

دليل المالك موقد الغاز المدعوم ذاتيًا

يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل بدء تشغيل
الجهاز والاحتفاظ به لإمكانية الرجوع إليه في المستقبل.

LF98105SS

LF98100SS

LF98110SS

المحتويات

3	مقدمة
3	1. إرشادات السلامة والاستخدام
6	تعليمات التركيب
6	2. تركيب الجهاز
11	3. التكيف مع أنواع الغاز المختلفة.....
14	4. العمليات النهائية
16	تعليمات للمستخدم
16	5. وصف الضوابط.....
18	6. استخدام سطح الطهي
20	7. استخدام سطح الطهي
25	8. الموقت الرقمي (متوفر فقط في بعض الموديلات)
26	9. الساعة التناظرية (متوفرة فقط في بعض الموديلات).....
27	10. الملحقات المتوفرة
28	11. التنظيف والصيانة.....
31	12. الصيانة الاستثنائية.....

تعليمات التركيب: وهي موجهة للفني المؤهل الذي يتعين عليه إجراء الفحص الملائم لنظام الغاز وتركيب الجهاز وضبط وظائفه واختباره.

تعليمات للمستخدم: وهي تشمل نصائح للمستخدم ووصفاً للضوابط والإجراءات الصحيحة لتنظيف وصيانة الجهاز.

إرشادات السلامة والاستخدام

إن هذا الدليل هو جزء لا يتجزأ عن الجهاز. وبالتالي يجب حفظه في مكان يسهل الوصول إليه أثناء تشغيل الموقد. كما أننا ننصح بقراءة هذا الدليل وجميع التعليمات الواردة فيه قبل استخدام الموقد. احتفظ أيضاً بمجموعة الفوهات المرفقة. ويجب أن يتم التركيب على أيدي أفراد مؤهلين وفقاً للأنظمة المعمول بها. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي ويتوافق مع الأنظمة الحالية المعمول بها. وقد تم إعداده لأداء الوظائف التالية: طهي وتسخين الأغذية. أما جميع أشكال الاستخدام الأخرى غير ملائمة. تُخلي جهة التصنيع مسؤوليتها عن النتائج المترتبة على استخدام المنتج بخلاف الطرق الموضحة.

لا تترك مواد تغليف الجهاز داخل المنزل. قم بعزل النفايات المختلفة وتخلص منها في أقرب مستودع لهذا النوع من النفايات.

يتعين تأريض كافة المعدات الكهربائية حسب الطرق التي تحددها قواعد السلامة.

يجب أن يكون القابس الذي سيتم توصيله بكابل تزويد الطاقة والمقبس الخاص به من نفس النوع ومتوافقين مع الأنظمة المعمول بها.

يجب أن يكون المقبس متاحاً وفي المتناول بعد تركيب الجهاز.

⚠️ تجنب فصل القابس بسحب الكابل.

قم بإجراء اختبار فحص بسيط مباشرةً بعد الانتهاء من تركيب الجهاز مع اتباع الإرشادات التالية. في حالة توقف الجهاز عن العمل، قم بفصله عن مصدر الطاقة واتصل بأقرب مركز صيانة.

تجنب محاولة إصلاح الجهاز بنفسك.

⚠️ لا تعتمد مطلقاً إلى استخدام أو تخزين مواد قابلة للاشتعال في المكان المخصص لتخزين الجهاز أو بالقرب منه.

⚠ لا تقم بإجراء التعديلات على هذا الجهاز

تحقق دومًا من وجود مقابض التحكم في وضع (الإيقاف) عند انتهائك من استخدام الجهاز (●).

لا تعتمد مطلقًا لوضع مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن: فقد يتسبب ذلك في نشوب حريق إذا ما تم تشغيله بطريقة الخطأ.

يمكن رؤية لوحة التعريف التي تشمل البيانات الفنية والرقم المسلسل والاسم التجاري بوضوح بداخل حجرة التخزين.
لا تنزع هذه اللوحة لأي سبب.

لا تضع مطلقًا أواني الطهي ذات القواعد غير المستوية تمامًا فوق حمالات شعلات الموقد.

يصبح الجهاز ساخنًا جدًا أثناء الاستخدام. احرص على عدم لمس عناصر التسخين داخل الفرن.

تجنب استخدام الأواني أو الصواني البارزة عن الحافة الخارجية لسطح الطهي.

هذا الجهاز مصمم لأن يستخدمه الكبار فقط. لا تسمح للأطفال بالاقتراب منه أو العبث به.
عند تشغيل الشواية، قد تصبح جميع الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة جدًا: يحفظ بعيداً عن متناول الأطفال.

في حالة وضع الجهاز فوق قاعدة، يجب تركيبه بشكل يحول دون انزلاقه.

هذا الجهاز مصمم لطهي الطعام ولا ينبغي استخدامه في تدفئة الغرف.

لا تقم برش أي منتجات رذاذ بالقرب من الجهاز الكهربائي أثناء تشغيله.
لا تقم بتركيب ألواح زخرفية بغرض الزينة على الجزء السفلي من الموقد حيث إنها قد تحول دون دوران الهواء بشكل صحيح بما يؤدي إلى السخونة الزائدة للجهاز.

قبل بدء تشغيل الهواء، يجب إزالة كافة العلامات وأشرطة الحماية المستخدمة داخل أو خارج الجهاز.

أمسك الغطاء الزجاجي بيدك أثناء إنزاله.

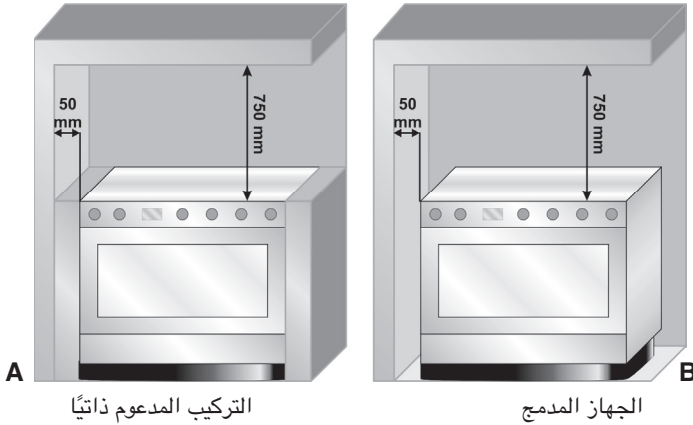
⚠ تحذير: ربما يتهشم الغطاء الزجاجي في حالة تعرضه للسخونة الزائدة.
أغلق جميع الشعلات وانتظر حتى تبرد قبل إنزال الغطاء.

