

The logo features a stylized flame icon above the word "FIRE". The words "FIRE GAS" are enclosed in a rounded rectangular border. Below this, the text "Hi-Tech" is written in a bold, italicized, sans-serif font.

FIRE GAS
Hi-Tech

فرن بلت ان

دليل المستخدم

FGH-6929B

الزبائن الأعزاء ،

أولا نشكركم على شراء منتجنا. يرجى قراءة الإرشادات والتنبيهات المبينة بهذا الكتيب. هذا الكتيب يحتوي على معلومات هامة عن تنصيب الجهاز واستعماله وصيانته والتنبيهات الضرورية للاستفادة من الجهاز بشكل نافع .

احفظي هذا الدليل في مكان آمن سهل وصول إليه وذلك لاستعماله عند اللزوم في زمن لاحق.

المنتج لا يكون مسئولاً عن الأضرار التي تلحق بالإنسان والبيئة المحيطة به والمواد الأخرى المترتبة عن خطأ في ترجمة أو طباعة الكتيب أو نتيجة الاستعمال الخاطئ للجهاز .

معلومات هامة عن الأمان

الأمان للأطفال

- لا تسمحوا للأطفال العبث بالفرن وبأزرار التحكم أو اللعب بجانب الفرن نهائياً.
- عند اشتعال الفرن تكون الأجزاء القابل للتلامس وبالأخص الزجاج الأمامي ساخن ، لهذا السبب ينبغي عدم سماح للأطفال بالاقتراب من الفرن عند اشتعاله نهائياً.
- احفظوا مواد الأغلفة مثل النايلون والفلين الأبيض في أماكن بعيدة عن متناول الأطفال وذلك لأغراض الأمان ، بخلاف ذلك ربما تشكل خطورة.

تنبيهات التنصيب وقبل التنصيب

- قبل استعمال المنتج تأكد من رفع جميع مواد التغليف.
- لا يستعمل هذا المنتج لأغراض أخرى غير الطهو الطعام. استعمال المنتج لأغراض أخرى (مثلا ؛ تدفئة الغرفة) خطر وغير مناسب. مؤسستنا غير مسؤولة عن الخسارة التي قد تحصل للبشر ، للحيوان أو الأشياء بسبب الاستعمال غير المناسب أو الخاطئ أو غير ملائم.
- عند تشغيل الفرن لأول مرة تنبعث رائحة من عناصر التسخين ومن مواد العزل لمرة واحدة فقط. في هذه الحالة يتم تشغيل الفرن دون وضع الطعام فيه حتى تزول الرائحة. ينظف داخل الفرن بقطعة قماش رطبة.
- اثناء الاشتغال يكون الفرن ساخن جداً ، لذلك تجنبوا تلامس عناصر التسخين داخل الفرن ، يسخن سطح الفرن كثيراً أثناء خاصية الشوي لذلك يجب الحذر.
- لا تجري الطهي أو الشوي على قاعدة الفرن نهائياً.
- لا تغطي القاعدة السفلية للفرن برفائق ألومنيوم.
- يجب مراعاة بعض القواعد عند استعمال أي جهاز كهربائي وهي كما يلي :
- يفصل قابس الجهاز عن المقبس الكهربائي عند رفعه ، تنظيفه أو عند صيانة الفرن.
- عند فصل القابس عن المقبس لا تحاول سحبه من الكيل نهائياً.
- لا تلامس الجهاز نهائياً عندما تكون أيديك أو أقدامك مبللة.
- لا تسمحوا للأطفال أو الأشخاص غير المؤهلين استعمال الفرن دون مراقبة البالغين.
- في حالة الإهمال إذا كان غطاء الفرن قد انفصل عن المفصلة فقد يسبب ضرراً لليدين.
- في حالة عطل الفرن أو حصول خلل فيه ، فأوقفه عن التشغيل وأفصله عن المقبس ولا تعبثي فيه.
- جميع عمليات الصيانة والإصلاح يجب أن تجرى من قبل الفنيين المعتمدين ويجب استعمال قطع غيار أصلية فقط.
- في حالة عدم مراعاة أي من التنبيهات الواردة اعلاه فقد يحصل خسارة في الفرن.
- عند عدم استعمال الفرن تأكدوا من كون جميع مفاتيحه على وضعية " مقفل " .
- دائماً يجب ارتداء الكفوف الخاصة بالفرن عند إخراج الصينية من داخل الفرن.
- لنظافة الفرن ولأمانكم احتفظوا الفرن نظيفاً دائماً. الدهون المتبقية على السطح الداخلي للفرن بعد الاستعمال قد يسبب ضرراً للفرن مع الزمن.
- إن مؤسستنا غير مسؤولة عن أية أضرار تصيب الإنسان ، أو الحيوان أو الأشياء بسبب عدم مراعاة هذه الإرشادات.

الخصائص الفنية للفرن

تم تصميم الفرن على أن يتم تشغيله بالكهرباء . 220- 240 فولت (50 ~ 60 هرتز) قبل التنصيب يرجى القراءة بانتباه بطاقة السجل الموضوعه في الطرف السفلي الأمامي للفرن.

