

8 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 الضوء. <<< هذا ليس عيبًا.

لا يقوم الموقد بالتسخين.

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

إذا لزم الأمر، استبدلها.

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

لا يضاء مصباح الموقد.

• مصباح الموقد معيب. <<< استبدل مصباح الموقد.

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

المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها أو أعد ضبطها.

لا يقوم الموقد بالتسخين.

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

بواسطة مقبض/مفتاح الوظيفة و/أو درجة الحرارة.

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

المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها أو أعد ضبطها.

لا يتم الحصول على شرر عن طريق زر الإشعال.

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

لا يوجد غاز.

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

• أنبوب الغاز ملتو. <<< قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل سليم.

لا تقوم الشعلات بالإشتعال على الإطلاق.

• الشعلات متسخة. <<<<<<<< نظف أجزاء الشعلة.

• الشعلات مبتلة. <<< جفف أجزاء الشعلة.

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

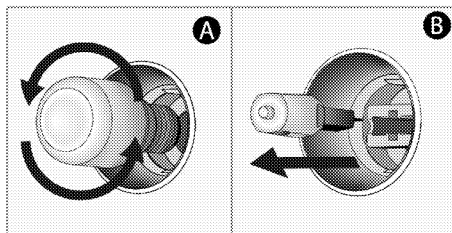
• صمام الغاز مغلق. <<< افتح صمام الغاز.

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

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.



5. ركب الغطاء الزجاجي والحوامل السلكية.



2 الحامل البلاستيكي

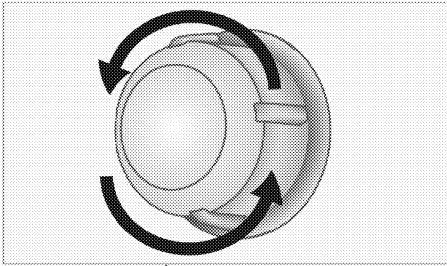
3 اللوح الزجاجي الداخلي

4 الفتحة البلاستيكية السفلية

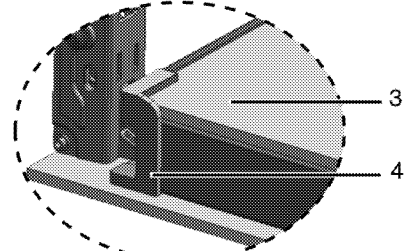
5 قدم التثبيت

6 الإطار

7 لحامل زجاج



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.



5. اسحب اللوح (7) من الأوسط تجاهك لتحريك الألواح الزجاجية الداخلية.

6. اجذب اللوح الزجاجي الداخلي (3) باتجاهك حتى ينفصل عن فتحاته البلاستيكية (4).

7. اجذب اللوح الزجاجي الداخلي (3) باتجاهك حتى ينفصل عن فتحاته البلاستيكية (4) مثل اللوح الزجاجي الداخلي.

8. عند إعادة تركيب اللوح الزجاجي، تأكد من استقراره في الفتحات البلاستيكية.

لا تنسى إعادة اللوح مرة أخرى إلى مكانه.

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!



إن مصباح الموقد هو لمبة ضوئية خاصة يمكنها أن تقاوم حتى 300 درجة مئوية. المواصفات الفنية، صفحة 12 انظر "المواصفات الفنية" لمزيد من التفاصيل. يمكن الحصول على مصابيح الموقد من متاجر الأدوات الكهربائية المحليين.



قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.



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



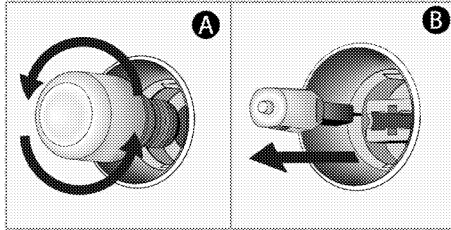
المصابيح المستخدمة في هذا الجهاز لها قدرة تحمل مادية قصوى تتمثل في درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.



إذا كان الموقد مزوداً بمصباح مستدير:

1. افصل المنتج عن التيار الكهربائي.

2. أدر الغطاء الزجاجي عكس عقارب الساعة لفتح



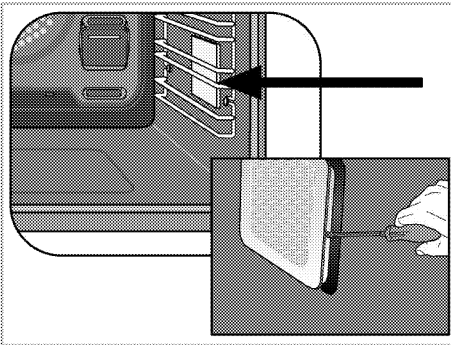
4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

إذا كان الموقد مزوداً بمصباح مستطيل:

1. افصل المنتج عن التيار الكهربائي.

2. أزل الحوامل الجانبية كما هو موضح. انظر تنظيف

الموقد، صفحة 37.

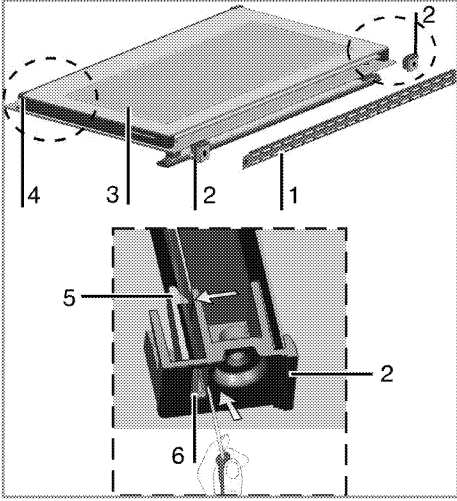


3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقي بواسطة مفك.

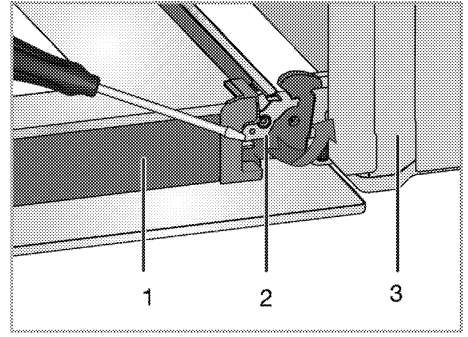
4. إذا كان مصباح الفرن من النوع (أ) المبين في الشكل

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.

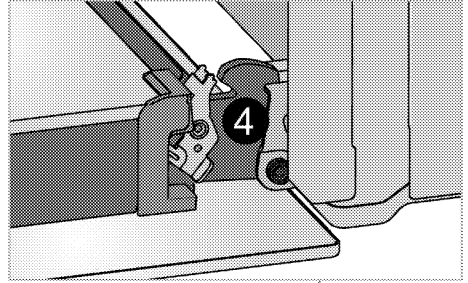
3. لإزالة الحوامل البلاستيكية (2)، استخدم أداة معدنية أو بلاستيكية ذات حافة مسطحة كسكين أو مفك مسامير ذو رأس مسطح لتحرير قدم التثبيت (5).
4. ادفع قدم التثبيت من خلال الإطار (6) في اتجاه السهم.



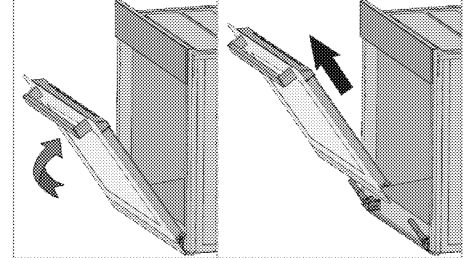
- 1 الجزء المعدني
2 الحامل البلاستيكي
3 اللوح الزجاجي الداخلي
4 الفتحة البلاستيكية السفلية
5 قدم التثبيت
6 الإطار



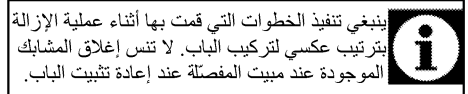
- 1 الباب
2 قفل المفصلي (موقف مغلق)
3 الفرن
4 قفل المفصلي (موقف فتح)



3. حرك الباب الأمامي لمنتصف مساره.



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



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

إزالة الزجاج الداخلي للباب

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

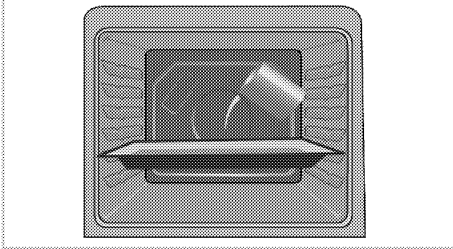
يمكن نزع لوح الزجاج الداخلي لباب الموقد للتنظيف

1. افتح باب الموقد.
2. أزل الجزء المعدني (1) بإزالة المسامير الثلاثة التي تُحکم تثبيت هذا الجزء.

- 1 الجزء المعدني

التنظيف السهل بالبخر

- (هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)
يضمن التنظيف السهل لأن الأتربة (التي لم تنتظر لفترة طويلة) يتم تليينها بالبخر الذي يتكون داخل الفرن وتكثف قطرات المياه على الأسطح الداخلية للفرن.
1. عليك إزالة كافة الملحقات من داخل الفرن.
 2. صب 750 مل من الماء في صينية الفرن وضع الصينية في الرف الثاني للفرن.



3. حدد وظيفة التنظيف السهل بالبخر. ستظهر مدة التنظيف على الشاشة ولا يمكن تغييرها. يمكنك تعيين وقت انتهاء وظيفة التنظيف هذه.
4. افتح الباب وامسح الأسطح الداخلية للفرن بقطعة إسفنج أو قماش رطبة.
5. استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو إسفنج لتنظيف الأتربة العالقة ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.

أثناء تشغيل الوضع التنظيف السهل بالبخر، 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 مفتوحًا. امسح التكاثر بمجرد ما يتم فتح باب الفرن.

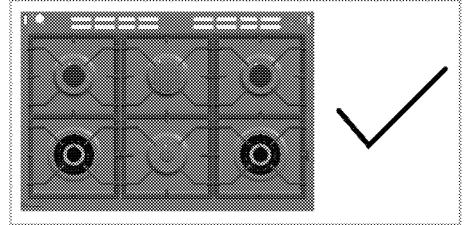
نظف باب الفرن

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

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



تنظيف لوحة التحكم

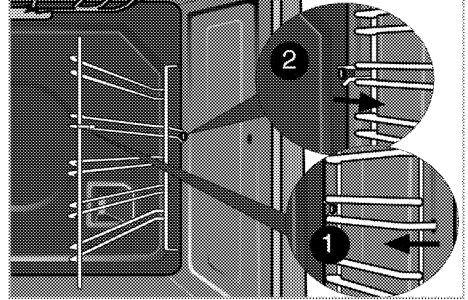
قم بتنظيف لوحة التحكم والمقابض بقطعة قماش مبللة ثم امسحها لتجفيفها.

إذا كان منتجك مجهزًا بمفاتيح/مقابض لا يتم بإزالة مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم. فقد تتلف لوحة التحكم!

تنظيف الموقد

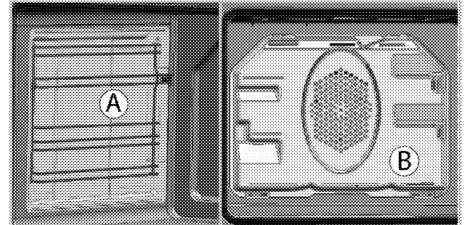
لتنظيف الجدران الجانبية (تختلف تبعًا لطراز المنتج).

- (هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)
1. أزل القسم الأمامي للحامل الجانبي بسحبه في عكس اتجاه الجدار الجانبي.
 2. أخرج الحامل الجانبي تمامًا بسحبه باتجاهك.



الجدران الحفازة

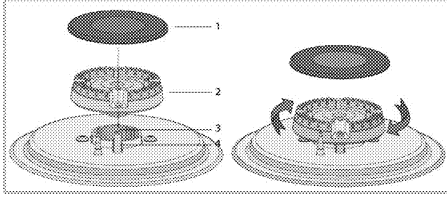
- (هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)
الجدران الجانبية الداخلية (A) و/أو الجدار الخلفي (B) بمنجك يمكن أن يتم تغطيتها بطبقة مينا حفازة. الجدران الحفازة بها درجة لون مط حفيفة وسطح حبيبي. يتعين ألا يتم تنظيف الجدران الحفازة للفرن. الأسطح الحبيبية للجدران الحفازة يتم تنظيفها أوتوماتيكيًا من خلال امتصاص وتحويل الزيوت المنسكبة (البخار وديوكسيدات الكربون).



5. عند تركيب الشوايات العلوية، انتبه لوضع حاملات الأواني بحيث تكون الشعلات في المنتصف.

تجميع أجزاء الموقد

بعد تنظيف الموقد، ضع الأجزاء كما هو موضح أدناه.

