



## 7 استكشاف الأعطال وإصلاحها

قد يصدر الموقد بخارا أثناء استخدامه.

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

يصدر الجهاز ضوضاء معدنية أثناء التسخين والتبريد.

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

لا يقوم الموقد بالتسخين.

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

إذا لزم الأمر، 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.



## 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 11 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.

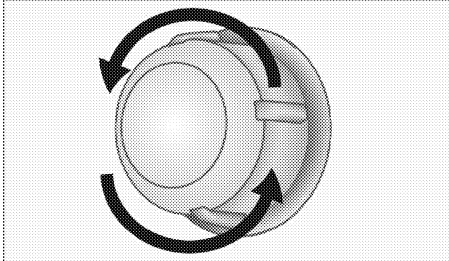


المصابيح المستخدمة في هذا الجهاز لها قدرة تحمل مادية قصوى تتمثل في درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

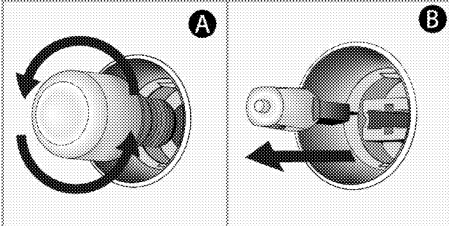


إذا كان الموقد مزوداً بمصباح مستدير:

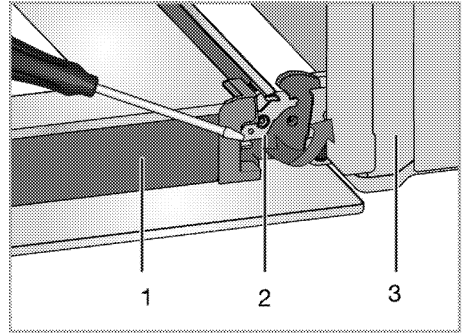
1. افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
2. أدر الغطاء الزجاجي عكس عقارب الساعة لفتحه.



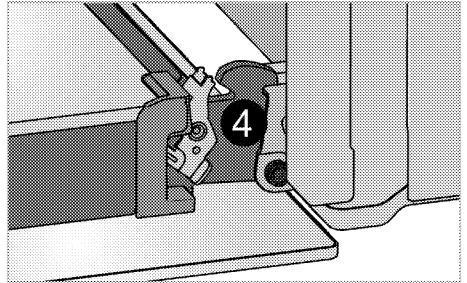
3. إذا كان مصباح الفرن من النوع (أ) المبين في الشكل أدناه، أزله عن طريق إدارته كما هو مبين واستبدله. إذا كان مصباح الفرن من النوع (ب) اسحبه وقم بإزالته كما هو مبين في الشكل أدناه واستبدله.



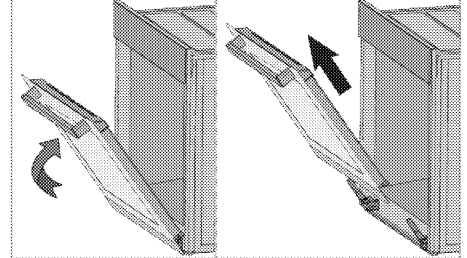
4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.



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



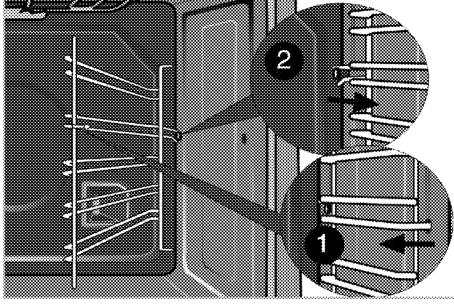
3. حرّك الباب الأمامي لمنتصف مساره.



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

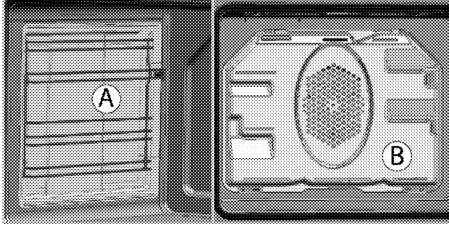
ينبغي تنفيذ الخطوات التي قمت بها أثناء عملية الإزالة بترتيب عكسي لتركيب الباب. لا تنس إغلاق المشابك الموجودة عند مبيت المفصلة عند إعادة تثبيت الباب.





### الجردان الحفازة

(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)  
الجردان الجانبية الداخلية (A) و/أو الجدران الخلفي (B) بمنتجك يمكن أن يتم توكسيتها بطبقة مينا حفازة. الجدران الحفازة بها درجة لون مط خفيفة و سطح حبيبي. يتعين ألا يتم تنظيف الجدران الحفازة للفرن. بفضل بنيتها المنقبة، 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.

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

### معلومات عامة

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

|                                                                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>خطر:</b><br/>افصل المنتج من مزود التيار قبل بدء أعمال الصيانة والتنظيف.<br/>يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!</p> |  |
| <p><b>خطر:</b><br/>اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.<br/>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 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 انكساب في الحال.
- لا تستخدم مواد التنظيف التي تحتوي على أحماض 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 مجهزاً بمفاتيح/مقابض لا تقم بإزالة مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم. فقد تتلف لوحة التحكم!

### تنظيف الموقد

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

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

## كيفية تشغيل المشواة

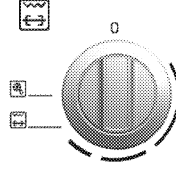
محرك السيخ يعمل مع وظيفة الشواء. بمجرد أن يتم تشغيل وظيفة الشواء يتم توصيل وفصل مسخن الشواء بشكل منقطع. في الوقت الذي تتم فيه تفعيل مسخن الشواية فإن محرك السيخ يعمل وعند إيقاف تفعيله يتوقف محرك السيخ. هذا ليس عيباً.



