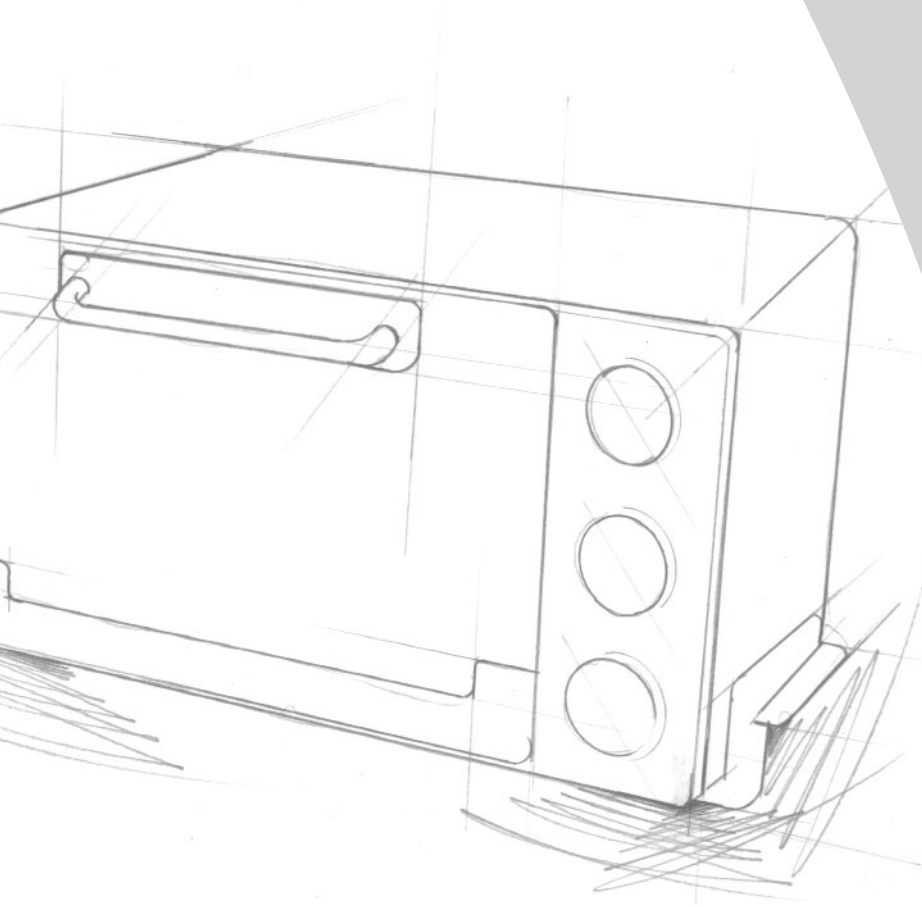


فرن كهربائي



De'Longhi

De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

1181002IDL/12.07

تعليمات الاستخدام

الوصل بالتيار الكهربائي

- A** في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علبة 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 المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أمبير 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 جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جداً

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم 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 التأريض $\perp$ أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

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

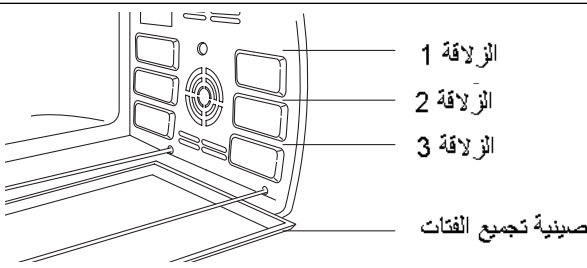
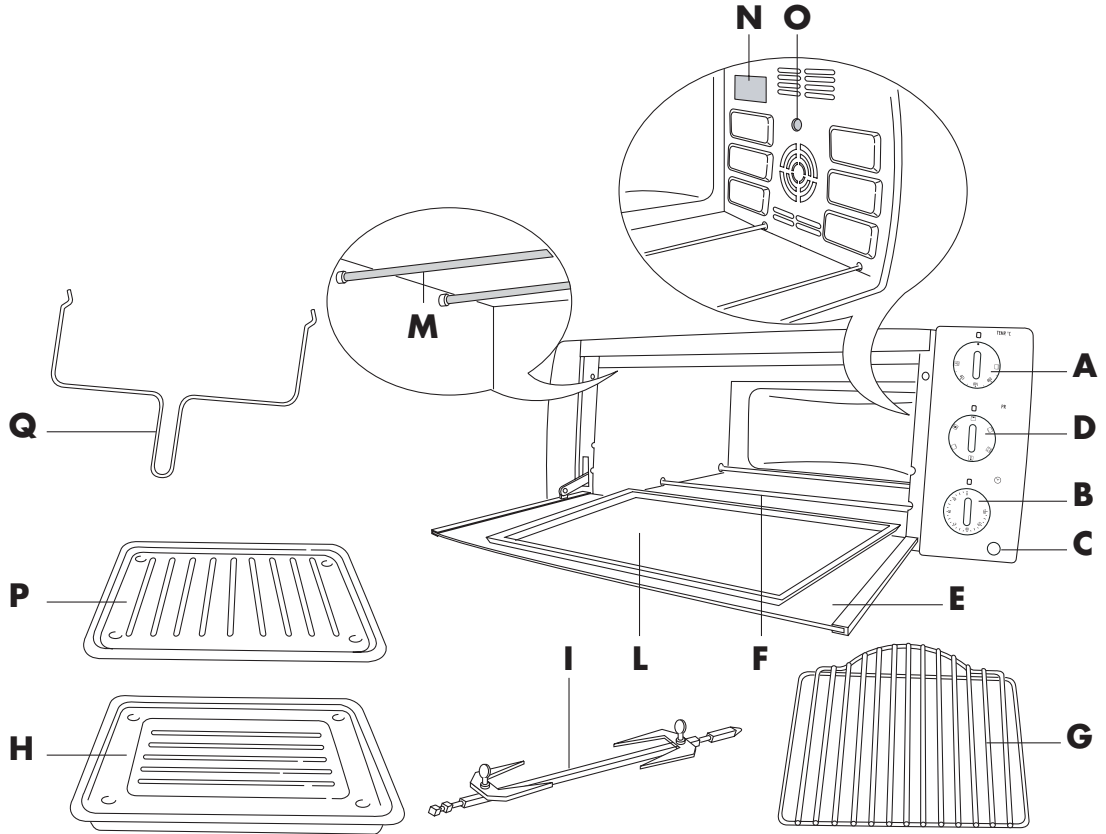
كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

