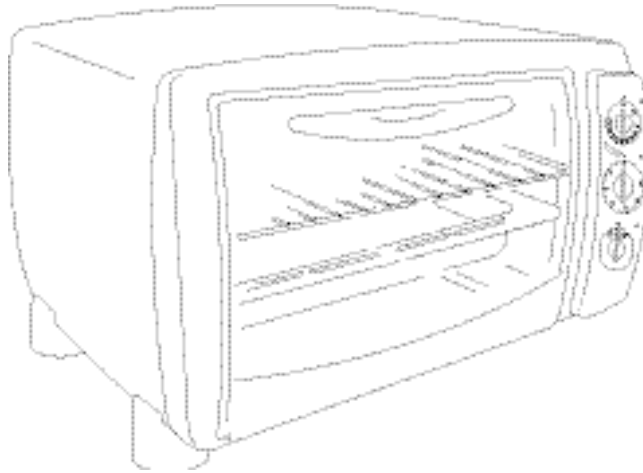


فرن ذو طريقة تشغيل طبيعية



إرشادات للاستعمال

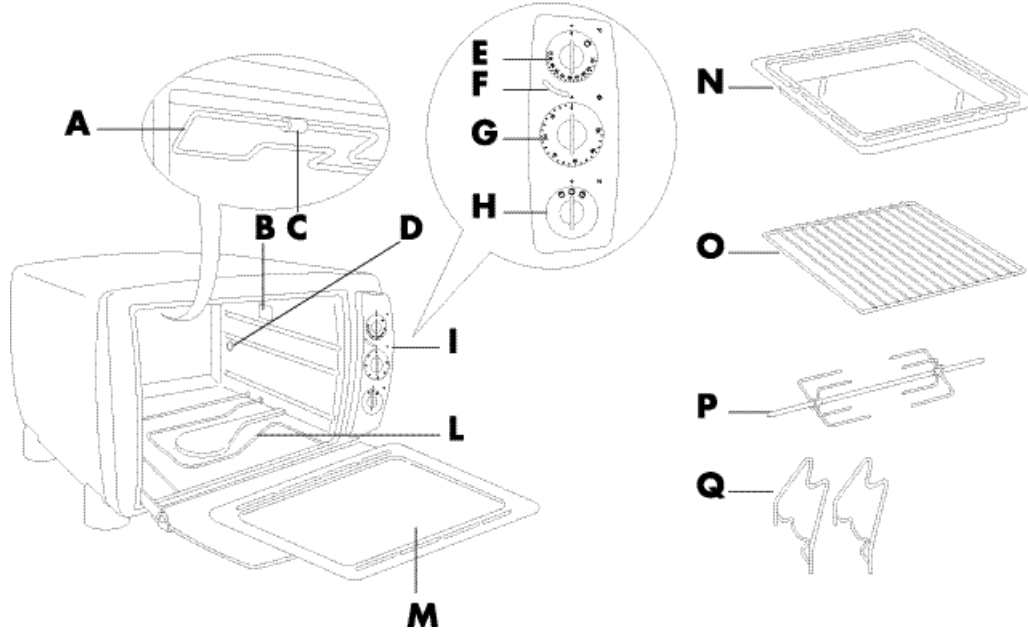
5718105900/11.01

فهرس

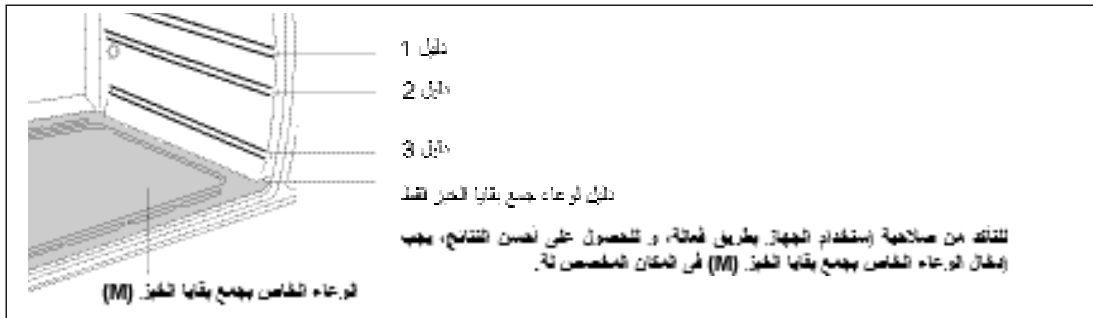
	فصل 1 عام	
3	وصف للفرن و لالكسوارات	1.1
4	جدول تلخيص	1.2
5	الخواص الفنية	1.3
6	تحذيرات مهمة	1.4
	فصل 2 طرق استعمال الفرن و جدول الطهي	
6	استعمال مفاتيح التحكم	2.1
7	تصائح للاستخدام	2.2
7	كيفية ضبط طرق التشغيل	2.3
7	- الحفاظ على الاطعمة ساخنة	
	- الطهي بالفرن	
	- الطهي بالشوي و التحميص	
	- الفلن بالشوي و بلفاف الحشرات (إذا وجد)	
12	فصل 3 النظافة و الصيانة	

فصل 1 - عام

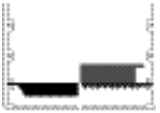
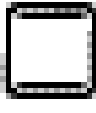
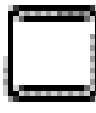
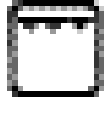
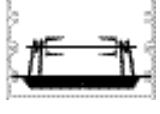
1-1 وصف للفرن وللاكسسوارات



- | | |
|---|-------------------------------------|
| A مقاومة عالية | ا لوحة تحكم |
| B لكمة داخل الفرن (إذا وجدت) | ل مقاومة سفلية |
| C مشبك للمقاومة | م وعاء جمع بقايا الخبز |
| D مكان تثبيت لفاف المحصرات (إذا وجد) | ن إناء |
| E مقيض الترمومترات | و شبكة |
