

مذكرة

اصلاحات

الأعطال وخدمة ما بعد البيع

عادةً ما يكون تفسير الأللابق تفسيراً بسيطاً. يُرجى قراءة الملاحظات التالية قبل التواصل مع أحد ممثلي خدمة ما بعد البيع.

الأعراض	الأسباب المحتملة / الحلول
لوحة الباب يعلوها البخار عندما يكون الفرن ساخناً.	<ul style="list-style-type: none"> من الطبيعي حدوث ذلك، بسبب اختلاف درجة الحرارة. - ليس من الممكن، أن يكون لذلك تأثيراً على أداء الفرن.
الشعلة (الفرن) لا تعمل في جميع فتحات المنفذ.	<ul style="list-style-type: none"> التكوين الطبيعي للأوساخ <ul style="list-style-type: none"> - يجب أن تنظف الشعلة تباعياً احترافيًا.
الجهاز لا يعمل.	<ul style="list-style-type: none"> قطاع الدائرة الكهربائية معطل <ul style="list-style-type: none"> - انظر في صندوق المصاہر (الفيوزات) وتحقق إذا كان قاطع الدائرة الكهربائية الخاص بالجهاز صالح للاستخدام. انقطاع التيار الكهربائي <ul style="list-style-type: none"> - تحقق ما إذا كانت أصوات المطبخ تعمل، على سبيل المثال.
جميع الأطباقي التي تُجهز في الفرن تحرق بسرعة جداً.	<ul style="list-style-type: none"> التزموستات به عيب <ul style="list-style-type: none"> - تواصل مع خدمة ما بعد البيع.
فشل في مصباح الفرن.	<ul style="list-style-type: none"> مصباح الفرن به عيب <ul style="list-style-type: none"> - استبدال مصباح الفرن. (انظر قسم "استبدال مصباح الفرن")

يقتصر القيام بالإصلاحات على مهندسي خدمة ما بعد البيع المدربين بالكامل.

إذا لم يتم إصلاح الجهاز إصلاحاً محترفاً، فقد تعرض نفسك لمخاطر حقيقة.

خدمة ما بعد البيع

ستكون خدمة ما بعد البيع متوفّرة لأجلك إذا احتاج جهازك إلى الإصلاح. ستجد عنوان أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع ورقم الهاتف في دليل الهاتف. ستكون مراكز خدمة ما بعد البيع المدرجة سعيدة بمنحك التفاصيل عن أقرب نقطة خدمة ما بعد البيع لك.

• الشركة المصنعة: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
No.18 Huanzhen West Road, Beijiao, Shunde, Foshan, 528311, Guangdong, الصين

• بلد المنشأ: الصين

رقم E ورقم FD

يُرجى الإشارة إلى الرقم التسلسلي لجهازك عند التواصل مع خدمة ما بعد البيع. يمكن إيجاد هذه الأرقام في اللوحة الخلفية.
لذلك ليس عليك قضاء الوقت في البحث عما إذا كان هناك عيب، يمكنك إدخال بيانات جهازك هنا الآن.

الرقم التسلسلي

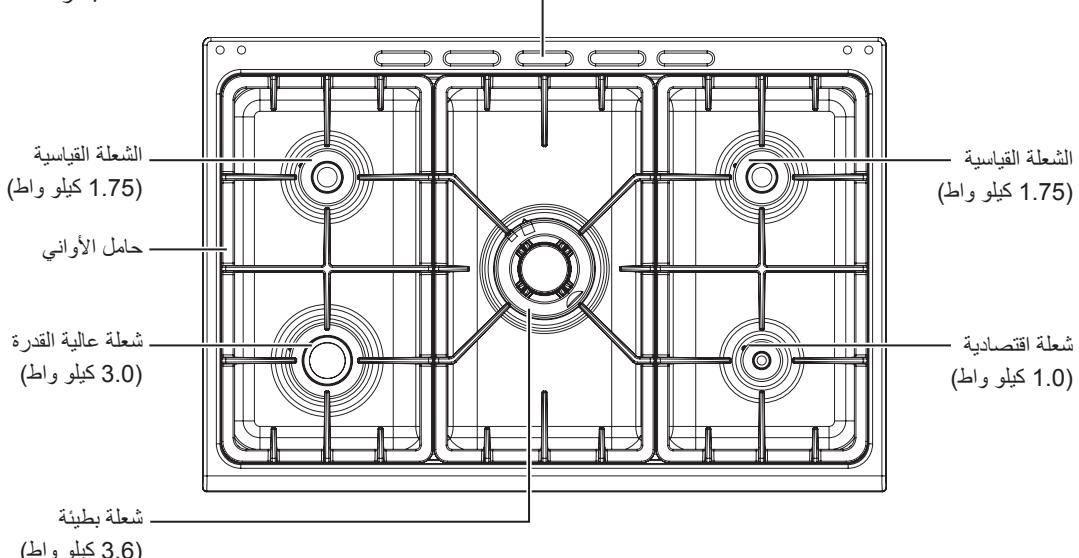
خدمة ما بعد البيع

جدول المقاييس العامة للفوهة

نوع الغاز	ملي بار	رقم الفوهة.	نوع الشعلة	القدرة (W)	الاستهلاك عند الحد الأقصى
غاز البيوتان والبروبان المسال G30/G31	28-30/37	85	شعلة عالية القدرة	3000	g/h 219
		65	شعلة ذات قدرة قياسية	1750	g/h 128
		50	شعلة اقتصادية	1000	g/h 73
		96	شعلة بطينية	3600	g/h 262
		102	شعلة الفرن	4300	g/h 313
		72	شعلة الشواية	2000	g/h 146

نوع الغاز	ملي بار	رقم الفوهة.	نوع الشعلة	القدرة (W)	الاستهلاك عند الحد الأقصى
غاز طبيعي G20	20	130H3	شعلة عالية القدرة	3000	I/h 286
		97Z	شعلة ذات قدرة قياسية	1750	I/h 167
		72X	شعلة اقتصادية	1000	I/h 95
		132T	شعلة بطينية	3600	I/h 343
		150	شعلة الفرن	4300	I/h 409
		102	شعلة الشواية	2000	I/h 190

- منفذ البخار -



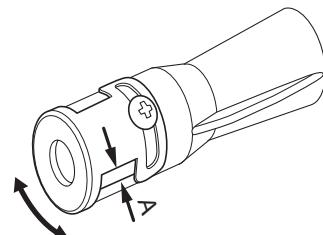
اصبِطْ هواء شعلة الفرن الأساسية

يكون الهواء الأساسي مضبوطاً بشكل صحيح عندما يكون اللهب مستقر وذو لون أزرق/أخضر.

اتبع الخطوات التالية:

- فك شعلة الفرن والبرغي وأدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.

- يمكن تحديد الوضع الصحيح للغطاء من خلال الجدول التالي:

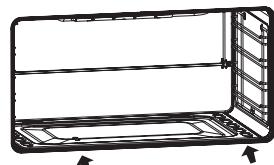


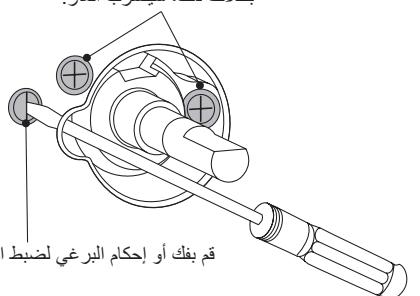
نوع الغاز	قيم الإعداد
G20/20 مللي بار	ج: 1 ± 4 مم
G30/29 مللي بار	ج: 1 ± 8 مم

- قم بإحكام ربط البرغي مرة ثانية.

إعادة تجميع الأرضية

كي تقوم بإعادة تجميع الأرضية، قم بعكس الترتيب السابق عند تركيب الأرضية القابلة للفك.





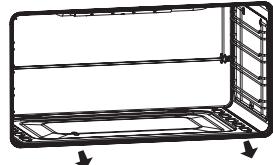
لا يمكن فك هذين المسamarين.
بخلاف ذلك، سيسرب الغاز.

شعلة الفرن

استبدال الخراطيم

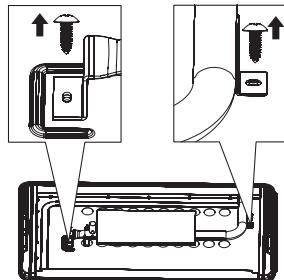
اتبع الخطوات التالية:

- قم بازالة الأرضية القابلة للفك الموجودة في الأمام، وقم بسحب الأرضية للأعلى باتجاه الأمام.



- ضبط اللهب المنخفض لشعلة الفرن، بنفس الدرجة لضبط الحد الأدنى لتدفق الهواء للصمام.

- قم بفك كلاً من البراغي الموجودة جهة اليمين والأخر جهة اليسار الخاصين بشعلة الفرن واسحب برفق الشعلة للأعلى وللأمام باتجاه الجهة الأمامية.

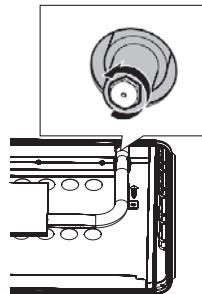


اتبع الخطوات التالية:

- افتح باب الجهاز. اضغط مقبض التحكم في الفرن وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة حتى الحد الأقصى للضبط والذي يبلغ 250. ستتشتعل شعلة الغاز. امسك مقبض التحكم المضغوط لمدة 15 ثانية ثم حرره.
- أغلق باب الجهاز. وقم بازالة مقبض التحكم.
- وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بفك براغي الضبط الداخلي قليلاً.
- استبدل مقبض التحكم وقم بتسخين الفرن لمدة 15 دقيقة.
- ثم قم بإدارة مقبض التحكم حتى الحد الأدنى للضبط والذي يبلغ 130. قم بازالة مقبض التحكم مرة أخرى.
- والآن، وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بضبط براغي الضبط الداخلي حتى تحصل على لهب مستقر يشتعل بشكل صحيح. قم بفك براغي الضبط من أجل زيادة تدفق الغاز أو قم بربطه من أجل تقليل تدفق الغاز.
- في حالة التوصيل بالغاز الطبيعي، قم بإدخاء ربط براغي الضبط. ويكون الضبط صحيحاً عندما يكون ارتفاع اللهب الـ نمخفض بين 3 إلى 4 مم.
- م بلف براغي الضبط باتجاه عقارب الساعة أي أحكم ربطه. قم بلف براغي الضبط في عكس اتجاه عقارب الساعة أي فكه. وفي حالة توصيل الغاز المسال، قم بإحكام ربط براغي الضبط.
- قم بإعادة تركيب مقبض التحكم.
- تأكد أن اللهب يتحرك إلى الخارج عندما يتغير تدفق الغاز سريعاً من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى وبالعكس، وكذلك عندما يكون باب الجهاز مفتوحاً ومتغلقاً.

- قم بفك الفوهة واستبدلها بالفوهة المناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر قسم "جدول المقاييس العامة للفوهة").

- استبدل الملحق الخاص بالغاز بالملحق الجديد الذي تم توفيره مع مجموعة الفوهة.



تنبيه

- لا تقم بإدخاء مسامير فيليبس عند تحويل نوع الغاز.
- بعد القيام بتحويل نوع الغاز، افحص الصمامات لاكتشاف التسريرات وذلك باستخدام الماء والصابون.

إعادة تركيب الشعلة

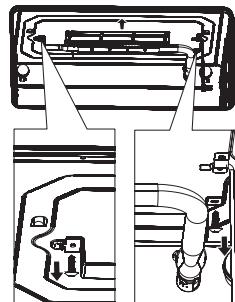
كي تقوم بإعادة تركيب الشعلة، قم بعكس الترتيب السابق.

شعلة الشواية

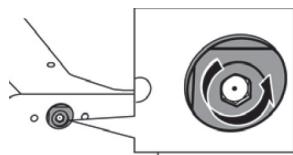
استبدال الخراطيم

اتبع الخطوات التالية:

- قم بفك كلاً من البرغي الموجودة جهة اليمين والأخر جهة اليسار الخاصين بشعلة الشواية واسحب برفق الشعلة للأعلى وللأمام باتجاه الجهة الأمامية.



- قم بفك الغوفة واستبدلها بالفوهة المناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر قسم "جدول المقاييس العامة للفوهه").



- استبدل الملصق الخاص بالغاز بالملصق الجديد الذي تم توفيره مع مجموعة الفوهة.

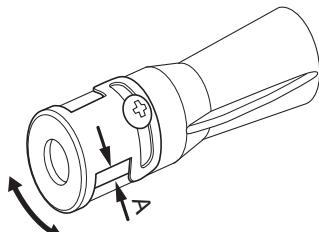
- كي تقوم بإعادة التجميع، اتبع التعليمات ولكن مع القيام بها بترتيب عكسي.

اصبِطْ هواء شعلة الشواية الأساسية

يكون الهواء الأساسي مضبوطاً بشكل صحيح عندما يكون اللهب مستقر وذو لون أزرق/أخضر.

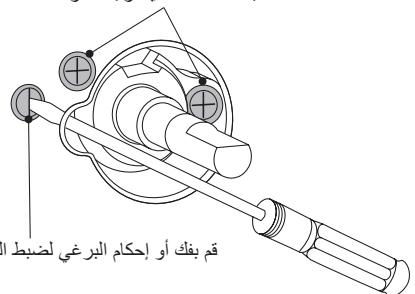
اتبع الخطوات التالية:

- فك شعلة الشواية وقم بفك البرغي وأدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.
- يمكن تحديد الوضع الصحيح للغطاء من خلال الجدول التالي:



ضبط اللهب المنخفض

لا يمكن فك هذين المسمازين.
بخلاف ذلك، سيسرب الغاز.



