

7 استكشاف الأعطال وإصلاحها

قد يصدر الموقد بخارا أثناء استخدامه.

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

صدر الجهاز ضوضاء معينة 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، استبدلها.

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

لا يتم الحصول على شرر عن طريق زر الإشعال.

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

لا يوجد علر.

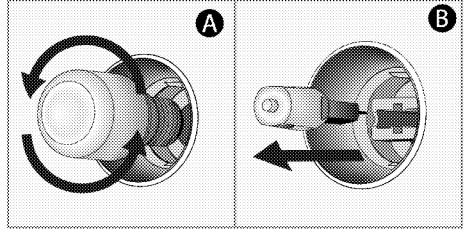
• محبس الغاز العمومي مغلق. <<< افتح صمام الغاز.

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

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 منتجًا معيبًا مطلقًا بنفسك.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.



i 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.

استبدال مصباح الموقد

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

i في هذا الفرن، مصباح متوهج بقوة أقل من 40 وات، ارتفاع أقل من 60 مم، قطر أقل من 30 مم أو مصباح هالوجين بمقيس من النوع 9G، بقوة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. يمكن الحصول على مصابيح الفرن من وكلاء الخدمة المعتمدين أو الفني المرخص له يحتوي هذا المنتج على مصباح من فئة الطاقة G.

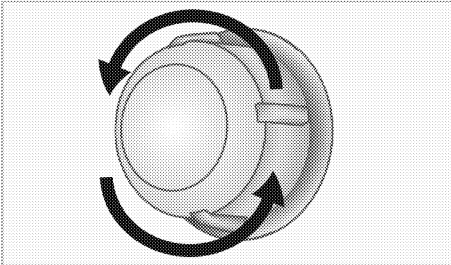
i قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.

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

i 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 لفتكه.

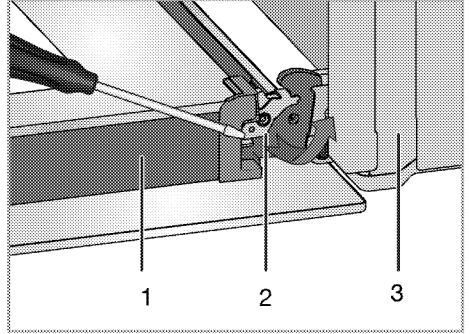


3. إذا كان مصباح الفرن من النوع (أ) المبين في الشكل أدناه، أزله عن طريق إدارته كما هو مبين واستبدله. إذا كان مصباح الفرن من النوع (ب) اسحبه وقم بإزالته كما هو مبين في الشكل أدناه واستبدله.

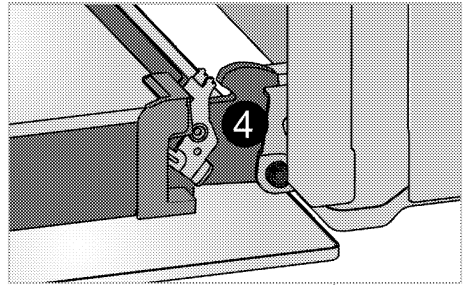
للقيام، نظفه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة. امسح الزجاج بالخل ثم اشطفه به بقايا الجير التي قد تتجمع على زجاج الفرن.

إزالة باب الموقد

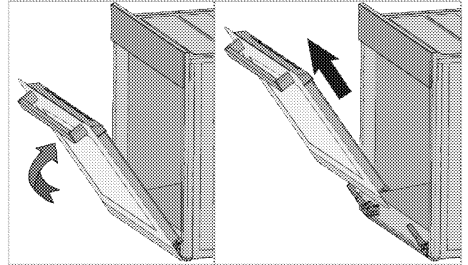
1. افتح الباب الأمامي (1).
2. افتح المشابك الموجود بمبيت المفصلة (2) الموجود على الجانب الأيمن والأيسر من الباب الأمامي بالضغط عليها لأسفل كما هو موضح بالشكل.



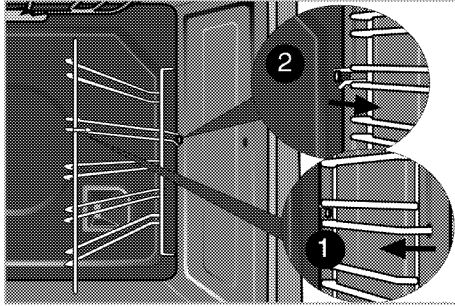
1. الباب
2. قفل المفصلي (موقف مغلق)
3. الفرن
4. قفل المفصلي (موقف فتح)



3. حرك الباب الأمامي لمنتصف مساره.

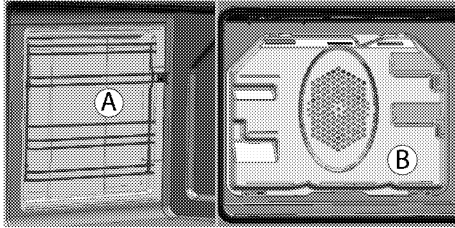


4. أزل الباب الأمامي عن طريق سحبه لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى.



الجران الحفازة

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



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.
امسح الزجاج بالخل ثم اشطف به بقايا الجير التي قد تتجمع على زجاج الفرن.

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

تنظيف باب الفرن

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

يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ في القسمين "إزالة باب الفرن" و"إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي

معلومات عامة

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

افصل المنتج من مزود التيار قبل بدء أعمال الصيانة والتنظيف.

يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

- 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 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 إسفنج 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 التآكل) 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 لتجفيفها.

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

فقد تتلف لوحة التحكم!

تنظيف الموقد

لتنظيف الجدران الجانبية (تختلف تبعاً لطراز المنتج.)
(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتج.)

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

الشواء بالمشواة الكهربائية

نوع اللحم	أحجام شرائح للاستخدام	موضع الحمل	وقت الشواء (تقريباً)
الأسماك	مشبك شواء	5...4	20...25 دقيقة §
شرائح الدجاج	مشبك شواء	5...4	25...35 دقيقة
شرائح لحم الغنم	مشبك شواء	5...4	20...25 دقيقة
اللحم البقري المشوي	مشبك شواء	5...4	25...30 دقيقة §
شرائح لحم العجل	مشبك شواء	5...4	25...30 دقيقة §
الخيز المحمص* # يتوقف على السمك	مشبك شواء	4	1...3 دقيقة

*التسخين الأولي لمدة 5 دقائق
**إذا تعذر ضبط درجة حرارة شواء منتجك ، فستعمل الشواية عند درجة الحرارة الموصى بها.

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

نوع اللحم	أحجام شرائح للاستخدام	موضع الحمل	وقت الطهي (بالدقيقة) (تقريباً)
الخيز المحمص.	مشبك شواء	4	1...3 دقيقة
كرات اللحم (اللحم البقري) - 12 قطع	مشبك شواء	4	25...35 دقيقة

قم بتقليب الطعام بعد ثلثي وقت الشواء الإجمالي.
يوصى بالقيام بالتسخين المسبق من 5 دقائق لكل الأطعمة.

كيفية تشغيل المشواة

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



تشغيل المشواة

1. أدر مقبض الوظيفة في اتجاه عقارب الساعة في اتجاه رمز المشواة.
 2. نفذ عملية التسخين المسبق لمدة 5 دقائق، إذا تطلب الأمر.
- « يضيء ضوء درجة الحرارة ».

لا تحاول إدارة مقبض الوظيفة في اتجاه عقارب الساعة لضبطه على وضع إيقاف التشغيل (العلوي).