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



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



### تشغيل الشواية

1. أدر مقبض الوظيفة في اتجاه عقارب الساعة في اتجاه رمز الشواية.
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 الشواية

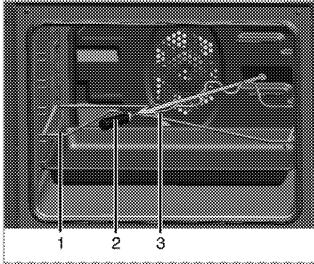
1. أدر مقبض الوظيفة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع إيقاف التشغيل (العلوي) لإيقاف تشغيل الموقد.

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.



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

### الشواء بالمشواة الكهربائية

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

\* يتوقف على السمك  
\*\*التسخين الأولي لمدة 5 دقائق  
§ إذا تعذر ضبط درجة حرارة شواء منتجك، فستعمل المشواة عند درجة الحرارة الموصى بها.

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

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

لم يتكلم الطعام بعد 15 دقائق وقت الشواء الإجمالي.  
يرجى القيام بالتسخين المسبق من 5 دقائق لكل الأطعمة.

## التحميم والشواء - بدون مروحة

| الطعام              | اكسسوارات للاستخدام                                 | التسخين المسبق * | مستوى الإسخال | وضع مقبض التحكم              | وقت الطهي       |
|---------------------|-----------------------------------------------------|------------------|---------------|------------------------------|-----------------|
| قطيرة التفاح        | طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية*** | 10 دقيقة         | 4             | 2...1                        | 70...60 دقيقة   |
| تورطة الفواكه       | طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية*** | 10 دقيقة         | 4             | 2...1                        | 70...60 دقيقة   |
| قطيرة               | طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية*** | 10 دقيقة         | 4             | 2...1                        | 70...60 دقيقة   |
| البيسكويت           | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4             | 2...1                        | 40...30 دقيقة   |
| المعجنات            | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4             | 3                            | 55...45 دقيقة   |
| الكعك               | قالب كعكة على مشبك شواء ***                         | 10 دقيقة         | 4             | 2...1                        | 70...50 دقيقة   |
| البيسكويت           | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4             | 2...1                        | 40...30 دقيقة   |
| لحم الضأن المشوي    | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4...3         | 15 دقيقة / 5 حد<br>أقصى ثم 3 | 90...70 دقيقة   |
| اللحم البقري المشوي | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4...3         | 20 دقيقة / 5 حد<br>أقصى ثم 3 | 90...75 دقيقة   |
| لحم الديك الرومي    | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 3             | 20 دقيقة / 5 حد<br>أقصى ثم 3 | 120...100 دقيقة |
| الدجاج              | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 3             | 15 دقيقة / 5 حد<br>أقصى ثم 3 | 100...90 دقيقة  |
| الكسرولة            | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4 ... 3       | 2...1                        | 120...90 دقيقة  |
| الإسماك             | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4             | 3                            | 45...35 دقيقة   |
| المعكرونة           | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4             | 2...1                        | 60...50 دقيقة   |
| ساندويش فيكتوريا    | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4             | 2...1                        | 35...25 دقيقة   |
| البيتزا             | صينية قياسيه**                                      | 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.

## التحميم والشواء - التشغيل مع المروحة

| الطعام              | اكسسوارات للاستخدام                                 | التسخين المسبق * | مستوى الإسخال | وضع مقبض التحكم              | وقت الطهي       |
|---------------------|-----------------------------------------------------|------------------|---------------|------------------------------|-----------------|
| قطيرة 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   |
| قطيرة               | طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية*** | 10 دقيقة         | 5...4         | 3                            | 65...55 دقيقة   |
| البيسكويت           | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 5...4         | 3...2                        | 35...30 دقيقة   |
| المعجنات            | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 5...4         | 4                            | 55...45 دقيقة   |
| الكعك               | قالب كعكة على مشبك شواء ***                         | 10 دقيقة         | 5...4         | 3                            | 45...35 دقيقة   |
| البيسكويت           | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 5...4         | 3...2                        | 35...30 دقيقة   |
| لحم الضأن المشوي    | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4...3         | 15 دقيقة / 5 حد<br>أقصى ثم 3 | 85...70 دقيقة   |
| اللحم البقري المشوي | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4...3         | 15 دقيقة / 5 حد<br>أقصى ثم 3 | 85...75 دقيقة   |
| لحم الديك الرومي    | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 3             | 20 دقيقة / 5 حد<br>أقصى ثم 3 | 120...100 دقيقة |
| الدجاج              | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 3             | 15 دقيقة / 5 حد<br>أقصى ثم 3 | 110...90 دقيقة  |
| الكسرولة            | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4...3         | 3                            | 120...90 دقيقة  |
| الإسماك             | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 4             | 4                            | 40...30 دقيقة   |
| المعكرونة           | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 5...4         | 3                            | 60...45 دقيقة   |
| ساندويش فيكتوريا    | صينية قياسيه**                                      | 10 دقيقة         | 5...4         | 2                            | 35...25 دقيقة   |
| البيتزا             | صينية قياسيه**                                      | 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.

## إيقاف تشغيل موِّد الغاز

1. أدر مقبض التحكم في الموِّد الغازي باتجاه إيقاف (العلوي).

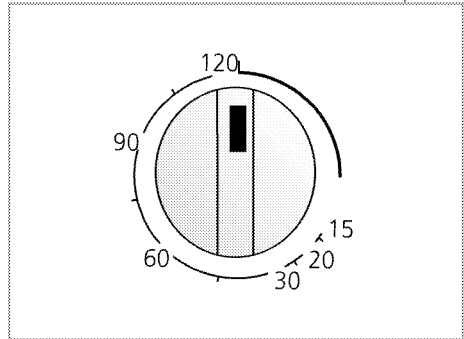
تعني مستويات الغاز ما يلي:

| مستوى الغاز                  | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   |
|------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| درجة الحرارة بالدرجة المنوية | 165 | 175 | 190 | 225 | 280 |

التشغيل مع المروحة

| مستوى الغاز                  | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   |
|------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| درجة الحرارة بالدرجة المنوية | 155 | 165 | 180 | 210 | 260 |

استخدام الساعة كمنبه



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

**ضبط ساعة التوقيت**

1. أدر مقبض ضبط الوقت باتجاه عقارب الساعة لتحديد كم من الوقت سيصدر صوت التنبيه.
2. سيدور المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة عند وقت انتهاء الطهي وسيصدر صوت التنبيه. لا تعمل ساعة التنبيه على إيقاف تشغيل الموِّد.