ضبط اللهب المنخفض لشعلة سطح الطهي، بنفس الدرجة لضبط الحد الأدنى لتدفق الهواء للصمام.

اتبع الخطوات التالية:

- اضغط مقبض التحكم لشعلة سطح الطهي الأولى وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة للوصول إلى الحد الأقصى. ستشتعل شعلة الغاز. امسك مقبض التحكم المصوّر لمدة 15 ثانية ثم حرمه.

- إذا كنت في حاجة إلى تغيير الغاز من غاز طبيعي إلى غاز نفطي مسال، ثم قم بإدارة مقبض التحكم حتى الحد الأدنى. قم بإزالة مقبض التحكم. وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بإحكام ربط براغي الضبط لتقليل تدفق الغاز. يكون الضبط صحيحاً عندما تقوم بإدارة المقبض بسرعة من الحد الأقصى حتى الحد الأدنى ثم حركه بوضوح.

- إذا كنت تحتاج إلى تغيير الغاز من الغاز النفطي المسال إلى الغاز الطبيعي، سوف تحتاج إلى إزالة مقبض التحكم وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بفك برغي الضبط لتقليل تدفق الغاز. يكون الضبط صحيحاً عندما تقوم بإدارة المقبض بسرعة من الحد الأقصى حتى الحد الأدنى ويمكّنك مشاهدة تغير حجم اللهب بوضوح.

تنبيه

- لا تقم بإدخال مسامير فيليبس عند تحويل نوع الغاز.

- بعد القيام بتحويل نوع الغاز، افحص الصمامات لاكتشاف التسريبات وذلك باستخدام الماء والصابون.

قيمة الإعداد	نوع الغاز
ج: 4 مم	ملي بار 20/20
ج: 0.5 ± 5.5 مم	ملي بار 29/30

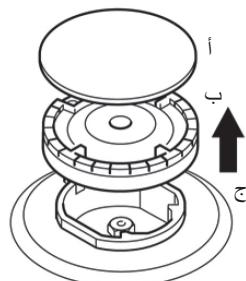
- قم بإحكام ربط البرغي مرة ثانية.

لوحة التسخين الخاص بالشعلات

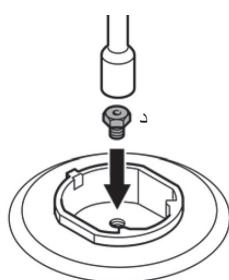
استبدال الخراطيم

اتبع الخطوات التالية:

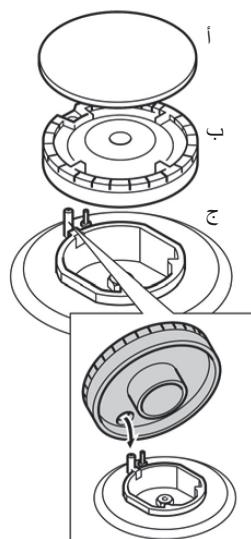
- قم بازالة حامل الأوانى.
- قم بإزالة أغطية الشعلات (أ) وبخاخات الشعلة (ب) من فوق الشعلة (ج).



- قم بازالة الفوهة (د) واستبدلها بالفوهة المناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر قسم "جدول المقاييس العامة للفوهة").
- استبدل الملصق الخاص بالغاز بالملصق الجديد الذي تم توفيره مع مجموعة الفوهة.



- ضع كل بخاخ شعلة (ب) في مكانه على الشعلة (ج).
- ضع ناج الشعلة ذات الصلة (أ) على الجزء العلوي من ناج الشعلة.
- قم بإعادة تركيب حامل الأوانى.



تحويل نوع الغاز

إذا لم يكن الجهاز غير معد بالفعل للاستخدام مع نوع الغاز الحالى، فإنه يجب تحويل الجهاز.

ويجب أن يتم تنفيذ التحويل إلى نوع مختلف من الغاز بواسطة خبير معتمد وفقاً للوائح المعمول بها.

ويم الإشارة إلى نوع الغاز الذي تم ضبطه مسبقاً في المصنع في الملحق الخاص بكتيب التعليمات.

ومن أجل التحويل لنوع مختلف من الغاز، يجب استبدال الخرطوم والنيران المنخفضة وربما يحتاج الهواء الأساسى للضبط.

تحذير !

- قم بإيقاف تشغيل البوتاجاز ومزود الغاز أيضاً.

- قم باستبدال كل لوحات البوتاجاز وأجزائه قبل التشغيل.

- قم بإعادة توصيل كل أجهزة التأريض.

- إن عدم اتباع ذلك قد يتسبب في حدوث الإصابات الجسدية الخطيرة أو حدوث الصدمات الكهربائية أو حدوث الوفاة.

تنبيه !

- انتبه عند التعامل مع أجزاء الصفائح المعدنية الموجودة في آلة الطبخ بالغاز.

- قد تبرز حواجزها الحادة التي تقطع كالسكين.

استبدال مصابح الفرن

إذا فشل مصباح الفرن، فيجب استبداله. يمكنك الحصول على المصايبخ المقاومة للحرارة عبر خدمة ما بعد البيع أو من إحدى المتاجر المتخصصة للبيع بالتجزئة. يُرجى تحديد الرقم التسلسلي لجهازك.

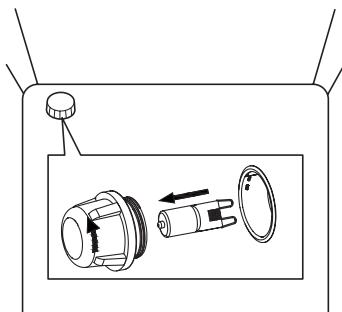
لا تستخدم أي نوع من المصايبخ.

تحذير!

- تأكد من ان الفرن و اللمة بارداً.
- افصل الجهاز من الفتيل الرئيسي، هذا يمكن أن يسبب إصابات خطيرة، صدمات كهربائية وحتى الموت.

اتبع الخطوات التالية:

- 1 أغلق قاطع الدائرة الكهربائية ذو الصلة.
- 2 افتح باب الجهاز.
- 3 ضع منشفة الصحون في صندوق الفرن إذا كان بارداً لمنع الضرر.
- 4 قم بفك الغطاء الزجاجي من المصباح الموجود في صندوق الفرن عبر إدارته عكس عقارب الساعة.



5

استبدل المصباح بمصباح آخر من نفس النوع.

الجهد الكهربائي: 230 فولت
طاقة: 25 واط
السلوك: E14

6 ثبت الغطاء الزجاجي مجدداً.

7 أزل منشفة الصحون وشغل قاطع الدائرة الكهربائية مرة أخرى.

اضغط على زر وظيفة تشغيل إضاءة الفرن حتى يثبت في مكانه الصحيح. لتحقق ما إذا كانت إضاءة الفرن تعمل بشكل مناسب.

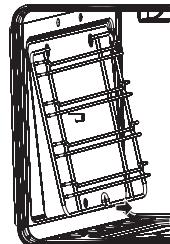
إزالة وتركيب حوامل الأرفف

يمكنك إزالة حوامل الأرفف من أجل تنظيفها تنظيفاً منفصلاً. جميع حوامل الأرفف مثبتة في حوائط صندوق الفرن من الجهات الأربع.

إزالة حوامل الأرفف

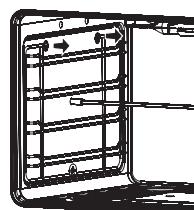
لإزالة حوامل الأرفف، نفذ على النحو التالي:

- 1 قم بفك البرغي الموجود في أسفل حامل الأرفف مجدداً. الخطافات السفلية لحامل الأرفف مفككة.



2

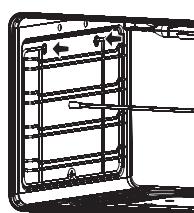
أمسك أعلى حامل الأرفف وثبت البرغي الموجود في أسفل حامل الأرفف مجدداً.



تركيب حامل الأرفف

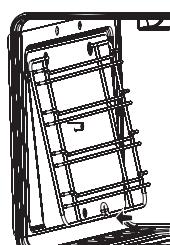
لإعادة تركيب حوامل الأرفف، اتبع الخطوات التالية:

- 1 أدخل الخطافات العلوية في فتحات المتقاب في اللوحة الجانبية.



2

اسحب الرف السفلي إلى الأسفل قليلاً وأنزل الخطافات السفلية في فتحات المتقاب.

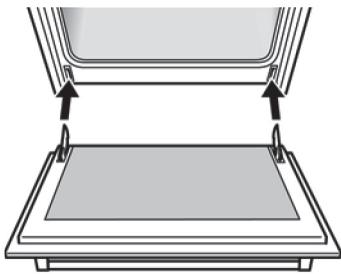


تركيب باب الجهاز

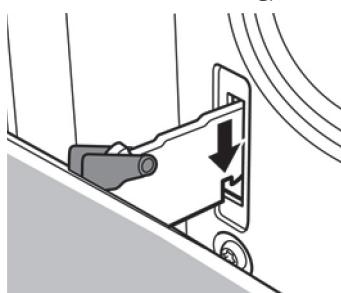
اتبع الخطوات التالية:

1 ثبت باب الجهاز بزاوية.

2 أدخل كلتا المفصلتين، اليمنى واليسرى، في الدعامات.



3 ضع الباب في وضع يمكن من خلاله تعشيق تجويفات المفصلة في كلا الجانبين.



4 افتح باب الجهاز.

5

أطوي رافعات الإقفال إلى الداخل في كلا الجانبين.



6 أغلق باب الجهاز.

6

إزالة باب الجهاز

اتبع الخطوات التالية:

1 افتح باب الجهاز.

2 ارفع أذرع القفل في كلا الجانبين.

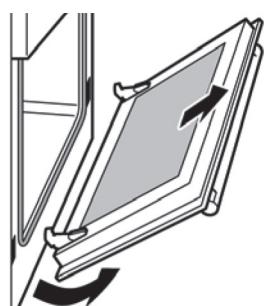


3 15 درجة (بالنسبة لباب الجهاز المعلق).

4 أمسك الباب من كلا الجانبين بكلتا اليدين.

5أغلق باب الجهاز وبعد قليل.

6 ارفع الباب للأعلى بزاوية لإزالتها.



لا تقم بتقكيم الباب.

تنبيه

- كن حذرا عند رفع و رفع الباب
- لا ترفع الباب من المقبض. إن الباب ثقيل جدا.

إزالة وتركيب باب الجهاز

يمكنك إزالة باب الجهاز وذلك لتنظيف أسهل.

كلتا مفصلتي باب الجهاز مثبتتين بواسطة ذراع إقفال.
عندما يطوى ذراع الإقفال في (أ)، يكون باب الجهاز ثابت. لا يمكن أن
يُنزعَا من المفصلة.



إذا كان ذراع القفل مفتوحاً (ب)، تكون المفصلة فقط هي الثابتة، ويمكنك
إزالة باب الجهاز.



تنبيه !

- لا تقترب من داخل المفصلة.

تنظيف الزجاج الداخلي للفرن

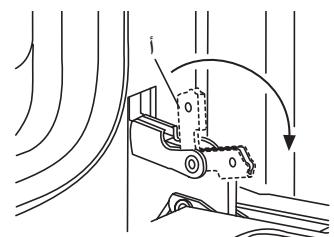
يمكن إزالة الزجاج الداخلي للفرن: مع الأبواب التي تكون في الوضع نصف
مفتوح، استخدم كلتا اليدين لإزالة الزجاج. بعد التنظيف، قم بإعادة تركيب
الزجاج بواسطة القيام بعكس ترتيب الخطوات.

الزجاج الداخلي للفرن

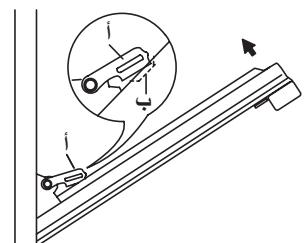
يمكن إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن:

1 افتح باب الفرن بالكامل.

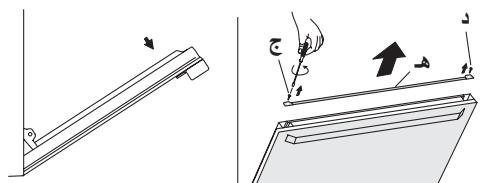
2 أقلب خطاطيف المفصلة "أ" للخارج.



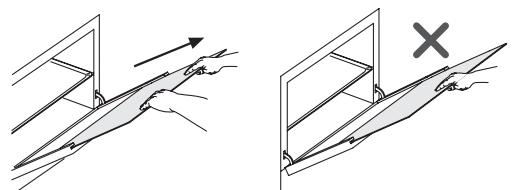
3 أغلق باب الفرن بيته حتى يصل للخطاطيف "أ"، وتأكد من أن هذه
الخطاطيف دخلت في فتحات "ب" بباب الفرن.



4 وبالنسبة إلى الباب الذي يكون في الوضع نصف مفتوح، قم بفك
البراغي (ج) و(د) بواسطة مفك البراغي وقم أيضاً ب拔掉 the القطعة
الجانبية (ه).



5 استخدم كلتا اليدين لإزالة الزجاج.



6 بعد التنظيف، قم بإعادة تركيب الزجاج بواسطة القيام بعكس ترتيب
الخطوات.



الصيانة

التنظيف والغناية

تشغيل إضاءة الفرن

لجعل تنظيف الفرن أسهل، يمكنك تشغيل إضاءة الفرن ولتشغيل الإضاءة اضغط على زر الوظيفة حتى يستقر في مكانه.

تنبيه !