إيقاف تشغيل المشواة

1. أدر مقبض الوظيفة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع إيقاف التشغيل (العلوي) لإيقاف تشغيل المشواة.



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

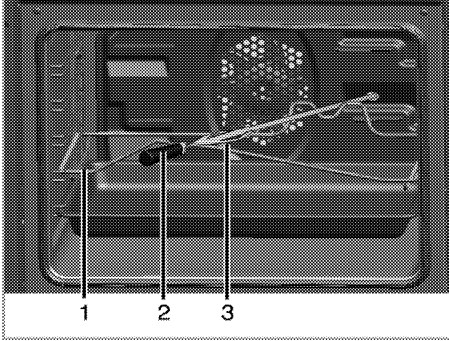
وظيفة السيخ الدوار

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

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

- بعد تحديد وظيفة المشواة، قم بتسيخ اللحم أو الدجاج في السيخ باستخدام الشوكة (3).

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



- 1 إطار السيخ الدوار
 - 2 مقبض بلاستيكي *
 - 3 الشوكة
- * (تختلف تبعاً لطراز المنتج.)

جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء

المنتجات	إكسسوارات الاستخدام	التسخين المسبق	مستوى الإحتلال	وضع مقبض التحكم	وقت الطهي
فطيرة	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10 دقيقة	4	2...1	70...60 دقيقة
البسكويت	صينية قياسية**	10 دقيقة	4	2...1	40...30 دقيقة
المعجنات	صينية قياسية**	10 دقيقة	4	3	55...45 دقيقة
الكعك	قالب كعكة على مشبك شواء***	10 دقيقة	4	2...1	70...50 دقيقة
البسكويت	صينية قياسية**	10 دقيقة	4	2...1	40...30 دقيقة
لحم الضأن المشوي	صينية قياسية**	10 دقيقة	4...3	15 دقيقة / 5 حد أقصى ثم 3	90...70 دقيقة
اللحم البقري المشوي	صينية قياسية**	10 دقيقة	4...3	20 دقيقة / 5 حد أقصى ثم 3	90...75 دقيقة
لحم الديك الرومي	صينية قياسية**	10 دقيقة	3	20 دقيقة / 5 حد أقصى ثم 3	120...100 دقيقة
الدجاج	صينية قياسية**	10 دقيقة	3	15 دقيقة / 5 حد أقصى ثم 3	100...90 دقيقة
الكسولة	صينية قياسية**	10 دقيقة	4...3	2...1	120...90 دقيقة
الأسماك	صينية قياسية**	10 دقيقة	4	3	45...35 دقيقة
المعكرونة	صينية قياسية**	10 دقيقة	4	2...1	60...50 دقيقة
ساندويتش فيكتوريا	صينية قياسية**	10 دقيقة	4	2...1	35...25 دقيقة
البيتزا	صينية قياسية**	10 دقيقة	4	3	25...20 دقيقة

* في وضع مقبض التحكم 5

** قد لا يتم تزويد المنتج بهذه الملحقات

*** لا يتم توفير هذه الملحقات مع المنتج. هذه الملحقات متاحة للشراء تجارياً.

التحميص والشواء - التشغيل مع المروحة

المنتجات	إكسسوارات الاستخدام	التسخين المسبق	مستوى الإحتلال	وضع مقبض التحكم	وقت الطهي
فطيرة التفاح	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10 دقيقة	5...4	3	65...55 دقيقة
تورطة الفواكه	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10 دقيقة	5...4	3	65...55 دقيقة
فطيرة	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10 دقيقة	5...4	3	65...55 دقيقة
البسكويت	صينية قياسية**	10 دقيقة	5...4	3...2	35...30 دقيقة
المعجنات	صينية قياسية**	10 دقيقة	5...4	4	55...45 دقيقة
الكعك	قالب كعكة على مشبك شواء***	10 دقيقة	5...4	3	45...35 دقيقة
البسكويت	صينية قياسية**	10 دقيقة	5...4	3...2	35...30 دقيقة
لحم الضأن المشوي	صينية قياسية**	10 دقيقة	4...3	15 دقيقة / 5 حد أقصى ثم 3	85...70 دقيقة
اللحم البقري المشوي	صينية قياسية**	10 دقيقة	4...3	15 دقيقة / 5 حد أقصى ثم 3	85...75 دقيقة
لحم الديك الرومي	صينية قياسية**	10 دقيقة	3	20 دقيقة / 5 حد أقصى ثم 3	120...100 دقيقة
الدجاج	صينية قياسية**	10 دقيقة	3	15 دقيقة / 5 حد أقصى ثم 3	110...90 دقيقة
الكسولة	صينية قياسية**	10 دقيقة	4...3	3	120...90 دقيقة
الأسماك	صينية قياسية**	10 دقيقة	4	4	40...30 دقيقة
المعكرونة	صينية قياسية**	10 دقيقة	5...4	3	60...45 دقيقة
ساندويتش فيكتوريا	صينية قياسية**	10 دقيقة	5...4	2	35...25 دقيقة
البيتزا	صينية قياسية**	10 دقيقة	4	4	20...15 دقيقة

* في وضع مقبض التحكم 5

** قد لا يتم تزويد المنتج بهذه الملحقات

*** لا يتم توفير هذه الملحقات مع المنتج. هذه الملحقات متاحة للشراء تجارياً.

تعني مستويات الغاز ما يلي:

مستوى الغاز	1	2	3	4	5
درجة الحرارة بالدرجة المنوية	170	180	200	230	280

قم بلف مقيض الوظيفة عكس اتجاه عقارب الساعة لوضع إيقاف التشغيل (العلوي) لإيقاف تشغيل الموقد.

أوضاع التشغيل

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

مصباح الفرن

لم يتم تسخين الفرن. تتم إضاءة مصباح الموقد فقط.



من الممكن أيضاً أن تعمل مروحة التبريد الخارجية لتجنب سخونة التجوفيات.

تخصص الوظائف الأخرى للطهي، حدد درجة الحرارة المناسبة للطعام الموجود لديك.

التشغيل مع المروحة

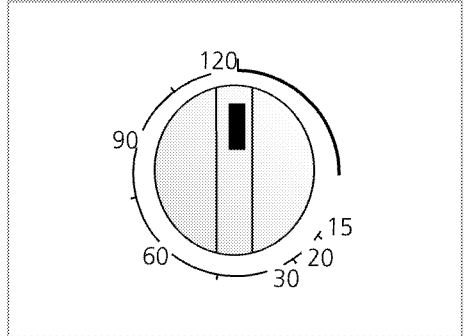
مستوى الغاز	1	2	3	4	5
درجة الحرارة بالدرجة المنوية	160	170	180	215	270

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. الوقت اللازم لإذابة قطعة كاملة من اللحم أطول من وقت تدوير الطعام الذي يحتوي على الحبوب.



استخدام الساعة كمنبه



إشعار الكامل التبريد بالسيخ الدوار

الشي الكامل والسيخ الدوار قيد التشغيل. تعد مناسبة للشي وعمل المشويات باستخدام قطع كبيرة من اللحم.



جدول أوقات الطهي

الرف الأول في الفرن هو الرف السفلي.



أقصى حمل لصينية الفرن: 4 كجم (8,8 رطل)



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



أوقف الأطباق على لوحة الخبز لتفادي حدوث انسكاب على قاعدة الموقد وللمساعدة على المحافظة على الموقد نظيفاً.

