BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

الموقد المستقل

HGV1D0U59M

[ar] دليل المستخدم وتعليمات التركيب

فهرس المحتويات

دليل المستخدم

1 الأمان 2
2 تجنب الأضرار المادية 5
3 حماية البيئة والتوفير 7
4 التنصيب والتوصيل 8
5 التعرّف 11
6 الكماليات 14
7 قبل الاستخدام لأول مرة 15
8 أواني الطهي 15
9 استعمال موضع الطهي 16
10 الاستعمال الأساسي 18
11 وظائف الوقت 19
12 التنظيف والعناية 19
13 القضبان 22
14 باب الجهاز 23
15 الغطاء العلوي 25
16 التغلب على الاختلالات 25
17 النقل والتخلص من الجهاز 27
18 خدمة العملاء 27
19 هكذا يتم الأمر 28
20 دليل التركيب 31
20.1 معلومات عامة 31

⚠ 1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1.1 الاستعمال المطابق للتعليمات

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

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

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

1.2 تقييد دائرة المستخدمين

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

1.3 الاستخدام الآمن

⚠ تحذير – خطر الانفجار!

الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انفجار. السلوك في حالة تسرُّب الغاز أو حالات الخلل في وصلة الغاز

- أغلق مصدر الإمداد بالغاز أو صمام أسطوانة الغاز على الفور.
- أطفئ على الفور مصدر اللهب المكشوف والسجائر.
- لا تضغط على مفتاح الضوء والجهاز مرةً أخرى.
- لا تنزع أي قابس للتوصيل من المقبس.
- لا تستخدم هاتفًا ثابتًا أو جوَّالاً داخل المنزل.
- افتح النوافذ وقم بتهوية المكان جيداً.
- اتصل بمركز خدمة العملاء أو شركة الإمداد بالغاز.

الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انفجار. يمكن أن تتجمَّع كمياتٌ ضئيلة من الغاز على فترةٍ زمنية مطوَّلة وتشتعل.

- أغلق صمام الأمان بوصلة إمداد الغاز، إذا لم يُشغَّل الجهاز لفترةٍ زمنية مطوَّلة.

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

- استخدم أسطوانات الغاز المسال في وضعٍ رأسيٍّ دائمًا.

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

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

⚠ تحذير – خطر التسمم!

يُراعى أن استخدام موقد غاز يؤدي إلى توليد حرارة ورطوبة ونواتج قابلة للاحتراق في مكان التركيب.

- انتبه إلى وجود تهوية كافية في المطبخ، وبخاصة عند تشغيل موقد الغاز.
- يجب ضمان وجود تهوية إضافية في حالة الاستخدام المكثَّف والمستمر لفترةٍ زمنية للجهاز، كي تصرِّف نواتج الاحتراق بأمان في الهواء الطلق، على سبيل المثال في حالة وجود تجهيزة تهوية ميكانيكية اضبط درجة أداء أعلى واكفل في الوقت نفسه استبدال الهواء بهواءٍ نقيّ في مكان تركيب الجهاز.
- استشر أفراد الطاقم الفني من أجل تركيب تجهيزة التهوية الإضافية.

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!

يصبح الجهاز ساخنًا.

- لا تحفظ أية أشياء قابلة للاشتعال أو علب إسبراي في أدراج موجودة أسفل الموقد مباشرةً.
- لا تقم أبدًا بتخزين أو استخدام أية أشياء قابلة للاشتعال، على سبيل المثال عبوات الإيروسولات أو مواد التنظيف، أسفل الجهاز أو على مقربةٍ مباشرةٍ منه.

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

- لا تستخدم أغطية الموقد.

يصبح الجهاز ساخنًا للغاية، والأنسجة والأغراض الأخرى يمكن أن تشتعل.

- أبقِ المنسوجات، من قبيل قطع الملابس أو الستائر، بعيدًا عن ألسنة اللهب.
- لا تمدَّن يدك إلى ألسنة اللهب.
- لا تضع أية أغراض قابلة للاحتراق، من قبيل مناشف الأواني أو المجلات، فوق الجهاز أو جانبه أو خلفه.

الغاز المتسرب يمكن أن يشتعل.

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

ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله.

- ولا تضع أبدا ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء والطهي.
- احرص دائما على قطع ورق إعداد المخبوزات بشكل مناسب وتثبيته في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه.

المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل.

- لا تحتفظ أبدًا بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي.

يصبح ظهر الجهاز ساخنا للغاية.

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

هناك خطورة عند استخدام كابل كهرباء مطول ومهايئ غير معتمد.

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

⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!

فقد تؤدي شبكة حماية سطح الموقد إلى وقوع حوادث.

- لا تستخدم أبدًا شبكة حماية سطح الموقد.

الكماليات والأواني تصبح ساخنة للغاية.

- استخدم دائما قوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

أواني الطهي الفارغة تسخن بشدة عند وضعها على شعلات غازية مشعَّلة.

- لا تقم أبداً بتسخين أواني طهي فارغة.

الجهاز يسخن أثناء التشغيل.

- اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن.

- اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.
- افتح باب الجهاز بحرص.

أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

- يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

يمكن أن تسخن المواضع التي يمكن الوصول إليها أثناء استخدام الشواية.

- أبق الأطفال الصغار بعيدًا.

⚠ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.

- وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّبون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطرًا.

- لا تشغِّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- لا تشغِّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء دائمًا.
- إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر وأغلق الإمداد بالغاز.
- اتصل بخدمة العملاء. ←صفحة 27

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمةً كهربائية.

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

قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز.

- لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبدًا.

أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطرًا.

- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.

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

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

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

الغطاء الزجاجي العلوي المخدوش يمكن أن ينكسر ويتشظى.
- لا تستخدم كاشطة زجاج أو أية منظفات خادشة أو مواد تنظيف حادة.

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

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

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

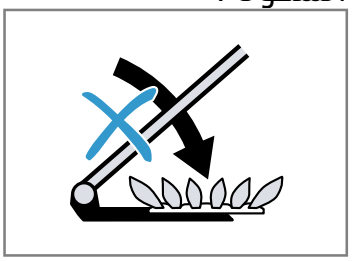
⚠ **تحذير – خطر الإصابة باكتواءات!**
الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.
- لا تلمس أبدا الأجزاء الساخنة.
- أبق الأطفال بعيدًا.

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

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

1.4 الغطاء الزجاجي

⚠ **تحذير – خطر الإصابة!**
قد يتعرض الغطاء الزجاجي للانكسار من جراء السخونة.



- أطفئ جميع الشعلات قبل إغلاق الغطاء.
- انتظر حتى يبرد الفرن قبل إغلاق الغطاء الزجاجي.
- قبل فتح الغطاء العلوي، قم بإزالة أي بقايا موجودة باستخدام فوطة وجفف الغطاء.

1.5 الدرج السفلي

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

1.6 لمبة الهالوجين

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

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

2 تجنب الأضرار المادية

2.1 نطاق الفرن

التزم بالإرشادات المعنية عندما تستخدم الفرن.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

حسب طراز الجهاز، قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز.
- ◄ فاحرص دائما على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.

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

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

2.2 الموقد العامل بالغاز

التزم بالإرشادات المعنية عندما تستخدم الجهاز.

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

يمكن أن تتسبب السخونة في حدوث أضرار بالأجهزة أو قطع الأثاث المجاورة. في حالة تشغيل الجهاز لفترة طويلة، تنشأ سخونة ورطوبة.
- ◄ قم بفتح نافذة أو تشغيل شفاط مطبخ مؤدي إلى الهواء الطلق.

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

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

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

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

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

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

فقد يؤدي ذلك إلى تصدع الغطاء الزجاجي.
- ◄ تأكد من عدم انغلاق الغطاء العلوي، بسبب عبث الأطفال مثلاً، أثناء تشغيل موضع الطهي.

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

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

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

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

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

2.3 نطاق الأدراج

التزم بالإرشادات المعنية عندما تستخدم الدرج.

تنبيه!

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

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

3 حماية البيئة والتوفير

3.1 التخلص من مواد التغليف

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

3.2 توفير الطاقة

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

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

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

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

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

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

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

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

ملاحظة:

يتطلب الجهاز:
- ▪ بحد أقصى 0,5 واط في حالة الإيقاف

توفير الطاقة

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

اختر الشعلة المناسبة لمقاس الإناء. ضع إناء الطهي في الوسط.

نصيحة: تذكر الجهة الصانعة للأواني غالبًا قطر الأواني العلويّ. وهو غالبًا أكبر من قطر القاعدة.
- ▪ أواني الطهي غير المناسبة أو مناطق الطهي غير المغطاة بالكامل تستهلك الكثير من الطاقة.

أغلق الأواني بغطاءٍ مناسب.
- ▪ عندما تطهو دون وضع غطاء، يحتاج الجهاز للمزيد من الطاقة بشكل واضح.

لا ترفع الغطاء إلا نادرًا قدر الإمكان.
- ▪ عندما ترفع الغطاء، تتسرب طاقةٌ كثيرة.

استخدام غطاء زجاجي.
- ▪ يمكنك باستخدام الغطاء الزجاجي النظر في الوعاء، دون أن ترفع الغطاء.

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

استخدم إناء طهي مناسب لكمية الطعام المراد طهيه.
- ▪ يحتاج إناء الطهي الكبير ذو المحتوى الضئيل إلى طاقة أكثر للتسخين.

قم بطهي الطعام بكميةٍ قليلةٍ من الماء.
- ▪ كلما زاد الماء في إناء الطهي، زادت كمية الطاقة المطلوبة للتسخين.

اضبط على درجة طهي أقل مبكرًا.
- ▪ اختيار درجة مرتفعة للغاية لمواصلة الطهي يتسبب في إهدار الطاقة.

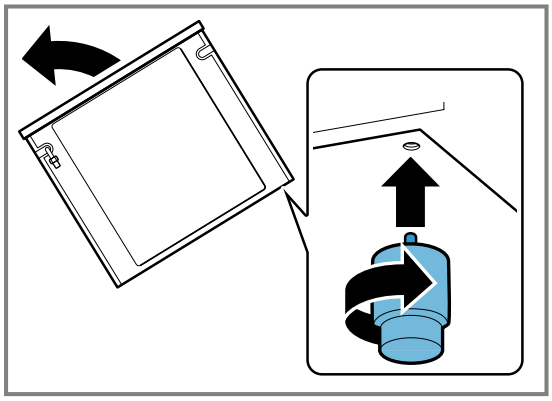
4 التنصيب والتوصيل

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

4.1 تركيب أرجل الضبط

يتم توريد جهازك ومعه طقم أرجل ضبط.

- أبعد جميع الأجزاء غير المركبة بشكل ثابت، وخصوصًا قواعد الأواني والشعلات.
- أخرج الكماليات من الفرن.
- ارفع الجهاز عن الأرض من أحد الجوانب ثم قم بإمالته قليلاً.
- اربط أرجل الضبط في تجاويف التثبيت الموجودة على الجانب السفلي للجهاز.



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

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

4.2 توصيل الغاز

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

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

ضغط التشغيل المرجعي للجهاز

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

⚠ **تحذير – خطر الانفجار!**

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

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

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

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

بالنسبة للفني المعتمد أو فنيي خدمة العملاء المعتمدين

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

الخراطيم المرنة

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

التحقق من الإحكام ضد التسريب

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

التشغيل

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

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

1. تجنب تحريك الجهاز من خلال الإمساك بوصلة الغاز (المجمع).
   ✓ يمكن أن تتعرض وصلة الغاز للضرر ويتسرب الغاز.
2. لا تقم بتحريك الجهاز من خلال إمساكه من مقبض الباب.
   ✓ يمكن أن يلحق الضرر بمفصلات الباب ومقبض الباب.

4.3 التوصيل الكهربائي

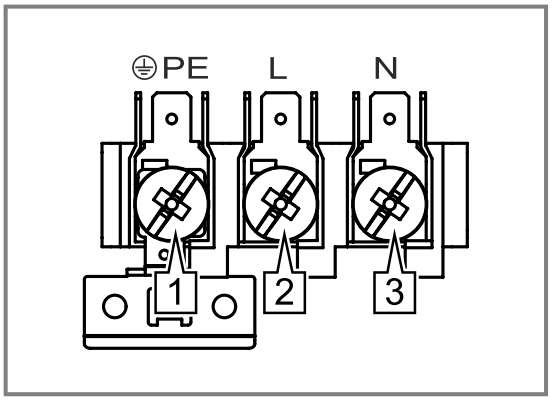
يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. التزم بتعليمات مرفق الإمداد بالكهرباء المختص.

- الجهاز مصمم للتشغيل بجهد 220-240 فلط. مصهر 16 أمبير
- في حالة توصيل الجهاز بشكل غير سليم، سوف تبطل حقوق الضمان عند وقوع أضرار.

⚠ احترس – !

قد يتعرض كابل التوصيل الكهربائي للضرر. وقد تؤدي الأضرار في كابل التوصيل الكهربائي إلى وقوع مواقف خطيرة.

- يجب تغيير كابل التوصيل الكهربائي من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل.
- يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.
- الجهاز مطابق لفئة الحماية I ولا يجوز توصيله إلا بمقبس كهرباء مؤرض.
- يجب أن يكون كابل التوصيل الكهربائي من النوع H05 V V-F 3G 1 مم² على الأقل.