⚠ تخلي جهة التصنيع مسؤوليتها عن الأضرار التي قد تلحق بالأشخاص أو الأشياء التي قد تحدث نتيجة لعدم مراعاة ما تقدم من توضيح أو محاولة تعديل أي جزء من أجزاء الجهاز أو من خلال استخدام قطع الغيار غير الأصلية.

تعليمات التركيب

2. تركيب الجهاز

يجب أن يجري تركيب الجهاز من قبل فني متخصص ويكون حسب الأنظمة المعمول بها. يمكن تركيب الجهاز بالقرب من الجدران ويجب أن يكون أحدها أعلى من الجهاز بمسافة لا تقل عن 50 ملم من جانب الجهاز، كما هو موضح في الرسمين "أ" و"ب" والمتعلقان بأنواع التركيب. ويجب أن توجد أي خزانات أو أرفف على مسافة لا تقل عن 75 سم فوق سطح الاستخدام.



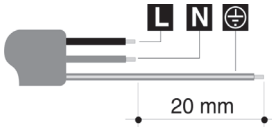
2.1 التوصيل الكهربائي

تأكد من مطابقة الجهد والمقطع العرضي لخط الإمداد بالطاقة للمواصفات الموضحة على لوحة التعريف الموجودة في حجرة التخزين.

لا تنزع هذه اللوحة لأي سبب.

في حالة توصيل الجهاز بشبكة تزويد الطاقة بوسيلة توصيل ثابتة، قم بتوصيل جهاز متعدد الأقطاب لقطع التيار على الخط، مع وجود مسافة مع فتحة الاتصال مساوية أو تزيد عن 3 ملم، بحيث يتواجد بالقرب من الجهاز وفي مكان يسهل الوصول إليه.

قد يكون الاتصال بشبكة تزويد الطاقة ثابتاً أو بواسطة قابس ومقبس. في الحالة الأخيرة لا بد أن يكون القابس والمقبس ملائمين للكابل المستخدم ومتوافقين مع الأنظمة المعمول بها. بغض النظر عن نوع التوصيل، يجب تأريض الجهاز. قبل التوصيل، تأكد من تأريض خط تزويد الطاقة على النحو المناسب. تفادى استخدام المحولات والمهايئات. 1



في حالة استبدال كابل الطاقة، يجب أن لا يقل المقطع العرضي للأسلاك في الكابل الجديد عن 1.5 مم² (كابل 3 × 1.5)، مع مراعاة أن يشتمل طرف التوصيل

Tip

بالشعلة على سلك أرضي (أصفر-أخضر) أطول بمقدار 20 مم على الأقل. لا تستخدم سوى كابل H05V2V2-F أو كابل مماثل مقاوم لدرجة حرارة قصوى تبلغ 90 درجة مئوية. ويجب أن يتم الاستبدال على أيدي فني متخصص، والذي يجب أن يقوم بتوصيل الموصل بشبكة تزويد الطاقة حسب الشكل المبين هنا.

L = بني

N = أزرق

⊕ = أصفر-أخضر.

⚠ تحذير: تشير القيم المشار إليها أعلاه إلى المقطع العرضي للموصل الداخلي.

تعليمات التركيب

2.2 متطلبات التهوية

2.2.1 تهوية الغرفة

يجب أن تحتوي الغرفة التي يوجد بها الجهاز على مصدر هواء وفقاً للمعايير المعمول بها. يجب أن تتمتع الغرفة التي يتم تركيب الجهاز بها بتهوية جيدة على النحو المطلوب الذي يساعد على احتراق الغاز وتهوية الغرفة. ويجب أن تكون أبعاد منافذ الهواء التي تحميها الشواية مناسبة وتتوافق مع الأنظمة الحالية وتكون في موضع يحول دون عرقلة أي جزء منها. يجب الحفاظ على التهوية الجيدة للموقد بغرض تقليل الحرارة والرطوبة اللذين يخلفهما الطهي: يوصى بفتح النافذة أو زيادة سرعة أي مراوح وخاصة بعض الاستخدام لفترة طويلة.

2.2.2 استخراج منتجات الاحتراق

يمكن استخراج منتجات الاحتراق بواسطة الأغشية المتصلة بمدخنة التجفيف الطبيعية التي يتم التأكد من كفاءتها وفعاليتها أو عن طريق استخراجها عنوة. يتطلب نظام الاستخلاص الفعال التخطيط الدقيق من قبل فني مؤهل متخصص في هذا المجال ولا بد أن يخضع ذلك للمواضع والمسافات التي تحددها الأنظمة. بعد انتهاء المهمة، يتعين على القائم بعملية التركيب إصدار شهادة بالتوافق.

2.3 التوصيل بالغاز

⚠ عند الانتهاء من التركيب، تأكد من عدم وجود أي تسرب باستخدام سائل صابوني وليس بمصدر لهب.

2.3.1 التوصيل بخراطوم مطاطي

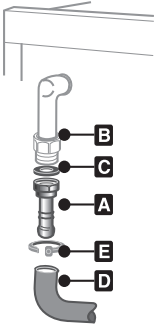
يجب تركيب الخرطوم المطاطي الذي يتفق مع المعايير المعمول بها بحيث لا يزيد طول الخرطوم عن 1.5 متر؛ تأكد من أن الخرطوم لا يلامس أجزاء متحركة وغير معرض للانحشار بأيّة صورة. ويجب أن يكون القطر الداخلي للخرطوم 8 ملم للغاز المُسال و13 ملم للغاز الطبيعي. تحقق من استيفاء الشروط التالية:

- تثبيت الخرطوم بموصل الخرطوم باستخدام مشابك السلامة:

- عدم اتصال أي جزء من الخرطوم بجدار ساخن (50 درجة مئوية كحد أقصى)؛
 - عدم تعرض الخرطوم لأي ضغط أو شد وخلوه من المنحنيات أو الالتواءات؛
 - عدم احتكاك الخرطوم بأدوات حادة أو زوايا حادة؛
 - إذا لم يكن الخرطوم معزولاً تماماً وكان هناك تسرب للغاز، فلا تحاول إصلاحه: وإنما استبدله بآخر جديد؛
 - تأكد أن الخرطوم غير منتهى الصلاحية (تاريخ انتهاء الصلاحية مطبوع على الخرطوم نفسه).
- ⚠ لا يُسمح بالتوصيل باستخدام الخراطيم المطاطية والمتوافقة مع الأنظمة الحالية إلا إذا أمكن فحص الخرطوم بأكمله.
- ⚠ يجب ألا يتجاوز عزم الشد بين التوصيلات التي تشمل العازل 10 نانو متر.

