

## 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:

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**

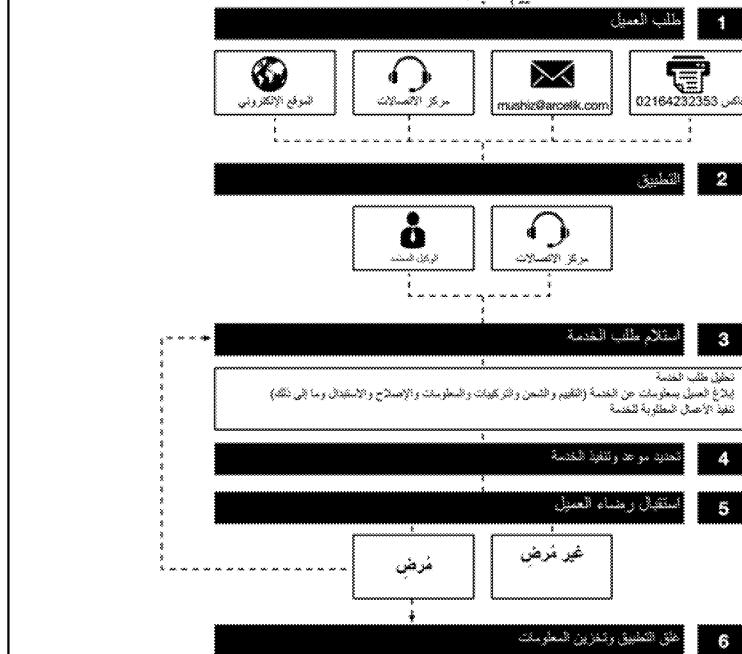
الرقم الآخر  
**0216 585 8 888**

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 "هوية هوية".</li> <li>يرجى أن تطلب من فني الخدمة تقديم "هوية الفتية".</li> <li>ذكر أن تطلب الحصول على " إيصال الخدمة" من الفتية عند انتهاء ممتلكاته، " إيصال الخدمة" الذي تستلمه سوف يكون مفيداً في حال ظهور أي مشكل 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>عملينا العزيز،</b> <b>Beko</b> مركز الاتصالات <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>	على مدار الساعة. يمكن الاتصال بمركز الاتصالات لدينا بدون إضافة كود المنطقة من نقاط الجوال أو الخط الأرضي وطلب أية خدمة متصلة بمنتجك. المكالمات التي قمت بها إلى مركز الاتصالات لدينا يمكن أن تكون في مقابل رسوم تفرضها الجهة المقدمة للخدمات وفقاً للتعرفة المحددة في عقاك. يمكنك أيضًا الوصول إلى مركز الاتصالات لدينا خلال إكمال الاستئناف المتأخرة على قطاع خدمات المستهلك" أو من <a href="http://www.bekobeko.com.tr">www.bekobeko.com.tr</a> أو من 53 23 423 0216 رقم على رقم: <b>Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş 34950, Ankara Asfaltı Yolu Tuzla/İSTANBUL</b>
--	---	---

**سياسة رضا العميل**

باعتبارنا شركة Arçelik A.Ş فإننا نتلقى سياسة معينة من قبل العميل متفقين في ذلك حقيقة تقديم خدمة فائقة في التعامل مع العملاء بدون أي تمييز بين ملצות العملاء من خلال إتاحة إمكانية نقل طلبات العملاء ومقرراتهم لصالح علامتنا التجارية، حيث إننا نقدم خدماتنا من خلال كل القنوات (مركز الاتصالات والبريد الإلكتروني والموقع على [www.bekobeko.com](http://www.bekobeko.com) والفاكس والبريد والوسائل الاجتماعية والبلاي)، وبعدها نقوم بتجميع هذه المعلومات في سورة بيانات مفرودة وشفافة، ويمكن إعداد تقارير بشأنها، ونقوم بمعالجتها وتقييمها بطريقة عادلة وموضوعية على النحو الذي تنتبهم القواعد القانونية مع استمرار الفحص والتحقق وتحسين العمليات المتفقنة على التوازي مع إمكانيات الوصول إلى عمالنا فإن كل العمليات المتفقنة تكون مصححة في نظام الإداره، وقد قمنا بتطوير هيكل الفحص الذي 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/مفتاح الوظيفة وأو درجة الحرارة.

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

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

لا تقوم الشعلات بالاشتعال على الإطلاق.

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

- الشعلات مبنية. <>>>> جفف أجزاء الشعلة.

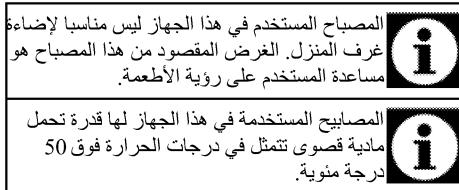
غطاء الشعلة غير محكم التركيب. <>>>> قم بتركيب غطاء الشعلة بإحكام.

