

gorenje

AR

AE

BH

DZ

EG

IQ

JO

KW

LB

LY

MA

OM

QA

SA

TN

موقد متكامل



GEC6A11SG

نشكركم على ثقتكم وشرانكم لجهازنا.

وحرصًا منا على توفير تجربة استخدام أسهل لهذا المنتج، أرفقنا دليل الإرشادات التفصيلي هذا. ستتمكنك الإرشادات من التعرف على جهازك الجديد بأسرع صورة ممكنة.

تأكد من استلامك الجهاز دون أضرار. في حال وجود أضرار أثناء النقل، الرجاء الاتصال بالبائع الذي اشتريته الجهاز منه أو بالمستودع الإقليمي الذي قام بتوريده.

للحصول على تعليمات ونصائح أكثر تفصيلاً، يُرجى زيارة <http://www.gorenje.com> أو مسح رمز الاستجابة السريعة على لوحة التصنيف.



فيما يلي الرموز المستخدمة في دليل المستخدم، ومعنى كل رمز:



المعلومات!

معلومة، أو نصيحة، أو إرشاد، أو توصية



تحذير!

تحذير - خطر عام



من الضروري قراءة الإرشادات بعناية.



يُرجى قراءة الإرشادات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقاً.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فما فوق، ومن قِبل الأشخاص الذين يعانون من ضعف في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو قلبية الخبرة والمعرفة إذا توفر الإشراف عليهم أو توفرت الإرشادات اللازمة لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكان بإمكانهم استيعاب المخاطر التي ينطوي عليها. لا تسمح للأطفال بالعبث بالجهاز. لا يُسمح للأطفال بتنظيف الجهاز أو إجراء صيانة مسموح بها للمستخدم دون إشراف.

تحذير: قد يسخن الجهاز وبعض أجزائه التي يمكن الوصول إليها بصورة كبيرة أثناء الاستخدام. احرص على عدم لمس أجزاء التسخين في الجهاز. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيداً عن الجهاز إلا إذا توفر الإشراف عليهم بصورة مستمرة.

تحذير: قد تصبح أجزاء الجهاز التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

تحذير: خطر الحريق: تجنّب الاحتفاظ بالأشياء على أسطح الطهي.

إن الطهو دون إشراف على الموقد باستخدام دهون أو زيوت قد يكون خطراً ويؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء أي حريق باستخدام المياه، ولكن أوقف تشغيل الجهاز ثم غطّ اللهب؛ بغطاء أو بطانية حرائق مثلاً.

لا تستخدم سوى مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن.

تنبيه: يجب الإشراف بصورة مستمرة على عمليات الطهي، وبخاصة عمليات الطهي التي تستغرق أوقاتاً قصيرة.

تحذير: إذا كان السطح متشققاً فأطفئ الجهاز لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

تنبيه: خطر الميلان والانقلاب.





تحذير: لتجنب انقلاب الجهاز، يجب تركيب عناصر تثبيت. راجع إرشادات التركيب.

تحذير: قبل استبدال المصباح الكهربائي، يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي، وذلك لتفادي خطر التعرض لصدمة كهربائية.

يجب عدم تثبيت الجهاز خلف باب زينة لتجنب السخونة الشديدة.

تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن/ زجاج الأغطية المفصلية للموقد (حسب الحاجة)، لأنها يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.

تجنب استخدام المنظفات بالبخار أو المنظفات عالية الضغط لتنظيف الجهاز، فقد يتسبب ذلك في التعرض لصدمة كهربائية.

لا يمكن التحكم في الجهاز بواسطة مؤقتات خارجية أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

تحذير: استخدم فقط أغطية الموقد التي صممها مصنع جهاز الطهي أو أشار إليها بأنها مناسبة في إرشادات الاستخدام أو أغطية الموقد المتضمنة مع الجهاز. قد يتسبب استخدام أغطية غير مناسبة في وقوع حوادث.

تأكد من نظافة الغطاء وعدم انسكاب سائل عليه قبل رفعه. قد يأتي الغطاء مطلقاً باللاكيه أو زجاجياً. بإمكانك إغلاقه فقط عندما تبرد مناطق الطهي تماماً.

في حال تلف سلك توصيل الطاقة الكهربائية، يجب استبداله من جهة التصنيع أو وكيل الخدمة التابع لها أو أشخاص مؤهلين لتجنب المخاطر.

تنبيه: هذا الجهاز مخصص لأغراض الطهي فقط. يجب عدم استخدامه لأغراض أخرى؛ مثل تدفئة الغرف.

الجهاز مُعد لكي يوضع مباشرة على الأرض، دون أي دعائم أو قاعدات.

لا تثبت الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة القوية، مثل مواقد الوقود الصلبة، لأن درجة الحرارة المرتفعة بالقرب من الجهاز قد تؤدي إلى تلفه.

يجب عدم توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي إلا من قبل فني خدمة معتمد أو خبير. تجب حماية مشابك التوصيل الكهربائي (البديلة لكابل التوصيل) بأغطية مشابك (انظر المعدات الإضافية). قد يؤدي العبث بالجهاز أو إصلاحه بواسطة شخص غير مختص إلى خطر التعرض لإصابة خطيرة أو تلف المنتج.

الموقد مزود بلوحة تحكم من الفولاذ المقاوم للصدأ وفرن كهربائي مزود بمروحة تبريد. أثناء تشغيل الفرن، يتدفق الهواء من الموقد في المنطقة الموجودة تحت لوحة التحكم عندما يكون الباب مغلقًا. إذا لم يكن هناك هواء متدفق، فأوقف تشغيل الجهاز واتصل بخدمة العملاء.

إذا كانت أسلاك التوصيل الكهربائية لأجهزة أخرى مجاورة لهذا الجهاز عالقة بباب الفرن، فإن ذلك قد يؤدي إلى تلفها، ما قد يؤدي بدوره إلى حدوث ماس كهربائي. لذلك، حافظ على مسافة آمنة بينه وبين الأسلاك الكهربائية للأجهزة الأخرى.

لا تبطن جدران الفرن برقائق الألومنيوم، ولا تضع صواني الخبز أو أدوات الطهي الأخرى على الجزء السفلي من الفرن. تمنع رقائق الألومنيوم دوران الهواء داخل الفرن، مما يعيق عملية الطهي، ويُفسد طبقة طلاء المينا في الفرن.

يصبح باب الفرن ساخنًا جدًا أثناء الاستخدام. تم تثبيت طبقة زجاج نالثة لتوفير حماية إضافية، فهي تقلل من درجة حرارة السطح الخارجي (موجودة في بعض الطرازات فقط).

قد تتلف مفصلات باب الفرن بسبب التحميل الزائد عليها. لا تضع الأواني الثقيلة على باب الفرن المفتوح ولا تتكئ على باب الفرن المفتوح عند تنظيف الفرن من الداخل. لا تقف على باب الفرن المفتوح ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه نهائيًا.

تأكد من عدم تغطية فتحات التهوية أو إعاقتها بأي شكل آخر.

ملاحظات في حال كان الجهاز مزودًا بسطح طهي زجاجي أو من السيراميك الزجاجي. في حال حدوث كسر:

- أوقف تشغيل جميع عناصر التسخين الكهربائية وافصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- لا تلمس سطح الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز.

لتوصيل الجهاز، استخدم سلكًا مقاس 5×1.5 مم ويحمل العلامة H05VV-F5G1,5 أو 3×4.0 مم ويحمل العلامة H05VV-F3G4 أو أفضل. يجب تركيب السلك من قبل وكيل الخدمة أو شخص مؤهل على المستوى نفسه.

يجب توصيل الجهاز بسلك ثابت وفق قواعد توصيل الأسلاك.

يجب توصيل الجهاز بسلك ثابت يتضمن وسائل لفصل الطاقة. يجب أن يتم توصيل الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد الأسلاك.



قبل توصيل الجهاز
اقرأ إرشادات الاستخدام بعناية قبل توصيل الجهاز. لا يغطي الضمان تكاليف الإصلاح أو أي مطالبة
بالاستفادة من الضمان لإصلاح الأضرار الناتجة عن توصيل الجهاز أو استخدامه بصورة غير
صحيحة.

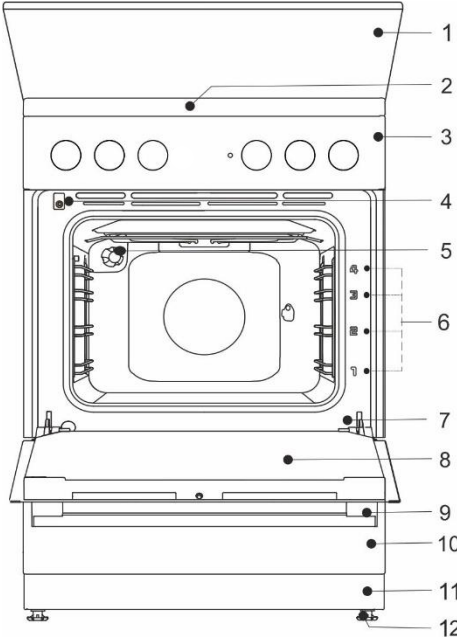
موقد متكامل

وصف الجهاز



المعلومات!

