

FRILLESBO



Design and Quality
IKEA of Sweden

العربية

يرجى الاتصال بخدمة عملاء ايكيا، ستجد رابط بوابة الخدمة الذاتية أو رقم الهاتف على الموقع الإلكتروني www.IKEA.com.



4 العربية

المحتويات

17	وظائف إضافية	4	معلومات الأمان
18	تلميح ونصائح	5	تعليمات السلامة
20	العناية والتنظيف	7	التركيب
22	استكشاف الأعطال وإصلاحها	8	وصف المنتج
23	البيانات الفنية	8	لوحة التحكم
24	كفاءة الطاقة	9	قبل الاستخدام الأول
25	الاعتبارات البيئية	10	الاستخدام اليومي
25	ضمان إيكيا (IKEA)	15	وظائف الساعة
		16	استخدام الملحقات

عرضة للتغيير بدون إشعار

⚠ معلومات الأمان

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. الشركة المصنعة غير مسؤولة في حالة تركيب الجهاز واستخدامه بطريقة غير صحيحة، مما قد يؤدي إلى وقوع إصابات للأفراد وحدوث أضرار بالجهاز. احتفظ دائماً بالتعليمات الواردة مع الجهاز للرجوع إليها لاحقاً.

سلامة الصغار 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 نقص الخبرة والمعرفة 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 وأجزأؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. أبعد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الجهاز عند الاستخدام وعند التبريد.
- إذا كان الجهاز يحتوي على إمكانية التأمين من الأطفال، يجب أن يتم تنشيطها.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم للجهاز بدون إشراف.

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 حيث لا يتجاوز هذا الاستخدام مستويات الاستخدام المنزلي المتوسطة.
- يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا شخص مؤهل.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزأؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- استخدم دائمًا قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- قبل تنفيذ أي عمليات صيانة، قم بفصل الجهاز من الكهرباء.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم الموقد قبل تركيب الهيكل المدمج.
- لا تستخدم منظف بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة، أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي نظرًا لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- 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.
- لإزالة دعامات الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيدًا عن الجدران الجانبية. ركب دعامات الأرفف بتسلسل عكسي.

تعليمات السلامة

التركيب



- احذر دائمًا عند تحريك الجهاز لثقل وزنه. استخدم دائمًا قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- قم بتركيب الجهاز في مكان آمن وملائم يلبي متطلبات التركيب.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.

تحذير يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز إلا شخص مؤهل.

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.

الاستخدام



تحذير خطر التعرض للإصابة أو حروق أو صدمة كهربائية أو انفجار.

- يرجى عدم إجراء أي تعديلات على هذا الجهاز.
- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
- لا تترك الجهاز بدون رقابة أثناء التشغيل.
- أوقف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
- توخ الحذر عند فتح باب الجهاز أثناء التشغيل، حيث يمكن أن ينطلق هواء ساخن أو أبخرة قابلة للاشتعال من مكونات الطعام.
- لا تشغل الجهاز ويديك مبتلتان أو عندما يكون على تماس مع الماء.
- لا تضغط على الباب المفتوح.
- لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.
- لا تترك الشرر أو اللهب المكشوف يلامس الجهاز عند فتح الباب.
- استخدم دائمًا الزجاج والبرطمانات المعتمدة لأغراض الحفظ.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو مواد مبللة بمنتجات قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو بالقرب منه أو عليه.
- ⚠ تحذير خطر التعرض للجهاز للتلف.

- لمنع تلف أو تغير لون طبقة المينا:
 - لا تضع أواني الخبز أو أي أجسام أخرى مباشرة على أرضية تجويف الجهاز.
 - لا تضع رقائق ألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي من تجويف للجهاز.
 - 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.
- لا يؤثر تغير لون طبقة المينا أو الفولاذ المقاوم للصدأ على أداء الجهاز.
- استخدم مقلاة عميقة لصناعة الكعك الرطب.
- عصائر الفاكهة قد تسبب بقعًا قد تكون دائمة.
- استخدم فقط الملحقات المتوفرة مع هذا الجهاز أو الموصى بها من قبل الشركة المصنعة.
- احرص دائمًا على غلق باب الجهاز عند الطهي.
- إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أثاث (مثل باب) فاحرص على عدم إغلاق الباب أبدًا والجهاز يعمل.
- قد تتراكم الحرارة والرطوبة خلف لوحة أثاث مغلقة وتتسبب في تلف لاحق للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. لا تغلق لوحة الأثاث إلى أن يبرد الجهاز تمامًا بعد الاستخدام.

- قبل تثبيت الجهاز، تأكد من أن باب الفرن يفتح بدون أية مشكلة.
- الجهاز مزود بنظام تبريد كهربائي. يجب تشغيله باستخدام مصدر للطاقة الكهربائية.

التوصيل الكهربائي



تحذير خطر نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.

- يجب تركيب جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهرباء مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالأرضي.
- تأكد من أن المعايير المدونة على لوحة تصنيف الجهد متوافقة مع تصنيفات الجهد الكهربائي لمصدر الطاقة الرئيسي.
- يجب دائمًا استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- لا تستخدم محولات متعددة المقابس أو كابلات تمديد.
- احرص على عدم إتلاف قابس التيار الكهربائي أو الكابل أثناء تركيب الجهاز أو استخدامه. إذا كان يجب استبدال كابل التيار، يجب أن يتم ذلك بواسطة مركز الخدمة المعتمد لدينا.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفل، خاصةً عندما يكون الباب ساخنًا.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء المكشوفة والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- لا توصل قابس التيار الرئيسي بمقبس التيار الرئيسي إلا عند الانتهاء من التركيب. تأكد من وجود وصول إلى قابس التيار الرئيسي بعد التثبيت.
- في حالة ارتخاء مقبس التيار الرئيسي، لا توصل قابس التيار الرئيسي.
- لا تفصل الجهاز عن طريق سحب كابل التيار.
- اسحب قابس التيار الرئيسي دائمًا.
- استخدم أجهزة العزل المناسبة فقط: فتحات حماية الخط، والمصاهر (المصاهر اللولبية التي تمت إزالتها من الحامل)، والموصلات وحواف التسريب الأرضي.
- يجب أن يضم التركيب الكهربائي جهاز عزل يتيح لك فصل الجهاز من التيار الرئيسي في جميع الأقطاب. يجب ألا يقل عرض فتحة جهاز العزل عن 3 مم.
- يرجى استخدام قاطع دائرة الحصري الخاص بالحماية من التيار الزائد المشتمل على تلامس 3 مم أو أكثر والمعتمد من BSMI. وضعه في مكان يمكن للمستخدم تشغيله فيه.