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

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

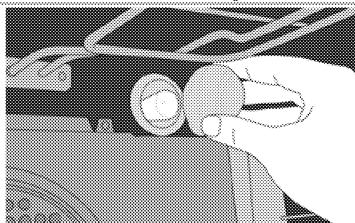
استشر وكيل الخدمة المعتمد أو الموزع الذي قمت  
بشراء المنتج منه إذا لم تستطع إصلاح المشكلة على  
الرغم من اتباع التعليمات الواردة في هذا القسم. لا  
تحاول إصلاح منتجًا معيناً مطلقاً بنفسك.





إذا كان الموقف مزوداً بمصباح مستدير:

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



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

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

## استبدال مصباح الموقد



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



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



قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.

## تنظيف باب الفرن

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

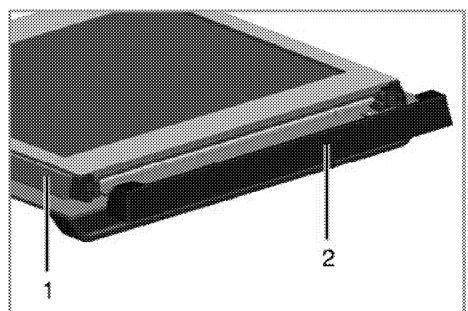


لا تستخدم أي منظفات كاشطة قوية أو سلك معدني خشن في تنظيف باب الفرن. فقد تسبب هذه الأشياء في خدش السطح وتتلف الزجاج.

## إزالة باب الموق

1. افتح الباب الأمامي (1).

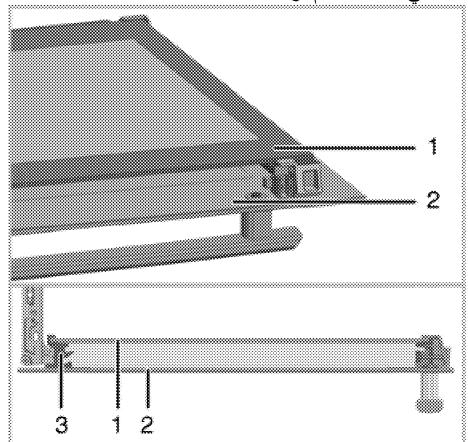
2. افتح المشابك الموجودة بمقبض المفصلة (2) الموجود على الجانب الأيمن والأيسر من الباب الأمامي بالضغط عليها لأسفل كما هو موضح بالشكل.



إطار 1

الجزء البلاستيكي 2

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

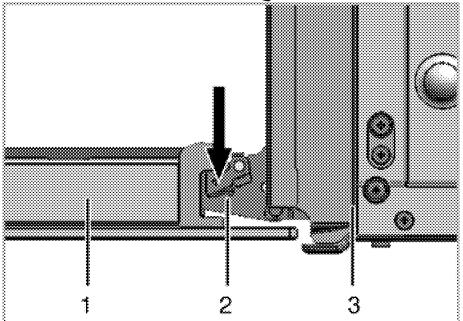
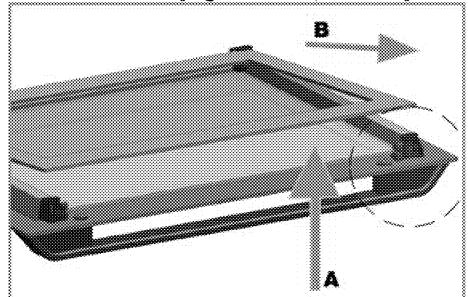


اللوح الزجاجي الداخلي 1

اللوح الزجاجي الخارجي 2

فتحة اللوح الزجاجي البلاستيكي السفلية 3

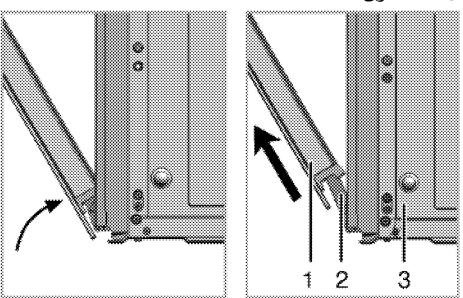
كما هو موضح بالشكل، ارفع اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق برفق في الاتجاه أثـم اسحبه للخارج في الاتجاه.



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.



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

## إزالة الزجاج الداخلي للباب

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

**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 والتنظيف.

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، 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 التنظيف، 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 منظف 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 التلف 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 البار وتنظيف حاملات الأواني وأغطية الموقف.

2. نظف الموقف.

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

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

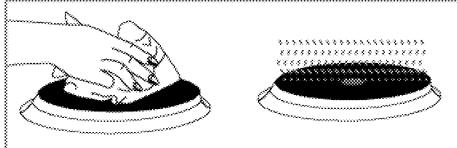
**المواقد الكهربائية**

1. قبّل باياف السخانات وانتظر حتى تبرد.

2. عند الضرورة، قم بتنظيف اللوحات بماء تنظيف (استنطاع الحصول على المنظفات/الرقيقة من المتخصص).

3. قم بالتدفئة لعدة دقائق فقط بعد التنظيف لتجفيف الجزء العلوي.

4. قم بوضع طبقة خففة من زيت الماكينات على السطح العلوي من الموقف واستمرار لحمايته.

**تنظيف لوحة التحكم**

قم بتنظيف لوحة التحكم والمقباض بقطعة قماش مبللة ثم امسحها لتفوها.



