

# FRIGIDAIRE

## دليل المستخدم

### FNGN90JEYS



#### المحتويات

|       |                               |    |                                |
|-------|-------------------------------|----|--------------------------------|
| 15    | الفرن - وطائف الساعة.....     | 2  | معلومات الأمان.....            |
| 16    | الفرن - استخدام الملحقات..... | 4  | تعليمات الأمان.....            |
| 19    | الفرن - نوايح وتلميحات.....   | 7  | وصف المنتج.....                |
| 23    | الفرن - العناية والتنظيف..... | 8  | قبل أول استخدام.....           |
| 27    | استكشاف الأخطاء وإصلاحها..... | 9  | الموقد - الاستخدام اليومي..... |
| 30    | التركيب.....                  | 11 | الموقد - نوايح وتلميحات.....   |
| ..... | .....                         | 12 | الموقد - العناية والتنظيف..... |
| ..... | .....                         | 13 | الفرن - الاستخدام اليومي.....  |

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. المصنع ليس مسؤولاً عن أي إصابات أو أضرار تقع نتيجة للتركيب أو الاستخدام غير الصحيح. احتفظ دائماً بالتعليمات في مكان آمن ويمكن الوصول إليه للرجوع إليها مستقبلاً.

### أمان الأطفال والأشخاص الضعفاء

- يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بدءاً من سن 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات والأشخاص ذوي الإعاقات الشديدة والمعقدة إلا إذا توفر الإشراف المستمر.
- ينبغي الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- قم بإبعاد كافة الأغلفة بعيداً عن متناول الأطفال وتخلص منها على نحو ملائم.
- تحذير: يجب إبقاء الأطفال والحيوانات الأليفة بعيداً عن الجهاز عند تشغيله أو تبريده. تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم للجهاز بدون إشراف.

### السلامة العامة

- يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا شخص مؤهل .
- هذا الجهاز مُعد للاستخدام على ارتفاع 2000 م أعلى سطح البحر.
- هذا الجهاز ليس معداً للاستخدام على السفن أو القوارب أو الحاويات.
- لا تثبت الجهاز خلف أحد أبواب الزينة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- لا تقم بتركيب الجهاز على منصة.
- لا تشغل الجهاز باستخدام وسائل مثل مؤقت خارجي، أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- تحذير: إن الطهي دون إشراف على الموقد باستخدام دهون، أو زيوت قد يكون خطراً، ويؤدي إلى نشوب حريق.

## معلومات الأمان

- لا تحاول مطلقًا إطفاء حريق بالماء، ولكن أوقف تشغيل الجهاز، ثم قم بتغطية اللهب باستخدام غطاء أو بطانية حريق مثلاً.
- تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي ومتابعتها. يجب الإشراف بشكل مستمر على عملية الطهي قصيرة الأجل.
- تحذير: خطر اندلاع حريق: لا تقم بتخزين أشياء على أسطح الطهي.
- لا تستخدم منظف بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي أو زجاج الأغطية ذات المفصلات نظرًا لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- لا ينبغي وضع الأشياء المعدنية، كالسكاكين، والشوكات، والأغطية، على سطح الموقد، فقد تصبح ساخنة.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزأؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتفادي لمس عناصر التسخين.
- استخدم دائمًا قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- قبل الصيانة، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- في حالة تلف كابل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- لإزالة دعامة الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيدًا عن الجدران الجانبية. ركب دعامة الأرفف بتسلسل عكسي.
- تحذير: لا تستخدم سوى واقيات الموقد المتوفرة من مُصنِّع جهاز الطهي أو المشار إليها من قبل مُصنِّع الجهاز في تعليمات الاستخدام كما هو مناسب لواقيات الموقد المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير مناسبة يمكن أن يسبب حوادث.

- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفله، خاصة عندما يعمل أو يكون الباب ساخنًا.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء المكشوفة والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- تجنب توصيل قابس التيار الرئيسي بالمقبس الرئيسي إلا بعد الانتهاء من التركيب. تأكد من حرية الوصول دون مُعوقات إلى قابس التيار الرئيسي بعد التركيب.
- إذا كان مقبس التيار الرئيسي مرتخيًا، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز، احرص دائمًا على سحب قابس التيار الرئيسي.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعواتق التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يشتمل التركيب الكهربائي على جهاز عزل يسمح لك بفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي عند كل الأقطاب. ويجب أن يتضمن جهاز العزل فتحة توصيل بعرض 3 ملم كحد أدنى.
- أغلق باب الجهاز بالكامل قبل توصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس التيار الرئيسي.

### توصيل الغاز

- يجب إجراء كافة توصيلات الغاز بواسطة شخص مؤهل.
- قبل التركيب، تأكد من التوافق مع شروط التوزيع المحلية (طبيعة الغاز وضغطه) وضبط الجهاز.
- تأكد من وجود دورة هواء حول الجهاز.
- توجد معلومات عن إمداد الغاز على لوحة القياس.
- لا يتصل هذا الجهاز بجهاز، يتخلص من المواد الناتجة عن الاحتراق. تأكد من توصيل الجهاز وفقًا للوائح التركيب الحالية. اتبع متطلبات التهوية الكافية.

### الاستخدام

#### ⚠ تحذير

خطر الإصابة والحروق.  
خطر حدوث صدمة كهربائية.

هذا الجهاز ملائم للأسواق التالية: JO

### التركيب

#### ⚠ تحذير

لا يجب تركيب هذا الجهاز إلا بمعرفة شخص مؤهل.

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائمًا عند تحريك الجهاز لثقل وزنه.
- استخدم دائمًا قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- يجب أن تحتوي خزانة المطبخ والتجفيف على أبعاد مناسبة.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- تركيب الجهاز في مكان آمن وملائم يلي متطلبات التركيب.
- تحمل أجزاء الجهاز تيارًا كهربائيًا. قم بتطويق الجهاز بالأثاث لمنع لمس الأجزاء الخطرة.
- يجب أن تظل جوانب الجهاز بالقرب من الأجهزة أو الوحدات الموجودة على نفس الارتفاع.
- لا تقم بتركيب الجهاز بالقرب من باب أو أسفل النافذة. يمنع ذلك سقوط أواني الطهي الساخنة من على الجهاز عند فتح الباب أو النافذة.
- يجب تجميع زجاج سبلاش باك في مكان تشغيل المنتج.

### التوصيل بالكهرباء

#### ⚠ تحذير

هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.

- جميع التوصيلات الكهربائية يجب أن يقوم بها كهربائي مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالأرضي.
- تأكد من أن المعايير المدونة على لوحة تصنيف الجهد متوافقة مع تصنيفات الجهد الكهربائي لمصدر الطاقة الرئيسي.
- يجب دائمًا استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام المُشتركات الكهربائية متعددة القوابس وكابلات الإطالة.

## تعليمات الأمان

- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي (في الداخل) فقط.
  - لا تغير مواصفات هذا الجهاز.
  - تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
  - لا تترك الجهاز بدون رقابة أثناء التشغيل.
  - قم بإيقاف تشغيل الجهاز بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.
  - كن حذرًا عندما تفتح باب الجهاز أثناء تشغيل الجهاز. حيث قد ينطلق هواء ساخن.
  - لا تقم بتشغيل الجهاز ويداك مبتلتان أو عند ملامسته للماء.
  - لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.
- تحذير**
- هناك خطر نشوب حريق أو حدوث انفجار
- الدهون والزيوت عند تسخينها قد تنطلق منها أبخرة قابلة للاشتعال. أبقِ اللهب أو الأشياء الساخنة بعيدًا عن الدهون والزيوت عندما تقوم بطهيها.
  - الأبخرة التي يطلقها الزيت الساخن جدًا يمكن أن تتسبب تلقائيًا في حدوث احتراق.
  - الزيت المستخدم، الذي ربما يحتوي على بقايا طعام، يمكن أن يتسبب في نشوب حريق عند درجة حرارة أقل من الزيت المستخدم لأول مرة.
  - لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو ملابس مبللة بمنتجات قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه أو فوقه.
  - لا تترك الشرر أو اللهب المكشوف يلامس الجهاز عند فتح الباب.
  - افتح باب الجهاز بعناية. استخدام مكونات بها كحول يمكن أن يؤدي إلى مزج الكحول مع الهواء.

### تحذير

خطر التعرض للجهاز للتلف.

