

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZOG10311XK

دليل المستخدم AR
الفرن

EG

ZANUSSI

السلامة العامة

- يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا شخص مؤهل .
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتفادي لمس عناصر التسخين.
- استخدم دائماً قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن أو وضعها.
- قبل تنفيذ أي عمليات صيانة، قم بفصل الجهاز من الكهرباء.
- تحذير: تأكد من أن الجهاز متوقف عن العمل قبل استبدال المصباح لتفادي احتمالية الإصابة بصدمة كهربائية.
- لا تستخدم الجهاز قبل تركيب الهيكل المدمج.
- لا تستخدم منظفاً بخارياً لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربى، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- لإزالة دعائم الأرفف، اسحب أولاً الجزء الأمامي لدعامة الرف ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. قم بتركيب دعائم الأرفف في تسلسل عكسي.

تعليمات الأمان

• الجهاز مزود بنظام تبريد كهربائي. يجب تشغيله بمصدر طاقة كهربائي.

هذا الجهاز ملائم للأسواق التالية: EG

التركيب

تحذير لا يجب تركيب هذا الجهاز إلا بمعرفة شخص مؤهل.



590 (600) ملم	الحد الأدنى لارتفاع الخزانة (الخزانة تحت الحد الأدنى لارتفاع سطح العمل)
560 ملم	عرض الخزانة
550 (550) ملم	عمق الخزانة
594 ملم	ارتفاع الجزء الأمامي للجهاز
576 ملم	ارتفاع الجزء الخلفي للجهاز
595 ملم	عرض الجزء الأمامي للجهاز

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

الأقطاب. ويجب أن يتضمن جهاز العزل فتحة توصيل بعرض 3 ملم كحد أدنى.
مرفوق مع هذا الجهاز كابل للتوصيل بالتيار الكهربى فقط.

أنواع الكابلات المناسبة للتركيب أو الاستبدال بالنسبة لأوروبا:

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

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

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

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

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 وفقا لوائح التركيب الحالية. اتبع متطلبات التهوية الكافية.

الاستخدام

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



- 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 مبتلئين 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.

عرض الجزء الخلفي للجهاز	559 ملم
عمق الجهاز	569 ملم
العمق الداخلي للجهاز	548 ملم
العمق عند فتح الباب	1022 ملم
الحد الأدنى لحجم فتحة التهوية. الفتحة موجودة على الجانب الخلفي للقاع	560x110 ملم
الحد الأدنى لحجم فتحة التهوية. الفتحة موجودة على الجانب الخلفي العلوي	560x50 ملم
طول كابل مزود مصدر التيار. الكابل موجود في الزاوية اليمنى للجانب الخلفي.	1500 ملم
مسامير الثبيت	4x25 ملم

التوصيل الكهربائي

تحذير هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.



- يجب تركيب جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهرباء مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالأرضي.
- تأكد من أن المعايير المدونة على لوحة تصنيف الجهد متوافقة مع تصنيفات الجهد الكهربى لمصدر الطاقة الرئيسي.
- يجب دائما استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام المشتركات الكهربائية متعددة القوابس وكابلات الإطالة.
- احرص على عدم إنلاف القابس وكابل التيار الرئيسي.
- عند الحاجة لاستبدال كابل التيار الرئيسي، فيجب أن يقوم مركز الخدمة المعتمد بتنفيذ ذلك.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفلها، خاصة عندما يكون الباب ساخنًا.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء المكشوفة والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- تجنب توصيل قابس التيار الرئيسي بالمقبس الرئيسي إلا بعد الانتهاء من التركيب. تأكد من إمكانية الوصول إلى قابس التيار الرئيسي بعد التركيب.
- إذا كان مقبس التيار الرئيسي مرتخياً، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب شد كابل التيار الرئيسي عند فصل الجهاز. أفضل قابس التيار الكهربائي بشكل دائم.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعوائق التسرب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يشتمل التركيب الكهربى على جهاز عزل يسمح لك بفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي عند كل

- قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم لمنع تلف مادة السطح.
- نظف الجهاز بقطعة قماش ناعمة مبللة. لا تستخدم إلا المنظفات المحايدة. لا تستخدم أي منتجات كاشطة، أو أمشة 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

تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية.



- إن نوع مصباح الإضاءة أو مصباح الهالوجين المستخدم مع هذا الجهاز مخصص فقط للاستخدام في الأجهزة المنزلية. ولا يجوز استخدامه للإضاءة المنزلية.
- قبل استبدال المصباح، قم بفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- استخدم فقط المصابيح ذات المواصفات المماثلة.

الخدمة

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

التخلص من الجهاز

تحذير هناك خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.



- اتصل بالسلطة المحلية التي تتبعها للحصول على معلومات حول كيفية التخلص من الجهاز بطريقة صحيحة.
- أفضلي الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي.
- أفضل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
- سطح مواسير الغاز الخارجية.

- لا تدع الشرارات أو أسنة اللهب المكشوفة تقترب من الجهاز عند فتح الباب.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو أشياء مبللة بمواد قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه أو فوقه.

تحذير خطر التعرض للجهاز للتلف.



