

## 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،

الاسم: ARCELİK A.Ş.

العنوان: SÜTLÜCE / İSTANBUL

التليفون: (0216) 585 8 888

فاكس: (0216) 423 23 53

عنوان الموقع:

الإلكتروني: www.altus.com.tr

بيانات البائع:

اللقب:

العنوان:

التليفون:

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:



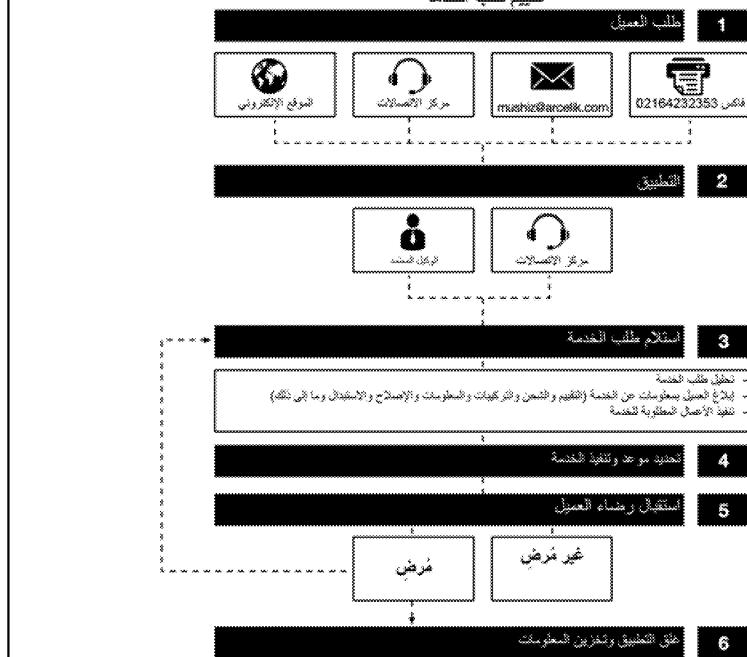


<p>يرجى اتباع التوصيات الموضحة أدناه.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 عندما اشتريت المنتج فقد قدم الوكيل المعتمد بالتصديق على شهادة الصمان الخاصة بك.</li> <li>2 احرص على اتباع التعليمات الواردة في دليل المستخدم عند استخدام منتجك.</li> <li>3 يرجى الاتصال بمركز الاتصالات من على الأرقام الهاتفية الموضحة أعلاه لتقديم "هوية" 4 يرجى أن تطلب من فني الخدمة تقديم "هوية" 5 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>6 العمر الافتراضي للمنتج هو 10 سنوات. (الجهة الصناعية سوف توفر قطع غيار في خلال هذه الفترة ضمناً لسلامة تشغيل المنتج)</li> </ol>	<p><b>عملينا العزيز،</b></p> <p>Beko مركز الاتصالات يقدم خدماته طوال 24 ساعة على مدار الساعة.</p> <p>يمكنك الاتصال بمركز الاتصالات لدينا بدون إضافة كود المنطقة من هاتف الجوّال أو الخط الأرضي وطلب أي خدمة متصلة بمنتجك.</p> <p>المكالمات التي قمت بها إلى مركز الاتصالات لدينا يمكن أن تكون في مقابل رسوم تفرضها الجهة المقدمة للخدمات وفقاً للتعرفة المحددة في عقلك.</p> <p>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> أو من خلال إرسال فاكس على رقم +53 23 423 0216 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 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](http://www.bekobeko.com) 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 تنتظم القواعد القانونية مع استمرار الفحص والتحقق وتحسين العمليات المتقدمة على التوازي مع إمكانيات الوصول إلى عمالنا فأن كل العمليات المتقدمة تكون مصححة في نظام الإداره، وقد قمنا بتطوير هيكل الفحص الذاتي بالإضافة إلى إثبات الأهداف الإدارية من خلال هذا النظام.

#### تقييم طلب الخدمة



## 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 تسخين الأجزاء المعدنية، قد تتمدد مسببة 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/فتحة 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.

لا يتم الحصول على شرر عن طريق زر الإشعال.

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

لا يوجد غاز.

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

- أنبوب الغاز مغلق. <>>> قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل سليم.

لا تقوم الشعلات بالاشتعال على الإطلاق.

الشعلات متسخة. <>>>> نظف أجزاء الشعلة.

الشعلات مبتلة. <>>>> جفف أجزاء الشعلة.

- غطاء الشعلة غير محكم التركيب. <>>>> قم بتركيب غطاء الشعلة بإحكام.

صمام الغاز مغلق. <>>> افتح صمام الغاز.

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

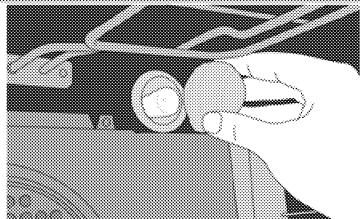
استشر وكيل الخدمة المعتمد أو الموزع الذي قمت

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. قم بفك مصباح الفرن بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة واستبدلها بأخر جديد.
4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

إن مصباح الموقد هو لمبة ضوئية خاصة يمكنها أن تقاوم حتى 300 درجة منوية. **المواصفات الفنية**، صفحة 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.

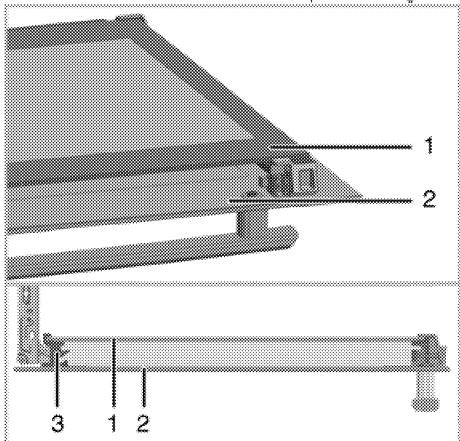
المصباح المستخدم في هذا الجهاز ليس مناسباً لإضاءة غرف المنزل. الغرض المقصود من هذا المصباح هو مساعدة المستخدم على رؤية الأطعمة.