- لمنع تلف أو تغير لون طبقة المينا:
    - لا تضع أواني الفرب أو أي أشياء أخرى في الجهاز مباشرةً على الجزء السفلي.
    - لا تضع رقائق الألومنيوم على الجهاز أو تضعه مباشرةً على الجزء السفلي من الجهاز.
    - لا تضع الماء مباشرةً في الجهاز وهو ساخن.
    - لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة في الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
- تحذير**
- خطر التعرض للإصابة أو نشوب حريق أو إتلاف الجهاز.
- قبل الصيانة، قم بإيقاف الجهاز. افصل قابس التيار الرئيسي من مقبس التيار الرئيسي.
  - تأكد من أن الجهاز بارد. قد تتعرض الألواح الزجاجية للكسر.

- لا تضع رف الفرن بالطعام على مستوى الرف الأعلى.

### الصيانة

- لإصلاح الجهاز، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

### التخلص من الغسالة

#### ⚠ تحذير

هناك خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

- اتصل بالهيئة المحلية للحصول على معلومات حول كيفية التخلص من الجهاز.
- افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي.
- افصل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
- قم بإزالة شنكل الباب لمنع الأطفال أو الحيوانات الأليفة من التعرقل داخل الجهاز.
- قم بتوصيل أنابيب الغاز الخارجية.

- استبدل ألواح الباب الزجاجية فورًا عند تلفها.
- اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- توخ الحذر عند إخراج الباب من الجهاز. فهذا الباب ثقيل الوزن!
- قد يؤدي ترك الدهون أو الأطعمة في الجهاز إلى نشوب حريق.
- قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم لمنع تلف مادة السطح.
- نظف الجهاز بقطعة قماش ناعمة مبللة. لا تستخدم إلا المنظفات المحايدة. لا تستخدم منتجات كاشطة، أو أقمشة التنظيف الخشنة أو المذيبات أو أدوات معدنية.
- في حالة استخدام رذاذ تنظيف الأفران، اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة.
- لا تقم بتنظيف طبقة المينا المحفزة (إن وجدت) بأي نوع من أنواع المنظفات.
- لا تنظف الشعلات في غسالة الأطباق.

### المصباح الداخلي

#### ⚠ تحذير

خطر حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصابيح قطع الغيار التي تُباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل أقصى ظروف مادية في الأجهزة المنزلية، مثل درجة الحرارة، الاهتزاز، الرطوبة، أو أنها مخصصة للإشارة إلى معلومات خاصة بالحالة التشغيلية للجهاز. وهي ليست مخصصة للاستخدام في تطبيقات أخرى أو لإضاءة الغرف المنزلية.
- يحتوي هذا المنتج على مصدر إضاءة من فئة توفير الطاقة G.
- استخدم فقط المصابيح ذات المواصفات المماثلة.

### مشواة الغاز

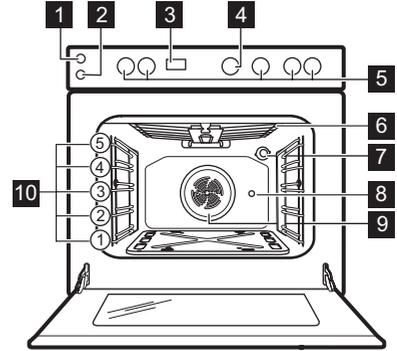
#### ⚠ تحذير

هناك خطر نشوب حريق، أو انفجار أو حدوث حروق.

- لا تترك الجهاز دون رقابة أثناء الشواء. حيث إن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة.
- أبعد الأطفال عندما تكون المشواة قيد الاستخدام.

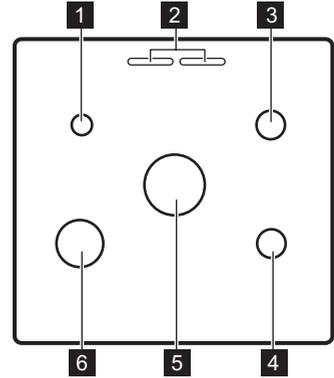
### نظرة عامة

- 1 زر لوظيفة الكباب
- 2 زر للمصباح
- 3 عرض
- 4 مقبض وطائف الفرن
- 5 مقابض للموقد
- 6 الشواء
- 7 مصباح
- 8 محرك شواية كباب دوار
- 9 المروحة
- 10 مواضع الرف



### تخطيط سطح الطهي

- 1 شعلة إضافية
- 2 منفذ البخار - تعتمد العدد والموضع على الموديل
- 3 شعلة نصف سريعة
- 4 شعلة نصف سريعة
- 5 شعلة تاجية متعددة
- 6 شعلة سريعة



### ⚠ تحذير

- قد تصبح حجرة التخزين ساخنة عند تشغيل الجهاز.
- وعاء القهوة (إن وجد) لماكنات صنع القهوة والمقالي الصغيرة.

### الملحقات

- رف سلكي لأنية الطهي وعلب الكعك وقطع اللحم.
- صينية خبز للكعك والبسكويت.
- رف الكباب لشوي اللحوم والخضروات.
- حجرة التخزين توجد حجرة التخزين أسفل فتحة الفرن. لاستخدام الحجرة، ارفع الباب الأمامي السفلي ثم اسحبه لأسفل.

قد يؤدي الجهاز إلى انبعاث رائحة ودخان. يعد هذا الأمر طبيعيًا. تأكد من أن مجرى الهواء ملائم.

اترك الفرن يبرد. بلل قطعة قماش ناعمة بماء دافئ والقليل من سائل تنظيف لطيف واستخدمها لتنظيف تجويف الفرن.

### ⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

### التنظيف الأولي

فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الفرن.

راجع فصل "العناية والتنظيف".

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

### ضبط الوقت

يجب ضبط الوقت قبل تشغيل الفرن.

يومض فلاش Ⓜ عندما تصل جهازك بمصدر الكهرباء، وعندما يكون هناك انقطاع في التيار الكهربائي أو عندما يكون المؤقت غير مضبوط.

اضغط على الرز + أو - لضبط الوقت الصحيح. بعد خمس ثوانٍ تقريبًا، يتوقف الوميض وتعرض الشاشة الوقت الذي تم ضبطه.

### تغيير الوقت



لا يمكنك تغيير وقت اليوم في حالة تشغيل أي وظيفة.

اضغط على Ⓜ مرارًا وتكرارًا إلى أن يومض مؤشر وظيفة "وقت اليوم".  
لتحديد وقت جديد، ارجع إلى "ضبط الوقت".

### التسخين المسبق

قم بتسخين الجهاز الفارغ مسبقًا لحرق جميع الشحوم المتبقية.

1. اضبط درجة الحرارة القصوى.
2. اترك الجهاز يعمل لساعة واحدة تقريبًا.

### ⚠ تحذير

قد تصبح الملحقات أسخن من المعتاد.

## الموقد - الاستخدام اليومي

### تحذير ⚠

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

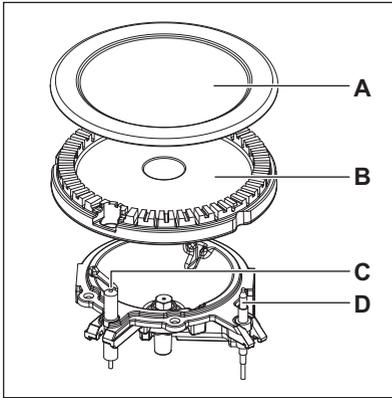
### i

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

### i

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

### نظرة عامة على الشعلة



### تحذير ⚠

راجع فصول الأمان.

### إشعال شعلة لوح التسخين

### i

احرص دائمًا على إيقاد الشعلة قبل وضع إناء الطهي عليها.

### تحذير ⚠

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

### i

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

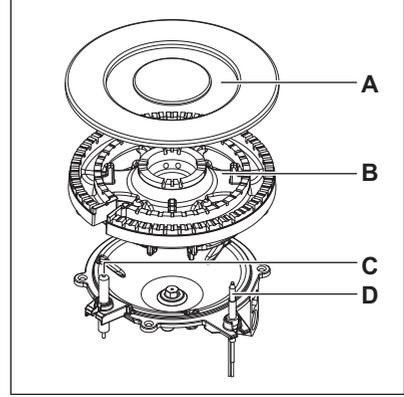
### i

في حال عدم وجود الكهرباء يمكنك إشعال الشعلة يدويًا.

