



EOG1102

دليل المستخدم

الفرن AR



Electrolux

المحتويات

2	1. معلومات الأمان.....
4	2. تعليمات الأمان.....
6	3. وصف المنتج.....
6	4. قبل الاستخدام الأول.....
7	5. الاستخدام اليومي.....
8	6. وظائف الساعة.....
8	7. استخدام الملحقات.....
9	8. وظائف إضافية.....
9	9. تلميح وأفكار.....
14	10. العناية والتنظيف.....
17	11. استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
18	12. التركيب.....
21	13. المعلومات الفنية.....

نحن نفكر فيك

نشكرك على شراء أحد أجهزة Electrolux. لقد اخترت منتجاً يتميز بعقود من الخبرة والابتكار الاحترافي. فهو مبتكر وأنيق ومصمم خصيصاً لتلبية احتياجاتك الخاصة. عند استخدامك له، يمكنك الشعور بالأمان لمعرفتك بأنك ستحصل على نتائج رائعة كل مرة. مرجحاً بكم في Electrolux. **تفضلوا بزيارة موقعنا الإلكتروني من أجل:**

الحصول على نصائح الاستخدام والكتيبات الترويجية ومستكشف المشاكل ومعلومات الخدمة:
www.electrolux.com/webselfservice



تسجيل المنتج للحصول على خدمة أفضل:
www.registerelectrolux.com



بإذن بشراء الملحقات والمواد الاستهلاكية وقطع الغيار الأصلية لجهازك:
www.electrolux.com/shop



رعاية وخدمة العملاء

استخدم دائماً قطع الغيار الأصلية فقط. عند الاتصال بمركز الخدمة المعتمد، تأكد من توفر المعلومات التالية لديك: الموديل، PNC، الرقم المسلسل. يمكن العثور على المعلومات على لوحة القياس.

⚠ معلومات تحذيرية / تنبيهية متعلقة بالسلامة

i تعليمات عامة ونصائح

🌿 التعليمات البيئية

عرضة للتغيير بدون إشعار

1. ⚠ معلومات الأمان

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. الشركة المصنعة غير مسؤولة في حالة التركيب والاستخدام غير

الصحيح، والذي قد يؤدي إلى حدوث إصابات وتلف الجهاز. احتفظ دائماً بالتعليمات الواردة مع الجهاز للرجوع إليها لاحقاً.

1.1 أمان الأطفال والأشخاص الضعفاء

- يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بدءاً من سن 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف 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.
- لا تسمحي للأطفال بالعبث في الجهاز.
- احتفظي بجميع مواد التغليف بعيداً عن متناول يد الأطفال.
- يجب إبقاء الأطفال والحيوانات الأليفة بعيداً عن الجهاز عند تشغيله أو تبريده. حيث إن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تكون ساخنة.
- إذا كان الجهاز يحتوي على مفتاح لسلامة الأطفال، فنوصيك بتنشيطه.
- يجب ألا يتم التنظيف أو الصيانة المنزلية بواسطة الأطفال من دون رقابة.
- يجب إبعاد الأطفال أقل من 3 سنوات إلا تحت إشراف مستمر.

1.2 السلامة العامة

- لا يجب تركيب هذا الجهاز واستبدال الكبل إلا بمعرفة شخص مؤهل.
- يصبح الجهاز ساخناً من الداخل أثناء التشغيل. ومن ثم تجنب لمس عناصر التسخين في الجهاز. استخدم دائماً قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن أو وضعها.
- قبل الصيانة، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- تأكد من أن الجهاز متوقف عن العمل قبل استبدال المصباح لتفادي احتمالية الإصابة بصدمة كهربائية.
- لا تستخدم منظفاً بخارياً لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.

- إزالة دعامات الأرفف، اسحب أولاً الجزء الأمامي لدعامة الرف ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. قم بتركيب دعامات الأرفف في تسلسل عكسي.

2. تعليمات الأمان

هذا الجهاز ملائم للأسواق التالية: **AE**

2.1 التركيب



تحذير

لا يجب تركيب هذا الجهاز إلا بمعرفة شخص مؤهل.

- أزيل جميع الأغلفة.
- لا تقومي بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- التزمي بتعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- توخي دأماً الحذر عند نقل الجهاز نظراً لأنه ثقيل الوزن. احرصي دائماً على ارتداء قفازات الأمان.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- تأكد من إحاطة الجهاز بتركيبات آمنة أسفل منه وحوله عند تركيبه.
- يجب أن تظل جوانب الجهاز بالقرب من الأجهزة أو الوحدات الموجودة على نفس الارتفاع.
- لا تشغل الجهاز دون غطاء أسفل التجويف.
- إنه مكون سلامة عملية.
- الجهاز مزود بنظام تبريد كهربائي. يجب تشغيله بمصدر طاقة كهربائي.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز، خاصة عندما يكون الباب ساخناً.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء الحية والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- قومي بتوصيل قابس التيار الرئيسي بمقبس التيار الرئيسي عند الانتهاء من التركيب فقط. تأكد من إمكانية الوصول إلى منافذ التيار الكهربائي بعد التركيب.
- إذا كان مقبس التيار الرئيسي مرتخياً، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز. يجب دائماً سحب قابس التيار الكهربائي.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعوازل التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يشمل 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.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات السوق الأوروبية المشتركة (E.E.C.).

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. انتبه إلى المتطلبات المتعلقة بالتهوية المناسبة.

2.4 الاستخدام



تحذير

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

- استخدم هذا الجهاز في المنزل فقط.

2.2 للتوصيل الكهربائي



تحذير

هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.

