

8 استكشاف الأعطال وإصلاحها

قد يصدر الموقد بخارا أثناء استخدامه.

- ومن الطبيعي تسرب البخار أثناء التشغيل. <<< هذا ليس عيباً.

يصدر الجهاز ضوءاً معدينية أثناء التسخين والتبريد.

- عند تسخين الأجزاء المعدنية، قد تتمدد مسببة بعض الضوضاء. <<< هذا ليس عيباً.

لا يقوم الموقد بالتسخين.

- قد يكون منصهر التيار الرئيسي معيباً أو قد احترق. <<< افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر.

إذا لزم الأمر، استبدلها.

- المنتج غير متصل بالقياس (المزود بالطرف الأرضي). <<<<<<<< تأكد من توصيل القابس

لا يضاء مصباح الموقد.

- مصباح الموقد معيب. <<< استبدل مصباح الموقد.

- التيار الكهربائي مقطوع. <<< تأكد من وجود التيار الكهربائي. افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات

المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها أو أعد ضبطها.

لا يقوم الموقد بالتسخين.

- قد لا يكون مقبض التحكم في الوظيفة و/أو الترموستات مضبوطاً. <<<<<<<< اضبط الوظيفة ودرجة الحرارة

بواسطة مقبض/مفتاح الوظيفة و/أو درجة الحرارة.

- في الموديلات المزودة بموقت، الموقت غير مضبوط. <<< ضبط الوقت الحالي.

(في المنتجات المزودة بميكرويف، يتحكم الموقت فقط في الميكرويف.)

- التيار الكهربائي مقطوع. <<< تأكد من وجود التيار الكهربائي. افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات

المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها أو أعد ضبطها.

لا يتم الحصول على شرر عن طريق زر الإشعال.

- لا يوجد تيار كهربائي. <<< افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر.

- لم يتم ضبط الوقت. <<< ضبط الوقت الحالي.

لا يوجد غاز.

- محبس الغاز العمومي مغلق. <<< افتح صمام الغاز.

- أنبوب الغاز ملئ. <<< قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل سليم.

لا تقوم الشعلات بالاشتعال على الإطلاق.

- الشعلات متسخة. <<<<<<<< نظف أجزاء الشعلة.

الشعلات ميتلة. <<< جفف أجزاء الشعلة.


- غطاء الشعلة غير محكم التركيب. <<<<<<<< قم بتركيب غطاء الشعلة بإحكام.

صمام الغاز مغلق. <<< افتح صمام الغاز.

- أسطوانة الغاز فارغة (عند استخدام غاز البترول المسال). <<<<<<<< استبدل أسطوانة الغاز.

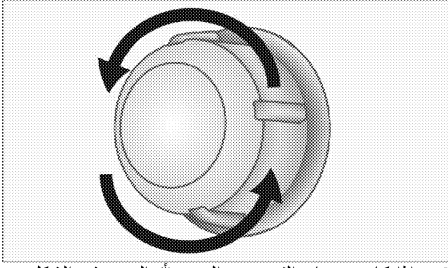
(في الموديلات المزودة بموقت) تومض الساعة على الشاشة أو رمز الساعة مشغلاً.

- حدث انقطاع مسبق للتيار الكهربائي. <<< اضبط الوقت / أوقف تشغيل الجهاز وأعد تشغيله.

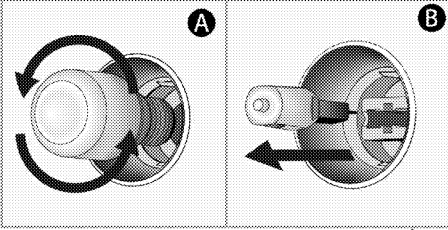


استشر وكيل الخدمة المعتمد أو الموزع الذي قمت بشراء المنتج منه إذا لم تستطع إصلاح المشكلة على الرغم من اتباع التعليمات الواردة في هذا القسم. لا تحاول إصلاح منتجاً معيباً مطلقاً بنفسك.

استبدال مصباح الموقد



3. إذا كان مصباح الفرن من النوع (أ) المبين في الشكل أدناه، أزله عن طريق إدارته كما هو مبين واستبدله. إذا كان مصباح الفرن من النوع (ب) اسحبه وقم بإزالته كما هو مبين في الشكل أدناه واستبدله.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

خطر:

قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل الجهاز عن التيار وتركه ليبرد لتجنب خطر الصدمة الكهربائية. أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!



في هذا الفرن ، مصباح متوهج بقوة أقل من 40 وات ، ارتفاع أقل من 60 مم ، قطر أقل من 30 مم أو مصباح هالوجين بمقياس من النوع G9 ، بقوة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. يمكن الحصول على مصابيح الفرن من وكلاء الخدمة المعتمدين أو الفني المرخص له.



قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.



المصباح المستخدم في هذا الجهاز ليس مناسباً لإضاءة غرف المنزل. الغرض المقصود من هذا المصباح هو مساعدة المستخدم على رؤية الأطعمة.

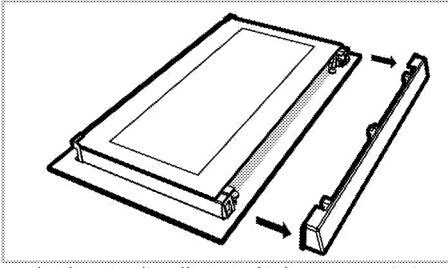


المصابيح المستخدمة في هذا الجهاز لها قدرة تحمل مادية قصوى تتمثل في درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

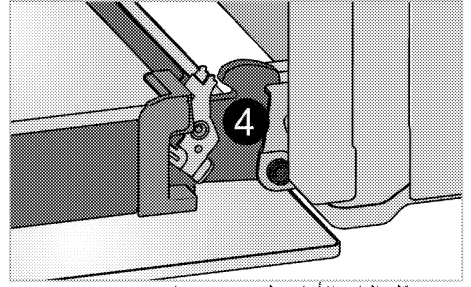
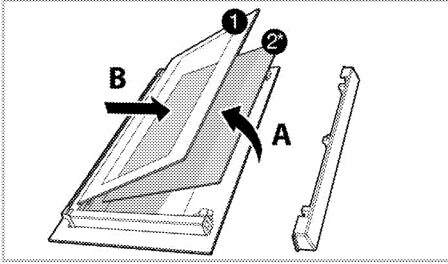


إذا كان الموقد مزوداً بمصباح مستدير:

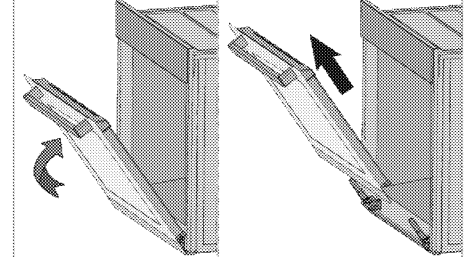
1. افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
2. أدر الغطاء الزجاجي عكس عقارب الساعة لفتحه.



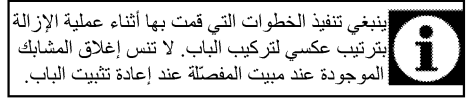
3. كما هو موضح بالشكل، ارفع اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق برفق في الاتجاه A واسحبه للخارج في الاتجاه B.



3. حرك الباب الأمامي لمنتصف مساره.



4. أزل الباب الأمامي عن طريق سحبه لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى.

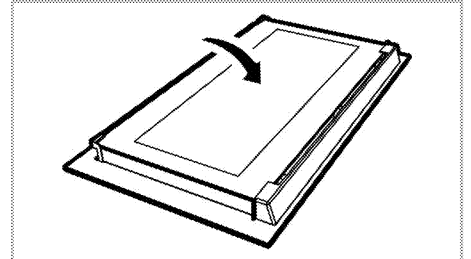


ينبغي تنفيذ الخطوات التي قمت بها أثناء عملية الإزالة بترتيب عكسي لتركيب الباب. لا تنس إغلاق المشابك الموجودة عند مبيت المفصلة عند إعادة تثبيت الباب.

إزالة الزجاج الداخلي للباب

(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)
يمكن نزع لوح الزجاج الداخلي لباب الموقد للتنظيف

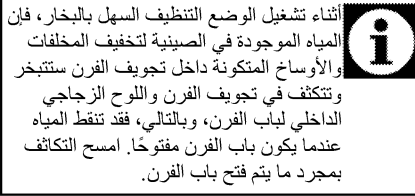
1. افتح باب الموقد.



2. اجذب الجزء البلاستيكي المثبت بالجزء العلوي من الباب الأمامي باتجاهك، ثم أزله.

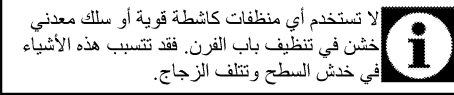
- 1 اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق
- *2 اللوح الزجاجي الداخلي (يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)
4. إذا كان منتجك مزوداً بلوح زجاجي داخلي(2)؛ كرر نفس الإجراء لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي (2).
5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2). ضع الزاوية المشطوفة للوح الزجاجي وبذلك يستقر مع الزاوية المشطوفة في الفتحة البلاستيكية.(إذا كان منتجك مزوداً بلوح زجاجي داخلي) يجب تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2) في الفتحة البلاستيكية بالقرب من اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1).
6. عند تركيب اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1)، تأكد من أن الجانب المطبوع للوح مواجهاً للوح الزجاجي الداخلي. من الهام استقرار الزاوية السفلية للوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1) الفتحة البلاستيكية السفلية.
7. ادفع الجزء البلاستيكي في اتجاه الإطار حتى تسمع صوت "طققة".

5. استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو إسفنج لتنظيف الأتربة العالقة ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.



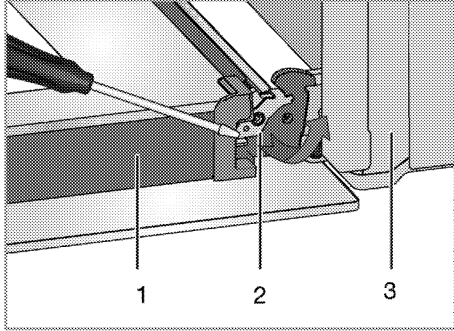
نظف باب الفرن

لتنظيف باب الموقد، استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنج لتنظيف المنتج، ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.

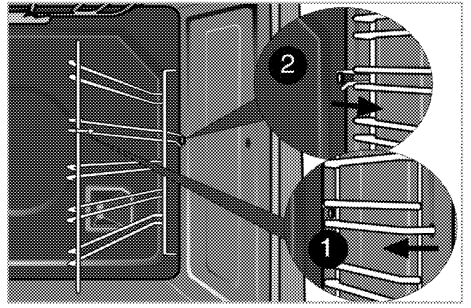


إزالة باب الموقد

1. افتح الباب الأمامي (1).
2. افتح المشابك الموجود بمببب المفصلة (2) الموجود على الجانب الأيمن والأيسر من الباب الأمامي بالضغط عليها لأسفل كما هو موضح بالشكل.

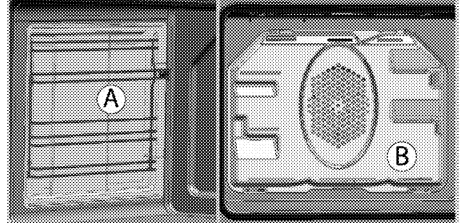


- 1 الباب
- 2 قفل المفصلي(موقف مغلق)
- 3 الفرن
- 4 قفل المفصلي(موقف فتح)



الجدران الحفازة

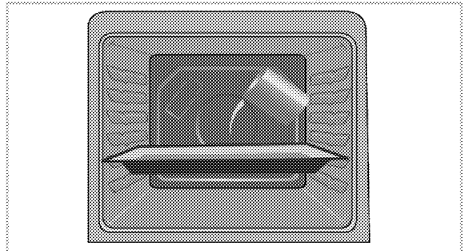
(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)
الجدران الجانبية الداخلية (A) و/أو الجدران الخلفي (B) بمنتجك يمكن أن يتم تكييفها بطبقة مينا حفازة. الجدران الحفازة بها درجة لون مط خفيفة و سطح حبيبي. يتعين ألا يتم تنظيف الجدران الحفازة للفرن. بفضل بنيتها المثقبة، تمتص الأسطح الحفازة الشحوم وبمجرد أن يتم تعبئة السطح بالشحوم، فإنها تبدأ في اللعان. في هذه الحالة، يوصى باستبدال الأجزاء.