### إشعال شعلة لوح التسخين بالإزدواج الحراري

- للإشعال اليدوي ضع اللهب قرب الشعلة. ادفع المقبض الخاص بالموقد لأسفل وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز.
  - للإشعال المتكامل ادفع مقبض التحكم الخاص بالموقد لأسفل وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز.
- واصل الضغط على مقبض الموقد لمدة تساوي أو تقل عن 10 ثوانٍ للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج، وإلا فسيوقف إمداد الغاز. قم بضبط الشعلة بعد انتظامها.

## الموقد - الاستخدام اليومي



- A. غطاء الشعلة
- B. تاج الشعلة
- C. شمعة الإشعال
- D. منظم حراري (إن أمكن)

### إطفاء الشعلة

لإطفاء اللهب، قم بإدارة المقبض تجاه الوضع إيقاف التشغيل 0.

### تحذير ⚠

احرص دائماً على تخفيف حدة اللهب أو إطفائه قبل رفع الأواني عن الشعلة.

### ⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

### أواني الطهي

### ⚠ تحذير

لا تضع نفس المقلاة على شعلتين.

### ⚠ تحذير

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

### ⚠ تحذير

تأكد من أن مقابض الأواني ليست أعلى الحافة الأمامية لسطح الموقد.

### ⚠ تحذير

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

### أقطار أواني الطهي

### ⚠ تحذير

استخدم أواني طهي بأقطار تناسب حجم الشعلات.

| الشعلة | قطر أنية الطهي (مم) |
|--------|---------------------|
|--------|---------------------|

|              |           |
|--------------|-----------|
| ناجية متعددة | 160 - 260 |
|--------------|-----------|

|      |           |
|------|-----------|
| سريع | 160 - 240 |
|------|-----------|

|              |           |
|--------------|-----------|
| متوسط السرعة | 140 - 240 |
|--------------|-----------|

|       |           |
|-------|-----------|
| إضافي | 120 - 180 |
|-------|-----------|

### توفير الطاقة

- احرص دائمًا على وضع الأغطية على أواني الطهي إن أمكن ذلك.
- عندما تبدأ السوائل في الغليان هددئ اللهب لجعل السوائل بالكاد تغلي.



توخ الحذر الشديد عند استبدال دعامات الأواني للحيلولة دون إتلاف الجزء العلوي من الموقد. استخدم كلتا يديك حيث إن مساند المقللة ثقيلة.

2. بعد تنظيف دعامات الأواني، تحقق من وضعها في المكان الصحيح.
3. لكي تعمل المشاعل كما ينبغي تأكد من وضع ذراعي مساند الأواني في محاذاة مركز المشعل.

### الصيانة الدورية

تحدث إلى مركز الخدمة المعتمدة في منطقتك بشكل دوري للتحقق من أحوال أنابيب توصيل الغاز وجهاز ضبط الضغط، إذا كان موجودًا.

### تحذير

راجع فصول الأمان.

### معلومات عامة

- نظف الموقد بعد كل استخدام.
- استخدم دوماً أواني ذات قواعد نظيفة.
- لا تؤثر الخدوش أو البقع الداكنة الموجودة على السطح على طريقة تشغيل الموقد.
- استخدم منطقتاً خاصاً يلائم سطح الموقد.
- اغسل الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بالماء ثم جففها بقطعة قماش ناعمة.

### تنظيف الموقد

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

### تنظيف قابس الإشعال

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

### دعامات الأواني



دعامات الأواني غير معدة بحيث يمكن غسلها في غسالة الأطباق. ويجب أن يتم غسلها باليد.

1. قم بإزالة دعامات الأواني من أجل تسهيل تنظيف الموقد.

## الفرن - الاستخدام اليومي

### ⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

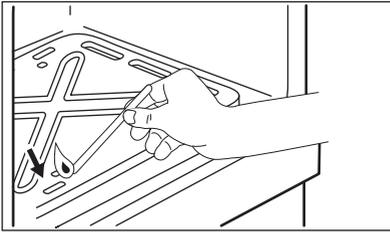
### وظائف الفرن

| وظيفة الفرن   | التطبيق  |
|---|--|
| 0<br>وضعية الإيقاف  | الفرن في وضع إيقاف التشغيل.  |
| الشواء<br>                                | لشوي الطعام المسطح في منتصف الشواية. لخبز خبز محمص.  |
| مصباح الفرن<br>                           | لإضاءة الفرن من الداخل. لاستخدام هذه الوظيفة، اضغط على زر المصباح.   |
| Kebab<br>رف الكباب المزود بمحرك   | لشوي اللحم (بما في ذلك الدجاج، الكفتة وقطع اللحم الصغيرة) والخضروات.   |
| حد أدنى 240 °م<br>الغاز متعدد الوظائف<br> | لطهي عدة أطباق مختلفة في وقت واحد. لطهي شراب منزلي الصنع أو مشروم جاف أو فواكه. تعمل المروحة دائماً عند ضبط إعدادات الحرارة. |

### الإشعال اليدوي لشعلة الغاز بالفرن

في حال عدم وجود الكهرياء يمكنك إشعال شعلة الفرن بدون الجهاز الكهريائي.

1. افتح باب الفرن.
2. ضع اللهب بجوار الفتحة في قاع تجويف الفرن.



3. في نفس الوقت ادفع المقبض الخاص بوظائف الفرن وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز.
4. عندما تضيء الشعلة، واصل الضغط على مقبض وظائف الفرن إلى أقصى وضع لتدفق

### إشعال شعلة فرن الغاز

### ⚠ تحذير

عند تشغيل شعلة الفرن يجب أن يكون باب الفرن مفتوحاً.

### i

### جهاز سلامة الفرن:

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

1. افتح باب الفرن.
  2. أشعل شعلة الغاز بالفرن.
    - للإشعال على مقبض التحكم أدر المقبض الخاص بوظائف الفرن عكس عقارب الساعة إلى أقصى إعداد للحرارة واضغط عليه لإشعال الشعلة.
- واصل الضغط على مقبض وظائف الفرن لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج. وإلا فسيستوقف تدفق الغاز.

## الفرن - الاستخدام اليومي

### ⚠ تحذير

تأكد من تدوير مقبض وطاقف الفرن إلى أبعاد مدى يصل إليه. تجنب الوضع الوسيط بين إيقاف التشغيل وإشواية. يمكن أن يظل مولد اللهب نشطاً في المواضع الوسيطة.

1. فتح باب الفرن:
  2. أشعل شعلة الشواية.
  - للإشعال اليدوي أبقِ اللهب قرب فتحات شعلة الشواية. ادفع مقبض الشواية وأدره إلى وضع اللهب. أبقِ المقبض مضغوطاً لأسفل.
  - للإشعال المتكامل بمقبض التحكم ادفع مقبض الشواية وأدره إلى وضع اللهب.
  3. اضغط على مقبض الشواية لمدة 15 ثانية تقريباً.
  4. حرّر مقبض التحكم في الفرن. إذا لم تضيء الشواية، أو إذا انطفأت عن طريق الخطأ، حرر مقبض وطاقف الفرن وأدره إلى وضع إيقاف التشغيل. فتح باب الفرن: بعد دقيقة واحدة، حاول إشعال الشواية مرة أخرى.
  5. سخن الشواية مسبقاً لمدة 5 إلى 10 دقائق.
  6. ضع رف الفرن مع اللحم على مستوى الرف 3.
  7. ضع صينية خبيز أو مقلاة شوي أسفلها، على مستوى الرف 2، لتجميع العصارة.
- إذا لم تكن هناك مؤقتاً أي إمداد بالطاقة افتح باب الفرن واحمل اللهب بالقرب من فتحات مشعل الشواية وأدر مقبض الغاز إلى وضع الشعلة.
- ### إيقاف تشغيل مشعل المشواة
- لإطفاء اللهب، قم بإدارة المقبض تجاه الوضع إيقاف التشغيل 0.

الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج.

### i

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

### بعد إشعال شعلة الغاز بالفرن

1. حرر مقبض التحكم وطاقف الفرن.
  2. أغلق باب الفرن.
  3. أدر مقبض التحكم لوظائف الفرن لضبط إعداد الحرارة المطلوب.
- تحكم في اللهب من خلال الفتحات في قاع الفرن.

### إيقاف تشغيل مشعل الفرن

لإطفاء اللهب، قم بإدارة المقبض تجاه الوضع إيقاف التشغيل 0.

### استخدام الشواية

### ⚠ تحذير

أبقِ باب الجهاز مغلقاً دائماً عند تشغيل الشواية.

