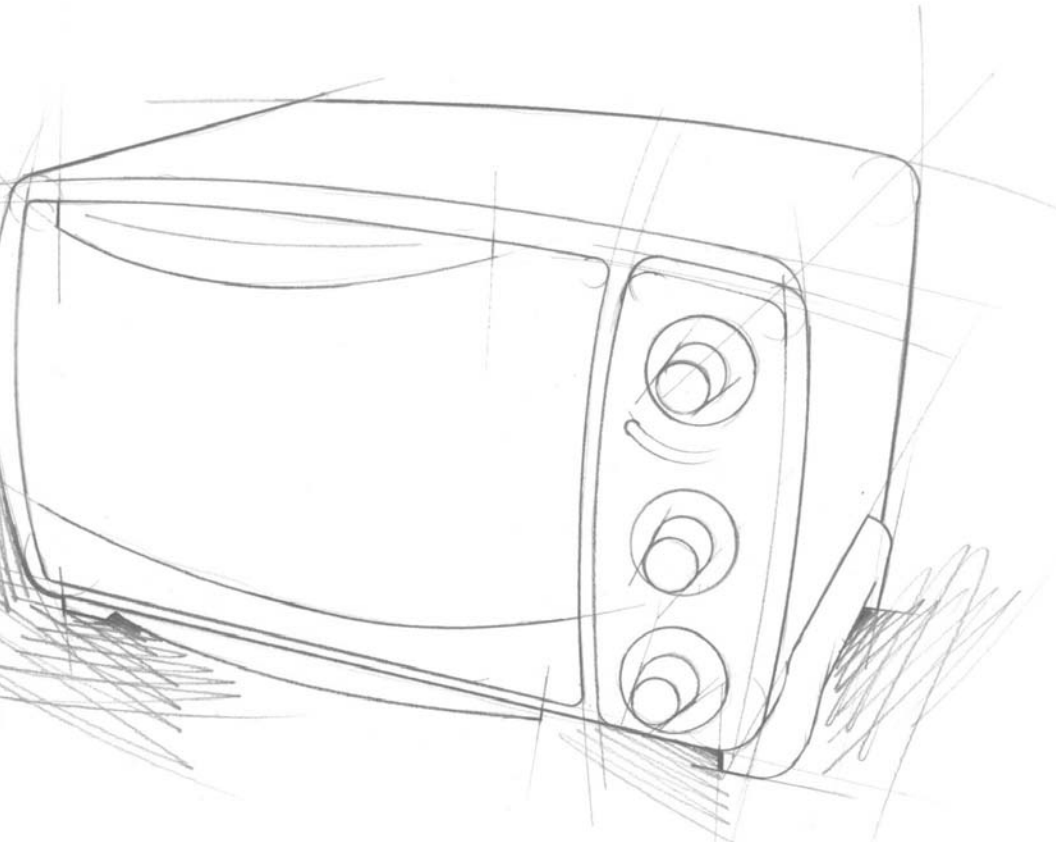


فرن متعدد الوظائف



5718117400/04.07

إرشادات للاستعمال

De'Longhi

De'Longhi S.p.A.
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

الفصل 1 – عام

الفهرس

فصل 1	عام	
1.1	وصف الفرن و الإكسسوارات	3
1.2	جدول تلخيصي	4
1.3	الخواص الفنية	6
1.4	تنبيهات هامة	6
فصل 2	استخدام الفرن و جداول الطهي	
2.1	استخدام مفاتيح التحكم	8
2.2	نصائح لكيفية الاستخدام	9
2.3	كيفية برمجة التشغيل	9
	● إذابة التجميد	9
	● الحفاظ على الأطعمة ساخنة	9
	● الطهي بالفرن المهيوى	10
	● الطهي بالفرن التقليدي	11
	● الطهي بالشواء و تحميص الأطعمة	12
	● الطهي بالشواء بالسيخ الدوار (إن كان مرفقا)	14
فصل 3	النظافة والصيانة	
15		

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 تركبوا 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 إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ الى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبين على قاعدة المأخذ.
- B** في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

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

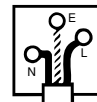
ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض *** أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

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.

هام جدا

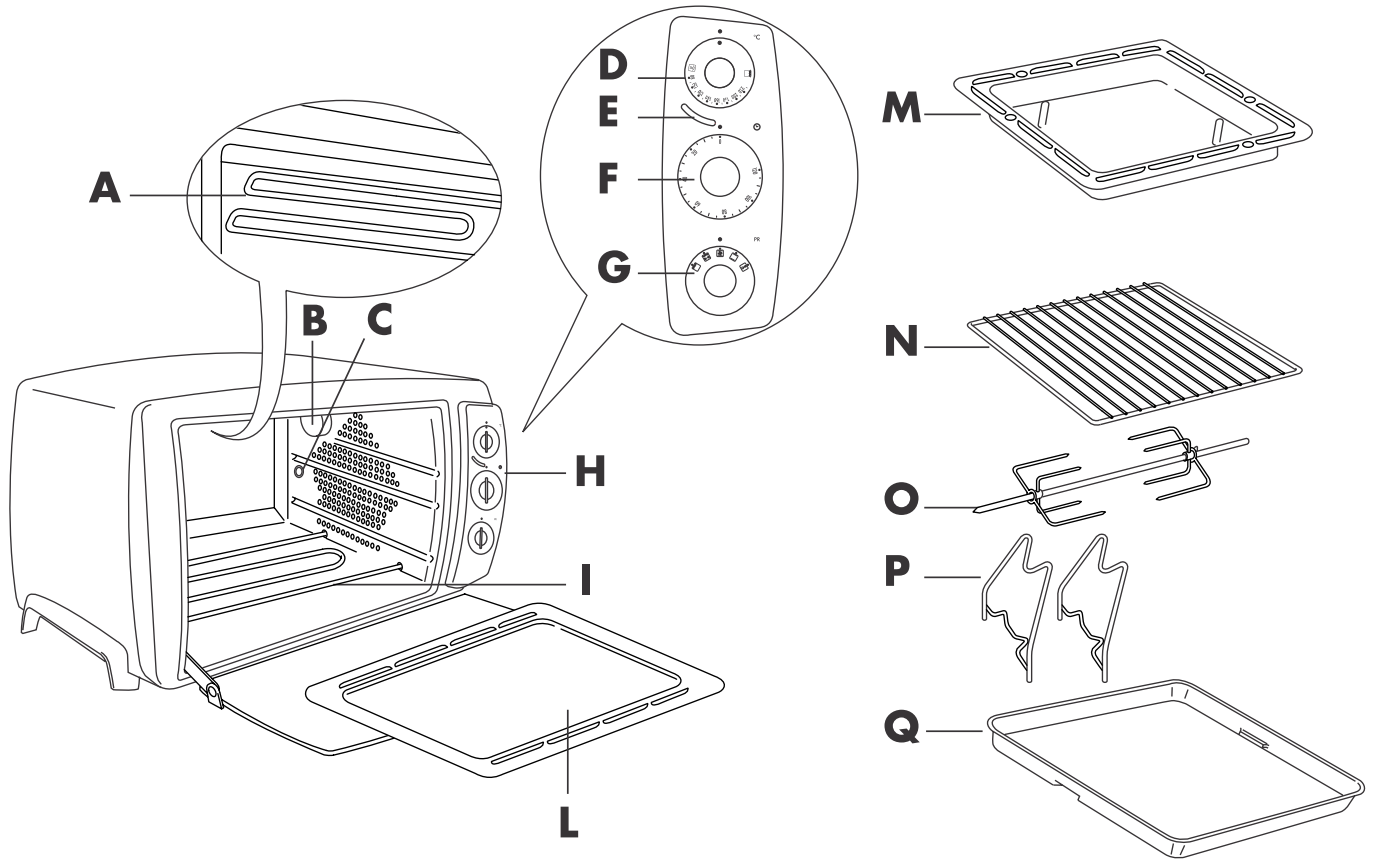
الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



