بعد وصول عملية التسخين لنصفها غير أماكنهم.

تحقق من أن حواف الجزء الداخلي من أكياس التفرغ نظيفة.

11.5 الطهي في أكياس بلاستيكية في الماء: لحوم

لا تستخدم سوى اللحم الخالي من العظم لتجنب تلق الأكياس المفرغة من الهواء.

لكي يكون مذاق شرائح الدواجن أفضل، قم بقلها على الجانب الذي به جلد وضعها في الكيس المفرغ من الهواء.

استخدم موضع الرف الثالث.

لحم بقري

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
لحم بقري فيليه متوسط الطهي، سمك 4 سم، 0.8 كجم	60	120 - 110
لحم بقري فيليه جيد الطهي، سمك 4 سم، 0.8 كجم	65	100 - 90
لحم عجل فيليه متوسط الطهي، سمك 4 سم، 0.8 كجم	60	120 - 110
لحم عجل فيليه جيد الطهي، سمك 4 سم، 0.8 كجم	65	100 - 90

لحم الضأن / لحوم الطرائد

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
لحم ضأن غير مكتمل النضج، 0.6 - 0.65 كجم	60	190 - 180

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
لحم ضأن متوسط الطهي، 0.6 - 0.65 كجم	65	115 - 105
لحم أرنب، سمك 1.5 سم 0.65 - 0.6 كجم	70	60 - 50

الدواجن

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
صدر دجاج، سمك 3 سم، 0.75 كجم	70	80 - 70
صدر بط، سمك 2 سم، 0.9 كجم	60	160 - 140
صدر بط، سمك 2 سم، 0.8 كجم	70	85 - 75

11.6 الطهي في أكياس بلاستيكية في الماء: الأسماك والماكولات البحرية

جفف فيليه السمك بفوطة ورقية قبل أن تضعه في كيس مفرغ من الهواء.

أضف كوباً من الماء في الكيس المفرغ من الهواء عندما تطبخ بلح البحر.

استخدم موضع الرف الثالث.

الطعام	سُمك الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
فيليه دينيس البحر 0.5 كجم	4 فيليه 1 سم	70	25
فيليه باس البحر 0.5 كجم	4 فيليه 1 سم	70	25

الطعام	سُمك الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
سمك القد، 0.65 كجم	2 فيليه 2 سم	65	75 - 70
سكالوب، 0.65 كجم	حجم كبير	60	110 - 100
بلح البحر مع القشرة، 1 كجم		95	25 - 20
القريدس مع القشرة 0.5 كجم	حجم كبير	75	30 - 26
أخطبوط، 1 كجم		85	110 - 100
فيلية التروت، 0.65 كجم ⁽¹⁾	2 فيليه 1.5 سم	65	65 - 55
شرائح السلمون، 0.8 كجم ⁽¹⁾	3 كجم	65	110 - 100

⁽¹⁾ لمنع تسرب البروتين انقع السمك في محلول ملحي 10% (100 جرام ملح في 1 لتر من الماء) لمدة 30 دقيقة وحففه بمنشفة ورقية قبل وضعه في الكيس المفرغ من الهواء.

11.7 الطهي في أكياس بلاستيكية في الماء: الخضراوات

للحفاظ على لون الخرشوف، ضعه في الماء مع عصير الليمون، بعد تنظيفه وتقطيعه.

استخدم موضع الرف الثالث.

اضبط درجة الحرارة إلى 90 درجة مئوية.

الطعام	الوقت (بالدقائق)	الماء في درج الماء (مللي لتر) انق)
كرفس، حلقات بسمك 1 سم، 0.7 - 0.8 كجم	40 - 45	600
جزر، شرائح بسمك 0.5 سم، 0.7 - 0.8 كجم	35 - 45	700
لُب الكرفس، حلقات بسمك 1 سم، 0.7 - 0.8 كجم	45 - 50	700
شم، شرائح بسمك 1 سم، 0.7 - 0.8 كجم	35 - 45	700
بطاطا، شرائح بسمك 1 سم، 0.8 - 1 كجم	35 - 45	700
خرشوف، ربع، 0.4 - 0.6 كجم	45 - 55	800

11.8 الطهي في أكياس بلاستيكية في الماء: الفواكه والحلويات

للحفاظ على لون التفاح والكمثرى، ضعها في الماء مع عصير الليمون، بعد تنظيفها وتقطيعها.

استخدم موضع الرف الثالث.

الطعام	الوقت (بالدقائق)
هليون أخضر، كامل، 0.7 - 0.8 كجم	40 - 50
هليون أبيض، كامل، 0.7 - 0.8 كجم	50 - 60
كوسا، شرائح بسمك 1 سم، 0.7 - 0.8 كجم	35 - 40
بادنجان، شرائح بسمك 1 سم، 0.7 - 0.8 كجم	30 - 35
يقطين، قطع بسمك 2 سم، 0.7 - 0.8 كجم	25 - 30

اضبط درجة الحرارة إلى 95 درجة مئوية.

الطعام	الوقت (بالدقائق)	الماء في درج الماء (مللي لتر) انق)
كرات، شرائح أو حلقات، 0.6 - 0.7 كجم	40 - 45	700
فلفل، شرائح أو ربع، 0.7 - 0.8 كجم	35 - 40	500

يمكنك تجهيز وجبة كاملة في عملية واحدة. اطهي الأطباق التي تستغرق نفس أوقات الطهي معاً. استخدم أكبر كمية مطلوبة من الماء لطهي عدة أطباق في نفس الوقت. استخدم موضع الرف الثاني.

اضبط درجة الحرارة على 99 درجة مئوية إذا لم يوصى الجدول أدناه بإعدادات مختلفة.

الخضراوات

الطعام	الوقت (بالدقائق)
طماطم مقشرة	10
البركولي، زهور البركولي ⁽¹⁾	15 - 13
خضروات، مسلوقة	15
شرائح الفطر	20 - 15
الفلفل، شرائح	20 - 15
سبانخ، طازجة	20 - 15
الهليون، أخضر	25 - 15
الباذنجان	25 - 15
الكوسة، شرائح	25 - 15
قرع، مكعبات	25 - 15
الطماطم	25 - 15
فاصوليا، مسلوقة	25 - 20
سلطة الخس، زهور الخس	25 - 20
كرنب ذو أوراق مشرشرة	25 - 20
الكرفس، مكعب	30 - 20
الكرات، حلقات	30 - 20
البازلاء	30 - 20
بازلاء متلجة (فلفل كايذر)	30 - 20
بطاطا حلوة	30 - 20
الهليون، أبيض	35 - 25
ملفوف الكرنب	35 - 25
الجزر	35 - 25
القنبيط، زهور القنبيط	35 - 25
الشمر	35 - 25
الكرنب الساقى، شرائح	35 - 25

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
دراق، 4، أنصاف	90	25 - 20
برقوق، أنصاف، 0.6 كجم	90	15 - 10
مانجا، 2، مقطعة مكعبات بسمك 2 سم	90	15 - 10
نكتارين، 4، أنصاف	90	25 - 20
أناناس، شرائح بسمك 1 سم، 0.6 كجم	90	25 - 20
تفاح، 4، ربع	95	30 - 25
إجاص، 4، أنصاف	95	30 - 15
كريمة الفانيليا 2x، 350 جم في كل كيس	85	22 - 20

11.9 الطهو بالخار

لا تستخدم سوى الآنية المقاومة للحرارة والتآكل أو حاويات الطعام المصنوعة من الكروم الصلب (مع بعض الموديلات فقط).

عندما تطهو على أكثر من مستوى تحقق من وجود مسافة بين الأرفف للسماح بمرور البخار.

ابدئي الطهي والفرن بارد ما لم يوصى بالتسخين الأولي في الجدول أدناه.

11.10 بخار كامل

تحذير
توخّ الحذر عند فتح باب الفرن أثناء تنشيط الوظيفة. فقد ينبعث البخار.



التعقيم

مع هذه الوظيفة، يمكنك تعقيم الحاويات (على سبيل المثال، زجاجات طعام الأطفال).

ضع الحاويات النظيفة في منتصف الرف على أول موضع رف.

املئي الدرج بالحد الأقصى من الماء، واضبطي الوقت على 40 دقيقة.

الطهي

تساعدك هذه الخاصية على تحضير كافة أنواع الطعام الطازج والمجمّد. يمكنك استخدامها للطهي، أو التسخين، أو إذابة التجميد، والسلق، أو طهو الخضروات، واللحوم، والسّمك، والمعكرونة، والأرز، والسّميد، والبيض.