التنظيف السهل بالبخار

يضمن التنظيف السهل لأن الأتربة (التي لم تنتظر لفترة طويلة) يتم تليينها بالبخار الذي يتكون داخل الفرن وتكثف قطرات المياه على الأسطح الداخلية للفرن.

1. عليك إزالة كافة الملحقات من داخل الفرن.
2. صب 500 مل من الماء في صينية الفرن وضع الصينية في الرف الثاني للفرن.



3. ضبط الفرن إلى السهل وضع التنظيف بالبخار وتشغيل على حرارة 100 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة.
4. افتح الباب وامسح الأسطح الداخلية للفرن بقطعة إسفنج أو قماش رطبة.

معلومات عامة

ستمند فترة الخدمة للمنتج وستقل المشكلات المتكررة إذا تم تنظيف المنتج على فترات زمنية منتظمة.

خطر:

افصل المنتج من مزود التيار قبل بدء أعمال الصيانة والتنظيف.

يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

خطر:

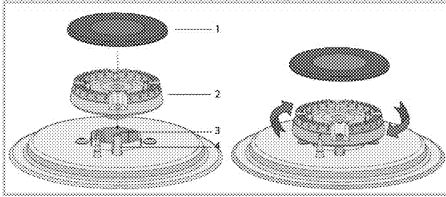
اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

3. قم بتنظيف الأجزاء غير القابلة للفك من الشعلة بقطعة قماش مبللة.
4. قم بتنظيف الشمعة والعنصر الحراري (في الموديلات المزودة بإشعال وعنصر حراري) بقطعة قماش رطبة بدرجة خفيفة. بعد ذلك، قم بتجفيفها بقطعة قماش نظيفة. تأكد من جفاف فتحات خروج اللهب والشعلة بشكل كامل. وإلا، فإن يتولد الشرر في نهاية الاشتعال.
5. عند تركيب الشوايات العلوية، انتبه لوضع حاملات الأواني بحيث تكون الشعلات في المنتصف.

تجميع أجزاء الموقد

بعد تنظيف الموقد، ضع الأجزاء كما هو موضح أدناه.



1 غطاء الشعلة

2 رأس الشعلة

3 حجيرة الشعلة

4 شمعة الشرر (في المنتجات المزودة بمشعل)

1. ضع رأس الشعلة بحيث تمر عبر شمعة الشرر (4). أدر رأس الموقد يمينًا ويسارًا للتأكد من استقراره في حجيرة الموقد.
2. ضع غطاء الموقد على رأس الموقد.

تنظيف لوحة التحكم

قم بتنظيف لوحة التحكم والمقابض بقطعة قماش مبللة ثم امسحها لتجفيفها.

إذا كان منتجك مجهزًا بمفاتيح/مقابض لا تقم بإزالة مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم.

فقد تتلف لوحة التحكم!

تنظيف الموقد

لتنظيف الجدران الجانبية (تختلف تبعًا لطراز المنتج).

(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)

1. أزل القسم الأمامي للحامل الجانبي بسحبه في عكس اتجاه الجدار الجانبي.
2. أخرج الحامل الجانبي تمامًا بسحبه باتجاهك.

تنظيف الموقد

تنظيف الشعلة

1. قم بإبعاد حوامل الأواني عن الموقد.
2. قم بفك جميع الأجزاء القابلة للفك من الشعلة، و قم بتنظيفها يدويًا بقطعة إسفنج والقليل من مواد التنظيف والماء الساخن.



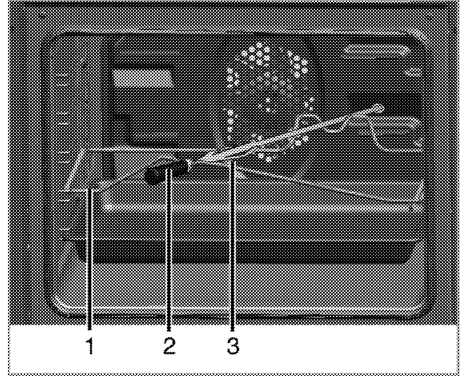
قد يلحق التلف بسطح الجهاز بفعل بعض مواد التنظيف أو المطهرات.

إذا لا تستخدم أي مواد تطهير قوية أو مساحيق/كريم التنظيف أو أدوات حادة.



لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.

- 1 إطار السيخ الدوار
 - 2 مقبض بلاستيكي *
 - 3 الشوكة
 - * (تختلف تبعاً لطراز المنتج).
- جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء



الشواء بالمشواة الكهربائية


الطعام	إكسسوارات للاستخدام	موضع الحامل	درجة الحرارة الموصى بها **(C°)	وقت الشواء (تقريباً)
الأسماك	مشبك شواء	5...4	250/max	25...20 دقيقة [§]
شرائح الدجاج	مشبك شواء	5...4	250/max	35...25 دقيقة
شرائح لحم الغنم	مشبك شواء	5...4	250/max	25...20 دقيقة
اللحم البقري المشوي	مشبك شواء	5...4	250/max	30...25 دقيقة [§]
شرائح لحم العجل	مشبك شواء	5...4	250/max	30...25 دقيقة [§]
الخبر المحمص *	مشبك شواء	4	250/max	3...1 دقيقة

[§] يتوقف على السمك
* التسخين الأولي لمدة 5 دقائق
** إذا تعذر ضبط درجة حرارة شواء منتجك، فتستعمل الشواية عند درجة الحرارة الموصى بها.

يتم إعداد وجبات الطعام في جدول الطهي هذا وفقاً للمواصفة
1-60350EN لتسهيل اختبار المنتج على معاهد الرقابة

الطعام	إكسسوارات للاستخدام	موضع الحامل	درجة الحرارة (بالدرجة المنوية)	وقت الطهي (بالدقيقة) (تقريباً)
الخبر المحمص	مشبك شواء	4	250/max	3...1 دقيقة
كرات اللحم (اللحم البقري) - 12 قطع	مشبك شواء	4	250/max	35...25 دقيقة

لم يتقلب الطعام بعد 15 دقيقة وقت الشواء الإجمالي.
يوصى بالقيام بالتسخين المسبق من 5 دقائق لكل الأطعمة.

60 ... 50	180	2		طبق معننى أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية**	صينية واحدة	قطيرة التفاح
<p>يوصى بالقيام بالتسخين المسبق لكل الأطعمة * قد لا يتم تزييد المنتج بهذه الملحقات ** لا يتم توفير هذه الملحقات مع المنتج. هذه الملحقات متاحة للشراء تجارياً.</p>						

3. نفذ عملية التسخين المسبق لمدة 5 دقائق، إذا تطلب الأمر.
« يضيء ضوء درجة الحرارة.

إيقاف تشغيل الشواية

1. أدر مقبض الوظيفة باتجاه وضع إيقاف التشغيل (العلوي).

الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق. في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواء الشديدة فقط.
لا تضع الطعام بعيداً أكثر من اللازم في مؤخرة المشواة. فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.



وظيفة السيخ الدوار

عند تحديد وظيفة المشواة، يبدأ محرك السيخ الدوار في الدوران.

محرك السيخ يعمل مع وظيفة الشواء. بمجرد أن يتم تشغيل وظيفة الشواء يتم توصيل وفصل مسخن الشواء بشكل متقطع. في الوقت الذي تتم فيه تفعيل مسخن الشواية فإن محرك السيخ يعمل وعند إيقاف تفعيله يتوقف محرك السيخ. هذا ليس عيباً.



- بعد تحديد وظيفة الشواية، قم بتسيخ اللحم أو الدجاج في السيخ باستخدام الشوكة (3).
- أدخل السيخ الدوار في فتحة في موتور التدوير الموجود بالجدار الخلفي للموقد.
- ضع السيخ الدوار في إطار السيخ.
- ضع الإطار في الحامل المناسب بالموقد.
- ضع صينية على أحد الحوامل السفلية لتجميع الدهون المتساقطة. ضع بعض الماء في الصينية لتسهيل عملية التنظيف.
- لا تنس إزالة المقبض البلاستيكي من السيخ الدوار. (تختلف تبعاً لطراز المنتج.)
- عند اكتمال عملية الطهي، ثبت المقبض البلاستيكي وأخرج الطعام من الموقد. (تختلف تبعاً لطراز المنتج.)

نصائح عند خبز الكعك

- إذا كانت الكعكة جافة جداً، قم بزيادة درجة الحرارة 10 درجات مئوية وقم بتقليل وقت الطهي.
- إذا كانت الكعكة رطبة، استخدم سائل أقل أو قم بتخفيض درجة الحرارة بمقدار 10 درجة مئوية.
- إذا كانت الكعكة داكنة للغاية من الأعلى، ضعها على الرف السفلي، وقم بتخفيض درجة الحرارة وزيادة وقت الطهي.
- إذا كانت مطهوه جيداً من الداخل ولكنها لزجة من الخارج استخدم سائل أقل، وقم بتخفيض درجة الحرارة وزيادة وقت الطهي.

نصائح عند خبز المعجنات

- إذا كانت المعجنات جافة جداً، قم بزيادة درجة الحرارة 10 درجات مئوية وقم بتقليل وقت الطهي. رطب طبقات العجين بالصلصة المكونة من اللبن والزيت والبيض واللبن الرائب.
- إذا أخذت المعجنات وقتاً طويلاً في الخبز، انتبه أن ثخانة المعجنات التي قمت بإعدادها لا تتجاوز عمق الصينية.
- إذا احمر الجزء العلوي من المعجنات، ولكن الجزء السفلي لم يتم طهوه، تأكد من أن مقدار الصلصة التي قمت باستخدامها مع المعجنات ليست كثيرة في أسفل المعجنات. جرب توزيع الصلصة بشكل متساو بين طبقات العجين وفوقها للحصول على تحميص متساو.

طهي المعجنات وفقاً للوضع ودرجة الحرارة الموضحة في جدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي لم يتحول إلى اللون البني بالدرجة الكافية بعد، ضعها في رف أقل طبقة في المرة التالية.



نصائح لطهي الخضراوات

- إذا نفذت السوائل من طبق الخضراوات وأصبح جافاً جداً، قم بطهوه في قدر ذو غطاء بدلاً من الصينية.
- الأواني المغلقة ستحتفظ بسوائل الطبخ.
- إذا لم يتم طهو طبق الفواكه، قم بغلي الفواكه مسبقاً أو قم بإعدادها مثل الفواكه المعلبة وضعها في الفرن.

كيفية تشغيل المشواة

تحذير
أغلق باب الفرن أثناء عملية الشواء.
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!



- أدر مقبض ضبط الوقت عكس اتجاه عقارب الساعة إلى رمز اليد عند الشوي.

تشغيل الشواية

1. أدر مقبض الوظيفة في اتجاه رمز الشواية المطلوب.
2. ثم، حدد درجة حرارة الشوي المطلوبة.

« يتم تسخين الفرن حتى الوصول إلى الحرارة المضبوطه مسبقاً ويحتفظ بهذه الحرارة حتى نهاية وقت الطهي المحدد. فور انتهاء وقت الطهي، يور مقبض إعداد الوقت في عكس اتجاه عقارب الساعة تلقائياً. يتم سماع صوت تنبيه يدل على انتهاء الوقت المضبوط ويتم قطع التيار الكهربى.

