

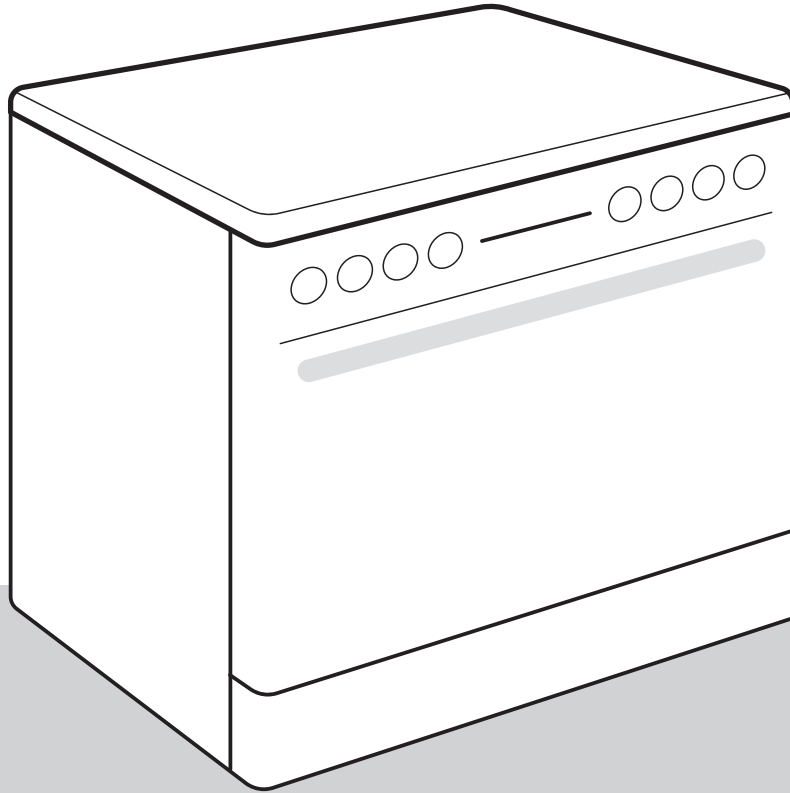
gorenje

EN Instruction Manual

Free Standing Cooker, Electrical &
Gas Combination

AR دليل الإستخدام

فرن بوتو غاز 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 اليكم.

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

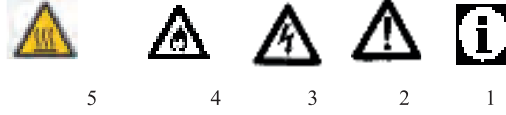
• اقرأ الوثائق الأخرى المرفقة مع المنتج أيضا

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



1- معلومات هامة ونصائح مفيدة تتعلق بالاستخدام

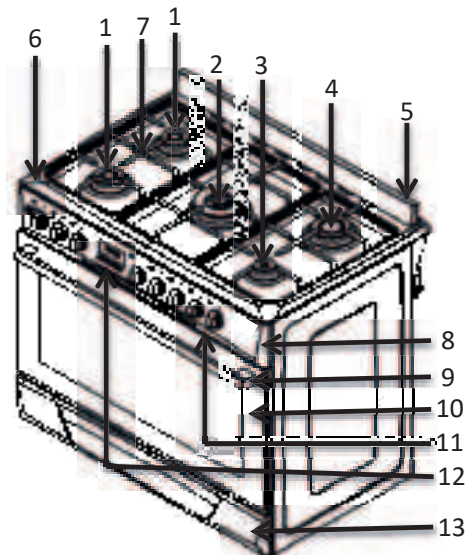
2- تحذير ضد المخاطر التي تصيب الأرواح والممتلكات

3- تحذير ضد الكهرباء

4- تحذير ضد مخاطر اندلاع الحريق

5- تحذير ضد مخاطر السطوح الساخنة في المنتج

3	المفهرس
3	(1) الجهاز
4	✓ المظهر العام
5	✓ المواصفات الفنية
6	✓ الإكسسوارات
6-8	(2) تعليمات الأمان الهامة
8	✓ الأمان العام
9	✓ السلامة للأشخاص
9	✓ الأمان من أجل الأعمال الكهربائية
9	✓ تجنب الاستخدام
9-10	(3) التركيب
10-16	✓ ما قبل التركيب
16	✓ التركيب والتوصيلات
16	✓ التخلص من الجهاز – إبطال التنظيف
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 صاجبة القوي
24-25	✓ شرح استخدام تدوير التجميد
25-29	✓ أمان العمل
30-34	✓ استخدام ساجدة الفرن
38	✓ جدول فترات الطهي
38	✓ تشغيل الشواية – جدول فترات الشوي
39	تج الصيانة والتنظيف
39	✓ معلومات عامة
40	✓ تنظيف لوحة التحكم
41	✓ تنظيف الفرن
42	✓ استبدال لمبة الفرن
43	(٦) ملاحظات هامة على الجهاز، يرجى قراءتها بعناية
44-47	(8) تسميات



- 1 الشعلة الغازية ذو حجم متوسط
- 2 الشعلة الغازية الكبيرة ذو حجم
- 3 الشعلة الغازية ذو حجم صغير
- 4 الشعلة الغازية ذو حجم كبير / أو شعلة صغيرة ذو ثلاث أقدام
- 5 أجزاء التحكم / أو مفتاح تشغيل
- 6 مفتاح الطبخ
- 7 شفة / حجاب لحدود الفرن
- 8 لوحة التحكم الأمامية
- 9 مقبض باب الفرن
- 10 الزحاج الأمامي
- 11 مفاصل التشغيل
- 12 موقت / جرس
- 13 الفرن السفلي
- 14 الأرجل



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 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	
الإثارة 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.

