

Whirlpool

بوتجاز
دليل المستخدم



WR60EG831227XDZ

تم إنتاجه بموجب ترخيص. ©/TM/ 2025 Whirlpool.

285381524_1/ AR/ R.AA/ 22.05.25 15:38
7786120271

عميلنا العزيز؛

شكراً لاختيارك المنتج Whirlpool نحن نريد أن نقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج. ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. فهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع.

احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

قبل استخدام الجهاز، اقرأ تعليمات السلامة التالية. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها في المستقبل. دم:

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

39	الطهي بمساعدة البخار	٤-١-٨
40	وظيفة القلي غير العميق أو الخالية من الزيت	0-١-٨
41	اختبر الأطعمة	٦-١-٨
43	٩ الصيانة والتنظيف	
43	معلومات التنظيف العامة	١-٩
44	تنظيف الملحقات	٢-٩
44	تنظيف الموقد	٣-٩
45	تنظيف لوحة التحكم	٤-٩
45	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)	0-٩
46	التنظيف بالبخار السهل	٦-٩
47	تنظيف باب الفرن	٧-٩
47	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن	٨-٩
48	تنظيف مصباح الفرن	٩-٩
49	١٠ استكشاف الأخطاء وإصلاحها	

4	١ تعليمات السلامة	
6	الاستخدام المسموح به	١-١
6	تثبيت	٢-١
8	توصيل الغاز	٣-١
9	تحذيرات كهربائية	٤-١
10	التنظيف والصيانة	0-١
11	٢ التعليمات البيئية	
11	٣ متتجك	
12	مقدمة المنتج	١-٢
12	وحدة الطبخ	١-١-٢
12	قسم الفرن	٢-١-٢
13	مقدمة عن لوحة التحكم بالفرن	٢-٢
14	وظائف تشغيل الفرن	٣-٢
15	ملحقات المنتج	٤-٢
15	استخدام ملحقات المنتج	0-٢
18	المواصفات الفنية	٦-٢
20	٤ التركيب	
20	المكان المناسب للتثبيت	١-٤
22	التوصيل الكهربائي	٢-٤
23	توصيل الغاز	٣-٤
25	وضع المنتج	٤-٤
25	تحويلات الغاز	0-٤
27	٥ الاستخدام الأولي	
27	ضبط الوقت لأول مرة	١-0
28	التنظيف الأولي	٢-0
28	٦ كيفية استخدام الموقد	
28	معلومات عامة حول استخدام الموقد	١-٦
29	تشغيل المواقد	٢-٦
30	٧ استخدام الفرن	
30	معلومات عامة عن استخدام الفرن	١-٧
30	تشغيل وحدة التحكم في الفرن	٢-٧
31	الطهي بمساعدة البخار	٣-٧
32	الإعدادات	٤-٧
34	٨ معلومات عامة عن الطبخ	
34	معلومات عامة حول الخبز في الفرن	١-٨
35	المعجنات وطعام الفرن	١-١-٨
37	اللحوم والأسماك والدواجن	٢-١-٨
38	الشواية	٣-١-٨

⚠ يجب تركيب هذا الجهاز وفقاً للوائح السارية واستخدامه فقط في مكان جيد التهوية. اقرأ التعليمات قبل تركيب هذا الجهاز أو استخدامه.

⚠ إذا انطفأت شعلة الموقد عن طريق الخطأ، أدر مقبض التحكم في الموقد إلى وضع الإيقاف ولا تحاول إعادة إشعاله لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

توفر هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات أمان مهمة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن عدم مراعاة تعليمات الأمان هذه أو الاستخدام غير المناسب للجهاز أو ضبط عناصر التحكم بشكل غير صحيح.

⚠ تحذير: إذا كان سطح الموقد متصدعاً، فلا تستخدم الجهاز - هناك خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ تحذير: خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين العناصر على أسطح الطهي.

⚠ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة بشكل مستمر.

⚠ تحذير: ترك الموقد دون مراقبة أثناء الطهي باستخدام الدهون أو الزيوت قد يكون خطيراً - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء، بل قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية حريق على سبيل المثال.

من المهم أن تقرأ وتلاحظ
⚠ تكون هذه التعليمات صالحة إذا ظهر رمز الدولة على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، فمن الضروري الرجوع إلى تعليمات التثبيت التي يجب أن توفر التعليمات اللازمة فيما يتعلق بتعديل الجهاز وفقاً لشروط الاستخدام في البلد.

⚠ تنبيه: يؤدي استخدام جهاز الطهي بالغاز إلى إنتاج الحرارة والرطوبة ومنتجات الاحتراق في الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد من تهوية المطبخ جيداً، وخاصةً عند استخدام الجهاز: حافظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتثبيت جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط ميكانيكي). قد يتطلب الاستخدام المكثف للجهاز لفترة طويلة تهوية إضافية، مثل فتح نافذة، أو تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية (إذا أمكن)، لإزالة منتجات الاحتراق بأمان إلى الهواء الخارجي مع توفير تغييرات في هواء الغرفة مع تهوية إضافية. استشر متخصصاً قبل تركيب تهوية إضافية.

⚠ قد يؤدي عدم اتباع المعلومات الواردة في هذا الدليل بدقة إلى نشوب حريق أو انفجار، مما يؤدي إلى حدوث أضرار بالممتلكات أو إصابة الأشخاص.

⚠ قبل استخدام الجهاز، اقرأ تعليمات السلامة التالية. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها في المستقبل.

⚠️ لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء الاستخدام. إذا كان الجهاز مناسباً لاستخدام المسبار، فاستخدم فقط مسبار درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر نشوب حريق.

⚠️ احرص على إبعاد الملابس أو المواد القابلة للاشتعال الأخرى عن الجهاز حتى تبرد جميع المكونات تماماً - خطر نشوب حريق. كن دائماً يقظاً عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون أو الزيوت أو عند إضافة المشروبات الكحولية - خطر نشوب حريق. استخدم قفازات الفرن لإزالة المقالي والملحقات. في نهاية الطهي، افتح الباب بحذر، مما يسمح للهواء الساخن أو البخار بالخروج تدريجياً قبل الوصول إلى تجويف الفرن - خطر نشوب حريق. لا تسد فتحات التهوية الساخنة في مقدمة الفرن - خطر نشوب حريق.

⚠️ توخ الحذر عند فتح باب الفرن أو إغلاقه لتجنب اصطدامه بالباب. لا يجوز ترك الطعام داخل أو على المنتج لأكثر من ساعة قبل أو بعد الطهي.

⚠️ تحذير: قد يشتعل الغاز المتسرب. لا يجوز تشغيل الجهاز لمدة تزيد عن 15 ثانية. إذا لم يشتعل الموقد بعد مرور 15 ثانية، فتوقف عن تشغيل الجهاز وافتح باب الحجرة و/أو انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.

⚠️ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو دعامة. احرص على إبعاد الملابس أو المواد القابلة للاشتعال عن الجهاز حتى تبرد جميع المكونات تماماً - خطر نشوب حريق.

⚠️ يجب إبعاد الأطفال الصغار جداً (من 0 إلى 3 سنوات) عن الجهاز. ويجب إبعاد الأطفال الصغار (من 3 إلى 8 سنوات) عن الجهاز ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار. ولا يجوز للأطفال من سن 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو قلة الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إلا إذا كانوا تحت الإشراف أو تلقوا تعليمات حول الاستخدام الآمن وفهموا المخاطر المترتبة على ذلك. ويجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. ويجب ألا يقوم الأطفال بتنظيفه وصيانته دون إشراف.

⚠️ تنبيه: في حالة كسر زجاج اللوحة الساخنة: قم على الفور بإيقاف تشغيل جميع الشعلات وأي عنصر تسخين كهربائي وعزل الجهاز عن مصدر الطاقة؛ لا تلمس سطح الجهاز؛ لا تستخدم الجهاز.

⚠️ تحذير: قد يسخن الجهاز وأجزاؤه أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.

⚠️ لا يجوز ترك الطعام داخل المنتج أو عليه لمدة تزيد عن ساعة قبل أو بعد الطهي.

⚠️ ١-١ الاستخدام المسموح به

⚠️ حذر: لا يُقصد تشغيل الجهاز عن طريق جهاز تحويل خارجي، مثل المؤقت، أو نظام التحكم عن بعد المنفصل.

⚠️ تم تصميم هذا الجهاز ليتم

استخدامه في المنازل والتطبيقات المماثلة مثل: مناطق المطبخ للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛ والمنازل الريفية؛ ومن قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وأماكن المبيت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية.

⚠️ تنبيه: هذا الجهاز مخصص لأغراض الطهي فقط. لا يجوز استخدامه لأغراض أخرى، مثل تدفئة الغرفة.

⚠️ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام المهني. لا تستخدمه في الهواء الطلق.

⚠️ لا تقم بتخزين المواد المتفجرة أو القابلة للاشتعال (مثل علب البنزين أو الهباء الجوي) داخل الجهاز أو بالقرب منه - هناك خطر نشوب حريق.

⚠️ استخدم أواني الطهي ذات قاع بنفس عرض الشعلات أو أكبر قليلاً (انظر الجدول المحدد). تأكد من أن

الأواني الموضوعه على الشوايات لا تبرز إلى ما هو أبعد من حافة الموقد.

⚠️ قد يؤدي الاستخدام غير السليم للشبكات إلى إتلاف الموقد: لا تضع الشبكات رأساً على عقب أو تحركها عبر الموقد.

⚠️ لا تترك شعلة الموقد تمتد إلى ما بعد حافة المقلاة.

⚠️ لا تستخدم: الشوايات المصنوعة من الحديد الزهر، أو أحجار أولان، أو الأواني والمقالي المصنوعة من الطين. أو أجهزة نشر الحرارة مثل الشبكة المعدنية، أو أي نوع آخر. أو موقدان في نفس الوقت لموقد واحد (مثل غلاية السمك).

⚠️ إذا كانت الظروف المحلية الخاصة بالغاز المسلم تجعل اشتعال الموقد صعباً، فمن المستحسن تكرار العملية مع تحريك المقبض إلى وضع اللهب الصغير.

⚠️ في حالة تركيب غطاء فوق سطح الطهي، يرجى الرجوع إلى تعليمات الغطاء لمعرفة المسافة الصحيحة.

⚠️ تشكل الأقدام المطاطية الواقية الموجودة على الشبكات خطر الاحتراق للأطفال الصغار. بعد إزالة الشبكات، يرجى التأكد من تركيب جميع الأقدام بشكل صحيح.

⚠️ ٢-١ تثبيت

⚠️ يجب أن يتم التعامل مع الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لفك العبوة وتركيبها - خطر الإصابة بجروح.

⚠ يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام شفط الهواء الذي يطرد أي أبخرة احتراق.

⚠ يجب أن تسمح الغرفة أيضاً بتدوير الهواء بشكل جيد، إذ يُعدّ الهواء ضرورياً لاحتراق الوقود بشكل طبيعي. يجب ألا يقل تدفق الهواء عن ٢ متر مكعب/ ساعة لكل كيلوواط من الطاقة المُركبة.

⚠ يمكن لنظام تدوير الهواء أن يأخذ الهواء مباشرة من الخارج عن طريق أنبوب بمقطع داخلي لا يقل عن 100 سم²؛ ويجب ألا يكون الفتح عرضة للانسداد.

⚠ يمكن للنظام أيضاً توفير الهواء اللازم للاحتراق بشكل غير مباشر، أي من الغرف المجاورة المجهزة بأنابيب تدوير الهواء كما هو موضح أعلاه. مع ذلك، يجب ألا تكون هذه الغرف غرماً مشتركة أو غرف نوم أو غرفاً قد تُشكل خطر حريق.

⚠ يغوص غاز البترول المسال إلى الأرض لكونه أثقل من الهواء. لذلك، يجب تجهيز الغرف التي تحتوي على أسطوانات غاز البترول المسال بفتحات تهوية تسمح بخروج الغاز في حال حدوث تسرب. هذا يعني أنه لا يجب تركيب أو تخزين أسطوانات غاز البترول المسال، سواء كانت ممثلة جزئياً أو كلياً، في غرف أو مناطق تخزين تحت مستوى الأرض (الأقبية، إلخ). يُنصح بوضع الأسطوانة المستخدمة فقط في الغرفة، بحيث لا تتعرض للحرارة الناتجة

⚠ يجب أن تكون التوصيلات الكهربائية والغازية متوافقة مع اللوائح المحلية.

⚠ يجب أن يتم التركيب، بما في ذلك إمداد المياه (إن وجد)، والتوصيلات الكهربائية والإصلاحات بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يتم ذكر ذلك على وجه التحديد في دليل المستخدم.

احرص على إبعاد الأطفال عن موقع التركيب. بعد تفريغ الجهاز من العبوة، تأكد من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل.

في حالة حدوث مشكلات، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز خدمة ما بعد البيع. بمجرد التركيب، يجب تخزين نفايات التغليف (البلاستيك، وأجزاء البوليسترين وما إلى ذلك) بعيداً عن متناول الأطفال - خطر الاحتراق. يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل أي عملية تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تأكد من عدم إتلاف الجهاز لكابلات الطاقة - خطر نشوب حريق أو صدمة كهربائية. لا تقم بتنشيط الجهاز إلا بعد اكتمال التركيب.

يجب تركيب الجهاز في المسكن المنزلي لأداء وظائف التدبير المنزلي النموذجية.

⚠ تحذير: يعد تعديل الجهاز وطريقة تركيبه أمراً ضرورياً لاستخدام الجهاز بشكل آمن وصحيح في جميع البلدان الإضافية.

⚠ استخدم منظّات الضغط المناسبة لضغط الغاز المشار إليه في التعليمات.

⚠️ تحذير: هذا الجهاز غير متصل بجهاز تفرغ نواتج الاحتراق. يجب تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب الحالية. يجب إيلاء اهتمام خاص للمتطلبات ذات الصلة فيما يتعلق بالتهوية.

⚠️ إذا كان الجهاز متصلًا بالغاز السائل، فيجب تثبيت برغي التنظيم بإحكام قدر الإمكان.

⚠️ هام: عند تركيب أسطوانة الغاز أو حاوية الغاز، يجب تثبيتها بشكل صحيح (الاتجاه الرأسي).

⚠️ تحذير: يجب أن يتم تنفيذ هذه العملية بواسطة فني مؤهل.

⚠️ استخدم فقط خرطومًا معدنيًا مرناً أو صلبًا لتوصيل الغاز.

⚠️ التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاسي أو فولاذي): يجب أن يتم التوصيل بنظام الغاز بطريقة لا تضع أي ضغط من أي نوع على الجهاز. يوجد تركيب أنبوب على شكل حرف L قابل للتعديل على منحدر إمداد الجهاز وهو مزود بمانع تسرب لمنع التسرب. يجب دائماً استبدال المانع بعد تدوير تركيب الأنابيب (يتم توفير المانع مع الجهاز). تركيب أنبوب إمداد الغاز عبارة عن وصلة ذكر أسطوانية غاز ملولبة مقاس 1/2 بوصة.

⚠️ ربط أنبوب مرن من الفولاذ المقاوم للصدأ بدون وصلات بملاحق ملولب: إن تركيب أنبوب إمداد الغاز عبارة عن وصلة ذكر أسطوانية غاز ملولبة مقاس 1/2 بوصة. يجب تركيب هذه الأنابيب

عن مصادر خارجية (الأفران، المواقد، إلخ) التي قد ترفع درجة حرارتها إلى أكثر من 50 درجة مئوية.

إذا وجدت صعوبة في تحريك مقابض الموقد، يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع، الذين يمكنهم استبدال صنوبر الموقد إذا وجد أنه معيب.

⚠️ لا يجوز أبداً تغطية الفتحات

المستخدمة للتهوية وتوزيع الحرارة.

⚠️ لا تقم بإزالة الجهاز من قاعدة رغوة البوليسترين الخاصة به حتى وقت التثبيت.

⚠️ لا تقم بتثبيت الجهاز خلف باب

مزخرف - هناك خطر نشوب حريق.

⚠️ إذا تم وضع المدى على قاعدة،

فيجب تسويته وتثبيتته على الحائط

بواسطة سلسلة التثبيت المتوفرة، لمنع انزلاق الجهاز من القاعدة.

