

**EN** Instructions for use, installation, and connection

**AR** المستقل الغازي الطباخ  
الوضع وتوصيل الجهاز الاستعمال، طريقة



Gas freestanding cooker

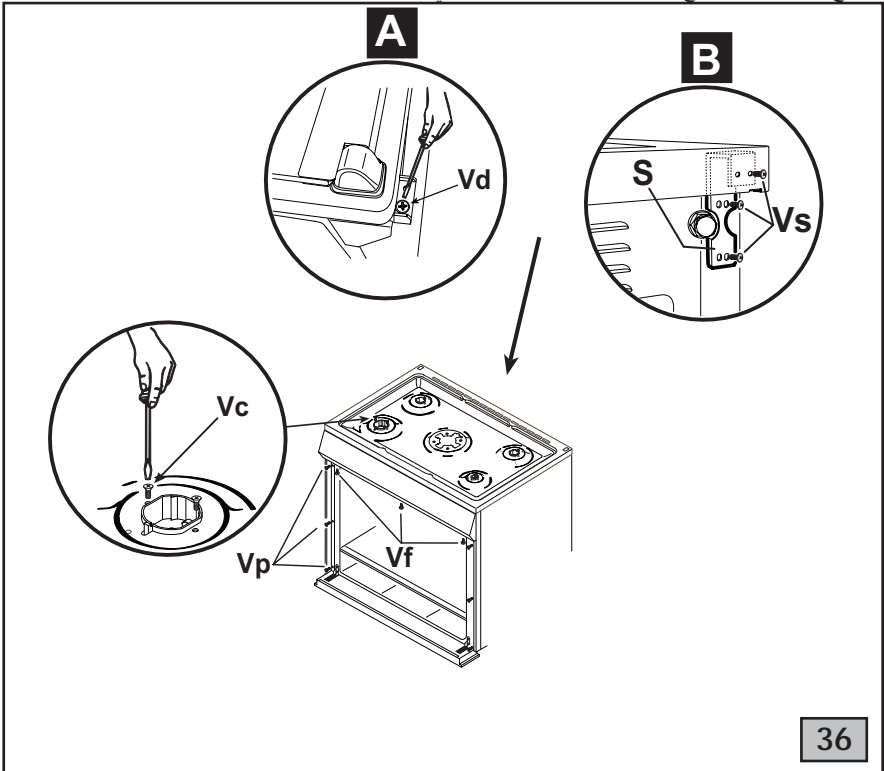
المستقل الغازي الطباخ

قبيل أي أعمال صيانة أو تغيير أجزاء، أفصل الجهاز عن الغاز ومصادر الطاقة الكهربائية.

استبدال السدادات والثرموستات

تابع بالطريقة الآتية عند استبدال سدادة أو الثرموستات:

- فكعامات الإناء ورؤوس الشعلات.
- فك المسامير المثبتة للشعلة (Vc) (الشكل التوضيحي 36) (أربعة للشعلة فائقة السرعة واثان للشعلات الأخرى)
- فكسطح التسخين وذلك بفك مسامير التثبيت الخلفية (Vs) (الشكل التوضيحي 36) والتي تعمل على قفل سطح التسخين في الدعامات (S).
- شد المفاتيح.
- فك مسامير التثبيت الثلاثة (Vf) (الشكل التوضيحي 36) الذي يثبت اللوحة الأمامية بالإطار الأمامي ثم حركه للخارج من خطافات التثبيت العلوية.
- فك مسامير التثبيت الستة (Vp) (الشكل التوضيحي 36) الذي يثبت الجوانب وأخرجه.
- فك مسامير التثبيت (Vd) (الشكل التوضيحي 36) الذي يثبت أسطح التسخين بالخلف وأخرجهم.
- فك الصواميل (D) من أنابيب الغاز المصنوعة من الألومنيوم وشد الموصلات السريعة للزواج الحرارية (F) (الشكل التوضيحي 33).
- فك المسامير (Vt) (الشكل التوضيحي 32) التي تثبت القطع العرضية.
- فك المسامير (Vb) (الشكل التوضيحي 32) الذي يجمع مكابح السدادات بالإطار الأمامي.
- حرك الجزء المقوس ناحية الجزء الخلفي وفك المسامير (Vb) (الشكل التوضيحي 33) لتحرير السدادات.
- غير مانع التسرب في كل مرة يتم فيها استبدال سدادة أو ثرموستات. سيضمن ذلك قدرة على الاحتفاظ كاملة بين السدادة أو الثرموستات والقطعة.
- أعد تجميع كافة الأجزاء باتباع نفس الإجراء لكن بترتيب عكسي.



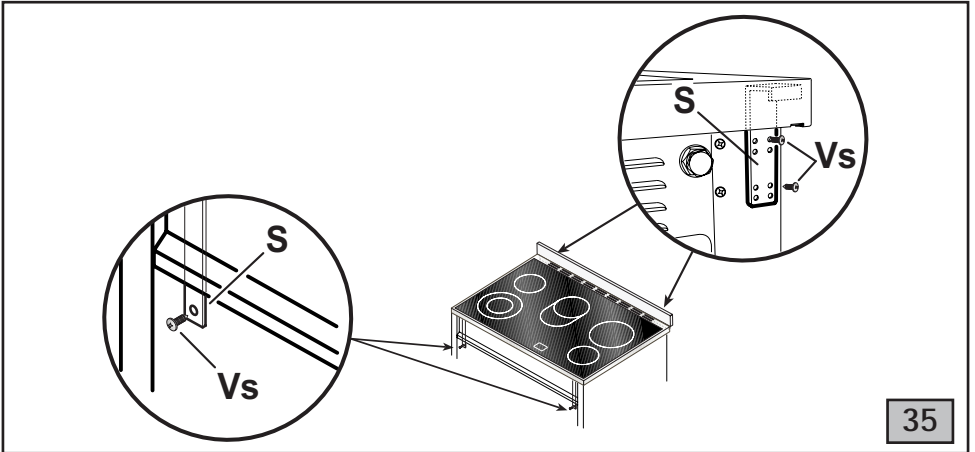
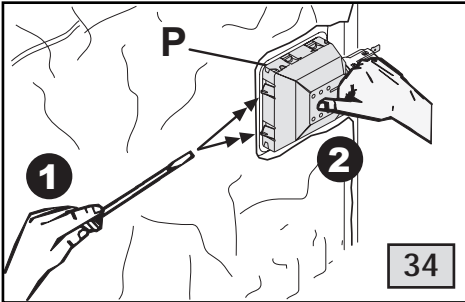
## إرشادات لفني التركيب

### تغيير خرطوم الغاز المرن

لضمان أن تكون حالة خرطوم الغاز دوماً بحالة ممتازة، فإننا نوصي بشدة تغييره في التاريخ الذي ستراه مطبوع عليه.

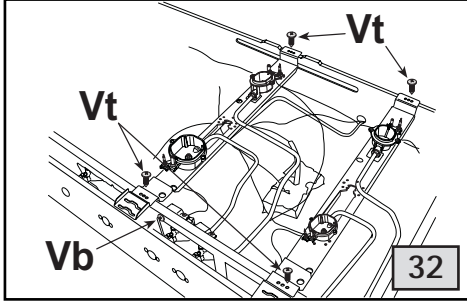
### استبدال المكونات الكهربائية

- سيلازم فك الواقي الخلفي لتغيير عناصر التسخين الكهربائية ومحرك السيخ واللوحة الطرفية وكابل الطاقة إذا لزم تغيير كابل الطاقة (راجع المقطع العرضي في الجدول صفحة 27). حافظ دوماً على أن يكون طول سلك الأرضي أطول «من أسلاك المرحلة وبالإضافة إلى ذلك، أتبع كافة الإرشادات المتوفرة في الفقرة «التوصيلات الكهربائية».
- لتغيير مصباح الفرن، راجع الإرشادات في صفحة 23
- لتغيير حامل مصباح من النوع 1 (الشكل التوضيحي 15)، فك اللوحات الجانبية ثم استخدم مفكاً لشد لسان التثبيت (الشكل التوضيحي 34) وفك حامل المصباح من داخل الفرن
- لتغيير حامل مصباح من النوع 2، يجب فك مولد الشرز وأقطاب الشرز ومقدمة التشغيل «استبدال السدادات» و«الترموستات».
- لتتنزع سدادات التسرب (C)، لتغيير حامل مصباح من النوع 2 (الشكل التوضيحي 16)، فط الغطاء الزجاجي الواقي وأمسك بحامل المصباح ناحية الفرن من الداخل
- لتغيير ملحق البرمجة الأخير والترموستات والمحول ومصابيح الإشارة، فك اللوحة الأمامية كما هو مشار في الفقرة «السدادات»
- (VS) لتغيير عناصر التسخين الكهربائية لسطح التسخين، فك سطح التسخين وفك مسامير التثبيت الأمامية والخلفية (S) (الشكل التوضيحي 35) التي تثبت سطح التسخين في الدعامات

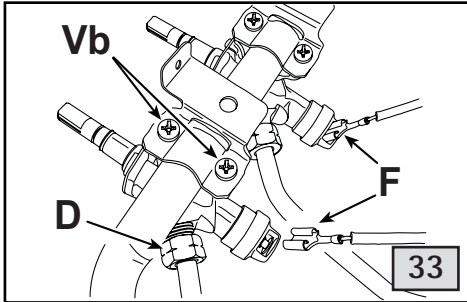


الصيانة

قبيل أي أعمال صيانة أو تغيير أجزاء، أفصل الجهاز عن الغاز ومصادر الطاقة الكهربائية.



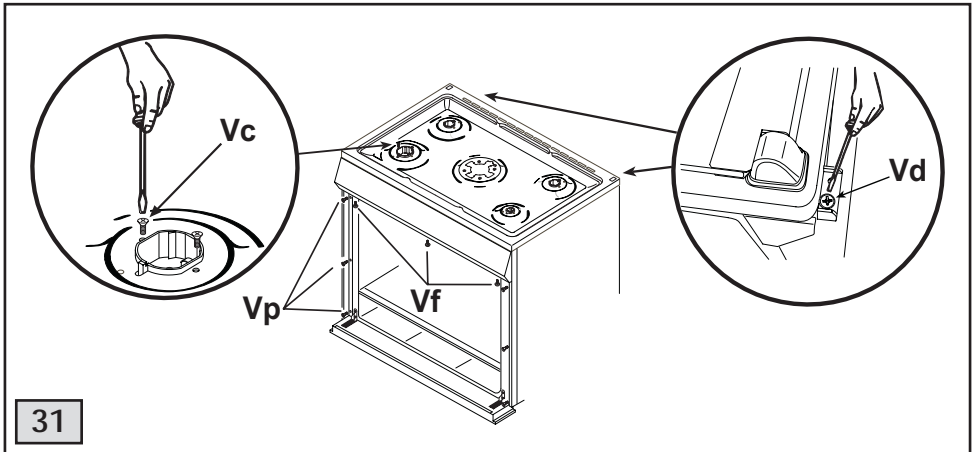
32



33

استبدال السدادات والثرموستات  
تابع بالطريقة الآتية عند استبدال سدادة أو الثرموستات:

- فك دعائم الإناء ورؤوس الشعلات.
- فك المسامير المثبتة للشعلة (Vc) (الشكل التوضيحي 31) (أربعة للشعلة فائقة السرعة وأثنان للشعلات الأخرى).
- شد المفاتيح.
- فك مسامير التثبيت الثلاثة (Vf) (الشكل التوضيحي 31) الذي يثبت اللوحة الأمامية بالإطار الأمامي ثم حركه للخارج من خطافات التثبيت العلوية.
- فك مسامير التثبيت الستة (Vp) (الشكل التوضيحي 31) الذي يثبت الجوانب وأخرجه.
- فك مسامير التثبيت (Vd) (الشكل التوضيحي 31) الذي يثبت أسطح التسخين بالخلف وأخرجهم.
- فك الصواميل (D) من أنابيب الغاز المصنوعة من الألومنيوم وشد الموصلات السريعة للزوج الحرارية (F) (الشكل التوضيحي 33).
- فك المسامير (Vt) (الشكل التوضيحي 32) التي تثبت القطع العرضية.
- فك المسامير (Vb) (الشكل التوضيحي 32) الذي يجمع مكابح السدادات بالإطار الأمامي.
- حرك الجزء المقوس ناحية الجزء الخلفي وفك المسامير (Vb) (الشكل التوضيحي 33) لتحرير السدادات.
- غير مانع التسرب في كل مرة يتم فيها استبدال سدادة أو ثرموستات. سيضمن ذلك قدرة على الاحتفاظ كاملة بين السدادة أو الثرموستات والقطعة.
- أعد تجميع كافة الأجزاء باتباع نفس الإجراء لكن بترتيب عكسي.



31

**شعلة الفرن (الشكل التوضيحي 28)**

يتم تثبيت الشعلة على قاعدة الفرن وتغطي بالصفحة المعدنية السفلية والتي يجب أن تظل دوماً في وضعها أثناء تشغيل الفرن،

**لضبط الهواء الأساسي،** أشعل الشعلة وشاهد اللهب وأرخي المسمار (A) واضبط الجزء الأنثوي (B) للحصول على الفتحات X المشار إليها في الجدول في صفحة 25. وثبت المسمار (A) في مكانه بمجرد إنهاء عملية الضبط.

**شعلة الشواية (الشكل التوضيحي 29)**

**لضبط الهواء الأساسي،** أشعل الشعلة وشاهد اللهب وأرخي المسمار (A) واضبط الجزء الأنثوي (B) للحصول على الفتحات X المشار إليها في الجدول في صفحة 25. وثبت المسمار (A) في مكانه بمجرد إنهاء عملية الضبط.

**عمليات التحويل**

**استبدال الحاقنات**

يمكن لأجهزة البوتاجاز خاصتنا أن تتكيف مع أنواع مختلفة من الغاز عن طريق تثبيت الحاقنات الملائمة للغاز الذي تريد استخدامه. لمساعدة فني التركيب، يوفر الجدول في صفحة 26 إدخال الحرارة الاسمي للشعلة وقطر الحاقن والضغط العامل لأنواع الغاز المختلفة.

ألتزم بالإرشادات الآتية:

**استبدال الحاقن - شعلات أسطح التسخين.**

لتغيير الحاقنات على أسطح التسخين، فك غطاء الشعلة ورأسها وباستخدام مفتاح ربط مقبس Ø مقاس 7مم، استبدلهم (الشكل التوضيحي 30).

**استبدال الحاقن - شعلة الفرن.**

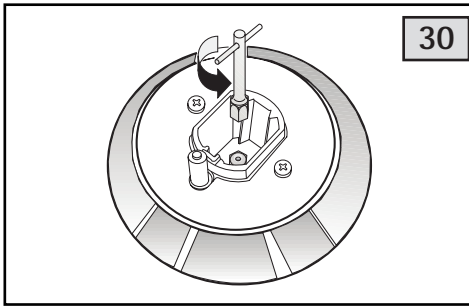
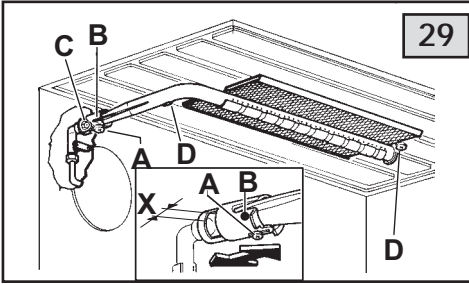
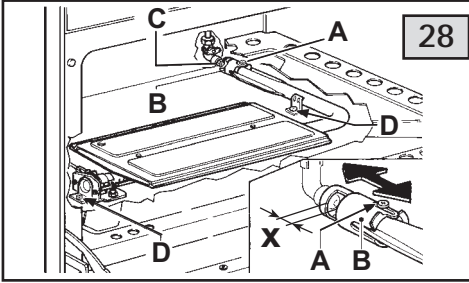
فك قاعدة الفرن. فك المسمار (D) الذي سيجرر الشعلة ويعطي إمكانية وصول للحاقن (C)

(الشكل التوضيحي 28). فك الحاقن واستبدله. استبدل الشعلة والمسمار (D).

**استبدال الحاقن - شعلة الشواية.**

فك المسمار (D) الذي سيجرر الشعلة ويعطي إمكانية وصول للحاقن (الشكل التوضيحي 29). فك الحاقن (C) واستبدله.

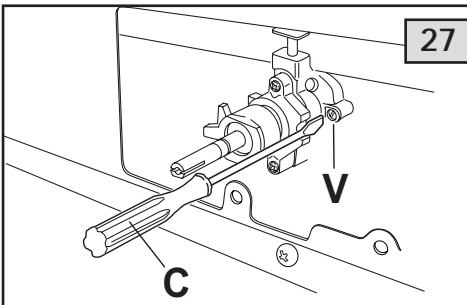
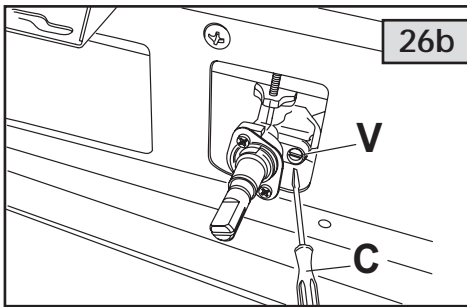
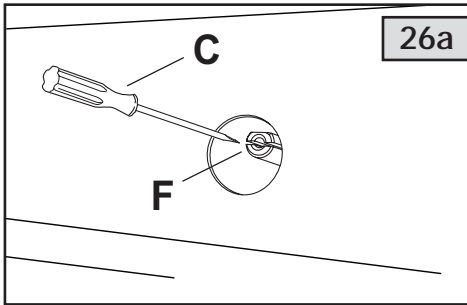
استبدل الشعلة والمسمار (D).



بعد استبدال الحاقنات، سيكون من الضروري متابعة ضبط الشعلة كما هو مشروح من الفقرات السابقة. يجب أن يقوم الفني باستبدال أي موانع تسرب بعد إجراء عمليات الضبط.

### عمليات الضبط

- أفصل الجهاز دوماً من مزود الكهرباء قبل إجراء أي عملية ضبط.
- يجب استبدال كافة موانع التسرب على يد الفني وذلك بعد أي عملية ضبط أو تنظيم.
- يجب مباشرة ضبط معدل الخفض (الطهي ببطء) فقط باستخدام الشعلات التي تعمل على الغاز الطبيعي أما في حالة الشعلات التي تعمل بالغاز النفطي المسال LPG، يجب قفل المسار بالكامل لأسفل (في اتجاه عقارب الساعة).
- "ضبط الهواء الأساسي" على شعلات غاز أسطح التسخين أمر غير ضروري.