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

 إن 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

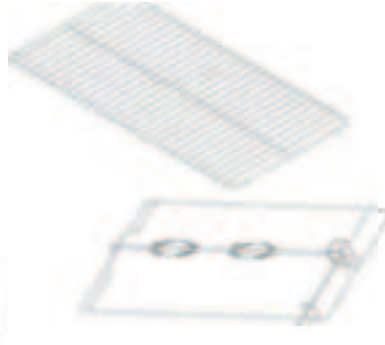
صينية الفرن : تستخدم من السبائك والأغذية المصنوعة وعمليات التي كثيرة

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 الأدوات واما لم يكن برفقتهم 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 يوجب إصلاحه

- 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.

❗ تجنب لمس الأجزاء على غلاف الطهي. يجب الابتعاد عن عملية الطهي لفترة القصيرة التي يخلق مستن

❗ خطر نشوب حريق: لا تقم بتغطية الأجزاء على سطح 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 السكاب من الغطاء قبل فتحه

❗ يجب ترك سطح السوفد ليبرد قبل إغلاق الغطاء

❗ تحذير - تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المسباج لتجنب

احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

❗ تحذير: الطهي بدون مراقبة على السوفد مع الدهون أو الزيت قد يكون

خطيرا وقد يؤدي إلى نشوب حريق.

❗ تنص تعليمات مواعد الطهي على أنه لا يجب وضع السوفد على قاعدة

يجب الانتباه الى الأغنية التي تحتوي على الكحول إذ أن الكحول يتبخر عند تعرضه لحرارة عالية ملاسته للسطوح الساخنة مما يسبب الحريق.

لا تقم بتسخين طب المعليات أو أوعية الزجاجية المغلفة إذ 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 الصحن أو ورق الألمنيوم على قاعدة الفرن بشكل مباشر قد تسبب الحرارة المخزنة ضرراً للقاعدة الفرن.

يجب ان يكون محيط جميع اقنية التهوية مفتوح

ان المنتج يستخدم خلال الاستخدام لا تلمس الأقسام الساخنة أو القسم الداخلي للفرن أو عناصر التسخين وما شابه

استخدم قفازات متكرمة للحرارة خلال وضع الأغنية في الفرن أو إخراجها منه

لا تستخدم المنتج في حال كان زجاج الباب الامامي مكسوراً أو مفكوك

يسخن السطح الخلفي أيضاً عندما يصل الفرن احرص على عدم ملامسة لتوصيلات الكهربائية للسطح الخلفي قد تتعرض للتوصيلات الكهربائية للضرر.

لا تلمس كبل التغذية الكهربائية على باب الفرن واحرص على عدم مروره فوق السطوح الساخنة إذ ان ذوبان الكبل يتسبب في حدوث دائرة قصيرة واحترق الكبل واندلاع الحريق

تأكد من إغلاق المنتج بعد نهاية كل استخدام

يكون الفرن وجميع الأقسام التي يمكن الوصول اليها ساخنة خلال العمل

لا تلمس قفازات الفرن وهي دافئة جداً

- لا تستخدم أداة حادة أو ذاقية من أجل دلفل الفرن أو زجاج الباب، فقد تتسبب مثل هذه الأدوات في ضرر للمنتج.

يجب مراقبة الفرن باستمرار وهو في حالة عمل لأن الزيت المحترق 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 مادة هائلة أو منظفات تسبب لتآكل يمكن أن تضر بباب الفرن (الزجاج) وتؤدي الى تعرضه للتلف من أجل تطبيقه.

- الأحيزه الثابته غير المجزهه بوسائل فصل عن مصدر الطاقة الرئيسي مع وجود فصل اتصال في جميع الأقطاب التي توفر فصلاً كاملاً في ظل فئة الجهد الزائد |||، تتضمن التعليمات على أنه يجب نزع وسائل الفصل في الأسلاك الثابته وفقاً لنوع الأسلاك

- **تنبيه :** قم بفصل التيار الكهربائي عن الفرن وانتظره حتى يبرد عند تبديل لمبة الفرن لتلافيا 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 بقربيهم أحد الأشخاص البالغين • يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال الذين يزيد عمرهم عن 8 سن وأتأو الأشخاص الذين يعانون من إعاقة فيزيائية أو حسية أو عقلية في حال تم تزويدهم 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 منزلياً. ولا يسمح لاستخدامه لأهداف تجارية. " تنبيه : يجب استخدام هذا المنتج من أجل 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 المقيض.

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 أجل 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 تقم 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 المشككة نتيجة الاحتراق. يجب تركيب وتوصيل المنتج حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسات ذات العلاقة. يجب الانتباه بشكل خاص الى المتطلبات المتعلقة بالتهوية.

⚠ يؤخذ الهواء اللازم من أجل الاحتراق من هواء الغرفة وتنتشر الغازات الصادرة مباشرة الى 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 اضافي.

⚠ 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 مفتوحا الى الخارج.

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



التركيب والتوصيلات

ⓘ **الاضرار المادية !** لا تستعينوا بالباب أو المقبض من اجل 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 المجلى.

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.