الوقت (بالدقائق)	الطعام
35 - 25	البرغل (نسبة الماء/البرغل 1:1)
35 - 25	فطائر الخميرة
35 - 30	أرز عطري (نسبة الماء / الأرز 1:1)
45 - 35	بطاطس مسلوقة، مقسمة إلى أرباع
45 - 35	فطائر الخبز
45 - 35	فطائر البطاطس
45 - 35	الأرز (نسبة الماء/الأرز 1:1) ⁽¹⁾
50 - 40	عصيدة دقيق الذرة (نسبة السائل 3:1)
55 - 40	بودنغ الأرز (نسبة الحليب/الأرز 2.5:1)
55 - 45	بطاطس غير مقشرة، متوسطة
60 - 55	العدس، بني وأخضر (نسبة الماء/ العدس 2:1)

⁽¹⁾ قد تتغير نسبة الماء إلى الأرز حسب نوع الأرز.

الفواكه

الوقت (بالدقائق)	الطعام
15 - 10	شرائح التفاح
15 - 10	توت ساخن
20 - 10	شوكولاتة مذابة
25 - 20	فاكهة مسلوقة

الوقت (بالدقائق)	الطعام
35 - 25	حبّات اللوبيا البيضاء
40 - 30	البركولي، كامل
40 - 30	ذرة حلوة على الكوز
45 - 35	السلسفي
45 - 35	القمييط، كامل
45 - 35	الفول الأخضر
45 - 40	كرنب أبيض أو أحمر، شرائط
60 - 50	الخرشوف
65 - 55	فاصوليا مجففة، منقوعة (نسبة الماء / الفاصوليا 2:1)
90 - 60	ملفوف مخلل
90 - 70	جزر الشمندر

⁽¹⁾ سخن الفرن مسبقاً لمدة 5 دقائق.

الأطباق الجانبية / المكملات

الوقت (بالدقائق)	الطعام
20 - 15	الكسكسي (نسبة الماء/ الكسكسي 1:1)
25 - 15	تالياتيلي، طازجة
25 - 20	بودنغ السيمولينا (نسبة الحليب/ السيمولينا 3.5:1)
30 - 20	العدس (نسبة الماء/العدس 1:1)
30 - 25	سبايتزلي

السّمك

الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطعام
15	80	شرائح السمك المسطحة
25 - 20	85	الريبان، طازج
30 - 20	99	سان جاك
30 - 20	85	شرائح السلمون
30 - 20	85	سمك السلمون المرقط، 0.25 جم

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
الريبيان، مجمد	85	30 - 40
سمك السلمون المرقط، 1 كجم	85	40 - 45

لحوم

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
سجق لحم عجل بافاري (سجق أبيض)	80	20 - 30
صدور الدجاج، مسلوقة	90	25 - 35
الدجاج، مسلوق، 1.2-1 كجم	99	60 - 70
لحم الفيليه (لحم بقرى مسلوق ممتاز)	99	110 - 120

بيض

الطعام	الوقت (بالدقائق)
البيض، بيض نصف مسلوق	10 - 11
البيض، بيض مسلوق بنسبة متوسطة	12 - 13
البيض، بيض مسلوق	18 - 21

- اضبط الوظيفة: شواية تربو لشواء اللحم.
- أضف الخضروات المحضرة والأطباق الجانبية.
- قلل درجة حرارة الفرن إلى حوالي 90 درجة مئوية تقريباً. لتبريد الجهاز بشكل أسرع، افتح باب الفرن على الوضع الأول لمدة حوالي 15 دقيقة.
- اضبط الوظيفة: بخار كامل. اطهي كافة الأطباق معاً حتى تجهز.

11.11 شواية تربو و بخار كامل معاً

يمكنك جمع هذه الوظائف لطهي الطعام والخضروات معاً في نفس الوقت.

الطعام	شواية تربو (الخطوة الأولى: طهى اللحم)			بخار كامل (الخطوة الثانية: إضافة الخضراوات)		
	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
لحم بقرى محمر 1 كجم ملفوف الكرنب، عصيدة دقيق الذرة	180	60 - 70	اللحم: 1	99	40 - 50	اللحم: 1 الخضراوات: 3

شواية تربو (الخطوة الأولى: طهى اللحم)		بخار كامل (الخطوة الثانية: إضافة الخضراوات)		الطعام	
درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
180	60 - 50	اللحم: 1	99	40 - 30	اللحم: 1 الخضراوات: 3

11.12 رطوبة منخفضة

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
لحم بقري محمر 1000 جم	180 - 200	60 - 90	2
شواء لحم عجل 1000 جم	180	80 - 90	2
لحم مفروم، نيء، 500 جم	180	30 - 40	2
الدجاج 1000 جم	180 - 210	50 - 60	2
البط 1500-2000 جم	180	70 - 90	2
الأوز 3000 جم	170	130 - 170	1
غراتان البطاطس	160 - 170	50 - 60	2
طهي المعكرونة	170 - 190	40 - 50	2
لازانيا	170 - 180	45 - 55	2
أنواع متعددة من الخبز 1000-500 جم	180 - 190	45 - 60	2
فطيرة خبز	180 - 210	25 - 35	2
كعكات محلاة جاهزة للخبز	200	15 - 20	2
خبز فرنسي جاهز للخبز 50-40 جم	200	15 - 20	2
خبز فرنسي جاهز للخبز 50-40 جم، مجمد	200	25 - 35	2

11.13 رطوبة عالية

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
كاسترد / كعكة فواكه في أطباق فردية ⁽¹⁾	90	45 - 35	2
بيض مطبوخ ⁽¹⁾	110 - 90	30 - 15	2
طاجن ⁽¹⁾	90	50 - 40	2
شرائح السمك الرفيعة	85	25 - 15	2
شرائح السمك السميكة	90	35 - 25	2
وزن السمك الصغير حتى 0.35 كجم	90	30 - 20	2
وزن السمك كامل بوزن حتى 1 كجم	90	40 - 30	2
فطائر في الفرن	130 - 120	50 - 40	2

⁽¹⁾ واصل لمدة نصف ساعة أخرى والباب مغلق.

11.14 رطوبة متوسطة

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
أنواع متعددة من الخبز، 0.5 - 1 كجم	190 - 180	60 - 45	2
فطيرة خبز	200 - 180	35 - 25	2
خبز حلو	170 - 160	45 - 30	2
مخبوزات عجينة خميرة حلوة	180 - 170	35 - 20	2
أطباق فرن حلوة	180 - 160	60 - 45	2
لحم مطهو / مطهو ببطء	150 - 140	140 - 100	2
فيليه سمك مشوي	180 - 170	40 - 25	2
سمك مشوي	180 - 170	45 - 35	2

11.15 إعادة توليد البخار

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
أطباق من صنف واحد	110	15 - 10	2

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
معكرونة	110	10 - 15	2
الأرز	110	10 - 15	2
القطاير	110	15 - 25	2

11.16 خاصية الزبادي

- تسمح لك هذه الخاصية بتجهيز الزبادي.
- اخلط 0.25 كجم من الزبادي مع 1 كجم من الحليب. املء أوعية الزبادي.
- إذا استخدمت حليب خام (غير معالج)، اغليه أولاً ثم اتركه يبرد حتى يصل إلى 40 درجة مئوية.
- استخدم موضع الرف الثاني.
- اضبط درجة الحرارة إلى 42 درجة مئوية.
- استخدم درجة الحرارة أدناه للمرة الأولى. يمكن إطالة وقت الطهي لمدة 10 إلى 15 دقيقة، في حالة خبز الكعك على أكثر من مستوى واحد.
- لا ينضج الكعك والمعجنات على ارتفاعات مختلفة دوماً بالدرجة نفسها في البداية. لا داعي لتغيير ضبط درجة الحرارة إذا اختلف لون التسوية. تتساوى اختلافات اللون مع استمرار التسوية.
- يمكن أن تلتوي الصواني في الفرن أثناء الخبز. وعندما تبرد الصواني مرة أخرى، تختفي التشوهات.

