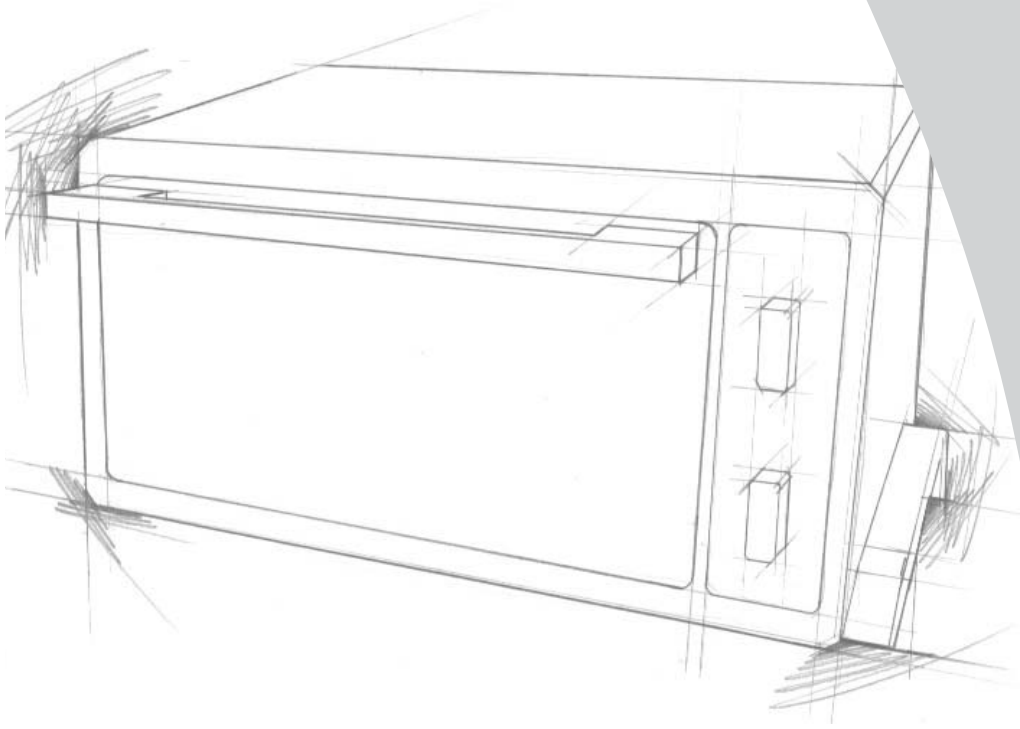


فرن كهربائي



5711810261/05.08

تعليمات الاستخدام

De'Longhi

De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

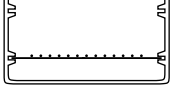
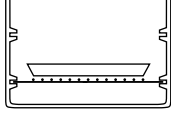
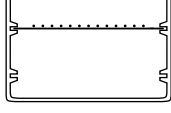
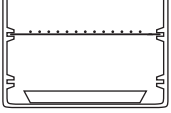
تنبيهات هامة

