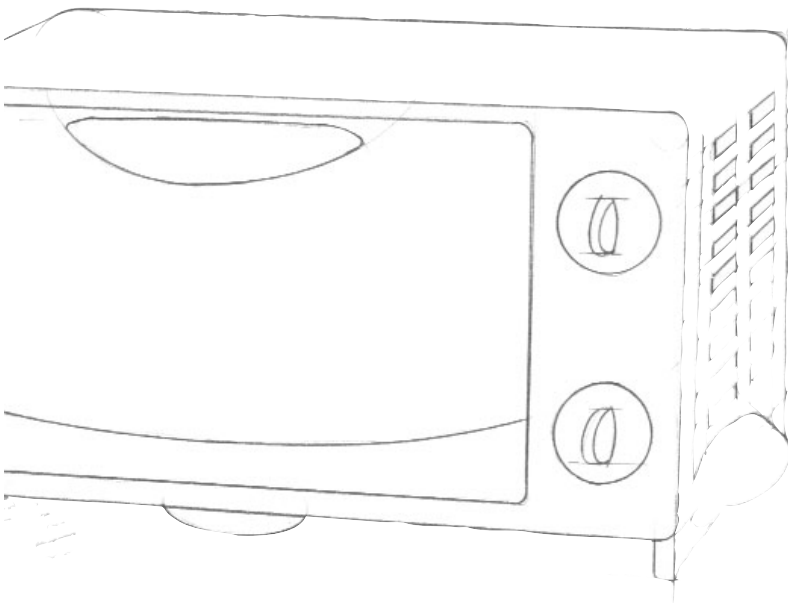
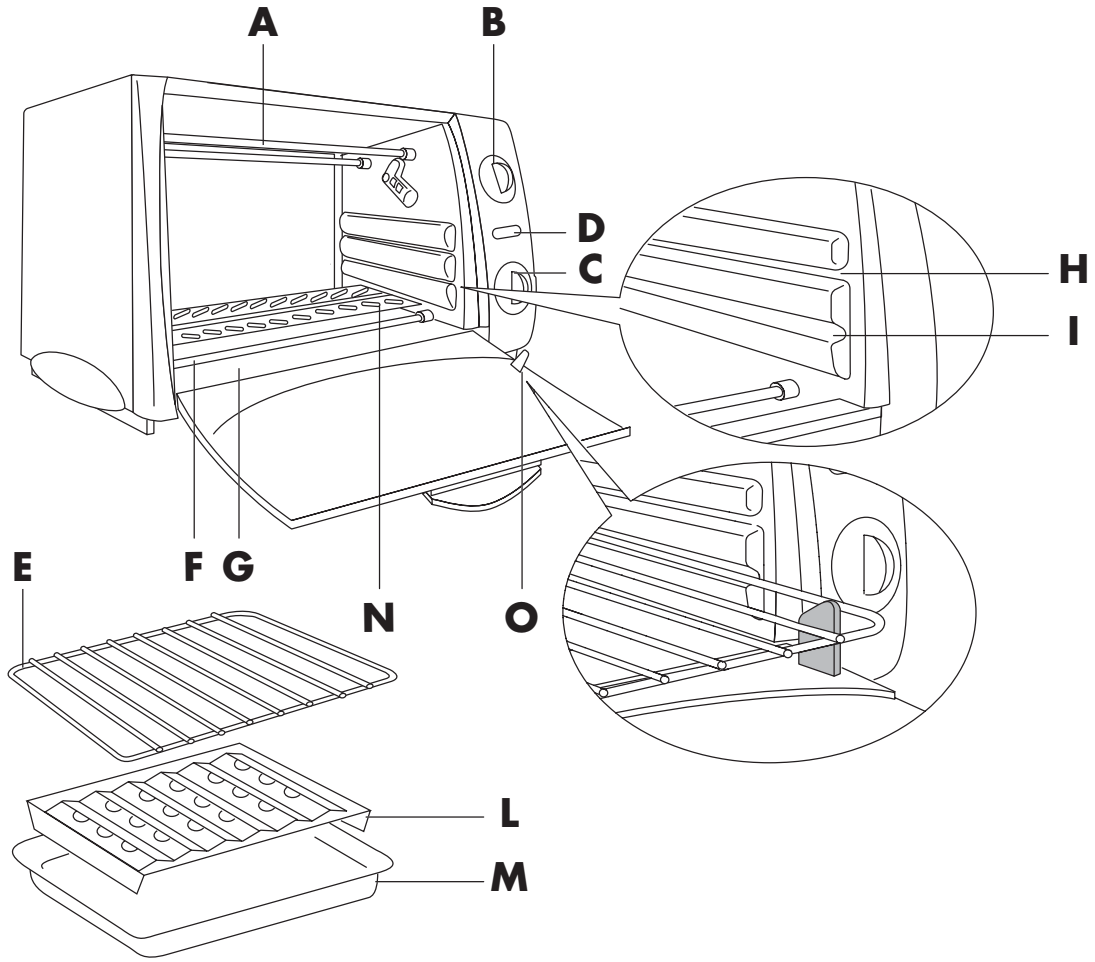


