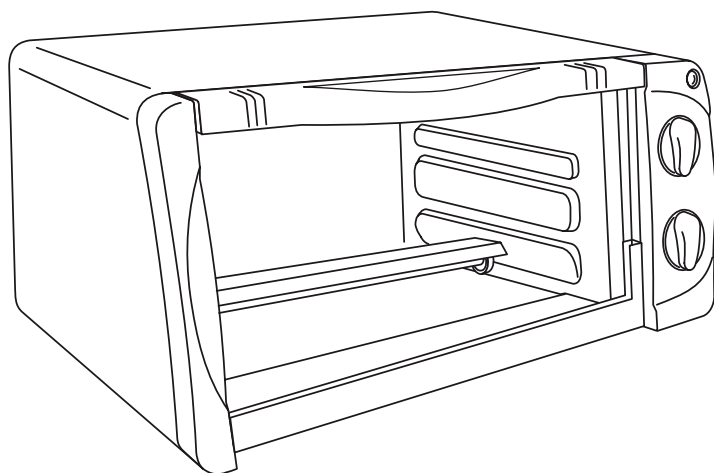


فرن كهريائي

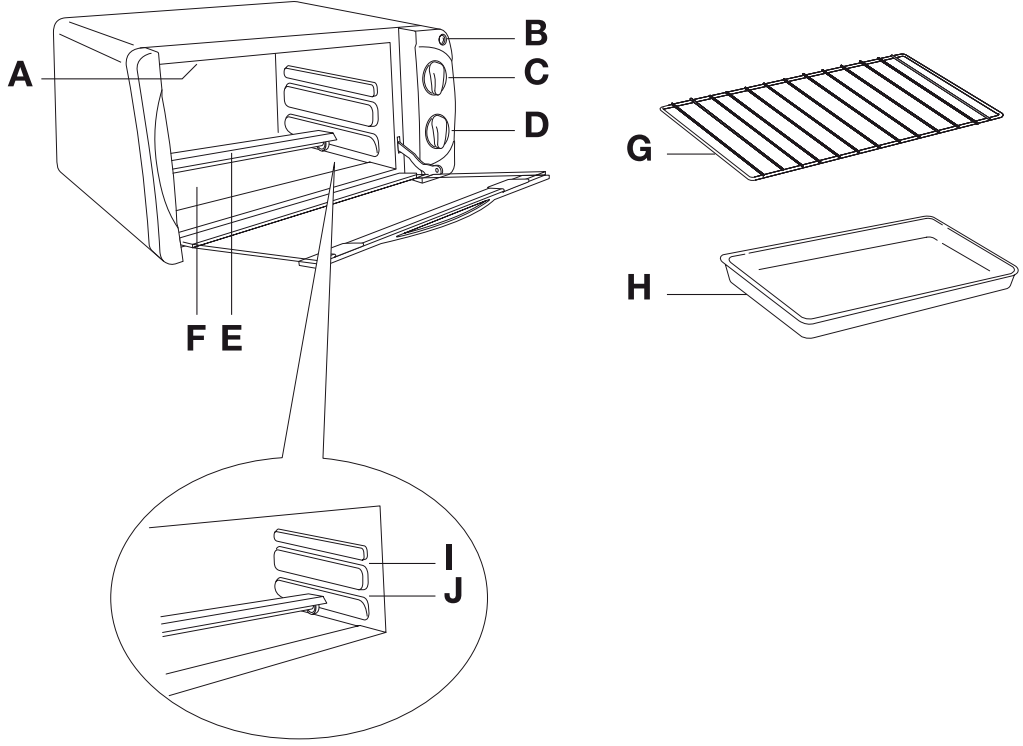


De'Longhi

De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

تعليمات الاستخدام

1181013IDL/08.09



- A عنصر التسخين العلوي
- B مصباح مبین
- C مقبض منتقي الوظائف
- D مقبض الإشعال والمؤقت
- E عنصر التسخين السفلي
- F عاكس عنصر التسخين السفلي
- G الشوابة
- H صينية التقطير
- I دليل علوي
- J دليل سفلي

برنامج	مقبض منتقي الوظائف	مقبض الإشعال والمؤقت	مصباح مبین	وضع الشواية وصينية التقطير	
مطفئ					
طهي في الفرن / الحمصة					
الطهي على الشواية					

والمبين (B) منير يشير إلى أن الفرن يقوم بالتسخين. وعندما ينطفئ يعني أن الفرن وصل إلى درجة الحرارة التي ضبط عليها.



