

## شهادة الضمان

## شهادة الضمان

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

## بيانات المنتج

الماركة:

فرن

النوع:

الطراز:

لوحة الصنع والرقم التسلسلي:

مدة الصيانة:

فترة الإصلاح

القصوى:

20 يوم عمل

الجهة المصنعة أو المستورد،

الاسم: ARCELİK A.Ş.

العنوان: SÜTLÜCE / İSTANBUL

التليفون: (0216) 585 8 888

فاكس: (0216) 423 23 53

عنوان الموقع:

الإلكتروني: www.altus.com.tr

بيانات البائع:

اللقب:

العنوان:

التليفون:

فاكس:

بريد إلكتروني:

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

أخطاء الاستعمال والنقط التي يتعين وضعها في  
الاعتبار بخصوص الضمان

- الأمور الموضحة أدناه يتم إلغاؤها في مقابل رسوم معينة. شروط الضمان لا تسرى على هذه المواقف،  
(1) الأضرار والأعطال التي تنتج عن عيوب الاستعمال،  
(2) الأضرار والأعطال التي تنشأ في أثناء التحميل والتفرغ والنقل وما إلى ذلك بعد أن يتم توريد المنتج إلى المستهلك،  
(3) الأضرار والأعطال التي تنشأ عن الكهرباء والماء والغاز الطبيعي وشبكة التليفون وما إلى ذلك أو البنية  
التحتية حيث يتم استخدام المنتج بها،  
(4) الأضرار والأعطال التي تنتج عن الأحداث الطبيعية والحرائق والطوفان وما إلى ذلك.  
(5) الأضرار والأعطال التي تنتج عن استخدام المنتج في مقابل النقاط المتعلقة بالقواعد الموضحة في المقدمة  
ودليل المستخدم،  
(6) الأضرار والأعطال التي تنتج عن استخدام المنتج المخصص للأغراض التجارية أو المهنية بالشكل  
الموضح في قانون حماية المستهلك رقم 6502،  
الضمان الممنوح سوف يلغى في حالة صيانة المنتج أو تصليحه أو تداخله مع أي غرض آخر من قبل أفراد  
غير مؤهلين.

فترة ضمان المنتج المستبدل في خلال هذه الفترة يكون مقصوراً على الفترة المتبقية من المنتج السابق.

إنتاج شركة Arçelik A.Ş  
المنشأ: تركيا

مركز الاتصالات  
**444 0 888**

الرقم الآخر  
**0216 585 8 888**

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,  
34445, Sütlüce / ISTANBUL  
(0-216) 423 23 23 فاكس: 85 85 85 تليفون:



# ٩ خدمة العملاء

عنواننا العزيز،

Altus مركز اتصالات يقدم خدماته طوال 24 ساعة على مدار الأسبوع.

يمكنك الاتصال بمركز الاتصالات لدينا بدون إضافة كود المحفظة من نقاط الاتصال أو الخط الأرضي وطلب أية خدمة متغيرة بممتلكك.

المكالمات التي قمت بها إلى مركز الاتصالات لدينا يمكن أن تكون في مقابل رسوم تفرضها الجهة المقدمة للخدمات وفقاً للتعرية المحددة في عقدك.

يمكنك أيضًا الوصول إلى مركز الاتصالات لدينا خلال إكمال الاستمارة الملحقة على قطاع "خدمات المستهلك" على [www.altusbeko.com.tr](http://www.altusbeko.com.tr) أو من

خالل إرسال فاكس على رقم 0216 53 23 423. للراسلة في العنوان:

S.A kileçrA ,izekreM nr̄gaÇ kileçrA  
34950,inay itlafSA araknA  
LUBNATSI/alzuT

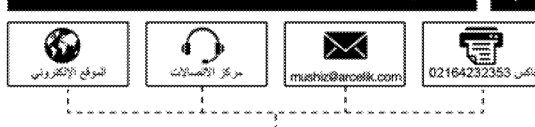
سياسة رضاء العميل

ياعتارنا شركة Arçelik A.Ş. باعتبارها معاينة مبنية منصة على العميل متقللين في ذلك حقيقة تقديم خبرة فائقة في التعامل مع العملاء بدون أي تمييز بين ملفات العملاء من خلال إتاحة إمكانية قل طلبات العملاء ومقترناتهم لصالح علامتنا التجارية، حيث إننا نقدم خدماتنا من خلال كل القنوات (مركز الاتصالات والبريد الإلكتروني والموقع على [www.altusbeko.com.tr](http://www.altusbeko.com.tr) والفاكس والبريد والوسائل الاجتماعية والباعة)، وبعدها نقوم بتجميع هذه المعلومات في صورة بيانات مفردة وشفافة، ويمكن إعداد تقارير بشأنها، ونقوم بمعالجتها وتقديمها بطريقة عادلة وموضوعية على النحو الذي تنتظمه القواعد القانونية مع استمرار الفحص والتحقق وتحسين العمليات المتقدمة على التوازي مع إمكانيات الوصول إلى علامتنا فإن كل العمليات المتقدمة تكون مدمجة في نظام الإدارية، وقد قمنا بتطوير هيكل الفحص الذاتي بالإضافة إلى إثبات الأهداف الإدارية من خلال هذا النظام.

## تقييم طلب الخدمة

طلب العميل

1



التطبيق

2



استلام طلب الخدمة

طلب طلب الخدمة

- يطلب العميل بمعلومات عن الخدمة (التفصيـلـ وـ الشـعـنـ وـ تـكـرـ كـهـبـاتـ وـ سـطـوـمـاتـ وـ الـإـمـلـاجـ وـ الـإـسـبـدـلـ وـ ماـ إـلـىـ ذـكـرـ)

تمديد موعد وتنفيذ الخدمة

استقبال وضيـاء العـمـلـيـ



## ٨ استكشاف الأعطال وإصلاحها

قد يصدر الموقد بخاراً أثناء استخدامه.

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

يصدر الجهاز ضوضاء معدنية أثناء التسخين والتبريد.

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

لا يقوم الموقد بالتسخين.

- قد يكون من فهو التيار الرئيسي معيناً أو قد احترق. <>>> افحص وحدات المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها.

المنتج غير متصل بالقباس (المزود بالطرف الأرضي). <>>>> تأكد من توصيل القابس

- الأزرار/المقاييس/المفاتيح الموجدة على لوحة التحكم لا تعمل. <>>> قد يكون قفل المفاتيح نشطاً. يرجى تعطيله. انظر استخدام قفل لوحة المفاتيح، صنفحة 24)

لا يتضامن المصباح الموقد

مصابح الموقد عيوب. <>>> استبدل مصابح 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 وأو الترمومتر مضبوطاً. <>>>> اضبط الوظيفة ودرجة الحرارة بواسطة مقبض مفتاح الوظيفة وأو درجة الحرارة.

في الموديلات المزودة بميكرويف، يتمكن الموقد فقط في الميكرويف.

- (في المنتجات المزودة بميكرويف، يتمكن الموقد فقط في الميكرويف). التيار الكهربائي مقطوع. <>>> تأكد من وجود التيار الكهربائي. افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها أو أعد ضبطها.

لا يتم الحصول على شرر عن طريق زر التشغيل.

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

لم يتم ضبط الوقت. <>>> ضبط الوقت الحالي.

لا يوجد غاز.

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

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

لا تقوم الشعلات بالاشتعال على الإطارات.

الشعلات مبتلة. <>>>> 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 البترول المسال). <>>>> استبدل أسطوانة الغاز.

**(في الموديلات المزودة بموقوت) 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 منتجًا معيناً مطلقاً بنفسك.



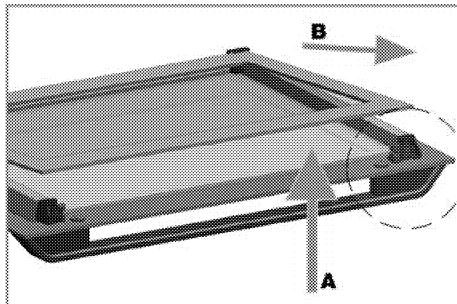
## استبدال مصباح الموقد

خطر:



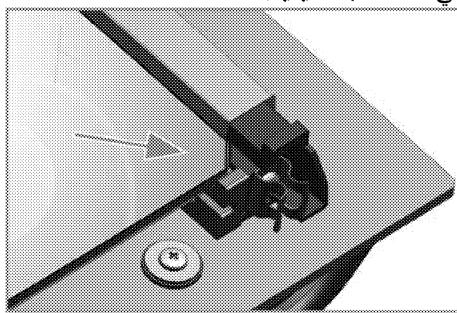
قبل استبدال مصباح الفرن، تأكيد من فصل الجهاز عن التيار وتركه ليبرد لتجنب خطر الصدمة الكهربائية.

أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!



الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2).

كما هو موضح بالشكل، ضع الزاوية المشطوفة للوح الزجاجي وبذلك يستقر مع الزاوية المشطوفة في الفتحة البلاستيكية.

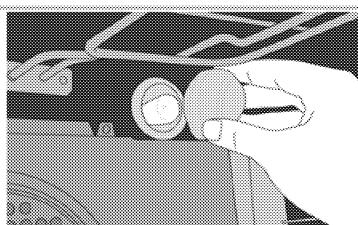


يجب تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2) في الفتحة البلاستيكية بالقرب من اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1).

عند تركيب اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1)، تأكيد من أن الجانب المطبع للوح مواجهًا للوح الزجاجي الداخلي.

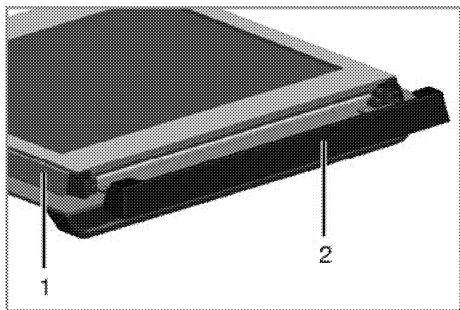
من الهام استقرار الزاوية السفلية للوح الزجاجي الداخلي في الفتحة البلاستيكية السفلية.

ادفع الجزء البلاستيكي في اتجاه الإطار حتى تسمع صوت "طققة".

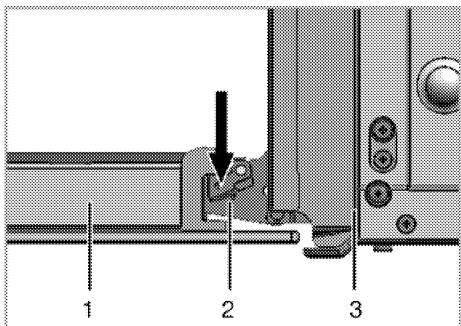


3. قم بفك مصباح الفرن بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة واستبدلها بآخر جديد.

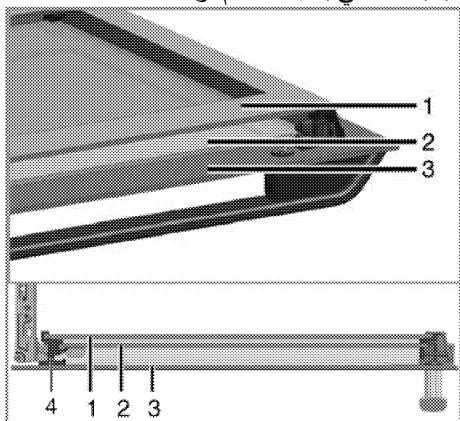
4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.



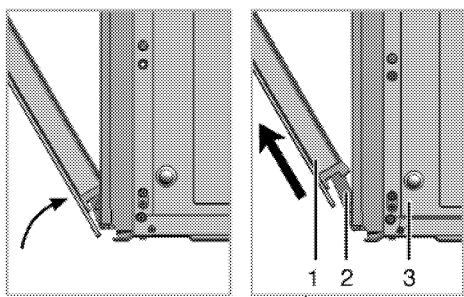
1 إطار  
2 الجزء البلاستيكي  
اجذب الجزء البلاستيكي المثبت بالجزء العلوي من الباب الأمامي باتجاهك، ثم أزله.



1 الباب الأمامي  
2 المفصلة  
3 الفرن



1 اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق  
2 اللوح الزجاجي الداخلي  
3 اللوح الزجاجي الخارجي  
4 فتحة اللوح الزجاجي البلاستيكي السفلية  
كما هو موضح بالشكل، ارفع اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق برفق في الاتجاه A واسحبه للخارج في الاتجاه B.  
كرر نفس الإجراء لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي .(2)



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

**i** ينبع تنفيذ الخطوات التي قمت بها أثناء عملية الإزالة بترتيب عكسي لتركيب الباب.  
لا تنس إغلاق المشبك الموجودة عند مبيت المفصلة عند إعادة تثبيت الباب.

**إزالة الزجاج الداخلي للباب**  
يمكن نزع لوح الزجاج الداخلي لباب الوقود للتنظيف  
افتح باب الوقود.

# 7 الصيانة والعنابة

## معلومات عامة

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

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



### تنظيف الموقف

#### المواقد الغازية

قم ب拔掉ه وتنظيف حاملات الأواني وأغطية الموقف.

#### نطف الموقف.

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

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

#### تنظيف لوحة التحكم

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



لا تقم بذلك مفافيح/مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم.  
فقد تتلف لوحة التحكم!

### تنظيف الموقف

#### 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.



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

#### إزاله باب الموقف

1. افتح الباب الأمامي (1).

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



خطر:  
افصل المنتج من مزود التيار قبل بدء أعمال الصيانة والتقطيف.

يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!



خطر:  
اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.  
اسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

- قم بتنظيف المنتج بالكامل بعد كل استخدام.  
نظف الجهاز بعناية بعد كل مرة استخدام،  
في بهذه الطريقة سيكون ممكناً إزاله أي رواسب 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 اسفنج 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 أسطح الاستانلس والمقبض. استخدم قطعة قماش ناعمة مع منظف سائل (لا يعمل على التأكل) لمسح هذه الأجزاء وتنظيفها، مع الانتباه للمسح في اتجاه واحد.

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



- 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.

جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء  
الشواء بالمشواة الكهربائية

الطعم	شرائح لحم العفن	شرائح لحم العفن	اللحم المقرني المشوي	شرائح لحم العجل	اللحم المحمص.	" يتوقف على المدة"
الأسمك	شرائح الدجاج	شرائح لحم العفن	اللحم المقرني المشوي	شرائح لحم العجل	اللحم المحمص.	" يتوقف على المدة"
مستوى الإدخال						
وقت الشواء (تقريبا)						
٣٠ دقيقة ٢٥...٢٠	٥...٤					
٣٥ دقيقة	٥...٤					
٣٥ دقيقة ٢٥...٢٠	٥...٤					
٣٠ دقيقة ٣٠...٢٥	٥...٤					
٣٠ دقيقة ٣٠...٢٥	٥...٤					
١ دقيقة ٢...١	٤					

## نصائح لطهي الخضروات

- إذا نفذت السوائل من طبق الخضروات وأصبح جافاً جداً، قم بطيهه في قدر ذو غطاء بدلاً من الصينية. الأواني المغلفة ستحتفظ بسوائل الطبق.
- إذا لم يتم طهو طبق الفواكه، قم بغلق الفواكه مسبقاً أو قم بإعدادها مثل الفواكه المعيبة وضعيها في الفرن.

## كيفية تشغيل المشواة

يجب ضبط الوقت قبل استخدام الموقف. إذا لم يتم ضبط موقوت الساعة، فلن يعمل الفرن.



### تحذير

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



## تشغيل الشواية

1. أدر مقبض الوظيفة في اتجاه رمز الشواية المطلوب.
  2. ثم، حدد درجة حرارة الشيء المطلوبة.
  3. نفذ عملية التسخين المسبق لمدة 5 دقائق، إذا تطلب الأمر.
- » يضيء ضوء درجة الحرارة.
- ### إيقاف تشغيل الشواية
1. أدر مقبض الوظيفة باتجاه وضع إيقاف التشغيل (العلوي).

الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحرائق. 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.



(\*\*) عند الطهي الذي يتطلب التسخين المسبق، قم بالتسخين المسبق في بداية الطهي حتى ينطفئ مصباح الترموموستات.

## 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 بتحفيض درجة الحرارة بمقدار 10 درجة مئوية.

- إذا كانت الكعكة داكنة للغاية من الأعلى، ضعها على الرف السفلي، وقم بتحفيض درجة الحرارة وزيادة وقت الطهي.
- إذا كانت مطهوة جيداً من الداخل ولكنها لزجة من الخارج استخدم سائل أقل، وقم بتحفيض درجة الحرارة وزيادة وقت الطهي.

## نصائح عند خبز المعجنات

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

- إذا أخذت المعجنات وقتاً طويلاً في الخبز، انتبه أن ثخانة المعجنات التي قمت بإعدادها لا تتجاوز عمق الصينية.

- إذا أحرر الجزء العلوي من المعجنات، ولكن الجزء السفلي لم يتم طهوره، تأكد من أن مقدار الصلصة التي قمت باستخدامها مع المعجنات ليست كثيرة 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 يتحول إلى اللون البني بالدرجة الكافية بعد، ضعها في رف أقل طبقة في المرة التالية.



