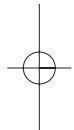
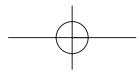
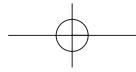


فرن يعمل بالنقل الحراري



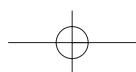
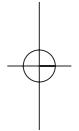
إرشادات للاستعمال

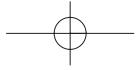




فهرس

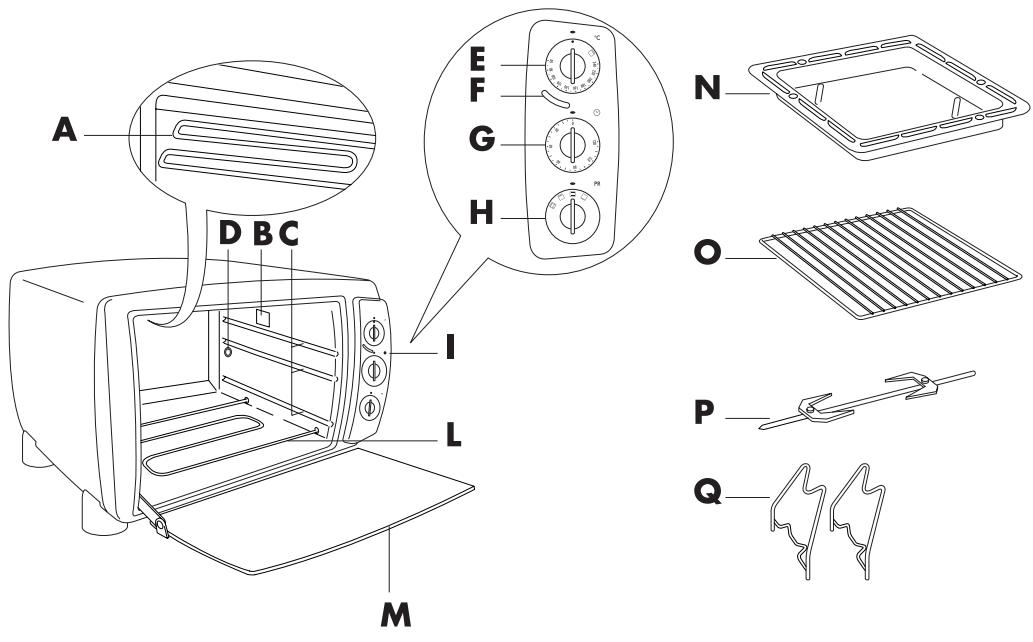
	فصل 1 عام
3	1.1 وصف الفرن والаксسوارات
4	2.1 جدول تلخيصي
5	3.1 الخواص الفنية
5	4.1 تنبیهات مهمة
	استعمال الفرن وجدارواں الطهي
6	1.2 استعمال مفاتيح التحكم
7	2.2 نصائح للاستخدام
7	3.2 كيفية برمجة التشغيل
7	المحافظه على الاطعمه ساخنه
8	الطهي بلف
9	الطهي بالفرن
9	الطهي بالشوي وتحميص الاطعمه
11	الطهي شويا بالسيخ الدوار (إن وجد)
12	فصل 2
	المحافظه على الاطعمه ساخنه
8	الطهي بالفرن
9	الطهي بالشوي وتحميص الاطعمه
11	الطهي شويا بالسيخ الدوار (إن وجد)
12	فصل 3 النظافه والصيانة





