

فرن متعدد الصلاحيات

إرشادات للاستعمال

فهرس

	عام	فصل 1
3	وصف للفرن و للاكسسوارات	1.1
4	جدول تلخيص	1.2
6	الخواص الفنية	1.3
6	تحذيرات مهمة	1.4
	طرق إستعمال الفرن و جدول الطهى	فصل 2
7	استعمال مفاتيح التحكم	2.1
8	نصائح للاستخدام	2.2
8	كيفية ظبط طرق التشغيل - إذابة اللحم - الحفاظ على الاطعمة ساخنة - الطهى بالفرن ذو مروحة - الطهى بالفرن العادى - الطهى بالشوى و التحميص - الطهى بالشوى و بلفاف المحرمات (إذا وجد)	2.3
14	النظافة و الصيانة	فصل 3

فصل 1 - عام

1.1. وصف للفرن وللاكسسوارات

I	لوحة تحكم	A	مقاومة عالية
L	مقاومة سفلية	B	لمبة داخل الفرن
M	وعاء جمع بقايا الخبز	C	مشبك للمقاومة
N	إناء	D	مكان تثبيت لفاف المحرات (إذا وجد)
O	شبكة	E	مقبض الترمومترات
P	شوكة للشوى (لو وجدت)	F	لمبة أرشاد الترمومترات
Q	حامل لشوكة الشوى (لو وجد)	G	مفتاح تشغيل مع التحكم بالوقت
R	صينية لعمل اللازانيا (إذا وجدت)	H	مفتاح اختيار اسلوب الطهى

- 1 دليل
 - 2 دليل
 - 3 دليل
- دليل لوعاء جمع بقايا الخبز فقط

للتتأكد من صلاحية استخدام الجهاز بطريق فعالة، وللحصول على أحسن النتائج، يجب إدخال الوعاء الخاص بجمع بقايا الخبز (M) في المكان المخصص له.
الوعاء الخاص بجمع بقايا الخبز (M)

فصل 1 – عام

الخيار 1.2

ملاحظات و نصائح	دليل	وضع الشبكة والаксسوارات	وضع مفتاح الترموسات	وضع مفتاح التحكم فى لاختيار طريقة	بروجرام
ضع الطاعك المراد إذابة ثلجة فوق الشبكة. الأناء مهم لجمع قطرات الدهون و الماء التي قد تسقط.	1 2 3				إذابة الثلوج
لو احتجتم ان تحقظوا بالاطعمة لمدة تزيد عن 20-30 دقيقة، ننصحكم بتغطية الاطعمة بقطعة ورق قصديرى، و ذلك لمنع الطعام من أن يجف بطريقة زائدة	1 2 3		60 درجة مئوية		الحفظ على الطعام ساخن
مثالي لطهي اللحوم، الطيور، البطاطس بالفرن و الخبز و التورته بالخميرة. استعمال الاناء إدخاله في الدليل الخاص به، أو إذا وجد وعاء اللازانيا، يتم وضعه على الشبكة.	1 2 3 1 2 3	أو			طهى بفرن ذو مروحة (مستوى واحد).
للطهى المترافق على مستويين، ضع الأكسسوارات كما هو موضح في الرسم على الجانب. مثالي لطهى الاطعمة التي من الممكن تقليبيها أثناء عملية الطهى.	1 2 3		240-60 درجة مئوية		طهى بفرن ذو مروحة (مستويين)

فصل 1 – عام

ملاحظات و نصائح	دليل	وضع الشبكة والإكسسوارات	وضع مفتاح الترموسitas	وضع مفتاح التحكم في لإختيار طريقة	بروغرام
<p>مثالي لطهي البيتسا، اللازانيا، العجائن المحمصة والأسماك والخضروات المحشية (كوسة، فلفل .. الخ) .</p> <p>يستعمل الاناء بداخلة في الدليل الخاص به، او باستعمال وعاء اللازاني إذا وجد.</p>	<p>1 ② 3</p> <p>1 2 ③</p>	أو	240 - 60 درجة منوية إنظر الجدول صفحة 10		طهى بالفرن العادي
<p>مثالي لكل أنواع الشوى التقليدي، هامبورجر، سوس، لحوم، خبز... الخ</p> <p>ضع الاطعمة فوق الشبكة، و إدخل الاناء اللازرم لجمع الدهون</p>	<p>① ② 3</p> <p>1 ② 3</p>				الطهى بالشواية و تحمير الطعام
<p>مثالي للاطعمة التي يجب تحميرها فقط مثل الأسماك، في هذه الحالة يجب وضع الاناء و بداخلة الاطعمة فوق الشبكة</p>	<p>1 2 ③</p>				طهى عن طريق الشوى بلفاف المحمرات (إذا وجد)

