

10 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

استشر وكيل الخدمة المعتمد أو الفني الذي يمتلك الترخيص اللازم أو الوكيل الذي اشترت منه المنتج إذا لم يتسن لك معالجة المشكلة على الرغم من تنفيذ الإرشادات الواردة في هذا القسم. لا تحاول مطلقاً إصلاح منتج معطل بنفسك.

يتجمع من الفرن بخاراً عند استخدامه.

- من الطبيعي أن يتسرب البخار أثناء التشغيل. <<< هذا ليس عطلاً.

تشكل قطرات الماء أثناء الطهي.

- يمكن أن يتكثف البخار الذي ينشأ أثناء الطهي ويشكل قطرات الماء عندما يصطدم بالأسطح الباردة للمنتج. <<< هذا ليس عطلاً.

صدر المنتج ضوءاً معنياً أثناء التسخين والتبريد.

- يمكن أن تتمدد الأجزاء المعدنية عندما تسخن وتحدث صوتاً. <<< هذا ليس عطلاً.

ضوء الفرن لا يعمل.

- مصباح الفرن معيَّباً. <<< استبدل مصباح الفرن.
- انقطاع التيار <<< تحقق من وجود التيار. افحص المصاهر في صندوق المصاهر. استبدل المصاهر أو أعد ضبطها إذا لزم الأمر.

لا يوجد شرارة اشتعال.

- لا يوجد تيار. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر.
- الوقت غير مضبوط. <<< اضبط الوقت.

لا يوجد غاز.

- صمام الغاز الرئيسي مغلق. <<< افتح صمام الغاز.
- أنبوب الغاز مثنى. <<< قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل صحيح.

لا حترق الشعلات بشكل صحيح أو على الإطلاق.

- الشعلات متسخة. <<< نظف مكونات الموقد.
- الشعلات مبتلة. <<< جفف مكونات الشعلة.
- غطاء الشعلة غير مركب بأمان. <<< قم بتركيب غطاء الشعلة بشكل صحيح.
- صمام الغاز مغلق. <<< افتح صمام الغاز.
- اسطوانة الغاز فارغة (عند استخدام غاز البترول المسال). <<< استبدل اسطوانة الغاز.

يستغرق الطهي وقتاً طويلاً.

- ضغط الأنابيب منخفض. <<< اضبط وصلة غاز أعلى.

(في النظم التي تحتوي على مؤقت) ترمض شاشة الساعة أو يكون رمز الساعة قيد التشغيل.

- حدث انقطاع سابق للتيار. <<< اضبط الوقت / أوقف تشغيل المنتج ثم شغله مرة أخرى.

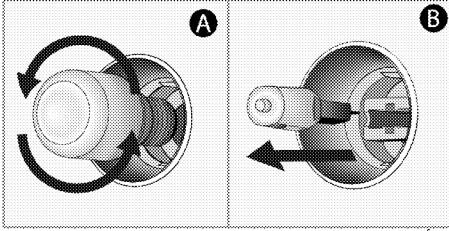
استبدال مصباح الفرن

⚠ تحذيرات عامة

- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!!
- مصباح الفرن عبارة عن لمبة كهربائية خاصة مقاومة لـ 300 درجة مئوية. ويمكن الحصول على مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة.
- قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.
- يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. ويتمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
- يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

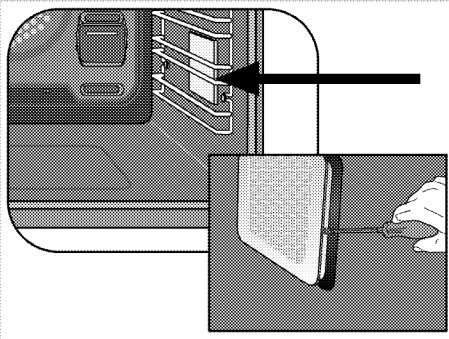
1. افصل المنتج عن الكهرباء.
2. أزل الغطاء الزجاجي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

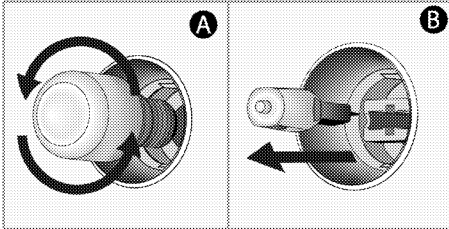
إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

1. افصل المنتج عن الكهرباء.
2. قم بإزالة الأرفف السلكية حسب الوصف.

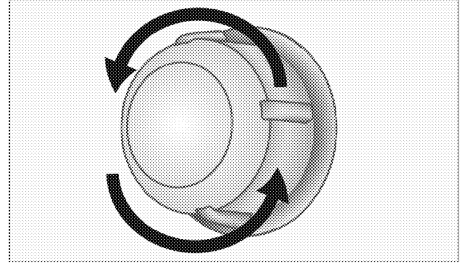


3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقى للمصباح باستخدام مفك البراغي.

4. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.

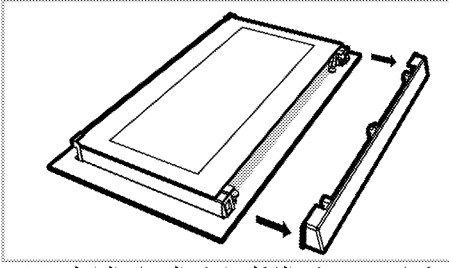


5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكية.

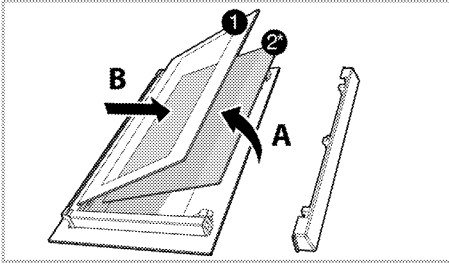


3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A)

- الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.



3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي (1) برفق باتجاه "A" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه باتجاه "B".



1 اللوحة الزجاجية العميقة

*2 اللوحة الزجاجية الداخلية (وقد لا يوجد في منتجك).

4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).

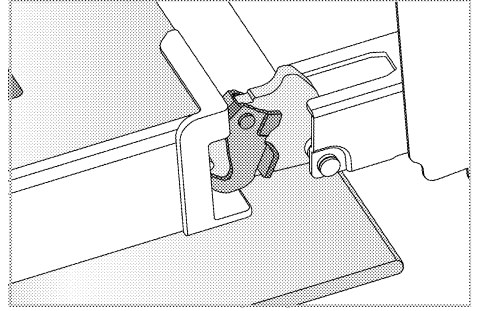
5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على زجاج داخلي). يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).

6. أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، انتبه لوضع الجانب المطبوع من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتقابل الفتحات البلاستيكية السفلية.

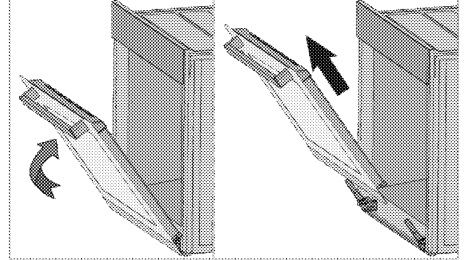
7. ادفع المكون البلاستيكي باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

تنظيف مصباح الفرن

في حالة اتساخ الباب الزجاجي لمصباح الفرن في منطقة الطهي؛ نظفه باستخدام منظف غسل الصحون أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة. وفي حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبداله باتباع الأقسام التالية.



قفل المفصلات - وضع الفتحة
3. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



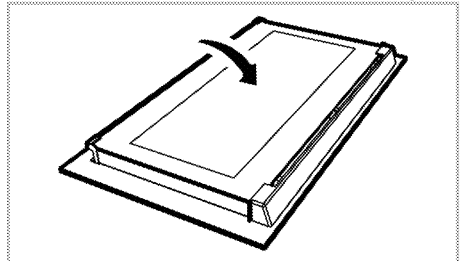
4. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى ويسرى وإزالته.

إعادة إرفاق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند تثبيت الباب، تأكد من إغلاق المشابك الموجودة على مقبس المفصلة.

إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

1. افتح باب الفرن.



2. قم بإزالة المكون البلاستيكي المتصل بالجزء العلوي من الباب الأمامي عن طريق سحبه نحوك.

3 حجرة الشعلة

4 شمعة الاحتراق (في الطرز المزودة بإشعال)

1. ضع رأس الشعلة مع ضمان مروره عبر شمعة الإشعال (4). أدر رأس الشعلة يميناً ويساراً للتأكد من أنها مثبتة في حجرة الشعلة.
2. ضع غطاء الشعلة على رأس الشعلة.

تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة المقابض والحشيات الموجودة أسفلها لتنظيف لوحة التحكم. فقد تتلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجفها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

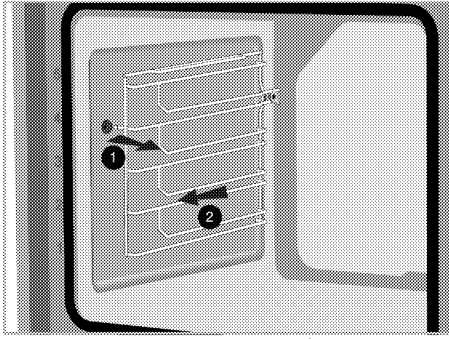
تنظيف الجدران الجانبية للفرن

لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الجدران الحفازة" للحصول على معلومات.

وإذا كان منتجك عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لنوع سطح الجدار الجانبي.

إزالة الرفوف السلكية الجانبية:

1. قم بإزالة الجزء الأمامي من الرف السلكي بسحبه على الجدار الجانبي في الاتجاه المعاكس.
2. اسحب الرف السلكي حنوك لإزالته بالكامل.



3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

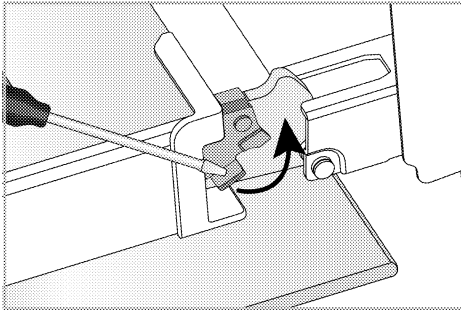
تنظيف باب الفرن

i لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف باب الفرن والزجاج.

يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ في القسمين "إزالة باب الفرن" و"إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظفه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجفها بقطعة قماش جافة. امسح الزجاج بالخل ثم اشطف به بقايا الجير التي قد تتجمع على زجاج الفرن.

إزالة باب الفرن

1. افتح باب الفرن.
2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلات الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغط لأسفل كما هو موضح في الشكل.



قفل المفصلات - وضع القفل

الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة و مواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. فقد تتسبب بقايا المنظفات المتبقية في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليس عيوباً.
- الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية
- نظف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تتلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

تنظيف الملحقات

ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم، لا تغسل ملحقات المنتج في غسالة الصحون.

تنظيف الموقد

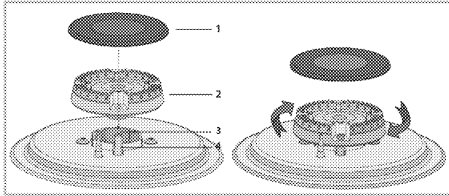
تنظيف شعلات الغاز

1. قبل تنظيف الموقد، قم بإزالة حاملات القدور وأغطية الشعلة والرووس من الموقد.

2. نظف سطح الموقد وفقاً للتوصيات الواردة في معلومات التنظيف العامة وفقاً لنوع السطح (مطلي بالمينا، زجاجي، إينوكس، إلخ).
3. نظف حجرة الموقد بقطعة قماش مبللة بمنظف أو بفرشاة ناعمة غير خادشة. تأكد من عدم ترك أي طعام.
4. قم بتنظيف شمعات الإشعال والعناصر الحرارية (في الطرز التي تحتوي على عنصر الاشتعال والحرارة) بقطعة قماش معصورة جيداً. ثم جففها بقطعة قماش نظيفة. تأكد أن شمعة الإشعال والعنصر الحراري جافة تماماً.
5. نظف أغطية ورووس الشعلات بماء المنظف بعد كل عملية ثم جففها.
6. للبقع الدائمة، احتفظ بأغطية ورووس الموقد في ماء منظف أو ماء دافئ وصابون لمدة 15 دقيقة على الأقل. نظف بفرشاة غير معدنية ولا تسبب الخدش.
7. يمكنك استخدام عوامل التنظيف السريعة والملمعة للأجزاء الداخلية للفرن والشواريات، والمستخدمة على الأسطح المطلية بالمينا وتوصي بها الخدمة المعتمدة، خاصة للبقع الدائمة على أغطية الشعلات المطلية بالمينا.
8. لا تلامس أغطية الموقد بالمنظفات القوية مثل مواد التنظيف الداخلية للفرن ومزيلات الترسبات أثناء تنظيفها، فقد يتسبب ذلك في تغير اللون.
9. نظف حاملات الأواني بالماء المنظف وفرشاة ناعمة غير خادشة بعد كل عملية ثم جففها.
10. عند استخدام أغطية الشعلات وحوامل القدور على شكل رطب، فقد تظهر بقع كلسية دائمة نتيجة للحرارة. تأكد من تجفيفها قبل التشغيل.
11. ضع رووس الشعلات والأغطية وحوامل الأواني على التوالي.
12. عند وضع حاملات القدور، تأكد من أنها تتوسط الشعلات.

تجميع أجزاء الشعلات

ضع الأجزاء كما في الشكل بعد تنظيف الشعلات.



- 1 غطاء الشعلة
- 2 رأس الشعلة

معلومات التنظيف العامة

⚠ تحذيرات عامة

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقايض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيوت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.

الأسطح المطلية بالمينا

- بعد كل استخدام، نظف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- إذا كان منتجك يحتوي على وظيفة تنظيف سهل البخار، يمكنك إجراء التنظيف السهل بالبخار للأوساخ الخفيفة غير الدائمة. (راجع قسم "التنظيف السهل بالبخار")
- للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.

