

فرن متعدد الوظائف

إرشادات للاستعمال

فهرس

	عام	فصل 1
3	وصف الفرن والاكسسوارات	1.1
4	جدول تلخيص	1.2
6	الخواص الفنية	1.3
6	تحذيرات مهمة	1.4
	إستعمال الفرن و جدول الطهى	فصل 2
7	إستعمال مفاتيح التحكم	2.1
8	نصائح للاستخدام	2.2
8	كيفية برمجة طرق التشغيل	2.3
8	• إذابة الثلج	
8	• المحافظة على الاطعمة ساخنة	
9	• الطهى بالفرن المهى	
10	• الطهى بالفرن التقليدي	
11	• الطهى بالشوى و التحميص	
13	• الطهى بالشوى وبالسبخ الدوار (إذا وجد)	
14	النظافة و الصيانة	فصل 3

فصل 1 – عام

1.1 وصف الفرن والاكسسوارات

A مقاومة عليا (ان وجد)	I لوحة تحكم
B ضوء داخل الفرن (ان وجد)	L مقاومة سفلى
C مروحه	M صينية جمع فتات الخبز
D مكان تثبيت السيخ الدوار (ان وجد)	N صينية جمع قطرات الشحم
E مقبض الترموستات	O شبكة
F لمبة إشارة الترموستات	P سيخ للشوى (ان وجد)
G مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت	Q محامل سيخ الشوى (ان وجدت)
H مفتاح اختيار طريقة الطهي	

ز لاقه 1

ز لاقه 2

ز لاقه 3

ز لاقه لصينية جمع فتات الخبز فقط

لضمان الاستخدام الصحيح للجهاز و للحصول على أحسن نتائج الطهي ، يجب

إدخال صينيو جمع فتات الخبز (M) فى المكان المخصص لها اسفلا

صينية جمع فتات الخبز (M)

1.2 جدول تلخيصي

برنامج	وضع مفتاح التحكم لإختبار طريقة الطهي	وضع مفتاح الترموستات	وضع الشبكة والاكسسوارات	زلاقيه	ملاحظات و نصائح
إذابة الثلج				1 ② ③	ضع الطعام المراد إذابة ثلجة فوق الشبكة مباشرة. الصينيه لجمع قطرات الشحم و الماء التي قد تتساقط.
المحافظة على الطعام ساخن		60 درجة مئوية		1 2 ③	لو إحتجتم ان تحافظوا على الاطعمة ساخنه لمدة تزيد عن 20-30 دقيقة، ننصحكم بتغطية الاطعمة بقطعة ورق قصديرى، و ذلك لمنع الطعام ان يجف بطريقة زائده
طهى بفرن مهوى (مستوى واحد).		60-240 درجة مئوية انظر الجدول في صفحه 9	أو	1 ② 3 1 2 ③	مثالى لطهى اللحوم، الطيور، البطاطس بالفرن و الخبز و الكعك بالخميرة. إستعمل صينية جمع الشحم المدرجه فيزلاقتها الخاصه ، أو وعاء اخرا يتم وضعه على الشبكة.
طهى بفرن مهوى (مستويين)				1 ② ③	للطهى المتزامن على مستويين، ضع الاكسسوارات كما هو موضح فى الرسم على الجانب. مثالى لطهى الاطعمة التى من الممكن تقليبها أثناء عملية الطهى.

