

Frigitaire (فريجيدير)

جميع المعلومات المتعلقة

بإستخدام والعناية

بسطح الموقد الخاص بك

FRG912SC

رمز رقم المنتج: 956054003

السلك

أنواع الأسلاك اللانئة للثبتي أو الاستبدال:

HO5RN-F ، HO5SS-F ، HO5RR-F

بالنسبة للمقطع العرضي للسلك راجعوا القوة الإجمالية المبينة على لوحة التصنيف وعلى الجدول الآتي:

معلومات تقنية

956054003	956054047	رمز رقم المنتج					
FRG912SC	FRG912S	الموديل					
I3+	II2H3+	فئة الجهاز					
CLASS 3	الصف 3	الصف					
SAUDI ARABIA	جمهورية مصر العربية	بلدان المقصد					
220 - 240	240 - 220	فولت					
0,1	0,1	كيلوواط					
G30	G20	G30/31					
50	20	37/30-28					
الشواية	الفرن	الشواية	الفرن	ميلي بار	ضغط الإمداد		
2,5	4	2,5	4	2,5	4	كيلوواط	الجهد
68	85	115	150	77	95	100/1 واط	قطر ثقب الحوائق
2,5	4	2,5	4	2,5	4	كيلوواط	السعة العادية
—	1,3	—	1,3	—	1,3	كيلوواط	الاستهلاك المخفض
200	315	0,24	0,38	180	290	غ.س.م.³	الاستهلاك الاسمي

0.1 كيلوواط	كهربائي	القوة الإجمالية
G30 28 ميلليبار = 4 كيلوواط	غاز أصلي	
G31 37 ميلليبار = 4 كيلوواط		
G30 50 ميلليبار = 4 كيلوواط		
G20 20 ميلليبار = 4 كيلوواط	غاز للتعويض	

المخاوف البيئية

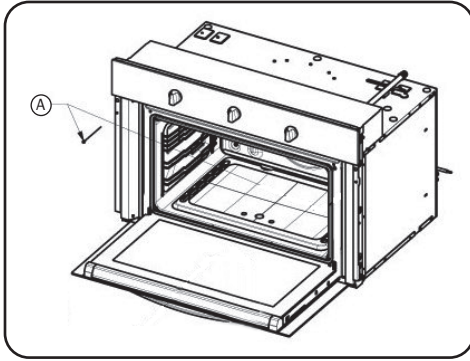
ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسنولة عن إعادة التصنيع بمنطقتك أو اتصل بالمجلس المحلي التابع له.

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز (♻️). ضع الأغلفة في حاوية مناسبة لإعادة التدوير. ساعد في حماية البيئة والصحة الإنسانية و قم بإعادة تصنيع مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من الأجهزة التي تحمل رمز (♻️) مع غيرها من المخلفات المنزلية الأخرى.

1. أوصلوا الفرن بالتتيار الكهربائي وبالإمداد بالغاز ثم أدخلوه في الوحدة.
2. ثبتوا الفرن بالوحدة بواسطة برغي خشب (ب) (مُرَوِّدين مع الجهاز).
- لا تستخدموا الباب كرافعة أثناء تثبيت الفرن.
- لا تضغطوا على باب الفرن عندما يكون مفتوحاً.

⚠ تحذير

يجب أن يكون الصمغ المستخدم في الحشوة البلاستيكية وحدات المطبخ قادراً على تحمّل درجات حرارة تفوق 90 درجة مئوية.

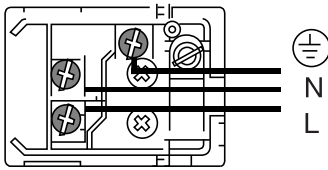


الوصل الكهربائي

ⓘ لا يتحمل المصنّع أي مسؤولية إذا أخلتكم باحتياطات السلامة الواردة في الفصول المخصصة للسلامة.

هذا الجهاز مُزوّد بسلك تيار كهربائي وحيد.

110 V / 127 V / 230 V 1~



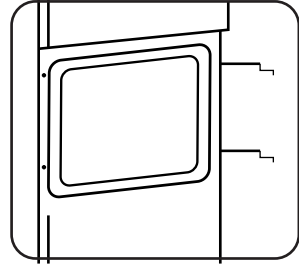
3 x 1,5 mm²

- يجب ترك فجوة من 4 ملم. بين السطح العلوي للجهاز وسقف التجويف.
- إذا كنتم بصدد تثبيت الفرن في وضع "تحتي"، ثبتوا سطح التسخين أولاً قبل تثبيت وحدة الفرن.
- يجب أن تكون المواد مقاومة لدرجات حرارة تصل إلى 60 درجة مئوية على الأقل فوق درجة حرارة الجو.
- يجب أن يتدفق الهواء باستمرار حول الفرن لكي لا يسخن الفرن كثيراً.
- إذا أردتم تثبيت سطح التسخين فوق الفرن، يتعين عليكم استخدام وصلتين كهربائيتين مختلفتين، واحدة لسطح التسخين والأخرى للفرن.

لا تُنجزوا الوصلات الكهربائية إلا بواسطة أسلاك ملائمة لقوة التيار المستخدم.

ⓘ تأكدوا تعد التثبيت من سهولة الولوج إلى الجهاز في حال الإصلاح أو الصيانة.

شد الجهاز إلى التجويف

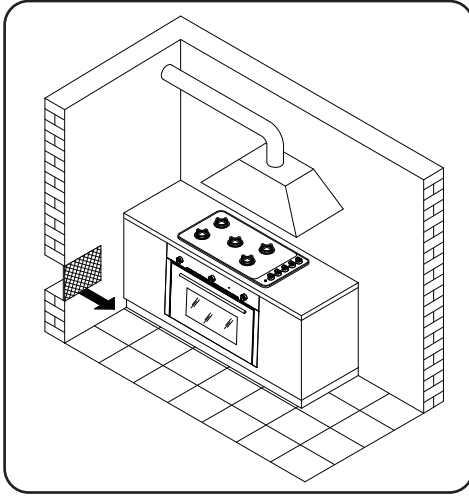


التثبيت بداخل الوحدة

- من الهام جداً أن تُنجز كل العمليات المرتبطة بتثبيت الجهاز من قبل عمال متخصصين أكفاء.
- يمكن تثبيت الجهاز تحت سطح العمل أو في وحدة جدارية. وفي كلتا الحالتين يجب احترام المقاسات الموضحة على الصورة 12.
- يجب أن تكون الوحدة المستقبلية للجهاز مثبتة بشكل ملائم.
- لسحب الفرن من تلفيفه اجذبوا اللسّن الموجود في أسفل الصندوق وامسكوا بالفرن من جانبيه. لا تمسكوا بالفرن من مقبض بابه أبداً.
- يجب إنجاز تثبيت الفرن في الوحدة وفق الإرشادات الآتية:

⚠ تحذير

لا توصلوا السلك الكهربائي بمأخذ التيار الكهربائي إلا إذا كانت كل القطع إلى مكانها الأصلي. هناك خطر الإصابة.



6. أشعلوا حارق الفرن الغازي. راجعوا الفصل المخصص ل"الاستخدام اليومي".
7. ضعوا زر التحكم في الغاز في وضع الأقصى وضعوا الفرن يسخن لمدة عشر دقائق على الأقل.
8. أديروا زر التحكم في الغاز من وضعه الأقصى إلى وضع الأدنى.

