

فرن مع تهويه وتحكم اليكتروني

ارشادات للاستعمال

فهرس

فصل 1 - عام	
1.1 لوحة التحكم.....	3
1.2 وصف الفرن والاكسسوارات.....	4
1.3 جدول تلخيص.....	5
1.4 تنبيهات.....	7
1.5 الخواص الفنية.....	7
فصل 2 - استعمال مفاتيح التحكم وتهيئة الوظائف	
2.1 تهيئة الساعة.....	8
2.2 ضوء الفرن الداخلي.....	9
2.3 طهي في الفرن التقليدي او المهي.....	9
2.4 الطهي بواسطة الغريل.....	13
2.5 الطهي بواسطة المشواه الدواره.....	15
2.6 الاحتفاظ بالطعام ساخنا.....	15
2.7 ازالة التجمد.....	17
2.8 بيتسا.....	18
فصل 3 - النظافه والصيانه	20

فصل 1 - عام

1.1 - لوحة التحكم

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 10 زر الحرارة - درجة مئوية | 1 شاشة |
| 11 زر الإيقاف / الحذف | 2 لمبة إشارة الاشتعال |
| 12 زر ال " - " | 3 طريقة الطهي بالغريل (الشوي) |
| 13 زر الساعة (ساعة) | 4 طريقة الطهي المهي |
| 14 زر طريقة الطهي مع المشواه الدوار | 5 طريقة الطهي التقليدي |
| 15 طريقة الاحتفاظ بالأغذية ساخنه | 6 ضوء الفرن الداخلي |
| 16 طريقة إزالة التجميد | 7 زر البرمجه |
| 17 زر البدايه START | 8 طريقة طهي البيتسا |
| 18 زر " + " | 9 زر التحكم بالوقت (مؤقته) |

2.1 - وصف الفرن والاكسسوارات

A مقاومه عليا	H صينييه لجمع قطرات الشحم
B ضوء داخل الفرن	I شبكه
C مشبك للمقاومه	L صينييه لعمل البيتسا
D مكان تثبيت سفود الشوي	M سفود الشوي
E لوحة التحكم	N حاملات لسفود الشوي
F مقاومه سفلى	O صينييه لعمل اللازانيا
G صينييه جمع فتات الخبز مع محيطات الحراره	

زلاقه 1

زلاقه 2

زلاقه 3

زلاقه لصينييه جمع فتات الخبز فقط

لكي تضمن العمل الصحيح للجهاز وللحصول على طهي ممتاز ، عليك بادراج صينييه جمع فتات الخبز (G) دائما في مكانها الخاص اسفلا.

صينييه جمع فتات الخبز (G)

3.1 - جدول تلخيصي

وظائف	برمجة الحرارة / اشارته على الشاشة	وضع الشبكة / اكسسوارات	المزلق	برمجة الساعه (المؤقتة)	ملاحظات ونصائح
بيتسا (مستوى واحد)	P1		1	15 دقيقة (5+ ثوان)	استعمل دائما صينية البيتسا (L) مدرجه بالمزلاق 3. اختر واحدا من برامج البيتسا بالضغط على زر وظائف البيتسا تكرارا حسب كمية العجينة
	P2		2	20 دقيقة (5+ ثوان)	
	P3		ⓐ	25 دقيقة (5+ ثوان)	
لطي بيتستان في نفس الوقت	190 درجة مئوية		1 ⓐ ⓑ	20 - 30 دقيقة	ضع البيتسا فوق الشبكة وضع 2 والاخرى فوق صينية البيتسا وضع 3 استعمل الطهي المهي، من الضروري تبديل البيتسا في منتصف الطهي (انظر صفحة 9)
	150 - 240 درجة مئوية (انظر جدول صفحة 12)	او	1 ⓐ 3 1 2 ⓑ	حتى 3 ساعات	استعمل الطهي التقليدي مع صينية جمع قطرات الشحم (H) في وضع 2 او 3 او باستعمال اناء فوق الشبكة في وضع 2 او 3. ايضا صينية اللازانيا (O) يمكن وضعها فوق الشبكة (I) هكذا يمكن طهي لازانيا، حلوى بالفاكهه، سمك، خضروات محشوه، انواع اخرى لا تحتاج للتحمير او الرش
(مستوى واحد)	150 - 230 درجة مئوية (انظر جدول صفحة 12)		1 ⓐ 3 1 2 ⓑ	حتى 3 ساعات	استعمل الطهي بالتهدية وباستعمال صينية جمع قطرات الشحم (H) في وضع 2 او 3 او باستعمال اناء فوق الشبكة في وضع 2 او 3. ايضا صينية اللازانيا (O) يمكن وضعها فوق الشبكة (I) بهذا يمكن طهي اللحم والطيور بسرعة. استعمل ثرموميتر للحوم لتقادي طهوا زائدا عن العاده
(مستويين)	150 - 230 درجة مئوية		1 ⓐ ⓑ	حتى 3 ساعات	يمكن الطهي المتزامن على مستويين بادراج الاكسسوارات كما هو موضح. يمكن استعمال صينية اللازانيا (O) او اناء اخر بوضعها فوق الشبكة (I) مثالي لطهي اطعمه يمكن تقليبها او خلطها اثناء الطهي (بطاطا بالفرن على مستوى وقطع دجاج على مستوى اخر)

