# FRIGIDAIRE

# دليل المستخ*د*م

# FNGJ90JGVP



#### المحتويات

13	الفرن - الاستخدام اليومي	سلامة2	معلومات الب
15	الفرن - وظائف الساعة	مان	عليمات الأد
16	الفرن - استخدام الملحقات	ج	وصف المنتر
		تدام الأول8	
22	الفرن - العناية والتنظيف	ستخدام اليومي9	لموقد - الار
25	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	بائح وتلميحات11	لموقد - نص
		ناية والتنظيف12	

#### معلومات السلامة

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قِراءة التِعليمات الواردة بعناية. المُصنّع غير مسؤولٌ عن أي إصابات أو أضرار تأتي نتيجة التركيب أو الاستخدام غير الصحيحين. احتفظ دائمًا بالتعليمات في مكانِ آمن ويمكن الوصول إليه للرجوع إليها مستقبلاً.

#### أمان الأطفال والأشخاص الضعفاء

#### 🛕 تحذیر

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

• يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بدءًا من سن 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية او الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة امنة وفهم المخاطر ذات الصلة.

يجب إبعًاد الأطفال أقل بين سن 3 سنوات و8 سنوات أو الأشخاص ذوي الإعاقاتِ الشديدة والمعقدة إلا تحت إشراف مستمر.

يجب إبعاد الأطفال أقل من 3 سنوات إلا تحت إشراف مستمر.

لا تسمّحي للأطفال بالعيث في الجهاز.

• قم بإبعاد كافة الأغلفة بعيدًا عن متناول الأطفال وتخلص منها على

 بجبً إبقاء الأطفال والحيوانات الأليفة بعيدًا عن الجهاز عند تشغيله أو تبريده. 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 الكبل إلا بمعرفة شخص مؤهل.
- هذا الجهاز مُعد للاستخدام على ارتفاع 2000 م أعلى سطح البحر.
  - هذا الجهاز ليس معدًا للاستخدام على السفن او القوارب.
  - لا تثبت الجهاز خلف أحد أبواب الزينة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
    - لا تقم بتركيب الجهاز على قاعدة.
  - لا تقم بتشغيل الجهاز باستخدام موقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.
- تحذير: إن الطَّهِي دون إشراف على الموقد باستخدام دهون أو زيوت قد يكون خطرًا ويؤدي إلى نشوب حريق.

#### معلومات السلامة

- لا تحاول مطلقًا إطفاء حريق بالماء، ولكن أوقف تشغيل الجهاز، ثم قم بتغطية اللهب باستخدام غطاء أو بطانية حريق مثلاً.
- تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي ومتابعتها. يجب الإشراف بشكل مستمر على عملية الطهي قصيرة الأجل.

تحذیر: خطر اندلاع حریق: لا تخزن آي عناصر على أسطح الطهي.

لا تستخدم منظفًا بخاريًا 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، كالسيكاكين، والشوكات، والأغطية،

على سطح الموقد، فقد تصبح ساخنة.

• قم بازالة أيّ انسَكاب من الغطّاء 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.

 استخدم دأئمًا 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 الكهربي، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.

• تحذير: لا تستخدم سوى واقيات الموقد المتوفرة من مُصنِّع جهاز الطهي أو المشار إليها من قِبل مصنِّع الجهاز في تعليمات الاستخدام كما هو مناسب لواقيات الموقد المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير مناسبة يمكن أن يسبب حوادث.

#### تعليمات الأمان

هذا الجهاز ملائم للأسواق التالية: KW IQ BH

YE QA OM LB

#### التركيب

#### 🛕 تحذیر

لا يجب تركيب هذا الجهاز إلا بمعرفة شخص مؤهل.

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائمًا عند تحريك الجهاز لثقل وزنه.
  استخدم دائمًا قفازات أمان وحذاء مغلق.
  - لا تسحِبُ الجهاز من المقبضَ.
- يجب أن تحتوي خزانة المطبخ والتجويف على أبعاد مناسبة.
  - حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
  - تركيب الجهاز في مكان آمن وملائم يلبي متطلبات التركيب.
  - · تحمل أجزاء الجهاز تيارًا كهربائيًا. قم بتطويق الجهاز بالأثاث 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 أواني الطهي الساخنة من على الجهاز عند فتح الباب أو النافذة.

#### التوصيل الكهربي

#### 🛕 تحذیر

هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.

- يجب إجراء جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهربائي مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالطرف الأرضي الكهربي.
  - تأكد من أن المعائير التي على لوخ التقدير متوافقة مع التصنيفات الكهربائية لمصدر الكهرباء الرئيسي.
- يجب دائمًا استخدام مقبس مقاوم للصدمات الكهربية مركب بشكل صحيح.
  - تجنبي استخدام محولات وكبلات تمديد متعددة المنافذ.

- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز، خاصة عندما يكون الباب ساخنًا.
- يُجِب 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 كَأَن مَقْبَس التَيَارِ الرئيسـي مرتخيًا، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسـي.
  - تجنبُ عَرَضَ كَابِل التّيار الْكَهْرِبائي لفصل الجهاز. يجب دائمًا سحب قابس التيار الكهربي.
  - استُخُدَم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعواتق التسريب الأرضى، ومفاتيح التلامس.
- له يجب ان يشتمل التركيب الكهربي على جهاز عزل يسمح لك بفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي عند كل الأقطاب. ويجب أن يتضمن جهاز العزل فتحة توصيل بعرض 3 ملم كِحد أُدني.
  - 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.
  - انجهار. تأكد من وجود دورة هواء حول الجهاز.
  - توجد معلومات عن إمداد الغاز على لوحة القياس.
- لا يتصل هذا الجهاز بجهاز، يتخلص من المواد الناتجة عن الاحتراق. تأكد من توصيل الجهاز وفقًا للوائح التركيب الحالية. انتبه إلى المتطلبات المتعلقة بالتهوية المناسبة.