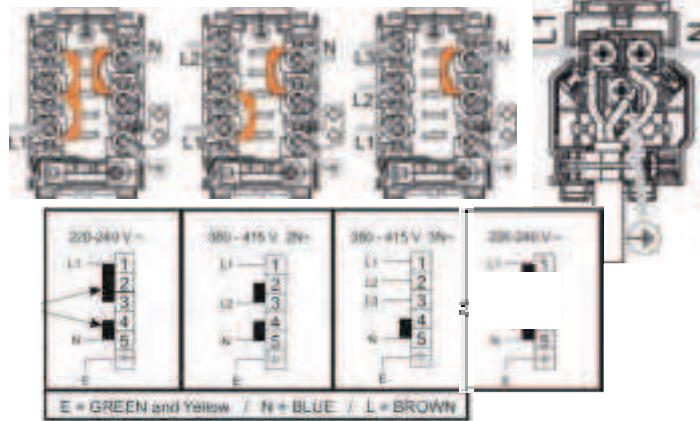
خطر الصدمات الكهربائية أو الدارات القصيرة أو الحرائق الناتجة عن تضرر الكبل الكهربائي ! يجب عدم تعريض الكبل الكهربائي للهرس أو الطوي أو ملامسة الأجزاء الساخنة للمنتج. يجب استبدال الكهربائي من قبل كهربائي مختص في حال كان متضررا.

- 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 ومؤهل.

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 للتعديل.

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 التعديل اللازم.

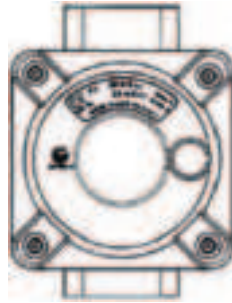
وفك جرة الغاز.

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 بعياراته.

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



الشكل 19.1



الشكل 19.2



الشكل 19.3



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

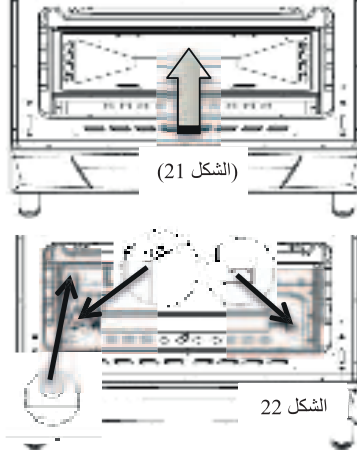
لوحة التحكم وشد أو أرخي البرغي (الصمام في الشكل 19.4) الموجود على صمام الغاز أو داخل ميل الصمام

من أجل تغيير 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 صاجعة غطاء الحراق باتجاه السهم مع الرفع نحو داخل الفرن أولاً ثم نحو الأعلى واسحبها باتجاهك من أجل إخراج الصاجعة (الشكل 21)
- فك براغي الحراق ثم اسحبه حوالي 15 ملم نحو الأمام ليصبح في الخارج (الشكل 22)
- في حال وجود قذاحة أو عناصر حرارية على الحراق قم بفك سيغمات 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 صاجعة 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 صاجعة تعبير الهواء من أجل الغاز السائل.
- يجب التعبير على حرف N الموجود على صاجعة 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

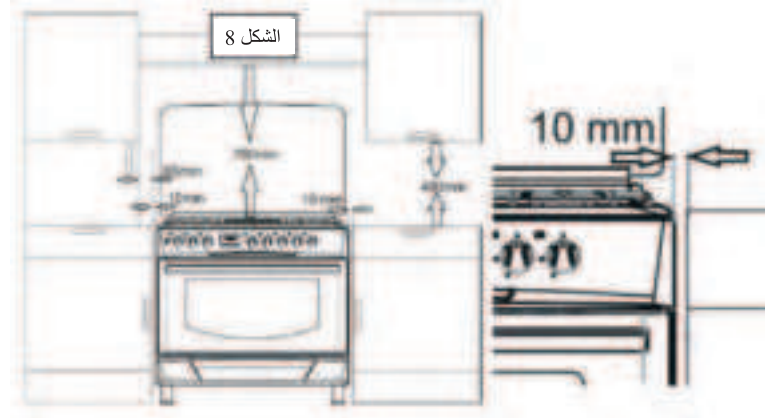
التركيب في المكان

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

تأكد خلال التركيب في المكان عدم ملاصقة 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 وارهه 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 ب تثبيت 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 التعامل 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 تفاصيل أكبر يرجى مراجعة السلطات المحلية أو الإقليمية. تشكل المنتجات الإلكترونية التي لا تخضع لعملية جمع مخلفات منهجية خطراً محتملاً 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 إن 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 مسبقاً 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 محتفظاً 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 والطبقات المتبقية في المنتج أثناء التصنيع قد احترقت وأصبح المنتج نظيفاً. يمكن للسطوح الساخنة أن تسبب الحرق ! لا تلمس السطوح الساخنة في المنتج. ابعد 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 السنتاتيكية (الساكنة)
4. اختر أعلى درجة حرارة، انظر الى استخدام الفرن الكهربائي
5. دع الفرن يعمل لمدة 30 دقيقة
6. أطفئ الفرن، انظر استخدام الفرن الكهربائي



يتشكل 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 الحشوي 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