الطعام	الوقت (ساعة)
زبادي، بالقشدة	5 - 6
زبادي، غليظ القوام	7 - 8

11.18 نصائح حول الطهي

نتائج الطهي	لسبب المحتمل	الحل
لم يستو الجزء السفلي للكعك بشكل كافٍ.	وضع الرف غير صحيح.	ضع الكعك على رف منخفض.
الكعكة تهبط وتصبح رطبة أو متكتلة أو غير متسقة.	درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية.	في المرة التالية للطهي، اضبط درجة حرارة منخفضة قليلاً للفرن.
وقت الطهي قصير للغاية.	وقت الطهي قصير للغاية.	حدد وقت طهي أطول. لا يمكنك تقليل أوقات الطهي عن طريق إعداد درجات حرارة أعلى.
توجد كمية سائل كبيرة للغاية في الخليط.	توجد كمية سائل كبيرة للغاية في الخليط.	استخدم سائلاً أقل. انتبه لعدد مرات الخلط، لا سيما في حالة استخدام جهاز خلط.
الكعكة جافة للغاية.	درجة حرارة الفرن منخفضة للغاية.	في المرة التالية للطهي، اضبط درجة حرارة مرتفعة للفرن.
وقت الطهي طويل للغاية.	وقت الطهي طويل للغاية.	في المرة التالية للطهي، اضبط وقت طهي أقصر.
لون الكعكة غير متساوٍ.	درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية ووقت الطهي قصير للغاية.	اضبط الفرن على درجة حرارة أقل وفترة طهي أطول.
الخليط غير موزع بشكل متساوٍ.	الخليط غير موزع بشكل متساوٍ.	وزع الخليط بشكل متساوٍ في صينية الطهي.

نتائج الطهي	لسبب المحتمل	الحل
الكعكة غير جاهزة في وقت الطهي المضبوط.	درجة حرارة الفرن منخفضة للغاية.	في المرة التالية للطهي، اضبط درجة حرارة مرتفعة قليلاً للفرن.

11.19 الطهي على مستوى واحد

الطهي في العلب

الطعام	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
كعكة دائرية / بربوش	الطهي الأمثل بالمروحة	160 - 150	70 - 50	1
فطيرة ماديروا / فطائر فواكه	الطهي الأمثل بالمروحة	160 - 140	90 - 70	1
قاعدة كعكة فواكه - معجنات قصيرة	الطهي الأمثل بالمروحة	160 - 150 (1)	30 - 20	2
قاعدة كعكة فواكه - وصفات مصنوعة بالخفق	الطهي الأمثل بالمروحة	170 - 150	25 - 20	2
كعكة الجبن	طهي تقليدي	190 - 170	90 - 60	1

(1) تسخين الفرن مسبقاً.

كعك/معجنات/خبز على صينية الخبز

الطعام	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
الخبز المجدول/خبز التاج	طهي تقليدي	190 - 170	40 - 30	3
فطائر الكريسماس	طهي تقليدي	180 - 160 (1)	70 - 50	2
خبز (خبز الشيلم): 1. أول 20 دقيقة: 2. بعد هذا قلل إلى:	طهي تقليدي	1. 230 (1) 2. 180 - 160	1. 20 2. 60 - 30	1
فطيرة قشدة / إكليرز	طهي تقليدي	210 - 190 (1)	35 - 20	3
كعك إسفنجي مغلى بالمربي	طهي تقليدي	200 - 180 (1)	20 - 10	3
فطيرة ذات قمة متكسرة (جافة)	الطهي الأمثل بالمروحة	160 - 150	40 - 20	3
فطيرة لوز بالزبدة / فطائر بالسكر	طهي تقليدي	210 - 190 (1)	30 - 20	3
كعكة الفواكه	طهي تقليدي	180	55 - 35	3

الطعام	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
كعكة خميرة مع إضافات علوية رقيقة (مثل الكوارك والكريمة والكسترد)	طهي تقليدي	160 - 180 ¹	40 - 60	3

⁽¹⁾ تسخين الفرن مسبقًا.

بسكويت

الطعام	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
معجنات قصيرة / وصفات مصنوعة بالخفق	الطهي الأمثل بالمروحة	150 - 160	15 - 25	3
المرنغ	الطهي الأمثل بالمروحة	80 - 100	120 - 150	3
المعكرونة	الطهي الأمثل بالمروحة	100 - 120	30 - 50	3
بسكويت بعجين الخميرة	الطهي الأمثل بالمروحة	150 - 160	20 - 40	3
المعجنات الهشة	الطهي الأمثل بالمروحة	170 - 180 ¹	20 - 30	3
لفائف	طهي تقليدي	190 - 210 ¹	10 - 25	3

⁽¹⁾ تسخين الفرن مسبقًا.

11.20 المخبوزات والجبن المبشور

الطعام	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
طهي المعكرونة	طهي تقليدي	180 - 200	45 - 60	1
لازانيا	طهي تقليدي	180 - 200	25 - 40	1
غرانتان الخضراوات ⁽¹⁾	شواية تريو	170 - 190	15 - 35	1
خبز فرنسي تعلوه جبة مذابة	الطهي الأمثل بالمروحة	160 - 170	15 - 30	1
حليب الأرز	طهي تقليدي	180 - 200	40 - 60	1
طهي الأسماك	طهي تقليدي	180 - 200	30 - 60	1
خضار محشو	الطهي الأمثل بالمروحة	160 - 170	30 - 60	1

⁽¹⁾ تسخين الفرن مسبقًا.

11.21 مروحة للترطيب أثناء الخبز

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
جراتين المعكرونة	220 - 200	55 - 45	3
غراتان البطاطس	200 - 180	85 - 70	3
مسقعة	190 - 170	95 - 70	3
لازانيا	200 - 180	90 - 75	3
كانيلوني	200 - 180	85 - 70	3
بودينغ الخبز	200 - 190	70 - 55	3
بودينغ الأرز	190 - 170	60 - 45	3
كيكة تفاح، بقوام إسفنجي (صينية كيك دائرية)	170 - 160	80 - 70	3
خبز أبيض	200 - 190	70 - 55	3

11.22 الخبز متعدد المستويات

استخدم الوظيفة: الطهي الأمثل بالمروحة.

كعك/معجنات/خبز على صينية الخبز

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
			3 مواضع
فطيرة قشدة / إكليرز	180 - 160	45 - 25	4 / 1
فطيرة ذات قمة جافة	160 - 150	45 - 30	4 / 1

⁽¹⁾ تسخين الفرن مسبقًا.

بسكويت

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
			3 مواضع
معجنات قصيرة / بسكويت مصنوعة بالحقن	160 - 150	40 - 20	4 / 1
المرنغ	100 - 80	170 - 130	4 / 1
المعكرونة	120 - 100	80 - 40	4 / 1
بسكويت بعجين الخميرة	170 - 160	60 - 30	4 / 1
المعجنات الهشة	180 - 170	50 - 30	4 / 1

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	موضع الرف
لحاف	180	30 - 20	4 / 1	3 مواضع

(1) تسخين الفرن مسبقًا.

11.23 مقرمشات مع إعداد البيتزا

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
بيتزا، رقيقة	210 - 230 (1)	15 - 25	2
بيتزا، رقيقة	180 - 200	20 - 30	2
تورتي	180 - 200	40 - 55	1
فطيرة سبانخ	160 - 180	45 - 60	1
فطيرة تفاح، مغطاة	150 - 170	50 - 60	1
فطيرة خضراوات	160 - 180	50 - 60	1
خبز فطير	210 - 230 (1)	10 - 20	2
فطائر القشدة	160 - 180 (1)	45 - 55	2
فلامنوتشين	210 - 230 (1)	15 - 25	2
حلقات	180 - 200 (1)	15 - 25	2

(1) تسخين الفرن مسبقًا.

(2) استخدم مقلاة عميقة.

11.24 الشواء

استخدم أواني فرن مقاومة للحرارة.

قم بطهي أورك كبيرة مباشرة في الصينية أو على الرف السلكي الموجود أعلى الصينية.

ضع بعض المياه في صينية الشواء لمنع مرق اللحم أو الدهون من الاحتراق.

يمكن شوي اللحم دون إزالة طبقة الجلد في علبة الشواء دون غطاء.

اقلب اللحم إذا لزم الأمر بعد 1/2 - 2/3 من وقت الطهي.

لجعل اللحم عصارية أكثر:

- قم بشواء اللحوم قليلة الدهن في علبة الشواء مزودة بغطاء أو استخدم كيس الشواء.
- قم بشواء اللحم والسمك بقطع كبيرة 1 كجم أو أكبر.
- قم بتطرية قطع كبيرة من اللحم والدواجن بعصائر الطهي عدة مرات أثناء فترة الطهي.

11.25 الشواء

لحم بقري

الطعام	الكمية (كجم)	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
اللحم المطهي	1 - 1.5	طهي تقليدي	230	120 - 150
اللحم البقري أو شرائح اللحم المشوي: نصف مطهي	سمك 1 سم	شواية تريبو	190 - 200 ¹	5 - 6
اللحم البقري أو شرائح اللحم المشوي: متوسط	سمك 1 سم	شواية تريبو	180 - 190 ¹	6 - 8
اللحم البقري أو شرائح اللحم المشوي: كامل النضج	سمك 1 سم	شواية تريبو	170 - 180 ¹	8 - 10

¹ تسخين الفرن مسبقًا.

