

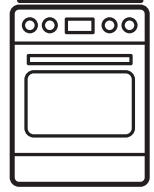


Electrolux



electrolux.com/register

AR دليل المستخدم | الموقد



LKR6400CX



مرحبًا 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..... 8
5. قبل الاستخدام الأول..... 9
6. الموقد - الاستخدام اليومي..... 9
7. الموقد - تلميحَات ونصائح..... 10
8. الموقد - عناية وتنظيف..... 11
9. الفرن - الاستخدام اليومي..... 12
10. الفرن - تلميحَات ونصائح..... 13
11. الفرن - العناية والتنظيف..... 16
12. استكشاف الأعطال وإصلاحها..... 18
13. السعودية - خدمة العملاء..... 18
14. المخاوف البيئية..... 19

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 .
- 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 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 تصيح ساخنة.
- تحذير: إذا كان السطح متشققاً، أو وقف 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 دعامة الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. ركب دعامة الأرفف بتسلسل عكسي.
- يجب دمج وسائل الفصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد تمديد الأسلاك.
- تحذير: لا تستخدم سوى واقيات 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 واقيات غير مناسبة يمكن أن يسبب حوادث.

2. تعليمات الأمان

2.1 التركيب

⚠ تحذير

يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز إلا شخص مؤهل.

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز نالف 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 والتجفيف 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 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".

2.2 التوصيل بالكهرباء

⚠ تحذير

هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.

- جميع التوصيلات الكهربائية يجب أن يقوم بها كهربائي مؤهل.

- استخدم دائماً الزجاج والبرطمانات المعتمدة لأغراض الحفظ.

⚠ تحذير

خطر نشوب حريق وانفجار.

- الدهون والزيت عند تسخينها قد تتلطف منها أبخرة قابلة للاشتعال. أبق الهب 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 الهب المكشوف يلامس الجهاز عند فتح الباب.
- افتح باب الجهاز بعناية. استخدام مكونات بها كحول يمكن أن يؤدي إلى مزج الكحول مع الهواء.

⚠ تحذير

خطر التعرض للجهاز للتلف.

- 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 تحفظ بالاطباق والأطباق 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.

- 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 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.
- 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)، وعواتق 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.
- أعلق 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.

2.4 العناية والتنظيف



خطر تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.

- 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.

2.6 الصيانة

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

2.7 التخلص من الجهاز

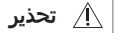


خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

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

- قبل الصيانة، قم بإيقاف الجهاز.
- أفضل 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.
- توخ الحذر عند إخراج الباب من الجهاز. فهذا الباب ثقيل الوزن!
- قد يؤدي ترك الدهون أو الأطعمة في الجهاز إلى نشوب حريق.
- نظّف الجهاز بانتظام لمنع تعرض مادة السطح الليلي.
- تأكد من أن التجويف والباب يتم تجفيفهما بالمسح بعد كل استخدام. يمكن للبخار الذي يخرج أثناء تشغيل الجهاز أن يتكثف على جدران التجويف وأن يسبب تآكلاً لتقليل التكاثر، قم بتشغيل الجهاز لمدة 10 دقائق قبل الطهي.
- 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



خطر حدوث صدمة كهربائية.

3. التركيب



راجع فصول الأمان.

3.1 البيانات الفنية

الأبعاد

الارتفاع 867 - 847 مم

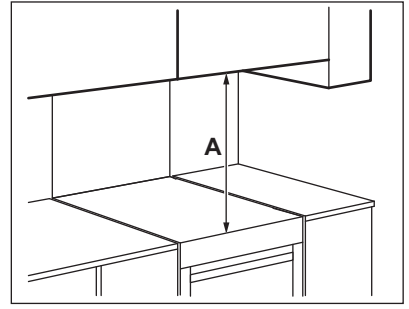
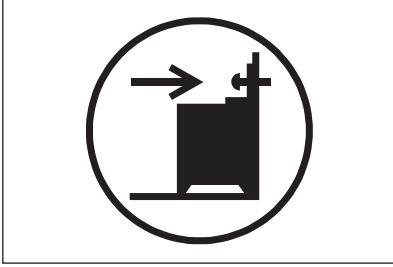
العرض 596 مم

الأبعاد

العمق 600 مم

3.2 مكان الجهاز

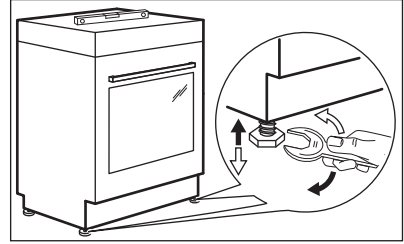
يمكنك تركيب جهازك المستقل مع خزانات على جانب واحد أو جانبيين وفي الزاوية.



