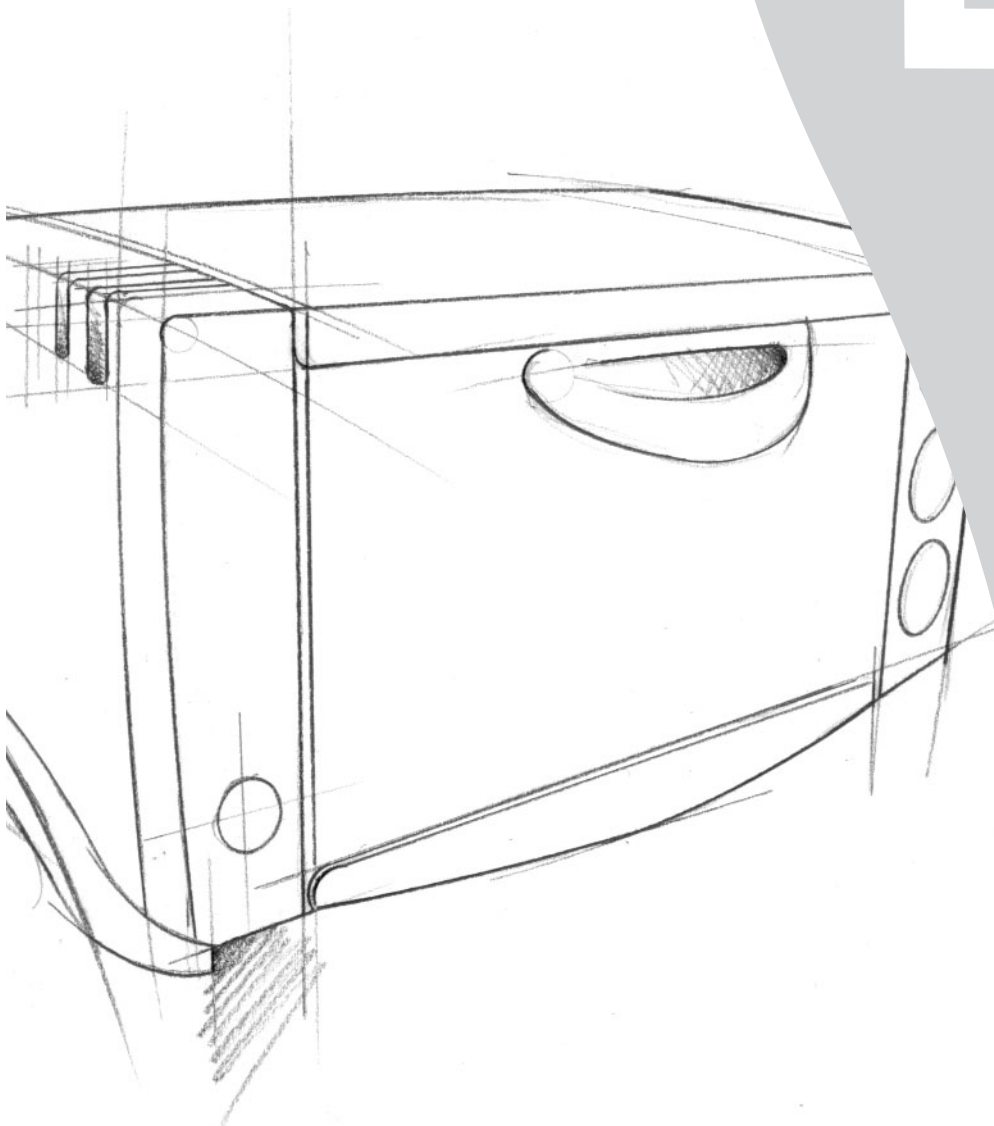


الفرن الكهربائي

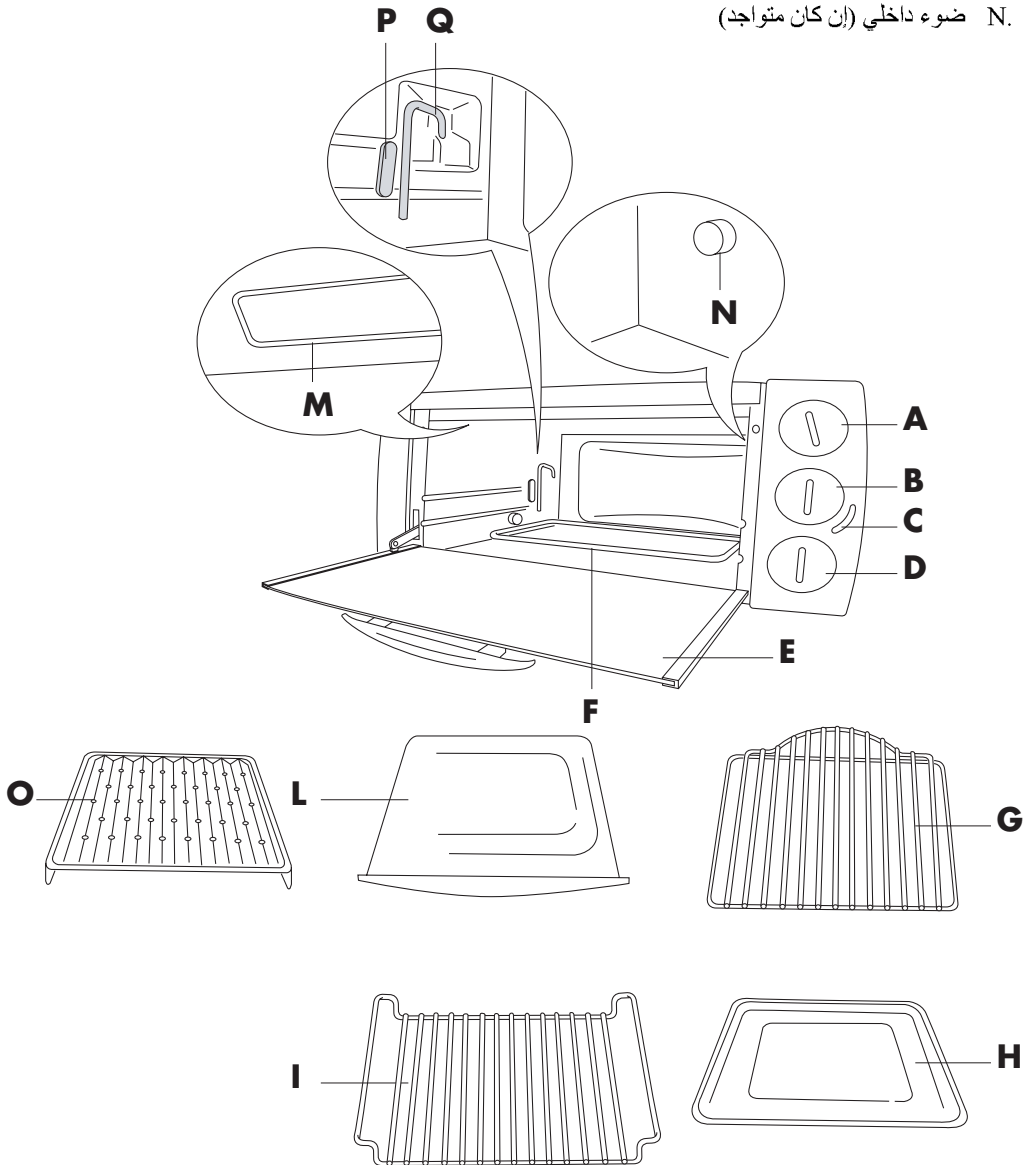


إرشادات للإستخدام

5718112300/02.05

وصف الجهاز

- A. مقبض أداة التنظيم الحراري أو (الترموستات)
 B. مقبض الحاسب الزمني أو (التايمر)
 C. مصباح مؤشر
 D. مقبض أداة إختيار الوظيفة
 E. باب صغير من الزجاج
 F. أسلاك المقاومة السفلية
 G. مشواة مسطحة
 H. إناء مجمّع الشحوم.
 I. مشواة مناسبة للشكل الداخلي للفرن (إن كانت متواجدة)
 L. صحن مجمّع الفتات
 M. أسلاك المقاومة العلوية
 N. ضوء داخلي (إن كان متواجد)
 O. مشواة للحمية الغذائية (إذا كان مجهّز بها)
 P. إطار مطاطي لإيقاف المشواة (إذا كان مجهّز بها)
 Q. رافعة إدخال/إخراج المشواة (إذا كان مجهّز بها)