إيقاف تشغيل الموقد قبل انتهاء الوقت المحدد
 1. أدر مقبض ضبط الوقت عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف.
 2. أوقف تشغيل الموقد باستخدام مقبض الوظيفة ومقبض درجة الحرارة.
جدول أوقات الطهي

إذا كنت لا ترغب في استخدام وظيفة الموقت، فأدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة وفي اتجاه رمز اليد.

التوقيتات في هذا الرسم مُعدة كدليل إرشادي. قد تختلف التوقيتات بسبب درجة حرارة الطعام، وكثافته، ونوعه، وتفضيلك للطهي.

5. أوقف تشغيل الموقد باستخدام مقبض إعداد الوقت ومقبض الوظيفة ومقبض درجة الحرارة.

التحميص والشواء

الرف الأول في الفرن هو الرف السفلي.

الطبق	عدد الصواني	إكسسوارات للاستخدام	وضع التشغيل	موضع الحامل	درجة الحرارة (بالدرجة المنوية)	وقت الطهي (بالدقيقة) (تقريباً)
الكعك في الصينية	صينية واحدة	صينية قياسية*	☐	3	180	30 ... 25
الكعك المطهي في قالب	صينية واحدة	قالب كعكة على مشبك شواء**	☐	2	180	50 ... 40
الكعك الصغير	صينية واحدة	صينية قياسية*	☐	3	160	35 ... 25
الكعك الأسفنجي	صينية واحدة	وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء**	☐	3	160	35 ... 25
البيسكويت	صينية واحدة	صينية معجنات*	☐	3	180	30 ... 25
معجنات الفطائر	صينية واحدة	صينية قياسية*	☐	2	200	40 ... 30
المعجنات المسمة	صينية واحدة	صينية قياسية*	☐	2	200	35 ... 25
الخميرة	صينية واحدة	صينية قياسية*	☐	2	200	45 ... 35
لازانيا	صينية واحدة	وعاء مستطيل من الزجاج / المعدن على مشبك شواء**	☐	3 - 2	200	40 ... 30
البيتزا	صينية واحدة	صينية قياسية*	☐	2	220 ... 200	20 ... 15
شرائح اللحم البرقي (كاملة) / مشوية	صينية واحدة	صينية قياسية*	☒	3	دقيقة 25 max/250 190 ... 180	120 ... 100
سيفان الضان (الكسرولة)	صينية واحدة	صينية قياسية*	☒	3	دقيقة 25 220 ثم 190 ... 180	90 ... 70
الدجاج المشوي (1.8-2 كجم)	صينية واحدة	صينية قياسية*	☒	2	دقيقة 15 max/250 190 ... 180	80 ... 60
لحم الديك الرومي (5.5 كجم)	صينية واحدة	صينية قياسية*	☒	1	دقيقة 25 max/250 190 ... 180	210 ... 150
الأسماك	صينية واحدة	صينية قياسية*	☒	3	200	30 ... 20

يوصى بالقيام بالتسخين المسبق لكل الأطعمة.
 * قد لا يتم تزويد المنتج بهذه الملحقات
 ** لا يتم توفير هذه الملحقات مع المنتج. هذه الملحقات متاحة للشراء تجارياً.

جدول الطهي لوجبات الاختبار

يتم إعداد وجبات الطعام في جدول الطهي هذا وفقاً للمواصفة I-60350EN لتسهيل اختبار المنتج على معاهد الرقابة

الطبق	عدد الصواني	إكسسوارات للاستخدام	وضع التشغيل	موضع الحامل	درجة الحرارة (بالدرجة المنوية)	وقت الطهي (بالدقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة	صينية واحدة	صينية قياسية*	☐	3	140	30 ... 20
الكعك الصغير	صينية واحدة	صينية قياسية*	☐	3	160	35 ... 25
الكعك الأسفنجي	صينية واحدة	وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء**	☐	3	160	35 ... 25

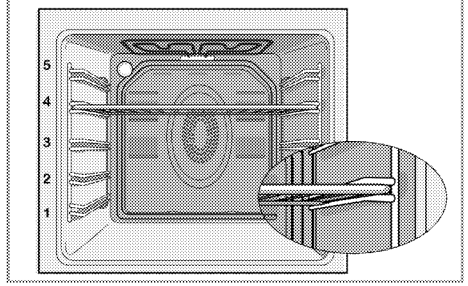
الشواية + المروحة



لا يكون تأثير الشوي كبيراً كما هو الوضع في حالة الشوي الكامل

- ضع قطعاً صغيرة أو متوسطة الحجم في موضع الرف الصحيح أسفل سخان المشواة لشيها.
- قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.

لا تجعل الشواية السلكية تقف في مواجهة الجدار الخلفي للموقد. أمل الشواية السلكية للجزء الأمامي من الحامل واجعلها تستقر بمساعدة الباب للحصول على أداء جيد للشواية. (تختلف تبعاً لطراز المنتج.)



الشوي الكامل المزود بالسخن الدوار



الشوي الكامل والسخن الدوار قيد التشغيل. تعد مناسبة للشوي وعمل المشويات باستخدام قطع كبيرة من اللحم.

أوضاع التشغيل

قد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل الموضحة هنا عن الترتيب على المنتج الموجود لديك.

المُعزّز



تستخدم هذه الوظيفة لتسخين الموقد بسرعة، ولا تعد هذه الوظيفة مناسبة لطهي الطعام.

- حدد درجة الحرارة المطلوبة بعد تحديد هذه الوظيفة. يضيء ضوء درجة الحرارة ويتم تسخين الموقد. ينطفئ الضوء بعد اكتمال عملية التسخين. حدد الآن الوظيفة المطلوبة لطهي الطعام.

التسخين العلوي والسفلي



التسخين العلوي والسفلي قيد التشغيل. يتم تسخين الطعام من الجزء العلوي والسفلي في نفس الوقت، على سبيل المثال، يعد مناسباً للكعك والمعجنات أو الكعك والكسولات في قوالب الخبز. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.

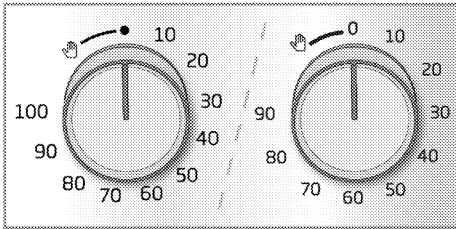
التسخين السفلي



التسخين السفلي فقط قيد التشغيل. يعد مناسباً للبيتزا والأطعمة التي تريد إكسابها اللون البني من أسفل. لايد من استخدام هذه الوظيفة للتنظيف السهل بالبخار أيضاً.



استخدام ساعة الموقد



بدء الطهي

للتشغيل الموقد، يجب تحديد وضع الطهي ودرجة الحرارة المطلوبة، ثم تقم بضبط الوقت. وإلا، فلن يعمل الفرن.



1. أدر مقبض ضبط الوقت باتجاه عقارب الساعة لضبط وقت الطهي.
2. ضع الطبق في الفرن.
3. حدد وضع التشغيل ودرجة الحرارة، راجع كيفية تشغيل الموقد الكهربائي، صفحة 22.

الجزء السفلي المدعم للمروحة/التسخين العلوي



التسخين العلوي والتسخين السفلي بالإضافة إلى المروحة (في الجدار الخلفي) قيد التشغيل. يتم توزيع الهواء الساخن بالتساوي خلال الموقد بصورة سريعة بفضل المروحة. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.

معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشّي

تحذير



أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!
قد يصبح الجهاز ساخناً أثناء استخدامه. لا تقم مطلقاً بلمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك. وحافظ على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز!
استخدم دوماً القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

خطر:



توخ الحرص عند فتح باب الفرن حيث قد تتسرب الأبخرة.
البخار الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك و/أو عينيك.

نصائح عند الخبز

- استخدم ألواح معدنية مطلية لا يلتصق الطعام بها أو أواني من الألومنيوم أو قوالب السليكون المقاومة للحرارة.
- استغل المساحة المتوفرة على الحملات أحسن استغلال.
- ضع قالب الخبز في منتصف الحامل.
- حدد الموضع الصحيح للحامل قبل تشغيل الموقد أو الشواية. تجنب تغيير موضع الحامل عندما يكون الموقد ساخناً.
- ابق باب الفرن مغلقاً.

نصائح عند التحمير

- سيعمل تنبيل الدجاجة الكاملة والديك الرومي وشرائح اللحم الكبيرة ببتبيلة كعصير الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي على زيادة تحسن عملية الطهي.
- يستغرق طهي اللحم ذي العظم مدة أطول تقدر بحوالي 15 إلى 30 دقيقة قبل أن يتم طهيها عند مقارنتها بطهي شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظم.
- يتطلب كل سم من سُمك اللحم مدة من 4 إلى 5 دقائق تقريباً من وقت الطهي.
- اترك اللحم داخل الموقد لمدة 10 دقائق بعد انتهاء الوقت اللازم للطهي. من الأفضل توزيع عصير الليمون على كامل قطعة اللحم وعدم تسريبه عند تقطيع اللحم.
- ينبغي وضع السمك في الحامل الأوسط أو الحامل السفلي في اللوح المقاوم للحرارة.

نصائح عند الشّي

- عند شّي اللحم أو الأسماك والدواجن، فإنها تصبح بنية بسرعة، فأضف لها قشرة لذيذة ولا تدعها جافة. إن القطع المستوية، وأسياخ اللحم والسجق مناسبة تماماً للشّي مثلها مثل الخضروات التي بها كميات كبيرة من الماء كالطماطم والبصل.

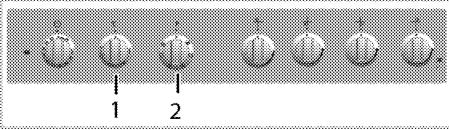
- وزع القطع ليتم شويها على الشواية السلكية أو في صينية الخبز المزودة بشواية سلكية بحيث لا تتجاوز المساحة التي تغطيتها قطع اللحم مساحة حجم السخان.
- أمل الرف السلكي أو صينية الخبز مع ضبط الشواية في الموقد بالمستوى المطلوب. إذا كنت تقوم بالشّي على الرف السلكي، فقم بإمالة صينية الخبز إلى الحامل السفلي لتجميع الدهون المتساقطة. ينبغي أن يكون حجم صينية الخبز التي سيتم إمالتها في حجم يغطي مساحة الشّي بالكامل. قد لا يتم توفير الصينية مع المنتج. أضف بعض الماء إلى صينية الخبز لتنظيفها فيما بعد بسهولة.

الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق. في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواء الشديدة فقط. لا تضع الطعام بعيداً أكثر من اللازم في مؤخرة المشواة. فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.



كيفية تشغيل الموقد الكهربائي

حدد درجة الحرارة ووضع التشغيل



- 1 مقبض الترومستات
- 2 مقبض الوظيفة
1. عيّن موقت الفرن إلى وقت الطهي المطلوب، راجع استخدام ساعة الموقد، صفحة 23.
2. اضبط مقبض الوظيفة إلى وضع التشغيل المطلوب.
3. اضبط مقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

« يتم تسخين الموقد إلى درجة الحرارة المطلوبة والحفاظ عليها. يظل مصباح الحرارة مشغلاً أثناء التسخين.

إيقاف تشغيل الموقد الكهربائي

قم بتبديل موقت الفرن إلى وضع الإيقاف.

عند ضبط الموقت إلى وقت معين، فسوف يتوقف تلقائياً، راجع استخدام ساعة الموقد، صفحة 23



أدر مقبض الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل (العلوي).

من الهام وضع الشواية السلكية على الحامل السلكي بشكل صحيح. يجب إدخال الشواية السلكية بين الحوامل السلكية كما هو موضح بالشكل.