### i

لا يمكن ضبط درجة حرارة الشواية. للحصول على درجة حرارة أقل أو وقت طهي أطول، اخفض إناء الشواية بعيداً عن اللهب.

### i

لا تضع اللحم مباشرة على الصينية أو المقلاة.

### ⚠ تحذير

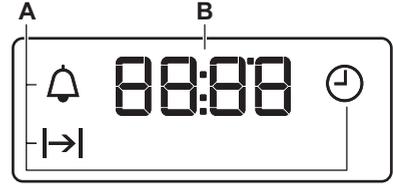
لا تضع اللحم على الرف الأعلى. هناك خطر نشوب حريق.

## الفرن - وظائف الساعة

### المُبرمج الإلكتروني

عرض

A. وظائف الساعة  
B. المؤقت



### الأزرار

| الباب | الوظيفة    | الوصف              |
|-------|------------|--------------------|
| —     | القوائم    | لضبط الوقت.        |
| ⌚     | الساعة     | لضبط وظيفة الساعة. |
| +     | علامة زائد | لضبط الوقت.        |

### جدول وظائف الساعة

| وظيفة الساعة | الاستخدام  |
|--------------|--|
| ⌚            | الوقت من اليوم<br>لضبط أو تغيير أو التحقق من الوقت من اليوم.   |
| 🔔            | جهاز التذكير<br>بالدقائق<br>لضبط وقت العد التنازلي. هذه الوظيفة ليس لها تأثير على تشغيل الفرن. يمكنك ضبط جهاز التوقيت بال دقائق في أي وقت، وكذلك عندما لا يتم تشغيل الفرن. |

### ضبط جهاز التوقيت بالدقائق

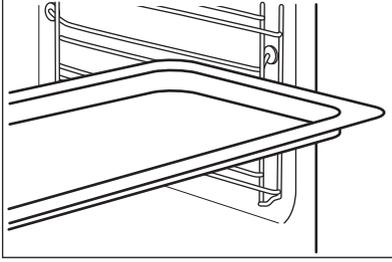
2. اضغط مع الاستمرار على —.  
تنطفئ وظيفة الساعة بعد بضع ثوانٍ.

1. اضغط على ⌚ مرارًا وتكرارًا حتى يبدأ 🔔 الوميض.
2. اضغط + أو — لضبط الوقت الضروري.
3. يبدأ جهاز التوقيت بالدقائق تلقائيًا بعد 5 ثوانٍ. عند انتهاء الوقت المضبوط، يتم إصدار إشارة صوتية. يجب الضغط على أي زر لإيقاف الإشارة الصوتية.
4. أدر مقبض وظائف الفرن إلى وضع إيقاف التشغيل.

### إلغاء وظائف الساعة

1. اضغط على ⌚ ضغطًا متكررًا حتى يومض مؤشر الوظيفة اللازمة.

## الفرن - استخدام الملحقات



ادفع الصينية أو المقلاة العميقة بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف. تأكد من أنه لا يلمس الجدار الخلفي للفرن.

### استخدام رف الكباب المزود بمحرك

#### تحذير

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

#### تحذير

استخدم قفازات الفرن عند إزالة رف الكباب. حيث يكون الرف، الصندوق، السيخ الدوار والشواية ساخنين. ومن ثم هناك خطر الإصابة بحروق.

#### تحذير

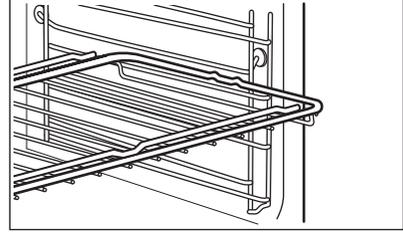
فيما يتعلق بالوزن المسموح به لكل سيخ دوار يُرجى الرجوع إلى فصل "الفرن - تلميحَات ونصائح"، جداول الطهي.

#### تحذير

راجع فصول الأمان.

### إدخال الملحقات

رف سلكي:



ضع الرف بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف. يجب أن يكون القضبان الأمامي والخلفي مواجهين لأعلى.

#### تحذير

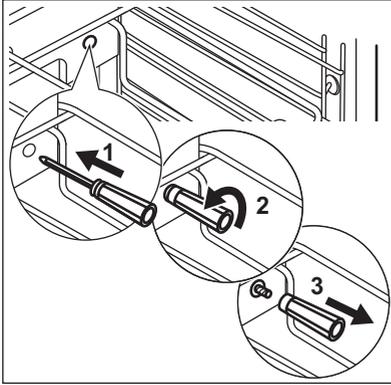
الوزن الأقصى المسموح به على رف الفرن هو 24 كجم. تجنب وضع طعام أثقل على الرف.

#### صينية:

#### i

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

## الفرن - استخدام الملحقات



6. ألق باب الفرن.

7. قم بتشغيل وظيفة الشواية من أجل

التسخين المسبق . فيما يتعلق بوقت التسخين المسبق قم بالرجوع إلى فصل "الفرن - تلميحَات ونصائح"، جداول الطهي.

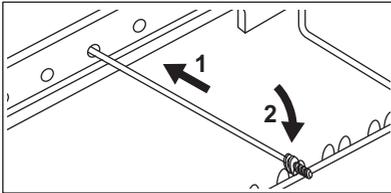
8. ضع قطع الدجاج، اللحم أو الكفتة على السيخ D.

تأكد من أن اللحم موجود في منتصف السيخ.

9. افتح باب الفرن.

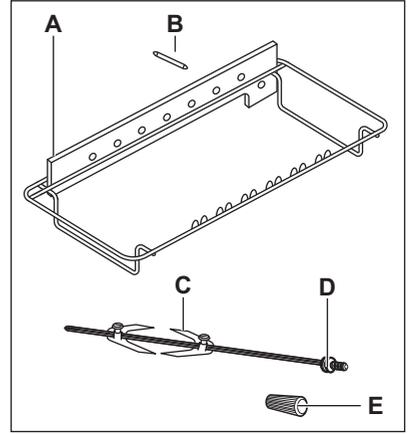
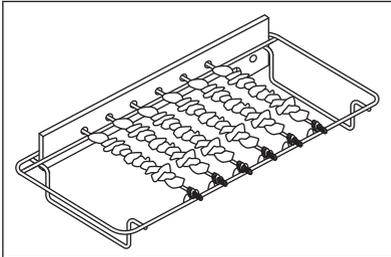
10. قم بارتداء قفازات الفرن.

11. ضع السيخ في الفتحة الخاصة برف الكباب وبعد ذلك اجعل السيخ يستقر في نهاية الرف.



12. أزل مقبض السيخ الدوار E من السيخ D.

13. كرر آخر خطوتين من أجل الوصول إلى العدد المطلوب من الأسياخ (بعد أقصى 6).



A. طقم رف الكباب

B. سيخ التوصيل

C. الشوكات

D. السيخ

E. المقبض

### ⚠ تحذير

تأكد من أنه لا يوجد مقبض سيخ داخل الفرن قبل التشغيل.

1. افتح باب الفرن.

2. ضع صينية الخبز على أدنى مستوى للرف.

3. ضع رف الكباب على موضع الرف 4 وادفعه حتى النهاية.

راجع فصل "وصف المنتج".

4. قم بتثبيت مقبض السيخ E في محرك سيخ التوصيل B.

5. قم بتثبيت محرك سيخ التوصيل في الفرن،

ثم قم بإزالة المقبض البلاستيكي منه.

- 14.**أغلق باب الفرن.  
**15.**اضغط على الزر من أجل وظيفة الكباب.  
**16.**تأكد من دوران السيخ الدوار.  
**17.**أغلق باب الفرن.  
عندما يكون اللحم جاهزًا، أدر مقابض وطاقف الفرن ودرجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل. اضغط على الزر من أجل وظيفة الكباب. افتح الباب جزئيًا لكي تسمح للبخار بالخروج. عندما لا يكون هناك بخار نهائيًا افتح الباب. قم بتركيب مقبض السيخ. قم بإخراج كل سيخ بحرص من الفرن.

## الفرن - نصائح وتلميحات

يمكن إطالة وقت الخبز لمدة 10 إلى 15 دقيقة، في حالة خبز الكعك على أكثر من مستوى واحد.

لا ينضج الكعك والمعجنات على ارتفاعات مختلفة دوماً بالدرجة نفسها في البداية. لا داعي لتغيير ضبط درجة الحرارة إذا اختلف لون التسوية. تتساوي اختلافات اللون مع استمرار التسوية.

