

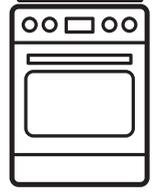


Electrolux



electrolux.com/register

AR دليل المستخدم | الموقد



EKG913A20X



مرحبًا بك في Electrolux! نشكرك على اختيارك لجهازنا.

الحصول على نصائح الاستخدام، والكتيبات الترويجية، ومستكشف المشكلات ومصلحها، ومعلومات الصيانة والإصلاح:

www.electrolux.com/support



عرضة للتغيير بدون إشعار

المحتويات

1. معلومات الأمان..... 2
2. تعليمات الأمان..... 4
3. وصف المنتج..... 7
4. قبل الاستخدام الأول..... 7
5. الموقد - الاستخدام اليومي..... 8
6. الموقد - نوايح وتلميحَات..... 9
7. الموقد - العناية والتنظيف..... 10
8. الفرن - الاستخدام اليومي..... 11
9. الفرن - وظائف الساعة..... 12
10. الفرن - استخدام الملحقات..... 13
11. الفرن - نوايح وتلميحَات..... 14
12. الفرن - العناية والتنظيف..... 17
13. استكشاف الأخطاء وإصلاحها..... 20
14. التركيب..... 22
15. المخاوف البيئية..... 28

1. ⚠ معلومات الأمان

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. المصنع ليس مسؤولاً عن أي إصابات أو أضرار تقع نتيجة للتركيب أو الاستخدام غير الصحيح. احتفظ دائماً بالتعليمات في مكان آمن ويمكن الوصول إليه للرجوع إليها مستقبلاً.

1.1 أمان الأطفال والأشخاص الضعفاء

- يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بدءاً من سن 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات والأشخاص ذوي الإعاقات الشديدة والمعقدة إلا إذا توفر الإشراف المستمر.
- ينبغي الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- قم بإبعاد كافة الأغلفة بعيداً عن متناول الأطفال وتخلص منها على نحو ملائم.

- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ابعد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الجهاز عند الاستخدام وعند التبريد.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم للجهاز بدون إشراف.

1.2 السلامة العامة

- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي الفردي في بيئة داخلية.
- يمكن استخدام هذا الجهاز في المكاتب، وغرف النزلاء في الفنادق، وغرف النزلاء في فنادق المبيت والإفطار، ودور النزلاء في المزارع، وأماكن الإقامة الأخرى المماثلة التي يقتصر استخدامه فيها على الاستخدام المنزلي (المعتاد).
- يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا شخص مؤهل .
- هذا الجهاز معد للاستخدام على ارتفاع 2000 م أعلى سطح البحر.
- هذا الجهاز ليس معداً للاستخدام على السفن أو القوارب أو الحاويات.
- لا تثبت الجهاز خلف أحد أبواب الزينة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- لا تقم بتركيب الجهاز على منصة.
- لا تشغيل الجهاز باستخدام وسائل مثل مؤقت خارجي، أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- تحذير: إن الطهي دون إشراف على الموقد باستخدام دهون، أو زيوت قد يكون خطراً، ويؤدي إلى نشوب حريق.
- لا تستخدم الماء مطلقاً لإطفاء حريق الطهي. قم بإيقاف تشغيل الجهاز، وقم بتغطية اللهب ببطانية أو غطاء الحريق على سبيل المثال.
- تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي ومتابعتها. يجب الإشراف بشكل مستمر على عملية الطهي قصيرة الأجل.
- تحذير: خطر اندلاع حريق: لا تقم بتخزين أشياء على أسطح الطهي.
- لا تستخدم منظم بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي أو زجاج الأغطية ذات المفصلات نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- لا ينبغي وضع الأشياء المعدنية، كالسكاكين، والشوكات، والأغطية، على سطح الموقد، فقد تصبح ساخنة.
- أزل أي انسكاب من الغطاء قبل الفتح. اترك سطح الموقد يبرد قبل إغلاق الغطاء.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتفادي لمس عناصر التسخين.

- استخدم دائماً قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- قبل الصيانة، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- في حالة تلف كابل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- إزالة دعائم الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. ركب دعائم الأرفف بتسلسل عكسي.
- تحذير: لا تستخدم سوى واقيات الموقد المتوفرة من مُصنِّع جهاز الطهي أو المشار إليها من قبل مصنع الجهاز في تعليمات الاستخدام كما هو مناسب لوافيات الموقد المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير مناسبة يمكن أن يسبب حوادث.

2. تعليمات الأمان

- لا تقم بتركيب الجهاز بالقرب من باب أو أسفل النافذة. يمنع ذلك سقوط أواني الطهي الساخنة من على الجهاز عند فتح الباب أو النافذة.

هذا الجهاز ملائم للأسواق التالية: OM KW BH

AE QA

2.2 التوصيل بالكهرباء

⚠ تحذير

هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.

- جميع التوصيلات الكهربائية يجب أن يقوم بها كهربائي مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالأرضي.
- تأكد من أن المعايير المدونة على لوحة تصنيف الجهد متوافقة مع تصنيفات الجهد الكهربائي لمصدر الطاقة الرئيسي.
- يجب دائماً استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام المشتركات الكهربائية متعددة القوابس وكابلات الإطالة.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفلها، خاصة عندما يعمل أو يكون الباب ساخنًا.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء المكشوفة والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- تجنب توصيل قابس التيار الرئيسي بالمقبس الرئيسي إلا بعد الانتهاء من التركيب. تأكد من حرية الوصول دون معوقات إلى قابس التيار الرئيسي بعد التركيب.

⚠ تحذير

يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز إلا شخص مؤهل.

2.1 التركيب

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائماً عند تحريك الجهاز لتقل وزنه. استخدم دائماً قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- يجب أن تحتوي خزانة المطبخ والتجويف على أبعاد مناسبة.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- تركيب الجهاز في مكان آمن وملئم يلي متطلبات التركيب.
- تحمل أجزاء الجهاز تياراً كهربائياً. قم بتطويق الجهاز بالأثاث لمنع لمس الأجزاء الخطرة.
- يجب أن تظل جوانب الجهاز بالقرب من الأجهزة أو الوحدات الموجودة على نفس الارتفاع.

- لا تقم بتشغيل الجهاز ويداك مبتلتان أو عند ملامسته للماء.
- لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.
- لا تستخدم رقائق الألومنيوم أو غيرها من المواد بين سطح الطهي وأواني الطهي، ما لم تحدد جهة التصنيع شيئاً آخر لهذا الجهاز.
- استخدم فقط الملحقات الموصى بها لهذا الجهاز من قبل الشركة المصنعة.
- استخدم دائماً الزجاج والبرطمانات المعتمدة لأغراض الحفظ.

⚠ تحذير

خطر نشوب حريق وانفجار.

- الدهون والزيوت عند تسخينها قد تنطلق منها أبخرة قابلة للاشتعال. أبقِ اللهب أو الأشياء الساخنة بعيداً عن الدهون والزيوت عندما تقوم بطهيها.
- الأبخرة التي يطلقها الزيت الساخن جداً يمكن أن تتسبب تفتاناً في حدوث احتراق.
- الزيت المستخدم، الذي ربما يحتوي على بقايا طعام، يمكن أن يتسبب في نشوب حريق عند درجة حرارة أقل من الزيت المستخدم لأول مرة.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو ملابس مبللة بمنتجات قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه أو فوقه.
- لا تترك الشرر أو اللهب المكشوف يلامس الجهاز عند فتح الباب.
- افتح باب الجهاز بعناية. استخدم مكوناتها كحلول يمكن أن يؤدي إلى مزج الكحول مع الهواء.

⚠ تحذير

خطر التعرض للجهاز للتلوث.

- لمنع تلف أو تغير لون طبقة المينا:
 - لا تضع أواني الفرن أو أي أشياء أخرى في الجهاز مباشرة على الجزء السفلي.
 - لا تضع رقائق ألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي من التجويف.
 - لا تضع الماء مباشرة في الجهاز وهو ساخن.
 - لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة في الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
 - توخ الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.
- ليس لزوال لون طبقة الإنامل أو الفولاذ المقاوم للصدأ أي أثر على أداء الجهاز.
- استخدم مقلاة عميقة لصناعة الكعك الرطب.
- عصائر الفاكهة قد تسبب بقعاً قد تكون دائمة.
- لا تبقى أواني الطهي الساخنة على لوحة التحكم.
- لا تدع أواني الطهي تغلي حتى تجف.
- احرص على عدم سقوط الأشياء أو أدوات الطهي على الجهاز. يمكن أن يتلف السطح.
- لا تترك الموقد على الإطلاق مع أواني الطهي الفارغة أو بدون أواني.
- قد تتسبب أواني الطهي المصنوعة من حديد الصب أو الألومنيوم أو ذات القاع التالف في حدوث

- إذا كان مقيس التيار الرئيسي مرتخياً، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز. احرص دائماً على سحب قابس التيار الرئيسي.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعواتق التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يشمل التركيب الكهربائي على جهاز عزل يسمح لك بفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي عند كل الأقطاب. ويجب أن يتضمن جهاز العزل فتحة توصيل بعرض 3 ملم كحد أدنى.
- أغلق باب الجهاز بالكامل قبل توصيل قابس التيار الكهربائي بمقيس التيار الرئيسي.

2.3 توصيل الغاز

- يجب أن يقوم شخص مؤهل بإجراء جميع توصيلات الغاز.
- قبل التركيب، تأكد من التوافق مع شروط التوزيع المحلية (طبيعة الغاز وضغطه) وضبط الجهاز.
- تأكد من وجود دورة هواء بارد حول التلاجة.
- توجد معلومات حول إمداد الغاز على لوحة القياس.
- هذا الجهاز غير متصل بجهاز إخلاء منتجات الاحتراق. تأكد من توصيل الجهاز وفقاً للوائح التركيب الحالية. اتبع متطلبات التهوية الكافية.