وظائف الجهاز ومعداته حسب الطراز.



- 1 - غطاء
- 2 - موقد طهي
- 3 - وحدة تحكم
- 4 - مفتاح باب الفرن
- 5 - إضاءة
- 6 - أدلة - مستويات للطهي
- 7 - لوحة تصنيف
- 8 - باب الفرن
- 9 - مقبض الباب
- 10 - درج/قلاب
- 11 - قاعدة
- 12 - أقدام قابلة للضبط

غطاء الجهاز

تأكد من نظافة الغطاء وعدم انسكاب سائل عليه قبل رفعه. قد يأتي الغطاء مطليًا باللاكه أو زجاجيًا. بإمكانك إغلاقه فقط عندما تبرد مناطق الطهي تمامًا.



لا تغلق الغطاء أثناء تشغيل أي شعلة!

يشير الرمز الموجود على المنتج أو على عبوته إلى احتمالية كسر الأغطية الزجاجية عند تسخينها. أوقف تشغيل جميع الشعلات قبل إغلاق الغطاء.

درج الجهاز



لا تخزن المواد القابلة للاحتراق أو الانفجار أو المواد المتطايرة أو الحساسة لدرجة الحرارة (مثل الورق، أو أقمشة الصحون، أو الأكياس البلاستيكية، أو أدوات التنظيف، أو المنظفات الصناعية وعبوات الرش) في درج التخزين الخاص بالفرن، لأنها معرضة للاشتعال عند استخدام الفرن لفترات طويلة، ما قد يتسبب في نشوب حريق.

أدلة سلكية

تسمح الأدلة السلكية بإعداد الطعام على أربعة مستويات (يرجى ملاحظة أن المستويات/الأدلة تُحسب من الأسفل إلى الأعلى). الدليلان 3 و4 مخصصان للشواء.

يُعد استخدام الجهاز آمنًا بأدلة الصواني أو دونها.

أدلة متداخلة قابلة للسحب

قد تتلاءم الأدلة المتداخلة القابلة للسحب مع المستويات الثاني والثالث والرابع. يمكن أن تكون الأدلة القابلة للسحب قابلة للتمديد جزئيًا أو كليًا.

أخاديد

يحتوي الفرن على أخاديد جانبية منقوشة في المستويات الأربع لإدخال الشبكة وصواني الخبز الرقيقة.

مفتاح باب الفرن

وظيفة المفتاح هي إلغاء تنشيط عملية تسخين الفرن وتشغيل المروحة في حال فتح باب الفرن أثناء عملية الطهي. عند إغلاق الباب، يشغل المفتاح السخانات مرة أخرى.

مروحة التبريد

تم تزويد الجهاز بمروحة تبريد تعمل على تبريد الهيكل ولوحة التحكم الخاصة بالجهاز. تعمل مروحة التبريد عندما يكون الفرن قيد التشغيل.



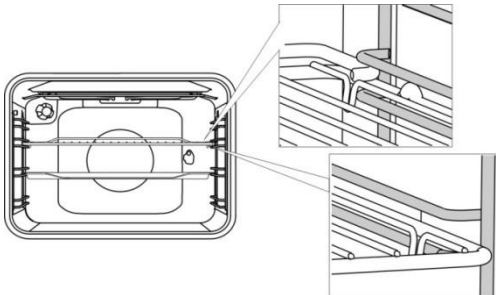
ترتفع درجة حرارة الجهاز وبعض الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الطهي. استخدم قفازات الفرن.

الشبكة



يوجد مزلاج أمان على الشبكة. لذلك، يتعين عليك رفع الشبكة قليلاً من الأمام عند سحبها من الفرن.

احرص دائمًا على إدخال الشبكة أو الصينية في الشق من بين جانبي السلبيين.



عند استخدام الأدلة المتداخلة القابلة للتمديد، اسحب الأدلة الخاصة بالمستوى نفسه أولاً وضع الشبكة أو صينية الخبز عليها. بعد ذلك، ادفعها بيديك إلى الداخل لحين دخولها تمامًا.



أغلق باب الفرن بعد إعادة دفع الأدلة المتداخلة إلى داخل الفرن بالكامل.



نظرًا لأن حرارة ملحقات الخبز ترتفع، فقد يتغير شكلها. وهذا لا يؤثر على وظائفها، كما أنها ستستعيد شكلها الأصلي عندما تبرد.

مقايض قابلة للدفع والسحب

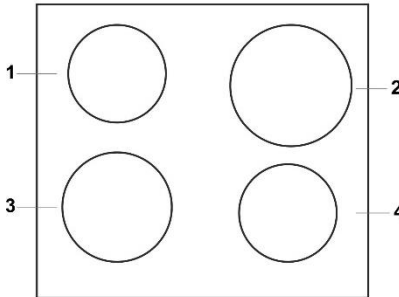
(حسب الطراز)

اضغط على المقبض برفق كي يرتفع عن لوحة التحكم. يمكن دفع المقايض مرة أخرى إلى لوحة التحكم " فقط. zero عندما تكون على الموضع "

قبل استخدام الجهاز لأول مرة

- عند استلام الجهاز، أزل كافة الأجزاء من الفرن، بما في ذلك معدات النقل.
- نظف جميع الملحقات والأواني بالماء الدافئ والمنظفات العادية. لا تستخدم المنظفات الكاشطة.
- إذا كان سطح الموقد لديك مصنوعًا من السيراميك الزجاجي، فيجب تنظيفه بقطعة قماش مبللة وبعض من سائل الغسيل. لا تستخدم المنظفات القوية، مثل المنظفات الكاشطة التي قد تسبب الخدوش أو إسفنجات غسل الصحون الكاشطة أو مزيلات البقع.
- إذا كانت ألواح الموقد من حديد الزهر، فيتعين عليك ضبط مقايض ألواح التسخين على المستوى 4 وتركها لمدة 30 دقيقة دون وضع صحون عليها. قد يظهر بعض الدخان على سطح موقد الطهي عندما ترتفع درجة حرارة مناطق الطهي. وبالتالي، تصل الطبقة الخارجية لمنطقة الطهي إلى أقصى مقاومة لها.
- عند ارتفاع حرارة الفرن لأول مرة، ستنبعث الرائحة المميزة للأجهزة الجديدة. احرص على تهوية الغرفة جيدًا أثناء عملية الاستخدام الأولى.

موقد الطهي

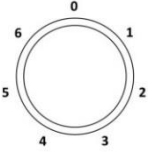


- 1 - منطقة الطهي الخلفية اليسرى
- 2 - منطقة الطهي الخلفية اليمنى
- 3 - منطقة الطهي الأمامية اليسرى
- 4 - منطقة الطهي الأمامية اليمنى

المواقد الكهربائية

- تأكد من أن منطقة الطهي والجزء السفلي من أنية الطهي نظيف وجاف. سيسمح هذا بتوصيل الحرارة بشكل أفضل ويمنع حدوث أي تلف لسطح التسخين.
- قد تشتعل الدهون والزيوت شديدة السخونة الموجودة على مناطق الطهي. لذلك، كن حذرًا عند الطهي بالدهون أو الزيوت وراقب عملية الطهي دائمًا.
- لا تضع أواني الطهي المبللة أو الأغذية المغطاة بالبخار على مناطق الطهي. قد تؤدي الرطوبة إلى تلف مناطق الطهي.

- لا تترك أواني الطهي الساخنة لتبرد على مناطق الطهي غير المستخدمة، حيث قد يساعد تكثف السوائل الذي سيظهر أسفل أواني الطهي على التآكل.



أدر المقبض لتشغيل منطقة الطهي. يمكن ضبط قوة تسخين منطقة الطهي في خطوات من 1 إلى 6.



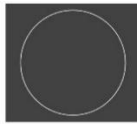
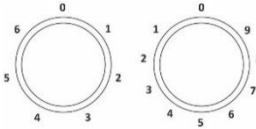
أوقف تشغيل منطقة الطهي قبل انتهاء عملية الطهي بمقدار 3 - 5 دقائق للاستفادة من الحرارة المتبقية وتوفير الطاقة.



يمكن أن تعمل مناطق الطهي السريع (في بعض الطرازات فقط) بقوة أكبر من مناطق الطهي العادي، مما يعني أنها يمكن أن تسخن بصورة أسرع. تتميز مناطق الطهي هذه بنقطة حمراء في المنتصف. قد تختفي هذه النقطة بسبب تكرار التسخين والتنظيف.

