



فرن بِلْت ان

دليل الصيانة السريع

FGH-6952W

## الصيانة

ننصحك بتنظيف الجهاز عندما يكون بارداً، خاصة الأجزاء المطلية. تجنب استخدام المواد القلوية أو الحمضية (عصير الليمون، الخل، الخ) على أسطح الجهاز. لا تستخدم مواد التنظيف المحتوية على الكلور أو الحمض.

## تحذير

عند تركيب جهازك بشكل صحيح، يحقق الجهاز جميع شروط السلامة لفئة المنتج هذه. لكن يجب توخي الحذر والحيلة فيما يخص الجهة الخلفية والسفلية من الجهاز، فقد تحوي زوايا حادة يمكن أن تتسبب بإصابات، لذا لا يجب لمس هذه المناطق.

## داخل الفرن

يجب تنظيف الفرن عندما يبرد فقط. نظف التجويف بمنظف معتدل وماء دافئ. يمكن استخدام المواد الكيميائية الملائمة بعد مراجعة توصيات المصنع وتجربتها على جزء صغير من التجويف. لا يجب استخدام مواد التنظيف الكاشطة أو الأقمشة الكاشطة على أسطح التجويف. ملاحظة: لا يتحمل مصنع هذا الجهاز أية مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن المواد الكيميائية أو مواد التنظيف الكاشطة.

## الأجزاء المطلية

يجب تنظيف جميع الأجزاء المطلية بأسفنجة وماء صابوني فقط؛ أو المنتجات غير الكاشطة. يفضل التجفيف بالألياف الدقيقة أو قماشة ناعمة



## ضوء الترموستات "منظم الدارة"

يحدث ذلك في كل مرة يعمل فيها منظم الدارة على استدارة دورة الطهي في الفرن وينطلق عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً.

## تنظيف وصيانة الجهاز

- قبل إجراء أية عملية تنظيف على الجهاز يجب فصل الجهاز عن الكهرباء أو أفصل التوصيل الكهربائي للجهاز بوضع مفتاح تشغيل وإيقاف الجهاز على وضعية الإيقاف.
- قبل البدء بالتنظيف يجب انتظار حتى يبرد الجهاز.
- ينظف الأسطح الفولاذية غير القابل للصدأ بمنظف سبري أو سائل خاص الذي يمكن الحصول عليه من السوق.
- عند تنظيف الجهاز يجب مراعاة عدم احتواء مادة التنظيف على جزيئات التي تسبب في خدش في سطح المينا أو الطلاء.
- عند تنظيف لوحة التحكم والأزرار يجب مراعاة عدم احتواء مادة التنظيف على جزيئات التي تسبب في البلى أو الإسفنج الحاوي على سلك التنظيف لتجنب إزالة إشارات الأزرار.
- لا تستعمل مادة التبييض أو حامض الهيدروكلوريك في تنظيف الفرن.
- في بعض الموديلات تكون الأزرار من نوع غير قابل للفصل ، فلا تحاول فصله من لوحة التحكم.
- لا تستعمل مواد التنظيف المسببة للبلى (مثل سلك التنظيف ، مسحوق التنظيف ، سبري الفرن ، إسفنج خشن مسبب لخدش) ، الحامض (مادة التبييض) أو مواد التنظيف الحاوي على الكلور في تنظيف الفرن.
- لا تترك بقع حامضية (ماء الليمون ، الخل وما شابه) على الأسطح المينا ، المطلية وغير قابل للصدأ.

### الجزء الداخلي للفرن

- يراعى تنظيف الفرن بعد كل استعمال.
- أنسب وقت لتنظيف السطح المينا داخل الفرن هو عندما يكون دافئاً .
- يتم إخراج الصينيات وقضبان الشوي . وينظف الجزء الداخلي بالمسح بقطعة قماش مبللة بماء دافئ مع الصابون. بعد ذلك يمسح مرة أخرى بقطعة قماش مبللة وثم ينشف.
- لا تستعملي مواد مسببة للبلى مثل الصنفرة ، صوف فولاذي ، أو مادة التبييض في التنظيف . خلافه يتعرض سطح المينا للفرن لخسارة جزئية.
- يتم تنظيف الفرن بشكل تام على فترات دورية باستعمال مادة تنظيف مناسبة للفرن.
- يمكنكم استعمال مواد تنظيف خاص للفولاذ أو مقدار من الخل في إزالة البقع العنيدة عن الأسطح الفولاذية
- البقع التي تتركها مثل هذه السوائل تسبب ضرر في صقلية سطح الفرن ولكن لا تؤثر في أدائه نهائياً.