إرشادات	
1	أصفر + أخضر
2	بني
3	أزرق

معلومات مهمة حول التوصيل بالكهرباء

احرص على مراعاة الإرشادات التالية وتأكد مما يلي:

⚠ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!

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

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

4.4 فئات الأجهزة

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

4.5 تنصيب الجهاز

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

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

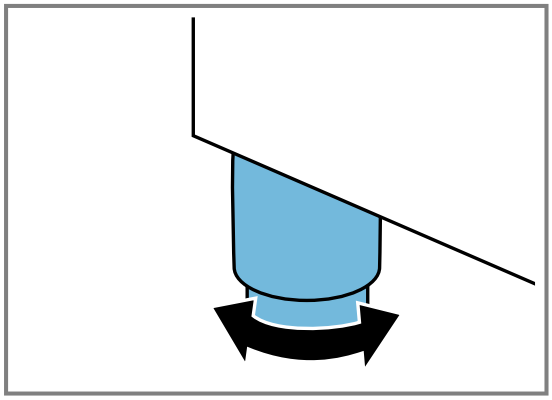
ضبط الموضع والاستواء

ضبط موضع الجهاز

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

ضبط استواء الجهاز

ضبط استواء الجهاز
أدر أرجل الضبط لضبط استواء الجهاز



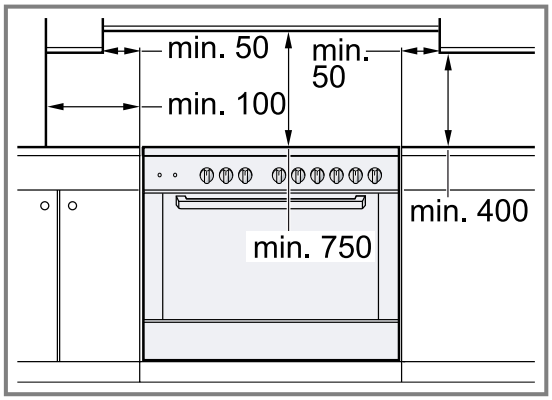
ملاحظة:

- لا تقم بضبط استواء الجهاز إلا بعد الانتهاء من جميع الأعمال.
- يمكن ضبط الجهاز بواسطة أرجل الضبط على وضع أعلى بمقدار 45 مم كحد أقصى.
- بعد النصب بالمكان المحدد يلزم التأكد من ضبط استواء الجهاز بشكل صحيح.

قطع أثاث المطبخ المجاورة

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

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

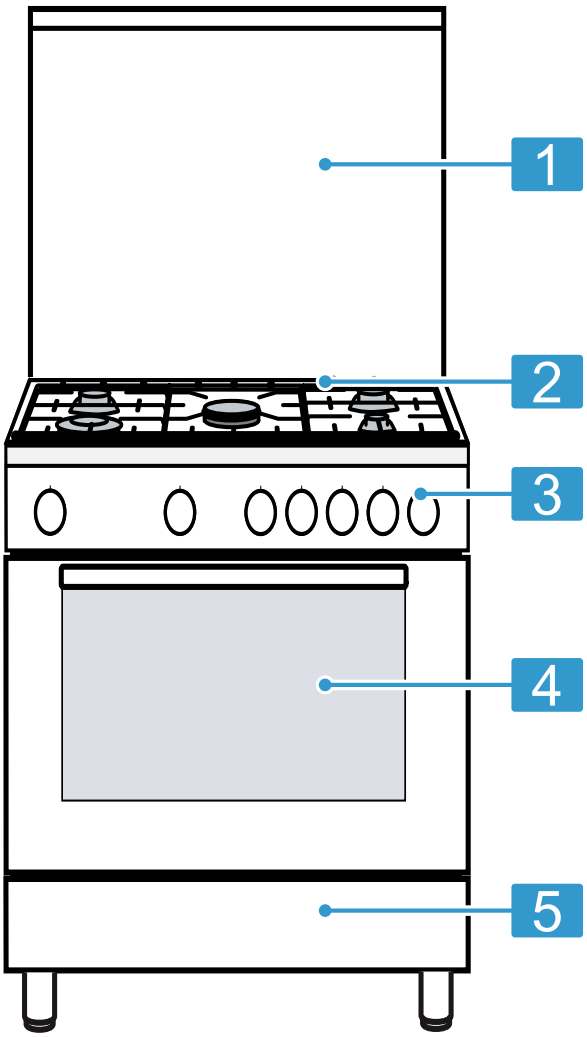


ملاحظة: تأكد أن المسافة بين الجهاز والجدار الخلفي تبلغ 10 مم على الأقل.

5 التعرّف

5.1 الجهاز

تجد هنا نظرةً عامة على مكوِّنات جهازك.
ملاحظة: يمكن أن تختلف التفاصيل الواردة في الصورة حسب نوع الجهاز، من قبيل اللون والشكل.



	الشرح
1	الغطاء[1]
2	الموقد

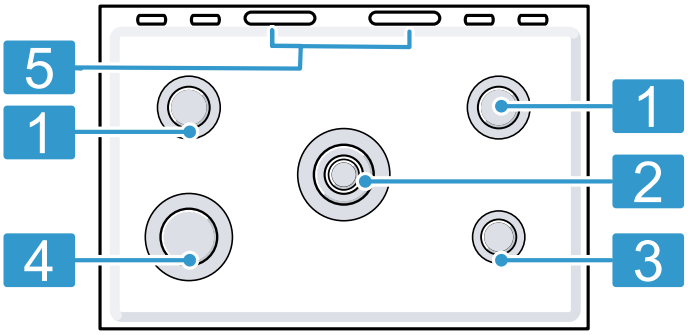
[1] حسب تجهيز الجهاز

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

[1] حسب تجهيز الجهاز

5.2 الموقد

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



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

[1] حسب تجهيز الجهاز

5.3 نطاقات الاستعمال

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

أنواع التسخين والوظائف

كي تصل دائمًا إلى نوع التسخين المناسب للطعام الذي تقوم بإعداده، نوضح لك هنا الاختلافات ونطاقات الاستخدام.

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

عناصر الاستعمال

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

عنصر الاستعمال	الشرح
ميقاتي	يمكنك ضبط مدة زمنية باستخدام الميقاتي. ← *"الميقاتي", صفحة 13*
طارة استعمال الفرن	اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام طارة استعمال الفرن. ← *"طارة استعمال الفرن", صفحة 12*
طارة استعمال الشواية الغازية بالفرن	اضبط درجة حرارة الشواية المرغوبة باستخدام طارة استعمال الشواية الغازية بالفرن. ← *"طارة استعمال الشواية الغازية بالفرن", صفحة 12*

عنصر الاستعمال	الشرح
مفتاح مواضع الطهي	يمكنك باستخدام مفاتيح مواضع الطهي ضبط قدرة كل موضع طهي على حدة. ويُبين لك الرمز الموجود فوق المفتاح المعني موضع الطهي الذي يمكنك ضبطه بواسطة هذا المفتاح. ← *"مفتاح اختيار مواضع الطهي الغازية", صفحة 13*
	باستخدام طارة الاستعمال متعددة الوظائف يمكنك ضبط الوظائف المختلفة لجهازك وإضاءة مصباح الفرن. ← *"طارة الاستعمال متعددة الوظائف", صفحة 13*

طارة استعمال الفرن

أدر طارة استعمال الفرن إلى اليسار لضبط درجة حرارة الفرن.

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

[1] حسب تجهيز الجهاز

طارة استعمال الشواية الغازية بالفرن

أدر طارة استعمال الشواية الغازية لضبط درجة حرارة الشواية.

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

طارة الاستعمال متعددة الوظائف

الوضع	الوظيفة	الشرح
☼	اللمبة	تشغيل لمبة الفرن.

مفتاح اختيار مواضع الطهي الغازية

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

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

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

الميقاتي

باستخدام الميقاتي يمكنك ضبط مدة زمنية تصل إلى 60 دقيقة.

ملاحظة: وليس للميقاتي أي تأثير على عملية تشغيل الفرن. ويمكن استخدامه كميقاتي للمطبخ فقط.

الوضع	الوظيفة	الشرح
○	وضع الصفر	إيقاف.
○ - 60	المدة	مقياس الوقت بالدقائق. يمكن الضبط على فترات مقدار كل منها 1 دقيقة حتى 10 دقائق.

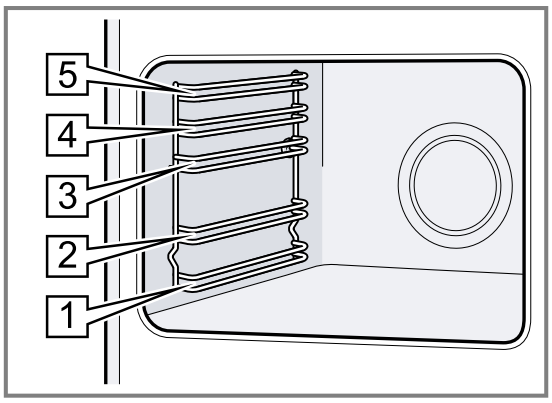
ملاحظة: قيمة الضبط الأخيرة عبارة عن مصد. لا تُدر الميقاتي متجاوزًا هذه النقطة.

5.4 حيز الطهي

الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

القضبان

يمكنك إدخال الكماليات في شبكة قضبان التعليق في حيز الطهي على مستويات متعددة.
يوجد 5 مستويات للإدخال بحيز الطهي. يتم عدّ مستويات الإدخال من أسفل لأعلى.
يمكنك فك القضبان لغرض التنظيف مثلا.
← *"القضبان", صفحة 22*



الإضاءة

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

منفذ الأبخرة

يخرج الهواء الساخن من حيز الطهي من خلف الموقد.

تنبيه!

تغطية فتحات التهوية تُعرض الجهاز للسخونة المفرطة.
◄ لا تقم بتغطية فتحات التهوية.

مروحة التبريد

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

تنبيه!

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

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

باب الجهاز

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

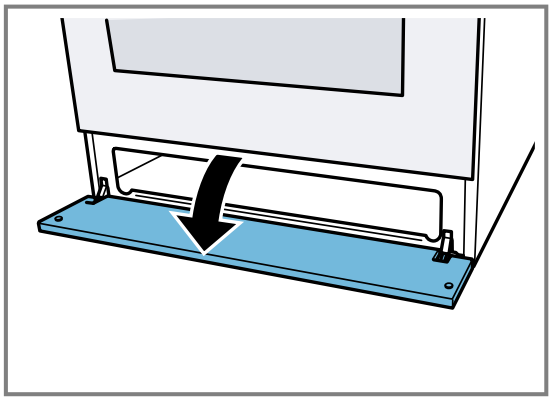
الماء المتكثف

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

5.5 درج الحفظ

يمكنك حفظ كماليات سطح الموقد أو الفرن في هذا الدرج.

قم بطي اللوح لأسفل لفتح درج الحفظ.

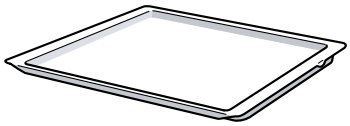
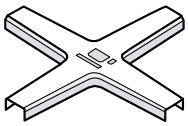


6 الكماليات

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتتناسب مع جهازك.

ملاحظة: قد تتشوه الكماليات من جراء السخونة الناتجة. ولا يؤثر التشوه على الوظيفة. وعندما تبرد الملحقات، يختفي هذا التشوه.

تبعا لنوع الجهاز يمكن أن تختلف الكماليات الموردة معه.

الملحقات		الاستخدام
لوح الخبيز		▪ كيك على شكل ألواح ▪ كيك إسفنجي عادي
شبكة الخبيز والشواء		للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.
قاعدة لكنكة إسبريسو		قاعدة لكنكة إسبريسو للوضع على الشعلة الموفرة.

6.1 استخدام الكماليات

احرص على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. وبهذه الطريقة فقط يمكنك سحب الكماليات إلى المنتصف تقريبًا دون إمالتها.

1. أدخل الكماليات بين كلا القضيبين الدليليين لمستوى الإدخال.

شبكة الشواء	أدخل شبكة الشواء بحيث يكون الجانب المفتوح مواجهًا لباب الجهاز والتقوس ⌣ موجهًا لأسفل.
اللوح مثلاً اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبيز	أدخل اللوح بحيث تكون الحافة المائلة جهة غطاء الجهاز.
قاعدة لكنكة إسبريسو	استخدم قاعدة كنكة الإسبريسو فقط على الشبكة السلكية للشعلة الموفرة.

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

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

6.2 ملحقاتٌ أخرى

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

7 قبل الاستخدام لأول مرة

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

7.1 تنظيف الجهاز قبل أول استخدام

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

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

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

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

8 أواني الطهي

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

8.1 استخدام إناء الطهي

يؤثر اختيار ووضعية إناء الطهي على أمان الجهاز وفعاليته في استغلال الطاقة.

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!

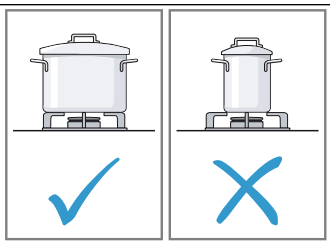
التركيبات المحيطة القابلة للاحتراق يمكن أن تشتعل.