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

الفصل 1 - عام

1.1 وصف للفرن و بعض الإكسسوارات

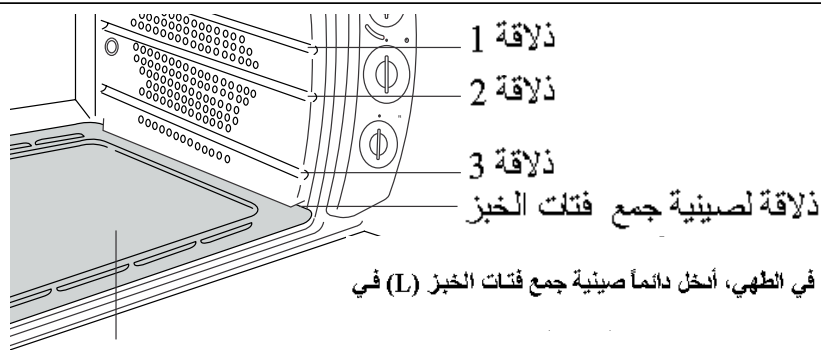


مقاومة سفلى
 صينية جمع فتات الخبز
 صينية جمع قطرات الدهون
 شبكة الشواء
 السيخ (إن كان مرفقا)
 حوامل السيخ (إن كان مرفقا)
 وحدة صنع اللازانيا

I
 L
 M
 N
 O
 P
 Q

مقاومة عليا
 لمبة داخل الفرن
 قاعدة للسيخ الدوار (إن كانت مرفقة)
 مقبض الترموستات
 لمبة مؤشر الترموستات
 مفتاح التشغيل و التحكم بلوقت
 مفتاح لاختيار طريقة الطهي
 لوحة مفاتيح التحكم

A
 B
 C
 D
 E
 F
 G
 H

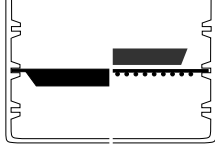
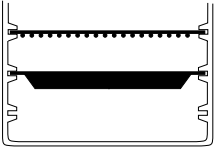
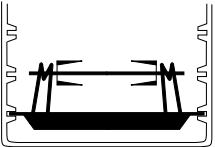


صينية جمع فتات الخبز (L)

لضمان التشغيل الصحيح للجهاز و الحصول على نتائج ممتازة في الطهي، أدخل دائماً صينية جمع فتات الخبز (L) في مكانها المخصص بالأسفل.

1.2 جدول تلخيصي

البرنامج	وضع المفتاح الخاص بطريقة الطهي	وضع مفتاح الترموستات	وضع شبكة الشواء و الإكسسوارات	الذلاقات	ملاحظات / نصائح
إذابة التجميد		.		1 2 3	ضع الطعام المراد إذابة تجميده مباشرة على الشبكة. تعمل الصينية على جمع قطرات الشحم و الماء.
الحفاظ على الأطعمة ساخنة				1 2 3	إذا كنت ترغب في الحفاظ على الأطعمة ساخنة لمدة تزيد عن 20-30 دقيقة، ننصح بتغطية الطعام بورق قصدير لتجنب جفافه الزائد.
الطهي بالفرن المهيئ (مستوى واحد)		230 – 80 درجة مئوية درجة مئوية (انظر الجدول صفحة 10)		1 2 3	مثلي لطي اللحوم، الطيور، البطاطس بالفرن و الخبز و الطويات التي تختمر. استخدم الصينية المدرجة بالذلاقة مباشرة أو أية صينية علي الشبكة.
الطهي بالفرن المهيئ (مستويان)				1 2 3	لطي متزامن على مستويين، قم بوضع الإكسسوارات كما هو موضح بالشكل الجانبي. مثلي لطي الأطعمة القابلة للتقليب أو الخط أثناء عملية الطهي.

البرنامج	وضع المفتاح الخاص بطريقة الطهي	وضع مفتاح الترموستات	وضع شبكة الشواء والإكسسوارات	الذلاقات	ملاحظات / نصائح
الطهي بالفرن التقليدي		80 - 230 درجة مئوية (انظر الجدول صفحة 11)	 أو 	1 2 3 1 2 3	مثلي لطي البيتز، اللازانيا، العجائن المحمرة، السمك و الخضروات المحشوة (الفلفل، الكوسة، الخ). استخدم الصينية المدرجة بالذلاقة مباشرة أو و حدة صنع اللازانيا على الشبكة، إذا كانت مرفقة.
الطهي بالشواء و تحمير الأطعمة				1 2 3	مثلي لكل أنواع الشواء العادي: هلمبورجر، السوسيس، أطعمة على السبخ و الخبز المحمص، الخ وضع الطعام على الشبكة مباشرة. تعمل الصينية على جمع قطرات الشحم.
				1 2 3	مثلي للأطعمة التي يجب تحميرها فقط (مثل المحار، الخ) و في هذه الحالة يوضع الإناء (وبداخله الطعام) على الشبكة.
الطهي بالشواء بالسبخ الدوار (إن كان مرفقا)				1 2 3	مثلي لطي النواجن و الطيور بأنواعها و اللحوم المحمرة.. الخ. ننصح بإضافة كوب من الماء إلى صينية جمع قطرات الشحم لتسهيل عملية التنظيف و تجنب الدخان الناتج عن حرق الدهون.