| F لمبة أرشاد الترمومترات | پ شوكة للشوى (لو وجدت) |
| G مفتاح تشغيل سع التحكم بالوقت | ق حامل لشوكة الشوى (لو وجدت) |
| H مفتاح اختيار أسلوب الطهي | |



1-2 جدول تلخيصي

ملاحظات و نصائح	دليل	وضع الشبكة والاكسسوارات	وضع مفتاح الترموستات	وضع مفتاح التحكم في الاختيار طريقة	بروجرام
لو احتجتم ان تحتفظوا بالطعام لمدة تزيد عن 20-30 ساعة، استخدموا طريقة الاطعمة بعلية ورق فستيري، و ذلك لمنع الطعام من ان يجف بطريقة زائدة	1 2 ⑤		60 درجة مئوية		الحفاظ على الطعام ساخن
استعملوا الأواني الساخنة، القليل، العاصي، أو، وعاء المائدة للشبكة.	1 ② 3 1 2 ⑤	 أو 	60 - 240 درجة مئوية إنظر الجدول بصفحة 8		طهي بالفرن
مثال: اكل انواع الشوي التقليدية، هامبورجر، سوس، كعوم، خبز الخ وضع الاطعمة فوق الشبكة، و أدخل الأواني كالأزيم لمنع الدهون	① ② 3				الطهي بالفرن و تحمير الطعام
مثلي للأطعمة التي يجب تسخينها فقط مثل الأسماك، في هذه الحالة يجب وضع الأواني وادخال الاطعمة فوق الشبكة	1 ② 3				
مثال: المايونيز، الجاج و المايونيز، و محمرات اللحم 00لخ، تسحق بزيادة كوب من الماء في الأواني لتسهيل عملية التنظيف و منع تكون دخان قد ينتج عن الدهون المحروقة.	1 2 ⑤				طهي عن طريق الشوي بلفائف المحمرات (إذا وجد)

