

AR

دليل المستخدم
فرن الغاز



EOG1102COX



electrolux.com/register

 **Electrolux**

نحن نفكر بك

شكراً لشراء جهاز إلكترولوكس. لقد اخترت جهازاً تم تصنيعه متضمناً عقوداً من الخبرة والابتكار الاحترافي. لقد وضعناك في الاعتبار عند تصميمه لذا فهو مصمم ببراعة وأناقة. لذا في أي وقت تستخدمه، يمكنك أن تكون على يقين أنك ستحصل على أفضل النتائج في كل مرة. مرحباً بك في إلكترولوكس.

تفضلوا بزيارة موقعنا الإلكتروني من أجل:

الحصول على نصائح الاستخدام، والكتيبات الترويجية، ومستكشف المشكلات ومصلحها، ومعلومات الصيانة والإصلاح:

www.electrolux.com/support

تسجيل المنتج للحصول على خدمة أفضل عبر:

www.registerelectrolux.com

شراء الملحقات والمواد المستهلكة وقطع الغيار الأصلية للجهاز:

www.electrolux.com/shop



خدمة العملاء والصيانة

استخدم دوماً قطع الغيار الأصلية.

عند الاتصال بمركز الصيانة المعتمد الخاص بنا، تأكد من توفير المعلومات التالية لديك: الطراز، PNC، الرقم المسلسل.

يمكن أن تجد هذه المعلومات على لوحة القياس.

⚠ تحذير / تنبيه - معلومات السلامة

i معلومات ونصائح عامة

📄 معلومات بيئية

عرضة للتغيير بدون إشعار

المحتويات

1. معلومات الأمان.....3
2. تعليمات الأمان.....4
3. التركيب.....6
4. وصف المنتج.....10
5. قبل أول استخدام.....10
6. الاستخدام اليومي.....11
7. وظائف الساعة.....12
8. استخدام الملحقات.....12
9. وظائف إضافية.....14
10. نصائح وتلميحات.....14
11. العناية والتنظيف.....18
12. استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....20
13. البيانات الفنية.....21
14. كفاءة الطاقة.....22
15. المخاوف البيئية.....22

1. معلومات الأمان ⚠️

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. المصنع ليست 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.

1.1 سلامة الصغار 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.
- إذا كان الجهاز يحتوى على إمكانية التأمين من الأطفال، يجب أن يتم تنشيطها.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم للجهاز بدون إشراف.

1.2 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 لا يتجاوز فيها هذا الاستخدام مستويات الاستخدام المنزلي (المتوسط).
- يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا شخص مؤهل.
- لا تستخدم الموقد قبل تركيب الهيكل المدمج.
- قبل تنفيذ أي عمليات صيانة، قم بفصل الجهاز من الكهرباء.

- 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: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين أو سطح تجويف الجهاز.
- استخدم دائماً قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- إزالة دعائم الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. ركب دعائم الأرفف بتسلسل عكسي.
- لا تستخدم منظف بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة، أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.

2. تعليمات الأمان

هذا الجهاز ملائم للأسواق التالية: AE ID

2.1 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 دائماً عند تحريك الجهاز لتقل وزنه. استخدم دائماً قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- تركيب الجهاز في مكان آمن وملائم يلي متطلبات التركيب.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- قبل تركيب الجهاز، تأكد من أن باب الجهاز يفتح بدون أي عوائق.
- لا تقم بتشغيل الجهاز دون غطاء أسفل التجويف. وهو مكون سلامة وظيفي.
- الجهاز مزود بنظام تبريد كهربائي. يجب تشغيله باستخدام مصدر للطاقة الكهربائية.

590 (600) mm - مم	الحد الأدنى لارتفاع الخزانة (الخزانة تحت الحد الأدنى لارتفاع سطح العمل)
560 mm - مم	عرض الخزانة
550 (550) mm - مم	عمق الخزانة
594 mm - مم	ارتفاع الجزء الأمامي للجهاز
576 mm - مم	ارتفاع الجزء الخلفي للجهاز
595 mm - مم	عرض الجزء الأمامي للجهاز
559 mm - مم	عرض الجزء الخلفي للجهاز
569 mm - مم	عمق الجهاز
548 mm - مم	العمق الداخلي للجهاز
1022 mm - مم	العمق عند فتح الباب
560x110 mm - مم	الحد الأدنى لحجم فتحة التهوية. الفتحة موجودة على الجانب الخلفي السفلي
560x50 mm - مم	الحد الأدنى لحجم فتحة التهوية. الفتحة موجودة على الجانب الخلفي العلوي
1500 mm - مم	طول كابل إمداد التيار الكهربائي الرئيسي. الكابل موجود في الزاوية اليمنى للجانب الخلفي

2.2 التوصيل الكهربائي



تحذير
هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.

يجب أن يكون السلك الأرضي (الكابيل الأخضر/الأصفر) أطول من كابل الطور والكابيل المحايد (الكابيل الأزرق والكابيل البني) بمقدار 2 سم.

2.3 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 وفقاً للوائح التركيب الحالية. اتبع متطلبات التهوية الكافية.

2.4 الاستخدام



تحذير
خطر التعرض للإصابة أو حروق أو صدمة كهربائية أو انفجار.



تحذير
ينتج عن استخدام جهاز الطهي بالغاز إنتاج الحرارة والرطوبة ونواتج الاحتراق في الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد من تهوية المطبخ جيداً خاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام.
قد يتطلب الاستخدام المكثف المطول للجهاز تهوية إضافية، على سبيل المثال زيادة التهوية الميكانيكية حيثما وجدت، وتهوية إضافية لإزالة نواتج الاحتراق إلى الهواء الخارجي 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 تترك 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.
- لا تقم بتشغيل الجهاز وبداك مبتلتان أو عند ملاصقته للماء.

- يجب تركيب جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهرباء مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالأرضي.
- تأكد من أن المعايير المدونة على لوحة تصنيف الجهد متوافقة مع تصنيفات الجهد الكهربائي لمصدر الطاقة الرئيسي.
- يجب دائماً استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام المشتركات الكهربائية متعددة القياس وكابلات الإطالة.
- احرص على عدم إتلاف القابس وكابل التيار الرئيسي. عند الحاجة لاستبدال كابل التيار الرئيسي، فيجب أن يقوم مركز الخدمة المعتمد بتنفيذ ذلك.
- 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 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)، 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.
- لا يرفق مرفق مع هذا الجهاز سوى كابل للتوصيل بالتيار الكهربائي.

أنواع الكابلات المناسبة للتركيب أو الاستبدال بالنسبة لأوروبا:

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

بالنسبة لقسم الكابل، راجع الطاقة الإجمالية على لوحة التصنيف. يمكنك أيضاً الرجوع إلى الجدول:

- استبدل ألواح الباب الزجاجية فوراً عند تلفها. اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- 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.