⚠️ تحذير: لمنع انقلاب الجهاز، يجب

تركيب سلسلة التثبيت المرفقة. راجع تعليمات التركيب.

⚠️ ٣-١ توصيل الغاز

⚠️ تحذير: قبل التثبيت، تأكد من أن

ظروف التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغط الغاز) وتكوين الجهاز متوافقة.

⚠️ تحذير: شروط الضبط لهذا الجهاز

مذكورة على لوحة بيانات المنتج.

⚠️ تأكد من أن ضغط مصدر الغاز

يتوافق مع القيم الموضحة في الجدول "مواصفات الموقد والفوهة".

(هذه العملية تحتاج إلى أن يتم تنفيذها بواسطة فني مؤهل.)

⚠️ لكي تتمكن من تكيف الجهاز مع نوع غاز مختلف عن النوع الذي تم تصنيعه من أجله (كما هو موضح على ملصق التصنيف)، اتبع الخطوات المخصصة المقدمة بعد رسومات التركيب.

⚠️ ٤-١ تحذيرات كهربائية

⚠️ هام: يتم توفير المعلومات حول استهلاك التيار والجهد على لوحة التصنيف.

⚠️ توجد لوحة التصنيف على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

⚠️ يجب أن يكون من الممكن فصل الجهاز عن مصدر الطاقة عن طريق فصله إذا كان القابس في متناول اليد، أو عن طريق مفتاح متعدد الأقطاب مثبت في اتجاه مجرى التيار الكهربائي وفقاً لقواعد الأسلاك ويجب أن يكون الجهاز مؤرخاً وفقاً لمعايير السلامة الكهربائية الوطنية.

⚠️ يجب أن يكون كبل الطاقة طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز، بمجرد تركيبه في غلافه، بمصدر الطاقة الرئيسي. لا تسحب كبل مصدر الطاقة.

⚠️ لا تستخدم أسلاك تمديد أو مقابس متعددة أو محولات. يجب ألا تكون المكونات الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم

بحيث لا يزيد طولها أبداً عن 2000 مم عند تمديدتها بالكامل. بمجرد إجراء التوصيل، تأكد من أن الأنبوب المعدني المرن لا يلمس أي أجزاء متحركة ولا يتعرض للضغط. استخدم فقط الأنابيب والأختام التي تتوافق مع اللوائح الوطنية الحالية.

⚠️ هام: في حال استخدام خرطوم من الفولاذ المقاوم للصدأ، يجب تركيبه بحيث لا يلامس أي جزء متحرك من الأثاث (مثل الدرج). يجب أن يمر عبر منطقة خالية من العوائق، بحيث يمكن فحصه بالكامل.

⚠️ يجب توصيل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بأسطوانة غاز وفقاً للأنظمة الوطنية الحالية. قبل إجراء التوصيل، تأكد من أن الجهاز متوافق مع مصدر الغاز الذي ترغب في استخدامه.

⚠️ إذا لم يكن الأمر كذلك، فاتبع الإرشادات الموضحة في الفقرة "التكيف مع أنواع مختلفة من الغاز".

⚠️ بعد توصيل الجهاز بمصدر الغاز، تحقق من عدم وجود تسريبات باستخدام الماء والصابون. أشعل

الشعلات وقم بتدوير المقابض من وضع الحد الأقصى 1* إلى وضع الحد الأدنى 2* للتحقق من استقرار اللهب.

⚠️ يمكن إجراء التوصيل بشبكة الغاز أو أسطوانة الغاز باستخدام خرطوم مرن مطاطي أو فولاذي، وفقاً للتشريعات الوطنية الحالية.

التكيف مع أنواع مختلفة من الغاز

شخصين (تقليل الحمل)؛ لا تستخدم أبداً معدات التنظيف البخار (خطر الصدمة الكهربائية). قد تؤدي الإصلاحات غير الاحترافية غير المصرح بها من قبل الشركة المصنعة إلى مخاطر على الصحة والسلامة، ولا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عنها. لن يتم تغطية أي عيب أو ضرر ناتج عن الإصلاحات أو الصيانة غير الاحترافية بالضمان، والذي تم توضيح شروطه في الوثيقة المقدمة مع الجهاز.

⚠ لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو مكاشط المعادن لتنظيف زجاج الباب لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.

⚠ لا تستخدم المنتجات الكاشطة أو المسببة للتآكل، أو المنظفات التي تحتوي على الكلور أو الإسفنجيات الكاشطة للأواني.

⚠ تأكد من أن الجهاز قد بردت قبل تنظيفه أو إجراء الصيانة. - خطر التعرض لحروق.

⚠ تحذير: قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ لتجنب إتلاف جهاز الإشعاع الكهربائي، لا تستخدمه عندما لا تكون الشعلات في أماكنها.

الجهاز عندما تكون مبللاً أو حافي القدمين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان به كابل طاقة أو قابس تالف، أو إذا لم يكن يعمل بشكل صحيح، أو إذا تعرض للتلف أو السقوط.

⚠ في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بأخر مماثل من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين على نحو مماثل لتجنب المخاطر - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ إذا كان من الضروري استبدال كابل الطاقة، اتصل بمركز خدمة معتمد.

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ لا يُسمح بالثبيت باستخدام قابس كابل الطاقة إلا إذا كان المنتج مزوداً بالفعل بالقابس المقدم من قبل الشركة المصنعة.

⚠ ٥-١ التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل إجراء أي عملية صيانة. لتجنب خطر الإصابة الشخصية، استخدم قفازات واقية (خطر التمزق) وأحذية أمان (خطر الكدمات)؛ تأكد من التعامل مع الجهاز بواسطة

التخلص من مواد التغليف

تعتبر مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100%، وهي تحمل رمز إعادة التدوير ♻️. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبما يتوافق تمامًا مع لوائح السلطات المحلية التي تحكم التخلص من النفايات. التخلص من الأجهزة المنزلية

هذا الجهاز مصنوع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو الاستخدام. تخلص منه وفقًا للوائح المحلية للتخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة واستعادة وإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية المنزلية، يرجى التواصل مع السلطة المحلية أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز. هذا الجهاز مُعلَّم وفقًا للتوجيه الأوروبي 2012/19/ EU بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) ولوائح نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية لعام 2013 (بصيغتها المعدلة). بالتخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، ستساعد في منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان. يشير رمز ♻️ الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أنه لا ينبغي التعامل معه كنفايات منزلية، بل يجب نقله إلى مركز تجميع مناسب لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية.

نصائح لتوفير الطاقة

قم بتسخين الفرن فقط إذا تم تحديد ذلك في جدول الطبخ أو وصفتك.

استخدمي صواني الخبز المطلية بالورنيش الداكن أو المينا لأنها تمتص الحرارة بشكل أفضل. استخدمى قدر الضغط لتوفير المزيد من الطاقة والوقت.

٣ منتجك

يمكنك في هذا القسم الاطلاع على نظرة عامة حول لوحة التحكم الخاصة بالمنتج واستخداماتها الأساسية. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات اعتمادًا على نوع المنتج.

استخدم الأواني والمقالي ذات عرض سفلى يساوي عرض الشعلة.

استخدم فقط الأواني والمقالي ذات القاعدة المسطحة.

عندما يكون ذلك ممكنًا، قم بتغطية الأواني أثناء الطهي.

استخدمى قدر الضغط لتوفير المزيد من الطاقة والوقت.

إعلانات المطابقة

يتوافق هذا الجهاز مع: متطلبات التصميم البيئي لللائحة الأوروبية 66/2014؛ لائحة وضع العلامات على الطاقة 65/2014؛ التصميم البيئي للمنتجات المرتبطة بالطاقة ولوائح معلومات الطاقة (التعديل) (خروج الاتحاد الأوروبي) 2019، بما يتوافق مع المعيار الأوروبي EN 60350-1.

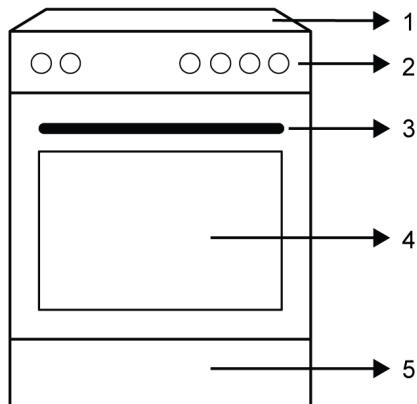
يتوافق هذا الجهاز مع متطلبات التصميم البيئي الواردة في اللائحة الأوروبية 66/2014 ولوائح التصميم البيئي للمنتجات المرتبطة بالطاقة ومعلومات الطاقة (التعديل) (خروج الاتحاد الأوروبي) 2019 بما يتوافق مع المعيار الأوروبي EN 30-2-1.

يمكن أن يحتوي هذا المنتج على ضوء هالوجين (فئة كفاءة الطاقة G) أو مصدر ضوء LED (فئة كفاءة الطاقة F).

يمكن العثور على المعلومات المتعلقة بوضع الطاقة المنخفضة للجهاز وفقًا للوائح (الاتحاد الأوروبي) 2023/826 في الرابط التالي: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>



١-٣ مقدمة المنتج



- 1 قسم الموقد
- 2 لوحة التحكم
- 3 المقبض
- 4 باب
- 5 الجزء السفلي

2 الأرفف السلكية

3 محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي)

4 فتحة مياه للطهي بالبخار

5 مواضع الرفوف

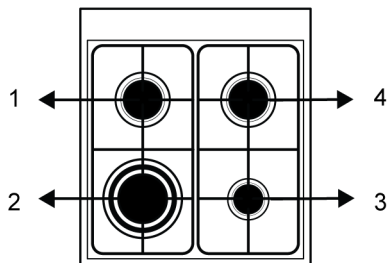
6 المسخن العلوي

7 فتحات تهوية

* يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتج مزوداً بمصباح، أو قد يختلف نوع المصباح وموقعه عن الرسم التوضيحي.

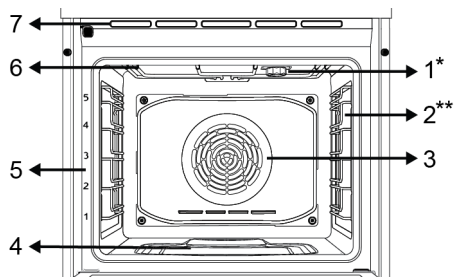
** يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتج مزوداً برف سلكي. يظهر منتج مع رف سلكي في الصورة كمثال.

٢-١-٣ قسم الفرن

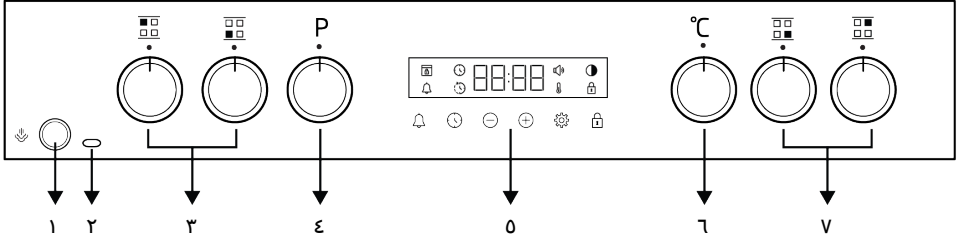


- 1 خلفية يسرى - الشعلة العادية
- 2 أمامية يسرى - شعلة المقلاة
- 3 أمامية يمنى - الشعلة الإضافية
- 4 خلفية يمنى - الشعلة العادية

١-١-٣ وحدة الطبخ



- 1 المصباح



- ٢ مصباح الطهي/التنظيف بمس
٤ مقبض اختيار الوظيفة
٦ مقبض اختيار درجة الحرارة

- ١ زر الطهي/التنظيف بمساع
٣ مقابض التحكم في الموقد
٥ المؤقت
٧ مقابض التحكم في الموقد

مقابض التحكم في الموقد

يمكنك تشغيل الموقد باستخدام أزرار التحكم بالموقد. يعمل كل زر على تشغيل الموقد المعني. يمكنك استنتاج الموقد الذي يتحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم.

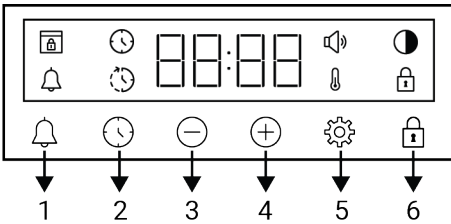
زر الطهي/التنظيف بمساع

يستخدم للطهي والتنظيف بمساعدة البخار. لن تعمل في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

مصباح الطهي/التنظيف بمس

يشير إلى أن الوظيفة يتم تنشيطها عند الضغط على الزر للطهي أو التنظيف بمساعدة البخار. لن تعمل في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

المؤقت



- 1 مفتاح التنبيه
2 مفتاح ضبط الوقت
3 مفتاح الحفض
4 مفتاح الزيادة
5 مفتاح الإعدادات
6 مفتاح قفل المفتاح

رموز الشاشة

إذا كان هناك مقبض أو مقابض تتحكم في المنتج، ففي بعض الطرز قد يكون هذا المقبض أو هذه المقابض بحيث تخرج عند الضغط عليها (مقابض مدفونة). لإجراء الإعدادات باستخدام هذه المقابض، ادفع المقبض ذي الصلة أولاً إلى الداخل واسحبه للخارج. بعد إجراء التعديل، ادفعه مرة أخرى إلى الداخل واستبدل المقبض.

مقبض اختيار الوظيفة

يمكنك تحديد وظائف تشغيل الفرن من خلال مفتاح اختيار الوظيفة. أدر الزر نحو اليسار / اليمين من وضع الغلق (الاتجاه العلوي) لتحديد الوظيفة.

مقبض اختيار درجة الحرارة

يمكنك تحديد درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة. أدر الزر تجاه عقارب الساعة من وضع الغلق (الاتجاه لعلوي) لتحديد درجة الحرارة.

مؤشر درجة الحرارة

يمكنك فهم درجة الحرارة الداخلية للفرن من خلال رمز درجة الحرارة على الشاشة. يظهر رمز درجة الحرارة على الشاشة عند بدء الطهي، ويختفي رمز درجة الحرارة عندما تصل درجة الحرارة المحددة. ويظهر رمز درجة الحرارة مرة أخرى عندما تنخفض الحرارة داخل الفرن عن الدرجة المحددة.

⌚ : رمز وقت الخبز

⌚ : رمز وقت انتهاء الخبز *

🔔 : رمز التنبيه

🔴 : رمز السطوع

🔒 : رمز قفل المفاتيح

🌡️ : رمز درجة الحرارة

🔊 : رمز مستوى الصوت

🔒 : رمز قفل الباب *

* يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.

٣-٢ وظائف تشغيل الفرن

في جدول الوظائف ، يتم عرض وظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن ودرجات الحرارة الأعلى والأدنى التي يمكن ضبطها لهذه الوظائف. قد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل الموضحة هنا عن الترتيب في المنتج الخاص بك.

الوظائف التشغيلية الموصى بها للطهي بمساعدة البخار: نوصيك باستخدام وظائف التشغيل "الوظيفة ثلاثية الأبعاد 3D" و"التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة" و"التسخين بالمروحة" على منتجك للطهي بمساعدة البخار (قد لا تتوفر كل هذه الوظائف على منتجك). على الرغم من أن زر الطهي/التنظيف بمساعدة البخار نشط في وظائف تشغيل أخرى، إلا أن الطهي الأكثر كفاءة متوفر في هذه الوظائف وفقاً لاختبارات الطهي التي أجريت. يمكنك إجراء الطهي بمساعدة البخار دون الحاجة إلى الضغط على زر الطهي/التنظيف بمساعدة البخار خصيصاً لوظيفة "الوظيفة ثلاثية الأبعاد 3D".

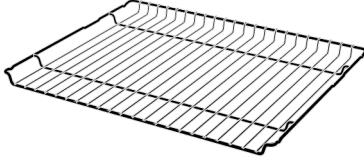
امتنع عن الضغط على زر الطهي/التنظيف بمساعدة البخار أثناء استخدام الوظيفة استخدام وظيفة التشغيل بالمروحة. وإلا، سترتفع درجة حرارة الجزء الداخلي من الفرن وقد يكون لهذا آثار سلبية على الطعام.



