

FP6A



ar (04-19)

التخلص من الجهاز

مواد التغليف مصنعة من مواد ملائمة بيئياً والتي يمكن إعادة تدويرها أو تجميعها أو التخلص منها دون أي خطر على البيئة. لهذا الغرض، تم تعريف مواد التعبئة والتغليف بشكل مناسب.



يشير الرمز على المنتج، أو على ملصقة التغليف، على أنه لا يجب التعامل مع هذا الجهاز كنفاية منزلية. بل يجب تسليمه إلى مراكز تجميع النفايات المتخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فإنك تساهم في الحيلولة دون حدوث عواقب سلبية محتملة ناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدد البيئة وصحة الإنسان. والتي قد تنتج بسبب التخلص الغير صحيح من المنتج. لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يُرجى الاتصال بمجلس البلدية المحلي أو بخدمة التخلص من النفايات المنزلية أو بالمتجر الذي اشتريت منه هذا المنتج.

نحتفظ بالحق لإجراء أية تغييرات وأخطاء في تعليمات الاستخدام.

موقد الأشعة تحت الحمراء	موقد الفرن			نوع، ضغط الغاز
	حد أدنى	حد أقصى		
2,2	0,8	3	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز الطبيعي H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ الغاز الطبيعي E +E الغاز الطبيعي Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20 p=20mbar
210	76	286	الاستهلاك (نتر/ساعة)	
108	33	117	رمز الفوهة (1/100mm)	
568173	568171		رمز الفوهة	
2,2	0,8	3	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز المسائل B/P ,3+ Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar
160	58	218	الاستهلاك (غم/ساعة)	
75	33	82	رمز الفوهة (1/100mm)	
568178	568177		رمز الفوهة	
2,2	0,8	3	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز المسائل B/P ,3+ Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30 p=50 mbar
160	58	218	الاستهلاك (غم/ساعة)	
65	31	75	رمز الفوهة (1/100mm)	
568194	568193		رمز الفوهة	

- تم إدراج براغي التنظيم، والتي تم ضبطها في المصنع بحسب الغاز المجرب في المصنع.
- عند التعديل للتكيف مع نوع آخر من الغاز يجب شد أو حل برغي التنظيم بحسب متطلبات تدفق الغاز (يُسمح بحل برغي التنظيم كحد أقصى إلى 1.5 دورة).

قوة الموقد معطاة بمراعاة القيمة الحرارية العليا Hs.

يجب أن يقوم بهذه المهام فني مؤهل، معتمد من شركة توزيع الغاز أو مركز صيانة معتمد!

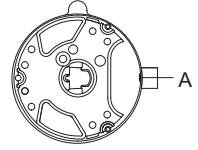


جدول الفوهات (الفالات)

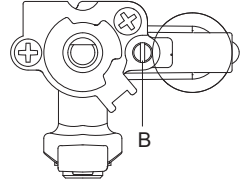
الموقد العادي		الموقد المساعد			نوع، ضغط الغاز
حد أدنى	حد أقصى	حد أدنى	حد أقصى		
0,48	1,9	0,48	1	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	H الغاز الطبيعي Wo=45,7+54,7 MJ/m ³
46	181	46	95	الاستهلاك (لتر/ساعة)	E الغاز الطبيعي +E الغاز الطبيعي
26	Z 103	26	X 72	رمز الفوهة (1/100mm)	Wo=40,9+54,7 MJ/m ³
568169		690771		رمز الفوهة	G20 p=20mbar
0,48	1,9	0,48	1	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز المسائل B/P ,3+
35	138	35	73	الاستهلاك (غم/ساعة)	Wo=72,9+87,3 MJ/m ³
26	68	26	50	رمز الفوهة (1/100mm)	G30 p=30 mbar
568175		690780		رمز الفوهة	
0,50	1,9	0,50	1	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز المسائل B/P ,3+
36	138	36	73	الاستهلاك (غم/ساعة)	Wo=72,9+87,3 MJ/m ³
25	M 60	25	H2 43	رمز الفوهة (1/100mm)	G30 p=50 mbar
568191		690774		رمز الفوهة	

موقد بعدة حلقات		الموقد الكبير			نوع، ضغط الغاز
حد أدنى	حد أقصى	حد أدنى	حد أقصى		
1,56	3,6	0,76	3	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	H الغاز الطبيعي Wo=45,7+54,7 MJ/m ³
149	343	72	286	الاستهلاك (لتر/ساعة)	E الغاز الطبيعي +E الغاز الطبيعي
57	H3 145	33	H3 130	رمز الفوهة (1/100mm)	Wo=40,9+54,7 MJ/m ³
568170		574285		رمز الفوهة	G20 p=20mbar
1,56	3,5	0,76	3	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز المسائل B/P ,3+
114	255	55	218	الاستهلاك (غم/ساعة)	Wo=72,9+87,3 MJ/m ³
57	94	33	86	رمز الفوهة (1/100mm)	G30 p=30 mbar
568176		574286		رمز الفوهة	
1,56	3,5	0,76	3	التحميل الحراري الاسمي (كيلواط)	الغاز المسائل B/P ,3+
114	255	55	218	الاستهلاك (غم/ساعة)	Wo=72,9+87,3 MJ/m ³
55	X 76	31	S 76	رمز الفوهة (1/100mm)	G30 p=50 mbar
568176		574286		رمز الفوهة	

موقد بعدة حلقات
A فوهة

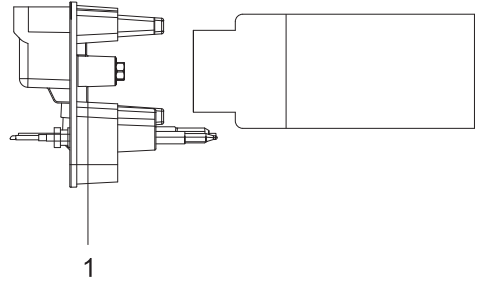


صمام غاز محمي
B برغي تنظيم الحد الأدنى من الجمل الحراري



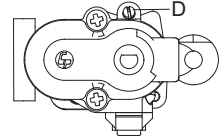
العناصر المكونة لمواقد الفرن

للولصول إلى الأجزاء لتنشيتت موقد الفرن إلى نوع آخر من الغاز يجب تفكيك لوحة التحكم، بطانة أسفل الموقد وموقد الفرن (قم بحل البرغي الموجود على الجزء الأمامي للسخان، افصل شمعات الإشعال وجهاز التحكم بالشعلة (العنصر الحراري) واسحب السخان). للوصول إلى فوهة الفرن يجب تفكيك الفتحة.



1 الفوهة

صمام الغاز مع منظم الحرارة
D برغي تنظيم الحد الأدنى من الجمل الحراري



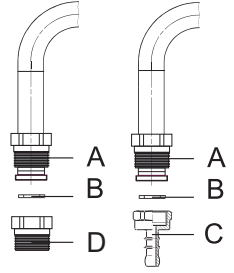
مأخذ توصيل إمدادات الغاز

A توصيلة "EN ISO 228-1"

B جوان غير معدني، بسماكة 2 ملم

C توصيلة خرطوم للغاز الطبيعي السائل (وفقاً لأنظمة التوصيل في البلد المحدد).

D توصيلة "EN ISO 10226-1 / -2" وفقاً لأنظمة التوصيل في البلد المحدد).



بعد التوصيل، تحقق من أن الموقد يعمل بشكل صحيح. يجب أن يكون اللهب أزرق - أخضر اللون. إذا كان اللهب غير مستقر، قم بزيادة الحد الأدنى من الطاقة.

💡 بعد توصيل الجهاز تحقق من عدم وجود تسرب في الوصلات.

التعديل للتكيف مع نوع آخر من الغاز

- قبل إجراء التعديل للتكيف مع نوع آخر من غاز الموقد لا يتطلب سحب الجهاز من سطح العمل..
- قبل التحويل إلى نوع آخر من الغاز، قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي وإغلاق صمام مأخذ الغاز
- قم باستبدال فوهات (فاللات) الجمل الحراري بأخرى مطابقة لنوع الغاز الجديد (انظر الجدول).
- أدر برغي تنظيم الطاقة الأدنى عند التحويل إلى الغاز السائل إلى النهاية، حتى يصل إلى الحد الأدنى من الجمل الحراري
- أدر برغي تنظيم الحد الأدنى من الجمل الحراري للغاز الطبيعي (الأرضي)، حتى يصل إلى الحد الأدنى من الجمل الحراري، وليس أكثر من 1.5 دورة.

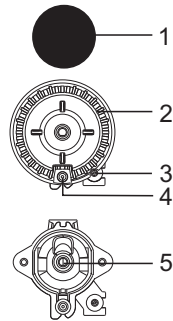
بعد التحويل إلى نوع آخر من الغاز قم بلمس المصنقة القديمة بمعلومات حول تحويل الجهاز (على لوحة البيانات) بجديفة مناسبة وتحقق من عمل وختم الجهاز. تأكد من أن الكابلات الكهربائية، ومنظم الحرارة والعناصر الحرارية بعيدة عن الغاز!

العناصر المكونة

- العناصر المكونة للحد الأدنى من حمولة مواقد الطهي يمكن الوصول إليها عبر الفتحات الموجودة على لوحة التحكم.
- قم بإزالة الشبكة الحاملة وغطاء الموقد عن التاج.
- قم بإزالة مفاتيح التحكم

مواقف الطهي

- 1 غطاء تاج الموقد
- 2 تاج الموقد مع حامل غطاء الموقد
- 3 العنصر الحراري (فقط في بعض الموديلات)
- 4 شمعات الإشعال
- 5 الفوهة



توصيل الغاز

إعدادات المصنع الافتراضية

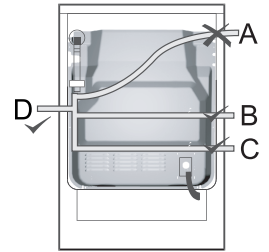
- أجهزة الغاز مختبرة ومعلمة برمز CE.
- تكون أجهزة الغاز مختومة عند استلامها بإعدادات الغاز الطبيعي (H أو 20) E مللي بار) أو بإعدادات الغاز (الساائل 50) B / P أو 30 ميلي بار).
- البيانات موجودة على لوحة تصنيف الجهاز، والموجودة على الجدار الداخلي من الفرن، ويمكن مشاهدتها بسهولة عند فتح باب الفرن.
- قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن متطلبات التوصيل المحلية (الغاز والضغط) تطابق إعدادات الجهاز. إذا كان الغاز الذي تستخدمه لا يتطابق إعدادات الجهاز، قم بالاتصال بخدمة العملاء أو الموزع.
- قبل التحويل إلى نوع آخر من الغاز، يجب تغيير الفوهات وضبط برغي تنظيم الجمل الحراري للغاز إلى الشعلة الصغيرة على صمام الغاز. (راجع فصل جدول الفوهات).
- في حال القيام بإصلاحات، أو في حال تضرر الختم، يجب فحص الأجزاء الوظيفية وختمها مرة أخرى وفقاً لتعليمات التركيب. الأجزاء الوظيفية هي: فوهة، وبرغي التنظيم على صمام الغاز.

