

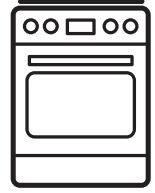


Electrolux



electrolux.com/register

AR دليل المستخدم | الموقد



LKR620066W

LKR620066X



مرحباً بكم في إلكترولوكس! نشكرك على اختيارك لجهازنا.

الحصول على نصائح الاستخدام، والكتيبات الترويجية، واستكشاف المشكلات وإصلاحها، ومعلومات الصيانة والإصلاح:

www.electrolux.com/support



عرضة للتغيير بدون إشعار

المحتويات

1.	معلومات الأمان	2
2.	تعليمات الأمان	4
3.	التركيب	6
4.	وصف المنتج	9
5.	قبل الاستخدام الأول	9
6.	الموقد - الاستخدام اليومي	10
7.	الموقد - تلميحاً ونصائح	11
8.	الموقد - عناية وتنظيف	12
9.	الفرن - الاستخدام اليومي	12
10.	الفرن - وظائف الساعة	13
11.	الفرن - استخدام الملحقات	13
12.	الفرن - تلميحاً ونصائح	14
13.	الفرن - العناية والتنظيف	15
14.	استكشاف الأعطال وإصلاحها	18
15.	كفاءة الطاقة	19
16.	السعودية - خدمة العملاء	21
17.	المخاوف البيئية	21

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. أبعد 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 .
- يجب توصيل هذا الجهاز بالكهرباء باستخدام كابل من نوع H05VV-F لكي يتحمل درجة حرارة اللوحة الخلفية.
- 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 تشغل 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 منظف بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي أو زجاج الأغشية ذات المفصلات نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- لا ينبغي وضع الأشياء المعدنية، كالسكاكين، والشوكات، والأغذية، على سطح الموقد، فقد تصبح ساخنة.

- تحذير: إذا كان السطح متشققاً، أوقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية. في حالة توصيل الجهاز بمصدر التيار مباشرة باستخدام صندوق الوصل، قم بإزالة المصهر لفصل الجهاز من مصدر الطاقة. في أي من الحالتين اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- 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.
- توخ الحذر عند لمس درج التخزين. قد تصبح ساخنة.
- لإزالة دعائم الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. ركب دعائم الأرفف بتسلسل عكسي.
- يجب دمج وسائل الفصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد تمديد الأسلاك.
- تحذير: لا تستخدم سوى وإقيات الموقد المتوفرة من مُصنِّع جهاز الطهي أو المشار إليها من قبل مصنع الجهاز في تعليمات الاستخدام كما هو مناسب لواقيات الموقد المدمجة في الجهاز. استخدام وإقيات غير مناسبة يمكن أن يسبب حوادث.

2. تعليمات الأمان

2.1 التركيب

⚠ تحذير

يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز إلا شخص مؤهل.

- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- تركيب الجهاز في مكان آمن وملامح 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 بتركيب الجهاز بالقرب من باب أو أسفل النافذة. يمنع ذلك سقوط أواني الطهي الساخنة من على الجهاز عند فتح الباب أو النافذة.
- تأكد من تركيب وسيلة تثبيت لتفادي انقلاب الجهاز. راجع فصل "التركيب".

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائماً عند تحريك الجهاز لثقل وزنه. استخدم دائماً قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- يجب أن تحتوي خزانة المطبخ والتجفيف على أبعاد مناسبة.

2.2 التوصيل بالكهرباء

⚠ تحذير

هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.

- 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 للصدمات الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام المشتركات الكهربائية متعددة القوابس وكابلات الإطالة.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفل، خاصة عندما يعمل أو يكون الباب ساخناً.
- 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.
- إذا كان مقبس 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)، وعوايق التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يشتمل 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 بمقبس التيار الرئيسي.

2.3 الاستخدام

⚠ تحذير

خطر الإصابة والحروق.
خطر حدوث صدمة كهربائية.

- 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.

- 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 والزيت عند تسخينها قد تنطلق منها أبخرة قابلة للاشتعال. أبق اللهب أو الأشياء الساخنة بعيداً عن الدهون والزيت عندما تقوم بطهيها.
- الأبخرة التي يطلقها الزيت الساخن جداً يمكن أن تتسبب تلقائياً 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 الألومنيوم 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 تقم بتنشيط مناطق الطهي أثناء وجود أواني طهي فارغة أو بدون أدوات طهي.
- قد تتسبب أواني الطهي المصنوعة من حديد الصب أو الألومنيوم أو ذات القاع التالف في حدوث

خدوش. قم دائماً برفع هذه الأشياء عندما تضطر إلى تحريكها على سطح الطهي.

2.4 العناية والتنظيف

⚠ تحذير

خطر تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصابيح 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.

2.6 الصيانة

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

2.7 التخلص من الجهاز

⚠ تحذير

خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

- اتصل بالهيئة المحلية للحصول على معلومات حول كيفية التخلص من الجهاز.
- افصل الجهاز عن مصدر التيار الرئيسي.
- افصل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.

- قبل الصيانة، قم بإيقاف الجهاز.
- افصل قابس التيار الرئيسي من مقبس التيار الرئيسي.
- تأكد من أن الجهاز بارد. قد تتعرض الألواح الزجاجية للكسر.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فوراً عند تلفها. اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- توح 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 للبلل.
- 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.

2.5 المصباح الداخلي

⚠ تحذير

خطر حدوث صدمة كهربائية.

3. التركيب

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

3.1 مكان الجهاز

i

لا تقم بتركيب الموقد بالقرب من الحوض أو بالقرب من الخزانة المزودة بحوض. يمكن أن تدخل قطرات الماء / الرطوبة بين اللوح الجانبي والخزانة وقد يؤدي ذلك في وقت ما إلى تلف طلاء اللوح الجانبي.

