

7 استكشاف الأعطال وإصلاحها

قد يصدر الموقد بخارا أثناء استخدامه.

• ومن الطبيعي تسرب البخار أثناء التشغيل. <<< هذا ليس عيبًا.

يصدر الجهاز ضوءا معدنية أثناء التسخين والتبريد.

• عند تسخين الأجزاء المعدنية، قد تتمدد مسببة بعض الضوضاء. <<< هذا ليس عيبًا.

لا يقوم الموقد بالتسخين.

• قد يكون منصهر التيار الرئيسي معيبًا أو قد احترق. <<< افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر.

إذا لزم الأمر، استبدالها.

• المنتج غير متصل بالقابس (المزود بالطرف الأرضي). <<<<<<<< تأكد من توصيل القابض

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، استبدالها أو أعد ضبطها.

لا يقوم الموقد بالتسخين.

• قد لا يكون مقبض التحكم في الوظيفة و/أو الترموستات مضبوطًا. <<<<<<<< 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، استبدالها أو أعد ضبطها.

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

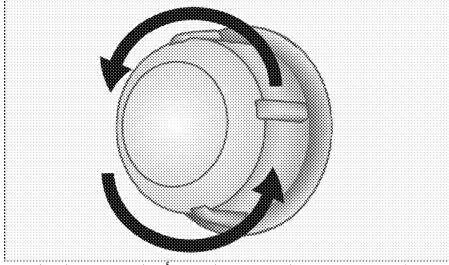
• حدث انقطاع مسبق للتيار الكهربائي. <<< اضبط الوقت / أوقف تشغيل الجهاز وأعد تشغيله.

i
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.

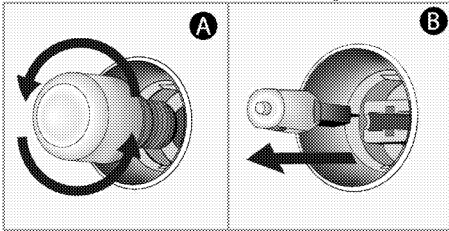
<p>إن مصباح الموقد هو لمبة ضوئية خاصة يمكنها أن تقاوم حتى 300 درجة مئوية. المواصفات الفنية، صفحة 9 انظر "المواصفات الفنية" لمزيد من التفاصيل. يمكن الحصول على مصابيح الموقد من متاجر الأدوات الكهربائية المحليين.</p>	
<p>قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.</p>	
<p>المصباح المستخدم في هذا الجهاز ليس مناسباً لإضاءة غرف المنزل، الغرض المقصود من هذا المصباح هو مساعدة المستخدم على رؤية الأطعمة.</p>	
<p>المصابيح المستخدمة في هذا الجهاز لها قدرة تحمل مادية قصوى تتمثل في درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.</p>	

إذا كان الموقد مزوداً بمصباح مستدير:

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

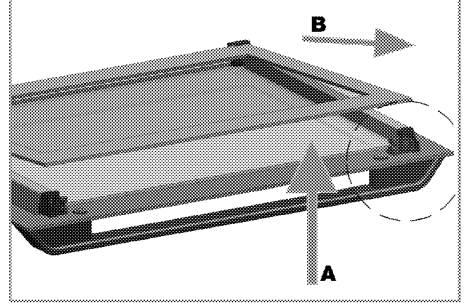


3. إذا كان مصباح الفرن من النوع (أ) المبين في الشكل أدناه، أزله عن طريق إدارته كما هو مبين واستبدله. إذا كان مصباح الفرن من النوع (ب) اسحبه وقم بإزالته كما هو مبين في الشكل أدناه واستبدله.



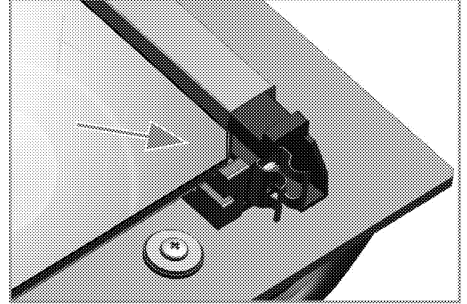
4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

2. اللوح الزجاجي الداخلي
 3. اللوح الزجاجي الخارجي
 4. فتحة اللوح الزجاجي البلاستيكي السفلية
- كما هو موضح بالشكل، ارفع اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق برفق في الاتجاه A واسحبه للخارج في الاتجاه B. كرر نفس الإجراء لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي (2).



الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2).

كما هو موضح بالشكل، ضع الزاوية المشطوفة للوح الزجاجي وبذلك يستقر مع الزاوية المشطوفة في الفتحة البلاستيكية.



يجب تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2) في الفتحة البلاستيكية بالقرب من اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1). 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 في الفتحة البلاستيكية السفلية. ادفع الجزء البلاستيكي في اتجاه الإطار حتى تسمع صوت "طقطقة".

استبدال مصباح الموقد

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



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

i أثناء تشغيل الوضع التنظيف السهل بالبخار، فإن المياه الموجودة في الصينية لتخفيف المخلفات والأوساخ المتكونة داخل تجويف الفرن ستتبخر وتتكثف في تجويف الفرن واللوح الزجاجي الداخلي لباب الفرن، وبالتالي، فقد تنقط المياه عندما يكون باب الفرن مفتوحاً. امسح التكاثر بمجرد ما يتم فتح باب الفرن.

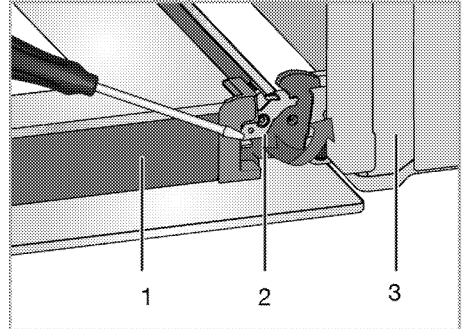
نظف باب الفرن

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

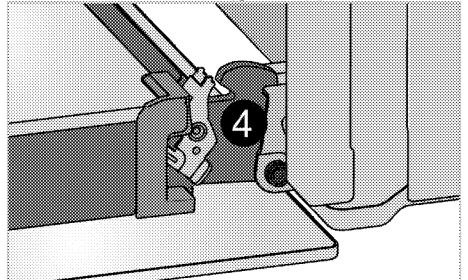
i لا تستخدم أي منظفات كاشطة قوية أو سلك معدني خشن في تنظيف باب الفرن. فقد تتسبب هذه الأشياء في خدش السطح وتلف الزجاج.

إزالة باب الموقد

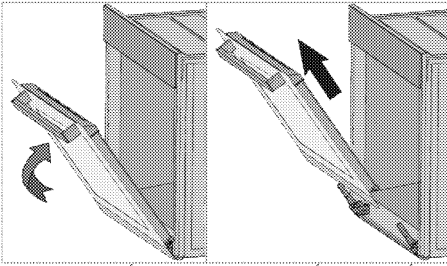
1. افتح الباب الأمامي (1).
2. افتح المشابك الموجود بميبت المفصلة (2) الموجود على الجانب الأيمن والأيسر من الباب الأمامي بالضغط عليها لأسفل كما هو موضح بالشكل.