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



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

- A مقبض وحدة التنظيم الحراري (الترموستات)
 B مقبض الميفقات
 C لمبة المؤشر الضوئي
 D مقبض وحدة اختيار الوظائف
 E باب زجاجي
 F مقاومة سفلى
 G شبكة الشواء
 H صينية تجميع الدهون
 I سخ (إذا كان مرفقاً)
 L صينية تجميع الفتات
 M مقاومة علوية
 N ضوء داخلي (إذا كان مرفقاً)
 O ثقب للسبخ (إذا كان مرفقاً)
 P شبكة شواء صحية
 Q مقبض لإخراج السبخ (إذا كان مرفقاً)



لضمان التشغيل الصحيح للجهاز و
 الحصول على نتائج طهي ممتازة، ادخل
 دائماً صينية تجميع الفتات (L) في مكانها
 الخاص في الأسفل.

الخصائص الفنية

جهد التشغيل	أنظر لوحة الخصائص
أقصى قدرة منتجة	أنظر لوحة الخصائص
استهلاك الطاقة الكهربائية (لوائح CENELEC HD 376)	
للوصول إلى 200 درجة مئوية	0.09 كيلووات/ساعة
للحفاظ على 200 درجة مئوية لمدة ساعة	0.58 كيلووات/ساعة
الإجمالي	0.67 كيلووات/ساعة
هذا الجهاز مطابق للائحة الأوروبية 2004/108/CE الخاصة بالملائمة الكهرومغناطيسية و التشريع الأوروبي رقم 1935/2004 بتاريخ 2004/10/27 الخاص بالمواد ذات الصلة بالأغذية.	

