

8 استكشاف الأعطال وإصلاحها

قد يصدر الموقد بخارا أثناء استخدامه.

• ومن الطبيعي تسرب البخار أثناء التشغيل. <<< هذا ليس عيباً.

يصدر الجهاز ضوءاً معدينية أثناء التسخين والتبريد.

• عند تسخين الأجزاء المعدنية، قد تتمدد مسببة بعض الضوضاء. <<< هذا ليس عيباً.

لا يقوم الموقد بالتسخين.

• قد يكون منصهر التيار الرئيسي معيباً 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 يضاء مصباح الموقد.

• مصباح الموقد معيب. <<< استبدل مصباح الموقد.

• التيار الكهربائي مقطوع. <<< تأكد من وجود التيار الكهربائي. افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات

المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها أو أعد ضبطها.

لا يقوم الموقد بالتسخين.

• قد لا يكون مقبض التحكم في الوظيفة و/أو الترموستات مضبوطاً. <<<<<<<< اضبط الوظيفة ودرجة الحرارة

بواسطة مقبض/مفتاح الوظيفة و/أو درجة الحرارة.

• في الموديلات المزودة بموقت، الموقت غير مضبوط. <<< ضبط الوقت الحالي.

(في المنتجات المزودة بميكرويف، يتحكم الموقت فقط في الميكرويف.)

• التيار الكهربائي مقطوع. <<< تأكد من وجود التيار الكهربائي. افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات

المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها أو أعد ضبطها.

(في الموديلات المزودة بموقت) تومض الساعة على الشاشة أو رمز الساعة مشغلاً.

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

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 منتجاً معيباً

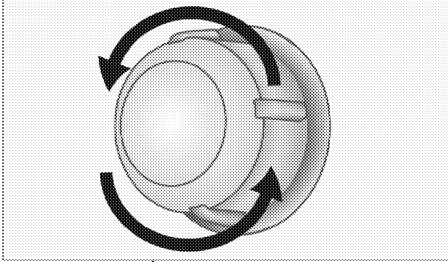
مطلقاً بنفسك.



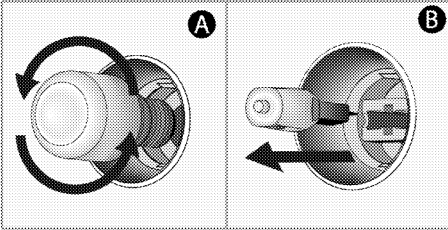
i المصابيح المستخدمة في هذا الجهاز لها قدرة تحمل مادية قصوى تتمثل في درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

إذا كان الموقد مزودا بمصباح مستدير:

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



3. إذا كان مصباح الفرن من النوع (أ) المبين في الشكل أدناه، أزاله عن طريق إدارته كما هو مبين واستبدله. إذا كان مصباح الفرن من النوع (ب) اسحبه وقم بإزالته كما هو مبين في الشكل أدناه واستبدله.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

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

استبدال مصباح الموقد

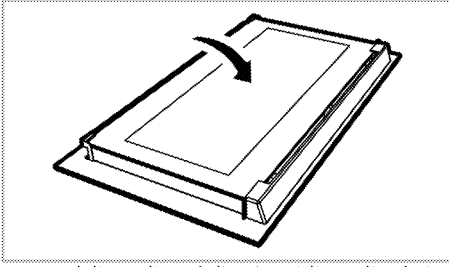
! قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل الجهاز عن التيار وتركه ليبرد لتجنب خطر الصدمة الكهربائية. أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

i في هذا الفرن ، مصباح متوهج بقوة أقل من 40 واط ، ارتفاع أقل من 60 مم ، قطر أقل من 30 مم أو مصباح هالوجين بمقياس من النوع G9 ، بقوة أقل من 60 واط. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. يمكن الحصول على مصابيح الفرن من وكلاء الخدمة المعتمدين أو الفني المرخص له.

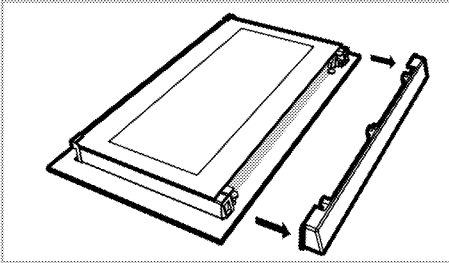
i قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.

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

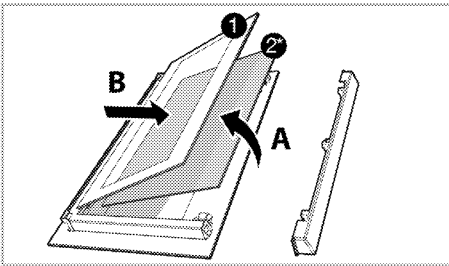
يمكن نزع لوح الزجاج الداخلي لباب الموقد للتنظيف
1. افتح باب الموقد.



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



3. كما هو موضح بالشكل، ارفع اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق برفق في الاتجاه A واسحبه للخارج في الاتجاه B.

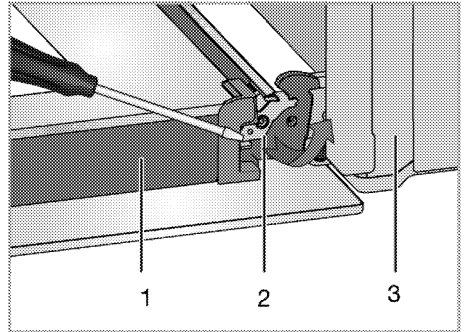


1 اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق

*2 اللوح الزجاجي الداخلي (يمكن ألا تكون موجودة في منتجك).

4. إذا كان منتجك مزوداً بلوح زجاجي داخلي (2)؛ كرر نفس الإجراء لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي (2).

5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2). ضع الزاوية المشطوفة للوح الزجاجي وبذلك يستقر مع الزاوية المشطوفة في الفتحة البلاستيكية. (إذا كان منتجك مزوداً بلوح زجاجي داخلي) يجب تركيب اللوح الزجاجي الداخلي

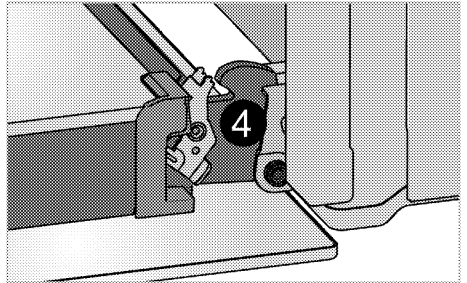


1 الباب

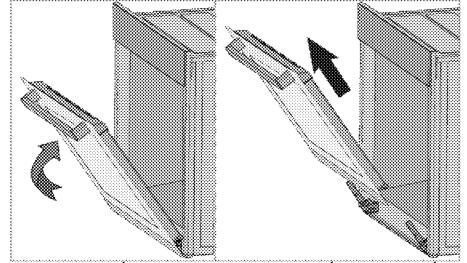
2 قفل المفصلي (موقف مغلق)

3 الفرن

4 قفل المفصلي (موقف فتح)



3. حرك الباب الأمامي لمنتصف مساره.



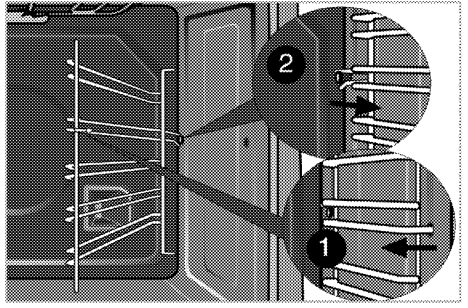
4. أزل الباب الأمامي عن طريق سحبه لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى.

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

(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)

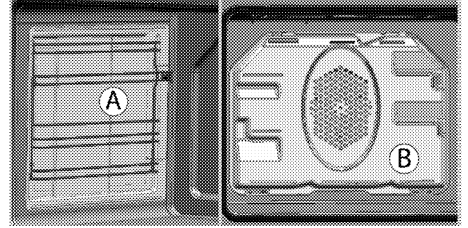
4. افتح الباب وامسح الأسطح الداخلية للفرن بقطعة إسفنج أو قماش رطبة.
5. استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو إسفنج لتنظيف الأتربة العالقة ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.



الجدران الحفازة

(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)

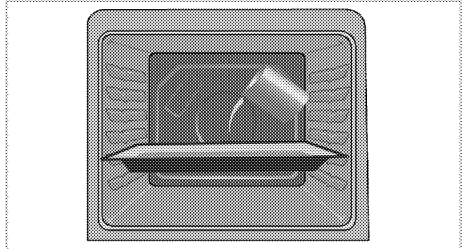
الجدران الجانبية الداخلية (A) و/أو الجدران الخلفي (B) بمنتجك يمكن أن يتم تغطيتها بطبقة مينا حفازة. الجدران الحفازة بها درجة لون مط خفيفة وسطح حبيبي. يتعين ألا يتم تنظيف الجدران الحفازة للفرن. بفضل بنيتها المتقبة، تمتص الأسطح الحفازة الشحوم وبمجرد أن يتم تعينة السطح بالشحوم، فإنها تبدأ في المعان. في هذه الحالة، يوصى باستبدال الأجزاء.