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



## أوضاع التشغيل

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

### مصباح الفرن



لم يتم تسخين الفرن. تتم إضاءة مصباح الموِّد فقط.

من الممكن أيضًا أن تعمل مروحة التبريد الخارجية لتجنب سخونة التجويفات.

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

### 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.

### الشيء الكامل المزود بالسيخ الدوار

الشيء الكامل والسيخ الدوار قيد التشغيل. تعد مناسبة للشيء وعمل المشويات باستخدام قطع كبيرة من اللحم.



### جدول أوقات الطهي

|                                                                                                                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| الرف الأول في الفرن هو الرف السفلي.                                                                                 |  |
| أقصى حمل لمصينة الفرن: 4 كجم (8.8 رطل)                                                                              |  |
| التوقيتات في هذا الرسم مُعدة كدليل إرشادي. قد تختلف التوقيتات بسبب درجة حرارة الطعام، وكثافته، ونوعه، وتضيقك للطهي. |  |

أوقف الأطباق على لوحة الخبز لتفادي حدوث انسكاب على قاعدة الموِّد وللمساعدة على المحافظة على الموِّد نظيفًا.

- 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 الشواية السلكية أو صينية الخبز مع ضبط الشواية في الموقد بالمستوى المطلوب. إذا كنت تقوم بالشي على 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 الشواية. فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.



### معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشيء

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



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



### نصائح عند الخبز

- استخدم الواح معدنية مطلية لا يلتصق الطعام بها أو أواني من الألمنيوم 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.

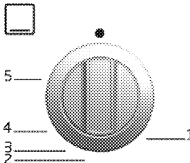
### نصائح عند التحمير

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

### نصائح عند الشيء

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

### 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.
2. « يتم توليد شرارة لإشعال ويشعل الغاز. ابق مقبض التحكم في الموقد مضغوطاً 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.

#### خطر:

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!





## تحذير



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

## الفرن الغازي

1. أزل كافة صينيّات 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 الشّي

1. أزل كافة صينيّات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
  2. أغلق باب الفرن.
  3. اختبر الشويّة
- 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.

## نصائح لتوفير الطاقة

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

- استخدم صينيّات ملونة مطلية بالمينا، تحسباً لانتقال الحرارة.
- أثناء طهي وجباتك، قم بإجراء عملية تسخين مسبق إن تم النصح بذلك في دليل المستخدم أو إرشادات الطهي.
- أثناء الطهي، لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر.
- حاول أن تطبخ أكثر من طبق في نفس الوقت كلما أمكن.
- يمكنك الطهي بوضع طبقي طهي على الشواية السلكية.
- اطبخ أكثر من طبق واحد بعد الآخر. حيث سيكون الفرن ساخناً أصلاً.
- اعمل دوماً على إذابة الثلج من الوجبات المجمدة قبل طهيها.

## الاستخدام الأول

## عملية التنظيف الأولى للجهاز

قد يلحق التلف بسطح الجهاز بفعل بعض مواد



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

1. أزل كافة مواد التغليف.
  2. امسح أسطح الجهاز بقطعة قماش مبللة أو أسفنجية، ثم امسحها بقطعة قماش للتجفيف.
- التسخين الأولي
- يجب تسخين الجهاز لمدة 30 دقيقة ثم إيقاف تشغيله. لذا سيتم حرق أية بقايا طهي أو طبقات وإزالتها.

خفيف معدل التدفق يمكن أن يختلف وفقاً للمنتج والشعلة ونوع الغاز. تأكد من أن طول لسان اللهب يتوافق مع الشكل أعلاه.



### 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 السلكي 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 بجدرانه الجانبية.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.

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

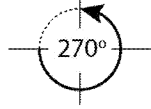


افحص الشكل العام للمنتج للتأكد من عدم وقوع أي تلف له أثناء النقل.



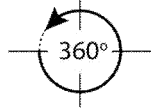
غاز طبيعي إلى بيوتان/برويان (LPG) إلى غاز طبيعي (20G) 10 مللي بار / 13 20G (مللي بار)

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

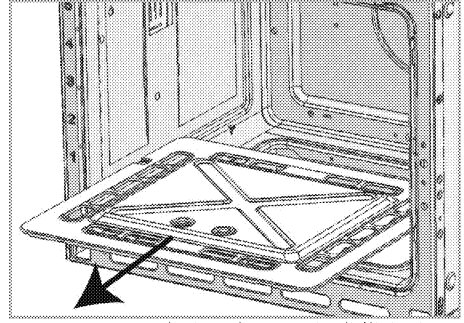


غاز طبيعي إلى بيوتان/برويان (LPG) إلى غاز طبيعي (350 2G) 13 مللي بار غاز بولندا (المحلي)

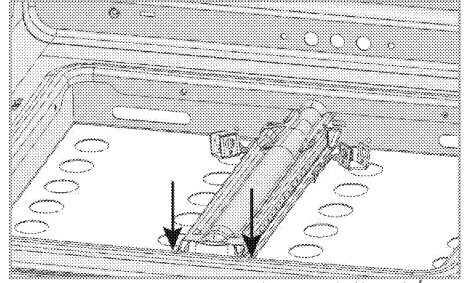
|                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| أرخ المسمار        | احكم ربط المسمار بإدارته      |
| 360 درجة (تقريباً) | تجاه عقارب الساعة حتى نهايته. |



3. قم بإزالة غطاء موقد الفرن بسحبه تجاهك.