- احتفظ بمسافة أمان مقدارها 50 مم بين وعاء الطهي والتركيبات المحيطة القابلة للاحتراق.

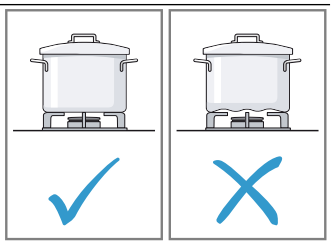
⚠ تحذير – خطر الإصابة!

وضع مقلاة ووك بشكل خاطئ قد يؤدي إلى وقوع إصابات. مقلاة ووك غير ثابتة وقد تنقلب.

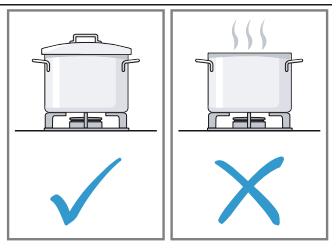
- اقتصر على استخدام حلقة مقالي ووك ومقلاة ووك على شعلة مقالي ووك. لا تضع حلقة مقالي ووك ومقلاة ووك أبدا على الشعلة العادية أو الشعلة القوية.



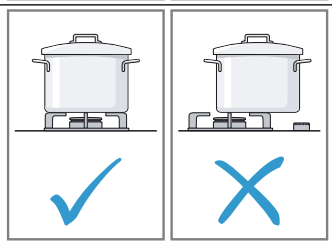
- تأكد أن مقاس إناء الطهي مناسب للشعلة.
- لا تستخدم إناء طهي صغير أبداً على شعلة كبيرة.
- تأكد أن اللهب لا يلامس جوانب إناء الطهي.



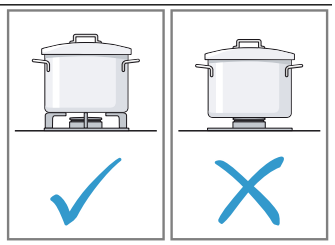
- لا تستخدم أي إناء طهي مشوه.
- إناء الطهي المشوه لا يستقر على نطاق الطهي ويمكن أن ينقلب.
- استخدم إناء طهي بأرضية مستوية وسميكة.



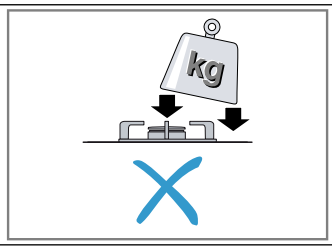
- لا تطهو بدون غطاء.
- تأكد أن الغطاء غير متحرك من مكانه.
- عند الطهي بدون غطاء يتسرب جزء كبير من الطاقة.



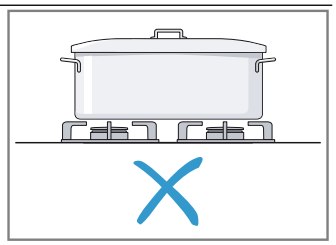
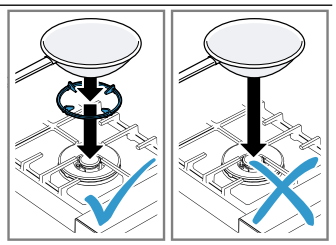
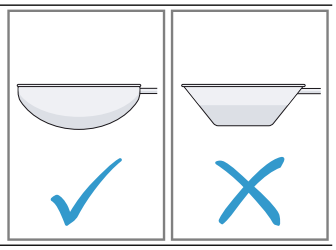
- قم بوضع إناء الطهي في منتصف الشعلة، وإلا فقد ينقلب الوعاء.
- لا تضع إناء طهي كبير على الشعلة الموجودة بالقرب من عناصر الاستعمال.
- يمكن أن تتضرر عناصر الاستعمال عن طريق السخونة المفرطة.



- ضع إناء الطهي على قاعدة الإناء.
- لا تضع أبدًا إناء الطهي مباشرة على الشعلة.
- تأكد قبل الاستخدام أن قواعد الأواني وأغطية شعلة الغاز موضوعة بشكل صحيح.



- تعامل بحذر مع إناء الطهي الموضوع على الموقد.
- لا تقم بالطرق على الموقد.
- لا تضع أية أوزان صغيرة على الموقد.

	▪ لا تقم بتسخين أي إناء طهي بواسطة عدة شعلات. فتراكم الحرارة الناتج عن ذلك يؤدي إلى إلحاق أضرار بالجهاز. ▪ لا تقم بتسخين أحجار الشواء أو مقالي بايلا. ▪ استخدم إناء الطهي حتى أقصى قطر مسموح به فقط.
	▪ استخدم حلقة مقالي ووك للطهي باستخدام مقلاة ووك. ▪ ضع حلقة مقالي ووك فوق شعلة مقالي ووك على قاعدة الإناء. ▪ تأكد من استقرار مقلاة ووك على حلقة مقالي ووك بأمان أثناء الطهي.
	▪ استخدم مقلاة ووك عالية الجودة ذات أرضية مقوسة. ▪ مقلاة ووك ذات الأرضية المسطحة لا تثبت على حلقة مقالي ووك وقد تنقلب.

8.2 نصائح لمقلاة ووك

يجب مراعاة الإرشادات التالية لاستخدام مقلاة ووك بأمان.

⚠ تحذير – خطر الإصابة!

وضع مقلاة ووك بشكل خاطئ قد يؤدي إلى وقوع إصابات. مقلاة ووك غير ثابتة وقد تنقلب.

◂ اقتصر على استخدام حلقة مقالي ووك ومقلاة ووك على شعلة مقالي ووك. لا تضع حلقة مقالي ووك ومقلاة ووك أبدا على الشعلة العادية أو الشعلة القوية.

لا تستخدم مقلاة ووك ذات أرضية مقوسة. يمكنك طلب مقلاة ووك عالية الجودة كملحق خاص.

يلزمك حلقة مقالي ووك للطهي باستخدام مقلاة ووك. ضع حلقة مقالي ووك فوق شعلة مقالي ووك على قاعدة الإناء. تأكد من استقرار مقلاة ووك على حلقة مقالي ووك بأمان أثناء الطهي.

8.3 إناء الطهي المناسب

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

إناء الطهي المناسب

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

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

9 استعمال موضع الطهي

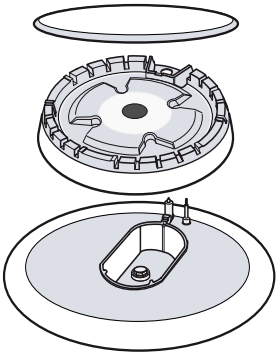
تعرف هنا كل ما هو مهم حول استعمال موضع الطهي.

9.1 وضع أجزاء الشعلة

تتعرف هنا على طريقة وضع أجزاء الشعلة بشكل صحيح.

الشرط: تأكد أن أجزاء الشعلة نظيفة وجافة.

1. قم بتركيب الأجزاء المفردة للشعلة حسب المقاس بشكل دقيق ومستو، وإلا فقد تحدث اختلالات عند الإشعال أو أثناء التشغيل.
2. ضع غطاء الشعلة بدقة على رأس الشعلة.



9.2 إرشادات مهمة حول موقد الغاز

تراعى هذه الإرشادات عند استخدام موقد الغاز الخاص بك.

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

9.3 استعمال موضع الطهي

يمكنك إشعال شعلة الغاز كالتالي.

⚠ **تحذير – خطر نشوب حريق!**

الغاز المتسرب يمكن أن يشتعل.

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

تنبيه!

قد لا تشتعل الشعلة أو لهب الشعلة غير متساوي.

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

يمكن أن تنطفئ الشعلة سهوًا.

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

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

9.4 توصيات الضبط من أجل الطهي

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

ملاحظات

- يختلف زمن النضج حسب نوع الأطعمة، ووزنها، وسُمكها، وجودتها.
- اختر الأواني ذات المقاسات المناسبة لكل موضع طهي. ينبغي أن يتطابق قطر قاعدة إناء الطهي أو المقلاة مع مقاس موضع الطهي.
- احرص على الطهي باستخدام أقل كمية ممكنة من الماء للحفاظ على الفيتامينات والمعادن.
  – احرص على الطهي باستخدام أقل كمية ممكنة من الماء للحفاظ على الفيتامينات والمعادن.
  – واختر أزمنة طهي قصيرة حتى تظل الخضروات متماسكة ومحتفظة بالمواد الغذائية.

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

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

10 الاستعمال الأساسي

10.1 ضبط شعلة غاز الفرن السفلية

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

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

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

1. افتح الغطاء العلوي، إن وجد.
أثناء التشغيل يجب أن يكون الغطاء العلوي مفتوحًا.
2. افتح المصدر الرئيسي لإمداد الجهاز بالغاز. أدخل القابس الكهربائي في المقبس. افتح باب الفرن.
3. اضغط مفتاح اختيار الفرن وأدره إلى ⌂.
ولكي يتم تفعيل وظيفة أمان الإشعال، احتفظ بمفتاح الاختيار مضغوطًا لمدة 10 ثوان.
✔ يتم بذلك تفعيل وظيفة أمان الإشعال. إذا انطفأ اللهب الغازي، يتم أوتوماتيكيًا قطع إمداد الغاز من خلال وظيفة أمان الإشعال.
4. تحقق من اشتعال اللهب.
إذا لم تشتغل الشعلة، كرر الخطوات.
5. عند الانتهاء من طهي الطعام، أدر مفتاح اختيار وظيفة الفرن والشواية الغازية على وضع الإيقاف.

10.3 ضبط التشغيل المشترك

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

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

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

1. افتح الغطاء العلوي، إن وجد.
أثناء التشغيل يجب أن يكون الغطاء العلوي مفتوحًا.
2. افتح المصدر الرئيسي لإمداد الجهاز بالغاز. أدخل القابس الكهربائي في المقبس. افتح باب الفرن.
3. اضغط مفتاح اختيار الفرن وأدره إلى ✲.
✔ يتم إشعال الغاز المنبعث من شعلة الغاز السفلية عن طريق جهاز الإشعال.
4. واصل الضغط على مفتاح اختيار الفرن وأدره على درجة الحرارة المرغوبة.
5. ولكي يتم تفعيل وظيفة أمان الإشعال، احتفظ بمفتاح اختيار الوظيفة مضغوطًا لمدة 10 ثوان.
✔ يتم بذلك تفعيل وظيفة أمان الإشعال. إذا انطفأ اللهب الغازي، يتم أوتوماتيكيًا قطع إمداد الغاز من خلال وظيفة أمان الإشعال.
6. تحقق من إشعال اللهب من خلال الفتحة الموجودة بلوحة الأرضية في الفرن.
إذا لم يشتعل اللهب، كرر الخطوة.
7. أغلق باب الفرن بحرص.
8. عند الانتهاء من طهي الطعام، أدر ○ على وضع الإيقاف

10.2 ضبط شواية الغاز بالفرن

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

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

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

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

1. افتح الغطاء العلوي، إن وجد.
أثناء التشغيل يجب أن يكون الغطاء العلوي مفتوحًا.
2. افتح المصدر الرئيسي لإمداد الجهاز بالغاز. أدخل القابس الكهربائي في المقبس. افتح باب الفرن.
3. اضغط مفتاح اختيار الفرن وأدره إلى ✲.
✔ يتم إشعال الغاز المنبعث من شعلة الغاز السفلية عن طريق جهاز الإشعال.
4. واصل الضغط على مفتاح اختيار الفرن وأدره على درجة الحرارة المرغوبة.

5. ولكي يتم تفعيل وظيفة أمان الإشعال، احتفظ بمفتاح اختيار الوظيفة مضغوطًا لمدة 10 ثوان.
✔ يتم بذلك تفعيل وظيفة أمان الإشعال. إذا انطفأ اللهب الغازي، يتم أوتوماتيكيًا قطع إمداد الغاز من خلال وظيفة أمان الإشعال.
6. تحقق من إشعال اللهب من خلال الفتحة الموجودة بلوحة الأرضية في الفرن.
إذا لم يشتعل اللهب، كرر الخطوة.
7. اضغط مفتاح اختيار الفرن وأدره إلى ⓪.
ولكي يتم تفعيل وظيفة أمان الإشعال، احتفظ بمفتاح الاختيار مضغوطًا لمدة 10 ثوان.
✔ يتم بذلك تفعيل وظيفة أمان الإشعال. إذا انطفأ اللهب الغازي، يتم أوتوماتيكيًا قطع إمداد الغاز من خلال وظيفة أمان الإشعال.
8. أغلق باب الفرن بحرص.
9. عند الانتهاء من طهي الطعام، أدر مفتاح اختيار وظيفة الفرن والشواية الغازية على ○

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

11 وظائف الوقت

يشتمل جهازك على وظيفة وقت يمكن استخدامها لضبط الميقاتي.

11.1 ميقاتي

يمكنك استخدام الميقاتي كميقاتي للمطبخ.
يعمل الميقاتي بالتزامن مع أوضاع الضبط الأخرى. يمكنك في أي وقت ضبط الميقاتي حتى إذا كان الجهاز متوقفًا.

ملاحظة: وليس للميقاتي أي تأثير على عملية تشغيل الفرن. ويمكن استخدامه كميقاتي للمطبخ فقط.

