

Gibson®

GCG91226XA

الموقد

دليل المستخدم

11	الفرن - وظائف الساعة.	2	معلومات الأمان
11	الفرن - استخدام الملحقات.	4	تعليمات الأمان
12	الفرن - نصائح وتلميحات	6	وصف المنتج
16	الفرن - العناية والتنظيف	7	قبل الاستخدام الأول
18	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	8	الموقد - الاستخدام اليومي
20	التركيب	9	الموقد - نصائح وتلميحات
24	المخاوف البيئية	9	الموقد - العناية والتنظيف
		10	الفرن - الاستخدام اليومي

عرضة للتغيير بدون إشعار

⚠ معلومات الأمان

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 بشريطة 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: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ابعد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الجهاز عند الاستخدام وعند التبريد.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم للجهاز بدون إشراف.

السلامة العامة

- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي الفردي في بيئة داخلية.
- يمكن استخدام هذا الجهاز في المكاتب، وغرف النزلاء في الفنادق، وغرف النزلاء في فنادق المبيت والإفطار، ودور النزلاء في المزارع،

- وأماكن الإقامة الأخرى المماثلة التي يقتصر استخدامه فيها على الاستخدام المنزلي (المعتاد).
- يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا شخص مؤهل .
- هذا الجهاز معد 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 بعد منفصل.
- تحذير: إن الطهي دون إشراف على الموقد باستخدام دهون، أو زيوت قد يكون خطراً، ويؤدي إلى نشوب حريق.
- لا تستخدم الماء مطلقاً لإطفاء حريق الطهي. قم بإيقاف تشغيل الجهاز، وقم بتغطية اللهب ببطانية أو غطاء الحريق على سبيل المثال.
- 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 منظم بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي أو زجاج الأغطية ذات المفصلات نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- لا ينبغي وضع الأشياء المعدنية، كالسكاكين، والشوكات، والأغطية، على سطح الموقد، فقد تصبح ساخنة.
- أزل أي انسكاب من الغطاء قبل الفتح. اترك سطح الموقد يبرد قبل إغلاق الغطاء.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتفادي لمس عناصر التسخين.
- استخدم دائماً 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.
- تحذير: لا تستخدم سوى وإقيات الموقد المتوفرة من مُصنِّع جهاز الطهي أو المشار إليها من قبل مصنع الجهاز في تعليمات الاستخدام كما هو مناسب لإوقيت الموقد المدمجة في الجهاز. استخدام وإقيات غير مناسبة يمكن أن يسبب حوادث.

هذا الجهاز ملائم للأسواق التالية: SA

التركيب



تحذير

يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز إلا شخص مؤهل.

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائماً عند تحريك الجهاز لتقل وزنه. استخدم دائماً 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 وملام يلبى متطلبات التركيب.
- تحمل أجزاء الجهاز تياراً كهربائياً. قم بتطبيق 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.

التوصيل بالكهرباء



تحذير

هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.

- 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 الكهربى لمصدر الطاقة الرئيسي.
- يجب دائماً استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام المشتركات الكهربائية متعددة القوابس وكابلات الإطالة.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفل، 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 معوقات إلى قابس التيار الرئيسي بعد التركيب.

- إذا كان مقبس التيار الرئيسي مرتخياً، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز.
- احرص دائماً على سحب قابس التيار الرئيسي.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعوانق التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يشتمل التركيب الكهربى 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 أن يقوم شخص مؤهل بإجراء جميع توصيلات الغاز.
- قبل التركيب، تأكد من التوافق مع شروط التوزيع المحلية (طبيعة الغاز وضغطه) وضبط الجهاز.
- تأكد من وجود دورة هواء بارد حول التلاجة.
- توجد معلومات حول إمداد الغاز على لوحة القياس.
- هذا الجهاز غير متصل بجهاز إخلاء منتجات الاحتراق. تأكد من توصيل الجهاز وفقاً للوائح التركيب الحالية. اتبع متطلبات التهوية الكافية.

الاستخدام



تحذير

خطر الإصابة والحروق.
خطر حدوث صدمة كهربائية.



تنبيه

يتيح عن استخدام جهاز الطهي بالغاز إنتاج الحرارة والرطوبة ونوايج الاحتراق في الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد من تهوية المطبخ جيداً خاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام.
قد يتطلب الاستخدام المكثف المصطل للجهاز تهوية إضافية، على سبيل المثال زيادة التهوية الميكانيكية حيثما وجدت، وتهوية إضافية لإزالة نوايج الاحتراق إلى الهواء الخارجى بأمان مع توفير تهوية إضافية لتغييرات هواء الغرفة. استشر شخصاً مؤهلاً قبل تركيب التهوية الإضافية.

- لا تغير مواصفات هذا الجهاز.
- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
- لا ترك الجهاز بدون رقابة أثناء التشغيل.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.
- كن حذراً عندما تفتح باب الجهاز أثناء تشغيل الجهاز.
- حيث قد ينطلق هواء ساخن.

- استخدم فقط أواني الطهي المستقرة ذات الشكل والقطر الصحيحين الأكبر من أبعاد الشعلات.
- تأكد من أن الشعلة لا تنطفئ عندما تدبر المقبض سريعاً من وضع إعداد الحرارة الأقصى إلى الأدنى.
- لا تقم بتركيب موزع لهب على الموقد.

العناية والتنظيف

تحذير



خطر تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.

- قبل الصيانة، قم بإيقاف الجهاز.
- أفضل قابس التيار الرئيسي من مقبس التيار الرئيسي.
- تأكد من أن الجهاز بارد. قد تتعرض الألواح الزجاجية للكسر.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فوراً 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.
- نظف الجهاز بانتظام لمنع تعرض مادة السطح لللي.
- نظف الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة. لا تستخدم إلا المنظفات المحايدة. لا تستخدم منتجات كاشطة، أو حشوات تنظيف كاشطة، أو مذيبيات، أو أشياء 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.

الغطاء

- لا تغير مواصفات الغطاء.
- قم بتنظيف الغطاء بشكل منتظم.
- لا تفتح الغطاء أثناء وجود مواد منسكبة على السطح.
- قبل إغلاق الغطاء، قم بإطفاء جميع الشعلات.
- لا تغلق الغطاء حتى يتم تبريد الفرن والموقد تماماً.
- فقد يتسبب غطاء الزجاج عند تسخينه (إن وجد).



