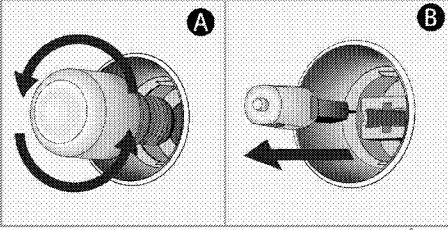


3. إذا كان مصباح الفرن من النوع (أ) المبين في الشكل أدناه، أزله عن طريق إدارته كما هو مبين واستبدله. إذا كان مصباح الفرن من النوع (ب) اسحبه وقم بإزائه كما هو مبين في الشكل أدناه واستبدله.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

إن مصباح الموقد هو لمبة ضوئية خاصة يمكنها أن تقاوم حتى 300 درجة مئوية. المواصفات الفنية، صفحة 12 انظر "المواصفات الفنية" لمزيد من التفاصيل. يمكن الحصول على مصابيح الموقد من متاجر الأدوات الكهربائية المحليين.



قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.



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

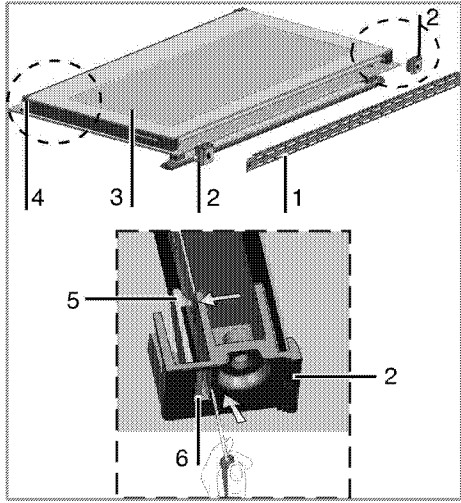


المصابيح المستخدمة في هذا الجهاز لها قدرة تحمل مادية قصوى تتمثل في درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

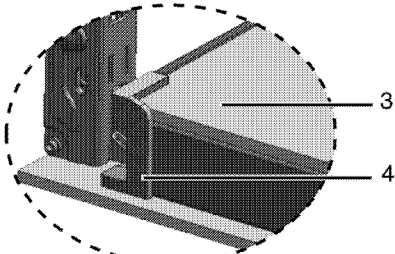


إذا كان الموقد مزوداً بمصباح مستدير:

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



- 1 الجزء المعدني  
2 الحامل البلاستيكي  
3 اللوح الزجاجي الداخلي  
4 الفتحة البلاستيكية السفلية  
5 قدم التثبيت  
6 الإطار

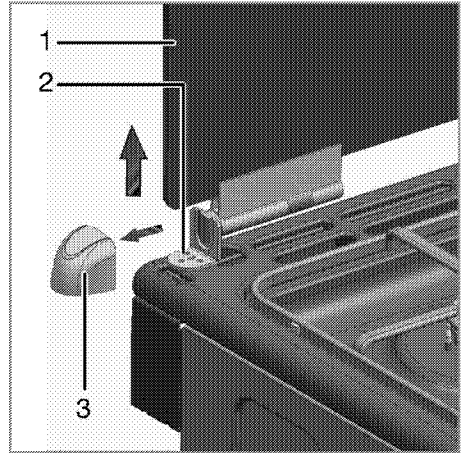


- اجذب اللوح الزجاجي الداخلي (3) باتجاهك حتى ينفصل عن فتحاته البلاستيكية (4).
- عند إعادة تركيب اللوح الزجاجي، تأكد من استقراره في الفتحات البلاستيكية.

#### استبدال مصباح الموقد

خطر:

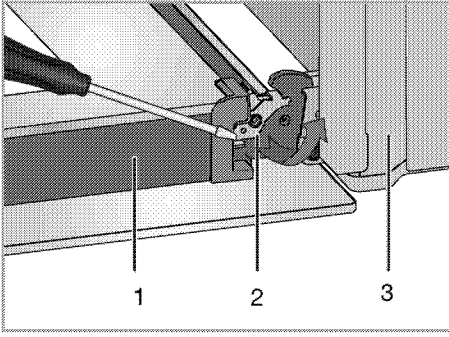
قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل الجهاز عن التيار وتركه ليبرد لتجنب خطر الصدمة الكهربائية. أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!



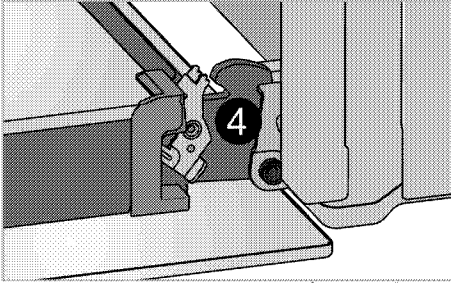
- 1 الغطاء الزجاجي  
2 لوحة المفصلة  
3 الجزء البلاستيكي

#### إزالة الزجاج الداخلي للباب

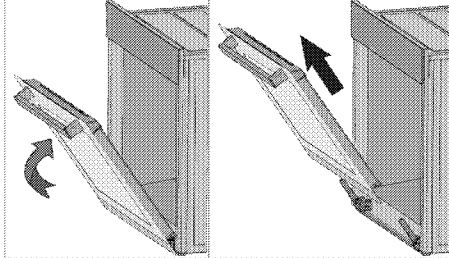
- (هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)  
يمكن نزع لوح الزجاج الداخلي لباب الموقد للتنظيف
- افتح باب الموقد.
  - أزل الجزء المعدني (1) بإزالة الثلاثة مسامير التي تحكم تثبيت هذا الجزء.
  - لإزالة الحوامل البلاستيكية (2)، استخدم أداة معدنية أو بلاستيكية ذات حافة مسطحة كسكين أو مفك مسامير ذو رأس مسطح لتحرير قدم التثبيت (5).
  - ادفع قدم التثبيت من خلال الإطار (6) في اتجاه السهم.



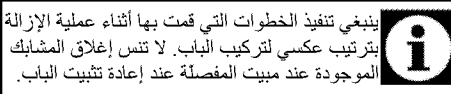
- 1 الباب
- 2 قفل المفصلي (موقف مغلق)
- 3 الفرن
- 4 قفل المفصلي (موقف فتح)



3. حرك الباب الأمامي لمنتصف مساره.



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

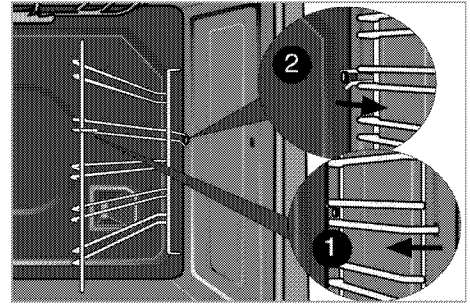


ينبغي تنفيذ الخطوات التي قمت بها أثناء عملية الإزالة بترتيب عكسي لتركيب الباب. لا تنس إغلاق المشابك الموجودة عند مبيت المفصلة عند إعادة تثبيت الباب.



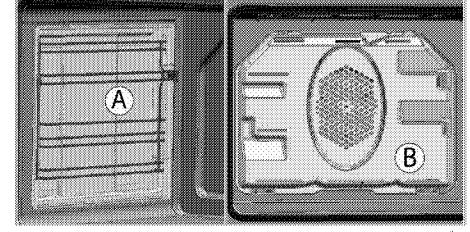
### إزالة الغطاء العلوي

اجذب الجزء البلاستيكي الموجود بالجانبين الأيمن والأيسر للغطاء العلوي الزجاجي.  
اجذب الغطاء لأعلى وحرره من المفصلات اليمنى واليسرى لفصلها عن لوحة الشعلة.



### الجدران الحفازة

(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)  
الجدران الجانبية الداخلية (A) و/أو الجدران الخلفية (B) بمنتجك يمكن أن يتم تغطيتها بطبقة مينا حفازة. الجدران الحفازة بها درجة لون مط خفيفة وسطح حبيبي. يتعين ألا يتم تنظيف الجدران الحفازة للفرن. الأسطح الحبيبية للجدران الحفازة يتم تنظيفها أوتوماتيكياً من خلال امتصاص وتحويل الزيوت المتسكبة (البخار ودبوكسيدات الكربون).



### تنظف باب الفرن

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

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



### إزالة باب الموقد

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

## معلومات عامة

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

خطر:

افصل المنتج من مزود التيار قبل بدء أعمال الصيانة والتنظيف.

يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

خطر:

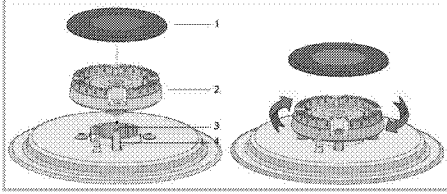
اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

4. قم بتنظيف الشمعة والعنصر الحراري (في الموديلات المزودة بإشعال وعنصر حراري) بقطعة قماش رطبة بدرجة خفيفة. بعد ذلك، قم بتجفيفها بقطعة قماش نظيفة. تأكد من جفاف فتحات خروج اللهب والشملة بشكل كامل. وإلا، فلن يتولد الشرر في نهاية الاشتعال.
5. عند تركيب الشوايات العلوية، انتبه لوضع حاملات الأواني بحيث تكون الشعلات في المنتصف.

### تجميع أجزاء الموقد

بعد تنظيف الموقد، ضع الأجزاء كما هو موضح أدناه.