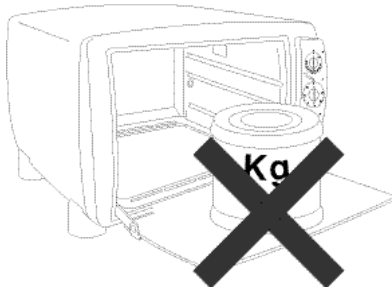
فصل 1 - عام

1.3 الخصائص الفنية

جهد التشغيل.....	انظر لوحة الخصائص
أقصى قوة مستصة.....	انظر لوحة الخصائص
إستهلاك الطاقة الكهربائية (لوائح CENELEC HD 376)	
للوصول إلى 200 درجة مئوية.....	0,20 كيلووات / ساعة
للحفاظ على 200 درجة مئوية.....	0,70 كيلووات / ساعة
إجمالي.....	0,90 كيلووات / ساعة
هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوروبية CEE / 336 / 89 ، و الخاصة بالملانة الكهربائية ومغناطيسية.	
الأجزاء و الخامات التي تلمس الأطعمة مطابقة للوائح و القواعد الأوروبية CEE / 109 / 89، و لقانون رقم 108 و الذي تم تطبيقه في 25 يناير 1992 .	

1.4 تحذير هام

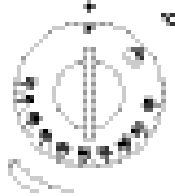
1. هذا الفرن تم تصميمه لطهي الطعام، فلا يجب إستخدامه في أغراض أخرى، و لا يجب تغيير خصائصه الفنية بأي وسيلة.
2. لا يجب أن يستعمل هذا الجهاز أطفال أو أشخاص غير عاقلين، إلا إذا كان هذا تحت حراسة متأنية.
3. قبل الاستخدام تأكد أن الجهاز لم يصب ضرر أثناء النقل.
4. ضع الجهاز على سطح أفق، و بارتفاع 85 سم، بعيدا عن أيدي الأطفال.
5. عندما يعمل الجهاز ترتفع درجة حرارة البوابة، و جميع الأسطح الخارجية، لذلك لا يجب أن تلمس أيًا من هذه الأجزاء، و اعمل فقط على لمس الأجزاء و الأزرار البلاستيكية، و لا تضع أي شيء على الفرن أثناء تشغيله.
6. قبل إستخدام الفرن لأول مرة، يجب عليك التخلص من كل ما هو بداخله، كارتقون و إفي بلاستيك، دليل، أكياس.
7. قبل توصيل الكيس بشبكة التغذية بالكهرباء يجب التأكد مما يلي :
- أن الجهد الموجود في شبكة التغذية بالكهرباء، ملائم للقيمة الموضحة على اللوحة المثبتة في الجزء الأسفل للجهاز.
- أن الفيشة الكهربائية حمل 10 أمبير على الأقل، و بها وصلة مناسبة بالأرض.
8. إن الصانع لا يتحمل أي مسؤولية في حالة أن هذه القواعد لم تحترم.
9. إصل بعناية جميع الأكسسوارات قبل الإستعمال.
10. عند فتح بوابة الفرن يجب إتباع مايلي:
- لا تدفع بشدة الأشياء الثقيلة، و لا تضغط على المقبض إلى أسفل بشدة.
- لا تضع على سطح البوابة و هي مفتوحة أوعية ثقيلة أو إبقاء سخان خرج لثوة من الفرن.
11. لا تنقل الجهاز أثناء عمله.
12. 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 التي تتم عن طريق أشخاص غير مؤهلين، قد تكون خطيرة.



قبل إستخدام الجهاز لأول مرة، يجب تشغيله و هو خالي، و الترموستات على أقصى درجاته، لحوالي 15 دقيقة، و ذلك للتخلص من روائح الأجهزة الجديدة، و لحرق أي 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)

إضببط درجة الحرارة المرغوبة بهذه الطريقة:

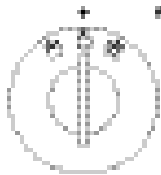
- للحفاظ على الأطعمة ساخنة : مفتاح الترموستات 60 درجة مئوية.
- للطهى فى الفرن : مفتاح الترموستات من 60 الى 240 درجة مئوية.
- لكل أنواع المشويات و لطهى المحمرات باللفاف (إذا وجد) : مفتاح الترموستات فى الوضع



مفتاح التشغيل بجهاز التحكم بالوقت (G)

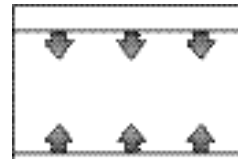
- لتشغيل الفرن و لبرمجة وحدة الطهى: لف المقبض فى إتجاه عقارب الساعة حتى الوقت المرغوب فيه (على الأكثر 120 دقيقة)، عند الانتهاء من الوقت المرغوب فيه، ستسمعون صفارة إنذار، و سينطفئ الفرن أوتوماتيكيا.
- لإطفاء الفرن: يجب وضع المفتاح فى الوضع (O).