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

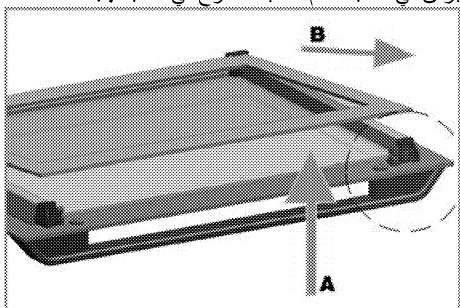
إذا كان الموقد مزوداً بمصباح مستدير:

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

اجذب الجزء البلاستيكي المثبت بالجزء العلوي من الباب الأمامي باتجاهك، ثم أزله.



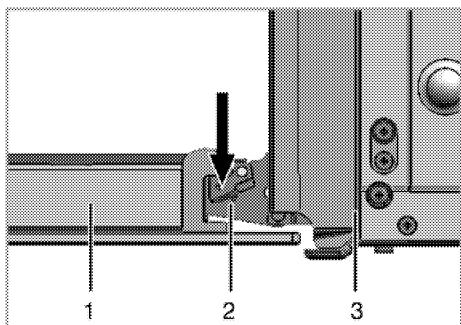
- 1 اللوح الزجاجي الداخلي
  - 2 اللوح الزجاجي الخارجي
  - 3 فتحة اللوح الزجاجي البلاستيكي السفلية
- كما هو موضح بالشكل، ارفع اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق برفق في الاتجاه أثم اسحبه للخارج في الاتجاه.



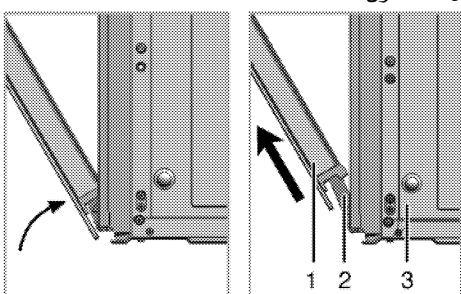
عند تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (1)، تأكد من أن الجانب المطبوّع للوح مواجهًا للوح الزجاجي الداخلي. من الهام استقرار الزاوية السفلية للوح الزجاجي الداخلي في الفتحة البلاستيكية السفلية. ادفع الجزء البلاستيكي في اتجاه الإطار حتى تسمع صوت "طققة".

#### استبدال مصباح الموق

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



- 1 الباب الأمامي
- 2 المفصلة
- 3 الفرن

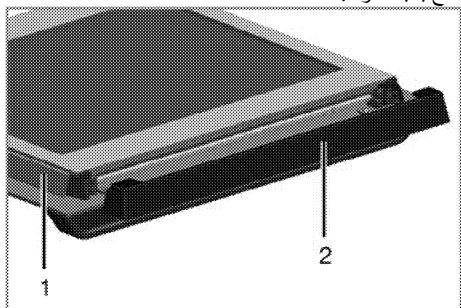


- 3 حرك الباب الأمامي لمتصف مساره.
- 4 أزل الباب الأمامي عن طريق سحبه لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى.

ينبغي تفخيم 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 الموق للتنظيف  
فتح باب الموق.



- 1 إطار
- 2 الجزء البلاستيكي

**معلومات عامة**

ستمتد 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 يبرد قبل تنظيفه.  
سطح ساخنة قد تسبب الحروق!



قم بتنظيف المنتج بالكامل بعد كل استخدام. نظف الجهاز

بعناية بعد كل مرة استخدام، وفي هذه الطريقة سيكون ممكناً إزالة أي روساب طهي بشكل أسهل، ومن ثم تفادى حرقه عند استخدام الموقف في المرة التالية.

لا يتطلب تنظيف الجهاز أي مواد تنظيف خاصة.

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

تأكد دائماً من مسح أي سوائل زائدة تماماً بعد التنظيف ومسح أي انكساب في الحال.

لا تستخدم مواد التنظيف التي تحتوي على 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/كريمية التنظيف أو أدوات حادة.

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

**تنظيف الموقف****المواقد الغازية**

1. قبّل الباب وتنظيف حاملات الأواني وأغطية الموقف.

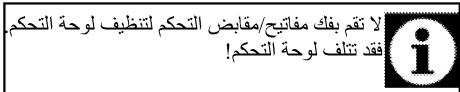
**نطاف الموقف**

2. قم بشتيت أغطية الموقف وتأكد من أنها جميعاً مثبتة على نحو صحيح.

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

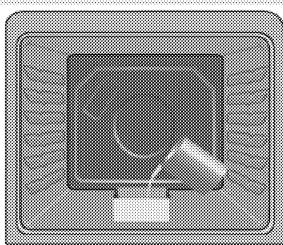
**تنظيف لوحة التحكم**

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

**تنظيف الموقف****التنظيف السهل بالبخار**

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

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



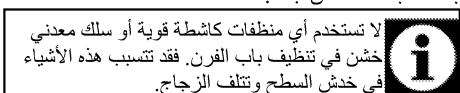
3. ضبط الفرن إلى السهل وضع التنظيف بالبخار وتشغيل على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة.

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

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

**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.

**إزاله باب الموقف**

1. افتح الباب الأمامي (1).

2. افتح المشابك الموجودة بمحيط المفصلة (2) الموجود على الجانب الأمين والأيسر من الباب الأمامي بالضغط عليها لأسفل كما هو موضح بالشكل.

## نصائح لطهي الخضروات

- إذا نفدت السوائل من طبق الخضروات وأصبح جافاً جداً، قم بطيهه في قدر ذو غطاء بدلاً من الصينية.
- الأولى المغلفة ستحتفظ سوائل الطبق.
- إذا لم يتم طهو طبق الفواكه، قم ببعلي الفواكه مسبقاً أو قم بإعدادها مثل الفواكه المعالية وضعها في الفرن.