فصل 1 - عام

وظائف	برمجة الحرارة / اشارة على الشاشة	وضع الشبكة / اكسسورات	المزالق	برمجة الساعه (المؤقته)	ملاحظات ونصائح
	غريل		① ② 3 1 ② 3	حتى ساعتان	خلال شوي الهامبورجر، النقانق، السفود، شرائح اللحم، ضع الشبكة (I) والطعام في وضع 1 وانا جمع الشحم (H) في وضع 2 ضع صينية فرن (صينية اللازانيا) (O) فوق الشبكة (I) في وضع 2
	60 فهرنهايت		1 2 ③	حتى ساعتان	هذا البرنامج للاحتفاظ بالطعام ساخنا لا تترك الطعام اكثر من ساعه ولا تسخن الطعام البارد
			1 ② ③	حتى 3 ساعات	لاذابة ثلج الطعام المجمد ضعه فوق الشبكة وصينية جمع الشحوم تحتاجها لجمع السوائل التي تقطر. لا تزيل ثلج المشاوي كبيرة الحجم ولا تترك الطعام لأكتر من 3 ساعات
			1 2 ③	حتى 3 ساعات	ضع السفود حاملاه فوق صينية جمع الشحوم (H) كما ظاهر في صفحه 16. ادرج هذه الصينية في وضع 3 المثالي للطير، لحم ال الالعجل ، الخ.

4.1 - تنبيهات

1. هذه الفرن صنع لطهي المأكولات ، لا يجب استعماله لاهداف اخرى ولا يجب العبث به او تغييره والمس به.
 2. لا تسمح للاطفال او للشخص العاجزين باستعمال الجهاز بدون مراقبة ولا تترك الاطفال يلعبون بالجهاز.
 3. قبل الاستعمال تأكدوا من ان الجهاز ليس به اتلاف حصل خلال النقل
 4. ضع الجهاز فوق سطح افقي يرتفع على الاقل 85 سم وليس على مقربة من متناول ايدي الاطفال.
 5. عندما يكون الجهاز يعمل ، تكون حرارة الباب والسطح الخارجي مرتفعة جدا: لاستخدامه عليك لمس المقابض والمماسك البلاستيكية. لا تترك اي شئ فوقه خلال تشغيله.
 6. قبل استعمال الجهاز لأول مره عليك التخلص من الغلاف الواقي للجهاز مثل الكرتون الواقي ، وابعد المواد الورقيه مثل كتيب الارشادات ، اكياس البلاستيك الخ.
 7. قبل ادخال الفيشه في مقيس التيار الكهربائي افحص وتأكد من:
 - ان جهد التيار في شبكة التغذية بالتيار الكهربائي يطابق الجهد المشار اليه على لوحة الخصائص التقنية والملصقه على السطح الخلفي للجهاز
 - ان الفيشه الكهربائيه لها قدرة 10 امبير على الاقل وان تكون مزوده بوصلة ارض ملائمه. الصانع لا يعتبر مسؤولا عن اضرار من المحتمل ان تنتج عن عدم احترام هذه القاعده المانع للحوادث.
 8. عليك بغسل جميع الاكسسوارات قبل الاستعمال.
 9. عند فتح الباب عليك الانتباه لما يلي :
 - لا تضغط بقوة على الاغراض الثقيله ولا تشد المقبض الى الاسفل بقوة.
 - لا تضع على مسطح الباب وهو مفتوحا اوعيه ثقيله او اي اناء ساخن تم اخراجه من الفرن.
 10. لا تنقل الجهاز خلال عمله.
 11. ان سلك التغذية بالتيار الكهربائي يجب ان لا يتم تغييره من عاملين ليسو كفؤ لان ذلك قد يكون خطيرا ، في حالة عطب السلك او في حالة تغييره يجب التوجه فقط الى مركز الصيانه والخدمات او من عاملين صرح لهم بذلك الصانع.
- قبل استخدام الجهاز لأول مره، عليك بتشغيله وهو خاليا ، والتيرموستات على اقصى درجاته لحوالي 15 دقيقة على الاقل، وذلك للتخلص من روائح الاجهزه الجديده وازالة الدخان المحتمل لوجود المواد الحافظه التي تم وضعها على المقاومات قبل عملية النقل. اثناء هذه العمليه يجب تهوية المكان.