- 1 غطاء الشملة
- 2 رأس الشملة
- 3 حجيرة الشملة
- 4 شمعة الشرر (في المنتجات المزودة بمشعل)

1. ضع رأس الشملة بحيث تمر عبر شمعة الشرر (4). أدر رأس الموقد يمينًا ويسارًا للتأكد من استقراره في حجيرة الموقد.
2. ضع غطاء الموقد على رأس الموقد.

### تنظيف لوحة التحكم

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

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



### تنظيف الموقد

- لتنظيف الجدران الجانبية (تختلف تبعًا لطراز المنتج). (هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)
1. أزل القسم الأمامي للحامل الجانبي بسحبه في عكس اتجاه الجدار الجانبي.
  2. أخرج الحامل الجانبي تمامًا بسحبه باتجاهك.

- قم بتنظيف المنتج بالكامل بعد كل استخدام. نظف الجهاز بعناية بعد كل مرة استخدام، فبهذه الطريقة سيكون ممكنًا إزالة أي رواسب طهي بشكل أسهل، ومن ثم تتفادى حرقها عند استخدام الموقد في المرة التالية.
- لا يتطلب تنظيف الجهاز أي مواد تنظيف خاصة. استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو إسفنج لتنظيف المنتج ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.
- تأكد دائمًا من مسح أي سوائل زائدة تمامًا بعد التنظيف ومسح أي انكسار في الحال.
- لا تستخدم مواد التنظيف التي تحتوي على أحماض أو كلور لتنظيف أسطح الاستانلس والمقبض. استخدم قطعة قماش ناعمة مع منظف سائل (لا يعمل على التآكل) لمسح هذه الأجزاء وتنظيفها، مع الانتباه للمسح في اتجاه واحد.
- (هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)

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

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

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

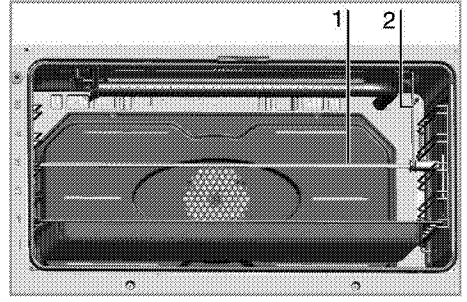
لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.

### تنظيف الموقد

#### تنظيف الشملة

1. قم بإبعاد حوامل الأواني عن الموقد.
2. قم بفك جميع الأجزاء القابلة للفك من الشملة، وقم بتنظيفها يدويًا بقطعة إسفنج والقليل من مواد التنظيف والماء الساخن.
3. قم بتنظيف الأجزاء غير القابلة للفك من الشملة بقطعة قماش مبللة.

- قم بتثبيت الطعام المطلوب شيّه بالسيخ الدوار باستخدام الشوكات.
- أدخل السيخ الدوار داخل مساره بالجانب الأيسر لتجوير الموقد وقم بتعليق الطرف الآخر في خطاف السيخ الدوار الموجود في الجانب الأيمن لتجوير الموقد. تأكد من إدخال خطاف السيخ الدوار في فتحة السيخ الدوار.
- ضع صينية على أحد الحوامل السفلية لتجميع الدهون المتساقطة. ضع بعض الماء في الصينية لتسهيل عملية التنظيف.
- لا تنس إزالة المقبض البلاستيكي من السيخ الدوار.
- عند اكتمال عملية الطهي، ثبت المقبض البلاستيكي وأخرج الطعام من الموقد.



1 أسياخ الشواء  
2 خطاف السيخ الدوار

أقصى وزن للدجاج أو الدين الرومي الذي سيتم طهوه بوظيفة الشواية لا يمكن أن يتجاوز 5 كجم.

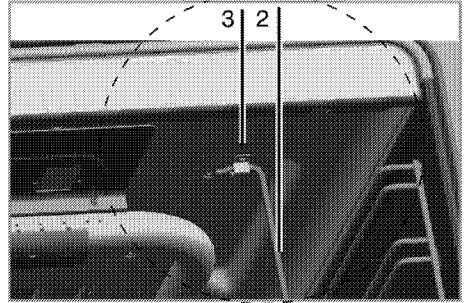


### جدول أوقات الطهي

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



الرف الأول في الفرن هو الرف السفلي.



3 فتحة السيخ الدوار

### الشواء بمشواة الغاز

وقت الشواء *	التحضير/الإعداد	الطعام
10...3 دقيقة	.....	تحميص منتجات الخبز
20...15 دقيقة	.....	قطع اللحم الصغيرة والسق واللحم البقري المملح وما إلى ذلك.
25...20 دقيقة	الدجاج على حامل سلكي ومقلية زائنا على عقب	شرائح لحم الضلوع، وشرائح فخذ العجل، وقطع الدجاج، وما إلى ذلك.
20...10 دقيقة	ضع السمك الكامل وشرائح السمك على قاعدة إناء المشواة.	سمك كامل، شرائح السمك، أصابع السمك
20...15 دقيقة	.....	السمك في قنات الخبز
20...15 دقيقة	.....	منتجات البطاطس المطهية مسبقاً
15...12 دقيقة	ضعها على قاعدة إناء المشواة.	البيوتزا
10...8 دقيقة	ضع الطبق على قاعدة تجوير المشواة مباشرة.	الشواء/تحميص الطعام
* يتوقف على الحجم والمادة والسمك		

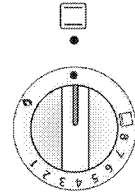


السكويات	صينية قياسية**	10 دقيقة	5	2...1	20...30 دقيقة
لحم الضأن المشوي	صينية قياسية**	10 دقيقة	5...4	8...7	25...30 دقيقة وفقاً 450 +g 30 دقيقة
اللحم البقري المشوي	صينية قياسية**	10 دقيقة	4...3	8	30...35 دقيقة وفقاً 450 +g 30 دقيقة
لحم الديك الرومي	صينية قياسية**	10 دقيقة	2	8...7	50...60 دقيقة وفقاً 450 +g 30 دقيقة
النداجح	صينية قياسية**	10 دقيقة	2	8...7	25...30 دقيقة وفقاً 450 +g 25 دقيقة
الكسولة	صينية قياسية**	...	4	7...6	90...120 دقيقة <sup>8</sup>
الأسماك	صينية قياسية**	10 دقيقة	3	7...6	30...40 دقيقة
المعكرونة	صينية قياسية**	10 دقيقة	4	3...2	20 دقيقة
ساندويتش فيكتوريا	صينية قياسية**	10 دقيقة	4	5...4	22...28 دقيقة

\* في وضع مقبض التحكم 7/ 7 يتوقف على الكمية / يتوقف على الحجم  
\*\* قد لا يتم تزويد المنتج بهذه الملحقات  
\*\*\* لا يتم توفير هذه الملحقات مع المنتج. هذه الملحقات متاحة للشراء تجارياً.

## كيفية تشغيل الموقد الغازي

الجهاز مزود بصمام أمان. عند انطفاء اللهب، يتم إيقاف إمداد الشعلات بالغاز تلقائياً. وبالتالي، يمنع ذلك تجمع الغاز.



يتم تشغيل الشواية باستخدام مقبض التحكم في الشواية. في وضع إيقاف التشغيل (العلوي)، لا يتم ضخ الغاز.



تحذير  
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق! ابق الأطفال بعيداً عن الجهاز.  
يظل باب الفرن مائل قليلاً عندما يفتح تماماً، وذلك حتى لا يصل الرذاذ إليك.

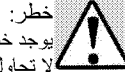
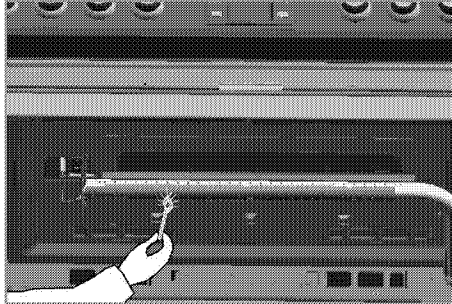


تحذير  
أغلق باب الفرن أثناء عملية الشواء.  
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

## تشغيل الشواية

يتم إشعال شواية الغاز باستخدام زر الإشعال.

1. افتح باب الموقد.
2. اضغط مطولاً على المقبض وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى رمز الشواية.
3. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح الإشعال.
4. « كرر الإجراء حتى يتم إشعال الغاز.
5. اضغط مطولاً على المقبض لمدة 3 إلى 5 ثوان.
6. تأكد من إشعال الشواية.
7. في حالة انقطاع الكهرباء، أشعل شعلة الشواية باستخدام الولاعة أو الكبريت.



خطر:  
يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!  
لا تحاول إشعال الغاز لما يزيد على 15 ثانية. إلا لم يشتعل الموقد في خلال 15 ثانية، قم بإيقاف المقبض وانتظر لمدة 1 دقيقة. قم بتهوية الغرفة قبل إعادة محاولة إشعال الموقد. يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!

## إيقاف تشغيل الشواية

1. أدر مقبض التحكم في الشواية إلى وضع إيقاف التشغيل (العلوي).



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

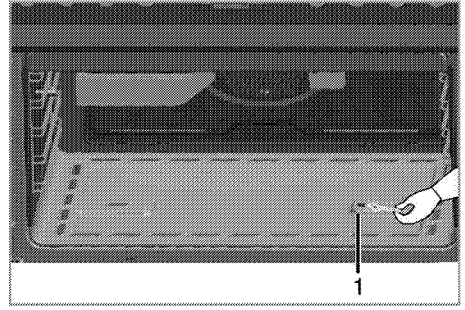
## وظيفة السبخ الدوار

يمكن استخدامه لشيء اللحوم والدواجن والأسماك من كافة الجوانب.  
بعد تحديد وظيفة الشواية، اضغط على زر السبخ الدوار.