## صنع الزبادي

1. أضف 100 جم (3 - 4 ملعقة صغيرة) من الزبادي إلى 1000 مل من اللبن المبستر في درجة حرارة الغرفة وقلبها جيداً. املاً وعاء زجاجياً بال الخليط.
2. ضع الشبكة السلكية في الرف الثاني في الفرن ثم ضع الوعاء الزجاجي عليه.
3. اضبط الترموستات والزر الوظيفي على الرمز .
4. احتفظ بال الخليط في الفرن لمدة 7-5 ساعات إلى أن يختمر. للحصول على زبادي حلو المذاق وأقل سمكاً فاحرص 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 ( $+4^{\circ}\text{C}$ ) لمدة 12 ساعة.
- نقاط هامة:**
- اللبن الأنسب لصنع الزبادي هو اللبن اليومي المبستر. الألبان الخام والتي لا يتم معالجتها حرارياً يمكن أن يتم استخدامها للزبادي التي يتم صنعها، لكن يتبع أن يتم عليها للتخلص من الكائنات متأهية الصغر الضارة/المسيبة للأمراض. اللبن المغلي يتبع أن يتم تبريره وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة قبل صنع الزبادي.
  - الألبان المعقمة مدى الحياة غير مناسبة لصنع الزبادي ولا يتبع أن يتم استخدامها.
  - الزبادي المستخدم للتخيير يتبع أن يكون طازجاً.

## جدول أوقات الطهي

التخزين بالمرودة



<b>التوقيتات في هذا الرسم مُدَّة كليل ارشادي. قد تختلف التوقيتات بسبب درجة حرارة الطعام، وكتافته، ونوعه، وتفضيلك للطهي.</b>
---

## التحميس والشواء

<b>الرُف الأول في الفرن هو الرُف السفلي.</b>
--

التخزين المزود بمرودة (في الجدار الخلفي) قيد التشغيل. يتم توزيع الهواء الساخن بالتساوي خلال الموقف بصورة سريعة فضل المرودة. في معظم الأحوال، لا يتطلب التخزين المبكر، مناسبًا لطهي الطعام في مستويات الحامل المختلفة، ومناسبًا للطهي في صوانٍ متعددة. لابد من استخدام هذه الوظيفة للتقليل من البخار أيضًا.

الطريق	رقم مستوى الطهي	موقع الحامل	درجة الحرارة (بالدرجة المئوية)	وقت الطهي (بالدقائق) (تقريبًا)
الحُك في الصينية*	مستوى واحد	3	175	40 ... 30
الحُك الطهي في قالب*	مستوى واحد	2	175	55 ... 45
الحُك الطهي في الورق*	مستوى واحد	3	175	35 ... 25
الحُك الاسفنجي*	مستوى واحد	3	200	15 ... 8
البسكيت*	مستوى واحد	3	175	30 ... 25
مُسْتَوِيَان	مستوى واحد	5 - 1	180 ... 170	45 ... 35
مُعجنات الفطائر*	مستوى واحد	3	200	45 ... 35
*المعجنات الدسمة	مستوى واحد	3	200	35 ... 25
مُسْتَوِيَان	مستوى واحد	5 - 1	200	45 ... 35
الخبز*	مستوى واحد	3	200	45 ... 35
لارايت*	مستوى واحد	3	200	40 ... 30
شرائح اللحم البقرى (كاملة) / منشورة	مستوى واحد	3	25 دقيقة/ حد أقصى ثم 180 مم 190	120 ... 100
سيفن الصحن (الكريولة)	مستوى واحد	3	25 دقيقة/ حد أقصى ثم 180 مم 190	90 ... 70
الدجاج المشوي	مستوى واحد	2	15 دقيقة/ حد أقصى ثم 190	65 ... 55
البيك الرومي (5.5 كجم)	مستوى واحد	1	25 دقيقة/ حد أقصى ثم 190	210 ... 150
الأسماك	مستوى واحد	3	200	30 ... 20

أثناء الطهي بواسطة مسبختين في نفس الوقت، ضع الصينية العميقة على الرُف العلوى والصينية الأقل عمقًا على الرُف السفلى.

\* يوصى بالقيام بالتخزين المبكر لكل الأطعمة.

الجبن بالصلصة المكونة من اللبن والزيت والبصل واللبن الرائب.

إذا أخذت المعجنات وقتاً طويلاً في الخبر، انتبه أن خانة المعجنات التي قفت بإعادتها لا تتجاوز عمق الصينية.

إذا أحمر الجزء العلوى من المعجنات، ولكن الجزء السفلى لم يتم طهوه، تأكد من أن مقدار الصلصة التي قمت باستخدامها مع المعجنات ليست كبيرة في أسفل المعجنات. جرب توزيع الصلصة بشكل متوازن بين طبقات الجبن وفوقها للحصول على تحميص متوازن.

<b>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.</b>
--

(\*\*) عند الطهي الذي يتطلب التخزين المبكر، قم بال تخزين المسبق في بداية الطهي حتى ينطفئ مصباح الترمومترات.

**نصائح عند خبز الكعك**

إذا كانت الكعكة جافة جداً، قم بزيادة درجة الحرارة 10 درجات مئوية وقم بتنقيل وقت الطهي.

إذا كانت الكعكة رطبة، استخدم سائل أقل أو قم بتحفيض درجة الحرارة بمقدار 10 درجة مئوية.

إذا كانت الكعكة داكنة للغاية من الأعلى، ضعها على الرُف السفلى، وقم بتحفيض درجة الحرارة وزيادة وقت الطهي.

إذا كانت مطهوة جيداً من الداخل ولكنها لزجة من الخارج استخدم سائل أقل، وقم بتحفيض درجة الحرارة وزيادة وقت الطهي.

**نصائح عند خبز المعجنات**

إذا كانت المعجنات جافة جداً، قم بزيادة درجة الحرارة 10 درجات مئوية وقم بتنقيل وقت الطهي. رطب طبقات

## معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشي

تحذير



اسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

قد يصبح الجهاز ساخناً أثناء استخدامه. لا تقم مطلقاً بلمس التعلالت الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك. وحافظ على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز!

استخدم دوماً الفقايات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجه منها.

خطير:



نوخ الحرصن عند فتح باب الفرن حيث قد تتسرّب

الآبرقة.

البخار الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك وأو

عينيك.

نصائح عند الغبار

- استخدم الواح معدنية مطلية لا يتصل الطعام بها أو أوانى من الألuminium أو قوالب السليكون المقاومة للحرارة.