راقبوا اللهب. إذا انطفأ اللهب كرّروا العملية مرة أخرى. يجب أن يكون اللهب على تاج الحارق صغيراً ومنتظماً.

يُعى المُصنّع من أي مسؤولية إذا أخلتكم بقواعد السلامة هذه.

التثبيت

من المهم جداً أن تُنجز كل العمليات المرتبطة بتثبيت الجهاز وضبطه وصيانته من قبل عمال متخصصين أكفاء بمقتضى القوانين واللوائح المعمول بها.

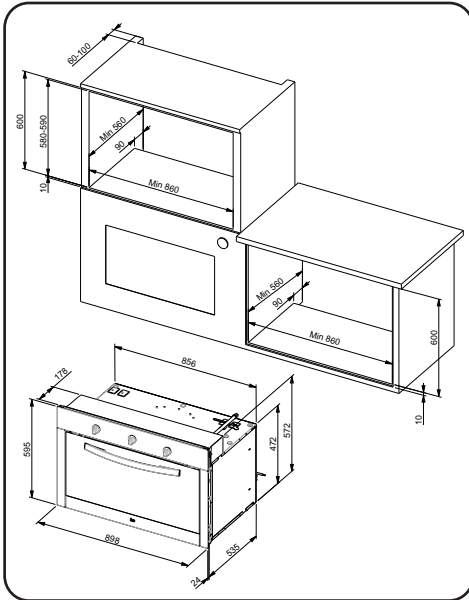
لا يتحمل المُصنّع أية مسؤولية بسبب التلف المحتمل إذا تُثِّم الجهاز بأنفسكم.

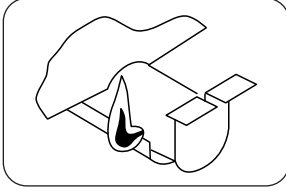
المكان الذي يثبت فيه الجهاز

- يجب ألا يكون الفرن متصلاً بجهاز إخلاء نتاج الاحتراق.
- لا يُستخدم الجهاز ولا يثبت إلا في أماكن مُهوّاة باستمرار وفق القوانين واللوائح المعمول بها.
- يجب أن يصل التيار الهوائي الطبيعي إلى الجهاز من فتحات توجد بالجدران الخارجية للمبنى أو من خلال مسالك التهوية الفردية أو ذات الفروع.
- يجب أن تتوفر مسالك التهوية على مقطع نافع بقياس 100 سم² على الأقل وألا يتعرّض للانسداد بالصدفة (استخدموا شبكة معدنية أو سلكية).
- يجب أن يتوفر المكان على نظام لإجلاء الدخان في شكل مستخرج للدخان أو مروحة كهربائية تشتغل تلقائياً فور تشغيل الجهاز.

الإدماج

- لا تثبتوا الفرن إلا في المطبخ أو في مطبخ-قاعة الطعام. لا تثبتوا الفرن في الحمام أو في غرفة النوم.
- بإمكانكم تثبيت الفرن مُدمجاً "داخلياً" أو "تحتياً". ويجب أن تتوافق قياسات التجويف المخصص لدمج الفرن مع القياسات الواردة في الصور.



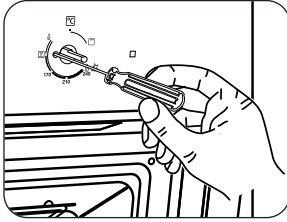


i تأكدوا من أن ضغط إمداد الفرن بالغاز يتماشى مع القيم المنصوح بها.

i إذا كان ضغط الغاز قابلاً للتغيير أو مغيّراً للضغط الضروري، يتعين عليكم تثبيت جهاز لضبط الضغط على أنبوب الإمداد بالغاز.

ضبط المستوى الأدنى لحارق الفرن

1. افصلوا سلك إمداد الفرن بالكهرباء.
2. أديروا زر التحكم في الغاز إلى حده الأدنى ثم اسحبوه.
3. اضبطوا البرغي (أ) بواسطة مفك براغي ذو رأس رفيع.



تغيير نوعية الغاز	ضبط برغي الضبط
من الغاز الطبيعي إلى الغاز لئمل.	يجب شد برغي الضبط ثقلاً.
من الغاز لئمل إلى الغاز الطبيعي	فكوا برغي الضبط حوالي 3/1 دورة.

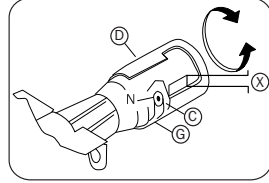
4. ركبوا زر التحكم في الغاز.
5. أوصلوا الجهاز بالتيار الكهربائي.

6. لإعادة تركيب حارق الغاز يجب اتباع الخطوات في ترتيب معاكس.
استبدلوا مصلق الغاز الموجود قرب نظام الإمداد بالغاز بمصلق آخر يفيد النوع الجديد للغاز.

ضبط تدفق هواء الحوائق

قد لا يستقبل اللهب الرقده الكافي من الهواء أو قد تكون كمية الهواء مفرطة نظراً للخصائص المختلفة للغاز المستخدم. وعليه يتعين ضبط تدفق الهواء باتباع الخطوات المبينة في الأسفل:

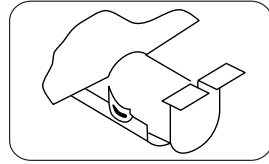
1. فكوا البرغي (ج) الموجود على حارق الغاز.



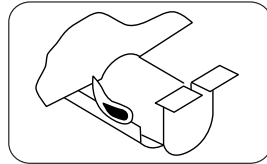
2. أديروا سداد ضبط الهواء (د) إلى الوضع (ن) بالنسب لغاز الميثان أو الغاز الطبيعي وإلى الوضع (ز) بالنسب للغاز المسال، صفوا المؤشر المتحرك الموجود على سداد ضبط الهواء لتوافق مع المؤشر الثابت الموجود على الحارق للحصول على لهيب منظم.

أمثلة

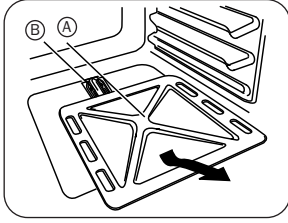
- لهيب متأثر بتدفق هواء مفرط؛ صغير وضعيف:
أديروا سداد ضبط الهواء (د) لتصغير الفتحة (x) (في اتجاه معاكس لعقارب الساعة).



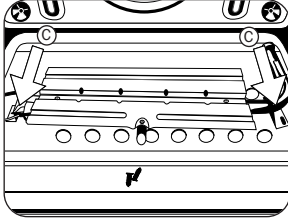
- لهيب عادي: لونه زرقاوي.



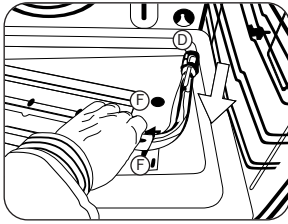
- لهيب متأثر بتدفق هواء غير كافٍ؛ لهيب غير منظم ورأسه أصفر: أديروا سداد ضبط الهواء (د) لتكبير الفتحة (x) (في اتجاه عقارب الساعة).



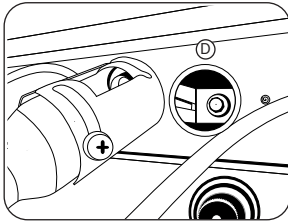
2. فكوا البرغي (ج) الذي يثبت حارق الغاز في موضعها.