- اترك زجاج الغطاء مفتوحاً، في حال تشغيل الفرن (إن وجد).

- لا تقم بتشغيل الجهاز وبداك مبتلتان أو عند ملامسته للماء.
- لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.
- لا تستخدم رفائق الألومنيوم أو غيرها من المواد بين سطح الطهي وأواني الطهي، ما لم تحدد جهة التصنيع شيئاً آخر لهذا الجهاز.
- استخدم فقط الملحقات الموصى بها لهذا الجهاز من قبل الشركة المصنعة.
- استخدم دائماً الزجاج والبرطمانات المعتمدة لأغراض الحفظ.

تحذير



خطر نشوب حريق وانفجار.

- الدهون والزيت عند تسخينها قد تنطلق منها أبخرة قابلة للاشتعال. أبقي اللهب أو الأشياء الساخنة بعيداً عن الدهون والزيت عندما تقوم بطهيها.
- الأبخرة التي يطلقها الزيت الساخن جداً يمكن أن تتسبب تلقائياً 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. استخدم 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 الفرن أو أي أشياء أخرى في الجهاز مباشرة على الجزء السفلي.
 - لا تضع رفائق الألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي من التجويف.
 - لا تضع الماء مباشرة في الجهاز وهو ساخن.
 - لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة في الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
 - توخ الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.
- ليس لزوال لون طبقة الإنامل أو الفولاذ المقاوم للصدأ أي أثر على أداء الجهاز.
- استخدم مقالة عميقة لصناعة الكعك الرطب. عصائر الفاكهة قد تسبب بقاءً قد تكون دائمة.
- لا تبقى أواني الطهي الساخنة على لوحة التحكم.
- لا تدع أواني الطهي تغلي حتى تجف.
- احرص على عدم سقوط الأشياء أو أدوات الطهي على الجهاز. يمكن أن يتلف السطح.
- لا تترك الموقد على الإطلاق مع أواني الطهي الفارغة أو بدون أواني.
- قد تتسبب أواني الطهي المصنوعة من حديد الصب أو الألومنيوم أو ذات القاع التالف في حدوث خدوش. قم دائماً برفع هذه الأشياء عندما تضطر إلى تحريكها على سطح الطهي.
- وفر تهوية جيدة في الغرفة حيث يتم تركيب الجهاز.

المصباح الداخلي

تحذير



خطر حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصابيح قطع الغيار التي تباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل أقصى ظروف مادية في الأجهزة المنزلية ، مثل درجة الحرارة ، الاهتزاز ، الرطوبة ، و 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

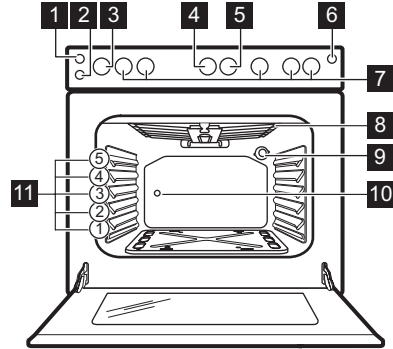


هناك خطر نشوب حريق ، أو انفجار أو حدوث حروق.

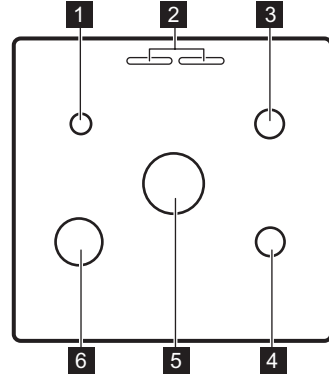
وصف المنتج

نظرة عامة

- 1 زر للسيخ الدوار
- 2 زر لمولد اللهب
- 3 مقبض لجهاز التوقيت بالدقائق
- 4 مقبض للشواية
- 5 مقبض وطاقف الفرن
- 6 زر للمصباح
- 7 مقابض للموقد
- 8 الشواية
- 9 المصباح
- 10 فتحة السيخ الدوار
- 11 مواضع الرف



- 1 شعلة إضافية
- 2 منفذ البخار - يعتمد العدد والموضع على الموديل
- 3 شعلة متوسطة السرعة
- 4 شعلة متوسطة السرعة
- 5 شعلة تاجية ثلاثية
- 6 مشعل سريع



الملحقات

- رف سلكي
- لأواني الطهي، علب الكيك، أطباق الشواء.
- صينية خبز
- لأنواع الفطائر والبسكويت.
- السبخ الدوار
- لشوي الأجزاء الكبيرة من اللحم والدواجن.
- وحدة التخزين
- توجد حجرة التخزين أسفل تجويف الفرن.
- لاستخدام الوحدة، ارفع الباب الأمامي السفلي ثم اسحبه.

قبل الاستخدام الأول

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

تحذير !
قد تصبح الملحقات أسخن من المعتاد.

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

أخرج جميع الملحقات من الجهاز.

راجع فصل "العناية والتنظيف".

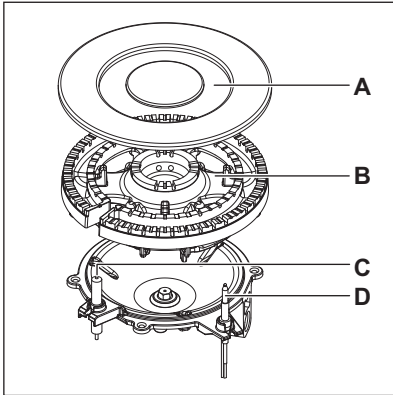
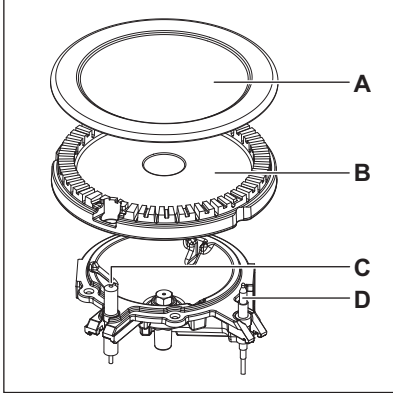
نظف الجهاز والملحقات قبل استخدامه للمرة الأولى.
ضع الملحقات ودعامات الرف القابلة للنفك في موضعها الأولى.

التسخين المسبق

قم بتسخين الجهاز الفارغ مسبقًا لحرق جميع الشحوم المتبقية.

ⓘ 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



- 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 ●.

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

⚠ **تحذير**
راجع فصول الأمان.