اسم موديل	FGH-6929B FGH-6952W
المسخن العلوي	900 W
المسخن السفلي	1200 W
مسخن الشواية	1200 W
مروحة التبريد	22 W
لمبة الفرن	25 W
مروحة توربو	25 W
الحجم الخارجي للفرن (ع×ط×ا)	560*595 *595 mm
حجم الكابين المركب (ع×ط×ا)	570*600 *600 mm
الحجم الداخلي للفرن	64 L
الجهد	220-240V AC 50-60 Hz
أقصى القوة	2170 W

تنبيه بيئي : بعد تنصيب الجهاز ولأجل مراعاة شروط الأمان والبيئة فيجب عدم رمي مواد الغلاف في حاوية النفايات. يجب رمي مواد الغلاف حسب خاصيتها (رقائق الألومنيوم ، الكرتون ، الفلين) إلى الحاويات المخصصة لها لإعادة تصنيعها. في حالة رمي أي جهاز كهربائي في النفايات فيجب قطع الكبل الكهربائي لجعله غير صالحاً للاستعمال.

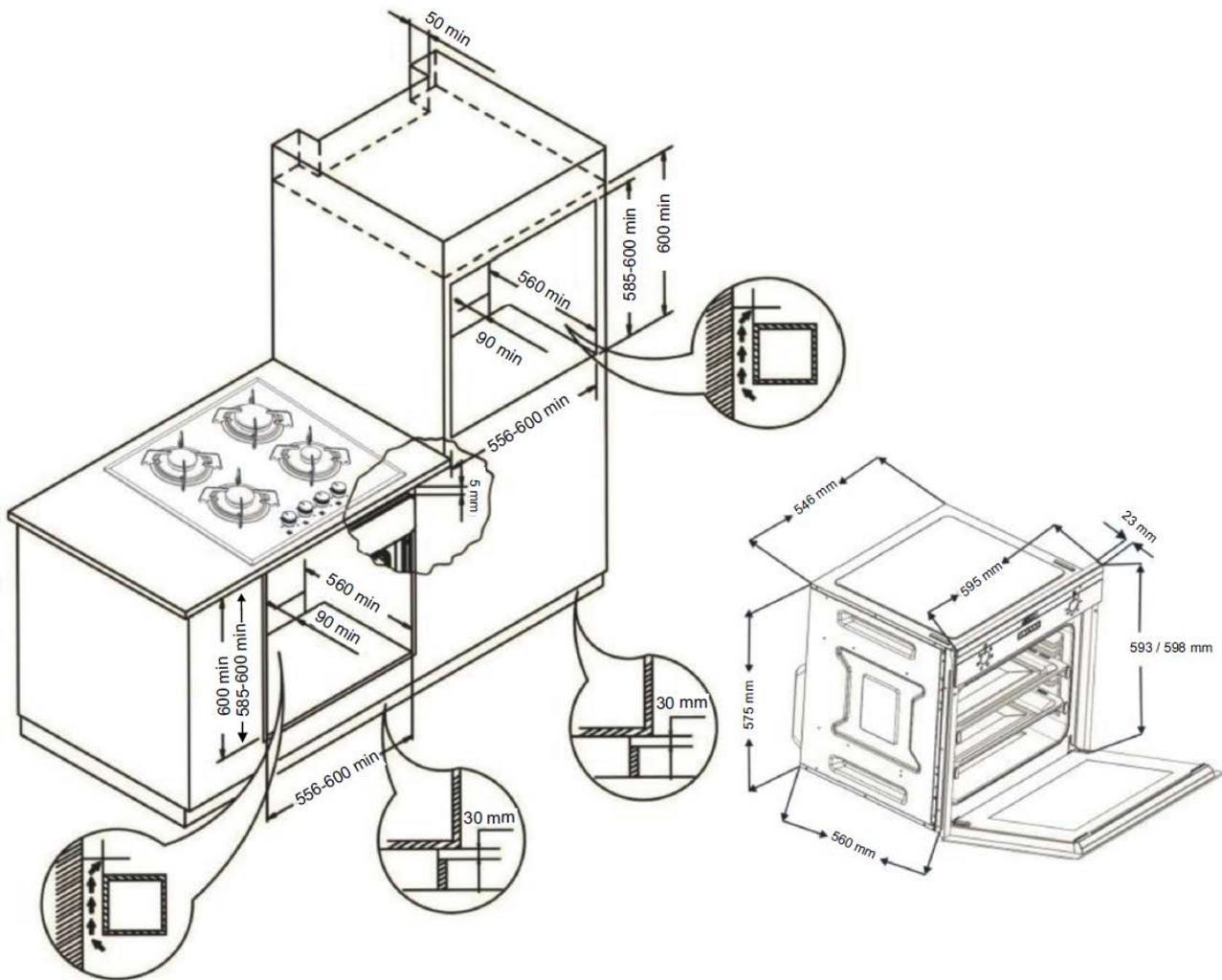
تنصيب الجهاز

يتم التنصيب من قبل فني معتمد وفقاً للإرشادات . إن مؤسستنا غير مسؤولة عن أية أضرار قد تلحق بالإنسان ، أو الحيوان أو الأشياء بسبب التنصيب الخاطئ.