للطباقات:

- قد تتسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيوت في ظهور بقع دائمة على الموافد ومكونات الشعلات، قم بتنظيف أي سوائل فائضة فور تبريد جهاز الطهي عن طريق إيقاف تشغيله.
- قد يتغير لون الأوعية من نوع Wok المستخدمة في درجات حرارة عالية هذا أمر طبيعي.
- قد يتسبب تحريك بعض أدوات الطهي في ظهور علامات معدنية على حوامل القدور. لا تقم بتحريك المقالي والأواني على السطح.
- نظراً لأن أغطية الموقد تلامس النار مباشرة وتعرض لدرجات حرارة عالية، فإن تغيير وفقدان اللون مع مرور الوقت أمر طبيعي. هذا لا يسبب مشكلة أثناء استخدام الطباخ.

الأسطح الحفازة

- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.
- تتميز الجدران الحفازة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفازة للفرن. تمتص الأسطح الحفازة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التآق عندما يكون السطح مشبعاً بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستبدال الأجزاء.

جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	التسمية بتصنيفية	المقطع الذي يجب استخدامه	مستوى النار	موضع الرف	التسخين المسبق (دقائق)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريب)
لحم ضأن مشوي	صينية واحدة	صينية قياسية*	15 دقائق / 2 ثم 1	3	10	70 ... 90
شريحة لحم (كاملة) / شواء	صينية واحدة	صينية قياسية*	15 دقائق / 2 ثم 1	3	10	70 ... 90
ديك رومي	صينية واحدة	صينية قياسية* الشواية السلكية*	2	2	10	100 ... 120
الدواجن	صينية واحدة	ضع صينية واحدة على رف سلكي	15 دقائق / 2 ثم 1	2	10	80 ... 100
طبق عميق	صينية واحدة	صينية قياسية*	1	3	-	90 ... 120
الأسماك	صينية واحدة	الشواية السلكية* ضع صينية واحدة على رف سلكي	1	3	10	30 ... 40

يجب إجراء التسخين المسبق عند مستوى غاز يبلغ 3.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.
** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

النصائح حول الشوي

- يتحول اللحم الأحمر والأسماك والدواجن بسرعة إلى اللون البني عند شويها، ويمتلك قشرة جميلة ولا يجف. اللحم المخلية، ولحوم السبخ، والنقائق / السجوق (الطماطم والبصل، إلخ) مناسبة بشكل خاص للشواء.
- تحذيرات عامة**
 - الطعام غير المناسب للشواء يحمل خطر الحريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشوي الكثيفة فقط. أيضًا، لا تضع الطعام في آخر جزء في الشواية. هذه هي المنطقة الأكثر سخونة والأطعمة الدهنية يمكن أن تشتعل فيها النيران.
 - اترك باب الفرن مفتوحًا أثناء الشوي. بما أن الباب سيفتح أثناء الشوي، فإن الأسطح الساخنة قد تسبب حروقًا! ابق الأظفار بعيدًا عن المنتج.
- قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن مشابه للشواية قدر الإمكان.
- ضع القطع المراد شويها على الشواية السلكية أو صينية الشواء السلكية مع توزيعها دون تجاوز أبعاد السخان.
- اعتمادًا على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.
- حرك رف الشواية السلكية أو صينية الفرن السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهي الطعام على الشواية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الدهون المتساقطة. يجب أن تكون صينية الفرن التي ستحركها بحجم تغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

جدول الشواء

الطعام	التحضير الأولي/الإعدادات	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)*
صنع الخبز المحمص من الخبز	...	3 ... 10
قطع لحم صغيرة، سجق / بيبروني، سلامي	...	15 ... 20
شرائح اللحم، لحم خنزير، قطع الدجاج، وما إلى ذلك.	دجاج مشوي على شواية مقلوقة	20 ... 25
جميع الأسماك، شرائح أسماك، أصابع البطاطس المقلية	جميع الأسماك، شرائح أسماك في صينية شواء	10 ... 20
سمك مع خبز مقرمش	...	15 ... 20
منتجات البطاطس المخبوزة مسبقًا	...	15 ... 20
البييزا	موضوعة في صينية شواء	12 ... 15
الطعام المشوي/المقلي	الأطعمة الموضوعة مباشرة على الشواية	8 ... 10

* حسب الحجم والسمك على التوالي

إذا كان البوريك يتأخر في الطهي، فتأكد من أن سمك البوريك التي أعدتها لا تفيض من الصينية. إذا كان البورك مطهي من أعلى ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصوص التي تستخدمها في البوريك ليست كثيرة جداً في قاع البوريك. للحصول على الطهي المناسب، حاول توزيع الصوص بالتساوي بين أوراق طبقات العجين.

اخبز معجناتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبة وفقاً لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي لا يزال غير مطهي بالقدر الكافي، ضعه على الرف السفلي.

- إذا تم حرق الجزء العلوي من الكعكة، ضعها على الرف السفلي، وخفض درجة الحرارة ورافع وقت الطهي.
- إذا كانت مخبوزة جيداً ولكنها ملتصقة من الخارج، استخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.

نصائح تحضير البوريك

- إذا كانت البوريك جاف جداً، ارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقلل وقت الطهي. ثبل العجينة بصوص يتكون من مزيج من الحليب والزيت والبيض والزبادي.

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

الطعام	الكمية بالصينية	المسبق الذي يجب استخدامه	مستوى الغاز	موضع الرف	التسخين المسبق (دقائق)	وقت الطهي (تقريباً)
فطيرة التفاح	صينية واحدة	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواية السلكية**	1	4	10	70 ... 95
فطيرة الفواكه	صينية واحدة	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواية السلكية**	1	4	10	70 ... 95
الفطائر	صينية واحدة	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواية السلكية**	1	4	10	80 ... 95
الكوكيز	صينية واحدة	صينية قياسية*	1	4	-	35 ... 50
البيتزا	صينية واحدة	صينية قياسية*	1 ... 2	4	10	20 ... 25
كيك في القالب	صينية واحدة	قالب كعك بالشواية السلكية**	1	3	10	70 ... 85
بسكويت	صينية واحدة	صينية قياسية*	1	4	10	25 ... 40
مكرون في الفرن	صينية واحدة	صينية قياسية*	1	3	10	20 ... 60
كيك إسفنجية	صينية واحدة	صينية قياسية*	1	3	10	20 ... 35

يجب إجراء التسخين المسبق عند مستوى غاز يبلغ 3.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

اللحوم والأسماك والدواجن

النقاط الرئيسية في التحميص

يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم. بعد انقضاء وقت الطهي، اترك اللحم في الفرن لمدة 10 دقائق تقريباً. يجب توزيع عصارة اللحم بشكل أفضل على اللحم وألا يخرج عند قطع اللحم. يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.

- تدبيل الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة بعصارة الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي، سيحسن من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم ذو العظم بالتشويح من 15 إلى 30 دقيقة أكثر.

يصف هذا القسم نصائح حول تحضير وطهي طعامك. بالإضافة إلى ذلك، يمكنك أيضاً العثور على بعض الأطعمة التي تم اختيارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويشار أيضاً إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

- لا تملأ المقلاة بزيت أكثر من ثلثها. لا تتبعد عن المقلاة أثناء تسخين الزيت. تشكل الزيوت الساخنة المفردة خطر الحريق، ولا تحاول إطفاء الحريق المحتمل بالماء! عندما يشتعل الزيت، قم بتغطيته ببطانية حريق أو بقطعة قماش مبللة. إذا كان أمثاً، أغلق الموقد واتصل بإدارة الإطفاء.
- قم دائماً بتجفيف الطعام جيداً قبل القلي وضعه ببطء في الزيت الساخن. اترك الأطعمة المجمدة حتى تذوب قبل قليها.
- عند تسخين الزيت، تأكد من أن القدر الذي تستخدمه جاف وغطائه مفتوحاً.
- للحصول على توصيات حول الطهي مع توفير الطاقة، راجع قسم "التعليمات البيئية".

تحذيرات عامة عن الطبخ في الفرن

- يمكن أن تتسبب الأوراق الزيتية التي تفيض من الأواني في خطر التعرض للحروق وتؤثر على جودة الطهي. استخدم الورق الزيتي في نطاق درجات الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. لا تغير وضع الرف أثناء الطهي.
- **المعجنات وأطعمة الفرن**
البيانات العامة
- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. إذا كنت ستستخدم صينية طهي خارجية، اختر الأطباق الداكنة وغير اللاصقة والمقاومة للحرارة.
- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، فيجب وضع الطعام في الفرن بعد التسخين المسبق.
- إذا كنت ستطبخ باستخدام إناء على الشواية السلكية، ضعه في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.
- يجب أن تكون جميع المكونات المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
- قد تختلف حالة طهي المنتجات اعتماداً على كمية الطعام وحجم وعاء الطهي.
- تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتحول السطح السفلي لأطعمة المعجنات إلى اللون البني بالتساوي.
- إذا كنت تستخدم ورق الطهي أثناء الطهي، فقد يلاحظ القليل من اللون البني على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تحتاجين إلى تمديد وقت الطهي لحوالي 10 دقائق.
- تم تحديد القيم المحددة في جدول الطهي نتيجة الاختبارات التي أجريت في مختبر اتنا. قد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.
- ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. استخدام الرف السفلي للفرن كأول رف.

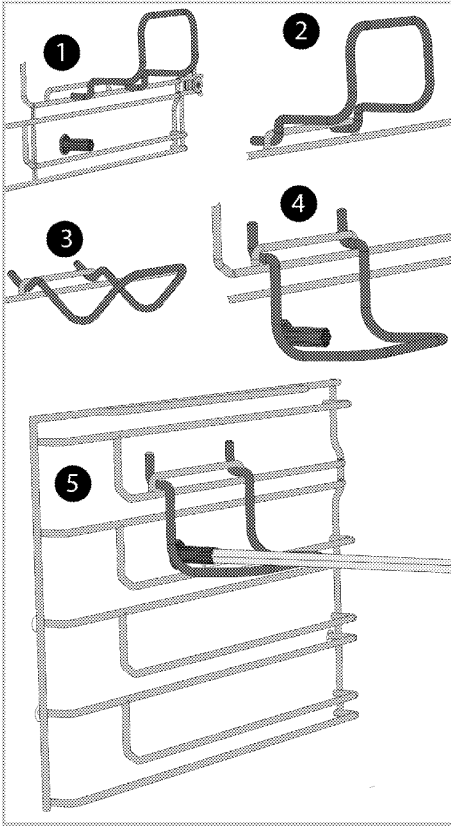
نصائح تحضير الكعك

- إذا كانت الكعكة جافة جداً، ارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقل وقت الطهي.
- إذا كانت الكعكة رطبة، استخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.

- يضمن استخدام الملحقات المرفقة الحصول على أفضل أداء للطهي. انتبه إلى التحذيرات والمعلومات المقدمة من قبل الشركة المصنعة لأواني الطبخ الخارجية التي ستستخدمها.
- اقطع الورق الزيتي الذي ستستخدمه في الطهي بأحجام مناسبة للأواني التي تستخدمها في الطهي.

9. اضغط على زر المصباح/شواء الدجاج.
10. أخرج طعامك من الفرن عن طريق تثبيت المقبض البلاستيكي بالسيخ عند اكتمال الشواء.
- يجب أن يكون وزن الأطعمة مثل الدجاج والديك الرومي التي ستشويها باستخدام السيخ 5 كجم كحد أقصى.

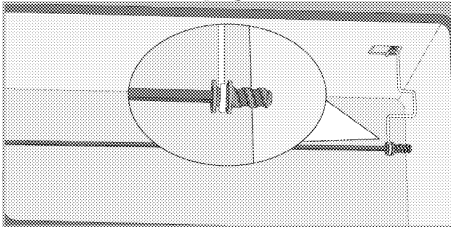
نظرًا لإجراء وظيفة شواء الدجاج باستخدام الشواية، اترك باب الفرن مفتوحًا .



4. ضع الطرف المدبب للسيخ في الفتحة الدوارة على الجانب الأيسر داخل الفرن.

5. أزل المقبض البلاستيكي في حالة توافره بالسيخ الدوار لديك.

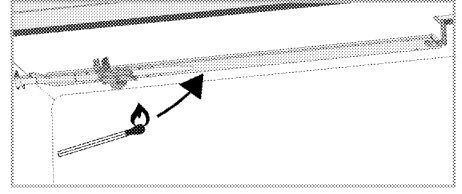
6. علق الطرف الآخر من السيخ بالخطاف كما هو موضح في الشكل الوارد أدناه. تأكد من تثبيت السيخ بالخطاف كما هو موضح في الشكل.



7. ضع صينية على أحد الأرفف السفلية لتجميع الزيوت المنقطرة. ضع بعض الماء في الصينية لتسهيل تنظيفها.

8. أشعل موقد الشواية الخاص بالفرن.

5. تأكد من إشعال الشواية وحرر المقبض الذي تثبته وتضغط عليه.
6. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، أشعل موقد الشواية بعود ثقاب أو ولاعة.



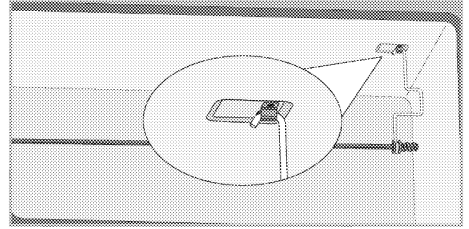
! يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار! لا تحاول إشعال الغاز لما يزيد على 15 ثانية. إلا لم يشتعل الموقد في خلال 15 ثانية، قم بإيقاف المقبض وانتظر لمدة 1 دقيقة. قم بتهوية الغرفة قبل إعادة محاولة إشعال الموقد. يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!

إيقاف تشغيل الشواية

1. أدر زر التحكم في الفرن إلى موضع إيقاف التشغيل (العلوي).

وظيفة شواء الدجاج

تستخدم لشواء اللحوم والدواجن والأسماك بالتساوي من جميع الجهات. [ثبتت خطاف سيخ شواء الدجاج بالفتحة المخصصة له كما هو موضح في الشكل.