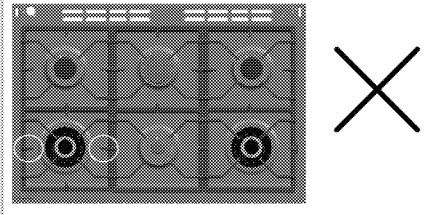
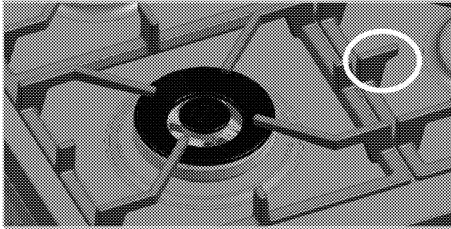


- 1 غطاء الشعلة
- 2 رأس الشعلة
- 3 حجيرة الشعلة
- 4 شمعة الشرر (في المنتجات المزودة بمشعل)

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

وضع حوامل القدور

تتمتع حوامل قدور شعلات العمل بتصميم خاص. ليس لحوامل القدور أي نتوءات مثل الشعلات العادية. يمكن أن تتسبب شعلات العمل في التسمم بأول أكسيد الكربون نتيجة قدرتها العالية. ولذلك فإن وضع حوامل القدور هذه في المكان الصحيح هو أمر بالغ الأهمية.



معلومات عامة

ستمتد فترة الخدمة للمنتج وسنقل المشكلات المتكررة إذا تم تنظيف المنتج على فترات زمنية منتظمة.

	<p>خطر: افصل المنتج من مزود التيار قبل بدء أعمال الصيانة والتنظيف. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!</p>
	<p>خطر: اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه. أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!</p>

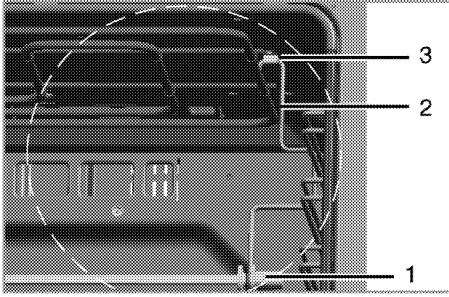
- قم بتنظيف المنتج بالكامل بعد كل استخدام. نظف الجهاز بعناية بعد كل مرة استخدام، فهذه الطريقة سيكون ممكنًا إزالة أي رواسب طهي بشكل أسهل، ومن ثم تتفادي حرقها عند استخدام الموقد في المرة التالية.
- لا يتطلب تنظيف الجهاز أي مواد تنظيف خاصة. استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو إسفنج لتنظيف المنتج ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.
- تأكد دائما من مسح أي سوائل زائدة تماما بعد التنظيف ومسح أي انكساب 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 التآكل) لمسح هذه الأجزاء وتنظيفها، مع الانتباه للمسح في اتجاه واحد.

	<p>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.</p>
	<p>لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.</p>

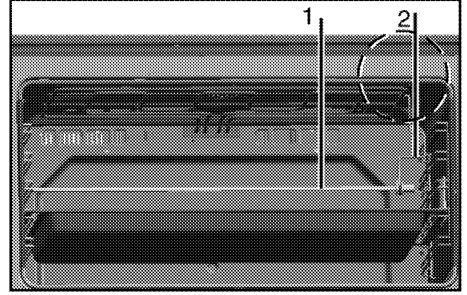
تنظيف الموقد

تنظيف الشعلة

1. قم بإبعاد حوامل الأواني عن الموقد.
2. قم بفك جميع الأجزاء القابلة للفك من الشعلة، و قم بتنظيفها يدويًا بقطعة إسفنج والقليل من مواد التنظيف والماء الساخن.
3. قم بتنظيف الأجزاء غير القابلة للفك من الشعلة بقطعة قماش مبللة.
4. قم بتنظيف الشمعة والعنصر الحراري (في الموديلات المزودة بإشعال وعنصر حراري) بقطعة قماش رطبة بدرجة خفيفة. بعد ذلك، قم بتجفيفها بقطعة قماش نظيفة. تأكد من جفاف فتحات خروج اللهب والشعلة بشكل كامل. وإلا، فلن يتولد الشرر في نهاية الاشتعال.



وظيفة السيخ الدوار
 يمكن استخدامه لشي اللحم والدواجن والأسماك من كافة الجوانب.
 عند تحديد وظيفة المشواة، يبدأ محرك السيخ الدوار في الدوران.



1 أسياخ الشواء
 2 خطاف السيخ الدوار

- 3 فتحة السيخ الدوار
- قم بتثبيت الطعام المطلوب شيه بالسيخ الدوار باستخدام الشوكات.
 - أدخل السيخ الدوار داخل مساره بالجانب الأيسر لتجفيف الموقد وقم بتعليق الطرف الآخر في خطاف السيخ الدوار (2) الموجود في الجانب الأيمن لتجفيف الموقد. تأكد من إدخال خطاف السيخ الدوار في فتحة السيخ الدوار (3).
 - ضع صينية على أحد الحوامل السفلية لتجميع الدهون المتساقطة. ضع بعض الماء في الصينية لتسهيل عملية التنظيف.
 - لا تنس إزالة المقبض البلاستيكي من السيخ الدوار.
 - عند اكتمال عملية الطهي، ثبت المقبض البلاستيكي وأخرج الطعام من الموقد.

أقصى وزن للدجاج أو الدين الرومي الذي سيتم طهوه بوظيفة الشواية لا يمكن أن يتجاوز 5 كجم.



جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء
الشواء بالمشواة الكهربائية

وقت الشواء (تقريباً)	درجة الحرارة الموصى بها (C°)**	موضع الحامل	الطعام
20...25 دقيقة [§]	max/250	5...4	الأسماك
25...35 دقيقة	max/250	5...4	شرائح الدجاج
20...25 دقيقة	max/250	5...4	شرائح لحم العنبر
25...30 دقيقة [§]	max/250	5...4	اللحم البقري المشوي
25...30 دقيقة [§]	max/250	5...4	شرائح لحم العجل
2...3 دقيقة	max/250	4	الخبز المحمص.

[§] يتوقف على السمك
 * في حالة تعذر ضبط درجة حرارة الشواء في منتجك، فستعمل الشواية بدرجة الحرارة القصوى.

30 ... 20	200	3		صينية واحدة	الإسماك
30 ... 20	200	3		صينية واحدة	

أثناء الطهي بواسطة صينيتين في نفس الوقت، ضع الصينية العميقة على الرف العلوي والصينية الأقل عمقا على الرف السفلي.
* يوصى بالقيام بالتسخين المسبق لكل الأطعمة.

لا تفتح الباب أثناء الطهي في وضع "التسخين بالمروحة الاقتصادي".



التسخين بالمروحة الاقتصادي

لا تقم بتغيير درجة حرارة لاطهي بعد بداية الطهي في نظام التسخين بالمروحة الاقتصادي.



وقت الطهي (بالدقيقة) (تقريبا)	درجة الحرارة (بالدرجة مئوية)	موضع الحامل	إكسسوارات للاستخدام	عدد الصواني	الطبق
50 ... 40	160	3	صينية قياسية*	صينية واحدة	الكعك الصغير
35 ... 30	200	3	صينية قياسية*	صينية واحدة	البسكويت
45 ... 40	200	3	صينية قياسية*	صينية واحدة	مخبزات الفطائر
45 ... 40	200	3	صينية قياسية*	صينية واحدة	المخبزات الدسمة

* قد لا يتم تزييد المنتج بهذه الملحقات

كيفية تشغيل المشواة

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



تشغيل المشواة

1. تظهر أول وظيفة تشغيل على الشاشة بعد لمس زر ① لفتح الفرن.
2. المس الأزرار \checkmark/\wedge لضبط الوظيفة المرغوبة للمشواة.
3. إذا كنت ترغب في تغيير درجة الحرارة للدرجة الموصى بها لوظيفة التشغيل، قم بتفعيل مجال درجة الحرارة من خلال لمس زر C .
4. «سويمض الرمز \checkmark/\wedge ».
5. قم بتأكيد ضبط درجة الحرارة بلمس المفتاح C .
6. المس المفتاح || لبدأ الشواء إذا كانت درجة الحرارة ووظيفة التشغيل مناسبة. يظهر الرمز \blacktriangleright على الشاشة.
7. سوف يعمل الفرن بسهولة وفقا للوظيفة المحددة ويزيد الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة المطلوبة. وستضيئ كل درجة من درجات رمز الحرارة الداخلية حتى تصل درجة حرارة إلى الحرارة التي تم ضبطها. تظهر السخانات المفعلة الإضافية ووضع الصينية الموصى به على شاشة الوظيفة.
7. يمكنك إنهاء الشواء من خلال لمس الزر || مرة أخرى.

«ينتهي الفرن من الشواء ويظهر الرمز || على الشاشة.

إيقاف تشغيل المشواة

1. قم بلمس المفتاح ① لمدة ثابنتين تقريبا لإغلاق الفرن.

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



نصائح لطهي الخضروات

- إذا نفذت السوائل من طبق الخضراوات وأصبح جافا جدا، قم بطهوه في قدر ذو غطاء بدلا من الصينية.
- الألوان المغلقة مستحفظ بسوائل الطبخ.
- إذا لم يتم طهوه طبق الفواكه، قم بغلي الفواكه مسبقا أو قم بإعدادها مثل الفواكه المعلبة وضعها في الفرن.

إذا قمت بلمس أي زر خلال العملية (باستثناء مفاتيح ① و ②)
يتم تشغيل المصباح خلال 15 ثانية.
جدول أوقات الطهي

ضبط إعداد مصباح Eco ايكو

1. حينما يكون الفرن في وضع الاستعداد، المس زر Ⓜ️ الزر بفاصل قصيرة حتى يظهر الرمز "LP" على الشاشة.
2. اضغط الزر \checkmark / \wedge لإعداد وضع التشغيل "On" أو وضع إيكو "ECO"
اضغط الزر Ⓜ️ أو انتظر لمدة 4 ثوان دون لمس أي مفاتيح لتأكيد الإعداد.
3. عند إعداد وضع التشغيل "ON" و حينما يكون باب الفرن مفتوح، في وضع الاستعداد وأثناء التشغيل يتم تشغيل المصباح ON بشكل مستمر.
4. عند إعداد وضع إيكو "ECO" و حينما يكون باب الفرن مفتوح، في وضع الاستعداد وأثناء التشغيل يتم وقف تشغيل المصباح OFF لمدة 15 ثانية.

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.

الطبق	عدد الصواني	وضع التشغيل	موضع الحامل	درجة الحرارة (بالدرجة المنوية)	وقت الطهي (بالدقيقة) (تقريباً)
الكعك في الصينية*	صينية واحدة		3	175	35 ... 25
الكعك المطهي في قالب*	صينية واحدة		2	180	60 ... 50
الكعك المطهي في ورق الطهي*	صينية واحدة		3	165	30 ... 20
الكعك الإسفنجي*	صينيتين		4 - 2	175	45 ... 35
اليسكوت*	صينيتين		3	200	12 ... 8
معجنات الفطائر*	صينية واحدة		4 - 2	200	20 ... 15
المعجنات النسمة*	صينية واحدة		3	175	30 ... 25
الخميرة*	صينيتين		4 - 2	165	45 - 35
لازانيا*	صينية واحدة		2	200	40 ... 30
البيزا*	صينيتين		4 - 2	200	55 ... 45
شرائح اللحم البقري (كاملة) / مشوية	صينية واحدة		2	200	35 ... 25
سبان الضأن (الكسرولة)	صينية واحدة		4 - 2	200	45 ... 35
الدجاج المشوي	صينية واحدة		2	200	45 ... 35
لحم الديك الرومي (5.5 كجم)	صينية واحدة		3 - 2	200	40 ... 30
	صينية واحدة		2	220 ... 200	20 ... 15
	صينية واحدة		3	200	15 ... 10
	صينية واحدة		3	25 دقيقة ثم max/250 190 ... 180	120 ... 100
	صينية واحدة		3	25 دقيقة ثم max/250 190	90 ... 70
	صينية واحدة		3	25 دقيقة ثم max/250 190	80 ... 60
	صينية واحدة		2	15 دقيقة ثم max/250 190 ... 180	70 ... 60
	صينية واحدة		2	15 دقيقة ثم max/250 190 ... 180	65 ... 55
	صينية واحدة		1	25 دقيقة ثم max/250 190 ... 180	210 ... 150
	صينية واحدة		1	25 دقيقة ثم max/250 190 ... 180	210 ... 150

« يتوقف التحذير الصوتي والفرن عن العمل تلقائيًا.

إذا كنت تريد إلغاء مدة الطهي أو مدة الطهي مع وقت نهاية الطهي بعد ضبطهما، فسوف تحتاج إلى إعادة ضبط وقت الطهي.

إعداد المعزز (التسخين المسبق السريع)

استخدم وظيفة المعزز (التسخين المسبق السريع) لجعل الموقد يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة بصورة أسرع.