فصل 1 - عام

برنامج	وضع مفتاح التحكم لإختبار طريقة الطهى	وضع مفتاح الترموستات	وضع الشبكة والاكسسوارات	زلاقيه	ملاحظات و نصائح
طهى بالفرن التقليدي		60 - 240 درجة مئوية إنظر الجدول بصفحة 10	أو	1 ② 3 1 2 ③	مثالى لطهى البيتسا، اللازانيا، العجائن المحمرة و الأسماك و الخضروات المحشية (كوسا، فليفله...الخ). إستعمل الصينيه لجمع الشحم مباشرة بإدخالها فى الزلاقيه الخاصه ، أو بإستعمال صينييه اخرى فوق الشبكة
الطهى بالشواية و تحمير الطعام				① ② 3	مثالى لكل أنواع الشوى التقليدى، هامبورجر، سوس، لحوم، خبز محمص...الخ ضع الاطعمة فوق الشبكة مباشرة، و أدخل الصينيه لجمع الشحم المحتمل
				1 ② 3	مثالى للاطعمة التى يجب تحميرها فقط مثل الأسماك، فى هذه الحالة يجب وضع الاتاء و بداخله الاطعمة فوق الشبكة
طهى عن طريق الشوى بالسبيخ الدوار (إن وجد)				1 2 ③	مثالى لطهى الدجاج و الطيور عامه، ومحمرات اللحوم 00 الخ. ننصح بإضافة كوب من الماء فى صينية جمع قطرات الشحم لتسهيل عملية التنظيف ولتجنب تكون دخان قد ينتج عن الدهون المحروقة.

1.3 الخصائص الفنية

جهد التشغيل.....	إنظر لوحة الخصائص
أقصى قوة ممتصة.....	إنظر لوحة الخصائص
إستهلاك الطاقة الكهربائية (لوائح CENELEC HD 376)	
للوصول الى 200 درجة مئوية.....	0,16 كيلوات / ساعة
للمحافظة على 200 درجة مئوية لساعة واحدة.....	0,15 كيلوات / ساعة
إجمالي.....	0,75 كيلوات / ساعة
هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوروبية CEE / 336 / 89 ، و الخاصة بالتوافق الكهرومغناطيسي.	
المواد والاعراض التي تمس الأطعمة مطابقة للوائح و القواعد الأوروبية CEE / 109 / 89، و القانون رقم 108 و الذى تم تطبيقه فى 25 يناير 1992.	

1.4 تحذيرات هامه

1. هذا الفرن تم تصميمه لطهى الطعام، فلا يجب إستخدامه لأغراض أخرى، و لا يجب تغيير خصائصه الفنية او العبث به بأى وسيلة.
2. لا يجب أن يستعمل هذا الجهاز أطفال أو اشخاص غير عاقلين، ألا تحت حراسة ملائمه.
3. قبل الأستخدام تأكد أن الجهاز لم يصبه اي ضرر أثناء النقل.
4. ضع الجهاز على سطح أفقى، و بارتفاع 85 سم، بعيدا عن متناول أيدي الأطفال.
5. عندما يشتغل الجهاز ترتفع درجة حرارة الباب و جميع الأسطح الخارجية، لذلك لا يجب أن تلمس أيا من هذه الأجزاء، و أعمل فقط على لمس أمقابض والأزرار البلاستيكية، و لا تضع أى شئ على الفرن أثناء تشغيله.
6. قبل إستخدام الفرن لأول مرة، يجب عليك التخلص من كل ما هو بداخله، كارتون واقي بلاستيك، دليل، أكياس.
7. قبل توصيل الفيشه بشبكة التغذية بالكهرباء يجب التأكد مما يلي:
- أن الجهد الموجود فى شبكة التغذية بالكهرباء، ملائم للقيمة الموضحة على لوحة الخصائص التقنيه المثبتة فى الجزء السفلي للجهاز.
- أن تكون الفيشة الكهربائية بقدره 10 أمبير على الأقل، و بها وصلة مناسبة بالارض.
- إن الصانع لا يتحمل أى مسئولية فى حالة أن هذه القواعد الماتعه للحوادث لم تحترم.
8. إغسل بعناية جميع الأكسسوارات قبل الاستعمال.
9. عند فتح باب الفرن يجب الانتباه لمايلى:
- لا تضغط بشده على الأشياء الثقيلة، و لاتشد المقبض الى أسفل بقوة.
- لا تضع على مسطح البوابة و هى مفتوحة أوعية ثقيلة أو إناء ساخن خرج لتوة من الفرن على الإطلاق.
10. لا تتقل الجهاز أثناء عمله.
11. عملية الصيانة أو تغيير أو تعديل سلك التغذية بالكهرباء، يجب أن تتم فقط عن طريق فنيين مرخصين من الصانع، أو من مركز الصيانة الخاص به. إن عمليات الصيانة التى تتم عن طريق أشخاص غير مؤهلين، قد تكون خطيرة.