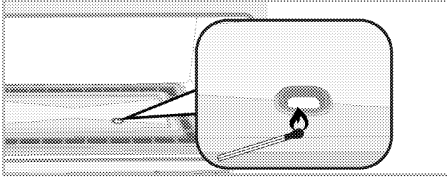


2. ثبتت الطعام المراد شويه بالسيخ الدوار باستخدام الشوكات.

3. كما هو موضح في الشكل، قم بتوصيل سلك دعم المشواة والسيخ في مكانه.

* سلك دعم المشواة والسيخ ومكانه على المنتج، حسب الموديل. قد لا تكون متوفرة على منتجك.

7. في حالة عدم توفر الطاقة في منزلك، قم بإشعال شعلة الفرن من فتحة التحكم في الإشعال باستخدام ولاعة أو عود ثقاب.



! يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!
لا تحاول إشعال الغاز لما يزيد على 15 ثانية.
إلا لم يشتعل الموقد في خلال 15 ثانية، قم بإيقاف المقبض وانتظر لمدة 1 دقيقة. قم بتهوية الغرفة قبل إعادة محاولة إشعال الموقد. يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!

8. أغلق باب الفرن.

إيقاف تشغيل فرن الغاز

1. أدر زر التحكم في فرن الغاز إلى وضع الإيقاف (لأعلى).

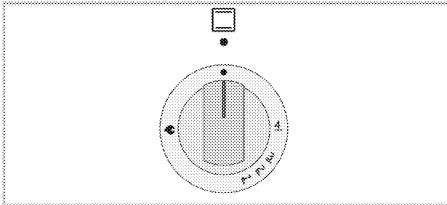
تشغيل شواية الغاز

يتم تشغيل الشواية بواسطة مقبض التحكم في فرن الغاز.
يتم قفل مصدر إمداد الغاز في الموضع المغلق (العلوي).

اترك باب الفرن مفتوحاً أثناء الشواء.

! نظراً لأنه سيتم فتح الباب أثناء الشواء، فقد تتسبب الأسطح الساخنة في الإصابة بحروق!
ابق الأطفال بعيداً عن المنتج.

إشعال شواية الغاز



يتم إشعال شواية الغاز بواسطة زر الإشعال.

1. افتح باب الفرن.

2. أثناء الضغط على المقبض، أدره في اتجاه حركة عقارب الساعة وثبته عند رمز الشواية.

3. اضغط على زر الإشعال وحرره.

« كرر الإجراء إلى أن يشتعل الغاز.

4. استمر في الضغط على المقبض لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ أخرى.

معلومات عامة بخصوص استخدام الفرن

مروحة التبريد (وقد لا يوجد في منتجك)

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائياً عندما يلزم وتبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُغى تنشيطها تلقائياً عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. تجنب تغطية فتحات التهوية هذه بأي شيء. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريباً). في حالة الطهي ببرمجة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمستخدم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد. فهي تعمل وتتوقف عن العمل تلقائياً. ولا يمثل ذلك خطأً.

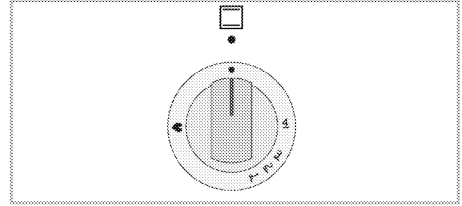
إضاءة الفرن

يمكنك تشغيل مصباح الفرن بالضغط على زر المصباح / المشواة. اضغط على الزر مرة أخرى لإيقاف تشغيله.

تشغيل فرن الغاز

يتم تشغيل فرن الغاز باستخدام زر التحكم في فرن الغاز.
يتم قفل مصدر إمداد الغاز في الموضع المغلق (العلوي).

إشعال فرن الغاز



يتم إشعال فرن الغاز باستخدام زر الإشعال.

1. افتح باب الفرن.

2. اضغط مع الاستمرار على زر التحكم في فرن الغاز و قم بتويره عكس اتجاه عقارب الساعة.

3. اضغط على زر الإشعال وحرره.

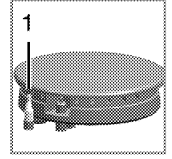
4. اضغط مع الاستمرار على زر التحكم في فرن الغاز لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ.


« كرر الإجراء إلى أن يشتعل الغاز. تأكد من إشعال شعلة الفرن.

5. اضغط مع الاستمرار على زر التحكم في فرن الغاز لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ إضافية.

6. حدد طاقة الغاز بالفرن المطلوبة ثم حرر زر التحكم في فرن الغاز الذي تمسكه عند الضغط عليه.

تجميزات أمان قفل الغاز يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك. كإجراء احترازي ضد الانفجار الناتج عن الطفح فوق موافد الغاز، تبدأ آلية الأمان في العمل وتغلق الغاز على الفور.



1 إغلاق الغاز بأمان
لتنشيط آلية أمان إيقاف الغاز، استمر في الضغط على مقبض التحكم لمدة 3-5 ثوان أخرى بعد إشعال الموقد. حرر المفتاح إذا لم يشتعل الموقد في خلال 15 ثانية. 

انتظر 1 دقيقة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى. يوجد خطر تجمع الغاز والانفجار!

معلومات عامة حول استخدام الموقد

تحذيرات عامة

- ضع الأواني والقدر بطريقتي لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض.
- لا تستخدم أواني غير مستقرة ويسهل قلبها على الموقد.
- لا تقم بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة. قد تتلف الحاويات والمنتج.
- لا تقم بتشغيل لوحات التسخين بدون أي قدر أو مقالي عليها.
- أغلق ألواح التسخين بعد كل استخدام.
- إذا قمت بتشغيل ألواح التسخين بدون الأواني والأواني، فسوف تتلف المنتج. أغلق ألواح التسخين بعد كل استخدام.
- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدر والمقالي. بهذه الطريقة، لن تضطر إلى التنظيف دون داعٍ عن طريق منع فائض الطعام.
- لا تضع أغطية المقلاة أو المقلاة على ألواح التسخين.
- ضع المقالي في وسط ألواح التسخين. عندما تريد وضع الموقد على لوح تسخين آخر، ارفعه وضعه على لوح التسخين الذي تريده بدلاً من تحريكه.
- يجب أن يتناسب حجم أواني الطهي مع حجم لهب الغاز. اضبط لهب الغاز حتى لا تبرز من قاع المقلاة وضع الإناء في المنتصف على حامل القدر.

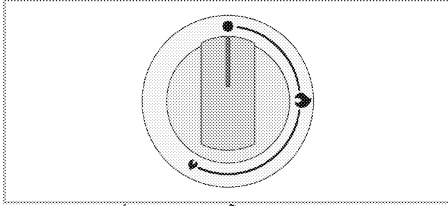
أحجام صينية الخبز الموصى بها شعلات الغاز

نوع شعلة الموقد	قطر المقلاة الذي يجب استخدامه
الشعلة الإضافية	16 - 18 سم
الشعلة العادية	18 - 20 سم
الشعلة السريعة	20 - 22 سم
شعلة المقلاة	22 - 24 سم

لا تستخدم الأواني / الأواني التي تتجاوز الأبعاد المذكورة أعلاه. قد يؤدي استخدام أحواض / أواني أكبر من المحدد إلى حدوث تسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح المجاورة ومقابض التحكم. قد يؤدي استخدام الأواني / المقالي الصغيرة إلى الاحتراق بسبب اللهب.

تشغيل المواقد

مستوى الغاز



يشير رمز الشعلة الكبيرة إلى الحد الأقصى لمستوى غاز الطهي، ويشير رمز الشعلة الصغيرة إلى أدنى مستوى لغاز الطهي. يتم قطع الغاز المقدم إلى المواقد في وضع الإيقاف. اضبط طاقة الطهي التي تريدها عن طريق محاذاة المقبض للرمز المعني.

إشعال شعلات الغاز

يتم إشعال شعلات الغاز بواسطة أزرار الإشعال.

1. اضغط على مقبض الموقد.
2. اضغط على زر الإشعال وحرره. كرر الإجراء إلى أن يشتعل الغاز.
3. بعد الإشعال الأولي، استمر في الضغط على المقبض لمدة 3-5 ثوانٍ.
4. اضبط مستوى الطاقة الذي تريده.

إطفاء شعلات الغاز

ضع مقبض الموقد في وضع إيقاف التشغيل (أعلى).

⚠ إذا انطفأت ألسنة اللهب عن غير قصد، فقم بإيقاف تشغيل مقبض التحكم في الموقد.

لا تحاول إشعال الشعلة مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية.

التنظيف للمرة الأولى

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.
3. شغّل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.
4. حدد أعلى مستوى تشغيل لفرن الغاز. يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.
5. انتظر حتى يبرد الفرن.
6. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

قبل استخدام الملحقات؛

نظّف الملحقات التي تزيلها من الفرن بماء ومنظف وإسفنجة تنظيف ناعمة.

إخطار

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.

إخطار

قد تتبعث 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.

- يجب التخلص من السدادة البلاستيكية، ويجب إغلاق منفذ خرطوم الغاز الذي لن يتم استخدامه بسدادة عمياء.
- عند إغلاق منفذ خرطوم الغاز الذي لن يتم استخدامه، يجب عليك بالتأكيد استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة وغير مستخدمة.



يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بطريقة تجعله لا يلمس الأجزاء المتحركة في المنطقة التي يتم وضعه فيها ولا يعلّق عندما تتحرك الأجزاء المتحركة.
(على سبيل المثال، الدرج)، وينبغي عدم وضعه في الأماكن التي قد يتم فيها الضغط عليه.



يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتًا أو مثبتًا أو موضوعًا بحيث يعيق الحركة أو ملامسًا للأجزاء الساخنة بالجهاز.
يوجد خطر الانفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.

التحقق من عدم وجود تسرب عند نقطة التوصيل

- تأكد من إيقاف تشغيل جميع المقابض الموجودة بالمنتج. تأكد من فتح مصدر إمداد الغاز. حضّر الرغوة الصابونية وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- سيُرغى الجزء الصابوني إذا كان هناك تسرب غاز. وفي هذه الحالة، افحص توصيل الغاز مرة أخرى.
- إذا كان منتجك يحتوي على منفذين للغاز؛ تأكد من أن مخرج الغاز غير المستخدم مغلق بسدادة عمياء. حضّر الرغوة الصابونية وضعها على نقطة

توصيل السدادة العمياء لمراقبة تسرب الغاز. سيُرغى الجزء الصابوني إذا كان هناك تسرب غاز. وفي هذه الحالة، افحص توصيل السدادة العمياء مرة أخرى.



تجنب تمامًا استخدام أعواد الثقاب أو الولاعة لمراقبة تسرب الغاز.

وضع المنتج

1. ادفع المنتج باتجاه جدار المطبخ.
2. قم بتأمين سلسلة الأمان التي قمت بتوصيلها بالمنتج بالحائط.
3. قد تؤدي الاهتزازات أثناء الاستخدام إلى تحريك أوعية الطهي. ويمكن تجنب هذا الموقف الخطير إذا كان المنتج مستويًا ومتوازنًا. تأكد من استواء الأقدام الأربعة عند ربطها من أجل الحفاظ على سلامتك. وازن المنتج من خلال تدوير القدمين إلى اليمين واليسار ومحاذة استوائه مع سطح العمل.

الفحص النهائي

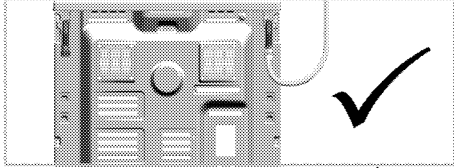
1. افتح مصدر إمداد الغاز.
2. افحص تجهيزات الغاز للتحقق من تأمين تركيبها وإحكام شدها.
3. أشعل الشعلات وتحقق من شكل اللهب.



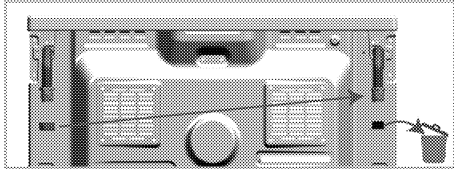
لا بد وأن يكون اللهب أزرق وأن يكون له شكل منتظم. إذا كان اللهب مائل للصفرة، افحص ما إذا كان غطاء الموقد مثبت بأمان أو قم بتنظيف الموقد.

قبل توصيل الغاز ، تأكد من أن أسطوانة غاز البترول المسال ومنفذ خرطوم الغاز للمنتج المراد توصيله بالغاز على نفس الجانب.

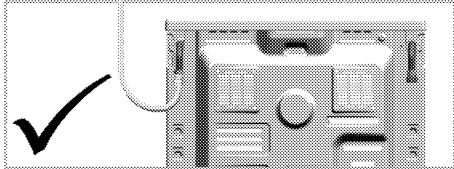
وإذا كانت أسطوانة غاز البترول المسال ومنفذ خرطوم الغاز مغلقين بواجهة سدادة بلاستيكية على نفس الجانب، فقم بإجراء توصيل الغاز كما هو موضح في الشكل أدناه.



إذا كانت أسطوانة غاز البترول المسال وخرطوم الغاز مغلقين بواجهة سدادة عمياء على نفس الجانب، فقم بإزالة السدادة البلاستيكية وتخلص منها. أخرج السدادة العمياء وأغلق منفذ خرطوم الغاز حيث لن يتم توصيل الغاز بحشية مانعة للتسرب جديدة (غير مستخدمة).



وصّل الغاز كما هو موضح في الشكل أدناه على منفذ خرطوم الغاز بالقرب من أسطوانة غاز البترول المسال.