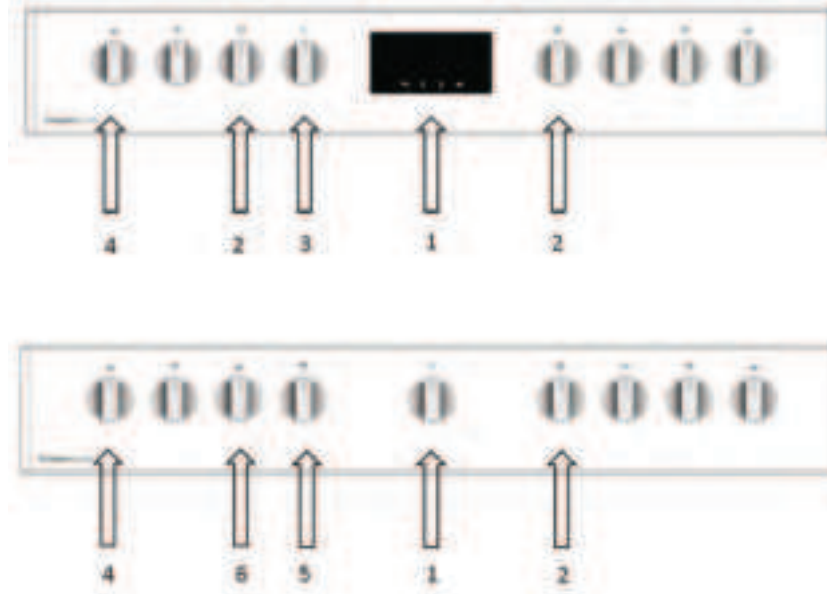
- ضع شبكة الشوي أو صينية الفرن في المستوى المطلوب داخل الفرن
- ضع بعض الماء داخل صينية الفرن، يمكنكم تنظيفها بسهولة فيما بعد

⚠ 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

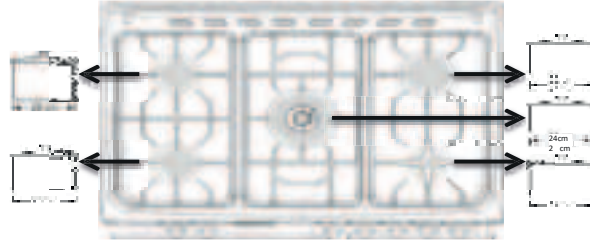
الموديلات الأنبوبية

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 بإشعال الرأس حسب مواصفات الفرن الذي بين أيديكم
- 3: غير المفتاح على شدة النار المطلوبة
- 4: بعد الانتهاء من عملية الطهي قم بتدوير مفتاح تشغيل الرأس باتجاه عقارب الساعة وضعه على الوضعية العطوية.



● 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 القاطع للغاز (في الموديلات ذات العناصر الحرارية)



يقوم العنصر الحراري بإعطاء إشارة لآلية 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 صنبور 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 الولاة حسب مواصفات الفرن الذي تملك



- 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- غير 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.

احجام 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 المشواة	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 m³/h	0,286 m³/h	0,333 m³/h	0,325 m³/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 m³/h	0,248 m³/h	0,286 m³/h	0,271 m³/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.



يمن استخدام حراق الشوي للدجاج



- 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 $4 \times 2 = 8$ 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	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 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 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
راس غاز وسط	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 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 m³/h	0,148 m³/h	0,157 m³/h	0,173 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
راس غاز كبير	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 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 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
راس غاز صابف مزدوج الشعلة	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 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 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
راس غاز دفندي ثلاثي الشعلات	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 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 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/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 القدور. 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 القدور. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

محرك توربو (اختياري)

يتم استخدامه لإزالة الصقيع بفضل محركه التوربيني.

طريقة استخدام القواميس في المواقف التي تحتوي على أكثر من قرن بعد الميلاد

Acrylic Acids

تبدأ دائما Jeffy. لماذا لا نرى جيمس جيمس الذي كان في Jeffy ويصنع الفوضى؟ أليس Jeffy

موافقة المختبر البراماج



عبدالله بن عبدالمطلب

المجلة العلمية لجامعة الملك فيصل - المجلد 14، العدد 1، 2020

موقع اختيار البرنامج



المجلس الأعلى للدراسات الإسلامية

التيتمت جامعة (أية التوبة، تم تطوير بعض البرامج) : (إلى وضع (أية التوبة.

مفتيٰ اعظم پاکستان اسلامیہ اکیڈمی دہلی



طريقة استخدام الخواص في الموائد التي تحتوي على قرن كهربائي

خاصية الفرن

للتشغيل خاصية الفرن، قم بتدوير مفتاح البرنامج  إلى وضع الفرن ومفصل درجة الحرارة إلى أقصى درجة حرارة أثناء طهي الفرن، راجع عملية الطهي.

مفاتيح التحكم في الفرن



خاصية AirFry

للتشغيل خاصية AirFry، قم بتدوير مفتاح البرنامج  إلى وضع AirFry ومفصل درجة الحرارة $^{\circ}\text{C}$ إلى وضع AirFry.

مفصل درجة حرارة الفرن



مفاتيح التحكم في الفرن



خاصية البيتزا

للتشغيل خاصية البيتزا، قم بتدوير مفتاح البرنامج  إلى وضع البيتزا ومفصل درجة الحرارة $^{\circ}\text{C}$ إلى وضع البيتزا.

مفصل درجة حرارة الفرن



مفاتيح التحكم في الفرن



خاصية التجويف

لتشغيل خاصية التجويف، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع التجويف ومقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

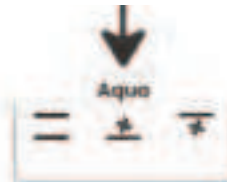
ملاحظة: لا تستخدم كوبو بلاستيكي



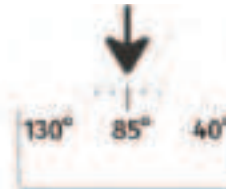
خاصية التغليف الذاتي

منذ 2012 تم من إلغاء الدخان في عملية التورن. صنع السلسلة في المستوى الأول في التورن. لتشغيل خاصية التغليف الذاتي، قم بتدوير مقبض البرنامج إلى وضع التغليف الذاتي ومقبض درجة الحرارة  إلى 85 درجة. الوقت الموصى به للتعاطية هو 85 دقيقة. توصي باستخدام خاصية التغليف الذاتي بشكل متكرر.