الحد الأدنى للمسافات

الأبعاد	ملم
A	650

3.3 تسوية الجهاز



استخدم قائماً صغيراً أسفل الجهاز لجعل مستوى السطح العلوي للجهاز مساوياً للأسطح الأخرى.

3.4 الحماية من الميل

تنبيه ⚠

قم بتركيب الحماية من الميل لمنع الجهاز من أن يسقط عند وجود أحمال غير مناسبة. تعمل الحماية ضد الإمالة فقط عندما يكون الجهاز موضوعاً في المنطقة الصحيحة. يحتوي الجهاز على الرمز المميز في الصور (إن وجد) لتذكيرك بتركيب أداة الحماية من الميل.

تنبيه ⚠

تأكد من تركيب أداة الحماية من الميل على الارتفاع المناسب.

تأكد من أن السطح الموجود خلف الجهاز ناعم.

1. اضبط الارتفاع الصحيح ومنطقة الجهاز قبل تركيب أداة الحماية من الميل.
2. قم بتركيب أداة الحماية من الميل أسفل السطح العلوي للجهاز بـ 176 مم وعلى بعد 24 مم من الجانب الأيسر للجهاز إلى الفتحة الدائرية الموجودة على الكتيفة. انظر الرسم التوضيحي. قم بربطها في المادة الصلبة أو استخدم دعامة موجودة (الحائط).
3. يمكنك العثور على الفتحة على الجانب الأيسر خلف الجهاز. انظر الرسم التوضيحي. ضع الجهاز في وسط المسافة بين الخزائن (1). إذا كانت المسافة بين الخزائن الأرضية أكبر من عرض الجهاز فجب ضبط القياسات الجانبية لتوسيط الجهاز.

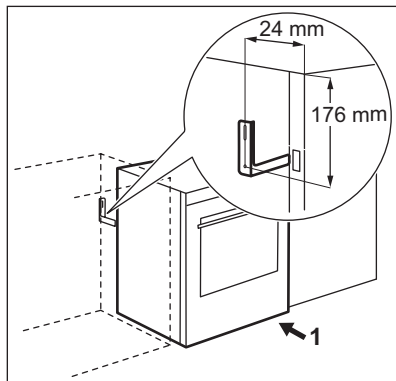
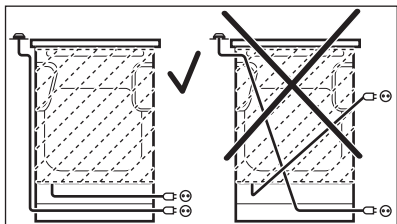
يرفق مع هذا الجهاز مقبس رئيسي أو كابل رئيسي.
يقع طرف التوصيل خلف اللوحة الخلفية.

أنواع الكابلات المناسبة لأكثر من طور:

طور	الحد الأدنى لحجم الكابل
1	3x4.0 مم ²

⚠ تحذير

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



3.5 التركيب الكهربائي

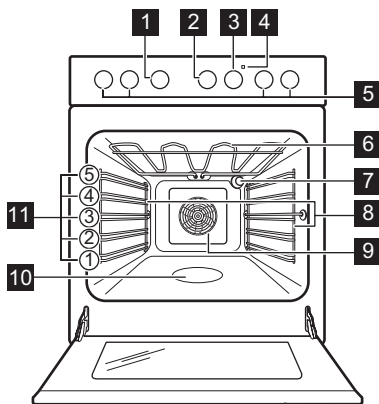
⚠ تحذير

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

4. وصف المنتج

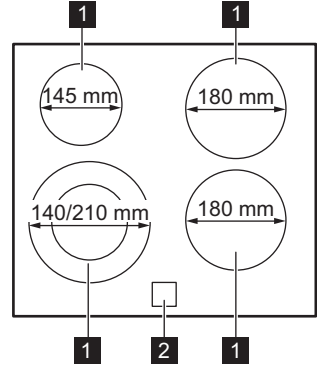
4.1 نظرة عامة

- 1 مقبض وطاقف التسخين
- 2 مقبض مؤقت التذكير بالدقائق
- 3 مقبض التحكم (لدرجة الحرارة)
- 4 مؤشر / رمز درجات الحرارة
- 5 مقابض الموقد
- 6 عنصر التسخين
- 7 مصباح
- 8 دعم الرف، قابل للإزالة
- 9 المروحة
- 10 نقش التجويف - حاوية التنظيف بالماء
- 11 مواضع الأرفف