- لمنع إتلاف طبقة الإنامل أو تغير لونها:
 - لا تضع رقائق ألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي من تجويف للجهاز.
 - لا تضع المياه داخل الجهاز مباشرة وهو ساخن.
 - لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة داخل الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
 - توخ الحذر عند إزالة الملحقات أو تركيبها.
- ليس لزوال لون طبقة الإنامل أو الفولاذ المقاوم للصدأ أي أثر على أداء الجهاز.
- استخدم مقلاة عميقة للفطائر الرطبة. تترك عصائر الفواكه بقعا قد تكون دائمة.
- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه للأغراض الأخرى، مثل تدفئة الغرفة.
- قم دائما بالطهي وباب الفرن مغلقا.
- إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أانات (مثل باب) فاحرص على عدم إغلاق الباب أبداً والجهاز يعمل. يمكن أن تتراكم الحرارة والرطوبة خلف لوح أانات مغلق وتسبب ضرراً لاحقاً للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. تجنب إغلاق لوح الأانات إلى أن يبرد الجهاز تماماً بعد الاستخدام.

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. قد تتعرض الألواح الزجاجية للكسر.
- استبدل ألواح الزجاجية فوراً عند تلفها. اتصل بمركز الصيانة المعتمد.

التركيب

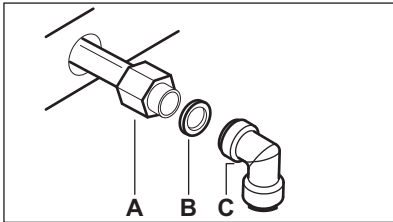
تحذير راجع فصول الأمان.



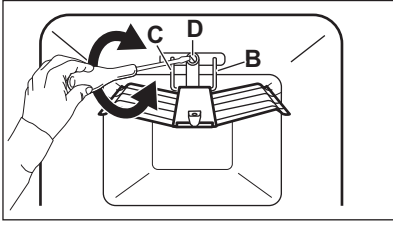
توصيل الغاز

يوجد سطح التوصيل الخاص بوحدة الإمداد بالغاز على الجزء الخلفي للفرن. لا تستخدم الأنابيب المطاطية المرنة.

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



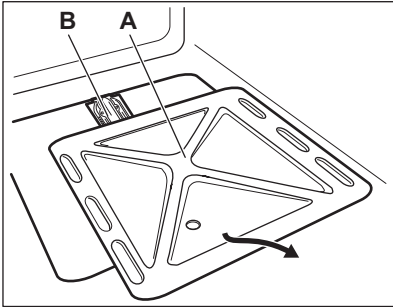
- A. سطح إمداد الغاز، نهاية القضيب مع السطح
- B. الصامولة
- C. كوع



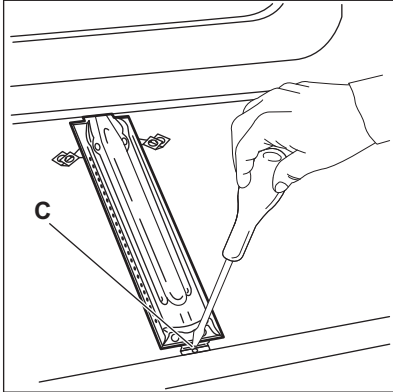
4. قم بتركيب الشعلة بتسلسل عكسي. قبل ربط المسامير، تأكد من دفع الشعلة بشكل صحيح إلى اللوحة الخلفية.
جرب جميع حواقي الشواية.

استبدال حاقن الفرن

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



2. قم بتحرير المسامير (C) المثبت للشعلة.



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

5. ضع الحشية المرفقة بين الأنبوب وسطح إمداد الغاز. أدر الأنبوب إلى سطح إمداد الغاز مقاس نصف بوصة.
6. استخدم مفتاح ربط مقاس 22 ملم لربط الصواميل. احتفظ بوحدة الإمداد بالغاز في الموضع الصحيح. تعامل برفق مع دائرة إمداد الغاز.

تحذير لا تستخدم لها للتحقق من التسريبات.



7. أدخل الفرن تمامًا في الكابينة الداخلية.

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



8. سد الوصلة بشكل صحيح. استخدم إحدى وسائل اكتشاف التسريبات للتحكم في ذلك.

الضبط على أنواع الغاز المختلفة

يُسمح للفني المؤهل فقط بتعديل الأنواع المختلفة من الغاز.

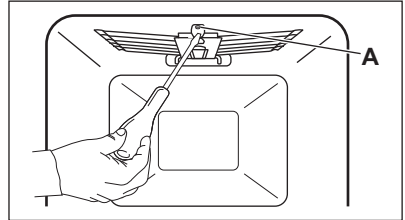
تم إعداد الفرن لأنواع مختلفة من الغاز، ويمكنك التبديل بين الغاز السائل والغاز الطبيعي عن طريق الحفن الصحيح. يجب ضبط معدل الغاز الملائم.

تحذير قبل استبدال الحواقي، تأكد من أن مقايض الغاز في وضع الإيقاف. افصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي. انتظر حتى يبرد الفرن. فهناك خطر التعرض للإصابة.



استبدال حاقن شواية الغاز

1. قم بتحرير المسامير المثبتة للشعلة الشواية في الوضع (A).



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

3. حرر حاقن الشعلة (D) باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 ملم، واستبدله بأخر، وهذا ضروري لنوع الغاز الذي تستخدمه.
راجع فصل "المعلومات الفنية".

