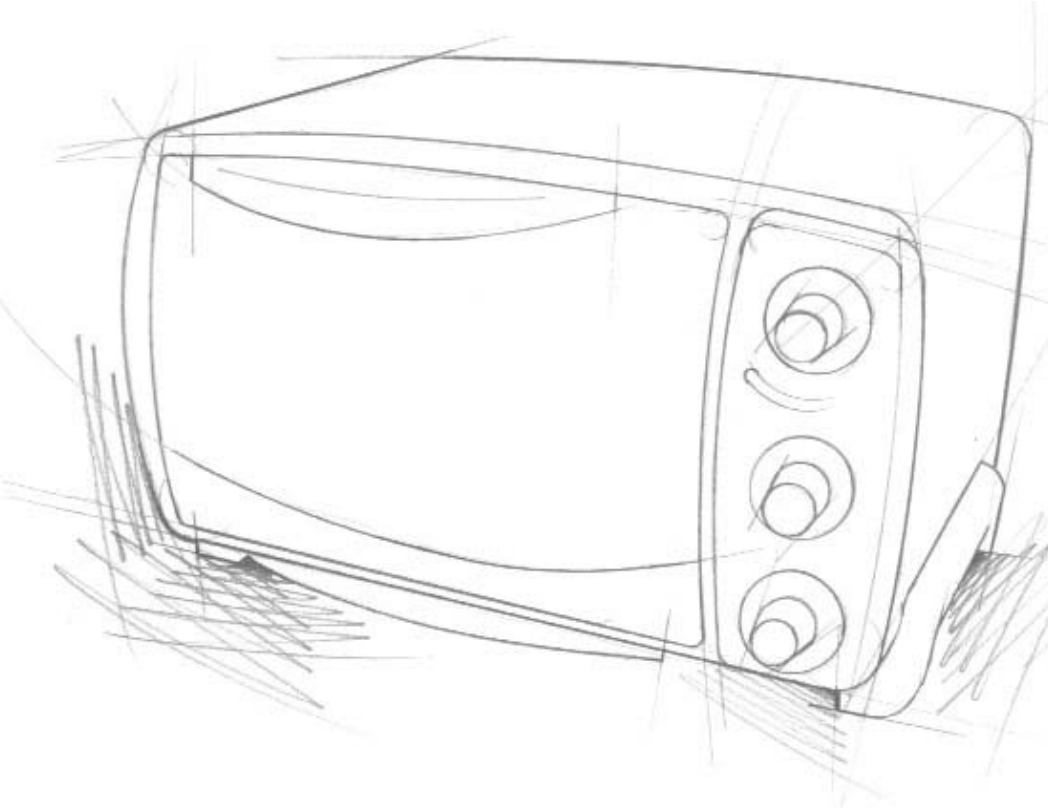


فرن متعدد الوظائف



5718116500/03.07

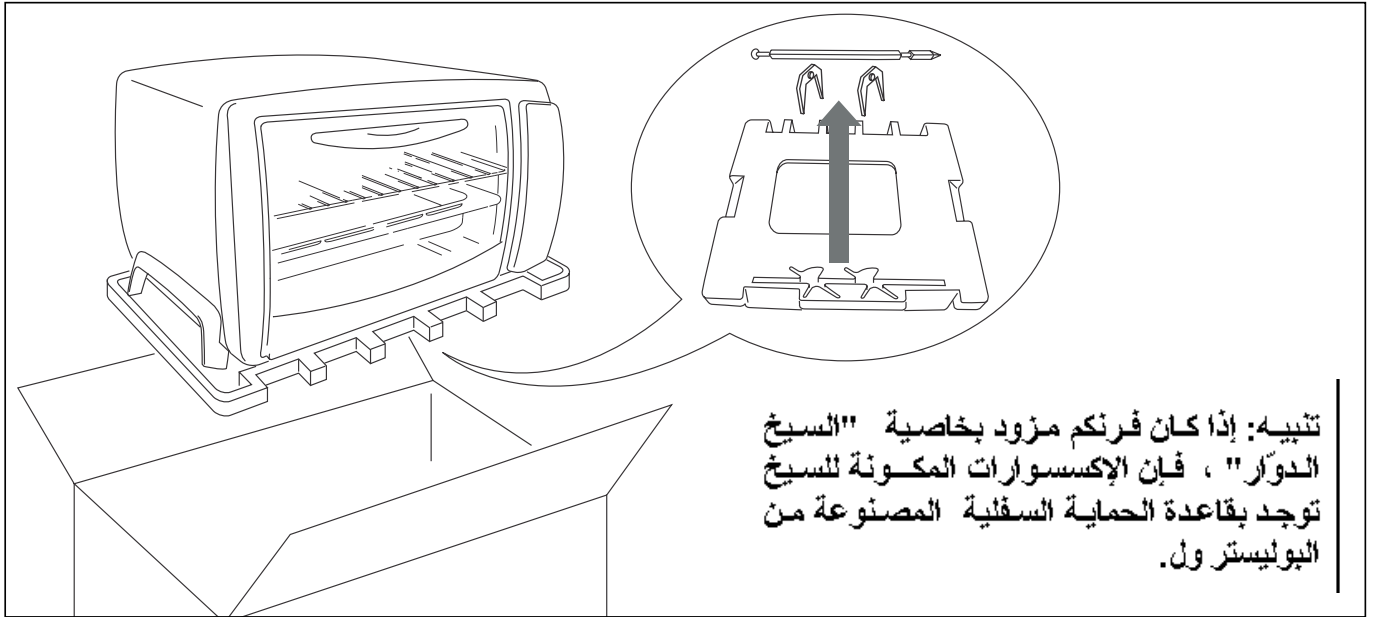
إرشادات للاستعمال

De'Longhi

De'Longhi S.p.A.
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

فهرس

فصل 1	عام	
1.1	الخواص الفنية	2
1.2	وصف الفرن و الإكسسوارات	3
1.3	جدول تلخيصي	4
1.4	تنبيهات هامة	6
فصل 2	استخدام الفرن و جداول الطهي	
2.1	استخدام مفاتيح التحكم	7
2.2	نصائح لكيفية الاستخدام	8
2.3	كيفية برمجة التشغيل	8
	• إذابة التجميد	8
	• الحفاظ على الأطعمة ساخنة	8
	• الطهي بالفرن المهي	9
	• الطهي بالفرن التقليدي	10
	• الطهي بالشواء و تحميص الأطعمة	11
	• الطهي الهادئ (إن كان مجهزا)	11
	• الطهي بالشواء بالسيخ الدوار (إن كان مرفقا)	13
فصل 3	النظافة والصيانة	
		14