وليس لساعة التوقيت أي تأثير على وظائف الموقد. ولكنها تستخدم فقط كنظام تحذير. على سبيل المثال، تكون مفيدة عندما ترغب في قلب الطعام الموجود داخل الموقد في وقت محدد عند نقطة محددة. سوف تصدر ساعة التنبيه إشارة بمجرد اكتمال ضبط الوقت.

ضبط ساعة التوقيت

- أدر مقيض ضبط الوقت باتجاه عقارب الساعة لتحديد كم من الوقت سيصدر صوت التنبيه.
- سيدور المقيض عكس اتجاه عقارب الساعة عند وقت انتهاء الطهي وسيصدر صوت التنبيه. لا تعمل ساعة التنبيه على إيقاف تشغيل الموقد.

التحميص والشواء - بدون مروحة

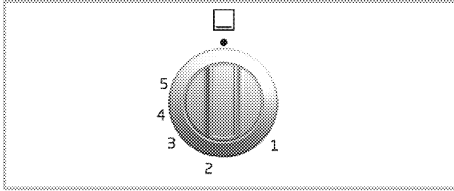
الطعام	إكسسوارات المستخدمة	التسخين المسبق	مستوى الإخزال	وضع مقيض التحكم	وقت الطهي
فطيرة التفاح	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10 دقيقة.	4	2...1	70...60 دقيقة.
تورته الفواكه	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10 دقيقة.	4	2...1	70...60 دقيقة.

الشواية السلكية، فقم بإمالة صينية الخبز إلى الحامل السفلي لتجميع الدهون المتساقطة. أضف بعض الماء إلى صينية الخبز لتنظيفها فيما بعد بسهولة.

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



كيفية استخدام الموقد الغازي



يتم تشغيل الموقد الغازي من خلال مقبض التحكم في الموقد الغازي. في وضع إيقاف التشغيل (العلوي)، يتم إيقاف مصدر الإمداد بالغاز.

تشغيل موقد الغاز

يتم إشعال الموقد الغازي تلقائياً من خلال مقبض التحكم في الموقد الغازي.

1. اضغط مطولاً على مقبض التحكم في الفرن الغازي، ثم أدركه عكس اتجاه عقارب الساعة.
- « يتم توليد شرارة إشعال ويستعل الغاز.»
2. ابق مقبض التحكم في الموقد مضغوطة لمدة 3 إلى 5 ثواني أخرى.
3. تأكد من إشعال الغاز ونشوب اللهب.
4. حدد طاقة الخبز /علامة الغاز المطلوبة.
5. إن لم تكن هناك كهرباء، فأشعل الغاز بولاعة غازية من خلال فتحة التحكم في الإشعال.



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

إيقاف تشغيل موقد الغاز

1. أدرك مقبض التحكم في الموقد الغازي باتجاه الإيقاف (العلوي).

معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشّي

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



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



نصائح عند الخبز

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

نصائح عند التحمير

- سيعمل تنبيل الدجاجة الكاملة والديك الرومي وشرائح اللحم الكبيرة بتبيلة عصير 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 تسربه 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 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 الشواية السلكية أو صينية الخبز مع ضبط الشواية في الموقد بالمستوى المطلوب. إذا كنت تقوم بالشّي على

نصائح لتوفير الطاقة

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

- استخدم صينيات ملونة مطلية بالمينا، تحسينًا لانتقال الحرارة.
- أثناء طهي وجباتك، قم بإجراء عملية تسخين مسبق إن تم النصح بذلك في دليل المستخدم أو إرشادات الطهي.
- أثناء الطهي، لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر.
- حاول أن تطبخ أكثر من طبق في نفس الوقت كلما أمكن.
- يمكنك الطهي بوضع طبقي طهي على الشواية السلكية.
- اطح أكثر من طبق واحد بعد الآخر. حيث سيكون الفرن ساخنًا أصلاً.
- اعمل دومًا على إذابة الثلج من الوجبات المجمدة قبل طهيها.
- يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة وفقًا لـ 2014/66EU في بطاقة المنتج المقدمة مع المنتج.

الاستخدام الأول

عملية التنظيف الأولى للجهاز

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

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

1. أزل كافة مواد التنظيف.
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.



أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

قد يصبح الجهاز ساخنًا أثناء استخدامه. لا تقم مطلقًا بلمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك. وحافظ على بقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز!

استخدم دومًا القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

الفرن الغازي

1. أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد اللهب الأكبر في فرن الغاز، راجع كيفية استخدام الموقد الغازي، صفحة 21.
4. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.
5. أوقف تشغيل الموقد، راجع كيفية استخدام الموقد الغازي، صفحة 21

موقد الشبي

1. أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد أعلى طاقة للشواية، راجع اختر الشواية لتشغيل المشواة، صفحة 24.
4. قم بتشغيل الموقد لمدة 15 دقيقة.
5. أوقف تشغيل الشواية، راجع كيفية تشغيل المشواة، صفحة 24

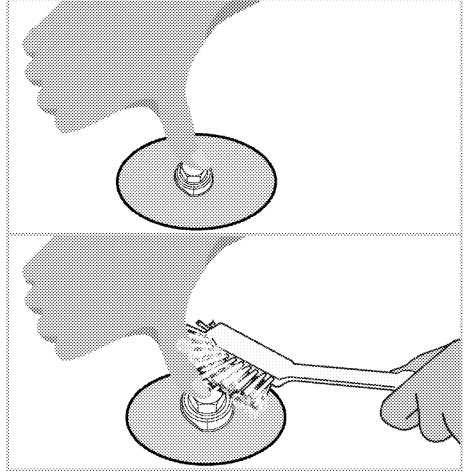
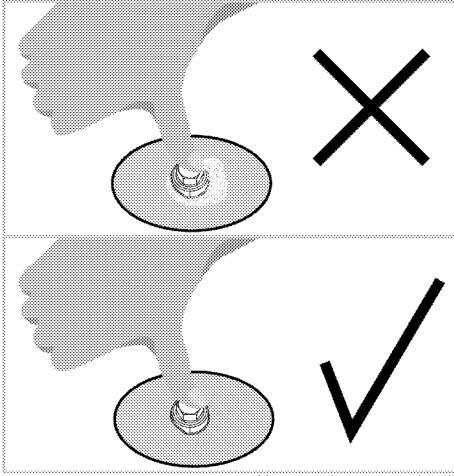


قد تنبعث بعض الروائح والأدخنة لمدة ساعتين أثناء التشغيل لأول مرة. هذا أمر طبيعي. تأكد من أن تهوية الغرفة جيدة لإزالة الأدخنة والروائح. تجنب الاستنشاق المباشر للدخان والروائح المنبعثة.

المقابل له، ويتم إبقاؤه في وضع منخفض حتى يتاح للغاز أن يصل إلى المحقن.

3. ضع ماء وصابوناً معد مسبقاً على وصلة المحقن بواسطة فرشاة صغيرة، حيث إنه إذا كان هناك تسريب غاز عند وصلة المحقن، فسيبدأ الماء والصابون في إحدات رغاوي. في هذه الحالة، أحكم ربط المحقن بمقدار قوة معقول، وكرر إجراء عملية الخطوة الثالثة مرة أخرى.

4. إذا ظلت الرغاوي تظهر كما هي، يجب أن تغلق مصدر إمداد المنتج بالغاز فوراً واتصل بوكيل صيانة معتمد أو بفني يحمل رخصة. لا تستخدم المنتج حتى يتم إجراء الصيانة المعتمدة في المنتج.