2.6 المصباح الداخلي

تحذير



خطر حدوث صدمة كهربائية.

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

2.7 الصيانة

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

2.8 التخلص من الغسالة

تحذير



هناك خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

- اتصل بالهيئة المحلية للحصول على معلومات حول كيفية التخلص من الجهاز.
- أفضل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي.
- أفضل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
- قم بتوصيل أنابيب الغاز الخارجية.

3.1 توصيل الغاز

- يوجد سطح التوصيل الخاص بوحدة الإمداد بالغاز على الجزء الخلفي للفرن.

- لا تضغط على الباب المفتوح.
- لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.
- افتح باب الجهاز بعناية. استخدام مكوناتها كحول يمكن أن يؤدي إلى مزج الكحول مع الهواء.
- لا تترك الشرر أو اللهب المكشوف يلامس الجهاز عند فتح الباب.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو ملابس مبللة ومنتجات قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه أو فوقه.

تحذير



خطر التعرض للجهاز للتلف.

- لمنع تلف أو تغير لون طبقة المينا:
 - لا تضع رقائق ألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي من تجويف للجهاز.
 - لا تحتفظ بالأطباق والأطبقة الرطبة في الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
 - توخ الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.
- ليس لزوال لون طبقة الإينامل أو الفولاذ المقاوم للصدأ أي أثر على أداء الجهاز.
- الألومنيوم ليس مادة مناسبة للتلامس مع الأطعمة شديدة الحموضة و/أو الملوحة. في مثل هذه الحالات، ضع دائماً على الصينية ورقة خبز مقاومة للشحوم قبل الطهي.
- استخدم مغلاة عميقة لصناعة الكعك الرطب. عصائر الفاكهة قد تسبب بقاءً قد تكون دائمة.
- احرص دائماً على غلق باب الجهاز عند الطهي. إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أثاث (مثل باب) فأحرص على عدم إغلاق الباب أبداً والجهاز يعمل. قد تراكم الحرارة والرطوبة خلف لوحة أثاث مغلقة وتسبب في تلف لاحق للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. لا تغلق لوحة الأثاث إلى أن يبرد الجهاز تماماً بعد الاستخدام.

2.5 العناية والتنظيف

تحذير



خطر التعرض للإصابة أو نشوب حريق أو إتلاف الجهاز.

- قبل الصيانة، أوقف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الرئيسي عن مفبس التيار الرئيسي.
- تأكد من أن الجهاز بارد. قد تتعرض الألواح الزجاجية للكسر.

3. التركيب

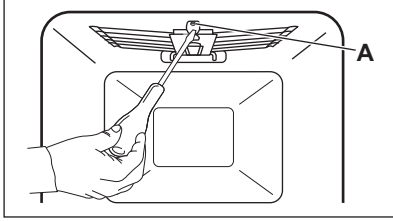
تحذير



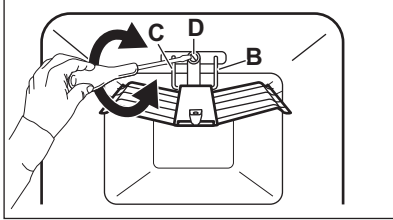
راجع فصول الأمان.

3.3 استبدال حاقن شواية الغاز

1. قم بتحرير المسامير المثبتة للشعلة الشواية في الوضع (A).



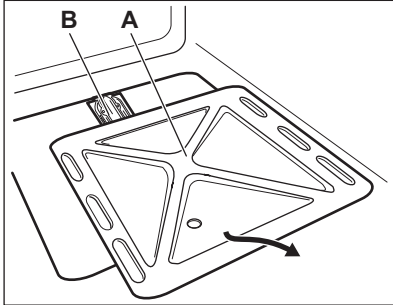
2. حرك الشعلة للأمام بعناية من دعامة الحاقن. قم بتحريكه للأسفل ببطء. لا تضغط بقوة على سلك موصل شمعة الإشعال (B) وموصل المزودة الحرارية (C).
3. حرر حاقن الشعلة (D) باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 ملم، واستبدله بآخر، وهذا ضروري لنوع الغاز الذي تستخدمه. راجع فصل "المعلومات الفنية".



4. قم بتركيب الشعلة بتسلسل عكسي. قبل ربط المسامير، تأكد من دفع الشعلة بشكل صحيح إلى اللوحة الخلفية. جرب جميع حواقي الشواية.

3.4 استبدال حاقن الفرن

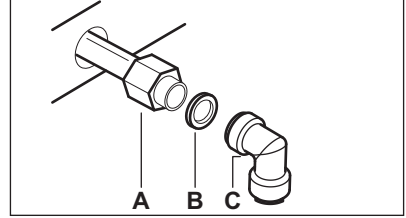
1. أزل اللوحة السفلية من تجويف الفرن (A) للوصول إلى شعلة الفرن (B).



2. قم بتحرير المسامير (C) المثبت للشعلة.

لا تستخدم الأنابيب المطاطية المرنة.

1. قبل توصيل الغاز، قم بفصل الفرن من مصدر التيار.
2. أغلق الصمام الرئيسي لإمداد الغاز.
3. لا تدخل الفرن تمامًا في الكابينة الداخلية، اترك فراغ بمقدار 30 سم تقريبًا.
4. قم بتوصيل إمداد الغاز.



- A. سطح إمداد الغاز، نهاية القضيب مع السطح الصامولة
- B. كوع
- C. وضع الحشية المرفقة بين الأنابيب وسطح إمداد الغاز. أدر الأنبوب إلى سطح إمداد الغاز مقاس نصف بوصة.
6. استخدم مفتاح ربط مقاس 22 ملم لربط الصواميل. احتفظ بوحدة الإمداد بالغاز في الموضع الصحيح. تعامل برفق مع دائرة إمداد الغاز.

- تحذير** ⚠️
لا تستخدم لهبًا للتحقق من التسربات.
7. أدخل الفرن تمامًا في الكابينة الداخلية.

- تحذير** ⚠️
لا تضغط على سطح إمداد الغاز والأنبوب عند إدخال الفرن في الكابينة الداخلية.

8. سد الوصلة بشكل صحيح. استخدم إحدى وسائل اكتشاف التسربات للتحكم في ذلك.

3.2 الضبط على أنواع الغاز المختلفة

يُسمح للفني المؤهل فقط بتعديل الأنواع المختلفة من الغاز.

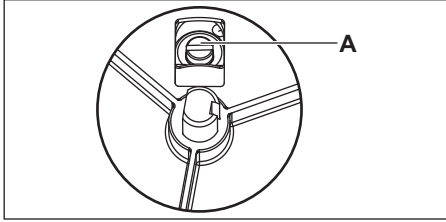
تم إعداد الفرن لأنواع مختلفة من الغاز، ويمكنك التبديل بين الغاز السائل والغاز الطبيعي عن طريق الحقن الصحيح.

