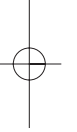
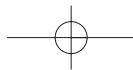


فرن يعمل بالنقل الحراري



إرشادات للاستعمال

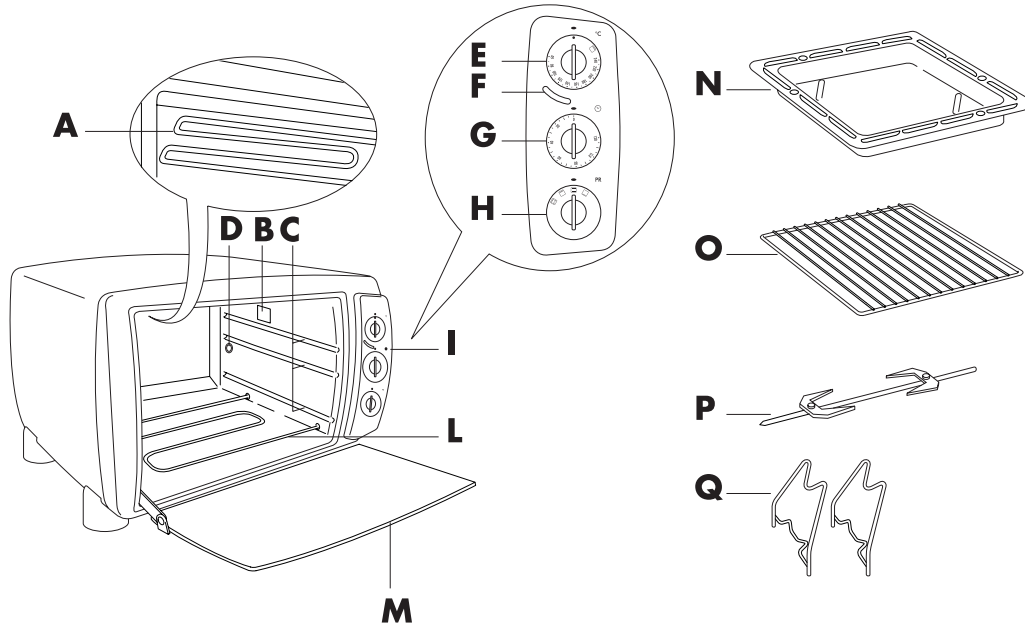


فهرس

	فصل 1 عام
3	1. 1 وصف الفرن والاكسسوارات
4	1. 2 جدول تلخيصي
5	1. 3 الخواص الفنية
5	1. 4 تنبيهات مهمة
	فصل 2 استعمال الفرن وجداول الطهي
6	1. 2 استعمال مفاتيح التحكم
7	2. 2 نصائح للاستخدام
7	2. 3 كيفية برمجة التشغيل
7	المحافظة على الاطعمه ساخنه
	الطهي بلطف
8	الطهي بالفرن
9	الطهي بالشوي وتحميص الاطعمه
11	الطهي شويًا بالسيخ الدوار (ان وجد)
12	فصل 3 النظافه والصيانه

فصل 1 - عام

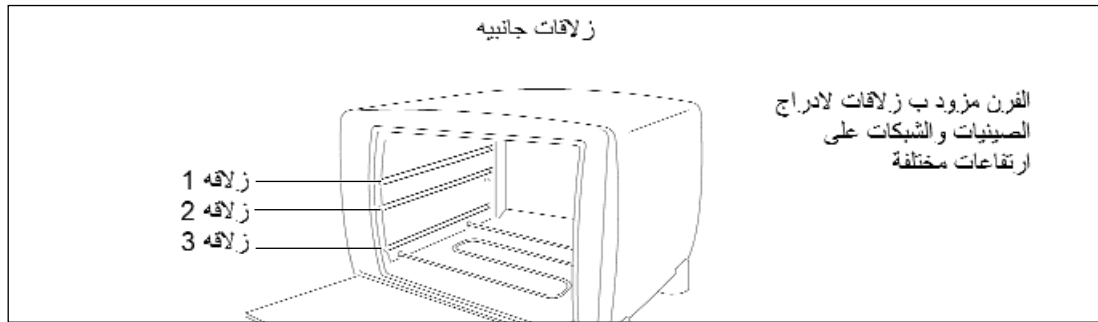
1.1 - وصف الفرن والاكسسوارات



- I لوحة مفاتيح التحكم
L مقاومة سفلى
M صينية لجمع فتات الخبز
N صينية لجمع قطرات الشحم
O شبكه
P سيخ الشوي (ان وجد)
Q محامل سيخ الشوي (ان وجد)