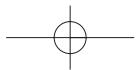
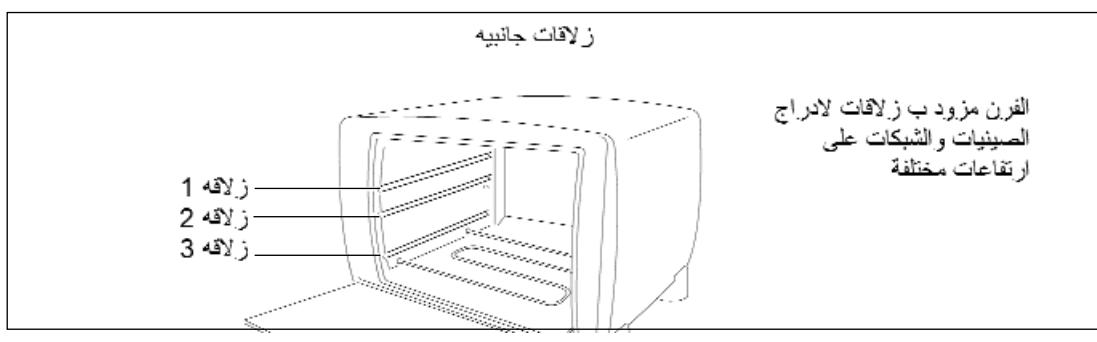
فصل 1 - عام

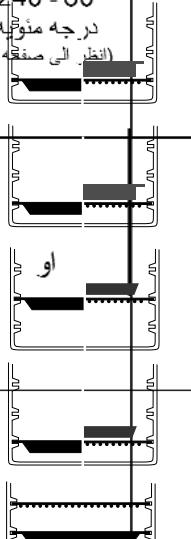
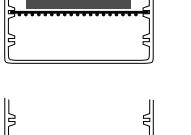
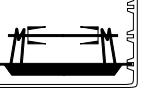
1.1 - وصف الفرن والаксسوارات



A لوحة مفاتيح التحكم
 L مقاومه سفلي
 M صينيه لجمع فتات الخبز
 N صينيه لجمع قطرات الشحم
 O شبكة
 P سيخ الشوي (ان وجد)
 Q محامل سيخ الشوي (ان وجد)

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



يُنْطَلِّي الطَّعَام لِجَنْبِ جَفَافِهِ	❸		60 درجة منوية		
استعمل صينية في المزlage صينية فوق (السفلي)	1 2 ❸		240 - 60 درجة منوية		الطهي بلطف
استعمل صينية في المزlage صينية فوق ا	1 ❷ 3		240 - 60 درجة منوية (انظر إلى صنف 8)		الطهي بالفرن
مثالي لكل هامبورجر، محضن، الخ ضع الطعام صينية جمع ا	❶ ❷ 3				
مثالي للطعام مثل السمك، ضها فرق ا	1 ❷ 3				
مثالي لطهي ومحررات الا كوب ماء في لتجنب دخا ولتسهيل التذ	1 2 ❸				سيخ سواران وجدا
					
					
					
					
					

اجمالي

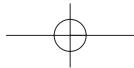
هذا الجهاز مطابق للمواصفات الاوروبية CEE 89/336/EEC الخاصة بالملامح الكهرومغناطيسية. الملاطعه مطابقه للقواعد واللوائح الاوروبية 89/109/CEE وعليه مرسم القانون لتطبيقه في 25 ين