### السدادات

- كل سدادات الغاز من النوع المخروطي المذكور ذات اتجاه واحد لمرور الغاز. ضبط وضع "المعدل المنخفض" كما يلي:
- شغل الشعلة وضع المفتاح على الوضع "معدل منخفض" (شعلة صغيرة).
- أخرك المفتاح (A) من السدادة المتصلة باستخدام الضغط الخفيف على الفضيبة المعدني.
- أدخل مفكاً صغيراً (C) في الفتحة (F) (الشكل التوضيحي 26a) وأدر صمام الخنق لليمين أو اليسار إلى أن يتم تنظيم لهب الشعلة إلى الوضع المنخفض.
- في حالة وجود سدادات ذات جهاز قفل شعلة، يكون مسمار الضبط (V) على جانب السدادة (الشكل التوضيحي 26b).
- تحقق من أن اللهب لا يخرج عند تشغيل المفتاح بحدّة من وضع "التشغيل الكامل" إلى وضع "المعدل المنخفض".
- **تنبيه!!** يمكن إجراء هذه العملية أيضاً واللوحة الأمامية مثبتة، ولكن إذا رأي الفني بعض الصعوبات في الوصول إلى مسمار الضبط، فك اللوحة الأمامية وذلك بفك المسامير المثبتة لها (Vf) (الشكل التوضيحي 31) والتي تكون موضوعة في الجزء السفلي من نفس اللوحة.

### ثرموستات الفرن (الشكل التوضيحي 27)

ضبط المعدل المنخفض يجب إجراؤه بالطريقة الآتية:

- فك مفتاح الثرموستات.
- شغل شعلة الفرن عن طريق تدوير المفتاح الخاص بها إلى الوضع الأقصى، ثم انتظر حوالي 10 دقائق.
- أعد المفتاح ببطء إلى الوضع الأدنى وباستخدام مفك صغير (C) لف المسمار (V) إلى اليمين لخفض اللهب أو للييسار لزيادة اللهب. يجب أن تكون الشعلات قصيرة للحصول على ضبط معدل منخفض فعال. كما يجب أن تكون ثابتة لمنعها من الخروج بشكل عرضي ويجب أن تكون قادرة على تحمل حركات باب الفرن العادية.

التوصيلات الكهربائية

يجب إجراء التوصيلات الكهربائية طبقاً للمعايير الحالية والقوانين المعمول بها.

قبل التوصيل، تأكد أن:

تغادر كافة البوتاجازات الكهربائية وبعض الطرز التي تعمل بالغاز والكهرباء مجهزة لطاقة ذات مرحلة واحدة، لكن يمكن ببعض التعديلات المناسبة تزويدها بالطاقة من خلال أجهزة ثلاثية المرحلة وذلك بإتباع هذه الإرشادات الآتية:

- فك اللوحة الخلفية من البوتاجاز.
- حرك الصفائح المعدنية الواصلة في اللوحة الطرفية طبقاً لنوع التوصيل الذي ترغبه، وذلك بإتباع المخطط الموجود في الشكل التوضيحي 25. ستجد أيضاً هذا المخطط ملصق على خلفية البوتاجاز.
- صل كابل الطاقة والذي يجب أن يكون قطاعه العرضي مناسب (راجع الجدول في صفحة 28)، وحافظ على أن يكون سلك الأرضي أطول من سلوك المرحلة.
- أحكم ربط الكابل في المشبك و ركب اللوحة الخلفية في مكانها.

- أن قوة التيار الكهربائي للجهاز والمقابس الكهربائية ملائمة لأدنى حد لطاقة الجهاز (راجع ملصق البيانات الملصق على البوتاجاز من الخلف).
- أن يكون بالمقابس أو الجهاز توصيلة أرضي فعالة مطابقة للمعايير الحالية ومواد القانون. يتم التنصل من كافة المسئوليات في حالة عدم المطابقة.
- يجب الوصول إلى المقبس والقابس أو المفتاح متعدد القطبية بعد تركيب الجهاز.
- إذا كان الجهاز ليس له كابل طاقة، قم بتوصيل واحد له قطاع عرضي ملائم للوحة الطرفية (راجع الفقرة «توصيل كابل الطاقة»).

عند التوصيل بمصدر التيار باستخدام مقبس:

- ركب في كابل الطاقة (إذا كان بدون) قابس قياسي مناسب للحمل المشار إليه على ملصق البيانات. صل الأسلاك مع التأكد من توافقها كما هو مبين أدناه، وتذكر أن سلك الأرضي يجب أن يكون أطول من أسلاك المرحلة:

الحرف L (مرحلة) = السلك البني

الحرف N (محايد) = السلك الأزرق

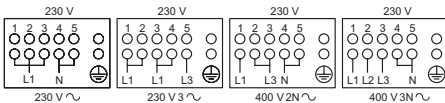
الرمز ⊕ (الأرضي) = السلك الأخضر/الأصفر

- يجب أن يوضع كابل الطاقة على الأرض بحيث لا يصل أي جزء منه لدرجة حرارة 75 درجة مئوية.
- للتوصيل لا تستخدم مهابئات أو محولات حيث يمكن أن تسبب تلامسات خاطئة ينتج عنها خطر زيادة في درجة الحرارة.

عند التوصيل مباشرة بمصدر التيار الكهربائي:

- ركب مفتاح متعدد القطبية يمكنه أن يتحمل حمل الجهاز بأدنى حد للفحة بين نقاط التلامس قدرها 3 مم.
- تذكر أن سلك الأرضي يجب ألا يتم قطعه بالمفتاح.

25



### توصيل الغاز

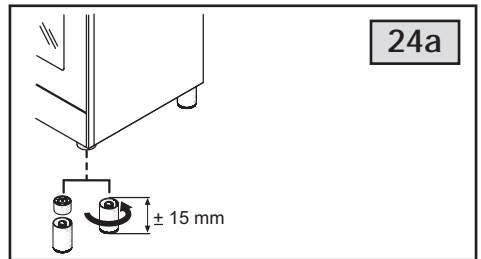
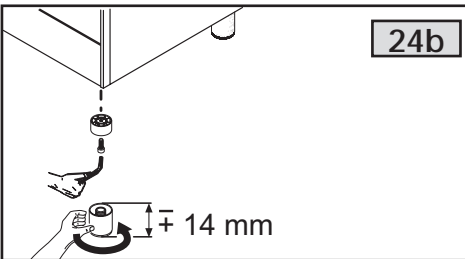
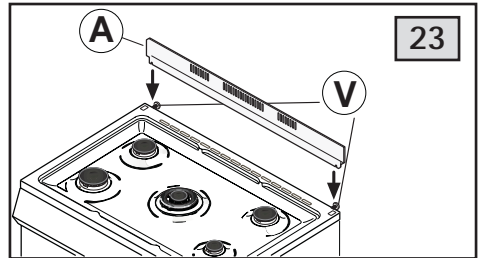
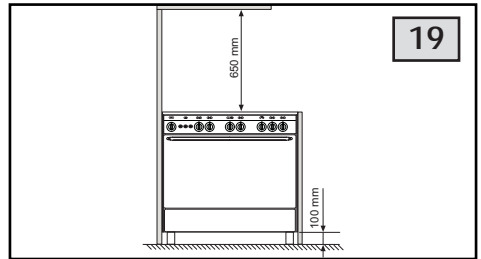
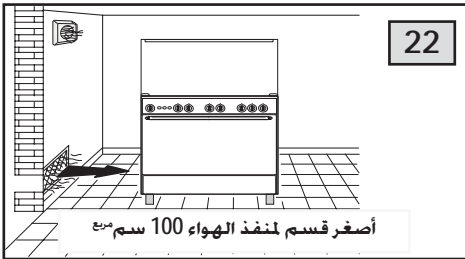
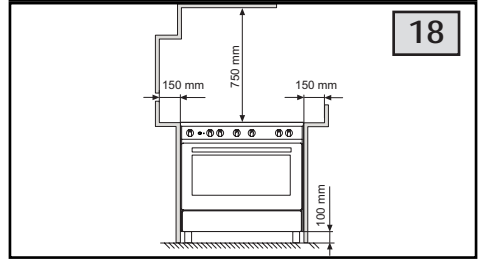
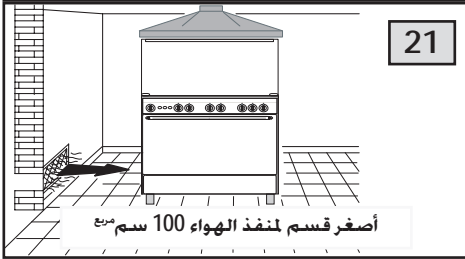
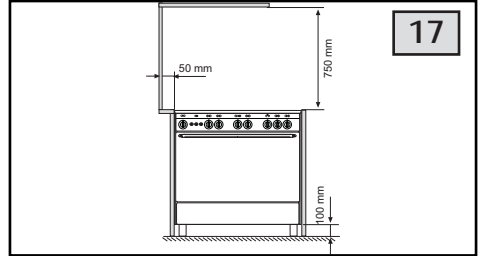
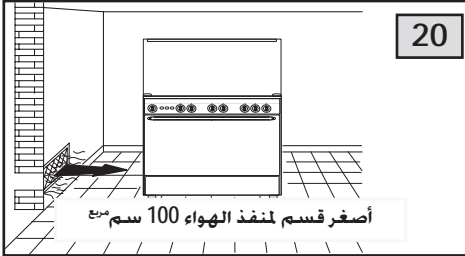
تنبيه:

- في حالة الجهاز في تجويف (الفئة 2 الفئة الفرعية 1)، صلته بمصدر تزويد الغاز باستخدام أنابيب من الاستانلس ستيل المرن أو الخالية من التشققات فقط وذلك وفقاً للمعايير المعمول بها.
- في حالة القيام بتثبيت الجهاز بمفرده (الفئة 1) وإذا كنت تقوم باستخدام خرطوم مطاطي، فمن الضروري إتباع الإرشادات المتوفرة أدناه:
- يجب ألا يلامس الخرطوم في مساره أي أجزاء يمكن أن يكون بها درجة حرارة أعلى من 70 درجة مئوية.
- يجب ألا يتعرض الخرطوم لأي نوع من الضغط الإلتوائي أو قوة شد ولا يجب أن يوجد هناك أجزاء قابضة أو انحناءات حادة جداً.
- يجب ألا يلامس أي شيء يمكن أن يقطع وله زوايا حادة، الخ.
- يجب أن يكون الطول الكلي للخرطوم سهل في الفحص وذلك للحفاظ على إجراء الفحص على حالته.
- يجب ألا يتم استبداله في منتصف التاريخ المطبوع عليه.

قبل توصيل الجهاز، تحقق من أن البيانات الملتصقة على لوحة التصنيف بالبوغاز متوافقة مع تلك الموجودة على مصدر الغاز.  
يوفر الملتصق الموجود بأخر هذا الكتيب وعلى مؤخرة البوغاز شروط ضبط الجهاز، مثل نوع الغاز والضغط العامل.  
بمجرد تركيب البوغاز، تحقق من عدم تسرب باستخدام محلول صابوني (يحظر استخدام لهب).

- منفذ الغاز الموجود بالجهاز عبارة عن أسطوانة من النوع الذكر 1/2 بوصة لولبي متوافق مع معايير أيزو ISO 228-1. في حالة توزيع الغاز من خلال الأنابيب يجب أن يكون الجهاز متصلاً بمصدر الغاز باستخدام:
- أنبوب فولاذي صلب متوافق مع المعايير وتكون أجزاء التوصيل مصنوعة باستخدام وصلات مسننة متوافقة مع معيار UNI-ISO 7/1. يسمح باستخدام خيوط القنب مع مواد لاصقة مناسبة أو شريط تفلون كمانع للتسرب.
  - أنبوب نحاسي متوافق مع المعايير وتكون أجزاء مصنوعة باستخدام وصلات مسننة متوافقة مع المعايير.
  - استانلس ستيل مرن، أنبوب خالي من الشقوق متوافق مع المعايير باستطالة قدرها 2 متر كحد أقصى وموانع تسرب متوافقة مع المعايير.
  - خرطوم مطاطي مرن متوافق مع المعايير بقطر قدره 8 مم للغاز النفطي المسال LPG و13 مم للغاز الطبيعي أو غاز المدن وأقصى حد للطول قدره 1500 مم تثبت بإحكام بوصلة الخرطوم باستخدام مشبك أمان متوافق مع المعايير.
- في حالة تزويد الغاز مباشرة من أسطوانة الغاز يجب أن يتم تغذية الجهاز بمنظم ضغط متوافق مع المعايير:
- بأنبوب نحاسي متوافق مع المعايير وتكون أجزاء مصنوعة باستخدام وصلات مانعة للتسرب متوافقة مع المعايير.
  - باستانلس ستيل مرن، أنبوب خالي من الشقوق متوافق مع المعايير باستطالة قدرها 2 متر كحد أقصى وموانع تسرب متوافقة مع المعايير. ونوصي باستخدام محول خاص للأنبوب المرن ويمكن إيجاده بسهولة في الأسواق لتسهيل عملية التوصيل بوصلة خرطوم منظم الضغط على الأسطوانة.
  - بخرطوم مطاطي مرن متوافق مع المعايير بقطر قدره 8 مم وأدنى حد لطوله 400 مم وأقصى حد لطوله 1500 مم مثبت بإحكام بوصلة الخرطوم باستخدام مشبك أمان متوافق مع المعايير.





### المعلومات الفنية

### التهوية

لا يجب تركيب الجهاز في غرفة حجمها أقل من 20 متر مكعب.

حيث إن كمية الهواء تكون هي المطلوبة للاحتراق المنتظم للغاز ولتهوية الغرفة. يجب أن يكون تدفق الهواء الطبيعي من خلال الفتحات الدائمة الموجودة في جدران الغرفة التي تفتح مباشرة للخارج باستخدام أدنى قطاع عرضي من 100 سم<sup>2</sup> (الشكل التوضيحي 20). يجب وضع هذه الفتحات بحيث لا يتم إعاقتها.

يسمح أيضاً بالتهوية غير المباشرة عن طريق امتصاص الهواء من الغرف المجاورة إلى الغرفة المطلوب تهويتها، مع التوافق التام مع قوانين المعايير المعمول بها.

### المكان والتشبع بالأكسجين

يجب دوماً تخلص بوتاجاز الغاز من نواتج الاحتراق والرطوبة من خلال الأغطية المتصلة بالمداخن أو مباشرة للخارج (الشكل التوضيحي 21). في حالة إمكانية استخدام غطاء، يُسمح بمروحة مثبتة على النافذة أو الحائط مواجهة للخارج ويجب تشغيلها في كل مرة يتم استخدام الجهاز (الشكل التوضيحي 22) بشرط مراعاة القواعد والقوانين المعمول بها والمتعلقة بالتهوية.

### وضع البوتاجاز

تم تزويد الأجهزة بالأجزاء الآتية لإمكانية وضعها بسهولة:

- **فواصل**، موضوعة خلف اللوحة الخلفية للحفاظ على الجهاز على أدنى مسافة مطلوبة من الحائط الخلفي. **لا يجب فكها.**
- **واقى خلفي**، تغادر البوتاجازات المزودة بهذا الملحق المصنع وهذا الملحق بشكل خاص بداخل العبوة. لكي يتم تثبيت الواقى الخلفي، من الضروري فك المسامير الموضوعة على مؤخرة سطح التسخين ثم ثبت الواقى الخلفي كما هو مُشار إليه في الشكل التوضيحي 12.

• **أرجل قابلة للضبط - نوع 1 (الشكل التوضيحي 24a)**، يتم تركيبها في الجهاز، مما يسمح بارتفاع البوتاجاز لمحاذاته مع أثاث المطبخ الأخرى يمكن إجراء ذلك بواسطة الجزء الطرفي من الأرجل نفسها

• **أرجل قابلة للضبط - نوع 2 (الشكل التوضيحي 24b)**، يتم تركيبها في الجهاز مما يسمح بارتفاع البوتاجاز لمحاذاته مع أثاث المطبخ الأخرى. يتم إرفاق طقم مكون من أغطية ومسامير وأرجل لتثبيتها على البوتاجاز. **ملاحظة:** غير مرفق مفتاح أن.

يجب إجراء عمليات التثبيت والضبط والتحويل والصيانة المسرودة في هذا القسم على يد خبراء متخصصين. لا تعتبر الشركة المصنعة مسؤولة عن أي أضرار للأشخاص أو الممتلكات والتي تنجم عن التركيب أو الصيانة أو الاستخدام غير السليم للجهاز.

• يمكن تعديل أجهزة ضبط الأمان والأجهزة التلقائية للجهاز أثناء عمرها الافتراضي فقط من قبل الشركة المصنعة أو المرء المعتمد في وقتها.

• وفقاً لمعايير الغاز، تعد كافة أجهزة البوتاجاز الغاز والتي تعمل بالهيدروجين والغاز من "الفئة 1" (غير مثبت) أو "فئة 2" فئة فرعية 1" (موضوع في فجوة) ويجب أن يتوافق مع مستويات الخلوص المحددة في الشكل التوضيحي 17.

• وفقاً للمعايير الكهربية، عند تثبيت الأجهزة التي تعمل بالغاز والكهرباء، يجب الحفاظ على المسافات المشار إليها في الشكل التوضيحي 18 و19، وبالتالي فلا يجب أن تكون الحوائط الجانبية أعلى من مقدمة العمل.

• يجب أن تتحمل الحوائط المجاورة والمحيطية بالأجهزة درجة حرارة أعلى من 70 درجة مئوية.

• يجب أن يتوافق التركيب الخاص بكافة الأجهزة التي تعمل بالغاز والأجهزة التي تعمل بالغاز والكهرباء مع المعايير المعمول بها.

• هذا الجهاز غير متصل بمدخنة للتخلص من نواتج الاستهلاك؛ لذا، يجب توصيله وفقاً لقواعد التثبيت المذكورة أعلاه. يجب اتخاذ الحيطة حيال الإرشادات المتوفرة أدناه والخاصة بالتهوية والإشباع بالأكسجين.

### التركيب

#### إخراج البوتاجاز من العبوة

• بمجرد إخراج الغلاف من الأسطح الخارجية والأجزاء الداخلية المتعددة، تأكد تماماً من أن الجهاز بحالته المثالية. إذا ساورتك أي شكوك، فلا تستخدم الجهاز واتصل بالفني المؤهل لفحص الجهاز.

• يتم حماية بعض الأجزاء التي يتم تركيبها على الجهاز بطبقة بلاستيكية. يجب إزالة هذه الحماية قبل استخدام الجهاز. ونوصي بقطع الطبقة البلاستيكية بطول الحواف باستخدام سكين أو دبوس.

• لا تقم بتحريك الجهاز من المقيص.