التخلص من المنتج القديم

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

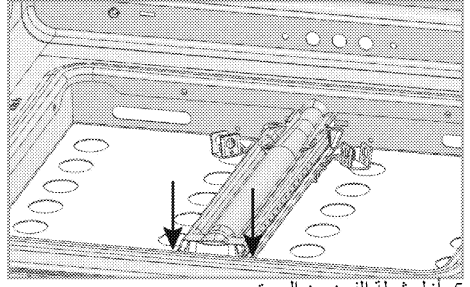
لا تضع أي عناصر على الجهاز وتقم بتحريكها في وضع منتصب. **i**

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

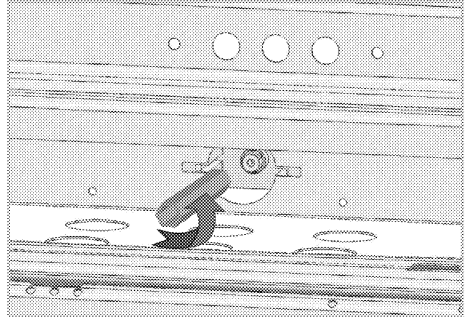
إذا كان لسان اللهب كبيرًا جدًا،
* يمكن أن تكون درجة حرارة الفرن عالية جدًا، لذا يمكن أن يتأثر أداء الطهي بشكل سلبي.

بعد إجراء تعديل لسان لهب الغاز قم بفتح الباب وغلظه
بشكل متكرر وتأكد من أن لسان لهب الفرن لم ينطفئ. **i**

إذا تم تغيير نوع الغاز للوحدة، فإنه يجب أيضًا تغيير
بطاقة التصنيف التي توضح نوع الغاز بالوحدة. **i**

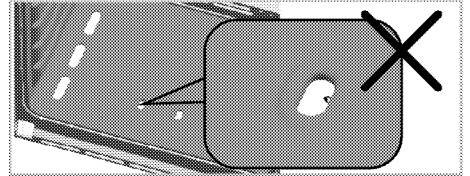


5. أزل شعلة الفرن من المبيت.
6. قم بفك المحقن بتدويره عكس عقارب الساعة.

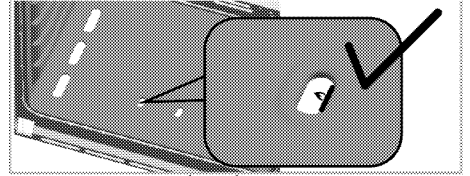


7. قم بتثبيت محقن الغاز الجديد.

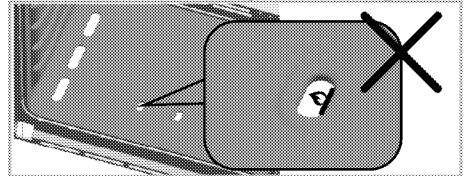
اضبط لسان اللهب للارتفاع المثالي كما هو موضح في الشكل أدناه
عن طريق المسمار 1 بمحبس الفرن. يؤدي تدوير المسمار باتجاه
عقارب الساعة إلى خفض ارتفاع لسان اللهب، أما تدوير المسمار
عكس اتجاه عقارب الساعة فيؤدي إلى زيادة ارتفاع لسان اللهب.



إذا كان لسان اللهب صغيرًا جدًا،
* يمكن أن تكون درجة حرارة الفرن منخفضة جدًا، لذا يمكن أن
يتأثر أداء الطهي بشكل سلبي.

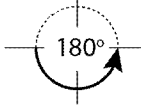


يوفر ارتفاع لسان اللهب المثالي أفضل أداء.



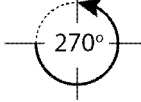
بيوتان/بروبان (LPG) إلى غاز طبيعي (20G 20ملي بار / 25 25G 25ملي بار / 25.3G 25ملي بار)	غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)
---	--------------------------------------

أرخ المسمار 180 درجة (تقريبًا)	احكم ربط المسمار بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.
-----------------------------------	--



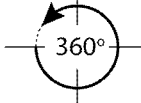
بيوتان/بروبان (LPG) إلى غاز طبيعي (20G 10ملي بار / 20G 13ملي بار)	غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)
---	--------------------------------------

أرخ المسمار 270 درجة (تقريبًا)	احكم ربط المسمار بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.
-----------------------------------	--



بيوتان/بروبان (LPG) إلى غاز طبيعي (350 2G 13ملي بار غاز بولندا المحلي)	غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)
---	--------------------------------------

أرخ المسمار 360 درجة (تقريبًا)	احكم ربط المسمار بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.
-----------------------------------	--

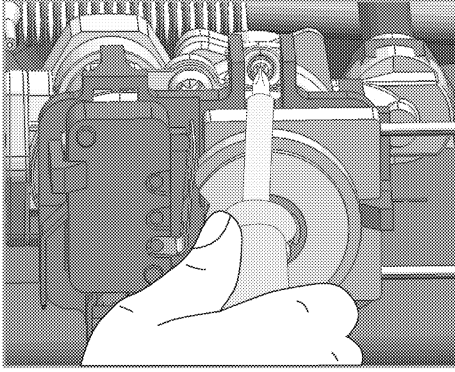


تخفيض معدل التدفق يمكن أن يختلف وفقًا للمنتج
والشعلة ونوع الغاز. تأكد من أن طول لسان اللهب
يتوافق مع الشكل أعلاه. **i**

فحص التسريب في المحاقن

قبل إجراء عملية التحويل على المنتج، تأكد من أن جميع مقابض
التحكم مضبوطة على وضع الإغلاق. بعد تحويل المحاقن بشكل
صحيح، يجب فحص جميع المحاقن للتأكد من عدم تسرب الغاز
منها.

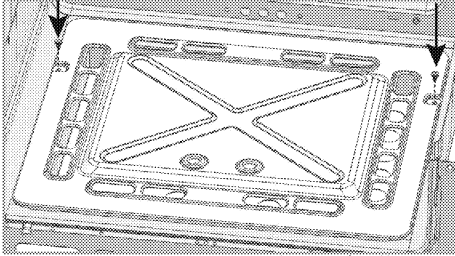
1. تأكد من أن مصدر إمداد المنتج بالغاز مضبوط على وضع
التشغيل، مع إبقاء جميع مقابض التحكم في نفس الوقت على
وضع الإيقاف.
2. يتم سد فتحة كل محقن بأحد الأصابع مع الضغط بشكل
معقول لإيقاف تسرب الغاز عندما يتم تشغيل مقبض التحكم



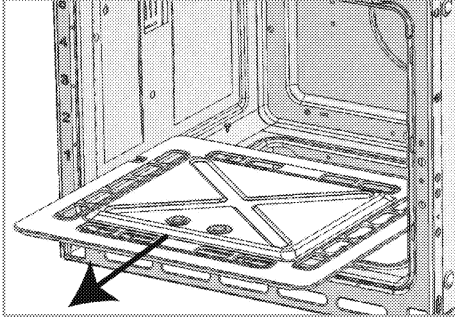
إذا زادت درجة حرارة الفرن على نحو زائد، فاقف تشغيل الفرن واتصل بمركز الخدمة المعتمد لإصلاح ترموستات الفرن.

استبدال محقن الغاز الخاص بفرن الغاز

1. افتح باب الفرن.
2. عليك فك المسامير الموجودين على غطاء موقد الفرن.