التنظيف السهل بالبخار

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

1. عليك إزالة كافة الملحقات من داخل الفرن.
2. صب 500 مل من الماء في صينية الفرن وضع الصينية في الرف الثاني للفرن.



3. ضبط الفرن إلى السهل وضع التنظيف بالبخار وتشغيل على حرارة 100 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة.

i أثناء تشغيل الوضع التنظيف السهل بالبخار، فإن المياه الموجودة في الصينية لتخفيف المخلفات والأوساخ المتكونة داخل تجويف الفرن ستتبخر وتتكدس في تجويف الفرن واللوح الزجاجي الداخلي لباب الفرن، وبالتالي، فقد تنقط المياه عندما يكون باب الفرن مفتوحًا. امسح التكتاتف بمجرد ما يتم فتح باب الفرن.

نظف باب الفرن

لتنظيف باب الموقد، استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنج لتنظيف المنتج، ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة. امسح الزجاج بالخل ثم اشطف به بقايا الجير التي قد تتجمع على زجاج الفرن.

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

تنظيف باب الفرن

i لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف باب الفرن والزجاج.

يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ في القسمين "إزالة باب الفرن" و"إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظمه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة. امسح الزجاج بالخل ثم اشطف به بقايا الجير التي قد تتجمع على زجاج الفرن.

إزالة باب الموقد

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

معلومات عامة

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

افصل المنتج من مزود التيار قبل بدء أعمال الصيانة والتنظيف.

يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

- قم بتنظيف المنتج بالكامل بعد كل استخدام. نظف الجهاز بعناية بعد كل مرة استخدام، فبهذه الطريقة سيكون ممكناً إزالة أي رواسب طهي بشكل أسهل، ومن ثم تتفادى حرقها عند استخدام الموقد 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 انكسار في الحال.
- لا تستخدم مواد التنظيف التي تحتوي على أحماض أو كلور لتنظيف أسطح الاستانلس والمقبض. استخدم قطعة قماش ناعمة مع منظف سائل (لا يعمل على التآكل) لمسح هذه الأجزاء وتنظيفها، مع الانتباه للمسح في اتجاه واحد.

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

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

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

تنظيف الموقد

سطح السيراميك الزجاجي

امسح سطح السيراميك الزجاجي (vitreoceramic)

بماء بارد، مع التأكد من عدم ترك أية بقايا من مواد التنظيف، ثم امسح بقطعة قماش نظيفة. قد تتسبب البقايا في تلف سطح السيراميك الزجاجي عند استخدام الموقد في المرة التالية.

لا ينبغي تحت أي ظرف كشط البقايا الجافة على أسطح السيراميك الزجاجي (vitreoceramic) بألات حادة، أو صوف معدني، أو أي أدوات مشابهة.

قم بإزالة بقع الكالسيوم (البقع الصفراء) بمزيل الترسبات الجيرية المتوافر في الأسواق أو بمقدار صغير من مواد إزالة الترسبات الجيرية، مثل الخل أو عصير الليمون. إذا كان السطح متسخاً بشدة، قم بوضع مادة التنظيف على قطعة إسفنج وانتظر حتى تمتصها. ثم قم بتنظيف سطح الموقد بقطعة قماش مبللة.

الأطعمة التي تتكون في الأساس من السكر، مثل لكريمة والعصائر، يجب تنظيفها سريعاً بدون انتظار حتى يبرد السطح. وإلا، قد يتلف سطح السيراميك الزجاجي على نحو دائم.

قد يحدث التلاشي الطفيف في لون الطلاءات أو الأسطح الأخرى بمرور الوقت. ولا يؤثر ذلك على كفاءة تشغيل الجهاز.

قد يحدث التلاشي الطفيف في لون الطلاءات أو الأسطح الأخرى بمرور الوقت. ولا يؤثر ذلك على كفاءة تشغيل الجهاز.

تنظيف لوحة التحكم

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

إذا كان منتجك مجهزاً بمفاتيح/مقابض لا تقم بإزالة مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم. فقد تتلف لوحة التحكم!

تنظيف الموقد

لتنظيف الجدران الجانبية (تختلف تبعاً لطراز المنتج.) (هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)

1. أزل القسم الأمامي للحامل الجانبي بسحبه في عكس اتجاه الجدار الجانبي.
2. أخرج الحامل الجانبي تماماً بسحبه باتجاهك.

كيفية تشغيل المشواة

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



تشغيل المشواة

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

إيقاف تشغيل المشواة

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

الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق. 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.



جدول أوقات الطهي الخاص بالمشواة

إعدادات	أحسبورات للاستخدام	موضع الخبز	درجة الحرارة الموصى بها (C°)	وقت الشواء (تقريباً)
الأسماك	مشبك شواء	5...4	max/250	20...25 دقيقة*
شرائح الدجاج	مشبك شواء	5...4	max/250	25...35 دقيقة*
شرائح لحم الغنم	مشبك شواء	5...4	max/250	20...25 دقيقة*
اللحم البقري المشوي	مشبك شواء	5...4	max/250	25...30 دقيقة*
شرائح لحم العجل	مشبك شواء	5...4	max/250	25...30 دقيقة*
الخير المحمص.*	مشبك شواء	4	max/250	1...3 دقيقة*

* يتوقف على السمك
*التسخين الأولي لمدة 5 دقائق
**إذا تعذر ضبط درجة حرارة شواء منتجك، فستعمل المشواة عند درجة الحرارة الموصى بها.

يتم إعداد وجبات الطعام في جدول الطهي هذا وفقاً للمواصفة 1-60350EN لتسهيل اختبار المنتج على معاهد الرقابة.

إعدادات	أحسبورات للاستخدام	موضع الخبز	درجة الحرارة (بالدرجة العلوية)	وقت الطهي (تقريباً)
الخير المحمص.	مشبك شواء	4	max/250	1...3 دقيقة*
كرات اللحم (اللحم البقري) - 12 قطع	مشبك شواء	4	max/250	25...35 دقيقة*

لم بتقليب الطعام بعد ٣ ثلثي وقت الشواء الإجمالي.
يوصى بالقيام بالتسخين المسبق من 5 دقائق لكل الأطعمة.

جدول الطهي لوجبات الاختبار

يتم إعداد وجبات الطعام في جدول الطهي هذا وفقاً للمواصفة EN60350-1 لتسهيل اختبار المنتج على معاهد الرقابة.

الوقت	عدد الصواني	أكسسوارات الاستخدام	وضع التسخين	موضع الحمل	درجة الحرارة (بالدرجة مئوية)	وقت الطهي (بالدقائق / بـ 30 ثواني)
كعكة الغريبة	صينية واحدة	صينية قياسية*		3	140	20 ... 30
	صينية واحدة	صينية قياسية*		3	140	20 ... 30
	صينيتين	1-صينية قياسية* 3-صينية معونات*		1 - 3	140	20 ... 30
الكعك الصغير	ثلاث صواني	1-صينية قياسية* 3-صينية معونات* 5-صينية عميقة*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
	صينية واحدة	صينية قياسية*		3	160	25 ... 35
	صينية واحدة	صينية قياسية*		3	150	30 ... 40
الكعك الاسفنجي	صينيتين	1-صينية معونات* 3-صينية قياسية*		1 - 3	150	35 ... 50
	ثلاث صواني	1-صينية قياسية* 3-صينية معونات* 5-صينية عميقة*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
	صينية واحدة	وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء**		3	160	25 ... 35
فطيرة التفاح	صينية واحدة	وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء**		2	150	30 ... 40
	صينيتين	1-وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء** 4-وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على صينية معونات**		1 - 4	150	35 ... 45
	صينية واحدة	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية**		2	180	50 ... 60
نصائح عند خبز الكعك	صينية واحدة	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية**		2	170	50 ... 60
	صينيتين	1-طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية** 4-طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على صينية معونات**		1 - 4	170	50 ... 60
	يوصى بالقيام بالتسخين المسبق لكل الأطعمة. * قد لا يتم تزويد المنتج بهذه الملحقات ** لا يتم توفير هذه الملحقات مع المنتج. هذه الملحقات متاحة للشراء تجارياً.					

- إذا كانت مطهوه 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 اللبن والزيت والبيض واللبن الرائب.

