

FORNEBY



Design and Quality
IKEA of Sweden

العربية

يرجى الرجوع إلى الصفحة الأخيرة من هذا الدليل للحصول على القائمة الكاملة لإيكا التي توفر مزود خدمة ما بعد البيع وأرقام الهواتف الوطنية ذات الصلة.



4 العربية

المحتويات

20	تلميحات وأفكار	4	معلومات الأمان
23	العناية والتنظيف	5	تعليمات الأمان
27	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	7	التركيب
28	البيانات الفنية	8	وصف المنتج
29	كفاءة الطاقة	8	لوحة التحكم
29	هيكل القائمة	9	قبل أول استخدام
30	المخاوف البيئية	11	الاستخدام اليومي
30	IKEA ضمان	16	وظائف الساعة
		17	استخدام الملحقات
		19	وظائف إضافية

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

السلامة العامة

- 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 لتفادي لمس عناصر التسخين.
- استخدم دائمًا قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- قبل إجراء أي صيانة، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- 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 دعائم الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيدًا عن الجدران الجانبية. ركب دعائم الأرفف بتسلسل عكسي.

تعليمات الأمان

التركيب

الحد الأدنى لارتفاع الخزانة (الخزانة تحت الحد الأدنى لارتفاع سطح العمل)	580 (600) ملم
عرض الخزانة	560 ملم
عمق الخزانة	550 (550) ملم
ارتفاع الجزء الأمامي للجهاز	589 ملم
ارتفاع الجزء الخلفي للجهاز	571 ملم
عرض الجزء الأمامي للجهاز	595 ملم
عرض الجزء الخلفي للجهاز	559 ملم
عمق الجهاز	569 ملم

-  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 دائمًا عند تحريك الجهاز لنقل وزنه. استخدم دائمًا قفازات أمان وحذاء مغلق.
 - لا تسحب الجهاز من المقبض.
 - تركيب الجهاز في مكان آمن وملامم يلبي متطلبات التركيب.
 - حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
 - قبل تثبيت الجهاز، تأكد من أن باب الفرن يفتح بدون أية مشكلة.

- المزالة من الحامل)، وعواتق التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- 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.

الاستخدام

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

- 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 حذرًا عندما تفتح باب الجهاز أثناء تشغيل الجهاز. حيث قد ينطلق هواء ساخن.
- لا تقم بتشغيل الجهاز ويداك مبتلثان أو عند ملامسته للماء.
- لا تضغط على الباب المفتوح.
- لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.
- افتح باب الجهاز بعناية. استخدم مكونات بها كحول يمكن أن يؤدي إلى مزج الكحول مع الهواء.
- لا تترك الشرر أو اللهب المكشوف يلامس الجهاز عند فتح الباب.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو ملابس مبللة بمنتجات قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه أو فوقه.

⚠ تحذير خطر التعرض للجهاز للتلف.

- لمنع تلف أو تغير لون طبقة المينا:
 - لا تضع أواني الفرن أو أي أشياء أخرى في الجهاز مباشرة على الجزء السفلي.
 - لا تضع رقائق 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.
 - توج الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.
- ليس لزوال لون طبقة الإنامل أو الفولاذ المقاوم للصدأ أي أثر على أداء الجهاز.
- استخدم مقلاة عميقة لصناعة الكعك الرطب.
- عصائر الفاكهة قد تسبب بقعًا قد تكون دائمة.
- 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

العمق الداخلي للجهاز	548 ملم
العمق عند فتح الباب	1022 ملم
الحد الأدنى لحجم فتحة التهوية. الفتحة موجودة على الجانب الخلفي للقاع	560x20 ملم
طول كابل مزود مصدر التيار. الكابل موجود في الزاوية اليمنى للجانب الخلفي.	1500 ملم
مسامير التثبيت	4x25 ملم

التوصيل الكهربائي

⚠ تحذير هناك احتمال لنشوب 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.
- تجنب استخدام المُشترَكَات الكهربائية متعددة القوابس وكابلات الإطالة.
- احرص على عدم إتلاف القابس وكابل التيار الرئيسي. عند الحاجة لاستبدال كابل التيار الرئيسي، فيجب أن يقوم مركز الخدمة المعتمد بتنفيذ ذلك.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفلها، خاصة عندما يعمل أو يكون الباب ساخنًا.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء المكشوفة والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- تجنب توصيل قابس التيار الرئيسي بالمقبس الرئيسي إلا بعد الانتهاء من التركيب. تأكد من حرية الوصول دون مُعوقات إلى قابس التيار الرئيسي بعد التركيب.
- إذا كان مقبس التيار الرئيسي مرتخيًا، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز.
- احرص دائمًا على سحب قابس التيار الرئيسي.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية

مادية في الأجهزة المنزلية ، مثل درجة الحرارة ، الاهتزاز ، الرطوبة ، و أنها مخصصة للإشارة إلى معلومات خاصة بالحالة التشغيلية للجهاز . وهي ليست مخصصة للاستخدام في تطبيقات أخرى أو لإضاءة الغرف المنزلية.

- يحتوي هذا المنتج على مصدر إضاءة من فئة توفير الطاقة G.
- استخدم فقط المصابيح ذات المواصفات المماثلة.

الصيانة

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

التخلص من الجهاز

⚠ تحذير هناك خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

- افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي.
- افصل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
- قم بإزالة الباب لمنع احتباس الأطفال أو الحيوانات الأليفة في الجهاز.
- **مواد التغليف:**

يمكن إعادة تدوير مواد التعبئة. الأجزاء البلاستيكية مميزة باختصارات دولية مثل PE وPS ونحو ذلك. تخلص من مواد التغليف في الحاويات المخصصة لهذا الغرض في مرفق إدارة النفايات في منطقتك.

وتتسبب في تلف لاحق للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. لا تعلق لوحة الأثاث إلى أن يبرد الجهاز تمامًا بعد الاستخدام.

العناية والتنظيف

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

- قبل الصيانة، أوقف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الرئيسي عن مقبس التيار الرئيسي.
- تأكد من أن الجهاز بارد. كما يشمل تعرض الألواح الزجاجية للكسر.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فورًا عند تلفها.
- اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- توخ الحذر عند إخراج الباب من الجهاز. فهذا الباب ثقيل الوزن!
- قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم لمنع تلف مادة السطح.
- قد يؤدي ترك الدهون أو الأطعمة في الجهاز إلى نشوب حريق.
- في حالة استخدام رذاذ تنظيف الأفران، اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة.