ضبط ميقاتي الوقت القصير

يمكنك ضبط الميقاتي سواءً كان الجهاز مشغلاً أو متوقفًا حتى 60 دقيقة.

1. أدر الميقاتي إلى اليمين حتى النهاية دون أن تتجاوز هذه النقطة.
2. ثم أعد الإدارة على الوقت المرغوب.
3. بعد انقضاء وقت الميقاتي:
– تصدر إشارة صوتية. ينتقل الميقاتي إلى أوتوماتيكيًا.

12 التنظيف والعناية

نظّف جهازك واعتني به بدقة، كي يظل قادرًا على أداء وظيفته لمدة طويلة.

12.1 مواد التنظيف

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

⚠ **تحذير – خطر الصعق الكهربائي!**
الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمةً كهربائية.
◂ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.

تنبيه!
المنظفات غير المناسبة تضر بأسطح الجهاز.
◂ لا تستخدم منظفات أكالة أو خادشة.
◂ لا تستخدم أية منظفات تحتوي على نسبة عالية من الكحول.
◂ لا تستخدم أية ليفات أو إسفنجات تنظيف خشنة.
◂ لا تستخدم منظفات خاصة إذا كان الجهاز لا يزال ساخنا.
يؤدي استخدام منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن إلى تلف طبقة المينا (الإيناميل).
◂ لا تستخدم منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن.
◂ قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تماما قبل التسخين القادم.
تحتوي الفوط الإسفنجية الجديدة على بقايا من عملية الإنتاج.
◂ اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل الاستخدام.

المنظفات المناسبة

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للأسطح المختلفة بجهازك.

احرص على مراعاة إرشادات تنظيف الجهاز.
← *"تنظيف الجهاز", صفحة 21*

الجهاز

السطح	المنظفات المناسبة	إرشادات
الاستانلس ستيل	▪ محلول صابوني ساخن ▪ مواد عناية مخصصة للاستانلس ستيل للأسطح الساخنة	لتجنب الصدأ، قم بإزالة البقع الجيرية والدهون والنشا وبياض البيض على الفور من أسطح الاستانلس ستيل. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بالاستانلس ستيل.

السطح	المنظفات المناسبة	إرشادات
طبقة المينا (الإيناميل)، البلاستيك أو الأسطح المطلية أو المطبوعة على الشاشة مثل نطاق الاستعمال	▪ محلول صابوني ساخن	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الأزرار	▪ محلول صابوني ساخن	قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تخلعه ولا تقم بحكه.
شعلات موضع الطهي الغازية وقاعدة الأواني	▪ محلول صابوني ساخن	قم بتنظيف أجزاء الشعلات وقواعد الأواني بواسطة محلول صابوني. استخدم قليلا من الماء. لا يجوز أن يتوغل الماء داخل الجهاز عبر أجزاء الشعلات. لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق.
الدرج السفلي	▪ محلول صابوني ساخن	قم بتنظيفها بفوطة نظيفة.

غطاء الجهاز

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
زجاج الباب	▪ محلول صابوني ساخن	لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو سلك تنظيف استانلس ستيل. **نصيحة:** من أجل التنظيف الجيد قم بفك زجاج الباب. ← *"باب الجهاز", صفحة 23*
غطاء الباب	▪ من الاستانلس ستيل: منظف الاستانلس ستيل: ▪ من البلاستيك: محلول صابوني ساخن	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. **نصيحة:** اخلع لوح التغطية للتنظيف بشكل جيد. ← *"باب الجهاز", صفحة 23*
مقبض الباب	▪ محلول صابوني ساخن	امسح مادة إزالة الترسبات الجيرية من مقبض الباب مباشرة لتجنب الاتساخات العنيدة.
إطار إحكام الباب	▪ محلول صابوني ساخن	لا تخلعه ولا تقم بحكه.
الغطاء الزجاجي العلوي	▪ منظفات الزجاج	قم بالتنظيف بفوطة ناعمة. **نصيحة:** اخلع الغطاء الزجاجي العلوي للتنظيف الجيد. ← *"الغطاء العلوي", صفحة 25*

الموقد

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

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
القضبان	▪ محلول صابوني ساخن	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. **نصيحة:** لتنظيف القضبان قم بفكها. ← *"القضبان", صفحة 22*
الكماليات	▪ محلول صابوني ساخن ▪ منظف الفرن	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. الكماليات المطلية بالمينا (الإيناميل) يمكن غسلها في غسالة الأطباق.

12.2 تنظيف الجهاز

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

⚠ **تحذير – خطر الإصابة بحروق!**

أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

- يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

⚠ **تحذير – خطر نشوب حريق!**

بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.

- احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.

الشرط: احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بالمنظفات.

← *"مواد التنظيف", صفحة 19*

1. قم بتنظيف الجهاز بواسطة محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف.
   - يمكنك استخدام منظفات بديلة مع بعض الأسطح.
     ← *"المنظفات المناسبة", صفحة 19*
2. قم بتجفيفها بفوطة ناعمة.

12.3 تنظيف عناصر الاستعمال

⚠ **تحذير – خطر الصعق الكهربائي!**

الرطوبة المتوغلة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.

- لا تخلع طارات الاستعمال لغرض التنظيف.
- لا تستخدم فوطات إسفنجية مبللة.

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

12.4 تغير لون الشعلات

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

12.5 تنظيف قاعدة الأواني يدويا

يتم تنظيف حلقة مقلاة ووك بنفس طريقة تنظيف قاعدة الأواني.

⚠ **تحذير – خطر الإصابة بحروق!**

الجهاز يسخن أثناء التشغيل.

- اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

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

12.6 استخدام جل تنظيف الاتساخات المحترقة

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

1. واحرص على مراعاة الإرشادات المدونة على عبوة المنظف.
2. اخلع قواعد الأواني وجميع أجزاء الشعلات.
3. **تنبيه!**

   يؤدي استخدام جل التنظيف على أجزاء الشعلة وعناصر الاستعمال والأسطح الألومنيوم إلى حدوث أضرار.
   - استخدم جل التنظيف فقط على قواعد الأواني والأسطح الفولاذية.

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

12.7 تنظيف الأسطح الاستانلس ستيل

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

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

12.8 تنظيف الشعلات

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

⚠ **تحذير – خطر الإصابة بحروق!**

الجهاز يسخن أثناء التشغيل.

- اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.

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

12.9 تنظيف مفاتيح مواضع الطهي

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

ملاحظة:

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

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

13 القضبان

يمكنك خلع القضبان لتنظيفها وتنظيف حيز الطهي جيدًا.

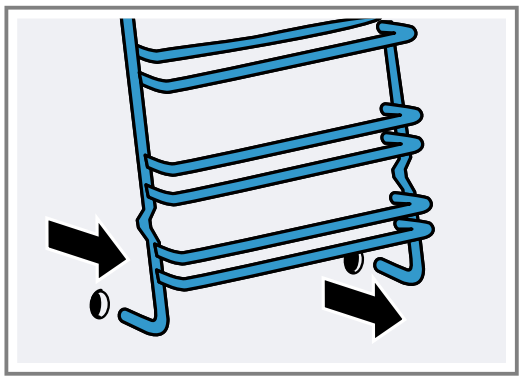
13.1 فك القضبان

⚠ **تحذير – خطر الإصابة بحروق!**

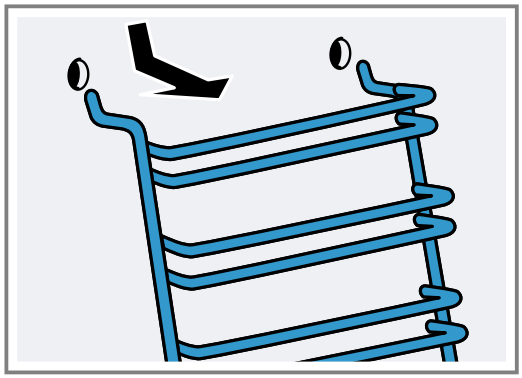
قد تكون القضبان ساخنة للغاية.

- لا تلمس القضبان وهي ساخنة أبدًا.
- اترك الجهاز يبرد.
- أبعد الأطفال عن الجهاز بمسافة آمنة.

1. أمسك القضيب لأسفل ثم اسحبه إلى الأمام بعض الشيء. اجذب قصبان التطويل الموجودة في حيز القضبان السفلي من فتحات التثبيت.

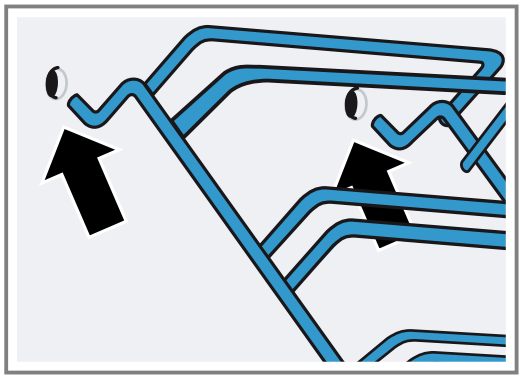


2. اسحب القضيب بالكامل لأسفل أولا ثم للأمام واخلعه.



13.2 تركيب القضبان

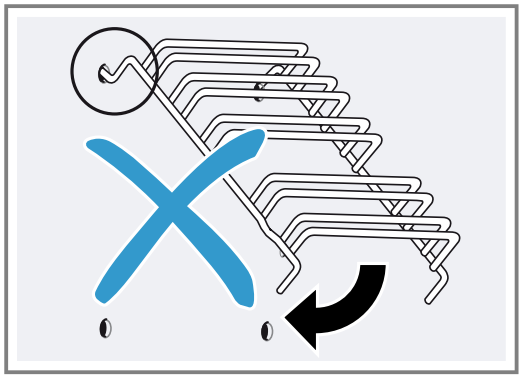
1. أدخل الخطافين بأعلى القضيب في الفتحتين العلويتين.



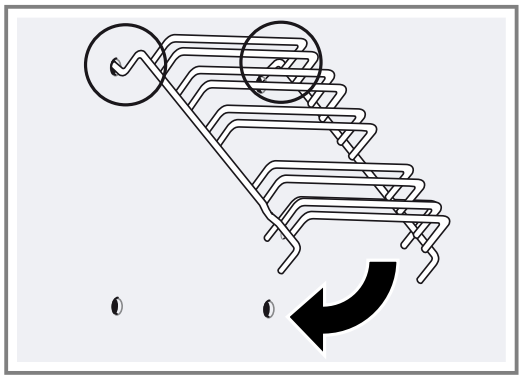
2. **تنبيه!**

   التركيب الخطأ

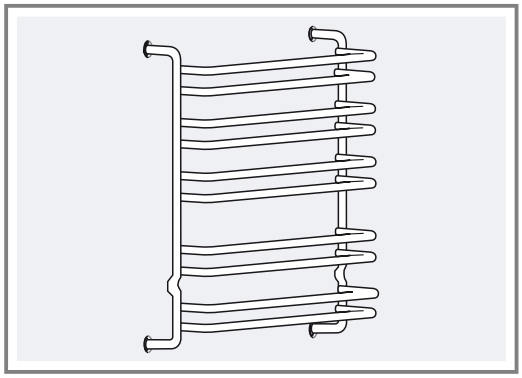
   - تجنب تحريك القضبان قبل تثبيت الخطافين في الفتحتين العلويتين بشكل كامل. وإلا فقد تتعرض طبقة المينا (الإيناميل) للضرر وتنكسر.



3. يجب تركيب الخطافين في الفتحتين العلويتين بشكل كامل. قم بكل حرص وبطء بتحريك القضبان لأسفل ثم ركبها في الفتحات السفلية.



4. قم بتركيب كلا شبكتي القضبان في الجدران الجانبية للفرن.



في حالة التركيب الصحيح للقضبان تزداد المسافة بين مستويي الإدخال العلويين.

14 باب الجهاز

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

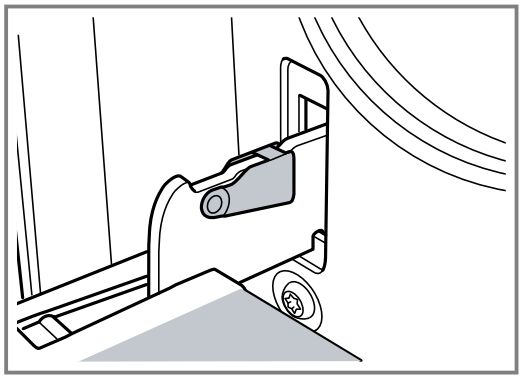
14.1 مفصلات الباب

⚠ **تحذير – خطر الإصابة!**

إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة.

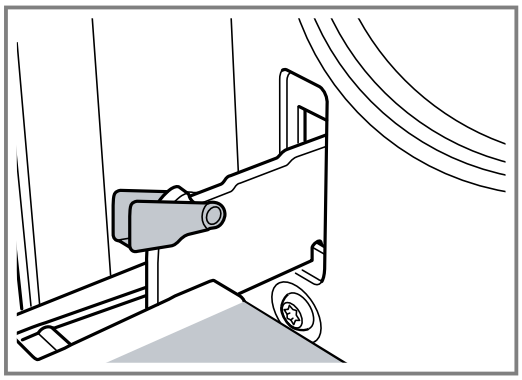
- تأكد عند فتح باب الجهاز أن ذراع القفل مغلق تمامًا أو مفتوح تمامًا.