5.1 الخصائص الفنية

جهد التشغيل.....	انظر لوحة الخصائص
اقصى قوه ممتصه.....	انظر لوحة الخصائص
استهلاك الطاقه الكهربائيه (لائحة CENELEC HD 376)	
للولصول الى 200 درجه مؤويه.....	22، 0 كيلوات / ساعه
للولصول الى 200 درجه مؤويه لساعه كامله.....	78، 0 كيلوات / ساعه
اجمالي.....	1 كيلوات / ساعه
هذا الجهاز مطابق للمواصفات الاوروبيه 89/336/CEE ، والخاصه بالملائمه الكهرومغناطيسييه. المواد والاغراض التي تلامس الاطعمه مطابقه لما تمليه المواصفات الاوروبيه 89 / 109 CEE ومرسوم القانون رقم 108 الذي تم تطبيقه في 25 يناير 1992.	

فصل 2 - استعمال مفاتيح التحكم وتهيئة الوظائف

2.1 برمجة الساعة

- عندما يتم وصل الجهاز لأول مره بالتيار الكهربائي او بعد انقطاع تم في تيار التغذية، تظهر على الشاشة اربعة خطوط (---:--). لبرمجة الساعة عليك باتباع ما يلي :

1 اضغط على الزر ساعه (13)
(الساعات والدقائق تضيئ بنقطع على
الشاشة)

2 برمج الساعة المرغوبه بالضغط على
الازرار "+" و "-" (12 - 18). الساعة
المبرمجه تظهر على الشاشة.

1 اضغط على الزر ساعه (13) في اي
وقت اثناء الطهي وذلك لاطهار الوقت.
(الشاشة تظهر الساعة المبرمجه 9).

-
- اذا اردت تغيير الساعة بعد ان تمت البرمجه ، عليك بالضغط على الزر ساعه (13) واتبع التعليمات التي اعطيت من قبل.
 - من الممكن ايضا اظهار الساعة حتى بعد ان تم تشغيل وظيفة ما بالضغط على الزر ساعه (13) (تظهر الساعة لمدته 3 ثوان).

2.2 - الضوء الداخلي للفرن

1 بالضغط على الزر برنامج (7) مرة واحدة يتم اشعال الضوء الداخلي للفرن. بعد 5 دقائق تنطفئ اللمبة تلقائيا، والشاشة ترجع لوضع الانتظار "stand by"، وتظهر الساعة اذا تمت برمجتها من قبل.

2.3 - الطهي في الفرن التقليدي والمهوى

1. اضغط على الزر برنامج (7) حتى تضيئ لمبة الاشارة المرغوبه.
الشاشة تظهر الحرارة المبرمجه مسبقا 180 درجة مئوية.

2 ان كان ضروريا يمكن تغير الحرارة بالضغط على الازرار - / + (12) (18) الحرارة المتوفرة هي:
150 - 16 - 170 - 180 - 190 -
200 - 210 - 220 - 230 درجة
مئوية (وبوظيفة *** حتى 240
درجة مئوية). الشاشة تظهر الحرارة المختاره.

3 ومن ثم اضغط على الزر المؤقته (9). والشاشة تظهر 1:00.

فصل 2 - استعمال مفاتيح التحكم وتهيئة الوظائف

4 برمج الوقت (الحد الأقصى 3 ساعات) بالضغط على الزرار " - " (12) و " + " (18). اضغط عليه لأكثر من ثانيتين لتمرير الوقت بسرعة إلى الأمام أو إلى الخلف. كل مره تضغط فيها تزيد أو تخفض الوقت دقيقه.

5 اضغط على الزر (17) START وعندها ينخفض الوقت الذي تم اختياره دقيقه واحده. والفرن يبدأ العد التنازلي. في نهاية الوقت المبرمج يتم اطلاق 4 صفارات والشاشة ترجع لوضع المتهئى . stand by (وتظهر الساعة ان تمت برمجتها من قبل).

- ان لم تتم برمجة وقت الطهي (بتخطي النقاط 3 و 4) ، تظهر الشاشة العد التنازلي ساعة 1:00 (ساعة واحده) من الوقت المبرمج مسبقا.
- يجب ان يتم التسخين المسبق للفرن دائما ، انتظر الاشارة الصوتيه (سلسلة 3 صفارات تعاد 3 مرات) قبل ادخال الطعام في الفرن.
- لتغير الوقت المبرمج يكفي اعادة النقاط 3 و 4. العد التنازلي يبدأ تلقائيا 3 ثوان بعد البرمجة الاخير.
- لاطهار الحراره (اثاء الطهي) يكفي الضغط على الزر حراره (10). لتغير الحراره المبرمجه اضغط من جديد خلال 3 ثوان واحد من الزران (12 او 18) حتى يتم اظهار البرمجه المرغوبه.
- ان لم يتم الضغط على الزر (17) start خلال 3 دقائق من البرمجة السابقه ، ترجع الشاشة الى حالة التهيئ stand by.

