

# FRIGIDAIRE

## دليل المستخدم

### FNGC90JGRS



#### المحتويات

13.	الفرن - الاستخدام اليومي	2	معلومات السلامة.....
15	الفرن - وظائف الساعة.....	4	تعليمات الأمان.....
16.	الفرن - استخدام الملحقات.....	7	وصف المنتج.....
18.	الفرن - نصائح وتلميحات.....	8	قبل الاستخدام الأول.....
22.	الفرن - العناية والتنظيف.....	9	الموقد - الاستخدام اليومي.....
26 .	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....	11	الموقد - نصائح وتلميحات.....
28 ..	التركيب.....	12	الموقد - العناية والتنظيف.....

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. المصنّع غير مسؤول عن أي إصابات أو أضرار تأتي نتيجة التركيب أو الاستخدام غير الصحيحين. احتفظ دائمًا بالتعليمات في مكانٍ آمنٍ وبإمكان الوصول إليه للرجوع إليها مستقبلاً.

### أمان الأطفال والأشخاص الضعفاء

#### ٤ تحذير

هناك مخاطر حدوث اختناق، أو إصابة، أو عجز دائم.

- يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بدءاً من سن 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة.
- لا تسمحي للأطفال بالعبث في الجهاز.
- قم بإبعاد كافة الأغلفة بعيداً عنتناول الأطفال وتخلص منها على نحو ملائم.
- يجب إبقاء الأطفال والحيوانات الأليفة بعيداً عن الجهاز عند تشغيله أو تبريدته. حيث إن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تكون ساخنة.
- يجب عدم إسناد أعمال النظافة للأطفال وصيانة المستخدم للأجهزة دون رقابة.

### السلامة العامة

- لا يجب تركيب هذا الجهاز واستبدال الكلب إلا بمعرفة شخص مؤهل.
- هذا الجهاز معد للاستخدام على ارتفاع 2000 م أعلى سطح البحر.
- هذا الجهاز ليس معداً للاستخدام على السفن أو القوارب.
- لا تثبت الجهاز خلف أحد أبواب الزينة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- لا تقوم بتركيب الجهاز على قاعدة.
- لا تقوم بتشغيل الجهاز باستخدام موقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- تحذير: إن الطهي دون إشراف على الموقد باستخدام دهون أو زيوت قد يكون خطراً يؤدي إلى نشوب حريق.
- لا تحاول مطلقاً إطفاء حريق بالماء، ولكن أوقف تشغيل الجهاز، ثم قم بتغطية اللهب باستخدام غطاء أو بطانية حريق مثلاً.

- تنبية: يجب الإشراف على عملية الطهي ومتابعتها. يجب الإشراف بشكل مستمر على عملية الطهي قصيرة الأجل.
- تحذير: خطر اندلاع حريق: لا تخزن أي عناصر على أسطح الطهي. لا تستخدم منظفًا بخاريًّا لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي أو زجاج الأغطية ذات المفصلات نظرًا لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- لا ينبغي وضع الأشياء المعدنية، كالسكاكين، والشوكات، والأغطية، على سطح الموقد، فقد تصبح ساخنة.
- قم بإزالة أي انسكاب من الغطاء قبل الفتح. اترك سطح الموقد يبرد قبل إغلاق الغطاء.
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتفادي لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال أقل من 8 سنوات إلا تحت إشراف مستمر.
- استخدم دائمًا قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن أو وضعها.
- قيل الصيانة، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- تأكد من أن الجهاز متوقف عن العمل قبل استبدال المصباح لتفادي احتمالية الإصابة بصدمة كهربائية.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- لإزالة دعامات الأرفف، اسحب أولاً الجزء الأمامي لدعامة الرف ثم الطرف الخلفي بعيدًا عن الجدران الجانبية. قم بتركيب دعامات الأرفف في تسلسل عكسي.
- تحذير: لا تستخدم سوى واقيات الموقد المتوفرة من مُصنِّع جهاز الطهي أو المشار إليها من قبل مصنِّع الجهاز في تعليمات الاستخدام كما هو مناسب لواقيات الموقد المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير مناسبة يمكن أن يسبب حوادث.

- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز، خاصة عندما يكون الباب ساخناً.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء الحية والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- قومي بتوصيل قابس التيار الرئيسي بمقبس التيار الرئيسي عند الانتهاء من التركيب فقط. تأكد من إمكانية الوصول إلى منافذ التيار الكهربائي بعد التركيب.
- إذا كان مقبس التيار الرئيسي متراجعاً، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنبني سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز. يجب دائماً سحب قابس التيار الكهربائي.
- استخدم فقط أحجزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الجامل)، وعواوائق التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يشتمل التركيب الكهربائي على جهاز عزل يسمح لك بفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي عند كل الأقطاب. ويجب أن يتضمن جهاز العزل فتحة توصيل بعرض 3 ملم كحد أدنى.
- أغلق باب الجهاز بالكامل قبل توصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس التيار الرئيسي.

## توصيل الغاز

- يجب إجراء كافة توصيلات الغاز بواسطة شخص مؤهل.
- قبل التركيب، تأكد من التوافق مع شروط التوزيع المحلية (طبيعة الغاز وضغطه) وضبط الجهاز.
- تأكد من وجود دورة هواء حول الجهاز.
- توجد معلومات عن إمداد الغاز على لوحة القیاس.
- لا يتصل هذا الجهاز بجهاز، يتخلص من المواد الناتجة عن الاحتراق. تأكد من توصيل الجهاز وفقاً للوائح التركيب الحالية. انتبه إلى المتطلبات المتعلقة بالتنفية المناسبة.

## الاستخدام

### تحذير

هناك خطير إصابة أو حدوث حروق.  
خطر حدوث صدمة كهربائية.

- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تغير مواصفات هذا الجهاز.

هذا الجهاز ملائم للأسوق التالية: QA AE YE

KW OM

## التركيب

### تحذير

لا يجب تركيب هذا الجهاز إلا بمعرفة شخص مؤهل.

- أزل جميع الأغلفة.
- لا تقومي بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائمًا عند تحريك الجهاز لثقل وزنه. استخدم دائمًا فقاراتأمان وحزام مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- يجب أن تحتوي خزانة المطبخ والتجويف على أبعاد مناسبة.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- تأكد من إ哈اطة الجهاز بتركيبيات آمنة أسفل منه وحوله عند تركيبه.
- تحمل أجزاء الجهاز تياراً كهربائياً. قم بتنطيط الجهاز بالآلات لمنع لمس الأجزاء الخطرة.
- يجب أن تظل جوانب الجهاز بالقرب من الأجهزة أو الوحدات الموجودة على نفس الارتفاع.
- لا تقم بتركيب الجهاز بالقرب من باب أو أسفل النافذة. يمنع ذلك سقوط أوعية الطهي الساخنة من على الجهاز عند فتح الباب أو النافذة.

## التوصيل الكهربائي

### تحذير

هناك احتمال لنشوء حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.

- يجب إجراء جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهربائي مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالطرف الأرضي الكهربائي.
- تأكد من أن المعابر التي على لوح التقدير متوافقة مع التصنيفات الكهربائية لمصدر الكهرباء الرئيسي.
- يجب دائمًا استخدام مقبس مقاوم للصدمات الكهربائية مركب بشكل صحيح.
- تجنبني استخدام محلولات وكبلات تمديد متعددة المنافذ.

# تعليمات الأمان

- تجنب جعل الإناء يجف من الغليان.
- توح الحذر لتجنب سقوط الأحجام أو أواني الطهي على الجهاز، فقد يتلف السطح.
- لا تقم بتشغيل ممناطق الطهي مع أواني الطهي الفارغة أو بدون أواني طهي.
- لا تضع رقائق الألمنيوم على الجهاز أو على أسفل الجهاز بشكل مباشر.
- قد تسبب الأواني المصنوعة من الحديد المسبوك، أو الألمنيوم، أو قاع القواعد التالفة في خدوش. احرص دائمًا على رفع هذه الأحجام عندما تحتاج إلى نقلها على سطح الطهي.
- وفر تهوية جيدة في الغرفة التي يتم فيها تركيب الجهاز.
- استخدم الإناء الثابت فقط ذو الشكل المناسب والذي يكون قطره أكبر من أبعاد الشعلة.
- تتحقق من عدم خروج اللهب عند إدارة المقابض بسرعة من وضع الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.
- استخدم الملحقات المرفقة مع الجهاز فقط.
- لا تترك ناشرة للهب على الشعلة.
- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه للأغراض الأخرى، مثل تدفئة الغرفة.

## العناية والتنظيف

### ▲ تحذير

خطر التعرض للإصابة أو نشوب حريق أو إتلاف الجهاز.

- قبل الصيانة، قم بإيقاف الجهاز.
- افصل التيار الرئيسي من مقبس التيار الرئيسي.
- تأكد من أن الجهاز بارد، كما يحتمل تعرض الألوان الزجاجية للكسر.
- استبدل الواح الباب الزجاجية فورًا عند تلفها.
- اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- توح الحذر عند إخراج الباب من الجهاز. وهذا الباب ثقيل الوزن!
- قد يؤدي ترك الدهون أو الأطعمة في الجهاز إلى نشوب حريق.
- قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم لمنع تلف مادة السطح.
- نطف الجهاز بقطعة قماش ناعمة مبللة. لا تستخدم إلا المنظفات المحاذية. لا تستخدم أي منتجات كاشطة، أو أقمصة التنظيف الكاشطة أو المذيبات أو أشياء معدنية.

- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
- لا ترك الجهاز دون رقاية أثناء التشغيل.
- قم بالغاء تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
- توح الحذر عند فتح باب الجهاز أثناء تشغيله، قد ينبعث هواء ساخن.
- يحظر تشغيل الجهاز إذا كانت يداك مبتلتين أو في حالة تعرضه للماء.
- لا تستخدم الجهاز كسطح للعمل أو كسطح تخزين.

