

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 بتخصيص المنتج بشكل لا يمكن إصلاحه،
 - يتغير أن يتم إتاحة الفرصة أمام المستهلك للطالبة باستبدال المصادرات المالية والتذبذبات 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 ويختتم 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"> 1 عندما اشتريت المنتج فقد قدم الوكيل المعتمد بالتصديق على شهادة الصمان الخاصة بك. 2 احرص على اتباع التعليمات الواردة في دليل المستخدم عند استخدام منتجك. 3 يرجى الاتصال بمركز الاتصالات من على الأرقام الهاتفية الموضحة أعلاه لتقديم الخدمة. 4 يرجى أن تطلب من فني الخدمة تقديم "هوية 5 تذكر أن تطلب الحصول على "إيصال الخدمة" من القفي عند انتهاء مهمته، "إيصال الخدمة" الذي تستلمه سوف يكون مفيداً في حال ظهور أية مشاكل مستقبلية في منتجك. 6 العمر الافتراضي للمنتج هو 10 سنوات. (الجهة الصناعية سوف توفر قطع غيار في خلال هذه الفترة ضمناً لسلامة تشغيل المنتج) 	Beko مركز الاتصالات 888 0 444 (اتصل على الرقم بدون طلب كود المنطقة من على أي خط أرضي أو جوال) رقم بيبل 888 8 585 0216	<p>عملينا العزيز،</p> <p>Beko مركز اتصالات يقدم خدماته طوال 24 ساعة على مدار الساعة.</p> <p>يمكنك الاتصال بمركز الاتصالات لدينا بدون إضافة كود المنطقة من نقاط الجوال أو الخط الأرضي وطلب أية خدمة متصلة بمنتجك.</p> <p>المكالمات التي قمت بها إلى مركز الاتصالات لدينا يمكن أن تكون في مقابل رسوم تفرضها الجهة.</p> <p>يمكنك أيضًا الوصول إلى مركز الاتصالات لدينا من خلال إكمال الاستمار المنشطة على قطاع خدمات المستهلك" أو من www.bekobeko.com.tr أو من 53 23 423 0216 رقم.</p> <p>للراسلة على العنوان:</p> <p>Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş 34950, Ankara Asfaltı Yolu Tuzla/İSTANBUL</p>
---	---	--

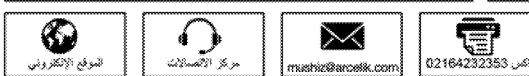
سياسة رضا العميل

باعتبارنا شركة Arçelik A.Ş فإننا نتفق معنية منصة على العميل متفقين في ذلك حققة تقديم خدمة فائقة في التعامل مع العملاء بدون أي تمييز بين ملفات العملاء من خلال إتاحة إمكانية نقل طلبات العملاء ومقترناتهم لصالح علامتنا التجارية، حيث إننا نقدم خدماتنا من خلال كل الفروع (مركز الاتصالات والبريد الإلكتروني والموقع www.bekobeko.com.tr والفاكس والبريد والوسائل الاجتماعية والباياعة)، 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 الحصول إلى عمالنا فإن كل العمليات المتفقنة تكون مصححة في مدة وجدة في ظل ظروف هائل الحصر الذي بالإضافة إلى إثبات الأهداف الإدارية من خلال هذا النظام.

تقييم طلب الخدمة

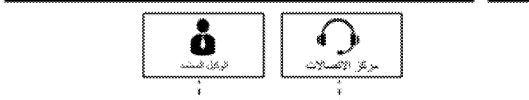
طلب العميل

1



التطبيق

2



استلام طلب الخدمة

3

تحظى طلبات الخدمة

- بإذن العميل بموافقتها من الجنسية (الإقليم والشئون وخبراء وبيانات وبيانات وبيانات والإسلام والإسلام والإسلام وما إلى ذلك)
- تقييم الاتصال المعلم به لخدمة

تحديد موعد وتنفيذ الخدمة

4

استقبال رضاء العميل

5

مرض

غير مرض

على التطبيق وتخزين المعلومات

6

8 استكشاف الأعطال وإصلاحها

قد يصدر الموقف بخاراً أثناء استخدامه.

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

يصدر الجهاز ضوضاء معدنية أثناء التشغيل والتبريد.

- عند 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 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 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.



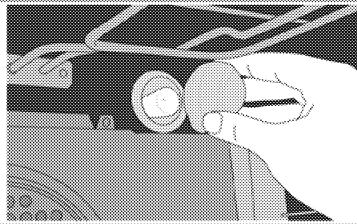
i
إن مصباح الموقد هو لمبة ضوئية خاصة يمكنها أن تقاوم حتى 300 درجة مئوية. **المواصفات الفنية**:
صفحة 10 انظر "المواصفات الفنية" لمزيد من التفاصيل. يمكن الحصول على مصابيح الموقد من متاجر الأدوات الكهربائية المحليين.

i
قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.

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

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

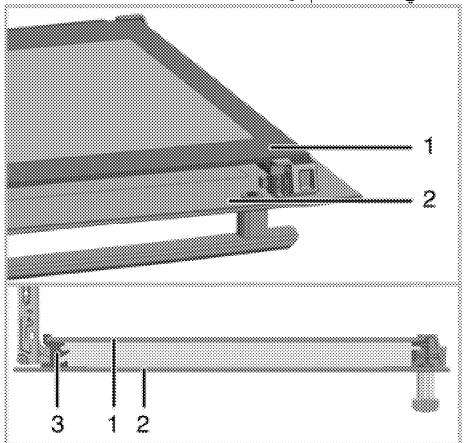
إذا كان الموقد مزوداً بمصباح مستدير:
1. افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
2. أدر الغطاء الزجاجي عكس عقارب الساعة لفكه.