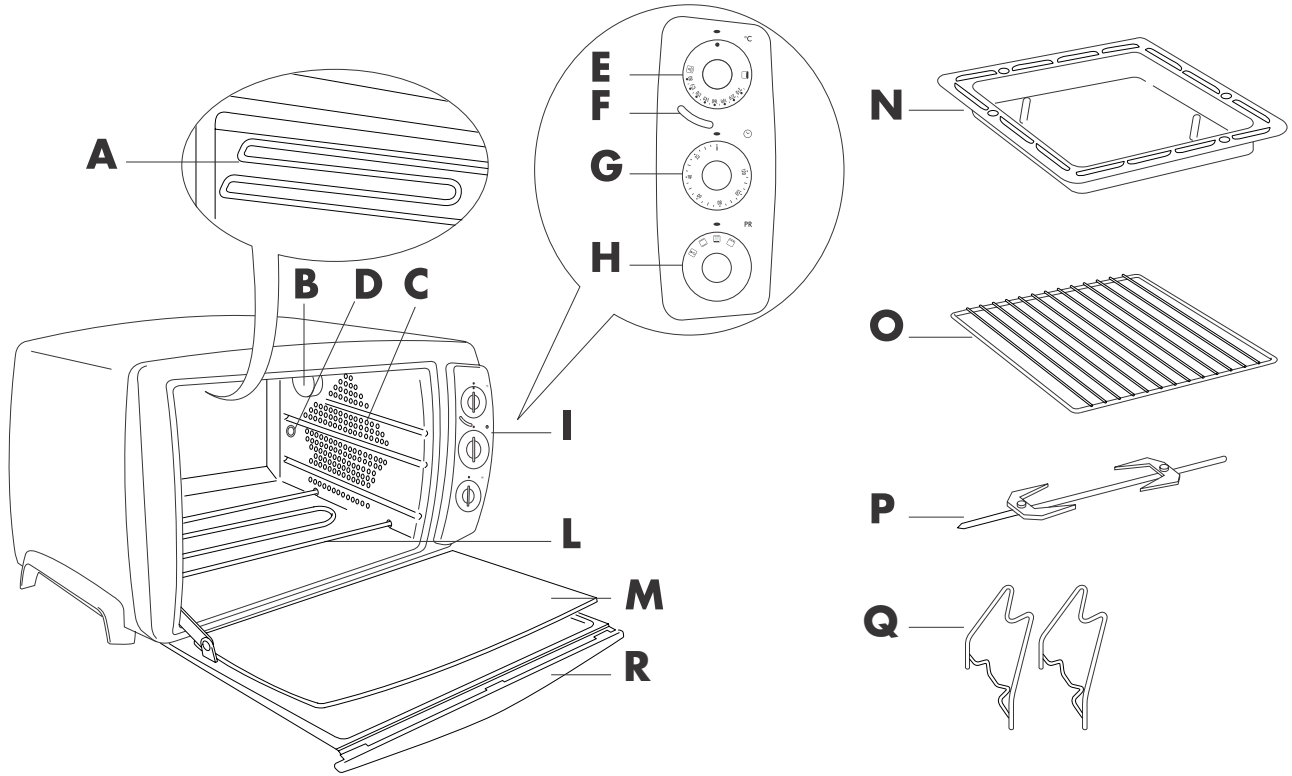


1.1 الخواص الفنية

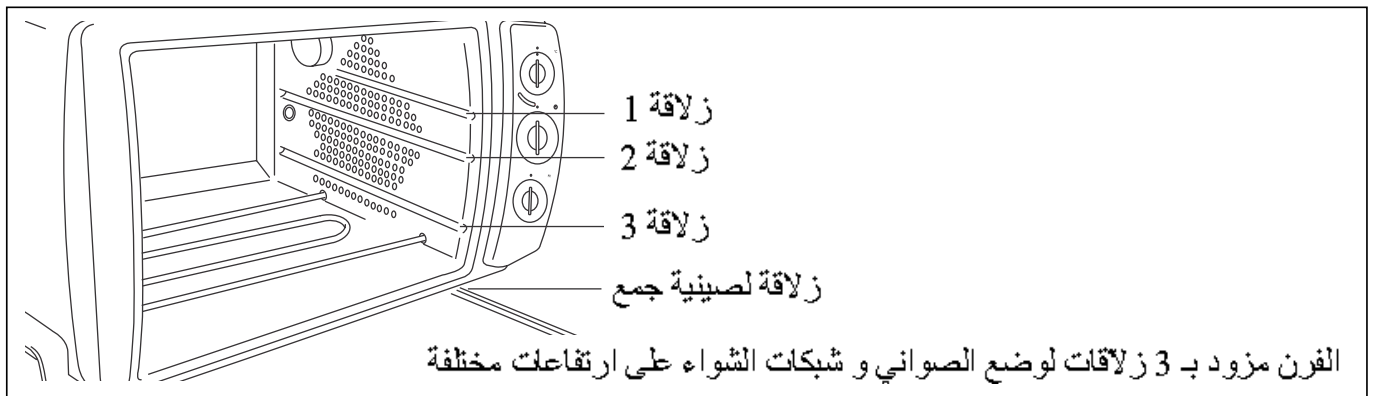
أنظر لوحة الخصائص	جهد التشغيل
أنظر لوحة الخصائص	أقصى قوة ممتصة
	استهلاك الطاقة الكهربائية (لوائح CENELEC HD 376)
0.16 كيلووات/ساعة	للوصول إلى 200 درجة مئوية
0.15 كيلووات/ساعة	للحفاظ على 200 درجة مئوية لمدة ساعة
0.75 كيلووات/ساعة	إجمالي
EC	هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوروبية 2004/108/CE الخاصة بالملاممة الكهرومغناطيسية و القاتون الأوروبي
	رقم 1935/2004 بتاريخ 2004/10/27 الخاص بالمواد ذات الصلة بالأغذية.