٤.١ - تنبیهات

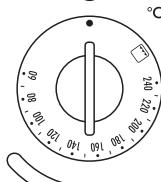
١. هذه الفرن صنع لطهي المأكولات، لا يجب استعماله لأهداف أخرى ولا يجب العبث به أو تغييره.
٢. لا تسمح للأطفال أو للأشخاص العاجزين باستعمال الجهاز بدون مراقبة ولا ترك الأطفال يلعبون.
٣. قبل الاستعمال تأكدوا من أن الجهاز ليس به اتلاف حصل خلال النقل.
٤. ضع الجهاز فوق سطح أفقي يرتفع على الأقل 85 سم وليس على مقربة من متناول أيدي الأطفال.
٥. عندما يكون الجهاز يعمل، تكون حرارة الباب والسطح الخارجي مرتفعة جداً: لاستخدامه عليك لم البلاستيكية. لا تترك أي شيء فوقه خلال تشغيله.
٦. قبل استعمال الجهاز لأول مرة عليك التخلص من الغلاف الواقي للجهاز مثل الكرتون الواقي، وابعد الأرشادات، أكياس البلاستيك الخ.
٧. قبل إدخال الفيشة في مقبس التيار الكهربائي افحص وتأكد من:
 - أن جهد التيار في شبكة التغذية بالتيار الكهربائي يطابق الجهد المشار إليه على لوحة الخصائص.
 - أن الفيشة الكهربائية لها قدرة 10 أمبير على الأقل وأن تكون مزودة بوصلة أرض ملائمة. الصانع لا يعتبر مسؤولاً عن اضرار من المحتمل أن تنتج عن عدم احترام هذه القاعدة المانعه للحوادث.
٨. عليك بغسل جميع الأكسسوارات قبل الاستعمال.
٩. عند فتح الباب عليك الانتباه لما يلي:
 - لا تضغط بقوه على الأغراض الثقيلة ولا تشد المقابض إلى الأسفل بقوه.
 - لا تضع على مسطح الباب وهو مفتوحاً أوعية ثقيلة أو أي إناء ساخن تم إخراجها من الفرن.
١٠. لا تنقل الجهاز خلال عمله.
١١. إن سلك التغذية بالتيار الكهربائي يجب أن لا يتم تغييره من عاملين ليسو كفوءاً لأن ذلك قد يكون خطأ في حالة تغييره يجب التوجه فقط إلى مركز " _____ ".



قبل استخدام الجهاز لأول مرة، عليك بتشغيله و
وذلك للتخلص من روائح الأجهزة الجديدة وازالة
عملية النقل. اثناء هذه العملية يجب تهوية المكان

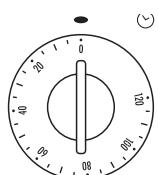


- مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (T)**
- لتشغيل الفرن ولبرمجة مدة الطهي: عليك بلف المفتاح باتجاه عقارب الساعة حتى الوقت الموعود دقيقة)، بانتهاء الوقت المرغوب، تسمع صفارة إنذار وسينطفئ الفرن تلقائيا.
- لاطفاء الفرن: ارجع المفتاح الى وضع (0).
- لبرمجة مدة اقل من 10 دقائق، عليك بلف المفتاح حتى اخر التدرج ومن ثم ضعه على المفتاح المطلوب



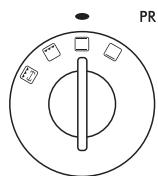
مفتاح اختيار طريقة الطهي (H)

تحريك هذا المفتاح يعني اختيار احدى طرق الطهي المتوفرة للقيام بالطهي بالفرن والمحافظة على الطعام ساخنا (المقاومه العليا والسفلي تعمل)

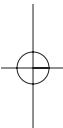


الطهي بلطف
(فقط المقاومه السفلي تعمل)

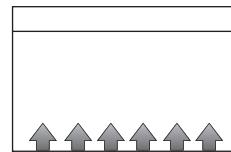
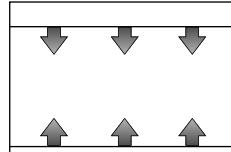
الطهي بالشوي



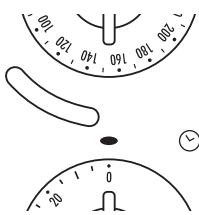
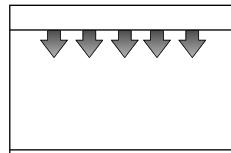
الطهي بالشيخ الدوار (ان وجد)
(فقط المقاومه العليا تعمل وبقصى درجه).