1.3 الخواص الفنية

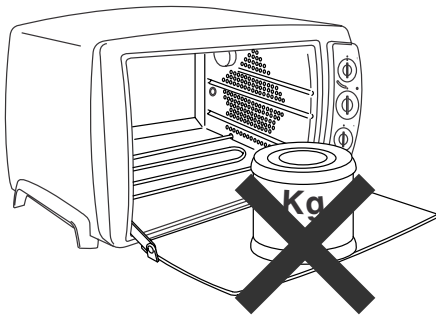
أنظر لوحة الخصائص	جهد التشغيل
أنظر لوحة الخصائص	أقصى قوة ممتصة
	استهلاك الطاقة الكهربائية (لوائح CENELEC HD 376)
0.3 كيلووات/ساعة	للوصول إلى 200 درجة مئوية
0.8 كيلووات/ساعة	للحفاظ على 200 درجة مئوية لمدة ساعة
1.1 كيلووات/ساعة	إجمالي
	هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوروبية 2004/108/CE الخاصة بالملائمة الكهرومغناطيسية و القانون الأوروبي رقم 1935/2004 بتاريخ 2004/10/27 الخاص بالمواد ذات الصلة بالأغذية.

1.4 - تنبيهات هامة

- يجب قراءة كافة الإرشادات قبل البدء بتشغيل الجهاز.
- تم صنع هذا الفرن لطهي الأطعمة. فلا يجب استخدامه في أغراض أخرى ولا يجب تعديله أو العبث به بأي من الأحوال.
- يجب وضع الجهاز على مستوى أفقي و بلارتفاع 85 سم على الأقل، بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب غسل كافة الإكسسوارات بعناية قبل الاستعمال.
- قبل وضع القابس بأخذ التيار الكهربائي يجب التأكد من:
 - أن جهد التيار الكهربائي ملائم للقيمة المشار إليها بلوحة المواصفات.
 - أن يكون المأخذ الكهربائي مجهز بقدرة قدرها 16 أمبير و مزودة بسلك أرضي.
- تخلي الشركة المصنعة مسئوليتها في حالة عدم احترام القانون الخاص للحماية 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 أداة 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 هام: عند خروج الجهاز من الصندوق، تأكد من سلامة و كمال الباب. لكونه من الزجاج القابل للكسر. فننصح باستبداله إذا ما وجد به كسور و شظايا، تجريح أو خدوش. و يجب أيضاً عند تشغيل الجهاز و القيام بعمليات التنظيف و النقل تجنب خبط باب الفرن و صدمه بعنف، و عدم سكب سوائل بلرودة على الزجاج عندما يكون الجهاز ساخناً.
- و عند تشغيل الجهاز، تصبح درجة حرارة الباب و الأسطح الخارجية عالية جداً. لذا ننصح باستخدام المفاتيح و المقابض و أزرار التشغيل دائماً. لا تلمس مطلقاً الأجزاء المعدنية أو زجاج الفرن. و يجب استعمال القفلات عند الضرورة.
- هذا الجهاز الكهربائي يعمل على درجات حرارة مرتفعة التي يمكن أن تسبب الحروق.
- الأجزاء الممكن الوصول إليها يمكن أن تصبح ساخنة جداً أثناء الاستخدام. ابعد الأطفال عن الفرن.
- يحذر استخدام الجهاز على الأشخاص غير المؤهلين نفسياً و جسدياً (وأيضاً الأطفال) أو أصحاب الخبرات و المعرفة الغير كافية. إلا تحت مراقبة دقيقة و ثلثين من أحد المسؤولين حافظاً على سلامتهم. و يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

الفصل 1 - عام

- 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.
- وفي 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 أجزاء للإطالة، تأكد من سلامتها أولاً، و أن تكون مزودة بقابس نو وصلة أرضية مع سلك كهربائي موصل، على أن يكون طوله مسلو على الأقل لطول سلك التغذية الكهربائي الخاص بالجهاز.
- لتجنب أخطار الصدمات الكهربائية، يجب عدم غمر سلك التغذية الكهربائية و القابس الخاص به أو الجهاز بمجمله في الماء أو في أي سائل آخر.
- يجب عدم وضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.
- يجب عدم وضع مواد قابلة للاشتعال على الإطلاق بالقرب من الفرن أو تحت الأثاث الموضوع عليه الفرن.
- الخبز قد يحترق. يجب دائماً مراقبة الفرن خلال عملية التحميص أو الشواء. لا تقم بتشغيل الجهاز أبداً 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 (كالأثاث المنزلية، الشوايات أو أغراض أخرى).
- يجب عدم إدخال أي شيء في فوهات التهوية. ولا يجب سدّها.
- إذا ما حدث اشتعال للأطعمة أو لأي أجزاء أخرى من الفرن لا تحاول أبداً إخماد اللهب بالماء. بل يجب ترك باب الفرن مغلقاً و فصل القابس وإخماد اللهب بواسطة قطعة قماش مبللة.
- لم يصنع هذا الفرن بهدف التثبيت الداخلي.
- عندما نقوم بفتح باب الفرن يجب مراعاة ما يلي:
- عدم القيام بالضغط الزائد عليه بأشياء ثقيلة أو بسحب المقبض نحو الأسفل.
- لا تضع أبداً على سطح باب الفرن المفتوح أو عية ثقيلة أو طناجر ساخنة بعد إخراجها من الفرن.
- يجب الأخذ في الاعتبار اختلاف القواعد سارية المفعول، في حالة استخدام هذا الجهاز في بلد غير البلد المشتري منه، فيجب التّأكد من الجهاز في مركز الصيانة المرخص.
- لسلامتك الشخصية، لا تقوم أبداً بفك الجهاز بمفردك؛ و التوجه دائماً لمركز الصيانة المرخص.
- تم صنع هذا الجهاز فقط للاستخدام المنزلي. أي استخدام مهني أو غير مناسب أو غير مطابق لإرشادات الاستخدام، لا يلزم المصنّع على الالتزام بالمسؤولية و الضمان.
- في حالة عدم استخدام الجهاز أو قبل القيام بالتنظيف، يجب دائماً فصل الجهاز عن الكهرباء.
- في حالة تلف سلك التغذية يجب تبديله لدى المنتج أو من خدمة الصيانة الفنية أو لدى المحترفين المؤهلين لذلك، و ذلك لتجنب المخاطر.
- لا تستخدم المنظفات المذيبة أو الكاشطة للمعدن لتنظافة الأجزاء الزجاجية للفرن، فمن الممكن أن تؤدي إلى خسائر و تسبب الكسر.
- احتفظ بهذه الإرشادات