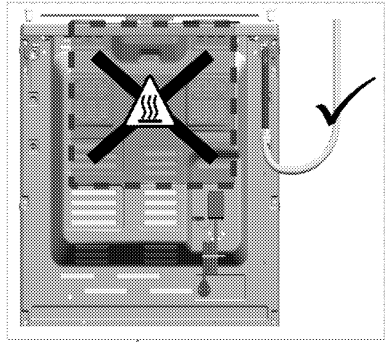


خطر الحريق:

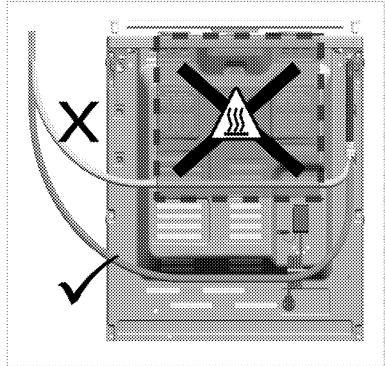
إذا لم يتم إجراء التوصيل وفقًا للإرشادات الواردة أدناه، فسيكون هناك خطر تسرب الغاز ونشوب حريق. ولا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن الأضرار الناتجة عن ذلك.

يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة مزود الخدمة المعتمد فقط.

يجب أن يتم توصيل الغاز للمنتج من خلال منفذ خرطوم الغاز بالقرب من أسطوانة غاز البترول المسال.

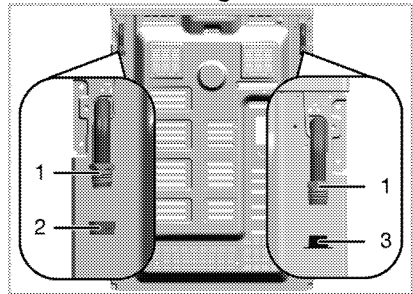


وإذا كان منفذ خرطوم الغاز وأسطوانة غاز البترول المسال لا يواجهان نفس الجانب، فتأكد من أن الخرطوم لا يمر عبر المنطقة الساخنة عند توصيله.



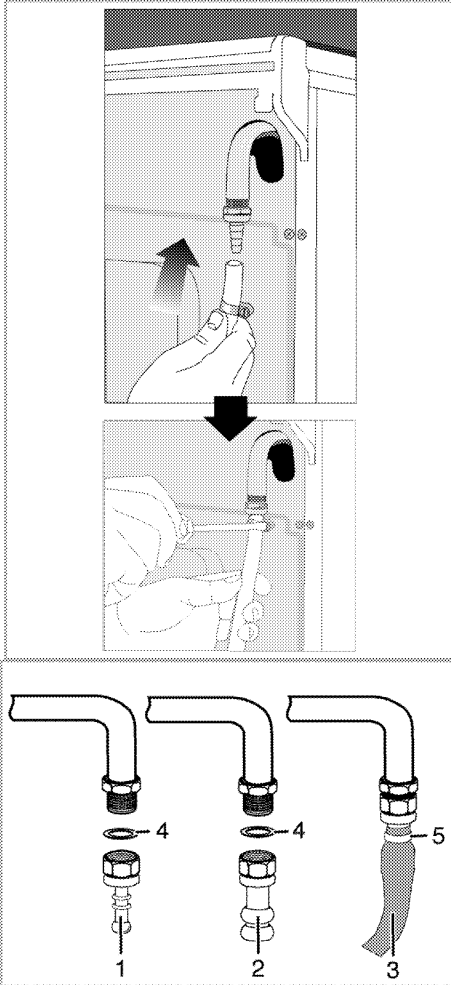
إذا كان منتجك يحتوي على منفذين للغاز؛

يتم سد أحد المنفذين بسدادة عمياء والأخر بسدادة بلاستيكية. قد تختلف مواقع العمياء والسدادة البلاستيكية حسب المنتج.



- 1 مخرج خرطوم الغاز
- 2 سدادة معدنية
- 3 سدادة بلاستيكية

2 الخرطوم البلاستيكي



- 1 طرف الخرطوم - غاز البترول المسال
- 2 طرف الخرطوم - الغاز الطبيعي
- 3 خرطوم الأمان
- 4 حلقة مستديرة (حشية)
- 5 المشبك

إذا كان منتجك يحتوي على منفذ غاز واحد فقط؛

- قبل توصيل خرطوم الغاز ، تأكد من أن منفذ خرطوم الغاز في الجزء الخلفي من المنتج على نفس جانب المنتج مثل أسطوانة غاز البترول المسال.

- قد يختلف توصيل الغاز أو تحويل الغاز حسب بلدك. قد يتم توفير تفسيرات لتوصيلات أو تحويلات الغاز المختلفة كدليل إضافي مع الجهاز ، وتشير هذه الأدلة إلى الدولة التي تنطبق عليها. قم بإجراء توصيل الغاز أو تحويل الغاز وفقاً للأوصاف المحددة في الدليل الإضافي المخصص لبلدك.

- إذا تعيّن عليك في وقت لاحق استخدام المنتج الخاص بك مع نوع غاز مختلف عن المعد له، يتعيّن عليك أن تتصل بالخدمة المعتمدة للتحويل.
- قم بشراء خرطوم الغاز البلاستيكي ومشبك التثبيت قبل توصيل الغاز. يجب أن يكون القطر الداخلي لخرطوم الغاز البلاستيكي بحد أقصى 10 مم ويجب أن يكون طوله بحد أقصى 125 سم.
- جهازك مُعد للعمل بغاز البترول المسال.

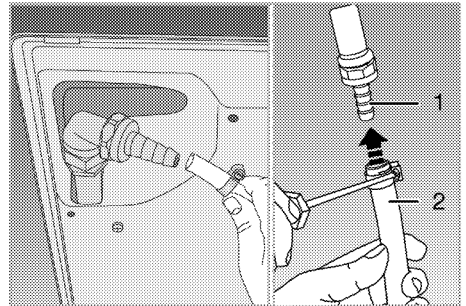


توصيل خرطوم الغاز

- وصل منتجك بطريقة ستجعله قريباً من أسطوانة الغاز الطبيعي المسال ولا يحدث تسرب منه.
- ركب مشبك التركيب على أحد طرفي الخرطوم. انقع طرف الخرطوم المجهز بمشبك في الماء المغلي لمدة دقيقة واحدة لتليينه.
- أدخل الطرف المرن للخرطوم تماماً في طرف الخرطوم الحاد بمنتجك. وفي النهاية، أحكم ربط المشبك تماماً باستخدام مفك براغي.
- كرر نفس الإجراء للطرف الآخر من الخرطوم وأكمل توصيل منظم الغاز.
- لا تنس مطلقاً مراقبة تسرب الغاز.

خطر الانفجار والاختناق!

- لا تحتفظ بأسطوانات غاز البترول المسال في المنزل.



- 1 طرف خرطوم غاز البترول المسال

الباب أو الغطاء السفلي للجهاز أو توجد في الجدار الخلفي له وذلك حسب نوعه.

- ينبغي أن تتوافق بيانات مصدر إمداد الطاقة الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق نوع المنتج. يوجد ملصق النوع في الغلاف الخلفي للمنتج.
- وينبغي أن يتوافق كابل الطاقة الخاص بمنتجك مع القيم الواردة في جدول "المواصفات الفنية".
- يجب أن يكون قابس كابل الطاقة قريباً بعد التركيب (لا تضعه فوق الموقد).
- لا تستخدم أدوات التظويل أو المقابس المتعددة في توصيل الطاقة.
- يتعين عليك، أثناء القيام بتوصيل الأسلاك، تطبيق اللوائح التنظيمية الكهربائية الوطنية/المحلية واستخدام مأخذ/خط المقبس المناسب وكذلك القابس المناسب للفرن. وفي حالة كانت حدود طاقة المنتج خارجة عن قدرة حمل التيار للقابس ومأخذ/خط المقبس، يتعين توصيل المنتج من خلال تجهيزات كهربائية ثابتة مباشرة دون استخدام قابس ومأخذ/خط مقبس.

إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

- اجري التوصيل الكهربائي لجهازك عن طريق توصيله بمقبس مؤرض.

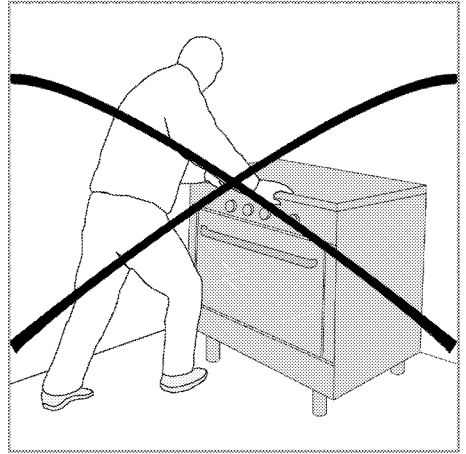
لحماية الجهاز من الاحتراق:

1. تأكد من توصيل قابس المنتج بالمأخذ بشكل محكم لتجنب حدوث شرر.
2. لا تستخدم كابلات تالفة أو كابلات تمديد.
3. تأكد من عدم وصول أي سائل أو رطوبة إلى نقطة التوصيل الكهربائي.

توصيل الغاز

تحذيرات عامة

- لا يمكن توصيل المنتج بنظام توزيع الغاز سوى من خلال شخص مُصرح له ومؤهل. فثمة خطر حدوث انفجار أو التعرض للتسمم في حالة قيام أشخاص غير مهنيين بإجراء الإصلاحات. لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أية أضرار قد تنشأ عن عمليات التشغيل من خلال أشخاص غير مصرح لهم.
- يُرجى فصل مصدر إمداد الغاز قبل البدء في إجراء أي عمل على تركيبات الغاز. فثمة خطر حدوث انفجار!
- توضع شروط وقيم ضبط الغاز على الملصقات (أو ملصق النوع).



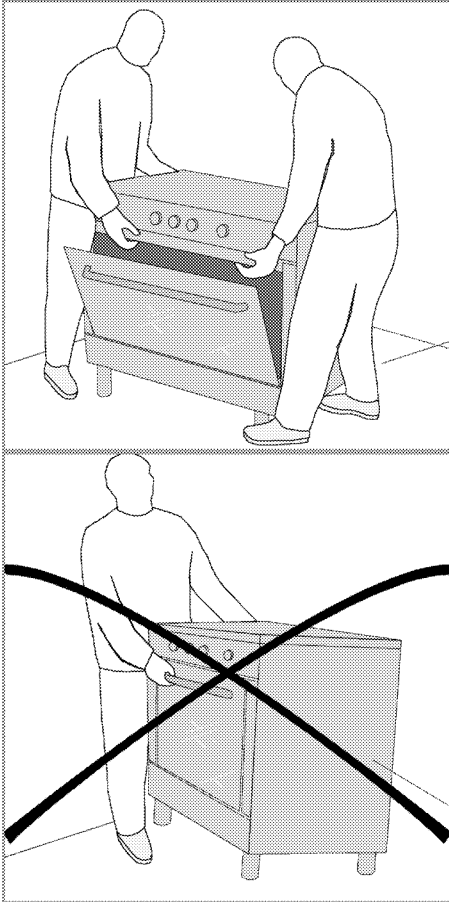
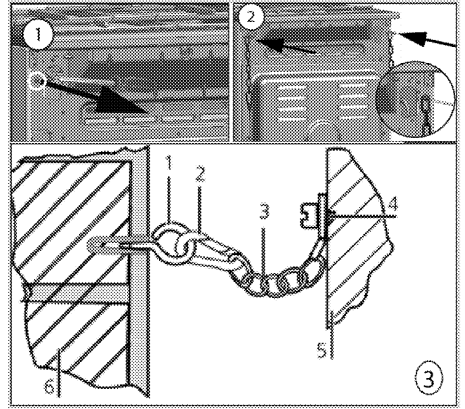
التوصيل الكهربائي

تحذيرات عامة

- يجب أن يتوافق التوصيل الكهربائي مع اللوائح التنظيمية الوطنية.
- أفضل المنتج من التوصيلة الكهربائية قبل البدء في إجراء أي تجهيزات كهربائية. فثمة خطر من التعرض لصدمة كهربائية.
- وصل المنتج بمأخذ/خط مؤرض محمي بقاطع دائرة مصغر بقدرة مناسبة كما هو موضح في جدول "المواصفات الفنية". وينبغي إجراء عملية التأريض من قبل فني كهربائي مؤهل أثناء استخدام المنتج بحمول أو دون محمول. ولن تتحمل شركتنا المسؤولية عن أية أضرار قد تنشأ عن استخدام المنتج دون تاريخه وفقاً للوائح التنظيمية المحلية.
- لا يمكن توصيل المنتج سوى بتوصيلة كهربائية بالمصدر الرئيسي وذلك من قبل شخص معتمد ومؤهل ولا يسري ضمان المنتج سوى بعد عملية تركيبه بشكل صحيح. لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أية أضرار قد تنشأ عن عمليات التشغيل من خلال أشخاص غير مصرح لهم.
- ينبغي تجنب سحق الكابلات الكهربائي أو ثنيه أو انحصاره أو لمسه للأجزاء الساخنة من المنتج. يجب استبدال الكابلات الكهربائي في حالة تلفه من قبل فني كهربائي مؤهل. وإلا، فثمة خطر من التعرض لصدمة كهربائية، أو حدوث دارة قصر أو نشوب حريق!
- ينبغي أن تتوافق بيانات مصدر إمداد الطاقة الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق نوع المنتج. ويمكن رؤية لوحة التصنيف إما عند فتح

نقل المنتج

- احمل الجهاز مع شخصين على الأقل.
- تجنب استخدام الباب و/أو المقبض لنقل المنتج أو تحريكه. حيث يمكن أن يتسبب ذلك في تلف الباب أو المقبض أو المفصلات.
- تكون عملية تحريك جهازك أكثر سهولة من خلال رفع الجزء الأمامي على النحو التالي والسحب تجاهه.
- تكون عملية تحريك جهازك أكثر سهولة من خلال رفع الجزء الأمامي على النحو المبين في الشكل التوضيحي. ينبغي الحرص على تفادي إتلاف أي عناصر بالشواية أو تجهيزات داخلية بالفرن أثناء الإمساك بالجهاز.



