

FRIGIDAIRE

دليل المستخدم

FRG612SC



المحتويات

15.....	استخدام الملحقات.....	2.....	معلومات الأمان.....
17.....	وظائف إضافية.....	4.....	تعليمات الأمان.....
18.....	تلميحات وأفكار.....	7.....	التركيب.....
24.....	العناية والتنظيف.....	10.....	وصف المنتج.....
27.....	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....	11.....	قبل الاستخدام الأول.....
29.....	البيانات الفنية.....	12.....	الاستخدام اليومي.....
.....	14.....	وظائف الساعة.....

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.

أمان الأطفال والأشخاص الضعاف

- 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.
- يجب إبعاد الأطفال بين سن 3 سنوات و8 سنوات أو الأشخاص ذوي الإعاقات الشديدة والمعقدة إلا تحت إشراف مستمر.
- يجب إبعاد الأطفال تحت عمر الثلاث سنوات من الجهاز إلا تحت الإشراف المستمر.
- لا تترك الأطفال تعبت بالجهاز.
- قم بإبعاد كافة الأغلفة بعيداً عن متناول الأطفال وتخلص منها على نحو ملائم.
- 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 عدم إسناد أعمال النظافة للأطفال وصيانة المستخدم للأجهزة دون رقابة.

السلامة العامة

- 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 كبل 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 أن الجهاز متوقف عن العمل قبل استبدال المصباح لتفادي احتمالية الإصابة بصدمة كهربائية.

معلومات الأمان

- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتفادي لمس عناصر التسخين.
- استخدم دائمًا قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن أو وضعها.
- لإزالة دعامات الأرفف، اسحب أولاً الجزء الأمامي لدعامة الرف ثم الطرف الخلفي بعيدًا عن الجدران الجانبية. قم بتركيب دعامات الأرفف في تسلسل عكسي.
- لا تستخدم منظفًا بخاريًا لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي نظرًا لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.

هذا الجهاز ملائم للأسواق التالية: SA

التركيب

⚠ تحذير

لا يجب تركيب هذا الجهاز إلا بمعرفة شخص مؤهل.

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقومي بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائمًا عند تحريك الجهاز لثقل وزنه.
- استخدم دائمًا قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- تركيب الجهاز في مكان آمن وملائم يليي متطلبات التركيب.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- قبل تثبيت الجهاز، تأكد من أن باب الفرن يفتح بدون أية مشكلة.
- لا تشغل الجهاز دون غطاء أسفل التجويف، إنه مكون سلامة وظيفي.
- الجهاز مزود بنظام تبريد كهربائي. يجب تشغيله بمصدر طاقة كهربائي.

560x110 ملم	الحد الأدنى لحجم فتحة التهوية. الفتحة موجودة على الجانب الخلفي للفاع
560x50 ملم	الحد الأدنى لحجم فتحة التهوية. الفتحة موجودة على الجانب الخلفي العلوي
1500 ملم	طول كابل مزود مصدر التيار. الكابل موجود في الزاوية اليمنى للجانب الخلفي.
4x25 ملم	مسامير التثبيت

التوصيل الكهربائي

⚠ تحذير

هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.

- 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 دائمًا استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام المُشترَكَات الكهربائية متعددة القوابس 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 أسفل، 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 مُعوقات إلى قابس التيار الرئيسي بعد التركيب.

الحد الأدنى لارتفاع الخزانة (الخزانة تحت الحد الأدنى لارتفاع سطح العمل)	590 (600) ملم
عرض الخزانة	560 ملم
عمق الخزانة	550 (550) ملم
ارتفاع الجزء الأمامي للجهاز	594 ملم
ارتفاع الجزء الخلفي للجهاز	576 ملم
عرض الجزء الأمامي للجهاز	595 ملم
عرض الجزء الخلفي للجهاز	559 ملم
عمق الجهاز	569 ملم
العمق الداخلي للجهاز	548 ملم
العمق عند فتح الباب	1022 ملم

تعليمات الأمان

- لا يتصل هذا الجهاز بجهاز، يتخلص من المواد الناتجة عن الاحتراق. تأكد من توصيل الجهاز وفقاً للوائح التركيب الحالية. اتبع متطلبات التهوية الكافية.

الاستخدام

⚠ تحذير

خطر التعرض للإصابة أو حروق أو صدمة كهربائية أو انفجار.

- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي (في الداخل) فقط.
- 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 حذرًا عندما تفتح باب الجهاز أثناء تشغيل الجهاز. حيث قد ينطلق هواء ساخن.
- لا تقم بتشغيل الجهاز ويديك مبتلتان أو عند ملامسته للماء.
- لا تضغط على الباب المفتوح.
- لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.
- افتح باب الجهاز بعناية. استخدام مكونات بها 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 بمنتجات 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 تضع الماء مباشرة في الجهاز وهو ساخن.
 - لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة في الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
 - توخ الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.
- ليس لزواك لون طبقة الإينامل أو الفولاذ المقاوم للصدأ أي أثر على أداء الجهاز.

- إذا كان مقيس التيار الرئيسي مرتخيًا، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز. احرص دائمًا 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 يُرفق 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 أيضًا الرجوع إلى الجدول:

إجمالي الطاقة (وات)	مقطع الكابل (مم ²)
الحد الأقصى 1380	3 x 0.75
الحد الأقصى 2300	3 x 1
الحد الأقصى 3680	3 x 1.5

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

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.

- استخدم مقلاة عميقة لصناعة الكعك الرطب.
- عصائر الفاكهة قد تسبب بفقاً قد تكون دائمة.
- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط. يجب عدم استخدامه في أغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة.
- احرص دائماً على الطهي وباب الفرن مغلقاً.
- 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 وتيسبب في تلف لاحق للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. لا تعلق لوحة الأثاث إلى أن يبرد الجهاز تماماً بعد الاستخدام.
- 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 المصباح ذات المواصفات المماثلة.

الصيانة

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

التخلص من الغسالة

⚠ تحذير

هناك خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

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

العناية والتنظيف

⚠ تحذير

خطر التعرض للإصابة أو نشوب حريق أو إتلاف الجهاز.

- قبل الصيانة، أوقف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الرئيسي عن مقبس التيار الرئيسي.
- تأكد من أن الجهاز بارد. قد تتعرض 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.
- 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.

المصباح الداخلي

⚠ تحذير

خطر حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصباح) داخل هذا المنتج ومصباح قطع الغيار التي تُباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل أقصى ظروف مادية في الأجهزة المنزلية ، مثل درجة الحرارة ، الاهتزاز ، الرطوبة ، أو أنها مخصصة للإشارة إلى معلومات خاصة بالحالة

التركيب

- 8.** سد الوصلة بشكل صحيح. استخدم إحدى وسائل اكتشاف التسربات للتحكم في ذلك. استخدم حامل الأنبوب المطاطي للغاز السائل. أدخل الحشية دائماً. ثم قم بتوصيل الغاز. في حالة ظهور واحد أو أكثر من هذه العيوب، لا تقم بإصلاح الأنبوب ولكن عليك استبداله. عند انتهاء التركيب، تأكد من أنه قد تم إغلاق تركيبات كل أنبوب على النحو الصحيح. استخدم محلولاً صابونياً، ولا تستخدم لهباً.

قبل البدء في الاستخدام تأكد إذا ما كان الأنبوب المرن:

- في نفس درجة حرارة الغرفة.
- لا يزيد طوله عن 1500 ملم.
- لا يوجد به صمامات خانقة.
- لا يتعرض للسحب أو الانثناء.
- لا يلامس الحواف الحادة أو الزوايا.
- يمكن الوصول إليه بسهولة.

قم بالتحكم بانتظام في الأنبوب المرن. تأكد مما إذا:

- غير مشروخ، مقطوع، محترق في الطرفين وبكامل طوله.
- ألا يكون مفسى، ويجب أن يكون مرناً.
- عدم تعرض مشابك التثبيت للصدأ.
- عدم استيفاء مدة الصلاحية.

ضبط أدنى مستوى لشعلة الفرن

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

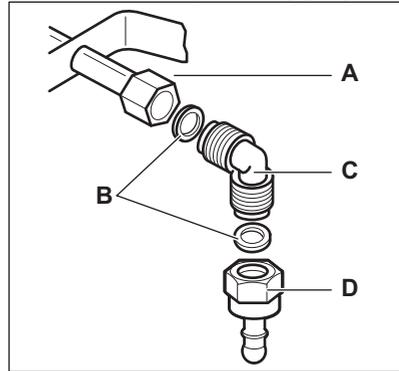
⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

توصيل الغاز

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

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



- A. طرف العمود المزود بوردة الصامولة
- B. كوع
- C. حامل أنابيب مطاطية للغاز السائل
- D. وضع الحشية المرفقة بين الأنبوب وسطح إمداد الغاز. أدر الأنبوب إلى سطح إمداد الغاز بمقاس نصف بوصة.