2.3.2 التوصيل بالغاز الطبيعي

قم بتوصيل مصدر الغاز باستخدام الخرطوم المطاطي الذي تتفق مواصفاته مع الأنظمة الحالية (تحقق من وجود ختم المعيار المرجعي على الخرطوم).
احرص على ربط موصل الخرطوم **A** بعنابة بموصل الغاز **B** الموجود بالجهاز، وضع السدادة **C** بينهما. ادفع الخرطوم المطاطي **D** داخل موصل الخرطوم **A** وتأكد من تثبيته بواسطة المشبك **E** وفق المعيار المعمول به.



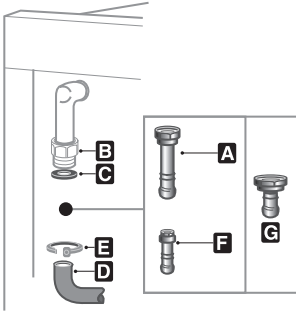
تعليمات التركيب

2.3.3 التوصيل بالغاز المُسال

استخدم منظم ضغط متوافق مع المعايير وقم بتوصيله بأسطوانة الغاز بما يتوافق مع الأنظمة المعمول بها.

تأكد من توافق ضغط مصدر الطاقة مع القيم المشار إليها في الفقرة "3.2/3.3 جدول خصائص الشعلة والفوهة".

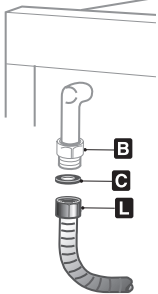
اربط موصل الخرطوم الصغير **F** بموصل الخرطوم الكبير **A**; قم بتوصيل الوحدة المُجمعة التي يتم الحصول عليها بموصل الغاز **B** (أو استخدم موصل الخرطوم **ز** الذي يجب توصيله مباشرة بموصل الغاز **B**) وضع السدادة **G** بينهما. ادفع طرف الخرطوم المطاطي **C** داخل موصل الخرطوم **A+F** (أو **G**) وموصل المنفذ الخاص بمنظم الضغط على أسطوانة الغاز. قم بتثبيت طرف الخرطوم **D** بإحكام بموصل الخرطوم **A+F** (أو **G**) بواسطة المشبك المتوافق مع المعايير **E**.



⚠️ موصل الخرطوم **ز** الموضح غير مرفق بالجهاز. استخدم فقط موصلات الخرطوم المتوافقة مع المعايير.

2.3.4 التوصيل بخراطوم صلب مرن (الجميع أنواع الغاز)

يمكن إجراء هذا النوع من التوصيلات مع كل من الأجهزة المدمجة والمدعومة ذاتيًا. لا تستخدم سوى خراطيم صلب تتوافق مع المعايير المعمول بها والتي لا يزيد طولها عن مترين. اربط طرف الخرطوم المرن بموصل الغاز الخارجي بقطر 1/2 بوصة **B** (ISO 228-1), بواسطة وضع السدادة **C** فيما بينهما. عند الانتهاء من التركيب، تأكد من عدم وجود أي تسرب باستخدام سائل صابوني وليس بمصدر لهب.



Tip بالنسبة للوصلة بين الموقد وأسطوانة الغاز، استخدم جزءًا من خرطوم متوافق مع المعايير المعمول بها والذي لا يقل طوله عن 1.4 متر.

3. التكيف مع أنواع الغاز المختلفة

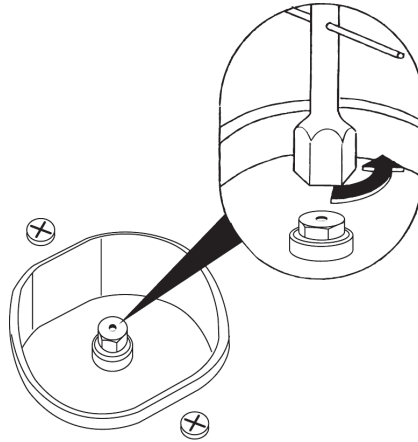
قبل القيام بأي عمل من أعمال الصيانة أو التنظيف، افصل الجهاز عن مصدر الطاقة.

تم ضبط سطح الطهي مسبقاً على **LPG G30/G31** بضغط يبلغ 28-30/37 ميللي بار بالنسبة للمواقد التي تشمل فرن ماكسي. في حالة التشغيل مع أنواع أخرى من الغاز، يجب تغيير فوهات الشعلات وضبط الحد الأدنى من اللهب على محابس الغاز. لتغيير الفوهات، تتبع الخطوات على النحو المبين أدناه.

3.1 استبدال فوهات سطح الطهي

لا تحتاج هذه العملية إلى منظم هواء أولي.

1. أزل حاملات أواني الطهي وأزل جميع الأغذية وجميع أغطية باعث اللهب؛
2. قم بفك فوهات الشعلات باستخدام مفتاح مقبس 7 ملم؛
3. استبدل الفوهات وفقاً لنوع الغاز الذي سيتم استخدامه وحسب الوصف الوارد في فقرة "3.2 جدول خصائص الشعلة والفوهة".
4. ضع كل شعلة في مكانها الصحيح.



تعليمات التركيب

3.2 جدول خصائص الشعلة والفوهة

LPG – G30/G31 28-30/37 ميللي بار				طاقة التسخين المقدرة (كيلو وات)	الشعلة
المعدل ج/س 31 ج	المعدل ج/س 30 ج	معدل التخفيض (وات)	الفوهة القطر 1/100 مم		
71	73	350	50	1	المساعد
125	127	450	65	1.75	شبه سريع
214	218	800	85	3	سريع
229	233	1500	91	3.2	ثلاثي الشعلة
371	378	1200	110	5.2	فرن ماكسي
286	291	//	100	4.0	شواية كبيرة

غاز طبيعي –G20 20 ميللي بار		طاقة التسخين المقدرة (كيلو وات)	الشعلة
معدل التخفيض (وات)	قطر الفوهة 1/100 مم		
350	72	1	المساعد
450	97	1.75	شبه سريع
800	115	3	سريع
1500	133	3.5	ثلاثي الشعلة
1200	164	5.2	فرن ماكسي
//	150	4.0	شواية كبيرة

3.3 تنظيم الشعلات على سطح الطهي

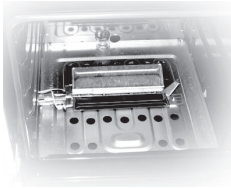
- الشعلات
1. المساعد
 2. شبه سريع
 3. سريع
 4. ثلاثي الشعلة



3.4 ضبط شعلة الفرن

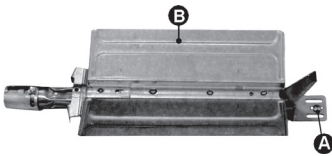
لضبط شعلة الفرن، قم بتنفيذ الخطوات التالية:

- افتح باب الفرن؛
- أخرج قاع الفرن والرف الخاص به.
- ارفع أرضية الفرن واسحبها للخارج.



