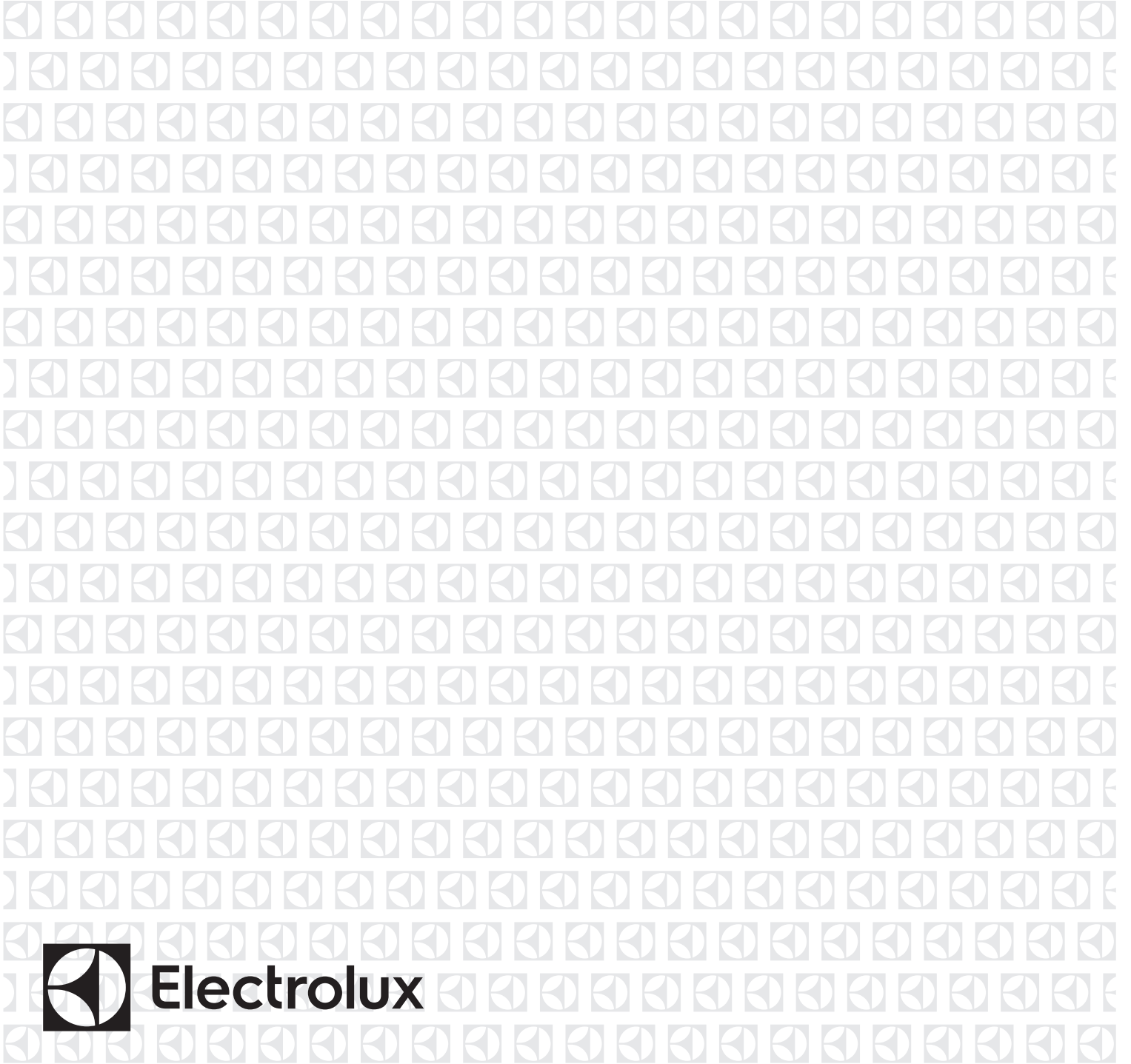


EFE915  
EFE946

التركيب ودليل المستخدم

بوتاجاز ٩٠ سم



## تهانينا!

## المحتويات

٣	تحذيرات عامة
٤	تعليمات أمنية هامة
٥	وصف المنتج EFE915
٦	وصف المنتج EFE946
٧	تركيب الجهاز
١٧	متطلبات الأسلاك
١٨	توصيلات الكهرباء والغاز
٢٠	اختبار تشغيل بوتاجاز الغاز
٢١	قبل استخدام جهازك
٢٤	تنشيط الشعلات والحوامل
٢٦	التعرف على موقد الغاز
٢٧	التعرف على موقد السيراميك
٢٩	استخدام موقد السيراميك
٣٢	استخدام الفرن (EFE915، EFE946)
٣٥	دليل الطهي في الفرن
٣٨	دليل الطهي بالفرن
٤٠	التعامل مع مشاكل الطهي
٤١	نصائح الطهي بالفرن
٤٢	تنظيف الفرن
٤٦	تنظيف ملحقات الفرن
٤٨	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
٥٠	ملاحظات

نشكرك على شراء بوتاجاز Electrolux.

لقد اخترت منتجًا يحمل معه عقودًا من الخبرة المهنية والابتكار. فهو منتج مبتكر وأنيق، وقد تم تصميمه ليراعي احتياجاتك. لذلك، كلما استخدمته، يمكنك أن تكون على يقين من أنك ستحصل على نتائج رائعة في كل مرة.

مرحبًا بكم في Electrolux.

## قبل استخدام جهازك

تحقق من وجود أي تلف أو علامات. إذا وجدت الجهاز تالفًا أو عليه علامات، يجب عليك الإبلاغ عنه في غضون ٧ أيام للمطالبة بالتعويض عن الأضرار بموجب ضمان الشركة المصنعة.

قبل استخدام الجهاز، نوصي بقراءة دليل المستخدم بالكامل والذي يوفر وصفًا للمنتج ووظائفه. لتجنب المخاطر الموجودة دائمًا عند استخدام جهاز يعمل بالغاز، من المهم أن يتم تركيب المنتج بشكل صحيح وأن تقرأ تعليمات السلامة بعناية لتجنب سوء الاستخدام والمخاطر.

يرجى الاحتفاظ بهذا الكتيب في مكان آمن للرجوع إليه في المستقبل.

## شروط الاستخدام

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام في المنزل والتطبيقات المشابهة مثل:

- مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيئات العمل
- بيوت المزارع
- النزلاء في غرف الفنادق / الموتيلات وغيرها من البيئات السكنية
- البيئات التي تتضمن المبيت والإفطار

## قبل الاتصال:

يرجى التأكد من قراءة دليل التعليمات بالكامل قبل الاتصال بالخدمة، وإلا قد يتم تطبيق رسوم الخدمة الكاملة.

## سجل رقم الطراز والرقم التسلسلي هنا:

رقم الطراز: \_\_\_\_\_

الرقم التسلسلي: \_\_\_\_\_

## معلومات مهمة قد تؤثر على ضمان الشركة المصنعة

يُعد الالتزام بتوجيهات الاستخدام الواردة في هذا الدليل أمرًا في غاية الأهمية للصحة والسلامة. قد يؤدي عدم الالتزام الصارم بالمتطلبات الواردة في هذا الدليل إلى حدوث إصابة شخصية وتلف في الممتلكات ويؤثر على قدرتك على تقديم مطابقة بموجب ضمان الشركة المصنعة Electrolux المقدم مع منتجك. يجب استخدام المنتجات وتركيبها وتشغيلها وفقًا لهذا الدليل. قد لا تتمكن من المطالبة بضمن الشركة المصنعة Electrolux في حالة أن عيب منتجك يرجع إلى عدم الالتزام بهذا الدليل.

# تحذيرات عامة

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية وحفظه في مكان يسهل الوصول إليه للرجوع إليه لاحقاً. ويرجى تمرير دليل المستخدم إلى المالكين الجدد المحتملين للجهاز.

اقرأ ما يلي بعناية لتجنب حدوث ضرر أو إصابة.

ملحوظة: يجب عليك قراءة هذه التحذيرات بعناية قبل تثبيت الجهاز أو استخدامه. إذا كنت بحاجة إلى مساعدة، فاتصل بقسم خدمة العملاء. لن تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية، في حالة تجاهل هذه التعليمات أو أي تعليمات سلامة أخرى مدرجة في دليل المستخدم هذا.

## الرموز



يشير هذا الرمز إلى المعلومات المتعلقة بسلامتك الشخصية.



يشير هذا الرمز إلى معلومات حول كيفية تجنب إتلاف الجهاز.



يشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات حول استخدام الجهاز.



يشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات حول الاستخدام الاقتصادي والبيئي للجهاز.



لا يجوز استخدام هذا الجهاز كمدفأة.

لتجنب نشوب حريق، يجب أن يظل الجهاز نظيفاً وأن تظل فتحات التهوية دون عائق.

لا تقم برش البخاخات بالقرب من هذا الجهاز أثناء تشغيله.

لا تستخدم أو تخزن مواد قابلة للاشتعال في حجرة تخزين هذا الجهاز أو بالقرب من هذا الجهاز.

لا تقم بتطيق الجزء السفلي من الفرن بورق الألمنيوم أو تضع أي أواني طهي.

استخدم القفازات دائماً عند التعامل مع العناصر الساخنة داخل الفرن.

قم دائماً بإيقاف تشغيل الشواية مباشرة بعد الاستخدام لأن الدهون المتبقية قد تؤدي إلى إشعال النيران.

لا تعلق أي أشياء على الموقد لأنها قد تسد فتحات الهواء.

لا تقم بتعديل هذا الجهاز.

للحفاظ على التشغيل الآمن، يوصى بفحص المنتج كل ٥ سنوات بواسطة فني صيانة معتمد.

لا تقم بتثبيت غطاء أو غطاء ما بعد البيع على هذا الجهاز.

يجب تأريض هذا الجهاز.

أوقف تشغيل الجهاز من مفتاح العزل قبل محاولة تغيير لمبة الإضاءة.

يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف بشكل مستمر على عملية الطهي قصيرة المدى.



تنبيه!

اقرأ ما يلي بعناية لتجنب حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

من المهم استخدام جهازك بأمان. تحقق من نقاط الأمان هذه قبل استخدام جهازك.

## التركيب والتنظيف والخدمة

• يجب تركيب هذا الجهاز من قبل شخص معتمد. (يجب الاحتفاظ بشهادة المطابقة).

• قبل استخدام الجهاز، تأكد من إزالة جميع مواد التغليف من الجهاز.

• لتجنب أي خطر محتمل، يجب اتباع تعليمات التثبيت المرفقة.

• تأكد من عدم انسداد منافذ الهواء والفتحات والفراغات المحددة.

• إذا تم تثبيت الجهاز في خزانة، يجب أن تكون مادة الخزانة قادرة على تحمل درجة حرارة ٨٥ درجة مئوية.

• يجب إجراء الصيانة من قبل الموظفين المعتمدين فقط. (يجب الاحتفاظ بشهادة المطابقة).

• تأكد دائماً من إيقاف تشغيل الجهاز قبل تنظيف الأجزاء أو استبدالها.

• لا تستخدم المنظفات البخارية، لأن ذلك قد يؤدي إلى تراكم الرطوبة.

• قم دائماً بتنظيف الجهاز فوراً بعد انسكاب أي طعام.

• يجب تأريض هذا الجهاز.

• نظراً لوزن البيوتاجاز (٩٥-١٠٠ كجم) وحجمه، يلزم وجود شخصين لتحريكه يدوياً. قم بإزالة العناصر السائبة مثل الحوامل ورفوف الفرن والصواني لتقليل الوزن.

• لا تستخدم مقبض باب الفرن لرفع الموقد، ولكن بدلاً من ذلك افتح باب الفرن وارفع سقف تجويف الفرن.

• توخ الحذر عند الرفع لتجنب أي حواف حادة غير مخصصة للرفع.

• يجب أن يتم فصل الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد الأسلاك.

## تعليمات أمنية هامة

### معلومات حول التخلص من المنتج للمستخدمين



البيئة!

- لا تستخدم المقالي ذات القاع الدائري أو الأدوات المشابهة التي قد تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة أسطح التسخين واحتمال تلف سطح الطهي.
- استخدم الحرارة المخزنة في لوح الطهي عن طريق إيقاف التشغيل من عنصر التحكم قبل دقائق القليلة الأخيرة من الطهي.
- لا تقم بتحريك المقالي على سطح السيراميك الزجاجي، فقد يؤدي ذلك إلى خدش السطح.
- الموقد المسطح السيراميك غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- الطهي بدون مراقبة بالزيت أو الدهون على الموقد يمكن أن يكون خطيرًا ويؤدي إلى حريق.

- معظم مواد التعبئة والتغليف قابلة لإعادة التدوير. يرجى التخلص من هذه المواد من خلال مستودع إعادة التدوير المحلي لديك أو عن طريق وضعها في حاويات التجميع المناسبة.
- إذا كنت ترغب في التخلص من هذا المنتج، فيرجى الاتصال بالسلطات المحلية لديك والاستفسار عن الطريقة الصحيحة للتخلص منه.



تحذير!

### الفرن

- أثناء الاستخدام، يصبح الجهاز ساخنًا. يجب توخي الحذر لتجنب لمس الأسطح الساخنة داخل الفرن.
- استخدم القفازات دائمًا عند التعامل مع العناصر الساخنة داخل الفرن.
- أطفئ الجهاز قبل إزالة زجاج مصباح الفرن لاستبداله.
- لتجنب وقوع حادث، تأكد من إدخال رفوف وأجزاء الفرن دائمًا في الجهاز وفقًا للتعليمات.
- لا تستخدم الباب كرف.
- لا تضغط على باب الفرن المفتوح.
- لا تغطي مدخل الشواية بورق الألمنيوم، لأن الدهون المتبقية قد تشتعل فيها النيران.
- حافظ دائمًا على نظافة صينية الشواية لأن أي دهون قد تشتعل فيها النيران.
- قم دائمًا بإيقاف تشغيل الشواية فورًا بعد الاستخدام، لأن الدهون المتبقية قد تشتعل فيها النيران.
- لا تترك الشواية دون مراقبة.
- لتجنب نشوب حريق، تأكد من إدخال صينية الشواية وتركيباتها دائمًا في الجهاز وفقًا للتعليمات.



تحذير!

### سلامة الأطفال

- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو العقلية أو الحسية المحدودة، أو عديمي الخبرة أو المعرفة، ما لم يُشرف عليهم شخص مسؤول عن سلامتهم أو يُرشدهم بالتعليمات الخاصة باستخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم في الجهاز.
- أثناء الاستخدام، يصبح هذا الجهاز ساخنًا. ينبغي توخي الحذر لتجنب لمس الأسطح الساخنة، على سبيل المثال، باب الفرن، عناصر التسخين، المواقد أو الشبكات.
- ستصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أيضًا عند الاستخدام. لتجنب الحروق، يجب إبقاء الأطفال بعيدًا.
- يجب دائمًا تدوير مقابض المقلاة إلى الجانب أو الخلف لمنع الاصطدام العرضي وإبقائها بعيدًا عن متناول الأطفال.

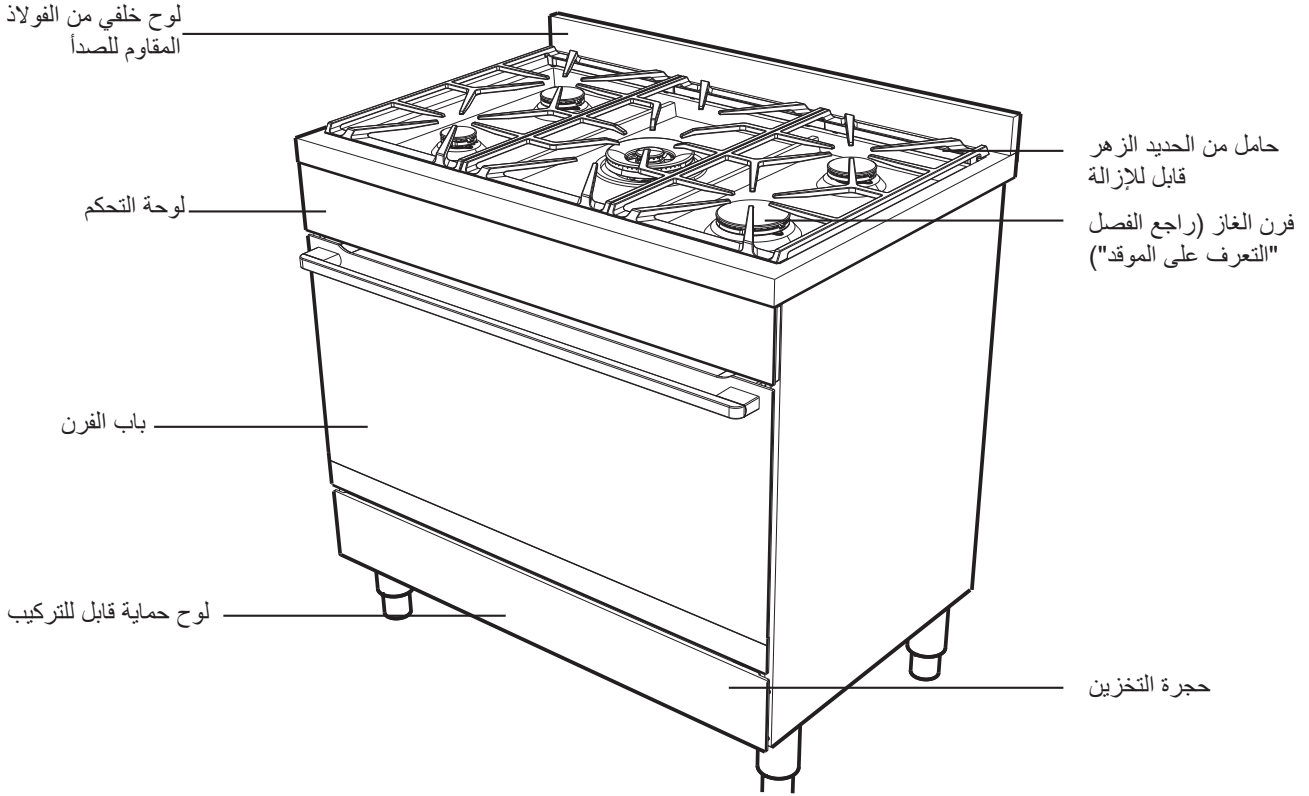
### طراز موقد الغاز

- لا تترك الأواني تغلي حتى تجف، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف كل من المقلاة والموقد.
- لا تقم بتشغيل الموقد لفترة طويلة دون وجود وعاء أو مقلاة على الموقد.
- لا تسمح بأن تتدلى أواني الطهي الكبيرة فوق الموقد إلى سطح الطاولة المجاور. فهذا سيؤدي إلى احتراق سطح الطاولة.
- تأكد من وضع الشعلات والشبكات بشكل صحيح.
- الطهي بدون مراقبة بالزيت أو الدهون على الموقد يمكن أن يكون خطيرًا ويؤدي إلى حريق.
- لتجنب نشوب حريق، لا تقم بتخزين العناصر على سطح الطهي.

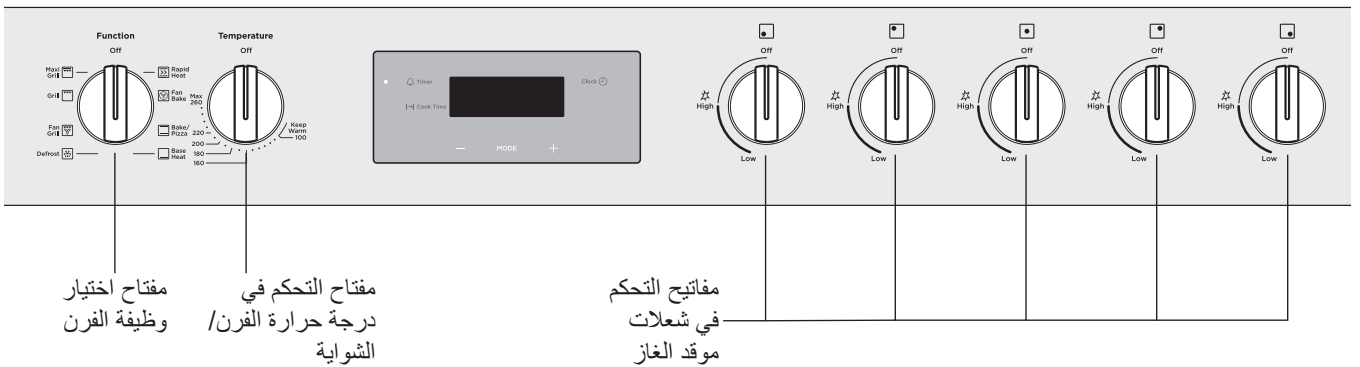
### طراز موقد السيراميك

- لتجنب نشوب حريق، لا تقم بتخزين العناصر على سطح الطهي.
- لا تضع مفاراش مقاومة للحرارة أو مفاراش سلكية أو ورق ألومنيوم تحت الأواني والمقالي.
- لا تترك الأواني تغلي حتى تجف، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف كل من المقلاة والموقد.
- لا تستخدم لوح الطهي كمساحة إضافية كمقعد أو كلوح تقطيع.
- لا تسمح بأن تتدلى أواني الطهي الكبيرة فوق الموقد إلى سطح الطاولة المجاور. فهذا سيؤدي إلى احتراق سطح الطاولة.

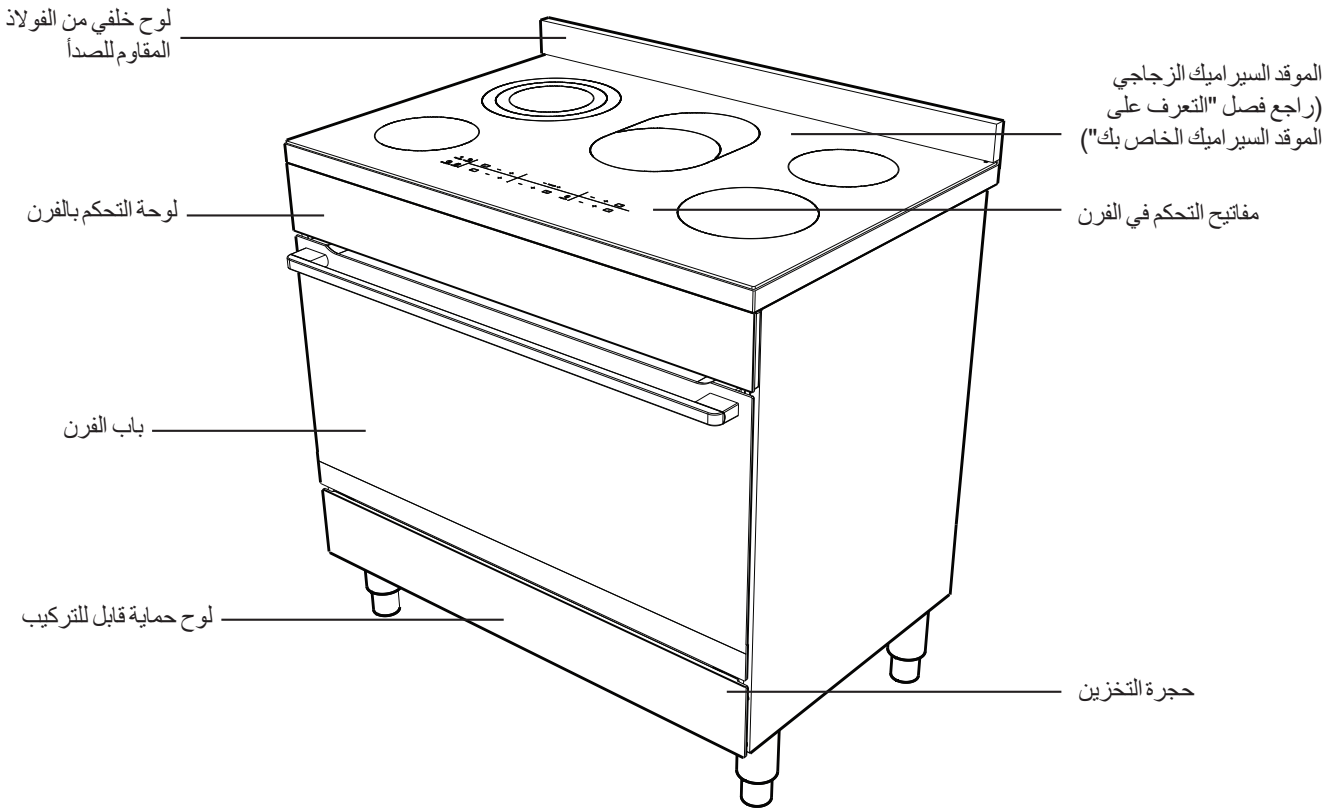
# وصف المنتج EFE915



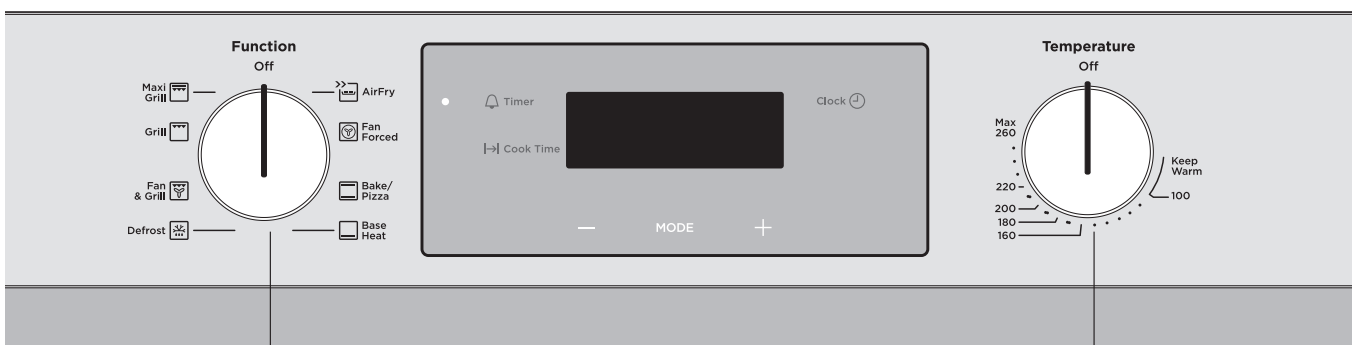
## لوحة التحكم



# وصف المنتج EFE946



## لوحة التحكم بالفرن



مفتاح اختيار وظيفة الفرن

مفتاح التحكم في درجة حرارة الفرن/الشواية

## تركيب الجهاز

### متطلبات الخزانة

تم تصميم المواقد ليتناسب مع فجوة بعرض ٩٠٠ مم بين خزائن المطبخ القياسية. ويتكامل الجهاز مع خزائن المطبخ من خلال مطابقة الارتفاع والعمق والشبكة. ويمكن أيضًا تركيب الموقد في نهاية صف من المقاعد أو في مساحة خالية على كلا الجانبين. بالإضافة إلى ذلك، يمكن مراعاة تركيب النوع القابل للتركيب في فتحة للسماح باستخدام الخزائن باستمرار.