العناية والتنظيف



تحذير خطر تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.

- القاسية في الأجهزة المنزلية، مثل درجة الحرارة، أو الاهتزاز، أو الرطوبة، أو هي مخصصة لإعطاء معلومات عن حالة تشغيل الجهاز. وهي غير مخصصة للاستعمال في تطبيقات أخرى وغير مناسبة لإضاءة الغرف المنزلية.
- يحتوي هذا المنتج على مصدر إضاءة من فئة توفير الطاقة G.
- استعمل فقط المصابيح ذات المواصفات نفسها.

الصيانة

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

التخلص من الجهاز



تحذير خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

- تواصل مع الجهة البلدية المختصة للاستعلام عن الإرشادات المتعلقة بالطريقة الصحيحة للتخلص من الجهاز.
- افصل الجهاز عن مصدر التيار الرئيس.
- افصل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
- أزل الباب لمنع الأطفال والحيوانات الأليفة من الانجاس داخل الجهاز.
- مواد التغليف:
- مادة التغليف قابلة لإعادة التدوير. الأجزاء البلاستيكية عليها اختصارات دولية مثل PE و PS وما إلى ذلك. تخلص من مواد التغليف في الحاويات المتوفرة لهذا الغرض في مرفق إدارة النفايات المحلي لديك.

المصباح الداخلي



تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصابيح قطع الغيار التي تباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل الظروف المادية

التركيب



تحذير راجع فصول الأمان.

التجميع



راجع إرشادات التجميع للتركيب.

التركيب الكهربى



تحذير يجب أن يقوم فرد مؤهل فقط بتركيب التوصيلات الكهربائية.



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

مرفق مع هذا الجهاز كبل للتوصيل بالتيار الكهربى.

الكابل

أنواع الكابلات المناسبة للتركيب أو الاستبدال:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

بالنسبة لقسم الكابل، راجع الطاقة الإجمالية على لوحة بيانات المنتج. يمكنك أيضاً الرجوع إلى الجدول:

إجمالي الطاقة (وات)	مقطع الكابل (مم ²)
الحد الأقصى 3680	3 x 1.5

يجب أن يكون السلك الأرضي (الكابل الأخضر/الأصفر) أطول من كابل الطور البني والكابل المحايد الأزرق بمقدار 2 سم.

إجمالي الطاقة (وات)	مقطع الكابل (مم ²)
الحد الأقصى 1380	3 x 0.75
الحد الأقصى 2300	3 x 1

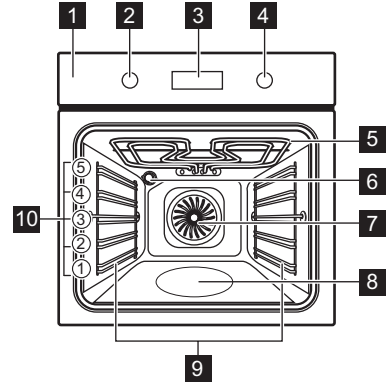
وصف المنتج

نظرة عامة

- 4 مقبض التحكم
- 5 عنصر التسخين
- 6 مصباح
- 7 المروحة
- 8 نقش التجويف - حاوية التنظيف بالماء
- 9 دعم الرف، قابل للإزالة
- 10 مواضع الأرفف

الملحقات

- رف سلكي x 1
لأنية الطهي وعلب الكعك وقطع اللحم.
- صينية خبز x 1
للكعك والبسكويت.
- شواية - / مقلاة شوي x 1
للسواء والتحمير أو كمقلاة لجمع الدهون.
- المجاري التلسكوبية x مجموعة واحدة
للأرفف والأدراج.



- 1 لوحة التحكم
- 2 مقبض وظائف التسخين
- 3 شاشة العرض

لوحة التحكم

اضغط مع الاستمرار لضبط الوظيفة: التسخين السريع.	»
اضغط لتشغيل مصباح الجهاز وإيقاف تشغيله.	⏻
اضغط مع الاستمرار لضبط الوظيفة: قفل.	🔒
اضغط لتأكيد اختيارك.	OK

تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز.

لتشغيل الجهاز:

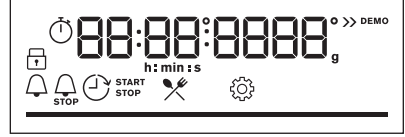
1. اضغط على المقابض. تخرج المقابض.
 2. أدر مقبض وظائف التسخين لتحديد وظيفة.
 3. أدر مقبض التحكم لضبط الإعدادات.
- لإيقاف تشغيل الجهاز، أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع الإيقاف [0].

عرض لوحة التحكم

اضغط لضبط وظائف الموقت.	⌚
-------------------------	---

مؤشرات الشاشة

الشاشة تتضمن الوظائف الأساسية:



تم تنشيط الطهي بالبخار.	
مؤقت التذكير بالدقائق مفعّل.	
وقت الطهي مفعّل.	
البدء المؤجل بوقت مفعّل.	
مؤقت التشغيل مفعّل.	
شريط التقدم - يشير بصرياً إلى الوقت الذي يصل فيه الجهاز إلى درجة الحرارة المصبوطة أو عندما يصل وقت الطهي إلى نهايته.	

الجهاز مغلق.	
القائمة الفرعية: الطهي المساعد.	
القائمة الفرعية: الإعدادات.	
التسخين السريع مفعّل.	

قبل الاستخدام الأول

7. أعد الملحقات ودعامات الرفوف القابلة للإزالة إلى موضعها الأولي.

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

قفل التأمين الميكانيكي للحماية من عبث الأطفال

ضبط الوقت

الفرن مزود بقفل التأمين الميكانيكي للحماية من عبث الأطفال مثبت. يوجد قفل تأمين الباب على الجانب الأيمن من الفرن أسفل لوحة التحكم.

بعد أول اتصال بالتيار، يرجى الانتظار حتى تعرض الشاشة: "00:00" أو "12:00" (حسب الطراز).

لفتح الفرن المزود بقفل تأمين الأطفال:

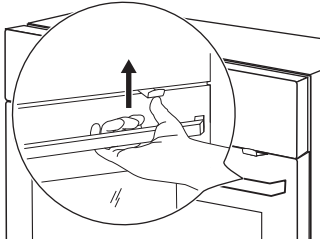
1. أدير مقبض التحكم لضبط الوقت.
2. اضغط على OK.

1. اضغط مع الاستمرار على قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال.

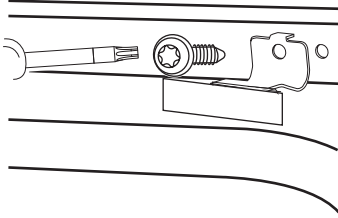
التسخين الأولي والتنظيف

2. اسحب مقبض الباب لفتح الباب. أغلق الفرن بدون الضغط على قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال.