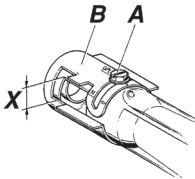
3.4.1 استبدال فوهات شعلة الفرن والشواية

- قم بفك البراغي المثبتة **A** على شعلة الفرن.
- ادفع الشعلة **B** تجاه اليمين للوصول إلى الفوهة.
- استخدم مفتاح مقبس 13 لاستبدال الفوهة، وتثبيت أخرى جديدة مناسبة لنوع الغاز الذي سيتم استخدامه (انظر الفقرة "3.2/3.3" خصائص الشعلة والفوهة").



3.4.2 ضبط الهواء الأولي لشعلتي الفرن والشواية

- قم بفك مسامير الضبط **"A"** لغطاء منظم الهواء.
- أدر غطاء الضبط **"B"** للوضع المناظر لنوع الغاز الذي سيجري استخدامه وفق الجدول التالي.
- أحكم ربط مسمار الضبط وأعد السدادات إلى مواضعها.
- بعد الانتهاء من هذه العملية، أعد تجميع الشعلة بشكل صحيح.



غاز طبيعي	G30/G31 (غاز مُسال)	
5 مم	10 مم	= س

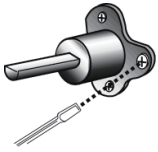
تعليمات التركيب

4. العمليات النهائية

بعد استبدال الفوهات، أعد وضع أغطية باعثات اللهب وأغطية الشعلات والحمالات في أماكنها مرة ثانية.

بعد ضبط الغاز على نوع بخلاف النوع الذي تم ضبط الجهاز مسبقاً عليه، استبدل علامة ضبط الغاز المثبتة على الجهاز بالعلامة المناظرة لنوع الغاز الجديد. توجد هذه العلامة بداخل العبوة برفقة الفوهات.

ضبط مستوى الحد الأدنى لشعلات سطح الطهي للغاز الطبيعي



وقد الشعلة واضبطها على مستوى الحد الأدنى ٥. أخرج مقبض محبس الغاز وأدر مسمار الضبط على جانب قضيب المحبس حتى يتم الوصول إلى الحد الأدنى المطلوب من اللهب.

أعد المقبض إلى موضعه وتأكد من استقرار لهب الشعلة (يجب ألا تنطفئ الشعلة عند إدارة المقبض سريعاً من وضع الحد الأقصى إلى وضع الحد الأدنى). كرر تلك العملية مع كافة محابس الغاز.

Tip بالنسبة للموديلات التي تحتوي على صمامات، احتفظ بالضغط على المقبض على أدنى مستوى لعدة ثوانٍ للإبقاء على إشعال اللهب ولتفعيل جهاز الأمان.

4.2 ضبط مستوى الحد الأدنى لشعلة الموقد للغاز المسال

ضبط وضع الحد الأدنى في حالة استخدام الغاز المسال، يجب ربط المسمار الموجود على جانب قضيب المحبس بإحكام في اتجاه عقارب الساعة. بعد الانتهاء من الضبط، أعد وضع سدادات المجاري بواسطة مادة طلاء أو مادة أخرى.

4.3 ضبط مستوى الحد الأدنى لشعلة الفرن

إن مقبض التحكم في درجة حرارة الفرن مجهز بمسمار لتنظيم الحد الأدنى لدرجات الحرارة، ويمكن رؤيته بإزالة مقبض التحكم في درجة الحرارة.

عند تغيير نوع الغاز، يجب ضبط الحد الأدنى على النحو التالي:

1. أشعل شعلة الفرن واتركها على وضع الحد الأقصى للهب لمدة 10/15 دقيقة مع إغلاق الباب وبدون أرضية الفرن. أدر المقبض على أقل درجة حرارة، أخرج المقبض وأدخل مفك براغي مستقيم الحافة لإجراء الضبط.

2. في حالة استخدام الغاز المسال، يجب ربط مسمار الضبط في اتجاه عقارب الساعة بإحكام.
3. في حالة استخدام الغاز الطبيعي، اضبط المسمار بحيث يظل اللهب مستقرًا وثابتًا عند تحويل مقبض التحكم في درجة الحرارة من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى. بعد الانتهاء من الضبط، أعد وضع السدادة على المسامير باستخدام الطلاء أو غيره من المواد المشابهة. عند إغلاق باب الفرن، تأكد من استمرار إضاءة الشعلة على الحد الأدنى.

4.4 وضع الجهاز وموازنته (بناءً على الموديل)

بعد إجراء التوصيلات الكهربائية وتوصيلات الغاز، قم بموازنة وضع الجهاز على الأرض بحيث يكون في وضع مستو وذلك باستخدام أرجل الضبط الأربعة. للحصول على نتائج جيدة عند الطهي، يجب أن يكون الجهاز في وضع مستو.

بناءً على موديل الجهاز الذي اشتريته، قد يتراوح معدل ضبط الارتفاع بين 70 و 95 مم وبين 110 و 160 مم. ويشير هذا الارتفاع إلى المسافة بين أعلى نقطة للقدم (الجزء الثابت) وأدنى نقطة (الجزء القابل للنقل الذي يوضع على الأرض).

تعليمات للمستخدم

وصف الضوابط

5.1 لوحة التحكم الأمامية

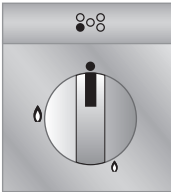
تتجمع كافة ضوابط الموقد معاً على اللوحة الأمامية.