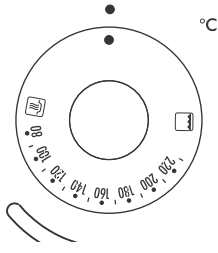
فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي

2.1 استخدام مفاتيح التحكم

مفتاح الترموستات (D)

اختر درجة الحرارة المطلوبة بهذه الطريقة:

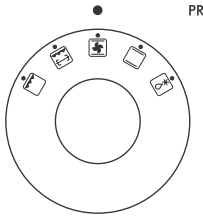
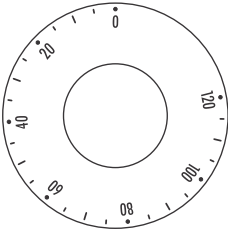
- لإذابة الثلج: مفتاح الترموستات على الوضع "•".
- للحفاظ على الأطعمة ساخنة: مفتاح الترموستات على الوضع .
- للطهي في الفرن المهيئ أو الفرن التقليدي:
- مفتاح الترموستات من 80 إلى 230 درجة مئوية.
- لكل أنواع الطهي بالشواء و الطهي بالسيخ الدوّار (إن كان مرفقاً):
- مفتاح الترموستات في الوضع .



مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (F)

- لتشغيل الفرن و لبرمجة وقت الطهي:

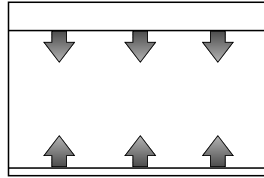
- لف المقبض في اتجاه عقارب الساعة حتى الوقت المرغوب (على الأكثر 120 دقيقة)، عند انقضاء الوقت المحدد، سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة، و سينطفئ الفرن أو توماتيكياً.
- لإطفاء الفرن: يجب إعادة المفتاح في الوضع (0).
- للبرمجة لمدة أقل من 10 دقائق، لف أولاً المفتاح حتى آخر علامات التدرج، ثم اضبطه على الوقت المطلوب.



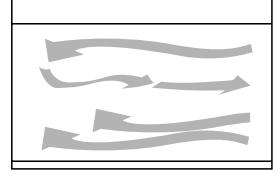
مفتاح اختيار طريقة الطهي (G)

الحصل بهذا المفتاح يعني اختيار إحدى طرق الطهي الموجودة، أي:

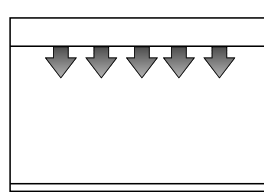
الطهي بالفرن التقليدي
(المقاومة العليا و المقاومة السفلى تعملان)



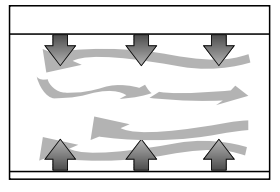
إذابة التجميد
(فقط المروحة تعمل)



طهي بالشواية
طهي الأطعمة بالسيخ
الدوّار (إن كان مرفقاً)
(تعمل المقاومة العليا فقط
بأقصى درجاتها)

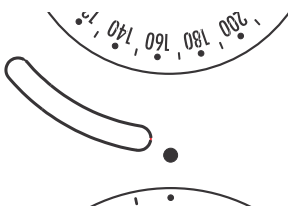


طهي بالفرن المهيئ و
الحفاظ على سخونة الأطعمة
(المقاومة العليا و المقاومة السفلى و المروحة يعملون)



لمبة مؤشر الترموستات (E)

عندما تضئ اللبة، فذلك يعني أن الفرن بدأ يسخن، و عندما تنطفئ فهذا يعني أن الفرن وصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. في حالة الاستعمال لإذابة التجميد، تكون لمبة المؤشر منطفئة دائماً.



2.2 نصائح للاستخدام

- في حالة الطهي بالفرن التقليدي و المهيوى و الشواية، ننصح دائماً بتسخين مسبق للفرن حتى يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، بغرض الحصول على أفضل النتائج في الطهي.
- يتوقف تحديد الوقت اللازم للطهي على نوعية الطعام، وعلى درجة حرارة الأغذية، و على اختلاف درجة التذوق من شخص لآخر، لذلك فإن الوقت اللازم للطهي و الموضح بالجدول هو فقط تقريبي و قابل للتغيير، مع العلم أنه لم يؤخذ في الاعتبار الوقت اللازم لتسخين مسبق للفرن.
- لطهي الأطعمة المجمدة، يجب قراءة الوقت اللازم للطهي، و الموضح على غلاف التعبئة في كل عبوة.

2.3 كيفية برمجة التشغيل

إذابة التجميد

أدخل الشبكة في الدقاقة رقم 2 و صينية جمع قطرات الشحم في الدقاقة رقم 3 ، كما هو موضح بالشكل صفحة 4.

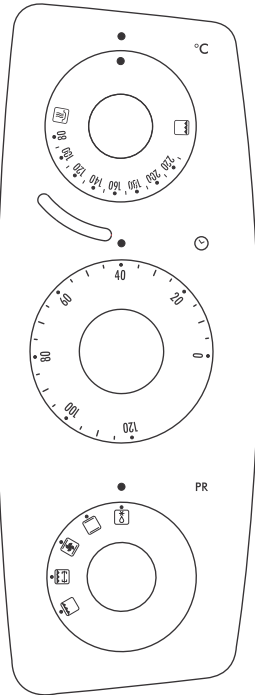
يوضع الطعام المجمد الذي يراد إذابة تجميده فوق الشبكة مباشرة. في حالة استحالة إجراء هذه العملية (على سبيل المثال في حالة اللحوم المفرومة، التي إذا ذاب تلجها ستقع من فتحات الشبكة) لذلك يجب وضع الطعام في طبق ثم وضع الطبق فوق الشبكة، (و في هذه الحالة ليس من الضروري استعمال الصينية الخاصة بجمع قطرات الشحم).



