

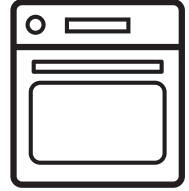


Electrolux



electrolux.com/register

AR دليل المستخدم | فرن الغاز



KOGEE00K



مرحبًا بكم في إلكترولوكس! نشكرك على اختيارك لجهازنا.

الحصول على نصائح الاستخدام، والكتيبات الترويجية، واستكشاف المشكلات وإصلاحها، ومعلومات الصيانة والإصلاح:

www.electrolux.com/support



عرضة للتغيير بدون إشعار

المحتويات

1. معلومات الأمان..... 2
2. تعليمات السلامة..... 4
3. التركيب..... 6
4. وصف المنتج..... 10
5. قبل الاستخدام الأول..... 10
6. الاستخدام اليومي..... 10
7. وظائف الساعة..... 11
8. استخدام الملحقات..... 12
9. وظائف إضافية..... 13
10. تلميح ونصائح..... 13
11. العناية والتنظيف..... 17
12. استكشاف الأعطال وإصلاحها..... 19
13. البيانات الفنية..... 19
14. كفاءة الطاقة..... 20
15. السعودية - خدمة العملاء..... 21
16. المخاوف البيئية..... 21

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: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. أبعد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الجهاز عند الاستخدام وعند التبريد.
- 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 يقتصر استخدامه فيها على الاستخدام المنزلي (المعتاد).
- 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 سلك 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 دائما قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- لإزالة دعائم الرف اسحب أولا الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. ركب دعائم الأرفف بتسلسل عكسي.
- لا تستخدم منظم 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 السلامة

هذا الجهاز ملائم للأسواق التالية: BH QA SA

AE KW OM

2.1 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 المتوفرة على موقعنا الإلكتروني.
- احذر دائما عند تحريك الجهاز لثقل وزنه. استخدم دائما 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.

2.2 التوصيل الكهربائي

⚠ تحذير

هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.

- 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 دائما استخدام مقبس مقاوم للصدمات الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام المشتركات الكهربائية متعددة القوابس وكابلات الإطالة.
- احرص على عدم إتلاف القابض 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 أسفل، خاصة عندما يعمل أو يكون الباب ساخنا.
- 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 مرتخيا، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز. احرص دائما على سحب قابس التيار الرئيسي.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات التلقائية المزالة من الحامل)، وعوايق 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 بيانات المنتج. يمكنك أيضا الرجوع إلى الجدول:

إجمالي الطاقة (وات)	مقطع الكابل (مم ²)
الحد الأقصى 1380	3x0.75
الحد الأقصى 2300	3x1
الحد الأقصى 3680	3x1.5

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

2.3 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 الثلاجة.
- 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.

2.4 الاستخدام

⚠ تحذير

خطر التعرض للإصابة أو حروق أو صدمة كهربائية أو انفجار.

⚠ تنبيه

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. يمكن إطلاق الهواء الساخن.
- لا تشغل الجهاز ويدك مبتلتان أو عندما يكون على تماس مع الماء.
- 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.
- استخدم دائماً الزجاج والبرطمانات المعتمدة لأغراض الحفظ.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو مواد مبللة بمنتجات قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو بالقرب منه أو عليه.

⚠ تحذير

خطر التعرض للجهاز للتلف.

- لمنع تلف أو تغير لون طبقة المينا:
 - لا تضع رقائق ألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي من تجويف للجهاز.
 - لا تضع الماء مباشرة في الجهاز وهو ساخن.
 - لا تحتفظ بال أطباق والأطبعة الرطبة في الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
 - توخ الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.

- لا يؤثر تغير لون طبقة المينا أو الفولاذ المقاوم للصدأ على أداء الجهاز.
- استخدم مقلاة عميقة لصناعة الكعك الرطب.
- عصائر الفاكهة قد تسبب بقعاً قد تكون دائمة.
- استخدم فقط الملحقات المتوفرة مع هذا الجهاز أو الموصى بها من قبل الشركة المصنعة.
- احرص دائماً على غلق باب الجهاز عند الطهي.
- إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أثاث (مثل باب) فاحرص على عدم إغلاق الباب أبداً والجهاز يعمل. قد تتراكم 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 تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.

- أوقف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الرئيسي عن مقبس التيار قبل الصيانة.
- تأكد من أن الجهاز بارد. هناك خطر أن تنكسر الألواح الزجاجية.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فوراً عند تلفها. اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- توخ الحذر عند إزالة الباب من الجهاز، حيث إن الباب ثقيل.
- نظف الجهاز بانتظام لمنع تعرض مادة السطح لليلي.
- نظف الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة. لا تستخدم إلا المنظفات المحايدة. لا تستخدم منتجات كاشطة، أو حشوات تنظيف كاشطة، أو مذيبات، أو أشياء 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 ومصابيح 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

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

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

2.8 التخلص من الجهاز

⚠ تحذير

خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

3. التركيب

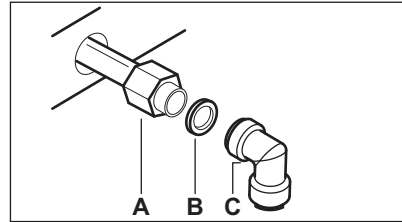
⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

3.1 توصيل الغاز

يوجد سطح التوصيل الخاص بوحدة الإمداد بالغاز في الجزء الخلفي من الفرن.
لا تستخدم الأنابيب المطاطية المرنة.