4.2 نظرة عامة على الموقد

- 1 منطقة الطهي
- 2 مؤشر الحرارة المتبقية



5. قبل الاستخدام الأول


3. اضبط الوظيفة . اضبط درجة الحرارة القصوى. اترك الجهاز يعمل لمدة 15 دقيقة (دقائق).
4. اضبط الوظيفة . اضبط درجة الحرارة القصوى. اترك الجهاز يعمل لمدة 15 دقيقة (دقائق).
5. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
6. نظف الجهاز والملحقات بقطعة قماش من الألياف الدقيقة وماء دافئ ومنظف معتدل فقط.
7. أعد الملحقات ودعامات الرفوف القابلة للإزالة إلى موضعها الأولي.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

5.1 التسخين الأولي والتنظيف

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

1. فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الجهاز.
2. اضبط الوظيفة  للفرن العلوي. اضبط درجة الحرارة القصوى. اترك الجهاز يعمل لمدة 1 ساعة.

6. الموقد - الاستخدام اليومي

أدر مقبض المؤقت إلى أقصى درجة، ثم قم بتدويره مرة أخرى إلى الوقت المطلوب.
بعد الوقت المضبوط، تقطع الكهرباء عن جميع مناطق الطهي.
إذا أردت تشغيل المقبض لوقت أطول فسوف يتعين عليك ضبط المؤقت مجدداً.

6.2 إعداد الحرارة

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

6.1 التذكير بالدقائق

يقوم جهاز التوقيت بالدقائق بإبطال مناطق الطهي بعد انقضاء الوقت المضبوط. الحد الأقصى للوقت الذي يمكنك ضبطه هو 120 دقيقة.

i

لن تعمل مناطق الطهي إذا لم تقم بضبط جهاز التوقيت بالدقائق.

الرموز الوظيفة

0 وضعية الإيقاف

تدوير المقبض في اتجاه عكس عقارب الساعة وضبطه على إعداد درجة حرارة التسخين الصحيح. لإبطال الحلقة الخارجية: أدر المقبض إلى الوضع "إيقاف التشغيل". ينطفئ المؤشر.

6.4 مؤشر الحرارة المتبقية



طالما 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.

الرموز	الوظيفة
⊙	منطقة مزدوجة
⌋	الحفاظ على السخونة
9 - 1	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.

6.3 تشغيل وإبطال الحلقات الخارجية

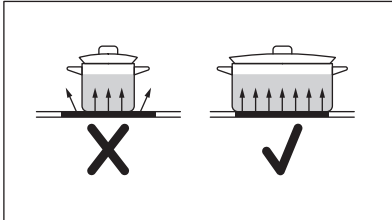
يمكنك ضبط سطح الطهو حسب قطر أواني الطهو. تنشيط الحلقة الخارجية: أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة من خلال المقاومة العالية إلى ⊙. ثم

7. الموقد - تلميحات ونصائح



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

لتوفير الطاقة وضمان تشغيل الموقد بشكل سليم، يجب أن يكون لقطر أواني الطهي الحد الأدنى المناسب.



راجع فصول الأمان.

7.1 أواني الطهي

تتأثر أواني الطهي تعتمد على المادة المصنوع منها أواني الطهي.



يجب أن يكون قاع أواني الطهي سميكاً ومستويًا 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 خوفاً دائمة.

7.2 مواصفات مناطق الطهي

منطقة الطهي	قطر أواني الطهي (مم)	الطاقة (وات)
الامامية اليسرى	210 - 140	1000/2200

منطقة الطهي	قطر أواني الطهي (مم)	الطاقة (وات)
الخلفية اليسرى	145 - 125	1200
الخلفية اليمنى	180 - 150	1800
الامامية اليمنى	180 - 150	1800

7.3 دليل الطهي المبسط



البيانات الواردة في الجدول مخصصة للتوجيه فقط.