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



3. حرك الباب الأمامي لمنتصف مساره.

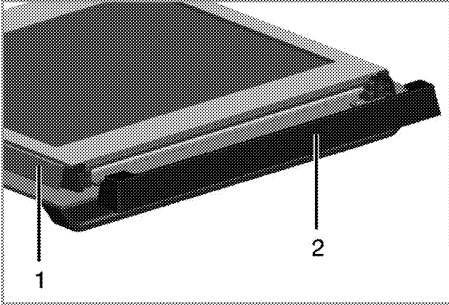


4. أزل الباب الأمامي عن طريق سحبه لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى.

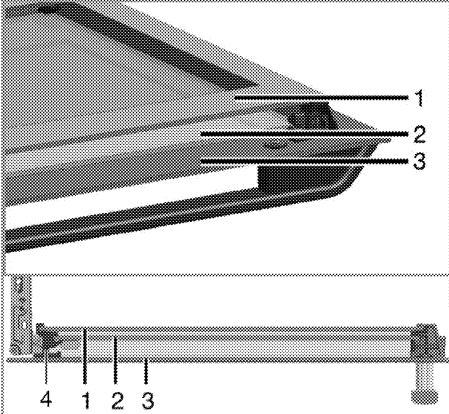
i ينبغي تنفيذ الخطوات التي قمت بها أثناء عملية الإزالة بترتيب عكسي لتركيب الباب. لا تنس إغلاق المشابك الموجودة عند ميبت المفصلة عند إعادة تثبيت الباب.

إزالة الزجاج الداخلي للباب

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



- 1 إطار
 - 2 الجزء البلاستيكي
- اجنب الجزء البلاستيكي المثبت بالجزء العلوي من الباب الأمامي باتجاهك، ثم ازله.



- 1 اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق

معلومات عامة

ستمدد فترة الخدمة للمنتج وستقلل المشكلات المتكررة إذا تم تنظيف المنتج على فترات زمنية منتظمة.

خطر:

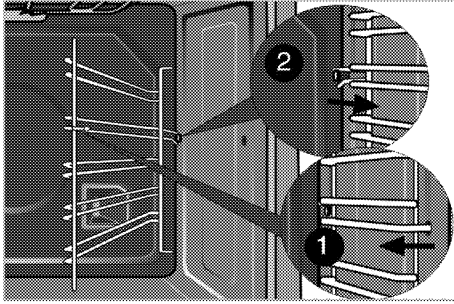
افصل المنتج من مزود التيار قبل بدء أعمال الصيانة والتنظيف.

يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

خطر:

اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

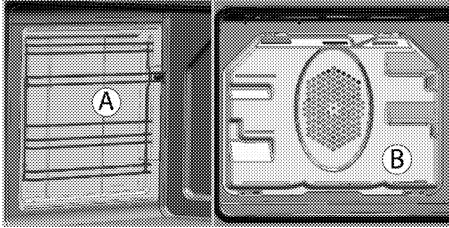


الجدران الحفازة

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

الجدران الجانبية الداخلية (A) و/أو الجدران الخلفية (B)

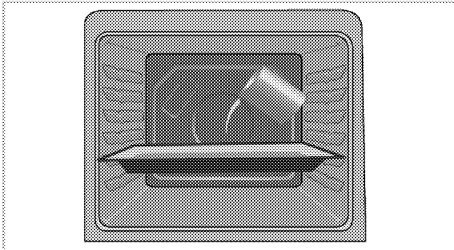
بمنتجك يمكن أن يتم تكسيثها بطبقة مينا حفازة. الجدران الحفازة بها درجة لون مط خفيفة وسطح حبيبي. يتعين ألا يتم تنظيف الجدران الحفازة للفرن. الأسطح الحبيبية للجدران الحفازة يتم تنظيفها أوتوماتيكياً من خلال امتصاص وتحويل الزيوت المنسكبة (البخار وديوكسيدات الكربون).



التنظيف السهل بالبخر

يضمن التنظيف السهل لأن الأتربة (التي لم تنتظر لفترة طويلة) يتم تليينها بالبخر الذي يتكون داخل الفرن وتكتف 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 بالبخر وتشغيل على حرارة 100 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة.
4. افتح الباب وامسح الأسطح الداخلية للفرن بقطعة اسفنج أو قماش رطبة.

- قم بتنظيف المنتج بالكامل بعد كل استخدام. نظف الجهاز بعناية بعد كل مرة استخدام، فهذه الطريقة سيكون ممكناً إزالة أي رواسب طهي بشكل أسهل، ومن ثم تتفادى حرقها عند استخدام الموقد في المرة التالية.
- لا يتطلب تنظيف الجهاز أي مواد تنظيف خاصة. استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو اسفنج لتنظيف المنتج ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.
- تأكد دائماً من مسح أي سوائل زائدة تماماً بعد التنظيف ومسح أي انكساف في الحال.
- لا تستخدم مواد التنظيف التي تحتوي على احماض أو كلور لتنظيف أسطح الاستانلس والمقبض. استخدم قطعة قماش ناعمة مع منظف سائل (لا يعمل على النايل) لمسح هذه الأجزاء وتنظيفها، مع الانتباه للمسح في اتجاه واحد.

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.

لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن

ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.

تنظيف لوحة التحكم

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

إذا كان منتجك مجهزاً بمفاتيح/مقابض لا تقم بإزالة

مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم.

فقد تتلف لوحة التحكم!

تنظيف الموقد

تنظيف الجدران الجانبية يختلف تبعاً لطراز المنتج.)

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

1. أزل القسم الأمامي للحامل الجانبي بسحبه في عكس اتجاه الجدران الجانبي.
2. أخرج الحامل الجانبي تماماً بسحبه باتجاهك.

نصائح عند خبز الكعك

- إذا نفذت السوائل من طبق الخضراوات وأصبح جافاً جداً، قم بطهوه في قدر ذو غطاء بدلاً من الصينية.
- الأواني المغلقة ستحتفظ بسوائل الطبق.
- 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!

تشغيل المشواة

1. أدر مقبض الوظيفة في اتجاه رمز الشواية المطلوب.
 2. ثم، حدد درجة حرارة الشوي المطلوبة.
 3. نفذ عملية التسخين المسبق لمدة 5 دقائق، إذا تطلب الأمر.
- « يضيء ضوء درجة الحرارة.

إيقاف تشغيل المشواة

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.



- 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.



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	max/250	20...25 دقيقة*
شرايح الدجاج	مشبك شواء	5...4	max/250	25...35 دقيقة*
شرايح لحم الخنم	مشبك شواء	5...4	max/250	25...30 دقيقة*
اللحم البقري المشوي	مشبك شواء	5...4	max/250	25...30 دقيقة*
شرايح لحم العجل	مشبك شواء	5...4	max/250	25...30 دقيقة*
الخبر المحمص*	مشبك شواء	4	max/250	1...3 دقيقة

* يتوقف على السمك
** التسخين الأولي لمدة 5 دقائق
* في حالة تعذر ضبط درجة حرارة الشواء في منتجك، فستعمل المشواة بدرجة الحرارة القصوى.