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

2 الجزء البلاستيكي

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



الباب الأمامي

المفصلة

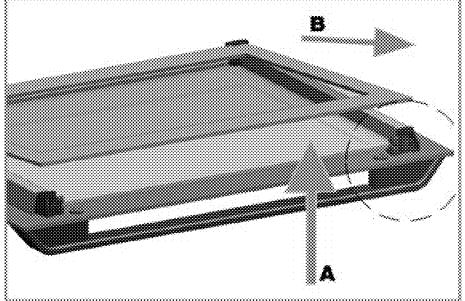
الفرن

1

2

3

- 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 أثـم اسـحبه لـلخارج فـي الاتجاهـ.

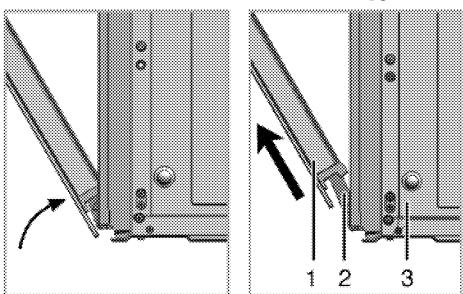
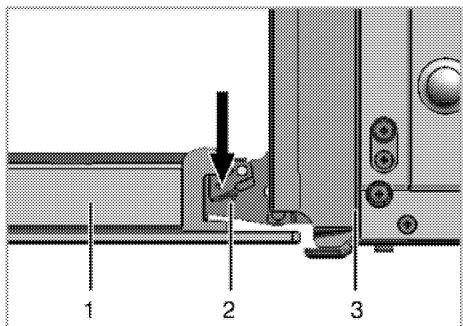


عند تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (1)، تأكد من أن الجانب المطبوخ للوح مواجهًا للوح الزجاجي الداخلي.
من الهام استقرار الزاوية السفلية للوح الزجاجي الداخلي في
الفتحة البلاستيكية السفلية.
ادفع الجزء البلاستيكي في اتجاه الإطار حتى تسمع صوت
“طققة”.

استبدال مصباح الموقد

خطير:


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



3. حرك الباب الأمامي لمتصف مساره.

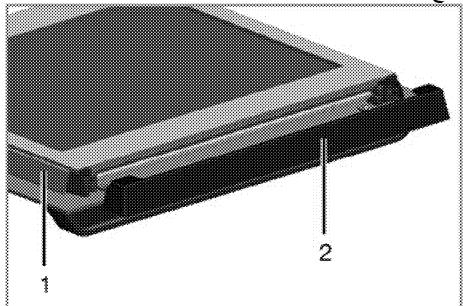
4. أزل الباب الأمامي عن طريق سحبه لأعلى لتحريره من
المفصلات اليمنى واليسرى.

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



إزالة الزجاج الداخلي للباب

يمكن نزع لوح الزجاج الداخلي لباب الموقد للتظيف
فتح باب الموقد.



اطار

1

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.

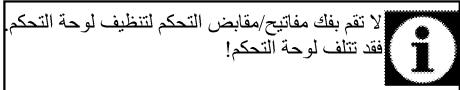
نطاف الموقف

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.

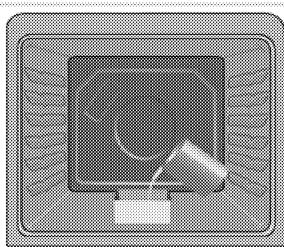
تنظيف لوحة التحكم

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

**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.



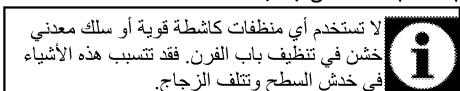
3. ضبط الفرن إلى السهل وضع التنظيف بالبخار وتشغيل على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة.

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

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

2. ضع الشبكة السلكية في الرف الثاني في الفرن ثم ضع الوعاء الزجاجي عليه.
3. اضبط الترموستات والزر الوظيفي على الرمز ☀️.
- احتقط بالخلط في الفرن لمدة 7-5 ساعات إلى أن يختمر.
4. للحصول على زيادي حلو المذاق وأقل سمكًا فاحرص على أن تكون الفترة أقصر، وللحصول على زيادي لاذع المذاق وأكثر سمكًا فيمكنك اطالة فترة بقائه في الفرن.
5. عند الانتهاء من عملية الإعداد فينصح بأن يتم استهلاك الزيادي بعد أن يتم حفظه في الثلاجة (4+°S) لمدة 12 ساعة.

نقاط هامة:

- اللين الأنسب لصنع الزيادي هو اللين اليومي المبستر.
- الألين الخام والتي لا يتم معالجتها حراريًا يمكن أن يتم استخدامها للزيادي التي يتم صنعها، لكن يتبع أن يتم عليها للتخلص من الكائنات متأتية الصغر الضار/المسببة للأمراض. اللين المغلي يتبع أن يتم تبريد وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة قبل صنع الزيادي.
- الألين المعقمة مدى الحياة غير مناسبة لصنع الزيادي ولا يتبع أن يتم استخدامها.
- الزيادي المستخدم للتخيير يتبع أن يكون طازجاً.