يمكنك تركيب جهازك المستقل مع خزانة على جانب واحد أو جانبيين وفي الزاوية.

لمعرفة أدنى المسافات للتركيب، راجع الجدول.

3.4 أداة الحماية من الميل

اضبط الارتفاع والمساحة المناسبين للجهاز قبل توصيل أداة الحماية من الميل.



تنبيه
تأكد من تركيب أداة الحماية من الميل على الارتفاع المناسب.



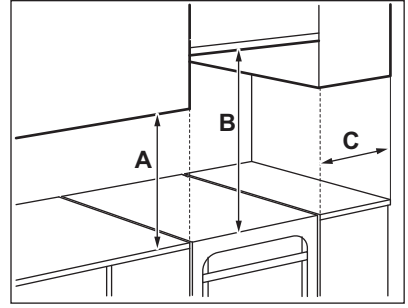
تأكد من أن السطح خلف الجهاز هو سطح أملس.

يجب عليك تركيب أداة الحماية من الميل. إذا لم تقم بتركيبها، فإن الجهاز قد يتعرض للميل.

يحتوي الجهاز على الرمز الموضح في الصورة (إن أمكن) لتذكيرك بتركيب أداة الحماية من الميل.



1. قم بتركيب أداة الحماية من الميل B - 407 مم أسفل السطح العلوي للجهاز بمقدار وعلى بعد 82 - A مم من جانب الجهاز إلى الفتحة الدائرية الموجودة على الكتيفة. قم بربطها في المادة الصلبة أو استخدم دعامة موجودة (الحائط).



الحد الأدنى للمسافات

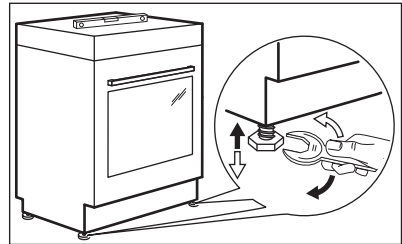
الأبعاد	مم
A	400
B	650
C	150

3.2 البيانات الفنية

الجهد	230 فولت
التردد	50 - 60 هيرتز
فترة الجهاز	1

الأبعاد	مم
الارتفاع	858
العرض	600
العمق	600

3.3 تسوية الجهاز



استخدم قانمًا صغيرًا أسفل الجهاز لجعل مستوى السطح العلوي للجهاز مساويًا للأسطح الأخرى.

يرفق مع هذا الجهاز مقبس رئيسي أو كابل رئيسي.
يقع طرف التوصيل خلف اللوحة الخلفية.

⚠ تحذير

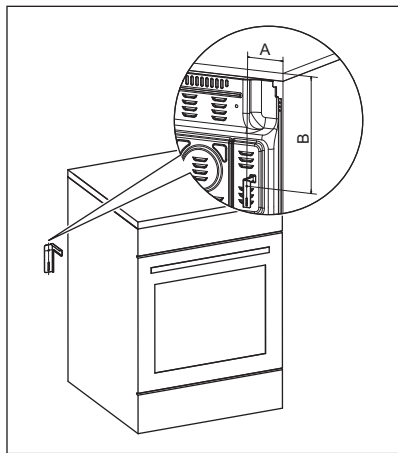
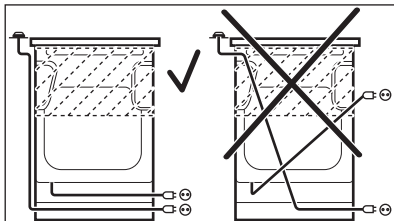
قبل توصيل كبل التيار الرئيسي بالمحطة الطرفية،
قم بقياس الجهد بين الأطوار في الشبكة
المنزلية. بعد ذلك، ارجع إلى ملصق التوصيل
الموجود على الجزء الخلفي من الجهاز لاستخدام
التركيب الكهربائي الصحيح. الالتزام بهذه
الخطوات حسب هذا الترتيب يمنع أخطاء التركيب
ويحول دون المكونات الكهربائية للجهاز.

أنواع الكابلات المناسبة لأكثر من طور:

طور	الحد الأدنى لحجم الكابل
1	6.0×3 مم ²
3 مع محايد	1.5×5 مم ²

⚠ تحذير

يجب عدم ملامسة كابل الطاقة الكهربائي لجزء
الجهاز الموضح في الشكل التوضيحي.



2. يمكنك العثور على الفتحة على الجانب الأيسر
للجزء الخلفي من الجهاز. ارفع الجزء الأمامي من
الجهاز وضعه في وسط المسافة بين الخزائن. إذا
كانت المسافة بين الخزائن المنضدة أكبر من
عرض الجهاز، فيجب عليك ضبط القياس الجانبي
بحيث يتم توسيط الجهاز.

i

إذا قمت بتغيير أبعاد الموقد، فيجب عليك محاذاة
الجهاز الذي بدون غطاء محاذاة صحيحة.

⚠ تنبيه

إذا كانت المسافة بين الخزائن المنضدة أكبر من
عرض الجهاز، فيجب عليك ضبط القياس الجانبي
بحيث يتم توسيط الجهاز.

3.5 التركيب الكهربائي

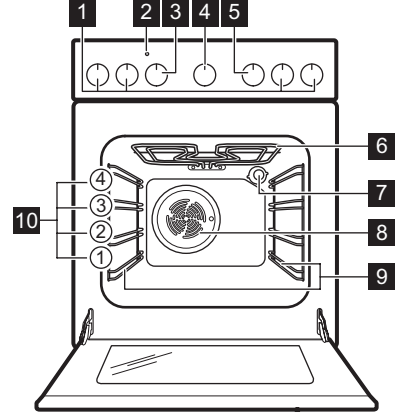
⚠ تحذير

الشركة المصنعة غير مسؤولة إذا لم تلتزم
باحتياطات السلامة الواردة في فصول السلامة.