يمكن أن تتشوه الصواني في الفرن أثناء الخبز. وعندما تبرد الصواني مرة أخرى، تختفي التشوهات.

### خبز الكعك

لا تفتح باب الفرن قبل مرور 3/4 زمن الخبز. إذا كنت تستخدم اثنتين من صواني الخبز في نفس الوقت، حافظ على مستوى واحد فارغ بينهما.

### طهي اللحوم والأسماك

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

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

### أوقات الطهي

تتوقف أوقات الطهي على نوع الطعام، وتماسكه وسمكه.

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

### تحذير

راجع فصول الأمان.

### i

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

### معلومات عامة

لدى الجهاز خمسة أوضاع للرف. قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز.

يوجد في الجهاز نظام خاص يقوم بتدوير الهواء وإعادة تدوير البخار بشكل منتظم. وهذا النظام يتيح إمكانية الطهي في بيئة مشبعة بالبخار ويحافظ على الأطعمة لينة من الداخل ومقرمشة من الخارج. كما يقلل من زمن الطهي واستهلاك الطاقة لأدنى حد.

من الممكن أن تتكاثف الرطوبة في الجهاز أو على الألواح الزجاجية في الباب. بعد هذا الأمر طبيعياً. قف دائماً على مبعدة من الجهاز عندما تفتح الباب أثناء الطهي. لتقليل التكاثف، قم بتشغيل الجهاز لمدة 10 دقائق قبل الطهي.

امسح الرطوبة بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.

لا تضع الأشياء على أرضية الجهاز مباشرة ولا تغطِ المكونات برفائق الألومنيوم عندما تقوم بالطهي. فهذا يمكن أن يؤدي إلى تغيير نتائج الخبز وتلف طبقة المينا.

### الخبز

في أول عملية خبز، استخدم درجة حرارة أقل.

### جداول الطهي

الطواجن

| الطعام                 | الكمية (كجم) | درجة الحرارة (درجة مئوية) | الوقت (بالدقائق) | موضع الرف |
|------------------------|--------------|---------------------------|------------------|-----------|
| لازانيا <sup>(1)</sup> | 2.5 - 4.0    | 195                       | 45 - 50          | 2         |
| كانيلوني               | 2.5 - 4.0    | 195                       | 45 - 50          | 2         |

(1)

## الفرن - نصائح وتلميحات

| موضع الرف | الوقت (بالدقائق) | درجة الحرارة (درجة مئوية) | الكمية (كجم) | الطعام             |
|-----------|------------------|---------------------------|--------------|--------------------|
| 2         | 85 - 75          | 180                       | 3.0 - 2.5    | غراتين البطاطس (1) |
| 2         | 60 - 50          | 195                       | 4.5 - 4.0    | معكرونة فرن (1)    |
| 2         | 50 - 40          | 200                       | 4.0 - 3.5    | كباب حلة           |

(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 15 دقيقة.

### اللحوم والطيور

| موضع الرف | الوقت (بالدقائق) | درجة الحرارة (درجة مئوية) | الكمية (كجم) | الطعام   |
|-----------|------------------|---------------------------|--------------|----------|
| 2         | 120 - 90         | 210                       | 4.0 - 3.0    | خروف     |
| 2         | 110 - 90         | 240                       | 3.5 - 2.0    | دجاج     |
| 2         | 120 - 90         | 240                       | 3.6 - 2.4    | بط       |
| 2         | 160 - 100        | 240                       | 6.0 - 5.0    | الإوز    |
| 2         | 120 - 90         | 195                       | 3.0 - 2.0    | أرنب     |
| 2         | 120 - 90         | 210                       | 3.0 - 2.4    | لحم بقرى |

### السماك

| موضع الرف | الوقت (بالدقائق) | درجة الحرارة (درجة مئوية) | الكمية (كجم) | الطعام      |
|-----------|------------------|---------------------------|--------------|-------------|
| 2         | 60 - 50          | 180                       | 3.0 - 1.6    | سمك الكراكي |
| 2         | 40 - 30          | 180                       | 1.4 - 0.8    | سمك دوراد   |
| 2         | 30 - 25          | 180                       | 2.0 - 1.0    | سمك الترويت |

### البيتزا

| موضع الرف | الوقت (بالدقائق) | درجة الحرارة (درجة مئوية) | الكمية (كجم) | الطعام    |
|-----------|------------------|---------------------------|--------------|-----------|
| 1         | 25 - 20          | 210                       | 2.5 - 1.5    | رفيعة (1) |
| 1         | 25 - 20          | 240                       | 2.0 - 1.5    | سميكة (1) |

## الفرن - نصائح وتلميحات

| موضع الرف | الوقت (بالدقائق) | درجة الحرارة (درجة مئوية) | الكمية (كجم) | الطعام      |
|-----------|------------------|---------------------------|--------------|-------------|
| 2         | 35 - 30          | 180                       | 2.5 - 1.5    | كالزوني (1) |

(1) سخن الفرن مسبقًا لمدة 15 دقيقة.

كعكات

| موضع الرف | الوقت (بالدقائق) | درجة الحرارة (درجة مئوية) | الكمية (كجم) | الطعام          |
|-----------|------------------|---------------------------|--------------|-----------------|
| 2         | 45 - 40          | 170                       | 1.5 - 1.2    | كعكة مستوية (1) |

|       |         |     |           |                 |
|-------|---------|-----|-----------|-----------------|
| 2 و 4 | 35 - 30 | 195 | 3.0 - 2.4 | كعكة مستوية (1) |
|-------|---------|-----|-----------|-----------------|

|   |           |     |           |            |
|---|-----------|-----|-----------|------------|
| 2 | 120 - 100 | 170 | 3.5 - 3.0 | كيك إسفنجي |
|---|-----------|-----|-----------|------------|

|   |         |     |           |               |
|---|---------|-----|-----------|---------------|
| 2 | 35 - 30 | 220 | 3.0 - 2.5 | فطير مشلت (1) |
|---|---------|-----|-----------|---------------|

|   |         |     |           |              |
|---|---------|-----|-----------|--------------|
| 2 | 60 - 50 | 195 | 3.5 - 3.0 | كيك مملح (1) |
|---|---------|-----|-----------|--------------|

|   |         |     |           |               |
|---|---------|-----|-----------|---------------|
| 2 | 50 - 45 | 195 | 3.0 - 2.5 | كيك خميرة (1) |
|---|---------|-----|-----------|---------------|

(1) سخن الفرن مسبقًا لمدة 15 دقيقة.

الشواء

| موضع الرف | الوقت (بالدقائق) | موضع الشواية | الكمية (كجم) | الطعام          |
|-----------|------------------|--------------|--------------|-----------------|
| 3         | 25 - 20          | نصف          | 2.5 - 1.5    | قطع لحم غنم (1) |

|   |         |     |           |          |
|---|---------|-----|-----------|----------|
| 3 | 60 - 45 | نصف | 2.5 - 2.0 | ضلوع (1) |
|---|---------|-----|-----------|----------|

|   |         |          |           |          |
|---|---------|----------|-----------|----------|
| 3 | 20 - 15 | حد أقصى. | 3.5 - 3.0 | برجر (1) |
|---|---------|----------|-----------|----------|

|   |         |     |           |                |
|---|---------|-----|-----------|----------------|
| 3 | 25 - 20 | نصف | 3.0 - 2.5 | سمك مأكريل (1) |
|---|---------|-----|-----------|----------------|

|   |        |          |           |                  |
|---|--------|----------|-----------|------------------|
| 3 | 10 - 7 | حد أقصى. | 1.2 - 1.0 | تحمير التوست (1) |
|---|--------|----------|-----------|------------------|

## الفرن - نصائح وتلميحات

| الطعام         | الكمية (كجم) | موضع الشواية | الوقت (بالدقائق) | موضع الرف |
|----------------|--------------|--------------|------------------|-----------|
| توست هاواي (1) | 2.0 - 1.0    | حد أقصى.     | 20 - 15          | 3         |

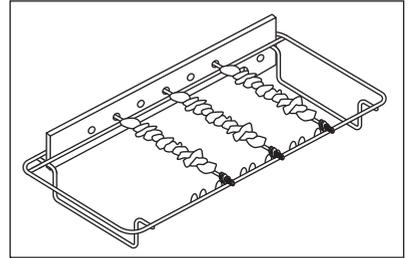
(1) سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق.