1. قبل توصيل الغاز، أفصل الفرن عن مصدر التيار الرئيسى.
2. أغلق الصمام الرئيسى الخاص بإمداد الغاز.
3. لا تنزع الفرن بالكامل في الخزنة المدمجة، واترك فجوة قدرها 30 سم تقريباً.
4. توصيل مصدر إمداد الغاز.



- A. سطح إمداد الغاز، طرف العمود مع سطح إمداد
- B. الحلقة المعدنية
- C. الكوع

5. ضع الحشية المرفقة بين الأنابيب ووصلة إمداد الغاز. أدر الأنابيب إلى سطح إمداد الغاز 1/2 بوصة.
6. استخدم مفتاح ربط 22 مم لربط الصواميل. أبق جهاز إمداد الغاز في الموضع الصحيح. تعامل مع دائرة إمداد الغاز برفق.

⚠ تحذير

لا تستخدم اللهب للتحقق من وجود أي تسريبات.

7. انقل الفرن بالكامل إلى الخزنة المدمجة.

⚠ تحذير

لا تضغط على سطح إمداد الغاز والأنبوب عند نقل الفرن إلى الخزنة المدمجة.

8. أغلق الوصلة بشكل صحيح. استخدم مكتشف التسريب للتحكم فيه.

3.2 الضبط على أنواع الغاز المختلفة

بُسمَح 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.

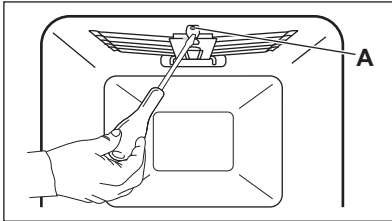
يجب ضبط معدل الغاز الملائم.

⚠ تحذير

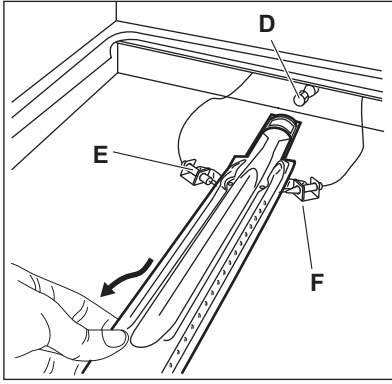
قبل استبدال الحواقي، تأكد من أن مقابض الغاز في وضع الإيقاف. أفصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي. انتظر حتى يبرد الفرن. فهناك خطر التعرض لإصابة.

3.3 استبدال حاقن شواية الغاز

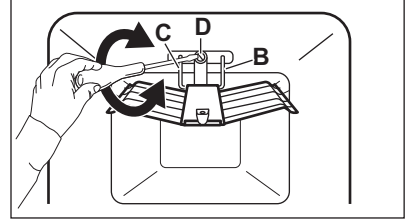
1. حرر المسامير التي تُثبت شعلة الشواية في مكانها (A).



2. حرك الشعلة للأمام بعناية من دعامة الحاقن. قم بتحريكه ببطء لأسفل. لا تضغط بقوة على سلك موصل شمعة الإشعال (B) وموصل المزدوجة الحرارية (C).



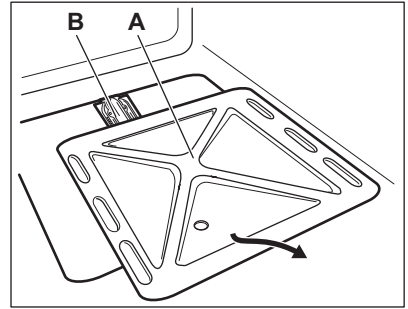
3. قم بإزالة حقن السخان (D) باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 مم واستبداله بأخر مختلف يتناسب مع نوع الغاز الذي تستخدمه.
راجع فصل "المعلومات الفنية".



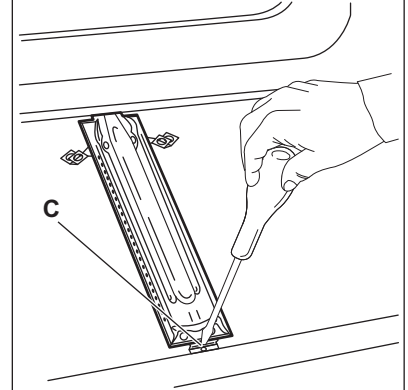
4. قم بتجميع الشعلة في ترتيب عكسي. قبل تثبيت المسامير، تأكد من دفع الشعلة بشكل صحيح إلى اللوحة الخلفية.
اختبر حوافن الشواية.

3.4 استبدال حاقن الفرن

1. قم بإزالة اللوحة السفلية لتجفيف الفرن (A) للوصول إلى شعلة الفرن (B).



2. حرر المسامير (C) التي تُثبت الشعلة في مكانها.



3. حرك الشعلة للأمام بعناية من دعامة الحاقن (D).

4. حركه ببطء إلى الجانب الأيسر. لا تضغط بقوة على سلك موصل شمعة الإشعال (F) وموصل المزدوجة الحرارية (E).

5. قم بإزالة حقن الموقد (D) باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 مم واستبداله بأخر مختلف، وهو ضروري لنوع الغاز الذي تستخدمه.
راجع فصل "المعلومات الفنية".

6. قم بتجميع الشعلة في ترتيب عكسي. استبدل ملصق نوع الغاز الموجود بالقرب من سطح إمداد الغاز بالملصق المتعلق بنوع الغاز الجديد. موقد الغاز لا يحتاج إلى أي تنظيم أولي للغاز.