أثناء وظائف «الطهي بالفرن» و«الحمصة» لا يلزم إطلاقاً وضع صينية التقطير أو أية أوعية أخرى مباشرة فوق عنصر التسخين السفلي.

تحذيرات هامة

- اقرأ بعناية وحرص التعليمات كلها قبل أن تستخدم الجهاز.
- هذا الفرن مصمم لطهي الأطعمة. لا يجب أن يستخدم لأهداف أخرى ولا يجب تعديله أو العبث به بأي شكل.
- ضع الجهاز على سطح أفقي على ارتفاع لا يقل عن 85 سم وبعيدا عن متناول الأطفال.
- ارفع بحرص الملحقات جميعا قبل الاستخدام.
- قبل أن تدخل القابس في مقبس التيار تأكد من أن:
 - جهد الشبكة يتطابق مع القيمة المشار إليها في لوحة المواصفات.
 - قابس التيار له حمل 16 أمبير ومجهز بسلك أرضي.
- الشركة الصانعة تخلي أية مسؤولية في عدم احترام هذه القاعدة الخاصة بمكافحة الحوادث.
- قبل استخدام الفرن للمرة الأولى، انزع جميع المحتويات الورقية من داخله مثل كرتون الحماية والكتيبات وأكياس البلاستيك وما إلى ذلك.
- قبل الاستخدام الأول، قم بتشغيل الجهاز فارغا، مع وضع الثرموستات على أقصى درجة، لمدة لا تقل عن 15 دقيقة، لإزالة رائحة الجهاز الجديد وبعض الدخان الناشئ عن وجود مواد حماية تستخدم على عناصر التسخين قبل النقل. أثناء هذه العملية قم بتهوية الغرفة.

انتبه: ما أن يتم إخراج الجهاز من العبوة، تأكد من الباب ومن سلامته. لأن الباب مصنوع من الزجاج. ولذا فهو قابل للكسر. فإننا نوصي بطلب تغييره إذا ظهرت فيه شروخ واضحة، أو خطوط محفورة، أو خدوش. علاوة على ذلك تجنب أثناء استعمال الجهاز، وعمليات التنظيف، والنقل، أن يرتطم الباب، وأن يصطدم بقوة وسكب سوائل باردة على الزجاج عندما يكون الجهاز ساخنا.

• عندما يكون الجهاز قيد التشغيل فإن درجة حرارة الباب والمسطحات الخارجية التي يمكن الوصول إليها يمكن أن تكون عالية جدا. استخدم دائما المقابض والأزرار والنوابض. لا تلمس بتاتا الأجزاء المعدنية أو زجاج الفرن. استخدم القفازات متى لزم الأمر.

• يعمل هذا الجهاز الكهربائي على درجات حرارة عالية يمكن أن تسبب الحروق.



• لا تسمح باستخدام الجهاز لأشخاص (الأطفال أيضا) لهم قدرات نفسية - بدنية - إدراكية قليلة. أو لهم خبرات ومعارف غير كافية، إلا إذا تمت مراقبتهم بحرص وإرشادهم بواسطة شخص مسئول عن سلامتهم. راقب الأطفال. تأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.

• لا تنقل الجهاز وهو يعمل.

• لا تستخدم الجهاز إذا:

- كان كابل التغذية الكهربائي به عيب

- سقط الجهاز أو ظهرت فيه أضرار مرئية أو سلوك غير عادي في التشغيل. في هذه الحالات ولتجنب أي مخاطر. يجب أن يحمل الجهاز إلى مركز خدمة ما بعد البيع الأقرب إليك.

• لا تترك كابل التغذية الكهربائية متدليا وتجنب أن يلامس الأجزاء الساخنة من الفرن. لا تفصل الجهاز بتاتا بشده من كابل التغذية الكهربائية.

• إذا أردت توصيلة لتطويل الكابل تأكد من جودته وأنه مزود بقابس له أرضي وبكابل موصل له حد أدنى مساو لذلك الخاص بكابل التغذية المزود مع الجهاز.

• بهدف تجنب أي خطر صدمة كهربية لا تغمس كابل التغذية الكهربائية أو قابس الكابل أو الجهاز بأكمله بتاتا في الماء أو في أي سائل آخر.

• لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.

• لا تضع بتاتا منتجات قابلة للاشتعال بالقرب من الفرن أو تحت قطعة الأثاث الموضوع فوقها.

• الخبز يمكن أن يحترق. راقب الفرن دائما أثناء التحميص أو التحمير على الشواية. لا تقم بتشغيل الجهاز إطلاقا تحت قطعة أثاث معلق أو رف أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل الخيام والستائر وخصائص النوافذ وما إلى ذلك.

• لا تستخدم الجهاز مصدرا من مصادر الحرارة.

• لا تضع بتاتا ورقا أو كرتون أو بلاستيك داخل الجهاز ولا تضع أي شيء مطلقا فوقه (معدات، أسيخ، وأشياء أخرى).

• لا تقم بإدخال أي شيء في فتحات التهوية. لا تعيق مجراها.

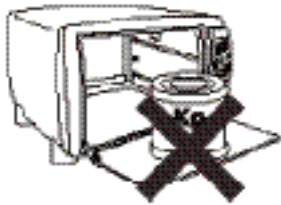
• إذا حدثت وأمسكت النيران بأطعمة أو أجزاء أخرى من الجهاز فلا تحاول بتاتا إطفاء النيران بالماء. اترك الباب مغلقا وافصل قابس التيار واخنق النيران بواسطة خرقة مبللة.

• هذا الجهاز ليس مصمما لأن يتم تركيبه داخل قطع الأثاث.

• ما أن تفتح الباب تذكر ما يلي:

- لا تمارس ضغوطا زائدة بأشياء ثقيلة أكثر من اللازم أو تشد المقبض إلى أسفل.

- لا تسند مطلقا على الباب المفتوح أوعية ثقيلة أو طناجر تغلي خرجت لتوها من الفرن.



• مع الوضع في الاعتبار اختلاف القوانين السارية فإنك إذا استخدمت هذا الجهاز في بلد مختلف عن البلد الذي اشتريته منها قم بفحصه لدى مركز خدمة معتمد.

- لسلامتك الشخصية، لا تفك الجهاز وحدك؛ قم دائماً بمراجعة مركز خدمة معتمد.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. كل استخدام مهني غير صحيح أو لا يتوافق مع تعليمات الاستخدام لا ينطوي. لا على مسئولية ولا على ضمان الصانع.
- عندما لا تستخدمه أو عند تنظيفه افصل الجهاز عن التيار.
- ضبط كابل التغذية أو إصلاحه أو استبداله يجب أن يتم فقط من خلال العامل المختص المعتمد من المنتج أو من خلال خدمة المساعدة. إذا تلف كابل التغذية يجب استبداله بواسطة الصانع أو عن طريق خدمة الدعم الفني. حتى تتفادى أي نوع من المخاطر.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو كاشطات معدنية لتنظيف الباب الزجاجي. لأنه يمكن أن يضر بسطح سطحه أو يتسبب في كسره.
- لا يجب أن يتم تشغيل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي أو بنظام تحكم عن بعد منفصل.
- يجب أن يوضع الجهاز ويتم تشغيله والجزء الخلفي يجاور الحائط
- احتفظ بهذه التعليمات

تحذيرات للتخلص السليم من المنتج وفقاً للتوجيهات الأوروبية EC/2002/96 والمرسوم التشريعي رقم 151 بتاريخ 25 يوليو 2005.

في نهاية عمره التشغيلي لا يجب التخلص من المنتج مع الفضلات (النفايات) الحضرية. يمكن تسليمه إلى المراكز المختصة بجمع الفضلات المفروزة المهيأة بواسطة الإدارات البلدية، أو لدى الباعة الذين يوفر هذه الخدمة. إن التخلص على انفصال من الأدوات الكهربائية المنزلية يسمح بتفادي عواقب سلبية محتملة على البيئة والصحة ناشئة عن التخلص غير المناسب ويسمح باستعادة الخامات التي تتكون منها من أجل الحصول على وفر هام في الطاقة والموارد. وللتأكيد على الالتزام بتصنيف الأدوات الكهربائية المنزلية تصريفاً منفصلاً فقد ورد على المنتج علامة وعاء الفضلات المتحرك المخصص لهذا الغرض. إن التخلص السيئ من المنتج من جانب المستهلك يؤدي إلى تطبيق العقوبات الإدارية الواردة في القوانين السارية.



