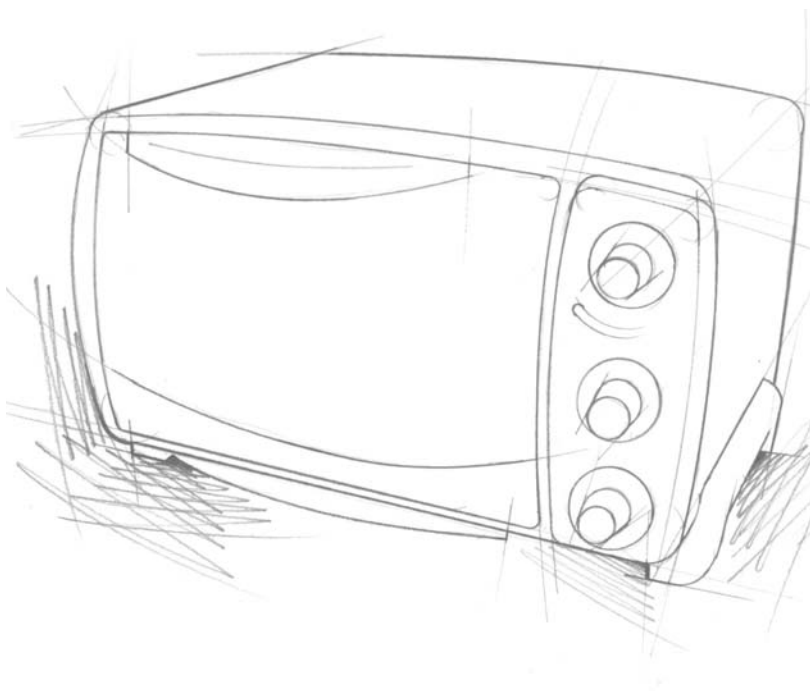


فرن بمولد حرارة طبيعي



5718117500/03.07

إرشادات للاستعمال

De'Longhi

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

فصل 1 - عام

فهرس	عام
فصل 1	عام
1.1	الخواص الفنية
1.2	وصف الفرن و الإكسسوارات
1.3	جنول تلخيصي
1.4	تنبيهات هامة
فصل 2	استخدام الفرن و جداول الطهي
2.1	استخدام مفاتيح التحكم
2.2	نصائح لكيفية الاستخدام
2.3	كيفية برمجة التشغيل
	• الحفاظ على الأطعمة ساخنة
	• الطهي بواسطة الفرن
	• الطهي بالشواء و تحميص الأطعمة
	• الطهي بالشواء بالمسيخ الدوار (إن كان مرفقا)
فصل 3	النظافة والصيانة
12	

1.1 الخواص الفنية

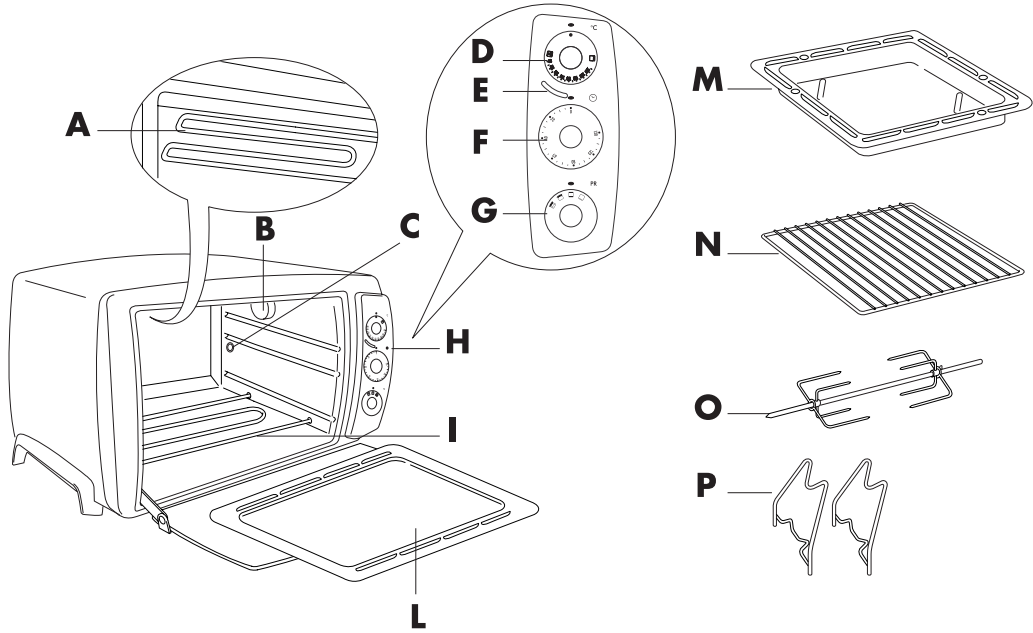
أنظر لوحة الخصائص	جهد التشغيل
أنظر لوحة الخصائص	أقصى قوة ممتصة
	استهلاك الطاقة الكهربائية (لوائح CENELEC HD 376)
0.25 كيلووات/ساعة	للوصول إلى 200 درجة مئوية
0.75 كيلووات/ساعة	للحفاظ على 200 درجة مئوية لمدة ساعة
1 كيلووات/ساعة	إجمالي
هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوروبية CE/108/2004 الخاصة بالملامة الكهرومغناطيسية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