3. قم بإزالة غطاء موقد الفرن بسحبه تجاهك

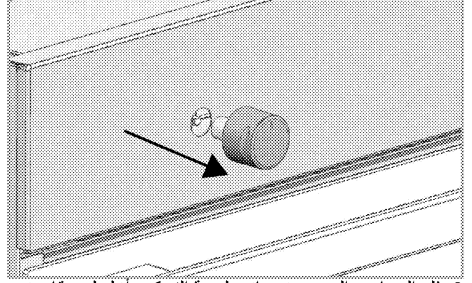


4. قم بإزالة المسامير من على موقد الفرن.

تخفيض معدل التدفق لفرن الغاز

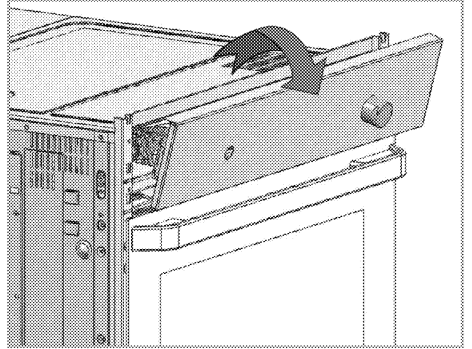
ضبط معدل التدفق المنخفض شديد الأهمية بالنسبة لكي يعمل الفرن بشكل مناسب. وتوفيرا للامان التام للمستخدم يجب أن يتم إجراء هذه العمليات بتوخي الحرص المطلوب.

1. قم بإزالة مقبض الترموستات بسحبه تجاهك.



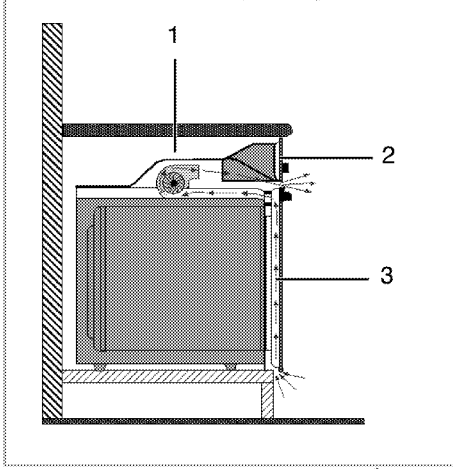
2. فك المسامير الموجودة بجانب لوحة التحكم وأزل لوح قاعدة اللوحة.

3. حرر لوحة التحكم عن طريق تحريرها من السنين وأبقها حرة الحركة مع العناية بوصلات الكيل.



4. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع اللهب العالي. مسموح بترموستات الغاز لقياس الحرارة. اتركه حتى يصل إلى وضع التوقف المؤقت وتحقق ما إذا انخفض حجم اللهب.
5. اضبط طول اللهب من خلال المسامير على الفرن. يؤدي تدوير المسامير باتجاه عقارب الساعة إلى خفض ارتفاع لسان اللهب، أما تدوير المسامير عكس اتجاه عقارب الساعة فيؤدي إلى زيادة ارتفاع لسان اللهب.

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.

سنبداً مروحة التبريد أثناء تشغيل الفرن بعد 10 دقائق. سيتم تهوية الهواء بين باب الفرن ولوحة التحكم. إذا لم يكن يعمل مروحة التبريد قد يكون خطأً في حالة الاتصال مع وكالة الخدمة المعتمدة.

المراجعة النهائية

1. تشغيل المنتج.
2. تحقق من تشغيل الوظائف.
3. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
4. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتنشيط.

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

تحويلات الغاز

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

من أجل تغيير نوع الغاز بالجهاز، قم بتغيير كافة محاقن الغاز واضبط اللهب لكافة الصمامات على موضع معدل التدفق المنخفض.

- ثم، أدخل طرف الخرطوم الصلب في المنتج لديك بالكامل داخل الطرف الذي تم تليينه. وأخيراً، أحكم ربط المشبك بالكامل باستخدام مفك المسامير.
- كرر نفس الإجراء مع الطرف الآخر للخرطوم وأكمل توصيل أسطوانة الغاز.
- لا تنسى إجراء مراقبة تسرب الغاز.

خطر الانفجار والاختناق!
لا تحتفظ بأسطوانات غاز البترول المسال في المنزل.

إذا رغبت في استخدام المنتج في وقت لاحق بنوع غاز مختلف، فيجب استشارة وكيل الخدمة المعتمد للقيام بإجراء التحويل المطلوب.

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.
- حيث سيحدث الجزء المائل بالصابون رغوة في حالة وجود تسرب. في هذه الحالة، افحص وصلة الغاز مرة أخرى.

كبديل عن الصابون، يمكنك استخدام البخاخات المخصصة لفحص تسرب الغاز المتوفرة تجارياً.

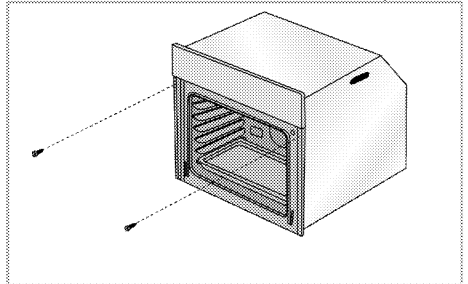
لا تستخدم الكبريت أو الولاة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.

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.

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

تركيب المنتج

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



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

إجمالي استهلاك الغاز (ك.ج)	الحد الأدنى نفثحة الشهريه (م.س)
6-4	300
8-6	400
10-8	500
11.5-10	600
13-11.5	700
15.5-13	800
17-15.5	900
19-17	1000
24-19	1250

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

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

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

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

يمكن أن يوضع الموقد في المطبخ أو مطبخ / مطعم أو غرفة نوم وجلس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 مترًا³.

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

التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقاً لقواعد التركيب القانونية.

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 تتجمن عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشريعات المحلية.

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 نتج عن قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.



يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو مثبتاً أو موصولاً 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 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!

قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يرجى 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 بالوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقايس المناسب للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرة بدون استخدام مأخذ التيار / المقبس / الخط.



أدخل قابس كابل الطاقة في المقبس.

وصلة الغاز

لا يمكن توصيل الجهاز بنظام تزويد الغاز سوى عبر شخص مؤهل ومفوض.

خطر الانفجار أو التسمم بسبب الإصلاحات غير الاحترافية!

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



قبل بدء العمل في تركيب الغاز، يُرجى إغلاق مصدر الإمداد بالغاز.

يوجد خطر وقوع انفجار!