4. وصف المنتج

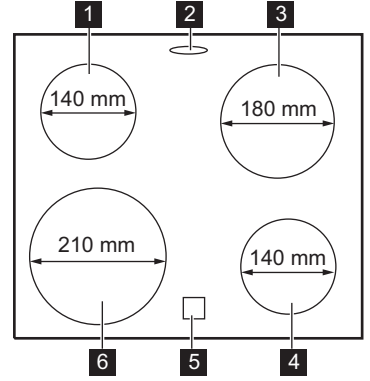
4.1 نظرة عامة

- 1 مقابض الموقد
- 2 مؤشر / رمز درجات الحرارة
- 3 مقبض درجة الحرارة
- 4 مقبض مؤقت التذكير بالدقائق
- 5 مقبض وظائف الفرن
- 6 عنصر التسخين
- 7 مصباح
- 8 المروحة
- 9 دعم الرف، قابل للإزالة
- 10 مواضع الأرفف



4.2 تخطيط سطح الطهي

- 1 منطقة الطهي 1200 وات
- 2 منفذ البخار - يعتمد العدد والموضع على الموديل
- 3 منطقة الطهي 1800 وات
- 4 منطقة الطهي 1200 وات
- 5 مؤشر الحرارة المتبقية
- 6 منطقة الطهي 2300 وات



5. قبل الاستخدام الأول

5.1 التسخين الأولي والتنظيف

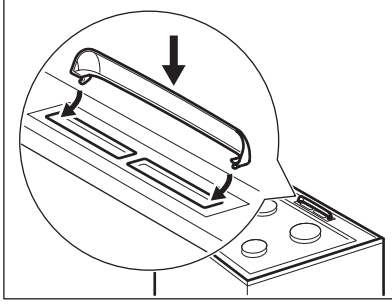
سخّن الجهاز الفارغ مسبقاً قبل أول استخدام وملامسة الطعام. قد يصدر عن الجهاز رائحة كريهة ودخان. قم بتهوية الغرفة أثناء التسخين المسبق.

1. فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الجهاز.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

1. ضع خطافات الغطاء تحت الحافة الأمامية لفتحات مخرج البخار.
2. ادفع الحافة الخلفية لأسفل لقفل الغطاء.



2. اضبط الوظيفة [] للفرن العلوي. اضبط درجة الحرارة القصوى. اترك الجهاز يعمل لمدة 1 ساعة.
3. اضبط الوظيفة [] اضبط درجة الحرارة القصوى. درجة الحرارة القصوى لهذه الوظيفة هي 210 درجة مئوية. اترك الجهاز يعمل لمدة 15 دقيقة (دقائق).
4. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
5. نظف الجهاز والملحقات بقطعة قماش من الألياف الدقيقة وماء دافئ ومنظف معتدل فقط.
6. أعد الملحقات ودعائم الرفوف القابلة للإزالة إلى موضعها الأولي.

5.2 تركيب غطاء مخرج البخار

يستخدم غطاء مخرج البخار لتجميع ناتج التكثيف المتولد خلال تشغيل الفرن.

6. الموقد - الاستخدام اليومي

6.3 استخدام منطقة طهي بسيطة

لاستخدام منطقة طهي بسيطة، أدر المقبض المناسب إلى أحد الأوضاع التالية: 1-9-



بالنسبة إلى إعدادات الحرارة 1-3، تظل المنطقة حمراء لمدة 2-3 ثوانٍ ثم يتم إلغاء تنشيطها.



تعمل المنطقة عند أقصى مستوى طاقة لها بمجرد ضبط مستوى الحرارة على 8 أو 9.

6.4 مؤشر الحرارة المتبقية



تالما أن المؤشر مرئي، هناك خطر التعرض للحرق من الحرارة المتبقية.

يظهر المؤشر إذا كانت منطقة الطهي ساخنة، ولكن لا يعمل في حالة فصل كابل التيار.

قد يظهر المؤشر أيضاً:

- لمناطق الطهي المجاورة حتى وإن لم تكن تستخدمها،
- عند وضع أواني الطهي الساخنة على منطقة الطهي الباردة،
- عند تعطيل الموقد ولكن منطقة الطهي ما تزال ساخنة.

يختفي المؤشر عندما تبرد منطقة الطهي.



راجع فصول الأمان.

6.1 وصف مناطق الطهي

مناطق الطهي مزودة بمنظم حرارة وتعمل بشكل متقطع (تنطفئ ثم تنضيء) حسب مستوى الحرارة المختار.

6.2 إعداد الحرارة

الرموز	الوظيفة
0	وضعية الإيقاف
1-9	الحفاظ على السخونة
1-9	إعدادات الحرارة

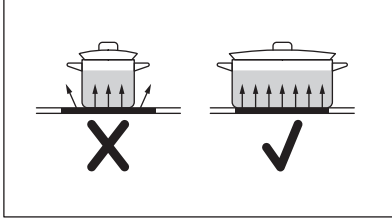


استخدم الحرارة المتبقية لتقليل استهلاك الطاقة. قم بإلغاء تنشيط منطقة الطهي قبل مدة من 5 إلى 10 دقائق تقريباً من اكتمال عملية الطهي.

أدر مقبض منطقة الطهي المحددة لضبط إعداد الحرارة المطلوب. لإكمال عملية الطهي، أدر المقبض إلى وضع إيقاف التشغيل.

7. الموقد - تلمیحات ونصائح

لتوفير الطاقة وضمان تشغيل الموقد بشكل سليم، يجب أن يكون لقطر أواني الطهي الحد الأدنى المناسب (على أن يكون القطر على الأقل هو نفس قطر المنطقة).



7.2 دليل الطهي المبسط

البيانات الواردة في الجدول مخصصة للتوجيه فقط.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

7.1 أواني الطهي

تتأثر نتائج الطهي تعتمد على المادة المصنوع منها أواني الطهي.