بعد إشعال الغاز، استمر بالضغط على المفتاح لمدة 3-5 ثواني إضافية لتشغيل نظام الأمان. إذا لم يتم إشعال الغاز بعد أن قمت بالضغط على المفتاح وتركه، قم بتكرار نفس الإجراء بالاستمرار بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية.

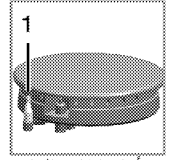
خطر:

حرر المفتاح إذا لم يشتغل الموقد في خلال 15 ثانية. انتظر 1 دقيقة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى. يوجد خطر تجمع الغاز والانفجار!



نظام أمان إغلاق الغاز (في بعض النماذج مع عنصر حراري)

كإجراء احترازي ضد الانفجار بسبب ازدياد تدفق المسائل في الشعلات، فهناك آلية أمان لإغلاق الغاز.



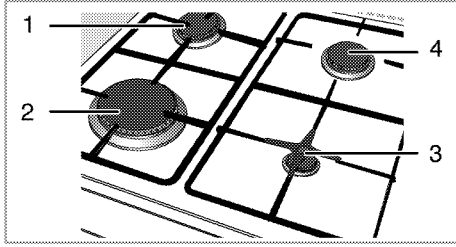
1. أمان إيقاف الغاز

ادفع المفتاح إلى الداخل ثم قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة لإشعال.

معلومات عامة حول الطهي



لا تملأ القدر بالمزيت بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المفرط للزيوت يجلب خطر الحريق. ولا تحاول إطلاقاً إطفاء النيران بالماء! عندما تنضرم النيران في الزيوت، قم بتغطيتها ببطانية نيران أو قماش رطب. قم بإيقاف الموقد عن العمل إذا كان من الأمان فعل ذلك واتصل بإدارة النيران.



- 1 شعلة عادية 18-20 سم
- 2 شعلة سريعة 22-24 سم
- 3 شعلة مساعدة 12-18 سم
- 4 شعلة عادية 18-20 سم هي قائمة بالأقطار الموصى بها للأوعية التي يتعين استخدامها على الشعلات المصنفة.



تحذير
لا تستخدم مقالي الطبخ خارج حدود البعد المذكورة أعلاه. يسبب استخدام أكبر المقالي تسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح المجاورة ومقاوض التحكم. استخدام أصغر المقالي قد يجعل اللهب يتسبب في التعرض للحرق.

رمز النيران الكبير يشير إلى أعلى قوة طهي ورمز النيران الصغير يشير إلى أقل رمز طهي. في وضع الإيقاف (العلوي)، لا يتم ضخ الغاز للشعلات.

أشعال شعلات الغاز



يتم إشعال شعلات الغاز بمفاتيح الإشعال.

1. استمر في الضغط على مفتاح الموقد.
2. قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة نحو رمز النيران الكبير.
3. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح الإشعال. كرر العملية حتى يتم إشعال الغاز.
4. اضبط مقبض التحكم على طاقة الطهي المرغوبة.

إيقاف تشغيل شعلات الغاز

قم بلف مفتاح التدفئة إلى وضع الإيقاف (العلوي).

- قبل قلي الأطعمة، دائماً قم بتجفيفها وضعها برفق في الزيت الساخن. تأكد من إتمام ذوبان الأطعمة المجمدة قبل قليها.
- لا تغطي الأنية التي تستخدمها لتسخين الزيت.
- ضع الأواني والقدر بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض. لا تضع الأواني الغير متوازنة على الموقد.
- لا تضع الأواني والقدر على مناطق الطهي قيد التشغيل. حيث قد يصيبها التلف.
- تشغيل مناطق الطهي بدون أنية أو قدر عليها سيتسبب في تلف المنتج. قم بإيقاف تشغيل مناطق الطهي بعد إتمام الطهي.
- حيث أن سطح المنتج يمكن أن يكون ساخناً، فلا تضع أواني البلاستيك والألومنيوم عليه.
- لا ينبغي استخدام هذه الأواني أيضاً للاحتفاظ بالطعام.
- استخدم الأواني أو القدر مسطحة القاع فقط.
- ضع المقدار المناسب من الطعام في القدر والأواني. وبالتالي، لن ينبغي عليك أن تقوم بأي تنظيف غير ضرورية بمنع الأطباق من الفوران.
- لا تضع أغطية الأواني أو القدر على مناطق الطهي.
- ضع القدر بطريقة يكون مركزها على منطقة الطهي.
- عندما ترغب في تحريك القدر على منطقة طهي أخرى، قم برفعه ووضعها على منطقة الطهي التي ترغب فيها بدلاً من سحبها.
- **الطهي بالغاز**
ينبغي أن يتوافق حجم الأنية مع اللهب. قم بتعديل أسنة اللهب حتى لا تمتد لفاع الأنية ومركز الأنية على حامل الأواني.

نصائح لتوفير الطاقة

ستساعدك النصائح التالية على استخدام الجهاز بطريقة فعالة بيئيًا وموفرة للطاقة:

- استخدم صينيات ملونة مطلية بالميينا، تحسبًا لانتقال الحرارة.
- أثناء طهي وجباتك، قم بإجراء عملية تسخين مسبق إن تم النصح بذلك في دليل المستخدم أو إرشادات الطهي.
- أثناء الطهي، لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر.
- حاول أن تطبخ أكثر من طبق في نفس الوقت كلما أمكن.
- يمكنك الطهي بوضع طبقي طهي على الشواية السلكية.
- اطبخ أكثر من طبق واحد بعد الآخر. حيث سيكون الفرن ساخنًا أصلاً.
- يمكنك توفير الطاقة بإيقاف الفرن قبل انتهاء وقت الطهي ببضع دقائق. لا تفتح باب الموقد.
- اعمل دومًا على إذابة الثلج من الوجبات المجمدة قبل طهيها.
- عليك استخدام أواني/أوعية باغطية عند الطهي. إذا لم يكن هناك غطاء، قد يزداد استهلاك الطاقة 4 مرات.
- اختر الشعلة المناسبة لحجم قاعدة الوعاء المزمع استخدامه. ظواختر دوما حجم الأوعية الصحيح لوجباتك. قد تتطلب الأوعية الكبيرة استهلاك قدرًا أكبر من الطاقة.

الاستخدام الأول

عملية التنظيف الأولى للجهاز

قد يلحق التلف بسطح الجهاز بفعل بعض مواد التنظيف أو المطهرات. لذا لا تستخدم أي مواد تطهير قوية أو مساحيق/كريم التنظيف أو أدوات حادة.

1. أزل كافة مواد التغليف.
2. امسح أسطح الجهاز بقطعة قماش مبللة أو أسفنجية، ثم امسحها بقطعة قماش للتجفيف.

التسخين الأولي

يجب تسخين الجهاز لمدة 30 دقيقة ثم إيقاف تشغيله. لذا سيتم حرق أية بقايا طهي أو طبقات وإزالتها.

تحذير



أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

قد يصبح الجهاز ساخنًا أثناء استخدامه. لا تقم مطلقًا بلمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك. وحافظ على بقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز! استخدم دومًا القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

الفرن الكهربائي

1. أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد وضع السكون
4. حدد أعلى طاقة للشواية، راجع كيفية تشغيل الموقد الكهربائي، صفحة 22.
5. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.
6. أوقف تشغيل الموقد، راجع كيفية تشغيل الموقد الكهربائي، صفحة 22

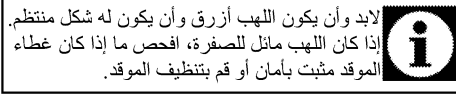
موقد الشبي

1. أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد أعلى طاقة للشواية، راجع كيفية تشغيل المشواة، صفحة 25.
4. قم بتشغيل الموقد لمدة 15 دقيقة.
5. أوقف تشغيل الشواية، راجع كيفية تشغيل المشواة، صفحة 25

قد تنبعث بعض الروائح والأدخنة لمدة ساعتين أثناء التشغيل لأول مرة. هذا أمر طبيعي. تأكد من أن تهوية الغرفة جيدة لإزالة الأدخنة والروائح. تجنب الاستنشاق المباشر للدخان والروائح المنبعثة.

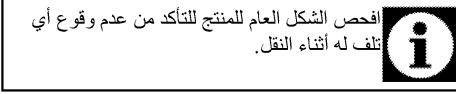
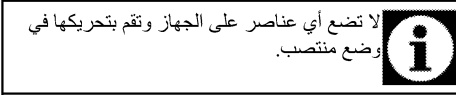


- 4. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتنشيط.
- 5. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر أسنة اللهب.

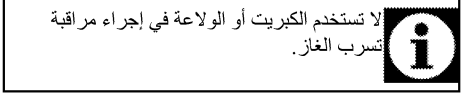


التخلص من المنتج القديم

- قم بتخزين الجهاز في صندوقه الأصلي وقم بنقل الجهاز في الصندوق الكرتوني الأصلي الخاص به. اتبع التعليمات المكتوبة على الصندوق. إذا لم يكن لديك الصندوق الأصلي، قم بلف الجهاز بالغطاء ذو الفقاع أو بالورق المقوى السميك وقم بربطه بإحكام لتجنب تلفه أثناء النقل.
- لتجنب تسبب الرف السلبي والصينية الموجودة داخل الفرن في إتلاف باب الفرن، ضع شريط من الورق المقوى داخل باب الفرن بحيث يحاذي موضع الصينيات. قم أيضاً بإحكام ربط باب الفرن بجدرانه الجانبية.
- قم بإحكام تثبيت الأغطية ودعامات الأواني بشرائط لاصق.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.



- حيث سيحدث الجزء المبلل بالصابون رغوة في حالة وجود تسرب. في هذه الحالة، افحص وصلة الغاز مرة أخرى.
- في حالة احتواء المنتج على مخرجي غاز، تأكد من إغلاق مخرج الغاز غير المستخدم باستخدام سدادة مصممة. جيز رغوة صابون وضعها على نقطة توصيل السدادة المصممة لفحص تسرب الغاز. حيث سيحدث الجزء المبلل بالصابون رغوة في حالة وجود تسرب. في هذه الحالة، افحص وصلة السدادة المصممة مرة أخرى.
- كبديل عن الصابون، يمكنك استخدام البخاخات المخصصة لفحص تسرب الغاز المتوفرة تجارياً.

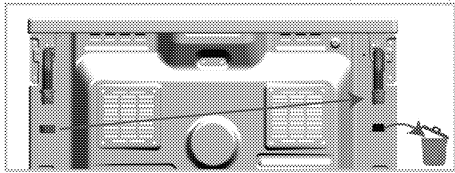


- ادفع المنتج باتجاه حائط المطبخ.
- **ضبط أقدام الموقد**
قد تتسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أواني الطهي. يمكن تفادي حدوث هذا الموقف الخطر بوضع المنتج بشكل مستوي ومتوازن.
- من أجل سلامتك، يرجى التأكد من المنتج موضوع بشكل مستوي وذلك بضبط الأرباع الموجودة بالجزء السفلي عن طريق التدوير لليمين أو لليسار وقم بالمحاذاة بشكل مستوي على السطح المخصص للعمل.

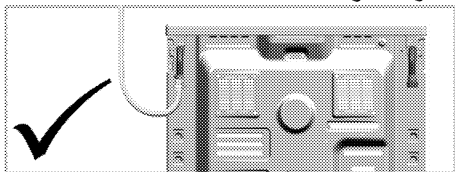
المراجعة النهائية

1. أعد توصيل المنتج بمصدر التيار الرئيسي.
2. قم بفحص الوظائف الكهربائية.
3. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.

فقم بإزالة السدادة البلاستيكية والتخلص منها. أخرج السدادة المصمتة وأغلق مخرج خرطوم الغاز في حالة عدم إجراء توصيل الغاز باستخدام حشية ختم جديدة (غير مستعملة).