### خطر:



يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!  
لا تحاول إشعال الغاز لما يزيد على 15 ثانية. إلا لم يشتعل الموقد في خلال 15 ثانية، قم بإيقاف المقبض وانتظر لمدة 1 دقيقة. قم بتهوية الغرفة قبل إعادة محاولة إشعال الموقد. يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!



### إيقاف تشغيل موقد الغاز

1. أدر مقبض التحكم في الموقد الغازي باتجاه الإيقاف (العلوي).

تعني مستويات الغاز ما يلي:

1 فتحة التحكم في الإشعاع

مستوى الغاز	1	2	3	4	5	6	7	8
درجة الحرارة درجة مئوية	165	170	173	175	185	195	225	250

### استخدام الساعة كمنبه

2. سيدور المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة عند وقت انتهاء الطهي وسيصدر صوت التنبيه. لا تعمل ساعة التنبيه على إيقاف تشغيل الموقد.

قم بلف مقبض الوظيفة عكس اتجاه عقارب الساعة لوضع إيقاف التشغيل (العلوي) لإيقاف تشغيل الموقد.



### جدول أوقات الطهي

الرف الأول في الفرن هو الرف السفلي.



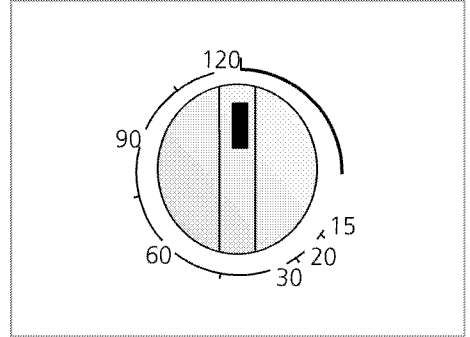
أقصى حمل لصينية الفرن: 4 كجم (8.8 رطل)



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



أوقف الأطباق على لوحة الخبز لتفادي حدوث انسكاب على قاعدة الموقد وللمساعدة على المحافظة على الموقد نظيفاً.



وليس لساعة التوقيت أي تأثير على وظائف الموقد. ولكنها تستخدم فقط كنظام تحذير. على سبيل المثال، تكون مفيدة عندما ترغب في تقليب الطعام الموجود داخل الموقد في وقت محدد عند نقطة محددة. سوف تصدر ساعة التنبيه إشارة بمجرد اكتمال ضبط الوقت.

### ضبط ساعة التوقيت

1. أدر مقبض ضبط الوقت باتجاه عقارب الساعة لتحديد كم من الوقت سيصدر صوت التنبيه.

### التحميص والشواء

الطعام	إكسسوارات للاستخدام	التسخين المسبق *	مستوى الإدخال	وضع مقبض التحكم	وقت الطهي
فطيرة العنب	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10 دقيقة	5...4	5...4	25...30 دقيقة
فطيرة التفاح	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10 دقيقة	5...4	5...4	20...30 دقيقة
تورتة الفواكه	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10 دقيقة	5...4	4...3	25...30 دقيقة
فطيرة	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10 دقيقة	5...4	4...3	30...40 دقيقة
البيسكويت	صينية قياسية***	-	5	3...2	25...35 دقيقة
المحجنات	صينية قياسية***	10 دقيقة	5...4	5...4	25...35 دقيقة
الكعك	قالب كعكة على مشبك شواء***	10 دقيقة	4	2...1	50 دقيقة

- وزع القطع لبتم شيها على الشواية السلكية أو في صينية الخبز المزودة بشواية سلكية بحيث لا تتجاوز المساحة التي تغطيتها قطع اللحم مساحة حجم السخان.
- أمل الشواية السلكية أو صينية الخبز مع ضبط الشواية في الموقد بالمستوى المطلوب. إذا كنت تقوم بالشوي على الشواية السلكية، فقم بإمالة صينية الخبز إلى الحامل السفلي لتجميع الدهون المتساقطة. أضف بعض الماء إلى صينية الخبز لتنظيفها فيما بعد بسهولة.

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



### معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشوي

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



**خطر:**  
توخ الحرص عند فتح باب الفرن حيث قد تتسرب الأبخرة.  
البخار الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك و/أو عينيك.



### نصائح عند الخبز

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

### نصائح عند التحمير

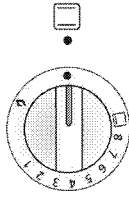
- سيعمل تنبيل الدجاجة الكاملة والديك الرومي وشرائح اللحم الكبيرة بتتبيلة كعصير الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي على زيادة تحسن عملية الطهي.
- يستغرق طهي اللحم ذي العظم مدة أطول تقدر بحوالي 15 إلى 30 دقيقة قبل أن يتم طهيها عند مقارنتها بطهي شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظم.
- يتطلب كل سم من سمك اللحم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

### نصائح عند الشوي

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

### كيفية استخدام الموقد الغازي

الجهاز مزود بصمام أمان. عند انطفاء اللهب، يتم إيقاف إمداد الشعلات بالغاز تلقائياً. وبالتالي، يمنع ذلك تجمع الغاز.



يتم تشغيل الموقد الغازي من خلال مقبض التحكم في الموقد الغازي. في وضع إيقاف التشغيل (العلوي)، يتم إيقاف مصدر الإمداد بالغاز.

### تشغيل موقد الغاز

يتم إشعال شعلات الغاز عن طريق زر الإشعال.

1. افتح باب الفرن.
2. اضغط مطولاً على مقبض التحكم في الفرن الغازي، ثم أدركه عكس اتجاه عقارب الساعة.
3. اضغط على زر الإشعال وحرره مرة أخرى.
4. اضغط مطولاً على مقبض التحكم في الموقد لمدة 3 إلى 5 ثوان.

« كرر العملية حتى يتم إشعال الغاز المتصاعد.

5. ابق مقبض التحكم في الموقد مضغوطاً لمدة 3 إلى 5 ثواني أخرى. تأكد من إشعال الغاز ونشوب اللهب.
6. حدد طاقة الخبز / علامة الغاز المطلوبة.
7. إن لم تكن هناك كهرباء، فأشعل الغاز بولاعة غازية من خلال فتحة التحكم في الإشعال.

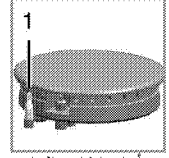
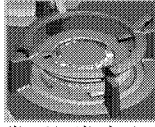
## نظام أمان إغلاق الغاز (في بعض الموديلات مع عنصر حراري)

خطر:

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



### الشعلة الكبيرة



1. أمان إيقاف الغاز

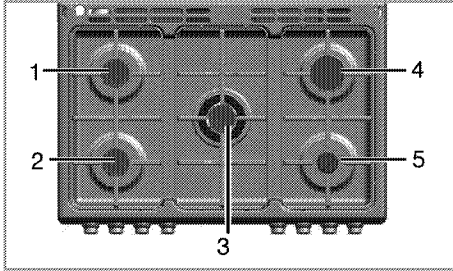
كإجراء احترازي ضد الانفجار  
بسبب ازدياد تدفق السائل في  
الشعلات، فهناك آلية أمان  
لإعتاق وإغلاق الغاز.

تساعدك الشعلات الكبيرة على الطهي أسرع. الشعلة الكبيرة، والتي تستخدم خاصة في المطبخ الآسيوي هي نوع من المقلاة العميقة أو المسطحة للقلي مصنوعة من صفائح معدنية، والتي تستخدم لطهي الخضروات المفرومة واللحوم بلهب قوي في وقت قصير. وحيث يتم طهي الوجبات على لهب قوي في وقت قصير جدًا في المقلاة التي توزع الحرارة بسرعة وبشكل متساوي، يتم الاحتفاظ بالقيمة الغذائية للأطعمة وتظل الخضراوات هشة. تستطيع استخدام الشعلة الكبيرة للقدر العادي أيضًا.

- ادفع المفتاح إلى الداخل ثم قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة للإشعال.
- بعد إشعال الغاز، استمر بالضغط على المفتاح لمدة 3-5 ثوان إضافية لتشغيل نظام الأمان.
- إذا لم يتم إشعال الغاز بعد أن قمت بالضغط على المفتاح وتركه، قم بتكرار نفس الإجراء بالاستمرار بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية.

معلومات عامة حول الطهي

استخدام المواق




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

- 1 شعلة عادية 20-22 سم
- 2 شعلة عادية 20-22 سم
- 3 الشعلة الكبيرة 22-24 سم
- 4 شعلة سريعة 22-24 سم
- 5 شعلة مساعدة 12-18 سم هي قائمة بالأقطار الموصى بها للأوعية التي يتعين استخدامها على الشعلات المصنفة.

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

**تحذير**

لا تستخدم مقالي الطبخ خارج حدود البعد المذكورة أعلاه. يسبب استخدام أكبر المقالي تسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح المجاورة ومقابض التحكم. استخدام أصغر المقالي قد يجعل اللهب يتسبب في التعرض للحرق.



رمز اللهب الكبير يشير إلى أعلى قوة طهي ورمز اللهب الصغير يشير إلى أقل رمز طهي. في وضع الإيقاف (العلوي)، لا يتم ضخ الغاز للشعلات.

أشعال شعلات الغاز



يتم إشعال شعلات الغاز بمفاتيح الإشعال.