ⓘ

يجب أن يكون قاع أواني الطهي سميكة ومستوية قدر الإمكان. تحقق من نظافة الأجزاء السفلى من الأواني قبل وضعها على الموقد.

ⓘ

لا تستخدم على موقد السيراميك أواني لها قواعد ذات حواف أو حروف حادة، مثل الأواني التي من الحديد الصلب. فهذه الحواف والحروف قد تخدش سطح الموقد خدوشاً دائمة.

ⓘ

يمكن أن تؤدي أواني الطهي المصنوعة من الصلب المطلي بالمينا والمزودة بقاع من الألمنيوم أو النحاس إلى تغيير في اللون أو تغيير في السطح الخزفي الزجاجي.

إعدادات الحرارة	استخدم لأجل:	الوقت (بالدقائق)	نصائح
1 - 1	حافظ على الطعام المطهي دافئاً.	حسب الحاجة	ضع غطاءً على أواني الطهي.
2 - 1	صلصة هولندي، مذاقة: زبدة، شوكولاتة، جبيلاتين.	5 - 25	اخلطي من وقت لآخر.
2	ينبغي أن تكون هذه المكونات متماسكة: عجة البيض، والبيض العيون.	10 - 40	قم بالطهي مع وضع الغطاء.
3 - 2	طهي الأرز والأطباق التي تعتمد على الحليب وتسخين الوجبات المطهية مسبقاً.	25 - 50	أضف سائل بضعف مقدار الأرز على الأقل، وقلب أطباق الحليب بعد نصف المدة خلال عملية الطهي.
4 - 3	اغسل الخضروات والسّمك واللحوم بالخار.	20 - 45	أضف عدة ملاعق طعام من الماء. تحقق من كمية المياه أثناء العملية.
5 - 4	أطعم البطاطس والخضروات الأخرى بالخار.	20 - 60	غط قاعدة الإناء بـ 1-2 سم من الماء. تحقق من مستوى المياه أثناء العملية. احتفظ بالغطاء على الإناء.
5 - 4	قم بطهي كميات أكبر من الطعام واليخنة والحساء.	60 - 150	حتى 3 لتر من السائل بالإضافة إلى المكونات.

إعدادات الحرارة	استخدم لأجل:	الوقت (بالدقائق)	نصائح
7 - 6	قلبي خفيف: الاسكالوب، لحم عجل كوردون بلو، شرائح اللحم، الكفتة، السجق، الكبد، خليط البشاميل، الييض، الفطائر المحلاة، والكعك المحلى.	حسب الحاجة	قلّب الطعام عند الحاجة.
8 - 7	القلبي الكثيف، هاش براون، شرائح اللحم البقري، شرائح اللحم.	5 - 15	قلّب الطعام عند الحاجة.
9	غلي الماء، طهى المعكرونة، تحمير اللحم (جولاش، وشواء القدور)، رقائق البطاطس المقلية.		

8. الموقد - عناية وتنظيف

8.2 تنظيف الموقد

- **الإزالة الفورية:** البلاستيك المصهور ورقائق البلاستيك والسكر والطعام الذي يحتوي على سكر ولا قد تتسبب الأوساخ في تلف الموقد. انتبه لتجنب الحروق. ضع الكاشط المخصص على السطح الزجاجي بزاوية حادة وحرك الشفرة على السطح.
- **الإزالة عندما يكون الموقد بارداً بدرجة كافية:** حلقات الترسبات الكلسية، وحلقات المياه، والبقع الدهنية، وتغيير الألوان المعدنية للامعة. نظف الموقد بقطعة قماش رطبة ومنظف غير كاشط. بعد التنظيف، امسح الموقد بقطعة قماش ناعمة.
- **إزالة تغير اللون اللامع للمعدن:** استخدم خليطاً من مسحوق الخبز والخل أو عصير الليمون.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

8.1 معلومات عامة

- نظف الموقد بعد كل استخدام.
- استخدم دوماً أواني ذات قواعد نظيفة.
- لا تؤثر الخدوش أو البقع الداكنة الموجودة على السطح على طريقة تشغيل الموقد.
- استخدم عامل تنظيف خاص يلائم سطح الموقد.
- استخدم دائماً أداة كشط موصى بها للمواقف ذات السطح الزجاجي. استخدم أداة الكشط فقط كأداة إضافية لتنظيف الزجاج بعد إجراء التنظيف القياسي.

⚠ تحذير

عند تنظيف السطح الزجاجي، لا تستخدم السكاكين أو أي أدوات معدنية حادة أخرى.

9. الفرن - الاستخدام اليومي

9.2 ترموستات الأمان

قد يتسبب التشغيل غير الصحيح للفرن أو المكونات التالفة في حدوث سخونة خطيرة. لمنع حدوث ذلك، يشتمل الجهاز على ترموستات أمان يقطع إمداد الطاقة. يتم تشغيل الفرن مرة أخرى تلقائياً عند انخفاض درجة الحرارة.

9.3 وظائف الفرن

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

9.1 تشغيل الفرن وإيقاف تشغيله

1. أدر مقبض وظائف الفرن لتحديد وظيفة الفرن.
2. أدر مقبض ضبط درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة.
- يضيء المصباح عند تشغيل الفرن.

ⓘ

بالنسبة للوظائف بدون تسخين، لا توجد حاجة لضبط درجة الحرارة.

3. لإيقاف تشغيل الفرن، أدر مقبض وظائف الفرن ومقبض درجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل.

0

وضعية الإيقاف

الفرن في وضع إيقاف التشغيل.



الطهي التقليدي

للخبز وشواء الطعام على موضع رف واحد.



مروحة التبريد أثناء الخبز

استُخدمت هذه الوظيفة لتتوافق مع فئة كفاءة الطاقة ولوائح التصميم البيئي (Ecodesign) (وفقاً لـ EU 65/2014 و EU 66/2014). الاختبار وفقاً لـ IEC/EN 60350-1.