كيفية تشغيل المشواة



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

تشغيل الشواية

- أدر مقبض الوظيفة في اتجاه رمز الشواية المطلوب.
- ثم، حدد درجة حرارة الشيء المطلوب.
- نفذ عملية التسخين المسبق لمدة 5 دقائق، إذا تطلب الأمر.

» يضيء ضوء درجة الحرارة.

إيقاف تشغيل الشواية

- ادر مقبض الوظيفة باتجاه وضع إيقاف التشغيل (العلوي).



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

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

نصائح عند خبز الكعك

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

نصائح عند خبز المعجنات

- إذا كانت المعجنات جافة جداً، قم بزيادة درجة الحرارة 10 درجات مئوية وقم بتقليل وقت الطهي. رطب طبقات العجين بالصلصة المكونة من اللين والزيت والبيض واللين الراب.

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

- إذا احمر الجزء العلوي من المعجنات، ولكن الجزء السفلي لم يتم طهوه، تأكد من أن مقدار الصلصة التي قمت باستخدامها مع المعجنات ليست كبيرة في أسفل المعجنات. جرب توزيع الصلصة بشكل متساوٍ بين طبقات العجين وفوقها للحصول على تحميص متساوٍ.



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

نصائح لطهي الخضروات

- إذا نفذت السوائل من طبق الخضر أو ات وأصبح جافاً، قم بطهوه في قدر ذو غطاء بدلاً من الصينية.
- الأواني المغلفة ستحتفظ بسوائل الطبق.
- إذا لم يتم طهو طبق الفواكه، قم بطيء الفواكه مسبقاً أو قم بإعادتها مثل الفواكه المعبلة ووضعها في الفرن.

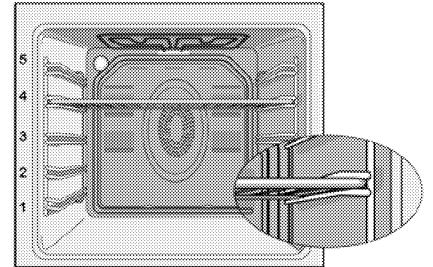
صنع الزيادي

- أصف 100 جم (3 - 4 ملعقة صغيرة) من الزيادي إلى 1000 مل من اللين المبستر في درجة حرارة الغرفة وقلبها جيداً. أملأ وعاء زجاجياً بالخلط.

جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء الشواء بالمشواة الكهربائية

وقت الشواء (تقريباً)	مستوى الدخال	الطعام
25...20 دقيقة.	5...4	الأسماك
35...25 دقيقة.	5...4	شريحة الجاج
25...20 دقيقة.	5...4	شريحة لحم الگنم
30...25 دقيقة.	5...4	اللحم البقرى المشوى
30...25 دقيقة.	5...4	شريحة لحم الچل
1...2 دقيقة.	4	الخمر المحمر.
* يتوقف على السمنة		

- الشي الكامل**
- الشوأة الكبيرة الموجودة سقف الموقف قد التشغيل. مناسب لشي كمية كبيرة من اللحم.
 - وضع قطعاً كبيرة أو متوسطة الحجم في موضع الحامل الصحيح أسفل سخان الشوأة ليتم شبابها.
 - اصبطة الحرارة إلى المستوى الأقصى.
 - قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.



أوضاع التشغيل

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

التخزين بالمرروحة

التخزين المزود بمرروحة (في الجدار الخلفي) قيد التشغيل. يتم توزيع الهواء الساخن بالتساوي خلال الموقف بصورة سريعة بفضل المرروحة. في معظم الأحوال، لا يتطلب التخزين المسبق. مناسب لطهي الطعام في مستويات الحامل المختلفة. ومناسب للطهي في صوانٍ متعددة.

لابد من استخدام هذه الوظيفة للتقطيف السهل بالبخار أيضًا.



جدول أوقات الطهي

i	التوقيتات في هذا الرسم معدة كدليل ارشادي. قد تختلف التوقيتات بسبب درجة حرارة الطعام، وكتافته، ونوعه، وتفضيلك للطهي.
----------	---

التحميص وال Shawarma

i	الرف الأول في الفرن هو الرف الشفاف.
----------	-------------------------------------

الطبق	رقم مستوى الطهي	موضع الحامل	درجة الحرارة (بالدرجة المئوية) (بالدرجة المئوية)	وقت الطهي (بالدقائق) (تقريبًا)
الكعك في الصينية*	مستوى واحد	3	175	40 ... 30
الكعك المطهي في قالب*	مستوى واحد	2	175	55 ... 45
الكعك المطهي في الورق*	مستوى واحد	3	175	35 ... 25
الكعك الاسفنجي*	مستوى واحد	3	200	15 ... 8
السبرليت*	مستوى واحد	3	175	30 ... 25
معجنات الدسمة	مستويان	5 - 1	180 ... 170	45 ... 35
معجنات الفطائر*	مستوى واحد	3	200	45 ... 35
المعجنات الدسمة	مستوى واحد	3	200	35 ... 25
الخبز*	مستويان	5 - 1	200	45 ... 35
لزيابي*	مستوى واحد	3	200	45 ... 35
شرائح اللحم الغربي (كاملة) / مشوية	مستوى واحد	3	25 دقيقة / 250 حد أقصى، ثم 180 190	120 ... 100
بيكان الصبان (الكريولية)	مستوى واحد	3	25 دقيقة / 220 حد أقصى، ثم 180 190	90 ... 70
الدجاج المشوي	مستوى واحد	2	15 دقيقة / 250 حد أقصى، ثم 190 190	65 ... 55
اللحم الرومي (5.5 كجم)	مستوى واحد	1	25 دقيقة / 250 حد أقصى، ثم 190 190	210 ... 150
الأسماك	مستوى واحد	3	200	30 ... 20

* يوصى بالقيام بالتخزين المسبق لكل الأطعمة.

