Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

9001951948 (060902) REG25
ar

الفوهة (مم)	التفريعة	نوع الشعلة	القدرة (كيلوواط)	أدنى قدرة (كيلوواط)	معدل الإستهلاك الأقصى G30 (جم/ساعة)
0.43	0.32	الشعلة الموفرة	1.0	≥ 0.55	73 (g/h)
0.80	0.59	شعلة مقالي ووك	3.4	≥ 1.7	248 (g/h)
0.68 / 0.43	0.57 / 0.30	شعلة مقالي ووك مزدوجة اللهب	3.4	≥ 2.6	248 (g/h)
0.88	0.56	شعلة الفرن	4.4	-	321 (g/h)
0.73	0.55	شعلة الشواية	3.1	-	226 (g/h)

4. أدر مفتاح الشعلة بين وضعي اللهب الكبير والصغير يمينًا ويسارًا بسرعة. كرر هذه العملية عدة مرات.
✔ يجب ألا يرتعش اللهب الغازي أو ينطفئ.

التحقق من أداء الإشعال الصحيح لشعلة الفرن الغازية السفلية

1. قم بإشعال شعلات الغاز السفلية للفرن طبقًا للتعليمات الواردة في دليل الاستعمال.
←"الاستعمال الأساسي", الصفحة 18
2. اترك باب الفرن مفتوحًا وراقب اللهب.
✔ يجب أن يشتعل اللهب بشكل متساوي من جميع الجوانب.
✔ قد ينخفض اللهب في الدقائق الأولى. ومع ذلك يجب أن يستقر اللهب بعد عدة دقائق.
3. قم بتشغيل الجهاز بضع دقائق للتحقق مما إذا كان العنصر الحراري يسخن بالقدر الكافي.
✔ تحقق من أوضاع الضبط عند الحاجة. في حالة تلف الفوهة الجانبية للشعلة، قم بتغييرها.

التحقق من أداء الإشعال الصحيح لشعلة الغاز

1. قم بإشعال شعلة شواية الغاز بالفرن طبقًا للتعليمات الواردة في دليل الاستعمال.
←"الاستعمال الأساسي", الصفحة 18
2. اترك باب الفرن مفتوحًا وراقب اللهب.
✔ يجب أن يشتعل اللهب بشكل متساوي من جميع الجوانب.
✔ قد ينخفض اللهب في الدقائق الأولى. ومع ذلك يجب أن يستقر اللهب بعد عدة دقائق.
3. قم بتشغيل الجهاز بضع دقائق للتحقق مما إذا كان العنصر الحراري يسخن بالقدر الكافي.
✔ تحقق من أوضاع الضبط عند الحاجة. في حالة تلف الفوهة الجانبية للشعلة، قم بتغييرها.

٨-٢٢ المواصفات الفنية - الغاز

تم سرد أنواع الغاز المختلفة والقيم المعنية.

المواصفات الفنية - الغاز

احرص على مراعاة الإرشادات التالية في حالة أنواع الغاز المحددة في الجدول لبعض الشعلات.

غاز طبيعي G20/NG 20 مللي بار

الفوهة (مم)	التفريعة	نوع الشعلة	القدرة (كيلوواط)	أدنى قدرة (كيلوواط)	معدل الإستهلاك الأقصى G20 (لتر/ساعة)
1.16	0.78	الشعلة القوية	3.0	≥ 1.3	285 (لتر/ساعة)
0.97	0.60	الشعلة العادية	1.75	≥ 0.9	167 (l/h)
0.72	0.52	الشعلة الموفرة	1.0	≥ 0.55	95 l/h)
1.48	0.94	شعلة مقالي ووك	4.0	≥ 1.7	381 (l/h)
1.48 / 0.70	0.92 / 0.57	شعلة مقالي ووك مزدوجة اللهب	4.2	≥ 2.6	399 (l/h)
1.47	0.76	شعلة الفرن	4.2	-	399 (l/h)
1.30	-	شعلة الشواية	3.1	-	295 (l/h)

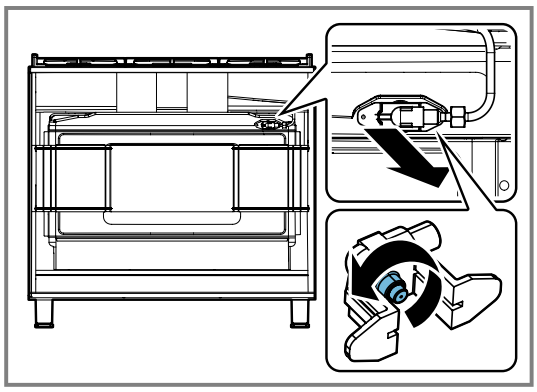
غاز مسال بيوتان بروبان G30/30-28 مللي بار

الفوهة (مم)	التفريعة	نوع الشعلة	القدرة (كيلوواط)	أدنى قدرة (كيلوواط)	معدل الإستهلاك الأقصى G30 (جم/ساعة)
0.85	0.49	الشعلة القوية	3.0	≥ 1.3	218 (جم/ساعة)
0.65	0.40	الشعلة العادية	1.75	≥ 0.9	127 (g/h)
0.50	0.32	الشعلة الموفرة	1.0	≥ 0.55	73 (g/h)
1.00	0.59	شعلة مقالي ووك	4.0	≥ 1.7	291 (g/h)
0.95 / 0.44	0.57 / 0.30	شعلة مقالي ووك مزدوجة اللهب	4.2	≥ 2.6	306 (g/h)
0.90	0.56	شعلة الفرن	4.2	-	306 (g/h)
0.85	0.55	شعلة الشواية	3.1	-	226 (g/h)

غاز مسال بيوتان بروبان G30/50 مللي بار

الفوهة (مم)	التفريعة	نوع الشعلة	القدرة (كيلوواط)	أدنى قدرة (كيلوواط)	معدل الإستهلاك الأقصى G30 (جم/ساعة)
0.75	0.49	الشعلة القوية	3.0	≥ 1.3	218 (جم/ساعة)
0.58	0.40	الشعلة العادية	1.75	≥ 0.9	127 (g/h)

4. اخلع حامل فوهة شعلة الشواية بحذر.
◂ قم بحل فوهة شعلة الشواية باستخدام مفتاح صندوقي مقاس 7 مم



5. تبعا لنوع الغاز الذي يتم التحويل إليه، اختر الفوهة المناسبة من الجدول. تجد المزيد من المعلومات في فصل .
←*"المواصفات الفنية - الغاز", الصفحة 42*
6. قم بتركيب الفوهة الجديدة وأحكم ربطها. (عزم الربط 4 نيوتن متر)
◂ يلزم في هذه المرحلة إجراء فحص للإحكام. تجد المزيد من المعلومات في فصل .
←*"اختبار الإحكام والأداء الوظيفي", الصفحة 41*
7. قم بتركيب حامل فوهة الشواية بحذر.
◂ قم بتركيب كلا برغيي تثبيت حامل الفوهة.
◂ يلزم في هذه المرحلة إجراء فحص للإحكام. تجد المزيد من المعلومات في فصل .
←*"اختبار الإحكام والأداء الوظيفي", الصفحة 41*
8. قم بتركيب الغطاء الخلفي للفرن وكذلك البراغي.
◂ قم في الغطاء الخلفي بإحكام ربط البرغي البلاستيكي الموجود بعنصر تثبيت كابل الشبكة الكهربائية.
✔ يجب في هذه المرحلة مراجعة أداء اشتعال شعلات الغاز. تجد المزيد من المعلومات في فصل .
←*"فحص أداء الإشعال الصحيح", الصفحة 41*

٦-٢٢ اختبار الإحكام والأداء الوظيفي

يجب أن يُجرى اختبار الإحكام بواسطة شخصين.

⚠ تحذير – خطر الانفجار!
يمكن أن يؤدي الشرر واللهب والنار المكشوفة إلى حدوث انفجارات أثناء اختبار الإحكام والأداء الوظيفي.
◂ احرص على عدم تكون الشرر.
◂ لا تستخدم أي لهب أو نار مكشوفة.
◂ اقتصر على فحص الإحكام بواسطة الرغوة المناسبة.

في حالة تسرب الغاز

▪ أغلق تجهيزة الغلق.
▪ قم بتهوية موضع التسريب بشكل كافٍ.
▪ افحص وصلات الغاز والفوهات مرة أخرى.
▪ كرر اختبار الإحكام ←*الصفحة 41*.

فحص وصلة الغاز

1. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز.
2. قم بوضع رغوة مناسبة حول وصلة الغاز.
✔ إذا ظهر على السطح الذي به الرغوة تناثرات وفقاعات تشير إلى وجود تسريب للغاز، فاتبع التعليمات الواردة في فصل «في حالة تسرب الغاز» ←*الصفحة 41*.
3. واتبع التعليمات نفسها مع الجزء المغلق بسدادة مصمتة.

فحص فوهات شعلات الموقد

افحص الإحكام في كل فوهة.

1. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز.
2. للفحص قم بتغطية ثقب فوهة الشعلة بحذر بأصبعك أو بأداة خاصة.
3. قم بوضع رغوة مناسبة حول الفوهة.
4. اضغط على مفتاح الشعلة وأدر المفتاح عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. وبذلك يصل الغاز إلى الفوهة.
✔ إذا ظهر على السطح الذي به الرغوة تناثرات وفقاعات تشير إلى وجود تسريب للغاز، فاتبع التعليمات الواردة في فصل «في حالة تسرب الغاز» ←*الصفحة 41*.

فحص الفوهات الجانبية

افحص الإحكام في جميع الفوهات الجانبية.

1. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز.
2. للفحص قم بتغطية ثقب فوهة الشعلة بحذر بأصبعك أو بأداة خاصة.
3. قم بوضع رغوة مناسبة حول الفوهة الجانبية للشعلة المراد فحصها.
4. اضغط على عمود المحبس وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. وبذلك يصل الغاز إلى الفوهة.
✔ إذا ظهر على السطح الذي به الرغوة تناثرات وفقاعات تشير إلى وجود تسريب للغاز، فاتبع التعليمات الواردة في فصل «في حالة تسرب الغاز» ←*الصفحة 41*.

فحص فوهة شغلة غاز الفرن السفلية

افحص الإحكام في جميع الفوهات الجانبية.

1. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز.
2. للفحص قم بتغطية ثقب فوهة الشعلة في شعلة غاز الفرن بحذر بأصبعك أو بأداة خاصة.
3. قم بوضع رغوة مناسبة حول الفوهة.
4. اضغط على مفتاح ضبط وظيفة الفرن، وأدر المفتاح عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. وبذلك يصل الغاز إلى الفوهة.
✔ إذا ظهر على السطح الذي به الرغوة تناثرات وفقاعات تشير إلى وجود تسريب للغاز، فاتبع التعليمات الواردة في فصل «في حالة تسرب الغاز» ←*الصفحة 41*.

فحص فوهة شواية غاز الفرن السفلية

افحص الإحكام في جميع الفوهات الجانبية.

1. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز.
2. للفحص قم بتغطية ثقب فوهة الشعلة في شعلة شواية الغاز السفلية بحذر بأصبعك أو بأداة خاصة.
3. قم بوضع رغوة مناسبة حول الفوهة.
4. اضغط على مفتاح ضبط وظيفة الفرن، وأدر المفتاح عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. وبذلك يصل الغاز إلى الفوهة.
✔ إذا ظهر على السطح الذي به الرغوة تناثرات وفقاعات تشير إلى وجود تسريب للغاز، فاتبع التعليمات الواردة في فصل «في حالة تسرب الغاز» ←*الصفحة 41*.

٧-٢٢ فحص أداء الإشعال الصحيح

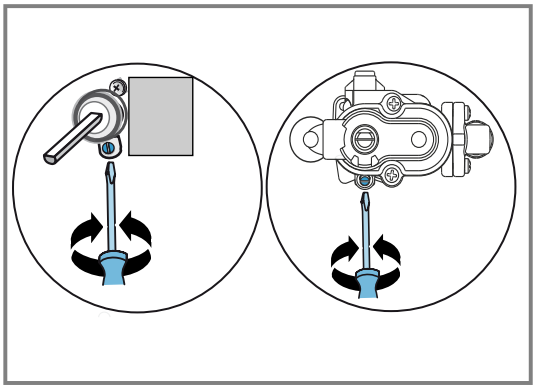
افحص أداء الإشعال وتكون السخام في كل شعلة بعد التحويل لنوع غاز آخر. في حالة وجود مشكلة، قم بمقارنة قيم الفوهات بالقيم الواردة بالجدول.

التحقق من أداء الإشعال الصحيح لشعلة الموقد

1. قم بإشعال شعلة الموقد الغازي حسب التعليمات المشروحة في دليل الاستعمال.
2. اضبط مفتاح الموقد الغازي على اللهب الصغير. راجع ما إذا كان نظام أمان اللهب مشغلاً، من خلال تثبيت اللهب لمدة دقيقة واحدة على وضع «اللهب الصغير».
3. راجع أداء الإشعال الصحيح مع اللهب الكبير والصغير.
✔ يجب أن يشتعل اللهب بشكل مستقر ومتساوي.

ضبط الفوهات الجانبية

1. اضبط الفوهات الجانبية وفقًا لنوع الغاز المراد ضبطه باستخدام مفك براغي مشقوقة الرأس (رقم 2) طبقًا للتوجيهات الواردة في فصل أو في فصل .
←*"التحويل من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي", الصفحة 39*
←*"مع الأفران الغازية – التحويل من الغاز الطبيعي إلى الغاز المسال", الصفحة 39*



2. يلزم في هذه المرحلة إجراء فحص للإحكام. تجد المزيد من المعلومات في فصل .
←*"اختبار الإحكام والأداء الوظيفي", الصفحة 41*

تركيب لوحة الاستعمال

قم بإجراء التركيب بترتيب عكسي للخطوات.

1. أمسك اللوح الأمامي بكلتا يديك وقم بتركيبه بحرص. تأكد من عدم تعرُّض الكابلات للضرر وانفصال الوصلات.
2. قم بتركيب البراغي التي تم خلعها من اللوح الأمامي.
   - قم بتركيب البراغي بأركان اللوح الأمامي.
3. قم بتحريك لوح الموقد إلى الخلف وتركيبه ببطء.
4. قم بتركيب براغي توصيل الشعلات
5. قم بتركيب الأجزاء السفلية للشعلة في الموضع الخاص بها حسب المقاس. قم بتركيب شمعات الإشعال في الفتحات المطابقة بجوار الأجزاء السفلية للشعلة. قم بتركيب غطاء الشعلات المطلي بالمينا (الإيناميل) في المنتصف على الأجزاء السفلية المعنية للشعلات مع مراعاة المقاسات آنذاك. قم بتركيب شبكة قاعدة الإناء والشبكة السلكية لقاعدة الإناء.
6. قم بتركيب المقابض بحذر.
   - يجب في هذه المرحلة مراجعة أداء اشتعال شعلات الغاز. تجد المزيد من المعلومات في فصل .
←*"فحص أداء الإشعال الصحيح", الصفحة 41*

✔ تأكد من عمل الجهاز بدون مشاكل.

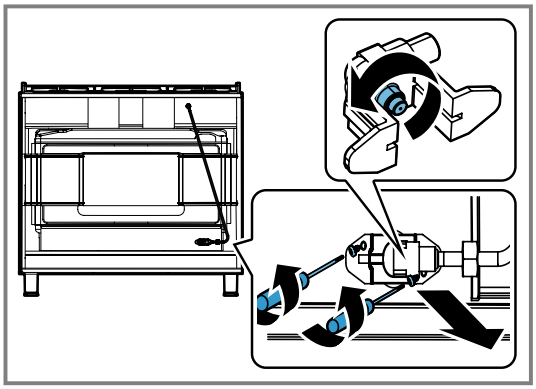
استبدال شعلات غاز الفرن

التحضير

- اضبط جميع المفاتيح بلوحة الاستعمال على وضع الإيقاف.
- أغلق تجهيزة غلق وصلة الغاز.
- افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية.

تغيير فوهة شعلة الغاز السفلية للفرن

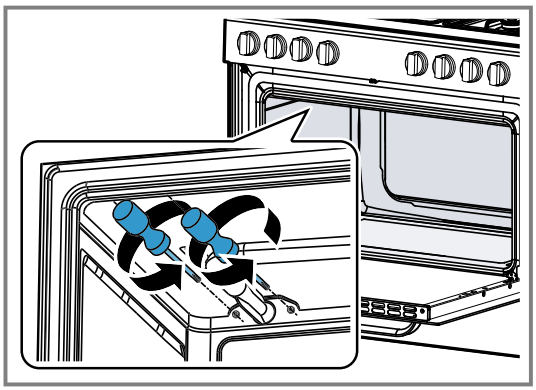
1. قم في الغطاء الخلفي بفك البرغي البلاستيكي الموجود بعنصر تثبيت كابل الشبكة الكهربائية.
   - قم بإزالة براغي الغطاء الخلفي واخلع الغطاء.
2. قم بإزالة كلا البرغيين بحامل فوهة شغلة غاز الفرن السفلية واخلع حامل الفوهة بحذر.
   - اخلع الفوهة من حامل الفوهة باستخدام مفتاح صندوقي مقاس 7 مم.



3. تبعا لنوع الغاز الذي يتم التحويل إليه، اختر الفوهة المناسبة من الجدول. تجد المزيد من المعلومات في فصل .
←*"المواصفات الفنية - الغاز", الصفحة 42*
4. قم بتركيب الفوهة الجديدة وأحكم ربطها. (عزم الربط 4 نيوتن متر)
   - يلزم في هذه المرحلة إجراء فحص للإحكام. تجد المزيد من المعلومات في فصل .
←*"اختبار الإحكام والأداء الوظيفي", الصفحة 41*
5. قم بتركيب حامل الفوهة بحذر. قم بتركيب البراغي.
   - يلزم في هذه المرحلة إجراء فحص للإحكام. تجد المزيد من المعلومات في فصل .
←*"اختبار الإحكام والأداء الوظيفي", الصفحة 41*
6. قم بتركيب الغطاء الخلفي للفرن وكذلك البراغي.
   - قم في الغطاء الخلفي بإحكام ربط البرغي البلاستيكي الموجود بعنصر تثبيت كابل الشبكة الكهربائية.
7. يجب في هذه المرحلة مراجعة أداء اشتعال شعلات الغاز. تجد المزيد من المعلومات في فصل .
←*"فحص أداء الإشعال الصحيح", الصفحة 41*

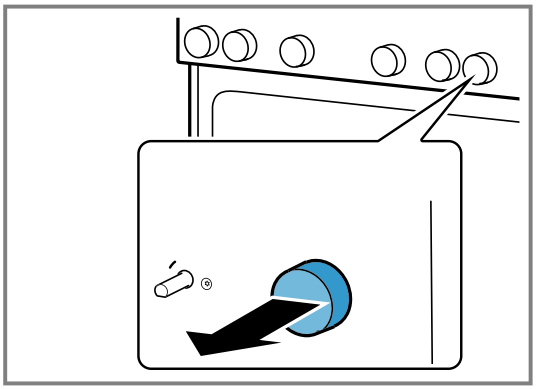
تغيير فوهة شعلة شواية الغاز بالفرن

1. افتح باب الجهاز.
2. قم بإزالة كلا برغيي تثبيت حامل فوهة شعلة الشواية.



3. قم في الغطاء الخلفي بفك البرغي البلاستيكي الموجود بعنصر تثبيت كابل الشبكة الكهربائية.
   - قم بإزالة براغي الغطاء الخلفي واخلع الغطاء.

2. اخلع المفاتيح كل على حدة، عن طريق ضغطها في لوحة الاستعمال وإخراجها بسحبها للأمام بعض الشيء.



مع الأفران الغازية – التحويل من الغاز الطبيعي إلى الغاز المسال

إذا كان الجهاز قد تم ضبطه عند التوريد في وضع ضبط المصنع على الغاز الطبيعي (NG: G20، G25) ويتم تحويله لأول مرة إلى الغاز المسال (LPG: G30، G31):

1. أحكم ربط جميع الفوهات الجانبية في الجهاز في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى النهاية. تجد المزيد من المعلومات في فصل .
   ←*"فك لوحة الاستعمال", الصفحة 39*
2. بعد ذلك يجب تنفيذ خطوات العمل الواردة في فصل .
   ←*"ضبط الفوهات الجانبية", الصفحة 40*
3. بعد ذلك يجب تنفيذ خطوات العمل الواردة في فصل .
   ←*"تركيب لوحة الاستعمال", الصفحة 40*

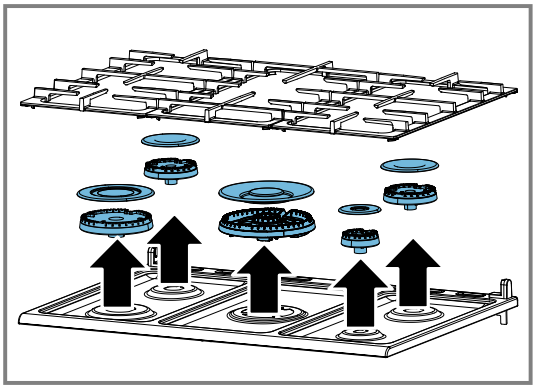
التحويل من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي

إذا قنت بتحويل الجهاز من الغاز المسال (LPG: G30، G31) إلى الغاز الطبيعي (NG: G20، G25) أو قمت بإجراء هذا التعديل بالفعل وإلغائه، عندئذ:

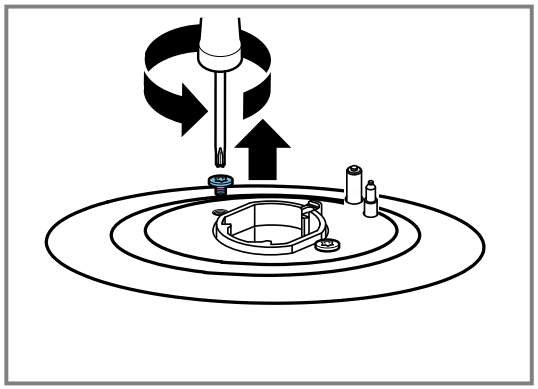
1. أدر جميع الفوهات الجانبية في الجهاز عكس اتجاه حركة عقارب الساعة بمقدار نصف لفة لغرض الضبط. تجد المزيد من المعلومات في فصل .
   ←*"فك لوحة الاستعمال", الصفحة 39*
2. بعد ذلك يجب تنفيذ خطوات العمل الواردة في فصل .
   ←*"ضبط الفوهات الجانبية", الصفحة 40*
3. بعد ذلك يجب تنفيذ خطوات العمل الواردة في فصل .
   ←*"تركيب لوحة الاستعمال", الصفحة 40*

فك لوحة الاستعمال

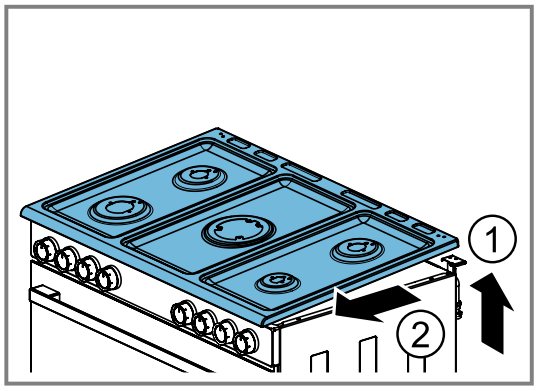
1. اخلع شبكة قاعدة الإناء أو الشبكة السلكية لقاعدة الإناء وأجزاء الشعلة.