فصل 2 - استعمال مفاتيح التحكم وتهيئة الوظائف

الطهي في فرن مهوى

طريقة الطهي هذه مثاليه للحصول على الكعك المالح ، اطباق مختلفه من اللحوم ممتازة (هذا خلاف الطيور الصغيره)، البطاطس بالفرن والكعك عامة. علاوة على انها مناسبة للطهي المتزامن على مستويين حتى لو كانا من انواع مختلفة.

الوصفه	الكميه	زر الحرارة	زر الوقت	وضع الشبكة / صينية الشحم	ملاحظات ونصائح
كعك مالح	600 غم	180 درجة مئوية	35 دقيقه	3	استعمل صينية الحلوى
قطع دجاج	1000 غم	200 درجة مئوية	60 دقيقه	3	ضعه راسا في صينية جمع الشحم (N)
دجاجه كامله	1500 غم	200 درجة مئوية	90 دقيقه	3	اثقبه بشوكة لاجراج الدهن
خنزير محمر	1500 غم	200 درجة مئوية	90 دقيقه	3	اترك بعض الهن حوله حتى لا يجف
كفتا	100 غم	200 درجة مئوية	60 دقيقه	3	ضعه راسا في صينية جمع الشحم (N)
بطاطس بالفرن	1000 غم	200 درجة مئوية	45 دقيقه	2	يجب تقليبها مرتان او ثلاثه خلال الطهي
كعكة مارغريتا	700 غم	180 درجة مئوية	35 دقيقه	3	استعمل قالب بمفصل
بلوم كاك	900 غم	160 درجة مئوية	90 دقيقه	3	استعمل قالبا مستطيلا
بسكويت	400 غم	280 درجة مئوية	20 دقيقه	2	ضعه راسا في صينية جمع الشحم (N)
كعك مقرقش	1000 غم	180 درجة مئوية	35 دقيقه	2	ممكن استعمال قالب مستدير فوق الشبكة (O) او راسا في صينية جمع الشحم (N)
فطيره بقطب	700 غم	180 درجة مئوية	40 دقيقه	3	استعمل قالبا مع مفصله

عليك باضافة 5 دقائق على الوقت اللازم للطهي للتسخين المسبق للفرن.

فصل 2 - استعمال مفاتيح التحكم وتهيئة الوظائف

الطهي في الفرن التقليدي

هذه الطريقة مثاليه لطهي لازانيا ، صحن اول مرشوش ، طيور صغيره ، جميع انواع الاسمك ، الخضروات المحشية ويتم رشها وبعض انواع الحلوى

الوصفه	الكميه	زر الحراره	زر الموقت	وضع الشبكه / صينية الشحم	ملاحظات ونصائح
لازانيا	1550 غم	200 درجة مئوية	40 دقيقه	3	ضع صينية اللازانيا (ان وجد) او اي اناء فوق الشبكه (O) مباشرة
كانيلوني	2300 غم	200 درجة مئوية	40 دقيقه	3	ضع صينية اللازانيا (ان وجد) او اي اناء فوق الشبكه (O) مباشرة
سمك اوراتا في الفرن	1000 غم	190 درجة مئوية	60 دقيقه	3	يمكن طهيه مباشرة فوق صينية جمع الشحم (N)
كعكه ملفوفه	800 غم	200 درجة مئوية	60 دقيقه	3	فوق صينية جمع الشحم (N) ملفوفه بورق الومينيوم
بازنجان بالجبن	1700 غم	200 درجة مئوية	35 دقيقه	2	يمكن طهيه مباشرة فوق الشبكه (O)
كوسا بالتونه	1000 غم	200 درجة مئوية	50 دقيقه	2	فوق صينية جمع الشحم (N) واصلف زيت، طماطم، وماء
بطاطس مرشوشه ومحمره	1500 غم	200 درجة مئوية	50 دقيقه	2	ضعها مباشرة فوق الشبكه (O)
كعك بالتفاح	1000 غم	190 درجة مئوية	90 دقيقه	3	ضع الوعاء فوق الشبكه (O)
موفين	600 غم	200 درجة مئوية	20 دقيقه	2	ضع الوعاء فوق الشبكه (O)

عليك باضافة 5 دقائق على الوقت اللازم للطهي للتسخين المسبق للفرن.

2. 4 - الطهي بالغريل

1 عليك باختيار الطهي بالغريل بالضغط على الزر برنامج (7) حتى تشتعل لمبة الاشارة (4) *** الشاشة تظهر Grill.