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	max/250	3...1 دقيقة
كرات اللحم (اللحم البقري) - 12 قطع	مشبك شواء	4	max/250	25...35 دقيقة

لم بتقليب الطعام بعد 15 دقيقة وقت الشواء الإجمالي.
يوصى بالقيام بالتسخين المسبق من 5-6 دقائق لكل الأطعمة.

190 ... 180	210 ... 150	25 دقيقة ثم max/250 190 ... 180	1		صينية قياسية*	صينية واحدة	لحم الديك الرومي (5.5 كجم)
190 ... 180	210 ... 150	25 دقيقة ثم max/250 190 ... 180	1		صينية قياسية*	صينية واحدة	
30 ... 20	30 ... 20	200	3		صينية قياسية*	صينية واحدة	الأسماك
30 ... 20	30 ... 20	200	3		صينية قياسية*	صينية واحدة	

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
EN 60350EN-1 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
	صينية واحدة	صينية قياسية*		3	140	30 ... 20
	صينيتين	1-صينية قياسية* 3-صينية معجنات*		3 - 1	140	30 ... 20
	ثلاث صواني	1-صينية قياسية* 3-صينية معجنات* 5-صينية عميقة*		5 - 3 - 1	140	35 ... 25
الكعك الصغير	صينية واحدة	صينية قياسية*		3	160	35 ... 25
	صينية واحدة	صينية قياسية*		3	150	40 ... 30
	صينيتين	1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية*		3 - 1	150	50 ... 35
	ثلاث صواني	1-صينية قياسية* 3-صينية معجنات* 5-صينية عميقة*		5 - 3 - 1	150	50 ... 35
الكعك الإسفنجي	صينية واحدة	وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء**		3	160	35 ... 25
	صينية واحدة	وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء**		2	150	40 ... 30
	صينيتين	1-وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء** 4-وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على صينية معجنات**		4 - 1	150	45 ... 35
فطيرة التفاح	صينية واحدة	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية**		2	180	60 ... 50
	صينية واحدة	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية**		2	170	60 ... 50
	صينيتين	1-طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية** 4-طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على صينية معجنات**		4 - 1	170	60 ... 50

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.




الطبق	عدد الصواني	اكسسوارات 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 الكعك الصغير	صينية واحدة	قالب كعكة على مشبك شواء**	☼	2	180	50 ... 40
	صينية واحدة	صينية قياسية*	☐	3	160	35 ... 25
	صينية واحدة	صينية قياسية*	☼	3	150	40 ... 30
	صينيتين	1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية*	☼	3 - 1	150	50 ... 35
	ثلاث صواني	1-صينية قياسية* 3-صينية معجنات* 5-صينية عميقة*	☼	5 - 3 - 1	150	50 ... 35
الكعك الإسفنجي	صينية واحدة	وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء**	☐	3	160	35 ... 25
	صينية واحدة	وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء**	☼	2	150	40 ... 30
	صينيتين	1-وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء** 4-وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على صينية معجنات**	☼	4 - 1	150	45 ... 35
البسكويت	صينية واحدة	صينية معجنات*	☐	3	180	30 ... 25
	صينيتين	1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية*	☼	3 - 1	180	40 ... 30
	ثلاث صواني	1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية* 5-صينية عميقة*	☼	5 - 3 - 1	180	45 ... 35
معجنات الفطائر	صينية واحدة	صينية قياسية*	☐	2	200	40 ... 30
	صينيتين	1-صينية معجنات* 5-صينية قياسية*	☼	5 - 1	200	55 ... 45
	ثلاث صواني	1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية* 5-صينية عميقة*	☼	5 - 3 - 1	200	65 ... 55
المعجنات النسمة	صينية واحدة	صينية قياسية*	☐	2	200	35 ... 25
	صينيتين	1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية*	☼	3 - 1	200	45 ... 35
	ثلاث صواني	1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية* 5-صينية عميقة*	☼	5 - 3 - 1	190	55 ... 45
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 البقري (كاملة) / مشوية	صينية واحدة	صينية قياسية*	☼	3	25 دقيقة، ثم max/250 190 ... 180	120 ... 100
سيفان الضأن (الكسرونة)	صينية واحدة	صينية قياسية*	☼	3	25 دقيقة، ثم max/250 190	90 ... 70
	صينية واحدة	صينية قياسية*	☼	3	25 دقيقة، ثم max/250 190	80 ... 60
الدجاج المشوي (1,8-2 كجم)	صينية واحدة	صينية قياسية*	☼	2	15 دقيقة، ثم max/250 190 ... 180	80 ... 60
	صينية واحدة	صينية قياسية*	☼	2	15 دقيقة، ثم max/250	80 ... 60

- « تظهر كلمة "OFF" (إيقاف التشغيل) على شاشة العرض.
2. قم بلمس المفتاح + لتفعيل قفل المفاتيح.
- « بمجرد تفعيل قفل لوحة المفاتيح، يتم عرض كلمة "On" (التشغيل) على الشاشة ويظل الرمز  مضاءً.

لا تعمل مفاتيح الفرن عند تفعيل وظيفة قفل لوحة المفاتيح. لن يتم إلغاء قفل لوحة المفاتيح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.



لتعطيل قفل لوحة المفاتيح، المس المفتاح



1. المس  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.
- « تظهر كلمة "On" (التشغيل) على شاشة العرض.
2. قم بتعطيل قفل المفاتيح عن طريق الضغط على المفتاح .

« يتم عرض "OFF" (إيقاف التشغيل) بمجرد إلغاء تفعيل قفل لوحة المفاتيح.

ضبط ساعة التنبيه



يمكنك استخدام مؤقت الجهاز لأي تحذير أو تذكير بغض النظر عن برنامج الطهي.

وليس لساعة التنبيه أي تأثير على وظائف الموقد. ولكننا نستخدم فقط كنظام تحذير. على سبيل المثال، تكون مفيدة عندما ترغب في تقليب الطعام الموجود داخل الموقد في وقت محدد عند نقطة محددة. سيصدر الموقت صوت تحذيري في نهاية الوقت المضبوط.

1. المس  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.


يمكن أن يصل الحد الأقصى لوقت التنبيه إلى 23 ساعة و59 دقيقة.




2. اضبط مدة التنبيه باستخدام المفاتيح  / .

يجب ضبط مفاتيح الوظائف ووقت اليوم وسطوح الشاشة ومفاتيح درجة الحرارة على وضع 0 (إيقاف).






« سيظل الرمز  مضاءً وسيظهر وقت التنبيه على شاشة العرض بمجرد ضبط وقت التنبيه.

3. في نهاية وقت التنبيه، سيبدأ الرمز  في الوميض ويُسمع صوت إشارة التنبيه.

إيقاف تشغيل المنبه

1. تصدر إشارة التنبيه لمدة دقيقتين. لإيقاف التنبيه، فقط اضغط على أي مفتاح.
- « يتم إيقاف صوت التنبيه ويتم عرض الوقت الحالي.





إلغاء المنبه:

1. المس  حتى يظهر الرمز  على الشاشة لإلغاء المنبه.
2. اضغط مطولاً على مفتاح  حتى يتم عرض "00:00".

سيتم عرض وقت التنبيه في حالة ضبط وقت التنبيه ووقت الطهي معاً، يتم عرض الأقصر منهما.