التوصيل بالغاز

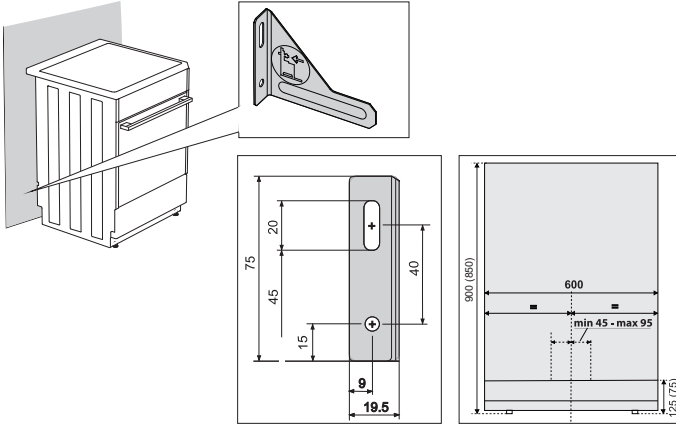
- يجب أن يتم توصيل الجهاز إلى مأخذ الغاز أو إلى اسطوانة الغاز بحسب أنظمة مورّع الغاز المحلي.
- يوجد توصيلة غاز بلولبة خارجية على الجانب الأيمن للجهاز، EN ISO 228-1 والتي يمكن تحويلها بتوصيلة إضافية وجوان إلى EN ISO 10226-1 / 2 (حسب أنظمة التوصيل الخاصة بكل دولة).
- تم تزويد الجهاز بتحويلية للغاز الساائل، وحشوات غير معدنية (حسب الموديل).
- عند توصيل الجهاز إلى مأخذ الغاز، يجب إحكام تثبيت لمنعه من الدوران.
- لإحكام ربط الوصلات مع بعضها، استخدم حشوات غير معدنية (جوان) ومانعات تسرب معتمدة. يجب أن تُستخدم الحشوات (جوان) لمرة واحدة فقط. لا ينبغي أن تتشوه سماكة الحشوات الغير المعدنية (جوان) المسطحة أكثر من 25%.
- قم بتوصيل الجهاز إلى مأخذ الغاز، باستخدام خرطوم مرن معتمد ومجرّب. يجب ألا يلامس الخرطوم الجدار السفلي من الجهاز أو الجدار الخلفي وسقف الفرن.

التوصيل بخرطوم مرن

- إذا قمت بتوصيل الجهاز بخرطوم مرن، فإن طريق الأنابيب، المعلمة بعلامة A، غير مسموحة.
- إذا كان أنبوب التوصيل معدني، يمكن التوصيل عن طريق العلامة A.

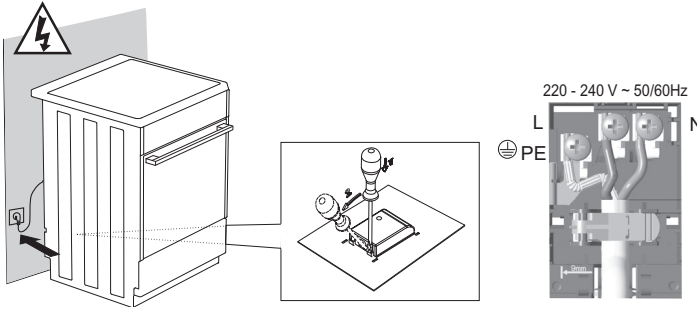


حماية الجهاز من الانقلاب



⚡ الأبعاد الواردة بين قوسين تمثل أبعاد تركيب الحامل بشكل (L) بدون قواعد إضافية. إذا تعذر تثبيت القواعد الداعمة المرفقة التي تحمي الجهاز من الانقلاب بشكل محكم، بواسطة البراغي والبيورات على الجدار، استخدم عناصر أخرى ملائمة لتثبيت الزوايا الحاملة بطريقة تحول دون سحب الجهاز عن الحائط.

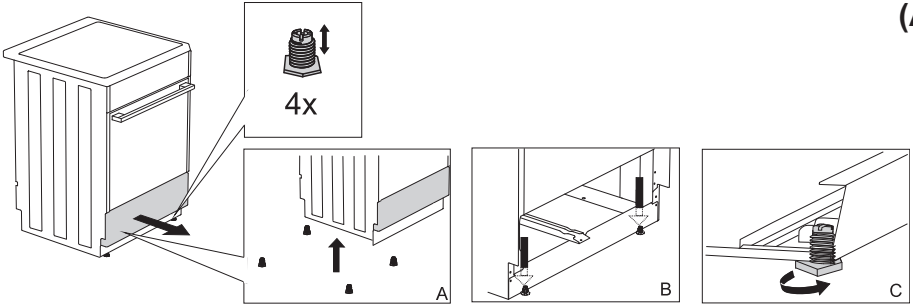
التوصيلات الكهربائية



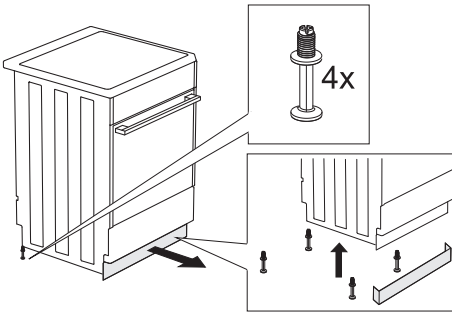
من الضروري تثبيت الغطاء المرفق على مشبك التثبيت!



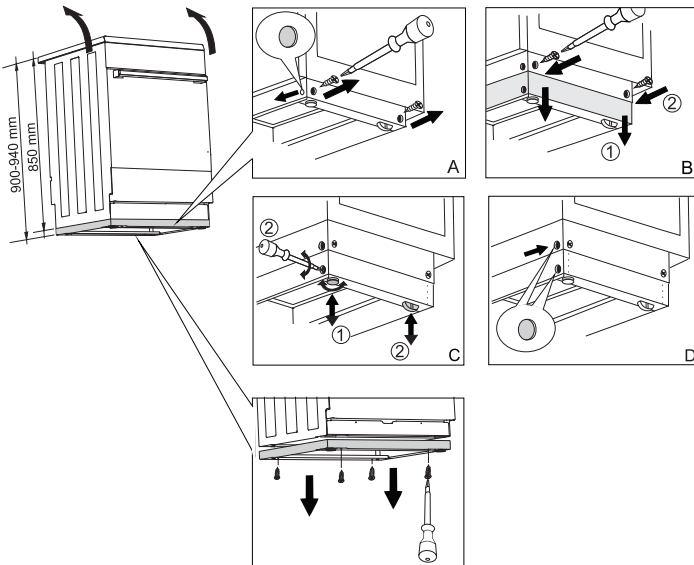
(A)



(B)

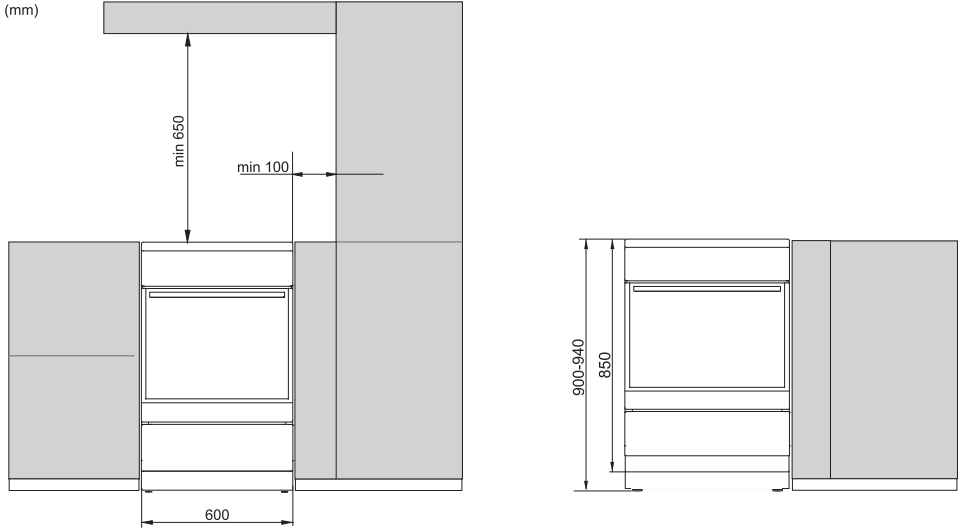


(C)



تعليمات التركيب والتوصيل

تركيب الجهاز



يجب ان تكون جميع الجدران القريبة من الجهاز او وحدات الاثاث (الارض، والجدار الخلفي للمطبخ، والجدران الجانبية) مقاومة لدرجة حرارة لا تقل عن 90 درجة مئوية.

تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال

خلال فترة الضمان، يقوم بالإصلاحات فقط مركز خدمة معتمد من قبل الشركة المصنعة. قبل القيام بأية إصلاحات يجب التأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي إما من خلال فصل القاطع الكهربائي أو سحب القابض الكهربائي من المأخذ الجداري. قد يتسبب أي عيب و إجراء إصلاحات غير مشروعة على الموقد إلى حدوث صدمة كهربائية أو انقطاع التيار، لذلك لا تحاول القيام بأية إصلاحات بنفسك و تترك تلك المهمة للخبير أو مركز الخدمة المعتمد. في حال وجود أعطال أو مشاكل صغيرة في عملية تشغيل الجهاز يرجى التحقق من التعليمات التالية للتأكد من إمكانية التعامل مع تلك الحالات بأنفسكم.

هام

في حال زيارة فني الخدمة خلال فترة الضمان للكشف عن الجهاز وثبت أن الخطأ بسبب الاستخدام غير السليم سيتكفل المستهلك بدفع أجور التكاليف المترتبة عليه. احتفظ بهذه التعليمات في أماكن يسهل الوصول إليها؛ ويرجى إعطاء هذا الكتيب للمالك الجديد في حال قمت ببيعه.

فيما يلي بعض النصائح حول تصحيح بعض المشاكل الشائعة.

