

مذكرة

إصلاحات

الأعطال وخدمة ما بعد البيع

عادةً ما يكون تفسير الأتلاف تفسيرًا بسيطًا. يُرجى قراءة الملاحظات التالية قبل التواصل مع أحد ممثلي خدمة ما بعد البيع.

الأعراض	الأسباب المحتملة / الحلول
لوحة الباب يعلوها البخار عندما يكون الفرن ساخنًا.	<ul style="list-style-type: none"> • من الطبيعي حدوث ذلك، بسبب اختلاف درجة الحرارة. – ليس من الممكن، أن يكون لذلك تأثيرًا على أداء الفرن.
الشعلة (الفرن) لا تعمل في جميع فتحات المنافذ.	<ul style="list-style-type: none"> • التكوين الطبيعي للأوساخ – يجب أن تنظف الشعلة تنظيفًا احترافيًا.
الجهاز لا يعمل.	<ul style="list-style-type: none"> • قاطع الدائرة الكهربائية معطل – انظر في صندوق المصاهر (الفيزوات) وتحقق إذا كان قاطع الدائرة الكهربائية الخاص بالجهاز صالح للاستخدام. • انقطاع التيار الكهربائي – تحقق ما إذا كانت أضواء المطبخ تعمل، على سبيل المثال.
جميع الأطباق التي تُجهز في الفرن تحترق بسرعة جدًا.	<ul style="list-style-type: none"> • الترموستات به عيب – تواصل مع خدمة ما بعد البيع.
فشل في مصباح الفرن.	<ul style="list-style-type: none"> • مصباح الفرن به عيب – استبدال مصباح الفرن. (انظر قسم "استبدال مصباح الفرن")

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

إذا لم يتم إصلاح الجهاز إصلاحًا محترفًا، فقد تعرض نفسك لمخاطر حقيقية.

خدمة ما بعد البيع

ستكون خدمة ما بعد البيع متوافرة 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 المُصنعة: 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.

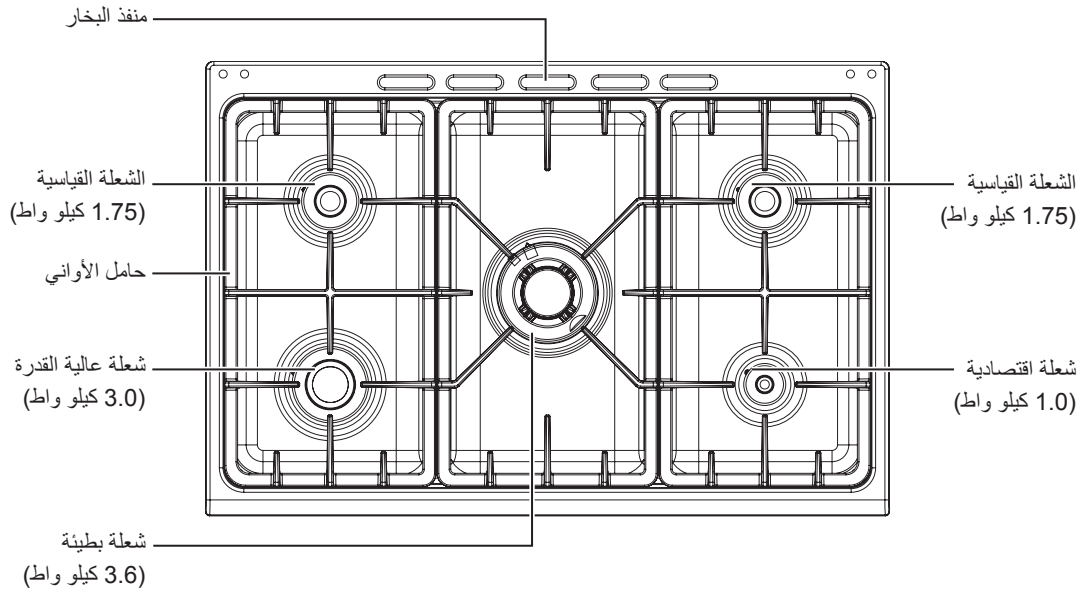
الرقم التسلسلي

خدمة ما بعد البيع

جدول المقاييس العامة للفوهة

نوع الغاز	مللي 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 بطيئة	3600	g/h 262
		102	شعلة الفرن	4300	g/h 313
		72	شعلة الشواية	2000	g/h 146

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

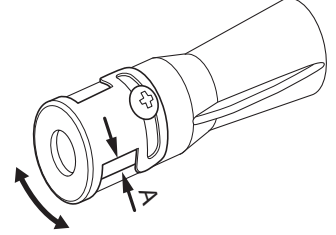


اضبط هواء شعلة الفرن الأساسي

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

اتبع الخطوات التالية:

- فُكَّ شعلة الفرن والبرغي وأدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.
- يمكن تحديد الوضع الصحيح للغطاء من خلال الجدول التالي:

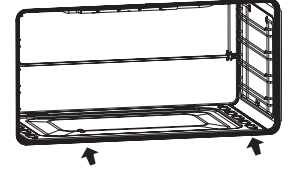


نوع الغاز	قيم الإعداد
مللي بار G20/20	ج: 4 ± 1 مم
مللي بار G30/29	ج: 8 ± 1 مم

- قم بإحكام ربط البرغي مرة ثانية.

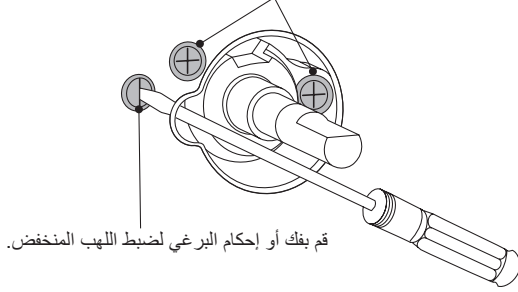
إعادة تجميع الأرضية

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



ضبط اللهب المنخفض

لا يمكن فك هذين المسمارين.
بخلاف ذلك، سيتسرب الغاز.



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

اتبع الخطوات التالية:

- افتح باب الجهاز. اضغط مقبض التحكم في الفرن وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة حتى الحد الأقصى للضغط والذي يبلغ 250. ستشتعل شعلة الغاز. امسك مقبض التحكم المضغوط لمدة 15 ثانية ثم حرره.
- أغلق باب الجهاز. وقم بإزالة مقبض التحكم.
- وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بفك برغي الضبط الداخلي قليلاً.
- استبدل مقبض التحكم وقم بتسخين الفرن لمدة 15 دقيقة.
- ثم قم بإدارة مقبض التحكم حتى الحد الأدنى للضغط والذي يبلغ 130.
- قم بإزالة مقبض التحكم مرة أخرى.
- والآن، وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بضبط برغي الضبط الداخلي حتى تحصل على لهب مستقر يشتعل بشكل صحيح.
- قم بفك برغي الضبط من أجل زيادة تدفق الغاز أو قم بربطه من أجل تقليل تدفق الغاز.
- في حالة التوصيل بالغاز الطبيعي، قم بإرخاء ربط برغي الضبط. ويكون الضبط صحيحاً عندما يكون ارتفاع اللهب ال منخفض بين 3 إلى 4 مم.
- م بلف برغي الضبط باتجاه عقارب الساعة أي أحكم ربطه.
- قم بلف برغي الضبط في عكس اتجاه عقارب الساعة أي فكه.
- وفي حالة توصيل الغاز المسال، قم بإحكام ربط برغي 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 ومغلقاً.

تنبيه

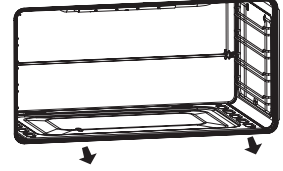
- لا تقم بإرخاء مسمار فيليبس عند تحويل نوع الغاز.
- بعد القيام بتحويل نوع الغاز، افحص الصمامات لاكتشاف التسريبات وذلك باستخدام الماء والصابون.