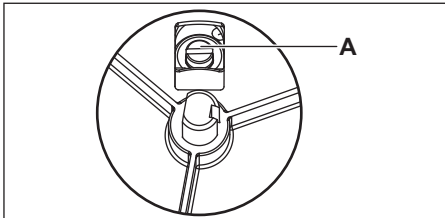
تأكد من أن ضغط إمداد الغاز في الجهاز يتوافق مع القيم الموصى بها.



إذا كان ضغط غاز الإمداد قابلاً للتغيير أو يختلف عن الضغط اللازم، فيجب عليك تركيب جهاز ضبط ضغط مناسب على أنبوب إمداد الغاز.

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 مسامير الضبط (A) باستخدام مفك بشفرة رفيعة.



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.

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

4. قم بتركيب مقبض التحكم في الغاز.

5. وصل الفرن بمصدر التيار الكهربائي.

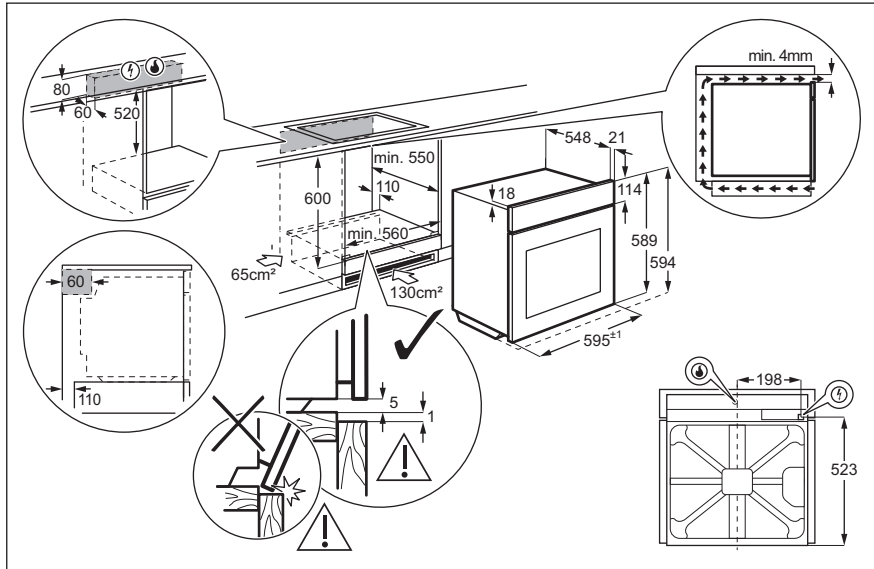
⚠ تحذير

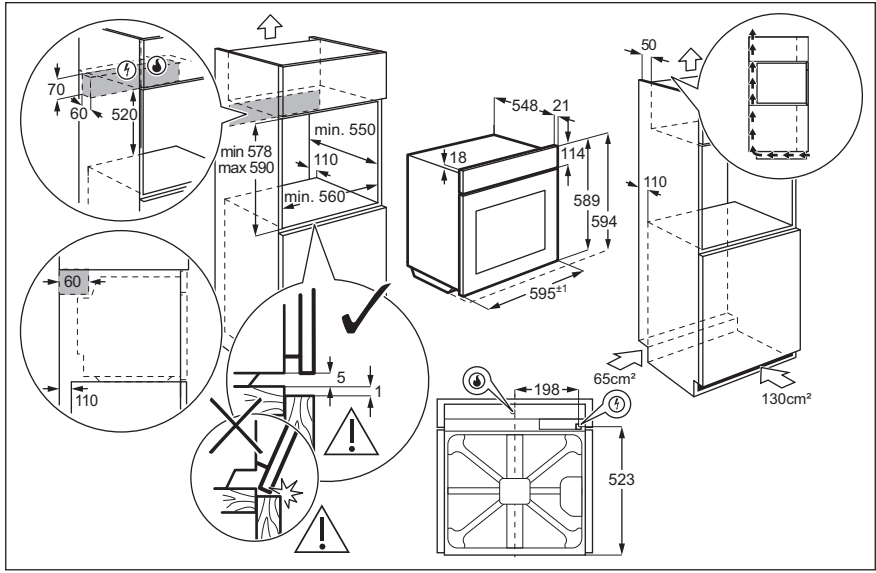
لا تضع قابس التيار الرئيسي في مقبس التيار الرئيسي إلا بعد إرجاع كل الأجزاء إلى موضعها الأولي. فهناك خطر التعرض لإصابة.

6. أشعل شعلة فرن الغاز.

راجع فصل "الاستخدام اليومي".

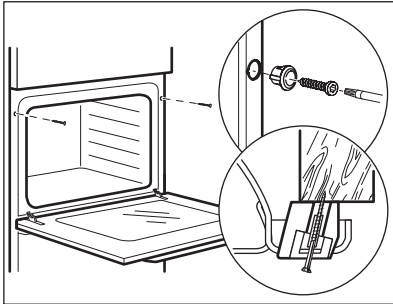
7. اضبط مقبض التحكم في الغاز إلى وضع الحد الأقصى واترك الفرن يسخن لمدة 10 دقائق على الأقل.





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

3.7 تثبيت الفرن بالخرانة



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

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

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.