تنبيهات هامة

- يجب قراءة كافة التعليمات قبل البدء في تشغيل الجهاز.
- تم تصنيع هذا الفرن لطهي الأطعمة. فلا يجب استخدامه في أغراض أخرى ولا يجب تعديله أو العبث به بأية طريقة.
- يجب وضع الجهاز على سطح أفقي وبارتفاع 85 سم على الأقل، بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب غسل كافة الإكسسوارات بعناية قبل الاستعمال.
- قبل إدخال القابض في مأخذ التيار الكهربائي يجب التأكد من:
 - أن جهد الشبكة ملائم للقيمة المشار إليها بلوحة المواصفات.
 - أن يكون المأخذ الكهربائي ذو حمولة 16 أمبير و مزودة بسلك أرضي.
- تخلي الشركة المصنعة مسؤليتها في حالة عدم احترام القانون الخاص بالحماية من الحوادث.
- قبل استخدام الفرن لأول مرة، قم بنزع كل المحتويات الورقية الموجودة داخل الجهاز مثل الورق المقوى للحماية، و الكتيبات، و الأكياس البلاستيكية،... الخ
- قبل استخدام الفرن لأول مرة، يجب تشغيل الجهاز فارغاً مع تشغيل وحدة التنظيم الحراري (الترموستات) بأقصى قدرتها و لمدة 15 دقيقة على الأقل و ذلك للتخلص من رائحة المنتج الجديد و كذلك الدخان الناتج عن وجود مواد حامية تغطي أسلاك المقاومة قبل عملية النقل.
- خلال القيام بهذه العملية يجب تهوية الغرفة.
- تنبيه: عند خروج الجهاز من التغليف، تأكد من سلامة و كمال الباب. لكونه من الزجاج و من ثم قابل للكسر. فننصح باستبداله إذا ما وجد به كسور و شظايا، تجريح أو خدوش. و يجب أيضاً أثناء تشغيل الجهاز، والقيام بعمليات التنظيف و النقل أن تتجنب خبط باب الفرن و صدمه بعنف، وعدم سكب سوائل باردة على الزجاج عندما يكون الجهاز ساخناً.
- أثناء تشغيل الجهاز، تصبح درجة حرارة الباب و الأسطح الخارجية عالية جداً. لذا ننصح باستخدام المفاتيح، المقابض و الأزرار. لا تلمس أبداً الأجزاء المعدنية أو زجاج الفرن. و يجب استعمال القفازات عند الضرورة.
- هذا الجهاز الكهربائي يعمل على درجات حرارة مرتفعة التي يمكن أن تسبب الحروق.
- يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة جداً أثناء الاستخدام. حافظ على الأطفال بعيداً عن الفرن.
- يحذر استخدام الجهاز على الأشخاص غير المؤهلين نفسياً و جسدياً (وأيضاً الأطفال) أو أصحاب الخبرات و المعرفة غير الكافية. إلا تحت مراقبة دقيقة و تلقين من أحد المسؤولين عن سلامتهم. ويجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تنقل الجهاز أثناء تشغيله.
- لا تستخدم الجهاز إذا:
 - إذا كان سلك التغذية به عيب ما.
 - إذا سقط الجهاز أو لوحظ ظهور أعطال واضحة به أو شذوذ في التشغيل. في هذه الحالات، لتجنب أي خطر. يجب أخذ الجهاز لأقرب مركز صيانة ما بعد البيع.
- لا تترك سلك التغذية معلقاً و تجنب ملامسته للأجزاء الساخنة للفرن. و يجب عدم فصل الجهاز أبداً بنزع سلك التغذية.

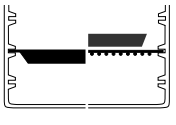
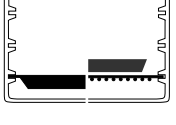
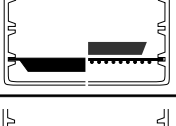
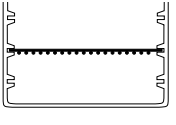
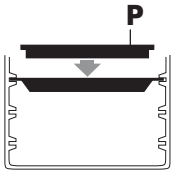
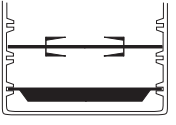


- إذا كنت ترغب في استخدام تطويلات كهربائية ، تأكد من سلامتها أولاً، و أن تكون مزودة بقابس ذو وصلة أرضية مع كابل كهربائي موصل، على أن يكون طوله مساو على الأقل لطول كابل التغذية الكهربائي المرفق مع الجهاز.
- لتجنب أخطار الصدمات الكهربائية، يجب عدم غمر كابل التغذية الكهربائية و القابس الخاص به أو الجهاز بمجمله في الماء أو في أي سائل آخر.
- يجب عدم وضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.
- لا يجب أبداً وضع مواد قابلة للاشتعال بالقرب من الفرن أو تحت الأثاث الموضوع عليه الفرن.
- الخبز قابل للاحتراق، يجب دائماً مراقبة الفرن خلال عملية التحميص أو الشواء. لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز تحت قطعة من الأثاث المعلق أو تحت رف حائطي أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل الستائر، و ستائر النوافذ الخشبية، الخ.
- لا تستخدم الجهاز كمصدر للحرارة.
- لا تضع أبداً الورق و الورق المقوى أو البلاستيك داخل الجهاز و لا تضع أي شيء فوقه على الإطلاق (كالأنوات المنزلية، الشوايات أو أغراض أخرى).
- يجب عدم إدخال أي شيء في فوهات التهوية. ولا يجب سدّها.
- إذا ما حدث اشتعال للأطعمة أو لأي جزء من أجزاء الفرن لا تحاولوا أبداً إخماد اللهب بالماء. يجب الحفاظ على باب الفرن مغلقاً و فصل القابس وإخماد اللهب بواسطة فوطة منقاة.
- لم يتم تصنيع هذا الفرن بهدف التثبيت الداخلي.
- بمجرد فتح باب الفرن يجب مراعاة ما يلي:
 - عدم القيام بالضغط الزائد عليه بأشياء ثقيلة جداً أو بسحب المقبض إلى الأسفل.
 - لا تضع أبداً على سطح باب الفرن المفتوح أوعية ثقيلة أو طناجر ساخنة بعد إخراجها من الفرن.
- بالأخذ في الاعتبار لاختلاف القواعد سارية المفعول، في حالة استخدام هذا الجهاز في بلد غير البلد المشتري منه، فيجب التأكد من توافق الجهاز في مركز الصيانة المرخص.
- لسلامتك الشخصية، لا تقوم أبداً بفك الجهاز بمفردك، و التوجه دائماً لمركز الصيانة المرخص.
- تم تصنيع هذا الجهاز فقط للاستخدام المنزلي، وأي استخدام مهني أو غير مناسب أو غير مطابق لتعليمات الاستخدام، لا يلزم المصنّع بالالتزام بالمسؤولية و الضمان.
- في حالة عدم استخدام الجهاز أو قبل القيام بالتنظيف، يجب دائماً فصل الجهاز عن الكهرباء.
- في حالة تلف كابل التغذية يجب تبديله لدى المنتج أو من خدمة الصيانة الفنية أو على أية حالة لدى شخص ذو كفاءة مماثلة، و ذلك لتجنب المخاطر.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو مفردات معدنية لتنظيف الباب الزجاجي للفرن، فمن الممكن أن تتلف السطح و تسبب كسره.