- A مقاومه عليا
B ضوء الفرن الداخلي (ان وجد)
C مروحه
D مكان تثبيت السيخ الدوار (ان وجد)
E مقبض التيرموستات
F لمبة اشارة التيرموستات
G مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت
H مفتاح اختيار طريقة الطهي

زلاقات جانبية

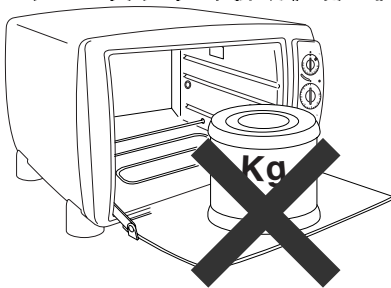


الفرن مزود ب زلاقات لادراج
الصينيات والشبكات على
ارتفاعات مختلفة

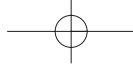
بتغطيه الطعا لتجنب جفافه	③		60 درجة مئوية		
استعمل صيني في المزلقه صينية فوق المطلى	1 2 ③		240 - 60 درجة مئوية		الطهي بلطف
استعمل صيني في المزلقه صينية فوق	1 ② 3 1 2 ③		240 - 60 درجة مئوية (انظر الى صفحة 8)		الطهي بالفرن
مثالي لكل هامبورجر، محمص، الخ ضع الطعام صينية جمع	① ② 3				
مثالي للطعام مثل السمك، ضعها فوق	1 ② 3				
مثالي لطهي ومحمرات ال كوب ماء ف لتجنب دخا ولتسهيل التنذ	1 2 ③				سيخ اسوار (ن وجد)

4.1 - تنبيهات

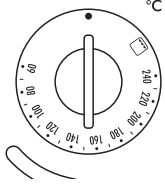
- لحم و



5



- **مفتاح التشغيل والنحيم بالوقت (G)**
 - لتشغيل الفرن ولبرمجة مدة الطهي: عليك بلف المفتاح باتجاه عقارب الساعة حتى الوقت المطلوب (دقيقه)، بانتهاء الوقت المرغوب، تسمع صفاره انذار وسينطفئ الفرن تلقائياً.
 - لإطفاء الفرن: ارجع المفتاح الى وضع (0).
- لبرمجة مدة اقل من 10 دقائق، عليك بلف المفتاح حتى اخر التدريج ومن ثم ضعه على الوقت المطلوب



مفتاح اختيار طريقة الطهي (H)
تحريك هذا المفتاح يعني اختيار احدى طرق الطهي المتوفرة للقيام بالط

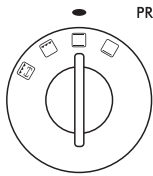
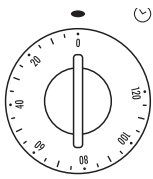


طهي بالفرن والمحافظة على الطعام ساخناً
(المقاومه العليا والسفلى تعملا)

الطهي بلطف

(فقط المقاومه السفلى تعمل)

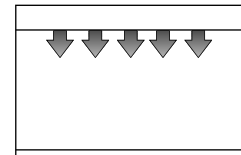
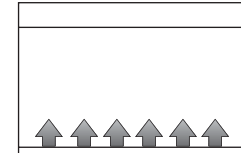
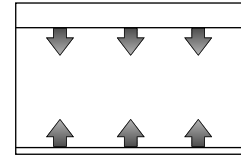
الطهي بالشوي



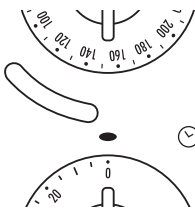
الطهي بالسيخ الدوار (ان وجد)

(فقط المقاومه العليا تعمل وباقصى درجه).