- لا تستخدم المنظفات ذات الضغط العالي أو رشاشات البخار.
- لا تستخدم أبداً مواد التنظيف الكاوية أو الكاشطة.
- وإذا سقطت مثل هذه المواد على واجهة الجهاز، قم بتنظيفها فوراً بالماء.
- لا تقم بتنظيف أي من أسطح الجهاز عندما تكون ساخنة.

استخدام مادة التنظيف الملائمة

لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على مواد كاشطة أو أحماض، أو أدوات تنظيف مثل الصوف الفولاذي أو الإسفنج غير القابل للصدأ. حيث أنها قد تتسبب في تلف السطح.

أجزاء الجهاز	مادة التنظيف وأدوات التنظيف
لوحة الزجاجي لباب الجهاز	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم مادة تنظيف الزجاج. • فالحافة السفلية للباب ربما يكون بها حواف حادة. • قم بتنظيف الباب والألواح الزجاجية بعناية. • لا تستخدم مكشطة الزجاج.
لوحة التحكم والمقبض	<ul style="list-style-type: none"> • قم بالتنظيف باستخدام قطعة قماش مبللة.
مانع التسرب (في صندوق الطهي)	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم الماء الصابوني الدافئ.
حوامل الأرفف	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم الماء الصابوني الدافئ.
صندوق الطهي أسطح مطلية بالمينا	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم الماء الصابوني الدافئ، وقم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة.
شعارات الغاز الشعارات	<ul style="list-style-type: none"> • قم بجازة التيجان والأغطية الخاصة بالشعارات، استخدم الماء الصابوني، واتركهم يجفوا جيداً. • قم بتنظيف شمعات الإشعال والمزدوجة الحرارية بقطعة قماش مبللة أو صغيرة أو بواسطة فرشاة ناعمة، واتركهم يجفوا جيداً.
شعارات الغاز الفرن والشواية	<ul style="list-style-type: none"> • عند إعادة التركيب: ضع التاج فوق الشعلة. ضع غطاء الشعلة تماماً أعلى تاج الشعلة. • يتم طلاء أغطية الشعارات بطبقة من المينا السوداء. وبمرور سيتغير لونها. وهم لا يؤثرون على وظيفة الجهاز. • لا تقم أبداً بتنظيف شعارات الغاز الموجودة في صندوق الطهي بنفسك.
الشكل الخارجي للجهاز أسطح الصلبة المقاومة للصدأ	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم الماء الصابوني الدافئ، وقم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة. • قم دائمًا بجازة بقع الترسيبات الجيرية والشحوم والنشا والألبومين (على سبيل المثال بياض البيض) فوراً. • وتنصح مواد التنظيف المصنوعة من الصلب المقاوم للصدأ بواسطة خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة.
الغطاء الزجاجي (في مواجهة إضاءة الفرن)	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم الماء الصابوني الدافئ.
حامل الأواني	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم الماء الصابوني الدافئ. • لا تغسل حامل الأواني في غسالة الأطباق.
الملحقات	<ul style="list-style-type: none"> • قم ببنقuumهم في ماء صابوني دافئ. قم بتنظيفهم باستخدام فرشاة أو إسفنج. • السيخ الدوار: وتنصح مواد التنظيف المصنوعة من الصلب ال قماوم للصدأ بواسطة خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة.

أمثلة التطبيق

الطبق	الملحقات	وضع الرف	وقت التسخين (دقائق)	الجانب الثاني	وقت الطهي (دقائق)
توست	رف التحمير والخبز	4	٠	-	5
شريان لحم بقرى، ٤٥٠ × ٤ سم (٢.٥٠ سم)	رف التحمير والخبز * صينية الخبز المطلية بطبيعة المينا	4	٠	-	5
كباب (سمك ٢.٥ سم)	رف التحمير والخبز * صينية الخبز المطلية بطبيعة المينا	4	٠	-	5
دجاج على السيخ الدوار ١.٥ × ٢ كجم	الشيخ الدوار، صينية الخبز المطلية بطبيعة المينا (في الأسفل)	٦	١٥	-	٠

* تم إدخاله أسفل رف التحمير والخبز

نصائح خاصة بالتحمير

يحتوي الجدول أدناه على معلومات إضافية عن كيفية النجاح في التحمير

كيف يمكنك معرفة أن قطعة الشواء جاهزة؟	قطعة الشواء داكنة جداً والجلد محترق في بعض الأماكن.
استخدم مقاييس حرارة اللحم (المتاح من إحدى المتاجر المتخصصة للبيع بالتجزئة) أو قم بـ "اختبار الملعقة". اضغط على قطعة الشواء باستخدام ملعقة. عندما تكون صلبة، فإنها جاهزة.. إذا تمكنت الملعقة من الضغط عليها، فهذا يعني أنها تحتاج إلى الطهي لمدة أطول.	تحقق من وضع الرف ودرجة الحرارة.
في المرة القادمة، استخدم طبق تحمير أصغر، وأضف كمية أكثر من السائل.	قطعة الشواء تبدو جيدة لكن احترقت العصائر.
في المرة القادمة، استخدم طبق تحمير أكبر وأضف كمية أقل من السائل.	قطعة الشواء تبدو جيدة لكن العصائر شفافة ورطبة.

**نصائح الشوي**

رش بعض الزيت على الطعام المراد شويه قبل وضعه على الرف السلكي أسفل الشواية.

ضع الطعام المراد شويه في منتصف الرف السلكي. اسكب كمية قليلة من المياه في صينية الخبز المطلية بطبيقة المينا وأدخلها في وضع الرف تحت الشواية لتجمیع الدهون الفارة.

لا تضعها على أرضية صندوق الفرن.

إذا كان ممکناً، يجب أن تكون عناصر الشوي متساوية السمك.

يجب أن يكون سُمکها من 2 سم إلى 3 سم على الأقل.

يضمّن ذلك أنها ستتصبح بنية شكل متساوي بينما ستبقى بعض العصارة.

إذا كان الطعام المراد شويه نحيل اقلبه على الجهة الأخرى أثناء الشوي، أما

إذا كانت سميكة، اقلبها على الجهة الأخرى عدة مرات أثناء الشوي. استخدم

ملقط الطهي عند تقليل الطعام لتجنب تقبّه، ي حالة إذا كان هذا الطعام

لحماً، واحفظ عصارة اللحم داخل اللحم.

اللهم الداكنة مثل لحم الخراف واللحم البقرى تصبح بنية بشكل أفضل

وأسرع من اللحوم الفاتحة اللون مثل لحم الخنزير ولحم العجل.

نصائح متعلقة باستخدام السيخ الدوار

ضع قطع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان وقم بإحكام وضعه من كلا جانبي السيخ بمشابك التثبيت.

كما يمكنك أيضاً ربط قطع اللحم بخيط.

ومع الدجاج، اربط أطراف الأجنحة أسفل لظهر والفخذين عكس الجسم.

حيث سيمنعمون هذا من أن يصبحوا ذو لون غامق.

قم بتقبّل الجلد أسفل الجناحين للسماح بالتخلاص من الدهون.

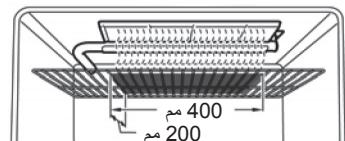
التحمير والشوي**أواني الفرن**

يمكّنك استخدام أواني الفرن المصنوعة من المينا أو الزجاج مقاوم للنار أو الصلصال أو حديد الزهر.

صوانى الخبز مناسبة للقطع الكبيرة المُحرمة أيضًا.

أجود سطح شوي

ستتحقق أفضل النتائج إن استخدمت مكان الشواية.

**ملحوظة**

- تعتمد درجة الحرارة ووقت الخبز على الكمية وتركيبة المكونات.

نصائح خاصة بالتحمير

بناءً على حجم قطعة اللحم، أضف 2 أو 3 معالق من السائل لتطرية اللحم ومن 8 إلى 10 معالق من السائل لوضع قطع المُحرمة بها.

عند طهي الوز أو البيط، أثقب الجلد الموجود في الجانب السفلي للأجنحة للسماح بخروج الدهون.

ستصبح الدواجن مقرمشة وبنية اللون إذا قمت بترطيبها قرب انتهاء التحمير بالزبدة أو المياه المالح أو عصير البرقان.

اقلب قطعة اللحم على الجهة الآخر أثناء وقت التحمير.

عند تحمير قطعة كبيرة من اللحم، قد تجد أن كمية البخار والتكتيف في الفرن أكثر من المعتاد. عادة ما يحدث ذلك وهذا لا يؤثر على تأثير الفرن. بمجرد أن يكتمل التحمير، قم بتجفيف باب ونافذة الفرن باستخدام قطعة قماش.

إذا كنت تقوم بالتحمير على الرف السلكي، أدخل صينية الخبز المطلية بطبيقة المينا في الرف على الوضع 1 لتجمیع الدهون الفارة.

الخبز**صواني الخبز**

استخدم صواني الخبز والمصواني المستطيلة ذات الألوان الفاتحة كلما كان ذلك ممكناً.

ملحوظة

- تعتمد درجة الحرارة ووقت الخبز على الكمية وتركيبة المكونات.

أمثلة التطبيق

يمكنك إيجاد المزيد من المعلومات في قسم "نصائح الخبز" الذي يلي جداول الخبز.

نوع الشيء المخبوz	الملحقات	وضع الرف	الدرجة	وقت التسخين المسبق (دقائق)	وقت الطهي (دقائق)
كيكة الطبقات (2ea)	رف التحمير والخبز	3	170	-	10
كعك مُحلى	رف التحمير والخبز	3	170	-	10
البيتزا المجمدة	رف التحمير والخبز * صينية الخبز المطلية بطبقة المينا	3	200	-	20-28
لارانيا طازجة	رف التحمير والخبز	3	200	-	35-45

* تم إدخاله أسفل رف التحمير والخبز

نصائح الخبز

كيفية التأكد من إذا كانت الكيكة الإسفنجية قد نضجت.	قبل انتهاء وقت الخبز الوارد في الوصفة بـ 10 دقائق، تقرباً، أثقب أعلى نقطة في الكيكة باستخدام سيخ خشبي. إذا لم تعلق أي عجينة كيك في الخشب، فإن الكيك جاهز.
هبطت الكيكة.	في المرة القادمة، استخدم سائل أقل أو أخبز في درجة حرارة أقل قليلاً. ملاحظة مرات التقليب مذكورة في الوصفة.
ارتفعت الكيكة من المنتصف أكثر من الجوانب.	لا تدهن حواف صواني الخبز. بعد الخبز، أخرج الكيك بحذر باستخدام السكينة.
الكيك داكن جداً من الأعلى.	ضع الكيك في مكان سفلي من الفرن وأخبز في درجة حرارة منخفضة لمدة أطول قليلاً.
الكيك شديد الجفاف	اصنع فتحات صغيرة جداً في الكيكة الجاهزة استخدام عود مزج الكوكتيل. ثم اسكب عصير فواكه أو مشروب كحولي على الكيك. في المرة القادمة، أخبز بدرجة حرارة أعلى قليلاً لوقت أقل.
الخبز أو الكيك يبدو جيداً لكن معروضاً من الداخل.	في المرة القادمة، استخدم سائل أقل وأخبز في درجة حرارة أقل لمدة أطول. للكريك بالإضافات الرطبة: قم بخنز القاعدة أولاً. قم بنثر اللوز وفتات الخبز على القاعدة ثم اسكب الإضافات عليها. احرص على اتباع الوصفة ووقت الخبز.
المعجنات لا يصبح لونها بني بشكل متساوٍ.	اخفض درجة الحرارة قليلاً. يمكن لورق الشحم الزائد أن يؤثر على تدوير الهواء. دائمًا قلل من حجم ورقة الشحم لتتوافق مع حجم صينية الخبز.



نصائح تتعلق باستخدام جهازك

النصائح التالية متعلقة بأواني الفرن والطهي وتوضح كيفية التصرف عند حدوث خطأ.

نصائح عامة

- لأنه كلما انخفضت درجة الحرارة، ازداد اسمرار الفرن.
- نظف الجهاز وملحقاته بعد كل استخدام، بمجرد أن تبرد.
- ضع صواني البَيْز أو أواني الفرن دائمًا في مركز الرف السلكي.
- ضع أواني الطهي دائمًا في منتصف شعارات الموقف على سطح الطهي.

الغلي والقلي

أواني الطهي

للأطباق التي تتطلب الكثير من السوائل، استخدم أوعية عميقه ذات جوانب كي لا تغور أثناء الغليان.

يجب أن تكون قاعدة الوعاء نظيفة وجافة ومسطحة.

أمثلة التطبيق

الطاقة مستوى الغاز	الطريقة
٠	التخزين (بناء على الكمية)
٠	الوصول إلى نقطة الغليان
٠	الغلي البطيء (منخفض أو عالي، بناء على المطلوب)
٠	الحرق
٠ - ٠	القلي لمدة أطول

نصائح وإرشادات

هذه نصائح وإرشادات لمساعدتك عند طهي الطعام في جهازك.

نصائح خاصة بتوفير الطاقة

نقدم لك بعض النصائح لنتمكن من توفير الطاقة عند استخدام الفرن وسطح الطهي.

نصائح تتعلق باستخدام سطح الطهي ذات القطر المناسب للموقف

تأكد من أن قطر أواني الطهي مناسب لقطر كل من شعارات الموقف التي تستخدمها.

يمكنك أيضًا إيجاد نظرة عامة للأطمار المناسبة في قسم تحت عنوان "جهازك الجديد - سطح الطهي". يجب لا تكون شعارات الغاز أكبر من قطر أواني الطهي.