تنبيهات التركيب

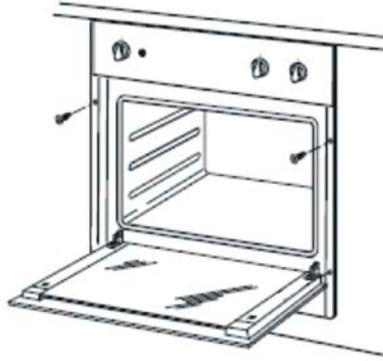
- لأجل الاشتغال الصحيح للفرن المدفون يجب أن يكون الكابين أو الدولاب الذي يدفن به بأبعاد وبمواد صحيحة وأن يتحمل الحرارة الزائدة. يرجى إجراء تركيب الفرن وفقاً للأبعاد موضحة بالرسم 1 .
- يجب أن تكون جدران الموبيليا الذي يركب فيه الفرن مقاوماً للحرارة. وخصوصاً إذا كانت الجدران الجانبية مصنوعة من الخشب الرقائقي المطلي ، فيجب أن يكون الطلاء مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية . الطلاء البلاستيكي أو اللاصق غير المقاوم لدرجة الحرارة هذه يتلف ويحصل فيه ضرر.
- عد الانتهاء من التركيب ومن ناحية الأمان يجب تفادي تلامس الأجزاء الكهربائية مع الفرن بشكل مباشر.
- يجب تركيب الأجزاء التي تؤمن العزل والحماية بالشكل الذي لا يمكن تفكيكه باستعمال أية أداة.
- لأجل تأمين تيار هواء فعال أكثر ، يجب تركيب الفرن كما موضح بالرسم 1 .
- يجب وضع فراغ بين السطح الخلفي للفرن وجدار الخلفي للدولاب الذي يركب فيه الفرن مسافة 40 مم على الأقل.
- عند تركيب الفرن يجب أن يكون هناك تحت الفرن السناد الذي يتحمل وزن الفرن.
- لأجل ضمان تيار هواء فعال أكثر ، يجب وضع فتحة في دولاب المطبخ خلف الفرن.
- لأجل أن يكون الفرن جاهزاً أولاً بجهاز المحل الذي يوضع فيه وتمديد القوة الكهربائية له. ومن ثم ينادى أقرب وكيل معتمد لـ لا ينصح بوضع الفرن بجانب التلاجة أو المجمدة ، بخلاف ذلك سوف تتأثر الأجهزة المذكورة بشكل سلبي بسبب الحرارة التي تنبعث من الفرن.

منفذ الهواء



تركيب الفرن

- يدفن الجهاز في الكابين بحيث يتوسطه.
- يفتح غطاء الفرن ويتم إدخال البراغي الخاصة بالأخشاب في الثقوب الموجودة بجانب الفرن لتثبيتته في جدار الدولاب.
- يمكن تركيب الفرن حسب الرغبة إما مكان عالي في الدولاب أو تحت الكاونتر.
- في حالة تركيب طبخ مدفون في الكاونتر فوق الفرن ، ولأجل الأمان وسهولة رفع الفرن إلى مكان آخر عند الحاجة، يجب أن يكون كبل الفرن وكبل الطباخ منفصلين عن البعض كل منهما على إنفراد.



التوصيل الكهربائي

- يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية من قبل الفنيين الكهربائيين المعتمدين فقط وفقاً للقوانين والقواعد السارية.
- تأكد من أن قوة خرج الشبكة الرئيسية مطابقة للقوة المبينة في بطاقة السجل الموضوعة في الطرف الأمامي السفلي للجهاز.
- إذا كانت قيمة التيار للفاصل الموجود في بيتكم أقل من 16 أمبير ، فيجب تغييره بفاصل 16 أمبير من قبل كهربائي مؤهل.

تنبيه : يجب أن يكون الجهاز مربوطاً بالأرضي على الدوام.

- كبل الفرن مربوط به قابس يحتوي على نقطة تأريض ، يجب ربط هذا القابس بمقبس مربوط بالأرضي على الإطلاق. إن مؤسستنا غير مسؤولة عن الضرر الذي ينجم في حالة استعمال الجهاز دون الوصل بالأرضي. ينبغي تنفيذ تمديدات الأرضي من قبل فني كهربائي مؤهل.
- قبل ربط الجهاز بالكهرباء :**
- (1) يوضع الفرن في الوضعية المناسبة بحيث يسهل توصيله بالمقبس المخصص للربط الكهربائي أو مع مفتاح ذو قطبين.
 - (2) ينبغي وضع الكبل الكهربائي بحيث لا يتلامس مع الأسطح الساخنة وألا يكون معرضاً للإنحصار بين بدن الفرن وغطائه.
 - (3) في حالة تلف الكبل الكهربائي للجهاز ، يراجع أقرب خدمة إصلاح معتمد ، حيث يقوم فني خدمة الإصلاح المعتمد بتغيير الكبل التالف بكبل جديد بنفس الحجم ويعزل بلاستيكي ويتحمل التيار التي يحتاج إليها الفرن.
- إذا كان الجهاز يربط مباشرة بالتمديدات الكهربائية ، ينبغي تركيب فاصم تيار كهربائي نوع ثنائي القطب مناسب لتحمل الحمل المطلوب طبقاً للقوانين السارية وتكون مسافة نقاط التلامس بين الجهاز والتمديدات الكهربائية 3 ملم على الأقل. يجب عدم قطع تلامس سلك التأريض من قبل الفاصم ذو القطبين.
 - لا ينصح باستخدام محول ، مقابس متعددة أو كبل الإطالة ، إذا كان من الضروري استعمالها فيمكن استعمال كبل الإطالة أو المحول طبقاً لقوانين الأمان السارية. ولكن يجب عدم تجاوز التيار القصوى والقوة القصوى المبينة للمحول نهائياً.
 - بعد الانتهاء من التوصيل الكهربائي يتم فحص عناصر التسخين لمدة 3 دقائق.
 - يكون الجهاز آمن كهربائياً فقط عند توصيله بشكل صحيح وربطه بمصدر ملائم موصول بالأرضي وفقاً للقواعد . إن مؤسستنا غير مسؤولة عن أية أضرار تلحق بالإنسان ، أو الحيوان أو الأشياء بسبب خطأ في تأريض الجهاز.