المصباح الداخلي

⚠ تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصابيح قطع الغيار التي تُباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل أقصى ظروف

التركيب

مرفق مع هذا الجهاز كبل للتوصيل بالتيار الكهربائي.

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

الكابل

أنواع الكابلات المناسبة للتركيب أو الاستبدال:

H05H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, V2V2-F (T90), H05 BB-F

من قسم الكابلات راجع إجمالي الطاقة على لوحة القياس. يمكنك أيضًا الرجوع إلى الجدول:

إجمالي الطاقة (وات)	قسم الكابلات (مللي متر مربع)
الحد الأقصى 1380	3 x 0.75

التجميع

i راجع إرشادات التجميع للتركيب.

التركيب الكهربائي

⚠ تحذير يجب أن يقوم فرد مؤهل فقط بتركيب التوصيلات الكهربائية.

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

إجمالي الطاقة (وات)	قسم الكابلات (مللي متر مربع)
الحد الأقصى 3680	3 x 1.5

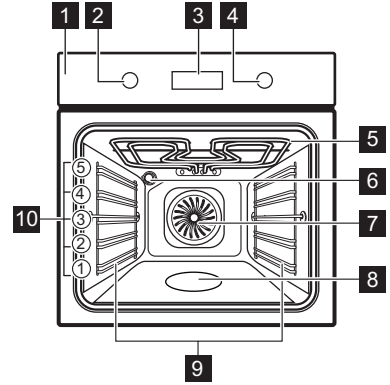
إجمالي الطاقة (وات)	قسم الكابلات (مللي متر مربع)
الحد الأقصى 2300	3 x 1

يجب أن يكون كابل الأرضي (الأخضر/الأصفر) أطول 2 سم من كابل المرحلة والكابل المحايد (الأزرق والبني).

وصف المنتج

نظرة عامة

- 1 لوحة التحكم
- 2 مقبض وظائف التسخين
- 3 شاشة العرض
- 4 مقبض التحكم
- 5 عنصر التسخين
- 6 مصباح
- 7 المروحة
- 8 نقش التجويف
- 9 دعم الرف، قابل للإزالة
- 10 مواضع الأرفف



- شواية- / مقلاة شوي 1 x للشواء والتحمير أو كمقلاة لجمع الدهون.
- المجاري التلصكوية x مجموعة واحدة للأررف والأدراج.

الملحقات

- رف سلكي 1 x لأنية الطهي وعلب الكعك وقطع اللحم.
- صينية خبز 1 x للكعك والبسكويت.

لوحة التحكم

عرض لوحة التحكم

		OK				
استدارة المقبض	اضغط على	تأكيد الإعداد	قفل	خفيف	التسخين السريع	المؤقت

اختر وظيفة تسخين لتشغيل الجهاز.
أدر المقبض الخاص بوظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الجهاز.

شاشة العرض

الشاشة مع ضبط الوظائف الأساسية.	
---------------------------------	--

مؤشرات الشاشة

المؤشرات الأساسية			
التسخين السريع	الإعدادات	طهي مساعد	قفل
مؤشرات المؤقت			
مؤقت التشغيل	مدة التأجيل	وقت الانتهاء	مؤقت التنذير بالدقائق
		شريط التقدم - لدرجة الحرارة أو الوقت. يصبح لون الشريط أحمر بالكامل عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المضبوطة.	
		مؤشر الطهي البخار	

قبل أول استخدام

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

التنظيف الأولي

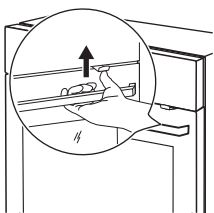
قبل الاستخدام لأول مرة، نظف الجهاز وهو فارغ واضبط الوقت:			
00:00 اضبط الوقت. اضغط على OK.			

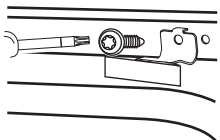
التسخين المسبق الأولي

سخّن الجهاز وهو فارغ مسبقًا قبل استخدامه للمرة الأولى.	
الخطوة 1	فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الفرن.
الخطوة 2	اضبط أقصى درجة حرارة للوظيفة:  . اترك الفرن يعمل لساعة واحدة.
الخطوة 3	اضبط أقصى درجة حرارة للوظيفة:  . اترك الفرن يعمل لـ 15 دقيقة.
(i) قد يؤدي الفرن إلى انبعاث رائحة ودخان أثناء التسخين المسبق. تأكد من أن الغرفة جيدة التهوية.	

كيفية استخدام: قفل التأمين الميكانيكي للحماية من عبث الأطفال

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

لفتح الفرن المزود بقفل تأمين الأطفال:		
	الخطوة الأولى	اضغط مع الاستمرار على قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال.
	الخطوة الثانية	اسحب مقبض الباب لفتح الباب. أغلق الفرن بدون الضغط على قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال.

إزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال:		
	الخطوة الأولى	افتح الباب وقم بإزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال باستخدام مفك توركس (Torx) المرفق مع الفرن.
	الخطوة الثانية	قم بتثبيت المسامير مرة أخرى بعد إزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال.

الاستخدام اليومي

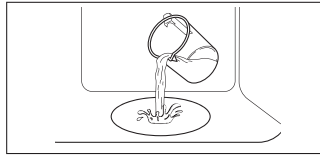
⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

كيفية ضبط وظائف التسخين

الخطوة الأولى	أدر مقبض وظائف التسخين وحدد وظيفة تسخين.
الخطوة الثانية	قم بتدوير مقبض الضبط لإعداد درجة الحرارة.
» - اضغط مع الاستمرار لتشغيل الوظيفة: التسخين السريع. وهو متاح لبعض وظائف الفرن.	

الطهي بالبخار

تأكد من أن الجهاز بارد.

الخطوة الأولى	الخطوة الثانية	الخطوة الثالثة	الخطوة الرابعة
			قم بتسخين الفرن أولاً وهو فارغ لمدة 10 دقائق لعمل الرطوبة. صنع الطعام في الفرن.
املاً نقش التجويف بماء الصنبور.	حدد وظيفة التسخين بالبخار.	اضبط درجة الحرارة.	
❗ الحد الأقصى لنقش الخزان هو 250 مللي. لا تقم بإعادة ملء نقش التجويف أثناء الطهي أو عندما يكون الفرن ساخنًا.			

عند انتهاء الطهي بالبخار:

الخطوة الأولى	الخطوة الثانية	الخطوة الثالثة
أدر المقبض الخاص بوظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل، واضغط لإيقاف تشغيل الفرن.	افتح الباب بعناية. يمكن للرطوبة الصادرة أن تسبب حروقًا.	تأكد من أن الجهاز بارد. أخرج الماء المتبقى من نقش التجويف.