أواني الطهي ذات الأغطية

استخدم أواني الطهي ذات القواعد المسطحة.
إذا كان ممكناً، استخدم أواني الطهي ذات الأغطية لتوفير الغاز.

مياه أقل

استخدم مياه أقل لتنقلي وقتك الطهي للحضر أو اتساع البساطس على سبيل المثال.

نصائح تتعلق باستخدام الفرن

قوالب الكيك المتعددة

من الأفضل حَبَّز قوالب الكيك المتعددة واحد تلو الآخر.
عندما يكون الفرن لا يزال دافئاً. يقال هذا من وقت الحَبَّز ل قالب الكيك الثاني.
يمكن أيضًا وضع الثنين من صواني الكيك بجوار بعضهما البعض.

استخدام الحرارة المتبقية

عند الطهي لأوقات طويلة، يمكنك إغلاق الفرن قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي واستخدام الحرارة المتبقية لإنتهاء الطهي.

إغلاق باب الجهاز

ابق باب الجهاز مغلقاً عندما يكون الجهاز في وضع التشغيل. إذا احتجت إلى فتح باب الجهاز، فأغلقه مجدداً بأسرع ما يمكن. وإنما ستختفي درجة الحرارة وسيحتاج الفرن إلى أن يستعيد درجة حرارته مجدداً.

إزالة السيخ الدوار

تشغيل مراقب الدقائق

يعلم مراقب الدقائق بصورة مستقلة عن الفرن.

ضبط وقت الطهي

قم بإدارة مقبض التحكم في اتجاه عقارب الساعة، وذلك بمقدار ما يتوقف الحد، ثم قم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة، لضبطه على الوقت المطلوب.

انقضى وقت الطهي

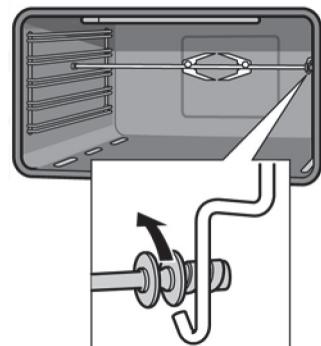
تصدر صفاراة بمجرد أن ينقضى الوقت.

تحذير

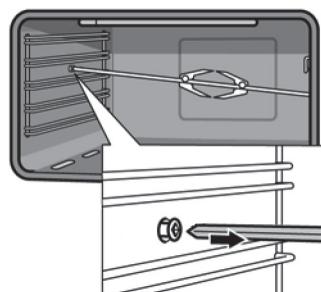
- لا تلمس أبداً سطح صندوق الطهي الساخنة أو شمعات التسخين.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدين على مسافة آمنة من الجهاز في جميع الأوقات.
- افتح باب الجهاز بحرص.
- فربما يتسرّب البخار الساخن.
- لا تلمس مباشرةً أبداً السيخ الدوار أو الملحقات الأخرى وهي ساخنة.
- ارتدي دائمًا قفازات الفرن أو القفازات المقاومة للحرارة عند التعامل مع الملحقات الساخنة.

قم بإزالة السيخ الدوار كالتالي:

- 1** افتح باب الجهاز بحرص.
- قم بإزالة السيخ الدوار من الحامل بحرص.

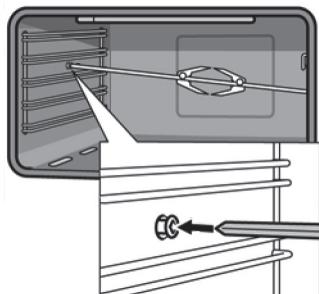


- 2** اسحب بحرص السيخ الدوار من الوصلة الموجفة في اللوح الجانبي.
- وقم بإزالته من الفرن.

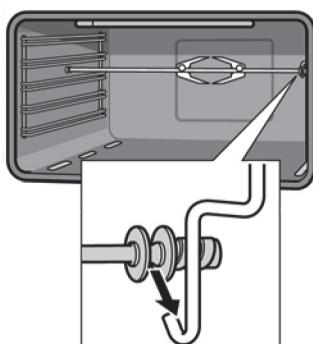


- 3** أخرج صينية الخبز.

إذا تم تسخين الفرن، قم بتركيب السيخ الدوار فقط إذا كنت تستخدم قطع القماش الخاصة بالفرن أو ترتدي قفازات الفرن (الحرارية). ولتركيب السيخ الدوار، ضع إحدى النهايتين في الوصلة الموجفة في لوح الجانب الأيسر من صندوق الطهي.



قم بتعليق النهاية الأخرى في الحامل. 3



اسكب القليل من المياه في صينية الخبز وضع هذه الصينية على الرف ذو المستوى الأول وذلك كي تجمع الدهون التي تسيل. 4

تشغيل السيخ الدوار

اضغط على زر الوظيفة للحصول على وضع السيخ الدوار. سيسقط الزر في مكانه بكل بساطة وسيبدأ التشغيل.

إغلاق السيخ الدوار

اضغط على زر الوظيفة للحصول على وضع السيخ الدوار. سينتحرر الزر من مكانه وسيغلق التشغيل.

استخدام السيخ الدوار

يمكن استخدام السيخ الدوار لطهي قطع لحم الفخذ والكتف مثل اللحم المفروم والدواجن وسيعطي نتائج ممتازة. حيث يتم شوي اللحم جيداً ومن جميع الجهات. استخدم السيخ الدوار مع الشواية في نفس الوقت.

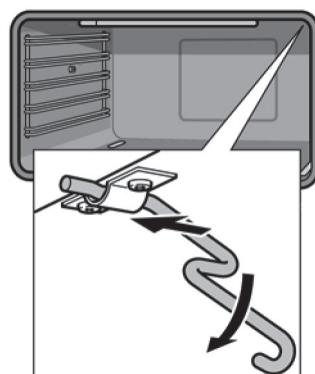
إعداد لحوم الفخذ والكتف

ضع قطع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان وقم بإحكام وضعه من كلا جانبي السيخ بمشابك التثبيت. كما يمكنك أيضاً ربط قطع اللحم بخيط. ومع الدجاج، اربط أطراف الأجنحة أسفل لظهر والفخذين عكس الجسم. حيث سيمعنهم هذا من أن يصبحوا ذو لون غامق. قم بثقب الجلد أسفل الجناحين للسماح بالتخلص من الدهون.

تركيب السيخ الدوار

قم بتركيب السيخ الدوار كالتالي:

- 1 قم بتعليق حامل السيخ في زاوية الحمل الموجودة في سقف صندوق الطهي. وإذا كنت ترغب في تسخين الفرن، قم بالتعليق في الحامل قبل التسخين.



تحذير !

- لا تلمس أبداً أسطح صندوق الطهي الساخنة أو شمعات التسخين.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدين على مسافة آمنة من الجهاز في جميع الأوقات.
- افتح باب الجهاز بحرص. فربما يتسرّب البخار الساخن.

إذا كان اللهب يخرج

أغلق مقبض التحكم، انتظر لمدة دقيقة واحدة ثم قم بإشعال الشعلة مرة أخرى.

تنبيه !

- إذا استمر اللهب في الخروج، فهذا يعني أن الغاز سيسرب. لا تترك أبداً شعلات الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل.
تأكد من أنه لا توجد أي تيارات هوائية.

تشغيل شعلة الشواية

يرجى ملاحظة أن باب الجهاز يجب أن يكون مغلقاً أثناء الشوي.

إشعال شعلة الشواية

فتح باب الجهاز.

1

اضغط على مقبض التحكم الخاص بالشواية وأدره باتجاه عقارب الساعة إلى الوضع الشواء "Grill".
تستعمل شعلة الغاز. ابق مقبض التحكم مضغوطاً ليوضع ثوانٍ حتى يستقر اللهب.
لا تُدْرِّي مقبض التحكم بعد هذا الوضع.

2

بعد ذلك أغلق باب الجهاز بحرص.

3

اغلاق شعلة الشواية

وعندما يكون الطبق جاهزاً، قم بإدارة مقبض التحكم في اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع ●.

تنبيه !

- إذا استمر اللهب في الخروج، فهذا يعني أن الغاز سيسرب. لا تترك أبداً شعلات الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل.
تأكد من أنه لا توجد أي تيارات هوائية.

كيف تقوم بتشغيل الفرن الخاص بك

يرجى العلم بأنه لا يتم تشغيل شعلات الفرن في حالة سطح الطهي المزود بأغطية لسطح التسخين إلا إذا كان غطاء سطح الطهي مفتوحاً.

تشغيل إضاءة الفرن

ولتنشغل إضاءة الفرن اضغط على زر الوظيفة حتى يستقر في مكانه.
يتم تشغيل إضاءة الفرن.

إغلاق إضاءة الفرن

ولإغلاق إضاءة الفرن اضغط على زر "الوظيفة" حتى يتحرر من مكانه.
يتم إغلاق إضاءة الفرن.

أوضاع التشغيل

وضع التشغيل	شعلة الغاز	الاستخدام
● 130 - 250 درجة مئوية التسخين التقليدي	شعلة الفرن	للكيك والحلويات والمخبوزات.
■ الشواء	شعلة الشواء	لشرائح اللحم والنناقق والأسماك والخبز المحمص.
□ وضع السيخ الدوار الشواء	شعلة الشواء	للدواجن، قطع لحوم الفخذ والكتف، على سبيل المثال، لحم البقر ولحم العجل ولحوم الصيد.

تشغيل شعلة الفرن

إذا كنت ترغب في تسخين الفرن الخاص بك بالطريقة التقليدية، استخدم شعلة الفرن.

اشعال شعلة الفرن

فتح باب الجهاز.

1

اضغط على مقبض التحكم في الفرن بإدارته عكس عقارب الساعة وثبته على درجة حرارة 250 درجة مئوية، واجعل مقبض التحكم مضغوطاً لمدة ثوانٍ قليلة حتى يستقر اللهب الشعلة.
بعد ذلك أغلق باب الجهاز بحرص.

2

اضبط درجة الحرارة باستخدام مقبض التحكم.

3

تحذير !

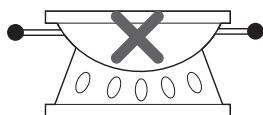
- التتحقق دائمًا من أن شعلة الفرن فيها اللهب في الأسفل. إذا لم يوجد هناك اللهب، أدر الزر مرة أخرى.

إغلاق شعلة الفرن

وعندما يكون الطبق جاهزاً، قم بخفض مقبض التحكم برفق وأدره في اتجاه عقارب الساعة وصولاً للوضع ●.

استعمال الووك

إذا كنت تستخدم ووك، نوصي باستخدام ووك 14 بوصة أو أصغر ووك بقاع مسطح. تأكّد من أن الجزء السفلي للووك وضع بشكل جيد على الشبكة.



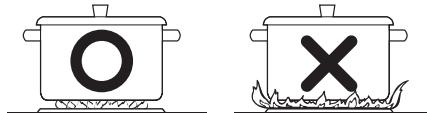
استعمال ووك بقاع مسطح

الإشعال التلقائي مع جهاز السلامة عند فشل الموقد

تم تجهيز الجهاز بنظام حماية وسلامة ضد النيران على كل موقد، ويهدّف إلى وقف تدفق الغاز إلى رأس الموقد في حالة النيران الصادرة.

كيفية اختيار حجم اللهب

راقب الشعلة، وليس الزر، عند خفض الحرارة لتسخين سريع، يجب أن يكون تطابق تجهيزات المطبخ المستخدمة.

**تنبيه**

لا تستعمل حلقة دائريّة للووك. ضع الحلقة على الموقد أو الشبكة قد يسبّب العمل الخطأ للموقد، مما أدى إلى مستويات أول أكسيد الكربون أعلى من المعايير المصرح بها. هذا يمكن أن يكون خطراً على صحتك.

تنبيه

لا تدع النيران تمتد حتى جانب تجهيزات الطبخ.

ملحوظة

- الموقد السطحي قد يتحوّل إلى اللون الأصفر إذا كانت هناك رطوبة عالية، على سبيل المثال، كان ذلك يوم ممطر أو إذا كان هناك مرطب في مكان قريب.

- بعد التحويل إلى الغاز الطبيعي، يمكن للهيب أن يكون أصغر من المعتاد عند وضع أواني الطهي على الموقد السطحي.

طريقة تشغيل سطح الموقد

يرجى العلم بأنه لا يتم تشغيل شعلات الفرن في حالة سطح الطهي المزود بأغطية لسطح التسخين إلا إذا كان غطاء سطح الطهي مفتوحاً.

تنبيه !

ماذا تفعل إذا شمت رائحة الغاز؟

- إفتح النوافذ.
- لا تشعل أي شيء.
- لا تلمس أي مقبس كهربائي.
- لا تستعمل أي هاتف داخل المبني.
- كالم هاتفيًّا مزودك بلغاز من هاتف جارك.
- إتبع تعليمات شركة الغاز.
- إذا لم تستطع الحصول على شركة الغاز، اتصل بالمطافي.

ملحوظة

تصدر الشعلات الكهربائية صوت قعقعة. جميع ولاعات الموقد تشتعل عندما يشعل موقد واحد.

تحذير !

- باستخدام الموقد، يجب أن يكون غطاء الجهاز مفتوحاً. هو مصنوع من زجاج مقاوم لدرجات حرارة مرتفعة، ولكن يجب أن تدار لتجنب أي تلف.



لا تغلق الغطاء عندما تكون الشعلة مشتعلة.

تشغيل شعلات الغاز

تأكد من وضع غطاء الشعلة دائمًا أعلى تاج الشعلة مباشرةً. يجب أن تكون الفتحات الموجودة على تاج الشعلة مفتوحة. ويجب أن تكون جميع الأجزاء جافة.