لضبط الوقت لمدة أقل من 10 دقائق، لف المفتاح حتى آخر التدريج، ثم اضبطه على الوقت المطلوب.

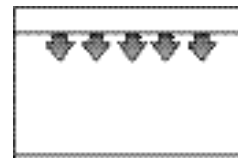


مفتاح اختيار طريقة الطهى (H)

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



طهى بالفرن مع الحفاظ على الطعام ساخن (فقط المقاومة العليا و المقاومة السفلى يعملون).



طهى بالمشوية



لفاف المحمرات

(إذا وجد)

فقط المقاومة العليا بأقصى درجاتها.



لمية إرشاد الترموستات (F)

عندما تضئ اللمبة، فذلك يعنى أن الفرن بدأ يسخن، و عندما تنطفئ ذلك يعنى أن الفرن وصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.

فصل 2 - استعمال الفرن و جدول الطهي

2-2 نصائح لطريقة الاستعمال

- عند الطهي بالفرن أو بالشواية، ننصح بتسخين الفرن 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 انه لم يؤخذ في الاعتبار الوقت اللازم لتسخين الفرن.
- لطهي الاطعمة المتلجة، يجب قراءة الوقت اللازم للطهي، و الموضح على غلاف التعبئة لكل عينة.

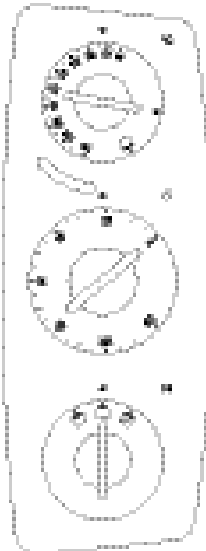
2-3 كيفية ضبط و إختيار طريقة الطهي

الحفاظ على الاطعمة ساخنة

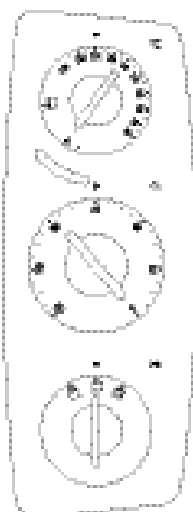
إدخل الاناء أو الشبكة وعليها الوعاء في الدليل رقم 3، كما هو موضح في الرسم صفحة 4 . هذا الأسلوب في الطهي يسمح بالحفاظ على الاطعمة ساخنة حتى وقت استهلاكها على المائدة . ينصح بعدم ترك الاطعمة لفترة طويلة بالفرن، و ذلك حتى لا يجف الطعام بطريقة زائدة، (لذلك يجب تغطية الطعام بورق قصديرى أو تغطيته بالورق الخاص بالفرن) .



لف المفتاح الخاص بإختيار طريقة الطهي (H) حتى يصل الى العلامة
إضبط المفتاح الخاص بالترموستات في الوضع 60 درجة مئوية.
لف المفتاح الخاص بالتشغيل و بضبط جهاز الوقت (G) على الوقت المرغوب فيه،
و في نهاية الوقت الذى تم ضبطه ستنسمعون صوت إنذار صوتى، أما في حالة أن
الوقت اللازم للحفاظ على الحرارة قد أنتهى قبل الوقت الذى تم ضبطه، فيجب العمل
على وضع مفتاح التشغيل مع ضبط الوقت (G) يدويا في الوضع (0)