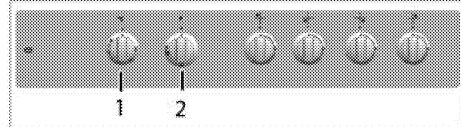
**) عند الطهي بواسطة صينيين في نفس الوقت، مع الصينية العميقة على الرف العلوى والصينية الأقل عما على الرف السفلى.

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

الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق. في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواية الشديدة فقط. لا وضع الطعام بعيداً أكثر من اللازم في مؤخرة المشواة، فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.



كيفية تشغيل الموقف الكهربائي حدد درجة الحرارة ووضع التشغيل



- 1 مقبض الترموستات
- 2 مقبض الوظيفة

1. اضغط مقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

2. اضغط مقبض الوظيفة إلى وضع التشغيل المطلوب. » يتم تسخين الموقف إلى درجة الحرارة المطلوبة والحفاظ عليها. يظل مصباح الحرارة مشعلًا أثناء التسخين.

إيقاف تشغيل الموقف الكهربائي
أدر مقبض الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل (العلوي).

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

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

معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشي

تحذير!

اسطح ساخنة قد تسبب 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 علىبقاء 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 الأبخرة.
البخار الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك وأو عينيك.

نصائح عند الخبز

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

نصائح عند التحمير

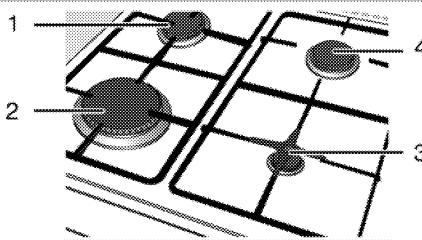
- سيعمل تتبيل الدجاجة الكاملة والديك الرومي وشرائح اللحم الكبيرة بتتبيله كعصير الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي على زيادة تحسن عملية الطهي.
- يسترفرق طهي اللحم ذي العظم مدة أطول تقدر بحوالي 15 إلى 30 دقيقة قبل أن يتم طهيه عند مقارنته بطعم شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظم.
- يتطلب كل سم من سمك اللحم مدة من 4 إلى 5 دقائق تقريباً من وقت الطهي.
- اترك اللحم داخل الموقف لمدة 10 دقائق بعد انتهاء الوقت اللازم للطهي. من الأفضل توزيع عصير الليمون على كامل قطعة اللحم وعدم تسربه عند تقطيع اللحم.
- ينبغي وضع السمك في الحامل الأوسط أو الحامل السفلي في اللوح المقاوم للحرارة.

نصائح عند الشيء

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

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.

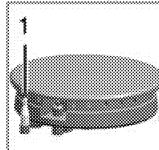
» يتم إشعال الغاز بالشرارة المترولة.

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 لإعتاق 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 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.
يُنصح بانتظار دقيقة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى.
يوجّه خطير تجمّع الغاز والانفجار!

لا تتماًلاً القدر بالميزيت 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. تأكّد من إن تمام 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 على أنها سيسكب في ثلف المنتج. قم بإيقاف تشغيل مناطق الطهي بعد إن تمام الطهي.

- حيث أن سطح المنتج يمكن أن يكون ساخناً، فلا تضع الأواني اللاستيك 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 للهرب حتى لا تتمتد لفاص الآنية ومركز الآنية على حامل الأواني.

نصائح لتوفير الطاقة

ستساعدك النصائح التالية على استخدام الجهاز بطريقة فعالة ببنياً ووفرة 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 قاعدة الوعاء المزمع استخدامه. ظواхر دوما حجم الأوعية الصحيح لوجباتك. قد تتطلب الأوعية الكبيرة استهلاك قدر أكبر 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.

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

التسمين 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 التسمين أو ما إلى ذلك. وحافظ على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز!

استخدم دوماً الفوارات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

الفرن الكهربائي

- أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
- أغلق باب الفرن.
- حدد أعلى طاقة الشواية، راجع كيفية تشغيل الموقف الكهربائي، صفحة 18.

.18

قم بتشغيل الموقف لمدة 30 دقيقة.

- أوقف تشغيل الموقف، راجع كيفية تشغيل الموقف الكهربائي، صفحة 18.

موقف الشيء

- أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
- أغلق باب الفرن.
- حدد أعلى طاقة للشواية، راجع كيفية تشغيل المشواة، صفحة 20.

صفحة 20

قم بتشغيل الموقف لمدة 30 دقيقة.

- أوقف تشغيل الشواية، راجع كيفية تشغيل المشواة، صفحة 20.



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

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



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 الفقاعة أو بالورق المقوى السميك وقم بربطه بأحكام 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 أيضاً بأحكام ربط بباب الفرن بجداره الجانبي.
- قم بأحكام تثبيت الأغطية ودعامات الأواني بشرط لاصق.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.