ثم قم بإشعال شعلة الغاز

1 ولإشعال الشعلة التي ترغب فيها، اضغط على مقبض التحكم الخاص بها وأدره إلى الموضع ① الصحيح.

تشتعل شعلة الغاز.
ابق مقبض التحكم مضغوطاً لبعض ثوانٍ حتى يستقر اللهب.

2 اضبط الشعلة على وضع اللهب المطلوب.

المعنى	الإعداد
أدنى وضع للهب	①
أعلى وضع للهب	②

النيران ليست ثابتة بين الوضع ① و ②. لذلك، حددًا دائمًا وضعًا بين ① و ②.

إغلاق شعلة الغاز

قم بإدارة مقبض التحكم الخاص بالشعلة المراد إطفائها إلى الوضع ③.

إذا كان اللهب يخرج

أغلق مقبض التحكم. انتظر لمدة دقيقة واحدة ثم كرر الخطوات من 1 إلى 2.

تنبيه !

- إذا استمر اللهب في الخروج، فهذا يعني أن الغاز سيتسرب. لا تترك أبداً شعلات الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل.

تأكد من أن الطعام لا يغلي حتى لا يفور وأنه لا يوجد أي تيارات هوائية تؤثر على الشعلة أثناء الطهي.

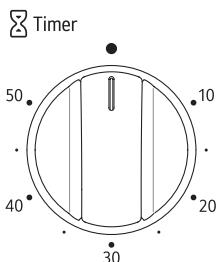
مراقب الدقائق

يُعد مراقب الدقائق مؤقتاً للعد التنازلي، حيث يصدر صوتاً مسموعاً عند انتهاء وقت الطهي.

يُعمل مراقب الدقائق بصورة مستقلة عن الفرن.

مقبض التحكم في مراقب الدقائق

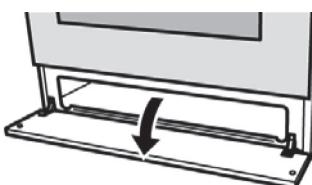
استخدم مقبض التحكم هذا لتعيين وقت الطهي.



المعنى	الإعداد
إيقاف	●
وقت الطهي (دقائق)	59 - 1

حرة التخزين

افتح حرة التخزين بطيئاً لوجهة البوتاجاز.
يمكن استخدام حرة التخزين في سطح الطهي أو ملحقات الفرن.



تنبيه

- لا تترك أبداً المواد القابلة للاشتعال داخل حرة التخزين.

زر وظيفة السيخ الدوار

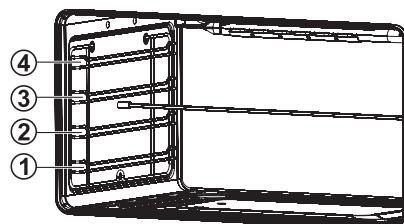
يُستخدم زر الوظيفة هذا لتشغيل السيخ الدوار وإيقافه.



المعنى	الإعداد
إيقاف	
تشغيل	

الملحقات

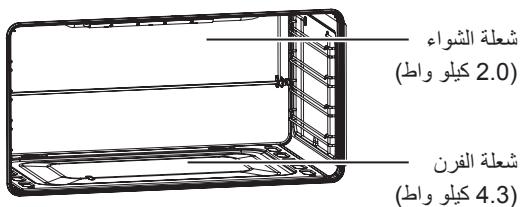
يمكن تركيب الملحقات في الفرن بأربعة أوضاع مختلفة للأرفف.
يمكنك سحب الملحقات للخارج مسافة ثنتين دون الحاجة إلى إمالتهم.
يسهل لك ذلك من إخراج الأطعمة من الفرن بكل سهولة.
يمكنك شراء الملحقات عبر خدمة ما بعد البيع أو من إحدى المتاجر المتخصصة للبيع بالتجزئة.



الوصف	الملحقات
رف التحمير والخبز	
يُستخدم لأواني الفرن وصواني الكيك والأطعمة المشوية والمجمدة.	
صينية الخبز المطلية بطبقة المينا	
لتحضير الكيك غير متمسك القوام والمعجنات والأطعمة المجمدة وشديدة التحمير. كما يمكن إدخاله أسفل الرف السلكي أو السيخ الدوار، ويُستخدم أيضاً كصينية تجميع الدهون المتتساقطة.	
السيخ الدوار	
لتحمير قطع كبيرة من الدجاج. لا يُستخدم السيخ الدوار إلا مع صينية الخبز المطلية بطبقة المينا.	

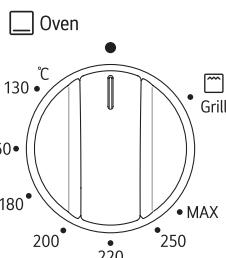
الفرن

شعلات الغاز



مقبض التحكم في الفرن

استخدم مقبض التحكم هذا لتعيين الحرارة الناتجة من شعلة الفرن.

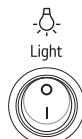


المعنى	الإعداد
إيقاف	•
تعمل شعلة الفرن بنطاق درجات الحرارة المئوية	250 - 130

يُوجَد حد أقصى بين إعدادات درجة الحرارة 250 و 0. لذا لا تُدرِّر مقبض التحكم بعد هذا الحد.

زر وظيفة مصباح الفرن

يُستخدم زر الوظيفة هذا لتشغيل مصباح الفرن وإيقافه.



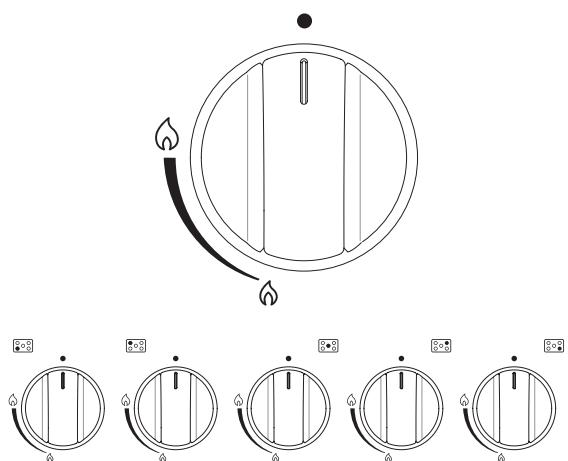
المعنى	الإعداد
إيقاف	(Top position)
تشغيل	(Bottom position)

شعلات الغاز

قطر حامل الشعلة أو الغطاء	شعلات الغاز
8-16 سم	شعلة اقتصادية
12-20 سم	شعلة ذات قدرة قياسية
20-23 سم	شعلة عالية القدرة
23-26 سم	شعلة بطيئة

مقابض التحكم في شعلات الغاز

اضبط إعدادات الحرارة لشعلات الغاز باستخدام مقابض التحكم.
يُوضَح الرمز الموجود أعلى مقبض التحكم شعلة الغاز الخاصة به.



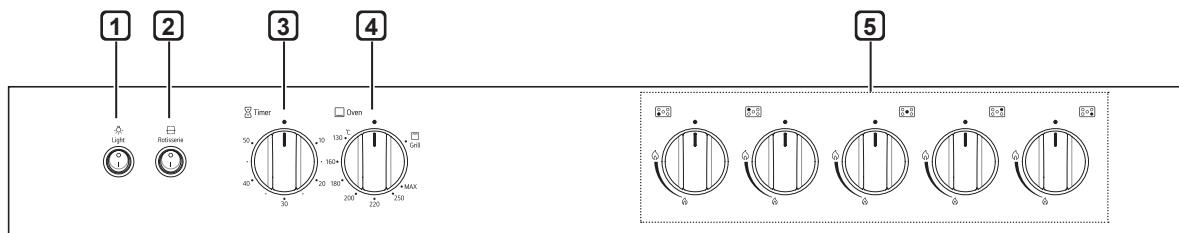
منفذ البخار

تنبيه!

- يتصاعد هواء الفرن الساخن من منفذ البخار ويترافق على سطح الطهي.

يرجى العلم بأنه لا يتم تشغيل شعلات الفرن في حالة سطح الطهي المزود بأغطية لسطح التسخين إلا إذا كان غطاء سطح الطهي مفتوحاً.

لوحة التحكم



4 مقبض التحكم : الفرن

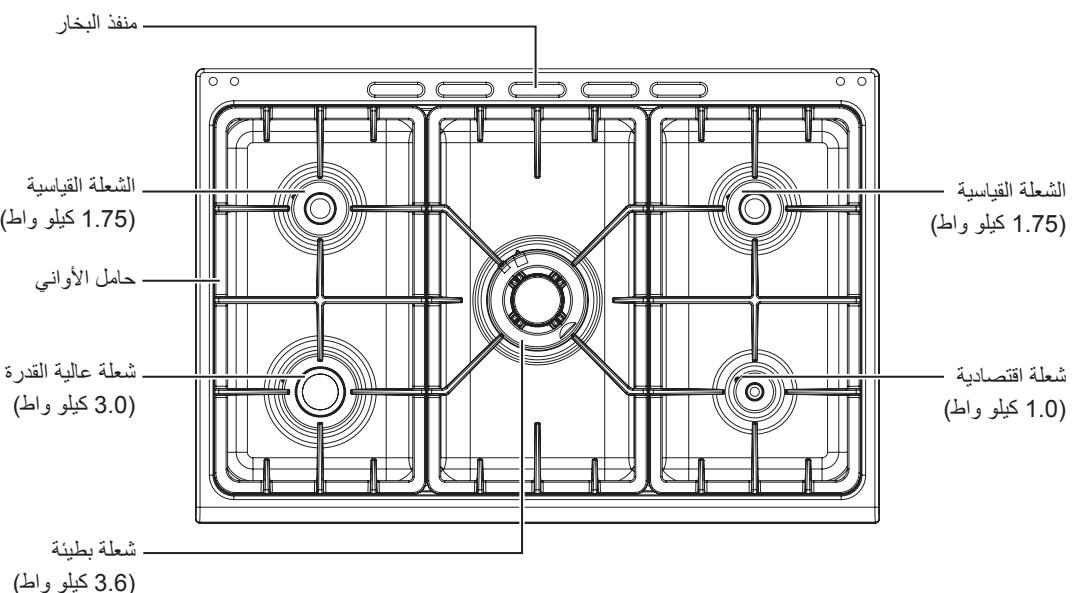
5 مقبض التحكم : شعلات الغاز

1 زر الوظيفة : مصباح الفرن

2 زر الوظيفة : السيخ الدوار

3 مقبض التحكم : مراقب الدقائق

سطح الطهي



تعليمات

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

يرجى قراءة التعليمات التالية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
قم ب拔掉 الملاعق من على الجهاز وتخلص منها بطريقة صحيحة.

تشغيل الفرن

التنظيف الأولي لصندوق الفرن

قم ب拔掉 الملاعق من صندوق الفرن.

قم ب拔掉 الملاعق المتبقية بالكامل كالقطع البوليستيرين الصغيرة الموجودة في صندوق الفرن.

يتم تغطية بعض الأجزاء بطبقة واقية. لذا يجب إزالة الطبقة الواقية.

1 نظف سطح الجهاز الخارجي بقطعة قماش ناعمة ورطبة.

2 إذا كانت حوامل الأرفف مثبتة بالفعل، فقم بفكها وزرعها. للحصول على معلومات عن كيفية إزالة الأرفف، انظر قسم "إزالة حوامل الأرفف وإعادة تركيبها".

3 قم بتنظيف صندوق الفرن بالماء الدافئ والصابون.

تشغيل شعلة الفرن

لإزالة رائحة البوتاجاز الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو فارغ ومغلق.

يرجى العلم بأنه لا يتم تشغيل شعلات الفرن في حالة سطح الطهي المزود بأغطية لسطح التسخين إلا إذا كان غطاء سطح الطهي مفتوحاً.

1 افتح غطاء سطح الطهي وباب الجهاز.

2 اضغط على مقبض التحكم في الفرن بإدارته عكس عقارب الساعة وثبته على درجة حرارة 250 درجة مئوية، واجعل مقبض التحكم مضغوطاً لمدة ثوانٍ قليلة حتى يستقر لهب الشعلة. بعد ذلكأغلق باب الجهاز.

3 قم بباب الفرن بعد مرور 45 دقيقة بإدارة مقبض التحكم مع عقارب الساعة إلى أن يصل إلى درجة الحرارة ● درجة مئوية.

تشغيل شعلة الشواء

1 افتح باب الجهاز.

2 اضغط على مقبض التحكم في الشواء بإدارته مع عقارب الساعة وثبته على موضع Grill واجعل مقبض التحكم مضغوطاً لمدة ثوانٍ قليلة حتى يستقر لهب الشعلة. بعد ذلكأغلق باب الجهاز.

3 قم بباب شعلة الشواء بعد مرور 30 دقيقة بإدارة مقبض التحكم عكس عقارب الساعة إلى أن يصل إلى درجة الحرارة ● درجة مئوية.

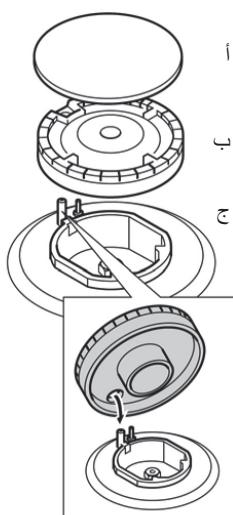
شطف صندوق الفرن بعد التنظيف الأولي

قم بتنظيف صندوق الفرن بالماء الصابوني الدافئ.
أعد تركيب حوامل الأرفف.