2.4 الاستخدام

⚠ تحذير

خطر الإصابة والحروق.
خطر حدوث صدمة كهربائية.

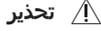
⚠ تنبيه

ينتج عن استخدام جهاز الطهي بالغاز إنتاج الحرارة والرطوبة ونواتج الاحتراق في الغرفة التي يتم تركيبه فيها. تأكد من تهوية المطبخ جيداً خاصةً عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام. قد يتطلب الاستخدام المكثف المطول للجهاز تهوية إضافية، على سبيل المثال زيادة التهوية الميكانيكية حينما وجدت، وتهوية إضافية لإزالة نواتج الاحتراق إلى الهواء الخارجي بأمان مع توفير تهوية إضافية لتغييرات هواء الغرفة. استشر شخصاً مؤهلاً قبل تركيب التهوية الإضافية.

- لا تغير مواصفات هذا الجهاز.
- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
- لا تترك الجهاز بدون رقابة أثناء التشغيل.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.
- كن حذراً عندما تفتح باب الجهاز أثناء تشغيل الجهاز. حيث قد ينطلق هواء ساخن.

- اترك زجاج الغطاء مفتوحًا، في حال تشغيل الفرن (إن وجد).

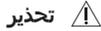
2.7 المصباح الداخلي



خطر حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصباح قطع الغيار التي تباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل أقصى ظروف مادية في الأجهزة المنزلية، مثل درجة الحرارة، الاهتزاز، الرطوبة، و أنها مخصصة للإشارة إلى معلومات خاصة بالحالة التشغيلية للجهاز. وهي ليست مخصصة للاستخدام في تطبيقات أخرى أو لإضاءة الغرف المنزلية.
- يحتوي هذا المنتج على مصدر إضاءة من فئة توفير الطاقة G.
- استخدم فقط المصابيح ذات المواصفات المماثلة.

2.8 مشواة الغاز



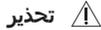
هناك خطر نشوب حريق، أو انفجار أو حدوث حروق.

- لا تترك الجهاز دون رقابة أثناء الشواء. حيث إن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة.
- أبعد الأطفال عندما تكون الشواية قيد الاستخدام.
- لا تضع رف الفرن بالطعام على مستوى الرف الأعلى.

2.9 الصيانة

- لإصلاح الجهاز، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

2.10 التخلص من الجهاز



خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

- اتصل بالهيئة المحلية للحصول على معلومات حول كيفية التخلص من الجهاز.
- أفضل الجهاز عن مصدر التيار الرئيس.
- أفضل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
- قم بتوصيل أنابيب الغاز الخارجية.

- خدوش. قم دائمًا برفع هذه الأشياء عندما تضطر إلى تحريكها على سطح الطهي.
- وفر تهوية جيدة في الغرفة حيث يتم تركيب الجهاز.
- استخدم فقط أواني الطهي المستقرة ذات الشكل والقطر الصحيحين الأكبر من أبعاد الشعلات.
- تأكد من أن الشعلة لا تنطفئ عندما تدير المقبض سريعًا من وضع إعداد الحرارة الأقصى إلى الأدنى.
- لا تقم بتركيب موزع لهب على الموقد.

2.5 العناية والتنظيف



خطر تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.

- قبل الصيانة، قم بإيقاف الجهاز.
- أفضل قاسم التيار الرئيسي من مقبس التيار الرئيسي.
- تأكد من أن الجهاز بارد. قد تتعرض الألواح الزجاجية للكسر.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فورًا عند تلفها. اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- توخ الحذر عند إخراج الباب من الجهاز. فهذا الباب ثقيل الوزن!
- قد يؤدي ترك الدهون أو الأطعمة في الجهاز إلى نشوب حريق.
- نظف الجهاز بانتظام لمنع تعرض مادة السطح للليلى.
- نظف الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة. لا تستخدم إلا المنظفات المحايدة. لا تستخدم منتجات كاشطة، أو حشوات تنظيف كاشطة، أو مذيبات، أو أشياء معدنية.
- في حالة استخدام رذاذ تنظيف الأفران، اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة.
- لا تقم بتنظيف طبقة المينا المحفزة (إن وجدت) بأي نوع من أنواع المنظفات.
- لا تنظف الشعلات في غسالة الأطباق.

2.6 الغطاء

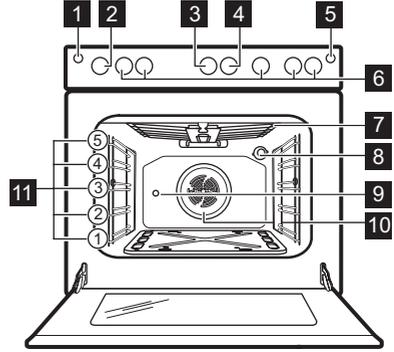
- لا تغير مواصفات الغطاء.
- قم بتنظيف الغطاء بشكل منتظم.
- لا تفتح الغطاء أثناء وجود مواد منسكبة على السطح.
- قبل إغلاق الغطاء، قم بإطفاء جميع الشعلات.
- لا تغلق الغطاء حتى يتم تبريد الفرن والموقد تمامًا.
- فقد يتسبب غطاء الزجاج عند تسخينه (إن وجد).



3. وصف المنتج

3.1 نظرة عامة

- 1 زر للسخن الدوار
- 2 مقبض لجهاز التوقيت بالدقائق
- 3 مقبض للشواية
- 4 مقبض وظائف الفرن
- 5 زر للمصباح
- 6 مقابض للموقد
- 7 الشواية
- 8 المصباح
- 9 فتحة السخن الدوار
- 10 المروحة
- 11 مواضع الرف



3.2 تصميم سطح الطهي

- 6 مشعل سريع

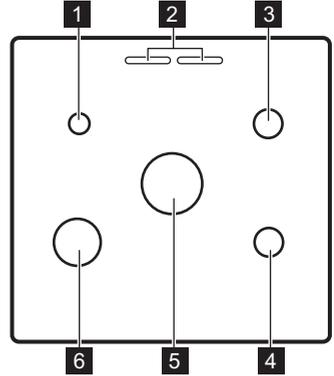
3.3 الملحقات

- رف سلكي
- لأواني الطهي، علب الكيك، أطباق الشواء.
- صينية خبز
- لأنواع الفطائر والبسكويت.
- السخن الدوار
- لشوي الأجزاء الكبيرة من اللحم والدواجن.
- وحدة التخزين
- توجد حجيرة التخزين أسفل تجويف الفرن.
- لاستخدام الوحدة، أرفع الباب الأمامي السفلي ثم اسحبه.

⚠ تحذير

يمكن أن تصح وحدة التخزين ساخنة عند تشغيل الجهاز.

- إناء قهوة (إن وجد)
- لماكينات صنع القهوة والأواني الصغيرة.



- 1 شعلة إضافية
- 2 منفذ البخار - يعتمد العدد والموضع على الموديل
- 3 شعلة متوسطة السرعة
- 4 شعلة متوسطة السرعة
- 5 شعلة تاجية ثلاثية

4. قبل الاستخدام الأول

4.1 التنظيف الأولي

فك جميع الملحقات ودعمات الأرفف القابلة للفك من الجهاز.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

1. اضبط درجة الحرارة القصوى.
2. اترك الجهاز يعمل لساعة واحدة تقريبًا.

⚠ تحذير

قد تصبح الملحقات أسخن من المعتاد.

قد يؤدي الجهاز إلى انبعاث رائحة ودخان. يعد هذا الأمر طبيعيًا. تأكد من أن مجرى الهواء ملائم.
اترك الفرن يبرد. بلل قطعة فماش ناعمة بماء دافئ والقليل من سائل تنظيف لطيف واستخدمها لتنظيف تجويف الفرن.



راجع فصل "العناية والتنظيف".

نظف الجهاز والملحقات قبل استخدامه للمرة الأولى.
ضع الملحقات ودعامات الرف القابلة للفك في موضعها الأولي.

4.2 التسخين المسبق

قم بتسخين الجهاز الفارغ مسبقًا لحرق جميع الشحوم المتبقية.

5. الموقد - الاستخدام اليومي

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

واصل الضغط على مقبض التحكم للموقد لمدة تساوي أو تقل عن 10 ثوانٍ للسماح بتسخين الإزدواج الحراري. ولا فستتوقف إمداد الغاز.
قم بضبط الشعلة بعد انتظامها.

⚠ تحذير

لا تستمر في الضغط على مقبض التحكم أكثر من 15 ثانية. إذا لم تنقذ الشعلة بعد مرور 15 ثانية، فحرر مقبض التحكم وأدره ال موضع إيقاف التشغيل ثم حاول إشعال الشعلة مرة أخرى بعد مرور دقيقة على الأقل.



إذا لم تنقذ الشعلة بعد عدة محاولات، فتحقق من ضبط الشعلة والغطاء على الوضع الصحيح.



إذا انطفأت الشعلة بمحض الصدفة، أدر المقبض على وضع إيقاف التشغيل وحاول إشعال الشعلة مرة أخرى بعد دقيقة واحدة على الأقل.



احرص دائمًا على إبعاد الشعلة قبل وضع إناء الطهي عليها.

⚠ تحذير

كن حذرًا جدًا عن استخدام النار المكشوفة داخل المطبخ. فالشركة المصنعة غير مسؤولة عن إساءة استخدام اللهب.