إشعال شعلة لوح التسخين

ⓘ احرص دائماً على إبعاد الشعلة قبل وضع إناء الطهي عليها.

⚠ **تحذير**
كن حذراً جداً عن استخدام النار المكشوفة داخل المطبخ. فالشركة المصنعة غير مسؤولة عن إساءة استخدام اللهب.

ⓘ يمكن أن يبدأ تشغيل مولد الإشعال تلقائياً عند قيامك بتشغيل مقبس التيار الكهربائي بعد التركيب أو انقطاع التيار الكهربائي. وهو يعد أمراً طبيعياً.

ⓘ في حال عدم وجود الكهرباء يمكنك إشعال الشعلة يدوياً.

إشعال شعلة لوح التسخين بالازدواج الحراري

- للإشعال اليدوي ضع اللهب قرب الشعلة. ادفع المقبض التحكم الخاصة بالموقد لأسفل وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز.
- للإشعال بزر مولد الإشعال اضغط زر مولد الإشعال مع الاستمرار ✱. في نفس الوقت ادفع مقبض التحكم الخاص بالموقد لأسفل وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز. اترك زر مولد الإشعال عندما تنطفئ الشعلة. واصل الضغط على مقبض التحكم للموقد لمدة تساوي أو تقل عن 10 ثوانٍ للسماح بتسخين الازدواج الحراري. ولا فستتوقف إمداد الغاز. قم بضبط الشعلة بعد انتظامها.

⚠ **تحذير**
لا تستمر في الضغط على مقبض التحكم أكثر من 15 ثانية. إذا لم تنطفئ الشعلة بعد مرور 15 ثانية، فحرر مقبض التحكم وأدره ال يوضع إيقاف التشغيل ثم حاول إشعال الشعلة مرة أخرى بعد مرور دقيقة على الأقل.

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

أقطار أواني الطهي

تحذير !
استخدم أواني الطهي ذات القطر الملائم
لأحجام الشعلات.

قطر أواني الطهي (مم)	الشعلة
260 - 160	التاجية الثلاثية
240 - 160	سريع
240 - 140	متوسط السرعة
180 - 120	شعلة إضافية

توفير الطاقة

- احرص دائماً على وضع الأغذية على أواني الطهي إن أمكن ذلك.
- عندما تبدأ السوائل في الغليان هدي اللهب لجعل السوائل بالكاد تغلي.

تحذير !
راجع فصول الأمان.

أواني الطهو

تحذير !
لا تضع قدرًا واحدًا على شعلتين.

تحذير !
تجنب وضع الأواني غير الثابتة أو الثالفة على الشعلة للحيلولة دون سكب محتوياتها أو وقوع إصابة.

تنبيه !
تأكد من أن مقابض الأواني غير موجودة فوق الحافة الأمامية لسطح الموقد.

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

الموقد - العناية والتنظيف

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 وتأكيد من عدم انسداد فتحات إشعال الشعلة.

مساند القدور

i مساند الإناء غير مقاومة للغسيل في غسالة الأطباق. بل يجب غسلها باليد.

1. ارفع مساند الإناء لتسهيل تنظيف الموقد.

i توخ الحذر عند استبدال مساند الأواني للحيلولة دون إتلاف سطح الموقد.

2. قد يحتوي طلاء المينا أحياناً على حواف خشنة، لذا توخ الحذر عندما تغسل سنادات المغلاة باليد وتجففها. قم بإزالة البقع الصعبة باستخدام معجون منظف، وذلك في حالة الضرورة.

3. بعد تنظيف مساند الإناء، تأكد من أنها في الأوضاع الصحيحة.

4. 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 موجوداً.

تحذير !
راجع فصول الأمان.


معلومات عامة

- نظف الموقد بعد كل استخدام.
- استخدم دائماً إناء الطهي ذي القاع النظيف لا تؤثر الخدوش أو البقع الداكنة الموجودة على السطح على طريقة تشغيل الموقد.
- استخدم منظف خاص بلامم سطح الموقد.
- اغسل الأجزاء المصنوعة من الإستانلس استيل بالماء ثم جففها بقطعة قماش ناعمة.

تنظيف الموقد

- **أزل على الفور:** المواد البلاستيكية المنصهرة والرفائق البلاستيكية والأطعمة التي تحتوي على السكر. في حالة الإخفاق في ذلك، فقد تؤدي الأوساخ إلى تلف الموقد. اتبني 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 المطلوبة بالمينا، الغطاء والجزء العلوي، فاعسلهم بالمياه الدافئة والصابون وجففهم بعناية قبل أن تضعهم مرة أخرى.

الفرن - الاستخدام اليومي

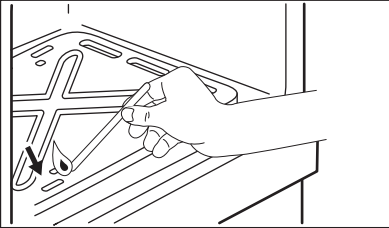
تحذير 
راجع فصول الأمان.

وظائف الفرن

الاستخدام	وظيفة الفرن
الجهاز متوقف عن العمل.	وضع إيقاف التشغيل ●
نطاق ضبط درجة الحرارة.	إعدادات التسخين 260 – 125 درجة مئوية
لشواء الطعام الدهني وسط الشواية. لعمل خبز محمص.	الشواء 
لإضاءة الفرن من الداخل. لاستخدام هذه الوظيفة، اضغط على زر المصباح.	مصباح الفرن 
لشوي اللحوم على السيخ.	السيخ الدوّار 

في حال عدم وجود الكهرباء يمكنك إشعال شعلة الفرن بدون الجهاز الكهربائي.


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. وظائف الفرن إلى أقصى وضع لتدفق الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج.


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

إشعال شعلة فرن الغاز

تنبيه 
عند تشغيل شعلة الفرن يجب أن يكون باب الفرن مفتوحاً.

تنبيه 
تأكد من فتح الغطاء عند استخدام الفرن يجب أن يكون الغطاء مفتوحاً لتجنب ارتفاع الحرارة.

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 زر مولد الإشعال اضغط مع الاستمرار على الزر . في نفس الوقت أدر مقبض التحكم الخاص بوظائف الفرن عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لإعدادات الحرارة واضغط عليه لإشعال الشعلة. اترك زر مولد اللهب عندما تضيء الشعلة. واصل الضغط على مقبض وظائف الفرن لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج. والا فسيوقف تدفق الغاز.

