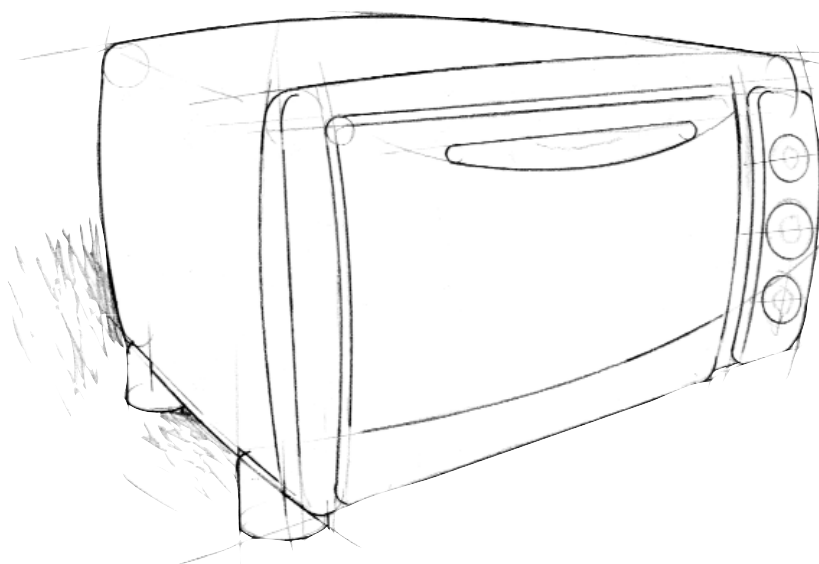


فرن يعمل بالنقل الحراري



إرشادات للاستعمال

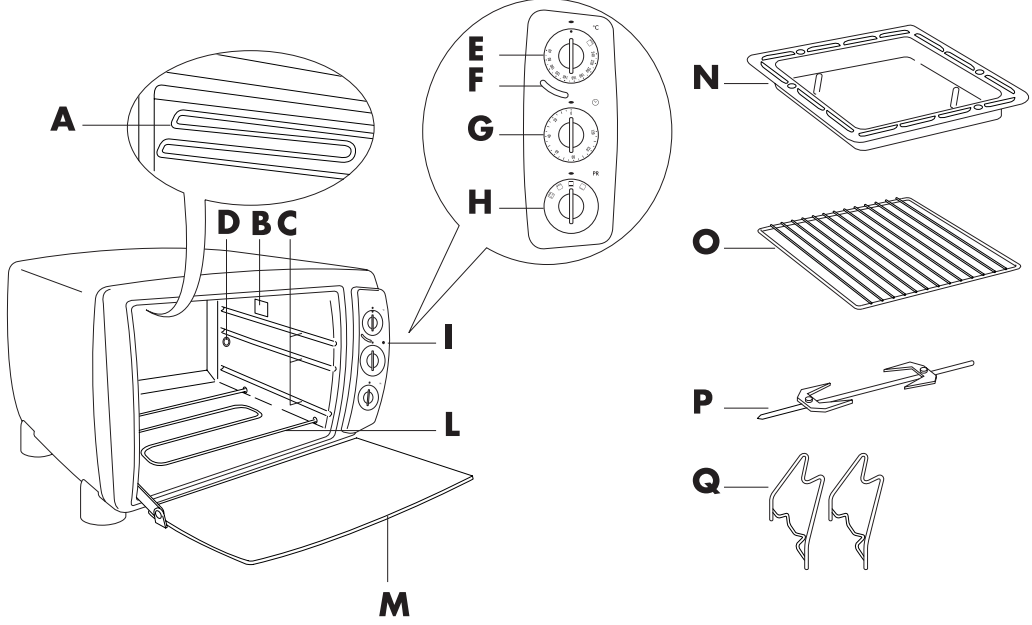
فهرس

	عام	فصل 1
3	1.1 وصف الفرن والاكسسوارات	
4	2.1 جدول تلخيصي	
5	3.1 الخواص الفنية	
5	4.1 تنبيهات مهمة	
	استعمال الفرن وجداول الطهي	فصل 2
6	1.2 استعمال مفاتيح التحكم	
7	2.2 نصائح للإستخدام	
7	3.2 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	النظافه والصيانه	فصل 3