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، جيلاتين.	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	اغل الخضروات والسّمك واللحوم بالبخار.	20 - 45	أضفّ عده ملاحق طعام من الماء. تحقق من كمية المياه أثناء العملية.
5 - 4	أطه البطاطس والخضروات الأخرى بالبخار.	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 والخبث والحساء.	60 - 150	حتى 3 لتر من السائل بالإضافة إلى المكونات.
7 - 6	قلي خفيف: الاسكالوب، لحم عجل كوردون، بلو، شرائح اللحم، الكفتة، السجق، الكبد، خليط البشاميل، البيض، الفطائر المحلاة، والكعك المحلى.	حسب الحاجة	قلّب الطعام عند الحاجة.
8 - 7	القلي الكثيف، هاش براونز، شرائح اللحم البقري، شرائح اللحم.	5 - 15	قلّب الطعام عند الحاجة.
9	غلي الماء، طهي المعكرونة، تحمير اللحم (جولاش، وشواء القدر)، رقائق البطاطس المقليه.		

8. الموقد - عناية وتنظيف

- لا تؤثر الخدوش أو البقع الداكنة الموجودة على السطح على طريقة تشغيل الموقد.
- استخدم عامل تنظيف خاصاً يلائم سطح الموقد.
- استخدم دائماً أداة كشط موصى بها للمواقد ذات السطح الزجاجي. استخدم أداة الكشط فقط كأداة إضافية لتنظيف الزجاج بعد إجراء التنظيف القياسي.



تحذير
راجع فصول الأمان.

8.1 معلومات عامة

- نظف الموقد بعد كل استخدام.
- استخدم دوماً أواني ذات قواعد نظيفة.



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

8.2 تنظيف للموقد

- الإزالة عندما يكون الموقد باردًا بدرجة كافية:
وحلقات الترسبات الكلسية، وحلقات المياه، ويقع
الدهون، وتغير اللون اللامع للمعدن. نظف الموقد
باستخدام قطعة قماش رطبة ومنظف غير كاشط.
بعد التنظيف، جفف الموقد باستخدام قطعة قماش
ناعمة.
- إزالة تغير اللون اللامع للمعدن: استخدم محلولاً من
الماء مع الخل ونظف السطح الزجاجي بقطعة
قماش رطبة.

- الإزالة الغورية: البلاستيك المصهور ورقائق
البلاستيك والملح والسكر والطعام الذي يحتوي
على سكر وإلا قد تتسبب الأوساخ في تلف الموقد.
انتبه لتجنب الحروق. ضع الكاشط المخصص على
السطح الزجاجي بزاوية حادة وحرك الشفرة على
السطح.

9. الفرن - الاستخدام اليومي



تذير
راجع فصول الأمان.

9.1 وظائف الفرن



تذير
لا تصب أي سوائل في التجويف قبل وأثناء عملية
الطهي. هناك خطر حدوث تلف للفرن.

0 وضعية الإيقاف

الفرن في وضع إيقاف التشغيل.



الطهي الأمثل باستخدام المروحة

للطهي على وضعي رف بحد أقصى في نفس الوقت
ولتجفيف الطعام.
اضبط درجة الحرارة على 20 إلى 40 م° أقل من الطهي
التقليدي.

وظيفة البيئرا / AirFry

لخبز البيئرا والأطباق الأخرى التي تتطلب حرارة أكبر من
الأسفل. /
لقلبي الطعام باستخدام كمية أقل من الزيت أو بدون
استخدام ورق الخبز. لأطباق مثل البطاطس المقلية أو
البيئرا.



الطهي التقليدي / التنظيف المائي

للخبز وشواء الطعام على موضع رف واحد.
راجع الفصل "العناية والتنظيف" للحصول على مزيد من
المعلومات حول: التنظيف المائي.



التجفيف

لتجفيف شرائح الطعام.



الشواء السريع

لشواء قطع الطعام الرقيقة بكميات كبيرة ولتحميص
الخبز.

شواء تريبو

لشواء قطع لحم كبيرة أو دواجن بالعظم على موضع
الرف الواحد. لعمل الغرائث والتحمير.



مروحة الترتيب أثناء الخبز

أُستُخدمت هذه الوظيفة لتوافق مع فئة كفاءة الطاقة
ولوائح التصميم البيئي (Ecodesign) (وفقاً لـ
EU 65/2014 و EU 66/2014). الاختيار وفقاً لـ:
IEC/EN 60350-1.

الغرض منها هو توفير الطاقة أثناء الطهي.