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



ولا يمكن فكه.

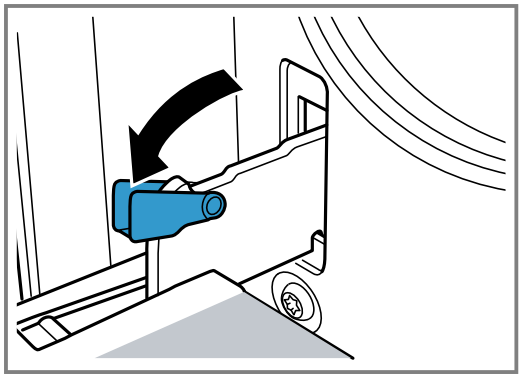
2. وعند فتح أذرع التأمين لفك باب الفرن، تكون المفصلات مؤمنة.



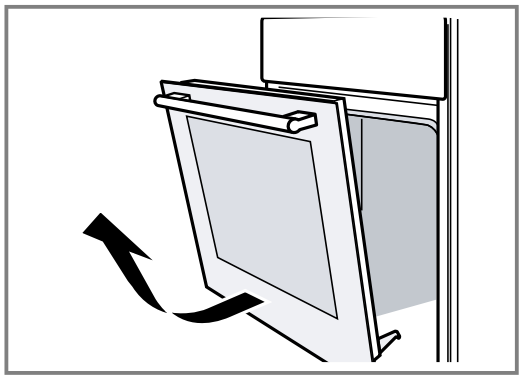
لا يمكن أن تنغلق المفصلات بشكل ارتدادي.

14.2 فك باب الجهاز

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



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



14.3 فك زجاج الباب

يمكنك فك الألواح الزجاجية من باب الفرن لإجراء عملية التنظيف بشكل أفضل.

⚠ **تحذير – خطر الإصابة!**

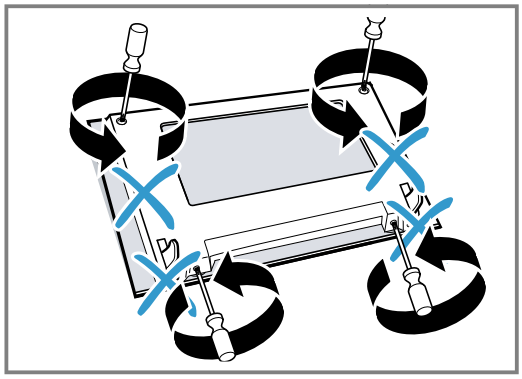
زجاج باب الجهاز المخدوش يمكن أن ينكسر.

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

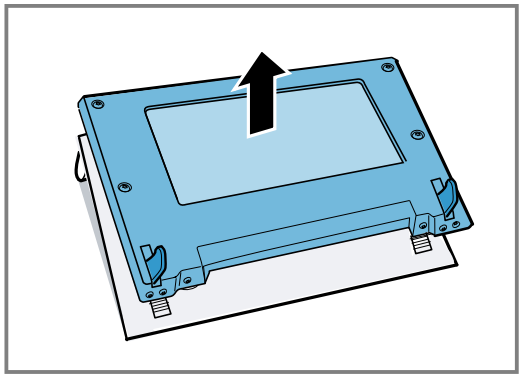
قد تكون أجزاء باب الجهاز حادة الحواف.

- استخدم القفازات.

1. قم بفك باب الفرن.
2. ضعه على فوطة بحيث يكون المقبض لأسفل.
3. أدر البرغيين السفليين أولا ثم البرغيين العلويين عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

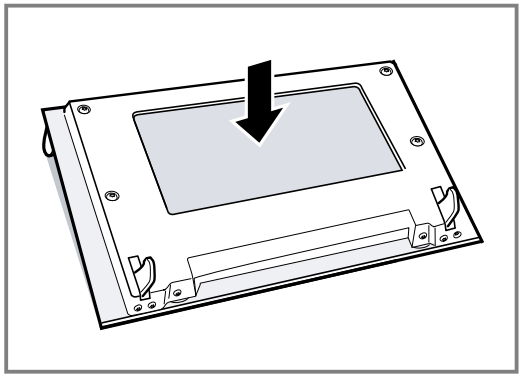


4. اخلع أرضية الباب بالكامل.

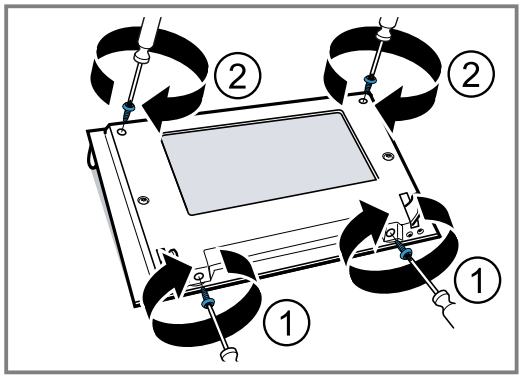


14.4 تركيب زجاج الباب

1. قم بتركيب أرضية الباب بالكامل مرة أخرى.



2. أحكم ربط البرغيين السفليين أولا ثم البرغيين العلويين مرة أخرى.



3. قم بتركيب باب الفرن.

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

14.5 تركيب باب الجهاز

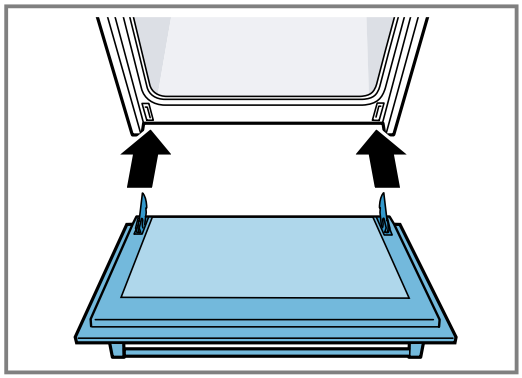
أعد تركيب باب الفرن بنفس خطوات الفك ولكن بترتيب عكسي.

⚠ **تحذير – خطر الإصابة!**

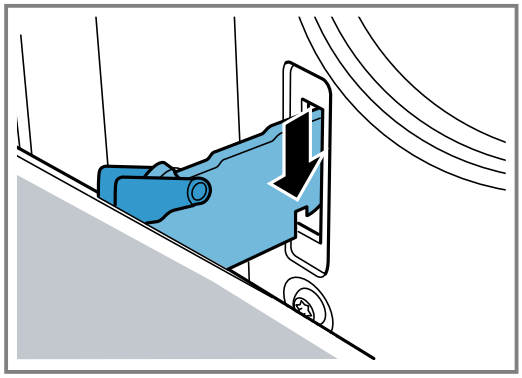
يمكن أن يسقط باب الفرن دون قصد أو ترتد إحدى المفصلات فجأة.

- في هذه الحالة لا تمسك الباب من المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

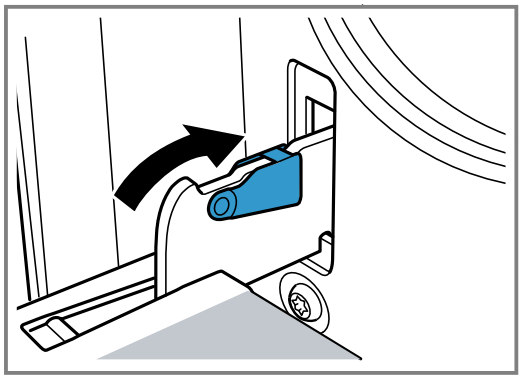
1. عند تركيب باب الفرن، تحقق من إدخال المفصلتين في اتجاه الفتحة.



2. يجب تعشيق الحز الموجود على المفصلة على الجانبين.



3. أعد غلق كلا ذراعي التأمين.



4. أغلق باب الجهاز.

15 الغطاء العلوي

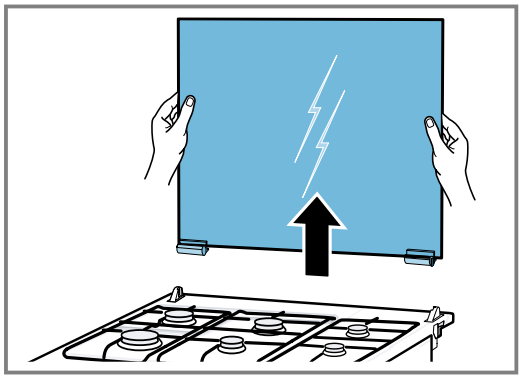
اخلع الغطاء العلوي للتنظيف.

15.1 خلع الغطاء العلوي

⚠ **تحذير – خطر الإصابة!**
الغطاء الزجاجي العلوي المخدوش يمكن أن ينكسر ويتشظى.
- لا تستخدم كاشطة زجاج أو أية منظفات خادشة أو مواد تنظيف حادة.

الشرط: قبل فتح الغطاء العلوي، قم بإزالة أي بقايا موجودة باستخدام فوطة وجفف الغطاء.

1. أمسك الغطاء جيدًا بكلتا يديك من الجانبين واسحبه لأعلى.



2. استخدم منظف زجاج للتنظيف.

15.2 تركيب الغطاء العلوي

- ركّب الغطاء العلوي بعد التنظيف بنفس خطوات الفك ولكن بترتيب عكسي.

ملاحظة: لا تغلق الغطاء العلوي إلا بعد أن تبرد مواضع الطهي.

16 التغلب على الاختلالات

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

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

← *"خدمة العملاء", صفحة 27*

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

16.1 الاختلالات الوظيفية

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
تنطفئ الشعلة بعد الإشعال فورًا.	لم يُحتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لفترة طويلة كافية. 1. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لعدة ثوان بعد الإشعال. 2. اضغط على طارة الاستعمال للداخل جيدًا.
	يوجد اتساخ في الفتحات بالشعلة. ◂ قم بتنظيف وتجفيف فتحات الشعلة.
لهب الشعلة غير متساوي.	أجزاء الشعلة موضوعة بشكل خاطئ. 1. ضع أجزاء الشعلة بشكل دقيق ومعتدل. 2. تأكد من تثبيت أطراف التثبيت في التجاويف.
	يوجد اتساخ في الفتحات بالشعلة. ◂ قم بتنظيف وتجفيف فتحات الشعلة.
لهب الشعلة ينطفئ أثناء التشغيل.	أسطوانة الغاز فارغة. ◂ قم بتغيير أسطوانة الغاز.
الجهاز لا يعمل.	لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء. ◂ وصِّل الجهاز بشبكة الكهرباء.
	المصهر تالف. ◂ افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◂ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.
	صمام أمان وصلة الغاز مغلق. ◂ افتح صمام أمان وصلة الغاز.
الشعلة لا تشتعل.	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◂ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.
	شمعات الإشعال تالفة. ◂ قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام ولاعة غاز أو عود ثقاب.
لهب الفرن لا ينبعث من بعض فتحات خروج الغاز.	يوجد اتساخ في الفتحات بالشعلة. ◂ يجب تنظيف الشعلة من قبل فني متخصص.
جميع الأطعمة التي يتم إعدادها في الفرن تحترق بعد فترة قصيرة.	الثرموستات تالف. ◂ اتصل بخدمة العملاء.
الفرن ينطفئ.	ضغط الغاز أعلى أو أقل من اللازم ◂ قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام ولاعة غاز أو عود ثقاب.
	خطأ التركيب. ◂ اتصل بخدمة العملاء.
	انقطاع التيار الكهربائي. ◂ افحص مصدر إمداد الفرن بالكهرباء.
مروحة التبريد لا تعمل.	مروحة التبريد تالفة. ◂ اتصل بخدمة العملاء.
إضاءة الفرن مطفأة.	لمبة الفرن تالفة. ◂ اتصل بخدمة العملاء.
الغطاء الزجاجي ينغلق بسرعة	ارتخاء براغي مفصلات الغطاء ◂ أحكم ربط براغي المفصلات على الجانب الأيمن والأيسر للغطاء.

16.2 تغيير لمبة الفرن

إذا تعطلت الإضاءة في حيز الطهي، فاستبدل لمبة الفرن.

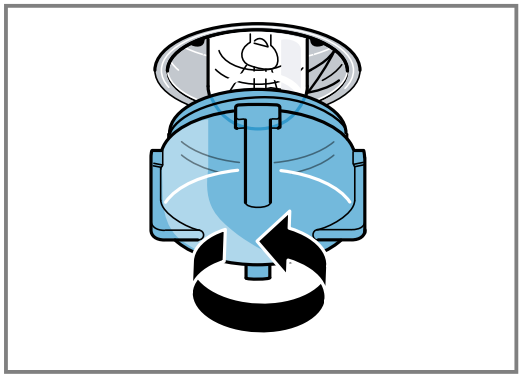
ملاحظة: يمكنك الحصول على لمبات 25 واط مقاومة للسخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة. واقتصر على استخدام هذه اللمبات المناسبة. لا تمسك اللمبات الجديدة إلا باستخدام فوطة نظيفة وجافة. حيث يزيد ذلك من العمر الافتراضي للمبة.