فصل 2 - استعمال الفرن و جدول الطهي



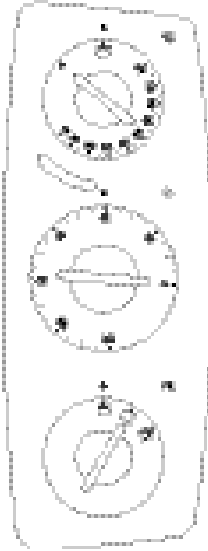
الطهي بالفرن

لف المفتاح الخاص باختيار نوع الطهي (H) في الوضع  إختار درجة الحرارة المرغوبة عن طريق لف المقيض الخاص بالترموستات (E) لف مفتاح التشغيل و ضبط الوقت (G) على الوقت المرغوب إنتظر حتى يصل الفرن الى درجة الحرارة المطلوبة (و ذلك عندما تتطفئ لمبة الإشارة ، عندئذ أدخل الطعام و ضعه على الشبكة، التي ستكون قد ثبتها في مكانها من قبل، أما إذا كان الطعام بالإناء، فادخله بالفرن و ثبته في الدليل الخاص به، (و لعلم ذلك بطريق صحيحة ننصح بقراءة الجدول الموضح بأسفل) . نهاية عملية الطهي ستكون عن طريق إنذار صوتي سيطلقه الفرن.

الوصفة	الكمية	مفتاح الترموستات	الوقت اللازم للطهي	وضع الإناء أو الشبكة	ملاحظات و نصائح
بيتسا طازجة	400 جم	200 درجة مئوية	25 دقيقة	3	إستخدم الإناء (N)
تورتنه سالحة	600 جم	220 درجة مئوية	35 دقيقة	3	إستخدم وعاء الحلويات
بيتسا سلجة	450 جم	220 درجة مئوية	13 دقيقة	2	يمكن وضعه على الشبكة (0)، أو على الإناء (N).
لازانيا	1500 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الإناء الخاص (لو وجد) أو إناء، و عاء فوق الشبكة مباشرة.
كاتيلوني	2300 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الإناء الخاص (لو وجد) أو إناء، و عاء فوق الشبكة مباشرة.
فرخة كاملة	1500 جم	200 درجة مئوية	90 دقيقة	3	إفحة بشركة و ذلك للتخلص من الدهون.
لحوم محمرة	1500 جم	200 درجة مئوية	90 دقيقة	3	إترك بعض الدهون من حولة و ذلك حتى لا يجف كثيرا.
كفتة	1000 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	حار مباشرة في الإناء.
أرنب مقطع	1000 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	ضع بعض الماء، و إذا لزم الأمر لفحة إناء عملية الطهي.
سك سلح (برازيلي)	900 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	يجب تغطية السمك بكاملة بملح خشن.
سك أورنا في الفرن	1000 جم	190 درجة مئوية	60 دقيقة	3	سكن ملهية مباشرة في الإناء (N).
تورتنه ملفوفة	800 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	سكن ملهية مباشرة في الإناء (N)، على أن يتم لفها في ورق مقستر.
بالتجان بالجبن	1700 جم	200 درجة مئوية	35 دقيقة	2	ضع الإناء فوق الشبكة (0).
كوبسة بالنونة	1000 جم	200 درجة مئوية	50 دقيقة	2	إستخدم الإناء (N): شعوا زيتا، ملح و ماء.
بطاطس محمرة	1500 جم	200 درجة مئوية	50 دقيقة	2	ضع الوعاء فوق الشبكة (0)
نقاج مطهي	1000 جم	190 درجة مئوية	90 دقيقة	1	ضع الوعاء فوق الشبكة (0)
موفين	600 جم	200 درجة مئوية	20 دقيقة	2	حار الاخرة الاخرة فوق الإناء مباشرة.

قم بزيادة حوالي 5 دقائق لتسخين الفرن على الوقت اللازم للطهي.

فصل 2 - استعمال الفرن و جدول الطهي



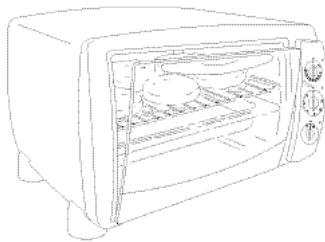
تحمير الاطعمة و الطهي بالشواية

هذه الطريقة مثالية لشوي الهامبورجر ، اللحوم ، السوس و الكفتة الخ.
علاوة على ذلك هذه الطريقة يمكن إستخدامها في تحمير الاطعمة : نيوكي
الاروماتا، الاسماك الخ.