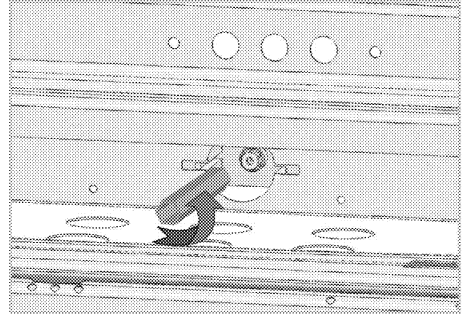


4. قم بإزالة المسامير من على موقد الفرن.



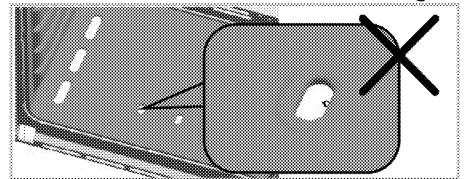
5. أزل شعلة الفرن من المبيت.

6. قم بفك المحقن بتدويره عكس عقارب الساعة.



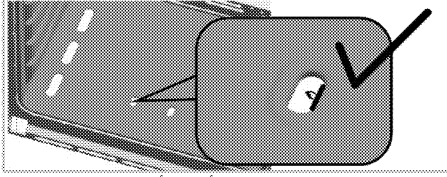
7. قم بتثبيت محقن الغاز الجديد.

اضبط لسان اللهب للارتفاع المثالي كما هو موضح في الشكل أدناه عن طريق المسامير [ بمحسب 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.

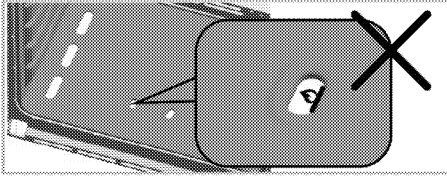


إذا كان لسان اللهب صغيرًا جدًا،

\* يمكن أن تكون درجة حرارة الفرن منخفضة جدًا، لذا يمكن أن يتأثر أداء الطهي بشكل سلبي.



يوفر ارتفاع لسان اللهب المثالي أفضل أداء.



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 وقلعه بشكل متكرر وتأكد من أن لسان لهب الفرن لم ينطفئ.



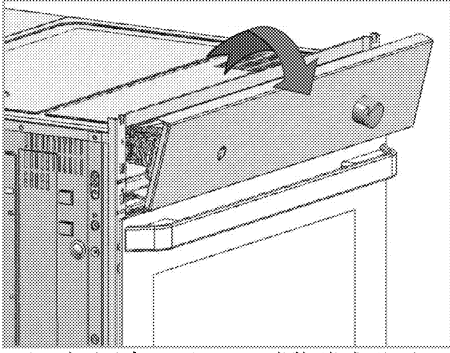
إذا تم تغيير نوع الغاز للوحدة، فإنه يجب أيضًا تغيير بطاقة التصنيف التي توضح نوع الغاز بالوحدة.



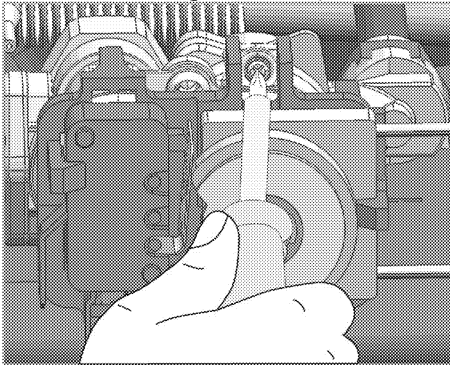
غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)  
إلى غاز طبيعي (20G)  
20ملي بار / 25.3G  
ملي بار / 25.3G  
(بار)

احكم ربط المسامير بإدارته  
تجاه عقارب الساعة حتى  
نهايته.





4. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع اللهب العالي. مسموح بثرموستات الغاز لقياس الحرارة. اتركه حتى يصل إلى وضع التوقف المؤقت وتحقق ما إذا انخفض حجم اللهب.
5. اضبط طول اللهب من خلال المسمار على 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.

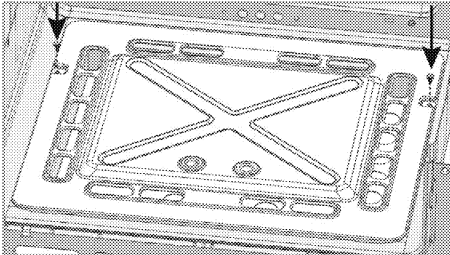


إذا زادت درجة حرارة الفرن على نحو زائد، فأوقف تشغيل الفرن واتصل بمركز الخدمة المعتمد لإصلاح ترموستات الفرن.



#### استبدال محقن الغاز الخاص بفرن الغاز

1. افتح باب الفرن.
2. عنكب فك المسمارين الموجودين على غطاء موقد الفرن.



تبرد مروحة التبريد المدمجة كلا من الوحدة المدمجة ومقدمة المنتج.

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

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



#### 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 والتثبيت.

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



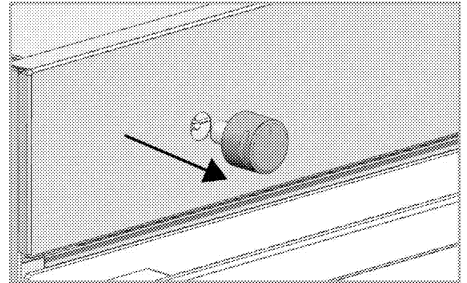
#### تحويلات الغاز

**خطر:**  
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.

**تخفيض معدل التدفق لفرن الغاز**  
ضبط معدل التدفق المنخفض شديد الأهمية بالنسبة لكي يعمل الفرن بشكل مناسب. وتوفيراً للأمان 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 الكبل.