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

⚠ **تحذير – خطر الصعق الكهربائي!**
عند تغيير اللمبة يسري في ملامسات دواة اللمبة تيار كهربائي.
- قبل تغيير اللمبة تأكد أن الجهاز متوقف، لتجنب حدوث أي صدمة كهربائية ممكنة.
- بالإضافة إلى ذلك انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

المتطلبات
- الجهاز مفصول عن الشبكة الكهربائية.
- تم تبريد حيز الطهي.
- توجد لمبات هالوجين تحتاج إلى تغيير.

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



3. استبدل لمبة الفرن بأخرى من نفس النوع.
4. اربط الغطاء الزجاجي.
5. أخرج فوطة الأواني من حيز الطهي.
6. قم بتوصيل الجهاز بالشبكة المنزلية.

17 النقل والتخلص من الجهاز

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

17.1 التخلص من الجهاز القديم

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

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

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

17.2 نقل الجهاز

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

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

في حالة عدم توفر عبوة التغليف الأصلية

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

18 خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل[1]
سوف تحصل على معلوماتٍ مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.
عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك.

تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكترونيّ.
يشتمل هذا المنتج على مصادر إضاءة من فئة كفاءة الطاقة G.

18.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

تجد رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) على لوح الصنع للجهاز.
تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز.

[1] يسري على مصر

كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجددًا بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

19 هكذا يتم الأمر

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

19.1 اتبع الخطوات التالية

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

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

1. اختر الطعام المناسب من العرض العام للأطعمة.
   ملاحظة: إذا لم تجد الطعام أو الوصفة التي تريد إعدادها أو تنفيذها، يمكنك الاسترشاد بطبق مشابه.
2. أخرج الكماليات من حيز الطهي.
3. اختر الإناء والكماليات المناسبة.
   استخدم الإناء والكماليات المحددة في توصيات الضبط.
4. لا تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كانت الوصفة أو توصيات الضبط تنص على ذلك.
5. اضبط الجهاز وفقًا لتوصيات الضبط.
6. ⚠ **تحذير – خطر الإصابة باكتواءات!**
   قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
   ◂ افتح باب الجهاز بحرص.
   ◂ أبق الأطفال بعيدًا.

عندما ينتهي إعداد الطبق، أوقف الجهاز.

19.2 تكون الماء المتكثف

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

19.3 إرشادات التحضير

احرص على مراعاة هذه المعلومات أثناء إعداد الأطعمة.

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

أنواع الغاز المرجعية

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

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

19.4 الكيك والمخبوزات

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

نصائح لإعداد المخبوزات

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

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

توصيات الضبط

إعداد الكيك في الصواني

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
كيك إسفنجي	صينية مستديرة أو مستطيلة	3		170[1]	50-60
فطيرة التفاح	صينية قابلة لفصل الجوانب، بقطر 20 سم	3		170[1]	80-90
Revani	صينية الفرن	3		170[1]	25-35

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

مخبوزات صغيرة مضفرة

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
بريوش	لوح الخبيز	4		150 [1]	30-35

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

19.5 الخبز والخبز الملفوف

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

تنبيه!

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

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

توصيات الضبط

19.6 البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل

تجد هنا المعلومات حول البيتزا وفطيرة الكيش والكيك المتبل.

توصيات الضبط

البيتزا وفطيرة الكيش وفطيرة بوريك والكيك المتبل

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
بيتزا	لوح الخبيز	4		170 [1]	25-30

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

19.7 السوفليه والجراتين

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

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

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

⚠ تحذير – خطر الإصابة!

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

- ضع الأواني الزجاجية الساخنة على فوطة جافة.

توصيات الضبط

السوفليه والجراتين

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

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

19.8 الطيور واللحوم والأسماك والخبز المحمص

تجد في الجدول معلومات خاصة بالطيور واللحوم والأسماك والخبز المحمص مع الأوزان المقترحة.

عند إعداد أطعمة بحجم أكبر أو وزن أثقل مما في توصيات الضبط، استخدم دائمًا درجة حرارة منخفضة. في حالة إعداد قطع عديدة، استرشد بوزن القطعة الأثقل وزنًا لاحتساب مدة الطهي. وينبغي أن تكون القطع المفردة بنفس الحجم تقريبًا.

توصيات الضبط

اللحم

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

[1] قم بإحماء الجهاز لمدة 10 دقائق. لا تستخدم أبدًا وظيفة التسخين السريع للإحماء.
[2] أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.

السمك

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

[1] أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية.

التوست

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	درجة الطهي	نوع التسخين	المدة، بالدقائق
تحمير التوست، 18 قطعة	الشبكة السلكية	5	[1]		2-4

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

19.9 الزبادي

مع هذا الجهاز يمكنك إعداد الزبادي بنفسك.

تحضير الزبادي

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

توصيات الضبط

الزبادي

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

19.10 الأطباق المختبرة

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

إعداد المخبوزات

تراعى هذه التعليمات عند إعداد مخبوزات من الأطباق المختبرة.

إرشادات عامة

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

مستويات الإدخال

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

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

توصيات الضبط

إعداد الكيك في الصواني

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م	المدة، بالدقائق
كيك إسفنجي	[1]	3		160[2]	35-40

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

التوست

الطبق	الكماليات / الإناء	مستوى الإدخال	درجة الطهي	نوع التسخين	المدة، بالدقائق
تحمير التوست، 15 قطعة[1]	الشبكة السلكية	5	[2]		1.5-2.5

[1] ضع خبز التوست على الشبكة السلكية في المنتصف.
[2] قم بإحماء الجهاز لمدة 4 دقائق. لا تستخدم أبدًا وظيفة التسخين السريع للإحماء.

20 دليل التركيب

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

ملاحظة: خاص بخدمة العملاء فقط.

20.1 معلومات عامة

لا يُسمح بتعديل الجهاز ليتناسب مع نوع غاز آخر إلا بمعرفة فني متخصص مصرح له بذلك ووفقًا للإرشادات الواردة في هذا الكتيب.

التوصيل الخاطئ وأوضاع الضبط الخاطئة يمكن أن تؤدي إلى حدوث أضرار بالجهاز. لا تتحمل الجهة الصانعة للجهاز أية مسؤولية عن التوصيلات الخاطئة وأوضاع الضبط الخاطئة.

- لتجنب الإصابة بجروح قطعية احرص على ارتداء قفازات واقية. الأجزاء التي يمكن الوصول إليها قد تكون حادة الحواف.
- لا تضع الجهاز خلف باب ديكور أو باب وحدة أثاث. وإلا سينشأ خطر من جراء السخونة المفرطة.
- لا تنصب هذا الجهاز أبدًا في القوارب أو السيارات.

- تُراعى الرموز الواردة على لوحة الصنع بدقة. إذا لم تجد أي رمز لبلدك فالتزم بالمواصفات الفنية السارية في بلدك عند إجراء أوضاع الضبط.
- قبل نصب الجهاز يرجى الاستعلام عن نوع الغاز وضغطه بشبكة الإمداد بالغاز المحلية. تأكد قبل استخدام الجهاز أن جميع أوضاع الضبط مضبوطة بشكل صحيح.
- يجب مراعاة المواصفات واللوائح المحلية والوطنية.
- تجد البيانات الخاصة بضبط الجهاز على لوحة الصنع بظهر الجهاز. نوع الغاز المضبوط من قبل المصنع مميز بعلامة نجمة (*).
- بعد تعديل الجهاز ليتناسب مع نوع غاز آخر يجب تمييز نوع الغاز المضبوط على لوحة الصنع.
  - استخدم لذلك ملصق تعديل نوع الغاز.
  - يتم تمييز نوع الغاز على الملصق بالعلامة (*).
  - قم بلصق الملصق المميز به تعديل نوع الغاز بالعلامة (*)، في الموضع المخصص له على لوحة الصنع.
- التغييرات التي تم إجراؤها على الجهاز ونوع الوصلة لهما دور مهم في تشغيل الجهاز بشكل آمن ومطابق للتعليمات.
- وقبل تنفيذ أية أعمال يجب إيقاف مصدر الكهرباء وإيقاف الإمداد بالغاز.
- بعد إجراء أعمال على وصلة الغاز قم دائمًا بفحص إحكام الوصلة. لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن تسرب االغاز في حالة العبث بوصلة الغاز.

⚠ تحذير – خطر الانفجار!

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

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

تنبيه!

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

- ◂ لا تمسك الجهاز أو تُحركه من ماسورة الغاز.

20.2 معلومات الجهاز

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

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

20.3 اختر جهة وصلة الغاز

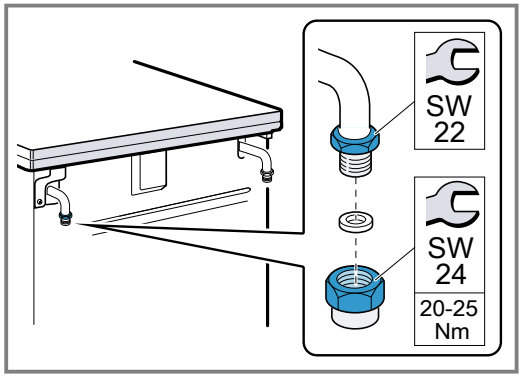
يمكنك عمل وصلة الغاز لبعض الأجهزة جهة اليمين أو جهة اليسار. إذا لزم الأمر يمكنك تغيير جهة الوصلة.

المتطلبات

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

1. أدخل عنصر الإحكام الجديد في السدادة المصمتة. تأكد من استقرار الجوان بشكل صحيح.
2. **ملاحظة:** عند توصيل الجهاز استخدم مفتاح معاير لعزم الربط.

   أحكم ربط فوهات وصلة الغاز بالجهاز **باستخدام مفتاح مقاس 22** ثم اربط السدادات المصمتة بفوهات التوصيل باستخدام مفتاح مقاس 24.



3. بعد تغيير جهة التوصيل قم بفحص الإحكام ضد التسريب. تجد المزيد من المعلومات في فصل «فحص الإحكام والأداء الوظيفي» ←صفحة 37.

20.4 توصيل الغاز

تسري هذه التعليمات فقط عند نصب الجهاز في البلدان الواردة بلوحة الصنع.

في حالة استخدام الجهاز في بلد غير مذكور بلوحة الصنع، فاطلب دليل تثبيت وتركيب يحتوي على المعلومات اللازمة لتوصيل الجهاز في البلد المعني.

ملاحظة: عند توصيل الجهاز استخدم مفتاح معاير لعزم الربط.

وصلة الغاز الطبيعي (NG)

إذا كنت تستخدم الغاز الطبيعي (NG)، قم بعمل وصلة الغاز عن طريق ماسورة غاز أو خرطوم غاز الأمان مزود بوصلات ملولبة بكلا طرفيه.

أنواع التوصيل:

- G½: EN ISO 228 G½ (TS EN ISO 228 G½)*
- R½: EN 10226 R½ (TS 61-210 EN 10226 R½)*

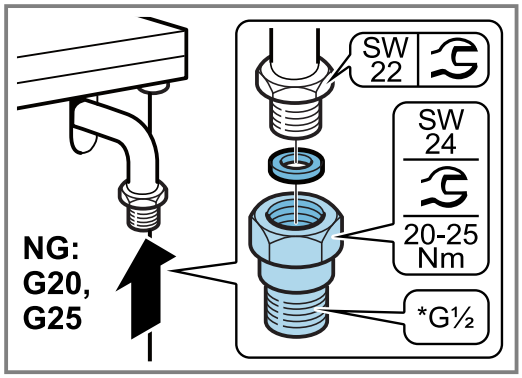
⚠ تحذير – خطر الانفجار!

يمكن أن يحدث تسرب للغاز بسبب فوهة التوصيل المتضررة.

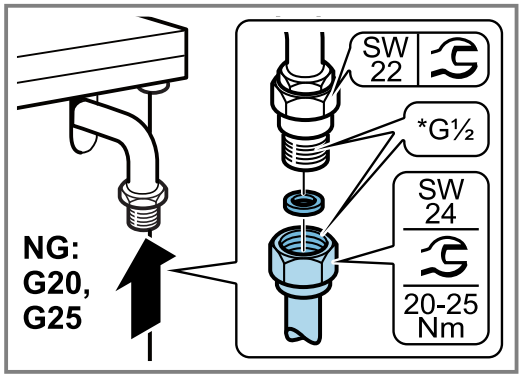
- ◂ عند توصيل ماسورة الغاز أو خرطوم غاز الأمان، لا تربط أبدًا فوهات توصيل الغاز بالجهاز باستخدام مفتاح مقاس 22. فقد يلحق الضرر بفوهة التوصيل.

التوصيل حسب EN ISO 228-1 G½ (TS EN ISO 228-1 G½)

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



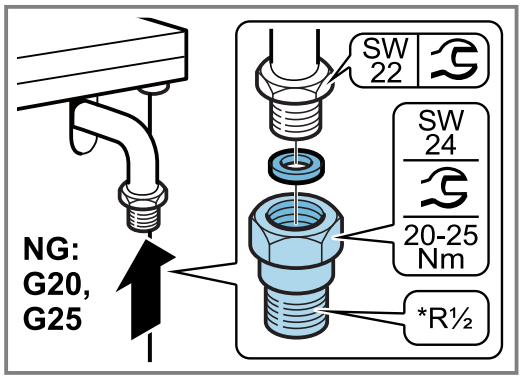
3. أدخل عنصر الإحكام الجديد بماسورة الغاز أو خرطوم غاز أمان. تأكد من استقرار الجوان بشكل صحيح.
4. أحكم ربط الوصلة باستخدام **مفتاح مقاس 24** ثم اربط قلاووظ ماسورة الغاز أو خرطوم غاز الأمان بالوصلة باستخدام مفتاح مقاس 24 وأحكم الربط.