ينبغي إغلاق باب الفرن أثناء الطهي لكي لا يتم إيقاف الوظيفة وللتحقق من أن الفرن يعمل بأعلى كفاءة ممكنة للطاقة.

عند استخدام الوظيفة، قد تختلف درجة الحرارة داخل التجويف عن درجة الحرارة التي تم ضبطها. يمكن تقليل طاقة التسخين. للاطلاع على نصائح عامة حول توفير الطاقة، يرجى الرجوع إلى فصل "كفاءة الطاقة"، توفير الطاقة.

هذه الوظيفة مصممة لتوفير الطاقة أثناء الطهي. لمزيد من تعليمات الطهي راجع فصل "تعليمات ونصائح"، مروحة التبريد أثناء الخبز.



الشواء

لشواء قطع الطعام الرقيقة ولتحميص الخبز. الحد الأقصى لدرجة الحرارة لهذه الوظيفة هو 210 درجة مئوية.



تسخين قاع الفرن

لخبز فطائر ذات قاعدة مقرمشة ولحفظ الأطعمة.

الطهي باستخدام مروحة

لشواء الطعام أو الشواء والطهي باستخدام نفس درجة حرارة الطهي، على أكثر من موضع رف واحد، بدون تداخل النكهات.



إزالة الثلج

لفك تجمد الطعام. وقت فك التجمد يعتمد على كمية الطعام المجمد وحجمه. لاستخدام هذه الوظيفة، يجب أن يكون مقبض درجة الحرارة في وضع إيقاف التشغيل.

10. الفرن - وظائف الساعة

1. اضبط وظيفة الفرن ودرجة الحرارة.
 2. أدر مقبض المؤقت إلى أقصى درجة، ثم قم بتدويره إلى الوقت المطلوب.
- بعد انقضاء الفترة الزمنية، تصدر إشارة صوتية.

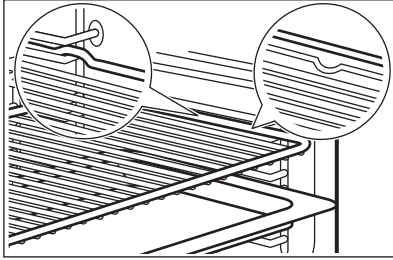
10.1 جهاز التوقيت بالدقائق

استخدمه لضبط وقت العد التنازلي.



هذه الوظيفة ليس لها تأثير على تشغيل الجهاز.

11. الفرن - استخدام الملحقات



تحذير

راجع فصول الأمان.

11.1 إدخال الملحقات



الملحقات متاحة حسب الطراز. امسح رمز QR للتحقق من كيفية استخدام الملحقات المرفقة مع جهازك. يمكنك طلب الملحقات الاختيارية بشكل منفصل. لمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالمورد المحلي لديك.

إذا كانت الصينية بها منحدر، فضعها في اتجاه الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

إذا كان هناك نقش على الملحق، فتأكد من أنه مواجه نحو.

إذا كنت تستخدم صينية بها فتحات، فضع الصينية/المقلاة تحتها لجمع السوائل المتساقطة.

تؤدي الثقب الصغيرة إلى زيادة السلامة وتوفير الحماية من الميل. وهي أيضاً أجهزة مضادة للانزلاق. تمنع العالية حول الرف انزلاق أواني الطهي من على الرف.

أدخل الملحق (رف سلكي / صينية) بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف. تأكد من ملائمة الرف للجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

12. الفرن - تلميحَات ونصائح



تحذير

راجع فصول الأمان.



إعدادات درجة الحرارة ومدة الخبز الموضحة في الجدول هي إعدادات إرشادية فقط. وهي تعتمد على الوصفات وعلى نوعية المقادير المستخدمة وكمياتها.

12.1 مروحة الترتيب أثناء الخبز

الطعام	درجة الحرارة (°م)	الوقت (دقيقة (دقائق))	موضع الرف	الملحقات
الخبز والبيتزا				
الكعك	190	25 - 30	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
لقائف خبز	200	40 - 45	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
البيتزا المجمدة 350 جم	190	25 - 35	2	رف سلكي
الكعك في صينية الخبز				
سويس رول	180	20 - 30	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
براوئي	180	35 - 45	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
كيك في علبة				
سوفليه	210	35 - 45	2	سنة صحن رامكين خزفي على رف سلكي
قاعدة كيك إسفنجية	180	25 - 35	2	قاعدة كيك إسفنجية على رف سلكي
كعكة إسفنجية	150	35 - 45	2	علبة كعك على رف سلكي
أسماك				
سمك مغلف 300 جم	180	25 - 35	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
سمكة كاملة 200 جم	180	25 - 35	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
شرائح السمك 300 جم	180	30 - 40	2	وعاء بيتزا على رف سلكي
لحوم				
لحم في كيس 250 جم	200	35 - 45	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
أسيخ اللحم 500 جم	200	30 - 40	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
أشياء مخبوزة صغيرة				
كوكيز	170	25 - 35	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
الماكرون	170	40 - 50	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
المافين	180	30 - 40	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
رفائق سافوري	160	25 - 35	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
بسكويت المعجنات الهشة	140	25 - 35	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة

الطعام	درجة الحرارة (°م)	الوقت (دقائق)	موضع الرف	الملحقات
الفطائر الصغيرة	170	20 - 30	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
نباتي				
خضراوات متنوعة مغلفة 400 جم	200	20 - 30	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة
عجة البيض	200	30 - 40	2	وعاء بيتزا على رف سلكي
خضراوات على صينية 700 جم	190	25 - 35	2	صينية الخبز أو المقلاة العميقة