لا يجب الاحتفاظ بمواد التغليف المستخدمة (كرتونة التغليف، الأكياس البلاستيكية، الفلين المصنوع من البولي ستايرين، المسامير، إلخ.) في مكان يسهل وصول الأطفال إليه لأنها تعد مصدراً للخطر محتمل.

## الميزات الفنية

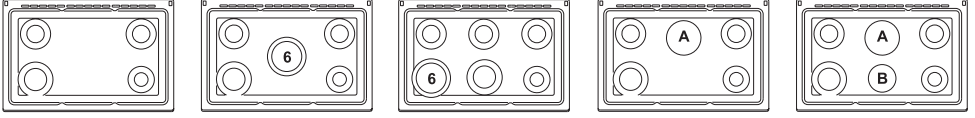
### المكونات الكهربائية

البيانات الاسمية	Ø بـم	الوصف	مرجع
2000 وات	180	صفحة التسخين السريع	A
1500 وات	145	صفحة التسخين السريع	B
1200 وات	140	عنصر تسخين مشع ذو ضوء عالي	1
1700 وات	180	عنصر تسخين مشع ذو ضوء عالي	2
1200 وات	140	عنصر تسخين مشع ذو ضوء عالي	E
2200 وات	210	عنصر تسخين مشع ذو ضوء عالي	F
1400 + 700 وات	120/210	عنصر تسخين مشع مزدوج ذو ضوء عالي	C
1400 + 800 وات	170/265	عنصر تسخين بيضاوي مشع مزدوج ذو ضوء عالي	D
1000 وات 1800+800 وات 2000 وات		عنصر تسخين سفلي على فرن البوتاجاز عنصر تسخين علوي على شواية فرن البوتاجاز عنصر تسخين خلفي من نوع البوتاجاز	النوع البوتاجاز 60x60
2100 وات 2200 + 2000 وات 3000 وات 2200 وات 2000 وات E 14 - T 300 - 15 وات 25.29 وات 4 وات		عنصر تسخين سفلي على فرن البوتاجاز عنصر تسخين علوي على شواية فرن البوتاجاز عنصر تسخين خلفي من نوع البوتاجاز عنصر تسخين شواية لبوتاجاز من نوع 60 × 90 / 60 × 80 عنصر تسخين شواية لبوتاجاز من نوع 60 × 100 / 60 × 90 مصباح الفرن الروحة الخلفية محرك السبيخ	

طاقة ثلاثية المرحلة 3N فولت تيار متردد 400	طاقة ثنائية المرحلة 400 فولت تيار متردد 2N	طاقة ثلاثية المرحلة 230 فولت تيار متردد 3	طاقة أحادية المرحلة 230 فولت تيار متردد	نوع الكابل	نوع البوتاجاز
المقطع العرضي	المقطع العرضي	المقطع العرضي	المقطع العرضي		
=	=	=	3 × 0.75 م <sup>2</sup>	H05 RR-F	كافة بوتاجازات الغاز
=	=	=	3 × 1 ملم <sup>2</sup>	H05 RR-F	بوتاجاز غاز وكهرباء إلى 2000 وات
=	=	=	3 × 1.5 م <sup>2</sup>	H05 RR-F	بوتاجاز غاز وكهرباء من 2000 إلى 3500 وات
2 × 1.5 م <sup>2</sup>	2 × 2.5 م <sup>2</sup>	2 × 2.5 م <sup>2</sup>	2 × 2.5 م <sup>2</sup>	H05 RR-F 13م > 14م < 0م	بوتاجاز غاز وكهرباء من 3500 إلى 5700 وات (*)
2 × 2.5 م <sup>2</sup>	2 × 2.5 م <sup>2</sup>	2 × 2.5 م <sup>2</sup>	2 × 4 م <sup>2</sup>	H05 RR-F 13م > 14م < 0م	بوتاجاز غاز وكهرباء من 5800 إلى 6700 وات (*)
2 × 2.5 م <sup>2</sup>	2 × 4 م <sup>2</sup>	2 × 4 م <sup>2</sup>	2 × 6 م <sup>2</sup>	H05 RR-F 13م > 14م < 0م	بوتاجاز الكهرباء (*)

(\*) واضعاً في الاعتبار عامل معايرة البوتاجاز.

الشعلة الكهربائية والتصرف لوحة



الهواء ريج كم افتتاح عن طريق تمرير		مدخلات الحرارة		قطرها حاقن	التشغيل ضغط الغاز	الشعلات		
1/100 mm	"X"mm	Max	Min	1/100 mm	mbar	فئة		
44	=	2500 2500 2500 2500	800 800 750 800	80 80 110-Y 70 S	28-30 37 20 50	LPG - Butane LPG - Propane Natural LPG - Butane	طباخ سريع 80 x 50	2
44	=	3000 3000 3000 3000	800 800 800 800	88 88 117-Y 75S	28-30 37 20 50	LPG - Butane LPG - Propane Natural LPG - Butane	طباخ سريع 80 x 60 / 90 x 60 / 100 x 60	2
34	=	1800 1800 1800 1800	600 600 600 600	68 68 98-Z 58 M	28-30 37 20 50	LPG - Butane LPG - Propane Natural LPG - Butane	شبه السريع	3
28	=	1000 1000 1000 1000	400 400 400 400	51 51 75-X 43H2	28-30 37 20 50	LPG - Butane LPG - Propane Natural LPG - Butane	مساعد	4
62	=	3250 3250 3250 3250	1350 1350 1350 1350	92 92 124-Y 73F4	28-30 37 20 50	LPG - Butane LPG - Propane Natural LPG - Butane	التزا السريع الجبهة اليسرى	6
62	=	3800 3800 3800 3800	1600 1600 1600 1600	98 98 135-K 75F4	28-30 37 20 50	LPG - Butane LPG - Propane Natural LPG - Butane	التزا السريع وسط	6
52	3 3 2.5 3	3900 3900 3900 3900	1000 1000 1000 1000	94 94 142 83	28-30 37 20 50	LPG - Butane LPG - Propane Natural LPG - Butane	طباخ الفرن 80 x 50 - 80 x 60 / 90 x 60 P	7
=	3.5 3.5 1.5 3.5	3050 3050 3050 3050	=	86 86 131 80	28-30 37 20 50	LPG - Butane LPG - Propane Natural LPG - Butane	شواء طباخ 80 x 50 - 80 x 60 - 90 x 60 P	8
=	3.5 3.5 1.5 3.5	2150 2150 2150 2150	=	70 70 105 66	28-30 37 20 50	LPG - Butane LPG - Propane Natural LPG - Butane	شواء طباخ 80 x 50 - 80 x 60 - 90 x 60 P الباب مغلق	8
55	3.5 3.5 2.5 3.5	4800 4800 4800 4800	1200 1200 1200 1200	108 108 161 98	28-30 37 20 50	LPG - Butane LPG - Propane Natural LPG - Butane	طباخ الفرن 90 x 60 Z - 100 x 60	7
=	3.5 3.5 1.5 3.5	4500 4500 4700 4500	=	105 105 161 80	28-30 37 20 50	LPG - Butane LPG - Propane Natural LPG - Butane	شواء طباخ 90 x 60 100 x 60	8
=	3.5 3.5 1.5 3.5	3000 3000 3000 3000	=	83 83 131 80	28-30 37 20 50	LPG - Butane LPG - Propane Natural LPG - Butane	شواء طباخ 90 x 60 100 x 60 الباب مغلق	8

## اكتشاف الأعطال وإصلاحها

يمكن أن تحدث بعض المشكلات نظرًا لأخطاء بسيطة غير مقصودة في الصيانة أو أخطاء في التشغيل ويمكن حلها بسهولة دون الحاجة إلى الاتصال بالمساعدة الفنية.

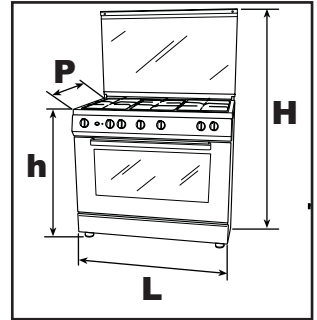
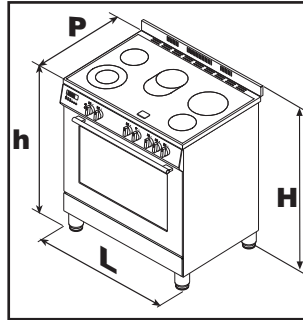
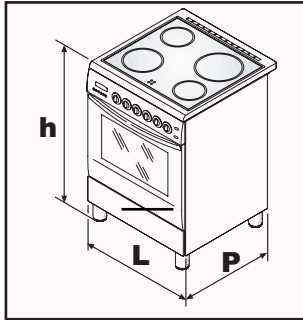
المشكلة	الحل
الجهاز لا يعمل	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تأكد من فتح محبس الغاز</li> <li>• تحقق من توصيل الفابس</li> <li>• تحقق من أن المفاتيح مضبوطة بشكل سليم للطهي ثم أعد العمليات المتوفرة في الكتيب</li> <li>• تحقق من مفاتيح أمان النظام الكهربائي (RCD). في حالة وجود عطل في النظام، اتصل بالكهربائي.</li> </ul>
أثناء استخدام سطح التسخين المصنوع من السيراميك الزجاجي، لا يضيء مصباح التحذير من الحرارة المتبقية	<ul style="list-style-type: none"> <li>• أدر المفتاح بشكل دائري إلى درجة حرارة أكثر سخونة</li> <li>• أدر المفتاح إلى عنصر آخر</li> <li>• اتصل بمركز المساعدة</li> </ul>
الفرن الكهربائي لا يعمل	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تحقق من أن ملحق البرمجة في حالة وجوده على الوضع اليدوي ثم كرر العمليات كما هو موضح في الدليل</li> </ul>
الثرموستات لا يعمل	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتصل بمركز الخدمة</li> </ul>
لا يضيء مصباح تحذير الثرموستات الكهربائي أثناء الاستخدام	<ul style="list-style-type: none"> <li>• أدر الثرموستات بشكل دائري إلى درجة حرارة أكثر سخونة</li> <li>• أدر مفتاح الاختيار بشكل دائري إلى وظيفة مختلفة</li> </ul>
لا يضيء مصباح الفرن	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تأكد من أن المصباح مثبت بإحكام في مكانه</li> <li>• اشترى مصباحًا خاص بدرجات الحرارة العالية من أحد مراكز الخدمة</li> <li>• خاصتنا وركبه بإتباع الإرشادات المتوفرة في صفحة 23.</li> </ul>

تحذير: يجب إجراء الصيانة فقط على يد فنيين مؤهلين

## الميزات الفنية

أبعاد البوتاجاز الخارجية

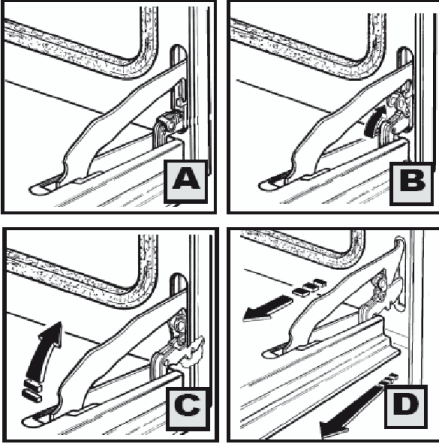
نوع البوتاجاز	الارتفاع H مم	الارتفاع h مم	العرض L مم	العمق P مم
60 × 60	1442	850	600	600
50 × 80	1340 ÷ 1345	850 ÷ 855	800	500
60 × 80	1440 ÷ 1455	850 ÷ 865	900	600
60 × 90	917 ÷ 972	857 ÷ 912	900	600
60 × 100	1440 ÷ 1475	850 ÷ 885	1000	600
60 × 100	1475 ÷ 1530	885 ÷ 940	1000	600



### فك باب الفرن

يمكن فك باب الفرن لمنح وصول أسهل للفرن عند التنظيف. لفك الباب، اتبع الخطوات الآتية:

- أفتح باب الفرن وحرك عنصر التحرير على شكل حرف U (الشكل التوضيحي A) للأمام إلى أن يكون فوق السن الموجود في القطاع العلوي من المفصلة (الشكل التوضيحي B).
- أغلق الباب جزئياً وفي نفس الوقت أرفع الباب لأعلى لتحرير القطاع السفلي من المفصلة (الشكل التوضيحي C)، ثم اسحب الباب وفي نفس الوقت أرفع الباب برفق لأعلى لتحرير القطاع العلوي من المفصلة (الشكل التوضيحي D).
- لإعادة التركيب اتبع الخطوات بالترتيب العكسي. تأكد من إدخال القطاع العلوي للمفصلة في مكانه أولاً ثم القطاع السفلي من المفصلة.



**تنبيه!!** بعد القيام بعملية تنظيف الفرن وقبل إغلاق باب الفرن، تأكد من أن عناصر التحرير على شكل حرف U لأسفل تماماً كما هو مُشار إليه في الشكل التوضيحي A.

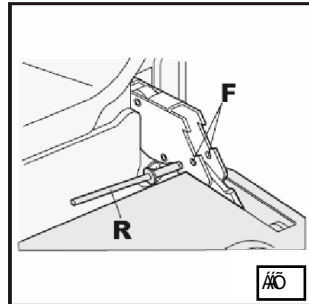
### فك باب الفرن

يمكن فك باب الفرن لمنح وصول أسهل للفرن عند التنظيف. لفك الباب، اتبع الخطوات الآتية:

- أفتح باب الفرن وركب البرشام أو المسار (R) في الفتحة (F) الخاصة بالمفصلة (الشكل التوضيحي G).
- أغلق الباب جزئياً مع الضغط عليه بقوة لأعلى في نفس الوقت لتحرير توقف قطاع السن والمفصلة.
- بمجرد تحرير المفصلة، شد الباب للأمام مع إماتته بشكل طفيف لأعلى للقطاع الحر.
- لإعادة التجميع، امضي بترتيب عكسي مع مراعاة الوضع الصحيح للقطاعات.

**كيفية تنظيف باب الفرن الزجاجي الداخلي (لطرز معينة فقط)**  
أحد المميزات التي يتميز بها البوتاجاز خاصتنا هي أن الباب الزجاجي الداخلي للفرن يمكن فكه بسهولة للتنظيف دون المساعدة من شخص متخصص. أفتح باب الفرن فقط ثم فك الدعامة التي تؤمن الزجاج (راجع الشكل التوضيحي E).

**تنبيه!!** يمكن إجراء هذه العملية أيضاً والباب مثبت على الجهاز، لكن في هذه الطريقة، انتبه إلى الوقت الذي يتم فيه شد الزجاج لأعلى، حيث أن قوة المفصلات يمكن أن تغلق الباب بشدة.



### 3. إرشادات للمستخدم

#### التركيب

- أو (الشكل التوضيحي 16)
1. اضغط بإصبعك على مؤخرة الفتحات لتحرير الشواية من حاملها.
  2. أرفعها لأعلى وأخرج الشبكة.
- لتركيبها مرة أخرى في مكانها، أعكس ترتيب هذه العملية.

#### تغيير مصباح الفرن

تأكد من الجهاز في وضع إيقاف التشغيل قبل استبدال المصباح لتجنب إمكانية حدوث صدمة كهربائية.

في حالة حاجة واحد أو كل من مصباحي الفرن للتغيير، يجب أن تكون المصابيح الجديدة متوافقة مع المتطلبات الآتية:  
15 وات - 230 فولت - 50 هرتز - E 14 - ويجب أن تكون مقاومة لدرجة حرارة أعلى من (300 درجة مئوية).  
يمكن أن يكون بالجهاز نوعين مختلفين من حامل المصابيح:

- حامل مصباح نوع 1 (شكل توضيحي 17): حواجز المرشد الجانبي كما هو موضح أعلاه. ثم فك غطاء الحماية الزجاجي (V) من مقبس المصباح، أرفعه باستخدام مفك موضوع بين الغطاء وجدار الفرن واستبدل المصباح (L). أعد تركيب الملحقات مرة أخرى بالترتيب العكسي.
- حامل مصباح نوع 2 (شكل توضيحي 18): أدر غطاء الحماية الزجاجي (C) في عكس اتجاه عقارب الساعة وغيّر المصباح. أعد تركيب الغطاء بربطه بمفك مرة أخرى في اتجاه عقارب الساعة.

يجب تنظيف كافة أجزاء البوتاجاز (المصقولة أو ذات المعدن المصقول أو الفولاذ أو الزجاج) بشكل متكرر باستخدام ماء دافئ بصابون ثم شطفه وتجفيفه بقطعة من القماش الناعم.  
لا تستخدم مواد صلبة أو كاشطة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف الأبواب الزجاجية للفرن لأنها يمكن أن تخدش الزجاج أو تتسبب في كسره.  
لا تستخدم قطع إسفنج أو منتجات كاشطة ومحاليل عطرية أو دهنية لإزالة البقع أو المواد اللاصقة على الأسطح المطبوعة أو المصنوعة من الاستنسل سنيل.

#### تجفيف الفرن

لا تقم برش مصباح الترموستات أو غسله بمنتجات ذات قاعدة حمضية (أرجع إلى ملصق المنتج قبل الاستخدام).  
لا تعد الشركة المصنعة مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن التنظيف غير السليم.

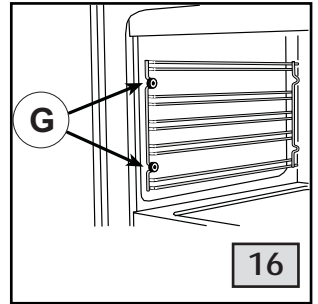
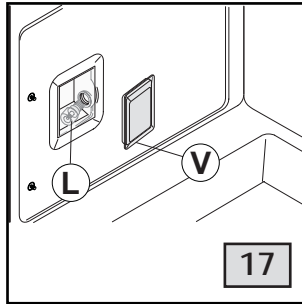
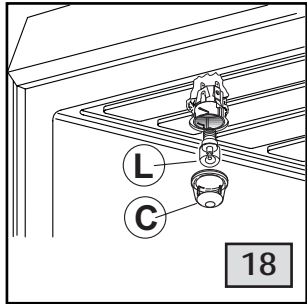
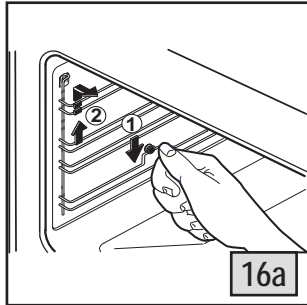
يجب تنظيف تجفيف الفرن بعد كل استخدام لإزالة بقايا الطهي و/أو الزيوت أو السكر، حيث أنها إذا اشتعلت عند استخدام الفرن مرة أخرى، ستعمل على تكوين ترسيبات أو بقع غير قابلة للإزالة بالإضافة إلى الرائحة الكريهة.  
للحفاظ على بريق الأجزاء المصقولة، نظفها بالماء الدافئ بالصابون واشطفها وجففها تماما. اغسل دوّما الملحقات المستخدمة.

