





## 9 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

يتبعث من الفرن بخاراً عند استخدامه.

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

تشكل قطرات الماء أثناء الطهي.

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

صدر المنتج ضوءاً معنياً أثناء التسخين والتبريد.

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

ضوء الفرن لا يعمل.

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

لا يوجد شرارة اشتعال.

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

لا يوجد غاز.

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

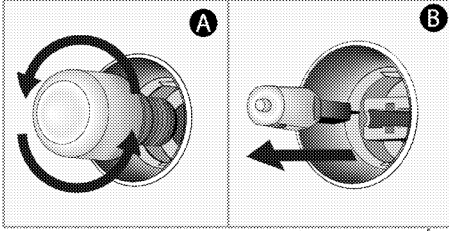
ستمرى الطهي وقتاً طويلاً.

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

في الطرز التي تحتوي على مؤقت، يرمض شاشة الساعة أو يكون رمز المساعدة قيد التشغيل.

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

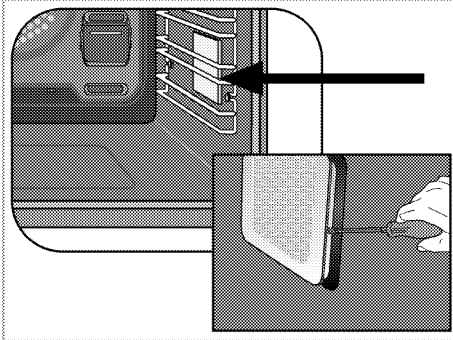
3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

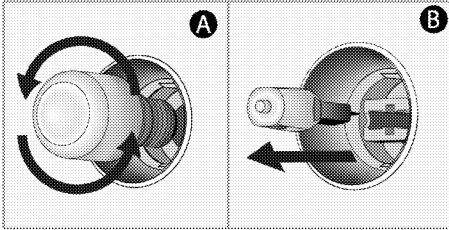
إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

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



3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقى للمصباح باستخدام مفك البراغي.

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



5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكية.

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

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

### تنظيف مصباح الفرن

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

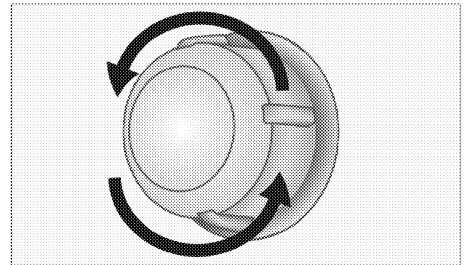
### استبدال مصباح الفرن

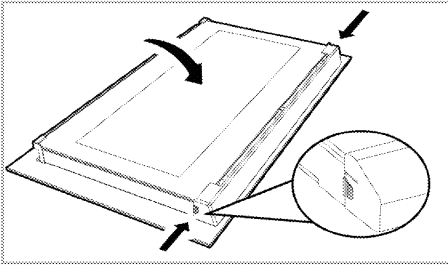
#### ⚠ تحذيرات عامة

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

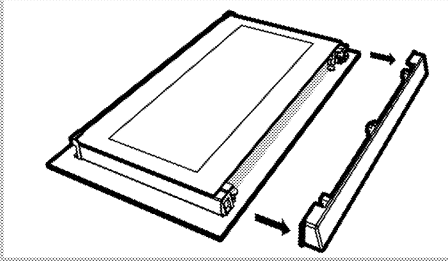
إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

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

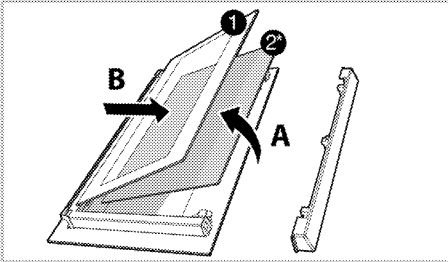




2. اسحب المكون البلاستيكي، المرفق في الجزء العلوي من الباب الأمامي، نحوك بالضغط في نفس الوقت على نقاط الضغط على جانبي المكون وقم بإزالته.



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

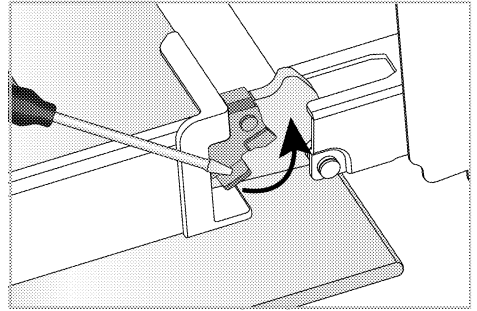


1 اللوحة الزجاجية العميقة

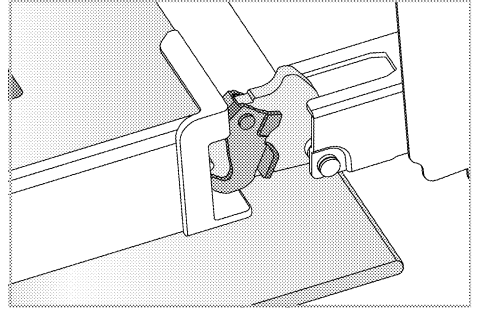
\*2 اللوحة الزجاجية الداخلية (وقد لا يوجد في منتجك).

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

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

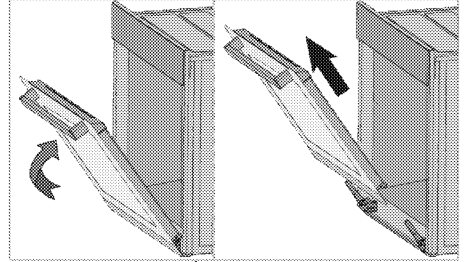


قفل المفصلات - وضع الغلق



قفل المفصلات - وضع الفتح

3. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



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

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

### إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

1. افتح باب الفرن.

- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.

### الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تتلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

### تنظيف الملحقات

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

### تنظيف لوحة التحكم

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

### تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

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

### تنظيف الجدران الجانبية للفرن

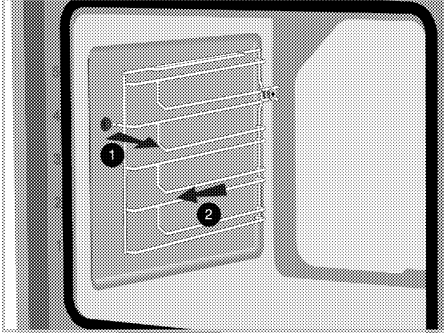
لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحازرة. وهي تختلف حسب الموديل.

إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الجدران الحفازة" للحصول على معلومات.

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

### إزالة الرفوف السلكية الجانبية:

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



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

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

### إزالة باب الفرن

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

## معلومات التنظيف العامة

## ⚠ تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
  - لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
  - يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيدًا بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقًا. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقبل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
  - لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.
  - يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كريمة التنظيف أو مزيلات الترسبات أو الأدوات الحادة أثناء التنظيف.
  - ليست هناك حاجة لمادة تنظيف خاصة للتنظيف بعد كل استخدام. نظف الجهاز باستخدام صابون الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجفف بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
  - تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تمامًا بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
  - لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الصحون.
- أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ**
- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
  - قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
  - نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
  - قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فورًا دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- الأسطح المطلية بالمينا**
- بعد كل استخدام، نظف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
  - إذا كان منتجك يحتوي على وظيفة تنظيف سهل بالبخار، يمكنك إجراء التنظيف السهل بالبخار للأوساخ الخفيفة غير الدائمة. (راجع قسم "التنظيف السهل بالبخار")
  - للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشوابة الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.
  - يجب أن يبرد الفرن لتنظيفه في منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.
- الأسطح الحفازة**
- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.
  - تتميز الجدران الحفازة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفازة للفرن. تمتص الأسطح الحفازة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التآق عندما يكون السطح مشبعًا بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستبدال الأجزاء.
- الأسطح الزجاجية**
- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
  - قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
  - إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. فقد تتسبب بقايا المنظفات المتبقية في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
  - لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.

الطعام	الكمية بالتصنيفية	المستوى الذي يجب استخدامه	مستوى العاز	موضع الرف	التسخين المسبق	وقت الطهي (دقائق)	وقت الطهي (ساعات)
--------	-------------------	---------------------------	-------------	-----------	----------------	-------------------	-------------------

يجب إجراء التسخين المسبق عند مستوى غاز يبلغ 5.

\* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

\*\* لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

## الشواوية

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

## جدول الشواء

الوقت	التحضير الأولي/الإعدادات	وقت الطهي (دقائق) (تقريبًا)
صنع الخبز المحمص من الخبز	...	3 ... 10
قطع لحم صغيرة، سجق / بيبروني، سلامي	...	15 ... 20
شرائح اللحم، لحم خنزير، قطع الدجاج، وما إلى ذلك.	دجاج مشوي على شواوية مقفولة	20 ... 25
جميع الأسماك، شرائح أسماك، أصابع البطاطس المقلية	جميع الأسماك، شرائح أسماك في صينية شواء	10 ... 20
سمك مع خبز مقرمش	...	15 ... 20
منتجات البطاطس المخبوزة مسبقًا	...	12 ... 20
البيتزا	موضوعة في صينية شواء	15 ... 15
الطعام المشوي/المقلي	الأطعمة الموضوعة مباشرة على الشواوية	8 ... 10
* حسب الحجم والسمك على التوالي		



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

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

### جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

الطعام	الكمية بالوصف	المقطع الذي يجب استخدامه	مستوى الغاز	موضع الرف	التسخين المسبق (دقائق)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
فطيرة التفاح	صينية واحدة	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواوية السلكية**	2	3	10	65 ... 80
فطيرة الفواكه	صينية واحدة	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواوية السلكية**	2	3	10	65 ... 80
القطائر	صينية واحدة	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم بالشواوية السلكية**	2	3	10	65 ... 80
الكوكيز	صينية واحدة	صينية قياسية*	1 ... 2	3	10	30 ... 40
كيك في القالب	صينية واحدة	قالب كيك بالشواوية السلكية**	1 ... 2	3	10	50 ... 70
بسكويت	صينية واحدة	صينية قياسية*	1 ... 2	3	10	30 ... 40
مكرونة في الفرن	صينية واحدة	صينية قياسية*	1 ... 2	3	10	50 ... 60
كيك إسفنجية	صينية واحدة	صينية قياسية*	1 ... 2	3	10	25 ... 35
البيتزا	صينية واحدة	صينية قياسية*	2	3	10	20 ... 25

يجب إجراء التسخين المسبق عند مستوى غاز يبلغ 5.

\* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

\*\* لا يتم توفير هذه الملحقات متاحة تجارياً.

- بعد انقضاء وقت الطهي، اترك اللحم في الفرن لمدة 10 دقائق تقريباً. يجب توزيع عصارة اللحم بشكل أفضل على اللحم وألا يخرج عند قطع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.

### جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

تم اختبار توصيات طاولة الطهي الواردة أعلاه بدعم المروحة. قم بتشغيل مروحة الفرن لعمليات الطهي هذه.

### اللحوم والأسماك والدواجن

#### النقاط الرئيسية في التحميص

- تدبيل الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة بعصارة الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي، سيحسن من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم ذو العظم بالتشويح من 15 إلى 30 دقيقة أكثر.
- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.

الطعام	الكمية بالوصف	المقطع الذي يجب استخدامه	مستوى الغاز	موضع الرف	التسخين المسبق (دقائق)	وقت الطهي (دقيقة) (تقريباً)
لحم ضأن مشوي	صينية واحدة	صينية قياسية*	5 / 15 دقائق / ثم 3	3	10	70 ... 90
شريحة لحم (كاملة) / شواء	صينية واحدة	صينية قياسية*	5 / 15 دقائق / ثم 3	3	10	75 ... 90
ديك رومي	صينية واحدة	صينية قياسية* الشواوية السلكية*	4 ... 5	3	10	100 ... 120
الدواجن	صينية واحدة	ضع صينية واحدة على رف سلكي	5 / 15 دقائق / ثم 3	3	10	80 ... 100
طبق عميق	صينية واحدة	مقلاة دائرية بقطر 22-25 سم على شبكة سلكية*	1 ... 2	3	10	90 ... 120
الأسماك	صينية واحدة	صينية قياسية*	3	3	10	35 ... 45

إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، فيجب وضع الطعام في الفرن بعد التسخين المسبق.

إذا كنت ستطبخ باستخدام إناء على الشواية السلكية، ضعه في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.

يجب أن تكون جميع المكونات المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.

قد تختلف حالة طهي المنتجات اعتمادًا على كمية الطعام وحجم وعاء الطهي.

تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتحول السطح السفلي لأطعمة المعجنات إلى اللون البني بالتساوي.

إذا كنت تستخدم ورق الطهي أثناء الطهي، فقد يلاحظ القليل من اللون البني على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تحتاجين إلى تمديد وقت الطهي لحوالي 10 دقائق.

تم تحديد القيم المحددة في جدول الطهي نتيجة الاختبارات التي أجريت في مختبراتنا. قد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.

ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. استخدام الرف السفلي للفرن كأول رف.

### نصائح تحضير الكعك

إذا كانت الكعكة جافة جدًا، ارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقل وقت الطهي.

إذا كانت الكعكة رطبة، استخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.

إذا تم حرق الجزء العلوي من الكعكة، ضعها على الرف السفلي، وخفض درجة الحرارة وارف وقت الطهي.

إذا كانت مخبوزة جيدًا ولكنها ملتصقة من الخارج، استخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.

### نصائح تحضير البوريك

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

إذا كان البوريك يتأخر في الطهي، فتأكد من أن سمك البوريك التي أعدتها لا تفيض من الصينية.

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

### تحذيرات عامة عن الطبخ في الفرن

- أثناء فتح باب الفرن أثناء أو بعد الطهي، قد يخرج بخار ساخن - حارق. قد يحرق البخار يدك ووجهك و / أو عينيك ابق بعيدًا أثناء فتح الباب.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثف على داخل الفرن وخارجه وعلى أسطح الأثاث بسبب اختلاف درجة الحرارة. هذا الأمر طبيعي ومادي.
- قد تختلف درجة حرارة الطهي والقيم المحددة للوجبات اعتمادًا على الوصفة والكمية. لهذا السبب، يتم إعطاء هذه القيم بشكل تقريبي.
- قم دائمًا بإزالة الملحقات غير المستخدمة من الفرن قبل بدء الطهي. الملحقات التي ستبقى في الفرن قد تمنع طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستقوم بطهيها وفقًا لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطباق المماثلة الواردة في جدول الطهي.
- يضمن استخدام الملحقات المرفقة الحصول على أفضل أداء للطهي. انتبه إلى التحذيرات والمعلومات المقدمة من قبل الشركة المصنعة لأواني الطبخ الخارجية التي ستستخدمها.
- اقطع الورق الزيتي الذي ستستخدمه في الطهي بأحجام مناسبة للأواني التي ستستخدمها في الطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق الزيتية التي تفيض من الأواني في خطر التعرض للحروق وتؤثر على جودة الطهي. استخدم الورق الزيتي في نطاق درجات الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. لا تغير وضع الرف أثناء الطهي.

### المعجنات وأطعمة الفرن

#### البيانات العامة

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. إذا كنت ستستخدم صينية طهي خارجية، اختر الأطباق الداكنة وغير اللاصقة والمقاومة للحرارة.

9. أدر زر المصباح/شواء الدجاج/المروحة إلى وظيفة

شواء الدجاج.

10. أخرج طعامك من الفرن عن طريق تثبيت المقبض

البلاستيكي بالسيخ عند اكتمال الشواء.

يجب أن يكون وزن الأطعمة مثل الدجاج والديك

الرومي التي ستشويها باستخدام السيخ 5 كجم

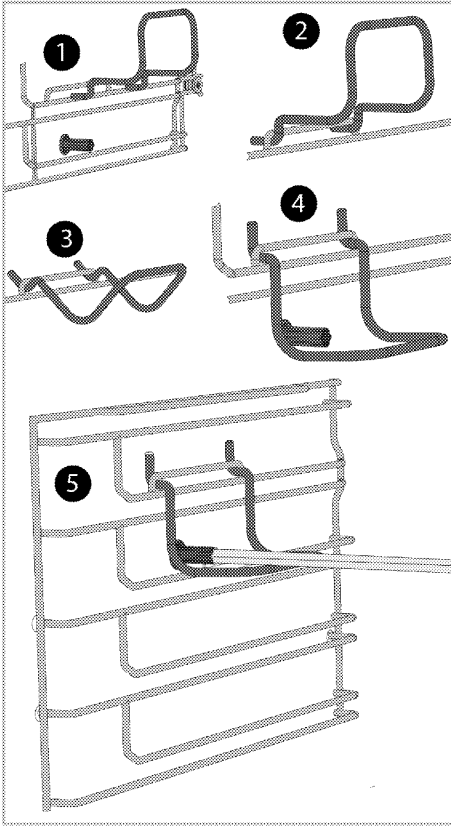
كحد أقصى.



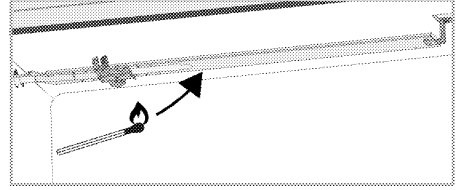
نظرًا لإجراء وظيفة شواء الدجاج باستخدام

الشواية، اترك باب الفرن مفتوحًا .





2. استمر في الضغط على المقبض لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ أخرى.
3. تأكد من إشعال الشواية وحرر المقبض الذي تثبته وتضغط عليه.
4. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، أشعل موقد الشواية بعود ثقاب أو ولاءة.



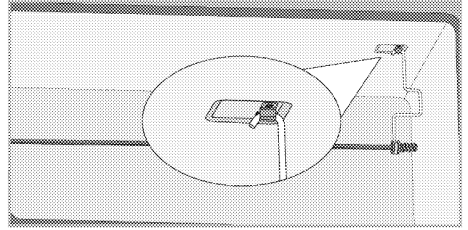
- يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!  
لا تحاول إشعال الغاز لما يزيد على 15 ثانية. إلا لم يشتعل الموقد في خلال 15 ثانية، قم بإيقاف المقبض وانتظر لمدة 1 دقيقة. قم بتهوية الغرفة قبل إعادة محاولة إشعال الموقد. يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!

#### إيقاف تشغيل الشواية

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

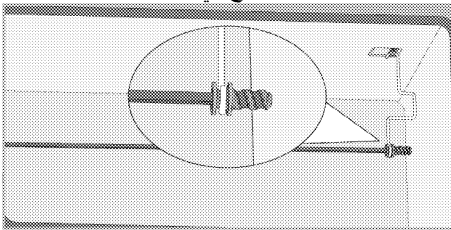
#### وظيفة شواء الدجاج

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



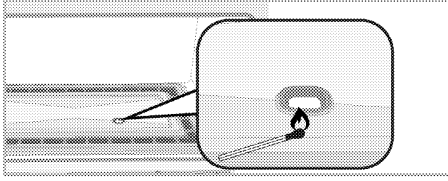
2. ثبتت الطعام المراد شويه بالسيخ الدوار باستخدام الشوكات.

3. كما هو موضح في الشكل، قم بتوصيل سلك دعم المشواة والسيخ في مكانه.
- \* سلك دعم المشواة والسيخ ومكانه على المنتج، حسب الموديل. قد لا تكون متوفرة على منتجك.



7. ضع صينية على أحد الأرفف السفلية لتجميع الزيوت المنقطرة. ضع بعض الماء في الصينية لتسهيل تنظيفها.
8. أشعل موقد الشواية الخاص بالفرن.

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



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

### إيقاف تشغيل فرن الغاز

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

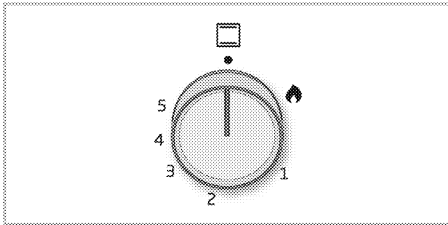
### تشغيل شواية الغاز

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


اترك باب الفرن مفتوحًا أثناء الشواء.

**⚠️** نظرًا لأنه سيتم فتح الباب أثناء الشواء، فقد تتسبب الأسطح الساخنة في الإصابة بحروق!  
ابق الأطفال بعيدًا عن المنتج.  
باب الفرن مزود بصمام قطع. يمنع هذا الصمام الشواية من العمل عند إغلاق الباب كميزة أمان.

### إشعال شواية الغاز



يتم إشعال شواية الغاز تلقائيًا باستخدام مقبض التحكم في الفرن.

1. افتح باب الفرن.  
2. أثناء الضغط على المقبض، أدره في اتجاه حركة عقارب الساعة وثبته على الرمز .

1. يتم توليد شرارة إشعال ويشتعل الغاز.