فصل 1 - عام

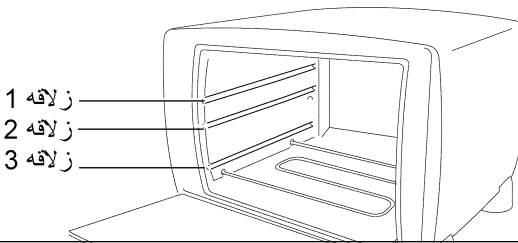
1.1 - وصف الفرن والاكسسوارات



- I لوحة مفاتيح التحكم
- L مقاومه سفلى
- M صينييه لجمع فتات الخبز
- N صينييه لجمع قطرات الشحم (ان وجد)
- 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 الثيرموستات
- F لمبة اشارة الثيرموستات
- G مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (ان وجد)
- H مفتاح اختيار طريقة الطهي

زلاقات جانبيه



الفرن مزود ب زلاقات لادراج
الصينييات والشبكات على
ارتفاعات مختلفه

2. 1 - جدول تلخيصي

برنامج	وضع مفتاح اهتياز الطريقة	وضع مفتاح الثيرمومستات	وضع الشبكة والاكسسوارات	زلاقات	ملاحظات و نصائح
المحافظة على الطعام ساخن		60 درجة مئوية		1 2 3	انا احتجتم الاحتفاظ بالطعام لمدة تزيد عن 20 - 30 دقيقة، ننصح بتغطية الطعام بقطعة ورق قصدير لتجنب جفافه الزائد
الطهي بلطف		60 - 240 درجة مئوية		1 2 3	استعمل صينية جمع الشحم المدرجه في المزلقه السفلى مباشرة او اية صينية فوق الشبكة(في الزلاقه السفلى)
الطهي بالفرن		60 - 240 درجة مئوية (انظر الى صفحه 8)		1 2 3	استعمل صينية جمع الشحم المدرجه في المزلقه السفلى مباشرة او اية صينية فوق الشبكة
الطهي بالشوي وتحميص الطعام				1 2 3	مثالي لكل انواع الشوي التقليدي: هامبورجر، فورستل، اسياخ، خبز محمص، الخ ضع الطعام فوق الشبكة مباشرة. صينية جمع نقاط الشحم
				1 2 3	مثالي للطعام الذي يجب تحميره فقط مثل السمك، في هذه الحالة الصينية ضعها فوق الشبكة
الطهي شويًا بالسيخ الدوار (ان وجد)				1 2 3	مثالي لطهي الدجاج والطيور عامة، ومحمرات الخنزير، ننصح باضافه كوب ماء في صينية جمع الشحم لتجنب دخان الشحم المحترق ولتسهيل التنظيف

فصل 1 - عام

3.1 الخصائص الفنية

انظر لوحة الخصائص

انظر لوحة الخصائص

استهلاك الطاقة الكهربائي (لوائح CENELEC HD 376)

20، 0 كيلووات / ساعة

70، 0 كيلووات / ساعة

90، 0 كيلووات / ساعة

للولصول ال 200 درجة مئوية

للولصول الى 200 درجة مئوية

اجمالي

هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوروبية 89/336/CEE الخاصة بالملامحه الكهرومغناطيسية. المواد والاغراض التي تلامس الاطعمه مطابقه للقواعد واللوائح الأوروبية 89/109/CEE وعلى مرسوم القانون لتطبيقه في 25 يناير 1992 رقم 108.

4.1 - تنبيهات

- يجب قراءة كل الإرشادات بإتقان قبل استخدام الجهاز.
- قد تصميم هذا الفرن لطهي الأطعمة. يجب عدم استخدامه لأهداف ومقاصد أخرى. ويجب عدم تغيير فيه شيء. أو العبث به بأي شكل كان.
- وضع الجهاز على مستوى وبارتفاع 85 سنتيمتر على الأقل. بعيدا عن متناول أيدي الأطفال.
- يجب تنظيف الأجزاء التابعة بعناية قبل الاستخدام.
- قبل إدخال القابس بالماخذ الكهربائي. يجب التحقق من مايلي:
 - أن يكون التوتر الشبكي الكهربائي موافقا للقيمة المؤشرة في لائحة المعلومات.
 - أن يكون المأخذ الكهربائي مجهز باستطاعة قدرها 16 أمبير ومهيأة بسلك أرضي فعال للنجاح.
- الشركة المصنعة لا تتحمل أية مسؤولية ناتجة عن عدم احترام القاعدة الخاصة ضد الحوادث.
- قبل استخدام الفرن لأول مرة. يجب إزالة كل المحتويات المصنوعة من الورق و المتواجدة فيه. مثل الكرتون أو الورق المقوى الخاص بالحمية. و الكتيبات وأكياس البلاستيك الخ...
- قبل أن نستخدم الفرن للمرة الأولى. يجب تشغيله و هو فارغ مع تشغيل أداة التنظيم الحراري في حددا الأقصى ولمدة 15 دقيقة على الأقل. و ذلك لإزالة رائحة الجهاز. عندما يكون جيدا و رائحة الدخان الناتجة عن تواجد مواد حامية أو حافظة التي تغطي أسلاك المقاومة قبل أو خلال التشغيل. خلال القيام بهذه العملية يجب تهوية الغرفة.