## جدول أوقات الطهي



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

الرف الأول في الفرن هو الرف السفلي.



الطبق	رقم مستوى الطهي	موضع الحامل	درجة الحرارة (بالدرجة المئوية)	وقت الطهي (بالدقائق) (تقريباً)
الكعك في الصينية*	مستوى واحد		175	30 ... 25
الكعك المطبوخ في قالب*	مستوى واحد		180	50 ... 40
الكعك المطبوخ في الورق*	مستوى واحد		175	30 ... 25
مستويان	5 - 1		175	40 ... 30
3 مستويات	5 - 3 - 1		180	55 ... 45
مستوى واحد	3		200	10 ... 5
مستويان	5 - 1		175	30 ... 20
مستوى واحد	3		175	30 ... 25
مستويان	5 - 1		190 ... 170	40 ... 30
3 مستويات	5 - 3 - 1		175	45 ... 35
مستوى واحد	2		200	40 ... 30
مستويان	5 - 1		200	55 ... 45
3 مستويات	5 - 3 - 1		200	65 ... 55
مستوى واحد	2		200	35 ... 25
مستويان	5 - 1		200	45 ... 35
3 مستويات	5 - 3 - 1		190	55 ... 45
مستوى واحد	2		200	45 ... 35
مستويان	3 - 1		190	45 ... 35
مستوى واحد	3 - 2		200	40 ... 30
مستوى واحد	2		220 ... 200	20 ... 15
مستوى واحد	3		250 / حد أقصى، دقيقة 25	120 ... 100
مستوى واحد	3		250 / حد أقصى، دقيقة 15 ثم 180	90 ... 70
مستوى واحد	3		250 / حد أقصى، دقيقة 25 ثم 190	80 ... 60
مستوى واحد	2		250 / حد أقصى، دقيقة 15 ثم 180	65 ... 55
مستوى واحد	2		250 / حد أقصى، دقيقة 15 ثم 180	65 ... 55
مستوى واحد	1		250 / حد أقصى، دقيقة 25 ثم 180	210 ... 150
مستوى واحد	1		250 / حد أقصى، دقيقة 25 ثم 180	210 ... 150
الأسماء	مستوى واحد		200	30 ... 20
الأسماء	مستوى واحد		200	30 ... 20

أثناء الطهي بواسطة صينتين في نفس الوقت، ضع الصينية العميقة على الرف العلوي والصينية الأقل عمقاً على الرف السفلي.

\* يوصى بالقيام بالتسخين المسبق لكل الأطعمة.

» سيظل رمز التنبية مضاءً ويظهر وقت التنبية على شاشة العرض بمجرد ضبط وقت التنبية. 3. في نهاية وقت التنبية، سيبدأ رمز وقت التنبية (4) في الوميض ويُسمع صوت إشارة التنبية.

#### إيقاف تشغيل المنبه

1. لإيقاف التنبية، فقط اضغط على أي مفتاح. 2. يتم إيقاف صوت التنبية وعرض الوقت الحالي.

#### إذا رغبت في إلغاء التنبية:

1. لإعادة ضبط وقت التنبية، اضغط على مفتاح البرنامج (1) لتفعيل رمز وقت التنبية (4). 2. اضغط مطولاً على مفتاح التخفيض (5) حتى يتم عرض "00:00".

**سيتم عرض وقت التنبية.** في حالة ضبط وقت التنبية ووقت الطهي معاً، يتم عرض الأقصر منهما.

**تغير نغمة التنبية**

1. اضغط على مفتاح الإعدادات (11) لتفعيل رمز نغمة التنبية (8).

2. اضبط النغمة المطلوبة باستخدام مفتاحي التخفيض (5) والزيادة (6).

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

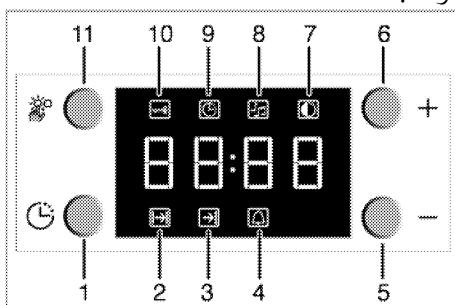
» يتم عرض "FFO" (إيقاف التشغيل) بمجرد إلغاء تفعيل قفل لوحة المفاتيح.

**استخدام الساعة كمنبه**

يمكنك استخدام ساعة المنتج لأي تحذير أو تنذير بغض النظر عن برنامج الطهي.

وليس لساعة التوقيت أي تأثير على وظائف الموقد، ولكنها تستخدم فقط كنظام تحذير. على سبيل المثال،

تكون مفيدة عندما ترغب في تقليل الطعام الموجود داخل الموقد في وقت محدد عند نقطة محددة. سوف تصدر ساعة التنبية إشارة بمجرد اكتمال ضبط الوقت.



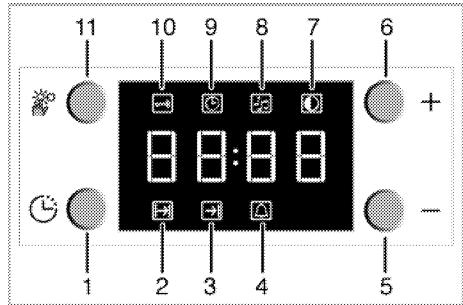
1	مفتاح البرنامج
2	رمز وقت الطهي
3	رمز انتهاء وقت الطهي
4	رمز المنبه
5	مفتاح التخفيض
6	مفتاح الزيادة
7	ضبط سطوع الشاشة
8	مستوى صوت التنبية
9	الوقت الحالي
10	رمز قفل لوحة المفاتيح
11	مفتاح الضبط

#### ضبط ساعة التوقيت

1. اضغط على مفتاح البرنامج (1) لتفعيل رمز وقت التنبية (4).

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

2. اضبط وقت التنبية باستخدام مفتاحي التخفيض (5) والزيادة (6).



## 2. اضبط وقت الطهي باستخدام مفاتيح التخفيض (5) والزيادة (6).

» يظل رمز وقت الطهي مضاءً (يتم عرضه باستمرار) بعد اضبط وقت الطهي.

## 3. اضبط وقت انتهاء الطهي، اضغط على مفتاح البرنامج (1) وقم بتفعيل رمز وقت الطهي (3).

## 4. اضغط على المفتاح - (5) والمفتاح + (6) لضبط وقت انتهاء الطهي.

» بمجرد ضبط وقت انتهاء الطهي، يظل رمز انتهاء الطهي ورمز الطهي مضاءً باستمرار. يخفى رمز وقت انتهاء الطهي (3) فور بدء عملية الطهي.

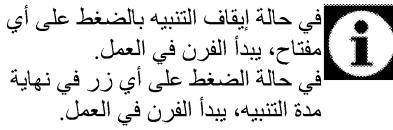
## 5. ضع الطبق في الفرن.

## 6. اختر وضع التشغيل ودرجة الحرارة.

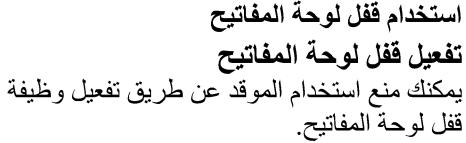
» يحسب موقت الموقد وقت بدء الطهي تلقائياً باستخدام وقت انتهاء الطهي ومدة الطهي للثان قمت بضبطها. يتم تفريغ وضع التشغيل المحدد عندما يحين وقت بدء الطهي وتсхين الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة. ويحفظ بدرجة الحرارة تلك حتى وقت انتهاء الطهي.

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

## 8. تصدر إشارة التنبيه لمدة دقيقتين. لإيقاف إشارة الإنذار، فقط اضغط على أي مفتاح. يتم إيقاف صوت التنبيه وعرض الوقت الحالي.

في حالة إيقاف التنبيه بالضغط على أي مفتاح، يبدأ الفرن في العمل. في حالة الضغط على أي زر في نهاية مدة التنبيه، يبدأ الفرن في العمل.

## 9. أوقف تشغيل الموقد باستخدام مقبض درجة الحرارة و MCPB الوظيفة.

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

## 1. اضغط على المفتاح (11) لتفعيل رمز قفل لوحة المفاتيح (10).

» تظهر كلمة "FFO" (إيقاف التشغيل) على شاشة العرض.

## 2. اضغط على مفتاح '+' (6) لتفعيل قفل لوحة المفاتيح.

» بعد تفعيل قفل لوحة المفاتيح، يتم عرض "nO" (تشغيل) على شاشة العرض ويظل رمز قفل لوحة المفاتيح (10) مضاءً.

