



أخطاء الاستعمال والنقط التي يتعين وضعها في  
الاعتبار بخصوص الضمان

- الأمور الموضحة أدناه يتم إلغاؤها في مقابل رسوم معينة. شروط الضمان لا تسري على هذه المواقف،  
(1) الأضرار والأعطال التي تنتج عن عيوب الاستعمال،  
(2) الأضرار والأعطال التي تنشأ في أثناء التحميل والتغريغ والنقل وما إلى ذلك بعد أن يتم توريد المنتج إلى المستهلك،  
(3) الأضرار والأعطال التي تنشأ عن الكهرباء والماء والغاز الطبيعي وشبكة التليفون وما إلى ذلك أو البنية التحتية حيث يتم استخدام المنتج بها،  
(4) الأضرار والأعطال التي تنتج عن الأحداث الطبيعية والحرائق والطوفان وما إلى ذلك.  
(5) الأضرار والأعطال التي تنتج عن استخدام المنتج في مقابل النقاط المتعلقة بالقواعد الموضحة في المقدمة ودليل المستخدم،  
(6) الأضرار والأعطال التي تنتج عن استخدام المنتج المخصص للأغراض التجارية أو المهنية بالشكل الموضح في قانون حماية المستهلك رقم 6502،  
الضمان الممنوح سوف يلغى في حالة صيانة المنتج أو تصليحه أو تداخله مع أي غرض آخر من قبل أفراد غير مؤهلين.

فترة ضمان المنتج المستبدل في خلال هذه الفترة يكون مقصوراً على الفترة المتبقية من المنتج السابق.

إنتاج شركة Arçelik A.Ş  
المنشأ: تركيا

مركز الاتصالات  
**444 0 888**

الرقم الآخر  
**0216 585 8 888**

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,  
34445, Sıtlüce / İSTANBUL  
(0-216) 423 23 23 | تليفون: 585 85 85 | فاكس: 585 85 85



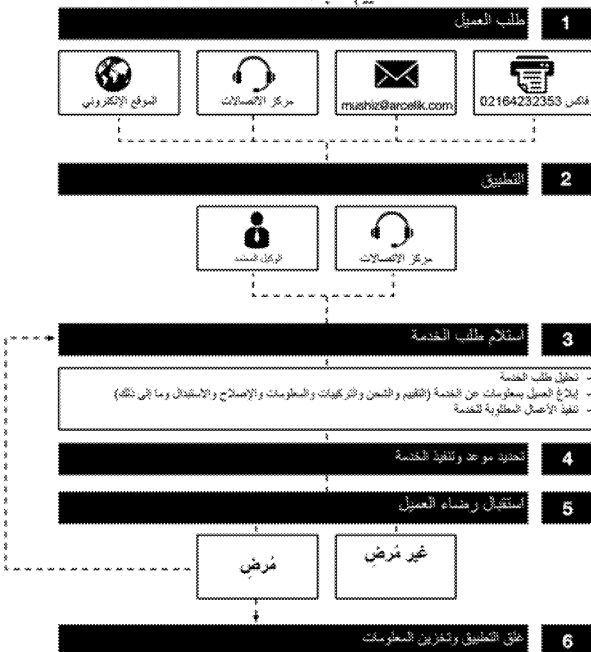


<p>يرجى اتباع التوصيات الموضحة أدناه.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>عندما اشتريت المنتج فقد قدم الوكيل المعتمد بالتصديق على شهادة الصمان الخاصة بك.</li> <li>احرص على اتباع التعليمات الواردة في دليل المستخدم عند استخدام منتجك.</li> <li>يرجى الاتصال بمركز الاتصالات من على الأرقام الهاتفية الموضحة أعلاه لتقديم "هوية هوية".</li> <li>يرجى أن تطلب من فني الخدمة تقديم "هوية الفتنة".</li> <li>ذكر أن تطلب الحصول على " إيصال الخدمة" من الفنى عند انتهاء مهمته، " إيصال الخدمة" الذى تستلمه سوف يكون مفيداً في حال ظهور أية مشاكل مستقبلية في منتجك.</li> <li>العمر الاقصى للمنتج هو 10 سنوات. (الجهة الصاغة سوف توفر قطع غيار في خلال هذه الفترة ضمناً لسلامة تشغيل المنتج)</li> </ol>	<b>Beko مركز الاتصالات</b> <b>888 0 444</b> اتصل على الرقم بدون طلب كود المنطقة من على أي خط أرضي أو جوال <b>رقم بديل</b> <b>888 8 585 0216</b>	<p>عملنا العزيز،</p> <p>Beko مركز اتصالات يقدم خدماته طوال 24 ساعة على مدار الساعة.</p> <p>يمكنك الاتصال بمركز الاتصالات لدينا بدون إضافة كود المنطقة من نقاط الجوال أو الخط الأرضي وطلب أية خدمة متصلة بمنتجك.</p> <p>المكالمات التي قمت بها إلى مركز الاتصالات لدينا يمكن أن تكون في مقابل رسوم تفرضها الجهة المقدمة للخدمات، وفقاً للتعريفة المحددة في عقلك.</p> <p>يمكنك أيضًا الوصول إلى مركز الاتصالات لدينا من خلال إكمال الاستئناف المطلقة على قطاع "خدمات المستهلك" أو من خلال ارسال فاكس على رقم 0216 53 23 423 0216 للراسلة على العنوان:</p> <p>Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş 34950, Ankara Asfaltı Yolu Tuzla/İSTANBUL</p>
--	---	---

#### سياسة رضا العميل

باعتبارنا شركة Arçelik A.Ş فإننا نتلقى سياسة معينة منصة على العميل متى فى ذلك حققة تقديم خبرة فائقة في التعامل مع العملاء بدون أي تمييز بين ملقات العملاء من خلال إتاحة إمكانية نقل طلبات العملاء ومقترناتهم لصالح علامتنا التجارية، حيث إننا نقدم خدماتنا من خلال كل القنوات (مركز الاتصالات والبريد الإلكتروني والموقع www.beko.com.tr والفاكس والبريد والسلطنة الاجتماعية والبااعة)، وبعدها تقوم بتجميع هذه المعلومات في صورة بيانات مفروضة ومتغيرة ويمكن إعداد تقارير بشأنها، ونقوم بمعالجتها وتقييمها بطريقة عادلة وموضوعية على النحو الذي يتضمن القواعد القانونية مع استمرار الشخص والتحقق وتحسين العمليات المتقدمة على التوازي مع إمكانات الوصول إلى عمالتنا فإن كل العمليات المتقدمة تكون مدججة في نظام الإدار، وقد قمنا بتطوير هيكل الشخص ذاتي بالإضافة إلى إثبات الأهداف الإدارية من خلال هذا النظام.

#### تقييم طلب الخدمة



## 7 استكشاف الأعطال وإصلاحها

قد يصدر الموقد بخاراً أثناء استخدامه.

- ومن الطبيعي تسرب البخار أثناء التشغيل. <>> هذا ليس عيباً.

يصدر الجهاز ضوضاء معدنية أثناء التشغيل والتبريد.

- عند تسخين الأجزاء المعدنية، قد تتمدد مسامية بعض الضوضاء. <>> هذا ليس عيباً.

لا يقوم الموقد بالتسخين.

- قد يكون منصهر التيار الرئيسي معيناً 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 يضاهي مصباح الموقد.

مصباح الموقد معيّب. <>> استبدل مصباح الموقد.

- التيار الكهربائي مقطوع. <>> تأكد من وجود التيار الكهربائي. افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها أو أعد ضبطها.

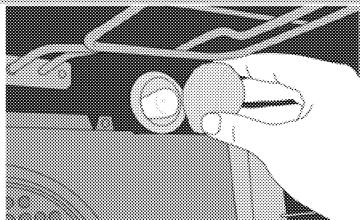
لا يقوم الموقد بالتسخين.

- قد لا يكون مقبض التحكم في الوظيفة وأو الترمومترات مضبوطًا. <<<>>> اضبط الوظيفة ودرجة الحرارة بواسطة مقبض/مفتاح الوظيفة وأو درجة الحرارة.

التيار الكهربائي مقطوع. <>> تأكد من وجود التيار الكهربائي. افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها أو أعد ضبطها.

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 معيناً مطلقاً بنفسك.





3. أخرج مصباح الموقد من مكانه واستبدلها بأخر جديد.
4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

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

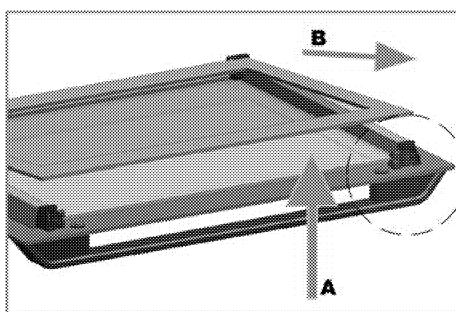


المصابيح المستخدمة في هذا الجهاز لها قدرة تحمل مادية قصوى تتمثل في درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

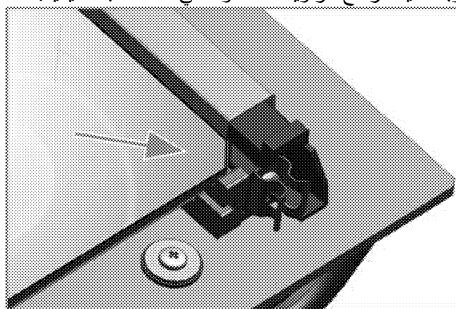


إذا كان الموقد مزوداً بمصباح مستدير:

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



الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2). كما هو موضح بالشكل، ضع الزاوية المسطحة للوح الزجاجي وبذلك يستقر مع الزاوية المسطحة في الفتحة البلاستيكية.



يجب تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2) في الفتحة البلاستيكية بالقرب من اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1). عند تركيب اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1)، تأكيد من أن الجانب المطبوخ للوح مواهياً للوح الزجاجي الداخلي. من الهام استقرار الزاوية السفلية للوح الزجاجي الداخلي في الفتحة البلاستيكية السفلية. ادفع الجزء البلاستيكي في اتجاه الإطار حتى تسمع صوت "طققة".

### استبدال مصباح الوقود

**خطير:** قبل استبدال مصابيح الفرن، تأكيد من فصل الجهاز عن التيار وتركه ليبرد لتجنب خطر الصدمة الكهربائية. أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!



إن مصباح الوقود هو لمبة ضوئية خاصة يمكنها أن تقاوم حتى 300 درجة مئوية. الموصفات "الفنية"صفحة 10 انظر "الموصفات الفنية" لمزيد من التفاصيل. يمكن الحصول على مصابيح الوقود من متاجر الأدوات الكهربائية المحليين.



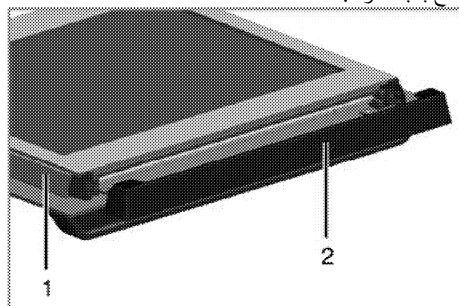
قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.