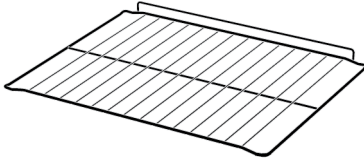
رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التشغيل بالمروحة	-	الفرن غير ساخن. فقط المروحة (على الحائط الخلفي) تعمل. الأظعمة المجمدة مع الحبيبات تذوب ببطء في درجة حرارة الغرفة ، ويتم تبريد الطعام المطبوخ. الوقت اللازم لإذابة قطعة كاملة من اللحم أطول من الوقت اللازم لإذابة الأظعمة التي تحتوي على حبوب.
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين السفلي	*	يتم تشغيل التدفئة المنخفضة فقط. إنه مناسب للأظعمة التي تحتاج إلى تحمير في الأسفل. يجب أيضاً استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البخار بسهولة.
	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخانات العلوية والسفلية بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين بالمروحة / Airfry	*	يوزع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة سخان المروحة بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن، وهذه الوظيفة مناسبة للطهي متعدد الأطباق على مستويات مختلفة من الرفوف. يفضل الهواء الذي يتم توزيعه بسرعة بواسطة هذه الوظيفة، يمكنك عمل قلي ضحل أو خالي من الزيت. للحصول على معلومات مفصلة ، راجع قسم "Airfry".

تعمل وظائف التدفئة العلوية والتدفئة المنخفضة وتسخين المروحة. يتم طهي كل جانب من المنتج المراد طهيه بشكل متساو وبسرعة. يتم الطهي بصينية واحدة.	*	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	
الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.	*	شواية كاملة	
يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة الشواية الصغيرة بسرعة في الفرن باستخدام المروحة. وهي مناسبة لشوي كميات صغيرة.	*	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	

طرز بأرفف سلكية :



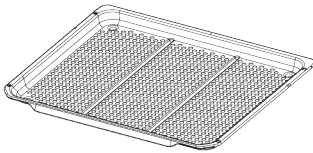
طرز بدون أرفف سلكية :



صينية القلي المغطاة بالحاجز (Airfry)

تستخدم في قلي الأطعمة الضحلة أو الخالية من الزيت.

صينية الفرن المطلية بالحاجز التصاق أقل من الصواني الأخرى.



5-3 استخدام ملحقات المنتج

أرفف الطبخ

يوجد 5 مستويات لوضع الرف في منطقة الطهي. يمكنك أيضاً رؤية ترتيب الأرفف بالأرقام الموجودة على الإطار الأمامي للفرن.

* يعمل منتجك في نطاق درجة الحرارة المحدد في مقبض درجة الحرارة.

٤-٣ ملحقات المنتج

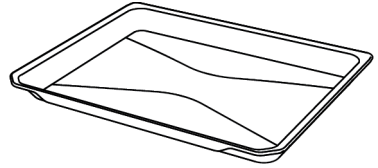
توجد ملحقات متنوعة في منتجك. تتوفر في هذا القسم وصف الملحقات وأوصاف الاستخدام الصحيح. يختلف الملحق المرفق اعتماداً على طراز المنتج. قد لا تتوفر في منتجك جميع الملحقات الموصوفة في دليل المستخدم.

قد تشوه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير الحرارة. وليس لهذا تأثير على الوظيفة. ويختفي التشوه عندما تبرد الصينية.



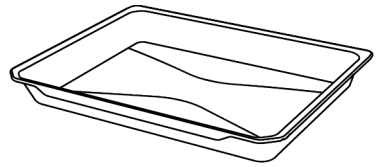
صينية قياسية

يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلي القطع الكبيرة.



الصينية العميقة

يتم استخدامها للمعجنات أو قلي القطع الكبيرة أو الأطعمة الغنية بالعصارة أو لجمع الزيوت المتدفقة عند الشواء.



الشواية السلكية

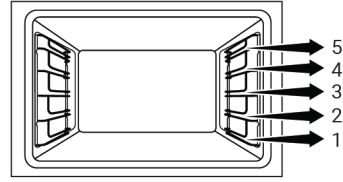
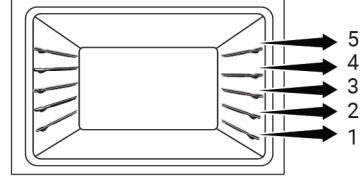
يتم استخدامه للقلي أو وضع الطعام المراد خبزه وقلبه وطيحه على الرف المطلوب.

طرز بأرفف سلكية :

ضع الصينية على أرفف الطهي

طرز بأرفف سلكية :

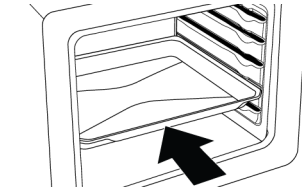
من الضروري أيضاً وضع الصواني على الأرفف الجانبية السلكية بشكل صحيح. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبها المصمم للحمل في المقدمة. من أجل طهي أفضل ، يجب تأمين الصينية على مقبس الإيقاف على الرف السلكي. يجب ألا يمر فوق مقبس الإيقاف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.

**طرز بدون أرفف سلكية :**

وضع الشواية السلكية على رفوف الطهي

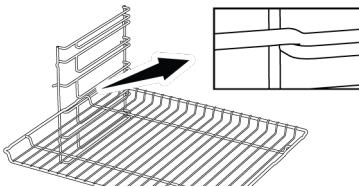
طرز بدون أرفف سلكية :

من الضروري أيضاً وضع الصواني على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. يكون للدرج اتجاه واحد عند وضعه على الرف. أثناء وضع الدرج على الرف المطلوب ، يجب أن يكون جانبها المصمم للحمل في المقدمة.

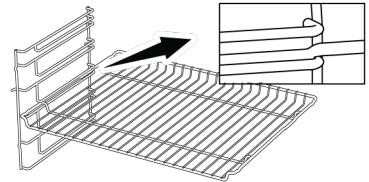


إيقاف وظيفة الشواية السلكية

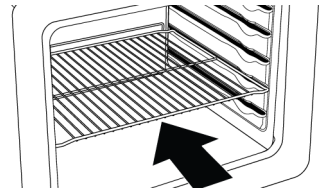
توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة ، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية ، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تماماً.

طرز بأرفف سلكية :**طرز بأرفف سلكية :**

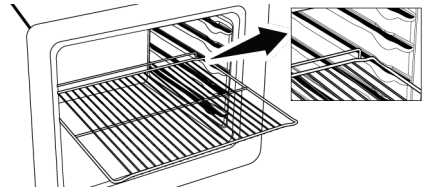
من المهم وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. عند وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب ، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. للحصول على طهي أفضل ، يجب تثبيت الشواية السلكية على نقطة توقف الرف السلكي. يجب ألا تتجاوز نقطة التوقف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.

**طرز بدون أرفف سلكية :**

من المهم وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح، حيث يكون للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف، وعند وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون القسم المفتوح في المقدمة.

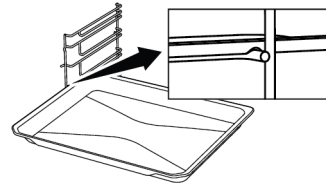


طرز بدون أرفف سلكية :



وظيفة إيقاف الدرج - طرز بأرفف سلكية

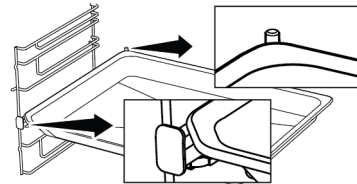
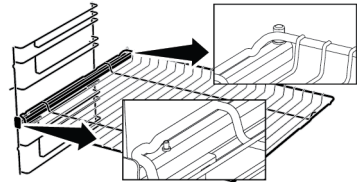
هناك أيضاً وظيفة إيقاف لمنع الدرج من الانقلاب من الرف السلكي. أثناء إخراج الحاوية ، حررها من مقبس الإيقاف الخلفي واسحبها نحوك حتى تصل إلى الجانب الأمامي. يجب عليك تمرير مقبس الإيقاف هذا لإزالته تماماً.



الوضع الصحيح لشبكة الأسلاك والصينية على القضبان

التسكوية- طرز بأرفف سلكية وقضبان متداخلة

بفضل القضبان التسكوية، يمكن تركيب الصواني أو الأرفف السلكية وإزالتها بسهولة. يجب توخي الحذر عند وضع الصواني والأرفف السلكية على القضبان التسكوية كما هو موضح في الشكل أدناه.



٦-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
600/ 600/ 850	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع/ العرض/ العمق) (مم)
V ~ 50 Hz 220-240	الجهد الكهربائي/ التردد
H05VV-FG 3 x 1,5 mm2	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج
2,7	إجمالي استهلاك الغاز (ك و)
kW (603 g/h - G30) 8,3	إجمالي استهلاك الغاز (ك و)
فرن متعدد الوظائف	نوع الفرن
مناطق الطهي	
شعلة المقلاة	أمامية يسرى
3,3 ك و (240 ج/ساعة - G30)	الطاقة
الشعلة الإضافية	أمامية يمنى
1,0 ك و (73 ج/ساعة - G30)	الطاقة
الشعلة العادية	خلفية يسرى
2,0 ك و (145 ج/ساعة - G30)	الطاقة
الشعلة العادية	خلفية يمنى
2,0 ك و (145 ج/ساعة - G30)	الطاقة
نوع الغاز/الضغط الذي تم ضبط المنتج عليه:	
G30 30 ملي بار	
فئة المنتج الغازي	
الفئة الثانية 2H3B/P	
أنواع الغاز/الضغوط التي يمكن تحويل المنتج إليها:	
G20 20 ملي بار	
<p>الأساسيات: يتم تقديم المعلومات الموجودة على ملصق الطاقة الخاص بالأفران الكهربائية وفقاً للمعيار EN 60350-1 / IEC 60350-1. يتم تحديد هذه القيم تحت الحمل القياسي مع وظائف التدفئة من الأسفل إلى الأعلى أو التدفئة بمساعدة المروحة (إن وجدت).</p> <p>يتم تحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً للأولوية التالية اعتماداً على وجود الو-1-التسخين الاقتصادي بالمروحة ، 2-التسخين بالمروحة ، 3-الشوابة الصغيرة المدعومة بالمروحة ، 4-التسخين العلوي والسفلي.</p>	

قد يتم تغيير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.



الأرقام الواردة في هذا الدليل هي أرقام تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع منتجك.



يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المصاحبة له في ظروف المختبر وفقاً للمعايير ذات الصلة. اعتماداً على الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج، قد تختلف هذه القيم.

جدول الحَقن

يوضح الجدول أدناه قيم الحاقن لجميع أنواع الغازات القابلة للاحتراق لتحويل الغاز. يمكنك الوصول إلى قيم الحاقن الخاصة بك من خلال الاطلاع على الجدول الفني لأنواع الغاز التي يمكنك تحويلها وفقاً للمواد القابلة للاحتراق والبلد. قد لا يتم توفير الحاقنات مع المنتج الخاص بك. يمكنك الحصول عليه من الخدمات المعتمدة أو من المكان الذي اشترت فيه المنتج.

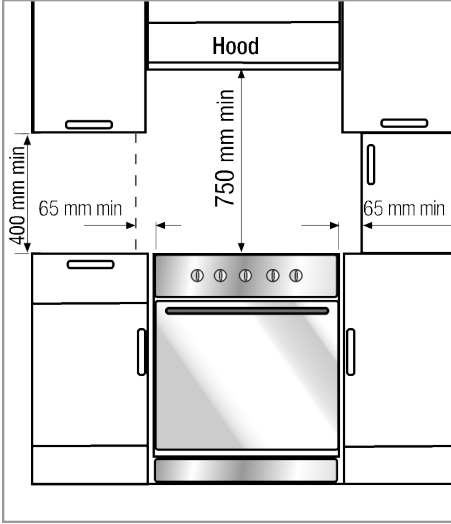
مناطق الطهي									
G30,50 ملي بار	G30,37 ملي بار	G2.350,13 ملي بار	G25.3,25 ملي بار	G20,25 ملي بار	G20,13 ملي بار	G20,10 ملي بار	G30,28 30 ملي بار G31,37 ملي بار	G20,20 ملي بار G25,25 ملي بار	الطاقة
43	47	95	80	68	84	90	50	72	1 ك و
60	66	131	110	97	116	125	72	103	2 ك و
75	88	200	145	118	155	165	94	140	3,3 ك و

معلومات عامة !

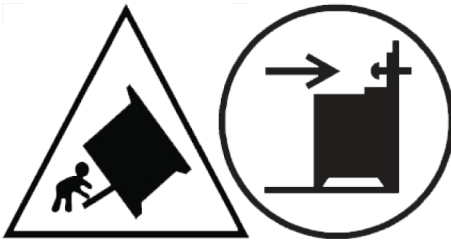
- استشر أقرب وكيل تأكد من أن التركيبات الكهربائية والغاز في مكانها قبل الاتصال بوكيل الخدمة المعتمد لهيئة المنتج للتشغيل. وإذا لم يكن كذلك يرجى الاتصال بالفني المؤهل والمركب للقيام بالتركيبات المطلوبة. يجب أن يقوم وكلاء خدمة معتمدون دائما بعمليات التركيب والإصلاح. لن يتحمل المصنع المسؤولية .
- يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.
- يجب تركيب الجهاز وفقاً لكافة لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية.
- قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصرياً المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به.

٤-١ المكان المناسب للتثبيت

- ضع المنتج على سطح صلب بسبب مجاري الهواء الموجودة أسفل المنتج. لا يجب وضعه على قاعدة أو قاعدة. لا يجب أن تغوص أقدام المنتج على الأسطح الناعمة، مثل السجاد وما إلى ذلك.
- يجب أن تكون أرضية المطبخ قادرة على تحمل وزن الجهاز بالإضافة إلى الوزن الإضافي لأواني الطهي وأواني الخبز والطعام.
- هذا المنتج هو جهاز من الفئة 1 وفقاً للمعيار EN 30-1-1. يمكن وضعه بجوار جدران المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي منتج آخر بأي بُعد من الخلف ومن أحد الحواف. لا يجوز أن يكون أثاث المطبخ أو المعدات الموجودة على الجانب الآخر إلا بنفس الحجم أو أصغر.
- يمكن استخدامه مع خزائن على أي من الجانبين ولكن من أجل الحصول على مسافة لا تقل عن 400 مم فوق مستوى اللوحة الساخنة، يجب ترك مسافة جانبية تبلغ 65 مم بين الجهاز وأي جدار أو قسم أو خزانه طويلة.



- يمكن استخدامه أيضاً في وضع قائم بذاته. يجب ترك مسافة لا تقل عن 750 مم فوق سطح الموقد.
- إذا كان من المقرر تركيب غطاء الطباخ فوق الطباخ، راجع تعليمات الشركة المصنعة لغطاء الطباخ فيما يتعلق بارتفاع التركيب (650 ملم على الأقل).
- يجب أن تكون جميع قطع الأثاث الموجودة بالمطبخ بجوار الجهاز مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية على الأقل).



لمنع انقلاب الجهاز، يجب تركيب وسيلة التثبيت هذه. راجع تعليمات التركيب.

سلسلة السلامة

يجب تأمين الجهاز ضد اختلال التوازن باستخدام سلسلة الأمان المرفقة مع الفرن.

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلتي أمان؛

يجب أن تكون سلسلة الثبات قصيرة قدر الإمكان لتجنب إمالة الفرن للأمام وقطرية لتجنب إمالة الفرن من الجانب. تم تصميم سلسلة الثبات لأفران الطهي التي لا تحتوي على فتحة تثبيت للقوس.