استغل المساحة المتوفرة على الحمالة أحسن استغلال.

ضع قالب الخبر 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 والدبة الرومي وشرائح اللحم الكبيرة بتتبيلة كعصير الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي على زيادة تحسن عملية الطهي.

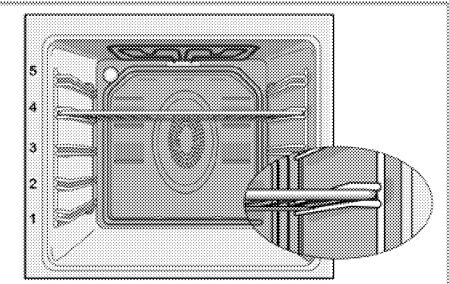
يستغرق طهي اللحم ذي العظام مدة أطول تقدر بحوالي 15 إلى 30 دقيقة قبل أن يتم طهيه عند مقارنته بطعم شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظام.

يتطلب كل سبع من سُمك 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.

## أوضاع التشغيل



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

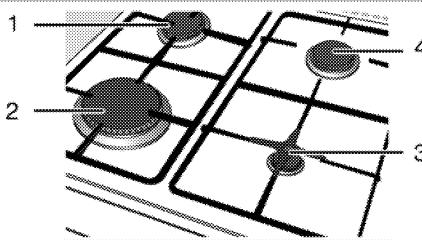
## التشغيل مع المرروحة



لم يتم تسخين الفرن. مصباح الموقف والمرروحة (في الجدار الخلفي) فقط قيد التشغيل. يتم إدابة الطعام المجمد في هيئة حبوب ببطء في درجة حرارة الغرفة وتبريد الطعام المطهي. تخصص الوظائف الأخرى للطهي، حدد درجة الحرارة المناسبة للطعام الموجود لديك.

## معلومات عامة حول الطهي

### استخدام المواقد



- 1 شعلة عاديّة 18-20 سم
- 2 شعلة سريعة 24-22 سم
- 3 شعلة مساعدة 12-18 سم
- 4 شعلة عاديّة 18-20 سم هي قائمة بالأقطار الموصى بها للأوعية التي يتبعين 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.
- أشعل شعلات الغاز**
- 1. استمر في الضغط على مفتاح الموقد.
- 2. قم بلف عكس اتجاه عقارب الساعة نحو رمز اللهب الكبير.

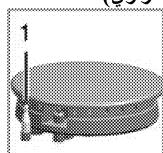
» يتم إشعال الغاز بالشرارة المترولة.

3. اضبطه على طاقة الطهي المرغوبة.

**إيقاف تشغيل شعلات الغاز**  
قم بلف مفتاح نطاق الحفاظ على السخونة إلى وضع الإيقاف (العلوي).

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

كلّيّاً إجراء احترازي ضد الانفجار بسبب ازدياد تدفق السائل في الشعلات، فهناك آلية آمنة لاعتاق وإغلاق الغاز.



#### 1. أمان إيقاف الغاز

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

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

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

**خطير:**  
حرر المفتاح إذا لم يشغل الموقد في خلال 15 ثانية.  
انتظر 1 دقيقة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى.  
يوجّد خطير تجمّع الغاز والانفجار!

لا تتملاً القدر بالميزات بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المف躬 للزيوت يجلب خطر الحريق. ولا تحاول إطلاقاً إطفاء النيران بالماء! عندما تنضرم النيران في الزيوت، قم بتغييرها ببطانية نيران أو قماش رطب. قم بإيقاف الموقد عن العمل إذا كان من الآمن فعل ذلك واتصل بإدارة النيران.



قبل قلي الأطعمة، دامّاً قم بتجفيفها ووضعها برفق في الزيت الساخن. تأكّل من إنعام ذوبان الأطعمة المجمدة قبل قليها.

لا تقطعي الآنية التي تستخدّمها لتسخين الزيت. ضع الأواني والقفور بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض. لا تضع الأواني الغير متوازنة على الموقد.

لا تضع الأواني والقفور على مناطق الطهي قيد التشغيل. حيث قد يصيبها الثلاج.

تشغيل مناطق الطهي بدون آنية أو قدر علىها سيسبب في ثلث المنتج. قم بإيقاف تشغيل مناطق الطهي بعد إنعام الطهي.

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

لا ينبغي استخدام هذه الأواني أيضاً للاحتفاظ بالطعام. استخدم الأواني أو القفور سطحة القاع فقط.

ضع المقدار المناسب من الطعام في القدر والأواني. وبالتالي، لن ينبغي عليك أن تقوم بأي تنظيف غير ضروريّة يمنع الأطباق من الفوران.

لا تضع أغطية الأواني أو القفور على مناطق الطهي. ضع القفور بطريقة يكون مركزها على منطقة الطهي. عندما تر غب في تحريك القدر على منطقة طهي أخرى، قم برفعها ووضعها على منطقة الطهي التي تر غب فيها بدلاً من سحبها.

#### الطهي بالغاز

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

## نصائح لتوفير الطاقة

ستساعدك النصائح التالية على استخدام الجهاز بطريقة فعالة بيتاً وموفرة للطاقة.

- استخدم صينيات ملونة مطلية بالمينا، تحسيناً لانتقال الحرارة.

أثناء طهي وجباتك، قم بإجراء عملية تسخين مسبق إن تم النصح بذلك في دليل المستخدم أو إرشادات الطهي.

- أثناء الطهي، لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر.

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

- يمكنك الطهي بوضع طبقي طهي على الشواية السلكية.

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

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

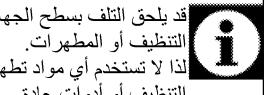
اعمل دوماً على إزاحة اللثج من الوجبات المجمدة قبل طهيها.

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

اختر الشعلة المناسبة لحجم الأوعية الصحيحة لوجباتك. ظواхر دوما حجم الأوعية الصحيحة من الطاقة.

## الاستخدام الأول

### عملية التنظيف الأولى للجهاز



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

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

1. أزل كافة مواد التغليف.

- 2. امسح سطح الجهاز بقطعة قماش مبللة أو أسفنج، ثم امسحها بقطعة قماش للتجفيف.