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

الطبق	عدد الصواني	اكسسوارات للاستخدام	وضع التشغيل	موضع الحمل	درجة الحرارة (بالدرجة المنوية)	وقت الطهي (بالدقيقة) (تقريباً)
	صينيتين	1-وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء** 4-وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على صينية معجنات**		4 - 1	150	45 ... 35
البسكويت	صينية واحدة	صينية معجنات*		3	180	30 ... 25
	صينيتين	1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية*		3 - 1	180	40 ... 30
	ثلاث صواني	1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية* 5-صينية عميقة*		5 - 3 - 1	180	45 ... 35
معجنات الفطائر	صينية واحدة	صينية قياسية*		2	200	40 ... 30
	صينيتين	1-صينية معجنات* 5-صينية قياسية*		5 - 1	200	55 ... 45
	ثلاث صواني	1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية* 5-صينية عميقة*		5 - 3 - 1	200	65 ... 55
المعجنات النسمة	صينية واحدة	صينية قياسية*		2	200	35 ... 25
	صينيتين	1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية*		3 - 1	200	45 ... 35
	ثلاث صواني	1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية* 5-صينية عميقة*		5 - 3 - 1	190	55 ... 45
الخميرة	صينية واحدة	صينية قياسية*		2	200	45 ... 35
لازانيا	صينية واحدة	وعاء مستطيل من الزجاج / المعدن على مشبك شواء **		3 - 2	200	40 ... 30
البيتزا	صينية واحدة	صينية قياسية*		2	220 ... 200	20 ... 15
شرايح اللحم البقري (كاملة) / مشوية	صينية واحدة	صينية قياسية*		3	25 دقيقة. max/250 ثم 190 ... 180	120 ... 100
	صينية واحدة	صينية قياسية*		3	25 دقيقة. max/250 ثم 190 ... 180	90 ... 70
سيفان الضأن (الكسرولة)	صينية واحدة	صينية قياسية*		3	25 دقيقة. max/250 ثم 190 ... 180	80 ... 60
	صينية واحدة	صينية قياسية*		2	15 دقيقة. max/250 ثم 190 ... 180	80 ... 60
الدجاج المشوي (1,8-2 كجم)	صينية واحدة	صينية قياسية*		2	15 دقيقة. max/250 ثم 190 ... 180	80 ... 60
	صينية واحدة	صينية قياسية*		2	15 دقيقة. max/250 ثم 190 ... 180	80 ... 60
لحم الديك الرومي (5.5 كجم)	صينية واحدة	صينية قياسية*		1	25 دقيقة. max/250 ثم 190 ... 180	210 ... 150
	صينية واحدة	صينية قياسية*		1	25 دقيقة. max/250 ثم 190 ... 180	210 ... 150
الأسماك	صينية واحدة	صينية قياسية*		3	200	30 ... 20
	صينية واحدة	صينية قياسية*		3	200	30 ... 20

يوصى بالقيام بالتسخين المسبق لكل الأطعمة.

* قد لا يتم تزويد المنتج بهذه الملحقات

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع المنتج. هذه الملحقات متاحة للشراء تجارياً.

i سيتم عرض وقت التنبيه. في حالة ضبط وقت لتنبيهه و وقت الطهي معاً، يتم عرض الأ قصر منهما.

تغيير نغمة التنبيه

1. قم بلمس الرمز حتى يظهر الرمز «i» على الشاشة.

2. ضبط نغمة التنبيه المرغوبة مع مفاتيح **+** / **-**.

3. سيتم تفعيل النغمة التي قمت بإختيارها في وقت قصير.

« تظهر نغمة التنبيه المحددة كـ "01-b" أو "02-b" أو "03-b" على شاشة العرض.

تغيير توقيت اليوم

لتغيير توقيت اليوم الذي قمت بضبطه قبل ذلك:

1. الممس الرمز حتى يظهر الرمز على الشاشة.

2. تغيير توقيت اليوم عن طريق مفاتيح **+** / **-**.

3. سوف يتم تفعيل الوقت الذي قمت بإختياره خلال وقت قصير.

الوضع الاقتصادي

يمكنك اقتصاد الطاقة باستخدام ال وضع الاقتصاد خلال عملية الطهي من خلال تحديد وقت الطهي في الفرن. يكمل هذا الوضع الطبخ مع درجة الحرارة الداخلية للفرن قبل إطفاء المدافئ قبل نهاية وقت الطبخ.

تعديل الوضع الاقتصادي

1. الممس الرمز حتى يظهر الرمز eco (الوضع الاقتصادي) على الشاشة.

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

2. تمكين وضع الاقتصاد من خلال لمس **+**مفتاح « بمجرد تفعيل قفل لوحة المفاتيح، يتم عرض كلمة "On" (التشغيل) على الشاشة ويظل الرمز مضاءً.

تعطيل الوضع الاقتصادي

1. الممس الرمز حتى يظهر الرمز eco (الوضع الاقتصادي) على الشاشة.

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

2. تعطيل الوضع الاقتصادي من خلال لمس مفتاح **-** « ستظهر كلمة "OFF" (إيقاف) بمجرد إلغاء وظيفة قفل المفاتيح.

ضبط سطوع الشاشة

(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)

1. الممس إلى أن يظهر مستوى السطوع 01-d أو d-2 أو 02-d على الشاشة.

2. اضبط درجة الحرارة المطلوبة من خلال **+** / **-** مفاتيح.

« سوف يتم تفعيل الوقت الذي قمت بإختياره خلال وقت قصير.

جدول أوقات الطهي

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

التحميص والشواء

i الرف الأول في الفرن هو الرف السفلي.

وقت الطهي (تقريباً)	درجة الحرارة (بمئوية)	موضع التحميل	وضع التشغيل	المستويات المستخدمة	عدد الصواني	الطبق
30 ... 25	180	3		صينية قياسية*	صينية واحدة	الكعك في الصينية
50 ... 40	180	2		قالب كعكة على مشبك شواء**	صينية واحدة	الكعك المطهي في قالب
35 ... 25	160	3		صينية قياسية*	صينية واحدة	الكعك الصغير
40 ... 30	150	3		صينية قياسية*	صينية واحدة	
50 ... 35	150	3 - 1		1-صينية معجنات* 3-صينية قياسية*	صينيتين	
50 ... 35	150	5 - 3 - 1		1-صينية قياسية* 3-صينية معجنات* 5-صينية عميقة*	ثلاث صواني	
35 ... 25	160	3		وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء**	صينية واحدة	الكعك الاسفنجي
40 ... 30	150	2		وعاء مستدير دائري بقطر 26 سم على مشبك شواء**	صينية واحدة	

ضبط مدة نهاية الطهي إلى وقت لاحق؛ (هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)
بعد ضبط وقت الطهي على الموقت ، يمكنك ضبط وقت نهاية الطهي إلى وقت لاحق.

1. اختر وظيفة الطهي.

2. المس الرمز ① حتى يظهر رمز وقت الطهي |→| على الشاشة.

3. تعيين وقت الطهي من خلال مفاتيح + / -

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

4. المس الرمز ② حتى يظهر رمز مدة نهاية الطهي |→| على الشاشة.

5. اضغط على مفاتيح + / - لضبط نهاية وقت الطبخ.
« بمجرد ضبط وقت الطهي، |→| سيتم عرض رمز زائد |→| على الشاشة باستمرار. بمجرد بدء الطهي سيختفي الرمز |→|.

6. ضع الطبق في الفرن واضبط درجة الحرارة باستخدام طارة ضبط درجة الحرارة. يبدأ الطهي.

« يحسب موقت الموقد وقت بدء الطهي تلقائيًا عن طريق طرح وقت الطهي من وقت انتهاء الطهي الذي قمت بضبطه. يتم تفعيل وضع التشغيل المحدد عندما

يحين وقت بدء الطهي وتسخين الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة. ويحتفظ بدرجة الحرارة تلك حتى وقت انتهاء الطهي.

« يبدأ وقت الطبخ بالعد التنازلي على الشاشة عند بدء الطهي و تضيئ حينها جميع الرموز التي تشير إلى الوقت. ينقسم الوقت المحدد للطهي إلى 4 أجزاء متساوية

وعندما ينتهي وقت كل جزء، ينطفئ الرمز الذي يشير إلى ذلك الجزء. بهذه الطريقة يمكنك فهم الوقت المتبقي من مدة الطهي الكلي بسهولة.

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

8. تصدر إشارة التنبيه لمدة دقيقتين. لإيقاف التنبيه، فقط اضغط على أي مفتاح. يتم إيقاف صوت التنبيه ويتم عرض الوقت الحالي.

في حالة الضغط على أي زر عند نهاية مدة التنبيه، يبدأ الفرن في العمل. أدر مفتاح درجة الحرارة و وظيفة مقبض الباب "0"

(off/إيقاف) لإيقاف الفرن من أجل منع إعادة تشغيل الفرن عند نهاية التنبيه.

في حالة الضغط على أي زر عند نهاية مدة التنبيه، يبدأ الفرن في العمل. أدر مفتاح درجة الحرارة و وظيفة مقبض الباب "0"

(off/إيقاف) لإيقاف الفرن من أجل منع إعادة تشغيل الفرن عند نهاية التنبيه.

في حالة الضغط على أي زر عند نهاية مدة التنبيه، يبدأ الفرن في العمل. أدر مفتاح درجة الحرارة و وظيفة مقبض الباب "0"

(off/إيقاف) لإيقاف الفرن من أجل منع إعادة تشغيل الفرن عند نهاية التنبيه.

تفعيل قفل لوحة المفاتيح

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

1. المس ③؛ حتى يظهر الرمز ④ على الشاشة.

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

2. قم بلمس المفتاح + لتفعيل قفل المفاتيح.

« بمجرد تفعيل قفل لوحة المفاتيح، يتم عرض كلمة "On" (التشغيل) على الشاشة ويظل الرمز ④ مضاءً.

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

لتعطيل قفل لوحة المفاتيح، المس المفتاح

1. المس ③؛ حتى يظهر الرمز ④ على الشاشة.

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

2. قم بتعطيل قفل المفاتيح عن طريق الضغط على المفتاح +.

« يتم عرض "OFF" (إيقاف التشغيل) بمجرد إلغاء تفعيل قفل لوحة المفاتيح.

ضبط ساعة التنبيه

يمكنك استخدام مؤقت الجهاز لأي تحذير أو تذكير بغض النظر عن برنامج الطهي.

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

1. المس ⑤ حتى يظهر الرمز ⑥ على الشاشة.