تنبيهات هامة

- يجب قراءة كل الإرشادات بانتباه قبل استخدام الجهاز.
- قد تم 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 أفقي وبارتفاع 85 سنتيمتر على الأقل، بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.
- يجب تنظيف الأجزاء التابعة بعناية قبل الاستخدام.
- قبل إدخال القابس بالمأخذ الكهربائي، يجب التحقق من مايلي:
- أن يكون التوتر الشبكي الكهربائي موافقاً للقيمة المؤشرة في لائحة المعلومات.
- أن يكون المأخذ الكهربائي مجهز باستطاعة قدرها 16 أمبير ومهينة بسلك أرضي فعال للنجاة.
- الشركة المصنعة لا تتحمل أية مسؤولية ناتجة عن عدم إحترام القاعدة الخاصة ضد الحوادث.
- قبل استخدام الفرن لأول مرة، يجب إزالة كل المحتويات المصنوعة من الورق والمتواجدة فيه، مثل الكرتون أو الورق المقوى الخاص بالحماية، والكتيبات وأكياس البلاستيك، إلخ...
- قبل أن نستخدم الفرن للمرة الأولى، يجب تشغيله وهو فارغ مع تشغيل أداة التنظيم الحراري في حدده الأقصى ولمدة 15 دقيقة على الأقل. وذلك لإزالة رائحة الجهاز عندما يكون جديداً ورائحة الدخان الناتجة عن تواجد مواد حامية أو حافظة التي تغطي أسلاك المقاومة قبل أو خلال التنقل. خلال القيام بهذه العملية يجب تهوية الغرفة.
- الإنذار: عند إخراج الجهاز من غلافه، يجب التحقق من تمام وكمال الباب والجهاز. وذلك لأن الباب مصنوع من الزجاج وهو سهل الكسر. فننصح بإستبداله عندما نلاحظ عليه كسور وشظايا وخطوط أو خدوش. بالإضافة لذلك عند استخدام الجهاز وعند القيام بعمليات التنظيف والتنقل، يجب تجنب خبط باب الفرن وصدمه بعنف، ويجب عدم مكسب سوائل باردة على الزجاج عندما يكون الجهاز ساخناً.
- عندما يكون الجهاز ساخناً لا يمكن أن تكون حرارة الباب والسطوح الخارجية مرتفعة جداً. يجب دائماً استخدام المقابض والمفاتيح.
- لاتلمس أبداً الأجزاء المعدنية أو زجاج الفرن. إذا كان ضرورياً استخدم القفازات.
- هذا الجهاز الكهربائي يعمل بالحرارة المرتفعة التي يمكنها أن تسبب حروق.
- مثل أي جهاز للطهي، يجب إتزام الحذر الشديد عند استخدام الجهاز بوجود الأطفال أو الأشخاص الغير مؤهلين. لا تسمح لهم باللعب بالجهاز.
- لا تنقل الجهاز من مكانه عندما يكون ساخناً
- لا تستخدم الجهاز:
- إذا كان في ملكك التغذية الكهربائية خلل ما
- إذا سقط الجهاز و نلاحظ ظهور أعطاب واضحة عليه أو شدوخ في التشغيل أو العمل.
- في هذه الحالات لتجنب أي خطر، يجب إصطحاب الجهاز لمركز الصيانة الأقرب والخاص بحالات بعد البيع.
- لا تجعل السلك الكهربائي يتدلى ولا أن يلمس الأجزاء الساخنة للفرن. يجب عدم فصل الجهاز بمسحب سلك التغذية الكهربائية.
- إذا رغبت استخدام المطوكة، فيجب التحقق من أن تكون بحالة جيدة، ومزودة بقابس مع أداة فعالة للإنقاذ ومع سلك كهربائي ناقل، وأن يكون طوله على الأقل مساوي لطول سلك التغذية الكهربائية الخاص بالجهاز.
- بهدف تجنب أي خطر متعلق بالخدمات الكهربائية، يجب عدم غمر سلك التغذية الكهربائية والقابس الخاص به أو الجهاز بمجمله في الماء أو في أي سائل آخر.
- يجب عدم وضع الجهاز بالمقربة من مصادر الحرارة.
- يجب عدم وضع أبداً مواد قابلة للإشتعال في المقربة من الفرن أو تحت الأثاث المتوضع عليه الفرن.
- الخبز قابل للإحتراق، يجب دائماً مراقبة الفرن خلال عملية التحميص والشوي. لا تشعل أبداً الجهاز تحت قطعة من الأثاث المعلق أو تحت رف منزلي، أو بالمقربة من المواد القابلة للإشتعال مثل الستائر، وستائر النوافذ الخشبية.
- لاتستخدم الجهاز كمصدر حراري.
- لا تضع أبداً ورق، كرتون (ورق مقوى) أو بلاستيك داخل الجهاز ولا تسند أبداً 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 إسدادها.
- إذا حدث إشتعال أو إحتراق للأطعمة أو لأجزاء أخرى من الفرن، لا تحاولوا أبداً إخماد اللهب بواسطة الماء، بل يجب ترك باب الفرن مغلقاً وفصل القابس وحقن اللهب بواسطة فوطة مبلولة.
- لم يصنع هذا الفرن بهدف إغلاقه بين جدران الأثاث.
- عندما نقوم بفتح باب الفرن يجب مراعاة مايلي:
- عدم القيام بالضغط الزائد عليه بأشياء ثقيلة وبمسحب المقبض نحو الأسفل.
- لا تضع أبداً على سطح باب الفرن المفتوح أو عية ثقيلة أو طناجر ساخنة بعد إخراجها من الفرن.
- بعد أن نأخذ بالحسبان إختلاف القواعد أو القوانين السارية المفعول، وإذا إستخدمنا هذا الجهاز في بلد غير البلد الذي إشترينا منه الجهاز، يجب أن نتحقق منه في مركز الصيانة المرخص.
- للسلامة وللضمان الشخصي، لا نقوم أبداً بفك الجهاز بمفردك، و التوجه دائماً لمركز الصيانة المرخص.
- قد صنع هذا الجهاز فقط للاستخدام المنزلي، و أي استخدام مهني، و غير مناسب أو غير مطابق لإرشادات الإستخدام، لا يجبر الصانع بالإلتزام بالمسؤولية ولا بالكفالة.
- عندما لا يُستخدم الجهاز أو عادة قبل القيام بالتنظيف، يجب دائماً فصل الجهاز عن الكهرباء.
- في حال عطب ما للسلك أو الكبل أو من أجل إبداله يجب التوجه فقط لمركز الصيانة المرخص من المصنع المنتج، لكي نتجنب أية مخاطرة.
- يجب المحافظة على هذه الإرشادات