شعلة الفرن

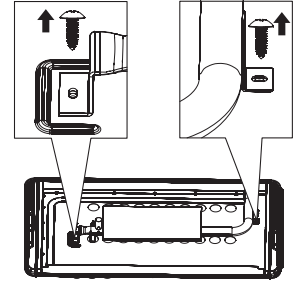
استبدال الخراطيم

اتبع الخطوات التالية:

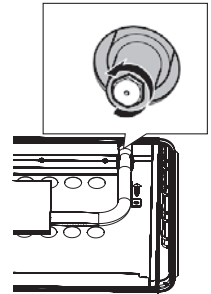
- قم بإزالة الأرضية القابلة للفك الموجودة في الأمام، وقم بسحب الأرضية للأعلى باتجاه الأمام.



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



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

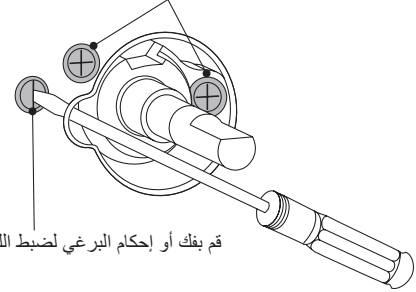


إعادة تركيب الشعلة

كي تقوم بإعادة تركيب الشعلة، قم بعكس الترتيب السابق.

ضبط اللهب المنخفض

لا يمكن فك هذين المسمارين.
بخلاف ذلك، سيتسرب الغاز.



قم بفك أو إحكام البرغي لضبط اللهب المنخفض.

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

اتبع الخطوات التالية:

- اضغط مقبض التحكم لشعلة سطح الطهي الأولي وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة للوصول إلى الحد الأقصى. ستشتعل شعلة الغاز. امسك مقبض التحكم المضغوط لمدة 15 ثانية ثم حرره.
- إذا كنت في حاجة إلى تغيير الغاز من غاز طبيعي إلى غاز نفطي مسال، ثم قم بإدارة مقبض التحكم حتى الحد الأدنى. وقم بإزالة مقبض التحكم وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بإحكام ربط برغي الضبط لتقليل تدفق الغاز. يكون الضبط صحيحاً عندما تقوم بإدارة المقبض بسرعة من الحد الأقصى حتى الحد الأدنى ويمكنك مشاهدة تغير حجم اللهب 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 ويمكنك مشاهدة تغير حجم اللهب بوضوح.

⚠ تنبيه

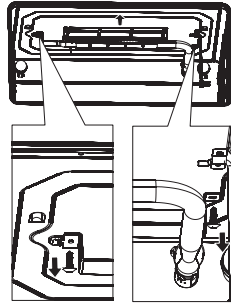
- لا تقم بإرخاء مسمار فيليبس عند تحويل نوع الغاز.
- بعد القيام بتحويل نوع الغاز، افحص الصمامات لاكتشاف التسريبات وذلك باستخدام الماء والصابون.

شعلة الشواية

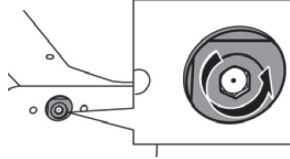
استبدال الخراطيم

اتبع الخطوات التالية:

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



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



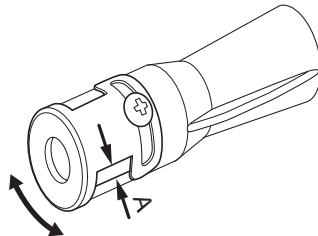
- استبدل المصق الخاص بالغاز بالملصق الجديد الذي تم توفيره مع مجموعة الفوهة.
- كي تقوم بإعادة التجميع، اتبع التعليمات ولكن مع القيام بها بترتيب عكسي.

اضبط هواء شعلة الشواية الأساسي

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:



نوع الغاز	قيم الإعداد
مللي بار G20/20	ج: 1 ± 4 مم
مللي بار G30/29	ج: 0.5 ± 5.5 مم

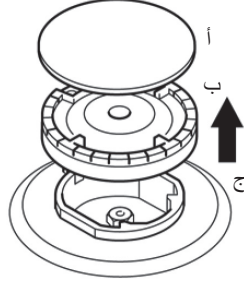
- قم بإحكام ربط البرغي مرة ثانية.

لوحة التسخين الخاص بالشعلات

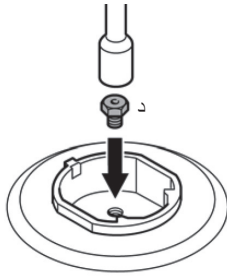
استبدال الخراطيم

اتبع الخطوات التالية:

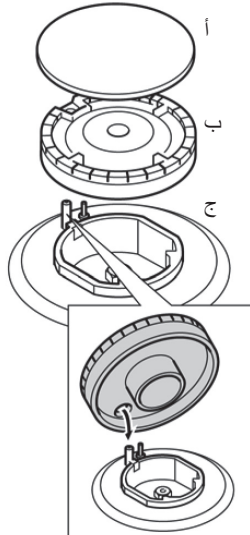
- قم بإزالة حوامل الأواني.
- قم بإزالة أغطية الشعلات (أ) وبخاخات الشعلة (ب) من فوق الشعلة (ج).



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



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



تحويل نوع الغاز

إذا لم يكن الجهاز غير معد بالفعل للاستخدام مع نوع الغاز الحالي، فإنه يجب تحويل الجهاز. ويجب أن يتم تنفيذ التحويل إلى نوع مختلف من الغاز بواسطة خبير معتمد وفقاً للوائح المعمول بها. ويتم الإشارة إلى نوع الغاز الذي تم ضبطه مسبقاً في الملحق الخاص بكتيب التعليمات. ومن أجل التحويل لنوع مختلف من الغاز، يجب استبدال الخرطوم والنيرون المنخفضة وربما يحتاج الهواء الأساسي للضغط.

⚠ 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 حوافها الحادة التي تقطع كالسكين.

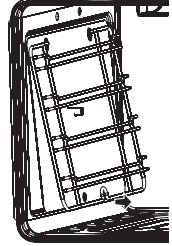
إزالة وتركيب حوامل الأرفف

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

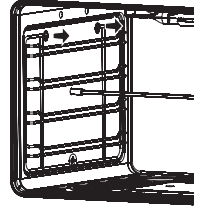
إزالة حوامل الأرفف

لإزالة حوامل الأرفف، نفذ على النحو التالي:

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



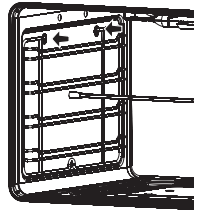
- 2 أمسك أعلى حامل الأرفف وثبت البرغي الموجود في أسفل حامل الأرفف مجدداً.



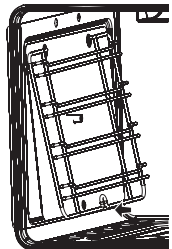
تركيب حامل الأرفف

لإعادة تركيب حوامل الأرفف، اتبع الخطوات التالية:

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



- 2 اسحب الرف السفلي إلى الأسفل قليلاً وأدخل الخطافات السفلية في فتحات المثقاب.



استبدال مصباح الفرن

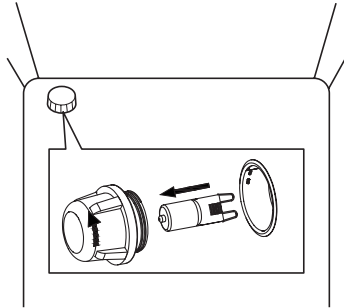
إذا فشل مصباح الفرن، فيجب استبداله.
يُمكنك الحصول على المصابيح المقاومة للحرارة عبر خدمة ما بعد البيع أو من إحدى المتاجر المتخصصة للبيع بالتجزئة. يُرجى تحديد الرقم التسلسلي لجهازك.
لا تستخدم أي نوع من المصابيح.

⚠ تحذير

- تأكد من أن الفرن و اللمبة باردان.
- 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 الصحن 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
السلك: E14

- 6 ثبت الغطاء الزجاجي مجدداً.