الانتباه: عند إخراج الجهاز من غلافه. يجب التحقق من تمام وكمال الباب والجهاز. و ذلك لأن الباب مصنوع من الزجاج و هو سهل الكسر. فننصح باستبداله عندما نلاحظ عليه كسور و شظايا. و خطوط أو خدوش. بالإضافة لذلك عند استخدام الجهاز و عند القيام بعمليات التنظيف و التفتت. يجب تجنب خط باب الفرن و صدمه بعنف. و يجب عدم سكب سوائل باردة على الزجاج عندما يكون الجهاز ساخنا.

- عندما يكون الجهاز شاعلا يمكن أن تكون حرارة الباب و السطوح الخارجية مرتفعة جدا. يجب دائما استخدام المقابض و المفاتيح.
- لاتمس أبدأ الأجزاء المعدنية أو زجاج الفرن. إذا كان ضروريا استخدم المفاتيح.
- هذا الجهاز الكهربائي يعمل بالحرارة المرتفعة التي يمكنها أن تسبب حروق.
- مثل أي جهاز لطهي. يجب التزام الحذر الشديد عند استخدام الجهاز بوجود الأطفال أو الأشخاص الغير مؤهلين. لا تسمح لهم باللعب بالجهاز.
- لا تنقل الجهاز من مكانه عندما يكون شاعلا
- لا تستخدم الجهاز:
 - إذا كان في سلك التغذية الكهربائية خلل ما
 - إذا سقط الجهاز و تلاحظ ظهور أعطاب واضحة عليه أو شذوذ في التشغيل أو العمل
- في هذه الحالات تجنب أي خطر. يجب اصطحاب الجهاز لمركز الصيانة الأقرب و الخاص بحالات بعد البيع.
- لا تجعل السلك الكهربائي يتنلى و لا أن يلمس الأجزاء الساخنة للفرن. يجب عدم فصل الجهاز بسحب سلك التغذية الكهربائي.
- إذا رغبت استخدام المطبوعة. يجب التحقق من أن تكون بحالة جيدة. و مزودة بقياس مع أداة فعالة للإتقان و مع سلك كهربائي ناقل و أن يكون طوله على الأقل مساوي لطول سلك التغذية الكهربائي الخاص بالجهاز.
- بهدف تجنب أي خطر متعلق بالصدمات الكهربائية. يجب عدم غمر سلك التغذية الكهربائية و القابس الخاص به أو الجهاز بمجملة في الماء أو في أي سائل آخر.
- يجب عدم وضع الجهاز بالمقربة من مصادر الحرارة.
- يجب عدم وضع أبدا مواد قابلة للإشتعال في المقربة من الفرن أو تحت الأثاث المتوضع عليه الفرن.
- الخبز قابل للاحتراق. يجب دائما مراقبة الفرن خلال عملية الخبز و الشوي. لا تترك أبدا الجهاز تحت ضغط قطع من الأثاث المغلق أو تحت رفق منزلي. أو بالمقربة من المواد القابلة للإشتعال مثل الستائر. و ستائر الوفاق الخشبية.
- لاستخدام الجهاز كمصدر حراري.
- لا تضع أبدا ورق. كرتون (ورق مقوى) أو بلاستيك داخل الجهاز و لا تسند أبدا أي شيء فوق الجهاز نفسه مثل (أدوات منزلية. مشاوي أو أغراض أخرى).
- يجب عدم إدخال أي شيء في فوهات التهوية. أي يجب عدم إغلاقها أو إسداها.
- إذا حدث اشتعال أو احتراق لأطعمة أو لأجزاء أخرى من الفرن لا تحاولوا أبدا إخماد النّهب بواسطة الماء. بل يجب ترك باب الفرن مغلقا و فصل القابس و خنق النّهب بواسطة قوطة مبلولة.
- لم يضمن هذا الفرن بهدف إغلاق بين جدران الأثاث.
- عندما تقوم بفتح باب الفرن يجب مراعاة مايلي:
 - عدم القيام بالضغط الزائد عليه بأشياء ثقيلة و بسحب المقبض نحو الأسفل.
 - لا تضع أبدا على سطح باب الفرن المفتوح أو على غطاء أو زواجر ساخنة بعد إخراجها من الفرن.
- بعد أن نأخذ بالحسبان إختلاف القواعد و القوانين السارية المعمول. و إذا استخدمنا هذا الجهاز في بلد غير البلد الذي إشترينا منه الجهاز. يجب أن نتحقق منه في مركز الصيانة المرحض.
- للسلامة و لضمان الشخصي. لا نقوم أبدا بفك الجهاز بمفردك. و التوجه دائما لمركز الصيانة المرحض.
- قد صنع هذا الجهاز فقط للاستخدام المنزلي. و أي استخدام مهني. و غير مناسب أو غير مطابق لإرشادات الإستخدام. لا يجيز الصانع بالإتزام بالمسؤولية و لا بالكفاءة.
- عندما لا يُستخدم الجهاز أو عادة قبل القيام بالتنظيف. يجب دائما فصل الجهاز عن الكهرباء.