### ▲ تحذير

هناك خطر نشوب حريق أو حدوث انفجار

- عند تسخين الزيوت أو الشحوم، فإنها قد تصدر أبخرة قابلة للاشتعال. حافظ على اللهب أو الأجسام الساخنة بعيدًا عن الشحوم أو الزيوت عند الطهي باستخدامهما.
- قد تتسبب الأبخرة التي يصدرها الزيت الساخن للغاية في حدوث احتراق مفاجئ.
- قد يتسبب الزيت المستخدم - الذي يحتوي على بقايا طعام - في حدوث اشتغال عند درجة حرارة أقل من درجة حرارة الزيت المستخدم لأول مرة.
- لا تضعي منتجات أو عناصر قابلة للاشتعال أو مبللة بماء قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه أو فوقه.
- لا تدع السيارات أو ألسنة اللهب المكسوفة تقترب من الجهاز عند فتح الباب.
- افتح باب الجهاز بعناية. قد يؤدي استخدام المكونات المحتوية على الكحول إلى خلق مزيج من الكحول والهباء.

### ▲ تحذير

خطر التعرض للجهاز للتلف.

- لمنع إتلاف طبقة الإيناميل أو تغيير لونها:
  - يحظر وضع أواني الفرن أو الأشياء الأخرى في الجهاز مباشرة في الجزء السفلي.
  - لا تضع المياه داخل الجهاز مباشرة وهو ساخن.
  - لا تحفظ بالأطباق والأطعمة الراطبة داخل الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
  - توح الحذر عند إزالة الملحقات أو تركيبها.
- ليس لزوال لون طبقة الإيناميل أو الفولاذ المقاوم للصدأ أي آثر على أداء الجهاز.
- استخدم مغلاة عميقية للفطائر الراطبة. تترك عصائر الفواكه بعضاً قد تكون دائمة.
- لا تضع أواني الطهي الساخنة على لوحة التحكم.

- لا تترك الجهاز دون رقابة أثناء الشوأة، حيث إن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة.
- بعد الأطفال عندما تكون الشواية قيد الاستخدام.
- لا تضع رف الفرن بالطعام على مستوى الرف الأعلى.

## التخلص من الجهاز

### ▲ تحذير

هناك خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

- اتصل بالسلطة المحلية التي تتبعها للحصول على معلومات حول كيفية التخلص من الجهاز بطريقة صحيحة.
- افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي.
- افصل كل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
- قم بإزالة شنكل الباب لمنع الأطفال أو الحيوانات الأليفة من التعرقل داخل الجهاز.
- سطح مواسير الغاز الخارجية.

## الخدمة

- لإصلاح الجهاز اتصل بمركز خدمة معتمد.
- احرص على استخدام قطع الغيار الأصلية فقط.

- في حالة استخدام رذاذ تنظيف الأفران، اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة.
- لا تقوم بتنظيف طبقة المينا المحفزة (إن وجدت) بأي نوع من أنواع المنظفات.
- لا تطفف الشعلات في غسالة الأطباق.

## الغطاء

- لا تغير مواصفات الغطاء.
- قم بتنظيف الغطاء بشكل منتظم.
- لا تفتح الغطاء أثناء وجود مواد منسكة على السطح.
- قبل إغلاق الغطاء، قم بإطفاء جميع الشعلات.
- لا تغلق الغطاء حتى يتم تبريد الفرن والموقد تماماً.
- فقد يتدهشم غطاء الزجاج عند تسخينه (إن وجد).



- اترك زجاج الغطاء مفتوحاً، في حال تشغيل الفرن (إن وجد).

## الإضاءة الداخلية

### ▲ تحذير

خطر حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يتعلق بالمصابيح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصابيح قطع الغيار التي تُباع بشكل منفصل: هذه المصايبح مخصصة لتحمل أقصى طروف مادية في الأجهزة المنزلية، مثل درجة الحرارة ، الاهتزاز ، الرطوبة ، أو أنها مخصصة للإشارة إلى معلومات خاصة بالحالة التشغيلية للجهاز . وهي ليست مخصصة للاستخدام في تطبيقات أخرى وليس مناسبة لإضاءة الغرف المنزلية.
- استخدم فقط المصايبح ذات المواصفات المماثلة.

## مشواة الغاز

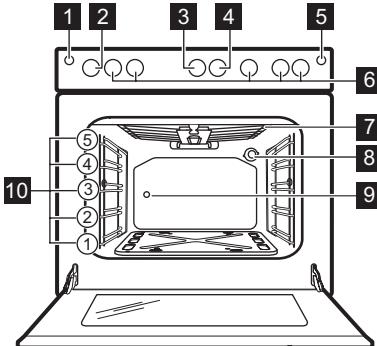
### ▲ تحذير

هناك خطر نشوب حريق، أو انفجار أو حدوث حروق.

## وصف المنتج

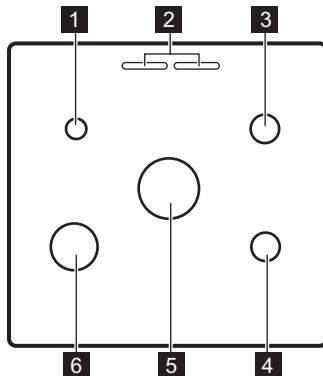
### نظرة عامة

- 1 زر للشيخ الدوار
- 2 مقبض لجهاز التوقف بالدقائق
- 3 مقبض للشواية
- 4 مقبض وطائف الفرن
- 5 زر للمصباح
- 6 مقابض للموقد
- 7 الشواية
- 8 المصباح
- 9 فتحة الشيخ الدوار
- 10 مواضع الرف



### تصميم سطح الطهي

- 1 شعلة إضافية
- 2 منفذ البحار - يعتمد العدد والموضع على الموديل
- 3 شعلة متوسطة السرعة
- 4 شعلة متوسطة السرعة
- 5 شعلة تاجية ثلاثة
- 6 مشعل سريع



### تحذير

- يمكن أن تصبح وحدة التخزين ساخنة عند تشغيل الجهاز.
- إناء قهوة (إن وحد) لماكينات صنع القهوة والأواني الصغيرة.

### الملحقات

- رف سلكي لأواني الطهي، علب الكيك، أطباق الشواء.
- صينية خبز لأنواع الفطائر والبسكويت.
- السيخ الدوار لشوي الأجزاء الكبيرة من اللحم والدواجن.
- وحدة التخزين توجد حجرة التخزين أسفل تجويف الفرن. لاستخدام الوحدة، ارفع الباب الأمامي السفلي ثم اسحبه.

## ⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

## التنظيف الأولي

فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الجهاز.



راجع فصل "العناية والتنظيف".

نظف الجهاز والملحقات قبل استخدامه للمرة الأولى.  
ضع الملحقات ودعامات الرف القابلة للفك في موضعها الأولي.

## التسخين المسبق

قم بتسخين الجهاز الفارغ مسبقاً لحرق جميع الشحوم المتبقية.

1. اضط درجة الحرارة القصوى.
2. اترك الجهاز يعمل لساعة واحدة تقريباً.

## ⚠ تحذير

قد تصبح الملحقات أسخن من المعتاد.

قد يؤدي الجهاز إلى ابتعاث رائحة ودخان. يعد هذا الأمر طبيعياً. تأكد من أن مجرى الهواء ملائم.

اترك الفرن يبرد. بلل قطعة قماش ناعمة بماء دافئ والقليل من سائل تنظيف لطيف واستخدمها لتنظيف تجويف الفرن.

# الموقد - الاستخدام اليومي

## ⚠ تحذير

لا تستمر في الضغط على مقبس التحكم أكثر من 15 ثانية. إذا لم تندد الشعلة بعد مرور 15 ثانية، فحرر مقبس التحكم وأدره إلى وضع إيقاف التشغيل ثم حاول إشعال الشعلة مرة أخرى بعد مرور دقيقة على الأقل.

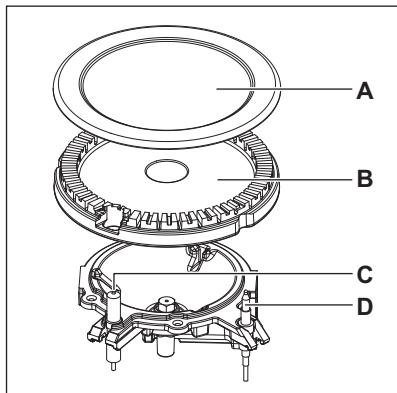


إذا لم تندد الشعلة بعد عدة محاولات، فتحقق من ضبط الشعلة والغطاء على الوضع الصحيح.



إذا انطفأت الشعلة بمحض الصدفة، أدر المقبس على وضع إيقاف التشغيل وحاول إشعال الشعلة مرة أخرى بعد دقيقة واحدة على الأقل.

## نقطة عامة على الشعلة



## ⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

## إشعال شعلة لوح التسخين



احرص دائمًا على إيقاد الشعلة قبل وضع إناء الطهي عليها.

## ⚠ تحذير

كن حذرًا جدًا عن استخدام النار المكشوفة داخل المطبخ. فالشركة المصنعة غير مسؤولة عن إساءة استخدام اللهب.



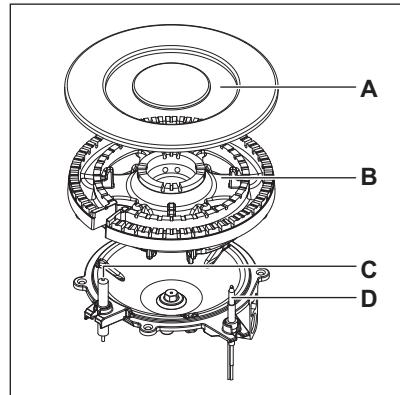
يمكن أن يبدأ تشغيل مولد الإشعال تلقائيًا عند قيامك بتشغيل مقبس التيار الكهربائي بعد التركيب أو انقطاع التيار الكهربائي. وهو يعد أمرًا طبيعياً.



