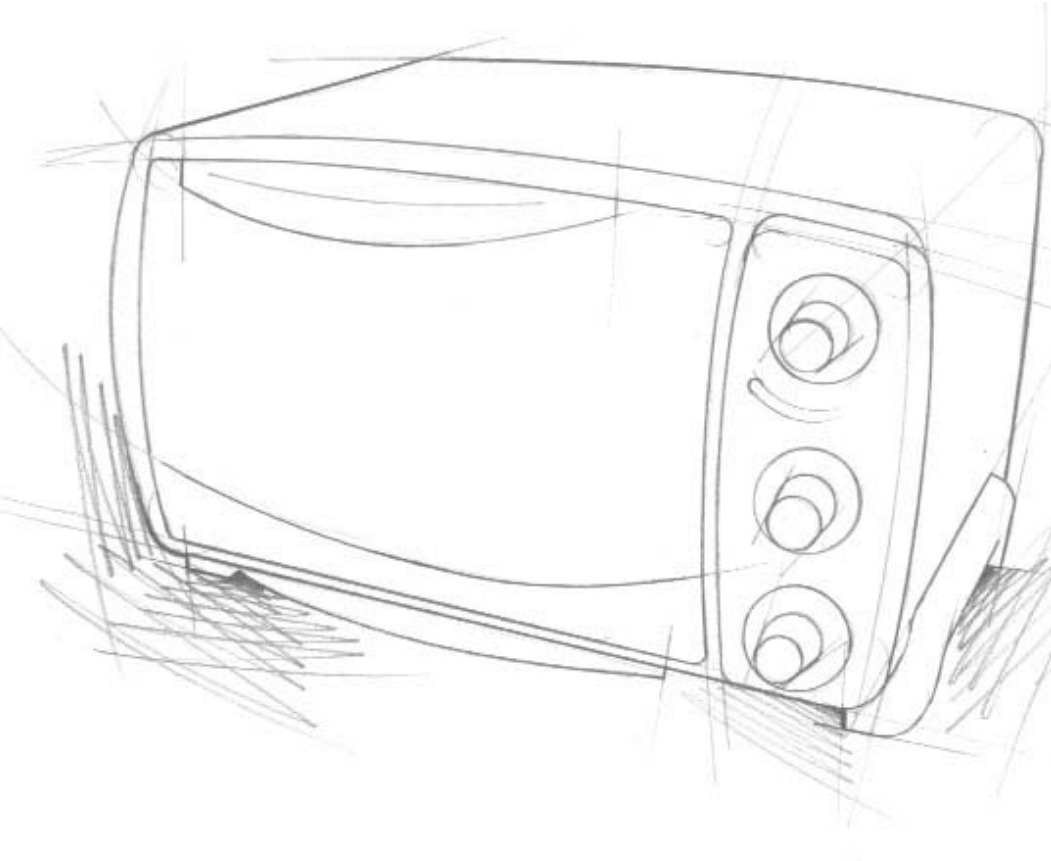


فرن بمولد حرارة طبيعي



5718117600/03.07

إرشادات الاستعمال

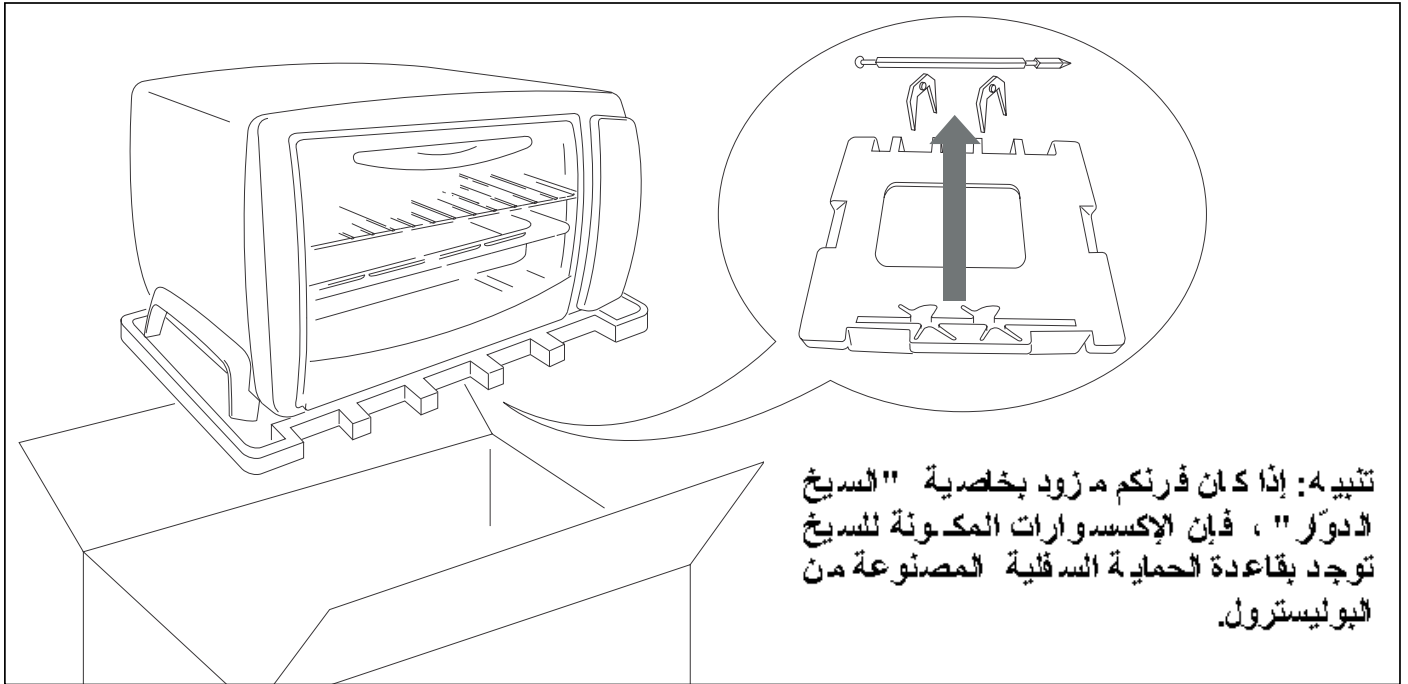
De'Longhi

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

فصل 1 - عام

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	6
2.2	نصائح لكيفية الاستخدام	7
2.3	كيفية ضبط الوظائف	7