فصل 1 – عام

1.3 الخصائص الفنية

جهد التشغيل.....	أقصى قوة منتصة.
إنظر لوحة الخصائص.....	إنظر لوحة الخصائص
إستهلاك الطاقة الكهربائية (لوائح CENELEC HD 376)	للوصول الى 200 درجة مئوية،
0,22 كيلووات / ساعة	للحفاظ على 200 درجة مئوية.
0,78 كيلووات / ساعة	إجمالي.....
1 كيلووات / ساعة	هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوروبية CEE / 336 / 89 ، و الخاصة بالملائنة الكهرومغناطيسية.
	الأجزاء و الخامات التي تلمس الأطعمة مطابقة للوائح و القواعد الأوروبية، CEE / 109 / 89، و القانون رقم 108 و الذي تم تطبيقه في 25 يناير 1992 .

1.4 تحذير هام

1. هذا الفرن تم تصميمه لطهي الطعام، فلا يجب استخدامه فة أغراض اخرى، و لا يجب تغيير خصائصه الفنية بأى وسيلة.
2. لا يجب أن يستعمل هذا الجهاز أطفال أو اشخاص غير عاقلين، إلا إذا كان هذا تحت حراسة متنامية.
3. قبل الالاستخدام تأكد أن الجهاز لم يصبه ضرر أثناء النقل.
4. ضع الجهاز على سطح أدقى، و بارتفاع 85 سم، بعيدا عن أيدي الأطفال.
5. عندما يعمل الجهاز ترتفع درجة حرارة البوابة، و جميع الأسطح الخارجية، لذلك لا يجب أن تلمس أيها من هذه الأجزاء، و أعمل فقط على لمس الأجزاء و الأزرار البلاستيكية، و لا تضع أي شئ على الفرن أثناء تشغيله.
6. قبل إستخدام الفرن لأول مرة، يجب عليك التخلص من كل ما هو بداخلة، كارتون واقي بلاستيك، دليل، أكياس.
7. قبل توصيل الكبس بشبكة التغذية بالكهرباء، ملائم للقيمة الموضحة على اللوحة المثبتة في الجزء الأسفل للجهاز:
 - أن الجهد الموجود في شبكة التغذية بالكهرباء، ملائم للقيمة الموضحة على اللوحة المثبتة في الجزء الأسفل للجهاز.
 - أن الفيشة الكهربائية حمل 10 أمبير على الأقل، و بها وصلة مناسبة بالارض.إن الصانع لا يتحمل أي مسؤولية في حالة أن هذه القواعد لم تتحترم.
8. إغسل بعناية جميع الأكسسوارات قبل الاستعمال.
9. عند فتح بوابة الفرن يجب إتباع ما يلى:
 - لا تدفع بشدة الأشياء الثقيلة، و لا تضغط على المقابض إلى أسفل بشدة.
 - لا تضع على مسطح البوابة و هي مفتوحة أوعية ثقيلة أو إناء ساخن خرج لتوة من الفرن.
10. لا تنقل الجهاز أثناء عمله.
11. عملية الصيانة أو تغيير أو تعديل سلك التغذية بالكهرباء، يجب أن تتم فقط عن طريق فنيين مرخصين من الصانع، أو من مركز الصيانة الخاص به . إن عمليات الصيانة التي تتم عن طريق أشخاص غير مؤهلين، قد تكون خطيرة.

قبل إستخدام الجهاز لأول مرة، يجب تشغيله و هو خالي، و الترمومترات على أقصى درجاته، لحوالى 15 دقيقة، و ذلك للتخلص من روناح الأجهزة الجديدة، و لحرق أي مواد أو خامات حافظة تم وضعها قبل عملية النقل . أثناء هذه العملية يجب تهوية الغرفة.

