

فرن يعمل بالنقل الحراري
يطبخ على مستويين اثنين في آن معا

فهرس

لمحة عامة		الفصل الأول
مواصفات الفرن والأكسسوارات	1.1	
جدول موجز	2.1	
مواصفات فنية	3.1	
تنبيهات هامة	4.1	
استعمال الفرن وجداول الطهي		الفصل الثاني
استعمال مفاتيح التحكم	1.2	
نصائح حول الاستعمال	2.2	
كيفية برمجة الوظائف	3.2	
• المحافظة على الطعام ساخنا		
• الطهي بلطف		
• الطهي بالفرن		
• الطهي بالفرن المزدوج		
• شوي الطعام		
• التحمير أو التحميص		
التنظيف والصيانة		الفصل الثالث

الفصل الأول – لمحة عامة

1.1- مواصفات الفرن والأكسيسوارات

A	المقاومة العليا	H	مفتاح اختيار الوظائف
B	نور الفرن الداخلي (ان وجد)	I	لوحة مفاتيح التحكم
C	مزلاج جانبي	L	المقاومة السفلى
D	واصل	M	الباب الزجاجي
E	مقبض الترموستات	N	صواني تجميع الدسم
F	اشارة الترموستات الضوئية	O	شبكات
G	مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت	P	مقاومة قابلة للسحب

موقع المقاومة القابلة للسحب
عندما لا يتم استعمالها بالامكان وضع المقاومة للسحب (P) في المكان المخصص لها تحت الفرن، كما هو موضح في الرسم

المزلاج الجانبية
للفرن ثلاثة مزلاج لتثبيت الصواني والشبكات على ارتفاعات مختلفة. يصلح المزلاج رقم 2 أيضا لتثبيت المقاومة القابلة للسحب اللازمة لوظيفة "الفرن المزدوج" (راجع الصفحة 10)

2.1 - جدول موجز

البرنامج	وضعية مفتاح انتقاء الوظائف	وضعية مفتاح الترموسات	وضعية الشبكة والأكسيسورات	لمزلاج	ملاحظات ونصائح
المحافظة على الطعام ساخنا		60°		1 2 3	في حال وجب المحافظة على الطعام ساخنا لمدة تزيد على 20-30 دقيقة من المستحسن تغطيته بورقة الومنيوم خوفا من أن يجف كثيرا
الطهي بلطف		240°-60°		1 2 3	ادخلوا احدى صواني الدسم في المزلاج السفلي أو ضعوا أية صينية أخرى على الشبكة المثبتة على المزلاج السفلي
الطهي بالفرن		240°-60° (راجع جدول لصفحة 9)	أو	1 2 3 1 2 3	ادخلوا احدى صواني الدسم في المزلاج السفلي أو استعملوا أية صينية أخرى على الشبكة
شوي وتحمير الطعام				1 2 3	بصلح لأي نوع من الشوي التقليدي مثل الهامبورغر والفوريستي والشيش والخبز المحمص الخ. ضعوا الطعام مباشرة على الشبكة. تصلح الصينية لتجميع الدسم.
				1 2 3	بصلح للطعام الذي يحتاج فقط للحمير. في هذه الحال ينبغي وضع وعاء الطعام (وفي داخله الطعام) على الشبكة
الطهي بالفرن المزدوج		240°-60°		1 2 3	استعملوا الشيكتين (O) فقط في حال أردتم طهي عدد 2 بيتزا مجدة. في الحالات الأخرى يستحسن استعمال الصواني (N)
التحميص				1 2 3	لتحميص الخبز وما في حكمه

صينية تجميع الدسم (N)

الشبكة (O)

المقاومة القابلة للسحب (P)

3.1 - المواصفات الفنية

التوتر الكهربائي	راجع لوحة الخصائص
القوة القصوى اللازمة	راجع لوحة الخصائص
استهلاك الطاقة (وفق تصنيف CENELEC HD 376)	
لبوغ 200 درجة مئوية	0,20 كيلووات ساعة
للمحافظة مدة ساعة على درجة الحرارة 200 مئوية	0,70 كيلووات ساعة
المجموع	0,90 كيلووات ساعة
ان هذه الماكينة هي مطابقة لتوجيهات 98/336/CEE الخاصة بالسلامة الكهرومغناطيسية.	
المواد والأشياء التي قد تلامس المواد الغذائية هي مطابقة لتوجيهات CEE 89/109 ولمرسوم القانون التنفيذي رقم 108، الصادر في 25 يناير 1992م.	