لا تقم بفك مقابض/مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم!

فقد تتأذ لوحة التحكم!

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

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

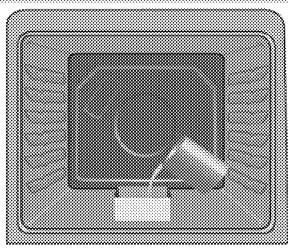
1.

عليك إزالة كافة الملحقات من داخل الفرن.

2.

ضع الحاوية المعدنية في أسفل الفرن. أضف 400 ملم

مياه في الحاوية.



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

4.

اقتحم البخار وامسح الأسطح الداخلية للفرن بقطعة اسفنج أو قماش رطب.

5.

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

## نصائح لطهي الخضروات

- إذا نفدت السوائل من طبق الخضروات وأصبح جافاً جداً، قم بطيهه في قدر ذو غطاء بدلاً من الصينية.
- الأولى المغلقة ستحتفظ سوائل الطبق.
- إذا لم يتم طهور طبق الفواكه، قم ببعض الفواكه مسبقاً أو قم بإعدادها مثل الفواكه المعبلة ووضعها في الفرن.

## صنع الزبادي

1. أصف 100 جم (3 - 4 ملعقة صغيرة) من الزبادي إلى 1000 مل من اللبن المبستر في درجة حرارة الغرفة وقلبيه جيداً. املأ 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.
5. للحصول على زبادي حلو المذاق وأقل سمكاً فاحرص على أن تكون الفترة أقصر، واللحصول على زبادي لاذع المذاق وأكثر سمكاً فيمكنك إطالة فترة بقائه في الفرن.

## نقاط هامة:

- اللين الأنسوب لصنعت الزبادي هو اللين البومي المبستر.
- الأليان الخام والتي لا يتم معالجتها حرارياً يمكن أن يتم استخدامها للزبادي التي يتم صنعها، لكن يتبع أن يتم غليها للتخلص من الكائنات متناهية الصغر.
- الصبار/المسيبة للأمراض. اللين المغلي يتبع أن يتم تبریده وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة قبل صنع الزبادي.
- الأليان المعقمة مدى الحياة غير مناسبة لصنعت الزبادي ولا يتبع أن يتم استخدامها.
- الزبادي المستخدم للتخيير يتبع أن يكون طازجاً.

## جدول أوقات الطهي

التخزين بالمرودة



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 المسبق، مناسبًا لطهي الطعام في مستويات الحامل المختلفة، ومناسبًا للطهي في صواني متعددة، لابد من استخدام هذه الوظيفة للتقطيف السهل بالبخار أيضًا.

## التحميس والشواء

الرفر الأول في الفرن هو الرف السفلي.



الطريق	رقم مستوى الطهي	موقع الحامل	درجة الحرارة (بالدرجة المئوية)	وقت الطهي (بالدقائق) (تقريبًا)
الحفل في الصينية*	مستوى واحد	3	175	40 ... 30
الحفل الطهي في قالب*	مستوى واحد	2	175	55 ... 45
الحفل الطهي في الورق*	مستوى واحد	3	175	35 ... 25
الحفل الاسفنجي*	مستوى واحد	3	200	15 ... 8
البسكيت*	مستوى واحد	3	175	30 ... 25
معدات الفطائر*	مستوى واحد	5 - 1	180 ... 170	45 ... 35
معداتن الدسمة*	مستوى واحد	3	200	45 ... 35
معداتن البان	مستوى واحد	5 - 1	200	45 ... 35
الخبز*	مستوى واحد	3	200	45 ... 35
لاراينه*	مستوى واحد	3	200	40 ... 30
شرائح اللحم البقرى (كاملة) / منشورة	مستوى واحد	3	25 دقيقة/ 250/ حد أقصى، ثم 180 ثم 190	120 ... 100
سبلش الصبان (الكريولة)	مستوى واحد	3	25 دقيقة/ 220/ حد أقصى، ثم 180 ثم 190	90 ... 70
الدجاج المشوى	مستوى واحد	2	15 دقيقة/ 250/ حد أقصى، ثم 190	65 ... 55
البيك الرومي (5.5 كجم)	مستوى واحد	1	25 دقيقة/ 250/ حد أقصى، ثم 190	210 ... 150
الأسماك	مستوى واحد	3	200	30 ... 20

\* يوصى بالقيام بالتخزين المسبق في نفس الوقت، صبع الصينية العميقه على الرف العلوى والصينية الاقل عمها على الرف السفلى.

الجبن بالصلصة المكونة من اللبن والزيت والبيض واللبن الرائب.

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



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

نصائح عند خبز المعجنات

(\*\*\*) عند الطهي الذي يتطلب التخزين المسبق، قم بالتخزين 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 الرف السفلي، 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 الحرق!  
قد يصبح الجهاز ساخناً أثناء استخدامه. لا تقم مطلقاً  
بلمس التفلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن  
أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك. وحافظ على بقاء  
الأطفال بعيداً عن الجهاز!  
استخدم دوماً الفرزات المقاومة للحرارة عند وضع  
الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجه منها.



## خطر:

توخ الحرص عند فتح باب الفرن حيث قد تتسرب  
الآبرة.  
البخار الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك وأو  
عينيك.



