

## شهادة الضمان

## شهادة الضمان

- (1) تبدأ فترة الضمان بعد تسليم المنتج في خلال فترة محددة بعد ثلاثة سنوات.
- (2) بدءاً من تاريخ التوريد فإن هذا الضمان يشمل المنتج بالكامل، بما في ذلك كل الأجزاء المضمنة التي تضم الخامة والمصنوعية وعيوب التصنيع في خلال الفترة الزمنية الموضحة أعلاه، شريطة أن يتم استخدامه بما يتوافق مع المقدمة وادلة الاستخدام وعدم تداخله مع الصيانة أو الإصلاح أو أي غرض آخر من قبل أفراد آخرين غير هؤلاء المعتمدين من **Arçelik A.Ş.**
- (3) إذا كان المنتج تالفاً، بما يتوافق مع البنود الموضحة في المادة 11 من قانون حماية المستهلك رقم 6502، فسوف يحق للمستهلك استخدام أحد الحقوق الموضحة أدناه:
  - لإلغاء العقد،
  - للطالة بتفصيل على سعر البيع،
  - للطالة بالتصليح مجانية،
  - للطالبة باستبدال المنتج بأخر خال من الأخطاء.
- (4) إذا كانت المستهلك يفضل التصليح المجاني، فتعتبر على البائع أن يتحمل مسؤولية تصليح المنتج أو أن يعهد لجهة أخرى بالإصلاح دون إضافة المزيد من الرسوم تحت مسمى نفقات عامل أو نفقات أجزاء مستبدلة أو أي مسمى آخر. أيضًا يجدر أن يكون المستهلك قادرًا على استغلال حقه في التصليح بدون مصاريف في مقابلة الصيانة أو المستورد. البائع والجهة المصنعة والمستورد عليهم تحمل مسؤولية أمام المستهلك بتخويله استغلال هذا الحق.
- (5) في حال استغلال المستهلك لحقه في التصليح بدون مصاريف، إذا
  - تعطل المنتج مرة أخرى في خلال فترة الضمان،
  - في حال تجاوز فترة الضرورة للاصلاح،
 إذا قام مركز الخدمة المعتمد أو البائع أو الجهة المصنعة أو المستورد بتصنيع المنتج بشكل لا يمكن إصلاحه، يتبعن أن يتم إتاحة الفرصة أمام المستهلك للطالبة باستبدال الماسحة المالية والتلفيضات على السعر بالنسبة لحجم العطل أو استبداله بأخر خال من العيوب، إن وجد، من البائع.
- (6) ليس من حق البائع رفض طلب المستهلك، البائع والجهة المصنعة والمستورد عليهم تحمل مسؤولية رفض هذا الطلب. لا يمكن أن تتجاوز فترة الإصلاح القصوى للمنتج 20 يوم عمل في فترة عمره الافتراضي في إطار التشريع القانوني المعنى، هذه الفترة الزمنية تبدأ في تاريخ إبلاغ مركز الخدمة المعتمد أو البائع عن عطل المنتج في خلال فترة الضمان، أو في تاريخ تسليم المنتج إلى مركز الخدمة المعتمد في خارج فترة الضمان. إذا كان المنتج الخاضع للضمان يتعدى إصلاحه في خلال 10 أيام عمل، فتعتبر على الجهة المصنعة أو المستورد أن يكون ملزماً تقديم منتج آخر بمواصفات مشابهة تلك الخاصة بالمستهلك إلى إصلاحه في خلال فترة الضمان، فسوف تتم إضافة فترة التقطيع إلى فترة الضمان.
- (7) الأضرار والأخطاء التي تنتج عن استخدام المنتج المتعلقة بالقواعد الموضحة في ليل المستخدم لا يشملها الضمان.
- (8) يجب أن يكون العميل قادرًا على أن يذهب إلى محكمة حقوق المستهلك أو محكمة المستهلك الموجودة في منطقة محل إقامته أو في المكان الذي يتم فيه تنفيذ عمليات المستهلك في حالة وجود نزاعات متعلقة بحقوق في الضمان.
- (9) إذا لم يقدم البائع هذه الشهادة فسوف يكون من حق المستهلك الرجوع إلى وزارة الشئون الجمركية وحماية المستهلك والإدارة العامة للرقابة على الأسواق.

## بيانات المنتج

الماركة:

فرن

النوع:

الطراز:

لوحة الصنع والرقم التسلسلي:

مدة الصيانة:

فترة الإصلاح

القصوى:

20 يوم عمل

الجهة المصنعة أو المستورد:

ARCELİK A.Ş.

العنوان:

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, Sütlüce / İSTANBUL

الטלפון:

(0216) 585 8 888

فاكس:

(0216) 423 23 53

عنوان الموقع:

www.altus.com.tr

الإلكتروني:

**Arçelik A.Ş.**

بيانات البائع:

اللقب:

العنوان:

الטלפון:

فاكس:

بريد إلكتروني:

البائع المعتمد الذي ياع لك المنتج عليه ان يوقع ويختم في هذه الخاتمة.

أخطاء الاستعمال والنقط التي يتعين وضعها في  
الاعتبار بخصوص الضمان

- الأمور الموضحة أدناه يتم إلغاؤها في مقابل رسوم معينة. شروط الضمان لا تسرى على هذه المواقف،  
(1) الأضرار والأعطال التي تنتج عن عيوب الاستعمال،  
(2) الأضرار والأعطال التي تنشأ في أثناء التحميل والتفرغ 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, Sütlüce / ISTANBUL  
(0-216) 423 23 23 فاكس: 85 85 85 تليفون:

<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 الخدمة.</li> <li>يرجى أن تطلب من فني الخدمة تقديم "هوية تذكر" أن تطلب الحصول على " إيصال الخدمة" من الفني عند انتهاء مهمته، " إيصال الخدمة" الذي تستلمه سوف يكون مفيداً في حال ظهور أية مشاكل مستقبلية في منتجك.</li> <li>العمر الاقصي للمنتج هو 10 سنوات. (الجهة الصناعية 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 بيبل</b> <b>888 8 585 0216</b>	<b>عملينا العزيز،</b> <b>Beko</b> مركز اتصالات يقدم خدماته طوال 24 ساعة على مدار الساعة. يمكنك الاتصال بمركز الاتصالات لدينا بدون إضافة كود المنطقة من نقاط الجوال أو الخط الأرضي وطلب أية خدمة متطلبة بمنتجك. المكالمات التي قمت بها إلى مركز الاتصالات لدينا يمكن أن تكون في مقابل رسوم تفرضها الجهة. يمكن أيضًا الوصول إلى مركز الاتصالات لدينا من خلال إكمال الاستمار المنشأة على قطاع خدمات المستهلك" أو من <a href="http://www.bekobeko.com.tr">www.bekobeko.com.tr</a> . خلال إرسال نفسك على رقم 53 23 423 0216 للراسلة على العنوان: <b>Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş 34950, Ankara Asfaltı Yolu Tuzla/İSTANBUL</b>
---	---	---

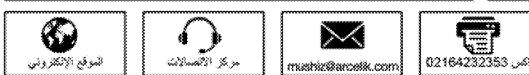
#### سياسة رضا العميل

باعتبارنا شركة Arçelik A.Ş فإننا نتفق معنية منصة على العميل متفقين في ذلك حققة تقديم خدمة فائقة في التعامل مع العملاء بدون أي تمييز بين ملفات 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.bekobeko.com.tr](http://www.bekobeko.com.tr) والفاكس والبريد والوسائل الاجتماعية والباعة)، وبعدها نقوم بتجميع هذه المعلومات في سورة بيانات مفيدة وشفافة، ويمكن إعداد تقارير بشأنها، ونقوم بمعالجتها وتقييمها بطريقة عادلة وموضوعية على النحو الذي تنتبهم القواعد القانونية مع استمرار الفحص والتحقق وتحسين العمليات المتقدمة على التوازي مع إمكانيات الحصول إلى عمالنا فإن كل العمليات المتقدمة تكون مصححة في جميع الأوقات، وقد قمنا بتطوير هيكل الفحص الذي بالإضافة إلى إثبات الأهداف الإدارية من خلال هذا النظام.

#### تقييم طلب الخدمة

طلب العميل

1



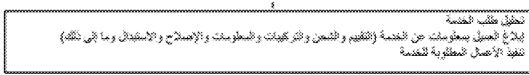
التطبيق

2



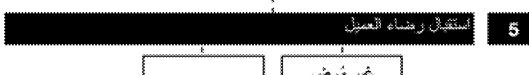
استلام طلب الخدمة

3



تحديد موعد وتنفيذ الخدمة

4



استقبال رضاء العميل

5



على التطبيق وتخزين المعلومات

6

## 8 استكشاف الأعطال وإصلاحها

قد يصدر الموقف بخاراً أثناء استخدامه.

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

يصدر الجهاز ضوضاء معدنية أثناء التشغيل والتبريد.

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

لا يقوم الموقف 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 ينضي مصباح الموقف.

مصباح الموقف معيّب. <>>> استبدل مصباح الموقف.

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

لا يقوم الموقف بالتسخين.

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

في الموييلات المزودة بموقٍ، الموقف غير مضبوط. <>>> ضبط الوقت الحالي.

(في المنتجات المزودة بميكرويف، يتكم الموقف فقط في الميكرويف.)

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

لا يتم الحصول على شرر عن طريق زر التشغيل.

- لا يوجد تيار كهربائي. <>> افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر.

لم يتم ضبط الوقت. <>> ضبط الوقت الحالي.  
لا يوجد غاز.

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

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

لا تقوم الشعلات بالاشتعال على الإطلاق.

الشعلات متسلكة. <>>>> نظف أجزاء الشعلة.

الشعلات مبتلة. <>>> جفف أجزاء الشعلة.

غطاء الشعلة غير محكم الترکيب. <>>>> قم بتركيب غطاء الشعلة بإحكام.

صمام الغاز مغلق. <>> افتح صمام الغاز.

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

(في الموييلات المزودة بموقٍ) تومض الساعة على الشاشة أو رمز الساعة مشغلاً.

حدث انقطاع مسبق للتيار الكهربائي. <>> اضبط الوقت / أوقف تشغيل الجهاز وأعد تشغيله.

استشر وكل الخدمة المعتمد أو الموزع الذي قمت  
بشراء المنتج منه إذا لم تستطع إصلاح المشكلة على  
الرغم من اتباع التعليمات الواردة في هذا القسم. لا  
تحاول إصلاح منتجاً معيناً مطلقاً بنفسك.





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

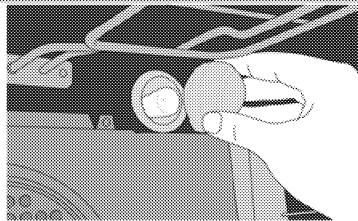


المصابيح المستخدمة في هذا الجهاز لها قدرة تحمل مادية قصوى تتمثل في درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

إذا كان الوقود مزوداً بمصباح مستدير:

1. افصل المنتج عن التيار الكهربائي.

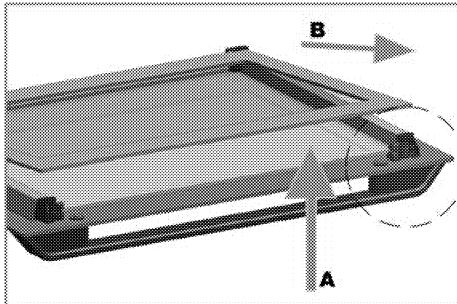
2. أدر الغطاء الزجاجي عكس عقارب الساعة لفكه.