يمكن أن يبدأ تشغيل مولد الإشعال تلقائيًا عند قيامك بتشغيل مقبض التيار الكهربائي بعد التركيب أو انقطاع التيار الكهربائي. وهو يعد أمرًا طبيعيًا.



في حال عدم وجود الكهرباء يمكنك إشعال الشعلة يدويًا.

إشعال شعلة لوح التسخين بالإزدواج الحراري

- للإشعال اليدوي ضع اللهب قرب الشعلة. ادفع المقبض التحكم الخاصة بالموقد لأسفل وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز.
- للإشعال المتكامل ادفع مقبض التحكم الخاص بالموقد لأسفل وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز.

5.2 نظرة عامة على الشعلة

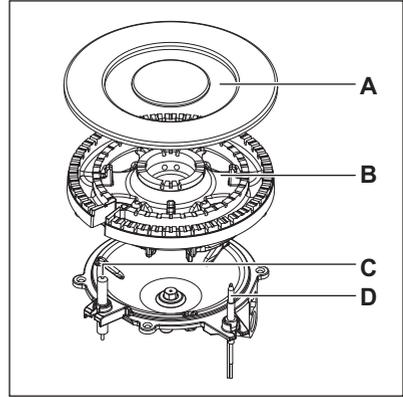
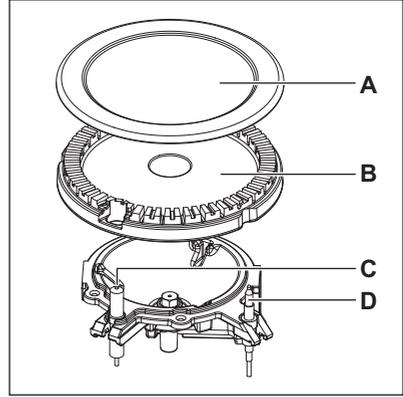
- A. غطاء الشعلة
- B. تاج الشعلة
- C. شمعة الإشعال
- D. منظم حراري (إن أمكن)

5.3 إطفاء الشعلة

لإطفاء اللهب، قم بإدارة المقبض تجاه الوضع إيقاف التشغيل ● .

⚠ تحذير

احرص دائماً على تخفيف حدة اللهب أو إطفائه قبل رفع الأواني عن الشعلة.



6. الموقد - نصائح وتلميحات

⚠ تنبيه

تأكد من أن مقابض الأواني غير موجودة فوق الحافة الأمامية لسطح الموقد.

⚠ تنبيه

تأكد من وضع الأواني بشكل متمركز فوق الشعلة من أجل الحصول على الحد الأقصى من الاستقرار واستهلاك أقل للغاز.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

6.1 أواني الطهو

⚠ تحذير

لا تضع قدرًا واحدًا على شعلتين.

⚠ تحذير

تجنب وضع الأواني غير الثابتة أو النالقة على الشعلة للخلولة دون سكب محتوياتها أو وقوع إصابة.

6.2 أقطار أواني الطهي

الشعلة	قطر أواني الطهي (مم)
متوسط السرعة	240 - 140
شعلة إضافية	180 - 120

تحذير ⚠

استخدم أواني الطهي ذات القطر الملائم لأحجام الشعلات.

الشعلة	قطر أواني الطهي (مم)
التاجية الثلاثية	260 - 160
Rapid (سريع)	240 - 160

6.3 توفير الطاقة

- احرص دائماً على وضع الأغطية على أواني الطهي إن أمكن ذلك.
- عندما تبدأ السوائل في الغليان هديء اللهب لجعل السوائل بالكاد تغلي.

7. الموقد - العناية والتنظيف

تحذير ⚠

راجع فصول الأمان.

7.4 مساند القدور

ⓘ

مساند الإناء غير مقاومة للغسيل في غسالة الأطباق. بل يجب غسلها باليد.

1. ارفع مساند الإناء لتسهيل تنظيف الموقد.

ⓘ

توخ الحذر عند استبدال مساند الأواني للحلولة دون إتلاف سطح الموقد.

2. بعد تنظيف مساند الإناء، تأكد من أنها في الأوضاع الصحيحة.
3. لكي تعمل المشاعل كما ينبغي تأكد من وضع ذراعبي مساند الأواني في محاذاة مركز المشعل.

7.5 الصيانة الدورية

تحدث إلى مركز الخدمة المعتمدة في منطقتك بشكل دوري للتحقق من أحوال أنابيب توصيل الغاز وجهاز ضبط الضغط، إذا كان موجوداً.

7.1 معلومات عامة

- نظّف الموقد بعد كل استخدام.
- استخدم دائماً إناء الطهي ذي القاع النظيف لا تؤثر الخدوش أو البقع الداكنة الموجودة على السطح على طريقة تشغيل الموقد.
- استخدم منظف خاص يلائم سطح الموقد.
- اغسل الأجزاء المصنوعة من الإستانلس اسثيل بالماء ثم جففها بقطعة قماش ناعمة.

7.2 تنظيف الموقد

- أزل على الفور: المواد البلاستيكية المنصهرة والرقائق البلاستيكية والأطعمة التي تحتوي على السكر. في حالة الإخفاق في ذلك، فقد تؤدي الأوساخ إلى تلف الموقد. انتبه لتجنب الحروق.
- قم بإزالتها عندما يبرد الموقد بقدر كاف: حلقات الترسبات الكلسية وحلقات المياه ويقع الدهون وتغير اللون اللامع للمعدن. نظف الموقد بقطعة قماش رطبة ومنظف غير كاشط. بعد التنظيف، امسح الموقد بقطعة قماش ناعمة.
- لتنظيف القطع المطلية بالمينا، الغطاء والجزء العلوي، فاعسلهم بالمياه الدافئة والصابون وجففهم بعناية قبل أن تضعهم مرة أخرى.

7.3 تنظيف قابس الإشعال

يتم تحقيق هذه الميزة من خلال شمعة الإشعال الخزفية المزودة بقطب معدني. يجب الحفاظ على

8. الفرن - الاستخدام اليومي

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

8.1 وظائف الفرن

وظيفة الفرن	الاستخدام
0	وضع إيقاف التشغيل. الجهاز متوقف عن العمل.
حد أدنى - 240 درجة مئوية	عدادات التسخين نطاق ضبط درجة الحرارة.
	الشواء لشواء الطعام الدهني وسط الشواية. لعمل خبز محمص.
	مروحة الفرن لفق تجمد الأطعمة.
	مصباح الفرن لإضاءة الفرن من الداخل.
	السيخ الدوّار لشيوي اللحوم على السيخ.
حد أدنى - 240 درجة مئوية	وظائف الغاز المتعددة لتهيئ عدة أطباق مختلفة في وقت واحد. لتهيئ شراب منزلي الصنع أو مشروم مجفف أو فواكه.
	

- للإشعال على مقبض التحكم أدر المقبض الخاص بوظائف الفرن عكس عقارب الساعة إلى أقصى إعداد للحرارة واضغط عليه لإشعال الشعلة. واصل الضغط على أكرة وظائف الفرن لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين الإزدواج الحراري. وإلا فسيتوقف تدفق الغاز.

8.3 الإشعال اليدوي لشعلة الغاز بالفرن

في حال عدم وجود الكهرباء يمكنك إشعال شعلة الفرن بدون الجهاز الكهربائي.

1. افتح باب الفرن.
2. ضع اللهب بجوار الفتحة في قاع تجويف الفرن.

8.2 إشعال شعلة فرن الغاز

⚠ تنبيه

عند تشغيل شعلة الفرن يجب أن يكون باب الفرن مفتوحاً.

⚠ تنبيه

تأكد من فتح الغطاء. عند استخدام الفرن يجب أن يكون الغطاء مفتوحاً لتجنب ارتفاع الحرارة.

i

جهاز سلامة الفرن:

يشتمل فرن الغاز على إزدواج حراري. فهو يعمل على إيقاف تدفق الغاز في حالة إنطفاء اللهب.

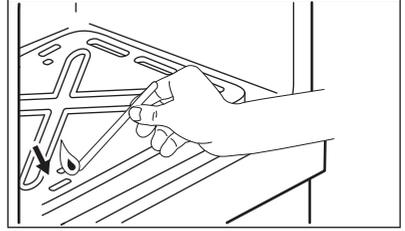
1. افتح باب الفرن.
2. أشعل شعلة الغاز بالفرن.



لا تضع اللحم مباشرة في الصينية أو الإناء.



تنبيه
لا تضع اللحم على أعلى مستوي للرفوف . فمن المحتمل نشوب حريق.



3. في نفس الوقت ادفع المقبض الخاص بوظائف الفرن وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز.
4. عندما تضيء الشعلة، واصل الضغط على مقبض وظائف الفرن إلى أقصى وضع لتدفق الغاز لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين المنظم الحراري المزودج.



لا تستمر في الضغط على مقبض وظائف الفرن لأكثر من 15 ثانية. إذا لم تنفد شعلة الفرن بعد مرور 15 ثانية، فحرر مقبض وظائف الفرن وأدره إلى وضع إيقاف التشغيل وافتح باب الفرن ثم حاول إشعال الشعلة مرة أخرى بعد مرور دقيقة على الأقل.

8.4 بعد إشعال شعلة الغاز بالفرن

1. حرر مقبض التحكم وظائف الفرن.
 2. أغلق باب الفرن.
 3. أدر مقبض التحكم لوظائف الفرن لضبط إعداد الحرارة المطلوب.
- تحكم في اللهب من خلال الفتحات في قاع الفرن.
- #### 8.5 إيقاف تشغيل مشعل الفرن
- لإطفاء اللهب، قم بإدارة المقبض تجاه الوضع إيقاف التشغيل 0.
- #### 8.6 استخدام الشواية



أبق باب الجهاز مغلق دائماً عندما تعمل الشواية.