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



1. فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الجهاز.
2. اضبط الوظيفة . اضبط درجة الحرارة القصوى. ارجع إلى الاستخدام اليومي. اترك الجهاز يعمل لمدة 1 ساعة.
3. اضبط الوظيفة . اضبط درجة الحرارة القصوى. اترك الجهاز يعمل لمدة 15 دقيقة (دقائق).
4. اضبط الوظيفة . اضبط درجة الحرارة القصوى. اترك الجهاز يعمل لمدة 15 دقيقة (دقائق).
5. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
6. نظّف الجهاز والملحقات بقطعة قماش من الألياف الدقيقة وماء دافئ ومنظف معتدل فقط.



للإزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال:

1. افتح الباب وقم بإزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال باستخدام مفك توركس (Torx) المرفق مع الفرن.
2. قم بتنبيت المسمار مرة أخرى بعد إزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال.

الاستخدام اليومي

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

وظائف التسخين

مروحة الترتيب أثناء الخبز صُممت هذه الوظيفة لتحسين استخدام الحرارة عند الخبز على مستوى واحد. عند استخدام هذه الوظيفة، قد تختلف درجة الحرارة داخل الجهاز عن درجة الحرارة المحددة؛ إذ يتم الاعتماد على الحرارة المتبقية. وقد تنخفض قدرة التسخين. لمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى قسم "الاستخدام اليومي" وملاحظات حول: مروحة الترتيب أثناء الخبز.	
الشواء لشواء قطع الطعام الرقيقة ولتحميص الخبز.	
شواء تريو لشوي قطع اللحم الكبيرة أو الدواجن مع العظم على مستوى رف واحد، ولتحضير أطباق الغرئات وتحمير الوجه.	

ⓘ قد يتوقف المصباح عن العمل تلقائيًا عند درجة الحرارة الأقل من 80° م خلال بعض وظائف الفرن.

ملاحظات حول: مروحة الترتيب أثناء الخبز

استُخدمت هذه الوظيفة لتتوافق مع فئة كفاءة الطاقة ومتطلبات التصميم الاقتصادي (ecodesign) وفقًا لـ EU 65/2014 و EU 66/2014. الاختبارات وفقًا لـ IEC/EN 60350-1.

يجب إغلاق باب الفرن أثناء الطهي حتى لا تنقطع الوظيفة ويعمل الفرن بأعلى كفاءة ممكنة للطاقة.

عندما تستخدم هذه الوظيفة سينطفئ المصباح تلقائيًا بعد مرور 30 ثانية.

للحصول على تعليمات الطهي، راجع تلميحَات ونصائح، مروحة الترتيب أثناء الخبز.

الطهي الأمثل باستخدام المروحة لتحميص اللحم وخبز الكعك. اضبط درجة حرارة أقل مما هو معتاد في طرق الطهي التقليدية، حيث تقوم المروحة بتوزيع الحرارة بالتساوي داخل الفرن.	
الطهي التقليدي لخبز وتحميص الطعام على رف واحد.	
SteamBake / التنظيف المائي لإضافة الرطوبة أثناء الطهي. وللحصول على اللون المناسب والقشرة المقرمشة أثناء الخبز. ولزيادة العصارة عند إعادة التسخين. راجع العناية والتنظيف لمزيد من المعلومات حول: التنظيف المائي.	
الأطعمة المجمدة لتحضير الأطعمة السهلة (مثل البطاطس المقلية أو بطاطس وجز أو سبرينغ رول).	
وظيفة البيترا لخبز البيترا والأطباق الأخرى التي تتطلب حرارة أعلى من الأسفل.	
تسخين قاع الفرن للحصول على تحمير وقاعدة مقرمشة، استخدم مستوى الرف السفلي.	

الإعداد: وظائف التسخين

الشاشة تعرض  ..
2. أدر مقبض التحكم وحدد الرمز للدخول إلى القائمة الفرعية. اضغط على OK.

الإعداد: الطهي المساعد

الطهي المساعد تتألف القائمة الفرعية من برامج مصممة للأطباق المخصصة. تبدأ البرامج بإعداد مناسب. يمكنك ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء الطهي.

1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى .
2. أدر مقبض التحكم لاختيار  واضغط على OK.
3. أدر مقبض التحكم لتحديد عدد الأطباق (P1 - P...), اضغط على OK.
4. أدر مقبض التحكم لضبط الوزن. الخيار متاح للأطباق المحددة. اضغط على OK.
5. ضعي الطعام داخل الجهاز. اضغط على OK.
6. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً عند انتهاء عمل الوظيفة. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر. القائمة الفرعية: الطهي المساعد

مفتاح الكلمات	
	ضبط الوزن متاح.
	املا نقش التجويف بالماء للطهي البخار.
	سخن الجهاز مسبقاً قبل بدء الطهي.
	مستوى الرف. ارجع إلى وصف المنتج.

تعرض الشاشة **P** ومجموعة من الطبق التي يمكنك التحقق منها في الجدول.

1. حرك مقبض وظائف التسخين لتحديد وظيفة التسخين.
 2. قم بتدوير مقبض الضبط لإعداد درجة الحرارة.
- » التسخين السريع - اضغط مع الاستمرار على لتقليل وقت التسخين. ذلك متاح فقط لبعض وظائف التسخين. قد يتم تشغيل المروحة تلقائياً.

SteamBake - الطهي البخار

1. تأكد من أن باب الفرن مغلق.
 2. املاً لتجويف النقش بماء الصنبور (100 ميليلتر للخبز، 200 ميليلتر للشواء). الحد الأقصى لنقش الخزان هو 250 مللي ميليلتر. لا تقم بإعادة ملء نقش التجويف أثناء الطهي أو عندما يكون الجهاز ساخناً.
 3. أدر مقبض وظائف الطهي لتحديد وظيفة الطهي .
 4. قم بتدوير مقبض الضبط لإعداد درجة الحرارة.
 5. قم بتسخين الجهاز أولاً وهو فارغ لمدة 5 دقيقة (دقائق) لعمل الرطوبة.
 6. أدخل الطعام في الجهاز.
 7. عندما ينتهي الطهي، أدر المقبض الخاص بوظائف الطهي إلى وضع إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الجهاز.
 8. عندما يكون الجهاز بارداً، قم بإخراج الماء المتبقي من نقش التجويف بقماش ناعمة.
-  تحذير افتح الباب بعناية. يمكن للرطوبة الصادرة أن تسبب حرقاً.

الدخول القائمة:

افتح القائمة للوصول إلى أطباق وإعدادات الطهي بالمساعدة.