الرسم 2 : توصيلة كبل قابس الفرن

عند تنصيب الجهاز لأول مرة

- 1- يوضع مفتاح " ضبط الحرارة " على الوضعية القصوى. (250°C Max)
 - 2- يدار مفتاح الوظيفة على وضعية تسخين علوي وسفلي (أو تسخين علوي وسفلي + مروحة إن وجد).
 - 3- يتم تشغيل الفرن فارغاً بهذا الشكل لفترة 30 دقيقة.
 - 4- لأجل التهوية يفتح الشباك.
- خلال هذه الفترة قد تنبعث رائحة ودخان من مواد العزل ومن عناصر التسخين لمرة واحدة فقط. في هذه الحالة يتم تشغيل الفرن دون وضع الطعام فيه حتى تزول الرائحة والدخان.
 - عند الانتهاء من هذه العمليات ، ينظف داخل الفرن بقطعة قماش ناعمة مبللة قليلاً مع الصابون.

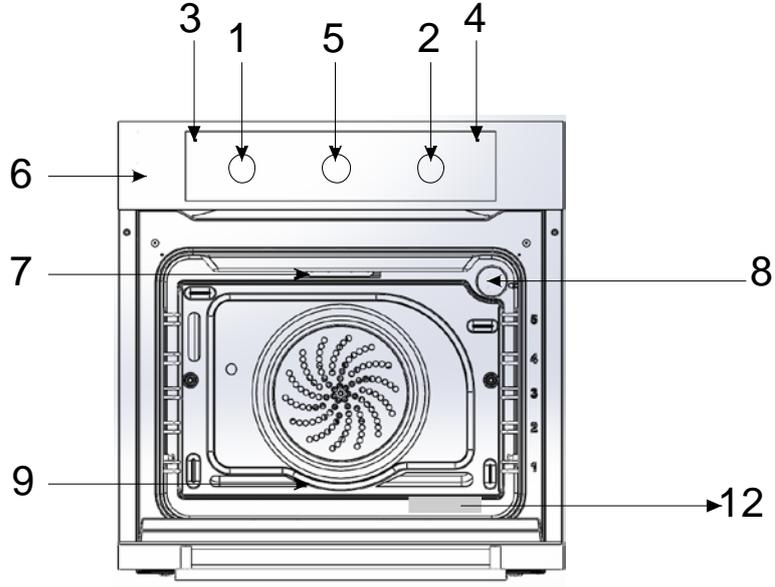
تنبيه هام : لفتح غطاء الفرن ، يجب مسك المقبض من وسطه دائماً.

ملاحظة : قبل استعمال الفرن لأول مرة ينظف أجزائه مثل الصينية وسلك الشواية بعناية.

كفاءة الطاقة الكهربائية للفرن

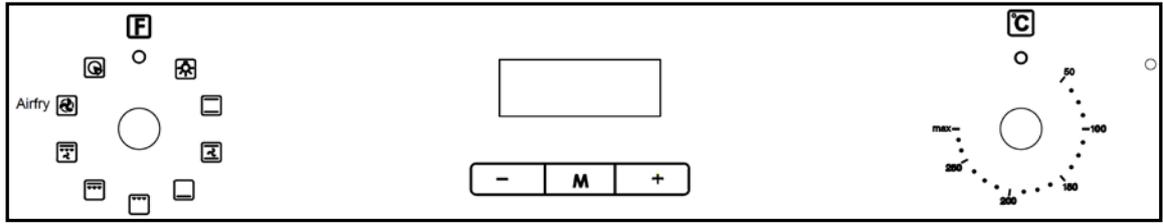
- يفضل استخدام الأفران التي توفر في استخدام الطاقة الكهربائية والتي لها عازل حراري.
- إن فتح غطاء الفرن لمرات عديدة عند طهي الطعام يسبب في كل مرة دخول الهواء البارد داخل الفرن ، وبذلك يسبب في فقدان الطاقة الكهربائية. وذلك ينبغي عدم فتح غطاء الفرن أكثر من اللازم.
- ينبغي قدر الإمكان طهي عدة أطعمة في الفرن بدلاً من طهي طعام واحد. يتم إخراج الطعام الذي يطهى في درجة حرارة واطنة ، وبذلك يتم استهلاك طاقة أقل دون فقدان في درجة حرارة الفرن.
- بعد طهي الطعام في الفرن ينبغي استخدام الحرارة الباقية في الفرن للطعام التالي. وذلك يتم التوفير في الطاقة الكهربائية.
- ينبغي إجراء التسخين الأولي للفرن لفترة قصيرة (10 دقائق حد أعلى).
- ينبغي إذابة الطعام المجمد قبل طهيه في الفرن.
- ينبغي عدم وضع مواد قابل للاشتعال بسهولة حول الفرن .
- ينبغي تنصيب الفرن في أماكن بعيدة عن المواد القابلة للاشتعال.
- في حالة إغلاق غطاء الفرن قبل بضعة دقائق من فتر الطهي - يستمر الطهي باستهلاك طاقة أقل في درجة الحرارة الموجودة.