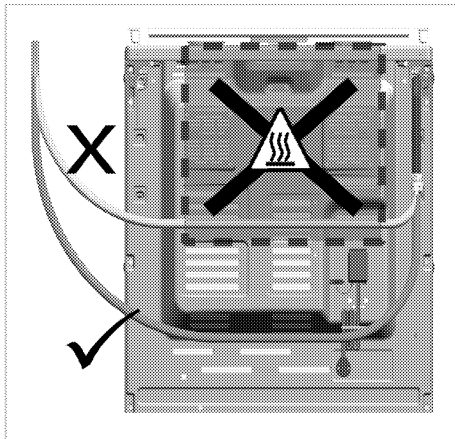


قم بإجراء توصيل الغاز على النحو الموضح في الشكل أدناه، وذلك على مخرج خرطوم الغاز بالقرب من أسطوانة الغاز المسال.



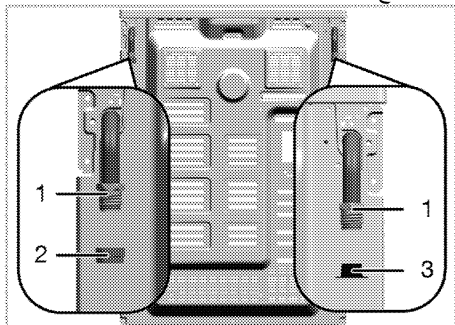
خطر نشوب حريق:

- إذا لم تقم بإجراء التوصيل وفقاً للتعليمات الموضحة أدناه، فسيكون هناك خطر تسرب الغاز ونشوب حريق. الغاز. ولا تتحمل شركتنا أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن ذلك.
- يجب عدم إجراء توصيل الغاز إلا بواسطة مقدم الخدمة المعتمد.
- يجب إجراء توصيل الغاز بالمننتج عبر مخرج خرطوم الغاز بالقرب من أسطوانة الغاز المسال تحديداً.
- يجب التخلص من السدادة البلاستيكية، وكذلك يجب إغلاق مخرج خرطوم الغاز الذي لن يتم استخدامه باستخدام السدادة المصمتة.
- عند إغلاق مخرج خرطوم الغاز الذي لن يتم استخدامه بسداده مصمتة، يتعين عليك استخدام حشية مانعة للتسرب جيدة وغير مستعملة.



في حالة احتواء المنتج على مخرجي غاز؛

- يكون أحد المخرجين مسدوداً بسدادة مصمتة، بينما يكون الآخر مسدوداً بسدادة بلاستيكية. قد يختلف موضع السدادة المصمتة وموضع السدادة البلاستيكية حسب المنتج.

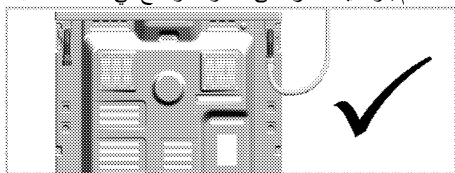


1 مخرج خرطوم الغاز

2 السدادة المصمتة

3 السدادة البلاستيكية

- قبل توصيل الغاز، تأكد من وجود أسطوانة غاز البترول المسال ومخرج خرطوم الغاز الخاص بالمنتج المطلوب توصيله بالغاز على نفس الجانب.
- إذا كانت أسطوانة غاز البترول المسال ومخرج خرطوم الغاز المسدود بسدادة بلاستيكية مواجهين لنفس الجانب، فقم بتوصيل الغاز على النحو الموضح في الشكل أدناه.



- إذا كانت أسطوانة غاز البترول المسال ومخرج خرطوم الغاز المسدود بسدادة بلاستيكية مواجهين لنفس الجانب،

خطر:

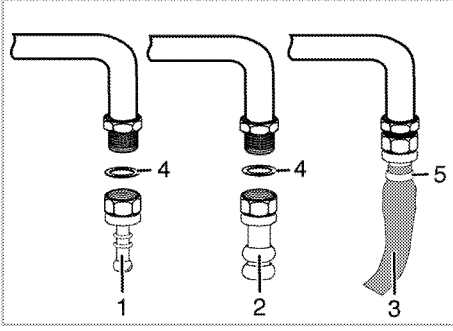
يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بالشكل الذي لا يتسبب في ملامسته بالأجزاء المتحركة حوله ولا يجعله ينحصر عند تحرك الأجزاء المتحركة. (مثل الأدراج). كما يجب ألا يكون موجوداً في المساحات التي قد يتعرض فيها للضغط.

خطر:

يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو مثبتاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز. يوجد خطر الانفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.

فحص التسرب عند نقطة التوصيل

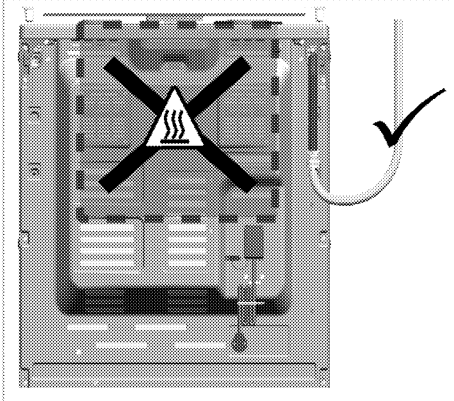
- تأكد من إغلاق جميع مقابض المنتج. تأكد من فتح مصدر الغاز. جهز رغوة صابون وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.



- 1 طرف الخرطوم بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG)
- 2 طرف الخرطوم بالنسبة للغاز الطبيعي (NG)
- 3 خرطوم الأمان
- 4 حلقة منع تسرب على هيئة حرف O (الحشية)
- 5 المشبك

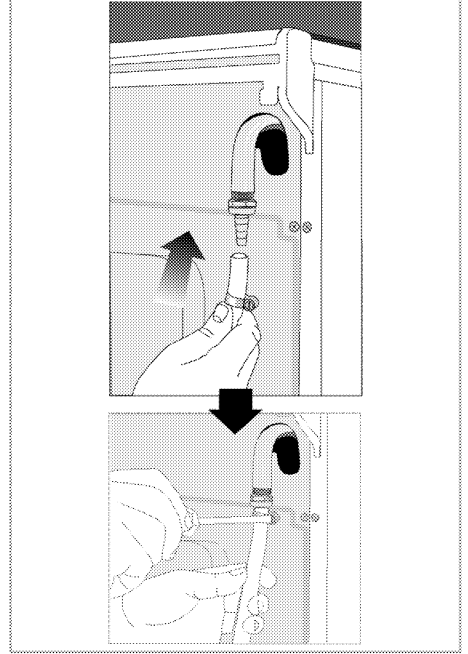
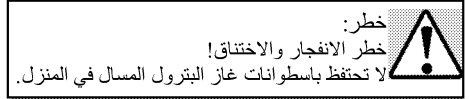
في حالة احتواء المنتج على مخرج غاز واحد فقط:

- قبل توصيل خرطوم الغاز، تأكد من وجود مخرج خرطوم الغاز في ظهر المنتج في نفس جانب المنتج الموجودة به أسطوانة الغاز المسال (LPG).

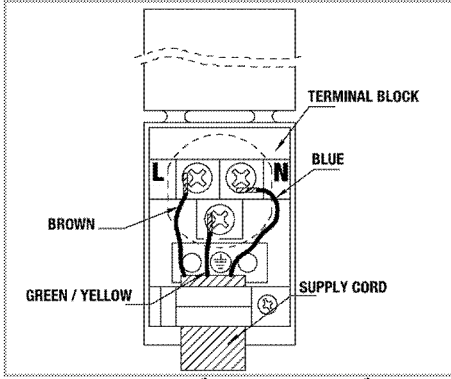


- في حالة عدم تركيب مخرج خرطوم الغاز وأسطوانة LPG على نفس الجانب، تأكد من عدم مرور الخرطوم عبر المنطقة الساخنة عند توصيله.

- ركب مشبك التركيب على أحد طرفي الخرطوم. اغمر طرف الخرطوم المركب به المشبك في ماء مغلي لمدة دقيقة واحدة لتثبيتته.
- أدخل طرف الخرطوم الملين بالكامل في رأس الخرطوم الحاد بالمنتج. وأخيراً، أحكم ربط المشبك بالكامل باستخدام مفك مسامير.
- كرر نفس الإجراء مع الطرف الآخر للخرطوم وأكمل توصيل منظم الغاز.
- لا تنس إجراء مراقبة تسرب الغاز.
- إذا رغبت لاحقاً في استخدام الجهاز بنوع غاز مختلف، فيجب الرجوع لمركز الخدمة المعتمد لتنفيذ التحويل المطلوب.



إذا كان الكابل مرفقًا مع المنتج:

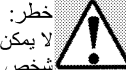


2. بالنسبة للتوصيل على مرحلة واحدة، قم بالتوصيل كما هو

موضح أدناه:

- الكابل البني = L (كهرباء)
- الكابل الأزرق = N (متعادل)
- الكابل الأخضر/الأصفر = (E) (الطرف الأرضي)

وصلة الغاز



لا يمكن توصيل الجهاز بنظام تزويد الغاز سوى عبر شخص مؤهل ومفوض.
خطر الانفجار أو التسمم بسبب الإصلاحات غير الاحترافية!
لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.



قبل بدء العمل في تركيب الغاز، يُرجى إغلاق مصدر الإمداد بالغاز.
يوجد خطر وقوع انفجار!

- أوضاع ضبط الغاز وقيمه موضحة على الملصقات (أو على ملصق النوع).
- احصل على خرطوم الغاز البلاستيكي ومشبك التنبيت قبل إجراء توصيل الغاز. يجب ألا يزيد القطر الداخلي لخرطوم الغاز البلاستيكي عن 10 مم، ولا يزيد طوله عن 150 سم.

جهازك مُعد للعمل بغاز البترول المسال.



توصيل خرطوم الغاز

- سيتم تنفيذ توصيل الغاز بمنجك بواسطة الخدمة المعتمدة.
- فم بتوصيل المنتج لديك بحيث يكون قريبًا من وصلة الغاز وبحيث يتجنب تسرب الغاز.

بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسؤولية عن أية أضرار قد تنجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقًا للتشريعات المحلية.

خطر:



لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التنبيت الصحيح.
لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.

خطر:



جب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتًا أو منتهيًا أو موضوعًا بحيث يعيق الحركة أو ملامسًا للأجزاء الساخنة بالجهاز.
لا بد من استبدال كابل الطاقة التالف من قبل فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!

يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يمكن مشاهدة بطاقة التصنيف عندما يكون الباب مفتوحًا أو عندما يكون الغطاء السفلي مغنوخًا أو قد توجد بطاقة التصنيف في الجدار الخلفي للوحدة وذلك حسب نوع الوحدة.
يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية!

خطر:



قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يُرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي.
يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

توصيل كابل الطاقة



أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقابس المناسب للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرة بدون استخدام مأخذ التيار / المقبس / الخط.

1. إذا كان من غير الممكن فصل جميع الأقطاب من مصدر الإمداد بالطاقة، فيجب توصيل وحدة فصل مع وجود خلوص تلامس قدره 3 ملم كحد أدنى (وحدات المنصهر، ومفاتيح أمان الخط، ومفاتيح التحكم في التيار) ويجب أن تكون جميع الأقطاب في وحدة الفصل هذه مجاورة (وليس فوق) للمنتج وفقًا لتوجيهات مؤسسة المهندسين الكهربائيين (IEE). قد يتسبب عدم مراعاة هذه الإرشادات في حدوث مشكلات في التشغيل مع إبطال ضمان هذا المنتج.
تعد الحماية الإضافية التي يوفرها قاطع دائرة الكهرباء الزائدة أمرًا مؤسسى به.

700	13-11.5
800	15.5-13
900	17-15.5
1000	19-17
1250	24-19

الغرف التي لا تحتوي على أبواب و/أو نوافذ قابلة للفتح والتي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية

إذا لم يكن للغرفة المركب بها الجهاز باب و/أو نافذة تفتح مباشرة على البيئة الخارجية، فيجب أن ينظر في منتجات أخرى توفر فتحة تهوية ثابتة غير قابلة للتعديل والعلق وتلي إجمالي الحد الأدنى من متطلبات فتحة التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أعلاه. كما ينبغي اتباع ما تشير به لوائح البناء.