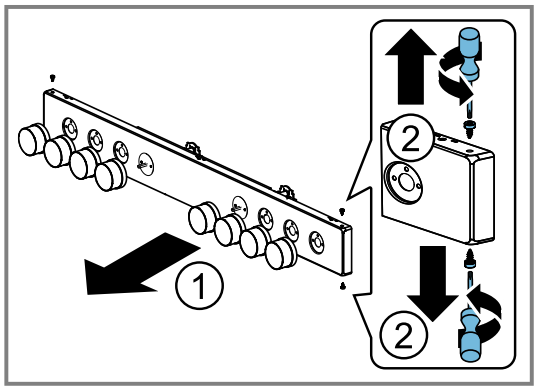
2. قم بفك جميع براغي توصيل الشعلات بالموقد إذا كانت موجودة.



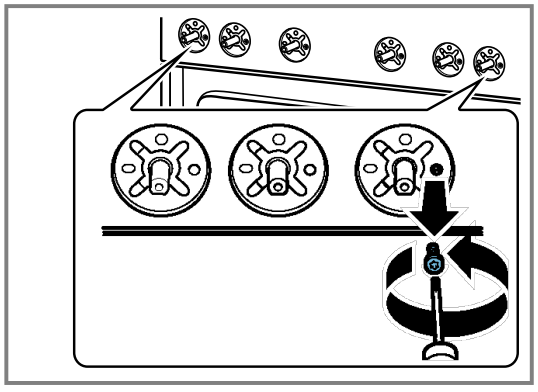
3. قم بحل لوحة الموقد من صرر الشعلات وارفعها لأعلى.
   ◂ اسحب لوحة الموقد للأمام.



4. اخلع المقابض من اللوح الأمامي بسحبها للأمام.
5. اخلع البراغي بأركان اللوح الأمامي.



6. اخلع البراغي التي يمكن رؤيتها بعد خلع المقابض من اللوح الأمامي.



- بعد تعديل نوع الغاز افحص الإحكام ضد التسريب. تجد المزيد من المعلومات في فصل «فحص الإحكام والأداء الوظيفي» ←*الصفحة 41*.
- بعد التعديل لنوع آخر من الغاز، افحص أداء الاشتعال. تجد المزيد من المعلومات في فصل «فحص الأداء الصحيح للاشتعال» ←*الصفحة 41*.
- قم بتسجيل نوع الغاز الجديد المضبوط وضغط الغاز الجديد في الجدول. تجد المزيد من المعلومات في فصل «معلومات الجهاز» ←*الصفحة 36*.

تنبيه

بعد تعديل نوع الغاز قم بتمييز نوع الغاز المضبوط.

- بعد تعديل نوع الغاز قم **بتركيب** الملصق الموجود عليه نوع الغاز وشكل النجمة في الموضع المخصص له على لوحة صنع الجهاز.

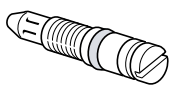
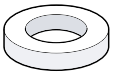
الأجزاء اللازمة لتعديل نوع الغاز

فيما يلي توضيح للأجزاء اللازمة لإجراء عملية تعديل نوع الغاز المشروحة.

ملاحظة

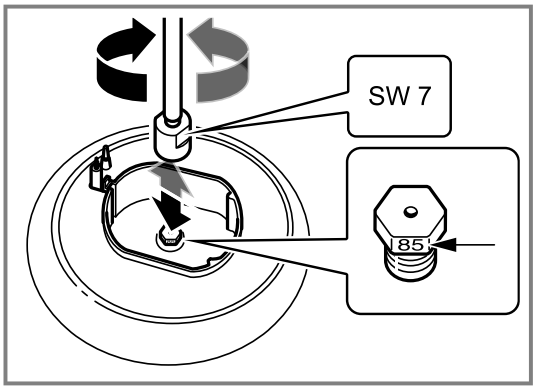
تبعا لنوع الجهاز يمكن أن تختلف الكماليات الموردة معه.

- يمكن أن تتنوع فوهات توصيل الغاز حسب نوع الغاز واللوائح الخاصة بكل بلد.
- راجع الجدول لتحديد القطر الصحيح للفوهة. ←*"المواصفات الفنية - الغاز", الصفحة 42*
- استخدم دائما عنصر إحكام جديدًا.
- **(*)** لا تقم أبدا بإنشاء وصلة الغاز بدون هذه الأجزاء.

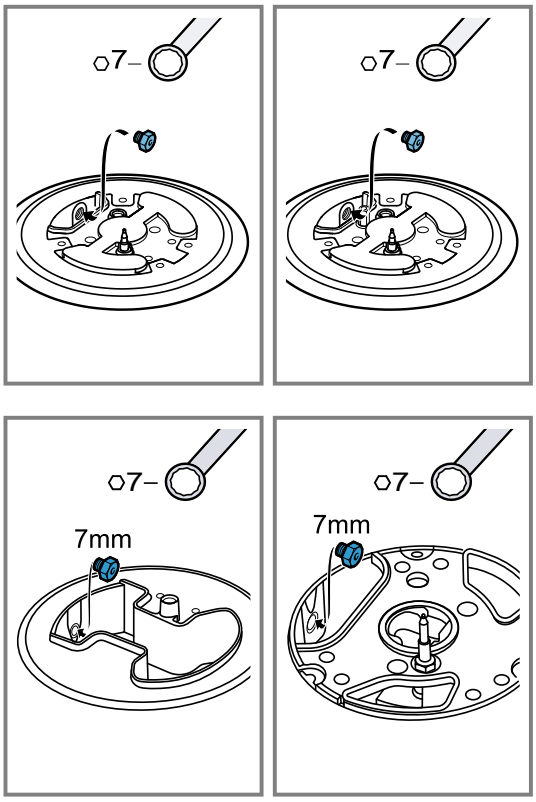
	الشرح
	**الفوهة الجانبية**
	**فوهة الشعلة**
	**(*) عنصر الإحكام**
	**(*) فوهة توصيل الغاز الطبيعي (NG: G20، G25)** ▪ ½TS 61-210 EN 10226 R ▪ ½EN 10226 R
	**(*) فوهة توصيل الغاز الطبيعي (NG: G20، G25)** ▪ ½TS EN ISO 228 G ▪ ½EN ISO 228 G
	**(*) فوهة توصيل الغاز المسال (LPG: G30، G31)**
	**الوصلة**
	**سدادات مصمتة (عنصر إحكام غلق)**

تغيير فوهات شعلات الموقد

1. اضبط جميع المفاتيح بلوحة الاستعمال على وضع الإيقاف.
2. أغلق تجهيزة غلق وصلة الغاز.
3. اخلع شبكة قاعدة الإناء أو الشبكة السلكية لقاعدة الإناء وأجزاء الشعلة.
4. قم بفك فوهات شعلة الموقد باستخدام مفتاح صندوقي مقاس 7 مم.



5. إذا كان جهازك مزودا بشعلة مقالي ووك بمنفذ جانبي، فقم بفك فوهة الشعلة كما هو موضح بالصورة أدناه.



6. قم بتحديد فوهات الشعلات من واقع الجدول. تجد المزيد من المعلومات في فصل . ←*"المواصفات الفنية - الغاز", الصفحة 42*
   - قم بتركيب الفوهات الجديدة في الشعلات المعنية.
7. بعد إجراء عملية التغيير تحقق من إحكام الفوهات. تجد المزيد من المعلومات في فصل «فحص الإحكام والأداء الوظيفي» ←*الصفحة 41*.

ضبط الفوهات الجانبية أو تغييرها (الاشتعال الصغير)

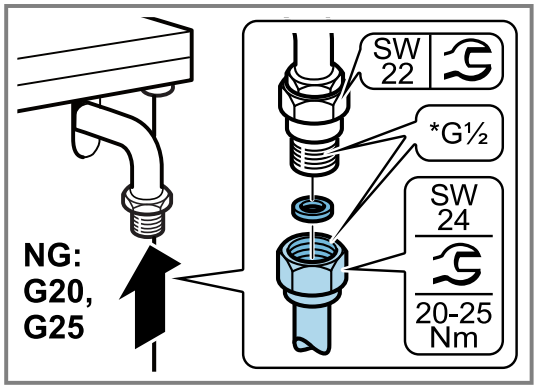
عن طريق الفوهات الجانبية يمكنك ضبط أدنى ارتفاع لاشتعال الشعلة.

الشروط الأساسية

- أغلق تجهيزة غلق الغاز.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

1. اضبط جميع المفاتيح بلوحة الاستعمال على وضع الإيقاف.

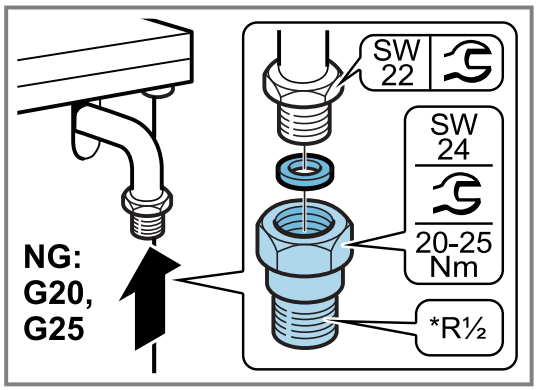
4. أحكم ربط الوصلة باستخدام **مفتاح مقاس 24** ثم اربط قلاووظ ماسورة الغاز أو خرطوم غاز الأمان بالوصلة باستخدام مفتاح مقاس 24 وأحكم الربط.



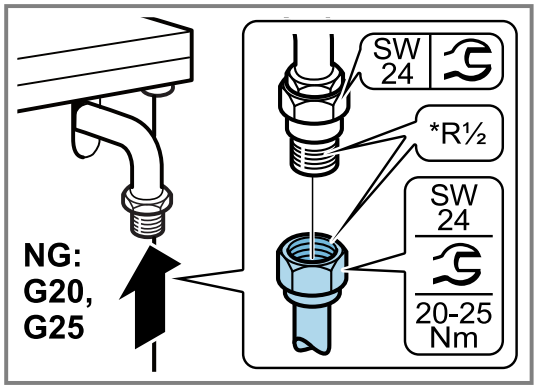
5. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز. قم بإجراء فحص الإحكام ضد التسريب ←*الصفحة 41*.

وصلة الغاز الطبيعي (NG)

1. قم بتركيب عنصر الإحكام الجديد في قطعة التوصيل. تأكد من استقرار الجوان بشكل صحيح.
2. أحكم ربط فوهات وصلة الغاز بالجهاز **باستخدام مفتاح مقاس 22** ثم اربط الوصلة بفوهات التوصيل باستخدام مفتاح مقاس 24.



3. أحكم ربط الوصلة باستخدام **مفتاح مقاس 24** ثم اربط قلاووظ ماسورة الغاز أو خرطوم غاز الأمان بالوصلة باستخدام مفتاح مقاس 24 وأحكم الربط.



4. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز. قم بإجراء فحص الإحكام ضد التسريب ←*الصفحة 41*.

وصلة الغاز المسال (LPG)

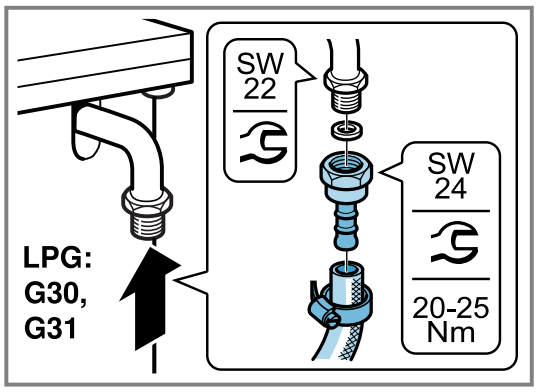
إذا كنت تستخدم الغاز المسال (LPG)، فقم بعمل وصلة الغاز عن طريق خرطوم الغاز أو وصلة ثابتة. تُراعى اللوائح الخاصة بالدول.

إذا كنت تستخدم خرطوم غاز، فاتبع ما يلي:

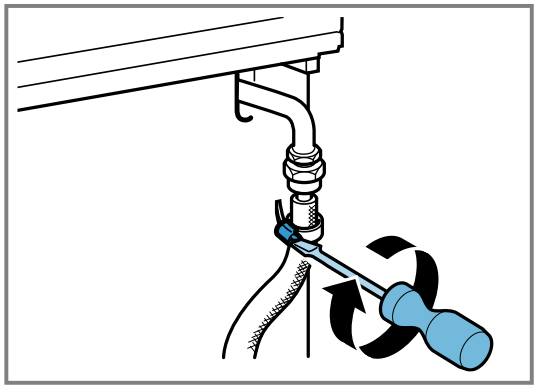
- استخدم خرطوم غاز الأمان أو خرطوم بلاستيكي بقطر 8 أو 10 مم.
- قم بتثبيت الخرطوم في وصلة الغاز باستخدام تجهيزة توصيل مسموح بها، مثل أسورة الخرطوم.
- يجب أن يكون الخرطوم قصيرًا ومحكمًا تمامًا. يجب أن يبلغ طول الخرطوم 1,5 متر كحد أقصى. تُراعى اللوائح السارية.
- قم بتجديد خرطوم الغاز مرة كل عام.

التوصيل باستخدام خرطوم الغاز

1. قم بتركيب عنصر الإحكام الجديد في قطعة التوصيل. تأكد من استقرار الجوان بشكل صحيح.
2. أحكم ربط فوهات وصلة الغاز بالجهاز **باستخدام مفتاح مقاس 22** ثم اربط الوصلة بفوهات التوصيل باستخدام مفتاح مقاس 24.



3. قم بتركيب خرطوم غاز الأمان وأحكم ربطه جيدًا باستخدام وصلة ملولبة أو أسورة تثبيت.



4. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز. قم بإجراء فحص الإحكام ضد التسريب ←*الصفحة 41*.

0-٢٢ تعديل ضبط نوع الغاز

يمكنك تعديل نوع الغاز المضبوط للجهاز.

ملاحظة: تجد المزيد من المعلومات حول أنواع الغاز المناسبة للجهاز وفوهات الغاز الخاصة بها في فصل «المواصفات الفنية – الغاز». يوجد على الفوهات أرقام توضح قطرها.

تعديل ضبط نوع الغاز

- قم بتبديل جزء وصلة الغاز.
- استبدل فوهات الشعلات.
- تبعًا لوضع ضبط الغاز بالجهاز من قبل المصنع اضبط الفوهات الجانبية لمحابس الشعلات أو أحكم ربطها.
- إذا كانت فوهات شعلة الفرن وشعلة الشوية موجودة، فقم بتغييرها.

بعد التعديل

⚠ تحذير – خطر الانفجار!
يمكن أن يتسرب الغاز.
قد يتسرب الغاز إذا قمت بتحريك الجهاز بعد توصيل الغاز.
- تجنب تحريك الجهاز بعد توصيل الغاز.
- إذا قمت بتحريك الجهاز، فافحص التوصيلات من حيث الإحكام ضد التسريب.

تنبيه
لا تمسك الجهاز أو تُحركه من ماسورة الغاز (المجمع). الأضرار التي تقع بماسورة الغاز قد تؤدي لتسريب غاز. ماسورة الغاز غير مصممة لوزن الجهاز.
- لا تمسك الجهاز أو تُحركه من ماسورة الغاز.

٢-٢٢ معلومات الجهاز

قم في الجدول التالي بتسجيل أوضاع ضبط المصنع لنوع الغاز وضغط الغاز وكذلك أوضاع الضبط السارية لنوع الغاز وضغط الغاز بعد تعديل نوع الغاز.

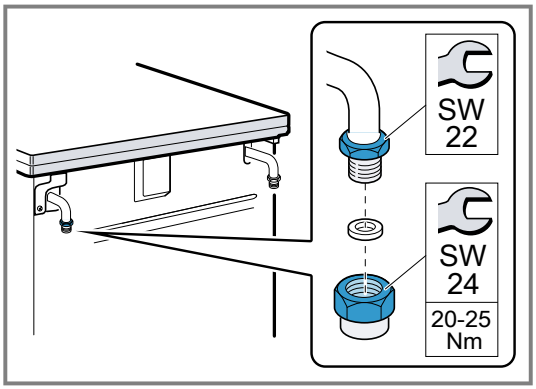
رقم المنتج .E-Nr	رقم الصنع FD
الرقم الهاتفي لخدمة العملاء	
نوع الغاز/ضغط الغاز تجد البيانات على لوحة الصنع.	
نوع الغاز/ضغط الغاز البيانات بعد تعديل نوع الغاز	

٣-٢٢ اختر جهة وصلة الغاز

يمكنك عمل وصلة الغاز لبعض الأجهزة جهة اليمين أو جهة اليسار. إذا لزم الأمر يمكنك تغيير جهة الوصلة.

الشروط الأساسية
- قم بغلق خط الغاز الرئيسي.
- أغلق فوهة وصلة الغاز على الجهة غير المستخدمة باستخدام سدادة مصمتة.

1. أدخل عنصر الإحكام الجديد في السدادة المصمتة. تأكد من استقرار الجوان بشكل صحيح.
2. **ملاحظة:** عند توصيل الجهاز استخدم مفتاح معاير لعزم الربط.
أحكم ربط فوهات وصلة الغاز بالجهاز **باستخدام مفتاح مقاس 22** ثم اربط السدادات المصمتة بفوهات التوصيل باستخدام مفتاح مقاس 24.



3. بعد تغيير جهة التوصيل قم بفحص الإحكام ضد التسريب. تجد المزيد من المعلومات في فصل «فحص الإحكام والأداء الوظيفي» ←*الصفحة 41*.

٤-٢٢ توصيل الغاز

تسري هذه التعليمات فقط عند نصب الجهاز في البلدان الواردة بلوحة الصنع.
في حالة استخدام الجهاز في بلد غير مذكور بلوحة الصنع، فاطلب دليل تثبيت وتركيب يحتوي على المعلومات اللازمة لتوصيل الجهاز في البلد المعني.
ملاحظة: عند توصيل الجهاز استخدم مفتاح معاير لعزم الربط.

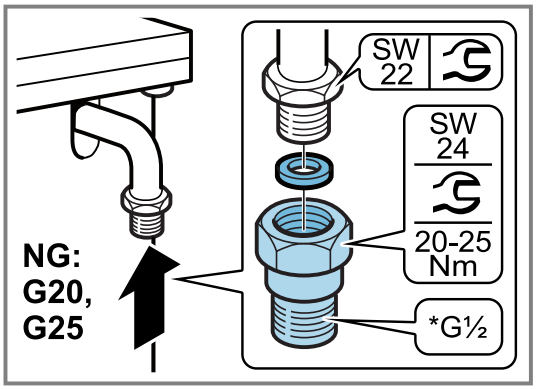
وصلة الغاز الطبيعي (NG)

إذا كنت تستخدم الغاز الطبيعي (NG)، قم بعمل وصلة الغاز عن طريق ماسورة غاز أو خرطوم غاز الأمان مزود بوصلات ملولبة بكلا طرفيه.
أنواع التوصيل:
- G½: EN ISO 228 G½ (TS EN ISO 228 G½)*
- R½: EN 10226 R½ (TS 61-210 EN 10226 R½)*

⚠ تحذير – خطر الانفجار!
يمكن أن يحدث تسرب للغاز بسبب فوهة التوصيل المتضررة.
- عند توصيل ماسورة الغاز أو خرطوم غاز الأمان، لا تربط أبدًا فوهات توصيل الغاز بالجهاز باستخدام مفتاح مقاس 22. فقد يلحق الضرر بفوهة التوصيل.

وصلة الغاز الطبيعي (NG)

1. قم بتركيب عنصر الإحكام الجديد في قطعة التوصيل. تأكد من استقرار الجوان بشكل صحيح.
2. أحكم ربط فوهات وصلة الغاز بالجهاز **باستخدام مفتاح مقاس 22** ثم اربط الوصلة بفوهات التوصيل باستخدام مفتاح مقاس 24.



3. أدخل عنصر الإحكام الجديد بماسورة الغاز أو خرطوم غاز أمان. تأكد من استقرار الجوان بشكل صحيح.

مستويات الإدخال
مستويات الإدخال عند الخبيز على مستوى واحد:
صواني على الشبكة السلكية: المستوى 3

ملاحظة: عند الشواء أدخل لوح الخبيز بشكل إضافي. وبذلك يتم تجميع السائل المتقاطر من لوح الخبيز ويبقى حيز الطهي نظيفًا.

توصيات الضبط

إعداد الكيك في الصواني

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
كيك إسفنجي، عادي	وعاء فرن مستدير من الزجاج، بقطر 23 سم 2 قطع [1]	3	[2]	160	35-40

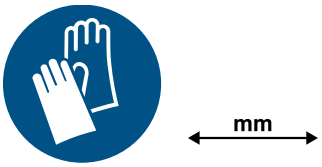
التوست

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	درجة الطهي	نوع التسخين	المدة، بالدقائق
تحمير التوست، 15 قطعة [3]	الشبكة السلكية	5	[4]		1.5-2.5

٢٢ دليل التركيب

يحتوي دليل التركيب على تعليمات خاصة بوصلة الغاز والمجموعة التركيبية لتعديل نوع الغاز.

ملاحظة: خاص بخدمة العملاء فقط.



٢٢-١ معلومات عامة

لا يُسمح بتعديل الجهاز ليتناسب مع نوع غاز آخر إلا بمعرفة فني متخصص مصرح له بذلك ووفقًا للإرشادات الواردة في هذا الكتيب. التوصيل الخاطئ وأوضاع الضبط الخاطئة يمكن أن تؤدي إلى حدوث أضرار بالجهاز. لا تتحمل الجهة الصانعة للجهاز أية مسؤولية عن التوصيلات الخاطئة وأوضاع الضبط الخاطئة.

- لتجنب الإصابة بجروح قطعية احرص على ارتداء قفازات واقية. الأجزاء التي يمكن الوصول إليها قد تكون حادة الحواف.
- لا تضع الجهاز خلف باب ديكور أو باب وحدة أثاث. وإلا سينشأ خطر من جراء السخونة المفرطة.
- لا تنصب هذا الجهاز أبدًا في القوارب أو السيارات.
- تُراعى الرموز الواردة على لوحة الصنع بدقة. إذا لم تجد أي رمز لبلدك فالتزم بالمواصفات الفنية السارية في بلدك عند إجراء أوضاع الضبط.
- قبل نصب الجهاز يرجى الاستعلام عن نوع الغاز وضغطه بشبكة الإمداد بالغاز المحلية. تأكد قبل استخدام الجهاز أن جميع أوضاع الضبط مضبوطة بشكل صحيح.
- يجب مراعاة المواصفات واللوائح المحلية والوطنية.
- تجد البيانات الخاصة بضبط الجهاز على لوحة الصنع بظهر الجهاز. نوع الغاز المضبوط من قبل المصنع مميز بعلامة نجمة (*).
- بعد تعديل الجهاز ليتناسب مع نوع غاز آخر يجب تمييز نوع الغاز المضبوط على لوحة الصنع.
  - استخدم لذلك ملصق تعديل نوع الغاز.
  - يتم تمييز نوع الغاز على الملصق بالعلامة (*).
  - قم بلصق الملصق المميز به تعديل نوع الغاز بالعلامة (*)، في الموضع المخصص له على لوحة الصنع.
- التغييرات التي تم إجراؤها على الجهاز ونوع الوصلة لهما دور مهم في تشغيل الجهاز بشكل آمن ومطابق للتعليمات.
- وقبل تنفيذ أية أعمال يجب إيقاف مصدر الكهرباء وإيقاف الإمداد بالغاز.
- بعد إجراء أعمال على وصلة الغاز قم دائمًا بفحص إحكام الوصلة. لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن تسرب االغاز في حالة العبث بوصلة الغاز.