- يجب إجراء جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهربائي مؤهل.
- يجب تأريض الجهاز.
- تحقق من توافق البيانات الكهربائية الموجودة على لوحة القياس مع مصدر الطاقة. إذا لم يكن الأمر كذلك، فاتصلي بفني كهربائي.
- يجب دائماً استخدام مقبس مقاوم للصدمات الكهربائية مركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام محولات وكبلات تمديد متعددة المنافذ.
- احرصي على عدم إتلاف قابس وكابل التيار الرئيسي. في حالة الحاجة إلى استبدال كابل التيار الكهربائي، فيجب أن يقوم مركز الخدمة المعتمد بتنفيذ ذلك.

2.5 العناية والتنظيف



تحذير
خطر التعرض للإصابة أو نشوب
حريق أو إتلاف الجهاز.

- أوقف تشغيل الجهاز وافصله قابس التيار الرئيسي عن مقبس التيار الرئيسي قبل الصيانة.
- تأكد من أن الجهاز بارد. كما يحتمل تعرض الألواح الزجاجية للكسر.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فوراً عند تلفها.
- اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- توخ الحذر عند إخراج الباب من الجهاز. فهذا الباب ثقيل الوزن!
- قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم لمنع تلف مادة السطح.
- قد يؤدي ترك الدهون أو الأطعمة على الجهاز إلى نشوب حريق.
- نظف الجهاز بقطعة قماش ناعمة مبللة. لا تستخدم إلا المنظفات المحايدة. لا تستخدم منتجات كاشطة، أو أقمشة التنظيف الكاشطة أو المذيبات أو أشياء معدنية.
- في حالة استخدام رذاذ تنظيف الأفران، اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة.
- لا تقم بتنظيف طبقة المينا المحفزة (إن وجدت) بأي نوع من أنواع المنظفات.

2.6 المصباح الداخلي

- إن نوع مصباح الإضاءة أو مصباح الهالوجين المستخدم مع هذا الجهاز مخصص فقط للاستخدام في الأجهزة المنزلية. ولا يجوز استخدامه للإضاءة المنزلية.



تحذير
خطر حدوث صدمة كهربائية.

- قبل استبدال المصباح، قم بفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- استخدم فقط المصابيح ذات المواصفات المماثلة.

2.7 التخلص من الجهاز



تحذير
هناك خطر حدوث إصابة أو
اختناق.

- اتصل بالسلطة المحلية التي تتبعها للحصول على معلومات حول كيفية التخلص من الجهاز بطريقة صحيحة.
- افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي.
- اقطع كابل التيار الرئيسي وتخلص منه.
- سطح مواسير الغاز الخارجية.

- لا تغيري مواصفات هذا الجهاز.
- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
- لا تترك الجهاز دون رقابة أثناء التشغيل.
- قم بإلغاء تنشيط الجهاز بعد كل استخدام.
- توخ الحذر عند فتح باب الجهاز أثناء تشغيله.
- قد ينبعث هواء ساخن.
- يحظر تشغيل الجهاز إذا كانت يداك مبتلتي أو في حالة تعرضه للماء.
- تجنب الضغط على الباب المفتوح.
- لا تستخدم الجهاز كسطح للعمل أو كسطح تخزين.
- افتح باب الجهاز بعناية. قد يؤدي استخدام المكونات المحتوية على الكحول إلى خلق مزيج من الكحول والهواء.
- لا تدع الشرارات أو ألسنة اللهب المكشوفة تقترب من الجهاز عند فتح الباب.
- لا تضعي منتجات أو عناصر قابلة للاشتعال أو مبللة بمواد قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه أو فوقه.



تحذير
هناك احتمال لتعرض الجهاز
لالتلف.

- لمنع إتلاف طبقة الإنامل أو تغير لونها:
- يحظر وضع أواني الفرن أو الأشياء الأخرى في الجهاز مباشرة في الجزء السفلي.
- لا تضع رفائق ألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي للجهاز.
- لا تضع المياه داخل الجهاز مباشرة وهو ساخن.
- لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة داخل الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
- توخ الحذر عند إزالة الملحقات أو تركيبها.
- ليس لزوا لون طبقة الإنامل أي أثر على أداء الجهاز. لذا فهو لا يعتبر عيباً وفقاً لقانون الضمان.
- استخدم مقلاة عميقة للفتائر الرطبة. تترك عناصر الفتاكة بقعاً قد تكون دائمة.
- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه للأغراض الأخرى، مثل تدفئة الغرفة.
- قم دائماً بالطهي وباب الفرن مغلقاً.
- إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أثاث (مثل باب) فأحرص على عدم إغلاق الباب أبداً والجهاز يعمل. يمكن أن تتراكم الحرارة والرطوبة خلف لوح أثاث مغلق وتسبب ضرراً لاحقاً للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. تجنب إغلاق لوح الأثاث إلى أن يبرد الجهاز تماماً بعد الاستخدام.

- احرص على استخدام قطع الغيار الأصلية فقط.

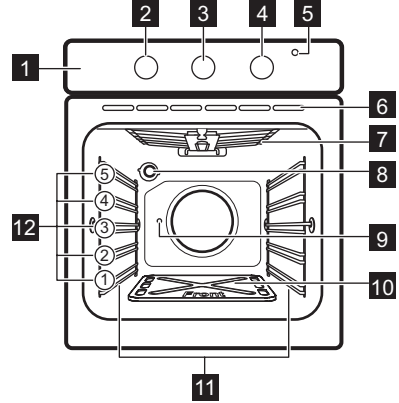
2.8 الخدمة

- لإصلاح الجهاز اتصل بمركز خدمة معتمد.