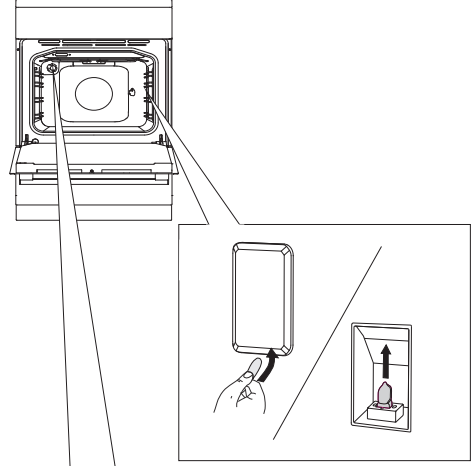
المشكلة / الخطأ	السبب
القاطع المنزلي يفصل باستمرار	أتصل بفني الخدمة.
الإضاءة الداخلية للفرن لا تعمل	انظر طريقة تبديل المبة المدرجة في فصل "التنظيف والصيانة"
المعجنات ليست مطهوه جيداً	هل قمت باختيار درجة الحرارة الصحيحة ونظام التسخين؟ هل باب الفرن مغلق؟
شعلات الموقد لا تشتعل بالتساوي.	اتصل بخبير للتحقق من إعدادات الغاز!
يتغير لهب الموقد فجأة، يجب الضغط لمدة أطول على المقبض لإشعال الموقد.	تأكد من تجميع وتركيب الموقد بشكل صحيح.
انطفاء الشعلة بعد فترة وجيزة من اشعالها.	استمر بالضغط على المقبض لفترة أطول من الوقت. قبل ترك المقبض، اضغط بشكل أقوى.
تغير اللون على الشبكة في منطقة الموقد.	هذه ظاهرة طبيعية ناتجة عن ارتفاع درجة الحرارة. قم بتنظيف الشبكة بمنظف العناية بالمعادن.
شعلة الموقد الكهربائي لم تعد تعمل.	قم بتنظيف الفتحات بين شمعات الإشعال والموقد بعناية. قم بتنظيف أعطية الموقد بمنظف العناية بالمعادن. ضع غطاء الموقد بشكل صحيح.

إذا استمرت المشكلة على الرغم من اتباع النصائح المذكورة أعلاه، اتصل بفني الخدمة المعتمد. لا تغطي الكفالة إصلاح الأعطال أو الشكاوى الناتجة عن التركيب الخاطئ أو الاستخدام الغير السليم للجهاز. في مثل هذه الحالات، يتكفل المستهلك بدفع التكاليف المترتبة عليه.

استبدال الللمبة

تعتبر الللمبة مادة مستهلكة ولا يغطيها الضمان! قبل استبدال الللمبة، أزل الصواني، والشبكات والأدلة.

حسب الموديل إن الللمبة التي تم تركيبها هي (للمبة هالوجين: G9, 230 V, 25 W أو للمبة عادية: E14 25W (230V)

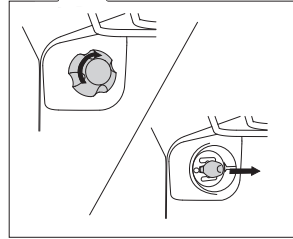


باستخدام مفك براغي مسطح قم بتحرير غطاء الللمبة وإزالته. فك الللمبة.

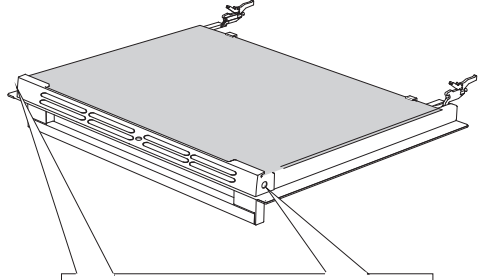
⚡ احرص من عدم إتلاف المينا.

قم بفك غطاء الللمبة وفك الللمبة.

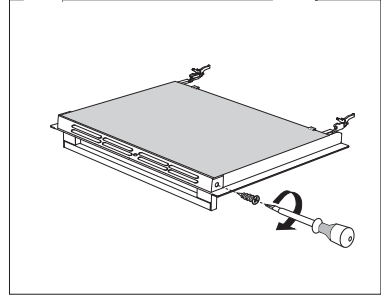
⚡ استخدم واقي لتجنب الحروق.



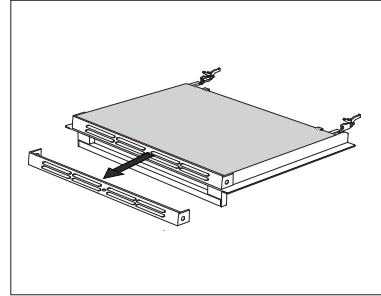
الطريقة 2 (حسب الموديل)



1 قم بحل براغي الحامل الموجودة على جانبي الباب.

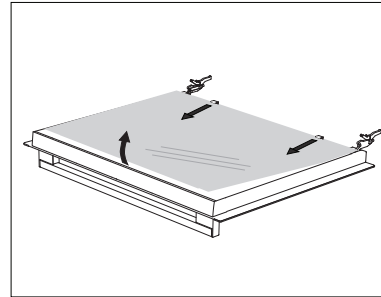


2 قم بإزالة الحامل



3 ارفع لوح زجاج الباب بلطف وأزله عن المشابك الموجودة في الجهة السفلية من الباب.

أعد تركيب لوح زجاج الباب بنفس الطريقة ولكن بترتيب عكسي.

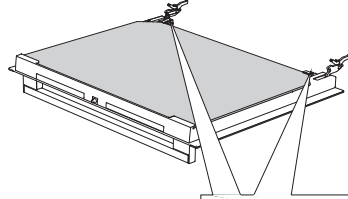


إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب

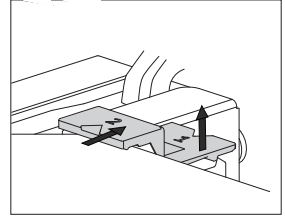
يمكن أيضاً تنظيف ألواح الزجاج من الداخل؛ ولكن، يجب أولاً أن تتم إزالة الباب. لإزالة باب الفرن (انظر فصل إزالة وإعادة تركيب باب الفرن).

حسب موديل الجهاز يمكن إزالة لوح زجاج الباب بالطريقة 1 أو الطريقة 2.

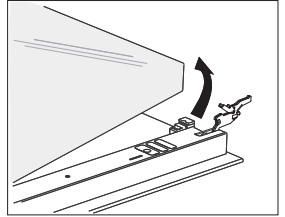
الطريقة 1 (حسب الموديل)



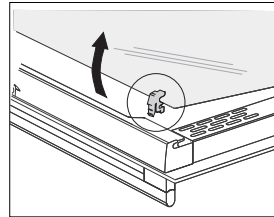
1 حرّر المشابك الموجودة على الجانب الأيسر والأيمن من الباب قليلاً (المحددة بعلامة 1 على الداعم) واسحبها بعيداً عن الزجاج (المحدد بعلامة 2 على الداعم)



2 امسك لوح الباب الزجاجي من حافته السفلية، ارفعه قليلاً بحيث يتحرر عن الداعم، وأزله.



3 لإزالة لوح الباب الزجاجي الداخلي الثالث (في بعض الموديلات فقط)، أزله كالتالي، ارفعه وأزله. أزل أيضاً الجوانب المطاطية عن الزجاج.



⚠️ أعد تركيب الزجاج بنفس الطريقة ولكن في ترتيب عكسي، تأكد من توافق العلامات (النصف دائرية) على الباب والزجاج.

إغلاق الباب اللطيف (حسب الموديل)

تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند إغلاق الباب. يسمح بإغلاق الباب بسهولة، وبهدوء ولطف. دفعة خفيفة (بزواية 15 درجة، بحسب وضعية فتح الباب)، تكفي ليُغلق الباب أوتوماتيكياً وبشكل لطيف.

إذا كانت قوة إغلاق أو فتح الباب كبيرة جداً، تقل فعالية النظام أو يقلل الأمان.



فتح الباب اللطيف (حسب الموديل)

تم تجهيز باب الفرن بنظام يمتص الصدمات عند فتح الباب (من زاوية 75 درجة وما فوق).

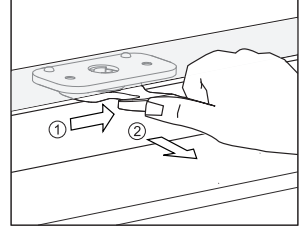
عند إغلاق الباب، يعود قفل الباب أوتوماتيكياً إلى موضعه الأصلي.



قفل الباب (حسب الموديل)

لفتح قفل الباب ادفعه بلطف بواسطة إبهام يدك إلى اليمين وبنفس الوقت اسحب الباب إلى الخارج.

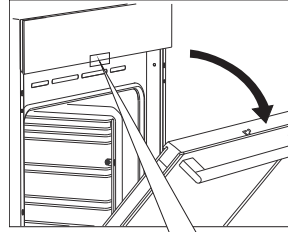
عندما يتم إغلاق باب الفرن، يعود قفل الباب أوتوماتيكياً إلى وضعه الأول.



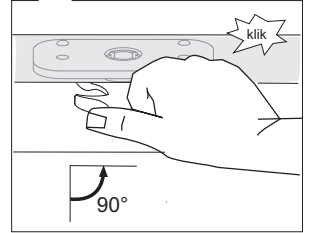
إلغاء تفعيل وتفعيل قفل الباب

⚠ يجب أن يبرد الفرن تماماً.

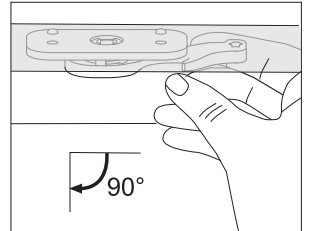
افتح أولاً باب الفرن.



ادفع قفل الباب إلى اليمين بزاوية 90 درجة بواسطة إبهام يدك حتى تشعر بطاقة قفل الباب غير مفعل.

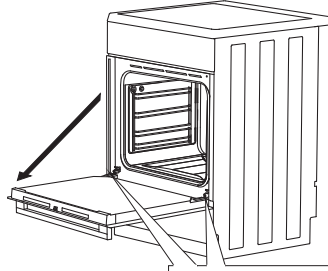


لإعادة تفعيل قفل الباب، افتح باب الفرن واستخدم سبابة يدك اليمنى لسحب مقبض الباب المتحرك باتجاهك.

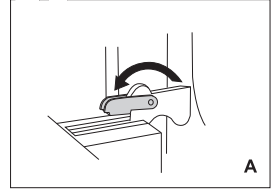


إزالة وإعادة تركيب باب الفرن (حسب الموديل)

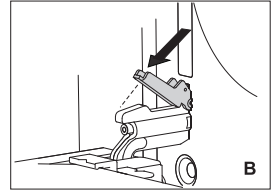
1 افتح باب الفرن أولاً بالكامل.



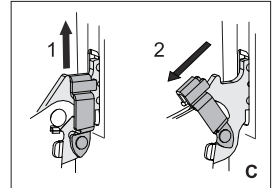
2 **A** قم بتدوير المشابك باتجاه الخلف تماماً (مناسبة للإغلاق الكلاسيكي).



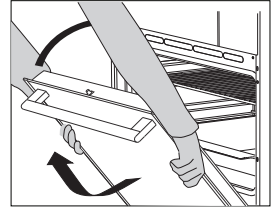
B أعد إغلاق الباب ببطء ، و قم بتدوير المشابك إلى الخلف بـ 90 درجة.



C في حال الإغلاق اللطيف ارفع المشابك قليلاً إلى الأعلى واسحبها نحوك.