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

2. اضبط مدة التنبيه باستخدام المفاتيح + / -.

يجب ضبط مفاتيح الوظائف ووقت اليوم و سطوع الشاشة و مفاتيح درجة الحرارة على وضع 0 (إيقاف).

« سيظل الرمز ⑥ مضاءً وسيظهر وقت التنبيه على شاشة العرض بمجرد ضبط وقت التنبيه.

3. في نهاية وقت التنبيه، سيبدأ الرمز ⑥ في الوميض ويُسمع صوت إشارة التنبيه.

إيقاف تشغيل المنبه

1. تصدر إشارة التنبيه لمدة دقيقتين. لإيقاف التنبيه، فقط اضغط على أي مفتاح.

« يتم إيقاف صوت التنبيه ويتم عرض الوقت الحالي.

إلغاء المنبه:

1. المس ① حتى يظهر الرمز ② على الشاشة لإلغاء المنبه.

2. اضغط مطولاً على مفتاح ③ حتى يتم عرض "00:00"



التسخين العلوي والتسخين السفلي والتسخين المزود بمروحة (في الجدار الخلفي) قيد التشغيل. يتم طهي الطعام بشكل متساو وسريع في جميع أجزائه. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.

- 5 رمز الوضع الاقتصادي
- 6 مفتاح الزيادة
- 7 مفتاح التخفيض
- 8 رمز وقت الفطيرة
- 9 رمز المنبه
- 10 رمز انتهاء وقت الطهي*
- 11 رمز وقت الطهي
- 12 مفتاح البرنامج
- * (تختلف تبعاً لطرز المنتج.)

الشي الكامل



الشواية الكبيرة الموجودة بسقف الموقد قيد التشغيل. مناسب لشي كمية كبيرة من اللحم.

- ضع قطعاً كبيرة أو متوسطة الحجم في موضع الحامل الصحيح أسفل سخان الشواية ليتم شيها.
- قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.

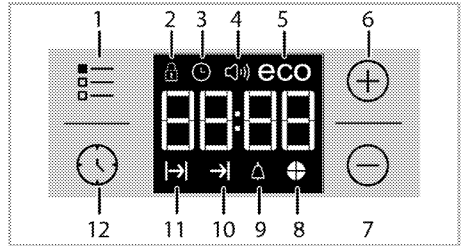
الشواية + المروحة



لا يكون تأثير الشوي كبيراً كما هو الوضع في حالة الشوي الكامل

- ضع قطعاً صغيرة أو متوسطة الحجم في موضع الرف الصحيح أسفل سخان المشواة لشيها.
- قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.

استخدام ساعة الموقد



1. اختر وظيفة الطهي.
2. المس الرمز 1 حتى يظهر رمز وقت الطهي → على الشاشة.
3. تعيين وقت الطهي من خلال مفاتيح /-.
- « » بمجرد ضبط وقت الطهي، سيتم عرض رمز → على الشاشة باستمرار.
4. ضع الطبق في الفرن واضبط درجة الحرارة باستخدام طارة ضبط درجة الحرارة. يبدأ الطهي.
- « يبدأ وقت الطبخ بالعد التنازلي على الشاشة عند بدء الطهي وتضيئ حينها جميع الرموز التي تشير إلى الوقت. ينقسم الوقت المحدد للطهي إلى 4 أجزاء متساوية وعندما ينتهي وقت كل جزء، ينطفئ الرمز الذي يشير إلى ذلك الجزء. بهذه الطريقة يمكنك فهم الوقت المتبقي من مدة الطهي الكلي بسهولة.

- 1 مفتاح الضبط
- 2 رمز قفل لوحة المفاتيح
- 3 رمز الساعة
- 4 رمز صوت التنبيه *

التسخين السفلي

التسخين السفلي فقط قيد التشغيل. يعد مناسبًا للتبنيز والأطعمة التي تبرد إكسابها اللون البني من أسفل. لابد من استخدام هذه الوظيفة للتنظيف السهل بالبخار أيضاً.



« يتم تسخين الموقد إلى درجة الحرارة المطلوبة والحفاظ عليها. يظل مصباح الحرارة مشغلاً أثناء التسخين.

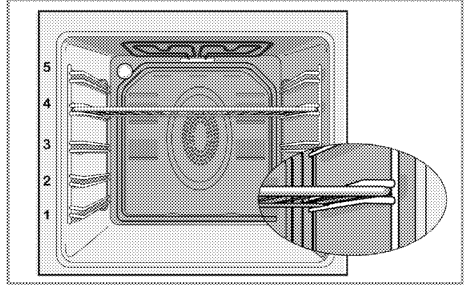
إيقاف تشغيل الموقد الكهربائي

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 الحوامل السلكية كما هو موضح بالشكل.

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

(تختلف تبعاً لطراز المنتج.)



أوضاع التشغيل

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

التسخين بالمروحة

التسخين المزود بمروحة (في الجدار الخلفي) قيد التشغيل. يتم توزيع الهواء الساخن بالتساوي خلال الموقد بصورة سريعة بفضل المروحة. في معظم الأحوال، لا يتطلب التسخين المسبق. مناسباً لطهي الطعام في مستويات الحامل المختلفة. ومناسباً للطهي في صواني متعددة. لابد من استخدام هذه الوظيفة للتنظيف السهل بالبخار أيضاً.



التسخين العلوي والسفلي

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



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

نصائح عند الشّي

عند شّي اللحم أو الأسماك والدواجن، فإنها تصبح بنية بسرعة، فأضف لها قشرة لذيدة ولا تدعها جافة. إن القطع المستوية، وأسياخ اللحم والسجق مناسبة تمامًا للشّي مثلها مثل الخضروات التي بها كميات كبيرة من الماء كالطماطم والبصل.

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

أمل الرف السلكي أو صينية الخبز مع ضبط الشواية في الموقد بالمستوى المطلوب. إذا كنت تقوم بالشّي على الرف السلكي، فقم بإمالة صينية الخبز إلى الحامل السفلي لتجميع الدهون المتساقطة. ينبغي أن يكون حجم صينية الخبز التي سيتم إمالتها في حجم يغطي مساحة الشّي بالكامل. قد لا يتم توفير الصينية مع المنتج. أضف بعض الماء إلى صينية الخبز لتنظيفها فيما بعد بسهولة.

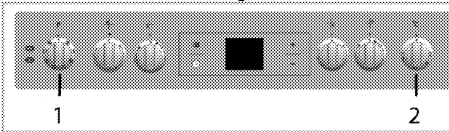
الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق. في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواء الشديدة فقط. لا تضع الطعام بعيدًا أكثر من اللازم في مؤخرة المشواة. فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.



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

كيفية تشغيل الموقد الكهربائي

حدد درجة الحرارة ووضع التشغيل



1 مقبض الوظيفة

2 مقبض الترومستات

1. اضبط مقبض الوظيفة إلى وضع التشغيل المطلوب.
2. اضبط مقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشّي

أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!



قد يصبح الجهاز ساخنًا أثناء استخدامه. لا تقم مطلقًا بلمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك. وحافظ على بقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز!

استخدم دومًا القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

توخ الحرص عند فتح باب الفرن حيث قد



تتسرب الأبخرة. البخار الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك و/أو عينيك.

نصائح عند الخبز

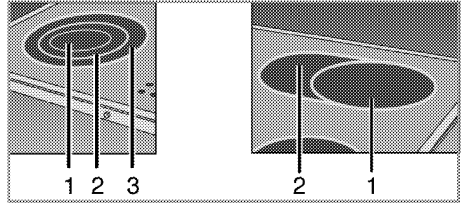
- استخدم ألواح معدنية مطلية لا يلتصق الطعام بها أو أواني من الألومنيوم أو قوالب السليكون المقاومة للحرارة.
- استغل المساحة المتوفرة على الحملية أحسن استغلال.
- ضع قالب الخبز في منتصف الحامل.
- حدد الموضع الصحيح للحامل قبل تشغيل الموقد أو الشواية. تجنب تغيير موضع الحامل عندما يكون الموقد ساخنًا.
- ابق باب الفرن مغلقًا.

نصائح عند التحمير

- سيعمل تنبيل الدجاجة الكاملة والديك الرومي وشرائح اللحم الكبيرة بتتبيلة كعصير الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي على زيادة تحسن عملية الطهي.
- يستغرق طهي اللحم ذي العظم مدة أطول تقدر بحوالي 15 إلى 30 دقيقة قبل أن يتم طهيها عند مقارنة بطهي شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظم.
- يتطلب كل سم من سُمك اللحم مدة من 4 إلى 5 دقائق تقريبًا من وقت الطهي.
- اترك اللحم داخل الموقد لمدة 10 دقائق بعد انتهاء الوقت اللازم للطهي. من الأفضل توزيع عصير الليمون على كامل قطعة اللحم وعدم تسريه عند تقطيع اللحم.

3 الوضع 3

الوضع 2 والوضع 3 من مناطق التسخين
متعددة الأجزاء لا يعملان على نحو مستقل.



1 الوضع 1

2 الوضع 2

3 لوح طهي أحادي الدائرة 18-20 سم

4 لوح طهي ممدد 17-19/26-28 سم هي قائمة بالأقطار الموصى بها للأوعية التي يتعين استخدامها على الشعلات المصنفة.