9. الفرن - وظائف الساعة

9.1 التذكير بالدقائق



هذه الوظيفة لي لها تأثير على تشغيل الجهاز.

1.

افتح باب الفرن.

2. أشعل شعلة الشواية.

- بالنسبة للإشعال اليدوي أمسك اللهب بالقرب من فتحات شعلة الشواية. ادفع وأدر مقبض الشواية الغاز إلى وضع الشعلة. أبق الأكرة مدفوعتا لأسفل.
- للإشعال المتكامل على مقبض التحكم ادفع وأدر مقبض التحكم في الشواية إلى موضع الشعلة.

3. اضغط مع الاستمرار على مقبض التحكم في الشواية لمدة 15 ثانية تقريباً.

4. قم بتحرير مقبض التحكم في الفرن.

يمكن تعديل درجة حرارة الشواية. لتقليل درجة الحرارة، أدر مقبض التحكم في الشواية عكس عقارب الساعة.

إذا لم تخرج الشواية للخارج أو إذا خرجت دون قصد فقم بتحرير مقبض وظائف الفرن وأدره إلى وضع Off (إيقاف). افتح باب الفرن. بعد دقيقة واحدة، حاول إشعال الشواية مرة أخرى.

5. قم بتسخين الشواية مسبقاً لمدة 5 إلى 10 دقائق.

6. ضع رف الفرن مع اللحم على وضع الرف 3.

7. ضع صينية خبز أو صينية التحمير بالأسفل، في مستوى الرف 2، لتجميع العصارة.

إذا لم تكن هناك مؤقتاً أي إمداد بالطاقة افتح باب الفرن وأحمل اللهب بالقرب من فتحات مشعل الشواية وأدر مقبض الغاز إلى وضع الشعلة.

8.7 إيقاف تشغيل مشعل المشواة

لإطفاء اللهب، قم بإدارة المقبض تجاه الوضع إيقاف التشغيل 0.

أدر مقبض المؤقت إلى أقصى درجة، ثم قم بتدويره إلى الوقت المطلوب.

بعد انقضاء الفترة الزمنية، تصدر إشارة صوتية.

10. الفرن - استخدام الملحقات

10.2 استخدام السيخ الدوار.

⚠ تحذير

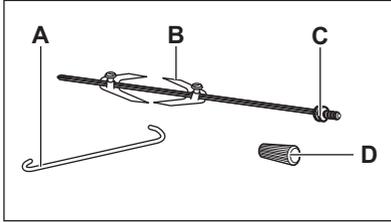
توخ الحذر عند استخدام السيخ الدوار. السيخ والشوك حادة. فهناك خطر التعرض لإصابة.

⚠ تحذير

استخدم قفازات الفرن عند إزالة السيخ الدوار. حيث يكون السيخ الدوار والشوابة ساخنة. ومن ثم هناك خطر الإصابة بحروق.

⚠ تنبيه

الحد الأقصى للوزن المسموح به على السيخ الدوار هو 4.5 كجم.



- A. حامل السيخ
- B. الشوكات
- C. السيخ
- D. المقبض

i

يتم تركيب حامل السيخ في الجزء العلوي من تجويف الفرن. يمكنك ترك حامل السيخ في الفرن، عندما لا يكون السيخ الدوار نشطاً.

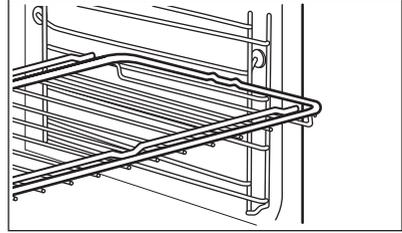
1. افتح باب الفرن.
2. ضع مقبض السيخ الدوار في السيخ.
3. ضع صينية الخبز على أدنى مستوى للرفوف.
4. أخرج أحد طرفي حامل السيخ من سقف الفرن A ودعه معلقاً على الطرف الآخر.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

10.1 إدخال الملحقات

رف سلكي:



ضع الرف بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف. يجب أن يكون القضبان الأمامي والخلفي مواجهان لأعلى.

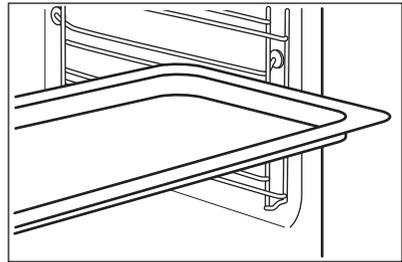
⚠ تحذير

الوزن الأقصى المسموح به على رف الفرن هو 24 كجم. تجنب وضع طعام أثقل على الرف.

صينية:

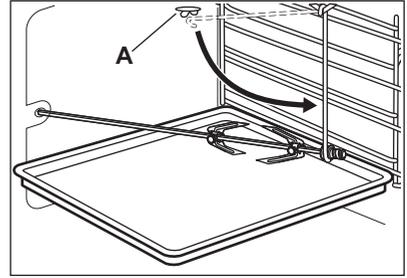
i

لا تدفع صينية الخبز بالكامل إلى الجدار الخلفي للتجفيف. حيث قد يؤدي ذلك إلى منع تدوير الحرارة حول الصينية. وربما يحترق الطعام، خصوصاً في الجزء الخلفي للصينية.

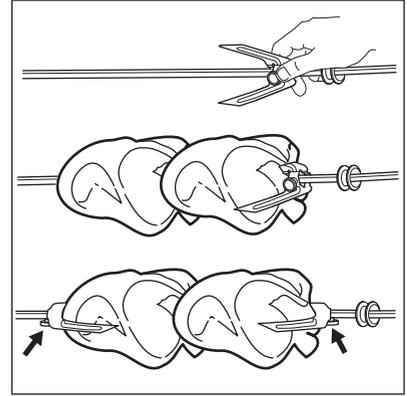


ادفع الصينية أو المقلاة العميقة بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف. تأكد من أنه لا يلمس الجدار الخلفي للفرن.

6. استخدم البراغي لربط الشوكات.
 7. ضع طرف السيخ في فتحة السيخ الدوار.
 - راجع فصل "وصف المنتج".
 8. ضع الجزء الأمامي للسيخ على حامل السيخ.
 9. أزل مقبض السيخ الدوار.
 10. أوقد الشعلة.
 - راجع فصل "الفرن - الاستخدام اليومي".
 11. اضغط على زر السيخ الدوار .
 12. تأكد من دوران السيخ الدوار.
 13. أغلق باب الفرن.
- لا يتوقف السيخ الدوار إذا فتحت باب الفرن.
عندما يكون اللحم جاهزاً اضغط زر السيخ الدوار.
أوقف تشغيل الشواية. ركب مقبض السيخ الدوار. أزل
بحرص السيخ الدوار و صينية الشواء من الفرن.



5. ثبت الشوكة الأولى على السيخ ثم ضع اللحم على السيخ الدوار ثم ثبت الشوكة الثانية.
تأكد من أن اللحم موجود في منتصف السيخ.



11. الفرن - نصائح وتلميحات

- الخارج. كما يقلل من زمن الطهي واستهلاك الطاقة لأدنى حد.
- من الممكن أن تتكاثف الرطوبة في الجهاز أو على الألواح الزجاجية في الباب. يعد هذا الأمر طبيعياً. قف دائماً على مبعدة من الجهاز عندما تفتح الباب أثناء الطهي. لتقليل التكاثف، قم بتشغيل الجهاز لمدة 10 دقائق قبل الطهي.
 - امسح الرطوبة بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.
 - لا تضع الأشياء على أرضية الجهاز مباشرة ولا تغط المكونات برقائق الألومنيوم عندما تقوم بالطهي. فهذا يمكن أن يؤدي إلى تغيير نتائج الخبز وتلف طبقة المينا.

11.2 الخبز

- قد يقوم الفرن بالتحميمص أو الشواء بطريقة مختلفة عن الجهاز الذي امتلكته من قبل. قم بتعديل إعداداتك المعتادة (الحرارة وفترات الطهي) ومواقع الأرفف حسب القيم الواردة في الجدول.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

i

درجات الحرارة وأوقات الطهي الموضحة في الجداول هي دلائل إرشادية فقط. فهي تختلف حسب الوصفات ونوع المكونات المستخدمة وكمياتها.

11.1 معلومات عامة

- الجهاز به خمسة مواضع للأرفف. قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز.
- يوجد في الجهاز نظام خاص يقوم بتدوير الهواء وإعادة تدوير البخار بشكل منتظم. وهذا النظام يتيح إمكانية الطهي في بيئة مشبعة بالبخار ويحافظ على الأطعمة لينة من الداخل ومقرمشة من

11.4 طهي اللحوم والأسماك

- استخدم وعاء عميقاً للطعام كثير الدهن لحماية الفرن من البقع التي يمكن أن تكون دائمة.
- اترك اللحوم لمدة 15 دقيقة تقريباً قبل تقطيعها حتى لا تتسرب عصارتها للخارج.
- لمنع انبعث دخان كثيف في الفرن أثناء التحميص، أضف بعض الماء إلى وعاء عميق. لمنع تكاثف الدخان، أضف ماء في كل مرة بعد تجفيفها.

11.5 أوقات الطهي

تتوقف أوقات الطهي على نوع الطعام، وتماسكه وسمكه.

بصورة أولية، راقب الأداء أثناء الطهي. ابحث عن أفضل الإعدادات (ضبط الحرارة، وقت الطهي، إلخ) لأواني الطهي والوصفات والكميات عند استخدام هذا الجهاز.