من أجل التشغيل الصحيح، يجب أن توجد بكاينة الفرن فتحة سعتها 130 سم مربع بحد أدنى في الأمام أو على الجوانب (بحد أدنى 65 سم مربع لكل جانب). يوصى المصنع بفتحة سعتها 130 سم مربع في الأمام من أجل كايينة حجرية وفتحة سعتها 65 سم مربع لكل جانب في حالة الكايينة الخشبية.

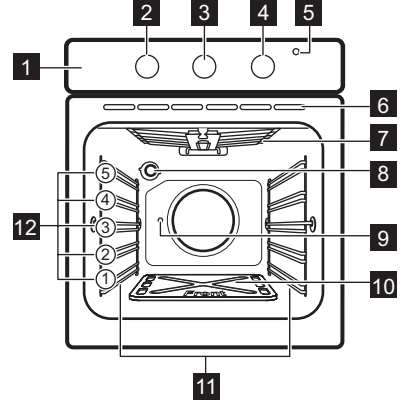
عند تركيب سطح موقد فوق الفرن، قم بإجراء توصيلات كهربية مختلفة لسطح الموقد والفرن.

لا تقم بعمل توصيلات إلا باستخدام الكابلات الصحيحة للطاقة الممدودة.

4. وصف المنتج

4.1 نظرة عامة

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



5. قبل الاستخدام الأول

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

5.1 لوحة تجفيف الفرن السفلية

عندما تشتري الجهاز، يتم أولاً وضع اللوح السفلي لتجفيف 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".

5.2 التسخين الأولي والتنظيف

سخّن الجهاز الفارغ مسبقاً قبل أول استخدام وملامسة الطعام. قد يصدر عن الجهاز رائحة كريهة ودخان. قم بتهوية الغرفة أثناء التسخين المسبق.

1. فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الجهاز.
2. اضبط الوظيفة [] اضبط درجة الحرارة القصوى. ارجع إلى الاستخدام اليومي. اترك الجهاز يعمل لمدة 1 ساعة.
3. اضبط الوظيفة [] اضبط درجة الحرارة القصوى.
4. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
5. نظف الجهاز والملحقات بقطعة قماش من الألياف الدقيقة وماء دافئ ومنظف معتدل فقط.
6. أعد الملحقات ودعامات الرفوف القابلة للإزالة إلى موضعها الأولي.

6. الاستخدام اليومي

6.1 اشتعال موقد الغاز



جهاز أمان الفرن:
موقد الغاز يحتوي على ترموكوبل. يوقف تدفق الغاز إذا انطقت اللهب.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

وظيفة الفرن	التطبيق
 خفيف	لتشغيل المصباح.
 السيخ الدوار	لشواء قطع أكبر من اللحم على السيخ الدوار.

6.5 استخدام الشواية

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

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. 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، اغلق الفرن وحاول إشعال شعلة الشواية مرة أخرى.
- راجع فصل "تلميحان ونصائح"، الشواء.

1. اضغط على المقبض للتحكم في الغاز ولفه إلى .
 2. استمر في الضغط على المقبض للتحكم في الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل لتسخين الترموكويل. لا تطلق المقبض حتى تشتعل اللهب، والا سيتوقف تدفق الغاز.
- لا تحتفظ بالمقبض للتحكم في الغاز مضغوطاً لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يشتعل موقد الفرن بعد 15 ثانية، أطلق المقبض للتحكم في الغاز، ولفه إلى وضع الإيقاف، وافتح باب الفرن. انتظر دقيقة واحدة على الأقل، ثم أغلق باب الفرن وحاول إشعال موقد الفرن مرة أخرى.

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 للتجفيف.
- يضيء مؤشر الطاقة عندما تدير مقبض وظائف الفرن.

6.3 مقبض التحكم في الغاز

رمز	وظيفة
	للتسخين من أسفل الفرن. نطاق ضبط درجة الحرارة (150° م - 250° م).
	الطهي التقليدي
	يسخن من الأعلى.
	الشواء

6.4 وظائف الفرن

وظيفة الفرن	التطبيق
	الجهاز متوقف عن العمل.
	وضعية الإيقاف

7. وظائف الساعة

7.1 مؤقت التذكير بالدقائق

لضبط العد التنازلي.

1. أدر مقبض المؤقت حتى نطاقه الكامل.
2. أدر مقبض المؤقت لضبط العد التنازلي.

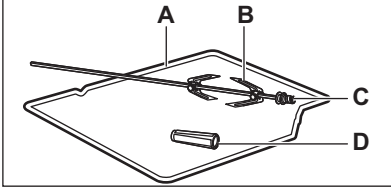
عند انتهاء الوقت، تصدر الإشارة الصوتية.

	هذه الوظيفة ليس لها تأثير على تشغيل الجهاز.
---	---

8. استخدام الملحقات

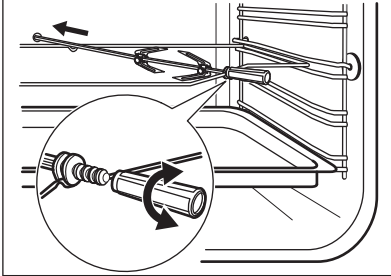


استخدم قفازات الفرن عند إزالة السيخ الدوار. حيث يكون السيخ الدوار والشواية ساخنة. ومن ثم هناك خطر الإصابة بحروق.