- اقرأ جميع التعليمات بعناية قبل استخدام الجهاز.
- هذا الفرن معد لطهي الأطعمة. فلا ينبغي استخدامه لأغراض أخرى ولا ينبغي تعديله أو العبث به بأي شكل.
- ضع الجهاز على سطح أفقي لا يقل طوله عن 85 سم، بعيداً عن متناول الأطفال.
- اغسل جميع الكماليات قبل الاستخدام.
- قبل إدخال القابس في مأخذ التيار تأكد من أن :
 - ضغط الشبكة يتوافق مع القيمة المذكورة بلوحة الخصائص الفنية.
 - مأخذ التيار ذو شدة تيار مقدارها 16 أمبير و مزود بموصل أرضي.
- وتنفى الشركة أية مسؤولية عليها في حالة عدم إتباع قواعد الأمان ضد الحوادث.
- قبل استخدام الفرن لأول مرة، تأكد من التخلص من جميع المحتويات الورقية الداخلية من ورق مقوي للحماية، كتيبات، أكياس بلاستيكية، الخ.
- قبل استخدام الجهاز لأول مرة قم بتشغيله فارغاً، واضبط الترموستات على أعلى درجة، وذلك لمدة لا تقل عن 15 دقيقة لإزالة رائحة الجهاز الجديد و الأبخرة القليلة الناتجة عن وجود مواد الحماية الموضوعة على المقاومات قبل نقل الجهاز. و قم بتهوية الغرفة أثناء هذه العملية.
- تنبيه: عند إخراج الجهاز من مواد التغليف، تحقق فوراً من سلامة الباب. فنظراً لكون الباب من الزجاج، أي أنه قابل للكسر، فينصح بطلب استبداله في حالة أن ظهرت عليه بعض العيوب الواضحة كالتشققات أو الخدوش. بالإضافة إلى ذلك، أثناء استخدام الجهاز وإجراء عمليات التنظيف والنقل له، تجنب دفع الباب بقوة وارتطامه بعنف و سكب سوائل باردة على الزجاج و الجهاز ساخناً.
- أثناء تشغيل الجهاز، تصبح درجة حرارة الباب والأسطح الخارجية الملموسة عالية جداً. استخدم دائماً المقابض و الأزرار. لا تلمس الأجزاء المعدنية أو زجاج الفرن. استخدم القفازات عند الضرورة.
- يعمل هذا الجهاز الكهربائي بدرجات حرارة مرتفعة و التي يمكن أن تتسبب في حروق.
- لا تسمح باستخدام الجهاز من قبل الأشخاص (و الأطفال أيضاً) من ذوي القدرات المحدودة الجسدية أو النفسية أو الحسية، أو من ليس لديهم الخبرة و المعرفة الكافية، إلا إذا تم تدريبهم و ملاحظتهم من قبل المسئول عن سلامتهم و الذي بدوره يعمل على توعيتهم بالمخاطر الناتجة عن استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة. راقب الأطفال، و تأكد من عدم قيامهم بالعبث بالجهاز.
- لا تنقل الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تستخدم الجهاز إذا :
 - كان سلك التغذية الكهربائية به بعض العيوب.
 - سقط الجهاز أو بدت به بعض الأضرار الواضحة أو عدم انضمام التشغيل.
- في مثل هذه الحالات، لتجنب أي أضرار، ينبغي حمل الجهاز إلى أقرب مركز خدمة ما بعد البيع.
- لا تترك سلك التغذية الكهربائية متدلاً و تجنب ملامسته للأجزاء الساخنة من الفرن. ولا تفصل الجهاز عن مأخذ التيار بجذب سلك التغذية الكهربائية.
- إذا رغبت في إضافة وصلة تطويل، تحقق من أنها في حالة جيدة، و موصلة بمأخذ تيار به طرف أرضي و بسلك موصل ذو مقطع مساو على الأقل لمقطع سلك التغذية الكهربائية المزود به الجهاز.
- لتجنب خطر الإصابة بصاعقة كهربائية، لا تغمر سلك التغذية الكهربائية أو القابس الخاص به أو الجهاز في الماء أو في أي سائل أخرى.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال بالقرب من الفرن أو أسفل الحامل الموضوع عليه.
- راقب جيداً الفرن أثناء التحميص أو الشواء حيث يمكن أن يحترق الخبز. لا تشغل الجهاز أسفل قطعة أثاث أو رف متدلاً أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال كالستائر و المظلات، مصراع النافذة، الخ...
- لا تستخدم الجهاز كمصدر للحرارة.
- لا تضع أوراق، أو ورق مقوي أو بلاستيك داخل الجهاز و لا تضع فوقه أي شيء (كأكواب المطبخ، الشبكات أو أي أشياء أخرى).
- لا تدخل أي مواد بفتحات التهوية، لا تسدها أو تعيقها.
- إذا حدث و أمسكت النار ببعض الأطعمة أو أجزاء أخرى من الفرن، لا تحاول إخماد النار بالماء، و لكن أبق باب الفرن مغلقاً، انزع القابس الكهربائي و أخمد النار بواسطة قطعة قماش رطبة.
- هذا الفرن غير معد للتثبيت بداخل الأثاث.
- عند فتح باب الفرن ينبغي مراعاة الآتي:
 - لا تضغط عليه بأشياء ثقيلة أو تجذب المقبض إلى الأسفل.
 - لا تضع على سطح الباب المفتوح أواني ثقيلة أو أوعية طهي ساخنة بمجرد إخراجها من الفرن.
- مع مراعاة اختلاف القوانين السارية، إذا تم استخدام هذا الجهاز في بلد أخرى، غير موطن الشراء، قم بالتحقق منه في مركز صيانة مرخص.
- لأمنك و سلامتك لا تقم أبداً بترك الجهاز بنفسك؛ و لكن توجه إلى أقرب مركز صيانة مرخص.
- هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي فقط، و أي استخدام تجاري، أو استخدام غير المخصص له أو مخالف لتعليمات الاستخدام يعفي