1 خطاف

2 آلية القفل

3 سلسلة الأمان

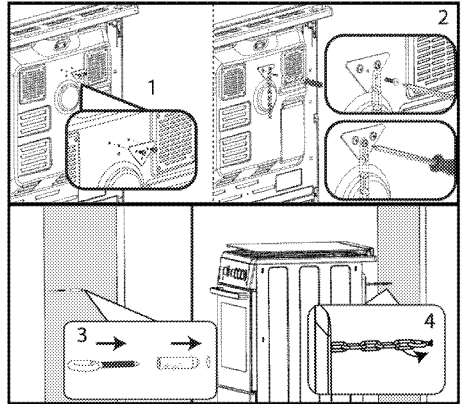
4 ثبت السلسلة بقوة في الجزء الخلفي من جهاز

الطهي

5 الجزء الخلفي من جهاز الطهي

6 جدار المطبخ

- إذا كان منتجك يحتوي على سلسلة أمان واحدة؛ اتبع الخطوات الموضحة أدناه في الصورة لتأمين تثبيت سلسلة الأمان بمنتجك.



- يجب أن تكون سلسلة الثبات قصيرة قدر المستطاع لتجنب إمالة الفرن للأمام وقطريًا لتجنب إمالة جانب الفرن. صُممت سلسلة الثبات لأجهزة الطهي التي بدون فتحة تعشيق في الكتيفة.

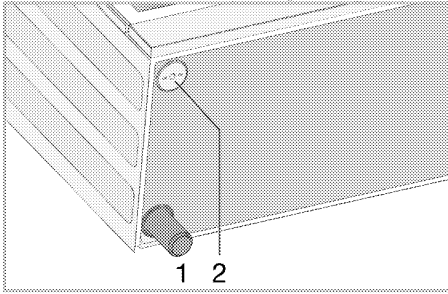
الأدنى الإجمالي من متطلبات التهوية اللازمة لإجمالي استهلاك الجهاز للغاز. يمكن أن تشمل فتحة التهوية الثابتة على فتحات للحواجز الهوائية الموجودة، وأبعاد فتحة قنوات غطاء الشفاط وما إلى ذلك.

إجمالي استهلاك الغاز (كيلواط)	الحد الأدنى لفتحة التهوية (بسم)
2-0	100
3-2	120
4-3	175
6-4	300
8-6	400
10-8	500
11.5-10	600
13-11.5	700
15.5-13	800
17-15.5	900
19-17	1000
24-19	1250

عدم تركيب جهاز الطهي في غرفة جلوس ونوم طولها أقل من 20 م³.
تجنب تركيب هذا الجهاز في غرفة تحت الطابق الأرضي إلا إذا كانت مفتوحة على الطابق الأرضي من جانب واحد على الأقل.

تثبيت أقدام الفرن

1. ثمة 4 أقدام تكون مرفقة مع الفرن. يجب تثبيت الأقدام في الفتحات المخصصة لها والموجودة في الزوايا الأربعة بالجزء السفلي من الفرن.
2. اربط القدم من خلال تدويرها باتجاه عقارب الساعة.
3. تأكد من استواء الأقدام الأربعة عند ربطها من أجل الحفاظ على سلامتك. يؤثر عدم توازن الأرجل سلبًا على عملية الطهي.



- 1 قدم
- 2 فتحة القدم

سلسلة الأمان

ينبغي تأمين الجهاز ضد فقد التوازن باستخدام سلسلة الأمان المرفقة في فرنك.

- إذا كان ممتدك يحتوي على سلسلتي أمان؛
ثبّت الخطاف (1) باستخدام خابور مناسب بجدار المطبخ (6) ووصل سلسلة الأمان (3) بالخطاف عبر آلية القفل (2)

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

في حالة عدم وجود باب و/أو نافذة تفتح على البيئة الخارجية مباشرة في الغرفة المركب بها الجهاز، ينبغي السعي للحصول على منتجات أخرى توفر بالتأكد فتحة تهوية ثابتة غير قابلة للضبط وغير قابلة للغلق تستوفي الحد الأدنى الإجمالي من متطلبات فتحة التهوية اللازمة لإجمالي استهلاك الجهاز للغاز كما هو موضح في الجدول الوارد أعلاه. كما ينبغي أيضًا اتباع النصائح الواردة باللوائح التنظيمية المناسبة للمباني.

إذا كانت الغرفة أو المساحة الداخلية تحتوي على أكثر من جهاز غاز واحد، ينبغي توفير منطقة تهوية إضافية فوق المتطلبات الواردة في الجدول الموضح أعلاه. وينبغي أن يكون حجم منطقة التهوية الإضافية مناسبًا للوائح التنظيمية لأجهزة الغاز الأخرى.

كما ينبغي أيضًا وجود مسافة خلوص 10 مم بحد أدنى على الحافة السفلية للباب الذي يفتح على البيئة الداخلية في الغرفة المركب بها الجهاز. ويتعين عليك التأكد من عدم تأثير عناصر مثل، السجاد وأغطية الأرضيات الأخرى وما إلى ذلك على مسافة الخلوص هذه عند إغلاق الباب.

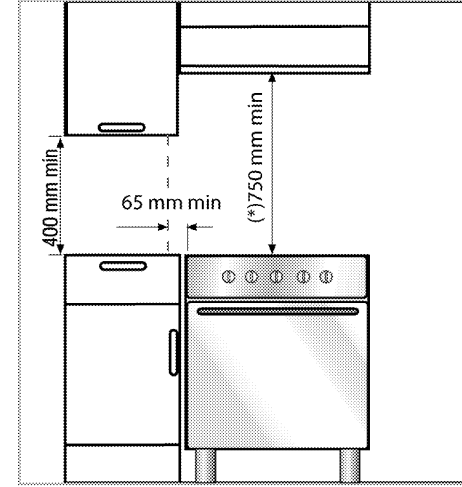
يمكن وضع جهاز الطهي في المطبخ أو غرفة المطبخ/العشاء أو في غرفة الجلوس والنوم، ولكن ليس في غرفة تحتوي على حمام أو كابينة استحمام. وينبغي

تحذيرات عامة

- ينبغي تركيب المنتج من قبل شخص مؤهل وفقاً للوائح التنظيمية المعمول بها. ولا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن الأضرار الناشئة عن الإجراءات التي يقوم بها الأشخاص غير المصرح لهم والتي قد تبطل الضمان أيضاً.
- يتحمل العميل مسؤولية إعداد الموقع الذي سيوضع المنتج فيه وتجهيز مرافق الطاقة و/أو الغاز أيضاً. يجب اتباع القواعد المحددة في المعايير المحلية بخصوص تركيبات الكهرباء و/أو الغاز (القواعد القانونية للتركيب) أثناء تركيب المنتج.
- تحقق من عدم وجود أي تلف في الجهاز قبل تركيبه. تجنب تركيب الجهاز في حالة وجود أي تلف به. تؤدي المنتجات التالفة إلى مخاطر على سلامتك.

قبل التركيب

المكان المناسب للتركيب



- يمكن استخدامه مع وضع خزائن على كلا الجانبين، مع ضرورة توفير مسافة لا تقل عن 400 مم فوق مستوى لوحة التسخين وترك خلوص جانبي بمقدار 65 مم بين الجهاز وأي جدار أو فاصل تقسيم أو خزانة طويلة.
- يمكن استخدامه أيضاً في وضع حر الاستناد. مع ترك مسافة 750 مم على الأقل فوق سطح الموقد.
- (*) في حالة تركيب شفاط المطبخ فوق جهاز الطهي، ارجع إلى تعليمات الشركة المصنعة له فيما يتعلق بارتفاع التركيب (650 مم على الأقل).

تهوية الغرفة

- تحتاج جميع الغرف إلى نافذة قابلة للفتح أو ما يماثلها وستحتاج بعض الغرف إلى فتحة تهوية دائمة أيضاً.
- يُسحب الهواء اللازم للاحتراق من هواء الغرفة وتنبعث غازات العادم مباشرة إلى الغرفة. ولذا تمثل التهوية الجيدة أمراً ضرورياً للتشغيل الآمن لجهازك.
- **الغرف ذات الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح على البيئة الخارجية مباشرة**
- ينبغي أن يكون للأبواب و/أو النوافذ التي تفتح على البيئة الخارجية مباشرة فتحة تهوية إجمالية بالأبعاد المحددة في الجدول الوارد أدناه والتي تعتمد على إجمالي طاقة الغاز للجهاز (يظهر إجمالي استهلاك الجهاز لطاقة الغاز في جدول المواصفات الفنية بدليل المستخدم هذا). وفي حالة عدم احتواء الأبواب و/أو النوافذ على فتحة تهوية إجمالية تتوافق مع إجمالي استهلاك الجهاز للغاز كما هو محدد في الجدول الوارد أدناه، حينئذ، يلزم بالتأكيد توافر فتحة تهوية ثابتة إضافية في الغرفة لضمان تحقيق الحد

- يجب أن يكون أي أثاث بالمطبخ موجوداً بجوار الجهاز مقاوماً للحرارة (100 درجة مئوية بحد أدنى).
- ضع المنتج على سطح صلب لعدم سد أنابيب الهواء الموجودة أسفل المنتج. ويلزم عدم وضعه على قاعدة أو ركيزة. ينبغي عدم غمس أقدام المنتج في أسطح ناعمة، على سبيل المثال، سجادة وغير ذلك.
- يجب أن تتحمل أرضية المطبخ وزن الجهاز، بالإضافة إلى الوزن الإضافي لأواني الطهي والخبز والطعام.
- تجنب تثبيت المنتج بالقرب من الثلاجات أو المبردات. حيث تؤدي الحرارة المنبعثة من المنتج إلى زيادة استهلاك الطاقة بوحدات التبريد.
- أثناء استخدام LPG (غاز البترول السائل): تجنب تثبيت المنتج تحت مستوى الأرضية. تجنب استخدام المنتج في حالة عدم تثبيته بحيث يكون السطح الموجود على جانب واحد منه على الأقل مستوياً مع أرضية الغرفة. قد يؤدي التركيب غير الصحيح للمنتج إلى عواقب وخيمة.
- يُصنف هذا المنتج ضمن الفئة I. يمكن وضعه بجوار جدران المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي منتج آخر بأي بعد من الخلف وحافة واحدة. يمكن أن يكون أثاث المطبخ أو المعدات الموجودة على الجانب الأخر من حجم مماثل أو أصغر.

جدول محقن الغاز

2 كيلو واط خلفية يمنى	1 كيلو واط امامية يمنى	3.6 كيلو واط متوسط	2.9 كيلو واط امامية يسرى	2 كيلو واط خلفية يسرى	منطقة موضع الموقد
					نوع الغاز/ضغط الغاز
103	72	147	115	103	ضغط غاز 20/20 م بار
72	50	96	87	72	ضغط غاز 30-28/30 م بار
شواية غاز		فرن غاز		نوع الغاز/ضغط الغاز	
122		132		ضغط غاز 20/20 م بار	
84		92		ضغط غاز 30-28/30 م بار	


يمكنك الحصول على المحاقن التي لم يتم توفيرها مع منتجك من مزود الخدمة المعتمد.


المواصفات الفنية


المواصفات العامة	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق)	830 مم / 900 مم / 600 مم
الجهد الكهربائي/التردد	220-240 V ~ 50 هرتز
نوع الكابل والمقطع العرضي المستخدم / المناسب للاستخدام في المنتج	الحد الأدنى VV05H - 3FG - 0,75x 2 مم ²
إجمالي استهلاك الغاز	15 كيلو واط
نوع الغاز / الضغط الذي تم ضبط المنتج عليه	G 30LPG / 28-30 ملي بار
أنواع الغازات / الضغوط التي يمكن تحويل المنتج إليها	G NG / 20 ملي بار

الشماعات	
خلفية يسرى	الشمعة العادية
الطاقة	2 كيلو واط
أمامية يسرى	الشمعة السريعة
الطاقة	2,9 كيلو واط
متوسط	شمعة المقلاة
الطاقة	3,6 كيلو واط
أمامية يمنى	الشمعة الإضافية
الطاقة	1 كيلو واط
خلفية يمنى	الشمعة العادية
الطاقة	2 كيلو واط

الفرن	
نوع الفرن	فرن غاز
استهلاك غاز الفرن	3,5 كيلو واط
استهلاك غاز الشواية	2,8 كيلو واط

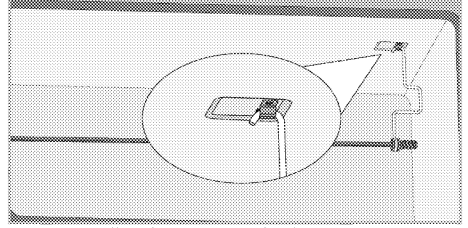
يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج. 

تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع منتجك. 

يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المرفقة معه في ظل ظروف مختبرية وفقًا للمعايير ذات الصلة. وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج. 

تركيب سيخ الدجاج المشوي

ثيّرَت خطاف سيخ شواء الدجاج بالفتحة المخصصة له كما هو موضح في الشكل.

