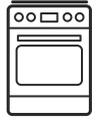


EKG9010Z9X

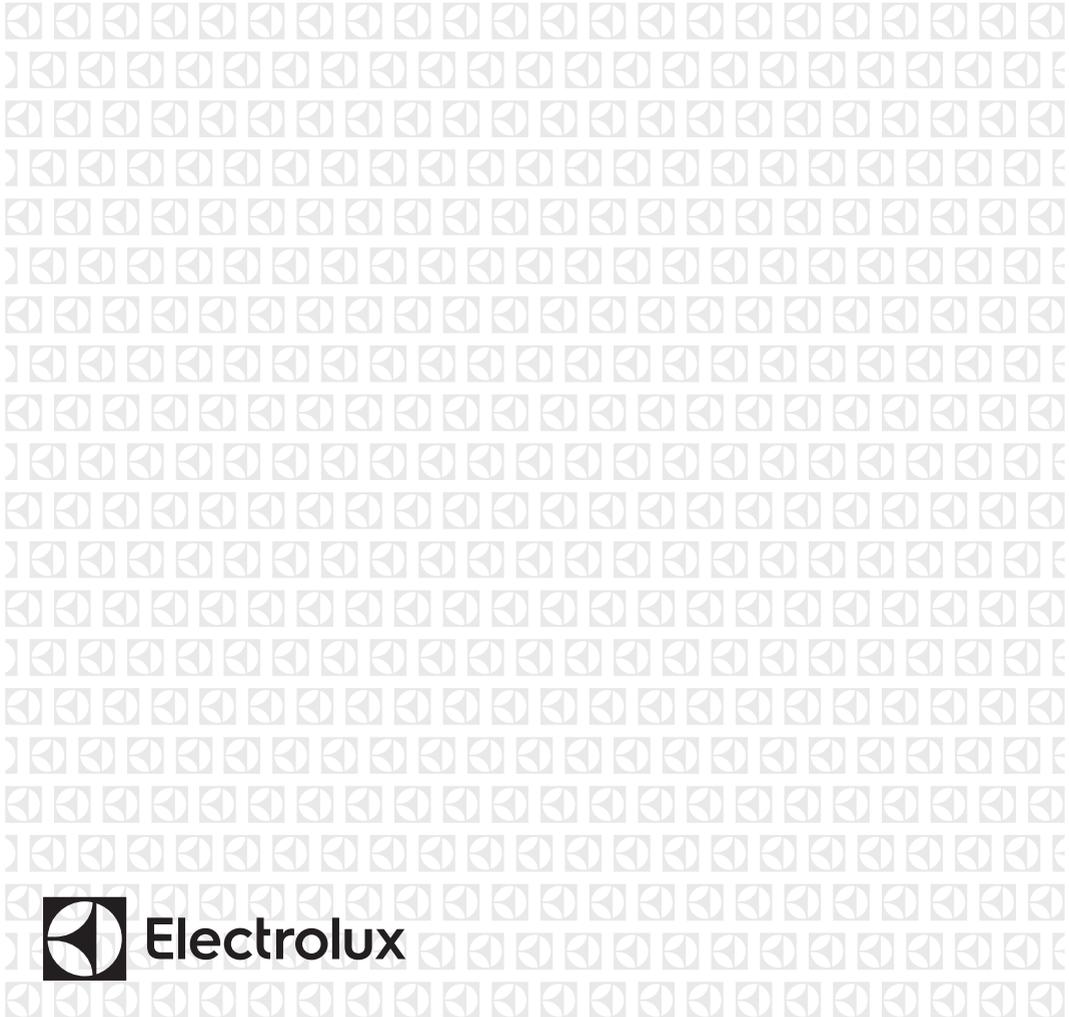


---

AR الموقد

---

دليل المستخدم



## المحتويات

2	1. معلومات الأمان.....
4	2. تعليمات الأمان.....
7	3. وصف المنتج.....
8	4. قبل أول استخدام.....
8	5. الموقد - الاستخدام اليومي.....
9	6. الموقد - نصائح وتلميحات.....
10	7. الموقد - العناية والتنظيف.....
11	8. الفرن - الاستخدام اليومي.....
12	9. الفرن - استخدام الملحقات.....
14	10. الفرن - نصائح وتلميحات.....
16	11. الفرن - العناية والتنظيف.....
19	12. استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
20	13. التركيب.....
24	14. المخاوف البيئية.....

## نحن نفكر بك

شكراً لشراء جهاز إلكترولوكس. لقد اخترت جهازاً تم تصنيعه متضمناً عقوداً من الخبرة والابتكار الاحترافي. لقد وضعناك في الاعتبار عند تصميمه لذا فهو مصمم ببراعة وأناقة. لذا في أي وقت تستخدمه، يمكنك أن تكون على يقين أنك ستحصل على أفضل النتائج في كل مرة. مرحباً بك في إلكترولوكس.

تفضلوا بزيارة موقعنا الإلكتروني من أجل:

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

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

تسجيل المنتج للحصول على خدمة أفضل عبر:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)

شراء الملحقات والمواد المستهلكة وقطع الغيار الأصلية للجهاز:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



## خدمة العملاء والصيانة

استخدم دوماً قطع الغيار الأصلية. عند الاتصال بمركز الصيانة المعتمد الخاص بنا، تأكد من توفر المعلومات التالية لديك: الطراز، PNC، الرقم المسلسل. يمكن أن تجد هذه المعلومات على لوحة القياس.

⚠ تحذير / تنبيه - معلومات السلامة

ⓘ معلومات ونصائح عامة

📄 معلومات بيئية

عرضة للتغيير بدون إشعار

## 1. ⚠ معلومات الأمان

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. المصنع ليس مسؤولاً عن أي إصابات أو أضرار تقع نتيجة للتركيب أو

الاستخدام غير الصحيح. احتفظ دائماً بالتعليمات في مكان آمن ويمكن الوصول إليه للرجوع إليها مستقبلاً.

## 1.1 أمان الأطفال والأشخاص الضعفاء

- يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بدءاً من سن 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات والأشخاص ذوي الإعاقات الشديدة والمعقدة إلا إذا توفر الإشراف المستمر.
- ينبغي الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- قم بإبعاد كافة الأغلفة بعيداً عن متناول الأطفال وتخلص منها على نحو ملائم.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. أبعاد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الجهاز عند الاستخدام وعند التبريد.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم للجهاز بدون إشراف.