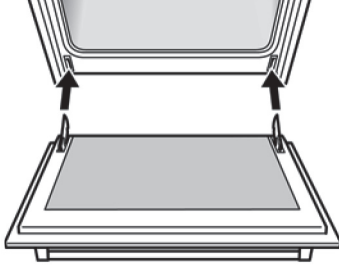
- 7 أزل منشفة الصحن وشغل قاطع الدائرة الكهربائية مرة أخرى.

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

تركيب باب الجهاز

اتبع الخطوات التالية:

- 1 ثبت باب الجهاز بزاوية.
- 2 أدخل كلتا المفصلتين، اليمنى واليسرى، في الدعائم.



- 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.

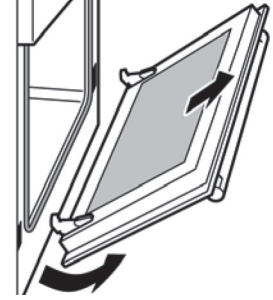
إزالة باب الجهاز

اتبع الخطوات التالية:

- 1 افتح باب الجهاز.
- 2 ارفع أذرع القفل في كلا الجانبين.



- 3 أغلق باب الجهاز حتي تشعر بوجود مقاومة عند زاوية تقترب من 15 درجة (بالنسبة لباب الجهاز المغلق).
- 4 أمسك الباب من كلا الجانبين بكلتا اليدين.
- 5 أغلق باب الجهاز أبعد قليلاً.
- 6 ارفع الباب للأعلى بزاوية لإزالته.



لا تقم بتفكيك الباب.

⚠ تنبيه

- كن حذراً عند رفع و رفع الباب
- لا ترفع الباب من المقبض. إن الباب ثقيل جداً.

إزالة وتركيب باب الجهاز

يمكنك إزالة باب الجهاز وذلك لتنظيف أسهل.

كلتا مفصلي باب الجهاز مثبتتين بواسطة ذراع إقفال.

عندما يطوى ذراع الإقفال في (أ)، يكون باب الجهاز ثابت. لا يمكن أن منزوعاً 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

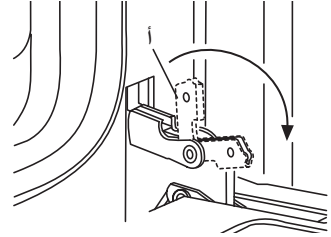
يمكن إزالة الزجاج الداخلي للفرن: مع الأبواب التي تكون في الوضع نصف مفتوح، استخدم كلتا اليدين لإزالة الزجاج. بعد التنظيف، قم بإعادة تركيب الزجاج بواسطة القيام بعكس ترتيب الخطوات.

الزجاج الداخلي للفرن

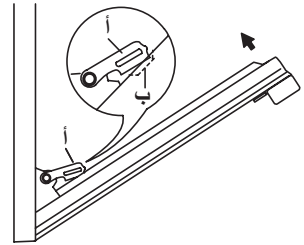
يمكن إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن:

1 افتح باب الفرن بالكامل.

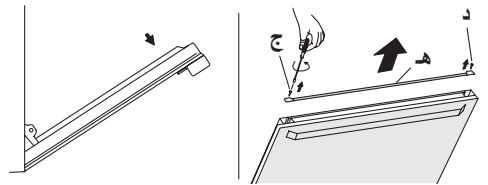
2 اقلب خطاطيف المفصلة "أ" للخارج.



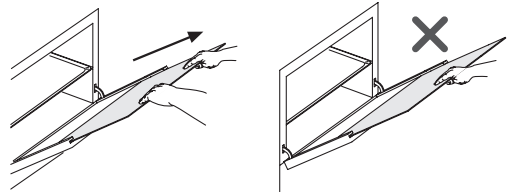
3 أقفل باب الفرن ببطء حتى يصل للخطاطيف "أ"، وتأكد من أن هذه الخطاطيف دخلت في فتحات "ب" باب الفرن.



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



5 استخدم كلتا اليدين لإزالة الزجاج.



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

⚠ 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.

الصيانة

التنظيف والعناية

تشغيل إضاءة الفرن

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

استخدام مادة التنظيف الملائمة

لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على مواد كاشط 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
اللوح 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 والمقابض	<ul style="list-style-type: none"> • قم بالتنظيف باستخدام قطعة قماش مبللة.
مانع التسريب (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.
شعلات الغاز الشعلات	<ul style="list-style-type: none"> • قم بإزالة التيجان والأغطية الخاصة بالشعلات، استخدم الماء الصابوني، واتركهم يجفوا جيداً. • قم بتنظيف شمعات الإشعال والمزدوجة الحرارية بقطعة قماش مبللة أو صغيرة أو بواسطة فرشاة ناعمة، واتركهم يجفوا جيداً. • عند إعادة التركيب: ضع التاج فوق الشعلة. ضع غطاء الشعلة تماماً أعلى تاج الشعلة. • يتم طلاء أغشية الشعلات بطبقة من المينا السوداء. وبمرور سيتغير لونها. وهم لا يؤثر على وظيفة الجهاز. • لا تقم أبداً بتنظيف شعلات الغاز الموجودة في صندوق الطهي بنفسك.
شعلات الغاز الفرن والشواية	<ul style="list-style-type: none"> • استخدم الماء الصابوني الدافئ، وقم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة.
الشكل الخارجي للجهاز أسطح الصلبة المقاومة للصدأ	<ul style="list-style-type: none"> • قم دائماً بإزالة بقع الترسبات الجيرية والشحوم والنشا والألبومين (على سبيل المثال بياض البيض) فوراً. • وتتاح 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 بنقعهم في ماء صابوني دافئ. قم بتنظيفهم باستخدام فرشاة أو أسفنجة. • السبخ الدوار: وتتاح مواد التنظيف المصنوعة من الصلب المقاوم للصدأ بواسطة خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة.

أمثلة التطبيق

الطبق	الملحقات	وضع الرف	°C		وقت التسخين (المسبق (دقائق)	وقت الطهي (دقائق)	
						الجانب الأول	الجانب الثاني
توست	رَفّ التحمير والخَبز	4	-		5	2-4	1-3
شرائح لحم بقري، 4 × 250 جم (سُمك 2.50 سم)	رَفّ التحمير والخَبز * صينية الخَبز المطلية بطبقة المينا	4	-		5	10-15	5-10
كباب (سُمك 2.5 سم)	رَفّ التحمير والخَبز * صينية الخَبز المطلية بطبقة المينا	4	-		5	10-20	10-20
دجاج على السيخ الدوار 2 × 1.5 كجم	السيخ الدوار، صينية الخَبز المطلية بطبقة المينا (في الأسفل)		-		15	100-150	

* تم إدخاله أسفل رَفّ التحمير والخَبز

نصائح خاصة بالتحمير

يحتوي الجدول أدناه على معلومات إضافية عن كيفية النجاح في التحمير

كيف يمكنك معرفة أن قطعة الشواء جاهزة؟	استخدم مقياس 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.
قطعة الشواء داكنة جدًا والجلد محترق في بعض الأماكن.	تحقق من وضع الرف ودرجة الحرارة.
قطعة الشواء تبدو جيدة لكن احترقت العصارى.	في المرة القادمة، استخدم طبق تحمير أصغر، وأضف كمية أكثر من السائل.
قطعة الشواء تبدو جيدة لكن العصارى شفافة ورطبة.	في المرة القادمة، استخدم طبق تحمير أكبر وأضف كمية أقل من السائل.

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 بطبقة المينا وأدخلها في وضع الرف تحت الشواية لتجميع الدهون الفارة..

لا تضعها على أرضية صندوق الفرن.

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

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

يضمن ذلك أنها ستصبح بنية بشكل 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 تقليب الطعام لتجنب تقيده، ي حالة إذا كان هذا الطعام

لحماً ولحفظ عصارة اللحم داخل اللحم.

اللحوم الداكنة مثل لحم الخراف واللحم البقري 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 سيمنعهم هذا من أن يصبحوا ذو لون غامق.

قم بتقّب الجلد أسفل الجناحين للسماح بالتخلص من الدهون.