## معلومات عامة بخصوص استخدام الفرن

### مروحة التبريد (وقد لا يوجد في منتجك)

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

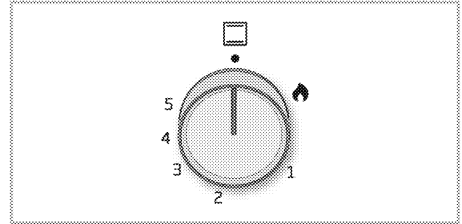
### إضاءة الفرن

إذا كنت تريد أن يضيء مصباح الفرن بشكل مستمر، فحدد وظيفة التشغيل "مصباح الفرن" بمقبض اختيار الوظيفة.

### تشغيل فرن الغاز

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

### إشعال فرن الغاز



يتم إشعال فرن الغاز تلقائيًا بواسطة مقبض التحكم في فرن الغاز.

يغلق باب الفرن أثناء إشعال شعلة فرن الغاز ثم أثناء استخدامه بعد الإشعال.

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

« يتم توليد شرارة إشعال ويشتعل الغاز.

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

3. تأكد من إشعال شعلة الفرن.

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

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

### التنظيف للمرة الأولى

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

### قبل استخدام الملحقات؛

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

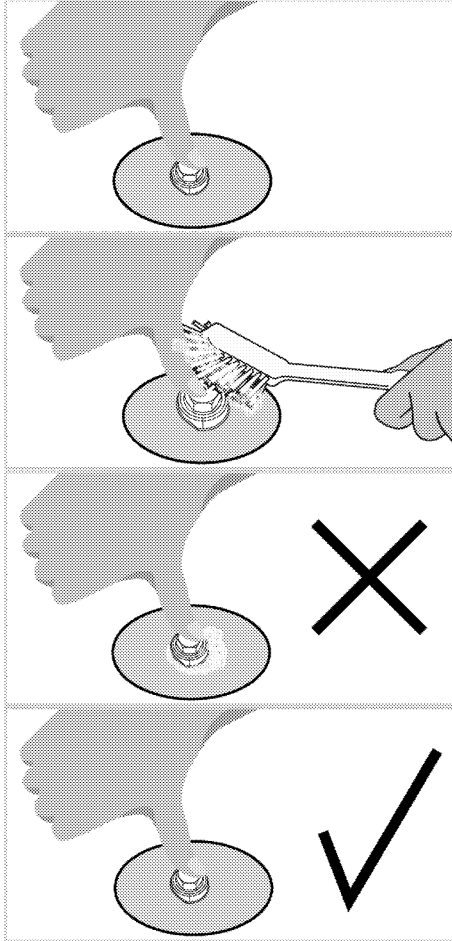
### إخطار

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

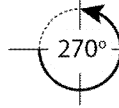
### إخطار

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

4. الحاقن. في هذه الحالة، أحكم ربط الحاقن بقوة معقولة وقم بإجراء الخطوة 3 مرة أخرى. إذا استمر ظهور الفقاعات، فأوقف تشغيل الغاز المزود إلى المنتج فوراً واتصل بمركز خدمة معتمد أو فني مرخص. لا تستخدم المنتج حتى تتدخل الخدمة المعتمدة.



270 درجة (تقريباً)

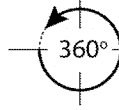


بتدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.

من غاز البوتان إلى غاز البوتان الطبيعي (LPG) الطبيعي (LPG) 350 2G 13ملي بار الغاز المحلي (البولندي)

ارخ البرغي

360 درجة (تقريباً)



أحكم ربط البرغي بتدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.

**i** قد يختلف ضبط النار الصغيرة (الخمول) حسب المنتج والموقد ونوع الغاز. تأكد من أن ارتفاع النار يتوافق مع الشكل أعلاه.

**i** عندما يتم تغيير نوع الغاز المضبوط للمنتج، يجب أيضاً تغيير المصق الذي يشير إلى نوع الغاز المضبوط.

**السيطرة على التسرب في الحواقي**

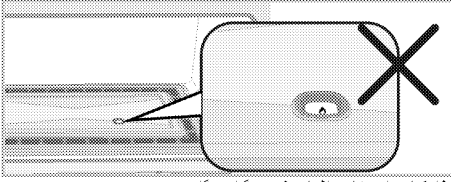
قبل إجراء تحويل المنتج، تأكد من أن جميع أزرار التحكم في وضع إيقاف التشغيل. بعد تحويل الحواقي بشكل صحيح، يجب فحص كل حاقن للتحقق من عدم تسرب الغاز.

1. تأكد من تشغيل إمداد الغاز بالمنتج مع إيقاف تشغيل جميع أزرار التحكم.
2. عندما يكون زر التحكم المقابل في وضع التشغيل ويتم الضغط عليه للسماح للغاز بالوصول إلى الحاقن، يجب إغلاق كل فتحة حاقن بإصبع واحد عن طريق تطبيق قوة معقولة كافية لوقف تسرب الغاز.
3. ضع الماء والصابون المحضر مسبقاً على وصلة الحاقن بفرشاة صغيرة، سيبدأ الماء والصابون في عمل فقاعات إذا كان هناك تسرب للغاز في وصلة

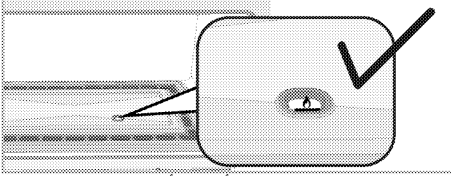
## ضبط التدفق المنخفض لفرن الغاز

يعد ضبط الاحتراق الصغير مهماً جداً حتى يعمل الفرن بشكل صحيح. ويجب تنفيذ هذه العمليات بعناية لضمان سلامة المستخدم بأكثر الطرق فعالية.

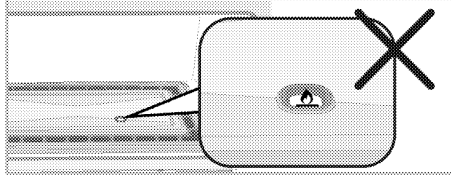
1. أشعل شعلة الفرن واجعلها على أعلى مستوى غاز. انتظر لمدة 5 دقائق تقريباً. قم بإحضارها إلى أدنى مستوى للغاز ولاحظ انخفاض ارتفاع اللهب.
2. أزل زر التحكم في الفرن بسحبه تجاهك.



إذا كان ارتفاع النار قصيراً جداً،  
\* قد تكون درجة الحرارة الداخلية للفرن منخفضة للغاية، وبالتالي قد يتأثر أداء الطهي سلباً.



يضمن ارتفاع النار المثالي أفضل أداء.



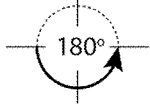
إذا كان ارتفاع النار مرتفعاً جداً،  
\* قد تكون درجة الحرارة الداخلية للفرن مرتفعة للغاية، وبالتالي قد يتأثر أداء الطهي سلباً.

**i** بعد ضبط ارتفاع اللهب، افتح باب الفرن وأغلقه لعدة مرات وانتبه إلى أن شعلة الفرن لا تنطفئ.

أعد تركيب الزر بعد ضبط طول اللهب.

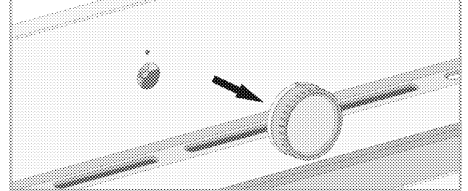
من غاز البوتان (LPG) إلى الغاز الطبيعي 20G 20ملي	من الغاز الطبيعي إلى غاز البوتان (LPG) 25G 25ملي بار / 25.3G 25ملي بار
--	---

ارخ البرغي 180 درجة (تقريباً)	أحكام ربط البرغي بتدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
----------------------------------	---

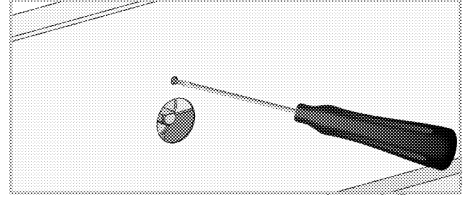


من غاز البوتان (LPG) إلى الغاز الطبيعي 20G 10ملي	من الغاز الطبيعي إلى غاز البوتان (LPG) 20G 13ملي بار
--	--

ارخ البرغي	أحكام ربط البرغي
------------	------------------

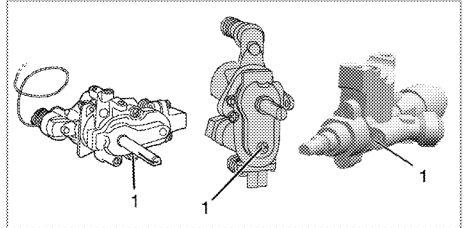


3. اضبط طول اللهب من الفتحة الموجودة على زر التحكم في الفرن باستخدام مفك البراغي. يصبح اللهب أصغر عندما تقوم بتدوير البرغي في اتجاه عقارب الساعة، ويكبر عندما تقوم بتدوير البرغي في عكس اتجاه عقارب الساعة.



- i** إذا زادت درجة حرارة الفرن بشكل خارج عن إرادتك، فقم بإيقاف تشغيل المنتج واتصل بالخدمة المعتمدة لإصلاح ترموستات الفرن.

اضبط النار على الارتفاع الأمثل كما هو موضح في الشكل عن طريق تدوير البرغي 1 على محبس الغاز بالفرن بواسطة مفك البراغي. سيؤدي التدوير في اتجاه عقارب الساعة إلى زيادة ارتفاع النار، وسيؤدي التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة إلى تقليل ارتفاع النار.





3. تأكد من إحكام ربط البراغي على النحو المطلوب وأن الفرن لا يتحرك. ثمة خطر انقلاب الفرن أثناء التشغيل إذا لم يتم تركيبه وفقًا للتعليمات ولم يتم ربط البراغي على النحو المطلوب.

### الفحص النهائي

1. افتح مصدر إمداد الغاز.
2. افحص تجهيزات الغاز للتحقق من تأمين تركيبها وإحكام شدها.

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

### تحويل الغاز

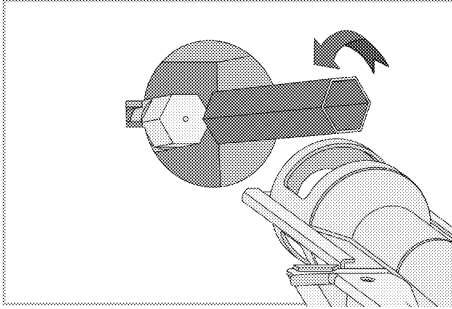
**!** قبل بدء العمل في تركيب الغاز، يُرجى إغلاق مصدر الإمداد بالغاز.