- الشركة المصنعة من المسؤولية و يخرج عن ضمان الشركة المصنعة.
- في حالة عدم استخدامه أو عند تنظيفه عامة ، ينبغي دائما فصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
 - إذا حدث تلف بسلك التغذية الكهربائية، ينبغي استبداله من الشركة أو من خدمة الصيانة الفنية، و بواسطة شخص مؤهل لهذا العمل، و ذلك لتجنب أي مخاطر.
 - لا ينبغي أن يعمل الجهاز بواسطة وحدة تحكم في الوقت "مقات" خارجية أو بنظام تحكم عن بعد منفصل.
 - ينبغي وضع الجهاز و تشغيله و الجزء الخلفي منه بالقرب من الحائط.
- حافظ على هذه التعليمات

جدول ملخص

البرنامج	وضع المقبض العلوي (A)	وضع المقبض السفلي (B)	وضع الشبكة و الكماليات	ملاحظات/ نصائح
الحفاظ على درجة الحرارة		تشغيل ON		-
الطهي بالفرن العادي	- °C 120 30 °C	تشغيل ON		استخدم صاج لجميع الدهون (G) فوق الشبكة (F)
التحميص	TOAST	من 1 إلى 7 دقائق		مناسب لتحميص شرائح الخبز
الطهي بالشواء		تشغيل ON		مناسب لجميع أنواع الشواء كالهامبورجر و النقانق و أطعمة السبخ، الخ

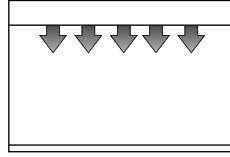
استخدام الأوامر

(A) °C المقبض العلوي

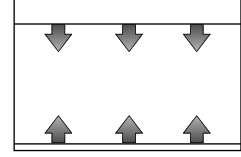
اختر درجة الحرارة المرغوبة بإتباع الطريقة التالية:

- للحفاظ على درجة حرارة الطعام انظر (ص: 5) المقبض في وضع .
- للطهي بالفرن (انظر ص 5 و 6) المقبض من 120 °C إلى 230 °C.
- للتحميص (انظر ص: 6 و 7) المقبض في وضع "TOAST".
- لجميع أنواع الشواء (انظر ص: 7 و 8) المقبض في وضع .

عند الشواء
(تعمل المقاومة العلوية
فقط بأقصى قدرة)



عند التحميص /
بالفرن العادي
تعمل المقاومة العلوية و
السفلية



(B) المقبض السفلي

- لإشعال الفرن قم بلف المقبض في موضع التشغيل "ON".
- لضبط برنامج التحميص اختر من 1 إلى 7 دقائق.
- للتسخين اختر من 1 إلى 15 دقيقة.
- لإطفاء الفرن أعد المقبض إلى الموضع "0".