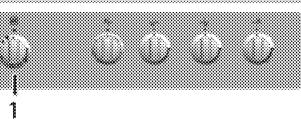
## نصائح عند الدخول

- استخدم الواح معدنية مطلية لا يلتصق الطعام بها أو أوانى من الألمنيوم أو قوالب السليكون المقاومة للحرارة.
- استقل 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 والدجاج الرومي وشرائح اللحم الكبيرة بتتبيله كعصير الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي على زيادة تحسن عملية الطهي.
- يسفرق طهي اللحم ذي العظم مدة أطول تقدر بحوالي 15 إلى 30 دقيقة قبل أن يتم طهيه عند مقارنته بطهي شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظم.
- يتطلب كل سهم 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.
- بنيغي وضع السمك في الحامل الأوسط أو الحامل السفلي في اللوح المقاوم للحرارة.

كيفية تشغيل الموقف الكهربائي  
حدد درجة الحرارة ووضع التشغيل

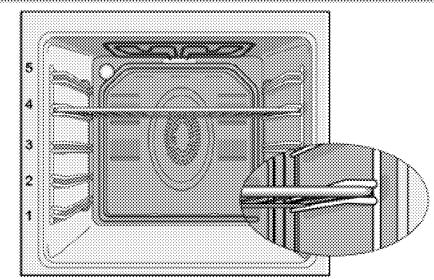
## 1. مقبض الوظيفة

- اضبط مقبض الوظيفة على درجة الحرارة المطلوبة.  
» يتم تسخين الموقف إلى درجة الحرارة المطلوبة والحفاظ عليه. يظل مصباح الحرارة مشغلاً أثناء التسخين.

## إيقاف تشغيل الموقف الكهربائي

أدن قبض الوظيفة باتجاهه ووضع إيقاف التشغيل (العلوي).  
من الهمام وضع الشواية السلكية على الحامل السلكي بشكل صحيح. يجب إدخال الشواية السلكية بين الحوامل 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 البال للحصول على أداء جيد للشواية.



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

**تشغيل لواح التسخين**  
استخدم مفاتيح لواح التسخين لتشغيلها. قم بتحريك مفاتيح لواح التسخين إلى مستوى مناسب للحصول على مستوى الطهي المرغوب.

مستوى الطهي	1	3 — 2	6 — 4
التسخين	سلق، الطهي على الهدى	الطهي على الهدى	الطهي، التحميص، السلق

**إيقاف تشغيل لواح التسخين**  
قم بلف مفتاح لواح التسخين إلى الوضع (العلوي) للإيقاف.

**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!



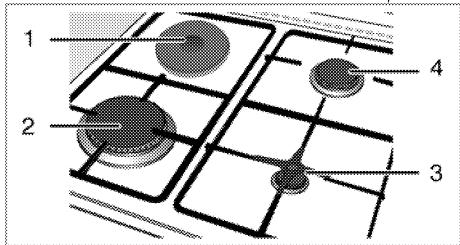
**استخدام لواح التسخين**  
يمكن تشغيل مفاتيح الموقد في كلا الاتجاهين بالطريقة التي توفر التحكم في درجة الحرارة على مراحل.

**i**  
إذا كان الموقد مزود بوظيفة دعم لوح التسخين، ستجد علامة حمراء مع لوح التسخين ذات الصلة.



## معلومات عامة حول الطهي

## استخدام المواقد



- 1 لوح ساخن 18-20 سم
- 2 شعلة سريعة 24-22 سم
- 3 شعلة مساعدة 18-12 سم
- 4 شعلة عادية 18-20 سم هي قائمة بالأقطار الموصى بها

للأوعية التي يتغير استخدامها على الشعارات 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 للشعارات.

## أشتعال شعارات الغاز

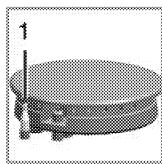
- 1. استمر في الضغط على مفتاح الموقد.
- 2. قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة نحو رمز اللهب الكبير.

» يتم إشعال الغاز بالشرارة المتولدة.  
3. أضبه على طاقة الطهي المرغوبة.

**إيقاف تشغيل شعارات الغاز**  
قم بلف مفتاح نطاق المحفوظ 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  
الشعارات، وهناك آلية أمان  
لإغلاق 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 بفك نسق 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 تتطلي الآنية التي تستخدمها 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 مسطحة 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، قم برفعها 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 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 أواني/أوعية بأغطية عند الطهي. إذا لم يكن هناك غطاء، قد يزداد استهلاك الطاقة 4 مرات.

- اختر الشعلة المناسبة لحجم قاعدة الوعاء المزمع استخدامه. ظواхر دوما حجم الأوعية الصحيحة لوجباتك. قد تتطلب الأوعية الكبيرة استهلاك قدر أكبر من الطاقة.

يرجى مراعاة استخدام أواني ذات قاعدة منبسطة عند الطهي ببساطة كهربائية.

فالأوعية ذات القاعدة السميكة ستعمل على توصيل الحرارة بشكل أفضل. يمكنك توفير ما يصل إلى 1/3 من الطاقة.