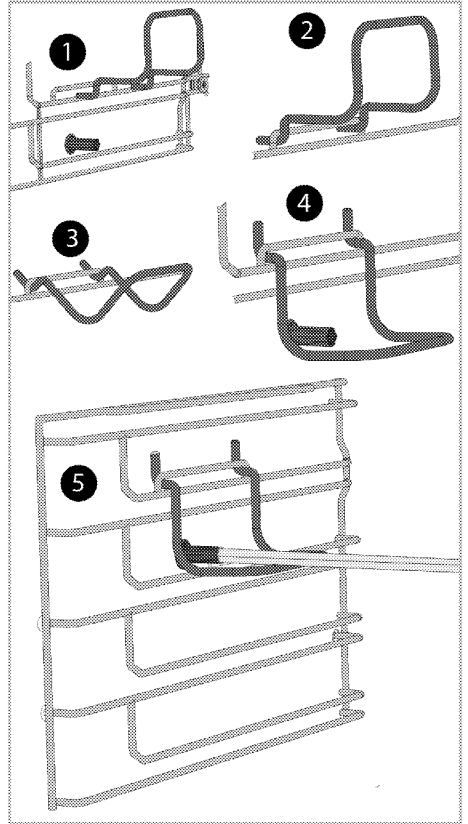
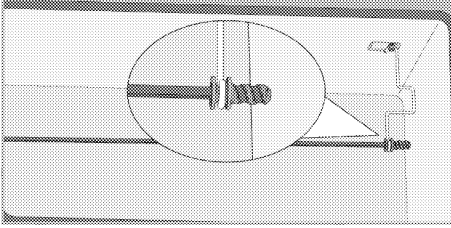


كما هو موضح في الشكل ، قم بتوصيل سلك دعم

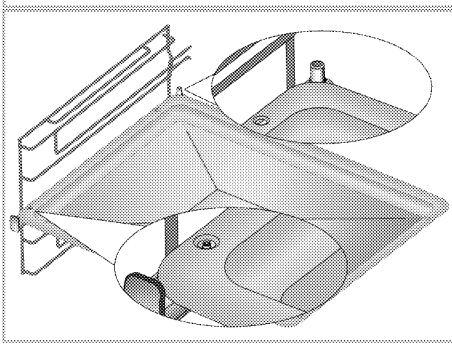
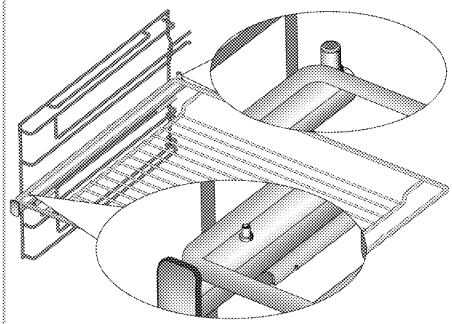
المشواة والسيخ في مكانه.

* سلك دعم المشواة والسيخ ومكانه على المنتج ، حسب الموديل. قد لا تكون متوفرة على منتجك.

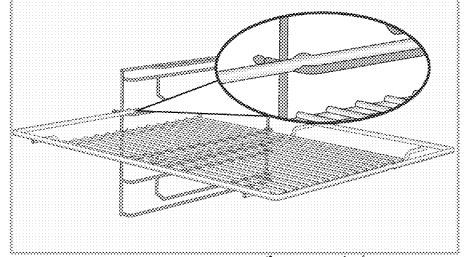
ضع الطرف المدبب للسيخ في الفتحة الدوارة على الجانب الأيسر داخل الفرن. إذا كان السيخ به مقبض بلاستيكي، فقم بإزالته. علق الحافة الأخرى للسيخ على الخطاف كما هو موضح في الشكل. تأكد من أن السيخ مثبت بالخطاف كما في الشكل.



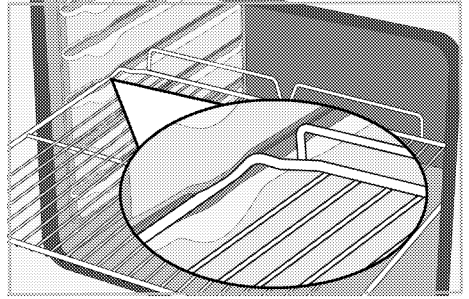
الحرص على أن تكون المسامير الموجودة في مقدمة
وخلف القضبان المتداخلة موضوعة على حواف الشواية
والصينية (كما هو موضح في الشكل).



السلكية، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى السدادة.
يجب عليك تمرير السدادة لإزالتها تماماً.
طرز بأرفف سلكية

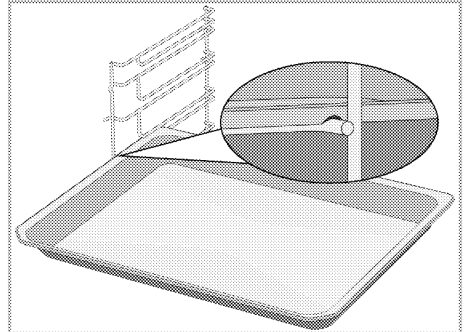


طرز بدون أرفف سلكية



وظيفة سدادة صينية الشواية السلكية - طرز بأرفف
سلكية

هناك أيضاً وظيفة سدادة لمنع الدرج من الانقلاب من
الرف السلكي. أثناء إزالة الحاوية، حررها من القفل
الخلفي واسحبها نحوك حتى تصل إلى السدادة. يجب
عليك تمرير السدادة لإزالتها تماماً.



الوضع المناسب للشواية السلكية والصينية على
القضبان المتداخلة - طرز بأرفف سلكية وقضبان
تلسكوبية

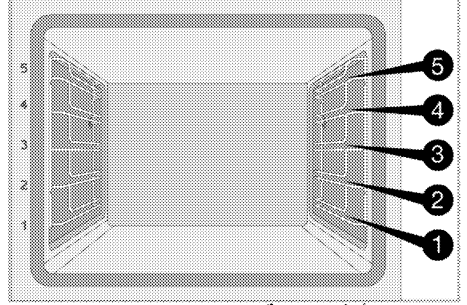
يفضل القضبان المتداخلة، يمكن تركيب الصواني أو
الشواية السلكية وإزالتها بسهولة. عند استخدام الصواني
والشوايات السلكية ذات القضيب المتداخل، يجب

استخدام ملحقات المنتج

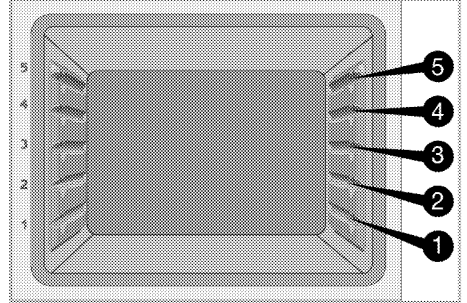
رفوف الطهي

يوجد 5 مستويات لوضع الرف في منطقة الطهي. يمكن أيضاً رؤية ترتيب الرفوف بالأرقام الموجودة على الإطار الأمامي للفرن.

طرز بأرفف سلكية



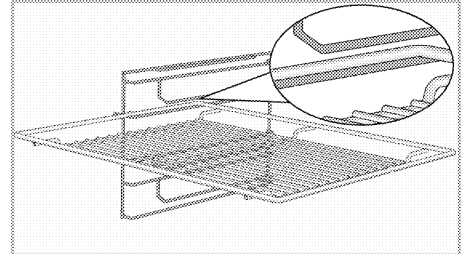
طرز بدون أرفف سلكية



وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي

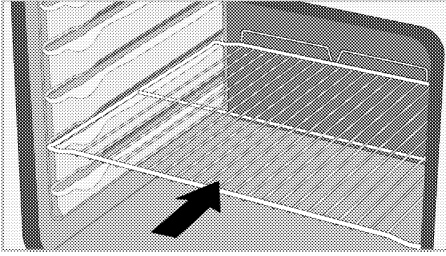
طرز بأرفف سلكية:

من الضروري وضع الشواية السلكية على الأرفف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. من أجل طهي أفضل، يجب تأمين الشواية السلكية بسدادة على الرف السلكي. يجب ألا يمر فوق السدادة لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



طرز بدون أرفف سلكية:

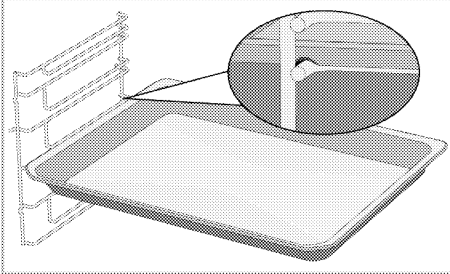
من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة.



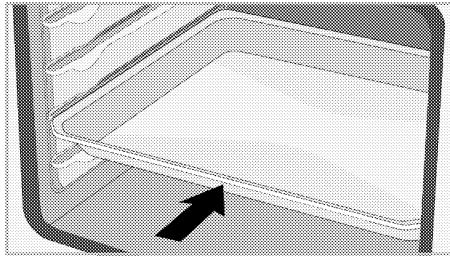
وضع الصينية على أرفف الطهي

طرز بأرفف سلكية:

من الضروري أيضاً وضع الصواني على الأرفف الجانبية السلكية بشكل صحيح. للحصول على طهي أفضل، يجب تثبيت الصينية بسدادة على الرف السلكي. يجب ألا تمر فوق السدادة لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



طرز بدون أرفف سلكية:



وظيفة السدادة للشواية السلكية

توجد وظيفة سدادة لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية

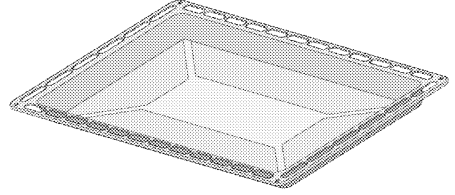
ملحقات المنتج

توجد ملحقات متنوعة في منتجك. تتوفر في هذا القسم وصف الملحقات وأوصاف الاستخدام الصحيح. يختلف الملحق المرفق اعتماداً على طراز المنتج. قد لا يتوفر في منتجك جميع الملحقات الموصوفة في دليل المستخدم.

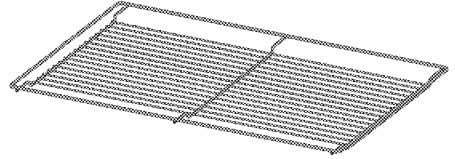
إخطار : قد تتشوه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير درجة الحرارة. ليس لهذا تأثير على الوظيفة. يختفي التشوه عندما تبرد الصينية.

صينية قياسية

يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلي القطع الكبيرة.



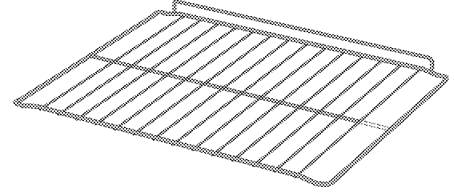
طرز بأرفف سلكية:



الشواية السلكية

يتم استخدامه للقلي أو وضع الطعام المراد خبزه وقلبه وطهيه على الرف المطلوب.

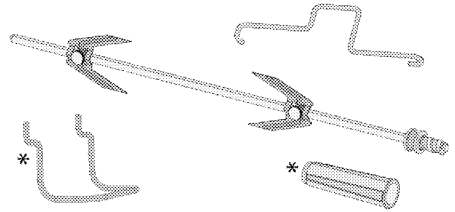
طرز بدون أرفف سلكية:



الشواية والسيخ

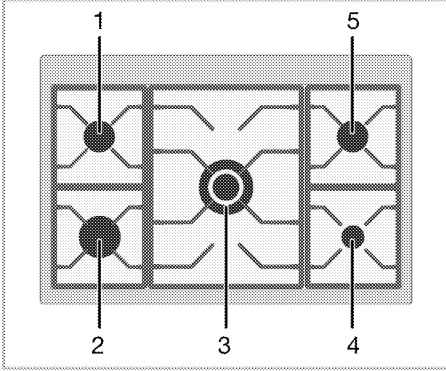
تستخدم لشواء اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك من جميع الجهات.

* يتم توفير مقبض بلاستيكي وسلك دعم المشواة / السيخ وفقاً للطراز. قد لا تكون متوفرة في منتجك



المواصفات	مؤشر
لهب صغير: أدنى طاقة غاز	🔥
لهب كبير: أعلى طاقة غاز	🔥

معلومات عامة عن الموقد



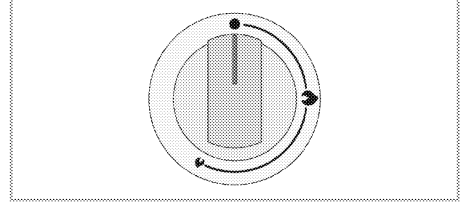
- 1 خلفية يسرى - الشعلة العادية
- 2 أمامية يسرى - الشعلة السريعة
- 3 متوسط - شعلة المقلاة
- 4 أمامية يمنى - الشعلة الإضافية
- 5 خلفية يمنى - الشعلة العادية

إعداد الموقت

1. يمكنك تحديد المدة التي سيصدر فيها صوت التنبيه بتدوير زر الموقت في اتجاه عقارب الساعة.
2. يدور الزر تلقائياً في اتجاه عقارب الساعة إلى دورة كاملة ويصدر صوت التنبيه عند انتهاء الوقت المحدد. لن يتم إيقاف تشغيل الفرن في نهاية إعداد الموقت. أدر زر التحكم في الفرن إلى وضع الإيقاف لإيقاف الفرن.

التحكم في الموقت

قرص التحكم بشعلة الغاز

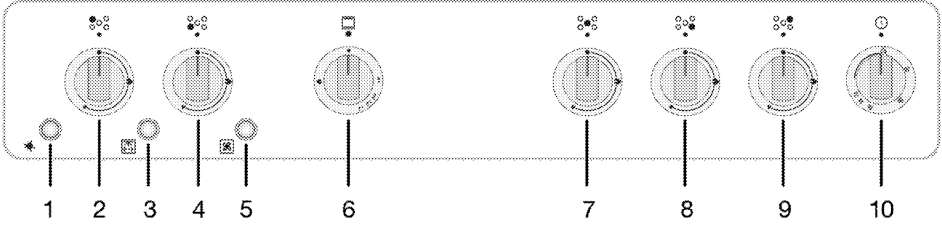


- يمكنك تشغيل الموقد باستخدام مفايض التحكم في الموقد. كل مقبض يشغل الموقد الخاص به. يمكنك استنتاج أي موقد يتحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم. عند إيقاف التشغيل (الوضع العلوي)، لا يتم تزويد الموقد بالغاز. بعد إشعال الشعلة، يمكنك الطهي عن طريق ضبط مستويات الغاز على المقبض. اضبط طاقة الطهي التي تريدها عن طريق محاذاة المقبض للرمز المعني.

المواصفات	مؤشر
وضع الإيقاف	●

وصف لوحة التحكم واستخدامها

في هذا القسم، يمكنك العثور على نظرة عامة للوحة التحكم واستخداماتها الأساسية. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الخصائص اعتمادًا على نوع المنتج. التحكم في الفرن

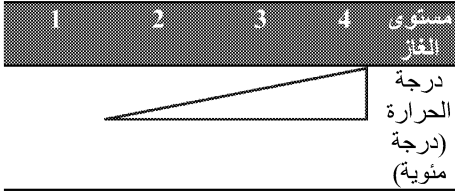


الدجاج ومصباح الفرن. تم وصف تشغيل وظيفة شوي الدجاج في الأقسام التالية.