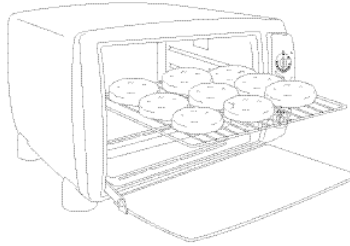
كيفية التشغيل

ثبت الشبكة "O" في الدليل الاعلى (1)، والانتاء (N) في الدليل الاوسط (2)،
كما هو موضح في الرسم 1 . صب كوب من الماء في الوعاء (N)، لتسهيل
عملية النظافة، و منع الدخان الذي يسببه حرق الدهون.
لف مفتاح إختيار نوعية الطهي (H) في الوضع ☐
لف مفتاح الترموستات (E) في الوضع ☐
لف مفتاح التشغيل بالوقت (G)، على الوقت المرغوب فيه.
قم بتسخين الفرن لمدة 5 دقائق و البوابة شبة مغلقة (كما هو موضح بالرسم 1)

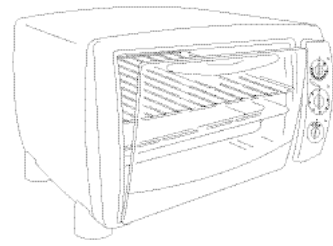
عند إنتهاء الوقت اللازم لتسخين الفرن . ضع الطعام المراد شوية مباشرة على
شبكة الشوي (رسم 2)، و ضع البوابة في وضع شبة مغلق كما هو موضح
في (رسم 3)، تذكر أن تقلب الطعام في منتصف عملية الطهي تقريبا.
مهم : للحصول على نتائج جيدة، ضع الطعام على الشبكة (O)، و اترك فراغ
حوالي 2 سم تقريبا في المنطقة بجانب البوابة (انظر رسم 2) .



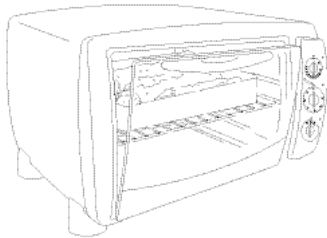
رسم 3



رسم 2



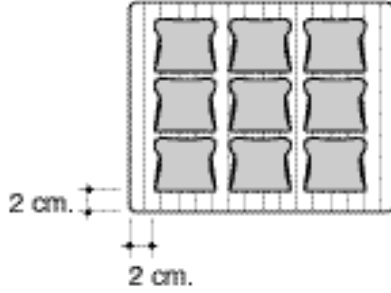
رسم 1



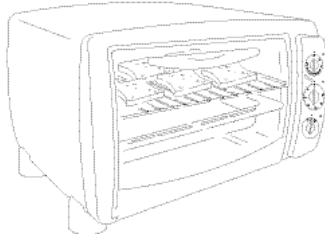
رسم 4

في حالة إذا كانت الاطعمة تم طهيها من قبل، و يجب تحميصها فقط، ضع
الوعاء على الشبكة المثبتة بالدليل الاوسط (2)، على أن تكون البوابة شبة
مغلقة كما هو موضح بمنظر 4، في نهاية عملية الطهي، سيقوم الفرن بإطلاق
تحذير صوتي، أما إذا إنتهت عملية الطهي قبل الوقت الذي تم ضبطه، فيجب
وضع مفتاح التشغيل بضبط الوقت (G) على الوضع (O)، و ذلك بطريق
يدوية .

فصل 2 - استعمال الفرن و جدول الطهي



للحصول على عملية تحميص جيدة للخبز: ضع شرائح الخبز كما هو موضح في الرسم الموجود بالجانب، أو بمعنى أصح يتم ترك 2 سم فراغ على حافة شبكة الشوي.



فقط لعملية تحميص الخبز: بوابة الفرن يجب أن تكون مغلقة تماماً (كما هو موضح بالرسم الموجود بالجانب).