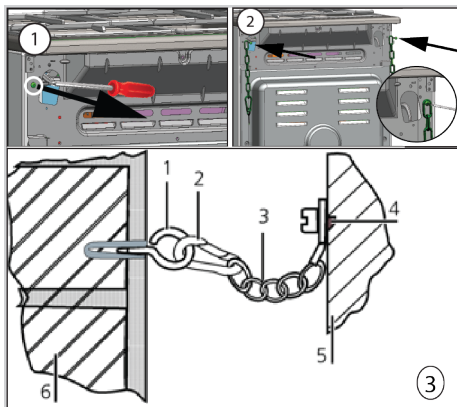
تهوية الغرفة

تتطلب جميع الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الحجرات منفذ تهوية دائماً أيضاً. يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال من هواء الغرفة، كما تتبع غازات العادم مباشرة في الغرفة. التهوية الجيدة أمراً ضرورياً لتشغيل الآمن للجهاز. **الغرف ذات الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية**

يجب أن تكون هناك فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية بالأبعاد المحددة في الجدول الموجود أدناه وفق إجمالي طاقة الغاز للجهاز (إجمالي استهلاك طاقة الغاز من الجهاز موضحة في جدول المواصفات التقنية لدليل المستخدم هذا). إذا لم توجد فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب / النوافذ تتوافق مع إجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أدناه، فيجب إدًا وجود فتحة تهوية ثابتة إضافية في الغرفة لضمان تلبية إجمالي الحد الأدنى من متطلبات التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز. يمكن أن تشمل فتحات التهوية الثابتة فتحات للطوب ذو فتحات التهوية الموجود بالفعل، وأبعاد فتحة مجرى غطاء التهوية وغيرهما.

الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم ²)	إجمالي استهلاك الغاز (ك.و)
100	0-2
120	2-3
175	3-4
300	4-6
400	6-8
500	8-10
600	10-11,5
700	11,5-13
800	13-15,5
900	15,5-17
1000	17-19
1250	19-24

قم بربط الخطاف (1) باستخدام وتد مناسب في حائط المطبخ (6) وقم بتوصيل سلسلة الأمان (3) بالخطاف عبر آلية القفل (2).

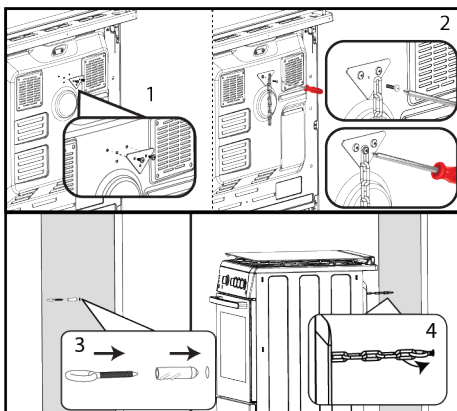


- 1 خطاف
- 2 آلية القفل
- 3 سلسلة السلامة
- 4 قم بتثبيت السلسلة بقوة في الجزء الخلفي للمنتج
- 5 الجزء الخلفي من المنتج
- 6 حائط المطبخ

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلة أمان واحدة؛

يجب تأمين الجهاز ضد اختلال التوازن باستخدام سلسلة الأمان المرفقة مع الفرن.

اتبع الخطوات الموضحة في الصورة لتأمين سلسلة الأمان لمنتجك.



الغرف التي لا تحتوي على أبواب و/أو نوافذ قابلة للفتح والتي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية

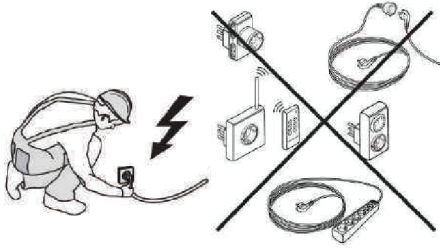
إذا لم يكن للغرفة المركب بها الجهاز باب و/أو نافذة تفتح مباشرة على البيئة الخارجية، فيجب أن ينظر في منتجات أخرى توفر فتحة تهوية ثابتة غير قابلة للتعديل والغلق وتلبى إجمالي الحد الأدنى من متطلبات فتحة التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أعلاه. كما ينبغي اتباع ما تشير به لوائح البناء.

إذا كانت غرفة أو مساحة داخلية تحتوي على أكثر من جهاز غاز، فينبغي توفير مساحة تهوية إضافية على رأس المتطلبات الموجودة في الجدول أعلاه. يجب أن تكون مساحة التهوية الإضافية مناسبة للوائح أجهزة الغاز الأخرى.

يجب أيضاً أن يكون هناك خلوص 10 مم على الأقل أدنى الحافة السفلى للباب الذي يفتح على البيئة الداخلية في الغرفة المركب بها الجهاز. يجب أن تتأكد من أن الأشياء مثل السجاد وأغطية الأرض وغيرها لا تؤثر على مساحة الخلوص عند إغلاق الباب.

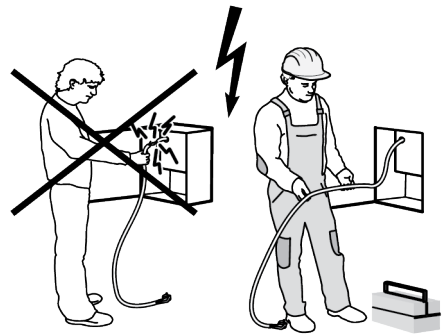
يمكن أن يوضع الموقد في المطبخ أو مطبخ / مطعم أو غرفة نوم وجلوس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 مترًا. لا تترك هذا الجهاز في حجرة أقل من مستوى سطح الأرض إلا إذا كانت مفتوحة بمستوى الأرض في جانب واحد على الأقل.

٢-٤ التوصيل الكهربائي



- قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!
- قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دائرة 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 تنجم 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 تنجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.
- يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو مثبتاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز. لا بد من استبدال كابل الطاقة التالف من خلال فني كهربائي مؤهل. والا، 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.
- أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقابس المناسب للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة

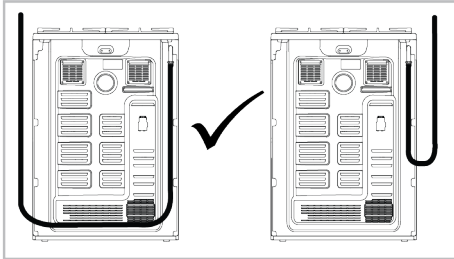


- يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة والأسطح الساخنة (الموضحة أدناه) حولها، ويجب ألا ينحسر بين الأجزاء المتحركة عن تحركها. (على سبيل المثال؛ الأدرج). وينبغي عدم وضعه في الأماكن التي قد يتم فيها الضغط عليه.

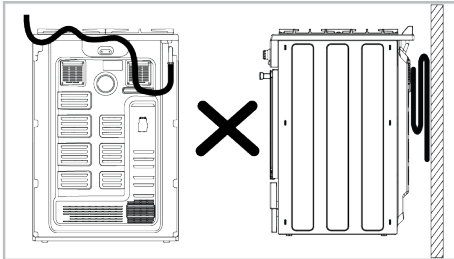
- لا تقم بنقل المنتج الذي تم توصيله بالغاز. فقد يكون هناك خطر تسرب الغاز إذا تم نقله.
- يجب استخدام مفتاح ربط لتوصيل الغاز وتحويله.

اختيار جهة توصيل الغاز

- يجب توصيل خرطوم الغاز بعمل لفات بزواية واسعة ضد إمكانية الكسر والطي أثناء التوصيل.
- قبل توصيل الغاز، تأكد من أن مصدر إمداد الغاز الرئيسي ومخرج خرطوم الغاز للمنتج المراد توصيله بالغاز على نفس الجانب.



- يجب عدم سحق خرطوم الغاز أو ثنيه أو قرصه أو لمسها بزوايا حادة أو ملامسته للأجزاء الساخنة من المنتج وأدوات الطهي الموجودة على المنتج



قطعاعات برای اتصال گاز

- قطعاعات و ابزار بصری ممکن است برای اتصال گاز مورد نیاز باشد در زیر آورده شده است. رارائه شده اند. بسته به مدل، ممکن است این قطعاعات همراه با محصول شما ارائه نشده باشند. امکان متغیر بودن قطعاعات اتصالی گازی جهت استفاده بسته به نوع گاز و مقررات ک مهر نشت :

- الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرة بدون استخدام مأخذ ال إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس: قم بإجراء التوصيل الكهربائي لجهازك عن طريق توصيله بمقبس مؤرض.

٣-٤ توصيل الغاز

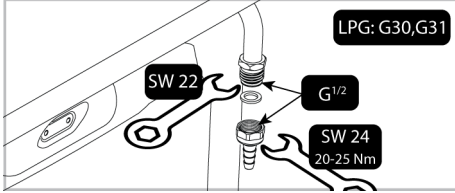
- هناك خطر حدوث انفجار أو حريق أو تسمم إذا تم التثبيت أو الإصلاح أو التوصيل من شخص أو فني غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.
- قبل تركيب المنتج، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغطه) وإعداد غاز المنتج يتوافق مع هذه الشروط. توضح شروط وقيم ضبط الغاز للمنتج على الملصقات (أو ملصق النوع).
- إذا لم يكن رمز بلدك موجوداً على الملصق، فاتبع الإرشادات الفنية المحلية لبلدك لتوصيل الغاز وتحويله.
- لا يمكن توصيل المنتج بنظام إمداد الغاز إلا من قبل شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل.
- لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن الأضرار الناشئة عن الإجراءات التي يقوم بها شخص أو فني غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.
- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، افصل مصدر الغاز. هناك خطر حدوث انفجار!
- إذا كنت بحاجة إلى استخدام منتجك لاحقاً مع نوع مختلف من الغاز، فيجب عليك استشارة الشخص أو الفني المعتمد / المرخص / المؤهل لإجراء التحويل ذي الصلة.
- تأكد من فحص توصيل الغاز جيداً للتأكد من إحكامه بعد كل استخدام. لا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي أضرار قد تنشأ بسبب تسرب الغاز الذي قد يحدث نتيجة لتوصيل الغاز أو التحويل الذي يقوم به أشخاص غير معتمدين / غير مصرح لهم.
- إذا لم تقم بإجراء التوصيل وفقاً للإرشادات الواردة أدناه، فسيكون هناك خطر تسرب الغاز ونشوب حريق. ولا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن الأضرار ال
- يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل فقط.
- تأكد من أن خرطوم الغاز الذي سيتم استخدامه في توصيل الغاز يتوافق مع معايير الغاز المحلية.

- يجب أن يتم توصيل الغاز عبر خرطوم غاز أو وصلة ثابتة.

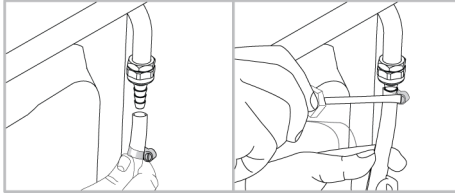


التوصيل بخرطوم الغاز المثبت (بدون لولب).

1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل للغاز السائل وتأكد من وضعها بشكل صحيح.
2. قم بتثبيت منفذ توصيل الغاز للمنتج باستخدام مفتاح ربط مقاس 22 مم، و قم بتوصيل قطعة التوصيل بمخرج الغاز الخاص بالمنتج باستخدام مفتاح ربط مقاس 24 مم، وأحكام ربطه.



3. قم بتركيب مشبك التثبيت في أحد طرفي خرطوم الغاز. قم بتلين طرف خرطوم الغاز الذي قمت بتوصيل المشبك به بوضعه في الماء المغلي لمدة دقيقة واحدة.
4. أدخل خرطوم الغاز الذي تم تليينه، بالكامل في قطعة التوصيل. اربط المشبك بإحكام باستخدام مفك البراغي.



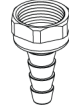
5. بعد التوصيل، يجب عليك التحقق من عدم وجود تسرب لجزء التوصيل.

التحقق من عدم وجود تسرب عند نقطة التوصيل

- تأكد من إيقاف تشغيل جميع المقابض الموجودة بالمنتج. تأكد من فتح مصدر إمداد الغاز. حصر الرغوة الصابونية وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- سبرغي الجزء الصابوني إذا كان هناك تسرب غاز. وفي هذه الحالة، افحص توصيل الغاز مرة أخرى.
- بدلاً من الصابون، يمكنك استخدام البخاخات المتاحة تجارياً لفحص تسرب الغاز.
- إذا كان هناك تسرب للغاز، أغلق مصدر الغاز وقم بتهوية الغرفة.

قطعة اتصال EN 10226 R1/2 :

قطعة اتصالى برای گاز مایع (G30,G31)



قطعة اتصالى خروجى گاز



توصيل الغاز - الغاز الطبيعي

- يجب تحضير تركيب الغاز الطبيعي بشكل مناسب للتجميع قبل تركيب المنتج. يجب أن يكون هناك صمام غاز طبيعي عند مخرج نظام الغاز لئتم توصيله بالمنتج.
- تأكد من سهولة الوصول إلى صمام الغاز الطبيعي.
- قم بتوصيل منتجك بنظام الغاز الطبيعي في منزلك باستخدام خرطوم غاز مرن يتوافق مع المعايير المحلية.
- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.
- يجب توصيل إمداد الغاز عبر أنبوب غاز أو خرطوم غاز آمن مزود بتركيبات ملولبة في كلا الطرفين.

توصيل الغاز - غاز البترول المسال

- يجب توصيل منتجك بطريقة تجعله قريباً من وصلة الغاز لمنع تسرب الغاز.
- قبل توصيل الغاز، قم بتوفير خرطوم غاز بلاستيكي ومشبك تثبيت مناسب. يجب أن يكون القطر الداخلي لخرطوم الغاز البلاستيكي 10 مم، ويجب ألا يزيد الطول عن 150 سم، ويجب أن يكون الخرطوم البلاستيكي مانعاً للتسرب وقابلًا للفحص.
- يجب فحص أجهزة وأنظمة الغاز بانتظام للتأكد من تشغيلها بشكل صحيح. يجب فحص المنظم والخرطوم والمشابك بانتظام واستبدالهما خلال الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.

- لا تستخدم الكبريت أو الولاة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.

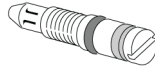
٤-٤ وضع المنتج

- يتم توفير نوع الغاز القابل للتحويل وفئات الغاز لمنتجك حسب البلد في قسم "فئات / أنواع / ضغط الغاز في الدولة". تحقق في هذا الجدول لمعرفة أنواع الغاز التي يمكنك تحويلها في منطقتك المحلية. لا يمكنك التحويل إلى أنواع غاز غير محددة في هذا الجدول.
- قد لا يتم تزويد حاقتن احتياطي مناسب لنوع الغاز الذي ترغب في تحويله مع المنتج. يمكنك الحصول على الحاقتن من الخدمة المعتمدة أو من المكان الذي اشتريته منه المنتج.
- يتم توضيح قيم الحاقتن وأنواع الغاز التي يجب استخدامها للحرق في نهاية القسم. قم بعمل توصيل من نوع الغاز المراد تحويله كما هو موضح في قسم توصيل الغاز.

قَطْع غِيار لِتَحْوِيلِ الْغازِ

ترد أدناه الأجزاء والأدوات المرئية التي قد تكون مطلوبة لتحويل الغاز. اعتماداً على الطراز، قد لا يتم توفير هذه الأجزاء مع المنتج.

فوهة التمرير

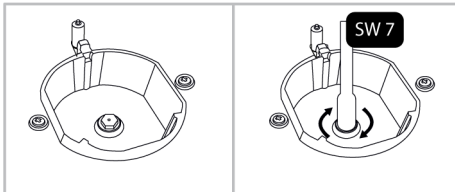


حاقتن الشعلات



استبدال حاقتن الشعلات

1. أدر جميع أزرار التحكم لإيقاف المواضع على لوحة التحكم.
2. أغلق مصدر الغاز.
3. قم بإزالة غطاء الشعلة وجسم الشعلة.
4. أزل حاقتن الغاز من خلال التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة. (مفتاح 7)



1. ادفع المنتج نحو حائط المطبخ.
2. قم بتأمين سلسلة الأمان التي قمت بتوصيلها بالمنتج بالحائط.
3. ضبط أقدام الفرن
ضبط أقدام الفرن
قد تسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أواني الطهي. يمكن تجنب هذا الموقف الخطير إذا كان المنتج مستويًا ومتوازنًا.
من أجل سلامتك، يرجى التأكد من أن المنتج مستوي عن طريق ضبط الأرجل الأربعة في الأسفل عن طريق الدوران إلى اليسار أو اليمين ومحاذاة المستوى مع سطح العمل.
الفحص النهائي

1. أعد توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.
2. تحقق من تشغيل الوظائف.
3. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
4. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.
5. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر السنة اللهب.