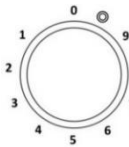


في حالة استخدام أقراص الحديد الزهر لفترات طويلة، قد يتغير لون منطقة القرص وحافة منطقة الطهي. لا يغطي الضمان خدمتك في هذه الحالة.



موقد السيراميك الزجاجي

يمكن ضبط مستوى طاقة منطقة الطهي باستمرار (1-9) أو بالتدرج (1-6). يمنع محدد درجة الحرارة الارتفاع الشديد لدرجة حرارة السطح تحت اللوحة السيراميكية الزجاجية.



التحكم في منطقة الطهي المكونة من حلقتين

يمكن أن تلائم منطقة الطهي المكونة من حلقتين حجم أواني الطهي الخاصة بك وشكلها. لتفعيل منطقة التسخين الأكبر، أدرر مقبض منطقة الطهي إلى آخره (ستسمع صوت طقة)، ثم اضبط مستوى الطاقة الذي تريده.

مناطق الطهي عالية الإضاءة

تختلف مناطق الطهي عالية الإضاءة عن المناطق العادية بقدرتها على التسخين السريع؛ لذا تبدأ عملية الطهي مبكرًا جدًا.

مؤشر الحرارة المتبقية

كل موقد مزود بمصباح تحكم يظل مضاءً أيضًا بعد إيقاف تشغيل الموقد في حال ظل الموقد ساخنًا. عندما تبرد منطقة الطهي، ينطفئ ضوء الإشارة. يضيء مؤشر الحرارة المتبقية أيضًا إذا وُضع وعاء أو مقلاة ساخنة على منطقة طهي باردة.

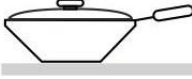


سطح الطهي السيراميكي الزجاجي

- الموقد مقاوم لتغيرات درجة الحرارة.
- اللوح السيراميكي الزجاجي صلب للغاية ولكنه لا يعتبر غير قابل للكسر. يمكن أن ينكسر اللوح عندما يسقط جسم بحيث ترتطم حافته باللوح. ويظهر هذا الضرر على الفور أو بعد فترة من الزمن. أفضل لوح التسخين التالف عن التيار الرئيسي على الفور ولا تستخدمه.
- لا يمكن أن ينكسر اللوح عندما يسقط جسم بحيث ترتطم حافته باللوح. ويظهر هذا الضرر على الفور أو بعد فترة من الزمن. أفضل لوح التسخين التالف عن التيار الرئيسي على الفور ولا تستخدمه.
- قد يؤدي استخدام لوح الموقد السيراميكي الزجاجي كمنطقة تخزين في حدوث خدوش أو أضرار أخرى به.
- لا تضع أواني الطهي المصنوعة من الألمنيوم أو البلاستيك على مناطق الطهي الساخنة. لا تضع أي أشياء بلاستيكية أو رقائق ألومنيوم على الموقد السيراميكي الزجاجي.
- تأكد من أن منطقة الطهي والجزء السفلي من أنية الطهي نظيف وجاف. سيسمح هذا بتوصيل الحرارة بشكل أفضل ويمنع حدوث أي تلف لسطح التسخين. لا تضع أواني الطهي الفارغة على منطقة الطهي.

نصائح حول استخدام أواني الطهي

- استخدم أواني طهي عالية الجودة ذات قاعدة مسطحة ومستقرة.
- يُفضل تساري قطر قاعدة الأنية المستخدمة مع قطر منطقة الطهي.
- يمكن استخدام أواني الطهي الزجاجية المعالجة بقاعدة مميزة ومسطحة على مناطق الطهي إذا كان قطرها يلائم قطر مناطق الطهي. قد تتشقق أواني الطهي ذات القطر الأكبر بسبب الإجهاد الحراري.
- يجب وضع الأنية أو المقلاة في وسط منطقة الطهي.
- عند استخدام طنجرة الضغط، راقبها حتى تصل إلى الضغط المناسب. أولاً، اضبط منطقة الطهي على أقصى طاقة. واتباع إرشادات المصنّع بشأن طنجرة الضغط، استخدم المستشعر ذا الصلة لتقليل درجة حرارة الطهي في الوقت المناسب.



- تأكد من وجود ما يكفي من السائل في طنجرة الضغط، أو أي وعاء أو مقلاة أخرى. بسبب الارتفاع الشديد في درجة الحرارة، قد يؤدي استخدام وعاء فارغ على منطقة الطهي إلى تلف الوعاء ومنطقة الطهي.
- عند استخدام أيّ من مستلزمات الطهي الخاصة، اتبع إرشادات مصنّع مستلزمات الطهي هذه.

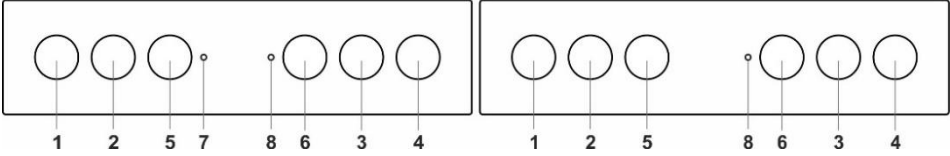
نصائح لتوفير الطاقة

- يفضل تساري قطر قاعدة كلّ من الوعاء والمقلاة مع قطر منطقة الطهي. إذا كان الوعاء أو المقلاة صغيراً جداً، فسيفقد جزء من الحرارة، وقد تتلف منطقة الطهي.
- استخدم غطاءً أثناء عملية الطهي كلما أمكن ذلك.
- يجب أن يتناسب حجم أواني الطهي مع كمية الطعام. عند طهي كمية صغيرة من الطعام في وعاء أو مقلاة كبيرة، يتم فقدان المزيد من الطاقة.
- استخدم طنجرة ضغط إذا كان طهي طبق ما يستغرق وقتاً طويلاً.
- يمكن طهي الخضروات، والبطاطس، وما إلى ذلك في كمية أقل من الماء. سيطهي الطعام بالقدر نفسه من الجودة، ما دام أُلغق غطاء الوعاء بإحكام. بعد غليان الماء، اخفض درجة الحرارة إلى المستوى الذي يكفي للحفاظ على الغليان البطيء فقط.



وإذا انسكب السكر أو طعام يحتوي على نسبة عالية من السكر على موقد سيراميكي زجاجي ساخن، فيجب مسح الموقد على الفور أو إزالة السكر باستخدام أداة كاشطة، حتى إذا كانت منطقة الطهي لا تزال ساخنة. سيمنع هذا أي تلف يلحق بالسطح السيراميكي الزجاجي. تجنب استخدام المنظفات والمطهرات الأخرى لتنظيف موقد السيراميك الزجاجي الساخن؛ إذ قد يؤدي ذلك إلى إتلاف السطح.

وحدة التحكم (حسب الطراز)

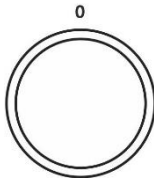


- 1 - مقبض منطقة الطهي الأمامية اليسرى
- 2 - مقبض منطقة الطهي الخلفية اليسرى
- 3 - مقبض منطقة الطهي الخلفية اليمنى
- 4 - مقبض منطقة الطهي الأمامية اليمنى
- 5 - مقبض محدد نظام الطهي
- 6 - مقبض درجة حرارة الفرن
- 7 - مصباح التحكم في التشغيل. يشير إلى أن أحد المواقف قيد التشغيل.
- 8 - مصباح التحكم في الفرن. يضيء المصباح أثناء تسخين الفرن؛ وينطفئ عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

الفرن (حسب الطراز)

تشغيل الفرن

يمكن تشغيل الفرن باستخدام مقبض "تحديد وضع الفرن" لتحديد الوظيفة ومقبض "ضبط درجة الحرارة" لضبط درجة الحرارة.



قم بتدوير المقبض (يمينًا ويسارًا) لتحديد نظام الطهي.



يمكن تغيير الإعدادات أيضًا أثناء الطهي.

استخدام الفرن

تُضبط درجة حرارة تشغيل الفرن باستخدام محدد درجة الحرارة، وتتراوح بين 50 و275/300 درجة مئوية. يمكنك زيادة درجة الحرارة من خلال تدوير محدد درجة الحرارة في اتجاه عقارب الساعة، والعكس صحيح، ويمكنك تقليل درجة الحرارة من خلال تدوير المحدد عكس اتجاه عقارب الساعة.



سيستبب الإرجاع إلى موضع الصفر بالقوة في تلف منظم الحرارة!
إيقاف تشغيل الفرن
أدر مقبض محدد نظام الطهي إلى الموضع "0".

مصباح الفرن

تعمل إضاءة الفرن تلقائيًا في جميع أوضاع التشغيل بمجرد تحديد أيٍّ منها.