#### الاستخدام

#### 🛕 تحذیر

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

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

#### تعليمات الأمان

- تجنب جعل الإناء يجف من الغليان.
- ل. توخ الحذر لتجنب سقوط الأجسام أو أواني خدام. الطهي على الجهاز. فقد يتلف السطح.
  - لا تقم بتشغيل مناطق الطهي مع أواني الله النام النام أ
- الطهي الفارغة أو بدون أواني طهي. • الاتخو قائة الألومنيوم علم الحمل أو علم
- لا تضع رقائق الألمونيوم على الجهاّز 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 الأجسام عندما تحتاج إلى نقلها على سطح الطهى.
  - وفر تُهوية جيدة في الغرفة التي يتم فيها تركيب الجهاز.
  - استخدم الأناء الثابت فقط ذا الشكل المناسب والذي يكون قطره أكبر من أبعاد الشعلة.
  - تحقق من عدم خروج اللهب عند إدارة المقبض بسرعة من وضع الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.
  - استخدم الملحقات المرفقة مع الجهاز فقط.
    - لا تركب ناشرة للهب على الشعلة.
- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه للأغراض الأخرى، مثل تدفئة الغرفة.

#### العناية والتنظيف

#### 🛕 تحذیر

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 الألواح الزجاجية للكسر.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فورًا عند تلفها.
  اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- توخ الحذر عند إخراج الباب من الجهاز. فهذا الباب ثقيل الوزن!
- البب فين الورق. • قد يؤدي ترك الدهون أو الأطعمة في الجهاز إلى نشوب حريق.
- قُم بتنظيف الجُهاز بشكل منتظم لمنع تلف مادة السطح.
- نظف الجهاز بقطعة قماش ناعمة مبللة. لا تستخدم إلا المنظفات المحايدة. لا تستخدم أي منتجات كاشطة، أو أقمشة التنظيف الكاشطة أو المذيبات أو أشياء معدنية.

- تأكد من عدم انسداد فتجات التهوية.
- لا تترك الجهاز دون رقابة اثناء التشغيل.
- قم بإلغاء تنشيط الجهاز بعد كل استخدام.
- توخَّ الحذر عند فتح باب الجهاز آثناء تشغيله.
  قد پنبعث هواء ساخن.
- يحظر تشغيل الجهاز إذا كانت يداك مبتلتين أو في حالة تعرضه للماء.
  - لا تستخدم الجهاز كسطح للعمل أو كسطح تخزين.

#### 🛕 تحذیر

#### 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 الطهى باستخدامهما.
- استعوار او الريوك عبد الطهاي باستعدائلهاي. • قد تتسبب الأبخرة التي يصدرها الزيت الساخن للغاية في حدوث احتراق مفاجئ.
- قد يتسبب الزيت المستخدم الذي يحتوي على بقايا طعام - في حدوث اشتعال عند درجة حرارة أقل من درجة حرارة الزيت المستخدم لأول مرة.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو أشياء مبللة بمنتجات قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه أو فوقه.
  - لا تدع الشرارات أو السنة اللهب المكشوفة تقترب من الجهاز عند فتح الباب.
    - افتح باب الجهاز بعناية، قد يؤدي استخدام المكونات المحتوية على الكحول إلى خلق مزيج من الكحول والهواء.

#### 🛕 تحذیر

#### خطر التعرض الجهاز للتلف.

- لمنع إتلاف طبقة الإينامل أو تغير لونها:
- \_ يُحْظر وضع أواني الفرن أو الْأشياء الأخرى في الجهاز مباشرة في الجزء السفلي.
  - لا تضع المياه داخل الجهاز مباشرة وهو ساخن.
- لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة داخل الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
- توخ الحذر عند إزالة الملحقات أو تركيبها.
  - ليس لزوال لون طبقة الإينامل او الفولاذ المقاوم للصدأ أي أثر على أداء الجهاز.
  - استخدم مقلاة عميقة للفطائر الرطبة. تترك عصائر الفواكه بُقعًا قد تكون دائمة.
  - ً لا تضع اواني الطهي الساخنة على لوحة التحكم.

#### تعليمات الأمان

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

#### الغطاء

- لا تغير مواصفات الغطاء.
- قم بتنظيف الغطاء بشكل منتظم.
- لا تُفتح الغطاء أثناء وجود مواد منسكبة على السطح.
- قِبل إغلاق الغطاء، قم بإطفاء جميع الشعلات.
  - لا تغلق الغطاء حتى يتم تبريد الفرن والموقد تمامًا.
  - فقد يتهشم غطاء الزجاج عند تسخينه (إن وجد).



• اترك زجاج الغطاء مفتوحًا، في حال تشغيل الفرن (إن وجد).

#### الاضاءة الداخلية

#### 🛕 تحذیر

خطر حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصابيح قطع الغيار التي تُباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل أقسى ظروف 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 وليست مناسبة لإضاءة الغرف المنزلية.
  - استخدم فقط المصابيح ذات المواصفات المماثلة,

#### مشواة الغاز

#### 🛕 تحذیر

هناك خطر نشوب حريق، أو انفجار أو حدوث حروق.

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

#### الخدمة

- لإصلاح الجهاز اتصل بمركز خدمة معتمد.
- أحرص على أستخدام قُطع الغيار الأصلية فقط.

#### التخلص من الجهاز

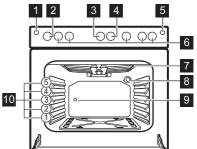
#### 🛕 تحذیر

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 كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
    - قم بإزالة شنكل الباب لمنع الأطفال أو الحيوانات الأليفة من التعرقل داخل الجهاز.
      - · سطح مواسير الغاز الخارجية.

#### وصف المنتج

#### نظرة عامة



#### تصميم سطح الطهي

#### الملحقات

- رف سلکی
- لأواني الطهي، علب الكيك، أطباق الشواء.
- السُيخ الدوّار لشوي الأجزاء الكبيرة من اللحم والدواجن.
- **صينية خبز** لأنواع الفطائر والبسكويت.

- 1 زر لمولد اللهب
- 2 مقبض لجهاز التوقيت بالدقائق
  - 3 مقبض للشواية
  - 4 مقبض وظائف الفرن
  - 5 زر للمصباح والسيخ الدوار
    - 6 مقابض للموقد
      - 7 الشوي
      - 8 مصباح
    - 9 فتحة السيخ الدوار
      - 10 مواضع الرف

1 شعلة إضافية

2 شعلة شبه سريعة 3 شعلة شبه سريعة 4 شعلة تاجية ثلاثية 5 مشعل سريع

#### قبل الاستخدام الأول

#### 🛕 تحذیر

راجع فصول الأمان.

#### التنظيف الأولى

قم بإزالة جميع الملحقات من الفرن.

i

راجع فصل "العناية والتنظيف".