مقبض درجة حرارة الفرن



ملاحظة: لا تستخدم كوبو بلاستيكي



خاصية الأسماك

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

مقبض اختيار البرنامج



خاصية إزالة التجميد

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

مقبض اختيار البرنامج



مكونات الطهي

خاصية AirFry

تتيح طريقة الطهي هذه الطعام فترة طويلة، دون إضافة دهون. إنها نسخة مصغرة من الوحدات السريعة مع مستوى أقل من التيارات الحرارية مناسبة للطبخ المسخّر من اللحوم والأسماك والخضروات والمخبزات المجمدة المطبوخة مسبقاً (البطاطس المقلية ووجبات الخبز).

خاصية البست

مثالية لإعداد البست والمخبزات ذات المستوى العالي العالي. الطهي على مستوى واحد عندما تريد طهي أطباق لينة ومقرمشة في أسرع وقت ممكن.

خاصية إداة التجفيف

استخدم هذه الخاصية لتجفيف الأطعمة المجمدة ببطء (الكعك والمخبزات والفطائر والفواكه المجمدة) في منتصف مدة التجفيف. يجب قلب الطبخ وتحريكها وفصلها عن بعضها إذا كانت مجمدة ومكسفة ببعضها البعض.

خاصية التنظيف العالي

تتيح هذا البرنامج إزالة القمح بسهولة من الفرن.

خاصية الفرن

استخدم هذه الخاصية في المرحلة الأخيرة من الطهي. عندما تصبف طبقة التزيين المشبعة بالزبدة إلى الخلق أو عندما ترغب في سطح مقرمش.

خاصية اللحم

لتحسين اللحم بطريقة مثالية. وهي مناسبة للطبخ اللحم مثل لحم البقر المشوي، وعلية اللحم البقري، والسجق، إلخ.

خاصية الأسماك

خاصية مثالية لتسريع الأسماك. وهي مناسبة للأسماك المشوية.

استخدام ساعة الفرن



الموديل 2

الساعة الميكانيكية (الموديل 2)

في حال كانت الساعة الموجودة في المنتج مشابهة للساعة المبينة في الشكل موديل 2 قم بتدوير الساعة باتجاه عقارب الساعة من أجل ضبط الزمن



⏮ - + OK

مؤشر الاستمرار	▶	مؤشر التوقف	
مؤشر بدء الطهي	⏮	زر الرجوع	⏮
مؤشر انتهاء الطهي	⏭	زر موافق	OK
مؤشر ضبط الساعة	⌚	زر زيادة الوقت	+
مؤشر النسيء	⌚	زر تقليل الوقت	-

الاستخدام الأولي

ضبط الساعة ⌚

① اضغط الساعة قبل الاستخدام الفرن.

ستظهر جميع الأرقام لمدة ثابنتين وتظهر بعد توصيل الطاقة يظهر 12:00 على الشاشة.

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

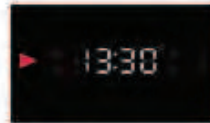
أولاً، يتم إدخال الدقيقة، وتأكيدهما بالزر OK، ويتم تعديل الساعة.

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 سطر الشاشة بمثابة شاشة الإعداد ما لم يتم تأكيد بيانات الساعة.

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



⏮ - + OK

تظهر ساعة اليوم



⏮ - + OK

ثم حدد الوقت وقم بالتأكيد بالزر OK.



⏮ - + OK

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

يتم ضبط الساعة ويختفي مؤشر ⌚. يتم مسح سطر الشاشة بعد دقيقة واحدة من إجراء الضغط. يمكنك تغيير الوقت لاحقاً من "وضع الإعدادات".

استعمال المؤقت الرقمي

المؤقت الإلكتروني يضمن أن الطعام الذي تخبضه جاهز في الوقت الذي تريد. يجب عليك ضبط وقت طهي الطعام والمؤقت الذي تريد أن يكون جاهزاً.



OK + -

برنامج الطهي التلقائي

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



OK + -

بعد تحديد الوقت، تحرك بالاسهم مع الزر OK حتى يظهر الشاشة أضافاً ولداً في الطهي.



OK + -

+ / - اسحب الدفعة أولاً باللمس، وقد ينشط الساعة بالضغط على الزر OK (على سبيل المثال 40 دقيقة).



OK + -

الزر OK حتى يظهر المؤقت.

- يبدأ الوقت المحدد على الشاشة في العد التنازلي.
- تضبط درجة الحرارة والمؤقت المناسبة. سوف يضيء الفرن لمدة 40 دقيقة من لحظة ذلك الوقت.
- عند انتهاء الوقت المحدد، سيمضي المؤقت 0000 ويطحن بطنياً. مسواها لمدة دقائق. اضغط على الزر OK لإيقاف التحريك. بعد إيقاف تشغيله، يظهر وقت اليوم على الشاشة.
- عند الانتهاء من عملية الطهي، اضبط درجة الحرارة والمؤقت تشغيل الفرن.
- اضغط لفترة طويلة على الزر ⏏ لإيقاف الطهي قبل الوقت المحدد وإلغاء الوقت المحدد. بعد إلغاء البرنامج، يظهر وقت اليوم على الشاشة.