الشواء برف الكباب

| الطعام                  | الكمية (حرام لكل سيخ) | درجة الحرارة (درجة مئوية) | الوقت (بالدقائق) | موضع الرف |
|-------------------------|-----------------------|---------------------------|------------------|-----------|
| كفتة (1)                | 150                   | حد أقصى.                  | 30 - 20          | رف الكباب |
| الكباب (1)              | 250                   | حد أقصى.                  | 30 - 20          | رف الكباب |
| حمام (1) (2)            | 350                   | حد أقصى.                  | 40 - 30          | رف الكباب |
| شيش طاووق (1)           | 200                   | حد أقصى.                  | 30 - 20          | رف الكباب |
| شيش طاووق بالخضروات (1) | 250                   | حد أقصى.                  | 45 - 35          | رف الكباب |

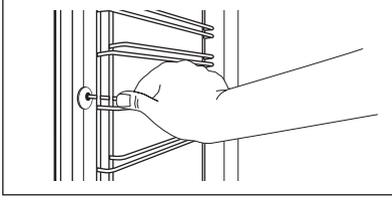
(1) سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق.

(2) استخدم 3 أسياخ فقط، 2 حمامة في كل سيخ، واترك مسافة سيخ واحد خالي بين كل سيخين مستخدمين.

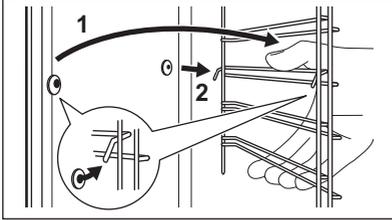


## الفرن - العناية والتنظيف

1. اسحب الجزء الأمامي من دعامة الرف بعيدًا عن الجدار الجانبي.



2. اسحب الطرف الخلفي من دعامة الرف من الجدار الجانبي وقم بإزالته.



قم بتركيب الملحقات التي تم إزالتها في تسلسل عكسي.

### التنظيف بالعوامل المحفزة

يتم تنظيف التجويف ذو الغطاء المحفز ذاتيًا. يمتص الدهون.

قبل تشغيل التنظيف المحفز:

- فك جميع الملحقات .
- نظف أرضية الفرن بماء دافئ ومنظف معتدل.
- نظف زجاج الباب الداخلي بالماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة.

1. اضبط الفرن على 250 درجة مئوية واطرك الفرن يعمل لمدة ساعة.
  2. قم بإطفاء الفرن.
  3. عندما يبرد الفرن، نظف الجزء الداخلي بقطعة قماش ناعمة.
- ولا يوجد تأثير للبقع أو تغيير للون السطح المحفز على التنظيف المحفز.

### تنظيف باب الفرن

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

### ⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

### ملاحظات على التنظيف

نظف الجزء الأمامي من الفرن بقطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة ومادة تنظيف معتدلة.

استخدم مادة تنظيف مخصصة لتنظيف الأسطح المعدنية.

نظف الأجزاء الداخلية للفرن بعد كل استخدام. قد يتسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في نشوب حريق.

نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام واطركها لتجف. استخدم قطعة قماش ناعمة مع ماء دافئ ومادة تنظيف. لا تنظف الملحقات داخل غسالة الأطباق.

### ⚠ تحذير

توجّ الحذر أثناء تنظيف رف الكباب. لأن العدة ثقيلة.

نظف الأوساخ الصعبة باستخدام منظف مخصص للفرن. لا تضع منظف الفرن أعلى الأسطح المحفزة حراريًا.

لا تنظف الملحقات غير اللاصقة باستخدام منظف كاشط أو أدوات حادة الحواف.

### الأجهزة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم

قم بتنظيف باب الفرن باستخدام قماشة أو إسفنجة مبللة فقط. ثم قم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة.

تجنب استخدام الألياف السلكية أو الأحماض أو المواد الكاشطة، لأنها قد تؤدي إلى تلف سطح الفرن. قم بتنظيف لوحة التحكم الخاصة بالفرن متبعًا نفس الإجراءات الوقائية.

### إزالة دعامات الأرفف

لتنظيف الفرن، قم بإزالة دعامات الأرفف .

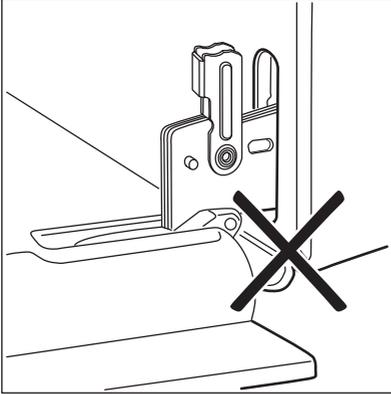
### ⚠ تحذير

توجّ الحذر عند إزالة دعامات الأرفف.

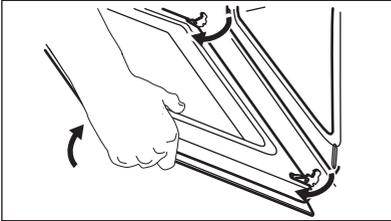
## الفرن - العناية والتنظيف



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

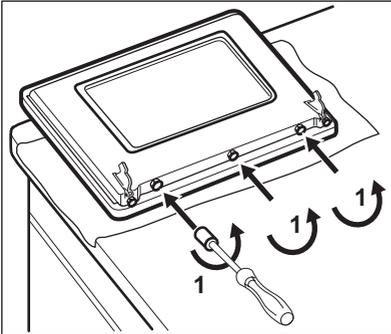


3. أغلق باب الفرن إلى وضع الفتح الأول (في منتصف الطريق). ثم اسحب الباب للأمام وقم بإزالته من قاعدته.



4. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.

5. استخدم مفكاً لإزالة المسامير الـ 3 من الحافة السفلية للباب.



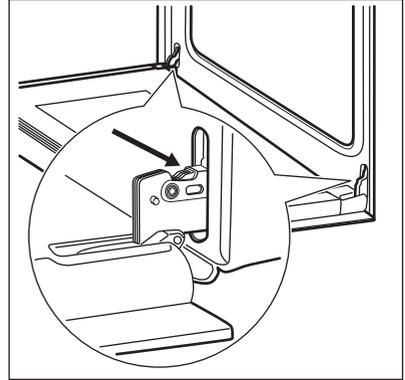
### ⚠ تحذير

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

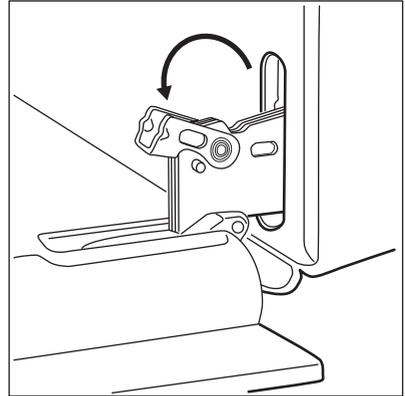


لا تقم بفك المسامير.

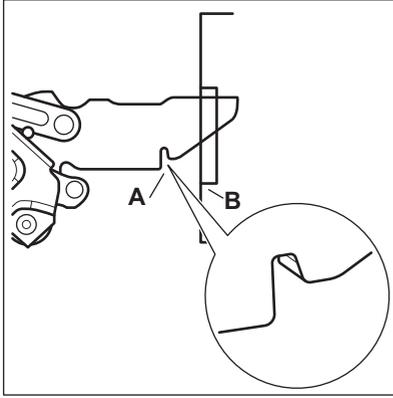
1. افتح الباب بالكامل.



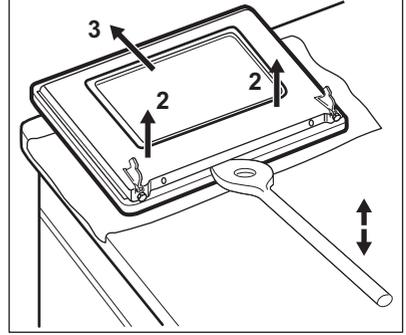
2. قم برفع الرافعات الموجودة على المفصلتين وتدويرهما حتى تتوقفا (حتى تصل للمسامير).