- توصي الجهة المصنعة باستخدام درجات حرارة منخفضة أول مرة.
- إذا لم تتمكن من العثور على الإعدادات لوصفة خاصة، ابحث عن الوصفة قريبة الشبه بها.
- يمكن إطالة وقت الطهي لمدة 10 إلى 15 دقيقة، في حالة خبز الكعك على أكثر من موضع للرف.
- لا ينصح الكعك والمعجنات على ارتفاعات مختلفة دوماً بالدرجة نفسها في البداية. إذا حدث ذلك، فلا تغير إعداد درجة الحرارة. حيث تتعادل الاختلافات أثناء الطهي داخل الفرن.
- مع فترات الطهي الطويلة، يمكنك إيقاف الفرن 10 دقائق تقريباً قبل نهاية فترة الخبز ثم استخدام السخونة المتبقية.
- عند طهي الطعام المجمد، قد تتحرف الصينيات الموجودة في الفرن أثناء الخبز. وعندما تبرد الصينيات مرة أخرى، يتلاشى الانحراف مجدداً.

11.3 خبز الكعك

- لا تفتح باب الفرن قبل مرور 3/4 زمن الخبز.
- إذا كنت تستخدم اثنين صواني الخبز في نفس الوقت، والحفاظ على مستوى واحد فارغ بينهما.

11.6 جداول الطهي

الطواجن

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
لازانيا (1)	2.5 - 4.0	180	45 - 50	2
كانيلوني (1)	2.5 - 4.0	180	45 - 50	2
غراراتان البطاطس (1)	2.5 - 3.0	190	60 - 65	2
معكرونة فرن (1)	4.0 - 4.5	195	40 - 45	2
كباب حلة	3.5 - 4.0	195	40 - 50	2

(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 15 دقائق.

اللحوم والطيور

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الشواية	وقت الشواء (بالدقائق)	وقت التحضير الكلي (دقائق)	موضع الرف
خروف	3.0 - 4.0	210	90 - 120	-	-	90 - 120	2
الدجاج	2.0 - 3.5	240	90 - 100	حد أدنى	90 - 100	90 - 100 (1)	2
البط	2.4 - 3.6	240	80 - 90	-	-	80 - 90	2

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الشواية	وقت الشواء (بالدقائق)	وقت التحضير الكلي (دقائق)	موضع الرف
اوز	6.0 - 5.0	240	90 - 80	-	-	90 - 80	2
أرنب	3.0 - 2.0	195	120 - 90	-	-	120 - 90	2
لحم بقري	3.0 - 2.4	210	120 - 90	-	-	120 - 90	2

(1) قلب بعد 50 دقيقة.

السّمك

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
سمك الكراكي	3.0 - 1.6	180	60 - 50	2
سمك دوراد	1.4 - 0.8	180	40 - 30	2
سمك التروت	2.0 - 1.0	180	30 - 25	2

البيتزا

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
رفيعة (1)	2.5 - 1.5	240	30 - 20	1
سميكة (1)	2.0 - 1.5	210	25 - 20	2
كالرون (1)	2.5 - 1.5	210	35 - 30	1

(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 15 دقائق.

كعك

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
كعكة مستوية (1)	1.5 - 1.2	170	35 - 30	2
كعكة مستوية (1)	3.0 - 2.4	190	30 - 25	2 و 4
كعكة إسفنجية	3.5 - 3.0	160	100 - 90	2
فطير مشلتل (1)	3.0 - 2.5	220	40 - 35	2
كبيك مالح (1)	3.5 - 3.0	195	60 - 50	2

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
كبيك خميرة (1)	3.0 - 2.5	195	50 - 45	2

(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 15 دقائق.

الشواء

الطعام	الكمية (كجم)	موضع الشواية	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
قطع لحم غنم (1)	2.5 - 1.5	نصف	25 - 20	3
ضلوع (1)	2.5 - 2.0	نصف	60 - 45	3
برجر (1)	3.5 - 3.0	حد أقصى	20 - 15	3
سمك مكربل (1)	3.0 - 2.5	نصف	25 - 20	3
تحمير التوست (1)	1.2 - 1.0	حد أقصى	10 - 7	3
توسست هاواي (1)	2.0 - 1.0	حد أقصى	20 - 15	3

(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق.

قلي دائري

الطعام	الكمية (كجم)	موضع الشواية	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
خروف على السيخ	4.0 - 3.0	حد أقصى	120 - 100	السيخ الدوّار
دجاج على السيخ	3.5 - 3.0	حد أقصى	145 - 120	السيخ الدوّار

12. الفرن - العناية والتنظيف

- نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام ودعها تجف. استخدم قطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل تنظيف.
- إذا كانت الملحقات من النوع المقاوم للالتصاق، فلا تنظفها باستخدام مستحضرات تنظيف شديدة أو أشياء حادة الحواف أو غسالة أطباق. فقد تسبب في تلف الطبقة الخارجية غير اللاصقة.

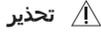
⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

12.1 ملاحظات حول النظافة

- نظف الجزء الأمامي من الجهاز بقطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة وعامل التنظيف.
- استخدم مستحضر تنظيف مخصص لتنظيف الأسطح المعدنية.
- نظف الجهاز من الداخل بعد كل استخدام. قد يسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.
- نظف الأوساخ العنيدة باستخدام منظف فرن خاص.

12.2 الأجهزة المصنوعة من الستانلس ستيل أو الألومنيوم



تحذير
حافظ على إبقاء الأطفال بعيداً عند تنظيف الفرن في درجة حرارة مرتفعة. حيث يصبح سطح الفرن ساخناً للغاية ومن ثم هناك خطر حدوث حروق.



قبل تنشيط تنظيف السطح المحفز، قم بإزالة جميع الملحقات من الفرن.

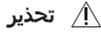
الجدران ذات الغطاء المحفز تنظف نفسها ذاتياً. فهي تمتص الدهون التي تتجمع على الجدران أثناء تشغيل الفرن.

لدعم إجراء التنظيف الذاتي، قم بتسخين الفرن وهو فارغ بشكل منتظم.

1. قم بتنظيف أرضية الفرن باستخدام ماء دافئ وسائل تنظيف ثم قم بتجفيفها.
2. اضبط الفرن على 250 درجة مئوية واترك الفرن يعمل لمدة ساعة.
3. عندما يبرد الجهاز، قم بتنظيفه بإسفنج ناعمة مبللة.

12.5 تنظيف باب الفرن

يحتوي باب الفرن على لوحين من الزجاج مثبتين أحدهما خلف الآخر. لتسهيل التنظيف، قم بإزالة باب الفرن.

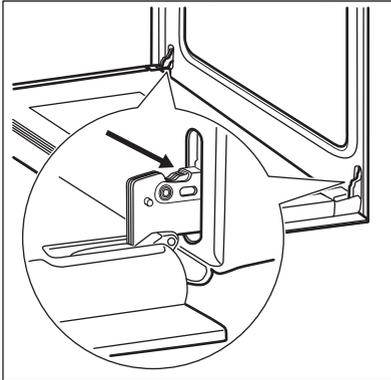


تحذير
يمكن إغلاق باب الفرن إذا حاولت إزالة اللوح الزجاجي الداخلي عندما لا يزال الباب مضمماً.



لا تقم بفك المسامير.

1. افتح الباب بالكامل.

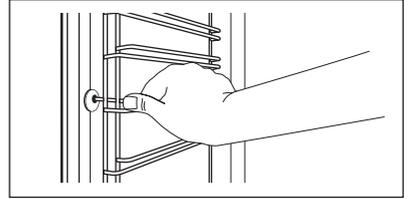


قم بتنظيف باب الفرن باستخدام قماشة أو إسفنجة مبللة فقط. ثم قم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة.
تجنب استخدام الألياف السلكية أو الأحماض أو المواد الكاشطة، لأنها قد تؤدي إلى تلف سطح الفرن. قم بتنظيف لوحة التحكم الخاصة بالفرن متبعاً نفس الإجراءات الوقائية.

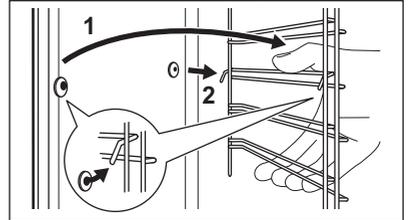
12.3 إزالة دعامة الأرفف

لتنظيف الفرن، قم بإزالة دعامة الأرفف.

1. اسحب الجانب الأمامي من قضيب دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي.



2. اسحب الطرف الخلفي من قضيب دعامة الرف من الجدار الجانبي لإزالته.



قم بتركيب دعامة الأرفف في تسلسل عكسي.

12.4 تنظيف السطح المحفز

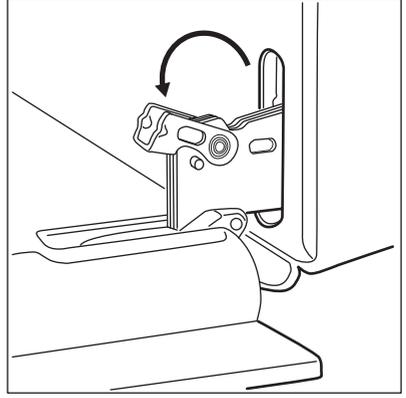


لا تقم بتنظيف السطح المحفز باستخدام رذاذ الفرن أو المنظفات الكاشطة أو الصابون أو عوامل التنظيف الأخرى. فهذا سيؤدي إلى تلف السطح المحفز.

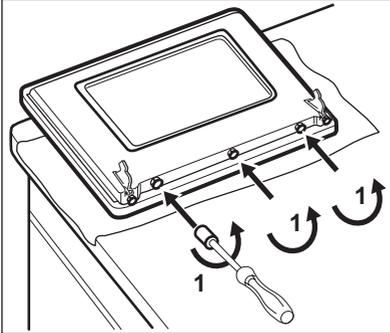


ولا يوجد تأثير للبقع أو تغير لون السطح المحفز على الخواص المحفزة.