3. وصف المنتج

3.1 نظرة عامة

- 1 لوحة التحكم
- 2 مقبض ووظائف الفرن
- 3 مقبض لجهاز التوقيت بالدقائق
- 4 مقبض للتحكم في الغاز
- 5 مؤشر الطاقة
- 6 فتحات هواء مروحة التهوية
- 7 عنصر التسخين
- 8 المصباح
- 9 فتحة السيخ الدوار
- 10 لوحة تجويف الفرن السفلية
- 11 دعامة الرف، قابل للإزالة
- 12 مواضع الرف



3.2 الملحقات

- لأنواع الفطائر والبسكويت.
- السيخ الدوار
- لشوي الأجزاء الكبيرة من اللحم والدواجن.

- رف سلكي
- لاواني الطهي، علب الكيك، أطباق الشوي.
- صينية الخبز من الألومنيوم

4. قبل الاستخدام الأول

ضع الملحقات ودعامات الرف القابلة للفك في موضعها الأولي.

تحذير
راجع فصول الأمان.



4.3 التسخين المسبق

سخّن الجهاز وهو فارغ مسبقًا قبل استخدامه للمرة الأولى.

1. اضبط درجة الحرارة القصوى.
2. اترك الجهاز يعمل لساعة واحدة.
3. اضبط الوظيفة .
4. اترك الجهاز يعمل لمدة 15 دقيقة.

قد تصبح الملحقات أسخن من المعتاد. قد يؤدي الجهاز إلى انبعاث رائحة ودخان. بعد هذا الأمر طبيعيًا. تأكد من أن مجرى الهواء ملائم.

اترك الفرن يبرد. بلل قطعة قماش ناعمة بماء دافئ والقليل من سائل تنظيف لطيف واستخدمها لتنظيف تجويف الفرن.

4.1 لوحة تجويف الفرن السفلية

عندما تشتري الجهاز، يتم أولاً وضع اللوح السفلي لتجويف الفرن على الملحقات. قبل أن تستخدم الجهاز للمرة الأولى، ضع اللوح السفلي على منطقة المشعل، كما هو موضح في فصل "وصف المنتج".

4.2 التنظيف الأولي

فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الجهاز.

راجع فصل "العناية والتنظيف".



نظف الجهاز قبل استخدامه للمرة الأولى.

5. الاستخدام اليومي

تحذير
راجع فصول الأمان.



5.1 وظائف الفرن

وظيفة الفرن	الاستخدام
0	وضع إيقاف التشغيل الجهاز متوقف عن العمل.
	المصباح لتشيط المصباح دون تشيط وظيفة الطهي.
	السيخ الدوّار لشوي اللحوم على السيخ.

5.2 مؤشر الطاقة

يضيء مؤشر الطاقة عندما تدير مقبض وظائف الفرن.

5.3 مقبض للتحكم في الغاز

الرمز	الوظيفة
	للتسخين من أسفل الفرن فقط. نطاق ضبط درجة الحرارة (155 - 250 درجة مئوية).
	التسخين من الأعلى.

5.4 إشعال شعلة الغاز الخاصة بالفرن



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



جهاز سلامة الفرن:
يشتمل فرن الغاز على ازدواج حراري. فهو يعمل على إيقاف تدفق الغاز في حالة إنطفاء اللهب.

5.5 بعد إشعال شعلة الغاز بالفرن

1. حرر مقبض التحكم في الغاز.
 2. أدر مقبض التحكم في الغاز لضبط إعداد الحرارة المطلوب.
- تحكم في اللهب من خلال الفتحات في قاع 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. ولا فستتوقف تدفق الغاز.
لا تقم بتحرير المقبض حتى يتم إشعال اللهب.

5.6 استخدام الشواية



جهاز سلامة الفرن:

يشتمل فرن الغاز على إزدواج حراري. فهو يعمل على إيقاف تدفق الغاز في حالة إنطفاء اللهب.

إذا لم يخرج مشعل الشواية للخارج أو إذا خرج دون قصد فقم بتحرير مقبض التحكم في الغاز وأدره إلى وضع الإيقاف. اترك باب الفرن مفتوحاً. بعد دقيقة واحدة، حاول إشعال الشواية مرة أخرى.

3. حرر مقبض التحكم في الغاز.
4. أغلق باب الفرن.

1. افتح باب الفرن.
2. اضغط على مقبض التحكم في الغاز، وأدره إلى . واصل الضغط على مقبض التحكم في الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل. لا تقم بتحرير المقبض حتى يتم إشعال اللهب.

6. وظائف الساعة

6.1 التذكير بالدقائق

استخدمه لضبط وقت العد التنازلي لوظيفة الفرن.

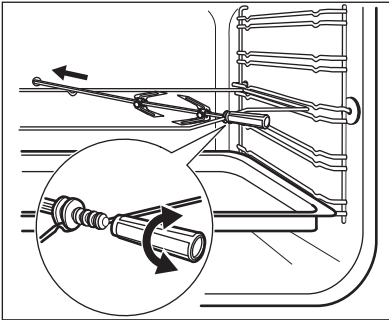
هذه الوظيفة لي لها تأثير على تشغيل الجهاز.



7. استخدام الملحقات

D. المقبض

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.

تحذير
راجع فصول الأمان.

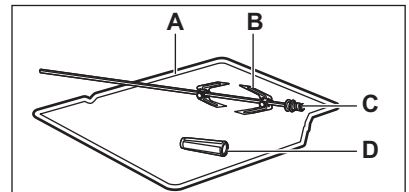


7.1 استخدام السيخ الدوار.

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

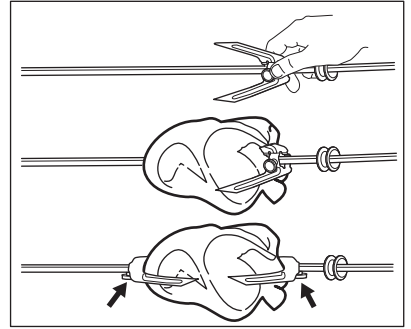


تحذير
استخدم قفازات الفرن عند إزالة السيخ الدوار. حيث يكون السيخ الدوار والشواية ساخنة. ومن ثم هناك خطر الإصابة بحروق.



