

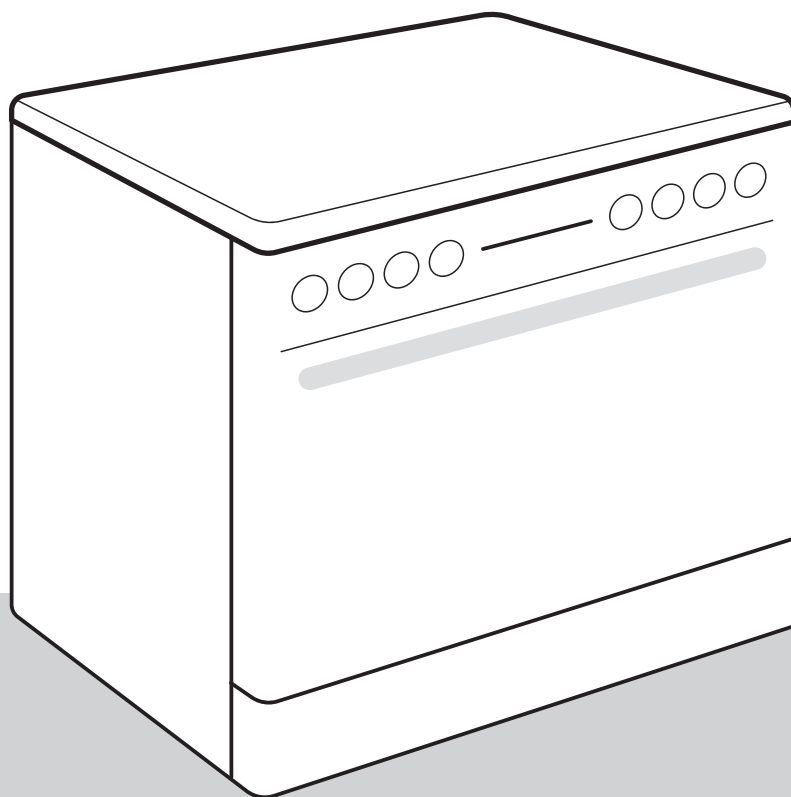
gorenje

EN Instruction Manual

Free Standing Cooker, Electrical &
Gas Combination

AR دليل الإستخدام

فرن بوتوغاز ثابت ذو وقود غاز و كهرباء



GGI9B20S,GGI9C20X,GGI9C20B,GGI9C20W,
GK9C40X,GGI9C21B,GGI9C21W,GI9C21X

يرجى قراءة هذا الدليل قبل الاستخدام !

الزبون العزيز

نرغب بأن تحصلوا على أفضل مردود من المنتج الذي لديكم فلقد تم تصنيعه في أحدث المنشآت وتم إخضاعه لأدق الفحوصات قبل أن يصل إليكم.

ولذلك نرجو البدء في استخدام المنتج قراءة دليل الاستخدام بكامله بعناية واهتمام والاحتفاظ به ليكون مرجعا لكم في المستقبل. وفي حال تم إعطاء المنتج لشخص آخر يرجى إعطاء دليل الاستخدام أيضا.

سوف يساعدكم الدليل في استخدام المنتج بشكل سريع و آمن.

- اقرأ دليل الاستخدام قبل تركيب و تشغيل المنتج
- الالتزام بكل تأكيد بالتعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن الواردة في الدليل
- احتفظ بدليل الاستخدام في مكان يسهل الوصول اليه من أجل اللجوء اليه عند الحاجة
- اقرأ الوثائق الأخرى المرفقة مع المنتج أيضا

لا تنسى أن هذا الدليل يمكن أن يكون صالحا من أجل الموديلات الأخرى أيضا

وقد تم شرح الفروقات الموجودة بين الموديلات بكل وضوح في الدليل

الرموز وشرح الرموز :

توجد في دليل الاستخدام الرموز و الاشارات التالية



5 4 3 2 1

1- معلومات هامة ونصائح مفيدة تتعلق بالاستخدام

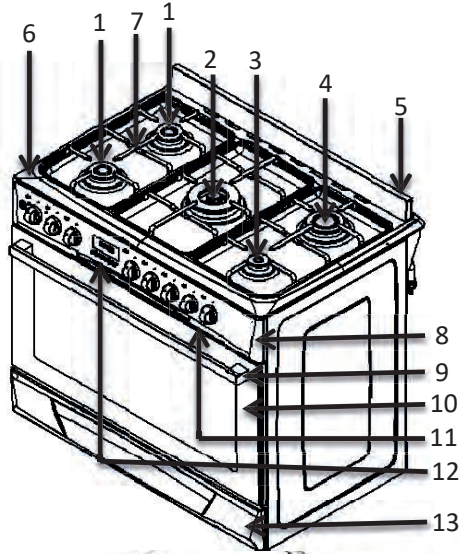
2- تحذير ضد المخاطر التي تصيب الأرواح والممتلكات

3- تحذير ضد التكهرب

4- تحذير ضد مخاطر اندلاع الحريق

5- تحذير ضد مخاطر السطوح الساخنة في المنتج

الفهرس	
3	(1) الجهاز
3	✓ المظهر العام
4	✓ المواصفات الفنية
5	✓ الإكسسوارات
6	(2) تعليمات الأمان الهامة
6-8	✓ الأمان العام
8	✓ السلامة للأطفال
9	✓ الأمان من أجل الأعمال الكهربائية
9	✓ هدف الاستخدام
9-10	(3) التركيب
10-16	✓ ما قبل التركيب
16	✓ التركيب والتوصيلات
16	✓ التخلص من الجهاز - إتلاف التغليف
16	✓ عمليات النقل المستقبلية
17	✓ التخلص من المنتج القديم
17	(4) التحضيرات الأولية
17	✓ ما يجب القيام به من أجل توفير الطاقة
18	✓ الاستخدام الأول - التنظيف الأول - التسخين الأول
18	(5) استخدام الفرن
18	✓ معلومات عامة عن الطهي والقلي والشوي في الفرن
19	✓ استخدام الفرن الكهربائي
20	✓ شرح استخدام موقد الغاز
22	✓ شرح استخدام فرن الغاز
23	✓ شرح استخدام صاج الشوي
24-25	✓ شرح استخدام تدوير الدجاج
25-29	✓ أنماط العمل
30-34	✓ استخدام ساعة الفرن
38	✓ جدول فترات الطهي
38	✓ تشغيل الشواية - جدول فترات الشوي
39	(6) الصيانة والتنظيف
39	✓ معلومات عامة
40	✓ تنظيف لوحة التحكم
41	✓ تنظيف الفرن
42	✓ استبدال لمبة الفرن
43	(7) مقترحات حول حل بعض المشاكل
44-47	(8) <u>تسميات</u>



- 1 الشملة الغازية ذو حجم متوسط
- 2 الشملة الغازية الكبيرة ذو لهيبين
- 3 الشملة الغازية ذو حجم صغير
- 4 الشملة الغازية ذو حجم كبير / او شملة صغيرة ذو ثلاث لهيب
- 5 غطاء الزجاجي / او ظهر مستطيل معدني
- 6 سطح الطباخ
- 7 شبك / منصب لحمل الطباخر
- 8 لوحة التحكم الامامية
- 9 مقبض باب الفرن
- 10 الزجاج الامامي
- 11 مفاتيح التشغيل
- 12 مؤقت / جرس
- 13 الدرج السفلي
- 14 الارجل





المواصفات الفنية

التردد / الفولتية	220 – 240 فولت 50 – 60 هرتز
الاستهلاك الإجمالي للطاقة الكهربائية	الحد الأدنى 0.006 – الحد الأعلى 5.6 كيلو وات
القاطع الذي يجب استخدامه	الحد الأدنى 16 أمبير - الأقصى 25 أمبير
نوع الكبل / المقطع	3 × 0.75 بي في سي – 3 × 1 بي في سي – 3 × 1.5 بي في سي سي – 3 × 2.5 بي في سي H05VV-F
طول الكبل	الحد الأقصى 1.5 متر
الأبعاد الخارجية (الارتفاع / العرض / العمق)	680×985×890
الفرن	اختياري
فئة توفير الطاقة	
الإتارة الداخلية	25 وات
استطاعة الشواية	2000 وات

الأساس : توضع معلومات الطاقة في اللاصقة في الأفران الكهربائية المنزلية وفق معايير EN 50304. يتم تحديد القيم بالنسبة للحمولة القياسية و عمل السخان السفلي – العلوي أو التسخين المدعوم بمروحة (ان وجدت).

يمكن إجراء تعديل في المواصفات دون إبلاغ مسبق من أجل رفع جودة المنتج. 

ان الأشكال المبينة في الدليل هي رسوم تخطيطية ولا تتوافق بشكل كامل مع المنتج. 

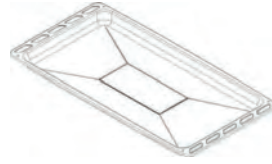
ان القيم الموجودة على المنتج أو الواردة في الوثائق المطبوعة الأخرى المرفقة مع المنتج هي قيم تم الحصول عليها وفق المعايير المعنية ضمن الشروط المخبرية. يمكن لهذه القيم أن تتغير حسب استخدام المنتج والوسط الذي يستخدم فيه 

الإكسسوارات

تختلف أشكال وتنوع الكماليات المرفقة مع المنتج حسب موديل المنتج قد لا تتواجد كافة الكماليات المشروحة في الدليل في المنتج الذي بين أيديكم

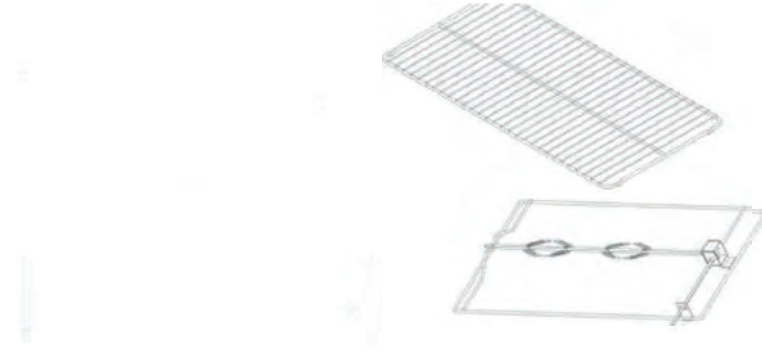
صينية الفرن : تستخدم من المعجنات والأغذية المجمدة وعمليات القلي الكبيرة

صينية فرن 60 x 90



شبكة الشوي : تستخدم من أجل عمليات الشوي أو لوضع المواد الغذائية المطلوب تحضيرها في الفرن أو التي ستشوى أو التي ستطهى في الفخار على الرف المطلوب.

شبكة الشوي 60 x 90



اختياري

صينية تدوير الدجاج 60 x 90

2) تعليمات الأمان الهامة

يحتوي هذا القسم على تعليمات الأمان التي تساعد على منع حدوث المخاطر التي تسبب الإصابات الشخصية أو الخسائر المادية. إن عدم الالتزام بهذه التعليمات يجعل كل أشكال الضمان غير نافذة.