## الفرن الكهربائي



إرشادات للاستخدام



## عربي

- A. أسلاك المقاومة العلوية  
 B. مقبض الترموستات أو أداة التنظيم  
 الحراري و مقبض أداة إختيار  
 الوظيفة  
 C. مقبض تشغيل الفرن و مدة  
 التحميص  
 D. مصباح ضوئي مؤشر  
 E. مشواة  
 F. أسلاك المقاومة السفلية  
 G. باب سفلي قابل للفتح  
 H. مسار توجيهي علوي  
 I. مسار توجيهي سفلي  
 L. مشواة للحمية الغذائية (\*)  
 M. إناء تجميع الشحوم  
 N. عاكس خاص بأسلاك المقاومة  
 السفلية  
 O. دعامة لاستخراج المشواة

(\*) لا يوجد في كل الموديلات أو النماذج

| وضعية المشواة و إناء تجميع الشحوم                       | مصباح ضوئي مؤشر | مقبض (الترموستات) أو أداة التنظيم الحراري و مقبض أداة إختيار الوظيفة | مقبض تشغيل الفرن و مدة التحميص |                            |
|---------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
|                                                         |                 |                                                                      |                                | OFF                        |
| 1                                                       |                 |                                                                      |                                | المحافظة على الأظعمة ساخنة |
| 2                                                       |                 |                                                                      |                                | الطهي بالفرن               |
| 3                                                       |                 |                                                                      |                                | الطهي بالمشواة             |
| 4                                                       |                 |                                                                      |                                |                            |
| إذا كان الفرن الخاص بكم يحتوي على مشواة للحمية الغذائية |                 |                                                                      |                                |                            |
| 5                                                       |                 |                                                                      |                                | التوست                     |

|  |                                                                                                                                    |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>خلال وظيفتي " التحميص " و " الطهي بالفرن " يجب عدم وضع إناء تجميع الشحوم (أو أواني أخرى) مباشرة فوق أسلاك المقاومة السفلية.</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### تنبيهات هامة

- يجب قراءة كل الإرشادات بانتباه قبل استخدام الجهاز.
  - قد تم تصميم هذا الفرن لتهيئة الأطعمة. يجب عدم استخدامه لأهداف و لمقاصد أخرى، و يجب عدم تغيير فيه شيء، أو العبث به بأي شكل كان.
  - وضع الجهاز على مستو أفقي و بارتفاع 85 سنتيمتر على الأقل. بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.
  - يجب تنظيف الأجزاء التابعة بعناية قبل الاستخدام.
  - قبل إدخال القابض بالمأخذ الكهربائي، يجب التحقق من مايلي:
    - أن يكون التوتر الشبكي الكهربائي موافقاً للقيمة المؤشرة في لائحة المعلومات.
    - أن يكون المأخذ الكهربائي مجهز باستطاعة قدرها 16 أمبير و مهينة يسلك أرضي فعال للنجاة.
  - الشركة المصنعة لا تتحمل أية مسؤولية ناتجة عن عدم احترام القاعدة الخاصة ضد الحوادث.
  - قبل استخدام الفرن لأول مرة، يجب إزالة كل المحتويات المصنوعة من الورق و المتواجدة فيه، مثل الكرتون أو الورق المقوى الخاص بالحماية، و الكتيبات و أكياس البلاستيك، إلخ...
  - قبل أن نستخدم الفرن للمرة الأولى، يجب تشغيله و هو فارغ مع تشغيل أداة التنظيم الحراري في حدّها الأقصى و لمدة 15 دقيقة على الأقل، و ذلك لإزالة رائحة الجهاز عندما يكون جديداً و رائحة الدخان الناتجة عن تواجد مواد حامية أو حافظة التي تغطي أسلاك المقاومة قبل أو خلال التنقل. خلال القيام بهذه العملية يجب تهوية الغرفة.
- الإنذار: عند إخراج الجهاز من غلافه، يجب التحقق من تمام و كمال الباب والجهاز. و ذلك لأن الباب مصنوع من الزجاج و هو سهل الكسر. فننصح باستبداله عندما نلاحظ عليه كسور و شظايا، و خطوط أو خدوش.