	• الحفاظ على الأطعمة ساخنة	7
	• الطهي الهادئ	7
	• الطهي بواسطة الفرن	8
	• الطهي بالشواء و تحميص الأطعمة	9
	• الطهي بالشواء بالسيخ الدوار (إن كان مجهزا)	11
فصل 3	النظافة والصيانة	12



1.1 الخواص الفنية

أنظر لوحة الخصائص
أنظر لوحة الخصائص

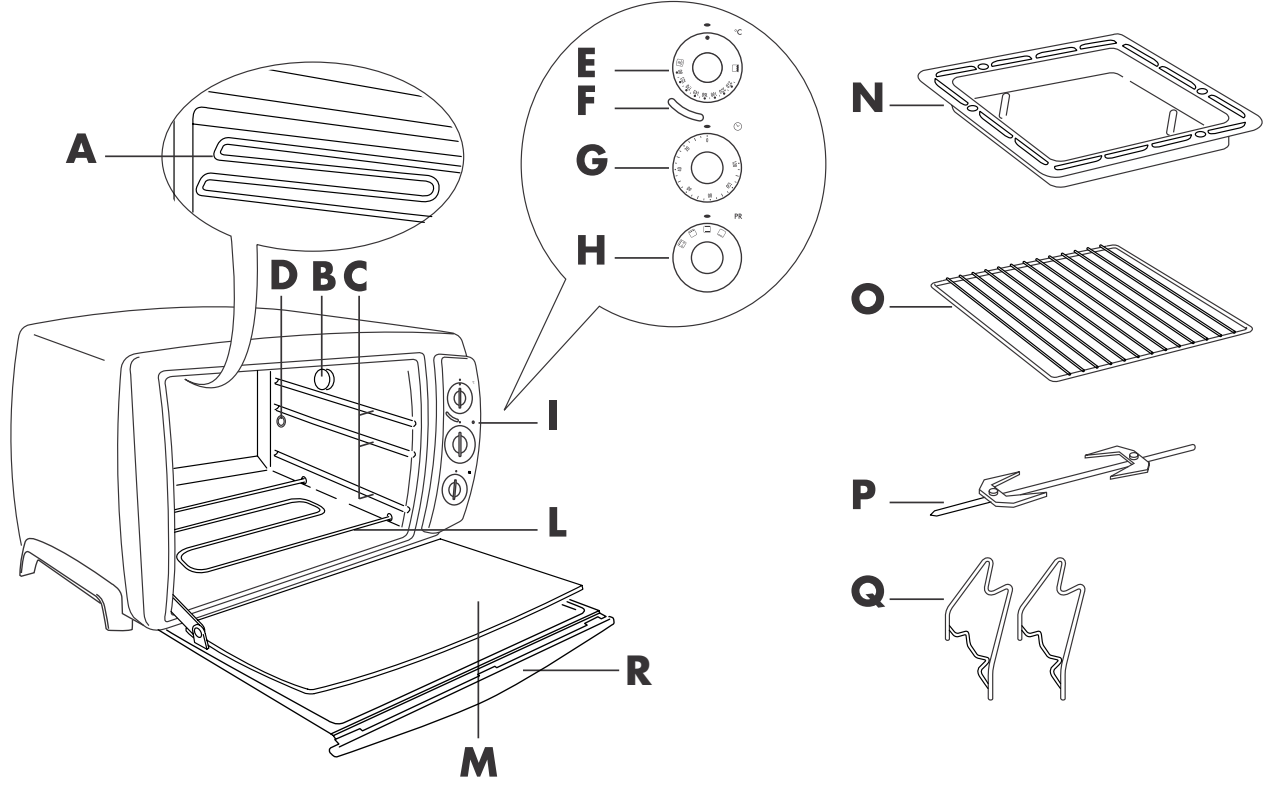
0.20 كيلووات/ساعة
0.70 كيلووات/ساعة
0.90 كيلووات/ساعة