تشغيل ألواح التسخين السيراميك
تُستخدم مفاتيح التحكم في تشغيل ألواح التسخين. للحصول على طاقة الطهي المطلوبة، أدر مفاتيح التحكم في الموقد إلى المستوى الموافق.

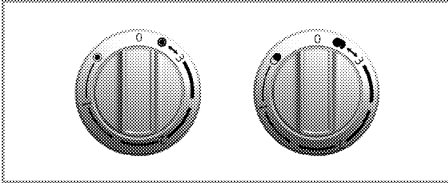
مستوى الطهي	1	2—3	4—6
	التسخين	السلق، الطهي على الهادئ	الطهي، التحميص، السلق

مستوى الطهي	1	2	3
	التسخين	السلق، الطهي على الهادئ	الطهي، التحميص، السلق

إيقاف تشغيل ألواح التسخين السيراميك
قم بلف مفتاح ألواح التسخين إلى الوضع (العلوي) للإيقاف.

استخدام مناطق الطهي المتعددة الأجزاء
تسمح لك مناطق الطهي متعددة الأجزاء بطهي أحجام مختلفة من القدر على نفس منطقة الطهي. عند تفعيل مناطق الطهي هذه، قم أولاً بتشغيل منطقة الطهي الداخلية.

1. لتغيير قطر منطقة الطهي الفعالة، قم بلف مفتاح التحكم في اتجاه عقارب الساعة.
2. ستسمع صوت "تكة" بمجرد تغيير نصف قطر لوح التسخين.



إطفاء مناطق الطهي المتعددة الأجزاء

1. قم بلف المفتاح عكس اتجاه عقارب الساعة للوضع (العلوي) لإيقاف الفرن. سيتم إيقاف تشغيل جميع أجزاء منطقة الطهي.

! لا تسمح لأي شيء بالوقوع في الموقد. فحتى الأشياء الصغيرة مثل الملاحة قد تتسبب في تلف الموقد.

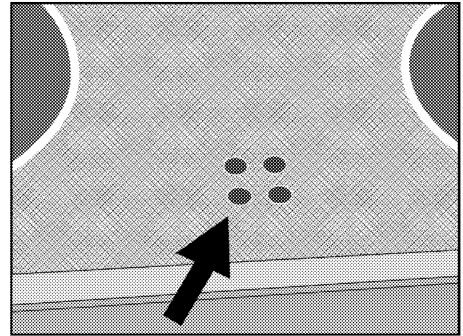
لا تستخدم المواقد المتشققة. قد تتسرب المياه عبر هذه التشققات وتتسبب في ماس كهربائي. في حالة وجود أي نوع من التلف على السطح (مثل، وجود تشققات مرئية)، أوقف المنتج عن العمل في الحال لتخفيف خطر الصدمة الكهربائية.

موقد السيراميك الزجاجي مزود بإضاءة تشغيل ومؤشر التحذير من السخونة.

يوضح مؤشر التحذير من السخونة حالة منطقة الطهي، ويظل مضيئاً بعد إيقاف تشغيل لوح التسخين. وميض مؤشر تحذير السخونة لا يمثل خلاً.

! قد يبرد سطح الموقد على فترات زمنية مختلفة على حسب الاستخدام. قد يكون سطح الموقد ساخناً حتى إذا لم تكن مصابيح المؤشر مضيئة. تأكد من أن سطح الموقد بارد في قبل لمسه. وإلا فقد تحرق يديك!

i فمواقد السيراميك الزجاجي تصدر ضوئاً لامعاً عند تشغيلها. لا تحقّق النظر في الضوء اللامع.



معلومات عامة حول الطهي



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

- قبل قلي الأطعمة، دائماً قم بتجفيفها وضعها برفق في الزيت الساخن. تأكد من إتمام ذوبان الأطعمة المجمدة قبل قليها.
- لا تغطي الأنية التي تستخدمها لتسخين الزيت.
- ضع الأواني والقدر بطريقة لا تكون مفايضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض. لا تضع الأواني الغير متوازنة على الموقد.
- لا تضع الأواني والقدر على مناطق الطهي قيد التشغيل. حيث قد يصيبها التلف.
- تشغيل مناطق الطهي بدون أنية أو قدر عليها سيسبب 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.
- قم بتنظيف أي مواد قالبلة للانصهار على السطح مباشرة.

لا ينبغي استخدام هذه الأواني أيضاً للاحتفاظ بالطعام.

- استخدم الأواني أو القدر مسطحة القاع فقط.
- ضع المقدار المناسب من الطعام في القدر والأواني. وبالتالي، لن ينبغي عليك أن تقوم بأي تنظيف غير ضرورية بمنع الأطباق من الفوران.
- لا تضع أغطية الأواني أو القدر على مناطق الطهي.

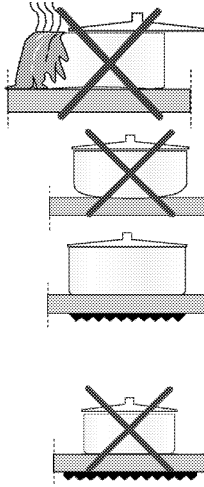
ضع القدر بطريقة يكون مركزها على منطقة الطهي. عندما ترغب في تحريك القدر على منطقة طهي أخرى، قم برفعها وضعها على منطقة الطهي التي ترغب فيها بدلاً من سحبها.

نصائح حول استعمال موائد السيراميك الزجاجي

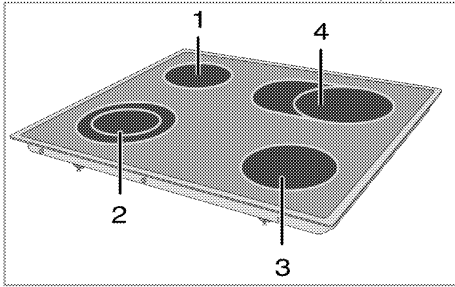
- أسطح السيراميك الزجاجي مضادة للحرارة ولا تتأثر بالاختلاف الكبير في درجة الحرارة.
- لا تستخدم أسطح السيراميك الزجاجي كمكان للتخزين أو كلوحة تقطيع.
- استخدم الأواني والقدر ذات الأسطح السفلية المجهزة. حيث تتسبب الحواف الحادة في إحداث الخدوش على السطح.
- لا تستخدم الأواني والقدر المصنوعة من الألومنيوم. فالألومنيوم يتلف سطح السيراميك الزجاجي.

قد يتسبب الانسكاب في تلف سطح السيراميك الزجاجي كما يمكن أن تتسبب في الحريق. لا تستخدم الأواني ذات القاعدة المقعرة أو المدببة.

استخدم الأواني والقدر ذات الأسطح السفلية المسطحة فقط. فهي تضمن نقل الحرارة على نحو أسهل. إذا كان قطر الأنية صغيراً جداً، سيتم فقدان الطاقة.



استخدام المواقف



- 1 لوح طهي أحادي الدائرة 14-16 سم
- 2 لوح طهي ثنائي الدائرة 21-23/12-14 سم

i يتم إلغاء إعدادات الوقت الحالية في حالة انقطاع التيار الكهربائي. ويحتاج إلى إعادة الضبط.
عملية التنظيف الأولى للجهاز

i 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.

2. أغلق باب الفرن.
3. حدد وضع السكون
4. حدد أعلى طاقة للشواية، راجع كيفية تشغيل الموقد الكهربائي، صفحة 21.
5. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.
6. أوقف تشغيل الموقد، راجع كيفية تشغيل الموقد الكهربائي، صفحة 21

موقد الشّي

1. أزل كافة صينيّات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد أعلى طاقة للشواية، راجع كيفية تشغيل المشواة، صفحة 28.
4. قم بتشغيل الموقد لمدة 15 دقيقة.
5. أوقف تشغيل الشواية، راجع كيفية تشغيل المشواة، صفحة 28

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

1. أزل كافة مواد التغليف.
2. امسح أسطح الجهاز بقطعة قماش مبللة أو أسفنجية، ثم امسحها بقطعة قماش للتجفيف.

التسخين الأولي

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

أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!



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

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

الفرن الكهربائي

1. أزل كافة صينيّات الخبز والشواية السلكية من الفرن.

الاستخدام الأول

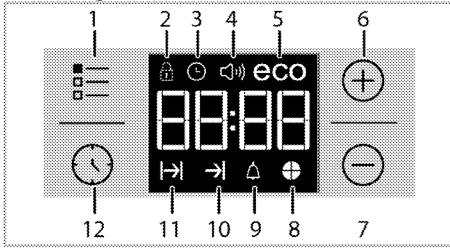
إعدادات الوقت

① عند القيام بأي عملية من عمليات الضبط، سوف تومض الرموز ذات الصلة على شاشة العرض.

اضغط على المفاتيح **+**/**-** لضبط الوقت بعد تشغيل المو

① لطرز ذات وحدات التحكم اللمسية، المس أولاً ثم استخدم **+**/**-** لضبط الوقت.

قد للمرة الأولى. قم بتأكيد الإعدادات بواسطة لمس الرمز ⌚ وانتظر لمدة 4 ثوان دون لمس أي مفاتيح للتأكيد.