يوجد خطر وقوع انفجار!

يجب استبدال جميع حوافق الغاز وضبط الاحتراق لمحابس الغاز في وضع الخمول لجعل المنتج مناسبًا للاستخدام مع مصدر غاز آخر.

### استبدال حاقن الشواية

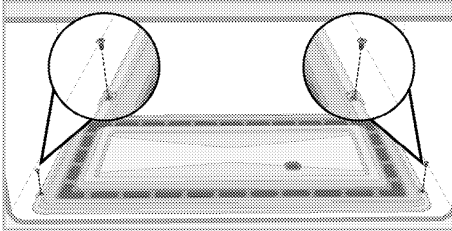
1. افتح الغطاء الأمامي.
2. أزل برغي التثبيت الخاص بشعلة الشواية.



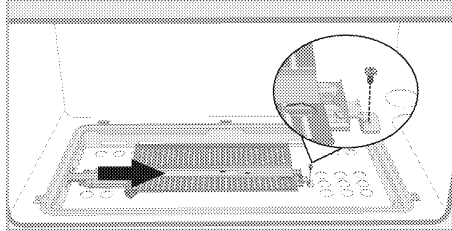
5. ركب حاقن الغاز الجديد وثبته.

### تغيير حاقن الغاز بفرن الغاز

1. افتح باب الفرن.
2. فك البرغيين الموجودين على غطاء حماية الشعلة بالقاعدة وأزل الغطاء.

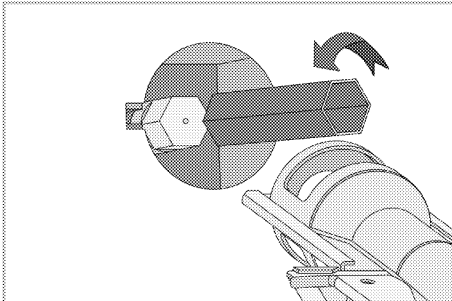


3. أزل برغي التثبيت الخاص بشعلة الفرن.

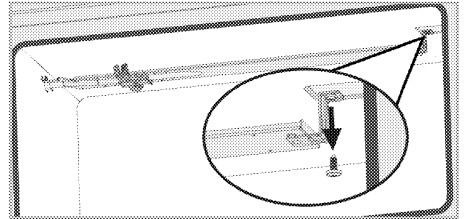


4. اسحب شعلة الفرن قليلاً إلى اليمين ثم حررها مع توصيلاتها الموجودة على الجانب.

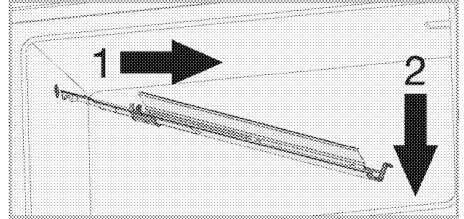
5. أزل حاقن الغاز بالتدوير عكس اتجاه عقارب الساعة.



6. ركب حاقن الغاز الجديد وثبته.



3. اسحب شعلة الشواية قليلاً (1) إلى اليمين ثم حررها مع توصيلاتها الموجودة على الجانب (2).



4. أزل حاقن الغاز بالتدوير عكس اتجاه عقارب الساعة.

• يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة مزود الخدمة المعتمد فقط.

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

⚠ يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بطريقة تجعله لا يلمس الأجزاء المتحركة في المنطقة التي يتم وضعه فيها ولا يعلّق عندما تتحرك الأجزاء المتحركة.

(على سبيل المثال، الدرج)، وينبغي عدم وضعه في الأماكن التي قد يتم فيها الضغط عليه.

⚠ يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتًا أو مثبتًا أو موضوعًا بحيث يعيق الحركة أو ملامسًا للأجزاء الساخنة بالجهاز.

يوجد خطر الانفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.

**التحقق من عدم وجود تسرب عند نقطة التوصيل**

• تأكد من إيقاف تشغيل جميع المقايض الموجودة بالمنتج. تأكد من فتح مصدر إمداد الغاز. حضّر الرغوة الصابونية وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.

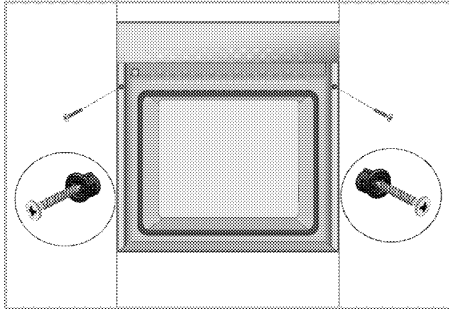
• سيُرغى الجزء الصابوني إذا كان هناك تسرب غاز. وفي هذه الحالة، افحص توصيل الغاز مرة أخرى.

• بدلًا من الصابون، يمكنك استخدام البخاخات المتاحة تجاريًا لفحص تسرب الغاز.

• تجنب تمامًا استخدام أعواد الثقاب أو الولاة لمراقبة تسرب الغاز.

### وضع المنتج

1. مع الانتباه إلى أن سلك الطاقة ليس مضغوطًا أو مكسورًا، حرّك الفرن داخل فتحة الخزانة، وقم بمحاذاته وتأمينه.
2. ثبت الفرن بالبرغيين كما هو موضح في الشكل.



قد تنشأ عن عمليات التشغيل من خلال أشخاص غير مصرح لهم.

• يُرجى فصل مصدر إمداد الغاز قبل البدء في إجراء أي عمل على تركيبات الغاز. قفزة خطر حدوث انفجار!

• توضع شروط وقيم ضبط الغاز على الملصقات (أو ملصق النوع).

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

• إذا تعين عليك في وقت لاحق استخدام المنتج الخاص بك مع نوع غاز مختلف عن المعد له، يتعين عليك أن تتصل بالخدمة المعتمدة للتحويل.

• قم بشراء خرطوم الغاز البلاستيكي وشبك التثبيت قبل توصيل الغاز. يجب أن يكون القطر الداخلي لخرطوم الغاز البلاستيكي بحد أقصى 10 مم ويجب أن يكون طوله بحد أقصى 125 سم.

• جهازك مُعد للعمل بغاز البترول المسال.



### توصيل خرطوم الغاز

• وصل منتجك بطريقة ستجعله قريبًا من أسطوانة الغاز الطبيعي المسال ولا يحدث تسرب منه.

• ركب مشبك التركيب على أحد طرفي الخرطوم. انقع طرف الخرطوم المجهز بمشبك في الماء المغلي لمدة دقيقة واحدة لتليينه.

• أدخل الطرف المرن للخرطوم تمامًا في طرف الخرطوم الحاد بمنتجك. وفي النهاية، أحكم ربط المشبك تمامًا باستخدام مفك براغي.

• كرر نفس الإجراء للطرف الآخر من الخرطوم وأكمل توصيل منظم الغاز.

• لا تنس مطلقًا مراقبة تسرب الغاز.

### خطر الانفجار والاختناق!

⚠ لا تحتفظ بأسطوانات غاز البترول المسال في المنزل.

### خطر الحريق:

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

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

- في حالة عدم وجود باب و/أو نافذة تفتح على البيئة الخارجية مباشرة في الغرفة المركب بها الجهاز، ينبغي السعي للحصول على منتجات أخرى توفر بالتأكيد فتحة تهوية ثابتة غير قابلة للضبط وغير قابلة للغلق تستوفي الحد الأدنى الإجمالي من متطلبات فتحة التهوية اللازمة لإجمالي استهلاك الجهاز للغاز كما هو موضح في الجدول الوارد أعلاه. كما ينبغي أيضاً اتباع النصائح الواردة باللوائح التنظيمية المناسبة للمباني.
- إذا كانت الغرفة أو المساحة الداخلية تحتوي على أكثر من جهاز غاز واحد، ينبغي توفير منطقة تهوية إضافية فوق المتطلبات الواردة في الجدول الموضح أعلاه. وينبغي أن يكون حجم منطقة التهوية الإضافية مناسباً للوائح التنظيمية لأجهزة الغاز الأخرى.
- كما ينبغي أيضاً وجود مسافة خلوص 10 مم بحد أدنى على الحافة السفلية للباب الذي يفتح على البيئة الداخلية في الغرفة المركب بها الجهاز. وينبغي عليك التأكد من عدم تأثير عناصر مثل، السجاد وأغطية الأرضيات الأخرى وما إلى ذلك على مسافة الخلوص هذه عند إغلاق الباب.

- يمكن وضع جهاز الطهي في المطبخ أو غرفة المطبخ/العشاء أو في غرفة الجلوس والنوم، ولكن ليس في غرفة تحتوي على حمام أو كابينة استحمام. وينبغي عدم تركيب جهاز الطهي في غرفة جلوس ونوم طولها أقل من 20 م<sup>3</sup>.
- تجنب تركيب هذا الجهاز في غرفة تحت الطابق الأرضي إلا إذا كانت مفتوحة على الطابق الأرضي من جانب واحد على الأقل.

### نقل المنتج

- احمل الجهاز مع شخصين على الأقل.
- تجنب استخدام الباب و/أو المقبض لنقل المنتج أو تحريكه. حيث يمكن أن يتسبب ذلك في تلف الباب أو المقبض أو المفصلات.
- احمل الفرن من الفتحات المخصصة لذلك على كلا الجانبين وذلك لتحريكه.

## التوصيل الكهربائي

### تحذيرات عامة

- يجب أن يتوافق التوصيل الكهربائي مع اللوائح التنظيمية الوطنية.
- افصل المنتج من التوصيلة الكهربائية قبل البدء في إجراء أي تجهيزات كهربائية. فتمة خطر من التعرض لصدمة كهربائية.
- وصل المنتج بأخذ/خط مؤرض محمي بقاطع دائرة مصغر بقدرة مناسبة كما هو موضح في

جدول "المواصفات الفنية". وينبغي إجراء عملية التأريض من قبل فني كهربائي مؤهل أثناء استخدام المنتج بمحول أو دون محول. ولن تتحمل شركتنا المسؤولية عن أية أضرار قد تنشأ عن استخدام المنتج دون تأريضه وفقاً للوائح التنظيمية المحلية. لا يمكن توصيل المنتج سوى بتوصيلة كهربائية بالمصدر الرئيسي وذلك من قبل شخص معتمد ومؤهل ولا يسري ضمان المنتج سوى بعد عملية تركيبه بشكل صحيح. لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أية أضرار قد تنشأ عن عمليات التشغيل من خلال أشخاص غير مصرح لهم. ينبغي تجنب سحق الكابيل الكهربائي أو ثنيه أو انحراره أو لمسها للأجزاء الساخنة من المنتج. يجب استبدال الكابيل الكهربائي في حالة تلفه من قبل فني كهربائي مؤهل. وإلا، فتمة خطر من التعرض لصدمة كهربائية، أو حدوث دارة قصر أو نشوب حريق!