## 1.2 السلامة العامة

- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي الفردي في بيئة داخلية.
- يمكن استخدام هذا الجهاز في المكاتب، وغرف النزلاء في الفنادق، وغرف النزلاء في فنادق المبيت والإفطار، ودور النزلاء في المزارع، وأماكن الإقامة الأخرى المماثلة التي لا يتجاوز فيها هذا الاستخدام مستويات الاستخدام المنزلي (المتوسط).
- يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا شخص مؤهل .
- هذا الجهاز مُعد للاستخدام على ارتفاع 2000 م أعلى سطح البحر.
- هذا الجهاز ليس معداً للاستخدام على السفن أو القوارب أو الحاويات.
- لا تثبت الجهاز خلف أحد أبواب الزينة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- لا تقم بتركيب الجهاز على منصة.
- لا تشغل الجهاز باستخدام وسائل مثل مؤقت خارجي، أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

- تحذير: إن الطهي دون إشراف على الموقد باستخدام دهون، أو زيوت قد يكون خطراً، ويؤدي إلى نشوب حريق.
- لا تستخدم الماء مطلقاً لإطفاء حريق الطهي. قم بإيقاف تشغيل الجهاز، وقم بتغطية اللهب ببطانية أو غطاء الحريق على سبيل المثال.
- تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي ومتابعتها. يجب الإشراف بشكل مستمر على عملية الطهي قصيرة الأجل.
- تحذير: خطر اندلاع حريق: لا تقم بتخزين أشياء على أسطح الطهي.
- لا تستخدم منظف بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي أو زجاج الأغطية ذات المفصلات نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- لا ينبغي وضع الأشياء المعدنية، كالسكاكين، والشوكات، والأغطية، على سطح الموقد، فقد تصبح ساخنة.
- أزل أي انسكاب من الغطاء قبل الفتح. اترك سطح الموقد يبرد قبل إغلاق الغطاء.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتفادي لمس عناصر التسخين.
- استخدم دائماً قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- قبل الصيانة، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- في حالة تلف كابل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- تحذير: لا تستخدم سوى وإقيات الموقد المتوفرة من مُصنِّع جهاز الطهي أو المشار إليها من قبل مصنع الجهاز في تعليمات الاستخدام كما هو مناسب لواقيات الموقد المدمجة في الجهاز. استخدام وإقيات غير مناسبة يمكن أن يسبب حوادث.

## 2. تعليمات الأمان

### 2.1 التركيب

هذا الجهاز ملائم للأسواق التالية: IQ

تحذير  
لا يجب تركيب هذا الجهاز إلا  
بمعرفة شخص مؤهل.



• قم بإزالة جميع مواد التغليف.

- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائماً عند تحريك الجهاز لثقل وزنه.
- استخدم دائماً قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- يجب أن تحتوي خزانة المطبخ والتجفيف على أبعاد مناسبة.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.

### 2.3 توصيل الغاز

- يجب إجراء كافة توصيلات الغاز بواسطة شخص مؤهل.
- قبل التركيب، تأكد من التوافق مع شروط التوزيع المحلية (طبيعة الغاز وضغطه) وضبط الجهاز.
- تأكد من وجود دورة هواء حول الجهاز.
- توجد معلومات عن إمداد الغاز على لوحة القياس.
- لا يتصل هذا الجهاز بجهاز، يتخلص من المواد الناتجة عن الاحتراق. تأكد من توصيل الجهاز وفقاً للوائح التركيب الحالية. اتبع متطلبات التهوئة الكافية.

### 2.2 التوصيل بالكهرباء

 **تحذير**  
هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.

- جميع التوصيلات الكهربائية يجب أن يقوم بها كهربائي مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالأرضي.
- تأكد من أن المعايير المدونة على لوحة تصنيف الجهد متوافقة مع تصنيفات الجهد الكهربائي لمصدر الطاقة الرئيسي.
- يجب دائماً استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام المشتركات الكهربائية متعددة القوابس وكابلات الإطالة.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفله، خاصة عندما يعمل أو يكون الباب ساخناً.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء المكشوفة والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- تجنب توصيل قابس التيار الرئيسي بالمقبس الرئيسي إلا بعد الانتهاء من التركيب. تأكد من حرية الوصول دون معوقات إلى قابس التيار الرئيسي بعد التركيب.
- إذا كان مقبس التيار الرئيسي مرتخياً، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز. احرص دائماً على سحب قابس التيار الرئيسي.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحية: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعوايق التسرب الأرضي، ومفاتيح التلامس.

### 2.4 الاستخدام

 **تحذير**  
خطر الإصابة والحروق.  
خطر حدوث صدمة كهربائية.

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

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

- وفر تهوية جيدة في الغرفة حيث يتم تركيب الجهاز.
- استخدم فقط أواني الطهي المستقرة ذات الشكل والقطر الصحيحين الأكبر من أبعاد الشعلات.
- تأكد من أن الشعلة لا تنطفئ عندما تدير المقبض سريعاً من وضع إعداد الحرارة الأقصى إلى الأدنى.
- لا تستخدم إلا الملحقات المرفقة مع الجهاز.
- لا تقم بتركيب موزع لهب على الموقد.

## 2.5 العناية والتنظيف



**تحذير**  
خطر التعرض للإصابة أو نشوب حريق أو إتلاف الجهاز.

- قبل الصيانة، قم بإيقاف الجهاز.
- أفضل قابس التيار الرئيسي من مقبس التيار الرئيسي.
- تأكد من أن الجهاز بارد. قد تتعرض الألواح الزجاجية للكسر.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فوراً عند تلفها.
- اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- توخ الحذر عند إخراج الباب من الجهاز. فهذا الباب ثقيل الوزن!
- قد يؤدي ترك الدهون أو الأطعمة في الجهاز إلى نشوب حريق.
- قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم لمنع تلف مادة السطح.
- نظف الجهاز بقطعة قماش ناعمة مبللة. لا تستخدم إلا المنظفات المحايدة. لا تستخدم منتجات كاشطة، أو أقمشة التنظيف الخشنة أو المذيبات أو أدوات معدنية.
- في حالة استخدام رذاذ تنظيف الأفران، اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة.
- لا تقم بتنظيف طبقة الإناء المحفزة (إن وجدت) بأي نوع من أنواع المنظفات.
- لا تنظف الشعلات في غسالة الأطباق.

## 2.6 الغطاء

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

- لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.



**تحذير**  
هناك خطر نشوب حريق أو حدوث انفجار

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



**تحذير**  
خطر التعرض للجهاز للتلف.

- لمنع تلف أو تغير لون طبقة الإناء:  
- لا تضع أواني الفرن أو أي أشياء أخرى في الجهاز مباشرة على الجزء السفلي.  
- لا تضع رقائق الألمونيوم على الجهاز أو تضعه مباشرة على الجزء السفلي من الجهاز.
- لا تضع الماء مباشرة في الجهاز وهو ساخن.
- لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة في الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
- توخ الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.
- ليس لزوال لون طبقة الإناءل أو الفولاذ المقاوم للصدأ أي أثر على أداء الجهاز.
- استخدم مقلاة عميقة لصناعة الكعك الرطب.
- عصائير الفاكهة قد تسبب بقعاً قد تكون دائمة.
- لا تبقى أواني الطهي الساخنة على لوحة التحكم.
- لا تدع أواني الطهي تغلي حتى تجف.
- احرص على عدم سقوط الأشياء أو أدوات الطهي على الجهاز. يمكن أن يتلف السطح.
- لا تترك الموقد على الإطلاق مع أواني الطهي الفارغة أو بدون أواني.
- قد تتسبب أواني الطهي المصنوعة من حديد الصب أو الألمنيوم أو ذات القاع النالف في حدوث خدوش. قم دائماً برفع هذه الأشياء عندما تضطر إلى تحريكها على سطح الطهي.

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



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

## 2.9 الصيانة

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

## 2.10 التخلص من الجهاز

- **تحذير**  
هناك خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

- اتصل بالهيئة المحلية للحصول على معلومات حول كيفية التخلص من الجهاز.
- افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي.
- افصل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
- قم بإزالة شكل الباب لمنع الأطفال أو الحيوانات الأليفة من التعرقل داخل الجهاز.
- قم بتوصيل أنابيب الغاز الخارجية.

## 2.7 المصباح الداخلي

- **تحذير**  
خطر حدوث صدمة كهربائية.