يجب إغلاق باب الفرن أثناء الطهي حتى لا تتقطع
الوظيفة ويعمل الفرن 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.

لمزيد من تعليمات الطهي راجع فصل "تلميحات
ونصائح". مروحة الترتيب أثناء الخبز.

ينطفئ المصباح تلقائياً عند استخدام هذه الوظيفة.



يمكنك فك تجميد الطعام عن طريق اختيار
الوظيفة مروحة الترتيب أثناء الخبز بدون ضبط
درجة الحرارة.

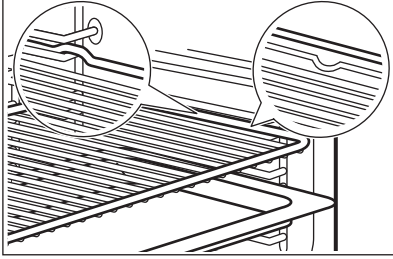
9.2 تشغيل وإبطال الفرن



يعتمد على الموديل إذا كان جهاز به رموز
للمقبض أو مؤشرات أو مصابيح:

- يضيء المؤشر عندما يسخن الفرن.
- يضيء المصباح عند تشغيل الفرن.
- يوضح المرمز ما إذا كان المقبض يتحكم في
إحدى مناطق الطهي أو وظائف الفرن أو
درجة الحرارة.

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



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.

1. أدر المقبض لوظائف الفرن لتحديد وظيفة الفرن.
2. حرك مقبض درجة الحرارة لتحديد درجة حرارة معينة.
3. لإبطال الفرن، أدر المقابض لوظائف الفرن والحرارة على وضع إيقاف OFF.

9.3 التبريد بالمروحة

عند تشغيل الفرن، تنشط مروحة التبريد تلقائيًا للحفاظ على برودة أسطح الفرن. إذا أوقفت تشغيل الفرن، يتوقف مروحة التبريد.

9.4 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 بالموارد المحلي لديك.

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

10. الفرن - تلميحات ونصائح



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



تحذير
راجع فصول الأمان.

10.1 مروحة التبريد أثناء الخبز

الخبز والبيتزا

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
الكعك	180	25 - 35	3
البيتزا المجمدة 350 جم	190	25 - 35	3

الكعك في صينية الخبز

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
سويس رول	180	20 - 30	3
براونى	180	30 - 40	3

كيك في علبة

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
سوفليه	200	30 - 40	3
قاعدة كيك إسفنجية	180	20 - 30	3
سندويش فيكتوريا	150	25 - 35	3

أسماك

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
سمك مغلف 300 جم	180	25 - 35	3
سمكة كاملة 200 جم	180	25 - 35	3
سمك فيليه 300 جم	180	25 - 35	3

لحوم

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
لحم مغلف 250 جم	200	25 - 35	3
أسيخ اللحم 500 جم	200	30 - 40	3

أشياء مخبوزة صغيرة

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
كوكيز	180	25 - 35	3
ماكارون	160	25 - 35	3
المافين	180	25 - 35	3
رقائق سافوري	170	20 - 30	3
بسكويت المعجنات القصيرة المقرمشة	150	25 - 35	3
الفتائر الصغيرة	170	15 - 25	3

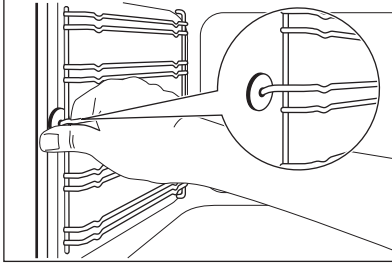
نباتى

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
خضراوات متنوعة مغلفة 400 جم	180	25 - 35	3
عجة البيض	200	20 - 30	3
خضراوات على صينية 700 جم	180	25 - 35	3