جهد التشغيل
أقصى قوة ممتصة
استهلاك الطاقة الكهربائية (لوائح CENELEC HD 376)
للوصول إلى 200 درجة مئوية
للحفاظ على 200 درجة مئوية لمدة ساعة
إجمالي

فصل 1 - عام

هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوروبية 2004/108/CE الخاصة باللائمة الكهرومغناطيسية و القلتون الأوروبي EC رقم 1935/2004 بتاريخ 2004/10/27 الخاص بالمواد ذات الصلة بالأغذية.

1.2- وصف للفرن و بعض الإكسسوارات



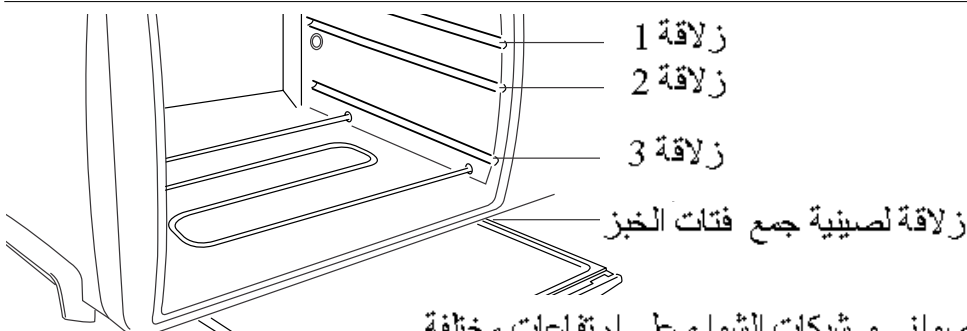
لوحة مفاتيح التحكم
مقاومة سفلى
الباب الزجاجي
صينية جمع قطرات الشحم (إن كان مجهز)
شبكة شواء
السيخ الدوار (إن كان مجهز)
حوامل السيخ الدوار (إن كان مجهز)
صينية تجميع الفتات قابلة للتحويل

I
L
M
N
O
P
Q
R

مقاومة عليا
إضاءة الفرن الداخلية (إن كان مجهز)
زلاقة جانبية
قاعدة للسيخ الدوار (إن كان مجهز)
مفتاح الترموستات
لمبة مؤشر الترموستات
مفتاح التحكم بالوقت (إن كان مجهز)
مفتاح اختيار طريقة الطهي