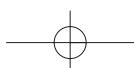
لمبة اشاره الثيرmostات
اضاءة اللمبه يعني ان الفرن

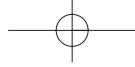


دداول الطهي



فصل 2 - استعمال الفرن وجداول الطهي





3. 2 - دينيه برمجه التشغيل

• المحافظه على الاطعمه ساخنه ***

ادخل صينية جمع قطارات الشحم او الشبكه وعليها وعاء في الزلاقه رقم 3 كما هو في الشكل في الصفحة 4. طريقة الطهي هذه تسمح بالمحافظه على الاطعمه ساخنه حتى لحظة تقديمها على المائده. ننصح بعدم ترك الاطعمه لفترة طويلة في الفرن وذلك حتى لا يجف الطعام بصورة زانده (لهذا الهدف عليك بتغطية الوعاء بورقة قصدير او بورقة مطبخ).

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

وضع مفتاح التبريمونات (E) في وضع 60 درجه منويه.

عليك بلف مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) حتى تصل الى الوقت المuongوب. انتهاء الوقت المبرمج يشار اليه بصفارة انذار. اذا انتهى وقت المحافظه على الطعام ساخنا قبل الوقت المبرمج، عليك بارجاع مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت يدويا حتى وضع "O".

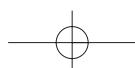
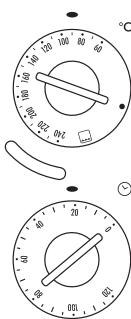


• الطهي النطيف

ادخل صينية جمع قطارات الشحم او الشبكه وفوقها وعاء في الزلاقه رقم 3 كم هو في الصفحة 4. مثالي للحلويات والكعك المبلل بقليل من السكر وحلويات رطبه موجود مختلفه. من الممكن الحصول على نتائج ممتازه ايضاً بانهاء الطهي للاطعمه او 1 حراره في الجزء السفلي. ننصح (ادخل الصينيه في الزلاقه السفلي (3)).

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

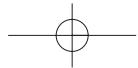
اختر الحراره المرغوبه بواسطه مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G). نهاية الوقت يشار اليها بصفاره انذار. اذا انتهى وقت المحافظه على الطعام ساخنا قبل الوقت عليك بارجاع مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت يدويا حتى وضع "O".



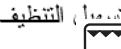
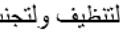
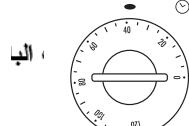
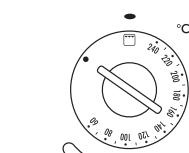
الوصف	الكمية	مفتاح التبرير	مدة الطهي	وضع الشبكة / صينية جمع قطرات الشحم	ملامح ونصائح
بيتسا طازجة	400 غم	200 درجة مئوية	25 دقيقة	3 وضع الشبكة / صينية جمع قطرات الشحم	ستعمل صينية (N)
كعكة مالحة	600 غم	200 درجة مئوية	35 دقيقة	3 وضع الشبكة / صينية جمع قطرات الشحم	ستعمل صينية (N)
بيتسا مثجة	450 غم	220 درجة مئوية	13 دقيقة	2 وضع الشبكة / صينية جمع قطرات الشحم	يمكن وضعه مباشرةً (O) أو صينية (N)
لازانيا	1500 غم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3 وضعها مباشرةً فوق	ضعيها على الشبك

كانيلوني	2300 غم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3 ضعيها مباشرةً
دجاجة كاملة	1500 غم	220 درجة مئوية	90 دقيقة	3 أقصي بشوكة لاد
محمر خنزير	1500 غم	220 درجة مئوية	90 دقيقة	3 اترك بعض الماء
كفتا	1000 غم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3 ضعيها مباشرةً
قطع ارنب	1000 غم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3 اضف قليلاً من منصف الطهي
سمك برانزينو بالملح	900 غم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3 يجب تعطيته بما
سمك اوراتافي الفرن	1000 غم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3 ضعيها هاشرة
تروتنا ملفوفة	800 غم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3 ضعيها هاشرة ملفوفة بورق الـ
بانذجان بالجبنة	1700 غم	200 درجة مئوية	30 دقيقة	2 ضع الوعاء فوق
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 فوق
نقاح مطهي	1000 غم	190 درجة مئوية	90 دقيقة	3 ضع الوعاء فوق
موفين	600 غم	200 درجة مئوية	18 دقيقة	2 جمع قطرات ا