3 **أغلق الباب ببطء حتى يتم تثبيت المشابك على الدواعم. ارفعه قليلاً واسحبه من كلا المشبكين الموجودين على الجهاز خارجاً.**



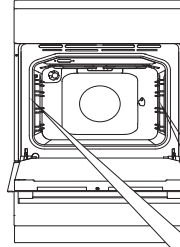
⚠️ أعد الباب بنفس الطريقة ولكن في ترتيب عكسي. إذا كان الباب لا يفتح أو يغلق بشكل صحيح، تأكد من صحة تثبيت المشابك في دواعمها.

تأكد دائماً من أن المشابك المرفقة قد تثبتت تماماً في دواعمها عند تركيب الباب. إذا لم يتم تركيبها بالشكل الصحيح، فمن الممكن أن يخرج المشبك الرئيسي الذي يعمل بواسطة نابض رئيسي قوي في أي وقت عند تركيب أو فك الباب. هناك خطر التعرض للإصابة.



تنظيف الرف السلكي والأدلة التلسكوبية القابلة للسحب

يجب تنظيف الأدلة فقط بالمنظفات التقليدية.



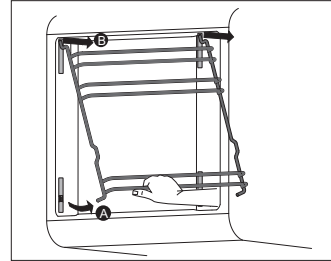
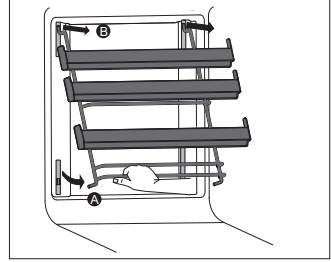
A امسك الدليل من الجوانب السفلية واسحبه ليتحرر داخل الفرن.

B اسحبه من الأعلى من الفتحات.

لتركيبها مجدداً اتبع نفس الخطوات ولكن بترتيب عكسي.

تحذير:

لا تقم بإزالة المزلاج الموجود على الفرن!

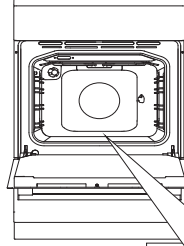


لا تقم بتنظيف الأدلة التلسكوبية القابلة للسحب في غسالة الأطباق.

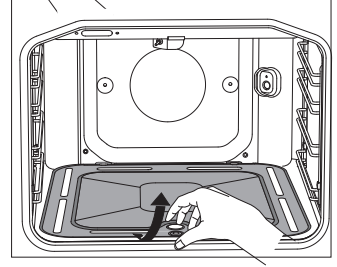


تنظيف اللوحة السفلية المدرجة

اترك اللوحة السفلية المدرجة لتبرد تماماً.

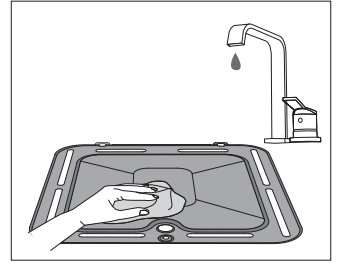


1 ارفع اللوحة السفلية المدرجة قليلاً من منتصف الحافة الأمامية واسحبها خارج الفرن.

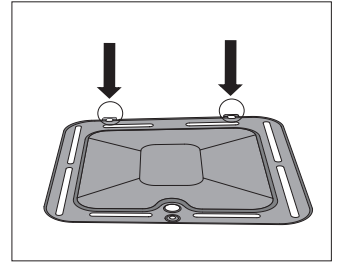


2 قم بتنظيفها بمنظف غير جالخ ومزيل للدهون.

ومع ذلك، تأكد من أنه تم شطفها جيداً تحت الماء الجاري بحيث لا تبقى بقايا المنظفات على السطح. ثم، امسحها لتجف.



3 أدخلها في الثقوب الموجودة على اليسار واليمين في الخلف وثبتها من الأمام لمنعها من التحرك عند استخدام الفرن في المرة القادمة.



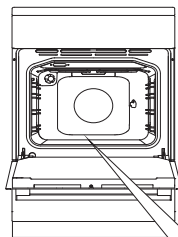
إذا لم يتم وضع وتثبيت اللوحة السفلية المدرجة بشكل صحيح، فإن ذلك يمكن أن يؤثر على جودة عملية الطهي.



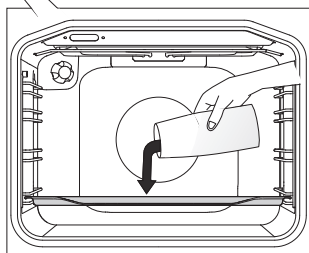


تنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN

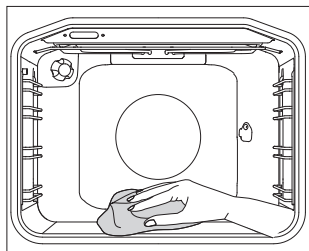
1 أدر مقبض اختيار نظام الطهي إلى التنظيف الذاتي AQUA CLEAN. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة إلى 70 درجة مئوية.



2 صب 0.6 لتر من الماء في صينية خببز زجاجية أو قليلة العمق وضعها في الدليل السفلي.



3 بعد ثلاثين دقيقة، ستلين بقايا الطعام العالقة على طلاء المينا ويمكن إزالتها بقطعة قماش رطبة.



استخدم وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN عندما يبرد الفرن تماماً.



تنظيف الفرن التقليدي

لتنظيف البقع العنيدة داخل الفرن، استخدم منظفات الفرن التقليدية (المنظفات، أو بخاخ الفرن)؛ بعد مثل هذا التنظيف، اشطف بقايا المنظف جيداً.

نظف الفرن والملحقات بعد كل استخدام لمنع احتراق بقايا الطعام. أسهل طريقة لإزالة الدهون هي باستخدام رغوة الصابون الدافئة بينما لا يزال الفرن دافئاً.

في حال وجود بقع عنيدة أو متسخة بشكل كبير، استخدم منظفات الفرن التقليدية. ثم، امسح الفرن جيداً بالماء النظيف لإزالة بقايا مواد التنظيف.

لا تستخدم أبداً المنظفات العدوانية، والكاشطة للتنظيف، والإسفنج الكاشط، ومزيلات البقع والصدأ، وغيرها.

قم بتنظيف الأكسسوارات (صواني الخبز، والشبكات....) بالماء الساخن والمنظفات.

الفرن، وتجويف الفرن وصواني الخبز مطلية بطبقة مينا خاصة وسطح أملس ومقاوم. طبقة الطلاء الخاصة هذه تجعل التنظيف في درجة حرارة الغرفة أسهل.

موقد الغاز

لتنظيف الشبكات الغازية، وحقول الطهي وأجزاء الموقد يمكن استخدام الماء الساخن مع إضافة سائل تنظيف الأطباق. لا تغسلها في غسالة الأطباق.

قم بتنظيف شمعات الإشعال الحرارية وشرارة الإشعال (القادح) بفرشاة ناعمة. يجب أن تكون هذه الأجزاء نظيفة تماماً، لأنه بذلك تضمن العمل الصحيح للموقد.



قم بتنظيف التاج وغطاء الموقد. مع أخذ الحذر الخاص لتكون ثقوب خروج اللهب على تاج الموقد نظيفة. بعد التنظيف، قم بتنظيف جميع الأجزاء جيداً وإعادة تثبيتها بشكل حر في مكانها. إذا تم وضع الأجزاء بشكل مائل، يجعل إشعال الموقد صعباً.

-⚠- أغطية الموقد مطلية بمينا أسود. نظراً لارتفاع درجات الحرارة لا يمكن تجنب تغيير لونها، والذي لا يؤثر على عمل الموقد.

التنظيف والصيانة

قبل التنظيف، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد.



ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف مناسب!

أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم

يمكن تنظيف أجزاء أسطح الجهاز المصنوعة من الألومنيوم بالمنظفات السائلة غير الكاشطة المخصصة لهذه السطوح.

ضع المنظف على قطعة قماش مبللة ونظف السطح، ثم اشطف السطح بالماء لا تضع المنظف على أسطح الألمنيوم مباشرة.

لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الاسفنج الخشن.

ملاحظة: لا يجب أن يلامس بخاخ التنظيف أسطح الفرن، لأنه يسبب أضرار مرئية دائمة.

واجهة هيكل الفرن الستينلس ستيل

(حسب الموديل)

قم بتنظيف السطح بمنظف معتدل (رغوة الصابون) واسفنج ناعمة غير خادشة. لا تستخدم أبداً المنظفات الكاشطة أو المنظفات التي تحتوي على المذيبات، لأنها قد تضر بالسطح.

الأسطح المطلية والأجزاء البلاستيكية

(حسب الموديل)

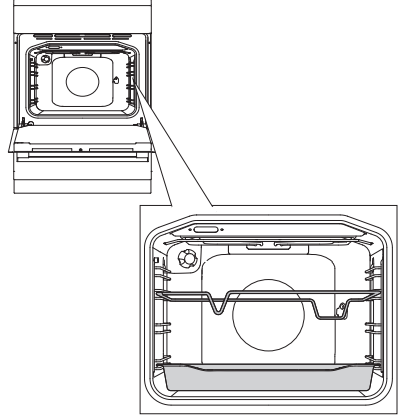
لا تنظف الأزرار، ومقبض الباب، والملصقات، واللوحات المكتوبة بمنظفات كاشطة ومساعدات التنظيف الجالخة، المنظفات التي تحتوي على الكحول أو الكحول فقط.

امسح الأوساخ فوراً بقطعة قماش ناعمة غير جالخة وماء لتجنب الأضرار التي قد تلحق بالسطح.

يمكنك أيضاً استخدام مواد التنظيف ومساعدات التنظيف التي صنعت خصيصاً لهذا النوع من السطوح باتباع إرشادات الشركة المصنعة.

⚠️ لا يجب أن تلامس مواد التنظيف البخاخة هذه السطوح، حيث تضر هذه المواد بأجزاء الألمنيوم بشكل ملحوظ ودائم.

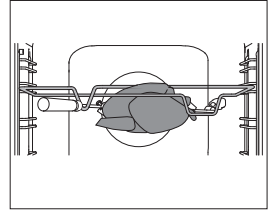
درجة الحرارة القصوى عند استخدام الشواية هو 230 درجة مئوية.



1 عند استخدام سيخ الشوي الدوّار، أدخل أولاً إطار الدعم الخاص في المسار الثالث من الأسفل وأدرج الصينية العميقة في الأسفل (المسار الأول) التي سوف تكون بمثابة صينية تنقيط.

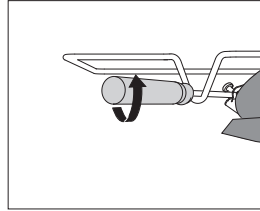
2 اغرز اللحم على السيخ وشد البراغي.