لحم عجل

الطعام	الكمية (كجم)	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
لحم عجل مشوي	1	شواية تريبو	160 - 180	90 - 120
مفصل عجل	1.5 - 2	شواية تريبو	160 - 180	120 - 150

لحم ضأن

الطعام	الكمية (كجم)	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
ساق ضأن / لحم ضأن مشوي	1 - 1.5	شواية تريبو	150 - 170	100 - 120
ظهر ضأن	1 - 1.5	شواية تريبو	160 - 180	40 - 60

لحبة

الطعام	الكمية (كجم)	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
ظهر / ساق الأرنب / الوحشي	1	شواية تريبو	180 - 200 ¹	35 - 55
ظهر غزال	1.5 - 2	طهي تقليدي	180 - 200	60 - 90
فخذ غزال	1.5 - 2	طهي تقليدي	180 - 200	60 - 90

¹ تسخين الفرن مسبقًا.

الدواجن

الطعام	الكمية (كجم)	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
أجزاء الدواجن	0.25 - 0.2	شواية تريو	220 - 200	50 - 30
نصف دجاجة	0.5 - 0.4	شواية تريو	210 - 190	50 - 40
دجاجة، صغيرة	1.5 - 1	شواية تريو	210 - 190	70 - 50
البط	2 - 1.5	شواية تريو	200 - 180	100 - 80
إوز	5 - 3.5	شواية تريو	180 - 160	180 - 120
ديك رومي	3.5 - 2.5	شواية تريو	180 - 160	150 - 120
ديك رومي	6 - 4	شواية تريو	160 - 140	240 - 150

السمك

الطعام	الكمية (كجم)	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
سمكة كاملة	1.5 - 1	شواية تريو	200 - 180	50 - 30

سخن الفرن الفارغ مسبقاً لمدة 5 دقائق.

11.26 الشواء

احرص دومًا على ضبط المقلدة لجمع الدهون في مستوى الرف الأول.

الشواء

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)		موضع الرف
		أول جانب	ثاني جانب	
لحم بقري مشوي	230 - 210	40 - 30	40 - 30	2
شرائح لحم بقري	230	30 - 20	30 - 20	3
لحم ظهر العجل	230 - 210	40 - 30	40 - 30	2
لحم ظهر الصان	230 - 210	35 - 25	25 - 20	3
سمكة كاملة 0.5 - 1 كجم	230 - 210	30 - 15	30 - 15	4 / 3

الشواء السريع

سخن الفرن الفارغ مسبقاً لمدة 3 دقائق.

احرص على ضبط الفرن على درجة الحرارة القصوى عند الشواء.

الطعام	الوقت (بالدقائق)		موضع الرف
	أول جانب	ثاني جانب	
شرائح فيليه، شرائح لحم العجل	10 - 7	8 - 6	4
خبز محمص مع إضافات	8 - 6	-	4

11.27 الأطعمة المجمدة

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
البيتزا، مجمدة	220 - 200	25 - 15	2
البيتزا الأمريكية، مجمدة	210 - 190	25 - 20	2
البيتزا، الباردة	230 - 210	25 - 13	2
وجبات البيتزا الخفيفة، مجمدة	200 - 180	30 - 15	2
المقليات الفرنسية، رفيعة	210 - 190	25 - 15	3
المقليات الفرنسية، سمكية	210 - 190	30 - 20	3
قطع الحشو/اللحم المفروم	210 - 190	40 - 20	3
شرائح البطاطس	230 - 210	30 - 20	3
لازانيا/كانيلوني، طازجة	190 - 170	45 - 35	2
لازانيا/كانيلوني، مجمدة	180 - 160	60 - 40	2
جبنه تم طهيها في الفرن	190 - 170	30 - 20	3
أجنحة الدجاج	200 - 180	50 - 40	2

الوجبات الجاهزة المجمدة

الطعام	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
البيتزا المجمدة	طهي تقليدي	حسب تعليمات جهة التصنيع	حسب تعليمات جهة التصنيع	3
بطاطس مقلية ⁽¹⁾ (300 - 600 جم)	طهي تقليدي أو شواية تربو	220 - 200	حسب تعليمات جهة التصنيع	3
خبز فرنسي	طهي تقليدي	حسب تعليمات جهة التصنيع	حسب تعليمات جهة التصنيع	3
كعكة الفواكه	طهي تقليدي	حسب تعليمات جهة التصنيع	حسب تعليمات جهة التصنيع	3

⁽¹⁾ قلب البطاطس المقلية مرتين أو ثلاث أثناء الطهي.

11.28 طهي بطيء

استخدم هذه الوظيفة لإعداد قطع اللحوم والأسماك قليلة الدهن اللينة مع درجات حرارة رئيسية لا تزيد عن 65 درجة مئوية. يمكنك استخدام مستشعر درجات الحرارة الرئيسية لضمان أن اللحم يطهى بدرجة الحرارة الرئيسية

الصحيحة (انظر الجدول لمعرفة مستشعر درجات الحرارة الرئيسية).

في أول 10 دقائق يمكنك ضبط حرارة الفرن بين 80 و 150 درجة مئوية، والحرارة الافتراضية هي 90 درجة مئوية. وبعد ضبط درجة الحرارة، يستمر الفرن في الطهي على درجة حرارة 80 مئوية. لا تستخدم هذه الوظيفة مع الدواجن.

الطعام	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
شرانح اللحم، 0.2 - 0.3 كجم	20 - 40	3

11.29 الحفظ

استخدم أوعية حفظ متماثلة الحجم المتاحة في السوق.

لا تستخدم البرطمانات ذات الأغصية الدوارة المزودة بحرية والعلب المعدنية.

استخدم الرف الأول في قاع الفرن لهذه الوظيفة.

لا تضع أكثر من ستة أوعية سعة لتر واحد على صينية الطهي.

املا الأوعية بالتساوي وأغلقها بمشبك.

تجنب احتكاك الأوعية ببعضها البعض.

ضع 1/2 لتر تقريباً من المياه في صينية الطهي لتوفير الرطوبة الكافية في الفرن.

عندما يبدأ السائل الموجود في الأوعية في الغليان (بعد حوالي 35 - 60 دقيقة مع الأوعية بحجم واحد لتر، أوقف الفرن أو قم بزيادة الحرارة إلى 100 درجة مئوية (انظر الجدول).

قم دائماً بالطهي بدون غطاء عندما تستخدم هذه الوظيفة.



1. قم بشواء اللحم في مقلاة على الموقد في درجة حرارة عالية جداً لمدة دقيقة أو اثنتين على كل جانب.
 2. ضع اللحم مع مقلاة الشوي الساخنة في الفرن على الرف السلبي.
 3. ضع مستشعر درجات الحرارة الرئيسية في اللحم.
 4. اختر الوظيفة: طهي بطيء واضبط درجة الحرارة الرئيسية المناسبة للاتهاء..
- اضبط درجة الحرارة على 120 درجة مئوية.

الطعام	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
لحم بقري محمر، 1 - 1.5 كجم	120 - 150	1
شرانح لحم بقري، 1 - 1.5 كجم	90 - 150	3
لحم عجل مشوي، 1 - 1.5 كجم	120 - 150	1

الفاكهة الطرية

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي حتى الغليان الخفيف (بالدقائق)	استمرارية الطهي عند 100 درجة مئوية (بالدقائق).
الفراولة، التوت، توت العليق، عنب التعلب الناضج	160 - 170	35 - 45	-

الفاكهة ذات النوى

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي حتى الغليان الخفيف (بالدقائق)	استمرارية الطهي عند 100 درجة مئوية (بالدقائق).
الكشمري، السفرجل، البرقوق	160 - 170	35 - 45	10 - 15

الخضراوات

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي حتى الغليان الخفيف (بالدقائق)	استمرارية الطهي عند 100 درجة مئوية (بالدقائق).
الجزر (1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
الخيار	160 - 170	50 - 60	-

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي حتى الغليان الخفيف (بالدقائق)	استمرارية الطهي عند 100 درجة مئوية بالدقائق.
المخللات المشكلة	170 - 160	60 - 50	10 - 5
الكرنب الساقى، البازلاء، الهليون	170 - 160	60 - 50	20 - 15

1) دعه في الفرن بعد إيقاف تشغيله.

11.30 تجفيف (Drying)

- للحصول على نتائج أفضل، أوقف الفرن في منتصف وقت التجفيف، وافتح الباب واتركه يبرد لمدة ليلة لإكمال التجفيف.

- قم بتغطية الصواني بورق مقاوم للدهم أو ورق خبز رقيق.