الإشعال اليدوي لشعلة الغاز بالفرن

بعد إشعال شعلة الغاز بالفرن

1. حرر مقبض التحكم وظائف 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 ●.

استخدام الشواية



تنبيه
أبق باب الجهاز مغلق دائماً عندما تعمل الشواية.



لا تضع اللحم مباشرة في الصينية أو الإناء.



تنبيه
لا تضع اللحم على أعلى مستوي للرفوف .
فمن المحتمل نشوب حريق.

1. افتح باب الفرن.

الفرن - وظائف الساعة

التذكير بالدقائق



هذه الوظيفة لي لها تأثير على تشغيل الجهاز.

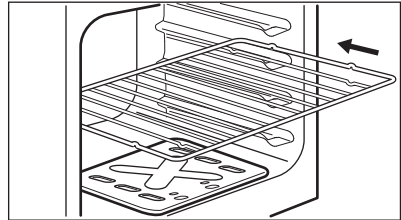
الفرن - استخدام الملحقات



تحذير
راجع فصول الأمان.

إدخال الملحقات

رف سلكي:



ضع الرف على موضع الرف المناسب. تأكد من أنه لا يلمس الجدار الخلفي للفرن.

2.

- أشعل شعلة الشواية.
بالنسبة للإشعال اليدوي أمسك اللهب بالقرب من فتحات شعلة الشواية. ادفع وأدر مقبض الشواية الغاز إلى وضع الشعلة. أبق الأكرة مدقوعاً لأسفل.

3.

اضغط مع الاستمرار على مقبض التحكم في الشواية لمدة 15 ثانية تقريباً.

4.

قم بتحرير مقبض التحكم في الفرن.
يمكن تعديل درجة حرارة الشواية. لتقليل درجة الحرارة، أدر مقبض التحكم في الشواية عكس عقارب الساعة.

إذا لم تخرج الشواية للخارج أو إذا خرجت دون قصد فقم بتحرير مقبض وظائف الفرن وأدره إلى وضع Off (إيقاف). افتح باب الفرن. بعد دقيقة واحدة، حاول إشعال الشواية مرة أخرى.

5.

قم بتسخين الشواية مسبقاً لمدة 5 إلى 10 دقائق.

6.

ضع رف الفرن مع اللحم على وضع الرف 3.

7.

ضع صينية خبز أو صينية التحمير بالأسفل، في مستوى الرف 2، لتجميع العصارة.

إيقاف تشغيل مشعل المشواة

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



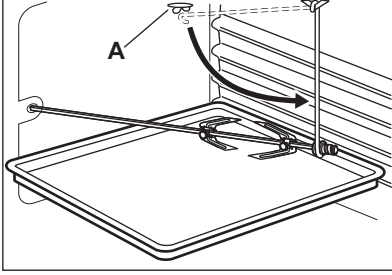
تحذير
الوزن الأقصى المسموح به على رف الفرن هو 24 كجم. تجنب وضع طعام أثقل على الرف.

صينية:

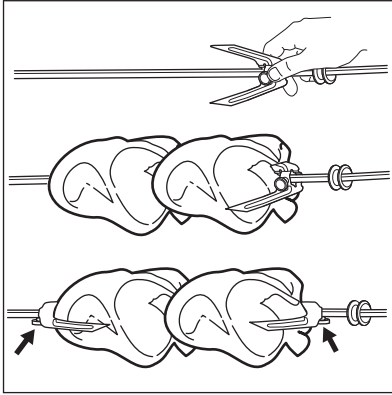


لا تدفع صينية الخبز بالكامل إلى الجدار الخلفي للتجفيف. حيث قد يؤدي ذلك إلى منع تدوير الحرارة حول الصينية. وربما يحترق الطعام، خصوصاً في الجزء الخلفي للصينية.

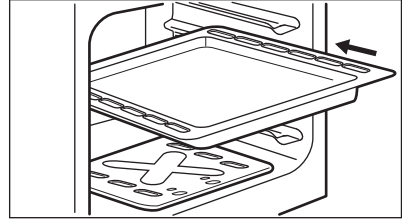
2. ضع مقبض السيخ الدوار في السيخ.
3. أخرج أحد طرفي حامل السيخ من سقف الفرن A ودعه معلقاً على الطرف الآخر.



4. ثبت الشوكة الأولى على السيخ ثم ضع اللحم على السيخ الدوار ثم ثبت الشوكة الثانية. تأكد من أن اللحم موجود في منتصف السيخ.



5. استخدم البراغى لربط الشوكات.
6. ضع طرف السيخ في فتحة السيخ الدوار.
7. راجع فصل "وصف المنتج".
8. ضع الجزء الأمامي للسيخ على حامل السيخ.
9. أوقد الشعلة.
10. راجع فصل "الفرن - الاستخدام اليومي".
11. اضغط على زر السيخ الدوار.
12. تأكد من دوران السيخ الدوار. أغلق باب الفرن. لا يتوقف السيخ الدوار إذا فتحت باب الفرن. عندما يكون اللحم جاهزاً اضغط زر السيخ الدوار. أوقف تشغيل الشواية. ركب مقبض السيخ الدوار. أزل بحرص السيخ الدوار و صينية الشواء من الفرن.



ضع الصينية أو المقلاة العميقة على موضع الرف. تأكد من أنه لا يلمس الجدار الخلفي للفرن.

استخدام السيخ الدوار.



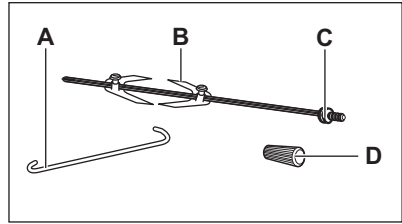
تحذير
توخ الحذر عند استخدام السيخ الدوار. السيخ والشوك حادة. فهناك خطر التعرض لإصابة.



تحذير
استخدم قفازات الفرن عند إزالة السيخ الدوار. حيث يكون السيخ الدوار والشواية ساخنة. ومن ثم هناك خطر الإصابة بحروق.



تنبيه
الحد الأقصى للوزن المسموح به على السيخ الدوار هو 4.5 كجم.



- A. حامل السيخ
- B. الشوكات
- C. السيخ
- D. المقبض



يتم تركيب حامل السيخ في الجزء العلوي من تجويف الفرن. يمكنك ترك حامل السيخ في الفرن، عندما لا يكون السيخ الدوار نشطاً.

1. افتح باب الفرن.

الفرن - نصائح وتلميحات



تحذير
راجع فصول الأمان.