أنظمة الطهي

| النظام | درجة الحرارة المقترحة (درجة مئوية) | الوصف |
|-----------|---------------------------------------|---|
| >>>>> | حد أقصى - 50 | التسخين المسبق السريع استخدم هذه الوظيفة إذا كنت ترغب في تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة في أسرع وقت ممكن. هذه الوظيفة ليست مناسبة لطهي الطعام. عند ارتفاع درجة حرارة الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة، تكتمل عملية التسخين. |
| — — — — — | 200 | السخان العلوي والسفلي ستتبعث الحرارة من السخانات السفلية والعلوية الموجودة داخل الفرن وتوزع داخله بالتساوي. يمكن خبز/شوي المعجنات أو اللحم على مستوى ارتفاع واحد فقط. |
| — — — — — | 180 | السخان العلوي ستتبعث الحرارة من السخان الموجود في سقف الفرن من الداخل فقط. استخدمه لتحمير الجزء العلوي من الطعام (التحمير النهائي). |
| — — — — — | 180 | السخان السفلي تتبعث الحرارة من السخان السفلي الموجود داخل الفرن فقط. استخدم هذا السخان لتحمير الجزء السفلي للطبق. |
| — — — — — | 180 | * السخان العلوي والسفلي مع المروحة يتم تنشيط السخانين مع المروحة. تسمح المروحة بتوزيع الهواء الساخن بصورة متساوية داخل الفرن. يُستخدم لخبز الحلويات، وإذابة المجمدات، وتحفيف الفواكه والخضروات. |
| — — — — — | 230 | الشواية سُيُشغل سخان الشواية فقط، وهو أحد أجزاء مجموعة الشواية الكبيرة. يُستخدم هذا النظام لشوي كمية أقل من الشطائر المفتوحة أو نقائق البيرة، ولتحميص الخبز. أعلى درجة حرارة مسموح بها: 230 درجة مئوية. |

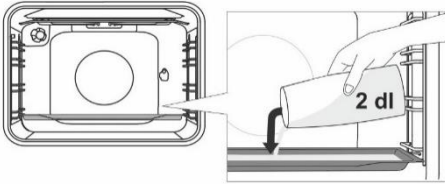
| النظام | درجة الحرارة المقترحة (درجة مئوية) | الوصف |
|----------|---------------------------------------|---|
| ▼▼▼ | 230 | الشواية الكبيرة يُشغَل كلاً من السخان العلوي وسخان الشواية. تتبعث الحرارة مباشرة من سخان الشواية المثبت في سقف الفرن. لتقوية تأثير التسخين، يتم تشغيل السخان العلوي أيضاً. تستخدم هذه المجموعة لشوي كمية أقل من الشطائر المفتوحة، أو اللحم، أو فئاق اللحم أو البيرة، ولتحميص الخبز. أعلى درجة حرارة مسموح بها: 230 درجة مئوية. |
| ▼▼▼ | 230 | الشواية الكبيرة يُشغَل كلاً من السخان العلوي وسخان الشواية. تتبعث الحرارة مباشرة من سخان الشواية المثبت في سقف الفرن. لتقوية تأثير التسخين، يتم تشغيل السخان العلوي أيضاً. تستخدم هذه المجموعة لشوي كمية أقل من الشطائر المفتوحة، أو اللحم، أو فئاق اللحم أو البيرة، ولتحميص الخبز. أعلى درجة حرارة مسموح بها: 230 درجة مئوية. |
| ▼▼▼ ⊕ | 170 | الشواية بالمروحة سيتم تشغيل سخان الشواية والمروحة. يُستخدَم هذا المزيج لشوي اللحوم وشوي قطع أكبر من اللحم أو الدواجن على مستوى ارتفاع واحد. وهو مناسب أيضاً لأطباق الجراتان وللتحمير للحصول على طبقة مقرمشة. أعلى درجة حرارة مسموح بها: 230 درجة مئوية. |
| — ⊕ | 170 | السخان العلوي والمروحة سيتم تشغيل السخان العلوي والمروحة. استخدم هذا النظام لشوي قطع أكبر من اللحم والدواجن. وهو مناسب لأطباق الجراتان أيضاً. |
| — ⊕⊗ | 200-220 | (الخبز المكثف) (التحمير بالهواء) تنتج طريقة الطهي هذه طبقة مقرمشة دون دهون إضافية. وتعد هذه الطريقة هي الطريقة الصحية لإعداد الوجبات السريعة بنسبة أقل في السرعات الحرارية للطعام المطهو. وهي مناسبة للقطع الصغيرة من اللحم، والأسماك، والخضروات، والمنتجات المجمدة الجاهزة للقلي (مثل البطاطس المقالية وشذرات الدجاج). |
| ⊕ ⊕⊗ | 180 | هواء ساخن* سيتم تشغيل السخان الدائري والمروحة. تعمل المروحة المثبتة على الجدار الخلفي للفرن من الداخل على توزيع الهواء الساخن باستمرار حول الشواء أو الحلويات. يُستخدَم هذا الوضع لشوي اللحوم وخبز الحلويات على عدة مستويات في الوقت نفسه. |
| — ⊕ | 180 | السخان السفلي والمروحة يُستخدَم هذا لخبز الحلوى المخمرة قليلة الارتفاع وحفظ الفواكه والخضروات. |

| الوصف | درجة الحرارة المقترحة (درجة مئوية) | النظام |
|--|---------------------------------------|---|
| نظام البييتزا هذا النظام مثالي لخبز البييتزا والحلويات التي تحتوي على كميات أكبر من الماء. استخدمه للخبز باستخدام حامل واحد، عندما تريد أن تتم تسوية الطعام بصورة أسرع وأن يكون مقرمشاً. | 190-200 |  |
| خبز الأطعمة المجمدة تسمح هذه الطريقة بخبز الأطعمة المجمدة في فترة زمنية أقصر دون الحاجة إلى التسخين المسبق. مثالية مع المنتجات المجمدة المخبوزة مسبقاً (المخبوزات، والكرواسون، واللازانيا، والبطاطس المقلية، وشذرات الدجاج) واللحوم والخضروات. | 190-200 |  |
| فك المجمدات يدور الهواء دون تنشيط السخانات. سيتم تشغيل المروحة فقط. يُستخدم هذا لإذابة الطعام المجمد ببطء. | - |  |
| التنظيف المائي ستتبع الحرارة من السخان السفلي فقط. استخدم هذه الوظيفة لإزالة البقع وبقايا الطعام من الفرن. يستغرق البرنامج 30 دقيقة. | 70 |  |

* تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد فنة كفاءة الطاقة وفقاً لمعيار EN 60350-1.

الخبز بالبخار

باستخدام هذه الأنظمة، ستتمكن من الطهي عن طريق إضافة البخار. ويُحْمَر البخار الطبقة الخارجية من الطعام بصورة أفضل ويجعلها مقرمشة أكثر.



ضع صينية الخبز الرقيقة في الدليل الأول قبل أن يسخن الفرن. صب 2 ديسيلتر كحد أقصى من الماء في صينية الخبز. ضع الطعام المراد طهيه على الحامل الثاني وأبدأ تشغيل النظام.



لا تُدخل صينية الخبز العميقة في الدليل الأول، وأدخلها في المستوى الأعلى منه.



للتشغيل الأمثل للوظيفة، احرص على عدم فتح باب الفرن أو إضافة الماء أثناء عملية الطهي.

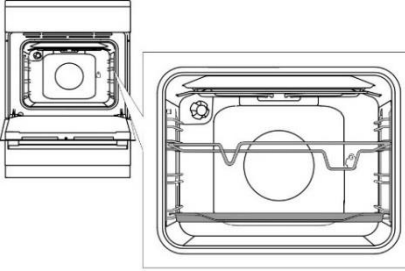
أوصاف الأنظمة

- يستهلك تسخين الفرن وهو فارغ الكثير من الطاقة. وبالتالي، فإن خبز عدة أنواع من الحلويات أو العديد من البيتزا على التوالي سيوفر الكثير من الطاقة حيث سيكون الفرن ساخناً مسبقاً.
- استخدم صواني الخبز ذات طبقات السيليكون الداكنة أو سوداء اللون أو المطلية بالميना لأنها تنقل الحرارة بصورة جيدة.
- عند استخدام ورق الزبدة، تأكد من أن يكون مقاوماً لدرجات الحرارة العالية.
- ينتج الكثير من البخار داخل الفرن عند تحضير الطعام، والذي يتم تصريفه من خلال المدخنة في الجزء الخلفي من الجهاز. قد يتكثف البخار على باب الجهاز وغطائه (حسب الطراز). هذه ظاهرة طبيعية ليس لها أي تأثير على تشغيل الجهاز. بعد انتهاء عملية الطهي، امسح المياه المكثفة الفائضة باستخدام قطعة قماش.
- أوقف الفرن قبل 10 دقائق تقريباً من انتهاء عملية الطهي لتوفير الطاقة من خلال الاستفادة من الحرارة المتراكمة.
- لا تبرد الطعام في الفرن وهو مغلق؛ لتجنب تكثف الماء (تجمع قطرات من الماء).