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

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

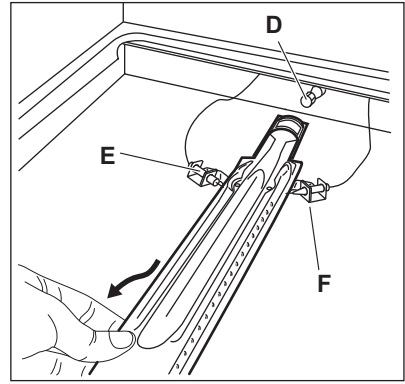
تحذير لا تضع قابس التيار الرئيسي في مقبس التيار الرئيسي إلا بعد إرجاع كل الأجزاء إلى موضعها الأولي. فهناك خطر التعرض لإصابة.



6. أشعل شعلة فرن الغاز. راجع فصل "الاستخدام اليومي".
 7. اضبط مقبض التحكم في الغاز إلى وضع الحد الأقصى واترك الفرن يسخن لمدة 10 دقائق على الأقل.
 8. أدر مقبض التحكم في الغاز من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.
- تحكم في اللهب. إذا اختفى اللهب، قم بإعادة الإجراء. يجب أن يكون هناك لهب منتظم صغير على تاج شعلة الفرن. لا تتحمل جهة التصنيع المسؤولية إذا لم تتزم أنت بإجراءات السلامة هذه.

الدمج

لا تضع الجهاز إلا في المطبخ أو غرفة الطعام بالمطبخ. لا تضع الجهاز في الحمام أو غرفة النوم. يمكنك تركيب الجهاز بشكل "داخلي" أو "تحتي". يجب أن تتوافق أبعاد الكابينة الداخلية مع الرسوم التوضيحية ذات الصلة.



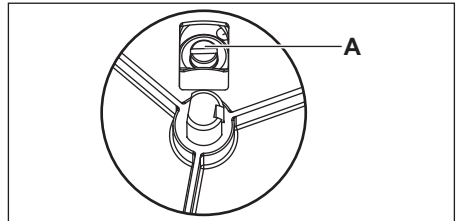
4. حركه ببطء إلى الجانب الأيسر. لا تضغط بقوة على سلك موصل شمعة الإشعال (F) وموصل المزدوجة الحرارية (E).
5. حرر حافن الشعلة (D) باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 ملم، واستبدله بأخر، وهذا ضروري لنوع الغاز الذي تستخدمه. راجع فصل "المعلومات الفنية".
6. قم بتركيب الشعلة بتسلسل عكسي. استبدال ملصق نوع الغاز بجوار سطح إمداد الغاز بالملصق الخاص بنوع الغاز الجديد. لا يحتاج مشعل فرن الغاز أي تنظيم أولي للغاز.

تأكد من أن ضغط توريد الغاز الخاص بالجهاز يتبع القيم الموصى بها.

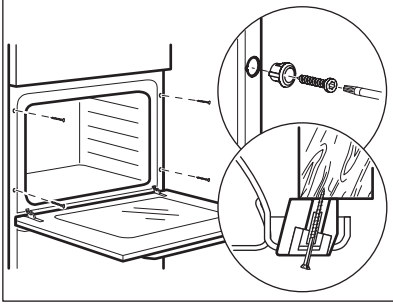
إذا كان ضغط الغاز عرضة للتغيير أو يختلف عن الضغط اللازم، فيجب عليك تركيب أداة ملائمة لضبط الضغط في أنبوب الغاز.

ضبط أدنى مستوى لشعلة الفرن

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



ثبيت الفرن بالخزانة



لا تقم بعمل توصيلات إلا باستخدام الكابلات الصحيحة للطاقة الممدودة.

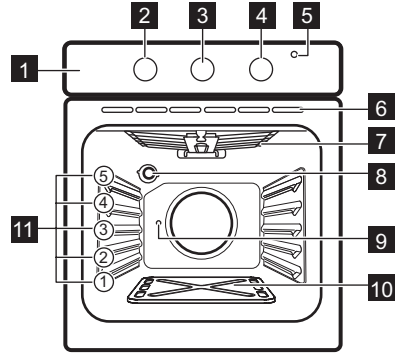
يجب التأكد من إمكانية الوصول بعد التركيب إلى الجهاز بسهولة لإجراء الإصلاحات أو الصيانة عند الحاجة.



وصف المنتج

نظرة عامة

- 1 لوحة التحكم
- 2 مقبض وطائف التسخين
- 3 مقبض لجهاز التوقيت بالدقائق
- 4 مقبض للتحكم في الغاز
- 5 مؤشر الطاقة
- 6 فتحات التهوية الخاصة بمروحة التبريد
- 7 عنصر التسخين
- 8 مصباح
- 9 فتحة السيخ الدوار
- 10 لوحة تجويف الفرن السفلية
- 11 مواضع الرف



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

الملحقات

- رف سلكي
- لأواني الطهي، علب الكيك، أطباق الشواء.
- صينية خبز
- لأنواع الفطائر والبسكويت.

قبل الاستخدام الأول

التطيف الأولي

فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الفرن.

راجع فصل "العناية والتنظيف".



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

تحذير راجع فصول الأمان.