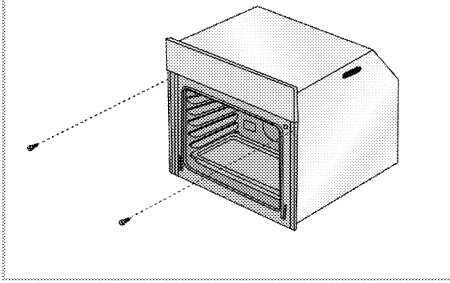
خطر:

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

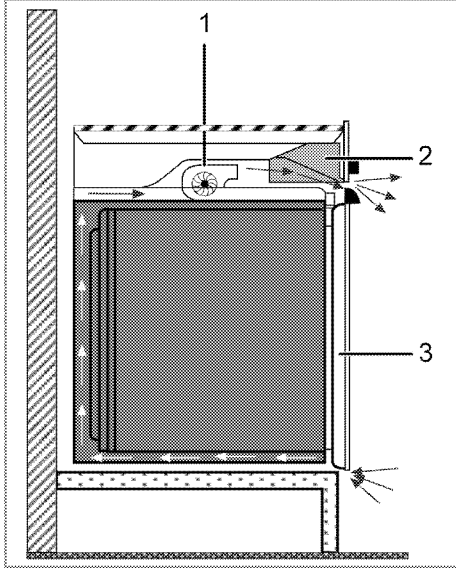


### تركيب المنتج

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



احكم تثبيت الموقد باستخدام 2 مسامير كما هو موضحة. بعد التركيب، تأكد من إحكام ربط البراغي وعدم تحرك الفرن. قد ينقلب الفرن أثناء الاستخدام إذا لم يتم تركيبه وفقًا للتعليمات وإذا لم يتم إحكام ربط البراغي.  
بالنسبة للمنتجات المزودة بمروحة تبريد ( يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)



- 1 مروحة تبريد
- 2 لوحة التحكم
- 3 الباب

خطر:

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



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

جهازك مُعد للعمل بغاز البترول المسال.



### توصيل خرطوم الغاز

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

خطر:

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.
- مراقبة التسرب في الوصلة
- تأكد من إغلاق جميع مقابض المنتج. تأكد من فتح مصدر الغاز. جهز رغوة الصابون وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- يحدث الجزء المبلل بالصابون رغوة في حالة وجود تسرب. في هذه الحالة، افحص وصلة الغاز مرة أخرى.

لا تستخدم الكبريت أو الولاعة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.



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 موجودًا في المساحات التي قد يتعرض فيها للضغط.



استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشريعات المحلية.

| إجمالي استهلاك الغاز (ك.و) | الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم <sup>2</sup> ) |
|----------------------------|----------------------------------------------|
| 2-0                        | 100                                          |
| 3-2                        | 120                                          |
| 4-3                        | 175                                          |
| 6-4                        | 300                                          |
| 8-6                        | 400                                          |
| 10-8                       | 500                                          |
| 11.5-10                    | 600                                          |
| 13-11.5                    | 700                                          |
| 15.5-13                    | 800                                          |
| 17-15.5                    | 900                                          |
| 19-17                      | 1000                                         |
| 24-19                      | 1250                                         |

**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 يتوافق التوصيل مع اللوائح القومية.
- يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. افتح الباب الأمامي لمشاهدة ملصق النوع.
- يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية!

**خطر:**

قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، 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).

**معلومات:**

إنشاء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقفاس 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

**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.

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

إذا لم يكن للغرفة المركب بها الجهاز باب و/أو نافذة تفتح مباشرة على البيئة الخارجية، فيجب أن ينظر في منتجات أخرى توفر فتحة تهوية ثابتة غير قابلة للتعديل والغلق 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 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 متراً<sup>3</sup>.

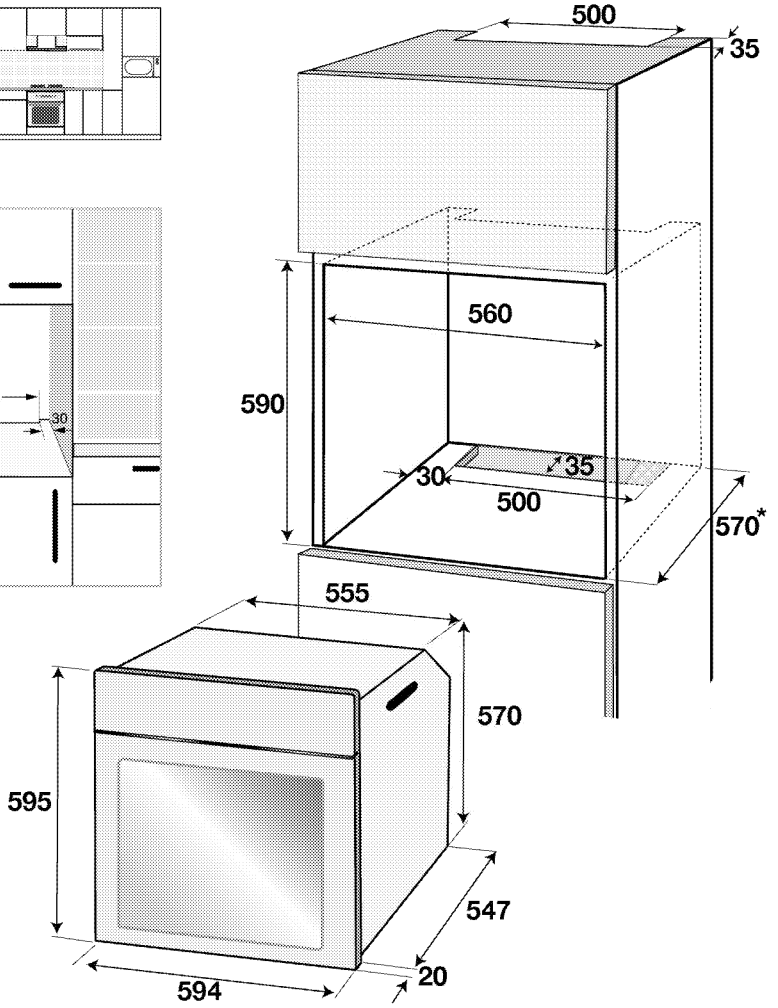
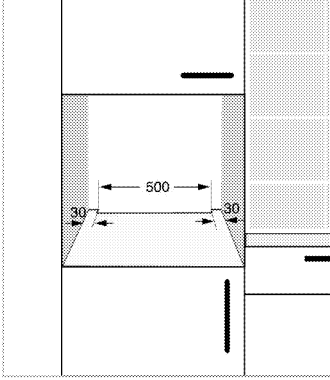
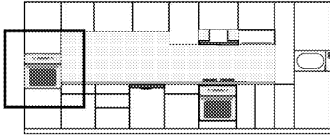
لا تتركب هذا الجهاز في حجرة أقل من مستوى سطح الأرض إلا إذا كانت مفتوحة بمستوى الأرض في جانب واحد على الأقل.