احتفظ بهذه التعليمات

جدول تلمحي

البرنامج	وضع مقبض وحدة اختيار الوظائف	وضع مقبض الترموستات	وضع شبكة الشواء و الكماليات	ملاحظات / نصائح
إذابة التجميد (فقط في بعض الموديلات)		●	1 2 3	ضع الطعام مباشرة فوق شبكة الشواء بإدخالها في الزلافة 2.
الطهي الهادئ		100°C-220°C	1 2 3	استخدم الصينية المدرجة بإدخالها في الزلافة السفلي 3 مباشرة

اختر هذه الوظيفة للحفاظ على سخونة الطعام. لا تترك الطعام يسخن لأكثر من ساعة و لا تستخدم هذه الوظيفة لتسخين الأطعمة الباردة. إذا لم يسخن الطبق بشكل كافٍ ليتم تقديمه، اختر درجة حرارة أعلى باستخدام مقبض الترموستات.				الحفاظ على الأطعمة ساخنة
مثالي لطهي اللحوم، البيرة، أنواع الفورية عموماً، و الأطعمة المراد تحميمها من السطح (أو إكسابها لوناً ذهبياً) و الخبز. لاستخدام الكماليات ارجع إلى النصائح الموجودة في الجدول الخاص بذلك في صفحة 8	 	100°C-220°C		الطهي بالفرن و التهوية (فقط في بعض الموديلات)
مثالي لطهي الخضروات المحشوة، الأسماك، الكيك و الطيور الصغيرة. لاستخدام الكماليات ارجع إلى الجدول في صفحة 8.	 	100°C-220°C		الطهي بالفرن التقليدي
مثالي لتحميم شرائح الخبز.				التحميص
ضع شبكة الشواء الصحية (P) فوق الصينية المدرجة؛ ضع الطعام فوقها و أدخل الجميع في الزلافة 1. مثالية لشواء اللحوم و الأسماك و الخضروات.				الطهي بالشواء
أدخل السخ في الثقب الخاص به (O) كما هو واضح في الصفحة 10. أدخل الصينية المدرجة في الزلافة 3. مثالية للطيور، لحم العجل، الخ.				الطهي بالشواء باستخدام السخ النوار (فقط في بعض الموديلات)

استخدام مفاتيح التحكم

مفتاح الترموستات (A)

- اختر درجة الحرارة المطلوبة بهذه الطريقة:
- لإذابة الثلج: فقط في بعض الموديلات (، أنظر صفحة 7): مفتاح
- الترموستات على الوضع "•".
- للحفاظ على الأطعمة ساخنة: (أنظر صفحة 7) مفتاح الترموستات على الوضع 
-
- للطهي في الفرن مع التهوية (فقط في بعض الموديلات) أو في الفرن التقليدي (أنظر صفحة 7-8): مقبض الترموستات من 110 إلى 220 درجة مئوية.
- للتحميم (أنظر صفحة 9): مقبض الترموستات على الوضع 
- لكل أنواع الطهي بالشواء (أنظر صفحة 10): مفتاح الترموستات على الوضع 

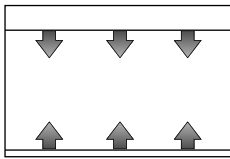
مقبض الميقات (B)

- لتشغيل الفرن: أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة
- لإطفاء الفرن: أعد ضبط المقبض عند الوضع "0"

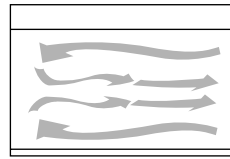
مفتاح اختيار الوظائف (D)

العمل بهذا المفتاح يعني اختيار إحدى طرق الطهي المتاحة، أي:

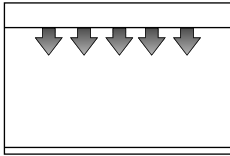
استخدام الفرن



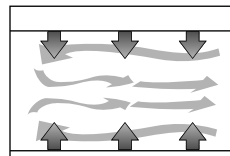
(تعمل فقط المقاومة العليا والمقاومة السفلى)



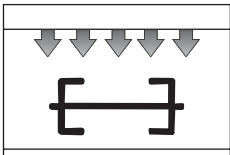
(فقط في بعض الموديلات)
(فقط المروحة تعمل)