لوحة تجويف الفرن السفلية

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

التسخين المسبق

سخّن الجهاز وهو فارغ مسبقاً قبل استخدامه للمرة الأولى.

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

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

الاستخدام اليومي

لا تحرر المقبض حتى يشتعل اللهب، وإلا فسيستوقف تدفق الغاز.

لا تستمر في الضغط على مقبض التحكم في الغاز لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يتم إشعال شعلة الفرن بعد 15 ثانية، حرر مقبض التحكم في الغاز، وأدره لوضع إيقاف التشغيل، وافتح باب الفرن. انتظر دقيقة واحدة على الأقل، اغلق باب الفرن وحاول إشعال شعلة الفرن مرة أخرى.

بعد إشعال شعلة الغاز بالفرن

1. حرر مقبض التحكم في الغاز.
2. أدر مقبض التحكم في الغاز لضبط درجة الحرارة. تحكم في اللهب من خلال الفتحات في اللوح السفلي للتجفيف.

تحذير راجع فصول الأمان.




إشعال شعلة الغاز الخاصة بالفرن



جهاز سلامة الفرن:

يشتمل فرن الغاز على منظم حرارة مزدوج. فهو يعمل على إيقاف تدفق الغاز في حالة انطفاء اللهب.



1. اضغط على مقبض التحكم في الغاز وأدره إلى .
2. وإصل الضغط على مقبض التحكم في الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج.

مقبض للتحكم في الغاز

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

وظائف الفرن

الوظيفة	رمز
الاستخدام	
الفرن في وضع إيقاف التشغيل.	 وضع إيقاف التشغيل
لتنشيط المصباح دون تنشيط وظيفة الطهي.	 الضوء
لشواء قطع أكبر من اللحم على سيخ.	 السيخ الدوّار

استخدام الشواية

2. حرر مقبض التحكم في الغاز. لا تستمر في الضغط على مقبض التحكم في الغاز لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يتم إشعال شعلة الشواية بعد 15 ثانية، حرر مقبض التحكم في الغاز، وأدره لوضع إيقاف التشغيل، وافتح باب الفرن. انتظر دقيقة واحدة على الأقل، اغلق الفرن وحاول إشعال شعلة الشواية مرة أخرى. راجع فصل "تلميحان ونصائح"، الشواء.

1. اضغط على مقبض التحكم في الغاز، وأدره إلى . واصل الضغط على مقبض التحكم في الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل. لا تحرر المقبض حتى يشتعل اللهب.

وظائف الساعة

التذكير بالدقائق

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

استخدمه لضبط وقت العد التنازلي لوظيفة الفرن.

هذه الوظيفة لي لها تأثير على تشغيل الجهاز.

استخدام الملحقات

تحذير راجع فصول الأمان.

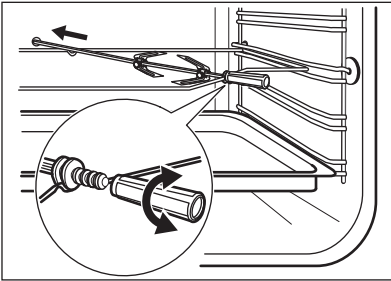


استخدام السيخ الدوار

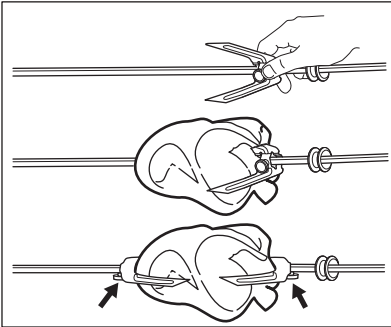
تحذير توخ الحذر عند استخدام السيخ الدوار. ويعتبر السيخ والشوكة حادة. فهناك خطر الإصابة.



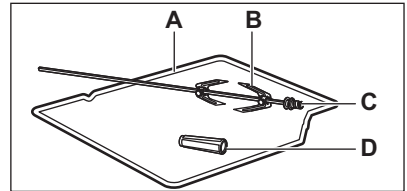
تحذير استخدم قفازات الفرن عند إزالة السيخ الدوار. حيث يكون السيخ الدوار والشواية ساخنة. ومن ثم هناك خطر الإصابة بحروق.



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



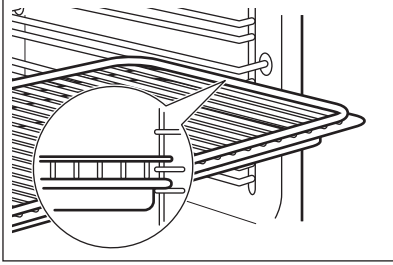
5. استخدم البراغي لربط الشوكات.
6. ضع طرف السيخ في فتحة السيخ الدوار.
7. ضع الجزء الخلفي من السيخ على إطار السيخ الدوار. راجع فصل "وصف المنتج".
8. أزل مقبض السيخ الدوار.



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

1. ضع مقبض السيخ الدوار في السيخ.
2. ضع المقلاة العميقة على أدنى موضع للرف.
3. ضع إطار السيخ على موضع الرف الثالث من أسفل.

9. رف سلكي وصينية خبز معًا:
ادفع صينية الخبز بين أشرطة التوجيه الخاصة بدعامة الرف
والرف السلكي على أشرطة التوجيه بالأعلى.