البرنامج	وضعية مقبض أداة اختيار الوظيفة	وضعية مقبض أداة التنظيم الحراري أو الترموستات	وضعية المشواة و الأجزاء التابعة	ملاحظات / نصائح
التدوير (*)				
الطهي الخفيف		°230 - °60		
المحافظة على الأطعمة ساخنة		°60		
الطهي بطريقة التهوية (*)		°230 - °60		مثالي للمعرونة باليشميل و اللحم و الليببزا و للكعكات و الفطائر بشكل عام و للأطعمة التي يجب أن تكون محتصة أو مقطرة و للخبز. لإستخدام الأجزاء التابعة للفرن يجب إتباع النصائح المتواجدة في الجدول الخاص في الصفحة 6 .
				بالإضافة لذلك فإن هذه الوظيفة تعتبر مثالية للطهي على الطابقين بنفس الوقت. لإتباع النصائح يجب مراجعة الجدول في الصفحة 8 .
الطهي بطريقة الفرن التقليدي		°230 - °60		مثالي لطهي الخضار المحشوة و لطهي السمك و الفطائر و الطيور الصغيرة. لإستخدام الأجزاء التابعة للفرن يجب إتباع النصائح المتواجدة في الجدول الخاص في الصفحة 7 .
الطهي بطريقة الشوي				مثالي لأي نوع من الشوي التقليدي: هديرغر، القنق، السجود، إلخ. الخبز المحمص للموديلات الخاصة بمشواة الحماية الغذائية للموديلات بدون مشواة الحماية الغذائية

(*) فقط في بعض الموديلات أو النماذج.

مقبض أداة التنظيم الحراري أو (الترموستات) (A)

تحديد الحرارة المرغوبة بهذا الشكل:

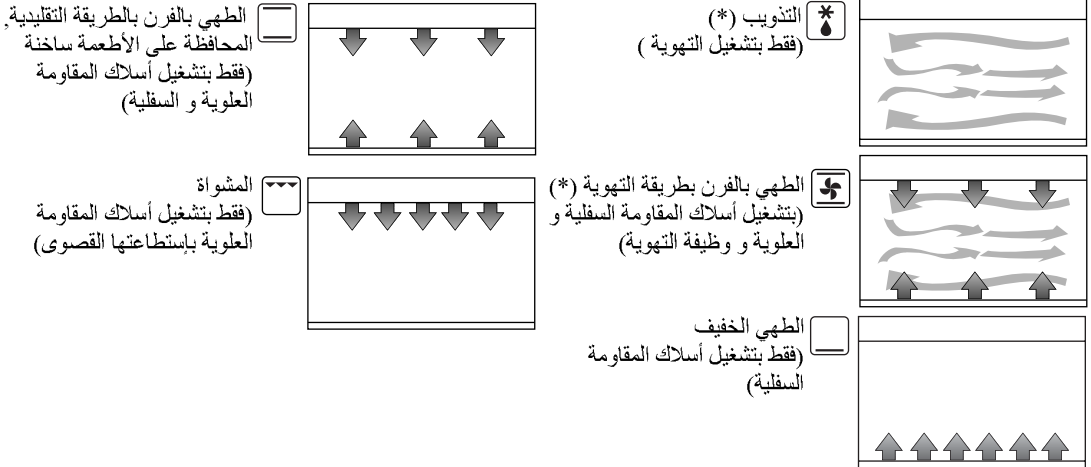
- للتنويب (*) (انظر للصفحة رقم 6) :
- للمحافظة على سخونة الأظعمة (انظر للصفحة رقم 6) :
- للطهي بالفرن بطريقة التهوية أو للطهي بالطريقة التقليدية (انظر للصفحتين 6 - 7) :
- لكل أنواع الشوي (انظر للصفحة رقم 8) :
- مقبض أداة التنظيم الحراري أو التيرموستات في الوضعية "0" :
- مقبض الترموستات في الوضعية "0" :
- مقبض الترموستات في الوضعية "60 درجة مئوية" :
- مقبض أداة التنظيم الحراري أو التيرموستات في الوضعية "230 درجة مئوية" :
- مقبض أداة التنظيم الحراري أو التيرموستات في الوضعية "▼▼▼" :