[1] ضع الأواني الزجاجية يمينًا ويسارًا على الشبكة السلكية في المنتصف. استخدم فقط إناء زجاجي مقاوم للحرارة. لا تضع أبدًا الإناء الزجاجي الساخن الخارج من الفرن على سطح بارد أو مبتل. فقد ينكسر الإناء الزجاجي.
[2] قم بإحماء الجهاز لمدة 15 دقائق. لا تستخدم أبدًا وظيفة التسخين السريع للإحماء.
[3] ضع خبز التوست على الشبكة السلكية في المنتصف.
[4] قم بإحماء الجهاز لمدة 4 دقائق. لا تستخدم أبدًا وظيفة التسخين السريع للإحماء.

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
	صينية مستديرة أو مستطيلة				
دجاج بالبطاطس كيك إسفنجي	صينية الفرن + صينية مستديرة أو مستطيلة	1 + 3		160	70 55

٢١-١٠ الزبادي

مع هذا الجهاز يمكنك إعداد الزبادي بنفسك.

تحضير الزبادي

1. أخرج الكماليات والقضبان من حيز الطهي.
2. قم بتسخين لتر حليب بنسبة 3,5 % دسم على الموقد عند درجة حرارة 90°م واتركه يبرد عند درجة حرارة 40°م. قم بتسخين الحليب حتى درجة حرارة 40 °م فقط.
3. اخلط 30 جم زبادي في الحليب.
4. ضع الكمية في وعاء صغير، مثلاً في برطمانات صغيرة بغطاء.
5. قم بتغطية الأوعية برقائق التغطية، مثل رقائق التغليف البلاستيكية.
6. ضع الأوعية على أرضية حيز الطهي.
7. اضغط على الزر المضيء.
8. اترك الزبادي يبرد في الثلاجة بعد تحضيره.

توصيات الضبط

الزبادي

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين / الوظيفة	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
الزبادي	كوب / برطمان زجاجي	أرضية حيز الطهي		-	4-5 ساعات

٢١-١١ نصائح لإعداد طعام خالي تقريبًا من الأكريلاميد

الطبق	النصيحة
نظرة عامة	▪ اجعل أوقات الطهي قصيرة قدر الإمكان. ▪ قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتما للغاية. ▪ استخدم قطع الطعام الكبيرة والسميكة. فهذه تحتوي على نسبة أقل من الأكريلاميد.
بطاطس البوم فري بالفرن	▪ قم بتوزيع بطاطس البوم فري بالتساوي وفي طبقة واحدة على اللوح. ▪ قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف البطاطس البوم فري.

٢١-١٢ إذابة التجمد

مناسب لإذابة التجمد عن الفواكه والخضروات والمخبوزات المجمدة. أما الطيور واللحوم والأسماك، فيُفضل إذابة تجمدها في الثلاجة. غير مناسب لتارت الكريمة أو القشدة.

واستخدم مستويات الإدخال التالية لإذابة التجمد:

- شبكة سلكية واحدة: المستوى 2
- شبكتان سلكيتان: المستوى 3+1

ملاحظة: يتم إذابة تجمد الأطعمة المجمدة أو الموزعة بشكل مسطح بشكل أسرع من الأطعمة المجمدة في قوالب.

- أخرج الطعام من عبوته ثم ضعه في إناء مناسب على الشبكة السلكية.
- قم بتقليب الطعام مرة أو مرتين من حين لآخر. اقلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات. عند الحاجة قم بتقطيع الأطعمة أثناء ذلك أو أخرج قطع الطعام المذاب تجمدها من الجهاز.
- دع الأطعمة المذاب تجمدها لمدة من 10 إلى 30 دقيقة أخرى في الجهاز المتوقف لتهدأ، وبذلك تتساوى درجة الحرارة في الطعام.

توصيات الضبط

إذابة التجمد

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
المخبوزات والكعك والخبز والفاكهة والخضروات واللحوم	الشبكة السلكية	2 3+1		-	-

٢١-١٣ الأطباق المختبرة

تم إعداد هذه الجدول لمعاهد الاختبار، لتسهيل عملية اختبار الجهاز.

إعداد المخبوزات

تراعى هذه التعليمات عند إعداد مخبوزات من الأطباق المختبرة.

إرشادات عامة

- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد.
- تراعى الإرشادات الخاصة بالإحماء الواردة في الجداول. وتسري قيم الضبط دون استخدام خاصية التسخين السريع.

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	درجة الطهي	نوع التسخين	المدة، بالدقائق
دجاج (قطعتان) 3-3,5 kg	سيخ دوار	1			120

اللحم

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	درجة الطهي	نوع التسخين	المدة، بالدقائق
بيف بورجر، 8 قطع، 1 kg	الشبكة السلكية [1]	4	[2]		30-40 [3]
بيف بورجر، 10 قطع، 0,5 kg	الشبكة السلكية [1]	4			20-30 [3]

السمك

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	درجة الطهي	نوع التسخين	المدة، بالدقائق
سمكة كاملة، قطعتان، 0,5 كجم	الشبكة السلكية [1]	4			20-30 [3]
وجبات أسماك، 8 قطع، 0,5 كجم	الشبكة السلكية [1]	4			20-30 [3]

التوست

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	درجة الطهي	نوع التسخين	المدة، بالدقائق
تحمير التوست، 18 قطعة	الشبكة السلكية	5	[2]		2-4

٢١-٩ تحضير عدة أطباق / تحضير وجبة

يمكنك تحضير عدة وجبات معًا باستخدام جهازك. وعلى هذا النحو سيستهلك الجهاز طاقة أقل وتستفيد من مواضع الطهي بكفاءة عالية.

ملاحظة: وتعتمد حالة الطهي على الكمية ومقاس الطبق. استخدم إناء طهي عريض ومفلطح لطواجن المكرونة. إذا كنت تريد استخدام وصفتك الخاصة، فاسترشد بالأطعمة المشابهة في الجدول.

يُراعى التوضيحات التالية.

- أدخل الوجبات في المستوى الأول والثالث بالجهاز قبل الطهي.
- ضع إناء الطهي على الشبكة السلكية في المستوى المحدد.
- أخرج الملحق الموضوع به الطعام من الفرن بعد انقضاء الوقت المشار إليه في الجدول.

⚠ تحذير – خطر الإصابة!

إذا تم وضع إناء زجاجي ساخن على سطح مبتل أو بارد، يمكن أن ينكسر.

- ضع الأواني الزجاجية الساخنة على فوطة جافة.

توصيات الضبط

تحضير عدة أطباق

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
خبز، 500 جم كيك إسفنجي	صينية الفرن + صينية مستديرة أو مستطيلة	1 + 3		160	60 55
كفتة بالبطاطس، في الصلصة كيك إسفنجي	صينية الفرن + صينية مستديرة أو مستطيلة	1 + 3		160	70 55
قطع سمك (750 جم) كيك إسفنجي	اللوح متعدد الاستخدامات +	1 + 3		160	25 55

[1] أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.
[2] قم بإحماء الجهاز لمدة 10 دقائق. لا تستخدم أبدًا وظيفة التسخين السريع للإحماء.
[3] اقلب الطبق بعد مرور ثلثيّ الوقت الكليّ.

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
فطيرة بعجينة اليوفكا	اللوح متعدد الاستخدامات	3	وساخن	180 [1]	25-35
حلزونيات بعجينة اليوفكا	اللوح متعدد الاستخدامات	3	وساخن	180 [1]	30-40
بيتزا مجمدة، قاعدة رفيعة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	وساخن	170 [1]	10-15
بيتزا صغيرة مجمدة، قاعدة رفيعة	اللوح متعدد الاستخدامات	3	وساخن	170 [1]	10-15

٧-٢١ السوفليه والجراتين

يعتمد الإعداد الجيد للمخبوزات المحشوة على حجم إناء الفرن وارتفاع المخبوزات المحشوة.
استخدم إناءً عريضًا ومسطحًا لإعداد السوفليه والجراتان.
تحتاج الأطعمة التي يتم إعدادها في إناء رفيع مرتفع لمزيد من الوقت ويكون لون السطح العلوي للطعام داكنا بدرجة أكبر.
يمكنك إعداد المخبوزات في الصواني أو باستخدام اللوح متعدد الاستخدامات.

السوفليه والجراتين

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
طاجن مكرونة	صينية الفرن	2	وساخن	200	40-50
حساء خضار مع اللحم	صينية الفرن	2	وساخن	170	60-70
كفتة بالبطاطس، في الصلصة	صينية الفرن	2	ساخن	180	70-80
جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم	صينية الفرن	3	ساخن	190 [1]	40-50
جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم	صينية الفرن	2	وساخن	190 [1]	30-40
برام الخضروات	صينية الفرن	2	ساخن	200	75-85
دجاج بالبطاطس	صينية الفرن	3	ساخن	200	70-80
دجاج بالبطاطس	صينية الفرن	3	وساخن	200	60-70

٨-٢١ الطيور واللحوم والأسماك والخبز المحمص

تجد في الجدول معلومات خاصة بالطيور واللحوم والأسماك والخبز المحمص مع الأوزان المقترحة.
عند إعداد أطعمة بحجم أكبر أو وزن أثقل مما في توصيات الضبط، استخدم دائمًا درجة حرارة منخفضة. في حالة إعداد قطع عديدة، استرشد بوزن القطعة الأثقل وزنًا لاحتساب مدة الطهي. وينبغي أن تكون القطع المفردة بنفس الحجم تقريبًا.

التحمير والشواء على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية مناسبة جدا لتحمير نوع طيور كبير الحجم أو لتحمير قطع عديدة في وقت واحد

الطيور

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	درجة الطهي	نوع التسخين	المدة، بالدقائق
دجاج، قطعة واحدة، 1,5 كجم	سيخ دوار	1	عالية	شواية	90

[1] قم بإحماء الجهاز لمدة 10 دقائق. لا تستخدم أبدًا وظيفة التسخين السريع للإحماء.

- صواني على الشبكة السلكية: المستوى 2
- اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 2

من خلال إعداد الأطعمة بشكل متزامن يمكنك توفير الطاقة. ضع الصواني بجانب بعضها البعض في حيز الطهي.

⚠ تحذير – خطر الإصابة!
إذا تم وضع إناء زجاجي ساخن على سطح مبتل أو بارد، يمكن أن ينكسر.
- ضع الأواني الزجاجية الساخنة على فوطة جافة.

توصيات الضبط

- تبعًا لحجم ونوع الطعام المراد تحميره أضف ما يصل إلى نصف لتر ماء في اللوح متعدد الاستخدامات.
يمكنك إعداد صوص من عصارة التحمير المجمعة. فضلا عن ذلك تنبعث كمية دخان أقل ويقل اتساخ حيز الطهي.
- ضع الطعام المراد شواؤه مباشرة على الشواية مباشرة. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات بشكل إضافي في مستوى إدخال واحد على الأقل أسفل الشبكة السلكية بحيث تكون الحافة المائلة مواجهة لباب الجهاز. وبذلك يتم تجميع الدهون المتساقطة.

توصيات الضبط

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
بسبوسة (بسكويت هش)	صينية الفرن	2	وأعلى	170 [1]	25-35
كريم كاراميل	صينية للكريم كاراميل	2	وأعلى	200 [1]	30-40

مخبوزات صغيرة مضفرة

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
مخبوزات الباف باستري	اللوح متعدد الاستخدامات	3	وأعلى	170 [1]	20-25
بريوش	اللوح متعدد الاستخدامات	3	وأعلى	170 [1]	20-25
بريوش	اللوح متعدد الاستخدامات	4		150 [1]	30-35

بسكويت

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
بسكويت	اللوح متعدد الاستخدامات	3	وأعلى	160 [1]	15-20
معجنات بالسمسم	اللوح متعدد الاستخدامات	3	وأعلى	170 [1]	20-25

٢١-٥ الخبز والخبز الملفوف

تسري القيم الخاصة بعجين الخبز على أنواع العجين الموضوعة على لوح الخبيز وكذلك أنواع العجين الموضوعة في صينية مستطيلة.

تنبيه

عند وجود ماء في حيز الطهي الساخن، يتكون بخار الماء. يمكن أن يؤدي تغير درجة الحرارة إلى حدوث أضرار.

- لا تقم أبدا بصب الماء في حيز الطهي الساخن.
- لا تضع أبدا إناء به ماء على أرضية حيز الطهي.

توصيات الضبط

الخبز والخبز الملفوف

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
الخبز	اللوح متعدد الاستخدامات	3	وأعلى	190 [1] 170	15 20
خبز ملفوف	اللوح متعدد الاستخدامات	3	وأعلى	180 [1]	20-25

٢١-٦ البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل

توصيات الضبط

تجد هنا المعلومات حول البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل.

البيتزا وفطيرة الكيش وفطيرة بوريك والكيك المتبل

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
بيتزا	اللوح متعدد الاستخدامات	4		170 [1]	25-30
بيتزا	اللوح متعدد الاستخدامات	3	وأعلى	170 [1]	20-25

[1] قم بإحماء الجهاز لمدة 10 دقائق. لا تستخدم أبدًا وظيفة التسخين السريع للإحماء.

- أبق الأطفال بعيدًا.

عندما ينتهي إعداد الطبق، أوقف الجهاز.

٢-٢١ تكون الماء المتكثف

هنا تتعرف على كيفية تكون الماء المتكثف وكيفية تجنب الأضرار وتقليل تكون الماء المتكثف.
عندما تقوم بإعداد الطعام في حيز الطهي، يمكن أن يتكون الكثير من بخار الماء في حيز الطهي. نظرًا لأن جهازك يتسم بالفعالية الفائقة في استهلاك الطاقة، فلا ينبعث منه للخارج أثناء التشغيل سوى القليل من الحرارة. ونظرا للفروق العالية في درجة الحرارة بين الحيز الداخلي للجهاز والأجزاء الخارجية للجهاز، فمن الممكن أن يترسب ماء متكثف على باب الجهاز أو نطاق الاستعمال أو واجهات وحدات المطبخ المجاورة. تكون الماء المتكثف يُعد ظاهرة طبيعية وفقا لقوانين الطبيعة.
لتجنب حدوث أضرار، قم بمسح الماء المتكثف.
عندما تقوم بإحماء الجهاز، فإنك تقلل من تكون الماء المتكثف.

٣-٢١ إرشادات التحضير

احرص على مراعاة هذه المعلومات أثناء إعداد الأطعمة.

- ترتبط درجة الحرارة والمدة بكمية الطعام ووصفة الطهي. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. اختر القيمة المنخفضة أولاً.
- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد.
  لا تدخل الكماليات إلا بعد إحماء حيز الطهي.
- أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي.
- احرص على مراعاة إدخال الكماليات بشكل صحيح.

أنواع الغاز المرجعية

خليط الغاز غير المناسب قد يؤثر سلبيًا على قدرة الطهي.
ملاحظة: تم تصنيع الجهاز وفقا لأنواع الغاز المرجعية المذكورة في المواصفات القياسية. وفي حالة استخدام غاز لا يطابق خليط وضغط الغاز المذكور، فلن تعطي قدرة الطهي والتسخين في بعض الظروف النتيجة المرجوة.

مسمى الغاز	خليط الغاز بوحدة %
G20	CH_4=100
G25	CH_4=86، N_2=14
G30	$n\text{-}C_4H_{10}$=50، $i\text{-}C_4H_{10}$=50

٤-٢١ الكيك والمخبوزات

توصيات الضبط الخاصة بالكيك والمخبوزات تعتمد درجة الحرارة ومدة الخبيز على كمية وخصائص العجينة. وهذا هو سبب تحديد نطاقات في الجداول. اضبط المدة القصيرة في البداية. وفي المرة القادمة اضبط مدة طويلة عند اللزوم. درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات.

نصائح لإعداد المخبوزات

للحصول على نتيجة خبيز جيدة قمنا هنا بتجميع بعض النصائح لك.

الموضوع	النصيحة
يجب أن يتمدد الكيك بشكل متساوي.	▪ ادهن فقط قاعدة الصينية القابلة لفصل الجوانب بالزبدة. ▪ بعد الخبيز افصل الكيك عن قالب الخبيز بحذر باستخدام سكين.
قطع المخبوزات الصغيرة يجب ألا تلتصق ببعضها أثناء الخبيز.	اترك حول كل قطعة من المخبوزات مسافة لا تقل عن 2 سم. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات ولتحميرها من جميع الجهات.
تحقق مما إذا كانت قد انتهت تسوية الكيك.	اغرس خلة خشبية في أعلى نقطة بالكيك. إذا لم يلتصق العجين بالخلة، تكون الكيك قد نضجت.
تريد إعداد المخبوزات بناءً على وصفة خاصة بك.	استرشد بصنف المخبوزات المشابه الموجود في جداول إعداد المخبوزات.
استخدم قوالب الخبيز المصنوعة من السيليكون أو الزجاج أو البلاستيك أو السيراميك.	▪ يجب أن يكون القالب مقاومًا للحرارة حتى درجة 250 °م. ▪ في هذه القوالب يتم تحمير الكيك بدرجة أقل.

توصيات الضبط

إعداد الكيك في الصواني

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
كيك إسفنجي	صينية مستديرة أو مستطيلة	3	▭	170[1]	50-60
كيك إسفنجي	صينية مستديرة أو مستطيلة	2	▭و	170[1]	50-60
تورتة إسفنجية، 6 بيضات	صينية كيك قابلة للفتح بقطر 28 سم	2	▭و	170[1]	30-35
فطيرة التفاح	صينية قابلة لفصل الجوانب، بقطر 20 سم	3	▭	170[1]	80-90
فطيرة التفاح	صينية قابلة لفصل الجوانب، بقطر 20 سم	3	▭و	190[1]	60-70
Revani	صينية الفرن	3	▭	170[1]	25-35

[1] قم بإحماء الجهاز لمدة 10 دقائق. لا تستخدم أبدًا وظيفة التسخين السريع للإحماء.

١٩ النقل والتخلص من الجهاز

تتعرَّف هنا على كيفية تحضير جهازك للنقل. فضلاً عن ذلك تعرَّف على كيفية التخلص من الأجهزة القديمة.

١-١٩ التخلص من الجهاز القديم

يمكن إعادة تدوير المواد الخام الثمينة من خلال التخلص من الجهاز بطريقة تحافظ على البيئة.

1. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء.
2. اقطع كابل الكهرباء.
3. تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.
يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلَّفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

٢-١٩ نقل الجهاز

احتفظ بعبوة التغليف الأصلية للجهاز. يتم نقل الجهاز في عبوة التغليف الأصلية فقط. تراعى أسهم النقل الإرشادية المدونة على العبوة.

1. قم بتثبيت جميع الأجزاء المتحركة داخل وفوق الجهاز باستخدام شريط لاصق، يسهل إزالته دون ترك أثر.
2. أدخل جميع أجزاء الكماليات مثل لوح الخبز باستخدام ورق كرتون رقيق وضعها على الحواف وأدخلها في الأرفف المخصصة لها، وذلك لتجنب تعرض الجهاز للتلف.
3. ضع ورق كرتون أو ما شابه بين الجهة الأمامية والخلفية وذلك للحيلولة دون وقوع اصطدام بالجهة الداخلية لزجاج الباب.
4. قم بتثبيت الباب والغطاء العلوي، في حالة وجوده، باستخدام شريط لاصق على جوانب الجهاز.

في حالة عدم توفر عبوة التغليف الأصلية

1. قم بتغليف الجهاز داخل عبوة واقية، لضمان توفير الحماية الكافية ضد أي ضرر أثناء النقل.
2. انقل الجهاز بالوضع الرأسي.
3. لا تمسك الجهاز من مقبض الباب أو من الوصلات الخلفية، حيث يمكن أن تتعرض للتلف.
4. لا تضع أية أشياء ثقيلة على الجهاز.

٢٠ خدمة العملاء

يمكنك الحصول من خدمة العملاء لدينا على قطع غيار أصلية ذات صلة بالأداء الوظيفي وقابلة للتخزين حتى 15 عامًا بعد تسويق جهازك.
للمزيد من المعلومات، يُرجى التواصل مع خدمة العملاء لدينا.
يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل[1]
وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني.

ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.
يشتمل هذا المنتج على مصادر إضاءة من فئة كفاءة الطاقة G.

١-٢٠ رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)، اللذين تجدهما على لوحة الصنع للجهاز.
تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز.
كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجددًا بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

٢١ هكذا يتم الأمر

تجد هنا أوضاع الضبط المناسبة وكذلك أفضل الكماليات والأواني لتحضير الأطعمة المختلفة. وقد تمت مواءمة التوصيات بما يتناسب مع جهازك بشكل مثالي.

١-٢١ اتبع الخطوات التالية

ملاحظة
عندما تستخدم الجهاز للمرة الأولى، احرص على مراعاة المعلومات المهمة التالية:

- ← *"الأمان", الصفحة 2*
- ← *"توفير الطاقة", الصفحة 7*
- ← *"تجنب الأضرار المادية", الصفحة 5*

1. اختر الطعام المناسب من العرض العام للأطعمة.

ملاحظة: إذا لم تجد الطعام أو الوصفة التي تريد إعدادها أو تنفيذها، يمكنك الاسترشاد بطبق مشابه.

2. أخرج الكماليات من حيز الطهي.
3. اختر الإناء والكماليات المناسبة.
استخدم الإناء والكماليات المحددة في توصيات الضبط.
4. لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كانت الوصفة أو توصيات الضبط تنص على ذلك.
5. اضبط الجهاز وفقًا لتوصيات الضبط.
6. ⚠ **تحذير – خطر الإصابة باكتواءات!**
قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
‣ افتح باب الجهاز بحرص.

[1] يسري على مصر

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	انطلاق مصهر في صندوق المصاهر. ◂ افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◂ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.
	صمام أمان وصلة الغاز مغلق. ◂ افتح صمام أمان وصلة الغاز.
الشعلة لا تشتعل.	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◂ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.
	شمعات الإشعال تالفة. ◂ قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام ولاعة غاز أو عود ثقاب.
لهب الفرن لا ينبعث من بعض فتحات خروج الغاز.	يوجد اتساخ في الفتحات بالشعلة. ◂ يجب تنظيف الشعلة من قبل فني متخصص.
جميع الأطعمة التي يتم إعدادها في الفرن تحترق بعد فترة قصيرة.	الثرموستات تالف. ◂ اتصل بخدمة العملاء.
الفرن ينطفئ.	ضغط الغاز أعلى أو أقل من اللازم ◂ قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام ولاعة غاز أو عود ثقاب.
	خطأ التركيب. ◂ اتصل بخدمة العملاء.
	انقطاع التيار الكهربائي. ◂ افحص مصدر إمداد الفرن بالكهرباء.
مروحة التبريد لا تعمل.	مروحة التبريد تالفة. ◂ اتصل بخدمة العملاء.
إضاءة الفرن مطفأة.	لمبة الفرن تالفة. ◂ اتصل بخدمة العملاء.
جهاز التسخين الكهربائي لا يعمل.	مفتاح اختيار الشواية مشغل. ◂ تأكد من إطفاء مفتاح اختيار الشواية.
	جهاز التسخين تالف. ◂ اتصل بخدمة العملاء.
السيخ الدوار لا يعمل.	السيخ الدوار غير مركب. ◂ تأكد من تركيب السيخ الدوار بشكل صحيح.
	موتور السيخ الدوار لا يعمل. ◂ اتصل بخدمة العملاء.

١٨-٢ تغيير لمبة الفرن

إذا كانت إضاءة حيز الطهي معطلة، قم بتغيير لمبة الفرن.