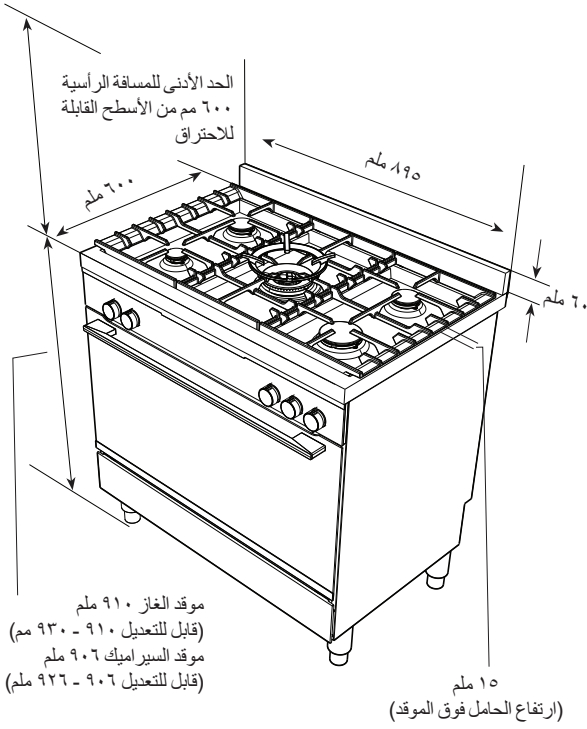
**تحذير!**

- يجب أن يتم تركيب الموقد وصيانته بواسطة شخص معتمد فقط.
- يجب تقديم شهادة المطابقة ليحتفظ بها العميل.
- يجب إزالة مواد التغليف قبل تركيب الموقد.
- يجب أن تكون خزائن المطبخ المحيطة قادرة على تحمل درجة حرارة ٨٥ درجة مئوية. لن تتحمل شركة Electrolux المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التركيب في خزائن المطبخ التي لا تتحمل درجة حرارة ٨٥ درجة مئوية.
- يجب أن تحتوي الأنابيب المستخدمة في التثبيت على حلقات كافية بحيث يمكن تحريك الموقد للصيانة (الطرز الذي يعمل بالغاز).
- يجب عدم سد فتحات التهوية ومساحات الهواء.
- يجب توفير مجموعتين من حوامل منع الانقلاب ويتم تخزينهما في قاع العبوة.
- يجب تركيب حوامل منع الانقلاب والسلسلة أو المصدات الأمامية لتجنب الانقلاب العرضي (النماذج القائمة بذاتها والمزودة بفتحات).
- يجب عدم رفع أو سحب الموقد من مقبض الباب.
- يجب فحص الموقد كل خمس سنوات.
- في حالة تلف سلك التوصيل بالكهرباء، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو من خلال وكيل خدمة الشركة أو الشخص المخول لتجنب التعرض للخطر.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- نظرًا لوزن الموقد (٩٥-١٠٠ كجم) وحجمه، يلزم وجود شخصين لتركيبه.

### متطلبات المسافة للنموذج الذي يعمل بالغاز

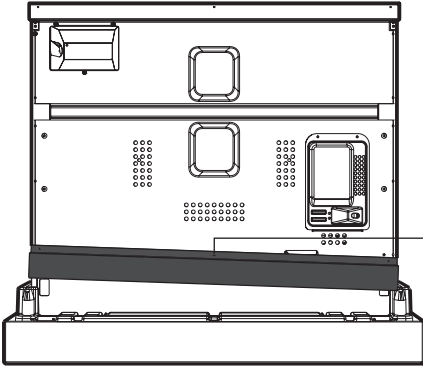
- تأكد من تركيب الجهاز مع مراعاة المسافات للأسطح والمواد القابلة للاحتراق، والمسافات للشعلات ومراوح العادم، لضمان مسافة ٢٠٠ مم من الشعلات إلى الأسطح الرأسية القابلة للاحتراق مع مراعاة الحد الأدنى للبعد وهو ١٠٠ مم من كل جانب من جوانب الموقد إلى الأسطح القابلة للاحتراق.
- قد يتم تقليل المسافات إلى الأسطح القابلة للاحتراق إذا كانت الأسطح القابلة للاحتراق محمية.

- عند ضبط ارتفاع الموقد، تأكد من أن الجزء العلوي من الموقد أعلى بمقدار ١٠ ملم على الأقل من مستوى سطح الطاولة.

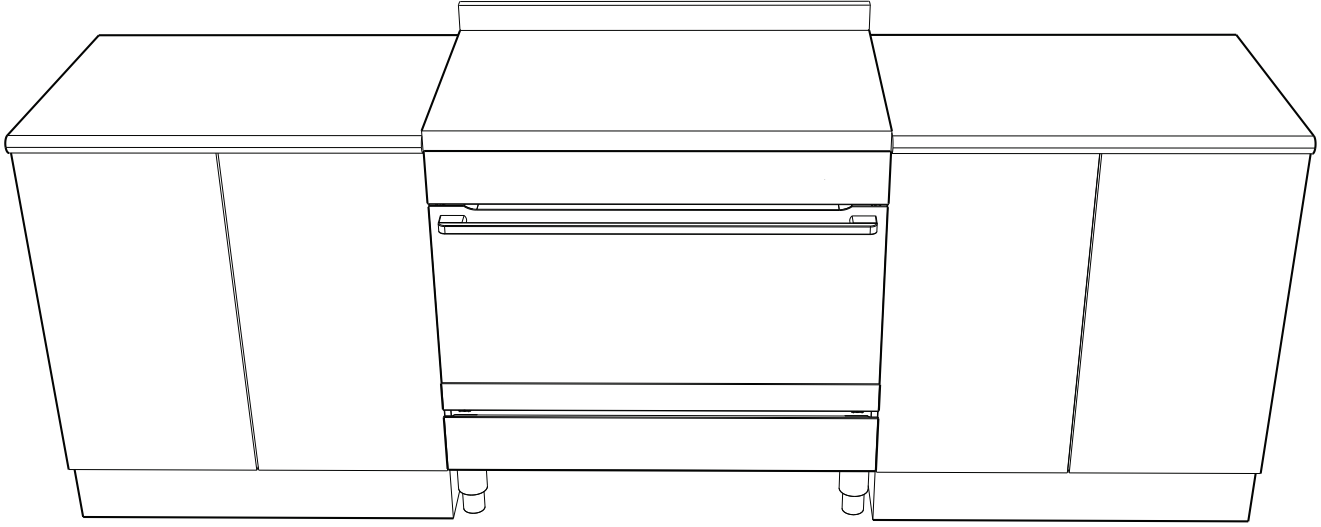


### اللوح الخلفي

يتم تثبيت اللوح الخلفي على الجزء الخلفي من الموقد. يتم إزالة اللوح الخلفي قبل تثبيت الأقدام.



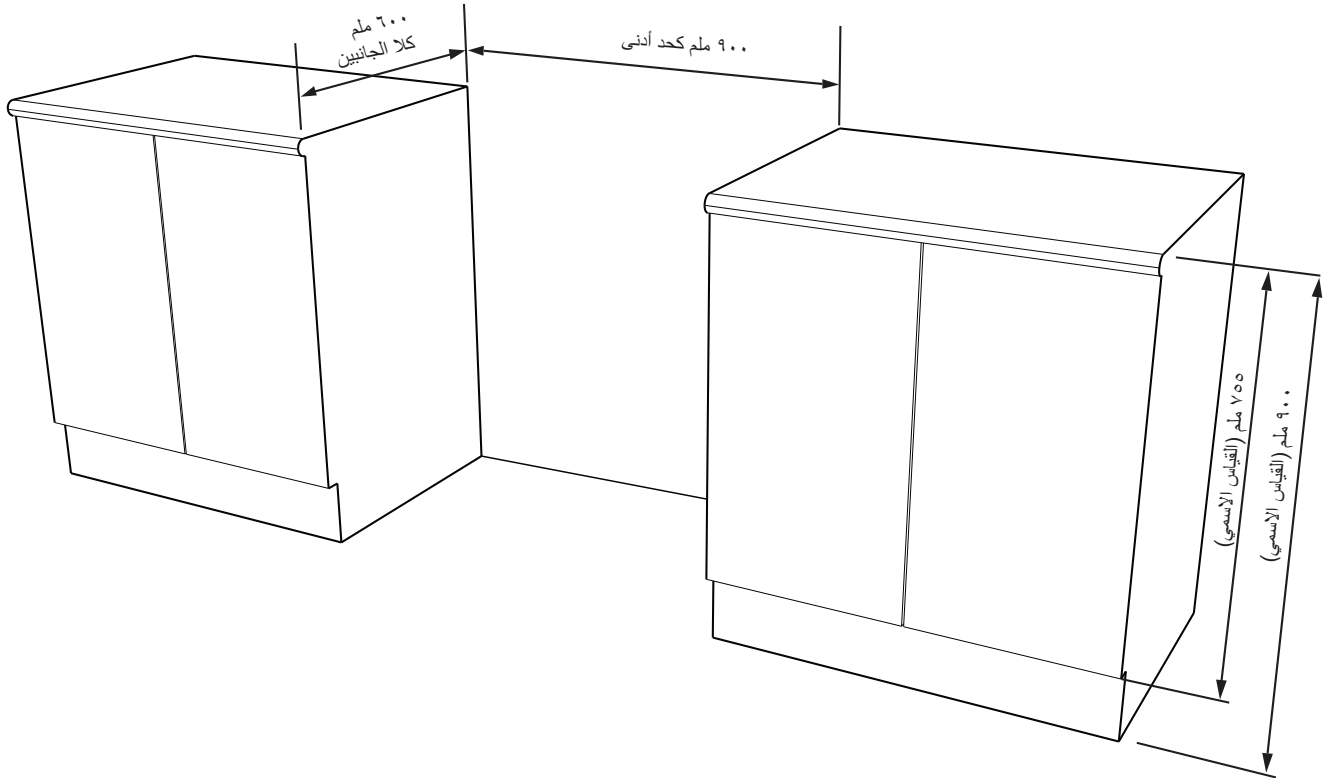
## تثبيت النموذج المستقل



يتم توفير أربعة أقدام ملولبة مع الجهاز، ويمكن العثور عليها في مجموعة الملحقات الموجودة في الفرن.  
يتم تزويد النماذج القائمة بذاتها بشبكة قابلة للتثبيت.

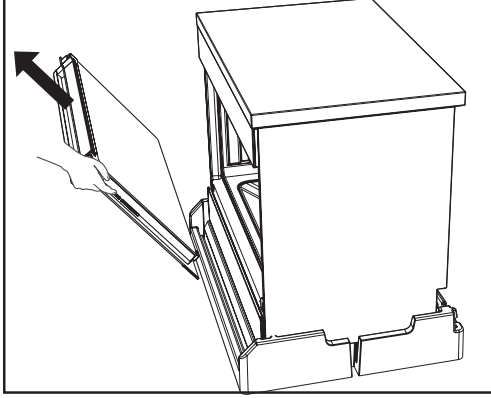
يتطلب التثبيت المستقل تركيب أربعة أقدام ملولبة قبل أن يتم تركيبه بين الخزائن، مع خزائن على جانب واحد أو بدون خزائن مجاورة. ولا توجد متطلبات للمسافات للخزائن الجانبية المجاورة.  
لضمان ثبات الموقد، يجب تركيب دعائم لمنع الإمالة والانقلاب.

## بناء الخزانة للتركيب قائما بذاته





## تركيب الجهاز (تابع)



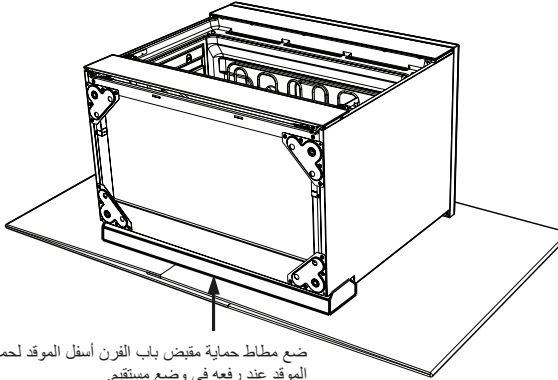
أغلق الباب برفق حتى يتوقف. ثم ارفع الباب عن المفصلة.

قم بإمالة الجهاز ووضعه بعناية على ظهره للوصول إلى نقطة تثبيت المسمار بالقدم.



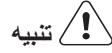
**تنبيه:**

- لتجنب خدش الأرضية والجهاز نفسه، قم بطي لوح التغليف الكرتوني ووضعه أسفل الجهاز للحماية.
- يجب وضع الموقد على ظهره عند تثبيت الأقدام.



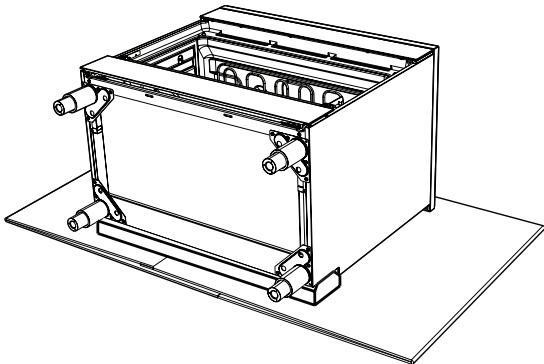
ضع مطاط حماية مقبض باب الفرن أسفل الموقد لحماية الموقد عند رفعه في وضع مستقيم.

يتم تثبيت الأقدام الأربعة المرفقة عبر نقاط التثبيت الأربع. ويتم التأكد من تثبيت كل قدم بشكل آمن.



**تنبيه**

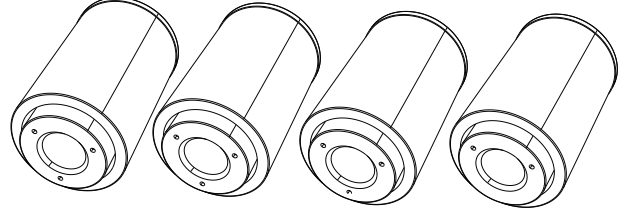
- لا تفرط في ربط القدم.



اضبط ارتفاع الأقدام الملولية للتأكد من أن سطح الموقد أعلى بمقدار ١٠ مم فوق الطاولة عندما يكون الجهاز في وضع عمودي.

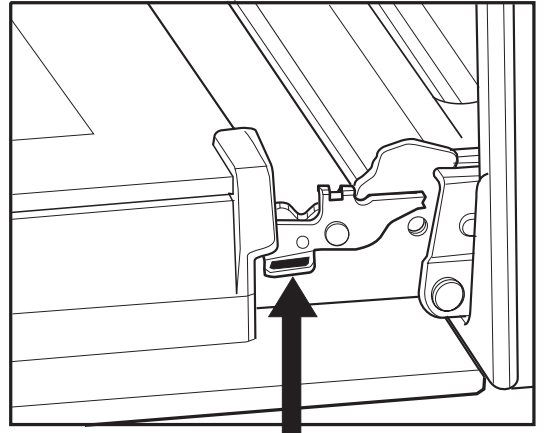
### تركيب الأقدام الملولية

يتم تزويد الجهاز القائم بذاته بأربعة أقدام ملولية في حزمة الملحقات الداخلية. يمكن تعديل الأقدام الملولية عن طريق تدوير النصف السفلي في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.

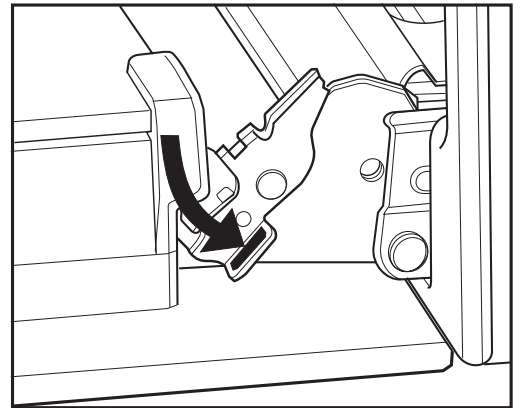


**هام!**

- إذا كان الجهاز من طراز موقد الغاز، يتم إزالة غطاء الشعلة وتاج الشعلة. يتم تخزين جميع العناصر بأمان، بعيداً عن منطقة التثبيت.
- يجب إزالة باب الفرن ومجموعة الملحقات قبل البدء في التثبيت.



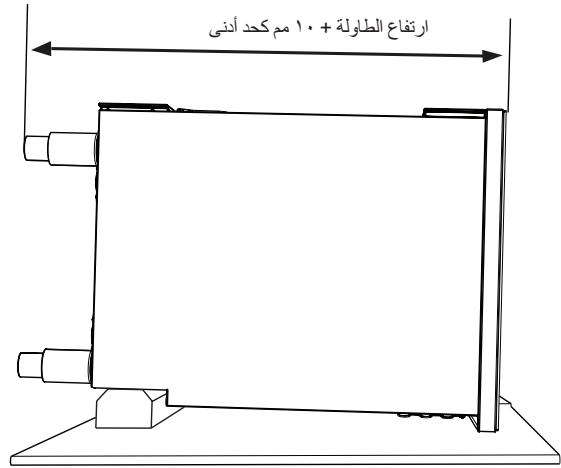
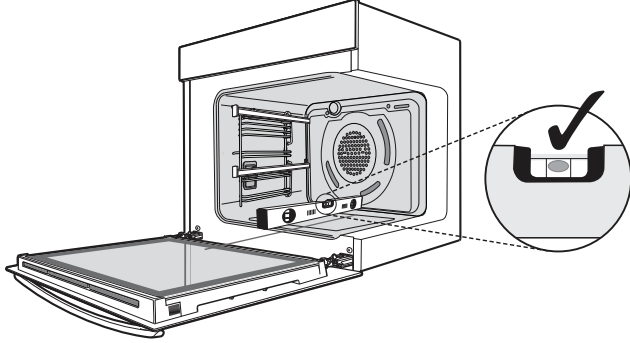
لسان القفل في الوضع الطبيعي



اضغط على لسان القفل لأسفل لإزالة الباب.

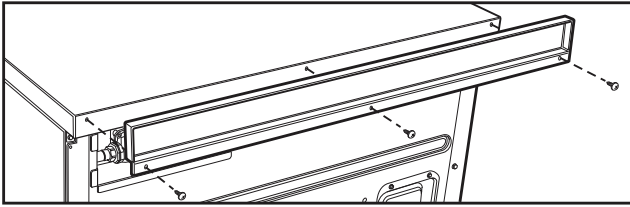
### ضبط مستوى الفرن

ضع ميزانًا في الفرن كما هو موضح أدناه مع التأكد من ثبات المستوى على الجانبين الأمامي والخلفي. اضبط الأرجل وفقًا لمستوى الجهاز.

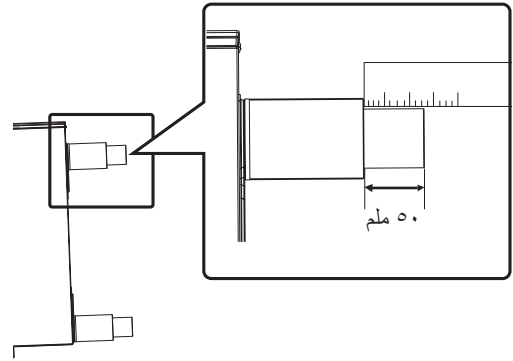


إذا كان مطبخك يحتوي على طاولة بارتفاع ٩٠٠ ملم، فاتبع دليل القياس السريع أدناه قبل وضع الموقد في وضع عمودي.

### تثبيت اللوح الخلفي



قم بتركيب اللوح الخلفي في الجزء الخلفي من الموقد باستخدام ثلاثة براغي متوفرة.



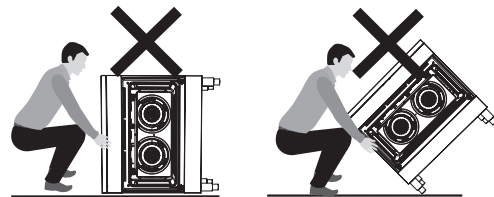
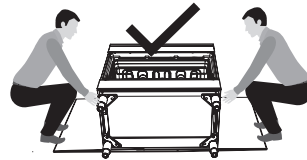
للحصول على سطح طاولة مطبخ بارتفاع ٩٠٠ ملم، اضبط النصف السفلي من الأقدام لقياس ٥٠ مم كما هو موضح في الرسم التوضيحي.

قم بإمالة الجهاز في وضع عمودي عن طريق رفع الجزء الخلفي من الموقد وتدويره حول القدمين الخلفيتين.

**تحذير!**

**عنصر ثقيل!**

يجب تنفيذ هذه الخطوة من قبل شخصين.

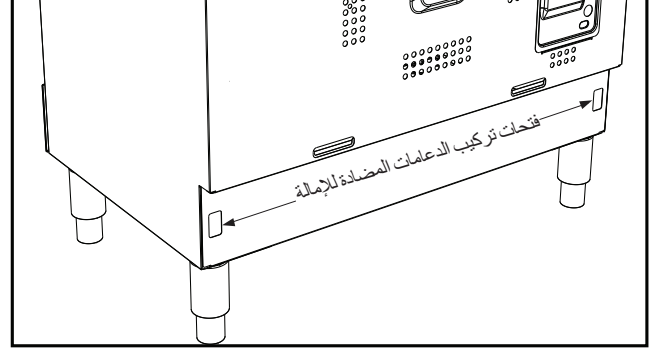


## تركيب الجهاز (تابع)

### تركيب الدعامات المضادة للإمالة والانقلاب

لضمان ثبات الموقد، يجب تركيب دعامات مقاومة للإمالة.

توجد فتحات تثبيت يسارية ويمينية للدعامة المضادة للإمالة في الجزء الخلفي السفلي من الجهاز.

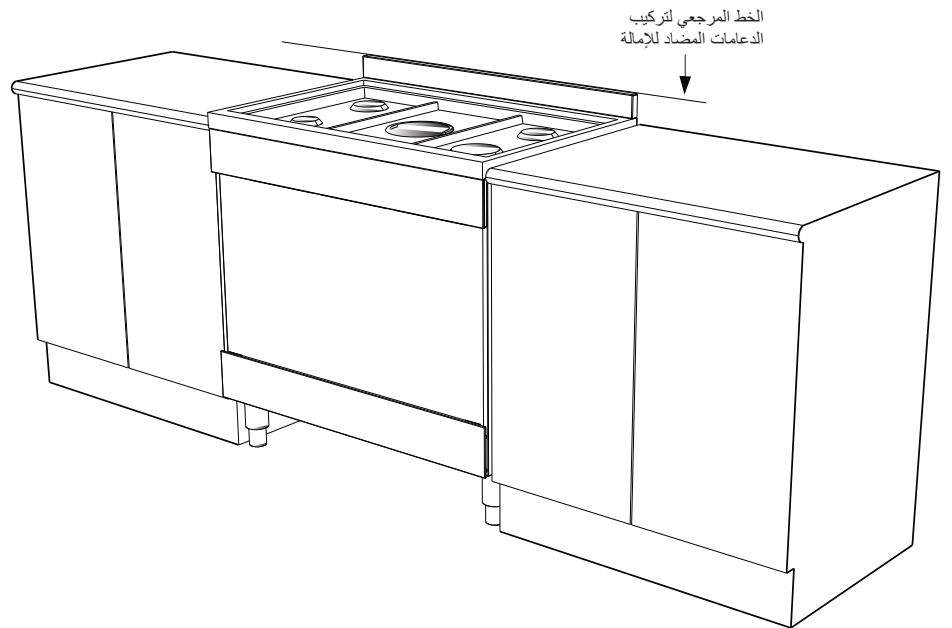


يجب اتباع الخطوات التالية لضمان التثبيت الصحيح للدعامات المانعة للإمالة واستقرار الأجهزة.



لا يُنصح بدفع الجهاز وسحبه على سطح غير مستوٍ أو خشن. استخدم وسائل أخرى لتحريك الجهاز إذا لزم الأمر.

- ١ ادفع الجهاز بعناية إلى داخل تجويف الخزانة حتى يصبح الجزء الخلفي من الفرن متوازياً مع الجدار الخلفي.
- ٢ استخدم طرفاً غير دائمة لرسم خط على الحائط على طول السطح العلوي للوح الخلفي. يستخدم هذا الخط كخط مرجعي لتحديد الموقع الصحيح لمكان تثبيت دعامات منع الإمالة.
- ٣ بعد تحديد الخط المرجعي، اسحب الجهاز من تجويف الخزانة لتثبيت الدعامات المضادة للإمالة.