إذا كانت غرفة أو مساحة داخلية تحتوي على أكثر من جهاز غاز، فينبغي توفير مساحة تهوية إضافية على رأس المتطلبات الموجودة في الجدول أعلاه. يجب أن تكون مساحة التهوية الإضافية مناسبة للوائح أجهزة الغاز الأخرى.

يجب أيضاً أن يكون هناك خلوص 10 مم على الأقل أدنى الحافة السفلى للباب الذي يفتح على البيئة الداخلية في الغرفة المركب بها الجهاز. يجب أن تتأكد من أن الأشياء مثل السجاد وأغطية الأرض وغيرها لا تؤثر على مساحة الخلوص عند إغلاق الباب.

يمكن أن يوضع الموقد في المطبخ أو مطبخ / مطعم أو غرفة نوم وجلس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 متراً³.

لا تترك هذا الجهاز في حجرة أقل من مستوى سطح الأرض إلا إذا كانت مفتوحة بمستوى الأرض في جانب واحد على الأقل.

التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقاً لقواعد التركيب القانونية.

لا يتم بتركيب الجهاز بالقرب من الثلاثيات أو المجمدات (أجهزة الفريزر). حيث ستعمل الحرارة المنبعثة من الجهاز إلى زيادة استهلاك أجهزة التبريد للطاقة.

- ينبغي أن يقوم شخصان على الأقل بحمل المنتج.
- يجب وضع المنتج مباشرة على الأرض. يجب تجنب وضعه على قاعدة أو منصة.

يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه. قد يتلف الباب، أو المقابض، أو المفصلات.

التوصيل الكهربائي

قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دارة إيقاف مصغرة ذات سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل



تكون سلسلة التثبيت بأقصر طول ممكن لتجنب إمالة أو انحراف الفرن للامام ولتجنب إمالة الفرن إلى الجانب.

سلسلة تثبيت الموقد للمواقف غير مصممة بفتحة دعامة تعشيق.

تهوية الغرفة

تتطلب جميع الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الجدران منفذ تهوية دائماً أيضاً. يتم سحب الهواء المطلوب للاشتغال من هواء الغرفة، كما تنتبعث غازات العادم مباشرة في الغرفة. تعد التهوية الجيدة أمراً ضرورياً لتشغيل الأمان للجهاز.

الغرف ذات الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية

يجب أن تكون هناك فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية بالأبعاد المحددة في الجدول الموجود أدناه وفق إجمالي طاقة الغاز للجهاز (إجمالي استهلاك طاقة الغاز من الجهاز موضحة في جدول المواصفات التقنية لدليل المستخدم هذا). إذا لم توجد فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب / النوافذ تتوافق مع إجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أدناه، فيجب إذاً وجود فتحة تهوية ثابتة إضافية في الغرفة لضمان تلبية إجمالي الحد الأدنى من متطلبات التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز. يمكن أن تشمل فتحات التهوية الثابتة فتحات للطوب ذو فتحات التهوية الموجود بالفعل، وأبعاد فتحة مجرى غطاء التهوية وغيرهما.

إجمالي استهلاك الغاز (ك.و)	الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم ²)
2-0	100
3-2	120
4-3	175
6-4	300
8-6	400
10-8	500
11.5-10	600

3 التركيب

- يمكن أيضاً استخدامه بحيث يقوم دون أن يستند على شيء. يجب توفير مسافة مقدارها 750 ملليمتر أعلى السطح الساخن.
- (*) إذا كان من المزمع تركيب غطاء الموقد أعلى الموقد، يرجى الرجوع إلى تعليمات مصنع غطاء الموقد الخاصة بارتفاع التركيب (650 ملم حد أدنى).
- يتوافق الجهاز مع فئة الجهاز 1، بمعنى أنه يمكن وضعه بحيث يستند الجانب الخلفي وجانب واحد على جداران المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي جهاز من أي حجم. ويمكن أن يكون أثاث المطبخ أو الجهاز الموضوع على الجانب الأخر من نفس الحجم أو أصغر.
- يجب أن تكون أي قطعة من قطع الأثاث المجاورة للجهاز في المطبخ مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية كحد أدنى).

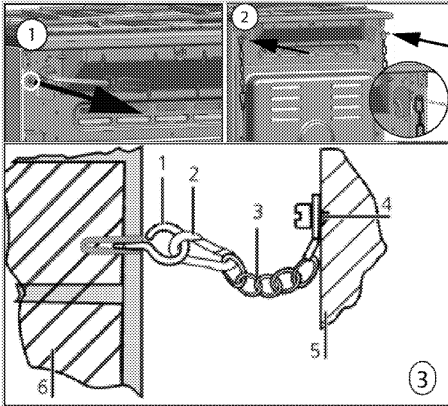
سلسلة السلامة

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلتي أمان؛

يجب تأمين الجهاز ضد السقوط باستخدام سلسلتي الأمان

المزودتين مع الفرن.

- 1) تثبيت الخطاف باستخدام وتد مناسب في جدار المطبخ (6)
- 2) وثق الخطاف (1) باستخدام سلسلة السلامة (3) إلى الخطاف بواسطة آلية الإغلاق (2).






- 1 خطاف التثبيت
- 2 آلية الإغلاق
- 3 سلسلة السلامة
- 4 ثبت السلسلة بإحكام في مؤخرة الفرن
- 5 مؤخرة الفرن
- 6 جدار المطبخ

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلة أمان واحدة؛

يجب تأمين الجهاز ضد الأرجحة باستخدام سلسلة الأمان المزودة مع الفرن.

اتبع الخطوات التالية في الصورة لتأمين سلسلة الأمان لمنتجك.

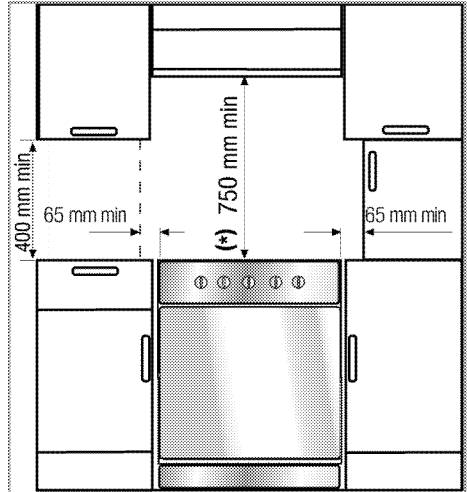
ليظل الضمان ساري المفعول، ينبغي أن يقوم الفني المؤهل بتركيب الجهاز وفقاً للوائح الحالية.

 <p>يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.</p>
<p>خطر:</p>  <p>جب تركيب الجهاز وفقاً لكافة لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية.</p>
<p>خطر:</p>  <p>قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصرياً المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب، لا تقم بتركيبه.</p> <p>فالمنتجات التالفة تتسبب في مخاطر على سلامتك.</p>

قبل تركيب الجهاز

لضمان أن فتحات الهواء تظل تحت الجهاز، يوصى بتركيب هذا الجهاز على سطح صلب ولا تنغمس الأرجل في أي سجاد أو أرضية ناعمة.

ينبغي أن تكون أرضية المطبخ قادرة على تحمل وزن الجهاز بالإضافة إلى الوزن الإضافي لأواني الطهي وأواني الخبز والطعام.



يمكن استخدامه مع وحدات المطبخ من أي جانب

وليصح لديك مسافة الحد الأدنى 400 مم فوق مستوى لوح التسخين وينبغي ترك مسافة خلوص جانبية قدرها 65 مم بين الجهاز وأي جدار أو جدار داخلي أو خزانة طويلة.

المواصفات الفنية

بيانات عامة	
الأبعاد الخارجية (الارتفاع/ العرض/ العمق)	850 ملم/ 600 ملم/ 600 ملم
الجهد الكهربائي/ التردد	220-240 فولت ~ 50 هرتز
إجمالي استهلاك الطاقة	2.4 كيلو واط
نوع الكابل/ المقطع	دقيقة FG-VV05H 3 x 1,5 ملم ²
نوع الغاز/ الضغط	30-28/30 LPG مللي بار
إجمالي استهلاك الغاز	7.9 كيلو واط
الموقد	
الشعلات	
المؤخرة اليسرى	شعلة عادية
الطاقة	2 كيلو واط
المقدمة اليسرى	شعلة سريعة
الطاقة	2.9 كيلو واط
المقدمة اليمنى	شعلة مساعدة
الطاقة	1 كيلو واط
المؤخرة اليمنى	شعلة عادية
الطاقة	2 كيلو واط
الموقد / المشواة	
الموقد الرئيسي	مزود بمروحة
المصباح الداخلي	15-25 واط
استهلاك الطاقة بالشواية	2.2 كيلو واط

الأساسيات: معلومات حول بطاقة تصنيف الطاقة للمواقد الكهربائية وفقا لمعيار IEC 60350-1 / EN 60350-1. هذه القيم موصى بها وفقا للحمل القياسي لوظائف السخانات من أسفل لأعلى أو التسخين بواسطة المراوح (إن وجدت) يتم تحديد فئة كفاءة الطاقة وفقا للأولوية التالية بناء على ما إذا كانت الوظائف ذات الصلة موجودة في المنتج أم لا. 1- الطهي بالمروحة الاقتصادية، 2- الطهي البطيء، 3- الطهي السريع، 4- الحرارة العلوية والسفلية مع المروحة، 5- التسخين العلوي والسفلي.

<p>تم الحصول على القيم الواردة في بطاقات المنتج أو في المستندات المرفقة معه في ظروف معملية وفقا للمعايير ذات الصلة. وربما تختلف هذه القيم وفقا لظروف تشغيل المنتج وظروف البيئة المحيطة.</p>	<p>قد تختلف المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.</p>
	<p>الأشكال الواردة في هذا الدليل هي للتوضيح وقد لا تتوافق مع منتجك.</p>

جدول محقق الغاز

منطقة موضع الموقد	2 كيلو واط	2.9 كيلو واط	1 كيلو واط	2 كيلو واط
نوع الغاز/ ضغط الغاز	المؤخرة اليسرى	المقدمة اليسرى	المقدمة اليمنى	المؤخرة اليمنى
ضغط غاز 28/30 - 30 م بار	72	87	50	72

محتويات العبوة

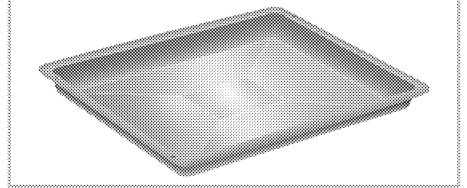


يمكن أن تتوفر الملحقات المرفقة وفقا لطراز المنتج. قد لا تتوفر كل الملحقات الواردة في دليل المستخدم في المنتج الخاص بك.

1. دليل المستخدم

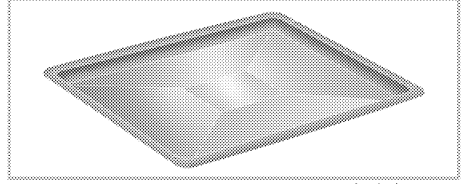
2. صينية قياسية

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشرائح اللحم الكبيرة.



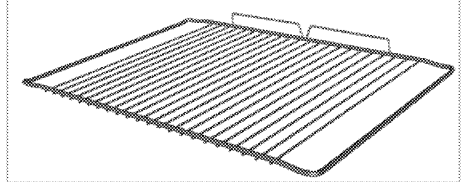
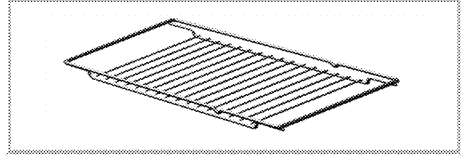
3. صينية معجنات

يوصى باستخدامه للمعجنات مثل الكعك والبسكويت.