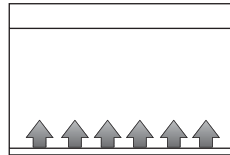
(تعمل فقط المقاومة العليا بأقصى قدرة)



(فقط في بعض الموديلات)
(المقاومة العليا والمقاومة السفلى و
المروحة يعملون)



(فقط في بعض الموديلات)
(تعمل فقط المقاومة العليا بأقصى قدرة +
محرك السيخ الدوار)



(تعمل المقاومة السفلى فقط)

الضوء الداخلي للفرن (N) (فقط في بعض الموديلات) و لمبة المؤشر الضوئي (C) عندما يعمل الفرن، تضوي لمبة المؤشر الضوئي (C) و الضوء الداخلي (N) (إذا كان متلحا).

نصائح عامة

- في حالة الطهي بالفرن و التهوية، الفرن التقليدي و الشواية، ننصح دائماً بتسخين مسبق للفرن لمدة 5 دقائق حتى يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- يتوقف تحديد الوقت اللازم للطهي على نوعية الطعام، وعلى درجة حرارة الأوعية، و على اختلاف درجة التثاقق من شخص لآخر. لذلك فإن المدد الموضحة بالجدول هي فقط تقريبية و قابلة للتغيير، مع العلم أنه لم يؤخذ في الاعتبار الوقت اللازم لتسخين المسبق للفرن.
- لطهي الأطعمة المجمدة، يجب قراءة الوقت اللازم للطهي و الموضح على غلاف تعبئة المنتجات.

إذابة التجميد (فقط في بعض الموديلات) *

للحصول على نتيجة جيدة في إذابة التجميد في وقت قصير يجب:

- أدر مقبض اختيار الوظائف (D) عند الوضع *
- أدر مقبض الترموستات (A) عند الوضع "0".
- أدر مقبض الميقات (B) في اتجاه عقارب الساعة
- أدخل صينية تجميد الدهون (H) في الزلافة 3، و شبكة الشواء (G) في الزلافة 2 و ضع فوقها الطعام المطلوب إذابة تجميده، ثم أغلق الباب.
- عند انتهاء إذابة التجميد، أدر وضع مقبض الميقات (B) يدوياً عند الوضع "0".
- مثال لإذابة التجميد: 1 كجم من اللحم 80 - 90 دقيقة بدون تقليبها أبداً.

الطهي الهادئ □

مناسب لطهي الحلويات و التورتة المغطاة بطبقة سكرية "الجلاس". يتم الحصول على نتائج ممتازة أيضاً في استكمال طهي الأطعمة من القاعدة أو في حالات الطهي التي تتطلب حرارة خصوصاً في الجزء السفلي.

- أدخل صينية تجميد الدهون (H) في الزلافة 3 كما هو موضح في الشكل بصفحة 5.
- أدر مقبض اختيار الوظائف (D) عند الوضع □
- اختر درجة الحرارة المحددة مسبقاً باستخدام مقبض الترموستات (A).
- أدر مقبض الميقات (B) في اتجاه عقارب الساعة، عند انتهاء الطهي، أدر وضع مقبض الميقات (B) يدوياً عند الوضع "0".

الحفاظ على الطعام ساخناً □

- أدر مقبض الترموستات (A) عند الوضع □
- أدر مقبض اختيار الوظائف (D) عند الوضع □
- أدر مقبض الميقات (B) في اتجاه عقارب الساعة
- أدخل صينية تجميد الدهون (H) في الزلافة 3 و ضع الطعام فوقها.
- لإنهاء العملية، أدر وضع مقبض الميقات (B) يدوياً عند الوضع "0".
- ننصح بعدم ترك الطعام لوقت طويل داخل الفرن، حيث أنه قد يجف كثيراً.

الطهي بالفرن و التهوية (فقط في بعض الموديلات) *

هذه الوظيفة مثالية للحصول على بيتزا ممتازة، لازانيا، الأطعمة المقرمشة و كل أنواع الأطباق الثانية المتكونة من اللحوم (فيما عدا الطيور الصغيرة)، البطاطس المشوية، أنواع التورتة عموماً و الخبز. قم بما يلي:

- أدخل شبكة الشواء (G) و صينية تجميد الدهون (H) في الوضع المحدد بالجدول.
- أدر مقبض وحدة اختيار الوظائف (D) عند الوضع *
- اختر درجة الحرارة المحددة مسبقاً بإدارة مقبض الترموستات (A).
- أدر مقبض الميقات (B) في اتجاه عقارب الساعة.
- بعد تسخين الفرن مسبقاً لمدة 5 دقائق، أدخل الطعام المطلوب طهيهِ.
- عند انتهاء الطهي، أدر وضع مقبض الميقات (B) يدوياً عند الوضع "0".