في حال عدم وجود الكهرباء يمكنك إشعال الشعلة يدوياً.

## إشعال شعلة لوح التسخين بالإزدواج الحراري

- للإشعال اليدوي ضع اللهب قرب الشعلة. ادفع المقبس التحكم الخاصة بالموقد لأسفل وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز ⚡.
- للإشعال المتكامل ادفع مقبس التحكم الخاص بالموقد لأسفل وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز ⚡. واصل الضغط على مقبس التحكم للموقد لمدة تساوي أو تقل عن 10 ثوانٍ للسماح بتسخين الإزدواج الحراري. وإلا فسيتوقف إمداد الغاز. قم بضبط الشعلة بعد انتظامها.



- A. غطاء الشعلة
- B. تاج الشعلة
- C. شمعة الإشعال
- D. منظم حراري (إن أمكن)

## إطفاء الشعلة

لإطفاء اللهب، قم بإدارة المقبض تجاه الوضع  
إيقاف التشغيل.

### تحذير

احرص دائمًا على تخفيف حدة اللهب أو  
إطفائه قبل رفع الأواني عن الشعلة.

# الموقد - نصائح وتلميحات

## ⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

## أواني الطهي

### ⚠ تحذير

لا تضع قدرًا واحدًا على شعلتين.

### ⚠ تحذير

تحبب وضع الأواني غير الثابتة أو التالفة على الشعلة للحيلولة دون سكب محتوياتها أو وقوع إصابة.

### ⚠ تحذير

تأكد من أن مقابض الأواني غير موجودة فوق الحافة الأمامية لسطح الموقد.

### ⚠ تحذير

تأكد من وضع الأواني بشكل متمركز فوق الشعلة من أجل الحصول على الحد الأقصى من الاستقرار واستهلاك أقل للغاز.

## أقطار أواني الطهي

### ⚠ تحذير

استخدم أواني الطهي ذات القطر الملائم لأحجام الشعلات.

الشعلة	قطر أواني الطهي (مم)
--------	----------------------

التاجية الثلاثية 260 - 160

سريع 240 - 160

متوسط السرعة 240 - 140

شعلة إضافية 180 - 120

## توفير الطاقة

- احرص دائمًا على وضع الأغطية على أواني الطهي إن أمكن ذلك.
- عندما تبدأ السوائل في الغليان هدى اللهب يجعل السوائل بالكاد تغلي.

## ٤ تحذير

راجع فصول الأمان.

## معلومات عامة

- نظف الموقد بعد كل استخدام.
- استخدم دائماً إباء الطهي ذي القاع النظيف.
- لا تؤثر الخدوش أو البقع الداكنة الموجودة على السطح على طريقة تشغيل الموقد.
- استخدم منظف خاص يلائم سطح الموقد.
- أغسل الأجزاء المصنوعة من الإستانلس استيل بالماء ثم جففها بقطعة قماش ناعمة.

## تنظيف الموقد

- **أزل على الفور:** المواد البلاستيكية المنصهرة والرفاقن البلاستيكية والأطعمة التي تحتوي على السكر. في حالة الإخفاق في ذلك، فقد تؤدي الأوساخ إلى تلف الموقد. انتبه لتجنب الحرائق.
- **قم بيازالتها عندما يبرد الموقد بقدر كافٍ:** حلقات الترسيات الكلسية وحلقات المياه وبقع الدهون وتغير اللون اللامع للمعدن. نظف الموقد بقطعة قماش رطبة ومنظف غير كاشط. بعد التنظيف، امسح الموقد بقطعة قماش ناعمة.
- لتقطيف القطع المطلية بالمينا، الغطاء والجزء العلوى، فاغسلهم بالمياه الدافئة والصابون وحفهم بعناية قبل أن تضعهم مرة أخرى.

## تنظيف قابس الإشعال

يتم تحقيق هذه الميزة من خلال شمعة الإشعال الخزفية المزودة بقطب معدنى. يجب الحفاظ على هذه المكونات نظيفة دائماً، وذلك لتفادي مشكلات الإشعال وتأكد من عدم انسداد فتحات إشعال الشعلة.

## مساند القدور



مساند الإناء غير مقاومة للغسيل في غسالة الأطباق. بل يجب غسلها باليد.

1. ارفع مساند الإناء لتسهيل تنظيف الموقد.

**1**  
توك الحذر عند استبدال مساند الأواني للحيلولة دون إتلاف سطح الموقد.

2. قد يحتوي طلاء المينا أحياناً على حواضن خشنة، لذا توك الحذر عندما تغسل س Nadadat المقللة باليد وتجففها. قم بإزالة البقع الصعبة باستخدام معجون منظف، وذلك في حالة الضرورة.
3. بعد تنظيف مساند الإناء، تأكد من أنها في الأوضاع الصحيحة.
4. لكي تعمل المشاعل كما ينبغي تأكد من وضع ذراعي مساند الأواني في محاذاة مركز المشعل.

## الصيانة الدورية

تحدث إلى مركز الخدمة المعتمدة في منطقتك بشكل دوري للتحقق من أحوال أنابيب توصيل الغار ووحاز ضبط الضغط، إذا كان موجوداً.

# الفرن - الاستخدام اليومي

## تحذير

راجع فصول الأمان.

## وظائف الفرن

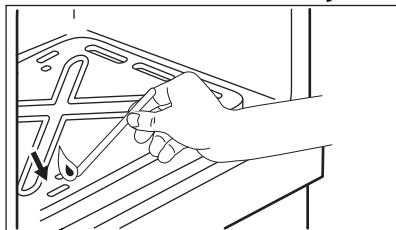
الاستخدام	وظيفة الفرن
الجهاز متوقف عن العمل.	وضع إيقاف التشغيل
نطاق ضبط درجة الحرارة.	حد أدنى 240 - درجة مئوية
لشواء الطعام الدهني وسط الشواية. لعمل خبز محمص.	الشواء
لإضاءة الفرن من الداخل. لاستخدام هذه الوظيفة، اضغط على زر المصباح.	مصابح الفرن
لشوي اللحوم على السيخ.	السيخ الدوار

واصل الضغط على مقبس وظائف الفرن لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج. وإلا فسيتوقف تدفق الغاز.

## الإشعال اليدوي لشعلة الغاز بالفرن

في حال عدم وجود الكهرباء يمكنك إشعال شعلة الفرن بدون الجهاز الكهربائي.

1. افتح باب الفرن.
2. ضع الألهب بجوار الفتاحة في قاع تجويف الفرن.



3. في نفس الوقت ادفع المقبس الخاص بوظائف الفرن وأدبه عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز.

## إشعال شعلة فرن الغاز

## تحذير

عند تشغيل شعلة الفرن يجب أن يكون باب الفرن مفتوحاً.

## تحذير

تأكد من فتح الغطاء. عند استخدام الفرن يجب أن يكون الغطاء مفتوحاً لتجنب ارتفاع الحرارة.



**جهاز سلامة الفرن:**  
يشتمل فرن الغاز على منظم حرارة مزدوج.  
 فهو يعمل على إيقاف تدفق الغاز في حالة انطفاء الألهب.

1. افتح باب الفرن.
2. اشعل شعلة الغاز بالفرن.
  - للإشعال على مقبس التحكم أدر المقبس الخاص بوظائف الفرن عكس عقارب الساعة إلى أقصى إعداد للحرارة واضغط عليه لإشعال الشعلة.

# الفرن - الاستخدام اليومي

- للإشعال المتكامل على مقبض التحكم ادفع وأدر مقبض التحكم في الشواية إلى موضع الشعلة.
- 3. اضغط مع الاستمرار على مقبض التحكم في الشواية لمدة 15 ثانية تقريباً.
- 4. قم بتحرير مقبض التحكم في الفرن. يمكن تعديل درجة حرارة الشواية. لتقليل درجة الحرارة، أدر مقبض التحكم في الشواية عكس عقارب الساعة. إذا لم تخرج الشواية للخارج أو إذا خرحت دون قصد فقم بتحرير مقبض وظائف الفرن وأدراه إلى وضع Off (إيقاف). افتح باب الفرن. بعد دقيقة واحدة، حاول إشعال الشواية مرة أخرى.
- 5. قم بتسخين الشواية مسبقاً لمدة 5 إلى 10 دقائق.
- 6. ضع رف الفرن مع اللحم على وضع الرف 3.
- 7. ضع صينية خبز أو صينية التحمير بالأسفل في مستوى الرف 2، لتجمیع العصارة.
- إذا لم تكن هناك مؤقتاً أي إمداد بالطاقة افتح باب الفرن واحمل اللهب بالقرب من فتحات مشتعل الشواية وأدر مقبض الغاز إلى وضع الشعلة.

## إيقاف تشغيل مشتعل المشواة

لإطفاء اللهب، قم بإدارة المقبض تجاه الوضع إيقاف التشغيل ●.

- 4. عندما تضيء الشعلة، واصل الضغط على مقبض وظائف الفرن إلى أقصى وضع لتدفق الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج.



لا تستمر في الضغط على مقبض وظائف الفرن لأكثر من 15 ثانية. إذا لم تندد شعلة الفرن بعد مرور 15 ثانية، فحرر مقبض وظائف الفرن وأدراه إلى وضع إيقاف التشغيل وافتح باب الفرن ثم حاول إشعال الشعلة مرة أخرى بعد مرور دقيقة على الأقل.