A
B
C
D
E
F
G
H

زلاقات جانبية



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

البرنامج	وضع المفتاح الخاص بطريقة الطهي	وضع مفتاح الترموستات	وضع شبكة الشواء والإكسسوارات	الترلاقات	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		230 - 80 درجة مئوية		1 2 3	استخدم صينية تجميد اللحم المدجج بالزلافة السفلي مباشرة أو أي صينية على الشبكة (دائمًا على الزلافة السفلي).
الطهي بالفرن		230 - 80 درجة مئوية (أنظر الشكل صفحة 8)	 	1 2 3 1 2 3	استخدم صينية تجميد اللحم المدجج بالزلافة السفلي مباشرة أو أي صينية أخرى على الشبكة.
الطهي بالشوي وتحمير الأطعمة				1 2 3	مثالي لكل أنواع الشواء اللحمي: هامبورجر، سوسيس، أطعمة على السدخ والخبز المحمص، الخ. ضع الطعام على الشبكة مباشرة. تعمل الصينية على تجميع قطرات اللحم.
				1 2 3	مثالي للأطعمة التي يجب تحميرها فقط مثل المداير (وفي هذه الحالة يوضع الإناء ويداخله الطعام) على الشبكة.
الطهي بالشواء بالسيخ الدور (إن كان مجهزاً)				1 2 3	مثالي لطهي الدواجن والطيور بأنواعها واللحوم المحمرة الخ. ننصح بإضافة كوب من الماء إلى الصينية مع قطرات اللحم لتسهيل عملية التنظيف وتجنب الدخان الناتج عن حرق الدهون.

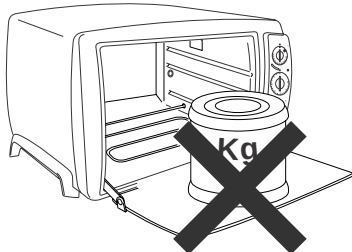
1.4 - تنبيهات هامة

- 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 و بارتفاع 85 سم على الأقل، بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب غسل كافة الإكسسوارات بعناية قبل الاستعمال.
- قبل وضع القديس 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.
- تخلي الشركة المصنعة مسئوليتها في حالة عدم احترام القديون الخلل للحماية من الحوادث.
- قبل استخدام الفرن لأول مرة، قم بذرع كل المحتويات الموجودة داخل الجهاز مدّل الورق المقوّى للحماية، و الكتيبت، و الأكليس البلاستيكية... الخ.
- قبل استخدام الفرن لأول مرة، يجب تشغيل الجهاز فارغاً مع تشغيل أداة التنظيم الحراري (الترموستات) بأقصى حدّها و لمدة 15 دقيقة على الأقل و ذلك للتخلص من رائحة المنتج الجديد و كذلك الدخان الناتج عن وجود مواد حمية تغطي أسلاك المقاومة قبل عملية القفل. خلال القيام بهذه العملية يجب تهوية الغرفة.

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

- لا تستخدم المنظفات المذيبة أو الكاشطة للمعدن لتنظيف الأجزاء الزجاجية للفرن، فمن الممكن أن تؤدي إلى خسائر و تسبب الكسر.
- 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 نفيقة و تلقين من أحد المسؤولين حفاظاً على سلامتهم و يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تتفكّل 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، تكد من سلامتها أولاً، و أن تكون مزودة بقابس ذو وصلة أرضية مع سلك كهربائي ناقل، على أن يكون طوله مساوياً على الأقل لطول سلك التغذية الكهربائي الخاص بالجهاز.
- لتجنب أخطار الصدمات الكهربائية، يجب عدم غمر سلك التغذية الكهربائية و القابس الخلل به أو الجهاز بمجملة في الماء أو في أي سائل آخر.
- يجب عدم وضع الجهاز بالقرب من مصابيح الحرارة.
- يجب عدم وضع مواد قابلة للاشتعال على الإطلاق بالقرب من الفرن أو تحت الأثاث الموضوع عليه الفرن.
- الخبز قد يحترق، يجب دائماً مراقبة الفرن خلال عملية التحميص أو الشوي لا تقوم 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 المقوّى أو البلاستيك داخل الجهاز و لا تضع أي شيء فوقه على الإطلاق كالأدوات المنزلية، الشوايكت أو أغراض أخرى).
- يجب عدم إدخال أي شيء في فوهة التهوية. ولا يجب سدّها.
- إذا ما حدث اشتعال للأطعمة أو لأي أجزاء أخرى من الفرن لا تحاولوا أبداً إخماد النّهب بالنّماء. بل يجب ترك باب الفرن مغلقاً و فصل القديس وإخماد النّهب بواسطة منشفة مبلوثة.
- لم يصنع هذا الفرن بهدف التثبيت الداخلي.
- عندما تقوم بفتح باب الفرن يجب مراعاة ما يلي:
 - عدم القيام بالضغط الزائد عليه بأشياء ثقيلة أو بسحب المقبض نحو الأسفل.
 - لا تضع أبداً على سطح باب الفرن المفتوح أوعية ثقيلة أو طنّاجر 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 بفكّ الجهاز بمفرّدك، 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.