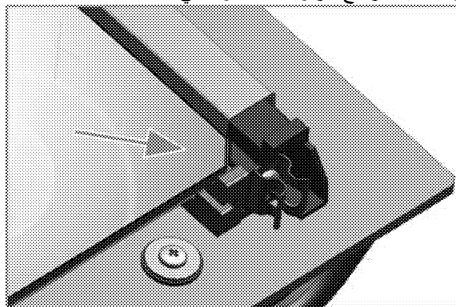
3. قم بفك مصابح الفرن بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة واستبدله بأخر جديد.
4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

## إزالة الزجاج الداخلي للباب

يمكن نزع لوح الزجاج الداخلي لباب الموقد للتنظيف  
أفتح باب الموقد.



الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2).  
كما هو موضح بالشكل، ضع الزاوية المشطوفة للوح الزجاجي  
وبذلك يستقر مع الزاوية المشطوفة 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)، تأكد من أن الجانب المطبوخ للوح مواجهاً للوح الزجاجي الداخلي.  
من الهام استقرار الزاوية السفلية للوح الزجاجي الداخلي في الفتحة البلاستيكية السفلية.  
ادفع الجزء البلاستيكي في اتجاه الإطار حتى تسمع صوت "طقطقة".

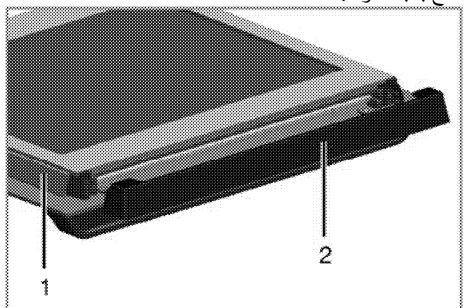
## استبدال مصباح الموقد



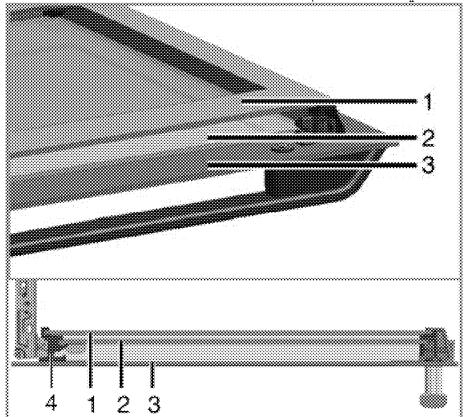
**خطير:**  
قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل الجهاز عن التيار وتركه ليبرد لتجنب خطر الصدمة الكهربائية.  
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

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

قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.



1 إطار  
2 الجزء البلاستيكي  
اجذب 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 برفق في الاتجاه A واسحبه للخارج في الاتجاه B.  
كرر نفس الإجراء لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي (2).

5. استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو اسفنج لتنظيف الأتيرية العالقة ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.

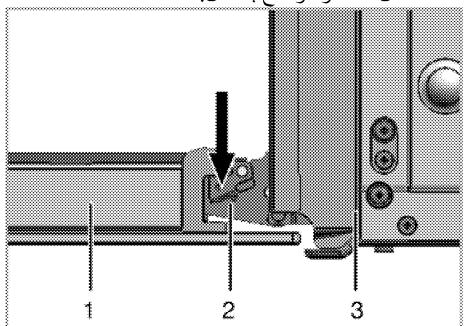
#### نظف باب الفرن

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

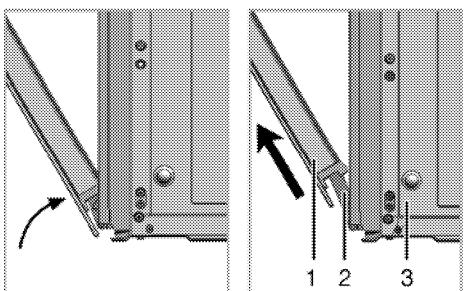
 لا تستخدم أي منظفات كاشطة قوية أو سلك معدني خشن في تنظيف باب الفرن. فقد تسبب هذه الاشياء في خدش السطح وتتلف الزجاج.

#### إزالة باب الموقف

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



- |               |   |
|---------------|---|
| الباب الأمامي | 1 |
| المفصلة       | 2 |
| الفرن         | 3 |



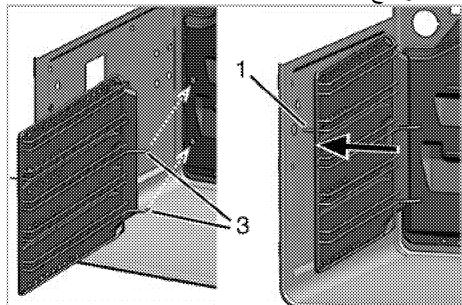
3. حرك الباب الأمامي لمتصف مساره.

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

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

6. اقفل 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 التقوب خلف الجدار كما هو موضح بالشكل.



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

 تأكد من وضع الحامل الجانبي والجدار الجانبي بصورة صحيحة.

#### الجدار الحفازة

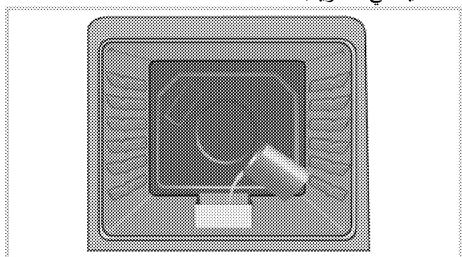
قد تغطي الجدران الجانبية أو فقط الجدار الخلفي داخل الفرن بالمينا الحفازة.

يجب عدم تنظيف الجدران الحفازة للفرن. السطح المسامي للجدار ذاتي التنظيف عن طريق امتصاص رذاذ الدهون وتحوبله (إلى بخار وثنائي أكسيد الكربون).

#### التنظيف السهل بالبخار

يضم التنظيف السهل لأن الأتيرية (التي لم تنتظر لفترة طويلة) يتم تليينها بالبخار الذي يتكون داخل الفرن وتكتف قطرات المياه على الأسطح الداخلية للفرن.

1. عليك إزالة كافة الملحقات من داخل الفرن.
2. ضع الحاوية المعنية في أسفل الفرن. أضف 400 ملم مياه في الحاوية.



3. ضبط الفرن إلى السهل وضع التنظيف بالبخار وتشغيل على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة.

4. افتح الباب وامسح الأسطح الداخلية للفرن بقطعة اسفنج أو قماش رطب.

**معلومات عامة**

ستنتمي 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.

يوج خطر وقوع صدمة كهربائية!

**خطر:**

اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.  
سطح ساخنة قد تسبب الحروق!

قم بتنظيف المنتج بالكامل بعد كل استخدام. نظف الجهاز

بعناية بعد كل مرة استخدام، فيهذه الطريقة سيمكن ممكناً إزالة أي روساب طهي بشكل أسهل، ومن ثم تقادى حرها عند استخدام الموقف في المرة التالية.

لا يتطلب تنظيف الجهاز أي مواد تنظيف خاصة.

استخدم المياه الدافئة مع سائل التقطيف، وقطعة قماش ناعمة أو اسفنج لتنظيف المنتج ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.

تأكد دائمًا 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 منشف سائل (لا يعمل على التأكل)  
لمسح هذه الأجزاء وتنظيفها، مع الانتباه للمسح في اتجاه واحد.

لا تستخدم كاشطات معدنية صلبة أو مواد تنظيف تعمل على التأكل لتنظيف الغطاء الزجاجي. حيث يمكن أن يتلف السطح الزجاجي.

**i** قد يلحق الناشر بسطح الجهاز بفعل بعض مواد التنظيف أو المطهرات.

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

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

**تنظيف الموقف****المواقد الغازية**

1. قبازة وتنظيف حاملات الأواني وأغطية الموقف.

**نظف الموقف**

2. قبازة وتنظيف حاملات الأواني وأغطية الموقف.

3. قم بشتيت أغطية الموقف وتأكد من أنها جميعاً مثبتة على

**نحو صحيح**

4. عند تثبيت الشوايات العلوية، انتبه لوضع حاملات الأواني حتى تكون الشعلات في المنتصف.

**تنظيف لوحة التحكم**

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

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

**تنظيف الموقف**

**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. قبازة الرف الجانبي من الفتحات (2) على جدار الفرن بسحبه.

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

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

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

AR | 29

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

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

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

مقبض السيخ  
طبق تثبيت السيخ

7

عند استخدام اكسسوارات قلي البطاطس (فريتو):

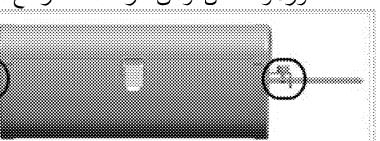
1. وضع الطعام الذي ت يريد طهوه على الحاوية

2. وضع مقبض السيخ (7) وطرفه (6) على طبق التثبيت

(8). تأكيد من ثبات الأطراف تماماً في فتحتها.

3. قم بثبيت مسامير التثبيت على النحو الموضح في

الصورة وتأكد من توافق طرف المسamar مع الفتحة.



4. ثبت الحاوية المطوية (1) على السفلية (4).

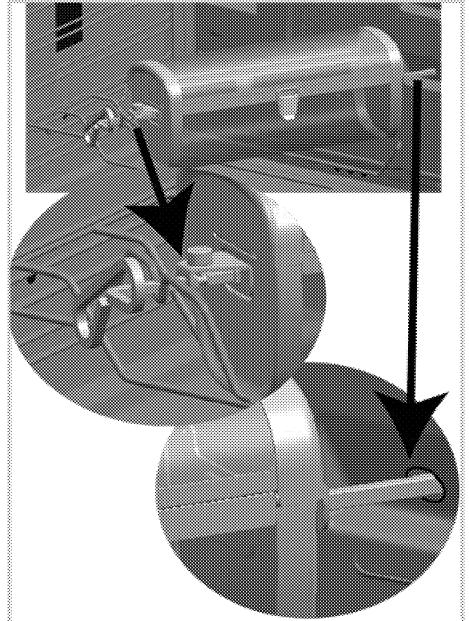
5. ليك تثبيك آلية القفل (5) على الحاوية السفلية في المشبك (2) على الحاوية العلوية لثبيتها.

6. عليك إخراج جميع اكسسوارات الموجودة بالفرن قبل وضع اكسسوارات قلي البطاطس به.

7. أدخل طرف اكسسوارات قلي البطاطس في فتحتها الموجودة في الجدار الخلفي للفرن. تأكيد من تثبيت اكسسوارات تماماً في الجدار الخلفي مع سماع صوت نكمة.

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

9. وضع مقبض السيخ في شبكة إطار السيخ.



في نهاية عملية الطهي، عليك الحذر أثناء إخراج اكسسوارات قلي البطاطس من الفرن حيث أنها ستكون ساخنة للغاية. عليك دائمًا استخدام قفازات الموقف.



أبو فروة (1/2 كجم)،

وضع أبو فروة في المياه لمدة 30 دقيقة قبل الطهي.

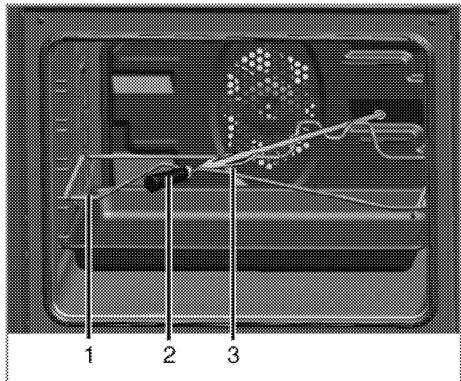
عليك تقطيع أبو فروة بعد إخراجه من المياه ووضعه

على اكسسوارات قلي البطاطس بدون إضافة أي زيت.