يجب إضافة 5 دقائق تقريراً إلى مدة الطهي و ذلك لتسخين الفرن مسبقاً



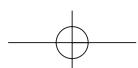
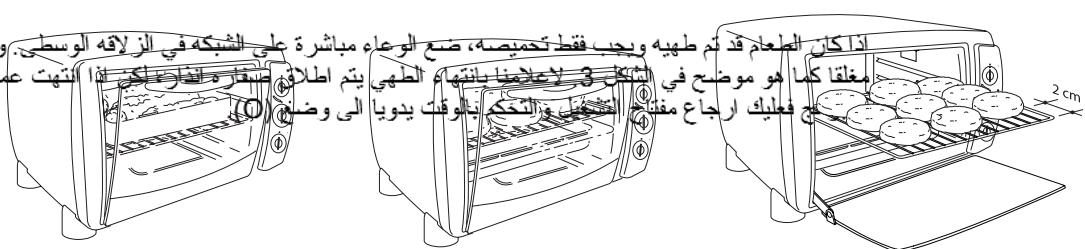
من الماء في الصينية (N) وذلك أنتدما، التنظيف ولتجنب الدخان الناتج عن احتراق الدهن. عليك بلف ختياط طرق الطهي (H) الى وضع ***. وايضا بلف مفتاح التيرموسانت (E) الى وضع ***. وقم ايضا بلف مفتاح التشغيل والتحكم بالورقة (G) لايصاله للوقت المرغوب مهم: للحصول على نتائج ممتازه ضع الطعام فوق الشبكة (O) تاركا حوالي

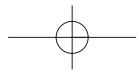


رسم 2

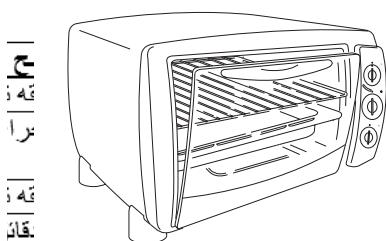
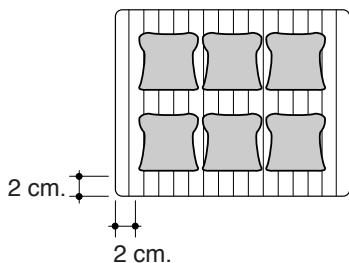
رسم 1

الاكلات المطحون قد تم طهيها ويجب فقط تحميصه، صنع الوعاء مباشرة على الشبكة في الزلاقه الوسطى. والباب مغلقا كما هو موضح في الشكل 3 لا علامتنا لانتهاء الطهي يتم اطلاق عصارة الباب لكنه لا ينفتح الا في انتهاء عملية





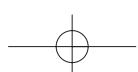
فقط لتحميص الخبز: عليك بتسخين الفرن مسبقاً لمدة 2 - 3 دقائق واترك الباب شبه مغلقاً (كما هو موضح في الشكل جانباً).

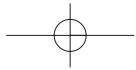


قلب بعد 15 دقيقة	25
قلب في منتصف الدورة	5,3
وضع الوعاء فوق الباب	15 دقيقة

الجدول أسفله يعطيك بعض النصائح المفيدة لتحضير

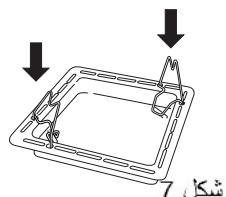
الوصفة	المقادير	مفتاح التيرمو
صلوة خنزير (4)	600 غم	
نقانق (12)	1200 غم	
هامبورجر (6)	700 غم	
ورستيل (6)	500 غم	
لحم بالسیخ (4)	650 غم	
خبز محمص	6 قطع	
نيوكى من روما	1500 غم	