12.2 معلومات لمعاهد الاختبار

الطعام	الوظيفة	درجة الحرارة (°م)	الملحقات	موضع الرف	الوقت (دقيقة (دقائق))
فطائر صغيرة (16 لكل صينية)	الطهي التقليدي	160	صينية خبز	3	20 - 30
فطائر صغيرة (16 لكل صينية)	الطهي باستخدام مروحة	150	صينية خبز	3	20 - 30
فطيرة التفاح (2 علية، بقطر 20 سم، محاذاة أفقية)	الطهي التقليدي	190	رف سلكي	1	65 - 75
فطيرة التفاح (2 علية، بقطر 20 سم، محاذاة أفقية)	الطهي باستخدام مروحة	180	رف سلكي	2	70 - 80
كعكة إسفنجية بدون دهون	الطهي التقليدي	180	رف سلكي	2	20 - 30
كعكة إسفنجية بدون دهون	الطهي باستخدام مروحة	160	رف سلكي	2	25 - 35
شرائح صغيرة من الخبز / المعجنات	الطهي التقليدي	140	صينية خبز	3	15 - 30
شرائح صغيرة من الخبز / المعجنات	الطهي باستخدام مروحة	140	صينية خبز	3	20 - 30
خبز محمص (1)	الشواء	الحد الأقصى	رف سلكي	2	2 - 5
برجر اللحم البقري (2)	الشواء	الحد الأقصى	رف سلكي	3	15 - 20 للجانبي الأول; 15 - 20 للجانبي الثاني

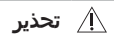
(1) سخن الفرن مسبقاً لمدة 5 دقائق.

(2) سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق.

13. الفرن - العناية والتنظيف

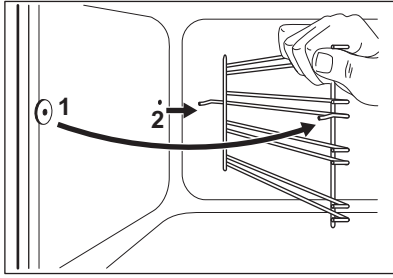
13.1 ملاحظات على التنظيف

نظف الجزء الأمامي من الفرن بقطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة ومادة تنظيف معتدلة.



تحذير

راجع فصول الأمان.



قم بتركيب الملحقات التي تم إزالتها في تسلسل عكسي.

13.4 تنظيف باب الفرن

باب الفرن به لوحان زجاجيان. يمكنك إزالة باب الفرن واللوح الزجاجي الداخلي لتنظيفه.

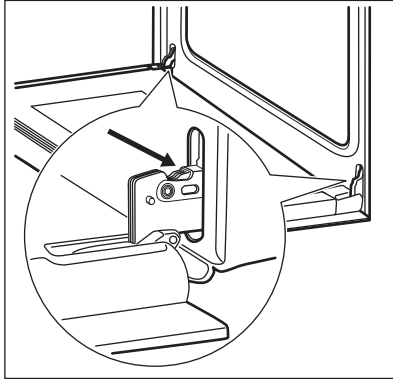


يمكن أن ينغلق باب الفرن أثناء محاولتك لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي قبل أن تقوم بإزالة باب الفرن.



يجب عدم استخدام الجهاز دون اللوح الزجاجي الداخلي.

1. افتح الباب بصورة كاملة وامسك بكلتا المفصلاتين.



2. ارفع وأدر ذراعي التثبيت على المفصلاتين.

استخدم مادة تنظيف مخصصة لتنظيف الأسطح المعدنية.

نظف الأجزاء الداخلية للفرن بعد كل استخدام. قد يتسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في نشوب حريق.

نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام واركبها لتجف. استخدم قطعة قماش ناعمة مع ماء دافئ ومادة تنظيف. لا تنظف الملحقات داخل غسالة الأطباق.

نظف الأوساخ الصعبة باستخدام منظف مخصص للفرن.

لا تنظف الملحقات غير اللاصقة باستخدام منظف كاشط أو أدوات حادة الحواف.

13.2 الأجهزة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم

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.

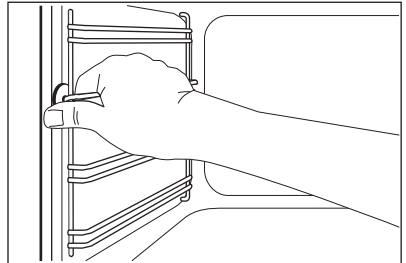
13.3 إزالة دعائم الأرفف

لتنظيف الفرن، قم بإزالة دعائم الأرفف.

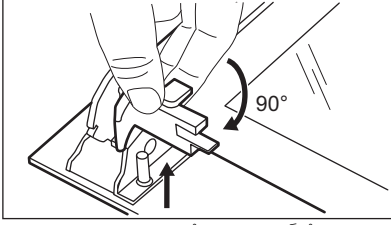


توخّ الحذر عند إزالة دعائم الأرفف.

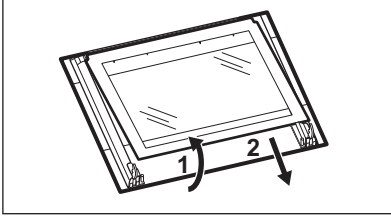
1. اسحب الجزء الأمامي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي.



2. اسحب الطرف الخلفي من دعامة الرف من الجدار الجانبي وقم بإزالته.

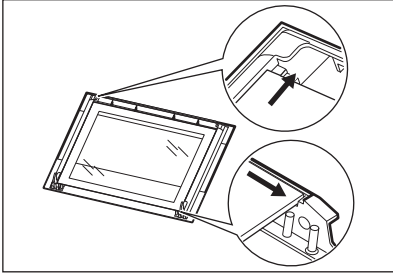


7. ارفع أولاً بعناية ثم أزل اللوح الزجاجي.



8. نظف الألواح الزجاجية بالماء والصابون. جفف الألواح الزجاجية بعناية. لا تنظف المجاري الزجاجية في غسالة الأطباق.