بالإضافة لذلك عند استخدام الجهاز و عند القيام بعمليات التنظيف و التنقل، يجب تجنب خبط باب الفرن و صدمه بعنف، و يجب عدم سكب سائل باردة على الزجاج عندما يكون الجهاز ساخناً.
- عندما يكون الجهاز شاعلاً يمكن أن تكون حرارة الباب و السطوح الخارجية مرتفعة جداً. يجب دائماً استخدام المقابض و المفاتيح.
  - لا تلمس أبدأ الأجزاء المعدنية أو زجاج الفرن. إذا كان ضرورياً استخدم القفازات.
  - هذا الجهاز الكهربائي يعمل بالحرارة المرتفعة التي يمكنها أن تسبب حروق. أن تسبب تسبب حروق.
  - مثل أي جهاز للطهي، يجب إلزام الحذر الشديد عند استخدام الجهاز بوجود الأطفال أو الأشخاص الغير مؤهلين. لا تسمح لهم باللعب بالجهاز.
  - لا تنقل الجهاز من مكانه عندما يكون شاعلاً.
  - لا تستخدم الجهاز:
    - إذا كان في سلك التغذية الكهربائية خلل ما
    - إذا سقط الجهاز و نلاحظ ظهور أعطاب واضحة عليه أو شذوذ في التشغيل أو العمل.
  - في هذه الحالات لتجنب أي خطر، يجب إصطحاب الجهاز لمركز الصيانة الأقرب و الخاص بحالات بعد البيع.
  - لا تجعل السلك الكهربائي يتدلى و لا أن يلمس الأجزاء الساخنة للفرن. يجب عدم فصل الجهاز بسحب سلك التغذية الكهربائية.
  - إذا رغبت استخدام المطولة، فيجب التحقق من أن تكون بحالة جيدة و مزودة بقابس مع أداة فعالة للإنقاذ و مع سلك كهربائي ناقل، و أن يكون طوله على الأقل مساوي لطول سلك التغذية الكهربائية الخاص بالجهاز.
  - بهدف تجنب أي خطر متعلق بالصدمات الكهربائية، يجب عدم غمر سلك التغذية الكهربائية و القابض الخاص به أو الجهاز بمجمله في الماء أو في أي سائل آخر.
  - يجب عدم وضع الجهاز بالمقربة من مصادر الحرارة.
  - يجب عدم وضع أبدأ مواد قابلة للإشتعال في المقربة من الفرن أو تحت الأثاث المتوضع عليه الفرن.
  - الخبز قابل للإحتراق، يجب دائماً مراقبة الفرن خلال عملية التحميص و الشوي. لا تشغل أبدأ الجهاز تحت قطعة من الأثاث المعلق أو تحت رف منزلي، أو بالمقربة من المواد القابلة للإشتعال مثل الستائر، و ستائر النوافذ الخشبية.
  - لا تستخدم الجهاز كمصدر حراري.
  - لا تضع أبدأ ورق، كرتون (ورق مقوى) أو بلاستيك داخل الجهاز و لا تسند أبدأ أي شيء فوق الجهاز نفسه مثل (أدوات منزلية، مشاوي أو أغراض أخرى).
  - يجب عدم إدخال أي شيء في فوهات التهوية، أي يجب عدم إغلاقها أو إسدادها.
  - إذا حدث إشتعال أو إحتراق للأطعمة أو لأجزاء أخرى من الفرن، لا تحاولوا أبدأ إخماد اللهب بواسطة الماء، بل يجب ترك باب الفرن مغلقاً و فصل القابض و خنق اللهب بواسطة فوطة مبلولة.
  - لم يصنع هذا الفرن بهدف إغلاقه بين جدران الأثاث.
  - عندما نقوم بفتح باب الفرن يجب مراعاة مايلي:
  - عدم القيام بالضغط الزائد عليه بأشياء ثقيلة و بسحب المقبض نحو الأسفل.
  - لا تضع أبدأ على سطح باب الفرن المفتوح أو عية ثقيلة أو طناجر ساخنة بعد إخراجها من الفرن.
  - بعد أن نأخذ بالحسبان إختلاف القواعد أو القوانين السارية المفعول، و إذا استخدمنا هذا الجهاز في بلد غير البلد الذي