## التسخين الأولى

يجب تسخين الجهاز لمدة 30 دقيقة ثم إيقاف تشغيله. لذا س يتم حرق أية بقايا طهي أو طبقات وإزالتها.

### تحذير



أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

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 على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز! استخدم دوماً الفازارات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

## الفرن الكهربائي

1. أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
- 2.أغلق باب الفرن.
3. حدد أعلى طاقة الشواية، راجع كيفية تشغيل الموقف الكهربائي، صفحة 17.
4. قم بتشغيل الموقف لمدة 30 دقيقة.
5. أوقف تشغيل الموقف، راجع كيفية تشغيل الموقف الكهربائي.

صفحة 17

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



## 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 بالعطايا ذو الفقاديع أو بالورق المقوى السميك وقم بربطه بإحكام لتجنب تلفه أثناء النقل.
- لتجنب تسبب الرف السلكي والصينية الموجودة داخل الفرن في إتلاف باب الفرن، ضع شريط من الورق المقوى داخل باب الفرن بحيث يحاطي موضع الصينيات. قم أيضًا بإحكام ربط باب الفرن بجرانه الجانبية.
- قم بإحكام ثبيت الأغطية ودعامات الأواني بشرير طلاق.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.

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



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



تأكد من أن صمام الغاز الطبيعي يسهل الوصول إليه. 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 مثبتاً أو مثبتاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز.  
 يوجد خطر الانفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.



دفع المنتج باتجاه حانط المطبخ.

ضبط أقدام الموقد

قد تتسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أو اهتزاز الطهي. يمكن تفادى حدوث هذا الموقف الخطير 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.

المراجعة النهائية

1. قم بفحص الوظائف الكهربائية.

2. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.

3. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.

4. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر ألسنة اللهب.

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



## تهوية الغرفة

تتطلب كافة الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الحرارات منفذ دائم أيضاً. يتم سحب الهواء المطلوب للأشتعال من هواء الغرفة، كما تتبعث غازات العادم مباشرة في الغرفة.

لذا تعد التهوية الجديدة للغرفة أمراً ضرورياً 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 ألا يتم تركيب الجهاز في غرفة نوم وجلوس أقل من 20 متراً<sup>3</sup>.

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

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

## التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقاً لقواعد التركيب القانونية.

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

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

يوجد خطير وقوع صدمة كهربائية!

أخل قابس كابل الطاقة الخاصة بالمقبس.

وصلة الغاز

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

خطر الانفجار أو التسمم بسبب الإصلاحات غير الاحترافية!

لن يتحمل المصنع المسؤولية عن آية أضرار تترجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.

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

يوجد خطير وقوع انفجار!

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

جهازك معد للعمل بالغاز الطبيعي.



يجب تجهيز تركيب الغاز الطبيعي لديك قبل تركيب المنتج.

- يجب أن يتواجد أنبوب من عند مخرج التركيب الخاص بتوصيله الغاز الطبيعي بالمنتج، كما يجب أن يكون طرف هذا الأنبوب ملائماً بسدادة مصممة. وسيقوم وكيل الخدمة بازالة السادة المقصومة أثناء التوصيل وسيقوم بتوصيل المنتج بجهاز توصيل مباشر (القارنة).

**خطير:** لا تقم بتركيب الجهاز بالقرب من التلاجلات أو المجمدات (أجهزة الفريزر). حيث ستعمل الحرارة المنبعثة من الجهاز إلى زيادة استهلاك أجهزة التبريد للطاقة.

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

**خطير:** يجب تحذف استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحركيه. قد يتلف الباب، أو المقابض، أو المفصلات.

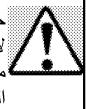


## التوصيل الكهربائي

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 المسئولة عن آية أضرار قد تترجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشريعات 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 المسؤولية عن آية أضرار تترجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.



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

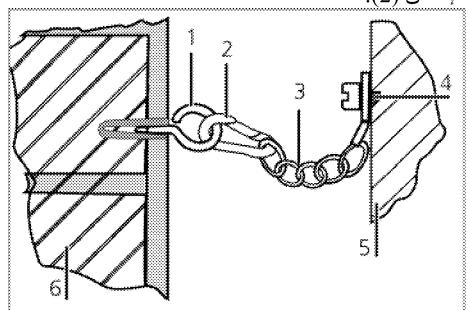
يمكن أيضًا استخدامه بحيث يقوم دون أن يستند على شيء، يجب توفير مسافة مقدارها 750 ملليمتر أعلى السطح الساخن.

- (\*) 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).

#### سلسلة السلامة

يجب تأمين الجهاز ضد السقوط باستخدام سلسلة الأمان المرودتين مع الفرن.

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



- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| خطاف التثبيت                      | 1 |
| الية الإغلاق                      | 2 |
| سلسلة السلامة                     | 3 |
| ثبت السلسلة بإحكام في مؤخرة الفرن | 4 |
| مؤخرة الفرن                       | 5 |
| جدار المطبخ                       | 6 |

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

سلسلة ثبيت الموقد للموقد غير مصممة بفتحة دعامة تعشيق.

استشر أقرب وكيل تأكيد من أن الترکیبات الكهربیة والغاز في مكانها قبل الاتصال بوكيل الخدمة المعتمد لتهيئة المنتج للتشغيل. وإذا لم يكن كذلك يرجى الاتصال بالفني المؤهل والمرکب للقيام بالترکیبات المطلوبة. يجب أن يقوم وكلاء خدمة معتمدون دائمًا بعمليات التركيب والإصلاح. لن يتحمل المصانع المسؤولية.

**●** يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والترکیبات الكهربیة والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.

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

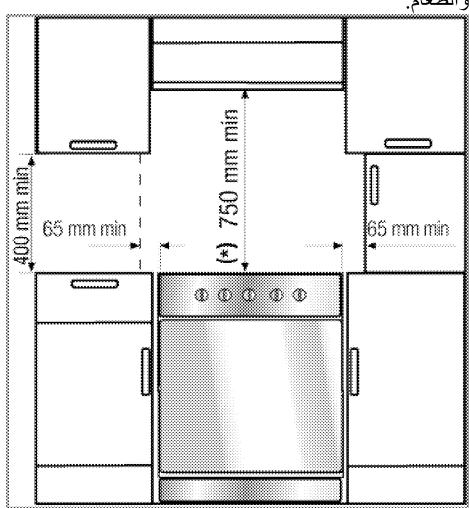
**●** **خطر:** قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصريا المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب، لا تقوم بتركيبه.