## بعد إشعال شعلة الغاز بالفرن

- 1. حرج مقبض التحكم وظائف الفرن.
- 2.أغلق باب الفرن.
- 3. أدر مقبض التحكم لوظائف الفرن لضبط إعداد الحرارة المطلوب.
- تحكم في اللهب من خلال الفتحات في قاع الفرن.

## إيقاف تشغيل مشتعل الفرن

لإطفاء اللهب، قم بإدارة المقبض تجاه الوضع إيقاف التشغيل ●.

## استخدام الشواية

### تحذير

أبق باب الجهاز مغلق دائماً عندما تعمل الشواية.



لا تضع اللحم مباشرة في الصينية أو الإناء.

### تحذير

لا تضع اللحم على أعلى مستوى للرفوف . فمن المحتمل نشوب حريق.

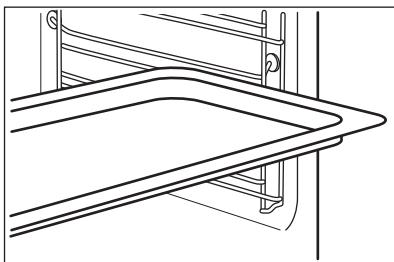
- 1. افتح باب الفرن.
- 2. أشتعل شعلة الشواية.
- بالنسبة للإشعال اليدوي أمسك اللهب بالقرب من فتحات شعلة الشواية. ادفع وأدر مقبض الشواية الغاز إلى وضع الشعلة. أبق الأكرة مدفوعةً للأعلى.

### التذكير بالدقائق



هذه الوظيفة لي لها تأثير على تشغيل الجهاز.

أدر مقبض المؤقت إلى أقصى درجة، ثم قم بتدويره إلى الوقت المطلوب. بعد انقضاء الفترة الزمنية، تصدر إشارة صوتية.



ادفع الصينية أو المقلاة العميقية بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف. تأكد من أنه لا يلمس الجدار الخلفي للفرن.

## استخدام السيخ الدوار.

### تحذير

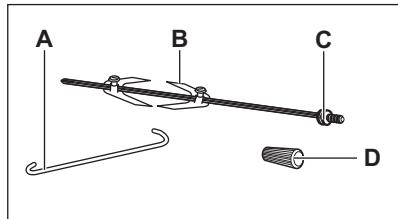
توخ الحذر عند استخدام السيخ الدوار. السيخ والشوك حادة. فهناك خطر التعرض لإصابة.

### تحذير

استخدم قفازات الفرن عند إزالة السيخ الدوار، حيث يكون السيخ الدوار والشواية ساخنة. ومن ثم هناك خطر الإصابة بحرائق.

### تحذير

الحد الأقصى للوزن المسموح به على السيخ الدوار هو 4.5 كجم.



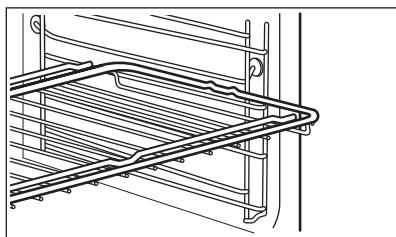
- A. حامل السيخ
- B. الشوكت
- C. السيخ

### تحذير

راجع فصول الأمان.

## إدخال الملحقات

رف سلكي:



ضع الرف بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف. يجب أن يكون القضيبان الأمامي والخلفي مواجهان لأعلى.

### تحذير

الوزن الأقصى المسموح به على رف الفرن هو 24 كجم. تجنب وضع طعام أثقل على الرف.

صينية:

**i** لا تدفع صينية الخبز بالكامل إلى الجدار الخلفي للتحويف. حيث قد يؤدي ذلك إلى منع تدوير الحرارة حول الصينية. وربما يحترق الطعام، خصوصاً في الجزء الخلفي للصينية.



## الفرن - استخدام الملحقات

### D. المقابض

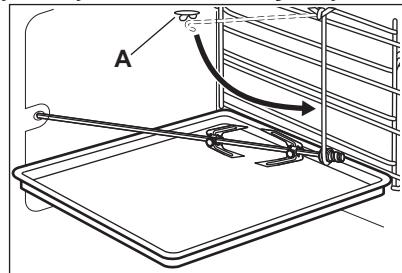


يتم تركيب حامل السيخ في الجزء العلوي من تجويف الفرن. يمكنك ترك حامل السيخ في الفرن، عندما لا يكون السيخ الدوار نشطاً.

1. إفتح باب الفرن.

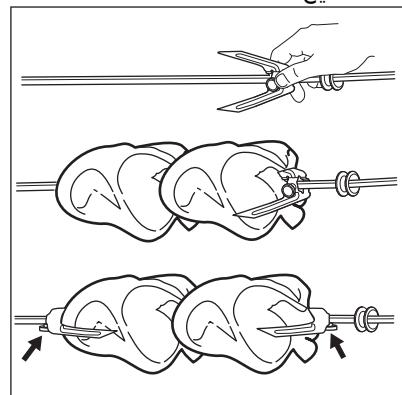
2. ضع مقابض السيخ الدوار في السيخ.

3. أخرج أحد طرفي حامل السيخ من سقف الفرن A ودعا على الطرف الآخر.



4. ثبت الشوكة الأولى على السيخ ثم ضع اللحم على السيخ الدوار ثم ثبت الشوكة الثانية.

تأكد من أن اللحم موجود في منتصف السيخ.



5. استخدم البراغي لربط الشوكلات.

6. ضع طرف السيخ في فتحة السيخ الدوار.

راجع فصل "وصف المنتج".

7. ضع الجزء الامامي للسيخ على حامل السيخ.

8. أزل مقابض السيخ الدوار.

- يمكن إطالة وقت الطهي لمدة 10 إلى 15 دقيقة، في حالة حجز الكعك على أكثر من موضع للرف.
- لا ينصح الكعك والمعجنات على ارتفاعات مختلفة دوماً بالدرجة نفسها في البداية، إذا حدث ذلك، فلا تغير إعداد درجة الحرارة، حيث تتعادل الاختلافات أثناء الطهي داخل الفرن.
- يمكن أن تلتوي الصواني في الفرن أثناء الخبز، وعندما تبرد الصواني مرة أخرى، تختفي التشووهات.

## خبز الكعك

- لا تفتح باب الفرن قبل مرور 3/4 زمن الخبز.
- إذا كنت تستخدم اثنين صواني الخبز في نفس الوقت، والحفاظ على مستوى واحد فارغ بينهما.

## طهي اللحوم والأسماك

- استخدم وعاء عميقاً للطعام كثير الدهن لحماية الفرن من البقع التي يمكن أن تكون دائمة.
- اترك اللحوم لمدة 15 دقيقة تقريباً قبل تقطيعها حتى لا تتسرب عصارتها للخارج.
- لمنع ابتعاث دخان كثيف في الفرن أثناء التحميص، أضف بعض الماء إلى وعاء عميق.
- لمنع تكاثف الدخان، أضف ماء في كل مرة بعد تجفيفها.

## أوقات الطهي

توقف أوقات الطهي على نوع الطعام، وتماسكه وسمكه.

بصورة أولية، راقب الأداء أثناء الطهي. ابحث عن أفضل الإعدادات (ضبط الحرارة، وقت الطهي، إلخ) لأواني الطهي والوصفات والكميات عند استخدام هذا الجهاز.

**▲ تحذير**  
راجع قصول الأمان.

**i**  
درجات الحرارة وأوقات الطهي الموضحة في الجداول هي دلائل إرشادية فقط. فهي تختلف حسب الوصفات ونوع المكونات المستخدمة وكمياتها.

## معلومات عامة

- الجهاز به خمسة مواضع للأرفف. قم بعد موافقة الرف من أسفل أرضية الجهاز.
- من الممكن أن تتكاثف الرطوبة في الجهاز أو على الألواح الزجاجية في الباب. يعد هذا الأمر طبيعياً. قف دائماً على مياعدة من الجهاز عندما تفتح الباب أثناء الطهي. لتقليل التكاثف، قم بتشغيل الجهاز لمدة 10 دقائق قبل الطهي.
- امسح الرطوبة بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.
- لا تضع الأشياء على أرضية الجهاز ماشة ولا تغط المكونات برقائق الألومنيوم عندما تقوم بالطهي. فهذا يمكن أن يؤدي إلى تغيير نتائج الخبز ويتلف طبقة المينا.

## الخبز

- قد يقوم الفرن بالتحميص أو الشواء بطريقة مختلفة عن الجهاز الذي امتلكته من قبل. قم بتعديل إعداداته المعتادة مثل درجة الحرارة وفترات الطهي ومواقع الأرفف حسب القيم الواردة في الجدول.
- استخدم درجة الحرارة أدنى للمرة الأولى.
- إذا لم تستطع البحث عن إعدادات لوصفة خاصة، فابحث عما يشبهها.

## حداول الطهي

الطواحن

الطعام	الكمية (كم)	درجة الحرارة (درجة منوية)	الوقت	موقع	وقت الشواء التحضير (بالدقائق)	وقت الشواء الشواية (بالدقائق)	موقع	وقت	الرف	موقع
لازانيا <sup>(1)</sup>	4.0 - 2.5	195	حد أدنى	40 - 35	40 - 35	2				

## الفرن - نصائح وتلميحات

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موقع الشواية	وقت الشواء التحضير (بالدقائق الكلية)	موقع	الرفرف
كانيلوني (1)	4.0 - 2.5	195	40 - 35	40 - 35	حد أدنى	2	
غرatan بطاطس (1)	3.0 - 2.5	190	65 - 60	15 - 10	حد أدنى	2	
معكرونة فرن (1)	4.5 - 4.0	180	45 - 40	45 - 40	حد أدنى	2	
كباب حلة	4.0 - 3.5	190	40 - 30	40 - 30	حد أدنى	2	

(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 15 دقيقة.