#### 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 تنجم عن



(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 للظوب ذو فتحات التهوية الموجود بالفعل، وأبعاد فتحة مجرى غطاء التهوية وغيرهما.

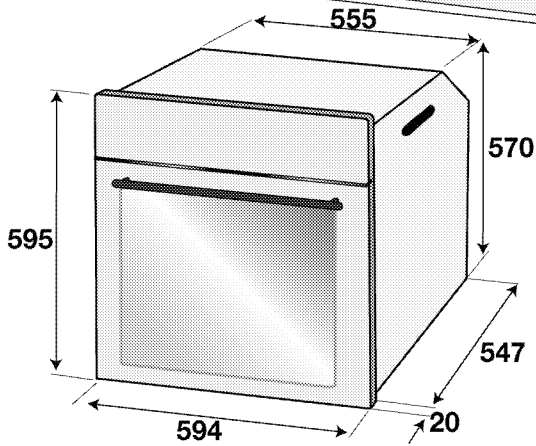
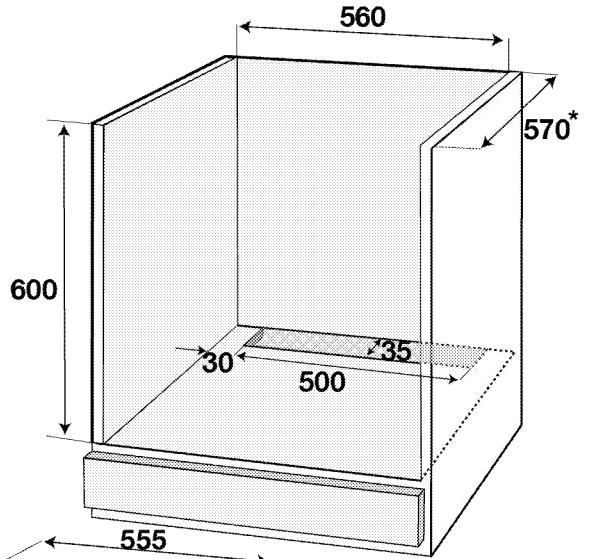
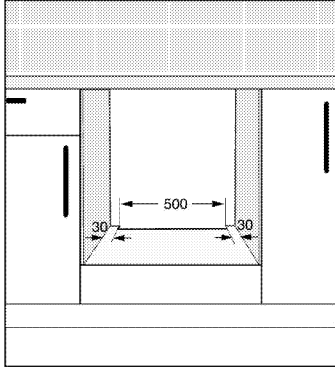
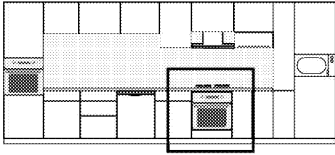
\* دقيقة.

#### 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 لتشغيل 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



دقیقة \*





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

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

#### قبل تركيب الجهاز

- تم تصميم الجهاز ليتم تركيبه في وحدات المطبخ المتوفرة بالأسواق. يجب ترك مسافة أمانة بين الجهاز وجدران المطبخ والأثاث. انظر الشكل (القيم بالمليمتر).
- يجب أن تكون الأسطح والصفائح الصناعية والمواد اللاصقة المستخدمة مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية بحد أدنى).

- يجب أن تكون ووحدات المطبخ في مستوى واحد ومثبتة.
- في حالة وجود درج تحت الفرن، يجب تركيب حاجب بين الفرن والدرج.
- ينبغي أن يقوم شخصان على الأقل بحمل الجهاز.
- أمسك الفرن من الفتحتين للتعامل معه على كلا الجانبين لتحريكه.
- قبل تركيب المنتج، أزل جميع المواد والوثائق من داخله.
- يجب أن يتوافق أثاث المطبخ مع الأبعاد الواردة في الشكل أدناه. في الجزء الخلفي من أثاث المطبخ، يجب قطع فتحة بالأبعاد الواردة في الشكل أدناه لضمان الحصول على تهوية كافية.

|                                                                                                                                                          |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <p>لا تقم بتركيب الجهاز بالقرب من التلاجات أو المجمدات (أجهزة الفريزر). حيث ستعمل الحرارة المنبعثة من الجهاز إلى زيادة استهلاك أجهزة التبريد للطاقة.</p> |  |
| <p>يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.</p>                                                                                              |  |

## المواصفات الفنية

|                                        |                                         |
|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| 240-220 فولت~: 50 هرتز                 | الجهود الكهربائي/التردد                 |
| 2.3 كيلو واط                           | إجمالي استهلاك الطاقة                   |
| دقيقة FG-VV05H.                        | نوع الكابل/المقطع                       |
| 3 1.5x ملم <sup>2</sup>                |                                         |
| 30-28/30LPG G مللي بار                 | نوع الغاز/الضغط                         |
| 2.3 كيلو واط                           | إجمالي استهلاك الغاز                    |
| 20/20NG G مللي بار                     | التحويل لنوع الغاز/الضغط <sup>5</sup>   |
|                                        | - 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 .

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.



## جدول محقن الغاز

| نوع الغاز/ضغط الغاز    | الفرن الغازي |
|------------------------|--------------|
| ضغط غاز 20/20 م بار    | 110          |
| ضغط غاز 30-28/30 م بار | 75           |

## محتويات العبوة

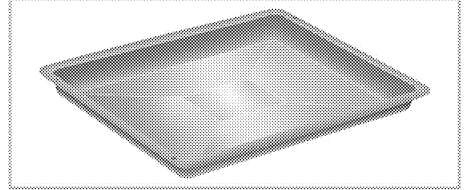


يمكن أن تتنوع الملحقات المرفقة وفقاً لطراز المنتج. قد لا تتوفر كل الملحقات الواردة في دليل المستخدم في المنتج الخاص بك.