لمبة اشارة التيرموستات
اضاءة اللمبه يعني ان الفر



جداول الطهي



فصل 2 - استعمال الفرن وجداول الطهي

2.3 - خفيه برجه التسعيل

• المحافظة على الاطعمه ساخنه ***

ادخل صينية جمع قطرات الشحم او الشبكة وعلوها وعاء في الزلاقه رقم 3 كما هو في الشكل في الصفحه 4. طريقه الطهي هذه تسمح بالمحافظة على الاطعمه ساخنه حتى لحظة تقديمها على المائده. ننصح بعدم ترك الاطعمه لفترة طويلة في الفرن وذلك حتى لا يجف الطعام بصورة زائده (لهذا الهدف عليك بتغطية الوعاء بورقة قصدير او بورقة مطبخ).

قم بلف مفتاح اختيار طريقة الطهي (H) لتصل لعلامة ***.

ضع مفتاح الثيرموستات (E) في وضع 60 درجة مئوية.

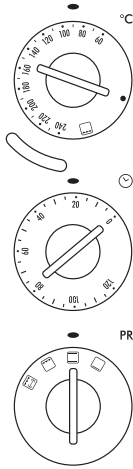
عليك بلف مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) حتى تصل الى الوقت المطلوب. انتهاء الوقت المبرمج يشار اليه بصفارة اذار. اذا انتهى وقت المحافظة على الطعام ساخننا قبل الوقت المبرمج، عليك بارجاع مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت يدويا حتى وضع "O".

• الطهي اللطيف

ادخل صينية جمع قطرات الشحم او الشبكة وفوقها وعاء في الزلاقه رقم 3 كما هو في الصفحه 4. مثالي للحلويات والكعك المبلل بقليل من السكر وحلويات رطبه موجو. مختلفه. من الممكن الحصول على نتائج ممتازة ايضا بانهاء الطهي للاطعمه او لحراره في الجزء السفلي. ننم  ادخال الصينية في الزلاقة السفلى (3).

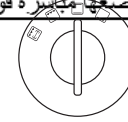
عليك بلف مفتاح اختيار طرق الطهي (H) في وضع ***.

اختر الحراره المرغوبه بواسطة مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G). نهاية الوقت تشار اليها بصفارة اذار. اذا انتهى وقت المحافظة على الطعام ساخننا قبل الوقت عليك بارجاع مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت يدويا حتى وضع "O".



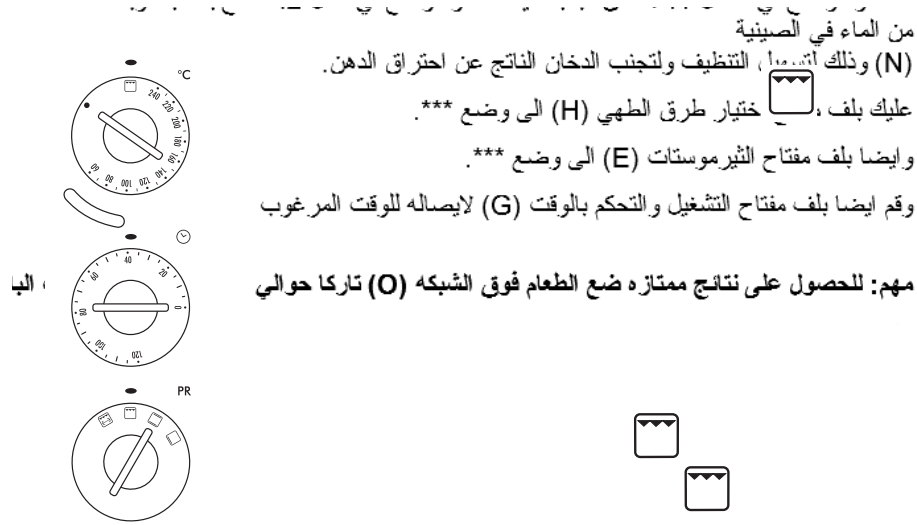


وصفات	الكمية	مفتاح التيرموستات	مدة الطهي	وضع الشبكة / صينية جمع قطرات الشحم	وصف
بيتسا طازجه	400 غم	200 درجة مئوية	25 دقيقة	3	استعمل صينية (N)
كعكه مالحه	600 غم	200 درجة مئوية	35 دقيقة	3	استعمل صينية (N) الحلوى على الشبكة
بيتسا مثلجه	450 غم	220 درجة مئوية	13 دقيقة	2	ممكن وضعه مباشر (O) او صينية (N)
لازانيا	1500 غم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضعها مباشرة فوق