أدر المفتاح الخاص باختيار طريقة الطهي (G) في الوضع * في الوضع (D) في الوضع .

أدر مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (F) على الوقت المرغوب، و في نهاية عملية الإذابة، سيصدر الجهاز صفارة إنذار لينبهكم بانتهاء العملية.

ملحوظة: بهذه الطريقة يتم تخفيض الوقت اللازم لإذابة التجميد بطريقة طفيفة.



الحفاظ على الأطعمة ساخنة

أدخل صينية جمع قطرات الشحم أو الشبكة و عليها وعاء في الدقاقة رقم 3 (من الممكن استخدام وعاء اللازانيا إن كان مرفقاً)، كما هو موضح في الشكل بصفحة 4. هذه الطريقة تسمح بالحفاظ على الأطعمة ساخنة حتى وقت تقديمها على المائدة. ينصح بعدم ترك الأطعمة لفترة طويلة بالفرن، و تلك حتى لا يجف الطعام كثيراً، (ولهذا السبب يجب تغطية الطعام بورق قصدير أو بالورق الخاص بالفرن).

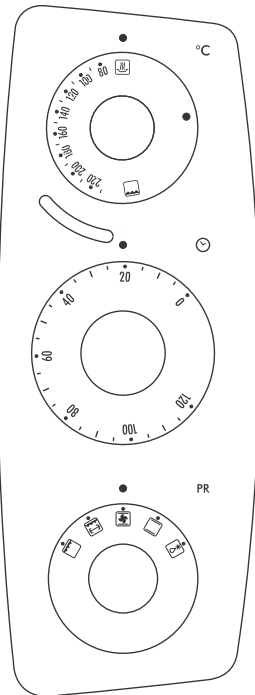


أدر المفتاح الخاص باختيار طريقة الطهي (G) حتى يصل إلى الوضع

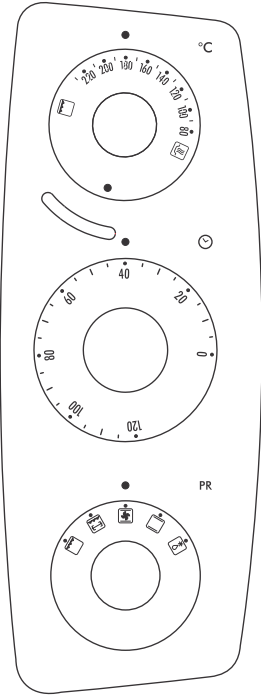


ضع المفتاح الخاص بالترموستات (D) في الوضع

أدر المفتاح الخاص بالتشغيل و التحكم بالوقت (F) على الوقت المرغوب تحديده، و في نهاية الوقت المحدد سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة، أما في حالة انتهاء عملية الحفاظ على سخونة الأطعمة قبل الوقت المحدد لها، فيجب وضع مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (F) يدوياً على الوضع (0).



فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي



الطهي بالفرن المهيوى

هذه الطريقة تعد مثالية للحصول على أفضل النتائج لعمل الفطائر المملحة، الأطباق الثانية من اللحوم (باستثناء الطيور الصغيرة)، أو بطاطس بالفرن أو لعمل الحلوى عموماً. و هو ملائم أيضاً للطهي المتزامن على مستويين، حتى ولو لنوعين مختلفين من الأطعمة.

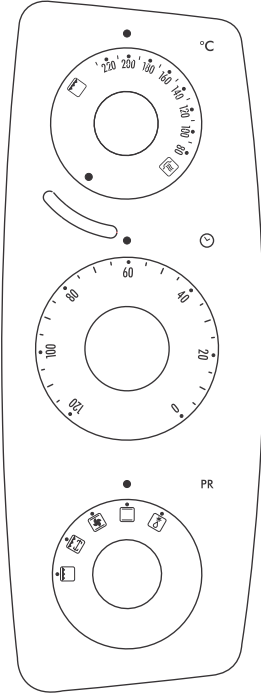
كيفية التشغيل:



أدر مفتاح اختيار طريقة الطهي (G) في الوضع اختر درجة الحرارة التي تريدها، بواسطة مفتاح الترموستات (D). أدر مفتاح التشغيل و التحكم بلوقت (F) على الوقت المرغوب فيه. انتظر حتى يصل الفرن إلى الدرجة الحرارة المطلوبة، (وذلك عن طريق انطفاء لمبة المؤشر)، حينئذ أدخل الوعاء الخاص بالطعام و ضعه على الشبكة التي تم إدخالها مسبقاً. أما إذا كان الطعام في صينية جمع قطرات الشحوم، فادخلها في الذلاقة مباشرة ، (وفي هذه الحالة يجب عليك قراءة الجدول الموجود بالأسفل بعناية)، و عند إتمام عملية الطهي، سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة.

الوصفات	الكمية	مفتاح الترموستات	الوقت اللازم للطهي	وضع الشبكة أو صينية جمع قطرات الشحوم	ملاحظات و نصائح
فطائر مملحة	600 جم	180 درجة مئوية	35 دقيقة	3	استخدم طنجرة حلوى
قطع دجاج	1000 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	ضعها مباشرة في صينية جمع قطرات الشحم (M)
دجاجة كاملة	1500 جم	200 درجة مئوية	90 دقيقة	3	اتقنها بشوكة للتخلص من الدهون
لحوم محمرة	1500 جم	200 درجة مئوية	90 دقيقة	3	اترك بعض الدهون حوله حتى لا يجف كثيراً.
كفتة	1000 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	ضعها مباشرة في صينية جمع قطرات الشحم (M)
بطاطس بالفرن	1000 جم	200 درجة مئوية	45 دقيقة	3	يجب قلبها مرتين أو ثلاثة أثناء عملية الطهي.
كعكة مارجرىتا	700 جم	180 درجة مئوية	35 دقيقة	3	استخدم قالب مغلق
بلوم كيك	900 جم	160 درجة مئوية	90 دقيقة	3	استخدم قالب مستطيل
بسكويت	400 جم	180 درجة مئوية	20 دقيقة	2	ضعها مباشرة في صينية جمع قطرات الشحم (M)
حلوى مقرقشة	1000 جم	180 درجة مئوية	35 دقيقة	2	يمكن استخدام قالب مستدير بوضعه على الشبكة (N)، أو صينية جمع قطرات الشحم مباشرة (M)
فطيرة مجوفة	700 جم	180 درجة مئوية	40 دقيقة	3	استخدم قالب مغلق

قم بزيادة حوالي 5 دقائق على الوقت اللازم للطهي للتسخين المسبق للفرن.