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

#### التسخين المسبق

قم بتسخين الجهاز الفارغ مسبقًا لحرق جميع الشحوم المتبقية.

- اضبط مقبض التحكم لوظائف الفرن على أقصى وضع لتدفق الغاز 
   راجع فصل "الفرن - الاستخدام اليومي".
- ر اجع حص العرف الاستعجام اليوسي . 2. اترك الجهاز يعمل لساعة واحدة تقريبًا.

#### 🛕 تحذیر

قد تصبح الملحقات أسخن من المعتاد.

قد يؤدي الجهاز إلى انبعاث رائحة ودخان. يعد هذا الأمر طبيعيًا. 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

#### 🛕 تحذیر

راجع فصول الأمان.

#### إشعال شعلة لوح التسخين

li

احرص دائمًا على إيقاد الشعلة قبل وضع إناء الطهي عليها.

#### 🕰 تحذیر

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

[i]

يمكن أن يبدأ تشغيل مولد اللهب تلقائيًا عند قيامك بتشغيل مقبس التيار الكهربائي بعد التركيب أو انقطاع التيار الكهربائي. يعد هذا أمرًا طبيعيًا.

 $\overline{f i}$ 

في حال عدم وجود الكهرباء يمكنك إشعال الشعلة يدويًا.

#### إشعال شعلة لوح التسخين بالإزدواج الحراري

- للإشعال اليدوي ضع اللهب قرب الشعلة.
  ادفع المقبض الخاص بالموقد لأسفل وأدره
  عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق
  الغاز ۩ .
- للإشعال بزر مولد الإشعال اضغط زر مولد الإشعال مع الاستمرار ﴿ في نفس الوقت ادفع المقبض الخاص بالموقد لأسفل وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز ( اترك زر مولد اللهب عندما تضيء الشعلة.

واصل الضغط على مقبض الموقد لمدة تساوي أو تقل عن 10 ثوانٍ للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج. وإلا فسيتوقف إمداد الغاز.

قم يضبط الشعلة بعد انتظامها.

#### 🛕 تحذیر

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

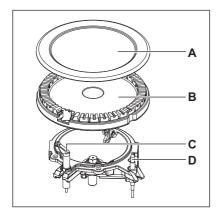
i

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

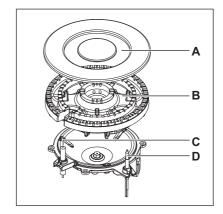
i

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

#### نظرة عامة على الشعلة



#### الموقد - الاستخدام اليومي



- A. غطاء الشعلة
  - **B.** تاج الشعلة
- c. شُمعة الإشعال
- D. منظم حرأري (إن أمكن)

#### إطفاء الشعلة

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

#### 🛕 تحذیر

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

#### الموقد - نصائح وتلميحات

#### 🛕 تحذیر

راجع فصول الأمان.

#### أواني الطهي

#### 🛕 تحذیر

لا تضع قدرًا واحدًا على شعلتين.

#### 🛕 تحذیر

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

#### 🛕 تحذیر

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

#### 🛕 تحذیر

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

#### أقطار أواني الطهي

#### 🛕 تحذیر

استخدم أواني الطهي ذات القطر الملائم لأحجام الشعلات.

الشعلة	قطر أواني الطهي (مم)
التاجية الثلاثية	260 - 160
(سىرىغ) Rapid	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 هدئ اللهب لجعل السوائل بالكاد تغلى.

#### الموقد - العناية والتنظيف

#### 🛕 تحذیر

راجع فصول الأمان.

#### معلومات عامة

- نظّف الموقد بعد كل استخدام.
- استخدم أواني ذات قواعد نظيفة دومًا.
- لا تؤثر الخدوش أو البقع الداكنة الموجودة على السطح على طريقة تشغيل الموقد.
- استخدم منظف خاص يلائم سطح الموقد.
- اغسل الأجزاء المصنوعة من الإستانلس استيل بالماء ثم جففها بقطعة قماش ناعمة.

#### تنظيف الموقد

- أزل على الفور: البلاستيك المصهور ورقائق البلاستيك والسكر والطعام الذي يحتوي على سكر وإلا قد تتسبب الأوساخ في تلف الموقد. انتبه لتجنب الحروق.
- قم بإزالتها عندما يبرد الموقد بقدر كاف: حلقات الترسبات الكلسية وحلقات المياه وبقع الدهون وتغير اللون اللامع للمعدن. نظف الموقد بقطعة قماش رطبة ومنظف غير كاشط. بعد التنظيف، امسح الموقد بقطعة قماش ناعمة.
- لتنظيف القطع المطلية بالمينا، الغطاء والجزء العلوي، فاغسلهم بالمياه الدافئة والصابون وجففهم بعناية قبل أن تضعهم مرة أخرى.

#### تنظيف قايس الإشعال

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

#### مساند القدور

A

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

1. ارفع مساند الإناء لتسهيل تنظيف الموقد.

A

توخ الحذر عند استبدال مساند الأواني للحيلولة دون إتلاف سطح الموقد.

- قد يحتوي طلاء المينا أحيانًا على حواف خشنة، لذا توخ الحذر عندما تغسل سنادات المقلاة باليد وتجففها. قم بإزالة البقع الصعبة باستخدام معجون منظف، وذلك في حالة الضرورة.
  - 3. بعد تُنُظيف مساند الإناء، تأكد من أنها في الأوضاع الصحيحة.
- 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 الغاز وجهاز ضبط الضغط، إذا كان موجودًا.

#### الفرن - الاستخدام اليومي

#### 🛕 تحذیر

راجع فصول الأمان.

#### وظائف الفرن

وظيفة الفر	ړن	الاستخدام
•	وضع إيقاف التشغيل	الفرن في وضع إيقاف التشغيل.
•••	الشواء	لشواء الطعام الدهني وسط الشواية. لعمل خبز محمص.
-0-	مصباح الفرن	لإضاءة الفرن من الداخل. لأستخدام هذه الوظيفة، اضغط على زر مصباح المصاح والسيخ الدوار.

#### اشعال شعلة فرن الغاز

#### 🛕 تحذیر

عند تشغيل شعلة الفرن يجب أن يكون باب الفرن مفتوحًا.

#### 🛕 تحذیر

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

#### i

#### جهاز سلامة الفرن:

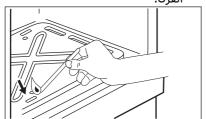
يشَـّتمَل فرن الغاز عَلى منظم حرارة مزدوج. فهو يعمل على إيقاف تدفق الغاز في حالة انطفاء اللهب.