فالمنتجات التالفة تتسبب في مخاطر على سلامتك.

#### قبل تركيب الجهاز

لضمان أن فتحات الهواء تظل تحت الجهاز، يوصى بتركيب هذا الجهاز على سطح صلب ولا تتم غمس 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 وليسحاب لديك مسافة الحد الأدنى 400 مم فوق مستوى لوح التسخين وينبغي ترك مسافة خلوص جانبية قدرها

## المواصفات الفنية

		<b>بيانات عامة</b>
850 ملم/ 600 ملم/ 600 ملم	850 ملم/ 600 ملم/ 600 ملم	<b>الأبعاد الخارجية (الارتفاع/العرض/العمق)</b>
240-220 فولط ~ 50 هرتز	240-220 فولط ~ 50 هرتز	<b>الجهد الكهربائي/ التردد</b>
1.9 كيلو واط	1.9 كيلو واط	<b>أجمالي استهلاك الطاقة</b>
دقيقة. 16 A	دقيقة. 16 A	<b>المتصير</b>
VV-FG05H 3 x 1 ملم <sup>2</sup>	VV-FG05H 3 x 1 ملم <sup>2</sup>	<b>نوع الكابل المقطوع</b>
B/P3H2 II	B/P3H2 II	<b>فنة منتج الغاز</b>
20/20 NG G مللي بار	20/20 NG G مللي بار	<b>نوع الغاز/ الضغط</b>
7.9 كيلو واط	7.9 كيلو واط	<b>أجمالي استهلاك الغاز</b>
LPG G 30-28-30 مللي بار	LPG G 30-28-30 مللي بار	<b>التمويل ل النوع الغاز/ الضغط</b>
- اختياري	- اختياري	<b>الموقد</b>
		<b>الشعارات</b>
شعلة عادية	شعلة عادية	<b>الموجة اليسرى</b>
2 كيلو واط	2 كيلو واط	<b>الطاقة</b>
شعلة سريعة	شعلة سريعة	<b>المقدمة اليسرى</b>
2,9 كيلو واط	2,9 كيلو واط	<b>الطاقة</b>
شعلة مساعدة	شعلة مساعدة	<b>المقدمة اليمنى</b>
1 كيلو واط	1 كيلو واط	<b>الطاقة</b>
شعلة عادية	شعلة عادية	<b>الموجة اليمنى</b>
2 كيلو واط	2 كيلو واط	<b>الطاقة</b>
		<b>الموقد / المشواة</b>
مروحة الموقد	مروحة الموقد	<b>الموقد الرئيسي</b>
15-25 واط	15-25 واط	<b>المضياغ الداخلي</b>

# الأساسيات: معلومات حول بطاقة تصنيف الطاقة للمواقد الكهربائية وفقاً لمعيار EN 60350-1 / IEC 60350-1. هذه القيم موصى بها وفقاً للحمل القاسبي لوطائف السخانات من أسفل لأعلى أو التسخين بواسطة المراوح (إن وجدت) يتم تحديد فئة الطاقة وفقاً للأولوية التالية بناء على ما إذا كانت الوظائف ذات الصلة موجودة في المنتج أم لا. 1- الطهي بالمرودة الاقتصادية، 2- الطهي البطيء ، 3- الطهي السريع ، 4- الحرارة العلوية والسفلى مع المرودة ، 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 لتتحسين جودة المنتج.

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



## محتويات العبوة

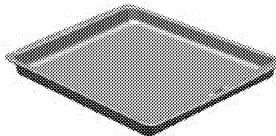


يمكن أن تتضمن الملحقات المرفقة وفقاً لطراز المنتج.  
قد لا تتوافق كل الملحقات الواردة في دليل المستخدم  
في المنتج الخاص بك.

.1 دليل المستخدم

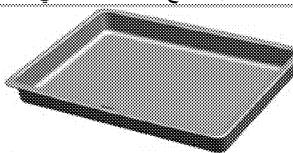
صينية الفرن

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشرائح  
اللحم الكبيرة.