قبل إستخدام الجهاز لأول مرة، يجب تشغيله و هو خالى، و الترموستات على أقصى درجاته، لحوالى 15 دقيقة، و ذلك للتخلص من روائح الاجهزة الجديدة، و لحرق أى مواد أو خامات حافظة تم وضعها قبل عملية النقل. أثناء هذه العملية يجب تهوية الغرفة.

فصل 2 - طريقة إستخدام الفرن و جدول الطهى

2.1 إستخدام مفاتيح التحكم

مفتاح الترموستات (E)

برمج درجة الحرارة المرغوبة بهذه الطريقة:

- لإذابة الثلج: مفتاح الترموستات على الوضع "****"
- للمحافظة على الاطعمة ساخنة : مفتاح الترموستات على 60 درجة مئوية.
- للطهى فى الفرن التقليدي أو الفرن ذو المهوئ: مفتاح الترموستات من 60 الى 240 درجة مئوية.
- بالسيخ الدوار (إذا وجد): مفتاح الترموستات فى الوضع ***

مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G)

- لتشغيل الفرن و لبرمجة وقت الطهى: لف المقبض فى إتجاه عقارب الساعة حتى الوقت المرغوب (على الأكثر 120 دقيقة)، عند إنتضاء الوقت المرغوب، ستسمعون صفارة إنذار ، و سينطفئ الفرن أوتوماتيكيا.
 - لإطفاء الفرن: يجب وضع المفتاح فى الوضع (0).
- للبرمجة لمدة أقل من 10 دقائق، لف المفتاح حتى آخر التدرج، ثم إضبطة على الوقت المطلوب.

مفتاح إختيار طريقة الطهى (H)

العمل بهذا المفتاح يعنى إختيار إحدى طرق الطهى الموجودة ، أو بمعنى أصح

إذابة الثلج (فقط المروحة تعمل).	الطهى بفرن تقليدي (فقط المقاومة العليا و المقاومة السفلى يعملان).
------------------------------------	---

طهى بالفرن المهوئ مع الحفاظ على الطعام ساخن (المقاومة العليا و المقاومة السفلى و المروحة يعملون).	طهى بالشواية السيخ الدوار (إن وجد) فقط المقاومة العليا بأقصى درجاتها.
---	--

لمبة إشارة الترموستات (F)

عندما تضئ اللمبة، فذلك يعنى أن الفرن بدأ يسخن، و عندما تنطفئ ذلك يعنى أن الفرن وصل الى درجة الحرارة المطلوبة. فى حالة الاستعمال لإذابة الثلج، لمبة الارشاد ستظل منطفئة.

2.2 نصائح لطريقة الاستعمال

- عند الطهي بالفرن التقليدي والمهوى ، ننصح بتسخين مسبق للفرن حتى يصل الى درجة الحرارة المطلوبة، و ذلك للحصول على أحسن النتائج في الطهي.
- الوقت اللازم للطهي يتوقف على نوعية الطعام، و على درجة حرارة الاطعمة، و على اختلاف درجة التذوق بين شخص و آخر، 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 الاطعمة المتلجة، يجب قراءة الوقت اللازم للطهي، و الموضح على غلاف التعبئة في كل عبوة.

2.3 كيفية برمجة طريقة الطهي

إذابة الثلج

إدخل الشبكة في الزلاقه رقم 2، و صينية جمع قطرات الشحم في الزلاقه رقم 3، كما هو موضح بالرسم صفحة 4.

الطعام المتلج و الذي يراد إذابة تلجه يوضع فوق الشبكة مباشرة.
في حالة إستحالة إجراء هذه العملية (على سبيل المثال في حالة اللحوم المفرومة، إذا ذاب ثلجها ستقع من فتحات الشبكة). لذلك يجب عليك وضع الاناء في طبق ثم وضع الطبق فوق الشبكة، و في هذه الحالة لا يجب إستعمال الصينية الخاصة بجمع قطرات الشحم.