تغيير نغمة التنبيه

1. قم بلمس الرمز  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.
2. ضبط نغمة التنبيه المرغوبة مع مفاتيح  / .
3. سيتم تفعيل النغمة التي قمت باختيارها في وقت قصير.
- « تظهر نغمة التنبيه المحددة كـ "01-b" أو "02-b" أو "03-b" على شاشة العرض.

تغيير توقيت اليوم

لتغيير توقيت اليوم الذي قمت بضبطه قبل ذلك:





1. المس الرمز  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.
2. تغيير توقيت اليوم عن طريق مفاتيح  / .
3. سوف يتم تفعيل الوقت الذي قمت باختياره خلال وقت قصير.

الوضع الاقتصادي




يمكنك اقتصاد الطاقة باستخدام ال وضع الاقتصاد خلال عملية الطهي من خلال تحديد وقت الطهي في الفرن.

يكمل هذا الوضع الطبخ مع درجة الحرارة الداخلية للفرن قبل إطفاء المدافع قبل نهاية وقت الطبخ.

تعديل الوضع الاقتصادي





1. المس الرمز  حتى يظهر الرمز  (الوضع الاقتصادي) على الشاشة.
- « تظهر كلمة "OFF" (إيقاف التشغيل) على شاشة العرض.
2. تمكين وضع الاقتصاد من خلال لمس  مفتاح .
- « بمجرد تفعيل قفل لوحة المفاتيح، يتم عرض كلمة "On" (التشغيل) على الشاشة ويظل الرمز مضاءً.

تعطيل الوضع الاقتصادي

1. المس الرمز  حتى يظهر الرمز  (الوضع الاقتصادي) على الشاشة.
- « تظهر كلمة "On" (التشغيل) على شاشة العرض.
2. تعطيل الوضع الاقتصادي من خلال لمس مفتاح .
- « ستظهر كلمة "OFF" (إيقاف) بمجرد إلغاء وظيفة قفل المفاتيح.

ضبط سطوح الشاشة

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

1. المس  إلى أن يظهر مستوى السطوح 01-d أو 02-d أو 03-d على الشاشة.
2. اضبط درجة الحرارة المطلوبة من خلال  /  مفاتيح .
- « سوف يتم تفعيل الوقت الذي قمت باختياره خلال وقت قصير.

جدول أوقات الطهي

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



التحميص والشواء

الرف الأول في الفرن هو الرف السفلي.



« بمجرد ضبط وقت الطهي، سيتم عرض رمز (→) على الشاشة باستمرار.

4. ضع الطبق في الفرن واضبط درجة الحرارة باستخدام طارة ضبط درجة الحرارة. يبدأ الطهي.
- « يبدأ وقت الطبخ بالعد التنازلي على الشاشة عند بدء الطهي وتضيئ حينها جميع الرموز التي تشير إلى الوقت. ينقسم الوقت المحدد للطهي إلى 4 أجزاء متساوية وعندما ينتهي وقت كل جزء، ينطفئ الرمز الذي يشير إلى ذلك الجزء. بهذه الطريقة يمكنك فهم الوقت المتبقي من مدة الطهي الكلي بسهولة.

ضبط مدة نهاية الطهي إلى وقت لاحق؛

بعد ضبط وقت الطهي على الموقت، يمكنك ضبط وقت نهاية الطهي إلى وقت لاحق.

1. اختر وظيفة الطهي.
2. المس الرمز (⌚) حتى يظهر رمز وقت الطهي (→) على الشاشة.

3. تعيين وقت الطهي من خلال مفاتيح /-/+

« بمجرد ضبط وقت الطهي، سيتم عرض رمز (→) على الشاشة باستمرار.

4. المس الرمز (⌚) حتى يظهر رمز مدة نهاية الطهي (→) على الشاشة.

5. اضغط على مفاتيح +/- لضبط نهاية وقت الطبخ.

« بمجرد ضبط وقت الطهي، (→) سيتم عرض رمز زائد (→) على الشاشة باستمرار. بمجرد بدء الطهي سيختفي الرمز (→).

6. ضع الطبق في الفرن واضبط درجة الحرارة باستخدام طارة ضبط درجة الحرارة. يبدأ الطهي.

« بحسب موقت الموقد وقت بدء الطهي تلقائياً عن طريق

طرح وقت الطهي من وقت انتهاء الطهي الذي قمت بضبطه. يتم تفعيل وضع التشغيل المحدد عندما يحين وقت بدء الطهي وتسخين الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة. ويحتفظ بدرجة الحرارة تلك حتى وقت انتهاء الطهي.

« يبدأ وقت الطبخ بالعد التنازلي على الشاشة عند بدء الطهي وتضيئ حينها جميع الرموز التي تشير إلى الوقت. ينقسم الوقت المحدد للطهي إلى 4 أجزاء متساوية وعندما ينتهي وقت كل جزء، ينطفئ الرمز الذي يشير إلى ذلك الجزء. بهذه الطريقة يمكنك فهم الوقت المتبقي من مدة الطهي الكلي بسهولة.

7. بعد اكتمال عملية الطهي، تظهر كلمة "End" (انتهى) على شاشة العرض ويصدر صوت التنبيه.

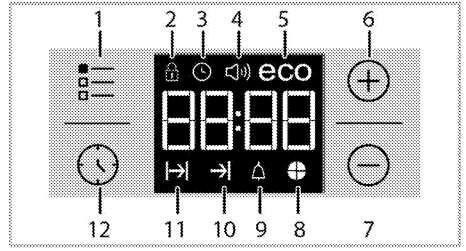
8. تصدر إشارة التنبيه لمدة دقيقتين. لإيقاف التنبيه، فقط اضغط على أي مفتاح. يتم إيقاف صوت التنبيه ويتم عرض الوقت الحالي.

في حالة الضغط على أي زر عند نهاية مدة التنبيه، يبدأ الفرن في العمل. أدر مفتاح درجة الحرارة و وظيفة قبض الباب "0"
تسخين الفرن عند نهاية التنبيه.

تفعيل قفل لوحة المفاتيح

يمكنك منع التدخل في استخدام الموقد عن طريق تفعيل وظيفة قفل لوحة المفاتيح.

1. المس الرمز (⌚) حتى يظهر الرمز (⌚) على الشاشة.



1. مفتاح الضبط
2. رمز قفل لوحة المفاتيح
3. رمز الساعة
4. رمز صوت التنبيه (يمكن ألا تكون موجودة في منتجك)
5. رمز الوضع الاقتصادي
6. مفتاح الزيادة
7. مفتاح التخفيض
8. رمز وقت الفطيرة
9. رمز المنبه
10. رمز انتهاء وقت الطهي
11. رمز وقت الطهي
12. مفتاح البرنامج

	الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه لنهاية الطهي هو 5 ساعة و 59 دقيقة. سيتم إلغاء البرنامج في حالة انقطاع التيار الكهربائي. ويتوجب عليك إعادة برمجة الموقد.
	عند القيام بأي عملية من عمليات الضبط، سوف تومض الرموز ذات الصلة على شاشة العرض. يجب الانتظار لوقت قصير حتى تكون الإعدادات نافذة المفعول.
	إذا لم يتم وضع إعدادات الطهي، لا يمكن ضبط وقت اليوم.
	سيتم عرض الوقت المتبقي إذا تم تعيين الوقت الطهي عندما يبدأ الطهي.