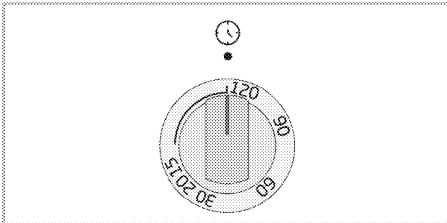
زر المروحة

يمكنك تشغيل مروحة الفرن وإيقاف تشغيلها باستخدام زر المروحة. يتم توزيع الحرارة داخل الفرن أثناء الطهي بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. ويمكنك تحقيق طهي أكثر تجانسًا بهذه الطريقة.

درجة حرارة الفرن



المؤقت



المؤقت ليس له تأثير على وظائف الفرن. بل يُستخدم لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما ترغب في قلب الطعام داخل الفرن في أي وقت معين. وبمجرد انقضاء الوقت الذي حددته، يعطيك المؤقت تحذيرًا مسموعًا.

- 1 زر الإشعال
- 2 خلفية يسرى - مقابض التحكم في الموقد
- 3 زر مصباح/مشواة
- 4 أمامية يسرى - مقابض التحكم في الموقد
- 5 زر المروحة
- 6 مقبض التحكم في الفرن
- 7 متوسط - مقابض التحكم في الموقد
- 8 أمامية يمنى - مقابض التحكم في الموقد
- 9 خلفية يمنى - مقابض التحكم في الموقد
- 10 مقبض المؤقت

مقبض التحكم في الفرن

يمكنك التحكم في الفرن باستخدام زر التحكم في الفرن. لا يتم إمداد الفرن بالغاز في الوضع المغلق (لأعلى). بعد إشعال شعلة الفرن، يمكنك الطهي من خلال ضبط مستويات الغاز على الزر.

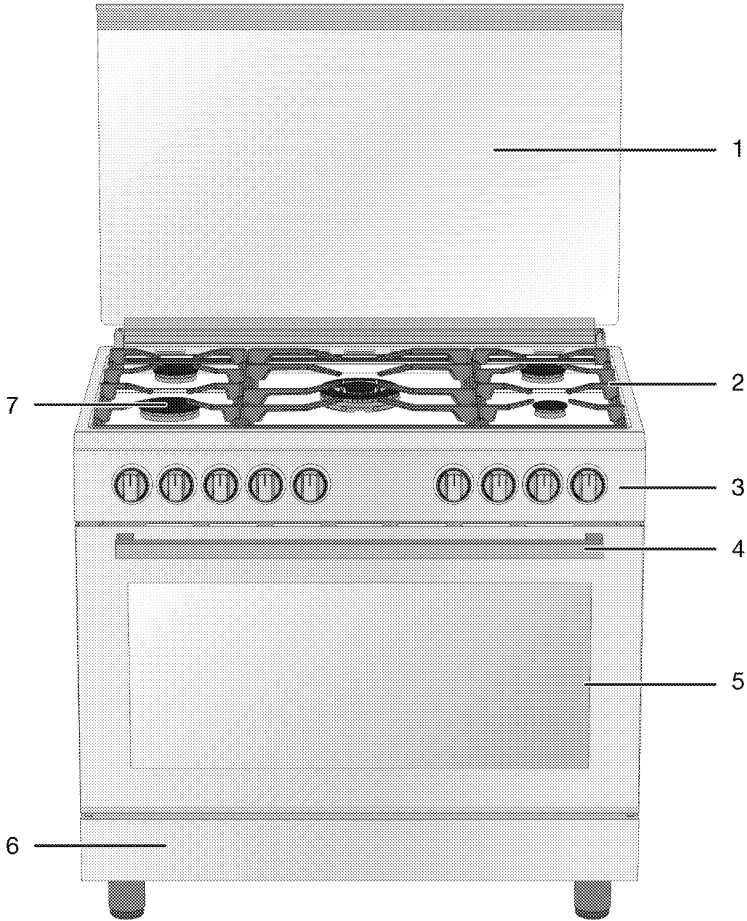
المؤقت	مؤشر	المؤقت
موضع إيقاف التشغيل	●	
مستويات الغاز بالفرن	4 - 1	
الشواية	🔥	

زر الإشعال

يتم استخدامها لإشعال الفرن. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لن يعمل زر الإشعال. يمكنك إشعال مناطق الموقد باستخدام هذا الزر.

زر مصباح/مشواة

ويمكنك تشغيل المصباح ووظيفة شوي الدجاج في الفرن وإيقاف تشغيلهما باستخدام زر المصباح/شوي الدجاج. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لن يعمل محرك شوي



- 1 غطاء زجاجي علوي
- 2 دعامة المفلاة
- 3 لوحة التحكم
- 4 مقبض
- 5 الباب
- 6 الجزء السفلي
- 7 شعلات الموقد

سليكم وافرزها وفقا لتعليمات المخلفات المدورة. لا تتخلص منها مع المخلفات المنزلية العادية.

توصيات لتوفير الطاقة

- ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:
- إذابة تجمد الطعام المُجمد قبل الطهي.
- استخدم في الفرن أوان داكنة أو مطلية بالمينا تنقل الحرارة بشكل أفضل.
- أوقف تشغيل المنتج لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي الممتدة، وبهذا يمكنك توفير 20% من الكهرباء من خلال الاستفادة من السخونة.
- إذا كان محددًا في الوصفة أو دليل المستخدم، فقم دائمًا بالتسخين المُسبق. لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت بوضع وعائي طهي على الرف السفلي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.
- استخدم قدر / مقالي بحجم وغطاء مناسبين للوح التسخين. اختر دوماً حجم الوعاء المناسب لوجباتك، إذ أن استخدام أواني بحجم غير مناسب لا يستهلك الطاقة فقط بل يستلزم أكثر من ذلك. ينبغي الحفاظ على نظافة مناطق الطهي بالفرن وقواعد الأوعية، حيث تقلل الأوساخ من انتقال الحرارة بين منطقة الطهي وقاعدة الوعاء.

لوائح النفايات متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من المنتجات التالفة



يتوافق هذا المنتج مع تشريعات WEEE للاتحاد الأوروبي (EU/19/2012) يحمل 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. يساعد التخلص المناسب من الأجهزة المستعملة على منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان.

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 بعيداً عن متناول الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل

- قبل الطهي، قم بإزالة هذه الأوساخ الخشنة.
- خطر التسمم الغذائي: لا تحتفظ بالطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل وبعد الطهي. وإلا فإنه قد يسبب التسمم الغذائي أو الأمراض.
- لا تقم بتسخين علب الكونسروة المغلقة أو المرطبات الزجاجية. قد يتسبب الضغط الناشئ في انفجار المرطبان.
- قم بوضع ورقة زيتية على الفرن المسخن مبدئياً عبر وضعها مع الأغذية فوق ملحقات الفرن (صينية، شواية إلخ) أو داخل وعاء طهي. قم بإبعاد الأجزاء الزائدة المعلقة عن الوعاء أو الملحقات عن الورقة الزيتية، لتجنب خطر لمس العناصر الساخنة في الفرن. لا تستخدم أبداً الورق الزيتي في درجة حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة على الورق الزيتي الذي تستخدمه. لا تضع الورقة الزيتية إطلاقاً على قاعدة الفرن.
- لا تقم بوضع صواني، أطباق و شرائح ألمنيوم الخبز على قاعدة الفرن مباشرة. يمكن أن تساهم الحرارة المتراكمة بضرر قاعدة الفرن.
- الطعام غير المناسب للشواء يحمل خطر الحريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشوي الكثيفة فقط. أيضاً، لا تضع الطعام في آخر جزء في الشواية. هذه هي المنطقة الأكثر سخونة والأطعمة الدهنية يمكن أن تشتعل فيها النيران.
- ضع أواني الطهي في منتصف عيون الموقد. تأكد من أن النيران في عيون الموقد التي يتواجد عليها أدوات الطهي لا تخرج من جانب أدوات الطهي.
- **!** السلامة خلال الصيانة والتنظيف
 - انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
 - لا تغسل المنتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكب عليه! فثمة خطر التعرض لصدمة كهربائية!
 - لا تنظف المنتج بمنظفات البخار حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
 - لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف زجاج باب الفرن الأمامي/زجاج الباب العلوي للفرن (إن وجد). يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيروها.

- فقد تشتعل النار في الأغراض القابلة للاشتعال التي تكون موضوعة في منطقة للطهي. لا تُحَرَّن أبداً أشياء قابلة للاشتعال في منطقة الطهي.
- مقبض الفرن ليس مُجَوَّفَ مناشيف. فعند استخدام المنتج، لا تعلق عليه المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة.
- تتحرك مفصلات باب المنتج وتُشدُّ عند فتح وإغلاق الباب. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات
- لا تعلق الباب العلوي قبل أن تبرد المواقد.
- امسح الباب العلوي قبل فتحه لمنع دخول السوائل إلى الفرن أو خلفه.
- هذا المنتج غير مناسب للاستخدام مع جهاز تحكم عن بُعد أو ساعة خارجية.

⚠ استخدام الملحقات

- من المهم وضع الشواية السلكية والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم "استخدام الملحقات".
- يمكن أن تتسبب الملحقات في تلف زجاج الباب عند إغلاق باب المنتج. ادفع الملحقات دائماً إلى نهاية مساحة الطهي.

⚠ سلامة الطهي

- **تحذير:** يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عمليات الطهي قصيرة المدى باستمرار.
- **تحذير:** تحذير: في الطهي بالسمنة أو الزيت السائل، من الخطر ترك الموقد بدون متابعة، فقد يتسبب في نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء؛ افصل المنتج من مصدر التيار الكهربائي، ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو غطاء الحريق (إلخ).
- احذر عند استخدام الكحوليات في الطعام. يتبخر الكحول في درجة حرارة مرتفعة وقد يتسبب في وقوع حريق عندما يلامس الأسطح الساخنة إذا أخذ لهباً.
- يمكن أن تشتعل فضلات الطعام والزيت وما إلى ذلك في منطقة الطهي.

⚠ تحذيرات الحرارة

- **تحذير:** تحذير: تكون الأجزاء المكشوفة من المنتج ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس المنتج وعناصر التسخين. لا يجب تقريب الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام من المنتج بدون وجود شخص بالغ مسؤول عنهم.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال / الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الحواف ستكون ساخنة أثناء التشغيل.
- ابتعد أثناء فتح باب الفرن بسبب خروج البخار. قد يحرق البخار يديك ووجهك و / أو عينيك.
- قد يكون المنتج ساخناً أثناء الاستخدام. لا تلمس الأجزاء الساخنة والأجزاء الداخلية في الفرن وعناصر التسخين وما إلى ذلك.

هناك خطر حدوث انفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.

تأكد من التحقق من تسرب الغاز بعد توصيل الغاز بمنتجك. تأكد من عدم وجود تسرب للغاز. لا تستخدم المنتج إذا كان هناك تسرب للغاز.

لا يوجد عنصر في المنتج يفرغ الغازات الناتجة عن الاحتراق. يجب تركيب وتوصيل الجهاز وفقاً للوائح الخاصة بالمنتج. يجب الانتباه خصيصاً بضروريات التهوية في مكان وضع الجهاز. انظر قسم تهوية الغرفة الوارد في الدليل.

⚠️ سلامة الاستخدام

تأكد من إيقاف تشغيل المنتج بعد كل استخدام.

في حالة عدم استخدامك المنتج لفترة طويلة، قم بفصله أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.

إذا لم تستخدم المنتج لفترة طويلة، فقم بإيقاف تشغيل صنوبر الغاز الرئيسي.

لا تشغل منتجاً معيباً أو تالفاً. وإن وجد، فافصل توصيلات الكهرباء/الغاز الخاصة بالمنتج واتصل بمركز الخدمة المعتمد.

لا تستخدم المنتج إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مزالاً أو مكسوراً.

لا تصعد فوق المنتج للوصول إلى أي شيء أو لأي سبب آخر.

لا تستخدم المنتج وأنت في حالة يمكن أن تؤثر على حسن تقديرك، مثل تعاطي المخدرات و/أو تناول مشروبات كحولية.

- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من النافذة. فقد تنقلب أو اني الطهي الساخنة عند فتح النافذة. هناك أيضاً خطر اشتعال الستائر.
- لا يجب تثبيت المنتج خلف أبواب زخرفية لمنع الحرارة المفرطة.
- منتجات الغاز:
 - تأكد من توافق نوع الغاز المستخدم وكذلك ضغط الغاز للشروط والمواصفات الخاصة بالمنتج، قبل عملية التركيب.
 - يجب أن تتم كافة الأعمال الخاصة بالأنظمة وبدورة الكهرباء في المكان من خلال فرق الدعم الفني المتخصصة والمؤهلة.
 - يرجى قطع إمدادات الغاز قبل البدء في أي عمل في تركيب الغاز. هناك خطر الانفجار!
 - توصيات الجهاز بشبكة توزيع الغاز تتم من خلال شخص مؤهل ومتخصص فقط. هناك خطر الانفجار أو التسمم الناجم عن الإصلاحات التي تتم بواسطة الأشخاص غير المؤهلين.
 - يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بحيث لا يتلامس الأجزاء المتحركة في المنطقة التي يتم وضعها فيها ولا يتم الضغط عليه عندما تتحرك الأجزاء المتحركة (مثل الدرج). بالإضافة إلى ذلك، لا ينبغي وضع خرطوم الغاز في الأماكن التي يوجد بها احتمال الضغط. يجب عدم سحق خرطوم الغاز أو ثنيه أو ضغطه أو لمسه الأجزاء الساخنة من المنتج وأدوات الطهي على المنتج.