فصل 2 - إستعمال الفرن و جدول الطهى

فصل 2 - طريقة إستخدام الفرن و جدول الطهى

2.1 استخدام مفاتيح التحكم

مفتاح الترمومسات (E)

إضبط درجة الحرارة المرغوبة بهذه الطريقة:

- لإذابة الثلج : مفتاح الترمومسات على الوضع " ".
- للحفاظ على الأطعمة ساخنة : مفتاح الترمومسات 60 درجة مئوية.
- للطهى فى الفرن العدى أو الفرن ذو المروحة : مفتاح الترمومسات من 60 الى 240 درجة مئوية.
- لكل أنواع المشويات و لطهى المحمرات بالللاف (إذا وجد) : مفتاح الترمومسات فى الوضع

مفتاح التشغيل بجهاز التحكم بالوقت (G)

• لتشغيل الفرن و لبرمجة وحدة الطهى: لف المقبض فى إتجاه عقارب الساعة حتى الوقت المرغوب فيه (على الأكثر 120 دقيقة)، عند الانتهاء من الوقت المرغوب فيه، ستنمعون صفارة إنذار، وسينطفئ الفرن أوتوماتيكيا.

- لإطفاء الفرن: يجب وضع المفتاح فى الوضع (0).
لضبط الوقت لمدة أقل من 10 دقائق، لف المفتاح حتى آخر التدريج، ثم إضبطة على الوقت المطلوب.

مفتاح اختيار طريقة الطهى (H)

العمل بهذا المفتاح يعني اختيار إحدى طرق الطهى الموجودة به، او بمعنى أصح

الطهى بفرن عادى
(فقط المقاومة العليا و
المقاومة السفلية يعملان).

إذابة الثلج
(فقط المروحة تعمل).

طهى بالشواية
لثاف المحمرات
(إذا وجد)
فقط المقاومة العليا بأقصى
درجاتها.

طهى بالفرن ذو
المروحة مع
الحفاظ على
الطعام ساخن
(المقاومة العليا و المقاومة السفلية
و المروحة يعملون).

لمبة إرشاد الترمومسات (F)

عندما تضى اللمة، فذلك يعني أن الفرن بدأ يسخن، و عندما تنطفئ ذلك يعني أن الفرن وصل الى درجة الحرارة المطلوبة. في حالة الاستعمال لإذابة الثلج، لمبة الإرشاد ستظل منطفئة.

فصل 2 - إستعمال الفرن و جدول الطهى

2.2 نصائح لطريقة الاستعمال

- عند الطهى بالفرن أو بالشواية، ننصح بتسخين الفرن حتى يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، و ذلك للحصول على أحسن النتائج في الطهى.
- الوقت اللازم للطهى يتوقف على نوعية الطعام، وعلى درجة حرارة الأطعمة، وعلى اختلاف درجة التذوق بين شخص وأخر، لذلك فإن الوقت اللازم للطهى والموضع بالجدول، هو فقط تقريري و قابل للتغيير، مع العلم أنه لم يؤخذ في الاعتبار الوقت اللازم لتسخين الفرن.
- لطهى الأطعمة المثلجة، يجب فرائنة الوقت اللازم للطهى، والموضع على غلاف التعبئة لكل عبوة.

2.3 كيفية ضبط و اختيار طريقة الطهى

إذابة الأطعمة المثلجة

إدخل الشبكة في الدليل رقم 2، و الاناء في الدليل رقم 3، كما هو موضح بالرسم صفحة 4.

الطعام المثلج و الذى يراد إذابته يوضع فوق الشبكة.

في حالة استحالة إجراء هذه العملية (على سبيل المثال في حالة اللحوم المفرومة، إذا ذابت ستعق من فتحات الشبكة). لذلك يجب عليك وضع الاناء في طبق ثم وضع الطبق فوق الشبكة، وفي هذه الحالة لا يجب إستعمال الاناء الخاص بالفرن.

لف المفتاح الخاص بإختيار طريقة الطهى (H) في الوضع لف مفتاح الترمومسحات (E) في الوضع

لف مفتاح التشغيل بالوقت (G) على الوقت المرغوب به، و في نهاية عملية إذابة الوقت، سيطلق الجهاز صفاره إنذار لينبهكم أن عملية إذابة الأطعمة المثلجة قد انتهت.