التحمير والشوي

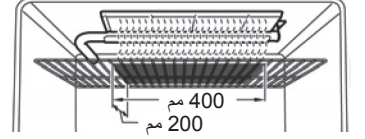
أواني الفرن

يمكنك استخدام أواني الفرن المصنوعة من المينا أو الزجاج المقاوم للنار أو الصلصال أو حديد الزهر.

صواني الخبز مناسبة للقطع الكبيرة المحمرة أيضاً.

أجود سطح شوي

ستحقق أفضل النتائج إن استخدمت مكان الشواية.



ملحوظة

- تعتمد درجة الحرارة ووقت الخبز على الكمية وتركيبية 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 المحمرة بها.

عند طهي الوز أو البط، 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 البرتقال.

اقلب قطعة اللحم على الجهة الآخر أثناء وقت التحمير.

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

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

الخَبز

صواني الخَبز


استخدم صواني الخَبز والصواني المستطيلة ذات الألوان الفاتحة كلما كان ذلك ممكناً.

ملحوظة

- تعتمد درجة الحرارة ووقت الخَبز على الكمية وتركيبية المكونات.

أمثلة التطبيق

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

نوع الشيء المخبوز	الملحقات	وضع الرف	°C		وقت التسخين المسبق (دقائق)	وقت الطهي (دقائق)
كعكة الطبقات (2ea)	رَف التحمير والخَبز	3	170	-	10	25-45
كعك مُحلى	رَف التحمير والخَبز	3	170	-	10	15-20
البينزا المجمدة	رَف التحمير والخَبز * صينية الخَبز المطلوبة بطبقة المينا	3	200	-	-	20-28
لازانيا طازجة	رَف التحمير والخَبز	3	200	-	10	35-45

* تم إدخاله أسفل رَف التحمير والخَبز

نصائح الخَبز

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

نصائح وإرشادات

هذه نصائح وإرشادات لمساعدتك عند طهي الطعام في جهازك.

نصائح خاصة بتوفير الطاقة

نقدم لك بعض النصائح لتتمكن من توفير الطاقة عند استخدام الفرن و سطح الطهي.

نصائح تتعلق باستخدام سطح الطهي

الطهي ذات القطر المناسب للموقد

تأكد من أن قطر أواني الطهي مناسب لقطر كل من شعلات الموقد التي تستخدمها.

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

أواني الطهي ذات الأغشية

استخدم أواني الطهي ذات القواعد المسطحة. إذا كان ممكنًا، استخدم أواني الطهي ذات الأغشية لتوفير الغاز.

مياه أقل

استخدم مياه أقل لتقليل وقت الطهي للخضراوات والبطاطس على سبيل المثال.

نصائح تتعلق باستخدام الفرن

قوالب الكيك المتعددة

من الأفضل خبز قوالب الكيك المتعددة واحد تلو الآخر. عندما يكون الفرن لا يزال دافئًا، يقلل هذا من وقت الخبز لقالب الكيك الثاني. يمكن أيضًا وضع اثنتين من صواني الكيك بجوار بعضهما البعض.

استخدام الحرارة المتبقية

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

إغلاق باب الجهاز

ابق باب الجهاز مغلقًا عندما يكون الجهاز في وضع التشغيل. إذا احتجت إلى فتح باب الجهاز، فأغلقه مجددًا بأسرع ما يمكن. وإلا ستخفض درجة الحرارة وسيحتاج الفرن إلى أن يستعيد درجة حرارته مجددًا.

نصائح تتعلق باستخدام جهازك

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

نصائح عامة

لأنه كلما انخفضت درجة الحرارة، ازداد استمرار الفرن.

نظف الجهاز وملحقاته بعد كل استخدام، بمجرد أن تبرد.

ضع صواني الخبز أو أواني الفرن دائمًا في مركز الرف السلكي.

ضع أواني الطهي دائمًا في منتصف شعلات الموقد على سطح الطهي.

الغلي والقلي

أواني الطهي

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

يجب أن تكون قاعدة الوعاء نظيفة وجافة ومسطحة.

أمثلة التطبيق

الطريقة	الطاقة مستوى الغاز
التسخين (بناءً على الكمية)	0
الوصول إلى نقطة الغليان	0
الغلي البطيء (منخفض أو عالي، بناءً على المطلوب)	0
الحرق	0
القلي لمدة أطول	0 - 0

تشغيل مراقب الدقائق

يعمل 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

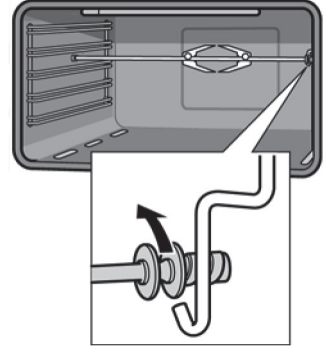
تصدر صفارة بمجرد أن ينقضي الوقت.

تحذير

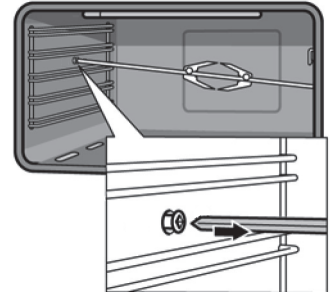
- لا تلمس أبدًا أسطح صندوق الطهي الساخنة أو شمعات التسخين.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدين على مسافة آمنة من الجهاز في جميع الأوقات.
- افتح باب الجهاز بحرص. وربما يتسرب البخار الساخن.
- لا تلمس مباشرةً أبدًا السيخ الدوار أو الملحقات الأخرى وهي ساخنة.
- ارتدي دائمًا قفازات الفرن أو القفازات المقاومة للحرارة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

قم بإزالة السيخ الدوار كالتالي:

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

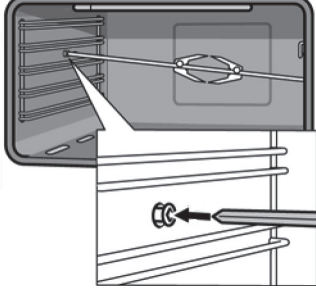


- 2 اسحب بحرص السيخ الدوار من الوصلة المجوفة في اللوح الجانبي وقم بإزالته من الفرن.

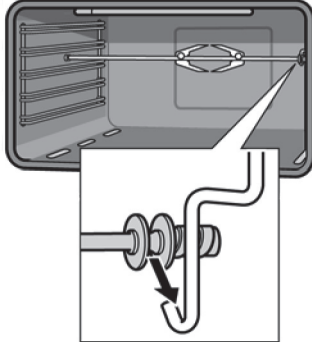


- 3 اخرج صينية الخبز.

2 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 المجوفة في لوح الجانب الأيسر من صندوق الطهي.



3 قم بتعليق النهاية الأخرى في الحامل.



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

تشغيل السيخ الدوار

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

إغلاق السيخ الدوار

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

استخدام السيخ الدوار

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

إعداد لحوم الفخذ والكف

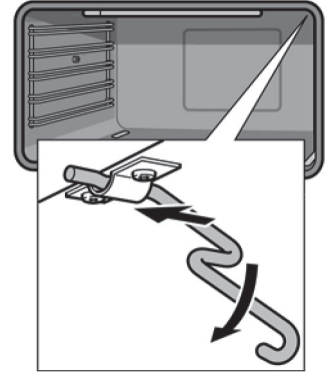
ضع قطع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان وقم بإحكام وضعه من كلا جانبي السيخ بمشابك التثبيت.

كما يمكنك أيضًا ربط قطع اللحم بخيط. ومع الدجاج، اربط أطراف الأجنحة أسفل الظهر والفخذين عكس الجسم. حيث سيمنعهم 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 أبدًا أسطح صندوق الطهي الساخنة أو شمعات التسخين.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدين على مسافة آمنة من الجهاز في جميع الأوقات.
- افتح باب الجهاز بحرص. فربما يتسرب البخار الساخن.

كيف تقوم بتشغيل الفرن الخاص بك

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

تشغيل إضاءة الفرن

ولتشغيل 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	شعلات الغاز	الاستخدام
°C 130 - 250 درجة مئوية التسخين التقليدي	شعلة الفرن	للكيك والحلويات والمخبوزات.
الشواء	شعلة الشواء	لشرائح اللحم والنقانق والأسماك والخبز المحمص.
وضع السيخ الدوار والشواء	شعلة الشواء	للدواجن، قطع لحوم الفخذ والكثف، 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.