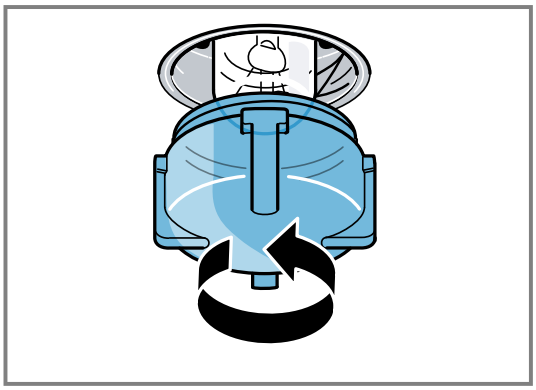
ملاحظة: يمكنك الحصول على لمبات 25 واط مقاومة للسخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة. واقتصر على استخدام هذه اللمبات المناسبة. لا تمسك اللمبات الجديدة إلا باستخدام فوطة نظيفة وجافة. حيث يزيد ذلك من العمر الافتراضي للمبة.

⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!
أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.
◂ يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
◂ يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

⚠ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!
عند تغيير اللمبة يسري في ملامسات دواة اللمبة تيار كهربائي.
◂ قبل تغيير اللمبة تأكد من أن الجهاز متوقف، لتجنب حدوث أي صدمة كهربائية ممكنة.

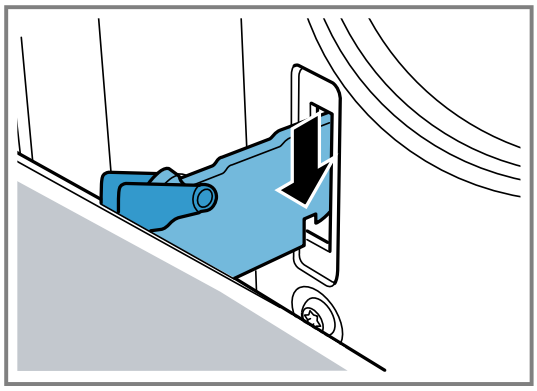
الشروط الأساسية
- الجهاز مفصول عن الشبكة الكهربائية.
- حيز الطهي بارد.
- تتوفر لمبات هالوجين جديدة للتغيير.

1. لتجنب حدوث أضرار، ضع فوطة أواني في حيز الطهي.
2. أدر الغطاء الزجاجي لليسار.

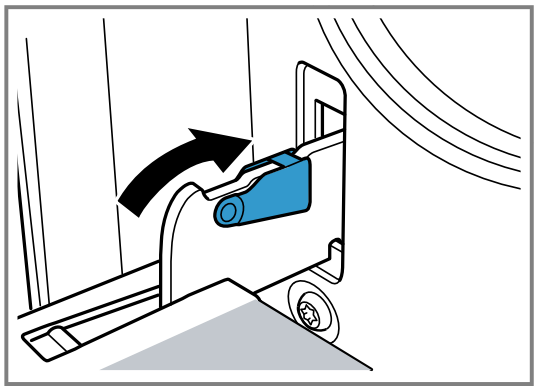


3. استبدل لمبة الفرن بأخرى من نفس النوع.
4. اربط الغطاء الزجاجي.
5. أخرج فوطة الأواني من حيز الطهي.
6. أعد توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية.

2. يجب تعشيق الحز الموجود على المفصلة على الجانبين.



3. أعد غلق كلا ذراعي التأمين.



4. أغلق باب الجهاز.

١٨ التغلب على الاختلالات

يمكنك أن تقوم بنفسك بإصلاح الأعطال البسيطة بجهازك. اقرأ معلومات التغلب على الأعطال قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع. حيث يجنبك ذلك أية تكاليف غير ضرورية.

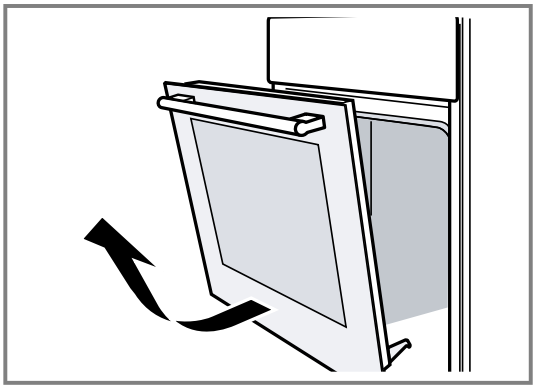
⚠ تحذير – خطر الإصابة!
تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.
←"خدمة العملاء", الصفحة 29

⚠ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!
تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّبون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

١٨-١ الاختلالات الوظيفية

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
يومض الوقت في وحدة العرض.	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. - اضبط الوقت من جديد.
يظهر بلاغ في وحدة العرض مع F، مثلا F28-502.	خلل بالوحدة الإلكترونية 1. اضغط على ⏲. - اضبط الوقت من جديد عند اللزوم. ✔ إذا حدث الخلل لمرةٍ واحدة، فسوف يختفي بلاغ الخطأ. 2. إذا ظهر بلاغ الخطأ مجددا، فاتصل بمركز خدمة العملاء. اذكر بلاغ الخطأ بدقة ورقم المنتج .E-Nr لجهازك بالكامل. ←"خدمة العملاء", الصفحة 29
تنطفئ الشعلة بعد الإشعال فورًا.	لم يُحتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لفترة طويلة كافية. 1. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لعدة ثوان بعد الإشعال. 2. اضغط على طارة الاستعمال للداخل جيدًا.
	يوجد اتساخ في الفتحات بالشعلة. - قم بتنظيف وتجفيف فتحات الشعلة.
لهب الشعلة غير متساوي.	أجزاء الشعلة موضوعة بشكل خاطئ. 1. ضع أجزاء الشعلة بشكل دقيق ومعتدل. 2. تأكد من تثبيت أطراف التثبيت في التجاويف.
	يوجد اتساخ في الفتحات بالشعلة. - قم بتنظيف وتجفيف فتحات الشعلة.
لهب الشعلة ينطفئ أثناء التشغيل.	أسطوانة الغاز فارغة. - قم بتغيير أسطوانة الغاز.
الجهاز لا يعمل.	لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء. - وصّل الجهاز بشبكة الكهرباء.

3. أغلق باب الفرن حتى النهاية. أمسك الباب من الجانبين الأيسر والأيمن بكلتا يديك. أغلق الباب قليلا ثم اسحبه للخارج.



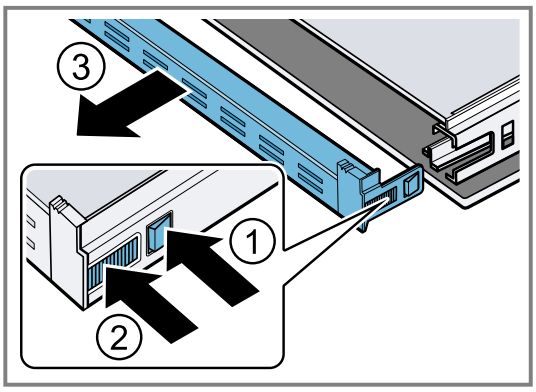
٣-IV فك زجاج الباب

ويمكنك فك اللوح الزجاجي لتنظيف باب الفرن بشكل أفضل.

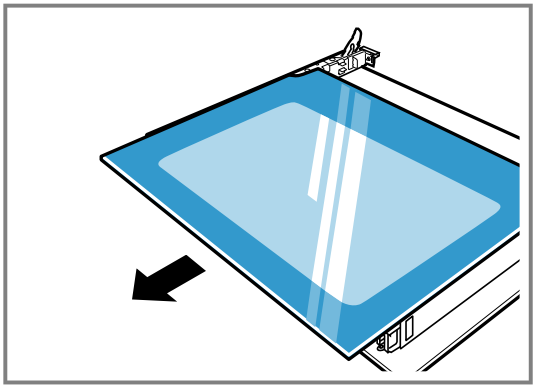
⚠ **تحذير – خطر الإصابة!**
زجاج باب الجهاز المخدوش يمكن أن ينكسر.
- لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأني يمكن أن تخدش سطح الزجاج.

قد تكون أجزاء باب الجهاز حادة الحواف.
- استخدم القفازات.

1. قم بفك باب الفرن.
2. ضعه على فوطة بحيث يكون المقبض لأسفل.
3. لفك الغطاء العلوي لباب الفرن اضغط على الطرف يسارًا ويمينًا بأصابعك. اسحب الغطاء للخارج ثم اخلعه.

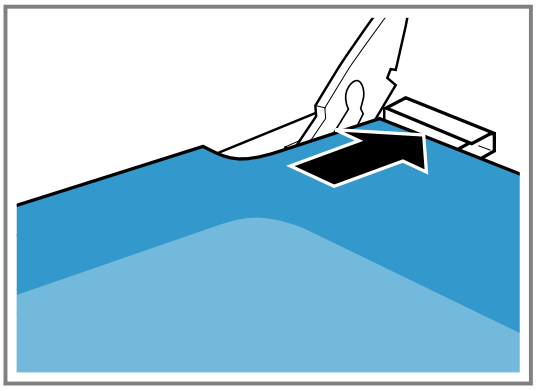


4. ارفع اللوح الزجاجي العلوي واسحبه للخارج.



٤-IV تركيب زجاج الباب

1. أمسك اللوح الزجاجي العلوي بإحكام من الجانبين ثم أدخله للخلف بشكل مائل.



أدخل اللوح في كلا الفتحتين بالجهة السفلية. يجب أن يكون السطح الأملس جهة الخارج، والسطح الخشن جهة الداخل.
2. قم بتركيب وتثبيت الغطاء بأعلى باب الفرن. يجب أن تثبت الأطراف على كلا الجانبين.
3. قم بتركيب باب الفرن.

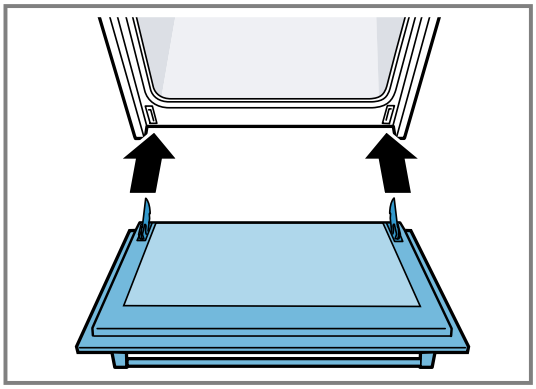
ملاحظة: لا تستخدم الفرن إلا بعد تركيب الألواح بشكل صحيح.

٥-IV تركيب باب الجهاز

أعد تركيب باب الفرن بنفس خطوات الفك ولكن بترتيب عكسي.

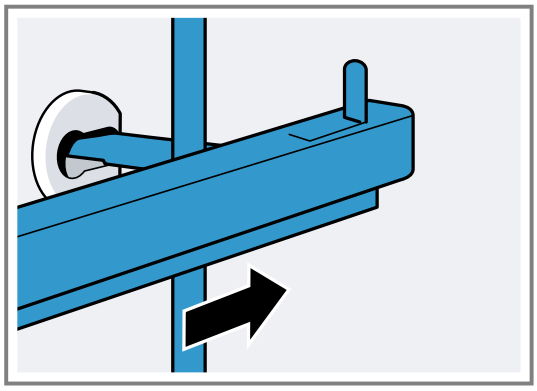
⚠ **تحذير – خطر الإصابة!**
يمكن أن يسقط باب الفرن دون قصد أو ترتد إحدى المفصلات فجأة.
- في هذه الحالة لا تمسك الباب من المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

1. عند تركيب باب الفرن، تحقق من إدخال المفصلتين في اتجاه الفتحة.

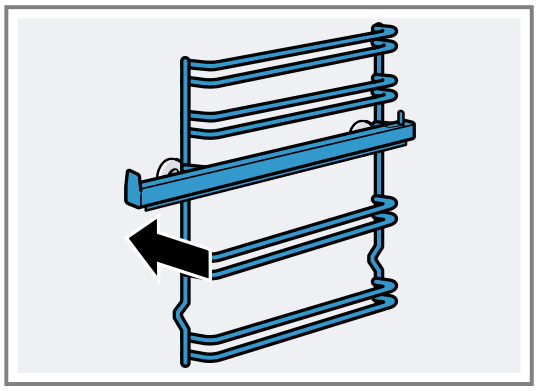


١٦-٢ تركيب القضبان

1. قم أولاً بإدخال القضيب في الفتحة الخلفية، ثم اضغط عليه للخلف بعض الشيء



2. وأدخله في الفتحة الأمامية.



تتواءم القضبان يميناً ويساراً. مستوى الإدخال 1 و 2 موجودان في الأسفل ومستويات الإدخال 3 و 4 و 5 موجودة في الأعلى. اسحب القضبان القابلة للإخراج.

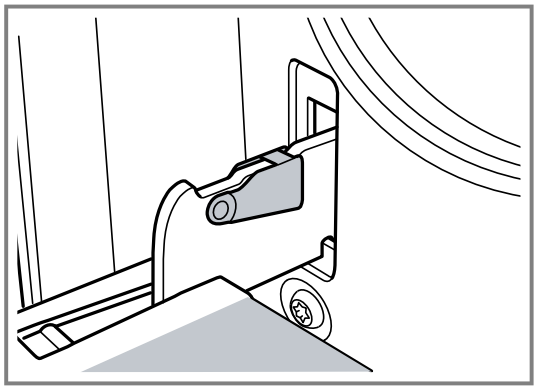
١٧ باب الجهاز

بالطبع يكفي أن تقوم بتنظيف الجانب الخارجي لباب الجهاز. إذا كان باب الجهاز متسخًا بشدة من الخارج ومن الداخل، يمكنك فك باب الجهاز وتنظيفه.

١٧-١ مفصلات الباب

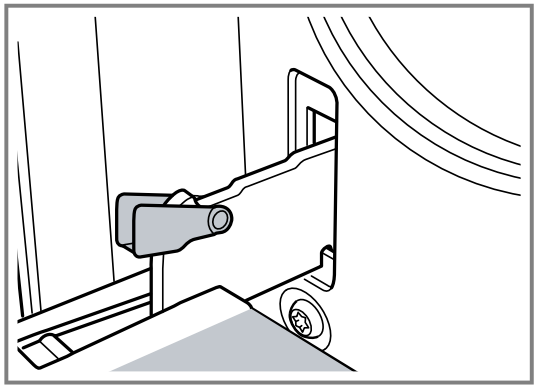
⚠ تحذير – خطر الإصابة!
إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة.
- تأكد عند فتح باب الجهاز أن ذراع القفل مغلق تمامًا أو مفتوح تمامًا.

1. حيث يوجد ذراع تأمين بكل مفصلة من مفصلات باب الفرن. وعند غلق أذرع التأمين، يكون باب الفرن مؤمناً.



ولا يمكن فكه.

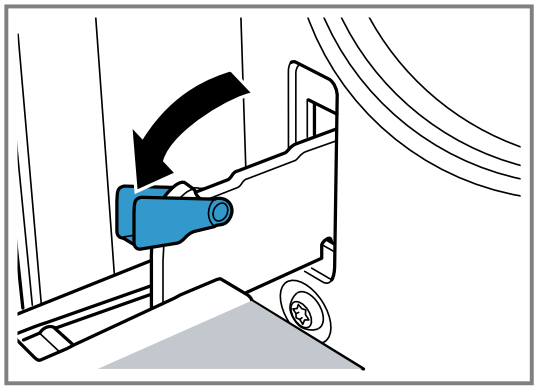
2. وعند فتح أذرع التأمين لفك باب الفرن، تكون المفصلات مؤمنة.



لا يمكن أن تنغلق المفصلات بشكل ارتدادي.

١٧-٢ فك باب الجهاز

1. افتح باب الفرن بالكامل.
2. قم بفتح ذراع التأمين بالمفصلة اليسرى واليمنى.



١٥-٦ استخدام جل تنظيف الاتساخات المحترقة

يمكنك مع الاتساخات المحترقة والعنيدة طلب جل تنظيف الشوايات من متجرنا عبر الإنترنت أو تاجر متخصص أو من مركز خدمة العملاء.

1. واحرص على مراعاة الإرشادات المدونة على عبوة المنظف.
2. اخلع قواعد الأواني وجميع أجزاء الشعلات.
3. **تنبيه –** يؤدي استخدام جل التنظيف على أجزاء الشعلة وعناصر الاستعمال والأسطح الألومنيوم إلى حدوث أضرار.
   - استخدم جل التنظيف فقط على قواعد الأواني والأسطح الفولاذية.

   قم بوضع جل التنظيف على الاتساخات المحترقة.
4. عند الحاجة اترك المنظف على الاتساخات طوال الليل.

١٥-٧ تنظيف الأسطح الاستانلس ستيل

1. تراعى المعلومات المتعلقة بمواد التنظيف.
2. قم بالتنظيف باستخدام فوطة إسفنجية ومحلول صابوني ساخن في اتجاه التجليخ.
3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.
4. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بالاستانلس ستيل بواسطة فوطة ناعمة.

نصيحة: يمكنك الحصول على مواد العناية بالاستانلس ستيل لدى خدمة العملاء أو عبر المتجر الإلكتروني.

١٥-٨ تنظيف الشعلات

⚠ **تحذير – خطر الإصابة بحروق!**
الجهاز يسخن أثناء التشغيل.
- اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

ملاحظة: بعد الاستخدام لفترة طويلة، يتغير لون أجزاء الشعلة المصنوعة من النحاس إلى اللون الداكن من جراء التأكسد الطبيعي. تغيرات الألون ليس لها أي تأثير على خصائص الاستخدام.

1. اخلع قاعدة الأواني بحرص.
2. اخلع أجزاء الشعلات بحذر.
3. نظّف أجزاء الشعلات باستخدام فرشاة تنظيف ومنظف.
4. اشطف أجزاء الشعلات بماء نقي.
5. اترك أجزاء الشعلات تجف تمامًا قبل تركيبها وإلا فقد تحدث اختلالات عند الإشعال أو أثناء التشغيل.

١٥-٩ تنظيف مفاتيح مواضع الطهي

قم بتنظيف مفاتيح مواضع الطهي بعد الاستعمال، إذا تراكمت عليها الاتساخات والبقع.

ملاحظة

- احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بالمنظفات المناسبة.
- لا تستخدم كاشطة زجاج.
- لا تستخدم منظف الخزف الزجاجي.
- لا تخلع مفاتيح مواضع الطهي.

1. قم بتنظيف مفاتيح مواضع الطهي باستخدام محلول صابوني ساخن وفوطة ناعمة.
   - اعصر الفوطة جيدًا. يجب ألا تكون الفوطة مبللة للغاية.
   - اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل الاستخدام.
2. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

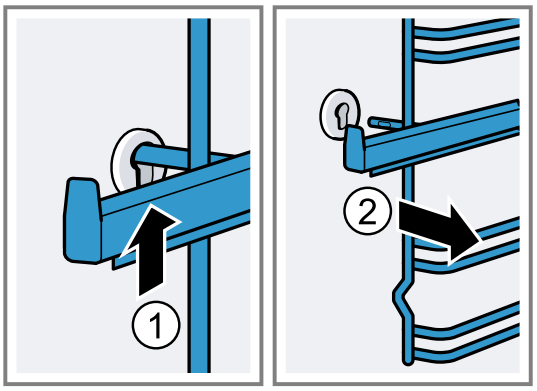
١٦ القضبان

يمكنك خلع القضبان لتنظيفها وتنظيف حيز الطهي جيدًا.

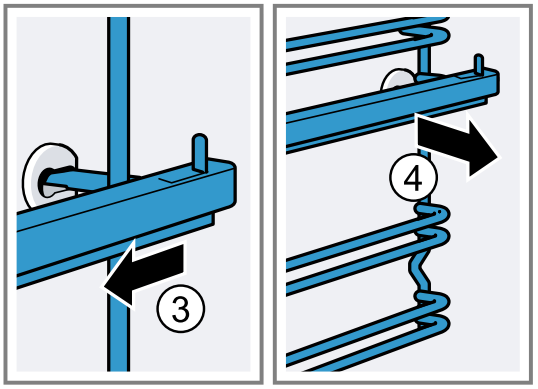
١٦-١ فك القضبان

⚠ **تحذير – خطر الإصابة بحروق!**
قد تكون القضبان ساخنة للغاية.
- لا تلمس القضبان وهي ساخنة أبدًا.
- اترك الجهاز يبرد.
- أبعد الأطفال عن الجهاز بمسافة آمنة.

1. ارفع القضيب الأمامي لأعلى وقم بفكه.



2. بعد ذلك اضغط القضيب بالكامل إلى الأمام وأخرجه.



النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
		نصيحة: لتنظيف القضبان قم بفكها. ←*"القضبان", الصفحة 24*
نظام الإخراج	▪ محلول صابوني ساخن	استخدم فرشاة في حالة الاتساخ الشديد. لعدم إزالة شحم التزليق قم بتنظيف قضبان الإخراج وهي مركبة. لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق. **نصيحة:** لتنظيف نظام القضبان قم بفكه. ←*"القضبان", الصفحة 24*
الكماليات	▪ محلول صابوني ساخن ▪ منظف الفرن	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. الكماليات المطلية بالمينا (الإينامیل) يمكن غسلها في غسالة الأطباق.
سيخ دوار	▪ محلول صابوني ساخن	استخدم فرشاة في حالة الاتساخ الشديد. لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق.

١٠-٢ تنظيف الجهاز

لتجنب حدوث أضرار بالجهاز، قم بتنظيف الجهاز كما هو مقرر فقط وباستخدام المنظفات المناسبة.

⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!
أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.
- يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!
بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.
- احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.

الشرط الأساسي: احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بالمنظفات.
←*"مواد التنظيف", الصفحة 21*

1. قم بتنظيف الجهاز بواسطة محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف.
   - يمكنك استخدام منظفات بديلة مع بعض الأسطح.
   ←*"المنظفات المناسبة", الصفحة 21*
2. قم بتجفيفها بفوطة ناعمة.

١٠-٣ تنظيف عناصر الاستعمال

⚠ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!
الرطوبة المتوغلة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- لا تخلع طارات الاستعمال لغرض التنظيف.
- لا تستخدم فوطات إسفنجية مبللة.

1. تراعى المعلومات المتعلقة بمواد التنظيف.
2. قم بالتنظيف باستخدام فوطة إسفنجية رطبة ومحلول صابوني ساخن.
3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

١٠-٤ تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي

يتميز الجدار الخلفي والجدران الجانبية في حيز الطهي بالتنظيف الذاتي. الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة مسامية مطفأة من الخزف وتشتمل على سطح خشن. عندما يكون الجهاز مشغلاً، تلتقط الأسطح ذاتية التنظيف رذاذ الدهون المتطاير أثناء القلي أو الشواء وتحللها. إذا لم يتم تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف أثناء التشغيل بالقدر الكافي، فقم بتسخين حيز الطهي على درجة محددة.

تنبيه
وقد تنشأ أضرار بالأسطح إذا لم يتم تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف بصفة منتظمة.
- عندما يظهر على الأسطح ذاتية التنظيف بقع داكنة، قم بتنظيف حيز الطهي باستخدام وظيفة التنظيف.
- لا تستخدم منظفات الأفران أو منتجات تنظيف خادشة.

إذا وصلت منظفات الأفران إلى الأسطح ذاتية التنظيف سهوًا، فامسحها على الفور بالماء وفوطة إسفنجية. لا تقم بحكها.