1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى .

مستوى الرف / الملحق	الوزن	الأطباق	
 2: صينية الخبز قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.	1 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 - 5 سم	P1 لحم بقري مشوي - نصف مطهي	
		P2 لحم بقري مشوي، متوسط النضج	
		P3 لحم بقري مشوي كامل النضج	

مستوى الرف / الملحق	الوزن	الأطباق	
□ □ 3: طبق شواء على رف سلكي قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.	180 - 220 جم لكل قطعة: شرائح بسمك 3 سم	شرائح اللحم متوسطة النضج	P4
□ □ 2: طبق شواء على رف سلكي قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. أضف السائل. قم بإدخاله في الجهاز.	1.5 - 2 كجم	لحم بقري مشوي / مطهو ببطء (لحم ريش بقري، لحم أعلى الفخذ، لحم خصرة سميك)	P5
□ □ 2: صينية الخبز قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.	1.5 - 1 كجم؛ قطع بسمك 4 - 5 سم	لحم بقري مشوي نصف مطهي (طهي بطيء)	P6
		لحم بقري مشوي متوسط النضج (طهي بطيء)	P7
		لحم بقري مشوي، استواء كامل (طهي بطيء)	P8
□ □ 2: صينية الخبز قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.	0.5 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 5 - 6 سم	فيله اللحم البقري، نادر (بطيء الطهي)	P9
		فيله لحم بقري، متوسط (بطيء)	P10
		فيله اللحم البقري، (بطيء الطهي)	P11
□ □ 2: طبق شواء على رف سلكي قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. أضف السائل. قم بإدخاله في الجهاز. شواء بالتغطية.	0.8 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 سم	لحم عجل مشوي (مثل الكتف)	P12
□ □ 2: طبق شواء على رف سلكي أضف 200 ميليلتر من السائل إلى طبق الشواء.	1.5 - 2 كجم	قطعة عنق أو كتف مشوية من لحم خنزير	P13
□ □ 2: صينية الخبز قلب اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساو.	1.5 - 2 كجم	لحم خنزير متسل (طهي بطيء)	P14
□ □ 2: طبق شواء على رف سلكي قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.	1.5 - 1 كجم؛ قطع بسمك 5 - 6 سم	لحم خنزير محمر، طارح	P15

الأطباق	الوزن	مستوى الرف / الملحق
P16 أضلاع لحم الخنزير الاحتياطية	2 - 3 كجم؛ استخدام نبيء، ضلوع لحم خنزير رفيعة بسمك 2 - 3 سم	3: مقلاة عميقة أضف السائل لتغطية قاع الطبق. قلب اللحم بعد مرور نصف مدة الطهي.
P17 فخذ لحم ضأن مع عظام	1.5 - 2 كجم؛ قطع بسمك 7 - 9 سم	2: طبق شواء على رف سلكي أضف السائل. قلب اللحم بعد مرور نصف مدة الطهي.
P18 دجاجة كاملة	1 - 1.5 كجم؛ قطع طارحة	2: 200 ميليلتر؛ قلب الدجاجة بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساو.
P19 نصف دجاجة	0.5 - 0.8 كجم	3: صينية الخبز
P20 صدور الدجاج	180 - 200 جم لكل قطعة	2: طبق طاجن على رف سلكي قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن.
P21 أرجل دجاج، طازجة	-	3: صينية الخبز في حال تسيل أرجل الدجاج أولاً، اضبط درجة حرارة أقل وأطهئها لفترة أطول.
P22 لحم بطة كاملة	2 - 3 كجم	2: طبق شواء على رف سلكي ضع اللحم على طبق الشواء. قلب البطة بعد مرور نصف مدة الطهي.
P23 لحم أوزة كاملة	4 - 5 كجم	2: مقلاة عميقة ضع اللحم في صينية خبز عميقة. قلب الأوزة بعد مرور نصف مدة الطهي.
P24 لحم مفروم	1 كجم	2: رف سلكي
P25 سمكة كاملة، مشوية	0.5 - 1 كجم لكل سمكة	2: صينية الخبز احش السمك بالزبدة والتوابل والأعشاب.
P26 سمك مخلي	-	3: طبق طاجن على رف سلكي
P27 تشيز كيك	-	2: 28 سم صينية سبرينجفورم رف سلكي
P28 كعكة التفاح	-	2: 100 - 150 ميليلتر؛ صينية الخبز
P29 فطيرة التفاح	-	2: قالب فطيرة على رف سلكي
P30 فطيرة التفاح	-	2: 100 - 150 ميليلتر؛ 22 سم قالب فطيرة على رف سلكي

الاطباق	الوزن	مستوى الرف / الملحق
P31 براونيز	2 كجم من العجين	3: مقلاة عميقة
P32 المافين	-	2: 100 - 150 ميليلتر؛ صينية مافن على رف سلكي
P33 كعكة مستطيلة	-	2: مقلاة مستطيلة الشكل على رف سلكي
P34 بطاطس مخبوزة	1 كجم	2: صينية خبز ضع البطاطس بأكملها مع وضع القشرة على صينية الخبز.
P35 ودجز	1 كجم	3: صينية خبز مبطنّة بورق الخبز قطع البطاطس إلى قطع.
P36 الخضروات المشوية المشكلة	1 - 1.5 كجم	3: صينية خبز مبطنّة بورق الخبز قطع الخضروات إلى قطع.
P37 كروكيت، مجمد	0.5 كجم	3: صينية الخبز
P38 بطاطس مقليه مجمدة	0.75 كجم	3: صينية التفاح
P39 لازانيا اللحم / الخضروات مع رقائق المعكرونة الجافة	1 - 1.5 كجم	2: طبق طاجن على رف سلكي
P40 جراتان البطاطس (بطاطس نيئة)	1 - 1.5 كجم	1: طبق طاجن على رف سلكي أدر الطبق بعد مرور نصف مدة الطهي.
P41 بيترا طازجة ورفيعة	-	2: 100 ميليلتر؛ صينية خبز مبطنّة بورق الخبز
P42 بيترا طازجة وسميكة	-	2: صينية خبز مبطنّة بورق الخبز
P43 فطائر محشوة	-	2: علبة خبز على رف سلكي
P44 خبز فرنسي / خبز شبانة / خبز أبيض	0.8 كجم	2: 100 ميليلتر؛ صينية خبز مبطنّة بورق الخبز يحتاج الخبز الأبيض إلى مزيد من الوقت.
P45 جبّوب كاملة / جبن / الخبز الداكن	1 كجم	2: 100 ميليلتر؛ صينية خبز مبطنّة بورق الخبز / مقلاة رغيف على رف سلكي

التغيير: الإعدادات

4. أدر مقبض التحكم لضبط القيمة. اضغط على OK.

5. أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل للخروج من القائمة.

1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى

2. أدر مقبض التحكم لاختيار واضغط على OK.

3. أدر مقبض التحكم لتحديد الإعداد. اضغط على OK.

القائمة الفرعية: الإعدادات

القيمة	الإعداد	
06	خفيف	تشغيل / إيقاف التشغيل
07	التسخين السريع	تشغيل / إيقاف التشغيل
08	وضع تجريبي	-
09	إصدار البرنامج	تحقق
10	إعادة ضبط جميع الإعدادات	نعم / لا

القيمة	الإعداد	
01	الوقت من اليوم	تغيير
02	سطوع الشاشة	1 - 5
03	نغمات المفاتيح	1 - صغير، 2 - نقرة، 3 - إيقاف الصوت
04	مستوى صوت الجرس	1 - 4
05	مؤقت التشغيل	تشغيل / إيقاف التشغيل

وظائف الساعة

وصف وظائف المؤقت



الإعداد: وقت الطهي

1. أدر المقايض لتختار وظيفة التسخين وضبط درجة الحرارة.
2. اضغط على  إلى أن تعرض الشاشة: 0:00 و .
3. أدر مقبض التحكم لضبط وقت الطهي.
4. اضغط على OK. يبدأ المؤقت في العد التنازلي على الفور.
5. عند انتهاء الوقت، اضغط OK ثم أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل.

الإعداد: البدء المؤجل بوقت

1. أدر المقايض لتختار وظيفة التسخين وضبط درجة الحرارة.
2. اضغط على  إلى أن تعرض الشاشة:  و START.
3. أدر مقبض التحكم لضبط وقت البدء.
4. اضغط على OK.
5. تعرض الشاشة: --:--  STOP.
6. أدر مقبض التحكم لضبط وقت الإنهاء.
7. اضغط على OK.
- يبدأ المؤقت في العد التنازلي في وقت بدء محدد.
- عند انتهاء الوقت، اضغط OK ثم أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل.

 **مؤقت التذكير بالدقائق**

لضبط وقت عد تنازلي، تصدر إشارة صوتية عند انتهاء المؤقت. لا تؤثر هذه الوظيفة على تشغيل الجهاز ويمكن ضبطها في أي وقت.

 **وقت الطهي**

لضبط مدة الطهي، عند انتهاء المؤقت، تصدر إشارة صوتية ويتم إيقاف تشغيل وظيفة التسخين تلقائيًا.

 **البدء المؤجل بوقت**

لتأجيل بدء و/أو انتهاء الطهي.

 **مؤقت التشغيل**

لإظهار مدة تشغيل عمل الجهاز، الحد الأقصى 23 ساعة 59 دقيقة (دقائق). لا تؤثر هذه الوظيفة على تشغيل الجهاز ويمكن ضبطها في أي وقت.

الإعداد: مؤقت التذكير بالدقائق

1. اضغط على .
- تعرض الشاشة: 0:00 و .
2. أدر مقبض التحكم لضبط مؤقت التذكير بالدقائق.
3. اضغط على OK. يبدأ المؤقت في العد التنازلي على الفور.

الإعداد: الوقت من اليوم

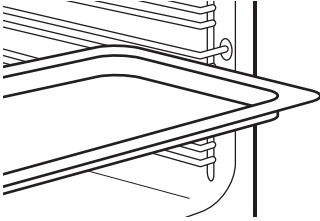
1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى ≡ للدخول إلى القائمة.
2. أدر مقبض التحكم لتحديد ⚙️ / الوقت من اليوم. راجع الاستخدام اليومي، القائمة: الإعدادات.
3. أدر مقبض التحكم لضبط الساعة.
4. اضغط على OK.

الإعداد: مؤقت التشغيل

1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى ≡ للدخول إلى القائمة.
2. أدر مقبض التحكم لتحديد ⚙️ / مؤقت التشغيل. راجع الاستخدام اليومي، القائمة: الإعدادات.
3. اضغط على OK.
4. أدر مقبض التحكم لتشغيل مؤقت التشغيل وإيقاف تشغيله.
5. اضغط على OK.

استخدام الملحقات

⚠️ تحذير راجع فصول الأمان.



ادفع الصينية بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف. ضع صينية الخبز بحيث يكون الميل في اتجاه الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

استخدام المجاري التلسكوبية

ⓘ احتفظ بإرشادات التركيب الخاصة بالمجاري التلسكوبية لاستخدامها في المستقبل.

وباستخدام المجاري التلسكوبية، يمكنك وضعها وإزالة الأرفف السلكية بسهولة.

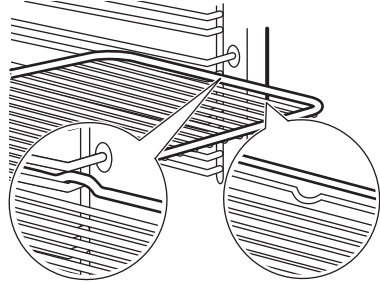
⚠️ تبيته لا تنظف المجاري التلسكوبية في غسالة الأطباق. لا تقم بتزييت المجاري التلسكوبية.

1. اسحب المجري التلسكوبي الأيمن والمجري التلسكوبي الأيسر للخارج.

إدخال الملحقات

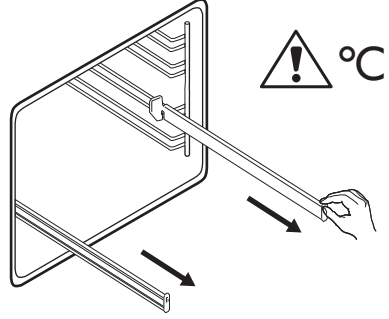
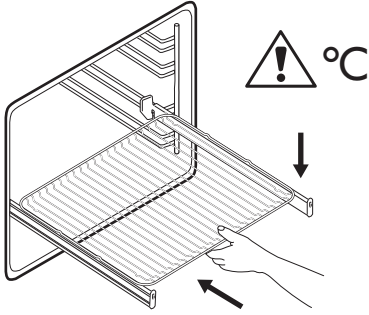
يؤدي الثقب الصغير في الأعلى إلى زيادة السلامة وتوفير الحماية من الميل. الثلمات هي أيضًا أجهزة مضادة للانزلاق. تمنع العالية حول الرف انزلاق أواني الطهي من على الرف.

رف سلكي



أدخل الرف بين أشرطة التوجيه لدعامة الرف وتأكد من أن نقطة القدم لأسفل. تأكد من ملاصقة الرف للجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

صينية خبز / مقلاة عميقة



2. ضع الرف السلكي على المجاري التلسكوبية وادفعها بحرص في الفرن. تأكد من دفع المجاري التلسكوبية بالكامل في الفرن قبل غلق باب الفرن.