لا يمكن تحديد المعزز في وضع إذابة الثلج ووضع الاحتفاظ بالحرارة والتنظيف. يتم إلغاء إعدادات المعزز في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

1. المس المفتاح \llcorner بعد ضبط درجة الحرارة ووظيفة التشغيل ومدة الطهي ووقت نهاية الطهي.

« يظهر الرمز \llcorner باستمرار ويتم تفعيل إعدادات المعزز (التسخين المسبق السريع).

« يخفي رمز المعزز بمجرد وصول الموقد لدرجة الحرارة المطلوبة ويستأنف الموقد التشغيل مستخدمًا الوظيفة التي كانت قيد التشغيل قبل وظيفة المعزز.

2. قم بلمس المفتاح \llcorner مرة أخرى للإلغاء وظيفة المعزز.

« يخفي الرمز \llcorner ويتم وتتوقف إعدادات المعزز (التسخين المسبق السريع) عن العمل.

إيقاف تشغيل الموقد الكهربائي

اضغط على مفتاح OFF لإيقاف تشغيل الفرن.

تفعيل قفل لوحة المفاتيح

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

1. المس الرمز OFF حتى يظهر الرمز OFF على الشاشة.

« تظهر كلمة "OFF" (إيقاف التشغيل) على شاشة العرض.

2. قم بلمس المفتاح \llcorner لتفعيل قفل المفاتيح.

« بمجرد تفعيل قفل لوحة المفاتيح، يتم عرض كلمة "On" (التشغيل) على الشاشة ويظل الرمز OFF معًا. قم بالتأكد من خلال لمس الرمز OFF .

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 الرمز OFF حتى يظهر الرمز OFF على الشاشة.

« تظهر كلمة "On" (التشغيل) على شاشة العرض.

2. قم بتعطيل قفل المفاتيح عن طريق الضغط على المفتاح \llcorner .

« سيظهر كلمة "OFF" (إيقاف) بمجرد إلغاء وظيفة قفل المفاتيح. قم بالتأكد من خلال لمس الرمز OFF .

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

ضبط ساعة التنبيه

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

وليس لساعة التوقيت أي تأثير على وظائف الفرن. ولكنها

تستخدم فقط كنظام تحذير. على سبيل المثال، تكون مفيدة عندما ترغب في قلب الطعام الموجود داخل الموقد في وقت محدد عند نقطة محددة. سيصدر المؤقت صوت تحذيري في نهاية الوقت المضبوط.

1. المس الرمز OFF حتى يظهر الرمز OFF على الشاشة.

يمكن أن يصل الحد الأقصى لوقت التنبيه إلى 23 ساعة و 59 دقيقة.

2. اضبط مدة التنبيه باستخدام المفاتيح \llcorner / \llcorner .

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

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

إيقاف تشغيل المنبه

1. تصدر صوت تحذيري لمدة دقيقتين. لإيقاف الصوت التحذيري، فقط اضغط على أي مفتاح.

« يتم إيقاف صوت التنبيه ويتم عرض الوقت الحالي.

إلغاء المنبه:

1. المس الرمز OFF حتى يظهر الرمز OFF على الشاشة لإلغاء المنبه.

2. اضغط مطولاً على مفتاح \llcorner حتى يتم عرض "00:00".

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

تغيير توقيت اليوم

1. المس الرمز OFF بفواصل قصيرة حتى يظهر الرمز OFF على الشاشة.

2. المس مفاتيح \llcorner / \llcorner لضبط الساعة.

3. قم بتأكيد الإعدادات بواسطة لمس الرمز OFF وانتظر لمدة 4 ثوان دون لمس أي مفاتيح للتأكيد.

يتم إلغاء إعدادات الوقت الحالية في حالة انقطاع التيار الكهربائي. ويحتاج إلى إعادة الضبط. لا يمكن تغيير الوقت الحالي عندما تكون إحدى وظائف الموقد قيد التشغيل.

ضبط مستوى الصوت

1. حينما يكون الفرن في وضع الاستعداد، المس الرمز OFF بفواصل قصيرة حتى يظهر الرمز 'VOL' على الشاشة.

2. اضغط على الأزرار \llcorner / \llcorner لتعديل النغمات 2L أو 1L، 0L.

3. اضغط الرمز OFF أو انتظر لمدة 4 ثوان دون لمس أي مفاتيح لتأكيد الإعداد.

3. إذا كنت ترغب في تغيير درجة الحرارة للدرجة الموصى بها لوظيفة التشغيل، قم بتفعيل مجال درجة الحرارة من خلال لمس زر **C**.

« سيومض الرمز **C** ».

4. اضبط درجة الحرارة المطلوبة بلمس مفاتيح **∨/∧**.

5. قم بتأكيد ضبط درجة الحرارة بلمس المفتاح **C**.

6. ضع الطبق في الفرن.

7. المس المفتاح **||** ▶ لبدأ الطهي إذا كانت درجة الحرارة

ووظيفة التشغيل مناسبة. يظهر الرمز **▶** على الشاشة.

« سوف يعمل الفرن بسهولة وفقاً للوظيفة المحددة ويزيد

الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة المطلوبة. وستضيئ كل

درجة من درجات رمز الحرارة الداخلية حتى تصل درجة

حرارة إلى الحرارة التي تم ضبطها. تظهر السخانات المفعلة

الإضافية ووضع الصينية الموصى به على شاشة الوظيفة.

8. لا يتوقف الفرن تلقائياً بسبب الطهي اليدوي ودون تحديد

مدة للطهي. يمكنك إنهاء الطهي من خلال لمس الزر **||** ▶

مرة أخرى.

« ينتهي الفرن من الطهي ويظهر الرمز **||** على الشاشة.

9. قم بلمس المفتاح **⓪** لمدة ثانيتين تقريباً لإغلاق الفرن.

الطهي بتحديد وقت الطهي:

يمكنك التأكد من أن الفرن يتوقف من خلال تحديد درجة

الحرارة ووظيفة التشغيل الخاصة بالوجبة، ومدة الطهي، يدوياً

من خلال عدم ضبط مدة للطهي.

1. تظهر أول وظيفة تشغيل على الشاشة بعد لمس زر **⓪**

لفتح الفرن.

2. حدد وظيفة التشغيل من خلال لمس مفاتيح **∨/∧**.

3. إذا كنت ترغب في تغيير درجة الحرارة للدرجة الموصى

بها لوظيفة التشغيل، قم بتفعيل مجال درجة الحرارة من

خلال لمس زر **C**.

« سيومض الرمز **C** ».

4. اضبط درجة الحرارة المطلوبة بلمس مفاتيح **∨/∧**.

5. قم بتأكيد ضبط درجة الحرارة بلمس المفتاح **C**.

6. المس الرمز **⓪** حتى يظهر الرمز وقت الطهي **||** ▶ على

الشاشة.

7. اضبط وقت الطهي من خلال لمس المفاتيح **∨/∧** ثم قم

بتأكيد الإعدادات من خلال لمس المفتاح **⓪**.

« بمجرد ضبط وقت الطهي، سيتم عرض رمز **||** ▶ على

الشاشة باستمرار.

8. ضع الطبق في الفرن.

9. المس المفتاح **||** ▶ لبدأ الطهي إذا كانت درجة الحرارة

ووظيفة التشغيل ومدة الطهي مناسبة. يظهر الرمز **▶**

على الشاشة.

« يتم تسخين الموقت حتى الوصول إلى الحرارة المضبوطة

ويحتفظ بهذه الحرارة حتى نهاية وقت الطهي المحدد.

« سوف يعمل الفرن بسهولة وفقاً للوظيفة المحددة ويزيد

الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة المطلوبة. ويحتفظ بهذه

الحرارة حتى نهاية مدة الطهي المحددة. وستضيئ كل درجة

من درجات رمز الحرارة الداخلية حتى تصل درجة حرارة إلى

الحرارة التي تم ضبطها. تظهر السخانات المفعلة الإضافية

ووضع الصينية الموصى به على شاشة الوظيفة.

10. بعد اكتمال عملية الطهي، تظهر كلمة "End" (انتهى)

على شاشة العرض ويصدر صوت التنبيه.

11. أضغط على أي مفتاح لإسكات التحذير الصوتي.

« يتوقف التحذير الصوتي والفرن عن العمل تلقائياً.

ضبط مدة نهاية الطهي إلى وقت لاحق:

يمكنك التأكد من أن الفرن يعمل ويتوقف تلقائياً من خلال تحديد

درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الخاصة بالوجبة، ومدة الطهي

وتوقفت نهاية الطهي إلى وقت لاحق يدوياً من خلال عدم ضبط

مدة للطهي.

1. تظهر أول وظيفة تشغيل على الشاشة بعد لمس زر **⓪**

لفتح الفرن.

2. حدد وظيفة التشغيل من خلال لمس مفاتيح **∨/∧**.

3. إذا كنت ترغب في تغيير درجة الحرارة للدرجة الموصى

بها لوظيفة التشغيل، قم بتفعيل مجال درجة الحرارة من

خلال لمس زر **C**.

« سيومض الرمز **C** ».

4. اضبط درجة الحرارة المطلوبة بلمس مفاتيح **∨/∧**.

5. قم بتأكيد ضبط درجة الحرارة بلمس المفتاح **C**.

6. المس الرمز **⓪** حتى يظهر الرمز وقت الطهي **||** ▶ على

الشاشة.

7. اضبط وقت الطهي من خلال لمس المفاتيح **∨/∧** ثم قم

بتأكيد الإعدادات من خلال لمس المفتاح **⓪**.

« بمجرد ضبط وقت الطهي، سيتم عرض رمز **||** ▶ على

الشاشة باستمرار.

8. المس الرمز **⓪** حتى يظهر رمز مدة نهاية الطهي **||** ▶

على الشاشة.

9. اضبط وقت الطهي من خلال لمس أزرار **∨/∧** ثم قم

بتأكيد الإعدادات من خلال لمس المفتاح **⓪**.

« بمجرد ضبط وقت نهاية الطهي، سيتم عرض رمز **||** ▶ على

الشاشة باستمرار.

10. ضع الطبق في الفرن.

11. المس المفتاح **||** ▶ لبدأ الطهي إذا كانت درجة الحرارة

ووظيفة التشغيل ومدة الطهي ووقت نهاية الطهي مناسب.

يظهر الرمز **▶** على الشاشة.

« بحسب موقت الموقت 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 بهذه

الحرارة حتى نهاية مدة الطهي المحددة. وستضيئ كل درجة

من درجات رمز الحرارة الداخلية حتى تصل درجة حرارة إلى

الحرارة التي تم ضبطها. تظهر السخانات المفعلة الإضافية

ووضع الصينية الموصى به على شاشة الوظيفة.

12. بعد اكتمال عملية الطهي، تظهر كلمة "End" (انتهى)

على شاشة العرض ويصدر صوت التنبيه.

13. أضغط على أي مفتاح لإسكات التحذير الصوتي.



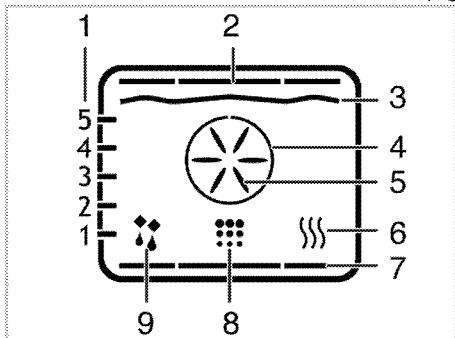
- رمز المنبه :
رمز الساعة :
رمز قفل لوحة المفاتيح :
رمز فتح الباب :
رمز المعزز (التسخين القليل السريع)
رمز مجس اللحم :
رمز إيقاف مؤقت للطهي :
رمز بدأ الطهي :

المدعم بالمروحة		
الطهي المدعم بمروحة	180	280-40
وظيفة "D3" ثلاثي الأبعاد	205	280-40
وظيفة البيتزا	210	280-40
الشواية الكبيرة المدعمة بمروحة	200	280-40
النبي الكامل	280	280-40
المشواة السفلى	280	280-40
التسخين الاقتصادي بالمروحة	180	220-160
التسخين السفلى	180	220-40
الحفاظ على درجة الحرارة	60	100-40

*يمكن تعيين درجة الحرارة حتى 310 درجات مئوية في الطرز المزودة بوظيفة التنظيف الذاتي بواسطة التحليل الحراري (الانحلال الحراري)

جدول الوظائف:

يشير جدول الوظيفة إلى الوظائف التي يمكن استخدامها في الموقد والحد الأدنى والأقصى لدرجات الحرارة الخاصة بكل وظيفة.