وضع اكسسوارات على الفرن بدون تسخين مسبق.

سيعمل أثناء الطهي.

مقبض بلاستيكي *	2	ضع صينية على أحد الحوامل السفلية لتجمیع الدهون
الشوكة	3	المتساقطة. ضع بعض الماء في الصينية تسهيل عملية
تختلف تبعاً لطراز المنتج.	*	التنظيف.
<b>جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء</b>		



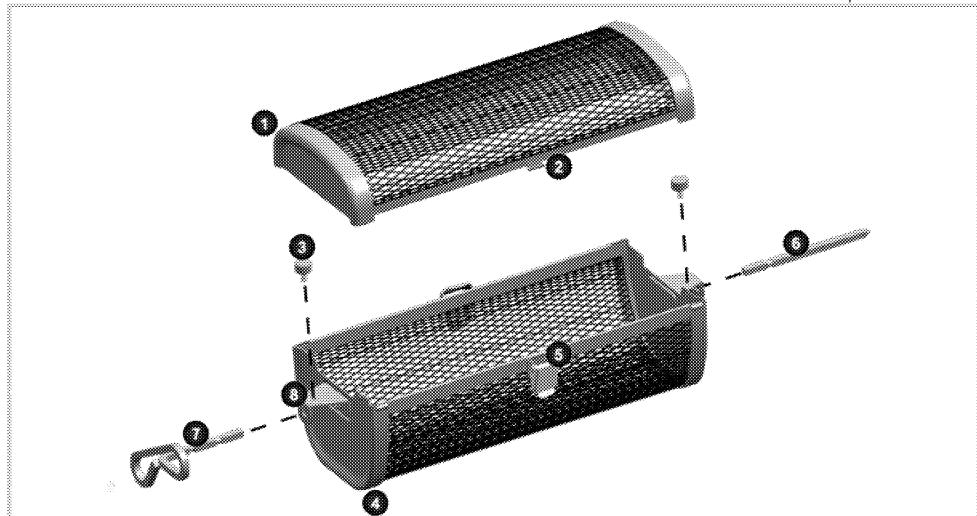
1 إطار السيخ الدوار

#### ال Shawarma by Electric Grill

الطاقة	الشواء بالمشواة الكهربائية	مستوى الإدخال	وقت الشواء (تقريباً)
الأسنان		5...4	٢٥...٢٠ دقيقة.
شرائح الدجاج		5...4	٣٥...٢٥ دقيقة.
شرائح لحم الغنم		5...4	٢٥...٢٠ دقيقة.
اللحم البقرى المشوى		5...4	٣٠...٢٥ دقيقة.
شرائح لحم البصل		5...4	٣٠...٢٥ دقيقة.
الخواص المحض		4	٢...١ دقيقة.

\* يتوقف على السمك

#### كيفية استخدام فريتو



الحاوية السفلية	4	الحاوية العلوية	1
آلية الإغلاق	5	مشبك الإغلاق	2
طرف السيخ	6	مسمار تثبيت السيخ	3

## نصائح عند حجز المعجنات

- إذا كانت المعجنات جافة جداً، قم بزيادة درجة الحرارة 10 درجات مئوية وقم بقليل وقت الطهي. رطب طبقات العجين بالصلصة المكونة من اللبن والزيت والبيض واللبن الرائب.

- إذا أخذت المعجنات وقتاً طويلاً في الخزير، انتبه أن تخانة المعجنات التي قفت بإعدادها لا تتجاوز عمق الصينية.

- إذا أحمر الجزء العلوي من المعجنات، ولكن الجزء السفلي لم يتم طهوره، تأكّد من أن مقدار الصلصة التي قمت باستخدامها مع المعجنات ليست كثيرة في أسفل المعجنات. جرب توزيع الصلصة بشكل متوازن 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 طبقة في المرة التالية.

## نصائح لطهي الخضراء

- إذا نفذت السوائل من طبق الخضراء وأصبح جافاً جاء، قم بطوره في قدر ذو غطاء بدلًا من الصينية.

- الأولى المغلفة ستحتقرط سوانح الطبق.

- إذا لم يتم طهور طبق الفواكه، قم بغلّي الفواكه مسبقاً أو قم بإعدادها مثل الفواكه المعلبة وضعيها في الفرن.

الحصول على أفضل نتائج الطهي (وظيفة "SURF")

- تستطيع طهو الأطعمة المعدة من عجينة كثيفة مثل الكعك، والكعك في الورق، والكعك المحلى أو البسكويت في وقت واحد في الصوانى 1، أو 2، أو 3 بفضل توزيع الحرارة المتجانس الذي يتضمنه هذه الوظيفة.

تستطيع طهو الأطعمة المعجنات مثل فطيرة التفاح، والتورتة في الصينية في وقت واحد في صينيتين.

- طهي كمية كبيرة من الطعام تحتوي على كمية كبيرة من السوائل أو العجين المتاخر في الصينية واحدة مما يحسن من نتائج الطهي. يتم الحصول على طهو أكثر تجانساً عند طهو كيكات كبيرة من الأطعمة والتي ترتفع حيث يأتي الهواء الساخن من الأجناب أيضاً، كما أن هذه الخاصية ليست موجودة في الأفران التقليدية.

- يمكن الحفاظ على الوقت والطاقة والحصول على نتائج طهي ممتازة بفضل خاصية الطهي المتعدد في هذه الوظيفة.

## صنف الزبادي

1. أصف 100 جم (3 - 4 ملعقة صغيرة) من الزبادي إلى 1000 مل من اللبن المبستر في درجة حرارة الغرفة وقلبها جيداً. أملأ وعاء زجاجياً بالخليط.
2. ضع الشبكة السلكية في الرف الثاني في الفرن ثم ضع الوعاء الزجاجي عليه.

3. اضبط الترمومترات والزر الوظيفي على الرمز

3. اضبط الترمومترات والزر الوظيفي على الرمز.
4. احتظر بالخليط في الفرن لمدة 7-5 ساعات إلى أن يختمر.
4. للحصول على زبادي حلوي المذاق وأقل سمكاً فاخرص على أن تكون الفترة أقصر، وللحصول على زبادي لاذع المذاق وأكثر سمكاً فيمكنك إطالة فترة بقائه في الفرن.

- 5. عند الانتهاء من عملية الإعداد فينصح بأن يتم استهلاك الزبادي بعد أن يتم حفظه في الثلاجة (4°C) لمدة 12 ساعة.

## نقاط هامة:

- اللبن الأنسب لصنع الزبادي هو اللبن اليومي المبستر. اللبن الخام والتي لا يتم معالجتها حرارياً يمكن أن يتم استخدامها للزبادي التي يتم صنعها، لكن يتبع أن يتم عليها للتخلص من الكائنات متأتية الصغر الضار/المسيئة للأمراض. اللبن المثلги يتبع أن يتم تبریده وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة قبل صنع الزبادي.
- اللبن المعتمدة مدى الحياة غير مناسبة لصنع الزبادي ولا يتبع أن يتم استخدامها.
- الزبادي المستخدم للتخيير يتبع أن يكون طازجاً.

## كيفية تشغيل المشواة

### تحذير



أغلق باب الفرن أثناء عملية الشواء.  
اسطح ساخنة قد تتسبب بالحرق!

### تشغيل الشواية

1. أدر مقبض الوظيفة في اتجاه رمز الشواية المطلوب.
2. ثم، حدد درجة حرارة الشيء المطلوب.
3. نفذ عملية التسخين المسبق لمدة 5 دقائق، إذا تطلب الأمر. « يضيء ضوء درجة الحرارة.

### إيقاف تشغيل الشواية

1. أدر مقبض الوظيفة باتجاه وضع إيقاف التشغيل (العلوي).

**الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطراً الحرير.** في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواية الشديدة فقط.

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



## وظيفة السيخ الدوار

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

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



- بعد تحديد وظيفة الشواية، قم بتسييف اللحم أو الدجاج في السيخ باستخدام الشوكة (3).
- أدخل السيخ الدوار في فتحته في موتور التدوير الموجود بالجدار الخلفي للموقد.
- ضع السيخ الدوار في إطار السيخ.
- ضع الإطار في الحامل المناسب بالموقد.

## جدول أوقات الطهي

الرُّفُّ الأوَّلُ فِي الْقَرْنِ هُو الرُّفُّ السَّفَلِي.



التَّوقِيُّتَاتِ فِي هَذَا الرَّسْمِ مُعَدَّةٌ كَدِيلٍ ارشاديٍّ. قَدْ تَخَلَّفَ التَّوقِيُّتَاتِ بِسَبِيلٍ درَجَةٍ حرارة الطَّعام، وَكَثْفَتَهُ، وَنُوعَهُ، وَتفضِيلَكَ لِلطَّهيِ.



الطبق	رقم مستوى الطهي	موقع الحامل	درجة الحرارة (بالدرجة المئوية)	وقت الطهي (تقريباً)
الكعك في الصينية*	مستوى واحد	□	175	35 ... 30
الكعك المطهي في قالب*	مستوى واحد	◎	180	50 ... 40
الكعك المطهي في البرق*	مستوى واحد	□	175	30 ... 25
مستويان	مستوى واحد	◎	175	40 ... 30
مستويات 3	مستويات 3	◎	180	55 ... 45
الكعك الاسفنجي *	مستوى واحد	□	200	10 ... 5
مستويان	مستوى واحد	◎	175	30 ... 20
الميسكين*	مستوى واحد	□	175	30 ... 25
مستويات 3	مستويات 3	◎	175	35 ... 30
محدثات الفطافر *	مستوى واحد	□	175	40 ... 30
مستويان	مستوى واحد	◎	200	40 ... 30
المعجنات الدسمة	مستوى واحد	□	200	55 ... 45
مستويان	مستوى واحد	◎	200	35 ... 25
مستويات 3	مستويات 3	◎	200	40 ... 35
البيمير*	مستوى واحد	□	200	45 ... 35
اللزانيا*	مستوى واحد	□	200	40 ... 30
البيتز*	مستوى واحد	□	220 ... 200	20 ... 15
شواكه اللحم الفقري (كاملة) / مشوية	مستوى واحد	◎	250 دقيقه 25 حد	120 ... 100
سبقان العصان (الكرولة)	مستوى واحد	□	25 دققة 25 حد اقصى، ثم 190 م	90 ... 70
الجاجاج المتبوي	مستوى واحد	□	15 دققة 25 حد اقصى، ثم 180 م 190	70 ... 65
الذبيح الرومي (كم)	مستوى واحد	□	15 دققة 25 حد اقصى، ثم 180 م 190	65 ... 55
الأسماك	مستوى واحد	□	25 دققة 25 حد اقصى، ثم 180 م 190	210 ... 150
مستوى واحد	مستوى واحد	□	25 دققة 25 حد اقصى، ثم 180 م 190	210 ... 150
• إثناء الطهي بواسطة سخنين في نفس الوقت، صُب الصيغة المعينة على الرُّفُّ العلوي والصيغة الأقل عما على الرُّفُّ السُّفلي.				
• يوصى بالقيام بالتسخين المستمر لكل الأطعمة.				

(\*\*): عند الطهي الذي يتطلب التسخين المسبق، قم بالتسخين المسبق في بداية الطهي حتى ينطفيء مصباح الترمومترات.