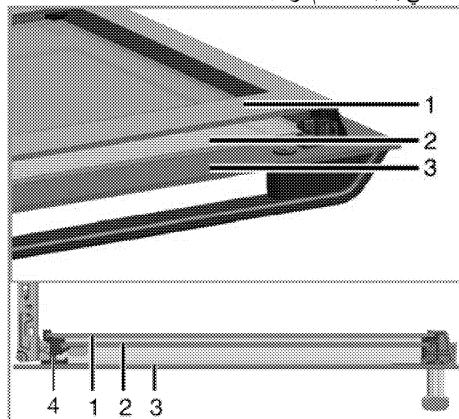
ينبغي تنفيذ الخطوات التي قمت بها أثناء عملية الإزالة بترتيب عكسي لتركيب الباب. لا تنس إغلاق المشابك الموجودة عند مبيت المفصلة عند إعادة تثبيت الباب.



**إزالة الزجاج الداخلي للباب**  
يمكن نزع لوح الزجاج الداخلي لباب الموقد للتنظيف  
فتح باب الموقد.



1 إطار  
2 الجزء البلاستيكي  
احذف الجزء البلاستيكي المثبت بالجزء العلوي من الباب الأمامي باتجاهك، ثم أزله.



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

3. اطو عنصر المشواة لأعلى مرة أخرى واربط المسامير  
بأحكام بواسطة مفك أو عملة.

#### نظف باب الفرن

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

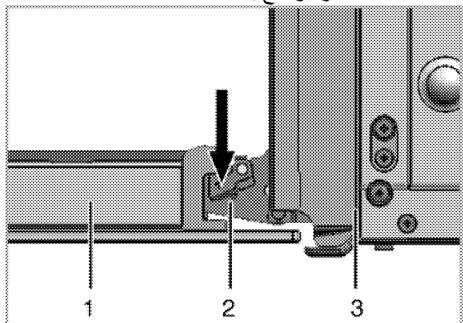
 لا تستخدم أي منظفات كاشطة قوية أو سلك معدني  
خشن في تنظيف باب الفرن. فقد تتسبب هذه الأشياء  
في خدش السطح وتتلف الرجاج.

 الزجاج الداخلي للباب الأمامي مطلى بمادة سهلة  
التنظيف. لا تستخدم أي منظفات كاشطة قوية أو سلك  
معدني خشن في تنظيف الغطاء الزجاجي حيث قد  
تتسبب في خدش سطحه. وقد يؤدي هذا إلى تلف مادة  
المطلاء.

#### إزالة باب الموقف

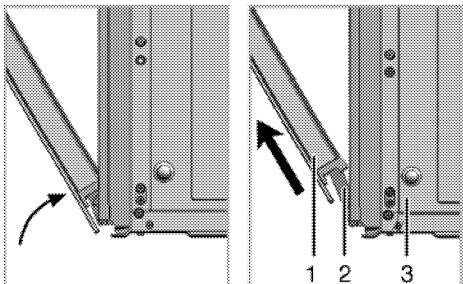
1. افتح الباب الأمامي (1).

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



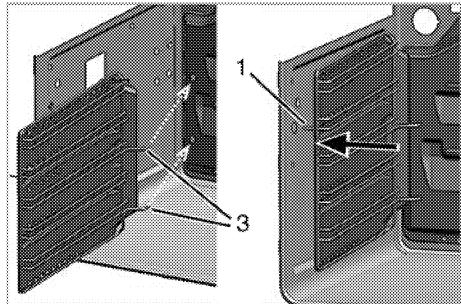
الباب الأمامي  
المفصلة  
الفرن

1  
2  
3



3. حرك الباب الأمامي لمتصف مساره.

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



8. ضع السن (1) في الحامل الجانبي في مكانه كما هو  
موضح بالشكل.

 تأكيد من وضع الحامل الجانبي والجدار الجانبي  
 بصورة صحيحة.

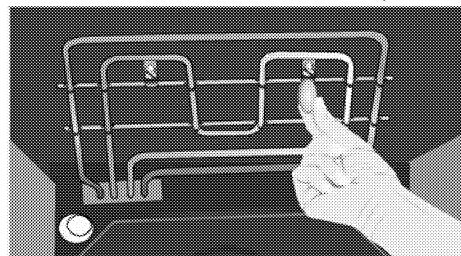
#### الجدار الحفازة

قد تغطي الجدران الجانبية أو فقط الجدار الخلفي داخل الفرن  
بالمينا الحفازة.

يجب عدم تنظيف الجدران الحفازة للفرن. السطح المسامي  
للجدران ذاتي التنظيف عن طريق امتصاص رذاذ الدهون  
وتحويله (إلى بخار وثاني أكسيد الكربون).

#### نظف سقف الفرن

يمكن إزالة عنصر المشواة لتنظيف سقف الفرن.  
1. فك المسamar قليلاً في عنصر المشواة بواسطة مفك أو  
عملة.



 يتم طي عنصر المشواة لأسفل. وتنظر رأسية  
على سقف الفرن.



2. نظف سقف الفرن بقطعة قماش مبللة.

## معلومات عامة

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

**خطر:**  
افصل المنتج من مزود التيار قبل بدء أعمال الصيانة والتقطيف.

يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

**خطر:**  
اترك الجهاز ببرد قبل تنظيفه.  
سطح ساخنة قد تسبب الحروق!

قم بتنظيف المنتج بالكامل بعد كل استخدام. نظف الجهاز  
بعناية بعد كل مرة استخدام، فيهذه الطريقة سيكون ممكناً  
ازالة أي روساب طهي بشكل أسهل، ومن ثم تقادى حرقه عند استخدام الموقد في المرة التالية.

لا يتطلب تنظيف الجهاز أي مواد تنظيف خاصة.  
استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو قطعة  
ناعمة أو اسفنج 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 احماض أو  
كلور لتنظيف سطح الاستainless والمقبض. استخدم قطعة  
قماش ناعمة مع منظف سائل (لا يعمل على التأكل)  
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

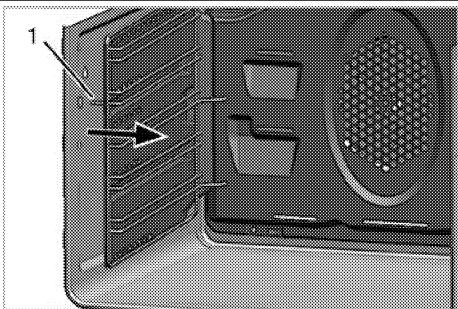
قم بتنظيف لوحة التحكم والمقابض بقطعة قماش مبللة ثم اسخها لتنفتها.

لا تقم بفك مقابض/مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم.  
فقد تتلف لوحة التحكم!

## تنظيف الموقد

### لتنظيف الجدران الجانبية

1. أزل سن (1) الحامل الجانبي بسحبه في اتجاه السهم مع الجدار الجانبي المثبت فيه.

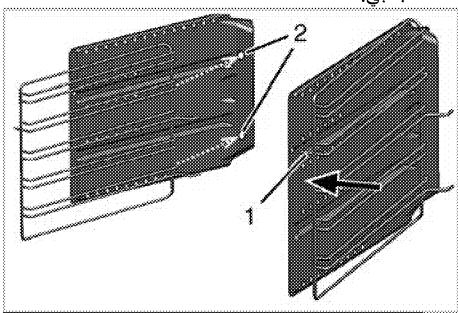


2. أزل الحامل الجانبي والجدار الجانبي تماماً بسحبه في اتجاهك.

3. قم بإزالة الرف الجانبي من الفتحات (2) على جدار الفرن بسحبه.

4. لتنظيف الحامل الجانبي والجدران الجانبية، استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو قطعة اسفنج لتنظيف المنتج، ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.

5. ركب الحامل الجانبي بسحبه إلى الثقوب (2) خلف الجدار الجانبي.



إذا كان لديك ميزة تنسكوبية المرنة من المنتج الخاص بك. هناك فتحة واحدة على الجدار الجانبي الخلفي تصفح. وضع رف جبا إلى سحب إلى حفرة.

6. اغلق الحامل الجانبي مع الجدار الجانبي عن طريق سحب السن (1) في الحامل الجانبي في اتجاه السهم.

7. ركب الحامل الجانبي والجدار الجانبي معاً في مكانهما عن طريق سحب السنون (3) إلى الثقوب خلف الجدار كما هو موضح بالشكل.

## البطاطس الطازجة

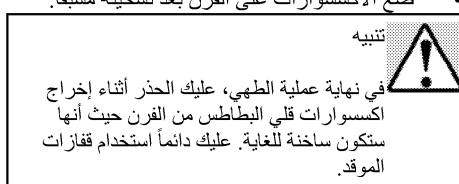
- عليك تقطيع البطاطس بالأحجام المناسبة (يوصى بـ \* ملم \* 8 ملم) وتركها في الماء بعد إخراج وتجفيف البطاطس، ضعها في الحاوية، وأضف 4 جم (تقريباً 1/2 ملعقة) زيت لكل نصف كجم (4) ثمرات بطاطس متوسطة الحجم) وقم بالخلط. في هذه الخطوة، يمكنك إضافة أي قطع من غوبية.
- ضع البطاطس المخلوطة في الأكسسوارات وضعها في الفرن.
- أبداً الطهي بدون تسخين مسبق.
- يمكنك وضع صينية فارغة أسفل الفرن لضمان جمع البقايا التي قد تتساقط أثناء الطهي.

## البطاطس المجمدة

- ضع البطاطس المجمدة في الأكسسوارات وضعها في الفرن.
- أبداً الطهي بدون تسخين مسبق.
- يمكنك وضع صينية فارغة أسفل الفرن لضمان جمع البقايا التي قد تتساقط أثناء الطهي.

## أعواد الدجاج (6 قطع).

- ضع أعواد الدجاج في حاوية. أضف الزيت والملح، ثم قم بالخلط.

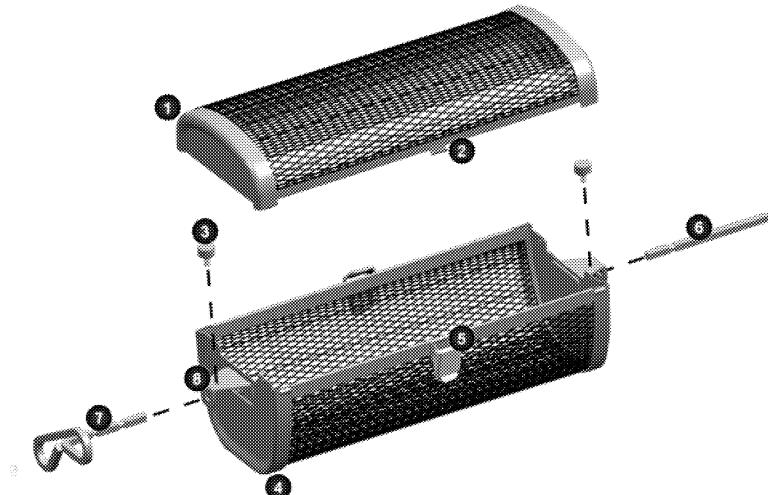


الطعم	وظيفة الطهي	درجة الحرارة	الوقت	التسخين المسبق
البطاطس الطازجة 2/1 كجم)	الشواية المزرودة بمروحة	280	45-40 دقيقة.	بلا
البطاطس المجمدة 2/1 كجم)	الشواية المزرودة بمروحة	260	45-40 دقيقة.	بلا
الفيشار (100 جم)	التسخين السفلي/العلوي بمساعدة المروحة	220	20-15 دقيقة.	بلا
أubo فروة (500 جم)	الشواية المزرودة بمروحة	220	30 دقيقة.	نعم
أعواد الدجاج (6 قطع)	الشواية المزرودة بمروحة	280	40 دقيقة.	بلا

- عليك إزالة أجزاء الأكسسوارات في نهاية هذه الفترة، وضعها في غسالة الأطباق، ثم اغسلها عند درجة حرارة بحد أدنى 65 درجة مئوية.
- عليك تنظيف بقايا الطعام برفق على الفور بعد الغسيل بمساعدة اسفنج أو منظف.