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

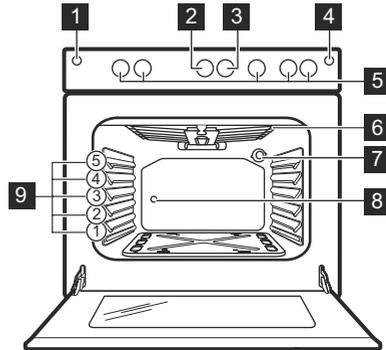
## 2.8 مشواة الغاز

- **تحذير**  
هناك خطر نشوب حريق، أو انفجار أو حدوث حروق.

## 3. وصف المنتج

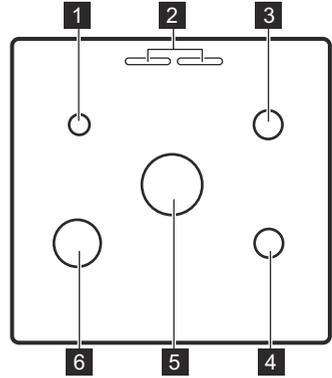
### 3.1 نظرة عامة

- 1 زر مولد الشرارة
- 2 مقبض الشواية
- 3 مقبض وظائف الفرن
- 4 زر مصباح الفرن والسيخ الدوار
- 5 مقابض الموقد
- 6 الشواء
- 7 مصباح
- 8 فتحة السيخ الدوار
- 9 مواضع الأرفف



## 3.2 تخطيط سطح الطهي

- 1 شعلة إضافية
- 2 منفذ البخار - يعتمد العدد والموضع على الموديل
- 3 الشعلة نصف السريعة
- 4 الشعلة نصف السريعة
- 5 شعلة ثلاثية التاج
- 6 شعلة سريعة



## 3.3 الملحقات

- للكعك والبسكويت.
- **السيخ الدوار**
- لشواء قطع اللحم والدواجن الأكبر حجمًا.

- رف سلكي
- لآنية الطهي وعلب الكعك وقطع اللحم.
- صينية الخبز

## 4. قبل أول استخدام

1. اضبط مقبض التحكم لوظائف الفرن على أقصى وضع لتدفق الغاز .
- راجع فصل "الفرن - الاستخدام اليومي".
2. اترك الجهاز يعمل لساعة واحدة تقريبًا.

**تحذير**   
راجع فصول الأمان.

## 4.1 التنظيف الأولي

قم بإزالة جميع الملحقات من الفرن.  
راجع فصل "العناية والتنظيف".

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

## 4.2 التسخين المسبق

قم بتسخين الجهاز الفارغ مسبقًا لحرق جميع الشحوم المتبقية.

## 5. الموقد - الاستخدام اليومي

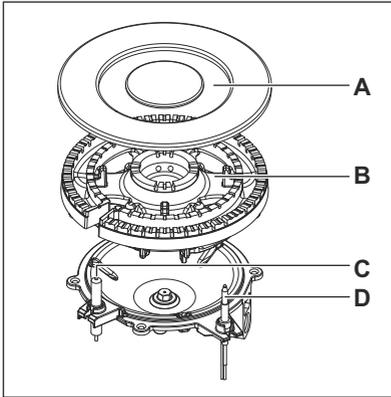
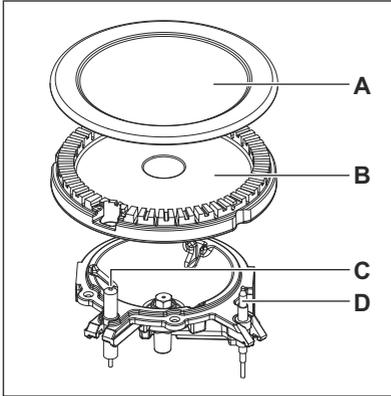
- تحذير**   
كن حذرًا عن استخدام النار المكشوفة داخل المطبخ. فالشركة المصنعة غير مسؤولة عن إساءة استخدام اللهب.

**تحذير**   
راجع فصول الأمان.

## 5.1 إشعال شعلة التسخين

**i**   
احرص دائمًا على إيقاد الشعلة قبل وضع إناء الطهي عليها.

## 5.2 نظرة عامة على الشعلة



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

## 5.3 إطفاء الشعلة

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

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



يمكن أن يبدأ تشغيل مولد اللهب تلقائياً عند قيامك بتشغيل مقيس التيار الكهربائي بعد التركيب أو انقطاع التيار الكهربائي. يعد هذا أمراً طبيعياً.



في حال عدم وجود الكهرياء يمكنك إشعال الشعلة يدوياً.



## إشعال شعلة لوح التسخين بالإزدواج الحراري

- للإشعال اليدوي ضع اللهب قرب الشعلة. ادفع المقبض الخاص بالموقد لأسفل وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز.
- للإشعال بزر مولد الإشعال اضغط زر مولد الإشعال مع الاستمرار في نفس الوقت. في نفس الوقت ادفع المقبض الخاص بالموقد لأسفل وأدره عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز. اترك زر مولد اللهب عندما تضيء الشعلة.
- واصل الضغط على مقبض الموقد لمدة تساوي أو تقل عن 10 ثوانٍ للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج. والا فسيوقف إمداد الغاز. قم بضبط الشعلة بعد انتظامها.



**تحذير**  
لا تستمر في الضغط على المقبض أكثر من 15 ثانية. إذا لم تتقد الشعلة بعد مرور 15 ثانية، فحرر المقبض وأدره على وضع إيقاف التشغيل ثم حاول إشعال الشعلة مرة أخرى بعد مرور دقيقة على الأقل.

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



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



## 6. الموقد - نصائح وتلميحات

**تحذير**  
راجع فصول الأمان.



## 6.1 أواني الطهي

الشعلة	قطر أنية الطهي (مم)
التاج الثلاثي	260 - 160
سريع	240 - 160
متوسط السرعة	240 - 140
إضافي	180 - 120

**تحذير**  لا تضع نفس المقلاة على شعلتين.

**تحذير**  تجنب وضع الأواني غير الثابتة أو النالفة على الشعلة للحيلولة دون سكب محتوياتها أو وقوع إصابة.

**تحذير**  تأكد من أن مقابض الأواني ليست أعلى الحافة الأمامية لسطح الموقد.

**تحذير**  تأكد من وضع الأواني بشكل منمركز فوق الشعلة وذلك من أجل الحصول على الحد الأقصى من الاستقرار واستهلاك أقل للغاز.

## 6.2 أقطار أواني الطهي

**تحذير**  استخدم أواني طهي بأقطار تناسب حجم الشعلات.

## 7. الموقد - العناية والتنظيف

- لتنظيف القطع المطلية بالمينا، الغطاء والجزء العلوي، فاغسلها بالمياه الدافئة والصابون وجففها بعناية قبل أن تضعها مرة أخرى.

**تحذير**  راجع فصول الأمان.

### 7.3 تنظيف قابس الإشعال

- يتم تحقيق هذه الميزة من خلال شمعة الإشعال الخزفية المزودة بقطب معدني. يجب الحفاظ على هذه المكونات نظيفة دائماً، وذلك لتفادي مشكلات الإشعال وتأكد من عدم انسداد فتحات إشعال الشعلة.

### 7.4 دعامات الأواني

**i** دعامات الأواني غير معدة بحيث يمكن غسلها في غسالة الأطباق. ويجب أن يتم غسلها باليد.

1. قم بإزالة دعامات الأواني من أجل تسهيل تنظيف الموقد.