- **1.** إفتح باب الفرن.
- أشعل شعلة الغاز بالفرن.
  للإشعال على زر مولد
- واصل الضغط على مقبض 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.
- صع اللهب بجُوار الفتحة في قاع تجويف الفرن. الفرن.



- في نفس الوقت ادفع المقبض الخاص بوظائف الفرن وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز.
- عندما تضيء الشعلة، واصل الضغط على مقبض وظائف الفرن إلى أقصى وضع لتدفق الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج.

#### الفرن - الاستخدام اليومي

#### A

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

#### بعد إشعال شعلة الغاز بالفرن

- 1. حرر مقبض التحكم وظائف الفرن.
  - **2.** أُغلُق بأب الفرن.
- أدر مقبض التحكم لوظائف الفرن لضبط إعداد الحرارة المطلوب.

تحكم في اللهب من خلال الفتحات في قاع الفرن.

#### إيقاف تشغيل مشعل الفرن

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

#### استخدام الشواية

#### 🛕 تحذیر

أبق باب الجهاز مغلق دائمًا عندما تعمل الشواية.

#### a

لا تضع اللحم مباشرة في الصينية أو المقلاة.

#### 🛕 تحذیر

لا تضع اللحم على مستوى الرف الأعلى. فمن المحتمل نشوب حريق.

- 1. إفتح باب الفرن.
- أشعل شعلة الشواية.
- بالنسبة للإشعال اليدوي أمسك اللهب بالقرب من فتحات شعلة الشواية. ادفع وأدر مقبض الشواية الغاز إلى وضع الشعلة. أبق الأكرة مدفوعتا لأسفل.
- للإشعال علَى زر مولد اللهب ادفع زر مولد الإشعال مع الاستمرار. ادفع وادر مقبض الشواية الغاز إلى وضع الشعلة.

- أبقِ مقبض التحكم مدفوعًا. اترك زر مولد اللهب عندما تضيء الشعلة.
- **3.** اضغط مع الاستمرار على مقبض التحكم في الشواية لمدة 15 ثانية تقريبًا.
- 4. قم بتحرير مقبض التحكم في الفرن. يمكن تعديل درجة حرارة الشواية. لتقليل درجة الحرارة، أدر مقبض التحكم في الشراية عكس عقارب الساعة. الشواية عكس عقارب الساعة. إذا لم تخرج الشواية للخارج أو إذا خرجت دون قصد فقم بتحرير مقبض وظائف الفرن وأدره إلى وضع Off (إيقاف). إفتح باب الفرن. بعد دقيقة واحدة، حاول إشعال الشواية مرة أخرى.
- قم بتسخين الشواية مسبقًا لمدة 5 إلى 10 دقائق.
- ضع صينية خبر أو مقلاة شواء بالأسفل، في مستوى الرف 2، لتجميع العصارة.

إذا لم تكن هناك مؤقتًا أي إمداد بالطاقة افتح باب الفرن واحمل اللهب بالقرب من فتحات مشعل الشواية وأدر مقبض الغاز إلى وضع الشعلة.

#### إيقاف تشغيل مشعل المشواة

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

## الفرن - وظائف الساعة

#### التذكير بالدقائق

i

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.

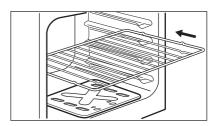
#### الفرن - استخدام الملحقات

#### 🛕 تحذیر

راجع فصول الأمان.

#### ادخال المحلقات

رف سلکی:



ضع الرف على موضع الرف المناسب. تأكد من أنه لا يلمس الجدار الخلفي للفرن.

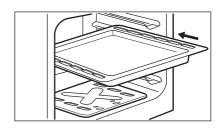
#### 🛕 تحذیر

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

#### صىنىة:

n

لا تدفع صينية الخبز بالكامل إلى الجدار الخلفي للتجويف. حيث قد يؤدي ذلك إلى منع تدوير الحرارة حول الصينية. وربما يحترق الطعام، خصوصًا في الجزء الخلفي



ضع الصينية أو المقلاة العميقة على موضع الرف. تأكد من أنه لا يلمس الجدار الخلفي للفرن.

#### استخدام السيخ الدوار

#### 🛕 تحذیر

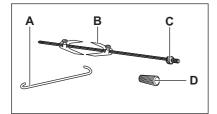
توخ الحذر عند استخدام السيخ الدوار. ويعتبر السيخ والشوكة حادة. فهناك خطر التعرض لإصابة.

#### 🗚 تحذیر

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

#### 🛕 تحذیر

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



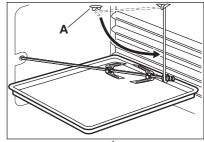
- A. حامل السيخ
  - **B.** الشوكات
    - **ط.** السود. **C.** السيخ
  - D. المقبض

#### A

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

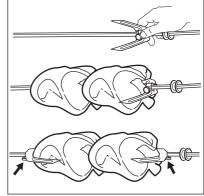
- 1. إفتح باب الفرن.
- 2. ضع مقبض السيخ الدوار في السيخ.
- **3.** ضع صينية الخبيز على أدنى مستوى للرف.
  - أخرج أحد طرفي حامل السيخ من سقف الفرن A ودعه معلقًا على الطرف الآخر.

#### الفرن - استخدام الملحقات



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

تأكد من أن اللحم موجود في منتصف السيخ.



**6.** استخدم البراغي لربط الشوكات.

 ضع طرف السيخ في فتحة السيخ الدوار. راجع فصل "وصف المنتج".
 ضع الجزء الأمامي للسيخ على الخطاف

ه. ضع الجزء الامامي للسيخ على الخطاف الداعم. إلداعم.

**9.** أزل مقبض السيخ الدوار.

**10.**اوقد الشعلة. راجع فصل "الفرن - الاستخدام اليومي".

11.اصعط على زر السيخ الدوار 11. 12.تِأكد من دوران السيخ الدوار.

**13.أ**غلق باب الفرن.

لا يتوقف السيِّخ الدوار إذا فتحت باب الفرن. عندما يكون اللحم جاهزًا اضغط زر السيخ الدوار. أوقف تشغيل الشواية. ركب مقبض السيخ الدوار. أزل بحرص السيخ الدوار ومقلاة الشواء من الفرن.