إشعال شعلة الفرن

1 افتح باب 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 ذلك أغلق باب الجهاز بحرص.

3 اضبط درجة الحرارة باستخدام مقبض التحكم.

تحذير

- التحقق دائماً من أن شعلة الفرن فيها لهب في الأسفل. إذا لم يوجد هناك لهب، أدر الزر مرة أخرى.

إغلاق شعلة الفرن

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

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 سيتسرب. 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 الشواء

1 افتح باب الجهاز.

2 اضغط على مقبض التحكم الخاص بالشواية وأدره باتجاه عقارب الساعة إلى الوضع الشواء "Grill". تشعل شعلة الغاز. ابق مقبض التحكم مضغوطاً لبضع ثوانٍ حتى يستقر اللهب. لا تُدر مقبض التحكم بعد هذا الوضع.

3 بعد ذلك أغلق باب الجهاز بحرص.

إغلاق شعلة الشواء

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

إذا كان اللهب يخرج

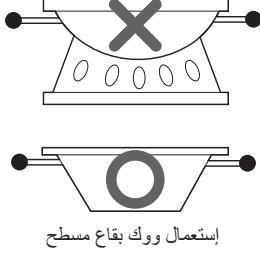
أغلق مقبض التحكم. انتظر لمدة دقيقة واحدة ثم قم بإشعال الشعلة مرة أخرى.

تنبيه

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

إستعمال الووك

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



⚠ تنبيه

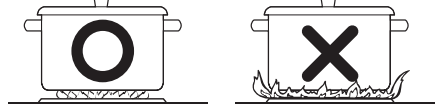
لا تستعمل حلقة دائرية للوك. ضع الحلقة على الموقد أو الشبكة قد يسبب العمل الخطأ للموقد، مما أدى إلى مستويات أول أكسيد الكربون أعلى من المعايير المصرح بها. هذا يمكن أن يكون خطراً على صحتك.

الإشعال التلقائي مع جهاز السلامة عند فشل الموقد

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

كيفية اختيار حجم اللهب

راقب الشعلة، و ليس الزر، عند خفض الحرارة لتسخين سريع، يجب أن يكون متطابق تجهيزات المطابخ المستخدمة.



⚠ تنبيه

لا تدع النيران تمتد حتى جانبي تجهيزات الطبخ.

ملحوظة

- الموقد السطحي قد يتحول 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 للهب أن يكون أصغر من المعتاد عند وضع أواني الطهي على الموقد السطحي.

طريقة تشغيل سطح الموقد

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

تشغيل شعلات الغاز

تأكد من وضع غطاء الشعلة دائماً 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 ولا إشعال الشعلة التي ترغب فيها، اضغط على مقبض التحكم الخاص بها وأدره إلى الموضع (١) الصحيح. تشعل شعلة الغاز. ابق مقبض التحكم مضغوطاً لبضع ثوانٍ حتى يستقر اللهب.

2 اضبط الشعلة على وضع اللهب المطلوب.

الإعداد	المعنى
١	أدنى وضع للهب
٢	أعلى وضع للهب

النيران ليست ثابتة بين الوضع ١ و ٢. لذلك، حدداً دائماً وضعاً بين ١ و ٢.

إغلاق شعلة الغاز

قم بإدارة مقبض التحكم الخاص بالشعلة المراد إطفائها إلى الوضع ٢.

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.

إذا لم تشتعل شعلة الغاز

وفي حالة انقطاع التيار الكهربائي أو أن قابس الإشعال رطباً، قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام قداحة غاز أو عود الثقاب.

تنبيه

ماذا تفعل إذا شممت رائحة الغاز؟

- افتح النوافذ.
- لا تشعل أي شيء.
- لا تلمس أي مقبض كهربائي.
- لا تستعمل أي هاتف داخل المبنى.
- كالم هاتفياً مزودك بلغاز من هاتف جارك.
- إتبع تعليمات شركتك للغاز.
- إذا لم تستطع الحصول على شركتك للغاز، إتصل بالمطافئ.

ملحوظة

تصدر الشعلات الكهربائية صوت قعقة. 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، و لكن يجب أن تدار لتجنب أي تلف.



لا تغلق الغطاء عندما تكون الشعلة مشتعلة.

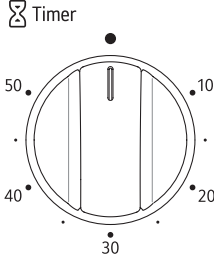
مراقب الدقائق

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

يعمل مراقب الدقائق بصورة مستقلة عن الفرن.

مقبض التحكم في مراقب الدقائق

استخدم مقبض التحكم هذا لتعيين وقت الطهي.

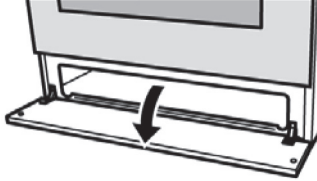


الإعداد	المعنى
●	إيقاف
59 - 1	وقت الطهي (دقائق)

حجرة التخزين

افتح حجرة التخزين ببطي لوحة واجهة البوتاجاز.

يُمكن استخدام حجرة التخزين في سطح الطهي أو ملحقات الفرن.



⚠ تنبيه

- لا تترك أبداً المواد القابلة للاشتعال داخل حجرة التخزين.

زر وظيفة السبخ الدوار

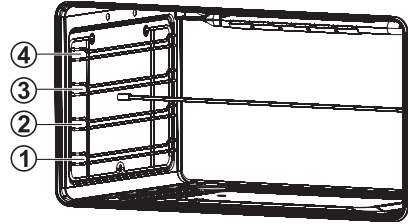
يُستخدم زر الوظيفة هذا لتشغيل السبخ الدوار وإيقافه.



الإعداد	المعنى
○	إيقاف
○	تشغيل

الملحقات

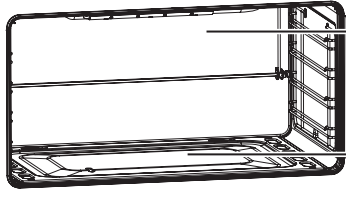
يُمكن تركيب الملحقات في الفرن بأربعة أوضاع مختلفة للأرفف. يُمكنك سحب الملحقات للخارج مسافة ثلاثين دون الحاجة إلى إمالتها. يسمح لك ذلك من إخراج الأطعمة من الفرن بكل سهولة. يُمكنك شراء الملحقات عبر خدمة ما بعد البيع أو من إحدى المتاجر المتخصصة للبيع بالتجزئة.



الملحقات	الوصف
	رَف التحمير والخَبز يُستخدم لأواني الفرن وصواني الكيك والأطعمة المشوية والمجمدة.
	صينية الخَبز المطلوبة بطبقة المينا لتحضير الكيك غير متماسك القوام والمعجنات والأطعمة المجمدة وشديدة التحمير. كما يُمكن إدخاله أسفل الرف السلكي أو السبخ الدوار، ويُستخدم أيضاً كصينية تجميع الدهون المتساقطة.
	السبخ الدوار لتحمير قطع كبيرة من الدجاج. لا يُستخدم السبخ الدوار إلا مع صينية الخَبز المطلوبة بطبقة المينا.

الفرن

شعلات الغاز



شعلة الشواء
(2.0 كيلو واط)

شعلة الفرن
(4.3 كيلو واط)

شعلات الغاز

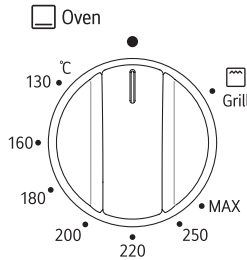
شعلات الغاز	قطر حامل الشعلة أو الغطاء سم
شعلة اقتصادية	8-16 سم
شعلة ذات قدرة قياسية	12-20 سم
شعلة عالية القدرة	20-23 سم
شعلة بطيئة	23-26 سم

مقايض التحكم في شعلات الغاز

اضبط إعدادات الحرارة لشعلات الغاز باستخدام مقايض التحكم. يُوضح الرمز الموجود أعلى مقبض التحكم شعلة الغاز الخاصة به.