- 1 مواضع الرفوف
- 2 السخان العلوي
- 3 سخان الشواية
- 4 سخان المعزز
- 5 مروحة المعزز
- 6 الاحتفاظ بالدفء
- 7 سخان المعزز
- 8 وضع التنظيف
- 9 التشغيل مع موضع المروحة

 <p>الحد الأقصى لوقت الطهي القابل للضبط في كافة الأوضاع باستثناء الاحتفاظ بالدفء هو 6 ساعات وذلك لدواعي الأمان. سيتم إلغاء البرنامج في حالة انقطاع التيار الكهربائي، ويتوجب عليك إعادة برمجة الموقد.</p>
 <p>عند القيام بأي ضبط، تومض الرموز ذات الصلة على الساعة.</p>
 <p>لا يمكن ضبط الوقت الحالي عندما يكون الموقد قيد التشغيل في أي وظيفة أو في برمجة الموقد على الوضع شبه التلقائي أو التلقائي الكامل.</p>
 <p>يضيء مصباح الفرن عند فتح باب الفرن حتى وإن كان الفرن غير مشغلاً.</p>

كيفية تشغيل الموقد

1. قم بلمس المفتاح ① لمدة ثانيتين تقريباً لفتح الفرن. «تظهر وظيفة التشغيل الأولى على الشاشة بعد تشغيل الفرن. عندما تكون شاشة العرض في هذا الوضع، يمكن ضبط وظيفة وقت الطهي ووقت انتهاء الطهي والمعزز (التسخين السريع).

 <p>يتم إيقاف الفرن تلقائياً خلال 20 ثوان إذا لم يتم إجراء إعداد الفرن على الشاشة.</p>

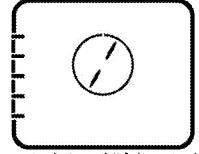
الطهي اليدوي من خلال تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل يمكنك الطهي من خلال تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الخاصة بالوجبة، والتحكم اليدوي من خلال عدم ضبط مدة للطهي.

1. تظهر أول وظيفة تشغيل على الشاشة بعد لمس زر ① لفتح الفرن.
2. حدد وظيفة التشغيل من خلال لمس مفاتيح / \.

تتنوع الوظائف وفقاً لطرز المنتج!

جدول الوظيفة	درجة الحرارة الموصى بها (بالدرجة المنوية)	نطاق درجة الحرارة (بالدرجة المنوية)
التسخين العلوي والسفلي	200	280-40
التسخين السفلي/العلوي	175	280-40

9. التسخين بالمروحة الاقتصادي



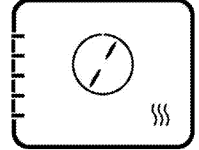
لتوفير الطاقة، يمكنك استخدام هذه الوظيفة بدلاً من عمليات الطهي التي سنقوم بها باستخدام التسخين بالمروحة في نطاق درجة حرارة 160 - 220 درجة مئوية. لكن، سيزيد وقت الطهي قليلاً. تتم الإشارة إلى أوقات الطهي الخاصة بهذه الوظيفة في جدول "التسخين بالمروحة الاقتصادي".

10. التسخين السفلي



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

11. الاحتفاظ بالدفء



تستخدم للاحتفاظ بالطعام في درجة حرارة استعداداً لتقديمه لفترة طويلة من الوقت.

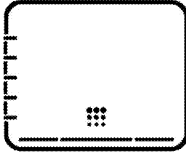
12. التشغيل مع المروحة



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.

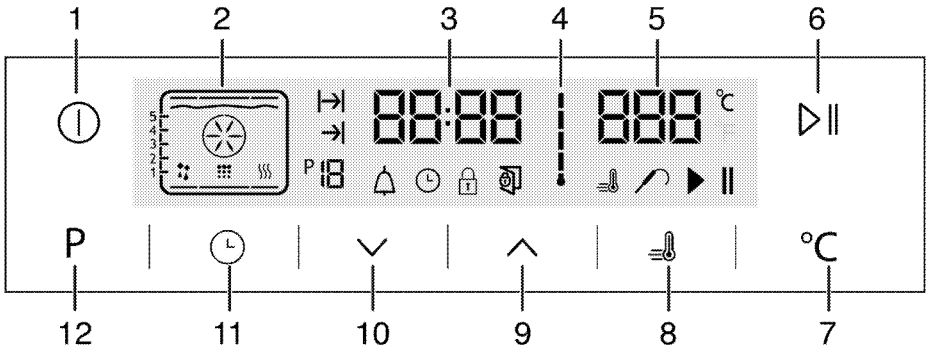
13. التنظيف السهل بالبخار

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



تعمل هذه الوظيفة على إذابة الأوساخ (غير الموجودة منذ فترة طويلة) في الفرن ومن ثم تنظيفها بسهولة. يُرجى الاطلاع على قسم "التنظيف - التنظيف السهل بالبخار" لتتعرف على التنظيف السهل بالبخار.

كيفية تشغيل وحدة التحكم في الفرن



- | | |
|----|------------------------------------|
| 1 | مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل |
| 2 | شاشة الوظائف |
| 3 | شاشة مؤشر الوقت الحالي |
| 4 | رمز درجة حرارة الموقد الداخلية |
| 5 | حقل مؤشر درجة الحرارة |
| 6 | زر بدء / إيقاف الطهي |
| 7 | زر إعداد درجة الحرارة |
| 8 | رمز المعزز (التسخين القبلي السريع) |
| 9 | مفتاح الزيادة |
| 10 | مفتاح التخفيض |
| 11 | مفتاح الضبط |
| 12 | زر الرجوع إلى شاشة الوظائف |
- رمز وقت الطهي :
- رمز انتهاء وقت الطهي :
- رقم الوظيفة :

أوضاع التشغيل

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

1. التسخين العلوي والسفلي



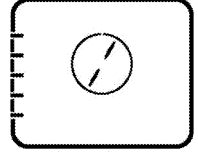
يتم تسخين الطعام من الجزء العلوي والسفلي في نفس الوقت، على سبيل المثال، يعد مناسبًا للكعك والمعجنات أو الكعك والكسولات في قوالب الخبز. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.

2. الجزء السفلي المدعم للمروحة/التسخين العلوي



يتم توزيع الهواء الذي تم تسخينه بواسطة سخان السفلي والسخان العلوي بالتساوي في جميع أجزاء الموقد بسرعة بفضل المروحة. الطهي باستخدام صينية واحدة.

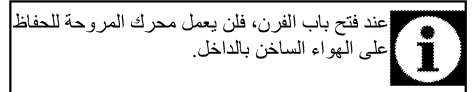
3. التسخين بالمروحة



يتم توزيع الهواء الذي تم تسخينه بواسطة السخان المزود بمروحة بالتساوي في جميع أجزاء الموقد بسرعة بفضل المروحة.

(The fans of your product operate simultaneously.)

مناسب لطهي الوجبات في مختلف مستويات الحامل ولا يتطلب التسخين المسبق في معظم الأحوال. ومناسبًا للطهي في صواني متعددة.



عند فتح باب الفرن، فإن يعمل محرك المروحة للحفاظ على الهواء الساخن بالداخل.

4. وظيفة "D3" ثلاثي الأبعاد



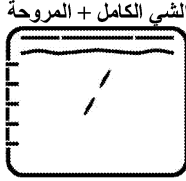
التسخين العلوي والتسخين السفلي والتسخين المزود بمروحة قيد التشغيل. يتم طهي الطعام بشكل متساو

وسريع في جميع أجزائه. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.

5. وظيفة البيترزا



التسخين السفلي والتسخين المزود بمروحة قيد التشغيل. مناسبًا لخبز البيترزا.

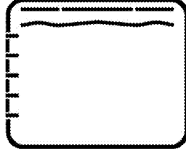


6. الشّي الكامل + المروحة

يتم توزيع الهواء الذي تم تسخينه بواسطة الشّي الكامل بسرعة كبيرة داخل الموقد بفضل المروحة. مناسب لشّي كمية كبيرة من اللحم.

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

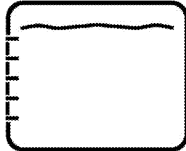
7. الشّي الكامل



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

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

8. شواية



الشواية الصغيرة الموجودة بسقف الموقد قيد التشغيل. مناسبًا للشّي والأطباق المطلوب إكسابها اللون البني.

- ضع قطعًا صغيرة أو متوسطة الحجم في موضع الرف الصحيح أسفل سخان المشواة لشّيها.
- اضبط الحرارة إلى المستوى الأقصى.
- قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.

معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشّي

تحذير



أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!
قد يصبح الجهاز ساخناً أثناء استخدامه. لا تقم مطلقاً بلمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك. وحافظ على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز!
استخدم دوّماً 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 أواني 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 وشرايح اللحم الكبيرة بتبيلة كعصير الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي على زيادة تحسن عملية الطهي.
- يستغرق طهي اللحم ذي العظم مدة أطول تقدر بحوالي 15 إلى 30 دقيقة قبل أن يتم طهيها عند مقارنتها بطهي شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظم.
- يتطلب كل سم من سُمك اللحم مدة من 4 إلى 5 دقائق تقريباً من وقت الطهي.
- اترك اللحم داخل الموقد لمدة 10 دقائق بعد انتهاء الوقت اللازم للطهي. من الأفضل توزيع عصير الليمون على كامل قطعة اللحم وعدم 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، فأضف لها قشرة لذيذة ولا تدعها جافة. إن القطع المستوية، وأسياخ اللحم والسجق مناسبة تماماً للشّي مثلها مثل الخضروات التي بها كميات كبيرة من الماء كالطماطم والبصل.

- وزع القطع ليتم شيها 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 سينم إمالتها في حجم يغطي مساحة الشّي بالكامل. قد لا يتم توفير الصينية مع المنتج. أضف بعض الماء إلى صينية الخبز لتظفيها فيما بعد بسهولة.

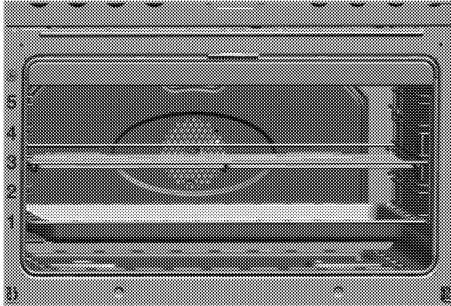
الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق. في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواء الشديدة فقط. لا تضع الطعام بعيداً أكثر من اللازم في مؤخرة المشواة. فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.



كيفية تشغيل الموقد الكهربائي

إيقاف تشغيل الموقد الكهربائي

- 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).



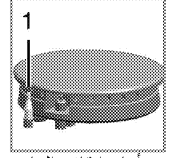
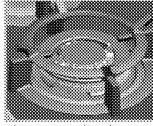
نظام أمان إغلاق الغاز (في بعض الموديلات مع عنصر حراري)

خطر:



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

الشعلة الكبيرة



1. أمان إيقاف الغاز

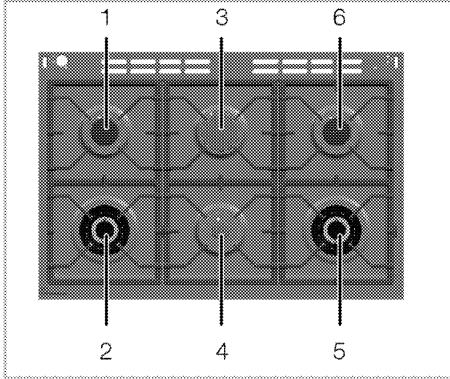
- ادفع المفتاح إلى الداخل ثم قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة للإشعال.
- بعد إشعال الغاز، استمر بالضغط على المفتاح لمدة 3-5 ثوان إضافية لتشغيل نظام الأمان.
- إذا لم يتم إشعال الغاز بعد أن قمت بالضغط على المفتاح وتركه، قم بتكرار نفس الإجراء بالاستمرار بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية.

تساعدك الشعلات الكبيرة على الطهي أسرع. الشعلة الكبيرة، والتي تستخدم خاصة في المطبخ الأسبوي هي نوع من المقلاة العميقة أو المسطحة للقلي مصنوعة من صفائح معدنية، والتي تستخدم لطهي الخضروات المفرومة واللحوم بلهب قوي في وقت قصير. وحيث يتم طهي الوجبات على لهب قوي في وقت قصير جدًا في المقلاة التي توزع الحرارة بسرعة وبشكل متساوي، يتم الاحتفاظ بالقيمة الغذائية للأطعمة وتظل الخضراوات هشة. تستطيع استخدام الشعلة الكبيرة للقنور العادية أيضًا. إذا اردت استخدام القدر العادية على الشعلة الكبيرة، ينبغي أن تقوم برفع حامل المقلاة من الموقد.

معلومات عامة حول الطهي



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



- 1 شعلة عادية 20-22 سم
- 2 الشعلة الكبيرة 22-24 سم
- 3 شعلة سريعة 20-22 سم
- 4 شعلة مساعدة 12-14 سم
- 5 الشعلة الكبيرة 22-24 سمهي قائمة بالأقطار الموصى بها للأوعية التي يتعين استخدامها على الشعلات المصنفة.
- 6 شعلة عادية 20-22 سمهي قائمة بالأقطار الموصى بها للأوعية التي يتعين استخدامها على الشعلات المصنفة.