تحذير خاص بالتخلص الصحيح من المنتج تبعاً للقانون الأوروبي EC/96/2002 المرسوم التشريعي رقم 151 بتاريخ 25 يولييه 2005

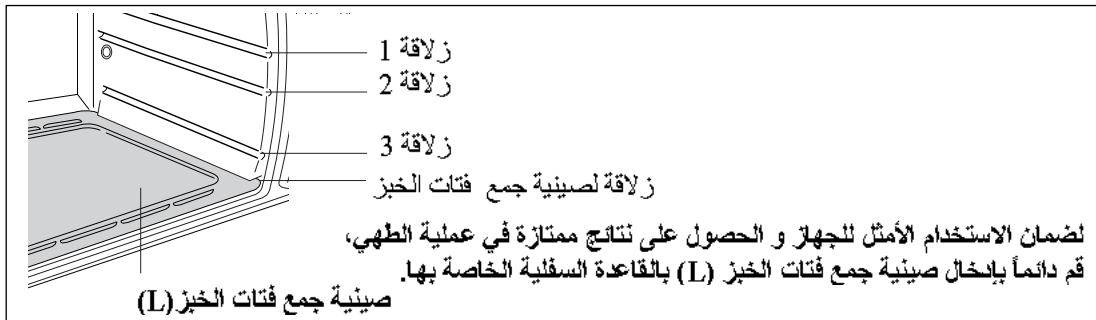
في نهاية صلاحية المنتج لا يجب التخلص منه مع القمامة المدنية. فيمكن تسليمه إلى المراكز الخاصة بالتجميع المنفصل و الموجودة في إدارات البلدية، أو يمكن تسليمه إلى بائعي التجزئة الذين يقدمون هذه الخدمة.

إن التخلص من أي جهاز كهربائي منزلي على حدة يسمح بتجنب النتائج السلبية التي تؤثر على البيئة و على الصحة بسبب التخلص منه بشكل غير مناسب، كما يسمح بإستعادة المواد التي يتكون منها بهدف الحصول على وفر هام للطاقة و الموارد. و للتأكيد على أهمية التخلص من الجهاز الكهربائي المنزلي على حدة، توجد علامة لحوية القمامة المتحركة مشطوبة. التخلص المخالف للمنتج من ناحية المستهلك يقضي بتطبيق العقوبات التنفيذية طبقاً للقوانين السارية.

1.2- وصف للفرن و بعض الإكسسوارات



مقاومة عليا	A	لوحة مفاتيح التحكم	H
لمبة داخل الفرن (إن كان مجهزا)	B	مقاومة سفلى	I
قاعدة للمسخ الدوار (إن كانت مرفقة)	C	صينية لجمع الفتات	L
مفتاح الترموستات	D	صينية جمع قطرات الشحم	M
لمبة مؤشر الترموستات	E	شبكة شواء	N
مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت	F	المسخ الدوار (إن كان مرفقا)	O
مفتاح لإختيار طريقة الطهي	G	حوامل المسخ الدوار (إن كانت مرفقة)	P