## تنظيف الأكسسوارات قلي البطاطس

- عليك صب بعضًا من مزييل الزيت على الأكسسوارات بعد إتمام عملية الطهي وتركه لمدة 10 دقائق.



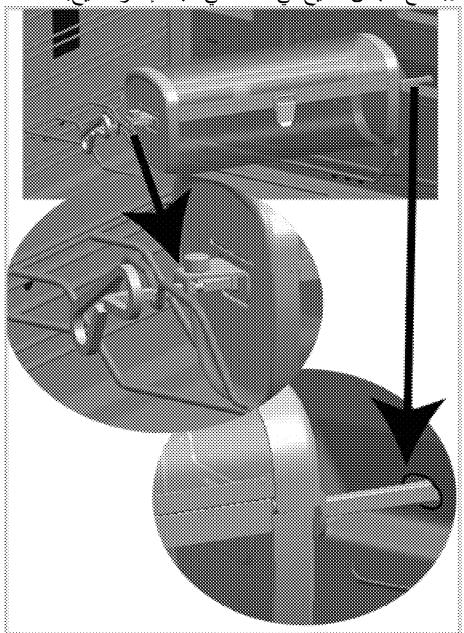
8. بعد تثبيت طرف السيخ في الفتحة، عليك تحريك شبكة إطار السيخ على الرف الثاني بيد واحدة مع إمساك مقبض السيخ بال الأخرى.

9. ضع مقبض السيخ في فتحته في شبكة إطار السيخ.

- |                  |   |
|------------------|---|
| الحاوية العلوية  | 1 |
| مشبك الإغلاق     | 2 |
| سمار تثبيت السيخ | 3 |
| الحاوية السفلية  | 4 |
| آلية الإغلاق     | 5 |
| طرف السيخ        | 6 |
| مقبض السيخ       | 7 |
| طريق تثبيت السيخ | 8 |

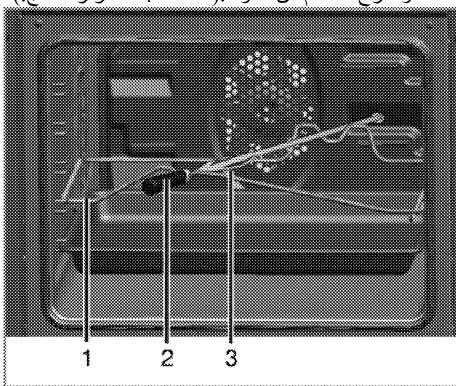
عند استخدام اكسسوارات قلي البطاطس (فريتو):

1. ضع الطعام الذي تريده طهوره على الحاوية
2. ضع مقبض السيخ (7) وطرفه (6) على طريق التثبيت (8). تأكيد من ثبات الأطراف تماماً في فتحاتها.
3. قم بثبيت سمارت تثبيت على النحو الموضح في الصورة وتأكد من توافق طرف المسمار مع الفتحة.



4. ثبت الحاوية العلوية (1) على السفلية (4).
5. عليك تثبيك آلية المقل (5) على الحاوية السفلية في المشبك (2) على الحاوية العلوية لثبيتها.
6. عليك إخراج جميع الأكسسوارات الموجودة بالفرن قبل وضع اكسسوارات قلي البطاطس به.
7. أدخل طرف اكسسوارات قلي البطاطس في فتحتها الموجودة في الجدار الخلفي للفرن. تأكيد من تثبيت الأكسسوارات تماماً في الجدار الخلفي مع سماع صوت نكمة.

- لا تنس ازالة المقip البلاستيكي من السيخ الدوار.(تختلف تبعاً لطراز المنتج).
- عند اكتمال عملية الطهي، ثبت المقip البلاستيكي وأخرج الطعام من الموق.



- 1 إطار السيخ الدوار
- 2 مقip بلاستيكي \*
- 3 الشوكة
- \* تختلف تبعاً لطراز المنتج.

الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحرائق. في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواء الشديدة فقط.

لا تضع الطعام بعيداً أكثر من اللازم في مؤخرة المشواة. فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.



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



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

- بعد تحديد وظيفة الشواية، قم بتسخين اللحم أو الدجاج في السيخ باستخدام الشوكة (3).
- أدخل السيخ الدوار في فتحته في موتور التدوير الموجود بالجدار الخلفي للموق.
- ضع السيخ الدوار في إطار السيخ.
- ضع الإطار في الحامل المناسب بالموق.
- ضع صينية على أحد الحوامل السفلية لتجميع الدهون المتساقطة. ضع بعض الماء في الصينية لتسهيل عملية التنظيف.

### جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء الشواء بالمشواة الكهربائية

الطعام	الشواء بالمشواة الكهربائية	مستوى الإدخال	وقت الشواء (تقريباً)
الأسماك		5...4	٣٥...٢٥ دقيقة
شريحة الدجاج		5...4	٣٥...٢٥ دقيقة
شريحة لحم العض		5...4	٣٥...٢٥ دقيقة
اللحم البقرى المشوى		5...4	٣٠...٢٥ دقيقة
شريحة لحم العجل		5...4	٣٠...٢٥ دقيقة
الخنزير المحضن		4	١...٢ دقيقة
" يتوقف على السمك"			

40 ... 35	185	2		مستوى واحد	نصح بترك المطهي في درج الطهي
35 ... 30	185	2		مستوى واحد	الكلك المحلي
45 ... 40	200	2		مستوى واحد	معدات الفطاير
45 ... 40	200	2		مستوى واحد	المعجنات الدسمة

فم بالتسخين المستمر لمدة 6-7 دقائق.

يجب أن يتم تقلب اللحم الأبيض / الأحمر في المقلة قبل الطهي حتى يتم غليه.

يجب على الفاصولياء لمدة 30 دقيقة قبل الطهي. يمكنك استخدام الحبوب المعلبة مباشرة.

يؤدي تقطيع مقلة الطهي إلى زيادة كفاءة الطهي.

- طهي كمية كبيرة من الطعام تحتوي على كمية كبيرة من السوائل أو العجين المتاخر في مبنية واحدة مما يحسن من نتائج الطهي. يتم الحصول على طهو أكثر تجانساً عند طهو كبيات كبيرة من الأطعمة والتي ترتفع حيث يأتي الهواء الساخن من الأجانب أيضاً، كما أن هذه الخاصية ليست موجودة في الأفران التقليدية.
- يمكن الحفاظ على الوقت والطاقة والحصول على نتائج طهي متازة بفضل خاصية الطهي المتعدد في هذه الوظيفة.

### كيفية تشغيل المشواة



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

#### تشغيل الشواية

1. تظهر أول وظيفة تشغيل على الشاشة بعد لمس زر لفتح الفرن.
2. المس الأزرار / لضبط الوظيفة المرغوبة للشواية.
3. إذا كنت ترغب في تغيير درجة الحرارة للدرجة الموصى بها لوظيفة التشغيل، قم بتنقيل مجال درجة الحرارة من خلال لمس زر .
4. اضبط درجة الحرارة المطلوبة بلمس مفاتيح / .
5. قم بتأكيد ضبط درجة الحرارة بلمس المفتاح .
6. المس المفتاح لبدأ الشواء إذا كانت درجة الحرارة ووظيفة التشغيل مناسبة. يظهر الرمز على الشاشة.
- » سوف يعمل الفرن بسهولة وفقاً للوظيفة المحددة ويزيد الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة المطلوبة. وستضيق كل درجة من درجات رمز الحرارة الداخلية حتى تصل درجة حرارة إلى الحرارة التي تم ضبطها. تظهر السخانات المفعلة الإضافية ووضع الصينية الموصى به على شاشة الوظيفة.
7. يمكنك إنهاء الشواء من خلال لمس الزر مرة أخرى.
- » ينتهي الفرن من الشواء ويظهر الرمز على الشاشة.
- إيقاف تشغيل الشواية
1. قم بلمس المفتاح لمدة ثانية تقريراً لإغلاق الفرن.

#### نصائح عند خبر الطهي

- إذا كانت الكعكة جافة جداً، قم بزيادة درجة الحرارة 10 درجات مئوية وقم بتقليل وقت الطهي.
- إذا كانت الكعكة رطبة، استخدم سائل أقل أو قم بتخفيض درجة الحرارة بمقدار 10 درجة مئوية.
- إذا كانت الكعكة داكنة للغاية من الأعلى، ضعها على الرف السفلي، وقم بتخفيض درجة الحرارة وزيادة وقت الطهي.
- إذا كانت مطهوة جيداً من الداخل ولكنها لزجة من الخارج استخدم سائل أقل، وقم بتخفيض درجة الحرارة وزيادة وقت الطهي.

#### نصائح عند خبر المعجنات

- إذا كانت المعجنات جافة جداً، قم بزيادة درجة الحرارة 10 درجات مئوية وقم بتقليل وقت الطهي. رطب طبقات العجين بالصلصة المكونة من اللين والزيت والبيض واللين الرائب.
- إذا أخذت المعجنات وقتاً طويلاً في الخبز، انتبه أن خانة المعجنات التي قفت بإعادتها لا تتجاوز عمق الصينية.
- إذا احمر الجزء العلوي من المعجنات، ولكن الجزء السفلي لم يتم طهوه، تأكد من أن مقدار الصلصة التي قمت باستخدامها مع المعجنات ليست كبيرة في أسفل المعجنات. جرب توزيع الصلصة بشكل متساوٍ بين طبقات العجين وفوقها للحصول على تحميص متساوٍ.

اطهي المعجنات وفقاً للوضع ودرجة الحرارة الموضحة في جدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي لم يتحول إلى اللون البني بالدرجة الكافية بعد، ضعها في رف أقل طبقاً في المرة التالية.

#### نصائح طهي الخضراء

- إذا نفذت السوائل من طبق الخضراء واصبح جافاً، قم بطيوه في قدر ذو غطاء بدلاً من الصينية.
- الأولى المقلعة ستحتظر بسوائل الطبق.
- إذا لم يتم طهو طبق الفواكه، قم بطيء الفواكه مسبقاً أو قم بإعادتها مثل الفواكه المعلبة ووضعها في الفرن.
- للحصول على أفضل نتائج الطهي (وظيفة "SURF"):

  - تستطيع طهو الأطعمة المعدة من عجينة كثيفة مثل الكلك، والكلك في الورق، والكلك المحلي أو البسكويت في وقت واحد في الصوانى 1، أو 2، أو 3 بفضل توزيع الحرارة المتباين الذي تتضمنه هذه الوظيفة.
  - تستطيع طهو الأطعمة المعجنة مثل قطيرة النافع، والتورتة في الصينية في وقت واحد في صينيتين.