5. استخدم مفتاح ربط مقاس 22 ملم لربط الصواميل. احتفظ بوحدة الإمداد بالغاز في الوضع الصحيح. تعامل برفق مع دائرة إمداد الغاز.

⚠ تحذير

لا تستخدم لهباً للتحقق من التسربات. أدخل الفرن تماماً في الكابينة الداخلية.

⚠ تحذير

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

8. أدر مقبض التحكم في الغاز من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.

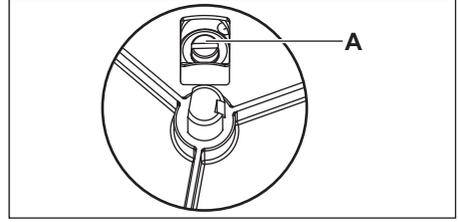
تحكم في اللهب. إذا اختفى اللهب، قم بإعادة الإجراء. يجب أن يكون هناك لهب منتظم صغير على تاج شعلة الفرن.

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

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.

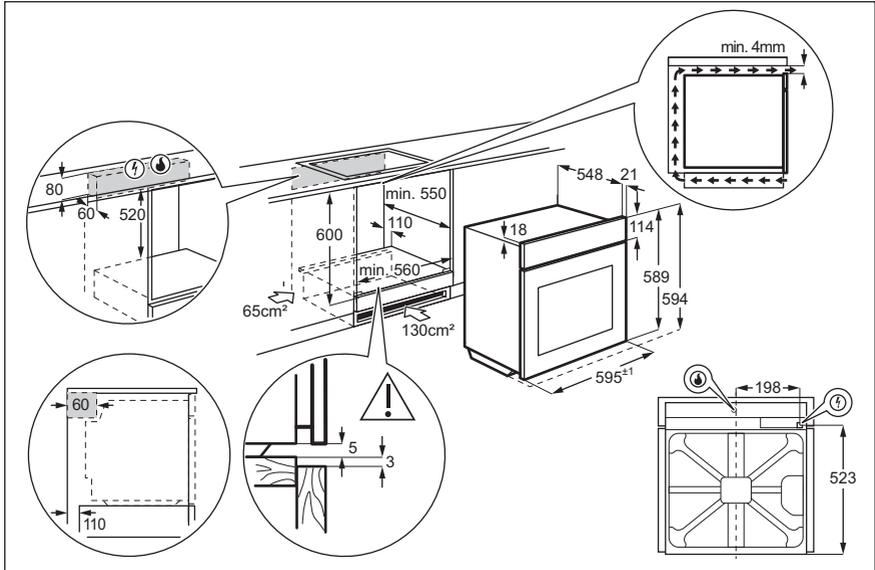


4. قم بتركيب مقبض التحكم في الغاز.
5. وصل الفرن بمصدر التيار الكهربائي.

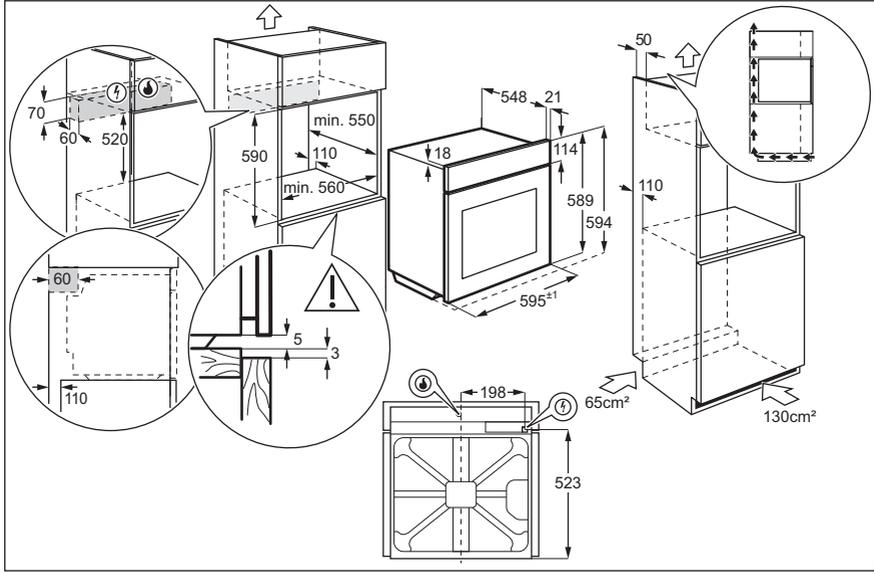
⚠ تحذير

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. اضغط مقبض التحكم في الغاز إلى وضع الحد الأقصى وأترك الفرن يسخن لمدة 10 دقائق على الأقل.