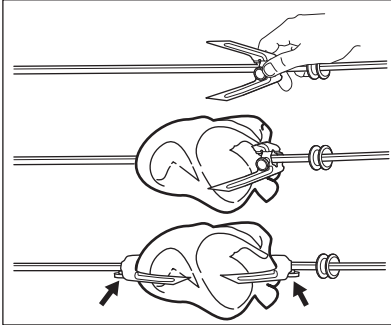


- A. إطار السيخ الدوار
- B. الشوكات
- C. السيخ
- D. مقبض

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.



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



5. استخدم البراغي لربط الشوكات.



راجع فصول الأمان.

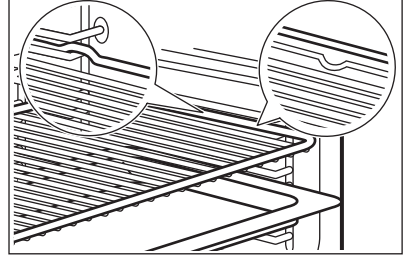
8.1 إدخال الملحقات



الملحقات متاحة حسب الطراز. امسح رمز QR للتحقق من كيفية استخدام الملحقات المرفقة مع جهازك. يمكنك طلب الملحقات الاختيارية بشكل منفصل. لمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالمورد المحلي لديك.

يؤدي الثقب الصغير في الأعلى إلى زيادة السلامة وتوفير الحماية من الميل. الثلمات هي أيضاً أجهزة مضادة للانزلاق. تمنع العالية حول الرف انزلاق أواني الطهي من على الرف.

أدخل الملحق (رف سلكي / صينية) بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف. تأكد من ملائمة الرف للجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن وأن القوائم تشير إلى الأسفل.



إذا كانت الصينية بها منحدر، فضعها في اتجاه الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

إذا كان هناك نقش على الملحق، فتأكد من أنه مواجه نحوك.

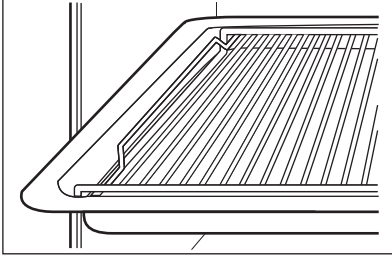
إذا كنت تستخدم صينية بها فتحات، فضع الصينية/المقلاة تحتها لجمع السوائل المتساقطة.

8.2 استخدام السيخ الدوار



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

2. ضع المقلاة العميقة في الجهاز على موضع الرف الضروري.
- يمكنك استخدام الحامل الثلاثي لشواء الطعام في الأطباق المسطحة بكميات كبيرة ومن أجل التحميص.
1. ضع الحامل الثلاثي في المقلاة العميقة بحيث تشير دعائم الرف السلكي إلى أسفل.



2. ضع المقلاة العميقة في الجهاز على موضع الرف الضروري.

6. ضع طرف السيخ في فتحة السيخ الدوار.
7. ضع الجزء الخلفي من السيخ على إطار السيخ الدوار.
- راجع فصل "وصف المنتج".
8. ازل مقبض السيخ الدوار.
9. اختر وظيفة مع موضع السيخ الدوار. يدور السيخ الدوار.
10. أشعل شعلة الشواية. راجع جداول الطهي.

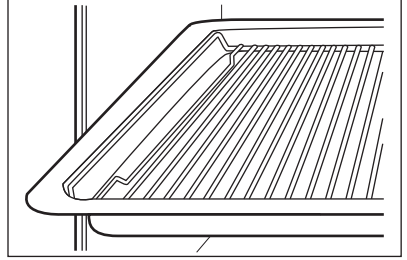
8.3 الحامل الثلاثي ومقلاة الشواء بحرارة مباشرة وغير مباشرة

⚠ تحذير

توخ الحذر عند إزالة الملحقات من جهاز ساخن. هناك خطر الإصابة بحروق.

يمكنك استخدام الحامل الثلاثي من أجل شواء قطع لحم أو دواجن أكبر في موضع رف واحد.

1. ضع الحامل الثلاثي في المقلاة العميقة بحيث تشير دعائم الرف السلكي إلى أعلى.



9. وظائف إضافية

تشغيل الجهاز، فيمكن أن تستمر مروحة التبريد في العمل حتى يبرد الجهاز.

9.1 التبريد بالمروحة

عند تشغيل الجهاز، يتم تشغيل مروحة التبريد تلقائيًا للحفاظ على برودة أسطح الجهاز. إذا قمت بإيقاف

10. تلميحات ونصائح

خبز الكعك

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

إذا كنت تستخدم اثنتين من صواني الخبز في نفس الوقت، فاجعل بينهما فراغًا بمقدار مستوى صينية واحدة.

ⓘ

راجع فصول الأمان.

10.1 نصائح للطهي

يشتمل الفرن على خمسة مستويات للأرفف.

قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز.

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

الشواء

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

صنع معظم أنواع الطعام على الرف السفلي. صنع الشبكة/مقلدة الشوي على موضع الرف الأول للسماح بأقصى حد من دوران الهواء لكي يتخلص الطعام من الدهن والعصارة.

ويمكنك وضع الطعام مباشرة على إناء الشواية-/ الشوي مثل السمك والكبد والكلاوي، حسب الرغبة.

لتقليل تآثر الرذاذ، يجب تجفيف الطعام جيداً قبل الشواء.

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

يجب عليك قلب الطعام أثناء الطهي، حسب الحاجة.

طهي اللحم والأسماك

استخدم مقلدة عميقة للأطعمة شديدة الدهون لمنع الفرن من البقع التي قد تكون دائمة.