55 ... 40	165	5 - 3 - 1		ثلاث صوانى	
12 ... 8	200	3		صينية واحدة	الكمك الاسفنجي*
20 ... 15	200	5 - 1		صينيتين	
30 ... 20	175	5 - 3 - 1		ثلاث صوانى	
30 ... 25	175	3		صينية واحدة	الميكروت*
45 ... 35	165	3 - 1		صينيتين	
45 ... 35	165	5 - 3 - 1		ثلاث صوانى	
40 ... 30	200	2		صينية واحدة	معجنات الفطازن*
55 ... 45	200	5 - 1		صينيتين	
55 ... 45	200	5 - 3 - 1		ثلاث صوانى	
35 ... 25	200	2		صينية واحدة	المعجنات النسمة*
45 ... 35	200	3 - 1		صينيتين	
45 ... 35	200	5 - 3 - 1		ثلاث صوانى	
45 ... 35	200	2		صينية واحدة	الخميره*
40 ... 30	200	3 - 2		صينية واحدة	لارابي*
20 ... 15	220 ... 200	2		صينية واحدة	البيتز*
15 ... 10	200	3		صينية واحدة	
120 ... 100	max/250 دقيقة 25 ثم 190 ... 180	3		صينية واحدة	شرائح اللحم البقرى ( كاملة / منقوية )
90 ... 70	max/250 دقيقة 25 ثم 190	3		صينية واحدة	سبقان الحضان ( الكرونة )
80 ... 60	max/250 دقيقة 25 ثم 190	3		صينية واحدة	
70 ... 60	max/250 دقيقة 15 ثم 190 ... 180	2		صينية واحدة	الدجاج المفروم
65 ... 55	max/250 دقيقة 15 ثم 190 ... 180	2		صينية واحدة	
210 ... 150	max/250 دقيقة 25 ثم 190 ... 180	1		صينية واحدة	لحم الديك الرومي ( 5.5 كجم )
210 ... 150	max/250 دقيقة 25 ثم 190 ... 180	1		صينية واحدة	
30 ... 20	200	3		صينية واحدة	الأسماك
30 ... 20	200	3		صينية واحدة	

أثناء الطهي يوضع سطح صينيتين في نفس الوقت، مع الصينية العلوية على الرف العلوى والصينية الأقل عمقاً على الرف السفلي.

\* درجة باليوم التسخين الصيني لكل الأعلاف.

#### الطهي البطيء/التسخين بالمرودة الاقتصادي

لا تفتح الباب أثناء الطهي في وضع "الطهي البطيء/التسخين بالمرودة الاقتصادي".



لا تقم بتغيير درجة حرارة لاطهي بعد بداية الطهي في نظام التسخين الطهي البطيء/التسخين بالمرودة الاقتصادية.



الطبق	رقم مستوى الطهي	موقع الحامل	درجة الحرارة (بالدرجة المئوية)	وقت الطهي (بالدقائق) (تقريباً)
كررولة اللحم	مستوى واحد		160	120 ... 100
كررولة الدجاج	مستوى واحد		160	100 ... 70
فاصولي	مستوى واحد		160	150 ... 130
كررولة الباننجان	مستوى واحد		160	150 ... 130
شرائح اللحم البقرى - كاملة	مستوى واحد		160	130 ... 110
شرائح اللحم البقرى - شارج	مستوى واحد		160	120 ... 100

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



#### ضبط مستوى الصوت

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

2. اضغط على الأزرار / لتعديل التغمات 2 أو 1L, 0L

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

#### ضبط إعداد مصباح Eco إيكو

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

2. اضغط الزر / لإعداد وضع التشغيل "On" أو "ECO" وضع إيكو

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

4. عند إعداد وضع التشغيل "ON" و حينما يكون باب الفرن مفتوح، وفي وضع الاستعداد وأثناء التشغيل يتم تشغيل المصباح ON بشكل مستمر.

5. عند إعداد وضع إيكو "ECO" و حينما يكون باب الفرن مفتوح، وفي وضع الاستعداد وأثناء التشغيل يتم وقف تشغيل المصباح OFF لمدة 15 ثانية.

إذا كنت تلمس أي زر خلال العملية (باستثناء مفاتيح أو ) يتم تشغيل المصباح خلال 15 ثانية.

استخدام الساعة كمنبه

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

**جدول أوقات الطهي**

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



#### التحميص والشواء

الرفر الأول في الفرن هو الرف السفلي.



الطبق	عدد الصوانى	وضع الحامل	درجة الحرارة (بالدرجة المئوية)	وقت الطهي (تقريباً)
الكشك في الصينية*	صينية واحدة	3	175	30 ... 25
الكشك المطفي في قالب*	صينية واحدة	2	180	60 ... 50
الكشك المطفي في ورق الطهي*	صينية واحدة	3	165	30 ... 25
صينيتين	3 - 1		165	45 ... 35

» سيظهر كلمة "OFF" (إيقاف) بمجرد إلغاء وظيفة قفل المفاتيح، قم بالتأكيد من خلال لمس الرمز .

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



ضبط ساعة التبيبة يمكن استخدام موقت المنتج لأي تحذير أو تذكير بغض النظر عن برنامج الطهي.

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

1. المس الرمز حتى يظهر الرمز على الشاشة.

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



2. اضغط مدة التبيبة باستخدام المفاتيح / . » سيظل الرمز مضاءً وسيظهر وقت التبيبة على شاشة العرض بمجرد ضبط وقت التبيبة.

3. في نهاية وقت التبيبة، سيبدأ الرمز في الوميض ويسمع صوت إشارة التبيبة.

#### إيقاف تشغيل المنبه

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

» يتم إيقاف صوت التبيبة و يتم عرض الوقت الحالي.

#### إلغاء المنبه:

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

2. اضغط مطلقاً على مفتاح حتى يتم عرض "00:00".

سيتم عرض وقت التبيبة. في حالة ضبط وقت التبيبة ووقت الطهي معاً، يتم عرض الأقصر منها.



#### تغير توقيت اليوم

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

2. المس مفاتيح / لضبط الساعة.

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

وتسخين الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، ويحتفظ بهذه الحرارة حتى نهاية مدة الطهي المحددة. وستنضي كل درجة من درجات رمز الحرارة الداخلية حتى تصل درجة حرارة إلى الحرارة التي تم ضبطها. تظهر السخانات المفعلة الإضافية وضع الصيغة الموصى به على شاشة الوظيفة.

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

13. أضغط على أي مفتاح لإسكات التحذير الصوتي. « يتوقف التحذير الصوتي والفرن عن العمل تلقائياً.

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



#### إعداد المعزز (تسخين المسبق السريع)

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



لا يمكن تحديد المعزز في وضع إبادة الثلوج ووضع الاحتفاظ بالحرارة والتقطيف. يتم الغاء إعدادات المعزز في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

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

» يظهر الرمز باستمرار ويتم تفعيل إعدادات المعزز (تسخين المسبق السريع).

» يتحقق رمز المعزز بمجرد وصول الموقد لدرجة الحرارة المطلوبة ويستألف الموقد التشغيل مستخدماً الوظيفة التي كانت قيد التشغيل قبل وظيفة المعزز.

2. ق بلمس المفتاح مرة أخرى لإلغاء وظيفة المعزز.

» يختفي الرمز ويتم وتنوقف إعدادات المعزز (تسخين المسبق السريع) عن العمل.

إيقاف تشغيل الموقد الكهربائي

اضغط على مفتاح لإيقاف تشغيل الفرن.

تفعيل قفل لوحة المفاتيح

يمكنك من التدخل في استخدام الموقد عن طريق تفعيل وظيفة

قفل لوحة المفاتيح.

1. المس الرمز حتى يظهر الرمز على الشاشة.

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

2. ق بلمس المفتاح لتفعيل قفل المفاتيح.

» بمجرد تفعيل قفل لوحة المفاتيح، يتم عرض كلمة "On" (التشغيل) على الشاشة ويظل الرمز مضاءً. قم بالتأكيد من خلال لمس الرمز.



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

لتعطيل قفل لوحة المفاتيح، المس المفتاح

1. المس الرمز حتى يظهر الرمز على الشاشة.

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

2. ق بتعطيل قفل المفاتيح عن طريق الضغط على المفتاح .



9. المس المفتاح لبدا الطهي إذا كانت درجة الحرارة ووظيفة التشغيل ومدة الطهي مناسبة. يظهر الرمز على الشاشة.

» يتم تسخين الموقد حتى الوصول إلى الحرارة المضبوطة ويحتفظ بهذه الحرارة حتى نهاية وقت الطهي المحدد.

» سوف يعمل الفرن بسهولة وفقاً للوظيفة المحددة الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة المطلوبة. ويحتفظ بهذه الحرارة حتى نهاية مدة الطهي المحددة. وستنضي كل درجة من درجات رمز الحرارة الداخلية حتى تصل درجة حرارة إلى الحرارة التي تم ضبطها. تظهر السخانات المفعلة الإضافية وضع الصيغة الموصى به على شاشة الوظيفة.

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

11. أضغط على أي مفتاح لإسكات التحذير الصوتي. « يتوقف التحذير الصوتي والفرن عن العمل تلقائياً.

ضبط مدة نهاية الطهي إلى وقت لاحق:

يمكنك التحكم من أن الفرن يعمل ويتوقف تلقائياً من خلال تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الخاصة بالوجبة، ومدة الطهي وتوقفت نهاية الطهي إلى وقت لاحق يدوياً من خلال عدم ضبط مدة لطهي.

1. تظهر أول وظيفة تشغيل على الشاشة بعد لمس زر لفتح الفرن.

2. حدد وظيفة التشغيل من خلال لمس مفاتيح .

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

» سبومض الرمز .

4. اضغط على درجة الحرارة المطلوبة بلمس مفاتيح .

5. قم بتأكيد ضبط درجة الحرارة بلمس المفتاح .

6. المس الرمز حتى يظهر الرمز وقت الطهي على الشاشة.

7. اضغط وقت الطهي من خلال لمس المفاتيح . ثم قم بتأكيد الإعدادات من خلال لمس المفتاح .

» بمجرد ضبط وقت الطهي، سيتم عرض رمز على الشاشة باستمرار.

8. المس الرمز حتى يظهر رمز مدة نهاية الطهي على الشاشة.

9. اضغط وقت الطهي من خلال لمس أزرار . ثم قم بتأكيد الإعدادات من خلال لمس المفتاح .

» بمجرد ضبط وقت نهاية الطهي، سيتم عرض رمز على الشاشة باستمرار.

10. ضع الطبق في الفرن.

11. المس المفتاح لبدا الطهي إذا كانت درجة الحرارة ووظيفة التشغيل ومدة الطهي ووقت نهاية الطهي مناسب. يظهر الرمز على الشاشة.