وظائف إضافية

قفل

تمنع هذه الوظيفة تغيير وظيفة الجهاز عن طريق الخطأ. عند تفعيل الجهاز أثناء الاستخدام، فإنه يقوم بقفل لوحة التحكم، مع ضمان استمرار إعدادات الطهي الحالية دون انقطاع.

عند تنشيط الجهاز أثناء إيقاف تشغيله، فإنه يحافظ على قفل لوحة التحكم، مما يمنع تشغيل الجهاز دون قصد.

1 - اضغط مع الاستمرار لتشغيل الوظيفة.

تصدر إشارة صوتية. 1 - 3 x - يومض عند تشغيل القفل.

1 - اضغط مع الاستمرار لإيقاف تشغيل الوظيفة.

إذا كنت تنوي تشغيل وظيفة تسخين لمدة تتجاوز وقت إيقاف التشغيل التلقائي، فاضبط طول مدة الطهي. ارجع إلى وظائف الساعة.

لا يعمل إيقاف التشغيل التلقائي مع الوظائف: خفيف، البدء المؤجل بوقت.

التبريد بالمروحة

عند تشغيل الجهاز، يتم تشغيل مروحة التبريد تلقائيًا للحفاظ على برودة أسطح الجهاز. إذا قمت بإيقاف تشغيل الجهاز، فيمكن أن تستمر مروحة التبريد في العمل حتى يبرد الجهاز.

إيقاف التشغيل التلقائي

لأسباب تتعلق بالسلامة، إذا كانت وظيفة التسخين نشطة ولم يتم تغيير الإعدادات، فسيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا بعد فترة زمنية معينة.

تلميحات ونصائح

نصائح للطهي

موضع الرف	☐
وقت الطهي (دقيقة (دقائق))	⌚
معلومات إضافية	ⓘ

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

قد يخبز جهازك أو يشوي بطريقة مختلفة عن جهازك السابق. توضح التلميحات أدناه الإعدادات الموصى بها لدرجة الحرارة ومدة الطهي ووضع الرف لأنواع معينة من الطعام.

قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز.

إذا لم تتمكن من البحث عن إعدادات لوصفة خاصة، فابحث عما يشابهها.

الرموز المستخدمة في الجداول:

☞	نوع الطعام
🔥	وظيفة التسخين
°C	درجة الحرارة
☐	الملحقات

مروحة التبريد أثناء الخبز - الملحقات الموصى بها

استخدم العلب والأوعية ذات الألوان الداكنة وغير العاكسة. حيث أن امتصاصها للحرارة أفضل من الأوعية ذات الألوان الفاتحة والأطباق العاكسة.

- **صينية بيتزا** - داكنة، غير عاكسة، قطرها 28 سم
- **صينية خبز** - داكنة، غير عاكسة، قطرها 26 سم
- **أوان فخارية** - سيراميك، قطر 8 سم، ارتفاع 5 سم
- **علب ذات قاعدة خفيفة** - داكنة، غير عاكسة، قطر 28 سم

مروحة التبريد أثناء الخبز

للحصول على أفضل النتائج يُرجى اتباع الاقتراحات المذكورة في الجدول التالي.

☐	☐	°C	☞	☞
⌚	2	180	صينية خبز أو صينية تقطير	لفائف محلاة، 16 قطع
30 - 20	2	180	صينية خبز أو صينية تقطير	لفائف، 9 قطع
40 - 30	2	220	رف سلكي	بيتزا، مجمدة، 0.35 كجم
15 - 10	2	170	صينية خبز أو صينية تقطير	سويس رول
35 - 25	3	175	صينية خبز أو صينية تقطير	براوني
30 - 25	3	200	صحن رامين خزفي على رف سلكي	سوفليه، 6 قطع
30 - 25	2	180	قاعدة كيك إسفنجية على رف سلكي	قاعدة كيك إسفنجية
25 - 15	2	170	طبق خبز على رف سلكي	سندوتش فيكتوريا
50 - 40				

⚠	☐	°C	☰	🍲
25 - 20	3	180	صينية خبز أو صينية تقطير	سمك مسلووق، 0.3 كجم
35 - 25	3	180	صينية خبز أو صينية تقطير	سمكة كاملة، 0.2 كجم
30 - 25	3	180	وعاء بيتزا على رف سلكي	سمك مخلي، 0.3 كجم
45 - 35	3	200	صينية خبز أو صينية تقطير	لحم مسلووق، 0.25 كجم
30 - 25	3	200	صينية خبز أو صينية تقطير	شاشليك، 0.5 كجم
30 - 20	2	180	صينية خبز أو صينية تقطير	كوكيز، 16 قطع
35 - 25	2	180	صينية خبز أو صينية تقطير	ماكرون، 24 قطع
40 - 30	2	170	صينية خبز أو صينية تقطير	المافين، 12 قطعة
30 - 25	2	180	صينية خبز أو صينية تقطير	معجنات مالحة، 20 قطع
35 - 25	2	150	صينية خبز أو صينية تقطير	بسكويت المعجنات القصيرة، 20 قطع
30 - 20	2	170	صينية خبز أو صينية تقطير	تارت، 8 قطع
45 - 35	3	180	صينية خبز أو صينية تقطير	خضروات مطبوخة، 0.4 كجم
30 - 25	3	200	وعاء بيتزا على رف سلكي	عجة خضروات
30 - 25	4	180	صينية خبز أو صينية تقطير	خضروات البحر المتوسط، 0.7 كجم

معلومات لمعاهد الاختبار

الاختبار وفقًا لـ IEC 60350-1.

⚠	°C	☐	☰	📁	🍲
35 - 20	160	3	صينية خبز	الطهي التقليدي	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية)
35 - 20	160 - 150	3	صينية خبز	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية)
35 - 20	160 - 150	2 و 4	صينية خبز	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية)
90 - 70	180	2	رف سلكي	الطهي التقليدي	فطيرة تفاح، علبتان بقطر 20 سم

🔥	📅	🌡️	📏	📏	📏
فطيرة فتاح، علبان بقطر 20 سم	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	رف سلكي	2	160	90 - 70
كعكة إسفنجية بدون دهون، قالب كيك قطر 26 سم (1)	الطهي التقليدي	رف سلكي	1	170	35 - 25
كعكة إسفنجية بدون دهون، قالب كيك قطر 26 سم (1)	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	رف سلكي	2	160	50 - 40
كعكة إسفنجية بدون دهون، قالب كيك قطر 26 سم (1)	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	رف سلكي	2 و 4	160	60 - 40
مخبوز هش	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	صينية خبز	3	150 - 140	40 - 20
مخبوز هش	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	صينية خبز	2 و 4	150 - 140	45 - 25
مخبوز هش	الطهي التقليدي	صينية خبز	3	150 - 140	45 - 25
الشوي (1)	الشواء	رف سلكي	4	الحد الأقصى	5 - 1

(1) قم بتسخين الجهاز مسبقاً لمدة 10 دقائق.