البرنامج	مقبض الترموستات	العدد الزمنية	وضع شبكة الشواء/صينية تجميع الدهون	ملاحظات و نصائح
فطيرة الكيش Quiche 700 جم	200 درجة مئوية	30-35 دقيقة	3	استخدم صينية تجميع الدهون.
دجاجة 1 كجم	200 درجة مئوية	60-70 دقيقة	3	استخدم صينية تجميع الدهون، قم بالتقليب بعد 38 دقيقة تقريباً.
لحم مشوي 900 جم	200 درجة مئوية	50-60 دقيقة	3	استخدم صينية تجميع الدهون، قم بالتقليب بعد 30 دقيقة.
كفتة 650 جم	200 درجة مئوية	35-40 دقيقة	3	استخدم صينية تجميع الدهون، قم بالتقليب بعد 20 دقيقة.
بطاطس مشوية 500 جم	200 درجة مئوية	40-50 دقيقة	2	استخدم صينية تجميع الدهون، قم بالمرح مرتان.
فطيرة بالمربي 700 جم	180 درجة مئوية	35-40 دقيقة	3	استخدم قالب للتورنة.
حلى سترودل 1 كجم	200 درجة مئوية	35-40 دقيقة	2	استخدم صينية تجميع الدهون.
تورنة مارجرينا 800 جم	180 درجة مئوية	25-30 دقيقة	3	استخدم قالب للتورنة.
بسكويت رفوف 100 (frollini) جم	180 درجة مئوية	15-20 دقيقة	2	استخدم صينية تجميع الدهون.
خبز 500 جم	200 درجة مئوية	20-25 دقيقة	3	استخدم صينية تجميع الدهون بعد دهنها بالزيت.

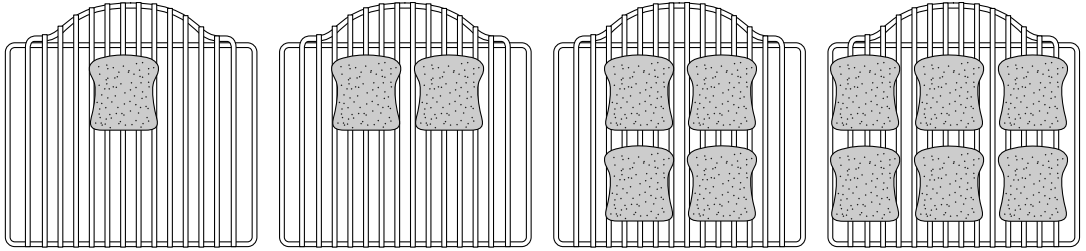
الطهي التقليدي

- هذه الوظيفة مثالية لجميع أنواع الأسماك، الخضروات المشوية، الحلويات المتكونة من زلال البيض المخفوق و الحلويات التي تتطلب مدد طهي طويلة جداً (أكثر من 60 دقيقة). قم بما يلي:
- أدخل شبكة الشواء (G) و صينية تجميع الدهون (H) في الوضع المحدد بالجدول.
 - أدر مقبض وحدة اختيار الوظائف (D) عند الوضع .
 - اختر درجة الحرارة المحددة مسبقاً بإدارة مقبض الترموستات (A).
 - أدر مقبض الميقات (B) في اتجاه عقارب الساعة.
 - بعد تسخين الفرن مسبقاً لمدة 5 دقائق، أدخل الطعام.
 - عند انتهاء الطهي، أعد وضع مقبض الميقات (B) يدويًا عند الوضع "0".

البرنامج	مقبض الترموستات	العدد الزمنية	وضع شبكة الشواء/صينية تجميع الدهون	ملاحظات و نصائح
مكرونة مقرمشة 1 كجم	200 درجة مئوية	25-30 دقيقة	2	استخدم وعاء زجاجي مقاوم للحرارة.
لازانيا 1 كجم	200 درجة مئوية	25-30 دقيقة	2	استخدم وعاء زجاجي مقاوم للحرارة.
بينزا 500 جم	200 درجة مئوية	30-35 دقيقة	3	استخدم صينية تجميع الدهون.
سمك نيري 500 جم	180 درجة مئوية	30-35 دقيقة	3	استخدم صينية تجميع الدهون، قم بالتقليب بعد 16 دقيقة.
كالاماري محشي 450 جم	180 درجة مئوية	25-30 دقيقة	3	استخدم وعاء زجاجي مقاوم للحرارة، قم بالتقليب في منتصف وقت الطهي.
طماطم مقرمشة 550 جم	180 درجة مئوية	35-40 دقيقة	2	استخدم صينية تجميع الدهون بعد دهنها بالزيت و قم بالتقليب بعد 20 دقيقة.
كوسة باليون 750 جم	180 درجة مئوية	35-40 دقيقة	2	استخدم صينية تجميع الدهون، صنع فيها الزيت، الطماطم و الماء، قم بتدوير صينية تجميع الدهون بعد 20 دقيقة.
كوك البرقوق 1 كجم	180 درجة مئوية	65-75 دقيقة	3	استخدم قالب و قم بالتقليب في منتصف وقت الطهي.