1.3 جدول تلخيصي

البرنامج	وضع المفتاح الخاص بطريقة الطهي	وضع مفتاح الترموستات	وضع شبكة الشواء والإكسسوارات	الزلاقات	ملاحظات / نصائح
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 الهادئ (إن كان جهازاً)		80-230 درجة مئوية		1 2 3	استخدم الصينية المدرجة بالزلاقة السفلي مباشرة أو أي صينية على الشبكة (دائماً على الزلاقة السفلي)
الطهي بالفرن		80-230 درجة مئوية (أنظر الشكل صفحة 8)		1 2 3 1 2 3	استخدم الصينية المدرجة بالزلاقة السفلي مباشرة أو أي صينية أخرى على الشبكة.
الطهي بالنشوي و تحمير الأطعمة				1 2 3	مثالي لكل أنواع الشواء العادي: هامبورجر، سوسيس، أطعمة على السبخ و الخبز المحمص، الخ وضع الطعام على الشبكة مباشرة. تعمل الصينية على تجميع قطرات الشحم.
				1 2 3	مثالي للأطعمة التي يجب تحميرها فقط مثل المحار (و في هذه الحالة يوضع الإناء (وبداخله الطعام) على الشبكة.
الطهي بالنشواء بالسبخ الدوّار (إن كان مرفقاً)				1 2 3	مثالي لطهي النواجن 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.

فصل 1 - عام

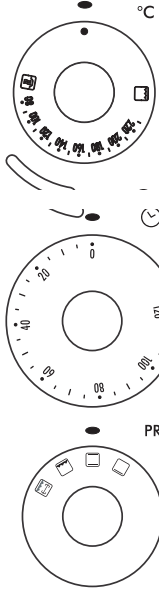
1.4 - تنبيهات هامة

- 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 وبارتفاع 85 سم على الأقل، بعيداً عن متناول الأطفال.
 - يجب غسل كافة الإكسسوارات بعناية قبل الاستعمال.
 - قبل وضع القابض يمسأخذ التيار الكهربائي يجب التأكد من:
 - أن جهد التيار الكهربائي ملائم للقيمة المشار إليها بلوحة المواصفات.
 - أن يكون المسأخذ الكهربائي مجهز بقدرة قدرها 16 أمبير و مزودة بسلك أرضي.
 - تخلي الشركة المصنعة مسؤوليتها في حالة عدم احترام القاتون الخاص للحماية من الحواش.
 - 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 فارغاً مع تشغيل أداة التنظيم الحراري (الترموستات) بأقصى حددا و لمدة 15 دقيقة على الأقل و ذلك للتخلص من رائحة المنتج الجديد و كذلك الدخان 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 بلردة 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.
 - يحذر 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 حافظاً على سلامتهم. و يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
 - لا تنقل 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 نقل، على أن يكون طوله مساوٍ على الأقل لطول سلك التغذية الكهربائي الخاص بالجهاز.
 - لتجنب أخطار الصدمات الكهربائية، يجب عدم لمس سلك التغذية الكهربائي و القابس الخاص به أو الجهاز بمجمعه 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.
 - الخيز قابل للاحتراق، يجب دائماً مراقبة الفرن خلال عملية التجميد أو الشوي. لا قم 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، الشوايكت أو أغراض أخرى.
 - يجب عدم إدخال أي شيء في فوهات التهوية. ولا يجب سدّها.
 - إذا ما حدث اشتعال للأطعمة أو لأي أجزاء أخرى من الفرن لا تحاولوا أبداً إخماد اللهب بالماء. بل يجب ترك باب الفرن مغلقاً و فصل القابض وإخماد اللهب بواسطة فوطة مبلوغة.
 - لم يصنع هذا الفرن بهدف التثبيت الداخلي.
 - عندما تقوم بفتح باب الفرن يجب مراعاة ما يلي:
 - عدم القيام بالضبط الزائد عليه بشيء ثقيل أو بسحب المقبض نحو الأسفل.
 - لا تضع أبداً على سطح باب الفرن المفتوح أو عية ثقيلة أو طنجر. ساخنة بعد إخراجها من الفرن.
 - يجب الأخذ في الاعتبار اختلاف القواعد 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 المصنّع 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 لتنظيف الأجزاء الزجاجية للفرن، فمن الممكن أن تؤدي إلى خسائر و تسبب الكسر.
 - احتفظ بهذه الإرشادات



فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي

2.1 استخدام مفاتيح التحكم



مفتاح الترموستات (D)

برمج درجة الحرارة المطلوبة بهذه الطريقة:

- للحفاظ على الأطعمة ساخنة: مفتاح الترموستات على درجة مئوية.
- للطهي بالفرن: مفتاح الترموستات من 80 إلى 230 درجة مئوية.
- لكل أنواع الطهي بالشواء و الطهي بالسيخ الدوار (إن كان مرفقاً): مفتاح الترموستات في الوضع الموضح

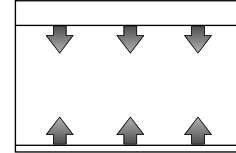
مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (F)

- لتشغيل الفرن و البرمجة 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.