احتفظ بهذه الإرشادات



مفتاح الترموستات (E)

اختر درجة الحرارة المطلوبة بهذه الطريقة:

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

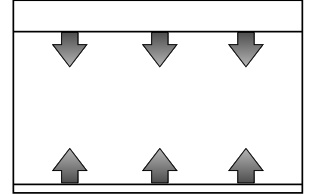
مفتاح التحكم بالوقت (G) (إن كان مجهّزاً)

- لضبط إعدادات زمن الطهي: لف المقبض في اتجاه عقارب الساعة حتى الوقت المرغوب (بحد أقصى 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 التدريج، ثم اضبطه على الوقت المطلوب.

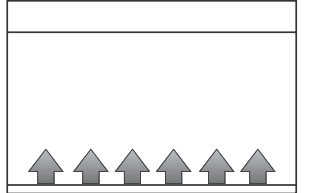
مفتاح اختيار طريقة الطهي (H)

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

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



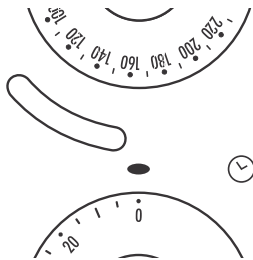
الطهي الهادئ
(فقط المقاومة السفلى تعمل)



طهي بالشواية



طهي الأطعمة بالسيخ الدوّار (إن كان مجهّزاً)
(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.

2.2- نصائح للاستخدام

- في حالة الطهي بالفرن والطهي "الهائي"، 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، وعلى اختلاف درجة التذوق من شخص لآخر، لذلك فإن الوقت اللازم للطهي والموضح بالجدول هو فقط تقريبي وقابل للتغيير، مع العلم أنه لم يؤخذ في الاعتبار الوقت اللازم لتسخين مسبق للفرن.
- لطهي الأطعمة المجمدة، يجب قراءة الوقت اللازم للطهي، والموضح على غلاف التعبئة في كل عبوة.

2.3 كيفية ضبط الوظائف



الحفاظ على الأطعمة ساخنة

ادخل صينية جمع قطرات الشحم أو الشبكة و عليها الوعاء 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، وذلك 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



ضع المفتاح الخاص بالترموستات (E) على الوضع

لف مفتاح التحكم بالوقت (G) (إن كان مجهزاً) على الوقت المرغوب تحديده، وفي نهاية الوقت المحدد سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة، أما في حالة انتهاء عملية الحفاظ على سخونة الأطعمة قبل الوقت المحدد لها، فيجب وضع مفتاح التحكم بالوقت (G) (إن كان مجهزاً) يدوياً على الوضع (0).



لطي الهائي (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 والكعك 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).

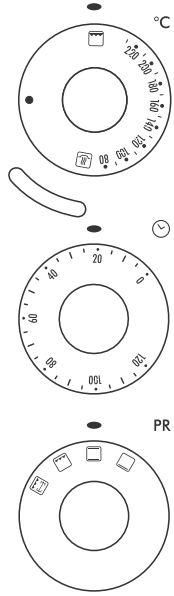


لف مفتاح اختيار طريقة الطهي (H) في الوضع

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 التحكم بالوقت (G) (إن كان مجهزاً) يدوياً على الوضع (0).



لطهي بالفرن

لف مفتاح اختيار طريقة الطهي (H) في الوضع اختر درجة الحرارة التي تريدها، بواسطة مفتاح الترموستات (E).
لف مفتاح التحكم بالوقت (G) (إن كان مجهزا) 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 عدد إتسام عملية الطهي سيصدر الجهاز صفارة إنذار مسموعة.