☐ التحيص

- إن أبعاد شبكة الشواء (G) تسمح بتحميم ستّة شرائح من الخبز في نفس الوقت. على أية حال يتم الحصول على أفضل نتائج عند تحميم أربعة شرائح في كل مرة.
- للتحميم، ضع شرائح الخبز كما هو موضح في الأسفل:



تحميص ستة شرائح

للقيام بعمليات استخدام مختلفة لاحقة، قم بتقليل مدة التخصيص المبرمجة.

تعليمات لتحصيل الخبز

للقِيَام بِتَحْمِيصِ الْخُبْزِ أَوْتُومَاتِيكِيًا، وَكَذَلِكَ الشُّطَانِ، كَعَكِ الْمَافِينِ **muflin**، الْفُطَايِرَ وَ الرِّقَاقَاتِ الْمَجْدَةِ، اسْتَخْدِم دَائِمًا شَبْكَةَ الشُّوَاءِ.

1. ضع شبكة الشواء في الزلافة 2.
2. ضع الأطعمة المطلوب تحميصها في وسط شبكة الشواء. أخلق الباب.
3. أدر مقبض الترموستات (A) عند الوضع  و مقبض وحدة اختيار الوظائف (D) عند .
4. يتم إدارة مقبض الميقات (B) في اتجاه عقارب الساعة. و عامة، و للحصول على تحميص متوسط قم بضبط مقبض الميقات (B) على قيمة متوسطة 4-5 دقائق. قم بتحميص بعض قطع من الخبز للتأكد من كم الزمن.
5. عند تحميص الخبز، تنضي المقاومة العليا و أيضا السفلى لشواء الجانبين في نفس الوقت. يمكن ظهور بعض التكثيف في الجانب الداخلي من زجاج المنفذ. بعد ذلك أمرأ طبيعياً. و سوف يزول أثناء التحميص.
6. تقوم إشارة صوتية بالتنبيه عن انتهاء الوقت المبرمج. لقد تم التحميص و من ثم تنطفئ المقاومات أوتوماتيكياً. أدر مقبض الترموستات (A) عند الوضع "•".

ملاحظات :

عند الرغبة في الحصول على تحميلص خفيف، من الكافي إيقاف الدورة الأوتوماتيكية بإدارة مقبض الميقات (B) عند الوضع "0" لإطفاء الفرن بدون التسبب في أي تلف به.

و على العكس من ذلك عند الرغبة في الحصول على تحميلص قوي، أعد تشغيل الدورة بإدارة مقبض الميقات (B) في اتجاه عقارب الساعة حتى تحصل على الدرجة المطلوبة.

و من ثم أطفئ يدويًا مقبض الترموستات و مقبض برمجة تحميلص الخبز كما هو محدد في السابق.

باستخدام الفرن بانتظام، سوف تجد عمليات الضبط الملائمة بشكل أكثر لكل نوع من الخبز.

نصائح لتحريض جيد:

قطع الخبز الأكبر و الخبز المجدد يتطلب عملية ضبط أقوى. شريحة واحدة من الخبز تتطلب عملية ضبط خفيفة على عكس حالة تحميص أكثر من شريحة.

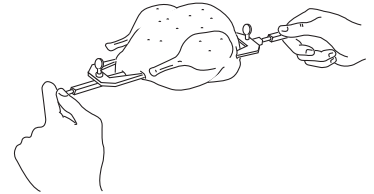
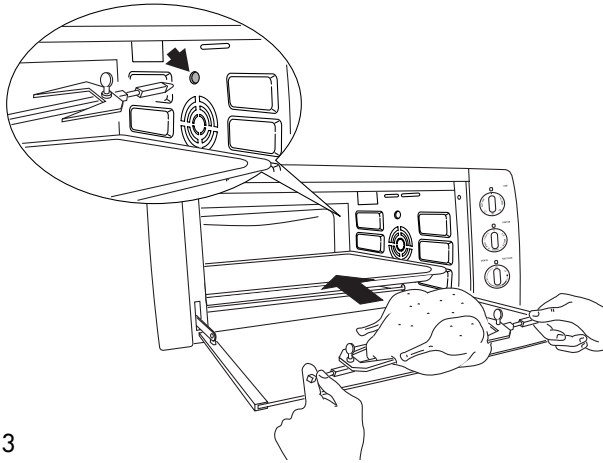
الطهي بالشواية

- ضع الطعام المطلوب شواءه فوق شبكة الشواء الصحية (P) وضعها فوق صينية تجميع الدهون (H) و أدخل الجميع في الزلافة 1.
- أغلق الباب حتى تسمع صوت التعشيق (أنظر الشكل 1).
- أدر مقبض وحدة اختيار الوظائف (D) عند الوضع
- أدر مقبض الميقات (B) في اتجاه عقارب الساعة.
- عند انتهاء الطهي، أعد وضع مقبض الميقات (B) يدوياً عند الوضع "0".
- يتم تقليب الطعام في منتصف وقت الطهي تقريباً.