يجب أن تكون الأوعية والأواني متوافقة مع الأسطح الساخنة. يجب أن تكون قاعدة الأوعية والأواني أصغر من الأسطح الساخنة.

حافظ على الأسطح الساخنة وقاعدة الأواني نظيفة. إذا أن الأواني من شأنها أن تقلل من توصيل الحرارة بين الأسطح الساخنة وقاعدة الإناء.

بالنسبة لعيوب الطهي التي تستغرق وقتاً طويلاً، أوقف تشغيل اللوح الساخن لمدة 5 أو 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي. يمكنك توفير ما يصل إلى 20% من الطاقة

- باستخدام الحرارة المتبقية.

## الاستخدام الأول

### عملية التنظيف الأولى للجهاز

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

لذا لا تستخدم أي مواد تنظيف قوية أو مساحيق/كريمية التنظيف أو أدوات حادة.



1. أزل كافة مواد التغليف.

2. 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 س يتم حرق آية 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 الفارات 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 19.

4. قم بتشغيل الموقف لمدة 30 دقيقة.

5. أوقف تشغيل الموقف، راجع كيفية تشغيل الموقف الكهربائي، صفحة 19.

### الأسطح الساخنة

1. يجب أن يتم حرق أي رواسب من عملية إنتاج الجهاز أو الطبقات الحافظة قبل الاستخدام لأول مرة. قم بتشغيل الأسطح الساخنة عند درجة حرارة متوسطة لمدة 8 دقائق بدون وجود أي أواني عليه. يجب عدم وضع أواني أو أوعية على الأسطح الساخنة أثناء القيام بهذا الإجراء.



قد تتبث بعض الروائح والأدخنة لمدة ساعتين أثناء التشغيل لأول مرة. هذا أمر طبيعي. تأكد من أن نهوية

الغرفة جيدة لإزالة الأدخنة والروائح. تجنب

الاستنشاق المباشر للدخان والروائح المنبعثة.

- المقوى داخل باب الفرن بحيث يحاذى موضع الصينيات.
- قم أيضًا بإحكام ربط باب الفرن بجراهه الجانبية.
- قم بإحكام تثبيت الأغطية ودعامات الأواني بشريط لاصق.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.

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

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

 لابد وأن يكون اللهب أزرق وأن يكون له شكل منتظم، إذا كان اللهب مائل للصفرة، افحص ما إذا كان غطاء الوقود مثبت بامان أو قم بتنظيف الوقود.

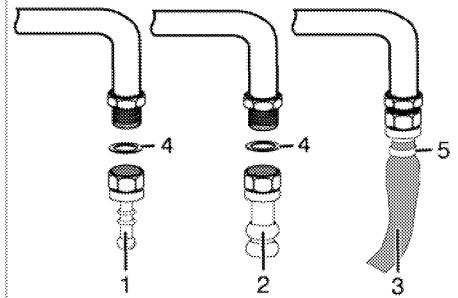
#### التخلص من المنتج القديم

- 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 الفقاقين 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



### توصيل خرطوم الغاز

- صل المنتج لديك بحيث يكون قريب من وصلة الغاز
- وبحيث يتتجنب تسرب الغاز.
- يجب لا 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 وأكم
- توصيل أسطوانة 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 تحفظ بسطوانتات 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 متشنقاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز.

يوجد خطر الانفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.

ادفع المنتج باتجاه حاطن المطبخ.

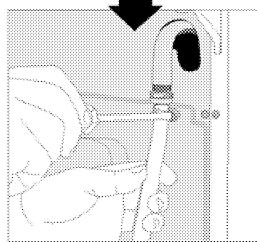
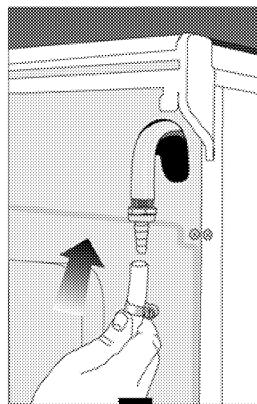
### ضبط أقدام الموقف

قد تسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أو اهني الطهي. يمكن تقاضي حدوث هذا الموقف الخطر بوضع المنتج بشكل مستوي ومتوازن.

من أجل سلامتك، يرجى التأكيد من المنتج موضوع بشكل مستوي وذلك بضبط الأربع أقدام الموجودة بالجزء السفلي عن طريق التدوير للليمين 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 ظهور ألسنة اللهب.



## 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 المصنע المسؤولية عن آية أضرار ترجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي 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، فينما خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!



يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بتاليار 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 المسؤولية عن آية أضرار ترجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي 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 للمواقد غير مصممة بفتحة دعامة تعشيق.

### تهوية الغرفة

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

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

لذا تعد التهوية الجيدة 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 أن يتم تركيب الجهاز في غرفة نوم

وجلوس أقل من 20 متراً<sup>3</sup>.

لا تترك 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>3</sup>	الحد الدنيا: 100 سم <sup>2</sup>
5 م <sup>3</sup> إلى 10 م <sup>3</sup>	الحد الدنيا: 50 سم <sup>2</sup>
أكبر من 10 م <sup>3</sup>	غير مطلوب
في القبو أو الدور التحتاني من المبني	الحد الدنيا: 65 سم <sup>2</sup>

### التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقاً لقواعد التركيب القانونية.



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

- ينبغي 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 تحريكه. 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.