1. استمر في الضغط على مفتاح الموقد.
2. قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة نحو رمز اللهب الكبير.
3. اضغط على مفتاح الإشعال ثم اتركه. كرر العملية حتى يتم إشعال الغاز المتدفق.
4. اضبطه على طاقة الطهي المرغوبة.

إيقاف تشغيل شعلات الغاز

قم بلف مفتاح نطاق الحفاظ على السخونة إلى وضع الإيقاف (العلوي).

الطهي بالغاز

- ينبغي أن يتوافق حجم الأنية مع اللهب. قم بتعديل السنة اللهب حتى لا تمتد لقاع الأنية ومركز الأنية على حامل الأواني.

## التسخين الأولي

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

تحذير



أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!  
قد يصبح الجهاز ساخنًا أثناء استخدامه. لا تقم مطلقًا بلمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك. وحافظ على بقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز!  
استخدم دومًا القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

## الفرن الغازي

1. أزل كافة صينيئات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد اللهب الأكبر في فرن الغاز، راجع كيفية استخدام الموقد الغازي، صفحة 22.
4. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.
5. أوقف تشغيل الموقد، راجع كيفية استخدام الموقد الغازي، صفحة 22.

## موقد الشّي

1. أزل كافة صينيئات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد اللهب الأكبر في موقد الشّي، راجع كيفية تشغيل الموقد الغازي، صفحة 24.
4. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.

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



## نصائح لتوفير الطاقة

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

- استخدم صينيئات ملونة مطلية بالمينا، تحسينًا لانتقال الحرارة.
- أثناء طهي وجباتك، قم بإجراء عملية تسخين مسبق إن تم النصح بذلك في دليل المستخدم أو إرشادات الطهي.
- أثناء الطهي، لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر.
- حاول أن تطبخ أكثر من طبق في نفس الوقت كلما أمكن.
- يمكنك الطهي بوضع طبقي طهي على الشواية السلكية.
- اطيح أكثر من طبق واحد بعد الآخر، حيث سيكون الفرن ساخنًا أصلًا.
- اعمل دومًا على إذابة الثلج من الوجبات المجمدة قبل طهيها.
- عليك استخدام أواني/أوعية بأغطية عند الطهي. إذا لم يكن هناك غطاء، قد يزداد استهلاك الطاقة 4 مرات.
- اختر الشعلة المناسبة لحجم قاعدة الوعاء المزعم استخدامه. طواختر دومًا حجم الأوعية الصحيح لوجباتك. قد تتطلب الأوعية الكبيرة استهلاك قدر أكبر من الطاقة.

## الاستخدام الأول

## عملية التنظيف الأولى للجهاز

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



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

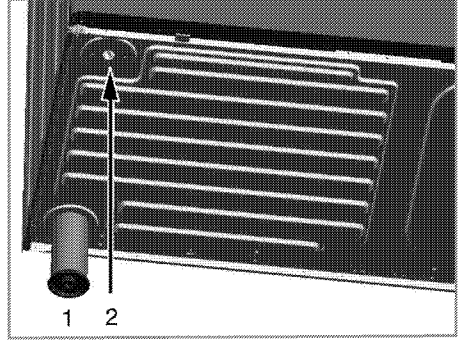
من أجل سلامتك، تأكد من استواء الأقدام عند لف مسامير الأربع أقدام. عدم توازن واستواء الأقدام له تأثير سلبي على الطهي.

2 فتحة القدم

### المراجعة النهائية

1. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
2. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتنشيط.
3. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر ألسنة اللهب.

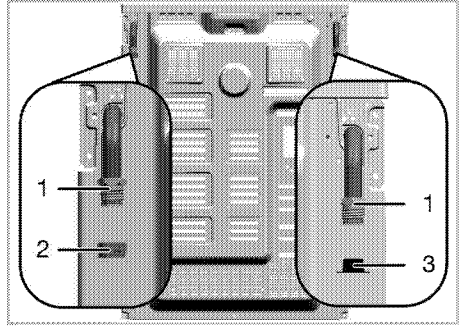
لا بد وأن يكون اللهب أزرق وأن يكون له شكل منتظم. إذا كان اللهب مائل للصفرة، افحص ما إذا كان غطاء الموقد مثبت بأمان أو قم بتنظيف الموقد.



1 القدم

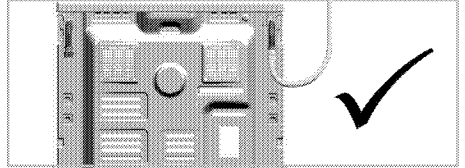
### خطر نشوب حريق:

- إذا لم تقم بإجراء التوصيل وفقًا للتعليمات الموضحة أدناه، فسيكون هناك خطر تسرب الغاز ونشوب حريق. **ولا تتحمل شركتنا أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن ذلك.**
- يجب عدم إجراء توصيل الغاز إلا بواسطة مقدم الخدمة المعتمد.
- يجب إجراء توصيل الغاز بالمنتج عبر مخرج خرطوم الغاز بالقرب من أسطوانة الغاز المسال تحديدًا.
- يجب التخلص من السدادة البلاستيكية، وكذلك يجب إغلاق مخرج خرطوم الغاز الذي لن يتم استخدامه باستخدام السدادة المصممة.
- عند إغلاق مخرج خرطوم الغاز الذي لن يتم استخدامه بسداده مصممة، يتعين عليك استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة وغير مستعملة.

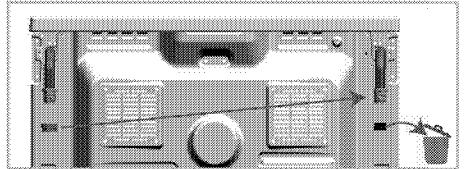


- 1 مخرج خرطوم الغاز
- 2 السدادة المصممة
- 3 السدادة البلاستيكية

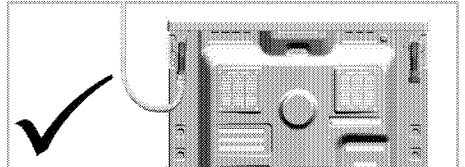
- قبل توصيل الغاز، تأكد من وجود أسطوانة غاز البترول المسال ومخرج خرطوم الغاز الخاص بالمنتج المطلوب توصيله بالغاز على نفس الجانب.
- إذا كانت أسطوانة غاز البترول المسال ومخرج خرطوم الغاز المسدود بسدادة بلاستيكية مواجهين لنفس الجانب، فقم بتوصيل الغاز على النحو الموضح في الشكل أدناه.



- إذا كانت أسطوانة غاز البترول المسال ومخرج خرطوم الغاز المسدود بسدادة بلاستيكية مواجهين لنفس الجانب، فقم بإزالة السدادة البلاستيكية والتخلص منها. أخرج السدادة المصممة وأغلق مخرج خرطوم الغاز في حالة عدم إجراء توصيل الغاز باستخدام حشية ختم جديدة (غير مستعملة).



- قم بإجراء توصيل الغاز على النحو الموضح في الشكل أدناه، وذلك على مخرج خرطوم الغاز بالقرب من أسطوانة الغاز المسال.



### خطر:

يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بالشكل الذي لا يتسبب في ملامسته بالأجزاء المتحركة حوله ولا يجعله ينحصر عند تحرك الأجزاء المتحركة. (مثل الأدراج). كما يجب ألا يكون موجودًا في المساحات التي قد يتعرض فيها للضغط.



### خطر:

يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتًا أو مثبتًا أو موضوعًا بحيث يعيق الحركة أو ملامسًا للأجزاء الساخنة بالجهاز. يوجد خطر الانفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.

### فحص التسرب عند نقطة التوصيل

- تأكد من إغلاق جميع مقابض المنتج. تأكد من فتح مصدر الغاز. جهز رغوة صابون وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- حيث سيحدث الجزء المبلل بالصابون رغوة في حالة وجود تسرب. في هذه الحالة، افحص وصلة الغاز مرة أخرى.
- في حالة احتواء المنتج على مخرجي غاز، تأكد من إغلاق مخرج الغاز غير المستخدم باستخدام سدادة مصممة. جهز رغوة صابون وضعها على نقطة توصيل السدادة المصممة لفحص تسرب الغاز. حيث سيحدث الجزء المبلل بالصابون رغوة في حالة وجود تسرب. في هذه الحالة، افحص وصلة السدادة المصممة مرة أخرى.
- كبديل عن الصابون، يمكنك استخدام البخاخات المخصصة لفحص تسرب الغاز المتوفرة تجاريًا.

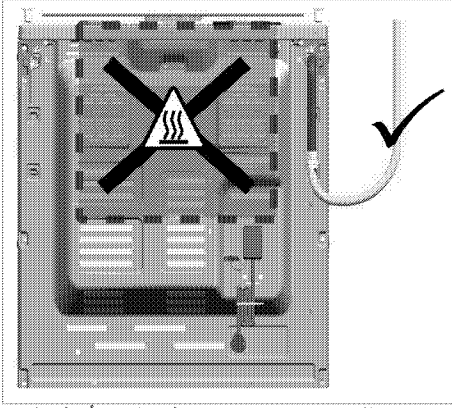


لا تستخدم الكبريت أو الولاة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.