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



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





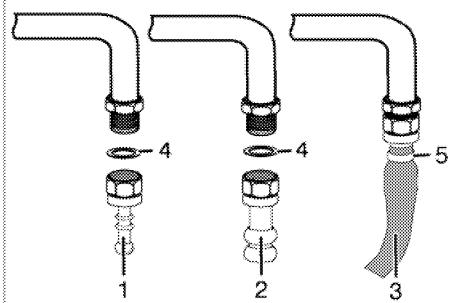
توصيل خرطوم الغاز

- 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 وأكمم توسيع أنبوب الغاز.
- لا تنسى 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.



- 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:

- يجب لا يكون أنبوب الأمان مشنقاً أو مثبتاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز.
- يوجد خطر الانفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.

ادفع المنتج باتجاه حاطن المطبخ.

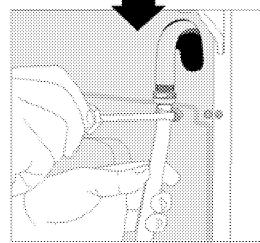
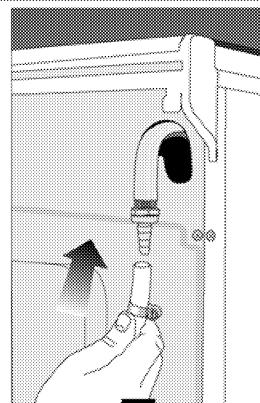
ضبط أقدام الموقف

- 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 التأكد 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 للموقد غير مصممة بفتحة دعامة تعشيق.

تهوية الغرفة

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

يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال من هواء الغرفة، كما 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 متراً³.

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

التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقاً لقواعد التركيب القانونية.



لا تقم بتركيب الجهاز بالقرب من التلاجلات أو المجمدات (أجهزة الفريزر)، حيث ستتم الاحترارة المتباينة 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 مقبس الباب في حمل الجهاز أو تحريره. قد يتأذ الباب، أو المقابض، أو المفصلات.

التوصيل الكهربائي

قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة منصخر ذو سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول

“المواصفات الفنية”.

يجب أن يقوم في كهربائي مؤهل

بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم

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

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

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

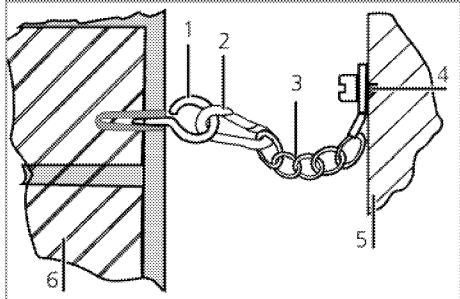
- (*) إذا كان من المزمع تركيب غطاء الموقد أعلى الموقد، يرجى الرجوع إلى تعليمات صنع غطاء الموقد الخاصة بارتفاع التركيب (650 ملم حد أدنى).
- يتوافق الجهاز مع فئة الجهاز 1، بمعنى أنه يمكن وضعه بحيث يستند الجانب الخلفي وجانب واحد على جدار المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي جهاز.
- ويمكن أن يكون أثاث المطبخ أو الجهاز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

غاز البترول المسال فقط

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

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

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



خطاف التثبيت 1

آلية الإغلاق 2

سلسلة السلامة 3

ثبات السلسلة بالحكام في مؤخرة الفرن 4

مؤخرة الفرن 5

جدار المطبخ 6

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

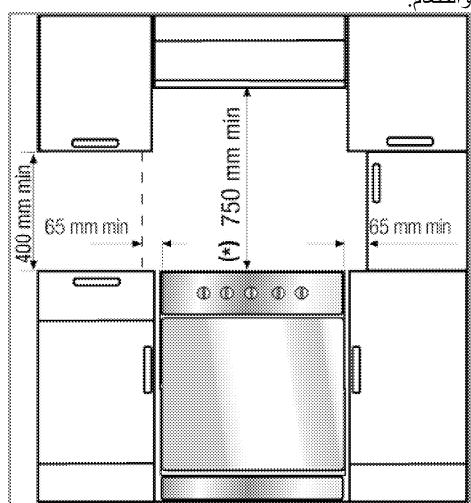
يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.

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

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

قبل تركيب الجهاز

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



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

المواصفات الفنية

بيانات عامة	
البعد الخارجية (الارتفاع/عرض/عمق)	850 ملم/ 600 ملم/ 600 ملم
الجهد الكهربائي/ التردد	240-220 فولط ~ 50 هرتز
إجمالي استهلاك الطاقة	2.2 كيلو واط
المنصهر	دقيقة 16 A
نوع الكابل المقطوع	نوع الكابل المقطوع
فترة منتج الغاز	نوع الكابل المقطوع
نوع الغاز/ الضغط	نوع الغاز/ الضغط
إجمالي استهلاك الغاز	نوع الغاز/ الضغط
التمويل ل النوع الغاز/ الضغط	نوع الغاز/ الضغط
- اختياري	- اختياري
الموقـد	
الشعـلات	
الموجـة اليسـرى	شـعلـة عـادـية
الطاـقة	2 كـيلـو وـاط
المـعـدـنة الـيـسـرى	شـعلـة سـريـعة
الطاـقة	2.9 كـيلـو وـاط
المـعـدـنة الـيـمـنى	شـعلـة مـسـاعـدة
الطاـقة	1 كـيلـو وـاط
المـوـجـة الـيـمـنى	شـعلـة عـادـية
الطاـقة	2 كـيلـو وـاط
المـوـقـد / المـشـواـة	
المـوـقـد الرـئـيـسي	مـروـحة المـوـقـد
المـصـبـاح الدـاخـلي	15 وـاط
استهـلاـك الطـاـقة بـالـشـواـة	2.2 كـيلـو وـاط