مقبض التحكم في الفرن

استخدم مقبض التحكم هذا لتعيين الحرارة الناتجة من شعلة الفرن.

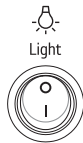


الإعداد	المعنى
●	إيقاف
250 - 130	تعمل شعلة الفرن بنطاق درجات الحرارة المئوية

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

زر وظيفة مصباح الفرن

يُستخدم زر الوظيفة هذا لتشغيل مصباح الفرن وإيقافه.



الإعداد	المعنى
○	إيقاف
○	تشغيل

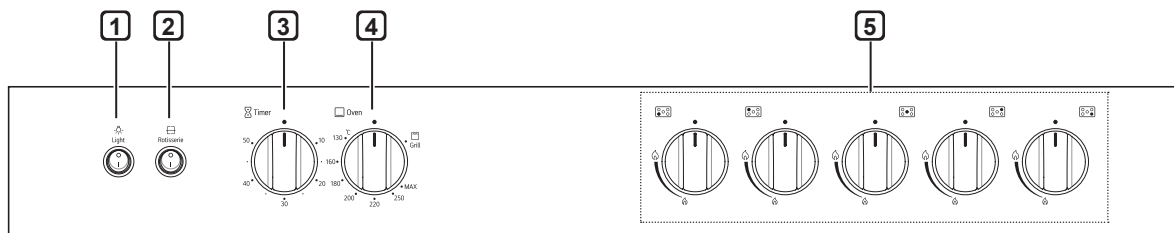
منفذ البخار

تنبيه

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

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

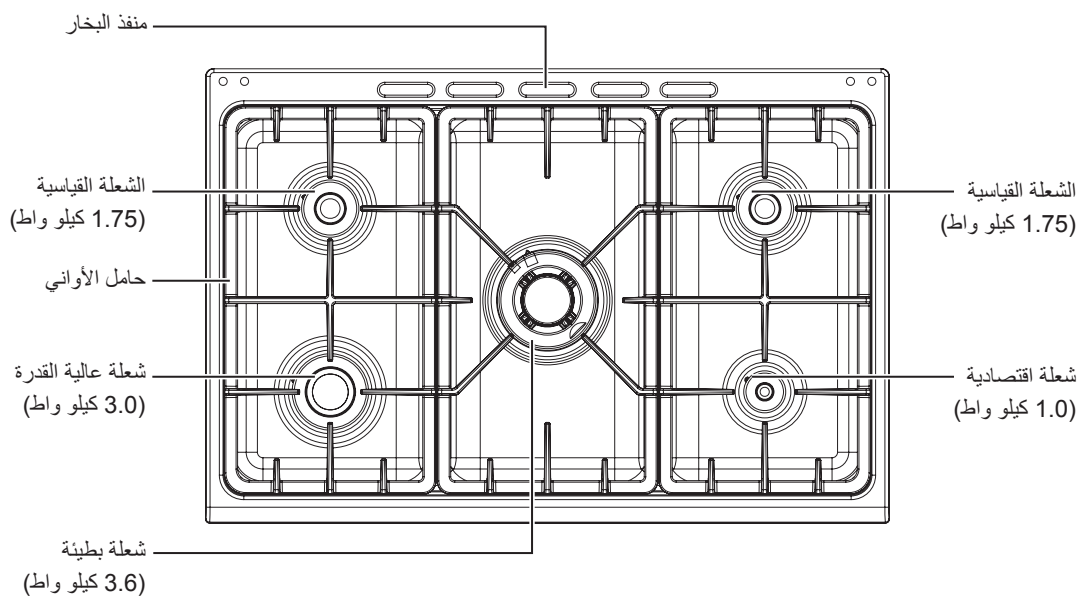
لوحة التحكم



- 4 مقبض التحكم : الفرن
5 مقبض التحكم : شعلات الغاز

- 1 زر الوظيفة : مصباح الفرن
2 زر الوظيفة : السبخ الدوار
3 مقبض التحكم : مراقب الدقائق

سطح الطهي



تعليمات

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

يُرجى قراءة التعليمات التالية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
قم بإزالة مواد التغليف من على الجهاز وتخلص منها بطريقة صحيحة.

تشغيل الفرن

التنظيف الأولي لصندوق الفرن

قم بإزالة الملحقات من صندوق الفرن.
قم بإزالة مواد التغليف المتبقية بالكامل كالقطع البوليستييرين 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 ونزعها 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.

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

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 ذلك أغلق باب الجهاز.

3 قم بإيقاف 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 ذلك أغلق باب الجهاز.

3 قم بإيقاف 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.

تنبيه

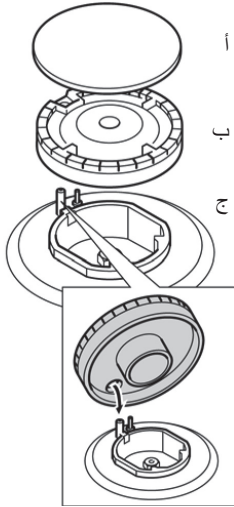
ماذا تفعل إذا شممت رائحة الغاز؟

- افتح النوافذ.
- لا تشعل أي شيء.
- لا تلمس أي مقبس كهربائي.
- لا تستعمل أي هاتف داخل المبنى.
- كالم هاتفياً مزودك بلغاز من هاتف جارك.
- إتبع تعليمات شركتك للغاز.
- إذا لم تستطع الحصول على شركتك للغاز، إتصل بالمطافئ.

تنظيف أغطية الشعلات والنتيجان

اتبع الخطوات التالية:

- 1 نظف أغطية الشعلات (أ) ونتيجان 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 واليوتاجاز. وذلك مع ضمان الوصول دون عوائق لهذا الصمام.

التحقق من أجل اكتشاف التسريبات

بعد القيام بتوصيل خط الغاز، افحص التوصيلات من أجل اكتشاف التسريبات 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 إشعال شعلات السطح

الإشعال الكهربائي

اضغط على المقبض عند إشعال شعلات السطح وتأكد 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 الأولي. جرب كل موقد على التوالي حتى يتم فحص جميع الشعلات.

في حالة إطفاء لهب الشعلة بدون قصد، فقم بإيقاف 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 تضيء الشعلة بعد مرور 15 ثانية، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافتح باب الحجرة و/أو انتظر 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 طبيعى



لغاز البترول المسال

اللهب الأزرق الهادئ - طبيعى للغاز الطبيعى



ملحوظة

- مع الغاز الطبيعى السائل، بعض البقشوة الصفراء على المخاريط الخارجية أمر طبيعى.

تركيب خط الغاز

تم تصميم هذا الفرن للاستخدام مع الغاز الطبيعى (NG) والغاز النفطى المسال (LPG).

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

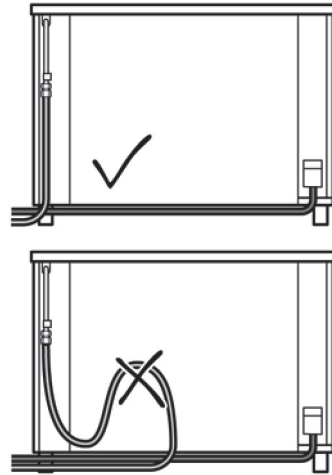
داوم على التحقق من صلاحية منظم الضغط. يجب استبدال كل من الخرطوم والمنظم كل 5 سنوات. مواصفات فنية خاصة بمنظم الضغط.

- الضغط: غاز طبيعى (NG) 2.0 كيلو باسكال
- الغاز النفطى المسال (LPG) 2.9 كيلو باسكال

الخرطوم المرن

إذا كنت تستخدم خرطوم مرنة، فتأكد أن:

- الخرطوم لن تكون عالقة أو متهاكة.
- الخرطوم 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 تسريبات 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. إستعمل أنابيب معدنية مرنة لإيصال أجهزة البيت موصى به.