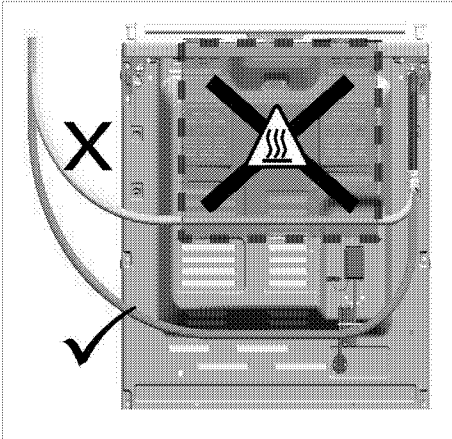
- ادفع المنتج باتجاه حائط المطبخ.
- ضبط أقدام الموقد
- يُرفق بالموقد 4 أقدام.
- يجب تركيب كل قدم في الفتحة الخاصة بها والموجودة في الأركان الأربعة أسفل الموقد.
- لف مسمار القدم بالتدوير في اتجاه عقارب الساعة.



- في حالة احتواء المنتج على مخرج غاز واحد فقط؛
- قبل توصيل خرطوم الغاز، تأكد من وجود مخرج خرطوم الغاز في ظهر المنتج في نفس جانب المنتج الموجودة به أسطوانة الغاز المسال (LPG).



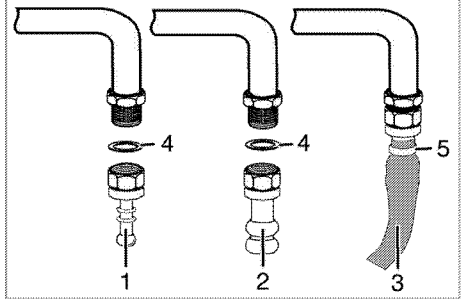
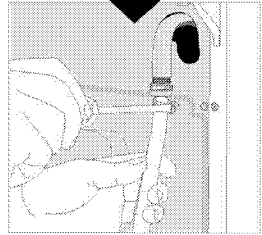
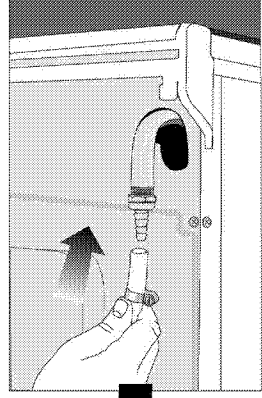
- في حالة عدم تركيب مخرج خرطوم الغاز وأسطوانة LPG على نفس الجانب، تأكد من عدم مرور الخرطوم عبر المنطقة الساخنة عند توصيله.



- في حالة احتواء المنتج على مخرجي غاز؛
- يكون أحد المخرجين مسدوداً بسدادة مصممة، بينما يكون الآخر مسدوداً بسدادة بلاستيكية. قد يختلف موضع السدادة المصممة وموضع السدادة البلاستيكية حسب المنتج.

- لا تنسَ إجراء مراقبة تسرب الغاز.
- إذا رغبت لاحقاً في استخدام الجهاز بنوع غاز مختلف، فيجب الرجوع لمركز الخدمة المعتمد لتنفيذ التحويل المطلوب.

خطر:  
خطر الانفجار والاختناق!  
لا تحتفظ باسطوانات غاز البترول المسال في المنزل.



- 1 طرف الخرطوم بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG)
- 2 طرف الخرطوم بالنسبة للغاز الطبيعي (NG)
- 3 خرطوم الأمان
- 4 حلقة منع تسرب على هيئة حرف O (الحشية)
- 5 المشبك



لا تتم بتثبيت الجهاز بالقرب من التلجعات أو المعدات (أجهزة الفريزر). حيث تستعمل الحرارة المنبعثة من الجهاز إلى زيادة استهلاك أجهزة التبريد للطاقة.

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



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

### التوصيل الكهربائي

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



**خطر:**  
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.



**خطر:**  
يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو منتصباً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز.  
لا بد من استبدال كابل الطاقة التالف من قبل فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!

يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يمكن مشاهدة بطاقة التصنيف عندما يكون الباب مفتوحاً أو عندما يكون الغطاء السفلي مفتوحاً أو قد توجد بطاقة التصنيف في الجدار الخلفي للوحدة وذلك حسب نوع الوحدة.  
يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية."



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



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 الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرة بدون استخدام مأخذ التيار / المقبس / الخط.



### خطر:

قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يُرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي.  
يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

أدخل قابس كابل الطاقة في المقبس.

### وصلة الغاز



### خطر:

لا يمكن توصيل الجهاز بنظام تزويد الغاز سوى عبر شخص مؤهل ومفوض.  
خطر الانفجار أو التسمم بسبب الإصلاحات غير الاحترافية!

لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.



### خطر:

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

- أو ضاع ضبط الغاز وقيمه موضحة على الملصقات (أو على ملصق النوع).
- احصل على خرطوم الغاز البلاستيكي ومشبك التثبيت قبل إجراء توصيل الغاز. يجب ألا يزيد القطر الداخلي لخرطوم الغاز البلاستيكي عن 10 مم، وألا يزيد طوله عن 150 سم.



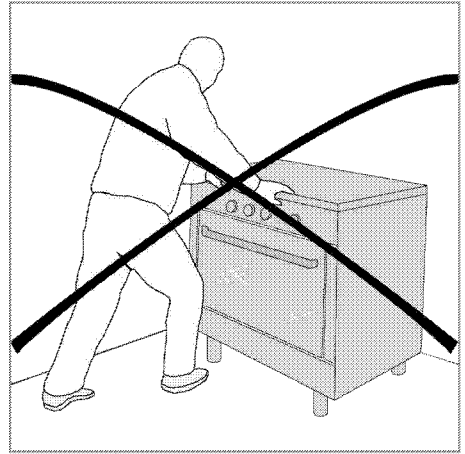
جهازك مُعد للعمل بغاز البترول المسال.

### توصيل خرطوم الغاز

- سيتم تنفيذ توصيل الغاز بمنتجك بواسطة الخدمة المعتمدة.
- قم بتوصيل المنتج لديك بحيث يكون قريباً من وصلة الغاز وبحيث يتجنب تسرب الغاز.
- ركب مشبك التركيب على أحد طرفي الخرطوم. اغمر طرف الخرطوم المركب به المشبك في ماء مغلي لمدة دقيقة واحدة لتلينه.
- أدخل طرف الخرطوم الملين بالكامل في رأس الخرطوم الحاد بالمنتج. وأخيراً، أحكم ربط المشبك بالكامل باستخدام مفك مسامير.
- كرر نفس الإجراء مع الطرف الآخر للخرطوم وأكمل توصيل منظم الغاز.

للطوب ذو فتحات التهوية الموجود بالفعل، وأبعاد فتحة مجرى غطاء التهوية وغيرهما.

الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم <sup>2</sup> )	إجمالي استهلاك الغاز (ك.و)
100	2-0
120	3-2
175	4-3
300	6-4
400	8-6
500	10-8
600	11.5-10
700	13-11.5
800	15.5-13
900	17-15.5
1000	19-17
1250	24-19



- يتوافق الجهاز مع فئة الجهاز 1، بمعنى أنه يمكن وضعه بحيث يستند الجانب الخلفي وجانب واحد على جداران المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي جهاز من أي حجم. ويمكن أن يكون أثاث المطبخ أو الجهاز الموضوع على الجانب الآخر من نفس الحجم أو أصغر.
- يجب أن تكون أي قطعة من قطع الأثاث المجاورة للجهاز في المطبخ مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية كحد أدنى).

#### غاز البترول المسال فقط

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



#### 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 تنبعث غازات العادم مباشرة في الغرفة. تعد التهوية الجيدة أمراً ضرورياً للتشغيل 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 إذا 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

#### التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقاً لقواعد التركيب القانونية.

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 وتلبي 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 وجلس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 متر<sup>3</sup>.

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

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

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

(\* إذا كان من المزمع تركيب غطاء الموقد أعلى الموقد، يرجى الرجوع إلى تعليمات مصنع غطاء الموقد الخاصة بارتفاع التركيب (650 ملم حد أدنى).

إن تحريك الجهاز سهل للغاية من خلال رفع المقدمة مثلما هو موضح في الرسم. افتح باب الموقد بشكل كافٍ للسماح بالمسك المريح والأمن للجانب السفلي من سطح الموقد وتجنب إحداث أي تلف بالمشواة أو أي جزء داخلي للموقد. لا تحرك الجهاز بجذب مقبض الباب أو المقابض. حرك الجهاز قليلاً في المرة الواحدة حتى يتم وضعه في الموضع المطلوب.