وظائف التسخين

وظيفة التسخين	التطبيق
 الطهي الأمثل باستخدام المروحة	للطهي على موضع ثلاثة أرفف في نفس الوقت وتجفيف الطعام. اضبط درجة الحرارة على 20 - 40 درجة مئوية أقل من الطهي التقليدي.

وظيفة التسخين	التطبيق
 الطهي التقليدي	للخبز وشواء الطعام على موضع رف واحد.
 SteamBake	لإضافة الرطوبة أثناء الطهي. للحصول على اللون المناسب والقشرة المتموجة أثناء الخبز. لمنحك المزيد من العصيرية في حالة إعادة التسخين. لحفظ الفواكه والخضراوات.
 وظيفة البيتزا	لخبز البيتزا. لتحمير مكثف وتحميص الجزء السفلي.
 تسخين قاع الفرن	لخبز فطائر ذات قاعدة مقرمشة ولحفظ الأطعمة.
 الأطعمة المجمدة	لتحضير الأطعمة السهلة المقرمشة (مثل البطاطس المقلية أو بطاطس ودجز أو مقرمشات سبرينغ رول).
 مروحة الترطيب أثناء الخبز	هذه الوظيفة مصممة لتوفير الطاقة أثناء الطهي. عند استخدام الوظيفة، قد تختلف درجة الحرارة داخل التجويف عن درجة الحرارة التي تم ضبطها. تستخدم الحرارة المتبقية. يمكن تقليل طاقة التسخين. لمزيد من المعلومات، راجع الفصل "الاستخدام اليومي"، ملاحظات حول: مروحة الترطيب أثناء الخبز.
 الشواء	لشواء قطع الطعام الرقيقة ولتحميص الخبز.
 شواء تربو	لشواء قطع لحم كبيرة أو دواجن بالعظم على موضع الرف الواحد. لعمل الغراتين والتحمير.
 القائمة	للدخول إلى القائمة: طهي مساعد، الإعدادات.

الطهي الأمثل باستخدام المروحة، الطهي التقليدي: عند ضبط درجة الحرارة على أقل من 80 درجة مئوية، ينطفئ المصباح تلقائيًا بعد 30 ثانية.



ملاحظات حول: مروحة الترطيب أثناء الخبز

استُخدمت هذه الوظيفة لتتوافق مع فئة كفاءة الطاقة ومتطلبات التصميم الاقتصادي ecodesign (وفقًا لـ EU 66/2014 و 65/2014). الاختيار 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 الفصل "تلميحات ونصائح"، مروحة الترطيب أثناء الخبز.

كيفية ضبط: طهي مساعد

كل طبق في القائمة الفرعية له وظيفة تسخين ودرجة حرارة موصى بها. استخدم الوظيفة لتحضير الطبق سريعاً بالإعدادات الافتراضية. يمكنك أيضاً ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء الطهي.

بالنسبة لبعض الأطباق، يمكنك أيضاً الطهي باستخدام:	• الوزن التلقائي
---	------------------

الخطوة الأولى	الخطوة الثانية	الخطوة الثالثة	الخطوة الرابعة
			
أدخل القائمة.	حدد طهي مساعد. ثم اضغط على OK.	اختر الطبق. اضغط على OK.	أدخل الطبق في الفرن. قم بتأكيد الإعداد.

طهي مساعد

مفتاح الكلمات	
	سخن الجهاز مسبقاً قبل بدء الطهي.
	مستوى الرف.

مفتاح الكلمات	
	الوزن التلقائي متوفر.
	كمية الماء لوظيفة البخار.

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

الأطباق	الوزن	مستوى الرف / الملحق
1 لحم بقري مشوي نصف مطهي	1 - 1.5 كجم؛ قطع بسُمك 4 - 5 سم	 2؛ صينية الخبز قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.
2 لحم بقري مشوي متوسط النضج		
3 لحم بقري مشوي كامل النضج		
4 شرائح اللحم متوسطة النضج	180 - 220 جم لكل قطعة؛ شرائح بسُمك 3 سم	 3؛ طبق شواء على رف سلكي قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.
5 لحم بقري مشوي / مطهو ببطء (لحم ريش بقري، لحم أعلى الفخذ، لحم خاصرة سميك)	1.5 - 2 كجم	 2؛ طبق شواء على رف سلكي قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. أضف السائل. قم بإدخاله في الجهاز.

مستوى الرف / الملحق	الوزن	الأطباق	
□ □ 2: صينية الخبز استخدم توابلك المفضلة أو استخدام الملح والفلفل الطازج فقط. قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.	1 - 1.5 كجم؛ قطع بسّمك 4 - 5 سم	لحم بقري مشوي نصف مطهي (طهي بطيء)	6
		لحم بقري مشوي متوسط النضج (طهي بطيء)	7
		لحم بقري مشوي كامل النضج (طهي بطيء)	8
□ □ 2: صينية الخبز استخدم توابلك المفضلة أو استخدام الملح والفلفل الطازج فقط. قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.	0.5 - 1.5 كجم؛ قطع بسّمك 5 - 6 سم	فيليه نصف مطهي (طهي بطيء)	9
		فيليه متوسط النضج (طهي بطيء)	10
		فيليه كامل النضج (طهي بطيء)	11
□ □ 2: طبق شواء على رف سلكي استخدم توابلك المفضلة. أضف السائل. شواء بالتغطية.	0.8 - 1.5 كجم؛ قطع بسّمك 4 سم	لحم عجل مشوي (مثل الكتف)	12
□ □ 2: طبق شواء على صينية الخبز أضف السائل. قلب اللحم بعد مرور نصف مدة الطهي.	1.5 - 2 كجم؛ قطع بسّمك 7 - 9 سم	فخذ لحم ضأن مع عظام	13
□ □ 2: لحم 200 ميليلتر؛ طاجن على صينية الخبز استخدم توابلك المفضلة. قلب الدجاجة بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تخمير متساو.	1 - 1.5 كجم؛ قطعة طازجة	دجاجة كاملة	14
□ □ 3: صينية الخبز استخدم توابلك المفضلة.	0.5 - 0.8 كجم	نصف دجاجة	15
□ □ 2: طبق طاجن على رف سلكي استخدم توابلك المفضلة. قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن.	180 - 200 جم لكل قطعة	صدور الدجاج	16
□ □ 3: صينية الخبز في حال تبيل أرجل الدجاج أولاً، اضبط درجة حرارة أقل واطهيها لفترة أطول.	-	أرجل دجاج، طازجة	17
□ □ 2: طبق شواء على رف سلكي استخدم توابلك المفضلة. ضع اللحم على طبق الشواء. قلب البطة بعد مرور نصف مدة الطهي.	2 - 3 كجم	لحم بطة كاملة	18
□ □ 2: مقلاة عميقة استخدم توابلك المفضلة. ضع اللحم في صينية خبز عميقة. قلب الأوزة بعد مرور نصف مدة الطهي.	4 - 5 كجم	لحم أوزة كاملة	19