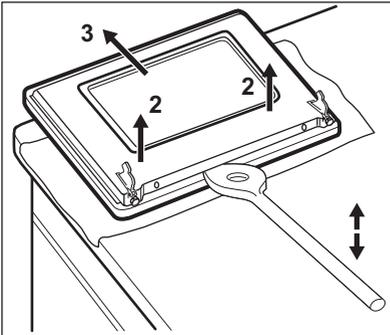
2. قم برفع الرافعات الموجودة على المفصلتين وتدويرهما حتى تتوقفا (حتى تصل للمسامير).



4. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.
5. استخدم مفكًا لإزالة المسامير الـ 3 من الحافة السفلية للباب.



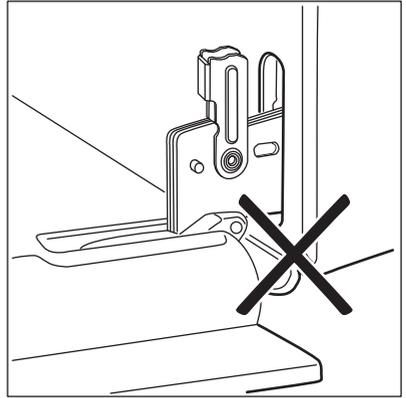
6. استخدم ملعقة خشبية أو بلاستيكية (أو شيئاً مماثلاً) لفتح الباب الداخلي. أمسك الباب الخارجي، وادفع الباب الداخلي نحو الحافة العلوية للباب. ارفع الباب الداخلي.



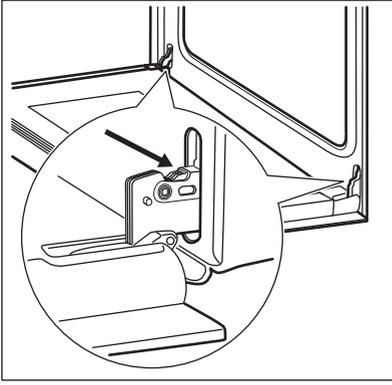
7. نظّف باب الفرن بالماء والصابون. نظّف الجانب الداخلي للباب. جفف باب الفرن بعناية.

i

تجنب وضع الرافعتين في وضع أفقي وتحقق من أنهما تم سحبهما لأقصى درجة متاحة ناحيتك.



3. أغلق باب الفرن إلى وضع الفتح الأول (في منتصف الطريق). ثم اسحب الباب للأمام وقم بإزالته من قاعدته.



12.6 استبدال المصباح

ضع قطعة قماش على قاع الجهاز من الداخل. وذلك لمنع تلف غطاء المصباح الزجاجي وتجويف الفرن.

⚠ تحذير

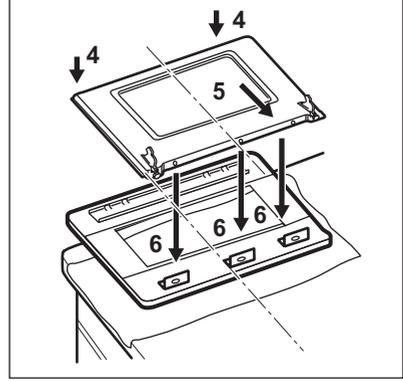
خطر الصعق بالكهرباء! افصل المنصهر قبل استبدال المصباح. قد يكون المصباح والغطاء الزجاجي للمصباح ساخين.

1. إيقاف تشغيل الجهاز.
2. إخراج المنصهرات من صندوق المنصهرات أو افصل قاطع الدائرة.

المصباح الخلفي

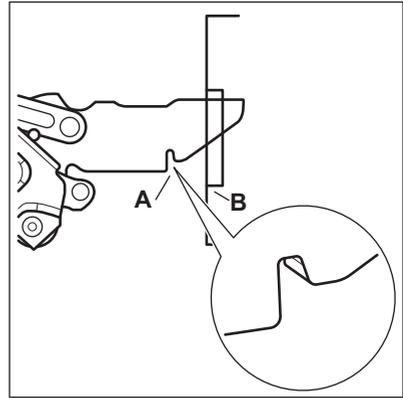
1. حرك غطاء المصباح الزجاجي عكس عقارب الساعة لإزالته.
2. نظف الغطاء الزجاجي.
3. استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.
4. ركب الغطاء الزجاجي.

عند اكتمال التنظيف، قم بتثبيت الألواح الزجاجية وباب الفرن. لتزكيب باب الفرن، قم بتنفيذ الخطوات السابقة بالترتيب المعاكس.



i

تحقق من أن فتحة المفصلة A تستقر على حافة دعامة المفصلة B قبل تحرير باب الفرن.



i

تحقق من وجود الرافعتين في المكان الأساسي المخصص لهم قبل غلق الباب.

13. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

13.1 ماذا تفعل في الحالات التالية ...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللمب.	الموقد غير موصل بمصدر كهرباء أو أنه موصل بشكل غير صحيح.	تأكد مما إذا كان الموقد متصلًا بشكل صحيح بمصدر الكهرباء. راجع مخطط التوصيل.
لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللمب.	انتفخ المنصهر.	تأكد مما إذا كان المنصهر هو سبب الخلل الوظيفي. إذا انتفخ المنصهر من وقت لآخر، فاتصل بالكهربائي المختص.
لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللمب.	تم وضع غطاء المشعل والشعلة بشكل غير صحيح.	ضع غطاء المشعل والشعلة بشكل صحيح.
تتطفئ الشعلة فوراً بعد الإشعال.	لم يتم تسخين المنظم الحراري المزوج بشكل كافٍ.	بعد إشعال الشعلة، استمر في الضغط على مولد اللمب لمدة تعادل أو تقل عن 10 ثوانٍ.
حلقة اللمب غير متساوية.	انسداد فتحات الشعلة ببقايا الطعام.	تحقق من عدم انسداد الحاقن ونظافة فتحات شعلته.
الشعلات لا تعمل.	لا يوجد إمداد الغاز.	تأكد من توصيل الغاز.
الجهاز يُصدر ضوضاء.		وتمدد بعض الأجزاء المعدنية الخاصة بالجهاز وتتكمش عند تسخينها أو تبريدها. وتعتبر الضوضاء أمراً عادياً.
لون اللمب برتقالي أو أصفر.		قد يبدو اللمب برتقالياً أو أصفر في بعض الأماكن من الشعلة. يعد هذا الأمر طبيعياً.
المصباح لا يعمل.	المصباح معيب.	استبدلي المصباح.
يستقر البخار والتكثيف على الطعام وفي التجويف الداخلي للفرن.	لقد تركت الطبق داخل الفرن لمدة طويلة.	لا تترك أطباقاً داخل الفرن لأكثر من 15 إلى 20 دقيقة بعد انتهاء عملية الطهي.
الفرن لا يسخن.	لم يتم تعيين الإعدادات الضرورية.	تأكد من أن الإعدادات صحيحة.
السيخ الدوار لا يدور.	السيخ الدوار غير مثبت بشكل صحيح في فتحة السيخ الدوار.	راجع "استخدام السيخ الدوار".
يستغرق طهي الأطباق فترة طويلة للغاية أو يتم الانتهاء من الطهي بسرعة بالغة.	درجة الحرارة مرتفعة أو منخفضة للغاية.	اضبط درجة الحرارة إذا لزم الأمر. اتبع الإرشاد المضمن في دليل المستخدم.

13.2 بيانات الصيانة

إذا لم تتمكن من حل المشكلة بنفسك، فاتصل بالموزع أو بمركز خدمة معتمد.

توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة القياس. وتوجد لوحة القياس على الإطار

الأمامي لتجفيف الجهاز. لا تقم بإزالة لوحة القياس من تجفيف الجهاز.

ونوصي بتدوين البيانات هنا:
الطرار (MOD.)
رقم المنتج (PNC)
الرقم التسلسلي (S.N.)

14. التركيب

الحد الأدنى للمسافات

الأبعاد	ملم
A	400
B	650
C	150
D	20

14.2 البيانات الفنية

الجهد الكهربائي	240 - 220 فولت
التكرار	50 - 60 هرتز
فئة الجهاز	1

البعد	مم
الارتفاع	850 - 870
العرض	900
العمق	600

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

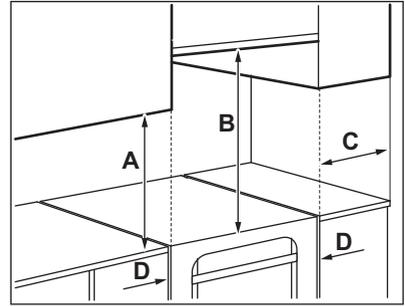
14.1 تعيين موضع الجهاز

يمكنك تركيب الجهاز قائماً بذاته مع وجود الخزائن على جانب واحد أو الجانبين في الزاوية.

i

احتفظ بمسافة حوالي 1 سم بين الجهاز والجدار الخلفي للتأكد من أن الغطاء يفتح.

للحصول على الحد الأدنى لمسافات التركيب، راجع الجدول.