**i** توخ الحذر الشديد عند استبدال دعامات الأواني للحيلولة دون إتلاف الجزء العلوي من الموقد.

2. يمكن أن يكون لطبقة المينا المستخدمة للتغطية حواف خشنة؛ لذا، توخ الحذر عند

### 7.1 معلومات عامة

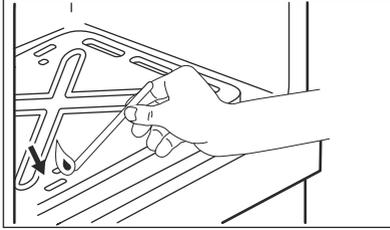
- نظف الموقد بعد كل استخدام.
- استخدم دوماً أواني ذات قواعد نظيفة.
- لا تؤثر الخدوش أو البقع الداكنة الموجودة على السطح على طريقة تشغيل الموقد.
- استخدم منظفاً خاصاً يلائم سطح الموقد.
- اغسل الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بالماء ثم جففها بقطعة قماش ناعمة.

### 7.2 تنظيف الموقد

- **الإزالة الغورية:** البلاستيك المصهور ورفائق البلاستيك والملح والسكر والطعام الذي يحتوي على سكر ولا قد تتسبب الأوساخ في تلف الموقد. اتبه لتجنب الحروق.
- **الإزالة عندما يكون الموقد بارداً بدرجة كافية:** حلقات الترسبات الكلسية، وحلقات المياه، والبقع الدهنية، وتغيير الألوان المعدنية اللامعة. نظف الموقد بقطعة قماش رطبة ومنظف غير كاشط. بعد التنظيف، امسح الموقد بقطعة قماش ناعمة.

## 7.5 الصيانة الدورية

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



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

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

## 8.3 بعد إشعال شعلة الغاز بالفرن

1. حرر مقبض التحكم وظائف الفرن.
  2. أغلق باب الفرن.
  3. أدر مقبض التحكم لوظائف الفرن لضبط إعداد الحرارة المطلوب.
- تحكم في اللهب من خلال الفتحات في قاع الفرن.

## 8.4 إيقاف تشغيل مشعل الفرن

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

غسل دعامات الأواني يدويًا وتجفيفها. وإذا لزم الأمر، فقم بإزالة البقع الصعبة باستخدام معجون تنظيف.

3. بعد تنظيف دعامات الأواني، تحقق من وضعها في المكان الصحيح.
4. لكي تعمل المشاعل كما ينبغي تأكد من وضع ذراعي مساند الأواني في محاذة مركز المشعل.

## 8. الفرن - الاستخدام اليومي

تحذير ⚠️  
راجع فصول الأمان.

### 8.1 إشعال شعلة فرن الغاز

تحذير ⚠️  
عند تشغيل شعلة الفرن يجب أن يكون باب الفرن مفتوحاً.

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

جهاز سلامة الفرن: *i*  
يشتمل فرن الغاز على منظم حرارة مزدوج. فهو يعمل على إيقاف تدفق الغاز في حالة انطفاء اللهب.

1. افتح باب الفرن.
2. اشعل شعلة الغاز بالفرن.
  - للإشعال على زر مولد الإشعال اضغط مع الاستمرار على الزر . في نفس الوقت أدر مقبض التحكم الخاص بوظائف الفرن عكس عقارب الساعة إلى أقصى وضع لتدفق الغاز واضغط عليه لإشعال الشعلة. أترك زر مولد اللهب عندما تضيء الشعلة. واصل الضغط على مقبض وظائف الفرن لمدة 15 ثانية أو أقل للسماح بتسخين المنظم الحراري المزدوج. ولا فستتوقف تدفق الغاز.

### 8.2 الإشعال اليدوي لشعلة الغاز بالفرن

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

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

## 8.5 استخدام الشواية



**تحذير**  
أبق باب الجهاز مغلقاً دائماً عند تشغيل الشواية.



لا تضع اللحم مباشرة على الصينية أو المقلاة.



**تحذير**  
لا تضع اللحم على الرف الأعلى. هناك خطر نشوب حريق.

4. حرر مقبض التحكم في الفرن. يمكن ضبط درجة حرارة الشواية. لخفض درجة الحرارة أدر مقبض الشواية عكس عقارب الساعة. إذا لم تضيء الشواية، أو إذا انطفأت عن طريق الخطأ، حرر مقبض وظائف الفرن وأدره إلى وضع إيقاف التشغيل. فتح باب الفرن: بعد دقيقة واحدة، حاول إشعال الشواية مرة أخرى.
5. سخّن الشواية مسبقاً لمدة 5 إلى 10 دقائق.
6. ضع رف الفرن مع اللحم على مستوى الرف 3.
7. ضع صينية خبز أو مقلاة شوي أسفلها، على مستوى الرف 2، لتجميع العصارة.

- إذا لم تكن هناك مؤقتاً أي إمداد بالطاقة افتح باب الفرن واحمل اللهب بالقرب من فتحات مشعل الشواية وأدر مقبض الغاز إلى وضع الشعلة.
- ### 8.6 إيقاف تشغيل مشعل المشواة
- لإطفاء اللهب، قم بإدارة المقبض تجاه الوضع إيقاف التشغيل 0.

1. فتح باب الفرن:
2. أشعل شعلة الشواية.
  - للإشعال اليدوي أبق اللهب قرب فتحات شعلة الشواية. ادفع مقبض الشواية وأدره إلى وضع اللهب. أبق المقبض مضغوطاً لأسفل.
  - للإشعال بزر مولد اللهب اضغط باستمرار على زر مولد اللهب. ادفع مقبض الشواية وأدره إلى وضع اللهب. أبق المقبض مضغوطاً. حرر زر مولد اللهب عندما تضيء الشعلة.
3. اضغط على مقبض الشواية لمدة 15 ثانية تقريباً.

## 9. الفرن - استخدام الملحقات



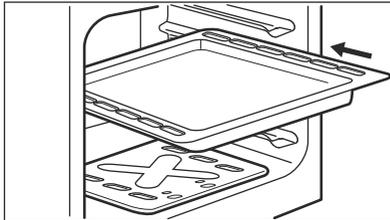
**تحذير**  
راجع فصول الأمان.



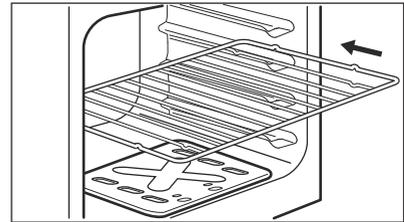
لا تدفع صينية الخبز بالكامل إلى الجدار الخلفي للتجفيف. حيث قد يؤدي ذلك إلى منع تدوير الحرارة حول الصينية. وربما يحترق الطعام، خصوصاً في الجزء الخلفي للصينية.

### 9.1 إدخال الملحقات

رف سلكي:



ضع الصينية أو المقلاة العميقة على موضع الرف. تأكد من أنه لا يلمس الجدار الخلفي للفرن.



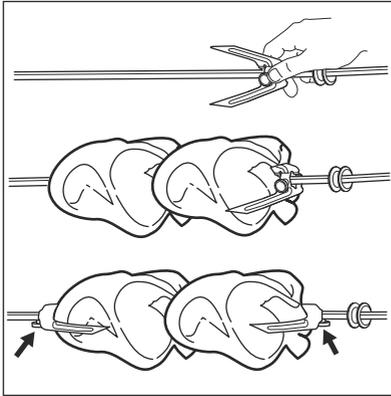
ضع الرف على موضع الرف المناسب. تأكد من أن الرف لا يلمس الجدار الخلفي للفرن.