تعريف الفرن



10 →
11 →

- (1) زر إختيار الوظيفة.
- (2) زر تعديل الحرارة.
- (3) مؤشر ضوء تحذيري للوظائف.
- (4) مؤشر ضوء تحذيري للحرارة.
- (5) مؤقت زمني.
- (6) لوحة التحكم.
- (7) السخان العلوي.
- (8) لمبة.
- (9) السخان السفلي.
- (10) زجاج الفرن.
- (11) الغطاء الامامي.
- (12) لصاقة معلومات المنتج.



1

2

3

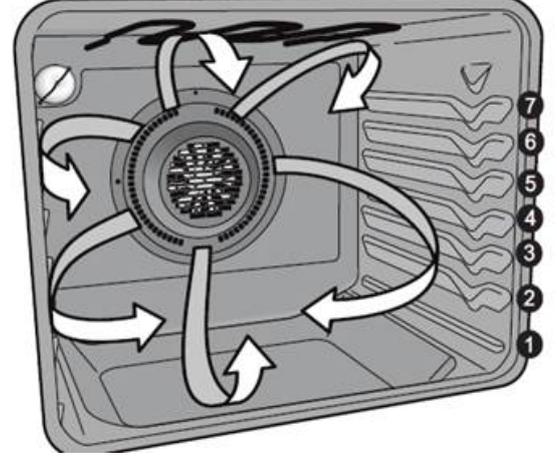
1: زر تحديد الوظيفة : يحدد أوضاع عمل الفرن

2: المؤقت الرقمي

3: زر ضبط درجة الحرارة : يستخدم لوضع درجة حرارة الفرن بين 50-250 درجة مئوية عند العمل . يحدد على الوضع الأقصى فقط لوظيفة الشوي

وضع الإطفاء: المنتج لن يعمل في هذه الوضعية.	
إضاءة: يتم استخدام المصباح فقط	
وظيفة مسخن علوي وسفلي : يستخدم في الغالب عند الطهي بصينية واحدة. يستوي الطعام من الوجين ويحمر ويكون هشاً.	
المروحة + السخان العلوي و السفلي: في هذه الوضعية يتم تدوير الهواء داخل حجرة الفرن من أجل طهي أكثر تجانساً. يستخدم مع الأكلات التي تريدها أن تكون طرية من الداخل و مقرمشة من الخارج.	
وظيفة المسخن السفلي : يعمل المسخن السفلي فقط . تستخدم للطعام الذي يستوجب الطهو من الأسفل فقط ؛ وأيضاً يستعمل عند تسخين الطعام وطهو الطعام الذي يستوجب الطهو على حرارة خفيفة لفترة طويلة مثل الطاجين.	
وظيفة الشواية : يعمل مسخن الشواية.	
وظيفة الشواية : يعمل مسخن الشواية.	
شواية بدعم مروحة : يعمل المسخن المزدوج العلوي مع المروحة في نفس الوقت . يستخدم بالأخص لسرعة شوي وتحميص شرائح كبيرة من اللحوم .	
مسخن توربو : يعمل المروحة والمسخن الموجود حولها مع البعض. هذا البرنامج في نفس الوقت يعمل على في طهي أكثر من طعام واحد دون أن يمتزج رائحتها ونكهتها ببعض.	
مروحة توربو + سخان توربو + سخان أسفل: سيتم تفعيل مروحة توربو وسخان توربو وسخان سفلي	

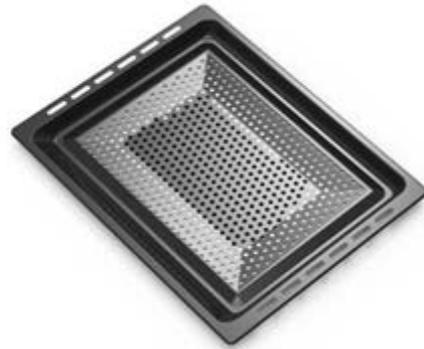
القلاية الهوائية (الطهي بتدوير الهواء الساخن) (اختياري)
 تعمل مِيزة القلي بالهواء بشكلٍ أفضل لطهي الأطعمة المعبأة والجاهزة للأكل على رفٍ واحد.
 وهي قابلة للبرمجة لدرجات حرارة تتراوح ما بين 50 درجة مئوية و275 درجة مئوية.
 يُرجى اتباع التعليمات الموجودة في الوصفة أو التعليمات الموجودة على العبوة لتحضير الأطعمة من حيث كمية الطعام والوقت ودرجة الحرارة.

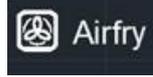


الطعام	الكمية	درجة الحرارة	مدة الطهي (بالدقيقة)
بطاطا مقلية مجمدة	صينية كاملة	200 °C	25-35
ناجتس الدجاج المجمدة	صينية كاملة	200°C	20
أجنحة الدجاج الطازجة	صينية كاملة	200 °C	50-60

هام:

- تم تصميم هذه القلاية الهوائية للطهي على رفٍ فرن واحد. يجب وضع الأطعمة في صينية أو وعاء بحيث تكون على شكل طبقة واحدة.
- عند استخدام القلي بالهواء، يجب استخدام أواني فرن داكنة اللون منخفضة الحواف أو بدون حواف، ووضع الأطعمة في وسط الرف للحصول على أفضل نتيجة.
- قد يكون من الضروري إخراج الأطعمة مبكرًا والتحقق منها في الوقت الأدنى الموصى به للطهي.
- قد تتطلب الأطعمة الكثيفة المجمدة والمنتجات التي يستغرق وقت طهيها أقل من 15 دقيقة وقتًا إضافيًا.