الطهي بالفرن التقليدي

هذه الطريقة مثالية في الطهي للحصول على نتائج ممتازة في عمل البييتزا، اللازانيا، المحمرات الأولية، الطيور الصغيرة، جميع أنواع الأسماك والخضروات المحشوة التي يجب تحميرها أو لعمل بعض أنواع الحلوى.

كيفية التشغيل:

أدر المفتاح الخاص باختيار طريقة الطهي (G) في الوضع اختر درجة الحرارة التي تريدها، بواسطة مفتاح الترموستات (D). أدر مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (F) على الوقت المرغوب فيه. انتظر حتى يصل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة (باتطفاء لمبة المؤشر)، حينئذ أدخل الوعاء الخاص بالطعام و ضعه على الشبكة التي تم إدخالها مسبقاً. أما إذا كان الطعام في صينية جمع قطرات الشحوم، فادخلها في الدلافة مباشرة ، (وفي هذه الحالة يجب عليك قراءة الجدول الموجود بالأسفل بعناية)، و عند إتمام عملية الطهي، سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة.

الوصفات	الكمية	مفتاح الترموستات	الوقت اللازم للطهي	وضع الشبكة أو صينية جمع قطرات الشحم	ملاحظات و نصائح
بييتزا طازجة	400 جم	200 درجة مئوية	25 دقيقة	3	استخدم صينية جمع قطرات الشحم (M)
بييتزا مجمدة	250 جم	220 درجة مئوية	8 دقيقة	2	يمكن وضعها مباشرة على الشبكة (N)، أو على صينية جمع قطرات الشحم (M)
بييتزا مجمدة	450 جم	220 درجة مئوية	13 دقيقة	2	يمكن وضعها مباشرة على الشبكة (N)، أو على صينية جمع قطرات الشحم (M)
لازانيا	1500 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع وعاء اللازانيا (إن كان مرفقا) أو أي وعاء آخر فوق الشبكة (N) مباشرة.
كانيلوني	2300 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع وعاء اللازانيا (إن كان مرفقا) أو أي وعاء آخر فوق الشبكة (N) مباشرة.
سمك أوراتا في الفرن	1000 جم	190 درجة مئوية	60 دقيقة	3	يمكن طهيها مباشرة في صينية جمع قطرات الشحم (M)
تورتن ملفوفة	800 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	يمكن طهيها مباشرة في الصينية (M)، على أن يتم لفها بورق قصدير
باذنجان بالجبن	1700 جم	200 درجة مئوية	35 دقيقة	2	ضع الوعاء فوق الشبكة (N)
كوسة بالتونة	1000 جم	200 درجة مئوية	50 دقيقة	2	استخدم صينية جمع قطرات الشحم (M)، أضف زيت و طماطم و ماء
بطاطس محمرة	1500 جم	200 درجة مئوية	50 دقيقة	2	ضع الوعاء فوق الشبكة (N)
فطيرة التفاح	1000 جم	190 درجة مئوية	90 دقيقة	3	ضع الوعاء الخاص بها فوق الشبكة (N)
موفين	600 جم	200 درجة مئوية	20 دقيقة	2	ضع الأوعية الصغيرة فوق صينية جمع قطرات الشحم مباشرة.

قم بزيادة حوالي 5 دقائق على الوقت اللازم للطهي للتسخين المسبق للفرن.

فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي

الطهي بالشواء و تحمير الأطعمة

هذه الطريقة مثالية لشوي الهامبورجر، اللحوم، السوسيس، النقانق.. الخ.
علاوة إلى ذلك هذه الطريقة يمكن استخدامها في تحمير الأطعمة: عجائن نيوكي بالطريقة الرومانية، المحار المحمر.. الخ.

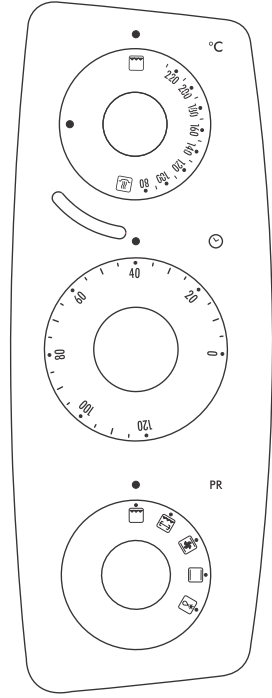
كيفية التشغيل:

أدخل الشبكة (N) في الدلاقة العليا (1)، و صينية جمع قطرات الشحم (M) في الدلاقة المتوسطة (2) كما يوضح الشكل 1. ننصح بإضافة كوب من الماء إلى صينية جمع قطرات الشحم (M)، لتسهيل عملية التنظيف، وتجنب الدخان الناتج عن احتراق الدهون.

أدر مفتاح اختيار طريقة الطهي (G) إلى الوضع 

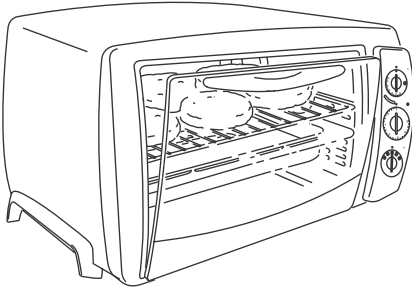
أدر مفتاح الترموستات (D) إلى الوضع 

أدر مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (F)، على الوقت المرغوب تحديده.

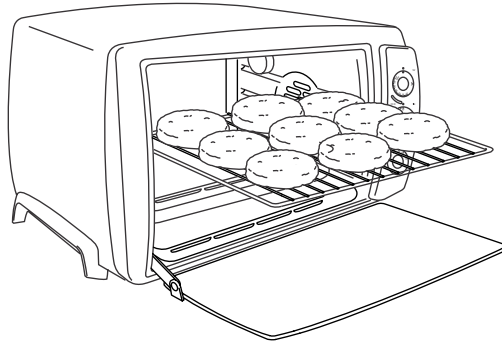


قم بالتسخين المسبق للفرن لمدة 5 دقائق مع إبقاء الباب شبه مغلق (كما يوضح الشكل 1).
بعد انتهاء وقت التسخين المسبق، أدخل الطعام المطلوب شواؤه مباشرة على الشبكة (الشكل 2) و ابق الباب شبه مغلق كما في الشكل 3؛ عليك أن تتذكر تقليب الطعام في منتصف وقت الطهي تقريباً.