يجب ضبط معدل الغاز الملائم.

- تحذير** ⚠️
قبل استبدال الحواقي، تأكد من أن مقابض الغاز في وضع الإيقاف. افصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي. انتظر حتى يبرد الفرن. فهناك خطر التعرض لإصابة.

3.5 ضبط أدنى مستوى لشعلة الفرن

1. افصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي.
2. أدر مقبض التحكم في الغاز إلى الوضع الأدنى وأزله.
3. اضبط مسمار الضبط (A) باستخدام مفك بشفرة رقيقة.



ضبط مسمار الضبط	تغيير نوع الغاز
اربط مسمار الضبط تماما.	من الغاز الطبيعي إلى الغاز المسال
حرر مسمار الضبط بمعدل 1/3 لفة.	من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي

4. قم بتركيب مقبض التحكم في الغاز.
5. وصل الفرن بمصدر التيار الكهربائي.

تحذير

لا تضع قابس التيار الرئيسي في مقبس التيار الرئيسي إلا بعد إرجاع كل الأجزاء إلى موضعها الأولي. فهناك خطر التعرض لإصابة.

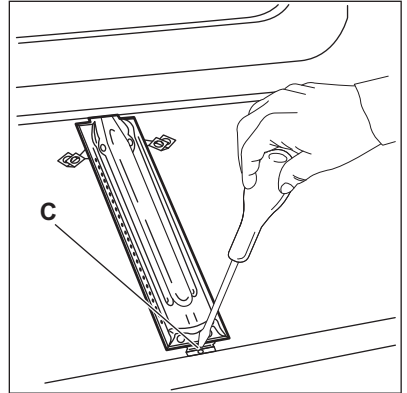


6. أشعل شعلة فرن الغاز. راجع فصل "الاستخدام اليومي".
 7. اضبط مقبض التحكم في الغاز إلى وضع الحد الأقصى واترك الفرن يسخن لمدة 10 دقائق على الأقل.
 8. أدر مقبض التحكم في الغاز من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.
- تحكم في اللهب. إذا اختفى اللهب، قم بإعادة الإجراء. يجب أن يكون هناك لهب منتظم صغير على تاج شعلة الفرن.

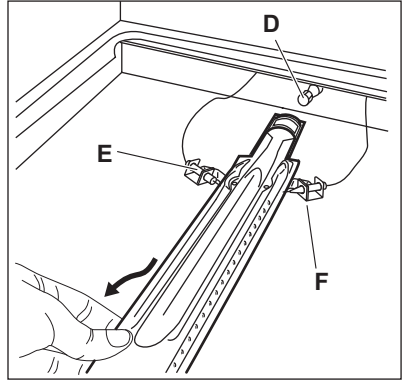
لا تتحمل جهة التصنيع المسؤولية إذا لم تلتزم أنت بإجراءات السلامة هذه.

3.6 الدمج

لا تضع الجهاز إلا في المطبخ أو غرفة الطعام بالمطبخ. لا تضع الجهاز في الحمام أو غرفة النوم. يمكنك تركيب الجهاز بشكل "داخلي" أو "تحتي". يجب أن تتوافق أبعاد الكابينة الداخلية مع الرسوم التوضيحية ذات الصلة.



3. أخرج الشعلة بعناية من دعامة الحاقن (D).



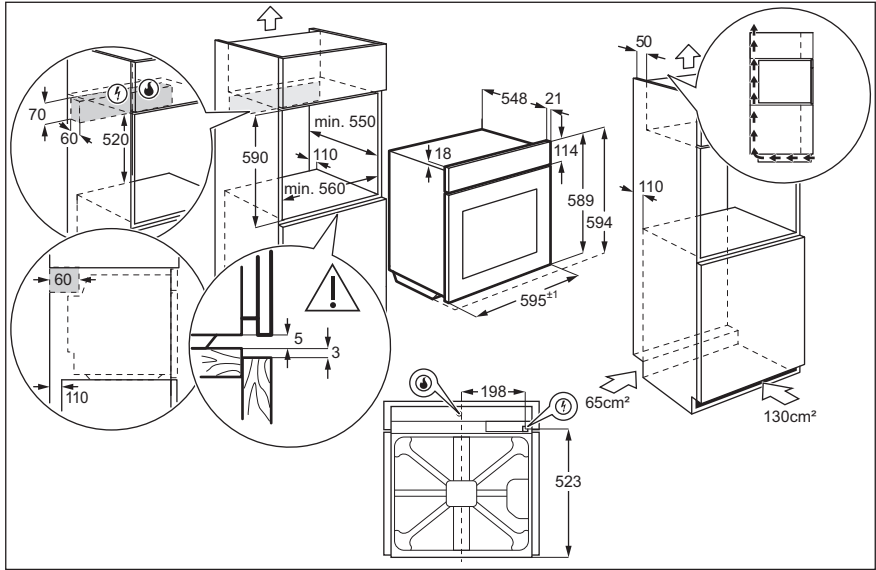
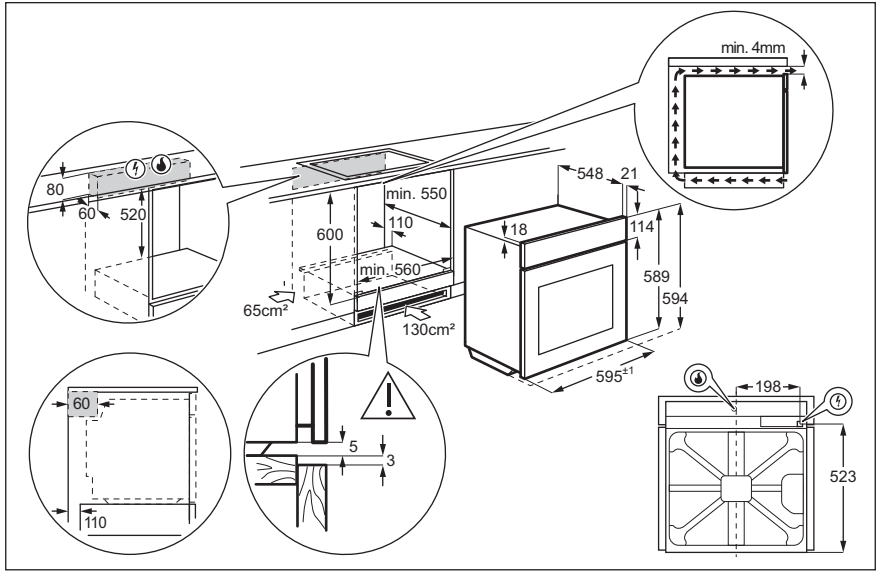
4. حرره ببطء إلى الجانب الأيسر. لا تضغط بقوة على سلك موصل شمعة الإشعال (F) ووصل المزدوجة الحرارية (E).
 5. حرر حاقن الشعلة (D) باستخدام مفتاح ربط مفاص 7 ملم، واستبدله بأخر، وهذا ضروري لنوع الغاز الذي تستخدمه.
 6. راجع فصل "المعلومات الفنية".
- قم بتركيب الشعلة بتسلسل عكسي. استبدال ملصق نوع الغاز بجوار سطح إمداد الغاز بالملصق الخاص بنوع الغاز الجديد.
- لا يحتاج مشعل فرن الغاز أي تنظيم أولي للغاز.