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

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

خطر:

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

خطر:

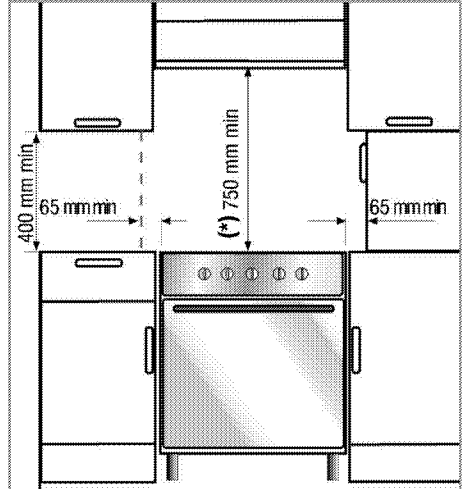
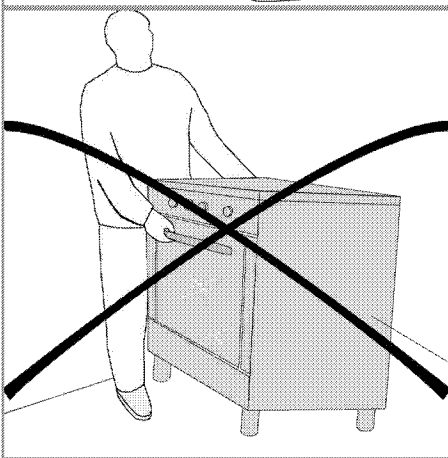
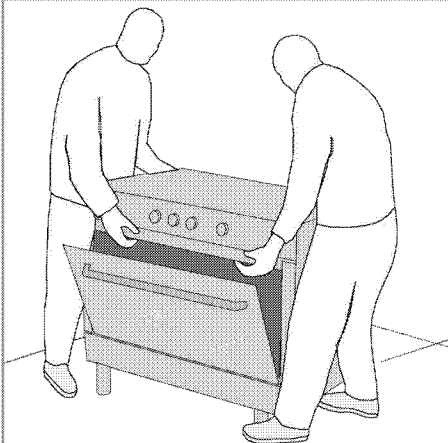
قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصرياً المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب، لا تقم بتركيبه. فالمنتجات التالفة تتسبب في مخاطر على سلامتك.

### قبل تركيب الجهاز

يرجى ملاحظة أن المنتج لا يوجد به أرجل مثبتة، وبالتالي يرجى التأكد من أن الأقدام مثبتة وفقاً للتعليمات، انظر التركيب والتوصيل، صفحة 14 صفحة التركيب والتوصيل قبل وضع الجهاز في الموضع النهائي.

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

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



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

## المواصفات الفنية

بيانات عامة	
الأبعاد الخارجية (الارتفاع/ العرض/ العمق)	850 ملم/ 900 ملم/ 600 ملم
الجهد الكهربائي/ التردد	240-220 V ~ 50 هرتز
نوع الكابل/ المقطع	دقيقة FG-VV05H 3 0,75x ملم <sup>2</sup>
فئة منتج الغاز	UZ Cat I 3B/P / Cat I 3+
نوع الغاز/ الضغط	30-28/30 مللي بار
إجمالي استهلاك الغاز	15.5 كيلو واط
الموقد	
الشعلات	
المقدمة اليسرى	شعلة عادية
الطاقة	2 كيلو واط
المؤخرة اليسرى	شعلة عادية
الطاقة	2 كيلو واط
الوسط	الشعلة الكبيرة
الطاقة	3.6 كيلو واط
المؤخرة اليمنى	شعلة سريعة
الطاقة	2.9 كيلو واط
المقدمة اليمنى	شعلة مساعدة
الطاقة	1 كيلو واط
الموقد / المشواة	
الموقد الرئيسي	الفرن الغازي
المصباح الداخلي	230 V/ 15-25 واط/ SES 14E/ 300 T° C
استهلاك الطاقة بالشواية	3.8 كيلو واط
الفرن استهلاك الغاز	4.0 كيلو واط

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



قد تختلف المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.



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



## جدول محقق الغاز

منطقة موضع الموقد	نوع الغاز/ الضغط				
	2 كيلو واط المقدمة اليسرى	2 كيلو واط المؤخرة اليسرى	3.6 كيلو واط الوسط	2.9 كيلو واط المؤخرة اليمنى	1 كيلو واط المقدمة اليمنى
ضغط غاز 30-28/30 م بار	72	72	96	87	50
نوع الغاز/ ضغط الغاز	الفرن الغازي		شواية		
ضغط غاز 30-28/30 م بار	100		96		

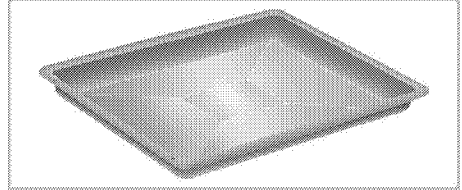
## محتويات العبوة

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



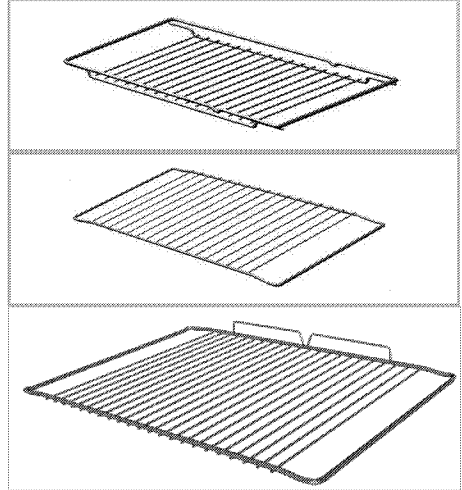
1. دليل المستخدم
2. صينية قياسية

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشرائح اللحم الكبيرة.



3. مشبك شواء

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

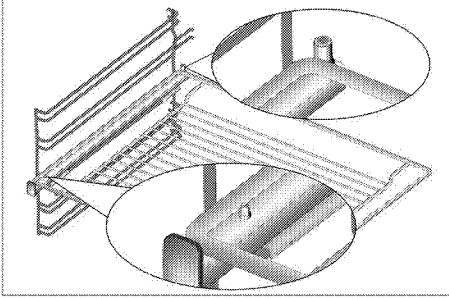
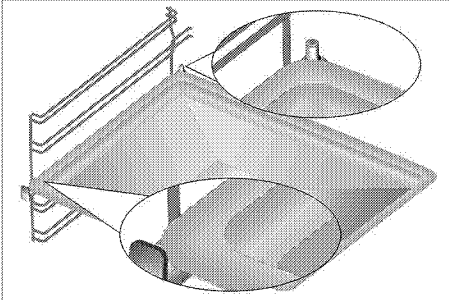


4. قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفف

التلسكوبية بشكل صحيح. هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)

تسمح الأرفف التلسكوبية بتركيب الألواح والشواية السلكية وإخراجها بسهولة.

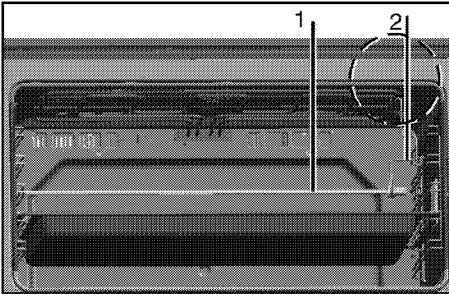
عند استخدام اللوح والشواية السلكية ذات الأرفف التلسكوبية، تأكد من أن السنون الموجودة على الجزء الخلفي من الرف التلسكوبي تواجه حواف الشواية السلكية واللوح.



5. الدجاج المشوي

يمكن استخدامه لشي اللحم والدواجن والأسماك من كافة الجوانب.

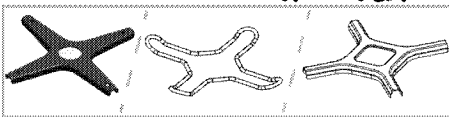
- قم بتثبيت الطعام المطلوب شويه بالسيخ الدوار باستخدام الشوكات.
- أدخل الحافة الحادة من السيخ الدوار داخل مساره بالجانب الأيسر للتجفيف وقم بتعليق الطرف الآخر في خطاف السيخ الدوار الموجود في الجانب الأيمن للتجفيف.



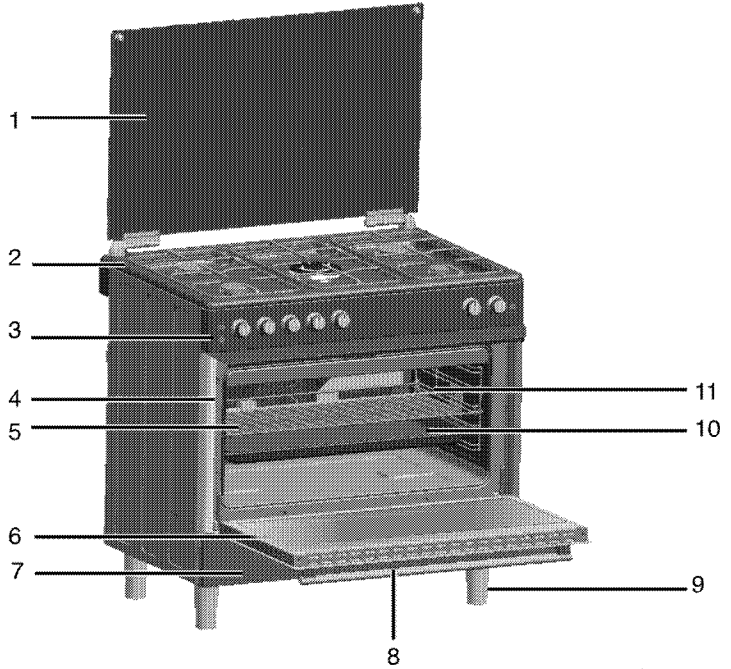
- 1 السيخ الدوار

- 2 خطاف السيخ الدوار

6. مهائى وعاء القهوة

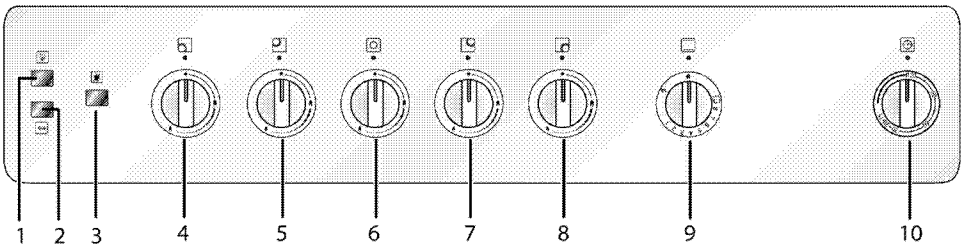


تستخدم لأوعية القهوة.