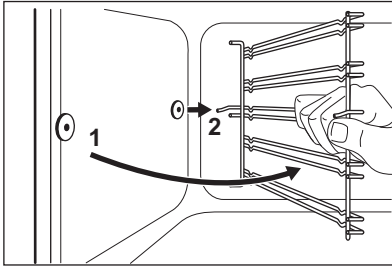
10.2 معلومات لمعاهد الاختبار

الطعام	الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	الملحقات	موضع الرف
فطائر صغيرة (20 كعكة صغيرة لكل صينية)	الطهي التقليدي	170	20 - 30	صينية	4
فطائر صغيرة (20 كعكة صغيرة لكل صينية) ⁽¹⁾	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	150	20 - 30	صينية	2
فطائر صغيرة (20 كعكة صغيرة لكل صينية) ⁽¹⁾	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	150	25 - 35	صينية / مقلاة عميقة	4 + 1
فطيرة تفاح، عليتين (فطرها 20 سم) على الشبكة، تم تحويلها عكسيا	الطهي التقليدي	180	70 - 90	شبكة	1
فطيرة تفاح، عليتين (فطرها 20 سم) على الشبكة، تم تحويلها عكسيا	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	160	70 - 90	شبكة	2
فطيرة تفاح، عليتين (فطرها 20 سم) على الشبكة، تم تحويلها عكسيا	وظيفة البيترا	160	60 - 80	شبكة	2
كعك إسفنجي بدون دهون، علية (قطر 26 سم) على الشبكة	الطهي التقليدي	170	30 - 40	شبكة	3
كعك إسفنجي بدون دهون، علية (قطر 26 سم) على الشبكة	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	150	35 - 45	شبكة	2
كعك إسفنجي بدون دهون، علية (قطر 26 سم) على الشبكة ⁽¹⁾	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	160	25 - 35	شبكة	4 + 1
مخبوز هتش/شراخ من المعجنات	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	140	20 - 35	صينية	3
مخبوز هتش/شراخ من المعجنات	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	140	20 - 30	صينية	4 + 1
مخبوز هتش/شراخ من المعجنات	الطهي التقليدي	160	20 - 35	صينية	3
الشوي ⁽¹⁾	الشواء السريع	الحد الأقصى	1 - 5	شبكة	4
برجر اللحم البقري	الشواء	الحد الأقصى	15 - 20 على الجانب الأول. 10 - 15 على الجانب الثاني.	شبكة / مقلاة عميقة	1 + 4

⁽¹⁾ سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق.



2. اسحب الجانب الخلفي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي وأخرجه.




رَبِّ دعامات الأرفف بتسلسل عكسي.

⚠ تنبيه

تأكد من أن سلك التثبيت الأطول في المقدمة. يجب أن يشير طرفي السلكين إلى الخلف. قد يؤدي التركيب غير الصحيح إلى تلف طبقة المينا.

11.4 كيفية استخدام : التنظيف المائي

يقوم إجراء التنظيف باستخدام الرطوبة للمساعدة في إزالة الدهون وبقايا الطعام من الجهاز.

1. اسكب الماء في نقش التجويف: 250ملييلتر.
2. اضبط الوطيفة: .
3. اضبط درجة الحرارة على 90 درجة مئوية.
4. دع الجهاز يعمل لمدة 30 دقيقة (دقائق).
5. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.
6. انتظر حتى يبرد الجهاز. جفف التجويف باستخدام قطعة قماش ناعمة.

11.5 إخراج باب الفرن

لتسهيل عملية التنظيف، قم بإزالة الباب.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

11.1 ملاحظات على التنظيف

مواد التنظيف

- لا تنظف الجزء الأمامي من الجهاز إلا بقطعة قماش من الألياف الدقيقة بماء دافئ ومنظف معتدل. نظف حشية الباب حول إطار التجويف وافحصها.
- استخدم محلول تنظيف لتنظيف الأسطح المعدنية.
- نظف البقع بسائل تنظيف خفيف.

الاستخدام اليومي

- نظف التجويف بعد كل استخدام. قد يتسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.
- لا تخزن الطعام في الجهاز لمدة تزيد عن 20 دقيقة. لا تجفف التجويف إلا بقطعة قماش من الألياف الدقيقة بعد كل استخدام.

الملحقات

- نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام واتركها لتجف. لا تستخدم إلا قطعة قماش من الألياف الدقيقة مع ماء دافئ ومنظف معتدل. لا تنظف الملحقات داخل عسالة أطباق (باستثناء صينية AirFry).
- لا تنظف الملحقات غير اللاصقة وصينية AirFry باستخدام منظف كاشط أو أدوات حادة الحواف.

11.2 الأجهزة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم

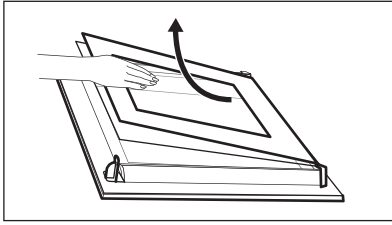
قم بتنظيف باب الفرن باستخدام قماشة أو إسفنجة مبللة فقط. ثم قم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة.