فصل 1 - عام

1.2- وصف للفرن و بعض الإكسسوارات



مقاومة عليا	A	لوحة مفاتيح التحكم	I
لمبة داخل الفرن (إن كانت مرفقة)	B	مقاومة سفلى	L
مروحة	C	باب زجاجي	M
قاعدة للسخن الدوّار (إن كانت مرفقة)	D	صينية جمع قطرات الشحم	N
مفتاح الترموستات	E	شبكة الشواء	O
لمبة مؤشر الترموستات	F	السخن الدوّار (إن كان مرفقاً)	P
مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت	G	حوامل السخن الدوّار (إن كان مرفقاً)	Q
مفتاح لاختيار طريقة الطهي	H	مُجمع قابل للتحريك	R

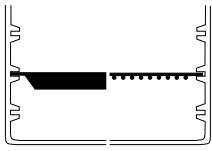
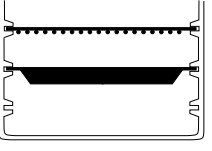
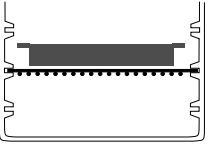
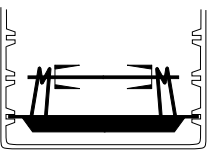


الفرن مزود بـ 3 زلاقات لوضع الصواني و شبكات الشواء على ارتفاعات مختلفة

1.3 جدول تلخيصي

البرنامج	وضع المفتاح الخاص بطريقة الطهي	وضع مفتاح الترموستات	وضع شبكة الشواء والإكسسوارات	الزلاقات	ملاحظات / نصائح
إذابة التجميد		.		1 2 3	وضع الطعام المراد إذابة تجميده مباشرة على الشبكة. تعلم الصينية على جمع قطرات الشحم و الماء.
الطهي الهادئ (إن كان مجهزاً)		80- 230 درجة مئوية		1 2 3	استخدم الصينية المدرجة بالزلاقة السفلي مباشرة أو أي صينية علي الشبكة (دائماً على الزلاقة السفلي)
الحفاظ على الأطعمة ساخنة				1 2 3	إذا كنت ترغب في الحفاظ على الأطعمة ساخنة لمدة تزيد عن 20-30 دقيقة، ننصح بتغطية الطعام بورق قصدير لتجنب جفافه الزائد.
الطهي بالفرن المهيئ (مستوى واحد)		80-230 درجة مئوية (انظر الجدول صفحة 9)	 أو 	1 2 3 1 2 3	مثلي لطي اللحم، الطيور، البطاطس بالفرن و الخبز و الكعك المخمر. استخدم الصينية المدرجة بالزلاقة مباشرة أو أي صينية علي الشبكة.
الطهي بالفرن المهيئ (مستويان)				1 2 3	لطي متزامن على مستويين، قم بوضع الإكسسوارات كما هو موضح بالشكل الجانبي. مثلي لطي الأطعمة القابلة للتقليب أو الخلط أثناء عملية الطهي

فصل 1 - عام

البرنامج	وضع المفتاح الخاص بطريقة الطهي	وضع مفتاح الترموستات	وضع شبكة الشواء والإكسسوارات	الزلاقات	ملاحظات / نصائح
الطهي بالفرن التقليدي		80-230 درجة مئوية (انظر الجدول صفحة 10)	 أو 	1 2 3 1 2 3	مثلي البيتزا، اللازانيا، العجائن المحمرة، السمك و الخضروات المحشوة (الفلفل، الكوسة، الخ). استخدم الصينية المدرجة بالزلاقة مباشرة أو أي وعاء علي الشبكة.
الطهي بالشوي و تحمير الأطعمة				1 2 3	مثلي لكل أنواع الشواء العادي: هلمبورجر، السوسيس، أطعمة على السيخ و الخبز المحمص، الخ ضع الطعام على الشبكة مباشرة. تعمل الصينية على جمع قطرات الشحم.
				1 2 3	مثلي للأطعمة التي يجب تحميرها فقط مثل المحار (و في هذه الحالة يوضع الإناء (وبداخله الطعام) على الشبكة.
الطهي بالشوي بالسيخ الدوار (إن كان مرفقا)				1 2 3	مثلي لطهي الدواجن و الطيور بأنواعها و اللحوم المحمرة.. الخ. ننصح بإضافة كوب من الماء إلى صينية جمع قطرات الشحم لتسهيل عملية التنظيف و تجنب الدخان الناتج عن حرق الدهون.

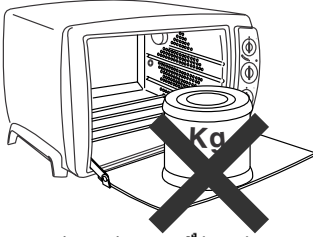
1.4 - تنبيهات هامة

- يجب قراءة كافة الإرشادات قبل البدء بتشغيل الجهاز.
- تم صنع هذا الفرن لطهي الأطعمة. فلا يجب استخدامه في أغراض أخرى ولا يجب تعديله أو العبث به بأي من الأحوال.
- يجب وضع الجهاز على مستوى أفقي وارتفاع 85 سم على الأقل، بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب غسل كافة الإكسسوارات بعناية قبل الاستعمال.
- قبل وضع القابض بمأخذ التيار الكهربائي يجب التأكد من:
 - أن جهد التيار الكهربائي ملائم للقيمة المشار إليها بلوحة المواصفات.
 - أن يكون المأخذ الكهربائي مجهز بقدرة قدرها 16 أمبير و مزودة بسلك أرضي.
- ثخني الشركة المصنعة مسئوليتها في حالة عدم احترام القانون الخاص للحماية من الحوادث.
- قبل استخدام الفرن لأول مرة، قم بنزع كل المحتويات الورقية الموجودة داخل الجهاز مثل الورق المقوى للحماية، والكتيبات، و الأكياس البلاستيكية... الخ
- قبل استخدام الفرن لأول مرة، يجب تشغيل الجهاز فرغاً مع تشغيل أداة التنظيم الحراري (الترموستات) بأقصى حدّها و لمدة 15 دقيقة على الأقل وذلك للتخلص من رائحة المنتج الجديد و كذلك النخاع الناتج عن وجود مواد حامية تغطي أسلاك المقاومة قبل عملية النقل. خلال القيام بهذه العملية يجب تهوية الغرفة.

تنبيه هام: عند خروج الجهاز من الصندوق، تأكد من سلامة و كمال الباب. لكونه من الزجاج القابل للكسر. فننصح باستبداله إذا ما وجد به كسور و شظايا، تجريح أو خدوش. و يجب أيضاً عند تشغيل الجهاز و القيام بعمليات التنظيف و النقل تجنب خبط باب الفرن و صدمه بعنف، وعدم سكب سوائل باردة على الزجاج عندما يكون الجهاز ساخناً.