» يحسب موقف الموقد وقت بدء الطهي تلقائياً عن طريق طرح وقت الطهي من وقت إنهاء الطهي الذي قمت بضبطه.. يتم

تفعيل وضع التشغيل المحدد عندما يحين وقت بدء الطهي



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

- ① تظهر أول وظيفة تشغيل على الشاشة بعد لمس زر فتح الفرن.
2. حدد وظيفة التشغيل من خلال لمس مفاتيح ٨ / ٧.
3. إذا كنت ترغب في تغيير درجة الحرارة للدرجة الموصى بها لوظيفة التشغيل، قم بتنعيم مجال درجة الحرارة من خلال لمس زر ٣ . «سيومض الرمز ٣ .»
4. اضبط درجة الحرارة المطلوبة بلمس مفاتيح ٨ / ٧.
5. قم بتأكيد ضبط درجة الحرارة بلمس المفتاح ٣ .
6. ضع الطبق في الفرن.
7. المس المفتاح ॥ ليبدأ الطهي إذا كانت درجة الحرارة ووظيفة التشغيل مناسبة. يظهر الرمز ॥ على الشاشة. «سوف يعمل الفرن بسهولة وفقاً للوظيفة المحددة ويزيد الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة المطلوبة. وستضيى كل درجة من درجات رمز الحرارة الداخلية حتى تصل درجة حرارة إلى الحرارة التي تم ضبطها. تظهر السخانات المفعطة الإضافية ووضع الصيغة الموصى به على شاشة الوظيفة.
8. لا يتوقف الفرن تلقائياً بسبب الطهي اليدوي ودون تحديد مدة للطهي. يمكنك إنتهاء الطهي من خلال لمس الزر ॥ مرة أخرى.

«ينتهي الفرن من الطهي ويظهر الرمز ॥ على الشاشة.

9. قم بلمس المفتاح ① لمدة ثانية تقريراً لإغلاق الفرن. **الطهي بتحديد وقت الطهي:** يمكنك التأكيد من أن الفرن يتوقف من خلال تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الخاصة بالوجبة، ومدة الطهي، بديواناً من خلال عدم ضبط مدة للطهي.

- ① تظهر أول وظيفة تشغيل على الشاشة بعد لمس زر فتح الفرن.
2. حدد وظيفة التشغيل من خلال لمس مفاتيح ٨ / ٧.
3. إذا كنت ترغب في تغيير درجة الحرارة للدرجة المطلوبة الموصى بها لوظيفة التشغيل، قم بتنعيم مجال درجة الحرارة من خلال لمس زر ٣ . «سيومض الرمز ٣ .»
4. اضبط درجة الحرارة المطلوبة بلمس مفاتيح ٨ / ٧.
5. قم بتأكيد ضبط درجة الحرارة بلمس المفتاح ٣ .

6. المس المفتاح ② حتى يظهر الرمز وقت الطهي ① على الشاشة.
7. اضبط وقت الطهي من خلال لمس المفاتيح ٨ / ٧ ثم قم بتأكيد الإعدادات من خلال لمس المفتاح ①.
- « بمجرد ضبط وقت الطهي، سيتم عرض رمز ① على الشاشة باستقرار.
8. ضع الطبق في الفرن.

نطاق درجة الحرارة (بالدرجة المئوية)	درجة الحرارة الموصى بها (بالدرجة المئوية)	جدول الوظيفة
280-40	200	السخن العلوي والسفلي
280-40	175	السخن السفلي/العلوي المدعّم بالمرورحة
280-40	180	السطوع
280-40	205	وظيفة "D3" ثالثي الأبعاد
280-40	210	وظيفة البيريزا
280-40	200	الشواية الكبيرة المدعّمة بمرورحة
280-40	280	الشـنـ الـكـامـلـ
280-40	280	المـشـوـقـ الـسـطـلـ
220-160	180	الـسـخـنـ الـاـقـصـاديـ بـالـمـرـورـحـةـ
220-40	180	الـسـخـنـ الـسـفـلـ
100-40	60	الـحـاطـنـ عـلـىـ درـجـةـ الـحرـارـةـ

الحد الأقصى لوقت الطهي القابل للضبط في كافة الأوضاع باستثناء الاحتفاظ بالفء هو 6 ساعات وذلك لداعي الأمان. سيتم إلغاء البرنامج في حالة انقطاع التيار الكهربائي. ويتعجب عليك إعادة برمجة الموقـدـ.

عند القيام بأي ضبط، تومض الرموز ذات الصلة على الساعة.

لا يمكن ضبط الوقت الحالي عندما يكون الموقـدـ في التشغيل في أي وظيفة أو في برمجة الموقـدـ على الوضع شبه التلقائي أو التلقائي الكامل.

يُضيء مصباح الفرن عند فتح باب الفرن حتى وإن كان الفرن غير مشغـلاـ.

#### كيفية تشغيل الموقـدـ

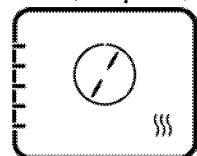
1. قم بلمس المفتاح ① لمدة ثانية تقريراً لفتح الفرن. « تظهر وظيفة التشغيل الأولى على الشاشة بعد تشغيل الفرن. عندما تكون شاشة العرض في هذا الوضع، يمكن ضبط وظيفة وقت الطهي ووقت انتهاء الطهي والمـعـزـزـ (التـسـخـنـ السـريـعـ).

يتم إيقاف الفرن تلقائياً خلال 20 ثوان إذا لم يتم إجراء إعداد الفرن على الشاشة.



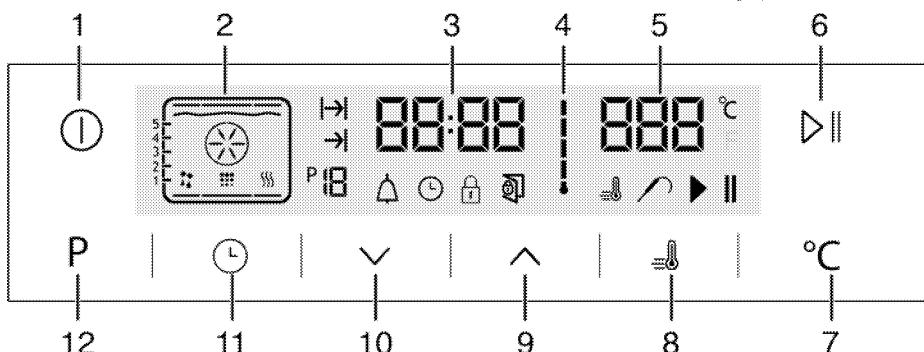
11.

الاحتفاظ بالدفء



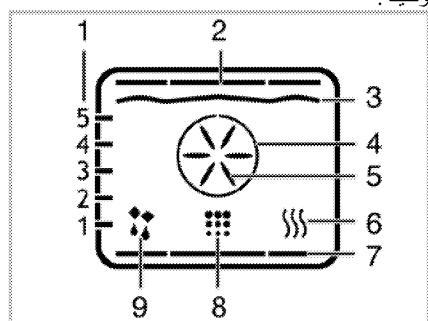
تستخدم لاحتفاظ بالطعام في درجة حرارة استعداداً  
لتقديمه لفترة طويلة من الوقت.

#### كيفية تشغيل وحدة التحكم في الفرن



#### جدول الوظائف:

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



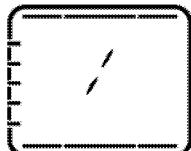
1	مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
2	شاشة الوظائف
3	شاشة مؤشر الوقت الحالي
4	رمز درجة حرارة الموقف الداخلية
5	حقل مؤشر درجة الحرارة
6	زر بدء / إيقاف الطهي
7	زر إعداد درجة الحرارة
8	رمز المعزز (التسخين القبلي السريع)
9	مفتاح الزيادة
10	مفتاح التخفيف
11	مفتاح الضبط
12	زر الرجوع إلى شاشة الوظائف

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

→	: رمز وقت الطهي
→	: رمز انتهاء وقت الطهي
P	: رقم الوظيفة
△	: رمز المتبقي
○	: رمز الساعة
□	: رمز قفل لوحة المفاتيح
□	: رمز فتح الباب
□	: رمز المعزز (التسخين القبلي السريع)
□	: رمز محس اللحم
□	: رمز إيقاف مؤقت للطهي
▶	: رمز بدأ الطهي

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

.7



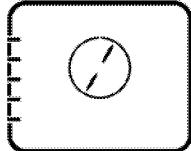
يتم توزيع الهواء الذي تم تسخينه بواسطة السخان السفلي والساخن العلوي بالتساوي في جميع أجزاء الموقف بسرعة فضل المروحة. الطهي باستخدام صينية واحدة.

**وظيفة "Surf" ثلاثي الأبعاد**

.3

- الشواية الكبيرة الموجودة بسقف الموقف قيد التشغيل. مناسب لشيء كمية كبيرة من اللحم.
  - ضع قطعاً كبيرة أو متوسطة الحجم في موضع الحامل الصحيح أسفل سخان الشواية ليتم شبابها.
  - اضبط الحرارة إلى المستوى الأقصى.
  - قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.
- شواية**

.8



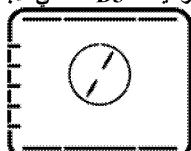
يتم توزيع الهواء الذي تم تسخينه بواسطة السخان المزود بمروحة بالتساوي في جميع أجزاء الموقف بفضل المروحة. مناسب لطهي الوجبات في مختلف مستويات الحامل ولا يتطلب التسخين المسبق في معظم الأحوال. ومناسبًا للطهي في صواني متعددة.

**وظيفة "D3" ثلاثي الأبعاد**

.4

- الشواية الصغيرة الموجودة بسقف الموقف قيد التشغيل. مناسبًا للشي والأطباق المطلوب إكسابها اللون البني.
- ضع قطعاً صغيرة أو متوسطة الحجم في موضع الرف الصحيح أسفل سخان المشواة ليتم شبابها.
- اضبط الحرارة إلى المستوى الأقصى.
- قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.
- **الطهي البطيء/التسخين بالمروحة الاقتصادي**

.9



التسخين العلوي والتسخين السفلي والتسخين المزود بمروحة قيد التشغيل. يتم طهي الطعام بشكل متباين وسريع في جميع أجزاءه. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.

**وظيفة البيتزا**

.5

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

.10



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

**الشي الكامل + المروحة**

.6

التسخين السفلي فقط قيد التشغيل. يعد مناسبًا للبيتزا والأطعمة التي ت يريد إكسابها اللون البني من أسفل.



يتم توزيع الهواء الذي تم تسخينه بواسطة الشي الكامل بسرعة كبيرة داخل الموقف بفضل المروحة. مناسب لشيء كمية كبيرة من اللحم.

## معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشّي

أمل الشواية السلكية أو صينية الخبز مع ضبط الشواية في الموقف بالمستوى المطلوب. إذا كنت تقوم بالشي على الشواية السلكية، فقم بمالء صينية الخبز إلى الحامل السفلي لتجمیع الدهون المتتساقلة. أصنف بعض الماء إلى صينية الخبز لتنظيفها فيما بعد بسهولة.