الأساسيات: معلومات حول بطاقة تصنيف الطاقة للمواقد الكهربائية وفقاً لمعايير EN 1-60350 IEC 60350-1. هذه القيم موصى بها وفقاً للحمل الفياسي لوظائف السخانات من أسفل لأعلى أو التسخين بواسطة المراوح (إن وجدت) يتم تحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً للألوية التالية بناء على ما إذا كانت الوظائف ذات الصلة موجودة في المنتج أم لا. 1- الطهي 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
لتحسين جودة المنتج.

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



محتويات العبوة

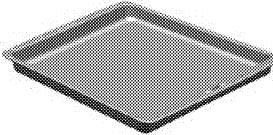


يمكن أن تتضمن الملحقات المرفقة وفقاً لطراز المنتج.
قد لا تتوفر كل الملحقات الواردة في دليل المستخدم
في المنتج الخاص بك.

1. دليل المستخدم

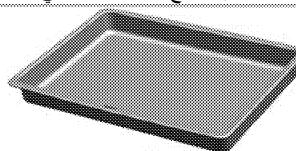
2. صينية الفرن

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشرائح
اللحم الكبيرة.



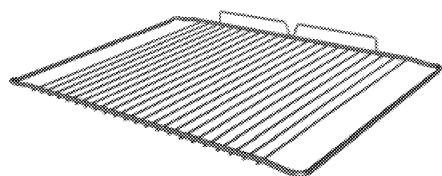
3. الصينية السفلية

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



4. رف سلكي

يستخدم للتحمير ولوضع الطعام المزمع تحميره أو طيه
في أطباق على الرف المطلوب.

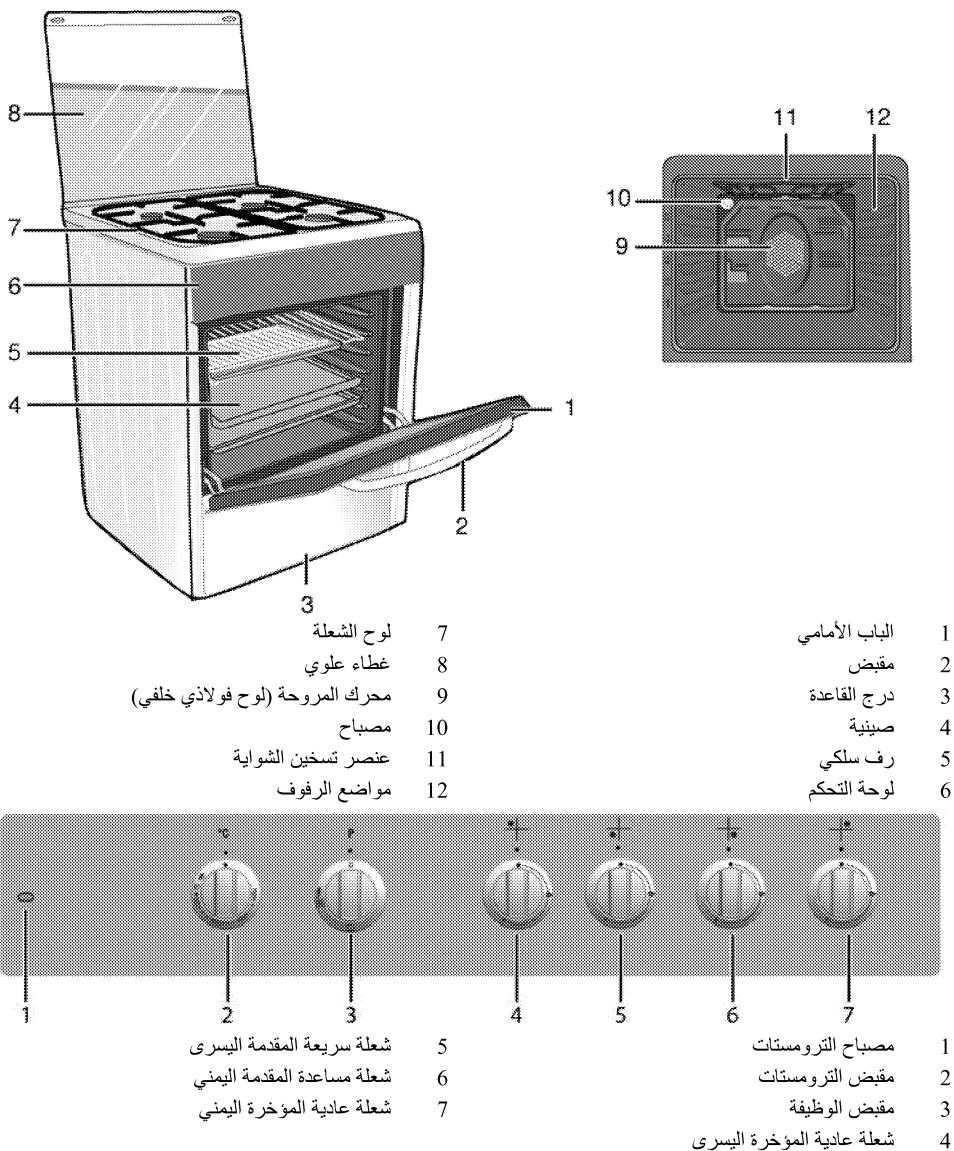


5. مهابي وعاء القهوة



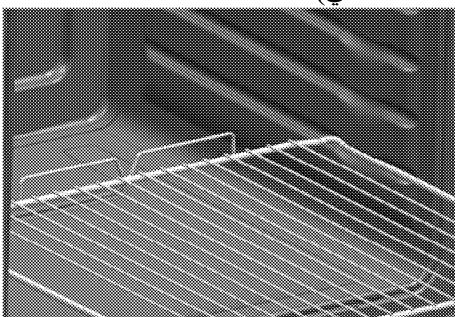
تستخدم لأوعية القهوة.