#### مانع تسرب الفرن

يضمن مانع تسرب الفرن الوظيفة السليمة للفرن. ونوصيك بالآتي:

- نظفه وتجنب استخدام الأدوات أو المنتجات الكاشطة.
- أفحص حالته الآن وفيما بعد.

لاي حالة تصلب مانع تسرب باب الفرن أو تلفه، اتصل بمركز الخدمة وتجنب استخدام الفرن إلى أن يتم إصلاحه.



حواجز المرشد الجانبي للفرن (الشكل التوضيحي 16) للحصول على تنظيف فعال لحواجز المرشد الجانبي للفرن، يمكن إخراجها بفك الصواميل ذات العقدة (G).  
لتركيب الحواجز مرة أخرى في أماكنها، أدخل المسامير الخلفية أولاً ثم ثبتها في مكانها بإحكام بالصواميل ذات العقدة (G).

التنظيف والصيانة

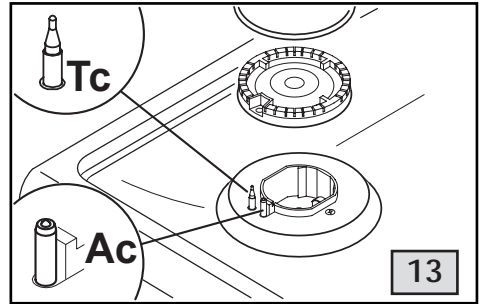
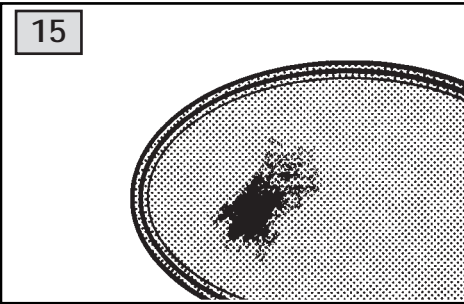
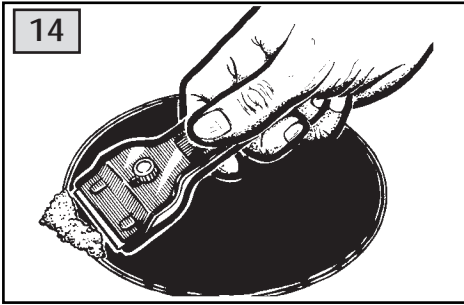
سطح تسخين من السيراميك الزجاجي من المهم جداً تنظيف القمة في كل مرة يتم استخدامها وفي الوقت الذي يكون فيه مازال دافئاً وتحفيفه بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم وسائد معدنية أو مساحيق كاشطة أو منتجات رذاذ للتنظيف.

- طبقاً لدرجة الاتساخ، نوصي بالآتي:
- بالنسبة للبقع الخفيفة، تكون قطعة من الإسفنج المبلل كافية.
- يجب استخدام أداة الكشط لأوساخ الأكثر صلابة (الشكل التوضيحي 14). استخدمها بحذر لأن من السهل أن تجرح نفسك بها. لتجنب أي احتمال مثل ذلك، استخدم اكشط على الفور عن مساحة الطهي أي ورق من صفائح القصدير أو الأشياء البلاستيكية التي يمكن أن تنوب أو تلتصق؛ مثل السكر أو الأطعمة المسكرة المسكوبة أثناء عملية الطهي.
- أزل أي بقايا لسوائل مسكوبة باستخدام الخل أو الليمون. أزل على الفور أي بقايا للخل أو الليمون من الحافة الخارجية المصقولة والإسكون معتمة أو غير شفافة.
- بمضبر الوقت من الممكن أن تظهر بعض الألوان أو انعكاسات معدنية أو خدوش (الشكل التوضيحي 15) الناتجة عن التنظيف غير الكافي أو حركة غير صحيحة للأواني. يصعب إزالة هذه الخدوش لكنها لن تضر بطريقة عمل سطح التسخين.

- قبيل أي عملية صيانة أو تنظيف، أفضل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- لا تستخدم منظف بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تغسل الأجزاء في حالة مازالت ساخنة.
- لا تستخدم وسائد معدنية أو مساحيق كاشطة أو منتجات رذاذ للتنظيف
- لا تترك الخل أو القهوة أو الحليب أو الماء المملح أو عصير الليمون أو الطماطم على الأسطح المصقولة لأي مدة من الوقت.

الصفحة المعدنية الساخنة

- تحتاج دعامات الإناء الفولاذي المصقول وقبعات الشعلات المصقولة ورؤوس الشعلة إلى التنظيف بعد كل مرة يتم استخدامها فيها باستخدام ماء دافئ بصابون، أشطفهم ثم جففهم جيداً للحفاظ عليهم بحالة جيدة **تحذيرات:**
- بعد التنظيف، تحقق من أن رؤوس الشعلات وأغطية الشعلات ذات الصلة موضوعة بشكل صحيح في أماكنهم (الشكل التوضيحي 13).
- انتبه ألا تعوق موصلات شرارة الإشعال أو أجهزة فشل اللهب.
- في حالة وجود سدادة صعبة في الفتح أو الغلق، لا تستخدم القوة، كن اتصل بالمساعدة الفنية على الفور.
- بعد الاستخدام، للحفاظ على الصفائح المعدنية القابلة للتسخين بحالة جيدة، يجب التعامل معها بمنتجات معينة، يمكن العثور عليها بسهولة في المحلات وذلك للحفاظ على الأسطح نظيفة ولا معة. سيمنع ذلك أيضاً تكون الصدأ على هذه الأسطح.
- في حالة انسكاب أي سائل على الأسطح، يجب إزالته دوماً باستخدام إسفنجه.





## إرشادات للمستخدم

### جدول الطهي / الخبز

الأطعمة	الوزن كجم	وضع رف الفرن من أسفل			الطهي بالحمل الحراري الطبيعي		الطهي بالحمل الحراري القسري (بالمروحة)	
		5- مجزي	4- مجزي	3- مجري	درجة الحرارة بالمئوية	مدة الطهي بالدقائق	درجة الحرارة بالمئوية	مدة الطهي بالدقائق
اللحم لحم العجول اللحم البقري اللحم الضأن	1	1-2	1-2	2	200-225	190	100-120	
	1	1-2	1-2	1	200-225	190	40-50	
	1	1-2	1-2	1	200-225	190	100-120	
الطرائد لحم الأرانب لحم طائر الدراج لحم طائر الحجل	1	1-2	1-2	2	200 حد أقصى	200 حد أقصى	50-60	
	1	1-2	1-2	2	200 حد أقصى	200 حد أقصى	60-70	
	1	1-2	1-2	2	200 حد أقصى	200 حد أقصى	50-60	
الدواجن لحم الدجاج لحم الديك الرومي لحم البط	1	1-2	1-2	2	200-225	190	70-80	
	1	1-2	1-2	2	200-225	190	90-110	
	1	1-2	1-2	2	200-225	190	80-100	
الأسماك لحم الأسماك طاجين السمك	1	2-3	2	1	200	170-190	25-30	
	1	2-3	2	1	175	160-170	15-20	
المكرونة المطهية اللازانيا الكابتولوني	2,5	3	2	1	210-225	225 حد أقصى	30-40	
	2,5	3	2	1	210-225	225 حد أقصى	30-40	
البيتزا	1	3	2	1	225 حد أقصى	225 حد أقصى	20-25	
الخبز	1	3	2	1	225 حد أقصى	220	20	
القطائر الحلوة اليسكوبيت عامة قطائر ذات قشرة اسفنخ فكتوريا		2	2	1	190	170-190	15	
		2	2	1	200	190-200	20	
	0,8	2	2	1	200	190-200	40-45	
الكعك كعكة الملائكة كعكة الفواكه كعكة الشيكولاتة	0,8	2	2	2	190	170-190	52	
	0,8	2	2	2	200	190-200	65	
	0,8	2	2	2	200	190-200	45	

إن القيم المعطاة في الجداول (درجات الحرارة ومدة الطهي) تقريبية ويمكن أن تختلف حسب كل عادات الطهي لشخص معين. يقدم هذا الجدول مدد طهي على رف واحد فقط. فإذا كنت تقوم بالطهي باستخدام مروحة الفرن وتستخدم أكثر من رف واحد (وضع الأرفف في الموضع الثاني والرابع أو في الموضع الأول والثالث)، ستكون مدة الطهي حوالي 5 إلى 10 دقائق أطول.

### جدول الشوي

الأطعمة	الوزن كجم	وضع رف الفرن من أسفل			الطهي بالحمل الحراري الطبيعي		الطهي بالحمل الحراري القسري (بالمروحة)	
		5- مجزي	4- مجزي	3- مجري	مدة الطهي بالدقائق	درجة الحرارة بالمئوية	مدة الطهي بالدقائق	درجة الحرارة بالمئوية
		الاجنب الثاني	الاجنب الأول	الاجنب الثاني	الاجنب الأول	الاجنب الثاني	الاجنب الأول	
اللحم اللحم المفروم البيفستيك نصف دجاجة (كل نصف 0.5 كجم)	0,50	3	3	2	225 حد أقصى	200	12-15	
	0,15	3-4	3	1-2	200-225	=	5	
	1	3-4	2-3	1-2	225	=	20	
الأسماك السلهون سمك موسى	0,42	4	3	2-3	225 حد أقصى	=	=	
	0,20	4	3	2-3	225 حد أقصى	=	=	
الخبز المخص		4-5	3-4	3	225 حد أقصى	200	2-3	
(*) السبخ								
دجاج	1,3	3	2	2	225 حد أقصى	=	60-80	

(\*) لطرز معينة فقط

إن القيم المعطاة في الجداول (درجات الحرارة ومدة الطهي) تقريبية ويمكن أن تختلف حسب كل عادات الطهي لشخص معين. ستعتمد درجات الحرارة الخاصة بشواء اللحم ومدة الشوي بشكل خاص على سمك اللحم والمذاق الشخصي.

### تلميحات مفيدة للطهي

#### الكعك والخبز:

- سخن الفرن لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل البدء في طهي العيش أو الكعك.
- لا تفتح بابا الفرن أثناء عملية الخبز نظرًا لأن الهواء البارد سيوقف الخميرة من الارتفاع.
- عند طهي الكعك، أوقف تشغيل الفرن واتركها بداخله لمدة 10 دقائق تقريبًا.
- لا تستخدم صينية الفرن المصقولة أو إناء التقطير المزودين مع الفرن لطهي الكعك فيهم.
- كيف يمكن أن تعرف عند اكتمال طهي الكعكة؟ قبل 5 دقائق من انتهاء وقت الطهي، ضع أداة اختبار الكعكة أو سبخ في أعلى جزء من الكعكة. فإذا خرجت نظيفة، يعني ذلك أن الكعكة تم طهيها.
- وإذا هبطت الكعكة؟ استخدم في المرة المقبلة سوائل أو درجة حرارة أقل من 10 درجة مئوية.
- إذا كانت الكعكة جافة جدًا: قم بإحداث بعض الفتحات الصغيرة جدًا بعود خله (عود تسليك أسنان) واسكب بعض القطرات من عصير الفاكهة فيها. في المرة المقبلة، قم بتزويد درجة الحرارة على 10 درجة مئوية واضبط على مدة طهي أقل.
- إذا كانت الكعكة غامقة جدًا من أعلاها: في المرة المقبلة ضع الكعكة على الرف السفلي واطهيه على درجة حرارة أقل ومدة أطول.
- في حالة احتراق قمة الكعكة: أقطع الطبقة المحروقة وقم بتغطيتها بالسكر أو زينا بالكريمة أو المربي أو زبده الحلويات إلخ..
- إذا كانت الكعكة غامقة جدًا من أسفلها: ضعها في المرة المقبلة على رف أعلى واطهيه على درجة حرارة منخفضة.
- في حالة طهي الكعك أو الخبز بشكل جيد من الخارج ولكنه مازال غير مطهي من الداخل: استخدم في المرة المقبلة القليل من السوائل، واطهيه على درجة حرارة منخفضة ومدة أطول.
- في حالة عدم خروج الكعكة من الصينية: قم بإدخال سكين حول الحواف وضع قطعة من القماش المبلل على الكعكة وأدر الصينية رأسا على عقب. أدهن الصينية في المرة المقبلة بالزيت جيدا ورشها بالقيق أو قنات الخبز.
- في حالة عدم خروج قطع البسكويت من صينية الخبز: أرجع الصينية في الفرن لفترة وأرفع قطع البسكويت قبل أن يبرد. في المرة المقبلة استخدم ورقة من رقائق الخبز للحيولة دون حدوث ذلك مرة أخرى.

#### اللحم:

- عند طهي اللحم، فإن المدة المطلوبة تكون أكثر من 40 دقيقة، أوقف تشغيل الفرن قبل 10 دقائق من نهاية مدة الطهي للاستفادة من الحرارة المتبقية (توفير الطاقة).
- سيكون اللحم المشوي مليء بالعصارة في حالة طهيه في إناء مغلق، وسيكون مقرمش في حالة طهيه بدون غطاء.
- عادة تحتاج اللحوم البيضاء والدواجن والأسماك إلى درجات حرارة متوسطة (أقل من 200 درجة مئوية).
- لطهي لحوم حمراء "غير ناضجة"، فإنها تحتاج لدرجات حرارة (أعلى من 200 درجة مئوية) وتحتاج لمدد طهي قصيرة.
- للحوم المشوي حلو المذاق، أضف القليل من الدهون والتوابل للحوم.
- إذا كان اللحم المشوي عسير المضغ: اترك اللحم في المرة المقبلة لينضج لمدة أطول.
- إذا كان اللحم المشوي غامق جدًا من أعلاه أو أسفله: ضعه في المرة المقبلة على رف أعلى أو أدنى ودرجة حرارة منخفضة ومدة طهي أطول.
- هل اللحم المشوي قليل النضج؟ قطع لشرائح ورتب الشرائح في صينية الطهي مع مرق اللحم وانهي عملية الطهي.

#### الشواء:

- أضف القليل من الدهون وأضفي مذاقًا على الطعام قبل شوائه.
- استخدم دومًا إناء الشوي لتجميع العصارة المتساقطة من اللحم أثناء الشوي (راجع الشكل التوضيحي 11 أو 12).
- ضع دومًا قليل من الماء في إناء الشوي. حيث يمنع الماء المواد الزيتية من الاحتراق ومن إصدار روائح سيئة ودخان. أضف المزيد من الماء أثناء الطهي لأنه يتبخر. أدر للطعام نصف لفة أثناء الطهي.
- إذا كنت تقوم بشواء دواجن مليئة بالدهون (أوزة) اثقب الجلد الموجود تحت الأجنحة بعد حوالي نصف ساعة حتى يمكن أن تتساقط الدهون بعيدًا.

يمكن طهي الأومونيوم بسهولة إذا لامست الأحماض العضوية الموجودة في الأطعمة أو إضافتها أثناء الطهي (خل وعصير الليمون). لذا، يوصى بعدم وضع الأطعمة مباشرة على الأومونيوم أو الصواني المصقولة، لكن يجب دومًا استخدام ورق فرن مناسب.

**Ⓜ** **لطهي الجمع باستخدام المروحة + التسخين الخلفي**  
(متوفر فقط في الأفران ذات 8 وظائف متعددة)

أدر مفتاح الاختيار (H) إلى الرمز واضبط مفتاح الترموستات (G) على درجة الحرارة المطلوبة. وضع الآن الطعام بداخل الفرن. في حالة احتياج الفرن للتسخين المسبق. انتظر إلى أن يتم إطفاء ضوء الترموستات الأصفر قبل وضع الأطعمة بداخل الفرن. تقوم هذه الوظيفة بتنشيط وحدة التسخين الخلفية وتقوم المروحة بتوزيع الحرارة الناجمة. سينتج هذا الجمع وضع أطعمة مختلفة عديدة للطهي بشكل سريع ومتوازن وذلك بوضعها على مستويات مختلفة من الفرن.

**Ⓜ** **الطهي التقليدي بالشواية**

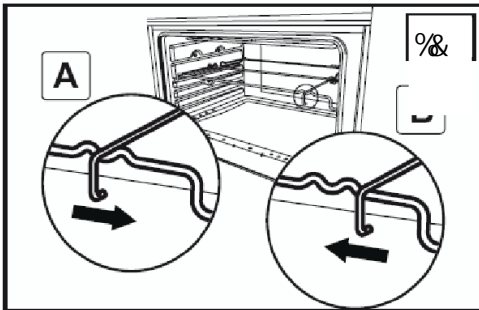
أدر مفتاح الاختيار (H) للرمز واضبط مفتاح الترموستات (G) على درجة الحرارة المطلوبة.  
يؤدي اختيار ذلك إلى تشغيل عنصر التسخين الأوسط العلوي ويتم توزيع الحرارة مباشرة على سطح الطعام.  
بغض النظر عن الشوي. فإن هذه الوظيفة مثالية لإضافة شواء ذو لون ذهبي إلى للطعام المطهي أو لتحميم شرائح الخبز.  
تقوم وظيفة الشواية تلقائيًا بتشغيل السيخ الأخير. عند استخدام الشواية. لا تنسى وضع إناء التقطير أسفلها وذلك لتجميع أي صوص متساقط. كما هو موضح بقسم "تلميحاً مفيدة للطهي".

**Ⓜ** **الشوي بالمروحة**

أدر مفتاح الاختيار (H) للرمز واضبط مفتاح الترموستات (G) على درجة الحرارة المطلوبة.  
يؤدي اختيار ذلك إلى تشغيل عنصر التسخين الأوسط العلوي ويتم توزيع الحرارة بواسطة المروحة. يخفف هذا الإجراء من الحرارة المباشرة على سطح الطعام ويستخدم درجات حرارة أخف. لذا يُنصح لإضفاء اللون الذهبي أو طعم القرمشة على الطعام النهائي. تكون تلك الوظيفة مثالية لكافة أنواع الأسماك والدواجن.  
عند استخدام الشواية. لا تنسى وضع إناء التقطير أسفلها وذلك لتجميع أي صوص متساقط. كما هو موضح بقسم "تلميحاً مفيدة للطهي".