1. أخرج الكماليات والآواني من حيز الطهي.
2. قم بفك القضبان وأخرجها من حيز الطهي.
   ←*"القضبان", الصفحة 24*
3. باستخدام محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف ناعمة قم بتنظيف الاتساخات الخشنة:
   - من أسطح المينا (الإينامیل) الملساء
   - من باب الجهاز من الداخل
   - من الغطاء الزجاجي للمبة الفرن

   وعلى هذا النحو تتجنب البقع العنيدة.
4. أخرج الأغراض من حيز الطهي. يجب أن يكون حيز الطهي فارغًا.
5. قم بتشغيل الفرن في أقصى درجة حرارة.
   ←*"ضبط شعلة غاز الفرن السفلية", الصفحة 18*
6. أوقف الجهاز بعد مرور ساعتين.
7. عندما يبرد الجهاز بدرجة كافية، امسح حيز الطهي بفوطة رطبة.

   ملاحظة: يمكن أن تتكون بقع مائلة للإحمرار على الأسطح ذاتية التنظيف. وهذه البقع ليست صدأ وإنما بقايا من الأطعمة المحتوية على ملح. لا يتم تحلل المكونات الغذائية مثل السكر وزلال البيض من طبقة الأسطح وقد تلتصق بالسطح. لا تمثل هذه البقع خطرًا على الصحة ولن تقلل من كفاءة تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف.
8. قم بتركيب القضبان.
   ←*"القضبان", الصفحة 24*

١٠-٥ تنظيف قاعدة الأواني يدويا

يتم تنظيف حلقة مقلاة ووك بنفس طريقة تنظيف قاعدة الأواني.

⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!
الجهاز يسخن أثناء التشغيل.
- اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

1. اخلع قاعدة الأواني بحرص.
2. قم بنقع قاعدة الأواني في حوض الغسيل.
3. قم بتنظيف قاعدة الأواني باستخدام فرشاة تنظيف ومنظف.
4. اشطف قاعدة الأواني بالماء النقي.
5. قم بتجفيف قاعدة الأواني باستخدام فوطة الأواني.

الجهاز

السطح	المنظفات المناسبة	إرشادات
الاستانلس ستيل	▪ محلول صابوني ساخن ▪ مواد عناية مخصصة للاستانلس ستيل للأسطح الساخنة	لتجنب الصدأ، قم بإزالة البقع الجيرية والدهون والنشا وبياض البيض على الفور من أسطح الاستانلس ستيل. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بالاستانلس ستيل.
طبقة المينا (الإينااميل)، البلاستيك أو الأسطح المطلية أو المطبوعة على الشاشة مثل نطاق الاستعمال	▪ محلول صابوني ساخن	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الأزرار	▪ محلول صابوني ساخن	قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تخلعه ولا تقم بحكه.
شعلات موضع الطهي الغازية وقاعدة الأواني	▪ محلول صابوني ساخن	قم بتنظيف أجزاء الشعلات وقواعد الأواني بواسطة محلول صابوني. استخدم قليلا من الماء. لا يجوز أن يتوغل الماء داخل الجهاز عبر أجزاء الشعلات. لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق.
الدرج السفلي	▪ محلول صابوني ساخن	قم بتنظيفها بفوطة نظيفة.

غطاء الجهاز

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
زجاج الباب	▪ محلول صابوني ساخن	لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو سلك تنظيف استانلس ستيل. **نصيحة:** من أجل التنظيف الجيد قم بفك زجاج الباب. ←*"باب الجهاز", الصفحة 25*
غطاء الباب	▪ من الاستانلس ستيل: منظف الاستانلس ستيل: ▪ من البلاستيك: محلول صابوني ساخن	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. **نصيحة:** اخلع لوح التغطية للتنظيف بشكل جيد. ←*"باب الجهاز", الصفحة 25*
مقبض الباب	▪ محلول صابوني ساخن	امسح مادة إزالة الترسبات الجيرية من مقبض الباب مباشرة لتجنب الاتساخات العنيدة.
إطار إحكام الباب	▪ محلول صابوني ساخن	لا تخلعه ولا تقم بحكه.

الموقد

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
الأسطح المطلية بطبقة المينا (الإينااميل)	▪ محلول صابوني ساخن ▪ ماء الخل ▪ منظف الفرن	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. اترك غطاء الجهاز مفتوحًا للسماح بتجفيف الموقد بعد التنظيف. **ملاحظات** ▪ تحترق طبقة المينا (الإينااميل) في درجات الحرارة العالية للغاية، وتنشأ فروق لونية طفيفة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. ▪ حواف ألواح الخبيز الرفيعة لا يمكن طلائها بطبقة المينا (الإينااميل) بشكل كامل وقد تكون خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل. ▪ تنشأ طبقة بيضاء على سطح الإينااميل (المينا) بسبب بقايا الأطعمة. هذه الطبقة لا تشكل خطرًا على الصحة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. يمكن إزالة هذه الطبقة باستخدام حمض الليمون.
الأسطح ذاتية التنظيف	-	تراعى الإرشادات الخاصة بالأسطح ذاتية التنظيف.
الغطاء الزجاجي بلمبة الفرن	▪ محلول صابوني ساخن	في حالة الاتساخ الشديد، استخدم منظف الفرن.
القضبان	▪ محلول صابوني ساخن	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل.

١٣-١ تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال

- لتفعيل قفل أمان الأطفال، احتفظ بالزر ⚿ مضغوطا حتى يظهر ⚿ في وحدة العرض.
- لإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال، احتفظ بالزر ⚿ مضغوطا حتى يختفي ⚿ من وحدة العرض.

١٤ أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

١٤-١ نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

تجد هنا نظرةً عامة حول أوضاع الضبط الأساسية وإعدادات ضبط المصنع. تتوقف أوضاع الضبط الأساسية على تجهيزات جهازك.

البيان	وضع الضبط الأساسي	الاختيار
0c	بيان الساعة	0 = إخفاء الساعة 1 = عرض الساعة [1]
1c	مدة الإشارة الصوتية بعد انتهاء مدة التشغيل أو زمن الميقاتي	1 = 10 ثوانٍ 2 = 30 ثانية [1] 3 = 2 دقيقة
2c	إشارة صوتية عند الضغط على أي زر	0 = متوقف 1 = مشغل [1]
3c	فترة الانتظار حتى اعتماد وضع ضبط	1 = 3 ثوان [1] 2 = 6 ثوان 3 = 10 ثوانٍ
4c	قفل أمان الأطفال قابل للضبط. ←*"قفل أمان الأطفال", الصفحة 20*	0 = لا 1 = نعم [1]

١٤-٢ تغيير وضع الضبط الأساسي

الشرط الأساسي: يجب أن يكون مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الإيقاف.

1. اضغط على ⏲ لمدة 4 ثوانٍ تقريبًا.

✔ يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأساسي الأول، مثلا 10c.

2. قم بتغيير وضع الضبط باستخدام − أو +.
3. باستخدام ⏲ انتقل إلى وضع الضبط الأساسي التالي.
4. اضغط على ⏲ لمدة 4 ثوانٍ تقريبًا لتخزين التغييرات.

ملاحظة: بعد انقطاع التيار الكهربائي يتم إرجاع أوضاع الضبط الأساسية إلى أوضاع ضبط المصنع.

١٥ التنظيف والعناية

١٥-١ مواد التنظيف

لا تستخدم مواد تنظيف غير مناسبة، لكي لا تتعرض الأسطح المختلفة الموجودة بالجهاز للضرر.

⚠ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!
الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمةً كهربائية.

- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.

تنبيه
المنظفات غير المناسبة تضر بأسطح الجهاز.

- لا تستخدم منظفات أكالة أو خادشة.
- لا تستخدم أية منظفات تحتوي على نسبة عالية من الكحول.
- لا تستخدم أية ليفات أو إسفنجات تنظيف خشنة.
- لا تستخدم منظفات خاصة إذا كان الجهاز لا يزال ساخنا.

يؤدي استخدام منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن إلى تلف طبقة المينا (الإيناميل).

- لا تستخدم منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن.
- قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تماما قبل التسخين القادم.

تحتوي الفوط الإسفنجية الجديدة على بقايا من عملية الإنتاج.

- اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل الاستخدام.

المنظفات المناسبة

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للأسطح المختلفة بجهازك.
احرص على مراعاة إرشادات تنظيف الجهاز.
←*"تنظيف الجهاز", الصفحة 23*

[1] وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)

- إذا انطفأ اللهب بغير قصد في أثناء التشغيل، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.

تنبيه
يمكن أن تنطفئ الشعلة سهوًا.
- إذا انطفأ لهب الشعلة سهوًا، أوقف مفتاح اختيار الشعلة وانتظر دقيقة واحدة على الأقل، قبل إعادة إشعال الشعلة.
- تحقق من اشتعال اللهب.
إذا لم تشتعل الشعلة، كرر الخطوات.

١١-٤ إيقاف السيخ الدوار والشواية

⚠ تحذير – خطر الإصابة باكتواءات!
قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- افتح باب الجهاز بحرص.
- أبق الأطفال بعيدًا.

⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!
الكماليات والأواني تصبح ساخنة للغاية.
- استخدم دائما قوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

1. عند الانتهاء من إعداد الطعام، اضبط منظم الشواية ومفتاح اختيار الوظيفة على وضع الإيقاف ○.
✔ يتم إيقاف السيخ الدوار.
2. افتح باب الفرن بحرص.
3. أخرج السيخ الدوار بعناية من موضع تثبيته.
4. أخرج لوح الخبيز.

١٢ وظائف الوقت

يتوفر بجهازك وظائف مختلفة خاصة بالوقت.

١٢-١ عرض عام لوظائف الوقت

اختر وظائف الوقت المختلفة باستخدام ◷.

وظيفة الوقت	الاستخدام
الميقاتي ⧖	يمكن ضبط الميقاتي دون الارتباط بالتشغيل. ولن يؤثر ذلك على الجهاز.
الوقت ◷	ضبط الوقت.

١٢-٢ ضبط الميقاتي

ويعمل الميقاتي بشكل مستقل عن التشغيل. يمكن ضبط الميقاتي حتى 23 ساعة و 59 دقيقة عند تشغيل الجهاز أو إيقافه. وللميقاتي إشارة خاصة، بحيث تستطيع عند سماعها تمييز ما إذا كان وقت الميقاتي هو الذي انقضى أو المدة.

1. كرر الضغط على ◷ حتى يبرز ⧖ في وحدة العرض.
2. اضبط وقت الميقاتي باستخدام الزر − أو +.

الزر	القيمة الموصى بها
−	5 دقائق
+	10 دقائق

يمكن ضبط مدة الميقاتي على مراحل مقدار كل منها 30 ثانية حتى 10 دقائق. بعد ذلك تصبح هذه المراحل أكبر كلما ازدادت القيمة.
✔ بعد بضع ثوانٍ يبدأ الميقاتي وتتناقص مدة الميقاتي.
✔ عند انقضاء مدة الميقاتي، تصدر إشارة صوتية ويظهر وقت الميقاتي على القيمة صفر في وحدة العرض.
3. بعد انقضاء وقت الميقاتي:
- اضغط على أي زر لإيقاف الميقاتي.

١٢-٣ ضبط الوقت

يومض الوقت في وحدة العرض بعد توصيل الجهاز أو بعد انقطاع الكهرباء. اضبط الوقت الحالي.

الشرط الأساسي: يجب أن يكون مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر ○.

1. اضبط الوقت باستخدام − أو +.
2. اضغط ◷.
✔ تظهر الساعة المضبوطة في شاشة البيان.

ملاحظة
الساعة
- يمكن استخدامها كمنبه مطبخ فقط.
- ليس لها تأثير على عملية تشغيل الفرن.
- لا تؤثر على تشغيل الفرن مع شعلة الغاز السفلية وشواية الغاز.
- لا تقطع الإمداد بالغاز إلى شعلة الغاز السفلية وإلى شواية الغاز.

بعد الطهي أوقف مفتاح الاختيار، لقطع الإمداد بالغاز.

١٣ قفل أمان الأطفال

قم بتأمين الجهاز حتى لا يقوم الأطفال بتغيير أوضاع الضبط دون قصد.

ملاحظات
- يمكن تفعيل إمكانية ضبط قفل أمان الأطفال في أوضاع الضبط الأساسية.
- لا يعود قفل أمان الأطفال إلى حالته الفعالة بعد انقطاع التيار الكهربائي.
- يقتصر قفل أمان الأطفال على مراقبة وظائف الوقت ووظائف الميقاتي على الساعة. ولا تتأثر الوظائف الأخرى على جهازك

١١ السيخ الدوار

يمكنك باستخدام السيخ الدوار طهي قطع اللحم الكبيرة بشكل جيد جدا، خصوصا اللحم الملفوف والطيور. حيث يصبح اللحم مقرمشا ومحمرا.

١١-١ إعداد قطع اللحم

لإكساب قطع اللحم اللون البني الجميل ولتحميرها بشكل متساو، احرص على مراعاة ما يلي.

1. ضع قطع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان.
2. قم بتثبيت قطع اللحم من الطرفين باستخدام مشابك تثبيت.
   وعندئذ يجب أن يكون المشبك الخلفي على مسافة لا تقل عن 10 سم من نهاية السيخ.
3. يمكنك بالإضافة إلى ذلك تثبيت قطع اللحم باستخدام خيوط المطبخ.
   مع الطيور اربط أطراف الأجنحة أسفل الظهر والأرجل على الجسم. وبذلك لا تصبح بنية أكثر من اللازم.
   حتى يمكن أن تسيل الدهون خارجها، اثقب الجلد أسفل الأجنحة.

ملاحظة: تجد في فصل الكثير من قيم الضبط الخاصة بالشواء باستخدام السيخ الدوار.
←"هكذا يتم الأمر", الصفحة 29
اضبط درجة حرارة الفرن وفقًا للبيانات الواردة في الجدول.
إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة للغاية، فسوف تصبح قطع اللحم أو الطيور بنية للغاية من الخارج. ويظل اللحم من الداخل نيئ إلى حد بعيد.

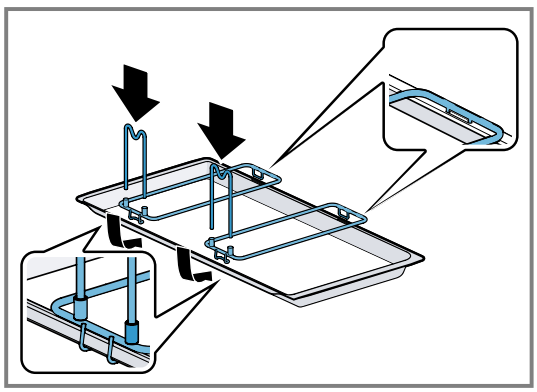
١١-٢ تركيب السيخ الدوار

⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!
أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.
- يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

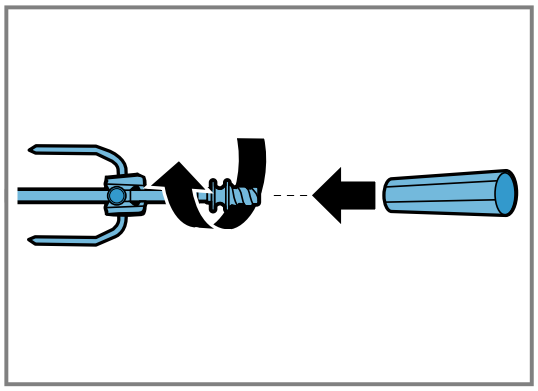
⚠ تحذير – خطر الإصابة باكتواءات!
قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- إفتح باب الجهاز بحرص.
- أبق الأطفال بعيدًا.

تنبيه
تشغيل السيخ الدوار وهو فارغ يمكن أن يُعرض الكماليات للضرر.
- قم بتركيب السيخ الدوار دائما وبه قطع اللحم.

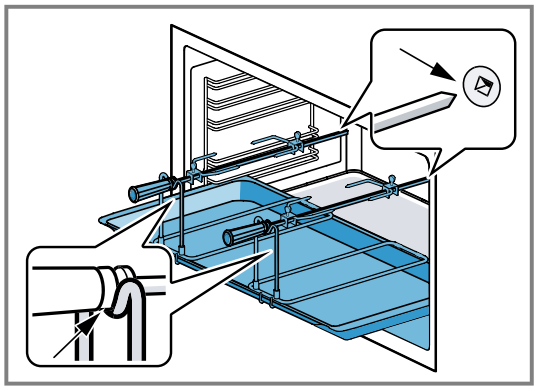
1. ضع حامل السيخ الدوار على لوح الخبيز.



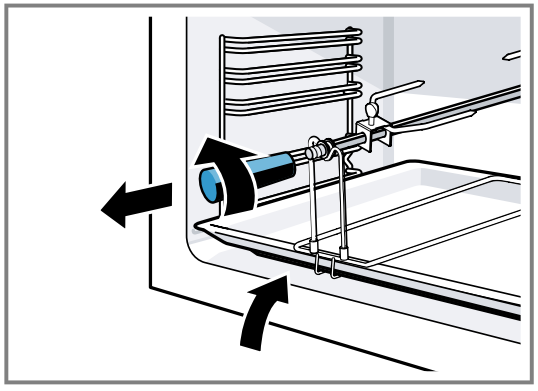
2. قم بتركيب المقبض على السيخ الدوار واربطه



3. أدخل لوح الخبيز واللوح متعدد الاستخدامات في المستوى 1.
4. ضع السيخ الدوار على الحامل. توجد فتحة بالجدار الخلفي للفرن. أدخل السيخ الدوار في هذه الفتحة. تأكد من تركيب السيخ الدوار بشكل صحيح.



5. قم بتحرير المقبض وأغلق باب الفرن.



١١-٣ تشغيل السيخ الدوار والشواية

اتبع التعليمات التالية لتشغيل السيخ الدوار. للشواء باستخدام السيخ الدوار، قم بتركيبه قبل اتباع التعليمات التالية.

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!
الغاز المتسرب يمكن أن يشتعل.
- إذا لم تشتعل الشعلة بعد 15 ثانية، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف وافتح باب الغرفة أو النافذة. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.

١٠ الاستعمال الأساسي

١٠-١ ضبط شعلة غاز الفرن السفلية

عندما تشتعل شعلة الغاز السفلية، يمكنك بدء الخبز على لوح خبيز بينما باب الفرن مغلق.

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!
الغاز المتسرب يمكن أن يشتعل.
- إذا لم تشتعل الشعلة بعد 15 ثانية، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف وافتح باب الغرفة أو النافذة. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.
- إذا انطفأ اللهب بغير قصد في أثناء التشغيل، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.

تنبيه
يمكن أن تنطفئ الشعلة سهوًا.
- إذا انطفأ لهب الشعلة سهوًا، أوقف مفتاح اختيار الشعلة وانتظر دقيقة واحدة على الأقل، قبل إعادة إشعال الشعلة.

1. تحقق من إشعال اللهب من خلال الفتحة الموجودة بلوحة الأرضية في الفرن.
إذا لم يشتعل اللهب، كرر الخطوة.
2. عند الانتهاء من طهي الطعام، أدر ○ على وضع الإيقاف

١٠-٢ ضبط شواية الغاز بالفرن

عندما تشتعل شعلة الغاز بشواية الغاز، يمكنك الشواء في الفرن.

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!
الغاز المتسرب يمكن أن يشتعل.
- إذا لم تشتعل الشعلة بعد 15 ثانية، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف وافتح باب الغرفة أو النافذة. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.
- إذا انطفأ اللهب بغير قصد في أثناء التشغيل، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.

تنبيه
يمكن أن تنطفئ الشعلة سهوًا.
- إذا انطفأ لهب الشعلة سهوًا، أوقف مفتاح اختيار الشعلة وانتظر دقيقة واحدة على الأقل، قبل إعادة إشعال الشعلة.

1. تحقق من اشتعال اللهب.
إذا لم تشتغل الشعلة، كرر الخطوات.
2. عند الانتهاء من طهي الطعام، أدر مفتاح اختيار وظيفة الفرن والشواية الغازية على وضع الإيقاف.

١٠-٣ ضبط التشغيل المشترك

يمكنك تشغيل شعلة الغاز السفلية وشعلة الشواية الغازية في الفرن معًا.

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!
الغاز المتسرب يمكن أن يشتعل.
- إذا لم تشتعل الشعلة بعد 15 ثانية، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف وافتح باب الغرفة أو النافذة. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.
- إذا انطفأ اللهب بغير قصد في أثناء التشغيل، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.

تنبيه
يمكن أن تنطفئ الشعلة سهوًا.
- إذا انطفأ لهب الشعلة سهوًا، أوقف مفتاح اختيار الشعلة وانتظر دقيقة واحدة على الأقل، قبل إعادة إشعال الشعلة.

يمكن أن تنطفئ شعلة الشواية الغازية من خلال تدوير الهواء.
- عند استخدام شعلة الشواية الغازية وشعلة الفرن الغازية معا في طريقة التشغيل المشترك، قم بالطهي باستخدام الماء بشكل محكوم.

1. تحقق من إشعال اللهب من خلال الفتحة الموجودة بلوحة الأرضية في الفرن.
إذا لم يشتعل اللهب، كرر الخطوة.
2. عند الانتهاء من طهي الطعام، أدر مفتاح اختيار وظيفة الفرن والشواية الغازية على ○

ملاحظة: نطاق درجة الحرارة المحدد على مفتاح اختيار الفرن يرتبط فقط باستخدام التسخين التقليدي. أثناء التشغيل المشترك تكون درجة الحرارة في الفرن أعلى من درجة الحرارة المضبوطة.

١٠-٤ ضبط الوضع الهجين

استخدم الوضع الهجين لطهي عدة أطباق في وقت واحد.

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!
الغاز المتسرب يمكن أن يشتعل.
- إذا لم تشتعل الشعلة بعد 15 ثانية، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف وافتح باب الغرفة أو النافذة. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.
- إذا انطفأ اللهب بغير قصد في أثناء التشغيل، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.

تنبيه
يمكن أن تنطفئ الشعلة سهوًا.
- إذا انطفأ لهب الشعلة سهوًا، أوقف مفتاح اختيار الشعلة وانتظر دقيقة واحدة على الأقل، قبل إعادة إشعال الشعلة.

ملاحظة: قم بتشغيل مفتاح اختيار الفرن حتى يمكن بدء الوضع الهجين.

1. تحقق من إشعال اللهب من خلال الفتحة الموجودة بلوحة الأرضية في الفرن.
إذا لم يشتعل اللهب، كرر الخطوة.
2. اضبط مفتاح اختيار الوظيفة على الوضع الهجين
3. عند الانتهاء من طهي الطعام، أدر مفتاح اختيار الفرن ومفتاح اختيار الوظيفة على ○

٩-٢ إرشادات مهمة حول موقد الغاز

تراعى هذه الإرشادات عند استخدام موقد الغاز الخاص بك.

- صدور صوت صفارة خفيفة أثناء تشغيل الشعلة يُعد أمرًا عاديًا.
- انبعاث الروائح أثناء مرات الاستخدام الأولى أمر عادي أيضًا. ولا يشير إلى وجود خطر أو أي خلل وظيفي. وسوف يختفي مع الوقت.
- يعد اللهب برتقالي اللون أمرًا طبيعيًا. ويتكون هذا اللهب من الغبار الموجود في الهواء والسوائل المنسكبة وخلافه.
- إذا انطفأ لهب الشعلة سهوًا، أوقف مفتاح اختيار الشعلة وانتظر دقيقة واحدة على الأقل، قبل إعادة إشعال الشعلة.
- يمكنك سماع أصوات ضجيج بعد عدة ثواني من الإيقاف، مثل صوت طقطقة خفيفة صادر من الشعلات. وهذا أمر ليس غريبًا، ولكنه يوضح أن خاصية التأمين توقفت عن الفعالية.
- حافظ على نظافة شمعات الإشعال. إذا كانت شمعات الإشعال متسخة، تتعرض وحدة الإشعال للضرر. قم بتنظيف شمعات الإشعال بصفة منتظمة باستخدام فرشاة صغيرة غير معدنية. تأكد من أن شمعات الإشعال لا تتعرض لصدمات عنيفة.