عندما يتم تفعيل وظيفة قفل لوحة المفاتيح، لا يمكن استخدام أزرار لوحة التحكم فيما عدا المفتاح (11).

## إلغاء تفعيل قفل لوحة المفاتيح

### 1. اضغط على مفتاح الضبط (11) لتفعيل رمز قفل لوحة المفاتيح (10).

» تظهر كلمة "nO" (التشغيل) على شاشة العرض.

### 2. اضغط على مفتاح '-' (5) لإلغاء تفعيل قفل لوحة المفاتيح.

الشي الكامل

الشواية الكبيرة الموجودة بسفف الموقد قيد التشغيل. مناسب لشيء كمية كبيرة من اللحم.

• ضع قطعاً كبيرة أو متوسطة الحجم في موضع الحامل

الصحيح أسفل سخان الشواية ليتم شهيها.

• اضبط الحرارة إلى المستوى الأقصى.

• قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.



ال Shaway + المروحة

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

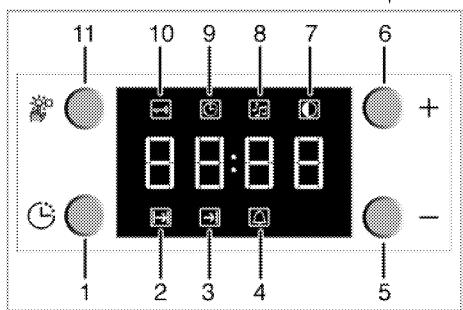
• ضع قطعاً صغيرة أو متوسطة الحجم في موضع الرف الصحيح أسفل سخان المشواة لشيها.

• اضبط درجة الحرارة المطلوبة.

• قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.



استخدام ساعة الموقد



مفتاح البرنامج 1

رمز وقت الطهي 2

رمز انتهاء وقت الطهي 3

رمز المنبه 4

مفتاح التخفيف 5

مفتاح الزيادة 6

ضبط سطوع الشاشة 7

مستوى صوت التنبيه 8

الوقت الحالي 9

رمز قفل لوحة المفاتيح 10

مفتاح الضبط 11

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



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



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



يظهر وقت الطهي فور بدء عملية الطهي.



### الطهي بتحديد وقت الطهي:

يمكنك ضبط الفرن حتى يتوقف في نهاية الوقت المحدد بضبط وقت الطهي على الساعة.

1. اضبط وقت الطهي، اضغط على مفتاح البرنامج (1) وقم بتنعيل رمز وقت الطهي.

(2).

2. اضغط على المفاتيح  $'-$  /  $'+$  (5 / 6) لضبط وقت الطهي.

» بمجرد ضبط وقت الطهي، سيتم عرض رمز الطهي باستمرار.

إذا كنت ترغب في ضبط وقت نهاية الطهي إلى وقت لاحق:

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

1. اضبط وقت الطهي، اضغط على مفتاح البرنامج (1) وقم بتنعيل رمز وقت الطهي (2).

1. اضغط وقت الطهي على الساعة، يمكنك ضبط وقت نهاية الطهي إلى وقت لاحق.

## حدد درجة الحرارة ووضع التشغيل



1 مقبض الوظيفة

2 مقض الترموستات

1. اضبط مقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

2. اضبط مقبض الوظيفة إلى وضع التشغيل المطلوب.

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

### إيقاف تشغيل الموقد الكهربائي

ادر مقبض الوظيفة و MCP 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 وجعلها تستقر بمساعدة الباب للحصول على أداء جيد للشواية.

### التشغيل مع المروحة



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

### التسخين بالمرودة

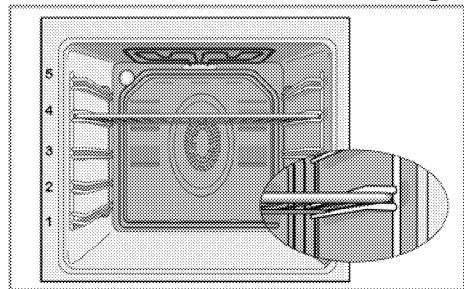


التسخين المزود بمروحة (في الجدار الخلفي) قيد التشغيل. يتم توزيع الهواء الساخن بالتساوي خلال الموقد بصورة سريعة بفضل المروحة. في معظم الأحوال لا يتطلب التسخين المسبق. مناسباً لطهي الطعام في مستويات الحامل المختلفة. ومناسباً للطهي في صوانى متعددة.

### وظيفة "D3" ثلاثي الأبعاد



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



### أوضاع التشغيل

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

# ٦ كيفية تشغيل الموقد

## معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشي

**تحذير!**



أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

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

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

**خطر:**



نوخ الحرص عند فتح باب الفرن حيث قد تتسرب الآخيرة.

البخار الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك وأو عينيك.

## نصائح عند الخبز

استخدم ألواح معدنية مطلية لا يلتصق الطعام بها أو أوانى من الألومنيوم أو قوالب السليكون المقاومة للحرارة.

استغل المساحة المتوفرة على الحمالة أحسن استغلال.

ضع قالب الخبر في منتصف الحامل.

حدد الموضع الصحيح للحامل قبل تشغيل الموقد أو الشواية. تجنب تغيير موضع الحامل عندما يكون الموقد ساخناً.

ابق باب الفرن مغلقاً.

## نصائح عند التحمير

سيعمل تتبيل الدجاجة الكاملة والديك الرومي وشراحن 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 طهيه عند مقارنتها بطهي شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظم.

يتطلب كل سُمك اللحم مدة من 4 إلى 5 دقائق تقربياً من وقت الطهي.

## كيفية تشغيل الموقد الكهربائي



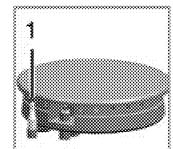
يجب ضبط الوقت قبل استخدام الموقد. إذا لم يتم ضبط موقٍت الساعة، فلن يعمل الفرن.



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.

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

كإجراء احترازي ضد الانفجار بسبب ازدياد تدفق السائل في الشعلات، فهناك آلية آمنة لإغلاق الغاز.



1. أمان إيقاف الغاز

- بعد إشعال الغاز، استمر بالضغط على المفتاح لمدة 5-3 ثواني إضافية لتشغيل نظام الأمان.
- إذا لم يتم إشعال الغاز بعد أن قمت بالضغط على المفتاح وتركه، قم بتكرار نفس الإجراء بالاستمرار بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية.



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

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

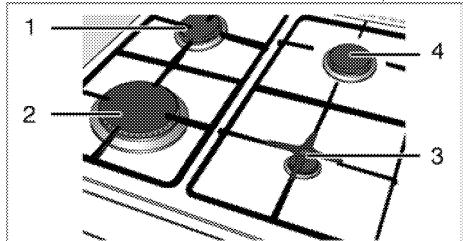
# 5 طريقة استخدام الموقف

## معلومات عامة حول الطهي

### الطهي بالغاز

- يُنْبَغِي أَنْ يَتَوَافَّقْ حَجْمُ الْأَنْيَاةِ مَعَ الْلَّهَبِ. قَمْ بِتَعْدِيلِ أَسْنَةِ الْلَّهَبِ حَتَّى لَا تَمْتَدَّ لِقَاعَ الْأَنْيَاةِ وَمَرْكَزُ الْأَنْيَاةِ عَلَى حَامِلِ الْأَوَانِيِّ.

### استخدام المواقف



- شعلة عاديَّة 18-20 سم  
شعلة سريعة 22-24 سم  
شعلة مساعدة 12-18 سم  
شعلة عاديَّة 18-20 سم هي قائمة بالأقطار  
الموصى بها للأوعية التي يتَعَيَّنُ استخدَامُها على  
الشعّلات المصنفة.

رمز التيران الكبير يشير إلى أعلى قرة طهي ورمز التيران الصغير يشير إلى أقل رمز طهي. في وضع الإيقاف (العلوي)، لا يتم ضخ الغاز للشعّلات.

### أشعال شعلات الغاز

- استمر في الضغط على مفتاح الموقف.
- قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة نحو رمز التيران الكبير.

» يتم إشعال الغاز بإحداث شرارة.  
3. أضيّط مقبض التحكم على طاقة الطهي  
المرغوبة.

### إيقاف تشغيل شعلات الغاز

قم بلف مفتاح التدفئة إلى وضع الإيقاف (العلوي).