4.1 - تنبيهات هامة

- 1 لقد تم تصميم هذا الفرن لطهي الطعام. ينبغي عدم استعماله لأغراض أخرى. كما ينبغي عدم تعديله أو المساس به بأي شكل من الأشكال.
- 2 ينبغي عدم السماح للأطفال أو لغير القادرين استعمال هذه الماكينة دون مراقبتهم.
- 3 راقبوا دائما الفرن خلال التحميص تجنباً لاحتراق الخبز.
- 4 قبل استعمالها تأكدوا من أن الماكينة لم تتضرر خلال النقل
- 5 قبل استعمال الفرن لأول مرة انزعوا من داخله كافة محتوياته من الورق مثل الكرتون والحماية والكراريس وأكياس البلاستيك، الخ.
- 6 قبل وصل الماكينة بالتيار الكهربائي تأكدوا من أن:
 - توتر شبكة الكهرباء مطابق لما هو مذكور على لوحة الخصائص التقنية الموجودة خلف الماكينة.
 - مأخذ التيار لا تقل قدرته على 10 أمبير وبأنه مزود بتأريض مناسب. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم احترام هذا الشرط.
- 7 أغسلوا بانتباه كافة الأكسيسوارات قبل الاستعمال، ما عدا المقاومة القابلة للسحب (P).
- 8 لا تغطسوا المقاومة القابلة للسحب (P) في الماء. اذا كانت وسخة فظفوها بخرفقة طرية.
- 9 لا تحاول ادخال قطع معدنية مثل الشوكات أو السكاكين وغيرها في ثقب واصل المقاومة القابلة للسحب (D) ثبتوا الماكينة على مسطح أفقي، على ارتفاع 85 سم، بعيداً عن متناول الأطفال. لا تثبتوا الماكينة على مقربة من البرادي أو مواد أخرى قابلة للاشتعال.
- 11 عندما تكون الماكينة في حالة الاشتغال قد تكون درجة حرارة الباب والأجزاء الخارجية مرتفعة: بالتالي لا تلامسوا الا المقابض والمفاتيح البلاستيكية. لاتضعوا أي شيء فوق الفرن.
- 12 حذار من ملامسة المقاومة القابلة للسحب ومسندها مباشرة بعد الانتهاء من الطهي. انتظروا الفرن أن يبرد قبل التداول بها. أعيدوها الى مكانها.
- 13 عندما يتم فتح الباب عليكم أن تأخذوا بعين الاعتبار ما يلي:
 - لا تمارسوا ضغطاً مرتفعاً بواسطة أشياء ثقيلة جداً أو عن طريق شد المقبض نحو الأسفل.
 - لا تضعوا ابداً على مسطح الباب المفتوح حاويات ثقيلة أو أوعية ساخنة تم اخراجها توا من الفرن.
- 14 لا تنقلوا الماكينة فيما هي في حال الاشتغال.
- 15 ينبغي أن يقوم بعمليات الضبط والتعديل وتغيير سلك التغذية فقط من هم مصرح لهم من قبل المصنع أو من قبل جهاز الخدمات الفنية التابع له. ان من شأن التصليحات التي يجريها أشخاص غير مؤهلين أن تكون خطيرة.
- 16 لطفي الفرن يكفي وضع مفتاح التشغيل والتوقيت (G) في وضعية "0".

قبل استعمال الماكينة للمرة الأولى شغلوها وهي فارغة مع تثبيت الترموستات على أقصى درجات الحرارة وذلك لمدة 15 دقيقة من أجل إزالة روائح "الجديد" التي قد تكون موجودة والقليل من الدخان الناتج عن وجود مواد واقية مطلية بها المقاومة قبل النقل. ينبغي تهوية القاعة خلال هذه العملية.