الأمان العام

- إن المنتج غير مصمم من أجل استخدامه من قبل الأشخاص الذين لديهم قصور في القدرات الفيزيائية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم فقر معلوماتي أو خبراتي (بما فيهم الأطفال) بشأن استخدام مثل هذه الأد واما لم يكن برافتهم شخص مسؤول عن أمانهم ويعطي لهم التعليمات اللازمة لاستخدام المنتج. يجب مراقبة الأطفال وعدم السماح لهم مطلقا باللعب بالمنتج.
- صل المنتج بمأخذ كهربائي مؤرض محمي بقاطع متوافق مع القيم الواردة في جدول المواصفات الفنية. احرص في حال استخدام محولة أو عدم استخدام محولة بأن يقوم كهربائي مختص بعملية تمديد الخط الأرضي. في حال استخدام الجهاز دون تأريضه بشكل متوافق مع التعليمات التنفيذية المحلية فإن الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تظهر.
- لا تقم بتشغيل المنتج في حال كان هناك أي عطب في الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي. اتصل بورشة الصيانة المعتمدة.
- لا تقم بتشغيل المنتج في حال كان معطلا أو كان فيه ضرر يرى بالعين المجردة.
- احرص على عدم إجراء أي تصليح أو تعديل في المنتج. يمكنكم فقط إزالة بعض المشاكل، انظر الى مقترحات الحل من أجل إزالة المشاكل الصفحة 35
- لا تقم بغسل المنتج من خلال رش أو صب الماء عليه ! قد تتعرض لخطر التكهرب !
- لا تقم باستخدام المنتج في الحالات التي تؤثر على المحاكمة العقلية مثل تناول الأدوية أو تعاطي الكحول.
- احرص على قطع التيار الكهربائي عن المنتج عند القيام بعمليات التركيب أو الصيانة أو التنظيف أو التصليح.
- يجب أن تجرى عمليات التركيب أو التصليح دائما من قبل ورشة الصيانة المعتمدة. إن الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تنتج بسبب العمليات التي تجرى للمنتج من قبل الأشخاص الغير معتمدين كما أن الضمان يصبح غير نافذا.

- تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف على عملية الطهي قصيرة المدى بشكل مستمر
- خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي
- يجب أن تنص تعليمات نطاقات الطهي والأفران على أنه يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة
- يجب أن تنص تعليمات المواعد على أن الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد منفصل

• يجب إزالة أي انسكاب من الغطاء قبل فتحه.

• يجب ترك سطح الموقد ليبرد قبل إغلاق الغطاء.

• تحذير - تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

• تحذير: الطهي بدون مراقبة على الموقد مع الدهون أو الزيت قد يكون خطيرا وقد يؤدي إلى نشوب حريق.

• تنص تعليمات مواعد الطهي على أنه لا يجب وضع الموقد على قاعدة

- يجب الانتباه الى الأغذية التي تحتوي على الكحول اذ أن الكحول يتبخر عند تعرضه لحرارة عالية ملامسته للسطوح الساخنة مما يسبب الحريق.
- لا تقم بتسخين علب المعلبات أو أوعية الزجاجية المغلقة. اذ يسبب الضغط الداخلي المتشكل انفجار الوعاء.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال بالقرب من المنتج لأن السطوح الجانبية له تسخن عند تشغيله
- لا تضع صواني الفرن أو الصحون أو ورق الألمنيوم على قاعدة الفرن بشكل مباشر. قد تسبب الحرارة المخزنة ضرراً للقاعدة الفرن.
- يجب أن يكون محيط جميع أقبية التهوية مفتوح
- ان المنتج يسخن خلال الاستخدام. لا تلمس الأقسام الساخنة أو القسم الداخلي للفرن أو عناصر التسخين وما شابه استخدم قفازات مقاومة للحرارة خلال وضع الأغذية في الفرن أو إخراجها منه
- لا تستخدم المنتج في حال كان زجاج الباب الامامي مكسوراً أو مفكوكا
- يسخن السطح الخلفي أيضا عندما يعمل الفرن. احرص على عدم ملامسة التوصيلات الكهربائية للسطح الخلفي. قد تتعرض التوصيلات الكهربائية للضرر.
- لا تعلق كبل التغذية الكهربائية على باب الفرن و احرص على عدم مروره فوق السطوح الساخنة. اذ ان نوبان الكبل يتسبب في حدوث دارة قصيرة واحتراق الكبل واندلاع الحريق
- تأكد من إغلاق المنتج بعد نهاية كل استخدام
- يكون الفرن وجميع الأقسام التي يمكن الوصول اليها ساخنة خلال العمل
- لا تلمس المنتج وهو في حالة عمل
- لا تستخدم أداة حادة أو ثقابة من أجل داخل الفرن أو زجاج الباب، قد تتسبب مثل هذه الأدوات في ضرر للمنتج.
- يجب مراقبة الفرن باستمرار وهو في حالة عمل لأن الزيوت الحارة قد تتسبب في اندلاع الحرائق.
- في حال اندلاع أي حريق لا تقم بإطفائه بواسطة الماء، قم فوراً بفصل التيار الكهربائي عن المنتج وحاول إطفاء الحريق بواسطة بطانية مبللة.
- لا تضع داخل المنتج أي مادة قابلة للاشتعال مطلقاً
- لا تستخدم منظفات ذات أبخرة متطايرة
- لا تستخدم أداة حادة أو منظفات تسبب التآكل يمكن أن تضر بباب الفرن (الزجاج) وتؤدي الى تعرضه للكسر من أجل تنظيفه.
- الأحذية الثابتة غير المجهزة بوسائل فصل عن مصدر الطاقة الرئيسي مع وجود فصل اتصال في جميع الأقطاب التي توفر فصلاً كاملاً في ظل فئة الجهد الرائد III، تنص التعليمات على أنه يجب نزع وسائل الفصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لنوع الأسلاك

- **تنبيه :** قم بفصل التيار الكهربائي عن الفرن وانتظره حتى يبرد عند تبديل لمبة الفرن تلافيا للتعرض لأي صدمة كهربائية.
- الرف الأول (1) في الفرن هو الرف الأسفل.
- لا تضع الفرن فوق النايلون أو أي مادة قابلة للاشتعال أو غير مقاومة للحرارة عند استخدامه.
- لا بد من تناسب أقطار القدور مع قياس المواقد الموضوعة عليها.



السلامة للأطفال

إن الأقسام المكشوفة في الفرن تسخن عند عمل الفرن أو حتى تبرد بعد توقف الفرن عن العمل، لذا يجب إبعاد الأطفال عنه.

- **تنبيه :** قد تسخن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها خلال استخدام الشواية لذا يجب إبعاد الأطفال صغيري السن عن الفرن.
- يمنع على الأطفال الذين يقل أعمارهم عن 8 سن لمس الفرن دون أن يكون بقربهم أحد الأشخاص البالغين • يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال الذين يزيد عمرهم عن 8 سن وأتأ الأشخاص الذين يعانون من إعاقة فيزيائية أو حسية أو عقلية في حال تم تدويرهم بالمعلومات الكافية عن المخاطر وعن طريقة الاستخدام الآمن.
- يجب على الأطفال عدم اللعب بالمنتج. يجب عدم تنظيف المنتج من قبل الأطفال دون مراقبتهم
- قد تشكل مواد التغليف خطرا على الأطفال، لذا يجب الاحتفاظ بمواد التغليف بعيدا عن متناول الأطفال أو يجب تصنيفها وفق تعليمات التخلص من المخلفات ورميها في القمامة.
- يجب عدم وضع أي مادة ثقيلة فوق باب الفرن وهو مفتوح كما يجب عدم السماح للأطفال الجلوس عليه في هذه الحالة. إذ قد يتسبب ذلك في قلب الفرن أو تضرر مفصلات الباب.



الأمان عند القيام بالأعمال الكهربائية

- يجب القيام بأي عملية على العناصر أو الأنظمة الكهربائية الموجودة في المنتج من قبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين
- ان المنتج غير مناسب للاستخدام عن طريق التحكم عن بعد.
- عند حدوث أي ضرر في المنتج قم بإطفاء المنتج وفصل التيار الكهربائي عنه. قم بفصل القاطع الرئيسي للمنزل من أجل تحقيق ذلك.
- تأكد من ان التيار الاسمي للقاطع متوافق مع تيار المنتج

غرض الاستخدام

تم تصميم هذا المنتج ليتم استخدامه منزليا. ولا يسمح لاستخدامه لأهداف تجارية. " تنبيه : يجب استخدام هذا المنتج من اجل الطهي فقط. ولا يسمح باستخدامه لأهداف أخرى مثل تدفئة الغرفة "


يجب عدم استخدام المنتج من أجل تسخين الصحون تحت الشواية أو تجفيف الملابس أو المناشف بتعليقها على المقبض.

لا يتحمل المنتج مسؤولية أي ضرر ناتج عن سوء الاستخدام أو أي ضرر ناتج عن سوء النقل. يستخدم قسم الفرن في المنتج من أجل إذابة الأغذية المجمدة أو خبز الأغذية أو القلي أو الشوي.


ان عمر المنتج الذي قمتم بشرائه هو 10 سنوات. وان هذه المدة هي المدة التي يجب على الشركة المنتجة توفير قطع الغيار اللازمة فيه من اجل عمل المنتج بالشكل الموصوف.

(3) التركيب

قيل استخدام المنتج

 تأكد من توافق الخطوط الكهربائية مع المنتج. في حال عدم التوافق قم باستدعاء كهربائي مؤهل من أجل القيام بالتعديل اللازم.

 يقع على عاتق الزبون تجهيز المكان الذي سيتم وضع المنتج فيه وكذلك تجهيز خطوط الكهرباء أو الغاز.

 يجب الالتزام بالقواعد المحددة في المعايير المحلية بخصوص الكهرباء و(أو) الغاز عند تركيب الجهاز.

⚠️ تأكد من عدم وجود أي ضرر أو خلل في المنتج قبل تركيب المنتج. في حال وجود أي ضرر في المنتج لا تتم بتركيبه. اذ أن المنتجات المتضررة قد تسبب الخطر عليكم.

⚠️ يجب تنفيذ الأعمال المتعلقة بمعدات وأجهزة الغاز من قبل الأشخاص المعتمدين والمؤهلين.

⚠️ يوجد في المنتج جهاز لطرد الغازات المتشكلة نتيجة الاحتراق. يجب تركيب وتوصيل المنتج حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسات ذات العلاقة. يجب الانتباه بشكل خاص إلى المتطلبات المتعلقة بالتهوية.

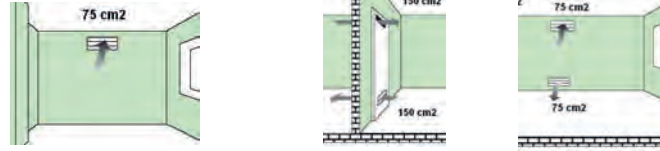
⚠️ يؤخذ الهواء اللازم من أجل الاحتراق من هواء الغرفة وتنتشر الغازات الصادرة مباشرة إلى داخل الغرفة.

⚠️ لا بد من وجود تهوية جيدة في الغرفة لكي يعمل المنتج بشكل آمن. في حال عدم وجود نافذة أو باب تؤمن التهوية في الغرفة فلا بد من تركيب نظام تهوية إضافي.

⚠️ يجب أن تكون مساحة أرض المطبخ أكبر من 8 متر مربع.
يجب أن يكون حجم الغرفة أكبر من 20 متر مكعب.