- ينبغي أن تتوافق بيانات مصدر إمداد الطاقة الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق نوع المنتج. ويمكن رؤية لوحة التصنيف إما عند فتح الباب أو الغطاء السفلي للجهاز أو توجد في الجدار الخلفي له وذلك حسب نوعه.
- وينبغي أن يتوافق كابل الطاقة الخاص بمنتجك مع القيم الواردة في جدول "المواصفات الفنية".
- يجب أن يكون قابس كابل الطاقة قريباً بعد التركيب (لا تضعه فوق الموحد).
- لا تستخدم أدوات التظويل أو المقابس المتعددة في توصيل الطاقة.

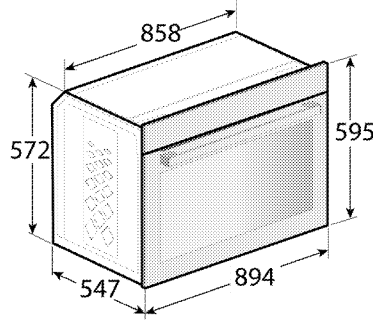
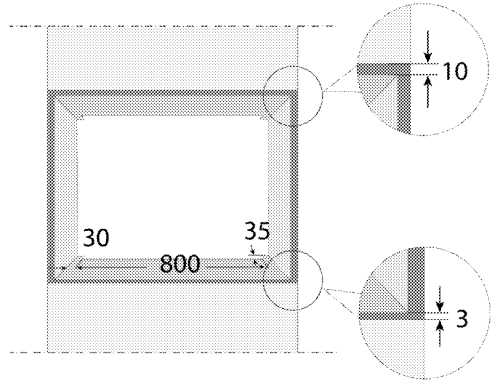
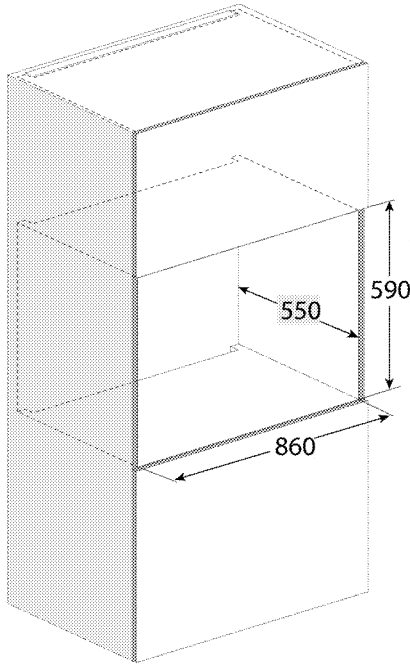
### إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

- أجري التوصيل الكهربائي لجهازك عن طريق توصيله بمقبس مؤرض.
- **لحماية الجهاز من الاحتراق:**
  1. تأكد من توصيل قابس المنتج بالمأخذ بشكل محكم لتجنب حدوث شرر.
  2. لا تستخدم كابلات تالفة أو كابلات تمديد.
  3. تأكد من عدم وصول أي سائل أو رطوبة إلى نقطة التوصيل الكهربائي.

## توصيل الغاز

### تحذيرات عامة

- لا يمكن توصيل المنتج بنظام توزيع الغاز سوى من خلال شخص مُصرح له ومؤهل. فتمة خطر حدوث انفجار أو التعرض للتسمم في حالة قيام أشخاص غير مهنيين بإجراء الإصلاحات. لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أية أضرار



استهلاك الجهاز للغاز. يمكن أن تشمل فتحة التهوية الثابتة على فتحات للحواس الهوائية الموجودة، وأبعاد فتحة قنوات غطاء الشفاط وما إلى ذلك.

### تهوية الغرفة

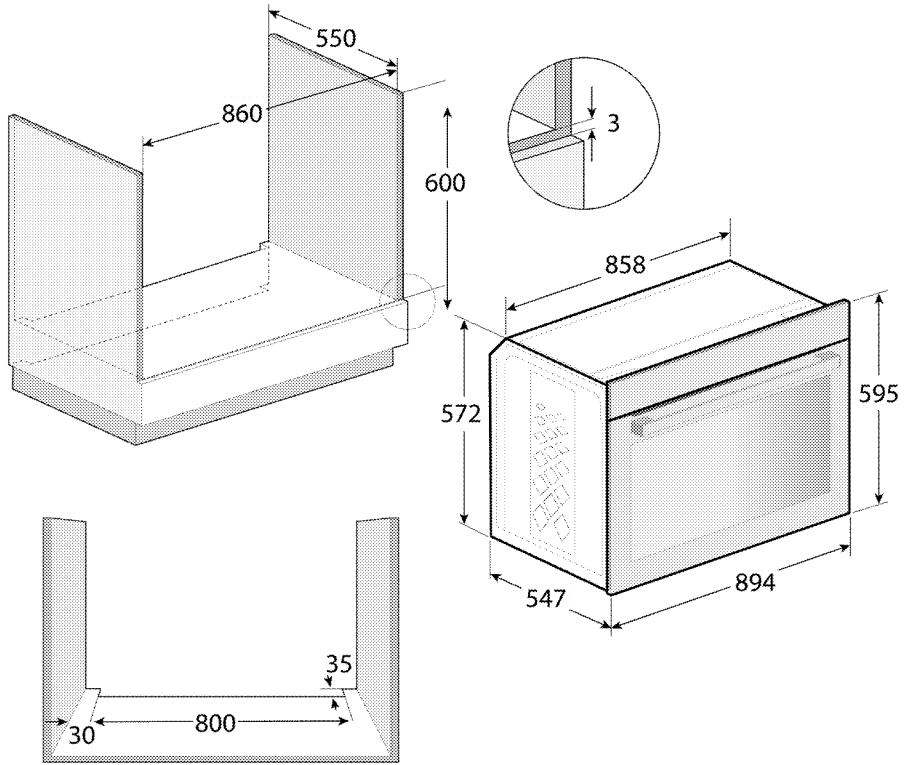
تحتاج جميع الغرف إلى نافذة قابلة للفتح أو ما يماثلها وستحتاج بعض الغرف إلى فتحة تهوية دائمة أيضًا. يُسحب الهواء اللازم للاحتراق من هواء الغرفة وتتبعث غازات العادم مباشرة إلى الغرفة. ولذا تمثل التهوية الجيدة أمرًا ضروريًا لتشغيل الآمن للجهاز.

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

ينبغي أن يكون للأبواب و/أو النوافذ التي تفتح على البيئة الخارجية مباشرة فتحة تهوية إجمالية بالأبعاد المحددة في الجدول الوارد أدناه والتي تعتمد على إجمالي طاقة الغاز للجهاز (يظهر إجمالي استهلاك الجهاز لطاقة الغاز في جدول المواصفات الفنية بدليل المُستخدم هذا). وفي حالة عدم احتواء الأبواب و/أو النوافذ على فتحة تهوية

إجمالية تتوافق مع إجمالي استهلاك الجهاز للغاز كما هو محدد في الجدول الوارد أدناه، حينئذ، يلزم بالتأكيد توافر فتحة تهوية ثابتة إضافية في الغرفة لضمان تحقيق الحد الأدنى الإجمالي من متطلبات التهوية اللازمة لإجمالي

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



## تحذيرات عامة

المطبخ. انظر الشكل لمعرفة المسافات المناسبة. (يتم توفير الأبعاد بالمليمتر "مم").  
 ينبغي أن تكون الأسطح والصفائح الاصطناعية والمواد اللاصقة المستخدمة مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية بحد أدنى).  
 ينبغي ضبط مستوى خزائن المطبخ وتثبيتها. تجنب تثبيت المنتج بالقرب من الثلاجات أو المبردات. ستؤدي الحرارة المنبعثة من الجهاز إلى زيادة استهلاك أجهزة التبريد للطاقة.  
 في حالة وجود درج أسفل الفرن، ينبغي تركيب رف بين الفرن والدرج.  
 أزل جميع المواد والوثائق الموجودة بداخل المنتج قبل تركيبه.  
 ينبغي أن يتوافق أثاث المطبخ مع الأبعاد الموضحة في الشكل الوارد أدناه. ففي الجزء الخلفي من أثاث المطبخ، ينبغي قطع فتحة بالأبعاد الموضحة في الشكل الوارد أدناه لضمان توفير التهوية الكافية.  
 رسومات التركيب التالية هي رسومات تمثيلية وقد لا تتطابق تمامًا مع جهازك.

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

## قبل التركيب

## المكان المناسب للتركيب

- صُمم الجهاز للتركيب خصيصًا في الأسطح المخصصة لإعداد الطعام المتوفرة تجاريًا. يجب ترك مسافة أمان بين الجهاز وجدران وأثاث

## المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق)	595 مم/894 مم/547 مم
أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع / العرض / العمق)	590 أو 600 مم/860 مم/الحد الأدنى 550 مم
الجهد الكهربائي/التردد	220-240 V ~ 50/60 هرتز
نوع الكابل والمقطع العرضي المستخدم / المناسب للاستخدام في المنتج	الحد الأدنى VV05H - 3FG - 0,75x 2 مم <sup>2</sup>
إجمالي استهلاك الغاز	3,5 كيلو واط
نوع الغاز / الضغط الذي تم ضبط المنتج عليه	G LPG 30-28/30 ملي بار
أنواع الغازات / الضغوط التي يمكن تحويل المنتج إليها	G NG 20/20 ملي بار/
نوع الفرن	فرن غاز
استهلاك غاز الفرن	3,5 كيلو واط
استهلاك غاز الشواية	2,8 كيلو واط

**i** يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.

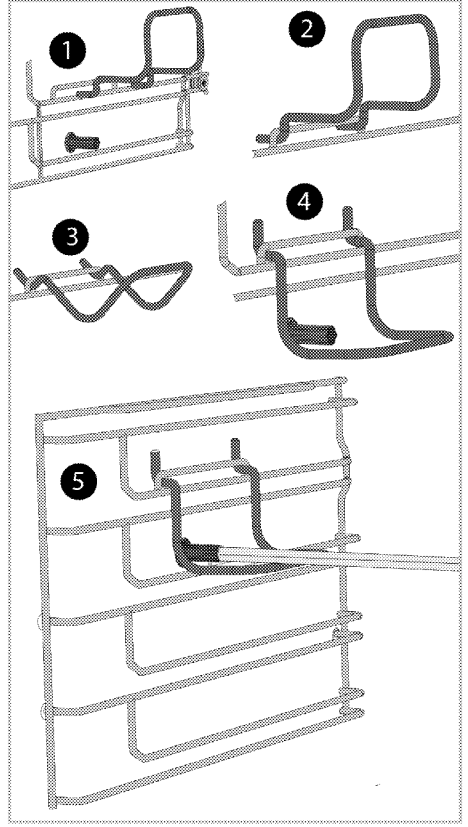
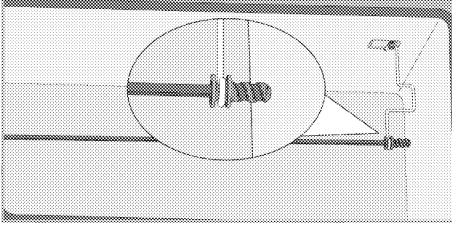
**i** تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع منتجك.