الطهي بتحديد وقت الطهي:

يمكنك ضبط الفرن حتى يتوقف في نهاية الوقت المحدد بضبط وقت الطهي على الموقت.

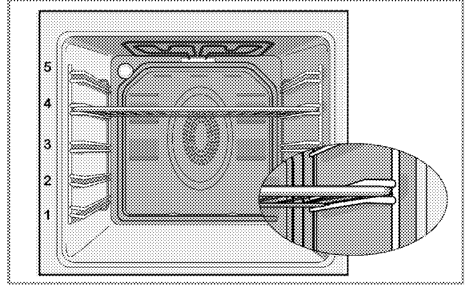
1. اختر وظيفة الطهي.
2. المس الرمز (⌚) حتى يظهر رمز وقت الطهي (→) على الشاشة.
3. تعيين وقت الطهي من خلال مفاتيح /-/+

التسخين بالمروحة

التسخين المزود بمروحة (في الجدار الخلفي) قيد التشغيل.

يتم توزيع الهواء الساخن بالتساوي خلال الموقد بصورة سريعة بفضل المروحة. في معظم الأحوال، لا يتطلب التسخين المسبق. مناسباً لطهي الطعام في مستويات الحامل المختلفة. ومناسباً للطهي في صواني متعددة.

لا بد من استخدام هذه الوظيفة للتنظيف السهل بالبخار أيضاً.



أوضاع التشغيل

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

وظيفة "D3" ثلاثي الأبعاد

التسخين العلوي والتسخين السفلي والمزود بمروحة (في الجدار الخلفي) قيد التشغيل. يتم طهي الطعام بشكل متساو وسريع في جميع أجزائه. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.



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 والكسرولات في قوالب الخبز. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.



الشيء الكامل

الشواية الكبيرة الموجودة بسقف الموقد قيد التشغيل. مناسب لشيء كمية كبيرة من اللحم.

- ضع قطعاً كبيرة أو متوسطة الحجم في موضع الحامل الصحيح أسفل سخان الشواية ليتم شويها.
- اضبط الحرارة إلى المستوى الأقصى.
- قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.



التسخين السفلي

التسخين السفلي فقط قيد التشغيل. يعد مناسباً للبيتزا والأطعمة التي تريد إكسابها اللون البني من أسفل.

لا بد من استخدام هذه الوظيفة للتنظيف السهل بالبخار أيضاً.



الشواية + المروحة

لا يكون تأثير الشيء كبيراً كما هو الوضع في حالة الشيء الكامل.

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



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.



التشغيل مع المروحة

لم يتم تسخين الفرن. المروحة فقط مشغلة (في الجدار الخلفي). يتم إذابة الطعام المجمد في هيئة حبوب ببطء في درجة حرارة الغرفة وتبريد الطعام المطهي.



معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشّي

تحذير



استخدم ساخنة قد تسبب الحروق!
قد يصعب 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 الواح 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 بتنبيلة 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 سمك 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 تسريه 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، فاضف 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.

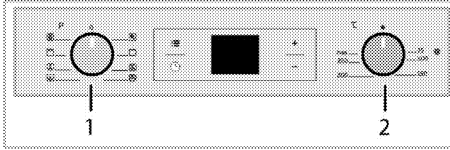
- وزع القطع ليتم شويها على الشواية السلكية أو في صينية الخبز المزودة بشواية سلكية بحيث لا تتجاوز المساحة التي تغطيها قطع اللحم مساحة حجم السخان.
- أمل الرف السلكي أو صينية الخبز مع ضبط الشواية في الموقد بالمستوى المطلوب. إذا كنت تقوم بالشّي على الرف السلكي، فقم بإمالة صينية الخبز إلى الحامل السفلي لتجميع 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 الحرق. 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 الوظيفة

2 مقبض الترومستات

1. اضبط مقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

2. اضبط مقبض الوظيفة إلى وضع التشغيل المطلوب.

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

إيقاف تشغيل الموقد الكهربائي

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.

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.)

3. حدد أعلى طاقة للشواوية، راجع كيفية تشغيل المشواة،
صفحة 23.
4. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.
5. أوقف تشغيل الشواوية، راجع كيفية تشغيل المشواة،
صفحة 23.

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.



- 9 رمز المنبه
- 10 رمز انتهاء وقت الطهي
- 11 رمز وقت الطهي
- 12 مفتاح البرنامج

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 النصيح 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.

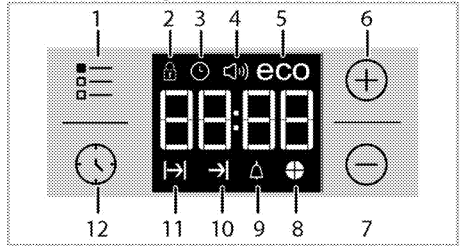
الاستخدام الأول إعدادات الوقت

عند القيام بأي عملية من عمليات الضبط، سوف تومض الرموز ذات الصلة على شاشة العرض.

اضغط على المفاتيح **+** / **-** لضبط الوقت بعد تشغيل الموقد.

لطرز ذات وحدات التحكم المسماة، المس أولاً **⏰** ثم استخدم **+** / **-** لضبط الوقت.

قد للمرة الأولى. قم بتأكيد الإعدادات بواسطة لمس الرمز **⏰** وانتظر لمدة 4 ثوان دون لمس أي مفاتيح للتأكيد.



1 مفتاح الضبط

2 رمز قفل لوحة المفاتيح

3 رمز الساعة

4 رمز صوت التنبيه (يمكن ألا تكون موجودة في منتجك)

5 رمز الوضع الاقتصادي

6 مفتاح الزيادة

7 مفتاح التخفيض

8 رمز وقت الفطيرة

إذا لم يتم تعيين الوقت الأولي، سيتم تشغيل على مدار الساعة بدءًا من **12:00** وسيتم عرض الرمز **⏰**. سيختفي هذا الرمز عند ضبط الوقت.



يتم إلغاء إعدادات الوقت الحالية في حالة انقطاع التيار الكهربائي. ويحتاج إلى إعادة الضبط.



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 سخانة 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.



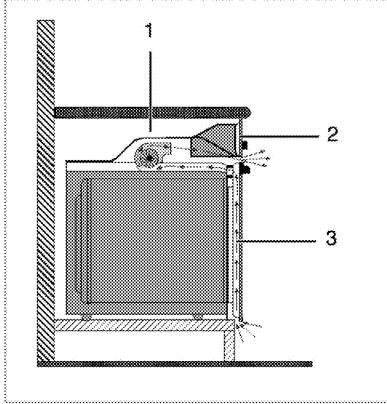
الفرن الكهربائي

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 17.
5. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.
6. أوقف تشغيل الموقد، راجع كيفية تشغيل الموقد الكهربائي، صفحة 17.

موقد الشبي

1. أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
2. أغلق باب الفرن.

بالنسبة للمنتجات المزودة بمروحة تبريد (يمكن ألا تكون موجودة في منتجك).