⚠️ يجب أن يكون مخرج المدخنة بقطر 150 ملم وعلى ارتفاع 1.80 متر من أرض المطبخ ويجب تركيبه بحيث يكون مفتوحاً إلى الخارج.

⚠️ يجب أن يكون منفذ التهوية قريب من أرض المطبخ ومفتوح نحو الجو الخارجي ومساحة سطحه 75 سم مربع على الأقل.

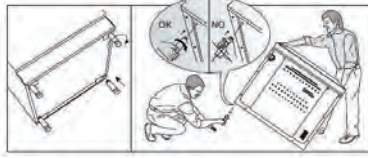


التركيب والتوصيلات


⚠️ الأضرار المادية ! لا تستعينوا بالباب أو المقبض من أجل تحريك أو نقل المنتج. يجب نقل المنتج بواسطة شخصين على الأقل.


تركيب الأرجل


⚠️ يجب تركيب الأرجل أولاً عند تركيب الفرن لأول مرة.
الأرجل موجودة ضمن كيس داخل الفرن.
قم بتركيب أرجل الفرن، وعبر بعده عن المغلي.
في حال لم يتم تركيب الأرجل في الموديلات التي تعمل على الغاز فإن الفرن لا يتمكن من أخذ كمية كافية من الأوكسجين الأمر الذي يتسبب في سوء الاشتعال.




التوصيلات الكهربائية

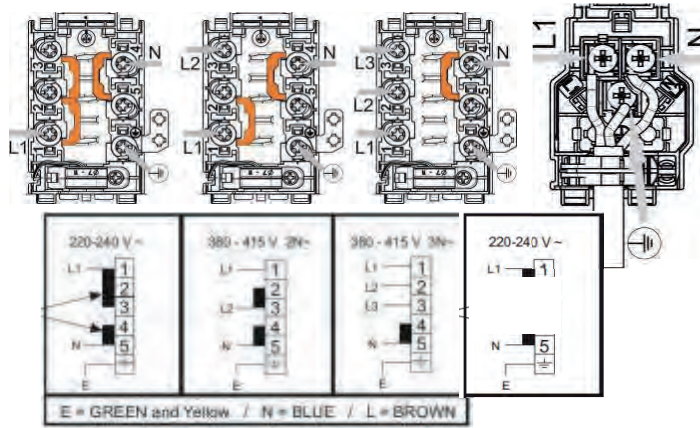
 يجب تغذية المنتج بواسطة خط كهربائي مؤرض بشكل أكيد. ان الشركة المنتجة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تحدث بسبب استخدام المنتج قبل تجهيز الخط الأرضي.

 خطر الصدمات الكهربائية أو الدارات القصيرة أو الحرائق الناتجة عن عملية التركيب التي تتم من قبل الأشخاص الغير محترفين ! لا يمكن توصيل المنتج بالشبكة الكهربائية إلا من قبل الأشخاص المختصين والمعتمدين ولا يبدأ ضمان المنتج بالنفاذ إلا بعد تنفيذ عملية تركيب صحيحة.

 خطر الصدمات الكهربائية أو الدارات القصيرة أو الحرائق الناتجة عن تضرر الكبل الكهربائي ! يجب عدم تعريض الكبل الكهربائي للهرس أو الطوي أو ملامسة الأجزاء الساخنة للمنتج. يجب استبدال الكبل الكهربائي من قبل كهربائي مختص في حال كان متضررا.

- يجب أن تكون بيانات الشبكة الكهربائية متوافقة مع بيانات المنتج المبينة في لوحتها. توجد لوحة البيانات خلف المنتج.
- يجب أن يتوافق الكبل الكهربائي مع المواصفات الفنية للمنتج والاستهلاك الكهربائي.

 خطر صدمة كهربائية ! يرجى فصل التيار الكهربائي عن المنتج قبل إجراء أي عملية في الخطوط الكهربائية.



توصيلات الغاز



يجب تنفيذ الأعمال المتعلقة بالمعدات والأجهزة من قبل شخص معتمد وموئل.

تأكد قبل التركيب أن شروط خط التوزيع المحلي للغاز (نوع الغاز وضغط الغاز) مناسبة لإعدادات المنتج.

توصيلات الغاز السائل

تأكد من سلامة خرطوم الغاز وساعة تنظيم الغاز التي سيتم استخدامها في الفرن. ركب خرطوم الغاز في رأس الخرطوم الموجود خلف الفرن وركب عليه مربوط من الصاج وشد المربط باستخدام مفك براغي. (الشكل 6) وتأكد من أن الشد تم بإحكام.

يجب أن لا يكون طول خرطوم الغاز أكبر من 1500 مم.

يجب أن تكون ساعة تنظيم الغاز الذي سيستخدم من أجل الغاز السائل تحمل شهادة جودة ويجب أن يكون ضغطها 30 mmss 300 mbar.

لا تستخدم ساعة غاز قابلة للتغيير.

يجب عدم تمرير خرطوم الغاز من المنطقة الساخنة الموجودة خلف الفرن. يجب أن نزيد حرارة الخرطوم عن 90 درجة مئوية.



تأكد من عدم وجود تسريب غاز في التوصيلات قبل الاستخدام.



الشكل - 6

- 1- برغي بعزق (راكور) G1/2
- 2- جوان سيليكون
- 3- مدخل الخرطوم G1/2 (مدخل الغاز)
- 4- مربوط معدني
- 5- خرطوم الغاز (القطر الداخلي 8 ملم)

توصيلات الغاز الطبيعي

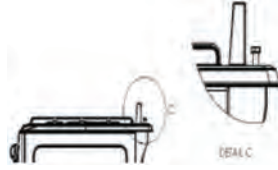
- 1- برغي بعزق (راكور) G1/2
- 2- جوان سيليكون
- 3- خرطوم غاز طبيعي G1/2 (خرطوم غاز طبيعي متوافق مع EN14800)

في حال كان الجهاز الذي بين أيديكم معبر للغاز الطبيعي اطلبوا من شركة التمديدات التابعة لشركة توزيع الغاز الطبيعي ليقوم بإجراء التوصيلات. وصلة الجهاز بالغاز الطبيعي هي G1/2.

في حال رغبتكم بتحويل الجهاز من الغاز السائل إلى الغاز الطبيعي أو بالعكس اتصلوا بأقرب ورشة منكم لإجراء التعيير اللازم.

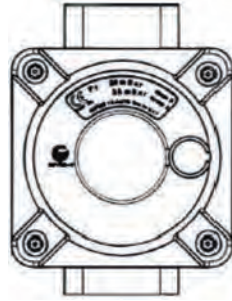
وفك جرة الغاز.

حرف الصينية العلوية (اختياري)



يستخدم في بعض الموديلات المتوفرة لدينا لوحة منع طرطشة الزيت بدلا من الزجاج العلوي. توجد اللوحة المذكورة مغلقة في الدرج السفلي. فيما يلي شرح بخطوات تركيب هذه اللوحة :

قم بإرخاء البراغي الموجودة على يسار ويمين الصينية باستخدام مفتاح قياس (10) ثم ركب اللوحة على القناة الموجودة في القسم السفلي من صاجة الحرف وبعدها قم بشد البراغي مرة أخرى.



المنظم

تستخدم هذه القطعة في بعض الدول أو المناطق.

في حال كان هناك منظم مركب في الجهاز لا تقم بفكه أو اللعب ببياراته.

تم تركيبه في الجهاز لمنع الأخطاء الناتجة عن الضغط العالي للغاز

لا حاجة لفك القطعة عند تحويل الفرن من الغاز السائل إلى الغاز الطبيعي أو بالعكس.

تحويل الفرن من الغاز السائل إلى الغاز الطبيعي أو من الغاز الطبيعي إلى الغاز السائل :



الشكل 19.4

ارفع غطاء الرأس والرأس كما هو مبين في الشكل 19

فك القالة باستخدام مفك رأس مسدس (قياس 7") كما هو مبين في الشكل 19.1

ركب القالة المطلوب تحويله (D) كما هو مبين في الشكل 19.2 (انظر الجدول 1)

ركب الرأس في مكانه كما هو مبين في الشكل 19.3

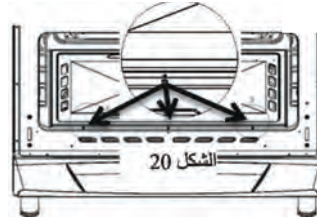
بعد الانتهاء من التحويل جرب الرؤوس كلها بالتسلسل ثم فك المفتاح الموجود على

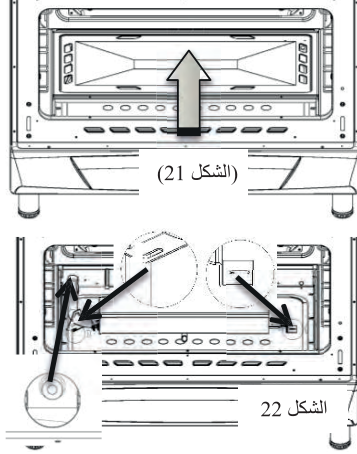
لوحة التحكم وشد أو أرخي البرغي (الصمام في الشكل 19.4) الموجود على صمام الغاز أو داخل ميل الصمام

من أجل تعبير طول النار الضعيف.

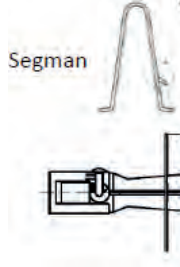
• يجب عند تغيير الحراق فك غطاء الفرن بقراءة فقرة فك غطاء الفرن في الصفحة 36 أولاً.

• فك البراغي التي تم الإشارة إليها في الشكل 20





- أدر صاجه غطاء الحراق باتجاه السهم مع الرفع نحو داخل الفرن أولاً ثم نحو الأعلى واسحبها باتجاهك من أجل إخراج الصاجه (الشكل 21)
- فك براغي الحراق ثم اسحبه حوالي 15 ملم نحو الأمام ليصبح في الخارج (الشكل 22)
- في حال وجود قداحة أو عناصر حرارية على الحراق قم بفك سيغمانات التثبيت وافصل هذه القطع عن الحراق.
- بعد إخراج الحراق قم بفك الفالة باستخدام مفك رأس مسدس قياس 7 واستبدل الفالة بالفالة المطلوبة. انظر إلى جدول الفالات الموجود في الصفحة 22.



- أرخي برغي صاجه تعبير الهواء المركب على الحراق ثم قم بجعل الحرف المقابل لصنف الغاز المطلوب تعبيره على نفس المحور بواسطة البرغي ثم شد البرغي.
- يجب التعبير على كلمة GPL الموجودة على صاجه تعبير الهواء من أجل الغاز السائل.
- يجب التعبير على حرف N الموجود على صاجه تعبير الهواء من أجل الغاز الطبيعي.

اختبار عدم التسريب

افتح ساعة تنظيم الغاز أو صنوبر الغاز الطبيعي وضع ماء صابوني كثير الرغوة فوق التوصيلات التي قمت باجراها وتأكد من عدم وجود تسريب.

لا تختبر بالنار أبداً.