1. دليل المستخدم

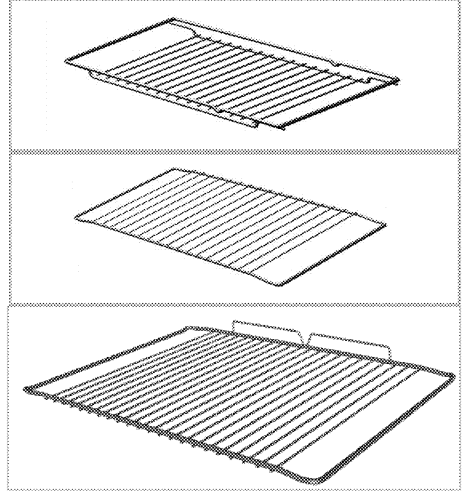
2. صينية قياسية

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشرائح اللحم الكبيرة.



3. مشبك شواء

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



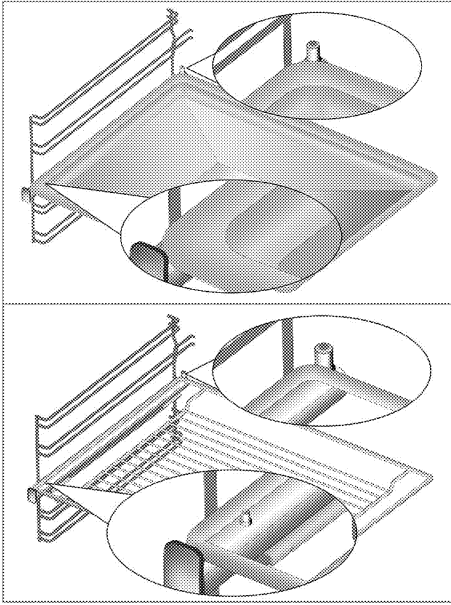
4. قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفف

التسكوبية بشكل صحيح.

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

تسمح الأرفف التسكوبية بتركيب الألواح والشواية السلكية وإخراجها بسهولة.

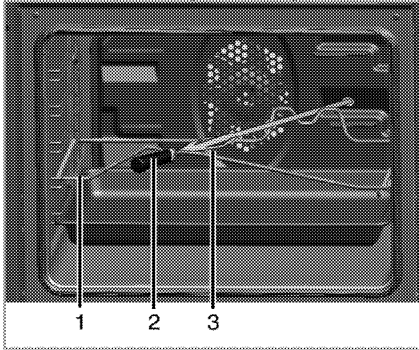
عند استخدام اللوح والشواية السلكية ذات الأرفف التسكوبية، تأكد من أن السنون الموجودة على الجزء الخلفي من الرف التسكوبي تواجه حواف الشواية السلكية واللوح.



5. الدجاج المشوي

يمكن استخدامه لشيء 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.

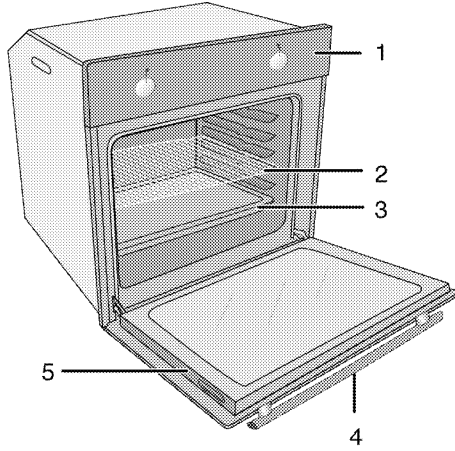


1 إطار السيخ الدوار

2 مقبض بلاستيكي \*

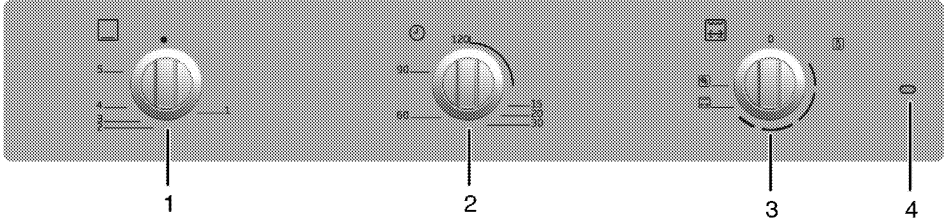
3 الشوكة

\* (تختلف تبعاً لطراز المنتج.)



مقبض 4  
الباب 5

1 لوحة التحكم  
2 رف سلكي  
3 صينية



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

- 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 تناول 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.
- 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 مفتوحًا، لا تقم بتعليق أي مواد ثقيلة عليه ولا تدع الأطفال يجلسون عليه. حيث قد يسقط أو قد تتلف مفصلات الباب.

#### التخلص من المنتج القديم

متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من المنتجات التالفة:



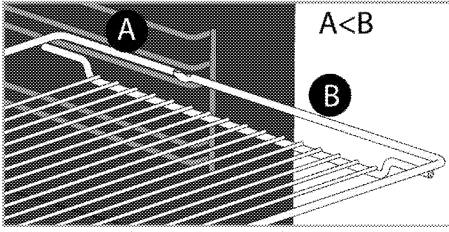
يتوافق هذا المنتج مع تشريعات WEEE للاتحاد الأوروبي (EU/19/2012) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف محدد للتخلص من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE). تم تصنيع هذا الجهاز بأجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. وعلى ذلك، لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في نهاية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

#### التوافق مع توجيهات RoHS:

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

#### التخلص من مواد التغليف

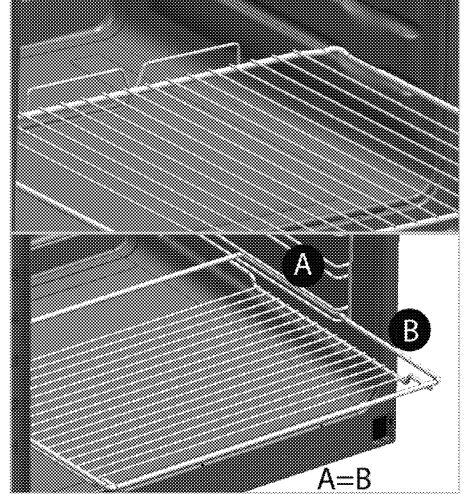
- مواد التغليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف في مكان أمين بعيدا عن تناول الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل سليم وافرزها وفقا لتعليمات المخلفات المدورة. لا تتخلص منها مع المخلفات المنزلية العادية.