الفصل الثاني – استعمال الفرن وجداول الطهي

1.2 – استعمال مفاتيح التحكم

- **مقبض الترموستات (E)**
اختاروا درجة الحرارة التي تريدون على النحو التالي:
 - من أجل المحافظة على الطعام ساخنا: ينبغي أن يكون مقبض الترموستات على وضعية 60° درجة مئوية.
 - من أجل الطهي بالفرن: ينبغي أن يكون مقبض الترموستات في وضعية 60° - 240° درجة مئوية.
 - من أجل القيام بكافة أنواع الشوي: ينبغي أن يكون مقبض الترموستات في وضعية
- **مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G)**
 - من أجل اشعال الفرن وبرمجة مدة الطهي: أديرُوا المفتاح بنفس اتجاه دوران عقارب الساعة الى ان تصلوا الى المدة التي تريدون (حد أقصى 120 دقيقة). بمجرد انقضاء هذه المدة تنطلق اشارة صوتية ومن ثم ينطفئ الفرن تلقائيا.
 - من أجل اطفاء الفرن: أعيدوا المفتاح الى وضعية "0".
 - من أجل برمجة المدد التي تقل عن 10 دقائق أديرُوا المفتاح أولا الى النهاية ومن ثم ثبتوه في محاذات الوقت الذي تريدون.
- **مفتاح اختيار الوظائف (H)**
بإدارة هذا المفتاح يمكن اختيار واحدة من الوظائف التالية المتوافرة للطهي:

الطهي بالفرن والمحافظة على الطعام ساخنا
(المقاومة العليا والمقاومة السفلى تشتغلان)

الطهي بالفرن المزدوج
(المقاومة العليا والمقاومة السفلى تشتغلان + المقاومة القابلة للسحب المركزية تشتغل)

الطهي بلطف
(فقط المقاومة السفلى تشتغل)

الفصل الثاني - استعمال الفرن وجداول الطهي

الشوي

(فقط المقاومة العليا تشتغل بأقصى قدراتها)

التحميص أو التحمير

(المقاومة العليا والمقاومة القابلة للسحب المركزية تشتغلان بأقصى قدرتهما)

• إشارة الترموستات الضوئية (F)

تشير الإشارة الضوئية عندما تكون مشتعلة الى أن الفرن في حالة التسخين. وتشير مطفأة الى أن الفرن قد بلغ درجة الحرارة المبرمجة.

2.2 - نصائح حول الاستعمال

- في حال الطهي بالفرن والطهي بالفرن المزدوج والطهي بلطف يستحسن دائما تسخين الفرن مدة 10 دقائق بحيث يصل الى درجة الحرارة التي تريدها وذلك بغرض الحصول على أفضل النتائج في الطهي.
- تتبدل مدة الطهي بحسب نوعية الطعام ودرجة حرارته والزوق الشخصي لكل واحد منا. بالتالي المدد الواردة في الجدول هي تقريبية وعرضة للتبدل ولا تأخذ بالحسبان الوقت اللازم لتسخين الفرن.
- لطهي الطعام المجمد راجعوا الوقت أو المدة المذكورة على التوضيب.

3.2 - نصائح حول الاستعمال

• المحافظة على الطعام ساخنًا

تصلح هذه الوظيفة للمحافظة على الطعام ساخنًا الى حين تقديمه على الطاولة. من المستحسن عدم ابقاء الطعام طويلا في الفرن لأنه قد يجف كثيرا (لا بل يستحسن تغطية الصينية بورق الألومنيوم أو بورق الفرن). أدخلوا صينية تجميع الدسم أو الشبكة (مع وعاء مثبت عليها) في المزلاج 3 كما هو موضح في الرسم الوارد على الهامش. أديرُوا مفتاح اختيار الوظائف (H) الى وضعية ثبّتُوا مقبض الترموستات (E) في وضعية 60° درجة مئوية.

أديرُوا مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) حتى تصلوا الى المدة التي تريدون. عند انقضاء الوقت أو المدة التي برمجتم تتطلق اشارة صوتية. في حال انتهاء عملية المحافظة على الطعام ساخنًا قبل انقضاء الوقت المبرمج اعيدوا يدويا مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) الى وضعية "0".

• الطهي بلطف

يتم اعتماد هذه الطريقة بالطهي في حال تحضير الحلويات. كما يمكن الحصول على نتائج ممتازة في حال استكمال طهي الطعام من الأسفل وفي الحالات التي نحتاج فيها الى الحرارة بشكل أساسي في الجهة السفلى فقط. أدخلوا صينية تجميع الدسم أو الشبكة (مع وعاء مثبت عليها) في المزلاج 3 كما هو موضح في الرسم الوارد على الهامش.

أديرُوا مفتاح اختيار الوظائف (H) الى وضعية ثبّتُوا مقبض الترموستات (E) على درجة الحرارى التي تريدون.