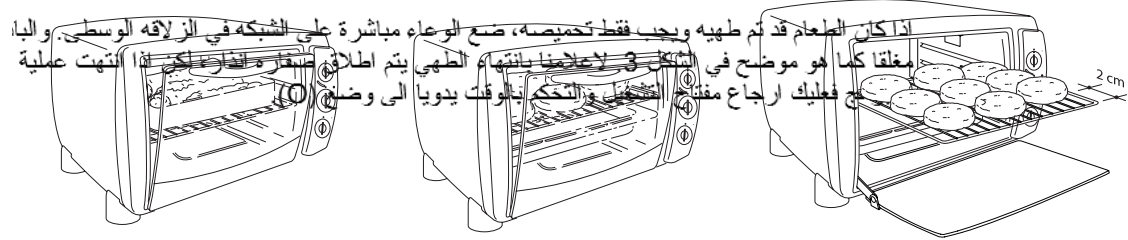
كانيلوني	2300 غم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضعها مباشرة
دجاجه كامله	1500 غم	220 درجة مئوية	90 دقيقة	3	انقبه بشوكة لاد
محمر خنزير	1500 غم	220 درجة مئوية	90 دقيقة	3	اترك بعض الهر
كفتا	1000 غم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	ضعها مباشرة
قطع ارنب	1000 غم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	اضف قليلا من منتصف الطهي
سمك برانزينو بالمح	900 غم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	يجب تغطيته بال
سمك اور اتافي الفرن	1000 غم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضعها مباشرة
تروتا ملفوفه	800 غم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضعها مباشرة ملفوفه بورق ال
باننجان بالجبنه	1700 غم	200 درجة مئوية	30 دقيقة	2	ضع الوعاء فو
كوسا بالتونه	1000 غم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	2	استعمل صينية طماطم، وماء
بطاطس محمره	1500 غم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	2	ضع الوعاء فو
تفاح مطهي	1000 غم	190 درجة مئوية	90 دقيقة	3	ضع الوعاء فو
موفين	600 غم	200 درجة مئوية	18 دقيقة	2	ضع الاوعية جمع قطرات

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

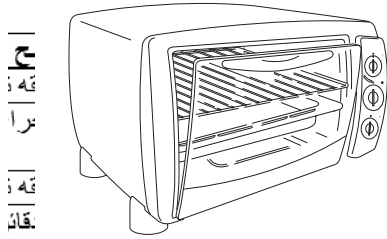
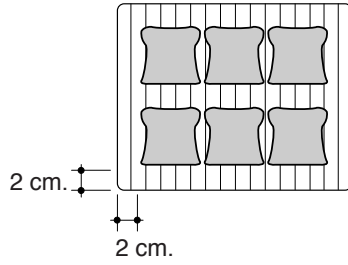


رسم 2

رسم 1



فقط لتحميمص الخبز: عليك بتسخين الفرن مسبقا لمدة 2 - 3 دقائق و اترك الباب شبه مغلقا (كما هو موضح في الشكل جانبا).