لف المفتاح الخاص بإختيار طريقة الطهي (H) في الوضع ***

ضع مفتاح الترموستات (E) في الوضع ***

لف مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) على الوقت المرغوب ، و في نهاية عملية الإذابة، سيطلق الجهاز صفارة إنذار لينبهكم أن عملية إذابة الاطعمة المتلجة قد إنتهت.

ملحوظة: بهذه الطريقة يم تخفيض الوقت اللازم لإذابة الثلج بطريقة طفيفة.

المحافظة على الاطعمة ساخنة

إدخل صينية جمع قطرات الشحم أو الشبكة وعليها الوعاء في زلاقه رقم 3 (من الممكن إستخدام وعاء اللازانيا إن وجد)، كما هو موضح في الرسم صفحة 4. هذا الأسلوب في الطهي يسمح بالحفاظ على الاطعمة ساخنة حتى وقت تقديمها على المائدة. ينصح بعدم ترك الاطعمة لفترة طويلة بالفرن، و ذلك حتى لا يجف الطعام كثيرا، (لذلك يجب تغطية الطعام بورق قصديري أو تغطيته بالورق الخاص بالفرن).

لف المفتاح الخاص بإختيار طريقة الطهي (H) حتى يصل الى العلامة ***

ضع المفتاح الخاص بالترموستات (E) في الوضع 60 درجة مئوية.

لف المفتاح الخاص بالتشغيل و التحكم بالوقت (G) على الوقت المرغوب فيه، و في نهاية الوقت الذي تم ضبطه ستسمعون صوت إنذار صوتي، أما في حالة أن الوقت اللازم للحفاظ على الحرارة قد أنتهى قبل الوقت الذي تم ضبطه، فيجب العمل على وضع مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) يدويا في الوضع (O)

فصل 2 - طريقة إستخدام الفرن و جدول الطهى

الطهى بإستخدام فرن مهوى

هذه الطريقة فى الطهى مثالية للحصول على تورتة مالحة، أو أطباق مختلفة من اللحوم (هذا خلاف الطيور الصغيرة)، أو بطاطس بالفرن أو حلويات عموماً. علاوة على أنه ملائمة للطهى على مستويين فى وقت واحد، حتى لو كانا نوعين مختلفين من الاطعمة.

كيفية الطهى:

لف مفتاح إختيار نوعية الطهى (H) فى الوضع ***
إختار درجة الحرارة التى ترغبها، و اضبط عليها مفتاح الترموستات (E)
لف مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) على الوقت المرغوب فيه
انتظر حتى تصل درجة حرارة الفرن الى درجة الحرارة المطلوبة، (و ذلك عن طريق إنطفاء لمبة الاشارة)، بعد ذلك أدخل الطعام و ضعه على الشبكة التى ستكون قد أدخلتها فى الزلاقه الخاصه من قبل.
أما إذا كان الطعام فى صينية جمع قطرات الشحم، فادخلها فى الفرن و ثبتها على الزلاقه الخاصه، (و فى هذه الحالة يجب عليك قراءة الجدول الموجود اسفله)، فى نهاية عملية الطهى، سيطلق الجهاز صفارة تحذير معلنة أن العملية قد تمت.

الوصفات	الكمية	مفتاح الترموستات	الوقت اللازم للطهى	وضع صينية جمع الشحم أو الشبكة	ملاحظات و نصائح
تورتة مالحة	600 جم	180 درجة مئوية	25 دقيقة	2	يمكن إستخدام قالب مستدير و تضعه على الشبكة (O)، أو مباشرة فى الصينية (N).
قطع دجاج	1000 جم	200 درجة مئوية	45 دقيقة	3	ضع فى الصينية (N) مباشرة.
دجاجة كاملة	1500 جم	200 درجة مئوية	75 دقيقة	3	إثقبه بشوكة، و ذلك للتخلص من الدهون.
لحوم محمرة	1500 جم	200 درجة مئوية	75 دقيقة	3	إترك بعض الدهون من حولة و ذلك حتى لا يجف كثيراً.
كفتة	700 جم	180 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضعها مباشرة فى الصينية (N).
بطاطس بالفرن	1000 جم	200 درجة مئوية	50 دقيقة	2	يجب تقليبها مرتين أو ثلاثة أثناء عملية الطهى.
تورتة مارجرينتا	700 جم	180 درجة مئوية	25 دقيقة	3	إستخدم قالب بحزام.
بلوم كيك	900 جم	160 درجة مئوية	90 دقيقة	3	إستخدم قالب مستطيل.
بسكويت	400 جم	180 درجة مئوية	20 دقيقة	2	ضعها مباشرة فى الصينية (N).
حلويات مقرقشة	800 جم	180 درجة مئوية	25 دقيقة	2	يمكن إستخدام قالب مستدير و تضعه على الشبكة (O)، أو مباشرة فى الصينية (N).
فطيرة بتقب	700 جم	180 درجة مئوية	30 دقيقة	3	إستخدم قالب بحزام.