وصف الرموز

الشفلة الوسطى		الشفلة الأمامية اليمنى	
مقبض التحكم في درجة حرارة فرن الغاز		الشفلة الخلفية اليمنى	
ضوء الفرن / سيخ الشواء / الشواية		الشفلة الخلفية اليسرى	
مفتاح إضاءة الفرن		الشفلة الأمامية اليسرى	

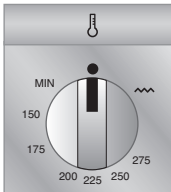
مقبض التحكم في شعله الموقد

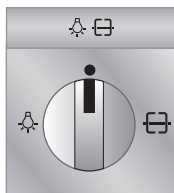
لإشعال الشفلة، اضغط على المقبض وحركه عكس اتجاه عقارب الساعة حتى رمز أقل مستوى للشفلة (٥). لضبط مستوى اللهب، أدر المقبض إلى الجزء بين الحد الأقصى (٥) والحد الأدنى (٥) للهب. لإطفاء الشفلة، أدر المقبض حتى موضع (●).



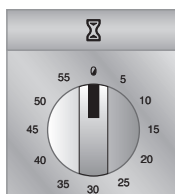
مقبض التحكم في درجة حرارة فرن الغاز

يستخدم هذا المقبض لإشعال شفلة الغاز الموجودة بداخل الفرن. يتم تحديد درجة حرارة الطهي عبر إدارة المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع المطلوب بين الحد الأدنى و275 درجة مئوية. لمعرفة معلومات حول كيفية إشعال فرن الغاز، انظر النقطة 7.2 "استخدام فرن الغاز".





مقبض اختيار ضوء الفرن / سيخ الشواء / الشواية
 يتيح ذلك المقبض تفعيل وظيفة الشواية / سيخ الشواء أو إضاءة
 المصباح الموجود بداخل الفرن لتفقد نضج الطعام.
 تنبيه: يتعذر تشغيل فرن الغاز والشواية / سيخ الشواء في نفس
 الوقت.



مقبض الموقت (في بعض الموديلات فقط)
 لضبط وقت الطهي وجرس التنبيه، أدر المقبض في اتجاه عقارب
 الساعة.
 والأرقام التي يشملها المقبض مناظرة للدقائق (بعد أقصى 55 دقيقة).
 والضبط متدرج بحيث يمكن ضبط الوقت أيضًا على أي قيمة متوسطة
 بين هذه الأرقام. ولا يؤدي انطلاق جرس التنبيه إلى إيقاف تشغيل
 الفرن

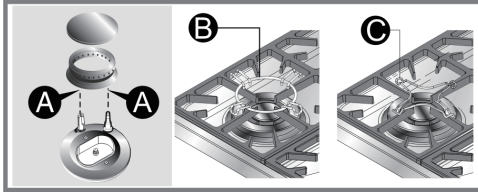
تعليمات للمستخدم

استخدام الموقد

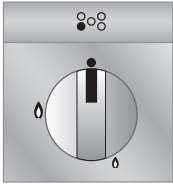
6.1 إشعال شعلات الموقد

قبل إشعال شعلات الموقد، تحقق من وجود أغطية باعث اللهب في مواضعها الصحيحة وأيضاً أغطية الشعلات الخاصة بكل منها، مع التأكد من محاذاة فتحات **A** باعثات اللهب مع قوابس الشرارة والمزدوجات الحرارية.

الرف الاختياري **B** مخصص للاستخدام مع الأواني الصينية.
لتفادي تلف سطح الطهي، يأتي الموقد مجهزاً برف مرتفع **C** مخصص للاستخدام أسفل الأواني التي يزيد قطرها عن 26 سم.
يُستخدم المخفض المرفق **C** مع الأواني الصغيرة.



كل مقبض موضح بجواره الشعلة التي يتحكم بها.
الجهاز مجهز بجهاز إشعال إلكتروني. اضغط على المقبض وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى رمز الحد الأدنى للهب (٥) ، حتى يشتعل.
اضغط على المقبض لعدة ثوان لتسخين المزدوجات الحرارية. ربما تنطفئ الشعلات عند تحرير المقبض: وذلك لعدم تسخين المزدوج الحراري بدرجة كافية. كرر العملية مع استمرار الضغط على المقبض لمدة أطول. لا تعد هذه الخطوة ضرورية مع الشعلات غير المزودة بمزدوجات حرارية.



بالنسبة للنماذج المجهزة بالمزدوجية الحرارية، وفي حالة إطفاء الشعلات عن غير قصد، يتم تنشيط جهاز الأمان الذي يوقف إمداد الغاز حتى وإن كان محبس الغاز مفتوحاً.

Tip

6.2 نصيحة عملية لاستخدام شعلات الموقد

لزيادة كفاءة عمل الشعلات وتقليل استهلاك الغاز: استخدم أواني الطهي ذات الأغشية والأحجام الملائمة للشعلات بحيث لا يصل اللهب لجوانب الأواني (راجع الفقرة "6.3 أقطار أواني الطهي"). عندما يبدأ غليان المحتويات، أخفض الشعلة بالدرجة المطلوبة لضمان عدم انسكاب السائل من الإناء أثناء الغليان. لتفادي احتراق أو تلف الموقد أثناء الطهي، يجب وضع كافة الأواني أو الصواني في نطاق محيط سطح الطهي. ويجب أن تتميز كافة الأواني بقواعد مستوية. توخى بالغ الحذر عند استخدام الدهون أو الزيوت التي ربما تشتعل في حالة تسخينها بشكل زائد عن الحد. في حالة انطفاء اللهب عن غير قصد، أغلق مقبض التحكم وانتظر مدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة مرة أخرى.

6.3 أقطار أواني الطهي



Ø الحد الأدنى والحد الأقصى
(بالسنتيمتر)

الشعلات

12-14

1. المساعد

16-22

2. شبه سريع

18-26

3. سريع

18-26

4. ثلاثي الشعلة

تعليمات للمستخدم

7. استخدام سطح الطهي

7.1 تحذيرات ونصائح عامة

قبل استخدام الفرن والشواية للمرة الأولى، قم بتسخينهما مسبقاً على أقصى درجة حرارة (لفترة كافية بهدف التخلص من أي بقايا زيوت مخلفة من عملية التصنيع والتي ربما تُكسب الأطعمة رائحة غير مستحبة. بعد انقطاع التيار الكهربائي، تومض شاشة الفرن ويظهر الرمز  لضبطه، راجع الفقرة "8 البرمجة الإلكترونية (فقط في الموديلات المجهزة بذلك)".