3. اسحبوا الحارق من دعامة الحوائق بعناية فائقة (د).



4. حرّكوها ببطء نحو الجانب الأيسر. لا تستخدموا القوة للتعامل مع السلك الواصل لشمعة الإشعال (و) ومع موصل المزودجة الحرارية (هـ).



5. اسحبوا حاقن حارق الغاز (د) بواسطة مفتاح ربط مقاس 7 ملم. واستبدلوه بأخر حسب نوعية الغاز المراد استخدامه (راجعوا الجدول الموجود بالفصل الخاص بـ "المعلومات الفنية").

راجعوا الفصل المخصص لـ "المعلومات الفنية".

4. حنية مرافقية
5. مانع التسرب
6. صامولة
7. أنبوب معدني صلب أو مرن لدخول الغاز.

ثبّتوا مانع التسرب بين الأنابيب وأنبوب الإمداد بالغاز. أديروا صامولة الأنابيب لشدها بأنبوب الإمداد بالغاز ذو قطر 1/2 بوصة.

1. استخدموا مفتاح براغي مقاس 22 ملم. لشد الصواميل.

احتفظوا بنظام الإمداد بالغاز في الوضع الصحيح. لا تستخدموا القوة أثناء التعامل مع دورة الإمداد بالغاز.

⚠ تحذير

لا تستخدموا اللهب للتحقق من تسرب الغاز!

2. ادفعوا الفرن تماماً بداخل التجويف المخصص له.

⚠ تحذير

لا تضغطوا على نظام الإمداد بالغاز والأنبوب أثناء دفع الفرن في التجويف المخصص له.

3. اختموا الوصلة بشكل صحيح. استخدموا إحدى وسائل التحقق من التسربات للتحقق من سدوية الوصلة.

ضبط الفرن حسب أنواع الغاز المختلفة

ⓘ لا يُسمح بضبط الفرن حسب نوع الغاز إلا للفنيين المعتمدين.

ⓘ إذا كان الفرن مُعدّاً للغاز المسال بإمكانكم تغييره لكي يعمل بالغاز الطبيعي عن طريق استخدام الحوائق الملائمة.

ويتم ضبط تدفق الغاز حسب الحاجة.

⚠ تحذير

قبل استبدال الحوائق تأكدوا من أن أضرار الغاز توجد في وضع "Off". افصلوا سلك الجهاز عن التيار الكهربائي. اتركوا الفرن إلى أن يبرد لأن هناك خطر تعرضكم لبعض الإصابات.

ⓘ إن الفرن مُعدّ افتراضياً للعمل بالغاز. لتغيير الإعداد استخدموا دائماً مانع تسرب الحشوية.

استبدال حوائق الفرن

1. اسحبوا صفيحة القاع من تجويف الفرن (أ) للوصول إلى حارق الغاز بالفرن (ب).

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يستقر البخار والتكثيف على الطعام بالإضافة إلى 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.
تتطفئ الشعلة فوراً بعد الإشعال.	لم يتم تسخين المنظم الحراري المزود بشكل كاف.	بعد إضاءة الشعلة، أبقِ مقبض التحكم في الغاز مضغوطاً لمدة 15 ثانية أو أقل.

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

لتجوية الجهاز. لا تقم بإزالة لوحة القياس من تجوية الجهاز.

ونوصي بتدوين البيانات هنا:

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

التثبيت

⚠ تحذير!

راجعوا الفصول المخصصة للسلامة.

وصل الغاز.

⚠ تحذير

قبل وصل الغاز افصلوا سلك الكهرباء من مأخذ الكهرباء أو استخدموا الصهيرة في لوحات الصهيرات لقطع التيار. اغلقوا الصمام الرئيسي للتزويد بالغاز.

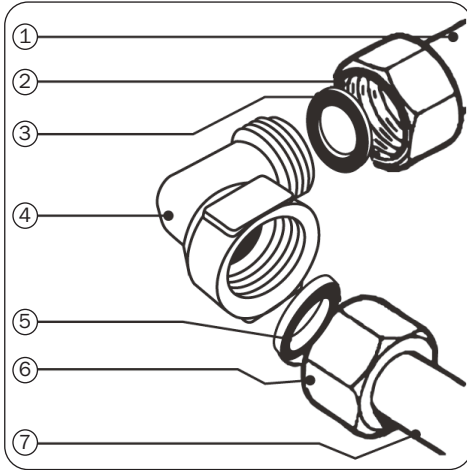
يوجد مأخذ الغاز على الجانب الخلفي للجهاز.

⚠ تحذير

لا تستخدموا الأنابيب المطاطية المرنة.

لا تُدخلوا الفرن تماماً في التجويف المخصص له (حوالي 30 سم).

التوصيل بواسطة أنبوب معدني مرن أو صلب:



1. أنبوب دخول الغاز
2. صامولة
3. مانع التسرب

تغيير مصباح الفرن

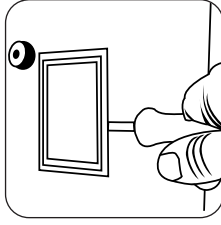
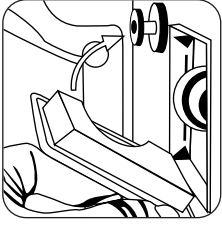


تأكدوا أولاً وقبل كل شيء من فصل الفرن عن الكهرباء قبل تغيير المصباح.



تأكدوا من أن الجهاز متوقف قبل تغيير المصباح لتفادي احتمال الصعق الكهربائي.

يجب أن يكون مصباح الاستبدال مقاوماً لدرجات حرارة تصل إلى 300 درجة مئوية. بإمكانكم طلب مصابيح الاستبدال من مركز الخدمة الفنية المعتمد.



1 فكوا العدسة من حامل المصباح بواسطة أداة ملائمة.

2 استبدلوا المصباح. أرجعوا العدسة وتأكدوا من أنها أخذت وضعها الصحيح من دون ضغط.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

تحذير



راجع فصول الأمان.

ماذا تفعل في الحالات التالية ...

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
قم بتفعيل الفرن.	تم إيقاف تفعيل الفرن.	الفرن لا يسخن.
تأكد مما إذا كان هو سبب الخلل الوظيفي. إذا انتفخ من وقت لآخر، فاتصل بالكهربائي المختص.	انتفخ (الفيوز).	الفرن لا يسخن.
أشعل المشعل يدوياً بعود ثقاب طويل. صنع 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 المنتظم الحراري المزوج. وإلا فسيوقف تدفق الغاز.	الإشعال التلقائي لا يعمل.	الفرن لا يعمل.
استبدل المصباح.	المصباح معيب.	المصباح لا يعمل.

تنظيف اللوح الزجاجي الداخلي

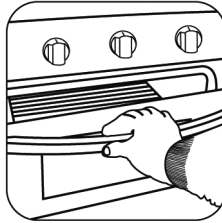


كونوا حذرين جداً أثناء سحب الزجاجة الداخلية لأن باب الفرن سينغلق تلقائياً.

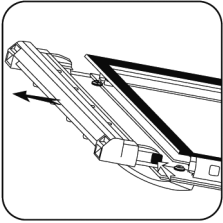
إرشادات لسحب / تركيب الصفائح الزجاجية الداخلي. فرن قياس 90 سم.