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

صينية:

5. قم بتركيب الشوكة الأولى في السيخ، ثم ضع اللحم على السيخ الدوار وركب الشوكة الثانية.  
تأكد من أن اللحم يوجد بمنتصف السيخ.



6. استخدم المسامير في ربط الشوكات.  
7. ضع طرف السيخ في فتحة السيخ الدوار.  
راجع فصل "وصف المنتج".  
8. ضع الجزء الأمامي من السيخ على خطاف الدعم.  
9. قم بإزالة مقبض السيخ الدوار.  
10. أوفد الشواية.  
11. اضغط على زر السيخ الدوار.  
12. تأكد من دوران السيخ الدوار.  
13. أغلق باب الموقد.

لا يتوقف السيخ الدوار إذا فتحت باب الفرن. عندما يكون اللحم جاهزاً، اضغط على زر السيخ الدوار. أوقف تشغيل الشواية. قم بتركيب مقبض السيخ الدوار. مع توخي الحذر، قم بإزالة السيخ الدوار ومقلدة الشوي من الموقد.

## 9.2 استخدام السيخ الدوار

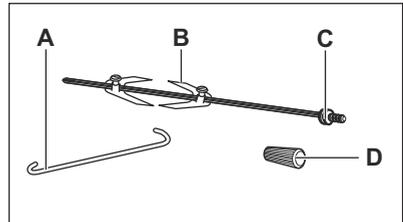
**تحذير**  
توخ الحذر عند استخدام السيخ الدوار. الشوكات والسيخ عناصر حادة. يوجد خطر التعرض للإصابة.



**تحذير**  
استخدم قفازات الفرن عند إزالة السيخ الدوار. حيث يكون السيخ الدوار والشواية ساخين. هناك خطر الإصابة بحروق.



**تحذير**  
الحد الأقصى المسموح به لوزن السيخ الدوار هو 4.5 كجم.

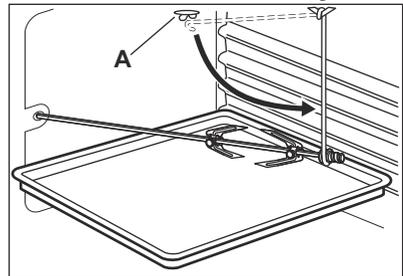


- A. خطاف الدعم  
B. الشوكات  
C. السيخ  
D. مقبض

يتم تركيب خطاف الدعم في الجزء العلوي من تجويف الفرن. يمكنك ترك خطاف الدعم في الفرن، عندما يكون السيخ الدوار غير نشط.



1. فتح باب الفرن:
2. صنع مقبض السيخ الدوار في السيخ.
3. صنع صينية الخبز على أدنى مستوى للفرن.
4. قم بإخراج أحد طرفي خطاف الدعم من سقف الفرن A واتركه معلقاً من الطرف الآخر.



## 10. الفرن - نصائح وتلميحات

يمكن أن تتشوه الصواني في الفرن أثناء الخبز. وعندما تبرد الصواني مرة أخرى، تختفي التشوهات.

تحذير  
راجع فصول الأمان.



### 10.3 خبز الكعك

لا تفتح باب الفرن قبل مرور 3/4 زمن الخبز.

### 10.4 طهي اللحوم والأسماك

اترك اللحوم لمدة 15 دقيقة تقريبًا قبل تقطيعها حتى لا تتسرب عصارتها للخارج.

لمنع انبعث دخان كثيف في الفرن أثناء التحميص، أضف بعض الماء إلى وعاء عميق. لمنع تكاثف الدخان، أضف ماء في كل مرة بعد تحميصها.

### 10.5 أوقات الطهي

تتوقف أوقات الطهي على نوع الطعام، وتماسكه وسمكه.

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

### 10.6 جداول الطهي

توخ الحذر عند استخدام الفرن وشعلات الشواية في آن واحد. تعمل شعلة الشواية فقط أثناء أول 45 دقيقة من زمن الطهي.



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



### 10.1 معلومات عامة

لدى الجهاز خمسة أوضاع للرف. قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز.

على الممكن أن تتكاثف الرطوبة في الجهاز أو على الألواح الزجاجية في الباب. يعد هذا الأمر طبيعيًا. قف دائما على مبعدة من الجهاز عندما تفتح الباب أثناء الطهي. لتقليل التكاثف، قم بتشغيل الجهاز لمدة 10 دقائق قبل الطهي.

امسح الرطوبة بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.

لا تضع الأشياء على أرضية الجهاز مباشرة ولا تغط المكونات برقائق الألومنيوم عندما تقوم بالطهي. فهذا يمكن أن يؤدي إلى تغيير نتائج الخبز ويتلف طبقة المينا.

### 10.2 الخبز

في أول عملية خبز، استخدم درجة حرارة أقل. يمكن إطالة وقت الخبز لمدة 10 إلى 15 دقيقة، في حالة خبز الكعك على أكثر من مستوى واحد.

### طواجن

الطعام	الكمية (كجم)	إعداد الفرن	وقت التسخين المسبق (بالدقائق)	الوقت (بالدقائق)	موضع الشواية	وقت الشواء (بالدقائق)	وقت التحضير الكلي (دقائق)	موضع الرف
لازانيا	1.5 - 2.5	الحد الأقصى	10	40 - 50	دقيقة	10	40 - 50	3
كانيلوني	1.5 - 2.5	الحد الأقصى	10	40 - 50	دقيقة	10	40 - 50	3
غراتان البطاطس	1.5 - 2.5	الحد الأقصى	10	75 - 85	دقيقة	10	75 - 85	3
معكرونة فرن	1.5 - 2.5	الحد الأقصى	10	50 - 60	دقيقة	10	50 - 60	3
كباب حلة	1.5 - 2.5	الحد الأقصى	10	40 - 55	دقيقة	10	40 - 55	3

## لحوم

موضع الرف	وقت التحضير الكلي (دقائق)	وقت الشواء (بالدقائق)	موضع الشواية	الوقت (بالدقائق)	وقت التسخين المسبق (بالدقائق)	إعداد الفرن	الكمية (كجم)	الطعام
3	100 - 80	100 - 80	دقيقة	100 - 80	10	الحد الأقصى	- 1.5 2.0	لحم ضأن
3	95 - 75	95 - 75	دقيقة	95 - 75	10	الحد الأقصى	- 1.2 1.8	دجاج
3	- 100 120	- 100 120	دقيقة	- 100 120	10	الحد الأقصى	- 1.8 2.5	بط
3	- 100 125	110 - 90	دقيقة	- 100 125	10	الحد الأقصى	- 2.5 3.0	أوزة
3	100 - 80	100 - 80	دقيقة	100 - 80	10	الحد الأقصى	- 1.0 1.5	أرنب
3	100 - 90	100 - 90	دقيقة	100 - 90	10	الحد الأقصى	- 1.2 1.8	لحم بقري

## أسماك

موضع الرف	وقت التحضير الكلي (دقائق)	وقت الشواء (بالدقائق)	موضع الشواية	الوقت (بالدقائق)	وقت التسخين المسبق (بالدقائق)	إعداد الفرن	الكمية (كجم)	الطعام
3	60 - 50	60 - 50	دقيقة	60 - 50	10	الحد الأقصى	- 0.8 1.5	سمك الكراكيب
3	40 - 35	40 - 35	دقيقة	40 - 35	10	الحد الأقصى	- 0.4 0.7	سمك الدوراد
3	45 - 30	40 - 30	دقيقة	45 - 35	10	الحد الأقصى	- 0.5 1.0	التروت