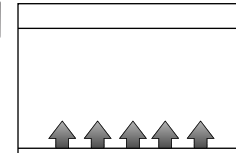
مفتاح اختيار طريقة الطهي (G)

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

☐ الطهي بالفرن و الحفاظ على الأطعمة ساخنة (المقاومة العليا و المقاومة السفلى يعملان)

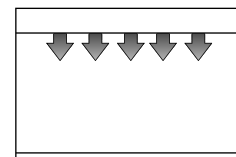


☐ الطهي الهادئ (إن كان مجهزاً) (فقط المقاومة السفلى تعمل)



☐ طهي بالشواية

☐ طهي الأطعمة بالسيخ الدوار (إن كان مرفقاً) (تعمل المقاومة العليا فقط بأقصى درجاتها)



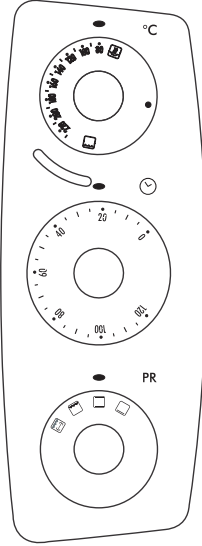
لمبة إشارة الترموستات (E)

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

2.2- نصائح للاستخدام

- في حالة الطهي بالفرن و الشوي، 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



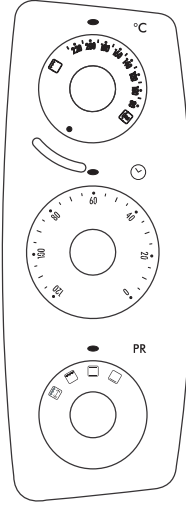
الحفاظ على الأطعمة ساخنة

ادخل صينية جمع قطرات الشحم أو الشبكة و عليها وعاء في الزلاقة رقم 3 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 (G) حتى يصل إلى العلامة الموضحة.
ضع المفتاح الخاص بالترموستات (D) في وضع درجة مئوية.
لف المفتاح الخاص بالتشغيل و التحكم بالوقت (F) 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 (F) يدوياً على الوضع (0).

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 الطويلات 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 السفلية (3).
لف مفتاح اختيار طريقة الطهي (G) في الوضع الموضح.
لف مفتاح الترموستات (D) في الوضع الموضح.
لف مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (F)، 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 (F) يدوياً على الوضع (0).

فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي



الطهي بالفرن

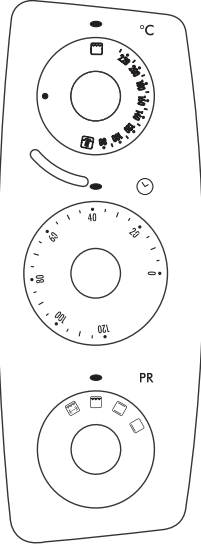


لف مفتاح اختيار طريقة الطهي (G) في الوضع الموضح. اختر درجة الحرارة التي تريدها، بواسطة مفتاح الترموستات (D). لف مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (F) على الوقت المرغوب فيه. انتظر حتى يصل الفرن إلى الدرجة الحرارة المطلوبة، (وذلك عن طريق انطفاء لمبة الإرشاد)، حينئذ ادخل الوعاء الخاص بالطعام و ضعه على الشبكة 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 مسوعة.