الاطباق	الوزن	مستوى الرف / الملحق
20	لحم مفروم	1 كجم □ □ 2: رف سلكي استخدم توابلك المفضلة.
21	سمكة كاملة، مشوية	0.5 - 1 كجم لكل سمكة □ □ 2: صينية الخبز احش السمك بالزبدة واستخدم التوابل والأعشاب المفضلة لديك.
22	سمك مخلى	- □ □ 3: طبق طاجن على رف سلكي استخدم توابلك المفضلة.
23	تشيز كيك	- □ □ 2: صينية سبرينجفورم مقاس 28 سم على رف سلكي
24	كعكة التفاح	- □ □ 2: (لما) 100 - 150 ميليلتر؛ صينية الخبز
25	فطيرة التفاح	- □ □ 2: قالب فطيرة على رف سلكي
26	فطيرة التفاح	- □ □ 2: (لما) 100 - 150 ميليلتر؛ □ قالب فطيرة 22 سم على رف سلكي
27	براونيز	2 كجم من العجين □ □ 3: مقلاة عميقة
28	مافن الشوكولاتة	- □ □ 2: (لما) 100 - 150 ميليلتر؛ صينية مافن على رف سلكي
29	كعكة مستطيلة	- □ □ 2: مقلاة مستطيلة الشكل على رف سلكي
30	بطاطس مخبوزة	1 كجم □ □ 2: صينية الخبز ضع البطاطس بأكملها مع وضع القشرة على صينية الخبز.
31	ودجز	1 كجم □ □ 3: صينية خبز مبطن بورق الخبز استخدم توابلك المفضلة. قطع البطاطس إلى قطع.
32	الخضروات المشوية المشكلة	1 - 1.5 كجم □ □ 3: صينية خبز مبطن بورق الخبز استخدم توابلك المفضلة. قطع الخضروات إلى قطع.
33	كرات الكروكيت المجمدة	0.5 كجم □ □ 3: صينية الخبز
34	بطاطس مقوية مجمدة	0.75 كجم □ □ 3: صينية التفاح
35	لازانيا اللحم / الخضروات مع رقائق المعكرونة الجافة	1 - 1.5 كجم □ □ 2: طبق طاجن على رف سلكي

الأطباق	الوزن	مستوى الرف / الملحق
36 جراتان البطاطس (بطاطس نيئة)	1 - 1.5 كجم	1: طبق طاجن على رف سلكي أدر الطبق بعد مرور نصف مدة الطهي.
37 بيترا طازجة ورفيعة	-	2: 100 مليلتر؛ صينية خبز مبطنه بورق الخبز
38 بيترا طازجة وسميكة	-	2: صينية خبز مبطنه بورق الخبز
39 فطائر محشوة	-	2: علبة خبز على رف سلكي
40 خبز فرنسي / خبز شباتة / خبز أبيض	0.8 كجم	2: 150 مليلتر؛ صينية خبز مبطنه بورق الخبز يحتاج الخبز الأبيض إلى مزيد من الوقت.
41 جميع الحبوب / الجاودار / الخبز الداكن بالكامل في مقلاة مستطيلة الشكل	1 كجم	2: 150 مليلتر؛ صينية خبز مبطنه بورق الخبز / رف سلكي

وظائف الساعة

وظائف الساعة

وظيفة الساعة	التطبيق
🔔 مؤقت التذكير بالدقائق	تصدر إشارة صوتية عند انتهاء المؤقت.
🛑 وقت الطهي	تصدر إشارة صوتية وتتوقف وظيفة التسخين عند انتهاء المؤقت.
⌚ مدة التأجيل	لتأجيل بدء و/ أو انتهاء الطهي.
⌚ مؤقت التشغيل	الحد الأقصى 23 ساعة و59 دقيقة. هذه الوظيفة ليس لها تأثير على تشغيل الفرن. لتشغيل مؤقت التشغيل وإيقاف تشغيله، حدد: القائمة، الإعدادات.

كيفية ضبط: وظائف الساعة

كيفية ضبط: الوقت من اليوم		
الخطوة الأولى	الخطوة الثانية	الخطوة الثالثة
		

كيفية ضبط: الوقت من اليوم		
لتغيير الوقت، أدخل القائمة وحدد الإعدادات ثم الوقت. راجع فصل "مخطط القائمة".	اضبط الساعة.	اضغط على: OK.

كيفية ضبط: مؤقت التذكير بالدقائق			
الخطوة الأولى	تعرض الشاشة: 0:00 	الخطوة الثانية	الخطوة الثالثة
			
اضغط على: ⌚		اضبط مؤقت التذكير بالدقائق.	اضغط على: OK.
ⓘ يبدأ المؤقت العد التنازلي على الفور.			

كيفية ضبط: وقت الطهي				
الخطوة الأولى	الخطوة الثانية	تعرض الشاشة: 0:00  STOP	الخطوة الثالثة	الخطوة الرابعة
				
اختر وظيفة تسخين واضبط درجة الحرارة.	اضغط مع الاستمرار: 		اضبط وقت الطهي.	اضغط على: OK.
ⓘ يبدأ المؤقت العد التنازلي على الفور.				

كيفية ضبط: مدة التأجيل							
الخطوة الأولى	الخطوة الثانية	تعرض شاشة العرض: الوقت البدء ⌚	الخطوة الثالثة	الخطوة الرابعة	تعرض الشاشة: ---:⌚ الإيقاف	الخطوة الخامسة	الخطوة السادسة
							
حدد وظيفة التسخين.	اضغط مع الاستمرار: ⌚		اضبط وقت البدء.	اضغط على: OK.		اضبط وقت الانتهاء.	على: OK.
ⓘ يبدأ المؤقت العد التنازلي في وقت بدء محدد.							