- 1 مفتاح الضبط
- 2 رمز قفل لوحة المفاتيح
- 3 رمز الساعة
- 4 رمز صوت التنبيه *
- 5 رمز الوضع الاقتصادي
- 6 مفتاح الزيادة
- 7 مفتاح التخفيض
- 8 رمز وقت الفطيرة
- 9 رمز المنبه
- 10 رمز انتهاء وقت الطهي *
- 11 رمز وقت الطهي
- 12 مفتاح البرنامج
- * (تختلف تبعاً لطرز المنتج.)


① إذا لم يتم تعيين الوقت الأولي، سيتم تشغيل على مدار الساعة بدءاً من 12:00 و سيتم عرض الرمز ⌚. سيختفي هذا الرمز عند ضبط الوقت.

نصائح لتوفير الطاقة

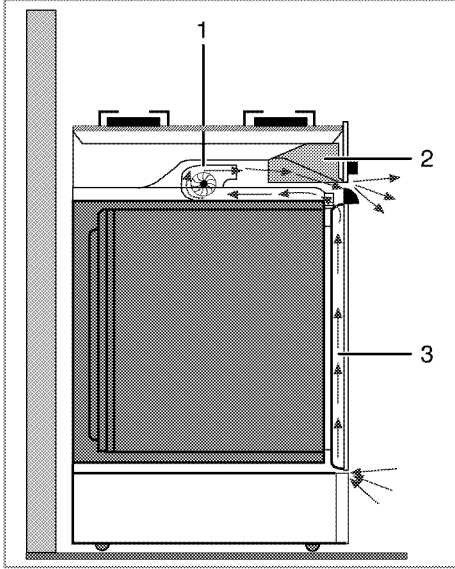
ستساعدك النصائح التالية على استخدام الجهاز بطريقة فعالة بيئياً وموفرة للطاقة:

- استخدم صينيّات ملونة مطلية بالمينا، تحسباً 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 بضع دقائق. لا تفتح باب الموقد.
- اعمل دوماً على إذابة الثلج 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 المزعم استخدامه. طواختر دوماً حجم الأوعية الصحيح لوجباتك. قد تتطلب الأوعية الكبيرة استهلاك قدر أكبر من الطاقة.
- يرجى مراعاة استخدام أوعية ذات قاعدة منبسطة عند الطهي ببشعلات كهربية.
- فالأوعية ذات القاعدة السمكية ستعمل على توصيل الحرارة بشكل أفضل. يمكنك توفير ما يصل إلى 1/3 من الطاقة.
- يجب أن تكون الأوعية والأواني متوافقة مع مساحات الطهي. يجب أن تكون قاعدة الأوعية والأواني أصغر من الأسطح الساخنة.
- حافظ على مساحات الطهي وقاعدة الأواني نظيفة. إذا أن الأوساخ من شأنها أن تقلل من توصيل الحرارة بين مساحة الطهي وقاعدة الإناء.
- بالنسبة لعميات الطهي التي تستغرق وقتاً طويلاً، أوقف تشغيل مساحة الطهي لمدة 5 أو 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي. يمكنك توفير ما يصل إلى 20% من الطاقة باستخدام الحرارة المتبقية.

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

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

بالنسبة للمنتجات المزودة بمروحة تبريد (يمكن ألا تكون موجودة في منتجك)



- 1 مروحة تبريد
- 2 لوحة التحكم
- 3 الباب

تبرد مروحة التبريد كلاً من الوحدة المدمجة ومقدمة الجهاز.

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



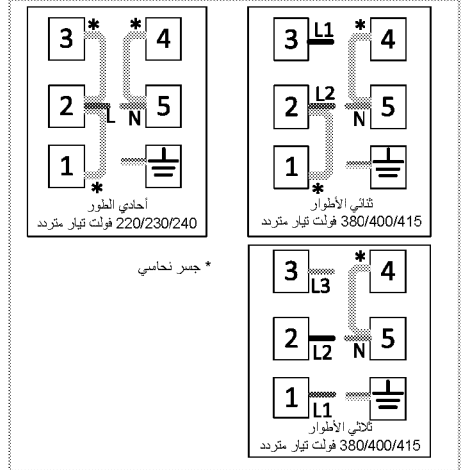
المراجعة النهائية

1. أعد توصيل المنتج بمصدر التيار الرئيسي.
2. قم بفحص الوظائف الكهربائية.

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 الفقاع أو بالورق المقوى السميك وقم بربطه بإحكام لتجنب تلفه أثناء النقل.
- لتجنب تسبب الرف السلكي والصينية الموجودة داخل الفرن في إتلاف باب الفرن، ضع شريط من الورق المقوى داخل باب الفرن بحيث يحاذي موضع الصينيات. قم أيضاً بإحكام ربط باب الفرن بجدرانه الجانبية.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.

لتوجيهات مؤسسة المهندسين الكهربائيين (IEE). قد يتسبب عدم مراعاة هذه الإرشادات في حدوث مشكلات في التشغيل مع إبطال ضمان هذا المنتج. تعد الحماية الإضافية التي يوفرها قاطع دائرة الكهرباء الزائدة أمراً موصى به.
إذا كان الكابل مرفقاً مع المنتج:



2. بالنسبة للتوصيل على مرحلة واحدة، قم بالتوصيل كما هو موضح أدناه:

- الكابل البني = L (كهرباء)
 - الكابل الأزرق = N (متعادل)
 - الكابل الأخضر/الأصفر = (E) (الطرف الأرضي)
 - ادفع المنتج باتجاه حائط المطبخ.
 - ضبط أقدام الموقد
- قد تتسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحريك أواني الطهي. يمكن تفادي حدوث هذا الموقف الخطر بوضع المنتج بشكل مستوي ومتوازن. من أجل سلامتك، يُرجى التأكد من المنتج موضوع بشكل مستوي وذلك بضبط الأربع أقدام الموجودة بالجزء السفلي عن طريق التدوير لليمين أو اليسار وقم بالمحاذاة بشكل مستوي على السطح المخصص للعمل.

4 ثبت السلسلة بإحكام في مؤخرة الفرن

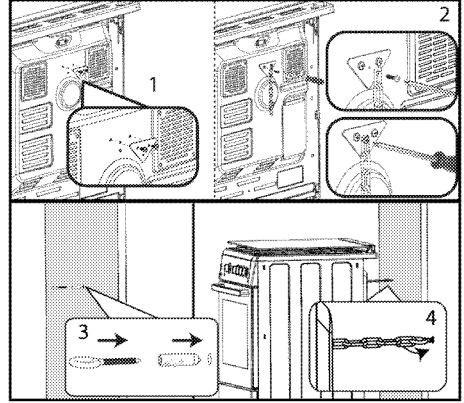
5 مؤخرة الفرن

6 جدار المطبخ

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلة أمان واحدة؛

يجب تأمين الجهاز ضد الأرجحة باستخدام سلسلة الأمان المزودة مع الفرن.

اتبع الخطوات التالية في الصورة لتأمين سلسلة الأمان لمنتجك.



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

سلسلة تثبيت الموقد غير مصممة بفتحة دعامة تشعيق.

التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقاً لقواعد التركيب القانونية.

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

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

يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه. قد يتلف الباب، أو المقابض، أو المفصلات.

التوصيل الكهربائي

قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دارة إيقاف مصغرة ذات سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني

كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسؤولية عن أية أضرار قد تنتج عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشريعات المحلية.

لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان

الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح.

لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار

تنتج من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من

هذه الإجراءات.

جب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو منثنياً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً

للأجزاء الساخنة بالجهاز.

لا بد من استبدال كابل الطاقة التالف من قبل فني

كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث

صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!

يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يمكن مشاهدة بطاقة التصنيف عندما يكون الباب مفتوحاً أو عندما يكون الغطاء السفلي مفتوحاً أو قد توجد بطاقة التصنيف في الجدار الخلفي للوحدة وذلك حسب نوع الوحدة.

يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية".

قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يُرجى فصل الجهاز من

مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي.

يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

توصيل كابل الطاقة

أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن

تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والمقابس المناسب

للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة

الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط،

يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي

ثابت مباشرةً بدون استخدام مأخذ التيار / المقبس / الخط.

1. إذا كان من غير الممكن فصل جميع الأقطاب من مصدر الإمداد بالطاقة، فيجب توصيل وحدة فصل مع

وجود خلوص تلامس قدره 3 ملم كحد أدنى (وحدات

المنصهر، ومفاتيح أمان الخط، ومفاتيح التحكم في

التيار) ويجب أن تكون جميع الأقطاب في وحدة

الفصل هذه مجاورة (وليست فوق) للمنتج وفقاً

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

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



يمكن استخدامه مع وحدات المطبخ من أي جانب وليصبح لديك مسافة الحد الأدنى 400 مم فوق مستوى لوح التخزين وينبغي ترك مسافة خلوص جانبية قدرها 65 مم بين الجهاز وأي جدار أو جدار داخلي أو خزانة طويلة.

⚠ يجب تركيب الجهاز وفقًا لكافة لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية.

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

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

قبل تركيب الجهاز

يجب أن تكون أي قطعة من قطع الأثاث المجاورة للجهاز في المطبخ مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية كحد أدنى).

لضمان أن فتحات الهواء تظل تحت الجهاز، يوصى بتركيب هذا الجهاز على سطح صلب والألوان تتغصم الأرجل في أي سجاد أو أرضية ناعمة.