2 اضغط على زر المؤقتة (9). الشاشة تظهر 1:00.

3 برمج الوقت (الحد الاقصى ساعتان) وذلك بالضغط على الازرار "-" (12) و "+" (18). اضغط على الزر لاكثر من ثانيتين لتمرير الوقت بسرعه الى الامام والى الخلف. كل مرة تضغط فيها تزيد او تخفض الوقت دقيقه.

4 اضغط على الزر (17) START وعندها ينخفض الوقت الذي تم اختياره دقيقه واحده. والفرن يبدأ العد التنازلي. في نهاية الوقت المبرمج يتم اطلاق 4 صفارات والشاشة ترجع لوضع المتهئى stand by (وتظهر الساعه ان تمت برمجتها من قبل).

- ان لم تتم برمجة وقت الطهي (بتخطي النقاط 2 و 3) ، تظهر الشاشة العد التنازلي ساعة 1:00 (ساعه واحده) من الوقت المبرمج مسبقا.
- لتغير الوقت المبرمج يكفي اعادة النقاط 2 و 3. العد التنازلي يبدأ تلقائيا 3 ثوان بعد البرمجه الاخير.
- ان لم يتم الضغط على الزر (17) start خلال 3 دقائق من البرمجه السابقه ، ترجع الشاشة الى حالة التهيئ stand by.

فصل 2 - استعمال مفاتيح التحكم وتهيئة الوظائف

ضع الطعام الذي يراد شويه مباشرة فوق الشبكة (شكل 1) واترك الباب شبه مغلقا كما هو موضح في الشكل 2، يجب التذكر بتقليب الطعام في منتصف عملية الطهي. مهم. للحصول على نتائج ممتازة ضع الطعام فوق الشبكة (I)، تاركا حيزا فارغا يقارب 2 سم بالقرب من الباب (انظر شكل 1).

شكل 3

شكل 2

شكل 1

لتحمير الطعام المرشوش بالخبز المبروش والجبنه ، ضع صينية جمع الشحم مباشرة في وضع 1، اذا تم تحضير الطعام في وعاء فانه عليك بوضعه فوق الشبكة في موضع 2 (كما هو موضح في شكل 3). ملاحظه: الاطباق الزجتيه يجب عدم تعريضها لحراره الغريل مباشرة.

الجدول اسفله يعطيك بعض النصائح المفيده لتحضير طعام مشوي ممتاز

الوصفه	الكميه	زر البرمجه	زر الموقتة	ملاحظات ونصائح
ضلع خنزير (4)	600 غم		20 دقيقه	قلب بعد 12 دقيقه تقريبا
لحم مقدد (12)	1200 غم		25 دقيقه	اثقبها بشوكه لاحراج الهن. قلب بعد 15 دقيقه تقريبا
هامبورجر (6)	700 غم		20 دقيقه	قلب بعد 12 دقيقه تقريبا
ورستيل (6)	500 غم		10 دقائق	قلب بعد 3 - 4 دقائق تقريبا
لحم بالسيخ (4)	650 غم		25 دقيقه	قلب بعد 15 دقيقه تقريبا
خبز محمص	9 قطع		5,3 دقيقه	قلب في منتصف التحميص
نيوكي من روما	1500 غم		5,1 دقيقه	ضع الوعاء فوق الشبكة في المدرجه في وضع (2)

بما ان السمك ليس مليئا بالدهن، من الممكن شويه مباشرة في صينية جمع الشحم. عليك بشويه حتى يتفسخ عند اصابته بالشوكه. ليس ضروريا تقليب السمك النحيف.

لتحميص الخبز عليك بتوضيب القطع كما هو موضح في الشكل جانباً، تاركا حوالي 2 سم من حافة الشبكة فارغا.

2. 5 - الطهي بسيخ المشواه الدواره

1 عليك باختيار الطهي بالسرخ الدوار
بالضغط على الزر برنامج (7) حتى
تشتعل لمبة الاشارة (4 1) ***
الشاشة تظهر rot.

2 اضغط على زر المؤقتة (9). الشاشة
تظهر 1:00.

3 برمج الوقت (الحد الاقصى 3
ساعات) وذلك بالضغط على الازرار
"- (12) و "+" (18). اضغط على
الزر لاكثر من ثنيتين لتمرير الوقت
بسرعه الى الامام والى الخلف. كل
مرة تضغط فيها تزيد او تخفض
الوقت دقيقه.

4 اضغط على الزر (17) START
وعندها ينخفض الوقت الذي تم
اختياره دقيقه واحده. والفرن يبدأ العد
التنازلي. في نهاية الوقت المبرمج يتم
اطلاق 4 صفارات والشاشة ترجع
لوضع المتهيئ stand by (وتظهر
الساعة ان تمت برمجتها من قبل).