عند اكتمال التنظيف، ركب اللوح الزجاجي وباب الفرن. يجب اتباع الخطوات السابقة ولكن بالترتيب العكسي. تأكد من تركيب اللوح الزجاجي الداخلي في القواعد بشكل صحيح.

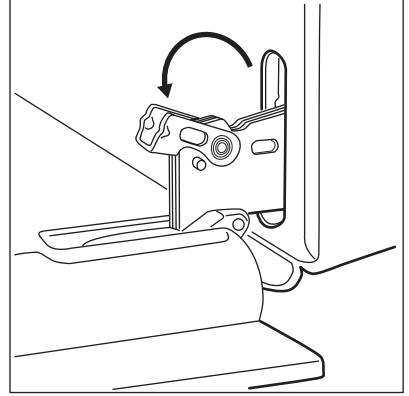


13.5 الدرج

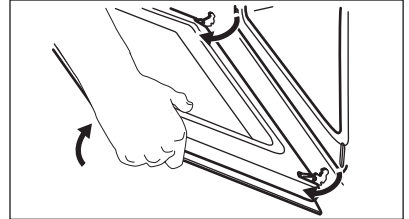
يوجد درج التخزين أسفل تجويف الفرن.



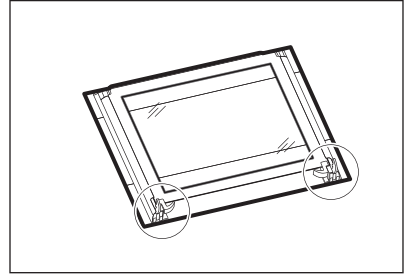
لا تضع الطعام داخل الدرج.



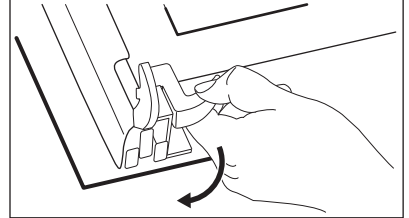
3. أغلق باب الفرن إلى المنتصف على وضع الفتح الأول. ثم ارفع واسحب للأمام وقم بإزالة الباب من قاعدته.



4. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة فوق سطح ثابت.



5. حرر نظام القفل لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي.



6. أدر السحابتين بدرجة 90° وقم بإزالتهما من موضعهما.

⚠ تحذير

لا يجب الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال مثل مواد التنظيف والأكياس البلاستيكية وقفازات الفرن والورق ومنتجات التنظيف والأبروسول والمواد البلاستيكية في الدرج. عند استخدام الفرن، قد يصبح الدرج ساخناً. هناك خطر نشوب حريق.

يمكن إزالة الدرج الموجود أسفل الفرن للتنظيف.

إزالة الدرج:

1. اسحب الدرج للخارج حتى يتوقف.
2. يجب رفع الدرج قليلاً، بحيث يمكن رفعه لأعلى بزاوية موجّهات الدرج.
- لتركيب الدرج، اتبع الإجراء العكسي.

13.6 استبدال المصباح

⚠ تحذير

خطر حدوث صدمة كهربائية.
قد يكون المصباح ساخناً.

1. قم بإطفاء الفرن. انتظر حتى يبرد الفرن.
2. افصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي.
3. ضع قطعة قماش على الجزء السفلي للفرن.

المصباح الخلفي

1. أدر غطاء المصباح الزجاجي لإزالته.
2. نظف الغطاء الزجاجي.
3. استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 °م درجة مئوية.
4. قم بتركيب الغطاء الزجاجي.

14. استكشاف الأعطال وإصلاحها

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

14.1 ماذا تفعل لو...

المشكلة	السبب المحتمل	الإصلاح
تعذر تفعيل الجهاز.	الجهاز غير متصل بمصدر كهرباء أو أنه متصل بشكل غير صحيح.	تأكد مما إذا كان الجهاز متصلاً بشكل صحيح بمصدر الكهرباء.
	المنصهر تالف.	تأكد من أن المنصهر هو سبب العطل. إذا تابع احتراق المنصهر مراراً وتكراراً، فانصل بالكهربائي المختص.
يتعذر عليك تشغيل أو تشغيل الموقد.	المنصهر تالف.	قم بتشغيل الموقد مرة أخرى واضبط إعداد الحرارة على أقل من 10 ثواني.
مؤشر الحرارة المتبقية لا يضيء.	منطقة الطهي غير ساخنة نتيجة لتشغيلها لفترة قصيرة فقط.	إذا تم تشغيل منطقة الطهي لفترة طويلة بشكل يكفي لتكون ساخنة، فانصل بمركز خدمة معتمد.
الفرن لا يُسخن.	تم إيقاف تشغيل الفرن.	قم بتشغيل الفرن.
	لم يتم ضبط الإعدادات الضرورية.	تأكد من أن الإعدادات صحيحة.
المصباح لا يعمل.	المصباح معيب.	استبدل المصباح.
يستقر البخار والتكثف على الطعام وفي تجويف الفرن.	لقد تركت الطبق في الفرن لفترة طويلة.	لا تترك الأطباق في الفرن لأكثر من 15 - 20 دقيقة بعد انتهاء عملية الطهي.

المشكلة	السبب المحتمل	الإصلاح
يستغرق طهي الأطباق وقتًا طويلًا جدًا أو يتم طهيها بسرعة كبيرة.	درجة الحرارة منخفضة للغاية أو مرتفعة للغاية.	اضبط درجة الحرارة إذا لزم الأمر. اتبع النصائح الواردة في دليل المستخدم.

14.2 بيانات الخدمة

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

توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة بيانات المنتج. توجد لوحة بيانات المنتج على الإطار الأمامي لتجفيف الجهاز. لا تقم بإزالة لوحة بيانات المنتج من تجفيف الجهاز.