- صندوق التخزين 7
- مقبض 8
- القدم 9
- صينية 10
- أسياخ الشواء 11

- غطاء علوي 1
- لوح الشعلة 2
- لوحة التحكم 3
- مواضع الرفوف 4
- رف سلكي 5
- الباب الأمامي 6



- الشعلة الكبيرة الوسط 6
- شعلة سريعة المؤخرة اليمني 7
- شعلة مساعدة المقدمة اليمني 8
- مقبض الموقد 9
- موقت تلقائي 10

- زر المصباح 1
- زر السيخ الدوار 2
- زر الإشعال 3
- شعلة عادية المقدمة اليسرى 4
- شعلة عادية المؤخرة اليسرى 5

- وتوفير وسيلة وقائية إضافية لتجنب لمس باب الفرن. يجب تهيئة هذا الجزء في حالة احتمال تواجد الأطفال.
- لا تقم بوضع أي من العناصر التي يمكن للأطفال الوصول إليها فوق الجهاز.

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

### التخلص من المنتج القديم

متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من المنتجات التالفة:



يتوافق هذا المنتج مع تشريعات WEEE للاتحاد الأوروبي (EU/19/2012) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف محدد للتخلص من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE). تم تصنيع هذا الجهاز بأجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. وعلى ذلك، لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في نهاية فترة خدمته. عليك أخذك إلى مركز التجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لمعرفة أقرب مراكز التجميع.

### التوافق مع توجيهات RoHS:

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

### التخلص من مواد التغليف

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

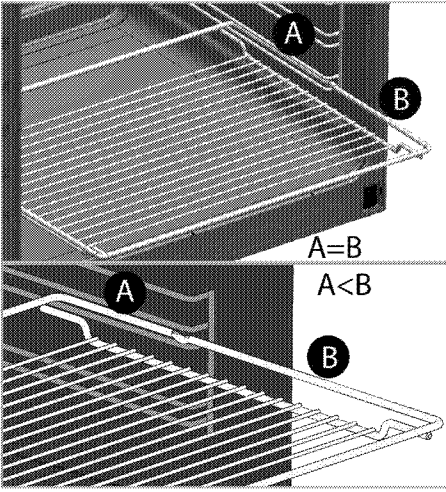
### التخلص من المنتج القديم

- قم بتخزين الجهاز في صندوقه الأصلي وقم بنقل الجهاز في الصندوق الكرتوني الأصلي الخاص به. اتبع التعليمات المكتوبة على الصندوق. إذا لم يكن لديك الصندوق الأصلي، قم بلف الجهاز بالغطاء ذو الفقاع أو بالورق المقوى السميك وقم بربطه بإحكام لتجنب تلفه أثناء النقل.
- لتجنب تسبب الرف السلكي والصينية الموجودة دخل الفرن في إتلاف باب الفرن، ضع شريط من الورق المقوى داخل باب الفرن بحيث يحاذي موضع الصينيات. قم أيضًا بإحكام ربط باب الفرن بجدرانه الجانبية.
- قم بإحكام تثبيت الأغشية ودعامات الأواني بشرط لاصق.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.

لا تضع أي عناصر على الجهاز وتقم بتحريكها في وضع منتصب.	
افحص الشكل العام للمنتج للتأكد من عدم وقوع أي تلف له أثناء النقل.	



- تحذير: تأكد من فصل كابل الطاقة من الجهاز أو من إغلاق قاطع دائرة الكهرباء قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا تقم بإغلاق الغطاء قبل أن تبرد الأسطح الساخنة أو الشعلات بصورة كافية.
- قم بتجفيف الغطاء العلوي قبل فتحه لتجنب أي تسريب للمياه إلى الأجزاء الخلفية أو الداخلية للموقد.
- يجب أن لا يتم تثبيت الجهاز وراء باب زينة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- يجب وضع المنتج مباشرةً على الأرض. يجب تجنب وضعه على قاعدة أو منصة.
- تحذير: الطهي بدون رقابة على الموقد بزيت أو سمن من الممكن أن يكون خطيراً وقد ينتج عنه حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، ولكن عليك إيقاف الجهاز ثم تغطية اللهب، أي، بغطاء أو بطانية مضادة للحريق.
- تنبيه: يجب الإشراف على الطهي. يجب الإشراف باستمرار على عملية الطهي السريع.
- تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.
- للاعتماد على لهب المنتج؛
- تأكد من تثبيت القابس في المقبس حتى لا يتسبب في شرارة كهربائية.
- لا تستخدم الكابلات التالفة أو المقطوعة أو كابلات التمديد إلا فيما عدا الكابل الأصلي.
- تأكد من عدم وجود أي سائل أو مائع على المقبس المثبت في الجهاز.
- تأكد من تثبيت وصلة الغاز حتى لا تتسبب في تسرب الغاز.
- الاستخدام المخصص له الجهاز
- تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.
- تنبيه: تنبيه يُستخدم هذا الجهاز لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الحجرة.
- يجب ألا يستخدم الجهاز في تسخين اللوحات تحت المشواة أو الفوط المعلقة أو فوط الأطباق أو ما إلى ذلك المثبتة على حوامل لأغراض التجفيف والتسخين.
- لن تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن التلف الذي يصيب الجهاز نتيجة للاستخدام غير السليم أو أخطاء التعامل.
- يمكن استخدام الجهاز لإزالة الثلج أو الخبز أو التخميص أو الشهي.
- السلامة بالنسبة للأطفال
- تحذير: قد تصبح الأجزاء الخارجية ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عنها.
- تشكل مواد التغليف خطراً على الأطفال. لذا احرص على إبعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال. يُرجى التخلص من كافة أجزاء مواد التغليف وفقاً للمعايير البيئية.
- منتجات الكهرباء و/أو الغاز خطيرة على الأطفال. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج أثناء عمله ولا تسمح لهم باللعب بالمنتج.

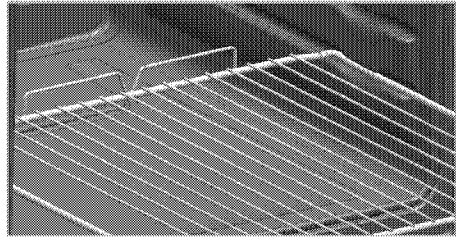


يتسبب الضغط الذي قد ينشأ داخل الوعاء الزجاجي في انفجاره. لا تقم بوضع صينيات الخبز أو الأطباق أو الأواني المصنوعة من رقائق الألومنيوم مباشرة فوق الجزء السفلي من الفرن. حيث قد يتسبب تراكم الحرارة في تلف الجزء السفلي من الفرن.

لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو كاشطات معدنية حادة حيث أنها من الممكن أن تخدش السطح الأمر الذي قد ينتج عنه تحطم الزجاج. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.

(تختلف تبعاً لطراز المنتج.)

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



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

- تأريض الجهاز وفقاً للتشريعات المحلية.
- لا تغسل الجهاز أبداً برش أو صب المياه عليه. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!
- لا تلمس القابس بأيدي مبتلة أبداً! لا تنزع القابس بسحب الكابل، عليك دائماً سحبه بسحب القابس.
- لا بد وأن يكون الجهاز غير متصل بالكهرباء أثناء عمليات التركيب، أو الصيانة، أو التنظيف، أو الإصلاح.
- إذا كان كابل الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل المصنع أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل لتجنب المخاطر.
- لا بد من تركيب الجهاز بحيث يمكن فصله تماماً من الشبكة. لا بد من توفير الفصل إما عبر قابس التيار، أو مفتاح مدمج في التوصيل الكهربائي الثابت، وفقاً للوائح المبني.
- يصبح السطح الخلفي من الفرن ساخناً أثناء استخدامه. تأكد من أن وصلات الغاز / الكهرباء لا تلامس السطح الخلفي أو خلفه، فقد تتلف الوصلات.
- تجنب انحشار كابل التيار الرئيسي بين باب الفرن الساخن والإطار، ولا تمرره أعلى الأسطح الساخنة. وإلا فقد ينصهر عازل الكابل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة ماس كهربائي.
- عند القيام بأي تعامل مع الأجهزة أو الأنظمة التي تعمل بالكهرباء، ينبغي أن يتم التعامل من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين.
- في حالة وجود تلف ما، أوقف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربائي الرئيسي. للقيام بذلك، أوقف تشغيل المنصهر في المنزل.
- تأكد من أن تيار المنصهر متوافق مع المنتج.
- سلامة المنتج
- تحذير: الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة. ويجب إبعاد الأطفال الذين لم يبلغوا الثامنة من العمر عن الجهاز إلا إذا تمت مراقبتهم باستمرار.
- لا تستخدم الفرن في حالة ضعف التمييز أو الضعف بسبب استخدام الكحول و/أو العقاقير.
- توخ الحرص عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. حيث يتبخر الكحول في درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق حيث يمكن أن تندلع النيران في حالة تلامسه مع الأسطح الساخنة.
- تأكد من عدم وجود مواد قابلة للاشتعال بجوار الجهاز وذلك لأن جوانب الجهاز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.
- أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- أبق كافة فتحات التهوية خالية من العوائق.
- لا تقم بتسخين حاويات الطعام المغلقة والأوعية الزجاجية. حيث يمكن أن

حافظ على فتحات التهوية مفتوحة وقم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (غطاء جهاز تهوية ميكانيكي). ربما يستدعي استخدام الجهاز لفترة طويلة إلى وجود تهوية إضافية على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية إذا كانت موجودة.