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

تحذير



لا تستخدم مقالتي الطبخ خارج حدود البعد المذكورة أعلاه. بسبب استخدام أكبر المقالي تسمح بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح المجاورة ومقابض التحكم. استخدام أصغر المقالي قد يجعل اللهب يتسبب في التعرض للحرق.

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

أشعال شعلات الغاز

1. استمر في الضغط على مفتاح الموقد.
2. قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة نحو رمز اللهب الكبير.

« يتم إشعال الغاز بالشرارة المتولدة.

3. اضبطه على طاقة الطهي المرغوبة.

إيقاف تشغيل شعلات الغاز

قم بلف مفتاح نطاق الحفاظ على سخونة إلى وضع الإيقاف (العلوي).

الطهي بالغاز

- ينبغي أن يتوافق حجم الأنية مع اللهب. قم بتعديل أسنة اللهب حتى لا تمتد لقاع الأنية ومركز الأنية على حامل الأواني.


3. حدد أعلى طاقة للشواوية، راجع كيفية تشغيل المشواة،
صفحة 34.
4. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.
5. أوقف تشغيل الشواوية، راجع كيفية تشغيل المشواة،
صفحة 34.

2. أغلق باب الفرن.
3. حدد وضع السكون
4. حدد أعلى طاقة للشواوية، راجع كيفية تشغيل الموقد
الكهربائي، صفحة 27.
5. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.
6. أوقف تشغيل الموقد، راجع كيفية تشغيل الموقد الكهربائي.

صفحة 27

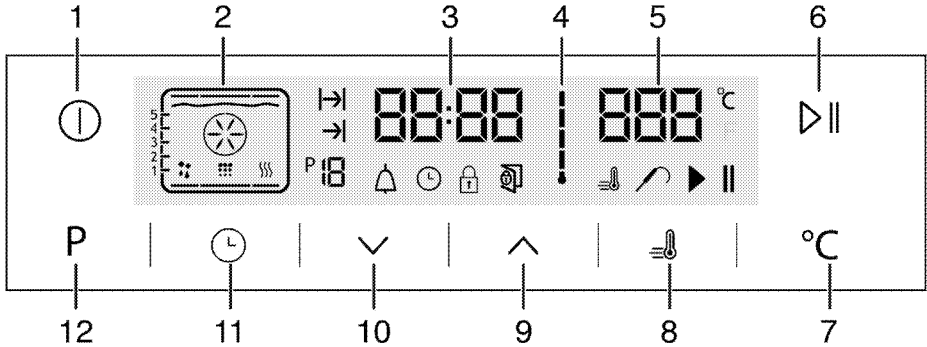
موقد الشبي

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

<p>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.</p>	
--	---

- يمكنك توفير الطاقة بإيقاف الفرن قبل انتهاء وقت الطهي ببضع دقائق. لا تفتح باب الموقد.
- اعمل دومًا على إذابة الثلج من الوجبات المجمدة قبل طهيها.
- عليك استخدام أواني/أو عية بأغطية عند الطهي. إذا لم يكن هناك غطاء، قد يزداد استهلاك الطاقة 4 مرات.
- اختر الشعلة المناسبة لحجم قاعدة الوعاء المزمع استخدامه. طواختر دوما حجم الأوعية الصحيح لوجباتك. قد تتطلب الأوعية الكبيرة استهلاك قدر أكبر من الطاقة.

الاستخدام الأول إعدادات الوقت



عملية التنظيف الأولى للجهاز

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



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

التسخين الأولي

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

تحذير



أسطح ساخنة قد تسبب الحروق! قد يصبح الجهاز 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 دومًا القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

الفرن الكهربائي

1. أزل كافة صينيّات الخبز والشواية السلكية من الفرن.

نصائح لتوفير الطاقة

- ستساعدك النصائح التالية على استخدام الجهاز بطريقة فعالة بينياً وموفرة للطاقة:
- استخدم صينيّات ملونة مطلية بالمينا، تحسباً لانقثال 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 ساخناً أصلاً.

1 مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل

2 شاشة الوظائف

3 شاشة مؤشر الوقت الحالي

4 رمز درجة حرارة الموقد الداخلية

5 حقل مؤشر درجة الحرارة

6 زر بدء / إيقاف الطهي

7 زر إعداد درجة الحرارة

8 رمز المعزز (التسخين القلي السريع)

9 مفتاح الزيادة

10 مفتاح التخفيض

11 مفتاح الضبط

12 زر الرجوع إلى شاشة الوظائف

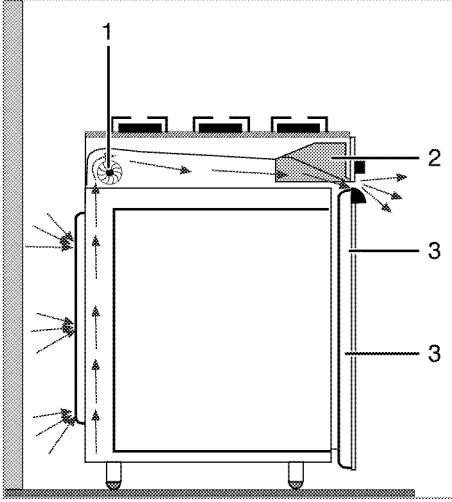
1. في بداية التشغيل الأول للفرن بضئ الرمز (⌚)، المس مفاتيح ^ / ▽ لضبط الساعة.

2. قم بتأكيد الإعدادات بواسطة لمس الرمز (⌚) وانتظر لمدة 4 ثوان دون لمس أي مفاتيح للتأكيد.

في حالة عدم ضبط الوقت الحالي، يبدأ إعداد الوقت في الزيادة/التحرك تصاعدياً ابتداءً من 12:00. سيتم تفعيل الرمز (⌚) للإشارة إلى عدم ضبط الوقت الحالي. ويختفي هذا الرمز بمجرد ضبط الوقت.



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



- 1 مروحة تبريد
- 2 لوحة التحكم
- 3 الباب

تبرد مروحة التبريد كلاً من الوحدة المدمجة ومقدمة الجهاز.

تستمر مروحة التبريد في العمل لمدة 20 - 30 دقيقة تقريباً بعد إيقاف تشغيل الموقد.



المراجعة النهائية

1. أعد توصيل المنتج بمصدر التيار الرئيسي.
2. قم بفحص الوطائف الكهربائية.
3. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
4. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.
5. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر ألسنة اللهب.

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



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

لا تستخدم الكبريت أو الولاة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.



ادفع المنتج باتجاه حائط المطبخ.

ضبط أقدام الموقد

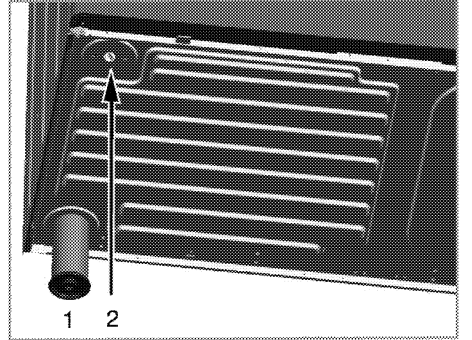
يُرفق بالموقد 4 أقدام.

يجب تركيب كل قدم في الفتحة الخاصة بها والموجودة في الأركان الأربعة أسفل الموقد.

لف مسامير القدم بالتدوير في اتجاه عقارب الساعة.

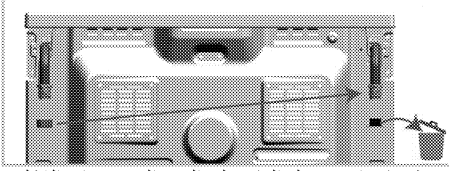
من أجل سلامتك، تأكد من استواء الأقدام عند لف

مسامير الأربعة أقدام. عدم توازن واستواء الأقدام له تأثير سلبي على الطهي.

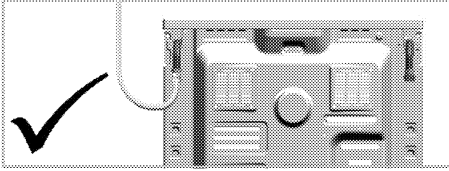


- 1 القدم
- 2 فتحة القدم

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



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



خطر نشوب حريق:

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

خطر:

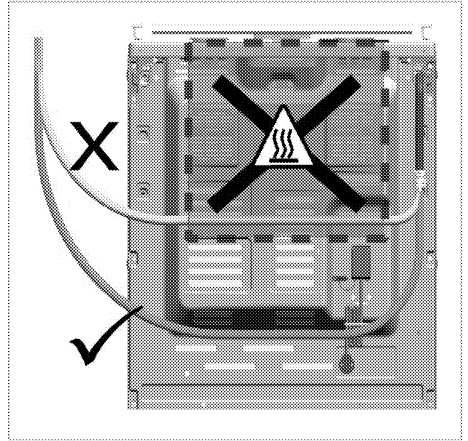
يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بالشكل الذي لا يتسبب في ملامسته بالأجزاء المتحركة حوله ولا يجعله ينحصر عند تحرك الأجزاء المتحركة. (مثل الأدراج). كما يجب ألا يكون موجوداً في المساحات التي قد يتعرض فيها للضغط.

خطر:

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

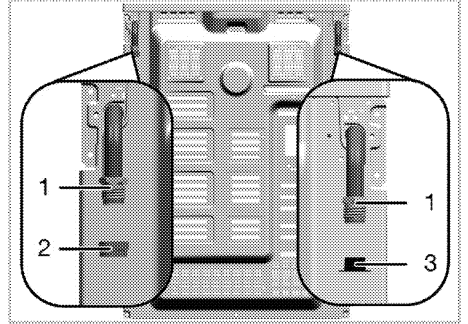
فحص التسرب عند نقطة التوصيل

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



في حالة احتواء المنتج على مخرجي غاز؛

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

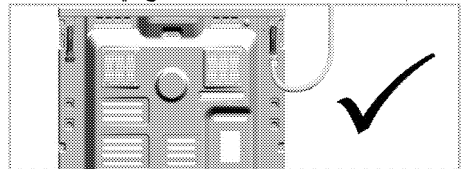


مخرج خرطوم الغاز

السدادة المصمتة

السدادة البلاستيكية

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



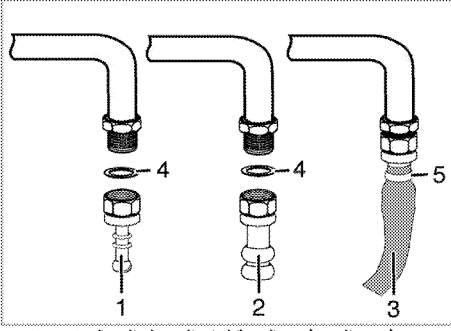
- إذا كانت أسطوانة غاز البترول المسال ومخرج خرطوم الغاز المسدود بسدادة بلاستيكية مواجهين لنفس الجانب،

جهازك مُعد للعمل بغاز البترول المسال.



توصيل خرطوم الغاز

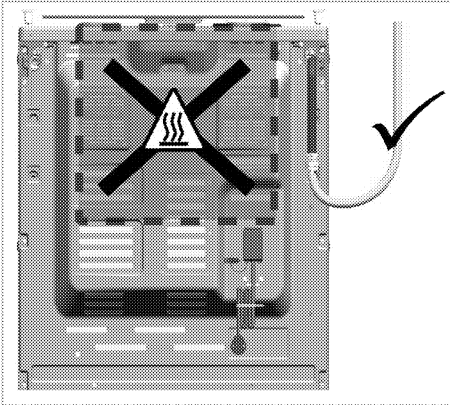
- سيتم تنفيذ توصيل الغاز بمنتجك بواسطة الخدمة المعتمدة.
- فم بتوصيل المنتج لديك بحيث يكون قريباً من وصلة الغاز وبحيث يتجنب تسرب الغاز.
- ركب مشبك التركيب على أحد طرفي الخرطوم. اغمر طرف الخرطوم المركب به المشبك في ماء مغلي لمدة دقيقة واحدة لتليينه.
- أدخل طرف الخرطوم الملين بالكامل في رأس الخرطوم الحاد بالمنتج. وأخيراً، أحكم ربط المشبك بالكامل باستخدام مفك مسامير.
- كرر نفس الإجراء مع الطرف الآخر للخرطوم وأكمل توصيل منظم الغاز.
- لا تنس إجراء مراقبة تسرب الغاز.
- إذا رغبت لاحقاً في استخدام الجهاز بنوع غاز مختلف، فيجب الرجوع لمركز الخدمة المعتمد لتنفيذ التحويل المطلوب.