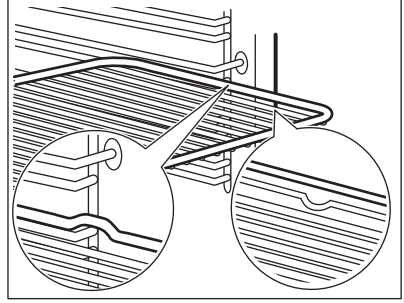
التسنين الصغير الموجود بالأعلى يزيد من
الامان. وهذه التسنينات تعمل أيضًا كوسائل
لمنع الانقلاب. الإطار العالي حول الرف يمنع
انزلاق الأتية من الرف.



9. اختر وظيفة مع موضع السيخ الدوار. يدور السيخ
الدوار.
10. أشعل شعلة الشواية. راجع جداول الطهي.

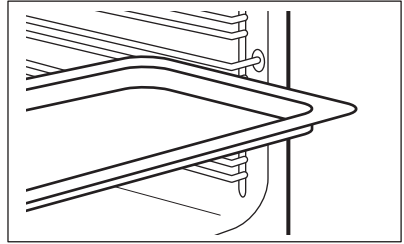
إدخال المحلقات

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



صينية الخبز:

ادفع صينية الخبز بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف.



وظائف إضافية

مروحة التبريد

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

تلميحات وأفكار

نصائح للطهي

يشتمل الفرن على خمسة مستويات للأرفف.
قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز.
قد يقوم الفرن بالتحميم أو الشواء بطريقة مختلفة عن
الجهاز الذي امتلكته من قبل. تعطليك
إذا لم تستطع البحث عن إعدادات لوصفة خاصة، فابحث
عما يشابهها.

خبز الكعك

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

تحذير راجع فصول الامان.



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



الشواء

ضع الطعام بالقرب من عنصر التسخين الموجود بالأعلى لطهي أسرع، أو أبعد عن العنصر لطهيه باعتدال أكبر. لتقليل تآثر الرذاذ، يجب تجفيف الطعام جيداً قبل الشواء. ضع القليل من الزيت أو الزبد المذاب على اللحوم والأسماك قليلة الدهون للحفاظ على رطوبتهما أثناء الطهي. يمكنك وضع المكملات مثل الطماطم وعش الغراب تحت الشواية أثناء شوي اللحم. يجب تغليب الطعام أثناء الطهي، حسب رغبتك.

طهي اللحوم والأسماك

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

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

أوقات الطهي

تتوقف أوقات الطهي على نوع الطعام، وتماسكه وسمكه. بصورة أولية، راقب الأداء أثناء الطهي. ابحث عن أفضل الإعدادات (ضبط الحرارة، وقت الطهي، إلخ) لأواني الطهي والوصفات والكميات عند استخدام هذا الجهاز.

جداول الطهي

الطواجنتر

سخّن الجهاز وهو فارغ مسبقاً قبل الطهو. لتحضير من 1.5 - 2.5 كجم من الطعام. استخدم موضع الرف الرابع.

حفظ	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
لازانيا	180	50 - 45
كانيلوني	180	50 - 45
غراناتان البطاطس	180	40 - 33
المعكرونة المحمصنة	180	50 - 45
كباب حلة	190	40 - 35

لحوم

سخّن الجهاز وهو فارغ مسبقاً قبل الطهو. استخدم موضع الرف الثالث.

حفظ	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
الحَمَل والصّان، 1.7 كجم	200 - 180	100 - 80

حفظ	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
الدجاج، 1 - 1.8 كجم	230 - 220	90 - 80
البط، 1.8 - 2.5 كجم	230 - 220	120 - 100
الاوز، 2.5 - 3.5 كجم	230 - 220	180 - 160
أرنّب، 2 كجم	190 - 180	80 - 60
لحم الماعز، 1.8 كجم	180 - 170	90 - 60

البيتزا

سخّن الجهاز وهو فارغ مسبقاً قبل الطهو. لتحضير من 1.4 - 1.5 كجم من الطعام. استخدم موضع الرف الثالث أو الرابع.

حفظ	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)
البيتزا، رقيقة	210 - 200	30 - 20
البيتزا، سميفة	210 - 200	30 - 25
كالزوني	200 - 190	30 - 25

كعك

سخّن الجهاز وهو فارغ مسبقاً قبل الطهو.

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

الشواء

سخّن الفرن الفارغ مسبقاً لمدة 3 دقائق. استخدم موضع الرف الرابع.

درجة الحرارة القصوى هي القيمة الافتراضية لجميع أنواع الطعام.

الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	حفظ
60 - 50	165	كعكة الفاكهة في قالب كعك دائري 26 سم على الرف السلكي
60 - 50	حد أدنى	فطيرة الفاكهة في قالب كعك دائري 26 سم على الرف السلكي
45 - 35	190	معجنات شو
35 - 25	170	لغائف السلمون
60 - 50	165	تارت بالمربي في قالب كعك دائري 30 سم على الرف السلكي

حلوى البودنج

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 10 دقائق قبل الطهو. استخدم 9 قوالب صغيرة من السيراميك. اسكب 2 سم من الماء في مقلاة عميقة. استخدم موضع الرف الثالث.

الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	حفظ
85 - 70	حد أدنى	كستر البيض في حمام مائي

كعك

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 10 دقائق قبل الطهو. استخدم صينية الخبز الألومنيوم في حالة عدم تحديد أي أدوات طبخ فيما بعد. استخدم موضع الرف الرابع.

الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	حفظ
- 160 170	حد أدنى	الكعك الغنى بالفواكه في قالب كعك 20 سم على رف سلكي
- 160 170	حد أدنى	الكعك الغنى بالفواكه في قالب كعك 20 سم على رف سلكي
- 115 130	حد أدنى	كعكة ماديرا الإسفنجية في قالب كعك 20 سم على رف سلكي

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

الطهي في فرن الغاز

اللحوم والطيور

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 10 دقائق قبل الطهو. استخدم رف شبكي. ضع مقلاة عميقة على الموضع الثاني للرف. استخدم موضع الرف الثالث.

الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	حفظ
65 - 50	حد أدنى	صلوع لحم البقر، 1.0 كجم
65 - 55	190	لحم البقر المخلّى من العظم، 1.0 كجم
65 - 50	حد أدنى	لحم صن، 1.0 كجم
95 - 85	230 - 220	الادجاج / أرنب، 1.2 كجم
- 90 100	190	البط، 1.0 كجم

لحم الديك الرومي

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 10 دقائق قبل الطهو. استخدم المقلاة العميقة. استخدم موضع الرف الثاني.

الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	حفظ
250 - 220	160	لحم الديك الرومي، 4.5 - 5.5 كجم

معجنات

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 10 دقائق قبل الطهو. استخدم صينية الخبز الألومنيوم في حالة عدم تحديد أي أدوات طبخ فيما بعد. استخدم موضع الرف الرابع.

الوقت (بالدقائق)		القطع	حفظ
الوجه الأول	الوجه الثاني		
15 - 12	- 12 15	4	شرائح اللحم البقري، 0.6 كجم
35 - 30	- 35 40	2	الدجاج (مقطع إلى 2)، 1.0 كجم
15 - 12	- 15 20	4	الكباب
15 - 13	- 13 15	4	صدور الدجاج، 0.4 كجم
14 - 12	- 13 15	4	سمك مخلي، 0.4 كجم
-	7 - 5	6 - 4	ساندويتشات محمصة
3 - 2	4 - 2	6 - 4	خبز محمص

السيخ الدوّار

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 10 دقائق قبل الطهو. استخدم السيخ الدوار مع شعل الفرن السفلية. استخدم موضع الرف الثالث.

الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	حفظ
85 - 75	- 190 200	الدواجن، 1.0 - 1.2 كجم
85 - 75	- 190 200	الشواء، 0.8 - 1.0 كجم

معلومات لمؤسسات الاختبار

الاختبارات وفق IEC 60350-1.

الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	حفظ
65 - 40	الحد الأدنى - 170	كعك صغير
55 - 45	حد أدنى	خبز الزنجبيل

أرغفة خبز

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 10 دقائق قبل الطهو. استخدم صينية الخبز الألمنيوم. استخدم موضع الرف الرابع.

الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	حفظ
60 - 50	190 - 180	أرغفة الخبز، 0.5 كجم
70 - 60	190 - 180	أرغفة الخبز، 1.0 كجم
35 - 25	190 - 180	اللفائف والكعك

الشواء

يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 3 دقائق قبل الطهو. استخدم موضع الرف الرابع. درجة الحرارة القصوى هي القيمة الافتراضية لجميع أنواع الطعام.

الوقت (بالدقائق)		القطع	حفظ
الوجه الأول	الوجه الثاني		
15 - 13	- 13 15	4	شرائح اللحم المخلية، 0.8 كجم

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

العناية والتنظيف

تحذير راجع فصول الأمان.



ملاحظات حول النظافة

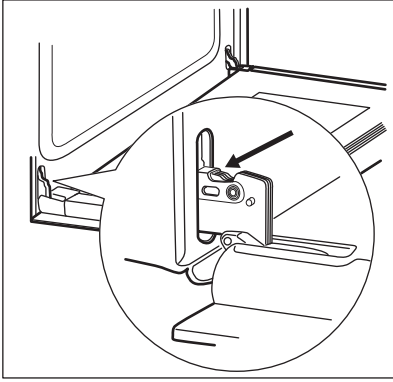
نظف الجزء الأمامي من الفرن بقطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل التنظيف متوسط. استخدم مستحضر تنظيف مخصص لتنظيف الأسطح المعدنية.

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

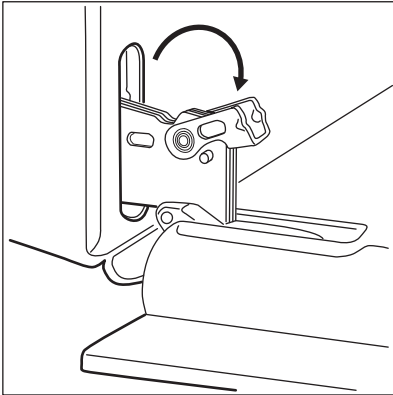
نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام ودعها تجف. استخدم قطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل تنظيف. لا تنظف الملحقات في غسالة الأطباق. نظف الأوساخ العنيدة باستخدام منظف فرن خاص. إذا كانت الملحقات من النوع المقاوم للالتصاق، فلا تنظفها باستخدام مستحضرات تنظيف شديدة أو أشياء حادة الحواف أو غسالة أطباق. فقد تسبب في تلف الطبقة الخارجية غير اللاصقة. من الممكن أن تتكاثف الرطوبة في الفرن أو على الألوواح الزجاجية في الباب. لتقليل التكثف، شغل الفرن لمدة 10

تحذير يجب عدم استخدام الفرن دون اللوح الزجاجي الداخلي. ⚠️

1. افتح الباب حتى نهايته وعلق المفصلات.