#### 🛕 تحذیر

راجع فصول الأمان.

#### ī

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

#### معلومات عامة

- الجهاز به خمسة مواضع للأرفف. قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز.
- من الممكن أن تتكاثف الرطوبة في الجهاز أو على الألواح الزجاجية في الباب. يعد هذا الأمر طبيعيًا. قف دائمًا على مبعدة من الجهاز عندما تفتح الباب أثناء الطهي. لتقليل التكاثف، قم بتشغيل الجهاز لمدة 10 دقائق قبل الطهي.
  - المسح الرطوبة بعد كل مرة تقوم فيها

باستخدامِ الْجهاز.

لًا تضع الأشياء على أرضية الجهاز مباشرة ولا تغط المكونات برقائق الألومنيوم عندما تقوم بالطّهي. فهذا يمكن أن يؤدي إلى تغيير نتائج الخبز ويتلف طبقة المينا.

#### الخبز

- استخدم درجة الحرارة أدناه للمرة الأولى.
- لا ينضج الكعك والمعجنات على ارتفاعات مختلفة دومًا بالدرجة نفسها في البداية. لا داعي لتغيير ضبط درجة الحرارة إذا اختلف لون التسوية. تتساوي اختلافات اللون مع استمرار التسوية.

 يمكن أن تلتوي الصواني في الفرن أثناء الخبيز. وعندما تبرد الصواني مرة أخرى، تختفى التشوهات.

#### خبز الكعك

لا تفتح باب الفرن قبل مرور 3/4 زمن الخبز.

#### طهى اللحوم والأسماك

اترك اللحوم لمدة 15 دقيقة تقريبًا قبل تقطيعها حتى لا تتسرب عصارتها للخارج.

لمنع انبعث دخان كثيف في الفرن أثناء التحميص، أضف بعض الماء إلى وعاء عميق. لمنع تكاثف الدخان، أضف ماء في كل مرة بعد تحفيفها.

#### أوقات الطهى

تتوقف أوقات الطهي على نوع الطعام، وتماسكه وسمكه.

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

#### جداول الطهي

#### i

توخ الحذر عند استخدام الفرن وشعلات الشواية في آنٍ واحد. تعمل شعلة الشواية فقط أثناء أول 45 دقيقة من زمن الطهي.

واجن	لطو
------	-----

موضع الرف	وقت التحضير الكلي (دقائق)	وقت الشواء (بالدقائق )	موضع الشواية	الوقت (بالدقائق )	وقت التسخي ن المسب ق بالدقائ نالدقائ	إعداد الفرن	الكمية (كجم)	الطعام
3	50 - 40	10	حد أدنى	50 - 40	10	حد أقصى	2.5 - 1.5	لازانيا
3	50 - 40	10	حد أدنى	50 - 40	10	حد أقصى	2.5 - 1.5	كانيلوني
3	85 - 75	10	حد أدنى	85 - 75	10	حد أقصى	2.5 - 1.5	غراتان البطاطس
3	60 - 50	10	حد أدنى	60 - 50	10	حد أقصى	2.5 - 1.5	معكرونة فرن
3	55 - 40	10	حد أدنى	55 - 40	10	حد أقصى	2.5 - 1.5	كباب حلة

#### لحومر

موضع الرف	وقت التحضير الكلي (دقائق)	وقت الشواء (بالدقائق )	موضع الشواية	الوقت (بالدقائق )	وقت النسخي ن المسب ق بالدقائ نالدقائ	إعداد الفرن	الكمية (كجم)	الطعام
3	100 - 80	100 - 80	حد أدنى	100 - 80	10	حد أقصى	2.0 - 1.5	خروف
3	95 - 75	95 - 75	حد أدنى	95 - 75	10	حد أقصى	1.8 - 1.2	الدجاج
3	120 - 100	- 100 120	حد أدنى	- 100 120	10	حد أقصى	2.5 - 1.8	بط
3	125 - 100	110 - 90	حد أدنى	- 100 125	10	حد أقصى	3.0 - 2.5	أوز
3	100 - 80	100 - 80	حد أدنى	100 - 80	10	حد أقصى	1.5 - 1.0	أرنب

موضع الرف	وقت التحضير الكلي (دقائق)	وقت الشواء (بالدقائق )	موضع الشواية	الوقت (بالدقانق )	وقت التسخي ن المسب ق بالدقائ ن)	إعداد الفرن	الكمية (كجم)	الطعام
3	100 - 90	100 - 90	حد أدنى	100 - 90	10	حد أقصى	1.8 - 1.2	لحم بقري
								السمك
موضع الرف	وقت التحضير الكلي (دقائق)	(بالدفائق	موضع	الوقت ( بالدقائق )	وقت التسخي ن المسب ق بالدقائ نالدقائ	إعداد الفرن	الكمية (كجم)	الطعام
3	60 - 50	60 - 50	حد أدنى	60 - 50	10	حد أقصى	1.5 - 0.8	سـمك الكراكي
3	40 - 35	40 - 35	حد أدنى	40 - 35	10	حد أقصى	0.7 - 0.4	سـمك دوراد
3	45 - 30	40 - 30	حد أدنى	45 - 35	10	حد أقصى	1.0 - 0.5	سمك الترويت
								البيتزا
موضع الرف		وقت الشواء (بالدقائق)	موضع الشواية	الوقت (بالدقائق )	وقت التسخي ن المسبق ( بالدقائق )	إعداد الفرن	الكمية (كجم)	الطعام
3	35 - 25	10	حد أدنى	35 - 25	10	حد أقصى	1.2 - 1.0	رفيعة
3	40 - 25	10	حد أدنى	40 - 25	10	حد أقصى	1.5 - 1.4	سميكة
3	40 - 25	10	حد أدنى	40 - 25	10	حد أقصى	1.5 - 1.4	كالزوني

كعك

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	وقت التسخين المسبق (بالدقائق)	إعداد الفرن	الكمية (كجم)	الطعام
3	30 - 15	10	1/2 المسافة	0.5 - 0.3	بسكويت
3	40 - 30	10	1/2 المسافة	1.0 - 0.6	كعكة مستوية
3	110 - 90	10	1/2 المسافة	1.5 - 1.0	كيك البرتقال
3	40 - 30	10	1/2 المسافة	0.7 - 0.5	كعكة اسفنجية
3	55 - 45	10	1/2 المسافة	1.2 - 1.0	كيك مملح
3	60 - 50	10	حد أقصى	1.5 - 1.0	فطير مشلتت
3	90 - 70	10	حد أقصى	1.5 - 1.0	فطيرة التفاح