- إذا كانت الكعكة داكنة للغاية من الأعلى، ضعها على الرُّفُّ السُّفلي، وقم بتحفيض درجة الحرارة وزيادة وقت 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 بتحفيض درجة الحرارة بمقدار 10 درجة مئوية.

- الوضع الاقتصادي**  
يمكنك اقتصاد الطاقة باستخدام الوضع الاقتصادي خلال عملية الطهي من خلال تحديد وقت الطهي في الفرن.  
يكمل هذا الوضع الطبخ مع درجة الحرارة الداخلية للفرن قبل إطفاء المدفأة قبل نهاية وقت الطبخ.
- تعديل الوضع الاقتصادي**
- المس الرمز حتى يظهر الرمز **eco** (الوضع الاقتصادي) على الشاشة.  
« تظهر كلمة "**OFF**" (إيقاف التشغيل) على شاشة العرض.
  - تمكين وضع الاقتصاد من خلال لمس مفاتيح **"On"** بمجرد تفعيل قفل لوحة المفاتيح، يتم عرض كلمة "**On**" (التشغيل) على الشاشة ويطل الرمز مضاء.
- تعديل الوضع الاقتصادي**
- المس الرمز حتى يظهر الرمز **eco** (الوضع الاقتصادي) على الشاشة.  
« تظهر كلمة "**On**" (التشغيل) على شاشة العرض.
  - تعطيل الوضع الاقتصادي من خلال لمس مفاتيح **"OFF"** (إيقاف) بمجرد إلغاء وظيفة قفل المفاتيح.
- ضبط سطوع الشاشة**
- المس إلى أن يظهر مستوى السطوع **01** أو **d-02** أو **d-03** على الشاشة.
  - اضبط درجة الحرارة المطلوبة من خلال مفاتيح **"-** مفاتيح.  
« سوف يتم تفعيل الوقت الذي قمت بإختياره خلال وقت قصير.
- استخدام الساعة كمنبه**  
وليس لشاشة التوقيت أي تأثير على وظائف الموقد. ولكنها تستخدم فقط كنظام تحذير. على سبيل المثال، تكون مفيدة عندما ترغب في تقليل الطعام الموجود داخل الموقد في وقت محدد عند نقطة محددة. سوف تصدر ساعة التنبيه إشارة بمجرد اكتمال ضبط الوقت.
- » يتم عرض "OFF" (إيقاف التشغيل) بمجرد إلغاء تفعيل قفل لوحة المفاتيح.**
- ضبط ساعة التنبيه**  
يمكنك استخدام مؤقت الجهاز لأي تحذير أو تذكير بغض النظر عن برنامج الطهي.
- وليس لشاشة التنبيه أي تأثير على وظائف الموقد. ولكنها تستخدم فقط كنظام تحذير. على سبيل المثال، تكون مفيدة عندما ترغب في تقليل الطعام الموجود داخل الموقد في وقت محدد عند نقطة محددة. سيصدر المؤقت صوت تحذيري في نهاية الوقت المضبوط.
- 1. المس حتى يظهر الرمز على الشاشة.**
- يمكن أن يصل الحد الأقصى لوقت التنبيه إلى 23 ساعة و 59 دقيقة.
- 2. اضبط مدة التنبيه باستخدام المفاتيح /**
- يجب ضبط مفاتيح الوظائف ووقت اليوم وسطوع الشاشة ومفاتيح درجة الحرارة على وضع **0** (إيقاف).
- « سيظل الرمز مضاء وسيظهر وقت التنبيه على شاشة العرض بمجرد ضبط ووقت التنبيه.
- 3. في نهاية وقت التنبيه، سيبدأ الرمز في الوميض ويسمع صوت إشارة التنبيه.**
- إيقاف تشغيل المنبه**
- تصدر إشارة التنبيه لمدة دقيقتين. لإيقاف التنبيه، فقط اضغط على أي مفتاح.  
« يتم إيقاف صوت التنبيه ويتم عرض الوقت الحالي.
  - المس حتى يظهر الرمز على الشاشة لإلغاء المنبه.  
1. اضغط مطولاً على مفاتيح **"-** حتى يتم عرض **"00:00"**.
- سيتم عرض وقت التنبيه. في حالة ضبط وقت التنبيه ووقت الطهي معاً، يتم عرض الأقصر منها.
- تغير نغمة التنبيه**
- قم بـ المس الرمز حتى يظهر الرمز **(b)** على الشاشة.
  - اضبط نغمة التنبيه المرغوبة مع مفاتيح / .
  - سيتم تفعيل النغمة التي قمت بإختيارها في وقت قصير.  
« تظهر نغمة التنبيه المحددة كـ **"01-b"** أو **"02-b"** أو **"03-b"** على شاشة العرض.
- تغير توقيت اليوم**  
لتغيير توقيت اليوم الذي قمت بضبطه قبل ذلك:
- المس الرمز حتى يظهر الرمز على الشاشة.
  - تغير توقيت اليوم عن طريق مفاتيح / .
  - سوف يتم تفعيل الوقت الذي قمت بإختياره خلال وقت قصير.

2. المس الرمز ④ حتى يظهر رمز وقت الطهي 	رمز الساعة	3
الشاشة	رمز صوت التنبيه	4
3. تعين وقت الطهي من خلال مفاتيح 	رمز الوضع الاقتصادي	5
» « بمجرد ضبط وقت الطهي، سيتم عرض رمز  على الشاشة باستمرار.	مفتاح الزيادة	6
4. المس الرمز ④ حتى يظهر رمز مدة نهاية الطهي 	مفتاح التخفيض	7
على الشاشة.	رمز وقت الفطيره	8
5. اضغط على مفاتيح  ضبط نهاية وقت الطبخ.	رمز المنبه	9
» « بمجرد ضبط وقت الطهي،  سيتم عرض رمز زاد  على الشاشة باستمرار. بمجرد بدء الطهي سيخفني الرمز  .	رمز انتهاء وقت الطهي	10
6. ضع الطبق في الفرن واضبط درجة الحرارة باستخدام طارة ضبط درجة الحرارة. ببدأ الطهي.	رمز وقت الطهي	11
» « يحسب موقف الموقد وقت بدء الطهي تلقائياً عن طريق طرح وقت الطهي من وقت انتهاء الطهي الذي قمت بضبطه. يتم تفعيل وضع التشغيل المحدد عندما يحين وقت بدء الطهي وتсхين الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة. ويحتفظ بدرجة الحرارة تلك حتى وقت انتهاء الطهي.	مفتاح البرنامج	12

  
الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه لنهاية الطهي هو 5 ساعة و 59 دقيقة.  
سيتم إلغاء البرنامج في حالة انقطاع التيار الكهربائي.  
ويتوجب عليك إعادة برمجة الموقف.

  
عند القيام بأي عملية من عمليات الضبط، سوف تومض الرموز ذات الصلة على شاشة العرض. يجب الانتظار لوقت قصير حتى تكون الإعدادات نافذة المفعول.

  
إذا لم يتم وضع إعدادات الطهي، لا يمكن ضبط وقت اليوم.

  
سيتم عرض الوقت المتبقى إذا تم تعين الوقت الطهي عندما ببدأ الطهي.

  
الطهي بتحديد وقت الطهي:  
يمكنك ضبط الفرن حتى يتوقف في نهاية الوقت المحدد بضبط وقت الطهي على الموقف.

1. اختر وظيفة الطهي.

2. المس الرمز ④ حتى يظهر رمز وقت الطهي 

3. تعين وقت الطهي من خلال مفاتيح 

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

4. ضع الطبق في الفرن واضبط درجة الحرارة باستخدام طارة ضبط درجة الحرارة. ببدأ الطهي.

» « ببدأ الطبخ بال بعد التنازلي على الشاشة عند بدء الطهي تضيئ جميع الرموز التي تشير إلى الوقت. ينقسم الوقت المحدد للطهي إلى 4 أجزاء متساوية وعندما ينتهي وقت كل جزء، ينطفئ الرمز الذي يشير إلى ذلك الجزء. بهذه الطريقة يمكنك فهم الوقت المتبقى من مدة الطهي الكلي بسهولة.

ضبط مدة نهاية الطهي إلى وقت لاحق.

بعد ضبط وقت الطهي على الموقف ، يمكنك ضبط وقت نهاية الطهي إلى وقت لاحق.

1. اختر وظيفة الطهي.

تفعيل قفل لوحة المفاتيح

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

1. المس  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 ويطل الرمز  مضاء.

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

لتعطيل قفل لوحة المفاتيح، المس المفاتيح

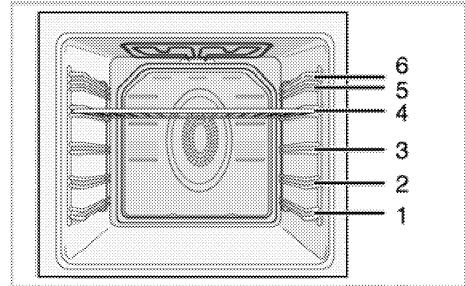
1. المس  حتى يظهر الرمز  على الشاشة.

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

2. قم بتعطيل قفل المفاتيح عن طريق الضغط على المفتاح

## Surf fonksiyonu

يتم توزيع الهواء الذي تم تسخينه بواسطة السخان الخلفي بالتساوي في جميع أجزاء الموقد بسرعة بفضل المروحة. مناسب لطهي الوجبات في مختلف مستويات الرفوف ولا يتطلب التسخين المسبق في معظم الأحوال. ومناسبًا للطهي في صواني متعددة.



### أوضاع التشغيل

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

### التسخين العلوي والسفلي

التسخين العلوي والسفلي قيد التشغيل. يتم تسخين الطعام من الجزء العلوي والسفلي في نفس الوقت. على سبيل المثال، يعد مناسًّا للكعك والمعجنات أو الكعك والكمروولات في قوالب الخبز. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.



### ال Shawarma + المروحة



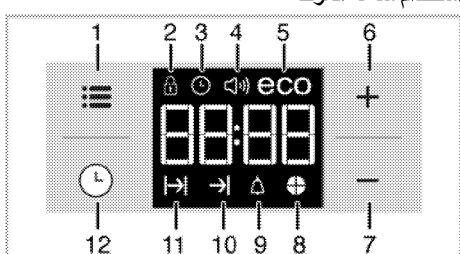
- لا يكون تأثير الشي كبيرًا كما هو الوضع في حالة الشي الكامل
- ضع قطعة صغيرة أو متوسطة الحجم في موضع الرف الصحيح أسفل سخان المشواة لشيها.
- اضبط درجة الحرارة المطلوبة.
- قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.

### الشي الكامل المزود بالشيخ الدوار

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



### استخدام ساعة الموقت



- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 | مفاتيح الضبط          |
| 2 | رمز قفل لوحة المفاتيح |



### الجزء السفلي المدعم للمروحة/التسخين العلوي

التسخين العلوي والتسلق السفلي بالإضافة إلى المروحة (في الجدار الخلفي) قيد التشغيل. يتم توزيع الهواء الساخن بالتساوي خلال الموقد بصورة سريعة بفضل المروحة. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.



### التشغيل مع المروحة

لم يتم تسخين الفرن. المروحة فقط متعلقة (في الجدار الخلفي). يتم إذابة الطعام المجمد في هيئة حبوب بيضاء في درجة حرارة الغرفة وتبريد الطعام المطهي.