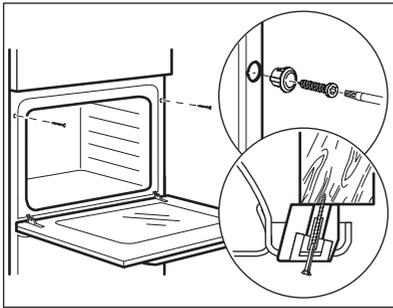


التركيب



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

تثبيت الفرن بالخزانة



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.

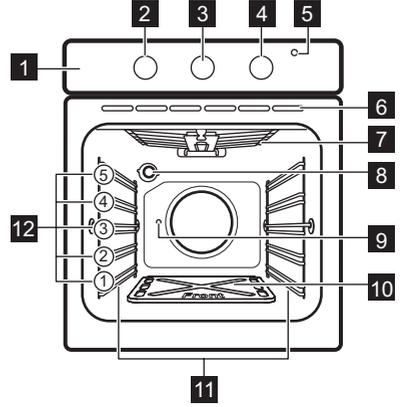
من أجل التشغيل الصحيح، يجب أن توجد بكابينة الفرن فتحة سعتها 130 سم مربع بحد أدنى في الأمام أو على الجوانب (بحد أدنى 65 سم مربع لكل جانب). يوصي المصنّع بفتحة سعتها 130 سم مربع في الأمام من أجل كابينة حجرية وفتحة سعتها 65 سم مربع لكل جانب في حالة الكابينة الخشبية.

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

لا تقم بعمل توصيلات إلا باستخدام الكابلات الصحيحة للطاقة الممدودة.

نظرة عامة

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



الملحقات

- رف سلكي
لأواني الطهي، علب الكيك، أطباق الشواء.
- صينية خبز
لأنواع الفطائر والبسكويت.
- السيخ الدوار
لشوي الأجزاء الكبيرة من اللحم والدواجن.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

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".

التنظيف الأولي

فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الفرن.

i

راجع فصل "العناية والتنظيف".

نظف الفرن والملحقات قبل استخدامه للمرة الأولى. ضع الملحقات ودعامات الرف القابلة للفك في موضعها الأولي.

التسخين المسبق

سخّن الجهاز وهو فارغ مسبقاً 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 تصح الملحقات ساخنة بصورة غير عادية. قد يؤدي الجهاز إلى انبعاث رائحة ودخان. بعد هذا الأمر طبيعياً. تأكد من أن مجرى الهواء ملائم.
- اترك الفرن يبرد. بلل قطعة قماش ناعمة بماء دافئ والقليل من سائل تنظيف لطيف واستخدمها لتنظيف تجويف الفرن.

الاستخدام اليومي

تحذير

راجع فصول الأمان.

وظائف الفرن

وظيفة الفرن	الاستخدام
0	وضع إيقاف التشغيل.
	لتنشيط المصباح دون تنشيط وظيفة الطهي.
	لشواء قطع أكبر من اللحم على سيخ.

مؤشر الطاقة

يضيء مؤشر الطاقة عندما تدير مقبض وظائف الفرن.

مقبض للتحكم في الغاز

رمز	الوظيفة
	للتسخين من أسفل الفرن. نطاق ضبط درجة الحرارة (150 - 250 درجة مئوية).
	التسخين من الأعلى.

حتى يشتعل اللهب، وإلا فسيتوقف تدفق الغاز.

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، أغلق باب الفرن وحاول إشعال شعلة الفرن مرة أخرى.

بعد إشعال شعلة الغاز بالفرن

1. حرر مقبض التحكم في الغاز.
2. أدر مقبض التحكم في الغاز لضبط إعداد الحرارة المطلوب.

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.

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

تحكم في اللهب من خلال الفتحات في قاع الفرن.

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، أغلق الفرن وحاول إشعال شعلة الشواية مرة أخرى. راجع فصل "تلميحات ونصائح"، الشواء.