لا تَمْلأِ الْقَدْرَ بِالْمَرْبِيْتِ بِمَا يَرِيدُ عَلَيْهَا لَثَّهَا. لا تَنْتَرِكَ الْمَوْقَدَ بِدُونِ رِقَابَةٍ عَنْ تَسْخِينِ الْزَيْتِ.  
التَّسْخِينُ الْمُفَرَّطُ لِلْزَيْتِ يَجْلِبُ خَطَرَ الْحَرِيقِ.  
وَلَا تَحَاوُلْ إِطْلَاقًا اطْفَاءِ النَّيْرَانِ بِالْمَاءِ! عَدْمًا تَنْتَرِصُ النَّيْرَانُ فِي الْرِبُوتِ، قَمْ بِتَغْلِيْتِهَا  
بِبَطَانَيَّةِ نَيْرَانٍ أَوْ قَمَاشِ رَطِيبٍ. قَمْ بِإِيقَافِ  
الْمَوْقَدِ عَنِ الْعَمَلِ إِذَا كَانَ مِنَ الْأَمْنِ فَعَلَ ذَلِكَ  
وَاتَّصِلْ بِإِدَارَةِ النَّيْرَانِ.



- قبل قلي الأطعمة، دائمًا قم بتجفيفها ووضعها برفق في الزيت الساخن. تأكد من إتمام ذوبان الأطعمة المجمدة قبل قليها.
- لا تغطي الأنانية التي تستخدَمُها لتسخين الزيت. ضع الأواني والقفور بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقف لمنع سخونة المقابض.
- لا تضع الأواني الغير متوازنة على الموقف.
- لا تضع الأواني والقفور على مناطق الطهي قيد التشغيل. حيث قد يصيبها التلف.
- تشغيل مناطق الطهي بدون أننية أو قدر عليها سيتسبب في تلف المنتج. قم بإيقاف تشغيل مناطق الطهي بعد إتمام الطهي.
- حيث أن سطح المنتج يمكن أن يكون ساخناً، فلا تضع أواني البلاستيك والألومنيوم عليه.
- لا يُنْبَغِي استخدام هذه الأواني أيضاً للاحفاظ بالطعام.
- استخدم الأواني أو القدور مسطحة القاع فقط.
- ضع المقدار المناسب من الطعام في القدور والأواني. وبالتالي، لن يُنْبَغِي عليك أن تقوم بأي تنظيف غير ضروري بمنع الأطباق من الفوران.
- لا تضع أغطية الأواني أو القدور على مناطق الطهي.
- ضع القدور بطريقة يكون مرتكها على منطقة الطهي. عندما ترغب في تحريك القدر على منطقة طهي أخرى، قم برفعها ووضعها على منطقة الطهي التي ترغب فيها بدلاً من سحبها.

**الفرن الكهربائي**  
1. أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفرن.

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 الشواء**  
1. أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفرن.

2. أغلق باب الفرن.
3. حدد أعلى طاقة للشواية، راجع كيفية تشغيل المشواة، صفحة 27.
4. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.
5. أوقف تشغيل الشواية، راجع كيفية تشغيل المشواة، صفحة 27

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

2. اضغط على المفاتيح ،“-” أو ،“+” (6/5) لضبط الوقت الحالي.

### تغيير ضبط سطوع الشاشة

1. اضغط على المفتاح (11) لتفعيل رمز سطوع الشاشة<sup>7</sup>.

2. اضغط على المفاتيح ،“-” أو ،“+” (6/5) لضبط السطوع المرغوب.

» يتم عرض مستوى السطوع المحدد كالتالي -d 01 أو -d 02 أو -d 03 على الشاشة.

### عملية التنظيف الأولى للجهاز

قد يلحق التلف بسطح الجهاز بفعل بعض مواد التنظيف أو المطهرات.  
لذا لا تستخدم أي مواد تطهير قوية أو مساحيق/كريم التنظيف أو أدوات حادة.

1. أزل كافة مواد التغليف.

2. امسح أسطح الجهاز بقطعة قماش مبللة أو أسفنجية، ثم امسحها بقطعة قماش للتجفيف.

### تسخين الأولى

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



تحذير!  
اسطح ساخنة قد تسبب الحروق!  
قد يصبح الجهاز ساخناً لانشاء استخدامه. لا تقم مطلقاً بلمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك. وحافظ على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز!  
استخدم دوماً القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجهما منه.

# ٤ الإعداد

## نصائح لتوفير الطاقة

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

- استخدم صينيات ملونة مطالية بالمينا، تحسيناً لانتقال الحرارة.
- إنشاء طهي وجباتك، قم بإجراء عملية تسخين مسبق إن تم النصح بذلك في دليل المستخدم أو إرشادات الطهي.
- إنشاء 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 الموقد.
- اعمل دوماً على **إذابة اللحوم** من الوجبات المجمدة قبل طهيها.
- عليك استخدام أوانٍ /أوعية بأغطية عند الطهي. إذا لم يكن هناك غطاء، قد يزداد استهلاك الطاقة 4 مرات.
- اختر الشعلة المناسبة لحجم قاعدة الوعاء المزمع استخدامه. ظواختر دوما حجم الأوعية الصحيح لوجباتك. قد تتطلب الأوعية الكبيرة استهلاك قدرًا أكبر من الطاقة.

## الاستخدام الأول

### إعدادات الوقت

**i** في حالة عدم ضبط الوقت، يمكنك بدء وإنهاء الطهي من خلال تحديد الوضع المطلوب باستخدام زر **الحرارة** و**وزر الوظيفة**.

بعد القيام بضبط الوقت، يمكنك بدء وإنهاء الطهي

من خلال تحديد الوضع المطلوب باستخدام زر **الحرارة** و**وزر الوظيفة**.

للحالة عدم ضبط الوقت الحالي، بينما إعداد

الوقت في الزيادة/النحرك تصاعدياً ابتداءً من

"12:00". سوف يظهر رمز الساعة "9"

للدلالة على أن الوقت الحالي لم يتم ضبطه

بعد. ويختفي هذا الرمز عند ضبط الوقت.

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

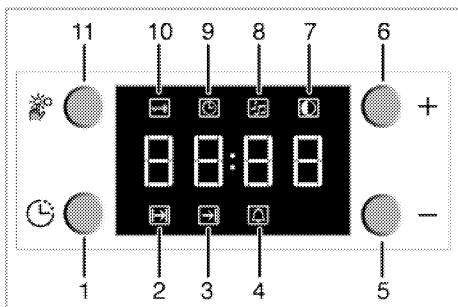
**i** يجب ضبط الوقت قبل استخدام الموقد. إذا لم يتم ضبط موعد الساعة، فلن يعمل الفرن.

**i** عند القيام بأي ضبط، تومض الرموز ذات الصلة على الساعة.

اضغط على المفتاح "—" أو "+" (6/5) لضبط الوقت بعد تشغيل الموقد للمرة الأولى.

**تغيير توقيت اليوم**  
لتغيير توقيت اليوم الذي قمت بضبطه قبل ذلك:  
1. اضغط على المفتاح (11) لتفعيل رمز التوقيت

الحالي' 9'.



مفتاح البرنامج	1
رمز وقت الطهي	2
رمز انتهاء وقت الطهي	3
رمز المنبه	4
مفتاح التخفيض	5
مفتاح الزيادة	6
ضبط سطوع الشاشة	7
مستوى صوت التنبيه	8
الوقت الحالي	9
رمز قفل لوحة المفاتيح	10
مفتاح الضبط	11

بعد القيام بضبط الوقت، يمكنك بدء وإنهاء الطهي من خلال تحديد الوضع المطلوب باستخدام زر **الحرارة** و**وزر الوظيفة**.

3 الباب

تبرد مروحة التبريد كلاً من الوحدة المدمجة ومقدمة الجهاز.

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



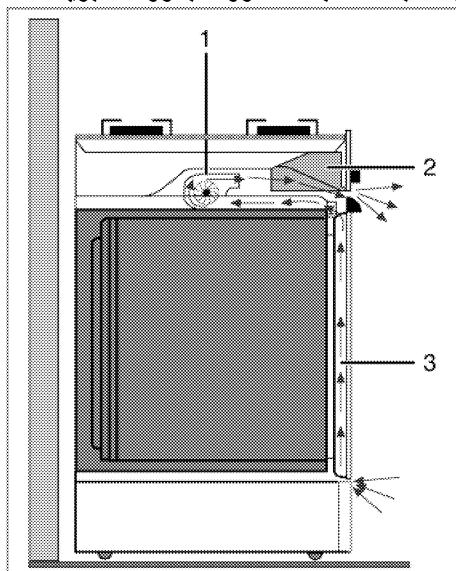
**المراجعة النهائية**

1. قم بفحص الوظائف الكهربائية.
2. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
3. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والثبيت.
4. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر ألسنة اللهب.