يجب أن يكون اللهب أزرق اللون وله شكل منتظم. إذا كان اللهب أصفر اللون، فتحقق مما إذا كان غطاء الموقد مثبتاً بشكل آمن أو قم بتنظيف الموقد.

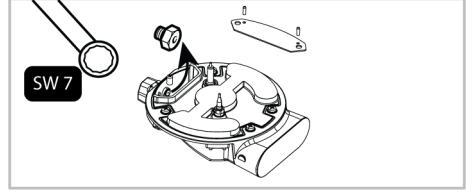


٥-٤ تحويلات الغاز

⚠ معلومات عامة

- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، افصل مصدر الغاز الرئيسي. هناك خطر حدوث انفجار!
- يجب استبدال جميع حاقتن الغاز وضبط احتراق صنابير الغاز في وضع الخمول من أجل جعل المنتج مناسباً للاستخدام مع غاز آخر.
- بعد تغيير نوع الغاز، يجب وضع ملصق نوع الغاز الجديد الموجود على الكيس الاحتياطي على الملصق الحالي الموجود ب

5. إذا كان منتجك يحتوي على حارق ووك مع حاقن دخول جانبي، فقم بإزالة الحاقن باستخدام مفتاح رقم 7.



يتم تغطية الحاقن بقطعة معدنية في بعض شعلات الموقد. يجب إزالة هذا الغطاء المعدني لاستبدال الحاقن.

6. قم بتركيب حواقي الغاز الجديدة. (عزم الربط 4 نيوتن متر)
7. تحقق من جميع التوصيلات للتأكد من تثبيتها بأمان واحكام.

الحاقيات الجديدة لها موضعها المحدد على عبواتها أو يمكن الإشارة إلى جدول الحاقن

8. يجب عليك التحقق من وجود حاقيات تسرب بعد التوصيل.

لا تقم بمحاولة إزالة محابس شعلات الغاز إلا في الظروف غير العادية. يمكنك الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لزم تغيير المحابس.

إعداد معدل التدفق المنخفض لمحابس الموقد

1. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع التدفق المنخفض.

2. أخرج المقبض من محبس الغاز.

3. استخدم مفك ذا حجم مناسب لضبط مسمار ضبط معدل التدفق.

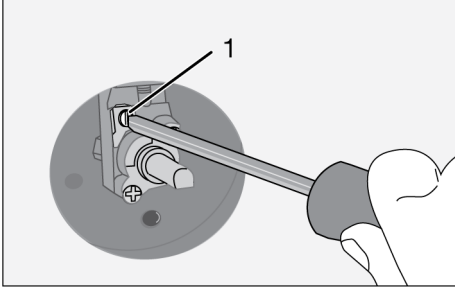
4. بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG) (البيوتان - البروبان)، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. بالنسبة للغاز الطبيعي، ينبغي لف المسمار عكس اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة.

⬅ ينبغي أن يكون الارتفاع الطبيعي للسان اللهب المستقيم في موضع معدل التدفق المنخفض في حدود 6-7 مم.

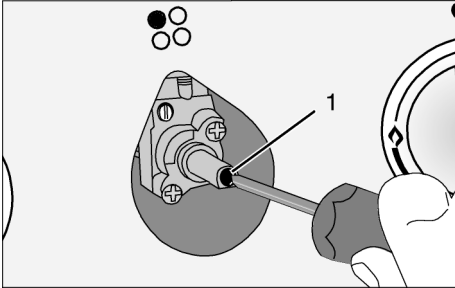
5. إذا كان ارتفاع لسان اللهب أعلى من المطلوب، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. إذا كان أصغر من ذلك فأدره عكس عقارب الساعة.

6. للقيام بإجراء التحكم النهائي، اضبط الشعلة على كل من وضع الشعلة العالية ووضعه التدفق المنخفض وتحقق من تشغيل أو إغلاق لهب الشعلة.

7. وفقاً لنوع محبس الغاز المستخدم بالجهاز قد يختلف موضع ضبط المسمار.



1 مسمار ضبط معدل التدفق

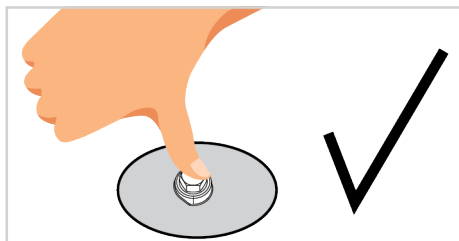
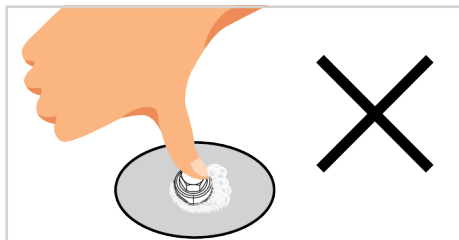


1 مسمار ضبط معدل التدفق

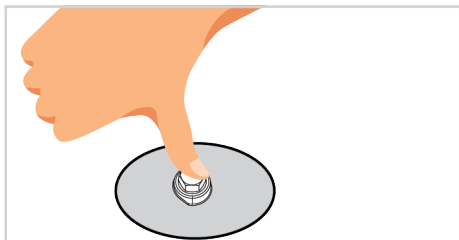
فحص التسريب في المحاقن

- قبل إجراء عملية التحويل على المنتج، تأكد من أن جميع مقابض التحكم مضبوطة على وضع الإغلاق. بعد تحويل المحاقن بشكل صحيح، يجب فحص جميع المحاقن للتأكد من عدم تسرب الغاز منها.
1. تأكد من أن مصدر إمداد المنتج بالغاز مضبوط على وضع التشغيل، مع إبقاء جميع مقابض التحكم في نفس الوقت على وضع الإيقاف.

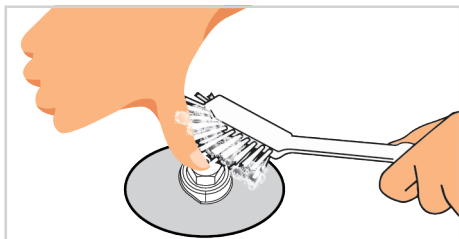
4. إذا ظلت الرغاوي تظهر كما هي، يجب أن تغلق مصدر إمداد المنتج بالغاز فوراً واتصل بوكيل صيانة معتمد أو بفني يحمل رخصة. لا تستخدم المنتج حتى يتم إجراء الصيانة المعتمدة في المنتج.



2. يتم سد فتحة كل محقن بأحد الأصابع مع الضغط بشكل معقول لإيقاف تسرب الغاز عندما يتم تشغيل مقبض التحكم المقابل له، ويتم إبقاؤه في وضع منخفض حتى يتاح للغاز أن يصل إلى المحقن.



3. ضع ماءً وصابوناً معد مسبقاً على وصلة المحقن بواسطة فرشاة صغيرة، حيث إنه إذا كان هناك تسرب غاز عند وصلة المحقن، فسيبدأ الماء والصابون في إحداث رغاوي. في هذه الحالة، أحكم ربط المحقن بمقدار قوة معقول، وكرر إجراء عملية الخطوة الثالثة مرة أخرى.



5 الاستخدام الأولي

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

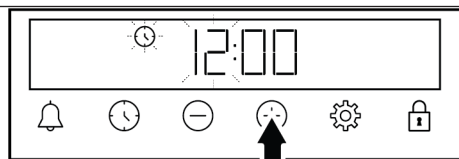
1-5 ضبط الوقت لأول مرة

اضبط الوقت دوماً قبل استخدام الفرن، وإذا لم تضبطه، فسيتعذر الطهي حينئذ في بعض طرز الأفران.

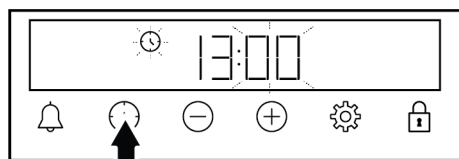


1. عند بدء تشغيل الفرن لأول مرة، سيومض الرقم "12:00" والرمز ⌚ على الشاشة.

2. اضبط وقت اليوم باستخدام المفاتيح ⊖/⊕.



3. المس ⌚ أو مفتاح ⚙ لتشغيل حقل الدقائق.



4. المس المفاتيح ⊖/⊕ لتعيين الدقائق.

2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.

3. شغّل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.

4. ينبغي عند تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع السخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.

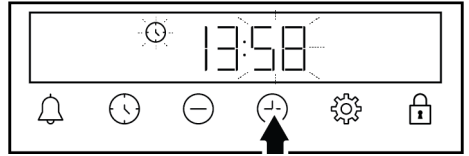
5. انتظر حتى يبرد الفرن.

6. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

قيل استخدام الملحقات؛

نظّف الملحقات التي تزيلها من الفرن بماء ومنظف واسفنجة تنظيف ناعمة.

ملاحظة: أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.



5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس مفتاح ⌚ أو ⚙️

← يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز ⌚ من الشاشة.

وفي حالة عدم ضبط المؤقت أول مرة، فسيظل الرقم "12:00" والرمز ⌚ يومضان ولن يبدأ تشغيل الفرن. كي يتسنى تشغيل الفرن، يجب عليك تأكيد وقت اليوم من خلال تحديد وقت اليوم أو لمس المفتاح ⌚ عندما يكون مضبوطاً على "12:00". يمكنك تغيير إعداد وقت اليوم لاحقاً، كما هو موضح في قسم "الإعدادات".

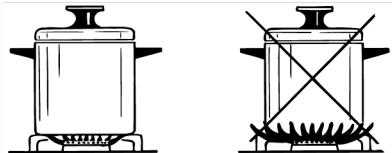
في حالة انقطاع الطاقة، يتم إلغاء إعدادات وقت اليوم. ويجب ضبطها مجدداً.

٢-٥ التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.

٦ كيفية استخدام الموقد

- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدور والمقالي. بهذه الطريقة، لن تضطر إلى التنظيف دون داع عن طريق منع فائض الطعما.
- امتنع عن وضع أعطية الأواني على الشعلات/ المناطق.
- ضع المقالي في وسط ألواح التسخين. عندما تريد وضع الموقد على لوح تسخين آخر، ارفعه وضعه على لوح التسخين الذي تريده بدلاً من تحريكه..
- يجب أن يتناسب حجم أواني الطهي مع حجم لهب الغاز. اضبط لهب الغاز حتى لا تبرز من قاع المقلاة وضع الإناء في المنتصف على حامل القدر. لا تستخدم الأواني / الأواني الكبيرة لتغطية أكثر من موقد واحد.



١-٦ معلومات عامة حول استخدام الموقد

- ضع الأواني والقدور بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض.
- امتنع عن استخدام الأواني غير المتوازنة والقابلة للانقلاب بسهولة على الموقد.
- ⚠️ ⚠️ ⚠️
- امتنع عن تسخين الأواني فارغة. فقد تلف الأواني والجهاز.
- لا تقم بتشغيل لوحات التسخين بدون أي قدور أو مقالي عليها.
- غلق ألواح التسخين بعد كل استخد.
- إذا قمت بتشغيل ألواح التسخين بدون الأواني والأواني، فسوف تلف المنتج. أغلق ألواح التسخين بعد كل استخد.

نوع شعلة الموقد	قطر القدر - سم
الشعلة الإضافية	18 - 12
الشعلة العادية	20 - 18
الشعلة السريعة - شعلة المقلاة	24 - 22

3. مع الشرارة الناتجة، يشتعل الغاز.
4. بعد الإشعال الأولي، استمر في الضغط على المقبض لمدة 3-5 ثوانٍ.
5. إذا لم يتم اشتعال الغاز بعد الضغط على المفتاح وتحريره، كرر نفس العملية بالضغط على المقبض لمدة 15 ثانية.

حرر الزر إذا لم يتم إشعال الموقد خلال 15 ثانية. انتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى. هناك خطر تراكم الغاز والانفجار!



6. اضبط مستوى الطاقة الذي تريده. إطفاء شعلات الغاز

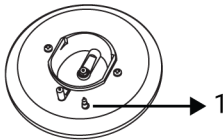
ضع مقبض الموقد في وضع إيقاف التشغيل (أعلى).

إذا انطقت أسنة اللهب عن غير قصد، فقم بإيقاف تشغيل مقبض التحكم في الموقد. لا تحاول إشعال الشعلة مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة على الأقل.



آلية أمان لإغلاق الغاز

كإجراء احترازي ضد الانفجار بسبب الطفح فوق الشعلات العلوية، تبدأ آلية الأمان في العمل وتغلق الغاز على الفور.



1 إغلاق الغاز بأمان

لتشغيل آلية أمان إيقاف الغاز، استمر في الضغط على مقبض التحكم لمدة 3-5 ثوانٍ أخرى بعد إشعال الموقد.

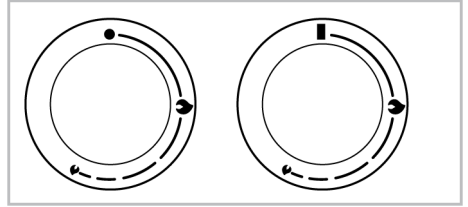
شعلة ووك

تساعدك شعلات ووك على الطهي بشكل أسرع. تستخدم شعلة ووك يستخدم بشكل خاص في المطبخ الآسيوي، وهي نوع من المقلاة العميقة

لا تستخدم الأواني / الأواني التي تتجاوز الأبعاد المذكورة أعلاه. قد يؤدي استخدام أحواض / أواني أكبر من المحدد إلى التسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح والمقابض المجاورة. بالإضافة إلى ذلك، إذا كان سطح الطهي الخاص بمنتجك زجاجياً، فسيحدث ارتفاع في درجة الحرارة على هذا السطح وسيتلف المنتج. قد يؤدي استخدام الأواني / الأواني الصغيرة إلى الاحتراق بسبب اللهب.

٢-٦ تشغيل المواقد

مقبض التحكم في الموقد



● وضع إيقاف التشغيل

🔥 شعلة صغيرة: أقل طاقة غاز

🔥 شعلة كبيرة: أعلى طاقة غازية

يمكنك تشغيل الموقد باستخدام أزرار التحكم بالموقد. يعمل كل زر على تشغيل الموقد المعني. يمكنك استنتاج الموقد الذي يتحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم.

عند إيقاف تشغيل الموقد (الوضع العلوي)، لا يتم تزويد الموقد بالغاز. بعد إشعال الموقد، يمكنك الطهي عن طريق ضبط مستويات الغاز على المقبض. اضبط قوة الطهي المطلوبة عن طريق محاذاة المقبض مع الرمز المعني.

إشعال شعلات الغاز

✓ يتم إشعال شعلات الغاز بواسطة مقابض التحكم.

1. اضغط على مقبض الموقد.
2. أثناء الضغط على المقبض، أدركه عكس اتجاه عقارب الساعة إلى رمز اللهب الكبير.

ونظراً لأنه يتم طهي الوجبات على لهب قوي وفي وقت قصير جداً في مثل هذه المقالي التي تنقل الحرارة بسرعة وبشكل متساو، يتم الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام وتبقى الخضروات مقرمشة. يمكنك استخدام شعلات ووك للقدور العادية أيضاً.

والمسطحة المصنوعة من الصفائح المعدنية، والتي تستخدم لطهي الخضار المفرومة واللحوم على لهب قوي في وقت قصير.

٧ استخدام الفرن

١-٧ معلومات عامة عن استخدام الفرن

مروحة التبريد (يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.)

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائياً عندما يلزم ويُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُغى تنشيطها تلقائياً عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. امتنع عن تغطية فتحات التهوية هذه. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريباً). في حالة الطهي ببرمجة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمستخدم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد. فهي تعمل وتتوقف عن العمل تلقائياً. ولا يمثل ذلك خطأً.

إضاءة الفرن

يتم تشغيل إضاءة الفرن عندما يبدأ الفرن في الطهي. يتم تشغيل الإضاءة في بعض الطراز أثناء الطهي، ويتم إيقاف تشغيلها في طراز أخرى بعد فترة معينة.