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

معلومات عامة

- الجهاز به خمسة مواضع للأرفف. قم بعد مواضع الرفف من أسفل أرضية الجهاز.
- من الممكن أن تتكاثف الرطوبة في الجهاز أو على الألواح الزجاجية في الباب. يعد هذا الأمر طبيعياً. فف دائماً على مبعده 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 تغط المكونات برقائق الألومنيوم عندما تقوم بالطهي. فهذا يمكن أن يؤدي إلى تغيير نتائج الخبز وتلف طبقة المينا.

الخبز

- قد يقوم الفرن بالتحميص أو الشواء بطريقة مختلفة عن الجهاز الذي امتلكته من قبل. قم بتعديل إعداداتك المعتادة مثل درجة الحرارة وفترات الطهي ومواضع الأرفف حسب القيم الواردة في الجدول.
- استخدم درجة الحرارة أدناه للمرة الأولى.
- إذا لم تستطع البحث عن إعدادات لوصفة خاصة، فابحث عما يشابهها.
- يمكن إطالة وقت الطهي لمدة 10 إلى 15 دقيقة، في حالة خبز الكعك على أكثر من موضع للرف.

جداول الطهي

الطواجن

الموضع الرف	وقت التحضير الكلّي (دقائق)	وقت الشواء (بالدقائق)	الموضع الشوائية	الوقت (بالدقائق ق)	درجة الحرارة (درجة منوبة)	الكمية (كجم)	الطعام
2	35 - 40	35 - 40	حد أدنى	35 - 40	195	2.5 - 4.0	لازانيا ⁽¹⁾
2	35 - 40	35 - 40	حد أدنى	35 - 40	195	2.5 - 4.0	كانيلوني ⁽¹⁾
2	60 - 65	10 - 15	حد أدنى	60 - 65	190	2.5 - 3.0	غراناتان البطاطس ⁽¹⁾

- لا ينضج الكعك والمعجنات على ارتفاعات مختلفة دوماً بالدرجة نفسها في البداية. إذا حدث ذلك، فلا تغير إعداد درجة الحرارة. حيث تعادل الاختلافات أثناء الطهي داخل الفرن.
- يمكن أن تلتوي 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 صواني الخبز في نفس الوقت، والحفاظ على مستوى واحد فارغ بينهما.

طهي اللحوم والأسماك

- استخدم وعاء عميقاً للطعام كثير الدهن لحماية الفرن من البقع التي يمكن أن تكون دائمة.
- 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) لوانبي الطهي والوصفات والكميات عند استخدام هذا الجهاز.

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق: ق)	موضع الشواية	وقت الشواء (بالدقائق)	وقت التحضير الكلي (دقائق)	موضع الرف
معكرونة فرن (1)	4.5 - 4.0	180	45 - 40	حد أدنى	45 - 40	45 - 40	2
كباب حلة	4.0 - 3.5	190	40 - 30	حد أدنى	40 - 30	40 - 30	2

(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 15 دقائق.

اللحوم والطيور

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق: ق)	موضع الشواية	وقت الشواء (بالدقائق)	وقت التحضير الكلي (دقائق)	موضع الرف
خروف	4.0 - 3.0	210	- 90 120	حد أقصى	120 - 90	120 - 90	2
الدجاج	3.5 - 2.0	225	- 90 100	حد أدنى	100 - 90	100 - 90 (1)	2
البط	3.6 - 2.4	240	- 90 100	حد أقصى	100 - 90	100 - 90	2
إوز	6.0 - 5.0	225	- 100 120	حد أقصى	120 - 100	120 - 100	2
أرنب	3.0 - 2.0	195	- 90 120	حد أدنى	120 - 90	120 - 90	2
لحم بقري	3.0 - 2.4	210	- 90 120	حد أدنى	120 - 90	120 - 90	2

(1) قلب بعد 45 دقيقة.

السّمك

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق: ق)	موضع الشواية	وقت الشواء (بالدقائق)	وقت التحضير الكلي (دقائق)	موضع الرف
سمك الكراكي	3.0 - 1.6	180	50 - 40	حد أدنى	50 - 40	50 - 40	2
سمك دوراد	1.4 - 0.8	180	30 - 20	حد أدنى	30 - 20	30 - 20	2
سمك التروت	2.0 - 1.0	180	30 - 25	حد أدنى	30 - 25	30 - 25	2

موضع الرف	وقت التحضير الكلي (دقائق)	وقت الشواء (بالدقائق)	موضع الشواية	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الكمية (كجم)	الطعام
1	25 - 20	10 - 5	حد أدنى	25 - 20	240	2.5 - 1.5	رفيعة (1)
1	30 - 25	10 - 5	حد أقصى	30 - 25	210	2.0 - 1.5	سميكة (1)
2	35 - 30	10 - 5	حد أدنى	35 - 30	210	2.5 - 1.5	كالزون (1)

(1) سخن الفرن مسبقًا لمدة 15 دقائق.

كعك

موضع الرف	وقت التحضير الكلي (دقائق)	وقت الشواء (بالدقائق)	موضع الشواية	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الكمية (كجم)	الطعام
2	40 - 35	10 - 5	حد أدنى	40 - 35	165	1.5 - 1.2	كعكة مستوية (1)
2	120 - 110	-	-	- 110 120	150	3.5 - 3.0	كعكة إسفنجية
2	55 - 50	10 - 5	حد أدنى	55 - 50	190	3.0 - 2.5	فطير مشلت (1)
2	60 - 50	-	-	60 - 50	195	3.5 - 3.0	كيك مالح (1)
2	50 - 45	10 - 5	حد أدنى	50 - 45	195	3.0 - 2.5	كيك خميرة (1)

(1) سخن الفرن مسبقًا لمدة 15 دقائق.

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)

الطعام	الكمية (كجم)	موضع الشواية	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
سمك مكريل ⁽¹⁾	2.5 - 3.0	نصف	20 - 25	3
تحمير التوست ⁽¹⁾	1.0 - 1.2	حد أقصى	7 - 10	3
تويست هاواي ⁽¹⁾	1.0 - 2.0	حد أقصى	15 - 20	3

(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق.

قلبي دائري

الطعام	الكمية (كجم)	موضع الشواية	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
خروف على السبخ	3.0 - 4.0	حد أقصى	100 - 120	السبخ الدوّار
دجاج على السبخ	3.0 - 3.5	حد أقصى	100 - 120	السبخ الدوّار

الفرن - العناية والتنظيف

تحذير



راجع فصول الأمان.