- وزع القطع ليتم شيتها على الشواية السلكية أو في صينية الخبز المزودة بشواية سلكية بحيث لا تتجاوز المساحة التي تغطيها قطع اللحم مساحة حجم السخان.
- أمل الشواية السلكية أو صينية الخبز مع ضبط الشواية في الموقف بالمستوى المطلوب، إذا كنت تقوم بالشي على الشواية السلكية، فقم بامالة صينية الخبز إلى الحامل السفلي لتنعم الدهون المتتساقطة. أصف بعض الماء إلى صينية الخبز لتنظيفها فيما بعد بسهولة.

**الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق.** في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواية 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 حدد درجة الحرارة ووضع التشغيل



1 مقضي الوظيفة

2 مقضي الترو蔓ستات

1. اضبط مقضي درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

2. اضبط مقضي الوظيفة إلى وضع التشغيل المطلوب. « يتم تسخين الموقف إلى درجة الحرارة المطلوبة والحفاظ عليها. يظل مصباح الحرارة مشعلأً أثناء التسخين.

**إيقاف تشغيل الموقف الكهربائي**

أثر مقضي الوظيفة ومقضي درجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل (العلوي).

من الهم وضع الشواية السلكية على الحامل السلكي بشكل صحيح. يجب إدخال الشواية السلكية بين الحامل السلكية كما هو موضح بالشكل.

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

### معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشي

تحذير!

اسطح ساخنة قد تسبب الحرق!  
قد يصبح الجهاز ساخناً أثناء استخدامه. لا تقم مطلقاً بمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك. وحافظ علىبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز!  
استخدم دوماً الفرزات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجه منها.

خطر!

تؤخ الحراره عند فتح باب الفرن حيث قد تتسرب الأبخرة.  
الباب الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك وأو عينيك.

### نصائح عند الخبز

- استخدم الواح معدنية مطلية لا يلتصق الطعام بها أو أوانى من الألمنيوم أو قوالب السليكون المقاومة للحرارة.
- استقلل المساحة المتوفرة على الحماله أحسن استغلال.
- ضع قالب الخبز في منتصف الحامل.
- حدد الموضع الصحيح للحامل قبل تشغيل الموقف أو الشواية. تجنب تغيير موضع الحامل عندما يكون الموقف ساخناً.
- ابق باب الفرن مغلقاً.

### نصائح عند التحمير

- سيعمل تتبيل الدجاجة الكاملة والديك الرومي وشرائح اللحم الكبيرة بتتبيله كعصير الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي على زيادة تحسن عملية الطهي.
- يسترفرق طهي اللحم ذي العظم مدة أطول تقدر بحوالى 15 إلى 30 دقيقة قبل أن يتم طهيه عند مقارنته بطعم شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظم.
- يتطلب كل سم من سمك اللحم مدة من 4 إلى 5 دقائق تقريباً من وقت الطهي.
- اترك اللحم داخل 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.

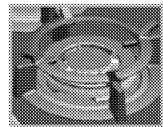
### نصائح عند الشيء

- عند شيء اللحم أو الأسماك والدواجن، فإنه تصيب بنية بسرعة، فأضاف لها قشرة لذينة ولا تدعها جافة. إن القطع المستوية، وأسياخ اللحم والسبق مناسبة تماماً للشي مثلها مثل الخضروات التي بها كميات كبيرة من الماء كالطماطم والبصل.



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

#### الشعلة الكبيرة

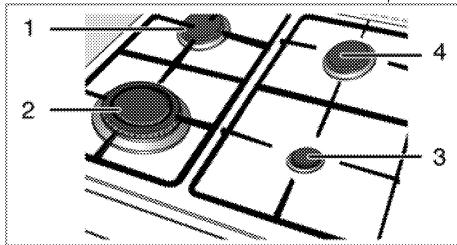


تساعدك الشعلات الكبيرة على الطهي أسرع. الشعلة الكبيرة، والتي تستخدم خاصة في المطبخ الآسيوي هي نوع من المقالات العiénية أو المسطحة للقاي مصنوعة من صفات معدنية، والتي تستخدم لطهي الخضروات المفرومة واللحوم بالهيب قوي في وقت قصير.

وحيث يتم طهي الوجبات على لهب قوي في وقت قصير جداً في المقالة التي توزع الحرارة سرعة وشكل متساوي، يتم الاحتفاظ بالقيمة الغذائية للأطعمة وتظل الخضراء هشة. تستطيع استخدام الشعلة الكبيرة للفدور العادي أيضاً.

## معلومات عامة حول الطهي

## استخدام المواقد



شعلة عادية 20-18 سم

الشعلة الكبيرة 22-24 سم

شعلة مساعدة 12-18 سم

شعلة عادية 18-20 سم هي قائمة بالأقطار الموصى بها للأوعية التي يتعين استخدامها على الشعلات المصنفة.

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

## أشعال شعلات الغاز

1. استمر في الضغط على مفتاح الموقد.

2. قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة نحو رمز اللهب الكبير.

» يتم إشعال الغاز بالشرارة المتولدة.

3. أضبه على طاقة الطهي المرغوبة.

## إيقاف تشغيل شعلات الغاز

قم بلف مفتاح نطاق المحفاط على السخونة إلى وضع الإيقاف (العلوي).

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

كإجراء احترازي ضد الانفجار بسبب ارتفاع تدفق السائل في الشعلات، وهناك آلية أمان لاعتاق وإغلاق الغاز.



## 1. أمان إيقاف الغاز

ادفع المفتاح إلى الداخل ثم قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة للإشعال.

بعد إشعال الغاز، استمر بالضغط على المفتاح لمدة 5-3 ثوان إضافية لتشغيل نظام الأمان.

إذا لم يتم إشعال الغاز بعد أن قمت بالضغط على المفتاح وتركه، فقم بتكرار نفس الإجراء بالاستمرار بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية.

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



قبل فلي الأطعمة، دائمًا قم بتحفيفها ووضعها برفق في الزيت الساخن. تأكد من إتمام ذوبان الأطعمة المجمدة قبل قفلها.

لا تعطى الآنية التي تستخدمنها لتسخين الزيت. ضع الأواني والقوور بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض. لا تضع الأواني الغير متوازنة على الموقد.

لا تضع الأواني والقدور على مناطق الطهي قيد التشغيل. حيث قد يصيبها التلف.

تشغيل مناطق الطهي بدون آنية أو قدر عليها سيتسبب في تلف المنتج. قم بإيقاف تشغيل مناطق الطهي بعد إتمام الطهي.

حيث أن سطح المنتج يمكن أن يكون ساخناً، فلا تضع أواني البلاستيك والألومنيوم عليه.

لا ينبغي استخدام هذه الأواني أيضاً لاحتفاظ بالطعام. استخدم الأواني أو القدور سطحة القاع فقط.

ضع المقدار المناسب من الطعام في القدور والأواني. وبالتالي، لن ينبغي عليك أن تقوم بأي تنظيف غير ضروريه بمعنى الأطباق من الفوران.

لا تضع أغطية الأواني أو القدور على مناطق الطهي. ضع القدور بطريقة يكون مركزها على منطقة الطهي. عندما ترغب في تحريك القدر على منطقة طهي أخرى، برجعها ووضعها على منطقة الطهي التي ترغب فيها بدلاً من سحبها.

## الطهي بالغاز

ينبغي أن يتوافق حجم الآنية مع اللهب. قم بتعديل المسنة اللهب حتى لا تمتد لقاع الآنية ومركز الآنية على حامل الأواني.

**موقد الشيء**

1. أزّل كافّة صينيّات الخبز والشواية السلكيّة من الفرن.

2. أغلق باب الفرن.

3. حدد أعلى طاقة للشواية، راجع **كيفية تشغيل المشواة**،  
صفحة 25.

4. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.

5. أوقف تشغيل الشواية، راجع **كيفية تشغيل المشواة**،  
صفحة 25.



قد تنتعش بعض الروائح والأدخنة لمدة ساعتين أثناء التشغيل لأول مرة. هذا أمر طبيعي. تأكّد من أن تهوية الغرفة جيّدة لإزالة الأدخنة والروائح. تحذّب الاستنشاق المباشر للدخان والروائح المنبعثة.

مفتاح التخفيض	7
رمز وقت الطهي	8
رمز المنبه	9
رمز انتهاء وقت الطهي	10
رمز وقت الطهي	11
مفتاح البرنامج	12

**نصائح لتوفير الطاقة**

ستساعدك النصائح التالية على استخدام الجهاز بطريقة فعالة بيتاً 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.

- أثناء الطهي، لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر.

حاول أن تطبخ أكثر من طبق في نفس الوقت كلما أمكن.

- يمكنك الطهي بوضع طبقي طهي على الشواية السلكية.

اطبخ أكثر من طبق واحد بعد الآخر. حيث سيكون الفرن ساخناً أولاً.

يمكنك توفير الطاقة بإيقاف الفرن قبل انتهاء وقت الطهي ببعض دقائق. لا تفتح باب الموقف.

- اعمل دوماً على إزاحة الثلوج من الوجبات المجمدة قبل طهيها.

عليك استخدام أوانى /أوعية بأغطية عند الطهي. إذا لم يكن هناك غطاء، قد يزداد استهلاك الطاقة 4 مرات.

- اختر الشعلة المناسبة لحجم الأوعية المزمع استخدامه.

لو جاتك. قد يتطلب الأوعية الكبيرة استهلاك قدر أكبر من الطاقة.

**الاستخدام الأول  
إعدادات الوقت**

إذا لم يتم تعين الوقت الأولى، سيتم تشغيل على مدار الساعة بدءاً من **12:00** و سيتم عرض الرمز

يتم الغاء إعدادات الوقت الحالية في حالة انقطاع التيار الكهربائي. ويحتاج إلى إعادة الضبط.

**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.

- أزل كافة مواد التغليف.
- امسح أسطح الجهاز بقطعة قماش مبللة أو أسفنج، ثم امسحها بقطعة قماش للتجفيف.

**التسخين الأولى**

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

**تحذير**

امسح ساخنة قد تسبب الحروق!

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

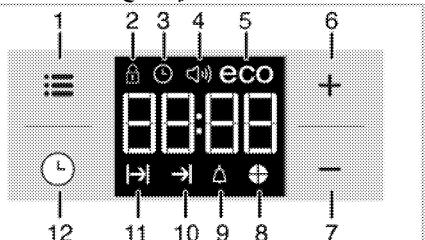
**الفرن الكهربائي**

- أزل كافة صينيات الخيز والشواية السلكية من الفرن.
- أغلق باب الفرن.
- حدد وضع السكون.
- حدد أعلى طاقة للشواية، راجع كيفية تشغيل الموقف الكهربائي، صفحة 20.
- قم بتشغيل الموقف لمدة 30 دقيقة.
- توقف تشغيل الموقف، راجع كيفية تشغيل الموقف الكهربائي،

صفحة 20

عند القيام بأي عملية من عمليات الضبط، سوف تومض الرموز ذات الصلة على شاشة العرض.

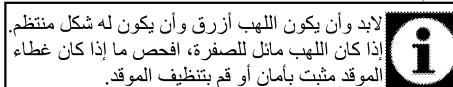
لضغط على المفاتيح **+/ -** لضبط الوقت بعد تشغيل الموقف للمرة الأولى. قم بتأكيد الإعدادات بواسطة لمس الرمز وانتظر لمدة 4 ثوان دون لمس أي مفتاح للتأكد.