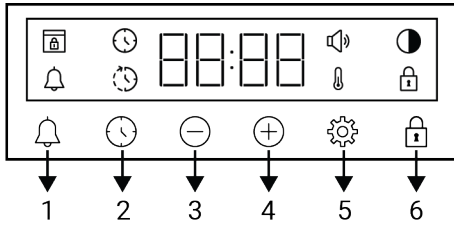
٢-٧ تشغيل وحدة التحكم في الفرن

معلومات عامة عن وحدة التحكم بالفرن

- الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه لعملية الطهي هو 5 ساعات و 59 دقيقة. يتم إلغاء البرنامج في حالة انقطاع التيار الكهربائي، وستحتاج حينئذٍ إلى إعادة البرمجة.
- تومض الرموز ذات الصلة على الشاشة أثناء إجراء أي تعديلات. وينبغي انتظار وقت قصير حتى حفظ الإعدادات.
- لا يتسنى ضبط وقت اليوم في حالة ضبط أي إعداد للطهي.
- وفي حالة ضبط وقت الطهي عند بدء الطهي، فسيتم عرض الوقت المتبقي على الشاشة.

- في الحالات التي يتم فيها ضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي؛ فيمكنك إلغاء هذا الوقت تلقائياً عن طريق لمس المفتاح ⏸ لفترة طويلة.

المؤقت



- 1 مفتاح التنبيه
- 2 مفتاح ضبط الوقت
- 3 مفتاح الخفض
- 4 مفتاح الزيادة
- 5 مفتاح الإعدادات
- 6 مفتاح قفل المفتاح

رموز الشاشة

- ⌚ : رمز وقت الخبز
- ⌚ : رمز وقت انتهاء الخبز *
- 🔔 : رمز التنبيه
- 🔴 : رمز السطوع
- 🔒 : رمز قفل المفاتيح
- 🔥 : رمز درجة الحرارة
- 🔊 : رمز مستوى الصوت
- 🔒 : رمز قفل الباب *

* يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.

تشغيل الفرن

يبدأ الفرن في العمل عند تحديد وظيفة التشغيل التي تريدها من خلال مقبض اختيار الوظيفة، مع ضبط درجة حرارة معينة باستخدام مقبض ضبط درجة الحرارة.

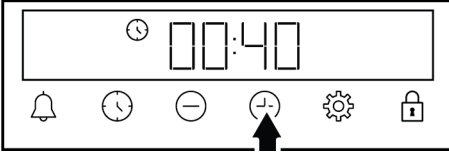
إيقاف تشغيل الفرن

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبض اختيار الوظيفة ودرجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (الاتجاه العلوي).

الطهي اليدوي لتحديد درجة الحرارة ووظيفة تشغيل الفرن يمكنك الطهي عن طريق التحكم اليدوي (التحكم من خلالك أنت) دون تحديد وقت الطهي عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك.

بعد ضبط وظيفة التشغيل ودرجة الحرارة، يمكنك ضبط وقت الطهي لمدة 30 دقيقة عن طريق لمس المفتاح (+) مباشرة لضبط وقت الطهي بسرعة وتغيير الوقت باستخدام المفاتيح (+) / (-).

3. اضبط وقت الطهي باستخدام المفاتيح (+) / (-).



يُزيد وقت الطهي بمقدار دقيقة واحدة في أول 15 دقيقة، وبعد 15 دقيقة يزداد بمقدار 5 دقائق.

4. ضع طعامك في الفرن واضبط درجة الحرارة بمقبض درجة الحرارة.

← سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين. سيبدأ وقت الطهي المضبوط في العد تنازلياً وسيظهر على الشاشة الرمز ⏰. عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يختفي الرمز ⏰.

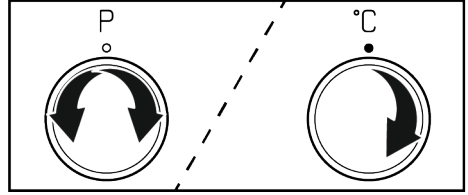
5. بعد انتهاء وقت الطهي المضبوط، تظهر على الشاشة كلمة "انتهاء" ويومض الرمز ⏰ ويصدر المؤقت صوت طنين.

6. يصدر صوت تحذير لمدة دقيقتين. اضغط على أي زر لإيقاف التحذير. يتوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على الشاشة.

سيبدأ الفرن في العمل مرة أخرى إذا تم الضغط على أي مفتاح عند انتهاء التحذير المسموع. لمنع الفرن من العمل مرة أخرى في نهاية التحذير، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق تدوير مقبض درجة الحرارة ومقبض الوظيفة إلى وضع "0" (إيقاف التشغيل).

٢-٧ الطهي بمساعدة البخار

يحتوي فرنك على وظيفة طهي بمساعدة البخار. يتم تحقيق نتائج طهي أفضل بمساعدة البخار، حيث يضمن مساعد البخار أن يكون سطح المعجنات أكثر لمعاناً وقشرتها أكثر قرمشة وكثافة. كما يساعد البخار



1. حدد وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.

2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة.

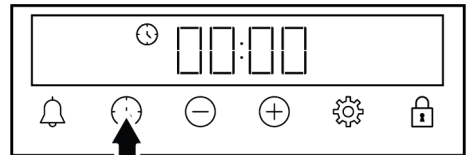
← سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين وسيظهر على الشاشة الرمز ⏰. عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يختفي الرمز ⏰. لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً نظراً لأن الطهي اليدوي يكون دون تحديد وقت للطهي، فعليك التحكم في الطهي وإيقاف تشغيله بنفسك. عند اكتمال الطهي، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق إدارة مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف (لأعلى).

الطهي عن طريق تحديد وقت الطهي؛

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً عند انتهاء الوقت عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل الملائمين لطعامك وضبط وقت الطهي بالمؤقت.

1. حدد وظيفة التشغيل الملائمة للطهي.

2. المس مفتاح ⏰ حتى يظهر الرمز ⏰ على الشاشة خلال مدة الطهي.





3. اضغط على زر الطهي/التنظيف بمساعدة البخار في لوحة التحكم.

لا تضغط على زر الطهي/التنظيف بمساعدة البخار عند الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D".

← سيضيء مصباح الطهي/التنظيف بمساعدة البخار الموجود على لوحة التحكم.

4. قم بتبديل مقبض تحديد الوظيفة إلى وضع التشغيل بمساعدة البخار المطلوب.

5. قم بتبديل مقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

← سيبدأ تشغيل الفرن على الفور على الوظيفة ودرجة الحرارة المحددين وسيظهر على الشاشة . عندما تصل الحرارة داخل الفرن إلى الدرجة المحددة، يختفي الرمز .

6. ضع طعامك في الفرن في وضع الرف الموصى به.

← تبدأ عملية الطهي.

7. بمجرد اكتمال الطهي، أغلق الفرن عن طريق ضبط الوظيفة ومقايض درجة الحرارة على وضع الإيقاف.

إذا بقي الماء في قاع الفرن بعد كل عملية طهي بمساعدة البخار، جفف الماء المتبقي بقطعة قماش جافة بعد أن يبرد الفرن. بخلاف ذلك، قد يتسبب الماء المتبقي على أرضية الفرن في حدوث تكلس.

٤-٧ الإعدادات

تفعيل قفل المفاتيح

يتسنى باستخدام ميزة قفل المفاتيح حماية المؤقت من التداخل.

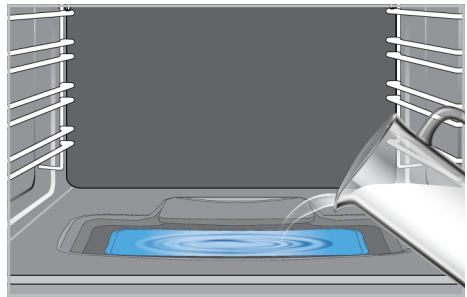
1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز  على الشاشة.

على تقليل فقدان الرطوبة للأطعمة مثل اللحوم وسمح لها بطهي المزيد من العصير من الداخل ولذيذة أكثر.
معلومات عامة

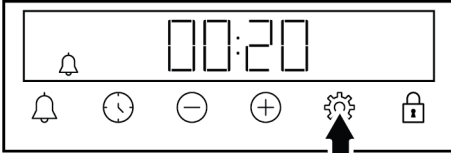
- لا يمكن إجراء الطهي بمساعدة البخار إلا في وظائف الطهي بمساعدة البخار الموضحة في دليل المستخدم.
- قد يتساقط التكاثر المتشكل على باب الفرن بعد الطهي بمساعدة البخار عند فتح باب الفرن. امسح التكاثر بمجرد فتح باب الفرن.
- ابق بعيداً عند فتح باب الفرن، حيث قد يتسرب البخار والحرارة أثناء وبعد الطهي بمساعدة البخار. فقد يحرق البخار يدك وأو وجهك وأو عينيك.
- إذا بقي الماء داخل الفرن بعد كل الطهي بمساعدة البخار، جفف الماء المتبقي بقطعة قماش جافة بعد أن يبرد الفرن. بخلاف ذلك، قد يؤدي الماء المتبقي إلى التكلس.
- إذا كان منتجك يحتوي على مجس لحوم، فتأكد من إغلاق غطاء مجس اللحوم قبل الطهي بمساعدة البخار. خلاف ذلك، قد يكون هناك تسرب للبخار من مقبض مجس اللحوم.

للطهي بمساعدة البخار:

1. بعد فحص طاولة التحميص بمساعدة البخار وضبط الوظيفة، حدد درجة الحرارة والوقت وكمية الماء المراد إضافتها وفقاً للطعام الذي تريد طهيه. يمكنك تعيين هذه القيم بنفسك لعمليات الطهي غير المدرجة في الجدول.
2. صب كمية الماء التي ستستخدمها وفقاً لطعامك في الحوض في قاع الفرن.



1. امتنع عن استخدام المياه المقطرة أو المغلّرة. استخدم المياه الجاهزة فقط.



← بعد ضبط وقت التنبيه، يظل الرمز مضيئاً، ويبدأ وقت التنبيه العد التنازلي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت التنبيه ووقت الطهي في آن واحد، فسيظهر الوقت الأقل على الشاشة.

3. سيبدأ الرمز في الوميض وسيعطيك تحذير مسموع بعد انتهاء وقت التنبيه.

إيقاف تشغيل التنبيه

1. ستصدر أصوات تحذيرية لمدة دقيقتين في نهاية مدة التنبيه. المس أي مفتاح لإيقاف التحذير المسموع.

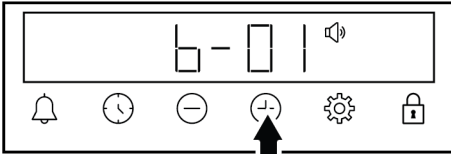
← يتوقف التحذير ويظهر وقت اليوم على الشاشة. إذا كنت ترغب في إلغاء التنبيه؛

1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز على الشاشة لإعادة ضبط مدة التنبيه. المس المفتاح حتى يظهر الرمز "00:00" على الشاشة.

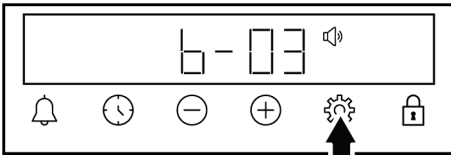
2. يمكنك أيضاً إلغاء التنبيه عن طريق لمس المفتاح لفترة طويلة.

ضبط مستوى الصوت

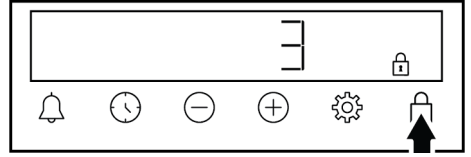
1. المس المفتاح حتى يظهر الرمز على الشاشة.



2. اضبط المستوى المطلوب باستخدام مفاتيح / .
(b-01-b-02-b-03)



3. المس المفتاح للتأكيد أو انتظر بدون لمس أي مفتاح. يصبح جهاز الصوت نشطاً بعد فترة.



← يظهر الرمز على الشاشة ويبدأ العد التنازلي 1-2-3. ينشط قفل المفاتيح عند انتهاء العد التنازلي. يُصدر المؤقت في حالة لمس أي مفتاح عند ضبط ميزة قفل المفاتيح إشارة صوتية ويومض الرمز .

إذا قمت بتحرير المفتاح قبل نهاية العد التنازلي، فلن يتم تنشيط قفل المفاتيح.

تعدّر استخدام مفاتيح المؤقت عند تشغيل ميزة قفل المفاتيح. ولن تُلغى ميزة قفل المفاتيح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

إلغاء تنشيط ميزة قفل المفاتيح.

1. المس المفتاح حتى يختفي الرمز من الشاشة.

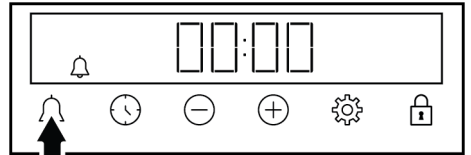
← يختفي الرمز من الشاشة ويتم تعطيل قفل المفاتيح.

ضبط التنبيه

يمكنك أيضاً استخدام مؤقت المنتج لأي تحذير أو تذكير بخلاف الطهي. ولا يؤثر المنبه بأي حال من الأحوال على وظائف تشغيل الفرن، بل يتم استخدامه لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما ترغب في قلب الطعام داخل الفرن في أي وقت معين. وبمجرد انقضاء الوقت الذي حددته، يعطيك المؤقت تحذيراً مسموعاً.

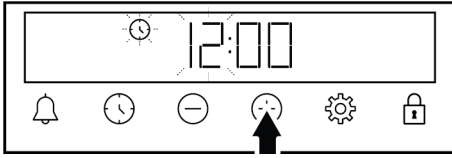
يمكن أن يكون الحد الأقصى لوقت التنبيه هو 23 ساعة و 59 دقيقة.

1. المس حتى يظهر الرمز على الشاشة.

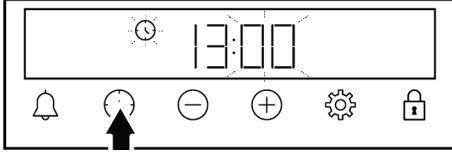


2. اضبط وقت التنبيه باستخدام المفاتيح / .

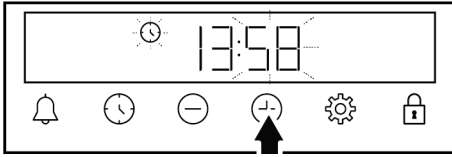
2. اضبط وقت اليوم باستخدام المفاتيح (+) (-).



3. المس (+) أو مفتاح (⚙️) لتشغيل حقل الدقائق.



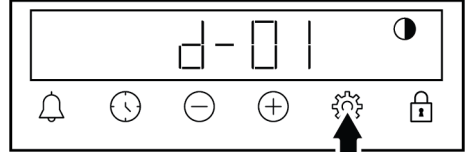
4. المس المفاتيح (+) (-) لتعيين الدقائق.



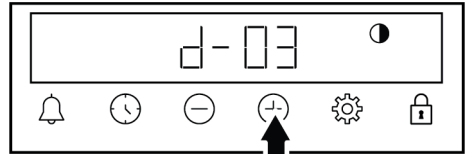
5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس مفتاح (+) أو (⚙️).

⇐ يتم ضبط وقت اليوم ويختفي رمز (+) على الشاشة.

1. المس المفتاح (⚙️) حتى يظهر الرمز (🌙) على الشاشة.



2. اضبط مستوى السطوع المنشود باستخدام المفاتيح (+) (-). (d-01-d-02-d-03)



3. المس المفتاح (⚙️) للتأكيد أو انتظر بدون لمس أي مفتاح. يصبح إعدادات السطوع نشط بعد فترة.

تغيير وقت اليوم

ينبغي تنفيذ ما يلي كي يتسنى تغيير وقت اليوم الذي ضبطته مسبقاً في الفرن.

1. المس المفتاح (⚙️) حتى يظهر الرمز (+) على الشاشة.

8 معلومات عامة عن الطبخ

- قد يظهر التكثيف أو بخار الماء على شكل تعلق أو تنقيط على الزجاج الداخلي للفرن، وذلك حسب نوع الطعام. وقد يحدث هذا الأمر بشكل شائع أثناء الطهي. ينصح باستخدام قطعة قماش مبللة لمسح الزجاج الداخلي بعد أن يبرد المنتج بعد الطهي.

- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.
- أزل دوماً الملحقات غير المستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي. فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي تستطهها وفقاً لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.

علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختيارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويشار أيضاً إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

8-1 معلومات عامة حول الخبز في الفرن

- قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيداً.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظراً لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.