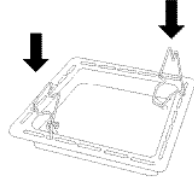
في الجدول الموضح بأسفل توجد بعض النصائح المفيدة للحصول على عملية شوي جيدة

وصفة	الكمية	مفتاح الترموستات	الوقت اللازم	نصائح و إرشادات
كفت	600 جرام		20 دقيقة	قلب بعد 12 دقيقة تقريباً
كفتة	1200 جرام		25 دقيقة	نقب بشوكة للتخلص من الدهون، و قلب كل 15 دقيقة تقريباً.
هاسبور جر	700 جرام		20 دقيقة	قلب بعد 12 دقيقة تقريباً
سوس	500 جرام		10 دقائق	قلب بعد 3 - 4 دقيقة تقريباً
لحوم بالمشخ	650 جرام		25 دقيقة	قلب بعد 15 دقيقة تقريباً
خبز محمص	9 قطع		3,5 دقيقة	قلب في منتصف عملية الطهي
نيوكي الار و مانا	1500 جرام		15 دقيقة	ضع الوعاء فوق الشبكة المثبتة بالدليل (2)

فصل 2 - استعمال الفرن و جدول الطهي

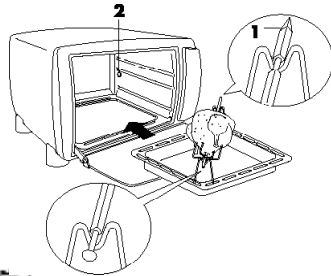
الطهي عن طريق الشوي بلغاف المحمرات (لو وجد)
هذه الطريقة مثالية لطهي اللحوم المثبتة بالسيخ، الدجاج، الطيور عامة، و اللحوم المحمرة.

كيفية الاستعمال



رسم 6

إدخال حوامل تثبيت السيخ (Q) في الفتحات الخاصة بالاتاء.



رسم 5

إدخال الطعام في سيخ الشوي (p)، و إعلم على تثبيتة بالشوكتين المخصصتين لذلك، (في حالة اللحوم تأكد من أن اللحم ملفوفة بعناية بخيط مخصوص بالطهي، و ذلك للحصول على نتائج ممتازة.

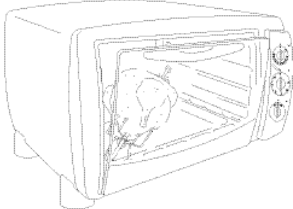


رسم 7

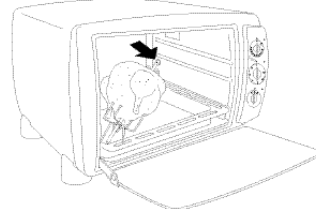
ضع السيخ على الاتاء.

رسم 8

ضع الاتاء بالغذاء المراد طهيها في الدليل الاسفل (3) على توازن حوامل السيخ (Q) ناحية اليسار .
تأكد من ان رأس السفود 1 منقوعا الى الامام وان يتم ادراجه على الوجه الصحيح في الثقب 2



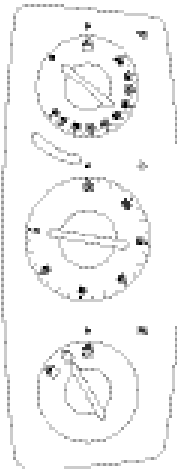
رسم 10



رسم 9

عند إدخال الاتاء في الفرن، ادفع السيخ لتدخل لثاف المحمرات في الثقب الخاص به (D)، مع العمل على جعل حوامل السيخ (Q) مترنة ناحية اليسار.