تأكد من أن ضغط توريد الغاز الخاص بالجهاز يتبع القيم الموصى بها.



إذا كان ضغط الغاز عرضة للتغيير أو يختلف عن الضغط اللازم، فيجب عليك تركيب أداة ملائمة لضبط الضغط في أنبوب الغاز.





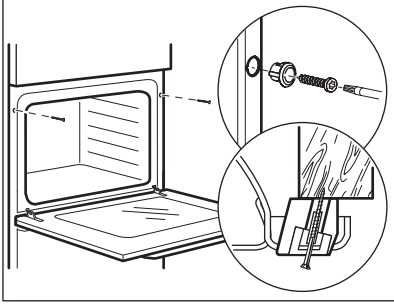
يجب أن تكون المواد مقاومة لارتفاع درجة الحرارة بمعدل 60 درجة مئوية كحد أدنى فوق درجة الحرارة المحيطة.

يجب أن يكون هناك إمداد متواصل بالهواء إلى الفرن لتجنب سخونة الفرن بشكل زائد للغاية.

يجب أن تكون هناك مسافة خلوص لا تقل عن 4 سم بين السطح العلوي للجهاز والقمة الداخلية للكابينة.

عند تركيب الجهاز بشكل "تحتي" (أسفل سطح موقد)، تتركيب سطح الموقد قبل وحدة الفرن.

3.7 تثبيت الفرن بالخزانة



من أجل التشغيل الصحيح، يجب أن توجد بكابينة الفرن فتحة سعتها 130 سم مربع بحد أدنى في الأمام أو على الجواني (بحد أدنى 65 سم مربع لكل جانب). يوصي المصنع بفتحة سعتها 130 سم مربع في الأمام من أجل كابينة حجرية وفتحة سعتها 65 سم مربع لكل جانب في حالة الكابينة الخشبية.

عند تركيب سطح موقد فوق الفرن، قم بإجراء توصيلات كهربية مختلفة لسطح الموقد والفرن.

لا تقم بعمل توصيلات إلا باستخدام الكابلات الصحيحة للطاقة الممدودة.

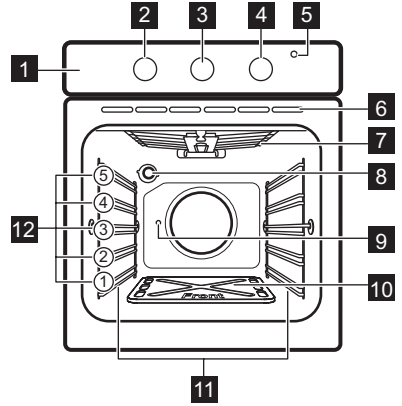
يجب التأكد من إمكانية الوصول بعد التركيب إلى الجهاز بسهولة لإجراء الإصلاحات أو الصيانة عند الحاجة.



4. وصف المنتج

4.1 نظرة عامة

- 1 لوحة التحكم
- 2 مقبض ووظائف التسخين
- 3 مقبض مؤقت التذكير بالدفائق
- 4 مقبض التحكم في الغاز
- 5 مؤشر الطاقة
- 6 فتحات الهواء لمروحة التبريد
- 7 عنصر التسخين
- 8 مصباح
- 9 فتحة السيخ الدوار
- 10 اللوح السفلي لتجفيف الفرن
- 11 دعم الرف، قابل للإزالة
- 12 مواضع الأرفف



4.2 الملحقات

- للكعك والبسكويت.
- السيخ الدوار
- لشواء قطع اللحم والدواجن الأكبر حجمًا.

- رف سلكي
- لأنية الطهي وعلب الكعك وقطع اللحم.
- صينية خبز مصنوعة من الألومنيوم

5. قبل أول استخدام

تحذير
راجع فصول الأمان.



5.1 قبل الاستخدام للمرة الأولى

قد يؤدي الجهاز إلى انبعاث رائحة ودخان. تأكد من تهوية الغرفة.



الخطوة الثانية



الخطوة الأولى

سخن الفرن الفارغ مسبقًا

نظّف الفرن

1. فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الفرن.
 2. نظّف الفرن والملحقات بمياه دافئة وقطعة قماش ناعمة ومنظف معتدل.
1. اضبط درجة الحرارة القصوى للوظيفة: الوقت: ساعة واحدة.

أوقف تشغيل الفرن وانتظر إلى أن يبرد. ضع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك في الفرن.

5.2 لوحة تجويف الفرن السفلية

عندما تشتري الجهاز، يتم أولاً وضع اللوح السفلي لتجويف الفرن مع الملحقات. قبل أن تستخدم الجهاز

للمرة الأولى، ضع اللوح السفلي والفتحة على الجزء الأمامي من منطقة المشعل، كما هو موضح في فصل "وصف المنتج".

6. الاستخدام اليومي



تحذير
راجع فصول الأمان.

لا تستمر في الضغط على مقبض التحكم في الغاز لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يتم إشعال شعلة الفرن بعد 15 ثانية، حرر مقبض التحكم في الغاز، وأدره لوضع إيقاف التشغيل، وافتح باب الفرن. انتظر دقيقة واحدة على الأقل، اغلق باب الفرن وحاول إشعال شعلة الفرن مرة أخرى.

6.1 إشعال شعلة الغاز الخاصة بالفرن



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

6.2 بعد إشعال شعلة الغاز بالفرن

1. حرر مقبض التحكم في الغاز.
 2. أدر مقبض التحكم في الغاز لضبط درجة الحرارة. تحكم في اللهب من خلال الفتحات في اللوح السفلي للتجويف.
- يضيء مؤشر الطاقة عندما تدير مقبض وظائف الفرن.

1. اضغط على مقبض التحكم في الغاز، وأدره إلى

2. واصل الضغط على مقبض التحكم في الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج. لا تحرر المقبض حتى يشتعل اللهب، وإلا فسيستوف تدفق الغاز.

6.3 مقبض للتحكم في الغاز

الوظيفة

رمز

للتسخين من أسفل الفرن. نطاق ضبط درجة الحرارة (150 - 250 درجة مئوية).



طهي تقليدي

التسخين من الأعلى.