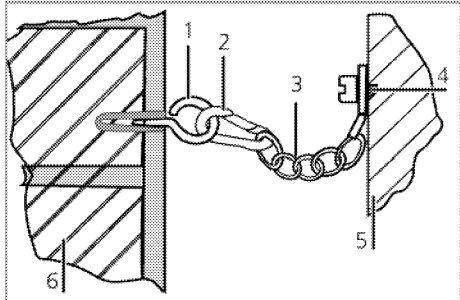
- (\*) إذا كان من المزمع تركيب غطاء الموقد أعلى الموقد، يرجى الرجوع إلى تعليمات صنع غطاء الموقد الخاصة بارتفاع التركيب (650 ملم حد أدنى).
- يتوافق الجهاز مع فئة الجهاز 1، بمعنى أنه يمكن وضعه بحيث يستند الجانب الخلفي وجانب واحد على جدار المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي جهاز.
- ويمكن أن يكون أثاث المطبخ أو 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 مفتوحة 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 بال الفني المؤهل والمركب القيام بالتركيبات المطلوبة. يجب أن يقوم وكلاء خدمة معتمدون دائمًا بعمليات التركيب والإصلاح. لن يتحمل المصانع المسؤولية.

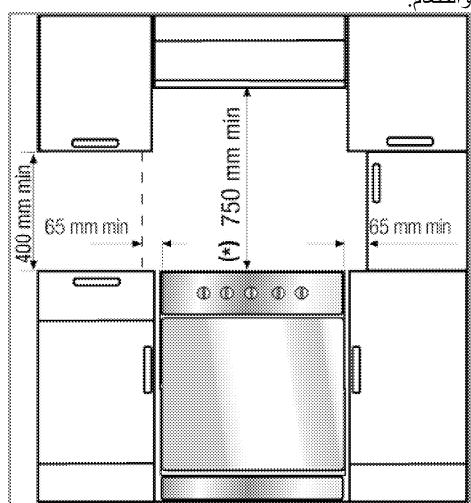
يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.

**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 ولا تنتمي 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	
الأبعاد الخارجية (الارتفاع/العرض/العمق)	850 ملم/ 600 ملم/ 600 ملم
الجهد الكهربائي / التردد	240-220 فولط ~ 50 هرتز
إجمالي استهلاك الطاقة	2.9 كيلو واط
المنصهر	دقيقة 16 A
نوع الكابل المقطوع	نوع الكابل المقطوع نوع الغاز
فناج منتج الغاز	نوع الغاز/ الضغط
نوع الغاز/ الضغط	نوع الغاز/ الضغط
إجمالي استهلاك الغاز	30-28/30 LPG G
التمويل ل النوع الغاز/ الضغط	20/20 NG G
- اختياري	20 ملي بار
الموقد	
الشعارات	
المؤخرة اليسرى	لوح ساخن
الأبعد	180 ملم
الطاقة	1000 واط
المقدمة اليسرى	شعلة سريعة
الأبعد	24-22 سم
الطاقة	2.9 كيلو واط
المقدمة اليمنى	شعلة مساعدة
الأبعد	18-12 سم
الطاقة	1 كيلو واط
المؤخرة اليمنى	شعلة عادية
الأبعد	20-18 سم
الطاقة	2 كيلو واط
الموقد / المشواة	
الموقد الرئيسي	مروحة الموقد
المصباح الداخلي	15 واط

# الأساسيات: معلومات حول بطاقة تصنيف الطاقة للموقد الكهربائية وفقاً لمعيار EN 60350-1-1 IEC 60350-1. هذه القيم موصى بها وفقاً للحمل القياسي لوظائف السخانات من أسفل لأعلى أو التسخين بواسطة المراوح (إن وجدت) يتم تحديدها كفاءة الطاقة وفقاً للألوية 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 والسفلية مع المرودة ، 5- التسخين العلوى والسفلى.

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

قد تختلف المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق.  
تحسين جودة المنتج.

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



## محتويات العبوة

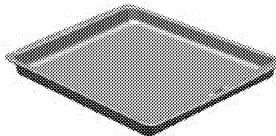


يمكن أن تتضمن الملحقات المرفقة وفقاً لطراز المنتج.  
قد لا تتوافق كل الملحقات الواردة في دليل المستخدم  
في المنتج الخاص بك.

.1 دليل المستخدم

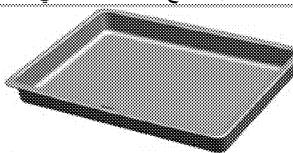
صينية الفرن

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشرائح  
اللحم الكبيرة.