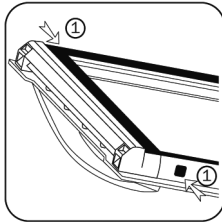
2 أديرُوا المشبكين (ن) بالكامل لكي لا يُغلق الباب تلقائياً.



1 افتحوا باب الفرن.



4 استمروا في الضغط على النقطة 1 واسحبوا ذراع كبح اللوح الزجاجي.



3 اضغطوا على النقطة 1 الموجودة في الجزء العلوي لجانبي باب الفرن.

- ستحترر الألواح الزجاجية الداخلية وسيمكنكم تنظيفها بواسطة منظف نوافذ سائل وقطعة قماش ناعمة.



تحذير

إذا لم تكبحوا الباب بواسطة الكابحين (ن)، المرجو الحذر أثناء سحب الألواح الزجاجية الداخلية لأن الباب سيُغلق تلقائياً.

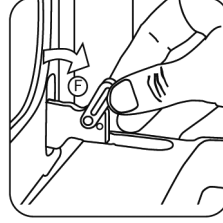
- بعد تنظيف الألواح الزجاجية أعيدوها إلى حسب نفس الترتيب بشكل يسمح لكم بقراءة كلمة TERMOGLASS.
- أرجعوا ذراع كبح اللوح الزجاجي العلوي، متأكدين من أن جنحي التنبيت الجانبيين أخذوا مكانهما في النقطة 1.

تنظيف باب الفرن

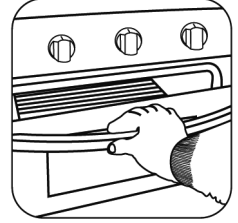
لا تستخدموا قطع تنظيف فولاذية أو فرشاة معدنية أو بودرة التنظيف الكاشطة المتوفرة في المتاجر لتنظيف باب الفرن لأنها قد تخدش السطح مودية إلى كسر الزجاج.

في بعض موديلات الأفران يمكن فك الباب لتنظيفه بسهولة متبعين في ذلك الخطوات الآتية:

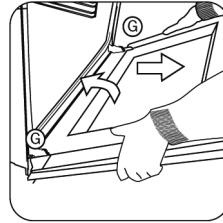
لتركيب الباب اتبعوا الخطوات في ترتيب معاكس.



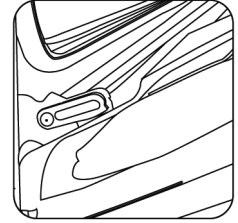
2 أديرُوا الكابحين (و) بالكامل.



1 أفتحوا الباب



4 امسكوا بالباب من الجانبين بكلتا اليدين، ارفعوا ثم اسحبوا الباب من الفرن إلى أن يتم فك المفصلتين (ز) بالكامل.



3 اغلقوا الباب إلى أن يأخذ مكانه في المكبحين



تنبيه

لا تسحبوا مسامير الوقاية في أي وقت من الأوقات لأن مفصلة الباب تكون متوترة وقد تتسبب لكم في بعض الإصابات.

لتركيب الباب امسكوا به بكلتا اليدين وأدخلوا المفصلتين في الفتحتين المناسبين في واجهة الفرن. بعدها افتحوا الباب ببطء إلى أن ينفتح بالكامل.

الأجهزة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو الألمنيوم

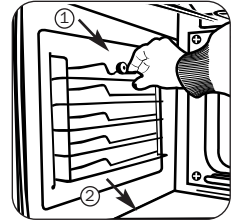
i نظفوا باب الفرن حصرياً بإسفنجة مُبلّلة. جففوه بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدموا الصوف الفولاذي أو الأحماض أو المواد الكاشطة لأنها قد تتلف سطح الفرن. اتبعوا نفس الاحتياطات في تنظيف لوحة تحكم الفرن.

تنظيف حشية الباب

- راقبوا حشية الباب بانتظام. وتوجد حشية الباب حول إطار تجويف الفرن. لا تستخدموا الجهاز إذا تعرّضت حشية الباب للتلف. اتصلوا بمركز إصلاح معتمد.
- لتنظيف حشية الباب، راجعوا المعلومات العامة الخاصة بالتنظيف.

سحب مساند الرفوف

لتنظيف الفرن اسحبوا المساند.



1 اجذبوا الطرف العلوي من مسند الرف بعيداً عن جدار الفرن

2 اجذبوا الطرف السفلي من مسند الرف بعيداً عن جدار الفرن ثم اسحبوه.

إعادة تثبيت المسند اتبعوا نفس الخطوات في ترتيب عكسي.

تنبيه !

افصلوا سك كهرباء الجهاز قبل إجراء أي عملية.

تنظيف الفرن من الداخل

1. أفران مطلية بالمينا سهلة التنظيف استخدموا فرشاة من النايلون أو إسفنجة مُبلّلة بالماء الدافئ والصابون لتنظيف سطوح الفرن المطلية بالمينا مثل قاع الفرن. نظفوا الفرن عندما يكون بارداً. استخدموا منظفات الأفران على السطوح المطلية بالمينا حصرياً واتبعوا إرشادات الصانع دائماً.

2. بالنسبة للأفران المطلية بمينا خاص يتطلب أنظمة

تنظيف أخرى

راجعوا بطاقة خصائص فرنكم.

تنبيه !

لا تنظفوا داخل الفرن بالبخار أو أدوات التنظيف بالماء المضغوط. لا تستخدموا صوف التنظيف الفولاذي أو الفرشاة الفولاذية أو أي أداة من شأنها أن تخدش المينا.

تنظيف الفرن من الخارج وتوابعه

نظفوا الفرن من الخارج وتوابعه بالماء الدافئ والصابون بواسطة منظف خفيف.

كونوا حذرين جداً أثناء تنظيف سطوح الفرن الفولاذية المقاومة للصدأ. استخدموا حصرياً إسفنجات أو قطع قماش غير كاشطة.

تعليقات	وقت فك التجمد الإضافي (بالدقائق)	وقت فك التجمد (بالدقائق)	الكمية (جم)	الطعام
ضع الدجاجة على صحن مفلوب فوق طبق كبير. اقلبها بعد نصف المدة.	30 - 20	140 - 100	1000	الدجاج
اقلبها بعد نصف المدة.	30 - 20	140 - 100	1000	لحوم
اقلبها بعد نصف المدة.	30 - 20	120 - 90	500	لحوم
-	15 - 10	35 - 25	150	سمك التروت
-	20 - 10	40 - 30	300	الفراولة
-	15 - 10	40 - 30	250	الزبد
يمكن خفق القشدة قليلاً إذا كانت لا تزال منجمدة في مكانها.	15 - 10	100 - 80	200 × 2	القشدة
-	60	60	1400	الجاتوه

العناية والتنظيف



تحذير! راجعوا الفصول المخصصة للسلامة.

ملاحظات بخصوص التنظيف

- قد يتسبب تراكم الدهون وبقايا بعض الأطعمة الأخرى في اشتعال النار.
- نظفوا الأوساخ المستعصية بواسطة مواد خاصة لتنظيف الأفران.
- نظفوا كل التوابع بعد كل استخدام ودعواها تجف. استخدموا قطعة قماش ناعمة مُبلّلة بالماء الدافئ وبعض المواد المنظفة.
- إذا كانت لديكم بعض التوابع المقاومة للالتصاق، لا تنظفوها بواسطة مواد آكلة أو أدوات حادة أو غسالة الصحون. لأن ذلك من شأنه إتلاف التلبيس المقاوم للالتصاق.