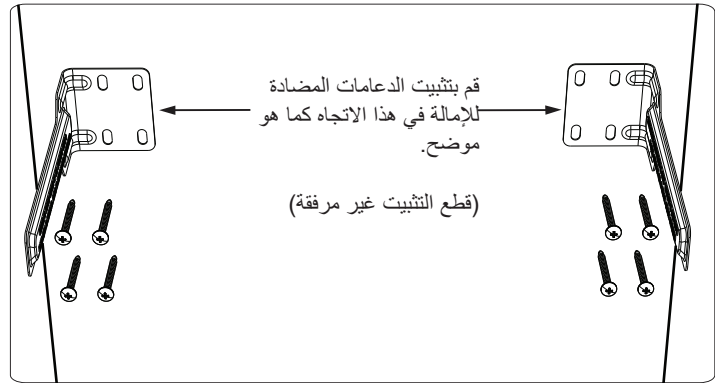
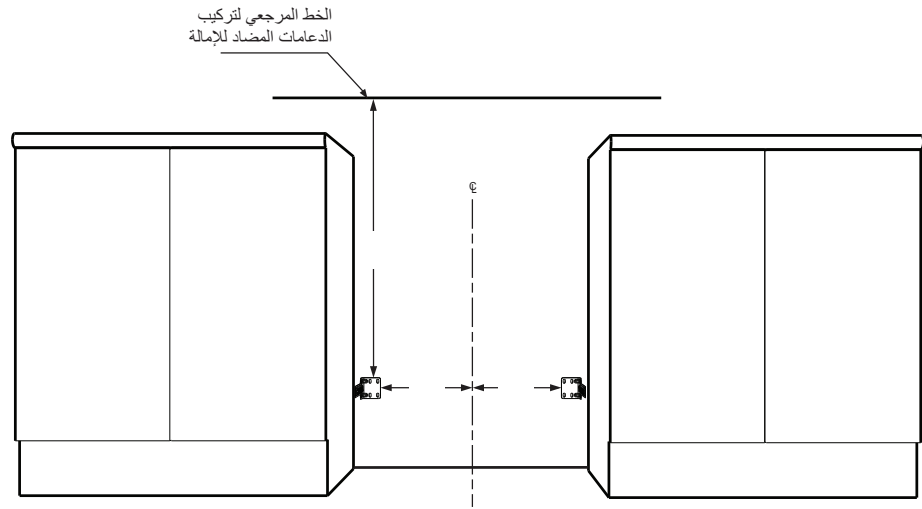




تحذير

يجب استخدام المثبتات المناسبة التي تناسب نوع الجدار الذي تم تركيب الدعامات المضادة للإمالة عليه.

- يجب دفع الوحدة القائمة بذاتها نحو الجدار عند التثبيت. في وحدات الغاز، تأكد من أن خرطوم الغاز، في حالة استخدامه، لم يتم التواءه أثناء التركيب.
- ٤ يجب تثبيت الدعامات المضادة للإمالة على الجدار الخلفي للتجفيف باستخدام أدوات التثبيت المناسبة وفقاً للأبعاد الموضحة في الرسم التخطيطي.



قم بتوصيل الخدمات بالجهاز قبل وضعه في التجفيف.

لتحديد موقع الجهاز، قم بتحريكه داخل التجفيف لضمان تعشيق الدعامات المضادة للإمالة بشكل كامل مع فتحات التعشيق الخلفية اليسرى واليمنى.

يجب دفع الوحدة إلى الحائط عند التثبيت.

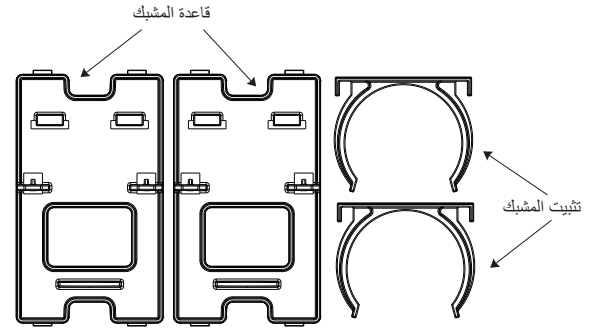
أعد تركيب باب الفرن والشعلات وأغطية الشعلات والشبكات بعد وضع الجهاز في التجفيف.

للنموذج الذي يعمل بالغاز فقط: تأكد من أن خرطوم الغاز، في حالة استخدامه، لم يتم التواءه أثناء التركيب.

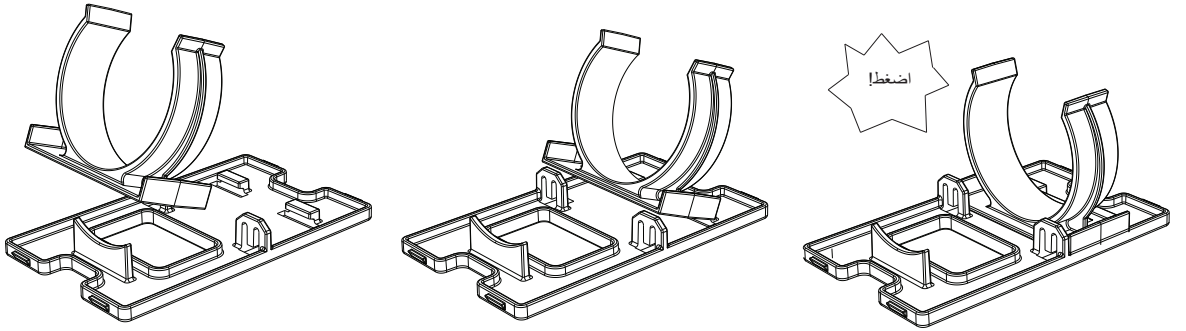
## تركيب الجهاز (تابع)

### تثبيت لوح الحماية المشبكي

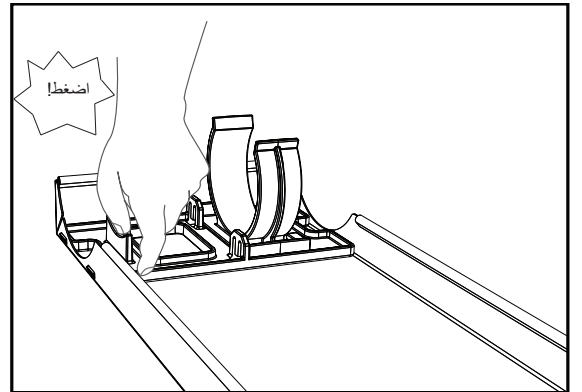
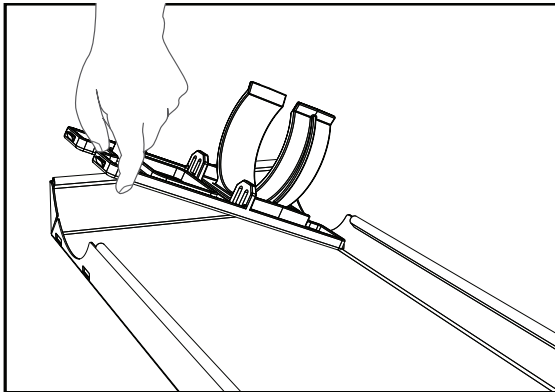
يتم تزويد النماذج القائمة بذاتها بلوحة حماية يمكن تجميعها لتثبيتها على الأقدام الأمامية للحصول على مظهر مطبخ أكثر تكاملاً وسلاسة.



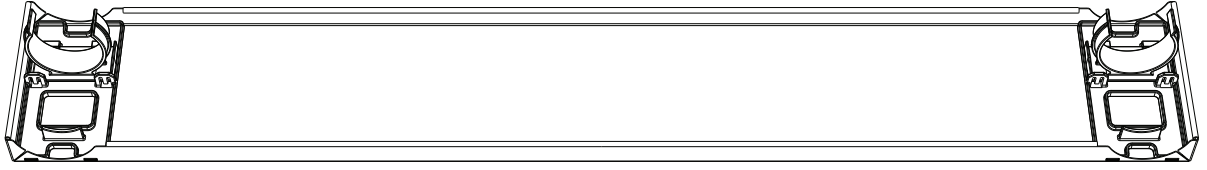
١ قم بتجميع مشبك التثبيت على القاعدة.



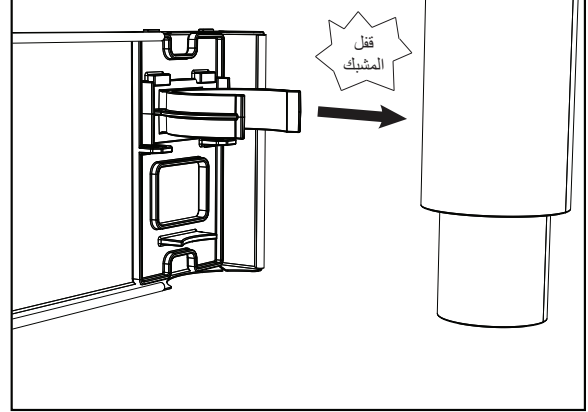
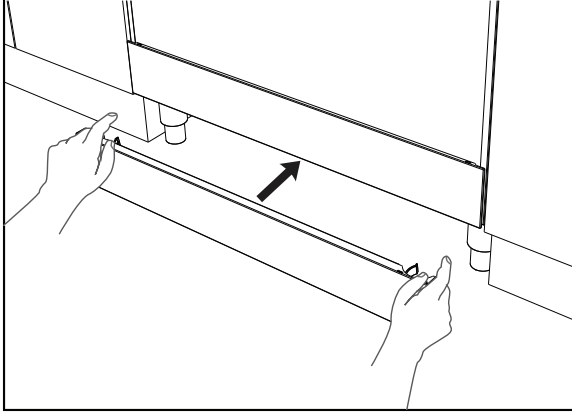
٢ اضغط على كلا وحدتي المشبك المجمعتين في لوحة الحماية في الاتجاه الموضح أدناه.



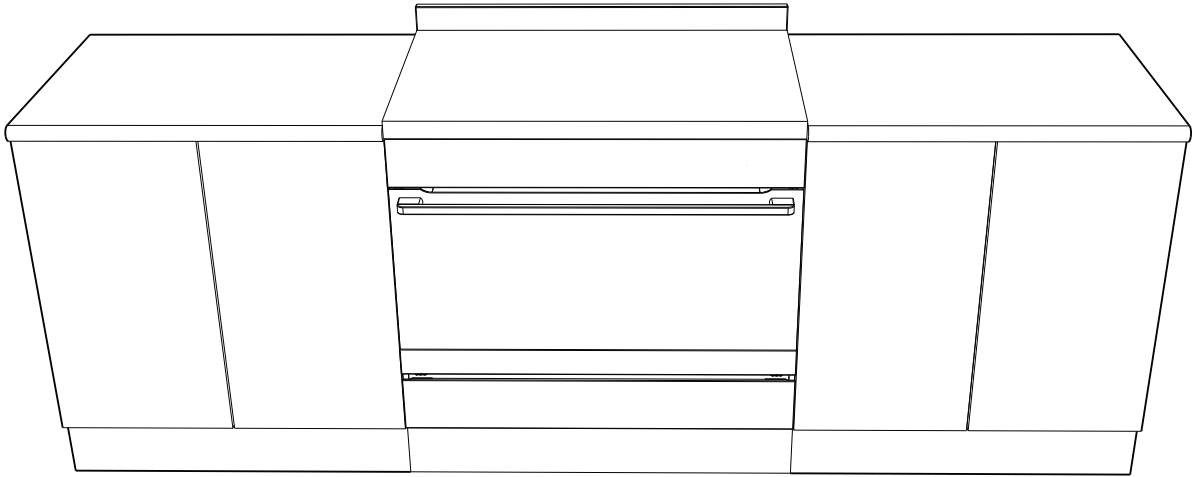
٣ تأكد من أن كلا وحدتي المشبك في نفس الاتجاه بعد التثبيت.



٤ قم بتركيب لوحة الحماية على الأقدام الأمامية للجهاز. تأكد من تثبيت لوحة الحماية على الجزء الأكبر من القدم الأمامية.

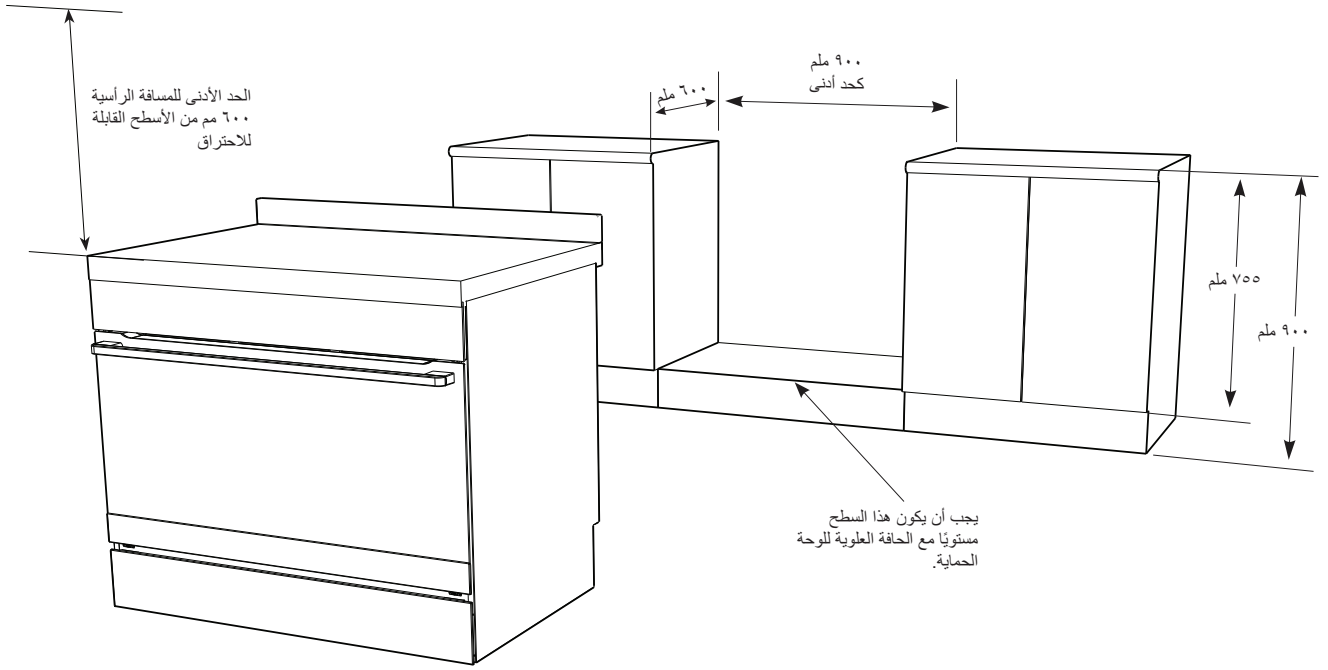


التثبيت عبر الفتحة



يمكن استخدام الجهاز كما هو للتثبيت عبر الفتحة. يمكن تركيب الجهاز على قاعدة. يتيح ذلك تركيب لوحة متواصلة للخزانة، مما يعطي مظهرًا أكثر تكاملاً. لا توجد متطلبات للمسافات بين الفرن والخزان الجانبيّة المجاورة.

## تركيب الجهاز (تابع)



يجب تثبيت اثنين من المصدات على القاعدة في المواقع كما هو موضح (تم توفير المصدات). يتم وضع المصدات في الفتحات الموجودة في قاعدة الجهاز لمنع سحب المنتج للأمام عند تثبيته.

يجب تعديل القياسات من الجدار الخلفي إذا كان هناك بلاط وما إلى ذلك يقع بين الجهاز والجدار.

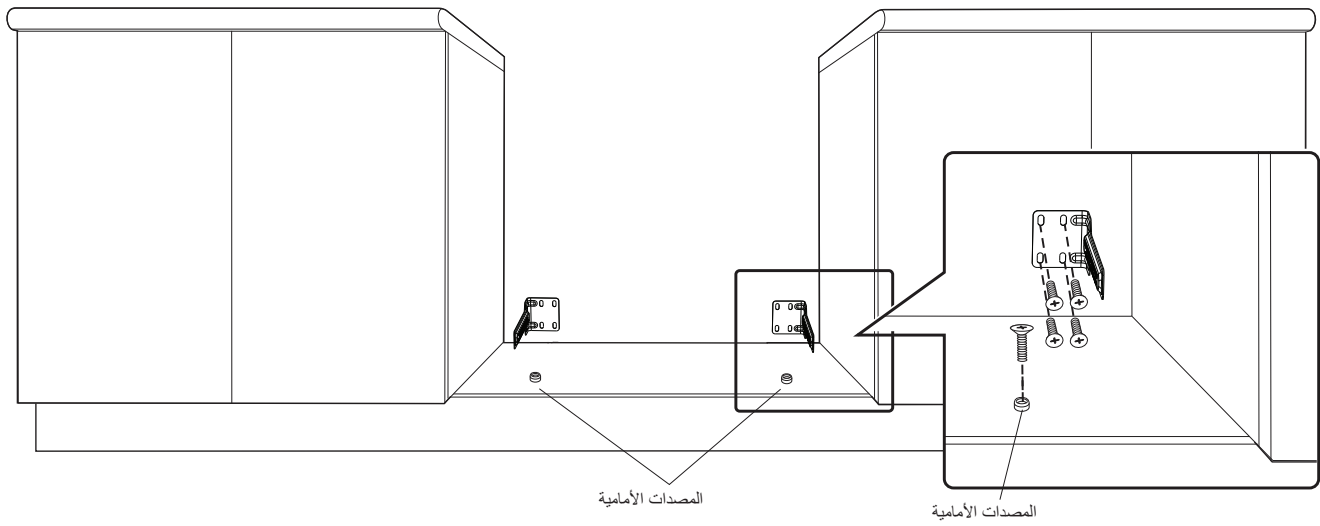
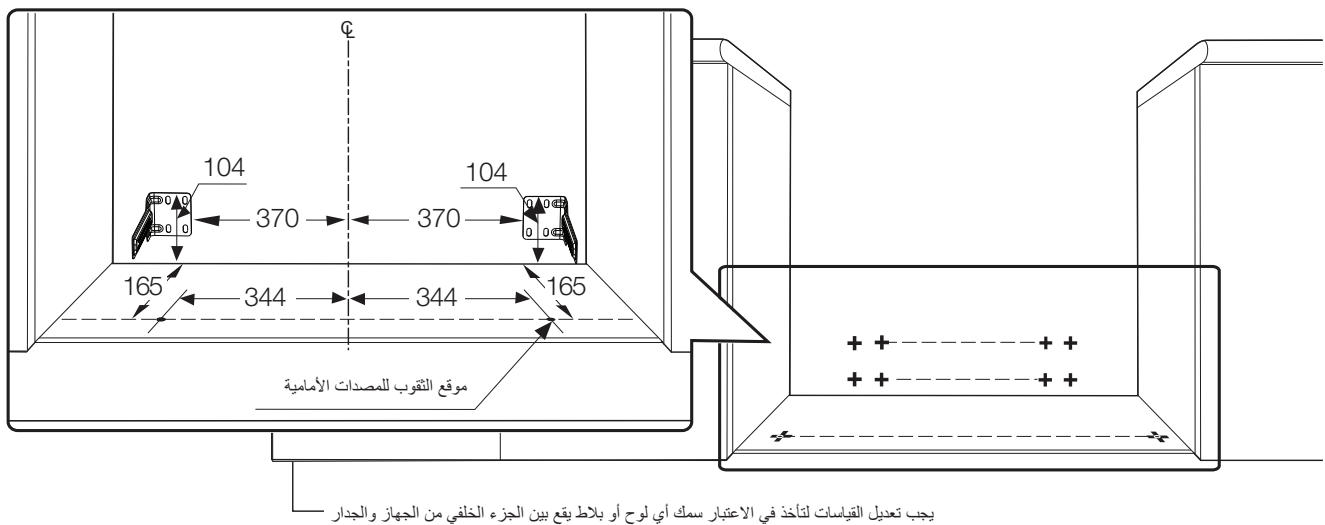
بمجرد توصيل الخدمات، يمكن رفع المنتج على القاعدة ودفعه للخلف بعناية، مما يضمن تعشيق الجهاز في كلا الحاملين الخلفي والأمامي.

إذا كان المنتج يتطلب الإزالة من أجل الخدمة، فيجب رفعه من الأمام بمقدار ٥ مم تقريبًا لإزالة المصدات الأمامية قبل سحبه للأمام.



**تحذير!**

إذا تم وضع الموقد على قاعدة، فيجب اتخاذ التدابير اللازمة لمنع الجهاز من الانزلاق من القاعدة.

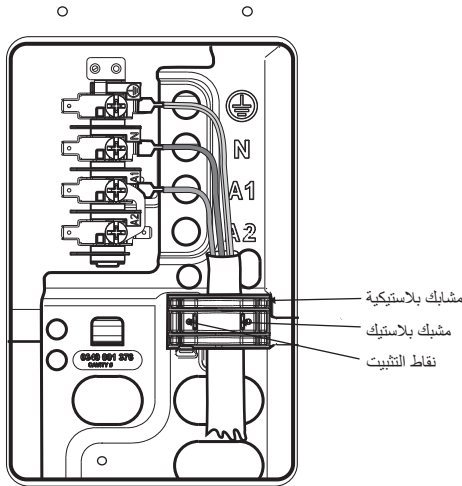




## متطلبات الأسلاك

### تفاصيل توصيل الأسلاك الصلبة

- ١ قم بإزالة لوحة الغطاء الطرفي من اللوحة الخلفية للجهاز.
- ٢ قم بتركيب الأسلاك من خلال الفتحة الموجودة في لوحة الغطاء و قم بإجراء التوصيلات باللوحة الطرفية.
- ٣ قم بتثبيت الأسلاك في المشبك البلاستيكي.  
قم بتثبيت المشبك البلاستيكي باثنين من المسامير الفضية الطويلة (تأتي في كيس منفصل).
- ٤ ضع لوحة الغطاء مرة أخرى على اللوحة الخلفية.



يجب تركيب الموقد وفقاً لما يلي:

- وصلات الأسلاك في قواعد الأسلاك.
- اللوائح المحلية وقوانين البناء البلدية واللوائح القانونية الأخرى.
- توفر لوحة البيانات معلومات حول التصنيف وتقع خلف الجزء السفلي من باب الفرن.
- يجب توفير مفتاح وظيفي بالقرب من الجهاز في مكان يسهل الوصول إليه.
- يجب حماية الأسلاك من الأعطال الميكانيكية.
- يجب أن يحتوي هذا الموقد على وسيلة فصل مدمجة في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد الأسلاك.
- يجب تأريض الموقد بشكل صحيح.
- يجب توصيل هذا الموقد بكابل ذو تصنيف حراري لا يقل عن ٧٥ درجة مئوية.
- اجتاز هذا المنتج اختبار مقاومة العزل بعد التصنيع. إذا كانت قراءة المقاومة منخفضة عند التثبيت، فمن المحتمل أن يكون ذلك ناتجاً عن امتصاص الرطوبة من الغلاف الجوي بواسطة العناصر بعد إنتاج الموقد. (اجتاز المنتج عند ٠,٠١ ميغا أوم)

ملحوظة: عند إجراء التوصيلات بمصدر طاقة متعدد الأطوار ٢٤٠/٢٣٠ فولت، يجب إزالة القطعة الجسرية من بين التوصيلات النشطة.

### مدخلات الطاقة المقدره

الطراز	القدرة الكلية بالكيلوواط	القدرة A1 بالكيلوواط	القدرة A2 بالكيلوواط
EFE915	٣,٦	٣,٦	٠
EFE946	١٠,٨	٣,٦	٩,٥

\*توزيع الطاقة بين الفرن والموقد



هام!

قبل الطهي في فرنك الجديد، من المهم إزالة الزيوت الواقية المستخدمة في تصنيع المنتج.

- تأكد من أن الغرفة جيدة التهوية (للسماح للدخان بالخروج).
- ثم قم بتشغيل الفرن على ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.

### توصيل الخدمات والتشغيل

يجب أن يتم تركيب هذا الجهاز بواسطة شخص معتمد، وفقاً لجميع القوانين واللوائح الخاصة بما يلي:

- سلطات الامدادات الكهربائية.
- قوانين ولوائح البناء.
- سلطات الحكومة والمجالس المحلية.

# التوصيلات الكهربائية والغاز

## التحقق من حجم الأنابيب

لتحديد حجم الأنابيب المناسب للتوصيل، استخدم المعلومات الواردة في هذا الجدول:

الطرز	غاز طبيعي	غاز شركة يونيفرسال للغاز
EFE915	٥٤,٢ ميغا جول / ساعة	٤٥,٥ ميغا جول / ساعة

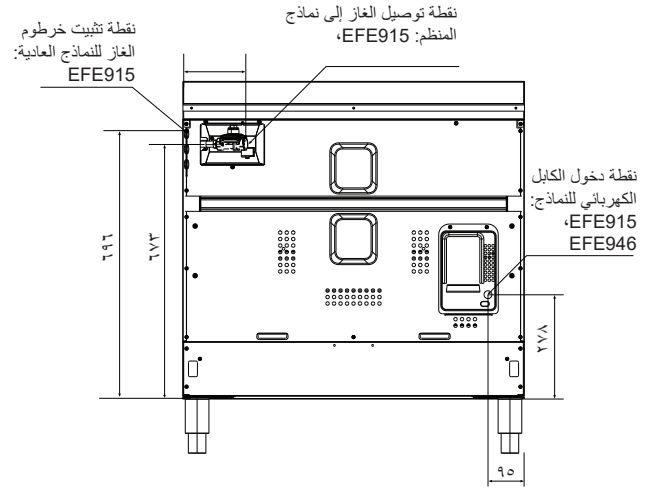
## توصيل الغاز

اقرأ هذه النقاط قبل التوصيل بمصدر الغاز:

- يجب أن يتم تركيب الغاز وفقاً للوائح تركيب الغاز المحلية وقوانين البلدية واللوائح القانونية الأخرى.
- نقطة توصيل الغاز عبارة عن أنبوب مطابق للمعايير القياسية البريطانية مقاس ٢/١ بوصة موجود في الجزء الخلفي من الجهاز كما هو موضح.
- يتم توفير منظم يجب تركيبه بالجهاز. تأكد من إمكانية الوصول إلى نقطة اختبار الضغط الخاصة بالمنظم عند تركيبه.
- يجب تركيب المنظم على مدخل الأنابيب المتشعب الموجود في الجزء الخلفي من الجهاز ويتم إغلاق أنبوب التوصيل باستخدام شريط أو مركب توصيل مناسب لتوصيلات الغاز. يتم بعد ذلك توصيل أنابيب المستهلك بمدخل المنظم، إما:

١ مباشرة، أو

٢ باستخدام مجموعة الخرطوم مع كوع التوصيل المزود. يتم تركيب الكوع على مدخل المنظم ويتم توجيهه للسماح للخرطوم بالتعليق للأسفل. يتم إغلاق أنبوب التوصيل بين المنظم والكوع باستخدام شريط أو مركب توصيل مناسب لتوصيلات الغاز.