الخضراوات

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (ساعة)	موضع الرف	موضع واحد	2 مواضع
الفول	70 - 60	8 - 6	3	4 / 1	
الفلفل	70 - 60	6 - 5	3	4 / 1	
خضراوات للحساء	70 - 60	6 - 5	3	4 / 1	
عيش الغراب	60 - 50	8 - 6	3	4 / 1	
الأعشاب	50 - 40	3 - 2	3	4 / 1	

الفواكه

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (ساعة)	موضع الرف	موضع واحد	2 مواضع
البرقوق	70 - 60	10 - 8	3	4 / 1	
المشمش	70 - 60	10 - 8	3	4 / 1	
شرائح التفاح	70 - 60	8 - 6	3	4 / 1	
الكشمري	70 - 60	9 - 6	3	4 / 1	

11.31 خبز الخبز

لا يوصى بالتسخين مسبقاً.

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
خبز أبيض	190 - 170	60 - 40	2
خبز فرنسي	220 - 200	45 - 35	2
بريوش (فطيرة محلاة)	200 - 180	60 - 40	2

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
خبز إيطالي	200 - 220	35 - 45	2
خبز الجاودار	170 - 190	50 - 70	2
خبز مصنوع من دقيق القمح	170 - 190	50 - 70	2
خبز قمحي بالكامل	170 - 190	40 - 60	2
فطيرة خبز	190 - 210	20 - 35	2

11.32 مستشعر الطعام مائدة

لحم بقري	درجة الحرارة الرئيسية للطعام (درجة مئوية)		
	نصف مطهى	متوسطة	كامل النضج
لحم بقري مشوي	45	60	70
لحم الخاصرة	45	60	70

لحم بقري	درجة الحرارة الرئيسية للطعام (درجة مئوية)		
	أقل	متوسطة	المزيد
قالب لحم	80	83	86

لحم عجل	درجة الحرارة الرئيسية للطعام (درجة مئوية)		
	أقل	متوسطة	المزيد
لحم عجل مشوي	75	80	85
مفصل عجل	85	88	90

لحم الضأن / الحمل	درجة الحرارة الرئيسية للطعام (درجة مئوية)		
	أقل	متوسطة	المزيد
ساق الضأن	80	85	88
ظهر الضأن	75	80	85
ساق الحمل، لحم الضأن المشوي	65	70	75

لحبة	درجة الحرارة الرئيسية للطعام (درجة مئوية)		
	أقل	متوسطة	المزيد
ظهر الأرنب الوحشي ظهر غزال	65	70	75

درجة الحرارة الرئيسية للطعام (درجة مئوية)			لعية
أقل	متوسطة	المزيد	
70	75	80	ساق الأرنب الوحشي الأرنب الوحشي بالكامل ساق الغزال
درجة الحرارة الرئيسية للطعام (درجة مئوية)			الدواجن
أقل	متوسطة	المزيد	
80	83	86	دجاج (كامل/وسط/صدر)
75	80	85	بطة (كاملة/نصف)، ديك رومي (كامل/صدر)
60	65	70	بطة (صدر)
درجة الحرارة الرئيسية للطعام (درجة مئوية)			سمك (سلمون، سلمون مرقط، زاندر)
أقل	متوسطة	المزيد	
60	64	68	سمكة (كاملة/كبيرة/على البخار)، سمكة (كاملة/كبيرة/مشوية)،
درجة الحرارة الرئيسية للطعام (درجة مئوية)			الأوعية المقاومة للحرارة - الخضراوات
أقل	متوسطة	المزيد	المطبوخة مسبقًا
85	88	91	طاجن كوسة، طاجن بروكلي، طاجن شمر
درجة الحرارة الرئيسية للطعام (درجة مئوية)			طواجن - حادق
أقل	متوسطة	المزيد	
85	88	91	كانيلوني لازانيا طهي المعكرونة
درجة الحرارة الرئيسية للطعام (درجة مئوية)			طواجن - حلوة
أقل	متوسطة	المزيد	
80	85	90	طاجن خبز أبيض مع / بدون فاكهة طاجن عصيدة أرز مع / بدون فاكهة طاجن معكرونة حلوة

11.33 معلومات لمؤسسات الاختبار

اختبارات وفقًا لـ EN 60350-1:2013 و
IEC 60350-1:2011.

الطهي على مستوى واحد. الطهي في العلب

الطعام	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
كعك إسفنجي بدون دهون	الطهي الأمثل بالمروحة	140 - 150	35 - 50	2
كعك إسفنجي بدون دهون	تسخين علوي / سفلي	160	35 - 50	2
فطيرة التفاح (2 علية، Ø 20 سم، محاذاة أفقية)	الطهي الأمثل بالمروحة	160	60 - 90	2
فطيرة التفاح (2 علية، Ø 20 سم، محاذاة أفقية)	تسخين علوي / سفلي	180	70 - 90	1

الطهي على مستوى واحد. بسكويات
استخدم موضع الرف الثالث.

الطعام	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
شرائح قصيرة من الخبز / المعجنات	الطهي الأمثل بالمروحة	140	25 - 40
شرائح قصيرة من الخبز / المعجنات	تسخين علوي / سفلي	160 (1)	20 - 30
فطائر صغيرة (20 لكل صينية)	الطهي الأمثل بالمروحة	150 (1)	20 - 35
فطائر صغيرة (20 لكل صينية)	تسخين علوي / سفلي	170 (1)	20 - 30

(1) تسخين الفرن مسبقًا.

الخبز متعدد المستويات. بسكويات

الطعام	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
شرائح قصيرة من الخبز / المعجنات	الطهي الأمثل بالمروحة	140	25 - 45	مواضع 2 / 3 مواضع 1 / 5
فطائر صغيرة (20 لكل صينية)	الطهي الأمثل بالمروحة	150 (1)	23 - 40	4 / 1 -

(1) تسخين الفرن مسبقًا.

الشواء

سخن الفرن الفارغ مسبقًا لمدة 5 دقائق.

احرص على ضبط الفرن على درجة الحرارة القصوى عند الشواء.

الطعام	الوظيفة	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
خبز محمص	الشواء	1 - 3	5

الطعام	الوظيفة	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
شرائح اللحم البقري	الشواء	24 - 130	4

(1) إقلبها بعد نصف المدة.

الشواء السريع

سخن الفرن الفارغ مسبقاً لمدة 3 دقائق.

احرص على ضبط الفرن على درجة الحرارة القصوى عند الشواء.

استخدم موضع الرف الرابع.

الطعام	الوقت (بالدقائق)	
	أول جانب	ثاني جانب
برجر	8 - 10	6 - 8
خبز محمص	1 - 3	1 - 3

الاختبارات وفق IEC 60350-1.

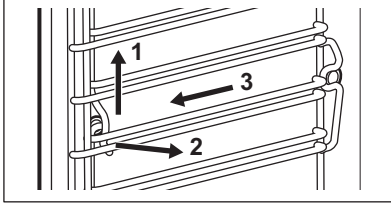
11.34 معلومات لمؤسسات الاختبار

اختبارات الوظيفة: رطوبة عالية.

الطعام	الحاوية (Gastronomy)	الكمية (جم)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	تعليقات
البروكلي ⁽¹⁾	2/3 x 1 منقّب	300	3	99	13 - 15	ضع صينية الخبز على موضع الرف الأول.
البروكلي ⁽¹⁾	2/3 x 2 منقّب	2 x 300	2 و 4	99	13 - 15	ضع صينية الخبز على موضع الرف الأول.
البروكلي ⁽¹⁾	2/3 x 1 منقّب	حد أقصى	3	99	15 - 18	ضع صينية الخبز على موضع الرف الأول.
بازلاء مجمدة	2/3 x 2 منقّب	2 x 1500	2 و 4	99	إلى أن تصل درجة الحرارة في أبرد منطقة إلى 85 درجة مئوية.	ضع صينية الخبز على موضع الرف الأول.

(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 5 دقائق.

12. العناية والتنظيف



تحذير
راجع فصول الأمان.

12.1 ملاحظات حول النظافة

نظف الجزء الأمامي من الفرن بقطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل التنظيف متوسط.

استخدم مستحضر تنظيف مخصص لتنظيف الأسطح المعدنية.

لتنظيف الجانب السفلي في حال وجود بقايا نكلسات جيرية، استخدم بعض قطرات من الخل.

نظف الفرن من الداخل بعد كل استخدام. قد يسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق. تزيد المخاطرة بالنسبة لإناء الشواية.

نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام ودعها تجف. استخدم قطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل تنظيف. لا تنظف الملحقات في غسالة الأطباق.

نظف الأوساخ العنيدة باستخدام منظف فرن خاص.

إذا كانت الملحقات من النوع المقاوم للالتصاق، فلا تنظفها باستخدام مستحضرات تنظيف شديدة أو أشياء حادة الحواف أو غسالة أطباق. فقد تتسبب في تلف الطبقة الخارجية غير اللاصقة.