البرنامج	مقبض الترموستات	المدة الزمنية	ملاحظات و نصائح
صنوخ لحم (2) نفاقي "سويسس" (3) هامبورجر طازج (2) سجق (4) أطعمة السبخ 500 جم		30 دقيقة 20 دقيقة 25 دقيقة 26 دقيقة 26 دقيقة	قم بالتقريب بعد 16 دقيقة. قم بالتقريب بعد 11 دقيقة. قم بالتقريب بعد 13 دقيقة. قم بالتقريب بعد 14 دقيقة. قم بالتقريب بعد 15، 8 و 21 دقيقة.

الطهي بالسبخ الدوار (فقط في بعض الموديلات)

- هذه الوظيفة متالية لطهي الدجاج باستخدام السبخ، و كذلك الطيور عموماً، اللحوم المشوية.
- يمكن استخدام السبخ الدوار بحمولة تصل إلى 2 كجم على أقصى حد.
- أدخل الطعام في السبخ (I) و قم بتثبيته باستخدام الشوك الخاصة بذلك (الشكل 2) (اربط اللحم جيداً باستخدام الخيط الخاص بالمطبخ للحصول على نتيجة ممتازة).
 - أدخل صينية تجميع الدهون (H) في الزلافة 3 و السبخ (I) في النقب الخاص به (الشكل 3).
 - أغلق الباب حتى تسمه صوت التعشيق (أنظر الشكل 1).
 - أدر مقبض الترموستات (A) عند الوضع
 - أدر مقبض وحدة اختيار الوظائف (D) عند الوضع
 - أدر مقبض الميقات (B) في اتجاه عقارب الساعة.

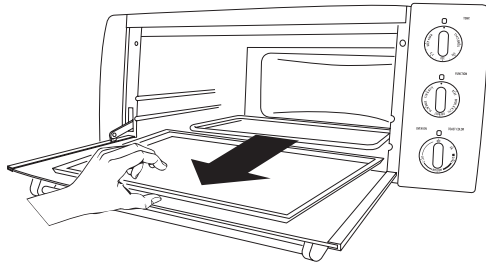
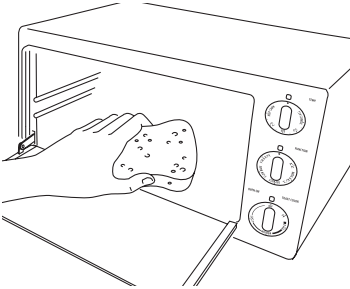
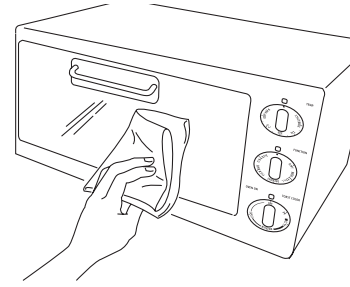


للحصول على معلومات عن مدد الطهي أنظر الجدول بالأفصل.

البرنامج	الوزن	المدد الزمنية
دجاج	2-1 كجم	120 دقيقة
لحم مشوي	0.8-1.7 كجم	90 دقيقة

لكميات أكبر من ذلك ننصح باستخدام برنامج الطهي بالفرن و التهوية.

التنظيف و الصيانة



إن عملية التنظيف المستمرة، تمنع تكوين دخان وروائح كريهة أثناء عملية الطهي. لا تترك الدهون تتراكم داخل الجهاز. قبل القيام بأية عملية صيانة أو تنظيف انزع القابس من مصدر التيار الكهربائي و اترك الجهاز ليبرد. قم بتنظيف الباب، الجدران الداخلية و الأسطح المقاومة للالتصاق باستخدام محلول مائي مضاف إليه سائل تنظيف؛ قم بالتجفيف جيداً. للظافة الداخلية للفردن لا تستعمل أبداً منتجات تسبب تآكل الألومنيوم (سوائل تنظيف في عبوات غازية) و لا تقم بكشط الجدران بأدوات مدببة أو قاطعة حتى لا تتلف الطبقة المقاومة للالتصاق. لتنظيف السطح الخارجي للجهاز، استخدم دائماً قطعة من الإسفنج المبلل. تجنب استخدام مواد كاشطة حتى لا تسبب أضرار في طبقة الدهان. يجب توخي الحذر حتى لا يتخلل ماء أو صابون سائل داخل الفتحات الموجودة فوق الفردن. لا تحاول إدخال شوكة، سكاكين أو مواد مدببة في الفتحات الموجودة فوق الفردن و على جانبه. لا تغمر الجهاز في الماء على الإطلاق، و لا تغسله بإلقائه تحت الماء. جميع الأجزاء التكميلية يتم غسلها كأيّة أوعية منزلية عادية، سواء يدوياً أو في غسالة الأطباق. أخرج الصينية من قاع الفردن. اغسلها يدوياً. إذا كان من الصعب إزالة الاتساخ، اشطف الصينية بالماء الساخن و الصابون و عند اللزوم، امسحها بشكل رقيق بدون أن تخدشه.