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

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.
10. أشعل شعلة الشواية. راجع جداول الطهي.



8. طائف إضافية

8.1 مروحة التبريد

عند تشغيل الجهاز، ت شط مروحة التبريد تلقائيًا لتخافظ على برودة أسطح الجهاز. في حال

9. تلميحات وأفكار

- إذا كنت تستعمل صينيّتي خبز في نفس الوقت، فيجب ترك مستوى رف واحد فارغ بينهما.

9.3 طهي اللحوم والأسماك

- استخدم وعاء عميقًا للطعام كثير الدهن لحماية الفرن من البقع التي يمكن أن تكون دائمة.
- اترك اللحوم لمدة 15 دقيقة تقريبًا قبل تقطيعها حتى لا تتسرب عصارتها للخارج.
- لمنع انبعث دخان كثيف في الفرن أثناء التحميص، أضف بعض الماء إلى وعاء عميق. لمنع تكاثف الدخان، أضف ماء في كل مرة بعد تجفيفها.

9.4 أوقات الطهي

تتوقف أوقات الطهي على نوع الطعام، وتماسكه وسمكه.

بصورة أولية، راقب الأداء أثناء الطهي. ابحث عن أفضل الإعدادات (مضببط الحرارة، وقت الطهي، إلخ) لأواني الطهي والوصفات والكميات عند استخدام هذا الجهاز.

9.5 جداول الطهي

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 10 دقائق قبل الطهي.



تحذير
راجع فصول الأمان.



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



9.1 معلومات عامة

- الجهاز به خمسة مواضع للأرفف. قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز.
- من الممكن أن تتكاثف الرطوبة في الجهاز أو على الألواح الزجاجية في الباب. يعد هذا الأمر طبيعيًا. قم دائمًا على مبعدة من الجهاز عندما تفتح الباب أثناء الطهي. لتقليل التكاثف، قم بتشغيل الجهاز لمدة 10 دقائق قبل الطهي.
- امسح الرطوبة بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.
- لا تضع الأشياء على أرضية الجهاز مباشرة ولا تغط المكونات برفائق الألومنيوم عندما تقوم بالطهي. فهذا يمكن أن يؤدي إلى تغيير نتائج الخبز وتلف طبقة المينا.

9.2 خبز الكعك

- لا تفتح باب الفرن قبل مرور 3/4 زمن الخبز.

الطواجن

الطعام	الكمية (كجم)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
لازانيا	2.5 - 1.5	4	180	50 - 45
كانيلوني	2.5 - 1.5	4	180	50 - 45
غراتان البطاطس	2.5 - 1.5	4	180	40 - 33
معكرونة فرن	2.5 - 1.5	4	180	50 - 45
كباب حلة	2.5 - 1.5	4	190	40 - 35

لحوم

الطعام	الكمية (كجم)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
خروف	1.7	3	200 - 180	100 - 80
الدجاج	1.8 - 1	3	230 - 220	90 - 80
البط	2.5 - 1.8	3	230 - 220	120 - 100
إوز	3.5 - 2.5	3	230 - 220	180 - 160
أرنب	2	3	190 - 180	80 - 60
ماعز	1.8	3	180 - 170	90 - 60

البيتزا

الطعام	الكمية (كجم)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
رفيعة	1.5 - 1.4	3 أو 4	210 - 200	30 - 20
سميكة	1.5 - 1.4	3 أو 4	210 - 200	30 - 25
كالزون	1.5 - 1.4	3 أو 4	200 - 190	30 - 25

كعك

الطعام	الكمية (كجم)	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
كيكة رقيقة	1.0 - 0.6	4	180 - 170	30 - 20
كعكة إسفنجية	1.5 - 1.0	4	180 - 170	50 - 40
فطير مشلت	1.5 - 1.2	3 أو 4	190	45 - 40

الشوي

الطعام	الكمية (كجم)	موضع الرف	الوقت (بالدقائق)
برجر ⁽¹⁾	0.6 (6 قطع)	4	30 - 20
تحمير الخبز المحمص ⁽¹⁾	0.5	4	12 - 9

الطعام	الكمية (كجم)	موضع الرف	الوقت (بالدقائق)
خبز هاواي محمص ⁽¹⁾	6 قطع	4	14 - 7

⁽¹⁾ سخن الفرن مسبقاً لمدة 3 دقائق.

9.6 الطهي في فرن الغاز

الوقت لا يشمل التسخين المسبق.
سخن دائماً الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق وهو فارغ.



اللحوم والطيور

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	تعليقات
لحم بقري بالعظم	1	حد أدنى	65 - 50	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
لحم بقري بدون عظم	1	190	65 - 55	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
لحم ضأن	1	حد أدنى	65 - 50	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
لحم خنزير	1	190 - 180	95 - 85	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
دجاج/أرانب	1,2	230 - 220	95 - 85	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
البط	1	190	100 - 90	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
ديك رومي	4,5 - 5,5	160	250 - 220	2	في مقلاة عميقة.

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	تعليقات
الخضروات المحمصة	1	160	-	3	يختلف حسب الخضروات.