العناية والتنظيف

⚠️ تحذير راجع فصول الأمان.

ملاحظات على التنظيف

مواد التنظيف

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

الاستخدام اليومي

- نظف الجهاز من الداخل بعد كل استخدام. قد يتسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.
- من الممكن أن تتكاثر الرطوبة في الجهاز أو على الألواح الزجاجية في الباب. لتقليل التكاثر، اترك الجهاز يعمل لمدة 10 دقائق قبل الطهي. لا تخزن الطعام في الجهاز لمدة تزيد عن 20 دقيقة. قم بتجفيف الجزء الداخلي من الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش من الألياف الدقيقة بعد كل استخدام.

الملحقات

- نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام واتركها لتجف. لا تستخدم إلا قطعة قماش من الألياف الدقيقة مع ماء دافئ ومنظف معتدل. لا تنظف الملحقات داخل غسالة أطباق (باستثناء صينية).

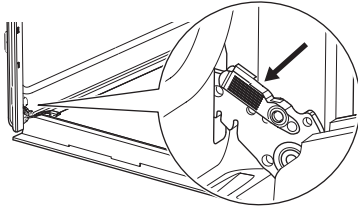
6. انتظر حتى يبرد الجهاز. جفف التجويف باستخدام قطعة قماش ناعمة.

إزالة الباب وتركيبه

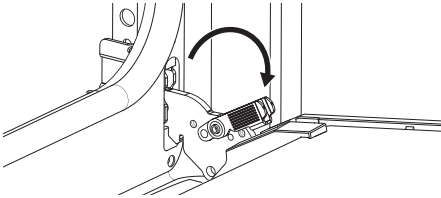
يحتوي باب الفرن على ثلاثة ألواح زجاجية. يمكنك إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية الداخلية لتنظيفها. اقرأ تعليمات "إزالة وتركيب الباب" قبل إزالة الألواح الزجاجية.

⚠ تنبيه لا تستخدم الجهاز بدون الألواح الزجاجية.

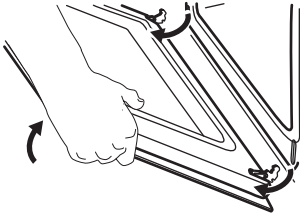
1. افتح الباب بصورة كاملة وامسك بكلتا المفصلتين.



2. ارفع المزاليج واسحبها حتى تسمع صوت طقطقة.



3. أغلق باب الفرن إلى منتصف الطريق إلى وضع الفتح الأول. ثم ارفع واسحب لإزالة الباب من قاعدته.



4. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.
5. ثبت طرف الباب B على الحافة العلوية للباب على الجانبين وادفع للدخل لتحرير سدادة المشبك.

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

تنظيف نقش التجويف

قم بتنظيف نقش التجويف لإزالة البقايا الجيرية بعد الطهي بالبخار.

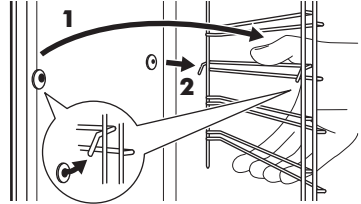
i للوظيفة: SteamBake نظف الفرن كل 10-5 دورات طهي.

1. قم بصب ميليلتر 250 مل من الخل الأبيض أو حمض الستريك في نقش التجويف. استخدم خل حمضي بنسبة 6% كحد أقصى دون إضافات.
2. اترك الخل يذيب البقايا الجيرية في درجة الحرارة المحيطة لمدة 30 دقيقة.
3. نظف التجويف بماء دافئ وقطعة قماش ناعمة.

دعامة الأرفف

قم بإزالة دعامة الأرفف لتنظيف الجهاز.

1. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
2. اسحب الجانب الأمامي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي.
3. اسحب الجانب الخلفي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي وأخرجه.

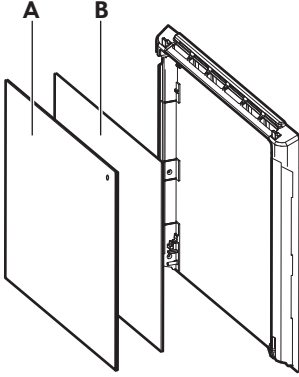


4. أعد دعامة الأرفف إلى موضعها الأول. كرر الخطوات بترتيب عكسي.
- في حال تم تزويد المسارات التلسكوبية، يجب أن تشير المسامير المثبتة إلى الأمام.

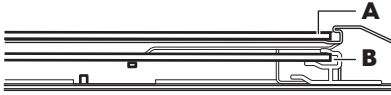
التنظيف المائي

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

1. اسكب الماء في نقش التجويف: 200 مم.
2. اضبط الوظيفة (الماء).
3. ضبط درجة الحرارة على 90 °م.
4. دع الجهاز يعمل لمدة 30 دقيقة (دقائق).
5. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.



تأكد من تركيب اللوح الزجاجي الأوسط في القواعد بشكل صحيح.



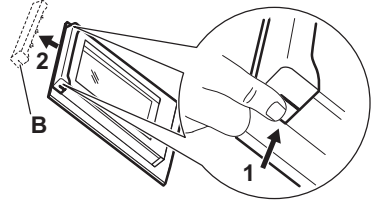
استبدال المصباح

⚠ تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية.
يمكن أن يكون المصباح ساخناً.

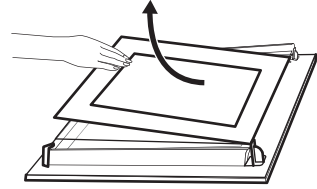
1. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
 2. افصل الجهاز عن مصادر التيار الرئيسية.
 3. ضع قطعة القماش على أرضية الفرن.
- ⚠ تنبيه أمسك دائماً بمصباح الهالوجين بقطعة قماش لمنع بقايا الدهون من الاحتراق على المصباح.

المصباح الخلفي

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



6. اسحب طرف الباب إلى الأمام لإخراجه.
7. أمسك الألواح الزجاجية للباب من حافتها العلوية واسحبها بحرص للخارج واحداً تلو الآخر. ابدأ من اللوح العلوي. تأكد من أن الزجاج يخرج من الدعامات بالكامل.



