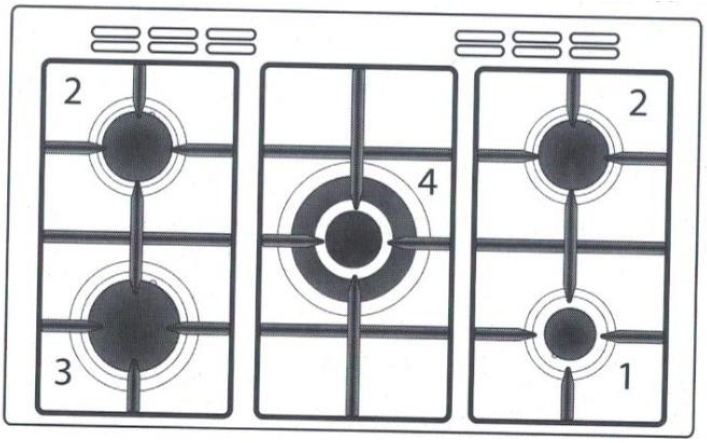
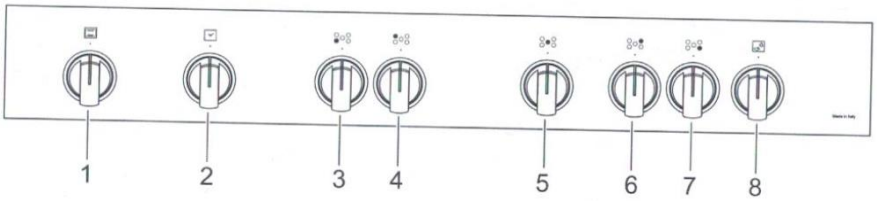
نوع المنتج	فرن وشوابة غاز
حجم قابل للاستخدام (lt)	96
نوع الغاز/الضغط (الإنتاج)	ايطالي
عدد زجاج الباب الأمامي	2
نوع الباب الداخلي	زجاجي بالكامل (قابل للإزالة)
نوع الفرن	طهي بالغاز
نوع الشواية	شواية بالغاز
الضوء الداخلي والباب مفتوح	لا
نوع الإشعال (فرن)	اشعال الكتروني داخلي في المفاتيح
سيخ الشواء	نعم
تكوين المسطح	4غاز + 1 مقلاة
جهاز أمان الغاز	نعم



1- الموقد الثانوي
2- الموقد النصف سريع
3- الموقد السريع
4- الموقد الثلاثي الحلقات



1-مقبض التحكم للفرن /والمشواه بالغاز	6- مقبض التحكم

	الموقد على الايمن
2-مقبض التحكم مؤقت صوتي 60	7- مقبض التحكم الموقد الامامي على الايمن
3- مقبض التحكم المقبض الامامي على اليسار	8- مقبض التحكم في انارة الفرن /المشواة
4- مقبض التحكم المقبض الخلفي على اليسار	
5-مقبض التحكم الموقد الاوسط	

تنظيف الشعلة :

1- قم بابعاد حوامل الاواني عن الموقد
2- قم بفك جميع الاجزاء القابلة للفك من الشعلة , وقم بالتنظيف يدويا بقطعة اسفنج والقليل من مواد التنظيف والماء الساخن
3- قم بتنظيف الاجزاء غير القابلة للفك من الشعلة بقطعة قماش مبلله

تنبية :
* لا تقم باغلاق الغطاء قبل ان تبرد الاسطح الساخنة او الشعلات بصورة كافية
* قم بتجفيف الغطاء العلوي قبل فتحه لتجنب اي تسريب ماء الى الاجزاء الخلفية او الداخلية للموقد
* يجب ان لا يتم تثبيت الجهاز وراء باب لتجنب ارتفاع درجات الحرارة
* يجب وضع المنتج مباشرة على الارض , وتجنب وضعه على منصب او قاعده
* تأكد من تثبيت وصلة الغاز حتى لا تتسبب في تسريب الغاز
* تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط حيث انه غير مصرح بالاستخدام التجاري
* لاتقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الالمنيوم

تحذير :
- قد تصبح الاجزاء الخارجية ساخنة اثناء الاستخدام , يرجى ابعاد الاطفال عنها
- تشكل مواد التغليف خطرا على الاطفال , يرجى التخلص من كافة اجزاء موادد التغليف

كيف انظف الفرن ؟

إن أفضل طريقة للمحافظة على نظافة الفرن هو مسحه بمنظف غير كاشط بعد كل استخدام. وسيساعد هذا على منع تراكم تلك الشحوم، التي سيصعب تنظيفها لاحقًا.

- الموقد لا يطهو الطعام بشكل متساوٍ. فماذا قد تكون المشكلة وكيف أقوم بإصلاحها؟
هناك بضعة أسباب محتملة وراء حدوث هذا:

تدفق الهواء: من الخطأ الشائع أثناء الاستخدام هو سد تدفق الهواء في الفرن. فبعض الأشخاص يستخدمون ورق ألومنيوم لالتقاط التقطرات أو الانسكابات داخل الفرن. ومع ذلك، إذا قمت بتغطية الرف السفلي بورق الألومنيوم، فسيؤدي هذا إلى عدم قيام الفرن بالطهي بشكل متساوٍ. كما يمكن لورق الألومينوم أن يخدع ميزان الحرارة في الفرن لأنه يعكس الحرارة، مما يجعل من الصعب على الفرن السيطرة على درجة الحرارة داخله.

التحميل الزائد: يُعد التحميل الزائد في الفرن شيئًا آخر تتعين مراقبته. فقد يتقيد تدفق الهواء داخل الفرن، مما قد يؤدي فيما بعد إلى انتشار الهواء في أحد الجانبين أكثر من الجانب الآخر.

الفرن ينتج دخانًا عند العمل. هل يجب أن أقلق؟

من غير المعتاد تمامًا أن ينتج الفرن بعض الدخان أثناء العمل. وفيما يلي الأسباب الأكثر شيوعًا وراء حدوث هذا:

عند محاولة فتح باب الفرن باستخدام المقبض يكون ساخن جدا ؟

من الطبيعي ان يصبح المقبض ساخنا بسبب الحرارة الناتجه عنه

البقايا من عملية التصنيع: ربما تحمل بعض أجزاء الفرن بقايا زيتية أو إنتاجية من عمليات التصنيع. إنه أمر عادي تمامًا أن يُخرج الفرن الدخان أثناء استخدامه الأول لأن هذه المواد تحترق بعيدًا.

تراكم الشحوم: من المعتاد أن تسقط الدهون والشحوم على عنصر التسخين عند طهي الطعام في الفرن. كما قد تتبخر الشحوم من الأغذية وتلتصق بسقف الفرن أو جدرانه. وعند تشغيل الشواية أو الفرن في المرة التالية، سيحترق تراكم الشحوم هذا وينتج دخانًا ورائحة أكريد.

بقايا عوامل التنظيف: هناك سبب آخر شائع لخروج الدخان من الفرن قد يكون بقايا عوامل التنظيف المتروكة على أسطحه الداخلية. التنظيف: إن أفضل طريقة للمحافظة على مظهر الفرن المثالي وخلوه من الدخان هو تنظيفه بصفة دورية.

أين يمكنني العثور على الرقم المسلسل للفرن؟

يشتمل كل فرن من أفران Beko على رقم مسلسل فريد. وهو موجود على الإطار الداخلي للفرن بالقرب من الأرضية.