مقبض الحاسب الزمني أو التايمر (B)

- لبرمجة مدة الطهي :
- ير المقبض باتجاه حركة عقارب الساعة لتحديد الزمن المرغوب (كحد 120 دقيقة)، بعد مضي الوقت المحدد ستصدر إشارة صوتية (*) و سينطفئ الفرن بشكل أوتوماتيكي أو بشكل ذاتي.
- ضع المقبض في الوضعية "0".
- لإطفاء الفرن:
- لتحديد الأزمنة الأقل من 20 دقيقة، يجب تدوير أولاً مقبض التايمر أو الحاسب الزمني إلى آخر مسار التدريج ، و من ثم وضعه في الوقت المرغوب.

مقبض أداة إختيار الوظيفة (D)

بتشغيل هذا المقبض نقوم بإختيار الوظائف المتواجدة للطهي المرغوب أو بمعنى آخر:



مصباح مؤشر (C)

المصباح المشتعل يشير أن الفرن يعمل

ضوء داخلي للفرن (N) (*)

عندما يشتغل الفرن يكون دائماً مصباح الفرن الداخلي شاعلاً، لإستبدال المصباح يجب القيام بالطريقة الآتية: فصل القابس عن المأخذ الكهربائي، فكّ الزجاج الحامي و إستبدال المصباح المحروق بواحد آخر من نفس النوع أي (مقاوم للحرارة المرتفعة) ، و من ثم تركيب الزجاج الحامي من جديد.

(*) فقط في بعض الموديلات أو النماذج

نصائح عامة

- ☐ من أجل الطهي بالفرن بطريقة التهوية. و بالطريقة التقليدية و بالشوي. ننصح تهيئة التسخين للفرن بمدة خمسة دقائق قبل الطهي و بوضعه على درجة الحرارة المرغوبة. و ذلك للحصول على أفضل النتائج من عملية الطهي.
- ☐ إن مدة الطهي تتبع لكمية المنتجات و لحرارة الأظعمة و للذوق الشخصي لكل فرد. الأزمنة المشير إليها في الجدول هي فقط أمثلة للتوضيح و قابلة للتغيير و التبديل و لا تضع بالحسبان الوقت اللازم لتهيئة تسخين الفرن.
- ☐ من أجل طهي الأظعمة المجمدة، يجب قراءة الأزمنة التي ينصح بها و المكتوبة على غلاف المنتجات

طريقة إدخال/إخراج المشواة (*)

- إذا كان الفرن مجهزاً برافعة إدخال/إخراج المشواة، يجب إتباع هذه الإرشادات البسيطة:
- من أجل إدخال المشواة: دفع المشواة نحو داخل الفرن إلى أن تتجاوز الإطار المطاطي المتواجد على الجانب الأيسر من الفرن (يجب سماع صوت طرفة). يجب إغلاق الباب و المشواة ستعود للداخل بشكل أوتوماتيكي أو ذاتي.
- من أجل إستخراج المشواة: يجب فتح الباب (المشواة ستخرج بشكل أوتوماتيكي بمقدار بضعة سنتيمترات)، أخذ المشواة بواسطة قبضة أو مسكة عازلة و سحبها نحوكم.

التدوير (*)

للحصول على تدوير متجانس و في وقت قصير يجب القيام بمايلي:

- ☐ تدوير مقبض أداة إختيار الوظيفة (D) في الوضعية 
 - ☐ تدوير مقبض الترموستات أو أداة التنظيم الحراري (A) في الوضعية " • "
 - ☐ تدوير مقبض التأخير أو الحاسب الزمني (B) على الوقت المرغوب
 - ☐ إدخال المشواة المسطحة (G) في المشواة السفلية و وضع عليها صحن مسطح يحتوي الطعام الذي يجب تدويره. و من ثم إغلاق باب الفرن.
- مثال عن عملية التدوير: 1 كيلو غرام من اللحم 80 - 90 دقيقة بدون القيام بالتحريك.