4. مشبك شواء

يستخدم للتحمير ولوضع الطعام المزعم تحميره أو طهيته في أطباق على الرف المطلوب.

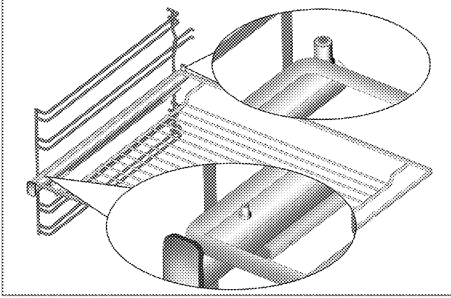
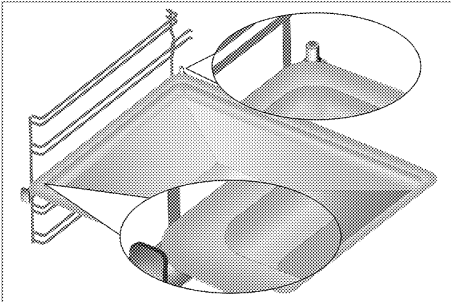


5. قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفف

التسكوبية بشكل صحيح. (هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)

تسمح الأرفف التسكوبية بتركيب الألواح والشواية السلكية وإخراجها بسهولة.

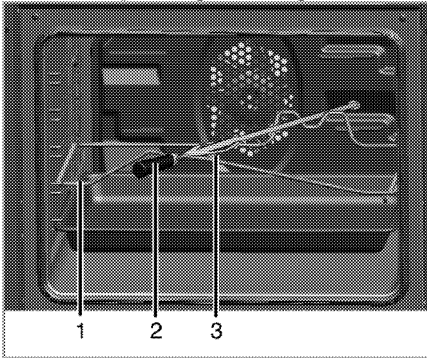
عند استخدام اللوح والشواية السلكية ذات الأرفف التسكوبية، تأكد من أن السنون الموجودة على الجزء الخلفي من الرف التسكوبي تواجه حواف الشواية السلكية واللوح.



6. الدجاج المشوي

يمكن استخدامه لشيء اللحوم والدواجن والأسماك من كافة الجوانب.

- قم بتثبيت الطعام المطلوب شيه بالسيخ الدوار باستخدام الشوكات.
- ضع إطار السيخ الدوار في الموقد في مستوى مجرى السيخ الدوار.
- أدخل الحافة الحادة للسيخ الدوار في مجرى السيخ الدوار وضع السيخ الدوار على إطار السيخ الدوار.
- أخرج مقبض السيخ عند الشوي.

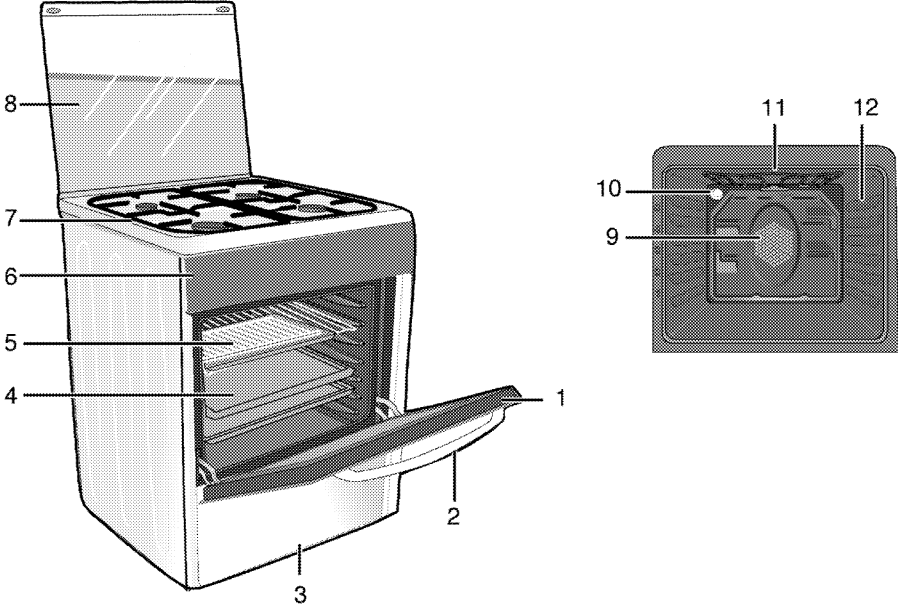


1 إطار السيخ الدوار

2 مقبض بلاستيكي *

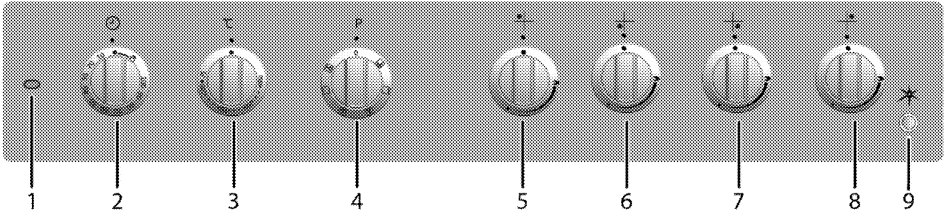
3 الشوكة

* (تختلف تبعًا لطراز المنتج.)



- 7 لوح الشعلة
8 غطاء علوي
9 محرك المروحة (لوح فولاذي خلفي)
10 مصباح
11 عنصر تسخين الشواية
12 مواضع الرفوف

- 1 الباب الأمامي
2 مقبض
3 الجزء السفلي
4 صينية
5 رف سلكي
6 لوحة التحكم



- 5 شعلة عادية المؤخرة اليسرى
6 شعلة سريعة المقدمة اليسرى
7 شعلة مساعدة المقدمة اليمنى
8 شعلة عادية المؤخرة اليمنى
9 زر الإشعال

- 1 مصباح الترومستات
2 مؤقت تلقائي (ذلك يعتمد على النموذج. قد يكون مؤقت المنتج الخاص بك 100 أو 90 دقيقة. في الرسم التوضيحي).
3 مقبض الترومستات
4 مقبض الوظيفة

التخلص من المنتج القديم

متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من المنتجات التالفة:



يتوافق هذا المنتج مع تشريعات WEEE للاتحاد الأوروبي (EU/19/2012) بحمل هذا المنتج رمز تصنيف محدد للتخلص من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE). تم تصنيع هذا الجهاز بأجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. وعلى ذلك، لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في نهاية فترة خدمته. عليك أخذه إلى مركز التجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية

والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لمعرفة أقرب مراكز التجميع.

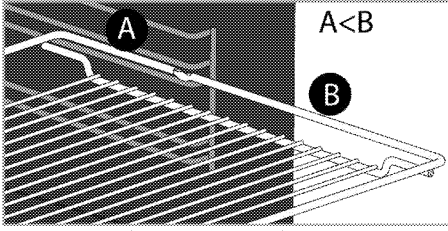
التوافق مع توجيهات RoHS:

يتوافق المنتج الذي قمت بشراؤه مع توجيهات RoHS للاتحاد الأوروبي (EU/65/2011). لا يحتوي على مواد ضارة أو محظورة مشار إليها في التوجيهات.

التخلص من مواد التغليف

- مواد التغليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف في مكان أمين بعيدا عن متناول الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل سليم وافرزها وفقا لتعليمات المخلفات المدورة. لا تتخلص منها مع المخلفات المنزلية العادية.

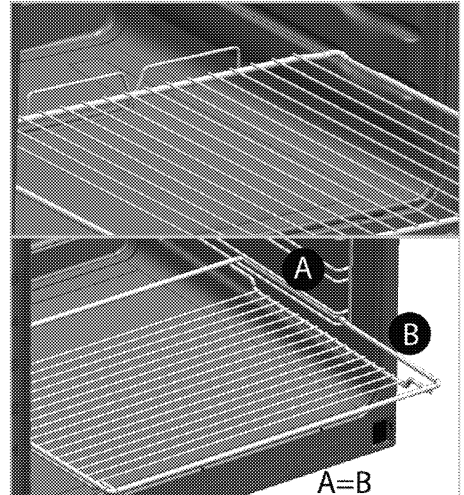
- يجب وضع المنتج مباشرةً على الأرض. يجب تجنب وضعه على قاعدة أو منصة.
- تحذير: الطهي بدون رقابة على الموقد يزيت أو سمن من الممكن أن يكون خطيراً وقد ينتج عنه حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، ولكن عليك غيقاف الجهاز ثم تغطية اللهب، أي، بغطاء أو بطانية مضادة للحريق.
- تنبيه: يجب الإشراف على الطهي.
- يجب الإشراف باستمرار على عملية الطهي السريع.
- تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.
- للاعتماد على لهب المنتج؛
- تأكد من تثبيت القابس في المقبس حتى لا يتسبب في شرارة كهربائية.
- لا تستخدم الكابلات التالفة أو المقطوعة أو كابلات التمديد إلا فيما عدا الكابل الأصلي.
- تأكد من عدم وجود أي سائل أو مائع على المقبس المثبت في الجهاز.
- تأكد من تثبيت وصلة الغاز حتى لا تتسبب في تسرب الغاز.
- الاستخدام المخصص له الجهاز
- تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.
- تنبيه: تنبيه يُستخدم هذا الجهاز لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الحجرة.
- يجب ألا يستخدم الجهاز في تسخين اللوحات تحت المشواة أو الفوط المعلقة
- أو فوط الأطباق أو ما إلى ذلك المثبتة على حوامل لأغراض التجفيف والتسخين.
- لن تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن التلف الذي يصيب الجهاز نتيجة للاستخدام غير السليم أو أخطاء التعامل.
- يمكن استخدام الجهاز لإزالة الثلج أو الخبز أو التحميص أو الشوي.
- السلامة بالنسبة للأطفال
- تحذير: قد تصبح الأجزاء الخارجية ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عنها.
- تشكل مواد التغليف خطراً على الأطفال. لذا احرص على إبعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال. يُرجى التخلص من كافة أجزاء مواد التغليف وفقاً للمعايير البيئية.
- منتجات الكهرباء و/أو الغاز خطيرة على الأطفال. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج أثناء عمله ولا تسمح لهم باللعب بالمنتج.
- لا تقم بوضع أي من العناصر التي يمكن للأطفال الوصول إليها فوق الجهاز.
- عندما يكون الباب مفتوحاً، لا تقم بتعليق أي مواد ثقيلة عليه ولا تدع الأطفال يجلسون عليه. حيث قد يسقط أو قد تتلف مفصلات الباب.



السفلي من الفرن. حيث قد يتسبب تراكم الحرارة في تلف الجزء السفلي من الفرن.

- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو كاشطات معدنية حادة حيث أنها من الممكن أن تخدش السطح الأمر الذي قد ينتج عنه تحطم الزجاج.
- لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.
- (تختلف تبعاً لطراز المنتج.) قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفق التلسكوبية بشكل صحيح.
- يوصى بوضع الشواية و/أو اللوح على الرف بشكل صحيح. أمل الشواية أو اللوح بين 2 القضيبين وتأكد من أنها متوازنة قبل وضع الطعام عليها (انظر الشكل التالي).