وضع التوقف

- عند الضغط على الزر ⏏، يتم إيقاف مؤقتاً بدء عملية الطهي. عند الضغط على الزر ⏏، يتم إيقاف مؤقتاً بدء عملية الطهي. عند الضغط على الزر ⏏، يتم إيقاف مؤقتاً بدء عملية الطهي.
- عند الضغط على الزر ⏏، يتم إيقاف مؤقتاً بدء عملية الطهي. عند الضغط على الزر ⏏، يتم إيقاف مؤقتاً بدء عملية الطهي.
- عند الضغط على الزر ⏏، يتم إيقاف مؤقتاً بدء عملية الطهي. عند الضغط على الزر ⏏، يتم إيقاف مؤقتاً بدء عملية الطهي.

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.

بدون إدخال مدة الظهي:

بعد تحديد الوقت، انقر OK وانتقل إلى الوضع .	الوقت الظهي حدد الدققة أو لا بالتاريخ ولم ينشط الساعة بالضغط على الزر OK.	انقر في الضغط على الزر OK حتى يظهر المؤشر .
شاشة الظهي: الوقت المتبقي لنهاية الظهي.	النهاية الظهي: حدد اختيار الدققة والساعة ثم استخدم الزر OK حتى تظهر شاشة الظهي.	

ملاحظة: بعد عرض الوقت المتبقي حتى الشاشة يخرج الوقت من اليوم من وقت الانتهاء وبعد الحد التالي. إذا ما حددت الوقت في الساعة 13:00، تم الظهي لمدة 30 دقيقة والانتهاء في الساعة 13:30. عند تشغيل شاشة الظهي، يظهر المؤشر **||** ويحدد صوتاً لمدة دقائق. اضغط على زر **OK** لإيقاف التشغيل. عند الانتهاء من عملية الظهي، اضغط زرارة الحرارة والوقت تشغيل الفرن.

بدون إدخال مدة الظهي:

بعد تحديد الدققة والساعة لإنهاء الظهي، اضغط على الزر OK حتى تظهر شاشة الظهي.	قبل إدخال وقت الظهي، انتقل إلى الوضع من طريق التمرير باستخدام الزر OK.	انقر في الضغط على الزر OK حتى يظهر المؤشر .
--	--	--



to - + OK

شاشة الظهي
الوقت السنوي ليلية
الظهي

وضع الظهي البدوي

من خلال اختيار درجة الحرارة والوظيفة المناسبة لاحتياجاتك، يمكنك البدء في الظهي على الفور بدون الحاجة لوقت لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً ويجب أن يكون تحت تصرفك.

① في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيتم تشغيل الفرن وإعداد ضبط ما قبل ضبط وقت اليوم من 0
أخرى عند استعادة الطاقة.

تركيب الانذار

يمكن ضبط التنبيه في أي وقت، يمكنك استعادة الخيار أو التأكيد بعد سماع صوت التنبيه لمدة دقيقتين،
سينتقل مؤشر التنبيه المستمر إلى المصطف على الزر OK حتى يعبره المؤشر.



to - + OK

بعد ضبط الوقت، تعرض
الشاشة وقت اليوم.



to - + OK

بعد 2 دقيقة
بالأزرار +، - وحدد الساعة
بالضغط على الزر OK،
بالتأكيد باستخدام الزر OK.



to - + OK

لم بالتدوير باستخدام
الزر OK حتى يظهر
المؤشر.

إغلاق التنبيه

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

وضع الإعدادات

إعداد نغمة التنبيه (AL)



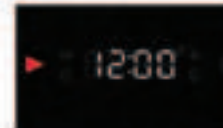
to - + OK

حدد المستوى المطلوب
بالأزرار +، - ولم بالتأكيد
باستخدام الزر OK.



to - + OK

لم بالتدوير إلى الخيار
باستخدام الأزرار +، - ولم
بالتأكيد باستخدام الزر OK.



to - + OK

أدخل النغمة عن طريق
الضغط لفترة مطولة على
الزر OK و بعد.

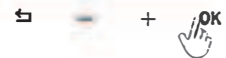
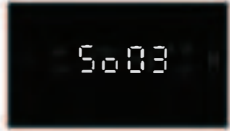
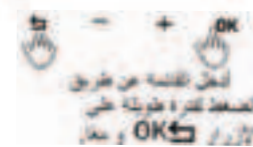
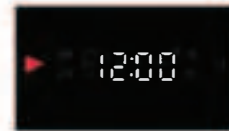
تغيير الساعة (CL)



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



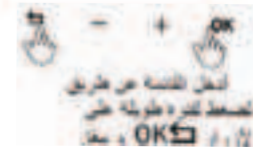
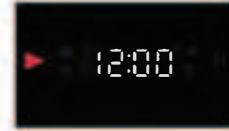
قم بالتمرير إلى الخيار
 CL باستخدام الأزرار
 -/+ وقم بالتأكيد باستخدام
 الزر OK.



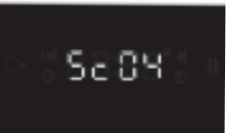
حدد المستوى المطلوب بالأزرار
 -/+ وقم بالتأكيد باستخدام
 الزر OK.



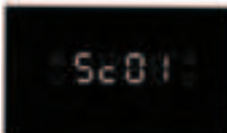
قم بالتمرير إلى الخيار
 5001 باستخدام الأزرار
 -/+ وقم بالتأكيد باستخدام
 الزر OK.