تقدم شركتنا على وجه التحديد صينية القلي الهوائية الاختيارية. حيث تم تصميمها لتقديم أداء عالٍ. بعض مزايا صينية القلي الهوائية الاختيارية:

- صينية مخصصة مناسبة لمساحة الفرن
- تناسب غسالة الأطباق لسهولة التنظيف
- تقدم كفاءة أعلى من نماذج صواني المطبخ.
- تتيح مساحة في منطقة منضدة المطبخ.
- متوافقة مع أفران الحمل الحراري.

لضبط وظيفة القلي الهوائي:

1. رتب الطعام على الرف كما هو موضَّى به.
2. اضبط مفتاح الوظيفة على القلي بالهواء.
3. قم بإدخال درجة الحرارة على مفتاح تعيين درجة الحرارة لبعض الأطعمة.
4. قم باتباع منظم تعيين درجة الحرارة في الطعام الذي يحتاج التسخين المسبق وضع الصينية على الرف الأوسط. ملاحظة: اضبط مؤقت الدقائق على أقلّ وقت موضَّى به. واطهي الطعأك حتى الوقت المدرج في الجدول أدناه وتحقق من الطعام.
5. قم بوضع المفتاح على وضع الإيقاف عند الانتهاء من الطهي.

4

أيقونة عداد الدقائق

س

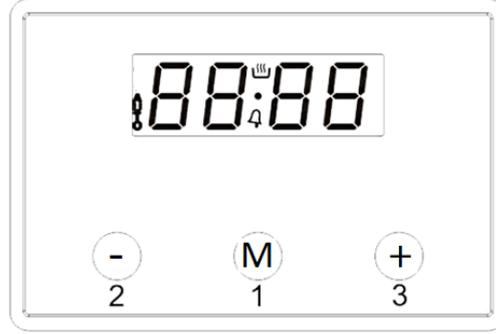
أيقونة الطهي

س

أيقونة الطهي التلقائي

•

أيقونة النقاط



زر اختيار الوظيفة: 1 (M)

زر ناقص: 2 (-)

زر زائد: 3 (+)

الدليل 2 و 3 : 3 (+) & 2 (-)

إعداد الوقت (24 ساعة)

بعد توصيل الجهاز بالكهرباء، تومض ، "0.00" و. "AUTO"

اضغط على زر 1 لمدة 2 ثانية، فتبدأ أيقونة النقاط بالوميض. اضبط الوقت الحالي بواسطة زر 2 و 3. يتم حفظ البيانات الجديدة بعد

7 ثواني من ضبط الوقت.

يمكن تصحيح الوقت لاحقاً؛

اضغط على زر 2 لمدة 2 ثانية، فتبدأ أيقونة النقاط بالوميض. فهي قادرة على ضبط الوقت الحالي. ملاحظة! إذا لم يتم ضبط الوقت الصحيح، لن يكون بالإمكان تشغيل الفرن.

إعداد عداد الدقائق

يمكنك تفعيل عداد الدقائق في أي وقت، بغض النظر عن حالة النشاط لوظائف البرنامج الأخرى. يتراوح الوقت المقاس بين 1 دقيقة

و 23 ساعة و 59 دقيقة.

اضغط على زر 1 حتى يبدأ عداد الدقائق بالوميض، وتظهر الشاشة. "0.00"

أدخل الوقت المطلوب بواسطة زر 3 و 2. تبقى أيقونة عداد الدقائق على الشاشة.

بعد انقضاء الوقت المعين، يمكن سماع إشارة صوتية لمدة 7 دقائق تقريباً وتبدأ أيقونة عداد الوقت بالوميض مرة أخرى.

اضغط على زر 1 أو 2 أو 3 لإيقاف الإشارة، لتختفي أيقونة عداد الدقائق، وتشير الشاشة إلى الوقت الحالي.

تغيير صفارات المؤقت

يمكن تغيير نغمة صفارات المؤقت كما يلي:

اضغط على زر 2 و 3 بالتزامن.

اضغط على زر 1 لمشاهدة النغمة الفعلية "1.ton" على الشاشة.

اضغط على زر 2 لاختيار النغمة التي تريد من 1 إلى 3

إلغاء الإعدادات

إلغاء إعدادات الوظيفة التلقائية:

اضغط على زر 2 و 3 بالتزامن.

إلغاء إعدادات عداد الدقائق:

اضغط على زر 1 لاختيار إعدادات عدادات الدقائق.

اضغط على زر 2 و 3

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 والحيطه 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 درجة حرارة الطهي في الفرن وينطلق عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً.