- نظفوا واجهة الجهاز بقطعة قماش ناعم مُبلّلة بالماء الدافئ وبعض المواد المنظفة.
- لتنظيف السطوح المعدنية، استخدموا مادة التنظيف المعتادة.
- نظفوا داخل الجهاز بعد كل استخدام.

الشوي

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 3 دقائق قبل الطهو.



موضع الرف	الوقت (بالدقائق)		درجة الحرارة (درجة مئوية)	الكمية		الطعام
	أول جانب	ثاني جانب		القطع	(جم)	
4	14 - 12	15 - 12	حد أقصى	800	4	شرائح اللحم المخلية
4	8 - 6	12 - 10	حد أقصى	600	4	شرائح اللحم البقري
4	12 - 10	15 - 12	حد أقصى	-	8	سجق
4	30 - 25	35 - 30	حد أقصى	1000	2	دجاج (مُقطّع إلى نصفين)
4	12 - 10	15 - 10	حد أقصى	-	4	الكباب
4	14 - 12	15 - 12	حد أقصى	400	4	صدور الدجاج
4	14 - 12	15 - 13	حد أقصى	600	6	هامبرجر
4	12 - 10	14 - 12	حد أقصى	400	4	سمك مخلي
4	-	7 - 5	حد أقصى	-	6 - 4	ساندويتشات محمصة
4	3 - 2	4 - 2	حد أقصى	-	6 - 4	خبز محمص

السيخ الدوّار

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 3 دقائق قبل الطهو.



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

تعليقات	موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الكمية (كجم)	الطعام
9 أكواب سيراميك في مقلاة عميقة مع 2 سم من الماء	3	75 - 60	حد أدنى	-	كستر البيض في وعاء داخل حوض مياه

كعك

تعليقات	موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الكمية (كجم)	الطعام
في قالب كعك 20 سم على الرف السلكي	4	170 - 150	حد أدنى	-	الكعك الغني بالفواكه
في قالب كعك 20 سم على الرف السلكي	4	150	حد أدنى	-	كعك الفاكهة السادة
في قالب كعك 20 سم على الرف السلكي	4	120 - 105	حد أدنى	-	ماديرا
في صينية الخبز الألومنيوم	4	50 - 35	الحد الأدنى - 170	-	كعكة صغيرة
في صينية الخبز الألومنيوم	4	45 - 35	حد أدنى	-	خبز الزنجبيل

الخبز

تعليقات	موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الكمية (كجم)	الطعام
في صينية الخبز الألومنيوم	4	50 - 40	190 - 180	0,5	أرغفة الخبز
في صينية الخبز الألومنيوم	4	60 - 50	190 - 180	1	أرغفة الخبز
في صينية الخبز الألومنيوم	4	20 - 15	190 - 180	-	اللغائف والكعك

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	تعليقات
الخضروات المحمصة	1	160	-	3	يختلف حسب الخضروات.
لحم إنجليزي مشوي - غير مكتمل النضج	-	220	44 - 50	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
لحم إنجليزي مشوي - متوسط النضج	-	220	51 - 55	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
لحم إنجليزي مشوي - مكتمل النضج	-	220	56 - 60	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.

معجنات

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	تعليقات
كعكة الفاكهة	-	165	40 - 50	4	في قالب دائري 26 سم من الألمونيوم على الرف السلكي
فطيرة الفاكهة	-	حد أدنى	40 - 50	4	في قالب دائري 26 سم من الألمونيوم على الرف السلكي
لفائف السجق	-	180	20 - 30	4	في صينية الخبز الألمونيوم
معجنات شو	-	190	25 - 30	4	في صينية الخبز الألمونيوم
لفائف السلمون	-	170	15 - 20	4	في صينية الخبز الألمونيوم
كعكة المربي	-	165	40 - 50	4	في قالب دائري 30 سم من الألمونيوم على الرف السلكي

الطهي في فرن الغاز

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



للحوم والطيور

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف	تعليمات
لحم بقري بالعظم	1	حد أدنى	50 - 40	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
لحم بقري بدون عظم	1	190	50	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
لحم ضأن	1	حد أدنى	50 - 40	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
دجاج/أرانب	1,2	230 - 220	85 - 75	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
البط	1	190	90 - 80	3	على الرف السلكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف.
ديك رومي	5,5 - 4,5	160	240 - 210	2	في مقلاة عميقة.

الخبز والبيتزا

تعليقات	الوقت (بالدقائق)	الطهي باستخدام مروحة		الطعام
		موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
1 - 2 قطعة، 500 جرام للقطعة الواحدة	70 - 60	3	190	خبز أبيض
في لوح خبز	45 - 30	3	180	خبز الجاودار
6 - 8 فطائر على صينية خبز	20 - 10	3	250 - 230	فطيرة خبز
في صينية خبز أو وعاء عميق	20 - 10	3	190	البيتزا
في صينية خبز	20 - 10	3	190	الكعك المسطح المستدير

فطائر

تعليقات	الوقت (بالدقائق)	الطهي باستخدام مروحة		الطعام
		موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
في قالب	50 - 45	4	180	فطيرة باستا
في قالب	60 - 45	4	175	فطيرة خضراوات
في قالب	60 - 50	4	180	فطائر محشوة

السمك

تعليقات	الوقت (بالدقائق)	الطهي باستخدام مروحة		الطعام
		موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
3 إلى 4 سمكات	55 - 40	3	175	سمك التروت/ الأبراميس
4 إلى 6 سمكات مخلية	60 - 35	3	175	سمك التونة/السالمون



كعك

تعليقات	الوقت (بالدقائق)	الطهي باستخدام مروحة		الطعام
		موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
في قالب الكعك	60 - 45	4	160	وصفات مصنوعة بالخفق
في قالب الكعك	30 - 20	4	160	عجين البسكويت بالزبد
في قالب كعك على رف سلكي	80 - 70	4	160	كعكة بالجبين المصنوع باللبن المخمض
في قالب كعك 20 سم على رف سلكي	100 - 80	4	160	كعكة التفاح (فطيرة التفاح)
في صينية خبز	80 - 60	4	حد أدنى	شترودل
في قالب الكعك	40 - 30	4	165	تارت بالمربي
في قالب الكعك	60 - 50	4	160	كعكة إسفنجية
في قالب الكعك 20 سم	120 - 90	4	حد أدنى	كعكة عيد الميلاد / كعك غني بالفواكه
في لوح خبز	60 - 50	4	160	كعكة الخوخ
في صينية خبز	35 - 25	4	الحد الأدنى - 160	كعكات صغيرة - مستوى واحد
في صينية خبز	35 - 30	4	حد أدنى	بسكويت / شرائط معجنات - مستوى واحد
في صينية خبز	20 - 15	4	180	كعكات محلاة
في صينية خبز	35 - 25	4	170	أصابع فطائر
في قالب الكعك 20 سم	70 - 45	4	170	فطائر التارت المعدة بصواني مسطحة
في قالب الكعك 24 سم	120 - 110	4	حد أدنى	الكعك الغني بالفواكه
في قالب الكعك 20 سم	60 - 50	4 (يمين ويسار)	160	كعك فيكتوريا

مروحة التبريد

عندما يتم تشغيل الجهاز، تنطلق المروحة تلقائياً للحفاظ

على برودة الجهاز. إذا أوقفتم الجهاز من المحتمل أن تستمر المروحة في الدوران إلى أن يبرد الجهاز.