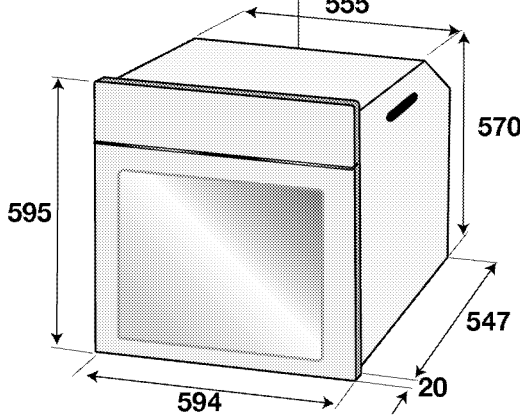
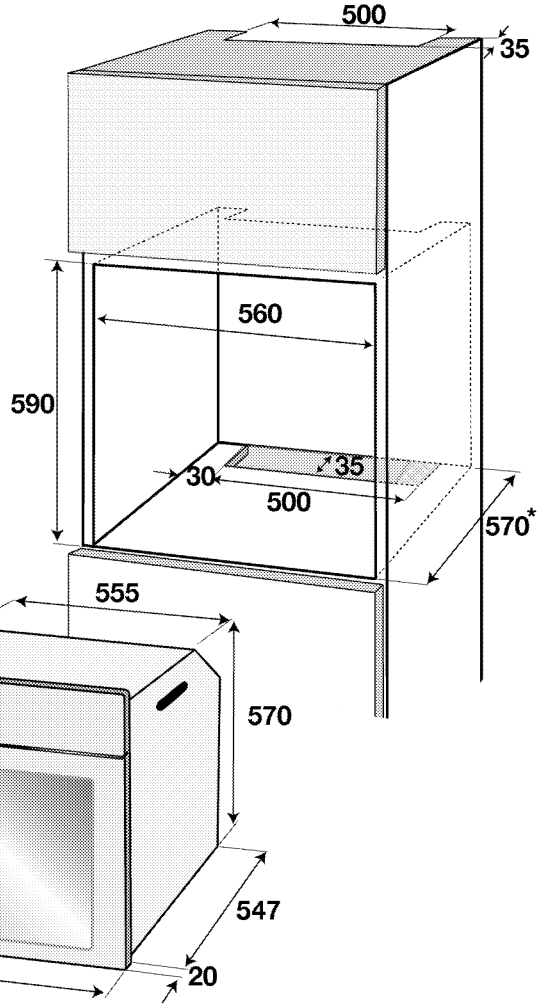
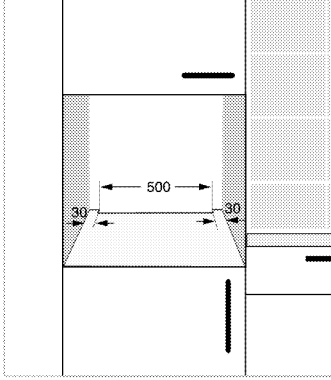
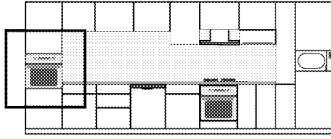
أوضاع ضبط الغاز وقيمه موضحة على الملصقات (أو على ملصق النوع).

جهازك مُعد للعمل بغاز البترول المسال.



توصيل خرطوم الغاز

- وصل المنتج لديك بحيث يكون قريب من وصلة الغاز وبحيث يتجنب تسرب الغاز.
- يجب ألا يزيد طول الخرطوم البلاستيكي المستخدم عن 125 سم.
- ركب المشبك في الخرطوم. اغمس أحد طرفي الخرطوم (القطر الداخلي 15 ملليمتر) في الماء المغلي لمدة دقيقة لتلينه.



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 إذا وجود فتحة تهوية ثابتة إضافية في الغرفة لضمان تلبية إجمالي الحد الأدنى من متطلبات التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز. يمكن أن تشمل فتحات التهوية الثابتة فتحات للطوب ذو فتحات التهوية الموجود بالفعل، وأبعاد فتحة مجرى غطاء التهوية وغيرهما.

إجمالي استهلاك الغاز (شور)	الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم)
2-0	100
3-2	120
4-3	175

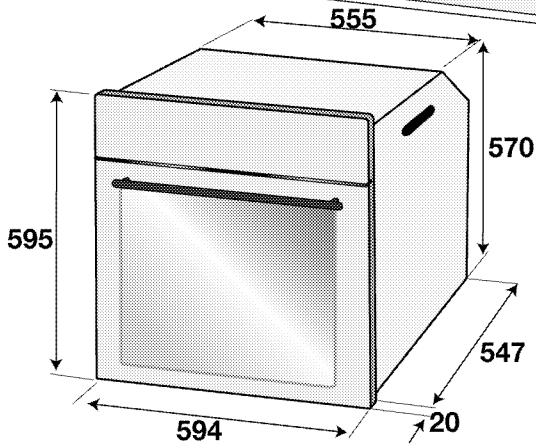
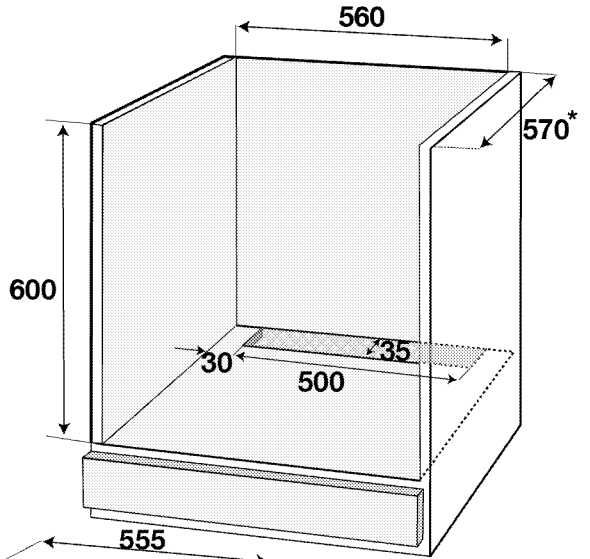
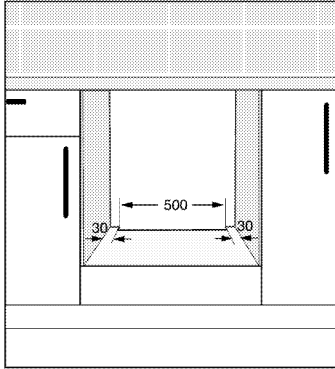
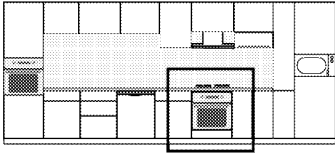
* دقيقة.

تهوية الغرفة

تتطلب جميع الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الحجرات منفذ تهوية دائماً أيضاً. يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال 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 تفتح مباشرة على البيئة الخارجية

يجب أن تكون هناك فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية بالأبعاد المحددة في الجدول الموجود أدناه وفق إجمالي طاقة الغاز للجهاز (إجمالي استهلاك طاقة الغاز من الجهاز موضحة في جدول



* دقة

- 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 الفتحيتين 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.
- هذا المنتج هو جهاز من الفئة 3 وفقاً لمعيار EN 30EN-1-1.

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

i يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.

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

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

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

! 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 المطابخ المتوفرة بالأسواق. يجب ترك مسافة آمنة 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).

جدول محقق الغاز

نوع الغاز	نوع الغاز بضغط المتأخر
110	ضغط غاز 20/20 م بار
75	ضغط غاز 30-28/30 م بار

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

فئات الغاز في الدولة / الأنواع / الضغط

يمكنك العثور على نوع الغاز والضغط وفة الغاز التي يمكن استخدامها للبلد حيث سيتم تثبيت المنتج في الجدول أدناه.