- |                       |   |
|-----------------------|---|
| مفتاح الضبط           | 1 |
| رمز قفل لوحة المفاتيح | 2 |
| رمز الساعة            | 3 |
| رمز صوت التنبيه       | 4 |
| رمز الوضع الاقتصادي   | 5 |
| مفتاح الزيادة         | 6 |

- قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
- قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والثبيت.

4. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر ألسنة اللهب.



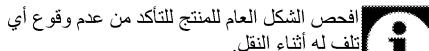
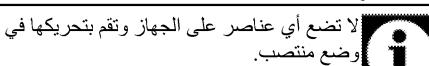
### التخلص من المنتج القديم

- قم بتخزين الجهاز في صندوقه الأصلي وقم بنقل الجهاز في الصندوق الكرتوني الأصلي الخاص به. اتبع التعليمات المكتوبة على الصندوق. إذا لم يكن لديك الصندوق الأصلي، قم بلف الجهاز بالغطاء ذو الفقاعي أو بالورق المقوى السميكة وقم بربطه بإحكام لتجنب تلفه أثناء النقل.

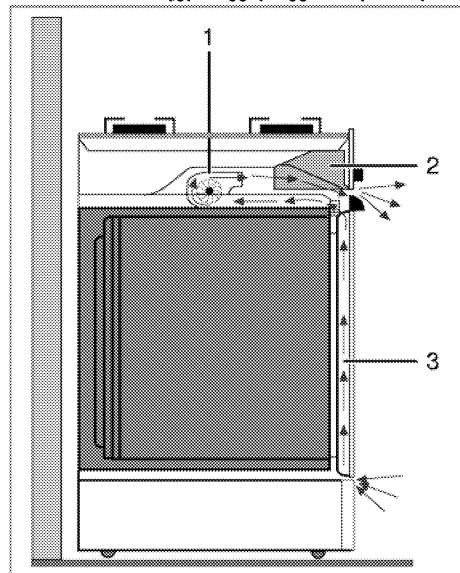
لتجنب تسبب الرف السلكي والصينية الموجودة داخل الفرن في إتلاف باب الفرن، ضع شريط من الورق المقوى داخل باب الفرن بحيث يحاذري موضع الصينيات.

- قم أيضاً بإحكام ربط باب الفرن بجرانه الجانبية.
- قم بإحكام ثبيت الأغطية ودعامات الأواني بشريط لاصق.

يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.



**بالنسبة للمنتجات المزودة بمروحة تبريد**



- |   |             |
|---|-------------|
| 1 | مروحة تبريد |
| 2 | لوحة التحكم |
| 3 | باب         |

تبرد مروحة التبريد كلاً من الوحدة المدمجة ومقمة الجهاز.

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



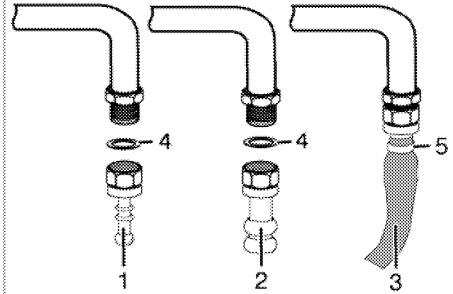
### المراجعة النهائية

- قم بفحص الوظائف الكهربائية.



### توصيل خرطوم الغاز

- قبل المنتج لديك بحيث يكون قريب من وصلة الغاز وبحيث يتتجنب تسرب الغاز.
- يجب ألا يزيد طول الخرطوم البلاستيكي المستخدم عن 125 سم.
- ركب المشبك في الخرطوم. اغمس أحد طرف في الخرطوم (القطر الداخلي 15 ملليمتر) في الماء المغلي لمدة دقيقة لتثبيته.
- ثم، أدخل طرف الخرطوم الصلب في المنتج لديك بالكامل داخل الطرف الذي تم تثبيته. وأخيراً، أحكم ربط المشبك بالكامل باستخدام مفك المساميير.
- كرر نفس الإجراء مع الطرف الآخر للخرطوم وأكمم توسيع أنبوب الغاز.
- لا تنسى إجراء مراقبة تسرب الغاز.



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

### مراقبة التسرب في الوصلة

- تأكيد من إغلاق جميع مقابض المنتج. تأكيد من فتح مصدر الغاز. جهز رغوة الصابون ووضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- يحدث الجزء المبلي بالصابون رغوة في حالة وجود تسرب. في هذه الحالة، افحص وصلة الغاز مرة أخرى.

لا تستخدم الكبريت أو الولاعة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.



**خطر:**  
خطر الانفجار والاحتراق!

- لا تختلط باسطوانات غاز البترول المسال في المنزل.
- إذا رغبت في استخدام المنتج في وقت لاحق بنوع غاز مختلف، فيجب استشارة وكيل الخدمة المعتمد للقيام بإجراء التحويل المطلوب.

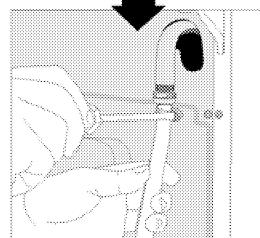
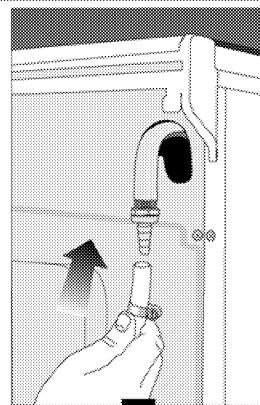


**خطر:**  
يجب الا يكون أنبوب الأمان مشنقاً أو متشيناً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز.  
يوجد خطر الانفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.

ادفع المنتج باتجاه حاطن المطبخ.

### ضبط أقدام الموقف

- قد تسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أوانى الطهي. يمكن تقاضي حدوث هذا الموقف الخطر بوضع المنتج بشكل مستوي ومتوازن.
- من أجل سلامتك، يرجى التأكد من المنتج موضوع بشكل مستوي وذلك بضبط الأربع أقدام الموجودة بالجزء السفلي عن طريق التدوير لليمين أو لليسار وقم بالمحاذاة بشكل مستوي على السطح المخصص للعمل.



## استخدام المنتج بدون تركيب أرضي وفقاً للتشریفات المحلية.

خطير:

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

لن يتحمل المصنع المسوليّة عن آية أضرار تجمّن من قيام أشخاص غير معتمدين بآي من هذه الإجراءات.



خطير:

يجب إلا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو منثنياً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز.

لابد من استبدال كابل الطاقة التالف من خلال فني كهربائي مؤهل. وإلا، فيُنکَ خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!



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

يجب أن يكون قابس كابل الطاقة في مكان يسهل الوصول إليه بعد التركيب (لا نقم بتمريره فوق الشعلة).



خطير:

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

يوجد خطر وفوع صدمة كهربائية!

أدخل قابس كابل الطاقة في المقبس.



## وصلة الغاز

خطير:

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

خطر الانفجار أو التسمم بسبب الإصلاحات غير الاحتراافية!

لن يتحمل المصنع المسوليّة عن آية أضرار تجمّن من قيام أشخاص غير معتمدين بآي من هذه الإجراءات.



خطير:

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

يوجد خطر وقوع انفجار!



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

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



سلسلة تثبيت الموقد للموقد غير مصممة بفتحة دعامة تعشيق.

## تهوية الغرفة

تتطلب كافة الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الحجرات منفذ دائم أيضاً.

يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال من هواء الغرفة، كما تتبّع غازات العالم مباشرة في الغرفة.

لذا تعدد التهوية الجيدة للغرفة أمراً ضروريًّا للتشغيل الآمن للجهاز. في حالة عدم توافر نافذة أو باب لتهوية الغرفة، يجب تركيب وحدة تهوية إضافية.

يمكن أن يوضع الجهاز في المطبخ أو مطبخ/مطعم أو غرفة نوم وجلوس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب أن يتم تركيب الجهاز في غرفة نوم

وجلوس أقل من 20 متراً<sup>3</sup>.

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

في القبو أو الدور التحتاني من المبني

حجم الغرفة	فتحة التهوية
أصغر من 5 م <sup>3</sup>	الحد الأدنى: 100 سم <sup>2</sup>
5 م <sup>3</sup> إلى 10 م <sup>3</sup>	الحد الأدنى: 50 سم <sup>2</sup>
أكبر من 10 م <sup>3</sup>	غير مطلوب
في القبو أو الدور التحتاني من المبني	الحد الأدنى: 65 سم <sup>2</sup>

## التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقاً لقواعد التركيب القانونية.



لا تقم بتركيب الجهاز بالقرب من الللاجات أو المجمدات (أجهزة الفريزر)، حيث ستتم الاحراق المبنية من الجهاز إلى زيادة استهلاك أجهزة التبريد الطاقة.

• ينفي أن يقوم شخصان على الأقل بحمل المنتج.  
 • يجب وضع المنتج مباشرةً على الأرض. يجب تجنب وضعه على قاعدة أو منصة.



يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريره. قد يتأذ الباب، أو المقابض، أو المفصلات.

## 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 في كهربائي مؤهل

بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم

لا. لن تتحمل شركتنا المسؤولة عن آية أضرار قد تترجم عن

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

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

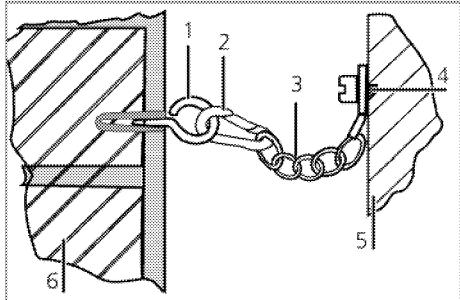
- (\*) إذا كان من المزمع تركيب غطاء الموقد أعلى الموقد، يرجى الرجوع إلى تعليمات صنع غطاء الموقد الخاصة بارتفاع التركيب (650 ملم حد أدنى).
- يتوافق الجهاز مع فئة الجهاز 1، بمعنى أنه يمكن وضعه بحيث يستند الجانب الخلفي وجانب واحد على جدار المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي جهاز.
- ويمكن أن يكون أثاث المطبخ أو الجهاز الموضوع على الجانب الآخر من نفس الحجم أو أكبر.
- يجب أن تكون أي قطعة من قطع الأثاث المجاورة للجهاز في المطبخ مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية كحد أدنى).

#### غاز البترول المسال فقط

لا تتركيب هذا الجهاز في حجرة أقل من مستوى سطح الأرض إلا إذا كانت متوفقة بمستوى الأرض في جانب واحد على الأقل.  
يمثل الفشل في تركيب الأجهزة بشكل صحيح خطورة وقد يؤدي إلى الملاحة القضائية.

**سلسلة السلامة**  
يجب تأمين الجهاز ضد السقوط باستخدام سلسلة الأمان المزودتين مع الفرن.

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



خطاف التثبيت 1

آلية الإغلاق 2

سلسلة السلامة 3

ثبات السلسلة بالحكام في مؤخرة الفرن 4

مؤخرة الفرن 5

جدار المطبخ 6

استشر أقرب وكيل تأكيد من أن التركيبات الكهربائية والغاز في مكانها قبل الاتصال بوكيلخدمة المعتمد لتنمية المنتج للتشغيل. وإذا لم يكن كذلك يرجى الاتصال بالفني المؤهل والمركب القيام بالتركيبات المطلوبة. يجب أن يقوم وكلاء خدمة معتمدون دائمًا بعمليات التركيب والإصلاح. لن يتحمل المصانع المسؤولية.