**كيف يمكن استعمال الشواية (شغل 9%)**

- أدخل الذبابة أو القطعة المراد شويها مع حصرها بين المشبكين في السيخ، احرص على موازنة مكان الأطعمة لتجنب إجهاد المحرك بشكل غير ضروري.
- ضع السيخ على الدعامة وأدخل طرفه في القاعدة وقم بفك وخلق مقبض السيخ.
- أدخل الدعامة على المجرى مع التأكد من أن النزاع على الوضعية B وأدخل طرفه في وصلة المحرك ذو المسننات وضع النزاع في الوضعية A
- استخدم دائماً وعاء تجميع الزيوت لتجميع الدهون والصوص الناتج عن اللحوم المشوية، كما هو موضح في فقرة "نصائح عملية للطهي".
- أشعل الشواية متبعاً تعليمات وتحذيرات الفقرة ذات الصلة.
- قم بتشغيل المحرك ذو المسننات بالضغط على المفتاح **⏻**



## كيفية استخدام الفرن التقليدي

### إذابة الثلج عند درجة حرارة الغرفة

أدر مفتاح الاختيار (H) إلى الرمز وضع الطعام الذي ترغب في إذابة الثلج عنه بداخل الفرن. يعتمد طول المدة المطلوبة على كمية ونوع الطعام. سيؤدي اختيار هذه الوظيفة إلى تنشيط المروحة فقط. وسيقوم دوران الهواء المعتدل حول الطعام المجمد بإذابة الثلج عنه ببطء. يعد ذلك مناسبًا بشكل خاص للفواكه والكعك.

### الطهي التقليدي

أدر مفتاح الاختيار (H) للرمز واضبط مفتاح الترموستات (G) ليتناسب مع درجة الحرارة المطلوبة. ينصح بالانتظار قبل التسخين إلى أن يتم إطفاء ضوء الترموستات الأصفر قبل وضع الأطعمة بداخل الفرن. يتم تشغيل هذا الخيار على كل من وحدات التسخين السفلية والعلوية، موزعًا الحرارة بالتساوي على الطعام. يعد هذا النوع من الطهي مثاليًا لكافة أنواع الطعام (اللحم، السمك، الخبز، فطائر البييتزا، الكعك..).

### الطهي التقليدي بالغاز والكهرباء + الطهي بالمروحة

أدر مفتاح الاختيار (H) للرمز واضبط مفتاح الترموستات (G) ليتناسب مع درجة الحرارة المطلوبة. ينصح بالانتظار قبل التسخين إلى أن يتم إطفاء ضوء الترموستات الأصفر قبل وضع الأطعمة بداخل الفرن. يتم تشغيل هذا الخيار على كل وحدات التسخين السفلية والعلوية ويتم توزيع الحرارة بواسطة تهوية المروحة. تعد هذه الوظائف المجمعّة مناسبة للطهي السريع ويسمح باستخدام العديد من الصفائح المعدنية موضوعة في مستويات مختلفة من الفرن.

### إذابة الثلج + التسخين بالهواء الساخن

#### (متوفر فقط في الأفران ذات 8 وظائف متعددة)

أدر مفتاح الاختيار (H) إلى الرمز واضبط درجة الحرارة على مفتاح الترموستات (G)، وضع الآن الطعام بداخل الفرن. سيؤدي تحديد هذه الوظيفة إلى تشغيل وحدة التسخين السفلية ويتم توزيع حرارتها بواسطة المروحة. يُنصح بهذه الوظيفة بشكل خاص لإذابة الثلج وتسخين الوجبات الجاهزة.

### الطهي التقليدي

أدر مفتاح المحول/الترموستات (F) على درجة الحرارة المطلوبة. يُنصح بالانتظار قبل التسخين إلى أن يتم إطفاء ضوء الترموستات الأصفر قبل وضع الأطعمة بداخل الفرن. ويتم تشغيل كل من عناصر التسخين العلوية والسفلية موزعة الحرارة على الطعام من أعلى إلى أسفل. يعد هذا النوع من الطهي مثاليًا لكافة أنواع الطعام (اللحم، السمك، الخبز، فطائر البييتزا، الكعك..).

### الطهي بالشواية


أدر مفتاح المحول/الترموستات (F) على رمز الشواية. يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي وهو يقوم بتوزيع الحرارة مباشرة على الطعام. إلى جانب الشوي، يمكن استخدامها للحصول على أطعمة مطهية ذات لون ذهبي نهائي أو تحميص شرائح الخبز. تقوم وظيفة الشواية تلقائيًا بتسخين السبخ الأخير. عند استخدام الشواية، لا تنسى وضع إبقاء التقطير أسفل السبخ وذلك لتجميع أي صوص متساقط، كما هو موضح بقسم "تلميح للطهي".

### إطفاء لون بني للأطعمة بواسطة عنصر التسخين العلوي


أدر مفتاح المحول/الترموستات (F) على رمز الشواية. يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي وهو يقوم بتوزيع الحرارة مباشرة على الطعام. تعد هذه الوظيفة مناسبة بشكل خاص لإطفاء لون بني رقيق على الأطعمة من أعلاها أو لتحميص الخبز.

كيفية استخدام الفرن الغاز والشواية الكهربائية

تشغيل الشواية الكهربائية


أدر مفتاح الفرن (E) دائرياً حتى الرمز . سيتم إضاءة ضوء التحذير الأحمر للإشارة إلى تنشيط عنصر تسخين الشواية. يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي وهو يقوم بتوزيع الحرارة مباشرة على الطعام. عند تشغيل الشواية سيتم أيضاً تشغيل محرك سيخ الشوي الأخير. إلى جانب الشوي، يمكن استخدامه للحصول على طعام مطهي بميل لونه إلى البني الفاتح.

يقوم الثرموستات التلقائي بتنظيم درجة الحرارة الداخلية، لذا، لا تستخدم الشواية على الفور بعد الطهي في الفرن. احتفظ دوماً بباب الفرن مغلق أثناء استخدام الشواية الكهربائية.

**الطهي بمساعدة المروحة**  
يمكن تجهيز بعض أجهزة البوتاجاز بمروحة مثبتة في الجزء الخلفي من تجويف الفرن. يمكن تشغيلها بالضغط على مفتاح المروحة . بعد تشغيل المروحة، سيتم توزيع الحرارة بشكل سريع ومنظم بداخل الفرن، مما يسمح للأطعمة المختلفة بطهيها بالتساوي على عدة أرفف في نفس الوقت ومما يقلل أيضاً من مدة الطهي. لاحظ أن المروحة يمكن تشغيلها أثناء تشغيل كافة وظائف الطهي في الفرن.

يمكن تزييد شعلة الفرن بأزواج حرارية آمنة، لذا بمجرد إشعال الشعلة، احتفظ بالمفتاح مضغوط لمدة حوالي 15 ثانية. في حالة فشل الشعلة في الإشعال في نهاية هذه المرة، حرر المفتاح وانتظر لمدة 1 دقيقة على الأقل قبل إعادة المحاولة. في حالة إشعال الشعلة بشكل عرضي، أدر المفتاح دائرياً إلى الوضع المغلق وانتظر لمدة 1 دقيقة على الأقل قبل إشعالها مرة أخرى.


الإشعال اليدوي لشعلة الفرن  
أفتح باب الفرن اضغط على مفتاح الفرن (E) وأدره في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تصل إلى وضع أقصى درجة حرارة، وبالتزامن ضع عود ثقاب مشتعل بالقرب من الشعلة من خلال الفتحة (B) (الشكل التوضيحي 10).



الإشعال الإلكتروني لشعلة الفرن  
(لطرز معينة فقط)  
أفتح باب الفرن اضغط على مفتاح الفرن (E) وأدره في عكس اتجاه الساعة إلى أن يصل إلى وضع أقصى درجة حرارة واضغط بالتزامن على زر الإشعال وحرره . يمكن استخدام عيدان الثقاب لإشعال الشعلات في حالة الظلام.


الإشعال الكهربائي للشعلات  
(لطرز معينة فقط)  
أفتح باب الفرن اضغط برفق على مفتاح الفرن (E) وأدره في عكس اتجاه الساعة إلى أن يصل إلى وضع أقصى درجة حرارة، ثم حرر المفتاح. فتنطلق شرارة الإشعال تلقائياً. يمكن استخدام عيدان الثقاب لإشعال الشعلات في حالة الظلام.

بعد إشعال شعلة الفرن (تحقق من خلال الفتحة (C) الشكل التوضيحي 10) أنها مشتعلة، اضبط درجة الحرارة طبقاً لاحتياجاتك واركب باب الفرن مفتوح لمدة 2 إلى 3 دقائق. أغلق باب الفرن برفق حتى لا تهب الشعلة وانتظر لمدة 15 دقيقة قبل وضع أي طعام لطهيته. يمكن أن يقوم الفرن بطهي كافة أنواع الطعام (الحم، السمك، الخبز، فطائر البييتزا، الكعك، الخ.).

كيفية استخدام الفرن والشواية الغازيين

الإشعال اليدوي لشعلة الشواية  
افتح باب الفرن اضغط على مفتاح الفرن (E) وأدره في اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الشواية ، وبالتزامن ضع عود ثقاب مشتعل بالقرب من الشعلة الموجودة في سقف الفرن.


الإشعال الإلكتروني لشعلة الشواية (لطرز معينة فقط)  
افتح باب الفرن اضغط على مفتاح الفرن (E) وأدره في عكس اتجاه الساعة إلى أن يصل إلى وضع الشواية  واضغط بالتزامن على زر الإشعال وحرره . يمكن استخدام عيدان الثقاب لإشعال الشعلات في حالة الظلام.

الإشعال الكهربائي للشعلات (لطرز معينة فقط)  
افتح باب الفرن واضغط برفق على مفتاح الفرن (E) وأدره في اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الشواية ، ثم حرر المفتاح. فتنتقل شرارة الإشعال تلقائياً. يمكن استخدام عيدان الثقاب لإشعال الشعلات في حالة الظلام.

عند اشتعال شعلة الشواية الغاز، يجب ترك باب الفرن مفتوحاً. وللحيلولة دون التسخين الزائد للمفاتيح والمكونات، لذا ينبغي وضع واقي عليها.

يمكن تزويد الفرن وشعلة الشواية بأزواج حرارية آمنة، لذا بمجرد إشعال الشعلة، احتفظ بالمفتاح مضغوط لمدة حوالي 15 ثانية. في حالة فشل الشعلة في الإشعال في نهاية هذه المرة، حرر المفتاح وانتظر لمدة 1 دقيقة على الأقل قبل إعادة المحاولة. في حالة إشعال الشعلة بشكل عرضي، أدر المفتاح تدريجياً إلى الوضع المغلق وانتظر لمدة 1 دقيقة على الأقل قبل إشعالها مرة أخرى.

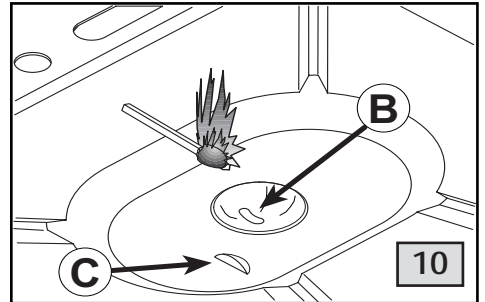
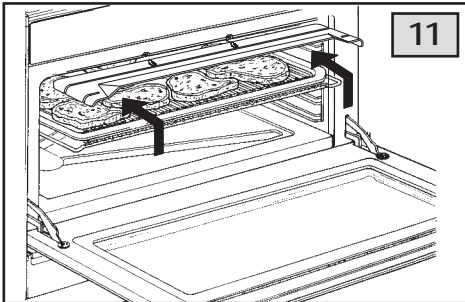
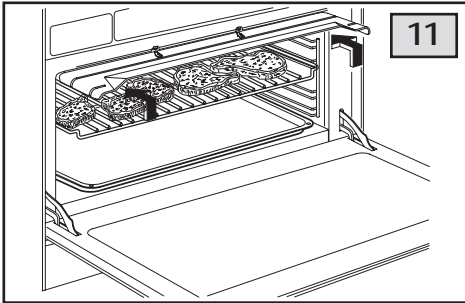
الإشعال اليدوي لشعلة الفرن  
افتح باب الفرن اضغط على مفتاح الفرن (E) وأدره في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تصل إلى وضع أقصى درجة حرارة، وبالتزامن ضع عود ثقاب مشتعل بالقرب من الشعلة من خلال الفتحة (B) (الشكل التوضيحي 10).

الإشعال الإلكتروني لشعلة الفرن (لطرز معينة فقط)  
افتح باب الفرن اضغط على مفتاح الفرن (E) وأدره في عكس اتجاه الساعة إلى أن يصل إلى وضع أقصى درجة حرارة واضغط بالتزامن على زر الإشعال وحرره . يمكن استخدام عيدان الثقاب لإشعال الشعلات في حالة الظلام.

الإشعال الكهربائي التلقائي للشعلات (لطرز معينة فقط)

افتح باب الفرن اضغط برفق على مفتاح الفرن (E) وأدره في عكس اتجاه الساعة إلى أن يصل إلى وضع أقصى درجة حرارة، ثم حرر المفتاح. فتنتقل شرارة الإشعال تلقائياً. يمكن استخدام عيدان الثقاب لإشعال الشعلات في حالة الظلام.

بعد إشعال شعلة الفرن (تحقق من خلال الفتحة (C) (الشكل التوضيحي 10) أنها مشتعلة)، اضبط درجة الحرارة طبقاً لاحتياجاتك واترك باب الفرن مفتوح لمدة 2 إلى 3 دقائق. أعلق باب الفرن برفق حتى لا تهب الشعلة وانتظر لمدة 15 دقيقة قبل وضع أي طعام لطهيها. يمكن أن يقوم الفرن بطهي كافة أنواع الطعام (اللحم، السمك، الخبز، فطائر البييتزا، الكعك، الخ.).



### الفرن: إرشادات أمان عامة

ما الذي تقوم به في أول مرة لاستخدام الفرن  
إذا كان بالجهاز ملحق بالبرمجة، ضعه على الوضع اليدوي وقبل  
الطهي للمرة الأولى، تأكد من أن الفرن فارغ وبابه مغلق، وقم  
بتسخين الفرن لأقصى درجة حرارة لمدة 2 ساعة. سيبيح ذلك  
لمادة الحماية المبطنة بداخل الفرن الاحتراق وإخراج الروائح  
المرتبطة بها. أثناء إجراء ذلك، لا تمكث بنفس الغرفة وافتح  
النوافذ للتهوية.  
وبعد مضي ساعة أو أكثر، اترك الفرن ليبرد ثم نظفه من  
الداخل بالماء الساخن ومادة منظفة خفيفة. اغسل الملحقات أيضًا  
(الأرفف، الصواني، إناء التقطير، الأسياخ..). قبيل الاستخدام.

قبيل أي عملية تنظيف، أفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

- لا تترك الفرن بدون رقابة أثناء الاستخدام. تأكد من عدم عبث الأطفال بالجهاز.
- احتفظ دومًا بغطاء الجهاز مفتوحًا أثناء استخدام الفرن وذلك لتجنب الحرارة الزائدة.
- امسك دومًا باب الفرن من المنتصف عند فتحه. لا تستخدم الضغط الزائد على الباب عند فتحه.
- لا تعلق في حالة وجود تكثيف على الباب والجدران الداخلية للفرن أثناء الطهي. لا يؤثر ذلك على كفاءته.
- عند فتح باب الفرن، توح الحذر من الأبخرة المحرقة.
- يصبح الجهاز ساخن جدًا أثناء الاستخدام. فلا تلمس عناصر التسخين الموجودة بداخل الفرن. أرندي قفازات للفرن عند وضع الأواني أو إخراجها من الفرن.
- عند إخراج الصينية من الفرن، استخدم دومًا مقبض إناء الشوي (الشكل التوضيحي 3) (إن وجد). اشبك المقبض بحافة الصينية واسحبها وأرفعها برفق مثلما تفعل.
- عند إدخال طعام أو إخراجها من الفرن، تحقق من عدم فيضان العصاره الزائدة على قاعدة الفرن (فالزيوت والدهون قابلة للاشتعال بشكل كبير عند زيادة تسخينها).
- استخدم حاويات تكون مقاومة لدرجات الحرارة المشار إليها على مفتاح الثرموستات.
- للحصول على نتائج طهي جيدة، فنوصي بشدة عدم تغطية قاعدة الفرن أو الشواية برفائق الألومنيوم أو أي مواد أخرى.
- عند الشوي، ضع دومًا قليل من الماء في إناء الشوي. حيث يمنع الماء المواد الزيتية من الاحتراق ومن إصدار روائح سيئة ودخان. أضف الكثير من الماء أثناء الشوي لتعويض التبخر.
- بعد استخدام الجهاز، تأكد من أن كافة أزرار التحكم في وضع الإغلاق.
- تحذير!!! أثناء الاستخدام وبعده، يمكن أن يكون باب الفرن الزجاجي وأجزاء الوصول ساخنة جدًا، لذا دع الأطفال بعيدًا عن الجهاز.

### هام!!

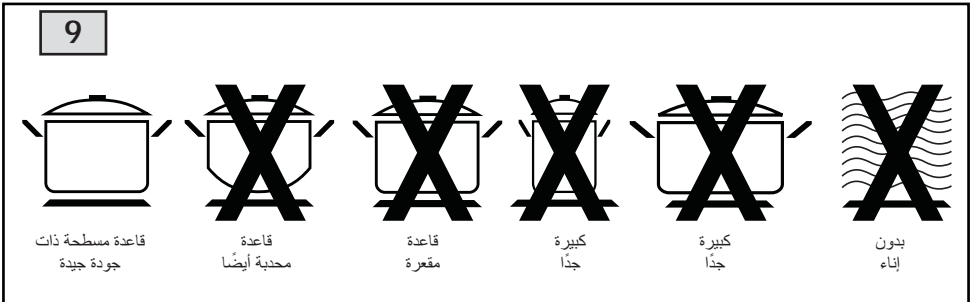
احتفظ دومًا بباب الفرن مغلقًا أثناء الحبز أو الشوي. يجب تركه مفتوحًا فقط عند استخدام شعلات الشوي الغازية (راجع الإرشادات ذات الصلة).

## إرشادات للمستخدم

### كيفية توفير الطاقة

- للحصول على أقصى نتيجة ممكنة مع أدنى حد من استهلاك الكهرباء، يوصى بالاحتفاظ بالنقاط الآتية في اعتبارك:
- شغل عنصر تسخين سطح التسخين فقط بعد وضع الإناء على مساحة الطهي أو الصفيحة المعدنية.
- جفف قاعدة الإناء بالكامل قبل وضعها على مساحة الطهي أو الصفيحة المعدنية.
- لا تستخدم أواني ذات قطر أقل من تلك المخصصة لمساحة الطهي أو الصفيحة المعدنية (الشكل التوضيحي 9). عند القيام بشراء قدر ذي مقابض، ضع في اعتبارك أن الشركة المصنعة تعطي دوماً أكبر قطر للقدر والذي يكون أكبر من قطر القاعدة.
- استخدم أواني ذات قواعد مسطحة ورفيعة (راجع الشكل التوضيحي 9). حيث أن الأواني ذات القواعد غير المسطحة ستجعل مدة الطهي أطول.
- ضع دوماً غطاء على الإناء (الشكل التوضيحي 9).
- في حالة كون مدة الطهي أطول من 40 دقيقة، يمكنك إيقاف تشغيل الصفيحة المعدنية لمدة 5 إلى 10 دقائق قبل نهاية مدة الطهي واستغلال الحرارة المتبقية.
- لمعلوماتك فقط، يوفر الجدول بعض التلميحات عن كيفية استخدام مساحات الطهي والصفائح المعدنية.