.2 الصينية السفلية

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

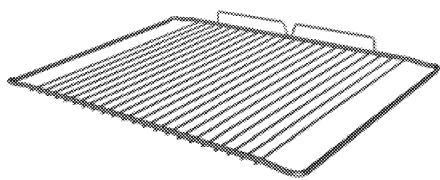


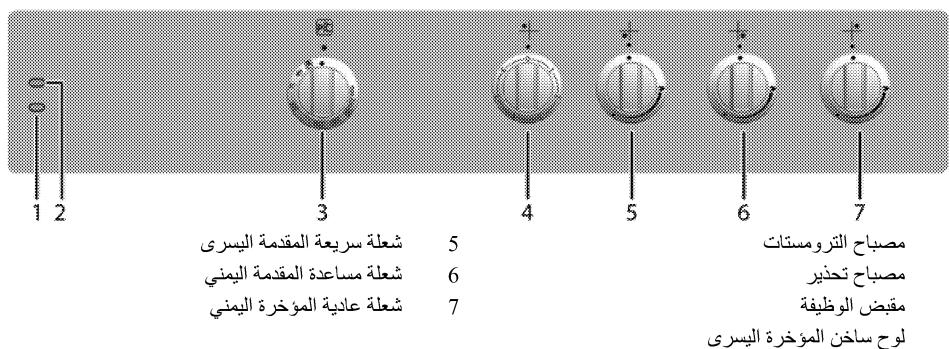
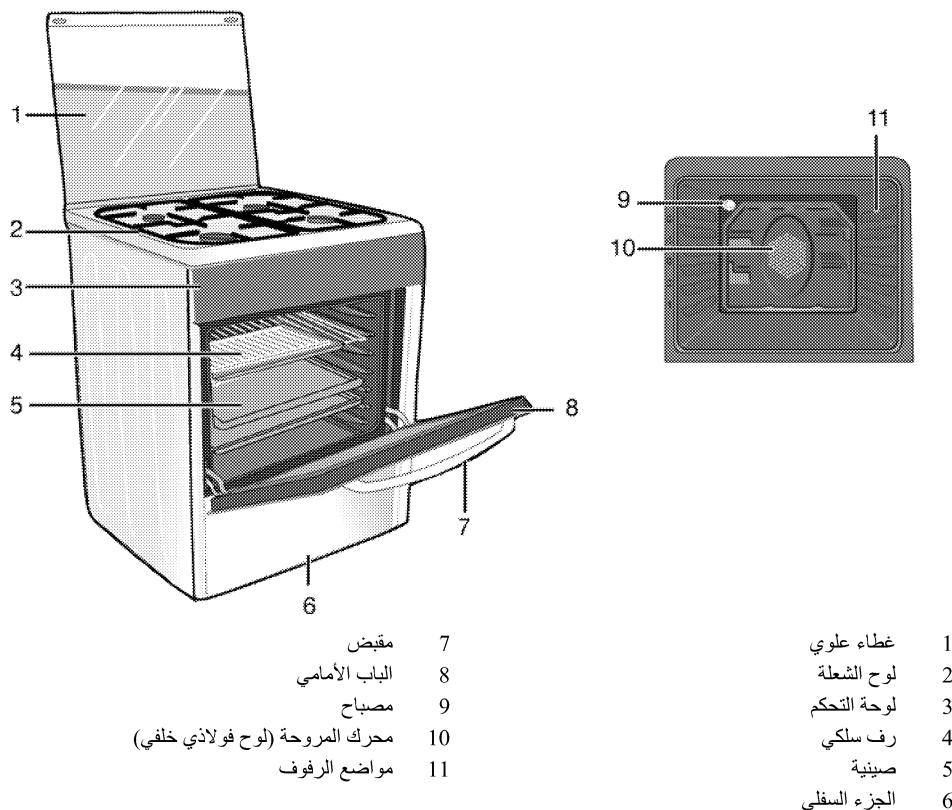
.3

.4

## رف سلكي

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





**الأطفال عن المنتج أثناء عمله ولا تسمح لهم باللعب بالمنتج.**  
لا تقم بوضع أي من العناصر التي يمكن للأطفال الوصول إليها فوق الجهاز.

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

### التوافق مع تشريعات AEEE للخاص من المنتجات المستعملة

هذا المنتج لا يحتوي على مواد ضارة أو محظورة كتلك المشار إليها في "المواصفة الخاصة بتقييد 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 الخطيرة على الأطفال.

### التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف خطيرة 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 وأفرزها وفقاً لتعليمات المخلفات المدورة. لا تتخالص منها مع المخلفات المنزلية العاديّة.

- الاستخدام المخصص له الجهاز تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.
- تنبيه يُستخدم هذا الجهاز لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الحجرة.
- لن تحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن التلف الذي يصيب الجهاز نتيجة للاستخدام غير السليم أو أخطاء التعامل.
- يمكن استخدام الجهاز لإزالة الثلوج أو الخيز 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 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. يرجى التخلص من كافة أجزاء مواد التغليف وفقاً للمعايير البيئية.
- منتجات الكهرباء وأو الغاز خطيرة على الأطفال. احرص على إبعاد

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 الداخلية أو الداخلية للموقد.

الطهي بدون رقابة على الموقد بزيت أو سمن من الممكن أن يكون خطيراً وقد ينبع عنه حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، ولكن عليك غيقاف الجهاز ثم تعطية اللهب، أي، بغطاء أو بطانية مضادة للحريق.