#### الشواء

موضع الرف		وقت الشواء (بالدقائق)	موضع الشواية	وقت التسخين المسبق ( بالدقائق )	إعداد الفرن	الكمية (كجم)	الطعام
3	( <del>1</del> 55 - 40	55 - 40	حد أقصى	10	1/2 المسافة	1.2 - 0.7	قطع لحم غنم
3	( <del>1</del> 50 - 40	50 - 40	حد أقصى	10	1/2 المسافة	1.2 - 1.0	ضلوع
3	( <del>1</del> 80 - 70	80 - 70	حد أقصى	10	1/2 المسافة	2.5 - 2.0	برجر
3	35 - 25 (1	35 - 25	حد أقصى	10	1/2 المسافة	1.5 - 1.2	سـمك ماكريل
3	20 - 15	20 - 15	حد أقصى	10	-	1.0 - 0.5	توسـت ھاواي

<sup>1)</sup> قم بالتدوير بعد انقضاء نصف المدة.

#### قلي دائري

موضع الرف	الوقت به (بالدقائق)	موضع الشواب	الكمية (كجم)	الطعام
السيخ الدوّار	120 - 100	حد أقصى	2.0 - 1.5	خروف على السيخ
السيخ الدوّار	110 - 80	حد أقصى	1.8 - 1.2	دجاج على السيخ

#### الفرن - العناية والتنظيف

#### 🛕 تحذیر

راجع فصول الأمان.

#### ملاحظات حول النظافة

نظف الجزء الأمامي من الفرن بقطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل التنظيف متوسط.

استخدم مستحضر تنظيف مخصص لتنظيف الأسطح المعدنية.

نظف الفرن من الداخل بعد كل استخدام. قد يسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.

نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام ودعها تجف. استخدم قطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل تنظيف. لا تنظف الملحقات في غسالة الأطباق.

نظف الأوساخ العنيدة باستخدام منظف فرن خاص.

إذا كانت الملحقات من النوع المقاوم للالتصاق، فلا تنظفها باستخدام مستحضرات تنظيف شديدة أو أشياء حادة الحواف أو غسالة أطباق. فقد تتسبب في تلف الطبقة الخارجية غير اللاصقة.

نظف الرطوبة من التجويف بعد كل استخدام.

#### الأجهزة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم

قم بتنظيف باب الفرن باستخدام قماشة أو إسفنجة 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 متبعًا نفس الإجراءات الوقائية.

#### تنظيف باب الفرن

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

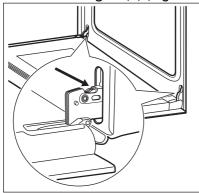
#### 🛕 تحذیر

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

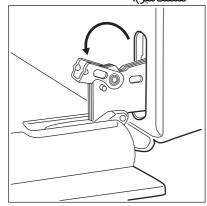
#### i

لا تقم بفك المسامير.

1. افتح الباب بالكامل.



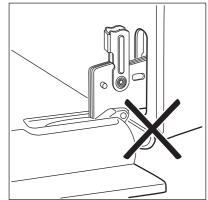
 قم برفع الرافعات الموجودة على المفصلتين وتدويرهما حتى تتوقفا (حتى تصل للمسامير).



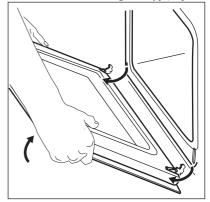
#### الفرن - العناية والتنظيف

A

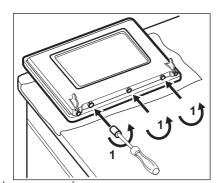
تجنب وضع إلرافعتين في وضع أفقي وتحقق من أنهما تم سحبهما لأقصى درجة متاحة ناحيتك.



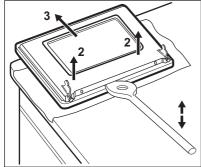
3. أغلق باب الفرن إلى وضع الفتح الأول (في منتصف الطريق). ثم اسحب البّاب لَلأمام ۖ وقم بإزالته من قاعدته.



- 4. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة على
- سطح مستقر. **5.** استخدم مفكًا لإزالة المسامير الـ 3 من الحافة السفلية للباب.

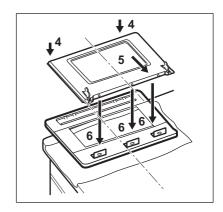


 استخدم ملعقة خشبية أو بلاستيكية (أو شيئًا مماثلاً) لفتح الباب الداخلي. أمسكُ الباب الخارجي، وأدفع الباب الداخلي نحو الحافة العلُّوية للبَّابِ. أرفع الباب الداخلي.



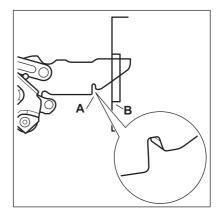
7. نظّف باب الفرن بالماء والصابون. نظف الجانب الداخلي للباب. جفف بأب الفرن بعناية. عند اكتمال التنظيف، قم بتثبيت الألواح الزجاجية وباب الفرن. لتركيب باب الفرن، قم بتنفيذ الخطوات السابقة بالترتيب المعاكس.

#### الفرن - العناية والتنظيف



A

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



#### استبدال المصباح

#### 🛕 تحذیر

خطر حدوث صدمة كهربائية. قد يكون الزجاج ساخنًا.

- قم بإطفاء الفرن.
  انتظر حتى يبرد الفرن.
- 2. افصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي.
- 3. ضع قطعة عماش على الجزء السفلي للفرن.

#### المصباح الخلفى

- **1.** أدر غطاء المصباح الزجاجي لإزالته.
  - **2.** نَظُف الغطاء الرجآجي.
- **3.** استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.
  - **4.** قم بتركيب الغطاء الرجاجي.

i

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

# استكشاف الأخطاء وإصلاحها

#### 🛕 تحذیر

راجع فصول الأمان.

#### ماذا تفعل في الحالات التالية ...

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

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

#### بيانات الصيانة

الإطار الأمامي لتجويف الفرن. لا تقم بإزالة لوحة التصنيف من تجويف الفرن.