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

لمنع وجود الكثير من الدخان في الفرن أثناء الشواء، أضف بعض الماء إلى المقلدة 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 الإعدادات (إعداد الحرارة، مدة الطهي، إلخ) الخاصة بأواني الطهي والوصفات والكميات عند استخدام هذا الجهاز.

10.2 جداول الطهي

طواجن 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	45 - 50
كانيلوني	180	45 - 50
غراتان البطاطس	180	33 - 40
المعكرونة المحمصة	180	45 - 50

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
كباب حلة	190	35 - 40

لحوم

سخن الجهاز وهو فارغ مسبقاً قبل الطهو.

استخدم موضع الرف الثالث.

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

بيتزا

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)
بيتزا، رقيقة	200 - 210	20 - 30
بيتزا، سمكية	200 - 210	25 - 30
كالزون	190 - 200	25 - 30

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	170 - 180	20 - 30
كعكة إسفنجية، 1.0 - 1.5 كجم	4	170 - 180	40 - 50
فطير مشلتل، 1.2 - 1.5 كجم	3 أو 4	190	40 - 45

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)	20 - 30
تخمير الخبز المحمص	0.5	9 - 12
خبز هاواي المحمص	6 قطع	7 - 14

10.3 الطهي في فرن الغاز

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

استخدم الرف السفلي.

ضع مقلاة عميقة على موضع الرف الثاني.

استخدم موضع الرف الثالث.

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

لحم الديك الرومي
سخن الفرن وهو فارغ تسخيناً مسبقاً لمدة 10 دقائق قبل الطهي.

استخدم المقلاة العميقة.

استخدم موضع الرف الثاني.

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

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.

الطعام	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)
تارت فواكه في قالب كعك دائري 26 سم على الرف السفلي	165	50 - 60
فطيرة فواكه في قالب كعك دائري 26 سم على الرف السفلي	دقيقة	50 - 60
معجنات شو	190	35 - 45
لفائف محشوة	170	25 - 35
تارت بالمرعي في قالب كعك دائري 30 سم على الرف السفلي	165	50 - 60

حلولي 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.

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

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.

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

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

الطعام	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)
أرغفة الخبز، 0.5 كجم	180 - 190	50 - 60
أرغفة الخبز، 1.0 كجم	180 - 190	60 - 70
لفائف وكعك	180 - 190	25 - 35

10.4 الشواء
سخن الفرن وهو فارغ تسخيناً مسبقاً لمدة 3 دقائق قبل الطهي.

استخدم موضع الرف الرابع.
أقصى درجة حرارة هي القيمة الافتراضية لجميع أنواع الطعام.

الطعام	قطع	الوقت (دقيقة (دقائق))	الوجه الأول	الوجه الثاني
شرائح لحم مخلية، 0.8 كجم	4	13 - 15	13 - 15	
شرائح اللحم البقري، 0.6 كجم	4	12 - 15	12 - 15	

10.6 معلومات لمعاهد الاختبار

الاختبارات وفق المعيار IEC 60350-1.
سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقيقة (دقائق).

الطعام	قطع	الوقت (دقيقة (دقائق))	الوجه الأول	الوجه الثاني
دجاج (مقطعة إلى 2)، 1.0 كجم	2	35 - 40	35 - 30	
كباب	4	15 - 20	15 - 12	
صدور الدجاج، 0.4 كجم	4	15 - 13	15 - 13	
سمك مخلي، 0.4 كجم	4	15 - 13	14 - 12	
ساندويشات مخمصة	4 - 6	5 - 7	-	
الشوي	4 - 6	4 - 2	2 - 3	

10.5 السبخ الدوار
سخن الفرن وهو فارغ تسخيناً مسبقاً لمدة 10 دقائق قبل الطهي.
استخدم السبخ الدوار مع موقد الفرن السفلي.
استخدم موضع الرف الثالث.

الطعام	درجة الحرارة (°م)	الوقت (دقائق)
دواجن، 1.0 - 1.2 كجم	190 - 200	75 - 85
الشواء، 0.8 - 1.0 كجم	190 - 200	75 - 85

🔥	📅	°C	⌚
فطائر صغيرة (20) الطهي التقليدي	صينية خبز بالمينا	150 - 160	4
للكل صينية	صينية خبز مصنوعة من الألومنيوم	150 - 170	4
فطيرة تفاح، علبتان بقطر 20 سم	رف سلكي	170	4
كيك إسفنجي، قالب كيك قطره 26 سم	رف سلكي	170	4
مخبوز هش	صينية خبز بالمينا	150 - 160	4
	صينية خبز مصنوعة من الألومنيوم	150 - 170	4

⌚	°C	☐	☞	📺	🔥
5 - 1	الحد الأقصى	4	رف سلكي	الشواء	الشوي، 4 - 6 قطع
30 - 20	الحد الأقصى	4	رف سلكي، مقلاة تقطير	الشواء	برجر اللحم البقري، 0.6 قطع، 6 كجم (1)

(1) ضع الرف السلكي على المستوى الرابع ووعاء التقطير على المستوى الثالث للفرن. قم بتدوير الطعام بعد انقضاء نصف مدة الطهي.