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



**بالنسبة للمنتجات المزودة بمروحة تبريد**



1 مروحة تبريد

2 لوحة التحكم

- وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- يحدث الجزء المبلل 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:

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

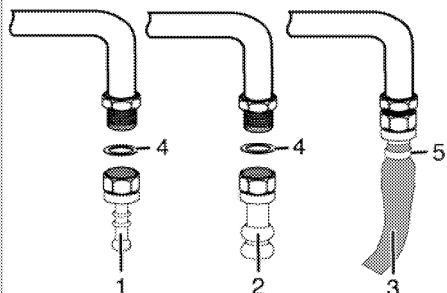
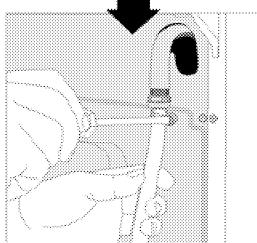
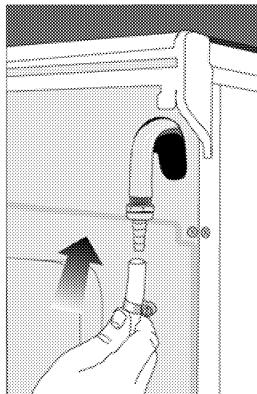
يوجد خطر الانفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.

ادفع المنتج باتجاه حائط المطبخ.

#### ضبط أقدام الموقف

قد تسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أوانى الطهي. يمكن تفادى حدوث هذا الموقف الخطير بوضع المنتج بشكل مستوي ومتوازن.

من أجل سلامتك، يرجى التأكيد من المنتج موضوع بشكل مستوي وذلك بضبط الأربع أقدام الموجودة بالجزء السفلي عن طريق التدوير لليمين أو لليسار وقم بالمحاذاة بشكل مستوي على السطح المخصص للعمل.



1	طرف الخرطوم بالنسبة لغاز البنزين المسال (GPL)
2	طرف الخرطوم بالنسبة لغاز الطبيعي (NG)
3	خرطوم الأمان
4	حلقة منع تسرب على هيئة حرف O (الخشية)
5	المشكب

- #### مراقبة التسرب في الوصلة
- تأكد من إغلاق جميع مقابض المنتج. تأكد من فتح مصدر الغاز. جهز رغوة الصابون

جهازك مُعد للعمل بغاز البترول المسال.



- توصيل خرطوم الغاز  
صل المنتج لديك بحيث يكون قريب من وصلة الغاز وبحيث يتتجنب تسرب الغاز.  
يجب ألا يزيد طول الخرطوم البلاستيكي المستخدم عن 125 سم.
- ركب المشبك في الخرطوم. اغمس أحد طرفي الخرطوم (القطر الداخلي 15 ملليمتر) في الماء المغلي لمدة دقيقة لتلبيته.  
ثم، أدخل طرف الخرطوم الصلب في المنتج لديك بالكامل داخل الطرف الذي تم تلبيته.  
وأخيراً، أحكم ربط المشبك بالكامل باستخدام مفك المسامير.
- كرر نفس الإجراء مع الطرف الآخر للخرطوم وأكمل توصيل أسطوانة الغاز.  
لا تنسى إجراء مراقبة تسرب الغاز.
- إذا رغبت في استخدام المنتج في وقت لاحق بنوع غاز مختلف، ف يجب استشارة وكيل الخدمة المعتمد للقيام بإجراء التحويل المطلوب.



خطر:

خطر الانفجار والاختناق!  
لا تحفظ بسطوانات غاز البترول المسال في المنزل.



خطر:  
يجب الا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو مثبتاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز.

لابد من استبدال كابل الطاقة التالف من خلال 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".



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



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

يوجد خطير وقوع صدمة كهربائية!

أدخل قابس كابل الطاقة في المقبس.

وصلة الغاز



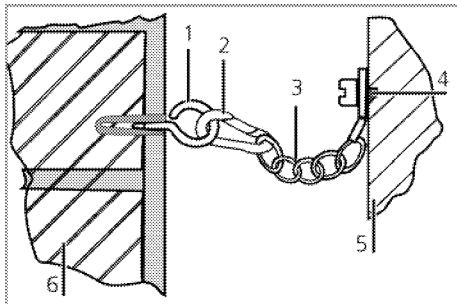
خطر:  
لا يمكن توصيل الجهاز بنظام تزويد الغاز سوى عبر شخص مؤهل ومفوض.  
خطر الانفجار أو التسمم بسبب الإصلاحات غير الاحتراافية!  
لن يتحمل المصنع المسؤولية عن آية أضرار تتجه من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.



خطر:  
قبل بدء العمل في تركيب الغاز، يرجى إغلاق مصدر الإمداد بالغاز.  
يوجد خطير وقوع انفجار!

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

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



## التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقاً لقواعد التركيب القانونية.

**i** 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 تحنيطه على قاعدة أو منصة.

**i** يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريره. قد يتلف الباب، أو المقابض، أو المفصلات.

## التوصيل الكهربائي

قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة منصخر ذو سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لن تتحمل شركةك المسئولية عن آية أضرار قد تنتجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشریعات المحلية.

**خطير:**  
لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح.  
لن يتحمل المصنع المسئولية عن آية أضرار تنتجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.

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

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

سلسلة ثبيت الموقد للموقد غير مصممة بفتحة دعامة تعشيق.

**تهوية الغرفة**  
تطلب كافة الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الحجرات منفذ دائم أيضاً. يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال من هواء الغرفة، كما تتباعد غازات العادم مباشرةً 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 لا يتم تركيب الجهاز في غرفة نوم وجلوس أقل من 20 متراً.<sup>3</sup>

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

### 3 التركيب

مم فوق مستوى لوح التسخين وينبغي ترك مسافة خلوص جانبية قدرها 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).

يتواافق الجهاز مع فئة الجهاز 1، بمعنى أنه يمكن وضعه بحيث يستند الجانب الخلفي وجانب واحد على جدار المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي جهاز من أي حجم. ويمكن أن يكون أثاث المطبخ أو الجهاز الموضوع على الجانب الآخر من نفس الحجم أو أصغر.

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

#### غاز البرتول المسال فقط

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

#### سلسلة السلامة

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

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

ليظل الضمان ساري المفعول، ينبغي أن يقوم الفني المؤهل بتركيب الجهاز وفقاً لوائح حالية.

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



خطر:

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

خطر:

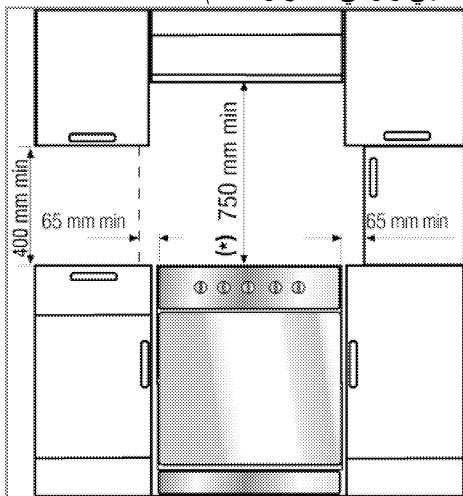
قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصريا المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب، لا تقم بتركيبه.

فالمنتجات التالفة تتسبب في مخاطر على سلامتك.

#### قبل تركيب الجهاز

لضمان أن فتحات الهواء تظل تحت الجهاز، يوصى بتركيب هذا الجهاز على سطح صلب ولا تنغمس 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 ولتصبح لديك مسافة الحد الأدنى 400

## المواصفات الفنية

		بيانات عامة
850 ملم/600 ملم/600 ملم		البعد الخارجية (الارتفاع/عرض/العمق)
240-220 فولط ~ 50 هرتز		الجهد الكهربائي/التردد
2.4 كيلو واط		اجمالي استهلاك الطاقة
دقيقة. 16		المنصهر
دقيقة/دقيقة GF-VV05H. 3 x 1,5 ملم <sup>2</sup>		نوع الكابل/المقطع
P/B3H2 II		فنة منتج الغاز
30/30 G GPL		نوع الغاز/الضغط
7.9 كيلو واط		اجمالي استهلاك الغاز
20/20 G GN		التحويل لنوع الغاز/الضغط
		- اختاري
		المؤقت
		الشعاعات
شعلة عاديّة		الموجة اليسرى
2 كيلو واط		الطاقة
شعلة سريعة		المقدمة اليسرى
2.9 كيلو واط		الطاقة
شعلة مساعدة		المقدمة اليمنى
اكيلا واط		الطاقة
شعلة عاديّة		الموجة اليمنى
2 كيلو واط		الطاقة
		المؤقت / المشواة
موقع متعدد الوظائف		الموقف الرئيسي
15 واط		المضياغ الداخلي
2.2 كيلو واط		استهلاك الطاقة بالشواية

# الأساسيات: معلومات حول بطاقة تصنيف الطاقة للمواد الكهربائية وفقاً لمعيار EN 60350-1/60350EN / CEI-1-60350. هذه القيم موصى بها وفقاً للحمل القياسي لوظائف السخانات من أدنى 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 بالمرروحة الاقتصادية، 2- الطهي البطيء ، 3- الطهي السريع ، 4- الحرارة العلوية والسفلى مع المرروحة ، 5- التسخين العلوي والسفلي.