التذكير بالدقائق

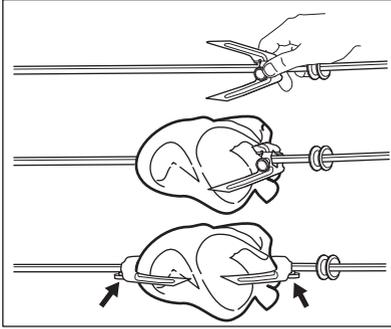
استخدمه لضبط وقت العد التنازلي لوظيفة الفرن.



هذه الوظيفة لي لها تأثير على تشغيل الجهاز.

أدر مقبض المؤقت إلى أقصى درجة، ثم قم بتدويره إلى الوقت المطلوب. بعد انقضاء الفترة الزمنية، تصدر إشارة صوتية.

استخدام الملحقات

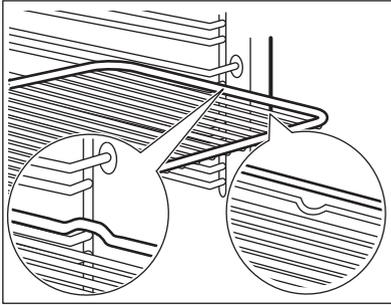


5. استخدم البراغي لربط الشوكات.
6. ضع طرف السيخ في فتحة السيخ الدوار.
7. ضع الجزء الخلفي من السيخ على إطار السيخ الدوار.
8. ازل مقبض السيخ الدوار.
9. اختر وظيفة مع موضع السيخ الدوار. يدور السيخ الدوار.
10. أشعل شعلة الشواية. راجع جداول الطهي.

إدخال الملحقات

رف سلكي:

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



صينية الخبز:

ادفع صينية الخبز بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف.

تحذير

راجع فصول الأمان.

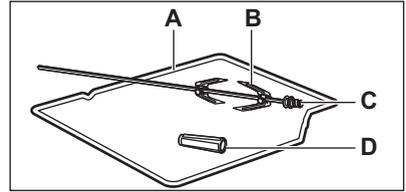
استخدام السيخ الدوار

تحذير

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

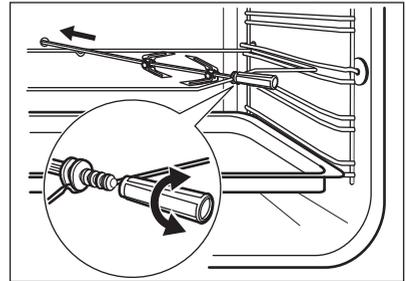
تحذير

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



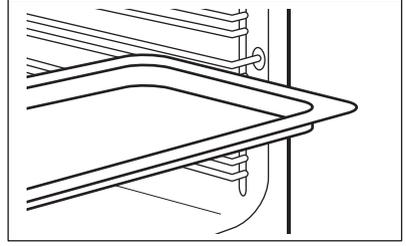
- A. إطار السيخ الدوار
- B. الشوكات
- C. السيخ
- D. مقبض

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.



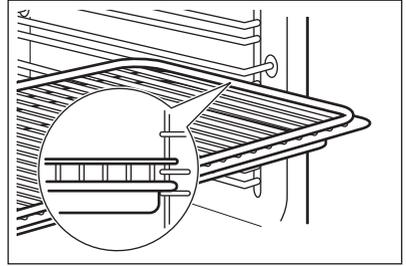
4. ثبت الشوكة الأولى على السيخ ثم ضع اللحم على السيخ الدوار ثم ثبت الشوكة الثانية.

استخدام الملحقات



رف سلكي وصينية خبيز معًا:

ادفع صينية الخبيز بين أشرطة التوجيه الخاصة بداعمة الرف والرف السلكي على أشرطة التوجيه بالأعلى.



i

التسنين الصغير الموجود بالأعلى يزيد من الأمان. وهذه التسنينات تعمل أيضًا كوسائل لمنع الانقلاب. الإطار العالي حول الرف يمنع انزلاق الأتية من الرف.

مروحة التبريد

عند تشغيل الجهاز، تنشط مروحة التبريد تلقائيًا لتحافظ على برودة أسطح الفرن. إذا قُمت بإيقاف تشغيل الفرن، ستستمر مروحة التبريد في العمل حتى يبرد الفرن.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

i

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

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 الجهاز الذي امتلكته من قبل. تطعك إذا لم تستطع البحث عن إعدادات لوصفة خاصة، فابحث عما يشابهها.