- ان لم تتم برمجة وقت الطهي بالسيخ الدوار (بنخطي النقاط 2 و 3) ، تظهر الشاشة العد التنازلي ساعة 1:00 (ساعة واحدة) من الوقت المبرمج مسبقا.
- لتغير الوقت المبرمج يكفي اعادة النقاط 2 و 3. العد التنازلي يبدأ تلقائيا 3 ثوان بعد البرمجة الاخير.
- ان لم يتم الضغط على الزر (17) start خلال 3 دقائق من البرمجة السابقة ، ترجع الشاشة الى حالة التهيئ stand by.

فصل 2 - استعمال مفاتيح التحكم وتهيئة الوظائف

هذه الطريقة مثاليه لطهي اللحوم بواسطة السيخ مثل الدجاج ، الطيور عامة ، لحوم محمره مختلفه.
ان طريقه الطهي هذه يشار بها للاطعمه التي تزن حتى 5,3 كغم. لوزن اكبر ننصح بالطهي في الفرن المهيى.
كيفية العمل:

شكل 6 ادرج حوامل تثبيت السيخ (Q) في فتحات خاصه في صينية جمع الشحم	شكل 5 ادخل الطعام في سيخ الشوي (P) واعمل على تثبيته بالشوكتين المخصصتين (اربط اللحمه جيدا بخيط للحصول على نتائج ممتازة).
شكل 8 ادرج صينية جمع الشحم وفوقها الطعام في المزلقه السفلى(3)، عليك بامالة حوامل التثبيت (Q) لجهة اليسار. تاكد من ان راس السيخ 1 موجه الى الامام.	شكل 7 ضع السيخ فوق حوامل التثبيت.
شكل 10 اغلق الباب كما هو موضح في الشكل.	شكل 9 بعد ادراج الصينيه ادفع السيخ ليدخل في النقب الخاص به (D)، وعلبك بامالة حوامل التثبيت (Q) باتجاه اليمين.

2. 6 - طريقة الاحتفاظ بالاغذية ساخنه

1 عليك باختيار طريقة الاحتفاظ بالاغذية
ساخنه بالضغط على الزر برنامج (7)
حتى تشتعل لمبة الاشارة (15) ***
الشاشة تظهر 60°C.

2 اضغط على زر المؤقتة (9). الشاشة
تظهر 1:00.

3 برمج الوقت (الحد الاقصى 3
ساعات) وذلك بالضغط على الازرار
"- (12) و "+" (18). اضغط على
الزر لاكثر من ثانيتين لتمرير الوقت
بسرعه الى الامام والى الخلف. كل
مرة تضغط فيها تزيد او تخفض
الوقت دقيقة.

4 اضغط على الزر (17) START
وعندها ينخفض الوقت الذي تم
اختياره دقيقه واحده. والفرن يبدأ العد
التنازلي. في نهاية الوقت المبرمج يتم
اطلاق 4 صفارات والشاشة ترجع
لوضع المتهئ stand by (وتظهر
الساعة ان تمت برمجتها من قبل).

- لهذه الطريقة عليك باستعمال الوضع السفلي (انظر لصفحة 6).
- ان لم تتم برمجة وقت الطهي (بتخطي النقاط 2 و 3) ، تظهر الشاشة العد التنازلي ساعة 1:00 (ساعة واحده) من الوقت المبرمج مسبقا.
- لتغيير الوقت المبرمج يكفي اعادة النقاط 2 و 3. العد التنازلي يبدأ تلقائيا 3 ثوان بعد البرمجة الاخير.
- ان لم يتم الضغط على الزر (17) start خلال 3 دقائق من البرمجة السابقة ، ترجع الشاشة الى حالة التهيئ stand by.

هذه الطريقة تضمن المحافظه على الاغذية التي تم طهيها ساخنه لمدد قصيرة متجنبين بذلك طهيا اطر من اللازم.
ننصح بعدم الاحتفاظ بالاغذية ساخنه لفترات طويلة وان لا تستعملوا هذا الطريقة لتسخين الطعام البارد او المجمد.

المحافظه على الاغذية ساخنه

ادخل صينية جمع الشحم او الشبكة وفوقها الطنجره (كم الممكن استعمال صينية اللازانيا ان وجدت) في المزلقه رقم 3 ، كما
هو موضح في الشكل في الصفحة 6. هذه الطريقة تسمح لنا بابقاء الاغذية ساخنه حتى تقديمها. ننصح بعدم ترك الطعام طويلا
في الفرن لانه من الممكن ان يجف كثيرا (لهذا الهدف عليك بتغطية الطنجره بورقة الومينيوم او بورقة مطبخ).

2. 7 - عملية ازالة التلج

1 عليك باختبار عملية ازالة التلج بالضغط على الزر برنامج (7) حتى تشتعل لمبة الاشارة (16) *** الشاشة تظهر DEF.