## تركيب موقد الغاز

### ضغوط الغاز

يبين الجدول التالي ضغوط الإمداد والتشغيل لمختلف أنواع الغاز.

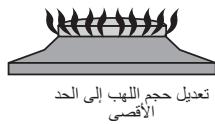
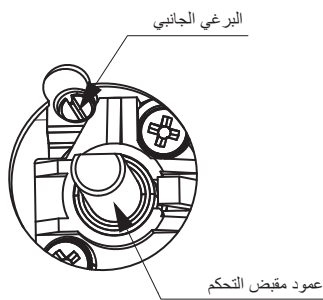
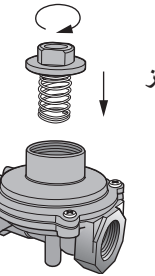
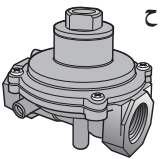
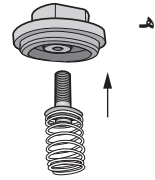
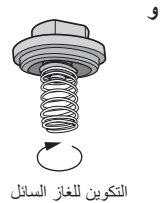
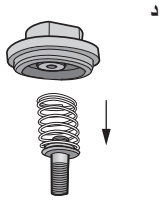
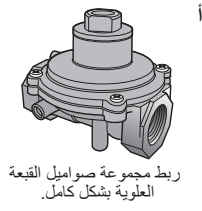
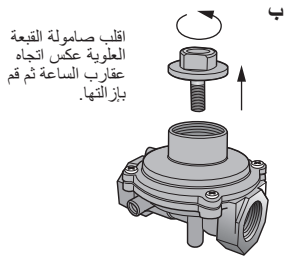
نوع الغاز	غاز طبيعي	غاز شركة يونيفرسال للغاز
ضغط الإمداد عند مدخل منظم الجهاز	١,١٣ (كيلو باسكال) الحد الأدنى	٢,٧٥ كيلو باسكال
ضغط التشغيل عند نقطة اختبار الجهاز	١,٠٠ (كيلو باسكال)	٢,٦٠ كيلو باسكال

## للطرز EFE915

يوضح الجدول التالي أحجام الحاقن لكل شعلة.

فتحة الحاقن	غاز طبيعي	غاز شركة يونيفرسال للغاز
شعلة الحرارة المنخفضة	١,٠٠ ملم	٠,٥٥ ملم
شعلة الحرارة المتوسطة	١,٣٥ ملم	٠,٧٠ ملم
شعلة الحرارة العالية	١,٦٠ ملم	٠,٩٠ ملم
شعلة مزدوجة شديدة الحرارة	٠,٩٢ ملم (داخلي)	٠,٤٦ ملم (داخلي)
	١,٣٠ x ٣ ملم (خارجي)	٠,٦٢ x ٣ ملم (خارجي)

## توصيل الغاز السائل (EFE915)



ملحوظة: يجب اختبار الموقد بعد التركيب، قبل تسليمه إلى العميل. يجب أن يكون لديك مقياس ضغط وأنبوب توصيل.

تم تجهيز هذا الجهاز لاستخدام الغاز الطبيعي. تم تضمين مجموعة تحويل مع المنتج لاستخدام الغاز السائل. تحتوي مجموعة التحويل على ٧ محاقن وملصق الغاز السائل.

يرجى اتباع الإجراء الموضح أدناه إذا كان يلزم عمل تحويل للغاز السائل الخاص بشركة يونيفرسال للغاز:

١ قم بإزالة شبكات الموقد وأغطية الشعلات وتيجان الشعلات للوصول إلى حاقيات الموقد. استبدل الحاقيات التي تم تركيبها في المصنع بالحاقيات المناسبة كما هو مرفق. ارجع إلى جدول فتحات الحاقين لمعرفة أحجام الحاقين. تم ختم حجم الحاقين على جانب الحاقين.

٢ قم بفك صامولة القبة العلوية من المنظم. يتم فصل صامولة القبة العلوية ومجموعة زنبرك الضغط للتحكم في التجميع.

٣ قم بفك المسامير المولدة من القبة العلوية.

٤ قم بقلب المسامير المولدة لأعلى، بحيث يكون الزنبرك حرًا ثم قم بربط المسامير مرة أخرى في القبة العلوية حتى يصبح ثابتًا.

٥ أعد تركيب مجموعة صامولة القبة العلوية بالمنظم لضمان تثبيتها بالكامل. تم الآن ضبط المنظم للاتصال بالغاز السائل.

٦ قم بتشغيل مصدر الغاز، وعند كل توصيل جديد تحقق من عدم وجود تسربات باستخدام الماء والصابون. يجب تشغيل كل صمام من صمامات الموقد، واحدًا تلو الآخر، وإغلاق فتحة الحاقين لعدة ثوانٍ.

٧ يمكن التأكد من تشغيل المنظم عن طريق توصيل مقياس الضغط بنقطة اختبار الضغط الموجودة على جانب جسم المنظم بجوار المخرج.

أثناء تشغيل الجهاز، تحقق من ضغط المخرج:

- عندما تكون جميع شعلات الجهاز قيد التشغيل عند الحد الأقصى،
- عندما تعمل أصغر شعلة في الجهاز عند الحد الأدنى.

في ظل هذه الظروف، يجب ألا يختلف ضغط المخرج عن ضغط المخرج الاسمي البالغ ٢,٦٠ كيلو باسكال بأكثر من  $\pm 0,02$  كيلو باسكال.

٨ إذا اتضح أن أداء المنظم غير مرضيًّا، يجب التحقق من النقاط التالية:

- إذا كان ضغط المخرج منخفضًا جدًا باستمرار، فقد يكون ضغط المدخل منخفضًا جدًا وقد تكون هناك حاجة إلى تعديل المنظم، أو قد يكون هناك منظم أو صمام ذو قدرة تدفق غير كافية موجود في خط إمداد الغاز.

إذا كان هناك شك في ذلك، فقد يكون من الضروري تكرار الفحوصات أثناء قياس ضغط المدخل والمخرج لتحديد ما إذا كان ضغط المدخل يتراوح بين ٢,٧٥ و ٧,٠٠ كيلو باسكال.

- تأكد من تركيب الجزء الداخلي بشكل صحيح.

- تأكد من أن برغي القاعدة مثبت بالكامل.

• تأكد من تركيب المنظم على خط إمداد الغاز في الاتجاه الصحيح، وبشير السهم الموجود على قاعدة الجسم إلى اتجاه تدفق الغاز.

## اختبار تشغيل بوتاجاز الغاز

### قم بفحص إمدادات الغاز

- ١ تحقق من صحة نقطة الصفر في مقياس الضغط.
- ٢ قم بتوصيل مقياس الضغط بنقطة اختبار ضغط الموقد. توجد هذه النقطة على المنظم.
- ٣ قم بتشغيل مصدر الغاز والكهرباء وحاول إشعال الغاز.  
ملحوظة: سوف يستغرق الأمر وقتًا إضافيًا لإشعال الغاز لأول مرة حيث يجب تطهير الأنابيب من الهواء.
- ٤ تحقق من ضغط التشغيل لنوع الغاز المحدد.

### التحقق من وظيفة المنظم

أثناء تشغيل الجهاز، تحقق من ضغط المخرج:

- عندما تعمل جميع شعلات الجهاز عند الحد الأقصى،
- عندما تعمل أصغر شعلة في الجهاز عند الحد الأدنى.

في ظل هذه الظروف، يجب ألا يختلف ضغط المخرج عن ضغط المخرج الاسمي بأكثر من  $\pm 2.0\%$  من ضغط المخرج الاسمي (أي  $\pm 0.20$  كيلو باسكال للغاز الطبيعي).

إذا اتضح أن أداء المنظم غير مرضياً، يجب التحقق من النقاط التالية:

- ١ إذا كان ضغط المخرج منخفضاً جداً باستمرار، فقد يكون ضغط المدخل منخفضاً جداً، وقد تكون هناك حاجة إلى تعديل المنظم، أو قد يكون هناك منظم أو صمام ذو قدرة تدفق غير كافية موجود في خط إمداد الغاز. إذا كان هناك شك في ذلك، فقد يكون من الضروري تكرار الفحوصات أثناء قياس ضغط المدخل والمخرج لتحديد ما إذا كان ضغط المدخل يتراوح بين ١,١٣ و ٥ كيلو باسكال.
- ٢ تأكد من تركيب المنظم على خط إمداد الغاز في الاتجاه الصحيح، ويشير السهم الموجود على قاعدة الجسم إلى اتجاه تدفق الغاز.  
بمجرد الانتهاء من هذه الفحوصات، إذا استمر فشل المنظم في الأداء بطريقة مرضية، فيجب استبداله.

### اختبار ميزات الموقد

- مراقبة مظهر اللهب على كل شعلة.  
إذا كان أصغر أو أكبر بكثير من المتوقع، فيجب فحص حجم الحاقن.  
ملحوظة: عندما يكون اللهب غير مُرضٍ، قم بالرجوع إلى المنشورات الفنية لشركة إلكترولوكس وقم بتصحيح الخلل، إن أمكن.
- عندما يكون الحد الأقصى لمظهر اللهب صحيحاً، تحقق من وضع دوران مفتاح التحكم إلى الأسفل على كل شعلة لتخفيض اللهب. إذا بدت الإعدادات غير صحيحة، فاتبع ما يلي:
- ١ قم بضبط البرغي الجانبي المثبت على جسم كل وحدة تحكم في الموقد. يمكن الوصول إلى ذلك عند إزالة مقبض التحكم ولوحة التحكم.
- ٢ تحقق من الإشعال لجميع الشعلات بشكل منفصل أو مجتمعة.
- ٣ تحقق من تشغيل المكونات الكهربائية، إن أمكن.
- ٤ إذا كنت مقتنعاً بأن جهاز الطهي يعمل بشكل صحيح، فقم بإيقاف تشغيله ووضح للعميل كيفية استخدامه. تأكد من مطابقة العميل بتشغيل الساعة وعناصر التحكم.  
ملحوظة: إذا لم يكن من الممكن ضبط الموقد ليعمل بشكل صحيح، فقم بإبلاغ العميل بالمشكلة ووضع إشعار تحذيري على الموقد. إذا كانت المشكلة خطيرة، قم بفصل الموقد. إذا كان هناك خطأ، فيجب توجيه العميل للاتصال بمنظمة الخدمة المحلية للشركة المصنعة أو بائع التجزئة.

## قبل استخدام جهازك

### إعداد الجهاز

- يرجى إزالة جميع الملصقات والمنشورات والصدائيق من الباب ومن أرضية الفرن قبل التشغيل.
- يرجى مسح الجزء الداخلي للفرن قبل التشغيل بالماء الدافئ والصابون وتجفيفه بقطعة قماش ناعمة ونظيفة. لا تغلق باب الفرن حتى يجف الفرن تمامًا.
- يمكن أن يكون للأجهزة الجديدة رائحة أثناء التشغيل الأول. يوصى "بتشغيل" الفرن الخاص بك قبل الطهي لأول مرة. يجب تشغيل الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ساعتين والتأكد من تهوية الغرفة جيدًا.
- لا تبطن الفرن بورق الألمنيوم، لأن ذلك سوف يتلف الطلاء.
- قبل تركيب الملحقات، قم بإزالة جميع مواد التغليف وإزالة الغشاء البلاستيكي من اللوحات الخارجية.

### تحديد الوقت

- إذا قمت بشراء طراز مزود بمؤقت إلكتروني أو قابل للبرمجة، فيجب عليك ضبط وقت اليوم قبل أن تتمكن من تشغيل جهازك.
- بعد توصيل الجهاز كهربائيًا، يجب عليك ضبط وقت اليوم قبل أن تتمكن من تشغيل الفرن.

### نموذج ساعة إلكترونية للتحكم باللمس (EFE915، EFE946)

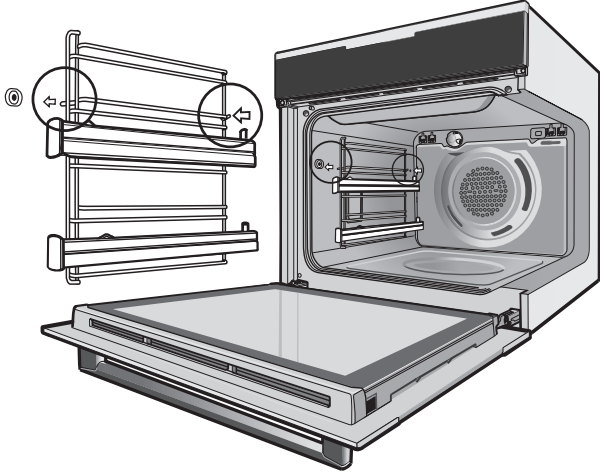
١. بعد توصيل الجهاز كهربائيًا، سيتم عرض "١٢:٠٠" وسيومض مؤشر "الساعة".
  ٢. لضبط وقت اليوم، اضغط على - أو + بعد ٥ ثوانٍ من آخر تغيير، سيختفي مؤشر "الساعة" مما يؤكد ضبط الوقت.
- ملحوظة: تحتوي الساعة على عرض ٢٤ ساعة.



## قبل استخدام جهازك (تابع)

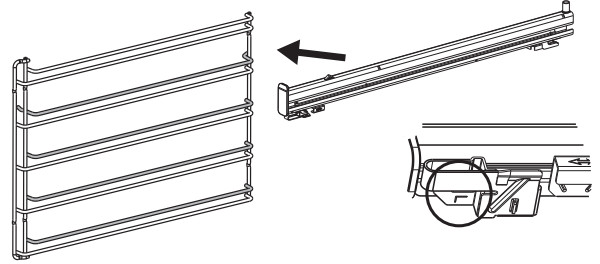
### تركيب الحوامل الجانبية

١. أدخل المسمار الخلفي في فتحة الوصول الخلفية المتوفرة، مع التأكد من إدخال المسمار بالكامل.
٢. ثم حدد مكان المسمار الأمامي في فتحة الوصول الأمامية وادفعه للداخل بقوة.

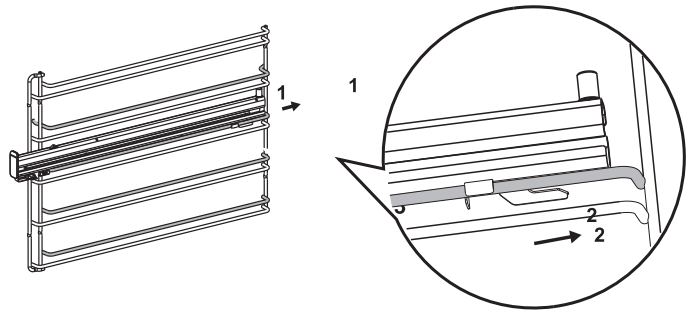


### تركيب الشرائح (القضبان المنزلقة المتداخلة)

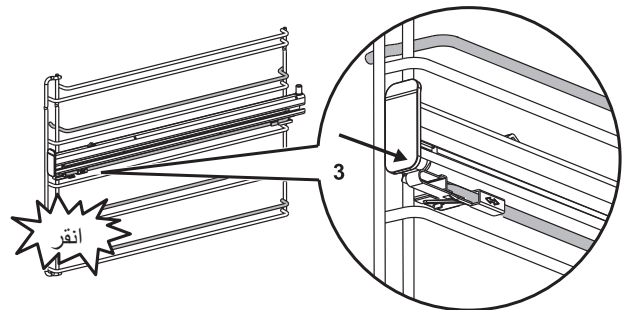
١. احصل على الحامل الجانبي الأيسر والشريحة اليسرى - انظر الصورة للتعرف عليها.



٢. تشير الأسلاك المظلمة إلى السلك الذي يمكن تركيب الشريحة عليه. قم بتركيب المشابك الخلفية المنزلقة في الجزء الخلفي من السلك بزواوية كما هو موضح أدناه.



٣. ادفع المشبك الأمامي المنزلق فوق السلك حتى يتم تأمينه

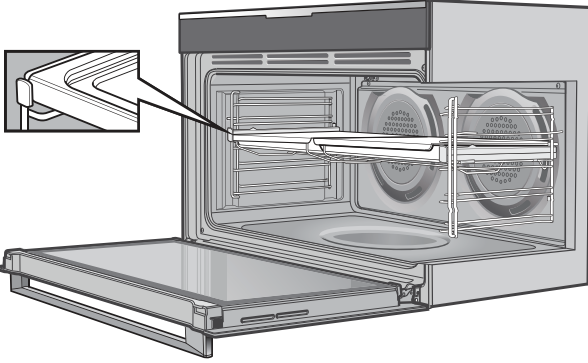


## قبل استخدام جهازك (تابع)

### تركيب الأرفف وحامل الشواية على القضبان المنزلقة المتداخلة

لتركيب رف أو حامل صينية الشواية في القضبان المنزلقة المتداخلة:

- ١ بعد دفع القضبان المنزلقة للداخل بالكامل، ادفع الرف/الحامل بمحاذاة القضيب إلى أن يلامس العمود الخلفي.
- ٢ ضع الجزء الأمامي من الرف/الحامل مع التأكد أنه ثابت خلف الموضع الأمامي من القضيب (انظر الرسم التوضيحي). وعند إدخاله بالكامل، يجب ألا يصطدم بباب الفرن المغلق.

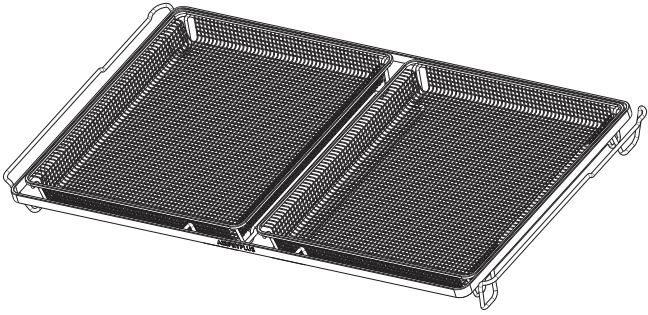
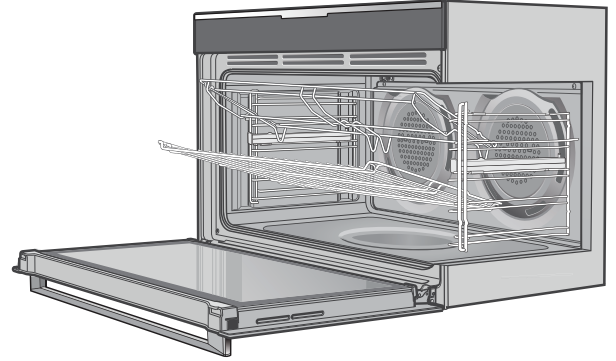


### قم بتركيب الأرفف وحامل الشواية بين أسلاك الحامل الجانبي

تم تصميم الأرفف بحيث تتمتع بأقصى قدر من الامتداد ولكن لا يمكن سحبها للخارج عن طريق الخطأ. تم تصميم حامل الشواية بنفس الطريقة، ويمكنه الانزلاق مباشرة في الحوامل الجانبية.

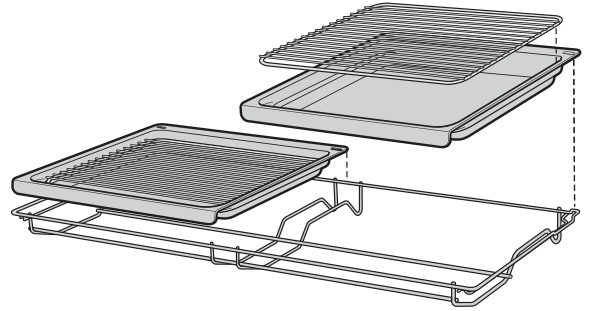
لتركيب رف أو حامل صينية الشواية في الحوامل الجانبية:

- ١ ضع الحافة الخلفية للرف/الحامل بين قضبان التوجيه للحامل الجانبي - انظر الرسم التخطيطي.
- ٢ تأكد من تعشيق مواضع القضبان نفسها على جانبي الفرن. ارفع الحافة الأمامية، وابدأ في دفع الرف إلى داخل الفرن.
- ٣ بمجرد مرور الحواجز على الحافة الأمامية للحامل الجانبي، يمكن دفع الرف بالكامل إلى الداخل. عند إدخال الرف/الحامل بالكامل، يجب ألا يصطدم مع باب الفرن المغلق.

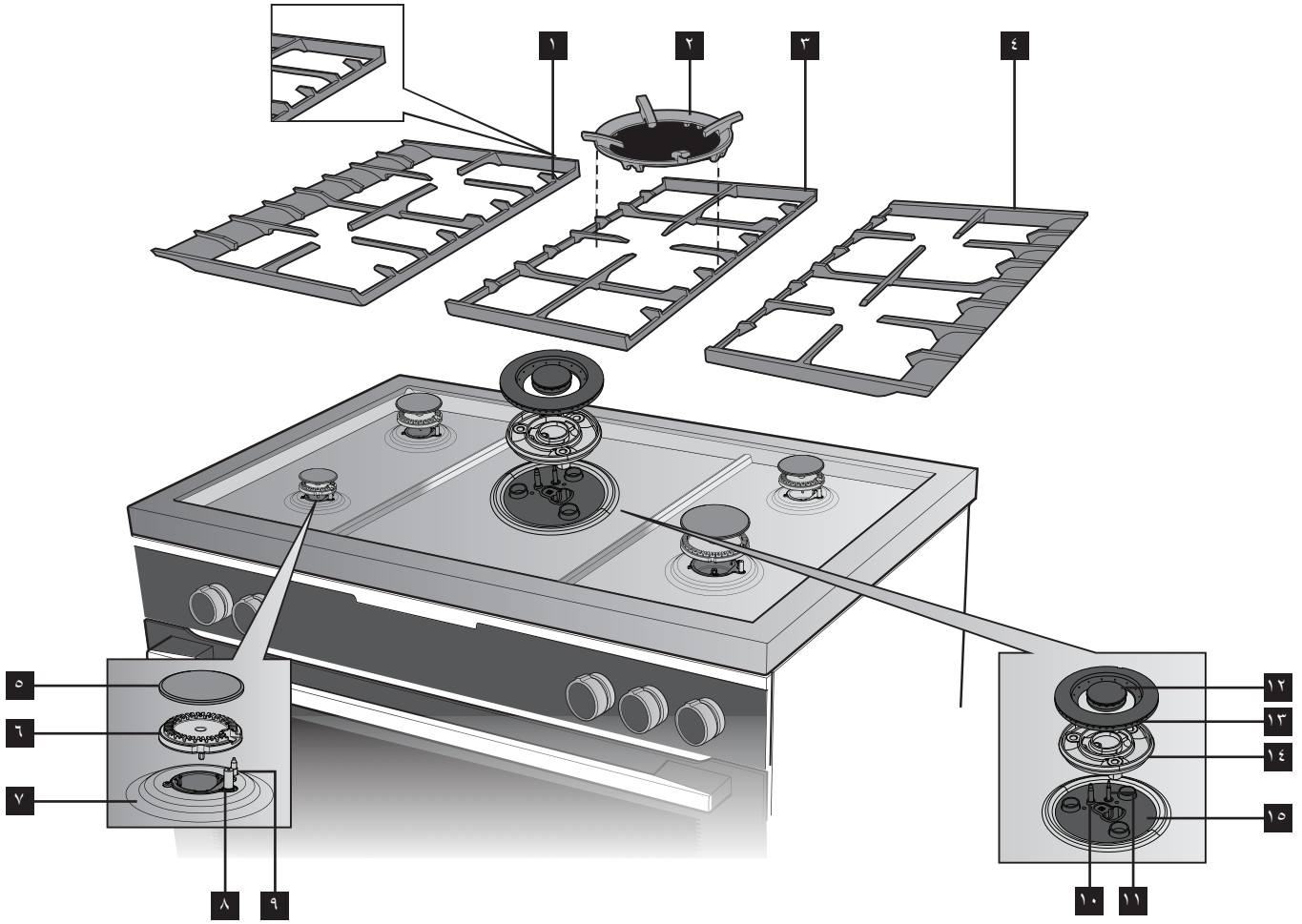


صينية AirFry Plus (الموديلات المنطبقة فقط)

### وضع الأطباق على حامل صينية الشواية



## تركيب الشعلات والشبكات



١٣ الغطاء الخارجي لشعلة المقلاة

١٤ تاج شعلة المقلاة

١٥ هيكل شعلة المقلاة

٧ كأس الشعلة القياسي

٨ شمعة إشعال الشعلة القياسية

٩ مستشعر الحماية من لهب الشعلة القياسي

١٠ شمعة إشعال شعلة المقلاة

١١ مستشعر الحماية من لهب شعلة المقلاة

١٢ الغطاء الداخلي لشعلة المقلاة

١ سنادة الركن

٢ دعم شعلة المقلاة

٣ الحامل الأوسط

٤ سنادة الركن

٥ غطاء الشعلة القياسي

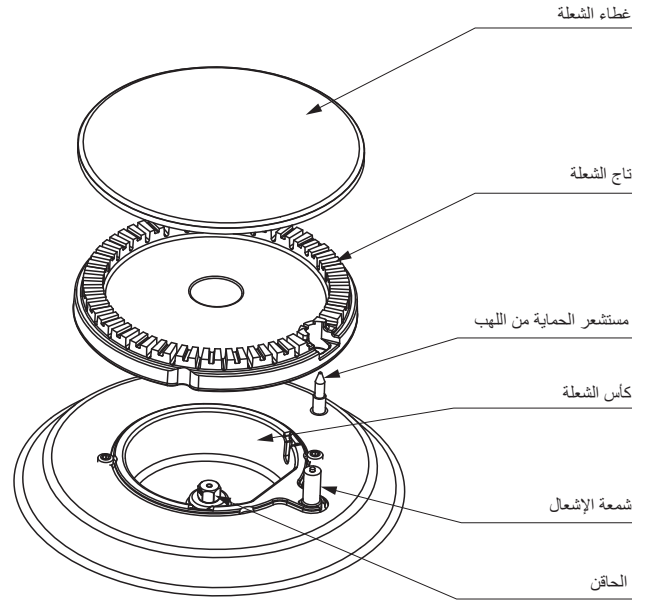
٦ تاج الشعلة القياسي



## تركيب الشعلات والشبكات (تابع)

### تركيب الشعلات القياسية

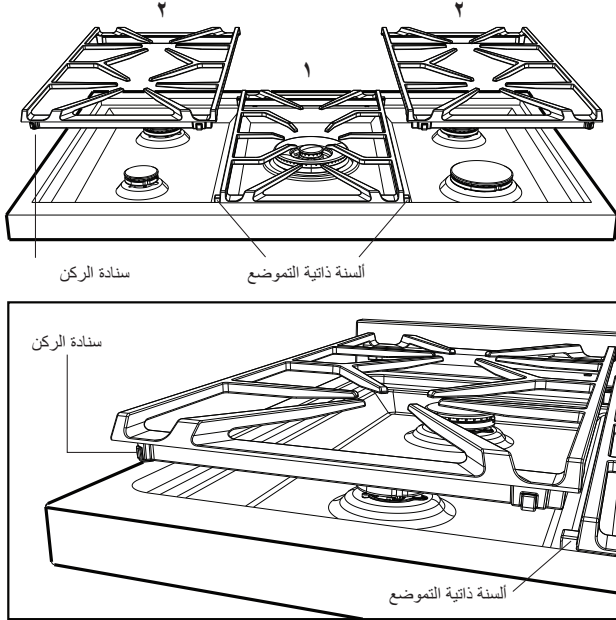
١. يجب تركيب تاج الشعلة بشكل صحيح في غطاء الشعلة تجنباً للأضرار أثناء التشغيل.
  ٢. للقيام بذلك، قم بمحاذاة الثقب الخارجي والتجويف الخارجي لتاج الشعلة حول شمعة الإشعال ومستشعر الحماية من اللهب. أدخل العناصر مع التأكد أن أطراف الموضع بقاع التاج تتداخل مع تجاويف الموضع.
  ٣. يجب أن يكون غطاء الشعلة وتاج الشعلة نظيفين ووضعهما بشكل صحيح حتى تعمل الشعلة.
- ملحوظة: عندما يتم تركيب الشعلة بشكل صحيح، ستكون مستوية على الموقد.