## الفرن - العناية والتنظيف



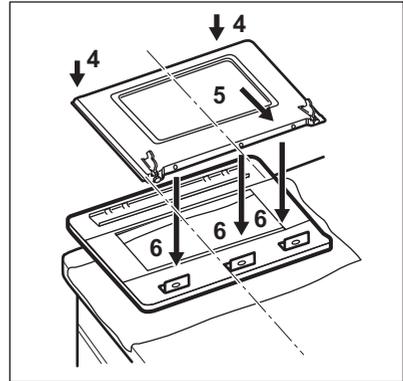
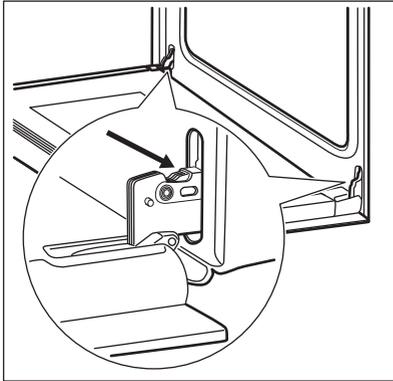
6. استخدم ملعقة خشبية أو بلاستيكية (أو شيئاً مماثلاً) لفتح الباب الداخلي. أمسك الباب الخارجي، وادفع الباب الداخلي نحو الحافة العلوية للباب. ارفع الباب الداخلي.



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



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



## استبدال المصباح

### ⚠ تحذير

خطر حدوث صدمة كهربائية.  
قد يكون المصباح ساخناً.

1. قم بإطفاء الفرن. انتظر حتى يبرد الفرن.
2. افصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي.



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

3. ضع قطعة قماش على الجزء السفلي للفرن.

### المصباح الخلفي

1. أدر غطاء المصباح الزجاجي لإزالته.

2. نظف الغطاء الزجاجي.

3. استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم

لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.

4. قم بتركيب الغطاء الزجاجي.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

### ⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

### ماذا تفعل لو...

| المشكلة  | السبب المحتمل   | الإصلاح   |
|--|---|---|
| تعذر تفعيل الجهاز.                                     | الموقد غير متصل بمصدر كهرباء أو أنه متصل بشكل غير صحيح. | تأكد مما إذا كان الموقد متصلًا بشكل صحيح بمصدر الكهرباء.  |
| لا يمكنك تنشيط الموقد أو تشغيله.<br>الفرن لا يسخن.     | المنصهر تالف.   | تأكد مما إذا كان المنصهر هو سبب الخلل الوظيفي. إذا تتابع احتراق المنصهر مرارًا وتكرارًا، اتصل بالكهربائي المختص.  |
| يُظهر الفرن / الموقد رمز خطأ ليس واردًا في هذا الجدول. | يوجد عطل كهربائي.                                       | قم بإيقاف تشغيل الجهاز باستخدام منصهر المنزل أو مفتاح الأمان في صندوق المنصهرات وقم بتنشيطه مرة أخرى.<br>إذا أظهرت الشاشة رمز الخطأ مرة أخرى، اتصل بقسم خدمة العملاء. |
| لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللهب.              | الموقد غير موصل بمصدر كهرباء أو أنه موصل بشكل غير صحيح. | تأكد مما إذا كان الموقد متصلًا بشكل صحيح بمصدر الكهرباء. راجع مخطط التوصيل.   |
| لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللهب.              | المنصهر تالف.   | تأكد مما إذا كان المنصهر هو سبب الخلل الوظيفي. إذا تتابع احتراق المنصهر مرارًا وتكرارًا، اتصل بالكهربائي المختص.  |
| لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللهب.              | تم وضع غطاء المشعل والشعلة بشكل غير صحيح.               | ضع غطاء المشعل والشعلة بشكل صحيح.   |
| تطفئ الشعلة فورًا بعد الإشعال.                         | لم يتم تسخين المنظم الحراري المزوج بشكل كاف.            | بعد إشعال الشعلة، استمر في الضغط على مولد اللهب لمدة تعادل أو تقل عن 10 ثوانٍ.  |
| حلقة اللهب غير متساوية.                                | انسداد فتحات الشعلة ببقايا الطعام.                      | تحقق من عدم انسداد الحاقن ونظافة فتحات شعلته.   |
| الشعلات لا تعمل.                                       | لا يوجد إمداد الغاز.                                    | تأكد من توصيل الغاز.  |
| الجهاز يُصدر ضوضاء.                                    |   | وتتمدد بعض الأجزاء المعدنية الخاصة بالجهاز وتتكمش عند تسخينها أو تبريدها. وتعتبر الضوضاء أمرًا عاديًا.  |

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

| المشكلة  | السبب المحتمل  | الإصلاح  |
|--|--|--|
| لون اللحم برتقالي أو أصفر.   | قد يبدو اللحم برتقاليًا أو أصفر في بعض الأماكن من الشعلة. هذا الأمر طبيعي. |  |
| الفرن لا يسخن.   | تم إيقاف تشغيل الفرن.  | قم بتشغيل الفرن.   |
| المصباح لا يعمل.   | المصباح معيب.  | استبدل المصباح.  |
| يستقر البخار والتكثيف على الطعام وفي التجويف الداخلي للفرن.                | لقد تركت الطبق داخل الفرن لمدة طويلة.                                      | لا تترك أطباقًا داخل الفرن لأكثر من 15 إلى 20 دقيقة بعد انتهاء عملية الطهي.  |
| الفرن لا يسخن.   | الساعة غير مضبوطة.   | اضبط الساعة.   |
| الفرن لا يسخن.   | لم يتم تعيين الإعدادات الضرورية.   | تأكد من أن الإعدادات صحيحة.  |
| الأسياخ الدوارة لا تدور.   | هناك كم كبير للغاية من الطعام موجود على الأسياخ.                           | تأكد من الوزن الأقصى المسموح به لكل سيخ. راجع فصل "الفرن - تلميحات ونصائح"، جداول الطهي.   |
| الأسياخ الدوارة لا تدور.   | سيخ التوصيل لم يتم تركيبه بصورة ملائمة.                                    | تأكد من أن الرف تم دفعه حتى النهاية وأن سيخ التوصيل لا يخرج من فتحته.  |
| يستغرق طهي الأطباق فترة طويلة للغاية أو يتم الانتهاء من الطهي بسرعة بالغة. | درجة الحرارة منخفضة أو مرتفعة للغاية.                                      | اضبط درجة الحرارة إذا لزم الأمر. اتبع الإرشاد المضمن في دليل المستخدم.   |
| تظهر الشاشة رمز خطأ ليس واردًا في هذا الجدول.                              | يوجد عطل كهربائي.  | قم بإلغاء تفعيل الفرن باستخدام منصهر المنزل أو مفتاح الأمان في علبة المنصهر، ثم فُعله مرة أخرى. إذا أظهرت الشاشة رمز الخطأ مرة أخرى، اتصل بقسم خدمة العملاء. |
| الشاشة تعرض "12.00".   | حدث انقطاع للطاقة.   | أعد ضبط الساعة.  |

### بيانات الخدمة

إذا لم تتمكن من حل المشكلة بنفسك، فاتصل بالموزع الخاص بك أو بمركز خدمة معتمد. توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة التصنيف. توجد لوحة القياس على الإطار الأمامي لتجفيف الفرن. لا تقم بإزالة لوحة التصنيف من تجويف الفرن.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

نوصي بكتابة البيانات هنا:

الطراز (MOD) .....

رقم المنتج (PNC) .....

الرقم التسلسلي (S.N) .....

## التركيب

| الأبعاد | ملم |
|---------|-----|
| B       | 650 |
| C       | 150 |
| D       | 20  |

### البيانات الفنية

|            |                |
|------------|----------------|
| الجهد      | 220 - 240 فولت |
| التردد     | 50 - 60 هرتز   |
| فئة الجهاز | 1              |

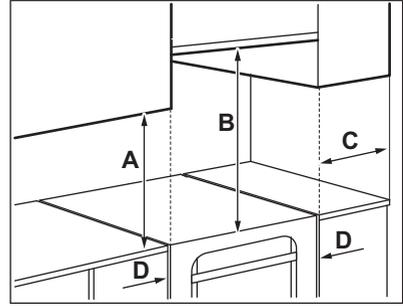
| الأبعاد  | ملم       |
|----------|-----------|
| الارتفاع | 870 - 915 |
| العرض    | 900       |
| العمق    | 600       |

### ⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

### تعيين موضع الجهاز

يمكنك تركيب الجهاز قائمًا بذاته مع وجود الخزائن على جانب واحد أو الجانبين في الزاوية. للحصول على الحد الأدنى لمسافات التركيب، راجع الجدول.