أديرُوا مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) حتى تصلوا الى المدة التي تريدون. عند انقضاء الوقت أو المدة التي برمجتم تتطلق اشارة صوتية. في حال انتهاء عملية المحافظة على الطعام ساخنًا قبل انقضاء الوقت المبرمج اعيدوا يدويا مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) الى وضعية "0".

• الطهي بالفرن

أديروا مفتاح اختيار الوظائف (H) الى وضعية
ثبتوا مقبض الترموستات (E) على درجة الحرارة التي
تريدون.
أديروا مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) حتى تصلوا الى
المدة التي تريدون.
انتظروا أن يصل الفرن الى درجة الحرارة المبرمجة (عندما
تنطفئ الاشارة الضوئية). عندها ادخلوا الوعاء المشتمل
على الطعام وضعوه فوق الشبكة التي تكونوا قد أدخلتموها.
أما اذا كان الطعام في صينية تجميع الدسم ادخلوا هذه
الاخيرة مباشرة في المزلج (راجعوا بهذا الخصوص
الجدول أدناه). عند انتهاء الطهي تنطلق اشارة صوتية.

الوصفة	الكمية	مقبض الترموستات	مدة الطهي	وضعية الشبكة أو صينية جمع الدسم	ملاحظات ونصائح
بيتزا طازجة	400 جرام	240 درجة مئوية	25 دقيقة	3	استعملوا الصينية N
فطيرة مالحة	600 جرام	200 درجة مئوية	35 دقيقة	3	استعملوا الصينية N أو وعاءا للحلو فوق الشبكة
بيتزا مجمدة	300 جرام	240 درجة مئوية	10 دقيقة	3	بالامكان وضعها مباشرة على الشبكة O أو على الصينية N
لازانيا	1500 جرام	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضعوا الصينية مباشرة على الشبكة O
كانيلوني	2300 جرام	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضعوا الصينية مباشرة على الشبكة O
فروج كامل	1500 جرام	220 درجة مئوية	90 دقيقة	3	شقوه بشوكة لاجراج الدسم منه
روست بيف	1500 جرام	220 درجة مئوية	90 دقيقة	3	تركوا بعض الدسم تجنباً للجفاف. صرّفوا كوب ماء في صينية تجميع الدسم
كباب	1000 جرام	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	ضعوها مباشرة على صينية تجميع الدسم
ارنب قطع	1000 جرام	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	اضيفوا قليلاً من الماء. اديروه اذا لزم بعد انقضاء نصف المدة
سمك برانزينو	900 جرام	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضعوا السمك في الصينية N واكسوها تماماً بالملح الغليظ
سمك أورانا	1000 جرام	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	بالامكان طهيها مباشرة داخل الصينية N
سمك منقوش	800 جرام	190 درجة مئوية	40 دقيقة	3	بالامكان طهيها مباشرة داخل الصينية N بعد تغطيتها بورق الألومنيوم
بيزنجان بالجبن	1700 جرام	200 درجة مئوية	30 دقيقة	2	ضعوا الصينية مباشرة على الشبكة O
كوسا بالطن	1000 جرام	200 درجة مئوية	40 دقيقة	2	استعملوا الصينية N واضيفوا زيت وطماطم وماء
بطاطا محمرة	1500 جرام	200 درجة مئوية	40 دقيقة	2	ضعوا الصينية مباشرة على الشبكة O
ايل بي	1000 جرام	190 درجة مئوية	90 دقيقة	3	ضعوا الصينية مباشرة على الشبكة O
موقينز	600 جرام	200 درجة مئوية	18 دقيقة	2	ضعوا الموقينز مباشرة فوق صينية تجميع الدسم

أضيفوا حوالي 10 دقائق لازمة لتسخين الفرن على المدة اللازمة للطهي.