تبيّت مقبض السيخ على الداعم الأمامي وأدخل الطرف المدبب في الفتحة الموجودة على الجهة اليمنى من هيكل الفرن الخلفي (الفتحة محمية بغطاء قابل للتدوير).



3 فك مقبض السيخ الدوار وأغلق باب الفرن.

قم بتشغيل الفرن "ON" واضبط نظام سخان الشوي والشوي على السيخ (الشواية) ٤ ٣ ٢ ١.

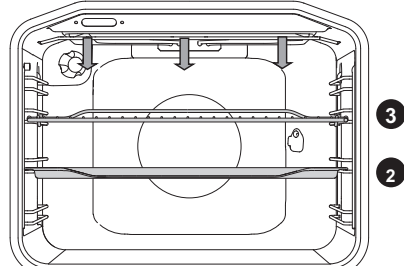


لا تستخدم الشواية على المستوى 4.



سخان الأشعة تحت الحمراء

يعمل سخان الأشعة تحت الحمراء، الموجود في سقف الفرن.



الخبيز على الشواية

الطعام	الوزن	المستوى (من الأسفل)	زمن الطهي (دقيقة)
اللحوم والأسماك			
شرائح (ستيك) لحم البقر	180 غم/قطعة	3	25-35
شرائح لحم الخنزير	150 غم/قطعة	3	25-35
نقانق مشوي	70 غم/قطعة	3	18-23
كفتة	120 غم/قطعة	3	25-30
فخذ الدجاج	150 غم/قطعة	3	35-45
سمكة كاملة	200 غم/قطعة	3	18-23
سمك فيليه	100 غم/قطعة	3	15-20
شرائح سمك السلمون	200 غم/قطعة	3	20-30
دجاجة، مقصوصة بالنصف	1500 غم	2	60-80
الخبيز			
توست		3	2-4
السندويشات		3	3-5

قم بتسخين سخان الأشعة تحت الحمراء (الشواية) لمدة خمس دقائق مسبقاً.
قم بمراقبة عملية الطهي بشكل مستمر.

يمكن أن تحترق اللحوم بسرعة بسبب ارتفاع درجة الحرارة.
الشوي (التحمير) باستخدام الشواية مناسب للتحميص وطهي الأطعمة القليلة الدسم مثل النقانق، قطع اللحم والسمك (الستيك، والاسكالوب، وستيك السلمون أو الشراحت) أو تحميص الخبز.
عند الشوي مباشرة على الشبكة، ادهنها بالزيت لمنع التصاق اللحم بها وأدخلها في المسار الثالث. أدرج صينية التفتيح في المسار الأول أو الثاني.
عند الشوي في صينية الخبيز، تأكد من وجود سائل كافي في الصينية لتجنب الاحتراق. قم بتقليب اللحوم أثناء الطهي.
بعد الشوي، قم بتنظيف الفرن، والملحقات (الأكسسوارات)، والأواني.

سوفليه، الغراتن وأطباق الخضار

الطعام	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
قطع البطاطا المخبوزة	2	200-210	50-70
غراتن الخضار	2	200-210	50-60
لازانيا	2	200-210	60-70
مسقعة	2	190-200	50-60
سوفليه حلو	2	200-210	40-50
سوفليه السمك	2	180-200	46-65

الأطعمة المجمدة

الطعام	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
بطاطا مقلية	2	200-220	20-35
كروكيت البطاطا	2	200-220	20-35
البيتزا	2	200-220	20-30
فطائر التفاح والجبن القريش	2	190-200	60-75
الكرواسون	2	190-200	20-30

الطعام	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
الخبز			
الخبز *	2	190-200	40-50
والخبز الفرنجي الصغير *	2	190-200	30-40
البيتزا *	2	200-220	30-45

الرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المحدد.

تحمير اللحوم:

استخدم صواني الفرن المطلية بالمينا، وأطباق البيركس الزجاجية، والفخارية، أو صواني الحديد الصلب. صواني الفولاذ المقاوم للصدأ ليست مناسبة لأنها تعكس الحرارة بشكل كبير. تأكد من وجود ما يكفي من السائل أثناء عملية الطهي لمنع اللحم من الاحتراق؛ اقلب اللحم أثناء الشوي. ستبقى المشاوي غضة إذا قمت بتغطيتها.

الطعام	الوزن (غرام)	المستوى (من الاسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
لحم بقر مشوي	1500	2	190-210	110-140
لحم خنزير مشوي	1500	2	200-210	110-130
لحم خنزير (ملفوف رولاد)	1500	2	200-210	120-140
مشاوي من اللحم المفرومة	1500	2	210-220	50-70
لحم العجل المشوي	1700	2	180-200	110-130
لحم الخروف/ الظهر	1500	2	190-200	50-70
لحم الغزال المشوي	1500	2	190-200	100-120
الدجاج	1500	2	210-220	80-100
البيط	1700	2	180-200	120-140
الأوز	3000	2	160-180	180-200
الديك الرومي	4000	2	150-160	180-240

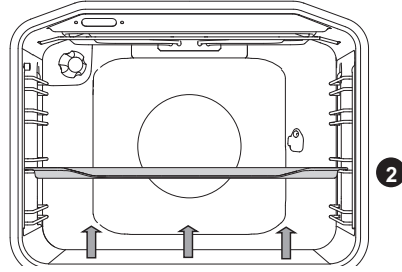
لا تُدرج صينية الخبيز العميقة في المسار الأول.





السخان العلوي

السخانات في أسفل وسقف هيكل الفرن سوف تُشع الحرارة بشكل متساوٍ في الأجزاء الداخلية للفرن.



خبز المعجنات

استخدم مستوى واحد فقط ورق الخبيز أو الصواني ذات الألوان الفاتحة. ورق الخبيز أو صواني الخبيز الداكنة تمتص الكثير من الحرارة من سخان الفرن. ضع صواني الخبيز دائماً على الشبكة. إذا كنت تستخدم ورق الخبيز المرفق، قم بإزالة الشبكة. سوف تكون مدة الطهي أقصر إذا تم تسخين الفرن مسبقاً.

الطعام	المستوى (من الأسفل)	درجة الحرارة (C°)	زمن الطهي (دقيقة)
كعكة بال قالب			
كعكة اسفنجية *	2	190-200	30-40
كعكة ملفوفة (رول) *	2	210-220	15-20
كعكة، عجين مختمر	2	180-190	60-75
كعكة، عجين مخلوط باليد	2	190-200	20-30
الكعك الصخري	2	180-190	50-60
خبز حلو محشو بالمربي	2	190-200	25-35
فطيرة التفاح	2	180-190	40-50
كعكة بالجبن (تشيز كيك)	2	180-190	70-80
فطائر التفاح والجبن القريش	2	190-200	60-70
المعجنات (الكعك) الصغيرة			
بسكويت مقولب (بأنشكال)	2	170-190	20-35
بسكوت /بالعجينة الطرية	2	190-200	15-30
الكعك الصغير	2	190-200	30-45
معجنات صغيرة بالعجين المختمر	2	200-210	30-40
معجنات برقائق العجين	2	190-200	25-35
نسيم الثلوج/محشو بالكريما	2	200-220	25-45

مستوى نضج الطعام ودرجة الحرارة الداخلية النهائية الموصى بها لجميع أنواع مختلفة من اللحوم

لون المقطع العرضي للحوم (عند التقطيع) ولون العصائر	درجة الحرارة الداخلية للطعام (C°)	الطعام
لحوم البقر		
احمر لحمي، مثل اللحمية النينة، قليل من العصائر	40-45	غير مشوية (نينة)
أحمر فاتح، عصائر حمراء فاتحة جداً	55-60	قليلة الشوي
وردي، عصائر وردية فاتحة قليلاً	65-70	نصف مشوية
شبيه بلون الرمادي البني، قليل من العصائر بدون لون	75-80	مشوية جيداً (بالكامل)
لحوم العجل		
أحمر بني	75-85	مشوية (بالكامل)
لحوم الخنزير		
وردي باهت (فاتح)	65-70	نصف مشوية
أصفر بني	75-85	مشوية (بالكامل)
لحوم الخروف		
رمادي، عصائر مائلة للوردي	79	مشوية (بالكامل)
لحوم الضأن		
أحمر لحمي	45	غير مشوية (نينة)
أحمر فاتح	55-60	قليلة الشوي
وردي في الوسط	65-70	نصف مشوية
رمادي	80	مشوية جيداً (بالكامل)
لحوم الماعز الصغير		
وردي باهت، عصائر وردية	70	نصف مشوية
رمادي، عصائر تقريباً وردية	82	مشوية (بالكامل)
لحوم الدواجن		
رمادي فاتح	82	مشوية (بالكامل)
الأسماك		
أبيض إلى الرمادي البني	65-70	مشوية (بالكامل)

وصف الأنظمة وجداول الخبز

إذا لم يتم العثور على طعامك المرغوب في جدول الخبز، ابحث عن معلومات لأطعمة مماثلة. تنطبق المعلومات المعروضة على عملية الخبز على مستوى واحد.

يُشار إلى درجات الحرارة بالقيمة العليا والدنيا. ابدأ بضبط درجة حرارة منخفضة؛ وقم بزيادتها إذا وجدت أنه لم يتم تحمير الطعام بما فيه الكفاية.

أوقات الخبز هي تقديرات تقريبية ويمكن أن تختلف تبعاً لبعض الشروط.

الرمز * يعني أنه ينبغي تسخين الفرن مسبقاً باستخدام نظام التشغيل المختار.

إن التسخين المسبق للفرن يكون فقط عند الحاجة ووفقاً للوصفة الواردة في جداول هذه التعليمات. تسخين الفرن وهو فارغ يستهلك الكثير من الطاقة. وبالتالي، فإن خبز أصناف مختلفة من الحلويات أو أصناف مختلفة من البيتزا على التوالي سيوفر الكثير من الطاقة حيث يكون قد تم تسخين الفرن مسبقاً.

استخدم صواني الخبز ذات طبقات السيليكون السوداء اللون أو المطلية بالميلا لأنها ناقل جيد للحرارة.

عند استخدام الورق الخاص بالخبز، تأكد من أنه مقاوم لدرجات الحرارة العالية.

عند خبز قطعاً كبيرة من اللحم أو المعجنات، سنتشكل كمية كبيرة من البخار داخل الفرن، والذي بدوره قد يتكاثف على باب الفرن. هذه ظاهرة طبيعية لا تؤثر على عمل الجهاز. بعد انتهاء عملية الخبز، امسح الباب وزجاج الباب بقطعة جافة.

قم بإزالة فلتر الشحوم دائماً من الفرن عند خبز المعجنات.

يمكن إيقاف عملية تسخين الفرن قبل 10 دقائق تقريباً من انتهاء عملية الخبز لتوفير الطاقة حيث يمكن الاستفادة من الحرارة الكامنة.

لا تبرّد الطعام في فرن مغلق لمنع تشكل التكاثف.