الطبخ بالمشواة

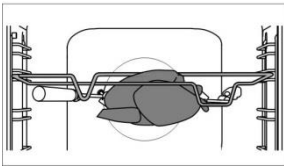
(حسب الطراز)

يمكن استخدام المشواة عند 230 درجة مئوية كحد أقصى.



ضع حامل السيخ في الدليل الثالث من الأسفل، وضع صينية الخبز المسطحة في الدليل السفلي (الأول) لتكون بمثابة صينية تنقيط.

ضع اللحم على السيخ وثبت مسامير التثبيت.



ثبت مقبض السيخ على الدعامة الأمامية لحمله وأدخل طرفها في الفتحة الموجودة على يمين حائط الفرن الخلفي (الفتحة محمية بغطاء دوار). فك مقبض السيخ وأغلق باب الفرن.

شغل الفرن وحدد نظام (الشواية الكبيرة).



لا يمكن استخدام الشواية إلا بعد إغلاق باب الفرن. لا تستخدم الشواية مع تحديد الموضع 4.



تجنب إدخال صينية خبز عميقة في الدليل الأول.



احرص على فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وانتظاره حتى يبرد. يجب تجنب تنظيف الأطفال للجهاز أو صيانتهم دون إشراف مناسب.

الجانب الأمامي للهيكل المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ
(حسب الطراز)

نظف هذا السطح باستخدام منظف خفيف (رغوة صابون) وإسفنجة ناعمة فقط لا تتسبب خدش في الطبقة الخارجية. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو المنظفات التي تحتوي على مذيبيات لأنها قد تتلف الطبقة الخارجية للهيكل.

الأسطح المطلية بطلاء اللاكيه والأجزاء البلاستيكية
(حسب الطراز)

لا تنظف المقابض والأزرار، ومقابض الأبواب، والملصقات، ولوحات البيانات/النوع باستخدام المنظفات الكاشطة، أو مواد التنظيف الكاشطة، أو المنظفات الكحولية، أو الكحول. امسح البقع على الفور باستخدام قطعة قماش ناعمة غير كاشطة وبعض الماء لتجنب إتلاف السطح. يمكنك أيضاً استخدام المنظفات ومواد التنظيف المخصصة لهذا النوع من الأسطح باتباع إرشادات جهات تصنيعها.

الأسطح المطلية بالمينا (الفرن، وموقد الطهي)

استخدم إسفنجة مبللة مع مادة منظفة للتنظيف. يمكن إزالة البقع الدهنية باستخدام الماء الدافئ والمنظفات الخاصة بطلاء المينا. لا تنظف الأسطح المطلية بالمينا باستخدام وسائل كاشطة أبداً لأنها تؤدي إلى حدوث تلف دائم في سطح الجهاز.

الأسطح الزجاجية

لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو أدوات الكشط المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنها يمكن أن تؤدي إلى تشقق السطح وتسبب في كسر الزجاج. نظف الأسطح الزجاجية بوسائل خاصة بالزجاج والمرابا والنوافذ.



المعلومات!

لا تستخدم مطلقاً منظفات قوية أو كاشطة.

تنظيف موائد الطهي

نظف المنطقة المحيطة بمناطق الطهي بالماء الساخن وبعض من سائل الغسيل. بالنسبة للأوساخ صعبة التنظيف، استخدم ليفة من الصوف الفولاذي منقوعة في منظف ماء؛ ثم اشطف الموقد وامسحها حتى تجف. تؤدي السوائل التي تحتوي على الملح، والسوائل المغلية، والرطوبة على إلحاق الضرر بمناطق الطهي. احرص على نظافة مناطق الطهي، استخدم المنظفات العادية ومواد التلميع المتاحة تجارياً للحفاظ على مناطق الطهي. إذا كانت منطقة الطهي داكنة قليلاً، فسيخترق المنظف المسام بسهولة أكبر.



صُنعت حلقات منطقة الطهي من الفولاذ المقاوم للصدأ. وبسبب التعرض للحرارة، فقد يكسوها لون أصفر بعد فترة معينة من الاستخدام. وهذه ظاهرة فيزيائية طبيعية. يمكن إزالة البقع الصفراء باستخدام الأدوات العادية لتنظيف المعادن. لا تتناسب ملحقات غسل الأطباق الخشنة مع تنظيف هذه الحواف، لأنها قد تتسبب في خدشها.

تنظيف الأسطح السيراميكية الزجاجية

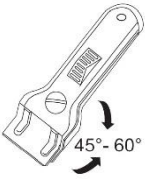
- بعد كل استخدام، انتظر حتى يبرد السطح السيراميكي الزجاجي ثم نظفه. وإلا، ستحترق جميع الشوائب المتبقية على السطح عندما يسخن في المرة القادمة التي تستخدم فيها الموقد.
- لصيانة الموقد السيراميكي الزجاجي بصورة منتظمة، استخدم منظفات العناية المميزة التي تشكل طبقة واقية على السطح وتمنع التصاق الأوساخ به.
- قبل كل استخدام للسطح السيراميكي الزجاجي، امسح أي غبار أو أي شوائب أخرى عن سطح الموقد وأسفل الأوعية؛ حيث يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح.



قد يؤدي استخدام سلك المومعين، وإسفنجات التنظيف الخشنة، والمساحيق الكاشطة إلى خدش السطح. قد يتلف السطح أيضاً بسبب باخاخات التنظيف القوية والمنظفات السائلة غير المناسبة.

- قد تخفي العلامات عند استخدام المنظفات القوية أو الكاشطة، أو أواني الطهي ذات القاعدة الخشنة أو الناعلة.
- استخدم قطعة قماش ناعمة ومبللة لإزالة الشوائب الخفيفة. بعد ذلك، امسح السطح حتى يجف.
- أزل بقع الماء بمحلول مخفف من الخل. ولكن لا تستخدم هذا المحلول لمسح الإطار (في بعض الطرازات فقط) لأنه قد يفقد لمعانه. لا تستخدم منظفات الرذاذ القوية أو مواد إزالة الترسبات.
- استخدم منظفات خاصة بالسيراميك الزجاجي لإزالة الأوساخ صعبة التنظيف. احرص على اتباع إرشادات جهة التصنيع. تأكد من إزالة أي بقايا من وسائل التنظيف تمامًا بعد عملية التنظيف لأنها قد تلحق الضرر بسطح السيراميك الزجاجي عند تسخين مناطق الطهي.

- أزل البقايا صعبة التنظيف والمحروقة باستخدام أداة كشط. توخَّ الحذر عند استخدام أداة الكشط لتجنب الإصابة.
- لا تضغط بأداة الكشط عمودياً على الزجاج ولا تخدش سطح الموقد بطرفها أو بشفرتها.



- تجنب إزالة السكر أو المواد الغذائية التي تحتوي على السكر بالمكشطة فور وقوعها على السطح السيراميكي الزجاجي، حتى وإن كانت منطقة الطهي لا تزال ساخنة؛ لأن السكر قد يتسبب في إلحاق تلف دائم بالسطح السيراميكي الزجاجي.



استخدم أداة الكشط فقط في حال عدم التمكن من إزالة الأوساخ بقطعة قماش مبللة أو بالمنظفات الخاصة بالأسطح السيراميكية الزجاجية. امسك أداة الكشط بالزاوية الصحيحة (بزاوية تتراوح بين 45 درجة و60 درجة). اضغط بأداة الكشط برفق على السطح الزجاجي وحركها على العلامات لإزالة الأوساخ. تأكد من عدم ملامسة المقبض البلاستيكي لأداة الكشط (في بعض الطرازات) لمنطقة الطهي الساخنة.



لا يؤثر تغيير لون سطح السيراميك الزجاجي على التشغيل أو على استقرار السطح. غالبًا ما ينتج هذا التغيير في اللون عن بقايا الطعام المحترقة على السطح، أو قد يكون ناتجًا عن بعض مواد أواني الطهي (مثل الألومنيوم أو النحاس). إزالة هذا التغيير في اللون بالكامل أمر صعب جدًا.
ملاحظة: يؤثر تغيير اللون والعيوب المشابهة له على مظهر الموقد فقط ولا يؤثر على وظيفته بشكل مباشر. لا يغطي الضمان إصلاح هذه العيوب.