الفحص الأخير

1. صل الكبل الكهربائي بالماخذ وارفع القاطع الكهربائي للجهاز

2. افحص جميع وظائف المنتج

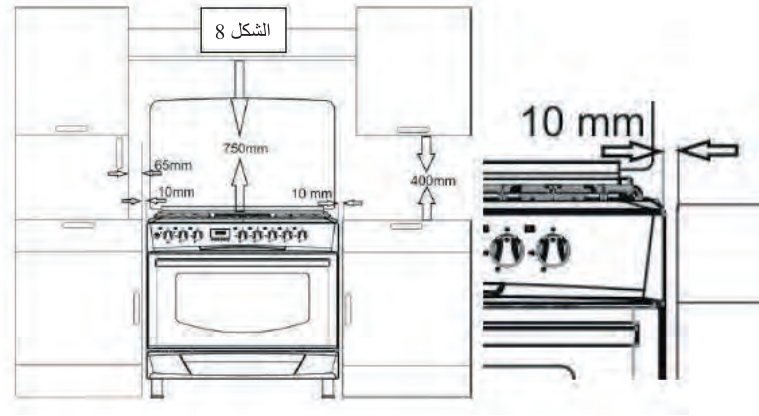
التركيب في المكان

بعد التأكد من توصيلات الغاز والكهرباء قم بتركيب الجهاز في المكان المطلوب وضعه فيه.

تأكد خلال التركيب في المكان عدم ملامسة خرطوم الغاز والكبل الكهربائي للسطوح الساخنة في الجهاز.

تأكد خلال التركيب في المكان عدم تعرض خرطوم الغاز والكبل الكهربائي للضرر.

قم بتركيب الجهاز في مجلى المطبخ وفقا للقياسات المبينة في الشكل 8 على الأقل.



رمي المنتج

إتلاف المغلف

ان مواد التغليف هي مواد ضارة بالنسبة للأطفال. احتفظ بمواد التغليف بعيدا عن متناول الأطفال.

تم تصنيع مواد التغليف من مواد قابلة للتدوير. قم بتصنيف مواد التغليف حسب التعليمات التنفيذية المتعلقة بالمخلفات وارمه بعد ذلك في القمامة. لا ترمي هذه المواد مع القمامة المنزلية.

عمليات النقل في المستقبل

- احتفظ بالعلبة الأصلية للمنتج واستعمل هذه العلبة في عمليات نقل المنتج. الالتزام بالتعليمات المبينة على العلبة. في حال عدم توفر العلبة الأصلية قم بلف المنتج بواسطة مواد التغليف ذات الفقاعات الهوائية أو مادة كرتونية سميكة واربطه بشكل جيد.
- من أجل تلافي الضرر الذي قد تسببه شبكة الشوي أو صينية الفرن المتواجدة داخل الفرن على الباب قم بتثبيت شريط كرتوني على الوجه الداخلي للباب في موازاة هذه القطع. تثبت باب الفرن بالأوجه الجانبية باستخدام شريط لاصق.
- ثبت رؤوس الموقد ودعائم القدور باستخدام شريط لاصق.
- لا تستعن بالباب أو المقبض من أجل نقل أو تحريك المنتج.

لا تضع أشياء أخرى فوق المنتج. يجب نقل المنتج في وضعية عمودية.

تفقد المظهر العام للجهاز للتأكد من عدم وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

التخلص من المنتج القديم



يجب رمي المنتج القديم بحيث لا يتم إلحاق الضرر بالبيئة. يوجد فوق المنتج إشارة (WEEE) التي تشير على وجوب جمع العناصر الكهربائية والإلكترونية بشكل مستقل ويعني ذلك على وجوب التعااطي مع المنتج وفق توجيهات الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC الخاصة بإعادة تدوير المنتج أو فصله إلى قطع من أجل تخفيض أضرار المنتج على البيئة إلى الحد الأدنى. للحصول على تفصيلات أكبر يرجى مراجعة السلطات المحلية أو الإقليمية.

تشكل المنتجات الإلكترونية التي لا تخضع لعملية جمع مخلفات منهجية خطرا محتملا على البيئة وصحة البشر بسبب المواد الضارة الموجودة بداخلها.

يمكن استشارة البائع المعتمد أو مركز جمع المخلفات في بلدكم بخصوص كيفية رمي المنتج.

قم بقطع الكبل الكهربائي للمنتج و كسر قفل الباب ان وجد قبل رمي المنتج من أجل عدم تعريض الأطفال للخطر.

(4) التحضيرات الأولية

ما يجب القيام به من أجل توفير الطاقة

- تساعدكم المعلومات الواردة أدناه في استخدام الجهاز بشكل بيئي وبحيث يعمل بشكل موفر للطاقة :
- استخدم أوعية داكنة اللون أو الملبسة بالمينا التي تنقل الحرارة بشكل أفضل في الفرن
 - قم بتسخين الفرن مسبقا قبل البدء بطهي الطعام في حال كانت الوصفة أو الجدول المبين في دليل الاستخدام تقول وجوب التسخين المسبق.
 - لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر خلال فترة الطهي
 - احرص على طهي أكثر من نوع من الطعام في الفرن بنفس الوقت. يمكن وضع قدرين فوق الرف الشبكي وطهي الطعام فيهما في نفس الوقت
 - قم بطهي الأغذية في الفرن وراء بعضهما البعض. حيث يكون الفرن ما زال محتفظا بحرارته
 - قم بإغلاق الفرن قبل انتهاء فترة الطهي بعدة دقائق. لا تقم بفتح الفرن في هذا الوضع.
 - يجب فك الجليد عن الأطعمة المجمدة قبل الطهي

التشغيل لأول مرة

التنظيف لأول مرة



- يمكن لبعض المنظفات أن تضر بالسطح
- 1- انزع كل مواد التغليف
 - 2- امسح سطح المنتج بقطعة فماشية أو إسفنج مبللة وجففه بقطعة فماشية

التسخين لأول مرة



دع المنتج يسخن لمدة 30 دقيقة ثم أغلقه. بهذه الطريقة تكون المخلفات و الطبقات المتبقية في المنتج أثناء التصنيع قد احترقت وأصبح المنتج نظيفا.

يمكن للسطوح الساخنة أن تسبب الحرق ! لا تلمس السطوح الساخنة في المنتج. ابعدهم الأطفال عن المنتج واستخدم قفازات مقاومة للحرارة.

الفرن الكهربائي

1. اخرج كل صواني الفرن وشبكة الشوي من داخل الفرن
2. أغلق باب الفرن
3. اختر الوضعية الستاتيكية (الساكنة)
4. اختر اعلى درجة حرارة، انظر الى استخدام الفرن الكهربائي
5. دع الفرن يعمل لمدة 30 دقيقة
6. أطفئ الفرن، انظر استخدام الفرن الكهربائي



يبتشكل أثناء التسخين لأول مرة رائحة ودخان. يجب أن تكون التهوية في المكان جيدة.

5) استخدام الفرن

معلومات عامة عن الطهي والقلي والشوي في الفرن

خطر الاحتراق من البخار الساخن ! يجب الانتباه عند فتح باب الفرن بسبب خروج البخار عند فتح الباب



نصائح متعلقة بالطهي في الفرن

- استخدم أوعية معدنية مناسبة مطلية بمادة مضادة للالتصاق أو أوعية من الألمنيوم أو قوالب من السيليكون المقاوم للحرارة.
- استغل المساحة الموجودة فوق الرف بأفضل شكل.
- ضع قالب الطهي في وسط الرف داخل الفرن
- اختر الوضعية المناسبة للرف قبل تشغيل الفرن أو الشواية. لا تقم بتغيير وضعية الرف عندما يكون الفرن ساخنًا.
- حافظ على باب الفرن مغلقًا.

نصائح متعلقة بالقلي

- ان استعمال عصير الليمون و الفلفل الاسود من أجل المعالجة عند طهي لحم الدجاج أو الديك الحشيشي أو القطع الكبيرة من اللحم سوف يرفع من أداء الطهي
- يستمر طهي اللحوم ذات العظم عن طريق القلي مدة أطول بمقدار 15 – 30 دقيقة من طهي اللحوم الخالية من العظم عن طريق القلي
- يحتاج كل سنتيمتر من اللحم حوالي 4 الى 5 دقائق من أجل الطهي
- بعد انتهاء مدة الطهي اترك اللحم داخل الفرن لمدة 10 دقائق. يساعد ذلك في توزيع مرقة اللحم داخل اللحم بشكل أفضل ولا تتطاير المرقة خارج اللحم عند قطعه.
- يجب وضع السمك داخل صحن مقاوم للنار ووضعه على الرف الأوسط أو السفلي داخل الفرن

نصائح متعلقة بالشوي

- تسمر لحوم الحيوانات ولحم السمك ولحم الدجاج بشكل سريع عند الشوي وتتشكل عليها طبقة جيدة تمنعها من الجفاف. شرائح اللحم وقطع اللحم الصغيرة والنقائق أو السجقات والخضار ذات المرقات (مثلا البندورة، البصل) مناسبة بشكل خاص من أجل الشوي
- يجب وضع القطع التي تحتاج الى شوي فوق شبكة الشوي أو داخل صينية الشوي بحيث يتم توزيعها دون أن تتجاوز منطقة السخان

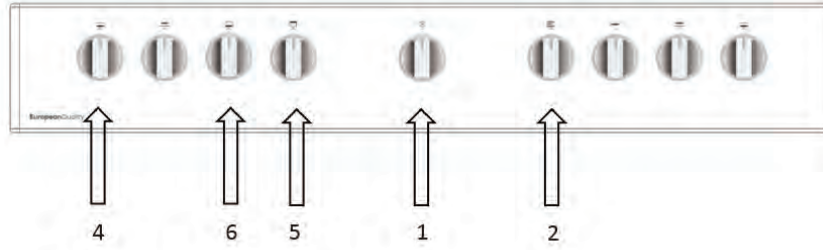
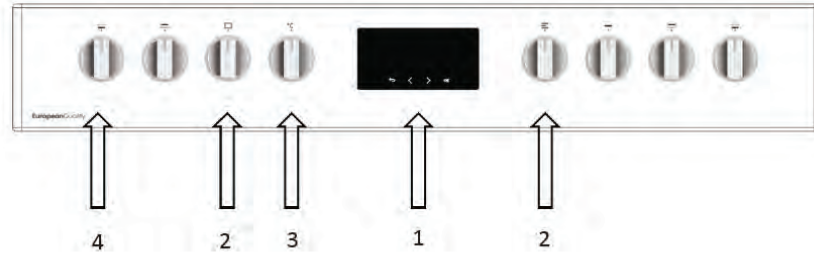
- ضع شبكة الشوي أو صينية الفرن في المستوى المطلوب داخل الفرن
- ضع بعض الماء داخل صينية الفرن، يمكنكم تنظيفها بسهولة فيما بعد

خطر الحريق الناتج عن الأغذية غير المناسبة للشوي 

لا تضع الأغذية في المنطقة الخلفية جدا في الشواية. إذ أن هذه المنطقة ساخنة جدا ويمكن للمأكولات الدهنية أن يشتعل فيها النار.