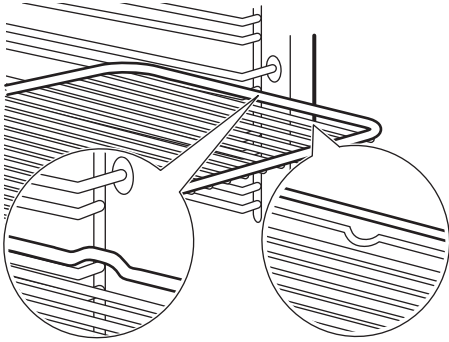
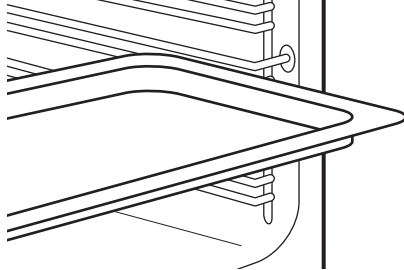
استخدام الملحقات

تحذير راجع فصول الأمان.



إدخال الملحقات

يزيد وجود ثلثة صغيرة في الجزء العلوي من مستوى الأمان. الثلمات هي أيضًا أجهزة مضادة للانزلاق. تمنع الحافة العالية حول الرف انزلاق أواني الطهي من الرف.

	رف سلكي: ادفع الرف بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف وتأكد من أن نقطة القدم لأسفل.
	صينية خبز / مقلاة عميقة: ادفع الصينية بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف.

تحذير لا تنظف المجاري التلسكوبية في غسالة الأطباق. لا تقم بتزييت المجاري التلسكوبية.

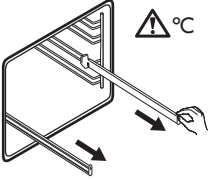
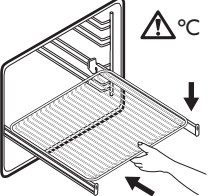


كيفية الاستخدام: المجاري التلسكوبية

احتفظ بإرشادات التركيب الخاصة بالمجاري التلسكوبية لاستخدامها في المستقبل.



وباستخدام المجاري التلسكوبية، يمكنك وضعها وإزالة الأرفف السلكية بسهولة.

	اسحب المجرى التلسكوبي الأيمن والمجری التلسكوبي الأيسر للخارج.	الخطوة الأولى
	ضع الرف السلکي على المجاري التلسكوبية وادفعها بحرص في الفرن. تأكد من دفع المجاري التلسكوبية بالكامل في الفرن قبل غلق باب الفرن.	الخطوة الثانية

وظائف إضافية

قفل

تمنع هذه الوظيفة تغيير وظيفة الجهاز عن طريق الخطأ.		
تشغيلها عندما يكون الفرن قيد العمل - يستمر ضبط وقت الطهي، ويتم قفل لوحة التحكم. قم بتشغيله عند إيقاف تشغيل الجهاز - لا يمكن تشغيله، ويتم قفل لوحة التحكم.		
⏸ - اضغط مع الاستمرار لإيقاف تشغيلها.	⏸ - اضغط مع الاستمرار لتشغيل الوظيفة. تصدر إشارة صوتية.	
⏸ x 3 - يومض عند تشغيل القفل.		

إيقاف التشغيل التلقائي

لأغراض السلامة، يتم إيقاف تشغيل الجهاز بعد مرور بعض الوقت إذا تم تشغيل وظيفة تسخين ولم تتم بتغيير أي إعدادات.

⏸ (ساعة)	⏸ (°م)
5.5	245 - 200
3	250 - بعد أقصى

لا يعمل إيقاف التشغيل التلقائي مع الوظائف: خفيف، مدة التاجيل.

⏸ (ساعة)	⏸ (°م)
12.5	115 - 30
8.5	195 - 120

التبريد بالمروحة

تشغيل الجهاز، فيمكن أن تستمر مروحة التبريد في العمل حتى يبرد الجهاز.

عند تشغيل الجهاز، يتم تشغيل مروحة التبريد تلقائيًا للحفاظ على برودة أسطح الجهاز. إذا قمت بإيقاف

تلميحات وأفكار

نصائح للطهي

i
إعدادات درجة الحرارة ومدة الطهي الموضحة في الجداول هي إعدادات إرشادية فقط. وهي تعتمد على الوصفات وعلى نوعية المقادير المستخدمة وكمياتها. قد يقوم جهازك بالخبز أو الشواء بشكل مختلف عن الجهاز الذي كان لديك من قبل. توضح التلميحات أدناه الإعدادات الموصى بها لدرجة الحرارة ومدة الطهي ووضع الرف لأنواع معينة من الطعام. إذا لم تستطع البحث عن إعدادات لوصفة خاصة، فابحث عما يشابهها.

مروحة الترطيب أثناء الخبز

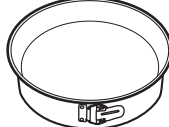
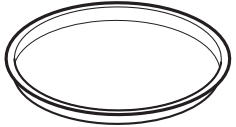
للحصول على أفضل النتائج يُرجى اتباع الاقتراحات المذكورة في الجدول التالي.

(بالدقائق)		(°م)		
20 - 30	2	180	صينية الخبز أو وعاء التقطير	لفائف محلاة، 16 قطع
30 - 40	2	180	صينية الخبز أو وعاء التقطير	لفائف، 9 قطع
10 - 15	2	220	رف سلكي	بيتزا، مجمدة، 0.35 كجم
25 - 35	2	170	صينية الخبز أو وعاء التقطير	سويس رول
25 - 30	3	175	صينية الخبز أو وعاء التقطير	براونبي
25 - 30	3	200	صحن رامكين خزفي على رف سلكي	سوفليه، 6 قطع
15 - 25	2	180	قاعدة كيك إسفنجية على رف سلكي	قاعدة كيك إسفنجية
40 - 50	2	170	طبق خبز على رف سلكي	سندوتش فيكتوريا
20 - 25	3	180	صينية الخبز أو وعاء التقطير	سمك مسلوq، 0.3 كجم
25 - 35	3	180	صينية الخبز أو وعاء التقطير	سمكة كاملة، 0.2 كجم
25 - 30	3	180	وعاء بيتزا على رف سلكي	سمك مخلي، 0.3 كجم