Tip أثناء الطهي، لا تقم بتغطية قاع الفرن برقائق الألومنيوم أو القصدير ولا تضع الأواني أو لوحات الفرن عليه، فقد يؤدي ذلك إلى تلف طبقة الطلاء. إذا كنت ترغب في استخدام ورق مقاوم للشحوم، فضعه بحيث لا يواجه دورة الهواء الساخن داخل الفرن.

تمت صناعة ملحقات الفرن التي قد تتصل مباشرة بالطعام من مواد ذات مواصفات متوافقة مع التوجيهات المعمول بها. **Tip**

تحذير: يجب فتح باب الفرن أثناء إشعاله. فالفرن مجهز بنظام أمان يعمل على إيقاف إشعال الشعلات إذا كان الباب مغلقاً. وإذا حدث خطأ أثناء الإشعال، فافتح باب الفرن وانتظر بضع دقائق قبل محاولة إشعاله مرة أخرى.



! حتى لا تتسبب أي أبخرة داخل الفرن في حدوث مشكلات، افتح الباب على مرحلتين: افتحه حتى منتصف المسافة (5 سم تقريباً) لمدة 4-5 ثوان ثم افتحه بالكامل. للوصول إلى الطعام، اترك الباب مفتوحاً لأقصر مدة ممكنة حتى لا يتسبب ذلك في الانخفاض الشديد لدرجة حرارة الفرن وإفساد الطعام.

7.2 استخدام فرن الغاز

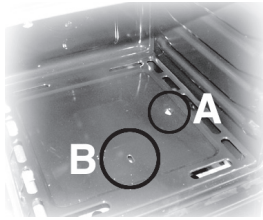
7.2.1 إشعال الشرارة إلكترونياً

افتح باب الفرن عن آخره، واضغط على مقبض التحكم في درجات الحرارة وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل لوضع درجة الحرارة القصوى؛ يتم تنشيط شرارة الإشعال الكهربائي تلقائياً. عند إشعال الفرن، استمر في الضغط على المقبض لعدة ثوانٍ للسماح بتسخين المزدوج الحراري.

إذا لم يتم إشعال الشعلة بعد مرور 15 ثانية، فأوقف محاولة الإشعال وافتح باب الفرن عن آخره ولا تحاول إشعاله مجدداً لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

7.2.2 الإشعال اليدوي

افتح باب الفرن عن آخره وأدر مقبض التحكم في درجات الحرارة. أشعل عود ثقاب وقربه من فتحة أنبوب اللهب **A** في منتصف سطح الفرن واضغط على مقبض التحكم في درجات الحرارة. بمجرد إشعال الفرن، اضغط على المقبض لأسفل لبضع ثوانٍ للسماح بتسخين المزدوج الحراري وتحقق من استمرار إشعال الفرن بالنظر عبر فتحة الفحص **B**. يتم تحديد درجة حرارة الطهي عبر إدارة المقبض في اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع المطلوب بين 50 درجة مئوية و275 درجة مئوية.



⚠ إذا انطفأت الشعلة بشكل غير مقصود أثناء الاستخدام، فأدر المقبض إلى وضع الإيقاف (●) وانتظر لمدة دقيقة واحدة قبل معاودة إشعاله.

تعليمات للمستخدم

7.3 استخدام شواية الغاز

7.3.1 إشعال شعلة شواية الغاز يدوياً

بعد فتح باب الفرن، اضغط على المقبض وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع الشواية  ، وضع عود ثقاب بالقرب من الشعلة بسطح الفرن. عند إشعال الفرن، استمر في الضغط لأسفل على المقبض لمدة 10 ثوان تقريباً. وإذا لم يتم إشعال الشعلة بعد هذه المدة، فحرر المقبض وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل تكرار المحاولة. إذا انطفأت الشعلة بشكل غير مقصود، فأدر المقبض إلى وضع الإيقاف (●) وانتظر لمدة دقيقة واحدة قبل معاودة إشعاله.

7.3.2 إشعال شعلة شواية الغاز كهربائياً

بعد فتح باب الفرن، اضغط على المقبض وأدره في اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الشواية  . عند إشعال الفرن، استمر في الضغط لأسفل على المقبض لمدة 10 ثوان تقريباً. وإذا لم يتم إشعال الشعلة بعد هذه المدة، فحرر المقبض وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل تكرار المحاولة. إذا انطفأت الشعلة بشكل غير مقصود، فأدر المقبض إلى وضع الإيقاف (●) وانتظر لمدة دقيقة واحدة قبل معاودة إشعاله. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لا يزال بالإمكان إشعال الشعلة باستخدام أعواد الثقاب.

 **تحذير:** يتعذر تشغيل فرن الغاز وشواية الغاز في نفس الوقت.

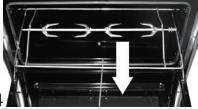
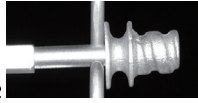
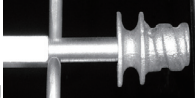
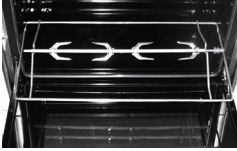
7.4 استخدام سيخ الشواء

7.4.1 استخدام سيخ الشواء في المواقد ذات فرن ماكسي

قم بتمرير إطار الدعم في المجرى الثاني من الأسفل بحيث يبرز غطاء القضيب من الفرن. ضع القضيب كما هو موضح في الشكل (1) واضغط على الإطار إلى داخل الفرن إلى أن يصبح طرف القضيب محاذياً لفتحة محرك سيخ الشواء. عند هذه المرحلة، ارفع سيخ الشواء وادفعه باتجاه اليسار حتى يصبح في الوضع الموضح في الشكل (2). ولتنشيط هذه الوظيفة، أدر المفتاح إلى الوضع ([-]).

يجب تنفيذ هذه العمليات والفرن بارد وفي حالة إيقاف تشغيل.

مع انتهاء عملية الطهي، استخدم الأداة المرفقة لتحريك القضيب خارج الفتحة (3) وأخرج الإطار بحيث يمكن إخراج سيخ الشواء من الفرن (4).