معجنات

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	تعليقات
كعكة الفاكهة -	-	165	60 - 50	4	في قالب دائري 26 سم من الألمونيوم على الرف السلكي
فطيرة الفاكهة -	-	حد أدنى	60 - 50	4	في قالب دائري 26 سم من الألمونيوم على الرف السلكي
لفائف السجق -	-	180	40 - 30	4	في صينية الخبز الألومنيوم
معجنات شو -	-	190	45 - 35	4	في صينية الخبز الألومنيوم
لفائف السلمون -	-	170	35 - 25	4	في صينية الخبز الألومنيوم
كعكة المربي -	-	165	60 - 50	4	في قالب دائري 30 سم من الألمونيوم على الرف السلكي

البودينج

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	تعليقات
كستر البيض في وعاء داخل حوض مياه	-	حد أدنى	85 - 70	3	9 أكواب سيراميك في مقلاة عميقة مع 2 سم من الماء

كعك

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	تعليقات
الكعك الغني بالفواكه	-	حد أدنى	170 - 160	4	في قالب كعك 20 سم على الرف السلكي

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	تعليقات
كعك الفاكهة السادة	-	حد أدنى	170 - 160	4	في قالب كعك 20 سم على الرف السلبي
مادبرا	-	حد أدنى	130 - 115	4	في قالب كعك 20 سم على الرف السلبي
كعكة صغيرة	-	الحد الأدنى - 170	65 - 40	4	في صينية الخبز الألومنيوم
خبز الزنجبيل	-	حد أدنى	55 - 45	4	في صينية الخبز الألومنيوم

الخبز

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	تعليقات
أرغفة الخبز	0,5	190 - 180	60 - 50	4	في صينية الخبز الألومنيوم
أرغفة الخبز	1	190 - 180	70 - 60	4	في صينية الخبز الألومنيوم
اللغائف والكعك	-	190 - 180	35 - 25	4	في صينية الخبز الألومنيوم

9.7 الشوي

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة
3 دقائق قبل الطهو.



الطعام	الكمية القطع	الوقت (بالدقائق)		موضع الرف
		أول جانب	ثاني جانب	
شرائح اللحم المخلية	4	15 - 13	15 - 13	4
شرائح اللحم البقري	4	15 - 12	15 - 12	4
سجق	8	15 - 12	15 - 12	4
قطع لحم الخنزير	4	16 - 12	16 - 12	4
دجاج (مُقَطَّع إلى نصفين)	2	40 - 35	35 - 30	4
الكباب	4	20 - 15	15 - 12	4
صدور الدجاج	4	15 - 13	15 - 13	4

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	
			أول جانب	ثاني جانب
هامبرجر	6	600	16 - 13	15 - 12
سمك مخلي	4	400	15 - 13	14 - 12
ساندويشات محمصة	6 - 4	-	7 - 5	-
خبز محمص	6 - 4	-	4 - 2	3 - 2

9.8 السبخ الدوّار

استخدم السبخ الدوّار مع شعل الفرن السفلية.



يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 10 دقائق قبل الطهو.

الطعام	الكمية (جم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
الدواجن	1200 - 1000	200 - 190	85 - 75	3
الشواء	1000 - 800	200 - 190	85 - 75	3

10. العناية والتنظيف

10.2 الأجهزة المصنوعة من الستانلس ستيل أو الألومنيوم



قم بتنظيف باب الفرن باستخدام إسفنجة مبللة فقط. ثم قم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة. تجنب استخدام الألياف السلكية أو الأحماض أو المواد الكاشطة، لأنها قد تؤدي إلى تلف سطح الفرن. قم بتنظيف لوحة التحكم الخاصة بالفرن متبعاً نفس الإجراءات الوقائية.

10.3 تنظيف باب الحشية

- افحص باب الحشية بشكل دوري. يوجد باب الحشية حول إطار تجويف الفرن. لا تستخدم الجهاز إذا كان باب الحشية تالفاً. اتصل بمركز خدمة معتمد.
- لتنظيف باب الحشية راجع قسم "معلومات عامة حول التنظيف".

10.4 إزالة دعائم الأرفف

لتنظيف الفرن، قم بإزالة دعائم الأرفف.

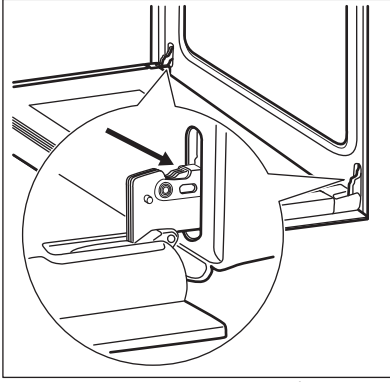
1. اسحب الجانب الأمامي من قضيب دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي.



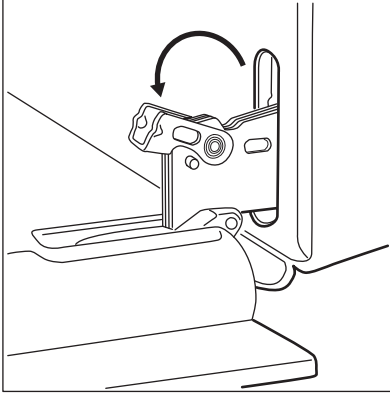
تحذير
راجع فصول الأمان.

10.1 ملاحظات حول النظافة

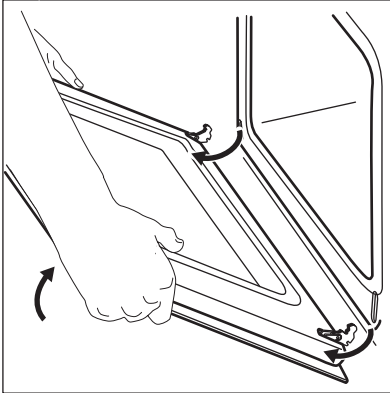
- نظف الجزء الأمامي من الجهاز بقطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل التنظيف.
- استخدم مستحضر تنظيف عاديًا لتنظيف الأسطح المعدنية.
- نظف الجهاز من الداخل بعد كل استخدام. قد يسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.
- نظف الأوساخ العنيدة باستخدام منظف فرن خاص.
- نظف جميع الملحقات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



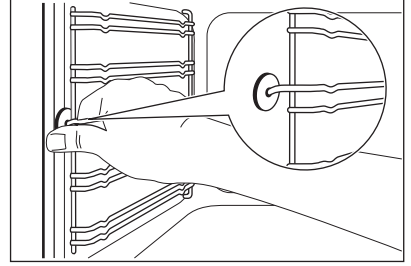
2. ارفع وأدر ذراعي التثبيت على المفصلتين.