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

في حالة احتواء المنتج على مخرج غاز واحد فقط:

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

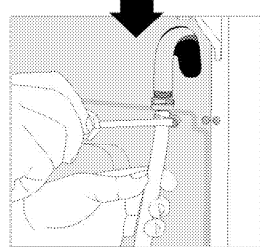
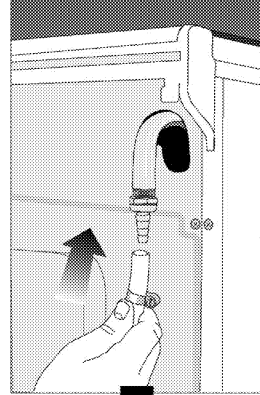


- في حالة عدم تركيب مخرج خرطوم الغاز وأسطوانة LPG على نفس الجانب، تأكد من عدم مرور الخرطوم عبر المنطفة الساخنة عند توصيله.

خطر:

خطر الانفجار والاختناق!

لا تحتفظ بأسطوانات غاز البترول المسال في المنزل.

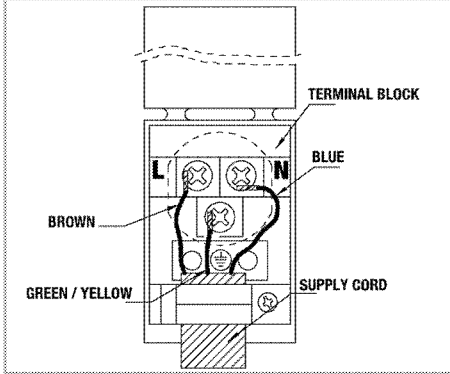


استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشريعات المحلية.

تعد الحماية الإضافية التي يوفرها قاطع دائرة الكهرباء الزائدة أمراً موصى به.



2. افتح غطاء طرف التوصيل الصندوقي باستخدام مفك مسامير.
3. أدخل كابل الطاقة عبر مشبك الكابل الموجود تحت طرف التوصيل وقم بتثبيت كابل الطاقة بالجسم الأساسي باستخدام المسامير المدمج في مكون مشبك الكابل.
4. قم بتوصيل الكابلات وفقاً للرسم التوضيحي المرفق.



5. بعد اكتمال التوصيلات السليمة، أغلق غطاء طرف التوصيل الصندوقي.
6. مرر كابل الطاقة بحيث لا يتلامس مع المنتج ويحشر بين المنتج والحائط.

يجب ألا يزيد طول كابل الطاقة عن مترين لدواعي السلامة.



وصلة الغاز

خطر:

لا يمكن توصيل الجهاز بنظام تزويد الغاز سوى عبر شخص مؤهل ومفوض.
خطر الانفجار أو التسمم بسبب الإصلاحات غير الاحترافية!

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

خطر:

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

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

خطر:

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

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

خطر:

يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو منتصباً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز.

لا بد من استبدال كابل الطاقة التالف من قبل فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!

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

خطر:

قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يُرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي.

يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

توصيل كابل الطاقة

i

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

1. إذا لم يكن كابل الطاقة مرفقاً مع المنتج، فيجب توصيل كابل الطاقة - الذي ستختاره من الجدول (المواصفات الفنية، صفحة 12) وفقاً للتركيب الكهربائي بمنزلك - بالمنتج متبعاً الإرشادات الموجودة في الرسم التوضيحي للكابل.

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

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

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

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

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

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

يمكن أن يوضع الموقد في المطبخ أو مطبخ / مطعم أو غرفة نوم وجولوس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 متر³.

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

التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقاً لقواعد التركيب القانونية.

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



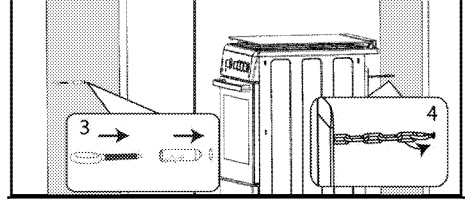
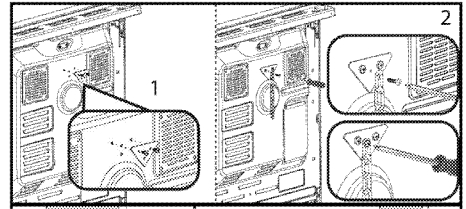
- ينبغي أن يقوم شخصان على الأقل بحمل المنتج.
- يجب وضع المنتج مباشرة على الأرض. يجب تجنب وضعه على قاعدة أو منصة.

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



التوصيل الكهربائي

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



تكون سلسلة الثبات بأقصى طول ممكن لتجنب إمالة أو انحراف الفرن للأمام ولتجنب إمالة الفرن إلى الجانب.



سلسلة تثبيت الموقد للمواقف غير مصممة بفتحة دعامة تعشيق.

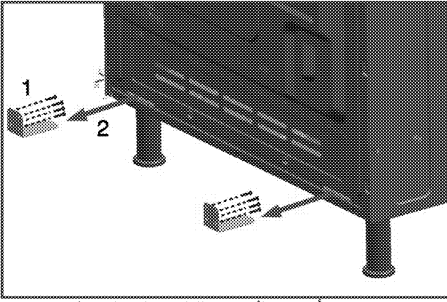
تهوية الغرفة

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

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

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

إجمالي استهلاك الغاز (ك.و)	الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم ²)
2-0	100
3-2	120
4-3	175
6-4	300
8-6	400
10-8	500
11.5-10	600
13-11.5	700



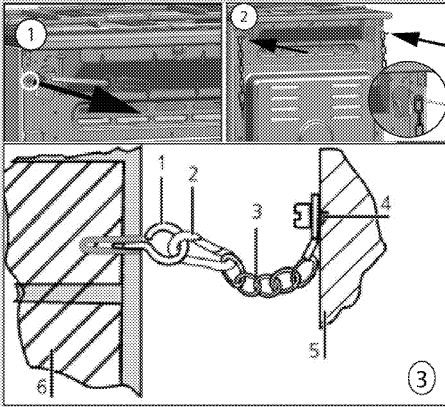
1. حدد موقع الأجهزة المضادة للقلب على الحائط باستخدام البراغي (وفقاً لورقة التثبيت).
2. حرك الفرن على الحائط. تأكد من وضع الأجهزة المضادة للقلب على الفتحات الموجودة بظهر الفرن.

سلسلة السلامة

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلتي أمان؛

يجب تأمين الجهاز ضد السقوط باستخدام سلسلتي الأمان المزدويتين مع الفرن.

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

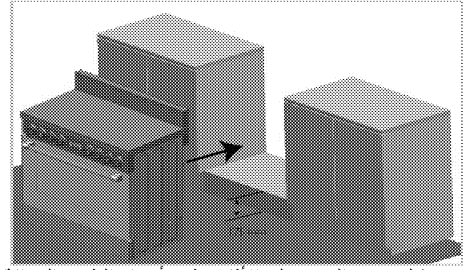


- 1 خطاف التثبيت
- 2 آلية الإغلاق
- 3 سلسلة السلامة
- 4 ثبت السلسلة بإحكام في مؤخرة الفرن
- 5 مؤخرة الفرن
- 6 جدار المطبخ

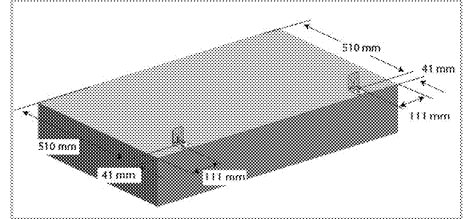
إذا كان منتجك يحتوي على سلسلة أمان واحدة؛

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

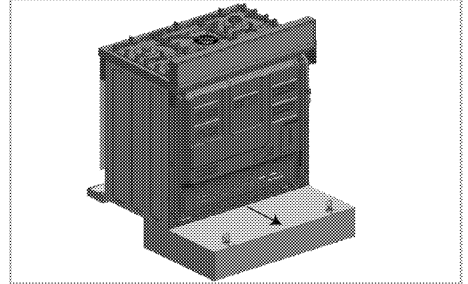
اتبع الخطوات التالية في الصورة لتأمين سلسلة الأمان لمنتجك.



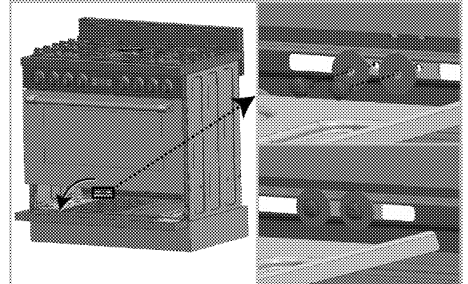
1. قبل وضع المنتج على الأثاث؛ ثبت أجزاء التثبيت المرفقة مع المنتج على الأثاث بواسطة مساميرين على الأقل وفقاً للأحجام التالية.



2. ضع المنتج عبر دفعه تجاه جدار المطبخ.



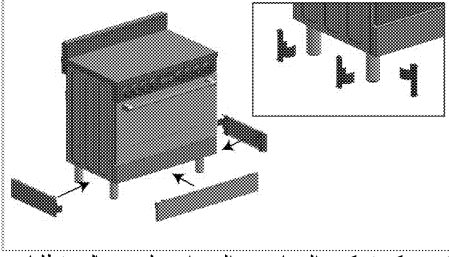
3. افتح الغطاء السفلي في واجهة المنتج. داخل المنتج، امن المنتج بواسطة أجزاء التثبيت البراغي والحلقات المعدنية.



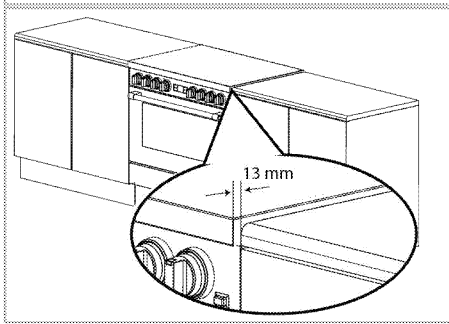
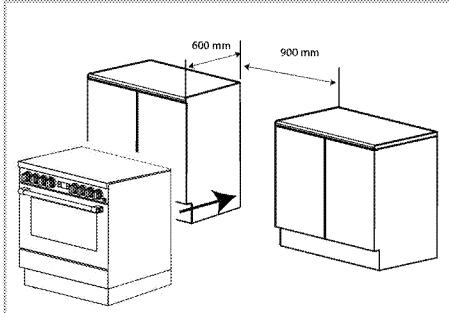
جهاز ثبات مضاد للقلب (إذا تم تزويده بمنتجك)

يجب تثبيت الجهاز ضد السقوط باستخدام أجهزة الثبات المضادة للقلب المزودة.

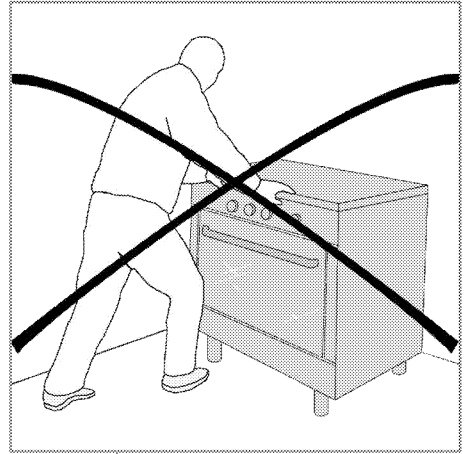
تكون الأجزاء البلاستيكية للأغطية الجانبية عكسية مع الأجزاء البلاستيكية على الغلاف الأمامي.



3. يمكن تركيب الجهاز بين الوحدات وليس هناك متطلبات خلوص للوحدات الجانبية المجاورة، ادفع المنتج تجاه حائط المطبخ مثل الصورة أدناه. قبل الوضع، تأكد من تأمينه بسلسلة سلامة.



استخدام المنتج دون أقدام (فوق الأثاث)
يمكنك استخدام المنتج دون الأقدام عن طريق التثبيت على الأثاث.



- يتوافق الجهاز مع فئة الجهاز I، بمعنى أنه يمكن وضعه بحيث يستند الجانب الخلفي وجانب واحد على جدران المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي جهاز من أي حجم. ويمكن أن يكون أثاث المطبخ أو الجهاز الموضوع على الجانب الآخر من نفس الحجم أو أصغر.
- يجب أن تكون أي قطعة من قطع الأثاث المجاورة للجهاز في المطبخ مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية كحد أدنى).

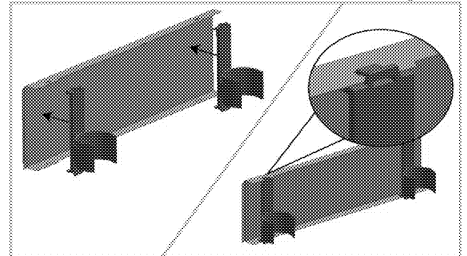
غاز البترول المسال فقط

i

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

يمثل الفشل في تركيب الأجهزة بشكل صحيح خطورة وقد يؤدي إلى الملاحقة القضائية.