قم بزيادة حوالى 5 دقائق للتسخين المسبق للفرن على الوقت اللازم للطهى.

فصل 2 - طريقة إستخدام الفرن و جدول الطهى

الطهى بالفرن التقليدي

هذه الطريقة فى الطهى مثالية للحصول على بيتسا ممتازة، لازانيا معجنات، طيور صغيرة، جميع أنواع الأسماك و الخضراوات المحشية التي يجب تحيرها، وبعض أنواع الحلويات.

كيفية الطهى:

لف المفتاح الخاص بإختيار طريقة الطهى (H) فى الوضع***
إختار درجة الحرارة المرغوبة عن طريق لف المقبض الخاص بالترموستات (E)
لف مفتاح التشغيل و التحكم الوقت (G) على الوقت المرغوب
إنتظر حتى يصل الفرن الى درجة الحرارة المطلوبة (و ذلك عندما تنطفئ لمبة الإشارة)، عندئذ
إدخل الطعام و ضعة على الشبكة، التى ستكون قد ثبتها فى مكانها من قبل، أما إذا كان الطعام
فى صينية جمع قطرات الشحم، فإدخلها بالفرن و ثبتها فى الزلاقه الخاصه، (و للقيام بذلك
بطريق صحيحة ننصح بقرائة الجدول الموضح اسفله). نهاية عملية الطهى ستعلن عن طريق
اطلاق إنذار صوتى من الفرن.

الوصفات	الكمية	مفتاح الترموستات	الوقت اللازم للطهى	وضع صينية جمع الشحم أو الشبكة	ملاحظات و نصائح
بيتسا طازجة	400 جم	200 درجة مئوية	25 دقيقة	3	إستخدم الصينيه(N)
بيتسا متلجة	250 جم	220 درجة مئوية	8 دقائق	2	يمكن وضعها على الشبكة (O)، أو على الصينيه (N).
بيتسا متلجة	450 جم	220 درجة مئوية	13 دقيقة	2	يمكن وضعها على الشبكة (O)، أو على الصينيه (N).
لازانيا	1500 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الاناء الخاص (إن وجد) أو أى وعاء اخر فوق الشبكة (O) مباشرة.
كانيلونى	2300 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الاناء الخاص (إن وجد) أو أى وعاء اخر فوق الشبكة (O) مباشرة.
سمك أوراتا فى الفرن	1000 جم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	يمكن طهيها مباشرة فى الصينيه (N).
تورتن ملفوفة	800 جم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	يمكن طهيها مباشرة فى الصينيه (N)، على ان يتم لفها فى ورق مقصود.
بانانجان بالجبن	1700 جم	200 درجة مئوية	30 دقيقة	2	ضع الاناء فوق الشبكة (O).
كوسا بالتونة	1000 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	إستخدم الصينيه (N): ضعوا زيت، طماطم و ماء.
بطاطس محمرة	1500 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الوعاء فوق الشبكة (O).
تفاح مطهى	1000 جم	180 درجة مئوية	90 دقيقة	3	ضع الوعاء فوق الشبكة (O).
موفين	600 جم	200 درجة مئوية	18 دقيقة	2	ضع الاوعية الصغيرة فوق صينية جمع قطرات الشحم مباشرة.