عمليات الطهي الممكنة	الحرارة درجة	وضع المفاتيح	
		0	0
	إيقاف	0	0
لإذابة الزبد، الشيكولاتة، إلخ. لتسخين كميات صغيرة من السوائل.	منخفضة	1-2	1
لتسخين كميات كبيرة من السوائل.	معتدلة	3-4	2
لإذابة الثلج عن الأطعمة المجمدة وتحضير الخبزة أو الغلي أو الطهي البطيء.	بطيئة	5-6	3
إيصال الأطعمة بنقطة الغليان. للحوم المشوية الرقيقة والسّمك.	متوسطة	7-8	4
للحم المشوي وشرائح اللحم والكفتة. للكميات الكبيرة من اللحم المسلوق.	قوية	9-10	5
لإيصال كميات كبيرة من الماء لدرجة الغليان؛ القلية.	ساخنة	11-12	6





### تشغيل ألواح التسخين الإلكترونية

يمكن تزويد أجهزة البوتاجاز بصفائح معدنية إلكترونية سريعة التسخين والمشار إليه بملصق أحمر. يتم التحكم في الصفائح المعدنية القابلة للتسخين من خلال مفتاح ذو 6 مواضع (C). يتم تشغيل هذه الصفائح عن طريق تدوير المفتاح إلى الوضع المطلوب. ويشير الضوء التحذيري الأحمر إلى أن الصفائح المعدنية قيد التشغيل. وتوفر الصفائح المعدنية القابلة للتسخين بسرعة ميزة للتهي فائق السرعة.

**ملاحظة:** قبل استخدام الصفائح المعدنية القابلة للتسخين للمرة الأولى أو في حالة لم يتم استخدامه لفترة طويلة، يجب ضبط مفتاح التحكم الخاص بلوحة التسخين على الوضع رقم 1 لمدة 30 دقيقة، وذلك للتخلص من الرطوبة المحتملة التي تم امتصاصها من قبل المادة العازلة.

### تشغيل عناصر التسخين

تكون مساحات الطهي مرئية بوضوح على سطح التسخين المستدير. يتم فقط تسخين الدوائر المرسومة على الزجاج من الداخل.

تم تزويد سطح التسخين بضوء تحذيري يتم إضاءته عند تجاوز درجة حرارة مساحة الطهي 60 درجة مئوية. وسيتم إطفاء هذا الضوء التحذيري فقط عند انخفاض درجة حرارة مساحة الطهي أدنى من هذه القيمة ولهذا السبب يسمى ذلك "تحذير الحرارة المتبقية".

يتم التحكم في عناصر التسخين ذات مساحة الطهي المفردة من خلال منظمات الطاقة ذات 12 وضعًا (A) والتي تسمح بدورها الحصول على نطاق كبير من درجات الحرارة المختلفة. ويتم التحكم في عنصر التسخين ذو مساحة الطهي المزدوجة من خلال منظمات طاقة ذات 12 وضعًا (B).

ويتم تنظيم طاقات المساحة الأولى للطهي "1" عن طريق تحريك المفتاح من الوضع 1 إلى الوضع 12. وبتحريك المفتاح بجانب الرقم 12 وتحريكه، يصدر تحذير يشير إلى الدخول في مساحة الطهي الثانية "2" (الشكل التوضيحي 8).

في هذا الوضع، يقوم كل من الرقمين بتشغيل مساحة الطهي بأقصى طاقتها. من خلال تحريك المفتاح في عكس اتجاه عقارب الساعة للتحكم في طاقته.

ويؤدي الرجوع إلى الوضع "0" فقط إلى فصل مساحة الطهي الثانية.

ويشير الضوء التحذيري الأحمر إلى أن عناصر التسخين قيد التشغيل.

### معلومات عامة وإرشادات لاستخدام أسطح تسخين من السيراميك الزجاجي

• يعد السيراميك الزجاجي منتجاً طبيعياً مثله مثل أي مادة أخرى مصنوعة من السيراميك يمكن أن يكون بها سطح غير متساو. يمكنك أن تشاهد بعض الفقاعات بداخل السيراميك الزجاجي نفسه؛ ولن يؤثر ذلك على الطهي أو العمر الافتراضي لغطاء سطح التسخين.

• ويمكن أن يختلف مدى إضاءة مساحات الطهي المفردة. ويعتمد ذلك على الخصائص الفنية لعناصر التسخين. ولا يوجد لذلك أي تأثير قطعياً على الجودة أو التشغيل.

• وطبقاً لكيفية نظرك إليه، يمكن أن يظهر التسخين المتوهج منحرجاً لحافة مساحة الطهي.

• لا تقم بوضع أواني ساخنة جداً على الحافة الخارجية لغطاء سطح التسخين.

• لا تستخدم أواني تحتوي على الألومنيوم من أسفلها.

• لا تستخدم سطح التسخين كقائمة للعمل وانتبه ألا تدع أشياء صلبة أو حادة تقع عليه. حيث يمكن أن يتلف الغطاء.

• لا تقم بوضع أواني مصقولة فارغة على النار. حيث يمكن أن يتلف كل من قاعدة الإناء والسيراميك الزجاجي.

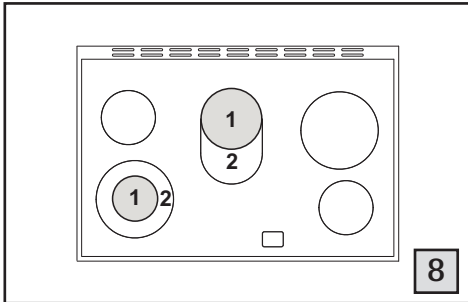
• لا تجر الأواني أو الأشياء الأخرى على السطح الزجاجي الذي يمكن أن يتم خدشه.

• نظف قاعدة الإناء وجففها قبل وضعها على سطح التسخين. يمكن أن يتسبب الملح أو السطر أو حبيبات الرمل على سبيل المثال ذات اللون الأخضر في خدش سطح البوتاجاز.

• نظف على الفور سوائل مسكوبة.

• لا تقم بإعادة طهي أو إعادة تسخين الطعام الملفوف بصفائح القصدير أو الحاويات البلاستيكية حيث يمكن أن تذوب صفائح القصدير والحاويات البلاستيكية وتلتصق بسطح التسخين.

**ملاحظة:** استخدم كاشط الزجاج وابدع على الفور عن مساحة الطهي أي قطع من صفائح القصدير أو الأشياء البلاستيكية التي يمكن أن تذوب أو تلتصق؛ مثل السكر أو الأطعمة المسكرة المسكوبة أثناء عملية الطهي.



سطح التسخين: ملاحظات عامة للسلامة

- عند استخدام عناصر الإشعاع أو التسخين، لا تترك الجهاز بدون رقابة. تأكد من عدم عبث الأطفال بالجهاز. تأكد بشكل خاص من أن مقابض الإناء موجهة بشكل سليم وتابع طهي الاطعمة التي يستخدم فيها الزيوت والدهون، لأنها قابلة للاشتعال بدرجة كبيرة.
- لا تستخدم البيوروسول أو الرذاذ بالقرب من الجهاز عندما يكون قيد الاستخدام.
- إذا كان الجهاز مزود بغطاء، أزل أي بقايا طعام من على السطح قبل الفتح.
- في حالة تزويد الجهاز بغطاء من زجاج الكريستال، يمكن أن يحطم عند التسخين. أطفئ كافة الشعلات أو أفضل كافة عناصر التسخين وتأكد من تبريده قبل غلق الغطاء (الشكل التوضيحي 6).
- حتى بعد الاستخدام، تظل عناصر الإشعاع أو التسخين ساخنة لفترة طويلة، لتجنب الاحتراق، لا تضع البدين أو أي أشياء أخرى عليها (على أسطح التسخين المصنوعة من السيراميك الزجاجي، وانتهبه إلى "تحذير الحرارة المتبقية").
- في حالة ظهور كسر على سطح السيراميك الزجاجي أو الصفيحة المعدنية الكهربائية، افصل الجهاز من مزود الطاقة على الفور.
- بعد استخدام الجهاز، تأكد من أن كافة أزرار التحكم في وضع الإغلاق أو إيقاف التشغيل.

إشعال الشعلات

(أ) الإشعاع اليدوي

اضغط على المفتاح (C) المناسب للشعلة التي ترغب في استخدامها وأدره في اتجاه عكس عقارب الساعة إلى أن تصل إلى وضع "التشغيل الكامل" ووضع عود ثقاب مشتعل على الشعلة.

(ب) الإشعاع الإلكتروني للشعلات

(نظرز معينة فقط)

اضغط على المفتاح (C) المناسب للشعلة التي ترغب في استخدامها وأدره في اتجاه عكس عقارب الساعة إلى وضع "التشغيل الكامل" واضغط بالتزامن على زر الإشعاع ثم حرره. يمكن استخدام عيدان الثقاب لإشعال الشعلات في حالة الظلام.

(ج) الإشعاع الإلكتروني التلقائي للشعلات

(نظرز معينة فقط)

اضغط برفق على المفتاح (A) المرتبط بالشعلة التي ترغب في استخدامها وأدره إلى وضع "التشغيل الكامل" وأدره في اتجاه عكس عقارب الساعة، ثم حرر مفتاح التحكم. فتتطلق شرارة الإشعاع تلقائياً. يمكن استخدام عيدان الثقاب لإشعال الشعلات في حالة الظلام.

(د) إشعال الشعلات المجهزة بالمزدوجات الحرارية الأمنة

(نظرز معينة فقط)

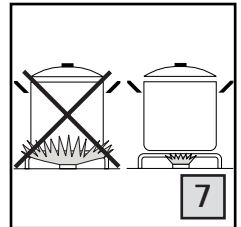
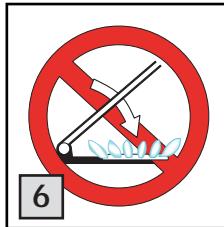
في حالة تجهيز الشعلات بالمزدوجات الحرارية الأمنة، يجب أن تدير المفتاح (C) المناسب للشعلة التي ترغب في استخدامها بعكس اتجاه عقارب الساعة للوضع "التشغيل الكامل"، ثم اضغط على المفتاح وكرر العمليات الموضحة سابقاً. بمجرد إشعالها، احتفظ بالمفتاح مضغوط لمدة حوالي 10 ثواني.

(هـ) أفضل استخدام للشعلات

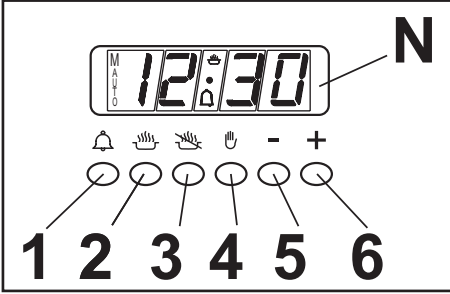
- للحصول على أقصى نتيجة ممكنة مع أدنى حد من استهلاك الغاز، فمن الممكن الاحتفاظ بالنقاط الآتية في اعتبارك:
- بمجرد اشتعال الشعلة، اضبط اللهب حسب احتياجاتك.
- استخدم إناء ذو حجم مناسب لكل شعلة (انظر الجدول أدناه والشكل التوضيحي 7).
- عند بدء محتوى الإناء في الغليان، أدر المفتاح لأسفل إلى "وضع أقل انخفاضاً" (شعلة صغيرة).
- ضع دوماً غطاء على الإناء.

عند استخدام بوتاجاز الغاز فإنه ينتج حرارة ورطوبة في الغرفة المثبت بها. لهذا السبب، يجب تهوية الغرفة بشكل جيد والحفاظ على فتحات التهوية الطبيعية حرة (الشكل التوضيحي 19) وتشغيل نظام التشبع بالهواء الميكانيكي (غطاء الشفط أو مروحة الإلكتروني، الأشكال التوضيحية 20 و 21). في حالة استخدام البوتاجاز لفترة طويلة، يتطلب ذلك يتطلب ذلك إشباع إضافي بالهواء، على سبيل المثال، فتح نافذة أو تهوية أكثر تأثيراً عن طريق زيادة الطاقة الخاصة بالنظام الميكانيكي في حالة وجوده.

الشعلات	Ø إناء سم
فائق السرعة	24÷22
سريع	22÷20
شبه سريع	18÷16
ضعيفة	14÷12



المبرمج الإلكتروني  
يمكن للمبرمج اختيار الوظائف الآتية:



- ساعة (ضبط بواسطة المفاتيح 2 و 3)
- عداد الدقائق (ضبط بواسطة المفتاح 1)
- وقت الطهي (ضبط بواسطة المفتاح 2)
- نهاية وقت الطهي (ضبط بواسطة المفتاح 3)
- وضع التشغيل (ضبط بواسطة المفتاح 4)
- ضبط الوقت للخلف (ضبط بواسطة المفتاح 5)
- ضبط الوقت للأمام (ضبط بواسطة المفتاح 6)

#### تشغيل شبه تلقائي

(مع نهاية وقت طهي من 0.01 إلى 23.59 = س، ق) بالضغط على زر الضغط 3 وضبط نهاية مدة الطهي باستخدام زر الضغط 6، ستضيء الرموز AUTO "تلقائي" و (⏰) وتظل مضيئة طوال الوقت. في نهاية الوقت المضبوط سيتم إطفاء الرمز (⏰) وسيومض الرمز AUTO "تلقائي" ويتوقف الطنان.

#### تشغيل تلقائي

##### (مع البداية المتأخرة لوقت الطهي)

أولاً قم ببرمجة مدة الطهي (يتم إضاءة كل من AUTO "تلقائي" والرمز (⏰) ثم نهاية مدة الطهي (سيتم إطفاء الرمز (⏰) كما هو موضح سابقاً. سيضيء الرمز (⏰) مرة أخرى عند بدء عملية الخبز في الفرن. في نهاية مدة الطهي سيتم إطفاء الرمز (⏰) وسيومض الرمز AUTO "تلقائي" ويتوقف الطنان.

#### التشغيل اليدوي

يتم إتاحة التشغيل اليدوي فقط عند الانتهاء من البرمجة التلقائية أو بعد إلغاءها عن طريق الضغط على الزر 4. ويتم اختفاء الرمز AUTO "تلقائي" ويضيء الرمز (⏰).

#### الطنان

سيتم إيقاف الطنان عند نهاية البرنامج أو عند نهاية وظيفة عداد الدقائق ويظل متوقفاً لمدة 7 دقائق. يمكن إيقاف الطنان بالضغط على أحد أزرار الضغط الخاصين بالوظيفة.

#### بدء البرنامج والتحكم

يبدأ البرنامج بعد عملية الضبط. يمكن التحكم في ضبط البرنامج في أي وقت بالضغط على زر الضغط المناسب.

#### تصحيح/إلغاء ضبط البرنامج

سيحدث خطأ في وظيفة البرمجة التلقائية في حالة كان الوقت المعروض على الساعة بين وقت بداية الطهي ووقت نهاية الطهي. سيتم التنبيه لهذا الخطأ على الفور بالطنان وسيومض الرمز AUTO "تلقائي". يمكن تصحيح خطأ الضبط عن طريق تغيير مدة وقت الطهي أو نهايته. يمكن تعديل أي برنامج تم ضبطه في أي وقت بالضغط على مفتاح البرمجة المناسب، ثم المفتاح 6 أو 5. لإلغاء برنامج ما، صحح الوقت المضبوط وذلك بضبطه على قيمة مكونه من "0.00". عند إلغاء الوقت العامل، يتم إلغاء نهاية الوظيفة أيضاً والعكس صحيح. يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً ويومض الرمز AUTO "تلقائي". اضغط على المفتاح 4 لضبط المبرمج على التشغيل اليدوي. لا يمكن تصحيح الوقت الصحيح أثناء عمل برنامج التشغيل التلقائي.

تعرض دوماً الشاشة الرقمية (N) الوقت ويمكن عرض وقت الطهي أو نهايته أو وقت عداد الدقائق وذلك بالضغط على زر الضغط المناسب.

ملاحظة: في نهاية كل جلسة ضبط (باستثناء عداد الدقائق)، يتم إيقاف تشغيل المبرمج للفرن. تحقق في المرة المقبلة لاستخدام الفرن، إذا لم يتم استخدام المبرمج، أن الأخير لم يتم ضبطه على التشغيل اليدوي (راجع التعليمات المعطاة فيما بعد).

#### ضبط الوقت (من 0.01 إلى 24.00 = س، ق)

بعد التوصيل بمصدر الكهرباء أو بعد قطع الطاقة، سيومض كل من AUTO "تلقائي" و "0.00" بالتزامن على الشاشة. اضغط على الزرين 2 و 3 بالتزامن وابدأ بضبط الوقت الحالي بالضغط على زر الضغط 6 أو 5.

بمجرد الضبط، يتم إيقاف تشغيل الرمز AUTO "تلقائي" و

يتم تشغيل الرمز (⏰) الخاص بالتشغيل اليدوي.

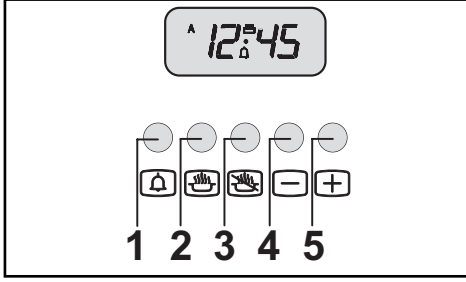
#### عداد دقائق (من 0.01 إلى 0.59 = س، ق)

اضغط على الزر 1 وحدد مدة الطهي باستخدام الزر 5 أو 6. سيتم تشغيل الرمز (⏰). في نهاية وقت الطهي، سيتم إيقاف تشغيل الطنان وإيقاف تشغيل الرمز (⏰).

#### تشغيل شبه تلقائي

##### (مع وقت طهي من 0.01 إلى 23.59 = س، ق)

بالضغط على زر الضغط 2 وضبط طول مدة الطهي باستخدام زر الضغط 5 أو 6، ستضيء الرموز AUTO "تلقائي" و (⏰) وتظل مضيئة طوال الوقت. في نهاية الوقت المضبوط سيتم إطفاء الرمز (⏰) وسيومض الرمز AUTO "تلقائي" ويتوقف الطنان.