### اللحوم والطيور

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موقع الشواية	وقت الشواء التحضير (بالدقائق الكلية)	موقع	الرفرف
خرف	4.0 - 3.0	210	- 90 120	حد أقصى	120 - 90	2	
الدجاج	3.5 - 2.0	225	- 90 100	حد أدنى	(1) 100 - 90	2	
البط	3.6 - 2.4	240	- 90 100	حد أقصى	100 - 90	2	
اورز	6.0 - 5.0	225	- 100 120	حد أقصى	120 - 100	2	
أرنب	3.0 - 2.0	195	- 90 120	حد أدنى	120 - 90	2	
لحم بقري	3.0 - 2.4	210	- 90 120	حد أدنى	120 - 90	2	

(1) قلب بعد 45 دقيقة.

## الفرن - نصائح وتلميحات

السمك

الطعم	الكمية (كم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موقع الشواية	وقت الشواء التحضير (بالدقائق الكلية)	موقع الرف
سمك الكراكي	3.0 - 1.6	180	50 - 40	حد أدنى 50 - 40	50 - 40	2
سمك دوراد	1.4 - 0.8	180	30 - 20	حد أدنى 30 - 20	30 - 20	2
سمك الترول	2.0 - 1.0	180	30 - 25	حد أدنى 30 - 25	30 - 25	2

البيتزا

الطعم	الكمية (كم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موقع الشواية	وقت الشواء التحضير (بالدقائق الكلية)	موقع الرف
رفيعة (1)	2.5 - 1.5	240	25 - 20	حد أدنى 25 - 20	10 - 5	1
سميكه (1)	2.0 - 1.5	210	30 - 25	حد أقصى 30 - 25	10 - 5	1
كالزون (1)	2.5 - 1.5	210	35 - 30	حد أدنى 35 - 30	10 - 5	2

(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 15 دقيقة.

كعك

الطعم	الكمية (كم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موقع الشواية	وقت الشواء التحضير (بالدقائق الكلية)	موقع الرف
كعكة مستوية (1)	1.5 - 1.2	165	40 - 35	حد أدنى 40 - 35	10 - 5	2
كعكة إسفنجية	3.5 - 3.0	150	-	-	110 120	2
فطير مشلتت (1)	3.0 - 2.5	190	55 - 50	حد أدنى 55 - 50	10 - 5	2

## الفرن - نصائح وتلميحات

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موقع الشواية	وقت التحضير (بالدقائق)	موقع الرف
كيك مالح (1)	3.5 - 3.0	195	-	60 - 50	-	60 - 50
كيك خميرة (1)	3.0 - 2.5	195	حد أدنى	50 - 45	10 - 5	2

(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 15 دقيقة.

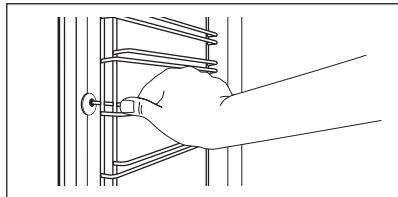
الشواء

الطعام	الكمية (كجم)	موقع الشواية	الوقت (بالدقائق)	موقع الرف
قطع لحم غنم (1)	2.5 - 1.5	نصف	25 - 20	3
صلوع (1)	2.5 - 2.0	نصف	60 - 45	3
برجر (1)	3.5 - 3.0	حد أقصى	20 - 15	3
سمك مك릴 (1)	3.0 - 2.5	نصف	25 - 20	3
تحمير التوست (1)	1.2 - 1.0	حد أقصى	10 - 7	3
توست هواي (1)	2.0 - 1.0	حد أقصى	20 - 15	3

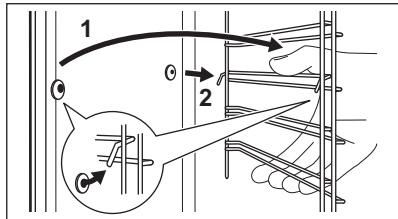
(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق.

قلبي دائري

الطعام	الكمية (كجم)	موقع الشواية	الوقت (بالدقائق)	موقع الرف
خرف على السيخ	4.0 - 3.0	حد أقصى	120 - 100	الشيخ الدوار
دجاج على السيخ	3.5 - 3.0	حد أقصى	120 - 100	الشيخ الدوار



**2.** اسحب الطرف الخلفي من قضيب دعامة الرف من الجدار الجانبي لإزالته.



قم بتركيب دعامات الأرفف في تسلسل عكسي.

## تنظيف السطح المحفز

### تحذير

لا تقوم بتنظيف السطح المحفز باستخدام إرداد الفرن أو المنظفات الكاشطة أو الصابون أو عوامل التنظيف الأخرى. فهذا سيؤدي إلى تلف السطح المحفز.



ولا يوجد تأثير للبيع أو تغير لون السطح المحفز على الخواص المحفزة.

### تحذير

حافظ على إبقاء الأطفال بعيداً عن تنظيف الفرن في درجة حرارة مرتفعة. حيث يصبح سطح الفرن ساخناً للغاية ومن ثم هناك خطر حدوث حروق.



قبل تنشيط تنظيف السطح المحفز، قم بإزالة جميع الملحقات من الفرن.

### تحذير

راجع فصول الأمان.

## ملاحظات حول النظافة

- نظف الجزء الأمامي من الجهاز بقطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل التنظيف.
- استخدم مستحضر تنظيف مخصص لتنظيف الأسطح المعدنية.
- نظف الجهاز من الداخل بعد كل استخدام، قد يسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.
- نظف الأوساخ العنيفة باستخدام منظف فرن خاص.
- نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام ودعها تجف، استخدم قطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل تنظيف.
- إذا كانت الملحقات من النوع المقاوم للاتساق، فلا تطفيقها باستخدام مستحضرات تنظيف شديدة أو أشياء حادة الحواف أو غسالة أطباق. فقد تتسبب في تلف الطبقة الخارجية غير اللامبة.

## الأجهزة المصنوعة من الستانلس ستيل أو الألومنيوم



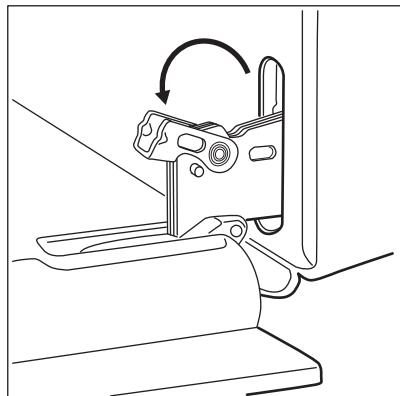
قم بتنظيف باب الفرن باستخدام قماشة أو إسفنجية مبللة فقط. ثم قم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة. تجنب استخدام الألياف السلكية أو الأحماض أو المواد الكاشطة، لأنها قد تؤدي إلى تلف سطح الفرن. قم بتنظيف لوحة التحكم الخاصة بالفرن متبعاً نفس الإجراءات الوقائية.

## إزالة دعامات الأرفف

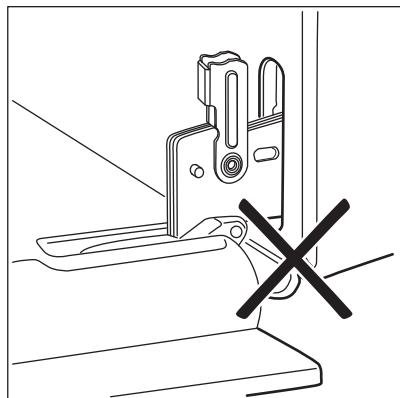
لتنظيف الفرن، قم بإزالة دعامات الأرفف.

1. اسحب الجانب الأمامي من قضيب دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي.

## الفرن - العناية والتنظيف



تجنب وضع الرافعتين في وضع أفقى وتحقق من أنهمما تم سحبهما لأقصى درجة متاحة ناحيتك.



3. أغلق باب الفرن إلى وضع الفتح الأول (في منتصف الطريق). ثم اسحب الباب للأمام وقم بإزالته من قاعدته.

الجدران ذات الغطاء المحفز تتنظيف نفسها ذاتياً. فهي تمتص الدهون التي تتجمع على الجدران أثناء تشغيل الفرن.

لعدم إجراء التنظيف الذاتي، قم بتسخين الفرن وهو فارغ بشكل منتظم.

1. قم بتنظيف أرضية الفرن باستخدام ماء دافئ وسائل تنظيف ثم قم بتجفيفها.

2. اضبط الفرن على 250 درجة مئوية واترك الفرن يعمل لمدة ساعة.

3. عندما يبرد الجهاز، قم بتنظيفه باسفنجة ناعمة مبللة.

### تنظيف باب الفرن

يحتوي باب الفرن على لوحين من الزجاج مثبتين أحدهما خلف الآخر. لتسهيل التنظيف، قم بإزالة باب الفرن.

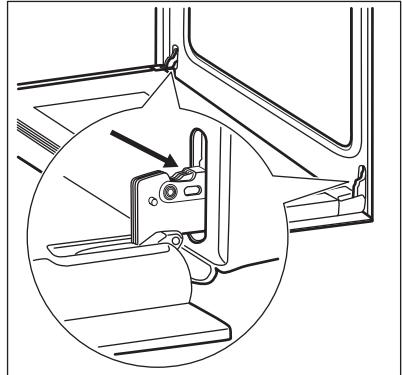
#### ⚠ تحذير

يمكن إغلاق باب الفرن إذا حاولت إزالة اللوح الزجاجي الداخلي عندما لا يزال الباب مجمعاً.

#### ℹ

لا تقوم بفك المسامير.