مواصفات فنية

جهد الطاقة للتشغيل أنظر لوحة المواصفات
القدرة العظمى أنظر لوحة المواصفات

الجهاز الحالي يتطابق مع التوجيهات الأوروبية CE/2004/108 حول توافق الكهرومغناطيسية والقواعد التنظيمية الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ 27/10/2004 حول المواد الخامة المخصصة للتلامس مع الأغذية.

برنامج الطهي

نصائح عامة

- عند الطهي بالفرن والشواية ننصح بالتسخين المسبق للفرن حسب درجة الحرارة المختارة مسبقاً. بهدف الحصول على أفضل نتائج للطهي.
- أزمدة الطهي تعتمد على نوعية المنتجات. ودرجة حرارة الأغذية. والمذاق الشخصي لكل واحد. الأزمنة المشار إليها في الجداول هي أزمدة إرشادية فقط وعرضة للتغيير ولا تأخذ في حسابان الوقت اللازم للتسخين المسبق للفرن.
- لطهي الأغذية المجمدة راجع، فضلاً عن الجدول المرفق، الأزمنة التي ينصح بها في عبوات المنتجات.

- المصباح المبين (B) المنير يشير إلى أن الفرن يعمل. وعندما ينطفئ يعني أن الفرن وصل إلى درجة الحرارة التي ضبط عليها.
- انتبه: لطهي تزيد مدته على 15 دقيقة، ننصح بإعادة شحن المؤقت حتى يصل إلى زمن الطهي المرغوب.

مقبض الإشعال والمؤقت D

- لإشعال الفرن وبرمجة زمن الطهي:
أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة حتى الزمن المطلوب (حد أقصى 15 دقيقة) وعند انقضاء الزمن المضبوط سوف تصدر إشارة صوتية وينطفئ الفرن تلقائياً.
- لإطفاء الفرن: أعد المقبض إلى الوضع «0».
- لضبط أزمدة أقل من 3 دقائق، أدر المقبض إلى ما بعد 5 ثم أعد وضعه على الزمن المطلوب.

الطهي بالفرن

- ضع الشواية (G) وفيها الطعام في الدليل السفلي كما هو موضح في الصفحة 3.
- أدر مقبض الاختيار (C) على الوضع  .
- أدر مقبض الإشعال والمؤقت (D) إلى درجة الحرارة المطلوبة.

أوقات الطهي التي ينصح بها

انتبه: البيانات الواردة في هذا الجدول استرشادية وحسب. أزمدة الطهي ودرجات الحرارة قد تتغير حسب وصفات الطعام. ونوع المكونات المستخدمة، وكمياتها. والنوع المستخدم في الطهي. ننصح بالتأكد دائماً من أن الطعام قد نضج تماماً قبل تقديمه.

وصفات	الكمية	مقبض منتقي الوظائف	أزمدة الطهي	ملاحظات ونصائح
بيتزا	2 × 100 جرام		20 - 25 دقيقة	ادهن صينية التقطير (H) جيداً: أزمدة الطهي يمكن أن تتغير حسب المكونات
دجاج قطع	750 جرام		85 - 95 دقيقة	قم بالتقليب عند منتصف الطهي قم بالتغطية بورق الألومنيوم أثناء ساعة الطهي الأولى.
لحم محمر	1000 جرام		145 - 155 دقيقة	قم بالتقليب عند منتصف الطهي.
بان دي اسبانيا	400 جرام		20 - 25 دقيقة	
كعك	700 جرام		30 - 40 دقيقة	

أضف على وقت الطهي 5 دقائق تقريباً للتسخين التمهيدي.

طهي بالفرن لأغذية مجمدة

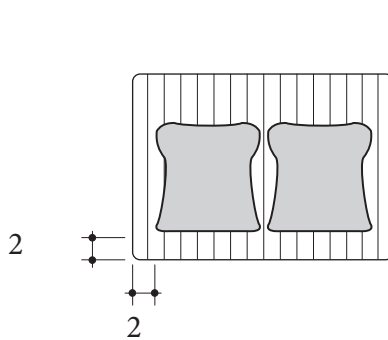
وصفات	الكمية	مقبض منتقي الوظائف	أزمنة الطهي	ملاحظات ونصائح
لازانيا	500 جرام	☐	40 - 55 دقيقة	ضع العبوة. إذا كانت مهيأة للطهي بالفرن مباشرة
كانيليوني	500 جرام	☐	40 - 55 دقيقة	على الشواية. وفي غير هذه الحالة (أي عندما تكون العبوة من البلاستيك) ضع محتوي العبوة في وعاء صينية التقطير (H).
بادنجان بالبارميزان	450 جرام	☐	40 - 55 دقيقة	
خبز مجمد	150 جرام	☐	12 - 22 دقيقة	ضع الخبز مباشرة فوق الشواية. أزمنة الطهي يمكن أن تختلف حسب حجم الخبز ونوعه.