### تسلسل تركيب الحوامل

قم بتثبيت الحامل الأوسط أولاً عن طريق محاذاة الحامل مع الشعلة ووضع الحامل بلطف على الشعلة.

الحامل الأوسط مصمم لتوجيه موضع الحوامل الجانبية. توضع الحوامل الجانبية برفق في الاتجاه الموضح.



### الحماية من اللهب

تتطلب الطرازات المزودة بحماية من اللهب استمرار الضغط على المقيض بعد اشتعال اللهب لمدة ٥ ثوانٍ تقريباً. إذا انطفأ اللهب عند تحرير المقيض، فما عليك سوى الضغط على المقيض مرة أخرى، وهذه المرة اضغط عليه بقوة أكبر قليلاً لنفس المدة الزمنية.



تحذير

أبعد يديك عن الشعلات أثناء الإشعال.

إذا لم تشتعل الشعلة خلال ٥ ثوانٍ، أدر المقيض إلى وضع "إيقاف التشغيل"، واترك الغاز يتوزع، ثم حاول الإشعال مرة أخرى.

يجب تشغيل الشعلات ما بين إعدادات "الحرارة العالية" و"الحرارة المنخفضة" فقط.



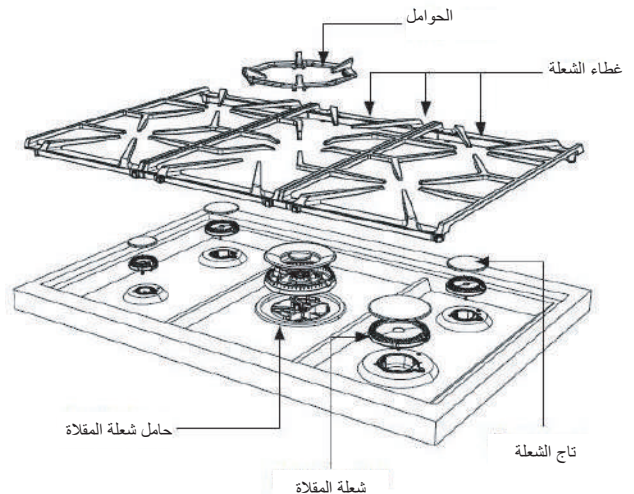
البيئة

للحفاظ على الغاز، ضع أواني الطهي وسط الشعلة وعدّل اللهب بحيث لا يتجاوز حافة أواني الطهي.

ملحوظة: في حالة انقطاع التيار الكهربائي، قم بإشعال الشعلة مباشرة بمصدر إشعال يدوي.

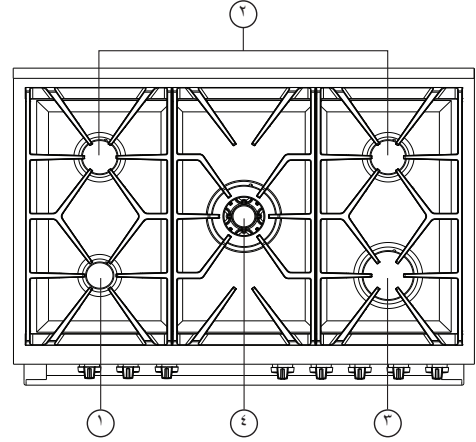
### تركيب شعلات المقلاة

١. يجب أيضاً تركيب تيجان الشعلات بشكل صحيح على كؤوس الشعلات.
  ٢. للقيام بذلك، قم بمحاذاة القطع المقوسة من تاج الشعلة مع القطع المقوسة من هيكل الشعلة. أدخل القطع مع التأكد بأن مشبك الموضع الأوسط من التاج قد تداخل مع التجويف المقابل في الهيكل.
  ٣. يوضع كأسا الشعلة ببساطة فوق قمة تاج الشعلة.
- ملحوظة: عندما يتم تركيب الشعلات بشكل صحيح، ستكون مستوية على الموقد.



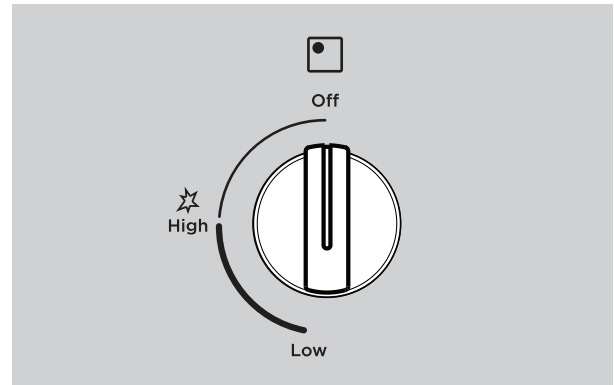
# التعرف على موقد الغاز

الموديل EFE915



١. شعلة منخفضة الحرارة (٥,١ ميغا جول/ساعة) تستخدم للطهي على نار خفيفة مع أواني الطهي صغيرة الحجم.
٢. شعلة متوسطة الحرارة (٩,٠ ميغا جول/ساعة) تستخدم للطهي العادي والطهي على نار هادئة مع أواني طهي متوسطة الحجم.
٣. شعلة مرتفعة الحرارة (١٢,١ ميغا جول/ساعة) تستخدم للتسخين السريع مع أواني طهي كبيرة الحجم.
٤. شعلة مقلدة شديدة الحرارة (١٤,٤ ميغا جول/ساعة) تستخدم للتسخين السريع جداً مع المقالي وغيرها من أواني الطهي كبيرة الحجم.

## استخدام ألواح التسخين الغاز

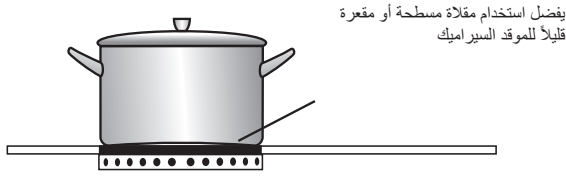


١. ملاحظة: إمكانية تدوير مفتاح الغاز محدودة. لإشعال شعلة بهذا المقبض، اضغط عليه أولاً وقم بتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة لموضع الشعلة "المرتفعة". يمكن تحرير المقبض عند انبعاث اللهب وتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة لخفض ارتفاع اللهب على النحو المطلوب.
٢. ملاحظة: إذا انطفأ اللهب بعد تحرير المقبض، ببساطة اضغط على المقبض مرة أخرى، واستمر في الضغط هذه المرة لحوالي ٥ ثوان.

## التعرف على الموقد السيراميكي

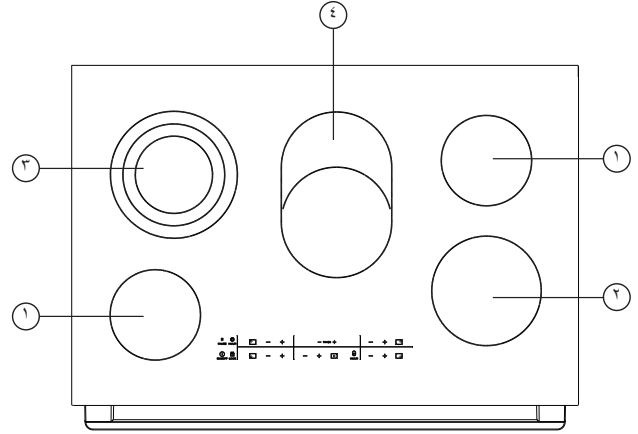
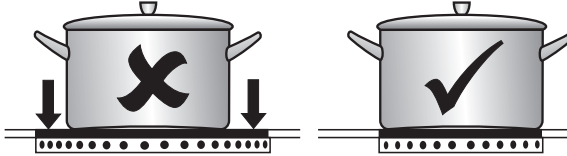
### ألواح التسخين السيراميكي (EFE946)

الموقد مصنوع من الزجاج السيراميكي، وهو مادة قوية ومتينة تتحمل التسخين والتبريد دون أن تنكسر. وتمتاز بدرجة من القوة لتحمل أثقل الأواني ومع ذلك، ينبغي ألا تنسى أنه في نهاية المطاف زجاج قد ينكسر. فتعامل معه على هذا الأساس!



### البيئة

يجب أن تكون قيعان الأواني ومناطق الطهي بنفس الحجم.



١. منطقة طهي واحدة صغيرة ١٢٠٠ واط
٢. منطقة طهي واحدة متوسطة ١٨٠٠ واط
٣. منطقة طهي ثلاثية ٨٠٠/١٦٠٠/٢٣٠٠ واط
٤. منطقة طهي مزدوجة متعددة الأغراض ١٤٠٠/٢٢٠٠ واط



### تحذير

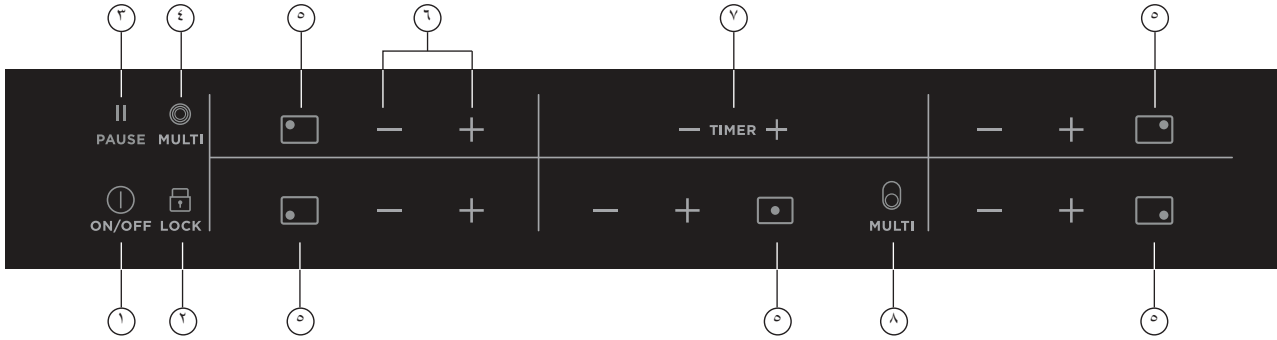
في حالة تشقق الزجاج السيراميكي، قم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

يغطي سطح الزجاج الأملس عناصر التسخين التي تعطيها علامات توضح أماكنها.

- استخدم المقالي ذات القاعدة الناعمة والنظيفة والجافة لتجنب خدش أو حرق البقايا على الزجاج.
- تأكد من أن قاع المقلاة بنفس حجم عنصر العمل المستخدم.
- لا ننصح باستخدام الأواني من الزجاج السيراميكي لأنها لا توصل الحرارة بشكل جيد.
- من الأفضل استخدام أواني من الفولاذ المقاوم للصدأ أو الأواني المطلوبة بالمينا.
- لا تستخدم المقالي ذات القاعدة النحاسية أو الألومنيوم لأنها يمكن أن تترك آثاراً يصعب إزالتها من الزجاج.
- في حالة شراء أدوات جديدة، اختاري الأواني الصلب المطلوبة بالمينا مع قاعدة بسمك ٢-٣ ملم أو الأواني المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بقاعدة مسطحة بسمك ٤-٦ ملم. يجب أن يكون قاع المقلاة مسطحاً، أو يفضل أن يكون مقعراً قليلاً في درجة حرارة الغرفة بحيث يكون مسطحاً على السطح الزجاجي عندما يكون ساخناً.

# التعرف على الموقد السيراميك (تابع)

## مفاتيح التحكم في الموقد السيراميك



الوظيفة	حقل المستشعر	الرموز
لتشغيل وإطفاء الجهاز	التشغيل/الإطفاء	ⓘ
إعدادات رفع الحرارة	إعدادات الزيادة	+
إعدادات خفض الحرارة	إعدادات الخفض	-
لضبط إعدادات المؤقت	المؤقت	⏰
لزيادة زمن المؤقت	إعدادات الزيادة	+
لتقليل زمن المؤقت	إعدادات الخفض	-
لقفل/ إلغاء قفل لوحة التحكم	القفل	🔒
لتشغيل وإطفاء الحلقات الخارجية	مفتاح المنطقة ثلاثية الحلقات	⊙
تشغيل وإطفاء المناطق المتصلة	مفتاح المنطقة متعددة الأغراض	⊙
لضبط جميع المناطق المتقدمة للحفاظ على الطعام ساخناً.	توقف	⏸

### الرموز على الشاشة

الوصف	الرمز
منطقة الطهي مطفأة	⏸
إعدادات التسخين مضبوطة	⏸
إعدادات الحرارة مضبوطة	⏸ - ⏸
وظيفة التسخين الأوتوماتيكي نشطة	⏸
حدث عطل	⏸
منطقة الطهي لا تزال ساخنة	⏸
القفل/نظام أمان الأطفال نشط	⏸
الإطفاء نشط	⏸

١. التشغيل/الإيقاف بمؤشر الطاقة
٢. قفل بمصباح تنبيهي
٣. إيقاف مؤقت
٤. منطقة طهي ثلاثية الحلقات
٥. مؤشر المنطقة
٦. اختيار إعدادات الحرارة
٧. اختيار إعدادات المؤقت
٨. منطقة طهي متعددة الأغراض

يعمل الجهاز باستخدام حقول المستشعر باللمس. يتم التحكم في الوظائف عن طريق لمس حقول الاستشعار، ويتم تأكيدها من خلال شاشات العرض والإشارات الصوتية. يتم لمس حقول المستشعر من الأسفل، دون تغطية حقول المستشعر الأخرى.



### تحذير

خطر الحرق من الحرارة المتبقية. بعد إيقاف التشغيل، تحتاج مناطق الطهي إلى بعض الوقت حتى تبرد. انظر إلى مؤشر الحرارة المتبقية (H).

### نصائح ومعلومات ⓘ

يمكن استخدام الحرارة المتبقية لإذابة الطعام والحفاظ عليه دافئاً. تعمل المفاتيح باللمس على الموقد فقط. يتم تشغيل الفرن بشكل مستقل.

## استخدام الموقد السيراميك

### تشغيل وإطفاء الموقد السيراميك

الرمز	لوحة التحكم	التشغيل
$\text{H} / \text{O}$	المس ① لمدة ٢ ثانية	التشغيل
$\text{H} / \text{O}$ لا يوجد	المس ① لمدة ٢ ثانية	الإطفاء

### نصائح ومعلومات

بعد حوالي ١٠ ثوان من التشغيل، يجب ضبط إعدادات الحرارة أو إحدى الوظائف، وإلا سينطفئ الجهاز أوتوماتيكياً.

### ضبط إعدادات الحرارة

الرمز	لوحة التحكم	الزيادة
$\text{U}$ إلى $\text{G}$	المس +	للزيادة
$\text{G}$ إلى $\text{U}$	المس -	للتقليل
$\text{U}$	المس - حتى $\text{U}$	للإطفاء

### نصائح ومعلومات

إعدادات التسخين  $\text{U}$  ما بين  $\text{U}$  و  $\text{I}$ . يستخدم للحفاظ على الطعام دافئاً.

### تشغيل وإطفاء الحلقة الخارجية

من خلال تشغيل أو إطفاء الحلقات الخارجية، يمكن مطابقة سطح التسخين النشط مع حجم أواني الطهي المستخدمة.

### نصائح ومعلومات

قبل تشغيل الحلقة الخارجية، يجب تشغيل الحلقة الداخلية.

منطقة طهي ثلاثية	لوحة التحكم	مؤشر الضوء
لتشغيل الحلقة الوسطى	المس ③ لمدة ٢-١ ثانية	يضيء مصباحان للمؤشر
لتشغيل الحلقة الخارجية	المس ③ لمدة ٢-١ ثانية	تضاء ثلاثة أضواء مؤشر
لإطفاء الحلقة الخارجية	المس ③ لمدة ٢-١ ثانية	ينطفئ ضوء المؤشر الثالث
لإطفاء الحلقة الوسطى	المس ③ لمدة ٢-١ ثانية	ينطفئ ضوء المؤشر الثاني

المنطقة متعددة الأغراض	حقل المستشعر	مؤشر الضوء
لتشغيل الحلقة الخارجية	المس ③ لمدة ٢-١ ثانية	يضاء المؤشر
لإطفاء الحلقة الخارجية	المس ③ لمدة ٢-١ ثانية	ينطفئ

### قفل/إلغاء قفل لوحة التحكم

يمكن قفل لوحة التحكم، باستثناء حقل المستشعر "تشغيل/إطفاء"، في أي وقت لمنع تغيير الإعدادات، على سبيل المثال عن طريق مسح اللوحة بقطعة قماش.

الرمز	لوحة التحكم	التشغيل
$\text{L}$ (لمدة ٥ ثواني)	المس $\text{L}$	التشغيل
إعدادات الحرارة التي تم ضبطها سلفاً	المس $\text{L}$	الإطفاء

### نصائح ومعلومات

عند إطفاء الجهاز، تتوقف وظيفة القفل تلقائياً.

### استخدام وظيفة التسخين الأوتوماتيكي

تم تجهيز جميع مناطق الطهي بوظيفة التسخين الأوتوماتيكي. عند ضبط إعدادات الحرارة باستخدام +، وعند البدء من  $\text{U}$ ، تتحول منطقة الطهي إلى أقصى طاقة لمدة زمنية محددة وتعود أوتوماتيكياً إلى إعدادات الحرارة المضبوطة.

الرمز	إعدادات الحرارة الممكنة	لوحة التحكم	التشغيل (فقط عند البدء من $\text{U}$ )
$\text{R}$ (بعد ٥ ثواني)	$\text{I}$ إلى $\text{B}$	المس +	التشغيل (فقط عند البدء من $\text{U}$ )
$\text{U}$ إلى $\text{B}$	$\text{B}$ إلى $\text{I}$ / $\text{U}$	المس -	الإطفاء
$\text{U}$ إلى $\text{G}$	$\text{G}$ إلى $\text{U}$	المس -	غير مستخدمة

### نصائح ومعلومات

إذا اختيرت إعدادات لحرارة أعلى  $\text{R}$  خلال التسخين الأوتوماتيكي، على سبيل المثال من  $\text{B}$  إلى  $\text{S}$ ، يتم تعديل التسخين الأوتوماتيكي.

إذا كانت هناك حرارة متبقية في منطقة الطهي (الرمز على الشاشة  $\text{H}$ )، لا يتم التسخين الأوتوماتيكي.

## استخدام الموقد السيراميك (تابع)

تعتمد مدة وظيفة التسخين الأوتوماتيكي على إعدادات الحرارة المختارة.

إعدادات الحرارة	التسخين الأوتوماتيكي (دقيقة: ثانية)
0	٠,٣٠
1	١,٠٠
2	١,٤٠
3	٤,٥٠
4	٦,٣٠
5	١٠,١٠
6	٢,٠٠
7	٣,٣٠
8	٤,٣٠
9	---

### استخدام نظام أمان الأطفال

يمنع نظام أمان الأطفال الاستخدام غير المقصود للجهاز.

### تشغيل نظام أمان الأطفال

الخطوة	لوحة التحكم	الرمز
١.	قم بتشغيل الجهاز (بدون ضبط إعدادات الحرارة)	0
٢.	المس لمدة ٤ ثواني	L

تم تشغيل نظام أمان الأطفال

### إطفاء نظام أمان الأطفال

الخطوة	لوحة التحكم	الرمز
١.	قم بتشغيل الجهاز (بدون ضبط إعدادات الحرارة)	L
٢.	المس لمدة ٤ ثواني	0
٣.	أطفئ الجهاز	

تم تشغيل أو إطفاء نظام أمان الأطفال فقط بدون ضبط إعدادات الحرارة.

### إلغاء نظام أمان الأطفال

يمكن إطفاء نظام أمان الأطفال بهذه الطريقة لجلسة طهي واحدة، ويبقى نشطاً بعد ذلك.

الخطوة	لوحة التحكم	الرمز
١.	قم بتشغيل الجهاز	L
٢.	المس لمدة ٤ ثواني	0

إلى أن ينطفئ الجهاز بالمرّة التالية، يمكن استخدامه على النحو المعتاد. وبعد إطفاء الجهاز، ينشط نظام أمان الأطفال مرة أخرى.

### نصائح ومعلومات

بعد إلغاء نظام أمان الأطفال، يجب ضبط إعدادات الحرارة أو إحدى الوظائف خلال حوالي ١٠ ثوان، وغير ذلك سينطفئ الجهاز أوتوماتيكياً.

### استخدام الموقت

الوظيفة	الحالة	النتيجة بعد انقضاء الوقت
الفصل الأوتوماتيكي	إعدادات الحرارة مضبوطة	إشارة صوتية ٠٠ تومض «تنطفئ منطقة الطهي»
موقت العد التنازلي	مناطق الطهي غير مستخدمة	إشارة صوتية ٠٠ تومض

### نصائح ومعلومات

إذا تم ضبط إعدادات الحرارة على منطقة الطهي بالإضافة إلى موقت العد التنازلي، تنطفئ منطقة الطهي بعد انقضاء الوقت المحدد. عند انقضاء منطقة الطهي، تنطفئ أيضاً وظيفة الموقت.

### اختيار منطقة الطهي

الخطوة	لوحة التحكم	الرمز
١.	المس الموقت مرة واحدة	00
٢.	المس الموقت مرة واحدة	00
٣.	المس الموقت مرة واحدة	00
٤.	المس الموقت مرة واحدة	00
٥.	المس الموقت مرة واحدة	00

## عرض الوقت المتبقي لمنطقة الطهي

الرمز	حقل لوحة التحكم
يتسارع وميض الضوء التنبيه لمنطقة الطهي المحددة.	١. حدد منطقة الطهي

يتم عرض الوقت المتبقي

بعد بضع ثوانٍ، يتباطأ وميض الضوء التنبيه
--

إيقاف الإشارة الصوتية

الإشارة الصوتية	حقل لوحة التحكم
الإشارة الصوتية للتنبيه	١. المس المؤقت
	تتوقف الإشارة الصوتية

## الانطفاء الأوتوماتيكي

### سطح الطهي

- إذا لم يتم ضبط إعدادات الحرارة لمنطقة الطهي، بعد تشغيل سطح الطهي، خلال حوالي ١٠ ثوانٍ، ينطفئ سطح الطهي تلقائياً.
- إذا تمت تغطية واحد أو أكثر من حقول الاستشعار بأشياء (مقلاة، أقمشة، وما إلى ذلك) لمدة أطول من ١٠ ثوانٍ، تصدر إشارة وينطفئ سطح الطهي تلقائياً.
- إذا انطفأت جميع مناطق الطهي، فسيتوقف سطح الطهي عن العمل تلقائياً بعد مرور حوالي ١٠ ثواني.