### إخراج الأسلاك الداخلية للفرن

يمكن بسهولة إخراج وتنظيف الرفوف السلكية التي تتركب عليها الصينيات وسلك الشواية . لإخراج هذه الرفوف السلكية من الجدران الداخلية للفرن اتبع العمليات الموضحة بالرسوم أدناه.



## زجاج الفرن

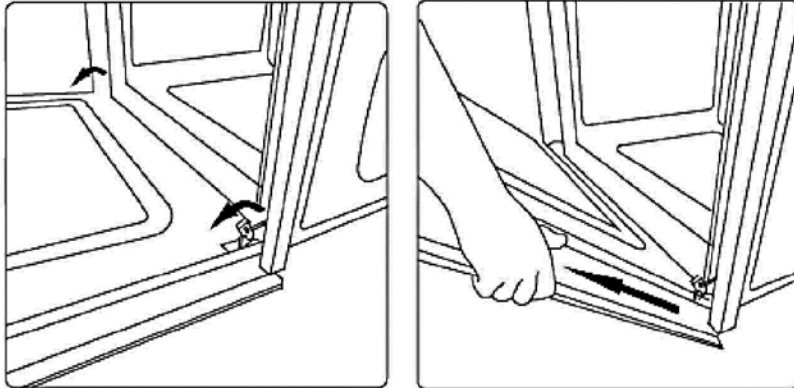
يتم تنظيف الزجاج الخارجي للفرن بإسفنجة ناعمة و قطعة قماش مبللة ثم ينشف.

## حشية الفرن

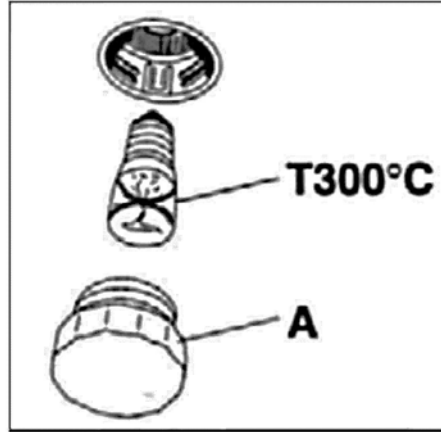
- في حالة استعمال الفرن لفترة طويلة ربما تكون كثافة البخار داخل الغطاء الأمامي وعلى حشية الغطاء . يتم إزالة البخار المتكثف بواسطة قطعة قماش أو إسفنجة ناشفة.
- يتم فحص حالة الحشية بفترات دورية منتظمة . عند اللزوم ينظف بمواد تنظيف غير مسببة للبلى.
- ❖ عند تلف الحشية ، يرجى مراجعة أقرب خدمة إصلاح معتمد لـ عن المكان الذي تتواجدون به. لا تستعملوا الفرن حتى يتم إصلاحه.

## إخراج غطاء الفرن

- يمكنكم إخراج غطاء الفرن بسهولة وتنظيفه. لإخراج الغطاء يمكنكم متابعة العمليات الموضحة أدناه.
  - افتح الغطاء تماماً.
  - اسحب عدد 2 مفصلة كما يظهر في الرسم نحو الخلف.
  - امسك الغطاء وغلظه حتى الوقفة الأولى.
  - واسحب الغطاء الذي رفعته لفصله من المكان المركب فيه.
- لأجل تركيب الغطاء الذي تم إخراجة في مكانه بشكل صحيح يوضع المفصلات بشكل مناسب في مكانه وينزل نحو الأسفل.