نصائح وتلميحات

⚠️ تحذير!

راجعوا الفصول المخصصة للسلامة.

إن درجات الحرارة وأوقات طهي الخبز والحلويات المبينة على الجدول هي من باب الإرشاد فقط. فهي مرتبطة بالوصفات وجودة المكونات المستخدمة وكميتها.

معلومات عامة

- يتوفر الجهاز على خمسة أوضاع للرفوف. لحساب ترتيب أوضاع الرفوف عليكم البدء من أسفل قاع الجهاز.
- يتوفر الجهاز على نظام خاص يسمح بحركة الهواء وبتدوير البخار. بفضل هذه الطريقة بإمكانكم طهي الأغذية في محيط بخاري للحفاظ على ليونة الغذاء من الداخل وقرمشته من الخارج. وعلاوة على ذلك فإن هذه الطريقة تُقصر مدة الطهي وتخفض استهلاك الطاقة إلى أدنى حد.
- من المحتمل أن تتكثف الرطوبة في الجهاز أو على صفيحة الباب الزجاجية. هذه مسألة عادية. ابتعدوا دائماً عن الجهاز عندما تفتحون بابه أثناء الطهي. للخفض من التكثف عليكم تشغيل الفرن 10 دقائق قبل بداية الطهي.

خبز الكعك

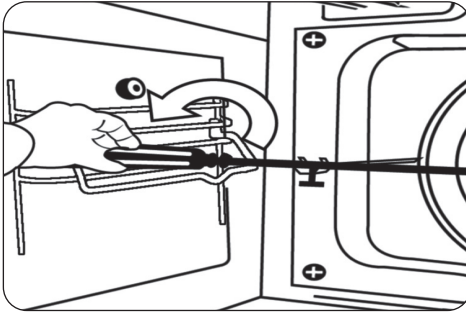
- لا تفتحوا باب الفرن قبل انتهاء 3/4 من وقت الطهي المُحدّد.
- إذا استخدمت صينيتين لطهي الخبز في آن واحد، اتركوا مستوى واحداً فارغاً بين الصينيتين.

طهي اللحم والسكك

- استخدموا أنية عميقة للأغذية الدسمة جداً لكي لا تبقى على الفرن بعض اللطخات الدائمة.
- اتركوا اللحم جانباً لمدة 15 دقيقة تقريباً قبل تقطيعه لكي لا تتسرب منه السوائل.
- لتفادي فرط الدخان بداخل الفرن أثناء الشواء أضيفوا بعض الماء في الصينية العميقة. لاجتناب تكثف الدخان أضيفوا بعض الماء كلما جفّ.

أوقات الطهي

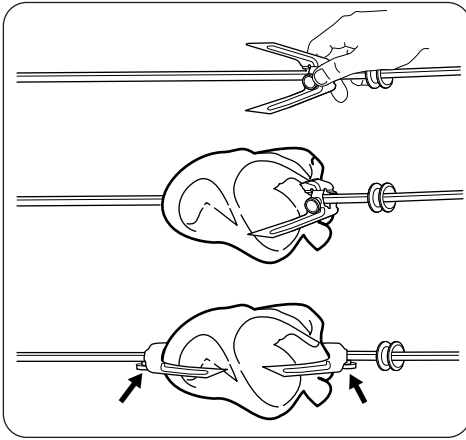
- تختلف أوقات الطهي حسب نوعية الغذاء وبنيته وحجمه.
- في البداية راقبوا أداء الجهاز. اكتشفوا أفضل الخيارات (ضبط الحرارة، مدة الطهي، إلخ) التي تناسب أواني الطبخ والوصفات والكميات أثناء استخدام هذا الجهاز.



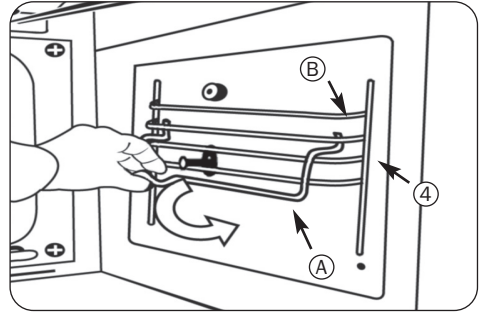
4. اضبطوا منتهي أنماط الطهي في وضع الشواء السريع بواسطة سفود الشواء [A].

تحذير!

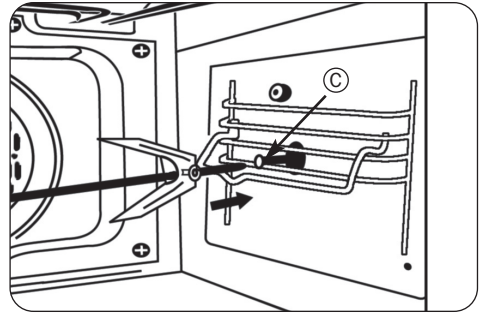
أدخلوا الصينية العميقة في أسفل مستوى (1) لتجميع الدهون التي تتقطر من اللحم أثناء دورانه على السفود.



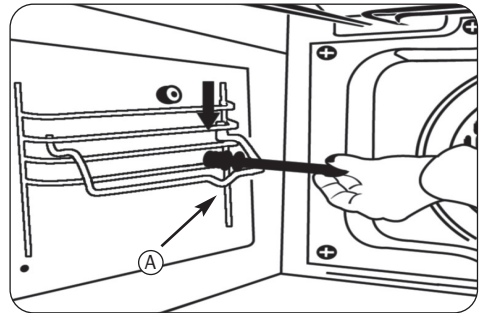
5. استخدموا البراغي لشد الشوكتين.
6. ضعوا طرف سفود الشواء في الثقب المخصص للسفود.
7. اسندوا الطرف الخلفي للسفود على إطار سفود الشواء.
8. راجعوا الفصل المخصص ل "وصف المنتج" اسحبوا مقبض سفود الشواء الدوار.
9. اختاروا وظيفة عن طريق الزر في وضع سفود الشواء الدوار. يبدأ السفود في الدوران.
10. اضبطوا درجة الحرارة الملائمة. راجعوا جدول الطهي.



2. أدخلوا طرف سفود الشواء في وصلة المحرك (ج).



3. ويستند الطرف الآخر إلى المشبك الأيسر (أ).




تحذير!

لا تنسوا فك المقبض البلاستيكي من طرف سفود الشواء قبل وضعه على المشبكين وإلا سيستحيل عليكم وضع السفود في مكانه.


- للتقليل من الرش يتعين عليكم تجفيف الغذاء جيداً قبل الشواء. اذْهِنُوا اللحم الخالي من الشحم والسّمك بقليل من الزيت أو السمن المذاب للحفاظ على طراوتهم خلال الطهي.
- بإمكانكم وضع الأصناف المصاحبة لذلك الطماطم والفطر تحت الشبكة أثناء شواء اللحوم.
- لتحميم الخبز يتعين عليكم استخدام وضع مجرى انزلاق الصينية العلوي.
- يجب قلب الأغذية خلال الطهي حسب الحاجة.