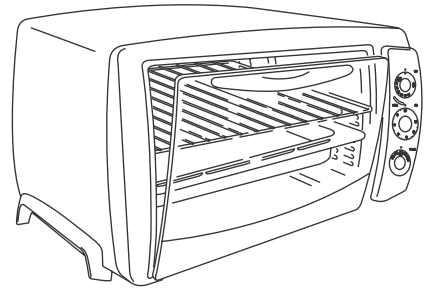
هام: للحصول على نتائج ممتازة، ضع الطعام على الشبكة (N)، تاركاً حوالي 2 سم تقريباً من الفراغ في المنطقة بجانب الباب (أنظر شكل 2).



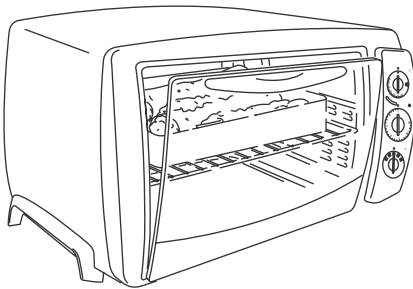
شكل 3



شكل 2



شكل 1

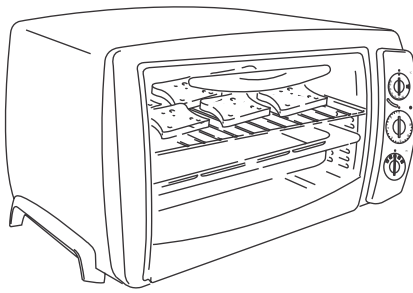
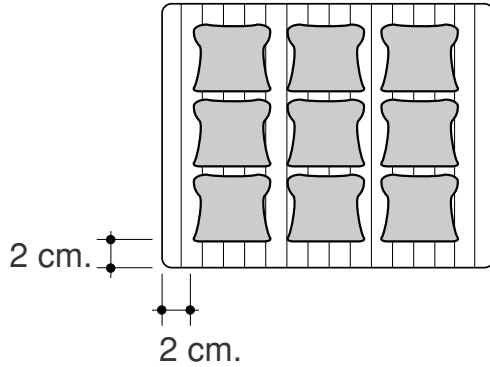


شكل 4

في حالة الأطعمة المطهية مسبقاً، و يجب تحميرها فقط، ضع الوعاء مباشرة على الشبكة المثبتة بالدلاقة المتوسطة (2)؛ على أن يكون الباب شبه مغلق كما هو موضح في شكل 4. عند انتهاء عملية الطهي سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة، أما إذا انتهت عملية الطهي قبل الوقت المحدد لها، فيجب وضع مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (F) يدوياً على الوضع (0).

فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي

لتحميص صحيح للخبز، يجب وضع شرائح الخبز كما هو موضح بالشكل الجانبي، أي ترك 2 سم من الفراغ عند نهاية شبكة الشواء.



فقط لعملية تحميص الخبز؛ باب الفرن يجب أن يكون مغلقاً بالكامل (كما هو موضح بالشكل الجانبي)

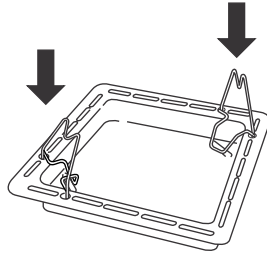
في الجدول الموضح بالأسفل نقدم بعض النصائح المفيدة للحصول على أطعمة مشوية ممتازة.

الوصفات	الكمية	مفتاح الترموستات	الوقت اللازم للطهي	ملاحظات و نصائح
ضلع لحم (4)	600 جم		20 دقيقة	يقلب بعد 12 دقيقة تقريباً
نقانق (12)	1200 جم		25 دقيقة	أقلب بالشوكة للتخلص من الدهون، و يقلب كل 15 دقيقة تقريباً
هامبورجر (6)	700 جم		20 دقيقة	يقلب بعد 12 دقيقة تقريباً
السوسيس (6)	500 جم		10 دقيقة	يقلب بعد 3-4 دقيقة تقريباً
أطعمة بالسيخ (4)	650 جم		25 دقيقة	يقلب بعد 15 دقيقة تقريباً
خبز محمص	9 شرائح		3.5 دقيقة	يقلب في منتصف عملية الطهي
عجائن نيوكي بالطريقة الرومانية	1500 جم		15 دقيقة	ضع الوعاء على الشبكة المثبتة بالذلافة المتوسطة (2)

فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي

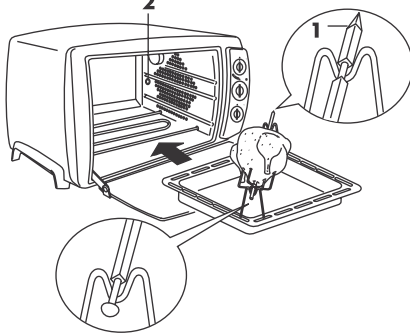
الطهي بالشواء بواسطة السيخ الدوّار (إن كان مرفقاً)
هذه الطريقة مثالية في طهي الدجاج على السيخ، الطيور بكل أنواعها، اللحوم المحمرة و لحم العجل.

كيفية التشغيل:



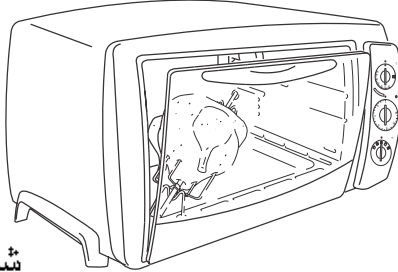
شكل 6

أدخل حوامل تثبيت السيخ (P) في صينية جمع قطرات الشحم وفي الفتحات المخصصة له.



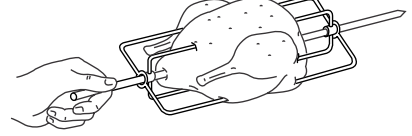
شكل 8

ضع الصينية بالغذاء المراد طهيه في الدلاقة السفلى (3) و اعمل على إمالة حوامل السيخ (P) ناحية اليسار، تأكد من أن رأس السيخ 1 يكون إلى الأمام و أنه داخلاً بشكل صحيح في الثقب 2.