تم الحصول على القيم الواردة في بطاقات المنتج أو في المستندات المرفقة معه في ظروف معاملية 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.

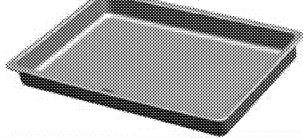
الأشكال الواردة في هذا الدليل هي للتوضيح وقد لا تتوافق مع منتجك.



## محتويات العبوة



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



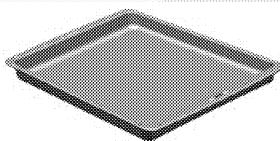
### 4. رف سلكي

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

### 1. دليل المستخدم

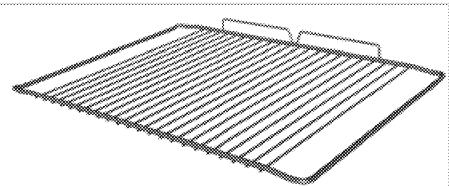
### 2. صينية الفرن

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشرائح اللحم الكبيرة.



### 3. الصينية السفلية

تستخدم للمعجنات والمشويات الكبيرة وللأطباق ذات العصارة العالية ولتجمیع الدهن أثناء الشی.



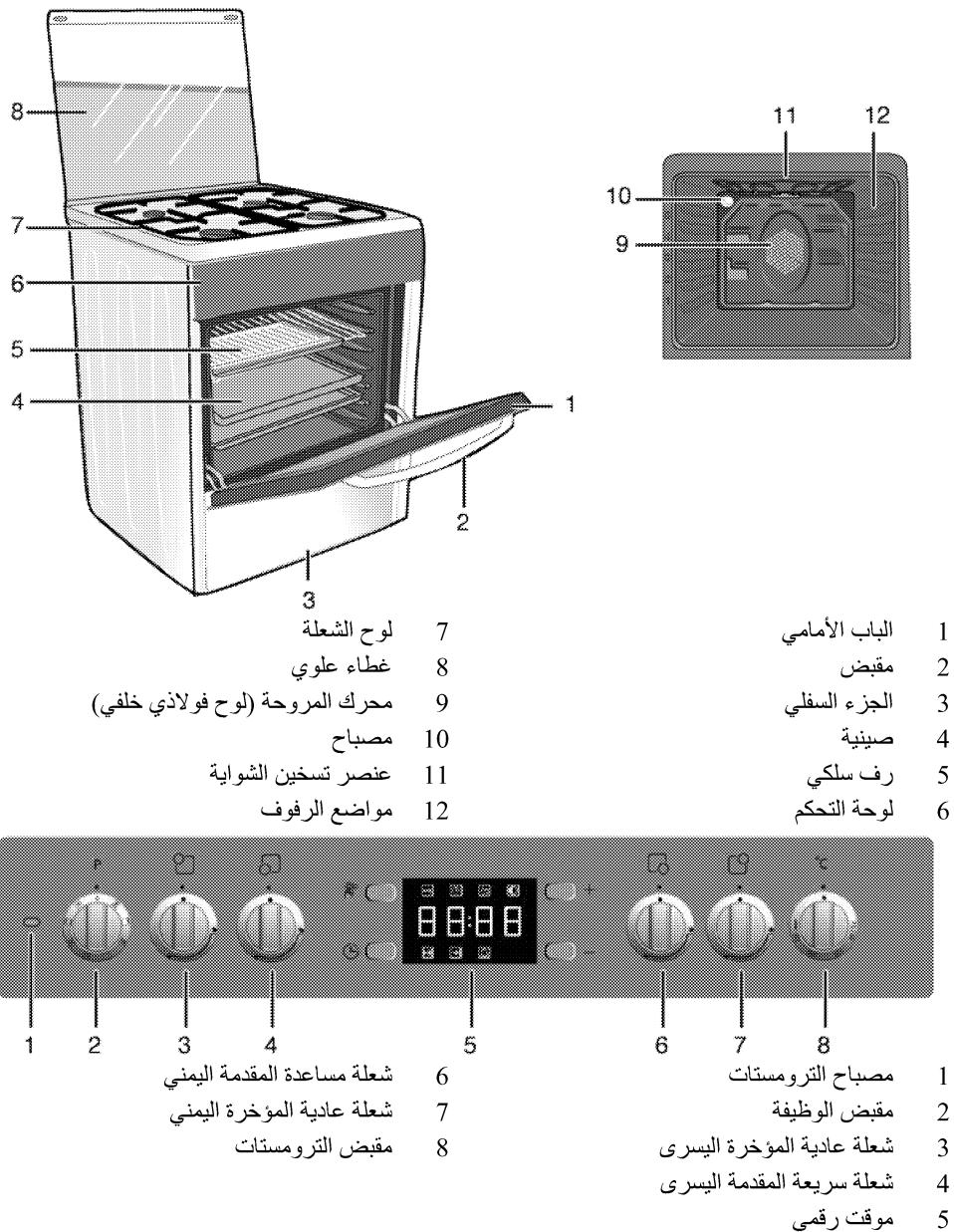
### 5. مهابي وعاء القهوة



تستخدم لأوعية القهوة.

# 2 معلومات عامة

## نظرة عامة



لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل سليم  
وأفرزها وفقاً لتعليمات المخلفات المدورة.  
لا تخلص منها مع المخلفات المنزلية  
العادية.

### 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 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 يحاذى موضع  
الصينيات. قم أيضاً بإحكام ربط باب الفرن  
بجداره الجانبي.
- قم بإحكام تثبيت الأغطية ودعامات الأواني  
بشرط لاصق.  
يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل  
الجهاز أو تحريكه.

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

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

الخاصة بتقييد استخدام بعض المواد  
الخطرة في المخلفات الكهربائية  
والإلكترونية" (WEEE) الصادرة عن  
وزارة شؤون البيئة والتعiger بالجمهورية  
التركية.  
وهو متوافق مع مواصفة AEEE.



تم تصنيع هذا المنتج من منتجات  
وخامات عالية الجودة والتي يمكن إعادة  
استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير.  
وبالتالي فلا تخلص من المنتج ضمن  
النفايات المنزلية العادية في نهاية عمره  
الأفتراضي. 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 وتتأكد  
من أن قفل الباب (إن وجد) غير قابل  
للستخدام لتجنب الظروف الخطرة على  
الأطفال.

### التخلص من مواد التغليف

- 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

تنبيه يُستخدم هذا الجهاز لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الحجرة.

يجب ألا يستخدم الجهاز في تسخين اللوحتات تحت المسوأة أو الفوط المعلقة أو فوط الأطباق أو ما إلى ذلك المثبتة على حوامل لأغراض التجفيف والتسخين. لن تحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن التلف الذي يصيب الجهاز نتيجة لاستخدام غير السليم أو خطاء التعامل.

يمكن استخدام الجهاز لإزالة الثلوج أو الخبز أو التحميص أو الشيء.

عمر الجهاز هو 10 سنوات. يجب على المصنع أن يقدم قطع الغيار المطلوبة للمنتج ليتم تشغيله كما محدد طوال تلك الفترة.

#### السلامة بالنسبة للأطفال

قد تصبح الأجزاء الخارجية ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عنها. تشكل مواد التغليف خطراً على الأطفال. لذا احرص على إبعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال. يُرجى التخلص من كافة أجزاء مواد التغليف وفقاً للمعايير البيئية. منتجات الكهرباء وأو الغاز خطيرة على الأطفال. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج أثناء عمله ولا تسمح لهم باللعب بالمنتج.