2. ارفع الرافعات على كلا المفصلتين وقم بلفهما بالكامل.



3. أغلق باب الفرن إلى المنتصف على وضع الفتح الأول. ثم ارفع واسحب للامام وقم بإزالة الباب من قاعدته.

دقائق قبل الطهي. نظف الرطوبة من التجويف بعد كل استخدام.

الأجهزة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم

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

تنظيف باب الحشوة

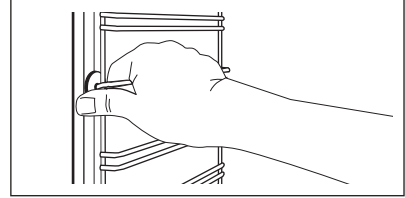
افحص باب الحشوة بشكل دوري. يوجد باب الحشوة حول إطار تجويف الفرن. لا تستخدم الجهاز إذا كان باب الحشوة تالفًا. اتصل بمركز خدمة معتمد. لتنظيف باب الحشوة راجع قسم "معلومات عامة حول التنظيف".

إزالة دعائم الأرفف

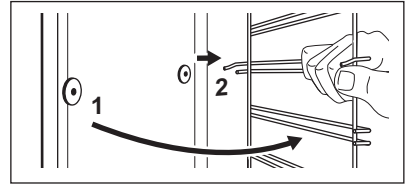
لتنظيف الفرن، قم بإزالة دعائم الأرفف.

تحذير توّج الحذر عند إزالة دعائم الأرفف. ⚠️

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



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



قم بتركيب الملحقات التي تم إزالتها في تسلسل عكسي.

إزالة الباب وتركيبه

يشتمل باب الفرن على لوحين من الزجاج. يمكنك إزالة باب الفرن واللوح الزجاجي الداخلي لتنظيفه. اقرء تعليمات "إزالة وتركيب الباب" قبل إزالة الألواح الزجاجية.

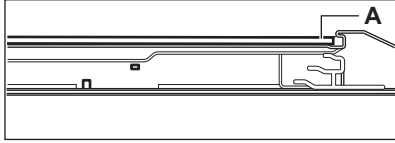
يمكن أن ينغلق باب الفرن أثناء محاولتك لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي قبل أن تقوم بإزالة باب الفرن. ⓘ

8. نطف الألواح الزجاجية بالماء والصابون. جفف الألواح الزجاجية بعناية. لا لتنظف المجاري الزجاجية في غسالة الأطباق.

عند الانتهاء من التنظيف، قم بتركيب اللوح الزجاجي وباب الفرن.

يجب أن تواجه منطقة طباعة الشاشة الجانب الداخلي من الباب. بعد اكتمال التركيب، تأكد من أن سطح إطار اللوح الزجاجي على منطقة طباعة الشاشة غير خشن عندما تلمسه.

عند التركيب بشكل صحيح يصدر طرف الباب صوتًا. تأكد من تركيب اللوح الزجاجي الداخلي في القواعد بشكل صحيح.



استبدال المصباح

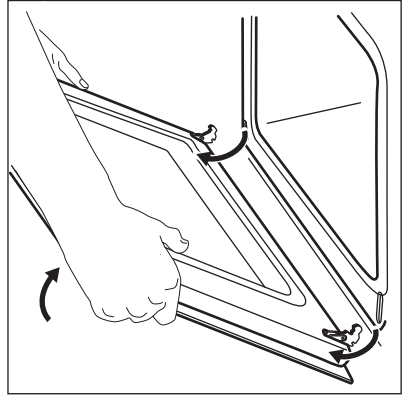
⚠ تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية. قد يكون الزجاج ساخنًا.

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

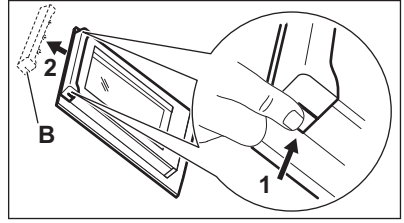
⚠ تحذير امسك دائمًا المصباح الهالوجين بقطعة قماش لمنع احتراق بقايا الشحوم على المصباح.

المصباح الخلفي

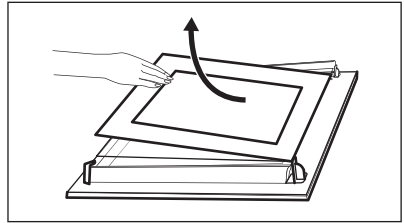
1. أدر غطاء المصباح الزجاجي لإزالته.
2. نطف الغطاء الزجاجي.
3. استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.
4. قم بتركيب الغطاء الزجاجي.



4. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة فوق سطح ثابت.
5. أمسك طرف الباب (B) من الحافة العلوية في الجانبين وادفعها للداخل لتحرير المشبك.