ملاحظات حول النظافة

- نظف الجزء الأمامي من الجهاز بقطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل التنظيف.
- استخدم مستحضر تنظيف مخصص لتنظيف الأسطح المعدنية.
- نظف الجهاز من الداخل بعد كل استخدام. قد يسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.
- نظف الأوساخ العنيدة باستخدام منظف فرن خاص.
- نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام ودعها تجف. استخدم قطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل تنظيف.
- إذا كانت الملحقات من النوع المقاوم للالتصاق، فلا تنظفها باستخدام مستحضرات تنظيف شديدة أو أشياء حادة الحواف أو غسالة أطباق. فقد تسبب في تلف الطبقة الخارجية غير اللاصقة.

الأجهزة المصنوعة من الستانلس 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 متبعاً نفس الإجراءات الوقائية.

تنظيف باب الفرن

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

تحذير

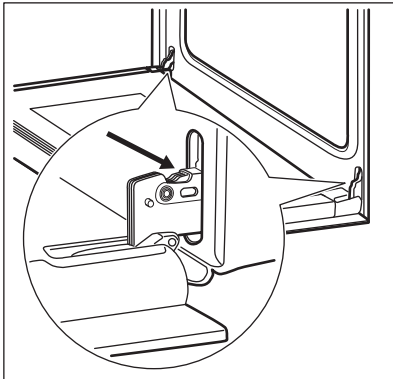


يمكن إغلاق باب الفرن إذا حاولت إزالة اللوح الزجاجي الداخلي عندما لا يزال الباب مجمعاً.

لا تقم بفك المسامير.

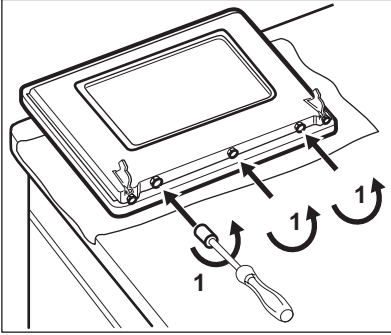


1. افتح الباب بالكامل.

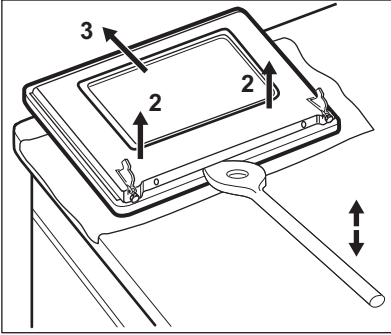


2. قم برفع الرافعات الموجودة على المفصلتين وتدويرهما حتى تتوقفا (حتى تصل للمسامير).

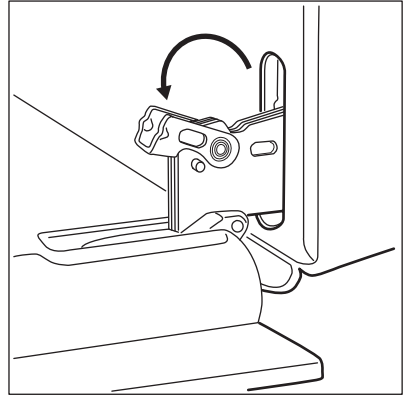
4. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.
5. استخدم مفكًا لإزالة المسامير الـ 3 من الحافة السفلية للباب.



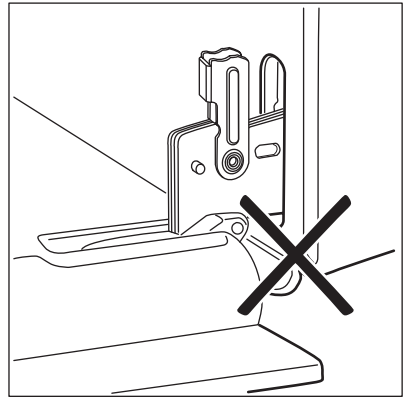
6. استخدم ملعقة خشبية أو بلاستيكية (أو شيئًا مماثلًا) لفتح الباب الداخلي. أمسك الباب الخارجي، وادفع الباب الداخلي نحو الحافة العلوية للباب. أرفع الباب الداخلي.



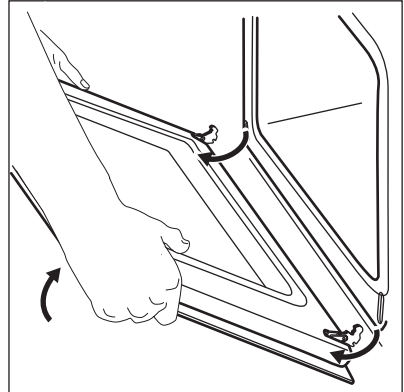
7. نظّف باب الفرن بالماء والصابون. نظف الجانب الداخلي للباب. جفف باب الفرن بعناية. عند اكتمال التنظيف، قم بتهيئة الألواح الزجاجية وباب الفرن. لتركيب باب الفرن، قم بتنفيذ الخطوات السابقة بالترتيب المعاكس.

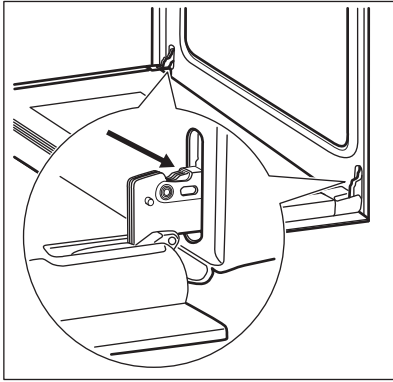


- تجنب وضع الرافعتين في وضع أفقي وتحقق من أنهما تم سحبهما لأقصى درجة متاحة ناحيتك. **i**



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



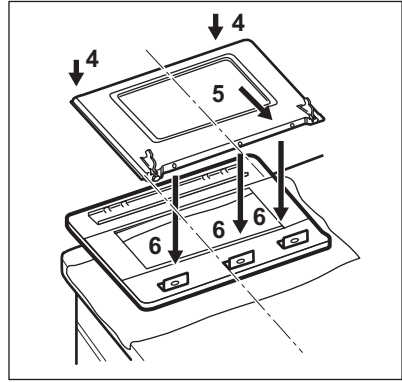


استبدال المصباح

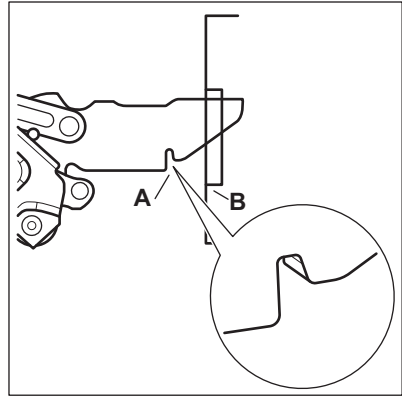
ضع قطعة قماش على قاع الجهاز من الداخل. وذلك لمنع تلف غطاء المصباح الزجاجي وتجويف الفرن.