- 1 مروحة تبريد
2 لوحة التحكم
3 الباب

تبرد مروحة التبريد المدمجة كلاً من الوحدة المدمجة ومقدمة المنتج.

تستمر مروحة التبريد في العمل لمدة 20 - 30 دقيقة تقريباً بعد إيقاف تشغيل الموقد. إذا قمت بالطهي بمرجة مؤقت الفرن، فسيتم إيقاف مروحة التبريد أيضاً في نهاية وقت الطهي مع جميع الوظائف



المراجعة النهائية

1. تشغيل المنتج.
2. تحقق من تشغيل الوظائف.

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 بجدرا نه الجانبية.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.

لا تضع أي عناصر على الجهاز وتقم بتحريكها في وضع منتصب.



افحص الشكل العام للمنتج للتأكد من عدم وقوع أي تلف له أثناء النقل.



خطر:



جب ألا يكون أنبوب الأمان مشتبهاً أو منثنياً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز. لابد من استبدال كابل الطاقة التالف من قبل فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!

- يجب أن يتوافق التوصيل مع اللوائح القومية.
- يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. افتح الباب الأمامي لمشاهدة ملصق النوع.
- 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!



يجب أن يكون قابس كابل الطاقة في مكان يسهل الوصول إليه بعد التركيب (لا تقم بتمريره فوق الشعلة).

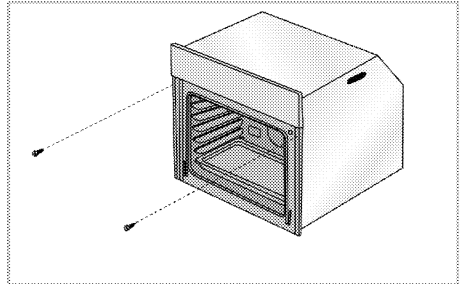


أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقابس المناسب للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبض / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرةً بدون استخدام مأخذ التيار / المقبض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

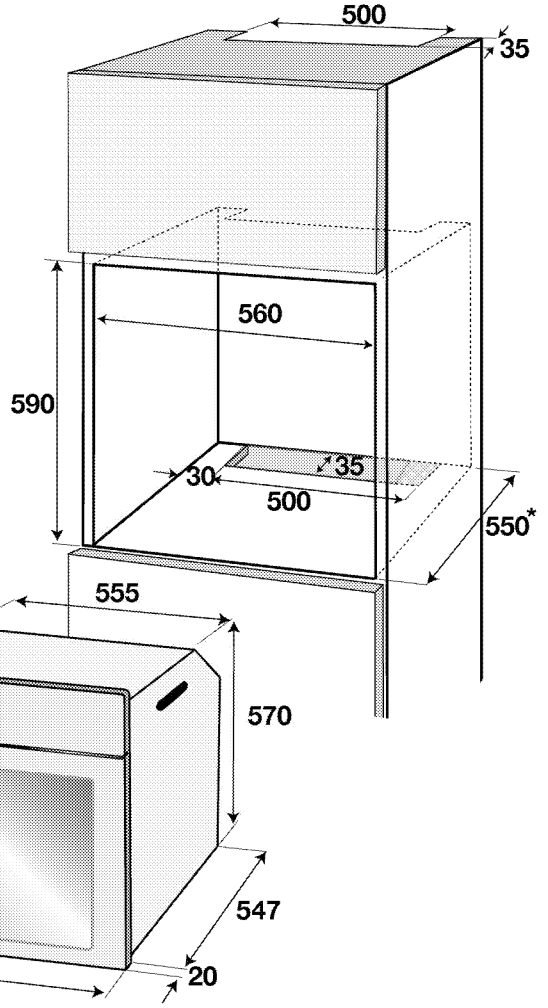
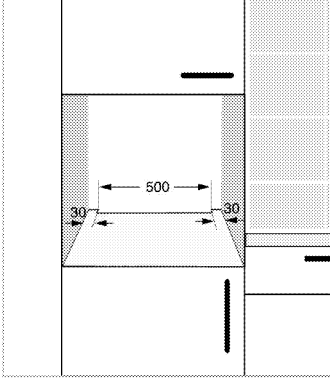
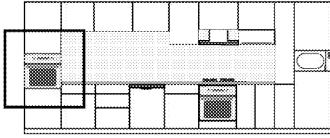
ادخل قابس كابل الطاقة في المقبض.

تركيب المنتج

1. أمل الموقد داخل الوحدة، ثم قم بمحاذاته وإحكامه مع التأكد من عدم تمزق كابل الطاقة و/أو انحشاره.



أحكام تثبيت الموقد باستخدام 2 مسامير كما هو موضح. بعد التركيب، تأكد من إحكام ربط البراغي وعدم تحريك الفرن. قد ينقلب الفرن أثناء الاستخدام إذا لم يتم تركيبه وفقاً للتعليمات وإذا لم يتم إحكام ربط البراغي.



استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقا للتشريعات المحلية.

* دقيقة.

التركيب والتوصيل

- يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقا لقواعد التركيب القانونية.

التوصيل الكهربائي

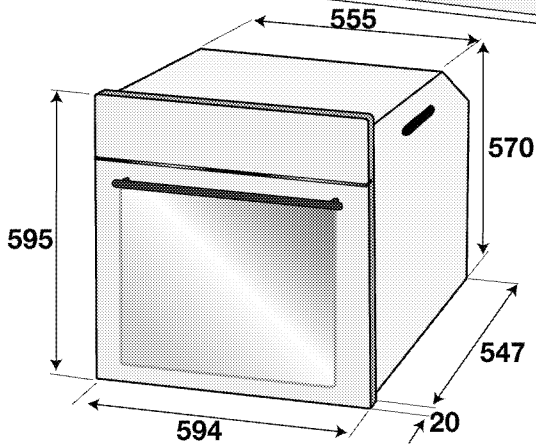
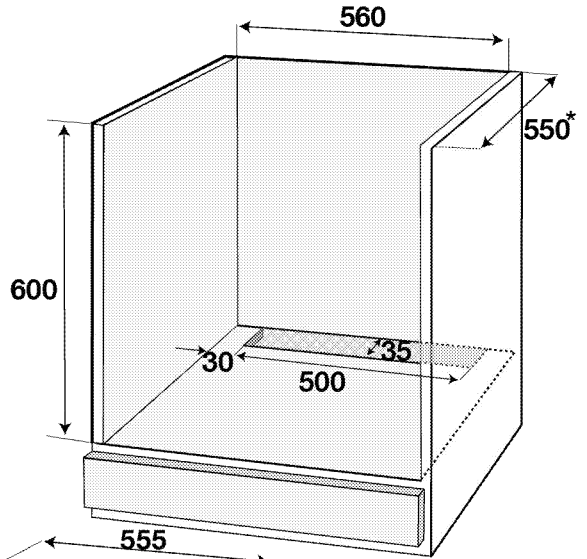
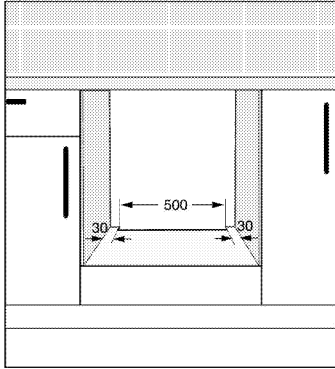
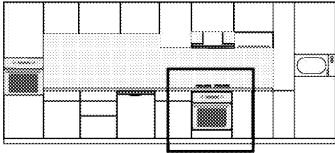
قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دارة إيقاف مصغرة ذات سعة مناسبة وفقا لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسؤولية عن أية أضرار قد تتجم عن

خطر:



لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التنشيط الصحيح.

لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.



دقیقة *

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

يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.



خطر:



يجب تركيب الجهاز وفقاً لكافة لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية.

خطر:



قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصرياً المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب، لا تقم بتركيبه. فالمنتجات التالفة تتسبب في مخاطر على سلامتك.

قبل تركيب الجهاز

تم تصميم الجهاز ليتم تركيبه في وحدات المطبخ المتوفرة بالأسواق. يجب ترك مسافة أمانة بين الجهاز وجدران المطبخ والأثاث. انظر الشكل (القيم بالمليمتر).

- يجب أن تكون الأسطح والصفائح الصناعية والمواد اللاصقة المستخدمة مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية بحد أدنى).

- يجب أن تكون ووحدات المطبخ في مستوى واحد ومثبتة.

في حالة وجود درج تحت الفرن، يجب تركيب حاجب بين الفرن والدرج.

- ينبغي أن يقوم شخصان على الأقل بحمل الجهاز.

أمسك الفرن من الفتحتين للتعامل معه على كلا الجانبين لتحريكه.

- قبل تركيب المنتج، أزل جميع المواد والوثائق من داخله.

يجب أن يتوافق أثاث المطبخ مع الأبعاد الواردة في الشكل أدناه. في الجزء الخلفي من أثاث المطبخ، يجب

قطع فتحة بالأبعاد الواردة في الشكل أدناه لضمان الحصول على تهوية كافية.

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



يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.



المواصفات الفنية

الجهود الكهربائي/التردد	220-240 فولط ~ 60/50 هرتز
إجمالي استهلاك الطاقة	2.5 كيلو واط
نوع الكابل/المقطع	دقيقة: FG-VV05H 3 1.5x ملم ²
الأبعاد الخارجية (الارتفاع/العرض/العمق)	595 ملم/594 ملم/567 ملم
أبعاد التركيب (الارتفاع/العرض/العمق)	**590 أو 600 ملم/560 ملم/دقيقة 550 ملم
الموقد الرئيسي	موقد متعدد الوظائف
المصباح الداخلي	25/15 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 للألوية 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.

** انظر . التركيب، صفحة 11.

<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>	

محتويات العبوة

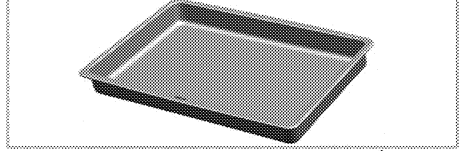


يمكن أن تتنوع الملحقات المرفقة وفقا لطرز المنتج. قد لا تتوفر كل الملحقات الواردة في دليل المستخدم في المنتج الخاص بك.

1. دليل المستخدم

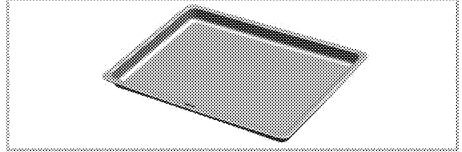
2. صينية عميقة

تستخدم للمعجنات والمشروبات الكيرة وللأطباق ذات العصارة العالية ولتجميع الدهن أثناء الشيء.



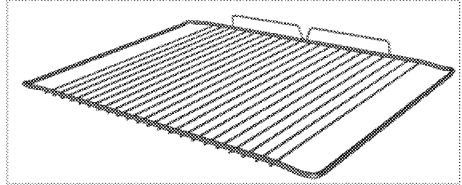
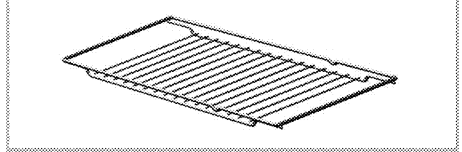
3. صينية معجنات

يوصى باستخدامه للمعجنات مثل الكعك والبسكويت.



4. مشبك شواء

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



5.

قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفف

التلسكوبية بشكل صحيح.

(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في

منتجك.)

تسمح الأرفف التلسكوبية بتركيب الألواح والشواية

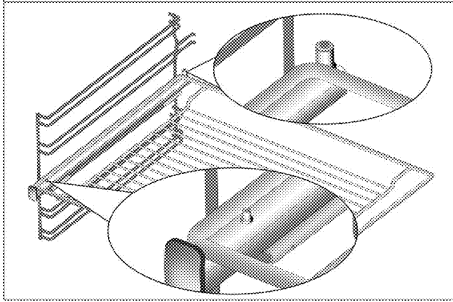
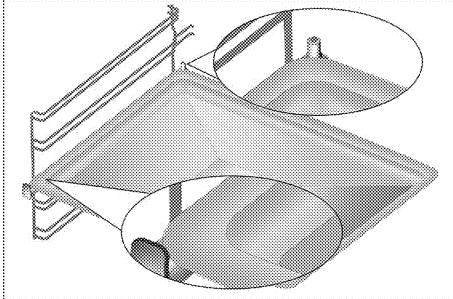
السلكية وإخراجها بسهولة.

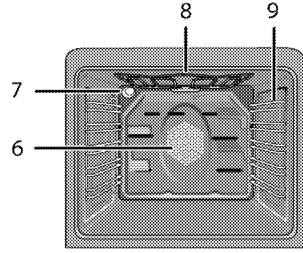
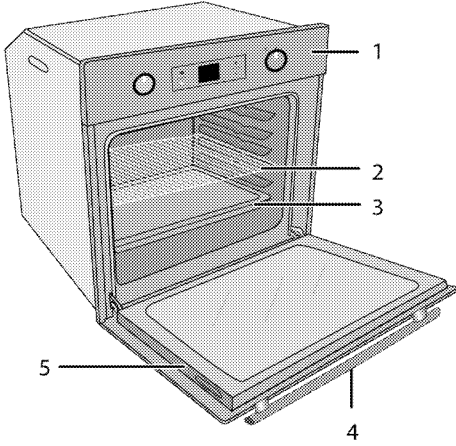
عند استخدام اللوح والشواية السلكية ذات الأرفف

التلسكوبية، تأكد من أن السنون الموجودة على الجزء

الخلفي من الرف التلسكوبي تواجه حواف الشواية

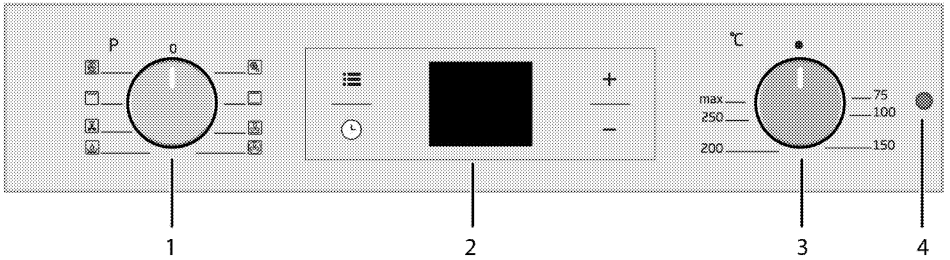
السلكية واللوح.