خبز الكعك

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

طهي اللحوم والأسماك

اترك اللحوم لمدة 15 دقيقة تقريبًا قبل تقطيعها حتى لا تتسرب عصارتها للخارج.

لمنع انبثج دخان كثيف في الفرن أثناء التحميص، أضف بعض الماء إلى وعاء عميق. لمنع تكاثف الدخان، أضف ماء في كل مرة بعد تجفيفها.

جدول الطهي

الطواجن لتر

سخن الجهاز وهو فارغ مسبقًا قبل الطهو.

لتحضير من 1.5 - 2.5 كجم من الطعام.

استخدم موضع الرف الرابع.

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
المعكرونة المحمصة	180	45 - 50
كباب حلة	190	35 - 40

لحوم سخن الجهاز وهو فارغ مسبقًا قبل الطهو. استخدم موضع الرف الثالث.

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
الحمّل 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
الإوز، 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 مسبقًا 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
كالزوني	190 - 200	25 - 30

كعك

سخن الجهاز وهو فارغ مسبقًا قبل الطهو.

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
لازانيا	180	45 - 50
كانيلوني	180	45 - 50
غراتان البطاطس	180	33 - 40

تلميحات وأفكار

درجة الحرارة القصوى هي القيمة الافتراضية لجميع أنواع الطعام.

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

الطهي في فرن الغاز



الوقت لا يشمل التسخين المسبق.
سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق وهو فارغ دائمًا.

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

الشواء
سخن الفرن الفارغ مسبقًا لمدة 3 دقائق.

استخدم موضع الرف الرابع.

للحوم والطيور

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	تعليقات
لحم بقري بالعظم	1	حد أدنى	50 - 65	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
لحم بقري بدون عظم	1	190	55 - 65	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
لحم ضأن	1	حد أدنى	50 - 65	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
دجاج/أرانب	1,2	220 - 230	85 - 95	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	تعليقات
البط	1	190	90 - 100	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضوع الثاني للرف.
ديك رومي	4,5 - 5,5	160	220 - 250	2	في مقلاة عميقة.
الخضروات المحمص	1	160	-	3	يختلف حسب الخضروات.

معجنات

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

تلميحات وأفكار

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
كعك الفاكهة السادة	-	حد أدنى	170 - 160	4	في قالب كعك 20 سم على الرف السلكي
ماديرا	-	حد أدنى	130 - 115	4	في قالب كعك 20 سم على الرف السلكي
كعكة صغيرة	-	الحد الأدنى - 170	65 - 40	4	في صينية الخبز الألومنيوم
خبز الزنجبيل	-	حد أدنى	55 - 45	4	في صينية الخبز الألومنيوم

خبز

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
الفائف والكعك	-	190 - 180	35 - 25	4	في صينية الخبز الألومنيوم

تلميحات وأفكار

الشواء



يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 3 دقائق قبل الطهي.

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)		الكمية (جم)	القطع	الطعام
	أول جانب	ثاني جانب			
4	15 - 13	15 - 13	800	4	شرائح اللحم المخلية
4	15 - 12	15 - 12	600	4	شرائح اللحم البقري
4	15 - 12	15 - 12	-	8	السجق
4	35 - 30	40 - 35	1000	2	دجاج (مقطع إلى نصفين)
4	15 - 12	20 - 15	-	4	الكباب
4	15 - 13	15 - 13	400	4	صدور الدجاج
4	14 - 12	15 - 13	400	4	سمك مخلي
4	-	7 - 5	-	6 - 4	ساندويتشات محمصة
4	3 - 2	4 - 2	-	6 - 4	خبز محمص



يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 10 دقائق قبل الطهو.

السيخ الدوّار

استخدم السيخ الدوّار مع شعل الفرن السفلية.

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

معلومات لمؤسسات الاختبار

الاختبارات وفق IEC 60350-1.