- يجب عدم إدخال أي شيء في فوهات التهوية. أي يجب عدم إغلاقها أو إسداها.
- إذا حدث اشتعال أو احتراق لأطعمة أو لأجزاء أخرى من الفرن لا تحاولوا أبدا إخماد النّهب بواسطة الماء. بل يجب ترك باب الفرن مغلقا و فصل القابس و خنق النّهب بواسطة قوطة مبلولة.
- لم يضمن هذا الفرن بهدف إغلاق بين جدران الأثاث.
- عندما تقوم بفتح باب الفرن يجب مراعاة مايلي:
 - عدم القيام بالضغط الزائد عليه بأشياء ثقيلة و بسحب المقبض نحو الأسفل.
 - لا تضع أبدا على سطح باب الفرن المفتوح أو على غطاء أو زواجر ساخنة بعد إخراجها من الفرن.
- بعد أن نأخذ بالحسبان إختلاف القواعد و القوانين السارية المعمول. و إذا استخدمنا هذا الجهاز في بلد غير البلد الذي إشترينا منه الجهاز. يجب أن نتحقق منه في مركز الصيانة المرحض.
- للسلامة و لضمان الشخصي. لا نقوم أبدا بفك الجهاز بمفردك. و التوجه دائما لمركز الصيانة المرحض.
- قد صنع هذا الجهاز فقط للاستخدام المنزلي. و أي استخدام مهني. و غير مناسب أو غير مطابق لإرشادات الإستخدام. لا يجيز الصانع بالإتزام بالمسؤولية و لا بالكفاءة.
- عندما لا يُستخدم الجهاز أو عادة قبل القيام بالتنظيف. يجب دائما فصل الجهاز عن الكهرباء.
- يجب القيام بعمليات الصبوت و التنظيم و التصليح و إستبدال سلك التغذية الكهربائي فقط لدى المحترفين المؤهلين لذلك و بترخيص من المنتج أو من مركز الصيانة التابع له. إن القيام بعمليات التصليح لدى أشخاص غير مؤهلين لذلك. يمكن أن يؤدي للخطر.
- لتنظيف زجاج باب الفرن لا تتم باستخدام الأدوات أو المنظفات المسببة للتآكل أو الأدوات الحادة الخاصة بإزالة القشور نظرا لأنه من اللحظة التي يتم القيام باستخدامهم سيحدث تجريح للأسطح. و هو ما يعد ملامحا لحدوث الكسور في الزجاج.
- يجب المحافظة على هذه الإرشادات

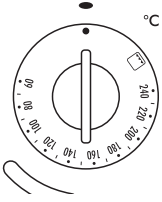
فصل 2 - استعمال الفرن وجداول الطهي

2.1 استعمال مفاتيح التحكم

• مفتاح الثيرموستات (E)

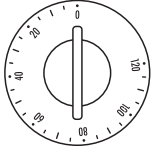
اختار جرجة الحرارة المرغوبة بهذه الطريقة:

- للمحافظة على الطعام ساخنا: مفتاح الثيرموستات في وضع 60 درجة مئوية
- للطهي بالفرن: مفتاح الثيرموستات من 60 درجة مئوية وحتى 240 درجة مئوية.
- لكل انواع المشاوي والطهي بـسيخ الشوي (ان وجد): مفتاح الثيرموستات في وضع 



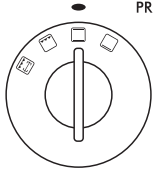
• مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) (ان وجد)

- لتشغيل الفرن ولبرمجة مدة الطهي: عليك بلف المفتاح باتجاه عقارب الساعة حتى الوقت المطلوب (الحد الأقصى 120 دقيقة)، بانتهاء الوقت المرغوب، تسمع صفارة انذار وسينطفئ الفرن تلقائيا.
- لاطفاء الفرن: ارجع المفتاح الى وضع (0).
- لبرمجة مدة اقل من 10 دقائق، عليك بلف المفتاح حتى اخر التدريج ومن ثم ضعه على الوقت المطلوب.