نظف الرطوبة من التجويف بعد كل استخدام.

12.2 منتجات التنظيف الموصى بها

لا تستخدم إسفنجيات أو منظفات خشنة أو كاشطة. فقد تسبب ضرراً لطبقة المينا والأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

يمكنك شراء منتجاتنا على www.electrolux.com/shop وفي أفضل متاجر التجزئة.

12.3 إخراج دعائم الرف

قبل الصيانة، تحقق من برودة الفرن. ومن ثم هناك خطر الإصابة بحروق.

لتنظيف الفرن، قم بإزالة دعائم الرف.

1. اسحب الدعائم بعناية لأعلى وأخرجها من المسكة الأمامية.

2. اسحب الطرف الأمامي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي.

3. اسحب الدعائم للخارج من المسكة الخلفية.

قم بتركيب دعائم الأرفف في تسلسل عكسي.

12.4 تنظيف البخار

أخرج أكبر قدر ممكن من الأوساخ يدوياً.

أخرج الملحقات وقضيب دعم الرف لتنظيف الجدران الجانبية.

تدعم وظائف التنظيف بالبخار تنظيف تجويف البخار في الفرن.

قبل أن تبدأ في عملية التنظيف، تأكد من أن الفرن بارد.

عندما تكون خاصية التنظيف بالبخار نشطة، ينطفئ المصباح.

1. املاً درج الماء إلى الحد الأقصى.

2. اختر خاصية التنظيف بالبخار في القائمة: التنظيف.

تنظيف البخار - مدة الوظيفة حوالي 30 دقيقة.

(a) شغل الوظيفة.

(b) عند انتهاء البرنامج، يتم إصدار إشارة صوتية.

(c) اضغط على الشاشة لإيقاف تشغيل الإشارة.

التنظيف الإضافي بالبخار - مدة الوظيفة حوالي 75 دقيقة.

(a) قم بفتح منظف مناسب بشكل منظم في تجويف الفرن على كل من سطحي المينا والفولاذ.

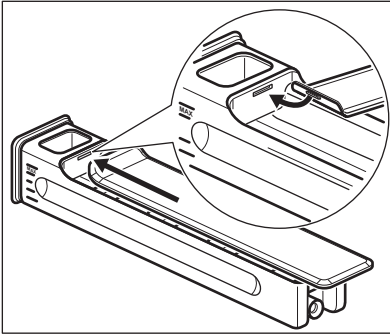
(b) شغل الوظيفة.

الجزء الأول من البرنامج ينتهي بعد حوالي 50 دقيقة.

اتبع الرسالة الموجودة على الشاشة لإكمال التنظيف.



(c) امسح السطح الداخلي للفرن بإسفنجية غير كاشطة. يمكنك استخدام الماء الدافئ أو منظفات الفرن.



3. أخرج درج الماء من الجهاز.
4. ادفع درج الماء نحو الفرن إلى أن يستقر.

12.7 نظام توليد البخار - إزالة القشور

عندما يعمل مولد البخار، تتراكم الترسبات داخله (بسبب محتويات الكالسيوم في الماء). قد يكون لهذا أثر سلبي على جودة البخار، وأداء مولد البخار وجودة الطعام. لمنع تراكم الترسبات، نظف دائرة توليد البخار.

أخرج جميع الملحقات.

اختر الوظيفة من القائمة: التنظيف. سوف ترشدك واجهة المستخدم خلال العملية.

مدة العملية بأكملها هي ساعتان تقريباً.

ينطفئ المصباح في هذه الوظيفة.

1. ضع الشواية / إناء الشواء في موضع الرف الأول.
2. ضع 250 مل من عامل إزالة الترسبات في درج الماء.
3. املا الجزء المتبقي من درج الماء بالماء إلى المستوى الأقصى.
4. أدخل درج الماء.
5. قم بتفعيل الإجراء.

مدة هذا الجزء حوالي 1 ساعة و40 دقيقة. **i**

6. بعد انتهاء الجزء الأول، أفرغ الشواية / صينية الشواء وضعها على موضع الرف الأول مرة أخرى.
7. املا درج الماء بمياه عذبة. تأكد من عدم وجود محلول تنظيف متبقي داخل درج الماء.
8. أدخل درج الماء.
9. قم بتفعيل الجزء الثاني من الإجراء لشطف دائرة توليد البخار.

مدة هذا الجزء حوالي 35 دقيقة. **i**

أزل الشواية / صينية الشواء بعد نهاية العملية.

d يبدأ الجزء الأخير من العملية. مدة الوظيفة في هذه المرحلة حوالي 25 دقيقة.

3. امسح السطح الداخلي للفرن بإسفنجية غير كاشطة. يمكنك استخدام الماء الدافئ.
4. قم بإزالة المياه المتبقية من درج الماء. بعد التنظيف اترك باب الفرن مفتوحاً لمدة ساعة تقريباً. انتظر حتى يجف الفرن. لتسريع عملية التجفيف يمكنك تسخين الفرن بالهواء الساخن على درجة حرارة 150 مئوية لمدة حوالي 15 دقيقة. يمكنك الحصول على أقصى تأثير لخاصية التنظيف إذا قمت بتنظيف الجهاز يدوياً فور انتهاء الخاصية.

12.5 تذكير التنظيف

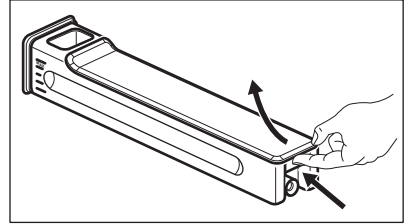
يعتبر التنظيف ضرورياً إذا تم عرض التذكير على الشاشة. اضبط الوظيفة التنظيف الإضافي بالبخار.

يمكنك تنشيط/تعطيل الوظيفة: تذكير التنظيف في القائمة: الإعدادات الأساسية.

12.6 تنظيف درج الماء

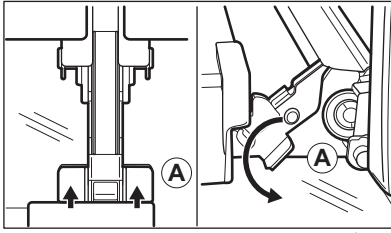
أخرج درج الماء من الفرن.

1. قم بإزالة غطاء درج الماء. ارفع الغطاء مع التواء الموجود بالخلف.



2. أخرج قاطع الموجات. اسحبه من جسم الدرج إلى أن يخرج.
3. اغسل أجزاء درج الماء بيديك. استخدم ماء الصنبور والصابون.
- لا تستخدم إسفنجية كاشطة. لا تضع درج الماء داخل غسالة الأطباق.
- بعد تنظيف أجزاء درج الماء، قم بتجميع درج الماء.

1. أدخل قاطع الموجات. ادفعه داخل جسم الدرج.
2. قم بتجميع الغطاء. قم أولاً بإدخال الجزء الأمامي ثم ادفعه مقابل جسم الدرج.



إذا لم يتم إجراء الوظيفة: إزالة القشور بطريقة صحيحة، فستعرض الشاشة رسالة تكرررها.



إذا كان الجهاز رطباً أو مبللاً، فامسحه بقمشة جافة. اترك الفرن يجف تماماً مع فتح الباب.

12.8 منبه إزالة الترسبات الكلسية

هناك منبهان لإزالة الترسبات الكلسية لتنبيهك بإجراء الوظيفة: إزالة القشور. تعمل هذه المنبهات في كل مرة تشغل فيها الجهاز.

يذكر المنبه الخفيف وينصحك بإجراء دورة إزالة الترسبات.

يلزم المنبه الشديد بإجراء عملية إزالة الترسبات.

إذا لم تقم بإزالة الترسبات من الجهاز والمنبه الشديد يعمل، فلا يمكنك استخدام وظائف البخار. لا يمكنك تعطيل منبه إزالة الترسبات.



12.9 نظام توليد البخار - الشطف

أخرج جميع الملحقات.

اختر الوظيفة من القائمة: التنظيف. سوف ترشدك واجهة المستخدم خلال العملية.

مدة الوظيفة حوالي 30 دقيقة.

ينطفئ المصباح في هذه الوظيفة.

1. ضع صينية الخبز على موضع الرف الأول.
 2. املا درج الماء بمياه عذبة.
 3. قم بتنفيذ الوظيفة.
- أزل صينية الخبز بعد نهاية العملية.

12.10 إزالة الباب وتنظيفه

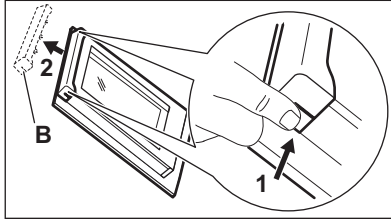
يمكنك إزالة الباب والألواح الزجاجية الداخلية وتنظيفهم. يختلف عدد الألواح الزجاجية بحسب الطرز.