## بيترا

موضع الرف	وقت التحضير الكلي (دقائق)	وقت الشواء (بالدقائق)	موضع الشواية	الوقت (بالدقائق)	وقت التسخين المسبق (بالدقائق)	إعداد الفرن	الكمية (كجم)	الطعام
3	35 - 25	10	دقيقة	35 - 25	10	الحد الأقصى	- 1.0 1.2	رفيعة
3	40 - 25	10	دقيقة	40 - 25	10	الحد الأقصى	- 1.4 1.5	سميكة
3	40 - 25	10	دقيقة	40 - 25	10	الحد الأقصى	- 1.4 1.5	كالزون

## الكعك

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	وقت التسخين المسبق (بالدقائق)	إعداد الفرن	الكمية (كجم)	الطعام
3	30 - 15	10	1/2 المسافة	0.5 - 0.3	البسكويت
3	40 - 30	10	1/2 المسافة	1.0 - 0.6	كعكة مستوية
3	110 - 90	10	1/2 المسافة	1.5 - 1.0	كيك البرتقال
3	40 - 30	10	1/2 المسافة	0.7 - 0.5	كعكة إسفنجية
3	55 - 45	10	1/2 المسافة	1.2 - 1.0	كيك مالح
3	60 - 50	10	الحد الأقصى	1.5 - 1.0	فطير مشلت
3	90 - 70	10	الحد الأقصى	1.5 - 1.0	فطيرة التفاح

## الشواء

موضع الرف	وقت التحضير الكلّي (دقائق)	وقت الشواء (بالدقائق)	موضع الشواية	وقت التسخين المسبق (بالدقائق)	إعداد الفرن	الكمية (كجم)	الطعام
3	155 - 40	55 - 40	الحد الأقصى	10	1/2 المسافة	- 0.7 1.2	قطع لحم ضأن
3	150 - 40	50 - 40	الحد الأقصى	10	1/2 المسافة	- 1.0 1.2	قطع ضلع
3	180 - 70	80 - 70	الحد الأقصى	10	1/2 المسافة	- 2.0 2.5	برجر
3	35 - 25 (1)	35 - 25	الحد الأقصى	10	1/2 المسافة	- 1.2 1.5	ماكاريل
3	20 - 15	20 - 15	الحد الأقصى	10	-	- 0.5 1.0	خبز هاواي المحمص

(1) قم بالتدوير بعد انقضاء نصف المدة.

## مقلاة دوارة

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	موضع الشواية	الكمية (كجم)	الطعام
السيخ الدوار	120 - 100	الحد الأقصى	2.0 - 1.5	لحم ضأن على السيخ
السيخ الدوار	110 - 80	الحد الأقصى	1.8 - 1.2	دجاج على السيخ

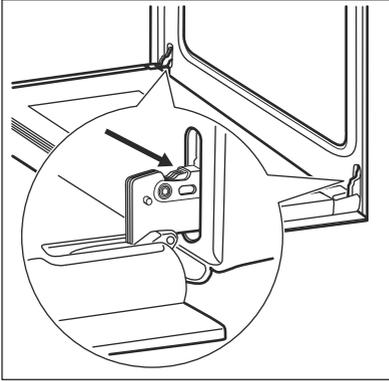
## 11. الفرن - العناية والتنظيف

## 11.1 ملاحظات على التنظيف

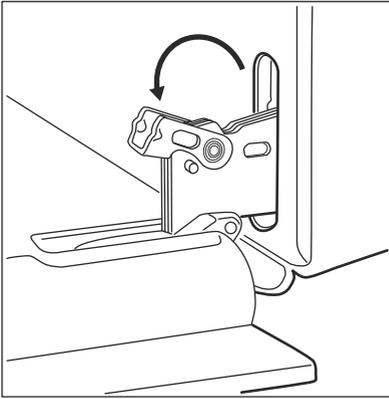
نظف الجزء الأمامي من الفرن بقطعة قماش ناعمة باستخدام المياه الدافئة ومادة تنظيف معتدلة.

تحذير  
راجع فصول الأمان.

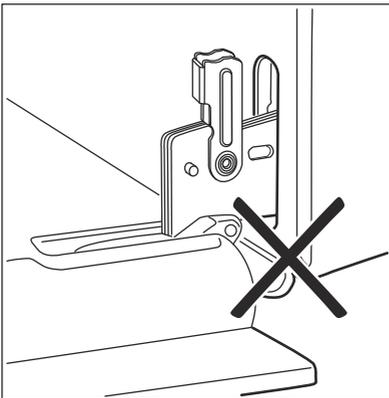




2. قم برفع الرافعات الموجودة على المفصلتين وتدويرهما حتى تتوقفا (حتى تصل للمسامير).



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



استخدم مادة تنظيف مخصصة لتنظيف الأسطح المعدنية.

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

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

نظف الأوساخ الصعبة باستخدام منظف مخصص للفرن.

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

## 11.2 الأجهزة المصنوعة من الاستانلس ستيل أو الألومنيوم

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

تجنب استخدام الألياف السلكية أو الأحماض أو المواد الكاشطة، لأنها قد تؤدي إلى تلف سطح الفرن. قم بتنظيف لوحة التحكم الخاصة بالفرن متبعا نفس الإجراءات الوقائية.

## 11.3 تنظيف باب الفرن

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

تحذير



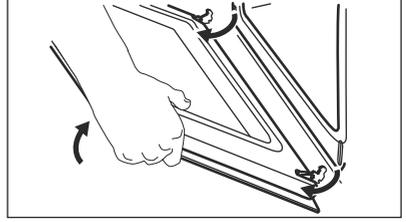
يمكن إغلاق باب الفرن إذا حاولت إزالة اللوح الزجاجي الداخلي عندما لا يزال الباب مجمعا.

لا تقم بفك المسامير.



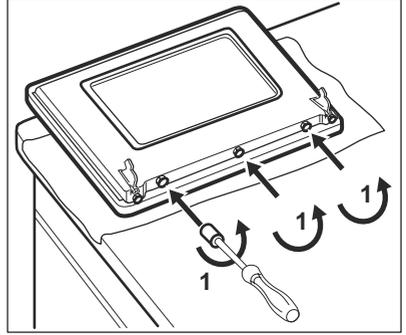
1. افتح الباب بالكامل.

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

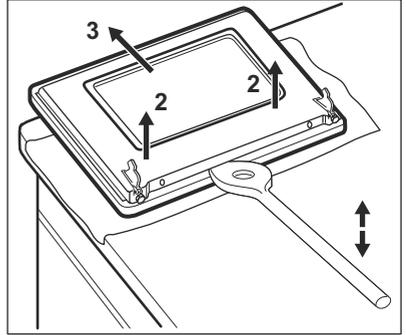


4. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.

5. استخدم مفكاً لإزالة المسامير الـ 3 من الحافة السفلية للباب.