تلميحات وأفكار

الطعام	الوظيفة	الملحقات	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	تعليقات
كعكة صغيرة	طهي تقليدي	صينية الخبز من الألومنيوم	4	150 - 170	35 - 55	ضع 20 كعكة صغيرة في كل صينية خبز. سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق.
فطيرة التفاح	طهي تقليدي	رف سلكي	4	170	80 - 90	استخدم 2 علبة (بقطر 20 سم)، تحرك أفقيًا. سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق.
كعكة اسفنجية	طهي تقليدي	رف سلكي	4	170	50 - 60	استخدم قالب كيك (بقطر 26 سم). سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق.
مخبوز هش	طهي تقليدي	صينية الخبز من الألومنيوم	4	160 - 170	25 - 40	سخن الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق.
خبز محمص 4-6 قطع	الشواية	رف سلكي	4	حد أقصى	2 - 3 دقيقة للجانب الأول; 2 - 3 دقيقة للجانب الثاني	سخن الفرن مسبقًا لمدة 3 دقائق.
بورجر اللحم البقري 6 قطع، 0.6 كجم	الشواية	رف سلكي ووعاء تقطير	4	حد أقصى	20 - 30	ضع الرف السلكي على المستوى الرابع ووعاء التقطير على المستوى الثالث للفرن. قم بتدوير الطعام بعد انقضاء نصف مدة الطهي. سخن الفرن مسبقًا لمدة 3 دقائق.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

ملاحظات حول النظافة

نظف الجزء الأمامي من الفرن بقطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل التنظيف متوسط.

استخدم مستحضر تنظيف مخصص لتنظيف الأسطح المعدنية.

نظف الفرن من الداخل بعد كل استخدام. قد يسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.

نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام ودعها تجف. استخدم قطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل تنظيف.

نظف الأوساخ العنيدة باستخدام منظف فرن خاص.

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.

من الممكن أن تتكاثر الرطوبة في الفرن أو على الألواح الزجاجية في الباب. لتقليل التكتف، شغل الفرن لمدة 10 دقائق قبل الطهي. نظف الرطوبة من التجويف بعد كل استخدام.

الأجهزة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم

قم بتنظيف باب الفرن باستخدام قماشة أو 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 متبعًا نفس الإجراءات الوقائية.

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".

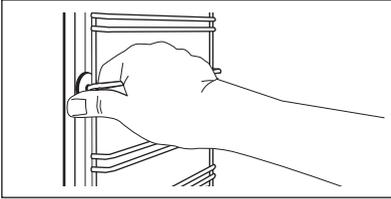
إزالة دعائم الأرفف

لتنظيف الفرن، قم بإزالة دعائم الأرفف .

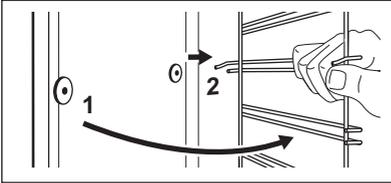
⚠ تحذير

توجَّ الحذر عند إزالة دعائم الأرفف.

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



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



قم بتركيب الملحقات التي تم إزالتها في تسلسل عكسي.

إزالة الباب وتركيبه

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

i

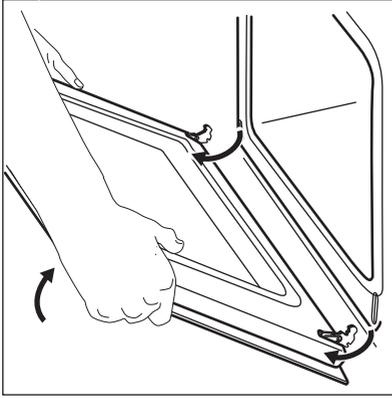
يمكن أن ينغلق باب الفرن أثناء محاولتك لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي قبل أن تقوم بإزالة باب الفرن.

⚠ تحذير

يجب عدم استخدام الفرن دون اللوح الزجاجي الداخلي.

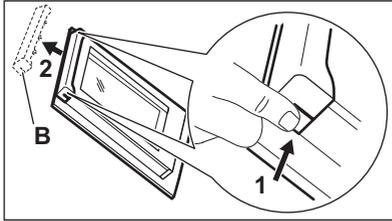
1. افتح الباب حتى نهايته وعلق المفصلات.

العناية والتنظيف



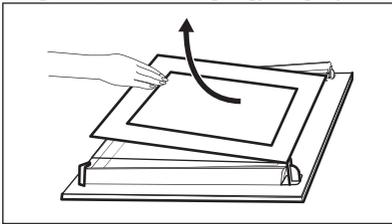
4. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة فوق سطح ثابت.

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



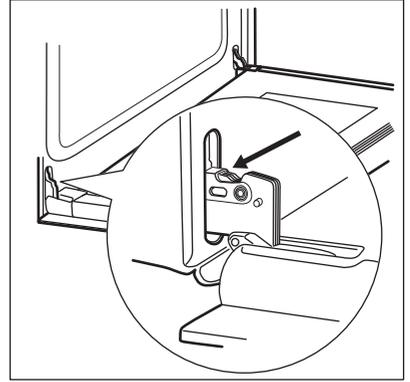
6. اسحب طرف الباب إلى الأمام لإخراجه.