• الطهي بالفرن المزدوج

- أدخلوا المقاومة القابلة للسحب (P) في المزلاج الوسطي (2) كما هو موضح في الرسم أدناه. تأكدوا من أن مأخذ المقاومة القابلة للسحب قد دخلت بشكل صحيح وتام في الواصل (D).
- أديروا مفتاح اختيار الوظائف (H) الى وضعية
- اختاروا درجة الحرارة التي تريدون بواسطة مقبض الترموستات (E).
- أديروا مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) حتى تصلوا الى المدة التي تريدون.
- انتظروا أن يصل الفرن الى درجة الحرارة المبرمجة (عندما تنطفئ الاشارة الضوئية). عندها ادخلوا صينييتي تجميع الدسم أو الشبكة في المزلاج 1 والمزلاج 3. عند انتهاء الطهي تنطلق اشارة صوتية.
- في نهاية كل عملية طهي بالفرن المزدوج:
- أعيدوا مقبض الترموستات (E) الى مضعية "•" وإذا انتهت عملية الطهي قبل المدة المبرمجة اعيدوا مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) الى وضعية "0".
- انتظروا أن يبرد الفرن قبل سحب المقاومة (P) ومن ثم ضعوها في المكان المخصص لها.

الوصفة	الكمية	مقبض الترموستات	مدة الطهي	وضعية الشبكة أو صينية جمع الدسم	ملاحظات ونصائح
بيتزا طازجة	1000 جرام	240 درجة مئوية	30 دقيقة	3 - 1	استعملوا الصينييتين N
بيتزا مجمدة	600 جرام	240 درجة مئوية	12 دقيقة	3 - 1	استعملوا الصينييتين N
فطيرة مالحة	1400 جرام	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3 - 1	استعملوا الصينييتين N
فروج مقطع	1400 جرام	220 درجة مئوية	60 دقيقة	3 - 1	استعملوا الصينييتين N
شيش	1200 جرام	220 درجة مئوية	45 دقيقة	3 - 1	استعملوا الصينييتين N
فروج مقطع وبطاطا	1400 جرام	220 درجة مئوية	60 دقيقة	3 - 1	استعملوا الصينييتين N
بطاطا بالفرن	1200 جرام	220 درجة مئوية	60 دقيقة	3 - 1	استعملوا الصينييتين N
سمك أوراتا	2000 جرام	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3 - 1	استعملوا الصينييتين N
كوسا بالطن	2000 جرام	200 درجة مئوية	45 دقيقة	3 - 1	استعملوا الصينييتين N
قالب حلوى	1500 جرام	200 درجة مئوية	45 دقيقة	3 - 1	استعملوا الصينييتين N
موفينز	1200 جرام	200 درجة مئوية	20 دقيقة	3 - 1	استعملوا الصينييتين N

أضيفوا حوالي 10 دقائق لازمة لتسخين الفرن على المدة اللازمة للطهي.

• الشوي وتحمير الطعام

هذه الوظيفة ممتازة لشوي الهامبورغر وشقف اللحم والفورستل والمقانيق، الخ. كما بالامكان استعمال هذه الوظيفة لتحمير الطعام.

كيفية العمل:

أدخلوا الطعام الذي تريدون شويه مباشرة فوق الشبكة وصينية تجميع الدسم (N) على المزلاج (2) المركزي، كما هو موضح في الرسم رقم 1. جانبوا الباب كما هو موضح في الرسم رقم 2. من المستحسن صرف كوب ماء في صينية تجميع الدسم (N) لتسهيل التنظيف وتجنب تصاعد الدخان الناتج عن احتراق الدسم.

أديروا مفتاح اختيار الوظائف (H) الى وضعية

أديروا مقبض الترموستات (E) الى وضعية

أديروا مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) حتى تصلوا الى المدة التي تريدون.

هام: من أجل الحصول على أفضل النتائج ضعوا الطعام فوق الشبكة (O) واطركوا مسافة 2 سم تقريبا من الفراغ في المنطقة القريبة من الباب كما هو موضح في الرسم رقم 1.

الرسم 3

الرسم 2

الرسم 1

في حال سبق أن تم طهي الطعام وكنتم ترغبون فقط بتحميمه ضعوا الوعاء مباشرة فوق الشبكة في المزلاج الوسطي. ينبغي مجانية الباب كما هو موضح في الرسم رقم 3. يتم الاشعار بانتهاء عملية الطهي بواسطة اشارة صوتية. في حال انتهت عملية الطهي قبل الوقت المبرمج اعيدوا مفتاح التشغيل والتحكم بالوقت (G) الى وضعية "0".