إغلق الباب كما هو موضح بالرسم



لهذه العملية ليس من المهم تسخين الفرن قبل الاستعمال



لف مفتاح إختيار نوعية الطهي (H) في الوضع



لف مفتاح الترموستات (E) في الوضع

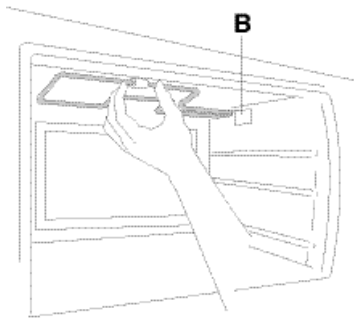
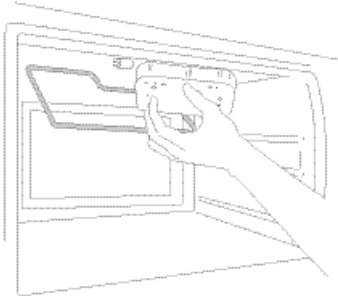
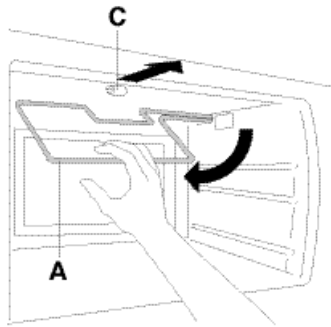
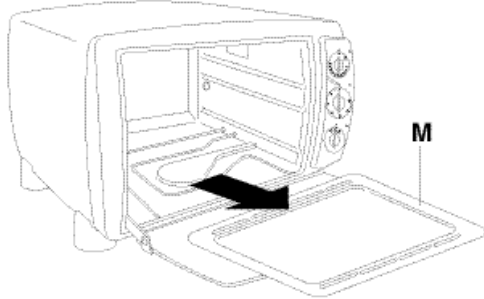


لف مفتاح التشغيل بالوقت (G) على الوقت المرغوب.

لو احتاجت عملية الطهي أكثر من ساعتين، تذكر أن تعيد تشغيل مفتاح الوقت.

عند الانتهاء من عملية الطهي، يجب إعادة مفتاح التشغيل بالوقت (G) الى الوضع (O) .

فصل 3 - التنظيف والصيانة



إن عملية التنظيف المستمرة، تمنع تكوين دخان و روائح كريهة أثناء عملية الطهي.
قبل أي عملية نظافة يجب نزع الوصلة التي بين الجهاز وشبكة التغطية بأكبريها.
لا تفسر للجهاز في أثناء عملية الإطلاق، و لا تضغط تحت ماء متدفق بشدة.

لشبكة، الأمام، المسيولة، رجاء جمع بقايا الخبز و الشواوير (إذا وجدت)، يمكن غسلهم بنفس طريقة غسل الأواني المعدنية سواء يدويا أو في ماكينة غسل الأطباق. إن تنظيف المستلزمات الخارجية للجهاز، يستعمل دائما قطعة قماش مبللة، أو إسفنجة مبللة، يحذر من استخدام مواد مخرشة حتى لا تسبب كشرا أو بالمسطحات الخارجية (الدعامات) إحترا من أن لا تدخل سائل، سواء ماء أو صابون في الفتحات الموجودة على الجانب الأيمن للفرن.

لتنظيف الداخلية للفرن لا تستعمل مواد مخرشة على الإطلاق، و لا تجرح الجدران الداخلية بلوفت حادة أو قاطعة، يستعمل فقط منتجات سائلة و ليونة مذيبة لا تستخدم سكاكين أو شووكات، في الفتحات الموجودة بالجانب الأيمن للجهاز، أو بلسطة.

رسم 10
سحب قوائم الجانح لبقايا الخبز (M) لتسهيل، (انظر لرسم 10) ذو وحتت صموية في إجراء هذه العملية، في بياض الأجزاء الخارجية للصينصة من زيل الأوساخ بقطعة قماش مبللة.

ثم بتجفيف أثناء جرداء ثم إضافة في مكانة.
لتسهيل التنظيف للجدران الداخلية العليا للفرن، يجب خفض المقاومة العليا (A)، وذلك بشد متذبذب لمقاومة (C) في ناحية القوية (انظر رسم 11 و 12) .
مهم جدا أثناء عملية النظافة، وضع و تثبيت متذبذب المقاومة (انظر رسم 13) . لا يصح استخدام الفرن و المقاومة لموضع المنخفض.

رسم 12

الإضاءة الداخلية للفرن (إذا وجدت)
عندما يكون الفرن في حالة الاستعمال، فإن لمبة الفرن الداخلية (B) تغلق مخبئة دائما لتغيير اللبة يجب طوك الاتصال برفيقين مرخص لهم بالعمل من الصانع، أو إتصل بمركز صيانة المنتج.
ملحوظة : لو إحتضنت اللبة فإن الفرن يعمل بغير عطفنة .

رسم 13