### لوحة التحكم

- عندما يكون الجهاز مطفأ، إذا تم تغطية واحد أو أكثر من حقول المستشعر الموجودة على لوحة التحكم لأكثر من ١٠ ثوانٍ، تصدر إشارة صوتية. وتنطفئ الإشارة الصوتية أوتوماتيكياً بعد إزالة الأغراض التي تغطي حقول المستشعر.

### مناطق الطهي

- إن لم تنطفئ منطقة طهي بعد مدة محددة، أو لم يتم تعديل إعدادات الحرارة، تنطفئ منطقة الطهي هذه أوتوماتيكياً ويظهر [ ] على الشاشة. قبل استخدام منطقة الطهي مرة أخرى، يجب ضبطها على [U].

تتطفئ بعد	إعدادات الحرارة
٦ ساعات	[U]، [1] - [2]
٥ ساعات	[3] - [4]
٤ ساعات	[5]
١,٥ ساعة	[6] - [9]

## نصائح ومعلومات

إذا كان الضوء التنبيه يومض بشكل أبطأ، فيمكن ضبط إعدادات الحرارة أو تعديلها. إذا تم ضبط وظائف أخرى للمؤقت، يعرض بعد بضع ثوانٍ أقل وقت متبق من جميع وظائف المؤقت ويومض الضوء التنبيه المقابل.

### توقف

الوظيفة Pause تضبط جميع مناطق الطهي التي تعمل على أقل إعدادات للحرارة [U].

عند تشغيل Pause لا يمكن تغيير إعدادات الحرارة.

الوظيفة Pause لا توقف وظيفة المؤقت.

- لتنشيط هذه الوظيفة، المس Pause وسيظهر رمز [U].
- لإلغاء تنشيط هذه الوظيفة، المس Pause. تظهر إعدادات الحرارة التي ضبطتها من قبل.

### ضبط الوقت

الخطوة	لوحة التحكم	الرمز
١.	حدد منطقة الطهي	يومض الضوء التنبيه لمنطقة الطهي المحددة
٢.	المس + أو -	٠٠ إلى ٩٩ دقيقة

بعد بضع ثوانٍ، يتباطأ وميض الضوء التنبيه

تم ضبط الوقت

يبدأ العد التنازلي للوقت

### إطفاء وظيفة المؤقت

الخطوة	لوحة التحكم	الرمز
١.	حدد منطقة الطهي	يتسارع وميض الضوء التنبيه لمنطقة الطهي المحددة.
٢.	المس -	يبدأ العد التنازلي للوقت حتى ٠٠

ينطفئ المصباح التنبيه

تنطفئ وظيفة المؤقت لمنطقة الطهي المختارة.

### تغيير الوقت

الخطوة	لوحة التحكم	الرمز
١.	حدد منطقة الطهي	يتسارع وميض الضوء التنبيه لمنطقة الطهي المحددة.
٢.	المس - أو +	من ٠١ إلى ٩٩ دقيقة

بعد بضع ثوانٍ، يتباطأ وميض الضوء التنبيه

تم ضبط الوقت

يبدأ العد التنازلي للوقت

# استخدام الفرن (EFE915، EFE946)

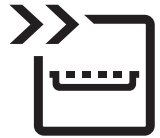
## فهم وظائف الفرن

### وظيفة الحرارة السريعة



يمكن استخدام هذه الوظيفة لتسخين الفرن مسبقًا بشكل أسرع. تأتي الحرارة من العناصر المحيطة بالمرآح بالإضافة إلى العنصر الأصغر الموجود فوق الطعام. وسيؤدي ذلك إلى تسخين الفرن بشكل أسرع بنسبة ٣٠٪.

### وظيفة "AirFry"



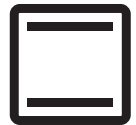
يتم تزويد الطرازات المحددة بوظيفة "AirFry". تتيح وظيفة AirFry إمكانية الطهي بنظام الحمل الحراري المتطور دون الحاجة إلى تقليب الطعام، فتقدم لك أطعمة شهية ومقرمشة خلال فترات زمنية أقل دون الحاجة إلى الزيت. وهي طريقة مناسبة لإعداد شرائح البطاطا، وأجنحة الدجاج، وقطع الدجاج والمنتجات المشابهة، حيث تنبعث الحرارة من العناصر التي تحيط بالمرآح وأيضاً العنصر الأصغر حجماً فوق الطعام. يجب وضع الأطعمة على الرف الشبكي وتوزيعها بالتساوي في منتصف الفرن. اضبط الوظيفة على AirFry ١ واضبط درجة الحرارة على النحو الموصى به.

### وظيفة الخبز بالمروحة / الطهي بالمروحة



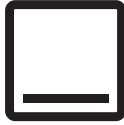
تأتي الحرارة من العناصر المحيطة بالمرآح. تعمل المرآح على توزيع الهواء الساخن في تجويف الفرن بحيث يمكنك وضع طعامك في أماكن مختلفة في الفرن وينضج في نفس الوقت. يمكنك استخدام وظيفة الطهي بالمروحة للطهي متعدد الرفوف وإعادة تسخين الأطعمة المطبوخة والمعجنات ووجبات الفرن الكاملة. سيتم الطهي عند درجة حرارة أقل ويكون أسرع من الخبز. يُرجى ملاحظة أن وجود بعض الاختلاف في درجة التخمير أمر طبيعي.

### وظيفة الخبز/ البييتزا



وظيفة البييتزا عبارة عن مزيج من وظيفة "الحرارة الأساسية" ووظيفة "الخبز بالمروحة" وتوفر لك الفوائد المجمعّة لكلا الوظيفتين. تأتي الحرارة من العنصر المحيط بالمروحة وكذلك العنصر الحراري الموجود أسفل أرضية الفرن تعتبر وظيفة "البييتزا" مثالية للأطعمة التي تتطلب الطهي وتحمير الجانب السفلي. فهي مناسبة للغاية للأطعمة مثل البييتزا وفتائر الكيش وفتائر اللحم وفتائر الفواكه. ما عليك سوى وضع الطعام في منتصف الفرن وضبط درجة الحرارة المطلوبة.

### وظيفة الحرارة الأساسية



تأتي الحرارة من العنصر الموجود أسفل أرضية الفرن. يتم التحكم في العنصر بواسطة منظم الحرارة ويتم تشغيله وإيقاف تشغيله للحفاظ على درجة الحرارة المحددة. يمكن استخدام وظيفة «الحرارة الأساسية» لإكساب قواعد البييتزا والفتائر والمعجنات لوناً ذهبياً. استخدم النصف السفلي من الفرن للطهي عند استخدام رف واحد فقط. للحصول على أفضل النتائج، استخدم الصواني الفضية أو اللامعة.

### وظيفة إذابة التجميد



تستخدم وظيفة "إذابة التجميد" هواءً بدرجة حرارة منخفضة يتم توزيعه بواسطة المرآح. يمكنك تذويب (إذابة) الطعام المجمد قبل طهيه. يمكنك أيضاً استخدام وظيفة "إذابة التجميد" لتخمير المعجنات وتجفيف الفواكه والخضروات والأعشاب.

### وظيفة مروحة الشواية



توفر لك وظيفة «مروحة الشواية» فوائد كل من وظيفتي «الخبز» و «الشواية» التقليدية. ويتم تشغيل وإيقاف عنصر الشواية للحفاظ على درجة الحرارة المحددة بينما تقوم المرآح بتدوير الهواء الساخن. يظل باب الفرن مغلقاً أثناء عمل مروحة الشواية. يمكنك استخدام وظيفة «مروحة الشواية» لطهي قطع اللحم الكبيرة لتعطيك نتيجة تشبه اللحم المطبوخ المشوي في أجهزة (rotisserie). ضع طعامك على أحد الأرفف في ثاني وضع منخفض للأرفف. ضع صينية الشواية على الرف السفلي لالتقاط أي انسكابات. عند استخدام وظيفة «مروحة الشواية» ليس من الضروري تقليب الطعام أثناء دورة الطهي. اضبط درجة الحرارة على ١٨٠ درجة مئوية.

### وظيفة الشواية



تعمل وظيفة "الشواية" على توجيه الحرارة المتوهجة من العنصر العلوي القوي إلى الطعام. يمكنك استخدام وظيفة "الشواية" لطهي قطع اللحم الطري وشرائح اللحم والنقانق والأسماك وخبز التوست بالجبن وغيرها من الأطعمة السريعة الطهي. أغلق باب الفرن عند الشوي. قم بتسخين الشواية مسبقاً لمدة ٣ دقائق للحصول على أفضل النتائج. وهذا سيساعد اللحم على الاحتفاظ بعصارتها الطبيعية، مما يمنحها نكهة أفضل. يمكنك تركيب صينية الشواية في أي من المساحتين الموجودتين داخل الأزواج العلوية من قضبان الدعم.



## وظيفة ماكسي جريل



## التسخين المسبق للفرن بوظيفة "التسخين السريع" "Rapid Heat".

لتسخين الفرن مسبقاً، حدد وظيفة "Rapid Heat". تتيح هذه الوظيفة لفرنك الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً أسرع من أي وظيفة طهي أخرى.

١. اضبط محدد الوظيفة إلى "Rapid Heat".

٢. اضبط درجة الحرارة المطلوبة للتسخين المسبق عن طريق تدوير محدد درجة حرارة الفرن. عندما ينطفئ ضوء المؤشر فوق محدد درجة الحرارة، يكون الفرن قد وصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. حدد وظيفة الفرن التي تحتاجها للطهي أو الخبز ثم ضع الطعام في الفرن.

تقوم «وظيفة ماكسي جريل» بتوجيه الحرارة المتوهجة من العنصرين العلويين القويين إلى الطعام. يمكنك استخدام وظيفة «ماكسي جريل» لطهي قطع اللحم الطري وشرائح اللحم والنقانق والأسماك وخبز التوست بالجبين وغيرها من الأطعمة سريعة الطهي. أغلق باب الفرن عند الشوي.

تتيح لك «وظيفة ماكسي جريل» الاستفادة الكاملة من مساحة صينية الشواية الكبيرة وسيتم الطهي بشكل أسرع من وظيفة «الشواية» العادية. للحصول على أفضل النتائج، يوصى بتسخين الشواية مسبقاً لمدة ٣ دقائق. وهذا سيساعد اللحوم على الاحتفاظ بعصارتها الطبيعية، مما يمنحها نكهة أفضل. يمكنك تركيب صينية الشواية في أي من المساحتين الموجودتين داخل الأزواج العلوية من قضبان الدعم.

## مروحة التبريد/التهوية

جهازك المدمج مزود بمروحة تبريد. وتمنع هذه المروحة ارتفاع درجة حرارة خزانة المطبخ ونقل التكثيف داخل الفرن. ستعمل المروحة كلما استخدمت الفرن أو الشواية وستبث الهواء الدافئ عبر الجزء العلوي من باب الفرن. وفي بعض الأجهزة، قد تستمر مروحة التبريد في العمل بعد إيقاف تشغيل الجهاز. وتتوقف عن العمل من تلقاء ذاتها بعد أن تنخفض حرارة الفرن.

## التكثيف

قد يؤدي التكثيف الزائد إلى تضبيب باب الفرن. وهذا قد يحدث عند طهي كميات كبيرة من الأطعمة الباردة ويمكنك الحد من التكثيف عن طريق:

- تقليل مقدار الماء المستخدم في الطهي إلى الحد الأدنى.
- التأكد من إحكام غلق باب الفرن.
- خبز الكاسترد في صينية خبز أصغر قليلاً من وعاء الماء.
- تغطية الطواجن عند طهيها.

ملحوظة: في حالة استخدام الماء في الطهي، سيتحول الماء إلى بخار وقد يتكثف خارج الجهاز. وهذا لا يمثل مشكلة أو عيباً في فرنك.

## ضبط حرارة الفرن ومحدد الوظائف (في موديلات محددة)

لضبط الفرن، اضبط محدد الوظائف على وضع التشغيل لاختيار وظيفة الطهي المرغوبة واستخدم محدد الحرارة لتحديد درجة الحرارة المطلوبة. سيضيء ضوء مؤشر فوق محدد درجة الحرارة. وعند الوصول إلى الحرارة المرغوبة ينطفئ مصدر الحرارة تلقائياً وينطفئ ضوء المؤشر. عند انخفاض حرارة الفرن لأقل من الإعدادات المرغوبة، يعود مصدر الحرارة والضوء المؤشر إلى العمل مرة أخرى.

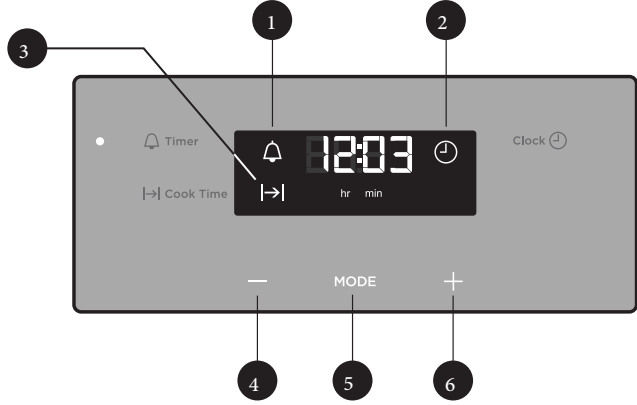
عند الانتهاء من طهي الطعام، اضبط محدد الحرارة على وضع الإطفاء في عكس اتجاه عقارب الساعة. لا تستخدم القوة في تدويره في اتجاه عقارب الساعة حيث قد يتسبب ذلك في تلف منظم الحرارة. اضبط محدد الوظائف المتعددة على وضع الإطفاء.

## استخدام الفرن (EFE915، EFE946) (تابع)

### عند الانتهاء من الطهي

- ينطفئ مصدر الحرارة، ويصدر المؤقت صافرة وتومض "مؤشرات" انتهاء الوقت و/أو وقت الطهي.
- على الرغم من انطفاء عنصر التسخين، يحتفظ الفرن بحرارة شديدة. وستواصل هذه الحرارة طهي الطعام حتى يتم إخراجها من الفرن أو تنخفض درجة حرارة الفرن. إذا لم تكن متواجد في وقت انطفاء الفرن، ينبغي أن تضع وقت التسخين الإضافي هذا في الاعتبار.
- اضبط مفتاحي التحكم في الوظائف ودرجة الحرارة على وضع الإطفاء.
- اضغط على أي زر لإيقاف صافرة المؤقت.

### تشغيل ساعة التحكم باللمس



1. تعمل عند ضبط المؤقت
2. رمز الوقت من اليوم
3. رمز وقت الطهي
4. النقل
5. المس للتبديل بين أوضاع المؤقت
6. الزيادة

### ضبط الوقت

يجب ضبط الوقت قبل استخدام الجهاز.

1. بعد توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، ستظهر " ١٢:٠٠ " ويومض رمز الساعة (⌚).
2. لضبط الوقت بالساعات والدقائق، المس الرموز — أو + . راجع المخطط أعلاه.
3. بعد ٥ ثوانٍ من إجراء آخر تغيير، سيختفي رمز الساعة (⌚) ، وهذا يؤكد إتمام ضبط الوقت. بمجرد إدخال الوقت، تعمل الساعة بنظام الدقائق.
4. ملحوظة: تحتوي الساعة على عرض ٢٤ ساعة.

### يظهر الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة (التوقيت الصيفي)

1. اضغط على MODE حتى يبدأ رمز الساعة (⌚) في الوميض.
2. اضغط على — أو + لتعديل الوقت. بعد ٥ ثوانٍ من التعديل الأخير، سيختفي رمز الساعة (⌚) عن الوميض ، مما يؤكد أنه تم ضبط الوقت.

### ضبط المؤقت

1. المس الرمز MODE حتى يبدأ رمز المؤقت (⌚) يبدأ رمز المؤقت في الوميض.
2. اضبط وقت العد التنازلي الذي تريده باستخدام — و + . بعد ٥ ثوانٍ من آخر تغيير للمؤقت، سيتوقف رمز المؤقت (⌚) عن الوميض، وسيبدأ العد التنازلي بالدقائق.
3. لإيقاف الصافرة، المس أي رمز.
4. الحد الأقصى لوقت العد التنازلي هو ساعتان و ٣٠ دقيقة.

### ضبط مدة الطهي

1. تأكد أن الساعة تظهر الوقت الصحيح.
  2. حدد وظيفة الفرن ودرجة الحرارة المطلوبة.
  3. سوف يتوهج ضوء مؤشر الفرن وسيعمل مصدر الحرارة.
  4. اضغط على MODE حتى يبدأ رمز الساعة (⌚) في الوميض.
  5. اضبط مدة الطهي التي تريدها باستخدام — أو + .
  6. بعد ٥ ثوانٍ من التغيير الأخير، سيتوقف رمز وقت الطهي (⌚) عن الوميض، وسيتم عرض الوقت من اليوم.
- ملحوظة: تذكر إضافة وقت التسخين المسبق إذا كان ضرورياً.

### للتحقق من الإعدادات أو إلغائها

1. للتحقق من الإعدادات، المس رمز MODE حتى تظهر الإعدادات المرغوبة. سيومض الرمز المطلوب.
2. لإلغاء "الإطفاء الذاتي"، المس رمز MODE حتى يومض رمز الساعة (⌚). استمر في الضغط على رمز — حتى تتوقف الساعة عن العد التنازلي (عند الساعة ٠:٠٠). سيتم سماع صوت تنبيه). يؤدي هذا إلى إلغاء "الإطفاء الذاتي" تلقائياً. إذا كان لا يزال مقبضاً الحرارة والوظائف على وضع الإعداد، سيبدأ الفرن في العمل بعد أن يتوقف رمز وقت الطهي (⌚) عن الوميض. نظراً لإلغاء "الإطفاء الذاتي"، ستستمر حرارة الفرن حتى تطفأ يدوياً.

### عند الانتهاء من الطهي

سينطفئ الفرن، وتصدر صافرة المؤقت وتومض رموز انتهاء الوقت (⌚) و/أو وقت الطهي (⌚).

1. اضبط مفتاحي التحكم في الوظائف ودرجة الحرارة على وضع الإطفاء.
2. اضغط على + أو — أو MODE لإيقاف صافرة المؤقت.

### تشغيل وإطفاء الساعة

1. اضغط بالتزامن على + و — لمدة ثانيتين لإطفاء الشاشة.
  2. اضغط بالتزامن على + و — لمدة ثانيتين لإظهار رمز الساعة مرة أخرى.
- ملحوظة: بعد ضبط وضع المؤقت، لا يمكن إطفاء الشاشة.

## دليل الطهي في الفرن

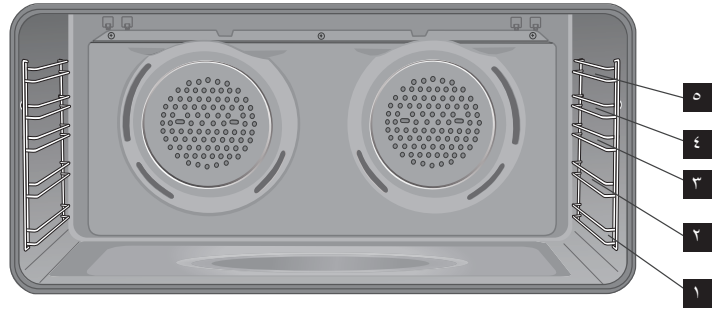
### موقع رف الفرن

يحتوي الفرن الخاص بك على ٥ مواضع لترتيب الأرفف أو حامل صينية الشواية. يتم ترقيمها من ١ (أدنى موضع رف) إلى ٥ (أعلى موضع رف). انظر الرسم التخطيطي.

لتوفير أقصى مساحة فوق الرفوف وأسفلها، قم بتحميلها بهذه الطريقة:

- عند الطهي باستخدام رف واحد، استخدم الموضع ٢ أو ٣.
- عند الطهي باستخدام رفين، استخدم الموضع ١ و٣.
- عند الشوي، استخدم الموضع ٤ أو ٥.

ملحوظة: استخدم الفرن بكفاءة، من خلال طهي العديد من صواني الطعام في نفس الوقت، على سبيل المثال ٢ صينية من الكعك أو الكعك الصغير أو لفائف التفاح.



### اختيار أفضل إعدادات الفرن

يهدف الجدول التالي إلى أن يكون دليلاً إرشادياً، وقد تظهر التجربة بعض الاختلاف في أوقات الطهي اللازمة لتلبية المتطلبات الفردية. ننصحك بتسخين الفرن لمدة ٣٠ دقيقة.

### الأوضاع بدون مروحة فرن

الوقت بالدقائق	موضع رف الفرن*	درجة الحرارة درجة مئوية	الأطعمة
١٥ - ١٠	٢ أو ٣	٢٢٠	كعكات الكعك أو بالفواكه
١٨ - ١٣	٣	١٧٠	بسكويت لفائف
١٨ - ١٣	٣	١٩٠	كرات بسكويت هش
٣٥ - ٣٠	٣	١٦٠	المارينج صلب - فردي
٩٠	٣	١١٠	طري - فردي
٢٠ - ١٥	٣	١٨٠	بافلوا - ٦ بيضات
٧٥	٣	١١٠	الكعك كعك كيك
٢٠ - ١٥	٢ أو ٣	١٩٠	إسفنجي - ٤ بيضات
٣٠ - ٢٠	٢ أو ٣	١٨٠	كعك زبدة مسطح
٣٠ - ٢٥	٣	١٨٠	معجنات - هشة
٤٥ - ٤٠	٣	٢٠٠	فطائر الكورنيش
المُعجنات ٢٠٠/٨ تارت كامل ٢٠٠/١٠ و ١٨٠/٢٠	٣	١٨٠/٢٠٠	تارت الكاسترد
٣٠ - ٢٥	٣	٢١٠	معجنات هشة بالكريمة
٣٠ - ٢٥	٣	٢١٠	معجنات مخمرة الخبز

## الأوضاع التي تستخدم مروحة الفرن

الأطعمة	درجة الحرارة (منوية)	موضع رف الفرن*		الوقت بالدقائق
		رف واحد	عدة أرفف	
الكعكات	٢١٠	٢ أو ٣	١ و ٣	١٠ - ١٥
بسكويت	١٥٠	٢ أو ٣	١ و ٣	١٣ - ١٨
كرات	١٨٠	٢ أو ٣	١ و ٣	١٣ - ١٨
بسكويت هش	١٥٠	٢ أو ٣	١ و ٣	١٣ - ١٨
المارينج	١٠٠	٢ أو ٣	١ و ٣	٩٠
	١٦٥	٢ أو ٣	١ و ٣	١٥ - ٢٠
	١٠٠	٢ أو ٣	١ و ٣	٧٥
الكيك	١٨٠	٢ أو ٣	١ و ٣	١٥ - ٢٠
	١٧٠	٢ أو ٣	١ و ٣	٢٠ - ٣٠
	١٧٠	٢ أو ٣	١ و ٣	٢٥ - ٣٠
	١٧٠	٢ أو ٣	١ و ٣	٦٠
معجنات - هشة	١٨٠	٢ أو ٣	١ و ٣	٤٥ - ٤٠
	١٧٠/١٩٠	٢ أو ٣	١ و ٣	٢٠ - ٣٠
				المُعجنات ١٩٠/٨ تارت كامل ١٩٠/١٠ و ١٧٠/٢٠
المعجنات - شو	٢٠٠	٢ أو ٣	١ و ٣	٢٥ - ٣٠
معجنات مخمرة	٢٠٠	٣	١ و ٣	٢٥ - ٣٠

\* العد من الرف السفلي إلى الأعلى.

## دليل الخبز في الفرن (تابع)

وصفات الطهي بمساعدة

النوع	نوع الطعام	فئة الطعام
إكلير		
ماكرون		
المافن		
باستري ستريبيس		
باف باستري		
بسكويت هش		

النوع	نوع الطعام	فئة الطعام
قطع ويدجز بطاطا	الأطباق الجانبية	أطباق جانبية / فرن
هاش براونز		
لازانيا	أطباق الفرن	
غراتان البطاطا		
باستا مخبوزة		
غراتان الخضار		
البيتزا	البيتزا	مخبوزات مالحة
فطيرة الكيش	فطيرة الكيش	
تشاباتا	الخبز	
لفائف		
الخبز		
خبز من القمح كامل الحبة		
خبز أبيض		
خبز أسمر		
كعكة اللوز	قوالب كيك صغيرة	
فطيرة تفاح		
تشيز كيك مخبوزة		
كيكة التفاح بطبقة تغطية		
كيك معلب بعبقيرة رقيقة		
كيك إسفنجي بكريم كراميل معلب		
كعكة ماديرا		
كعكة إسفنجية		
الفتائر		
فطيرة التفاح المجمد	صواني الكيك	الحلويات / المخبوزات الحلوة
تشيز كيك مخبوزة		
كريسماس ستولن		
كعكة إسفنجية		
كعكة السكر		
سويس رول		
تارت سويسري حلو		
كعكة الخميرة		
براونيز		
كعك صغير	فطيرة صغيرة	
معجنات هشة بالكريمة		

## دليل الطبخ بالفرن

باعتباره إحدى طرق الطهي، يمكن استخدام الشوي للأغراض التالية:

- تعزيز نكهات الخضروات والأسماك والدواجن واللحوم.
  - غطّ الأطعمة لتحافظ على عصارتها الطبيعية.
- يوضح هذا الجدول كيفية شواء أنواع اللحوم المختلفة:

اللحم البقري	الفيليه، الردف، الخاصرة. ادهنه بالزيت أو الزبدة المذابة، خاصةً إذا كان اللحم قليل الدهن.
لحم الضأن	قطع لحم الخاصرة و قطع لحم القاصرة القصيرة و قطع لحم الساق و قطع لحم الكتف. انزع الجلد أو أحدث فتحات متباعدة لمنع التجعد. ادهن اللحم بالزيت أو الزبدة المذابة.
النقانق	اثقب النقانق حتى لا تتشقق الطبقة الخارجية.
الدجاج	قيّمها إلى حصص. ادهنها بالزيت.
السّمك	ادهن السمك بالزيت أو الزبدة المذابة وعصير الليمون.