تحميص

ننصح بهذه الوظيفة للأغراض التالية:

- شرائح مفردة من الخبز
- التوست المحشو (بالجن أو بشرائح اللحوم المقددة على سبيل المثال)
- سانديوتش

- ضع الشواية (G) وفيها الطعام في الدليل السفلي كما هو موضح في الصفحة 3.
- ضع شرائح الخبز أو الساندويتش في وسط الشواية كما هو موضح في الصورة هنا إلى الجانب. حسب الكمية وأغلق الباب.



- أدر مقبض منتقي الوظائف (C) على الوضع ☐.
- أدر مقبض الإشعال والمؤقت (D) إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- يمكن أن يتكون تكثف بخار على الزجاج الداخلي للباب: وهذا طبيعي تماما. سوف يتبخر التكثف ما أن يسخن الفرن.
- عندما يستخدم الفرن للمرة الأولى، اختر الوضع الوسط وقم بتحميص شريحة من الخبز للتأكد من درجة التحميص. ثم اضبط المقبض حسب المذاق الشخصي.
- للتحميص المتتالي السريع تذكر أنه من أجل الحصول على تلوين متساو سوف يلزم ضبط مقبض الإشعال والمؤقت (D) على أوضاع تقل شيئا فشيئا.
- عندما ينقضي الوقت المضبوط، سوف تنطلق إشارة صوتية تشير إلى أن الزمن المختار قد انقضى. في هذه النقطة، ينتهي التحميص وتنطفئ عناصر التسخين تلقائيا.

الطهي على الشواية

- ضع الشواية (G) وفيها الطعام في الدليل السفلي كما هو موضح في الصفحة 3.
- ننصح بسكب كوبين من الماء في صينية التقطير لتجنب الدخان والروائح الكريهة التي تعود إلى الشحوم التي تحترق. وبعد ذلك لتسهيل التنظيف.
- أدر مقبض منتقي الوظائف (C) على الوضع  .
- سخن الفرن مسبقا لنحو 5 دقائق.
- أدخل الطعام على الشواية وأغلق الباب.
- أزمّنة الشواء وارده في الجدول التالي.
- انتبه: أدخل وأخرج صينية التقطير بحرص شديد. مع الانتباه إلى عدم قلب المحتوي.

وصفات	الكمية	مقبض منتقي الوظائف	أزمنة الطهي	ملاحظات ونصائح
شريحة لحم	2		19 - 29 دقيقة	قلب بعد 11 دقيقة
فرانكفورتر	3		10 - 20 دقيقة	قلب بعد 6 دقائق
هامبورجر	2		13 - 23 دقيقة	قلب بعد 7 دقائق
النقانق	4		20 - 30 دقيقة	قلب بعد 11 دقيقة
كباب (لحم سيخ)	500 جرام		26 - 36 دقيقة	قلب بعد 8, 15, 21 دقيقة

التنظيف

- التنظيف المستمر يمنع تكون الأدخنة والروائح الكريهة أثناء الطهي.
- قبل أي تنظيف انزع دائما القابض من مقبس التيار.
- لا تغمس الجهاز مطلقا في الماء؛ ولا تغسله تحت رشاش ماء.
- الشواية وصينية التقطير لا يغسلا في غسالة الأطباق!
- لتنظيف السطح الخارجي استخدم دائما اسفنجة مبللة. تجنب استخدام المنتجات الكاشطة التي يمكن أن تضر الورنيش.
- لتنظيف الجدران الداخلية للفرن لا تستخدم مطلقا منتجات يمكن أن تؤدي إلى تآكل الألومنيوم (منظفات في علب بخاخة بالغاز المضغوط ولا تكشف الجدران بأشياء حادة الطرف أو قاطعة.
- لا تستخدم منظفات لها أبخرة لتنظيف الفرن من الداخل.