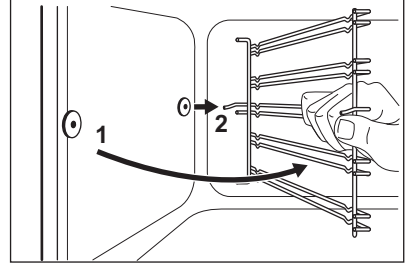
3. أغلق باب الفرن إلى المنتصف على وضع الفتح الأول. ثم اسحب للأمام وقم بإزالة الباب من قاعدته.



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



2. اسحب الطرف الخلفي من قضيب دعامة الرف من الجدار الجانبي لإزالته.



قم بتركيب دعامات الأرفف في تسلسل عكسي.

10.5 تنظيف باب الفرن

باب الفرن به لوحان زجاجيان. يمكنك إزالة باب الفرن واللوح الزجاجي الداخلي لتنظيفه.

يمكن أن ينغلق باب الفرن أثناء محاولتك لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي قبل أن تقوم بإزالة باب الفرن.



تحذير
يجب عدم استخدام الجهاز دون اللوح الزجاجي الداخلي.

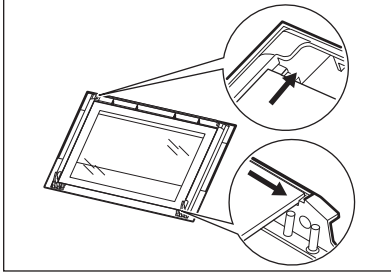


1. افتح الباب بالكامل وأمسك مفصلي الباب.

عند اكتمال التنظيف، ركب اللوح الزجاجي وباب الفرن. يجب اتباع الخطوات السابقة ولكن بالترتيب العكسي.

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.

تأكد من تركيب اللوح الزجاجي الداخلي في القواعد بشكل صحيح.



10.6 استبدال المصباح

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

تحذير
خطر الصعق بالكهرباء! أفضل المنصر قبل استبدال المصباح. قد يكون المصباح والغطاء الزجاجي للمصباح ساخنين.



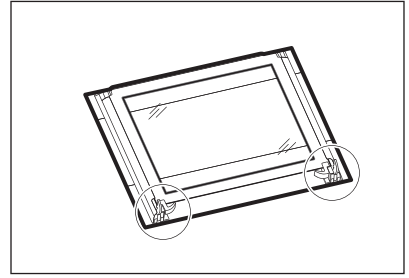
تحذير
امسك دائماً المصباح الهالوجين بقطعة قماش لمنع احتراق بقايا الشحوم على المصباح.



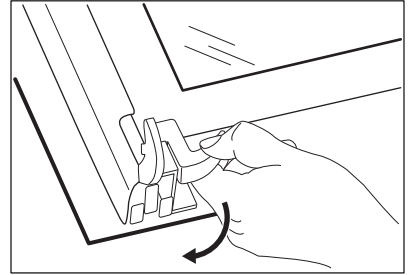
1. إيقاف تشغيل الجهاز.
2. إخراج المنصرات من صندوق المنصرات أو أفضل قاطع الدائرة.

المصباح الخلفي

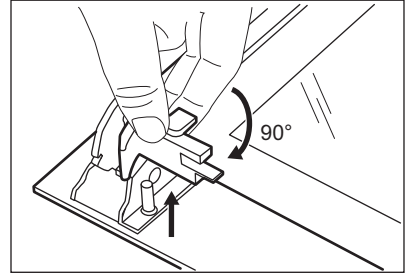
1. حرك غطاء المصباح الزجاجي عكس عقارب الساعة لإزالته.
2. نظف الغطاء الزجاجي.
3. استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.
4. ركب الغطاء الزجاجي.



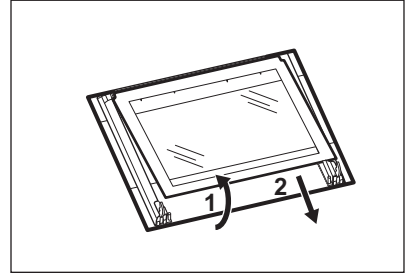
5. حرر نظام القفل لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي.



6. أدر السحابتين بدرجة 90° وقم بإزالتها من موضعهما.



7. ارفع أولاً بعناية ثم أزل اللوح الزجاجي.



8. نظف اللوح الزجاجي بالماء والصابون. جفف اللوح الزجاجي بعناية.

11. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

تحذير
راجع فصول الأمان.



11.1 ماذا تفعل لو

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يسخن.	تم إيقاف تشغيل الفرن.	قم بتشغيل الفرن.
الفرن لا يسخن.	تم تحرير المنصهر.	تأكد مما إذا كان المنصهر هو سبب الخلل الوظيفي. إذا تم تحرير المنصهر من وقت لآخر، فاتصل بالكهربائي المختص.
الفرن لا يعمل.	الإشعال التلقائي لا يعمل.	أشعل المشعل يدويًا بعود كبريت طويل. ضع اللهب بجوار الفتحة في قاع تجويف الفرن. وفي نفس الوقت، ادفع مقبض التحكم في فرن الغاز، وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى درجة الحرارة القصوى. عندما تضيء الشعلة، واصل الضغط على مقبض التحكم في الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج. والا فسيتم إيقاف تدفق الغاز.
المصباح لا يعمل.	المصباح معيب.	استبدلي المصباح.
يستقر البخار والتكثيف على الطعام وفي التجويف الداخلي للفرن.	لقد تركت الطبق داخل الفرن لمدة طويلة.	لا تترك أطباقاً داخل الفرن لأكثر من 15 إلى 20 دقيقة بعد انتهاء عملية الطهي.
تنطفئ الشعلة فوراً بعد الإشعال.	لم يتم تسخين المنظم الحراري المزدوج بشكل كاف.	بعد إضاءة الشعلة، أبقِ مقبض التحكم في الغاز مضغوطاً لمدة 15 ثانية أو أقل.