استخدام الفرن الكهربائي

تعبير الحرارة ونمط العمل
الموديلات ذات الحوض



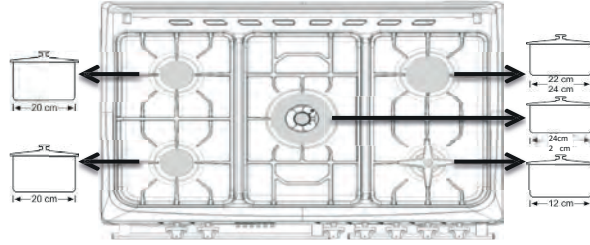
1. مفتاح المؤقت
2. مفتاح الوظيفة الكهربائي
3. مفتاح الحرارة الكهربائي
4. مفتاح موقد الغاز
5. مفتاح فرن الغاز
6. مفتاح فرن الغاز المزود بترموستات

الموديلات الأنبوبية ح استخدام موقد الغاز



يمكن تحديد رأس الموقد المتعلق بكل مفتاح عن طريق الرسوم
الموجودة أعلى كل مفتاح

- 1: اضغط على مفتاح تشغيل رأس موقد الغاز وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية النار القوية
- 2: قم بهاشعال الرأس حسب مواصفات الفرن الذي بين أيديكم
- 3: عبر المفتاح على شدة النار المطلوبة
- 4: بعد الانتهاء من عملية الطهي قم بتدوير مفتاح تشغيل الرأس باتجاه عقارب الساعة وضعه على الوضعية العلوية.



● إطفاء الرأس
 نار قوية
 نار ضعيفة



يجب أن يكون حجم الوعاء متناسب مع حجم نار الغاز. يجب تغيير النار بحيث لا يطفو خارج قاعدة الوعاء. ضع الوعاء في منتصف حمالة الوعاء.

دائرة الحماية للقاطع للغاز (في الموديلات ذات العناصر الحرارية)



يقوم العنصر الحراري بإعطاء إشارة لألية الحماية من أجل قطع الغاز في حال أطفئ الرأس نتيجة طوفان السائل الموجود في الوعاء.

- 1: اضغط على مفتاح تشغيل رأس موقد الغاز وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية النار القوية
- 2: قم بإشعال الرأس حسب مواصفات الفرن الذي بين أيديكم
- 3: بعد اشتعال الرأس اضغط على المفتاح 3 - 5 ثواني أخرى لتشغيل دائرة الحماية
- 4: في حال لم يتحقق الاشتعال بعد ضغط وترك المفتاح أعد نفس العملية بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
- 5: عبر المفتاح على شدة النار المطلوبة
- 6: بعد الانتهاء من عملية الطهي قم بتدوير مفتاح تشغيل الرأس باتجاه عقارب الساعة وضعه على الوضعية العلوية.

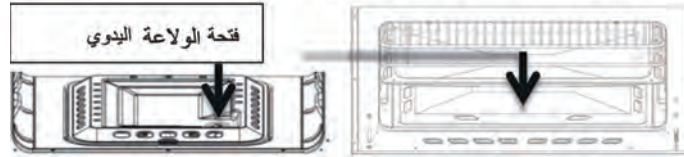
استخدام فرن الغاز



الشكل 9 الشكل 10

- 1- اضغط على مفتاح فرن الغاز وأدره بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وضعه على وضعية اللهب العالي و(أو) على وضعية الحرارة المطلوبة المبينة على لوحة التحكم
- 2- في حال كان صنوبر الفرن يتحكم بموقد التسخين العلوي كما في الشكل 9 قم بالضغط على المفتاح وتدويره باتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية الشواء أو إشارة اللهب.

3- اضغط على زر الولاعة حسب مواصفات الفرن الذي لديك

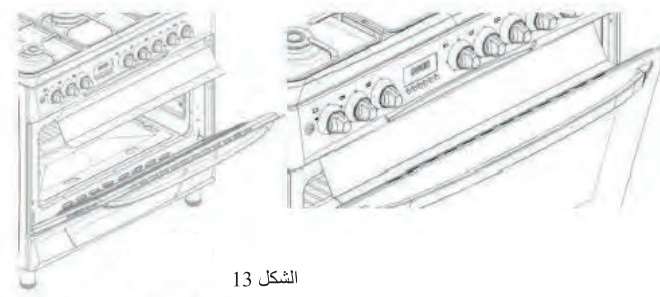


- 4- بعد اشتعال الرأس اضغط على المفتاح 3 - 5 ثواني أخرى لتشغيل دائرة الحماية في الموديلات ذات العنصر الحراري.
- 5- في حال لم يتحقق الإشعال بعد ضغط وترك المفتاح كرر نفس العملية بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
- 6- عبر المفتاح على وضعية قوة اللهب المطلوبة.
- 7- من أجل الإطفاء بعد انتهاء عملية الطهي المطلوبة قم بتدوير مفتاح الفرن باتجاه عقارب الساعة بحيث يصبح في الوضع العلوي.

إحجام رؤوس الغاز	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Injector	Ø 1,40	Ø 1,30	Ø 1,30	Ø 1,35	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 0,85	Ø 0,92
قدرة المضخة	2,75 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,80 kW	3,80 kW	3,50 kW
قدرة المشواة	0,262 m ³ /h	0,286 m ³ /h	0,333 m ³ /h	0,325 m ³ /h	254 g/h	276 g/h	276 g/h	250 g/h
Injector	Ø 1,30	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85
قدرة الفرن	2,50 kW	2,60 kW	3,00 kW	2,50 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,80 kW	3,00 kW
قدرة الفرن	0,238 m ³ /h	0,248 m ³ /h	0,286 m ³ /h	0,271 m ³ /h	218 g/h	218 g/h	276 g/h	214 g/h

صاجة الشواء (في حال وجود الصاجة)

- يتم فتح باب الفرن على الشكل المبين الشكل 13 عند استخدام الحراق العلوي في فرن الغاز
- يتم تركيب صاجة الشواء على البكرات الموجودة تحت لوحة التحكم، يتم دفع الباب نحو الأمام حتى يتلامس بصاجة الشواء.



الشكل 13

استخدام آلية شوي الدجاج (اختياري)

- اذا كانت إكسسوارات تدوير الدجاج موجودة في المنتج الذي لديكم، خذ السيخ الموجود بين الإكسسوارات وفك قطعة الصاج التي على شكل حرف V عن طريق فك البرغي الذي عليها ثم ادخل السيخ في الدجاج وبعد اعد تركيب قطعة الصاج وشد البرغي بحيث يثبت الدجاج على السيخ بشكل جيد.
- يتيح لك مقبض الباكليت الموجود في نهاية السيخ حمل السيخ بسهولة. لا داعي لفك هذه القطعة عند الشوي.
- يجب أن لا يزيد وزن الدجاج الموضوع على السيخ 8 كغ.



يمكن استخدام حراق الشوي لشوي الدجاج.

- يجب وضع الدجاج في شيش مع تقاطع أفخاذهم كما هو موضح في الشكل.



بعد أقصى 3 كجم عند تركيبه بهذه الطريقة ، يجب وضع الدجاج في وسط الشيش ، وإلا فإن الشيش سينثني وقد تتعطل الآلية.



الحد الأقصى $8 = 4 \times 2$ كجم عند التركيب بهذه الطريقة.

استخدام الفرن الكهربائي

يتم اختيار نمط عمل الفرن الكهربائي من خلال مفتاح الوظيفة. يتم ضبط الحرارة من خلال مفتاح الحرارة. يتم إيقاف كافة الوظائف في الفرن من خلال وضع المفتاح الخاص بها على وضعية الإغلاق (نحو الأعلى)

1. قم بضبط ساعة الفرن على المدة اللازمة لعملية الطهي، انظر استخدام ساعة الفرن
 2. ضع مفتاح الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة
 3. ضع مفتاح الوظيفة على نمط العمل المطلوب
- >> ترتفع درجة حرارة الفرن حتى الدرجة التي تم تعيينه عليها ويحافظ على هذه الحرارة. تضيء لمبة الحرارة خلال فترة ارتفاع الحرارة.

	GAS TYPE & PRESSURE							
احجام رووس الغاز	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
راس غاز صغير	∅ 0,92	∅ 0,70	∅ 0,70	∅ 0,75	∅ 0,50	∅ 0,50	∅ 0,45	∅ 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m ³ /h	0,086 m ³ /h	0,090 m ³ /h	0,097 m ³ /h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
راس غاز وسط	∅ 1,10	∅ 0,92	∅ 0,92	∅ 1,00	∅ 0,65	∅ 0,65	∅ 0,60	∅ 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m ³ /h	0,148 m ³ /h	0,157 m ³ /h	0,173 m ³ /h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
راس غاز كبير	∅ 1,40	∅ 1,20	∅ 1,20	∅ 1,20	∅ 0,80	∅ 0,80	∅ 0,70	∅ 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m ³ /h	0,248 m ³ /h	0,267 m ³ /h	0,260 m ³ /h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
راس غاز صابف مزدوج الشعلة	∅ 1,90	∅ 1,70	∅ 1,70	∅ 1,57	∅ 1,07	∅ 1,00	∅ 0,83	∅ 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m ³ /h	0,457 m ³ /h	0,505 m ³ /h	0,509 m ³ /h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
راس غاز دفندي ثلاثي الشعلات	∅ 1,55	∅ 1,45	∅ 1,45	∅ 1,40	∅ 0,98	-	∅ 0,98	∅ 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m ³ /h	0,352 m ³ /h	0,343 m ³ /h	0,368 m ³ /h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

إطفاء الفرن الكهربائي

اجعل ساعة الفرن في وضع الإغلاق.

عند ضبط الساعة على فترة زمنية معينة فإنها تغلق أوتوماتيكيا عند انتهاء هذه الفترة. انظر استخدام ساعة الفرن.

ضع مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة في وضعية الإغلاق (الوضعية العليا)

أنماط العمل

قد يختلف تسلسل أنماط العمل المبين هنا عن التسلسل الموجود في المنتج الذي لديكم.

التسخين السفلي والعلوي

التسخين السفلي والعلوي يعمل. يتم تسخين المأكولات من الأعلى والأسفل. مناسبة مثلا من أجل الكعكات والفطائر أو الكعكات الموضوعة في القوالب و المأكولات الموضوعة في القدر. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

التسخين العلوي

التسخين العلوي فقط يعمل. مناسب مثلا من أجل تحمير الوجه العلوي الكعكات والمأكولات الأخرى التي يطلب تحمير وجهها العلوي.

التسخين السفلي التسخين السفلي فقط يعمل. مناسب مثلا من أجل البيتزا والمأكولات الأخرى التي

يطلب تحمير وجهها السفلي.

التسخين السفلي والعلوي ومروحة التوربو (اختياري)



التسخين السفلي والعلوي ومروحة التوربو في حالة عمل. يتم تسخين المأكولات بشكل متجانس أكثر بفضل ميزة مروحة التوربو. مناسب مثلا من أجل الكعكات واللبن والفطائر أو الكعكات الموضوعة في القوالب و المأكولات الموضوعة في القدر. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

محرك توربو (اختياري)

يتم استخدامه لإزالة الصقيع بفضل محركه التوربيني.

طريقة استخدام الخواص في المواقف التي تحتوي على فرن يعمل بالغاز

خاصية AirFry

لتشغيل خاصية AirFry، اضغط للداخل ولم بتدوير مقبض الموقد السفلي  إلى وضع AirFry ومقبض البرنامج  إلى وضع AirFry.