8. نظّف الألواح الزجاجية بالماء والصابون. جفف الألواح الزجاجية بعناية. لا تنظف المجاري الزجاجية في غسالة الأطباق.
9. بعد التنظيف، قم بتركيب الألواح الزجاجية وحافة الباب وباب الفرن، قم بإغلاق المزالج على كلتا المفصلتين.

إذا تم تركيب الباب بشكل صحيح، فسوف تسمع صوت طقطقة عند إغلاق المزالج.

- تأكد من إعادة تركيب الألواح الزجاجية (A) و (B) بالترتيب الصحيح. تحقق من الرمز / الطباعة على جانب اللوح الزجاجي. كل لوح من الألواح الزجاجية يبدو مختلفاً لتسهيل عملية التفكيك والتجميع.

يجب أن تكون منطقة طباعة الشاشة مواجهةً للجانب الداخلي من الباب. بعد اكتمال التركيب تأكد من أن سطح إطار اللوح الزجاجي على مناطق طباعة الشاشة غير خشن عندما تلمسه.

عند التركيب بشكل صحيح يصدر طرف الباب صوتاً.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

ماذا تفعل لو...

المشكلة	تحقق مما يلي...
الجهاز لا يسخن.	تم إلغاء تشييط إيقاف التشغيل التلقائي.
الجهاز لا يسخن.	الفيتل تالف.
الجهاز لا يسخن.	قفل غير مفعّل.
ينطفئ المصباح.	مروحة التبريد أثناء الخبز - مفعّل.
المصباح لا يعمل.	احتراق المصباح.
حشية الباب تالفة.	لا تستخدم الجهاز. اتصل بمركز خدمة معتمد.
الشاشة تعرض 00:00.	حدث انقطاع في التيار الكهربائي. اضبط الوقت من اليوم.
تتسرب المياه من نقش الفتحة.	توجد كمية مياه كبيرة للغاية في نقش الفتحة.

الأمامي للجهاز. يظهر عند فتح الباب. لا تقم بإزالة لوحة بيانات المنتج من الجهاز.

نوصي بكتابة البيانات هنا:

الطرار (MOD.):	
رقم المنتج (PNC):	
الرقم التسلسلي (S.N.):	

إذا عرضت الشاشة رمز خطأ غير موجود في هذا الجدول، فقم بإيقاف تشغيل المصهر المنزلي ثم تشغيله لإعادة تشغيل الجهاز. إذا تكرر رمز الخطأ، فاتصل بمركز خدمة معتمد.



بيانات الخدمة

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

توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة بيانات المنتج. توجد لوحة بيانات المنتج على الإطار

البيانات الفنية

البيانات الفنية

الأبعاد (داخلي)	العرض الارتفاع العمق	480 ملم 361 ملم 416 ملم
حيز صينية الخبز	1438 سم ²	
عنصر التسخين العلوي	2300 واط	
عنصر التسخين السفلي	1000 واط	
الشوي	2300 واط	
حلقة	2400 واط	
المعيار الإجمالي	2990 واط	

الجهد الكهربائي	220 - 240 فولت
التكرار	50 - 60 هرتز
عدد الوظائف.	9

كفاءة الطاقة

ورقة معلومات المنتج ومعلومات المنتج وفقًا (الاتحاد الأوروبي) رقم 65/2014 و (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014

اسم المورد	IKEA	
تعريف الموديل	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
مؤشر كفاءة الطاقة	81.2	
فئة كفاءة الطاقة	+A	
استهلاك الطاقة بحمولة قياسية، الوضع التقليدي	0.93 كيلو واط في الساعة/دورة	
استهلاك الطاقة مع حمولة قياسية، وضع المروحة	0.69 كيلو واط في الساعة/دورة	
عدد التجاويف	1	
مصدر الحرارة	الكهرباء	
مستوى الصوت	72 l	
نوع الفرن	فرن مدمج	
الكتلة	30.7 كجم	FRILLESBO 106.002.47
	30.7 كجم	FRILLESBO 506.217.09
تم اختبار الجهاز وفقًا لما يلي: EN IEC 60350-1.		

متطلبات المعلومات وفقًا للائحة 2023/826 (الاتحاد الأوروبي)

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد	0.8 وات
الحد الأقصى من الوقت المطلوب لوصول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الطاقة المنخفضة المناسب	20 دقيقة (دقائق)
تم اختبار الجهاز وفقًا لما يلي: EN 50564.	

نصائح لتحسين الأداء

الأقل. وستستمر الحرارة المتبقية داخل الجهاز في طهي الطعام.

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

عند إطفاء الجهاز، توضح شاشة العرض الحرارة المتبقية أو درجة الحرارة المتبقية.

الحفاظ على سخونة الطعام

اختر أدنى إعداد ممكن لدرجة الحرارة لاستخدام الحرارة المتبقية والحفاظ على الطعام دافئاً. سيظهر مؤشر أو درجة حرارة الحرارة المتبقية على الشاشة.

الطهي مع انطفاء المصباح

قم بإطفاء المصباح عند الطهي. قم بتشغيله فقط عند الحاجة.

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

استخدم أواني طهي معدنية وعلب وحاويات داكنة غير عاكسة.

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

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

الطهي بالمروحة

عند الإمكان، استخدم وظائف الطهي المزودة بمروحة لتوفير الطاقة (في بعض الموديلات فقط).

الحرارة المتبقية

إذا زادت فترة الطهي عن 30 دقيقة، فاقض حرارة الجهاز قبل نهاية الطهي بمدة 3 إلى 10 دقائق على

الاعتبارات البيئية

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

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

ضمان إيكيا (IKEA)

إنها إثبات الشراء الخاص بك، ولن يكون الضمان صالحاً بدونها. يتضمن الإيصال أيضاً الاسم ورقم صنف إيكيا (المكون من 8 أرقام) لكل جهاز تم شراؤه.

يرجى قراءة الوثائق الفنية المرفقة مع جهازك بعناية قبل الاتصال بنا.

إذا كنت ترغب في المطالبة بضمان منتجك أو الحصول على دعم المنتج



يرجى الاتصال بخدمة عملاء إيكيا، ستجد رابط بوابة الخدمة الذاتية أو رقم الهاتف على الموقع الإلكتروني www.IKEA.com.

لإكمال طلب الخدمة الخاص بك على بوابة الخدمة الذاتية، ولإيجاد معلومات حول منتجك أو قطع الغيار المتعلقة بمنتجك بشكل أسهل، فإننا نحتك على تدوين رقم صنف إيكيا (المكون من 8 أرقام) والرقم التسلسلي الموجود على ملصق المنتج.

احتفظ بوثيقة الشراء / التوصيل!



701131139-B-41 2026