▼▼▼ تسخين الفرن بسخان الأشعة تحت الحمراء

تنبعث الحرارة من (الشواية) سخان الأشعة تحت الحمراء الموجود في سقف الفرن. يستخدم للشوي.

- فرن الغاز

اضغط على المقبض وقم بتدوير المقبض إلى اليمين إلى الوضعية . بنفس الوقت، اضغط على زر مولد شرارة الإشعال أو امسك عود ثقاب مشتعل إلى جانب فتحات شعلة الموقد حتى يتم إشعال الغاز.

بعد اشتعال اللهب، استمر بالضغط على المقبض لمدة 10 ثواني تقريباً حتى يستقر اللهب.

تعمل الشواية دائماً بحسب مدخلات الحرارة الإسمي.

لا تتم السيطرة على عملية سخان الأشعة تحت الحمراء بواسطة منظم الحرارة. وبالتالي، فإنه يعمل بالطاقة القصوى.

- الفرن الكهربائي

قم بالضغط وتدوير المقبض، درجة حرارة الشواية حوالي 240 درجة مئوية. عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة هذه، يتوقف عمل السخان ويعمل مجدداً عندما تنخفض درجة الحرارة إلى ما دون 240 درجة مئوية.

أثناء اشتعال سخان الأشعة تحت الحمراء اترك باب الفرن مفتوحاً. بعد دقيقتين،
أغلق باب الفرن.
استمر بالطهي بموقد الأشعة تحت الحمراء وباب الفرن مغلق.
عند استخدام سخان الأشعة تحت الحمراء، اترك باب الفرن مغلقاً.



بدء عملية الطهي

اضبط نظام الطهي. ثم، قم بتشغيله.


إطفاء الفرن

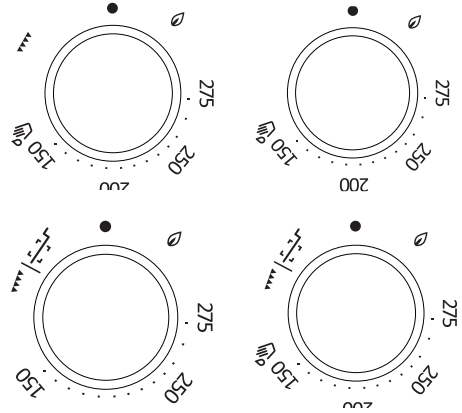
قم بتدوير مقبض ضبط نظام الطهي إلى الوضعية ●.

الفرن


اختيار نظام الطهي (حسب الموديل)


قم بتدوير المقبض (إلى اليسار واليمين) لاختيار نظام الطهي (انظر جدول البرامج).


يمكن أيضا تغيير الإعدادات خلال عمل الفرن. 



التسخين لفرن الغاز التقليدي





اضغط على المقبض وقم بتدويره إلى اليسار إلى الوضعية . في نفس الوقت، اضغط على زر مولد شرارة الإشعال أو امسك عود ثقاب مشتعل إلى جانب فتحات شعلة الموقد حتى يتم إشعال الغاز. عندما يستقر اللهب، اضغط طاقة التسخين المرغوبة بين 150 و 275°C.

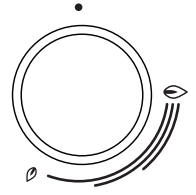
بعد اشتعال اللهب، استمر بالضغط على المقبض نحو 10 ثواني تقريباً حتى يستقر اللهب. 



تُنظَّم درجة حرارة الفرن بواسطة منظم الحرارة. بعد الإشعال مباشرة، سيعمل الموقد بأقصى قدر من الطاقة حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. ثم، يقلل منظم الحرارة من طاقة الموقد إلى المستوى المطلوب أوتوماتيكياً للحفاظ على درجة الحرارة المضبوطة. يعمل تنظيم درجة الحرارة بشكل صحيح فقط إذا كان باب الفرن مغلقاً. 

إشعال وعمل الموقد (حسب الموديل)

قبل تدوير المقبض من الضروري دائماً الضغط عليه.

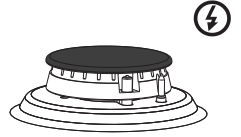
تتميز المفاتيح بوجود رمزين لشعلة كبيرة وصغيرة تشيران إلى مستويات الطاقة (انظر فصل وصف الجهاز). أدر المفتاح بين رمز الشعلة الكبيرة  والشعلة الصغيرة  وإلى الخلف. وضعايات التشغيل هي بين رمزي الشعلتين. لا تضبط المقبض بين الرمز  و  لأنه في هذه المنطقة يكون اللهب غير مستقر وينطفئ.



- عند إشعال الموقد (مناسب للمواقد مع عدة حلقات وموقد Mini Wok) يجب وضع الوعاء على الشبكة فوق الموقد. لإيقاف تشغيل الموقد، قم بتدوير المقبض باتجاه اليمين إلى الموضع .


إشعال إحدى الحقول

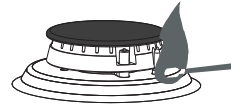
إذا رغبت بإشعال أحد رؤوس الغاز، اضغط على المفتاح الموافق للموقد وأدره باتجاه أعلى مستوى طاقة تشغيل. يتم تفعيل الشرارة الكهربائية لشعلة الإشعال وتُشعل الغاز.



إشعال حقلي طهي

إذا رغبت بإشعال أحد رؤوس الغاز، اضغط على المفتاح الموافق للموقد وأدره باتجاه أعلى مستوى طاقة تشغيل. اضغط على زر القادح. يتم تفعيل الشرارة الكهربائية لشعلة الإشعال وتُشعل الغاز.

- تعمل الشرارة الكهربائية فقط إذا تم توصيل القادح بمأخذ التيار الكهربائي. إذا لم تعمل الشرارة الكهربائية بسبب انقطاع التيار الكهربائي أو عدم عمل شمعة الإشعال بسبب الرطوبة، يمكنك تشغيل رؤوس الغاز بواسطة عود ثقاب أو ولاعة غاز. بعد الإشعال استمر بالضغط على المفتاح لحوالي 10 ثواني، حتى تستقر الشعلة.



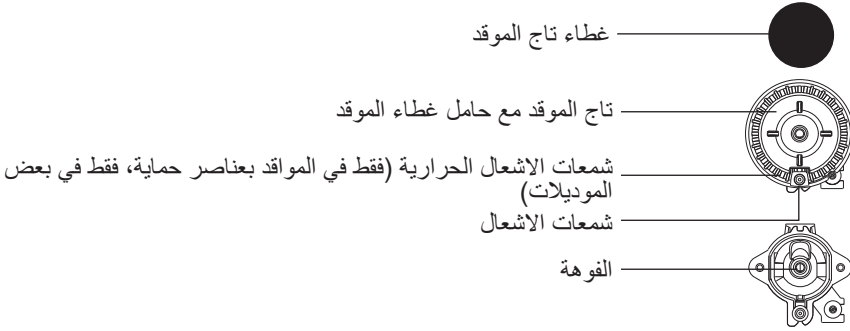
إذا لم يشتعل رأس الموقد بعد 15 ثانية، أغلق الموقد وانتظر على الأقل دقيقة واحدة. ثم أعد المحاولة مرة أخرى.



إذا انطفأت شعلة الموقد (بغض النظر عن السبب) اغلق الموقد وانتظر على الأقل دقيقة واحدة قبل إعادة محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.

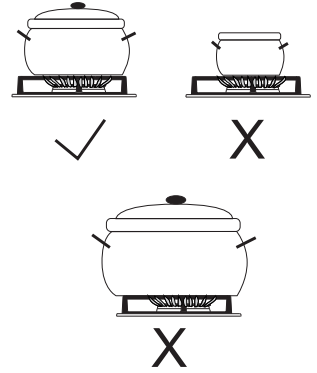
مواقد الغاز

- إذا كنت ترغب في تحمير الطعام، حدد أولاً أعلى مستوى طاقة للموقد، ثم تابع الطهي بأدنى مستوى طاقة.
- ضع غطاء الموقد دائماً بشكل دقيق جداً على تاج الموقد. تأكد أن الفتحات على تاج الموقد حرة (مفتوحة/غير مغطاة) دائماً.



نصائح حول استخدام مستلزمات الطهي

- اختيار الوعاء المناسب يوفر في مدة الطهي واستهلاك الغاز. والأهم هو قطر الوعاء.
- الاختيار الصحيح لأوعية الطهي سيحقق وقت طهي واستهلاك غاز أفضل. قطر الوعاء هو العامل الأكثر أهمية.
- اللهب الذي يتجاوز حواف الأوعية الصغيرة جداً، يمكن أن يلحق الضرر بأوعية الطهي، وعلاوة على ذلك، سيكون استهلاك الغاز أكثر في مثل هذه الحالات.
- احتراق الغاز أيضاً يحتاج إلى الهواء لإتمام عملية الاحتراق. إذا كان الوعاء كبير جداً، فإن إمدادات الهواء تكون غير كافية، وبذلك تنخفض كفاءة الاحتراق.



شبكة الأسلاك (القاعدة المصغرة) (فقط في بعض الموديلات)

شبكة الأسلاك (القاعدة المصغرة) عند الطهي بأطباق ذات قطر أصغر.

ضعها على شبكة الأسلاك فوق الموقد المساعد.

نوع الموقد	قطر الوعاء
الموقد الكبير (3.0 كيلوواط)	220-260 ملم
الموقد العادي (1.9 كيلوواط)	160-220 ملم
الموقد الثانوي (1.0 كيلوواط)	120-140 ملم
موقد بعدة حلقات (3.5 كيلوواط)	220-260 ملم

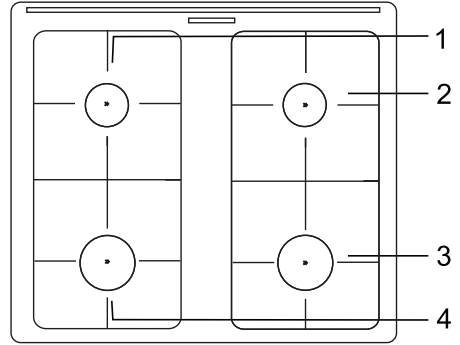
استخدام الجهاز

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

عند استلام الجهاز، قم بإزالة كافة الأجزاء، بما فيها معدات النقل من الفرن. قم بتنظيف جميع ملحقات وأدوات الفرن بالماء الدافئ والمنظفات العادية. لا تستخدم أي منظفات كاشطة.

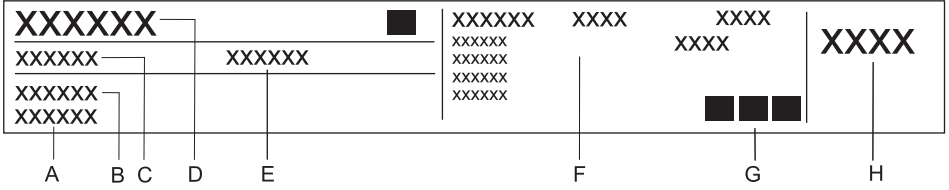
عندما يسخن الفرن لأول مرة، سوف تنبعث رائحة مميزة تدل على الاستخدام الجديد للجهاز. يجب تهوية الغرفة جيداً خلال الاستخدام الأول للفرن.