ملحوظة : بهذه العملية الوقت اللازم لإذابة الثلج سيقل بطريقة طفيفة.

الحفظ على الأطعمة ساخنة

إدخل الاناء أو الشبكة وعليها الوعاء في الدليل رقم 3 (من الممكن استخدام وعاء اللازانيا إذا وجد)، كما هو موضح في الرسم صفحة 4 . هذا الاسلوب في الطهى يسمح بالحفظ على الأطعمة ساخنة حتى وقت إستهلاكها على المائدة. ينصح بعدم ترك الأطعمة لفترة طويلة بالفرن، و ذلك حتى لا يجف الطعام بطريقة زائدة، (لذلك يجب تغطية الطعام بورق قصديرى أو تغطيته بالورق الخاص بالفرن) .

لف المفتاح الخاص بإختيار طريقة الطهى (H) حتى يصل إلى العلامه إضيبيط المفتاح الخاص بالتشغيل وضبط المفتاح في الوضع 60 درجة مئوية.

لف المفتاح الخاص بالتشغيل وضبط جهاز الوقت (G) على الوقت المرغوب فيه، و في نهاية الوقت الذي تم ضبطه ستصمدون صوت إنذار صوتي، أما في حالة أن الوقت اللازم للحفظ على الحرارة قد أنهى قبل الوقت الذي تم ضبطه، فيجب العمل على وضع مفتاح التشغيل مع ضبط الوقت (G) يدويا في الوضع (0)

فصل 2 - إستعمال الفرن و جدول الطهى

الطهى باستخدام فرن ذو مروحة

هذا الطريق فى الطهى مثالية للحصول على تورته مالحة، أو أطباق مختلفة من اللحوم (هذا خلاف الطيور الصغيرة)، أو بطاطس بالفرن أو حلويات عموما . علاوة على أنها مماثلة للطهى على مستويين فى وقت واحد، حتى لو كانا نوعين مختلفين من الأطعمة.

كيفية الطهى:

لف مفتاح لإختيار نوعية الطهى (H) فى الوضع إختار درجة الحرارة التى ترغبه، و إضبط عليها مفتاح الترمومستات (E) لف مفتاح التشغيل بالوقت (G) على الوقت المرغوب فيه إنتظر حتى تصل درجة حرارة الفرن الى درجة الحرارة المطلوبة، (و ذلك عن طريق إنطفاء لمبة الإرشاد)، بعد ذلك إدخل الطعام و ضعه على الشبكة التى ستكون قد أدخلتها فى الدليل الخاص بها من قبل.

أما إذا كان الطعام بالأناء، فإدخله فى الفرن و ثبته بالدليل الخاص به، (و فى هذا الإطار يجب عليك قراءة الجدول الموجود بأسفل جيدا)، فى نهاية عملية الطهى، الجهاز سيطلق صفاره تحذير معلنة أن العملية قد تمت.

الوصفة	الكمية	مفتاح الترمومستات	الوقت اللازم للطهى	وضع الإناء أو الشبكة	ملاحظات و نصائح
تورته مالحة	600 جم	180 درجة مئوية	35 دقيقة	3	استخدم وعاء الحلويات
قطع دجاج	1000 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	ضع فى الإناء (N) مباشر.
دجاجة كاملة	1500 جم	200 درجة مئوية	90 دقيقة	3	إثقبة بشوكة، و ذلك للتخلص من الدهون.
لحوم محمرة	1500 جم	200 درجة مئوية	90 دقيقة	3	إنزع بعض الدهون من حولة و ذلك حتى لا يجف كثيرا.
كفتة	1000 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	ممكن طهيها مباشرة فى الإناء (N).
بطاطس بالفرن	1000 جم	200 درجة مئوية	45 دقيقة	2	يجب تقليبيها مررتين أو ثلاثة أشلاء عملية الطهى.
تورته مارجريتا	700 جم	180 درجة مئوية	35 دقيقة	3	استخدم قالب بحزام.
بلوم تشاك	900 جم	160 درجة مئوية	90 دقيقة	3	استخدم قالب مستطيل.
بسكويت	400 جم	180 درجة مئوية	60 دقيقة	2	ممكن طهيها مباشرة فى الإناء (N).
حلويات مقرشة	1000 جم	180 درجة مئوية	35 دقيقة	2	ممكن استخدام قالب مستدير و تضعيه على الشبكة (O)، أو مباشرة فى الإناء (N).
فطيرة بقاب	700 جم	180 درجة مئوية	40 دقيقة	3	استخدم قالب بحزام.