الطهي الخفيف

- و هو مثالي للفظائر و للكعك و الحلويات المليئة بالسكريات. بإمكاننا الحصول على نتائج ممتازة لإنهاء عملية الطهي للقاعدة السفلية للأظعمة أو لطهي الأظعمة التي تحتاج للحرارة خاصة في الجهة السفلية منها.
- ☐ إدخال المشواة (مع مقلاة فوقها) في الناحية السفلية كما هو موضح في الصورة الموجودة في الصفحة رقم 4 .
- ☐ تدوير مقبض أداة إختيار الوظيفة (D) في الوضعية .
- ☐ إختيار الحرارة المطلوبة بواسطة مقبض أداة التنظيم الحراري أو الترموستات (A) .
- ☐ تدوير مقبض الحاسب الزمني أو التأخير (B) على الزمن المرغوب . ستكون نهاية الفترة الزمنية المحددة مبيّنة بمنبه سمعي. في حال تنتهي عملية الطهي قبل المدة الزمنية المحددة. وضع مقبض الحاسب الزمني أو التأخير (B) من جديد في الوضعية "0"

المحافظة على حرارة الأظعمة

- ☐ تدوير مقبض أداة التنظيم الحراري أو الترموستات (A) في الوضعية " 60 درجة مئوية".
- ☐ تدوير مقبض أداة إختيار الوظيفة (D) في الوضعية .
- ☐ تدوير مقبض الحاسب الزمني أو التأخير (B) و وضعه على الزمن المرغوب.
- ☐ إدخال المشواة المسطحة في التوجيهات الموجودة في الجهة السفلية و وضع صحن الأظعمة فوقها.
- ننصح بعدم إبقاء الأظعمة مدة طويلة في الفرن لأنها من الممكن أن تجف أو أن تتيّس .

الطهي بطريقة التهوية (*)

هذه الوظيفة أو الطريقة مثالية للحصول على بيتزا ممتازة. و المعكرونة بالبشميل و للأظعمة الأساسية و التي على سطحها الجبنة. و لكل أنواع الأظعمة التي تحتوي اللحم (بإستثناء لحوم الطيور الصغيرة). و البطاطا المشوية أو المحمصة. و للفظائر و الحلويات بشكل عام. و للخبز. و بالإضافة لذلك هذه الطريقة ملائمة لطهي الأظعمة المختلفة بنفس الوقت على كلا الطابقين العلوي و السفلي للفرن. للحصول على ذلك يجب القيام بما يلي:

- ☐ إدخال المشواة المسطحة (G) في الوضعية الموضّحة في الجدول.
- ☐ تدوير مقبض أداة إختيار الوظيفة (D) في الوضعية .
- ☐ تحديد الحرارة المختارة و المرغوبة و ذلك بتدوير مقبض أداة التنظيم الحراري أو الترموستات (A) .
- ☐ تدوير مقبض الحاسب الزمني أو التأخير (B) و وضعه على الزمن المرغوب.
- ☐ بعد إجراء عملية تهيئة تسخين الفرن لمدة خمس دقائق . يجب إدخال الطعام الذي يجب طهيها.

(*) فقط في بعض الموديلات أو النماذج.

البرنامج	مقبض أداة التنظيم الحراري أو الترموستات	الأزمنة	وضعية المشواة	ملاحظات و نصائح
المعرونة المغطاة بالجبنة 1 كيلو غرام	230°	20 دقيقة	السفلية	تحريك المقلاة في منتصف مدة الطهي.
المعرونة بالبشميل 1 كيلو غرام	230°	20 دقيقة	السفلية	إستخدام المقلاة المقاومة للإحتراق، و التحريك بعد 10 دقائق.
البيتزا 500 غرام	225°	17 دقيقة	=	إستخدام إناء مجمع الشحوم.
فرخ الدجاج أو الديك 1 كيلو غرام	200°	80 - 70 دقيقة	=	إستخدام إناء مجمع الشحوم التحريك و التدوير بعد تقريب 38 دقيقة.
الخنزير المشوي 900 غرام	200°	70 دقيقة	=	إستخدام إناء مجمع الشحوم التحريك و التدوير بعد 35 دقيقة.
الكباب أو الكفتة 650 غرام	180°	55 دقيقة	=	إستخدام إناء مجمع الشحوم التحريك و التدوير بعد 30 دقيقة.
البطاطا المحمصة 500 غرام	200°	50 دقيقة	=	إستخدام إناء مجمع الشحوم التحريك و الخلط لمرتين.
الكعكة بالمربى 700 غرام	180°	40 دقيقة	=	إستخدام إناء مجمع الشحوم.
حلوى السطرو دل 1 كيلو غرام	180°	40 دقيقة	=	إستخدام إناء مجمع الشحوم.
كعكة الجوز 800 غرام	180°	35 دقيقة	=	إستخدام قالب الكعكة.
البسكويت (الهش) 100 غرام	180°	14 دقيقة	=	إستخدام إناء مجمع الشحوم.
الخبز 500 غرام	200°	25 دقيقة	=	إستخدام إناء مجمع الشحوم المدهون بالزيت.