تنظيف أغطية الشعلات والتيجان

اتبع الخطوات التالية:

- 1** نظف أغطية الشعلات (أ) وتيجان الشعلة (ب) بالماء وسائل التنظيف.
- 2** جفف الأجزاء التي تم فكها جيداً.
- 3** ضع بخاخ الشعلة (ب) على الشعلة (ج).
- 4** ضع غطاء الشعلة (أ) أعلى تاج الشعلة (ج) مباشرةً.



تنظيف الملحقات

قبل استخدام الملحقات، قم بتنظيفهم بواسطة استخدام قطعة من القماش مع الماء الصابوني الدافئ.

صمام الأمان

إن تركيب صمام أمان مخصص لفتح وغلق الإمداد بالغاز هو شرط إلزامي. قم بتركيب صمام الأمان بين خط توصيل الغاز الخاص بالغرفة المناسبة والبوتاجاز. وذلك مع ضمان الوصول دون عوائق لهذا الصمام.

تحقق من أجل اكتشاف التسربات

بعد القيام بتوصيل خط الغاز، افحص التوصيلات من أجل اكتشاف التسربات وذلك باستخدام الماء والصابون.

الاستخدام الأولي

قم بتشغيل الجهاز كما هو وارد في كتيب التعليمات. قم بإشعال جميع الشعلات وتحقق من بقاء النيران ثابتة في كل من الإعدادات العالية والمنخفضة.

تفقد إشتعال شعلات السطح

الإشتعال الكهربائي

اضغط على المقضي عند إشعال شعلات السطح وتتأكد من أنهم تم إشعالهم. سوف تسمع نقر يدل على حسن سير العمل للشرارة.

عندما يتم تطهير الهواء من خطوط الإمداد، ينبغي إشعال الموقد في أربع ثوان. بعد اشتعال الموقد، يتم تدوير الزر لموقفه الأولى. جرب كل موقد على التوالي حتى يتم فحص جميع الشعلات.

في حالة إطفاء لهب الشعلة بدون قصد، قم بيقاف تشغيل عنصر التحكم في الشعلة ولا تحاول إعادة إشعالها إلا بعد دقيقة واحدة على الأقل. لا يجب تشغيل الجهاز لمدة أكثر من 15 ثانية. إذا لم تضي الشعلة بعد مرور 15 ثانية، قم بيقاف تشغيل الجهاز واقتحم باب الحجرة وأنتظر لمدة 1 دقيقة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال الشعلة.

جودة الشعلات

لا بد من تأكيد لهيب احتراق الموقد بصريا.

النيران الصفراء - تحتاج إلى صيانة



رؤوس صفراء في المخاريط الخارجية - أمر طبيعي
غاز البنزول المسال



اللهب الأزرق الهدى - طبيعي للغاز الطبيعي



ملحوظة

• مع الغاز الطبيعي السائل، بعض البعشوة الصفراء على المخاريط الخارجية أمر طبيعي.

تركيب خط الغاز

تم تصميم هذا الفرن للاستخدام مع الغاز الطبيعي (NG) والغاز النفطي (LPG).

داوم على استخدام منظم ضغط خاص بفرن الغاز عندك. قد ينتج عن عدم استخدام منظم ضغط التسرب في زيادة الضغط وتتسرب الغاز.

داوم على التتحقق من صلاحية منظم الضغط. يجب استبدال كل من الخرطوم والمنظم كل 5 سنوات. مواصفات فنية خاصة بمنظم الضغط.

- الضغط: غاز طبيعي (NG) 2.0 كيلو باسكال
الغاز النفطي المسال (LPG) 2.9 كيلو باسكال

الخرطوم المرن

إذا كنت تستخدم خراطيم مرنة، فتأكد أن:

- الخراطيم لن تكون عالقة أو متهدلة.

- الخراطيم غير خاضعة لقوى تقوم بليها أو سحبها.

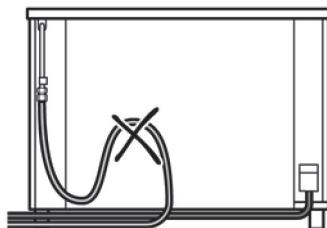
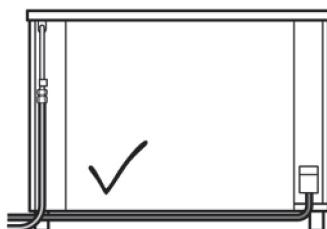
- الخرطوم لا يتلامس مع الحواف الحادة أو حواف القطع.

- لا يمر بالقرب من الجزء الخلفي من فرن الغاز أو يكون قريباً من فتحات خروج الهواء الساخن.

- الخرطوم لا يتلامس مع الأجزاء التي من الممكن أن تصل إلى درجة حرارة تزيد بمقدار 70 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة.

- بعد التركيب، تحقق من عدم وجود أي تسربات للغاز وذلك عن طريق استخدام صابون أو منظف سائل.

تأكد أنه يمكن الوصول لطول الخرطوم بالكامل من أجل القيام بالفحص.



تحذير

- لا تستخدم أنبوب من البلاستيك لتوصيل الغاز لأنه قد يتسبب في تسرب. إستعمال أنابيب معدنية مرنة لإيصال أجهزة البيت موصى به.

توصيل الغاز

يتعين تركيب الجهاز وفقاً للوائح المعمول بها حالياً.

قبل تركيب الجهاز، تتحقق من توافق إعدادات ضبط الجهاز مع الظروف المحلية (نوع الغاز والضغط). يمكن إيجاد إعدادات ضبط الجهاز المُصرح بها في لوحة الموصفات.

يجب أن يتم القيام بتوصيل خطوط الغاز وتركيب مانع التسريب بشكل احترافي طبقاً للوائح المعمول بها حالياً.

المكان الخاص بوصلة الغاز على الجهاز

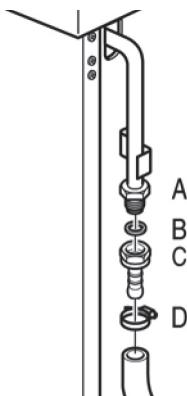
توجد وصلة الغاز على الجانب الخلفي الأيسر للجهاز.

الوصف	قطع التوصيل
أنبوبة LPG/NG مموجة مدمجة (مع مانع التسريب)	

استخدم فقط خطوط أو خراطيم التوصيل المرنة التي تتواافق مع اللوائح المعروفة بها والمعتمدة لهذا الغرض.

اتبع الخطوات التالية:

- قم بربط الأنبوبة المموجة المدمجة (ج) ومانع التسريب (ب) إلى وصلة الغاز (أ).
- ثبت الأنبوبة المموجة المدمجة (ج) في المكان المخصص باستخدام مفتاح ربط وقم بتوصيل قطعة الربط إلى الخرطوم المرن الخاص بتوصيل الغاز (ه).
- قم بإحكام ربط الإيزيم (د).



استخدم مانع التسريب المعتمد من أجل إحكام ربط السن المخروطية.

استبدال كابل الكهرباء الرئيسي

يستبدل كابل التيار الرئيسي عبر اللوحة الخلفية. ويجب أن يكون كابل التيار الرئيسي من أحد تلك الأنواع التالية:

- H05VV-F, H07RN-F, H07RR-F, H05RN-F

- ٣ × 0.75 مم مربع، ٣ × 1.00 مم مربع، ٣ × 1.5 مم مربع

اترك كابل التيار الرئيسي طويلاً بعض الشيء كي يكون باستطاعتك سحب الجهاز لأغراض التنظيف.

اتبع الخطوات التالية:

- قم ب拔掉 اللوحة الخلفية.

- فك البرغي الذي يثبت الكابل في مكانه على صندوق الأطراف.

- فك البراغي واستبدل الكابل بأخر جديد له الطول ذاته.

يجب أن يتوافق الكابل مع الموصفات المنصوص عليها.

- قم بتوصيل السلك الأصفر والأخضر إلى < الوحدة الطرفية.

يجب أن يكون هذا السلك على الأقل أطول بمقدار 10 مم على الأقل عن الأسلاك الأخرى.

- قم بتوصيل السلك المحايد أزرق اللون إلى الطرف N.

- قم بتوصيل سلك الطاقةبني اللون إلى الطرف L.

تنبيه

- تُعتبر الصيانة غير الصحيحة خطيرة جداً.

لذا يقتصر إجراء الصيانة بمعرفة واحد من مهندسي خدمات ما بعد البيع التابعين لنا من ذوي الخبرات.

- لا تقم أبداً بتغيير كابل الطاقة التالف بنفسك.

لذا يقتصر تغيير كابلات الطاقة بمعرفة واحد من مهندسي خدمات ما بعد البيع التابعين لنا من ذوي الخبرات.

- أغلق قاطع التيار الموجود في صندوق المصاہر (الفيوزات) في حالة ظهور خلل بالجهاز.

أغلق إمداد الغاز. وتواصل مع أحد ممثلي خدمات ما بعد البيع.



التوصيلات الكهربائية

يتم تركيب الجهاز بواسطة مختص معتمد فقط.

ينبغي تركيب الجهاز وفقاً لأحدث أنظمة مؤسسة المهندسين الكهربائيين. قد يتضرر الجهاز في حال تم توصيله بشكل خاطئ. تأكيد أن جهد مولد الطاقة يتوافق مع القيم المحددة في لوحة الموصفات. لوحة الموصفات موجودة داخل قلاب حجرة التخزين. تأكيد أن مولد الطاقة معرض على النحو الصحيح وأن المنصهر وشبكات الأنابيب والتوصيلات الكهربائية في المبني يتحمل حمل الجهاز. من الموصى به أن تقوم بتهيئة الدائرة الخاصة بالجهاز إلى 16 أمبير.

التصنيفات الكهربائية
220-240 V, 50/60 Hz, 54.1 W

عندما تقم بتوجيه كابل التيار الكهربائي الرئيسي، تأكيد أن:

- الكابل غير عالق أو متلهّل.

- الكابل لا يتلامس مع الحواف الحادة أو حواف القطع.
- الكابل لا يتلامس مع الأجزاء التي من الممكن أن تصل إلى درجة حرارة تزيد بمقدار 50 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة.

قم بتوصيل كابل الكهرباء الرئيسي

وعندما يكون الجهاز متصلةً مباشرةً بمصدر الطاقة، فإن ذلك يتطلب وجود مفتاح عزل قطبي كامل مع فجوة التلامس.

يجب ضمان القطع الكامل للتيار الكهربائي وذلك وفقاً للشروط المحددة في الفئة الثالثة من الجهد الزائد. وسيشترى من ذلك الكابل الأرضي.

تحديد المكان وضبط مستوى الجهاز

تحديد مكان الجهاز

عند تركيب الجهاز، تأكيد أنه يوجد مساحة كافية في مكان التركيب النهائي من أجل سحب الجهاز جهة الأمام للقيام بأعمال التنظيف والصيانة.

يجب أن تكون الأرضية أسفل منه صلبة ومستقرة.

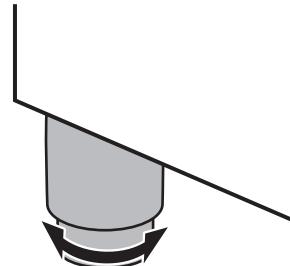
يجب أن يكون الحاطن الموجود خلف الجهاز مباشرةً مصنوع من مواد غير قابلة للإشتعال، ك بلاط الفيشاني على سبيل المثال.

إذا كنت بحاجة إلى سحب الجهاز كي تقوم بوضعه، تأكيد أن أقدام الضبط مثبتة بالكامل.

ضبط مستوى الجهاز

قم بضبط مستوى الجهاز بمجرد ما أن يتم اكتمال جميع الأعمال الأخرى. ول القيام بذلك، أذر أقدام الضبط.

استخدم مسوبي للتحقق من التعديلات. ضع المسوبي قطرياً على رف الفرن وتحقق من كل المواقع في هذا المستوى.



تنبيه !

- يجب أن يتم وضع الجهاز على أرض مستوية لضمان الثبات.
- قم بربط أو فك الجزء السفلي للأقدام حتى يصبح الجهاز ثابتاً وفي وضع مستوي على الأرض.
- كلما انخفض ارتفاع القدم، كلما كان الجهاز أكثر ثباتاً. إذا كان الجهاز غير ثابت، فيمكنك ضبط ارتفاع الأقدام.

تحذير !

- إذا تم ضبط الأقدام بطريقة صحيحة، فمن المطلوب عدم تحريك الجهاز من خلال سحبه على الأرض، بل يجب رفعه عن الأرض ثم قم بتحريك الجهاز. وإلا، قد تتعرض الأقدام وفرص القاعدة للتشوه والتلف، وقد يصبح الجهاز غير ثابت.

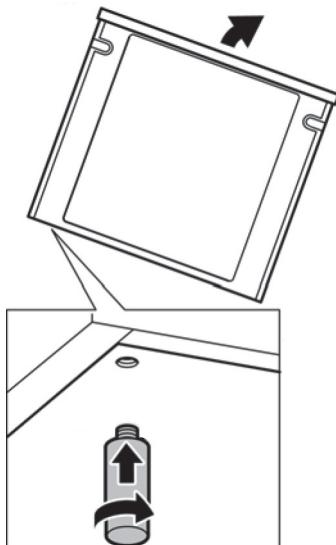
ضبط الأرجل القابلة للتعديل

قبل البدء:

- أخلع جميع الأجزاء غير المثبتة بصورة دائمة، وبالخصوص حامل الأواني وأغطية الشعلات.
- أخلع الملحقات من الفرن.