قم بزيادة حوالي 5 دقائق لتسخين الفرن على الوقت اللازم للطهى.

فصل 2 - إستعمال الفرن و جدول الطهى

الطهى بالفرن العادى

هذه الطريقة فى الطهى مثالية للحصول على بيتسا ممتازة، لازانيا معجنات، طيور صغيرة، جميع أنواع الأسماك والخضروات المحشية، ولجميع أنواع الحلويات.

كيفية الطهى :

لف المفتاح الخاص بإختيار نوع الطهى (H) فى الوضع اختار درجة الحرارة المرغوبة عن طريق لف المقبض الخاص بالترموستات (E) لف مفتاح التشغيل و ضبط الوقت (G) على الوقت المرغوب إنتظر حتى يصل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة (و ذلك عندما تتطفى لمبة الاشارة ، عندئذ إدخل الطعام و ضعه على الشبكة، التى ستكون قد ثبته فى مكانها من قبل، أما إذا كان الطعام بالاناء، فإدخله بالفرن و ثبته فى الدليل الخاص به، (و لعلم ذلك بطريق صححة ننصح بقراءة الجدول الموضح أسفل). نهاية عملية الطهى ستكون عن طريق إنذار صوتى سينطقة الفرن.

الوصف	الكمية	ترموستات	مفتاح	الوقت اللازم للطهى	وضع الاناء أو الشبكة	ملحوظات و نصائح
بيتسا طازجة	400 جم	200 درجة مئوية	25 دقيقة	3	استخدم الاناء (N)	
بيتسا مثلجة	450 جم	220 درجة مئوية	8 دقائق	2	ممكن وضعه على الشبكة (0)، أو على الاناء (N).	
بيتسا مثلجة	450 جم	220 درجة مئوية	13 دقيقة	2	ممكن وضعه على الشبكة (0)، أو على الاناء (N).	
لازانيا	1500 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الاناء الخاص (لو وجد) أو أى وعاء فوق الشبكة (O) مباشرة.	
كانيلونى	2300 جم	200 درجة مئوية	40 دقيقة	3	ضع الاناء الخاص (لو وجد) أو أى وعاء فوق الشبكة (O) مباشرة.	
سمك أوراتا فى الفرن	1000 جم	190 درجة مئوية	60 دقيقة	3	ممكن طهيها مباشرة فى الاناء (N).	
تورتة ملفوفة	800 جم	200 درجة مئوية	60 دقيقة	3	ممكن طهيها مباشرة فى الاناء (N)، على ان يتم لفها فى ورق مقصدر.	
بانزجان بالجين	1700 جم	200 درجة مئوية	35 دقيقة	2	ضع الاناء فوق الشبكة (0).	
كوسه بالتونة	1000 جم	200 درجة مئوية	50 دقيقة	2	استخدم الاناء (N): ضعوا زيت، طماطم و ماء.	
بطاطس محمرة	1500 جم	200 درجة مئوية	50 دقيقة	2	ضع الوعاء فوق الشبكة (0).	
تفاح مطهى	1000 جم	190 درجة مئوية	90 دقيقة	3	ضع الوعاء فوق الشبكة (0).	
موفين	600 جم	200 درجة مئوية	20 دقيقة	2	ضع الاوعية الصغيرة فوق الاناء مباشرة.	

يجب إضافة 5 دقائق تقريباً إلى مدة الطهى و ذلك لتسخين الفرن

فصل 2 - إستعمال الفرن و جدول الطهى

تحمير الاطعمة و الطهى بالشواية

هذا الطريقة مثالية لشوى الهامبورجر، اللحوم، السوس و الكفتة..... الخ.
علاوة على ذلك هذه الطريقة يمكن استخدامها فى تحرير الاطعمة : نيوكي
الارومانا، الاسماك الخ.