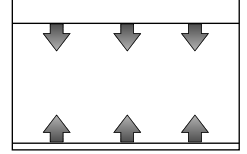


مفتاح اختيار طريقة الطهي (H)

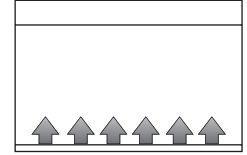
تحريك هذا المفتاح يعني اختيار احدى طرق الطهي المتوفرة للقيام بالطهي



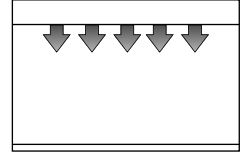
طهي بالفرن والمحافظة على الطعام ساخنا
(المقاومه العليا والسفلى تعمل)



الطهي بلطف
(فقط المقاومه السفلى تعمل)



الطهي بالشوي

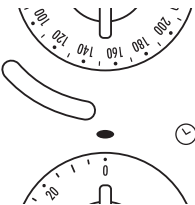


الطهي بالسيخ الدوار (ان وجد)
(فقط المقاومه العليا تعمل وباقصى درجه).



لمبة اشارة الثيرموستات (F)

اضاءة اللمبة يعني ان الفرن بدا يسخن، وعندما تنطفئ يعني انه تم الوصول الى الحرارة المبرمجه.



2.2 - نصائح للإستخدام

- عند الطهي بالفرن و الطهي " بلطف"، ننصح بتسخين الفرن مسبقا ليصل الى درجة الحرارة المختاره، وذلك للحصول على افضل النتائج في الطهي.
- اوقات الطهي اللازمه تتوقف على نوعية الطعام، وعلى درجة حرارتها، وعلى درجة التدفوق الشخصي. لذلك فان الوقت المشار اليه في الجدول هو فقط تقريبي وقابل للتغير ولم يؤخذ اي اعتبار للتسخين المسبق للفرن.
- لطهي الاطعمه المجمده عليك بالرجوع الى الوقت المشار به على غلاف تعبئة العبوه.

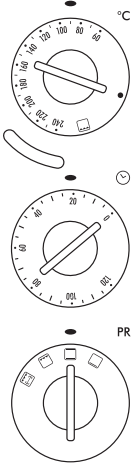
2.3 - كيفية برمجة التشغيل

• المحافظة على الاطعمه ساخنه ☐

ادخل صينية جمع قطرات الشحم او الشبكه وعليها وعاء في الزلاقه رقم 3 كما هو في الشكل في الصفحه 4. طريقه الطهي هذه تسمح بالمحافظه على الاطعمه ساخنه حتى لحظه 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 طريقه الطهي (H) لتصل لعلامة ☐ ضع مفتاح الثيرموستات (E) في وضع 60 درجه مئوية.

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

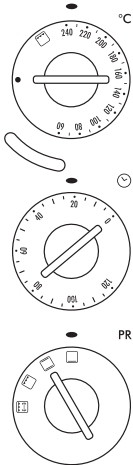


• الطهي اللطيف ☐

ادخل صينية جمع قطرات الشحم او الشبكه وفوقها وعاء في الزلاقه رقم 3 كم هو موضح في الصفحه 4. مثالي للحلويات والكعك المبلل بقليل من السكر وحلويات رطبه موجوده مي قوالب مختلفه. من الممكن الحصول على نتائج ممتازة ايضا بانهاء الطهي للاطعمه او لطهي يتطلب حراره في الجزء السفلي. ننصح بادخال الصينيه في الزلاقه السفلى (3).

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

اختر الحراره المرغوبه بواسطة مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G). نهاية الوقت المبرمج تنشار اليها بصفاره انذار. اذا انتهى وقت المحافظه على الطعام ساخننا قبل الوقت المبرمج، عليك بارجاع مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت يدويا حتى وضع "O".