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.

11.3 إزالة دعامات الأرفف

لتنظيف الفرن، أزل دعامات الأرفف.

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



4. نطف الألواح الزجاجية.
لتركيب الألواح، قم بنفس الخطوات بالترتيب العكسي.

11.7 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



غطاء المصباح الزجاجي في خلف التجويف.

1. حرك غطاء المصباح الزجاجي عكس عقارب الساعة لإزالته.
2. نطف الغطاء الزجاجي.
3. استبدل مصباح الفرن بمصباح فرن مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.
4. ركب الغطاء الزجاجي. استخدم نفس نوع مصباح الفرن.

11.8 الدرج

يوجد درج التخزين أسفل تجويف الفرن.



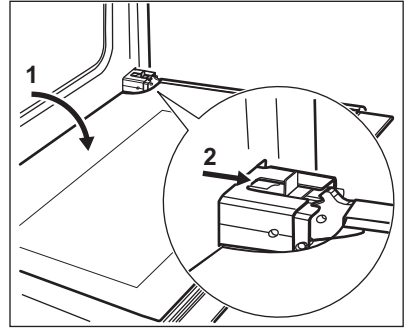
لا تضع الطعام داخل الدرج.



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

يمكن إزالة الدرج للتنظيف.

إزالة الدرج:



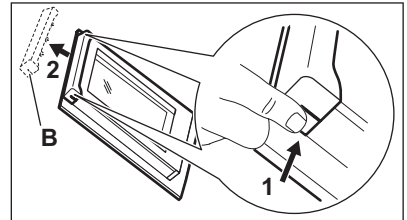
1. افتح الباب حتى آخره.
2. حرك المنزلق حتى تسمع صوت نقرة.
3. أغلق الباب حتى يتم إفعال المنزلق.
4. قم بفك الباب.
إزالة الباب، اسحب الباب للخارج أولاً من جهة واحدة ثم من الجهة الأخرى.
عند اكتمال إجراء التنظيف، قم بتركيب باب الفرن بالتالي المعكوس. تأكد أنك تسمع نقرة عندما تترك الباب. استخدم القوة، إذا لزم الأمر.

11.6 إخراج الألواح الزجاجية من الباب وتنظيفها



قد يختلف نوع وشكل زجاج باب المنتج الخاص بك عن ما تشاهده في الصور. وقد يختلف عدد الألواح الزجاجية أيضاً.

1. أمسك طرف الباب B من الحافة العلوية في الجانبين وادفعها للداخل لتحرير المشبك.



2. اسحب طرف الباب إلى الأمام لإخراجه.
3. أمسك الألواح الزجاجية للباب على حافتها العلوية واحداً تلو الآخر ثم اسحبها لأعلى من المسار.

1. اسحب الدرج للخارج حتى يتوقف.

2. يجب رفع الدرج قليلاً، بحيث يمكن رفعه لأعلى بزاوية موجّهات الدرج.
لتركيب الدرج، اتبع الإجراء العكسي.

12. استكشاف الأعطال وإصلاحها

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

12.1 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.
تعذر تفعيل الجهاز.	المنصهر تالف.	تأكد من أن المنصهر هو سبب العطل. إذا تابع احتراق المنصهر مراراً وتكراراً، فاتصل بالكهربائي المختص.
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، فاتصل بمركز خدمة معتمد.
لا يمكنك تفعيل الحلقة الخارجية.		شغل الحلقة الداخلية أولاً.
الفرن لا يُسخن.	تم إيقاف تشغيل الفرن.	قم بتشغيل الفرن.
الفرن لا يُسخن.	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.

12.2 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 تجويف الجهاز.

13. 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 بوكلائنا. يرجى طلب المزيد من التفاصيل من هؤلاء الوكلاء مباشرة.

شركة First Distribution (FDC) 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

14. المخاوف البيئية

التي عليها الرمز  مع النفايات المنزلية. أعد المنتج إلى مرفق إعادة التدوير المحلي أو اتصل بمكتب البلدية.

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز  ضع العبوة في الحاويات ذات الصلة لإعادة تدويرها. ساعد في حماية البيئة وصحة الإنسان عن طريق إعادة تدوير مخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. لا تتخلص من الأجهزة

electrolux.com

867364630-B-432025



CE