11.2 بيانات الصيانة

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

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

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

ونوصي بتدوين البيانات هنا:

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

12. التركيب

تحذير 
راجع فصول الأمان.

12.1 توصيل الغاز

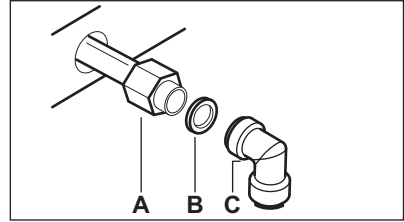
تحذير 
قبل توصيل الغاز، افصل قابس التيار عن مقيس التيار، أو قم بإيقاف تشغيل المنصهر في صندوق المنصهرات. أغلق الصمام الرئيسي لإمداد الغاز.

ويوجد سطح التوصيل الخاص بوحدة الإمداد بالغاز على الجانب الخلفي للجهاز.

تحذير 
لا تستخدم الأنابيب المطاطية المرنة!

لا تدخل الفرن تمامًا في الكابينة الداخلية (حوالي 30 سم).

التوصيل بأنبوب معدني مرن أو أنبوب معدني صلب:



A. سطح إمداد الغاز، نهاية القضيب مع السطح
B. غسالة
C. الكوع
ضع الحشبة المرفقة بين الأنبوب وسطح إمداد الغاز. أدر الأنبوب إلى سطح إمداد الغاز مقاس نصف بوصة.

1. استخدم مفتاح ربط مقاس 22 ملم لربط الصواميل. احتفظ بوحدة الإمداد بالغاز في الموضع الصحيح. لا تستخدم القوة مع دائرة الإمداد بالغاز.

تحذير 
لا تستخدم لهبًا للتحقق من التسربات!

2. أدخل الفرن تمامًا في الكابينة الداخلية.

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

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

12.2 الضبط على أنواع الغاز المختلفة

i 
لا تسمح إلا لشخص مؤهل بإجراء عملية الضبط على أنواع الغاز المختلفة.

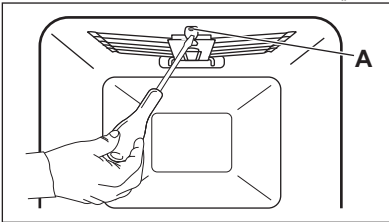
i 
إذا كان الجهاز مضبوطًا على الغاز الطبيعي يمكنك تغييره إلى الغاز المسال، باستخدام الحواقي المناسبة.
يجب ضبط معدل الغاز الملائم.

تحذير 
قبل استبدال الحواقي، تأكد من أن مقابض التحكم بالغاز في وضع الإغلاق. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي. اترك الجهاز يبرد. فهناك خطر التعرض للإصابة.

i 
الجهاز مضبوط على إعداد الغاز الافتراضي. لتغيير الإعداد استخدم دائمًا غطاء الحشبة.

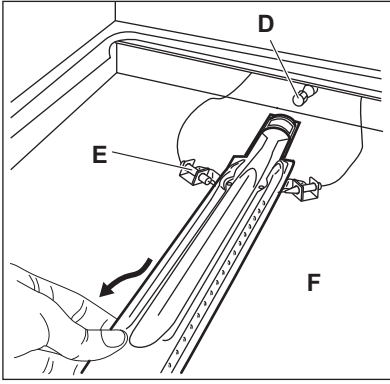
12.3 استبدال حاقن شواية الغاز

1. قم بتحرير المسامير المثبتة لشعلة 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 الحرارة (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. حرّكه ببطء إلى الجانب الأيسر. لا تضغط بقوة على سلك موصل شمعة الإشعال (F) وموصل المزدوجة الحرارية (E).
5. حرّر حاقن الشعلة (D) باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 ملم، واستبدله بأخر، وهذا ضروري لنوع الغاز الذي تستخدمه.
- راجع فصل "المعلومات الفنية".
6. 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.

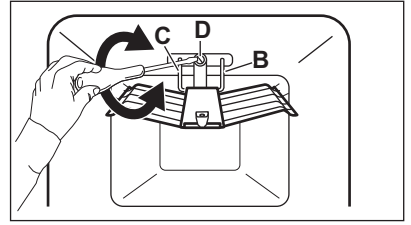
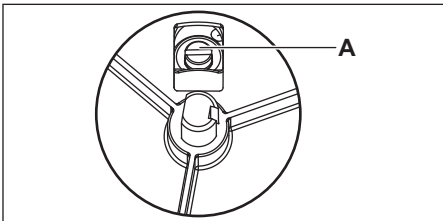


إذا كان ضغط الغاز عرضة للتغيير أو يختلف عن الضغط اللازم، فيجب عليك تركيب أداة ملائمة لضبط الضغط في أنبوب الغاز.



12.5 ضبط أدنى مستوى لشعلة الفرن

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

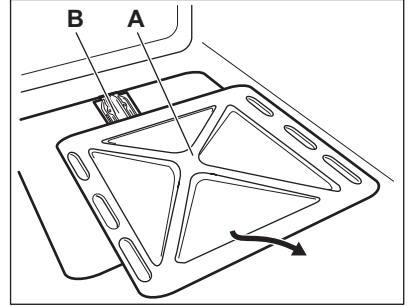


4. قم بتركيب الشعلة بتسلسل عكسي. قبل ربط المسمار، تأكد من دفع الشعلة بشكل صحيح إلى اللوحة الخلفية.