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

## جدول محقق الغاز

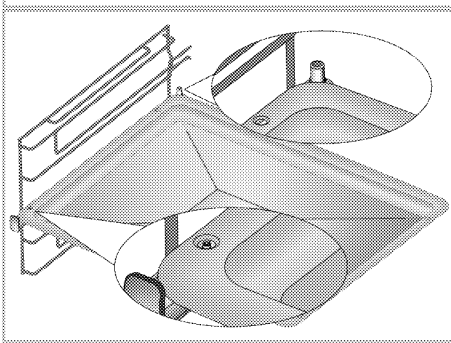
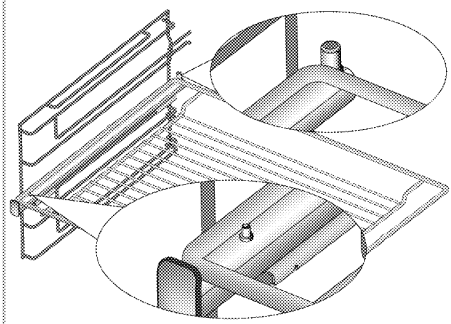
نوع الغاز/ضغط الغاز	فرن غاز	شواية غاز
ضغط غاز 20/20 م بار	132	122
ضغط غاز 30-28/30 م بار	92	84

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

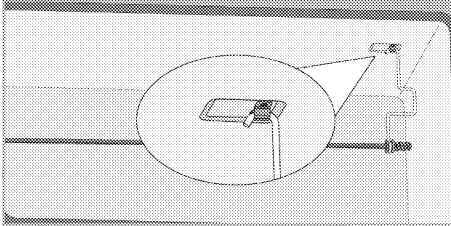




الحرص على أن تكون المسامير الموجودة في مقدمة وخلف القضبان المتداخلة موضوعة على حواف الشواية والصينية (كما هو موضح في الشكل).

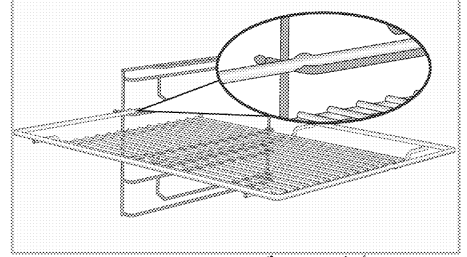


**تركيب سيخ الدجاج المشوي**  
ثبتت خطاف سيخ شواء الدجاج بالفتحة المخصصة له كما هو موضح في الشكل.

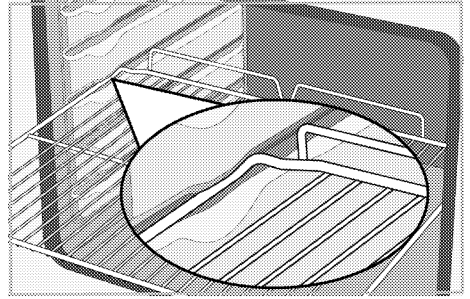


كما هو موضح في الشكل ، قم بتوصيل سلك دعم المشواة والسيخ في مكانه.  
\* سلك دعم المشواة والسيخ ومكانه على المنتج ، حسب الموديل. قد لا تكون متوفرة على منتجك.

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

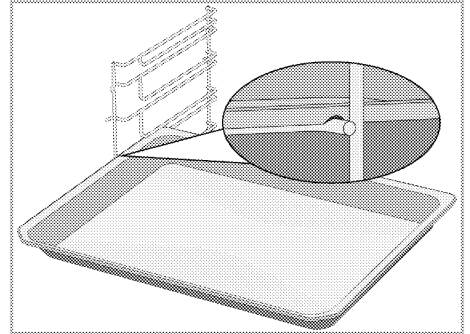


**طرز بدون أرفف سلكية**



**وظيفة سدادة صينية الشواية السلكية - طرز بأرفف سلكية**

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



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

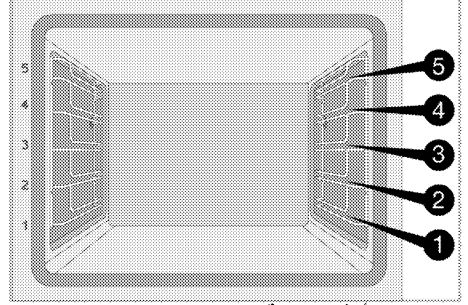
يفضل القضبان المتداخلة، يمكن تركيب الصواني أو الشواية السلكية وإزالتها بسهولة. عند استخدام الصواني والشوايات السلكية ذات القضيب المتداخل، يجب

## استخدام ملحقات المنتج

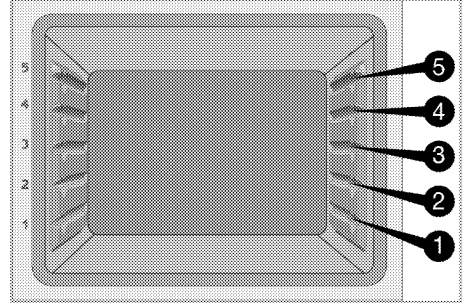
### رفوف الطهي

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

### طرز بأرفف سلكية



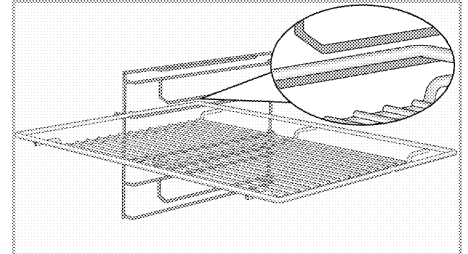
### طرز بدون أرفف سلكية



### وضع الشواية السلكية على أرفف الطهي

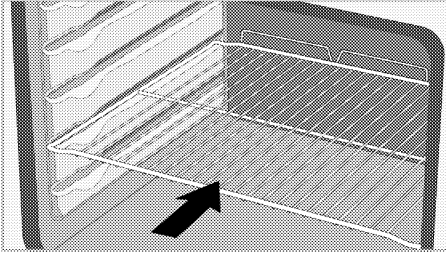
### طرز بأرفف سلكية:

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



### طرز بدون أرفف سلكية:

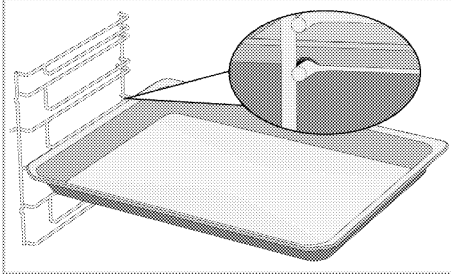
من الضروري وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. أثناء وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة.



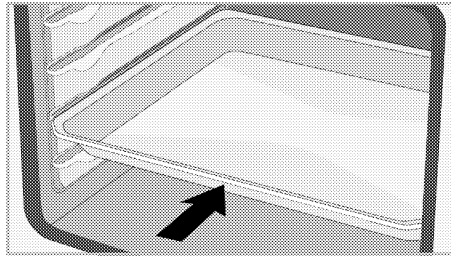
### وضع الصينية على أرفف الطهي

### طرز بأرفف سلكية:

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



### طرز بدون أرفف سلكية:



### وظيفة السدادة للشواية السلكية

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

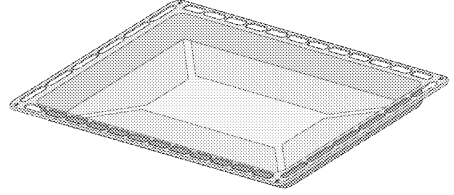
## ملحقات المنتج

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

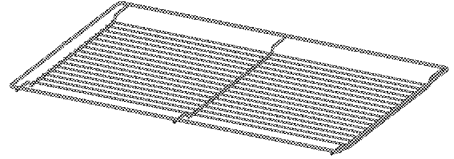
**إخطار :** قد تتشوه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير درجة الحرارة. ليس لهذا تأثير على الوظيفة. يخفي التشوه عندما تبرد الصينية.

### صينية قياسية

يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلي القطع الكبيرة.



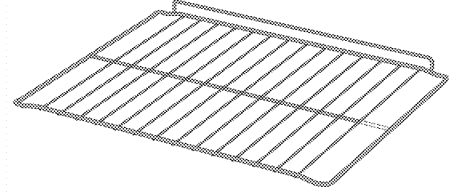
### طرز بأرفف سلكية:



### الشواية السلكية

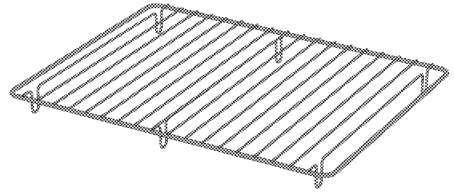
يتم استخدامه للقلي أو وضع الطعام المراد خبزه وقلبه وطهيه على الرف المطلوب.

### طرز بدون أرفف سلكية:



### شواية سلكية في صينية

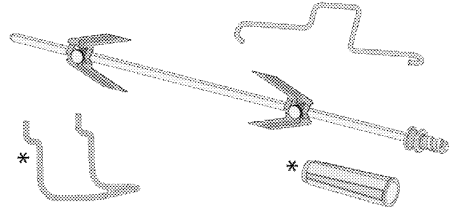
من خلال وضعها في الصينية (إن وجدت)، يتم التأكد من أن الزيوت المتدفقة أثناء الشواء يتم جمعها في الصينية وبالتالي يتم منع تلوث الفرن.



### الشواية والسيخ

تستخدم لشواء اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك من جميع الجهات.