يجب إضافة 5 دقائق تقريبا الى مدة الطهى و ذلك لتسخين الفرن مسبقا

فصل 2 - طريقة إستخدام الفرن و جدول الطهي

تحمير الاطعمة و الطهي بالشواية

هذه الطريقة مثالية لشوى الهامبورجر ، اللحوم، السوس و الكفتة..... الخ.
علاوة على ذلك هذه الطريقة يمكن إستخدامها فى تحمير الاطعمة: نيوكى بالطريقه الرومانا، الاسماك....الخ.

كيفية الطهي

ادخل الطعام الذي يراد شويه فوق الشبكة ، وصينية جمع قطرات الشحم (N) فى الزلاقه المركزيه (2) كما هو موضح فى الرسم 1، واغلق الباب كما هو موضح فى الرسم 2. ننصح بصب كوب من الماء فى الصينية (N)، لتسهيل عملية التنظيف، و تجنب الدخان الذى يسببه احتراق الدهون.

لف مفتاح إختيار طريقة الطهي (H) فى الوضع ***

لف مفتاح الترموستات (E) فى الوضع ***

لف مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G)، على الوقت المرغوب فيه.

عليك ان تتذكر تقليب الطعام في منتصف وقت طهيهِ.

مهم : للحصول على نتائج جيدة، ضع الطعام على الشبكة (O)، وأترك حوالى 2 سم تقريبا من الفراغ فى المنطقة بجانب الباب (انظر رسم 1).

رسم 1

رسم 2

رسم 3

فى حالة إذا كانت الاطعمة قد تم طهيها من قبل، و يجب تحميصها فقط، ضع الوعاء على الشبكة المثبتة بالزلاقه الوسطى (2)، على أن يكون الباب شبة مغلقا كما هو موضح فى شكل 3، فى نهاية عملية الطهي، سيقوم الفرن بإطلاق تحذير صوتى، أما إذا إنتهت عملية الطهي قبل الوقت الذى تمت برمجته، فيجب وضع مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) على الوضع (O)، و ذلك بطريق يدوية.

فصل 2 - طريقة إستخدام الفرن و جدول الطهى

للحصول على عملية تحميص جيدة للخبز: ضع شرائح الخبز كما هو موضح فى الرسم الموجود جانباً، أو بمعنى أصح يتم ترك 2 سممن الفراغ على حافة شبكة الشوى.

فقط لعملية تحميص الخبز: يجب تسخين الفرن مسبقا لمدة 2_3 دقائق وباب الفرن يجب أن يكون مغلقا (كما هو موضح بالرسم الموجود جانباً).

فى الجدول الموضح اسفلا توجد بعض النصائح المفيدة للحصول على عملية شوى جيدة

وصفات	الكمية	مفتاح الترموستات	وقت الطهى	نصائح و إرشادات
كتف (4)	600 جرام		20 دقيقة	قلب بعد 12 دقيقة تقريبا
نقانق (12)	1200 جرام		25 دقيقة	اقلب بشوكة للتخلص من الدهون، و قلب كل 15 دقيقة تقريبا.
هامبورجر (6)	700 جرام		20 دقيقة	قلب بعد 12 دقيقة تقريبا
سوس (6)	500 جرام		10 دقائق	قلب بعد 3 - 4 دقيقة تقريبا
لحوم بالسيخ (4)	650 جرام		25 دقيقة	قلب بعد 15 دقيقة تقريبا
خبز محمص	6 قطع		3,5 دقيقة	قلب فى منتصف عملية الطهى
نيوكى بالطريقة الرومانا	1500 جرام		15 دقيقة	ضع الوعاء فوق الشبكة المثبتة بالز لاقه (2)

فصل 2 - طريقة إستخدام الفرن و جدول الطهى

الطهى عن طريق الشوى بالسيخ الدوار (إن وجد)
هذه الطريقة مثالية لطهى اللحوم المثبتة بالسيخ، الدجاج، الطيور عامة، و اللحوم المحمرة.