• ينبغي فحص الأجهزة التي تعمل بالغاز والأنظمة بصورة دورية للتحقق من أداؤها لوظائفها على نحو صحيح. يجب فحص المنظم، والخرطوم، ومشبكه بانتظام واستبدالهم في الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.

• ما تفعل عند شم رائحة غاز

- لا تقم بإشعال أي نيران ولا تُدخن. لا تقم بتشغيل أي مفاتيح كهربية (مثل مفاتيح المصابيح، أو جرس الباب، ... إلخ). لا تقم باستخدام الهاتف الثابت أو الهاتف المحمول. خطر الانفجار أو التسمم!

• ينبغي فحص الأنظمة بصورة دورية للتحقق من أداؤها لوظائفها على نحو صحيح. يجب فحص المنظم، والخرطوم، ومشبكه بانتظام واستبدالهم في الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.

• قم بتنظيف شعلات الغاز بصورة دورية. ينبغي أن تكون السنة لهب الشعلة زرقاء ومشتعلة بالتساوي.

• قم بفتح الأبواب والنوافذ.

• قم بإغلاق كافة الصمامات بالأجهزة التي تعمل بالغاز وعداد الغاز.

• قم بمراجعة كافة الأنابيب والتوصيلات للتأكد من إحكامها. إذا استمرت رائحة الغاز، فقم بمغادرة المبنى.

• قم بتحذير الجيران.

• قم بالاتصال بوحدة إطفاء الحرائق.

• استخدم أحد الهواتف من خارج المنزل. لا تقم بالدخول مرة أخرى إلى العقار حتى يتم إخبارك بأنه من الأمن القيام بذلك.

• يجب استخدام هذا المنتج في غرفة تحتوي على جهاز استشعار أول أكسيد الكربون الذي تم ضبطه بشكل سليم ليعمل جيدًا. تأكد من أن جهاز استشعار أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح ويتم الحفاظ عليه كثيرًا. يجب تثبيت جهاز استشعار أول أكسيد الكربون على بعد 2 متر من المنتج.

• السلامة الكهربائية

- إذا كان هناك عطب بالجهاز، لا يجب تشغيله ما لم يتم إصلاحه من خلال وكيل الخدمة المعتمد. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!
- عليك عدم توصيل الجهاز سوى بخط/منفذ به طرف أرضي بالجهود والحماية على النحو المحدد في "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لا تكون شركتنا مسؤولة عن أي مشكلات تنشأ بسبب عدم

• يعد الاشتعال الجيد أمرًا مطلوبًا في الأجهزة التي تعمل بالغاز. في حالة الاشتعال غير الكامل للشعلات، قد ينبعث غاز أول أكسيد الكربون. يعد أول أكسيد الكربون غاز عديم اللون وعديم الرائحة وسام للغاية وله تأثير قاتل حتى لو كان بكميات صغيرة جدًا.

• قم بطلب المعلومات الخاصة بأرقام هواتف طوارئ الغاز وإجراءات

الأجزاء الكهربائية. سيتسبب ذلك في مشكلات مع جهازك.

يجب أن لا بعملیات التركيب والإصلاح سوى وكلاء الخدمة المعتمدين. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم عن قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات ومن الممكن أن يتسبب ذلك في إبطال الضمان. قبل التركيب، اقرأ التعليمات بعناية.

لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان معيباً أو في حالة ظهور تلف واضح.  
تأكد من إغلاق مفاتيح ومقابض الوظائف بعد كل استخدام.

السلامة عند التعامل مع الغاز

ينبغي أن يتم التعامل مع الأجهزة والأنظمة التي تعمل بالغاز من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين والمسجلين على أنهم يتعاملون مع الغاز بأمان فقط. قبل الشروع في التركيب، تأكد من توافق ظروف التوزيع المحلي (طبيعة الغاز وضغطه) مع ضبط الجهاز.

الجهاز غير متصل بجهاز تفرغ نواتج الاحتراق. حيث ينبغي تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب الحالية. لذا يجب الاهتمام على وجه الخصوص

بالمطالبات المتعلقة بالتهوية، راجع قبل تركيب الجهاز، صفحة 13

تنبيه: تحذير: استخدام جهاز طهي

يعمل بالغاز يؤدي إلى إنتاج حرارة ورطوبة في الحجرة المركب فيها. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية وبخاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام.

يحتوي هذا القسم على إرشادات الأمان التي تساعدك على تفادي خطر الإصابة أو

التلف. الإخفاق في اتباع هذه التعليمات من شأنه إبطال الضمان.  
بيانات السلامة العامة

• يمكن استخدام هذا الجهاز من خلال الأطفال بعمر أكبر من 8 سنوات، والأشخاص ذوي الإعاقة البدنية، أو الحسية، أو العقلية أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة إذا كان يوجد إشراف أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز تنظيف الجهاز وصيانته من قبل الأطفال بدون إشراف.

• هذا الجهاز لا يجوز استخدامه بواسطة أشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات جسدية أو حسية أو ذهنية منخفضة أو الذين يفتقدون للخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إرشادهم.

ينبغي الإشراف على الأطفال كي لا يلعبوا بالجهاز.

• إذا ما تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام المستعمل، فيتعين أن يتم أيضاً تسليمه دليل المستخدم وملصقات المنتج وأي مستندات وأجزاء أخرى ذات صلة.

• لا تقم أبداً بوضع الجهاز على أرضية مغطاه بالسجاد. وإلا، فانعدام تدفق الهواء أسفل الجهاز سينتج عنه سخونة

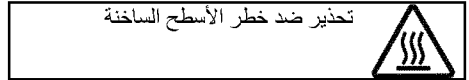
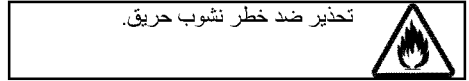
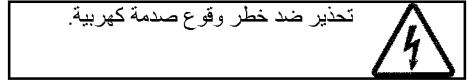
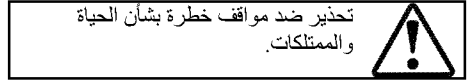
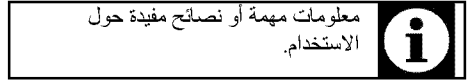
19	عملية التنظيف الأولى للجهاز	1	تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.
19	التسخين الأولي	4	
20	<b>5</b> طريقة استخدام الموقد	4	بيانات السلامة العامة
20	معلومات عامة حول الطهي	4	السلامة عند التعامل مع الغاز
20	استخدام الموقد	5	السلامة الكهربائية
22	<b>6</b> كيفية تشغيل الموقد	6	سلامة المنتج
معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشيء		6	
22		8	الاستخدام المخصص له الجهاز
22	كيفية استخدام الموقد الغازي	8	السلامة بالنسبة للأطفال
23	جدول أوقات الطهي	9	التخلص من المنتج القديم
24	كيفية تشغيل الموقد الغازي	9	التخلص من مواد التغليف
25	جدول أوقات الطهي	9	التخلص من المنتج القديم
26	<b>7</b> الصيانة والعناية	10	<b>2</b> معلومات عامة
26	معلومات عامة	10	نظرة عامة
26	تنظيف الموقد	11	محتويات العبوة
26	تنظيف لوحة التحكم	12	المواصفات الفنية
26	تنظيف الموقد	12	جدول محقق الغاز
27	إزالة باب الموقد	13	<b>3</b> التركيب
28	إزالة الزجاج الداخلي للباب	13	قبل تركيب الجهاز
28	استبدال مصباح الموقد	14	التركيب والتوصيل
30	<b>8</b> استكشاف الأعطال وإصلاحها	19	<b>4</b> الإعداد
		19	نصائح لتوفير الطاقة
		19	الاستخدام الأول

يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

عميلنا العزيز،  
شكراً لك على تفضيلك منتجات Beko. نأمل أن تتلأ أفضل نتائج من جهازك والذي قد تم تصنيعه بجودة عالية وبأحدث التقنيات.  
وعلى ذلك، يرجى قراءة كامل دليل المستخدم هذا وجميع المستندات المصاحبة له بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظ به كمرجع للاستخدام المستقبلي. إذا أعطيت المنتج لأي شخص، فاعطه دليل المستخدم أيضاً. اتبع جميع التحذيرات والمعلومات الواردة في دليل المستخدم.  
تذكر أن هذا الدليل قد يكون مناسباً لموديلات أخرى عديدة. ستكون الفروق بين الموديلات المذكورة بوضوح في الدليل.

تفسير الرموز

في هذا الدليل تم استخدام الرموز التالية:

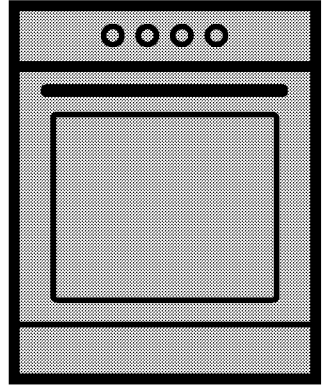


**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

CE

# نرفلا

## مدختس ملاليلد



GG 15114 GX

GG 15115 G

GG 15115 DX

GG 15114 GW

GG 15114 DW

GG 15114 DX

**AR**