14.3 بيانات فنية أخرى

فئة الجهاز:	I12H3B/P
غاز بترولي مسال:	G30 (3B/P) 28-30 مللي بار
طاقة طبيعية:	G20 (2H) 20 مللي بار

14.4 قطر التحويل

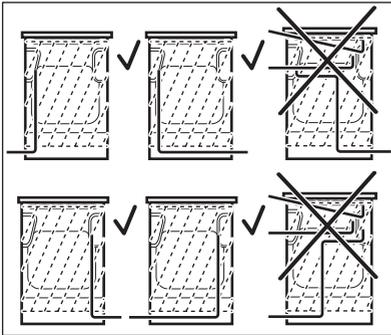
الشعلة	قطر التحويل 1/100 مم
شعلة إضافية	29
متوسط السرعة	32
Rapid (سريع)	55
التاجية الثلاثية	67
الفرن	54
الشواء	59

14.5 شعلات الغاز للغاز الطبيعي GAS G20 بضغط 20 مللي بار

الشعلة	الطاقة العادية بالكيلو وات	طاقة منخفضة كيلو وات	علامة الحاقن 1/100 مم
التاجية الثلاثية	3.8	1.8	146
Rapid (سريع)	2.9	1.1	119
متوسط السرعة	1.85	0.45	96
شعلة إضافية	0.95	0.35	70
الفرن	3.6	1.5	126
الشواء	2.5	1.6	111

14.6 شعلات غاز النفط المسال LPG G30 بضغط 28-30 مللي بار

الشعلة	الطاقة العادية بالكيلو وات	معدل الغاز جرام/ ساعة	طاقة منخفضة كيلو وات	علامة الحاقن 1/100 مم
التاجية الثلاثية	4.0	290.9	1.8	101o
Rapid (سريع)	3.0	218.1	1.1	88
متوسط السرعة	1.85	134.5	0.43	71
شعلة إضافية	0.95	69.1	0.35	50
الفرن	3.6	261.8	1.5	90
الشواء	2.5	181.8	1.6	80



14.7 توصيل الغاز

⚠ تحذير

قبل توصيل الغاز، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي أو أوقف تشغيل المنصهر في صندوق قواطع التيار (المنصهرات). أغلق الصمام الرئيسي الخاص بإمداد الغاز.

استخدم توصيلات ثابتة أو استخدم أنابيب مرنة مطلية من الفولاذ المقاوم للصدأ وذلك وفقاً للوائح المعمول بها. عندما تستخدم الأنابيب المعدنية المرنة، تجنب الضغط عليها وتجنب ملامستها للأجزاء المتحركة والمتحركة.

⚠ تحذير

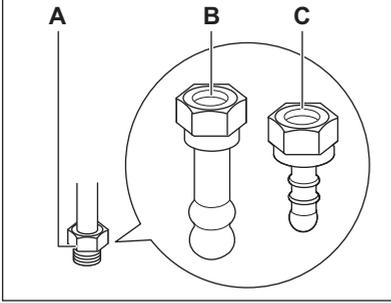
عند اكتمال التركيب، تأكد من عدم وجود تسرب في سدادة كل وصلة من وصلات الأنابيب. لفحص السدادة، استخدم محلول صابوني ولا تستخدم اللهب.

⚠ تحذير

قبل استبدال الحواقن، تأكد من أن مقابض الغاز في وضع الإيقاف. أفضل الجهاز من مصدر الكهرباء. دع الجهاز يبرد. فهناك خطر التعرض لإصابة.

i

الجهاز مضبوط على إعداد الغاز الافتراضي. لتغيير الإعداد اختر حاملاً للأنبوب من القائمة. استخدم دائماً حشية منع التسرب.

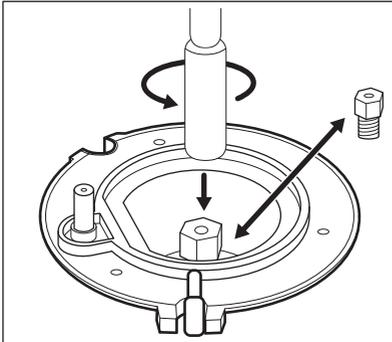


- A. طرف توصيل الغاز
B. حامل أنبوب الغاز الطبيعي
C. حامل أنبوب الغاز البترولي المسال

14.10 استبدال محاقن الموقد

استبدل المحاقن عند تغيير نوع الغاز.

1. انزع مساند الأواني.
2. انزع أغصية الشعلة والأجزاء العلوية منها.
3. قم بإزالة الحواقن بمفتاح ربط 7.
4. استبدل المحاقن بتلك المطلوبة لنوع الغاز الذي تستخدمه.



5. استبدل لوحة القياس (الموجودة بالقرب من أنبوب الإمداد بالغاز) ببطاقة مناسبة لنوع الغاز الجديد.

14.8 توصيل الأنابيب غير المعدنية المرنة

إذا كنت تصل بسهولة إلى الوصلة، يمكنك استخدام أنبوب مرن. يجب تثبيت الأنبوب المرن بشكل محكم باستخدام مشابك.

عند التركيب استخدم دائماً حامل الأنابيب والحشية. يمكن وضع الأنبوب المرن عندما:

- يتعدى ارتفاع درجة حرارته عن درجة حرارة الغرفة، التي تزيد عن 30 درجة مئوية،
 - لا يزيد طوله عن 1500 ملم،
 - لا يوجد به تضيق في أي مكان،
 - لا ينتهي أو يتم الضغط عليه بإحكام،
 - لا يكون ملامساً لحواف أو زوايا حادة،
 - يمكن التحقق من حالته بسهولة.
- عند التحقق من الأنبوب المرن تأكد من:
- عدم ظهور فجوات أو تشققات أو علامات احتراق على الأطراف وفي الأنبوب بالكامل،
 - إذا لم تكن مادته مقواة ولكنها تظهر المرونة الملائمة،
 - عدم تعرض مشابك التثبيت للصدأ،
 - عدم استيفاء مدة الصلاحية.
- في حالة ظهور واحد أو أكثر من هذه العيوب، لا تقم بإصلاح الأنبوب ولكن عليك استبداله.

⚠ تحذير

عند انتهاء التركيب، تأكد من أن سدادة تركيبات كل أنبوب لا تسرب. لفحص السدادة، استخدم محلول صابون، وليس لهب.

يوجد سطح إمداد الغاز بالجانب الخلفي من لوحة التحكم.

⚠ تحذير

قبل توصيل الغاز، أفضل الجهاز من مصدر الكهرباء أو أوقف تشغيل المنصهر في صندوق المنصهرات. أغلق الصمام الرئيسي لمصدر الغاز.

14.9 الضبط على أنواع الغاز المختلفة

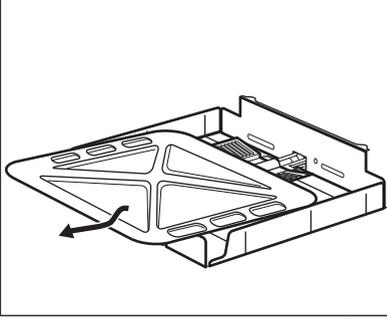
⚠ تحذير

لا تسمح إلا لشخص مؤهل بإجراء عملية الضبط على أنواع الغاز المختلفة.

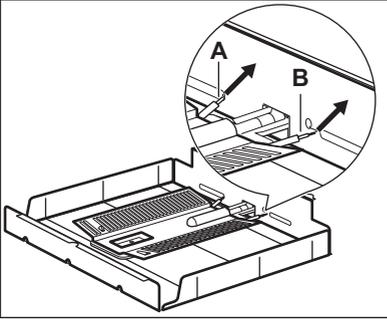
i

الجهاز مضبوط على إعداد الغاز المسال. يمكنك تغيير ذلك إلى غاز طبيعي، بالحواقن الصحيحة. يجب ضبط معدل الغاز الملائم.

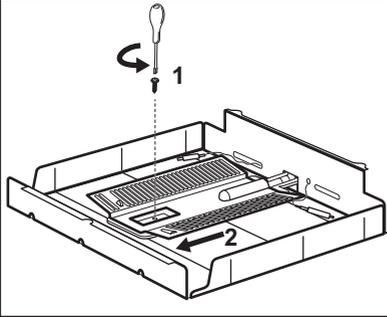
1. أزل اللوحة السفلية من تجويف الفرن للوصول إلى شعلة الفرن.



2. أزل المنظم الحراري المزدوج بعناية من المشعل A. بعد ذلك أزل مقيس الشرر B.



3. قم بفك المسمار واسحب المشعل للخارج ببطء.



4. حرر حاقن الشعلة باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 ملم، واستبدله بحاقن صحيح.

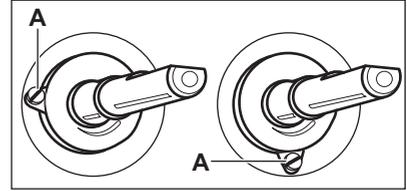
i

يمكنك أن تجد هذه اللوحة في الكيس المرفق مع الجهاز.

إذا كان ضغط الغاز غير ثابت أو يختلف عن الضغط اللزوم، فيجب عليك تركيب أداة ملائمة لضبط الضغط في أنبوب الغاز.

14.11 ضبط مستوى الغاز الأدنى على مشعل الموقد

1. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
 2. قم بإزالة مقبض الموقد. إذا لم تكن هناك إمكانية وصول إلى مسمار التحويل فقم بفك لوحة التحكم قبل بدء الضبط.
 3. باستخدام مفك رفيع ومسطح، اضبط البرغي الجانبي A.
- يحدد الوضع موضع البرغي الجانبي A.



التغيير من الغاز الطبيعي إلى الغاز المسال.

1. اربط مسمار التحويل بالكامل.
2. أعد مقبض التحكم إلى وضعه.

التغيير من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي

1. قم بفك مسمار التحويل بمقدار دورة واحدة تقريباً (A) وضع.
2. أعد مقبض الموقد إلى مكانه.
3. وصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

⚠ تحذير

ضع قابس التيار الرئيسي في مقبس التيار الرئيسي فقط بعد إرجاع كل الأجزاء إلى موضعها الأولي. فهناك خطر التعرض لإصابة.