إذا لم تتمكن من حل المشكلة بنفسك، فاتصل بالموزع الخاص بك أو بمركز 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)

#### التركيب

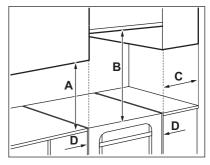
#### **۩ تحذير** راجع فصول الأمان.

#### تعيين موضع الجهاز

يمكنك تركيب الجهاز قائمًا بذاته مع وجود الخزائن على جانب واحد أو الجانبين في الزاوية.

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

للحصول على الحد الأدنى لمسافات التركيب، راجع الجدول.



#### الحد الأدنى للمسافات

ملم	الأبعاد
400	Α
650	В
150	С
20	D

#### البيانات الفنية

الجهد الكهربائي	220 – 240 فولت
التكرار	50 - 60 هرتز
فئة الجهاز	1
البعد	مم

,,,,,,	
البعد	مم
الارتفاع	870 - 850
العرض	900
العمق	600

#### بيانات فنية أخرى

فئة الجهاز:	II2H3B/P
الغاز الأصلي:	G30 (3B/P) 28-30 مللي بار
استبدال الغاز:	G20 (2H) 20 مللي بار

#### قطر التحويلة

نظر التحويلة 1/100 مم	الشعلة
29	شعلة إضافية
32	متوسط السرعة
55	(سریع) Rapid
67	التاجية الثلاثية
54	الفرن

#### التركيب

قطر التحويلة 1/100 مم	الشعلة
59	الشواء

#### شعلات الغاز للغاز الطبيعي GAS G20 بضغط 20 مللي بار

علامة الحاقن 1/100 مم	طاقة منخفضة كيلو وات	الطاقة العادية بالكيلو وات	الشعلة
146	1.8	3.8	التاجية الثلاثية
119	1.1	2.9	(سریع) Rapid
96	0.45	1.85	متوسط السرعة
70	0.35	0.95	شعلة إضافية
120	1.5	3.1	الفرن
109	1.6	2.3	الشواء

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

علامة الحاقن 1/100 مم	طاقة منخفضة كيلو وات	معدل الغاز حرام/ ساعة	الطاقة العادية بالكيلو وات	الشعلة
101o	1.8	290.9	4.0	التاجية الثلاثية
88	1.1	218.1	3.0	(سریع) Rapid
71	0.43	134.5	1.85	متوسط السرعة
50	0.35	69.1	0.95	شعلة إضافية
84	1.5	225.4	3.1	الفرن
70	1.6	167.2	2.3	الشواء

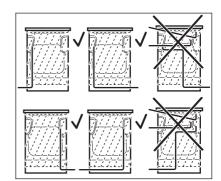
#### توصيل الغاز

#### 🗚 تحذیر

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

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

استخدم توصيلات ثابتة أو استخدم أنبوبًا مرنًا مطليًا بطبقة مقاومة للصدأ وذلك وفقًا للوائح المعمول بها. تجنب الضغط على الأنابيب المعدنية المرنة أو ملامستها لأجزاء الهواتف المحمولة في حالة استخدامك لها.



يوجد سطح إمداد الغاز بالجانب الخلفي من لوحة التحكم.

#### الضبط على أنواع الغاز المختلفة

#### 🛕 تحذیر

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

#### $[\mathbf{i}]$

الجهاز مضبوط على إعداد الغاز المسال. يمكنك تغيير ذلك إلى غاز طبيعي، بالحواقن الصحيحة.

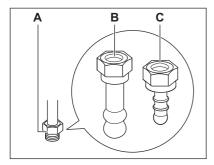
يجب ضبط معدل الغاز الملائم.

#### 🛕 تحذیر

قبل استبدال الحواقن، تأكد من أن مقابض الغاز في وضع الإيقاف. افصل الجهاز من مصدر الكهرباء.دع الجهاز يبرد. فهناك خطر التعرض لإصابة.

#### A

الجهاز مضبوط على إعداد الغاز الافتراضي. لتغيير الإعداد اختر حاملاً للأنبوب من القائمة. استخدم دائمًا حشية منع التسرب.



- B. حاُمل أُنبوب الغاز الطبيعي C. الما أنبوب الغاز الطبيعي
- C. حامل أنبوب الغاز البترولي المسال

#### 🛕 تحذير

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

#### توصيل الأنابيب غير المعدنية المرنة

إذا كنت تصل بسـهولة إلى الوصلة، يمكنك اسـتخدام أنبوب مرن. يجب تثبيت الأنبوب المرن بشـكل محكم باسـتخدام مشـابك.

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

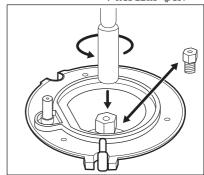
- يتعذر ارتفاع درجة حرارته عن درجة حرارة الغرفة ،التي تزيد عن 30 درجة مئوية،
  - َ لا يزيد طوله عن 1500 ملم، َ لا يوجد به تضييق في أي مكان،
  - لا ينثني أو يتم الضغط عليه بإحكام،
  - لا يُكون ملامسًا لحواف أو زوايًا حادة،
  - يمكن التحقق من حالته بسعولة.
    عند التحقق من الأنبوب المرن تأكد من:
- عدم 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،
    - عدمُ استيفاء مدة الصلاحية.
- في حالة ظهور واحد أو أكثر من هذه العيوب، لا تقم بإصلاح الأنبوب ولكن عليك استبداله.

#### التركيب

#### استبدال محاقن الموقد

استبدل المحاقن عند تغيير نوع الغاز.

- انزع مساند الأواني.
- انزع أغطية الشعلة والأجزاء العلوية منها.
  - **3.** قم بإزالة الحواقن بمفتاح ربط 7.
- 4. استبدل المحاقن بتلك المطلوبة لنوع الغاز الذي تستخدمه.



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

A

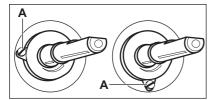
يمكنك أن تجد هذه اللوحة في الكيس المرفق مع الجهاز.

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

- **1.** 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.
- استخدام مفك رفيع ومسطح، اضبط البرغي الجانبي A.

يحدد الوضع موضع البرغي الجانبي A.



#### التغيير من الغاز الطبيعي إلى الغاز المسال.

- 1. إربط مسمار التحويل بالكامل.
- 2. أُعُد مقبض التحكم الي وضعه.