## تغير لمبة الفرن

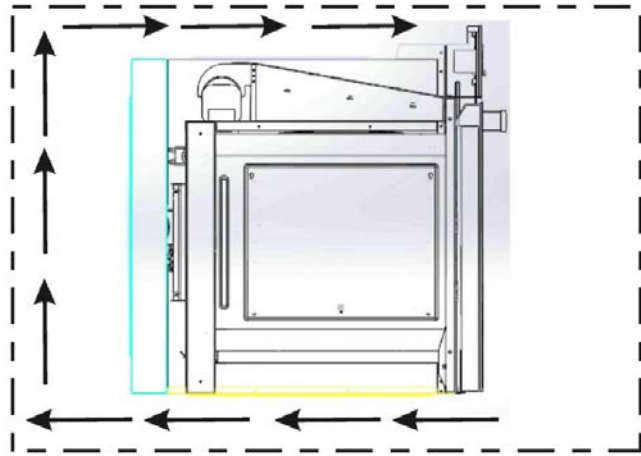


- قبل البدء بهذه العملية يجب التأكد من عدم وصول الكهرباء إلى الجهاز .
- يجب أن يكون لمبة الفرن بالخصائص التالية .  
مقاوم للحرارة العالية (حتى 300 درجة مئوية) القيم الكهربائية :  
240-220 فولت) 60 50 □ هرتز (القوة الكهربائية : 25 وات  
توصيلة E 14
- لمبة الإنارة الداخلية للفرن يجب أن تغير كما موضح بالرسم 6 :
- يضغط على الغطاء الزجاجي ويدار بعكس اتجاه عقرب الساعة ،  
يتم إخراج اللبة العاطلة ، يركب اللبة الجديدة ، يركب الغطاء الزجاجي ، يوصل الكهرباء بالجهاز .

**تنبيه هام :** لو قررتم عدم استعمال الجهاز لفترة طويلة ، يجب فصل قابس الجهاز عن مقبس الكهرباء لقطع الكهرباء عن الجهاز . الأجهزة غير المستعملة قد تحمل خطورة عدم الأمان للأطفال. ولذلك يجب الاحتفاظ بالفرن في الأماكن البعيدة عن متناول الأطفال.

## مروحة التبريد

لغرض تفادي التسخين الزائد للسطح الداخلي للفرن المدفون والضرر بما يحيط به من الأشياء فيتم نظام التهوية عن طريق مروحة التبريد. هذه المروحة تنشئ تيار هواء يخرج بالهواء الساخن من المنافذ الأمامية. ويمنع الحرارة التي تنتشر على الفرن من تسخين الفرن مرة أخرى ، وفي نفس الوقت يشكل ستار هوائي بين لوحة التحكم والغطاء ، وبذلك يمنع التسخين الزائد للمكونات الموجودة على هاتين القطعتين. وفي نفس الوقت يؤمن هذا التيار الهوائي منع التكاثف الذي قد ينشأ عن الحرارة والرطوبة على الأجزاء الكهربائية والميكانيكية ، لذلك فهي توفر الأمان للجهاز وتطيل من عمره ، إن مروحة التبريد تشتغل مع الترموستات الموجود على الفرن وأيضاً تتوقف عن الاشتغال معه. في هذه الحالة ولكون مروحة التبريد تعمل بالعلاقة مع درجة الحرارة فإن المروحة تعمل لفترة معينة حتى وعند إيقاف التشغيل الفرن وتقف أوتوماتيكيا فيما بعد



## نصائح مختلفة

المشكلة	السبب	الحلول
الوجه العلوي من الطعام قد استوى جيداً ولكن الوجه السفلي لم يستوي.	مستوى الحرارة قليلة من الأسفل	قد وضع الصينية في رف خاطئ يوضع الصينية في رف أسفل
الوجه العلوي من الطعام لم يستوى ولكن الوجه السفلي قد استوى جيداً.	مستوى الحرارة قليلة من الأعلى	قد وضع الصينية في رف خاطئ يوضع الصينية في رف أعلى
الوجه الخارجي من الطعام قد استوى ولكنه لم يستوي من الداخل.	مستوى الحرارة زائدة جداً	حرارة الطهي خاطئ، يخفض في درجة الحرارة
الوجه الخارجي للطعام قد جف.	مستوى الحرارة منخفضة	حرارة الطهي خاطئ، يزداد في درجة الحرارة