 (بالدقائق)		 (°م)		
45 - 35	3	200	صينية الخبز أو وعاء التقطير	لحم مسلوق، 0.25 كجم
30 - 25	3	200	صينية الخبز أو وعاء التقطير	شاشليك، 0.5 كجم
30 - 20	2	180	صينية الخبز أو وعاء التقطير	كوكيز، 16 قطعة
35 - 25	2	180	صينية الخبز أو وعاء التقطير	ماكارون، 24 قطعة
40 - 30	2	170	صينية الخبز أو وعاء التقطير	المافين، 12 قطعة
30 - 25	2	180	صينية الخبز أو وعاء التقطير	معجنات مالحة، 20 قطعة
35 - 25	2	150	صينية الخبز أو وعاء التقطير	بسكويت المعجنات القصيرة، 20 قطعة
30 - 20	2	170	صينية الخبز أو وعاء التقطير	تارت، 8 قطع
45 - 35	3	180	صينية الخبز أو وعاء التقطير	خضروات مطبوخة 0.4 كجم
30 - 25	3	200	وعاء بيتزا على رف سلكي	عجة خضروات
30 - 25	4	180	صينية الخبز أو وعاء التقطير	خضراوات البحر المتوسط، 0.7 كجم

مروحة الترتيب أثناء الخبز - الملحقات الموصى بها

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

			
قاعدة كيك إسفنجية	رامكين	طبق الطهي	وعاء البيتزا
غامق وغير عاكس قطر 28 سم	سيراميك قطر 8 سم، 5 سم	غامق وغير عاكس قطر 26 سم	غامق وغير عاكس قطر 28 سم

جداول الطهي لمعاهد الاختبار

معلومات لمعاهد الاختبار

الاختبارات وفق المعيار IEC 60350-1.

	 (دقيقة) (دقائق)	 (° م)				
-	35 - 20	170	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
-	90 - 70	160	2	رف سلكي	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	فطيرة تفاح، علبتان بقطر 20 سم
سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقيقة (دقائق)	50 - 40	170	2	رف سلكي	الطهي التقليدي	كعكة إسفنجية بدون دهون، قالب كيك قطر 26 سم
سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقيقة (دقائق)	50 - 40	160	2	رف سلكي	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	كعكة إسفنجية بدون دهون، قالب كيك قطر 26 سم

	 (دقيقة) (دقائق)	 (°م)				
سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقيقة (دقائق)	60 - 40	160	2 و 4	رف سلكي	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	كعكة إسفنجية بدون دهون، قالب كيك قطر 26 سم
-	40 - 20	150 - 140	3	صينية خبز	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	مخبوز هش
-	45 - 25	150 - 140	2 و 4	صينية خبز	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	مخبوز هش
-	45 - 25	150 - 140	3	صينية خبز	الطهي التقليدي	مخبوز هش
سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقيقة (دقائق)	5 - 1	الحد الأقصى	4	رف سلكي	الشواء	الشوي، 4 - 6 قطع
ضع الرف السلكي على المستوى الرابع ووعاء التقطير على المستوى الثالث للفرن. قم بتدوير الطعام بعد انقضاء نصف مدة الطهي. سخن الفرن مسبقاً لمدة 10 دقيقة (دقائق)	30 - 20	الحد الأقصى	4	رف سلكي، مقلدة تقطير	الشواء	برجر اللحم البقري، 6 قطع، 0.6 كجم

العناية والتنظيف

تحذير راجع فصول الأمان. 

ملاحظات على التنظيف

لا تتنظف 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 بوسائل تنظيف خفيف.	
مواد التنظيف	

نظف التجويف بعد كل استخدام. قد يتسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.	 الاستخدام اليومي
من الممكن أن تتكاثف الرطوبة في الجهاز أو على الألواح الزجاجية في الباب. لتقليل التكاثف، اترك الجهاز يعمل لمدة 10 دقائق قبل الطهي. لا تخزن الطعام في الجهاز لمدة تزيد عن 20 دقيقة. لا تجفف التجويف إلا بقطعة قماش من الألياف الدقيقة بعد كل استخدام.	
نظّف 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.	 الملحقات
لا تنظف الملحقات غير اللاصقة باستخدام منظف كاشط أو أدوات حادة الحواف.	

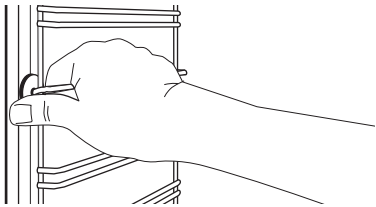
كيفية تنظيف: نقش التجويف

قم بتنظيف نقش التجويف لإزالة البقايا الجيرية بعد الطهي بالبخر.

الخطوة الثالثة	الخطوة الثانية	الخطوة الأولى
نظف التجويف بماء دافئ وقطعة قماش ناعمة.	اترك الخل يذيب البقايا الجيرية في درجة الحرارة المحيطة لمدة 30 دقيقة.	الصب: 250 مل من الخل الأبيض في نقش التجويف. استخدم خل بنسبة 6% كحد أقصى دون إضافات.
للوظيفّة: SteamBake نظف الفرن كل 5-10 دورات طهي.		

كيفية الإزالة: دعامات الأرفف

قم بإزالة دعامات الأرفف لتنظيف الفرن.

	أوقف تشغيل الفرن وانتظر إلى أن يبرد.	الخطوة الأولى
	اسحب الجانب الأمامي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي.	الخطوة الثانية

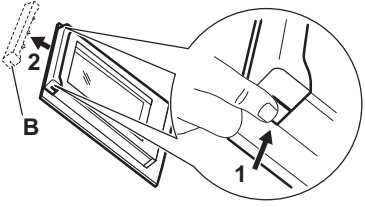
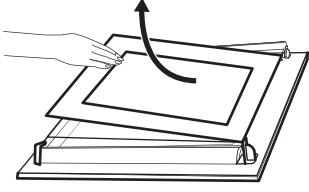
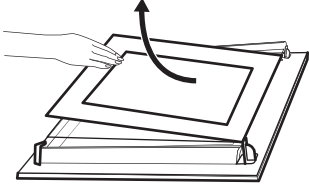
	الخطوة الثالثة اسحب الجانب الخلفي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي وأخرجه.	الخطوة الرابعة
ركب دعامات الأرفف بتسلسل عكسي. يجب أن تشير المسامير المثبتة على المجاري التلسكوبية إلى الأمام.		

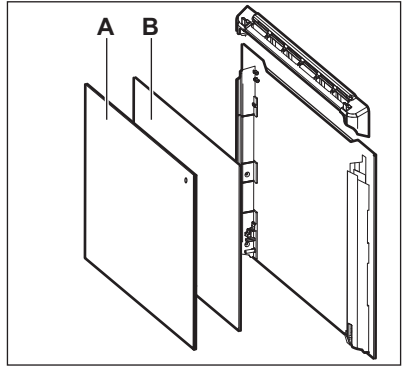
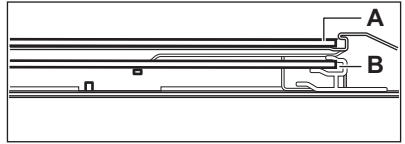
كيفية الفك والتركيب: الباب

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

⚠ تحذير يجب عدم استخدام الفرن دون اللوحات الزجاجية.