- إن استخدام الملحقات المرفقة يضمن لك الحصول على أفضل أداء للطهي. احرص دائماً على اتباع المعلومات المقدمة من قبل الشركة المصنعة لأواني الطهي الخارجية التي ستستخدمها.

- أقطع الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في عملية الطهي بأحجام مناسبة للإناء الذي ستستخدمه للطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق المقاومة للشحم الزائدة المتدلية من الإناء في خطر الإصابة بحروق وتؤثر كذلك على جودة الطهي. استخدم الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في نطاق درجة الحرارة المحدد. للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. تجنب تغيير موضع الرف أثناء الطهي.

٨-١-١ المعجنات وطعام الفرن

معلومات عامة

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. وإذا كنت تستخدم أواني طهي خارجية، يُفضل استخدام أواني داكنة وغير لاصقة ومقاومة للحرارة.
- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق.
- إذا كنت ستطهي باستخدام أواني الطهي على الشواية السلكية، فضعها في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.
- يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
- وقد تختلف حالة طهي المنتجات اعتماداً على كمية الطعام وحجم أواني الطهي.
- تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتم تحمير الأسطح السفلية لأطعمة المعجنات بشكل متساو.
- إذا كنت تستخدم ورق الخبز، فيمكن ملاحظة تحمير صغير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تضطر إلى تمديد فترة الطهي بحوالي 10 دقائق.

اقتراحات للطهي بصينية واحدة

- يتم تحديد القيم المحددة في جداول الطهي نتيجة للاختبارات التي أجريت في مختبراتنا. وقد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.
- ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. ارجع إلى الرف السفلي بالفرن على أنه الرف 1.

نصائح لخبز الكعك

- إذا كانت الكعكة جافة جداً، فارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقل وقت الخبز.
- إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
- إذا تعرض الجزء العلوي من الكعكة لحرق، فضعه على الرف السفلي، وخفض درجة الحرارة وقم بزيادة وقت الخبز.
- إذا تم طهي الكيك من الداخل جيداً، ولكن الخارج كان غير ناضجاً، فاستخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.

نصائح للمعجنات

- إذا كانت المعجنات جافة جداً، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية واختصر وقت الطهي. بلل أوراق العجين بصلصة تتكون من مزيج الحليب، والزيت، والبيض واللبن الرائب.
- في حالة طهي المعجنات ببطء، فتأكد من أن سمك المعجنات التي قد قمت بتخضيرها لا تفيض بالصينية.
- إذا كانت المعجنات بنية اللون على السطح ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصلصة التي ستستخدمها في المعجنات ليست كثيرة جداً في أسفل المعجنات. للحصول على تحمير متساو، حاول توزيع الصلصة بالتساوي بين أوراق العجين والمعجنات.
- اخبز معجناتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبين لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي غير محمر بدرجة كافية، فضعه على رف سفلي للطهي التالي.
- جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	180	45 ... 30
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	180	45 ... 35
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	35 ... 25
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	2	150	35 ... 25
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	45 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	160	40 ... 30
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين العلوي والسفلي	3	170	40 ... 25
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	3	170	30 ... 20
القطائر ***	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	45 ... 30
القطائر	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	200	40 ... 30
القطائر	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	2	180	45 ... 35
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	35 ... 20
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	3	180	30 ... 20
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	45 ... 30
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	3	200	40 ... 30
لازانيا	وعاء زجاجي / معدني بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	45 ... 30
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	75 ... 60
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	170	70 ... 50
البيتزا	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	220	25 ... 10

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك، وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

اقتراحات للطهي بصينيتين

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	150	40 ... 25
البسكويت	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	170	35 ... 25
الفتائر	1-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 1	180	45 ... 35
خبز البن	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	180	30 ... 20

*يوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريباً. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم المحمر ولا يخرج عند تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.
- جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

٢-١-٨ اللحوم والأسماك والدواجن

النقاط الرئيسية بشأن الشواء

- إن التتبيل باستخدام عصير الليمون والفلفل قبل طهي جميع قطع الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة من سيزيد من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم منزوع العظام ما بين 15 إلى 30 دقيقة أكثر من فيليه بالقلي.
- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق /250 حد أقصى، بعد 180 ... 190	80 ... 60
عرقوب الضأن (2-1,5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق /250 حد أقصى، بعد 170	120 ... 110
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	15 دقائق /250 حد أقصى، بعد 190	80 ... 60
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين بالمروحة	2	220 ... 200	80 ... 60
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	2	15 دقائق /250 حد أقصى، بعد 190	80 ... 60

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	1	25 دقائق /250 حد أقصى، بعد 180 ... 190	150 ... 210
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	1	25 دقائق /250 حد أقصى، بعد 180 ... 190	150 ... 210
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	200	20 ... 30
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	3	200	20 ... 30

*يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

٣-١-٨ الشواية

- ضع القطع المراد شويها على الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية عن طريق توزيعها دون تجاوز أبعاد جهاز التسخين.
- اعتماداً على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.
- مرر الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهي على الشواية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الزيوت. يجب تحديد حجم صينية الفرن التي سيتم تحريكها لتغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

جدول الشواء

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
قطع الدجاج	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 35
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	4	250	20 ... 30
قطع لحم ضأن	الشواية السلكية	4 - 5	250	20 ... 25
شريحة لحم - (مكعبات لحم)	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30
قطع لحم العجل	الشواية السلكية	4 - 5	250	25 ... 30

تتحول اللحوم الحمراء والأسماك ولحوم الدواجن إلى اللون البني بسرعة عند شويها، وتحمل قشرة جميلة ولا تجف. تعتبر لحوم الفيليه، واللحوم المشوية، والنقانق والخضروات كثير العصارة (الطماطم، والبصل، وغيرها) مناسبة بشكل خاص للشواء.

معلومات عامة

- **أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبداً مع فتح باب الفرن.**
- النقاط الرئيسية للشواية
- قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن متشابهين قدر الإمكان للشواية.

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
خضروات محمصة	الشواية السلكية	4 - 5	220	20 ... 30
خبز محمص	الشواية السلكية	4	250	1 ... 4

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.
أقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	200	30 ... 35
قطع الدجاج	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	25 ... 35
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	30 ... 40
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	الشواية السلكية - ضع صينية واحدة على رف سلكي	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	3	15 دقائق 250, بعد 180 ... 190	90 ... 110

لا تعيد تسخين الأطباق الموصى بها في مخطط الشواء هذا.

٨-٤ الطهي بمساعدة البخار

معلومات عامة

- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق. تشير الفترات المحددة في وقت إمداد المياه إلى الوقت المنقضي بعد التسخين المسبق.
- يحتوي جدول الطهي على توصيات الطبخ التي تم اختبارها من قبل الشركة المصنعة. يمكنك ضبط كمية الماء ودرجة الحرارة ووظيفة الطهي بالبخار ووقت الطعام غير الموجود في الجدول.
- قم بالطهي بالبخار بصينية واحدة.

- لا يمكن إجراء الطهي بمساعدة البخار إلا في وظائف الطهي بمساعدة البخار الموضحة في دليل المستخدم. راجع قسم "وظائف تشغيل الفرن" [١٤] للتعرف على وظائف الطهي بمساعدة البخار.

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مقدار الماء المستخدم (مل)	وقت سحب المياه	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
خبز كامل	صينية قياسية *	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	2	200	200	قبل التسخين المسبق	30 ... 35
دجاجة كاملة مع خضروات	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	250 دقائق /max, بعد 190	300	قبل التسخين المسبق	60 ... 80
شريحة ضلع (ريش)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	180	250	قبل التسخين المسبق	65 ... 75

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مقدار الماء المستخدم (مل)	وقت سحب المياه	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
لحم الضأن مع الخضار	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	170	350	قبل التسخين المسبق	110 ... 90
خبز بالخميرة	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	3	180	150	قبل التسخين المسبق	35 ... 25
كعكة الجبن	صينية قياسية *	الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D"	3	120	200	قبل التسخين المسبق	55 ... 45

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

- ضع صينية الفرن على الرف السفلي لتجميع الزيت أثناء القلي. ضع ورق خبز مقاوم للحرارة أو مادة مماثلة موصى بها لاستخدام الفرن داخل الصينية التي تم إدخالها.
- إذا لم يتم استخدام صينية على الرف السفلي، فإن أي زيت تقطر أو مواد أخرى من الطعام يمكن أن تتسبب في دخان كثيف وحتى ألسنة اللهب.
- يمكنك استخدام وظيفة "الوظيفة ثلاثية الأبعاد "3D" لتسريع وقت التسخين المسبق. قم بالتبديل إلى الوظيفة "Airfry" عند اكتمال التسخين المسبق.

١-٥ وظيفة القلي غير العميق أو الخالية من الزيت

- في وظيفة "Airfry"، يمكنك عمل قلي غير عميق أو قلي بدون زيت باستخدام الهواء الساخن في الفرن.
- معلومات عامة
- يرجى الرجوع إلى طاولة الخبز الموصى بها لوظيفة "Airfry".
 - استخدم صينية القلي (Airfry) المتوفرة مع المنتج لهذه الوظيفة.
 - للحصول على نتيجة قلي جيدة، ضع الأطعمة في صينية القلي بطريقة لا تتداخل.

طاولة القلي - "Airfry"

الطعام	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)	الكمية الموصى بها
بطاطس محلية الصنع *	Airfry	3	220	40 ... 20	200-1000 غرام
بطاطس مجمدة **	Airfry	3	220	35 ... 15	200-1400 غرام
أفخاذ الدجاج / جناح	Airfry	3	220	40 ... 20	500-1500 غرام
صدر دجاج	Airfry	3	220	40 ... 30	200-700 غرام
دجاجة كاملة	Airfry	3	15 دقائق max/250 بعد 190	80 ... 60	1800-2000 غرام
قطع دجاج مجمدة **	Airfry	3	220	25 ... 15	400-1000 غرام
كرات اللحم	Airfry	3	220	30 ... 20	20-25 الكمية
سمكة كاملة	Airfry	3	220	25 ... 15	2-5 الكمية
سمك مقرمش مجمد ** (اصابع السمك)	Airfry	3	220	25 ... 15	500-1500 غرام
معجنات مجمدة **	Airfry	3	220	35 ... 25	200-800 غرام (10-40 الكمية)
بيتزا مجمدة **	Airfry	3	220	20 ... 10	2-4 الكمية
سجق	Airfry	3	220	25 ... 15	10-20 الكمية
الخضروات المشكّلة	Airfry	3	220	25 ... 20	400-1000 غرام

الطعام	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)	الكمية الموصى بها
كعكة	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 الكمية
فلفل محشى	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 الكمية

* ضعي البطاطس في الماء لمدة 30 دقيقة، ثم جففيها وأضيفي إليها ربع إلى ملعقة كبيرة من الزيت.

** سخن مسبقاً.

٨-١-٥ وظيفة التجفيف

- تؤثر كمية الرطوبة، ومحتوى السكر، وحجم الطعام وقوامه، والرطوبة المحيطة على سرعة جفاف الطعام.
- قطع الفاكهة والخضروات بسمك 1-2 سم.
- للحفاظ على اللون أثناء التجفيف، يجب ترك باب الفرن مفتوحاً. سيساعد وضع ملعقة خشبية في الزاوية العلوية بين الباب والفرن على إبقاء الباب مفتوحاً. تأكد من أن الجسم لا يلمس الشريط المانع للتسرب (الشريط العازل) لباب الفرن.

استخدم وظيفة التجفيف لحفظ و/أو تجفيف السلع بما في ذلك الفواكه، والخضروات، والأعشاب. تعمل هذه الميزة على إزالة الرطوبة بلطف وذلك من خلال استخدام سخان مزود بمروحة ومروحة موجودة على الجدار الخلفي للفرن لتدوير الهواء المسخن على النحو الأمثل في جميع أنحاء الفرن.

- استخدم وظيفة التجفيف لتجفيف السلع بما في ذلك الفواكه، والخضروات، والأعشاب. ينصح بالتجفيف بين درجة حرارة 50 و70 درجة مئوية.

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
تفاح	صينية القلي (Airfry)	Airfry	50	300 ... 540
شرائح البرتقال، القشور	صينية القلي (Airfry)	Airfry	50	300 ... 540
ليمون	صينية القلي (Airfry)	Airfry	50	300 ... 540
سفرجل	صينية القلي (Airfry)	Airfry	50	300 ... 540
عشبة	صينية القلي (Airfry)	Airfry	50	240 ... 420

جدول الطهي لاختبار الأطعمة

٨-٦-١ اختبار الأطعمة

- يتم تحضير الأطعمة الموجودة في جدول الطهي هذا وفقاً لمعيار EN 60350-1 لتسهيل اختبار المنتج في معاهد المراقبة.

اقتراحات للطهي بصينية واحدة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	140	20 ... 30
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	طرز بأرفف سلكية: 3 طرز بدون أرفف سلكية: 2	140	15 .. 25
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	160	25 ... 35
كعك صغير	صينية قياسية *	التسخين بالمروحة	2	150	25 ... 35

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع منبش بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	160	45 ... 30
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع منبش بالشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	160	40 ... 30
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	75 ... 60
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين بالمروحة	2	170	70 ... 50

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

اقتراحات للطهي بصينيتين

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعك صغير	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	150	40 ... 25
كعكة الغريبة (كعك حلو)	2-صينية قياسية * 4-صينية المعجنات *	التسخين بالمروحة	4 - 2	140	25 ... 15

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

الشواية

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	4	250	30 ... 20
خبز محمص	الشواية السلكية	4	250	4 ... 1

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.
أقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

١-٩ معلومات التنظيف العامة

معلومات عامة

- نظراً لأن أغذية منطقة الموقد تلامس النار مباشرة وتعرض لدرجات حرارة عالية، فإن التغيير وفقدان اللون في الوقت المناسب أمر طبيعي. هذا لا يسبب مشكلة أثناء استخدام الموقد.
- أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ
- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.

الأسطح المطلية بالمينا

- يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.
- بعد كل استخدام، نظف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- إذا كان منتجك مزوداً بخاصية التنظيف البخار السهل، فيمكنك تنظيف الأوساخ الخفيفة غير الدائمة بالبخار بسهولة. (انظر "التنظيف بالبخار السهل").

الأسطح الحفازة

- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.
- تتميز الجدران الحفازة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفازة للفرن.

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمة، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنجة، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تماماً بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- امتنع عن غسل أي مكون من جهازك في غسالة الأطباق ما لم يتم ذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

للموافق:

- قد تسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على المواقد ومكونات مناطق الموقد، قم بتنظيف أي سوائل فائضة فور تبريد الموقد عن طريق إيقاف تشغيله.
- قد يتغير لون الشعلات من نوع Wok المستخدمة في درجات حرارة عالية هذا أمر طبيعي.
- قد يتسبب تحريك بعض أدوات الطهي في ظهور علامات معدنية على حوامل القدور. لا تقم بتحريك المقالي والأواني على السطح.

• تمتص الأسطح الحفازة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التآكل عندما يكون السطح مشبعًا بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستبدال الأجزاء.

الأسطح الزجاجية

• قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.

• إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.

• لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.

• يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجاريًا، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.

• إذا كان السطح متسخًا بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتًا طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.

• إن تغييرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوبًا.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

• نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.

• تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

٢-٩ تنظيف الملحقات

امتنع عن وضع ملحقات المنتج في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

تنظيف الملحقات ذو الحاجر المطلية

قبل استخدام الصينية ذات الحاجر المطلي لأول مرة، ضع الصينية في الفرن وقم بتشغيل الفرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 40 دقيقة مرة واحدة فقط.

يجب عدم استخدام مواد التنظيف الكاشطة الخشنة لتنظيف الملحقات ذات الحاجر المطلية. يفضل التنظيف بقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة مع منظف سطحي كيمي.

انقع الملحقات ذات الحاجر المطلية في ماء دافئ لمدة 10 دقائق بعد ظروف الطهي الصعبة (وظائف مثل الشواية، الشواية + المروحة). ثم نظف بقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة.