- إشترينا منه الجهاز. يجب أن نتحقق منه في مركز الصيانة المرخص.
  - للسلامة و للضمان الشخصي. لا تقوم أبداً بفكّ الجهاز بمفردك. و التوجّه دائماً لمركز الصيانة المرخص.
  - قد صنع هذا الجهاز فقط للإستخدام المنزلي. و أي إستخدام مهني. و غير مناسب أو غير مطابق لإرشادات الإستخدام.
  - لا يجبر الصانع بالالتزام بالمسؤولية و لا بالكفالة.
  - عندما لا يُستخدم الجهاز أو عادة قبل القيام بالتنظيف. يجب دائماً فصل الجهاز عن الكهرباء.
  - يجب القيام بعمليات الضبط و التنظيم و التصليح و إستبدال سلك التغذية الكهربائية فقط لدى المحترفين المؤهلين لذلك و بترخيص من المنتج أو من مركز الصيانة التابع له. إن القيام بعمليات التصليح لدى أشخاص غير مؤهلين لذلك. يمكن أن يؤدي للخطر.
- يجب المحافظة على هذه الإرشادات



#### المواصفات التقنية

توتر التشغيل ..... إنظر للائحة المواصفات  
الاستطاعة القصوى لسحب التيار ..... إنظر للائحة المواصفات  
هذا الجهاز مطابق لقاعدة القانون CEE/336/89 و الخاصة بالتناسب الكهرومغناطيسي.  
إن المواد و الأشياء المحددة و التي لها صلة بالمواد الغذائية هي مطابقة لإرشادات القاعدة CEE 89/109 و لمرسوم القانون القابل للتنفيذ الصادر في 25 يناير 1992 قانون رقم 108 .

#### برامج الطهي

##### نصائح عامة

- من أجل الطهي بالفرن أو بالمشواة ننصح دائماً بتهيئة تسخين الفرن بالحرارة المختارة و الصحيحة و ذلك بهدف الحصول على أفضل نتائج الطهي.
- إن أزمدة الطهي تتوقف على نوعية المنتجات و على حرارة الأطعمة و على الذوق الشخصي لكل فرد. تعتبر الأزمدة المشار إليها في الجدول أمثلة توضيحية قابلة للتغيير و للتبديلات. و لا تأخذ بالإعتبار الزمن اللازم لتهيئة التسخين.
- من أجل طهي الأطعمة المجمدة. يجب مراجعة الجدول الموضح. بالإضافة لقراءة الأزمدة التي ينصح بها و المشار إليها على غلاف المنتجات.
- إن المؤشر الضوئي (D) الشاعل يشير و يبين أن الفرن يشتغل.

#### المحافظة على حرارة الأطعمة

- يجب إدخال المشواة و الطعام فوقها في المسار التوجيهي السفلي مثلما هو موضح في الصورة رقم 1 في الصفحة رقم 6 .
- تدوير مقبض تشغيل الفرن (C) و وضعها في الوضعية ON.
- وضع مقبض الترموستات أو أداة التنظيم الحراري و أداة إختيار الوظيفة في الوضعية 65° درجة مئوية .
- ننصح بعدم إبقاء الأطعمة لوقت طويل في الفرن. و ذلك لأنها من الممكن أن تجفّ .