- أغطية سفلى مزينة**
(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)
يمكنك استخدام الأغطية السفلية المزينة المزودة لمنع ظهور أقدام الفرن. يتم توفير 3 أغطية (2 للجانب القصير، 1 للواجهة) و 6 قطع من البلاستيك مع المنتج. لتركيب الأغطية السفلية:
1. أدخل قطعتين من البلاستيك في كل غطاء لتناسب الفتحة في الأغطية السفلية.



2. أدخل الغطاءين المزينين الأقصر في جانب المنتج. ثم أدخل الغطاء المزين الطويل في واجهة المنتج. يجب أن

3 التركيب




65 مم بين الجهاز وأي جدار أو جدار داخلي أو خزانة طويلة.

يمكن أيضًا استخدامه بحيث يقوم دون أن يستند على شيء. يجب توفير مسافة مقدارها 750 ملليمتر أعلى السطح الساخن.

(* إذا كان من المزمع تركيب غطاء الموقد أعلى الموقد، يرجى الرجوع إلى تعليمات مصنع غطاء الموقد الخاصة بارتفاع التركيب (650 ملم حد أدنى).

إن تحريك الجهاز سهل للغاية من خلال رفع المقدمة مثلما هو موضح في الرسم. افتح باب الموقد بشكل كافٍ للسماح بالمسك المريح والامن للجانب السفلي من سطح الموقد وتجنب إحداث أي تلف بالمشواة أو أي جزء داخلي للموقد. لا تحرك الجهاز بجذب مقبض الباب أو المقبض. حرك الجهاز قليلًا في المرة الواحدة حتى يتم وضعه في الموضع المطلوب.

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

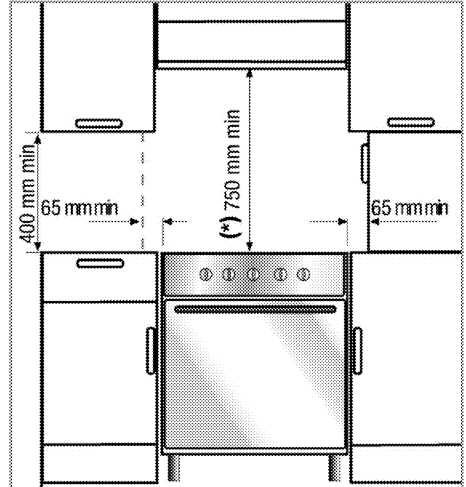
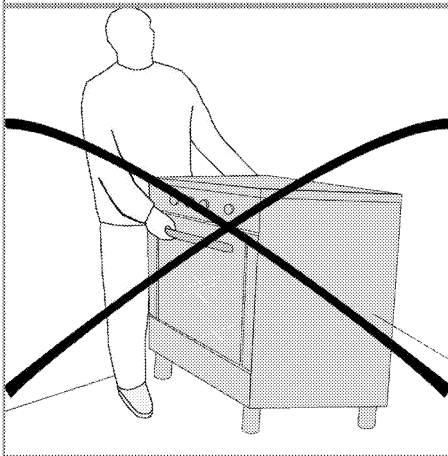
 <p>يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.</p>
<p>خطر:</p>  <p>جب تركيب الجهاز وفقًا لكافة لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية.</p>
<p>خطر:</p>  <p>قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصريًا المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب،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

قبل تركيب الجهاز

يرجى ملاحظة أن المنتج لا يوجد به أرجل مثبتة، وبالتالي يرجى التأكد من أن الأقدام مثبتة وفقًا للتعليمات، انظر/التركيب والتوصيل، صفحة 18 صفحة التركيب والتوصيل قبل وضع الجهاز في الموضع النهائي.

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

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



يمكن استخدامه مع وحدات المطبخ من أي جانب وليصبح لديك مسافة الحد الأدنى 400 مم فوق مستوى لوح التسخين وينبغي ترك مسافة خلوص جانبية قدرها

جدول محقن الغاز

منطقة موضع الموقد	2 كيلو واط المؤخرة اليمنى	5 كيلو واط المقدمة اليمنى	1 كيلو واط المقدمة الوسطى	2,9 كيلو واط المؤخرة الوسطى	5 كيلو واط المقدمة اليسرى	2 كيلو واط المؤخرة اليسرى	نوع الغاز/ضغط الغاز
	72	110	50	87	110	72	ضغط غاز 30-28/30 م بار

المواصفات الفنية

بيانات عامة	
الأبعاد الخارجية (الارتفاع/العرض/العمق)	دقيقة 875 ملم - حد أقصى 894/930 ملم/611 ملم
الجهد الكهربائي/التردد	220 - 240 V ~ 50 هرتز
إجمالي استهلاك الطاقة	3.4 كيلو واط
نوع الكابل/المقطع	دقيقة FG-VV05H 3 x 1.5 ملم ²
نوع الغاز/الضغط	30-28/30LPG G مللي بار
إجمالي استهلاك الغاز	17.9 كيلو واط
الموقد	
الشعلات	
الموخرة اليسرى	شعلة عادية
الطاقة	2 كيلو واط
المقدمة اليسرى	الشعلة الكبيرة
الطاقة	5 كيلو واط
الموخرة الوسطى	شعلة سريعة
الطاقة	2,9 كيلو واط
المقدمة الوسطى	شعلة مساعدة
الطاقة	1 كيلو واط
المقدمة اليمنى	الشعلة الكبيرة
الطاقة	5 كيلو واط
الموخرة اليمنى	شعلة عادية
الطاقة	2 كيلو واط
الموقد / المشواة	
الموقد الرئيسي	موقد متعدد الوظائف
المصباح الداخلي	C° 300 T/SES 14E/W 25-15/V 240
استهلاك الطاقة بالشواية	2.5 كيلو واط

الأساسيات: معلومات حول بطاقة تصنيف الطاقة للمواقد الكهربائية وفقاً لمعيار 1-60350IEC / 1-60350EN. هذه القيم موصى بها وفقاً للحمل القياسي لوظائف السخانات من أسفل لأعلى أو التسخين بواسطة المراوح (إن وجدت) يتم تحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً للأولوية التالية بناءً 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.

تم الحصول على القيم الواردة في بطاقات المنتج أو في المستندات المرفقة معه في ظروف معملية وفقاً للمعايير ذات الصلة. وربما تختلف هذه القيم وفقاً لظروف تشغيل المنتج وظروف البيئة المحيطة.



قد تختلف المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.

الأشكال الواردة في هذا الدليل هي للتوضيح وقد لا تتوافق مع منتجك.

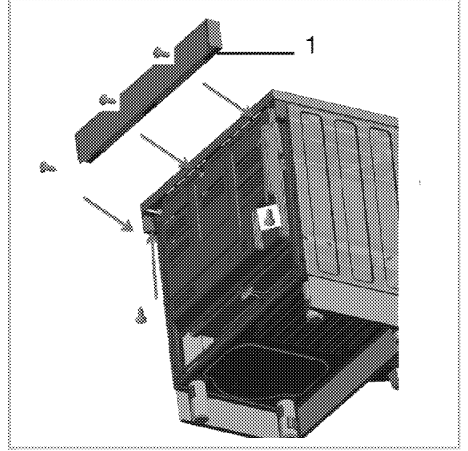


مهاتين المقلاة ذات القاعدة المستديرة



يمكن استخدامه لوضع مقلاة بقاعدة مستديرة.

7. تجميع لوح الحماية من الرذاذ

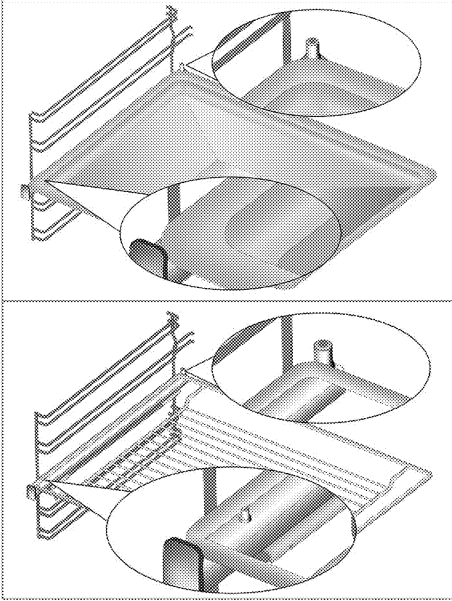


1 لوح الحماية من الرذاذ

انزع لوح الحماية من الرذاذ من التغليف مع مراعاة الاحتفاظ بالبراغي المطلوبة لتثبيت لوح الحماية من الرذاذ بالشعلة.

ضع لوح الحماية من الرذاذ مكانه كما هو موضح. ثبت بالشعلة لوح الحماية من الرذاذ بواسطة البراغي المرفقة. لا تفرط في ربط البراغي وإلا فقد تتلف الشعلة أو لوح الحماية من الرذاذ.

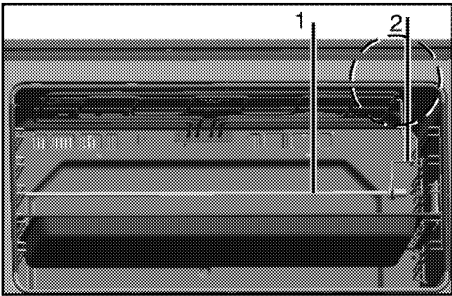
الخلفي من الرف التلسكوبي تواجه حواف الشواية
السلكية واللوح.



6. الدجاج المشوي

يمكن استخدامه لشي اللحم والدواجن والأسماك من كافة الجوانب.

- قم بتثبيت الطعام المطلوب شيه بالسيخ الدوار باستخدام الشوكات.
- أدخل الحافة الحادة من السيخ الدوار داخل مساره بالجانب الأيسر للتجفيف وقم بتعليق الطرف الآخر في خطاف السيخ الدوار الموجود في الجانب الأيمن للتجفيف.



- 1 السيخ الدوار
- 2 خطاف السيخ الدوار

محتويات العبوة

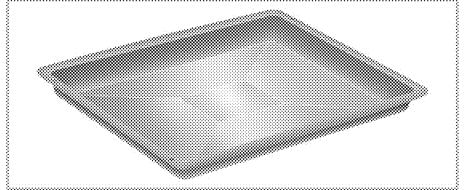
يمكن أن تتنوع الملحقات المرفقة وفقا لطرز المنتج. قد لا تتوفر كل الملحقات الواردة في دليل المستخدم في المنتج الخاص بك.



1. دليل المستخدم

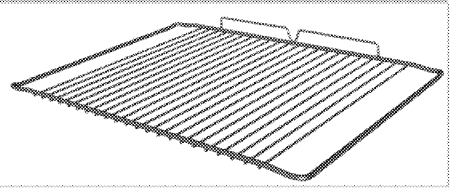
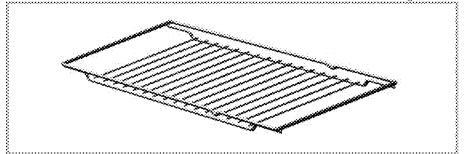
2. صينية قياسية

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشرائح اللحم الكبيرة.



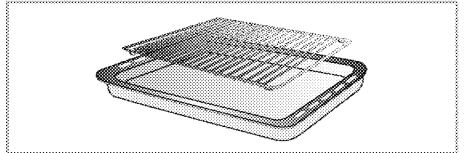
3. مشبك شواء

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



4. رف سلكي صغير

يتم وضعه على الرف (إن كان موجودا) لتجميع الدهون المتساقطة أثناء شي الطعام حتى يمكن المحافظة على الفرن نظيفا.

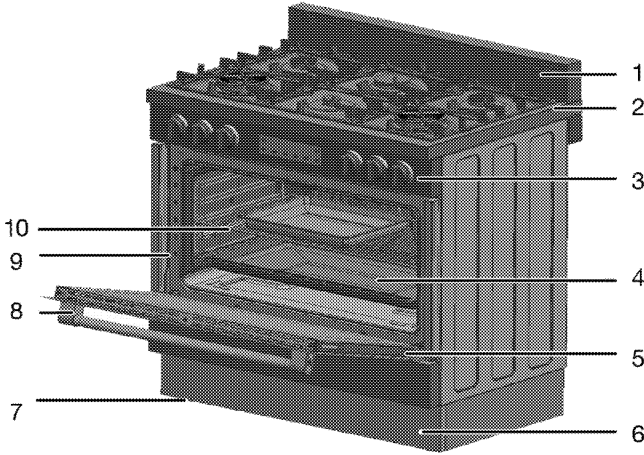


5. قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفف

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

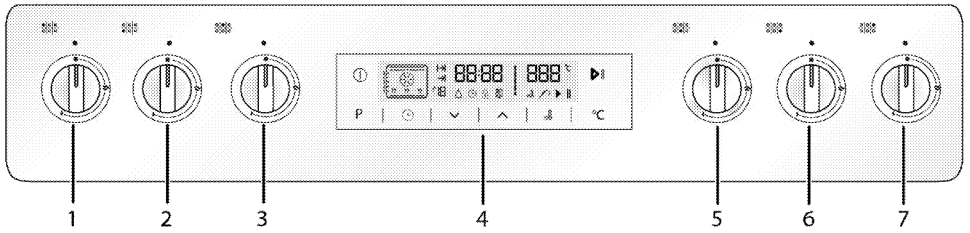
تسمح الأرفف التلسكوبية بتركيب الألواح والشواية السلكية وإخراجها بسهولة.