2 اضغط على زر المؤقتة (9). الشاشة تظهر 1:00.

3 برمج الوقت (الحد الاقصى 3 ساعات) وذلك بالضغط على الازرار "-" (12) و "+" (18). اضغط على الزر لاكثر من ثانييتين لتمرير الوقت بسرعه الى الامام والى الخلف. كل مرة تضغط فيها تزيد او تخفض الوقت دقيقه.

4 اضغط على الزر (17) START وعندها ينخفض الوقت الذي تم اختياره. دقيقه واحده. والفرن يبدأ العد التنازلي. في نهاية الوقت المبرمج يتم اطلاق 4 صفارات والشاشة ترجع لوضع المنتهى stand by (وتظهر الساعة ان تمت برمجتها من قبل).

- ان لم تتم برمجة وقت ازالة الثلج (بتخطي النقاط 2 و 3) ، تظهر الشاشة العد التنازلي ساعة 1:00 (ساعة واحده) من الوقت المبرمج مسبقا
- لتغير الوقت المبرمج يكفي اعادة النقاط 2 و 3. العد التنازلي يبدأ تلقائيا 3 ثوان بعد البرمجة الاخير.
- ان لم يتم الضغط على الزر (17) start خلال 3 دقائق من البرمجة السابقة ، ترجع الشاشة الى حالة التهيئ stand by.

ضع الطعام الذي يراد ازالة ثلجه فوق الشبكة (I) مباشرة في وضع 2. ادرج صينية جمع الشحم (H) في وضع 3 وذلك لجمع الماء النازل من الطعام اثناء ازالة ثلجه (انظر صفحة 6). قطع اللحم الغير مطهيه ، الدجاج والسمك، شوربات، كعك، فاكهه، او مجمدات اخرى تتم ازالة ثلجها بسرعة بهذه الطريقة وليس بتركها فوق الطاولة او في البراد. عليك باذابة قطع صغيرة من ثلجه خلال ساعة او اقل، وتجنب ان تصل حرارة الطعام حرارة البيئه. الطعام الذي تمت ازالة ثلجه ان ترك لمدة طويلة في البيئه سيصبح ضارا. الكميات الكبيرة من الطعام يجب ان يتم ازالة ثلجها في البراد.

ازالة الثلج

ضع الشبكة في وضع 2 وصينية جمع الشحم في وضع 3 كما هو موضحا في الصفحة 6. الطعام الذي يراد ازالة ثلجه يجب وضعه مباشرة فوق الشبكة. ان هذا لم يكن ممكنا لاسباب عملية (مثل اللحمه المطحونه عند ازالة ثلجها من الممكن ان تقع بين فتحات الشبكة)، ضع الطعام صحن تقديم ومن ثم ضعه فوق الشبكة (في هذه الحالة ليس من الضروري استعمال صينية جمع الشحم).

فصل 2 - استعمال مفاتيح التحكم وتهيئة الوظائف

2.8 - طريقة طهي البيتسا

هذه الفرن تمت برمجته من "دي لونجي" لتكون له وظيفة خاصة للبيتسا. البرنامج يشار اليه سواء للبيتسا الطازجة او المجمدة. لطهي البيتسا من الممكن استعمال الصينيه الخاصه للبيتسا "دي لونجي".
ملاحظه مهمه: ضع البيتسا دائما في الوضع السفلي (انظر صفحه 6). باستعمال برنامج البيتسا انه ليس ضروريا التسخين المسبق للفرن.

1 اضغط على الزر بيتسا (7) واختر البرنامج المرغوب (انظر الى الجدول التالي) الشاشة تظهر الخبر , P1 , P2 , P3.

2 اضغط على الزر (17) START وعندها ينخفض الوقت الذي تم اختياره. دقيقه واحده. والفرن يبدأ العد التنازلي. في نهاية الوقت المبرمج يتم اطلاق 4 صفارات والشاشة ترجع لوضع المنتهي stand by (وتظهر الساعه ان تمت برمجتها من قبل).

3 بينما البيتسه في الفرن واعتبرت انه ضروريا تطويل مدة الطهي ، عليك بالضغط على زر المؤقته (9) ، ومن ثم اضيفوا الوقت المرغوب (5 دقائق على الاكثر) بالضغط عدة مرات على زر "+" (18).