الوصفات	الكمية	مفتاح الترموستات	الوقت اللازم للطهي	وضع الشبكة أو صينية جمع قطرات الشحوم	ملاحظات و نصائح
بيتزا طازجة	400 جم	200 درجة مئوية	25 دقيقة	3	استخدم صينية جمع قطرات الشحوم مباشرة (M)
كعك مالح	600 جم	220 درجة مئوية	35 دقيقة	3	استخدم قالب للحلويات
بيتزا مجمدة	450 جم	220 درجة مئوية	13 دقيقة	2	يمكن وضعها على الشبكة (N)، أو على صينية جمع قطرات الشحوم (M)
لازانيا	1500 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الوعاء الخاص بها (إن كان مرفقاً) أو أي وعاء آخر فوق الشبكة (N) مباشرة.
كانيلوني	2300 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الإناء الخاص بها (إن كان مرفقاً) أو أي وعاء آخر فوق الشبكة (N) مباشرة.
دجاجة كاملة	1500 جم	200 درجة مئوية	90 دقيقة	3	انقلبها بشوكة للتخلص من الدهون
لحوم محمرة	1500 جم	200 درجة مئوية	90 دقيقة	3	اترك بعض الدهون حوله حتى لا يجف كثيراً.
كفتة	1000 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	توضع مباشرة في صينية جمع قطرات الشحوم (N)
ارنب مقطع	1000 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	ضع القليل من الماء و إذا لزم الأمر يقلب في منتصف عملية الطهي
سمك ملح (برانزينو)	900 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	يغلى السمك بأكمله بالملح الخشن
سمك أورانا في الفرن	1000 جم	190 درجة مئوية	60 دقيقة	3	يمكن طهيها مباشرة في صينية جمع قطرات الشحوم (M)
تورته ملفوفة	800 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	يمكن طهيها مباشرة في الصينية (M)، على أن يتم لفها بورق قصدير
بادنجان بالجبن	1700 جم	200 درجة مئوية	35 دقيقة	2	ضع الوعاء فوق الشبكة (N)
كوسة بالتونة	1000 جم	200 درجة مئوية	50 دقيقة	2	استخدم صينية جمع قطرات الشحوم (M)، أضف زيت و طماطم و ماء
بطاطس محمرة	1500 جم	200 درجة مئوية	50 دقيقة	2	ضع الوعاء فوق الشبكة (N)
فطيرة التفاح	1000 جم	190 درجة مئوية	90 دقيقة	1	ضع الوعاء الخاص بها فوق الشبكة (N)
موفين	600 جم	200 درجة مئوية	20 دقيقة	2	ضع الأوعية الصغيرة فوق صينية جمع قطرات الشحوم

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

فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي



الطهي بالشواء و تحمير الأطعمة

هذه الطريقة مثالية لشوي الهامبورجر، اللحوم، سويسس، النقانق.. 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 (N) بالزلافة العليا (1) مباشرة، و صينية جمع قطرات الشحم (M) في الزلافة المركزية (2)، لا تغلق الباب كلياً كما هو موضح بالشكل 1. ننصح بإضافة كوب من الماء إلى صينية جمع قطرات الشحم (M)، لتسهيل عملية التنظيف، وتجنب الدخان الناتج عن احتراق الدهون.

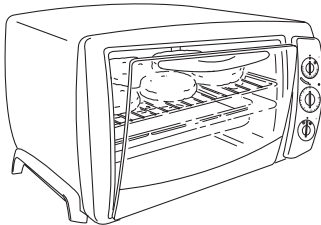
لف مفتاح اختيار طريقة الطهي (G) في الوضع الموضح. □

لف مفتاح الترموستات (D) في الوضع الموضح. □

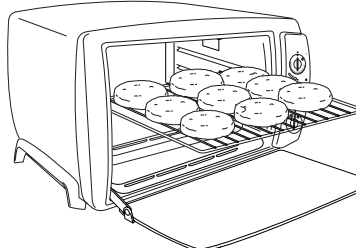
لف مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (F)، على الوقت المرغوب تحديده.

قم بتسخين مسبق للفرن لمدة 5 دقائق تاركاً الباب شبه مغلق (كما هو موضح بالشكل رقم 1). عند انتهاء وقت التسخين، ادخل الطعام المراد شواءه أعلى الشبكة مباشرة (شكل 2) تاركاً الباب شبه مغلق كما في الشكل 3؛ عليك أن تتذكر تقليب الطعام في منتصف وقت الطهي تقريباً.