الحد الأدنى للمسافات

| الأبعاد | ملم |
|---------|-----|
| A       | 400 |

### بيانات فنية أخرى

|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| فئة الجهاز:   | I3B/P                     |
| الغاز الأصلي: | 28-30 G30 (3B/P) مللي بار |

### قطر التحويل

| الشفلة       | قطر التحويل 1/100 مم |
|--------------|----------------------|
| إضافي        | 29                   |
| متوسط السرعة | 32                   |
| سريع         | 55                   |
| تاجية متعددة | 67                   |
| الفرن        | 54                   |
| الشواء       | -                    |

## التركيب

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

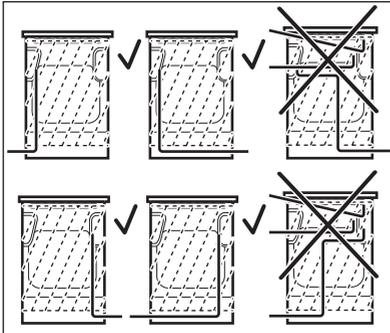
| الشعلة       | الطاقة العادية بالكيلو وات | معدل الغاز جرام/ ساعة | طاقة منخفضة كيلو وات | علامة الحاقن 1/100 مم |
|--------------|----------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| تاجية متعددة | 3.2                        | 232.7                 | 1.8                  | ×90                   |
| سريع         | 2.9                        | 210.9                 | 1.1                  | 83                    |
| متوسط السرعة | 2.0                        | 145.4                 | 0.43                 | 71                    |
| إضافي        | 1.0                        | 72.7                  | 0.35                 | 50                    |
| الفرن        | 3.9                        | 283.6                 | 1.5                  | 95                    |
| الشواء       | 3.0                        | 218.1                 | -                    | 88                    |

### توصيل الغاز

#### ⚠ تحذير

قبل توصيل الغاز، إفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي أو أوقف تشغيل المنصهر في صندوق فواطع التيار (المنصهرات). أغلق الصمام الرئيسي الخاص بإمداد الغاز.

أنبوب الغاز في الجهاز يوجد به طرفان. يمكنك توصيل إمداد الغاز بأي منهما، الأنبوب الذي لم يُستخدم يجب سده باستخدام سدادة أنابيب، التي تضاف إلى الجهاز. استخدم توصيلات ثابتة أو استخدم أنابيب مرنة مطلية من الفولاذ المقاوم للصدأ وذلك وفقاً للوائح المعمول بها. عندما تستخدم الأنابيب المعدنية المرنة، تجنب الضغط عليها وتجنب ملامستها للأجزاء المتحركة والمتحركة.



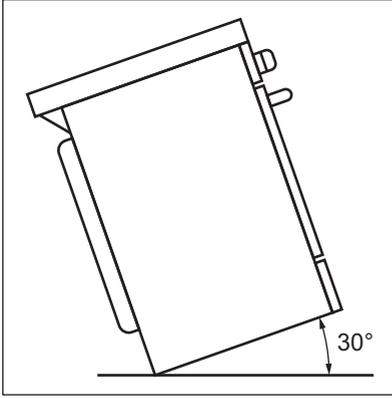
#### ⚠ تحذير

عند اكتمال التركيب، تأكد من عدم وجود تسريب في سدادة كل وصلة من وصلات الأنابيب. لفحص السدادة، استخدم محلول صابوني ولا تستخدم اللهب.

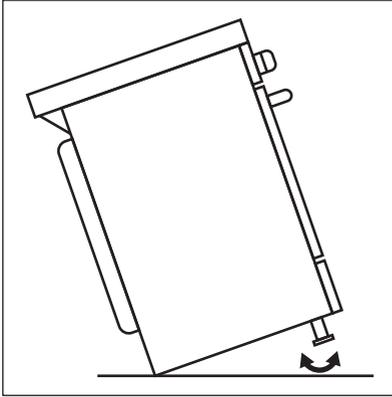
### توصيل الأنابيب غير المعدنية المرنة

إذا كنت تصل بسهولة إلى الوصلة، يمكنك استخدام أنبوب مرن. يجب تثبيت الأنبوب المرن بشكل محكم باستخدام مشابك.

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



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



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

- يتعذر ارتفاع درجة حرارته عن درجة حرارة الغرفة، التي تزيد عن 30 درجة مئوية،
  - لا يزيد طوله عن 1500 ملم،
  - لا يوجد به تضيق في أي مكان،
  - لا ينثني أو يتم الضغط عليه بإحكام،
  - لا يكون ملامسًا لحواف أو زوايا حادة،
  - يمكن التحقق من حالته بسهولة.
- عند التحقق من الأنابيب المرنة تأكد من:

- عدم ظهور فجوات أو تشققات أو علامات احتراق على الأطراف وفي الأنابيب بالكامل،
  - إذا لم تكن مادته مقواة ولكنها تظهر المرونة الملائمة،
  - عدم تعرض مشابك التثبيت للصدأ،
  - عدم استيفاء مدة الصلاحية.
- في حالة ظهور واحد أو أكثر من هذه العيوب، لا تقم بإصلاح الأنابيب ولكن عليك استبداله.
- يوجد سطح إمداد الغاز بالجانب الخلفي من لوحة التحكم.

## الموازنة

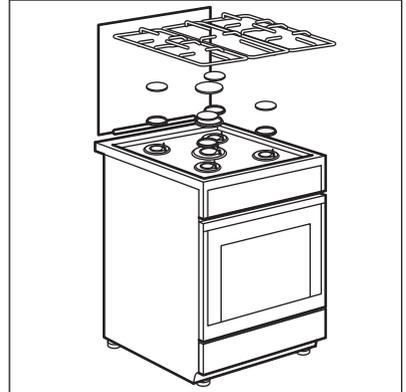
### تحذير ⚠

أزل جميع الملحقات من الفرن.

### تحذير ⚠

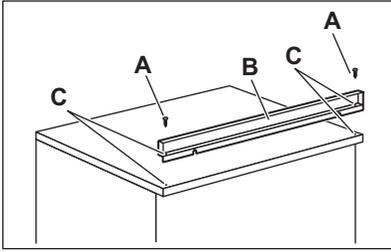
يجب أن يتم التجمع من قبل شخصين اثنين.

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



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

## التركيب



### التركيب الكهربائي

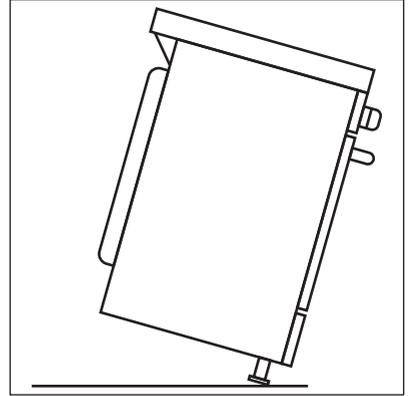
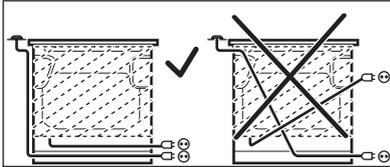
#### ⚠ تحذير

الشركة المصنعة غير مسؤولة إذا لم تلتزم باحتياطات السلامة الواردة في فصول السلامة.

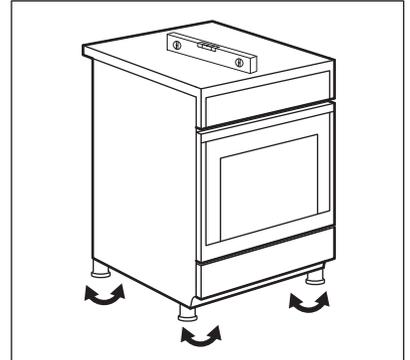
يرفق مع هذا الجهاز مقبس رئيسي وكابل رئيسي.

#### ⚠ تحذير

يجب عدم ملامسة كابل الطاقة الكهربائي لجزء الجهاز الموضح في الشكل التوضيحي.



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



لتركيب جميع الملحقات، قم بالخطوة الأولى بالترتيب المعاكس.

### الواقى الخلفي

قم بتثبيت الواقى الخلفي B على فتحات الجوانب C من الموقد باستخدام مفك البراغي الصليب والمسامير A.

غيرها من المخلفات المنزلية الأخرى. ومن ثم  
قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسئولة عن إعادة  
التصنيع بمنطقةك أو اتصل بالمجلس المحلي  
التابع له.

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز . ضع  
الأغلفة في حاوية مناسبة لإعادة التدوير. ساعد  
في حماية البيئة والصحة الإنسانية وقم بإعادة  
تصنيع مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا  
تتخلص من الأجهزة التي تحمل رمز  مع





867365702-A-342021