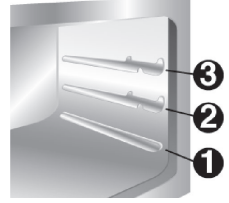


كيفية استخدام الشواية

عند إشعال الفرن والتأكد من ذلك من خلال إضاءة الضوء الأحمر، اتركه 5 دقائق حتى يسخن قبل وضع الطعام بداخله. يجب إضافة التوابل إلى الطعام قبل طهيهِ. ويجب أيضاً تغطية الطعام بطبقة من الزيت أو الزبد السائل قبل طهيهِ. استخدم درج الفرن لتجميع السوائل الناتجة. يجب وضع الأطعمة المراد طهيها على رف الفرن ثم وضعه على المجرى المناسب المجهز به الفرن طبقاً للإرشادات التالية:

تعليمات للمستخدم

استخدام الرف	الطعام
3	قطع اللحم المستوية والرقيقة
3 - 2	قطع الشواء الملفوفة
3 - 2	الطيور الداجنة



- **Tip** يجب ألا تدوم عمليات الشواء لأكثر من 60 دقيقة.
- في الموديلات المزودة بفرن غاز وشواية وشواية + سيخ شواء، يجب إجراء الطهي أثناء فتح الباب بشكل جزئي.
- في الموديلات المجهزة بشواية غاز، يجب إغلاق الباب أثناء عمليات الشواء.
- لمنع المخاطر الناجمة عن التسخين الزائد، يجب رفع الغطاء الزجاجي للجهاز عند استخدام الفرن أو الشواية. لا يتعين استخدام الشواية الكهربائية وفرن الغاز في نفس الوقت على الإطلاق.
- قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة جداً أثناء وبعد استخدام الشواية؛ لذا يُرجى إبعاد الأطفال عن الجهاز.
- أثناء عمليات الطهي باستخدام سيخ الشواء، يجب وضع أحد أدراج الفرن المرفقة بالموقد في قاع الفرن على أول مجرى من أسفل وذلك لتجميع أي دهون أو شحوم ناتجة عن الشواء.
- عند استخدام الفرن، أزل كل الأدراج والأرفف غير المستخدمة من مكانها الداخلي.

8. الموقت الرقمي (متوفر فقط في بعض الموديلات)

يشير هذا المكون إلى انتهاء وقت الطهي المعد مسبقاً من خلال إطلاق جرس تنبيه متقطع. ومن ثم فهو يؤدي وظيفة الموقت فقط وليس البرمجة.



قائمة الوظائف

زر ضبط الوقت



زر تقليل القيمة



زر زيادة القيمة



8.1 ضبط الوقت

عند استخدام الفرن للمرة الأولى، أو بعد الإخفاق في توصيل الطاقة، تومض الشاشة على فترات منتظمة وتعرض **0:00**.
اضغط على مفتاح أو استخدم مفتاح أو لضبط الوقت الحالي.

8.2 ضبط الموقت

لضبط الموقت، اضغط لأسفل باستمرار على **+** حتى يظهر عدد الدقائق المطلوب. حرر الزر **-** وسوف يبدأ العد التنازلي بعد 5 ثوانٍ؛ وبمجرد انتهاء العد التنازلي، يصدر صوت جرس التنبيه المتقطع.
أثناء العد التنازلي، تعرض الشاشة الرمز **+**؛ يؤدي الضغط على مفتاح **+** إلى عرض الوقت الحالي لمدة 5 ثوانٍ.

تعليمات للمستخدم

8.3 إيقاف جرس التنبيه

يتوقف جرس التنبيه تلقائيًا بعد سبع دقائق تقريبًا. ويمكن إيقافه يدويًا بالضغط على **+**.

8.4 ضبط مستوى صوت جرس التنبيه

يمكن تغيير مستوى صوت جرس التنبيه (3 أوضاع) أثناء التشغيل بالضغط على **-**.

8.5 تعديل البيانات المضبوطة

يمكن تعديل البيانات المضبوطة للموقت في أي وقت بالضغط على مفتاح **-** أو **+**.

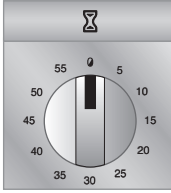
الساعة التناظرية (في الموديلات المجهزة بها فقط)

يمكن ضبط الموقت الآلي بإدارة المقبض في اتجاه عقارب الساعة.

يمكن ضبط عدد الدقائق من 0 حتى 55. عند الانتهاء من الطهي، يصدر

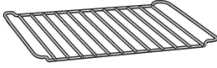
جرس التنبيه: ولإيقاف صوت الجرس، أدر الجزء الخارجي إلى الوضع 0 باستخدام المقبض.

يمكن ضبط الساعة بجذب المقبض للخارج ثم إدارته في اتجاه عقارب الساعة.

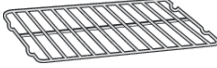


10. الملحقات المتوفرة

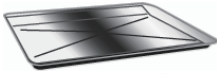
يحتوي الفرن على 4 مجاري لوضع الأرفف والأدراج بارتفاعات مختلفة.



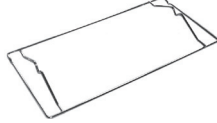
رف الفرن: مخصص لطهي الطعام في الأطباق بجانب العكعات الصغيرة والمشويات أو الأطعمة التي تتطلب بعض الشواء.



رف الدرج: يوضع فوق الدرج وهو مخصص للاستخدام مع الأطعمة التي تقطر منها السوائل أثناء الطهي.



درج الفرن: مفيد لتجميع الدهون الناتجة عن الطعام الموجود على الرف العلوي.



داعم سيخ الشواء (بعض الموديلات فقط): يجب إدخاله في المجرى الثاني بالفرن قبل استخدام سيخ الشواء.



سيخ الشواء (بعض الموديلات فقط): مفيد لطهي الدجاج والسجق وأي طعام آخر يتطلب الطهي المتماثل على السطح بأكمله.

تعليمات للمستخدم

11. التنظيف والصيانة

11.1 تنظيف الأجهزة المصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ أو المطلية بالمينا

الحفاظ على الأجهزة المصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ في حالة جيدة، يجب تنظيفه بصفة منتظمة عند الانتهاء من الطهي وبعد أن يبرد.

11.1.1 التنظيم اليومي العادي

لتنظيف أسطح الصلب غير القابل للصدأ والحفاظ عليها، استخدم دائماً المنتجات المخصصة فقط التي لا تحتوي على مواد كاشطة أو مركبات الأحماض المحتوية على الكلور. كيفية الاستخدام: اسكب المنتج على قطعة قماش رطبة وامسح السطح واشطفه تماماً وجففه باستخدام قطعة قماش أو جلد ناعمة.

11.1.2 بقع الطعام والفضلات

لا تستخدم قطع الإسفنج المعدنية أو الكاشطات الحادة: فقد تتلف السطح. استخدم المنتجات العادية غير الكاشطة لتنظيف الصلب وأداة خشبية أو بلاستيكية عند الحاجة.