استخدام المروحة

1. شغلوا الشواية.
2. بعد ذلك أديروا زر وظائف الفرن إلى وضع .

i يُسخّن الحارق الغازي الهواء بداخل الفرن. تُحرّك المروحة الهواء الساخن للحفاظ على درجة حرارة متساوية.

الشواء

1. أديروا زر وظائف الفرن في اتجاه عقارب الساعة .
 2. أضْبُطُوا الشواية ووضِعْ مجرى انزلاق الصينية العميقة حسب اختلاف سمك الغذاء.
- ضعوا الغذاء بالقرب من عنصر التسخين العلوي لطهي أسرع وبعيداً عنه لطبخ أبطأ.
- يتعين عليكم وضع أغلب الأغذية على الرف السفلي في الصينية العميقة للسماح بأقصى حركة للهواء ولإبعاد الغذاء عن الدهون والسوائل. وإذا كنتم تفضلون ذلك بإمكانكم وضع الأغذية مثل السمك والكبد والكلّي على الصينية العميقة مباشرة

وظائف الساعة

أديروا زر عداد الدقائق إلى أن يبلغ حده، ثم أديروه لضبط المدة الزمنية الضرورية. بعد انتهاء المدة الزمنية يصدر الفرن إشارة صوتية.

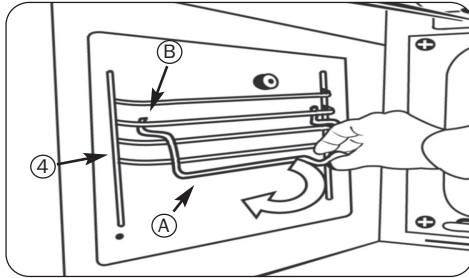
عداد الدقائق استخدموه لضبط العد العكسي لأحدى وظائف الفرن. **i** ليس لهذه الوظيفة أي تأثير على عمل الجهاز.

استخدام التوابع

- أ) إطار سفود الدوّار
- ب) الشوكتان
- ج) سفود الشواء الدوّار
- د) مقبض

يتمثل الإكسسوار الخاص بسفود الشواء الدوّار في محرّك دوّار ومشبكين للإسناد للتثبيت وسفود كامل مزوّد بمقبض. ويُستخدم على النحو التالي:

1. ثبتوا المشبك (أ) على الحاملين (ب)، المستوى 4، الموجودين في كلا جانبي تجويف الفرن (المستوى 4).



تحذير!

راجعوا الفصول المخصصة للسلامة.

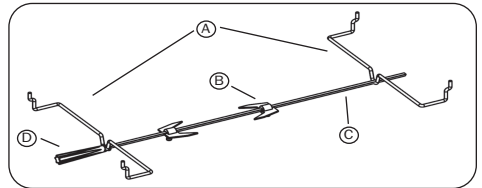
استخدام سفود الشواء الدوّار

تحذير!

كونوا حذرين خلال استخدام سفود الشواء الدوّار. الشوكتان والسفود أدوات حادة. من المحتمل أن تُعرّضكم للإصابة.

تحذير!

استخدموا قفّازات الفرن لسحب سفود الشواء الدوّار. تكون درجة حرارة السفود والشبكة عالية. من المحتمل أن تُعرّضكم للحروق.



تحذير! ⚠️

راجعوا الفصول المخصصة للسلامة.

وظائف الفرن

الاستخدام	وظيفة الفرن	الرمز
الجهاز متوقف	وضع إيقاف التشغيل	
لتشغيل المصباح بدون أي وظيفة للطهي.	ضوء	
لشواء اللحم، بما فيه الكباب وقطع اللحم الأصغر حجماً.	شواية	
بإمكانكم استخدام سفود الشواء الدوار والشواية في ذات الوقت.	سفود شواء دوار	
لطي الخبز وتجفيف الأغذية.	الطهي	
لطي الخبز والشواء. بإمكانكم استخدام المروحة والشواية في ذات الوقت. لإذابة صقيع الأغذية.	الشواء المروحي، إذابة الصقيع	

1. اضغطوا على زر التحكم في الغاز تم أديروه نحو
2. استمروا في الضغط على زر التحكم في الغاز خلال 15 ثانية أو أقل لتسخين المزدوجة الحرارية وإلا فسينقطع تدفق الغاز. لا ترفعوا إصبعكم عن الزر إلا بعد صدور اللهب.

i لا تضغطوا على زر وظائف الفرن لمدة تزيد عن 15 ثانية. إذا لم توفد شعلة الفرن بعد 15 ثانية إرفعوا إصبعكم على زر وظائف الفرن وأديروه إلى وضع إيقاف التشغيل، إفتحوا باب الفرن وحاولوا إيقاد الشعلة مرة ثانية بعد مرور دقيقة واحدة على الأقل.

بعد إيقاد حارق الفرن الغازي

1. ارفعوا إصبعكم على زر التحكم في الغاز.
 2. أديروا زر التحكم في الغاز لضبط درجة الحرارة الضرورية.
- راقبوا اللهب من خلال الثقوب الموجودة في قاع الفرن.

i لا يمكنكم استخدام فرن الغاز ووظيفة سفود الشواء الدوار في ذات الوقت.

مؤشر التيار

يضاء مؤشر التيار عندما تديروا الزر المخصص لوظائف الفرن.

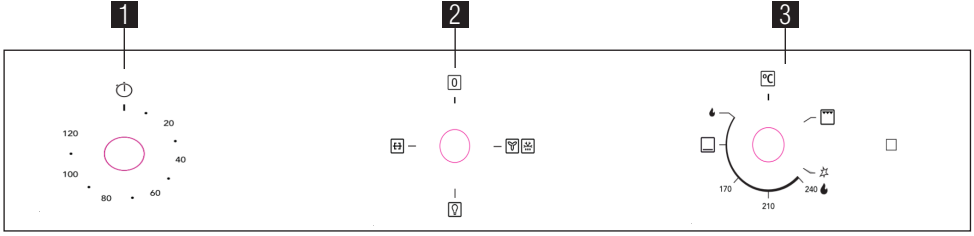
زر التحكم في الغاز

الوظيفة	الرمز
شعلة الفرن منطفئة.	
نطاق ضبط الحرارة (150 درجة مئوية - 240 درجة مئوية).	قصوى- دنيا

إيقاد حارق الفرن الغازي

i نظام أمان الفرن:

يتوفر فرن الغاز على مُزدوجة حرارية. فهي تقطع تدفق الغاز فور انطفاء الشعلة.



1 زر المؤقت لضبط الدقائق

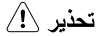
2 زر التحكم

3 زر ضبط الحرارة

- صينية عميقة
- سفود شواء دوار
- لشواء قطع اللحم الكبيرة والطيور.

- التوابع
- رف سلكي
- لأواني الطهي، قوالب الكعك، الشواء.

قبل الاستخدام لأول مرة



تحذير
راجعوا الفصول المخصصة للسلامة.

التنظيف قبل الاستخدام

اسحبوا كل التوابع وحاملات الرفوف القابلة للتفكيك من الجهاز.
[1] ومع ذلك بإمكانكم تشغيل الفرن من غير أي برنامج.
اغسلوا الجهاز قبل استخدامه لأول مرة.
أعيدوا التوابع وحاملات الرفوف القابلة للتفكيك إلى مكانها الأصلي.