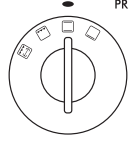
• الطهي بالفرن

عليك بلف مقبض اختيار طرق الطهي حتى تصل الى وضع H

قم باختيار الحرارة المرغوبه باستخدام مقبض التيرموستات E

عليك بلف مقبض الاشعال والتحكم بالوقت G حتى تصل الى الوقت المرغوب

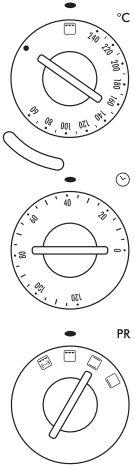
انتظر حتى تصل حرارة الفرن الى الدرجة المطلوبه (لمبة الاشارة تنطفئ)، من ثم ادخل وعاء الطعام فوق الشبكة التي تم ادخالها مسبقا، او، اذا كان الطعام في صينية جمع قطرات الشحم ادخل هذه مباشرة في الزلاقه (عليك مراجعة الجدول اسفله). انتهاء الوقت المبرمج يشار اليه بصفارة انذار



وصفات	الكميه	مفتاح التيرموستات	مدة الطهي	وضع الشبكة / صينية جمع قطرات الشحم	ملاحظات ونصائح
بيتسا طازجه	400 غم	200 درجة مئوية	25 دقيقه	3	استعمل صينية (N)
كعكه مالحه	600 غم	200 درجة مئوية	35 دقيقه	3	استعمل صينية (N) او وعاء للحلوى على الشبكة
بيتسا متلجه	450 غم	220 درجة مئوية	13 دقيقه	2	يمكن وضعه مباشرة فوق الشبكة (O) او صينية (N)
لازانيا	1500 غم	200 درجة مئوية	40 دقيقه	3	ضعها مباشرة فوق الشبكة (O)
كانيلوني	2300 غم	200 درجة مئوية	40 دقيقه	3	ضعها مباشرة فوق الشبكة (O)
دجاجه كامله	1500 غم	220 درجة مئوية	90 دقيقه	3	اتقيه بشوكه لاجراج الدهن
محمّر خنزير	1500 غم	220 درجة مئوية	90 دقيقه	3	اترك بعض الهن لكي لا يجف
كفتا	1000 غم	200 درجة مئوية	60 دقيقه	3	ضعها مباشرة فوق صينية (N)
قطع ارنب	1000 غم	200 درجة مئوية	60 دقيقه	3	اضف قليلا من الماء ايضا في منتصف الطهي ان كان ضروريا
سمك برانزينو بالملح	900 غم	190 درجة مئوية	40 دقيقه	3	يجب تغطيته بالملح الخشن
سمك اوراتافي الفرن	1000 غم	190 درجة مئوية	40 دقيقه	3	ضعها مباشرة فوق صينية (N)
تروتا ملفوفه	800 غم	190 درجة مئوية	40 دقيقه	3	ضعها مباشرة فوق صينية (N) ملفوفه بورق القصدير
بازنجان بالجبنه	1700 غم	200 درجة مئوية	30 دقيقه	2	ضع الوعاء فوق الشبكة (O)
كوسا بالتونه	1000 غم	200 درجة مئوية	40 دقيقه	2	استعمل صينية (N) واضف زيت، طماطم، وماء
بطاطس محمره	1500 غم	200 درجة مئوية	40 دقيقه	2	ضع الوعاء فوق الشبكة (O)
تفاح مطهي	1000 غم	190 درجة مئوية	90 دقيقه	3	ضع الوعاء فوق الشبكة (O)
موفين	600 غم	200 درجة مئوية	18 دقيقه	2	ضع الاوعية الصغيره فوق صينية جمع قطرات الشحم مباشرة.

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

فصل 2 - استعمال الفرن وجداول الطهي



• الطهي بالشوي وتحميص الاطعمه ***

هذه الطريقة مثالية لشوي الهامبورجر، الضلوع، ورستل، نقانق، الخ.
علاوة على ذلك هذه الطريقة يمكن استخدامها لتحميص الاطعمه: نيوكي على الطريقة الرومانيه، اسماك محمره، الخ.

كيفية العمل:

ادخل الطعام مباشرة فوق الشبكة او صينية جمع قطرات الشحم (N) في الزلاقه الوسطى (2)، كما هو موضح في الشكل 1. لا تغلق الباب كلياً كما هو موضح في شكل 2. ننصح بسكب كوباً من الماء في الصينية (N) وذلك لتسهيل التنظيف ولتجنب الدخان الناتج عن احتراق الدهن.



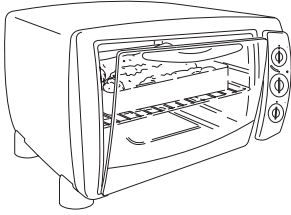
عليك بلف مفتاح اختيار طرق الطهي (H) الى وضع ***.