تنظيف وصيانة الجهاز

ظافة العامة

- 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 و ثم 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

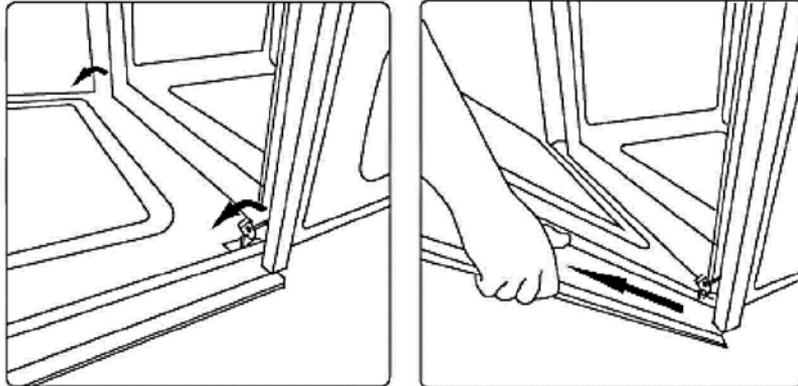
- في حالة استعمال الفرن لفترة طويلة ربما تكون كثافة البخار داخل الغطاء الأمامي وعلى حشية الغطاء . يتم إزالة البخار المتكثف بواسطة قطعة قماش أو إسفنجة ناشفة.
- يتم فحص حالة الحشية بفترات دورية منتظمة . عند اللزوم ينظف بمواد تنظيف غير مسببة للبلى.
- ❖ عند تلف الحشية ، يرجى مراجعة أقرب خدمة إصلاح معتمد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

إخراج غطاء الفرن

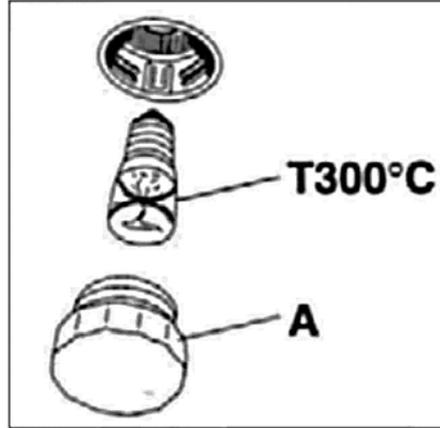
يمكنكم إخراج غطاء الفرن بسهولة وتنظيفه. لإخراج الغطاء يمكنكم متابعة العمليات الموضحة أدناه.

- 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 إخراجه في مكانه بشكل صحيح يوضع المفصلات بشكل مناسب في مكانه وينزل نحو الأسفل.



تغير لمبة الفرن

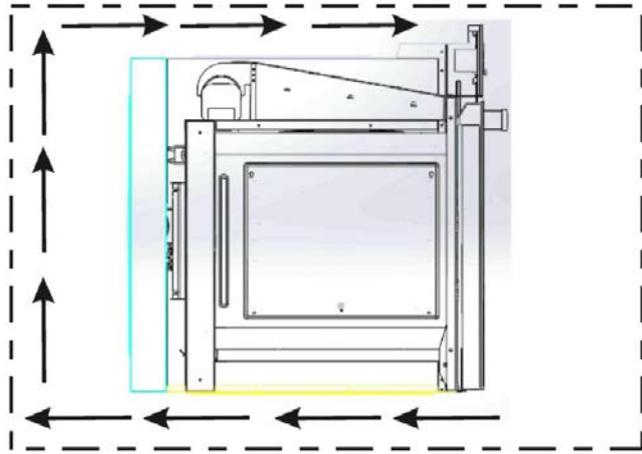


- قبل البدء بهذه العملية يجب التأكد من عدم وصول الكهرباء إلى الجهاز .
- يجب أن يكون لمبة الفرن بالخصائص التالية .
- مقاوم للحرارة العالية (حتى 300 درجة مئوية) القيم الكهربائية :
240- 220 فولت) 60 50 □ هرتز (القوة الكهربائية : 25 وات
- توصيلة E 14
- لمبة الإنارة الداخلية للفرن يجب أن تغير كما موضح بالرسم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

إرشادات للطهي

للتحميص المثالي، يجب تسخين الفرن مسبقاً إلى درجة حرارة الطهي المحددة مسبقاً. ويمكن طهي اللحوم الدهنية جداً فقط مع الفرن بدءاً من درجة البرودة. لا تستخدم أبداً المقالي الضحلة أو صينية التنقيط كمقالي للتحميص، لأنها تتلف جداً في الفرن بأقل قدر ممكن ولتجنب رش الدهون والعصائر التي تحترق بسرعة وتنتج الدخان.

التسخين ذو التهوية

هذه الوظيفة تخلق دوران مستمر للهواء الساخن يسمح بالتأثير في الطهي على ريفين. وتكون درجات الحرارة أقل من درجات

الحرارة التقليدية.

التسخين التقليدي

هذا مناسب بشكل خاص لطريقة التحميص والخبز والكعك الإسفنجي. فهو عادة جيدة لوضع الطعام في الفرن عندما يصل إلى درجة حرارة الطهي، أي عندما ينطفئ مصباح الحرارة

أوقات الطهي

يوضح الجدول بعض الأمثلة على إعداد منظم الحرارة ووقت الطهي. ويمكن أن تختلف أوقات الطهي اعتماداً على طبيعة الطعام وتكافئه وحجمه. فنحن على يقين من أن تجربتك ستقترح قريباً الاختلافات المحتملة للقيم الموضحة في الجدول.