#### الطهي بالفرن

- يجب إدخال المشواة و الطعام فوقها في المسار التوجيهي السفلي مثلما هو موضح في الصورة رقم 2 في الصفحة رقم 6 .
- يجب تحديد الحرارة المرغوبة و ذلك بتدوير مقبض الترموستات أو أداة التنظيم الحراري و أداة إختيار الوظيفة باتجاه حركة عقارب الساعة.
- تدوير مقبض تشغيل الفرن (C) و وضعها في الوضعية ON.

إن أمانة الطهي التي ننصح بها نوردها و نذكرها لكم في الجداول الآتية.

| الوصفات (طرق التحضير) / الكمية                                                                                  | مقبض الترموستات (أداة التنظيم الحراري)                | أزمنة الطهي                                     | ملاحظات و نصائح                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| البباز (500 غرام)<br>معكرونة اللازاني (1 كيلو غرام)                                                             | 230° درجة مئوية<br>210° درجة مئوية                    | 18 - 23 دقيقة<br>20 - 25 دقيقة                  | يجب دهن إناء تجميع الشحوم بشكل جيد<br>إستخدام عجينة المعكرونة اللازاني المطبوخة مسبقاً.                                                                                                      |
| المعكرونة المغطاة بالجبنه (900 غرام)<br>قطع من الدجاج (750 غرام)                                                | 210° درجة مئوية<br>210° درجة مئوية                    | 20 - 25 دقيقة<br>50 - 60 دقيقة                  | إستخدام 500 غرام من المعكرونة مع إضافة مرقة اللحم و الطماطم و البشمل.<br>إستخدام إناء تجميع الشحوم (M) و التحريك في منتصف مدة الطهي.                                                         |
| الخنزير المشوي (1 كيلو غرام)<br>كباب أو كفتة (700 غرام)<br>قطع من الأرنب (650 غرام)                             | 230° درجة مئوية<br>210° درجة مئوية<br>230° درجة مئوية | 75 - 85 دقيقة<br>40 - 50 دقيقة<br>50 - 55 دقيقة | إستخدام إناء تجميع الشحوم (M) و التحريك في منتصف مدة الطهي.<br>إستخدام إناء تجميع الشحوم (M) و التحريك في منتصف مدة الطهي.                                                                   |
| سمكة الترويت بالفرن (500 غرام)<br>سمك النازيلو بالفرن (450 غرام)                                                | 210° درجة مئوية<br>210° درجة مئوية                    | 35 - 45 دقيقة<br>35 - 45 دقيقة                  | إستخدام إناء تجميع الشحوم (M) و المدهون جيداً ليس من الضروري التحريك في منتصف مدة الطهي                                                                                                      |
| السماك المغطى (900 غرام)<br>سمك اليورانا المغطى بالورق الخاص بالأغذية (600 غرام)<br>الفليفلة المحشوة (650 غرام) | 210° درجة مئوية<br>210° درجة مئوية<br>210° درجة مئوية | 30 - 40 دقيقة<br>45 - 55 دقيقة<br>35 - 45 دقيقة | يمكن تغطيته بالبشمل و فقط بالخبز المبشور.<br>إحاطة و لفّ السمك بالورق القصديري.                                                                                                              |
| الكوسا المحشوة (900 غرام)<br>القرنبيط المغطى (800 غرام)<br>البطاطا المحمصة (500 غرام)                           | 210° درجة مئوية<br>210° درجة مئوية<br>210° درجة مئوية | 50 - 60 دقيقة<br>25 - 30 دقيقة<br>60 - 70 دقيقة | قطع الفليفلة لنصفيين. و إستخدام إناء تجميع الشحوم (M) المدهون بالزيت.<br>و إستخدام إناء تجميع الشحوم (M)<br>إستخدام إناء تجميع الشحوم (M)<br>التحريك و الخلط من مرتين لثلاث مرات خلال الطهي. |
| كعكة بالمرّبّى (700 غرام)<br>كعكة المارغريتا (700 غرام)                                                         | 160° درجة مئوية<br>160° درجة مئوية                    | 50 - 60 دقيقة<br>35 - 45 دقيقة                  | إستخدام إناء تجميع الشحوم (M) المدهون و المغطى بالطحين.<br>إستخدام إناء تجميع الشحوم (M) المدهون و المغطى بالطحين.                                                                           |
| حلوى السترودل (650 غرام)<br>البسكويت (10 - 12 قطعة)<br>كعكات صغيرة 6 ستة قوالب                                  | 170° درجة مئوية<br>180° درجة مئوية<br>180° درجة مئوية | 35 - 45 دقيقة<br>15 - 20 دقيقة<br>20 - 25 دقيقة | إستخدام إناء تجميع الشحوم (M) المدهون جيداً.<br>إستخدام إناء تجميع الشحوم (M) المدهون جيداً.<br>وضع القوالب في إناء تجميع الشحوم (M).                                                        |