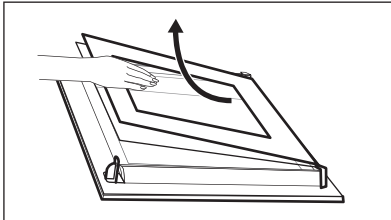
تحذير
فهذا الباب ثقيل الوزن.

1. افتح الباب حتى آخره.
2. ارفع ذراعي التثبيت (A) الموجودين على مفصلي الباب بشكل كامل.

3. أغلق باب الفرن حتى وضع الفتح الأول (بزاوية 70 درجة تقريباً).
4. أمسك الباب بيد على كل جانب، واسحبه بزاوية لأعلى من الفرن.
5. ضع الباب بحيث يكون الجانب الخارجي لأسفل على قماش ناعم على سطح ثابت.
6. أمسك طرف الباب (B) من الخافة العلوية في الجانبين وادفعها للداخل لتحرير المشبك.



7. اسحب طرف الباب إلى الأمام لإخراجه.
8. أمسك الألواح الزجاجية للباب على حافتها العلوية واحداً تلو الآخر ثم اسحبها من المسار.



9. نظف لوح الزجاج بالماء والصابون. جفف لوح الزجاج بعناية.
- عند اكتمال التنظيف، قم بالخطوات أعلاه بترتيب عكسي. ركب اللوح الأصغر أولاً يليه الأكبر والباب.



تحذير
تأكد من إدخال الزجاج في الوضع الصحيح وإلا قد يتعرض سطح الباب لسخونة عالية.

12.11 استبدال المصباح

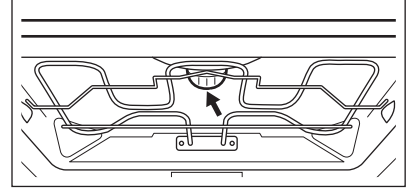


تحذير
خطر حدوث صدمة كهربائية.
قد يكون الزجاج ساخناً.

1. قم بإطفاء الفرن.
انتظر حتى يبرد الفرن.
2. افصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي.
3. ضع قطعة قماش على الجزء السفلي للفرن.
3. استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.
4. قم بتركيب الحلقة المعدنية في الغطاء الزجاجي.
5. قم بتركيب الغطاء الزجاجي.

المصباح العلوي

1. أدر غطاء المصباح الزجاجي لإزالته.



2. قم بإزالة الحلقة المعدنية وتنظيف الغطاء الزجاجي.

- ### المصباح الجانبي
1. قم بإزالة دعامة الرف الأيسر لتصل إلى المصباح.
 2. استخدم مفك Torx 20 لإزالة الغطاء.
 3. أخرج الإطار المعدني والسداة ونظفهما.
 4. استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.
 5. ثبت الإطار المعدني والسداة. قم بإحكام ربط البراغى.
 6. ثبت قضيب دعم الرف الأيسر.

13. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

⚠️ **تحذير**
راجع فصول الأمان.

13.1 ماذا تفعل في الحالات التالية ...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يمكنك تفعيل الفرن أو تشغيله.	الفرن غير متصل بمصدر كهرباء أو أنه متصل بشكل غير صحيح.	تحقق من توصيل الفرن بمصدر كهرباء على نحو صحيح (راجع مخطط التوصيل إن وجد).
الفرن لا يسخن.	تم إيقاف تشغيل الفرن.	قم بتشغيل الفرن.
الفرن لا يسخن.	لم يتم تعيين الإعدادات الضرورية.	تأكد من أن الإعدادات صحيحة.
الفرن لا يسخن.	تم تشغيل قفل أمان الأطفال.	راجع "استخدام قفل أمان الأطفال".
الفرن لا يسخن.	انتفخ المنصهر.	تأكد مما إذا كان المنصهر هو سبب الخلل الوظيفي. إذا انتفخ المنصهر من وقت لآخر، فاتصل بالكهربائي المختص.
المصباح لا يعمل.	المصباح معيب.	استبدلي المصباح.
تعرض الشاشة رسالة الخطأ "F...."	خطأ إلكتروني.	اتصل بمركز خدمة معتمد.
يستقر البخار والتكثيف على الطعام وفي التجويف الداخلي للفرن.	لقد تركت الطبق داخل الفرن لمدة طويلة.	لا تترك أطباقاً داخل الفرن لأكثر من 15 إلى 20 دقيقة بعد انتهاء عملية الطهي.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يحتفظ بدرج الماء بعد أن تدخله.	لم تقم بتركيب غطاء درج الماء بشكل صحيح.	قم بتركيب غطاء درج الماء بشكل صحيح.
الماء يخرج من درج الماء بعد أن تحمله أو تضعه داخل الجهاز.	لم تقم بتركيب غطاء درج الماء بشكل صحيح.	قم بتركيب غطاء درج الماء بشكل صحيح.
الماء يخرج من درج الماء بعد أن تحمله أو تضعه داخل الجهاز.	لم تقم بتركيب قاطع الموجة بشكل صحيح.	قم بتركيب قاطع الموجة في جسم درج الماء بشكل صحيح.
الجهاز لا يحتفظ بدرج الماء بعد أن تدفعه على الغطاء.	لم تقم بالضغط على جسم درج الماء بالكامل.	أدخل جسم درج الماء في الجهاز عن طريق دفعه إلى أن يصل إلى النهاية.
يصعب فتح درج الماء.	لم تقم بإزالة الغطاء وقاطع الدائرة.	راجع "تنظيف درج الماء".
عملية إزالة الترسبات تتوقف قبل أن تنتهي.	حدث انقطاع للطاقة.	كرر العملية.
عملية إزالة الترسبات تتوقف قبل أن تنتهي.	قام المستخدم بإيقاف الوظيفة.	كرر العملية.
لا يوجد ماء داخل الشواية / إناء الشوابة بعد عملية إزالة الترسبات.	لم تقم بمليء درج الماء إلى المستوى الأقصى.	تحقق مما إذا كان هناك عامل إزالة ترسبات / ماء موجود في جسم درج الماء. كرر العملية.
توجد مياه متسخة أسفل الفتحة بعد دورة إزالة الترسبات.	الشوابة / إناء الشوابة موجود على موضع رف خاطئ.	قم بإزالة الماء المتبقي وعامل إزالة الترسبات من أسفل الفرن. ضع الشوابة / إناء الشوابة في موضع الرف الأول.
وظيفة التنظيف تتوقف قبل أن تنتهي.	حدث انقطاع للطاقة.	كرر العملية.
وظيفة التنظيف تتوقف قبل أن تنتهي.	قام المستخدم بإيقاف الوظيفة.	كرر العملية.
يوجد الكثير جداً من الماء في أسفل الفتحة بعد انتهاء وظيفة التنظيف.	قمت برش الكثير من المنظف في الجهاز قبل تفعيل دورة التنظيف.	قم بتغطية جميع أجزاء الفتحة بطبقة خفيفة من المنظف. قم برش المنظف بالتساوي.
لا يوجد أداء جيد في عملية التنظيف.	درجة حرارة تجويف الفرن الأولية لوظيفة التنظيف البخار مرتفعة جداً.	كرر الدورة. قم بتشغيل الدورة والجهاز بارد.
لا يوجد أداء جيد في عملية التنظيف.	لم تقم بإزالة الشبكات الجانبية قبل بدء عملية التنظيف. يمكن أن تنقل الحرارة إلى الجدران وتقلل الأداء.	قم بإزالة الشبكات الجانبية من الجهاز وكرر الوظيفة.
لا يوجد أداء جيد في عملية التنظيف.	لم تقم بإزالة الملحقات من الجهاز قبل بدء عملية التنظيف. يمكن أن تعطل دورة البخار وتقلل الأداء.	قم بإزالة الملحقات من الجهاز وكرر الوظيفة.

الإطار الأمامي لتجفيف الفرن. لا تقم بإزالة لوحة التصنيف من تجويف الفرن.

13.2 بيانات الصيانة

إذا لم تتمكن من حل المشكلة بنفسك، فاتصل بالموزع الخاص بك أو بمركز خدمة معتمد.

توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة القياس. وتوجد لوحة القياس على

ونوصي بتدوين البيانات هنا:
الطراز (MOD.)
رقم المنتج (PNC)
الرقم التسلسلي (S.N.)