- لا تستخدم الفرن إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مكسورا أو غير موجود.
- استخدم دوماً الفقايزات 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. 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.

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).



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

مستوى التهوية الميكانيكية إذا كانت موجودة.

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

مفاتيح المصابيح، أو جرس الباب، ... إلخ). لا تقم باستخدام الهاتف الثابت أو الهاتف المحمول. خطر الانفجار أو التسمم!

- قم بفتح الأبواب والنوافذ.
- قم بإغلاق كافة الصمامات بالأجهزة التي تعمل بالغاز وعداد الغاز.
- قم بمراجعة كافة الأنابيب والتوصيلات للتأكد من إحكامها. إذا استمرت رائحة الغاز، فقم بمغادرة المبنى.
- قم بتحذير الجيران.
- قم بالاتصال بوحدة إطفاء الحرائق.
- استخدم أحد الهواتف من خارج المنزل. لا تقم بالدخول مرة أخرى إلى العقار حتى يتم إخبارك بأنه من الآمن القيام بذلك.

#### السلامة الكهربائية

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



## 1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.

أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات ومن الممكن أن يتسبب ذلك في إبطال الضمان. قبل التركيب، اقرأ التعليمات بعناية.

- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان معيباً أو في حالة ظهور تلف واضح.
- تأكد من إغلاق مفاتيح ومقابض الوظائف بعد كل استخدام.

السلامة 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 (طبيعية الغاز وضغطه) مع ضبط الجهاز.
- الجهاز غير متصل بجهاز تفرغ 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

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 بعملیات التركيب والإصلاح سوى وكلاء الخدمة المعتمدون. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم عن قيام

|                                        |                                |                                          |
|----------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|
| 20                                     | 4 الإعداد                      | 1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة. |
| 20                                     | نصائح لتوفير الطاقة            | 4                                        |
| 20                                     | الاستخدام الأول                | 4                                        |
| 20                                     | عملية التنظيف الأولى للجهاز    | 4                                        |
| 20                                     | التسخين الأولي                 | 5                                        |
| 21                                     | 5 كيفية تشغيل الموقد           | 6                                        |
| معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشّي |                                | 8                                        |
| 21                                     | كيفية استخدام الموقد الغازي    | 8                                        |
| 22                                     | أوضاع التشغيل                  | 8                                        |
| 22                                     | جدول أوقات الطهي               | 8                                        |
| 24                                     | كيفية تشغيل المشواة            | 8                                        |
| 24                                     | جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء | 9                                        |
| 25                                     | 6 الصيانة والعناية             | 9                                        |
| 25                                     | معلومات عامة                   | 9                                        |
| 25                                     | تنظيف لوحة التحكم              | 11                                       |
| 25                                     | تنظيف الموقد                   | 11                                       |
| 25                                     | إزالة باب الموقد               | 12                                       |
| 26                                     | استبدال مصباح الموقد           | 12                                       |
| 27                                     | 7 استكشاف الأعطال وإصلاحها     | 15                                       |
|                                        |                                | 17                                       |
|                                        |                                | 19                                       |
|                                        |                                | بيانات السلامة العامة                    |
|                                        |                                | السلامة عند التعامل مع الغاز             |
|                                        |                                | السلامة الكهربائية                       |
|                                        |                                | سلامة المنتج                             |
|                                        |                                | الاستخدام المخصص له الجهاز               |
|                                        |                                | السلامة بالنسبة للأطفال                  |
|                                        |                                | التخلص من المنتج القديم                  |
|                                        |                                | التخلص من مواد التغليف                   |
|                                        |                                | 2 معلومات عامة                           |
|                                        |                                | نظرة عامة                                |
|                                        |                                | محتويات العبوة                           |
|                                        |                                | المواصفات الفنية                         |
|                                        |                                | جدول محقن الغاز                          |
|                                        |                                | 3 التركيب                                |
|                                        |                                | قبل تركيب الجهاز                         |
|                                        |                                | التركيب والتوصيل                         |
|                                        |                                | تحويلات الغاز                            |
|                                        |                                | التخلص من المنتج القديم                  |

يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

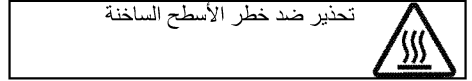
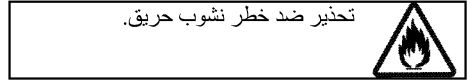
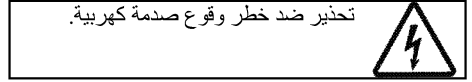
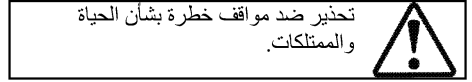
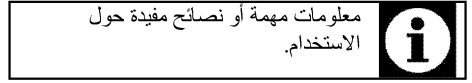
عملينا العزيز،

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

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

تفسير الرموز

في هذا الدليل تم استخدام الرموز التالية:

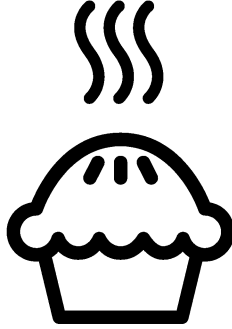


CE

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

# beko

فرن غاز  
دليل المستخدم



BIG22100XC

**AR**

285.4488.05/R.AA/25.02.2020/2-2

7751388368