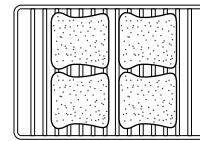
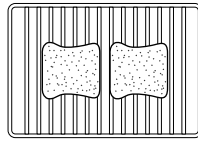
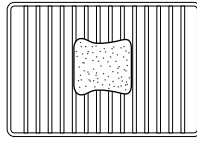
## طهي المأكولات المجمدة بالفرن

| الوصفات (طرق التحضير) / الكمية                 | مقبض الترموستات (أداة التنظيم الحراري) | أزمنة الطهي   | ملاحظات و نصائح                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| معكرونة اللازاني (500 غرام)                    | 210° درجة مئوية                        | 45 - 55 دقيقة | وضع الطعام المغلف مباشرة فوق المشواة. إذا كان من النوع الملائم للطهي بالفرن. في حال مخالف ذلك (أو إذا كان موجود في عبوات من البلاستيك)، فيجب وضع ما تحتويه العبوة أو العلبة في إناء تجميع الشحوم (M). |
| معكرونة الكانييلوني (500 غرام)                 | 210° درجة مئوية                        | 45 - 55 دقيقة | يجب وضع الخبز مباشرة فوق المشواة. إن أزمنة الطهي تتغير حسب حجم الخبز و نوعه.                                                                                                                          |
| البادنجان المغطاة بالجبنه و بالطمطم (450 غرام) | 210° درجة مئوية                        | 45 - 55 دقيقة |                                                                                                                                                                                                       |
| الخبز المجمد (150 غرام)                        | 180° درجة مئوية                        | 12 - 22 دقيقة |                                                                                                                                                                                                       |

### التحميص

هذه الوظيفة ننصح بها لـ:

- شرائح مفردة من الخبز
- التوست المحشو مثلاً بشرائح اللحم المقدد و بالجبنه
- الصندويش
- إدخال المشواة في المسار التوجيهي السفلي مثلما هو موضَّح في الصفحة رقم 3 و في الصورة رقم 5 في الصفحة رقم 6.
- وضع شرائح الخبز أو الصندويش في وسط المشواة مثلما هو مؤشر في الصورة الموجودة في الأسفل و حسب الكمية و من ثم إغلاق الباب.



- وضع المقبض العلوي في الوضعية توست Toast
- ضبط و تعيين المقبض السفلي على الوضعية المطابقة لدرجة التحميص المرغوبة.
- من الممكن أن يتشكل تكاثف من البخار على الزجاج الداخلي لباب الفرن. هذا أمر طبيعي. هذا التكاثف سيبترّ بعد ما يسخن الفرن.
- عندما يستخدم الفرن لأول مرة، يجب تحديد الوضعية الوسطى و تحميص بعض الشرائح للتأكد من مقدار درجة التحميص. و من ثم يجب ضبط أداة الاختيار حسب الذوق الشخصي.
- من أجل التحميص السريع، يجب الأخذ بالإعتبار أن للحصول على لون تحميص متماثل و متجانس، من الضروري تعيين و ضبط مقبض تشغيل الفرن و الحاسب الزمني (التايمر) في وضعيات مختلفة تتخفف قليلاً قليلاً.
- بعد مرور الوقت المحدد سيكون هناك منبه سمعي يشير أن الزمن المحدد قد إنتهى. عندئذ يكون التحميص قد إنتهى أيضاً و تنطفئ أسلاك المقاومة بشكل أوتوماتيكل أو ذاتي.