موقد اختيار البرنامج



مقبض الموقد السفلي



خاصية البيتزا

لتشغيل خاصية البيتزا، اضغط للداخل ولم بتدوير مقبض الموقد السفلي  إلى وضع البيتزا ومقبض البرنامج  إلى وضع البيتزا.


موقد اختيار البرنامج



مقبض الموقد السفلي



خاصية إذابة التجميد


لتشغيل خاصية إذابة التجميد، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع إذابة التجميد.

مقبض اختيار البرنامج



طريقة استخدام الخواص في المواقف التي تحتوي على فرن كهربائي


خاصية الغراتان

لتنشيط خاصية الغراتان، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع الغراتان ومقبض درجة الحرارة إلى أقصى درجة حرارة. أثناء طهي الغراتان، راقب عملية الخبز.

مقبض اختيار البرنامج



خاصية AirFry

لتنشيط خاصية AirFry، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع AirFry ومقبض درجة الحرارة $^{\circ}\text{C}$ إلى وضع AirFry.


مقبض درجة حرارة الفرن



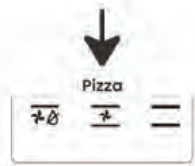
مقبض اختيار البرنامج



خاصية البيتزا

لتنشيط خاصية البيتزا، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع البيتزا ومقبض درجة الحرارة $^{\circ}\text{C}$ إلى وضع البيتزا.


مقبض درجة حرارة الفرن



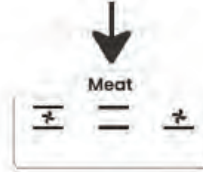
مقبض اختيار البرنامج




خاصية اللحوم

لتنشيط خاصية اللحوم، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع اللحوم ومقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

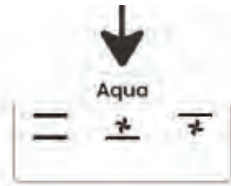
مقبض اختيار البرنامج



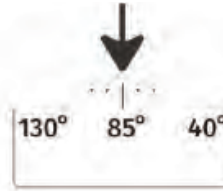
خاصية التنظيف المائي

ضع 2/1 لتر من الماء الدافئ في صينية الفرن. ضع الصينية في المستوى الأول في الفرن. لتنشيط خاصية التنظيف المائي، قم بتدوير مقبض البرنامج إلى وضع التنظيف المائي ومقبض درجة الحرارة  إلى 85 درجة. الوقت الموصى به للخاصية هو 45 دقيقة. نوصي باستخدام خاصية التنظيف المائي بشكل متكرر.


مقبض درجة حرارة الفرن



مقبض اختيار البرنامج




خاصية الأسماك

لتنشيط خاصية الأسماك، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع الأسماك ومقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

مقبض اختيار البرنامج



خاصية إذابة التجميد

لتنشيط خاصية إذابة التجميد، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع إذابة التجميد.

مقبض اختيار البرنامج



وظائف الطهي

خاصية AirFry

تمنح طريقة الطهي هذه الطعام قشرة مقرمشة، دون إضافة دهون. إنها نسخة صحية من "الوجبات السريعة" مع محتوى أقل من السعرات الحرارية. مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة المطبوخة مسبقاً (البطاطس المغلية وصفات الدجاج).

خاصية البيئزا

مثالية لإعداد البيئزا والمعجنات ذات المحتوى المائي العالي. للطهي على مستوى واحد عندما تريد طهي أطباق لذيذة ومقرمشة في أسرع وقت ممكن.

خاصية إذابة التجميد

استخدم هذه الخاصية لتذويب الأطعمة المجمدة ببطء (الكعك والمعجنات والخبز والفائف والفواكه المجمدة). في منتصف مدة التذويب، يجب قلب القطع، وتحريكها وفصلها عن بعضها إذا كانت مجمدة وملتصقة ببعضها البعض.

خاصية التنظيف المائي

يتيح هذا البرنامج إزالة البقع بسهولة من الفرن.

خاصية الفراغان

تُستخدم هذه الخاصية في المرحلة الأخيرة من الطهي، عندما نضيف طبقة التزيين/الطبقة العلوية إلى الطبق أو عندما نرغب في سطح مقرمش.

خاصية اللحوم

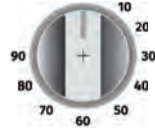
لتحضير اللحوم بطريقة مثالية. وهي مناسبة لقطع اللحم مثل لحم البقر المشوي، وفليه اللحم البقري، والستيك، إلخ.

خاصية الأسماك

خاصية مثالية لتحضير الأسماك. وهي مناسبة للأسماك المختلفة.

استخدام ساعة الفرن

الساعة الميكانيكية (الموديل 2)
في حال كانت الساعة الموجودة في المنتج مشابهة للساعة المبيّنة في الشكل موديل 2 قم بتدوير الساعة باتجاه عقارب الساعة من أجل ضبط الزمن



الموديل 2



← - + OK

مؤشر التوقف		مؤشر الاستمرار	▶
زر الرجوع	←	مؤشر مدة الطهي	▶
زر موافق	OK	مؤشر انتهاء الطهي	▶
زر زيادة الوقت	+	مؤشر ضبط الساعة	⌚
زر تقليص الوقت	-	مؤشر التبيه	⌚

الاستخدام الأولي

ضبط الساعة ⌚

① اضبط الساعة قبل استخدام الفرن.

ستُعرض جميع الأرقام لمدة ثابنتين وتُطفى بعد توصيل الطاقة. يظهر 12:00 على الشاشة.

② -/+ يمكنك تغيير الوقت بشكل أسرع من خلال الضغط لفترة طويلة على المفاتيح.

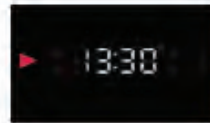
أولاً، يتم إدخال الدقيقة، وتأكيدتها بالزر OK، ويتم تعديل الساعة.

أثناء وميض جزء الدقائق، يؤدي الضغط على الزر ← لفترة قصيرة إلى إنهاء إعداد الساعة دون حفظ أي بيانات.

أثناء ضبط الساعة، اضغط على الزر ← لفترة وجيزة للعودة إلى الدقائق.

③ ستظل الشاشة بمثابة شاشة الإعداد ما لم يتم تأكيد بيانات الساعة.

④ في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيتم إلغاء وقت اليوم ويجب إعادة التحليل.



← - + OK

تظهر ساعة اليوم.



← - + OK

ثم حدد الوقت وقم بالتأكيد بالزر OK.



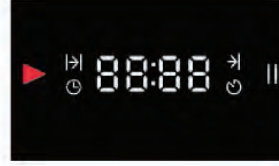
← - + OK

حدد الدقيقة أولاً باستخدام مفاتيح - / + والمتابعة بزر OK.

يتم ضبط الساعة ويختفى مؤشر ⌚. يخلص سطوع الشاشة بعد دقيقة واحدة من إجراء الضبط. يمكنك تغيير الوقت لاحقاً من "وضع الإعدادات".

استعمال المؤقت الرقمي

مؤقت إلكتروني يضمن أن الطعام المراد طهيته جاهز في الوقت الذي تريده. يجب عليك ضبط وقت طهي الطعام والوقت الذي تريده ليكون جاهزاً.



← - + OK

برنامج الطهي التلقائي

بعد تحديد درجة الحرارة والوظيفة المناسبة للطعام الذي تضعه في الفرن، تبدأ في الطهي على الفور عن طريق ضبط وقت الطهي باستخدام المؤقت. لضبط درجة حرارة الطهي:



← - + OK
بعد تحديد الوقت، تحرك للأمام مع الزر OK حتى تظهر الشاشة أعلاه وأبدأ في الطهي.



← - + OK
+/- حدد الدقيقة أولاً بالمفاتيح وقم بتنشيط الساعة بالضغط على الزر OK (على سبيل المثال 40 دقيقة)



← - + OK
الزر OK حتى يضيء المؤشر. استمر في الضغط على الزر OK حتى يضيء المؤشر.

- يبدأ الوقت المحدد على الشاشة في العد التنازلي.
- اضبط درجة الحرارة والوظيفة المرغوبة. سوف يتهيء الفرن لمدة 40 دقيقة من لحظة تأكيدك للوقت.
- عند انقضاء الوقت المحدد، سيومض المؤشر 00:00 ويعطى تحذيراً مسموعاً لمدة دقيقتين. اضغط على الزر OK لإيقاف التحذير. بعد إيقاف تشغيله، يظهر وقت اليوم على الشاشة.
- عند الانتهاء من عملية الطهي، أطفئ درجة الحرارة وأوقف تشغيل الفرن.
- ① ضغط لفترة طويلة على الزر ← لإنهاء الطهي قبل الوقت المحدد وإلغاء الوقت المحدد. بعد إلغاء البرنامج، يظهر وقت اليوم على الشاشة.

وضع التوقف

- عند الضغط على الزر ← لفترة طويلة بينما تعرض الشاشة وقت اليوم، يتم عرض الوقت من اليوم والرمز || ويتحول الفرن إلى وضع الإيقاف. لا يمكن الطهي في تلك الحالة. عند الضغط على الزر "موافق" لفترة قصيرة للخروج من الوضع، يظهر الرمز ▶ ويتم إلغاء تنشيطه.
- ② تستمر العملية عندما يكون المبدل مفتوحاً.

ضبط وقت انتهاء الطهي على وقت لاحق >

يستخدم هذا البرنامج أيضاً إذا كنت تريد أن يكون طعامك جاهزاً في وقت لاحق. يبدأ في وقت متأخر. بعد انتهاء التأخير، يبدأ الطهي وينتهي في نهاية وقت الطهي المحدد.

بإدخال مدة الطهي:

بعد تحديد الوقت، أكد بالزر OK وانتقل إلى الوضع \rightarrow .

لوقت الطهي؛ +/- حدد الدقيقة أولاً بالمفاتيح وقم بتنشيط الساعة بالضغط على الزر OK.

استمر في الضغط على الزر OK حتى يضيء المؤشر \rightarrow .

شاشة الطهي؛ الوقت المتبقي لنهاية الطهي.

لنهاية الطهي، بعد اختيار الدقيقة والساعة قم بالتمرير باستخدام الزر OK حتى تظهر شاشة الطهي.

ساعة الفرن؛ تعرض الوقت المتبقي على الشاشة بطرح الوقت من اليوم من وقت الانتهاء ويبدأ العد التنازلي. فمنها بإعداد الفرن لبدء الطهي في الساعة 13:00، تم الطهي لمدة 30 دقيقة والانتهاء في الساعة 13:30. عند اكتمال عملية الطهي، يومض المؤشر \rightarrow ويصدر صوتاً لمدة دقيقتين. اضغط على زر \leftarrow و OK لإيقاف التحذير. عند الانتهاء من عملية الطهي، اطفئ درجة الحرارة وأوقف تشغيل الفرن.

بدون إدخال مدة الطهي:

بعد تحديد الدقيقة والساعة لانتهاء الطهي، اضغط على الزر OK حتى تظهر شاشة الطهي.

قبل إدخال وقت الطهي، انتقل إلى الوضع \rightarrow عن طريق التمرير باستخدام الزر OK.

استمر في الضغط على الزر OK حتى يضيء المؤشر \rightarrow .



⏪ - + OK

شاشة الطهي:
الوقت المتبقي لنهاية
الطهي.