الفرن

نظف جدران الفرن بإسفنجة مبللة ومادة تنظيف. لتنظيف البقع صعبة التنظيف المحترقة الملتصقة بجدار الفرن، استخدم منظفًا خاصًا بطلاء المينا. بعد التنظيف بعناية، امسح الفرن حتى يجف. لا تنظف الفرن إلا وهو بارد تمامًا. لا تستخدم المواد الكاشطة أبدًا، لأنها ستخدش السطح المطلي بالمينا. اغسل أدوات الفرن باستخدام إسفنجة ومنظف. يمكنك أيضًا استخدام المنظفات الخاصة بإزالة البقع الصعبة أو الحروق.



استخدام وظيفة "التنظيف المائي"

أدر مقبض محدد نظام الطهي إلى موضع " (التنظيف المائي)" . اضبط مقبض درجة الحرارة على 70 درجة مئوية. صب 0.6 لتر من الماء في صينية خبز وضعها في الدليل السفلي. بعد مرور 30 دقيقة، ستلين بقايا الطعام العالقة على جدران الفرن المطلية بالمينا وستسهل إزالتها بقطعة قماش مبللة.



استخدم نظام " (التنظيف المائي)" عندما يبرد الفرن تمامًا.

إزالة الأدلة السلكية والأدلة المتداخلة القابلة للتمديد وتنظيفها

نظف الأدلة بالمنظفات العادية فقط.

امسك الأدلة من الجانب السفلي واسحبها جهة مركز تجويف الفرن. أزلها من الفتحات الموجودة بالأعلى.



لا تنظف الأدلة التلسكوبية القابلة للتمديد في غسالة الأطباق.

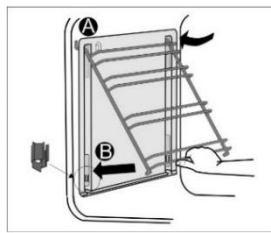
تركيب المدخلات التحفيزية

نظف الأدلة بالمنظفات العادية فقط.

قم بإزالة الأدلة السلكية أو الأدلة القابلة للتمديد. (حسب الطراز)

ركب المدخلات التحفيزية على الأدلة السلكية. يجب تركيب الجزء العلوي من الأدلة في الفتحات العلوية

"A. المدخلات التحفيزية"



ضع الأدلة السلكية المتصلة بالمدخلات التحفيزية على الفتحات العلوية في الجدران الجانبية للفرن
"A."
"B. اضغط عليها حتى وصولها إلى مكبس القفل في الجزء السفلي"



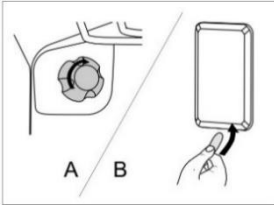
لا تغسل المدخلات التحفيزية في غسالة الأطباق.

استبدال المصباح

يُعد المصباح من المنتجات القابلة للاستهلاك وبالتالي لا يغطيه الضمان. قبل تغيير المصباح، أزل الصواني، والشبكة، والأدلة.

أفصل الجهاز عن التيار الكهربائي!

مصباح الهالوجين: من نوع G9، بجهد 230 فولت، وقدرة 25 واط. (مصباح عادي من نوع E14، بجهد 230 فولت، وقدرة 25 واط - حسب الطراز)



A - فك غطاء المصباح وأخرج المصباح أو فكه.



استخدم واقياً لتجنب الإصابة بحروق.

B - باستخدام مفك براغي عادي، فُكَّ غطاء المصباح وأزله. أزل المصباح.



احرص على عدم إتلاف طلاء المينا.

إغلاق الباب بسهولة

(حسب الطراز)

تم تجهيز هذه المواقد بمفصلات أبواب جديدة وأمنة لضمان سهولة الغلق. تضمن هذه المفصلات المميزة إغلاق باب الفرن برفق وهدوء.



قد تقل كفاءة النظام أو تتأثر سلامته إذا كانت القوة المستخدمة لإغلاق الباب كبيرة للغاية.

قفل الباب

(حسب الطراز)

افتح قفل الباب عن طريق دفعه برفق إلى اليمين بإبهامك مع سحب الباب للخارج في الوقت نفسه.

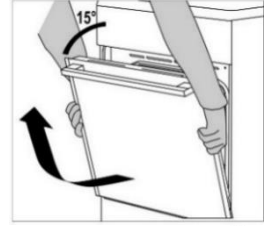
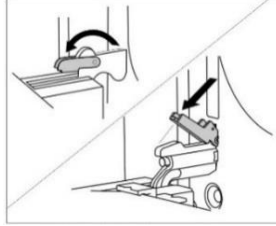


عند إغلاق باب الفرن، يعود قفل الباب إلى وضعه الأول تلقائياً.

إزالة باب الفرن واستبداله

(حسب الطراز)

- افتح باب الفرن (حتى نهايته).
- أدر لوحات مفصلات الباب (في حالة الإغلاق بالطريقة العادية). باستخدام نظام الإغلاق بسهولة وسلاسة، أدر لوحات الباب بزاوية 90 درجة.
- أغلق باب الفرن ببطء حتى تتركب اللوحات في المفصلات الموجودة على الألواح الجانبية للباب. عند الزاوية 15° (بالنسبة لموضع الباب المغلق)، أغلق الباب قليلاً واسحبه للخارج من مفصلي الجهاز.

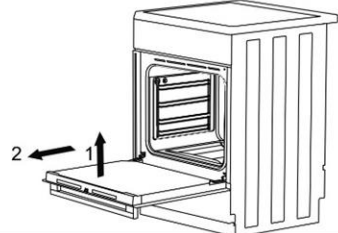
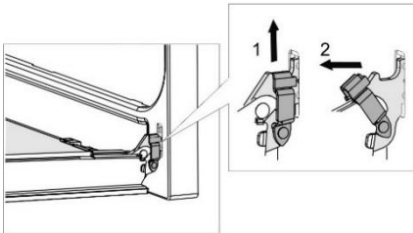


قبل استبدال الباب، تأكد دائماً من وضع لوحات المفصلات بشكل صحيح في الألواح الجانبية للباب. يتعين عليك تجنب الإغلاق المفاجئ للمفصلة المتصلة بنابض قوي. يؤدي إفلات لوحة الباب إلى تلف الباب وخطر التعرض للإصابة.

إزالة باب الفرن واستبداله

(حسب الطراز)

- افتح باب الفرن (حتى نهايته).
- ارفع لوحات الباب وأدبرها.
- أغلق باب الفرن ببطء وارفعه قليلاً واسحبه للخارج من كلتا مفصلي الجهاز.

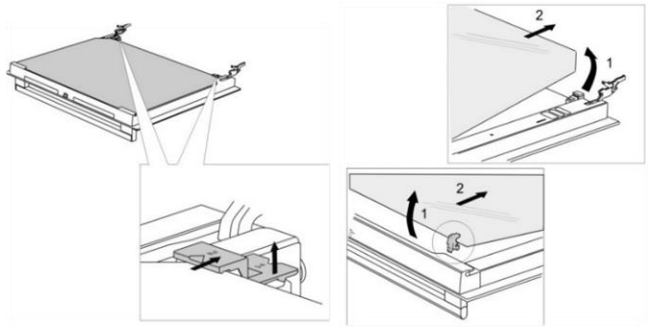


أجر هذه الخطوات بترتيب عكسي عند إعادة تركيب الباب. إذا لم يفتح الباب أو يغلق بشكل صحيح، فتأكد من وضع المفصلتين بصورة صحيحة على خطافيهما.

إزالة اللوح الزجاجي لباب الفرن وإعادة تركيبه

(حسب الطراز)

يمكن تنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن من الداخل، ولكن تجب إزالته أولاً. أزل باب الفرن (انظر فصل "إزالة باب الفرن واستبداله").



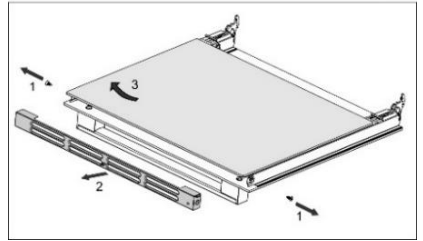
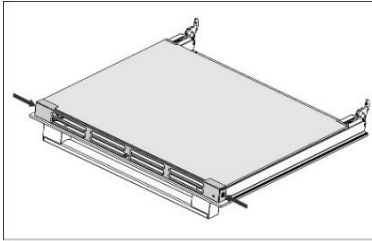
- ارفع الدعائم الموجودة على الجانب الأيمن والأيسر من الباب قليلاً (المحددة بالعلامة 1 على الدعامة) واسحبها بعيداً عن اللوح الزجاجي (المحدد بالعلامة 2 على الدعامة).
- امسك اللوح الزجاجي للباب من حافته السفلية، وارفعه قليلاً بحيث يتحرر من الدعائم، وأزله.
- لإزالة اللوح الزجاجي الثالث (في بعض الطرازات فقط)، ارفعه وأزله. أزل موانع التسريب المطاطية الموجودة على اللوح الزجاجي أيضاً.