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

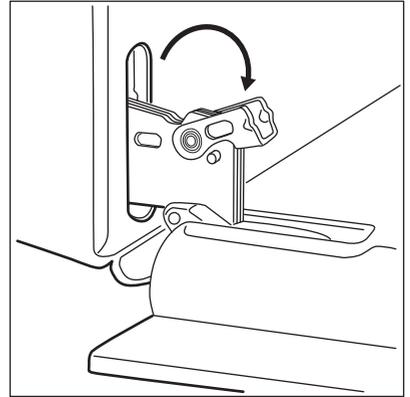


8. نظف اللوح الزجاجي بالماء والصابون. جفف اللوح الزجاجي بعناية.

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



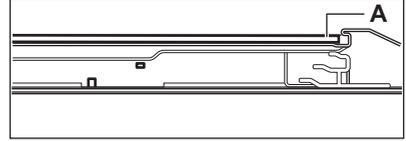
2. ارفع الرفاعات على كلا المفصلتين وقم بلفهما.



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

العناية والتنظيف

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.



استبدال المصباح

تحذير ⚠

خطر حدوث صدمة كهربائية.
قد يكون الزجاج ساخنًا.

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

تحذير ⚠

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

المصباح الخلفي

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

تحذير

راجع فصول الأمان.

ماذا تفعل في الحالات التالية ..

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يسخن.	الفرن في وضع إيقاف التشغيل.	شغل الفرن.
الفرن لا يسخن.	انتفخ المنصهر.	تأكد مما إذا كان المنصهر هو سبب الخلل الوظيفي. إذا تكررت مشكلة المنصهر، اتصل بفني كهرباء مؤهل.
الفرن لا يعمل.	الإشعال التلقائي لا يعمل.	أشعل المشعل بعود ثقاب 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 لتسخين المنظم الحراري المزدوج. وإلا فسيوقف تدفق الغاز.
المصباح لا يعمل.	المصباح مكسور.	استبدلي 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.
تنطفئ الشعلة فورًا بعد الإشعال.	لم يتم تسخين منظم الحرارة المزدوج.	بعد إضاءة الشعلة، أبق مقبض التحكم في الغاز مضغوطًا لمدة 15 ثانية أو أقل.
السيخ الدوار لا يدور.	السيخ الدوار غير مثبت بشكل صحيح في فتحة السيخ الدوار.	راجع فصل "استخدام الملحقات"، استخدام السيخ الدوار.

بيانات الصيانة

الإطار الأمامي لتجويف الفرن. لا تقم بإزالة لوحة التصنيف من تجويف الفرن.

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

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

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

ونوصي بتدوين البيانات هنا:

الطراز (MOD.)

.....

رقم المنتج (PNC)

.....

الرقم التسلسلي (S.N.)

.....

البيانات الفنية

البيانات الفنية

إجمالي الطاقة:	الكهربائية:	0.07 كيلو واط
فئة الجهاز:	الغاز الأصلي:	G30/G31 (3B/P) 50/50 182 = مللي بار = 182 جم/ساعة
إمداد الكهرباء:	استبدال الغاز:	-
فئة الجهاز:		220 - 240 فولت ~ 50 60 هرتز
توصيل الغاز:		I3B/P
فئة الجهاز:		G 1/2"
		3

شعلة فرن الغاز

نوع الغاز	طاقة الغاز العادية (كيلو واط)	التدفق العادي للغاز (جم/الساعة)	طاقة غاز منخفضة (كيلو واط)	إبرة جانبية (1/100 مم)	علامة الحاقن (1/100 مم)
G30/G31 (3B/P) 50/50 مللي بار	2.5	182	0.75	39	066

شعلة شواية الغاز

نوع الغاز	طاقة الغاز العادية (كيلو واط)	التدفق العادي للغاز (جم/الساعة)	طاقة غاز منخفضة (كيلو واط)	إبرة جانبية (1/100 مم)	علامة الحاقن (1/100 مم)
G30/G31 (3B/P) 50/50 مللي بار	1.75	127	-	-	53

غيرها من المخلفات المنزلية الأخرى. ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسئولة عن إعادة التصنيع بمنطقةك 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



867368754-A-382021