نوع الغاز والضغط				الصفة	رموز الدول
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	25,25G مللي بار	20,20G مللي بار	+3+E2	Cat II FR
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	25,25G مللي بار	20,20G مللي بار	+3+E2	Cat II BE
20,10G مللي بار	20,13G مللي بار	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II RU
	31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II CZ
	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	25.3,25G مللي بار	- 43.46)E2 3m/MJ 45.3 P/B3((C°0)	Cat II NL
	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	25,25G مللي بار	P/B3L2	Cat II GB
	31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II IE
	31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II ES
	31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II PT
	31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II CH
	31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II IT
	31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II SK
	31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II CY
	31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II SI
	31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II GR
	30,37G مللي بار	2.350,13G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3EL2	Cat II PL
	30,37G مللي بار	20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	(P/B)P3E2	Cat II DE
	30,50G مللي بار	20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3E2	Cat II AT
	30,50G مللي بار	20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II SE
	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II LT
	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II NO
	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II RO
	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II DK
	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II EE
	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II MA
	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II FI
	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II HR
	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II TR
		30,30G مللي بار	30,30G مللي بار	P/B3	Cat I MT
		20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	H2	Cat I IS
		20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	H2	Cat I LV
		20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	E2	Cat I LU
		20,20G مللي بار	20,20G مللي بار	H2	Cat I BG
		30,30G مللي بار	20,25G مللي بار	P/B3	Cat I HU
		30,30G مللي بار	30,30G مللي بار	H2	Cat I HU

4. قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفف التلسكوبية بشكل صحيح. هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)

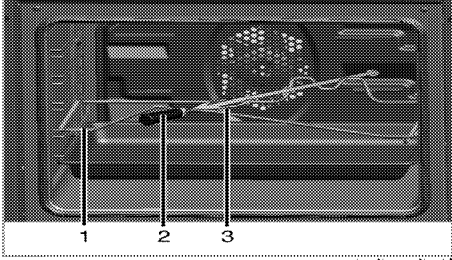
تسمح الأرفف التلسكوبية بتركيب الألواح والشواية السلكية وإخراجها بسهولة. عند استخدام اللوح والشواية السلكية ذات الأرفف التلسكوبية، تأكد من أن السنون الموجودة على الجزء الخلفي من الرف التلسكوبي تواجه حواف الشواية السلكية واللوح.

5.

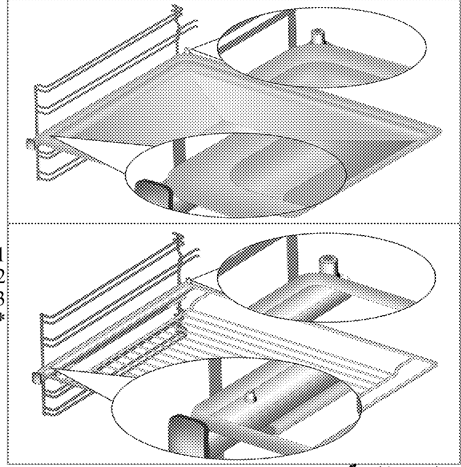
الدجاج المشوي

يمكن استخدامه لشي اللحم والدواجن والأسماك من كافة الجوانب.

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



إطار السيخ الدوار
مقبض بلاستيكي *
الشوكة
(تختلف تبعاً لطراز المنتج.)



المواصفات الفنية

220-240 فولت-; 50 هرتز	الجهد الكهربائي/التردد
2.3 كيلو واط	إجمالي استهلاك الطاقة
دقيقة FG-VV05H 3 1,5x ملم ²	نوع الكابل/المقطع
30G, 28-30 مللي بار/	نوع الغاز المركب / ضغط المنتج
2.3 كيلو واط	إجمالي استهلاك الغاز
20G, 20 مللي بار/	التحويل لنوع الغاز/الضغط ³
	- اختياري
595 ملم/594 ملم/567 ملم	الأبعاد الخارجية (الارتفاع/العرض/العمق)
**590 أو 600 ملم/560 ملم/دقيقة. 570 ملم	أبعاد التركيب (الارتفاع/العرض/العمق)
الفرن الغازي	الموقد الرئيسي
25/15 واط	المصباح الداخلي
2.2 كيلو واط	استهلاك الطاقة بالشواية
2.3 كيلو واط	الفرن استهلاك الغاز

** انظر . التركيب، صفحة 12.

قد تختلف المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.

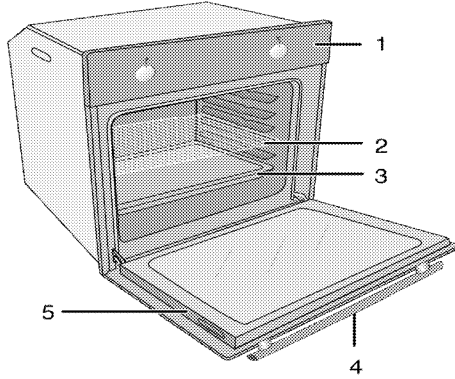


الأشكال الواردة في هذا الدليل هي للتوضيح وقد لا تتوافق مع منتجك.



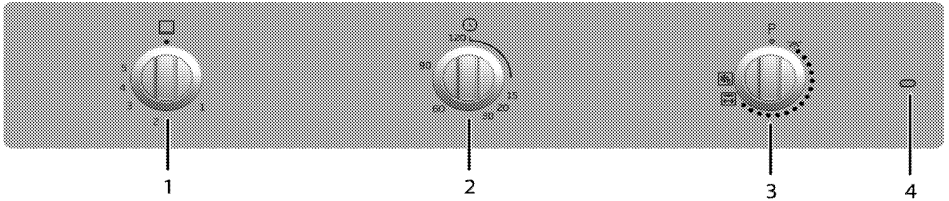
تم الحصول على القيم الواردة في بطاقات المنتج أو في المستندات المرفقة معه في ظروف معملية وفقاً للمعايير ذات الصلة. وربما تختلف هذه القيم وفقاً لظروف تشغيل المنتج وظروف البيئة المحيطة.





مقبض 4
الباب 5

1 لوحة التحكم
2 رف سلكي
3 صينية



1

2

3

4

1 مقبض الموقد
2 موقت تلقائي
3 مقبض وظيفة الشواية
4 مصباح تحذير

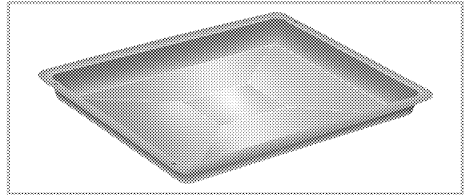
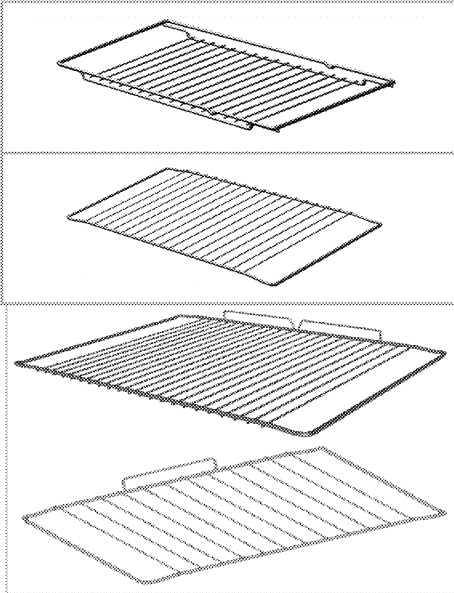
محتويات العبوة

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



1. دليل المستخدم
2. صينية قياسية

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشرائح
اللحم الكبيرة.



3. شبكة شواء

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

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 بعيداً عن متناول الأطفال. تم
تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة
لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل سليم وافرزها وفقاً
لتعليمات المخلفات المدورة. لا تتخلص منها مع
المخلفات المنزلية العادية.