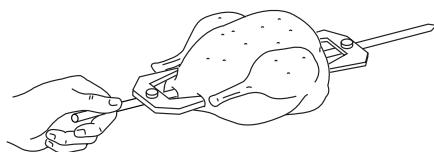
شكل 5

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



شكل 7

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

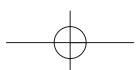
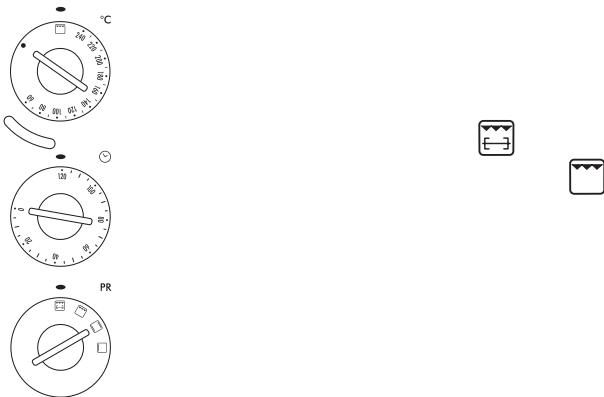
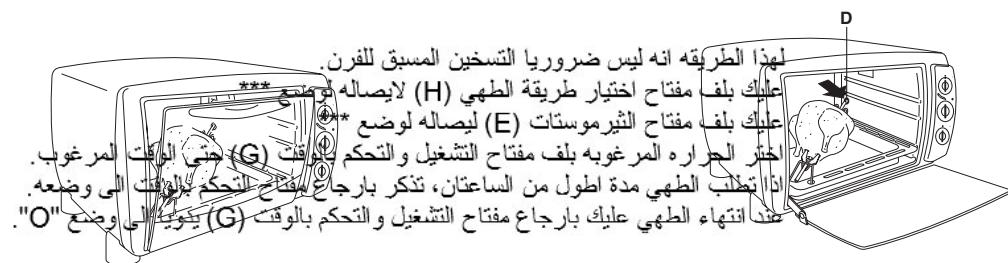
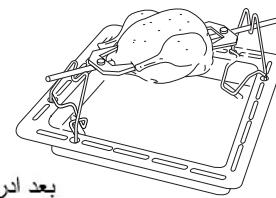


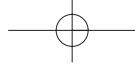
وضع السيخ فوق حوامل التثبيت.



شكل 9

بعد ادراج الصينيه ادفع السيخ ليدخل في القب الخاص به (D)، الباب شبه ^أ هو موضع في ^أ وعليك بامالة حوامل التثبيت (Q) باتجاه اليمين.





(المينا او الدهان) انتهيه حتى لا يدخل الماء او الصابون السائل داخل الفتحات الموجودة في الجهة اليمنى للفرن.
لتنظيف السطح الداخلي للفرن لا تستعمل منتجات اكله ولا تكشط السطوح بادوات حارمه او مدببه. استعمل دائمًا وليس خاصشه.

لا تجرب ادخال شوکات او سكاكين او ادوات مدببه في الفتحات الموجودة على السطح الخلفي للفرن.
لتسهل تنظيف الجانب الداخلي السفلي للفرن يجب رفع المقاومه السفلي (L) بالشد الى الاعلى باتجاه اليمنى (انظر
بعد التنظيف ضع المقاومه وثبتها في مكانها كما هو موضح في شكل 11).

رسم 11

رسم 10

الضوء الداخلي للفرن (إن وجد)
عندما يشتعل الفرن، ضوء الداخلي (B) يكون مضاء دائمًا. لتبديل المصباح عليك مراجعة مركز الصيانة او عامل
من قبل الصانع.
ملحوظه مهمه: من الممكن استعمال الفرن حتى لو كان المصباح مخروقا.