الطهي بالطريقة التقليدية

هذه الوظيفة أو الطريقة مثالية لطهي كل أنواع السمك، و للخضاروات المحشوة، و للحلويات التي تتأمن من بياض البيض المخفوق بهيئة الرغوة، و للحلويات التي تتطلب وقتاً طويلاً لإنهاء طهيها أي أكثر من 60 دقيقة. يجب إجراء مايلي:

- إدخال المشواة في الوضعية الموضحة و المؤشر عليها في الجدول.
- تدوير مقبض أداة إختيار الوظيفة (D) في الوضعية .
- تحديد الحرارة المختارة و المرغوبة و ذلك بتدوير مقبض أداة التنظيم الحراري أو الترموستات (A).
- تدوير مقبض الحاسب الزمني أو التايمر (B) و وضعه على الزمن المرغوب.
- يجب إدخال الطعام بعد القيام بتهيئة تسخين الفرن.

البرنامج	مقبض أداة التنظيم الحراري أو الترموستات	الأزمنة	وضعية المشواة	ملاحظات و نصائح
ثلاثة طيور سلاوى أو سمامن	230°	44 دقيقة	السفلية	إستخدام إناء مجمع الشحوم التحريك و التدوير بعد 24 دقيقة.
سمك الترويت 500 غرام	200°	35 دقيقة	=	إستخدام إناء مجمع الشحوم التحريك و التدوير بعد 16 دقيقة.
الكلمار المحشو 450 غرام	200°	30 دقيقة	=	إستخدام المقلاة المقاومة للإحتراق التحريك و التدوير في منتصف مدة الطهي.
الطماطم المغطاة بالجبنة 550 غرام	200°	40 دقيقة	=	إستخدام إناء مجمع الشحوم المدهون بالزيت و تحريكه و تدويره بعد 20 دقيقة.
الكوسا بالتون 750 غرام	200°	40 دقيقة	=	إستخدام إناء مجمع الشحوم و فيه يجب وضع الزيت و الطماطم و الماء من ثم تحريك الإناء بعد 20 دقيقة.
الفطائر 1 كيلو غرام	180°	75 دقيقة	=	إستخدام القالب و التحريك في منتصف مدة الطهي.
حلوى الميرينغا	120°	50 دقيقة	=	إستخدام إناء تجميع الشحوم المدهون بالزيت. يجب ترك حلوى الميرينغا ترتاح على الأقل لمدة يوم واحد.



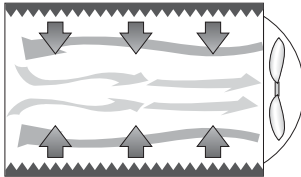
الطهي بالمشواة

- إدخال المشواة المسطحة (G) في القنوات أو التوجيهات العليا
- تدوير مقبض أداة إختيار الوظيفة (D) في الوضعية.
- إذا كان الفرن الذي بحوزتكم مجهز بـ **مشواة الحماية الغذائية (O)**: يجب وضع الطعام الذي عليكم شويه فوق مشواة الحماية الغذائية (O) و المتوضعة على إناء تجميع الشحوم (H) و وضع و تركيب هذه العناصر كلها فوق المشواة المسطحة (G).
- إذا كان الفرن الذي بحوزتكم غير مجهز بـ **مشواة الحماية الغذائية (O)**: يجب وضع الطعام مباشرة فوق المشواة المسطحة (G) أما إناء تجميع الشحوم (H) فيجب وضعه و تركيبه فوق أسلاك المقاومة السفلية من أجل تجميع الدهن الذي يسيل.
- إغلاق باب الفرن.
- تدوير مقبض الحاسب الزمني أو التايمر (B) و وضعه على الزمن المرغوب.

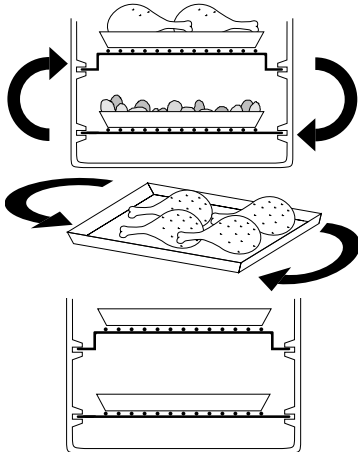
البرنامج	مقبض أداة التنظيم الحراري أو الترموستات	الآزمنة	وضعية الـمشواة	ملاحظات و نصائح
شرائح لحم الخنزير عدد 2		26 دقيقة	العلوية	التحريك أو التدوير بعد 14 دقيقة.
النقانق عدد 3		20 دقيقة	العلوية	التحريك أو التدوير بعد 11 دقائق.
الهامبورغر الطازج عدد 2		25 دقيقة	=	التحريك أو التدوير بعد 13 دقائق.
السجق عدد 4		26 دقيقة	=	التحريك أو التدوير بعد 14 دقيقة.
السفود 500 غرام	=	26 دقيقة	=	التحريك أو التدوير بعد 15, 8, 21 دقيقة.
الخبز المحمص 4 شرائح	=	9 دقيقة	=	التحريك أو التدوير بعد 6 دقائق.