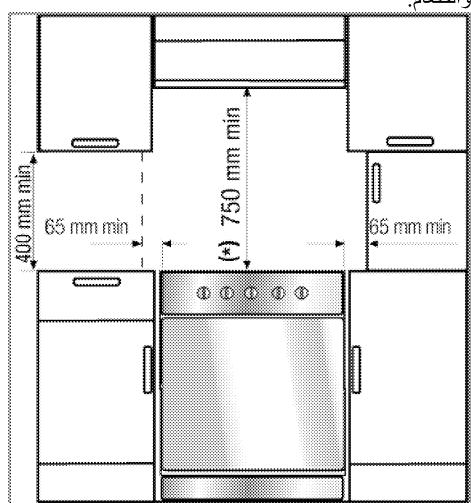
يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.

**خطر:**  
يجب تركيب الجهاز وفقًا لكافة لوائح الغاز وأو الكهرباء المحلية.

**خطر:**  
قبل القيام بعملية التركيب، افحص المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب، لا تقم بتركيبه.  
فالمنتجات التالفة تتسبب في مخاطر على سلامتك.

#### قبل تركيب الجهاز

لضمان أن فتحات الهواء تظل تحت الجهاز، يوصى بتركيب هذا الجهاز على سطح صلب وألا تتمس الأرجل في أي سجاد أو أرضية ناعمة.  
ينبغي أن تكون أرضية المطبخ قادرة على تحمل وزن الجهاز بالإضافة إلى الوزن الإضافي لأواني الطهي وأواني الخبز والطعام.



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

## المواصفات الفنية

بيانات عامة	
البعد الخارجية (الارتفاع/عرض/عمق)	850 ملم/ 600 ملم/ 600 ملم
الجهد الكهربائي / التردد	240-220 فولط ~ 50 هرتز
إجمالي استهلاك الطاقة	2.4 كيلو واط
المنصهر	دقيقة. 16 A
نوع الكابل المقطوع	نوع الكابل المقطوع
فترة منتج الغاز	نوع الكابل المقطوع
نوع الغاز / الضغط	نوع الغاز / الضغط
إجمالي استهلاك الغاز	نوع الغاز / الضغط
التمويل ل النوع الغاز / الضغط	نوع الغاز / الضغط
- اختياري	- اختياري
الموقـد	
الشعـلات	
الموجـة اليسـرى	شعـلة عـادـية
الطاـقة	2 كـيلـو وـاط
المـعـدـنة الـيـسـرى	الـشـعلـة الـكـبـيرـة
الطاـقة	3.3 كـيلـو وـاط
المـعـدـنة الـيـمـنى	شـعلـة مـسـاعـدة
الطاـقة	1 كـيلـو وـاط
المـوـجـة الـيـمـنى	شـعلـة عـادـية
الطاـقة	2 كـيلـو وـاط
المـوـقـد / المـشـواـة	
المـوـقـد الرـئـيـسي	موـقـد متـعدـد الوـظـائـف
الـمـصـبـاح الدـاخـلي	15 وـاط
استـهـلاـك الطـاـقة بـالـشـواـة	2.2 كـيلـو وـاط

# الأساسيات: معلومات حول بطاقة تصنيف الطاقة للمواقد الكهربائية وفقاً لمعايير EN 1-60350 IEC 60350-1. هذه القيم موصى بها وفقاً للحمل الفياسي 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 بالمرحمة الاقتصادية، 2- الطهي البطيء ، 3- الطهي السريع ، 4- الحرارة العلوية والسفلى مع المرحمة ، 5- التسخين العلوي والسفلي.

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

قد تختلف المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق  
لتحسين جودة المنتج.

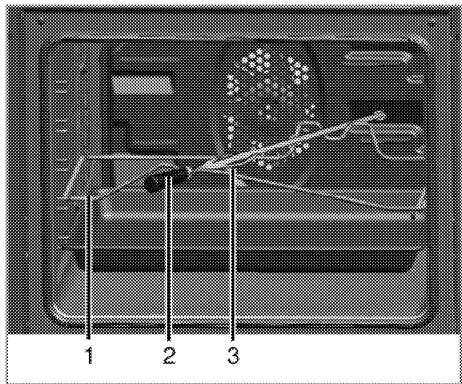
الأشكال الواردة في هذا الدليل هي للتوضيح وقد لا  
تنتفق مع المنتج.



## محتويات العبوة



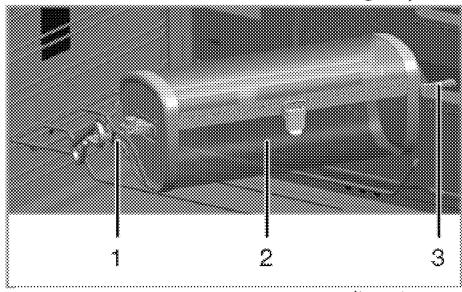
يمكن أن تتضمن الملحقات المرفقة وفقاً لطراز المنتج.  
قد لا تتوفر كل الملحقات الواردة في دليل المستخدم  
في المنتج الخاص بك.



- 1 إطار السيخ الدوار
- 2 مقبض بلاستيكي \*
- 3 الشوكة
- \* تختلف تبعاً لطراز المنتج.
- 6 مهابي وعاء القهوة



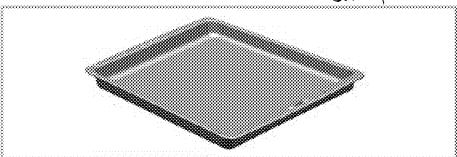
- تستخدم لأوعية القهوة.
- аксессуары для приготовления на гриле**
- تستخدم لطهي الأطباق مثل البطاطس، والكتشب،  
والدجاج، والفشار، بالقليل من الزيت أو بدونه على  
الإطلاق.



- 1 مقبض السيخ
- 2 حاوية البطاطس المقلية
- 3 أسيخ الشواء

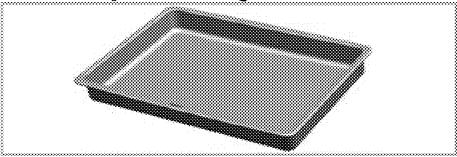
- 1 دليل المستخدم
- 2 الصينية الفرن

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشريائح  
اللحم الكبيرة.



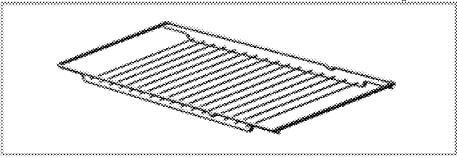
- 3 الصينية السفلية

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



- 4 رف سلكي

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



- 5 الدجاج المشوى

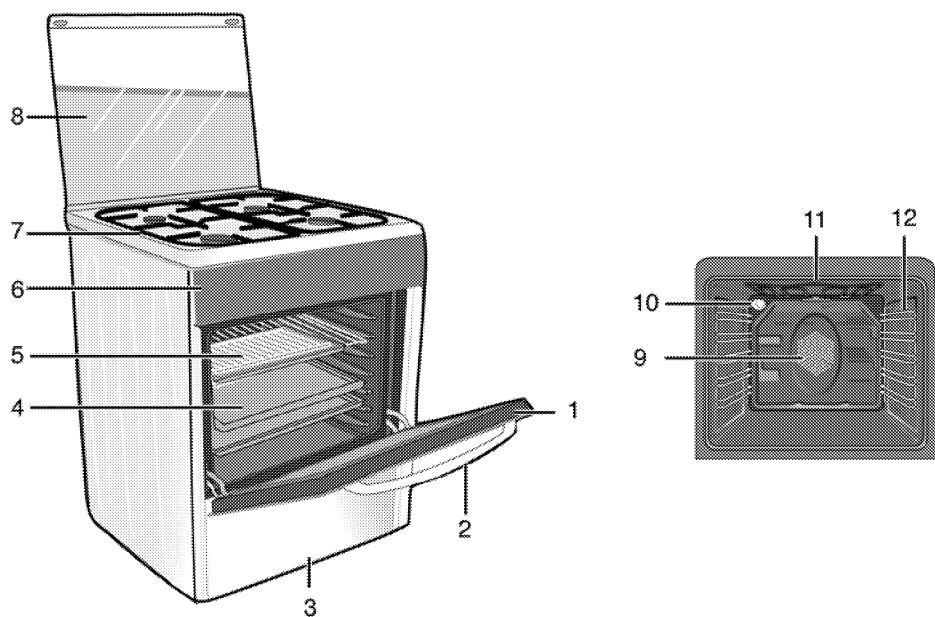
يمكن استخدامه لشوي اللحوم والدواجن والأسمك من  
كافحة الجوانب.

- قم بتنبييب الطعام المطلوب شيه بالسبخ الدوار  
باستخدام الشوكتات.

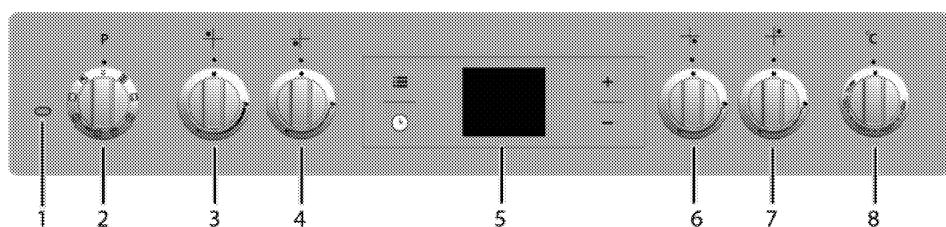
- ضع إطار السيخ الدوار في الموقف في مستوى  
جري السيخ الدوار.

- أدخل الحافة الحادة للسبخ الدوار في جري السيخ  
الدوار وضع السيخ الدوار على إطار السيخ  
الدوار.

- أخرج مقبض السيخ عند الشوي.

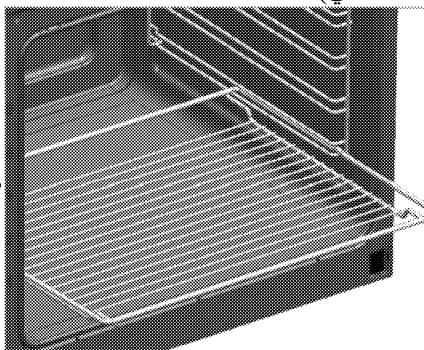


الباب الأمامي	1
مقرض	2
درج القاعدة	3
صينية	4
رف سلكي	5
لوحة التحكم	6



موضع رقمي	1
شعلة مساعدة المقدمة اليمنى	2
شعلة عادية المؤخرة اليمنى	3
مقبض التروmostات	4

- 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 تختلف مفصلات الباب.
- التوافق مع شريعت AEEE للخلص من المنتجات المستعملة
- هذا المنتج لا يحتوي على مواد ضارة أو محظوظة كـ المشار إليها في "المواصفة الخاصة بتنقييد استخدام بعض المواد الخطرة في المخلفات الكهربائية والإلكترونية" (WEEE) الصادرة عن وزارة شئون البيئة والتعهير بالجمهورية التركية. وهو متوفّق 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 التعليب
- مواد التغليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف في مكان آمن بعيداً عن متناول الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل سليم وافرزاها وفقاً لتعليمات المخلفات المدورة. لا تخلص منها مع المخلفات المنزلية العاديّة.
- 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 والتتسخين.
- لن تحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن التلف الذي يصيب الجهاز نتيجة للاستخدام غير السليم أو أخطاء التعامل.
- يمكن استخدام الجهاز لإزالة اللح أو الخنزير 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.
- السلامة للأطفال
- قد تصبح الأجزاء الخارجية ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عنها.
- تشكل مواد التغليف خطراً على الأطفال. لذا احرص على إبعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال. يُرجى التخلص من كافة أجزاء مواد التغليف وفقاً للمعايير البيئية.
- منتجات الكهرباء و/أو الغاز خطيرة على الأطفال. احرص على إبعاد