(C) لمبة المؤشر

اللمبة المضيئة تشير إلى أن الفرن يعمل.

استخدام الفرن

إرشادات عامة

- في حالة الطهي بالفرن ينصح بتسخين الفرن لمدة خمس دقائق على درجة الحرارة التي تم اختيارها من قبل، وذلك بهدف الحصول على أفضل نتائج الطهي.
- زمن الطهي يعتمد على جودة المنتجات و درجة حرارة المواد الغذائية و الذوق الشخصي لكل فرد. و بالنسبة للأوقات المشار إليها بصفحة 35، فهي أوقات إرشادية و يمكن أن تتغير و لا تتضمن الوقت اللازم لتسخين الفرن قبل الطهي.
- لطهي الأطعمة المجمدة اطلع على الأوقات التي ينصح بها والمذكورة على غلاف المنتجات.

للمحافظة على درجة حرارة الطعام

- أدر المقبض العلوي (A) في الوضع .
- أدر المقبض السفلي (B) في وضع التشغيل "ON".
- أدخل الشبكة (F) في المجرى السفلي (J) و ثبتها أعلى طبق الطعام.
- لإنهاء العملية، أعد المقبض السفلي (B) يدويا إلى الوضع "0" و المقبض العلوي (A) على "—".
- ينصح بعدم ترك الأطعمة لفترة طويلة بالفرن، حيث يمكن أن تتجفف بشدة.

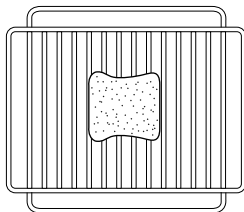
الطهي بالفرن العادي

- أدخل الشبكة (F) بالمجرى السفلي (J).
- اختر درجة الحرارة المذكورة و أدر المقبض العلوي (A).
- أدر المقبض السفلي (B) على وضع التشغيل "ON".
- بعد تسخين الفرن لمدة 5 دقائق ، أدخل الطعام.
- عند الانتهاء من الطهي، أعد المقبض السفلي (B) يدويا في الوضع "0" و المقبض العلوي (A) على "—".

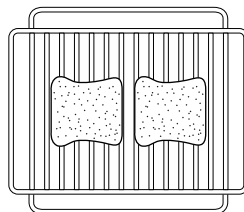
البرنامج	المقبض العلوي	الوقت	وضع الشبكة	ملاحظات و نصائح
البيتزا الخبز	220°C	17 دقيقة	السطحية	استخدم صاج تجميع الدهون
لازانيا	200°C	25 دقيقة	"	استخدم الصاج مدهون بالزيت
مكرونة بطحين الخبز	200°C	20 دقيقة	"	استخدم إناء من الزجاج المقاوم للحرارة "بايركس"، أدره بعد 10 دقائق.
دجاج	200°C	20 دقيقة	"	أدر. الوعاء عند منتصف الطهي
لحم محمر	200°C	من 70 إلى 80 دقيقة	"	استخدم الصاج، أدره بعد 38 دقيقة.
كفتة	200°C	دقيقة 70	"	استخدم الصاج، أدره بعد 35 دقيقة.
سمك السلمون المرقط	180°C	55 دقيقة	"	استخدم الصاج، أدره بعد 30 دقيقة
كالاماري "حبار" محشو	200°C	35 دقيقة	"	استخدم الصاج ، أدره بعد 16 دقيقة
بطاطا مصرة	200°C	30 دقيقة	"	استخدم إناء بايركس ، أدره عند منتصف الطهي
طماطم بطحين الخبز	200°C	50 دقيقة	"	استخدم الصاج ، قلب مرتين
كروسة بالتونة	200°C	40 دقيقة	"	استخدم الصاج مدهونا بالزيت و أدره بعد 20 دقيقة
كعكة المربي	200°C	40 دقيقة	"	استخدم الصاج مدهونا بالزيت و أدره بعد 20 دقيقة
طوى الفواكه	180 °C	40 دقيقة	"	استخدم الصاج
يسكوييت (رقائق)	180 °C	40 دقيقة	"	استخدم الصاج
	180 °C	14 دقيقة	"	استخدم الصاج