								
F	□=	□=	□=	□=	□=	□=	□=	□=
°C	160-200	160-180	140-160	210-220	160-180	190	230-250	
€	2-3	2	2	2	2-3	2-3	4	
⌚	30'-50'	20'-40'	10'-40'	45'-60'	45'-60'	60'-70'	14'-18'	
								
F	□=	□=	□=	□=	□=	□=	□=	□=
°C	225-250	160-180	180-210	180-230	190	160-180	175-190	190-210
€	2	2	2-3	2-3	2-3	2	2	2
⌚	120'-150'	120'-160'	75'-160'	75'-160'	70'-90'	45'-60'	60'-70'	40'-50'

معلومات عن النقل

- احتفظوا بالغلاف الأصلي للجهاز.
- يتم نقل الجهاز داخل غلافه الأصلي. ينبغي مراعاة إشارات النقل الموجودة على الغلاف.
- إذا كان لا يوجد غلافه الأصلي ؛
- ينبغي أخذ التدابير تجاه الصدمات التي قد تتعرض لها السطح الخارجي للجهاز. لا تضع أشياء ثقيلة على الجهاز.
- عند النقل ينبغي وضع الجهاز بحيث يكون (الجزء العلوي نحو الأعلى) بموازاة الأرض.

قبل نداء فني خدمة الإصلاح المعتمد عليكم التأكد مما يلي

- *إذا كان الفرن لا يسخن ،
- قابس الجهاز غير موصول بمقبس كهربائي ذات وصلة الأرضي أو قاطع التيار مفصول أو الموقت الزمني غير مضبوط إن كان الفرن بموديل موقت زمني.
- *إن كان الفرن لا يعمل ،
- في الأفران التي لها خصائص عديدة ، قد يكون مفتاح الخاصة لم يكن على الوضعية المطلوبة ، أفحص ذلك؟
- قد لم يضبط درجة الحرارة بمفتاح التحكم ، أفحص ذلك.
- قد يكون الفاصم المربوط على الخط الواصل للفرن أو قاطع تيار الرئيسي قد انفصل ؟
- * إن كان المصباح الداخلي لا يشتعل ؛
- ربما يكون الكهرباء المقطوع أو المصباح عاطل ، أفحص ذلك . إن كان المصباح عاطل ، فيغير المصباح وفقاً لكتيب الاستعمال.
- إن كان لا يحصل طهي (متساوي من قبل المسخن العلوي والسفلي) ؛
- أفحص وضع الرفوف ، فترة الطهي ، ودرجة الحرارة حسب التوضيحات المبينة بكتيب الاستعمال.

إن كان هناك أية مشكلة في الجهاز حتى الآن ، لطفأً يرجى نداء خدمة الإصلاح المعتمد لـ

خدمة الزبائن والضمان

- جهازكم الجديد مضمون لمدة سنتين (2) تجاه الأعطال الكهربائية والميكانيكية. ضمان الجهاز يكون لاغي المفعول في الأحوال التالية.
- الأعطال الناتجة عن التنصيب والاستعمال الخاطي للجهاز.
 - الأعطال الناتجة عن تدخل اشخاص غير معتمدين لإصلاح الجهاز.
 - الأعطال الناتجة عن تركيب أية قطعة غير القطع المعطاة من قبل المنتج.
 - الأعطال الناتجة عن استعمال الجهاز لأغراض أخرى خارج عن الغرض المعد من أجله أو بشكل غير عادي.
 - الأعطال الناتجة عن استخدام الفولتية غير المناسبة.
 - الأعطال الناتجة عن إجراء عمليات خاطئة على الجهاز.
- لكي تعلموا أقرب وكيل معتمد من إليكم أنظروا إلى قائمة وكلاء الخدمة المعطاة مع الجهاز.

خدمات الصيانة بعد البيع

يرجى مراعاة التدابير الموضحة أدناه

- 1- عند شراء المنتج ينبغي اعتماد شهادة الضمان من قبل الوكيل البائع.
- 2- ينبغي استخدام الجهاز وفقاً لإرشادات كتيب الاستعمال.
- 3- في حالة طلب خدمة تتعلق بالجهاز فيمكنكم مراجعة مركز الخدمات الخاص بنا من أرقام الهاتف المعطاة أعلاه.
- 4- اسألوا الفني القادم للخدمة عن " بطاقة الهوية الخاص بالفني المعتمد ".
- 5- عند انتهاء خدمة الصيانة لا تنسوا طلب " قسيمة الخدمة " فني الخدمة. قسيمة الخدمة التي تستلمونها قد ينفعكم في المستقبل في أية عطل قد تحصل في الجهاز في المستقبل.
- 6- فترة الاستخدام : 10 سنوات. (فترة تجهيز قطع الغيار اللازمة للجهاز لأداء وظائفه اللازمة).

هذا الجهاز هو جهاز خاضع للتوجيهات المطبقة في أوروبا بشأن النفايات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) 2012/19/EC.

قبل التخلص من هذا الجهاز أو رميه في النفايات ، ينبغي تفادي النتائج السلبية المحتملة تجاه البيئة وصحة الإنسان. بخلاف ذلك يكون هذا نفايات غير ملائمة. هذا الرمز الموجود على الجهاز يشير إلى أن الجهاز لا يمكن تقييمه كنفايات منزلية ، وينبغي تسليمه إلى أماكن جمع النفايات الكهربائية والإلكترونية. ينبغي التخلص من الجهاز وفقاً لأنظمة البيئة المحلية. يمكنكم الحصول على معلومات مفصلة عن التخلص من الجهاز ، واستعماله من جديد وإعادة تدويره من المراكز المختصة بهذا الشأن.