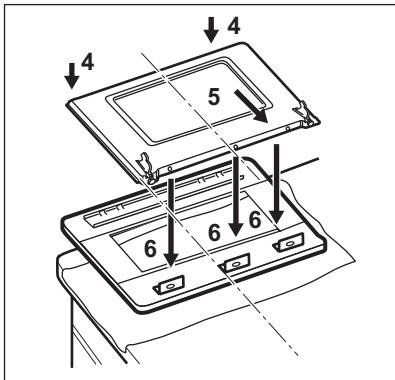
1. افتح الباب بالكامل.



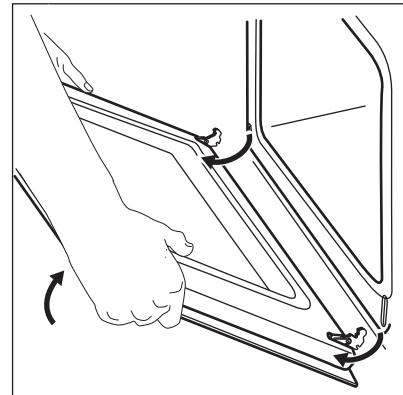
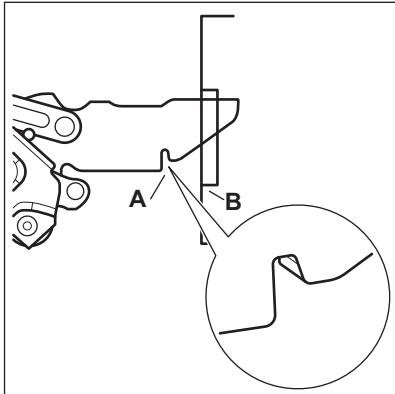
2. قم برفع الرافعات الموجودة على المفصلتين وتدويرهما حتى تتوقفا (حتى تصل للمسامير).

## الفرن - العناية والتنظيف

**7.** نظف باب الفرن بالماء والصابون. نظف الجانب الداخلي للباب. حفف باب الفرن بعناية. عند اكمال التنظيف، قم بتنشيت الألواح الزجاجية وباب الفرن. لتركيب باب الفرن، قم بتنفيذ الخطوات السابقة بالترتيب المعاكس.

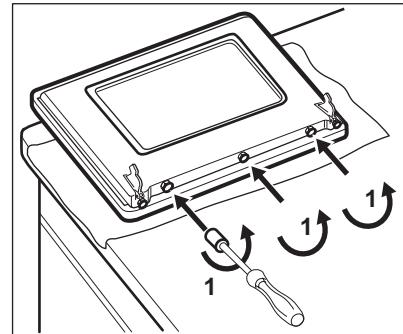


**i**  
تحقق من أن فتحة المفصلة A تستقر على حافة دعامة المفصلة B قبل تحرير باب الفرن.

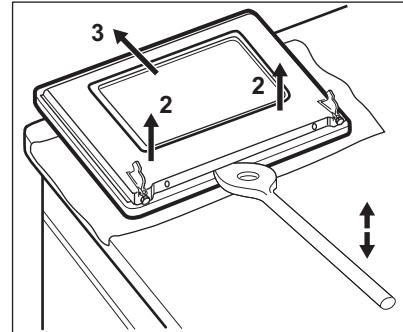


**4.** ضع الباب على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.

**5.** استخدم مفكاً لإزالة المسامير الـ 3 من الحافة السفلية للباب.

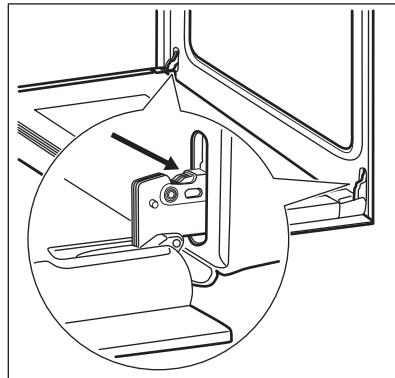


**6.** استخدم ملعقة خشبية أو بلاستيكية (أو شيئاً مماثلاً) لفتح الباب الداخلي. أمسك الباب الخارجي، وادفع الباب الداخلي نحو الحافة العلوية للباب. ارفع الباب الداخلي.





تحقق من وجود الرافعتين في المكان الأساسي المخصص لهم قبل غلق الباب.



### استبدال المصباح

ضع قطعة قماش على قاع الجهاز من الداخل. وذلك لمنع تلف غطاء المصباح الزجاجي وتجويف الفرن.

#### تحذير

خطر الصعق بالكهرباء! افصل المنصهر قبل استبدال المصباح. قد يكون المصباح والغطاء الزجاجي للمصباح ساخنين.

1. إيقاف تشغيل الجهاز.
2. إخراج المنصهرات من صندوق المنصهرات أو أفضل قاطع الدائرة.  
**المصباح الخلفي**
1. حرك غطاء المصباح الزجاجي عكس عقارب الساعة لإزالته.
2. نطف الغطاء الزجاجي.
3. استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.
4. ركب الغطاء الزجاجي.

## ٤ تحذير

راجع فصول الأمان.

## ماذا تفعل في الحالات التالية ...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللهب.	الموقد غير موصل بمصدر كهرباء أو أنه موصل بشكل غير صحيح.	تأكد مما إذا كان الموقد متصلة بشكل صحيح بمصدر الكهرباء. راجع مخطط التوصيل.
لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللهب.	انتفخ المنصهر.	تأكد مما إذا كان المنصهر هو سبب الخلل الوظيفي. إذا انتفخ المنصهر من وقت لآخر، فاتصل بالكهربائي المختص.
لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللهب.	ضع غطاء المشعل والشعلة بشكل غير صحيح.	تم وضع غطاء المشعل والشعلة بشكل صحيح.
تطفىء الشعلة فوراً بعد الإشعال.	لم يتم تسخين المنظم الحراري المزدوج بشكل كاف.	بعد إشعال الشعلة، استمر في الضغط على مولد اللهب لمدة تعادل أو تقل عن 10 ثوانٍ.
حلقة اللهب غير متساوية.	انسداد فتحات الشعلة ببقايا الطعام.	تحقق من عدم انسداد الحلق ونطافة فتحات شعلته.
الشعلات لا تعمل.	لا يوجد إمداد الغاز.	تأكد من توصيل الغاز.
الجهاز يُصدر ضوضاء.		وتتمدد بعض الأجزاء المعدنية الخاصة بالجهاز وتنكحش عند تسخينها أو تبريدها. وتعتبر الضوضاء أمراً عاديّاً.
لون اللهب برتقالي أو أصفر.		قد يبدو اللهب برتقاليًا أو أصفر في بعض الأماكن من الشعلة. يعد هذا الأمر طبيعياً.
المصباح لا يعمل.	المصباح معيب.	استبدلي المصباح.
يسقر البخار والتكتيف على الطعام وفي التجويف الداخلي للفرن.	لقد تركت الطبق داخل الفرن لمدة طويلة.	لا تترك أطباقاً داخل الفرن لأكثر من 15 إلى 20 دقيقة بعد انتهاء عملية الطهي.
الفرن لا يسخن.	لم يتم تعين الإعدادات الضرورية.	تأكد من أن الإعدادات صحيحة.
السيخ الدوار لا يدور.	السيخ الدوار غير مثبت بشكل صحيح في فتحة السيخ الدوار.	راجع "استخدام السيخ الدوار".
يسغرق طهي الأطباق فترة طويلة للغاية أو يتم الانتهاء من الطهي بسرعة بالغة.	درجة الحرارة مرتفعة أو منخفضة للغاية.	اضبط درجة الحرارة إذا لزم الأمر. اتبع الإرشاد المضمن في دليل المستخدم.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الإطار الأمامي لتجويف الجهاز. لا تقم بإزالة لوحة القياس من تجويف الجهاز.

### بيانات الصيانة

إذا لم تتمكن من حل المشكلة بنفسك، فاتصل بالموزع أو مركز خدمة معتمد.

توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة القياس. وتوجد لوحة القياس على

**ونوصي بتدوين البيانات هنا:**

الطراز (MOD.)

رقم المنتج (PNC)

الرقم التسلسلي (S.N.)

## الحد الأدنى للمسافات

ملم	الأبعاد
400	A
650	B
150	C
20	D

## البيانات الغنية

مم	البعد
240 - 220	الجهد الكهربائي فولت
50 - 60 هرتز	التكرار
1	فنة الجهاز
870 - 850	الارتفاع
900	العرض
600	العمق

## تحذير

راجع فصول الأمان.

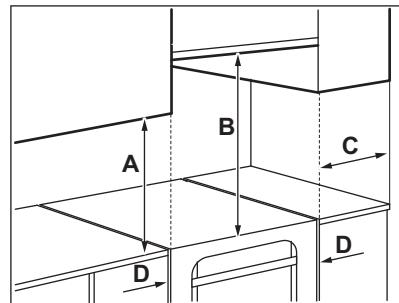
## تعيين موضع الجهاز

يمكنك تركيب الجهاز قائماً بذاته مع وجود الخزان على جانب واحد أو الجانبين في الزاوية.



احتفظ بمسافة حوالي 1 سم بين الجهاز والجدار الخلفي للتأكد من أن الغطاء يفتح.

للحصول على الحد الأدنى لمسافات التركيب، راجع الجدول.