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

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

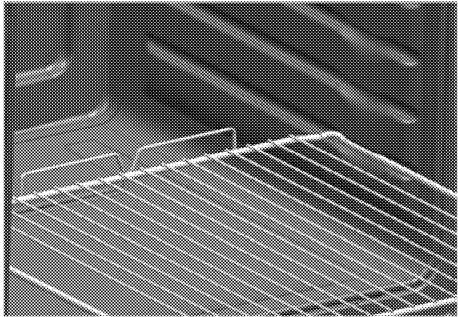
التوافق مع تشریعات AEEE للتخلص من المنتجات المستعملة

هذا المنتج لا يحتوي على مواد ضارة أو محظورة كتلك المشار إليها في "المواصفة

- الزائدة من ورقة الخبز من الملحق أو الوعاء حتى تمنع خطر لمس عناصر تسخين الفرن. لا تستخدم ورقة الخبز عند درجة حرارة تشغيل الفرن أعلى من القيمة المحددة لورقة الخبز. لا تضع ورقة الخبز مباشرة على قاعدة الفرن.
- تأكيد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال الصعقة الكهربائية.
- لا تقم بإغلاق الغطاء قبل أن تبرد الأسطح الساخنة أو الشعلات بصورة كافية.
- قم بتجفيف الغطاء العلوى قبل فتحه لتجنب أي تسريب للمياه إلى الأجزاء الخلفية أو الداخلية للموقد.
- الطهي بدون رقابة على الموقد بزيت أو سمن من الممكن أن يكون خطيراً وقد ينتح عنه حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، ولكن عليك غيقاف الجهاز ثم تغطية اللهب، أي، بقطاء أو بطانية مضادة للحرق.
- خطر الحرائق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.
- للاعتماد على لهب المنتج؛  
تأكيد 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.
- تأكيد من عدم وجود أي سائل أو مائع على المقبس المثبت في الجهاز.
- تأكيد 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.

حيث قد يتسبب تراكم الحرارة في تلف الجزء السفلي من الفرن.

- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو كاشطات معدنية حادة حيث أنها من الممكن أن تخدش السطح الأمر الذي قد ينتج عنه تحطم الزجاج.
- لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.
- قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفف التلسكوبية بشكل صحيح.
- يوصى بوضع الشواية وأو اللوح على الرف بشكل صحيح. أمل الشواية أو اللوح بين 2 القضيبين وتأكد من أنها متوازنة قبل وضع الطعام عليها (انظر الشكل التالي).



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

- مقبض الفرن ليس مجفف للمناشف. لا تُعلق المنشفة، أو القفازات، 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 الخبز 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

- يتم التعامل من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين.
- في حالة وجود تلف ما، أو قف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربائي الرئيسي. للقيام بذلك، أو قف تشغيل المنصهر في المنزل.
- تأكد من أن تيار المنصهر متوافق مع 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 مراقبتهم باستمرار.
- لا تستخدم الفرن في حالة ضعف التمييز أو الضعف بسبب استخدام الكحول وأو العاقير.
- تؤخذ الحرص عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقيك. حيث يت弟兄 الكحول في درجات الحرارة العالمية وقد يتسبب في نشوب حريق حيث يمكن أن تتدلى 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 بتتسخين حاويات الطعام المغلفة والأوعية الزجاجية. حيث يمكن أن يتسبب الضغط الذي قد ينشأ داخل الوعاء الزجاجي في انفجاره.
- لا تقم بوضع صينيات الخبز أو الأطباق أو الأواني المصنوعة من رقائق الألومنيوم مباشرة فوق الجزء السفلي من الفرن.

- 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 خطير وقوع صدمة كهربية!
- لا تلمس القابس بأيدي مبتلة أبداً! لا تزرع القابس بسحب الكابل، عليك دائماً سحبه بسحب القابس.
- لابد وأن يكون الجهاز غير متصل بالكهرباء أثناء عمليات التركيب، أو الصيانة، أو التنظيف، أو الأصلاح.
- إذا كان كابل الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل المصنع أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل لتجنب المخاطر.
- لابد من تركيب الجهاز بحيث يمكن فصله تماماً من الشبكة. لابد 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 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 ينصهر عازل الكابل ويتسرب في نشوب حريق نتيجة ماس كهربائي.
- عند القيام بأي تعامل مع الأجهزة أو الأنظمة التي تعمل بالكهرباء، ينبغي أن
- قم بتنظيف شعلات الغاز بصورة دورية. ينبغي أن تكون السنة لهب الشعلة زرقاء ومشتعلة بالتساوي.
- يعد الاشتعال الجيد أمراً مطلوباً في الأجهزة التي تعمل بالغاز. في حالة الاشتعال غير الكامل للشعلات، قد ينبعث غاز أول أكسيد الكربون. يعد أول أكسيد الكربون غاز عديم اللون وعديم الرائحة وسام للغاية وله تأثير قاتل حتى لو كان بكميات صغيرة جداً.
- قم بطلب المعلومات الخاصة بأرقام هواتف طوارئ الغاز وإجراءات السلامة في حالة شم رائحة الغاز من موزع الغاز المحلي.
- ما تفعل عند شم رائحة غاز
- لا تقم بإشعال أي نيران ولا تدخن. لا تقم بتشغيل أي مفاتيح كهربية (مثل مفاتيح المصايب، او جرس الباب، ... إلخ). لا تقم باستخدام الهاتف الثابت أو الهاتف المحمول. خطر الانفجار أو التسمم!
- قم بفتح الأبواب والنوافذ.
- قم بإغلاق كافة الصمامات بالأجهزة التي تعمل بالغاز وعداد الغاز.
- قم بمراجعة كافة الأنابيب والتوصيلات للتأكد من إحكامها. إذا استمرت رائحة الغاز، فقم بمغادرة المبني.
- 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.
- السلامة الكهربائية
- إذا كان هناك عطب بالجهاز، لا يجب تشغيله ما لم يتم إصلاحه من خلال وكيل الخدمة المعتمد. يوجد خطير وقوع صدمة كهربائية!

# ١ تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.

- لا تقم 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 أنها 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 المطرب 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.
- ينبغي فحص الأجهزة التي تعمل بالغاز والأنظمة بصورة دورية للتحقق من أدائها لوظائفها على نحو صحيح. يجب فحص النظم، والخرطوم، ومشبكه بانتظام واستبدالهم في الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- يحتوي هذا القسم على إرشادات الأمان التي تساعدك على تقادي 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.
  - 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 سينتتج 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 آية أضرار تجم عن قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات ومن الممكن أن يتسبب ذلك في إبطال الضمان. قبل التركيب، أقرأ التعليمات بعناية.

19 طريقة استخدام الوقود 19 معلومات عامة حول الطهي 19 استخدام المواقف 21 كيفية تشغيل الوقود 21 معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشيء 21 كيفية تشغيل الوقود الكهربائي 22 أوضاع التشغيل 23 استخدام ساعة الوقود 24 استخدام قفل لوحة المفاتيح 25 استخدام الساعة كمنبه 25 جدول أوقات الطهي 27 كيفية تشغيل المشواة 27 جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء 29 الصيانة والعناية 29 معلومات عامة 29 تنظيف الوقود 29 تنظيف لوحة التحكم 29 تنظيف الوقود 29 إزالة باب الوقود 30 إزالة الزجاج الداخلي للباب 31 استبدال مصباح الوقود 32 استكشاف الأعطال وإصلاحها 33 خدمة العملاء	<b>5</b> 4 4 4 5 6 7 7 التوافق مع ترشيعات AEEE للتخلص من المنتجات المستعملة 7 8 8 9 9 10 10 12 12 13 17 17 17 18 <b>1</b> تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة. بيانات السلامة العامة السلامة عند التعامل مع الغاز السلامة الكهربائية سلامة المنتج الاستخدام المخصص له الجهاز السلامة بالنسبة للأطفال التخلص من المنتج القديم <b>2</b> معلومات عامة نظرة عامة محتويات العبوة المواصفات الفنية <b>3</b> التركيب قبل تركيب الجهاز التركيب والتوصيل <b>4</b> الإعداد نصائح لتوفير الطاقة الاستخدام الأول إعدادات الوقت عملية التنظيف الأولى للجهاز التسخين الأولي
---	--

**يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!**

عميلنا العزيز ،

شكراً لك على تفضيلك منتجات Altus . نأمل أن تناول 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 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.

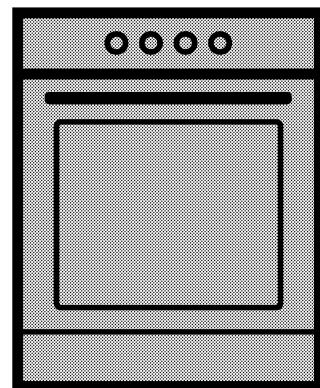


تحذير ضد خطر الأسطح الساخنة



نرف

مدختسملا ليلد



AL 585 GTI

AR

285.3039.54/03.10.2016