كيفية التشغيل

ثبت الشبكة "O" فى الدليل الاعلى (1) ، والاناء (N) فى الدليل الاوسط (2) ،
كما هو موضح في الرسم 1 . صب كوب من الماء فى الوعاء (N) ، لتسهيل
عملية النظافة، و منع الدخان الذى يسبب حرق الدهون.

لف مفتاح اختيار نوعية الطهى (H) فى الوضع

لف مفتاح الترسوستات (E) فى الوضع
لف مفتاح التشغيل بالوقت (G) ، على الوقت المرغوب فيه.

قم بتسخين الفرن لمدة 5 دقائق و البوابة شبة مغلقة (كما هو موضح بالرسم 1) .
عند إنتهاء الوقت اللازم لتسخين الفرن . ضع الطعام المراد شويه مباشرة على
شبكة الشوى (رسم 2) ، وضع البوابة فى وضع شبة مغلق كما هو موضح فى (

رسم 3) ، تذكر أن تقلب الطعام فى منتصف عملية الطهى تقريبا.

مهم : للحصول على نتائج جيدة، ضع الطعام على الشبكة (O) ، وأنرك فراغ حوالي 2 سم تقريبا فى المنطقة بجانب
البوابة (إنظر رسم 2) .

رسم 3

رسم 2

رسم 1

فى حالة إذا كانت الاطعمة تم طهيها من قبل ، و يجب
تحميصها فقط، ضع الوعاء على الشبكة المثبتة بالدليل
الاوسيط (2) ، على أن تكون البوابة شبة مغلقة كما هو
موضح بمنظر 4، فى نهاية عملية الطهى، سيقوم الفرن
 بإطلاق تحذير صوتي، أما إذا إنتهت عملية الطهى قبل
 الوقت الذى تم ضبطه، فيجب وضع مفتاح التشغيل بضبط
 الوقت (G) على الوضع (O) ، وذلك بطريق يدوية . رسم 4

فصل 2 - إستعمال الفرن و جدول الطهى

للحصول على عملية تحميص جيدة للخبز: ضع شرائح الخبز كما هو موضح في الرسم الموجود بالجانب، أو بمعنى أصح يتم ترك 2 سم فراغ على حافة شبكة الشوى.

فقط لعملية تحميص الخبز: بوابة الفرن يجب أن تكون مغلقة تماماً (كما هو موضح بالرسم الموجود بالجانب).

فى الجدول الموضح أسفل توجد بعض النصائح المفيدة للحصول على عملية شوى جيدة

وصفة	الكمية	مفتاح الترمومتر	الوقت اللازم	نصائح و إرشادات
كتف	600 جرام		20 دقيقة	قلب بعد 12 دقيقة تقريبا
كفتة	1200 جرام		25 دقيقة	انقلب بشوكة للتخلص من الدهون، و قلب كل 15 دقيقة تقريبا.
هامبورجر	700 جرام		20 دقيقة	قلب بعد 12 دقيقة تقريبا
سوس	500 جرام		10 دقائق	قلب بعد 3 - 4 دقيقة تقريبا
لحوم بالسيخ	650 جرام		25 دقيقة	قلب بعد 15 دقيقة تقريبا
خبز محمص	9 قطع		3,5 دقيقة	قلب فى منتصف عملية الطهى
نيوكى الارومانا	1500 جرام		15 دقيقة	ضع الوعاء فوق الشبكة المثبتة بالدليل (2)

فصل 2 - إستعمال الفرن و جدول الطهى

الطهى عن طريق الشوى بلفاف المحمرات (لو وجد)

هذا الطريقة مثالية لطهى اللحوم المثبتة بالسيخ، الدجاج، الطيور عامة، و اللحوم المحمرة.

كيفية الاستعمال

رسم 6

إدخل حوامل تثبيت السيخ (Q) في الفتحات الخاصة بالإناء.

رسم 5

إدخل الطعام في سيخ الشوى (P)، و إعلم على تثبيته بالشوكتين المخصصتين لذلك، (في حالة اللحوم تأكيد من أن اللحوم ملفوفة بعناية بخط مخصوص بالطهى، و ذلك للحصول على نتائج ممتازة).

رسم 8

ضع الإناء بالغذاء المراد طهيه في الدليل الأسفل (3) على توافق حوامل السيخ (Q) ناحية اليسار.