تغيير نغمة الصوت (So)



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



قم بالتمرير إلى الخيار
 5001 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 زوكم مختلفة عن هذه.
2. أطفئ الفرن بواسطة مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة

تشغيل الشواية



قد تسبب السطوح الساخنة الحروق. أغلق باب الفرن خلال عملية الشوي.
ضع مفتاح ضبط الزمن أن وجد عند إشارة اليد خلال عملية الشوي

تشغيل الشواية

(1) ضع مفتاح الوظيفة عند رمز الشوي الذي ستختارونه

(2) ثم عير 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 ثلثي مدة

طبق			الوقت	الكمية
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 موزة	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 بقر مشوي (خاصة، ردف)، 1.5 كجم	3		190	140-120
لحم بقر 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 بتنجان	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				
غير ذلك				
رفع العجينة ويثيد أكر الطبق بعد ثلثي مدة	2		/	60-30
إذابة التجميد	2		/	120-60

ELECTRO90

متابعة الجدول من الصفحة السابقة

ملاحظة:

* التسخين المسبق لمدة 10 دقائق

** أدر الطبق بعد ثلثي مدة الطهي

*** التسخين المسبق حتى الوصول إلى درجة الحرارة

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

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

متابعة الجدول من الصفحة السابقة

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

بمب الصيانة والتطهير

معلومات عامة

 في حال تطهير المنتج بشكل منتظم فإن عمره يطول وتقل المشاكل التي يمكن أن تظهر.

خطر الكهرباء !

لم يفسد التيار الكهربائي عن المنتج تلافيا لخطر الكهرباء عند القيام بعملية التطهير.



 تنبيه: قد يتسبب الغطاء الزجاجي عند التسعين.

أغلق الشعلات كلها قبل إزالة الغطاء الزجاجي.

 قد تسبب السطوح الساخنة الحروق !

انتظر حتى يبرد المنتج قبل البدء بعملية التطهير

- 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 إلى مادة خاصة من أجل التطهير. قم بتطهير المنتج بسائل جلي وماء دافئ وقطعة فماشية ثم جففه بواسطة قطعة فماشية جافة.
- تأكد من مسح جميع السوائل المتبقية بعد عملية التطهير ومن تنظيف جميع بقايا الطعام المتطايرة في المحيط أثناء الطهي فورا.
- لا تستخدم مواد تحتوي على الأحماض أو الكلور من أجل تنظيف سطوح الستانلس ستيل والكروم أو المقيض. قم بتطهيرها باستخدام قطعة فماشية ناعمة (لا تخدش) مبللة بماء صابوني أو سائل جلي عن طريق المسح باتجاه واحد.

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

 لا تستخدم مواد التطهير ذات البعثر في عملية التطهير.

تنظيف لوحة التحكم

لم بتطهير لوحة التحكم ومفاتيح التحكم باستخدام قطعة فماشية مبللة ومن لم يجفها باستخدام قطعة فماشية جافة.

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

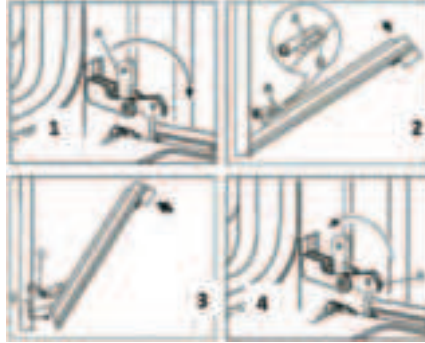
تنظيف الفرن



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

تنظيف 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.



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 سالحا إليكم كما هو المبين في الشكل رقم (3).

استبدال لمبة الفرن



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 إذا 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.



٣٣٣ مقترحات حول حل بعض المشاكل

المنتج لا يعمل

- ✓ قد يكون فرش المنتج (الموزش) غير متوصل بالملح الكهربائي. تأكد من توصيل الفرش بالملح ✓ قد يكون القاطع الكهربائي معطلا أو متوصلا. افحص القواطع الموجودة في عتبة القواطع في حال كان القاطع متوصلا احد توصيله.

- ✓ قد يكون قد حدث تلف في القار الكهربائي. انزع القوش عن الملح ثم أعد.

يخرج بخار من القرن عندما يعمل

- ✓ من الطبيعي خروج البخار البخرة من القرن خلال العمل. ان ذلك ليس معطل.

يخرج أصوات معذلية أثناء فترة التسخين أو التبريد من القرن

- ✓ تصدر القلع المعذبة أصوات عذما تسخن بسبب تمددها. هذا ليس معطل.

القرن لا يستقر

- ✓ فصل في التيار الكهربائي. تأكد من وجود التيار الكهربائي في المنزل وافحص القواطع الموجودة في عتبة القواطع. فصل القواطع وأعد توصيلها لا استدعي الأمر. ✓ قد تكون الساعة غير متصلة في المولدات التي تحتوي على ساعة قم بضبط الساعة أو ضع المفتاح على وحسبة التشغيل اليدوي

- ✓ قد يكون مفتاح الوظيفة أو مفتاح الحرارة غير معيرة
جبر مفتاح الوظيفة أو الحرارة.

لحمية القرن لا تعمل

- ✓ فصل في التيار الكهربائي. تأكد من وجود التيار الكهربائي في المنزل وافحص القواطع الموجودة في عتبة القواطع. فصل القواطع وأعد توصيلها إذا استدعي الأمر.

- ✓ قد تكون اللحمية معطلة. استبدل اللحمية.

مشاكل قرن القار

- ✓ الحراق بالأحر حتى يشتعل عندما يتم لشعله. تأكد من ضبط الغاز ولحم إذا كان يعمل بنفس الضغط المعير عليه في الجهاز (انظر على الصفة الموجودة في الملحق)

- ✓ الحراق يتحلل بعد فترة من العمل، تأكد من ضبط الغاز ولحم إذا كان يعمل بنفس الضغط المعير عليه في الجهاز (انظر على الصفة الموجودة في الملحق)

- ✓ لا تستخدم ساعة غاز قديمة للتعبير.