## بيانات فنية أخرى

II2H3B/P	فنة الجهاز:
G30 (3B/P) 28-30	غاز بترولي مسال:
G20 (2H) 20	طاقة طبيعية:

## قطر التحويلة

الشعلة	قطر التحويلة 1/100 مم
شعلة إضافية	29
متوسط السرعة	32
سرع	55
التابجة الثلاثية	67
الفرن	54

## التركيب

الشعلة	قطر التحويلة 1/100 مم	59	الشواء
الشعلة	شعلات الغاز للغاز الطبيعي GAS G20 بضغط 20 ملي بار		
الشعلة	طاقة العادمة بالكيلو وات	علامة الحاقن 1/100 مم	طاقة منخفضة كيلو وات
التابجة الثلاثية	3.8	1.8	146
سريع	2.9	1.1	119
متوسط السرعة	1.85	0.45	96
شعلة إضافية	0.95	0.35	70
الفرن	3.6	1.5	126
الشواء	2.5	1.6	111

## شعلات غاز النفط المسال LPG G30 بضغط 28-30 ملي بار

الشعلة	طاقة العادمة بالكيلو وات	علامة الحاقن 1/100 مم	طاقة منخفضة كيلو وات	معدل الغاز حرام / ساعة
التابجة الثلاثية	4.0	1.8	1010	290.9
سريع	3.0	1.1	88	218.1
متوسط السرعة	1.85	0.43	71	134.5
شعلة إضافية	0.95	0.35	50	69.1
الفرن	3.6	1.5	90	261.8
الشواء	2.5	1.6	80	181.8

## توصيل الغاز

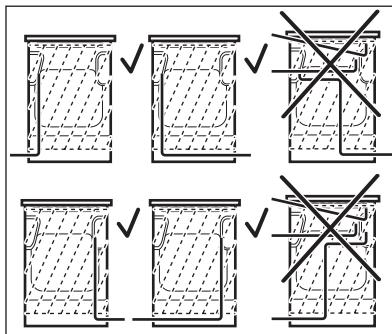
أنبوب الغاز الذي في الجهاز له طرفان، يمكنك توصيل إمداد الغاز بأي منهما، والأنبوب الذي لا يستعمل يجب سده بغالق الأنابيب، والذي يضاف إلى الجهاز.

استخدم توصيلات ثابتة أو استخدم أنبوباً مرئياً مطلياً بطبقة مقاومة للصدأ وذلك وفقاً للوائح المعتمد بها. تجنب الضغط على الأنابيب المعدنية المرنة أو ملامستها لأجزاء الهواتف المحمولة في حالة استخدامك لها.

يوحد سطح إمداد الغاز بالجانب الخلفي من لوحة التحكم.

## تحذير

قبل توصيل الغاز، أفصل الجهاز من مصدر الكهرباء أو أوقف تشغيل المنصهر في صندوق المنصهرات. أغلق الصمام الرئيسي لمصدر الغاز.



## الضبط على أنواع الغاز المختلفة

## تحذير

لا تسمح إلا لشخص مؤهل بإجراء عملية الضبط على أنواع الغاز المختلفة.



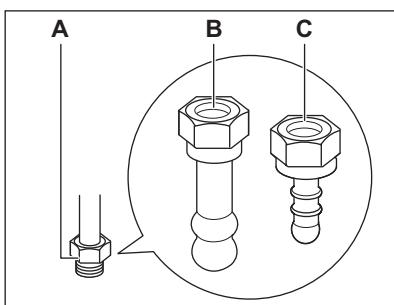
إذا كان الجهاز مضبوطاً على الغاز المسال يمكنك تغييره إلى الغاز الطبيعي، بإستخدام الحواون المناسبة. يجب ضبط معدل الغاز الملائم.

## تحذير

قبل استبدال الحواون، تأكد من أن مقابض التحكم بالغاز في وضع الإغلاق. إفصل الجهاز من مصدر الكهرباء. دع الجهاز يبرد. فهناك خطر التعرض للإصابة.



الجهاز مضبوط على إعداد الغاز الإفتراضي. لتغيير الإعداد اختر حاملًا للأنبوب من القائمة. استخدم دائمًا جوان منع التسرب.



## توصيل الأنابيب غير المعدنية المرن

إذا كنت تصل بسهولة إلى الوصلة، يمكنك استخدام أنبوب مرن. يجب تثبيت الأنبوب المرن بشكل محكم باستخدام مشابك.

عند التركيب استخدم دائمًا حامل الأنابيب والخشبية. يمكن وضع الأنبوب المرن عندما:

- يتعدى ارتفاع درجة حرارته عن درجة حرارة الغرفة، التي تزيد عن 30 درجة مئوية،
- لا يزيد طوله عن 1500 ملم،
- لا يوجد به تضييق في أي مكان،
- لا يتشنج أو يتم الضغط عليه بإحكام،
- لا يكون ملامسًا لحواف أو زوايا حادة،
- يمكن النجف من حالته بسهولة.

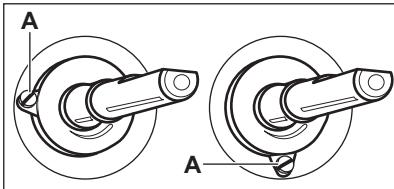
عند التحقق من الأنبوب المرن تأكد من:

- عدم ظهور فجوات أو تشققات أو علامات احتراق على الأطراف وفي الأنبوب بالكامل،
  - إذا لم تكن مادته مقواة ولكنها تظهر المرونة الملائمة،
  - عدم تعرض مشابك التثبيت للصدأ،
  - عدم استيفاء مدة الصلاحية.
- في حالة ظهور واحد أو أكثر من هذه العيوب، لا تقم بإصلاح الأنبوب ولكن عليك استبداله.

## تحذير

عند انتهاء التركيب، تأكد من أن سدادة تركيبات كل أنبوب لا تسرب. لفحص السدادات، استخدم محلول صابون، وليس لهب.

# التركيب



## التغيير من الغاز الطبيعي إلى الغاز المسال

- أربط مسمار التحويل بالكامل.
- أعد مقبض التحكم إلى وضعه.

## التغيير من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي

- قم بفك مسمار التحويل بمقدار دورة واحدة تقريباً (A) وضع.
- أعد مقبض الموقد إلى مكانه.
- وصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

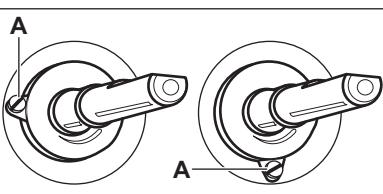
### تحذير

ضع قابس التيار الرئيسي في مقبس التيار الرئيسي فقط بعد إرهاص كل الأجزاء إلى موضعها الأولي. فهناك خطر التعرض للإصابة.

- أوقد الشعلة.
- راجع فصل "الموقد - الاستخدام اليومي".
- ادر مقبض الموقد إلى الوضع الأدنى.
- قم بإزالة مقبض الموقد مرة أخرى.
- أربط مسمار التحويل ببطء إلى أن يصبح اللهب عند العد الأدنى ومستقراً.
- أعد مقبض الموقد إلى مكانه.

## استبدال حاقد الفرن

- أزل اللوحة السفلية من تجويف الفرن للوصول إلى شعلة الفرن.

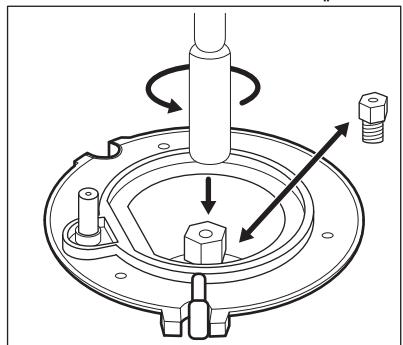


- طرف توصيل الغاز
- حامل أنبوب الغاز الطبيعي
- حامل أنبوب الغاز البترولي المسال

## استبدال محاقن الموقد

استبدل المحاقن عند تغيير نوع الغاز.

- انزع مساند الأوانى.
- انزع أغطية الشعلة والأجزاء العلوية منها.
- قم بإزالة الحواقد بمفتاح ربط 7.
- استبدل المحاقن بذلك المطلوبة لنوع الغاز الذي تستخدمنه.



- استبدل لوحة القياس (الموجودة بالقرب من أنبوب الإمداد بالغاز) ببطاقة مناسبة لنوع الغاز الجديد.

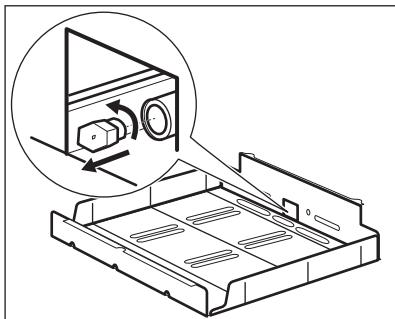


يمكنك أن تجد هذه اللوحة في الكيس المرفق مع الجهاز.

إذا كان ضغط الغاز غير ثابت أو يختلف عن الضغط اللازم، فيجب عليك تركيب أداة ملائمة لضبط الضغط في أنبوب الغاز.

## ضبط مستوى الغاز الأدنى على مشعل الموقد

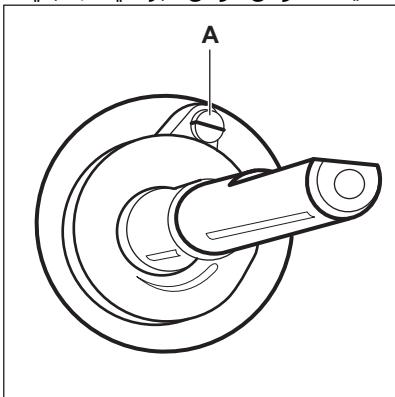
- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- قم بإزالة مقبض الموقد، إذا لم تكن هناك إمكانية وصول إلى مسمار التحويل فقم بفك لوحة التحكم قبل بدء الضبط.
- باستخدام مفك رفيع ومسطح، اضبط البرغي الجانبي A.  
يحدد الوضع موضع البرغي الجانبي A.



قم بتركيب الشعلة بتسلسل عكسي.  
استبدال ملصق نوع الغاز بحوار سطح إمداد الغاز  
بالملصق الخاص بنوع الغاز الجديد.