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 ، H05RR-F

• 3 × 0.75 مم مربع، 3 × 1.00 مم مربع، 3 × 1.5 مم مربع

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

اتبع الخطوات التالية:

- قم بإزالة اللوحة الخلفية.
- فك البرغي الذي يثبت الكابل في مكانه على صندوق الأطراف.
- فك البراغي واستبدل الكابل بآخر جديد له الطول ذاته.
- يجب أن يتوافق الكابل مع المواصفات 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 الطاقة بني 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 المصاهر (الفيوزات) في حالة ظهور خلل بالجهاز.
- أغلق إمداد الغاز. وتواصل مع أحد ممثلي خدمات ما بعد البيع.

توصيل الغاز


يُعين تركيب الجهاز وفقاً للوائح المعمول بها حالياً.

قبل تركيب الجهاز، تحقق من توافق إعدادات ضبط الجهاز مع الظروف المحلية (نوع الغاز والضغط). يُمكن إيجاد إعدادات ضبط الجهاز المُصرح بها في لوحة المواصفات.

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

المكان الخاص بوصلة الغاز على الجهاز

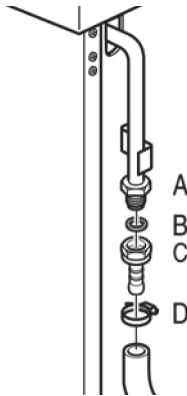
توجد وصلة الغاز على الجانب الخلفي الأيسر للجهاز.

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

استخدم فقط خطوط أو خرطوم التوصيل المرنة التي تتوافق مع اللوائح المعمول 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 و قم بتوصيل قطعة الربط إلى الخرطوم المرن الخاص بتوصيل الغاز (هـ).
- قم بإحكام ربط الإبريم (د).



استخدم مانع التسريب المُعتمد من أجل إحكام ربط السن المخروطية.

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.

تأكد أن جهد مولد الطاقة يتوافق مع القيم المحددة في لوحة المواصفات. لوحة المواصفات موجودة داخل قلاب حجرة التخزين.

تأكد أن مولد الطاقة مؤرض على النحو الصحيح وأن المنصهر وشبكات الأنابيب والتوصيلات الكهربائية في المبنى 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 تقوم بتوجيه كابل التيار الكهربائي الرئيسي، تأكد أن:

- الكابل غير عالق أو متهاك.
- 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 متصلاً 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.

ويستثنى من ذلك الكابل الأرضي.

تحديد المكان وضبط مستوى الجهاز

تحديد مكان الجهاز

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

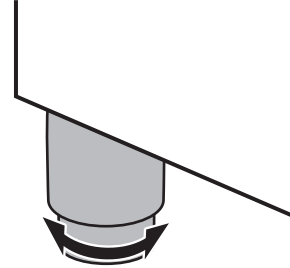
يجب أن تكون الأرضية أسفل منه صلبة ومستقرة. يجب أن يكون الحائط الموجود خلف الجهاز مباشرةً مصنوعاً من مواد غير قابلة للإشتعال، كبلات القيشاني على سبيل المثال.

إذا كنت بحاجة إلى سحب الجهاز كي تقوم بوضعه، تأكد أن أقدم الضبط مثبتة بالكامل.

ضبط مستوى الجهاز

قم بضبط مستوى الجهاز بمجرد ما أن يتم اكتمال جميع الأعمال الأخرى. وللقيام بذلك، أدر أقدم الضبط.

استخدم مسوي للتحقق من التعديلات. ضع المسوي قطرياً على رف الفرن و تحقق من كل المواضع 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 وقرص القاعدة للتشوه والتلف، وقد يصبح الجهاز غير ثابت.

أبعاد الجهاز

لاحظ الأبعاد المحددة.

أ = 89-149 مم

ضبط الأرجل القابلة للتعديل

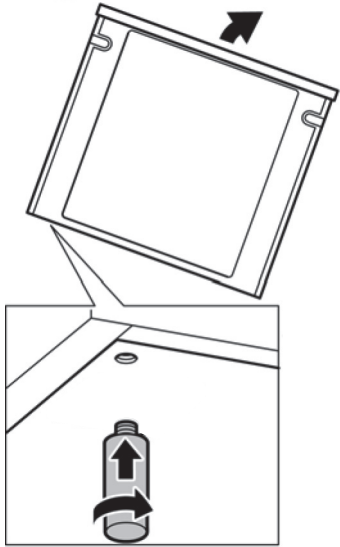
قبل البدء:

- اخلع جميع الأجزاء غير المثبتة بصورة دائمة، وبالأخص حوامل الأواني وأغطية الشعلات.

- اخلع الملحقات من الفرن.

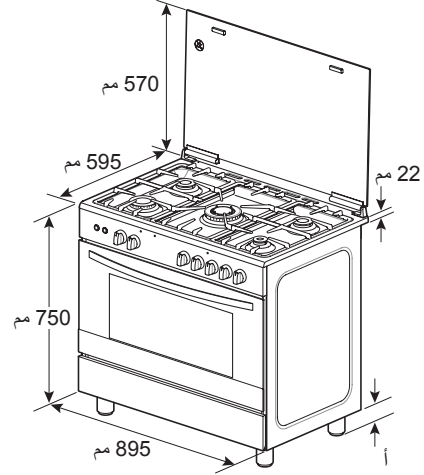
اتبع الخطوات التالية:

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



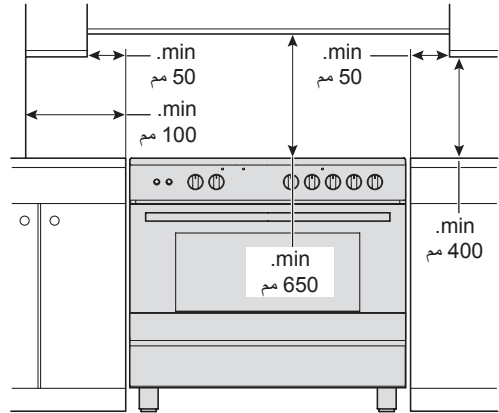
يمكنك القيام بالتعديلات النهائية للأرجل لكي تكون على مستوى الجهاز بمجرد توصيل مولد الكهرباء والغاز.

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



الوحدات المجاورة

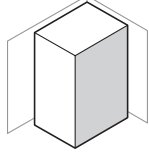
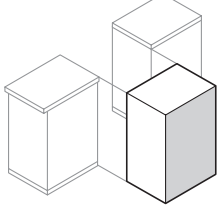
ينبغي أن تُصنع الوحدات المجاورة من مواد غير قابلة للاشتعال. ينبغي أن تتحمل مقدمات الوحدات المجاورة درجة حرارة حتى 90 درجة مئوية على الأقل. إذا كان الجهاز مثبتاً على مقربة من وحدات أخرى، فينبغي الحفاظ على الحد الأدنى للمسافة المحددة في الصورة.



التركيب

فئة الجهاز

يتطابق هذا الجهاز مع فئات الجهاز التالية:

فئة الجهاز	الوصف
	الفئة الأولى بوتاجاز غير متوافق في المحاذاة
	الفئة الثانية - الفئة الفرعية الأولى بوتاجاز محاذي لجسمين مباشرة، ويتكون من وحدة واحدة. يمكن تركيبه بحيث يمكن الوصول إلى الجدران الجانبية.

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

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.

دليل التهوية

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

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

Preparation for installation

Necessary tools



مفك



قبلييس مفك



المساواتي



مفتاح براغي قابل للتعديل

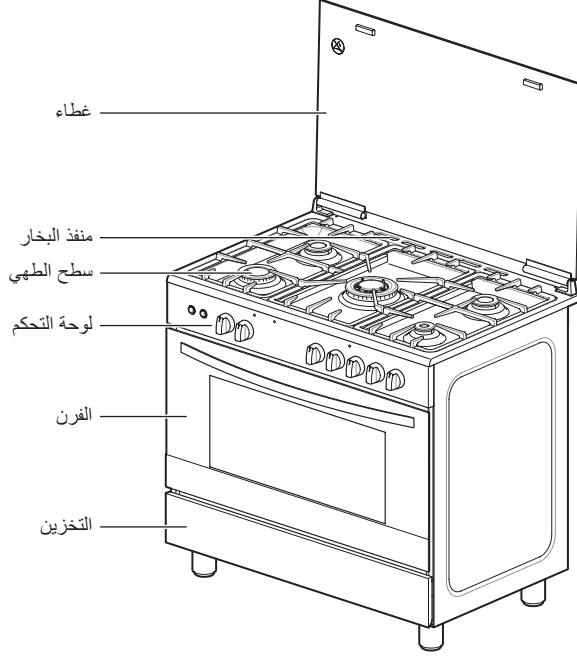
الفتح

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

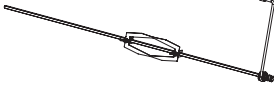
تخلص من الغلاف بطريقة ملائمة للبيئة.