تحذير ⚠️
خطر الصعق بالكهرباء! افصل المنصهر قبل استبدال المصباح. قد يكون المصباح والغطاء الزجاجي للمصباح ساخنين.

1. إيقاف تشغيل الجهاز.
2. إخراج المنصهرات من صندوق المنصهرات أو افصل قاطع الدارة.
- المصباح الخلفي
1. حرك غطاء المصباح الزجاجي عكس عقارب الساعة لإزالته.
2. نظف الغطاء الزجاجي.
3. استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.
4. ركب الغطاء الزجاجي.



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



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



استكشاف الأخطاء وإصلاحها

تحذير ⚠️
راجع فصول الأمان.

ماذا تفعل في الحالات التالية ...

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
تأكد مما إذا كان الموقد متصلاً بشكل صحيح بمصدر الكهرباء. راجع مخطط التوصيل.	الموقد غير موصل بمصدر كهرباء أو أنه موصل بشكل غير صحيح.	لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللهب.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللهب.	انتفخ المنصهر.	تأكد مما إذا كان المنصهر هو سبب الخلل الوظيفي. إذا انتفخ المنصهر من وقت لآخر، فاتصل بالكهربائي المختص.
لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللهب.	تم وضع غطاء المشعل والشعلة بشكل غير صحيح.	ضع غطاء المشعل والشعلة بشكل صحيح.
تتطفئ الشعلة فوراً بعد الإشعال.	لم يتم تسخين المنظم الحراري المزدوج بشكل كافٍ.	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 ضوءاً.		وتتمدد بعض الأجزاء المعدنية الخاصة بالجهاز وتتكشف عند تسخينها أو تبريدها. وتعتبر الضوء أمراً عادياً.
لون اللهب برتقالي أو أصفر.		قد يبدو اللهب برتقالياً أو أصفر في بعض الأماكن من الشعلة. يعد هذا الأمر طبيعياً.
المصباح لا يعمل.	المصباح معيب.	استبدلي المصباح.
يستقر البخار والتكثيف على الطعام وفي التجويف الداخلي للفرن.	لقد تركت الطبق داخل الفرن لمدة طويلة.	لا تترك أطباقاً داخل الفرن لأكثر من 15 إلى 20 دقيقة بعد انتهاء عملية الطهي.
الفرن لا يسخن.	لم يتم تعيين الإعدادات الضرورية.	تأكد من أن الإعدادات صحيحة.
السيخ الدوار لا يدور.	السيخ الدوار غير مثبت بشكل صحيح في فتحة السيخ الدوار.	راجع "استخدام السيخ الدوار".
يستغرق طهي الأطباق فترة طويلة للغاية أو يتم الانتهاء من الطهي بسرعة بالغة.	درجة الحرارة مرتفعة أو منخفضة للغاية.	اضبط درجة الحرارة إذا لزم الأمر. اتبع الإرشاد المضمن في دليل المستخدم.

لتجويف الجهاز. لا تقم بإزالة لوحة القياس من تجويف الجهاز.

بيانات الصيانة

إذا لم تتمكن من حل المشكلة بنفسك، فاتصل بالموزع أو بمركز خدمة معتمد.

توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة القياس. وتوجد لوحة القياس على الإطار الأمامي

ونوصي بتدوين البيانات هنا:

الطراز (MOD.)
رقم المنتج (PNC)

ونوصي بتدوين البيانات هنا:

الرقم التسلسلي (S.N.)

التركيب

البيانات الفنية

الجهد الكهربائي	220 - 240 فولت
التكرار	50 - 60 هرتز
فئة الجهاز	1

البعد	مم
الارتفاع	850 - 870
العرض	900
العمق	600



تحذير
راجع فصول الأمان.

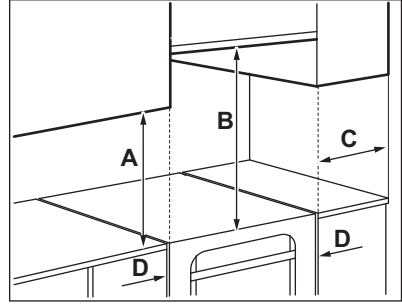
تعيين موضع الجهاز

يمكنك تركيب الجهاز قائماً بذاته مع وجود الخزائن على جانب واحد أو الجانبين في الزاوية.



احتفظ بمسافة حوالي 1 سم بين الجهاز والجدار الخلفي للتأكد من أن الغطاء يفتح.

للحصول على الحد الأدنى لمسافات التركيب، راجع الجدول.



الحد الأدنى للمسافات

الملم	الأبعاد
400	A
650	B
150	C
20	D

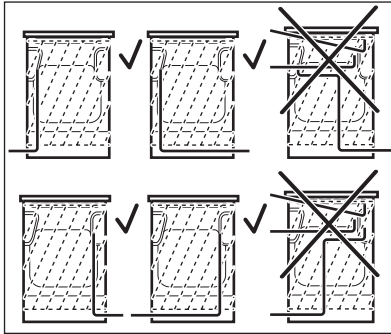
بيانات فنية أخرى

I3B/P	فئة الجهاز:
50 (3B/P) G30 مللي بار	غاز بترولي مسال:

الشفلة	قطر التحويل 1/100 مم
شفلة إضافية	25
متوسط السرعة	29
سريع	35
التاج الثلاثي	55
الفرن	48
الشواء	55

شفلات غاز النفط المسال G30 LPG بضغط 50 ميلي بار

الشفلة	الطاقة العادية بالكيلو واط	معدل الغاز جرام/ ساعة	طاقة منخفضة كيلو واط	علامة الحاقن 1/100 مم
التاج الثلاثي	4.0	290.9	1.6	94
سريع	3.0	218.1	0.72	77
متوسط السرعة	1.85	134.5	0.43	60
شفلة إضافية	0.9	65.4	0.35	43
الفرن	3.9	283.6	1.5	87
الشواء	2.5	181.8	1.6	68



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

توصيل الغاز



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



تحذير
استخدم هذا الجهاز مع إمداد غاز النفط المسال عند ضغط 50 مللي بار. إذا زودت الجهاز بضغط أقل، فإن أدائه لن يكون مرضياً.