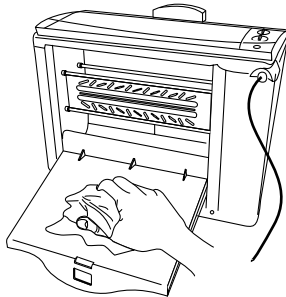
### الطهي بالمشواة

- إدخال المشواة في المسار التوجيهي العلوي و يجب أن يكون إناء تجميع الشحوم فوق الجزء المنحرف كما هو موضح في الصورة رقم 3 في الصفحة رقم 6 . إذا كان الفرن الخاص بكم مزود بمشواة الحماية الغذائية (L) . يجب إتباع الإرشادات الموجودة في الصورة رقم 4 في الصفحة رقم 6 .
- ننصح بسكب كوبين من الماء في إناء تجميع الشحوم و ذلك بهدف تجنب الدخان و الروائح الكريهة الناتجة عن الشحوم المحترقة و كذلك لتسهيل عملية التنظيف.
- تدوير مقبض أداة التنظيم الحراري الترموستات و أداة إختيار الوظيفة في الوضعية ^^^.
- تهيئة التسخين للفرن لمدة خمس دقائق.
- وضع الطعام فوق المشواة و إغلاق باب الفرن.
- إن أزمدة الشوي التي ننصح بها نذكرها و نوضحها في الجدول الآتي:

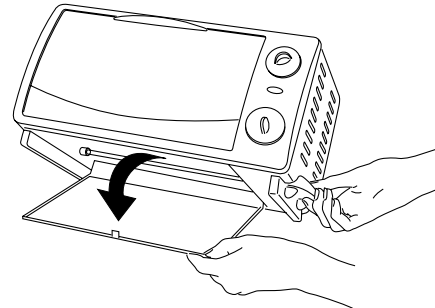
| الوصفات (طرق التحضير) / الكمية | مقبض الترموستات (أداة التنظيم الحراري) | أزمنة الطهي   | ملاحظات و نصائح                    |
|--------------------------------|----------------------------------------|---------------|------------------------------------|
| شريحة لحم خنزير عدد (2)        | ^^^                                    | 19 - 29 دقيقة | يجب التحريك بعد 11 دقيقة.          |
| النقانق عدد (2)                | =                                      | 10 - 20 دقيقة | يجب التحريك بعد 6 دقيقة.           |
| الهامبورغر عدد (2)             | =                                      | 13 - 23 دقيقة | يجب التحريك بعد 7 دقيقة.           |
| السجق عدد (4)                  | =                                      | 20 - 30 دقيقة | يجب التحريك بعد 11 دقيقة.          |
| السقود (500 غرام)              | =                                      | 26 - 36 دقيقة | يجب التحريك بعد 8 و 15 و 21 دقائق. |

### التنظيف

- إن التنظيف المستمر يجعلنا نتجنب تشكل الدخان و الروائح الكريهة خلال عملية الطهي.
- قبل القيام بأية عملية تنظيف , يجب دائماً نزع القابس عن المأخذ الكهربائي.
- لا نغمر أبداً الجهاز في الماء و لا تغسله تحت رشق الماء الجاري.
- يجب عدم غسل المشواة و إناء تجميع الشحوم و مشواة الحماية الغذائية (إن كانت متواجدة) في الجالية الكهربائية.
- من أجل تنظيف السطوح الخارجية يجب دائماً إستخدام إسفنجة رطبة , و يجب تجنب إستخدام منتجات كاشطة أو حاكة التي بإمكانها إتلاف و إفساد الطلاء.
- من أجل تنظيف الجدران الداخلية للفرن . لا تستخدم أبداً منتجات مخدشة للألمنيوم, مثل (السوائل المنظفة الموجودة في عبوات غازية) و يجب عدم حكّ و فرك الجوانب بأدوات مستننة أو حادة .
- من أجل تنظيف أسفل الفرن يجب إسناد ظهر الفرن على المستوى الأفقي (صورة B) و يجب فتح الباب الصغير و ذلك بسحبه نحو الأسفل (صورة A). بهذا الشكل تكون عمليات التنظيف سهلة. عند الإنتهاء من التنظيف, يجب إغلاق الباب الصغير بعد التأكد من أن يكون هذا الأخير معلق و مثبت بشكل صحيح.



B



A

### الكفالة

إذا كانت الكفالة مطبوعة على الغلاف الخارجي, فيجب فصلها عنه و كتابة كل المعلومات في الفراغات و حفظها بضمها مع وثيقة شراء تثبت تاريخ البيع و إظهارها للتقني في حال إجراء عملية التصليح.