٩-٣ استعمال موضع الطهي

يمكنك إشعال شعلة الغاز كالتالي.

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!

الغاز المتسرب يمكن أن يشتعل.

- إذا لم تشتعل الشعلة بعد 15 ثانية، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف وافتح باب الغرفة أو النافذة. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.
- إذا انطفأ اللهب بغير قصد في أثناء التشغيل، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.

تنبيه

قد لا تشتعل الشعلة أو لهب الشعلة غير متساوي.

- تأكد أن شعلة موضع الطهي نظيفة وجافة.
- يجب أن توضع طاسة الشعلة وغطاء الشعلة بشكل دقيق في موضعهما.

يمكن أن تنطفئ الشعلة سهوًا.

- إذا انطفأ لهب الشعلة سهوًا، أوقف مفتاح اختيار الشعلة وانتظر دقيقة واحدة على الأقل، قبل إعادة إشعال الشعلة.

1. قم بوضع إناء طهي مناسب على قاعدة الإناء.
2. اضغط على مفتاح اختيار الشعلة المرغوبة، واضبطه على وضع الإشعال ☆.
   ✔ تبدأ عملية الإشعال.
3. اضغط على مفتاح اختيار مواضع الطهي واحتفظ به مضغوطاً لمدة 1-3 ثواني.
   ✔ يبدأ تدفق الغاز ويتم إشعال شعلة الغاز.
   ✔ يتم بذلك تفعيل وظيفة أمان الإشعال. إذا انطفأ اللهب الغازي، يتم أوتوماتيكيا قطع إمداد الغاز من خلال وظيفة أمان الإشعال.
4. اضبط حجم اللهب المرغوب.
   لا يكون اللهب متجانسًا ما بين الوضعين ◦ متوقف و ◉. لذلك اختر دائمًا وضع ضبط بين الشعلة ◉ الكبيرة والشعلة ◉ الصغيرة.
5. تحقق من اشتعال اللهب.
   إذا لم تشتغل الشعلة، كرر الخطوات.
6. لإنهاء عملية الطهي:
   - أدر مفتاح اختيار موضع الطهي إلى اليمين على ◦.

٩-٤ توصيات الضبط من أجل الطهي

تجد هنا نظرةً عامة على أطباقٍ مختلفة ذات درجات طهي مناسبة.

ملاحظات

- يختلف زمن النضج حسب نوع الأطعمة، ووزنها، وسُمكها، وجودتها.
- اختر الأواني ذات المقاسات المناسبة لكل موضع طهي. ينبغي أن يتطابق قطر قاعدة إناء الطهي أو المقلاة مع مقاس موضع الطهي.
- احرص على الطهي باستخدام أقل كمية ممكنة من الماء للحفاظ على الفيتامينات والمعادن.

– احرص على الطهي باستخدام أقل كمية ممكنة من الماء للحفاظ على الفيتامينات والمعادن.
– واختر أزمنة طهي قصيرة حتى تظل الخضروات متماسكة ومحتفظة بالمواد الغذائية.

مثال	الطعام	موضع الطهي	درجة الطهي
الصهر	الشوكولاته، الزبد، المرجرين	الشعلة الموفرة	اللهب الصغير
التدفئة	المرق، الخضروات المعلبة	الشعلة العادية	اللهب الصغير
التسخين والحفاظ على السخونة	الحساء	الشعلة الموفرة	اللهب الصغير
الطهي بالبخار*	السمك	الشعلة العادية	بين اللهب الكبير والصغير
الطهي في إناء محكم*	بطاطس وخضروات أخرى، لحم	الشعلة العادية	بين اللهب الكبير والصغير
الطهي*	أرز، خضروات، أطباق لحوم (مع الصوصات)	الشعلة العادية	اللهب الكبير
القلي	بان كيك، بطاطس، استيك، كفتة سمك أصابع	الشعلة الكبيرة** شعلة مقلاة ووك**	بين اللهب الكبير والصغير بين اللهب الكبير والصغير

ملاحظة

الإرشادات

- * عند استخدام إناء مزود بغطاء، فأعد إدارة اللهب عند بدء غليان المحتويات.
- ** اختياري. متاح مع بعض الأجهزة. حسب طراز الجهاز. (للتحمير على شعلة ووك ننصحك باستخدام مقلاة ووك.)

2. اضغط ⏲.
✔ تظهر الساعة المضبوطة في شاشة البيان.

ملاحظة
الساعة
- يمكن استخدامها كمنبه مطبخ فقط.
- ليس لها تأثير على عملية تشغيل الفرن.
- لا تؤثر على تشغيل الفرن مع شعلة الغاز السفلية وشواية الغاز.
- لا تقطع الإمداد بالغاز إلى شعلة الغاز السفلية وإلى شواية الغاز.

بعد الطهي أوقف مفتاح الاختيار، لقطع الإمداد بالغاز.

٢-٧ تنظيف الجهاز قبل أول استخدام

قم بتنظيف حيز الطهي والملحقات، قبل استخدامها في إعداد الطعام لأول مرة بواسطة الجهاز.

1. أخرج الملحقات وبقايا مواد التغليف مثل خرز البولستيرين من حيز الطهي.
2. قبل التسخين قم بمسح الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب.
3. اضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة.
←"الاستعمال الأساسي", الصفحة 18

نوع التسخين	شعلة غاز الفرن السفلية / شواية الغاز
درجة الحرارة	أقصى
مدة	30 دقيقة

4. بمجرد أن يسخن الجهاز، قم بتهوية الغرفة.
5. أوقف الجهاز بعد المدة المحددة.
6. انتظر حتى يبرد الجهاز.
7. قم بتنظيف الأسطح الزلقة باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف.
8. قم بتنظيف الكماليات جيداً باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة.

٨ أواني الطهي

ستساعدك هذه الإرشادات على توفير الطاقة وتجنب إلحاق أضرار بأواني الطهي.

٨-١ نصائح لمقلاة ووك

يجب مراعاة الإرشادات التالية لاستخدام مقلاة ووك بأمان.

⚠ تحذير – خطر الإصابة!
وضع مقلاة ووك بشكل خاطئ قد يؤدي إلى وقوع إصابات.
مقلاة ووك غير ثابتة وقد تنقلب.
- اقتصر على استخدام حلقة مقالي ووك ومقلاة ووك على شعلة مقالي ووك. لا تضع حلقة مقالي ووك ومقلاة ووك أبدا على الشعلة العادية أو الشعلة القوية.

لا تستخدم مقلاة ووك ذات أرضية مقوسة. يمكنك طلب مقلاة ووك عالية الجودة كملحق خاص.
يلزمك حلقة مقالي ووك للطهي باستخدام مقلاة ووك.
ضع حلقة مقالي ووك فوق شعلة مقالي ووك على قاعدة الإناء. تأكد من استقرار مقلاة ووك على حلقة مقالي ووك بأمان أثناء الطهي.

٨-٢ إناء الطهي المناسب

1. اقتصر على استخدام إناء الطهي ذي القطر المناسب.
2. تأكد أن إناء الطهي لا يبرز عن حافة الموقد.

إناء الطهي المناسب
اقتصر على استخدام إناء الطهي ذي القطر المناسب. يجب ألا يبرز إناء الطهي عن حافة الموقد.

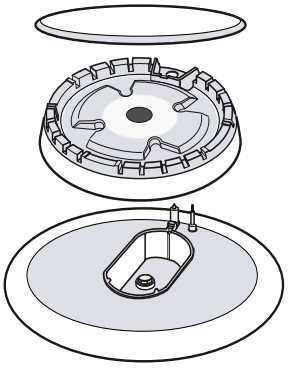
الشعلة/موضع الطهي	أقصى قطر لأرضية إناء الطهي	أدنى قطر لأرضية إناء الطهي
شعلة مقلاة ووك	280 مم	240 مم
الشعلة القوية	280 مم	240 مم
الشعلة العادية	240 مم	180 مم
الشعلة الموفرة	180 مم	120 مم

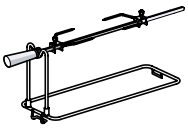
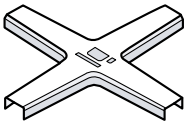
٩ استعمال موضع الطهي

تعرف هنا كل ما هو مهم حول استعمال موضع الطهي.

٩-١ وضع أجزاء الشعلة

تتعرف هنا على طريقة وضع أجزاء الشعلة بشكل صحيح.
الشرط الأساسي: تأكد أن أجزاء الشعلة نظيفة وجافة.
1. قم بتركيب الأجزاء المفردة للشعلة حسب المقاس بشكل دقيق ومستو، وإلا فقد تحدث اختلالات عند الإشعال أو أثناء التشغيل.
2. ضع غطاء الشعلة بدقة على رأس الشعلة.

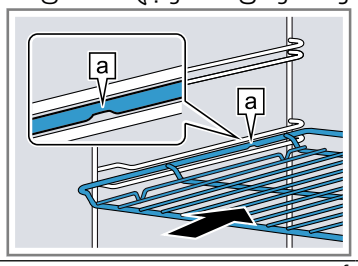
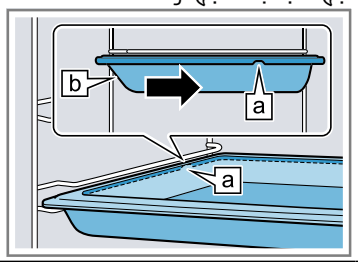


الملحقات		الاستخدام
شبكة الخبيز والشواء		للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.
سيخ دوار		مبيت السيخ الدوار والمشبك المعدني لقطع اللحم والطيور الكبيرة.
قاعدة لكنكة إسبريسو		قاعدة لكنكة إسبريسو للوضع على الشعلة الموفرة.

٦-١ إدخال الكماليات في حيز الطهي

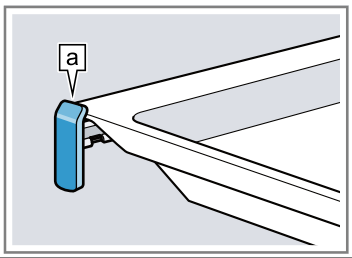
أدخل دائمًا الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. وبذلك فقط يمكن سحب الكماليات للخارج حتى المنتصف تقريبًا دون أن تنقلب.

1. أدر الكماليات بحيث يكون الحز [a] بالخلف ويشير إلى أسفل.
2. أدخل الكماليات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال.

الشبكة السلكية	أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهًا لباب الجهاز والتقوس ⌣ موجهًا لأسفل. 
اللوح مثلاً اللوح متعدد الاستخداما ت أو لوح الخبيز	أدخل اللوح بحيث تكون الحافة المائلة [b] جهة باب الجهاز. 

3. اسحب القضبان القابلة للإخراج لوضع الملحقات في مستويات الإدخال باستخدام القضبان القابلة للإخراج.

الشبكة السلكية أو اللوح	ضع الكماليات بحيث تستقر حافة الكماليات خلف العروة على القضبان القابلة للإخراج.



ملاحظة: يتم تثبيت القضبان القابلة للإخراج عند سحبها للخارج تمامًا. أدخل القضبان القابلة للإخراج مرة أخرى في حيز الطهي مع الضغط عليها برفق.

سيخ دوار	استخدم السيخ الدوار مع لوح الخبيز المطلي بطبقة المينا أو مع اللوح متعدد الاستخدامات.
قاعدة لكنكة إسبريسو	استخدم قاعدة كنكة الإسبريسو فقط على الشبكة السلكية للشعلة الموفرة.

4. أدخل الكماليات دائمًا بشكل كامل، بحيث لا تلامس باب الجهاز.

ملاحظة: أخرج من حيز الطهي الكماليات غير اللازمة أثناء التشغيل.

٦-٢ ملحقاتٌ أخرى

يمكنك شراء الكماليات الأخرى من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.
وستجد على موقع الإنترنت أو في كتيباتنا باقة شاملة من المنتجات المناسبة لجهازك.
www.bosch-home.com
الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائمًا عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (رقم المنتج) الخاص بجهازك.
تعرف في الكتالوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكترونيّ أو لدى خدمة العملاء على الملحقات المتوفرة لجهازك.

٧ قبل الاستخدام لأول مرة

نفّذ أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. نظّف الجهاز والملحقات.

٧-١ التشغيل لأول مرة

قم بتنفيذ أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك.

ضبط الوقت

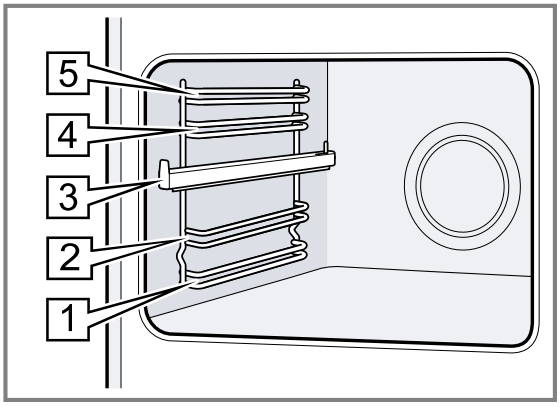
يومض الوقت في وحدة العرض بعد توصيل الجهاز أو بعد انقطاع الكهرباء. اضبط الوقت الحالي.

الشرط الأساسي: يجب أن يكون مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر○.

1. اضبط الوقت باستخدام − أو +.

القضبان

يمكنك إدخال الكماليات في شبكة قضبان التعليق في حيز الطهي على مستويات متعددة.
يوجد 5 مستويات للإدخال بحيز الطهي. يتم عدّ مستويات الإدخال من أسفل لأعلى.
تبعًا لنوع الجهاز تكون شبكة قضبان التعليق مزودة بالمجاري العادية أو المجاري المثبتة بمشابك. المجاري العادية تكون مثبتة تمامًا في حيز الطهي ولا يمكن خلعها. أما المجاري المثبتة بمشابك فيمكنك تركيبها عند الحاجة في جميع مستويات الإدخال الفارغة.
يمكنك فك القضبان لغرض التنظيف مثلا.
←*"القضبان", الصفحة 24*



الأسطح ذاتية التنظيف

يتميز الجدار الخلفي والجدران الجانبية في حيز الطهي بالتنظيف الذاتي. الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة مسامية مطفأة من الخزف وتشتمل على سطح خشن. عندما يكون الجهاز مشغلاً، تلتقط الأسطح ذاتية التنظيف رذاذ الدهون المتطاير أثناء القلي أو الشواء وتحللها. إذا لم يتم تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف أثناء التشغيل بالقدر الكافي، فقم بتسخين حيز الطهي على درجة محددة.
←*"تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف في حيز الطهي", الصفحة 23*

الإضاءة

تضيء لمبة الفرن حيز الطهي.
في معظم الوظائف تكون الإضاءة مشغلة أثناء التشغيل. تنطفئ الإضاءة عند إيقاف طارة الاستعمال متعددة الوظائف.

منفذ الأبخرة

يخرج الهواء الساخن من حيز الطهي من خلف الموقد.

تنبيه
تغطية فتحات التهوية تُعرض الجهاز للسخونة المفرطة.
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية.

مروحة التبريد

يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد طبقا لدرجة حرارة الجهاز. ويخرج الهواء الساخن من فوق الباب.

تنبيه
لا تقم بتغطية فتحة التهوية أعلى باب الجهاز.
الجهاز مفرط السخونة.
- حافظ على نظافة فتحات التهوية.

حتى يتم تبريد الجهاز بشكل أسرع بعد التشغيل، يستمر تشغيل مروحة التبريد لفترة معينة.

باب الجهاز

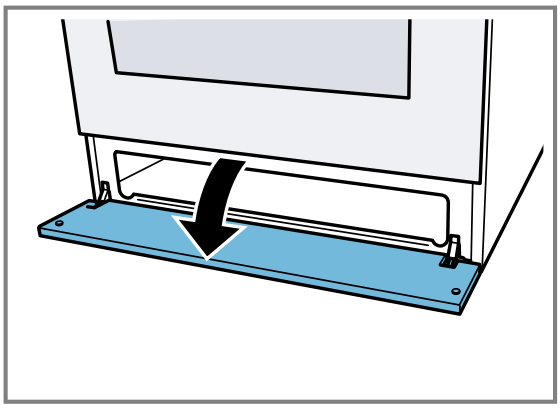
عندما تفتح الباب أثناء طريقة التشغيل الجارية، يتم مواصلة التشغيل.

الماء المتكثف

يظهر ماء متكثف في حيز الطهي وعلى باب الجهاز عند الطهي. والماء المتكثف أمر طبيعي ولن يؤثر سلبًا على أداء الجهاز. امسح الماء المتكثف بعد الطهي.

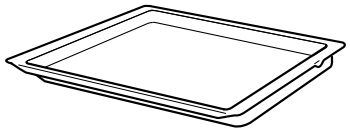
0-0 درج الحفظ

يمكنك حفظ كماليات سطح الموقد أو الفرن في هذا الدرج.
قم بطي اللوح لأسفل لفتح درج الحفظ.



٦ الكماليات

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتتناسب مع جهازك.
ملاحظة: قد تتشوه الكماليات من جراء السخونة الناتجة. ولا يؤثر التشوه على الوظيفة. وعندما تبرد الملحقات، يختفي هذا التشوه.
تبعا لنوع الجهاز يمكن أن تختلف الكماليات الموردة معه.

الملحقات	الاستخدام
اللوح متعدد الاستخدامات 	▪ كيك رطب ▪ بسكويت ▪ الخبز ▪ قطع لحم كبيرة ▪ وجبات مجمدة ▪ تجميع السوائل المتقاطرة، على سبيل المثال الدهون عند الشواء على الشبكة السلكية.

الموضع	القدرة بالكيلوواط	الوظيفة	الشرح
		وضع الصفر	الفرن متوقف.
140 - 255 (حد أقصى)	4,2/4,4 كيلوواط	نطاق ضبط درجة الحرارة[1]	الحرارة الناتجة من شعلة الفرن الغازية السفلية بوحدة °م لإعداد الكعك في صواني والبيتزا على لوح خبيز والمخبوزات وما إلى ذلك.

طارة استعمال الشواية الغازية بالفرن

يمكنك ضبط درجة حرارة الشواية باستخدام منظم شواية الغاز.

الموضع	الوظيفة القدرة بالكيلوواط	الشرح
	وضع الصفر	الفرن متوقف.
	الشواية 3.1 كيلوواط	درجات الشواء للشواية
	اللهب الكبير	أقصى قدرة
	اللهب الصغير	أدنى قدرة

طارة الاستعمال متعددة الوظائف

الموضع	الوظيفة	الشرح
	اللمبة	تشغيل لمبة الفرن.
	وضع المروحة إذابة التجمد	تشغيل المروحة ووظيفة إذابة التجمد.
	الشواء باستخدام السيخ الدوار	تشغيل السيخ الدوار.
	الوضع الهجين	قم بتفعيل الوضع الهجين. ←*"ضبط الوضع الهجين", الصفحة 18*

مفتاح اختيار مواضع الطهي الغازية

باستخدام مفتاح اختيار مواضع الطهي الغازية يمكنك ضبط قدرة تسخين مواضع الطهي.

الوضع	الوظيفة	الشرح
	وضع الصفر	يتم إطفاء موضع الطهي.
	موضع الإشعال	تشتعل جميع وحدات الإشعال في نفس الوقت.
	نطاق الضبط	اللهب الكبير = أعلى قدرة لهب صغير = أدنى قدرة

نهاية نطاق الضبط عبارة عن مصد. لا تُدر مفتاح اختيار مواضع الطهي الغازية متجاوزًا المصد.

مفتاح اختيار الموقد الغازي لشعلة مقالي ووك مزدوجة اللهب:

يمكنك باستخدام مفتاح اختيار نطاق الطهي الغازي ضبط قدرة تسخين موضع الطهي.

الوضع	الوظيفة	الشرح
	وضع الصفر	يتم إطفاء موضع الطهي.
	موضع الإشعال	تشتعل جميع وحدات الإشعال في نفس الوقت.
	المستوى 1	اللهب الخارجي والداخلي = أقصى قدرة
	المستوى 2	اللهب الخارجي = أدنى قدرة، اللهب الداخلي = أقصى قدرة
	المستوى 3	اللهب الداخلي = أقصى قدرة، اللهب الخارجي = مطفأ
	المستوى 4	اللهب الداخلي = أدنى قدرة، اللهب الخارجي = مطفأ

نهاية نطاق الضبط عبارة عن مصد. لا تقم بالإدارة متجاوزًا المصد.

٤-0 حيز الطهي

الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

[1] حسب تجهيز الجهاز

الرمز	نوع التسخين	الاستخدام وطريقة العمل
		يتكفل عنصر التسخين السفلي، وعنصر التسخين بالجدار الخلفي، والمروحة بتوزيع الهواء الساخن بالتساوي حول الطعام المراد طهيه.
و	وضع المروحة وإذابة التجمد	لإذابة التجمد. لإذابة التجمد، على سبيل المثال اللحوم والطيور والخبز والكيك. عند التحويل إلى شعلة غاز الفرن تقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام. تقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن المنبعث من عنصر التسخين السفلي حول الطعام.
	الشواء باستخدام السيخ الدوار	قم بتحمير دجاجة أو بطة أو قطع لحم كبيرة من خلال تدويرها على السيخ. ويقوم محرك موجود في الجدار الخلفي بإدارة السيخ المركب.

عناصر الاستعمال

اضبط كل وظائف جهازك واحصل على معلوماتٍ حول حالة التشغيل عبر عناصر الاستعمال.

عنصر الاستعمال	الشرح
الأزرار ووحدة العرض	الأزرار عبارة عن أسطح حساسة للمس. لاختيار الوظيفة، اضغط برفق على النطاق المعني. تعرض وحدة العرض رموز الوظائف الفعالة ووظائف الوقت. ←*"الأزرار ووحدة العرض", الصفحة 12*
طارة استعمال الفرن	اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام طارة استعمال الفرن. ←*"طارة استعمال الفرن", الصفحة 12*
طارة استعمال الشواية الغازية بالفرن	اضبط درجة حرارة الشواية المرغوبة باستخدام طارة استعمال الشواية الغازية بالفرن. ←*"طارة استعمال الشواية الغازية بالفرن", الصفحة 13*

عنصر الاستعمال	الشرح
مفتاح اختيار موضع الطهي	يمكنك باستخدام مفتاح اختيار موضع الطهي ضبط قدرة مواضع الطهي على حدة. ويشير الرمز على مفتاح اختيار مواضع الطهي إلى موضع الطهي الذي قمت بضبطه. ←*"مفتاح اختيار مواضع الطهي الغازية", الصفحة 13* ←*"مفتاح اختيار الموقد الغازي لشعلة مقالي ووك مزدوجة اللهب:", الصفحة 13*
	باستخدام طارة الاستعمال متعددة الوظائف يمكنك ضبط الوظائف المختلفة لجهازك وإضاءة مصباح الفرن. ←*"طارة الاستعمال متعددة الوظائف", الصفحة 13*

الأزرار ووحدة العرض

باستخدام الأزرار يمكنك ضبط الوظائف المختلفة لجهازك. تظهر أوضاع الضبط في وحدة العرض.
عندما تكون هناك وظيفة فعالة، يضيء الرمز المعني في وحدة العرض. يضيء رمز الساعة ◷ فقط عندما تقوم بتغيير الوقت.