	الخطوة الأولى افتح الباب بصورة كاملة وامسك بكلتا المفصلتين.	
	الخطوة الثانية ارفع المزاليج واسحبها حتى تسمع صوت طقطقة.	
	الخطوة الثالثة أغلق باب الفرن إلى منتصف الطريق إلى وضع الفتح الأول. ثم ارفع واسحب لإزالة الباب من قاعدته.	
	الخطوة الرابعة ضع الباب على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.	

	الخطوة الخامسة ثُبت طرف الباب (B) على الحافة العلوية للباب على الجانبين وادفع للداخل لتحرير سداة المشبك.
	الخطوة السادسة اسحب طرف الباب إلى الأمام لإخراجه.
	الخطوة السابعة 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.
الخطوة الثامنة نظّف الألواح الزجاجية بالماء والصابون. جفف الألواح الزجاجية بعناية. لا تنظف المجاري الزجاجية في غسالة الأطباق.	الخطوة التاسعة 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. ابحث عن الرمز/الطباعة على جانب اللوح الزجاجي، لكل من اللوحين الزجاجيين شكله المختلف لتسهيل الفك 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. تأكد من تركيب اللوح الزجاجي الأوسط في القواعد بشكل صحيح.
--	--

كيفية الاستبدال: مصباح

أمسك دائمًا المصباح الهالوجين بقطعة قماش لمنع احتراق بقايا الشحوم على المصباح.

⚠ تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية. قد يكون الزجاج ساخنًا.

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

المصباح الخلفي

الخطوة الأولى	أدر الغطاء الزجاجي لإزالته.
الخطوة الثانية	نظف الغطاء الزجاجي.
الخطوة الثالثة	استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.
الخطوة الرابعة	قم بتركيب الغطاء الزجاجي.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

ماذا تفعل لو...

في أي حالة من الحالات غير المدرجة في هذا الجدول، يُرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد.

الجهاز لا يعمل أو لا يسخن	
المشكلة	تحقق مما يلي...
الجهاز لا يسخن.	تم إلغاء تنشيط إيقاف التشغيل التلقائي.
الجهاز لا يسخن.	الفيلد تالف.
الجهاز لا يسخن.	القفل مغلق.

المكونات	
المشكلة	تحقق مما يلي...
ينطفئ المصباح.	مروحة الترطيب أثناء الخبز - قيد التشغيل.

المكونات	
المصباح لا يعمل.	احتراق المصباح.
حشية الباب نالفة.	لا تستخدم الجهاز. اتصل بمركز خدمة معتمد.

رموز الخطأ	
تعرض الشاشة...	تحقق مما يلي...
00:00	حدث انقطاع في التيار الكهربائي. اضبط الوقت من اليوم.
إذا عرضت الشاشة رمز خطأ غير موجود في هذا الجدول، فقم بإيقاف تشغيل المصهر المنزلي وتشغيله لإعادة تشغيل الجهاز. إذا تكرر رمز الخطأ، فاتصل بمركز خدمة معتمد.	

التنظيف	
المشكلة	تحقق مما يلي...
تتسرب المياه من نقش الفتحة.	توجد كمية مياه كبيرة للغاية في نقش الفتحة.

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 الأمامي لتجويد الجهاز. لا تقم بإزالة لوحة بيانات المنتج من تجويد الجهاز.

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

البيانات الفنية

البيانات الفنية

تعريف الموديل		FORNEBY 805.577.97
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

توفير الطاقة



يحتوي الجهاز على ميزات تُساعد على توفير الطاقة أثناء الطهي بشكل يومي.

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 أوانٍ معدنية لتحسين توفير الطاقة..

إن أمكن، فلا تقم بتسخين الجهاز مسبقاً قبل الطهي. حافظ على الفواصل بين الطهي لأقل حد ممكن عند تجهيز عدد من الأطباق في وقت واحد.

الطهي بالمروحة

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

الحرارة المتبقية

تستمر المروحة والمصباح في العمل. عند إطفاء الجهاز، توضح شاشة العرض الحرارة المتبقية. يمكنك استخدام هذه الحرارة في الحفاظ على الطعام دافئاً.

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

استخدم الحرارة المتبقية لتسخين الأطباق الأخرى.

الحفاظ على سخونة الطعام

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

الطهي مع انطفاء المصباح

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

مروحة التبريد أثناء الخبز

الغرض من هذه الوظيفة هو توفير الطاقة أثناء الطهي.

عندما تستخدم هذه الوظيفة، ينطفئ المصباح تلقائياً بعد 30 ثانية. يمكنك تشغيل المصباح مرة أخرى لكن هذا الإجراء يقلل من توفير الطاقة المتوقع.

هيكل القائمة

القائمة

الخطوة الأولى	الخطوة الثانية	الخطوة الثالثة	الخطوة الرابعة	الخطوة الخامسة

≡ - حدد للدخول إلى القائمة.	حدد الخيار من البنية القائمة واضغط على OK.	حدد الإعداد.	OK - اضغط لتأكيد الإعداد.	اضبط القيمة واضغط على OK.
أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل للخروج من القائمة.				

مخطط القائمة	
طهي مساعد	الإعدادات

الإعدادات					
01	الوقت من اليوم	تغيير	02	سطوع الشاشة	1 - 5
03	نغمات المفتاح	1 - صغير 2 - نقر 3 - إيقاف الصوت	04	مستوى صوت الجرس	1 - 4
05	موقت التشغيل	تشغيل/إيقاف	06	خفيف	تشغيل/إيقاف
07	التسخين السريع	تشغيل/إيقاف	08	وضع تجريبي	رمز التفعيل: 2468
09	إصدار البرنامج	تحقق	10	إعادة ضبط جميع الإعدادات	نعم / لا

المخاوف البيئية

رمز مع 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 الأغلفة في حاوية مناسبة لإعادة التدوير. ساعد في حماية البيئة والصحة الإنسانية و قم بإعادة تصنيع مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من الأجهزة التي تحمل

IKEA ضمان

ما هي مدة سريان ضمان IKEA؟

يسري هذا الضمان لمدة خمسة (5) أعوام - عامين (2) إذا كان مسمى الجهاز LAGAN أو TILLREDA - منذ التاريخ الأصلي لشراء جهازك من IKEA أو من تاريخ التركيب بحد أقصى ثلاثة أشهر من تاريخ الشراء. فأنورة الشراء الأصلية مطلوبة كإثبات للشراء. في حالة إجراء أعمال خدمة في إطار الضمان فلن يمدد هذا فترة ضمان الجهاز. في حالة استبدال المنتج في الضمان، سيكون ضمان المنتج المستبدل ساريا لفترة محددة من تاريخ فاتورة الشراء الأصلية

من سيقوم بتنفيذ أعمال الخدمة؟

يقوم مقدم خدمة IKEA بإتاحة الخدمة من خلال قسم أعمال الخدمة الخاص به أو شبكة وكلاء خدمة معتمدون.