#### التغيير من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي

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

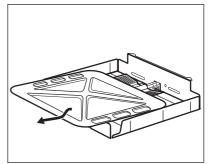
#### 🕰 تحذیر

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

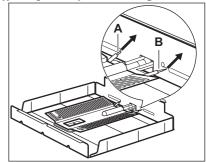
- **4.** أوقد الشعلة.
- راجع فصل "الموقد الاستخدام اليومي".
  - **5.** آدر مقبض الموقد إلى الوضع الأدنى. - 2. أدر مقبض الموقد إلى الوضع الأدنى.
    - **6.** قمَ بإزالة مقبضَ الموقد مَرة أخرِي.
  - 7. اربط مسمار التحويل ببطء إلى ان يصبح اللهب عند الحد الدنى و مستقرًا.
    - **8.** أعد مقبض الموقد إلى مكانه.

#### استبدال حاقن الفرن

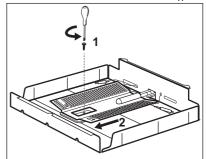
**1.** أزل اللوحة السفلية من تجويف الفرن للوصول إلى شعلة الفرن.



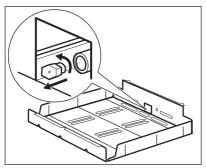
2. أزل المنظم الحراري المزدوج بعناية من المشعل A. بعد ذلك أزل مقبس الشرر B.



**3.** قم بفك المسمار واسحب المشعل للخارج بيطء.



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

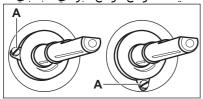


قم بتركيب الشعلة بتسلسل عكسي. استبدال ملصق نوع الغاز بجوار سطح إمداد الغاز بالملصق الخاص بنوع الغاز الجديد.

#### ضبط مستوى الغاز الأدنى على مشعل الفرن

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

يحدد الوضع موضع البرغي الجانبي A.



التغيير من الغاز الطبيعي إلى الغاز المسال.

- **1.** إربط مسمار التحويل بالكامل.
- **2.** أعد مقبض التحكم إلى وضعه.
- **3.** وصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

#### التغيير من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي

- قم بفك مسمار التحويل بمقدار دورة واحدة تقريبًا (A) وضع.
  - 2. أعد مقبض وطائف الفرن إلى مكانه.
  - **3.** وصل الجهار بمصدر التيار الكهربائي.

#### التركيب

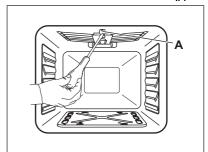
#### 🛕 تحذیر

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

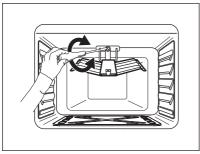
- **4.** أوقد الشعلة.
- راجع فصل "الفرن الاستخدام اليومي". 5. أدر مقبض وظائف الفرن إلى الوضع الأدني.
  - قم بإزالة مقبض وظائف ألفرن مرة أخرى.
    - 7. اربط مُسمار التحويل ببطء إلَى أَنَ يصبح اللهب عند الحد الأدنى و مستقرًا.
      - **8.** أعد مقبض وظائف الفرن إلى مكانه.
- اضبط وضع تدفق الغاز الأقصى على مقبض وظائف الفرن واترك الفرن يسخن لمدة 10 دقائق على الأقل.
- 10.أدر مقبض تحكم وظائف الفرن سريعًا من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى لتدفق الغاز. تحكم في الله الحد الأدنى لتدفق الغاز. تحكم في اللهب عند إدارة مقبض التحكم إلى أدنى وضع لتدفق الغاز. يجب أن يكون هناك لهب منتظم صغير على تاج شعلة الفرن. إذا انطفاء اللهب، قم باعادة ضط شعلة الفرن.

#### استبدال حاقن شواية الغاز

**1.** قم بتحرير المسامير المثبتة لشعلة الشواية .A



**2.** حرر حاقن الشعلة باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 ملم، واستبدله بحاقن صحيح.



قم بتركيب الشعلة بتسلسل عكسي. قبل ربط المسمار، تأكد من دفع الشعلة بشكل صحيح إلى اللوحة الخلفية. حرّب جميع حواقن الشواية.

#### الموازنة

#### 🛕 تحذیر

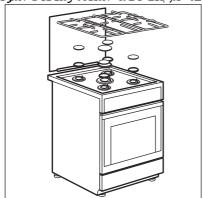
— ---ي**ر** أزل جميع الملحقات من الفرن.

#### 🛕 تحذیر

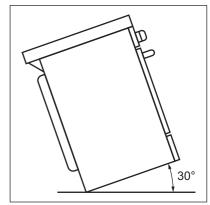
يجب أن يتم التجمع من قبل شخصين اثنين.

افتح غطاء الجهاز وقم بفكه.

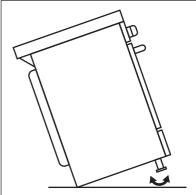
**2.** قم بفك دعامة المقلاة وملحقات الموقد.



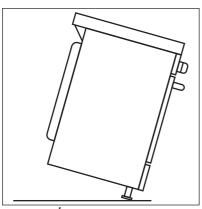
**3.** قم بإمالة الموقد للخلف 30 درجة.



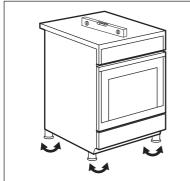
**4.** بمساعدة شخص ثانٍ يدعم الموقد لمنع سقوطه، قم بطي القدمين الأماميتين في الفتحات الموجودة في القاعدة.



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



 ضع الموقد بعناية على الأرض. إذا لم تكن الأرضية مسطحة بشكل متساو، فاستخدم الأرجل القابلة للتعديل في الجزء السفلي من الجهاز لتثبيت الجهاز بشكل ثابت على الأرض.



لتركيب جميع الملحقات، قم بالخطوة الأولى بالترتيب المعاكس.

#### التركيب الكهربي

#### 🗚 تحذیر

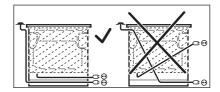
جهة التصنيع غير مسؤولة إذا لم تقم باتباع احتياطات السلامة الواردة في فصول "السلامة".

يرفق مع هذا الجهاز كابل ومقبس رئيسي للتوصيل بالتيار الكهربائي.

## التركيب

## 🛕 تحذير

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



#### المخاوف البيئية

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 ݣ. ضع الأغلفة في حاوية مناسبة لإعادة التدوير. ساعد في حماية البيئة والصحة الإنسانية وقم بإعادة تصنيع مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من الأجهزة التي تحمل رمز ݞ مع غيرها