الرمز	الوظيفة	الاستخدام
◷	وظائف الوقت	يمكنك اختيار ◷ و⧖. لاختيار وظائف الوقت المختلفة، كرر الضغط على ◷. يعرض الشريط الأحمر فوق أو أسفل الرمز المعني الوظيفة التي يتم عرض وضع الضبط لها في وحدة العرض.
⚿	قفل أمان الأطفال	قم بتفعيل أو إيقاف فعالية قفل أمان الأطفال.
−	ناقص	قم بتقليل قيم الضبط.
+	زائد	قم بزيادة قيم الضبط.

البيان الهجين
يعرض الوظيفة الهجينة بعد التشغيل.
يمتلئ السطر الموجود أسفل وحدة العرض على ثلاث خطوات من اليسار إلى اليمين باللون الأحمر، وذلك ارتباطا بتفعيل الوظيفة الهجينة.

عند تفعيل الوضع الهجين وتشغيل جهاز التسخين الكهربائي، تمتلئ الأسطر الموجودة بالأسفل على ثلاث خطوات باللون الأحمر.
أثناء مراحل التسخين، يقل السطر بمقدار خطوة.
ملاحظة: إذا اخترت الوضع الهجين دون تشغيل شعلة غاز الفرن، يظهر سطر على خطوتين، مما يعني أن الوضع الهجين غير فعال.

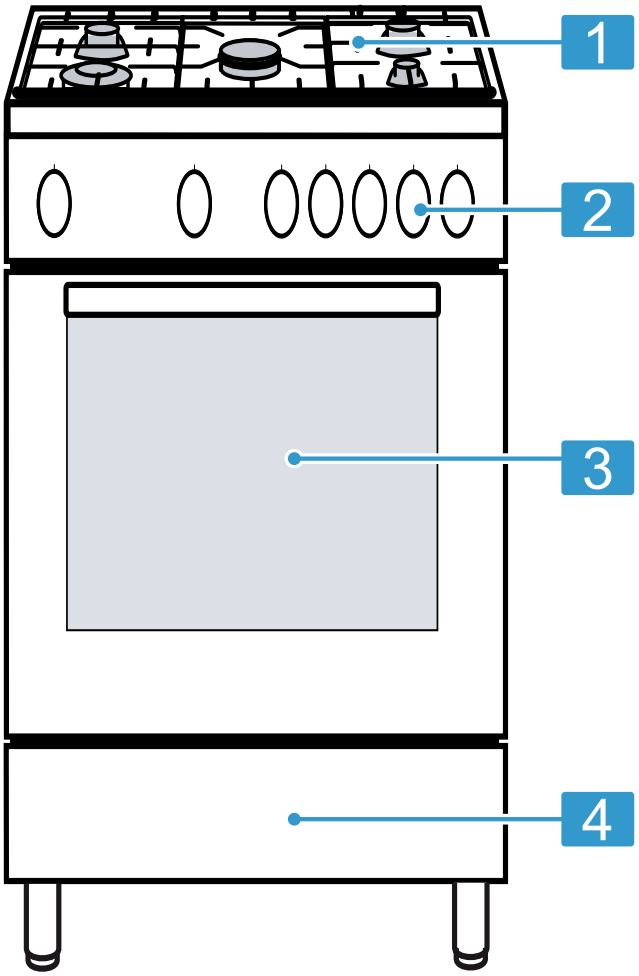
طارة استعمال الفرن

أدر طارة استعمال الفرن إلى اليسار لضبط درجة حرارة الفرن.

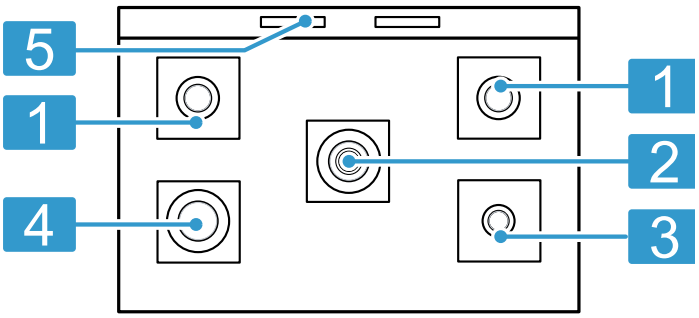
٢-٥ الموقد

تجد هنا عرضًا عامًا للموقد.

ملاحظة: يمكن أن تختلف التفاصيل الواردة في الصورة حسب نوع الجهاز، من قبيل اللون والشكل.
طبقًا لنوع الجهاز، تجد قاعدة الأواني في الدرج السفلي بالموقد. احرص على وضع قاعدة الأواني في الموضع المعني عند تركيب الجهاز.



	الشرح
1	الموقد
2	نطاق الاستعمال
3	باب الجهاز
4	الدرج السفلي [1]



	القدرة بالكيلووا ط	الشعلة/الموقد
1	1,75	الشعلة العادية
2	3,4/4 [1]	شعلة مقالي ووك
3	1	الشعلة الموفرة
4	3	الشعلة القوية
5		منفذ الأبخرة! **ملاحظة:** عند تشغيل الفرن، يخرج من هذا الموضع بخار ساخن.

٣-٥ نطاقات الاستعمال

اضبط كل وظائف جهازك واحصل على معلوماتٍ حول حالة التشغيل عبر لوحة الاستعمال.

أنواع التسخين والوظائف

لكي تصل دائمًا إلى نوع التسخين المناسب للطعام الذي تقوم بإعداده، نوضح لك فيما يلي الاختلافات ونطاقات الاستخدام.

الرمز	نوع التسخين	الاستخدام وطريقة العمل
	التسخين السفلي 140-255 °م	قم بتحمير الأطعمة لاحقًا أو طهيها في حمام مائي. وتنبعث السخونة من أسفل.
	الشواية الغازية اللهب الكبير اللهب الصغير	قم بشواء الأطعمة المراد شواؤها، مثل الاستيك أو السجق أو التوست. ويسخن السطح بالكامل أسفل الشواية.
و	التشغيل المشترك	للكيك والمخبوزات والفطائر المحشوة والتوست والطيور والأسماك وقطع اللحم والسجق (النقانق) وشرائح اللحم. تعمل شعلة غاز الفرن وشعلة غاز الشواية معًا.
	الوضع الهجين 140-255°C	للطهي والتحمير على درجة حرارة مرغوبة.

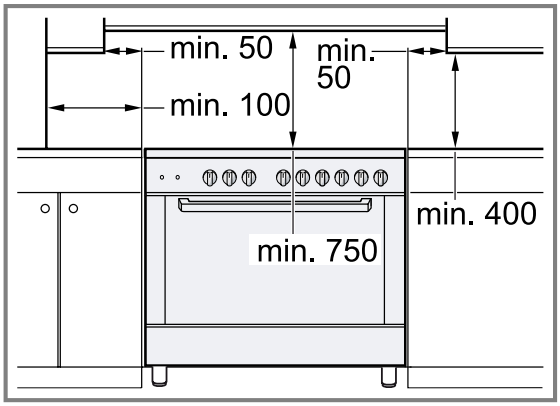
[1] حسب تجهيز الجهاز

- لا يجوز استخدام الجهاز إلا بعد تركيب الأرجل وضبطها.
- يجب ألا تُغطي المنطقة أمام الأرجل بغطاء زخرفي يُعيق تدفق الهواء حول الجهاز.

قطع أثاث المطبخ المجاورة

قطع أثاث المطبخ المجاورة لا يجوز أن تكون مصنوعة من مواد قابلة للاشتعال.

- واجهات قطع أثاث المطبخ المجاورة يجب أن تتحمل درجة حرارة حتى 90°م على الأقل.
- في حالة تركيب الجهاز على مسافة صغيرة من وحدات أخرى، يجب الالتزام بأدنى قيم للمسافات المذكورة في الصور.



ملاحظة: تأكد أن المسافة بين الجهاز والجدار الخلفي تبلغ 10 مم على الأقل.

التثبيت على الجدار

حتى لا ينقلب الجهاز، يجب تثبيته على الجدار باستخدام الزاوية المرفقة. احرص على مراعاة دليل التركيب لتثبيت الجهاز على الجدار.

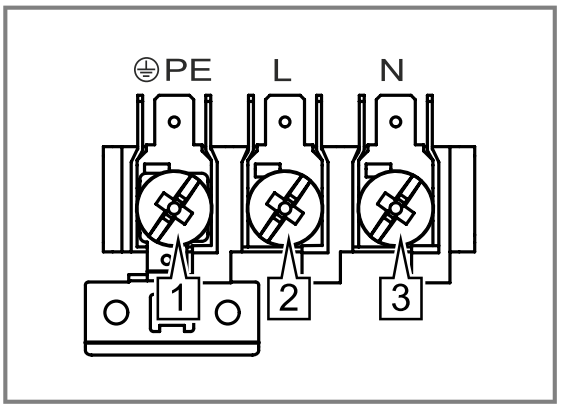
0 التعرّف

0-I الجهاز

تجد هنا نظرةً عامة على مكوّنات جهازك.

ملاحظة: يمكن أن تختلف التفاصيل الواردة في الصورة حسب نوع الجهاز، من قبيل اللون والشكل.

- في حالة توصيل الجهاز بشكل غير سليم، سوف تبطل حقوق الضمان عند وقوع أضرار.
- يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.
- الجهاز مطابق لفئة الحماية ا ولا يجوز توصيله إلا بمقبس كهرباء مؤرض.
- يجب أن يكون كابل التوصيل الكهربائي من النوع H05 V V-F 3G 1,5 مم² على الأقل.



إرشادات	
1	أصفر + أخضر
2	بني
3	أزرق

معلومات مهمة حول التوصيل بالكهرباء

احرص على مراعاة الإرشادات التالية وتأكد مما يلي:

⚠ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!

في حالة ملامسة الأجزاء الناقلة للجهد الكهربائي يكون هناك خطر الصعق الكهربائي.

- لا تمسك القابس الكهربائي إلا بأيدٍ جافة.
- لا تقم مطلقا بنزع القابس الكهربائي من المقبس أثناء التشغيل.
- انزع السلك الكهربائي من القابس مباشرة وليس من السلك مطلقا، وإلا فقد يتعرض للضرر.

- يجب أن يكون القابس الكهربائي والمقبس مناسبين لبعضهما البعض.
- يجب أن يكون من الممكن الوصول للقابس الكهربائي في أي وقت.
- يجب أن يكون المقطع العرضي للسلك كافيا.
- لا يجوز ثني السلك الكهربائي أو زنقه أو إدخال تعديل عليه أو قطعه.
- يتم تغيير السلك الكهربائي (عند اللزوم) فقط من قبل كهربائي متخصص. يمكن الحصول على سلك كهربائي بديل من مركز خدمة العملاء.
- لا تستخدم مشترك كهربائي أو وصلات متعددة المخارج أو أسلاك إطالة.
- يجب أن يكون نظام التأريض مركبا طبقا للتعليمات.
- في حالة استخدام مفتاح حماية من التيار المتسرب، استخدم فقط نوع مميز بهذه العلامة ⍁. حيث إن هذه العلامة هي فقط التي تضمن استيفاء التعليمات السارية حاليا.
- يجب عدم ملامسة السلك الكهربائي لأية مصادر حرارية.

E-٤ فئات الأجهزة

البلد	الفئة	باسكال (ملي بار)
RU، BY، KZ، AM، KG	II 2H3B/P	2000 mbar- 3000 mbar
UA	II 2H3B/P	20 - 28 - 30
MA	I 3+	28 - 30/37
AE، LB، JO	II 2H3B/P	20 - 28 - 30
EG	II 2H3+	20 - 28 - 30/37

E-٥ تنصيب الجهاز

ضع الجهاز على أرضية مستوية.
لا تقم أبدًا بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة مطبخ. وإلا سينشأ خطر من جراء السخونة المفرطة.

- قم بتثبيت الجهاز وفقًا للأبعاد المقررة.
- يجب أن تكون المسافة بين الحافة العلوية للموقد وبين الحافة السفلية لشفاط الأبخرة مطابقة لتعليمات الجهة الصانعة لشفاط الأبخرة.
- تأكد أنه لا يمكن تحريك الجهاز بعد التنصيب.
- وبصفة خاصة، فإن المسافة من الشعلة القوية أو شعلة مقالي ووك حتى واجهات وحدات المطبخ المجاورة أو الجدار يجب أن تبلغ 50 مم على الأقل.

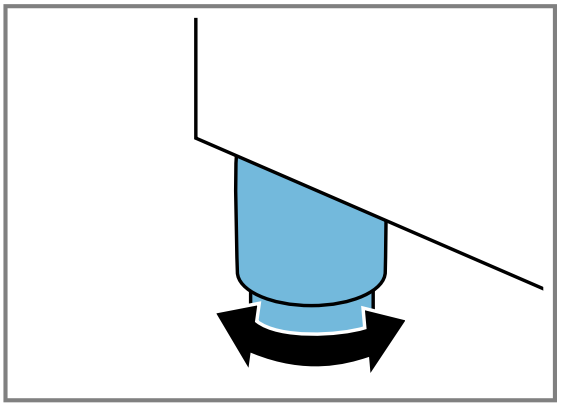
ضبط الموضع والاستواء

ضبط موضع الجهاز

عند تركيب الجهاز في الموقع النهائي يراعى توافر حيز كافٍ لسحبه للأمام للقيام بأعمال التنظيف والصيانة.
ويجب أن تكون الأرضية صلبة ومستقرة. ويلزم أن يكون الحائط الموجود خلف الجهاز مباشرةً مبنيًا من مواد غير قابلة للاشتعال، كالبلاط مثلاً.
وإذا دعت الحاجة إلى سحب الجهاز أثناء ضبط موضعه، فتأكد من إحكام ربط أرجل الضبط.

ضبط استواء الجهاز

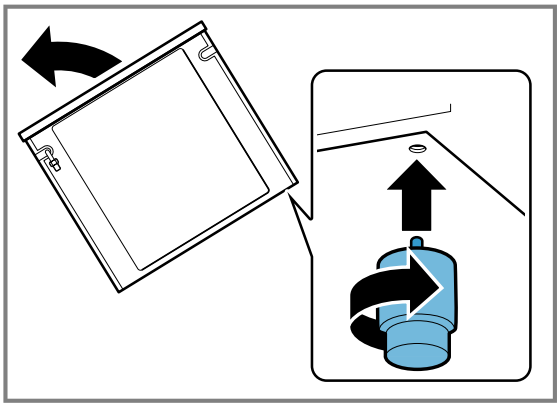
أدر أرجل الضبط لضبط استواء الجهاز.



ملاحظة

- لا تقم بضبط استواء الجهاز إلا بعد الانتهاء من جميع الأعمال.
- يمكن رفع الجهاز باستخدام أرجل الضبط بمقدار يصل إلى 45 مم كحد أقصى.
- تأكد من ضبط استواء الجهاز بشكل صحيح بعد تنصيبه في المكان المحدد.

- اربط أرجل الضبط في تجاويف التثبيت الموجودة على الجانب السفلي للجهاز.



ملاحظة: عند الحاجة لتحريك الجهاز بعد ذلك، اربط أرجل الضبط بالكامل.

- لا تضبط استواء الجهاز بشكل نهائي إلا بعد الانتهاء من التوصيل الكهربائي وتوصيل الغاز وإتمام جميع أعمال التركيب.

٤-٢ توصيل الغاز

يجب أن يقوم فني متخصص معتمد أو أحد فنيي خدمة العملاء المصرح لهم بتركيب الجهاز وفقا للإرشادات الموضحة في جزء «التوصيل بالغاز وتعديل الجهاز ليتناسب مع نوع غاز آخر».

- تجد البيانات الخاصة بضبط جهازك على لوحة الصنع بظهر الجهاز. نوع الغاز المضبوط من قبل المصنع مميز بعلامة نجمة (*).
- قبل نصب الجهاز يرجى الاستعلام عن نوع الغاز وضغطه وفقًا لظروف الإمداد المحلية وتأكد من مطابقة وضع ضبط الغاز بالجهاز مع التعليمات.
- قم بتوصيل هذا الجهاز وتثبيته وفقًا لدليل التركيب الساري.
- لا تقم بتوصيل هذا الجهاز بمنفذ عادم خاص بمنتجات الاحتراق. لا تقم بتوصيل هذا الجهاز بمنفذ للعادم. احرص على مراعاة جميع تعليمات التهوية.
- يجب أن يتم توصيل الغاز عبر وصلة صلبة غير مرنة، مثل ماسورة الغاز أو عبر خرطوم غاز الأمان.
- عند استخدام خرطوم غاز الأمان، تأكد من عدم تعريض الخرطوم للانحصار أو الانضغاط. أبعد الخرطوم عن الأسطح الساخنة.
- يمكن مع بعض الأجهزة توصيل وصلة الغاز على الجانب الأيمن أو الأيسر للجهاز بماسورة الغاز أو خرطوم غاز الأمان. إذا لزم الأمر يمكنك تغيير جهة الوصلة. ويجب أن تحتوي الوصلة على تجهيزة غلق مستقلة وسهلة الوصول.

ضغط التشغيل المرجعي للجهاز

- يمكنك الاطلاع على ضغط التشغيل المرجعي الخاص بجهازك على لوحة الصُنع بظهر الجهاز.
- وتشير جميع البيانات المذكورة على لوحة صُنع جهازك إلى قيم الضغط هذه.
- ولا تتحمل الجهة الصانعة المسؤولية عن أية نتائج أو أداء أو أية مخاطر تنتج عن تشغيل الجهاز بقيم مختلفة.

⚠ تحذير – خطر الانفجار!

الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انفجار.
يمكن أن يتسرب الغاز إذا كان ضغط الغاز في شبكة التوزيع لديك يزيد بمقدار 20% عن القيم الواردة على لوحة صُنع الجهاز.

- ولضمان سلامتك، يجب تشغيل الجهاز باستخدام منظم غاز مناسب.
- إذا لم تكن على دراية بضغط الغاز في شبكة توزيع الغاز لديك، فاستعلم لدى المرفق المحلي لشبكة التوزيع.
- يجب أن يقوم فني تركيب معتمد بتوصيل منظم الغاز وصيانته وضبطه.

يمكن أن يتسرب الغاز.
قد يتسرب الغاز إذا قمت بتحريك الجهاز بعد توصيل الغاز.

- تجنب تحريك الجهاز بعد توصيل الغاز.
- إذا قمت بتحريك الجهاز، فافحص التوصيلات من حيث الإحكام ضد التسريب.

بالنسبة للفني المعتمد أو فنيي خدمة العملاء المعتمدين

1. تجد البيانات الخاصة بضبط جهازك على لوحة الصنع.
2. قبل نصب الجهاز يرجى الاستعلام عن نوع الغاز وضغطه بشبكة الإمداد بالغاز المحلية وتأكد من مطابقة وضع ضبط الغاز بالجهاز مع التعليمات. إذا كان من اللازم تغيير أوضاع ضبط الجهاز، فيرجى اتباع التعليمات المذكورة في جزء «التوصيل بالغاز وتعديل الجهاز ليتناسب مع نوع غاز آخر».
3. هذا الجهاز غير موصل بمنفذ للعادم. ويجب تركيبه وتوصيله وفقا لاشتراطات التركيب المعمول بها. لا تقم بتوصيل الجهاز بمنفذ للعادم. احرص على القيام بإجراءات التهوية المناسبة.
4. يجب أن يتم توصيل الغاز عبر وصلة صلبة غير مرنة، مثل ماسورة الغاز أو عبر خرطوم أمان.
5. في حالة استخدام خرطوم الأمان، تأكد من عدم تعريض الخرطوم للانحصار أو الانضغاط. ولا يجوز للخرطوم ملامسة الأسطح الساخنة.
6. ويجب أن تحتوي الوصلة على تجهيزة غلق سهلة الوصول.

الخراطيم المرنة

1. تجنب تعريض الخراطيم للانحصار أو الانضغاط.
2. تجنب تعريض الخراطيم لقوى شد أو التواء.
3. أبعد الخراطيم عن الحواف الحادة.
4. أبعد الخراطيم عن أية أجزاء يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى ما يزيد على 70 °م عن درجة حرارة الغرفة.
5. تأكد من إمكانية الوصول إلى الخراطيم بكامل طولها من أجل الفحص.

التحقق من الإحكام ضد التسريب

- بعد توصيل وصلة الغاز، تحقق من إحكام الوصلات ضد التسريب باستخدام محلول صابوني.

التشغيل

1. ابدأ تشغيل الجهاز وفقًا لما ورد في دليل الاستعمال.
2. قم بإشعال جميع الشعلات.
- تحقق من ثبات اللهب مع أقصى وأدنى أوضاع ضبط.

تحريك الجهاز أو نقله من خلال وصلة الغاز (المجمع) أو باستخدام مقبض الباب

1. تجنب تحريك الجهاز من خلال الإمساك بوصلة الغاز (المجمع).

✔ يمكن أن تتعرض وصلة الغاز للضرر ويتسرب الغاز.

2. لا تقم بتحريك الجهاز من خلال إمساكه من مقبض الباب.

✔ يمكن أن يلحق الضرر بمفصلات الباب ومقبض الباب.

٤-٣ التوصيل الكهربائي

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. التزم بتعليمات مرفق الإمداد بالكهرباء المختص.

- الجهاز مصمم للتشغيل بجهد 220-240 فلط. مصهر 16 أمبير

٣-٢ نطاق الأدراج

التزم بالإرشادات المعنية عندما تستخدم الدرج.

تنبيه
لا تضع أية أشياء ساخنة في الدرج السفلي. قد يتعرض الدرج السفلي للضرر.
- لا تضع أية أشياء ساخنة في الدرج السفلي.

لا تضع في الدرج السفلي كماليات أفران تتجاوز ارتفاع الدرج. وإلا قد تظهر أضرار في الجهاز.
- لا تضع في الدرج السفلي كماليات أفران تتجاوز ارتفاع الدرج.

٣ حماية البيئة والتوفير

٣-١ التخلص من مواد التغليف

كافة مواد التغليف خاماتٌ غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
- تخلَّص من المكوِّنات المفردة بشكلٍ منفصل حسب نوعها.

٣-٢ توفير الطاقة

عندما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل بكثير من الطاقة.

لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كانت الوصفة أو توصيات الضبط تنص على ذلك.
- ✔ إذا لم تقم بإحماء الجهاز، فسوف تُوفر ما يصل إلى 20% من الطاقة.

استخدم صواني الخبيز القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو بطبقة المينا (الإيناميل).
- ✔ فهذه الصواني تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.

لا تفتح باب الجهاز أثناء التشغيل إلا نادرًا قدر الإمكان.
- ✔ وبذلك يحتفظ الجهاز بدرجة الحرارة في حيز الطهي ولا يحتاج إلى إعادة التسخين.

قم بخبز الأطعمة المتعددة واحدًا تلو الآخر أو بالتوازي.
- ✔ يصبح حيز الطهي ساخنًا بعد عملية الخبيز الأولى. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة التالية.

مع أوقات الطهي الطويلة نسبيًا، أوقف الجهاز 10 دقائق قبل انتهاء زمن الطهي.
- ✔ حيث تكفي الحرارة المتبقية لإنهاء طهي الوجبة.

أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي.
- ✔ لا يلزم تسخين الكماليات غير الضرورية.

احرص على إذابة الثلج عن الأطعمة المجمدة قبل الإعداد.
- ✔ وبذلك يتم توفير الطاقة المستغلة في إذابة التجمد عن الأطعمة.