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 (N) أو يمكن وضعها على الشبكة (O)،
فطائر مملحة	600 جم	200 درجة مئوية	35 دقيقة	3	استخدم صينية جمع قطرات الشحوم (N) أو استخدم قالب للحلويات و ضعه فوق الشبكة
بيتزا مجمدة	450 جم	220 درجة مئوية	13 دقيقة	2	يمكن وضعها على الشبكة (O) مباشرة ، أو على صينية جمع قطرات الشحوم (N)
لازانيا	1500 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الوعاء فوق الشبكة (O) مباشرة.
كاتيلوني	2300 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الوعاء فوق الشبكة (O) مباشرة..
دجاجة كاملة	1500 جم	220 درجة مئوية	90 دقيقة	3	انقبها بشوكة للتخلص من الدهون
لحوم محمرة	1500 جم	220 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) أو أو وضعها في وعاء فوق الشبكة (O).
أرنب مقطع	1000 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	ضع القليل من الماء و إذا لزم الأمر يقلب في منتصف عملية الطهي
سمك مملح (برانزينو)	900 جم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	يغطي السمك بأكمله بالملح الخشن
سمك أورانا في الفرن	1000 جم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	يمكن طهيها مباشرة في صينية جمع قطرات الشحوم (N) أو وضعها في وعاء فوق الشبكة (O).
تورتن ملفوفة	800 جم	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	يمكن طهيها مباشرة في صينية جمع قطرات الشحوم (N) أو وضعها في أي وعاء أخر فوق الشبكة (O). على أن يتم لفها بورق قصدير
باذنجان بالجبن	1700 جم	200 درجة مئوية	30 دقيقة	2	ضعها في وعاء فوق الشبكة (O).
كوسة بالتونة	1000 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	2	استخدم صينية جمع قطرات الشحوم (N)، أو وضعها في وعاء فوق الشبكة (O): أضف زيت و طماطم و ماء
بطاطس محمرة	1500 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	2	ضعها في وعاء فوق الشبكة (O).
فطيرة التفاح	1000 جم	190 درجة مئوية	90 دقيقة	3	ضعها في وعاء فوق الشبكة (O).
موفين	600 جم	200 درجة مئوية	18 دقيقة	2	ضع الأوعية الصغيرة فوق صينية جمع قطرات الشحوم

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



الطهي بالنشواء و تحمير الأطعمة

هذه الطريقة مثالية لشوي الهامبورجر، اللحوم، سوسيس، التفائق.. 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 و صينية جمع قطرات الشحم (N) بالزلافة الوسطى (2) مباشرة كما هو موضح بالشكل 1، لا تغلق الباب كلياً كما هو موضح بالشكل 2. ننصح بإضافة كوب من الماء إلى صينية جمع قطرات الشحم (N)، لتسهيل عملية التنظيف، وتجذب الدخان الناتج عن احتراق الدهون.



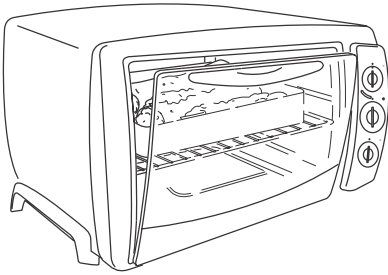
لف مفتاح اختيار طريقة الطهي (H) في الوضع الموضح.



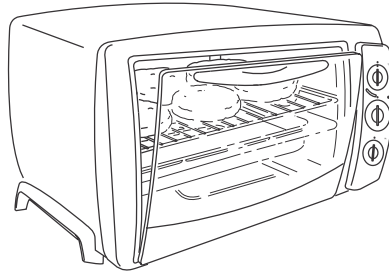
لف مفتاح الترموستات (E) في الوضع الموضح.

لف مفتاح التحكم بالوقت (G) (إن كان مجهزاً)، على الوقت المرغوب تحديده.

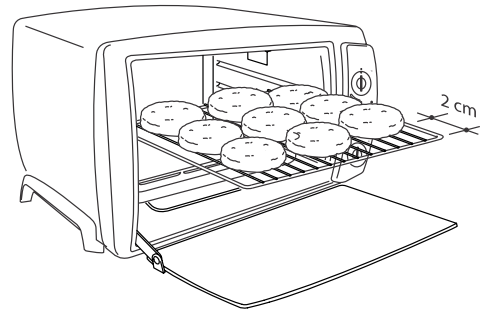
هام: للحصول على نتائج ممتازة، ضع الطعام على الشبكة (O)، تاركاً 2 سم تقريباً من الفراغ بالمنطقة القريبة من الباب (أنظر شكل 1).