لإعادة تركيب اللوح الزجاجي؛ التزم بالخطوات السابقة بترتيب معكوس. يجب أن تتداخل العلامات (نصف دائرة) على الباب واللوح الزجاجي.

إزالة اللوح الزجاجي لباب الفرن وإعادة تركيبه (حسب الطراز)

فك مسامير التثبيت الموجودة على جانبي الباب الأيسر والأيمن واسحب اللوح العلوي للخارج. يمكنك الآن سحب اللوح الزجاجي من الباب.



أجر هذه الخطوات بترتيب عكسي عند إعادة تركيب اللوح الزجاجي.

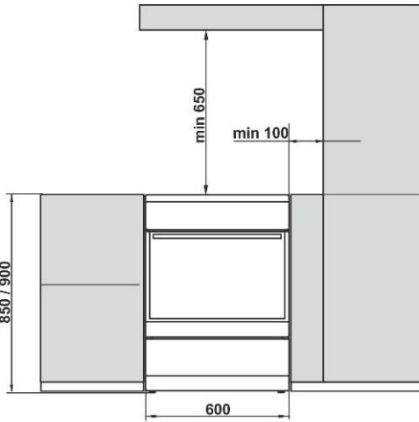
جدول استكشاف المشكلات وإصلاحها

| المشكلة/الخطأ | الحل |
|--|---|
| القاطع الكهربائي في منزلك يفصل باستمرار. | اتصل بفني الخدمة. تأكد من أن مقدار الطاقة المطلوبة لجميع الأجهزة قيد التشغيل لا يزيد عن سعة التيار الكهربائي في منزلك. |
| إضاءة الفرن لا تعمل. | تم توضيح كيفية تغيير مصباح الإضاءة في فصل "التنظيف والصيانة". |
| لا يطبخ الطعام جيدًا . . . | هل اخترت درجة الحرارة ونظام التسخين الصحيحين؟ هل كان باب الفرن مغلقًا؟ |

لا يغطي الضمان تكاليف الإصلاح أو أي مطالبة بالاستفادة من الضمان لإصلاح الأضرار الناتجة عن توصيل الجهاز أو استخدامه بصورة غير صحيحة. في هذه الحالة، سيغطي المستخدم تكلفة الإصلاح.

إرشادات التركيب والتوصيل

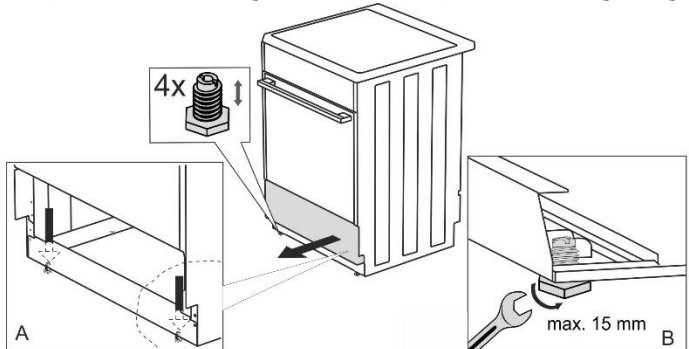
موضع الجهاز (ملم) (حسب الطراز)



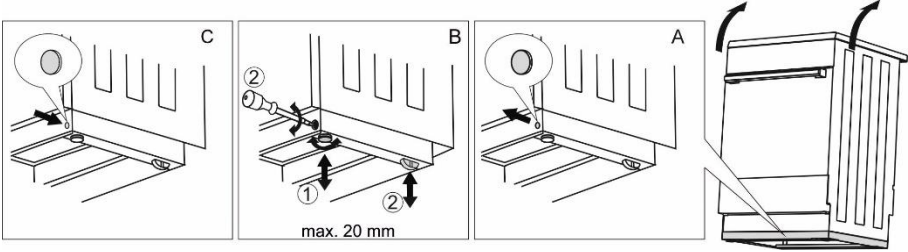
يجب أن تكون جميع الجدران أو قطع الأثاث القريبة من الجهاز (الأرض، والجدار الخلفي للمطبخ، والجدران الجانبية) مقاومة لدرجة حرارة لا تقل عن 90 درجة مئوية.

تسوية الجهاز والدعم الإضافي (حسب الطراز)

A) يبلغ ارتفاع الموحد 850 ملم. يمكنك ضبط ارتفاع الجهاز بين 850 ملم و865 ملم.



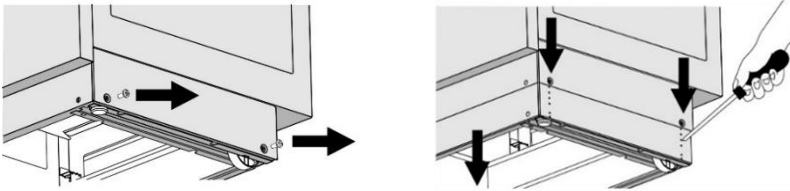
B) يبلغ ارتفاع الموقد 900 ملم. يمكنك ضبط ارتفاع الجهاز بين 920 ملم و900 ملم.



ضبط ارتفاع الموقد

(حسب الطراز)

يبلغ ارتفاع الموقد 900 ملم. يمكنك ضبط ارتفاع الجهاز بين 850 ملم و940 ملم.

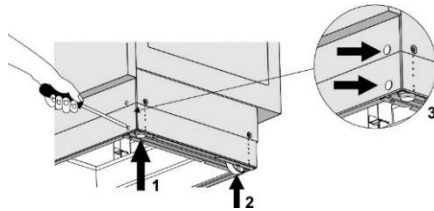


مفك Torx T20

- ضع الموقد على الأرض بحيث تواجه الجانب الخلفي له.
- فك مسامير التثبيت، راجع الأسهم.

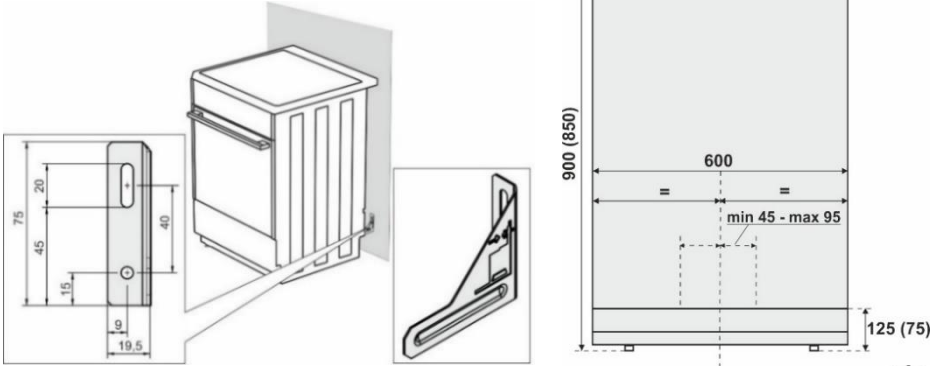
- اضبط الارتفاع الذي تريد.
- اربط مسامير التثبيت في أماكنها مرة أخرى

يجب تركيب الموقد أفقيًا!



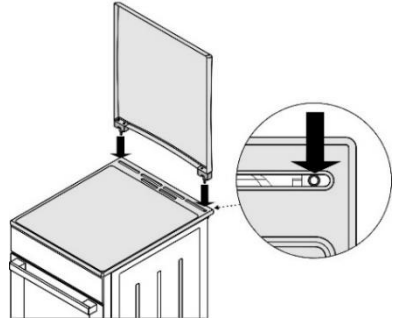
- اتبع الخطوات التالية:
- أدر مسامير ضبط الارتفاع (راجع الشكل 1) لضبط ارتفاع الموقد إلى الموضع الصحيح.
 - اضبط العجلات (انظر الشكل 2) عن طريق ربط مسامير تثبيت في الجزء الأمامي من حافة اللوحة المتحركة. تحقق من الموضع الأفقي للموقد باستخدام ميزان البنائين.
 - ضع السدادات العازلة في الفتحات الموجودة في الجزء الأمامي من اللوحة المتحركة (انظر الشكل 3).

حماية الجهاز من الانقلاب (ملم)

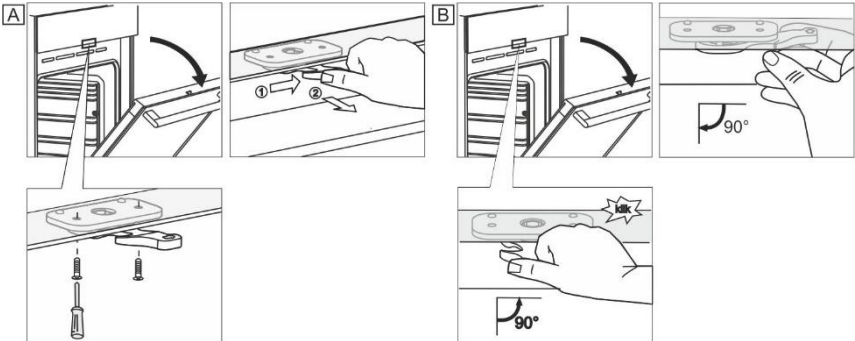


وفقاً لخطتك، ركب الحامل في الجدار باستخدام مسامير التثبيت والمرتكزات المضافة. إذا كانت مسامير التثبيت والمرتكزات المرفقة غير مناسبة، فاستخدم مسامير تثبيت ومرتكزات أخرى تضمن لك تثبيتاً مُحكماً في الحائط.