سطح الطهي (حسب الموديل)



1. حقل الطهي الخلفي الأيسر
2. حقل الطهي الخلفي الأيمن
3. حقل الطهي الأمامي الأيمن
4. حقل الطهي الأمامي الأيسر

معلومات حول الجهاز – لوحة التصنيف (حسب الموديل)

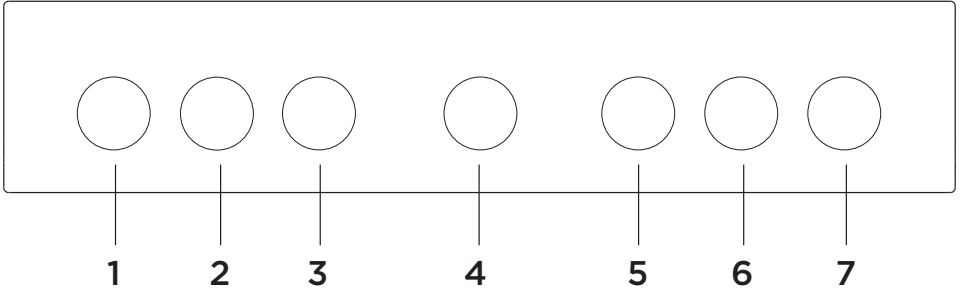


- A الرقم التسلسلي
B الموديل
C النوع
D العلامة التجارية
E الشيفرة
F الخصائص التقنية
G رموز مطابقة المواصفات
H تعبير إعدادات المصنع للغاز

توجد لوحة تصنيف المعلومات الأساسية المتعلقة
بالجهاز على حافة الفرن، ويمكن مشاهدتها عند فتح
باب الفرن.

وحدة التحكم

(حسب الموديل)



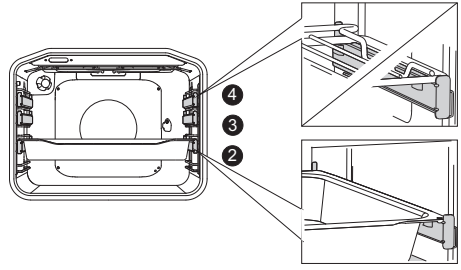
- 1 مقبض حقل الطهي، الأمامي الأيسر
- 2 مقبض حقل الطهي، الخلفي الأيسر
- 3 ضوء التحكم
- 4 مقبض شراة الاشعال/ T + مؤقت الدقائق مقبض اختيار نظام الطهي
- 5 مقبض درجة الحرارة
- 6 مقبض حقل الطهي، الخلفي الأيمن
- 7 مقبض حقل الطهي، الأمامي الأيمن

ملاحظة:

قد تكون رموز أنظمة الطهي موجودة على المقبض أو على اللوحة الأمامية (حسب موديل الجهاز).

في القضبان التلسكوبية القابلة للسحب، قم أولاً بسحب أدلة أحد المستويات، ضع عليها الشبكة أو صينية الخببز، وادفعها بيدك إلى النهاية.

قم بإغلاق باب الفرن بعد أن تم دفع القضبان التلسكوبية إلى النهاية.



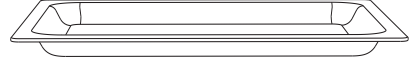
الشوي على السيخ يستخدم لطهي اللحوم. تتكون المجموعة من حامل سيخ الشوي، سيخ مع براغي ومقبض قابل للإزالة.



ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الطهي. استخدم قفازات الفرن.



صينية خبز زجاجية تُستخدم لخبز الأطعمة مع جميع أنظمة الفرن. ويمكن أيضاً أن تُستخدم كصينية خدمة.



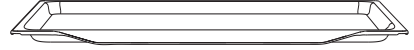
الشبكة

تُستخدم للشوي أو يمكن وضع الأواني أو الصواني التي تحتوي على الطعام عليها.



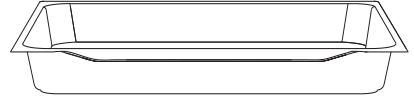
يوجد على الشبكة مشبك أمان، لذلك عند سحب الشبكة قم برفعها قليلاً من الجهة الأمامية دائماً.

الصينية القليلة العمق تُستخدم لخبز جميع أنواع اللحوم والأسماك والخضروات وتُستخدم أيضاً كصينية تنقيط لتجميع الدهون المتناثرة أثناء خبز الطعام على الشبكة السلكية.



الصينية العميقة تُستخدم لخبز اللحوم والمعجنات الرطبة.

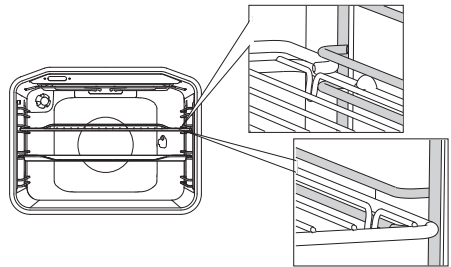
وتُستخدم أيضاً كصينية تنقيط لتجميع الدهون المتناثرة.



لا يجب إدراج الصينية العميقة أثناء الشوي في المسار الأول، إلا عند الخبيز تحت الشواية أو عند استخدام السيخ والصينية العميقة تُستخدم لتجميع الدهون المتناثرة.

ملاحظة: يمكن أن يتغير شكل أواني الخبيز عند التسخين، وهذا لا يؤثر على استخدامها. ستعود إلى حالتها الأصلية، بعد التبريد..

يجب إدراج الشبكة أو الصينية دائماً داخل المسار الرائد بين القضبان السلكية.



لا تقم بتخزين أية عناصر قابلة للاشتعال، ومواد قابلة للانفجار، أو أية مواد أو عناصر حساسة لدرجات الحرارة داخل درج الجهاز (مثل الورق، فوط المطبخ، والأكياس البلاستيكية، ومواد التنظيف ومختلف البخاخات)، لأنها قد تسبب حريقاً عند استخدام الفرن.



مقابض غاطسة

اضغط على الزر بلطف حتى يخرج من مكانه ومن ثم قم بتدويره.

بعد كل استخدام، قم بتدوير المقبض إلى وضعية عدم العمل وادفعه إلى الداخل. يمكن دفع المقبض الغاطس إلى الداخل فقط في وضعية عدم التشغيل أو وضعية عدم العمل.

ضوء التحكم

يضيء الضوء الأحمر عندما يتم تفعيل سخانات الفرن. عند الوصول إلى درجة الحرارة المختارة، ينطفئ الضوء الأحمر. عندما يتم ضبط وظيفة ما، سوف يضيء ضوء المقبض الموافق. ليس لهذه الأجهزة ضوء أصفر (فقط في بعض الموديلات). سوف يضيء ضوء الفرن أوتوماتيكياً عندما يتم اختيار نظام الطهي.

الأدلة السلكية

تمكّن الأدلة السلكية من إعداد الطعام على أربعة مستويات.

المسارات التلسكوبية القابلة للسحب (حسب الموديل)

المسارات التلسكوبية القابلة للسحب مصممة للمستوى الثاني والثالث والرابع. يمكن سحب المسارات التلسكوبية القابلة للسحب بشكل جزئي أو بالكامل.

الأدلة النافرة

للفرن أحادي جانبيه مختومة على ثلاثة مستويات لإدخال الشبكة.

مفتاح باب الفرن

يبطل المفتاح تسخين الفرن والمروحة عند فتح باب الفرن أثناء عملية الطهي. عندما يتم إغلاق الباب، يفعل المفتاح السخانات مرة أخرى.

مروحة التبريد

تم تزويد الجهاز بمروحة تبريد تعمل على تبريد الهيكل ولوحة تحكم الجهاز. بعد تشغيل الفرن، يستمر عمل مروحة التبريد لفترة قصيرة من أجل توفير تبريد للفرن.

فرن الغاز القائم

وصف الجهاز والتجهيزات (المعدات) - (حسب الموديل)

الأجهزة التي تم إعداد هذا الدليل لها، يمكن أن تكون مجهزة بتجهيزات مختلفة، لذلك يمكن أن تجد وصف لبعض الوظائف والتجهيزات، التي قد لا يمتلكها جهازك.

الغطاء

لوحة موقد الغاز أو المشتركة

لوحة التحكم

مفتاح الباب

الأدلة

- مستويات الخبز

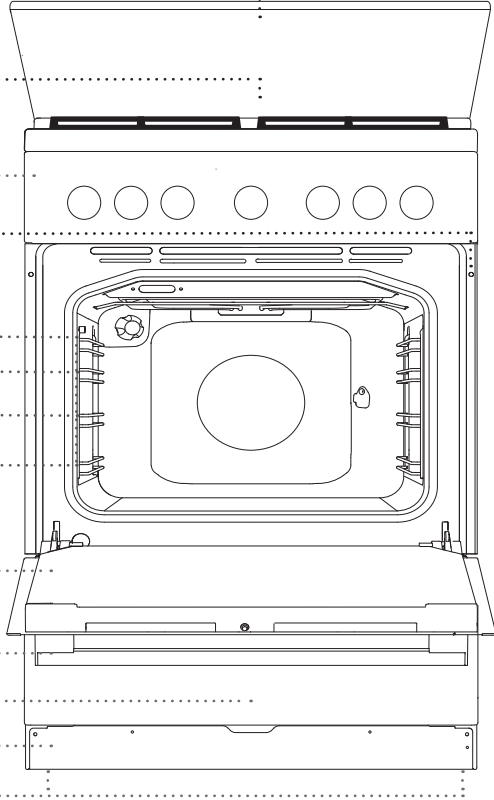
الباب

مقبض الباب

درج / قابل للفتح

عارضنة

أرجل قابلة للتعديل



غطاء الجهاز

قبل فتح الغطاء تحقق، فيما إذا كان نظيفاً ولا يوجد عليه بقايا سوائل. يمكن إغلاق الغطاء فقط عندما تبرد مناطق الطهي تماماً.

إن الرمز على المنتج أو على التغليف يُشير، إلى احتمال تعرض غطاء الجهاز الزجاجي للكسر، عندما يسخن. قم بإيقاف تشغيل جميع موافد الطهي وانتظر حتى تبرد قبل إغلاق الغطاء.



إن تشغيل الجهاز آمن باستخدام الأدلة أو بدونها.

لا تقف أبداً على باب الفرن المفتوح ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه.

في حالة تلف الشريط الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو فني خدمة معتمد، وذلك لتجنب الأضرار.

تأكد من عدم تغطية أو إعاقة فتحات التهوية بأي شكل من الأشكال.