شكل 3

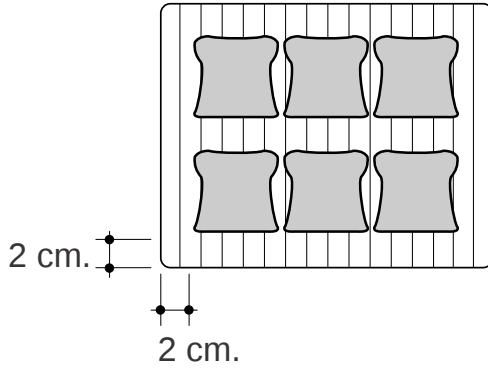


شكل 2

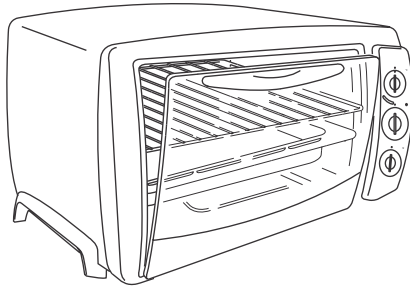


شكل 1

في حالة الأطعمة الجاهزة التحضير، و يجب تحميرها فقط ضع الوعاء على الشبكة المثبتة بالزلافة الوسطى مباشرة؛ على أن يكون الباب شدة مغلق كما هو موضح في شكل 3. عدد انتهاء عملية الطهي سيصدر الجهاز صدفاة إنذار مسموعة، أما إذا انتهت عملية الطهي قبل الوقت المحدد لها، فيجب وضع مفتاح التحكم بالوقت (G) (إن كلن مجهزاً) يدويا على الوضع (0).



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: قم بالتسخين المسبق للفرن لمدة 2-3 دقائق على أن يكون الباب شبه مغلق (كما هو موضح بالشكل الجانبي)

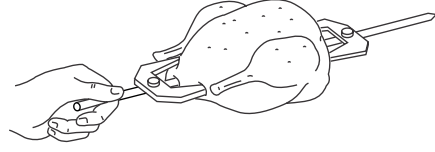
في الجدول الموضح أسفل توجد بعض النصائح للحصول على أفضل نتائج لشوي الأطعمة.

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
هلمبورجر (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	6 قطع		3.5 دقيقة	يقلب في منتصف عملية الطهي
عجائن نيوكي بالطريقة الرومانية	1500 جم		15 دقيقة	ضع الوعاء الشبكة الوسطى بالزلافة (2)



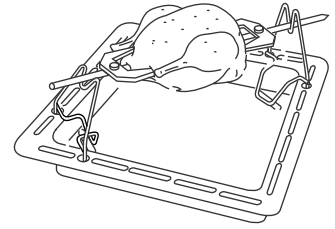
الطهي بالنشواء بواسطة السيخ الدوّار (إن كان مجهزاً) هذه الطريقة مثالية في طهي الدجاج على السيخ، الطيور بكل أنواعها، و اللحم المحصرة ولحم العجل.

كيفية العمل:



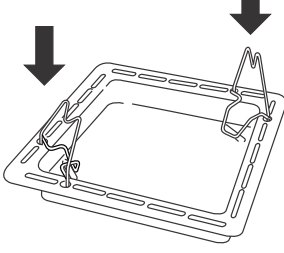
شكل 5

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



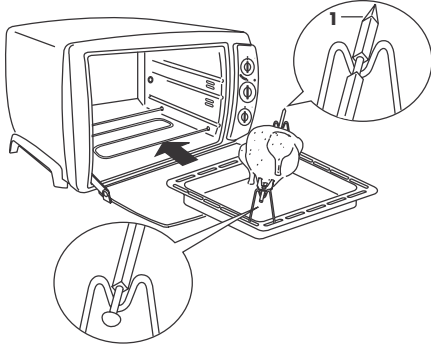
شكل 7

ثبت السيخ على الحوامل



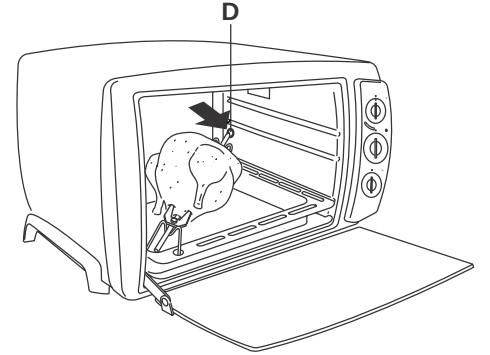
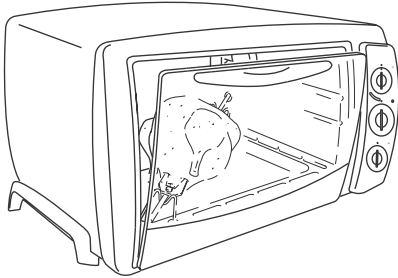
شكل 6

ادخل حوامل تثبيت السيخ (Q) 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 (Q) ناحية اليسار، تأكد من أن رأس السيخ 1 يكون إلى الأمام.