كيفية الطهي

رسم 5
إدخل الطعام فى سيخ الشوى (P)، و إعلم على تثبيتة بالشوكتين المخصصتين لذلك، (فى حالة اللحوم تأكد من أن اللحوم ملفوفة بعناية بخيط مخصوص بالطهى، و ذلك للحصول على نتائج ممتازة.

رسم 6
إدخل حوامل تثبيت السيخ (Q) فى الفتحات الخاصة الموجودة فى الصينيه.

رسم 7
ثبت السيخ على الحوامل.

رسم 8
ضع صينييه جمع قطرات الشحم والغذاء المراد طهيها فوقها فى الزلاقه السفلى (3) واعمل على امالة حوامل السيخ (Q) ناحية اليسار. تأكد من ان راس السيخ 1 يكون الى الامام

رسم 9
بعد إدخال صينييه جمع قطرات الشحم فى الفرن، إدفع السيخ الدوار للمحمرات فى الثقب الخاص بة (D)، مع العمل على جعل حوامل السيخ (Q) منحنيه ناحية اليمين.

رسم 10
إغلق الباب كما هو موضح بالرسم (شبه مغلقه)

لهذه العملية ليس من المهم تسخين الفرن مسبقا
لف مفتاح إختيار نوعية الطهى (H) فى الوضع ***
لف مفتاح الترموستات (E) فى الوضع ***
لف مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) على الوقت المرغوب.
لو إحتاجت عملية الطهى أكثر من ساعتين، تذكر أن تعيد تشغيل مفتاح التحكم بالوقت.
عند الانتهاء من عملية الطهى، يجب إعادة مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) الى الوضع (O).

فصل 3 - التنظيف و الصيانة

إن عملية النظافة المستمرة، تمنع تكوين دخان و روائح كريه أثناء عملية الطهي.

قبل أى عملية تنظيف يجب نزع الوصلة التى بين الجهاز و شبكة التغذية بالكهرباء.

لا تغمر الجهاز فى الماء على الإطلاق، و لا تضعه تحت ما متدفق بشدة.

الشبكة، ، الصينية لجمع قطرات الشحم ، وصينية جمع فتاة الخبز ، يمكن غسلها بنفس طريقة غسل الاواني العادية، سوا يدويا أو فى ماكينة غسل الأطباق. لنظافة المسطحات الخارجى للجهاز، إستعمل دائما قطعة قماش مبللة، أو إسفنجة مبللة، إحد من استخدام مواد مذيبة حتى لا تسبب أضرار بالمسطحات الخارجية (الدهانات). إحدروا من أن لا تدخل سوائل، سواء ما أو صابون فى الفتحات الموجودة على الجانب الايمن للفرن. للنظافة الداخلية للفرن لا تستعمل مواد مذيبة على الإطلاق، و لا تجرح الجدران الداخلية بأدوات حادة أو قاطعة، إستعمل فقط منظفات سائلة و ليست مذيبة.

لا تستخدم سكاكين أو شوكات، فى الفتحات الموجودة بالجانب الايمن للجهاز، أو السطح الخلفى للفرن. إسحب الصينية الجامعة لبقايا الخبز (M) ناحيتك، (انظر الرس 11)، لو وجدت صعوبة فى إجراء هذه العملية، قم ببلل الاجزا الخارجيه للصينيه. وازل الاوساخ بقطعة قماش مبللة.

رسم 11

الضوء الداخلية للفرن (إن وجدت)

عندما يكون الفرن فى حالة الاستعمال، فإن لمبة الفرن الداخلى (B) تظل مضيئة دائما.

. لتغيير اللمبة يجب عليك عمل الاتى:

- أنزع الوصلة التى بين الجهاز و شبكة التغذية بالكهرباء
- فك الزجاج فى الوضع (X)، و إنزعه فى عكس إتجاه عقارب الساعة، ثم غير اللمبة (Y) بواحدة أخرى مثيلة لها (انظر رسم 14). ثم عد ب تثبيت الزجاج الواقى (X). إستخدم فقط لمبة صالحة للفرن (1300 درجة مئوية).

ملحوظة : لو احترقت اللمبة فإن الفرن يستمر بالعمل

رسم 12