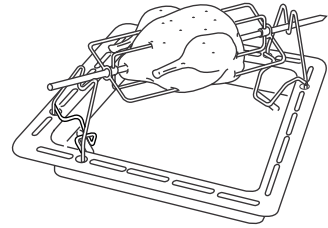
شكل 10

أغلق الباب كما هو مبين بالشكل (شبه مغلق).



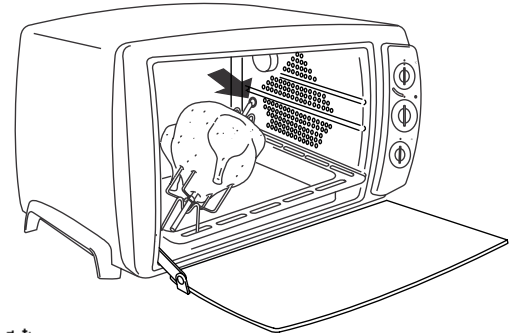
شكل 5

أدخل الطعام داخل السيخ (O) و اعمل على تثبيته بالشوكتين المخصصتين لذلك، (قم بربط اللحوم جيداً بخيط الطهي الخاص للحصول على نتائج ممتازة).



شكل 7

ثبّت السيخ على الحوامل.



شكل 9

عند إدخال الصينية في الفرن، ادفع السيخ تجاه قاعدة السيخ الدوّار (C) مع إمالة حوامل السيخ (P)، ناحية اليمين.

في هذه العملية ليس من الضروري تسخين الفرن مسبقاً.



أدر مفتاح اختيار طريقة الطهي (G) إلى الوضع

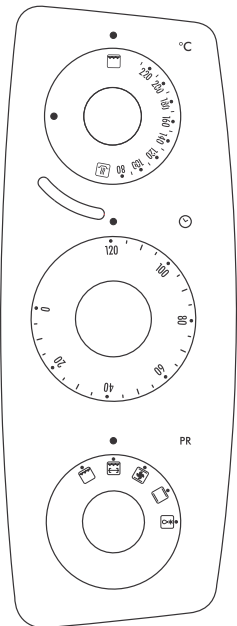


أدر مفتاح الترموستات (D) إلى الوضع

أدر مفتاح التشغيل و التحكم بلوقت (F) على الوقت المراد تحديده.

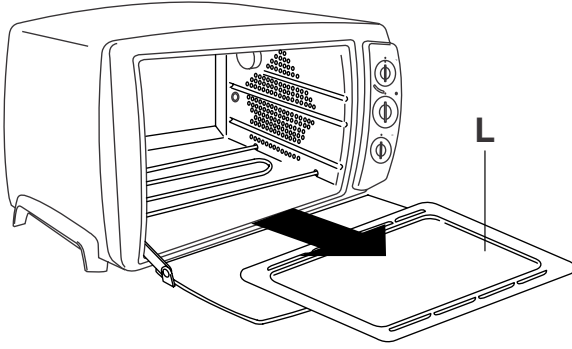
إذا احتاجت عملية الطهي أكثر من ساعتين، تذكر أن تعيد تشغيل مفتاح التحكم بلوقت.

عند الانتهاء من عملية الطهي، يجب إعادة مفتاح التشغيل و التحكم بلوقت (F) إلى الوضع "0".



فصل 3 – التنظيف و الصيانة

إن عملية النظافة المستمرة، تمنع تكوين دخان وروائح كريهة أثناء عملية الطهي.
قبل القيام بأي عملية تنظيف يجب دائماً نزع القابس من مصدر التيار الكهربائي.
لا تغمر الجهاز في الماء على الإطلاق، و لا تغسله بإلقائه تحت الماء.

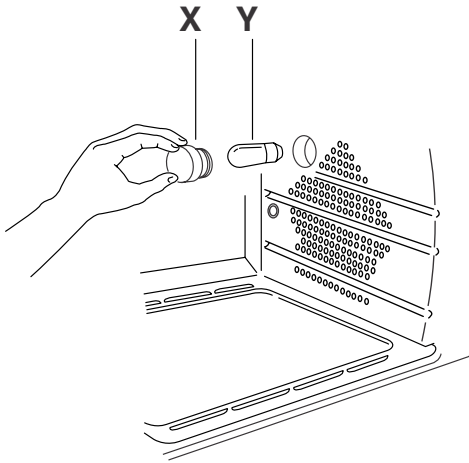


الشبكة، صينية جمع قطرات الشحم، صينية جمع فتات الخبز، وعاء اللازانيا (إن كان مرفقاً) والسيخ (إن كان مرفقاً) يمكن غسلها بنفس طريقة غسل الأواني العادية، سواء يدوياً أو في ماكينة غسل الأطباق.

لنظافة السطح الخارجي للجهاز، استعمل دائماً قطعة من الإسفنج المبلل. احذر من استخدام مواد كاشطة حتى لا تسبب أضراراً بشكل السطح الخارجي (الدهان أو الطلاء). يجب توخي الحذر أيضاً بالآلات التي يتخلل الماء أو الصابون المسائل داخل الفتحات الموجودة على الجانب الأيمن للفرن. للنظافة الداخلية للفرن لا تستعمل مواداً مذيبة على الإطلاق و لا تخدش الجدران بمواد مذيبة أو قاطعة. استعمل فقط منظفات سائلة و ليست مذيبة.

لا تحاول استخدام سكاكين، شوكة أو مواد مذيبة في الفتحات الموجودة بالجانب الأيمن أو السطح الخلفي للفرن. انزع صينية جمع فتات الخبز (L) بسحبها ناحيتك (أنظر الشكل 11). إذا كانت هذه العملية معقدة، قم بترطيب الأجزاء الخارجية من الصينية.

انزع أي انساخ موجود باستخدام قطعة قماش منداة. جفف جيداً ثم أعد إدخال الصينية.



اللمبة الداخلية للفرن

عندما يكون الفرن في حالة الاستعمال، فإن لمبة الفرن الداخلية (B) تظل مضيئة دائماً. لتغيير اللمبة يجب عليك إتباع الآتي:

- انزع القابس من مصدر التيار الكهربائي
- فك زجاج الحماية (X)، بنزعه في عكس اتجاه عقارب الساعة، ثم استبدل اللمبة (Y) بواحدة أخرى مثيلة لها (أنظر شكل 12)، ثم أعد تثبيت زجاج الحماية (X).

استخدم فقط لمبة صالحة للأفران (T300 درجة مئوية). ملحوظة: إذا احترقت اللمبة فإن الفرن يستمر بالعمل.