- و عند تشغيل الجهاز، تصبح درجة حرارة الباب و الأسطح الخارجية عالية جداً. لذا ننصح باستخدام المفاتيح و المقابض و أزرار التشغيل. لا تلمس مطلقاً الأجزاء المعدنية أو زجاج الفرن. و يجب استعمال القفازات عند الضرورة.
- هذا الجهاز الكهربائي يعمل على درجات حرارة مرتفعة التي يمكن أن تسبب الحروق.
- يحظر استخدام الجهاز على الأشخاص غير المؤهلين نفسياً و جسدياً (وأيضاً الأطفال) أو أصحاب الخبرات و المعرفة الغير كافية. إلا تحت مراقبة دقيقة و تلقين من أحد المسؤولين حفاظاً على سلامتهم. و يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تكفل الجهاز أثناء تشغيله.
- لا تستخدم الجهاز إذا:
 - إذا كان سلك التغذية به عيب ما.
 - إذا سقط الجهاز أو لوحظ ظهور أعطال واضحة به أو شذوذ في التشغيل. وفي هذه الحالات، لتجنب أي خطر. يجب أخذ الجهاز لأقرب مركز صيانة ما بعد البيع.
- لا تترك سلك التغذية معلقاً و تجنب ملامسته للأجزاء الساخنة للفرن. و يجب عدم فصل الجهاز أبداً بنزع سلك التغذية.
- إذا كنت ترغب في استخدام أجزاء للإطالة، تأكد من سلامتها أولاً، و أن تكون مزودة بقابس ذو وصلة أرضية مع سلك كهربائي ناقل، على أن يكون طوله مساوٍ على الأقل لطول سلك التغذية الكهربائي الخاص بالجهاز.
- لتجنب أخطار الصدمات 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 بالقرب من مصادر الحرارة.
- يجب عدم وضع مواد قابلة للاشتعال على الإطلاق بالقرب من الفرن أو تحت الأثاث الموضوع عليه الفرن.
- الخبز قابل للاحتراق، يجب دائماً مراقبة الفرن خلال عملية التحميص أو الشوي. لا تقم بتشغيل الجهاز أبداً تحت قطعة من الأثاث المعلق أو تحت رف حائطي أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل الستائر، و ستائر النوافذ الخشبية، الخ.
- لا تستخدم الجهاز كمصدر للحرارة.
- لا تضع أبداً الورق و الورق المقوى أو البلاستيك داخل الجهاز و لا تضع أي شيء فوقه على الإطلاق كالأدوات المنزلية، الشوايات أو أغراض أخرى).

- يجب عدم إدخال أي شيء في فوهات التهوية. ولا يجب سدها.
- إذا ما حدث اشتعال للأطعمة أو لأي أجزاء أخرى من الفرن لا تحاولوا أبداً إخماد النّهب بالماء. بل يجب ترك باب الفرن مغلقاً و فصل القابض وإخماد النّهب بواسطة فوطة مبلوثة.
- لم يصنع هذا الفرن بهدف التثبيت الداخلي.
- عندما تقوم بفتح باب الفرن يجب مراعاة ما يلي:
 - عدم القيام بالضغط الزائد عليه بشيء ثقيل أو بسحب المقبض نحو الأسفل.
 - لا تضع أبداً على سطح باب الفرن المفتوح أو عية ثقيلة أو طنلجر ساخنة بعد إخراجها من الفرن.
- يجب الأخذ في الاعتبار اختلاف الفوائد سارية المفعول، في حالة استخدام هذا الجهاز في بلد غير البلد المشتري منه، فيجب التأكد من الجهاز في مركز الصيانة المرخص.
- ولسلامتك الشخصية، لا تقوم أبداً بفك الجهاز بمفردك، و التوجه دائماً لمركز الصيانة المرخص.
- تم صنع هذا الجهاز فقط للاستخدام المنزلي، وأي استخدام مهني أو غير مناسب أو غير مطابق لإرشادات الاستخدام لا يلزم المصنع على الالتزام بالمسؤولية و الضمان.



- في حالة عدم استخدام الجهاز أو قبل القيام بالتنظيف، يجب دائماً فصل الجهاز عن الكهرباء.
- في حالة تلف سلك التغذية يجب تبديله لدى المنتج أو من خدمة الصيانة الفنية أو لدى المحترفين المؤهلين لذلك، و ذلك لتجنب المخاطر.
- لا تستخدم المنظفات المذيبة أو الكاشطة للمعدن لنظافة الأجزاء الزجاجية للفرن، فمن الممكن أن تؤدي إلى خسائر و سبب الكسر.

احتفظ بهذه الإرشادات

فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي

2.1 استخدام مفاتيح التحكم

مفتاح الترموستات (E)

برمج درجة الحرارة المطلوبة بهذه الطريقة:

- لإذابة الثلج: مفتاح الترموستات على الوضع "•"
- للحفاظ على الأطعمة ساخنة: مفتاح الترموستات على  درجة مئوية.
- للطهي في الفرن المتهوى أو الفرن التقليدي: مفتاح الترموستات من 80 إلى 230 درجة مئوية.
- لكل أنواع الطهي بالشواء و الطهي بالسيخ الدوّار (إن كان مرفقاً): مفتاح الترموستات في الوضع الموضح 

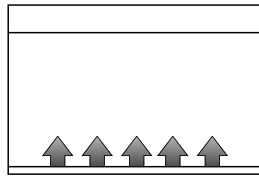
مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (G)

- لتشغيل الفرن و لبرمجة وقت الطهي: لف المقبض في اتجاه عقارب الساعة حتى الوقت المرغوب (على الأكثر 120 دقيقة)، عند انقضاء الوقت المحدد، سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة، و سينطفئ الفرن أوتوماتيكياً.
- لإطفاء الفرن: يجب وضع المفتاح في الوضع (0)
- للبرمجة لمدة أقل من 10 دقائق، لف المفتاح حتى آخر علامات التدرج، ثم اضبطه على الوقت المطلوب.