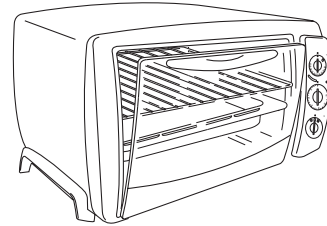
هام: للحصول على نتائج ممتازة، ضع الطعام على الشبكة (N)، تاركاً 2 سم تقريباً من الفراغ بالمنطقة القريبة من الباب (انظر شكل 2).



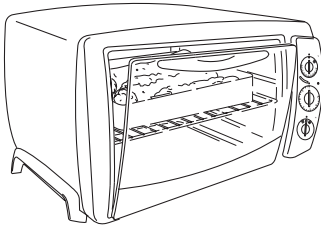
شكل 3



شكل 2



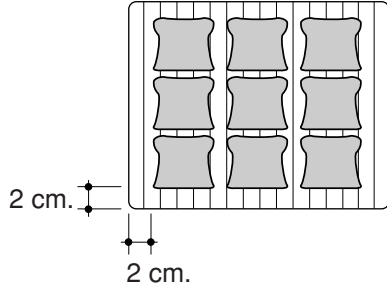
شكل 1



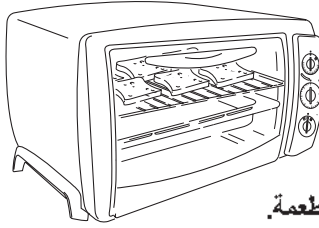
شكل 4

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 4. 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 (F) يدوياً على الوضع (0).

فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي



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



فقط لعملية تحميص الخبز: يجب أن يغلق باب الفرن تماماً (كما هو موضح بالشكل الجانبي)

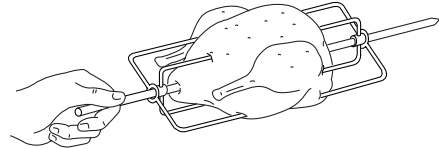
في الجدول الموضح أسفل توجد بعض النصائح للحصول على أفضل نتائج لشوي الأطعمة.

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	أقلب بالشوكة للتخلص من الدهون، و يقلب كل 15 دقيقة تقريباً
هامبورجر (6)	700 جم		20 دقيقة	يقلب بعد 12 دقيقة تقريباً
سوسيس (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	9 قطع		3.5 دقيقة	يقلب في منتصف عملية الطهي
عجائن نيوكي بالطريقة الرومانية	1500 جم		15 دقيقة	ضع الوعاء الشبكة المثبتة بلزلاقة (2)

فصل 2 - استخدام الفرن و جداول الطهي

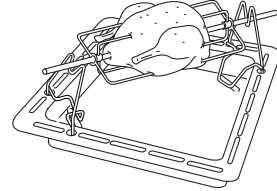
الطهي بالشواء بواسطة السيخ الدوار (إن كان مرفقاً)
هذه الطريقة مثالية في طهي الدجاج على السيخ، الطيور بكل أنواعها، و اللحوم المحصرة ولحم العجل.

كيفية التشغيل:



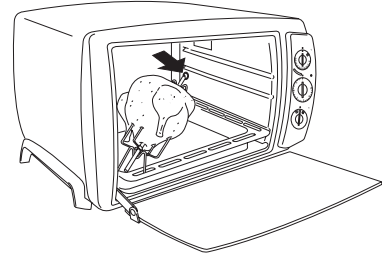
شكل 5

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



شكل 7

ثبت السيخ على الحوامل



شكل 9

عند إدخال الصينية في الفرن، ادفع السيخ ليندخل بقاعدة السيخ الدوار (C) مع إمالة حوامل السيخ (P)، ناحية اليمين.



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



لف مفتاح الترموستات (D) في الوضع الموضح.

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

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

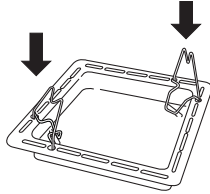
عند الانتهاء من عملية الطهي، يجب إعادة مفتاح التشغيل و التحكم بالوقت (F) إلى الوضع (O).

إن عملية النظافة المستمرة، تمنع تكوين دخان وروائح

كريهة أثناء عملية الطهي

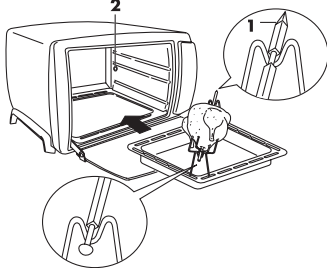
قبل القيام بأي عملية تنظيف يجب نزع القابس من مصدر

التيار الكهربائي.