.2 الصينية السفلية

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

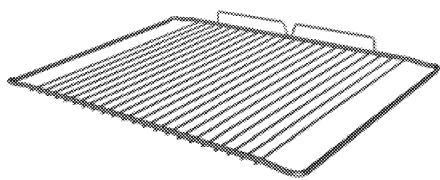


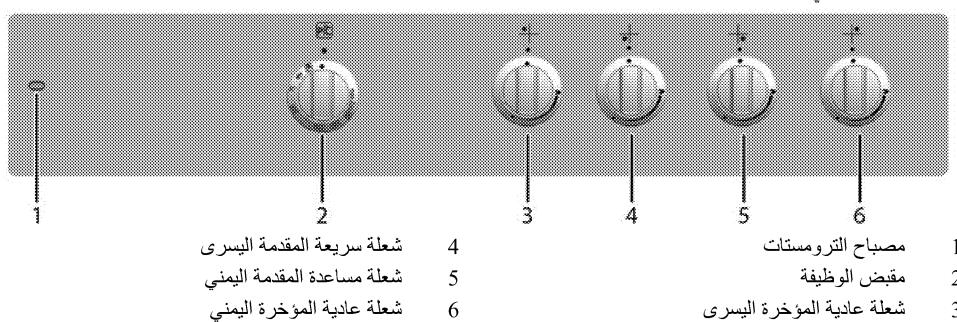
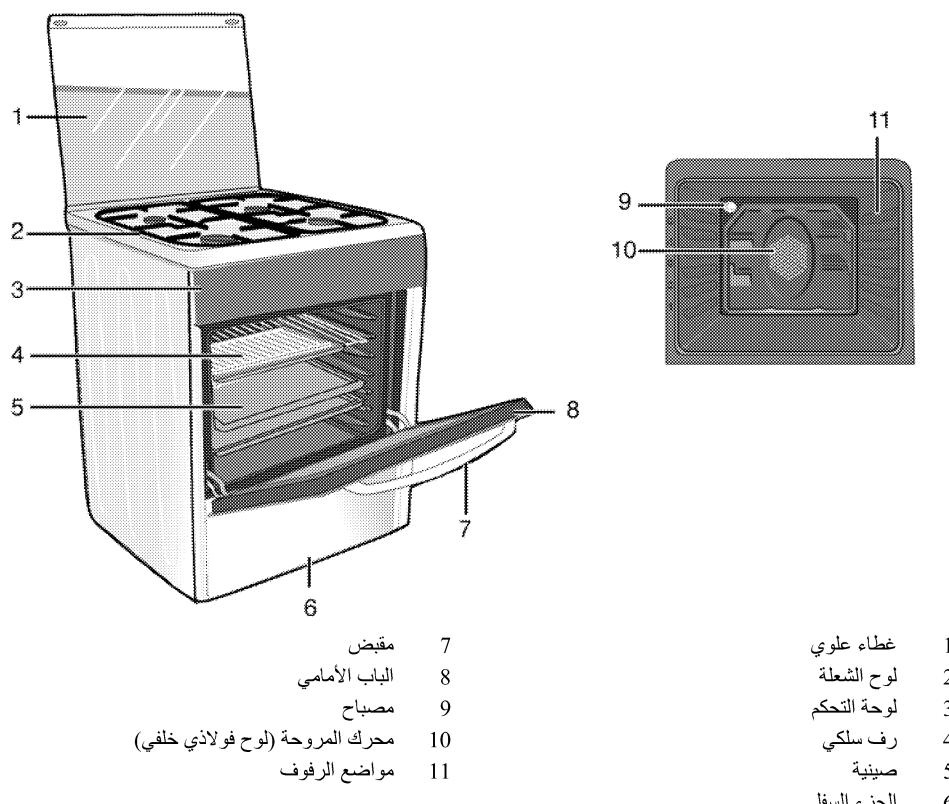
.3

.4

## رف سلكي

يستخدم للتقطير ولوضع الطعام المزمع تقطيره أو طيه  
في أطباق على الرف المطلوب.





## 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 والتعدين 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 إعادة 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 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.

للاستخدام غير السليم أو أخطاء التعامل.

- يمكن استخدام الجهاز لإزالة الثلج أو الخبز أو التحميص أو الشيء.
- عمر الجهاز هو 10 سنوات. يجب على المصنّع أن يقدم قطع الغيار المطلوبة للمنتج ليتم تشغيله كما محدد طوال تلك الفترة.

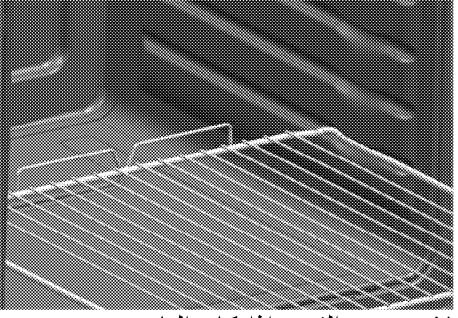
السلامة بالنسبة للأطفال

- 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 وأو الغاز 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 تتألف مفصلات الباب.

- 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.
  - استخدم دوماً الفقايات 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 ب拔掉 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.
  - تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال الصدقة الكهربائية.
- الاستخدام المخصص له الجهاز**
- تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.
  - تثبيته يستخدم هذا الجهاز لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الحجرة.
  - لن تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن التلف الذي يصيب الجهاز نتيجة

- 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 كافية 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 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.