الجدول اسفله يعطيك بعض النصائح المفيدة لتحضير

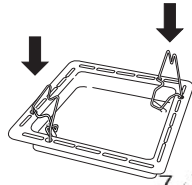
الوصفه	الكميه	مفتاح التيرمو،
ضلو ع خنزير (4)	600 غم	
نقانق (12)	1200 غم	
هامبورجر (6)	700 غم	
وورستيل (6)	500 غم	
لحم بالسيخ (4)	650 غم	
خبز محمص	6 قطع	
نيوكي من روما	1500 غم	

قلب بعد 15 دقيقه	25 دقيقه
قلب في منتصف الد	5,3 دقيقه
ضع الوعاء فوق الد وضع (2)	15 دقيقه

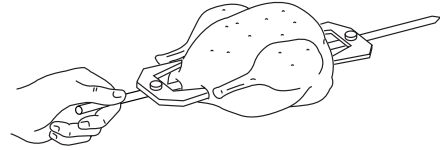


شكل 5

ادخل الطعام في سيخ الشوي (P) واعمل على تثبيته بالشوكتين ادرج حوامل تثبيت السيخ (Q) في المخصصتين (اربط اللحمه جيدا بخيط للحصول على نتائج جمع قطرات الشحم ممتازة).

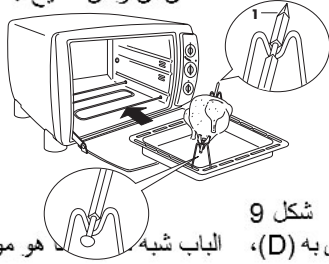


شكل 7



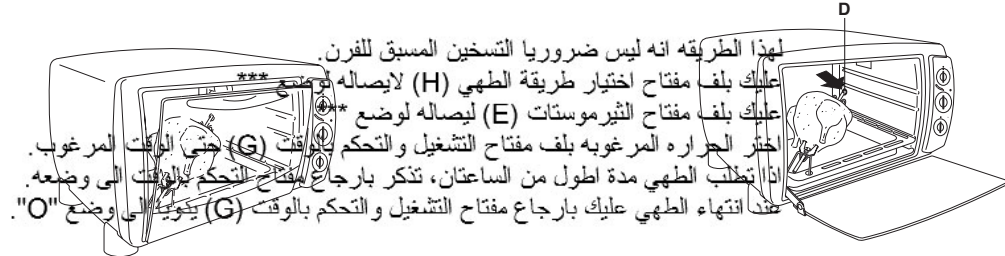
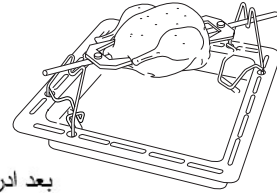
ضع السيخ فوق حوامل التثبيت.

ادرج صينية جمع قطرات الشحم و السفلى (3)، عليك بامالة حوامل التثبيت تاكد من ان راس السيخ 1 موجها الى

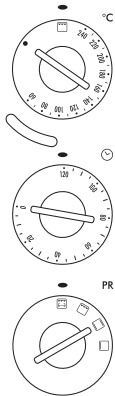


شكل 9

بعد ادراج الصينية ادفع السيخ ليدخل في الثقب الخاص به (D)، الباب شبه هو موضح في ا عليك بامالة حوامل التثبيت (Q) باتجاه اليمين.



لهذا الطريقه انه ليس ضروريا التسخين المسبق للفرن. عليك بلف مفتاح اختيار طريقة الطهي (H) لايصاله لوضع ***. عليك بلف مفتاح الثيرموستات (E) لايصاله لوضع *. اختر الحراره المرغوبه بلف مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) حتى الوقت المرغوب. اذا تطلب الطهي مدة اطول من الساعتان، تذكر بارجاع مفتاح التحكم بالوقت الى وضعه. عند انتهاء الطهي عليك بارجاع مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) ليكون الى وضع "O".



(المينا او الدهان) انتبه حتى لا يدخل الماء او الصابون السائل داخل الفتحات الموجودة في الجهة اليمنى للفرن.
 لتنظيف السطح الداخلي للفرن لا تستعمل منتوجات اكله ولا تكشف السطوح بادوات جارحه او مدبيه. استعمل دائما
 وليست خادشه.
 لا تجرب ادخال شوكلات او سكاكين او ادوات مدبيه في الفتحات الموجودة على السطح الخلفي للفرن.
 لتسهيل تنظيف الجانب الداخلي السفلي للفرن يجب رفع المقاومه السفلى (L) بالشد الى الاعلى باتجاه اليمين (انظر
 بعد التنظيف ضع المقاومه وثبتها في مكانها كما هو موضح في شكل 11.

رسم 11

رسم 10