### دليل الشوي الأمثل

شرائح اللحم	١٥ - ٢٠ دقيقة
قطع اللحم	٢٠ - ٣٠ دقيقة
السّمك	٨ - ١٠ دقائق

لا يمكن تحديد أوقات معينة للشوي لأن هذا يعتمد على نوك و حجم الأطعمة. يجب اعتبار هذه الأوقات مجرد دليل مرجعي، وتذكر أن تقلب الأطعمة على الجانبين بعد منتصف وقت عملية الطهي.

للحصول على نتائج شوي أفضل، اتبع هذه الإرشادات البسيطة:

- ١ سخّن الشواية لمدة ٥ دقائق على الأقل.
- ٢ اختر قطع اللحم أو السمك من نوعية ممتازة. إذا قل سمك القطع عن ٥ مم، سيجهف اللحم. إذا زاد سمك القطع عن ٤٠ مم، قد يحترق السطح الخارجي بينما يظل اللحم نيئاً من الداخل.
- ٣ لا تضع ورق ألومنيوم أسفل الأطعمة، فهذا يمنع الدهون والزيوت من التسرب، مما قد يؤدي إلى نشوب حريق.
- ٤ ادهن الأطعمة أثناء الطهي بالزبدة أو زيت الزيتون أو التتبيلة. تكون الأطعمة المشوية أفضل عند تتبيلها قبل الطهي.
- ٥ استخدم ملقطاً لتقليب الأطعمة، فإن الشوكة تنتقب السطح مما يؤدي إلى تسرب العصارة.

### وظيفة مروحة الشواية

تساعد وظيفة "Fan Grill" في عملية الشوي عن طريق توزيع الحرارة بالتساوي حول الطعام. يوصى بضبط درجة الحرارة على ١٨٠ درجة مئوية لجميع وظائف الشوي بالمروحة.

- ١ ضع صينية الشوي على الحامل السفلي.
- ٢ ضعي اللحم/الدواجن على رف الفرن فوق طبق ضع اللحم/الدواجن على أحد أرفق الفرن أعلى صينية الشوي.
- ٣ امسح أي قطرات زيت أو دهون متناثرة بينما لا يزال الفرن دافئاً.

### شوي اللحوم

- ١ ضعي اللحم في الفرن، واضبطي درجة الحرارة بين ١٨٠ درجة مئوية و ٢٠٠ درجة مئوية. (يوصى بلف اللحم في أكياس شوي أو ورق ألومنيوم لمنع تناثر الدهون والزيوت، مما يسهل عملية تنظيف الفرن).
- ٢ استخدم صينية الشوي/الفرن وشبكة الشوي. ضع اللحم على الشبكة.
- ٣ لا تتقب اللحم حتى لا تخرج عصارته.
- ٤ عندما ينضج اللحم، أخرجه من الفرن ولفه في ورق ألومنيوم واتركه لمدة ١٠ دقائق. سيساعد هذا على احتفاظ اللحم بعصارته عند تقطيعه. يبين الجدول درجات الحرارة وأوقات الطهي لمختلف أنواع اللحوم. قد يختلف ذلك حسب سُمك اللحم أو محتوى العظام فيه.

اللحم	درجة الحرارة الموصى بها	الدقائق لكل كيلو غرام
اللحم البقري	١٨٠ درجة مئوية - ٢٠٠ درجة مئوية	٤٠ - ٣٥ قليل النضج
		٥٠ - ٤٥ متوسط النضج
		٦٠ - ٥٥ تام النضج
لحم الضأن	١٨٠ درجة مئوية - ٢٠٠ درجة مئوية	٤٠ متوسط النضج
		٦٠ تام النضج
لحم الضأن	١٨٠ درجة مئوية - ٢٠٠ درجة مئوية	٦٠ تام النضج

### شوي الدواجن والأسماك

- ١ ضع الدواجن أو الأسماك في الفرن على درجة حرارة متوسطة تبلغ ١٨٠ درجة مئوية.
- ٢ ضع طبقة من ورق الألومنيوم على الأسماك لثلاثة أرباع وقت الطهي. يبين الجدول درجات الحرارة وأوقات الطهي لمختلف أنواع الأسماك والدواجن. قد يختلف ذلك حسب سُمك اللحم أو محتوى العظام فيه.

الدواجن والأسماك	درجة الحرارة الموصى بها	الدقائق لكل كيلو غرام
الدجاج	١٨٠ درجة مئوية - ٢٠٠ درجة مئوية	٥٠ - ٤٥
البط	١٨٠ درجة مئوية - ٢٠٠ درجة مئوية	٧٠ - ٦٠
لحم الديك الرومي	١٨٠ درجة مئوية - ٢٠٠ درجة مئوية	٤٥ - ٤٠ (< ١٠ كجم)
		٤٠ - ٣٥ (أقل من ١٠ كجم)
السّمك	١٨٠ درجة مئوية - ٢٠٠ درجة مئوية	٢٠

### دليل الشوي



قم دائماً بتنظيف صينية الشواية/الفرن بعد كل استخدام. قد يؤدي تراكم الدهون المفرط إلى نشوب حريق. أغلق باب الفرن عند الشوي.

## دليل الطبخ بالفرن (تابع)

الأطعمة المجمدة (قطع دجاج/ سمك مغطى بالقسماط)	٢٢٠	٣	٢٠-١٥
تشات مسلوقة ومهروس	٢٢٠	٣	٢٠-١٥

\* مواضع الأرفف مرقمة من الأسفل للأعلى.

### الطهي بوظيفة AirFry Plus

تعمل وظيفة AirFry Plus بشكل أفضل مع الخبز على رف واحد. وظيفة AirFry plus مناسبة لأصابع البطاطس المقلية وأجنحة الدجاج وناجتس الدجاج والمنتجات المماثلة، راجع الإعدادات في الجدول التالي.

هام:

- تم تصميم وظيفة AirFry Plus للطهي على رف واحد.
- يجب ترتيب الطعام في طبقة مفردة على صينية AirFry Plus.
- يجب وضع صينية منفصلة على الرف السفلي مغطاة بورق الألمنيوم لالتقاط أي دهون أو فتات يتساقط من صينية AirFry Plus أثناء الطهي. يجب إخراج هذه الصينية عند الخبز المعتاد.
- قد يلزم بعض التجارب لمعرفة أفضل مدة زمنية للطهي.
- قد يلزم إخراج الطعام قبل الوقت وفحصه عند الحد الأدنى من وقت الخبز المعتاد.
- قد يلزم بعض الأطعمة المجمدة السمكية التي مدة طهيها أقل من ١٥ دقيقة لبعض الوقت الإضافي للخبز.

### لضبط وظيفة AirFry Plus:

١. قم بترتيب الطعام في صينية AirFry Plus.
٢. اضبط الإعدادات ودرجة الحرارة المطلوبة لوظيفة AirFry plus في الجدول أدناه.
٣. للحصول على أفضل النتائج، قم بتسخين الفرن مسبقاً.
٤. عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة، ضع صينية AirFry Plus على موضع رف الفرن المقترح.
- ملحوظة: اضبط مؤقت التذكير بالدقائق للحد الأدنى من المدة الزمنية المقترحة، وتحقق من النتائج المرغوبة بانتهاء الوقت.
٥. عند اكتمال الطهي، أطفئ الفرن.
٦. قم بتنظيف صينية AirFry Plus بعد كل استخدام. اغسل الصينية في الحوض بالماء الدافئ والصابون وأداة تنظيف من الفولاذ المقاوم للصدأ.

الأطعمة	درجة الحرارة	موضع الرف*	الوقت بالدقائق
شريحة لحم فيليه سكوتش، مشوح أولاً	٢٢٠	٢ أو ٣	٨-١٢ (قليل المنضج / متوسط المنضج)
شرائح بطاطا مجمدة	٢٢٠	٢ أو ٣	٢٠-١٥
ديابيس/ أجنحة دجاج متبلّة	٢٢٠	٣	٢٠-١٥
سمك باراموندي فيليه طازج مغطى بالقسماط	٢٢٠	٣	٢٠-١٥
قطع بطاطا شرائح	٢٢٠	٣	٢٠-٢٥

## التعامل مع مشاكل الطهي

المشكلة	الأسباب	الحلول
الأطعمة غير تامة النضج:	موضع الرف غير صحيح. صينية الفرن أكبر مما ينبغي. الصواني ليست في المركز. تدفق الهواء في الفرن غير متساوٍ. صينية الشوي تؤثر على منظم الحرارة.	اختر الرف الذي يجعل الطعام في وسط الفرن. قم بتجربة صواني أو أطباق أخرى. ضع الصواني في المركز. قم بتدوير الطعام أثناء الطهي. أخرج صينية الشوية من الفرن في أوضاع الخبز.
الأسطح العلوية للأطعمة المخبوزة شديدة الاحمرار:	لم يتم تسخين الفرن مسبقاً. قوالب الخبز أكبر من مقدار الوصفة. المسافات بين قوالب الخبز غير متساوية. الأطعمة ليست متساوية الحجم أو لا توجد مسافات متساوية بينها في القوالب. درجة حرارة الخبز مرتفعة للغاية.	سخّن الفرن مسبقاً. استخدم قوالب بأحجام مناسبة. ضع قوالب الخبز على بُعد ٣ سم على الأقل من جدران الفرن. قم بتشكيل العجين إلى أشكال متماثلة وأحجام متساوية، وقم بتوزيعه بالتساوي على الصواني. اخفض درجة الحرارة.
الأسطح السفلية للأطعمة المخبوزة شديدة الاحمرار:	قوالب الخبز أكبر من مقدار الوصفة. قوالب الخبز زجاجية أو معدنية داكنة. الأطعمة في وضع منخفض للغاية بداخل الفرن. تم فتح باب الفرن عدة مرات أثناء الخبز. درجة حرارة الخبز مرتفعة للغاية. صينية الشوي تؤثر على منظم الحرارة.	استخدم قوالب بأحجام مناسبة. استبدل القوالب بأخرى لامعة وفتحة اللون أو اخفض درجة الحرارة بمقدار ١٠ درجات مئوية. قم بالطهي على رف أعلى. لا تفتح باب الفرن قبل مرور نصف وقت الطهي على الأقل. اخفض درجة الحرارة. أخرج صينية الشوي من الفرن في أوضاع الخبز.
الطبقة الخارجية للكيك متشققة وسميكة:	درجة حرارة الخبز مرتفعة للغاية. الأطعمة في وضع مرتفع بداخل الفرن. تم خلط عجين الكيك أكثر من اللازم. الصينية شديدة العمق. صواني الخبز داكنة.	اخفض درجة الحرارة. قم بالطهي على رف أدنى. اخلط العجين بما يكفي لامتزاج المكونات. تحقق من حجم الصينية واستخدم الحجم الموصى به. استبدل الصواني بأخرى لامعة.
الأطعمة المخبوزة شاحبة ومسطحة وغير تامة النضج:	درجة حرارة الخبز منخفضة جداً. الأطعمة في وضع منخفض للغاية بداخل الفرن. وقت الخبز قصير للغاية. حجم القالب غير مناسب.	ارفع درجة الحرارة. قم بالطهي على رف أعلى. قم بزيادة وقت الطهي. استخدم قوالب بأحجام مناسبة.
الكيك مقعر من المنتصف:	درجة حرارة الخبز منخفضة جداً. وقت الخبز قصير للغاية. مقادير المكونات غير صحيحة في الوصفة. تم فتح الباب مبكراً للغاية أثناء الخبز.	ارفع درجة الحرارة. قم بزيادة وقت الطهي. تحقق من الوصفة. لا تفتح الباب قبل مرور ثلاثة أرباع وقت الطهي.
عدم احمرار أسطح اللحوم والبطاطا المشوية في الفرن بالمروحة:	توزيع الهواء الساخن غير جيد. صينية الشوي تؤثر على منظم الحرارة.	ارفع الطعام على حامل لإتاحة توزيع الهواء. أخرج صينية الشوي من الفرن في أوضاع الخبز.
العصارة تتطاير من اللحم:	لا تثقب اللحم بالشوكة، بل حركه بالملقط.	لا تثقب اللحم بالشوكة، بل حركه بالملقط.
اللحوم المشوية ناضجة أكثر من اللازم من الخارج ولا تزال نيئة من الداخل:	قم بالشوي على موضع أدنى للشبكة.	قم بالشوي على موضع أدنى للشبكة.
قطع وشرائح اللحم تتجدد:	أحدث فتحات في الدهن بمسافة ٢ سم بين كل فتحتين.	أحدث فتحات في الدهن بمسافة ٢ سم بين كل فتحتين.



## نصائح الطهي بالفرن

- ٤ بيضات كبيرة
- ٢ كوب دقيق ذاتي التخمير
- رشة ملح
- ٤ ملاعق كبيرة (٨٠ مل) حليب كامل الدسم

### طريقة الإعداد:

- ١ أحضر ٢ قالب كيك مستدير أو مربع مستوي الجوانب بحجم ٢٠ سم. ثم قم بتبطين القاعدة والجوانب بورق مقاوم للدهون أو ورق الخبز.
- ٢ سخن الفرن إلى درجة حرارة معتدلة "١٨٠ درجة مئوية" (١٧٠ درجة مئوية مع تشغيل المروحة) وتأكد من وضع رف الفرن في الموضع الأوسط للفرن.
- ٣ اخفق الزبدة والسكر الناعم حتى يصبح لون الخليط فاتح.
- ٤ أضف خلاصة الفانيليا.
- ٥ أضف البيض واحدة تلو الأخرى، واضرب الخليط جيداً بعد إضافة كل بيضة.
- ٦ انخل الدقيق والملح في الخليط واضرب الخليط حتى يمتزج جيداً.
- ٧ أضف الحليب واخلق الخليط أو حركه ليمتزج.
- ٨ قسّم الخليط بالتساوي على القالبين.
- ٩ اخبر الكيك في الفرن المسخن مسبقاً على الرف الأوسط لمدة ٢٥ إلى ٣٥ دقيقة تقريباً أو حتى اختبرها بسبخ كعك رفيع ويخرج نظيفاً أو حتى ترتفع حواف الكيك قليلاً عن جوانب قالب الكيك.
- ١٠ أخرج الكيك من الفرن وضعه على الرف السلبي واتركه لمدة ٥ دقائق قبل إخراجه من القالبين. اتركها تبرد تماماً.

### للتقديم:

- افرد المربى المفضلة لديك على سطح الكيك، ثم قم بتغطيتها بالسكر البودرة.
- ملحوظة: عند الرغبة، يمكنك استخدام الزبدة بدلاً من طبقة الدهن بزيت الزيتون أو المرغرين. تعتمد الوصفة على المعايير الأسترالية القياسية لأكواب سعة ٢٥٠ مل والملاعق الكبيرة سعة ٢٠ مل.

- للحصول على أفضل نتائج الطهي، سخني الفرن مسبقاً لمدة ٣٠ دقيقة.
- حدد موضع الرف الصحيح للطعام الذي يتم طهيه.
- يمكن استخدام واحدة من صواني الشواية في الفرن باعتبارها صينية خبز.
- تأكد من ملاءمة أحجام الصواني للفرن قبل تشغيله.
- اترك مسافة ٤٠ مم على الأقل بين صواني الخبز وجانب الفرن. يساعد هذا على توزيع الحرارة بخرية ويضمن طهيها متساوياً.
- لا تفتح باب الفرن أكثر من اللازم.
- لا تضع أطعمة تحتوي على الكثير من السوائل مع غيرها من الأطعمة في الفرن. سيؤدي ذلك إلى طهي الأطعمة على البخار وليس تحميرها.
- بعد إطفاء الفرن، يظل محتفظاً بالحرارة لبعض الوقت. استخدم هذه الحرارة لإتمام طهي الكاسترد أو تجفيف الخبز.
- لا تستخدم الكثير من زيت الطهي عند الشوي في الفرن. سيمنع هذا تناثر قطرات الزيت على جوانب وباب الفرن. يمكن أن تترك الدهون المتعددة غير المشبعة رواسب تصعب إزالتها.
- عند إعداد الأطعمة التي تتطلب درجة حرارة مرتفعة من القائمة أدناه (مثل التارت)، ضع قالب الطهي على صينية مسطحة في موضع الرف المطلوب.
- استخدم أواني من الألومنيوم أو ذات أسطح لامعة أو غير لاصقة.
- أخرج الصواني أو القوالب غير اللازمة عند الشوي أو الخبز.

### تعرف على فرنك الجديد من خلال هذه الوصفة البسيطة لكعكة الاختبار

على الرغم من أننا نسعى جاهدين للحصول على فرن ذو أداء مثالي، فمن الممكن أن يكون هناك بعض الاختلاف في تحمير الوجه عند الخبز. لذلك، نقترح عليك تحضير كعكة الاختبار البسيطة هذه السهلة واللذيذة، والتي يمكن أن تساعدك على فهم فرنك الجديد. تحتوي جميع الأفران في بعض الأحيان على مواضع ساخنة أو باردة، لذلك من المهم الحكم بالنظر لأنك قد تحتاج إلى تدوير الصواني أثناء الخبز.

### وصفة كعكة اختبار بسيطة

#### المكونات:

- ١٢٥ جرام زبدة، بدرجة حرارة الغرفة
- ١ كوب سكر ناعم
- ١ ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا

## تنظيف الفرن

### الحاقن

- تأكد من أن الحاقن يظل خاليًا من أي مواد غريبة. إذا لزم الأمر، استخدم قطعة رقيقة من الأسلاك لتنظيف الفتحة. يظهر موقع الحاقن في قسم تركيب الشعلات والحوامل.

### الموقد السيراميك

- قم بإزالة جميع الأطعمة والدهون المنسكبة باستخدام الكاشط الحاد المرفق، عندما يكون الزجاج السيراميك لا يزال دافئًا وليس ساخناً. امسح بمنظف غسل الأطباق على قطعة قماش مبللة.
- في حالة ذوبان رقائق الألومنيوم أو المواد البلاستيكية أو الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر على الزجاج السيراميك، قم بتنظيفها على الفور باستخدام الكاشط الحد المرفق قبل أن يبرد السطح، وإلا قد يتنقر السطح.

ملحوظة: الأطعمة عالية المحتوى من السكر لا تقتصر على المربي والفاكهة فقط، لكنها تتضمن أيضاً الخضروات مثل البسلة، والطماطم والجزر.

- عندما يبرد الزجاج السيراميك، طبق عليه منظفًا مناسباً له.
- من المهم اتباع تعليمات الشركة المصنعة للمنظف. قم بإزالة أي بقايا تنظيف من على السطح حيث قد يحدث تلطيخ للموقد.
- لا تستخدم الإسفنج أو أدوات التنظيف الكاشطة، لأنها قد تخدش السطح.
- الضمان لا يغطي التنقر، أو البقع أو الخدوش أو أي تدهور في حالة السطح.
- بعض بقع السطح تبدو كعلامات "فقااعات" تحت الزجاج السيراميك. يمكن تنظيفها بأداة كاشطة حادة ومنظف سيراميك.

### الفرن

- حافظ دائماً على نظافة جهازك. تأكد من عدم تراكم الدهون والزيوت حول العناصر أو الشعلات أو المراوح.
- حافظ دائماً على نظافة صينية الفرن وصواني الخبز وصينية الشوي وشبكة صينية الشوي، فقد يؤدي وجود أي رواسب دهنية إلى نشوب حريق.
- قم دائماً بلف اللحوم بورق الألومنيوم أو أكياس الشوي لتقليل الاتساخ. يمكن أن تترك الدهون المتعددة غير المشبعة بقايا تشبه الورنيش تصعب إزالتها.



### تحذير!

- تأكد دائماً أنه تم عزل كهرباء الجهاز قبل تنظيفه. يمكن القيام بذلك عن طريق المفتاح الوظيفي القريب.
- لا تبطن قاعدة الفرن بورق الألومنيوم أو أواني الطهي.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.

### المكونات من الفولاذ المقاوم للصدأ



### تحذير!

- حافة باب الفرن وحافة لوحة التحكم وحجرة التخزين مصنوعة من فولاذ مقاوم للصدأ خاص يقاوم بصمات الأصابع، لذا ينبغي تنظيفها بالماء الدافئ ومادة منظفة خفيفة فقط. لا تستخدم منظفات الفولاذ المقاوم للصدأ أو المنظفات الكاشطة أو المذيبات القوية لتنظيف هذه الأجزاء.

ملحوظة: تأكد من اتباع خطوط المسح والتنظيف في الفولاذ المقاوم للصدأ.

- يمكن لجميع درجات الفولاذ المقاوم للصدأ أن تتلخخ أو يتغير لونها أو تكتسي بالدهون. يجب عليك تنظيفها بانتظام باتباع الإجراءات التالية إذا كنت ترغب أن يبدو جهازك في أفضل حالاته ويقدم أداءً جيداً ويتمتع بعمر طويل.
- يجب توخي الحذر عند مسح الحواف المكشوفة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، فقد تكون حادة!
- يمكن تنظيف موقد الغاز المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ باستخدام منظفات الفولاذ المقاوم للصدأ إذا أصبح متسخاً أو تغير لونه.
- يمكن شراء المنظف المناسب من مراكز خدمة عملاء Electrolux.

### الزجاج

- من الأفضل تنظيف الأسطح الزجاجية للأبواب ولوحات التحكم مباشرة بعد اتساخها.
- قد تساعد قطعة القماش المبللة في إزالة رواسب الطعام من آثار الخبز.



### تحذير!

- زجاج الباب الخاص بهذا الجهاز مصنوع من مادة قوية ومتينة تتحمل التسخين والتبريد دون أن تنكسر. ومع ذلك، تذكر أنه مصنوع من الزجاج، لذلك قد ينكسر. فتعامل معه على هذا الأساس! إذا كانت لديك أي أسئلة حول الزجاج الموجود في جهازك الجديد، فيرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء عن طريق الاتصال بالرقم ١٣ ١٣ ٤٩.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف باب الفرن لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.

### وظيفة الشواية

- حافظ دائماً على نظافة صينية الشواية وطبق الشواية، حيث أن أي رواسب دهنية قد تشتعل فيها النيران.

### موقد الغاز

- يمكن إزالة الحوامل لتنظيفها، وذلك برفعها عن الموقد.
- تنظيف عن طريق الغسيل بالماء الدافئ والصابون.
- يمكن أيضاً إزالة أغطية وتيجان الشعلات للتنظيف.
- إذا كانت أغطية وتيجان وكؤوس الشعلات شديدة الاتساخ، استخدم مركب تنظيف غير كاشط.
- يجب إزالة انسدادات منافذ اللهب باستخدام عود ثقاب أو فرشاة.
- لا تقم بتنظيفها باستخدام منظفات كاشطة أو كاريية، ولا تنظفها في غسالة الأطباق.



**تنبيه!**

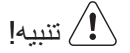
تأكد من إطفاء الجهاز وتبريده قبل التنظيف.

### المينا (على الشعلات والحوامل)

قد تتطلب البقع المستمرة الفرك باستخدام أداة تنظيف من النايلون أو مسحوق تنظيف كريمي. منظفات المينا المنزلية متوفرة، اتبع تعليمات الشركة المصنعة في استخدامها. لا ينبغي استخدام المنظفات الكاشطة الحادة أو مساحيق التنظيف أو الصوف الفولاذي أو مواد التلميع من الشمع.

### الفولاذ المقاوم للصدأ (الموديلات المجهزة بموقد من الفولاذ المقاوم للصدأ)

ما عليك سوى مسحها بقطعة قماش ناعمة باستخدام الماء الدافئ ومنظف معتدل ثم شطفها بالماء النظيف. عندما يصبح الفولاذ المقاوم للصدأ متسخًا للغاية أو متغير اللون، استخدم منظف الفولاذ المقاوم للصدأ - ولكن تأكد من اتباع خطوط الفرشاة.



**تنبيه!**

في حالة تشقق السطح الزجاج السيراميكي، قم بإيقاف تشغيل الجهاز على الفور لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

### الحوامل والشعلات

يمكن رفع كل هذه الأشياء وإزالتها للتنظيف المنفصل.

ملحوظة! عند إعادة تركيب الشعلات، تأكد من وضعها بشكل صحيح.

تأكد من تجفيف الشعلات جيدًا بعد التنظيف أو الانسكاب. عند تنظيف الشعلات، تأكد من خلو جميع منافذ اللهب من أي انسداد (راجع الشكل ١ ب في الصفحة ٤). إذا لزم الأمر، استخدم خلة أسنان أو فرشاة لتنظيف المنافذ. يتميز السطح الخارجي لأغطية الشعلات بلمسة نهائية مصقولة ويجب اتخاذ مزيد من العناية لتجنب خدش هذا السطح أثناء التنظيف. في حالات الاتساح الشديد، قد يكون من الضروري وضع مركب تنظيف غير كاشط والفرك بقطعة قماش حتى تتم إزالة الاتساح ثم الانتهاء بقطعة قماش ناعمة وجافة.

ملحوظة! لا تضع الحوامل أو الشعلات في غسالة الأطباق.

### شمعة الإشعال ومستشعر الحماية من اللهب

**بلطف** قم بتنظيف شمعة الإشعال ومستشعر الحماية من اللهب بقطعة قماش مبللة لتجنب صعوبات الإشعال الذاتي.

تأكد من أنها جافة قبل الاستخدام.