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال الصعقة الكهربائية.
  - لا تقم بإغلاق الغطاء قبل أن تبرد الأسطح الساخنة أو الشعلات بصورة كافية.
  - قم بتجفيف الغطاء العلوي قبل فتحه لتجنب أي تسريب للمياه إلى الأجزاء الخلفية أو الداخلية للموقد.
  - الطهي بدون رقابة على الموقد بزيت أو سمن من الممكن أن يكون خطيراً وقد ينتج عنه حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، ولكن عليك غيقاف الجهاز ثم تعطية اللهب، أي، بغطاء أو بطانية مضادة للحريق.
  - خطر الحريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي، للاعتماد على لهب المنتج.
  - تأكد من تثبيت القابس في المقبس حتى لا يتسبب في شرارة كهربائية.
  - لا تستخدم الكابلات التالفة أو المقطوعة أو كابلات التمديد إلا فيما عدا الكابل الأصلي.
  - تأكد من عدم وجود أي سائل أو مائع على المقبس المثبت في الجهاز.
  - تأكد من تثبيت وصلة الغاز حتى لا تتسبب في تسرب الغاز.
  - الاستخدام المخصص له الجهاز
  - تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.
  - تنبيه يُستخدم هذا الجهاز لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه
  - يوصى بوضع الشواية و/أو اللوح على الرف بشكل صحيح. أمل الشواية أو اللوح بين 2 القضيبين وتأكد من أنها متوازنة قبل وضع الطعام عليها (انظر الشكل التالي).
- 
- لا تستخدم الفرن إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مكسوراً أو غير موجود.
  - مقبض الفرن ليس مجفف للمناشف. لا تُعلق المنشف، أو الفقايز، أو المنتجات النسيجية المشابهة عندما تعمل وظيفة الشواية والباب مفتوح.
  - استخدم دوماً الفقايز المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.
  - ضع ورق الخبيز في وعاء الطبخ أو في إحدى ملحقات الفرن (صينية، سلك الشواء الخ) مع الطعام ومن ثم قم بوضع الجميع في فرن مسبق التسخين.
  - قم بازالة الأجزاء الزائدة من ورقة الخبيز من الملحق أو الوعاء حتى تمنع خطر لمس عناصر تسخين الفرن. لا تستخدم ورقة الخبيز عند درجة حرارة تشغيل الفرن أعلى من القيمة المحددة لورقة الخبيز. لا تضع ورقة الخبيز مباشرة على قاعدة الفرن.

- توكّد من عدم وجود مواد قابلة للاشتعال بجوار الجهاز وذلك لأن جوانب الجهاز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن. أبق كافة فتحات التهوية حالية من العواقب.
- 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 الألومنيوم مباشرة فوق الجزء السفلي من الفرن. حيث قد يتسبب تراكم الحرارة في تلف الجزء السفلي من الفرن.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو كاشطات معدنية حادة حيث أنها من الممكن أن تخدش السطح الأمر الذي قد ينتج عنه تحطم الزجاج.
- لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.
- قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفف التلسكوبية بشكل صحيح.
- لا بد من تركيب الجهاز بحيث يمكن فصله تماماً من الشبكة. لا بد من توفير الفصل إما عبر قابس التيار، أو مفتاح دموج في التوصيل الكهربائي الثابت، وفقاً للوائح المبني.
- يصبح السطح الخلفي من الفرن ساخناً أثناء استخدامه. تأكد من أن وصلات الغاز / الكهرباء لا تلامس السطح الخلفي أو خلافه، فقد تتلف الوصلات.
- تجنب انحصار كابل التيار الرئيسي بين باب الفرن الساخن والإطار ولا تمرره أعلى الأسطح الساخنة. وإلا فقد ينصلّر عازل الكابل ويؤدي إلى نشوء حريق نتيجة ماس كهربائي.
- عند القيام بأي تعامل مع الأجهزة أو الأنظمة التي تعمل بالكهرباء، ينبغي أن يتم التعامل من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين.
- في حالة وجود تلف ما، أوقف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربائي الرئيسي. للقيام بذلك، أوقف تشغيل المنصهر في المنزل.
- تأكد من أن تيار المنصهر متواافق 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 مرافقتهم باستمرار.
- لا تستخدم الفرن في حالة ضعف التمييز أو الضعف بسبب استخدام الكحول وأو العقاقير.

- ينبعى فحص الأجهزة التي تعمل بالغاز والأنظمة بصورة دورية للتحقق من أدائها لوظائفها على نحو صحيح. يجب فحص المنظم، والخرطوم، ومبشكة بانتظام واستبدالهم في الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- قم بتحذير الجيران. قم بالاتصال بوحدة إطفاء الحرائق. استخدم أحد الهواتف من خارج المنزل. لا تقم بالدخول مرة أخرى إلى العقار حتى يتم إخبارك بأنه من الآمن القيام بذلك.
- السلامـة الكهربـائية
  - إذا كان هناك عطب بالجهاز ، لا يجب تشغيله ما لم يتم إصلاحه من خلال وكيل الخدمة المعتمد. يوجد خطر وقوع صدمة كهربـية! عليك عدم توصيل الجهاز سوى بخط/منفذ به طرف أرضي بالجهد والحماية على النحو المحدد في "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربـائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحلول أم لا. لا تكون شركتنا مسؤولة عن أي مشكلات تنشأ بسبب عدم تأريض الجهاز وفقاً للتشريعات المحلية.
  - لا تغسل الجهاز أبداً برش أو صب المياه عليه. يوجد خطر وقوع صدمة كهربـية! 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.
- قم بتنظيف شعارات الغاز بصورة دورية. ينبعى أن تكون السنة لهب الشعلة زرقاء ومشتعلة بالتساوي. يعد الاشتعال الجيد أمراً مطلوبـاً في الأجهزة التي تعمل بالغاز. في حالة الاشتعال غير الكامل للشعارات، قد ينبعث غاز أول أكسيد الكربون. يعد أول أكسيد الكربون غاز عديم اللون وعديم الرائحة وسام للغاية وله تأثير قاتل حتى لو كان بكميات صغيرة جـداً. قم بطلب المعلومات الخاصة بأرقام هواتف طوارئ الغاز وإجراءات السلامة في حالة شـم رائحة الغاز من موزع الغاز المحـلي.
- ما تفعل عند شـم رائحة غاز
  - لا تقم بإشعال أي نيران ولا تدخـن. لا تقم بتشغيل أي مفاتيح كهربـية (مثل مفاتيح المصايبـ، او جرس الباب، ... إلخ). لا تقم باستخدام الهاتف الثابت أو الهاتف المحمول. خطر الانفجار أو التسمـم!
  - قم بفتح الأبواب والنواذـر. قم بإغلاق كافة الصمامـات بالأجهـزة التي تعمل بالغاز وعداد الغاز.
  - قم بمراجعة كافة الأنابـيب والتوصيلـات للتأكد من إحكامـها. إذا استمرت رائحة الغاز، قم بـمغادرة المـبني.

- في إبطال الضمان. قبل التركيب، اقرأ التعليمات بعناية.
- لا نقم بتشغيل الجهاز إذا كان معيناً أو في حالة ظهور تلف واضح.
- تأكد من إغلاق مفاتيح ومقابض الوظائف بعد كل استخدام.
- السلامة عند التعامل مع الغاز ينبغي أن يتم التعامل مع الأجهزة والأنظمة التي تعمل بالغاز من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين والمسجلين على أنهم يتعاملون مع الغاز بأمان فقط.
- قبل الشروع في التركيب، تأكد من توافق ظروف التوزيع المحلي (طبيعة الغاز وضغطه) مع ضبط الجهاز.
- الجهاز غير متصل بجهاز تفريغ نواتج الاحتراق. حيث ينبغي تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب الحالية. لذا يجب الاهتمام على وجه الخصوص بالمتطلبات المتعلقة بالتهوية، راجع قبل تركيب الجهاز، صفحة 12
- تحذير: "استخدام جهاز طهي يعمل بالغاز يؤدي إلى إنتاج حرارة ورطوبة في الحجرة المركب فيها. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية وبخاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام. حافظ على فتحات التهوية مفتوحة وقم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (غطاء جهاز تهوية ميكانيكي). ربما يستدعي استخدام الجهاز لفترة طويلة إلى وجود تهوية إضافية على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية إذا كانت موجودة.
- تحتوي هذا القسم على إرشادات الأمان التي تساعدهك 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.
- لا تقم أبداً بوضع الجهاز على أرضية مغطاه بالسجاد. وإلا، فإنعدام تدفق الهواء أسفل الجهاز سينتج عنه سخونة الأجزاء الكهربائية. سيتسبب ذلك في مشكلات مع جهازك.
- يجب أن لا بعمليات التركيب والإصلاح سوى وكلاء الخدمة المعتمدون. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنتج عن قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات ومن الممكن أن يتسبب ذلك

18	معلومات عامة حول الطهي	[ 1 ] تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.
18	استخدام المواد	4 بيانات السلامة العامة
20	<b>6</b> كيفية تشغيل الموقد	4 السلامة عند التعامل مع الغاز
20	معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشي	5 السلامة الكهربائية
20	كيفية تشغيل الموقد الكهربائي	6 سلامة المنتج
21	أوضاع التشغيل	7 الاستخدام المخصص له الجهاز
21	استخدام ساعة الموقد	8 السلامة بالنسبة للأطفال
23	استخدام الساعة كمنبه	التوافق مع توجيهات AEEE للتخلص من
23	جدول أوقات الطهي	8 المنتجات المستعملة
25	صنع الزبادي	8 التخلص من مواد التعليف
25	كيفية تشغيل المشواة	[ 2 ] معلومات عامة
26	جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء	9 نظرة عامة
26	كيفية استخدام فريتو	9 محتويات العبرة
29	<b>7</b> الصيانة والعناية	10 المواصفات الفنية
29	معلومات عامة	[ 3 ] التركيب
29	تنظيف الموقد	12 قبل تركيب الجهاز
29	تنظيف لوحة التحكم	13 التركيب والتوصيل
30	تنظيف الموقد	15 التخلص من المنتج القديم
31	إزالة باب الموقد	[ 4 ] الإعداد
31	إزالة الزجاج الداخلي للباب	16 نصائح لتوفير الطاقة
31	استبدال مصابيح الموقد	16 الاستخدام الأول
33	<b>8</b> استكشاف الأعطال وإصلاحها	16 إعدادات الوقت
34	خدمة العملاء	16 عملية التنظيف الأولى للجهاز
34		16 التسخين الأولى
		[ 5 ] طريقة استخدام الموقد
		18

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 لموبيლات 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.

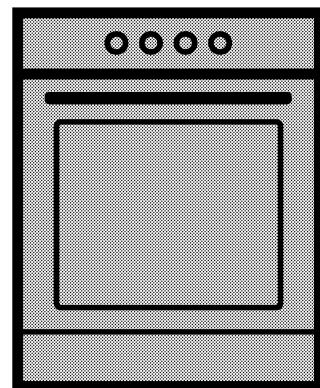


تحذير ضد خطر الأسطح الساخنة



نرف

مدختسملا ليلد



FM 531 |

AR

285.3037.95/10.10.2016