اشطف السطح تماماً وجففه باستخدام قطعة قماش أو جلد ناعمة. لا تدع بقايا الأطعمة التي تحنوي على مكونات السكر (مثل المربى) تبقى بداخل الفرن. لأنها إن بقيت لمدة طويلة قد تتلف طبقة المينا داخل الفرن.

11.2 تنظيف مكونات موقد الطهي

11.2.1 الغطاء الزجاجي

لسهولة التنظيف، يمكن إزالة الغطاء من المفاصل الخاصة به. اجعله في وضع الفتح؛



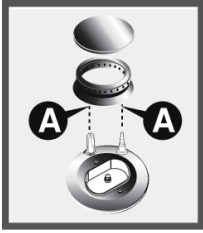
⚠ في حالة سقوط سوائل على الغطاء بينما هو مغلق، فقم بإزالتها بحرص باستخدام قطعة قماش قبل فتحه.

11.2.2 الأرفف

قم بإزالة حمالات الشعلات وتنظيفها باستخدام ماء فاتر ومادة منظفة غير كاشطة مع التأكد من إزالة أي قشور مترسبة. أعد وضعها على سطح الطهي. ربما يؤدي تعرض حمالات الشعلات الدائم للهب لتغيير طبقة المينا مع مرور الوقت بالنسبة للأجزاء المعرضة للحرارة. وهذه الظاهرة طبيعية جداً وليس لها تأثير على تشغيل هذا المكون.

11.2.3 أغطية الشعلات وأغطية باعث اللهب

لسهولة التنظيف، يمكن إزالة أغطية الشعلات وأغطية باعثات اللهب؛ اغسلهم بماء دافئ ومادة منظفة غير كاشطة مع التأكد من إزالة أي قشور مترسبة والانتظار حتى تصبح جافة تماماً.



⚠ تحذير: لا تغسل هذه المكونات بغسالة الأطباق.

ضع أغطية باعث اللهب في مواضعها الصحيحة وأيضاً أغطية الشعلات الخاصة بكل منها، مع التأكد من محاذاة فتحات أبعثات اللهب مع قوابس الشرارة والمزدوجات الحرارية.

11.2.4 قواعد الشرارة والمزدوجات الحرارية

حتى تعمل قواعد الشرارة والمزدوجات الحرارية بشكل صحيح، يجب الحرص على تنظيفها دوماً (في بعض الموديلات). افحصها من حين لآخر وقم بتنظيفها باستخدام قطعة قماش مبللة عند الضرورة. أزل أي ترسبات جافة بواسطة عود تنظيف أسنان أو إبرة.



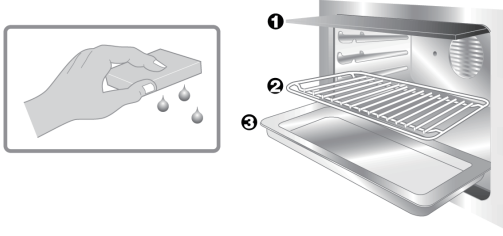
11.2.5 الشعلات

يمكن ترك الشعلات منقوعة في ماء ساخن ومادة مطهرة.

تعليمات للمستخدم

11.3 تنظيف الفرن

للحفاظ على الفرن في أفضل حال، احرص على تنظيفه بصفة منتظمة بعد أن يبرد. أخرج كافة الأجزاء القابلة للإزالة.



- نظف أرفف الفرن باستخدام الماء الساخن ومواد منظفة غير كاشطة. ثم اشطفها وجففها.
- لا تدع بقايا الأطعمة التي تحوي على مكونات السكر (مثل المربى) تبقى بداخل الفرن. لأنها إن بقيت لمدة طويلة قد تتلف طبقة المينا داخل الفرن.

11.4 زجاج الباب

يجب المحافظة على نظافة زجاج الباب. استخدم ورق المطبخ الماص لتنظيفه. وفي حالة وجود بقع عنيدة، اغسله بقطعة إسفنج مبللة ومادة منظفة معتدلة.

يجب تجفيف الجهاز تمامًا بعد التنظيف حيث إن نقاط الماء والمادة المنظفة ربما تؤدي إلى تعطيله وتشويه مظهره.

Tip

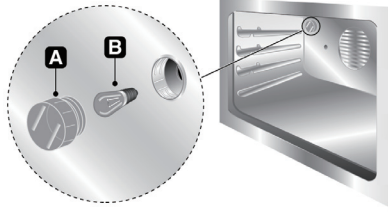
12. الصيانة الاستثنائية

ربما يحتاج الفرن لصيانة استثنائية أو استبدال للأجزاء المعرضة للتلف مثل السدادات والمصابيح وما إلى ذلك.

قبل تنفيذ أي عمليات تتطلب الوصول إلى الأجزاء الكهربائية، يجب فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.

12.1 استبدال مصباح الإضاءة

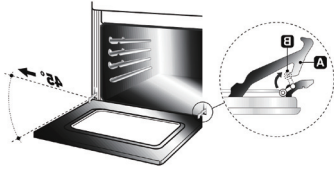
قم بإزالة واقي المصباح أو بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة ثم استبدل المصباح بآخر مماثل له (25 وات). أعد تركيب واقي المصباح أ.



استخدم مصابيح الفرن فقط (300 درجة مئوية).

12.2 إزالة الباب

ارفع الرافعات ب حتى تلمس المفاصل أ وأمسك جانبي الباب بكليتا يديك بالقرب من المفاصل. ارفع الباب بزاوية 45 درجة تقريباً وقم بإزالته. لإعادة تركيب الباب، قم بتركيب المفاصل أ في الأماكن المخصصة لها، ثم أخفض الباب في مكانه وحرر الرافعات ب.



12.3 بطانة باب الفرن

يمكن إزالة البطانة للسماح بتنظيف الفرن بصورة أفضل. قبل إزالة البطانة، قم بإزالة الباب على النحو الموضح أعلاه. بعد ذلك ارفع الألسنة الموجودة بالزوايا كما يوضح الشكل.



12.4 تشحيم محابس فرن الغاز ومقبض التحكم في درجة الحرارة

ربما تصبح محابس الغاز ومقبض التحكم في درجة الحرارة صعبة الإدارة والحركة مع مرور الوقت. لذلك نظفها من الداخل واستبدل زيوت التشحيم. يجب أن يقوم بهذه العملية فني متخصص.