ما لا يجب فعله	ما يجب فعله
لا تقم بتمرير الأواني على السطح الزجاجي لأن ذلك قد يؤدي إلى خدوش على السطح.	استخدم الأواني ذات القاعدة المسطحة.
لا تقم بالتنظيف عندما يكون الجو حارًا لأن ذلك خطير يُمكن أن تحترق منتجات التنظيف وتسبب وتلطيخ.	قم بالتنظيف عندما يكون السطح باردًا ما لم ينسكب السكر الذي يجب إزالته بالمكشط السيراميك.
لا تترك بقايا طعام أو ماء على السيراميك لأن التلوث قد يؤدي إلى إتلاف السيراميك والرسومات المطبوعة.	قم بالتنظيف بعد كل استخدام باستخدام إسفنجة وماء وصابون ثم تجفيفه.
لا تستخدم الصوف الفولاذي أو قطع التنظيف غير المحددة على أنها مقاومة للخدش (عادةً ما تكون خضراء اللون). أدوات التنظيف الثقيلة تكون كاشطة للغاية.	استخدم أداة تنظيف لا تسبب الخدش (عادةً ما تكون باللون الأزرق) إذا لزم الأمر.
لا تستخدم المنظفات الكاشطة لأنها يمكن أن تسبب خدوشًا دقيقة، مما يؤدي إلى إتلاف سطح الزجاج وزيادة احتمالية تلوث الزجاج.	يجب إزالة البقع الصعبة باستخدام مكشطة سيراميك وكريم تنظيف مخصص للموقد من الزجاج السيراميك. مثل منظف سيرابول.
لا تستخدم الجزء العلوي من السيراميك ك لوح تقطيع أو طاولة عمل، لأن ذلك سوف يسبب الخدوش.	استخدم كريم السيراميك المانع للتسرب مرة واحدة على الأقل في الأسبوع. مثل كريم سيرابول

## تنظيف سطح السيراميك

نصيحة العملاء

في بعض الأحيان تظهر بقع السطح وكأنها علامات "فقاعات" أسفل زجاج السيراميك. يمكن تنظيفها بأداة كاشطة حادة ومنظف سيراميك. إن الحفاظ على نظافة الموقد السيراميك وحمايته سيبقيه في حالة جيدة ويساعد على تجنب الكسر.



مكشط  
سيراميك  
٠٣٨٣٠٠١٠٠١



مثل منظف سيرابول.  
منظف  
ACC019



مثل كريم سيراسيل  
للحماية  
ACC018

متوفر في المتجر الإلكتروني التالي  
<https://shop.electrolux.com>

إذا كانت الرواسب ضئيلة، فما عليك سوى مسحها بقطعة قماش جافة.

إذا كانت الرواسب أكثر شدة، قم بتنظيفها باستخدام إسفنج رطبة وصابون ثم اشطفها.

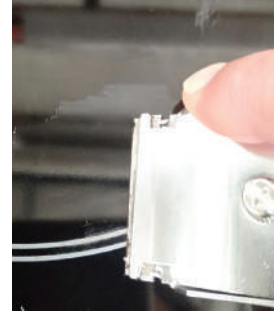
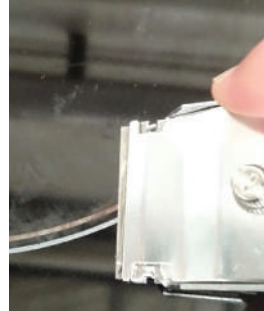
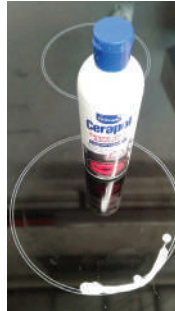
إذا لم يتم تنظيف الرواسب بسهولة، استخدم قطعة من النايلون غير الكاشطة وعامل تنظيف الزجاج السيراميك ذو الأغراض الخاصة مثل منظف

Cerapol (ACC019) - متوفر من متجرنا الإلكتروني).

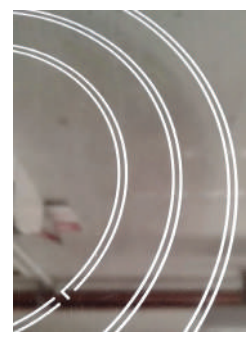
إذا ظلت الرواسب محترقة ولم تنجح الطرق المذكورة أعلاه، فاستخدم مكشطة الزجاج السيراميك المصممة خصيصًا (٠٣٨٣٠٠١٠٠١) - متوفرة في متجرنا الإلكتروني).

بعد الانتهاء من تنظيف الموقد بنجاح، قم بتطبيق وافي Ceraseal المرطب على الزجاج السيراميك (ACC018) - متوفر في متجرنا الإلكتروني).

سيترك المرطب طبقة واقية تساعد على منع تكون البقع المستقبلية. سيتم أيضًا تنظيف العلامات التي تبدو على شكل فقاعات تحت السيراميك. استخدم منظف Ceraseal (ACC018) للمساعدة في حماية السيراميك والسماح بتنظيف أسهل. قم بالتلميع بقطعة قماش جافة ونظيفة.



سيتم أيضًا تنظيف العلامات التي تبدو على شكل فقاعات تحت السيراميك.



استخدم منظف Ceraseal (ACC018) للمساعدة في حماية السيراميك والسماح بتنظيف أسهل. قم بالتلميع بقطعة قماش جافة ونظيفة.



## تنظيف سطح الطهي المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ

ملحوظة: تأكد من تنظيف أي زيت من على الموقد قبل الاستخدام، وإلا فقد يتسبب ذلك في تحول لون الموقد إلى اللون الأصفر. قد تتلطيخ جميع درجات الفولاذ المقاوم للصدأ أو يتغير لونها أو تلتصق بها الأوساخ في التشغيل العادي. لتحقيق أقصى قدر من المظهر السطحي، يجب الحفاظ على نظافة الفولاذ المقاوم للصدأ.

ما لا يجب فعله	ما يجب فعله
لا تقم بالتنظيف على خطوط الفرشاة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لأن ذلك قد يسبب الخدش.	قم بالتنظيف في اتجاه خطوط الفرشاة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.
لا تستخدم المنظفات الكاوية.	اغسل بالماء الدافئ والصابون.
لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الإسفنج أو الصوف الفولاذي لأن ذلك قد يسبب الخدش.	بالنسبة للبقع، استخدم منظفًا مخصصًا للفولاذ المقاوم للصدأ ACC031.
قد تؤدي بعض الأطعمة إلى تغيير لون الفولاذ المقاوم للصدأ.	قم دائمًا بتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ بعد انسكاب الطعام.
لا تستخدم الأواني كبيرة الحجم لأنها يمكن أن تعكس الحرارة على الفولاذ المقاوم للصدأ مما يسبب تغير اللون.	استخدم الوعاء ذو الحجم الصحيح كما هو موضح في دليل المالك.

ملحوظة: لا تستخدم منظفات الفولاذ المقاوم للصدأ على أبواب الفرن أو لوحات التحكم المغطاة بطبقة مقاومة لبصمات الأصابع. يرجى الرجوع إلى دليل المالك لنماذج محددة.



ستيل كلين  
ACC032



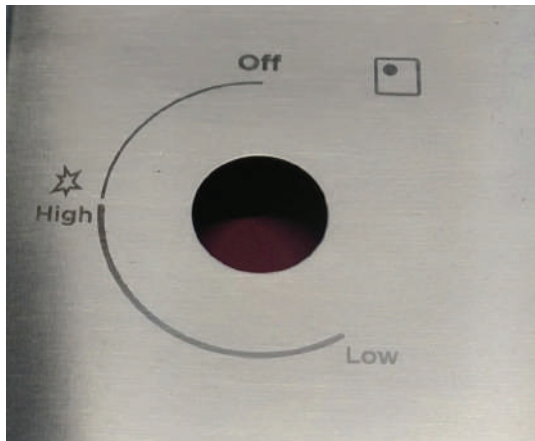
القوة  
الفولاذية  
ACC031

متوفر في المتاجر الإلكترونية أو الموزعين التاليين.  
<https://shop.electrolux.com>

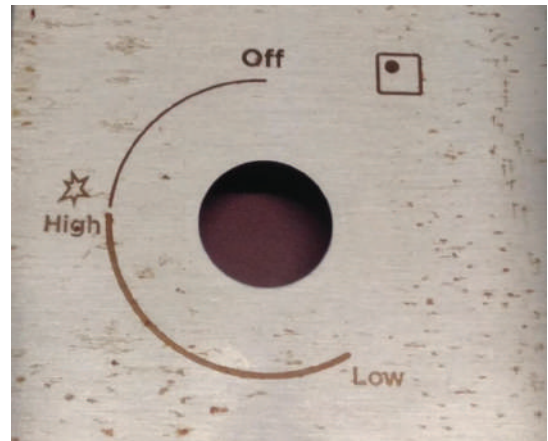
قم بإزالة الرواسب بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون ثم امسح بقطعة قماش جافة وناعمة. إذا كانت هناك علامات على الاصفرار أو البقع العنيدة، استخدم منظف الفولاذ المقاوم للصدأ المناسب مثل Steel Kleen (ACC032 - متوفر في متجرنا الإلكتروني)، قم بوضعه على قطعة قماش ناعمة ونظفه في اتجاه حبيبات الفولاذ المقاوم للصدأ فقط.

بعد تنظيف الموقد، استخدم مادة الحماية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ (ACC031 - متوفرة في متجرنا الإلكتروني) والتي ستترك طبقة واقية للمساعدة في منع ظهور البقع في المستقبل.

بعد



قبل



## تنظيف ملحقات الفرن

### الفرن

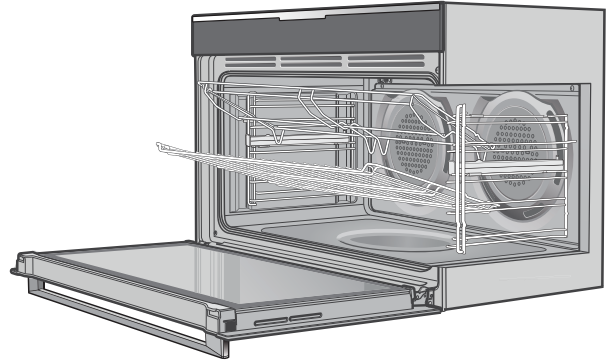
- حافظ دائمًا على نظافة جهازك. التأكد من عدم تراكم الدهون والزيوت حول العناصر أو المراوح.
- حافظ دائمًا على نظافة صينية الفرن وصواني الخبز وصينية الشوي وشبكة صينية الشوي، فقد يؤدي وجود أي رواسب دهنية إلى نشوب حريق.
- قم دائمًا بلف اللحم بورق الألمنيوم أو كيس شوي الفرن لتقليل عملية التنظيف. يمكن لأي دهون متعددة غير مشبعة أن تترك بقايا تشبه الورنيش والتي يصعب إزالتها.

### وظيفة الشواية

- حافظ دائمًا على نظافة صينية الشواية وطبق الشواية، لأن أي رواسب دهنية قد تشتعل فيها النيران.

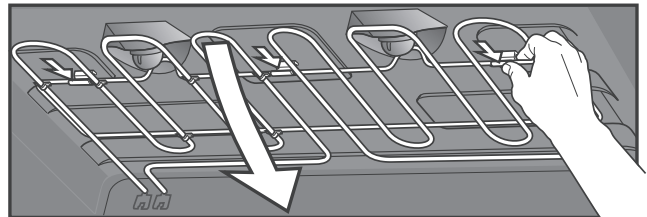
### إزالة الرفوف وأطباق الشواء

- قم بتحريك الأرفف وحامل صينية الشوي نحوك حتى تصل إلى المصدات الأمامية.
- قم بإمالتها إلى الأعلى من الأمام لمسح الدعائم الجانبية، مع الحرص على عدم سكب المحتويات.
- ارفعها وأخرجها.
- اغسل الأرفف وصينية الشوي بالماء الساخن والصابون.
- اعكس الخطوات السابقة لإعادة الصواني والأرفف إلى داخل الفرن.
- تأكد من وضعها بين سلكي السنادة أو بالشكل الصحيح في القضبان.



### تفكيك عناصر الشواية

- لتحرير عناصر الشواية بحيث يمكن الوصول إلى سقف الفرن لتنظيفه، ادفع العنصر لأعلى وقم بتدوير المشابك الثلاثة للخلف بعيدًا عن قضيب العنصر. سيسمح هذا للجزء الأمامي من العنصر بالإنزلاق.



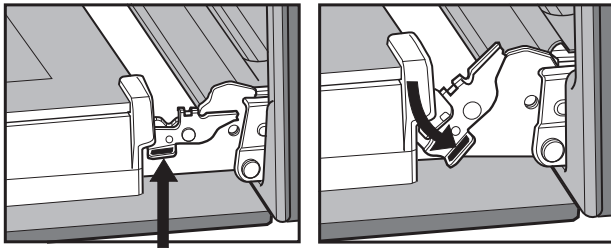
**تحذير!**

### الشرائح (القضبان المنزلفة المتداخلة)

- لا تضع الشرائح في غسالة الصحون.
- لا تستخدم سكينًا أو أدوات حادة لتنظيف الشرائح.
- لا تقم بإضافة الزيت أو أي مواد تشحيم أخرى على الشرائح.

### تحديد موقع الباب للتفكيك

- يجب وضع الباب بزاوية للمساعدة في تفكيك الأجزاء.
- افتح الباب بالكامل للوصول إلى المفصلات.
- ادفع لسان قفل المفصلة لأسفل على كلا المفصلتين.

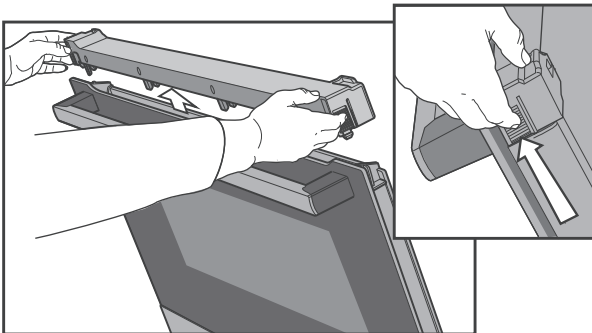


لسان القفل للأعلى - الوضع الطبيعي  
لسان القفل للأسفل - للتنظيف

- أغلق الباب برفق حتى يتوقف في وضع الفتح الجزئي على لسان القفل. ملحوظة: لا يمكن إغلاق الباب بالكامل عندما يكون لسان القفل في هذا الوضع السفلي.

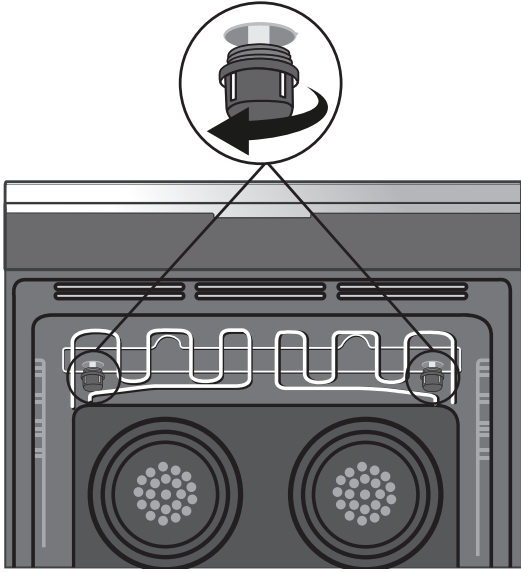
### إزالة حافة الباب العلوي

- ادفع اللسانين الموجودين على جانبي الحافة.
- ارفع الحافة بعيدًا عن الباب.



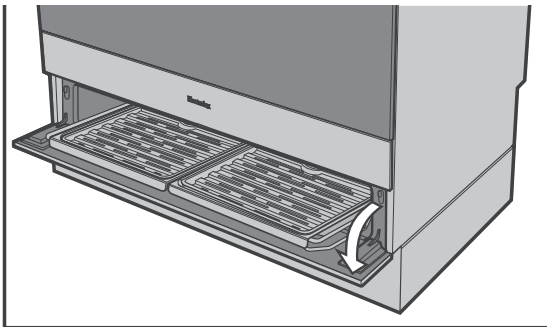
### تغيير مصابيح الإضاءة

- أوقف تشغيل الجهاز من مفتاح العزل قبل محاولة تغيير لمبة الإضاءة.
- يوجد مصباحان للضوء في الجزء العلوي من تجويف الفرن بالخلف.
- للوصول إلى مصابيح الضوء، قم أولاً بإسقاط العنصر لأسفل كما هو موضح في الصفحة ٤١.
- لإزالتها، أدر زجاج الفرن الخفيف عكس اتجاه عقارب الساعة.
- ينبغي استخدام مصابيح بروسيليكات مقاومة لدرجات الحرارة العالية. ويمكن شراؤها من مركز رعاية العملاء.



### حجرة التخزين

- يمكن الوصول إلى حجرة التخزين من خلال الباب الدوار.
- يمكن هنا تخزين رفوف الفرن وأطباق الشواء غير المستخدمة.



### تحذير!

- لا تقم بتخزين المواد القابلة للاشتعال في حجرات التخزين. هذه الحجرة ليست حجرة لتسخين الطعام.

### تنظيف باب الفرن

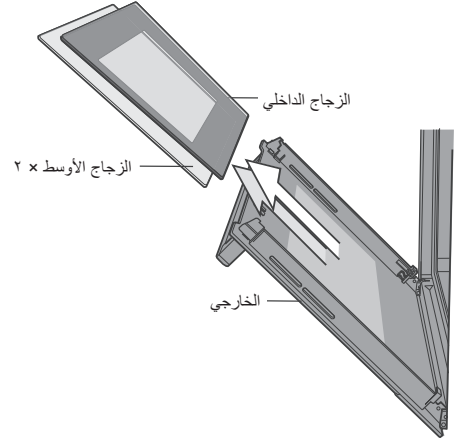
#### تحذير!

زجاج الباب الخاص بهذا الجهاز مصنوع من مادة قوية ومتينة تتحمل التسخين والتبريد دون أن تنكسر. ومع ذلك، تذكر أنه مصنوع من الزجاج، لذلك قد ينكسر. فتعامل معه على هذا الأساس! إذا كانت لديك أي أسئلة حول الزجاج الموجود في جهازك الجديد، فيرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء.

لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف باب الفرن حتى لا تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.

#### إزالة الألواح الزجاجية

- قم بإزالة الزجاج الداخلي وطبقات الزجاج الوسطى من الباب.
- تنظيف الزجاج باستخدام المنظفات والماء الدافئ. امسحها وجفها جيداً.
- لا يمكن إزالة الزجاج الخارجي من الباب وبالتالي يمكن تنظيفه في مكانه.



#### إعادة تجميع الألواح الزجاجية ولسان الباب العلوي

- استبدل الزجاج الأوسط بالباب أولاً.
- الزجاج الأوسط عبارة عن جزء شفاف واتجاه الزجاج ليس مهماً.
- استبدل الزجاج الداخلي بعد ذلك مع التأكد من أن الجانب المطلي بعيداً عن تجويف الفرن.
- استبدل حافة الباب العلوي مع التأكد من تثبيت الأسننة الجانبية في العمود.
- اسحب أسننة قفل المفصلة للخلف وأغلق الباب.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها.

### الأعطال

ملحوظة: قد تفرض رسومًا على الخدمة حتى في فترة الضمان إذا كانت مشكلاتك ناتجة عن الأسباب المذكورة أدناه.

إذا واجهت مشكلة في الفرن و/أو الشواية، فيرجى: التحقق من النقاط المذكورة أدناه قبل الاتصال بالخدمة. قد يكون من الممكن تجنب الاتصال عن طريق إصلاح المشكلة بنفسك - وبالتالي مواصلة الطهي.

المشكلة	السبب المحتمل	ما يجب فعله
الفرن أو الشواية لا تعمل	لم يتم تشغيل الطاقة انفجار فيوز توصيل الكهرباء المنزلي ضبط عناصر التحكم بشكل غير صحيح تعثر قاطع الدائرة الساعة غير مضبوطة الفرن في الوضع "التجريبي". تنشيط قفل الفرن المضاد لعبث الأطفال	قم بتشغيل الكهرباء فحص الفيوز إعادة ضبط عناصر التحكم التحقق من قاطع الدائرة ضبط الوقت من اليوم على المؤقت الخروج من الوضع التجريبي إلغاء تنشيط قفل الأطفال.
الفرن لا يسخن بما فيه الكفاية	ورق الألومنيوم أو الصواني في أسفل الفرن الفرن غير مسخن مسبقاً	إزالة ورق الألومنيوم أو الصواني سخني الفرن مسبقاً لمدة ٣٠ دقيقة
تشغيل الضوء والمراوح بشكل مستمر الفرن لا يعمل	المؤقت ليس في الوضع اليدوي المؤقت ليس في الوضع اليدوي انفجار فيوز توصيل الكهرباء المنزلي	اضبط المؤقت على الوضع اليدوي اضبط المؤقت على الوضع اليدوي فحص الفيوز
ضوء الفرن لا يعمل	انفجار فيوز توصيل الكهرباء المنزلي تعثر قاطع الدائرة المصباح منتفخ أو غير محكم في المقبس	فحص الفيوز التحقق من قاطع الدائرة استبدال أو إحكام إغلاق المصباح
الموقد يُحدث دخان عند استخدامه لأول مرة تراكم الكثير من التكتيف عند الطهي.	تتم إزالة الزيوت الواقية استخدام الكثير من الماء عند الطهي	إشعال الشواية على نار عالية لمدة ٣٠ دقيقة ثم إشعال الفرن على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ساعة. تقليل كمية الماء اترك باب الفرن مفتوحاً بعد الطهي
ظهور رائحة عند استخدام الفرن لأول مرة	تتم إزالة الزيوت الواقية	هذا أمر طبيعي.
المؤقت يصدر وميض لا تشتعل الشعلة بالرغم من عمل الشرارة	عطل التيار الكهربائي أو انقطاعه لم يتم الضغط على المقبض لفترة كافية في الوضع "العالي" حتى يتم تشغيل وافي اللهب (في حالة تركيبه). إيقاف صمام إمداد الغاز إيقاف تشغيل المقبض الخاطئ	إعادة ضبط الوقت من اليوم كرر إجراء شرارة الإشعال واستمر في الضغط على المقبض لمدة ٥ ثوانٍ في الوضع "العالي". تشغيل مصدر الغاز إلى الجهاز تأكد من أن المقبض الذي تديره يتوافق مع الموقد الذي ترغب في إشعاله تأكد من أن المنافذ الموجودة في منطقة الإشعال نظيفة وجافة تجفيف وتنظيف شمعات الإشعال
لا يتم الحصول على شرارة عند تنشيط مقبض التحكم	قطع التيار الكهربائي أو إيقاف تشغيله شمعات الإشعال مبتلة أو متسخة	بتشغيل الكهرباء أو فحص الصمامات
اللهب متفاوت أو يميل إلى الارتفاع	شمعات الإشعال مبتلة أو متسخة منافذ اللهب مسدودة أو رطبة تركيب الموقد بشكل غير صحيح	تجفيف وتنظيف شمعات الإشعال تنظيف وتجفيف منافذ اللهب تأكد من تركيب هذا المكون بشكل صحيح



## استكشاف الأخطاء وإصلاحها (تابع)

ملحوظة: يجب إجراء الصيانة من قبل الموظفين المعتمدين فقط. إذا استمر انقطاع التيار المنزلي ، اتصل بمركز خدمة العملاء. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، يمكن إشعال مواقد الغاز بجهاز إشعال يدوي واستخدامه. احرص على تجنب ترك الغاز غير المحترق يتدفق لأكثر من 5 ثوانٍ عند محاولة إشعال الشعلة.

المشكلة	السبب المحتمل	ما يجب فعله
اللهب لا يستمر عند تحرير المقبض	لم يتم الضغط على المقبض لفترة كافية في الوضع "العالي" لتوفير الحماية من اللهب (حيثما تم تركيبه).	كرر إجراء الإشعال واستمر في الضغط على المقبض لمدة ٥ ثواني في الوضع "العالي".
الحرارة منخفضة، والطهي بطيء	لم يتم ضبط المقبض بين المستوى "العالي" و"المنخفض" الأوساخ أو الانسكابات على مستشعر الحماية من اللهب (في حالة تركيبه)	يجب ضبط المقبض بين هذه المواضع قم بتنظيف طرف مستشعر الحماية من اللهب
ارتفاع درجة حرارة سطح الطاولة أو المقابض	استخدام وعاء أو مقلاة غير صحيحة	ارجع إلى قسم الموقد للاختيار الصحيح
	استخدام وعاء أو مقلاة غير صحيحة	ارجع إلى قسم الموقد للاختيار الصحيح
	الوعاء أو المقلاة غير موجودة على الموقد بشكل صحيح	تأكد من وضع الوعاء أو المقلاة في المنتصف على الموقد
تبدو البقع موجودة تحت الزجاج السيراميكي	توجد هذه العلامات على سطح الزجاج السيراميكي	قم بتنظيف العلامات باستخدام مكشطة حادة ومنظف الزجاج السيراميكي.
ينزلق الرف أو المجرى المنزلق للخارج عند فتح الباب	تجفيف الفرن ليس على مستوى الأرض.	قم بإجراء فحص باستخدام ميزان للتحقق من السبب (راجع قسم التركيب). إذا لم يكن السبب هو المستوى، يرجى الرجوع إلى القائم بالتركيب.
باب الفرن لا يغلق بإحكام.	يتم تثبيت لسان قفل الفرن في كل زاوية فقط. قد يبدو أنه غير محكم الإغلاق، ولكن عند إغلاق باب الفرن سيعمل بشكل صحيح.	لا يوجد إجراء ضروري
هناك هواء دافئ يأتي من أعلى باب الفرن	توجد فتحة تهوية الفرن أسفل لوحة التحكم. عند تشغيل الفرن، يمر الهواء عبر هذه الفتحة. تعتبر هذه التهوية ضرورية لتدوير الهواء بشكل صحيح في الفرن والحصول على نتائج طهي جيدة. لا تمنع التهوية.	لا يوجد إجراء ضروري

### معلومات أخرى

في حال الحاجة إلى معلومات أو خدمة أو قطع غيار أو لديك استفسار عن الضمان، يرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء المحلي لديك.

برجاء تجهيز المعلومات التالية: النموذج ورقم الطراز والرقم التسلسلي. يظهر ذلك على لوحة البيانات التي تكون مرئية عندما يكون باب الفرن مفتوحًا.





CE