الشواية

6.4 وظائف الفرن

وظيفة الفرن	الاستخدام
0 وضع إيقاف التشغيل	الفرن في وضع إيقاف التشغيل.
الصورة لتشغيل المصباح.	الصورة
الصورة السيخ الدوار	لشواء قطع أكبر من اللحم على السيخ الدوار.

6.5 استخدام الشواية

2. حرر مقبض التحكم في الغاز. لا تستمر في الضغط على مقبض التحكم في الغاز لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يتم إشعال شعلة الشواية بعد 15 ثانية، حرر مقبض التحكم في الغاز، وأدره لوضع إيقاف التشغيل، وافتح باب الفرن. انتظر دقيقة واحدة على الأقل، أغلق الفرن وحاول إشعال شعلة الشواية مرة أخرى.
راجع فصل "تلميحات ونصائح"، الشواء.

1. اضغط على مقبض التحكم في الغاز، وأدره إلى  واصل الضغط على مقبض التحكم في الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل. لا تحرر المقبض حتى يشتعل اللهب.
2. جهاز سلامة الفرن: يشتمل فرن الغاز على منظم حرارة مزدوج. فهو يعمل على إيقاف تدفق الغاز في حالة انطفاء اللهب.

7. وظائف الساعة

7.1 كيفية الضبط: جهاز التوقيت بالدقائق

لضبط العد التنازلي.

الخطوة 2	الخطوة 1
أدر مقبض المؤقت لضبط العد التنازلي.	أدر مقبض المؤقت إلى نطاقه الكامل.
عند انتهاء الوقت المضبوط، يتم إصدار إشارة صوتية. هذه الوظيفة ليس لها تأثير على تشغيل الفرن.	

8. استخدام الملحقات

8.1 استخدام السيخ الدوار

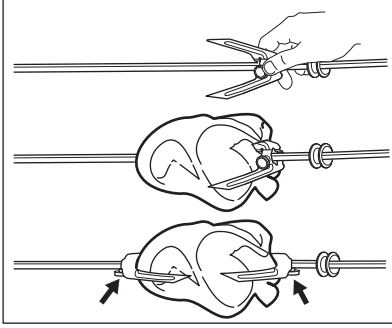
تحذير
توخ الحذر عند استخدام السيخ الدوار. ويعتبر السيخ والشوكة حادة. فهناك خطر التعرض لإصابة.



تحذير
راجع فصول الأمان.



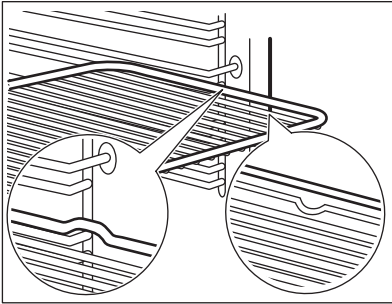
4. ثبت الشوكة الأولى على السيخ ثم ضع اللحم على السيخ الدوار ثم ثبت الشوكة الثانية.



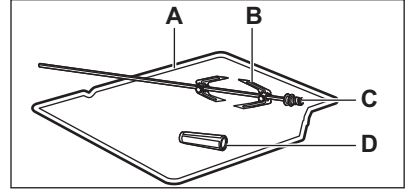
5. استخدم البراغي لربط الشوكات.
6. ضع طرف السيخ في فتحة السيخ الدوار.
7. ضع الجزء الخلفي من السيخ على إطار السيخ الدوار.
8. راجع فصل "وصف المنتج".
9. أزل مقبض السيخ الدوار.
10. اختر وظيفة مع موضع السيخ الدوار. يدور السيخ الدوار.
11. أشعل شعلة الشواية. راجع جداول الطهي.

8.2 إدخال الملحقات

يزيد وجود ثلثة صغيرة في الجزء العلوي من مستوى الامان. التلمتات هي أيضا أجهزة مضادة للانزلاق. تمنع الحافة العالية حول الرف انزلاق أواني الطهي من الرف.

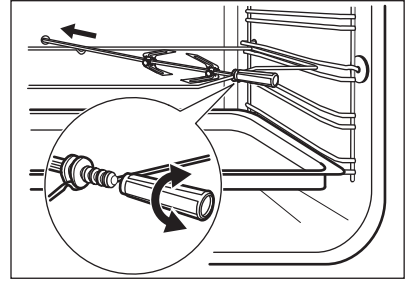


تحذير
استخدم قفازات الفرن عند إزالة السيخ الدوار. حيث يكون السيخ الدوار والشواية ساخنة. ومن ثم هناك خطر الإصابة بحروق.

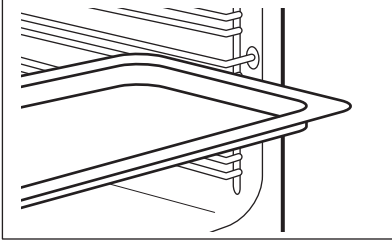


- A. إطار السيخ الدوار
B. الشوكات
C. السيخ
D. مقبض

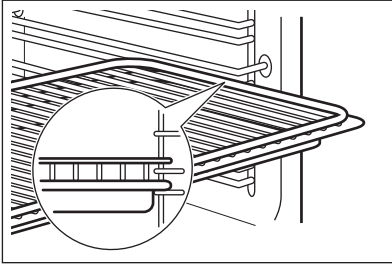
1. ضع مقبض السيخ الدوار في السيخ.
2. ضع المقلاة العميقة على أدنى موضع للرف.
3. ضع إطار السيخ على موضع الرف الثالث من أسفل.



رف سلكي:
ادفع الرف بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف وتأكد من أن نقطة القدم لأسفل.



صينية خبز:
ادفع الصينية بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف.



رف سلكي، صينية خبز:
ادفع الصينية بين أشرطة التوجيه الخاصة بدعامة الرف والرف السلكي على أشرطة التوجيه بالأعلى.

9. وظائف إضافية

9.1 مروحة التبريد

الفرن، فيمكن لمروحة التبريد أن تستمر في العمل إلى أن يبرد الفرن.

عند تشغيل الموقد، تشط مروحة التبريد تلقائيًا لتحافظ على برودة أسطح الفرن. إذا فمت بإيقاف تشغيل

10. نصائح وتلميحات

راجع فصول الأمان.



لتقليل تآثر الرذاذ، يجب تجفيف الطعام جيدًا قبل الشواء.

يمكنك وضع المكملات مثل الطماطم والمشروم تحت الشبكة عند شواء اللحوم.

يجب عليك قلب الطعام أثناء الطهي، حسب الحاجة.

طهي اللحم والأسماك

اترك اللحم لمدة 15 دقيقة تقريبًا قبل نقشه وتقطيعه حتى لا يتساقط العصير.

لمنع وجود الكثير من الدخان في الفرن أثناء الشواء، أضف بعض الماء إلى المقلاة العميقة. لمنع تكثف الدخان، أضف الماء في كل مرة بعد جفافه.

مدد الطهي

تعتمد مدد الطهي على نوع الطعام ومدى تناسقه وحجمه.