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.

توصيل الأنابيب غير المعدنية المرنة

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

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

- 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 ملامساً 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 استبدالها.



تحذير

عند انتهاء التركيب، تأكد من أن سدادة تركيبات كل أنبوب لا تسرب. لفحص السدادة، استخدم محلول صابون، وليس لهب.

يوجد سطح إمداد الغاز بالجانب الخلفي من لوحة التحكم.

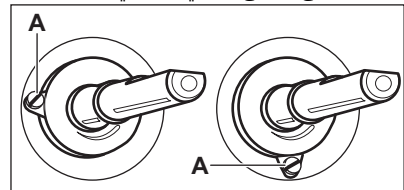


تحذير

قبل توصيل الغاز، افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء أو أوقف تشغيل المنصهر في صندوق المنصهرات. أغلق الصمام الرئيسي لمصدر الغاز.

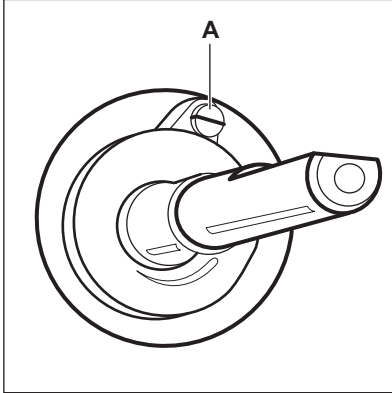
ضبط مستوى الغاز الأدنى على مشعل الموقد

1. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
 2. قم بإزالة مقبض الموقد. إذا لم تكن هناك إمكانية وصول إلى مسمار التحويل فقم بفك لوحة التحكم قبل بدء الضبط.
 3. باستخدام مفك رفيع ومسطح، اضبط البرغي الجانبي A.
- يحدد الوضع موضع البرغي الجانبي A.



ضبط مستوى الغاز الأدنى على مشعل الفرن

1. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
 2. قم بإزالة مقبض وظائف الفرن. إذا لم تكن هناك إمكانية وصول إلى مسمار التحويل فقم بفك لوحة التحكم قبل بدء الضبط.
 3. باستخدام مفك رفيع ومسطح، اضبط البرغي الجانبي A.
- يحدد الوضع موضع البرغي الجانبي A.



الموازنة



تنبيه

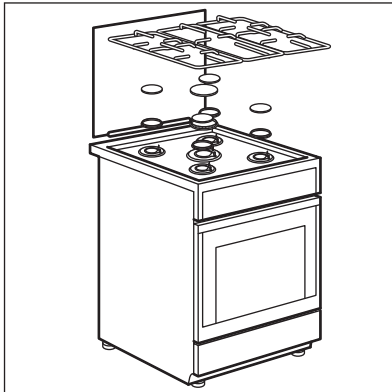
أزل جميع الملحقات من الفرن.



تنبيه

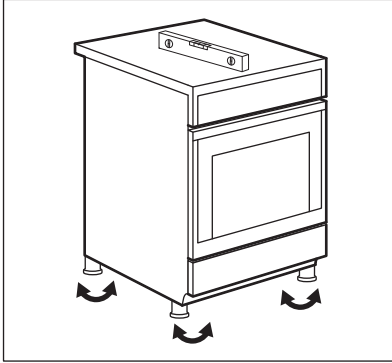
يجب أن يتم التجمع من قبل شخصين اثنين.

1. افتح غطاء الجهاز وقم بفكه.
2. قم بفك دعامة المقلاة وملحقات الموقد.



3. قم بإزالة الموقد للخلف 30 درجة.

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



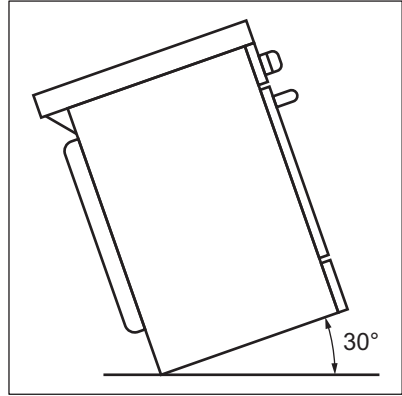
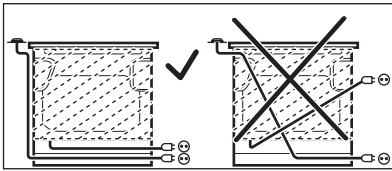
لتركيب جميع الملحقات، قم بالخطوة الأولى بالترتيب المعاكس.

التركيب الكهربى

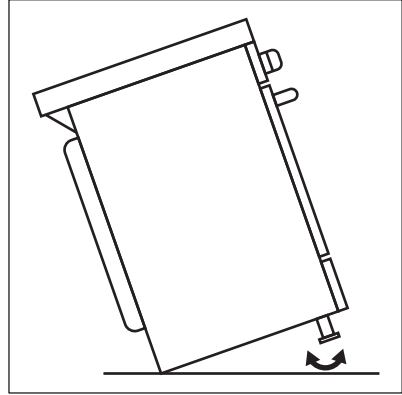
تحذير ⚠
جهة التصنيع غير مسؤولة إذا لم تتم باتباع احتياطات السلامة الواردة في فصول "السلامة".

يرفق مع هذا الجهاز كابل ومقبس رئيسي للتوصيل بالتيار الكهربائي.

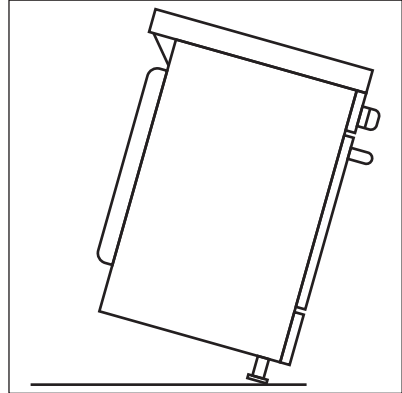
تحذير ⚠
ويجب عدم ملامسة كابل الطاقة الكهربائي جزء الجهاز الموضح في الشكل التوضيحي.





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



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



ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسؤولة عن إعادة التصنيع بمنطقة 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 غيرها من المخلفات المنزلية الأخرى.