نوصي بكتابة البيانات هنا:
الطراز (MOD)
رقم المنتج (PNC)
الرقم التسلسلي (S.N)

15. كفاءة الطاقة

15.1 معلومات المنتج وفقًا للوائح التصميم البيئي (Ecodesign) في الاتحاد الأوروبي الخاصة بالموقد

تعريف الموديل LKR620066W LKR620066X	
نوع الموقد	موقد بقائم حر داخل الموقد
عدد مناطق الطهي	4
تقنية التسخين	سخان حث
قطر مناطق الطهي الدائرية (Ø)	الخلفية اليسرى الخلفية اليمنى الأمامية اليمنى الأمامية اليسرى
استهلاك الطاقة لكل منطقة طهي (EC electric cooking)	الخلفية اليسرى الخلفية اليمنى الأمامية اليمنى الأمامية اليسرى
استهلاك الطاقة للموقد (EC electric hob)	188.3 وات ساعة / كجم 182.1 وات ساعة / كجم 188.3 وات ساعة / كجم 180.8 وات ساعة / كجم 184.9 وات ساعة / كجم

IEC/EN 60350-2 - أجهزة الطهي الكهربائية المنزلية - الجزء 2: المواد - طرق قياس الأداء.

15.2 الموقد - توفير الطاقة

يمكنك توفير الطاقة أثناء الطهي اليومي إذا اتبعت النصائح التالية.

- عند تسخين الماء، استخدم فقط الكمية التي تحتاجها.
- إذا كان ذلك ممكنًا، ضع الأغذية دائمًا على أواني الطهي.
- قبل تنشيط منطقة الطهي، ضع أواني الطهي عليها.

- يجب أن يكون قاع أواني الطهي بنفس قطر منطقة الطهي.
- ضع أواني الطهي الأصغر على مناطق الطهي الأصغر.
- ضع أواني الطهي مباشرة في وسط منطقة الطهي.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الطعام دافئًا أو لإذابته.

15.3 ورقة معلومات المنتج ومعلومات المنتج وفقاً للوائح الاتحاد الأوروبي لملصقات الطاقة و التصميم البيئي (Ecodesign) لورقة معلومات منتج الفرن

Electrolux	اسم المورد
LKR620066W 943005697 LKR620066X 943005698	تعريف الموديل
94.9	مؤشر كفاءة الطاقة
A	فئة كفاءة الطاقة
0.84 كيلو وات ساعة / دورة	استهلاك الطاقة بحمولة قياسية، الوضع التقليدي
0.75 كيلو وات ساعة / دورة	استهلاك الطاقة مع حمولة قياسية، وضع المروحة
1	عدد التجاويف
الكهرباء	مصدر الحرارة
57 لتر	مستوى الصوت
موقد بقانم حر داخل الفرن	نوع الفرن
LKR620066W 41.0 كجم	الكتلة
LKR620066X 41.0 كجم	

IEC/EN 60350-1 - أجهزة الطهي الكهربائية المنزلية - الجزء 1: التناقطات والأفران وأفران البخار والشوايات - طرق قياس الأداء.

15.4 - الفرن - توفير الطاقة

سوف تساعدك النصائح التالية في توفير الطاقة عند استخدام الجهاز.

تأكد من إغلاق باب الجهاز عند يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تفتح باب الجهاز كثيراً أثناء الطهي. حافظ على نظافة حشية الباب وتأكد من أنها مثبتة بشكل سليم في مكانها.

استخدم أواني طهي معدنية وعلب وحاوليات داكنة غير عاكسة لتحسين توفير الطاقة

لا تقم بتسخين الجهاز مسبقاً قبل الطهي ما لم يُنصح بذلك على وجه الخصوص.

حافظ على الفواصل بين الطهي لأقل حد ممكن عند تجهيز عدد من الأطباق في وقت واحد.

الطهي بالمروحة

عندما يكون ذلك ممكناً، استخدم وظائف الطهي مع المروحة لحفظ الطاقة.

الحرارة المتبقية

إذا زادت فترة الطهي عن 30 دقيقة، فاخفض حرارة الجهاز قبل نهاية الطهي بمدة 3 إلى 10 دقائق على الأقل. وستستمر الحرارة المتبقية داخل الجهاز في طهي الطعام.

استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الطعام دافئاً أو أطباقاً أخرى دافئة.

الحفاظ على سخونة الطعام

اختر أدنى إعداد ممكن لدرجة الحرارة لاستخدام الحرارة المتبقية والحفاظ على الطعام دافئاً.

مروحة التبريد أثناء الخبز

الغرض من هذه الوظيفة هو توفير الطاقة أثناء الطهي. للحصول على تفاصيل إضافية، راجع فصل "الجهاز - الاستخدام اليومي"، وظائف الجهاز.

15.5 معلومات المنتج لاستهلاك الطاقة وأقصى وقت للوصول إلى وضع الطاقة المنخفض المناسب

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل	0.3 وات
الحد الأقصى من الوقت المطلوب لوصول الجهاز تلقائياً إلى وضع الطاقة المنخفضة المناسب	20 دقيقة (دقائق)

16. السعودية - خدمة العملاء

مزيد من وكالات تقديم خدمات ما بعد البيع في كافة أنحاء العالم

في هذه الدول يتم تطبيق كافة شروط وأحكام الضمان الخاص بوكالاتنا. يرجى طلب المزيد من التفاصيل من هؤلاء الوكلاء مباشرة.

شركة (FDC) First Distribution مجموعة الفيصلية

عنوان مركز الخدمة الرئيسي:

منطقة الخالدية - شارع الميناء - اسم المبنى: موسى 4

الدمام، المملكة العربية السعودية.

العنوان البريدي:

ص. ب. 2728 الرياض 11461

المملكة العربية السعودية

هاتف: +966 11 243-9732

فاكس: +966 11 243-9674

17. المخاوف البيئية

الأخرى. ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسؤولة عن إعادة التصنيع بمنطقة 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 (X) مع غيرها من المخلفات المنزلية