### المبرمج الإلكتروني

لدى هذا الجهاز الملقح الوظائف الآتية:

- ساعة ضبط بواسطة المفاتيح 2
- مؤقت ضبط بواسطة المفاتيح (1)
- وقت الطهي ضبط بواسطة المفاتيح (2)
- نهاية وقت الطهي ضبط بواسطة المفاتيح (3)
- إعدادات التشغيل اليدوي ضبط بواسطة المفاتيح 2
- ضبط الوقت للخلف ضبط بواسطة المفاتيح (4)
- ضبط الوقت للأمام ضبط بواسطة المفاتيح (5)

### نظام العمل شبه التلقائي (ضبط نهاية وقت الطهي من 0.01 إلى 23.59 = س، س، ق ق)

اضغط على المفاتيح 3 واضبط نهاية جلسة الطهي بواسطة المفاتيح 5؛ فيتم تشغيل الرمز "A" و [A]. بمجرد الوصول للساعة المضبوطة، يتم إيقاف تشغيل [A]، ويومض "A" ويصدر صوت الطنان.

### التشغيل التلقائي (بدء تشغيل متأخر)

اضبط مدة الطهي أولاً ("A") ويتم تشغيل [A] ثم اضبط نهاية وقت الطهي (يتم إيقاف تشغيل [A]) كما هو موضح سابقاً. يتم تشغيل الرمز [A] مرة أخرى عند بداية جلسة الطهي. عند انتهاء وقت الطهي، يتم إيقاف تشغيل [A]، ويومض "A"، وينذر الطنان بانتهاء عملية الطهي.

### الطنان

يبدأ الطنان في الرنين عند الوصول لنهاية جلسة الطهي أو انتهاء العد التنازلي للمؤقت. يمكن أن يصدر رنين حتى 7 دقائق. اضغط على أي مفتاح لإيقافه مسبقاً.

### بدء البرنامج والتحكم

يبدأ البرنامج على الفور بعد عملية الضبط. لفحص الإعدادات الخاصة بالبرمجة، اضغط على المفتاح المعني.

### تعديل ضبط البرنامج أو إلغاؤه

في حالة أن يكون الوقت الحالي المعروض على الساعة بين الفترة المضبوطة للطهي، فيحدث خطأ في الوظيفة التلقائية، ويصدر صوت الطنان ويومض الرمز "A" ليتم جذب الانتباه. مثل هذا الخطأ في الإعداد يمكن تعديله عن طريق تغيير طول مدة الطهي أو نهايته. يمكن تعديل أي برنامج مضبوط في أي وقت بالضبط أولاً على مفتاح البرنامج المعني، ثم المفاتيح 4 أو 5. لإلغاء برنامج، صحح الوقت المضبوط وذلك بضبطه على قيمة من "0.00". عند إلغاء الوقت العامل، يتم إلغاء نهاية الوظيفة أيضاً والعكس صحيح. يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً ويومض الرمز "A".

تعرض الشاشة الرقمية دوماً الوقت كما يمكن ضبطها لعرض وقت الطهي أو نهاية العد التنازلي للطهي عن طريق الضغط على المفتاح المرتبط به.

يرجى ملاحظة: عند الانتهاء من جلسة الطهي، يقوم البرنامج تلقائياً بإيقاف تشغيل الفرن (باستثناء المؤقت). في حالة الرغبة في المتابعة يدوياً في المرة المقبلة لاستخدام الفرن، تأكد من ضبط وظيفة العملية اليدوية (راجع التعليمات التالية).

### ضبط الوقت (0:01 إلى 24:00 = س، س، ق ق)

عند توصيل الجهاز بالكهرباء للمرة الأولى أو فصل الطاقة عنه، ستظهر الشاشة كل من علامتي "A" و "0.00" (أو الدقائق التي تلي قطع الكهرباء) بشكل وامض.

لإعادة ضبط الوقت، اضغط على المفاتيح 2 و 3 بالتزامن، ثم اضغط على المفاتيح 4 أو 5 حتى تصل إلى الوقت الحالي بالضبط. عند الانتهاء، يتم إيقاف تشغيل الرمز "A" ويضيء رمز التشغيل اليدوي [A].

### التشغيل اليدوي

في كل مرة يتم فيها ضبط الوقت، يتم ضبط البرنامج تلقائياً على نظام التشغيل اليدوي. الحالة الأخرى فقط التي يحدث فيها ذلك هي عندما يصل البرنامج التلقائي إلى حالة الاكتمال، أو تم إلغاؤه بالضبط على المفاتيح 2 و 3 في نفس الوقت. يخفي الرمز "A" ويضيء [A].

### ضبط الوقت (0:01 إلى 0.59 = س، س، ق ق)

اضغط على المفاتيح 1 وحدد وقت الطهي بالضبط على المفاتيح 4 و 5 ويضيء [A]. بمجرد انتهاء صلاحية الوقت المضبوط، يصدر صوت التنبيه المسموع ويتم إيقاف تشغيل [A].

### نظام العمل شبه التلقائي (مدة الطهي من 0:01 إلى 23:59 = س، س، ق ق)

اضغط على المفاتيح 2 واضبط وقت الطهي بواسطة المفاتيح 4 أو 5؛ فيضيء الرمز "A" و [A]. بمجرد انتهاء المدة المضبوطة، يتم إيقاف تشغيل [A]، ويومض "A" ويصدر صوت الطنان.

### ساعة إلكترونية وقت الطهي

للمؤقت وظيفتين مختلفتين: وظيفة الساعة والأخرى تعمل إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا عن طريق ضبط مدة وقت الطهي. تعرض دومًا الشاشة الرقمية (L) لكنها ستعرض مؤقت الوقت عند ضبط هذه الوظيفة.

### درجة شدة الطنان

هناك ثلاث درجات شدة مختلفة للطنان: لاختيار الدرجة التي تريدها، اضغط على الزر 2 عند عرض الوقت. تم الآن إلغاء وظيفة البرمجة اليدوية.

### تصحيح/إلغاء الوظائف

لتصحيح أو إلغاء الوقت المضبوط على المؤقت، اضغط على المفاتيح 2 و3 بالتزامن، ثم حرر المفتاح 3 أولاً. يمكن تصحيح الوقت في أي لحظة بالضغط على الزر 1 متبوعاً بالزر 2 أو 3.

### ضبط الوقت (من 0.01 إلى 24.00 = س، ق، ق)

بعد التوصيل بمصدر الكهرباء أو بعد قطع الطاقة، ستومض إما الأشكال "0.00" أو الوقت المنقضي منذ عودة الكهرباء على الشاشة. اضغط على الزر 1 وابدأ ضبط الوقت الحالي بالضغط على الزر 2 أو 3.

أثناء ضبط الوقت يتم تشغيل رمز الوضع الوظيفي اليدوي (🔌). سيتم بدء تشغيل الوظيفة في غضون 7 ثواني من عملية الضبط.

### التشغيل اليدوي

عند ضبط الوقت (زر الضغط 1) أو عند مقاطعة الطنان (زر الضغط 3) يتم برمجة المؤقت على الوضع الوظيفي اليدوي والذي يتم تأكيده عند تشغيل الرمز (🔌). وعلى العكس، يتم إتاحة الوضع الوظيفي اليدوي فقط عند نهاية البرمجة شبه التلقائية أو بعد إلغائها.

### التشغيل شبه التلقائي (مع وقت الطهي من 0.01 إلى 0.99

= س، ق، ق)

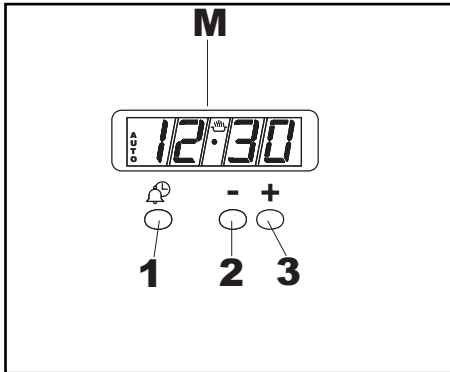
بتحديد الوقت على عداد الدقائق باستخدام زر الضغط 3، سيتم تنشيط هذه الوظيفة دوماً (يتم ضبط الوقت بـ 10 وحدات من الثانية).

سيختفي الوقت من الشاشة ويتم عرض وقت عداد الدقائق والرمز (🔌) ويتم تشغيل الرمز AUTO "تلقائي". يتم حساب وحدات الوقت بالثانية أثناء العد التنازلي.

عند نهاية الوقت المضبوط يصدر الطنان نغمة، ويتم إيقاف تشغيل الرمزين AUTO "تلقائي" و (🔌) ويُعاد ظهور الوقت. يمكن مشاهدة الوقت أثناء هذه الوظيفة عن طريق الضغط على زر الضغط 1.

### الطنان

يتم إيقاف تشغيل الطنان عند نهاية وظيفة عداد الدقائق وهو يظل يعمل لمدة 7 دقائق. يمكن إيقاف تشغيل الطنان بالضغط على الزر 3. بعد إجراء ذلك، تذكر تدوير مفتاح الاختيار وتدوير مفتاح الثرموستات لوضع إيقاف التشغيل.



وصف الملحقات المختلفة

**الساعة الإلكترونية**  
يعمل هذا الملحق كساعة ومذكر للدقائق. تعرض دوماً الشاشة الرقمية (L) الوقت، لكنها ستعرض عداد الدقائق عند ضبط هذه الوظيفة.

**ضبط الوقت (من 0.01 إلى 24.00 - س س، ق، ق)**  
بعد التوصيل بمصدر الكهرباء أو بعد قطع الطاقة، ستومض الأشكال "0.00" على الشاشة. اضغط على الزر 1 وأبدأ في ضبط الوقت الحالي عن طريق الضغط على الزر 2 أو 3. ستبدأ الوظيفة بعد 7 ثواني من ضبط الوقت.

**عداد دقائق (من 0.01 إلى 0.99 = س س، ق، ق)**  
بتحديد الوقت على عداد الدقائق باستخدام زر الضغط 3، سيتم تنشيط هذه الوظيفة طوال الوقت (يتم ضبط الوقت بـ 10 وحدات من الثانية). سيختفي الوقت تاركاً عداد الدقائق معروض على الشاشة والرمز (A) مضاء. يتم عرض الوقت بالثواني أثناء العداد التنازلي. في نهاية الوقت المضبوط يتم إيقاف تشغيل الطنان، ويختفي الرمز (A) ويعاد ظهور الوقت. يمكنك مشاهدة الوقت أثناء عمل عداد الدقائق عن طريق الضغط على الزر 1.

**الطنان**  
يتم إيقاف تشغيل الطنان عند نهاية وظيفة عداد الدقائق وهو يظل يعمل لمدة 7 دقائق. يمكن إيقاف تشغيل الطنان بالضغط على الزر 3.

**درجة شدة الطنان**  
هناك ثلاث درجات شدة مختلفة للطنان: لاختبار الدرجة التي تريدها، اضغط على الزر 2 عند عرض الوقت

**تصحيح/إلغاء وظيفة عداد الدقائق**  
لتصحيح أو إلغاء ضبط الوقت على عداد الدقائق، اضغط على المفاتيح 2 و3 بالترتيب، ثم حرر المفتاح 3 أولاً. يمكن تصحيح الوقت في أي لحظة بالضغط على الزر 1 متبوعاً بالزر 2 أو 3.

**الموقت**  
لضبط وقت الطهي، قم أولاً بتدوير الموقت لأعلى عن طريق لفه بشكل كامل مرة واحدة من اليسار لليمين، ثم أرجعه إلى رقم الدقائق الذي تريده. سيقيم الموقت بإحداث رنين عند انقضاء الوقت المضبوط.

**موقت وقت الطهي**  
لهذه الملحق وظيفة مزدوجة: حيث يشير إلى كمية وقت الطهي المنقضية وتقوم أيضاً بإيقاف تشغيل الفرن تلقائياً. ملاحظة: عند تشغيل إشارة المفتاح على الوضع «\*»، لا يمكن تشغيل الفرن. عند تشغيل الفرن دون أي عملية برمجة، تحقق من أن الموقت على الوضع اليدوي.

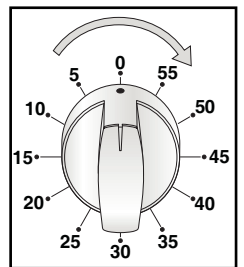
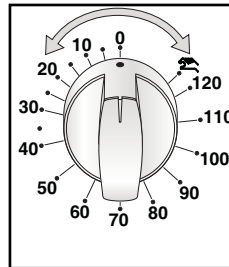
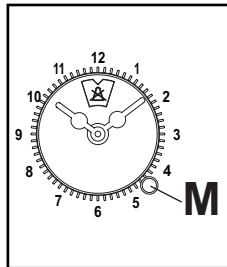
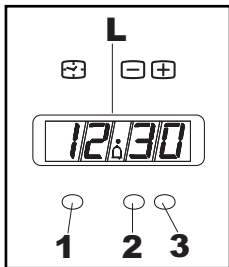
**تشغيل شبه تلقائي**  
بعد اختيار نوع طهي معين، لضبط وقت الطهي، قم أولاً بتدوير الموقت لأعلى عن طريق لفه بشكل كامل مرة واحدة من اليسار لليمين، ثم أرجعه إلى رقم الدقائق الذي تريده، من 0 إلى 120 دقيقة: سيتم تشغيل الفرن. بمجرد انقضاء وقت البرمجة، سيرن الطنان ويتم بدء تشغيل جهاز إنهاء وقت الطهي.

**التشغيل اليدوي**  
إذا كان وقت الطهي أكثر من ساعتين، أو إذا كنت ترغب في استخدام الفرن دون الموقت، أدر المفتاح من اليمين للييسار إلى أن يشير إلى الرمز (M).  
عند الانتهاء من طهي الطعام، لا تنسى تحريك مؤشر المفتاح دائرياً إلى الوضع «\*».

**الساعة التماثلية**  
لهذه الساعة وظيفة مزدوجة: ساعة ومذكر بالدقائق.

**ضبط الوقت**  
بعد التوصيل أو بعد قطع الكهرباء، اضغط على المفتاح (M) وأدره في اتجاه عقارب الساعة لضبط الوقت.

**مذكر الدقائق**  
أدر المفتاح (M) في اتجاه عقارب الساعة دون الضغط عليه وحدد مدة الوقت المطلوبة (حتى 50 دقيقة). عند انقضاء الوقت المضبوط، سيصدر الطنان صوتاً: أدر المفتاح بشكل دائري إلى الرمز (A) لإيقافه.



## وصف الجهاز

مقيض الثرموستات الخاص بمروحة الفرن (G)  
عن طريق تدوير مفتاح الفرن في اتجاه عقارب الساعة، ستجد قيم درجات حرارة الفرن المختلفة (من 50 درجة مئوية إلى أقصى درجة).

مفتاح تشغيل مصباح الفرن

مفتاح تشغيل سيخ الشواء (\*)

مفتاح تشغيل المروحة (\*)

زر إشعال الشعلة (\*)  
(\*) لطرز معينة فقط

ضوء تحذير أحمر







في حالة ظهور الضوء الأحمر فإنه يشير إلى أن صفيحة معدنية كهربية لسطح تسخين أو أكثر قيد التشغيل، أو في حالة التشغيل المختلط بين الغاز والكهرباء أو تشغيل أحد مكونات الفرن الكهربائي.

ضوء تحذير أصفر

في حالة ظهوره، فإنه يشير إلى عمل إما الفرن الكهربائي أو الشواية الكهربائية. عند استخدام الفرن، سيتم إيقاف تشغيل الضوء عند الوصول لدرجة الحرارة المضبوطة. أثناء عملية الخبز، من الطبيعي أن يتم تشغيل الضوء الأصفر وإيقاف تشغيله عدة مرات طالما يتم التحكم في درجة حرارة الفرن.









مفتاح اختيار وظيفة مروحة الفرن (6) (H)

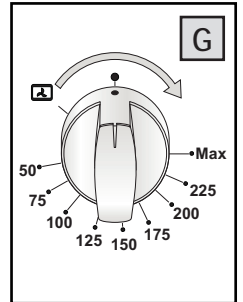
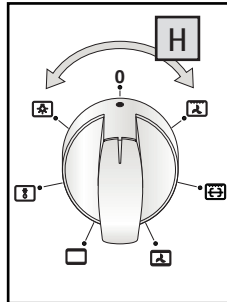
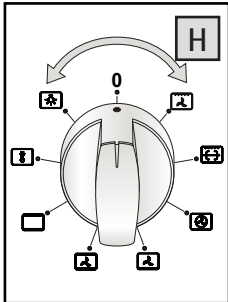
بتحويل المفتاح لليمين أو اليسار، ستجد الرموز الآتية:

- 0 = إيقاف تشغيل الفرن
-  = تشغيل ضوء الفرن، والذي يظل مضاءً لكافة الوظائف
-  = تشغيل المروحة
-  = تشغيل عناصر التسخين العلوية والسفلية
-  = تشغيل عناصر التسخين العلوية والسفلية والمروحة
-  = تشغيل الشواية + عنصر تسخين السيخ (\*)
-  = تشغيل عناصر تسخين الشواية والمروحة

مفتاح اختيار وظيفة مروحة الفرن (8) (H)

بتحويل المفتاح لليمين أو اليسار، ستجد الرموز الآتية:

- 0 = إيقاف تشغيل الفرن
-  = تشغيل ضوء الفرن، والذي يظل مضاءً لكافة الوظائف
-  = تشغيل المروحة
-  = تشغيل عناصر التسخين العلوية والسفلية
-  = تشغيل عناصر التسخين العلوية والسفلية والمروحة
-  = تشغيل عنصر التسخين السفلي والمروحة
-  = تشغيل عنصر التسخين الخلفي والمروحة
-  = تشغيل الشواية + عنصر تسخين السيخ (\*)
-  = تشغيل عناصر تسخين الشواية والمروحة





## وصف الجهاز

### وصف مفاتيح التحكم

0 = إيقاف تشغيل اللوحة الكهربائية  
من 1 إلى 6 = الأوضاع من أدنى حد للطاقة إلى أقصى حد


**مقبض منظم حرارة الفرن/الشواية الغازيين (E)**  
عن طريق تدوير المفتاح في اتجاه عكس عقارب الساعة، تظهر الوظائف الآتية:


0 = وضع معلق  
من أدنى حد إلى أقصى حد  
(من 125/155 درجة مئوية = درجات حرارة الفرن إلى 255/260 درجة مئوية)


أدر المفتاح في اتجاه عقارب الساعة في حالة الرغبة في استخدام الشواية التي تعمل بالغاز أو التي تعمل بالكهرباء /  / 

**مفتاح المحول/الترموستات الخاص بالفرن الكهربائي التقليدي (F)**

بتحويل المفتاح في اتجاه عقارب الساعة، تستجد الرموز الآتية:

0 = إيقاف تشغيل الفرن  
= تشغيل ضوء الفرن، والذي يظل مضاء لكافة الوظائف 

= قيم درجات حرارة الفرن المختلفة من 50 درجة مئوية إلى أقصى درجة 

= تشغيل الشواية + عنصر تسخين السبخ (\*) 

= تشغيل عنصر التسخين العلوي 



**مفتاح تنظيم الطاقة (أ) - منطقة طهي فردية**  
بتحويل المفتاح لأقصى اليمين أو اليسار، تستجد الرموز الآتية:

0 = إيقاف عناصر التسخين  
من 1 إلى 12 = أدنى حد وأقصى حد للطاقة

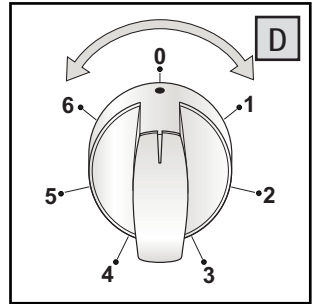
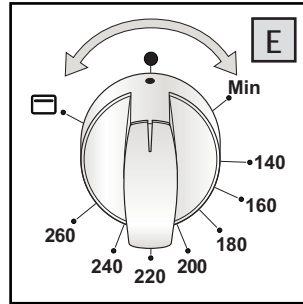
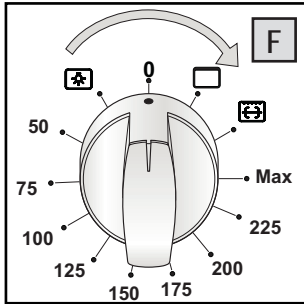
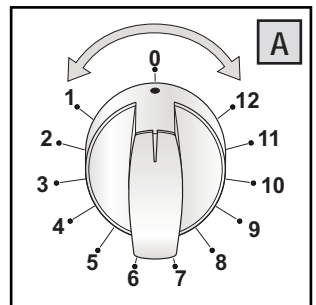
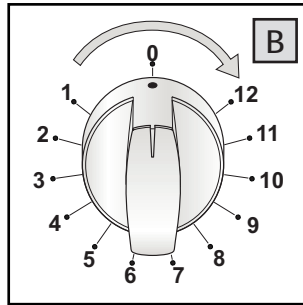
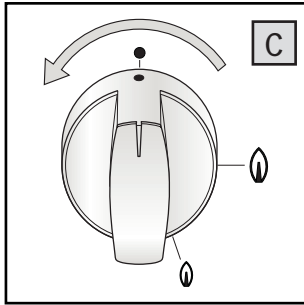
**مفتاح تنظيم الطاقة (ب) - منطقة طهي مزدوجة**  
بتحويل المفتاح لليمين، تستجد الرموز الآتية:

0 = إيقاف عناصر التسخين  
من 1 إلى 12 = أدنى حد وأقصى حد للطاقة في منطقة طهي فردية  
من 0 إلى 12 = أقصى حد للطاقة في منطقة طهي مزدوجة

**مقبض شعلة غاز سطح التسخين (C)**  
عن طريق تدوير المفتاح في اتجاه عكس عقارب الساعة، تظهر الرموز الآتية:

0 = وضع معلق  
= وضع "تشغيل بالكامل"   
= وضع "معدل منخفض" 

**مقبض الصفيحة المعدنية الكهربائية لسطح التسخين (D)**  
عن طريق تدوير المفتاح في اتجاه عقارب الساعة أو عكس عقارب الساعة، تظهر الرموز الآتية:





## وصف الجهاز

تختلف الأحجام والكميات من طراز لآخر:

- رف الفرن
- صينية التقطير أو إنباء التقطير
- قاعدة الأسياخ (\*)

(\*) لطرز معينة فقط.

يمكن تجهيز البوتاجازات بتجويف صغير أسفل الفرن يمكن استخدامه لتخزين الأشياء. تذكر أن الأسطح تصبح ساخنة، لذا يحظر بشدة وضع مواد قابلة للاشتعال بالداخل.

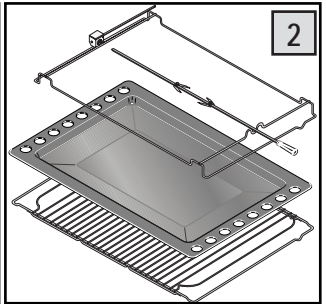
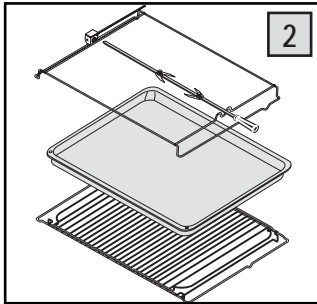
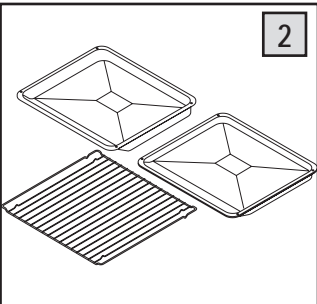
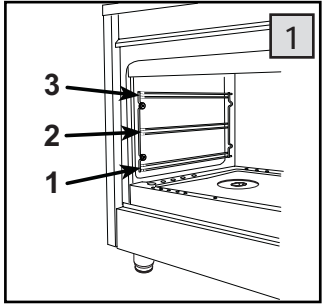
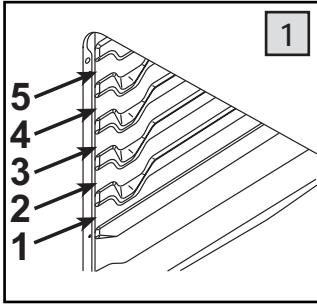
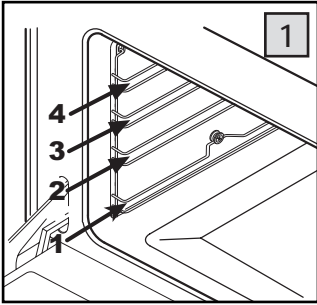
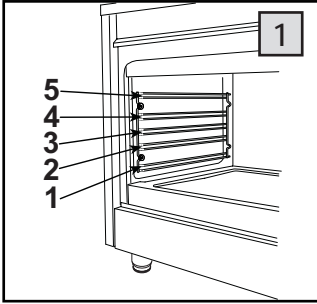
تقديم

يمكن تجهيز أجهزة البوتاجاز الخاصة بنا بأنواع مختلفة من أسطح التسخين: كل الأجهزة الغازية تحتوي على عناصر تسخين مصنوعة من الحديد الزهر أو كل الأجهزة الكهربائية تحتوي على عناصر تسخين مصنوعة من زجاج السيراميك. يوجد على كل مقبض موجود على اللوحة الأمامية رسم تخطيطي مطبوع بأعلاه يوضح إلى أي عنصر إشعال أو تسخين يتم الإشارة إليه. يوفر الجمع بين حجمين مختلفين من عناصر الإشعال والتسخين الكهربائي إمكانية طهي بعدة أشكال.

يمكن تجهيز أجهزة البوتاجاز الخاصة بنا بأنواع مختلفة من الأفران: كل الأفران التي تعمل بالغاز والأفران التي تجمع بين الغاز/الكهرباء وكل الأفران التي تعمل بالكهرباء. يمكن أن يكون الأخير إما تقليدي أو نوع مفضل (مزود بمروحة).

لضمان استخدام ملائم وامن للجهاز للتعديل، تم تجهيز كافة أجهزة البوتاجاز التي تعمل بالكهرباء والغاز وكافة الأجهزة التي تعمل بالكهرباء بجهاز تأمين لدرجة الحرارة والذي يتم تشغيله تلقائيًا في حالة فشل الترموستات (منظم درجة الحرارة) في العمل. في مثل هذه الحالات، يتم قطع الكهرباء بشكل مؤقت: لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، لكن قم بإيقاف تشغيله واتصل بأقرب مركز مساعدة.

تم تجهيز جوانب الفرن بعدة مجاري (الشكل التوضيحي 1) حيث يمكن وضع الملحقات الآتية.



يتطلب استخدام أي جهاز كهربائي قواعد أساسية معينة للاتباع اليها:

- # لا تلمس الجهاز بأيدي أو أقدام مبللة أو رطبة.
- # لا تستخدم الجهاز عندما تكون حافي القدمين.
- # لا تقم بشد كابل الكهرباء لفصل الجهاز من مأخذ الكهرباء الموجود بالحاظ.
- # لا تترك الجهاز معرض للجو (المطر، الشمس، إلخ.).
- # لا تدع الجهاز يستخدم من قبل أطفال غير مراقبين أو أشخاص عديمي الخبرة.
- قبل استخدام الفرن للمرة الأولى، قم بتسخينه عند أقصى درجة حرارة واحتفظ بها لمدة ساعتين، بينما يكون فارغ والباب مغلق. سيؤدي ذلك إلى طرد الرائحة المميزة الناتجة عن مادة الصوف الحراري العازلة. قم بنهوية الغرفة عند إجراء هذه العملية.
- أثناء الاستخدام وبعده، يمكن أن تكون الزجاجاة الخاصة بباب الفرن وأجزاء الفتح ساخنة جدًا. لذا، يرجى إبعاد الأطفال بعيدًا عن الجهاز.
- احتفظ بالجهاز نظيفًا. يمكن أن تمثل بقايا الأكل خطرًا لنشوب حريق.
- عند عدم استخدام الفرن، لا تستخدمه في تخزين الأطعمة أو علب الأكل: ففي حالة تشغيله عرضيًا، فسوف يتسبب في أضرار وحوادث.
- في حالة استخدام مأخذ كهربائي بالقرب من الجهاز، تأكد من عدم تلامس الكابلات الخاصة بأي أجهزة كهربائية أخرى مع الفرن وأن تكون على مسافة كافية من الأجزاء الساخنة الخاصة بالفرن.
- بعد استخدام الجهاز تأكد من أن كافة مفاتيح التحكم في وضع إيقاف التشغيل أو الغلق، وتحقق من الرمز "0" الموجود على المقبض متوافق مع الرمز "•" المطبوع على اللوحة الأمامية.
- قبل إجراء أي نوع من عمليات التنظيف أو الضبط أو التحويل أو الصيانة، أفصل الجهاز من مصدر الكهرباء.
- في حالة حدوث مشكلة و/أو عطل، أوقف تشغيل الجهاز وأفضله من مصدر الكهرباء الرئيسي، ولا تحاول العبث به. وبعدها إجراء أي عمليات إصلاح أو ضبط بشكل حصري على يد خبراء متخصصين. ولهذا السبب، ننصحك بالاتصال بأقرب مركز خدمة مع تحديد طراز الجهاز الخاص بك ونوع المشكلة.

### هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من

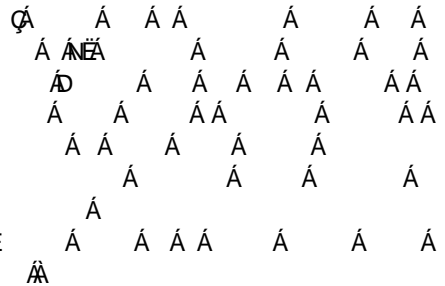
قبل أشخاص يعانون من نقص القدرات الجسدية او الحسية او العقلية (بما في ذلك الأطفال) او من تتقصهم الخبرة او المعرفة، ما لم تتوفر لهم المراقبة او تعليمات استعمال الجهاز عن طريق احد الاشخاص يكون مسؤولا عن سلامتهم .

نشكركم عميلنا الكريم على شراء أحد منتجاتنا. ونحن على يقين أن هذا الجهاز الجديد العصري والفعال والعملية مصنوع من مواد ذات جودة عالية سيتوافق من مطابلاتك. إن هذا الجهاز الجديد سهل في الاستخدام، لكن قبل تركيبه واستخدامه، من المهم أن يتم قراءة هذا الكتيب بشكل كامل بغية فائدة. حيث سيوفر معلومات للتركيب الآمن والاستخدام والصيانة. يرجى الاحتفاظ بهذا الكتيب في مكان آمن للرجوع إليه مستقبلاً.

**تحفظ الشركة المصنعة بحق إجراء كافة التعديلات على منتجاتها والتي تعتبر من وجهة نظرها تعديلات ضرورية أو مفيدة، وأيضاً في مصلحتك وذلك دون إلحاق أي ضرر بوظائف المنتج الأساسية وخصائص الأمان الموجودة به.** لا تعتبر الشركة المصنعة مسؤولة عن أي إصابات ناتجة عن أخطاء في الطباخة أو النسخ والتي يمكن العثور عليها في هذا الكتيب.

**ملاحظة:** إن الصور المعروضة في الرسوم التوضيحية المضمنة في هذا الكتيب للإشارة فقط.

- يجب إجراء عمليات التنظيب وال ضبط والتحويل والصيانة المسرودة في قسم «إرشادات لفني التركيب» على يد خبراء متخصصين.
- يجب أن يتوافق التركيب الخاص بكافة الأجهزة التي تعمل بالغاز والأجهزة التي تعمل بالغاز والكهرباء مع المعايير المعمول بها.
- يجب استخدام الجهاز للفرض الأساسي منه، ألا وهو؛ الطهي للاستخدام المنزلي. يعد أي استخدام آخر غير مناسب أمراً خطيراً.
- لا تعتبر الشركة المصنعة مسؤولة عن أي أضرار للأشخاص أو الممتلكات والتي تنجم عن التركيب أو الصيانة أو الاستخدام غير السليم للجهاز.
- بمجرد إخراج العبوة من الأسطح الخارجية والأجزاء الداخلية المتعددة، تأكد تماماً من أن الجهاز بحالته المثالية. إذا ساورتك أي شكوك، فلا تستخدم الجهاز واتصل بالفني المؤهل لفحص الجهاز.
- لا يجب الاحتفاظ بمواد التغليف المستخدمة (كرتونة التغليف، الأكياس البلاستيكية، الفلين المصنوع من البولي ستايرين، المسامير، إلخ.) في مكان يسهل وصول الأطفال إليه لأنها تعد مصدر خطر محتمل. تعد كافة مواد التغليف صديقة للبيئة ويمكن إعادة تصنيعها.
- يمكن ضمان السلامة الكهربائية لهذا الجهاز فقط في حالة توصيله بشكل صحيح بنظام تاريض مناسب، كما هو موضح في معايير السلامة الكهربائية. تتنازل الشركة المصنعة عن كافة المسؤوليات في حالة عدم اتباع هذه الإرشادات. في حالة وجود أي شكوك، ابحث عن المساعدة من قبل شخص مؤهل.
- قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن بيانات لوحة التصنيف هي المتعلقة بمزود الغاز والكهرباء (راجع قسم «الميزات الفنية»).



## المساعدة وقطع الغيار

قبل أن يتم خروج هذا الجهاز من المصنع، تم خضوعه للاختبار وضبطه بدقة على يد خبراء متخصصين وذلك لضمان أفضل نتائج لوظائفه.

يجب أن تتم أعمال الإصلاح أو الضبط الضرورية اللاحقة على يد خبراء متخصصين وذلك بأقصى حد من العناية والانتباه.

ولذلك، فإننا ننصح دائما بالاتصال بمركز الخدمة خاصتنا مع تحديد الماركة والطراز والرقم المتسلسل ونوع المشكلة التي تواجهها مع الجهاز. تم طباعة كافة البيانات الخاصة بجهازك على ملصق البيانات الموجود على الجهاز بالإضافة إلى العبوة الأصلية.

كما يوجد أيضًا ملصق بيانات إضافي في هذا الكتيب. يرجى لصق هذا الملصق على الكتيب أو سطح يسهل الوصول إليه بجانب الجهاز وذلك لسهولة الرجوع إليه.

تُمكن هذه المعلومات المساعد الفني من القدوم إليك وزيارتك بقطع الغيار الصحيحة وذلك لضمان خدمة سريعة ومناسبة.

ستجد قطع الغيار الأصلية فقط في مركز الخدمة والوكلاء المعتمدين الموجودين لديك.

مساحة لملصق البيانات

تم تصميم هذا الجهاز وصناعته وفقاً للمعايير الأوروبية المسرودة أدناه:  
EN 30-1-1 و EN 30-2-1 و EN 437 بالإضافة إلى التعديلات اللاحقة (غاز)  
EN 60 335-1 و EN 60 335-2-6 (كهربي) بالإضافة إلى التعديلات المرتبطة

يتوافق هذا الجهاز مع قواعد التوجيهات الأوروبية أدناه:  
EC 2006/95 المتعلقة بالسلامة الكهربائية (BT).  
2004/108 المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي (EMC)  
EC2009/142 المتعلقة بالسلامة ضد الغاز.

تمت صناعة ملحقات الموقد التي يمكن أن تتلامس مع الأطعمة من مواد تتوافق مع اشتراطات توجيهات EC 89/109 المؤرخة في 88./21/12

يتوافق هذا المنتج مع توجيه الاتحاد الأوروبي رقم EC/2002/96.  
يشير رمز صندوق القمامة الموضوع عليه علامة خطأ على الجهاز إلى أنه يجب التخلص من الجهاز بشكل منفصل عن النفايات الأسيية الأخرى وذلك في نهاية عمره الافتراضي. لذا، يجب تسليمه إلى مركز إعادة تصنيع نفايات مخصص للأجهزة الكهربائية والإلكترونية أو إعادته لتاجر التجزئة في الوقت الذي يتم فيه شراء جهاز جديد مماثل له.



إن المستخدم مسنول عن تسليم الجهاز إلى مركز التجميع في نهاية عمر الجهاز الافتراضي، وينتج عن الفشل في إجراء ذلك دفع غرامة كما هو منصوص عليه من قبل القوانين الحكومية الخاصة بالتخلص من النفايات.  
يساعد التجميع التفاضلي لمنتجات النفايات لإعادة تصنيعها ومعالجتها والتخلص منها بشكل صديق للبيئة نهائياً في تقليل التأثيرات السلبية المحتملة على البيئة والصحة، كما أنه يمكن من إعادة تصنيع المواد الخام المصنوع منها هذه المنتجات. للحصول على مزيد المعلومات حول أنظمة تجميع النفايات المتوفرة، يرجى الرجوع إلى مركز البلدية الخاص بالتخلص من النفايات الصلبة المحلي أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.  
يعد المنتجون والمستوردون مسنولين عن تحقيق هذه القوانين فيما يختص بإعادة التصنيع والمعالجة والتخلص بطريقة صديقة للبيئة وذلك عن طريق المشاركة بشكل مباشر أو غير مباشر في نظام التجميع.

## المحتويات

3	المساعدة وقطع الغيار
4	ملاحظات واحتياطات هامة للاستخدام
5-11	وصف الجهاز
12-23	إرشادات للمستخدم
24	اكتشاف الأعطال وإصلاحها
24-26	الميزات الفنية
27-36	إرشادات لفني التركيب