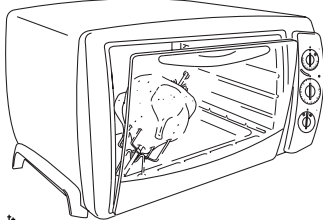
شكل 6

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



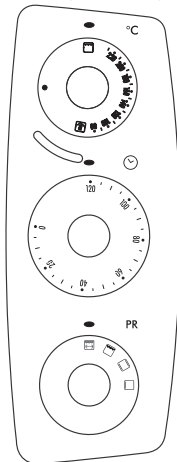
شكل 8

ضع الصينية بالغذاء المراد طهيه في الزلافة السفلى (3) و اعمل على إمالة حوامل السيخ (P) ناحية اليسار، تأكد من أن رأس السيخ 1 يكون إلى الأمام و إدخاله بطريقة صحيحة بالفتحة 2.

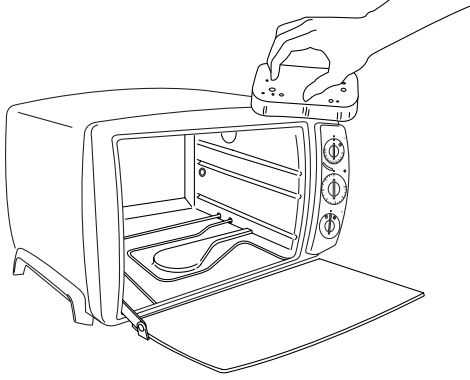


شكل 10

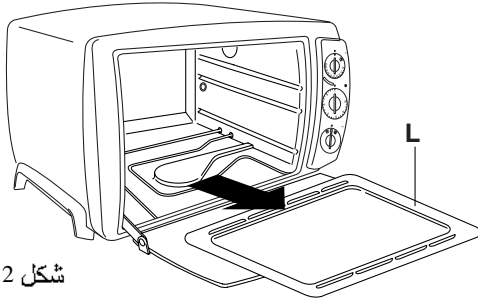
اغلق الباب كما هو مبين بالشكل (شبه مغلق)



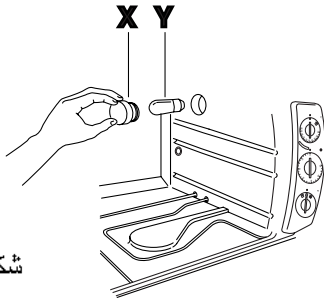
فصل 3 – التنظيف و الصيانة



شكل 11



شكل 12



شكل 13

لا تغمر الجهاز في الماء على الإطلاق، و لا تغسله ببلقائه تحت الماء.

الشبكة، صينية جمع قطرات الشحم، و صينية جمع فتات الخبز، و السبخ النوار يمكن غسلها بنفس طريقة غسل الأواني العادية، سواء يدوياً أو في ماكينة غسل الأطباق. لتنظيف السطح الخارجي للجهاز، استعمل دائماً قطعة من الإسفنج المبلل (شكل 11)، احذر من استخدام مواد الكشط حتى لا تسبب أضرار بشكل السطح الخارجي (الدهن و الطلاء). يجب توخي الحذر أيضاً ألا يتخلل ماء أو صابون سائل داخل الفتحات الموجودة على الجانب الأيمن للفرن.

للتنظيف 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، شوكة أو مواد حادة في الفتحات الموجودة بالجانب الأيمن أو السطح الخلفي للفرن.

أخرج صينية جمع فتات الخبز (L) بسحبها اتجاهك (أنظر الشكل 12).

و إذا أستصعب عليك القيام بهذه العملية فقم بتبديل الأجزاء الخارجية للصينية. و إزالة الاتساخ الموجود بقطعة من القماش المبللة. و قم بتنظيفه جيداً ثم ادخل الصينية مرة أخرى.

اللمبة الداخلية للفرن (إن كانت مرفقة)

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) بوحدة أخرى مثلية لها (أنظر شكل 13)، ثم عد بترتيب الزجاج الوافي (X). استخدم فقط لمبة صالحة للأفران (T300 درجة مئوية).

ملحوظة: إذا احترقت اللمبة فإن الفرن يستمر بالعمل.