ملاحظة : من أجل تجميع الشحوم في الفرن.

أسلاك المقاومة العلوية



أسلاك المقاومة السفلية



الطهي بطريقة التهوية و على طابقي الفرن العلوي و السفلي بنفس الوقت إن الطهي بطريقة التهوية تسمح بطبخ أطعمة مختلفة عن بعضها و بنفس الوقت علم، طابقين إثنين من الفرن.

إن الحرارة الصادرة من أسلاك المقاومتين العلوية و السفلية تكون موزعة داخل الفرن بواسطة الهواء المنشور و المنبعث إجبارياً من المروحة. بهذا الشكل الحرارة تصل بشكل متجانس و سريع لتبلغ كل مكان في الفرن. يكون الهواء في الداخل أو في الجوف جافاً جداً، و بذلك يمنع إختلاط الروائح و النكهات.

عندما نرغب طهي نوعين من الأطعمة بنفس الوقت يكفي مراعاة هذه القواعد العامة البسيطة.

1. إن المدة التي تستغرقها لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة في الفرن بنفس الوقت أي في طابقي الفرن، تكون أطول من المدة التي تستغرقها لطهي الأطعمة الفردية أي لنوع واحد من الطعام.
 2. في منتصف عملية الطهي يجب عكس وضعيات الأواني الخاصة بتجميع الشحوم، و ذلك بوضع الإناء العلوي على المشواة السفلية و بالعكس أي الإناء السفلي على المشواة العلوية.
- بالإضافة لذلك يجب أن لا ننسى إجراء نصف دورة لإناء تجميع الشحوم نفسه.

ملاحظة: يجب أن تكون المشوايتين موضوعتين كما هو موضح في الصورة على الجانب.

(*) فقط في بعض الموديلات أو النماذج.

إن التنظيف المستمر يجعلنا نتجنب تشكل الدخان و الروائح الكريهة خلال عملية الطهي. لا تجعل الشحم يتراكم داخل الجهاز.

قبل القيام بأية عملية صيانة أو تنظيف , يجب نزع القابس عن المأخذ الكهربائي و يجب ترك الفرن حتى يبرد .

يجب القيام بتنظيف الباب , و الجوانب الداخلية و السطوح المطلية أو المصبوغة و الخاصة بالفرن بواسطة سائل مكوّن من الماء بإضافة سائل منظف , و من ثم يجب التجفيف بشكل جيد.

من أجل تنظيف داخل الفرن المطلي بالألمنيوم, لا تستخدم أبداً منتجات مخدشة للألمنيوم, مثل (السوائل المنظفة الموجودة في عبوات غازية) و يجب عدم حكّ و فرك الجوانب بأدوات مسّنة أو حادة .

من أجل تنظيف السطوح الخارجية يجب دائماً استخدام إسفنج رطبة , و يجب تجنب استخدام منتجات كاشطة أو حاكّة التي بإمكانها إتلاف و إفساد الطلاء.

يجب الإنتباه لتجنب إدخال الماء أو الصابون السائل داخل الفتحتين المتواجدين فوق الفرن.

لا تغمر أبداً الجهاز في الماء, و لا تغسله تحت رشق الماء الجاري.

يمكن غسل كلّ الأجزاء التابعة مثل الأواني العادية , أي يمكن غسلها باليد أو بجالية الصحون الكهربائية.

إذا كان للفرن صحن خاص لجمع الفتات:

يجب سحب الصحن من الأسفل (مثل الصورة على الجانب), و غسله باليد. إذا كان الوسخ صعب الإزالة , يجب شطف الصحن بالماء الساخن, و إن كان من الضروري دعه بلطف بدون القيام بحدشه.

الوصل بالتيار الكهربائي

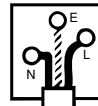
A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علية الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية و تركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علية وصل بالتيار مثبتة على الجدار 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 إستبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير إلى 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 المبيّن على قاعدة المأخذ.

B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جدا

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض
السلك الأزرق: محايد (بارد)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)

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 $\perp$ 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.