تركيب الغطاء (حسب الطراز)



تركيب قفل الباب (حسب الطراز)



الاتصال بالتيار الكهربائي الرئيسي

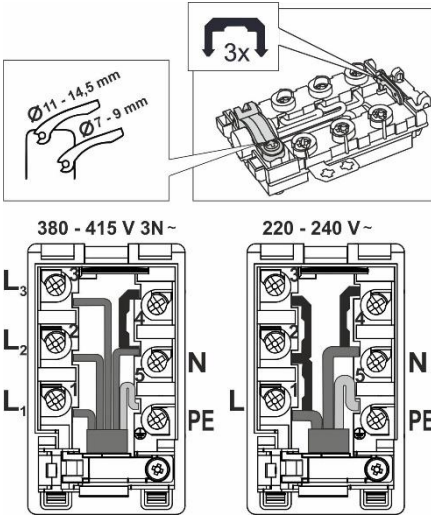
النطاق الكهربائي من المستهلكات الحرارية، لذا يجب أن يتوافق تركيب الجهاز وموقعه مع المعايير المحلية المعمول بها.



توجد ثلاثة جسور نحاسية للتوصيل. يلزم وجود جسر واحد للاتصال ثلاثي الفصول (380 - 415 فولت 3 فصول). ويلزم وجود ثلاثة جسور للاتصال أحادي الفصل (220 - 240 فولت ~).

يجب أن يكون الجهاز الذي يفصل الموقد عن التيار الكهربائي الرئيسي مدمجًا في نظام توزيع الطاقة الكهربائية المستقر قبل تركيب الجهاز، وينبغي ألا تقل مسافة نقاط قطع الاتصال بهذا الجهاز عن 3 م من جميع الأقطاب.

يجب عدم تثبيت الموقد إلا بواسطة شخص مختص ومؤهل بهذه الأمور فقط. ويجب على الشخص المختص هذا الالتزام بوضع لوحة موقد الطهي في الوضع الأفقي، وتوصيلها بالتيار الكهربائي الرئيسي، والتحقق من أدائها وظيفتها. يجب تأكيد تركيب الموقد أثناء مدة سريان شهادة الضمان.



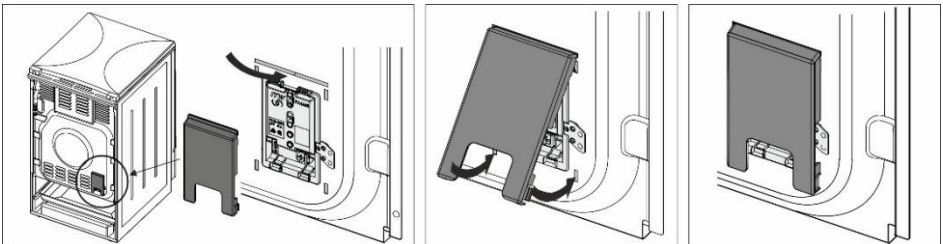
هناك توصيل ثلاثي الفصول موصى به للموقد بمساعدة سلك توصيل H05VV-F5G1,5 (سابقًا CGLG 5Cx1,5)، (قاطع الدائرة x163 أمبير). للاتصال أحادي الفصل، استخدم H05VV-F3G4 (سابقًا GGLG 3Cx4)، (قاطع الدائرة 32 - 40 أمبير للنوع).

من الضروري تثبيت نهايات الموصل بأطراف مضغوطة لتجنب تاكلها.

بعد تثبيت نهايات الموصل أسفل رؤوس مسامير تثبيت اللوحة الطرفية، ضع سلكًا في اللوحة الطرفية وثبته بمشبك لتجنب قطعه. وفي النهاية، أغلق غطاء اللوحة الطرفية.

حماية المشابك

تجب حماية مشابك التوصيل بغطاء مشابك، انظر المعدات الإضافية. خطر الصعق الكهربائي.



ملاحظة مهمة

عند إجراء أي عملية تفكيك للموقد الكهربائي أو تركيبه بعيداً عن استخدامه الحالي، من الضروري فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وإبقاؤه خارج الخدمة.

عند تركيب الجهاز، من الضروري اتخاذ الإجراءات التالية بصورة أساسية فيما يتعلق بوظائفه:

- التحقق من التوصيل الصحيح للتيار الكهربائي.
- التحقق من وظائف سخانات، وعناصر التحكم والإدارة
- تقديم جميع وظائف الجهاز للعملاء وتدريبهم بخدمته وصيانتها.

ملاحظة

يصنف الموقد الكهربائي على أنه جهاز من الفئة الأولى فيما يتعلق بدرجة الوقاية من إصابات التيار الكهربائي ويجب توصيله بموصل حماية التيار الكهربائي.

التخلص من الجهاز



تُستخدم في التعبئة مواد ملائمة للبيئة يمكن إعادة تدويرها أو التخلص منها أو تدميرها دون أي خطر على البيئة. وتحقيقاً لهذه الغاية، تُوضع ملصقات على مواد التعبئة بصورة مناسبة.

يوضح الرمز الموجود على المنتج أو عبوته أنه ينبغي عدم التخلص منها بنفس طريقة التخلص من نفايات المنزل العادية. ينبغي نقل المنتج إلى مركز معتمد خاص بمعالجة نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يساعد التخلص بصورة صحيحة من المنتج في منع حدوث أي تأثيرات سلبية على البيئة وعلى صحة الأشخاص، والتي قد تنتج في حال التخلص من المنتج بصورة غير صحيحة. للحصول على معلومات مفصلة حول التخلص من المنتج ومعالجته، يُرجى الاتصال بهيئة البلدية المسؤولة عن إدارة النفايات لديك، أو خدمة التخلص من النفايات في منطقتك، أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.

نحتفظ بالحق في إجراء أي تغييرات وتصحيح الأخطاء الواردة في إرشادات الاستخدام.

اختبار الطهي

تم اختباره وفقاً لمعيار EN 60350-1.

الخبز

| زمن الطهي (بالدقائق) | درجة الحرارة (درجة مئوية) | النظام | | الدليل (من الجزء السفلي) | المعدات | الطبق |
|----------------------|---------------------------|--------|----|--------------------------|---|---------------------------------|
| 20-35 | 140-150* | == | ☞ | 3 | صينية خبز مسطحة ومطلية بالمينا | بسكويت الكوكيز مستوى واحد |
| 20-35 | 140-150* | ⊕ | ☞⊕ | 3 | | بسكويت الكوكيز مستوى واحد |
| 30-45 | 140-150* | ⊕ | ☞⊕ | 2, 3 | | بسكويت الكوكيز مستويان |
| 30-45 | 130-140* | ⊕ | ☞⊕ | 2, 3, 4 | | بسكويت الكوكيز ثلاثة مستويات |
| 20-35 | 160-170* | == | ☞ | 3 | صينية خبز مسطحة ومطلية بالمينا | كاب كيك مستوى واحد |
| 20-35 | 160-170* | ⊕ | ☞⊕ | 3 | | كاب كيك مستوى واحد |
| 30-45 | 140-150* | ⊕ | ☞⊕ | 2,3 | | كاب كيك مستويان |
| 35-50 | 140-150* | ⊕ | ☞⊕ | 2, 3, 4 | | كاب كيك ثلاثة مستويات |
| 20-35 | 160-170* | == | ☞ | 2 | قالب معدني دائري نصف قطره 26/رف سلكي (شبكة داعمة) | كعكة |
| 20-35 | 160-170* | ⊕ | ☞⊕ | 2 | | كعكة |
| 50-70 | 170-180 | == | ☞ | 2 | قالبان معدنيان دائريان بنصف قطر 20/رف سلكي (شبكة داعمة) | فطيرة التفاح |
| 50-70 | 160-170 | ⊕ | ☞⊕ | 3 | | فطيرة التفاح |
| 0,5-3 | 230* | ▼▼▼ | | 4 | رف سلكي/شبكة | خبز محمص |
| 20-35 | 230 | ▼▼▼ | | 4 | رف سلكي (شبكة داعمة) + صينية خبز مسطحة كصينية تنقيط | فطيرة اللحم المفروم |

التسخين المسبق لمدة 10 دقائق *

gorenje

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

CE