- ان لم يتم الضغط على الزر (17) start خلال 3 دقائق من البرمجه السابقه ، ترجع الشاشة الى حالة التهيئ stand by.
- من الممكن ايقاف عملية الطهي في اي لحظة ك+انت وذلك بالضغط على الزر STOP/CANCEL الايقاف / الحذف (11).
- ملاحظات ونصائح لطهي البيتسا
- ان كان الفرن ساخنا (عند طهي اكثر من بيتسه الواحده تلو الاخرى) المبرمج يخفض / يضبط تلقائيا وقت الطهي.
- ضع البيتسا دائما في صينية البيتسا الخاصه (L) ، ومن ثم ادرجها في وضع 3.
- البيتسا المجمده: اخرج البيتسا من العلبة وضعها مباشرة على صينية البيتسا الخاصه (L).
- بيتسا تم تحضيرها في اتليت من عجينو طازجه : ابسط البيتسا في صينية البيتسا الخصه بعد ان تم وضع الزيت فيها (L) او عليك بتغليف الصينيه بورق الفرن. ننصح باضافه الموتساريلا او الجبنه الناعمه 5 دقائق قبل انتهاء الطهي. راجع الجدول التالي.
- لاختيار البرنامج الملائم راجع الجدول التالي.
- النتائج من الممكن ان تتغير ، اضبط البرمجه بموجب مذاقكم.

اشارة الشاشة	ملاحظات ونصائح
P1	مثالي للبيتسا المجمده الصغيره (150 - 300 غم)
P2	مثالي للبيتسا المجمده المتوسطة (350 - 600 غم)
P3	مثالي للبيتسا المجمده الكبيره (اكبر من 600 غم) وللبيتسا المحضره في البيت.

طهي بيتستان في نفس الوقت:

ملاحظه: البرنامج الخاص للبيتسا يشار به لطهي بيتسا واحده كل مره ، واتباع الارشادات المعروضه اعلاه. لذلك فانه لطهي بيتستان في نفس الوقت لا يمكن استعمال البرنامج الخاص. مع كل هذا فانه يمكن الحصول على نتائج ممتازة بالتتابع الارشادات التاليه :

ضع البيتسا في الصينيه الخاصه المدرجه في وضع 3، والبيتسا الاخرى على الشبكه في وضع 2. استعمل الطهي المهورى (لا تستعمل البرنامج الخاص للبيتسا) وسخن مسبقا حتى 180 درجه مئوية لمدة 15 دقيقه ومن ثم بدل البيتستان الواحده بالاخرى واكمل الطهي لمدة 10 - 15 دقيقه اخرى.

فصل 3 - تنظيف وصيانته

3.1 - تنظيف وصيانته

- قبل القيام بآية عملية تنظيف للفرن عليك بفصل الفيشه عن مقبس التيار الكهربائي. هذا الجهاز تم تصميمه وصنعه اخذين بعين الاعتبار سلامتكم. لتضمن تشغيلاً آمناً عليك بتجنب تجمع الشحم وبقايا الطعام داخل الجهاز
- المسطح الداخلي للفرن مغطاً بدهان خاص لا يلتصق به الرذاذ وبقايا الطعام ، وهذا يجعل تنظيفه مريحاً. لا تستخدم اسفنجه خادشه لتنظيف الداخل.
- من الممكن ان تتفصل بعض المكونات وتلامس الاجزاء الكهربائيه مع خطر حدوث الصدمات الكهربائيه. لتنظيف الباب الزجاجي استعمال منظم للزجاج او قطعة قماش مبلله. جفف بقطعة قماش ناشفه. لتنظيف السطح الخارجي استعمال قطعة قماش مبلله بالماء والصابون. لليقع المقاومه يمكن استعمال منظم سائل او سبراي غير خادش. لا تستعمل اسفنجه معدنيه خادشه لانها من الممكن ان تتلف كماله السطوح. لازالة المنظم استعمال قطعة قماش مبلله.
- اخرج صينيّة جمع الفتات (G) من داخل الفرن (انظر الى الشكل 11) اغسلها بيديك. ان كانت الاوساخ صعبة الازاله عليك بغسل الصينيه بماء وصابون وان كان ضروريا ادعك بعنايه بدون ان تخذشها.
- لتسهيل تنظيف داخل الفرن من الممكن انزال المقاومه العليا (A) بشد المشبك الذي يثبتها (C) (شكل 12 - 13).
- مهم: بعد التنظيف ضع المقاومه وثبتها في مكانها (شكل 14). لا يجب استعمال الفرن والمقاومه مخفضه من موضعها.
- الضوء الداخلي للفرن**
- عندما يشتغل الفرن، ضوءه الداخلي (B) يكون مضاء دائماً. لتبديل المصباح اتبع ما يلي:
- افصل الجهاز عن مقبس التيار.
 - ابعّد زجاج الوقايه (X) بلولبته بعكس اتجاه عقارب الساعة وبدل المصباح (Y) باخر مماثل، (انظر شكل 15).
- ثبت الزجاج من جديد بلولبته.
- استعمل فقط مصابيح للفرن (1300 درجة مئوية).
- ملاحظه مهمه: من الممكن استعمال الفرن حتى لو كان المصباح محروقاً.