المنتج ثقيل، ولذا يجب حمله بواسطة شخصين على الأقل.
لا تستخدم الغطاء و / أو المقبض لحمل المنتج أو تحريكه.
بعد تركيب أو تنظيف المنتج، تأكد من أن كابل الطاقة غير مضغوط أثناء تثبيت المنتج في مكانه.
لا تضع أشياء أخرى على المنتج واحمله بوضع مستقيم.

عندما تحتاج إلى نقل المنتج، لفه بمادة لف الفقاعات أو بالورق المقوى السميك وقم بلصقه بإحكام. قم بتثبيت المنتج بإحكام بشريط لمنع الأجزاء القابلة للإزالة أو المتحركة من المنتج من التلف وإحاقها تلف بالمنتج.
تحقق من المظهر العام للمنتج بحثًا عن أي تلف قد يحدث أثناء النقل.

⚠️ سلامة التركيب

قبل تثبيت المنتج، افحصه بحثًا عن أي تلف. لا تقم بتركيب المنتج إذا كان تالفًا.
لا تضع المنتج على أرضيات مغطاة بالسجاد. حيث تزداد سخونة أجزائه الكهربائية بشكل مفرط بسبب تعذر استقبالها الهواء من الأسفل. وهذا يتسبب في عطل المنتج.
يجب وضع المنتج مباشرة على سطح نظيف ومسطح وصلب. لا ينبغي وضعه على قاعدة.

لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من مصادر الحرارة (المشعاعات والمواقد وما إلى ذلك).
أبق جميع قنوات التهوية مفتوحة حول المنتج.

- يؤدي استخدام مقالبي / قدور أكبر مما هو محدد إلى التسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح المجاورة ومقابض التحكم. يمكن أن يتسبب استخدام المقالبي / القدور الأصغر في الحرق بسبب اللهب.
- اطلب من مورد الغاز المحلي لديك أرقام هواتف الطوارئ المتعلقة بالغاز ومعلومات حول الإجراءات التي يجب اتخاذها في حالة شم رائحة الغاز.



ماذا تفعل عندما تشم رائحة الغاز!

- لا تستخدم اللهب في الهواء ولا تشعل سجائر. لا تقم بتشغيل أي مفاتيح كهربائية (مثل زر المصباح أو جرس الباب). لا تستخدم الهاتف الأرضي أو المحمول.
- افتح الأبواب والنوافذ.
- أغلق جميع الصمامات على منتجات الغاز وعدادات الغاز.
- تحقق مما إذا كان هناك تسرب في جميع الأنابيب والوصلات. إذا كنت لا تزال تشم رائحة الغاز، اترك المنزل. حذر الجيران.
- اتصال بالمطافي. استخدم هاتفًا خارج المنزل.
- اتصل بشركة الخدمة المعتمدة وتوزيع الغاز.
- لا تدخل المنزل حتى يتم الإبلاغ عن أنه آمن من قبل الأشخاص المخولين.



سلامة الحمل

- قبل نقل المنتج، افصل المنتج عن الطاقة وانزع توصيلات الغاز.

بشكل صحيح ويعمل. تأكد من أن مستشعر أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح وقم بصيانة المستشعر بشكل متكرر. يجب عدم وضع مستشعر أول أكسيد الكربون على بعد أكثر من مترين من المنتج. يجب أن تشتعل النار في الأجهزة العاملة بالغاز بشكل جيد. إذا لم يحترق الغاز بشكل مناسب، فقد يتم إطلاق أول أكسيد الكربون (CO). أول أكسيد الكربون غاز عديم اللون وعديم الرائحة وسام للغاية وحتى كمية صغيرة منه لها تأثير مميت. يمكنك التأكد من احتراق الغاز بشكل جيد عندما يكون اللهب دائم وأزرق اللون. إذا كان اللهب متموجًا ومقطعًا وأصفرًا بشدة، فهذا يعني أن الغاز لا يحترق جيدًا.

يجب الحرص على الفحص الدوري لنظام الغاز بشكل مستمر. يجب فحص موصل الخرطوم والخرطوم والمشبك بانتظام وتجديده في الفترات التي توصي بها الشركة المصنعة وعند الضرورة.

استخدم دائمًا أسطوانات LPG في وضع رأسي. إذا لم يتم استخدامها في وضع رأسي، فقد يدخل البروبان / البوتان السائل إلى المنتج ويسبب تسرب الغاز والتوهجات المفاجئة. نظف عيون البوتاجاز بشكل دوري. تأكد من احتراق الغاز بشكل صحيح بعد التنظيف.

لا تستخدم القدور / المقالي التي تتجاوز الأبعاد الواردة في دليل المستخدم. قد

الغاز و / أو الكابلات الكهربائية مع السطح الخلفي، فقد تتلف التوصيلات. لا تضغط على الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها عبر الأسطح الساخنة. قد تتسبب في تلف دائرة الفرن وحدث حريق نتيجة ذوبان الكبل. استخدام الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم الكابلات المقطوعة أو التالفة أو الكابلات الإضافية.

في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة المصنّع أو الخدمة معتمدة أو شخص تحدده الشركة المستوردة لتجنب أي مخاطر.

تحذير: قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل المنتج عن مصدر التيار الكهربائي لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو وقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.



السلامة في استخدام الغاز

تحذير: يؤدي استخدام منتجات فرن الغاز إلى تشكل مواد تم إطلاقها نتيجة للحرارة والرطوبة والاحتراق في أماكن الاستخدام. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية، خاصة عند استخدام المنتج: احتفظ بفتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط ميكانيكي). قد يتطلب الاستخدام المكثف للمنتج لفترة طويلة تهوية إضافية: على سبيل المثال، فتح نافذة أو تهوية أكثر فعالية، ورفع مستوى جهاز التهوية الميكانيكية، إن وجد، إلخ.

يجب استخدام هذا المنتج في غرفة بها مستشعر أول أكسيد الكربون معدّل

الموضحة على ملصق النوع. يجب عمل التأريض بواسطة كهربائي مؤهل. لا تستخدم المنتج بدون تأريض وفقاً للوائح المحلية / الوطنية.

يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للمنتج في مكان يسهل الوصول إليه (حيث لن يتأثر بلهب الموقد). إذا لم يكن ذلك ممكناً، فيجب أن تكون هناك منظم (صمام، مصهر، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية لفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.

يجب ألا يتم توصيل المنتج بالمقبس أثناء التثبيت والإصلاح والنقل.

لا تقم بتوصيل المنتج بمقبس فضفاض، أو مكسور، أو متسخ، أو يحمل خطر ملامسة الماء (مثل الماء الذي قد يتسرب من طاولة المطبخ).

لا تلمس القابس بأيدي مبللة! لفصل التيار، لا تمسك السلك، بل أمسك القابس دائماً.

تأكد من تثبيت القابس في المقبس بشكل جيد، لتجنب حدوث شرارات كهربائية.

قم بتوصيل المنتج بمنفذ يفي بقيم الجهد والتردد المحددة على ملصق النوع.

لا تضغط على سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على كابل الطاقة. يجب عدم طي كابل الطاقة أو سحقه أو ملامسته لأي مصدر حرارة.

عندما يعمل الفرن يسخن أيضاً سطحه الخلفي يجب ألا تتلامس توصيلات

- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.
- تعتبر المنتجات الكهربائية و / أو الغازية خطرة على الأطفال والحيوانات الأليفة. يجب ألا يلعب الأطفال والحيوانات الأليفة مع المنتج أو يتسلقونه أو يدخلوه.
- لا تضع أشياء يمكن للأطفال الوصول إليها على المنتج.
- أدر مقبض الأواني والمقالي إلى جانب المنضدة لا يتمكن الأطفال من الإمساك بها مما يؤدي إلى حرقهم.
- **تحذير:** أثناء الاستخدام تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها للمنتج ساخنة. يجب الاحتفاظ بالجهاز بعيداً عن الأطفال.
- يجب الاحتفاظ بمواد التغليف بعيداً عن تناول الأطفال. هناك خطر الإصابة والاختناق.
- إذا كان هناك أطفال في المحيط عند استخدام الفرن، فيجب عليك استخدام ملحقات إضافية تمنع الاتصال المباشر بباب الفرن.
- عندما يكون الغطاء مفتوحاً، لا تضع أي أشياء ثقيلة عليه أو تسمح للأطفال بالجلوس على الغطاء. فقد تتسبب في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.
- من أجل سلامة الأطفال، افصل قابس الطاقة واجعل المنتج غير قابل للتشغيل قبل التخلص من المنتج.

- **⚠️ الحماية الكهربائية**
- قم بتوصيل المنتج بمنفذ مؤرض محمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية

- هذا القسم يتناول تعليمات السلامة التي تساعد في الحيلولة دون وقوع أضرار خطيرة سواء كانت مادية أو إصابات جسدية.
- إذا تم تقديم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو غير المباشر، فيجب تقديم الدليل، وملصقات المنتج، والمستندات والأجزاء الأخرى ذات الصلة مع المنتج.
- لا تتحمل الشركة أي مسؤولية عن أي أضرار قد تنشأ إذا لم يتم اتباع هذه التعليمات.
- وفي حالة اتباع تلك التعليمات، فإن كافة الضمانات تصبح غير سارية.
- **⚠** يجب تنفيذ جميع عمليات التثبيت والإصلاحات من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الشخص الذي تحدده الشركة المستوردة.
- **⚠** استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط.
- **⚠** لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من المنتج ما لم يذكر بوضوح في دليل المستخدم.
- **⚠** لا تقم بإجراء تغييرات فنية على المنتج.
- **⚠** أغراض الاستخدام
- صمم هذا المنتج للاستخدامات المنزلية. غير مناسب للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو البيئات الخارجية الأخرى. تم تصميم الجهاز ليتم استخدامه في مناطق المطبخ المنزلي والموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- **تحذير:** يستخدم هذا المنتج لغرض الطهي فقط. لا يستخدم لأغراض مختلفة مثل تدفئة الغرفة.
- يمكن استخدام الفرن من أجل إذابة الطعام المجمد أو الخبز أو الشوي أو القلي.
- هذا المنتج؛ لا ينبغي استخدامه في للتسخين الأطباق أو التدفئة أو تعليق المناشف أو الملابس على مقبض التجميد.
- **⚠** سلامة الأطفال والأشخاص أصحاب الإعاقة والحيوانات الأليفة
- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال في سن 8 سنوات وما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في المهارات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، طالما أنهم خاضعون للإشراف أو التدريب على الاستخدام الآمن للمنتج ومخاطره.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يتم التنظيف وصيانة المستخدم من قبل الأطفال إلا إذا كان هناك شخص يشرف عليهم.
- لا يجب استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال) ما لم يتم إبقائهم تحت الإشراف أو ما لم يتلقون التعليمات اللازمة.

21	قبل التركيب	4	1 تعليمات السلامة
24	التوصيل الكهربائي	4	أغراض الاستخدام
24	توصيل الغاز	4	سلامة الأطفال والأشخاص أصحاب الإعاقة
27	وضع المنتج	4	والحيوانات الأليفة
28	5 الاستعمال الأول	5	الحماية الكهربائية
28	التنظيف للمرة الأولى	6	السلامة في استخدام الغاز
29	6 طريقة استخدام الموقد	7	سلامة الحمل
29	معلومات عامة حول استخدام الموقد	7	سلامة التركيب
29	تشغيل الموقد	8	سلامة الاستخدام
31	7 كيفية تشغيل الموقد	9	تحذيرات الحرارة
31	معلومات عامة بخصوص استخدام الفرن	9	استخدام الملحقات
31	تشغيل فرن الغاز	9	سلامة الطهي
31	تشغيل شواية الغاز	10	السلامة خلال الصيانة والتنظيف
32	وظيفة شواء الدجاج	11	2 تعليمات بيئية
34	8 معلومات عامة عن الطهي	11	لوائح النفايات
34	تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد	11	متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من
34	تحذيرات عامة عن الطبخ في الفرن	11	المنتجات التالفة
34	المعجنات وأطعمة الفرن	11	التخلص من مواد التغليف
35	اللحوم والأسماك والدواجن	11	توصيات لتوفير الطاقة
36	الشواية	12	3 منتجك
37	9 الصيانة والعناية	12	وصف المنتج
37	معلومات التنظيف العامة	12	وصف لوحة التحكم واستخدامها
38	تنظيف الملحقات	13	التحكم في الفرن
38	تنظيف الموقد	14	التحكم في الموقد
39	تنظيف لوحة التحكم	14	معلومات عامة عن الموقد
39	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)	14	ملحقات المنتج
39	تنظيف باب الفرن	15	استخدام ملحقات المنتج
40	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن	18	المواصفات الفنية
40	تنظيف مصباح الفرن	19	جدول محقن الغاز
42	10 استكشاف الأخطاء وإصلاحها	21	4 التركيب


عملينا العزيز؛


يرجي قراءة دليل المستخدم جيداً قبل استخدام المنتج.


يرجي قراءة دليل المستخدم جيداً قبل استخدام المنتج. نشكرك على اختيارك منتجات Beko. ونتمي استخدامك لمنتج هذا المنتج المصنوع بجودة عالية وتقنيات حديثة على أفضل نحو. للقيام بذلك، اقرأ هذا الدليل بعناية وأي وثائق أخرى ذات صلة قبل استخدام المنتج واحتفظ بها كمرجع. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فأعطيه دليل المستخدم أيضاً. اتبع التعليمات مع مراعاة جميع المعلومات


والتحذيرات في دليل المستخدم. يجب مراعاة جميع المعلومات والتحذيرات في دليل المستخدم. بهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تحدث.

احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فأعطيه دليل المستخدم أيضاً. يحتوي دليل المستخدم على الرموز التالية:

 خطر يمكن أن يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.
إخطار خطر قد ينتج عنه تلف مادي للمنتج أو بيئته.

 خطر يمكن أن يؤدي إلى حروق بسبب التلامس مع الأسطح الساخنة.

 معلومات مهمة أو نصائح مفيدة للاستخدام.

 اقرأ دليل المستخدم.



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

beko

بوتجاز
دليل المستخدم



GGR 15115 DX NS

AR

485.9350.42/R.AB/12.03.2021/2-2
7721889254