وضع الطهي اليدوي

من خلال اختيار درجة الحرارة والوظيفة المناسبة لطعامك، يمكنك البدء في الطهي على الفور دون تحديد وقت. لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا ويجب أن يكون تحت تصرفك.

ⓘ في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيتم تعطيل الفرن وإعادة ضبط ساعتك. يجب ضبط وقت اليوم مرة أخرى عند استعادة الطاقة.

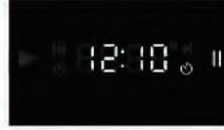
تركيب الإنذار

يمكن ضبط التنبيه في أي وقت. يمكنك استخدامه كتذكير أو تذكير. بعد سماع صوت التنبيه لمدة دقيقتين، سينطفئ مؤشر التنبيه، استمر في الضغط على الزر OK حتى يضيء المؤشر ⏪.



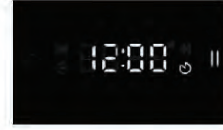
⏪ - + OK

بعد ضبط الوقت، تعرض
الشاشة وقت اليوم.



⏪ - + OK

حدد أو لا الدقيقة
بالأزرار -/+، وحدد الساعة
بالضغط على الزر OK وقم
بالتأكيد باستخدام الزر OK.



⏪ - + OK

قم بالتمرير باستخدام
الزر OK حتى يظهر
المؤشر ⏪.

إغلاق التنبيه

بعد انقضاء الوقت المحدد، سيصدر صوت التنبيه لمدة دقيقتين. اضغط على زر OK أو ⏪ لإيقاف التذكير. بعد إيقاف تشغيله، يظهر وقت اليوم على الشاشة.

وضع الإعدادات إعداد نغمة التنبيه (AL)



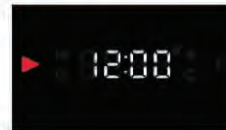
⏪ - + OK

حدد المستوى المطلوب
بالأزرار -/+ وقم بالتأكد
باستخدام الزر OK.



⏪ - + OK

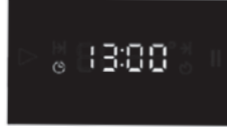
قم بالتمرير إلى الخيار AL
باستخدام الأزرار -/+ وقم
بالتأكيد باستخدام الزر OK.



⏪ - + OK

أدخل القائمة عن طريق
الضغط لفترة طويلة على
الأزرار ⏪ و OK معًا.

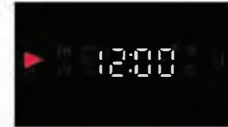
تغيير الساعة (CL)



حدد الدقيقة والساعة بالأزرار
-/+ وقم بالتأكيد باستخدام الزر
OK.



قم بالتمرير إلى الخيار
CL باستخدام الأزرار
-/+ وقم بالتأكيد باستخدام
الزر OK.



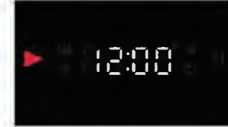
أدخل القائمة عن طريق
الضغط لفترة طويلة على
الأزرار OK و معا.



حدد المستوى المطلوب بالأزرار
-/+ وقم بالتأكيد باستخدام
الزر OK.



قم بالتمرير إلى الخيار
So 01 باستخدام الأزرار
-/+ وقم بالتأكيد باستخدام
الزر OK.

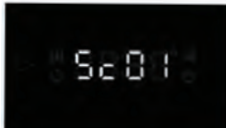


أدخل القائمة عن طريق
الضغط لفترة طويلة على
الأزرار OK و معا.

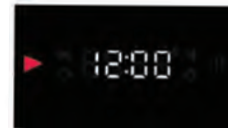
تغيير نغمة الصوت (So)



حدد المستوى المطلوب بالأزرار
-/+ وقم بالتأكيد باستخدام
الزر OK.



قم بالتمرير إلى الخيار
Sc 01 باستخدام الأزرار
-/+ وقم بالتأكيد باستخدام
الزر OK.

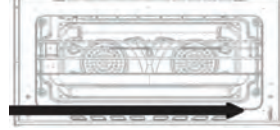


أدخل القائمة عن طريق
الضغط لفترة طويلة على
الأزرار OK و معا.

تغيير سطوع الشاشة (Sc)

جدول فترات الطهي

الرف الأول (1) في الفرن هو الرف الأسفل.



1. تم الحصول على القيم المبينة في وسط مخبري. قد تكون القيم التي تتناسب زوكمم مختلفة عن هذه.
2. أطفئ الفرن بواسطة مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة

تشغيل الشواية

⚠ قد تسبب السطوح الساخنة الحروق. ألق باب الفرن خلال عملية الشوي.
ضع مفتاح ضبط الزمن ان وجد عند إشارة اليد خلال عملية الشوي
تشغيل الشواية

- 1) ضع مفتاح الوظيفة عند رمز الشوي الذي ستختارونه
- 2) ثم عبر حرارة الشوي المطلوبة
- 3) قم بتسخين الفرن لمدة 5 دقيقة مسبقاً عند الحاجة

<<سوف تضيء لمبة الحرارة

إطفاء الشواية

1. ضع مفتاح الوظيفة على وضع الإيقاف (الوضعية العلوية)




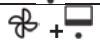
GAS90





ملاحظة:

* التسخين المسبق لمدة 10 دقائق

** أدر الطبق بعد ثلاثي مدة

طبق			°C	min
منتجات المعجنات والمخبوزات				
كعكة إسفنجية	3		* 140	35-25
فطيرة التفاح	3		180	80-60
بسبوسة	3		***170	35-25
كب كيك	4		* 140	35-25
عجينة صغيرة بالخميرة	3		170	30-20
معجنات مورقة	3		190	30-20
خبز 1 كجم - 1.5 كجم	2		* 210	70-50
لفائف الخبز	3		* 210	30-20
خبز محمص	4		الحد الأقصى*	5-1
بيتزا	3		الحد الأقصى***	20-10
اللحوم والدواجن والأسماك				
شرائح لحم الضأن، 16 قطعة	3		200	70-50
فخذ خروف، 1.5 كجم	3		190	140-120
لحم بقري مشوي (خاصة، ردف)، 1.5 كجم	3		190	140-120
لحم بقري مشوي، مطهو ببطء، 1.5 كجم	3		120	220-180
برغر، 6 قطع، بسمك 3 سم	4		الحد الأقصى*	**40-30
لحم عجل مشوي، 1.5 كجم	3		190	150-120
دجاجة كاملة، 1.5 كجم	/		الحد الأقصى	90-70
سمكة كاملة 350 جم، 4 قطع	4		الحد الأقصى*	*35-25
المنتجات التقليدية - المجمدة				
بطاطس محمرة، 400 جم	4		* 120	40-30
ستيك الدجاج، 200 جم - 400 جم	4		* 120	30-20
أصابع السمك، 200 جم - 400 جم	4		* 120	30-20
الأطباق				
كوزي	3		*** 220	180-120
تييسي بنتجان	3		*** 220 180	45-35 25-15

مناقيش	3		*** 250	20-15
كبة	3		*** 220	50-40
صفحة	3		*** 220	25-15
الدجاج مع البطاطس	3		200	90-70

طبق			°C	min
غير ذلك				
رفع العجينة ويثيبها أكر الطبق بعد ثلثي مدة	2		/	60-30
إذابة التجميد	2		/	120-60

متابعة الجدول من الصفحة السابقة

ELECTRO90

ملاحظة:

* التسخين المسبق لمدة 10 دقائق

** أدر الطبق بعد ثلثي مدة الطهي

*** التسخين المسبق حتى الوصول إلى درجة الحرارة

طبق			°C	min
منتجات المعجنات والمخبوزات				
كعكة إسفنجية	2		170	35-25
فطيرة التفاح	3		180	80-60
بسبوسة	2		**170	35-25
كب كيك	3		* 160	40-30
عجينة صغيرة بالخميرة	3		170	30-20
معجنات مورقة	3		170	35-25
خبز 1 كجم - 1.5 كجم	3		* 190	70-50
لفائف الخبز	3		* 210	20-10
خبز محمص	4		الحد الأقصى*	15-10
بيتزا	2		الحد الأقصى ***	15-7
اللحوم والدواجن والأسماك				
شرايح لحم الضأن، 16 قطعة	2		200	70-50
فخذ خروف، 1.5 كجم	2		190	160-130
لحم بقري مشوي (خاصة، ردف)، 1.5 كجم	2		190	160-130
لحم بقري مشوي، مطهو ببطء، 1.5 كجم	3		130	220-180
برغر، بسمك 3 سم	4		الحد الأقصى*	** 45-30
لحم عجل مشوي، 1.5 كجم	2		190	150-120
دجاجة كاملة، 1.5 كجم	/		210	100-60
سمكة كاملة 350 جم، قطعتان	4		الحد الأقصى*	* 45-30
المنتجات التقليدية - المجمدة				
بطاطس محمرة، 400 جم	4		* 225	45-35
ستيك الدجاج، 200 جم - 400 جم	4		* 225	30-20
أصابع السمك، 200 جم - 400 جم	4		* 225	30-20
الأطباق				
كوزي	2		*** 220	180-120
تبيسي بنتجان	2		*** 220	45-35
			180	25-15
مناقيش	2		الحد الأقصى	15-8


كبة	2		*** 220	50-40
صفيحة	2		*** 220	20-10
الدجاج مع البطاطس	2		200	80-60

متابعة الجدول من الصفحة السابقة

طبق			°C	min
غير ذلك				
رفع العجينة وتشبيثها	2		/	60-30
الزبادي	1		40	360-240
إذابة التجميد	2		/	120-60

6) الصيانة والتنظيف


معلومات عامة

 في حال تنظيف المنتج بشكل منتظم فإن عمره يطول وتقل المشاكل التي يمكن تظهور.


خطر الكهرباء !

قم بفصل التيار الكهربائي عن المنتج تلافياً لخطر الكهرباء عند القيام بعملية التنظيف.




 " تنبيه: قد يتكسر الغطاء الزجاجي عند التسخين.


أغلق الشعلات كلها قبل إغلاق الغطاء الزجاجي.

 قد تسبب السطوح الساخنة الحروق !

انتظر حتى يبرد المنتج قبل البدء بعملية التنظيف


- نظف المنتج بعد كل استخدام بشكل جيد. إذ يمكن بهذه الطريقة إزالة بقايا الطعام بسهولة ولا تحترق بقايا الطعام عند استخدام المنتج في المرة القادمة.
- لا يحتاج المنتج الى مادة خاصة من أجل التنظيف. قم بتنظيف المنتج بسائل جلي وماء دافئ وقطعة فماشية ثم جففه بواسطة قطعة فماشية جافة.
- تأكد من مسح جميع السوائل المتبقية بعد عملية التنظيف ومن تنظيف جميع بقايا الطعام المتطايرة في المحيط أثناء الطهي فوراً.
- لا تستخدم مواد تحتوي على الأحماض أو الكلور من أجل تنظيف سطوح الستانلس ستيل والكروم أو المقيض. قم بتنظيفها باستخدام قطعة فماشية ناعمة (لا تخدش) مبللة بماء صابوني أو سائل جلي عن طريق المسح باتجاه واحد.

 قد تسبب بعض مواد التنظيف الضرر للسطوح. لا تستخدم سوائل التنظيف أو مساحيق أو كريمات التنظيف المخدشة أو الأدوات الحادة.