11. العناية والتنظيف

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

11.1 ملاحظات على التنظيف

مواد التنظيف

- لا تنظف الجزء الأمامي من الجهاز إلا بقطعة قماش من الألياف الدقيقة بماء دافئ ومنظف معتدل. نظف حشية الباب حول إطار التجويف وافحصها.
- استخدم محلول تنظيف لتنظيف الأسطح المعدنية.
- نظف البقع بسائل تنظيف خفيف.

الاستخدام اليومي

- نظف الجهاز من الداخل بعد كل استخدام. قد يتسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.
- من الممكن أن تتكاثف الرطوبة في الجهاز أو على الألواح الزجاجية في الباب. لتقليل التكاثف، اترك الجهاز يعمل لمدة 10 دقائق قبل الطهي. لا تخزن الطعام في الجهاز لمدة تزيد عن 20 دقيقة. قم بتجفيف الجزء الداخلي من الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش من الألياف الدقيقة بعد كل استخدام.

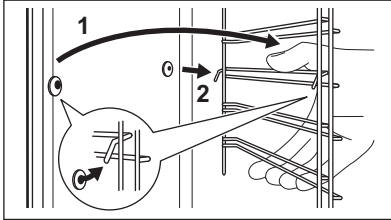
الملحقات

- نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام واركبها لتجف. لا تستخدم إلا قطعة قماش من الألياف الدقيقة مع ماء دافئ ومنظف معتدل. لا تنظف الملحقات داخل غسالة أطباق (باستثناء صينية).
- لا تنظف الملحقات غير اللاصقة باستخدام منظف كاشط أو أدوات حادة الحواف.

11.2 دعامات الأرفف

قم بإزالة دعامات الأرفف لتنظيف الجهاز.

- أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
- اسحب الجانب الأمامي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي.
- اسحب الجانب الخلفي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي وأخرجه.



- أعد دعامات الأرفف إلى موضعها الأوحلي. كرر الخطوات بترتيب عكسي.
- في حال تم تزويد المسارات التلسكوبية، يجب أن تشير المسامير المثبتة إلى الأمام.

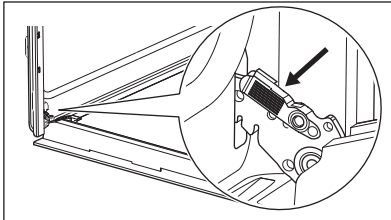
11.3 إزالة الباب وتركيبه

يمكنك إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية الداخلية لتنظيفها. اقرأ تعليمات "إزالة وتركيب الباب" قبل إزالة الألواح الزجاجية.

⚠ تنبيه

لا تستخدم الجهاز بدون الألواح الزجاجية.

- افتح الباب بصورة كاملة وامسك بكلتا المفصلتين.



- ارفع المزاليح واسحبها حتى تسمع صوت طقطقة.

8. نظّف الألواح الزجاجية بالماء والصابون. جفف الألواح الزجاجية بعناية. لا تنظف المجاري الزجاجية في غسالة الأطباق.
9. بعد التنظيف، تركيب الألواح الزجاجية وباب الفرن. احرص على تركيب الألواح الزجاجية بالترتيب الصحيح. تحقق من الرمز / الطباعة على جانب اللوح الزجاجي. إذا تم تركيب الباب بشكل صحيح، فسوف تسمع صوت طقطقة عند إغلاق المزاليج.

11.4 استبدال المصباح



تحذير

خطر حدوث صدمة كهربائية.
يمكن أن يكون المصباح ساخناً.

1. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
2. افصل الجهاز عن مصادر التيار الرئيسية.
3. ضع قطعة القماش على أرضية الفرن.

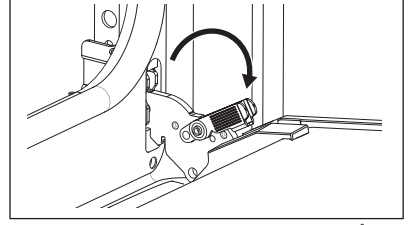


تنبيه

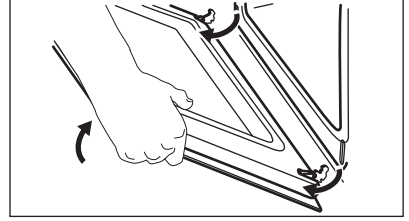
أمسك دائماً مصباح الهالوجين بقطعة قماش لمنع بقايا الدهون من الاحتراق على المصباح.

المصباح الخلفي

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

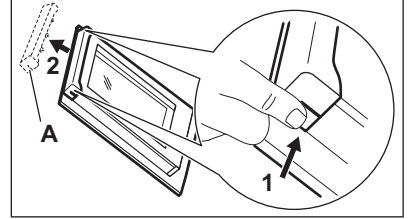


3. أغلق باب الفرن إلى منتصف الطريق إلى وضع الفتح الأول. ثم ارفع واسحب لإزالة الباب من قاعدته.

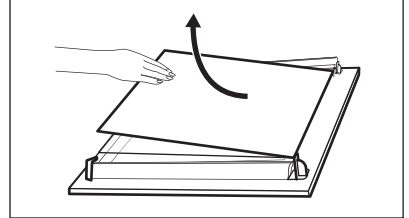


4. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.

5. ثبت طرف الباب A على الحافة العلوية للباب على الجانبين وادفع للداخل لتحرير سداة المشبك.



6. اسحب طرف الباب إلى الأمام لإخراجه.
7. ثبت الألواح الزجاجية للباب على حافتها العلوية واحداً تلو الآخر ثم اسحبها لأعلى من المسار. تأكد من أن الزجاج يخرج من الدعامات بالكامل.