اتبع الخطوات التالية:

- قم بإمالة الجهاز عن طريق رفع أحد الجانبين قليلاً عن الأرض.
- مع وضع اللوحة في مكانها، أدر الأرجل القابلة للتعديل داخل فتحات التركيب في الأسفل الجهاز.
- كرر العملية على الجانب الآخر.



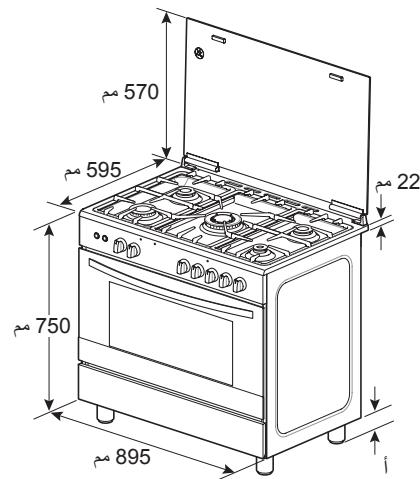
يمكنك القيام بالتعديلات النهائية للأرجل لكي تكون على مستوى الجهاز بمجرد توصيل مولد الكهرباء والغاز.

إذا كان هناك ضرورة لسحب الجهاز، أدر الأرجل القابلة للتعديل بشكل كامل. نفذ إعدادات الضبط النهائية فقط في حال إتمام مهام التركيب الأخرى.

أبعاد الجهاز

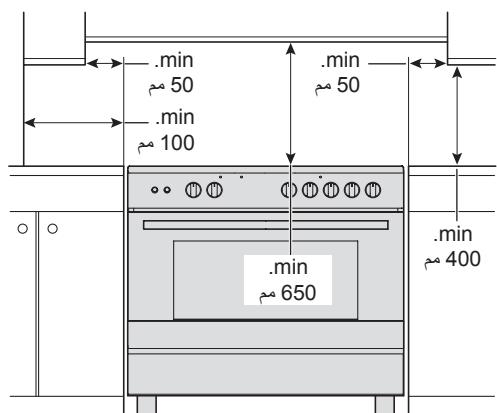
لاحظ الأبعاد المحددة.

$A = 89-149$ مم



الوحدات المجاورة

ينبغي أن تُصنع الوحدات المجاورة من مواد غير قابلة للاشتعال. ينبغي أن تتحمل مقدمات الوحدات المجاورة درجة حرارة حتى 90 درجة مئوية على الأقل. إذا كان الجهاز مثبتاً على مقربة من وحدات أخرى، فينبغي الحفاظ على الحد الأدنى لمسافة المحددة في الصورة.



التركيب

تنبيه !

- يتوجب أن يكون هناك شخصين أو أكثر من أجل نقل و تركيب الجهاز. خطر زيادة الوزن عدم إحترام هذه التعليمات يمكن أن ينجم عنه مشاكل في الظهر و جروح أخرى.
- لا تستخدم مقابض الباب لدفع أو سحب الجهاز أثناء التثبيت أو إخراج الجهاز للتنظيف أو الصيانة. قد يسبب ذلك كسر في باب الفرن.

ما قبل التركيب

دليل التهوية

يجب وضع الجهاز في غرفة ذات تهوية كافية وفقاً لأنظمة المطبقة ومتطلبات التهوية.

يرجى ملاحظة أن مستوى الهواء المطلوب للاشتعال ينبغي ألا يقل عن 2 متراً مكعب في الساعة لكل كيلو واط (انظر إجمالي الطاقة لكل كيلو واط في لوحة المواصفات).

اقرأ المعلومات الواردة حول الجهاز وإرشادات التهوية.

تأكد من أن تثبت الجهاز من قبل تقني مؤهل وفقاً لتعليمات التثبيت و التركيب. أي تعديل أو خدمة لا يمكن أن يكون إلا من طرف تقنيين مؤهلين قبل ل.ج.

الفتح

تحقق من حالة الجهاز قبل الفتح. لا تقم بتوصيل الجهاز إذا تضرر أثناء عملية الشحن.

تخلص من الغلاف بطريقة ملائمة للبيئة.

Preparation for installation

Necessary tools



مفك



فيليبس مفك



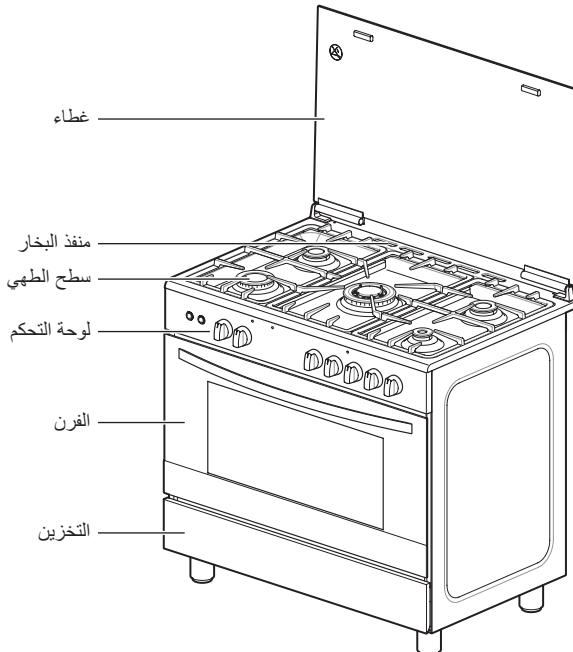
المساواتي



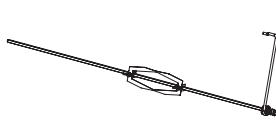
مفتاح براغي قابل للتعديل

وصف عام للجهاز

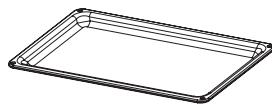
القطع



إكسسوارات



السيخ الدوار (1 لكل واحدة)



صينية الخبز المطلية بطبقة المينا (1 لكل واحدة)



رف التحمير والخبز (1 لكل واحدة)



فوهة (7 لكل واحدة)



قدم التعديل (4 لكل واحدة)

ملحوظة

- حفاظاً على سلامتك وإطالة عمر المنتج، استخدموا المكونات المسموحة فقط.
- الشركة المصنعة لن تكون مسؤولة عن أي خلل في المنتج أو أي حادث ناجم عن استخدام مكونات غير مصرح بها أو أجزاء مشتراء بشكل منفصل.
- الصور في هذا الدليل قد تختلف عن الإكسسوارات والمكونات الفعلية، والتي هي عرضة للتغيير وفقاً لتقدير الشركة المصنعة، دون سابق إنذار لتحسين المنتج.
- تأكد من أن المقالة العميقه مثبتة بشكل سليم من كلا الجانبين للمستوى المحدد.
- توخي الحذر بصفة خاصة عند إخراج الأطباق والماكولات التي تم إتمام طهيها من الفرن
- استخدم ماسك مقالة مصنوع من القماش أو قفازات للفرن مناسبة.

الفرن

عند فتح باب الفرن الساخن، ابتعد عن الجهاز. الهواء الساخن والبخار الصادر قد يسبب حروق في اليدين والوجه والعينين.

تحذير !

- لا تحجب أي غلق أو فتحة أو ممر تحت أو فوق الفرن مثل ورق الألمنيوم لأنه بذلك يمكنكم منع تسرّب الهواء في الفرن و الذي قد يسبب التسمم بأول أكسيد الكربون، كما يمكن لورق الألمنيوم أن يخلق ناراً خطيرة.
- لا تسخن حاويات الطعام وهي مغلقة: الضغط قد يزيد و الحاويات يمكن أن تتفجر و تلحق الضرر.
- لا تغطي الجدران الداخلية أو أسفل الفرن بورق الألمنيوم ولا تتركه يكون على اتصال مع عناصر التدفئة الكائنة في الفرن. يمكن أن يسبب هذا في نشوب حريق أو تلف الجهاز.
- لا تستخدم الفرن كمنطقة تخزين. العناصر المخزنة في الفرن قد تشتعل فيها النيران.
- ابقى الفرن نظيفاً من كل تراكم للدهون.
- أدخل شبكات الفرن في الموضع المطلوب عندما يكون الفرن بارد.
- لتجنب الحرائق عند سحب الأغذية من الفرن، يتم إخراج الشبكات و جمع الأغذية. هذا يمكن أن يحمي من الحرائق الناجمة عن طريق لمس الباب أو الأسطح الساخنة من الفرن.
- عند وضع أو سحب شبكة الفرن، يجب دائماً ارتداء قفازات الفرن.
- عند استعمال أكياس الطبخ أو الشوي في الفرن، اتبع تعليمات الصانع.
- ينصح باستخدام الأواني الزجاجية فقط في أفران الغاز.
- الأزرار أو الصمامات لضمان الأمان و طبخ أفضل، يجب دائماً الطبخ و الشوي مع الفرن مغلقاً لأن فتح الباب يضر لا يترك باب الفرن مفتوحاً أثناء الطبخ أو التبريد.
- عندما يكون هناك انقطاع في التيار الكهربائي، يتوقف الفرن.

قراءة جميع التعليمات قبل استخدام الجهاز.

تسجيل هذه التعليمات.

تنبيه 

- لا تستخدم الولوك على سطح الموقد إذا كان الولوك لديه حلقة معدنية مستديرة موضوعة فوق شبكة الشعلة لدعم الولوك تعمل هذه الحلقة ككابس الحرارة الذي يمكنه أن يضر شبكة و رأس الشعلة أيضا، قد يكون بسبب ذلك الموقد لا يعمل بشكل صحيح هذا يمكن أن ينتج أول أكسيد الكربون أعلى من المستوى المسموح به وفقاً للمعايير الحالية مما قد يؤدي إلى مخاطر صحية.
- يجب أن تكون الأطعمة التي يجب أن تقلل جافة قدر الإمكان. التجميد أو الرطوبة على الأطعمة قد تسبب غليان الدهون و من ذلك إلى التدفق من جوانب المقالة.
- لا تحاول أبداً نزع الدهون الحارة من المقالة، خاصةً إذا تعلق الامر بمقلاة كهربائية عميقه، يجب أن ننتظر أن تبرد الدهون.
- لا تضع المواد البلاستيكية فوق صفيحة الطبخ لأنها سوف تذوب إذا كانت قرب الأنابيب
- إبقي كل شيء بلاستيكي بعيداً عن الشعلات.
- لتجنب الحرائق، تأكد دائماً أن الضوابط على وضع إيقاف التشغيل وأن كل الشبكات باردة قبل محاولة نزعها.
- إذا شمت رائحة غاز، قم بإطفاء صمام الجهاز و هاتف تقني صيانة مؤهل لا تستعمل أبداً لهب لتحديد موقع التسرب.
- قم دائماً بتدوير الأزرار على وضع إيقاف التشغيل قبل سحب أدوات الطبخ.
- لا ترفع صفيحة الطبخ لأنه قد تسبب ضرراً و خلل في استعمال الجهاز.
- إذا كان الجهاز بالقرب من النافذة، لا تستخدم ستائر طويلة و التي يمكن أن تكون قرب الموقد و تشتعل فيها النيران.
- نظفوا صفيحة الطبخ بعناية، الأقطاب من حديد على الشوارط يمكن أن تسبب إصابات.

تنبيه !

- يتسبب استخدام جهاز البوتاجاز في إنتاج الحرارة والرطوبة ومنتجات الاحتراق في الغرفة التي تم بها تركيب الجهاز. تأكد من تهوية المطبخ بصورة جيدة خصوصاً عند استخدام الجهاز: ابق فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (غطاء مستخرج ميكانيكي). قد يستدعي الاستخدام المكثف المطول للجهاز التهوية الإضافية، على سبيل المثال فتح نافذة أو تهوية أكثر فاعلية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية إن وجدت.

الشعلات**تحذير !**

- استخدام الحجم المناسب للقدر الصغير. لا تستخدم قدر صغير غير مستقر و الذي ينقلب بسهولة. إختر أدوات طبخ ذات القاع المسطح العريض لتعطيه شبكيّة الشعلات. لتجنب الفيض، تأكد من عن القدور الصغيرة واسعة بما يكفي لاحتواء الطبخة. هذا سيوفر وقت التنظيف و يمنع التراكم الخطر للأكل، بما أنه التدفق و الفيض التي نتركها فوق الجهاز يمكنها أن تشتعل. إستعمل قدر صغير مع مقابض و التي يمكن بسهولة إمساكها و التي تبقى باردة.

تنبيه !

- تأكد من أن كافة الشعلات في وضعية توقيف التشغيل قبل فتح الغاز.
- لا تترك أبداً الشعلات بلهب كبير بدون مراقبة. الفيض و الانسكاب على الجهاز قد تشعل النار.
- يجب دائماً وضع الأزرار في وضعية بدء التشغيل عند ولع الشعلات، و تأكد من أن الشعلات تشتعل.
- تحقق من حجم لهب الشعلة لكي لا تنتشر أعلى صفيحة الطبخ. لهب مفرط خطير.
- إستعمل فقط كوز صغير جاف، ذلك الذي يكون رطب فوق المساحات الساخنة قد تنجم عنه حروق ناجمة عن البخار لا تدع القدور قرب اللهب المكشوف عندما ترفع صفيحة الطبخ لا تستخدم مناشف أو غيرها من الملابس السميكة إستخدم دائماً حامل وعاء.
- عند استخدام أدوات و أواني المطبخ، تأكد أنها مصممة لمثل هذا الجهاز.
- لتجنب الحرائق، إشعال المواد القابلة للإشتعال و التدفق، قم بتدوير مقابض الأواني نحو الجانب أو وراء الجهاز دون تمديد على الشعلات المجاورة.
- لا تضع الأدوات على صفيحة الطبخ. الهواء الساخن للأنبوب يمكن أن يشعل المواد القابلة للاشتعال و الزيادة في الضغط في الحاويات المغلقة، مما قد تؤدي إلى الانفجار.
- راقب الطعام عندما يكون في مرحلة القلي.
- سخن الدهون ببطء و راقب الزيادة في درجات الحرارة.
- في حالة القلي بالزيت و الدهون معاً، قم بخلطهم معاً قبل تسخينهم.
- استخدم مقياس حرارة عميق، إذا أمكن ذلك، لتجنب ارتفاع درجة الحرارة الدهون ما وراء نقطة الدخان.
- استخدام أقل قدر ممكن من الدهون للقلي ملء المقلة بالدهون قد يسبب في التدفق عند إضافة الغذاء.
- لا تقم بلهب الغذاء على صفيحة الطبخ.