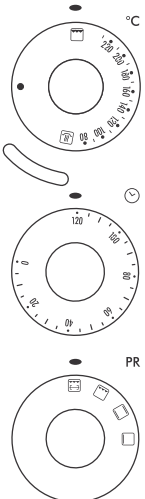


شكل 9

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

شكل 10

اغلق الباب كما هو مبين بالشكل (شبه مغلق)



في هذه العملية ليس من الضروري تسخين الفرن مسبقاً



لف مفتاح اختيار طريقة الطهي (H) في الوضع



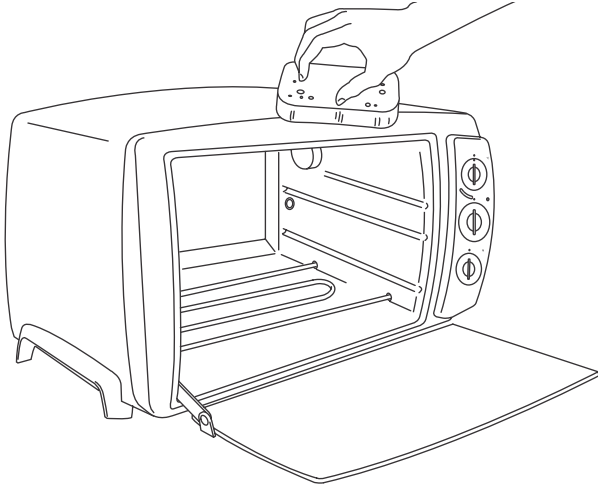
لف مفتاح الترموستات (E) في الوضع

لف مفتاح التحكم بالوقت (G) (إن كان مجهزاً) على الوقت المراد تحديده.

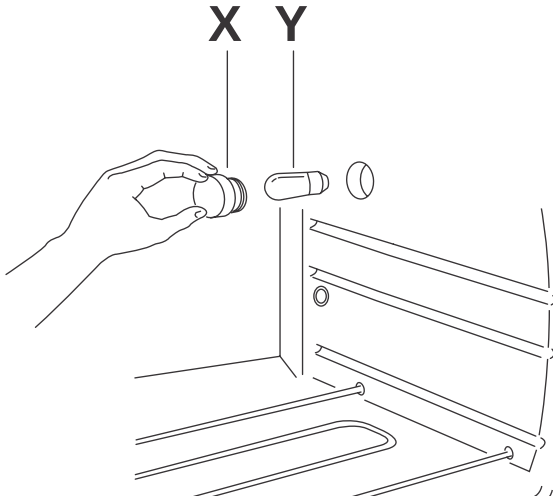
إذا احتاجت عملية الطهي أكثر من ساعتين، تنكرر أن تعيد تشغيل مفتاح التحكم بالوقت.

عند الانتهاء من عملية الطهي، يجب إعادة مفتاح التحكم بالوقت (G) (إن كان مجهزاً) إلى الوضع (O).

فصل 3 – التنظيف و الصيانة



لتنظيف السطح الخارجي للجهاز، استعمل دائماً قطعة من الإسفنج المبلل ، احذر من استخدام مواد الكاشطة حتى لا تسبب أضرار بشكل السطح الخارجي (الدهن و الطلاء). يجب توخي الحذر أيضاً بالألا يتخلل ماء أو صلبون سائل داخل الفتحات الموجودة على الجانب الأيمن للفرن. للتنظيف الداخلية للفرن لا تستعمل مواد مذيبة على الإطلاق، لا تحك الجدران بمواد حادة أو قطعة، استعمل فقط منظفات سائلة و ليست مذيبة. لا تحاول استخدام سكاكين ، شوكة أو مواد حادة في الفتحات الموجودة بالجانب الأيمن أو السطح الخلفي للفرن.



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) بواحدة أخرى مثيلة لها (أنظر الشكل)، ثم عد بترتيب الزجاج الوافي (X).
استخدم فقط لمبة صالحة للأفران (T300 درجة مئوية).

ملحوظة: إذا احترقت اللمبة فإن الفرن يستمر بالعمل.