في البداية، راقب الأداء أثناء الطهي. ابحث عن أفضل الأعدادات (إعداد الحرارة، مدة الطهي، إلخ) الخاصة

يشتمل الفرن على خمسة مستويات للأرفف.

قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز.

قد يقوم الفرن بالتحميم أو الشواء بطريقة مختلفة عن الفرن الذي امتلكته من قبل.

خبز الكعك

لا تفتح باب الفرن قبل انتهاء 3/4 مدة الطهي المضبوطة.

الشواء

صنع الطعام بالقرب من عنصر التسخين الموجود بالأعلى لطهي أسرع، أو أبعد عن العنصر لطهيه باعتدال أكبر.

باواني الطهي والوصفات والكميات عند استخدام هذا الجهاز.

10.2 جداول الطهي

الطواجن لتر
سخن الجهاز وهو فارغ مسبقاً قبل الطهو.

لتحضير من 1.5 - 2.5 كجم من الطعام.

استخدم موضع الرف الرابع.

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
لازانيا	180	50 - 45
كانيلوني	180	50 - 45
غراتين البطاطس	180	40 - 33
المعكرونة المحمص	180	50 - 45
كباب حلة	190	40 - 35

لحوم

سخن الجهاز وهو فارغ مسبقاً قبل الطهو.

استخدم موضع الرف الثالث.

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
الحمل والضأن، 1.7 كجم	200 - 180	100 - 80
دجاج، 1 - 1.8 كجم	230 - 220	90 - 80
بط، 1.8 - 2.5 كجم	230 - 220	120 - 100
الإوز، 2.5 - 3.5 كجم	230 - 220	180 - 160
أرنب، 2 كجم	190 - 180	80 - 60
لحم الماعز، 1.8 كجم	180 - 170	90 - 60

البيتزا

سخن الجهاز وهو فارغ مسبقاً قبل الطهو.

لتحضير من 1.4 - 1.5 كجم من الطعام.

استخدم موضع الرف الثالث أو الرابع.

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
البيتزا، رقيقة	210 - 200	30 - 20
البيتزا، سمكة	210 - 200	30 - 25
كالزوني	200 - 190	30 - 25

كعك

سخن الجهاز وهو فارغ مسبقاً قبل الطهو.

الطعام	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
كعكة مستوية، 0.6 - 1.0 كجم	4	180 - 170	30 - 20
كعك إسفنجي، 1.0 - 1.5 كجم	4	180 - 170	50 - 40
فطير مشلتل، 1.2 - 1.5 كجم	3 أو 4	190	45 - 40

الشواء

سخن الفرن الفارغ مسبقاً لمدة 3 دقائق.

استخدم موضع الرف الرابع.

درجة الحرارة القصوى هي القيمة الافتراضية لجميع أنواع الطعام.

الطعام	الكمية (كجم)	الوقت (بالدقائق)
برجر	0.6 (6 قطع)	30 - 20
تحمير التوست	0.5	12 - 9
توست هاواي	6 قطع	14 - 7

10.3 الطهي في فرن الغاز

اللحوم والدواجن

سخن الفرن وهو فارغ مسبقاً لمدة 10 دقائق قبل الطهي.

استخدم الرف السلكي.

ضع مقلاة عميقة على موضع الرف الثاني.

استخدم موضع الرف الثالث.

الطعام	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)
ضلع لحم البقر، 1.0 كجم	دقيقة	65 - 50
لحم البقر المخلي من العظم، 1.0 كجم	190	65 - 55
لحم ضأن، 1.0 كجم	دقيقة	65 - 50
دجاج / أرنب، 1.2 كجم	230 - 220	95 - 85
بط، 1.0 كجم	190	100 - 90

لحم الديك الرومي

سخن الفرن وهو فارغ مسبقاً لمدة 10 دقائق قبل الطهي.

استخدم المقلاة العميقة.
استخدم موضع الرف الثاني.

المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الطعام
170 - 160	دقيقة	الكعك الغني بالفواكه في قالب كعك 20 سم على الرف السلكي
170 - 160	دقيقة	الكعك الغني بالفواكه في قالب كعك 20 سم على الرف السلكي
130 - 115	دقيقة	كيك الماديرا في قالب كعك 20 سم على الرف السلكي
65 - 40	الحد الأدنى - 170	كعك صغير
55 - 45	دقيقة	خبز الزنجبيل

خبز
سخن الفرن وهو فارغ تسخيناً مسبقاً لمدة 10 دقائق قبل الطهي.
استخدم صينية الطهي.
استخدم موضع الرف الرابع.

المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الطعام
60 - 50	190 - 180	أرغفة خبز، 0.5 كجم
70 - 60	190 - 180	أرغفة خبز، 1.0 كجم
35 - 25	190 - 180	اللحائف والكعك

10.4 الشواء

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 3 دقائق قبل الطهو.

استخدم موضع الرف الرابع.

درجة الحرارة القصوى هي القيمة الافتراضية لجميع أنواع الطعام.

حفظ	القطع	الوقت (بالدقائق)	الوجه الأول	الوجه الثاني
شرائح اللحم المخفلة، 0.8 كجم	4	15 - 13	15 - 13	15 - 13
شرائح اللحم البقري، 0.6 كجم	4	15 - 12	15 - 12	15 - 12
دجاج (مقطع إلى 2)، 1.0 كجم	2	40 - 35	40 - 35	35 - 30

المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الطعام
250 - 220	160	لحم الديك الرومي، 4.5 - 5.5 كجم

المعجنات
سخن الفرن وهو فارغ تسخيناً مسبقاً لمدة 10 دقائق قبل الطهي.

استخدم صينية الخبز في حالة عدم تحديد أي أواني طهي أدناه.

استخدم موضع الرف الرابع.

المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الطعام
60 - 50	165	كعكة الفاكهة في قالب كعك دائري 26 سم على الرف السلكي
60 - 50	دقيقة	فطيرة الفاكهة في قالب كعك دائري 26 سم على الرف السلكي
45 - 35	190	معجنات شو
35 - 25	170	لحائف محشوة
60 - 50	165	تارت بالمربي في قالب كعك دائري 30 سم على الرف السلكي

حلو البودنج
سخن الفرن وهو فارغ تسخيناً مسبقاً لمدة 10 دقائق قبل الطهي.

استخدم 9 قوالب صغيرة من السيراميك.

اسكب 2 سم من الماء في مقلاة عميقة.

استخدم موضع الرف الثالث.

المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الطعام
85 - 70	دقيقة	كاسترد البيض في حمام مائي

الكعك
سخن الفرن وهو فارغ تسخيناً مسبقاً لمدة 10 دقائق قبل الطهي.

استخدم صينية الخبز في حالة عدم تحديد أي أواني طهي أدناه.

استخدم موضع الرف الرابع.