إجراءات أمنية للتركيب

تحذير !

- قبل التركيب، تأكد من أن حالات التوزيع المحلي (طبيعة الغاز وضغطه) وضبط الجهاز متوافقان.
- حالات ضبط هذا الجهاز مذكورة على الملصق.
- هذا الجهاز غير متصل بجهاز إخلاء منتجات الاحتراق. يجب أن يتم تركيب الجهاز وتوصيله وفقاً للوائح التركيب الحالية. ينبغي إيلاء اهتمام خاص إلى المتطلبات ذات الصلة المتعلقة بالتهوية.
- تأكد من أن جهازك مثبت بشكل صحيح من قبل تقني مؤهل وفقاً لتعليمات التركيب. كل تعديل وخدمة يجب أن يتم تنفيذها من طرف تقني مؤهل.
- تأكد من أنه قد تم ضبط الجهاز بشكل صحيح من قبل تقني تركيب مؤهل من قبل ل.ج حسب نوع الغاز المستخدم (طبيعي أو ل.ب). يمكن تحويل جهازك للاستخدام مع واحدة من تلك الأنواع. تحقق من تعليمات التركيب.
- هذه التعديلات يجب أن تتخذ من طرف تقنيي الخدمة المؤهلين من قبل الشركة المصنعة حسب تعليمات هذه الأخيرة وكل رموز ومتطلبات السلطة القضائية المختصة. و يؤدي عدم الامتثال للقيام بذلك إلى إصابات خطيرة أو أضرار في الممتلكات. الوكالة المؤهلة ل لتحقيق هذا العمل لها مسؤولية التحويل.
- قم بفصل الطاقة قبل إجراء الصيانة على الجهاز.
- عدم استخدام الباب كخطوة درج أو مقعد. هذا يمكن أن ينتج تقلب الجهاز وإحداث إصابات خطيرة.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين مماثلين لهم لتجنب أي مخاطر.
- قم بتوصيل الجهاز في مقبس كهربائي أرضي 220-240 فولت فقط. لا تقم بإزالة شق التأريض من المقبس الكهربائي. إن كان هناك شك على وضع النظام الكهربائي للمنزل بالأرض، فإنه من مسؤولياتك وواجباتك الشخصية أن يكون هناك مخرج غير مفتوح يستبدل بمخرج ثلات شقق في الأرض ترتكز وفقاً للقانون الوطني للكهرباء. لا تستخدم حبل تمديد أو محول مع هذا المنتج.
- لا تستخدم محول قابس، حبل تمديد أو اسحب التأريض للحبل لتجنب خطر حدوث حريق أو صدمة عدم اتباع هذا التحذير يمكن أن يسبب إصابات خطيرة، حرائق أو الوفاة.
- لتجنب التيار الهوائي الضعيف، ضع الجهاز خارج مجال المرور في المطبخ وخارج مواضع التيار الهوائي.
- لا تحاول إصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز الخاص بك ما لم يرد به نص خاص في هذا الدليل. كل الخدمات الأخرى يجب أن يقوم بها تقني مؤهل.
- تأكد من أن جميع مواد التعبئة والتغليف قد تم إزالتها من الجهاز قبل الاستعمال لمنع اندلاع حريق أو دخان، إذا التهيت مواد التعبئة والتغليف.
- بعد استخدام الجهاز لفترة طويلة، قد ينبع عن ذلك ارتفاع درجات حرارة الأرضية. الكثير من أنواع أغطية الأرضية لن تقاوم هذا النوع من الاستخدام.
- لا تقم بثبيت الجهاز على خشب الفينيل أو المشمع اللذان لا يمكنهما مقاومة مثل هذا الاستخدام. لا يثبت أبداً على السجاد الداخلي للمطبخ.

تحذير !

- لا تستخدم الفرن للتخزين.
- لا تخزن أي مواد بلاستيكية بدرج الفرن.
- أترك الشعلات و المساحات الأخرى تبرد قبل لمسها.
- لا تمنع أو تعرقل غاز الفرن أو الشواية المنحرق اللازم للعمليات الجيدة للمقلة مع إحراق جيد. فتحات الهواء متواجدة خلف صفيحة الطبخ، في أسفل باب الفرن و أسفل الجهاز.
- لا تسد أبداً تدفق الغاز المحروق و فتحات التهوية للجهاز. عند سد تهوية الفرن أو فتحات التهوية، يتم حصر دخول الهواء للشعلات التي قد تسبب التسمم بأول أكسيد الكربون.
- لا تحجب أي غلق، فتحة أو ممر بورق الألمنيوم. يمكنك منع تسرب الهواء في الفرن مما قد يسبب في التسمم بأول أكسيد الكربون. التبطين بورق الألمنيوم يمكنه أيضاً محاصرة الحرارة مولداً خطراً الحريق.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام الأطفال (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من نقص في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ليس لديهم خبرة و معرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو تقدم لهم الإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- يجب إزالة السوائل المسكوبة الزائدة والأواني داخل الفرن قبل التنظيف.

تنبيه !

- لا ينبغي أن توضع أدوات الأطفال في الخزائن المتواجدة فوق الجهاز؛ إذا صعد الأطفال فوق الجهاز للوصول إلى لعبة، يمكنهم أن يصابوا بإصابات شديدة.
- لا يترك الأطفال بمفردهم أو بدون مراقبة عندما يكون الجهاز ساخناً أو قيد الاستخدام فقد يصابون بجروح شديدة.
- لا تسمح لأي شخص بعلق أو تدليه أي شيء فوق باب الفرن، درج التدفئة أو صفيحة الطبخ. هذا قد يسبب الضرر في الجهاز أو حتى قلبه، و الذي يمكن أن يسبب إصابات جسدية بالغة.
- ارتداء القفازات أو قفازات الفرن لتنظيف الجهاز لتجنب الجروح أو الحروق.
- لا تستخدم الجهاز للحفظ على الطعام أو لوازم الطبخ.
- عدم الاتكاء أو وضع وزن زائد على باب مفتوحة. قد يؤدي هذا إلى ميل الجهاز، ينكسر أو يجرح المستخدم.
- يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر من أجل تجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
- قد تصبح الأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة عند استخدام الشواية. يجب أن يبقى الأطفال بعيداً.
- الجهاز معد لأغراض الطبخ فقط. لا يجب استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة.

تعليمات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأوا و اتبع التعليمات عند استخدام فرن الغاز لتجنب مخاطر الحرائق، الصدمة الكهربائية، الإصابات الجسدية أو الأضرار. هذا الدليل لا يشمل جميع الحالات التي يمكن أن تحدث. إتصل دائماً بوكيلك في الخدمات التقنية أو الشركة المصنعة عندما تظهر مشكلة غير مفهومة. هذه التعليمات صالحة فقط في حالة أن رمز البلد موجود على الجهاز. إذا كان الرمز غير موجود على الجهاز، من الضروري الرجوع إلى التعليمات الفنية التي يدورها سوف تقدم التعليمات الضرورية المتعلقة بتعديل الجهاز إلى شروط الاستخدام في البلد.

يمكن تحميل دليل الاستعمال هذا في <http://www.lg.com>

هذا هو رمز التنبية للسلامة. هذا الرمز ينبهك حول المخاطر المحتملة التي يمكن أن تسبب موتك أو موت الآخرين، في حال وجود خطر أو تنبية على النحو التالي.



تحذير - يشير إلى وجود حالة خطيرة يمكن أن تسبب إصابات أو الوفاة.



تنبيه - يشير إلى وجود حالة خطيرة يمكن أن تسبب إصابات متعددة أو معتدلة.



ملاحظة هامة للسلامة

أجهزة الغاز يمكن أن يسبب التعرض البسيط لأربعة من هذه المواد، وهي البنزين، أول أكسيد الكربون، والفورمالديهيد و السخام، والناجمة أساساً عن طريق الاحتراق الغير كامل للغاز الطبيعي أو LP (البروبان). الشعلات المركبة بشكل صحيح، المشار إليها بواسطة لهب أزرق بدلاً من اللهب الأصفر، ستقلل الاحتراق الغير كامل. التعرض لهذه المواد يمكن تقليلها من خلال فتح النوافذ أو باستخدام مروحة.

تحذير

- لا تستخدم فرن الغاز كجهاز تدفئة. قد يؤدي هذا إلى التسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة الحرارة في الفرن.
- لا ترتدي ملابس فضفاضة أو معلقة عند استخدام الجهاز. خذوا حذركم عند أخذ مواد موجودة في خزان فوق الجهاز. المواد القابلة للاشتعال يمكنها أن تشتعل في حالة ملامسة اللهب المكشوف أو سطح الفرن الساخن و قد تسبب حروق شديدة.
- المحافظة على المحيط البيئي للجهاز خالي من مواد الاحتراق مثل البنزين، الأبخرة و السوائل الأخرى القابلة للاشتعال.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الفرن أو في صفائح الطبخ.
- لا تتركوا الشحوم أو المواد القابلة للاشتعال في أو بالقرب من الجهاز.
- قد تصبح الأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب أن يبقى الأطفال بعيداً.
- لا تستخدم الماء لإخماد الحرائق المتعلقة بالشحوم. لا تلمس أبداً منطقة قابلة للاشتعال. أطفئ الأزرار. استخدم طفافية متعددة الأغراض جافة أو برغوة. يمكن إخماد الحرائق المتعلقة بالشحوم المنبعثة من المقلة أو القدر الصغير عن طريق تغطية القدر بثاني كربونات، أو إذا أمكن، طفافية عدة استعمالات جافة أو برغوة. يمكن إخماد النيران المنبعثة من الفرن أو درج التخزين بإغلاق باب الفرن أو درج التخزين و إطفاء الفرن أو استخدام طفافية متعددة الأغراض أو برغوة.

فئة الجهاز وتصنيفه

فئة الجهاز

الفئة ١

معدلات استهلاك الغاز الاسمية للشعلة

الغاز الطبيعي G20، 20 ميلي بار)	الغاز النفطي المسال G30، 30~28 ميلي بار)	
3.0 كيلو واط	3.0 كيلو واط (219 ج/س)	شعلة عالية القدرة
1.75 كيلو واط	1.75 كيلو واط (128 ج/س)	شعلة ذات قدرة قياسية
1.0 كيلو واط	1.0 كيلو واط (73 ج/س)	شعلة اقتصادية
3.6 كيلو واط	3.6 كيلو واط (262 ج/س)	شعلة بطيئة
4.3 كيلو واط	4.3 كيلو واط (313 ج/س)	شعلة الفرن
2.0 كيلو واط	2.0 كيلو واط (146 ج/س)	شعلة الشواية

جدول المحتويات

3 فئة الجهاز وتصنيفه

4 تعليمات هامة تتعلق بالسلامة

10 وصف عام للجهاز

القطع	10
إكسسوارات	10

11 التركيب

ما قبل التركيب	11
ضبط الأرجل القابلة للتعديل	12
تحديد المكان وضبط مستوى الجهاز	13
التوصيلات الكهربائية	13
توصيل الغاز	14
تفقد إشتعال شعلات السطح	15

16 تعليمات

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى	16
لوحة التحكم	17
سطح الموقد	17
الفرن	18
طريقة تشغيل سطح الموقد	20
كيف تقوم بتشغيل الفرن الخاص بك	22
نصائح وإرشادات	25

29 الصيانة

التنظيف والعناية	29
------------------	----

33 تحويل نوع الغاز

38 إصلاحات

الأعطال وخدمة ما بعد البيع	38
----------------------------	----



٩٦

دليل استخدام

آلية الطبخ بالغاز

يرجى قراءة هذا الدليل قبل استخدام هذا الجهاز و أيقنه في
متناولك لاستخدامه في المستقبل.

تحذير

إذا لا تتبع المعلومات التي قدمها هذا الدليل، فيمكن حدوث حريق أو صدمة كهربائية، إتلاف الفرن،
إصابة شخصية أو حتى الوفاة.

- لا يخزن البنزين أو غيره من السوائل سريعة الاشتعال أو البخار قرب هذا الفرن أو أي جهاز آخر.
- ما العمل إذا شممت رائحة غاز
 - لا تحاول إشعال أي جهاز.
 - عدم تشغيل زر الكهرباء.
 - لا تستخدم الهاتف الموجود في المبني الخاص بك.
- إتصل حالاً بمزودك في خدمة تسرب الغاز أو مزودك بالغاز من هاتف الجيران. إتبع تعليمات شركة الغاز.
- إذا لم تستطع مهاتفة شركتك للغاز، إتصل برجال الإطفاء.
- يجب أن يتم التركيب و الصيانة من طرف تقني الخدمة المؤهل من طرف ل.ج.

FA415RMA



www.lg.com

حقوق النشر 2019 - 2025 إل جي للإلكترونيات. كل الحقوق محفوظة.

(REV.07 250523)

MFL62060343