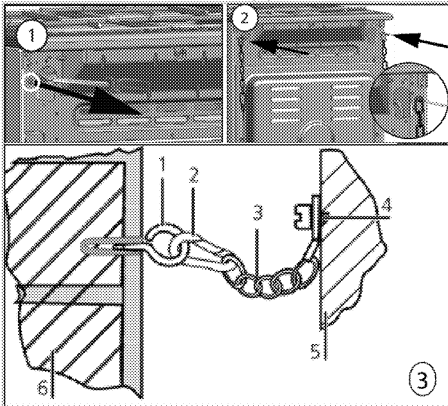
ينبغي أن تكون أرضية المطبخ قادرة على تحمل وزن الجهاز بالإضافة إلى الوزن الإضافي لأواني الطهي وأواني الخبز والطعام.

سلسلة السلامة

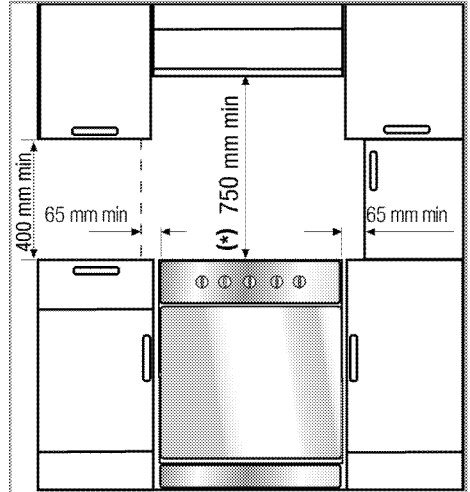
إذا كان منتجك يحتوي على سلسلتي أمان؛

يجب تأمين الجهاز ضد السقوط باستخدام سلسلتي الأمان المزودتين مع الفرن.

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



- 1 خطاف التثبيت
- 2 آلية الإغلاق
- 3 سلسلة السلامة



• يتوافق الجهاز مع فئة الجهاز I، بمعنى أنه يمكن وضعه بحيث يستند الجانب الخلفي وجانب واحد على جداران المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي جهاز من أي حجم. ويمكن أن يكون أثاث المطبخ أو

المواصفات الفنية

بيانات عامة	
الأبعاد الخارجية (الارتفاع/العرض/العمق)	850 ملم/600 ملم/600 ملم
الجهد الكهربائي/التردد	220-240 فولت ~ 50/60 هرتز
إجمالي استهلاك الطاقة	10 كيلو واط
نوع الكابل/المقطع	دقيقة FG-VV05H 3 4x ملم ²
الموقف	
الشعلات	
المؤخرة اليسرى	لوح طهي أحادي الدائرة
الأبعاد	140 ملم
الطاقة	1200 واط
المقدمة اليسرى	لوح طهي ثنائي الدائرة
الأبعاد	120/210 ملم
الطاقة	750/2200 واط
المقدمة اليمنى	لوح طهي أحادي الدائرة
الأبعاد	180 ملم
الطاقة	1800 واط
المؤخرة اليمنى	لوح طهي ممدد
الأبعاد	265/170 ملم
الطاقة	2400/1500 واط
الموقد / المشواة	
الموقد الرئيسي	موقد متعدد الوظائف
المصباح الداخلي	15-25 واط
استهلاك الطاقة بالشواية	2.2 كيلو واط

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

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

i قد تختلف المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.

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

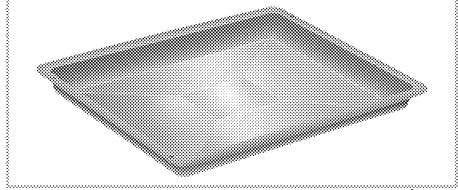
محتويات العبوة

يمكن أن تتنوع الملحقات المرفقة وفقا لطرز المنتج. قد لا تتوفر كل الملحقات الواردة في دليل المستخدم في المنتج الخاص بك.

1. دليل المستخدم

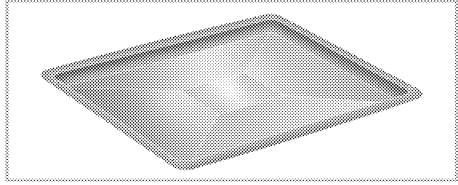
2. صينية قياسية

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشرائح اللحم الكبيرة.



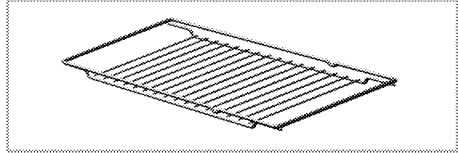
3. صينية معجنات

يوصى باستخدامه للمعجنات مثل الكعك والبسكويت.



4. مشبك شواء

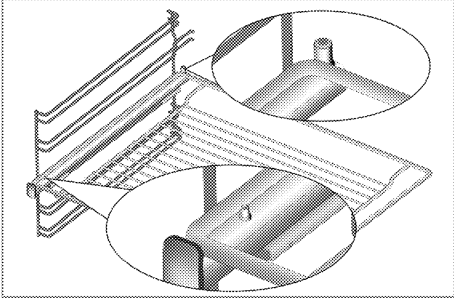
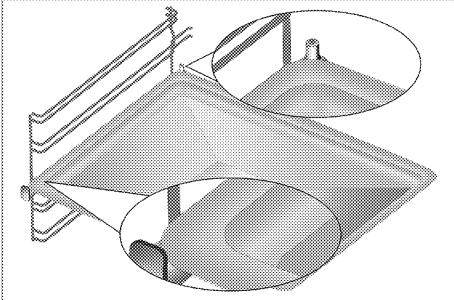
يستخدم للتحمير ولوضع الطعام المزمع تحميره أو طهيه في أطباق على الرف المطلوب.

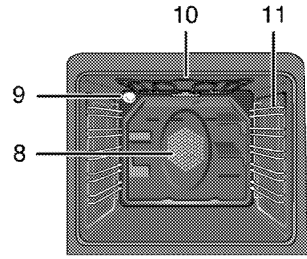
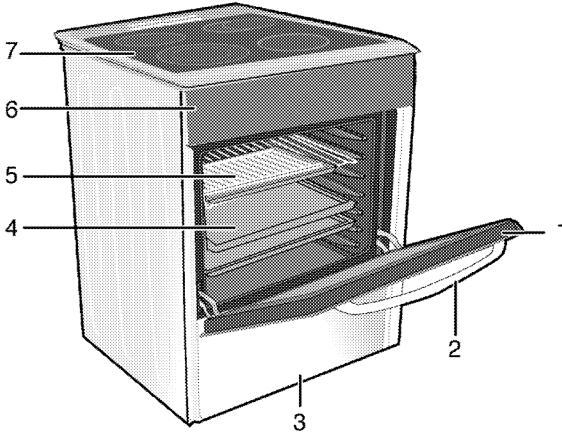


5.

قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفف التلسكوبية بشكل صحيح. هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.

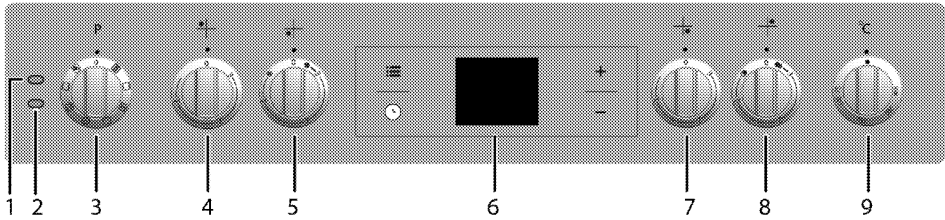
تسمح الأرفف التلسكوبية بتركيب الألواح والشواية السلكية وإخراجها بسهولة. عند استخدام اللوح والشواية السلكية ذات الأرفف التلسكوبية، تأكد من أن السنون الموجودة على الجزء الخلفي من الرف التلسكوبي تواجه حواف الشواية السلكية واللوح.





- 7 لوح الشعلة
8 محرك المروحة (لوح فولاذي خلفي)
9 مصباح
10 عنصر تسخين الشواية
11 مواضع الرفوف

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



- 1 مصباح تحذير
2 مصباح الترومستات
3 مقبض الوظيفة
4 لوح طهي أحادي الدائرة المؤخرة اليسرى
5 لوح طهي ثنائي الدائرة المقدمة اليسرى
6 مؤقت رقمي
7 لوح طهي أحادي الدائرة المقدمة اليمنى
8 لوح طهي ممدد المؤخرة اليمنى
9 مقبض الترومستات

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

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

التخلص من المنتج القديم

متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من المنتجات التالفة:



يتوافق هذا المنتج مع تشريعات WEEE للاتحاد الأوروبي (EU/19/2012) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف محدد للتخلص من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

تم تصنيع هذا الجهاز بأجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. وعلى ذلك، لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في نهاية فترة خدمته. عليك أخذه إلى مركز التجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لمعرفة أقرب مراكز التجميع.

التوافق مع توجيهات RoHS:

يتوافق المنتج الذي قمت بشرائه مع توجيهات RoHS للاتحاد الأوروبي (EU/65/2011). لا يحتوي على مواد ضارة أو محظورة مشار إليها في التوجيهات.

التخلص من مواد التغليف

• مواد التغليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف في مكان أمين بعيدا عن متناول الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل سليمك وافرزها وفقا لتعليمات المخلفات المدورة. لا تتخلص منها مع المخلفات المنزلية العادية.