- لا تستخدم الفرن إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مكسوراً أو غير موجود.
- استخدم دوماً القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.
- ضع ورق الخبيز في وعاء الطبخ أو في إحدى ملحقات الفرن (صينية، سلك الشواء الخ) مع الطعام ومن ثم قم بوضع الجميع في فرن مسبق التسخين.
- قم بإزالة الأجزاء الزائدة من ورقة الخبيز من الملحق أو الوعاء حتى تمنع خطر لمس عناصر تسخين الفرن. لا تستخدم ورقة الخبيز عند درجة حرارة تشغيل الفرن أعلى من القيمة المحددة لورقة الخبيز. لا تضع ورقة الخبيز مباشرة على قاعدة الفرن.
- تحذير: تأكد من فصل كابل الطاقة من الجهاز أو من إغلاق قاطع دائرة الكهرباء قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا تقم بإغلاق الغطاء قبل أن تبرد الأسطح الساخنة أو الشعلات بصورة كافية.
- قم بتجفيف الغطاء العلوي قبل فتحه لتجنب أي تسريب للمياه إلى الأجزاء الخلفية أو الداخلية للموقد.
- يجب أن لا يتم تثبيت الجهاز وراء باب زينة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.



- تأكد من أن تيار المنصهر متوافق مع المنتج.
- سلامة المنتج
- تحذير: الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة. ويجب إبعاد الأطفال الذين لم يبلغوا الثامنة من العمر عن الجهاز إلا إذا تمت مراقبتهم باستمرار.
- لا تستخدم الفرن في حالة ضعف التمييز أو الضعف بسبب استخدام الكحول و/أو العقاقير.
- توخ الحرص عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. حيث يتبخر الكحول في درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق حيث يمكن أن تندلع النيران في حالة تلامسه مع الأسطح الساخنة.
- تأكد من عدم وجود مواد قابلة للاشتعال بجوار الجهاز وذلك لأن جوانب الجهاز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.
- أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- أبق كافة فتحات التهوية خالية من العوائق.
- لا تقم بتسخين حاويات الطعام المغلقة والأوعية الزجاجية. حيث يمكن أن يتسبب الضغط الذي قد ينشأ داخل الوعاء الزجاجي في انفجاره.
- لا تقم بوضع صينيات الخبز أو الأطباق أو الأواني المصنوعة من رقائق الألومنيوم مباشرة فوق الجزء
- تأريض الجهاز وفقاً للتشريعات المحلية.
- لا تغسل الجهاز أبداً برش أو صب المياه عليه. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!
- لا بد وأن يكون الجهاز غير متصل بالكهرباء أثناء عمليات التركيب، أو الصيانة، أو التنظيف، أو الإصلاح.
- إذا كان كابل الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل المصنع أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل لتجنب المخاطر.
- لا بد من تركيب الجهاز بحيث يمكن فصله تماماً من الشبكة. لا بد من توفير الفصل إما عبر قابس التيار، أو مفتاح مدمج في التوصيل الكهربائي الثابت، وفقاً للوائح المبنى.
- يصبح السطح الخلفي من الفرن ساخناً أثناء استخدامه. تأكد من أن وصلات الغاز / الكهرباء لا تلامس السطح الخلفي أو خلافه، فقد تتلف الوصلات.
- تجنب انحشار كابل التيار الرئيسي بين باب الفرن الساخن والإطار ولا تمرره أعلى الأسطح الساخنة. وإلا فقد ينصهر عازل الكابل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة ماس كهربائي.
- عند القيام بأي تعامل مع الأجهزة أو الأنظمة التي تعمل بالكهرباء، ينبغي أن يتم التعامل من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين.
- في حالة وجود تلف ما، أوقف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربائي الرئيسي. للقيام بذلك، أوقف تشغيل المنصهر في المنزل.

السلامة في حالة شم رائحة الغاز من موزع الغاز المحلي.

ما تفعل عند شم رائحة غاز

- لا تقم بإشعال أي نيران ولا تُدخن. لا تقم بتشغيل أي مفاتيح كهربائية (مثل مفاتيح المصابيح، أو جرس الباب، ... إلخ). لا تقم باستخدام الهاتف الثابت أو الهاتف المحمول. خطر الانفجار أو التسمم!

قم بفتح الأبواب والنوافذ.

قم بإغلاق كافة الصمامات بالأجهزة

التي تعمل بالغاز وعداد الغاز.

- قم بمراجعة كافة الأنابيب والتوصيلات للتأكد من إحكامها. إذا استمرت رائحة الغاز، فقم بمغادرة المبنى.

قم بتحذير الجيران.

قم بالاتصال بوحدة إطفاء الحرائق.

استخدم أحد الهواتف من خارج المنزل.

لا تقم بالدخول مرة أخرى إلى العقار

حتى يتم إخبارك بأنه من الأمان القيام

بذلك.

السلامة الكهربائية

- إذا كان هناك عطب بالجهاز، لا يجب تشغيله ما لم يتم إصلاحه من خلال وكيل الخدمة المعتمد. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!
- عليك عدم توصيل الجهاز سوى بخط/منفذ به طرف أرضي بالجهد والحماية على النحو المحدد في "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لا تكون شركتنا مسئولة عن أي مشكلات تنشأ بسبب عدم

حافظ على فتحات التهوية مفتوحة وقم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (غطاء جهاز تهوية ميكانيكي). ربما يستدعي استخدام الجهاز لفترة طويلة إلى وجود تهوية إضافية على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية إذا كانت موجودة.

- ينبغي فحص الأجهزة التي تعمل بالغاز والأنظمة بصورة دورية للتحقق من أدائها لوظائفها على نحو صحيح. يجب فحص المنظم، والخرطوم، ومشبكه بانتظام واستبدالهم في الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- قم بتنظيف شعلات الغاز بصورة دورية. ينبغي أن تكون أسنة لهب الشعلة زرقاء ومشتعلة بالتساوي.
- يجب استخدام هذا المنتج في غرفة تحتوي على جهاز استشعار أول أكسيد الكربون الذي تم ضبطه بشكل سليم ليعمل جيدًا. تأكد من أن جهاز استشعار أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح ويتم الحفاظ عليه كثيرًا. يجب تثبيت جهاز استشعار أول أكسيد الكربون على بعد 2 متر من المنتج.
- يعد الاشتعال الجيد أمرًا مطلوبًا في الأجهزة التي تعمل بالغاز. في حالة الاشتعال غير الكامل للشعلات، قد ينبعث غاز أول أكسيد الكربون. يعد أول أكسيد الكربون غاز عديم اللون وعديم الرائحة وسام للغاية وله تأثير قاتل حتى لو كان بكميات صغيرة جدًا.
- قم بطلب المعلومات الخاصة بأرقام هواتف طوارئ الغاز وإجراءات

1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.

الأجزاء الكهربائية. سيتسبب ذلك في مشكلات مع جهازك.

يجب أن لا بعملیات التركيب والإصلاح سوى وكلاء الخدمة المعتمدون. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم عن قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات ومن الممكن أن يتسبب ذلك في إبطال الضمان. قبل التركيب، اقرأ التعليمات بعناية.

لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان معيباً أو في حالة ظهور تلف واضح.

تأكد من إغلاق مفاتيح ومقابس الوظائف بعد كل استخدام.

السلامة عند التعامل مع الغاز ينبغي أن يتم التعامل مع الأجهزة والأنظمة التي تعمل بالغاز من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين والمسجلين على أنهم يتعاملون مع الغاز بأمان فقط. قبل الشروع في التركيب، تأكد من توافق ظروف التوزيع المحلي (طبيعة الغاز وضغطه) مع ضبط الجهاز.

الجهاز غير متصل بجهاز تفريغ نواتج الاحتراق. حيث ينبغي تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب الحالية. لذا يجب الاهتمام على وجه الخصوص بالمتطلبات المتعلقة بالتهوية، راجع قبل تركيب الجهاز، صفحة 13

تنبيه: تحذير: "استخدام جهاز طهي يعمل بالغاز يؤدي إلى إنتاج حرارة ورطوبة في الحجرة المركب فيها. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية وبخاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام.

يحتوي هذا القسم على إرشادات الأمان التي تساعدك على تفادي خطر الإصابة أو

التلف. الإخفاق في اتباع هذه التعليمات من شأنه إبطال الضمان.

بيانات السلامة العامة

• يمكن استخدام هذا الجهاز من خلال الأطفال بعمر أكبر من 8 سنوات، والأشخاص ذوي الإعاقة البدنية، أو الحسية، أو العقلية أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة إذا كان يوجد إشراف أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز تنظيف الجهاز وصيانته من قبل الأطفال بدون إشراف.

• هذا الجهاز لا يجوز استخدامه بواسطة أشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات جسدية أو حسية أو ذهنية منخفضة أو الذين يفتقدون للخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إرشادهم.

ينبغي الإشراف على الأطفال كي لا يلعبوا بالجهاز.

• إذا ما تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام المستعمل، فيتعين أن يتم أيضاً تسليمه دليل المستخدم وملصقات المنتج وأي مستندات وأجزاء أخرى ذات صلة.

• لا تقم أبداً بوضع الجهاز على أرضية مغطاه بالسجاد. وإلا، فانعدام تدفق الهواء أسفل الجهاز سينتج عنه سخونة

19	التسخين الأولي	1	تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.
20	5 طريقة استخدام الموقد	4	بيانات السلامة العامة
20	معلومات عامة حول الطهي	4	السلامة عند التعامل مع الغاز
20	استخدام الموقد	5	السلامة الكهربائية
22	6 كيفية تشغيل الموقد	6	سلامة المنتج
22	معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشيء	8	الاستخدام المخصص له الجهاز
22	كيفية تشغيل الموقد الكهربائي	8	السلامة بالنسبة للأطفال
23	أوضاع التشغيل	8	التخلص من المنتج القديم
23	استخدام ساعة الموقد	9	التخلص من مواد التعليف
24	جدول أوقات الطهي	10	2 معلومات عامة
25	كيفية تشغيل المشواة	10	نظرة عامة
26	جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء	10	محتويات العبوة
27	7 الصيانة والعناية	12	المواصفات الفنية
27	معلومات عامة	12	جدول محقق الغاز
27	تنظيف الموقد	13	3 التركيب
27	تنظيف لوحة التحكم	13	قبل تركيب الجهاز
27	تنظيف الموقد	14	التركيب والتوصيل
28	إزالة باب الموقد	18	التخلص من المنتج القديم
29	إزالة الزجاج الداخلي للباب	19	4 الإعداد
29	استبدال مصباح الموقد	19	نصائح لتوفير الطاقة
31	8 استكشاف الأعطال وإصلاحها	19	الاستخدام الأول
		19	عملية التنظيف الأولى للجهاز

يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

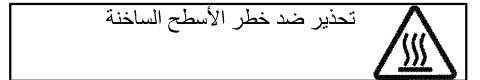
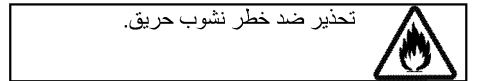
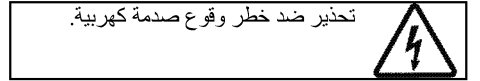
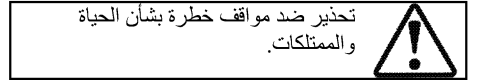
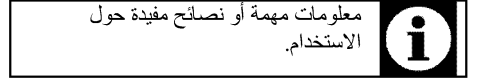
عملينا العزيز،

شكراً لك على تفضيلك منتجات Beko. نأمل أن تتال أفضل نتائج من جهازك والذي قد تم تصنيعه بجودة عالية وبأحدث التقنيات. وعلى ذلك، يرجى قراءة كامل دليل المستخدم هذا وجميع المستندات المصاحبة له بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظ به كمرجع للاستخدام المستقبلي. إذا أعطيت المنتج لأي شخص، فأعطه دليل المستخدم أيضاً. اتبع جميع التحذيرات والمعلومات الواردة في دليل المستخدم.

تذكر أن هذا الدليل قد يكون مناسباً لموديلات أخرى عديدة. ستكون الفروق بين الموديلات المذكورة بوضوح في الدليل.

تفسير الرموز

في هذا الدليل تم استخدام الرموز التالية:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

beko

بوتجاز
دليل المستخدم



FSET62111GSS

AR

285.3044.44/R.AF/28.06.2021/3-3

7737486224