مفتاح اختيار طريقة الطهي (H)

العمل بهذا المفتاح يعني اختيار إحدى طرق الطهي الموجودة، أي:

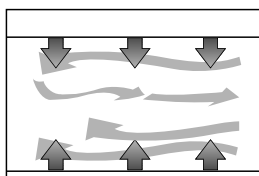
الطهي الهادئ (إن كان
مجهزاً)
(فقط المقاومة السفلى
تعمل)



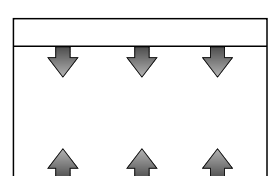
إذابة التجميد
(فقط المروحة تعمل)



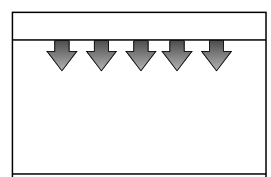
طهي بالشواية
طهي الأطعمة بالسيخ
الدوّار (إن كان مرفقاً)
(تعمل المقاومة العليا فقط
بأقصى درجاتها)



الطهي الهادئ (إن كان
مجهزاً)
(فقط المقاومة السفلى
تعمل)

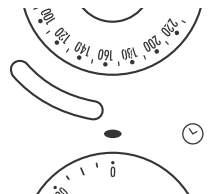


طهي بالشواية
طهي الأطعمة بالسيخ
الدوّار (إن كان مرفقاً)
(تعمل المقاومة العليا فقط
بأقصى درجاتها)



لمبة مؤشر الترموستات (F)

عندما تضئ اللبة، فذلك يعني أن الفرن بدأ يسخن، و عندما تنطفئ فهذا يعني أن الفرن وصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. في حالة الاستعمال لإذابة التجميد، تبقى لمبة الإرشاد منطفئة.



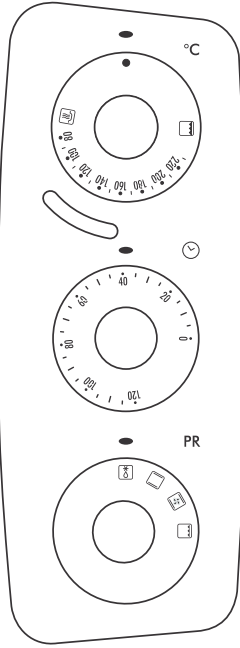
2.2- نصائح للاستخدام

- في حالة الطهي بالفرن التقليدي و المهي، ننصح دائماً بتسخين مسبق للفرن حتى يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، بغرض الحصول على أفضل النتائج في الطهي.
- يتوقف تحديد الوقت اللازم للطهي على نوعية الطعام، وعلى درجة حرارة الأغذية، و على اختلاف درجة التذوق من شخص لآخر، 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 الأطعمة المجمدة، يجب قراءة الوقت اللازم للطهي، و الموضح على غلاف التعبئة في كل عبوة.

2.3 كيفية برمجة التشغيل

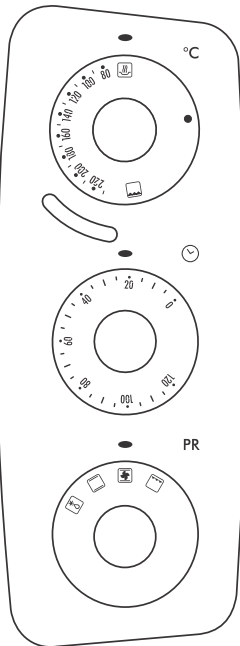
• إذابة التجميد

- ادخل الشبكة في الزلاقة رقم 2 و صينية جمع قطرات الشحم في الزلاقة رقم 3، كما هو موضح بالشكل صفحة 4.
- يوضع الطعام المجمد الذي يراد إذابة تجميده فوق الشبكة مباشرة.
- في حالة استحالة إجراء هذه العملية (على سبيل المثال في حالة اللحوم المفرومة، التي إذا ذاب تلجها ستقع من فتحات الشبكة) لذلك يجب وضع الطعام في طبق ثم وضع الطبق فوق الشبكة، (و في هذه الحالة ليس من الضروري استعمال الصينية الخاصة بجمع قطرات الشحم).
- لف المفتاح الخاص باختيار طريقة الطهي (H) في الوضع الموضح.
- ضع مفتاح الترموستات (E) في الوضع *.
- لف مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (G) على الوقت المرغوب، و في نهاية عملية الإذابة، سيصدر الجهاز صفارة إنذار لينبهكم بانتهاء العملية.
- ملحوظة: بهذه الطريقة يتم تخفيض الوقت اللازم لإذابة التجميد بطريقة طفيفة.

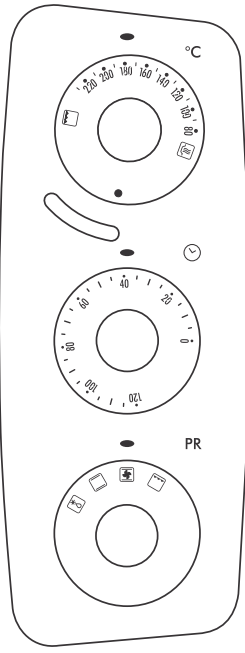


• الحفاظ على الأطعمة ساخنة

- ادخل صينية جمع قطرات الشحم أو الشبكة و عليها وعاء في الزلاقة رقم 3 (من الممكن استخدام وعاء اللازانيا إن كان مرفقاً)، كما هو موضح في الشكل بصفحة 4. هذا الطريقة تسمح بالحفاظ على الأطعمة ساخنة حتى وقت تقديمها على المائدة. ينصح بعدم ترك الأطعمة لفترة طويلة بالفرن، و ذلك حتى لا يجف الطعام كثيراً، (ولهذا السبب يجب تغطية الطعام بورق قصدير أو بالورق الخاص بالفرن).
- لف المفتاح الخاص باختيار طريقة الطهي (H) حتى يصل إلى العلامة الموضحة.
- ضع المفتاح الخاص بالترموستات (E) في وضع * درجة مئوية.
- لف المفتاح الخاص بالتشغيل و التحكم بالوقت (G) على الوقت المرغوب تحديده، و في نهاية الوقت المحدد سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة، أما في حالة انتهاء عملية الحفاظ على سخونة الأطعمة قبل الوقت المحدد لها، فيجب وضع مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (G) يدوياً على الوضع (0).



فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي



● الطهي بالفرن المتهوى

هذه الطريقة تعد مثالية للحصول على أفضل النتائج لعمل الكعك المالح، الأطباق الثانية من اللحوم (باستثناء الطيور الصغيرة)، أو بطاطس بالفرن أو لعمل الحلويات عموماً، فهو ملائم أيضاً للطهي المتزامن على مستويين، حتى ولو لنوعين مختلفين من الأطعمة.