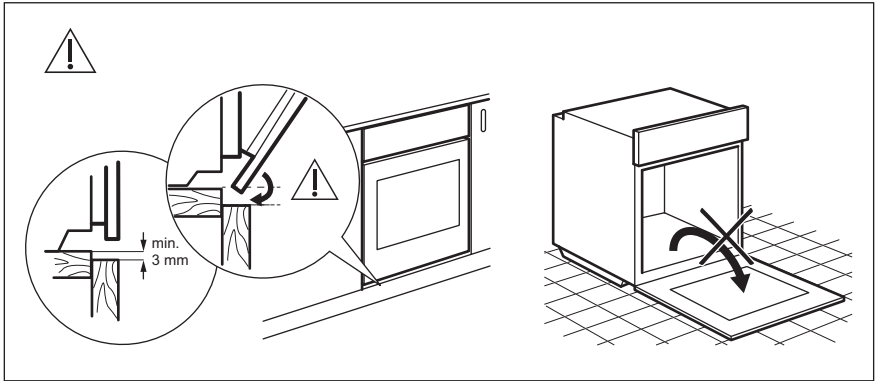
14. التركيب

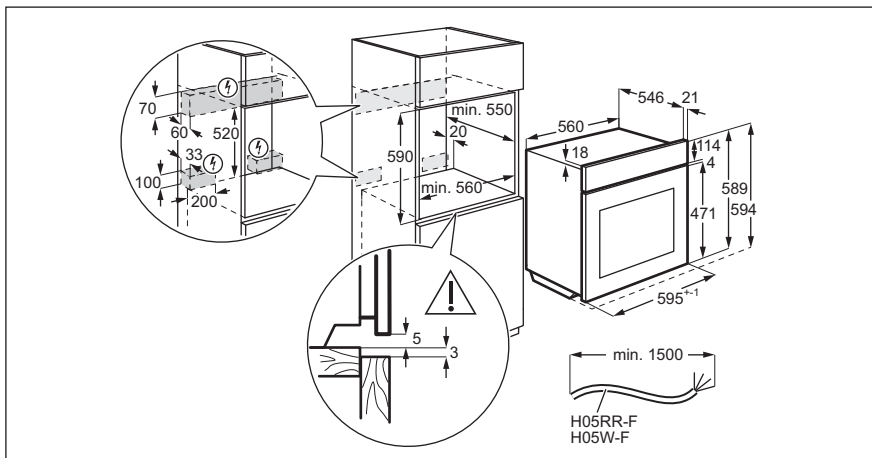
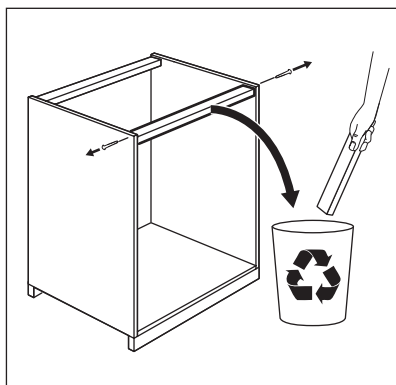
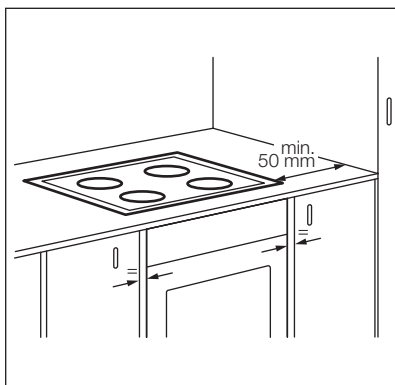
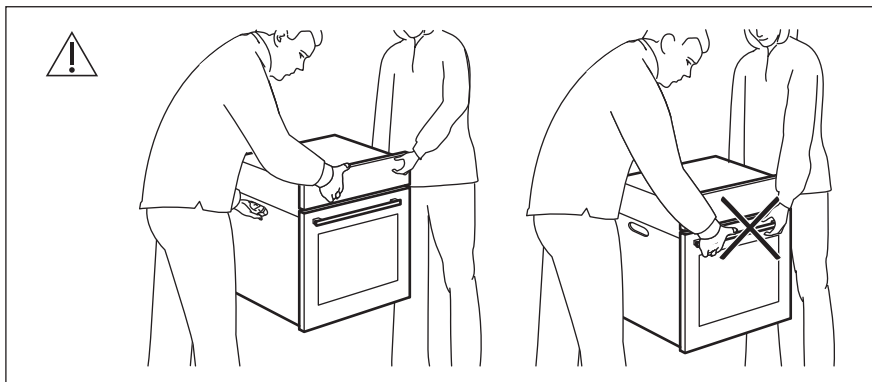
14.1 الدمج

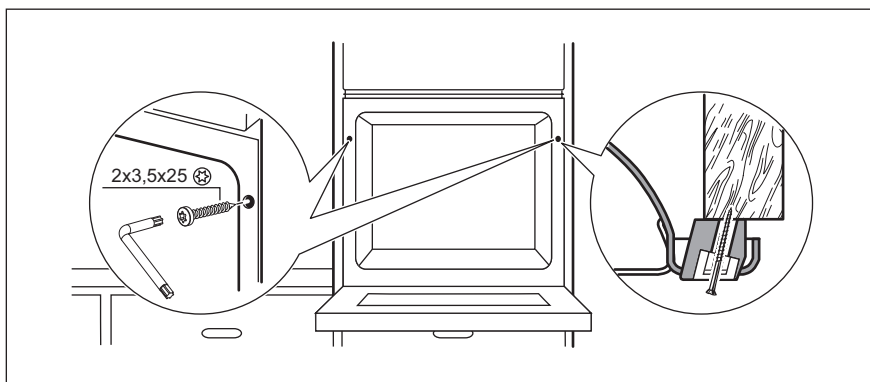
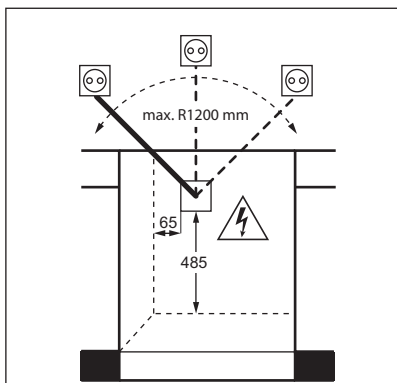
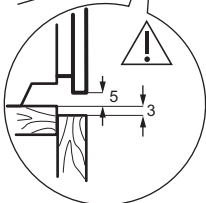
يجب أن تليى الوحدة المدمجة متطلبات الثبات الخاصة بمعيار .DIN 68930



تحذير
راجع فصول الأمان.







15. كفاءة الطاقة

15.1 توفير الطاقة

يحتوي الجهاز على ميزات تُساعد على توفير الطاقة أثناء الطهي بشكل يومي.



تلميح عامة

تأكد من أن باب الفرن مغلق جيداً عندما يعمل الجهاز، وأبقه مغلقاً قدر الإمكان أثناء الطهي. استخدم أطباق معدنية لتحسين توفير الطاقة. عندما يكون ذلك ممكناً، لا تقم بتسخين الفرن قبل وضع الطعام داخله.

عند الطهي لمدة تزيد عن 30 دقيقة، قلل من حرارة الفرن إلى حد أدنى 3 - 10 دقائق قبل نهاية مدة الطهي حسب مدة الطهي. سوف تستمر الحرارة المتبقية داخل الفرن في الطهي.

استخدم الحرارة المتبقية لتسخين الأطباق الأخرى.

الطهي بالمروحة

عندما يكون ذلك ممكناً، استخدم وظائف الطهي مع المروحة لحفظ الطاقة.

الحرارة المتبقية

في بعض وظائف الفرن، إذا تم تفعيل برنامج مع اختبار المدة أو وقت الانتهاء وكان وقت الطهي

16. السعودية - خدمة العملاء

مزيد من وكالات تقديم خدمات ما بعد البيع في كافة أنحاء العالم

في هذه الدول يتم تطبيق كافة شروط وأحكام الضمان الخاص بوكلائنا. يرجى طلب المزيد من التفاصيل من هؤلاء الوكلاء مباشرة.

شركة First Distribution (FDC) مجموعة الفيصلية

عنوان مركز الخدمة الرئيسي:

منطقة الخالدية - شارع الميناء - اسم المبنى: موسى 4

17. المخاوف البيئية

من المخلفات المنزلية الأخرى. ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسؤولة عن إعادة التصنيع بمنطقتك أو اتصل بالمجلس المحلي التابع له.

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز (♻️). ضع الأغلفة في حاوية مناسبة لإعادة التدوير. ساعد في حماية البيئة والصحة الإنسانية وقم بإعادة تصنيع مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من الأجهزة التي تحمل رمز (X) مع غيرها

www.electrolux.com/shop



867343440-A-312018