وصف عام للجهاز

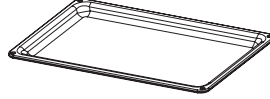
القطع



إكسسوارات



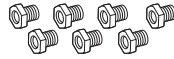
السيخ الدوار (1 لكل واحدة)



صينية الخبز المطلية بطبقة المينا (1 لكل واحدة)



رَف التحمير والخبز (1 لكل واحدة)



فوهة (7 لكل واحدة)



قدم التعديل (4 لكل واحدة)

ملحوظة

- حفاظا 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 مشتركة بشكل منفصل.
- الصور في هذا الدليل قد تختلف عن الاكسسوارات و المكونات الفعلية، و التي هي عرضة للتغيير وفقا لتقدير الشركة المصنعة، دون سابق إنذار لتحسين المنتج.
- تأكد من أن المقلاة العميقة مثبتة بشكل سليم من كلا الجانبين للمستوى المحدد.
- توخي الحذر بصفة خاصة عند إخراج الأطباق والمأكولات التي تم إتمام طهيها من الفرن.
- استخدم ماسك مقلاة مصنوع من القماش أو قفازات للفرن مناسبة.

الفرن

عند فتح باب الفرن الساخن، ابتعد عن الجهاز. الهواء الساخن و البخار الصادر قد يسبب حروق في اليدين و الوجه و العينين.

⚠ تحذير

- لا تحجب أي غلق أو فتحة أو ممر تحت أو فوق الفرن مثل ورق الألمنيوم لأنه بذلك يمكنكم منع تسرب الهواء في الفرن و الذي قد يسبب التسمم بأول أكسيد الكربون، كما يمكن لورق الألمنيوم أن يخلق ناراً خطيرة.
- لا تسخن حاويات الطعام و هي مغلقة. الضغط قد يزيد و الحاويات يمكن أن تنفجر و تلحق الضرر.
- لا تغطي الجدران الداخلية أو أسفل الفرن بورق الألمنيوم و لا 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.
- ابقِ الفرن نظيفاً من كل تراكم للدهون.
- أدخل شبكات الفرن في الموضع المطلوب عندما يكون الفرن بارداً.
- لتجنب الحروق عند سحب الأغذية من الفرن، يتم إخراج الشبكات و جمع الأغذية. هذا يمكن أن يحمي من الحروق 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 الأمن 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 الووك على سطح الموقد إذا كان الووك لديه حلقة معدنية مستديرة موضوعة فوق شبكة الشعلة لدعم الووك تعمل هذه الحلقة ككابس الحرارة الذي يمكنه أن يضر شبكة و رأس الشعلة أيضاً، 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 تقلى جافة قدر الإمكان. التجميد أو الرطوبة على الأطعمة قد تسبب غليان الدهون و من ذلك إلى التدفق من جوانب المقلاة.
- لا تحاول أبداً نزع الدهون الحارة من المقلاة، خاصةً إذا تعلق الأمر بمقلاة كهربائية عميقة، يجب أن ننتظر أن تبرد الدهون.
- لا تضع المواد البلاستيكية فوق صفيحة الطبخ لأنها سوف تذوب إذا كانت قرب الأنابيب.
- إبقى كل شيء بلاستيكي بعيداً عن الشعلات.
- لتجنب الحروق، تأكد دائماً أن الضوابط على وضع إيقاف التشغيل و أن كل الشبكات باردة قبل محاولة نزعها.
- إذا شممت رائحة غاز، قم بإطفاء صمام الجهاز و هاتف تقني صيانة مؤهل لا تستعمل أبداً لهب لتحديد موقع التسرب.
- قم دائماً بتدوير الازرار 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 الشرارات 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: ابقِ 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. اختر أدوات طبخ ذات القاع المسطح العريض لتغطية شبكية الشعلات. لتجنب الفيض، تأكد من عن القدر الصغيرة واسعة بما يكفي لاحتواء الطبخة. هذا سيوفر وقت التنظيف و يمنع التراكم الخطر للاكل، 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 القدر 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 الحروق، 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 المقلاة 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 و خدمة 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 تقني الخدمة المؤهلين من قبل الشركة المصنعة حسب تعليمات هذه الاخيرة و كل رموز و متطلبات السلطة القضائية المختصة. و يؤدي عدم الامتثال للقيام بذلك إلى إصابات خطيرة أو أضرار في الممتلكات. الوكالة المؤهلة 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 و إحداث إصابات خطيرة.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين مماثلين لهما 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 و واجباتك الشخصية أن يكون هناك مخرج غير مفتوح يستبدل بمخرج ثلاث شقق في الارض تركز 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 و خارج 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 و التغليف قد تم إزالتها من الجهاز قبل الاستعمال لمنع اندلاع حريق أو دخان، إذا التهب مواد التعبئة و التغليف.
- بعد استخدام الجهاز لفترة طويلة، قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجات حرارة الأرضية. الكثير من أنواع أغطية الأرضية لن تقاوم هذا النوع من الاستخدام.
- لا تقم بتثبيت 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 للمقلاة 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 خطر الحريق.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من نقص في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ليس لديهم خبرة ومعرفة، 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 تدلية 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 جسيمة بالغة.
- ارتداء القفازات أو قفازات الفرن لتنظيف الجهاز لتجنب الجروح أو الحروق.
- لا تستخدم الجهاز للحفاظ 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

اقرأ و اتبع التعليمات عند استخدام فرن الغاز لتجنب مخاطر الحريق، 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 بدورها 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 التنبيه للسلامة. هذا الرمز ينبهك حول المخاطر المحتملة التي يمكن أن تسبب موتك أو موت الآخرين، في حال وجود خطر أو تنبيه 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 متوسطة أو معتدلة.



ملاحظة هامة للسلامة

أجهزة الغاز يمكن أن يسبب التعرض البسيط لأربعة من هذه المواد، و هي البنزين، أول أكسيد الكربون، و الفورمالديهايد و السخام، و الناجمة 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 و ارتفاع درجة الحرارة الفرن.
- لا ترتدي ملابس فضفاضة أو معلقة عند استخدام الجهاز. خذوا حذركم عند أخذ مواد موجودة في خزائن 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 الأضرار. استخدم طفاية متعددة الأغراض جافة أو برغوة. يمكن إخماد الحرائق المتعلقة بالشحوم المنبثقة من المقلاة أو القدر الصغير عن طريق تغطية القدر بثاني كربونات، أو إذا أمكن، طفاية عدة استعمالات جافة أو برغوة. يمكن إخماد النيران المنبثقة من الفرن أو درج التخزين بإغلاق باب الفرن أو درج التخزين و إطفاء الفرن أو استخدام طفاية متعددة الأغراض أو برغوة.

فئة الجهاز وتصنيفه

فئة الجهاز

الفئة 1

معدلات استهلاك الغاز الاسمية للشعلة

الغاز الطبيعي (G20، 20 ميللي بار)	الغاز النفطي المسال (G30، 28~30 ميللي 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

- 10 القطع
- 10 إكسسوارات

11 التركيب

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

16 تعليمات

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

29 الصيانة

- 29 التنظيف والعناية

33 تحويل نوع الغاز

38 إصلاحات

- 38 الأعطال وخدمة ما بعد البيع

دليل إستخدام آلة الطبخ بالغاز

يرجى قراءة هذا الدليل قبل استخدام هذا الجهاز و أبقيه 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 المبنى الخاص بك.
 - إتصل حالا 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