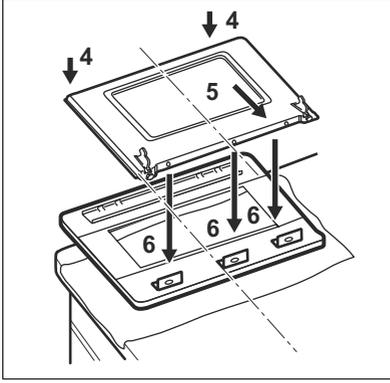


6. استخدم ملعقة خشبية أو بلاستيكية (أو شيئاً مماثلاً) لفتح الباب الداخلي. أمسك الباب الخارجي، وادفع الباب الداخلي نحو الحافة العلوية للباب. ارفع الباب الداخلي.

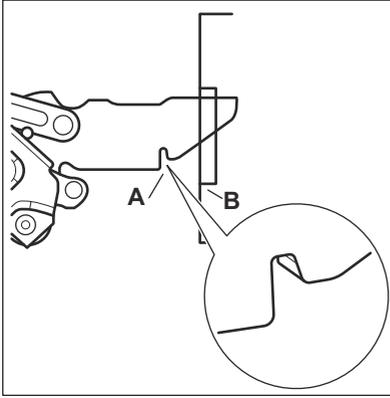


7. نظّف باب الفرن بالماء والصابون. نظف الجانب الداخلي للباب. جفف باب الفرن بعناية.

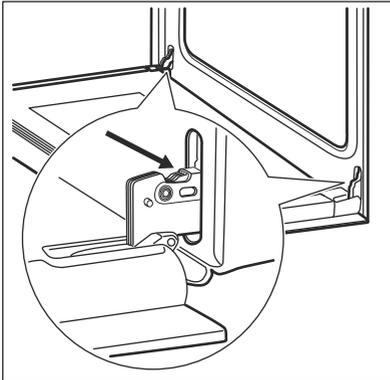
عند اكتمال التنظيف، قم بتثبيت الألواح الزجاجية وباب الفرن. لتركيب باب الفرن، قم بتنفيذ الخطوات السابقة بالترتيب المعاكس.



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



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



## 11.4 استبدال المصباح

## المصباح الخلفي

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

تحذير  
خطر حدوث صدمة كهربائية.  
قد يكون المصباح ساخناً.



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

## 12. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

تحذير  
راجع فصول الأمان.



## 12.1 ماذا تفعل لو..

المشكلة	السبب المحتمل	الإصلاح
لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللهب.	الموقد غير موصل بمصدر كهرباء أو أنه موصل بشكل غير صحيح.	تأكد مما إذا كان الموقد متصلاً بشكل صحيح بمصدر الكهرباء. راجع مخطط التوصيل.
لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللهب.	المنصهر تالف.	تأكد مما إذا كان المنصهر هو سبب الخلل الوظيفي. إذا تابع احتراق المنصهر مراراً وتكراراً، اتصل بالكهربائي المختص.
لا يوجد لهب عندما تحاول تشغيل مولد اللهب.	تم وضع غطاء المشعل والشعلة بشكل غير صحيح.	ضع غطاء المشعل والشعلة بشكل صحيح.
تتطفئ الشعلة فوراً بعد الإشعال.	لم يتم تسخين المنظم الحراري المزدوج بشكل كافٍ.	بعد إشعال الشعلة، استمر في الضغط على مولد اللهب لمدة تعادل أو تقل عن 10 ثوانٍ.
حلقة اللهب غير متساوية.	انسداد فتحات الشعلة ببقايا الطعام.	تحقق من عدم انسداد الحاقن ونظافة فتحات شعلته.
الشعلات لا تعمل.	لا يوجد إمداد الغاز.	تأكد من توصيل الغاز.
الجهاز يُصدر ضوءاً.	وتتمدد بعض الأجزاء المعدنية الخاصة بالجهاز وتتكمش عند تسخينها أو تبريدها. وتعتبر الضوء أمراً عادياً.	
لون اللهب برتقالي أو أصفر.	قد يبدو اللهب برتقالياً أو أصفر في بعض الأماكن من الشعلة. هذا الأمر طبيعي.	
المصباح لا يعمل.	المصباح معيب.	استبدل المصباح.
يستقر البخار والتكثيف على الطعام وفي التجويف الداخلي للفرن.	لقد تركت الطبق داخل الفرن لمدة طويلة.	لا تترك أطباقاً داخل الفرن لأكثر من 15 إلى 20 دقيقة بعد انتهاء عملية الطهي.

المشكلة	السبب المحتمل	الإصلاح
الفرن لا يسخن.	لم يتم تعيين الإعدادات الضرورية.	تأكد من أن الإعدادات صحيحة.
السيخ الدوار لا يدور.	السيخ الدوار غير مثبت بشكل صحيح في فتحة السيخ الدوار.	راجع "استخدام السيخ الدوار".
يستغرق طهي الأطباق فترة طويلة للغاية أو يتم الانتهاء من الطهي بسرعة بالغة.	درجة الحرارة منخفضة أو مرتفعة للغاية.	اصبط درجة الحرارة إذا لزم الأمر. اتبع الإرشاد المضمن في دليل المستخدم.

## 12.2 بيانات الخدمة

إذا لم تتمكن من حل المشكلة بنفسك، فانصل بالموزع الخاص بك أو بمركز خدمة معتمد. توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة بيانات المنتج. توجد لوحة بيانات المنتج على الإطار الأمامي لتجويف الجهاز. لا تقم بإزالة لوحة بيانات المنتج من تجويف الجهاز.

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

## 13. التركيب

### الحد الأدنى للمسافات

الأبعاد	ملم
A	400
B	650
C	150
D	20

### 13.2 البيانات الفنية

الجهد	220 - 240 فولت
التردد	50 - 60 هرتز
فئة الجهاز	1
الأبعاد	ملم
الارتفاع	850 - 870
العرض	900
العمق	600

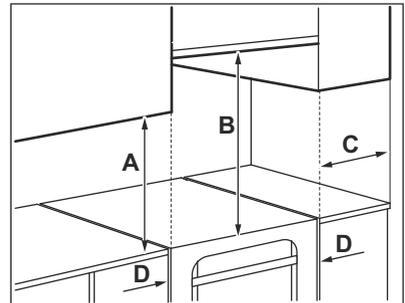
**تحذير**  راجع فصول الأمان.

### 13.1 تعيين موضع الجهاز

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

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

للحصول على الحد الأدنى لمسافات التركيب، راجع الجدول.



## 13.3 بيانات فنية أخرى

I3B/P	فئة الجهاز:
28-30 G30 (3B/P) مللي بار	الغاز الأصلي:

## 13.4 قطر التحويل

الشفلة	قطر التحويل 1/100 مم
إضافي	29
متوسط السرعة	32
سريع	42
التاج الثلاثي	67
الفرن	54
الشواء	59

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

الشفلة	الطاقة العادية بالكيلو وات	معدل الغاز جرام / ساعة	طاقة منخفضة كيلو وات	علامة الحاقن 1/100 مم
التاج الثلاثي	4.0	290.9	1.8	101o
سريع	3.0	218.1	0.72	88
متوسط السرعة	2.0	145.4	0.43	71
إضافي	1.0	72.7	0.35	50
الفرن	3.1	225.4	1.5	84
الشواء	2.3	167.2	1.6	70

للوائح المعمول بها. عندما تستخدم الأنابيب المعدنية المرنة، تجنب الضغط عليها وتجنب ملامستها للأجزاء المتحركة والمتقلة.