- 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 أرضـي بالجهـد والحماية على النحو المحدد في "المواصفـات الفـنية". يجب أن يقوم فـني كهربـائي مؤـهل بتركيب الطرف الأرضـي أثناء استخدام المنتـج سواء بمـحول أم لا. لا تكون شـركـتنا مـسـؤـولة عن أي مشـكلـات تـنـشـأ بـسبـب عدم تـأـريـضـ الجهاز وفقـاً لـلتـشـرـيـعـاتـ المحليةـ.
  - لا تـغـسلـ الجهاز أبداً بـرشـ أوـ صـبـ المـيـاهـ عـلـيـهـ. يوجد خـطـرـ وـقـوـعـ صـدـمةـ كـهـربـيـةـ!
  - لا تـلـمـسـ القـابـسـ بـأـيـديـ مـبـتـلةـ أـبـداًـ! لا تـنـزعـ القـابـسـ بـسـحبـ الكـابـلـ، عليك دائمـاً سـحبـهـ بـسـحبـ القـابـسـ.
  - لـابـدـ وـأنـ يـكـونـ الجـهاـزـ غـيرـ مـتـصلـ بالـكـهـربـاءـ أـشـاءـ عمـليـاتـ التـركـيبـ، أوـ الصـيـانـةـ، أوـ التـنـظـيفـ، أوـ الأـصـلاحـ.
  - إذا كان كـابـلـ الطـاقـةـ تـالـلـافـاًـ، فيـجبـ استـبـدـالـهـ منـ قـبـلـ المـصـنـعـ أوـ وـكـيلـ الخـدـمـةـ أوـ شـخـصـ مـؤـهـلـ لـتـجـنبـ المـخـاطـرـ.
- ينبغي فـحـصـ الأـجـهـزةـ الـتـىـ تـعـملـ بـالـغـازـ وـالـأـنـظـمـةـ بـصـورـةـ دـورـيـةـ لـلـتـحـقـقـ مـنـ أـدـائـهـاـ لـوـظـائـهـاـ عـلـىـ نـحـوـ صـحـيـحـ. يجبـ فـحـصـ الـمـنـظـمـ، وـالـخـرـطـومـ، وـمـثـبـكـ بـاـنـتـظـامـ وـاسـتـبـدـالـهـ فـيـ الـفـترـاتـ الـمـوـصـىـ بـهـاـ مـنـ قـبـلـ الشـرـكـةـ الـمـصـنـعـةـ أـوـ عـنـ الـضـرـورةـ.
- قـمـ بـتـنظـيفـ شـعـلاتـ الغـازـ بـصـورـةـ دـورـيـةـ. ينبغيـ أنـ تـكـونـ أـلـسـنـةـ لـهـبـ الشـعـلـةـ زـرـقـاءـ وـمـشـتـعـلـةـ بـالـتـساـوـيـ. بعدـ الـاشـتعـالـ الـجـيدـ أـمـرـاًـ مـطـلـوبـاًـ فـيـ الـأـجـهـزةـ الـتـىـ تـعـملـ بـالـغـازـ. فيـ حـالـةـ الـاـشـتعـالـ غـيرـ الـكـامـلـ لـلـشـعـلـاتـ، قدـ يـنـبـعـثـ غـازـ أـوـ أـكـسـيدـ الـكـرـبـونـ. بعدـ أـلـأـكـسـيدـ الـكـرـبـونـ غـازـ عـدـيمـ اللـونـ وـعـدـيمـ الرـائـحةـ وـسـامـ لـلـغاـيـةـ وـلـهـ تـأـثـيرـ قـاتـلـ حتـىـ لوـ كـانـ بـكمـيـاتـ صـغـيرـةـ جـداًـ.
- قـمـ بـطـلـبـ الـمـعـلـومـاتـ الـخـاصـةـ بـأـرـقـامـ هـوـاـتـ طـوـارـئـ الـغـازـ وـإـجـرـاءـاتـ الـسـلـامـةـ فـيـ حـالـةـ شـمـ رـائـحةـ الـغـازـ مـنـ مـوزـعـ الـغـازـ الـمحـليـ.
- ماـ تـفـعـلـ عـنـ شـمـ رـائـحةـ غـازـ
- لاـ تـقـمـ بـإـشـعـالـ أـيـ نـيـرانـ وـلـاـ تـدـخـنـ. لاـ تـقـمـ بـتـشـغـيلـ أـيـ مـفـاتـيحـ كـهـربـيـةـ (مـثـلـ مـفـاتـيحـ الـمـصـابـيحـ، اوـ جـرسـ الـبـابـ، ...ـ إـلـخـ). لاـ تـقـمـ بـاستـخـدـامـ الـهـاـفـتـ الـثـابـتـ اوـ الـهـاـفـتـ الـمـحـمـولـ. خـطـرـ الـانـفـجـارـ اوـ التـسـمـ!
- قـمـ بـفـتـحـ الـأـبـوـابـ وـالـنـوـافـذـ
- قـمـ بـإـغـلاقـ كـافـةـ الصـمـامـاتـ بـالـأـجـهـزةـ الـتـيـ تـعـملـ بـالـغـازـ وـعـدـادـ الـغـازـ.
- قـمـ بـمـراـجـعـةـ كـافـةـ الـأـنـابـيبـ وـالـتـوـصـيلـاتـ الـتـأـكـدـ مـنـ إـحـكـامـهـاـ. إـذـاـ اـسـتـمـرـتـ رـائـحةـ الـغـازـ، قـمـ بـمـغـادـرـةـ الـمـبـنـىـ.

- 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

<b>15</b> <b>16</b> <b>16</b> <b>16</b> <b>17</b> <b>17</b> <b>17</b> <b>18</b> <b>19</b> <b>20</b> <b>20</b> <b>20</b> <b>20</b> <b>20</b> <b>21</b> <b>21</b> <b>23</b> <b>24</b> <b>24</b>	<b>التسخين الأولى</b> <b>طريقة استخدام الوقود</b> <b>معلومات عامة حول الطهي</b> <b>استخدام المواقف</b> <b>كيفية تشغيل الوقود</b> <b>معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشي</b> <b>كيفية تشغيل الوقود الكهربائي</b> <b>أوضاع التشغيل</b> <b>جدول أوقات الطهي</b> <b>صنع الزبادي</b> <b>الصيانة والعناية</b> <b>معلومات عامة</b> <b>تنظيف الوقود</b> <b>تنظيف لوحة التحكم</b> <b>تنظيف الوقود</b> <b>إزالة باب الوقود</b> <b>إزالة الزجاج الداخلي للباب</b> <b>استبدال مصباح الوقود</b> <b>استكشاف الأعطال وإصلاحها</b> <b>خدمة العملاء</b>	<b>4</b> <b>4</b> <b>4</b> <b>5</b> <b>6</b> <b>6</b> <b>7</b> <b>8</b> <b>8</b> <b>8</b> <b>9</b> <b>9</b> <b>9</b> <b>9</b> <b>10</b> <b>12</b> <b>12</b> <b>13</b> <b>14</b> <b>15</b> <b>15</b> <b>15</b>	<b>1</b> تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة. <b>بيانات السلامة العامة</b> <b>السلامة عند التعامل مع الغاز</b> <b>السلامة الكهربائية</b> <b>سلامة المنتج</b> <b>الاستخدام المخصص له الجهاز</b> <b>السلامة بالنسبة للأطفال</b> <b>التوافق مع ت Siriutates AEEE للتخلص من المنتجات المستعملة</b> <b>التخلص من مواد التعليف</b> <b>2 معلومات عامة</b> <b>نظرة عامة</b> <b>محتويات العبرة</b> <b>المواصفات الفنية</b> <b>3 التركيب</b> <b>قبل تركيب الجهاز</b> <b>التركيب والتوصيل</b> <b>التخلص من المنتج القديم</b> <b>4 الإعداد</b> <b>نصائح لتوفير الطاقة</b> <b>الاستخدام الأول</b> <b>عملية التنظيف الأولى للجهاز</b>
---	---	--	---

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.

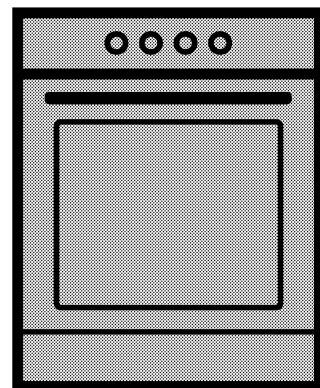


تحذير ضد خطر الأسطح الساخنة



نرف

مدختسملا ليلد



FT 400 DG

AR

285.3037.22/10.10.2016