- 6 محرك المروحة (لوح فولاذي خلفي)
7 مصباح
8 عنصر التسخين العلوي
9 مواضع الرفوف

- 1 لوحة التحكم
2 رف سلكي
3 صينية
4 مقبض
5 الباب



- 1 مقبض الوظيفة
2 موقت رقمي
3 مقبض الترومستات
4 مصباح الترومستات

- أثناء عمله ولا تسمح لهم باللعب بالمنتج.
- لا تقم بوضع أي من العناصر التي يمكن للأطفال الوصول إليها فوق الجهاز.
- عندما يكون الباب مفتوحًا، لا تقم بتعليق أي مواد ثقيلة عليه ولا تدع الأطفال يجلسون عليه. حيث قد يسقط أو قد تتلف مفصلات الباب.

التخلص من المنتج القديم

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.

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.

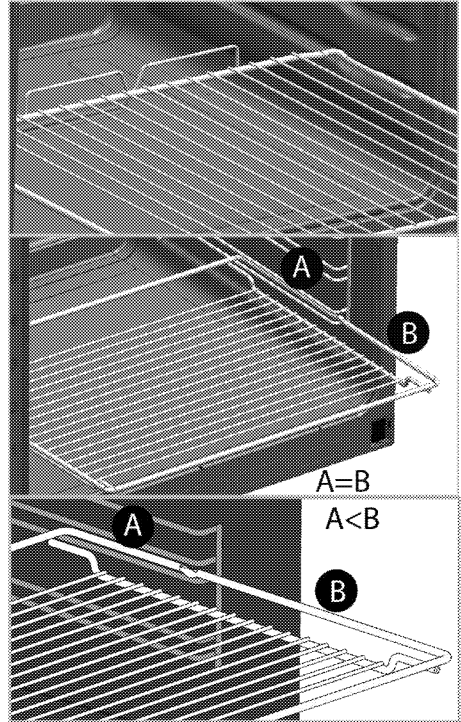
التخلص من مواد التغليف

- 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.

- 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 خطرًا على الأطفال. لذا احرص على إبعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال. يُرجى التخلص من كافة أجزاء مواد التغليف وفقًا للمعايير البيئية.
- منتجات الكهرباء خطيرة على الأطفال. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج

- المنتجات النسيجية المشابهة عندما تعمل وظيفة الشواية والباب مفتوح. استخدم دوماً القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.
- ضع ورق الخبز 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 الخبز من الملحق أو الوعاء حتى تمنع خطر لمس عناصر تسخين الفرن. لا تستخدم ورقة الخبز عند درجة حرارة تشغيل الفرن أعلى من القيمة المحددة لورقة الخبز. لا تضع ورقة الخبز 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.
- يجب أن لا يتم تثبيت الجهاز وراء باب زينة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة. للاعتماد على لخب 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.
- الاستخدام المخصص له الجهاز
- تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.

- لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.
- (تختلف تبعاً لطراز المنتج.)
قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفف 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 مكسورا أو غير موجود.
- مقبض الفرن ليس مجفف للمناشف. لا تعلق المنشفة، أو القفازات، أو

- 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 المبني.
- يصبح السطح الخلفي من الفرن ساخناً أثناء استخدامه. تأكد من أن وصلات الكهرباء لا تلامس السطح الخلفي أو خلفه، 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.
- 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 تتدلع 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 صينيّات الخبز أو الأطباق أو الأواني المصنوعة من رقائق الألومنيوم مباشرة فوق الجزء 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.

1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.

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 ومقابض الوظائف بعد كل استخدام.

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 مسؤولة عن أي مشكلات تنشأ بسبب عدم تأريض الجهاز وفقاً للتشريعات المحلية.

- لا تغسل الجهاز أبداً برش أو صب المياه عليه. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!
- لا تلمس القابس بأيدي مبتلة أبداً! لا تنزع القابس بسحب الكابل، عليك دائماً سحبه بسحب القابس.

- لا بد وأن يكون الجهاز غير متصل بالكهرباء أثناء عمليات التركيب، أو الصيانة، أو التنظيف، أو الإصلاح.

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 يفتقرون 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.
- يجب أن لا بعمليات التركيب والإصلاح سوى وكلاء الخدمة المعتمدون. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم عن قيام

15	إعدادات الوقت	1	تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.
15	عملية التنظيف الأولى للجهاز	4	
15	التسخين الأولي	4	بيانات السلامة العامة
17	5 كيفية تشغيل الموقد	4	السلامة الكهربائية
معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشّي		5	سلامة المنتج
17	كيفية تشغيل الموقد الكهربائي	6	الاستخدام المخصص له الجهاز
18	أوضاع التشغيل	7	السلامة بالنسبة للأطفال
19	استخدام ساعة الموقد	7	التخلص من المنتج القديم
20	جدول أوقات الطهي	7	التخلص من مواد التغليف
23	كيفية تشغيل المشواة	8	2 معلومات عامة
23	جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء	8	نظرة عامة
24	6 الصيانة والعناية	8	محتويات العبوة
24	معلومات عامة	9	المواصفات الفنية
24	تنظيف لوحة التحكم	11	3 التركيب
24	تنظيف الموقد	11	قبل تركيب الجهاز
25	إزالة باب الموقد	13	التركيب والتوصيل
25	إزالة الزجاج الداخلي للباب	14	التخلص من المنتج القديم
26	استبدال مصباح الموقد	15	4 الإعداد
27	7 استكشاف الأعطال وإصلاحها	15	نصائح لتوفير الطاقة
		15	الاستخدام الأول

يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

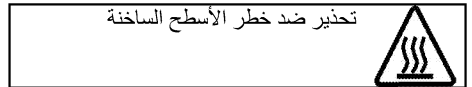
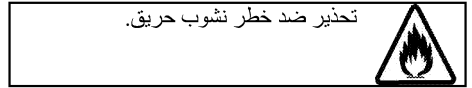
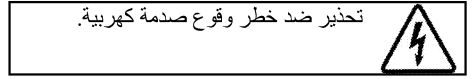
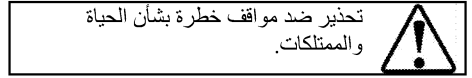
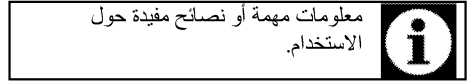
عملينا العزيز،

شكراً لك على تفضيلك منتجات Beko. نأمل أن تنال 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، فاعطه 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:

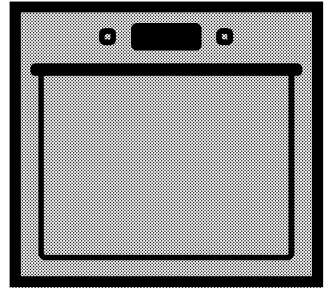


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

فرن كهرباء

دليل المستخدم



BIM25300X

AR

285.4477.27/R.AA/28.05.2019/2-2
7768288333