خطر الحريق: لا تقم ب تخزين الأشياء على أسطح الطهي.

الجهاز غير معد ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو جهاز منفصل للتحكم عن بعد.

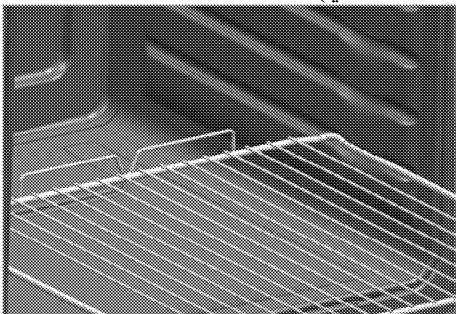
استخدم حواجز تسخين مصممة بواسطة الجهة المصنعة لجهاز الطبخ فقط أو تلك الموضحة من قبل الجهة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام أو حواجز التسخين المضمنة مع الجهاز. إذ يمكن أن يتسبب استخدام الحواجز غير المناسبة في الحرائق.

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.

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الة 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.

- 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 ويسبب في نشوب حريق نتيجة ماس كهربائي.
  - عند القيام بأي تعامل مع الأجهزة أو الأنظمة التي تعمل بالكهرباء، ينبغي أن يتم التعامل من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين.
  - في حالة وجود تلف ما، أوقف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربائي الرئيسي. للقيام بذلك، أوقف تشغيل المنصهر في المنزل.
  - تأكد من أن تيار المنصهر 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 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.
- ينبغي فحص الأجهزة التي تعمل بالغاز والأنظمة بصورة دورية للتحقق من أدائها لوظائفها على نحو صحيح. يجب فحص المنظم، والخرطوم، ومثبتك بانتظام واستبدالهم في الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- قم بتنظيف شعارات الغاز بصورة دورية. ينبغي أن تكون السنة لهب الشعلة زرقاء ومشتعلة بالتساوي. يعد الاشتعال الجيد أمراً مطلوبـاً في الأجهزة التي تعمل بالغاز. في حالة الاشتعال غير الكامل للشعـلات، قد ينبعـث غاز أول أكسيد الكربون. يعد أول أكسيد الكربون غاز عديم اللون وعديم الرائحة وسام للغاـية وله تأثير قاتـل حتى لو كان بكميات صغيرة جـداً.
- قم بطلب المعلومات الخاصة بأرقام هواتـف طوارـئ الغـاز وإجرـاءات السلـامة في حالة شـم رائحة الغـاز من موزـع الغـاز المحـلي.
- ما تفعل عند شـم رائحة غـاز
- لا تقم بإشعـال أي نـيرـان ولا تـدخـن. لا تقم بـتشغيل أي مـفاتـيح كـهـربـية (مثل مـفاتـيح المصـابـح، او جـرس الـباب، ... إلـخ). لا تقم باـستخدام الـهـاتـف الثـابت او الـهـاتـف المـحمـول. خـطر الانـفـجار او التـسمـم!
- قـم بـفتح الـأـبـواب وـالـنوـافـذ.
- قـم بـإـغـلاقـ كـافـة الصـمامـات بـالـأـجـهزـة التي تـعـمل بـالـغـاز وـعـدـادـ الغـاز.
- قـم بـمـراـجـعةـ كـافـة الأنـابـيبـ والتـوـصـيلـاتـ للـتـأـكـدـ منـ إـحـكامـهاـ. إـذاـ اـسـتـمرـتـ رـائـحةـ الغـازـ، قـمـ بـمـغـادـرةـ المـبـنـىـ.

- 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>16</b> <b>17</b> <b>17</b> <b>17</b> <b>19</b> <b>19</b> <b>19</b> <b>20</b> <b>21</b> <b>22</b> <b>22</b> <b>22</b> <b>22</b> <b>22</b> <b>23</b> <b>23</b> <b>24</b> <b>25</b> <b>26</b> <b>26</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>9</b>	<b>5</b> <b>4</b> <b>4</b> <b>4</b> <b>6</b> <b>6</b> <b>8</b> <b>8</b> <b>8</b> <b>8</b> <b>9</b> <b>9</b> <b>9</b> <b>10</b> <b>12</b> <b>12</b> <b>13</b> <b>15</b> <b>16</b> <b>16</b> <b>16</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 التعليم</b> <b>2</b> معلومات عامة <b>نظرة عامة</b> <b>محتويات العبرة</b> <b>المواصفات الفنية</b> <b>3</b> التركيب <b>قبل تركيب الجهاز</b> <b>التركيب والتوصيل</b> <b>التخلص من المنتج القديم</b> <b>4</b> الإعداد <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.

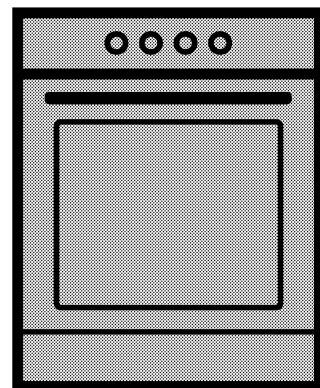


تحذير ضد خطر الأسطح الساخنة



نرف

مدختسملا ليلد



FT 300

AR

285.3037.25/10.10.2016