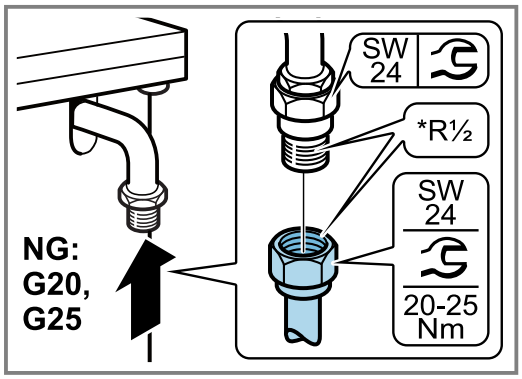
5. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز. قم بإجراء فحص الإحكام ضد التسريب ←*صفحة 37*.

التوصيل حسب EN 10226-1 R½ (TS 61-210 EN 10226-1 R½)

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



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



4. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز. قم بإجراء فحص الإحكام ضد التسريب ←*صفحة 37*.

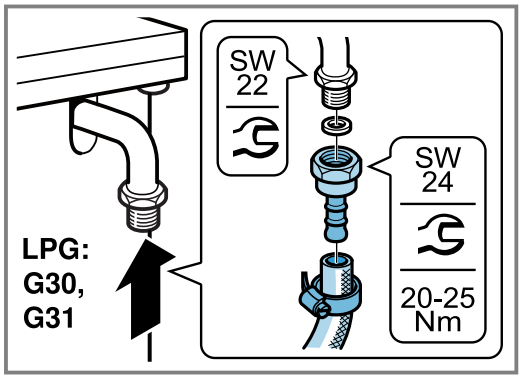
وصلة الغاز المسال (LPG)

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

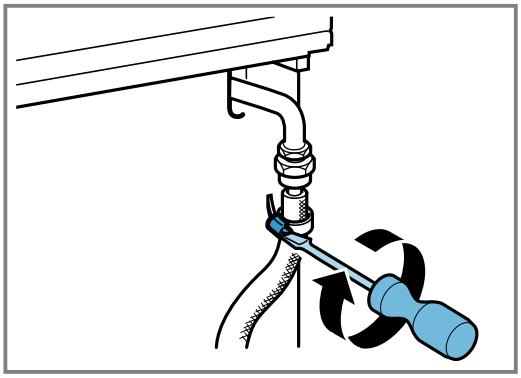
- استخدم خرطوم غاز الأمان أو خرطوم بلاستيكي بقطر 8 أو 10 مم.
- قم بتثبيت الخرطوم في وصلة الغاز باستخدام تجهيزة توصيل مسموح بها، مثل أسورة الخرطوم.
- يجب أن يكون الخرطوم قصيرًا ومحكمًا تمامًا. يجب أن يبلغ طول الخرطوم 1,5 متر كحد أقصى. تُراعى اللوائح السارية.
- قم بتجديد خرطوم الغاز مرة كل عام.

التوصيل باستخدام خرطوم الغاز

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



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



4. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز. قم بإجراء فحص الإحكام ضد التسريب ←*صفحة 37*.

20.5 تعديل ضبط نوع الغاز

يمكنك تعديل نوع الغاز المضبوط للجهاز.

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

تعديل ضبط نوع الغاز

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

بعد التعديل

- بعد تعديل نوع الغاز قم بفحص الإحكام ضد التسريب. تجد المزيد من المعلومات في فصل «فحص الإحكام والأداء الوظيفي» ←*صفحة 37*.
- بعد التعديل لنوع آخر من الغاز، افحص أداء الاشتعال. تجد المزيد من المعلومات في فصل «فحص الأداء الصحيح للاشتعال» ←*صفحة 38*.
- قم بتسجيل نوع الغاز الجديد المضبوط وضغط الغاز الجديد في الجدول. تجد المزيد من المعلومات في فصل «معلومات الجهاز» ←*صفحة 32*.

تنبيه!

بعد تعديل نوع الغاز قم بتمييز نوع الغاز المضبوط.

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

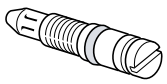
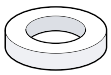
الأجزاء اللازمة لتعديل نوع الغاز

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

ملاحظة:

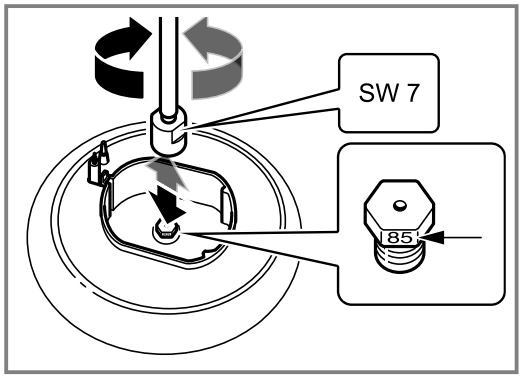
تبعا لنوع الجهاز يمكن أن تختلف الكماليات الموردة معه.

- يمكن أن تتنوع فوهات توصيل الغاز حسب نوع الغاز واللوائح الخاصة بكل بلد.
- راجع الجدول ← *"المواصفات الفنية - الغاز", صفحة 38* لتحديد القطر الصحيح للفوهة.
- استخدم دائما عنصر إحكام جديدًا.
- **(*)** لا تقم أبدا بإنشاء وصلة الغاز بدون هذه الأجزاء.

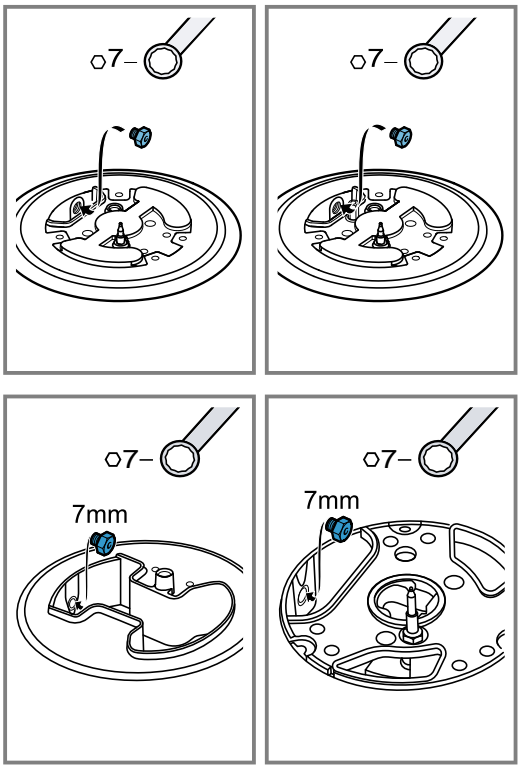
	الشرح
	**الفوهة الجانبية**
	فوهة الشعلة
	**(*) عنصر الإحكام**
	(*) فوهة توصيل الغاز الطبيعي (NG: G20، G25) ▪ ½TS 61-210 EN 10226 R ▪ ½EN 10226 R
	(*) فوهة توصيل الغاز الطبيعي (NG: G20، G25) ▪ ½TS EN ISO 228 G ▪ ½EN ISO 228 G
	(*) فوهة توصيل الغاز المسال (LPG: G30، G31)
	الوصلة
	سدادات مصمتة (عنصر إحكام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

تغيير فوهات شعلات الموقد

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



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



6. قم بتحديد فوهات الشعلات من واقع الجدول. تجد المزيد من المعلومات في فصل
← *"المواصفات الفنية - الغاز"، صفحة 38.*
– قم بتركيب الفوهات الجديدة في الشعلات المعنية.
7. بعد إجراء عملية التغيير تحقق من إحكام الفوهات. تجد المزيد من المعلومات في فصل «فحص الإحكام والأداء الوظيفي» ←*صفحة 37.*

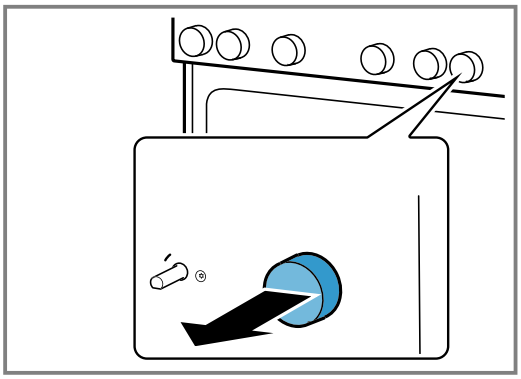
ضبط الفوهات الجانبية أو تغييرها (الاشتعال الصغير)

عن طريق الفوهات الجانبية يمكنك ضبط أدنى ارتفاع لاشتعال الشعلة.

المتطلبات

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

1. اضبط جميع المفاتيح بلوحة الاستعمال على وضع الإيقاف.
2. اخلع المفاتيح كل على حدة، عن طريق ضغطها في لوحة الاستعمال وإخراجها بسحبها للأمام بعض الشيء.



مع الأفران الغازية – التحويل من الغاز الطبيعي إلى الغاز المسال

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

1. أحكم ربط جميع الفوهات الجانبية في الجهاز في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى النهاية. تجد المزيد من المعلومات في فصل
← *"فك لوحة الاستعمال"، صفحة 35.*
2. بعد ذلك يجب تنفيذ خطوات العمل الواردة في فصل
← *"ضبط الفوهات الجانبية"، صفحة 36.*
3. بعد ذلك يجب تنفيذ خطوات العمل الواردة في فصل
← *"تركيب لوحة الاستعمال"، صفحة 36.*

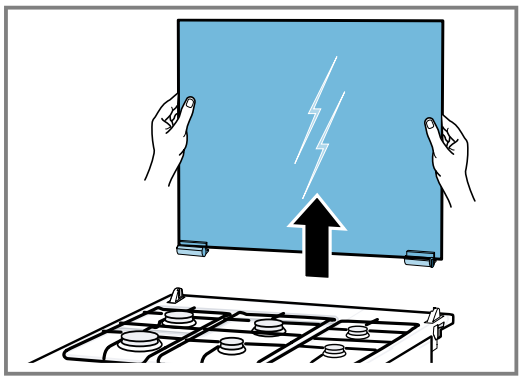
التحويل من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي

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

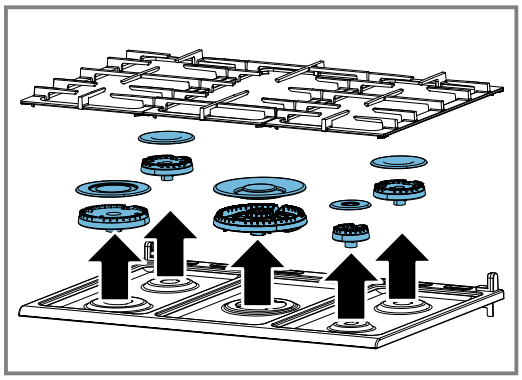
1. أدر جميع الفوهات الجانبية في الجهاز عكس اتجاه حركة عقارب الساعة بمقدار نصف لفة لغرض الضبط. تجد المزيد من المعلومات في فصل
← *"فك لوحة الاستعمال"، صفحة 35.*
2. بعد ذلك يجب تنفيذ خطوات العمل الواردة في فصل
← *"ضبط الفوهات الجانبية"، صفحة 36.*
3. بعد ذلك يجب تنفيذ خطوات العمل الواردة في فصل
← *"تركيب لوحة الاستعمال"، صفحة 36.*

فك لوحة الاستعمال

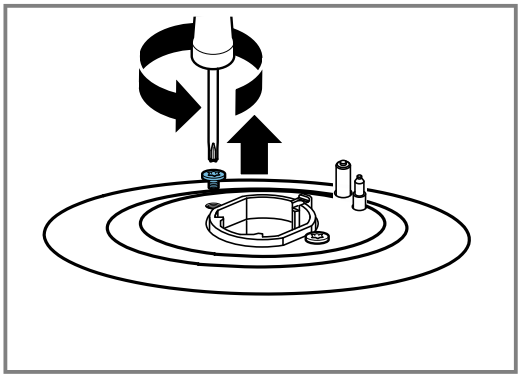
1. إذا كان الجهاز مشتملاً على غطاء علوي، فاخلعه.
– لهذا الغرض افتح الغطاء وأمسكه بكلتا يديك من الجانبين واسحبه لأعلى. احرص على عدم فقدان المفصلات.



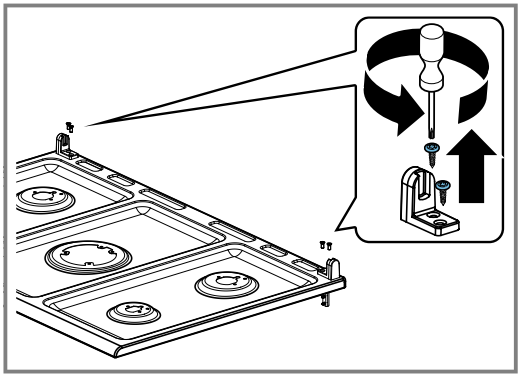
2. اخلع شبكة قاعدة الإناء أو الشبكة السلكية لقاعدة الإناء وأجزاء الشعلة.