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

gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنعت في تركيا MADE IN TÜRKİYE		Gorenje gospodinjski aparat, d.o.o Parizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA			
MODEL : رقم الموديل GG9B20S / INOX / (CODE:744916)		TYPE : F9H500F-HLRH النوع		CLASS HP20 مستوى الأمان		Cat. I/2H3B/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			66	204	306	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 لا يتم تركيب الجهاز طبقا للوائح المنظمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية ويجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز				
TOTAL GAS CONSUMPTION 1286 g/h مجموع طاقة الغاز				  Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744916 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي				
HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة								
LPG 30 mbar (25-35 mbar)								
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W								

gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنعت في تركيا MADE IN TÜRKİYE			Gorenje gospodinjski aparat, d.o.o. Parizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA		
MODEL : رقم الموديل GG9C20B / BLACK / (CODE:744935)		TYPE : F9H500F-HLRD النوع		CLASS HP20 مستوى الأمان		Cat. I/2H3B/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			66	204	306	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. لا يتم تركيب الجهاز طبقا للوائح المنظمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية ويجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز				
TOTAL GAS CONSUMPTION 1286 g/h مجموع طاقة الغاز				  Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744935 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي				
HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة								
LPG 30 mbar (25-35 mbar)								
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W								

gorenje			طباخ الغاز GAS COOKER	صنع في تركيا MADE IN TURKEY		Gorenje gospodinjaki aparati d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA		
MODEL : رقم الموديل GG9C20W / WHITE / (CODE:744936)			TYPE : F9H30GF-HLRD النوع		CLASS : I-IP20 مستوى الأمان			
			OVEN CAPACITY : 82 L سعة الفرن		Cat. : I12H3B/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 طبقاً للقوانين المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية ويجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز.				
TOTAL GAS CONSUMPTION 1286 g/h مجموع طاقة الغاز				  Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744936 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي				
HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة								
LPG 30 mbar (25-35 mbar)								
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W								

gorenje			طباخ الغاز GAS COOKER	صنع في تركيا MADE IN TURKEY		Gorenje gospodinjaki aparati d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA		
MODEL : رقم الموديل GG9C20X / INOX / (CODE:744932)			TYPE : F9H30GF-HLRD النوع			CLASS : I-IP20 مستوى الأمان		
			OVEN CAPACITY : 82 L سعة الفرن			Cat. : I12H3B/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 طبقاً للقوانين المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية ويجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز.			
TOTAL GAS CONSUMPTION 1286 g/h مجموع طاقة الغاز					  Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744932 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي			
HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة								
LPG 30 mbar (25-35 mbar)								
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W								

gorenje		طباخ غاز كومب COMBI GAS COOKER		صنع في تركيا MADE IN TURKEY				Gorenje gospodinjiski aparati d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA	
MODEL : برقم الموديل OK9C40X / INOX / (CODE:744914)		TYPE : F9H902S-I1LRD النوع		CLASS : HP20 مستوى الأمان		Cat. : II2H3B/P الدرجة			
		OVEN CAPACITY : 110 L سعة الفرن							
PL	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. يتم تركيب الجهاز طبقا للوائح المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز.		
TOTAL GAS CONSUMPTION 914 g/h مجموع طاقة الغاز							 Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744914 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي		
HEAT INPUT 11.2 kW مدخلات الحرارة									
LPG 30 mbar (25-35 mbar)									
220-240 V ~ 50-60 Hz 3406 W									

gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنع في تركيا MADE IN TURKEY				Gorenje gospodinjiski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA	
MODEL : رقم الموديل GG9C21B / BLACK / (CODE:746048)		TYPE : F9H500F-I1LRD		النوع		CLASS : HP20 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	264	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 للوائح المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز.				
TOTAL GAS CONSUMPTION 1286 g/h مجموع طاقة الغاز				 Production : 2025 تاريخ الإنتاج Art : 746049 / 01 رقم Ser. Nr : 43930001 الرقم التسلسلي				
HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة								
LPG 30 mbar (25-35 mbar)								
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W								

gorenje			طباخ الغاز GAS COOKER	صنع في تركيا MADE IN TÜRKIYE			Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA		
MODEL :- رقم الموديل GG8C21W / WHITE / (CODE:746000)			TYPE : F9H50GF-HLRD النوع		CLASS HP20 مستوى الأمان		Cat. I/2H3B/P الدرجة		
			OVEN CAPACITY : 32 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 طبقاً للوائح المعمول بها ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية ويجب 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 : 2025 تاريخ الإنتاج Art : 746000 / 01 رقم Ser. Nr : 43930001 الرقم التسلسلي					

gorenje			طباخ الغاز GAS COOKER		صنع في تركيا MADE IN TÜRKIYE				Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA												
MODEL : رقم الموديل GG8C21X / INOX / (CODE:746000)			TYPE : F9H50GF-HLRD		النوع		CLASS HP20		مستوى الأمان												
			OVEN CAPACITY : 32 L		سعة الفرن		Cat. I/2H3B/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 طبقاً للوائح المعمول بها ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية ويجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز.											
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 1286 g/h										 						Production : 2025 تاريخ الإنتاج					
HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)																Art : 746000 / 01 رقم					
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W																Ser. Nr : 43930001 الرقم التسلسلي					