 لا تستخدم مواد التنظيف ذات البخار في عملية التنظيف.

تنظيف لوحة التحكم

قم بتنظيف لوحة التحكم ومفاتيح التحكم باستخدام قطعة فماشية مبللة ومن ثم جففها باستخدام قطعة فماشية جافة.

 قد تتعرض لوحة التحكم للضرر ! لا تنزع مفاتيح التحكم عند تنظيف لوحة التحكم.

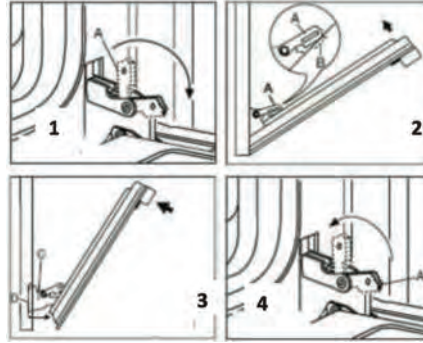
تنظيف الفرن

لا حاجة لاستخدام مواد تنظيف أفران أو مواد خاصة من أجل تنظيف الفرن. يوصى بمسح الفرن بقطعة فماشية مبللة عندما يكون ما يزال دافئاً



تنظيف و فك باب الفرن

لا تستخدم مواد تنظيف مخدشة أو أدوات معدنية حادة من أجل تنظيف باب الفرن، إذ أن هذه المواد يمكن أن تخدش السطح وتؤدي الزجاج.




فك باب الفرن

قم بإدارة القطعة (A) الموجودة في الشكل رقم (1) باتجاه السهم.

قم بغمس القطعة (A) داخل قطعة (B) كما هو المبين في الشكل رقم (2).

أزحوا باب الفرن نحو الأمام كما هو في اتجاه السهم ساحبا إليكم كما هو المبين في الشكل رقم (3).


استبدال لمبة الفرن


 الأجزاء الساخنة قد تسبب في الحروق!

قد تسبب السطوح الساخنة في الحروق !

1. افتح باب الفرن

من أجل تبديل لمبة الفرن افصل التيار الكهربائي أولا عن الفرن تلافيا لخطر التكهرب وانتظر حتى يبرد اذا كان ساخنا.

 ان لمبة الفرن هي لمبة كهربائية خاصة تتحمل حرارة حتى 300 درجة مئوية.
من أجل الاطلاع على مواصفات اللمبة انظر المواصفات الفنية الصفحة 3
يتم تأمين لمبات الفرن من مراكز الصيانة المعتمدة.

 قد تكون وضعية اللمبة مختلفة عن ما هو مبين في الشكل
في حال وجود لمبة كروية في الفرن الذي بحوزتكم

1. افصل التيار الكهربائي عن المنتج.
2. ادر الغطاء الزجاجي لللمبة عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
3. انزع اللمبة من خلال تدويرها عكس اتجاه الساعة واستبدلها بلمبة جديدة.
4. اعد الغطاء الزجاجي مكانها.



7) مقترحات حول حل بعض المشاكل

المنتج لا يعمل

- ✓ قد يكون فيش المنتج (المورض) غير موصول بالماخذ الكهربائي. تأكد من توصيل الفيش بالماخذ ✓ قد يكون القاطع الكهربائي معطلا أو مفصولا , افحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. في حال كان القاطع مفصولا اعد توصيله.
 - ✓ قد يكون قد حدث تنبذب في التيار الكهربائي. انزع الفيش عن الماخذ ثم أعد.
- يخرج بخار من الفرن عندما يعمل

- ✓ من الطبيعي خروج الابخرة من الفرن خلال العمل. ان ذلك ليس يعطل
- يخرج أصوات معدنية أثناء فترة التسخين أو التبريد من الفرن

- ✓ تصدر القطع المعدنية أصوات عندما تسخن بسبب تمددها. هذا ليس يعطل
- الفرن لا يسخن



- ✓ فصل في التيار الكهربائي. تأكد من وجود التيار الكهربائي في المنزل وافحص القواطع الموجودة في علبة القواطع . افصل القواطع واعد توصيلها اذا استدعي الأمر. ✓ قد تكون الساعة غير مضبوطة في الموديلات التي تحتوي على ساعة. قم بضبط الساعة أو ضع المفتاح على وضعية التشغيل اليدوي
- ✓ قد يكون مفتاح الوظيفة أو مفتاح الحرارة غير معيرة
- غير مفتاح الوظيفة أو الحرارة.



لمبة الفرن لا تعمل



- ✓ فصل في التيار الكهربائي. تأكد من وجود التيار الكهربائي في المنزل وافحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. افصل القواطع واعد توصيلها اذا استدعي الأمر.
 - ✓ قد تكون اللمبة معطلة. استبدل اللمبة.
- مشاكل فرن الغاز



- ✓ الحراق يتأخر حتى يشتعل عندما يتم اشعاله . تأكد من ضغط الغاز وفيما إذا كان يعمل بنفس الضغط المعير عليه في الجهاز (انظر على اللصاقة الموجودة في الخلف)
- ✓ الحراق ينطفئ بعد فترة من العمل، تأكد من ضغط الغاز وفيما إذا كان يعمل بنفس الضغط المعير عليه في الجهاز (انظر على اللصاقة الموجودة في الخلف)
- ✓ لا تستخدم ساعة غاز قابلة للتعبير..




- في حال استمرار المعطل رغم إتباع التعليمات الواردة في هذا القسم قم بالاتصال بالبائع أو ورشة الصيانة المعتمدة. لا تحاول إصلاح المنتج المعطل بنفسك مطلقا.



gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنّع في تركيا MADE IN TÜRKIYE		Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA				
MODEL : رقم الموديل GGI9B20S / INOX / (CODE:744915)		TYPE : F9H50GF-I1LRM النوع			CLASS I-IP20 مستوي الأمان		Cat. II2H3B/P الدرجة		
OVEN CAPACITY : 92 L سعة الفرن									
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL	
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	
120	120			65	204	305	254	218	
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA,OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance يتم تركيب الجهاز طبقا للقوانين الملزمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز					
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 1286 g/h				HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)					
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W						Production : 2024 تاريخ الانتاج Art : 744915 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي			



gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنّع في تركيا MADE IN TÜRKIYE		Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA				
MODEL : رقم الموديل GGI9C20B / BLACK / (CODE:744935)		TYPE : F9H50GF-I1LRD النوع			CLASS I-IP20 مستوي الأمان		Cat. II2H3B/P الدرجة		
OVEN CAPACITY : 92 L سعة الفرن									
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL	
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	
120	120			65	204	305	254	218	
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA,OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance يتم تركيب الجهاز طبقا للقوانين الملزمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز					
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 1286 g/h				HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)					
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W						Production : 2024 تاريخ الانتاج Art : 744935 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي			


gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنّع في تركيا MADE IN TÜRKIYE		Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA			
MODEL : رقم الموديل GGI9C20W / WHITE / (CODE:744936)		TYPE : F9H50GF-I1LRD النوع		CLASS I-IP20 مستوي الأمان		Cat. II2H3B/P الدرجة		
OVEN CAPACITY : 92 L سعة الفرن								
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h
120	120			65	204	305	254	218
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA,OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance				
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 1286 g/h HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)				يتم تركيب الجهاز طبقاً للقوانين الملزمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز				
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W				 Production : 2024 تاريخ الانتاج Art : 744936 / 01 رقم Ser. Nr : 2030001 الرقم التسلسلي				

gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنّع في تركيا MADE IN TÜRKIYE		Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA			
MODEL : رقم الموديل GGI9C20X / INOX / (CODE:744932)		TYPE : F9H50GF-I1LRD النوع		CLASS I-IP20 مستوي الأمان		Cat. II2H3B/P الدرجة		
OVEN CAPACITY : 92 L سعة الفرن								
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h
120	120			65	204	305	254	218
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA,OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance				
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 1286 g/h HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)				يتم تركيب الجهاز طبقاً للقوانين الملزمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز				
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W				 Production : 2024 تاريخ الانتاج Art : 744932 / 01 رقم Ser. Nr : 2030001 الرقم التسلسلي				

gorenje		طباخ غاز كوميبي COMBI GAS COOKER	صنّع في تركيا MADE IN TÜRKIYE		Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA				
MODEL : رقم الموديل GK9C40X / INOX / (CODE:744914)		TYPE : F9H50E5-I1LRD النوع		CLASS I-IP20 مستوى الأمان					
		OVEN CAPACITY : 110 L سعة الفرن		Cat. II2H3B/P الدرجة					
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL	
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	W	W	
120	120			65	204	305	1800	1500	
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN					This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance				
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 814 g/h					يتم تركيب الجهاز طبقاً للقوانين الملزمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز				
HEAT INPUT 11.2 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)					Production : 2024 تاريخ الانتاج Art : 744914 / 01 رقم Ser. Nr : 2030001 الرقم التسلسلي				
220-240 V ~ 50-60 Hz 3406 W									

gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنّع في تركيا MADE IN TÜRKIYE		Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA				
MODEL : رقم الموديل GGI9C21B / BLACK / (CODE:746049)		TYPE : F9H50GF-I1LRD النوع		CLASS I-IP20 مستوى الأمان					
		OVEN CAPACITY : 92 L سعة الفرن		Cat. II2H3B/P الدرجة					
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL	
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	
120	120			65	204	305	254	218	
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN					This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance				
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 1286 g/h					يتم تركيب الجهاز طبقاً للقوانين الملزمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز				
HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)					Production : 2025 تاريخ الانتاج Art : 746049 / 01 رقم Ser. Nr : 3930001 الرقم التسلسلي				
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W									

gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنّع في تركيا MADE IN TÜRKIYE		Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA				
MODEL : رقم الموديل GGI9C21W / WHITE/ (CODE:746050)		TYPE : F9H50GF-I1LRD النوع			CLASS I-IP20 مستوي الأمان				
		OVEN CAPACITY : 92 L سعة الفرن			Cat. II2H3B/P الدرجة				
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL	
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	
120	120			65	204	305	254	218	
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA,OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance يتم تركيب الجهاز طبقا للقوانين الملزمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز					
TOTAL GAS CONSUMPTION 1286 g/h مجموع طاقة الغاز				HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة					
LPG 30 mbar (25-35 mbar)				Production : 2025 تاريخ الانتاج Art : 746050 / 01 رقم Ser. Nr : 43930001 الرقم التسلسلي					
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W									

gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنّع في تركيا MADE IN TÜRKIYE		Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA				
MODEL : رقم الموديل GGI9C21X / INOX / (CODE:746000)		TYPE : F9H50GF-I1LRD النوع			CLASS I-IP20 مستوي الأمان				
		OVEN CAPACITY : 92 L سعة الفرن			Cat. II2H3B/P الدرجة				
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL	
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	
120	120			65	204	305	254	218	
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA,OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance يتم تركيب الجهاز طبقا للقوانين الملزمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز					
TOTAL GAS CONSUMPTION 1286 g/h مجموع طاقة الغاز				HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة					
LPG 30 mbar (25-35 mbar)				Production : 2025 تاريخ الانتاج Art : 746000 / 01 رقم Ser. Nr : 43930001 الرقم التسلسلي					
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W				