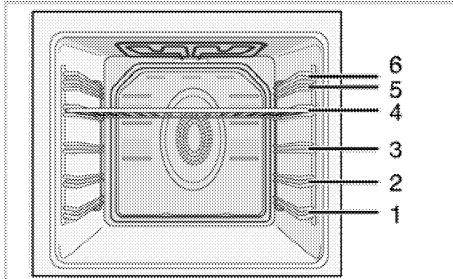
الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق. في عملية الشواء، تستخدم الطعام المناسب لحرار الشواء الشديدة فقط.

لا تضع الطعام بعيداً أكثر من اللازم في مؤخرة المشواة، فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.

## كيفية تشغيل الموقف الكهربائي

**إيقاف تشغيل الموقف الكهربائي**  
من الهمام وضع الشواية السلكية على الحامل السلكي بشكل صحيح. يجب إدخال الشواية السلكية بين الحامل السلكية كما هو موضح بالشكل.

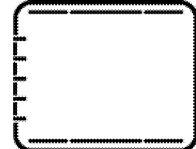
لا تجعل الشواية السلكية تقف في مواجهة الجدار الخلفي للموقف. أمل الشواية السلكية للجزء الأمامي من الحامل واجعلها تستقر بمساعدة الياب للحصول على أداء جيد للشواية.



## أوضاع التشغيل

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

## 1. التسخين العلوي والسفلي



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

سيتم عرض موضع الحامل المناسب على الشاشة.

الجزء السفلي المدعم للمروحة/التسخين العلوي .2

## تحذير

اسطح ساخنة قد تتسبّب بالحرق!

قد يصبح الجهاز ساخناً أثناء استخدامه. لا تقم مطلقاً بلمس الشعارات 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.

## خطير:

تلوّن الحرص عند فتح باب الفرن حيث قد تتسرب الأبرقة.

البخار الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك وأو عينيك.

## نصائح عند الخبز

- استخدم الواح معدنية مطلية لا يلتصق الطعام بها أو أوانى من الألومنيوم أو قوله السليكون المقاومة للحرارة.

- استغل المساحة المتوفرة على الحاملة أحسن استغلال.

- ضع قوله الخبز في منتصف الحامل.

- حدد الموضع الصحيح للحامل قبل تشغيل الموقف أو الشواية. يجب تغيير موضع الحامل عندما يكون الموقف ساخناً.

- ابق باب الفرن مغلقاً.

## نصائح عند التحمير

- سيعمل تتبيل الدجاجة الكاملة والدجاج الرومي وشرائح اللحم الكبيرة بتتبيلة 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 طهيه عند مقارنته بطعم شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظم.

- يتطلب كل سك من سك اللحم مدة من 4 إلى 5 دقائق تقريباً من وقت الطهي.

- اترك اللحم داخل الموقف لمدة 10 دقائق بعد انتهاء الوقت اللازم للطهي. من الأفضل توزيع عصير الليمون على كامل قطعة اللحم وعدم تسربه عند تقطيع اللحم.

- ينبغي وضع السمك في الحامل الأوسط أو الحامل السفلي في اللوح المقاوم للحرارة.

## نصائح عند الشّي

- عند شي اللحم أو الأسماك والدواجن، فإنها تصبح بنية بسرعة، فاصل لها قشرة لذيدة ولا تدعها جافة. إن القطع المستوية، وأسياخ اللحم والسبagh مناسبة تماماً للشي مثلها مثل الخضروات التي بها كميات كبيرة من الماء كالطماطم والبصل.

- وزع القطع ليتم شبيها على الشواية السلكية أو في صينية الخبز المزودة بشواية سلكية بحيث لا تتجاوز المساحة التي تغطيها قطع اللحم مساحة حجم السخان.

## الفرن الكهربائي

1. أزّل كافّة صينيّات الخبز والشواية السلاكية من الفرن.
2. أغلّق باب الفرن.
3. حدد وضع السكون.
4. حدد أعلى طاقة للشواية، راجع كيفية تشغيل الموقّد الكهربائي، صفحة 16.
5. قم بتشغيل الموقّد لمدة 30 دقيقة.
6. أوقف تشغيل الموقّد، راجع كيفية تشغيل الموقّد الكهربائي، صفحة 16.

## موقّد الشّي

1. أزّل كافّة صينيّات الخبز والشواية السلاكية من الفرن.
2. أغلّق باب الفرن.
3. حدد أعلى طاقة للشواية، راجع كيفية تشغيل المشواة، صفحة 23.
4. قم بتشغيل الموقّد لمدة 30 دقيقة.
5. أوقف تشغيل الشواية، راجع كيفية تشغيل المشواة، صفحة 23.

قد تنتعش بعض الروائح والأدخنة لفترة سبعين ثانية التّشغيل لأول مرّة. هذا أمر طبيعي. تأكّل من أن تهوية الغرفة جيّدة لإزالة الأدخنة والروائح. تجنّب الاستنشاق المباشر للدخان والروائح المنبعثة.

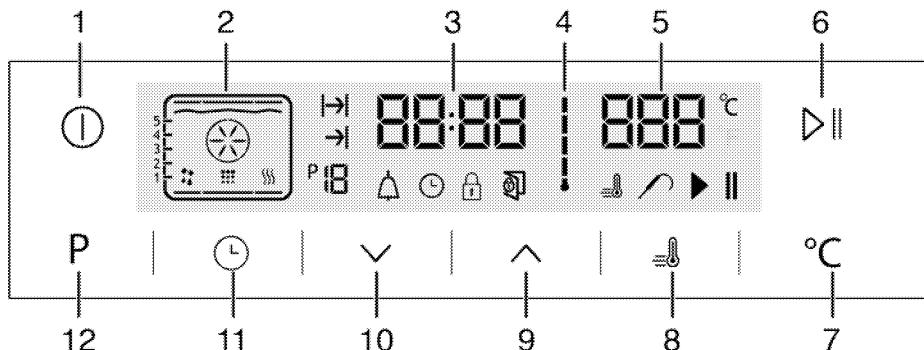


- اطيخ أكثر من طبق واحد بعد الآخر. حيث سيكون الفرن ساخناً أولاً.
- يمكنك توفير الطاقة بإيقاف الفرن قبل انتهاء وقت الطهي ببعض دقائق، لا تفتح باب الموقد.
- اعمل دوماً على إذابة الثلوج من الوجبات المجمدة قبل طهيها.

## الاستخدام الأول

### إعدادات الوقت

- نصائح لتوفير الطاقة  
تساعدك النصائح التالية على استخدام الجهاز بطريقة فعالة ببيئياً وموفرة للطاقة.
- استخدم صينيات ملونة مطلية بالمينا، تحسيناً لانتقال الحرارة.
- أثناء الطهي وجباتك، قم بإجراء عملية تسخين مسبق إن تم النصح بذلك في دليل المستخدم أو إرشادات الطهي.
- حاول أن تطبخ أكثر من طبق في نفس الوقت كلما أمكن.
- يمكنك الطهي بوضع طبقي طهي على الشواية السلكية.



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. ازيل 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 سيمحرق أية بقايا طهي أو طبقات وإزارتها.

### 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 إخراجه منها.



مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل

شاشة الوظائف

شاشة مؤشر الوقت الحالي

رمز درجة حرارة الموقد الداخلي

حقل مؤشر درجة الحرارة

زر بدء / إيقاف الطهي

زر إعداد درجة الحرارة

رمز المعزز (التسخين القبالي السريع)

مفتاح الزيادة

مفتاح التخفيف

مفتاح الصباغ

زر الرجوع إلى شاشة الوظائف

1. في بداية التشغيل الأول للفرن يضي الرمز ④، المس

مفاتيح ⑧ / ⑦ لضبط الساعة.

2. قد يتأكد الإعدادات بواسطة لمس الرمز ④ وانتظر لمدة

4 ثوان دون لمس أي مفتاح للتأكد.

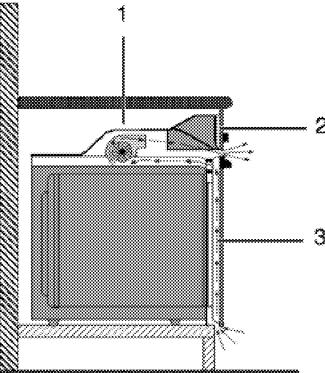
في حالة عدم ضبط الوقت الحالي، يبدأ إعداد الوقت في الزيادة/النحرك تصاعدياً ابتداءً من 12:00. سيتم

تفعيل الرمز ④ للإشارة إلى عدم ضبط الوقت

الحالي. ويختفي هذا الرمز بمجرد ضبط الوقت.



بالنسبة للمنتجات المزودة بمبروزة تبريد



- 1 مروحة تبريد
- 2 لوحة التحكم
- 3 الباب

تبرد مروحة التبريد المدمجة كلاً من الوحدة المدمجة ومقمة المنتج.

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

#### المراجعة النهائية

1. ضع قابس كابل الطاقة وشغل منصهر المنتج.
2. تحقق من تشغيل الوظائف.

#### التخلص من المنتج القديم

قم بتخزين الجهاز في صندوقه الأصلي وقم بنقل الجهاز في الصندوق الكرتوني الأصلي الخاص به. اتبع التعليمات المكتوبة على الصندوق. إذا لم يكن لديك الصندوق الأصلي، قم بلف الجهاز بالخطاء ذو الفقاعة أو بالورق المقوى السميكة وقم بربطه بحکام لتجنب تلف أثناء النقل.

لتجنب تسبب الرف السلكي والصينية الموجودة داخل الفرن في إتلاف باب الفرن، ضع شريط من الورق المقوى داخل باب الفرن بحيث يحاذى موضع الصينيات. قم أيضاً باحكام ربط باب الفرن جدرانه الجانبية. يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.

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

أفضل الشكل العام للمنتج للتأكد من عدم وقوع أي ثغرة له أثناء النقل.

**خطر:** لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح. لن يتحمل المصنע المسؤولية عن أية أضرار تنتج من قيام شخص غير معتمدين بما يلي من هذه الإجراءات.



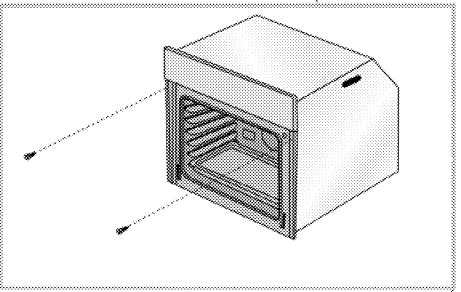
- خطر:** يجب إلا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو منثنياً أو موضوعاً بحيث يعيق الحرارة أو ملامستا للأجزاء الساخنة بالجهاز.
- لابد من استبدال كابل الطاقة التالف من خلال فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!
- يجب أن يتتفق التوصيل مع اللوائح الفنية.
  - يجب أن يتتفق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. افتح الباب الأمامي لمشاهدة ملصق النوع.
  - يجب أن يتتفق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية.