- الأطفال عن المنتج أثناء عمله ولا تسمح لهم باللعب بالمنتج.
- لا تقم بوضع أي من العناصر التي يمكن للأطفال الوصول إليها فوق الجهاز.
- عندما يكون الباب مفتوحاً، لا تقم بتعليق أي مواد ثقيلة عليه ولا تدع الأطفال يجلسون عليه. حيث قد يسقط أو قد تختلف مفصلات الباب.
- التوافق مع شريعت AEEE للخلص من المنتجات المستعملة
- هذا المنتج لا يحتوي على مواد ضارة أو محظوظة كـ المشار إليها في "المواصفة الخاصة بتنقييد استخدام بعض المواد الخطرة في المخلفات الكهربائية والإلكترونية" (WEEE) الصادرة عن وزارة شئون البيئة والتعهير بالجمهورية التركية. وهو متوفّق مع مواصفة AEEE.
- 
- تم تصنيع هذا المنتج من منتجات وخامات عالية الجودة والتي يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. وبالتالي فلا تخلص من المنتج ضمن النفايات المنزلية العاديّة في نهاية عمره الافتراضي. أحضره إلى نقطة تجميع لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يرجى الرجوع إلى السلطات المحلية لديك لمعرفة المزيد عن أقرب مركز تجميع.
- ساعد في حماية البيئة والموارد الطبيعية من خلال إعادة تدوير المنتجات المستعملة. قبل التخلص من الجهاز، اقطع كابل التيار الكهربائي وتأكد من أن قفل الباب (إن وجد) غير قابل للاستخدام لتجنب الظروف الخطرة على الأطفال.
- التخلص من مواد التعليب
- مواد التغليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف في مكان آمن بعيداً عن متناول الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل سليم وافرزاها وفقاً لتعليمات المخلفات المدورة. لا تخلص منها مع المخلفات المنزلية العاديّة.
- لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الحجرة.
- يجب ألا يستخدم الجهاز في تسخين اللوحات تحت المشواة أو الفوط المعلقة أو فوط الأطباق أو ما إلى ذلك المثبتة على حوامل لأغراض التجفيف والتتسخين.
- لن تحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن التلف الذي يصيب الجهاز نتيجة للاستخدام غير السليم أو أخطاء التعامل.
- يمكن استخدام الجهاز لإزالة اللح أو الخنزير أو التحميص أو الشيء. عمر الجهاز هو 10 سنوات. يجب على المصنع أن يقدم قطع الغيار المطلوبة للمنتج ليتم تشغيله كما محدد طوال تلك الفترة.
- السلامة للأطفال
- قد تصبح الأجزاء الخارجية ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عنها.
- تشكل مواد التغليف خطراً على الأطفال. لذا احرص على إبعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال. يُرجى التخلص من كافة أجزاء مواد التغليف وفقاً للمعايير البيئية.
- منتجات الكهرباء و/أو الغاز خطيرة على الأطفال. احرص على إبعاد

- 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).
- قم بتجفيف الغطاء العلوي قبل فتحه لتجنب أي تسرب للمياه إلى الأجزاء الخلفية أو الداخلية للموقد.
- الطهي بدون رقابة على الموقد بزيت أو سمن من الممكن أن يكون خطيراً وقد ينتج عنه حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، ولكن عليك غيقاف الجهاز ثم تعطية اللهب، أي، بغطاء أو بطانية مضادة للحرائق.
- خطر الحريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي، للاعتماد على لهب المنتج.
- تأكد من تثبيت القابس في المقبس حتى لا يتسبب في شرارة كهربائية.
- لا تستخدم الكابلات التالفة أو المقطوعة أو كابلات التمديد إلا فيما عدا الكابل الأصلي.
- تأكد من عدم وجود أي سائل أو مائع على المقبس المثبت في الجهاز.
- تأكد من تثبيت وصلة الغاز حتى لا تتسبب في تسرب الغاز.
- الاستخدام المخصص له الجهاز تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.
- تنبيه يُستخدم هذا الجهاز لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه



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

- توشّح الحرص عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. حيث يتخرّج الكحول في درجات الحرارة العالية وقد يتسبّب في نشوء حريق حيث يمكن أن تتندلع النيران في حالة تلامسها مع الأسطح الساخنة.
- تأكّد من عدم وجود مواد قابلة للاشتعال بجوار الجهاز وذلك لأنّ جوانب الجهاز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- أبق كافّة فتحات التهوية خالية من العواقق.
- لا تقم بتسمين حاويات الطعام المغلقة والأوعية الزجاجية. حيث يمكن أن يتسبّب 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 يتسبّب تراكم الحرارة في تلف الجزء السفلي من الفرن.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو كاشطات معدنية حادة حيث أنها من الممكّن أن تخدش السطح الأمر الذي قد ينتج عنه تحطم الزجاج.
- لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبّب في صدمة كهربائية.
- قم بوضع الشوایة السلكية واللوح على الأرفف التالسكوبية بشكل صحيح.
- لا بد من تركيب الجهاز بحيث يمكن فصله تماماً من الشبكة. لا بد من توفير الفصل إما عبر قابس التيار، أو مفتاح دممح في التوصيل الكهربائي الثابت، وفقاً للوائح المبني.
- يصبح السطح الخلفي من الفرن ساخناً أثناء استخدامه. تأكّد من أنّ 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 ويترتبّب في 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.
- تأكّد من أن تيار المنصهر متوافق 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.

- ينبعي فحص الأجهزة التي تعمل بالغاز والأنظمة بصورة دورية للتحقق من أدائها لوظائفها على نحو صحيح. يجب فحص المنظم، والخرطوم، ومبشكيه بانتظام واستبدالهم في الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- قم بتحذير الجيران. قم بالاتصال بوحدة إطفاء الحرائق. استخدم أحد الهواتف من خارج المنزل. لا تقم بالدخول مرة أخرى إلى العقار حتى يتم إخبارك بأنه من الآمن القيام بذلك.
- السلامـة الكهربـائية
 - إذا كان هناك عطب بالجهاز ، لا يجب تشغيله ما لم يتم إصلاحه من خلال وكيل الخدمة المعتمد. يوجد خطر وقوع صدمة كهربـية! عليك عدم توصيل الجهاز سوى بخط/منفذ به طرف أرضـي بالجهـد والحماية على النحو المحدد في "المواصفـات الفـنية". يجب أن يقوم فـني كهربـائي مؤـهل بتركيب الطرف الأرضـي أثـناء استخدام المنتـج سواء بمـحول أم لا. لا تكون شـركتنا مـسؤولة عن أي مشـكلـات تـنشأ بـسبب عدم تـأريـضـ الجهاز وفقـاً لـلتـشرـيـعـاتـ المحليةـ.
 - لا تغسلـ الجهاز أبداً بـرشـ أوـ صـبـ المـياهـ عـلـيـهـ. يوجدـ خـطـرـ وـقـوـعـ صـدـمةـ كـهـربـيـةـ!
 - لا تلمـسـ القـابـسـ بـأـيـديـ مـبـتـلةـ أـبـداًـ! لا تـنزـعـ القـابـسـ بـسـحبـ الكـابـلـ، عليكـ دائـماًـ سـحبـ القـابـسـ.
 - لـابـدـ وـأنـ يـكـونـ الجـهاـزـ غـيرـ مـتـصلـ بالـكـهـربـاءـ أـثـنـاءـ عمـليـاتـ التـركـيبـ، أوـ الصـيـانـةـ، أوـ التـنـظـيفـ، أوـ الـأـصـلاحـ.
 - إذاـ كانـ كـابـلـ الطـاقـةـ تـالـلـافـاًـ، فيـجبـ استـبـدـالـهـ منـ قـبـلـ المـصـنـعـ أوـ وـكـيلـ الخـدـمـةـ أوـ شـخـصـ مـؤـهـلـ لـتـجـنبـ المـخـاطـرـ.

- 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

17 17 17 18 18 19 20 20 20 21 21 21 21 21 22 22 24 25 25	طريقة استخدام الوقود معلومات عامة حول الطهي استخدام المواقف كيفية تشغيل الوقود معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشّي كيفية تشغيل الوقود الكهربائي أوضاع التشغيل جدول أوقات الطهي صنع الزبادي كيفية تشغيل المشواة جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء الصيانة والعنابة معلومات عامة تنظيف الوقود تنظيف لوحة التحكم تنظيف الوقود إزاله باب الوقود إزاله الزجاج الداخلي للباب استبدال مصباح الوقود استكشاف الأعطال وإصلاحها خدمة العملاء	5 4 4 4 5 6 7 8 8 9 9 9 10 12 12 13 15 16 16 16 16	1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة. بيانات السلامة العامة السلامة عند التعامل مع الغاز السلامة الكهربائية سلامة المنتج الاستخدام المخصص له الجهاز السلامة بالنسبة للأطفال التوافق مع ت Siriutates AEEE للتخلص من المنتجات المستعملة التخلص من مواد التعليف 2 معلومات عامة نظرة عامة محتويات العبرة المواصفات الفنية 3 التركيب قبل تركيب الجهاز التركيب والتوصيل التخلص من المنتج القديم 4 الإعداد نصائح لتوفير الطاقة الاستخدام الأول عملية التنظيف الأولى للجهاز التسخين الأولى
---	--	---	--

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.

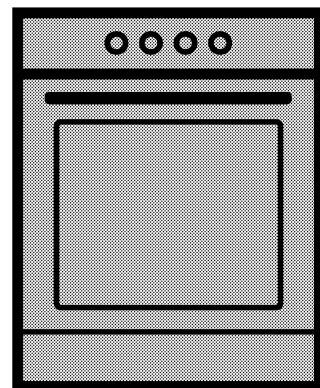


تحذير ضد خطر الأسطح الساخنة



نرف

مدختسملا ليلد



FT 401

FT 401 S

AR

285.3037.28/10.10.2016