كيفية التشغيل:

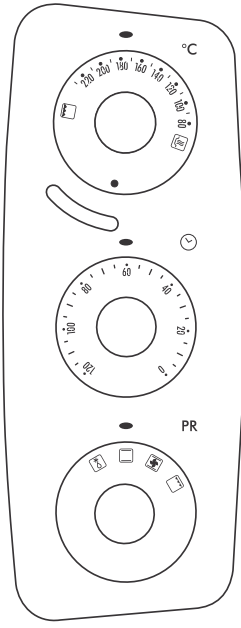


لف مفتاح اختيار طريقة الطهي (H) في الوضع الموضح. اختر درجة الحرارة التي تريدها، بواسطة مفتاح الترموستات (E). لف مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (G) على الوقت المرغوب فيه. انتظر حتى يصل الفرن إلى الدرجة الحرارة المطلوبة، (وذلك عن طريق انطفاء لمبة الإرشاد)، حينئذ ادخل الوعاء الخاص بالطعام و ضعه على الشبكة التي تم إدخالها مسبقاً. أما إذا كان الطعام في صينية جمع قطرات الشحوم، فادخلها في الزلافة مباشرة ، (وفي هذه الحالة يجب عليك قراءة الجدول الموجود بالأسفل)، و عند إتمام عملية الطهي، سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة.

الوصفات	الكمية	مفتاح الترموستات	الوقت اللازم للطهي	وضع الشبكة أو صينية جمع قطرات الشحم	ملاحظات و نصائح
كعك مالح	600 جم	180 درجة مئوية	25 دقيقة	2	يمكن استخدام قالب مستدير بوضعه على الشبكة (O)، أو صينية جمع قطرات الشحم مباشرة (N)
قطع دجاج	1000 جم	200 درجة مئوية	45 دقيقة	3	ضعها مباشرة في صينية جمع قطرات الشحم (N)
دجاجة كاملة	1500 جم	200 درجة مئوية	75 دقيقة	3	انقبها بشوكة للتخلص من الدهون
لحوم محمرة	1500 جم	180 درجة مئوية	75 دقيقة	3	اترك بعض الدهون حوله حتى لا يجف كثيراً.
كفتة	700 جم	180 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضعها مباشرة في صينية جمع قطرات الشحم (N)
بطاطس بالفرن	1000 جم	200 درجة مئوية	50 دقيقة	2	يجب تقليبها مرتين أو ثلاثة أثناء عملية الطهي.
كعكة مارجرينا	700 جم	180 درجة مئوية	25 دقيقة	3	استخدم قالب مغلق
بلوم كيك	900 جم	160 درجة مئوية	90 دقيقة	3	استخدم قالب مستطيل
بسكويت	400 جم	180 درجة مئوية	20 دقيقة	2	ضعها مباشرة في صينية جمع قطرات الشحم (N)
حلويات مقرقشة	800 جم	180 درجة مئوية	25 دقيقة	2	يمكن استخدام قالب مستدير بوضعه على الشبكة (O)، أو صينية جمع قطرات الشحم مباشرة (N)
فطيرة مجوفة	700 جم	180 درجة مئوية	30 دقيقة	3	استخدم قالب مغلق

قم بزيادة حوالي 5 دقائق على الوقت اللازم للطهي للتسخين المسبق للفرن.

فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي



● الطهي بالفرن التقليدي

هذه الطريقة مثالية في الطهي للحصول على نتائج ممتازة في عمل البيترزا، اللازانيا، المحمرات الأولية، الطيور الصغيرة، جميع أنواع الأسماك والخضروات المحشوة التي يجب تحميرها أو لصل بعض أنواع الطويلات.

كيفية التشغيل:

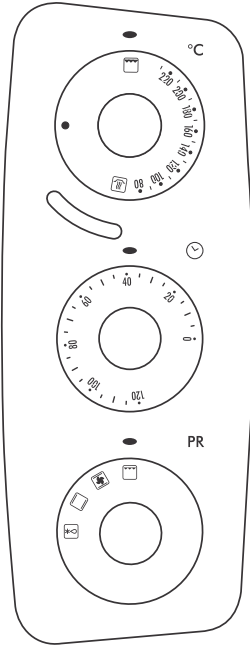
لف المفتاح الخاص باختيار طريقة الطهي (H) في الوضع الموضح. اختر درجة الحرارة التي تريدها، بواسطة مفتاح الترموستات (E). لف مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (G) على الوقت المرغوب فيه

انتظر حتى يصل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة (بانطفاء لمبة الإرشاد)، حينئذ ادخل الوعاء الخاص بالطعام و ضعه على الشبكة، التي تم إدخالها مسبقاً، أما إذا كان الطعام في صينية جمع قطرات الشحم، فادخلها في الزلافة مباشرة، (وفي هذه الحالة يجب عليك قراءة الجدول الموجود بالأسفل)، و عند إتمام عملية الطهي، سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة.

الوصفات	الكمية	مفتاح الترموستات	الوقت اللازم للطهي	وضع الشبكة أو صينية جمع قطرات الشحم	ملاحظات و نصائح
بيترزا طازجة	400 جم	200 درجة مئوية	25 دقيقة	3	استخدم صينية جمع قطرات الشحم مباشرة (N)
بيترزا مجمدة	250 جم	220 درجة مئوية	8 دقيقة	2	يمكن وضعها على الشبكة (O)، أو على صينية جمع قطرات الشحم (N)
بيترزا مجمدة	450 جم	220 درجة مئوية	13 دقيقة	2	يمكن وضعها على الشبكة (O)، أو على صينية جمع قطرات الشحم (N)
لازانيا	1500 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الوعاء الخاص بها (إن كان مرفقاً) أو أي وعاء آخر فوق الشبكة (O) مباشرة.
كانيلوني	2300 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الإناء الخاص بها (إن كان مرفقاً) أو أي وعاء آخر فوق الشبكة (O) مباشرة.
سمك أورانا في الفرن	1000 جم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	يمكن طهيها مباشرة في صينية جمع قطرات الشحم (N)
تورتن ملفوفة	800 جم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	يمكن طهيها مباشرة في الصينية (N)، على أن يتم لفها بورق قصدير
باندجان بالجبن	1700 جم	200 درجة مئوية	30 دقيقة	3	ضع الوعاء فوق الشبكة (O)
كوسة بالتونة	1000 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	استخدم صينية جمع قطرات الشحم (N)، أضف زيت و طماطم و ماء
بطاطس محمرة	1500 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الوعاء فوق الشبكة (O)
فطيرة التفاح	1000 جم	180 درجة مئوية	90 دقيقة	3	ضع الوعاء الخاص بها فوق الشبكة (O)
موفين	600 جم	200 درجة مئوية	18 دقيقة	2	ضع الأوعية الصغيرة فوق صينية جمع قطرات الشحم

قم بزيادة حوالي 5 دقائق على الوقت اللازم للطهي للتسخين المسبق للفرن.

فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي



● الطهي بالشوي و تحمير الأطعمة

هذه الطريقة مثالية لشوي الهامبورجر، اللحم، السوسيس، النقاق.. الخ. علاوة إلى ذلك هذه الطريقة يمكن استخدامها في تحمير الأطعمة: عجائن نيوكي بالطريقة الرومانية، المحار المحمر.. الخ.

كيفية التشغيل

ادخل الطعام المراد شواءه فوق الشبكة مباشرة، و صينية جمع قطرات الشحم (N) في الزلافة المركزية (2)، لا تغلق الباب كلياً كما هو موضح بالشكل 1. ننصح بإضافة كوب من الماء إلى صينية جمع قطرات الشحم (N)، لتسهيل عملية التنظيف، وتجنب الدخان الناتج عن احتراق الدهون.



لف مفتاح اختيار طريقة الطهي (H) في الوضع الموضح.

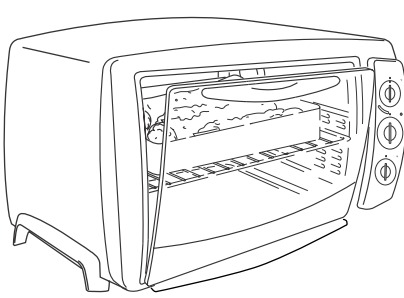


لف مفتاح الترموستات (E) في الوضع الموضح.

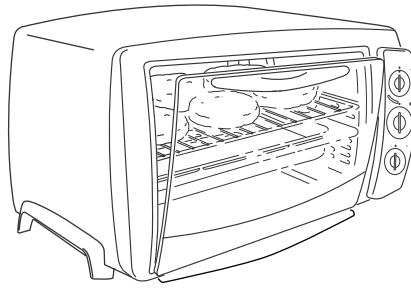
لف مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (G)، على الوقت المرغوب تحديده.

عليك أن تتذكر تقليب الطعام في منتصف وقت الطهي تقريباً.

هام: للحصول على نتائج جيدة، ضع الطعام على الشبكة (O)، تاركاً حوالي 2 سم تقريباً من الفراغ في المنطقة بجانب الباب (أنظر شكل 1).



شكل 3

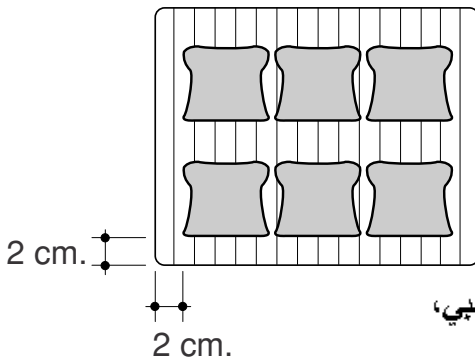


شكل 2



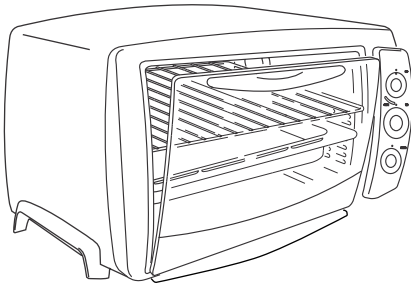
شكل 1

في حالة الأطعمة السابق طهيها، و يجب تحميرها فقط ضع الوعاء على الشبكة المثبتة بالزلافة الوسطى (2) مباشرة، على أن يكون الباب شبه مغلق كما هو موضح في شكل 3. عند انتهاء عملية الطهي سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة، أما إذا انتهت عملية الطهي قبل الوقت المحدد لها، فيجب وضع مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (G) يدوياً على الوضع (0).



تحميص مثالي للخبز، يجب وضع شرائح الخبز كما هو موضح بالشكل الجانبي، أي ترك 2 سم من الفراغ عند نهاية شبكة الشوي.

فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي



فقط لعملية تحميل الخبز: قم بتسخين مسبق للفرن من 2-3 دقائق و لا تغلق الباب كلياً (كما هو موضح بالشكل 4)

في الجدول الموضح أسفل توجد بعض النصائح للحصول على أفضل نتائج لشوي الأطعمة.

الوصفات	الكمية	مفتاح الترموستات	الوقت اللازم للطهي	ملاحظات و نصائح
ضلع لحم (4)	600 جم		20 دقيقة	يقلب بعد 12 دقيقة تقريباً
نقانق (12)	1200 جم		25 دقيقة	أنتقب بالشوكة للتخلص من الدهون، و يقلب كل 15 دقيقة تقريباً
هامبورجر (6)	700 جم		20 دقيقة	يقلب بعد 12 دقيقة تقريباً
الموسيس (6)	500 جم		10 دقيقة	يقلب بعد 3-4 دقيقة تقريباً
أطعمة بالسيخ (4)	650 جم		25 دقيقة	يقلب بعد 15 دقيقة تقريباً
خبز محمص	6 قطع		3.5 دقيقة	يقلب في منتصف عملية الطهي
عجائن نيوكي بالطريقة الرومانية	1500 جم		15 دقيقة	ضع الوعاء على الشبكة المثبتة بلزاقة (2)



● الطهي الهادئ (إن كان مجهزاً)

ادخل صينية جمع قطرات الشحم أو الشبكة و فوقها وعاء في الزلاقة (3) كما هو موضح بالشكل بصفحة 4. مخصص لعمل الحلويات و الكعك المسكر. ستحصل على أفضل النتائج عند إتمام عملية طهي الأطعمة التي يلزم وضعها على القاعدة أو الطهي الذي يحتاج إلى حرارة بالأجزاء السفلى. ينصح بإدخال وعاء بالزلاقة السفلي (3).



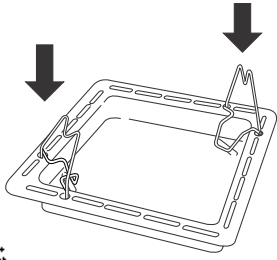
لف مفتاح اختيار طريقة الطهي (H) في الوضع الموضح. لف مفتاح الترموستات (E) في الوضع الموضح.

لف مفتاح التحكم بالوقت (G) (إن كان مجهزاً)، على الوقت المرغوب تحديده. عند انتهاء عملية الطهي سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة، أما إذا انتهت عملية الطهي قبل الوقت المحدد لها، فيجب وضع مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (G) يدوياً على الوضع (0).

فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي

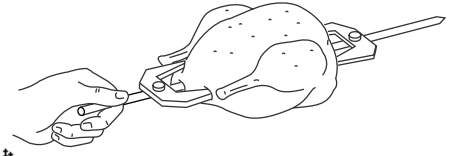
- الطهي بالشوي بواسطة السيخ الدوار (إن كان مرفقاً)
هذه الطريقة مثالية في طهي الدجاج على السيخ، الطيور بكل أنواعها، اللحوم المحصرة و لحم العجل.