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



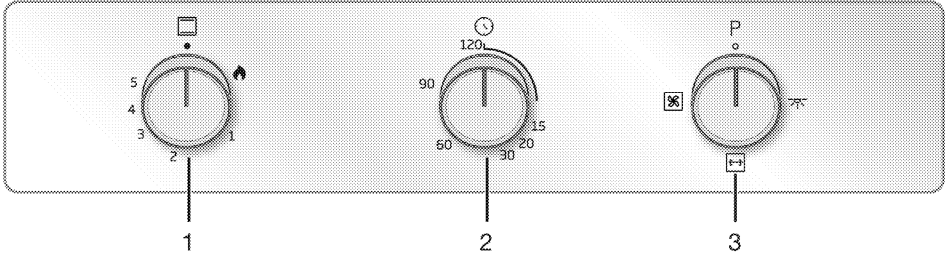
## وظائف تشغيل الفرن

يعرض جدول الوظائف ووظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن لديك، ودرجات الحرارة القصوى والدنيا التي يمكنك ضبطها على النحو الملائم لهذه الوظائف. وقد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل المعروضة هنا عن الترتيب الخاص بمنتجك.

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	مصباح الفرن	-	لا يوجد سخان يعمل في الفرن. فقط مصباح الفرن يضيء.
	التشغيل بالمروحة	-	لم يتم تسخين الفرن. لا يعمل سوى المروحة (في الجدار الخلفي). يذوب الطعام المُجمد أو الخبثيات ببطء في درجة حرارة الغرفة، ويتم تبريد الطعام المطهي. الوقت اللازم لإذابة قطعة كاملة من اللحم أطول من وقت تذويب الطعام الذي يحتوي على الحبوب.
	الشواية	-	يعمل محرك سيخ الشوي (سيخ الشاروما) فقط في الفرن.

## وصف لوحة التحكم واستخدامها

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

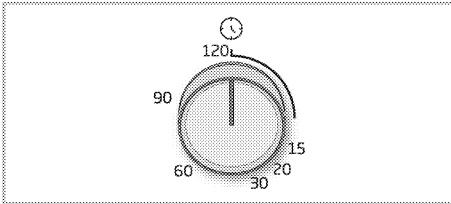


### درجة حرارة الفرن

يمكنك العثور على درجات الحرارة التقريبية المقابلة لمستويات الغاز على زر التحكم في الفرن في الجدول أدناه.

درجة الحرارة (درجة مئوية)	مستوى الغاز
170	1
180	2
200	3
230	4
265	5

### المؤقت



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

### إعداد المؤقت

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

### 1 مقبض التحكم في الفرن

### 2 مقبض المؤقت

### 3 مقبض مصباح/مشواة/مروحة

### مقبض التحكم في الفرن

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

### المواصفات

### مؤقت

موضع إيقاف التشغيل



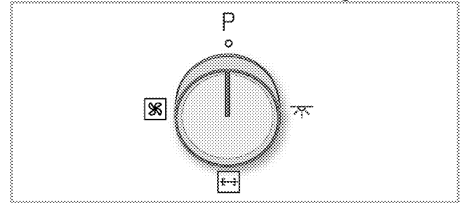
مستويات الغاز بالفرن

5 - 1

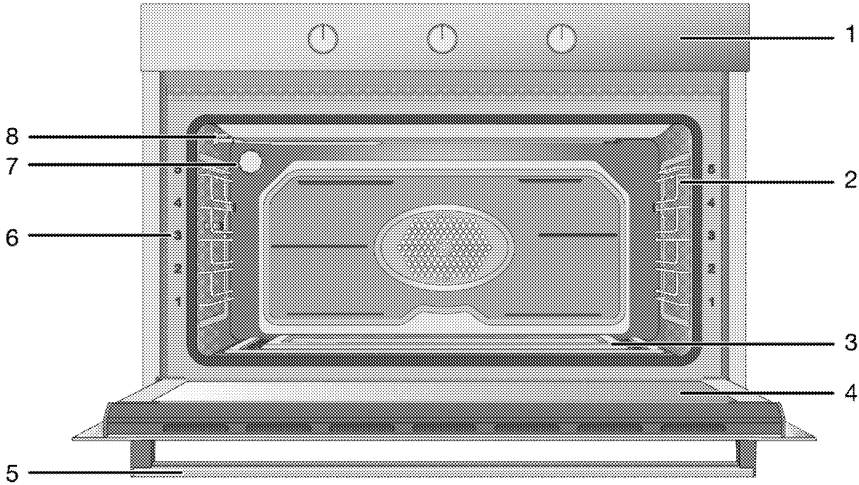
الشواية



### مقبض مصباح/مشواة/مروحة



يمكنك تشغيل وظيفة شوي الدجاج ومروحة الفرن ومصباح الفرن وإيقاف تشغيلهم باستخدام زر المصباح/شوي الدجاج/المروحة. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لن تعمل وظيفة شوي الدجاج والمروحة ومصباح الفرن. تم وصف تشغيل وظيفة شوي الدجاج في الأقسام التالية.



- 1 لوحة التحكم
  - 2 الأرفف السلكية\*
  - 3 سخان سفلي (لوح سفلي من الصلب)
  - 4 الباب
  - 5 مقبض
  - 6 مواضع الرفوف
  - 7 مصباح\*\*
  - 8 شعلة الشواية
- \* يعتمد على الطراز. قد لا يحتوي منتجك على أرفف سلكية. في الرسم التوضيحي، يتم عرض الأرفف السلكية كامثلة.
- \*\* يعتمد على الطراز. قد لا يحتوي منتجك على مصباح أو قد يختلف نوع المصباح ومكانه عن الرسم التوضيحي.

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.

### توصيات لتوفير الطاقة

- ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:
- إذابة تجمد الطعام المُجمد قبل الطهي.
- استخدم في الفرن أو ان داكنة أو مطلية بالمينا تنقل الحرارة بشكل أفضل.
- أوقف تشغيل المنتج لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي الممتدة، وبهذا يمكنك توفير 20% من الكهرباء من خلال الاستفادة من السخونة.
- إذا كان محددًا في الوصفة أو دليل المستخدم، فقم دائمًا بالتسخين المُسبق. لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت بوضع وعائي طهي على الرف السفلي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.

لوائح النفايات متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من المنتجات التالفة



يتوافق هذا المنتج مع تشريعات WEEE للاتحاد الأوروبي (EU/19/2012) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف محدد للتخلص من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

- تم تصنيع هذا الجهاز بأجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. وعلى ذلك، لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في نهاية فترة خدمته. عليك أخذه إلى مركز التجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لمعرفة أقرب مراكز التجميع. يساعد التخلص المناسب من الأجهزة المستعملة على منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان.

### التوافق مع توجيهات RoHS:

يتوافق المنتج الذي قمت 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 متناول

- عند وضع الطعام في الفرن الساخن واخرجه منه، استخدم دائماً قفازات فرن مقاومة للحرارة.

### ⚠ استخدام الملحقات

أو داخل وعاء طهي . قم بإبعاد الأجزاء الزائدة المعلقة عن الوعاء أو الملحقات عن الورقة الزيتية، لتجنب خطر لمس العناصر الساخنة في الفرن . لا تستخدم أبداً الورق الزيتي في درجة حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة على الورق الزيتي الذي تستخدمه. لا تضع الورقة الزيتية إطلاقاً على قاعدة الفرن .

- لا تقم بوضع صواني ،أطباق و شرائح ألمنيوم الخبز على قاعدة الفرن مباشرة . يمكن أن تساهم الحرارة المترامية بضرر قاعدة الفرن .

- الطعام غير المناسب للشواء يحمل خطر الحريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشوي الكثيفة فقط. أيضاً، لا تضع الطعام في آخر جزء في الشواية. هذه هي المنطقة الأكثر سخونة والأطعمة الدهنية يمكن أن تشتعل فيها النيران.

### ⚠ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تغسل المنتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكب عليه! فثمة خطر التعرض لصدمة كهربائية!
- لا تنظف المنتج بمنظفات البخار حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف زجاج باب الفرن الأمامي/زجاج الباب العلوي للفرن (إن وجد). يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيدها.

- من المهم وضع الشواية السلكية والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم "استخدام الملحقات".

- يمكن أن تتسبب الملحقات في تلف زجاج الباب عند إغلاق باب المنتج. ادفع الملحقات دائماً إلى نهاية مساحة الطهي.

### ⚠ سلامة الطهي

- احذر عند استخدام الكحوليات في الطعام. يتبخر الكحول في درجة حرارة مرتفعة و قد يتسبب في وقوع حريق عندما يلامس الأسطح الساخنة إذا أخذ لهباً.
- يمكن أن تشتعل فضلات الطعام والزيت وما إلى ذلك في منطقة الطهي. قبل الطهي، قم بإزالة هذه الأوساخ الخشنة.
- خطر التسمم الغذائي: لا تحتفظ بالطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل وبعد الطهي. وإلا فإنه قد يسبب التسمم الغذائي أو الأمراض.
- لا تقم بتسخين علب الكونسروة المغلقة أو المرطبات الزجاجية . قد يتسبب الضغط الناشئ في انفجار المرطبان .
- قم بوضع ورقة زيتية على الفرن المسخن مبدئياً عبر وضعها مع الأغذية فوق ملحقات الفرن (صينية، شواية إلخ)



- ذلك، لا ينبغي وضع خرطوم الغاز في الأماكن التي يوجد بها احتمال الضغط.
- يجب عدم سحق خرطوم الغاز أو ثنيه أو ضغطه أو لمسه الأجزاء الساخنة من المنتج وأدوات الطهي على المنتج. هناك خطر حدوث انفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.
- تأكد من التحقق من تسرب الغاز بعد توصيل الغاز بمنتجك. تأكد من عدم وجود تسرب للغاز. لا تستخدم المنتج إذا كان هناك تسرب للغاز.
- لا يوجد عنصر في المنتج يفرغ الغازات الناتجة عن الاحتراق. يجب تركيب وتوصيل الجهاز وفقًا للوائح الخاصة بالمنتج. يجب الانتباه خصيصًا بضروريات التهوية في مكان وضع الجهاز. انظر قسم تهوية الغرفة الوارد في الدليل.
- لا يوجد عنصر في المنتج يفرغ الغازات الناتجة عن الاحتراق. يجب تركيب وتوصيل الجهاز وفقًا للوائح الخاصة بالمنتج. يجب الانتباه خصيصًا بضروريات التهوية في مكان وضع الجهاز. انظر قسم تهوية الغرفة الوارد في الدليل.
- لا يوجد عنصر في المنتج يفرغ الغازات الناتجة عن الاحتراق. يجب تركيب وتوصيل الجهاز وفقًا للوائح الخاصة بالمنتج. يجب الانتباه خصيصًا بضروريات التهوية في مكان وضع الجهاز. انظر قسم تهوية الغرفة الوارد في الدليل.