السلامة بالنسبة للأطفال

- تحذير: قد تصبح الأجزاء الخارجية
ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد
الأطفال عنها.
- تشكل مواد التغليف خطراً على
الأطفال. لذا احرص على إبعاد مواد
التغليف عن متناول الأطفال. يُرجى
التخلص من كافة أجزاء مواد التغليف
وفقاً للمعايير البيئية.
- منتجات الكهرباء و/أو الغاز خطيرة
على الأطفال. احرص على إبعاد
الأطفال عن المنتج أثناء عمله ولا
تسمح لهم باللعب بالمنتج.
- وتوفير وسيلة وقائية إضافية لتجنب
لمس باب الفرن. يجب تهيئة هذا الجزء
في حالة احتمال تواجد الأطفال.
- لا تقم بوضع أي من العناصر التي
يمكن للأطفال الوصول إليها فوق
الجهاز.
- عندما يكون الباب مفتوحاً، لا تقم
بتعليق أي مواد ثقيلة عليه ولا تدع

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.

للاعتقاد 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

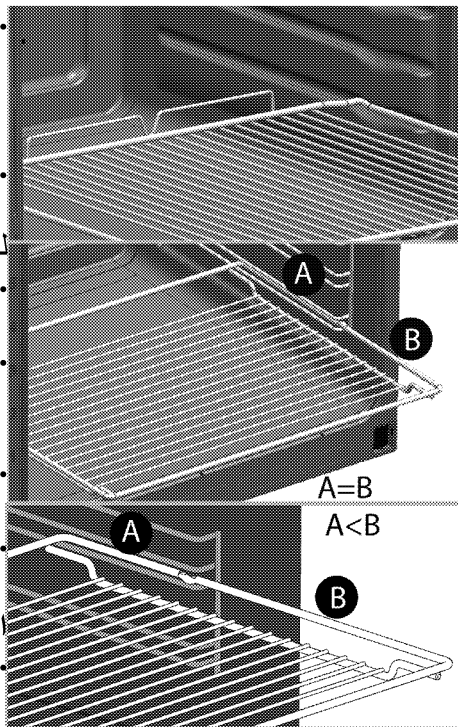
تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.

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.



لا تستخدم الفرن إذا كان الباب

الزجاجي الأمامي مكسورا أو غير موجود.

استخدم دوماً القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل

الفرن أو عند إخراجها منه.

ضع ورق الخبيز في وعاء الطبخ أو في إحدى ملحقات الفرن (صينية، سلك الشواء الخ) مع الطعام ومن ثم قم بوضع الجميع في فرن مسبق التسخين.

قم بإزالة الأجزاء الزائدة من ورقة الخبيز من الملحق أو الوعاء حتى تمنع خطر لمس عناصر تسخين الفرن. لا

تستخدم ورقة الخبيز عند درجة حرارة تشغيل الفرن أعلى من القيمة المحددة

لورقة الخبيز. لا تضع ورقة الخبيز مباشرة على قاعدة الفرن.

دمج 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 ماء، 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

تندلع النيران في حالة تلامسه مع الأسطح الساخنة.

تأكد من عدم وجود مواد قابلة للاشتعال بجوار الجهاز وذلك لأن جوانب الجهاز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن. أبق كافة فتحات التهوية خالية من العوائق.

لا تقم بتسخين حاويات الطعام المغلقة والأوعية الزجاجية. حيث يمكن أن يتسبب الضغط الذي قد ينشأ داخل الوعاء الزجاجي في انفجاره. لا تقم بوضع 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. 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).

- بانتظام واستبدالهم في الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- قم بتنظيف شعلات الغاز بصورة دورية. ينبغي أن تكون أسنة لهب الشعلة زرقاء ومشتعلة بالتساوي.
- يجب استخدام هذا المنتج في غرفة تحتوي على جهاز استشعار أول أكسيد الكربون الذي تم ضبطه بشكل سليم ليعمل جيداً. تأكد من أن جهاز استشعار أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح ويتم الحفاظ عليه كثيراً. يجب تثبيت جهاز استشعار أول أكسيد الكربون على بعد 2 متر من المنتج.
- يعد الاشتعال الجيد أمراً مطلوباً 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 جداً.
- قم بطلب المعلومات الخاصة بأرقام هواتف طوارئ الغاز وإجراءات السلامة في حالة شم رائحة الغاز من موزع الغاز المحلي.
- يتم توفير شروط وقيم ضبط الغاز لهذا المنتج على ملصق التصنيف / النوع.
- **ما تفعل عند شم رائحة غاز**
- لا تقم بإشعال أي نيران ولا تُدخن. لا تقم بتشغيل أي مفاتيح كهربية (مثل مفاتيح المصابيح، أو جرس الباب، ... إلخ). لا تقم باستخدام الهاتف الثابت أو الهاتف المحمول. خطر الانفجار أو التسمم!
- قم بفتح الأبواب والنوافذ.
- قم بإغلاق كافة الصمامات بالأجهزة التي تعمل بالغاز وعداد الغاز.
- قم بمراجعة كافة الأنابيب والتوصيلات للتأكد من إحكامها. إذا استمرت رائحة الغاز، فقم بمغادرة المبنى.
- قم بتحذير الجيران.
- قم بالاتصال بوحدة إطفاء الحرائق. استخدم أحد الهواتف من خارج المنزل. لا تقم بالدخول مرة أخرى إلى العقار حتى يتم إخبارك بأنه من الأيمن القيام بذلك.
- **السلامة الكهربائية**
- إذا كان هناك عطب بالجهاز، لا يجب تشغيله ما لم يتم إصلاحه من خلال وكيل الخدمة المعتمد. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!
- 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 تعسل الجهاز أبداً برش أو صب المياه عليه. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!
- 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.
- 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

1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.

- 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 المعتمدين. 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 12
 - 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. 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

19	التخلص من المنتج القديم	1	تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.
20	4 الإعداد	4	بيانات السلامة العامة
20	نصائح لتوفير الطاقة	4	السلامة
20	الاستخدام الأول	4	عند التعامل مع الغاز
20	عملية التنظيف الأولى للجهاز	4	السلامة الكهربائية
20	التسخين الأولي	5	سلامة المنتج
21	5 كيفية تشغيل الموقد	6	الاستخدام
21	معلومات عامة حول الخبز	7	المخصص له الجهاز
21	والتحمير والشّي	8	السلامة بالنسبة للأطفال
21	كيفية استخدام الموقد الغازي	8	التخلص من المنتج القديم
22	أوضاع التشغيل	8	التخلص من مواد التغليف
22	جدول أوقات الطهي	8	2 معلومات عامة
24	كيفية تشغيل المشواة	9	نظرة عامة
24	جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء	9	محتويات العبوة
26	6 الصيانة والعناية	9	المواصفات الفنية
26	معلومات عامة	10	جدول محقن الغاز
26	تنظيف لوحة التحكم	10	3 التركيب
26	تنظيف الموقد	12	قبل تركيب الجهاز
26	تنظيف باب الفرن	12	التركيب والتوصيل
27	استبدال مصباح الموقد	15	تحويلات الغاز
29	7 استكشاف الأعطال وإصلاحها	16	

يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

عميلنا 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

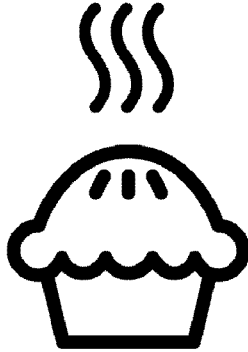
العمر الافتراضي للجهاز لتوافر قطع الغيار سنتان من بعد انتهاء فترة الضمان الاصلية. لمزيد من المعلومات اتصل ب 16165



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

beko

بنيت في الفرن
دليل المستخدم



BBIH12100XC

AR

285.4493.12/R.AA/2.02.2023/2-2
7779420252



الورق المعاد تدويره
والقابل لإعادة التدوير