استخدم السيخ الدوار مع شعلة الفرن السفلية.
استخدم موضع الرف الثالث.

الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة منوية)	الطعام
85 - 75	200 - 190	الدواجن، 1.0 - 1.2 كجم
85 - 75	200 - 190	الشواء، 0.8 - 1.0 كجم







10.6 معلومات لمعاهد الاختبار

الاختبارات وفق المعيار IEC 60350-1.


حفظ	القطع	الوقت (بالدقائق)	الوجه الأول	الوجه الثاني
الكباب	4	15 - 20	15 - 12	
صدر الدجاج، 0.4 كجم	4	15 - 13	15 - 13	
سمك مخلي، 0.4 كجم	4	15 - 13	14 - 12	
ساندوتشات محمص	6 - 4	7 - 5	-	
خبز محمص	6 - 4	4 - 2	3 - 2	

10.5 السيخ الدوّار

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 10 دقائق قبل الطهي.

	 (دقيقة)	 (° م)				
سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق.	55 - 35	- 150 170	4	صينية خبز	طهي تقليدي	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية)
سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق.	90 - 80	170	4	رف سلكي	طهي تقليدي	فطيرة تفاح، علبتان بقطر 20 سم
سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق.	60 - 50	170	4	رف سلكي	طهي تقليدي	كيك إسفنجي، قالب كيك قطره 26 سم
سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق.	40 - 25	- 160 170	4	صينية خبز	طهي تقليدي	مخبوز هش
سخن الفرن مسبقًا لمدة 3 دقائق.	3 - 2 دقائق للجانب الأول؛ 3 - 2 دقائق للجانب الثاني	الحد الأقصى	4	رف سلكي	الشواية	خبز محمص، 6 قطع
ضع الرف السلكي على المستوى الرابع ووعاء التقطير على المستوى الثالث للفرن. قم بتدوير الطعام بعد انقضاء نصف مدة الطهي.	30 - 20	الحد الأقصى	4	رف سلكي ووعاء تقطير	الشواية	برجر اللحم البقري، 6 قطع، 0.6 كجم
سخن الفرن مسبقًا لمدة 3 دقائق.						

11. العناية والتنظيف

تحذير
راجع فصول الأمان. 

11.1 ملاحظات حول النظافة

قم بتنظيف الجزء الأمامي من الفرن بقطعة قماش ناعمة بماء دافئ ومنظف معتدل. قم بتنظيف وفحص حشية الباب حول إطار التجويف.

استخدم محلول تنظيف لتنظيف للأسطح المعدنية.

نظف البقع بمنظف معتدل.



مواد التنظيف

نظف التجويف بعد كل استخدام. قد يتسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.

من الممكن أن تتكاثف الرطوبة في الفرن أو على الألواح الزجاجية في الباب. لتقليل التكاثف، دع الفرن يعمل لمدة 10 دقائق قبل الطهي. لا تخزن الطعام في الفرن لمدة تزيد عن 20 دقيقة. جفف التجويف بقطعة قماش ناعمة بعد كل استخدام.



الاستخدام اليومي

نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام ودعها تجف. استخدم قطعة قماش ناعمة بماء دافئ ومنظف معتدل. لا تنظف الملحقات في غسالة الأطباق.

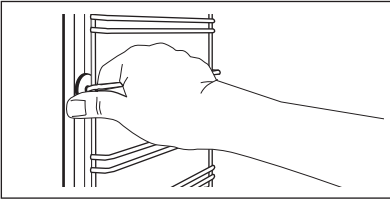
لا تقم بتنظيف الملحقات غير اللاصقة باستخدام منظف كاشط أو أشياء ذات حواف حادة.



الملحقات

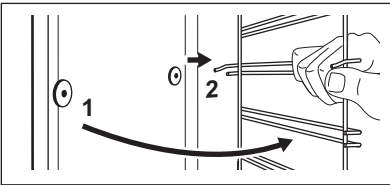
11.2 كيفية الإزالة: دعامات الأرفف

أخرج دعامات الأرفف عند لتنظيف الفرن.



الخطوة 1 أطفئ الفرن وانتظر حتى يبرد.

الخطوة 2 اسحب الجزء الأمامي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي.



الخطوة 3 اسحب الطرف الخلفي من دعامة الرف من الجدار الجانبي لإزالته.

الخطوة 4 قم بتركيب دعامات الأرفف في تسلسل عكسي.

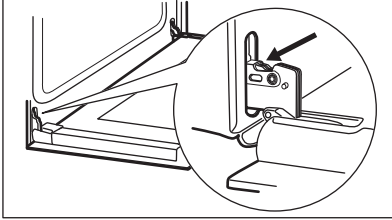
11.3 كيفية الإزالة والتثبيت: الباب

يشتمل باب الفرن علي لوحين من الزجاج. يمكنك إزالة باب الفرن واللوح الزجاجي الداخلي لتنظيفه. اقرأ تعليمات "إزالة وتركيب الباب" قبل إزالة الألواح الزجاجية.

تحذير

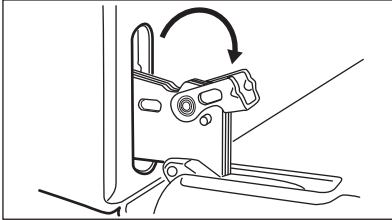


يجب عدم استخدام الفرن دون اللوحات الزجاجية.



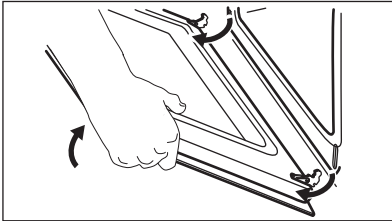
الخطوة 1 أفتح الباب بصورة كاملة وامسك بكلتا المفصلتين.

الخطوة 2 ارفع وأدر ذراعي التثبيت على المفصلتين.

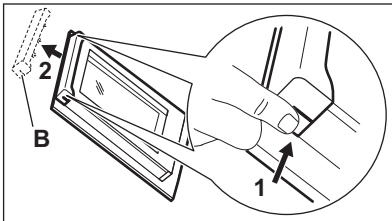


الخطوة 3 أغلق باب الفرن إلى المنتصف على وضع الفتح الأول. ثم ارفع واسحب للأمام وقم بإزالة الباب من قاعدته.

الخطوة 4 ضع الباب على قطعة قماش ناعمة فوق سطح ثابت.

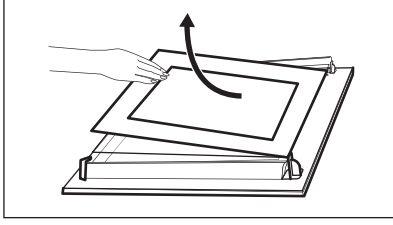


الخطوة 5 أمسك طرف الباب (B) من الحافة العلوية في الجانبين وادفعها للداخل لتحرير المشبك.