التسخين المسبق

- سخّنوا الجهاز وهو فارغ لحرق ما تبقى من الشحم.
1. أضبطوا الوظيفة [] وأقصى درجة حرارة ممكنة.
 2. شغلوا الجهاز لمدة ساعة واحدة.
 3. أضبطوا الوظيفة [] وأقصى درجة حرارة ممكنة.
 4. اتركوا الجهاز مُشغلاً لمدة 15 دقيقة.
- من المحتمل أن تصبح التوابع أكثر حرارة من المعتاد. قد تنبعث من الفرن رائحة ودخان وهذه مسألة عادية. تأكدوا من أن تدفق الهواء كافٍ بالحجرة.

اتركوا الفرن يبرد. بلّوا قطعة قماش ناعم بالماء وقليل من صابون غسل الأواني واستخدموها لتنظيف تجويف الفرن.

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.
- افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي.

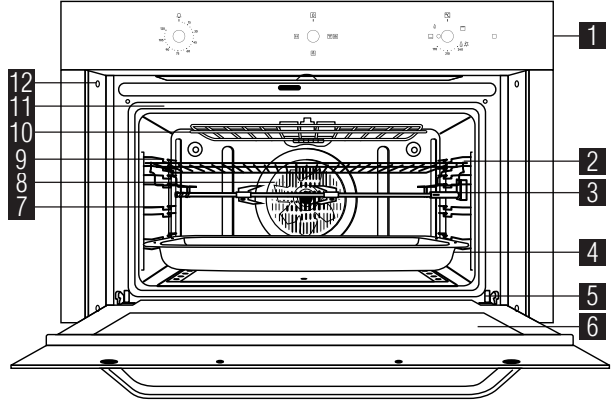
- افصل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
- سطح مواسير الغاز الخارجية.

الخدمة

- لإصلاح الجهاز اتصل بمركز خدمة معتمد.
- احرص على استخدام قطع الغيار الأصلية فقط.

وصف المنتج

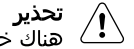
- 1 لوحة التحكم
- 2 رف شبكي
- 3 سفوف شواء دوار
- 4 صينية عميقة
- 5 مفصلة
- 6 باب
- 7 مصابيح
- 8 مروحة
- 9 دعائم الصينية
- 10 الشواء
- 11 فتحة تبريد الهواء
- 12 تثبيت الوحدة



توصيل الغاز

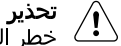
- يجب إجراء كافة توصيلات الغاز بواسطة شخص مؤهل.
 - قبل التركيب، تأكد من التوافق مع شروط التوزيع المحلية (طبيعة الغاز وضغطه) وضبط الجهاز.
 - تأكد من وجود دورة هواء حول الجهاز.
 - توجد معلومات عن إمداد الغاز على لوحة القياس.
 - لا يتصل هذا الجهاز بجهاز، يتخلص من المواد الناتجة عن الاحتراق. تأكد من توصيل الجهاز وفقاً للوائح التركيب الحالية. اتبه إلى المتطلبات المتعلقة بالتهوية المناسبة.
- ليس لزوال لون طبقة الإنامل أي أثر على أداء الجهاز.
- استخدم مقلادة عميقة للفطائر الرطبة. ترك عصائير الفواكه بقعاً قد تكون دائمة.
- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه للأغراض الأخرى، مثل تدفئة الغرفة.
- قم دائماً بالطهي و باب الفرن مغلقاً.
- إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أثاث (مثل باب) فاحرص على عدم إغلاق الباب أبداً والجهاز يعمل. يمكن أن تترامك 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.

الاستخدام



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

العناية والتنظيف



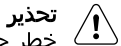
تحذير

خطر التعرض للإصابة أو نشوب حريق أو إتلاف الجهاز.

- أوقف تشغيل الجهاز وافصلي 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 يوجد نقطة تالية طبقاً للنص الانجليزي؛ قد يؤدي تراكم 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.

المصباح الداخلي

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

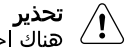


تحذير

خطر حدوث صدمة كهربائية.

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

- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تغير 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 يدك مبتلین 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.
- لا تستخدم وظيفة الميكروفون لتسخين الفرن تسخيناً مسبقاً.
- غير موجودة في النص الانجليزي



هناك احتمال لتعرض الجهاز للتلف.

- لمنع إتلاف طبقة الإنامل أو تغير لونها:
 - لا تضع رقائق المنيوم مباشرة في الجزء السفلي للجهاز.
- يوجد نقطة في البداية طبقاً للنص الانجليزي
 - يحظر وضع أواني الفرن أو الأشياء الأخرى في الجهاز مباشرة في الجزء السفلي.
 - 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.

- استخدم دائماً قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن أو وضعها.
- قبل الصيانة، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- تأكد 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 تهشيم الزجاج.
- في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- لإزالة دعامات الأرفف، اسحب أولاً الجزء الأمامي لدعامة الرف ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. قم بتركيب دعامات الأرفف في تسلسل عكسي.

⚠️ تعليمات الأمان

هذا الجهاز ملائم للأسواق التالية: [EG]

التركيب



تحذير
لا يجب تركيب هذا الجهاز إلا بمعرفة شخص مؤهل.

- تحقق من توافق البيانات الكهربائية الموجودة على لوحة القياس مع مصدر الطاقة. ولا، فاتصل بفني كهربائي.
- يجب دائماً استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية مركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام محولات وكبلات تمديد متعددة المنافذ.
- احرص على عدم إتلاف قابس وكابل التيار الرئيسي. في حالة الحاجة إلى استبدال كابل التيار الكهربائي، فيجب أن يقوم مركز الخدمة المعتمد بتفكيك ذلك.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز، خاصة عندما يكون الباب ساخنًا.
- 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)، وعوايق التسرب 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.).

- أزل جميع الأغلفة.
- لا تقومي بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائماً عند تحريك الجهاز لتقل وزنه. استخدم دائماً قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- 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 عملي.

التوصيل الكهربائي



تحذير
هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.

- يجب إجراء جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهربائي مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالطرف الأرضي الكهربائي.

11	ظائف إضافية	3	معلومات الأمان
11	تلميحات وأفكار	4	تعليمات الأمان
18	العناية والتنظيف	6	وصف المنتج
21	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	7	قبل الاستخدام الأول
22	التركيب	8	الاستخدام اليومي
27	البيانات الفنية	9	وظائف الساعة
		9	استخدام الملحقات

عرضة للتغيير بدون إشعار

! 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 ومن الممكن الوصول إليه كمرجع في المستقبل.

أمان الأطفال والأشخاص الضعفاء

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة شريطة أن يكون قد تم منحهم التعليمات و/أو الإشراف عليهم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وفهم المخاطر المعنية المحتملة.
- لا تسمحى للأطفال بالعبث في الجهاز.
- 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. حيث إن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تكون ساخنة.
- إذا كان الجهاز يحتوي على خاصية الأمان ضد عبث الأطفال، يجب أن يتم تنشيطها.
- يجب عدم إسناد أعمال النظافة للأطفال وصيانة المستخدم للأجهزة دون رقابة.
- الأطفال في عمر الثالثة وما دونه يجب إبعادهم عن هذا الجهاز وهو يعمل أثناء عمل الجهاز.

السلامة العامة

- لا يجب تركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا بمعرفة شخص مؤهل.
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتفادي لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال أقل من 8 سنوات إلا تحت إشراف مستمر.



3172983-000

CE

دليل المستخدم

بلد المنشأ : إسبانيا