- **تحذير:** إذا كان السطح مشروخاً، عليك إيقاف الجهاز لتجنب احتمال الصعقة الكهربائية.
- في حالة كسر زجاج لوحة التسخين: أطفئ على الفور كل الشعلات وأي عناصر تسخين كهربائية وقم بعزل الجهاز من شبكة التغذية بالطاقة. لا تلمس سطح الجهاز. لا تستخدم الجهاز.
- الجهاز غير معد ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو جهاز منفصل للتحكم عن بعد.
- يمكن أن يتسبب ضغط البخار المتراكم بسبب الرطوبة على أسطح الموقد أو في قاعدة الإناء في حركة الإناء. وبالتالي يرجى التأكد من أن سطح الموقد وقاعدة الأواني جافة دائماً.
- **تحذير:** 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 الحوادث. 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.
- الاستخدام المخصص له الجهاز
- تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.
- **تنبيه:** تنبيه يُستخدم هذا الجهاز لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الحجرة.
- يجب ألا يستخدم الجهاز في تسخين اللوحات تحت المشواة أو الفوط المعققة أو فوط الأطباق أو ما إلى ذلك المثبتة على حوامل لأغراض التجفيف والتسخين.
- لن تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن التلف الذي يصيب الجهاز نتيجة للاستخدام غير السليم أو أخطاء التعامل.
- يمكن استخدام الجهاز لإزالة الثلج أو الخبز أو التحميص أو الشيء.
- السلامة بالنسبة للأطفال
- **تحذير:** 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 خطيرة على الأطفال. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج أثناء عمله ولا تسمح لهم باللعب بالمنتج.

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 بإزالة 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.

تحذير: تأكد من فصل كابل الطاقة من الجهاز أو من إغلاق قاطع دائرة الكهرباء قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

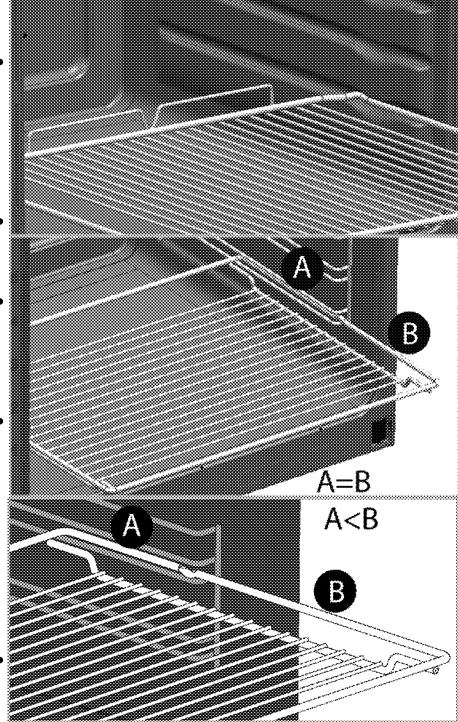
يجب أن لا يتم تثبيت الجهاز وراء باب زينة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة. يجب وضع المنتج مباشرة على الأرض. يجب تجنب وضعه على قاعدة أو منصة.

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

تنبيه: يجب الإشراف على الطهي. يجب الإشراف باستمرار على عملية الطهي السريع.

تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.

- 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.
- (تختلف تبعاً لطراز المنتج.)
- قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفف التلسكوبية بشكل صحيح.
- يوصى بوضع الشواية و/أو اللوح على الرف بشكل صحيح. أمل الشواية أو اللوح بين 2 القضيبين وتأكد من أنها متوازنة قبل وضع الطعام عليها (انظر الشكل التالي).



- لا تستخدم الفرن إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مكسوراً أو غير موجود.

الاستخدام. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة. ويجب إبعاد الأطفال الذين لم يبلغوا الثامنة من العمر عن الجهاز إلا إذا تمت مراقبتهم باستمرار.

لا تستخدم الفرن في حالة ضعف التمييز أو الضعف بسبب استخدام الكحول و/أو العقاقير.

توخ الحرص عند استخدام المشروبات الكحولية في أطقاك. حيث يتبخر الكحول في درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق حيث يمكن أن تتدلج النيران في حالة تلامسه مع الأسطح الساخنة.

تأكد من عدم وجود مواد قابلة للاشتعال بجوار الجهاز وذلك لأن جوانب الجهاز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن. أبق كافة فتحات التهوية خالية من العوائق.

لا تقم بتسخين حاويات الطعام المغلقة والأوعية الزجاجية. حيث يمكن أن يتسبب الضغط الذي قد ينشأ داخل الوعاء الزجاجي في انفجاره. لا تقم بوضع صينيّات 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

لا بد وأن يكون الجهاز غير متصل بالكهرباء أثناء عمليات التركيب، أو الصيانة، أو التنظيف، أو الإصلاح.

• إذا كان كابل الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل المصنع أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل لتجنب المخاطر.

• لا بد من تركيب الجهاز بحيث يمكن فصله تماماً من الشبكة. لا بد من توفير الفصل إما عبر قابس التيار، أو مفتاح مدمج في التوصيل الكهربائي الثابت، وفقاً للوائح المبني.

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

• تجنب انحشار كابل التيار الرئيسي بين باب الفرن الساخن والإطار ولا تمرره أعلى الأسطح الساخنة. وإلا فقد ينصهر عازل الكابل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة ماس كهربائي.

• عند القيام بأي تعامل مع الأجهزة أو الأنظمة التي تعمل بالكهرباء، ينبغي أن يتم التعامل من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين.

• في حالة وجود تلف ماء، أوقف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربائي الرئيسي. للقيام بذلك، أوقف تشغيل المنصهر في المنزل.

• تأكد من أن تيار المنصهر متوافق مع المنتج.

سلامة المنتج

• تحذير: الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء

1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.

- يحتوي هذا القسم على إرشادات الأمان التي تساعدك على تفادي خطر الإصابة أو التلف. الإخفاق 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.
 - هذا الجهاز لا يجوز استخدامه بواسطة أشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات جسدية أو حسية أو ذهنية منخفضة أو الذين يفتقدون للخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إرشادهم.
 - ينبغي الإشراف على الأطفال كي لا يلعبوا بالجهاز.
 - 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، فانعدام تدفق الهواء أسفل الجهاز سينتج عنه سخونة
- الأجزاء الكهربائية. سيتسبب ذلك في مشكلات مع جهازك.
- يجب أن لا بعملیات التركيب والإصلاح سوى وكلاء الخدمة المعتمدون. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم عن قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات ومن الممكن أن يتسبب ذلك في إبطال الضمان. قبل التركيب، اقرأ التعليمات بعناية.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان معيباً أو في حالة ظهور تلف واضح.
- تأكد من إغلاق مفاتيح ومقابض الوظائف بعد كل استخدام.
- السلامة الكهربائية
 - إذا كان هناك عطب بالجهاز، لا يجب تشغيله ما لم يتم إصلاحه من خلال وكيل الخدمة المعتمد. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!
 - عليك عدم توصيل الجهاز سوى بخط/منفذ به طرف أرضي بالجهد والحماية على النحو المحدد في "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول 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 كهربائية!

17	التسخين الأولي	1	تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.
18	5 طريقة استخدام الموقد	4	
18	معلومات عامة حول الطهي	4	بيانات السلامة العامة
18	استخدام الموقد	4	السلامة الكهربائية
21	6 كيفية تشغيل الموقد	5	سلامة المنتج
	معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشّي	7	الاستخدام المخصص له الجهاز
	21	7	السلامة بالنسبة للأطفال
21	كيفية تشغيل الموقد الكهربائي	8	التخلص من المنتج القديم
22	أوضاع التشغيل	8	التخلص من مواد التغليف
23	استخدام ساعة الموقد	9	2 معلومات عامة
25	جدول أوقات الطهي	9	نظرة عامة
28	كيفية تشغيل المشواة	9	محتويات العبوة
28	جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء	10	المواصفات الفنية
29	7 الصيانة والعناية	12	3 التركيب
29	معلومات عامة	12	قبل تركيب الجهاز
29	تنظيف الموقد	13	التركيب والتوصيل
29	تنظيف لوحة التحكم	14	التخلص من المنتج القديم
29	تنظيف الموقد	16	4 الإعداد
30	تنظيف باب الفرن	16	نصائح لتوفير الطاقة
31	إزالة الزجاج الداخلي للباب	16	الاستخدام الأول
32	استبدال مصباح الموقد	16	إعدادات الوقت
33	8 استكشاف الأعطال وإصلاحها	17	عملية التنظيف الأولى للجهاز

يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

عملنا العزيز،
شكراً لك على تفضيلك منتجات Beko . نأمل أن تنال 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 واحتفظ به كمرجع للاستخدام المستقبلي. إذا أعطيت المنتج لأي شخص، فاعطه دليل المستخدم أيضاً. اتبع جميع التحذيرات والمعلومات الواردة في دليل المستخدم.
تذكر أن هذا الدليل قد يكون مناسباً لموديلات أخرى عديدة. ستكون الفروق بين الموديلات المذكورة 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



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

beko

بوتجاز
دليل المستخدم



FSM67320GXS

AR

285.3034.23/R.AH/29.03.2021/10-10

7785988309