12. استكشاف الأعطال وإصلاحها



تحذير
راجع فصول الأمان.

12.1 ماذا تفعل لو...

في أي حالة من الحالات غير المدرجة في هذا الجدول، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد.

المشكلة	السبب والتعويض
المصباح لا يعمل.	احتراق المصباح. استبدل المصباح. راجع "العناية والتنظيف"، "استبدال المصباح".

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 بيانات المنتج. توجد لوحة بيانات المنتج على الإطار الأمامي للجهاز. يظهر عند فتح الباب. لا تتم إزالة لوحة بيانات المنتج من الجهاز.

نوصي بكتابة البيانات هنا:

الطرار (MOD.):
رقم المنتج (PNC):
الرقم التسلسلي (S.N.):

المشكلة	السبب والتعويض
الجهاز لا يسخن.	المنصهر تالف. تأكد من أن المنصهر هو سبب العطل. إذا تكررت مشكلة المنصهر، اتصل بفني كهرباء مؤهل.
السيخ الدوار لا يدور.	تم إدخال السيخ الدوار بشكل غير صحيح. راجع "استخدام الملحقات"، استخدام السيخ الدوار.
حشية الباب تالفة.	لا تستخدم الجهاز. اتصل بمركز خدمة معتمد.
مؤقت التذكير بالدقائق - غير مضبوط.	ضبط: مؤقت التذكير بالدقائق. راجع "وظائف الساعة".

13. البيانات الفنية

13.1 البيانات الفنية

إجمالي الطاقة:	الكهربائية:	0.07 كيلو واط
الغاز الأصلي:	G20 (2H) 20	ميلي بار = 2.6 كيلو واط
استبدال الغاز:	30/30 (3B/P) G30/G31	ميلي بار = 196 جم / ساعة، لا ينطبق على البرتغال
إمدادات الكهرباء:	240 - 220 فولت ~ 50 60 هيرتز	
فئة الجهاز:	II2H3B/P	
توصيل الغاز:	G 1/2"	
فئة الجهاز:	3	

13.2 شعلة فرن الغاز

نوع الغاز	طاقة الغاز العادية (كيلو ووات)	التدفق العادي للغاز (جم / ساعة)	طاقة غاز منخفضة (كيلو ووات)	إبرة جانبية (مم 1/100)	علامة الحاقن (مم 1/100)
20 G20 (2H) ميلى بار	2.6	-	0.7	معدل	112
30/30 G30/G31 (3B/P) 30/30 لا ينطبق على البرتغال	2.7	196	0.7	43	80

13.3 شعلة شواية الغاز

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

14. كفاءة الطاقة

14.1 معلومات المنتج لاستهلاك الطاقة وأقصى وقت للوصول إلى وضع الطاقة المنخفض المناسب

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل	0.3 ووات
الحد الأقصى من الوقت المطلوب لوصول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الطاقة المنخفضة المناسب	20 دقيقة (دقائق)

14.2 نصائح لتوفير الطاقة -

سوف تساعدك النصائح التالية في توفير الطاقة عند استخدام الجهاز.

تأكد من إغلاق باب الجهاز عند يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تفتح باب الجهاز كثيرًا أثناء الطهي. حافظ على نظافة حشية الباب وتأكد من أنها مثبتة بشكل سليم في مكانها.

استخدم أوانى طهي معدنية وعلب وحاويات داكنة غير عاكسة لتحسين توفير الطاقة

لا تقم بتسخين الجهاز مسبقًا قبل الطهي ما لم يُنصح بذلك على وجه الخصوص.

حافظ على الفواصل بين الطهي لأقل حد ممكن عند تجهيز عدد من الأطباق في وقت واحد.

الحرارة المتبقية

إذا زادت فترة الطهي عن 30 دقيقة، فاخفض حرارة الجهاز قبل نهاية الطهي بمدة 3 إلى 10 دقائق على الأقل. وستستمر الحرارة المتبقية داخل الجهاز في طهي الطعام.

استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الطعام دافئًا أو أطباقًا أخرى دافئة.

الحفاظ على سخونة الطعام

اختر أدنى إعداد ممكن لدرجة الحرارة لاستخدام الحرارة المتبقية والحفاظ على الطعام دافئًا.

15. السعودية - خدمة العملاء

مزيد من وكالات تقديم خدمات ما بعد البيع في كافة أنحاء العالم

في هذه الدول يتم تطبيق كافة شروط وأحكام الضمان الخاص بوكلاتنا. يرجى طلب المزيد من التفاصيل من هؤلاء الوكلاء مباشرة.

شركة (FDC) First Distribution مجموعة الفيصلية

عنوان مركز الخدمة الرئيسي:

منطقة الخالدية - شارع الميناء - اسم المبنى: موسى 4

الدمام، المملكة العربية السعودية.

العنوان البريدي:

ص. ب. 2728 الرياض 11461

المملكة العربية السعودية

هاتف: +966 11 243-9732

فاكس: +966 11 243-9674

16. المخاوف البيئية

التي عليها الرمز  مع النفايات المنزلية. أعد المنتج إلى مرفق إعادة التدوير المحلي أو اتصل بمكتب البلدية.

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز  ضع العبوة في الحاويات ذات الصلة لإعادة تدويرها. ساعد في حماية البيئة وصحة الإنسان عن طريق إعادة تدوير مخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. لا تتخلص من الأجهزة