## 13.6 توصيل الغاز

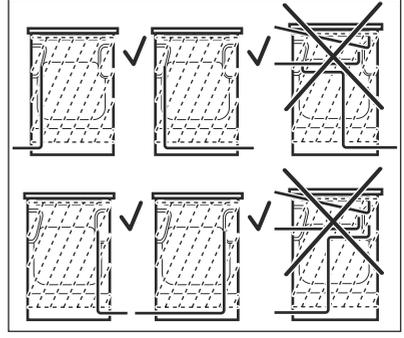
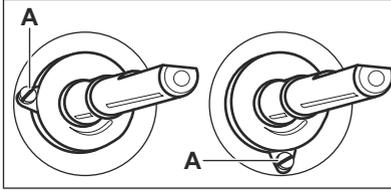


تحذير  
قبل توصيل الغاز، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي أو أوقف تشغيل المنصهر في صندوق قواطع التيار (المنصهرات). أغلق الصمام الرئيسي الخاص بإمداد الغاز.

أنبوب الغاز في الجهاز يوجد به طرفان. يمكنك توصيل إمداد الغاز بأي منهما. الأنبوب الذي لم يستخدم يجب سده باستخدام سدادة أنابيب، التي تضاف إلى الجهاز.

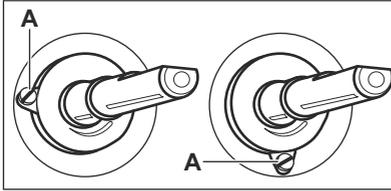
استخدم توصيلات ثابتة أو استخدم أنابيب مرنة مطلية من الفولاذ المقاوم للصدأ وذلك وفقاً

2. قم بإزالة مقبض الموقد. إذا لم تكن هناك إمكانية وصول إلى مسمار التحويل فقم بفك لوحة التحكم قبل بدء الضبط.
3. باستخدام مفك رفيع ومسطح، اضبط البرغي الجانبي A.



### 13.9 ضبط مستوى الغاز الأدنى على مشعل الفرن

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



### 13.10 الموازنة

**تحذير**   
أزل جميع الملحقات من الفرن.

**تحذير**   
يجب أن يتم التجمع من قبل شخصين اثنين.

1. افتح غطاء الجهاز وقم بفكه.
2. قم بفك دعامة المقلاة وملحقات الموقد.

**تحذير**   
عند اكتمال التركيب، تأكد من عدم وجود تسرب في سداة كل وصلة من وصلات الأنابيب. لفحص السداة، استخدم محلول صابوني ولا تستخدم اللهب.

### 13.7 توصيل الأنابيب غير المعدنية المرنة

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

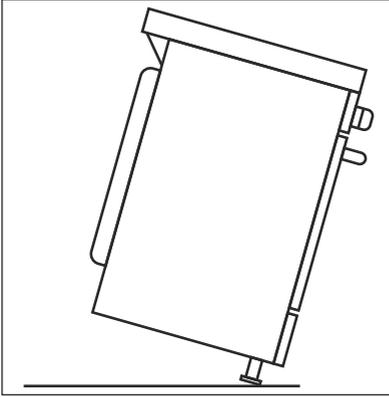
عند التركيب استخدم دائماً حامل الأنابيب والحشبية. يمكن وضع الأنبوب المرن عندما:

- يتعذر ارتفاع درجة حرارته عن درجة حرارة الغرفة، التي تزيد عن 30 درجة مئوية،
  - لا يزيد طوله عن 1500 ملم،
  - لا يوجد به تضيق في أي مكان،
  - لا ينتهي أو يتم الضغط عليه بإحكام،
  - لا يكون ملامساً لحواف أو زوايا حادة،
  - يمكن التحقق من حالته بسهولة.
- عند التحقق من الأنبوب المرن تأكد من:

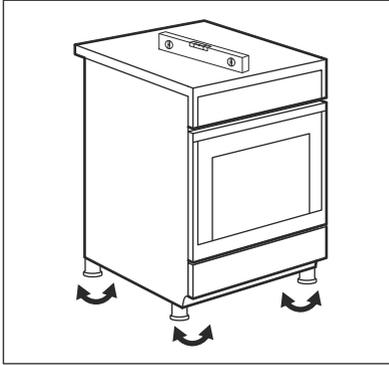
- عدم ظهور فجوات أو تشققات أو علامات احتراق على الأطراف وفي الأنبوب بالكامل،
  - إذا لم تكن مادته مقواة ولكنها تظهر المرونة الملائمة،
  - عدم تعرض مشابك التثبيت للصدأ،
  - عدم استيفاء مدة الصلاحية.
- في حالة ظهور واحد أو أكثر من هذه العيوب، لا تقم بإصلاح الأنبوب ولكن عليك استبداله.
- يوجد سطح إمداد الغاز بالجانب الخلفي من لوحة التحكم.

### 13.8 ضبط مستوى الغاز الأدنى على مشعل الموقد

1. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.



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



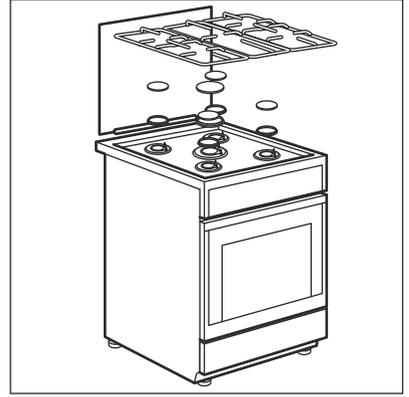
لتركيب جميع الملحقات، قم بالخطوة الأولى بالترتيب المعاكس.

### 13.11 التركيب الكهربائي

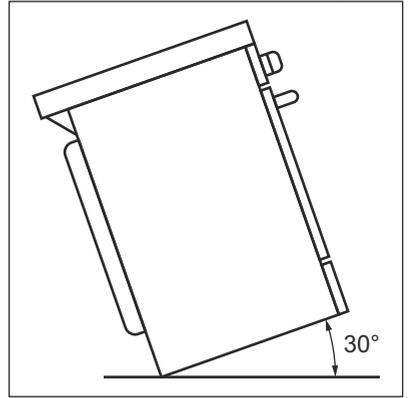
**تحذير**  الشركة المصنعة غير مسؤولة إذا لم تتلزم باحتياطات السلامة الواردة في فصول السلامة.

يرفق مع هذا الجهاز مقبس رئيسي وكابل رئيسي.

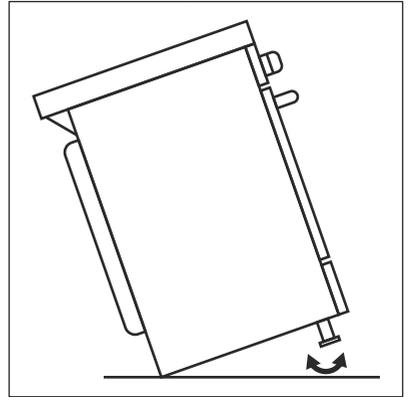
**تحذير**  يجب عدم ملامسة كابل الطاقة الكهربائي لجزء الجهاز الموضح في الشكل التوضيحي.



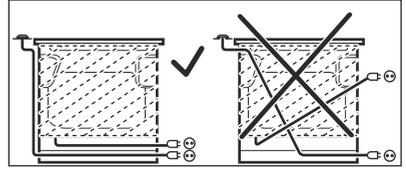
3. قم بإمالة الموقد للخلف 30 درجة.



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



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



## 14. المخاوف البيئية

غيرها من المخلفات المنزلية الأخرى. ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسؤولة عن إعادة التصنيع بمنطقتك أو اتصل بالمجلس المحلي التابع له.

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







867375057-B-482022

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