توفير الطاقة

عندما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل بكثير من الطاقة.

اختر الشعلة المناسبة لمقاس الإناء. ضع إناء الطهي في الوسط.
نصيحة: تذكر الجهة الصانعة للأواني غالبًا قطر الأواني العلويّ. وهو غالبًا أكبر من قطر القاعدة.
- ✔ أواني الطهي غير المناسبة أو مناطق الطهي غير المغطاة بالكامل تستهلك الكثير من الطاقة.

أغلق الأواني بغطاءٍ مناسب.
- ✔ عند الطهي دون غطاء، يستهلك الجهاز مزيدًا من الطاقة بشكل واضح.

لا ترفع الغطاء إلا نادرًا قدر الإمكان.
- ✔ عندما ترفع الغطاء، تتسرب طاقة كثيرة.

استخدم غطاءً زجاجيًا.
- ✔ يمكنك باستخدام الغطاء الزجاجي النظر في الوعاء، دون أن ترفع الغطاء.

استخدم أوانٍ ومقالٍ ذات قواعد مستوية.
- ✔ القواعد غير المستوية تزيد من استهلاك الطاقة.

استخدم إناء طهي مناسبًا لكمية الطعام المراد طهيه.
- ✔ يستهلك إناء الطهي الكبير الذي يحتوي على كمية قليلة طاقة أكبر للتسخين.

قم بطهي الطعام بكمية قليلة من الماء.
- ✔ كلما زاد الماء في إناء الطهي، زادت الطاقة المطلوبة للتسخين.

قم بالنزول إلى درجة قدرة أقل مبكرًا.
- ✔ اختيار درجة مرتفعة للغاية لمواصلة الطهي يتسبب في إهدار الطاقة.

٤ التنصيب والتوصيل

تعرف هنا أين وكيف تنصب جهازك على الوجه الأمثل. فضلاً عن ذلك تعرف كيف تقوم بتوصيل الجهاز بشبكة الكهرباء.

٤-١ تركيب أرجل الضبط

يتم توريد جهازك ومعه طقم أرجل ضبط.
- أبعد جميع الأجزاء غير المركبة بشكل ثابت، وخصوصًا قواعد الأواني والشعلات.
- أخرج الكماليات من الفرن.
- ارفع الجهاز عن الأرض من أحد الجوانب ثم قم بإمالته قليلاً.

فقد تظهر بقعاً لونية دائمة على زجاج الباب من خلال رقائق الألومنيوم.
- لا يسمح بحدوث تلامس بين رقائق الألومنيوم وهي في حيز الطهي مع زجاج الباب.

عند وجود ماء في حيز الطهي الساخن، يتكون بخار الماء. يمكن أن يؤدي تغير درجة الحرارة إلى حدوث أضرار.
- لا تقم أبدا بصب الماء في حيز الطهي الساخن.
- لا تضع أبدا إناء به ماء على أرضية حيز الطهي.

وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ.
- اترك حيز الطهي يجف بعد استخدامه.
- لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة.
- لا تقم بتخزين أطعمة في حيز الطهي.
- لا تحشر أي شيء في باب الجهاز.

يؤدي التبريد مع فتح باب الجهاز إلى تضرر واجهات وحدات المطبخ المجاورة مع مرور الوقت.
- بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وباب الفرن مغلق.
- لا تحشر أي شيء في باب الجهاز.
- فقط في حالة وجود رطوبة كثيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.

فعصير الفواكه الذي يتقاطر من لوح الخبيز يترك بقعاً يتعذر إزالتها.
- عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد.
- استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقاً.

يؤدي استخدام منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن إلى تلف طبقة المينا (الإينااميل).
- لا تستخدم أبدًا منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن.
- قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تماما قبل التسخين القادم.

في حالة الاتساخ الشديد لإطار الإحكام، يصبح إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة.
- لذلك يجب المحافظة دائما على نظافة إطار إحكام الباب.
- لا تقم أبدا بتشغيل الجهاز بدون إطار الإحكام أو إذا كان به ضرر.

قد يتعرض باب الجهاز للضرر من جراء استخدامه كموضع للجلوس أو التخزين.
- لا تضع أو تسند أو تُعلّق شيئًا على باب الجهاز أو تقف عليه.
- لا تضع أية أواني أو كماليات على باب الجهاز.

عد إدخال الإناء بالكامل قد يسبب خدوش لزجاج الباب عند الإغلاق.
- أدخل الإناء دائما في حيز الطهي بالكامل.

عند حمل الجهاز أو تحريكه من مقبض الغطاء، قد ينكسر المقبض أو تتعرض المفصلات للضرر. مقبض الغطاء غير مصمم لوزن الجهاز.
- لا تحمل الجهاز أو تحركه من مقبض الغطاء.

أثناء الشواء، يمكن أن يتشوه لوح الخبيز أو اللوح متعدد الاستخدامات بسبب درجات الحرارة العالية، وقد تتعرض طبقة المينا (الإينااميل) للضرر عند الخلع.
- يراعى عند الشواء ألا يتم تركيب لوح الخبيز أو اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى إدخال أعلى من المستوى 3.
- لا تقم بالشواء فوق مستوى الإدخال 3 إلا على الشبكة الداخلية مباشرة.

٢-٢ الموقد العامل بالغاز

التزم بالإرشادات المعنية عندما تستخدم الجهاز.

تنبيه

فتراكم السخونة قد يلحق الضرر بالجهاز.
- لا تقم بتغطية الصحن الاستانلس ستيل، على سبيل المثال باستخدام رقائق الألومنيوم أو رقاقة حماية الموقد.
- اقتصر على استخدام الكماليات المقررة.

يمكن أن تتسبب السخونة في حدوث أضرار بالأجهزة أو قطع الأثاث المجاورة.

في حالة تشغيل الجهاز لفترة طويلة، تنشأ سخونة ورطوبة.
- قم بفتح نافذة أو تشغيل شفاط مطبخ مؤدي إلى الهواء الطلق.

فتراكم السخونة قد يلحق الضرر بالجهاز.
- لا تقم بتسخين أطباق تحمير أو مقالي أو أحجار شوي في نفس الوقت بأكثر من شعلة.

الوضع الخاطئ لطارة الاستعمال يؤدي إلى حدوث اختلالات وظيفية.
- أدر طارات الاستعمال دائمًا على وضع الصفر عندما يكون الجهاز غير مشغل.

تتعرض رقائق الألومنيوم أو الأوعية البلاستيكية للانصهار عند وضعها على موضع طهي ساخنة.
- تُراعي تعليمات الجهة الصانعة عند استخدام أوعية خاصة.
- لا تستخدم رقاقة حماية الموقد.

قد لا تشتعل الشعلة أو لهب الشعلة غير متساوي.
- تأكد أن شعلة موضع الطهي نظيفة وجافة.
- يجب أن توضع طاسة الشعلة وغطاء الشعلة بشكل دقيق في موضعهما.

يمكن أن تنسكب الأطعمة.
- تخلص من المواد المنسكبة على الفور.
- واستخدم أواني عميقة للأطعمة التي بها كمية كبيرة من السوائل.
- وبذلك تتجنب انسكاب الأطعمة.

السوائل التي تتوغل داخل الجهاز قد تعرضه للضرر.
- يجب أن يكون النطاق المحيط بالجهاز جافًا ونظيفًا.
- حافظ على نظافة الجهاز والنطاق المحيط به جافًا ونظيفًا بعد كل عملية تنظيف.
- تأكد أنه لا توجد أي مواد تنظيف أو وسائل تنظيف أو بقايا ماء على جميع أسطح الجهاز.

يمكن أن تتعرض مقابض الأواني والمقالي أو يد المسك للضرر.
- ضع الإناء أو المقلاة في منتصف الشبكة الفولاذية للشعلة تمامًا.
- وبذلك يتم نقل حرارة لهب الشعلة بشكل مثالي إلى الجانب السفلي للإناء والمقلاة.
- ولن يتعرض المقبض أو يد المسك للضرر، ويتم ضمان توفير درجة أكبر من الطاقة.

قد تتعرض قاعدة الإناء أو قاعدة المقلاة للضرر.
- يجب وضع إناء الطهي المستخدم على موضع الطهي جيدًا.
- اقتصر على استخدام الأواني والمقالي ذات القواعد المستوية.
- ولا تقم بتسخين أواني أو مقالي فارغة.

عندما تسقط أشياء صلبة أو حادة على الموقد، قد تحدث أضرار.
- لا تدع أية أشياء صلبة أو حادة تسقط على الموقد.

لا تمسك الجهاز أو تُحركه من ماسورة الغاز (المجمع). الأضرار التي تقع بماسورة الغاز قد تؤدي لتسريب غاز. ماسورة الغاز غير مصممة لوزن الجهاز.
- لا تمسك الجهاز أو تُحركه من ماسورة الغاز.

في حالة استخدام محاليل قلوية أو مواد كيميائية مشابهة لتنظيف بقايا الأطعمة أو السوائل المتبقية التي تدخل إلى قاعدة الشعلة أسفل مواضع الطهي، فقد ينتج عن ذلك تلف مكونات الغاز.
- لا تستخدم محاليل قلوية أو مواد كيميائية قوية لتنظيف بقايا الأطعمة أو السوائل من قاعدة الشعلة.

أحجام أواني الطهي غير المناسبة أو أواني الطهي المتضررة أو الموضوعة بشكلٍ خاطئ يمكن أن تسبِّب إصاباتٍ جسيمة.
- التزم بمراعاة الإرشادات الخاصة بأواني الطهي.

عند تشغيل الشعلات ينشأ شرر في شمعات الاشتعال.
- لا تلمس شمعات الاشتعال أبدًا بينما الشعلة مشتعلة.

تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحشر فيها جزء من جسمك.
- لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

زجاج باب الجهاز المخدوش يمكن أن ينكسر.
- لا ستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأني يمكن أن تخدش سطح الزجاج.

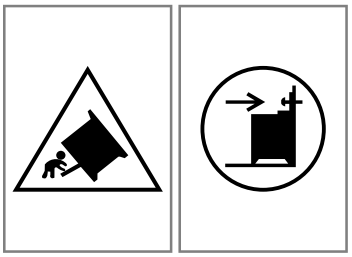
الاصطدام بباب الجهاز المفتوح قد يؤدي لوقوع إصابات.
- احتفظ بباب الجهاز مغلقًا أثناء التشغيل.

⚠ تحذير – خطر الإصابة باكتواءات!
الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.
- لا تلمس أبدا الأجزاء الساخنة.
- أبق الأطفال بعيدًا.

قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- افتح باب الجهاز بحرص.
- أبق الأطفال بعيدًا.

وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخن.
- لا تقم أبدا بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

⚠ تحذير – خطر الانقلاب!
في حالة وضع الجهاز على قاعدة دون تثبيته، فإنه قد ينزلق منحرفا عن القاعدة.



- أحكم ربط الجهاز بالقاعدة.

- تحذير: قم بتثبيت تجهيزة تعويض لمنع انزلاق الجهاز.
- احرص على مراعاة تعليمات التركيب.

٥-١ الدرج السفلي

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!
قد تصبح الأسطح الخارجية للدرج السفلي ساخنة للغاية.
- قم بتخزين كماليات الفرن فقط في الدرج.
- لا تقم بتخزين أية أغراض قابلة للاشتعال أو الانفجار في الدرج السفلي.

٦-١ لمبة الهالوجين

⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!
تسخن لمبات حيز الطهي بشدة. ويظل خطر الإصابة بحروق قائما لبعض الوقت أيضا بعد الإيقاف.
- لا تلمس الغطاء الزجاجي.
- تجنب ملامسة البشرة له أثناء التنظيف.

⚠ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!
عند تغيير اللمبة يسري في ملامسات دواة اللمبة تيار كهربائي.
- قبل تغيير اللمبة تأكد من أن الجهاز متوقف، لتجنب حدوث أي صدمة كهربائية ممكنة.

٧-١ وظيفة التنظيف

⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!
⚠ يصبح الجهاز ساخنا للغاية من الخارج أثناء تشغيل وظيفة التنظيف.
- لا تلمس باب الجهاز أبدا.
- اترك الجهاز يبرد.
- أبق الأطفال بعيدًا.

٢ تجنب الأضرار المادية

١-٢ نطاق الفرن

التزم بالإرشادات المعنية عندما تستخدم الفرن.

تنبيه
وجود أشياء على أرضية حيز الطهي مع درجات الحرارة الأعلى من 50 °م يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمنة إعداد المخبوزات والتحمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإينياميل).
- لا تضع على أرضية حيز الطهي كماليات أو ورق مخبوزات أو أي رقائق من أي نوع.
- لا تضع الأواني على أرضية حيز الطهي إلا عند ضبط درجة حرارة أقل 50 °م.

لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.
ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله.
- ولا تضع أبدا ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء والطهي.
- احرص دائما على قطع ورق إعداد المخبوزات بشكل مناسب وتثبيته في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه.

المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل.
- لا تحتفظ أبدًا بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي.

يصبح ظهر الجهاز ساخنا للغاية.
- وقد يؤدي ذلك إلى الإضرار بأسلاك التوصيل.
- ويراعى أنه لا يجوز أن تلامس وصلات التيار الكهربائي والغاز ظهر الجهاز.

هناك خطورة عند استخدام كابل كهرباء مطول ومهايئ غير معتمد.
- لا تستخدم كابل إطالة أو مقبسًا متعددًا.
- لا تستخدم إلا المهايئات وكابلات الكهرباء المُصرَّح بها من الجهة المُنتجة.
- إذا كان كابل الكهرباء أقصر من اللازم ولا يتوفَّر كابل كهرباء أطول، فاتصل بشركة متخصصة في التوصيلات الكهربائية كي تُعدِّل التركيبات المنزلية.

⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!
فقد تؤدي شبكة حماية سطح الموقد إلى وقوع حوادث.
- لا تستخدم أبدًا شبكة حماية سطح الموقد.

الكماليات والأواني تصبح ساخنة للغاية.
- استخدم دائما فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

أواني الطهي الفارغة تسخن بشدة عند وضعها على شعلات غازية مشغَّلة.
- لا تقم أبداً بتسخين أواني طهي فارغة.

الجهاز يسخن أثناء التشغيل.
- اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن.
- اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.
- افتح باب الجهاز بحرص.

أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.
- يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

يمكن أن تسخن المواضع التي يمكن الوصول إليها أثناء استخدام الشواية.
- أبق الأطفال الصغار بعيدًا.

⚠ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!
تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّبون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

أي جهازٍ متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطرًا.
- لا تقم أبدًا بتشغيل جهاز تالف.
- لا تشغِّل جهازًا ذا سطحٍ مشقوق أو مكسور.
- لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء دائمًا.
- إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر وأغلق الإمداد بالغاز.
- اتصل بخدمة العملاء. ←*الصفحة 29*

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمةً كهربائية.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.

قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز.
- لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبدًا.

أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطرًا.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.

⚠ تحذير – خطر الإصابة!
وجود اختلالات أو أضرار بالجهاز وأعمال إصلاح غير مناسبة يعتبر أمراً بالغ الخطورة.
- لا تقم أبدًا بتشغيل جهاز معطَّل.
- إذا كان هناك خلل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر، وأغلق مصدر الإمداد بالغاز، واتصل بخدمة العملاء.
- وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز واستبدال وصلات الغاز المتضررة.

١-٣ تقييد دائرة المستخدمين

يمكن للأطفال بدءًا من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات الجُسمانية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصًا في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشرافٍ وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز، وإدراك المخاطر الناتجة.
لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 15 سنة أو أكثر، على أن تتم مراقبتهم أثناء ذلك.
يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن الجهاز وكابل التوصيل.

١-٤ الاستخدام الآمن

⚠ تحذير – خطر الانفجار!
الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انفجار.
السلوك في حالة تسرُّب الغاز أو حالات الخلل في وصلة الغاز
- أغلق مصدر الإمداد بالغاز أو صمام أسطوانة الغاز على الفور.
- أطفئ على الفور مصدر اللهب المكشوف والسجائر.
- لا تضغط على مفتاح الضوء والجهاز مرةً أخرى.
- لا تنزع أي قابس للتوصيل من المقبس.
- لا تستخدم هاتفًا ثابتًا أو جوَّالاً داخل المنزل.
- افتح النوافذ وقم بتهوية المكان جيداً.
- اتصل بمركز خدمة العملاء أو شركة الإمداد بالغاز.

الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انفجار.
يمكن أن تتجمَّع كمياتٌ ضئيلة من الغاز على فترةٍ زمنية مطوَّلة وتشتعل.
- أغلق صمام الأمان بوصلة إمداد الغاز، إذا لم يُشغَّل الجهاز لفترةٍ زمنية مطوَّلة.

الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انفجار.
إذا لم تكن أسطوانة الغاز المسال موضوعة بشكل رأسي، فربما يصل البيوتان/البروبان السائل إلى الجهاز. وعندئذٍ قد تنبعث ألسنة لهب شديدة من الشعلات. وقد يلحق الضرر بالأجزاء التركيبية وتصبح غير محكمة ضد التسريب بمرور الوقت بحيث يتسرب منها الغاز بشكلٍ خارج عن السيطرة.
- استخدم أسطوانات الغاز المسال في وضعٍ رأسيٍّ دائمًا.

الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انفجار.
يمكن أن يتسرب الغاز إذا كان ضغط الغاز في شبكة التوزيع لديك يزيد بمقدار 20% عن القيم الواردة على لوحة صُنع الجهاز.
- ولضمان سلامتك، يجب تشغيل الجهاز باستخدام منظم غاز مناسب.
- إذا لم تكن على دراية بضغط الغاز في شبكة توزيع الغاز لديك، فاستعلم لدى المرفق المحلي لشبكة التوزيع.
- يجب أن يقوم فني تركيب معتمد بتوصيل منظم الغاز وصيانته وضبطه.

⚠ تحذير – خطر التسمم!
يؤدي استخدام جهاز الطهي بالغاز إلى توليد الحرارة والرطوبة ونواتج الاحتراق في الغرفة المركّب فيها الجهاز. تأكدي من تهوية المطبخ جيدًا، لا سيما أثناء استخدام الجهاز.
- عند استخدام الجهاز بشكل مكثف لفترات طويلة، قد يلزم وجود تهوية إضافية، على سبيل المثال زيادة التهوية الميكانيكية، إن وُجدت، وتهوية إضافية لضمان تزويد نواتج الاحتراق بالهواء الخارجي (طرد إلى الخارج) وإتاحة تبادل هواء الغرفة مع تهوية إضافية.
- وللحصول على تهوية إضافية، اتصل بفني متخصص قبل التركيب.

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!
يصبح الجهاز ساخنًا.
- لا تحفظ أية أشياء قابلة للاشتعال أو علب إسبراي في أدراج موجودة أسفل الموقد مباشرةً.
- لا تقم أبدًا بتخزين أو استخدام أية أشياء قابلة للاشتعال، على سبيل المثال عبوات الإيروسولات أو مواد التنظيف، أسفل الجهاز أو على مقربةٍ مباشرةٍ منه.

قد تؤدِّي أغطية الموقد إلى وقوع حوادث، على سبيل المثال بسبب فرط السخونة أو الاشتعال أو انكسار الخامات.
- لا تستخدم أغطية الموقد.

يصبح الجهاز ساخنًا للغاية، والأنسجة والأغراض الأخرى يمكن أن تشتعل.
- أبقِ المنسوجات، من قبيل قطع الملابس أو الستائر، بعيدًا عن ألسنة اللهب.
- لا تمدَّن يدك إلى ألسنة اللهب.
- لا تضع أية أغراض قابلة للاحتراق، من قبيل مناشف الأواني أو المجلات، فوق الجهاز أو جانبه أو خلفه.

الغاز المتسرب يمكن أن يشتعل.
- إذا لم تشتعل الشعلة بعد 15 ثانية، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف وافتح باب الغرفة أو النافذة. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الشعلة.
- إذا انطفأ اللهب بغير قصد في أثناء التشغيل، فأدر مفتاح التحكم على وضع الإيقاف. انتظر



يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت.
امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا في الصفحة الأولى.

فهرس المحتويات

دليل المستخدم

١ الأمان 2
٢ تجنب الأضرار المادية 5
٣ حماية البيئة والتوفير 7

٤ التنصيب والتوصيل 7
٥ التعرّف 10
٦ الكماليات 14
٧ قبل الاستخدام لأول مرة 15
٨ أواني الطهي 16
٩ استعمال موضع الطهي 16
١٠ الاستعمال الأساسي 18
١١ السيخ الدوار 19

١٢ وظائف الوقت 20
١٣ قفل أمان الأطفال 20
١٤ أوضاع الضبط الأساسية 21
١٥ التنظيف والعناية 21
١٦ القضبان 24
١٧ باب الجهاز 25
١٨ التغلب على الاختلالات 27
١٩ النقل والتخلص من الجهاز 29
٢٠ خدمة العملاء 29
٢١ هكذا يتم الأمر 29

٢٢ دليل التركيب 35
١-٢٢ معلومات عامة 35

⚠ ١ الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

١-١ تعريف كلمات الإشارة

تجد هنا شرحًا لكلمات الإشارة المستخدمة في هذا الدليل.

⚠ تحذير
احرص على مراعاة هذه الإرشادات لتجنب وقوع إصابات بالغة أو مميتة محتملة.

تنبيه
احرص على مراعاة هذه الإرشادات لتجنب وقوع أضرار بالجهاز أو أضرار مادية أخرى.

ملاحظة: يشير ذلك إلى معلوماتٍ مهمة.

١-٢ الاستعمال المطابق للتعليمات

كي يمكنك استخدام الجهاز بصورة آمنة وسليمة، التزم بإرشادات الاستعمال المطابق للتعليمات.
فئة الجهاز، الفئة 1
الهدف من الصور الواردة في هذا الدليل هو تقديم المعلومات.
تنبيه! يجب الالتزام بالتشريعات السارية وتنصيب الجهاز في أماكن تتمتع بتهوية جيدة. احرص على قراءة التعليمات قبل تنصيب الجهاز واستخدامه.
يتعين أن يقوم فني مدرب بتوصيل الجهاز وتعديله ليتناسب مع نوع غاز آخر.
يجب تنفيذ أعمال تركيب الجهاز والتوصيل بالكهرباء والغاز وفقًا لدليل الاستعمال والتركيب.
التوصيل الخاطئ وأوضاع الضبط غير الصحيحة يمكن أن تؤدي إلى حوادث جسيمة وتلفيات بالجهاز.
لا تتحمل الجهة الصانعة للجهاز أية مسؤولية عن مثل هذه التلفيات.
ويُلغى ضمان الجهاز.
لا يجوز توصيل الجهاز دون قابس إلا بمعرفة فني مؤهل. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكلٍ غير صحيح.
لا تستخدم الجهاز إلا كما يلي:
- لتحضير مأكولات ومشروبات.
- تحت الإشراف. يجب متابعة عمليات الطهي قصيرة المدة دون انقطاع.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

لا تستخدم الجهاز:
- في المراكب أو السيارات.
- كتدفئة للمكان.
- مع ميقاتي تشغيل خارجي أو وحدة تحكم عن بعد.

لتعديل الجهاز ليتناسب مع نوع آخر من الغاز، اتصل بمركز خدمة العملاء.
لا يمكنك تشغيل الجهاز مع ميقاتي أو وحدة تشغيل عن بعد.
احرص دائما على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.

BOSCH

Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

الموقد المستقل

HJYGGXV60M

[ar] دليل المستخدم وتعليمات التركيب