إذا لاحظت أي خلل في توصيل الغاز، أو إذا شممت رائحة غاز في الغرفة:

تحذير: ينجم عن استخدام موقد الغاز، حرارة ورطوبة ومنتجات قابلة للاحتراق في الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد أنه تم تهوية المطبخ بشكل جيد وخاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام: يجب الحفاظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية آلي (مروحة إضافية آلية).

- قم على الفور بإغلاق مدخل امدادات الغاز أو إغلاق اسطوانة الغاز؛
- إطفاء أي لهب مكشوف ومنتجات التبغ (السجائر).
- لا تقم بتشغيل أجهزة كهربائية (بما في ذلك المصابيح)؛
- قم بتهوية الغرفة جيداً - افتح النوافذ.
- قم على الفور بإبلاغ مركز الخدمة أو موزع الغاز الطبيعي المعتمد.

قد يستدعي الاستخدام المكثف للجهاز لفترة زمنية طويلة المزيد من التهوية، على سبيل المثال فتح إحدى النوافذ، أو تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال رفع درجة التهوية الآلية إن وُجدت.

لا تغطّي المحتويات الداخلية للفرن برقائق الألومنيوم ولا تضع صواني الخبز وغيرها من الملحقات في أسفل الفرن. حيث تمنع رقائق الألومنيوم دوران الهواء داخل الفرن، مما يعيق عملية الطهي، ويُتلف طبقة طلاء المينا في الفرن.

الجهاز ثقيل، لذلك يجب أن يتم حمله من قِبل شخصين على الأقل.

خلال فترة الخَبز، ترتفع درجة حرارة باب الفرن. لذلك تم تثبيت زجاج ثلاثي لحماية إضافية، بحيث يخفّض من ارتفاع درجة حرارة السطح الخارجي لباب الفرن (موجود فقط في بعض الموديلات).

قد تتضرر مفاصل الباب بسبب الحمولة الزائدة. لا تقم بوضع أوعية الطهي الثقيلة على باب الفرن المفتوح ولا تتكئ على الباب بينما تقوم بتنظيف داخل الفرن.

قبل توصيل الجهاز:

يجب قراءة دليل الاستخدام بعناية قبل توصيل الجهاز. لا يغطي الضمان إصلاح أي أعطال ناتجة عن التركيب الخاطئ أو الاستخدام الغير السليم للجهاز خلال فترة الكفالة.





- تحذير: من أجل منع ميلان أو انقلاب الجهاز، يجب وضع عناصر تثبيت. يجب التقيد بتعليمات التركيب.

استخدم فقط الحساس الحراري المخصص لهذا النوع من الأفران.

قبل رفع الغطاء، تأكد، إذا كان نظيفاً وأنه لا يوجد أي سائل منسكب. قد يكون الغطاء مطلي أو من الزجاج. يمكن إغلاقه، بعد أن تبرد جميع حقول الطهي تماماً.

يجب توصيل الجهاز عبر مربط توصيل ثابت وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.

يجب توصيل الجهاز عبر مربط توصيل ثابت مع قاطع. يجب أن يتم توصيل الأسلاك بشكل ثابت وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.

هذا الجهاز غير موصول بجهاز للتخلص من نواتج الاحتراق.

الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي. لا تستخدمه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة، وتنشيف الحيوانات، والورق والأقمشة والأعشاب وغيرها لأن هذا قد يؤدي إلى التآذي أو خطر الحريق.

هذا الجهاز من الفئة 2/1. قد يلامس الجهاز أسطح الخزانات المجاورة من الجانبين عند وضعها في صف واحد. على أحد الجوانب، يمكن وضع خزانة عالية - تكون أطول من الجهاز - وعلى مسافة لا تقل عن 10 سم من الجهاز. على الجانب الآخر، يمكن وضع خزانة تكون بنفس الارتفاع.

يمكن توصيل الجهاز فقط من قبل خبير معتمد لدى شركة توزيع الغاز أو لدى مركز خدمة معتمد. يجب الأخذ بعين الاعتبار جميع التشريعات ذات الصلة والأنظمة المتداولة وكافة الشروط الفنية لتوصيل الغاز بالشبكة الرئيسية المفروضة من قبل الشركة المحلية لتوزيع الغاز.

انتبه إلى تركيب أجزاء سطح الموقد بشكل صحيح.

لا تقم بتركيب الجهاز بالقرب من مصادر حرارة عالية، مثل موقد المحروقات القاسية (الحطب)، حيث درجات الحرارة المرتفعة في المناطق القريبة من هذه المصادر يمكن أن تضر بالجهاز.

الصيانة والإصلاحات غير المصرح بها، قد يتسبب بخطر الانفجار، والتعرض لصدمة كهربائية وماس كهربائي، وبالتالي، الإصابة الشخصية وتضرر الجهاز. إن إصلاحات كهذه يمكن أن يقوم بها خبير معتمد فقط.

إذا كنت لا تنوي استخدام الموقد لفترة طويلة من الزمن (على سبيل المثال قبل مغادرتك في اجازة) قم بإغلاق الصمام الرئيسي لتوصيل الغاز.

قبل تركيب الجهاز وتوصيله، تأكد من توافق إعدادات الجهاز وتوصيله مع أنظمة التوصيل المحلية (نوع الغاز وضغطه).

تم تحديد إعدادات الجهاز على لوحة التصنيف.

الجهاز غير معد للتحكم به عن طريق مؤقتات خارجية أو أنظمة تحكم خاصة.

تحذير: استخدم فقط عناصر حماية الموقد، المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو تعليمات الاستخدام الموصى بها من قبل الشركة المصنعة كحماية مناسبة لهذا الجهاز. استخدام عناصر الحماية الغير مناسبة يمكن أن تتسبب في وقوع حوادث.

تحذير: إذا كانت لوحة الموقد مشعورة أو مكسورة، أو وقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

من أجل توصيل الجهاز استخدم كابل كهربائي 5 1.5 x 2ملم ذو العلامة (H05VV-F5G1,5) أو أفضل منها.
يجب أن يتم التوصيل إلى التيار الكهربائي الرئيسي من قبل فني الخدمة المعتمد أو من قبل خبير مؤهل.

الجهاز مُعد لكي يوضع مباشرة على الأرض، دون أية دعائم أو قواعد حجرية.

لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن أو زجاج أغطية مفاصل الموقد (عند الضرورة) حيث يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.

يجب ألا يتم تثبيت الجهاز وراء باب زخرفي من أجل تجنب ارتفاع درجة الحرارة.

لا تستخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف لوحة الموقد، لأن هذا قد يؤدي إلى صدمة كهربائية.

في حال تضرر كابل التوصيل، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو بمركز خدمة العملاء أو من قبل خبير فني وذلك لتفادي الأخطار.

- تحذير: خطر الميلان والانقلاب.



معلومات السلامة الهامة



اقرأ دليل الاستخدام بعناية واحتفظ به كمرجع في المستقبل لاستخدامهما لاحقاً.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية والعقلية أو عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية، ما لم تتم مراقبتهم أو توجيههم بكيفية استخدام الجهاز بطريقة سليمة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز. يجب ألا يعث الأطفال بالجهاز. لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.

تحذير: ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيلة لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات تحت المراقبة.

تحذير: ترتفع درجة حرارة أجزاء الجهاز التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الفرن.

ترتفع درجة حرارة الجهاز أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.

تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين عناصر على أسطح الطهي.

تحذير: عدم مراقبة الطعام الذي يحتوي على الدهون والزيوت أثناء الطهي على الموقد يمكن أن يتسبب في حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو قطعة قماش مبللة.

تحذير: يجب الاشراف على عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة الأجل بشكل مستمر.

تحذير: قبل استبدال اللبنة، يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي، وذلك لتفادي خطر حدوث صدمة كهربائية.

تحذير: إن الجهاز مُعد فقط لأغراض الطهي. لا تستخدمه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة.

المحتويات

مقدمة	معلومات السلامة الهامة قبل توصيل الجهاز:	4 7
	فرن الغاز القائم وحدة التحكم معلومات حول الجهاز – لوحة التصنيف	8 12 13
استخدام الجهاز	استخدام الجهاز قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى سطح الطهي (حسب الموديل) الفرن وصف الأنظمة وجداول الخبز	14 14 14 17 19
التنظيف والصيانة	التنظيف والصيانة تنظيف الفرن التقليدي موقد الغاز تنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي AQUA CLEAN تنظيف اللوحة السفلية المدرجة تنظيف الرف السلكي والأدلة التلسكوبية القابلة للسحب إزالة وإعادة تركيب باب الفرن إزالة وإعادة تركيب زجاج الباب استبدال اللبنة	26 27 27 28 29 30 31 34 36
حل المشاكل	تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال	37
تعليمات التركيب والتوصيل	تعليمات التركيب والتوصيل	38
غيرها	جدول الفوهات (الفالات) التخلص من الجهاز اختبار الوجبات	44 46 47

نشكركم على تفتكم وشرائكم لجهازنا.

لسهولة استخدام الجهاز قمنا بإرفاق تعليمات شاملة. سوف تساعدك بالتعرف على جهازك الجديد بسرعة.

تأكد من استلامك الجهاز بدون أضرار. في حال وجود أضرار أثناء النقل، الرجاء الاتصال بالبائع الذي اشتريته الجهاز منه أو بالمستودع الإقليمي الذي تم استلامك المنتج من قبله. سوف تجد رقم الهاتف على الفاتورة أو على مذكرة الاستلام.

هذه التعليمات سارية المفعول إذا كان رمز الدولة مذكور على الجهاز. إذا كان رمز الدولة غير مذكور على الجهاز، فمن الضروري الأخذ بعين الاعتبار التعليمات الفنية لاستخدام الجهاز وفقاً لمتطلبات الاستخدام في هذا بلدك.

يجب أن يتم توصيل الجهاز وفقاً للأنظمة المتداولة، ويمكن أن يتم استخدامها فقط في غرف جيدة التهوية. قبل القيام بتوصيل أو استخدام الجهاز، يرجى مراجعة تعليمات الاستخدام.

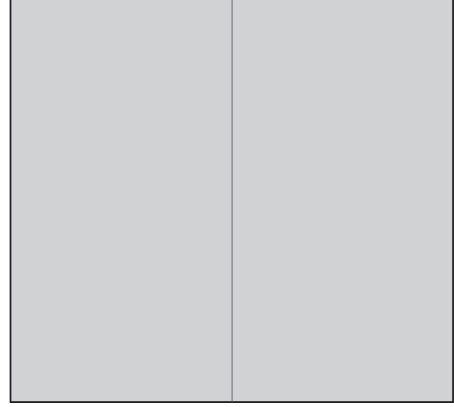
يمكنك الحصول على تعليمات استخدام الجهاز أيضاً على موقعنا الإلكتروني

<http://www.gorenje.com>

AR

تعليمات مفصلة حول استخدام فرن الغاز القائم

gorenje



FG6A...