كيفية التشغيل:



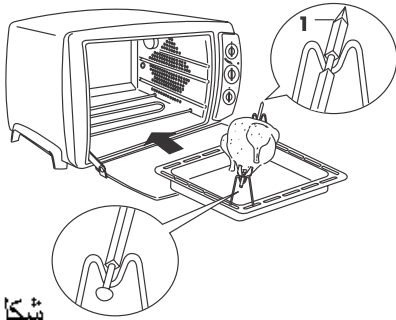
شكل 6

ادخل حوامل تثبيت السيخ (Q) في صينية جمع قطرات الشحم وفي الفتحات المخصصة له.



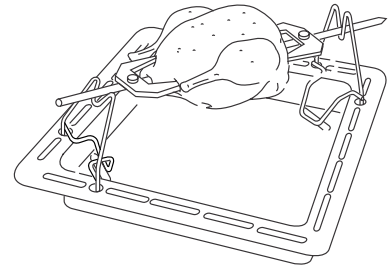
شكل 5

ادخل الطعام داخل السيخ (P) واعمل على تثبيته بالشوكتين المخصصتين لذلك، (قم بربط اللحوم جيداً بخيط الطهي الخاص للحصول على نتائج ممتازة).



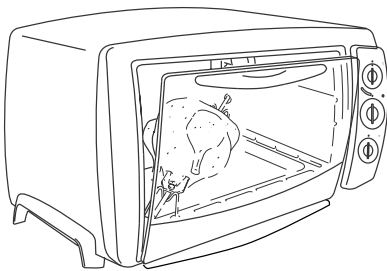
شكل 8

ضع الصينية بالغذاء المراد طهيه في الزلافة السفلى (3) و اعمل على إمالة حوامل السيخ (Q) ناحية اليسار، تأكد من أن رأس السيخ 1 يكون إلى الأمام.



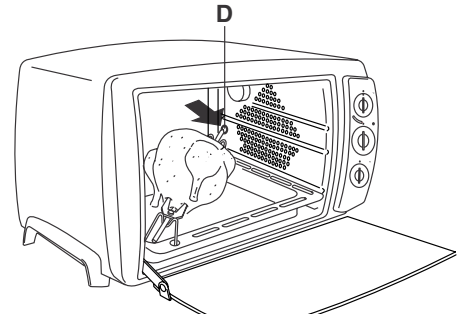
شكل 7

ثبت السيخ على الحوامل



شكل 10

اغلق الباب كما هو مبين بالشكل (شبه مغلق)



شكل 9

عند إدخال الصينية في الفرن، ادفع السيخ ليدخل بقاعدة السيخ الدوار (D) مع إمالة حوامل السيخ (Q)، ناحية اليمين.

في هذه العملية ليس من الضروري تسخين الفرن مسبقاً
لف مفتاح اختيار طريقة الطهي (H) في الوضع الموضح.

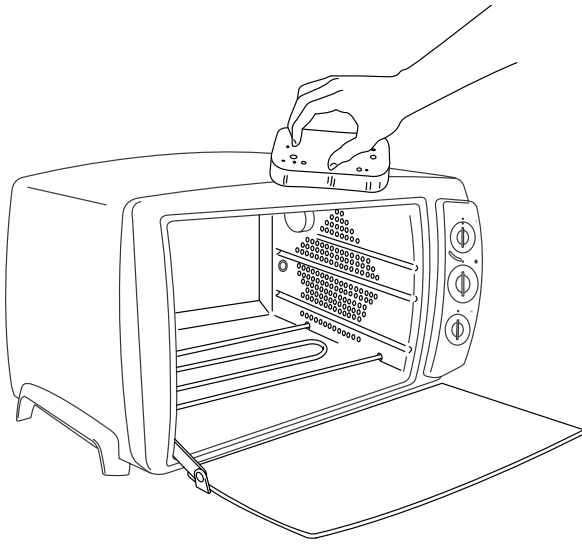
لف مفتاح الترموستات (E) في الوضع الموضح.

لف مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (G) على الوقت المراد تحديده.

إذا احتاجت عملية الطهي أكثر من ساعتين، تذكر أن تعيد تشغيل مفتاح التحكم بالوقت.

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

فصل 3 – التنظيف و الصيانة



إن عملية النظافة المستمرة، تمنع تكوين دخان وروائح كريهة أثناء عملية الطهي قبل القيام بأي عملية تنظيف يجب نزع القابس من مصدر التيار الكهربائي. لا تغمر الجهاز في الماء على الإطلاق، و لا تغسله بلقائه تحت الماء.

الشبكة، صينية جمع قطرات الشحم، و صينية جمع فتات الخبز، يمكن غسلها بنفس طريقة غسل الأواني العادية، سواء يدوياً أو في ماكينة غسل الأطباق.

لنظافة السطح الخارجي للجهاز، استعمل دائماً قطعة من الإسفنج المبلل، أو إسفنج مبلل، احذر من استخدام مواد الكاشطة حتى لا تسبب أضرار بشكل السطح الخارجي (الدهن و الطلاء). يجب توخي الحذر أيضاً ألا يتخلل ماء أو صابون سائل داخل الفتحة الموجودة على الجانب الأيمن للفرن.

لنظافة الداخلية للفرن لا تستعمل مواد مذيبة على الإطلاق، لا تحك الجدران بمواد حادة أو قاطعة، استعمل فقط منظفات سائلة و ليست مذيبة.

لا تحاول استخدام سكاكين، شوك أو مواد حادة في الفتحات الموجودة بالجانب الأيمن أو السطح الخلفي للفرن.

اللمبة الداخلية للفرن (إن كان مجهز)

عندما يكون الفرن في حالة الاستعمال، فإن لمبة الفرن الداخلية (B) تظل مضيئة دائماً.

لتغيير اللمبة يجب عليك إتباع الآتي:

- انزع القابس من مصدر التيار الكهربائي
- فك الزجاج في الوضع (X)، و انزعه في عكس اتجاه

عقارب الساعة، ثم غير اللمبة (Y) بواحدة أخرى مثلية لها (أنظر شكل 11)، ثم عد ببتيت الزجاج الواقى (X).

استخدم فقط لمبة صالحة للأفران (T300 درجة مئوية). ملحوظة: إذا احترقت اللمبة فإن الفرن يستمر بالعمل.