عند استخدام اللوح والشواية السلكية ذات الأرفف التلسكوبية، تأكد من أن السنون الموجودة على الجزء



- 6 الجزء السفلي
- 7 القدم
- 8 مقبض
- 9 مواضع الرفوف
- 10 رف سلكي

- 1 رشاش
- 2 لوح الشعلة
- 3 لوحة التحكم
- 4 صينية
- 5 الباب الأمامي



- 1 شعلة عادية المؤخرة اليسرى
- 2 الشعلة الكبيرة المقدمة اليسرى
- 3 شعلة سريعة المؤخرة الوسطى
- 4 موقت رقمي
- 5 شعلة مساعدة المقدمة الوسطى
- 6 الشعلة الكبيرة المقدمة اليمنى
- 7 شعلة عادية المؤخرة اليمنى

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 بشرائه مع توجيهات SRoH 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. التخلص منها بشكل سليم وافرزها وفقاً

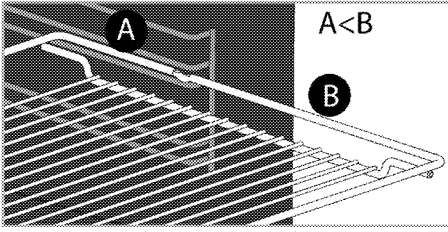
لتعليمات المخلفات المدورة. لا تتخلص منها مع المخلفات المنزلية العادية.

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 الفقائيع 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 الصنفيات. قم أيضاً بإحكام ربط باب الفرن بجدرانته الجانبية.
- قم بإحكام تثبيت الأغشية ودعامات الأواني بشرائط لاصق.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.

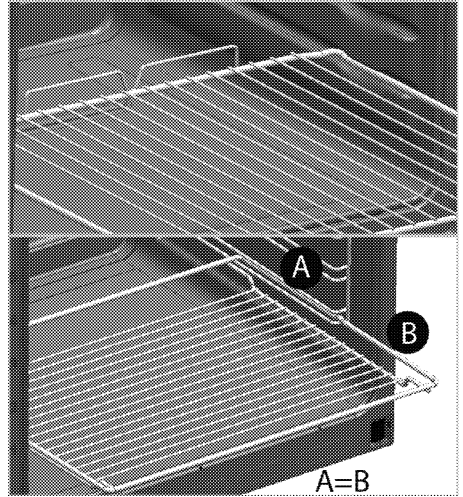
لا تضع أي عناصر على الجهاز وتقم بتحريكها في وضع منتصب.	
افحص الشكل العام للمنتج للتأكد من عدم وقوع أي تلف له أثناء النقل.	

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



- لا تستخدم الفرن إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مكسورا أو غير موجود.
- مقبض الفرن ليس مجفف للمناشف. لا تُعلق المنشفة، أو القفازات، أو 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 الخبيز في وعاء الطبخ أو في إحدى ملحقات الفرن (صينية، سلك الشواء الخ) مع الطعام ومن ثم قم بوضع الجميع في فرن مسبق التسخين.
- قم بإزالة الأجزاء الزائدة من ورقة الخبيز من الملحق أو الوعاء حتى تمنع خطر لمس عناصر تسخين الفرن. لا تستخدم ورقة الخبيز عند درجة حرارة تشغيل الفرن أعلى من القيمة المحددة لورقة الخبيز. لا تضع ورقة الخبيز مباشرة على قاعدة الفرن.
- تحذير: تأكد من فصل كابل الطاقة من الجهاز أو من إغلاق قاطع دائرة الكهرباء قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- يجب أن لا يتم تثبيت الجهاز وراء باب زينة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.

- لا تقم بوضع صينيات 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.
- لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.
- (تختلف تبعاً لطراز المنتج.)
قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفق التلسكوبية بشكل صحيح.
- يوصى بوضع الشواية و/أو اللوح على الرف بشكل صحيح. أمل الشواية أو اللوح بين 2 القضيبين وتأكد من أنها متوازنة قبل وضع الطعام عليها (انظر الشكل التالي).



تأريض الجهاز وفقاً للتشريعات المحلية.

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 العفاقير.

• توخ الحرص عند استخدام المشروبات

الكحولية في أطباقك. حيث يتبخر

الكحول في درجات الحرارة العالية وقد

يتسبب في نشوب حريق حيث يمكن أن

تندلع النيران في حالة تلامسه مع

الأسطح الساخنة.

• تأكد من عدم وجود مواد قابلة للاشتعال

بجوار الجهاز وذلك لأن جوانب

الجهاز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.

• أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً.

يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس

الأجزاء الساخنة داخل الفرن.

• أبق كافة فتحات التهوية خالية من

العوائق.

• لا تقم بتسخين حاويات الطعام المغلقة

والأوعية الزجاجية. حيث يمكن أن

يتسبب الضغط الذي قد ينشأ داخل

الوعاء الزجاجي في انفجاره.

• لا تغسل الجهاز أبداً برش أو صب المياه عليه. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!

• لا بد وأن يكون الجهاز غير متصل

بالكهرباء أثناء عمليات التركيب، أو

الصيانة، أو التنظيف، أو الإصلاح.

• إذا كان كابل الطاقة تالفاً، ف يجب

استبداله من قبل المصنع أو وكيل

الخدمة أو شخص مؤهل لتجنب

المخاطر.

• لا تستخدم كابل التوصيل سوى ذلك

المحدد في "المواصفات الفنية".

• 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

الغاز / الكهرباء لا تلامس السطح

الخلفي أو خلافه، فقد تتلف الوصلات.

• تجنب انحشار كابل التيار الرئيسي بين

باب الفرن الساخن والإطار ولا تمرره

أعلى الأسطح الساخنة. وإلا فقد ينصهر

عازل الكابل ويتسبب في نشوب حريق

نتيجة ماس كهربائي.

• عند القيام بأي تعامل مع الأجهزة أو

الأنظمة التي تعمل بالكهرباء، ينبغي أن

يتم التعامل من خلال الأفراد المؤهلين

المعتمدين.

• في حالة وجود تلف ما، أوقف تشغيل

المنتج وافصله عن التيار الكهربائي

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

• ينبغي فحص الأجهزة التي تعمل بالغاز والأنظمة بصورة دورية للتحقق من أداؤها لوظائفها على نحو صحيح. يجب فحص المنظم، والخرطوم، ومشبكه بانتظام واستبدالهم في الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.

• ما تفعل عند شم رائحة غاز

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

• ينبغي فحص الأنظمة بصورة دورية للتحقق من أداؤها لوظائفها على نحو صحيح. يجب فحص المنظم، والخرطوم، ومشبكه بانتظام واستبدالهم في الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.

• قم بفتح الأبواب والنوافذ. قم بإغلاق كافة الصمامات بالأجهزة التي تعمل بالغاز وعداد الغاز. قم بمراجعة كافة الأنابيب والتوصيلات للتأكد من إحكامها. إذا استمرت رائحة الغاز، فقم بمغادرة المبنى.

• قم بتنظيف شعلات الغاز بصورة دورية. ينبغي أن تكون السنة لهب الشعلة زرقاء ومشتعلة بالتساوي. يجب استخدام هذا المنتج في غرفة تحتوي على جهاز استشعار أول أكسيد الكربون الذي تم ضبطه بشكل سليم ليعمل جيداً. تأكد من أن جهاز استشعار أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح ويتم الحفاظ عليه كثيرًا. يجب تثبيت جهاز استشعار أول أكسيد الكربون على بعد 2 متر من المنتج.

• قم بتحذير الجيران. قم بالاتصال بوحدة إطفاء الحرائق. استخدم أحد الهواتف من خارج المنزل. لا تقم بالدخول مرة أخرى إلى العقار حتى يتم إخبارك بأنه من الأمن القيام بذلك.

• أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح ويتم الحفاظ عليه كثيرًا. يجب تثبيت جهاز استشعار أول أكسيد الكربون على بعد 2 متر من المنتج.

• السلامة الكهربائية

- إذا كان هناك عطب بالجهاز، لا يجب تشغيله ما لم يتم إصلاحه من خلال وكيل الخدمة المعتمد. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

• يعد الاشتعال الجيد أمرًا مطلوبًا في الأجهزة التي تعمل بالغاز. في حالة الاشتعال غير الكامل للشعلات، قد ينبعث غاز أول أكسيد الكربون. يعد أول أكسيد الكربون غاز عديم اللون وعديم الرائحة وسام للغاية وله تأثير قاتل حتى لو كان بكميات صغيرة جدًا. قم بطلب المعلومات الخاصة بأرقام هواتف طوارئ الغاز وإجراءات

• 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

1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.

الأجزاء الكهربائية. سيتسبب ذلك في مشكلات مع جهازك.

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

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

تأكد من إغلاق مفاتيح ومقابض الوظائف بعد كل استخدام.

السلامة عند التعامل مع الغاز

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

الجهاز غير متصل بجهاز تفريغ نواتج الاحتراق. حيث ينبغي تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب الحالية. لذا يجب الاهتمام على وجه الخصوص بالمتطلبات المتعلقة بالتهوية، راجع قبل تركيب الجهاز، صفحة 15

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

يحتوي هذا القسم على إرشادات الأمان التي تساعدك على تفادي خطر الإصابة أو التلف. الإخفاق في اتباع هذه التعليمات من شأنه إبطال الضمان.

بيانات السلامة العامة

- يمكن استخدام هذا الجهاز من خلال الأطفال بعمر أكبر من 8 سنوات، والأشخاص ذوي الإعاقة البدنية، أو الحسية، أو العقلية أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة إذا كان يوجد إشراف أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز تنظيف الجهاز وصيانته من قبل الأطفال بدون إشراف.
- هذا الجهاز لا يجوز استخدامه بواسطة أشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات جسدية أو حسية أو ذهنية منخفضة أو الذين 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.

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

23	عملية التنظيف الأولى للجهاز	1	تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.
23	التسخين الأولي	4	
25	5 طريقة استخدام الموقد	4	بيانات السلامة العامة
25	معلومات عامة حول الطهي	4	السلامة عند التعامل مع الغاز
25	استخدام المواقد	5	السلامة الكهربائية
27	6 كيفية تشغيل الموقد	6	سلامة المنتج
27	معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشّي	6	الاستخدام المخصص له الجهاز
27	كيفية تشغيل الموقد الكهربائي	8	السلامة بالنسبة للأطفال
28	أوضاع التشغيل	8	التخلص من المنتج القديم
29	كيفية تشغيل وحدة التحكم في الفرن	8	التخلص من مواد التعليف
33	جدول أوقات الطهي	9	التخلص من المنتج القديم
34	كيفية تشغيل المشواة	9	2 معلومات عامة
35	جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء	10	نظرة عامة
36	7 الصيانة والعناية	10	محتويات العبوة
36	معلومات عامة	10	المواصفات الفنية
36	تنظيف الموقد	12	جدول محقق الغاز
37	تنظيف لوحة التحكم	13	3 التركيب
37	تنظيف الموقد	15	قبل تركيب الجهاز
37	إزالة باب الموقد	15	التركيب والتوصيل
38	إزالة الزجاج الداخلي للباب	18	4 الإعداد
39	استبدال مصباح الموقد	23	نصائح لتوفير الطاقة
41	8 استكشاف الأعطال وإصلاحها	23	الاستخدام الأول
		23	إعدادات الوقت

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:

معلومات مهمة أو نصائح مفيدة حول الاستخدام.	
--	--

تحذير ضد مواقف خطيرة بشأن الحياة والممتلكات.	
--	--

تحذير ضد خطر وقوع صدمة كهربائية.	
----------------------------------	--

تحذير ضد خطر نشوب حريق.	
-------------------------	--

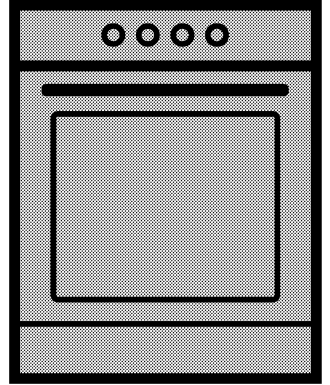
تحذير ضد خطر الأسطح الساخنة	
-----------------------------	---

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

CE

نرفلا

مدختسملاليلد



GM 16425 DXNG

AR

485.9305.54/R.AA/06.09.2019/2-2
7757587715