التحميص TOAST

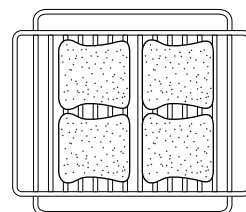
- تسمح أبعاد الشبكة F باستيعاب تحميص أربع شرائح من الخبز في نفس الوقت.
- للتحميص، ضع قطع الخبز كما موضح بالأسفل:



تحميص قطعتين خبز



تحميص قطعتين خبز



تحميص 4 قطع خبز

للاستخدامات متعددة تالية، قم بخفض درجة التحميص المضبوطة.

البرنامج	المقبض العلوي	الوقت	وضع الشبكة	ملاحظات و نصائح
فخذ لحم	☐☐☐	26 دقيقة	العلوية	أدره بعد 14 دقيقة
نقانق	☐☐☐	20 دقيقة	"	أدره بعد 11 دقيقة
هامبورجر طازج	☐☐☐	25 دقيقة	"	أدره بعد 13 دقيقة
سجن	☐☐☐	26 دقيقة	"	أدره بعد 14 دقيقة
أسياخ لحوم	☐☐☐	26 دقيقة	"	أدره بعد 8 و 15 و 21 دقيقة

في حالة الأطعمة المطهية التي تحتاج فقط لإضافة طحين الخبز، ضع الحاوية مباشرة أعلى الشبكة في المجرى العلوي (I). و في نهاية الطهي، أعد المقبض السفلي (B) يدويا في الوضع "0" و المقبض العلوي (A) على الوضع "☐☐☐".

التنظيف و الصيانة

التنظيف الدوري للفرن يمنع تكون الأبخرة و الروائح الكريهة أثناء الطهي. فلا تترك الدهون تتراكم داخل الجهاز. و قبل عملية التنظيف أو الصيانة انزع قابس الكهرباء و اترك الفرن ليبرد. نظف الباب و الجدران الداخلية المصقولة و المطلية للفرن باستخدام محلول مائي مضاف إليه منظف ؛ ثم جففه جيدا. بالنسبة لتنظيف الجزء الداخلي للفرن من الألمونيوم لا تستخدم مواد تسبب تآكل الألمونيوم (منظفات في عبوات مضغوطة) و لا تحك الجدران بأجزاء حادة أو قاطعة. لتنظافة السطح الخارجي استخدم دائما قطعة إسفنج رطبة. تجنب استخدام المنتجات التي تسبب تلف الطلاء. انتبه إلى عدم تسرب ماء أو سائل تنظيف بداخل الفتحات الموجودة بأعلى الفرن. لا تغمر الجهاز أبدا في الماء . جميع الكماليات يتم غسلها مثل الأواني العادية سواء يدويا أو في غسالة الأطباق.

تنظيف صينية تجميع الفتات القابلة للفتح

لتنظيف قاع الفرن قم بفتح صينية التجميع (شكل B/A) ولتسهيل عملية التنظيف ضع الفرن على جانبه الخلفي. نظف الصينية بعد كل استخدام لتجنب تراكم بقايا الطعام التي يمكن أن تؤثر على عمليات الطهي التالية. تخلص من الفتات أو نظف الصينية بقطعة قماش مبللة. وفي حالة البقع الشديدة الاتساخ، استخدم قطعة إسفنج من النايلون أو البلاستيك أو منظف لا يحتوي على مواد كاوية. ثم جفف بعناية قبل الغلق. عند انتهاء عملية التنظيف أعد غلق صينية التجميع و تأكد من أنه قد تم تثبيتها بطريقة صحيحة.