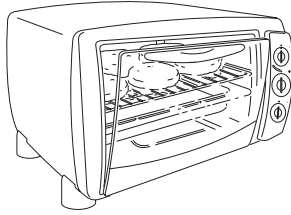
وايضا بلف مفتاح الثيرموستات (E) الى وضع ***.

وقم ايضاً بلف مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) لايصاله للوقت المرغوب

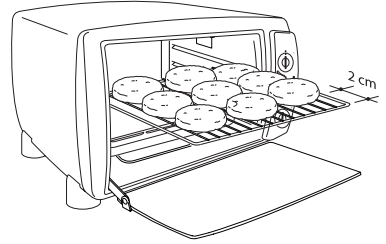
مهم: للحصول على نتائج ممتازة ضع الطعام فوق الشبكة (O) تاركاً حوالي 2 سم من الفراغ بجانب الباب (انظر الى شكل 1).



رسم 3



رسم 2

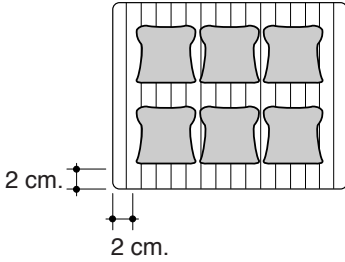


رسم 1

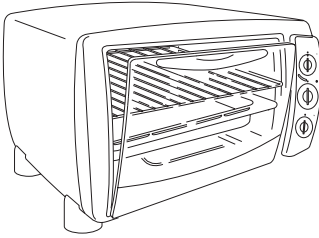
إذا كان الطعام قد تم طهيهِ ويجب فقط تحميصه، ضع الوعاء مباشرة على الشبكة في الزلاقه الوسطى. والباب يجب ان يكون شبه مغلقاً كما هو موضح في الشكل 3. لاعلامنا بانتهاء الطهي يتم اطلاق صفاره انذار، لكن اذا انتهت عملية الطهي قبل الوقت المبرمج فعليك ارجاع مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت يدوياً الى وضع (O).

فصل 2 - استعمال الفرن وجداول الطهي

للحصول على تحميص صحيح، ضع قطع الخبز كما هو موضح في الشكل جانباً، مبتعداً تقريباً 2 سم عن حافات الشبكة.



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



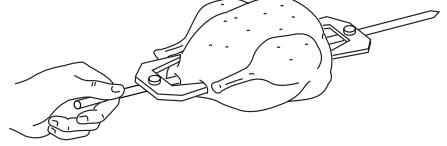
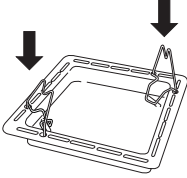
الجدول اسفله يعطيك بعض النصائح المفيدة لتحضير طعام مشوي ممتاز

الوصفه	الكميه	مفتاح التيرموستات	مدة الطهي	ملاحظات ونصائح
ضلوع خنزير (4)	600 غم	☐	20 دقيقه	قلب بعد 12 دقيقه تقريباً
نقانق (12)	1200 غم	☐	25 دقيقه	اقلبها بشوكه لاحراج الهن. قلب بعد 15 دقيقه تقريباً
هامبورجر (6)	700 غم	☐	20 دقيقه	قلب بعد 12 دقيقه تقريباً
وورستيل (6)	500 غم	☐	10 دقائق	قلب بعد 3 - 4 دقائق تقريباً
لحم بالسبخ (4)	650 غم	☐	25 دقيقه	قلب بعد 15 دقيقه تقريباً
خبز محمص	6 قطع	☐	3, 5 دقيقه	قلب في منتصف التحميص
نيوكي من روما	1500 غم	☐	15 دقيقه	ضع الوعاء فوق الشبكة في المدرجه في وضع (2)



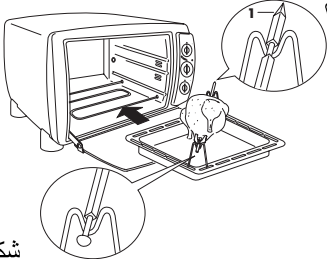
- الطهي شويًا وبالسبخ الدوار (ان وجد) ان طريقه الطهي هذه يشار بها للدجاج بالسبخ، الطيور عامة، تحمير لحمه الخزير والعجل.