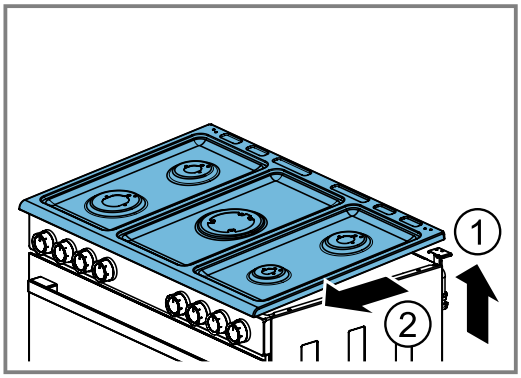
3. قم بفك جميع براغي توصيل الشعلات بالموقد إذا كانت موجودة.



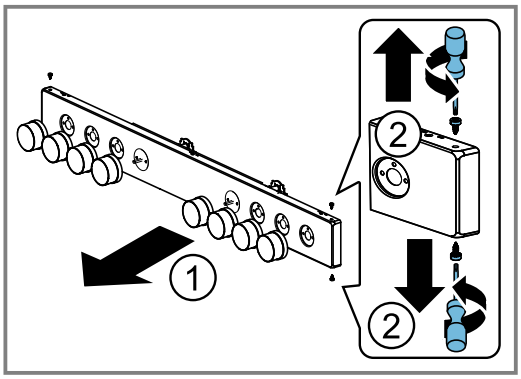
4. قم بإزالة البراغي الموجودة بحامل المفصلة الأيمن والأيسر.



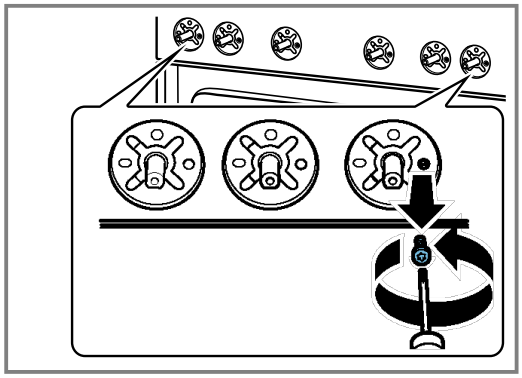
5. قم بحل لوحة الموقد من صرر الشعلات وارفعها لأعلى.
   - اسحب لوحة الموقد للأمام.



6. اخلع المقابض من اللوح الأمامي بسحبها للأمام.
7. اخلع البراغي بأركان اللوح الأمامي.

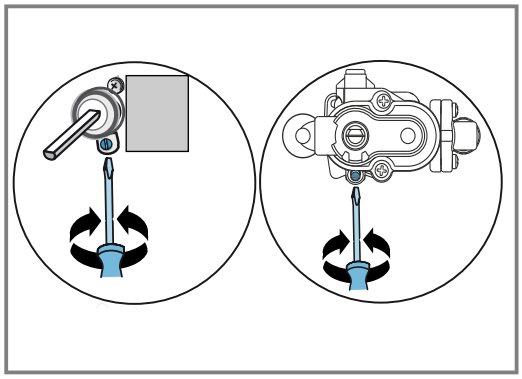


8. اخلع البراغي التي يمكن رؤيتها بعد خلع المقابض من اللوح الأمامي.



ضبط الفوهات الجانبية

1. اضبط الفوهات الجانبية وفقًا لنوع الغاز المراد ضبطه باستخدام مفك براغي مشقوقة الرأس (رقم 2) طبقًا للتوجيهات الواردة في فصل
   ← *"التحويل من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي"، صفحة 35* أو في فصل
   ← *"مع الأفران الغازية – التحويل من الغاز الطبيعي إلى الغاز المسال"، صفحة 35.*



2. يلزم في هذه المرحلة إجراء فحص للإحكام. تجد المزيد من المعلومات في فصل
   ← *"اختبار الإحكام والأداء الوظيفي"، صفحة 37.*

تركيب لوحة الاستعمال

قم بإجراء التركيب بترتيب عكسي للخطوات.

1. أمسك اللوح الأمامي بكلتا يديك وقم بتركيبه بحرص. تأكد من عدم تعرُّض الكابلات للضرر وانفصال الوصلات.
2. قم بتركيب البراغي التي تم خلعها من اللوح الأمامي.
   - قم بتركيب البراغي بأركان اللوح الأمامي.
3. قم بتحريك لوح الموقد إلى الخلف وتركيبه ببطء.
4. قم بتركيب البراغي بحامل المفصلات الأيمن والأيسر.
5. قم بتركيب براغي توصيل الشعلات
6. قم بتركيب الأجزاء السفلية للشعلة في الموضع الخاص بها حسب المقاس. قم بتركيب شمعات الإشعال في الفتحات المطابقة بجوار الأجزاء السفلية للشعلة. قم بتركيب غطاء الشعلات المطلي بالمينا (الإيناميل) في المنتصف على الأجزاء السفلية المعنية للشعلات مع مراعاة المقاسات آنذاك. قم بتركيب شبكة قاعدة الإناء والشبكة السلكية لقاعدة الإناء.
7. إذا كان الجهاز مزودًا بغطاء، فأمسك هذا الغطاء في وضع رأسي من الجانبين وأعد تركيبه ببطء في موضع التثبيت.
8. قم بتركيب المقابض بحذر.

- يجب في هذه المرحلة مراجعة أداء اشتعال شعلات الغاز. تجد المزيد من المعلومات في فصل
  ← *"فحص أداء الإشعال الصحيح", صفحة 38.*
✔ تأكد من عمل الجهاز بدون مشاكل.

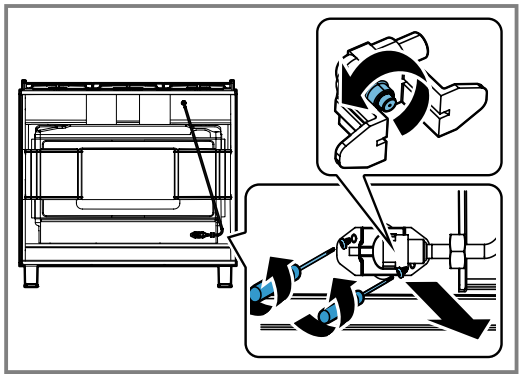
استبدال شعلات غاز الفرن

التحضير

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

تغيير فوهة شعلة الغاز السفلية للفرن

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



3. تبعا لنوع الغاز الذي يتم التحويل إليه، اختر الفوهة المناسبة من الجدول. تجد المزيد من المعلومات في فصل
   ← *"المواصفات الفنية - الغاز", صفحة 38.*
4. قم بتركيب الفوهة الجديدة وأحكم ربطها. (عزم الربط 4 نيوتن متر)
   - يلزم في هذه المرحلة إجراء فحص للإحكام. تجد المزيد من المعلومات في فصل
     ← *"اختبار الإحكام والأداء الوظيفي", صفحة 37.*
5. قم بتركيب حامل الفوهة بحذر. قم بتركيب البراغي.
   - يلزم في هذه المرحلة إجراء فحص للإحكام. تجد المزيد من المعلومات في فصل
     ← *"اختبار الإحكام والأداء الوظيفي", صفحة 37.*
6. قم بتركيب الغطاء الخلفي للفرن وكذلك البراغي.
   - قم في الغطاء الخلفي بإحكام ربط البرغي البلاستيكي الموجود بعنصر تثبيت كابل الشبكة الكهربائية.
7. يجب في هذه المرحلة مراجعة أداء اشتعال شعلات الغاز. تجد المزيد من المعلومات في فصل
   ← *"فحص أداء الإشعال الصحيح", صفحة 38.*

20.6 اختبار الإحكام والأداء الوظيفي

يجب أن يُجرى اختبار الإحكام بواسطة شخصين.

⚠ تحذير – خطر الانفجار!

يمكن أن يؤدي الشرر واللهب والنار المكشوفة إلى حدوث انفجارات أثناء اختبار الإحكام والأداء الوظيفي.

- احرص على عدم تكون الشرر.
- لا تستخدم أي لهب أو نار مكشوفة.
- اقتصر على فحص الإحكام بواسطة الرغوة المناسبة.

في حالة تسرب الغاز

- أغلق تجهيزة الغلق.
- قم بتهوية موضع التسريب بشكل كافٍ.
- افحص وصلات الغاز والفوهات مرة أخرى.
- كرر اختبار الإحكام ←*صفحة 37.*

فحص وصلة الغاز

1. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز.
2. قم بوضع رغوة مناسبة حول وصلة الغاز.

✔ إذا ظهر على السطح الذي به الرغوة تناثرات وفقاعات تشير إلى وجود تسريب للغاز، فاتبع التعليمات الواردة في فصل «في حالة تسرب الغاز» ←*صفحة 37.*

3. واتبع التعليمات نفسها مع الجزء المغلق بسدادة مصمتة.

فحص فوهات شعلات الموقد

افحص الإحكام في كل فوهة.

1. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز.
2. للفحص قم بتغطية ثقب فوهة الشعلة بحذر بأصبعك أو بأداة خاصة.
3. قم بوضع رغوة مناسبة حول الفوهة.
4. اضغط على مفتاح الشعلة وأدر المفتاح عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. وبذلك يصل الغاز إلى الفوهة.

✔ إذا ظهر على السطح الذي به الرغوة تناثرات وفقاعات تشير إلى وجود تسريب للغاز، فاتبع التعليمات الواردة في فصل «في حالة تسرب الغاز» ←*صفحة 37.*

فحص الفوهات الجانبية

افحص الإحكام في جميع الفوهات الجانبية.

1. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز.
2. للفحص قم بتغطية ثقب فوهة الشعلة بحذر بأصبعك أو بأداة خاصة.
3. قم بوضع رغوة مناسبة حول الفوهة الجانبية للشعلة المراد فحصها.
4. اضغط على عمود المحبس وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. وبذلك يصل الغاز إلى الفوهة.

✔ إذا ظهر على السطح الذي به الرغوة تناثرات وفقاعات تشير إلى وجود تسريب للغاز، فاتبع التعليمات الواردة في فصل «في حالة تسرب الغاز» ←*صفحة 37.*

فحص فوهة شعلة غاز الفرن السفلية

افحص الإحكام في جميع الفوهات الجانبية.

1. افتح تجهيزة غلق وصلة الغاز.
2. للفحص قم بتغطية ثقب فوهة الشعلة في شعلة غاز الفرن بحذر بأصبعك أو بأداة خاصة.
3. قم بوضع رغوة مناسبة حول الفوهة.
4. اضغط على مفتاح ضبط وظيفة الفرن، وأدر المفتاح عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. وبذلك يصل الغاز إلى الفوهة.

✔ إذا ظهر على السطح الذي به الرغوة تناثرات وفقاعات تشير إلى وجود تسريب للغاز، فاتبع التعليمات الواردة في فصل «في حالة تسرب الغاز» ←*صفحة 37.*

20.7 فحص أداء الإشعال الصحيح

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

التحقق من أداء الإشعال الصحيح لشعلة الموقد

1. قم بإشعال شعلة الموقد الغازي حسب التعليمات المشروحة في دليل الاستعمال.
2. اضبط مفتاح الموقد الغازي على اللهب الصغير. راجع ما إذا كان نظام أمان اللهب مشغلاً، من خلال تثبيت اللهب لمدة دقيقة واحدة على وضع «اللهب الصغير».
3. راجع أداء الإشعال الصحيح مع اللهب الكبير والصغير.
   - ✔ يجب أن يشتعل اللهب بشكل مستقر ومتساوي.
4. أدر مفتاح الشعلة بين وضعي اللهب الكبير والصغير يمينًا ويسارًا بسرعة. كرر هذه العملية عدة مرات.
   - ✔ يجب ألا يرتعش اللهب الغازي أو ينطفئ.

التحقق من أداء الإشعال الصحيح لشعلة الفرن الغازية السفلية

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

20.8 المواصفات الفنية - الغاز

تم سرد أنواع الغاز المختلفة والقيم المعنية.

المواصفات الفنية - الغاز

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

غاز طبيعي 20/NG G20 مللي بار

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

غاز مسال بيوتان بروبان 28-30/G30 مللي بار

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

غاز مسال بيوتان بروبان 50/G30 مللي بار

الفوهة (مم)	التفريعة	نوع الشعلة	القدرة (كيلوواط)	أدنى قدرة (كيلوواط)	معدل الاستهلاك الأقصى G30 (جم/ساعة)
0.75	0.49	الشعلة القوية	3.0	≤ 1.3	218 (جم/ساعة)
0.58	0.40	الشعلة العادية	1.75	≤ 0.9	127 (جم/ساعة)
0.43	0.32	الشعلة الموفرة	1.0	≤ 0.55	73 (جم/ساعة)
0.80	0.59	شعلة مقلاة ووك	3.4	≤ 1.7	248 (جم/ساعة)
0.68 / 0.43	0.57 / 0.30	شعلة مقالي ووك مزدوجة اللهب	3.4	≤ 2.6	248 (جم/ساعة)
0.88	0.56	شعلة الفرن	4.4	-	321 (جم/ساعة)
0.73	0.55	شعلة الشواية	3.1	-	226 (جم/ساعة)

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001848285 (031129)
ar