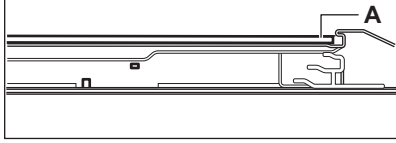
الخطوة 6 اسحب طرف الباب إلى الأمام لإخراجه.

الخطوة 7 أمسك باللوح الزجاجي للباب من حافته العلوية واسحبه للخارج بعناية. تأكد من أن الزجاج يخرج من الدعامات بالكامل.



الخطوة 8 نظف الألواح الزجاجية بالماء والصابون. جفف الألواح الزجاجية بعناية. لا تنظف المجاري الزجاجية في عسالة الأطباق.

الخطوة 9 بعد التنظيف، قم بثبيت اللوح الزجاجي وباب الفرن.



يجب أن تواجه منطقة طباعة الشاشة الجانب الداخلي من الباب. بعد اكتمال التركيب تأكد من أن سطح إطار اللوح الزجاجي على منطقة طباعة الشاشة غير خشن عندما تلمسه. عند التركيب بشكل صحيح يصدر طرف الباب صوتًا. تأكد من تركيب اللوح الزجاجي الداخلي في القواعد بشكل صحيح.

أمسك دائمًا المصباح الهالوجين بقطعة قماش لمنع احتراق بقايا الشحوم على المصباح.

11.4 كيفية الاستبدال: مصباح

تحذير
خطر حدوث صدمة كهربائية.
قد يكون الزجاج ساخنًا.



قبل استبدال المصباح:

الخطوة 3	الخطوة 2	الخطوة 1
ضع قطعة قماش على الجزء السفلي للفرن.	افصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي.	قم بإطفاء الفرن. انتظر حتى يبرد الفرن.

المصباح الخلفي

الخطوة 1	أدر الغطاء الزجاجي لإزالته.
الخطوة 2	نظف الغطاء الزجاجي.
الخطوة 3	استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 °م.
الخطوة 4	قم بتركيب الغطاء الزجاجي.

12. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

تحذير
راجع فصول الأمان.



12.1 ماذا تفعل لو...

المشكلة	السبب المحتمل	الإصلاح
الفرن لا يُسخن.	الفرن في وضع إيقاف التشغيل.	شغّل الفرن.
الفرن لا يُسخن.	المنصهر تالف.	تأكد من أن المنصهر هو سبب العطل. إذا تكررت مشكلة المنصهر، اتصل بغني كهرباء مؤهل.
الفرن لا يعمل.	الإشعال التلقائي لا يعمل.	أشعل المشعل بعود ثقاب طويل. أمسك اللهب بالقرب من الفتحة الموجودة أسفل تجويف الفرن. في نفس الوقت ادفع مقبض التحكم في الغاز وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى درجة حرارة. عندما تضيء الشعلة، واصل الضغط على مقبض التحكم في الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل لتسخين المنظم الحراري المزدوج. ولا فستتوقف تدفق الغاز.
المصباح لا يعمل.	المصباح مكسور.	استبدل المصباح.
يستقر البخار والتكثيف على الطعام وفي تجويف الفرن.	لقد تركت الطبق داخل الفرن لمدة طويلة.	يجب عدم ترك الطعام في الفرن لأكثر من 15-20 دقيقة بعد الطهي.
اللهب ينطفئ فوراً بعد الإشعال.	لم يتم تسخين منظم الحرارة المزدوج.	بعد إضاءة الشعلة، أبق مقبض التحكم في الغاز مضغوطاً لمدة 15 ثانية أو أقل.
السيخ الدوار لا يدور.	لم يتم تركيب السيخ الدوار بشكل صحيح في فتحة السيخ الدوار.	راجع فصل "استخدام الملحقات"، استخدام السيخ الدوار.
حشية الباب تالفة.	-	لا تستخدم الفرن. اتصل بمركز خدمة معتمد.

12.2 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 لتجويف الفرن. لا تقم بإزالة لوحة التصنيف من تجويف الفرن.

نوصي بكتابة البيانات هنا:

الطراز (MOD)
رقم المنتج (PNC)
الرقم التسلسلي (S.N)

13. البيانات الفنية

13.1 البيانات الفنية

إجمالي الطاقة:	الكهربائية:	0.07 كيلو واط
	الغاز الأصلي:	G20 (2H) 20 مللي بار = 2.6 كيلووات
	استبدال الغاز:	G30/G31 30/30 مللي بار = 196 جم/ساعة G30/G31 30/30 مللي بار = 2.7 كيلووات

إمداد الكهرباء:	240 - 220 فولت ~ 60 50 - هرتز
فئة الجهاز:	I12H3B/P
توصيل الغاز:	"G 1/2"
فئة الجهاز:	3

13.2 شعلة فرن الغاز

نوع الغاز	طاقة الغاز العادية (كيلو وات)	التدفق العادي للغاز (جم/ الساعة)	طاقة غاز منخفضة (كيلو وات)	إبرة جانبية (مم 1/100)	علامة الحاقن (مم 1/100)
G20 (2H) 20 مللي بار	2.6	-	0.7	مُعدّل	112 ○
G30/G31 30/30 مللي بار	2.7	196	0.7	43	80

13.3 شعلة شواية الغاز

نوع الغاز	طاقة الغاز العادية (كيلو وات)	التدفق العادي للغاز (جم/ الساعة)	طاقة غاز منخفضة (كيلو وات)	إبرة جانبية (مم 1/100)	علامة الحاقن (مم 1/100)
G20 (2H) 20 مللي بار	1.85	-	-	-	92
G30/G31 (3B/P) 30/30 مللي بار	2.0	145	-	-	71

14. كفاءة الطاقة

14.1 توفير الطاقة

يتمتع الجهاز بميزات تُساعدك في توفير الطاقة أثناء الطهي بشكل يومي.




تأكد من أن باب الفرن مغلق أثناء تشغيل الفرن. لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي. حافظ على نظافة حشية الباب وتأكد من أنها مثبتة بشكل سليم في مكانها. استخدم أوان معدنية لتحسين توفير الطاقة.. إن أمكن، لا تقم بالتسخين المسبق للفرن قبل الطهي. حافظ على الفواصل بين الطهي لأقل حد ممكن عند تجهيز عدد من الأطباق في وقت واحد.

15. المخاوف البيئية

البيئة والصحة الإنسانية وقم بإعادة تصنيع مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من الأجهزة

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز . ضع الأغلفة في حاوية مناسبة لإعادة التدوير. ساعد في حماية

التي تحمل رمز  مع غيرها من المخلفات المنزلية الأخرى. ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المستولة

عن إعادة التصنيع بمنطقتك أو اتصل بالمجلس المحلي التابع له.

867348112-G-392022



CE

electrolux.com