في الجدول الوارد أدناه نقدم بعض النصائح المفيدة للحصول على طعام مشوي ممتاز

الوصفة	الكمية	مقبض الترموستات	مدة الطهي	ملاحظات ونصائح
عدد 4 شقف لحم خنزير	600 جرام		20 دقيقة	أديروا الشقف بعد 12 دقيقة تقريبا
عدد 12 مقائق	1200 جرام		25 دقيقة	شقوهم بشوكة لتسريب الدسم أديروا المقائق بعد 15 دقيقة
عدد 6 هامبورغر	700 جرام		20 دقيقة	أديروا الهامبورغر بعد 12 دقيقة تقريبا
عدد 6 فورستل	500 جرام		10 دقائق	أديروا الفورستل بعد 3-4 دقائق تقريبا
عدد 4 شيش	650 جرام		25 دقيقة	أديروا الشيش بعد 15 دقيقة تقريبا
نيوكي بطريقة روما	1500 جرام		15 دقيقة	ضعوا الصينية فوق الشبكة الداخلة في المزلاج الوسطي 2

• الطهي

هذه الوظيفة هي ممتازة لتحميمص الخبز وما في حكمه، الخ.

كيفية العمل:

أدخلوا المقاومة القابلة للسحب (P) في المزلاج الوسطي (2) كما هو موضح في الرسم الوارد في الصفحة 10. تأكدوا من أن مأخذ المقاومة القابلة للسحب قد دخلت بشكل صحيح وتام في الواصل (D).

- ضعوا الطعام المنوي تحميمصه مباشرة على الشبكة وادخلوا هذه الأخيرة في المزلاج 1. فاربوا الباب كما هو موضح في الرسم. أديروا مفتاح اختيار الوظائف (H) الى وضعية أديروا مقبض الترموستات (E) الى وضعية أديروا المفتاح (G) حتى تصلوا الى المدة التي تريدون. في نهاية كل عملية طهي بالفرن المزوج:
- أعيدوا مقبض الترموستات (E) الى وضعية "•" وإذا انتهت عملية الطهي قبل المدة المبرمجة أعيديا المفتاح (G) الى وضعية "0".
- انتظروا أن يبرد الفرن قبل سحب المقاومة (P) ومن ثم ضعوها في المكان المخصص لها.

لتحميص الخبز بشكل صحيح ضعوا الرقائق كما هو موضح في الرسم الموجود على الهامش هنا على أن تبقوا نحو 2 سم من الفراغ دائر مدار الشبكة.

الفصل الثالث - التنظيف والصيانة

من شأن التنظيف المتكرر للفرن تجنب الدخان والروائح الكريهة خلال الطهي.
قبل القيام بالتنظيف افصلوا دائما الفرن عن التيار الكهربائي.
لا تغطسوا أبدا الماكينة بالماء. لا تغسلوها بقذفها بالماء.
يتم غسل الشباك وصواني تجميع الدسم كأية أواني أخرى، سواء على اليد أو بماكينة غسل الأواني.
لا تغطسوا أبدا المقاومة القابلة للسحب (P) بالماء. إذا اقتضى الأمر غسلوها بخرقة طرية.
لتنظيف الفرن من الخارج استعملوا دائما اسفنجة رطبة. تجنبوا استعمال المواد الحادة التي من شأن الحاق الضرر بوجه الفرن والدهان. انتبهوا الى ان لا يتسرب الماء والصابون السائل الى داخل المنافس الموجودة على الجانب الايمن من الفرن.
لتنظيف الفرن من الداخل لا تستعملوا أبدا مواد تآكل ولا تحكوا الجوانب بادوات قاطعة أو مروسة. استعملوا دائما صابون سائل غير حاك.
لا تحاولوا ادخال شوكت أو سكاكين أو ادوات حادة أو مروسة في الفتحات الموجودة خلف الفرن أو في ثقب الواصل (D) بالمقاومة القابلة للسحب. لا تصرفوا الماء داخل هذه الثقوب.
لتسهيل تنظيف الجوانب السفلى داخل الفرن ينبغي رفع المقاومة السفلى (L) بسحبها الى الأعلى وباتجاه الجانب الايمن كما هو موضح في الرسم 4.
بعد التنظيف أعيدوا المقاومة الى ما كانت عليه كما هو موضح في الرسم 5.

الرسم 4

الرسم 5

الضوء داخل الفرن (ان وجد)

عندما يكون الفرن في حالة الاشتغال تكون اللمبة (B) الداخلية مشتعلة دائما. لاستبدال اللمبة اتصلوا بالفنيين المعتمدين من قبل المصنع أو بمركز العناية الفنية التابع له.
ملاحظة: ان احتراق اللمبة لا يحول دون استعمال أو اشتغال الفرن.