6. اسحب طرف الباب إلى الأمام لإخراجه.
7. أمسك باللوح الزجاجي للباب من حافته العلوية واسحبه للخارج بعناية. تأكد من أن الزجاج يخرج من الدعامات بالكامل.



استكشاف الأخطاء وإصلاحها

تحذير راجع فصول الأمان.



ماذا تفعل في الحالات التالية ...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يسخن.	الفرن في وضع إيقاف التشغيل.	شغل الفرن.
الفرن لا يسخن.	انتفخ المنصهر.	تأكد مما إذا كان المنصهر هو سبب الخلل الوظيفي. إذا تكررت مشكلة المنصهر، اتصل بفني كهرباء مؤهل.
الفرن لا يعمل.	الإشعال التلقائي لا يعمل.	أشعل المشعل بعود ثقاب طويل. ضع اللهب بجوار الفتحة في قاع تجويف الفرن. وفي نفس الوقت، ادفع مقبض التحكم في فرن الغاز، وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى درجة الحرارة القصوى. عندما تضيء الشعلة، واصل الضغط على مقبض التحكم في الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل لتسخين المنظم الحراري المزدوج. وإلا فسيوقف تدفق الغاز.
المصباح لا يعمل.	المصباح مكسور.	استبدلي المصباح.
يستقر البخار والتكثيف على الطعام وفي تجويف الفرن.	لقد تركت الطبق داخل الفرن لمدة طويلة.	يجب عدم ترك الطعام في الفرن لأكثر من 15-20 دقيقة بعد الطهي.
تنطفئ الشعلة فوراً بعد الإشعال.	لم يتم تسخين منظم الحرارة المزدوج.	بعد إضاءة الشعلة، أبق مقبض التحكم في الغاز مضغوطاً لمدة 15 ثانية أو أقل.
السيخ الدوار لا يدور.	السيخ الدوار غير مثبت بشكل صحيح في فتحة السيخ الدوار.	راجع فصل "استخدام الملحقات"، استخدام السيخ الدوار.

بيانات الصيانة

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

توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة القياس. وتوجد لوحة القياس على الإطار الأمامي لتجويف الفرن. لا تقم بإزالة لوحة التصنيف من تجويف الفرن.

ونوصي بتدوين البيانات هنا:

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

البيانات الفنية

البيانات الفنية

إجمالي الطاقة:	الكهرباء:	0.07 كيلو واط
	الغاز الأصلي:	20 (2H) G20 مللي بار = 2.6 كيلوات
	استبدال الغاز:	30/30 G30/G31 مللي بار = 196 جم/الساعة 30/30 G30/G31 مللي بار = 2.7 كيلوات
إمداد الكهرباء:		220 - 240 فولت ~ زتره 50-60
فئة الجهاز:		I12H3B/P
توصيل الغاز:		G 1/2"
فئة الجهاز:		3

مشعل فرن الغاز

نوع الغاز	طاقة العا الاسمية (كيلوواط)	تدفق الغاز الاسمي (جرام/ ساعة)	طاقة الغاز المنخفضة (كيلوواط)	إبرة تحويل (بنسبة 1/100 ملم)	علامة الحاقن (مم 1/100)
20 (2H) G20 مللي بار	2.6	-	0.7	مُعدل	112 ○
G30/G31 30/30 مللي بار	2.7	196	0.7	43	80

مشعل شواية الغاز

نوع الغاز	طاقة العا الاسمية (كيلوواط)	تدفق الغاز الاسمي (جرام/ ساعة)	طاقة الغاز المنخفضة (كيلوواط)	إبرة تحويل (بنسبة 1/100 ملم)	علامة الحاقن (مم 1/100)
20 (2H) G20 مللي بار	1.85	-	-	-	92
G30/G31 (3B/P) 30/30 مللي بار	2.0	145	-	-	71

كفاءة الطاقة

توفير الطاقة

يحتوي الجهاز على ميزات تُساعد على توفير الطاقة أثناء الطهي بشكل يومي.



تلميحات عامة


استخدم أطباق معدنية لتحسين توفير الطاقة. عندما يكون ذلك ممكناً، لا تقم بتسخين الفرن قبل وضع الطعام داخله. عند الطهي لمدة تزيد عن 30 دقيقة، قلل من حرارة الفرن إلى حد أدنى 3 - 10 دقائق قبل نهاية مدة الطهي حسب مدة الطهي. سوف تستمر الحرارة المتبقية داخل الفرن في الطهي. استخدم الحرارة المتبقية لتسخين الأطباق الأخرى.


تأكد من أن باب الفرن مغلق بشكل صحيح أثناء تشغيل الفرن. لا تفتح باب الجهاز أثناء الطهي. حافظ على نظافة حشية الباب وتأكد من أنها مركبة بشكل سليم في مكانها.

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

الاحتفاظ بسخونة الطعام
اختر أدنى إعداد ممكن لدرجة الحرارة لاستخدام الحرارة المتبقية والحفاظ على الوجبة دافئة.

المخاوف البيئية

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

رمز  مع غيرها من المخلفات المنزلية الأخرى. ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسؤولة عن إعادة التصنيع بمنطقتك أو اتصل بالمجلس المحلي التابع له.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867348254-E-432019