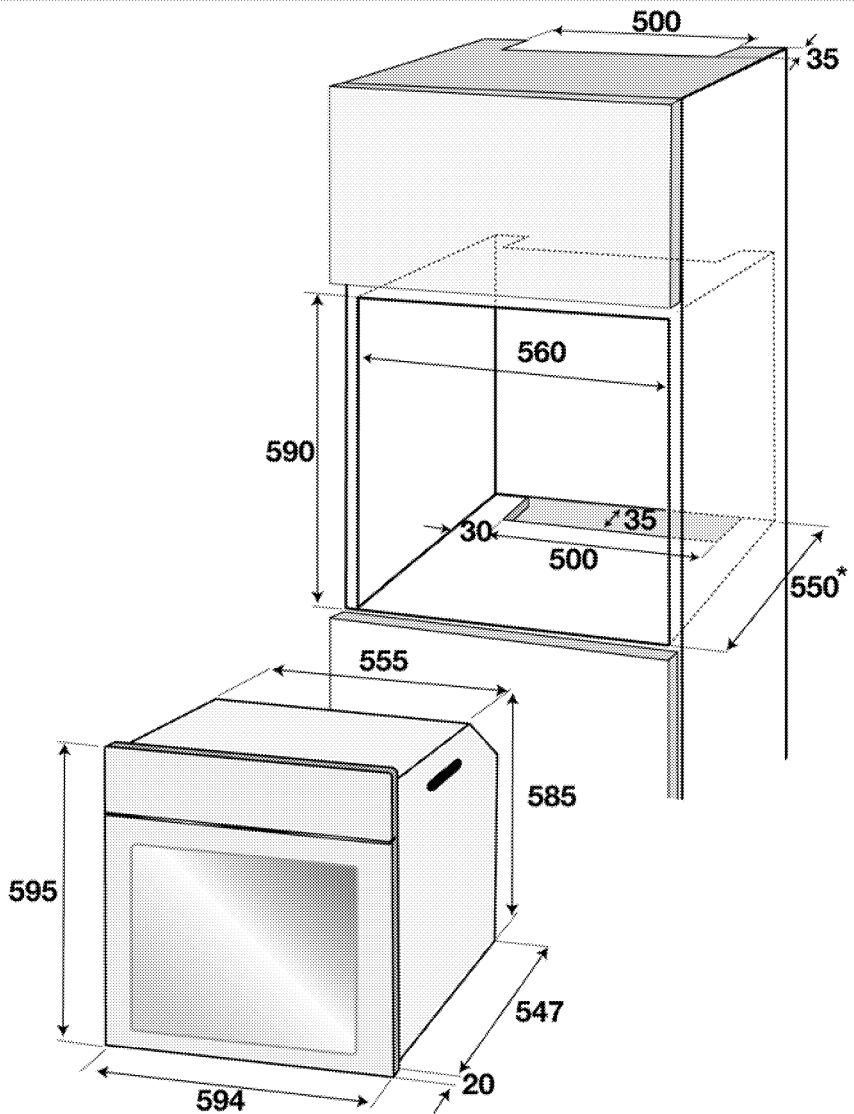
- خطر:** قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي.
- يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!
- يجب أن يكون قابس كابل الطاقة في مكان يسهل الوصول إليه بعد التركيب (لا تقم بتمريره فوق الشعلة).



- يجب أن يدخل قابس كابل الطاقة في المقبس.
- تركيب المنتج**
1. أملل الموقد داخل الوحدة، ثم قم بمحاذهاته وإحكامه مع التأكد من عدم تمزق كابل الطاقة و/أو انحساره.



احكم تثبيت الموقد باستخدام 2 مسامير كما هو موضح.



بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا، لن تحمل شركتنا المسئولة عن أية أضرار قد تنتج عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشریعات المحلية.

\* دقيقة.

- التركيب والتوصيل**
- يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقاً لقواعد التركيب القانونية.

**التوصيل الكهربائي**  
قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة منصخر ذو سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل

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.

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

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

• إذا كان الجهاز مزوداً بمقابض سلكية، ادفع المقابض داخل الجدران الجانبية بعد تحريك الجهاز.

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

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

 خطير: يجب تركيب الجهاز وفقاً لكافة لوائح الغاز وأو الكهرباء المحلية.

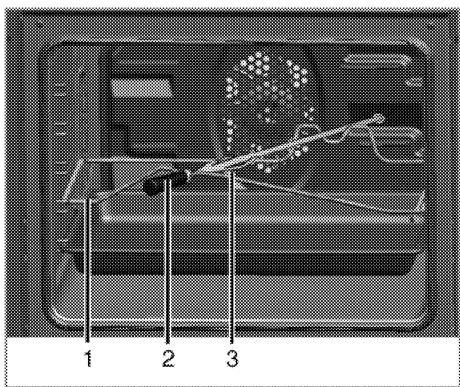
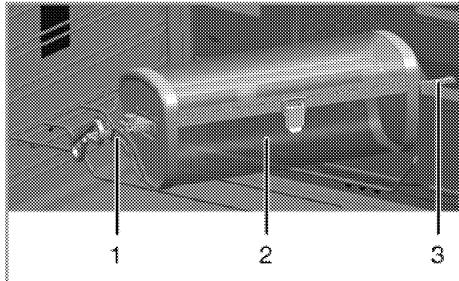
 خطير: قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصريا المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب، لا تقم بتركيبه.

فالمنتجات التالفة تتسبب في مخاطر على سلامتك.

### قبل تركيب الجهاز

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

تستخدم طهي الأطباق مثل البطاطس، والكستناء، والدجاج، والفشار، بالقليل من الزيت أو بدونه على الإطلاق.



مقبض السيخ  
حاوية البطاطس المقلية  
أسياخ الشواء

1  
2  
3

- إطار السيخ الدوار  
مقبض بلاستيكي \*  
الشوكة  
تحتفل تبعاً لطراز المنتج.  
اكسسوارات البطاطس المقلية .7

#### المواصفات الفنية

الجهد الكهربائي/التردد	240-220 فولط ~ 50 هرتز
احتياطي استهلاك الطاقة	3.1 كيلو واط
المنصهر	A 16 دقيقة.
نوع الكابل المقطعي	دقيقة 1.5 ملم <sup>2</sup> VV-FG051
الأبعاد الخارجية (الارتفاع/العرض/العمق)	594 ملم/ 567 ملم/ 595 ملم
بعد التركيب (الارتفاع/العرض/العمق)	أو 600 ملم/ 560 ملم/ دقيقة 550 ملم
الموقف الرئيسي	موقد متعدد الوظائف
المصباح الداخلي	15/25 واط
استهلاك الطاقة بالشاشة	2.2 كيلو واط

# الأساسيات: معلومات حول بطاقة تصنيف الطاقة للموقد الكهربائية وفقاً لمعايير EN / IEC 60350-1. هذه القيم موصى بها وفقاً للحمل القياسي لوظائف السخانات من أسفل لأعلى أو التسخين بواسطة المراوح (إن وجدت) يتم تحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً للألوية التالية بناء على ما إذا كانت الوظائف ذات الصلة موجودة في المنتج أم لا. 1- الطهي بالمرودة الاقتصادية، 2- الطهي البيطيء ، 3- الطهي السريع ، 4- الحرارة العلوية والسفلية مع المرودة ، 5- التسخين العلوي والسفلي.

\*\* انظر . التركيب، صفحة 11

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 المحاطية.

قد تختلف المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.

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



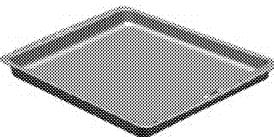
## محتويات العبوة



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

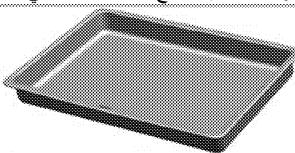
1. دليل المستخدم
2. الصينية الفرن

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشريائح  
اللحم الكبيرة.



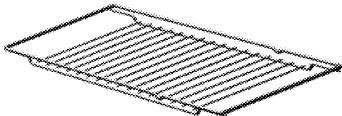
3. الصينية السفلية

تستخدم للمعجنات والمشويات الكبيرة وللأطباق ذات  
العصارة العالية ولتجميع الدهن أثناء الشهي.



4. رف سلكي

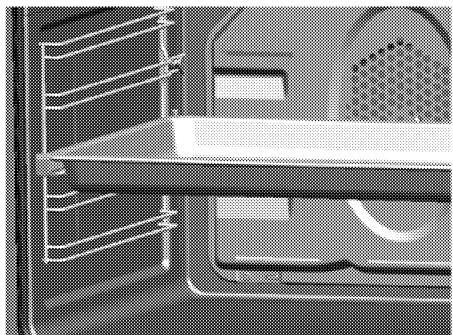
يستخدم للتحمير ولوضع الطعام المزموم تحميلاً أو طهي  
في أطباق على الرف المطلوب.



5. قم بوضع الشواية السلكية ولوح على الأرفف  
التسلكوية بشكل صحيح.

تسمح الأرفف التسلكوية بتركيب الألواح والشواية  
السلكية وإخراجها بسهولة.

عند استخدام اللوح والشواية السلكية ذات الأرفف  
التسلكوية، تأكد من أن السنون الموجودة على الجزء  
الخلفي من الرف التسلكوي تواجه حافة حوض الشواية  
السلكية واللوح.



## 6. الدجاج المشوي

يمكن استخدامه لشوي اللحوم والدواجن والأسماك من  
كافحة الجوانب.

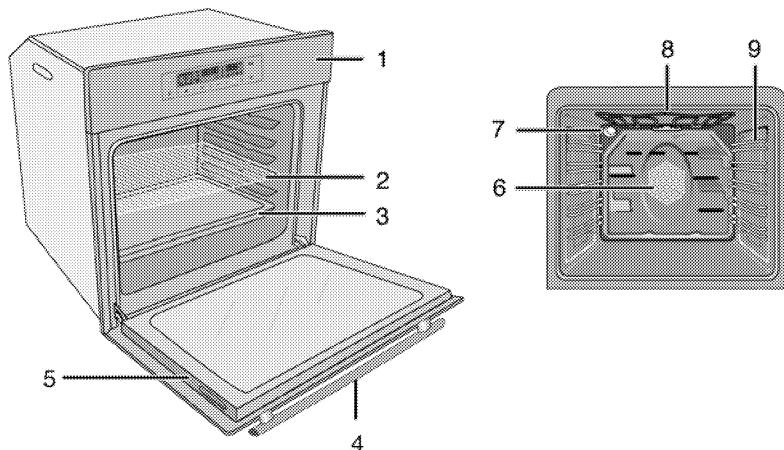
- قم بتنبيط الطعام المطلوب شيه بالسيخ الدوار  
باستخدام الشوكتات.

ضع إطار السيخ الدوار في الموقد في مستوى  
جري السيخ الدوار.

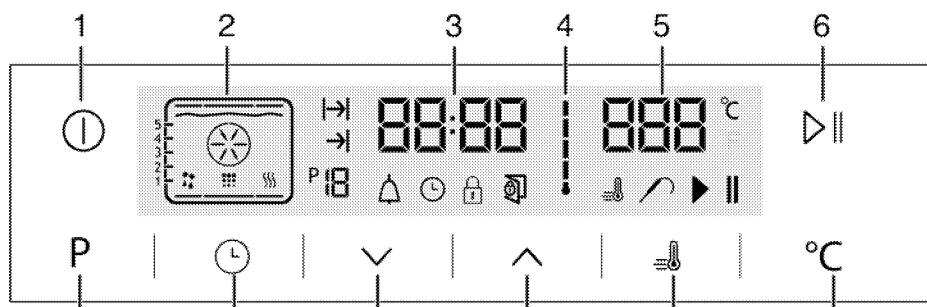
- ادخل الحافة الحادة للسيخ الدوار في جري السيخ  
الدوار وضع السيخ الدوار على إطار السيخ  
الدوار.