كيفية العمل:



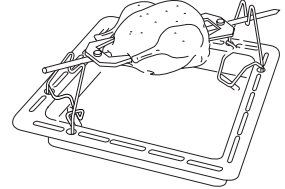
شكل 6

ادرج حوامل تثبيت السبخ (Q) في فتحات خاصه في صينية جمع قطرات الشحم



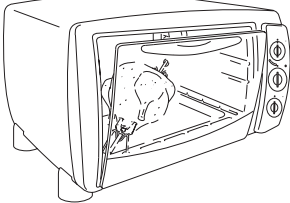
شكل 5

ادخل الطعام في سبخ الشوي (P) واعمل على تثبيته بالشوكتين المخصصتين (اربط اللحمه جيدا بخيط للحصول على نتائج ممتازة).



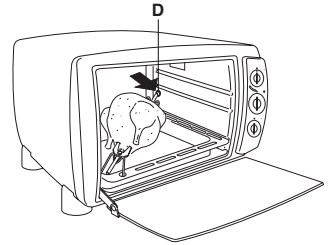
شكل 8

ادرج صينية جمع قطرات الشحم وفوقها الطعام في الزلاقه السفلى(3)، عليك بامالة حوامل التثبيت (Q) لجهة اليسار. تأكد من ان راس السبخ 1 موجه الى الامام.

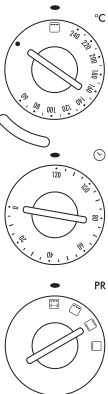


شكل 7

ضع السبخ فوق حوامل التثبيت.



شكل 10



شكل 9

بعد ادرج الصينيه ادفع السبخ ليدخل في الثقب الخاص به (D)، 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 ***

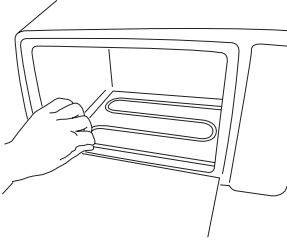
اختر الحراره المرغوبه بلف مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) حتى الوقت المرغوب.

اذا تطلب الطهي مدة اطول من الساعتان، تذكر بارجاع مفتاح التحكم بالوقت الى وضعه.

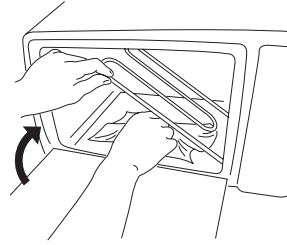
عند انتهاء الطهي عليك بارجاع مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) يدويا الى وضع "O".

فصل 3 - التنظيف والصيانة

التنظيف المتكرر يجنب من تكون الدخان والروائح الكريهة خلال الطهي.
قبل القيام بأية عملية تنظيف للفرن عليك بفصل الفيشه عن مقبس التيار الكهربائي.
 لا تغمر الجهاز على الإطلاق في الماء ولا تغسله تحت ماء متدفق.
 الشبكة، صينية جمع قطرات الشحم، السيخ (إن وجد) يتم غسلها مثل الأطباق العادية، سواء باليدين أو في جلاية الأطباق.
 لتنظيف السطح الخارجي استعمل دائماً اسفنجة مبللة، تجنب استعمال منτοجات خادشه لأنها من الممكن أن تتلف كماله السطوح (المينا أو الدهان) انتبه حتى لا يدخل الماء أو الصابون السائل داخل الفتحات الموجودة في الجهة اليمين للفرن.
 لتنظيف السطح الداخلي للفرن لا تستعمل منطجات اكله ولا تكشط السطوح بأدوات جارحه أو مدببه. استعمل دائماً منظفات سائله وليست خادشه.
 لا تجرب ادخال شوكات أو سكاكين أو أدوات مدببه في الفتحات الموجوده على السطح الخلفي للفرن.
 لتسهيل تنظيف الجانب الداخلي السفلي للفرن يجب رفع مقاومه السفلى (L) بالشد الى الاعلى باتجاه اليمين (انظر شكل 10).
 بعد التنظيف ضع المقاومه وثبتها في مكانها كما هو موضح في شكل 11.



رسم 11



رسم 10

الضوء الداخلي للفرن (إن وجد)
 عندما يشتغل الفرن، ضوءه الداخلي (B) يكون مضاء دائماً. لتبديل المصباح عليك مراجعة مركز الصيانة أو عاملين مصرح لهم من قبل الصانع.
ملاحظه مهمه: من الممكن استعمال الفرن حتى لو كان المصباح محروفاً.

الوصل بالتيار الكهربائي

A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علية الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه.
 تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أسنا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية.
 إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبين على قاعدة المأخذ.
 B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء اتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جداً

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:
 ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.
 ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.
 كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.



الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:
 السلك الأخضر والأصفر: تأريض
 السلك الأزرق: محايد (بارد)
 السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)