رسم 7

ضع السيخ على الإناء.

رسم 10

أغلق البوابة كما هو موضح بالرسم

رسم 9

عند إدخال الإناء في الفرن، ادفع السيخ لتدخل لفاف المحمرات في القب الخاص به (D)، مع العمل على جعل حوامل السيخ (Q) متزنة ناحية اليمين.

لهذه العملية ليس من المهم تسخين الفرن قبل الاستعمال لف مفتاح اختيار نوعية الطهى (H) في الوضع

لف مفتاح الترمومترات (E) في الوضع

لف مفتاح التشغيل بالوقت (G) على الوقت المرغوب.

لو إحتاجت عملية الطهى أكثر من ساعتين، تذكر أن تعيد تشغيل مفتاح الوقت.

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

فصل 3 - التنظيف و الصيانة

إن عملية النظافة المستمرة، تمنع تكوين دخان و روائح كريهة أثناء عملية الطهي.
قبل أي عملية نظافة يجب نزع الوصلة التي بين الجهاز و شبكة التغذية بالكهرباء.
لا تغمر الجهاز في الماء على الإطلاق، و لا تضعة تحت ماء مدفوع بشدة.

الشبكة، الإناء، الصينية، وعاء جمع بقايا الخبز و الشواية رسم 10 إذا وجدت) ، يمكن غسلهم بنفس طريقة غسل الأواني العادية، سواء يدويا أو في ماكينة غسل الأطباق. لتنظيف المسطحات الخارجية للجهاز، استعمل دائمًا قطعة قماش مبللة، أو إسفنج مبلل، إحذر من استخدام مواد مذيبة حتى لا تسبب أضرار بالمسطحات الخارجية (الدهانات). إذروا من أن لا تدخل سوائل، سواء ماء أو صابون في الفتحات الموجودة على الجانب الأيمن للفرن.

للنظافة الداخلية للفرن لا تستعمل مواد مذيبة على الإطلاق و لا تجرح الجدران الداخلية بأدوات حادة أو قاطعة، واستعمل فقط منظفات سائلة و ليست مذيبة.

لا تستخدم سلاكين أو شوكلات، في الفتحات الموجودة رسم 11 بالجانب الأيمن للجهاز، أو بأسفله.
إسحب الوعاء الجامع لبقايا الخبز (M) ناحيتك، (انظر الرسم 10)، لو وجدت صعوبة في إجراء هذه العملية، فبخل الأجزاء الخارجية للصينية و زيل الأوساخ بقطعة قماش مبللة.

قم بتجفيف الإناء جيدا، ثم إدخله في مكانه .
لتسهيل التنظيف للجدران الداخلية العليا للفرن، يجب خفض المقاومة العليا (A)، وذلك بثني مشبك المقاومة (C) (انظر الرسم 12 ناحية البوابة (انظر رسم 11 و 12) .
مهم بعد إتمام عملية النظافة، ضع و ثبت مشبك المقاومة (منظر 13) . لا يصح استخدام الفرن و المقاومة في الوضع المنخفض.

الأضاءة الداخلية للفرن
عندما يكون الفرن في حالة الاستعمال، فإن لمبة الفرن الداخلية (B) تظل مضيئة دائمًا . لتعديل اللمية يجب عليه الاتصال بقابلين مخصوص لهم بالعمل من الصانع، أو اتصل بمركز صيانة المنتج.
ملحوظة : لو إحترقت اللمية فإن الفرن يعمل بنفس كفافته رسم 13

الأضاءة الداخلية للفرن
عندما يكون الفرن في حالة الاستعمال، فإن لمبة الفرن الداخلية (B) تظل مضيئة دائمًا . لتعديل اللمية يجب عليك عمل الآتي:

- أزّع الوصلة التي بين الجهاز و شبكة التغذية بالكهرباء
- فك الزجاج في الوضع (X)، و إزّعه في عكس إتجاه عقارب الساعة، ثم غير اللمية (Y) بوحدة أخرى مماثلة لها (انظر رسم 14) . ثم عد بثبيت الزجاج الواقى (X) . يستخدم فقط لمبة صالحة للأفران (1300 درجة مئوية).

ملحوظة : لو إحترقت اللمية فإن الفرن يعمل بنفس كفافته رسم 14