أخرج مقبض السيخ عند الشهي.

نظرة عامة



محرك المروحة (لوح فولاذي خلفي)	6	لوحة التحكم	1
مصابح	7	رف سلكي	2
عنصر التسخين العلوي	8	صينية	3
مواضع الرفوف	9	مقض	4
		باب	5



مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل	1
شاشة الوظائف	2
شاشة مؤشر الوقت الحالي	3
رمز درجة حرارة الموقد الداخلية	4
حقل مؤشر درجة الحرارة	5
زر بده / إيقاف الطهي	6
زر إعداد درجة الحرارة	7
رمز المعزز (التسخين القبلي السريع)	8
مفتاح الزيادة	9
مفتاح التخفيف	10
مفتاح الضبط	11
زر الرجوع إلى شاشة الوظائف	12

## **التوافق مع تشريعات AEEE للتخلص من المنتجات المستعملة**

- هذا المنتج لا يحتوي على مواد ضارة أو محظورة كتلك المشار إليها في "المواصفة الخاصة بتنقية استخدام بعض المواد الخطرة في المخلفات الكهربائية والإلكترونية" (WEEE) الصادرة عن وزارة شئون البيئة والتعهير بالجمهورية التركية. وهو متوافق مع مواصفة AEEE.



- تم تصنيع هذا المنتج من منتجات وخامات عالية الجودة والتي يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. وبالتالي فلا تخلص من المنتج ضمن النفايات المنزلية العاديّة في نهاية عمره الافتراضي. أحضره إلى نقطة تجميع لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يرجى الرجوع إلى السلطات المحلية لديك لمعرفة المزيد عن أقرب مركز تجميع. ساعد في حماية البيئة والموارد الطبيعية من خلال إعادة تدوير المنتجات المستعملة. قبل التخلص من الجهاز، اقطع كابل التيار الكهربائي وتأكد من أن قفل الباب (إن وجد) غير قابل للاستخدام لتجنب الظروف الخطرة على الأطفال.

## **التخلص من مواد التعليف**

- مواد التعليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التعليف في مكان آمن بعيداً عن متناول الأطفال. تم تصنيع مواد التعليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تخصيص منها يشكل سلبيّم وافرزاًها وفقاً لتعليمات المخلفات المدورة. لا تخلص منها مع المخلفات المنزلية العاديّة.

السلامة بالنسبة للأطفال  
قد تصبح الأجزاء الخارجية ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عنها.

- تشكل مواد التعليف خطراً على الأطفال. لذا احرص على إبعاد مواد التعليف عن متناول الأطفال. يُرجى التخلص من كافة أجزاء مواد التعليف وفقاً للمعايير البيئية.
- منتجات الكهرباء خطيرة على الأطفال. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج أثناء عمله ولا تسمح لهم باللعب بالمنتج.

لا تقم بوضع أي من العناصر التي يمكن للأطفال الوصول إليها فوق الجهاز.

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

- تأكد من تثبيت الكابس في المقبس حتى لا يتسبب في شرارة كهربائية.
- لا تستخدم الكابلات التالفة أو المقطوعة أو كابلات التمديد إلا فيما عدا الكابل الأصلي.
- تأكد من عدم وجود أي سائل أو مائع على المقبس المثبت في الجهاز.

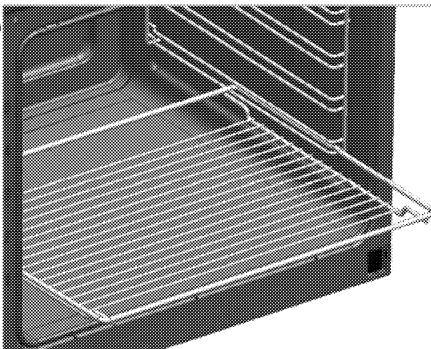
الاستخدام المخصص له الجهاز تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.

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 تحمل 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 الشيء. عمر الجهاز هو 10 سنوات. يجب على المصنع أن يقدم قطع الغيار المطلوبة للمنتج ليتم تشغيله كما محدد طوال تلك الفترة.



- لا تستخدم الفرن إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مكسوراً أو غير موجود.
- مقبض الفرن ليس مجفف للمناشف. لا تُعلق المنشفة، أو القفازات، أو المنتجات النسيجية المشابهة عندما تعمل وظيفة الشواية والباب مفتوح.
- استخدم دوماً الفقاير المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.
- ضع ورق الـParchment paper في وعاء الطبخ أو في إحدى ملحقات الفرن (صينية، سلك الشواء الخ) مع الطعام ومن ثم قم بوضع الجميع في فرن مسبق التسخين. قم بازالة الأجزاء الزائدة من ورقة الـParchment paper من الملحق أو الوعاء حتى تمنع خطر لمس عناصر تسخين الفرن.
- لا تستخدم ورقة الـParchment paper عند درجة حرارة تشغيل الفرن أعلى من القيمة المحددة لورقة الـParchment paper. لا تضع ورقة الـParchment paper مباشرة على قاعدة الفرن.
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال الصعقة الكهربائية.

- 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 استخدام يصبح الجهاز ساخناً يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.

أبق كافة فتحات التهوية حالية من العوائق.

لا تقم بتتسخين حاويات الطعام المغلفة والأوعية الزجاجية. حيث يمكن أن يتسبب الضغط الذي قد ينشأ داخل الوعاء الزجاجي في انفجاره.

لا تقم بوضع صينيات الخبز أو الأطباق أو الأواني المصنوعة من رقائق الألومينيوم مباشرة فوق الجزء السفلي من الفرن. حيث قد يتسبب تراكم الحرارة في تلف الجزء السفلي من الفرن.

لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو كاشطات معدنية حادة حيث أنها من الممكن أن تخدش السطح الأمر الذي قد ينتج عنه تحطم الزجاج.

لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.

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).
- يصبح السطح الخلفي من الفرن ساخناً أثناء استخدامه. تأكد من أن وصلات الكهرباء لا تلامس السطح الخلفي أو خلافه، فقد تتلف الوصلات.

تجنب انحصار 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 الأنظام التي تعمل بالكهرباء، ينبغي أن يتم التعامل من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين.

في حالة وجود تلف ما، أوقف تشغيل المنتج وأفصله عن التيار الكهربائي الرئيسي. للقيام بذلك، أوقف تشغيل المنصهر في المنزل.

تأكد من أن تيار المنصهر متافق مع المنتج.

سلامة المنتج
- 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 وأو العقاقير.

توخ الحرص عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. حيث يت البحر الكحول في درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق حيث يمكن أن

- 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 محمول أم لا. لا تكون شركتنا مسؤولة عن أي مشكلات تنشأ بسبب عدم تأرضي الجهاز وفقاً للتشريعات المحلية.
  - لا تغسل الجهاز أبداً برش أو صب المياه عليه. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!
  - لا تلمس القابس بأيدي مبتلة أبداً! لا تتزع القابس بسحب الكابل، عليك دائماً سحبه بسحب القابس.
  - لابد 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.
  - لابد من تركيب الجهاز بحيث يمكن فصله تماماً من الشبكة. لابد من توفير الفصل إما عبر قابس التيار، أو مفتاح مدمج في التوصيل الكهربائي الثابت، وفقاً للوائح المبني.
- تحذيرات الأمان**
- يحتوي هذا القسم على إرشادات الأمان التي تساعده على تفادي خطر الإصابة أو التلف. الإلقاء 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.
  - إذا ما تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام المستعمل، فيتعين أن يتم أيضاً تسليمه دليل المستخدم وملصقات المنتج وأي مستندات وأجزاء أخرى ذات صلة.
  - يجب أن لا بعمليات التركيب والإصلاح سوى وكلاء الخدمة المعتمدون. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار ت Stem عن قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات ومن الممكن أن يتسبب ذلك في إبطال الضمان. قبل التركيب، اقرأ التعليمات بعناية.
  - لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان معيناً أو في حالة ظهور تلف واضح.
  - تأكد من إغلاق مفاتيح ومقابض الوظائف بعد كل استخدام.

<b>1</b> 14 التسخين الأولى 16 كيفية تشغيل الموقد معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشبيه 16 كيفية تشغيل الموقد الكهربائي 16 أوضاع التشغيل كيفية تشغيل وحدة التحكم في الفرن 21 استخدام الساعة كمنبه 21 جدول أوقات الطهي 23 كيفية تشغيل الم Shawwa 24 جدول أوقات الطهي الخاص بالشواه 24 كيفية استخدام فريتو 27 <b>6</b> الصيانة والعناية 27 معلومات عامة 27 تنظيف لوحة التحكم 27 تنظيف الموقد 28 إزالة باب الموقد 29 إزالة الزجاج الداخلي للباب 29 استبدال مصباح الموقد 31 استكشاف الأعطال وإصلاحها 32 خدمة العملاء 32	<b>1</b> تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة. 4 بيانات السلامة العامة 4 السلامة الكهربائية سلامة المنتج الاستخدام المخصص له الجهاز 6 السلامة بالنسبة للأطفال 7 التوافق مع تشتريات AEEE للتخلص من المنتجات المستعملة 7 التخلص من مواد التعليب <b>2</b> معلومات عامة نظرة عامة محتويات العبوة المواصفات الفنية <b>3</b> التركيب قبل تركيب الجهاز التركيب والتوصيل التخلص من المنتج القديم <b>4</b> الإعداد نصائح ل توفير الطاقة الاستخدام الأول إعدادات الوقت عملية التنظيف الأولى للجهاز
---	---

يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

عميلنا العزيز،

شكراً لك على تفضيلك منتجات Beko . نأمل أن تطال 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 واحفظ به كمرجع للاستخدام المستقبلي. إذا أعطيت المنتج لأي شخص، فاعطه دليل المستخدم أيضاً. اتبع جميع التحذيرات والمعلومات الواردة في دليل المستخدم.

نذكر أن هذا الدليل قد يكون مناسباً للموبيლات أخرى عديدة. ستكون الفروق بين الموبيلات مذكورة بوضوح في الدليل.

تفسير الرموز

في هذا الدليل تم استخدام الرموز التالية:

معلومات مهمة أو نصائح مفيدة حول  
الاستخدام.



تحذير ضد مواقف خطيرة بشأن الحياة  
والممتلكات.



تحذير ضد خطر وقوع صدمة كهربائية.



تحذير ضد خطر نشوب حريق.

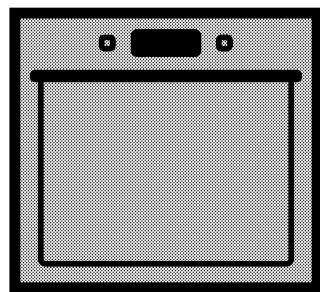


تحذير ضد خطر الأسطح الساخنة



# يیل خاد دقوقم

## مدخت سملال يیلد



AFDF 35400 IOKS

AR

285.4448.22/30.09.2016