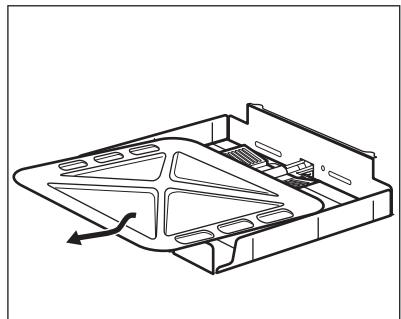
### ضبط مستوى الغاز الأدنى على مشعل الفرن

1. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
2. قم بإزالة مقبض وظائف الفرن. إذا لم تكن هناك إمكانيةوصول إلى مسامار التحويل فقم بفك لوحة التحكم قبل بدء الضبط.
3. باستخدام مفك رفيع ومسطح، اضبط البرغي الجنبي A.
4. يحدد الوضع موضع البرغي الجنبي A.

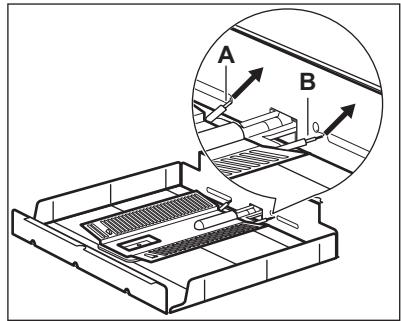


### التغيير من الغاز الطبيعي إلى الغاز المسال.

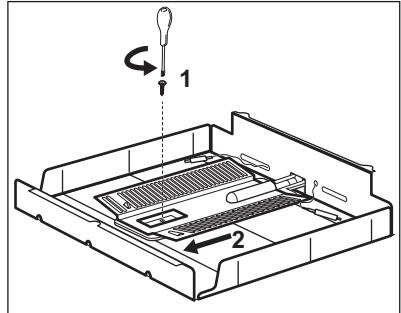
1. اربط مسامار التحويل بالكامل.
2. أعد مقبض التحكم إلى وضعه.
3. وصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.



2. أزل المنظم الحراري المزدوج بعنابة من المشعل A. بعد ذلك أزل مقبس الشتر B.

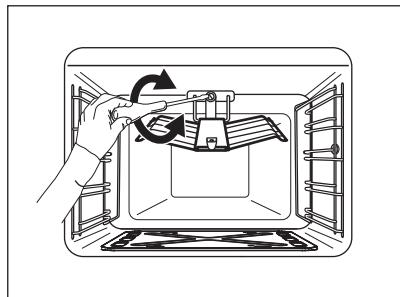


3. قم بفك المسamar واسحب المشعل للخارج ببطء.



4. حرر حاقن الشعلة باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 ملم، واستبدلها بحاقن صحيح.

## التركيب



3. قم بتركيب الشعلة بتسليسل عكسي. قبل ربط المسamar، تأكد من دفع الشعلة بشكل صحيح إلى اللوحة الخلفية.  
جرب جميع حوازن الشواية.

### الموازنة

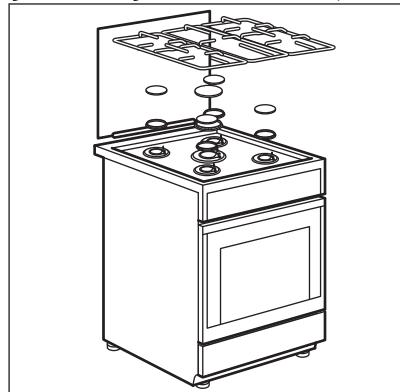
#### ٤ تحذير

أزل جميع الملحقات من الفرن.

#### ٥ تحذير

يجب أن يتم التجمع من قبل شخصين أثنيين.

1. افتح غطاء الجهاز وقم بفكه.  
2. قم بفك دعامة المقلابة وملحقات الموقد.



3. قم بماللة الموقد للخلف 30 درجة.

## التغيير من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي

1. قم بفك مسامار التحويل بمقدار دورة واحدة تقريرياً (A) وضع.
2. أعد مقبض وظائف الفرن إلى مكانه.
3. وصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

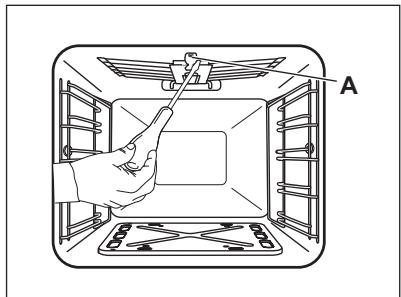
#### ٦ تحذير

ضع قابس التيار الرئيسي في مقبس التيار الرئيسي فقط بعد إرجاع كل الأجزاء إلى موضعها الأولي. فهناك خطر التعرض لاصابة.

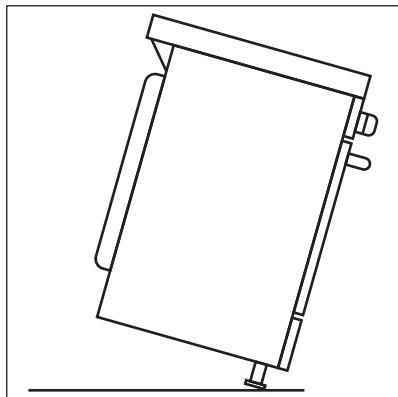
4. أوقد الشعلة.  
راجع فصل "الفرن - الاستخدام اليومي".
5. أدر مقبض وظائف الفرن إلى الوضع الأدنى.
6. قم بإزالة مقبض وظائف الفرن مرة أخرى.
7. اربط مسامار التحويل ببطء إلى أن يصبح للذهب عند الحد الأدنى ومستقراراً.
8. أعد مقبض وظائف الفرن إلى مكانه.
9. اضبط وضع تدفق الغاز الأقصى على مقاييس وظائف الفرن واترك الفرن يسخن لمدة 10 دقائق على الأقل.
10. أدر مقبض تحكم وظائف الفرن سريعاً من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى لتتدفق الغاز. تحكم في الذهب. تتحقق من عدم إنطفاء الذهب عند إدارة مقبض التحكم إلى أدنى وضع لتتدفق الغاز. يجب أن يكون هناك الذهب منتظم صغير على تاج شعلة الفرن. إذا انطفاء الذهب، قم بإعادة ضبط شعلة الفرن.

## استبدال حاون شواية الغاز

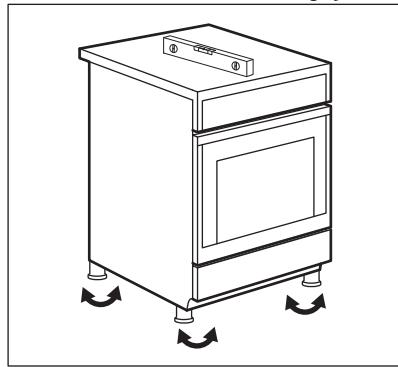
1. قم بتحرير المسامير المثبتة لشعلة الشواية .A.



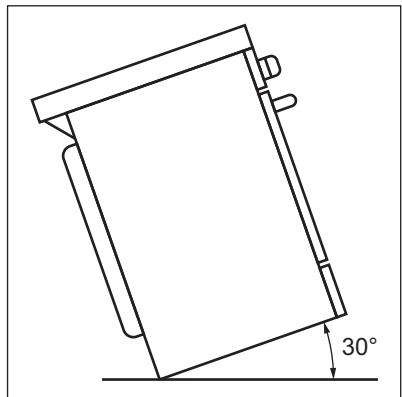
2. حرر حاون الشعلة باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 ملم، واستبدل به حاون صحيح.



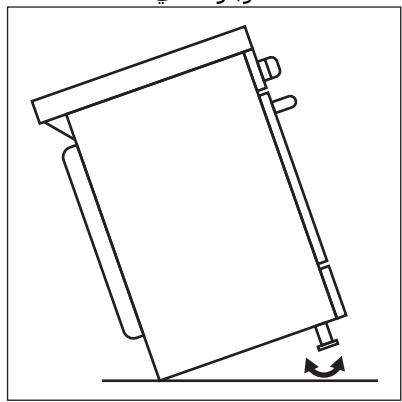
6. ضع الموقد بعانياة على الأرض. إذا لم تكن الأرضية مسطحة بشكل متساوٍ، فاستخدم الأرجل القابلة للتعديل في الجزء السفلي من الجهاز لتنبيث الجهاز بشكل ثابت على الأرض.



لتركيب جميع الملحقات، قم بالخطوة الأولى بالترتيب المعاكس.



4. بمساعدة شخص ثان يدعم الموقد لمنع سقوطه، قم بطي القدمين الأماميتين في الفتحات الموجودة في القاعدة.



5. قم بإمالة الموقد للأمام بمقدار 30 درجة وكرر الخطوة السابقة للقدمين الخلفيتين.

## التركيب الكهربائي

### تحذير

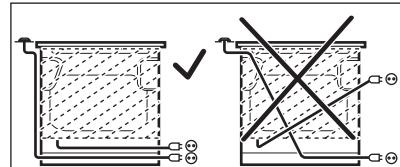
جهة التصنيع غير مسؤولة إذا لم تقم باتباع احتياطات السلامة الواردة في فصول "السلامة".

يرفق مع هذا الجهاز كابل ومقبس رئيسي للتوصيل بالتيار الكهربائي.

## التركيب

### تحذير

ويجب عدم ملامسة كابل الطاقة الكهربائي جزء الجهاز الموضح في الشكل التوضيحي.



من المخلفات المنزلية الأخرى. ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسئولة عن إعادة التصنيع بمنطقتك أو اتصل بالمجلس المحلي التابع له.

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز . ضع الأغلفة في حاوية مناسبة لإعادة التدوير. ساعد في حماية البيئة والصحة الإنسانية وقم بإعادة تصنيع مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تخلص من الأجهزة التي تحمل رمز مع غيرها







867354455-A-052021