٣-٩ تنظيف الموقد

تنظيف شعلات الغاز

1. قبل تنظيف الموقد، قم بإزالة حاملات القدور وأغطية الشعلة والرؤوس من الموقد.
2. نظف سطح الموقد وفقًا للتوصيات الواردة في معلومات التنظيف العامة وفقًا لنوع السطح (مطلي بالمينا، زجاجي، إينوكس، إلخ).
3. نظف حجرة الموقد بقطعة قماش مبللة بمنظف أو بفرشاة ناعمة غير خادشة. تأكد من
4. قم بتنظيف شمعات الإشعال والعناصر الحرارية (في الطرز التي تحتوي على عنصر الاشتعال والحرارة) بقطعة قماش معصورة جيدًا. ثم جففها بقطعة قماش نظيفة. تأكد أن شمعة الإشعال والعنصر الحراري جافة تمامًا.
5. نظف أغطية رؤوس الشعلات بماء المنظف بعد كل عملية ثم جففها.
6. للبقع الدائمة، احتفظ بأغطية رؤوس الموقد في ماء منظف أو ماء دافئ وصابون لمدة 15 دقيقة على الأقل. نظف بفرشاة غير معدنية ولا تسبب الخدش.
7. يمكنك استخدام عوامل التنظيف السريعة واللمعة للأجزاء الداخلية للفرن والشوايات، والمستخدمة على الأسطح المطلية بالمينا وتوصي بها الخدمة المعتمدة، خاصة للبقع الدائمة على أغطية الشعلات المطلية بالمينا.

٤-٩ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح ذات التحكم بالمقبض، امسح اللوحة والمقبض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجففها بقطعة قماش جافة. تجنب إزالة المقابض والحشيات الموجودة أسفلها لتنظيف اللوحة. قد تلف لوحة التحكم والمقبض.
- أثناء تنظيف الألواح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ باستخدام التحكم بالمقبض، تجنب استخدام مواد التنظيف المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ حول المقبض. يمكن مسح المؤشرات الموجودة حول المقبض.
- نظّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

٥-٩ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة

الطهي)

اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

تنظيف الجدران الجانبية للفرن

لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الأسطح التحفيزية" للحصول على معلومات. وإذا كان منتجك عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لنوع سطح الجدار الجانبي.

لإزالة الرفوف السلكية الجانبية:

1. قم بإزالة الجزء الأمامي من الرف السلكي بسحبه على الجدار الجانبي في الاتجاه المعاكس.
2. اسحب الرف السلكي نحو لإزالته بالكامل.

8. لا تلمس أغطية الموقد بالمنظفات القوية مثل مواد التنظيف الداخلية للفرن ومزيلات الترسبات أثناء تنظيفها، فقد يتسبب ذلك في تغير اللون.

9. نظف حاملات الأواني بالماء المنظف وفرشاة ناعمة غير خادشة بعد كل عملية ثم جففها.

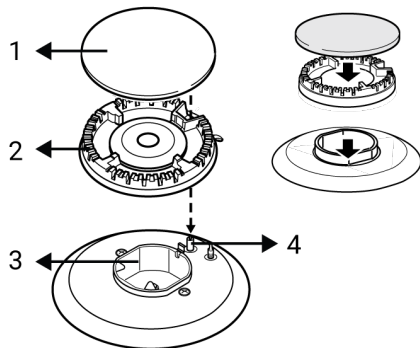
10. عند استخدام أغطية الشعلات وحوامل القدور على شكل رطب، فقد تظهر بقع كلسية دائمة نتيجة للحرارة. تأكد من تجفيفها قبل التشغيل.

11. ضع رؤوس الشعلات والأغطية وحوامل الأواني على التوالي.

12. عند وضع حاملات القدور، تأكد من أنها تتوسط الشعلات. في نماذج الديوس، قم بتركيب المسامير الموجودة على لوحة الموقد في فتحات المسامير الموجودة على حاملات القدور.

تجميع أجزاء الشعلات

1. ضع الأجزاء كما في الشكل بعد تنظيف الشعلات.
2. ضع رأس الشعلة مع ضمان مروره عبر شمعة الإشعال (4). أدر رأس الشعلة بيميناً ويساراً للتأكد من أنها مثبتة في حجرة الشعلة.
3. ضع غطاء الشعلة على رأس الشعلة.



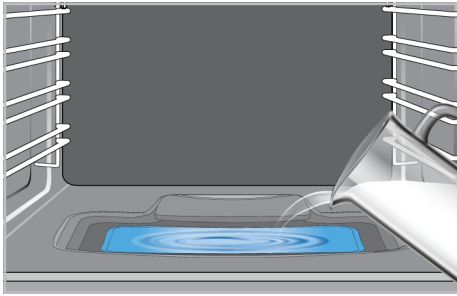
1. غطاء الشعلة
2. رأس الشعلة
3. حجرة الشعلة
4. شمعة الاحتراق (في الطرز المزودة بإشعال)

دقائق. بعد 5 دقائق، امسح بركة الماء على أرضية الفرن بقطعة قماش مبللة من الألياف الدقيقة وجففها.

٦-٩ التنظيف بالبخار السهل

هذا يسمح بتنظيف الأوساخ (التي لا تبقى لفترة طويلة) التي يتم تليينها بالبخار داخل الفرن وبواسطة قطرات الماء المتكثفة في الأسطح الداخلية للفرن بسهولة.

1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.
2. املأ الحوض في أرضية الفرن بـ 200 مل من الماء.



اطمئن عن استخدام المياه المقطرة أو المفلترة. استخدم المياه الجاهزة فقط. **i**

3. اضغط على زر الطهي/التنظيف بمساعدة البخار في لوحة التحكم.

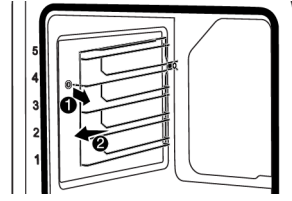
← سيضيء مصباح الطهي/التنظيف بمساعدة البخار الموجود على لوحة التحكم.

4. اضبط الفرن على وضع التشغيل السهل للتنظيف بالبخار وقم بتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة.

افتح الباب على الفور وامسح الأجزاء الداخلية للفرن بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة. سينيبت البخار عند فتح الباب. قد يشكل ذلك خطر الإصابة بحروق.

توخى الحذر عند فتح باب الفرن.

للأوساخ العنيدة، نظف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.

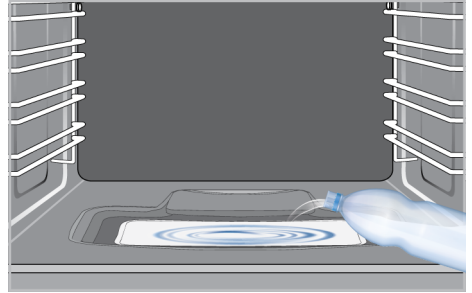


3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

تنظيف حوض الماء الموجود على قاعدة الفرن اعتماداً على تواتر عمليات التنظيف بمساعدة البخار، وعسر الماء المستخدم، قد تظهر بقع الجير بحوض الماء الموجود على قاعدة الفرن.

إزالة الجير الذي قد يتكون في حوض الماء على قاعدة الفرن بعد عمليات التنظيف بمساعدة البخار، بعد كل 2 إلى 3 عمليات تنظيف:

1. أضف 350 سم مكعب من الخل الأبيض (لا تزيد حموضة الخل عن 6%) إلى حوض الماء الموجود في قاعدة الفرن.



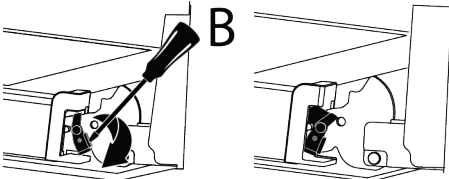
2. انتظر 30 دقيقة على الأقل للسماح للخل بتفتيت بقايا الجير في درجة حرارة الغرفة.
3. نظف حوض الماء بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة.

قم بإجراء التالي من أجل زيادة كفاءة إزالة الترسبات المحتملة في بركة المياه، بالإضافة إلى خطوات إزالة الترسبات السائلة أعلاه، بعد كل 10 استخدامات:

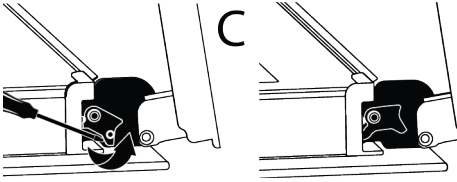
حدد وظيفة تشغيل يكون فيها سخان السفلي نشطاً وقم بتشغيل الفرن عند 100 درجة مئوية لمدة 2-3 دقائق. بعد ذلك، قم بإيقاف تشغيل الفرن ورش الجزء الداخلي من الفرن ومنظف الشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني للعلامة التجارية لمنتجك في بركة الماء على أرضية الفرن واتركه لمدة 5



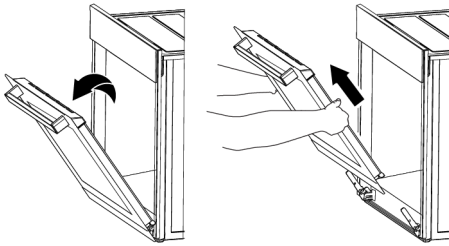
5. (ب) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الإغلاق الناعم.



6. (C) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الفتح / الإغلاق الناعم.



7. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



8. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.

لإعادة إرفاق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند تثبيت الباب، تأكد من إغلاق المشابك الموجودة على مقبس المفصلة.

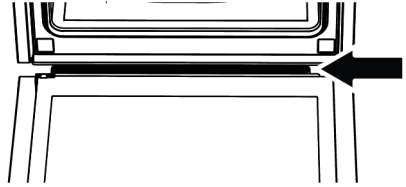
٨-٩ إزالة الزجاج الداخلي للباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

1. افتح باب الفرن.

في وظيفة التنظيف البخار السهلة، من المتوقع أن يتبخر الماء الموجود في قاع الفرن ويتكثف داخل الفرن وباب الفرن من أجل تليين الأوساخ الخفيفة المتكونة في الفرن. قد يتساقط التكاثف المتشكل على باب الفرن عند فتح باب الفرن. امسح التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

بعد التكثيف داخل الفرن، قد تحدث بركة أو رطوبة في قناة المسبح أسفل الفرن. امسح قناة المسبح بقطعة قماش مبللة بعد الاستخدام وجففها.



٧-٩ تنظيف باب الفرن

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، نظّفه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية وجففها بقطعة قماش جافة. بالنسبة للرواسب الجيرية التي قد تتكون على زجاج الفرن، امسح الزجاج بالخل واشطفه.

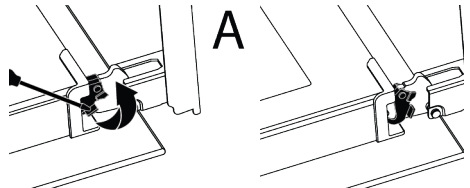
إزالة باب الفرن

1. افتح باب الفرن.

2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلات الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغط لأسفل كما هو موضح في الشكل.

3. تختلف أنواع المفصلات مثل (أ)، (ب)، (ج) وفقاً لطرز المنتج. توضح الأشكال التالية كيفية فتح كل نوع من المفصلات.

4. (أ) نوع المفصل متاح في أنواع الباب العادي.



6. أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، اتبه لوضع الجانب المطبوع من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتقابل الفتحات البلاستيكية السفلية.

7. ادفع المكون البلاستيكي باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

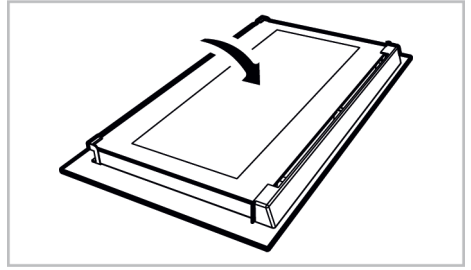
9-9 تنظيف مصباح الفرن

في حالة انساخ الباب الزجاجي لمصباح الفرن في منطقة الطهي؛ نظفه باستخدام منظف غسل الصحون أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة. وفي حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبداله باتباع الأقسام التالية.

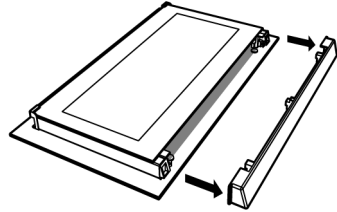
استبدال مصباح الفرن
معلومات عامة

- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو بمصباح هالوجين بمقاييس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفنيين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.

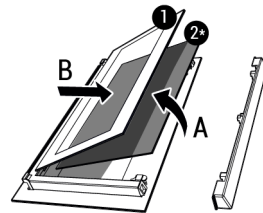
- قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.
 - يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. وبتمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
 - يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.
- إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،**
1. افضل المنتج عن الكهرباء.
 2. أزل الغطاء الزجاجي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.



2. قم بإزالة المكون البلاستيكي المتصل بالجزء العلوي من الباب الأمامي عن طريق سحبه نحو.

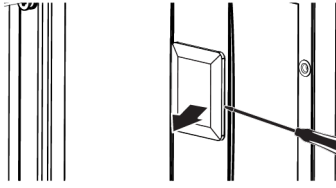


3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي (1) برفق باتجاه "A" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه باتجاه "B".



1 الزجاج الداخلي *2 الزجاج الداخلي (قد لا يكون متاحاً لمنتجك)

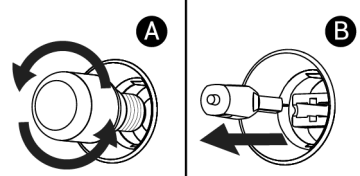
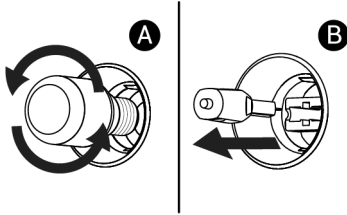
4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).
5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على زجاج داخلي). يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).



3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقعي للمصباح باستخدام مفك البراغي. قم بإزالة البرغي أولاً، إذا كان هناك برغي على المصباح المربع في منتجك.

3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.

4. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

1. افصل المنتج عن الكهرباء.

2. قم بإزالة الأرفف السلطية حسب الوصف.

5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلطية.

1. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- ربما لم يتم توصيل الجهاز بأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.

ضوء الفرن غير مضاء.

- قد يكون مصباح الفرن معيَّباً. <<< استبدل مصباح الفرن.
- لا يوجد كهرباء. <<< تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

الفرن لا يسخن.

- قد لا يتم ضبط الفرن على وظيفة طهي و/ أو درجة حرارة معينة. <<< اضبط الفرن على وظيفة طهي و/ أو درجة حرارة معينة.
- بالنسبة للطرز المزودة بمؤقت، لم يتم ضبط الوقت. <<< اضبط الوقت.

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.

ينبعث بخار أثناء تشغيل الفرن.

- من الطبيعي رؤية بخار أثناء التشغيل. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

تظهر قطرات الماء أثناء الطهي

- يتكثف البخار المتولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكل قطرات الماء. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

تسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.

- قد تتمدد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيَّباً أو تالفًا. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

- لا يوجد كهرباء. <<< تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- لا يوجد شرارة الاشتعال.
- لا يوجد تيار. <<< افحص المنصهرات الموجودة في صندوق المنصهرات.
- لم يتم تحديد الوقت. <<< اضبط الوقت.
- لا يوجد غاز.
- صمام الغاز الرئيسي مغلق. <<< افتح صمام الغاز.
- أنبوب الغاز عازم. <<< قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل صحيح.
- (بالنسبة للطرز المزودة بموقت) تومض شاشة الموقت أو يُترك رمز الموقت مفتوحًا.
- كان هناك انقطاع للتيار الكهربائي من قبل. <<< اضبط الوقت / قم بإيقاف تشغيل أزرار وظائف المنتج وقم بتبديلها مرة أخرى إلى الموضع المطلوب.

معلومات إضافية لدليل المستخدم:		معلومات فنية حول تشغيل أوضاع الطاقة المنخفضة وفقًا للائحة الأوروبية 2023/826	
الوضع	استهلاك الطاقة (واط)	الفترة (دقائق)*	
إيقاف التشغيل	-	-	-
الاستعداد	-	-	-
وضع الاستعداد مع عرض معلومات أو حالة	0,8	20	
وضع الاستعداد الشبكي	-	-	-

*: الفترة التي يصل بعدها الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد، أو وضع الإيقاف، أو وضع الاستعداد الشبكي، بالدقائق، مع تقريبها لأقرب دقيقة.