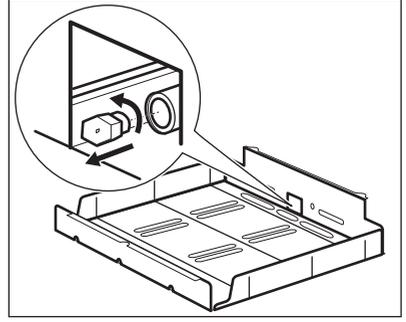
4. أوقد الشعلة.
4. راجع فصل "الموقد - الاستخدام اليومي".
5. أدر مقبض الموقد إلى الوضع الأدنى.
6. قم بإزالة مقبض الموقد مرة أخرى.
7. اربط مسمار التحويل ببطء إلى أن يصبح اللهب عند الحد الأدنى و مستقرًا.
8. أعد مقبض الموقد إلى مكانه.

14.12 استبدال حاقن الفرن

2. أعد مقبض وظائف الفرن إلى مكانه.
3. وصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

⚠ تحذير

ضع قابس التيار الرئيسي في مقبس التيار الرئيسي فقط بعد إرجاع كل الأجزاء إلى موضعها الأولي. فهناك خطر التعرض لإصابة.



قم بتركيب الشعلة بتسلسل عكسي.

استبدال ملصق نوع الغاز بجوار سطح إمداد الغاز بالملصق الخاص بنوع الغاز الجديد.

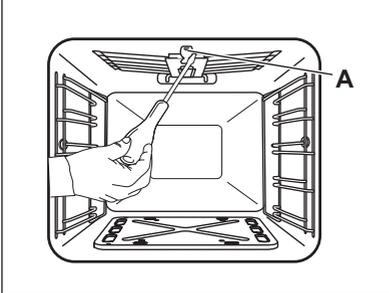
14.13 ضبط مستوى الغاز الأدنى على مشعل الفرن

4. أوقد الشعلة.
5. راجع فصل "الفرن - الاستخدام اليومي".
6. أدر مقبض وظائف الفرن إلى الوضع الأدنى.
7. قم بإزالة مقبض وظائف الفرن مرة أخرى.
8. اربط مسمار التحويل ببطء إلى أن يصبح اللهب عند الحد الأدنى و مستقرًا.
9. أعد مقبض وظائف الفرن إلى مكانه.
10. اضبط وضع تدفق الغاز الأقصى على مقبض وظائف الفرن واترك الفرن يسخن لمدة 10 دقائق على الأقل.
11. أدر مقبض تحكم وظائف الفرن سريعاً من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى لتدفق الغاز.
12. تحكم في اللهب. تحقق من عدم إنطفاء اللهب عند إدارة مقبض التحكم إلى أدنى وضع لتدفق الغاز. يجب أن يكون هناك لهب منتظم صغير على تاج شعلة الفرن. إذا انطفأ اللهب، قم بإعادة ضبط شعلة الفرن.

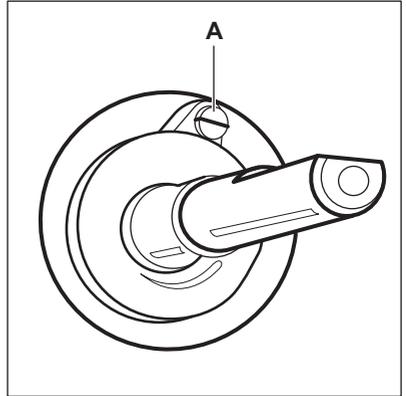
1. أفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
2. قم بإزالة مقبض وظائف الفرن. إذا لم تكن هناك إمكانية وصول إلى مسمار التحويل فقم بفك لوحة التحكم قبل بدء الضبط.
3. باستخدام مفك رفيع ومسطح، اضبط البرغي الجانبي A.
4. يحدد الوضع موضع البرغي الجانبي A.

14.14 استبدال حاقن شواية الغاز

1. قم بتحرير المسامير المثبتة لشعلة الشواية A.



2. حرر حاقن الشعلة باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 ملم، واستبدله بحاقن صحيح.

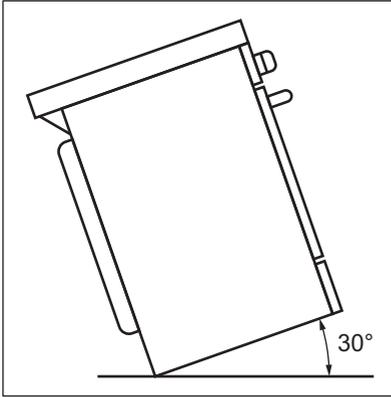


التغيير من الغاز الطبيعي إلى الغاز المسال.

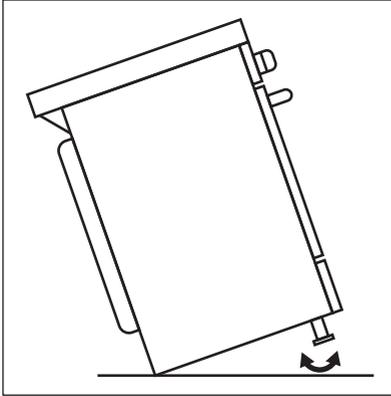
1. اربط مسمار التحويل بالكامل.
2. أعد مقبض التحكم إلى وضعه.
3. وصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

التغيير من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي

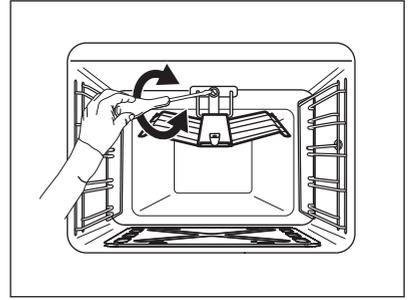
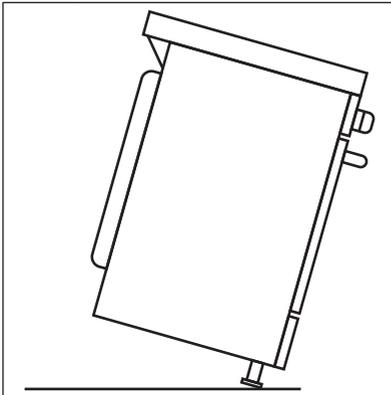
1. قم بفك مسمار التحويل بمقدار دورة واحدة تقريباً (A) وضع.



4. بمساعدة شخص ثانٍ يدعم الموقد لمنع سقوطه، قم بطي القدمين الأماميتين في الفتحات الموجودة في القاعدة.



5. قم بإمالة الموقد للأمام بمقدار 30 درجة وكرر الخطوة السابقة للقدمين الخلفيتين.



3. قم بتركيب الشعلة بتسلسل عكسي. قبل ربط المسامير، تأكد من دفع الشعلة بشكل صحيح إلى اللوحة الخلفية. جرّب جميع حوافن الشواية.

14.15 الموازنة

⚠ تنبيه

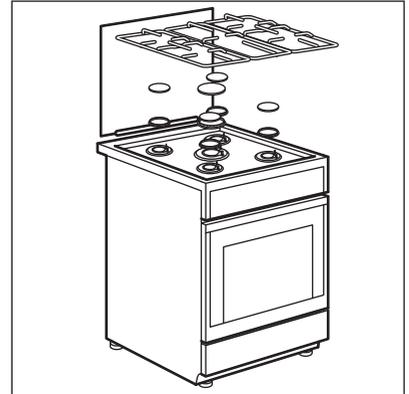
أزل جميع الملحقات من الفرن.

⚠ تنبيه

يجب أن يتم التجمع من قبل شخصين اثنين.

1. افتح غطاء الجهاز وقم بفكه.

2. قم بفك دعامة المقلاة وملحقات الموقد.



3. قم بإمالة الموقد للخلف 30 درجة.

14.16 التركيب الكهربى

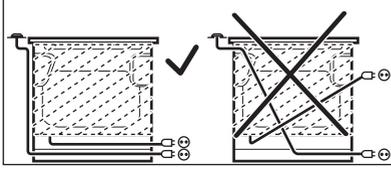
⚠ تحذير

جهة التصنيع غير مسؤولة إذا لم تقم باتباع احتياطات السلامة الواردة في فصول "السلامة".

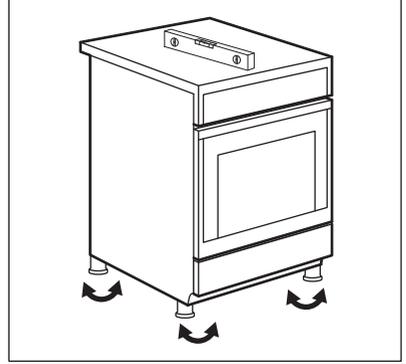
يرفق مع هذا الجهاز كابل ومقبس رئيسى للتوصيل بالتيار الكهربائى.

⚠ تحذير

ويجب عدم ملامسة كابل الطاقة الكهربائى جزء الجهاز الموضح في الشكل التوضيحي.



6. ضع الموقد بعناية على الأرض. إذا لم تكن الأرضية مسطحة بشكل متساو، فاستخدم الأرجل القابلة للتعديل في الجزء السفلي من الجهاز لتثبيت الجهاز بشكل ثابت على الأرض.



لتركيب جميع الملحقات، قم بالخطوة الأولى بالترتيب المعاكس.

15. المخاوف البيئية

الأخرى. ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسؤولة عن إعادة التصنيع بمنطقةك أو اتصل بالمجلس المحلي التابع له.

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز ♻. ضع الأغلفة في حاوية مناسبة لإعادة التدوير. ساعد في حماية البيئة والصحة الإنسانية وقم بإعادة تصنيع مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من الأجهزة التي تحمل رمز ⚡ مع غيرها من المخلفات المنزلية







electrolux.com

867354417-D-372024