### ⚠ تحذيرات الحرارة

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

### ⚠ سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل المنتج بعد كل استخدام.
- في حالة عدم استخدامك المنتج لفترة طويلة، قم بفصله أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.
- إذا لم تستخدم المنتج لفترة طويلة، فقم بإيقاف تشغيل صنبور الغاز الرئيسي.
- لا تشغل منتجًا معيبًا أو تالفًا. وإن وجد، فافصل توصيلات الكهرباء/الغاز الخاصة بالمنتج واتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- لا تستخدم المنتج إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مزالًا أو مكسورًا.
- لا تصعد فوق المنتج للوصول إلى أي شيء أو لأي سبب آخر.

## ⚠️ سلامة التركيب

- قبل تثبيت المنتج، افحصه بحثًا عن أي تلف. لا تقم بتركيب المنتج إذا كان تالفًا.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من مصادر الحرارة (المشعاعات والمواقد وما إلى ذلك).
- أبق جميع قنوات التهوية مفتوحة حول المنتج.
- لا يجب تثبيت المنتج خلف أبواب زخرفية لمنع الحرارة المفرطة.

## لمنتجات الغاز:

- تأكد من توافق نوع الغاز المستخدم وكذلك ضغط الغاز للشروط والمواصفات الخاصة بالمنتج، قبل عملية التركيب.
- يجب أن تتم كافة الأعمال الخاصة بالأنظمة وبدورة الكهرباء في المكان من خلال فرق الدعم الفني المتخصصة والمؤهلة.
- يرجى قطع إمدادات الغاز قبل البدء في أي عمل في تركيب الغاز. هناك خطر الانفجار!

- توصيات الجهاز بشبكة توزيع الغاز تتم من خلال شخص مؤهل ومتخصص فقط. هناك خطر الانفجار أو التسمم الناجم عن الإصلاحات التي تتم بواسطة الأشخاص غير المؤهلين.
- يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بحيث لا يتلامس الأجزاء المتحركة في المنطقة التي يتم وضعها فيها ولا يتم الضغط عليه عندما تتحرك الأجزاء المتحركة (مثل الدرج). بالإضافة إلى

كهربائية (مثل زر المصباح أو جرس الباب). لا تستخدم الهاتف الأرضي أو المحمول.

- افتح الأبواب والنوافذ.
- أغلق جميع الصمامات على منتجات الغاز وعدادات الغاز.
- تحقق مما إذا كان هناك تسرب في جميع الأنابيب والوصلات. إذا كنت لا تزال تشم رائحة الغاز، اترك المنزل. حذر الجيران.
- اتصال بالمطافي. استخدم هاتفًا خارج المنزل.
- اتصل بشركة الخدمة المعتمدة وتوزيع الغاز.
- لا تدخل المنزل حتى يتم الإبلاغ عن أنه آمن من قبل الأشخاص المخولين.

## ⚠️ سلامة الحمل

- قبل نقل المنتج، افصل المنتج عن الطاقة وانزع توصيلات الغاز.
- المنتج ثقيل، ولذا يجب حمله بواسطة شخصين على الأقل.
- لا تستخدم الغطاء و / أو المقبض لحمل المنتج أو تحريكه.
- لا تضع أشياء أخرى على المنتج واحمله بوضع مستقيم.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، لفه بمادة لف الفقاعات أو بالورق المقوى السميك وقم بلفه بإحكام. قم بتثبيت المنتج بإحكام بشريط لمنع الأجزاء القابلة للإزالة أو المتحركة من المنتج من التلف وإلحاقها تلف بالمنتج.
- تحقق من المظهر العام للمنتج بحثًا عن أي تلف قد يحدث أثناء النقل.

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

يجب الحرص على الفحص الدوري لنظام الغاز بشكل مستمر. يجب فحص موصل الخرطوم والخرطوم والمشبك بانتظام وتجديده في الفترات التي توصي بها الشركة المصنعة وعند الضرورة. استخدم دائمًا أسطوانات LPG في وضع رأسي. إذا لم يتم استخدامها في وضع رأسي، فقد يدخل البروبان / البوتان السائل إلى المنتج ويسبب تسرب الغاز والتوهجات المفاجئة. اطلب من مورد الغاز المحلي لديك أرقام هواتف الطوارئ المتعلقة بالغاز ومعلومات حول الإجراءات التي يجب اتخاذها في حالة شم رائحة الغاز.

**!** ماذا تفعل عندما تشم رائحة الغاز!  
لا تستخدم اللهب في الهواء ولا تشعل سجائر. لا تقم بتشغيل أي مفاتيح

• لا تضغط على الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها عبر الأسطح الساخنة. قد تتسبب في تلف دائرة الفرن وحدث حريق نتيجة ذوبان الكبل.  
• استخدام الكابلات الأصلية فقط. لا تستخدم الكابلات المقطوعة أو التالفة أو الكابلات الإضافية.  
• في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة المصنّع أو الخدمة معتمدة أو شخص تحدده الشركة المستوردة لتجنب أي مخاطر.  
• **تحذير:** قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل المنتج عن مصدر التيار الكهربائي لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.

**!** السلامة في استخدام الغاز  
• **تحذير:** يؤدي استخدام منتجات فرن الغاز إلى تشكل مواد تم إطلاقها نتيجة للحرارة والرطوبة والاحتراق في أماكن الاستخدام. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية، خاصة عند استخدام المنتج: احتفظ بفتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط ميكانيكي). قد يتطلب الاستخدام المكثف للمنتج لفترة طويلة تهوية إضافية: على سبيل المثال، فتح نافذة أو تهوية أكثر فعالية، ورفع مستوى جهاز التهوية الميكانيكية، إن وجد، إلخ.  
• يجب استخدام هذا المنتج في غرفة بها مستشعر أول أكسيد الكربون معدّل بشكل صحيح ويعمل. تأكد من أن مستشعر أول أكسيد الكربون يعمل

مؤهل. لا تستخدم المنتج بدون تأريض وفقاً للوائح المحلية / الوطنية.

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

يجب ألا يتم توصيل المنتج بالمقبس أثناء التثبيت والإصلاح والنقل. لا تقم بتوصيل المنتج بمقبس فضفاض، أو مكسور، أو متسخ، أو يحمل خطر ملامسة الماء (مثل الماء الذي قد يتسرب من طاولة المطبخ).

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

تأكد من تثبيت القابس في المقبس بشكل جيد، لتجنب حدوث شرارات كهربائية. قم بتوصيل المنتج بمنفذ يفي بقيم الجهد والتردد المحددة على ملصق النوع.

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

عندما يعمل الفرن يسخن أيضاً سطحه الخلفي يجب ألا تتلامس توصيلات الغاز و / أو الكابلات الكهربائية مع السطح الخلفي، فقد تتلف التوصيلات.

• يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.

• تعتبر المنتجات الكهربائية و / أو الغازية خطرة على الأطفال والحيوانات الأليفة. يجب ألا يلعب الأطفال والحيوانات الأليفة مع المنتج أو يتسلقونه أو يدخلوه.

• لا تضع أشياء يمكن للأطفال الوصول إليها على المنتج.

• **تحذير:** أثناء الاستخدام تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها للمنتج ساخنة. يجب الاحتفاظ بالجهاز بعيداً عن الأطفال.

• يجب الاحتفاظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. هناك خطر الإصابة والاختناق.

• إذا كان هناك أطفال في المحيط عند استخدام الفرن، فيجب عليك استخدام ملحقات إضافية تمنع الاتصال المباشر بباب الفرن.

• عندما يكون الغطاء مفتوحاً، لا تضع أي أشياء ثقيلة عليه أو تسمح للأطفال بالجلوس على الغطاء. فقد تتسبب في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.

• من أجل سلامة الأطفال، افصل قابس الطاقة واجعل المنتج غير قابل للتشغيل قبل التخلص من المنتج.

• **الحماية الكهربائية !**  
قم بتوصيل المنتج بمنفذ مؤرض محمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. يجب عمل التأريض بواسطة كهربائي

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

19	4 التركيب	4	1 تعليمات السلامة
19	قبل التركيب	4	أغراض الاستخدام
22	التوصيل الكهربائي	4	سلامة الأطفال والأشخاص أصحاب الإعاقة
22	توصيل الغاز	5	والحيوانات الأليفة
23	وضع المنتج	5	الحماية الكهربائية
24	تحويل الغاز	6	السلامة في استخدام الغاز
27	5 الاستعمال الأول	7	سلامة الحمل
27	التنظيف للمرة الأولى	7	سلامة التركيب
28	6 كيفية تشغيل الموقد	8	سلامة الاستخدام
28	معلومات عامة بخصوص استخدام الفرن	8	تحذيرات الحرارة
28	تشغيل فرن الغاز	9	استخدام الملحقات
28	تشغيل شواية الغاز	9	سلامة الطهي
29	وظيفة شواء الدجاج	9	السلامة خلال الصيانة والتنظيف
31	7 معلومات عامة عن الطهي	10	2 تعليمات بيئية
31	تحذيرات عامة عن الطبخ في الفرن	10	لوائح النفايات
31	المعجنات وأطعمة الفرن	10	متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من
32	اللحوم والأسماك والدواجن	10	المنتجات التالفة
33	الشواية	10	التخلص من مواد التغليف
34	8 الصيانة والعناية	10	توصيات لتوفير الطاقة
34	معلومات التنظيف العامة	11	3 منتجك
35	تنظيف الملحقات	11	وصف المنتج
35	تنظيف لوحة التحكم	11	وصف لوحة التحكم واستخدامها
35	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)	12	التحكم في الفرن
35	تنظيف باب الفرن	13	وظائف تشغيل الفرن
36	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن	13	ملحقات المنتج
37	تنظيف مصباح الفرن	15	استخدام ملحقات المنتج
38	9 استكشاف الأخطاء وإصلاحها	17	المواصفات الفنية
		18	جدول محقق الغاز


## عملينا العزيز؛


يرجي قراءة دليل المستخدم جيداً قبل استخدام المنتج.


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


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

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

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

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

 معلومات مهمة أو نصائح مفيدة للاستخدام.

 اقرأ دليل المستخدم.



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

# beko

فرن غاز  
دليل المستخدم



BBWHT12104XS

**AR**

785.4400.16/R.AE/25.03.2021/2-2

7786584331