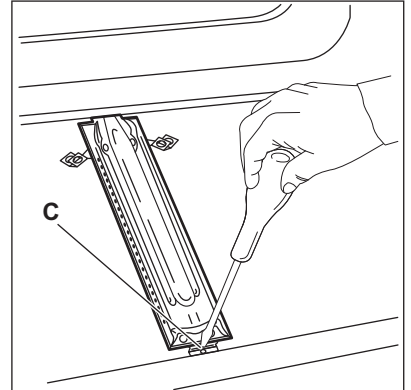
جرّب جميع حواقي الشواية.

12.4 استبدال حاقن الفرن

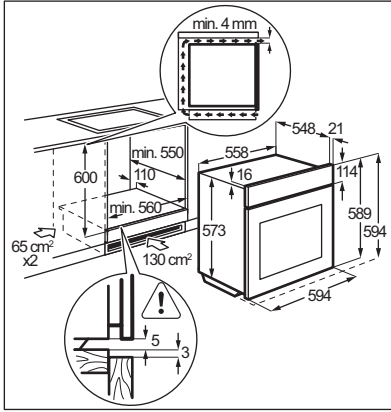
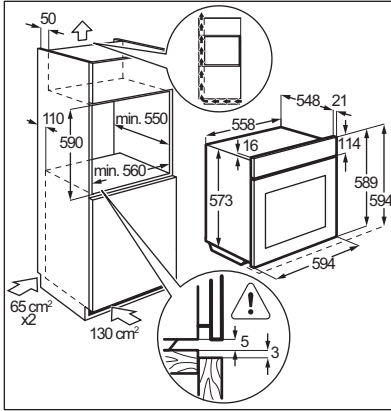
1. أزل اللوحة السفلية من تجويف الفرن (A) للوصول إلى شعلة الفرن (B).



2. قم بتحرير المسمار (C) المثبت للشعلة.



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



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

4. قم بتركيب مقبض التحكم في الغاز.
5. وصل الجهاز 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 وانترك 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.

12.6 الدمج

- 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)، 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 بكابينة الفرن فتحة سعتها 130 سم مربع بحد أدنى في الأمام أو على الجوانب (بحد أدنى 65 سم 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.

مرفق مع هذا الجهاز كبل للتوصيل بالتيار الكهربى فقط.

لا تقم بعمل توصيلات إلا باستخدام الكابلات الصحيحة للطاقة الممدودة.

12.9 الكابل

أنواع الكابلات المناسبة للتركيب أو الاستبدال:

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

من قسم الكابلات راجع إجمالي الطاقة على لوحة القياس. يمكنك أيضا الرجوع إلى الجدول:

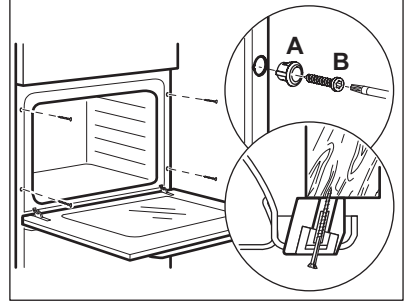
إجمالي الطاقة (وات)	قسم الكابلات (ملي متر مربع)
الحد الأقصى 1380	3 x 0.75
الحد الأقصى 2300	3 x 1
الحد الأقصى 3680	3 x 1.5

يجب أن يكون كابل الأرضي (الأخضر/الأصفر) أطول 2 سم من كابل المرحلة والكابل المحايد (الازرق والبنى).

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



12.7 تثبيت الجهاز في الخزانة



12.8 التركيب الكهربى

جهة التصنيع غير مسؤولة إذا لم تقم باتباع احتياطات السلامة الواردة في فصول "السلامة".



13. المعلومات الفنية

13.1 البيانات الفنية

إجمالي الطاقة:	الكهرباء:	0.05 كيلو واط
الغاز الأصلي:	20 (2H) G20	ملي بار = 2.7 كيلووات
استبدال الغاز:	30/30 (3B/P) G30/G31	ملي بار = 2.7 كيلووات
مصدر الكهرباء:	220 - 240 فولت ~ 50 / 60 هرتز	
فئة الجهاز:	I12H3B/P	
توصيل الغاز:	G 1/2"	
فئة الجهاز:	3	

13.2 مشعل فرن الغاز

نوع الغاز	طاقة الغاز الاسمية (كيلوواط)	تدفق الغاز الاسمي (جرام/ساعة)	طاقة الغاز المنخفضة (كيلوواط)	إبرة تحويل (بنسبة 1/100 ملم)	علامة الحاقن (م 1/100)
20 (2H) G20 مللي بار	2.7	-	0.7	تسجيل	112 
G30/G31 (3B/P) 30/30 مللي بار	-	196	0.7	43	80

13.3 مشعل شواية الغاز

نوع الغاز	طاقة الغاز الاسمية (كيلوواط)	تدفق الغاز الاسمي (جرام/ساعة)	طاقة الغاز المنخفضة (كيلوواط)	إبرة تحويل (بنسبة 1/100 ملم)	علامة الحاقن (م 1/100)
20 (2H) G20 مللي بار	1.5	-	-	تسجيل	90
G30/G31 (3B/P) 30/30 مللي بار	-	120	-	43	63 

14. المخاوف البيئية

من المخلفات المنزلية الأخرى. ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسنولة عن إعادة التصنيع بمنطقة أو اتصل بالمجلس المحلي التابع له.

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز  ضع الأغلفة في حاوية مناسبة لإعادة التدوير. ساعد في حماية البيئة والصحة الإنسانية وقم بإعادة تصنيع مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من الأجهزة التي تحمل رمز  مع غيرها