ما الذي يغطيه الضمان؟

- يغطي الضمان عيوب الجهاز الناتجة عن عيوب الصناعة أو عيوب الخامات بدءا من تاريخ الشراء من IKEA أو من تاريخ التركيب بحد أقصى ثلاثة أشهر من تاريخ الشراء.
- يسري هذا الضمان في حالة الاستخدام المنزلي فقط.

- التعاقد معه أو في حالة عدم تركيب الأجزاء الأصلية.
- الإصلاحات الناتجة عن التركيب غير الصحيح أو الذي تم بشكل مخالف للمواصفات
- استخدام الجهاز في غير الأغراض المنزلية، على سبيل المثال الاستخدام التجاري.
- التلفيات الناتجة عن انقطاع التيار أو اندفاعه أو انخفاضه المفاجئ أو تذبذب الجهد أو الجهد غير الصحيح وجميع لأجزاء الاستهلاكية لا يغطيها الضمان، على سبيل المثال: الفلاتر والنظافة.
- الأضرار الناتجة عن النقل. إذا قام العميل بنقل الجهاز إلى منزله أو إلى عنوان آخر، فإن شركة IKEA غير مسؤولة عن أية أضرار تنشأ أثناء النقل. أما إذا قامت شركة IKEA بتسليم المنتج في عنوان العميل فتتحمل شركة IKEA المسؤولية عن الأضرار التي قد تنشأ أثناء عملية النقل.
- تكلفة تنفيذ عملية التركيب الأساسي لجهاز IKEA . إذا قام مقدم خدمة معتمد من IKEA أو وكيل الخدمة المعتمد الخاص به بإصلاح الجهاز أو استبداله وفقاً لأحكام هذا الضمان، سيقوم مقدم خدمة معتمد من IKEA أو وكيل الخدمة المعتمد الخاص به بإعادة تركيب الجهاز بعد إصلاحه أو الجهاز الجديد عند اللزوم.
- شركة IKEA ليست مسؤولة عن جميع التركيبات الصحية والكهربائية، ينبغي على العميل تنفيذ هذا الأعمال قبل التركيب.

كيف تسري القوانين المحلية

- يعطيك ضمان IKEA حقوق قانونية محددة تغطي أو تتجاوز كافة المتطلبات القانونية المحلية. إلا أن هذا الوضع لا يحد بأي حال من حقوق العميل التي تحددها التشريعات المحلية.

نطاق السريان

- يسري هذا الضمان على البلد التي تم الشراء فيها، يتم تقديم الخدمات في إطار شروط الضمان.
- لا يوجد إلزام بتنفيذ الخدمات المتاحة في إطار الضمان إلا في حالة مطابقة الجهاز وتركيبه وفقاً للآتي:
- المواصفات الفنية بالدولة التي تتم المطالبة فيها بحقوق الضمان،
- تعليمات التركيب ومعلومات السلامة الواردة في دليل المستخدم.

مراكز خدمة ما بعد البيع المخصصة لأجهزة IKEA

- يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع المعنية من IKEA لغرض:

- تقديم طلب خدمة في إطار هذا الضمان،
- الاستفسار بشأن تركيب جهاز IKEA في أثاث مطبخ IKEA مخصص،
- لاستفسار عن وظائف أجهزة IKEA.

- الاستثناءات عن هذا الضمان الواردة تحت العنوان « ما الذي لا يغطيه الضمان؟ » خلال فترة الضمان، يتم تغطية نفقات إصلاح الأعطال، على سبيل المثال الإصلاحات والأجزاء والمصنعيات وبدلات الانتقال بشرط أن يكون الجهاز متاحاً للإصلاح دون الحاجة إلى نفقات خاصة، في هذه الظروف، تطبق اللوائح المحلية المعنية.
- الأجزاء المستبدلة تصبح مملوكة لشركة IKEA.
- إذا كان المنتج غير قابل للإصلاح، لن تتجاوز قيمة البيع بالتجزئة للاستبدال سعر الشراء المدفوع من قبل العميل

ما الذي تفعله شركة IKEA لحل المشكلة؟

- يقوم مقدم الخدمة المعتمد من قبل شركة IKEA بفحص الجهاز، ويقرر بناءً على تقديره الخاص ما إذا كان المشكلة داخلية في إطار تغطية الضمان. في حالة اعتبار المشكلة داخل إطار تغطية الضمان سيقوم مقدم خدمة IKEA أو وكيل الخدمة المعتمد من خلال قسم أعمال الخدمة الخاص به إما بإصلاح المنتج المعيب أو استبداله بنفس المنتج أو منتج شبيه، وفقاً لتقديره الخاص.

ما الذي لا يغطيه الضمان؟

- الاهتراء والاستهلاك الطبيعي.
- الأضرار المعتمدة أو الناتجة عن الإهمال، الأضرار الناتجة عن عدم اتباع تعليمات التشغيل، التركيب غير الصحيح أو في حالة التوصيل بقيمة جهد كهربائية خاطئة، الأضرار الناتجة عن التفاعلات الكيميائية أو الكهروكيميائية، الصدأ، التآكل أو الماء، ويتضمن ذلك على سبيل المثال لا الحصر، الضرر الناتج عن زيادة نسبة الكالسيوم في ماء الصنوبر، الأضرار الناتجة عن الظروف البيئية غير الطبيعية.
- الأجزاء المستهلكة بما في ذلك البطاريات واللمبات.
- لأجزاء غير الوظيفية وأجزاء الزينة التي لا تؤثر على الاستخدام العادي للجهاز، بما في ذلك أي خدوش أو تغير في اللون.
- الضرر غير المعتمد الناتج عن الأجسام أو المواد الخارجية وعن التنظيف إزالة انسدادات الفلاتر أو أنظمة الصرف أو راج الصابون.
- الأضرار في الأجزاء التالية: الزجاج الخزفي، الملحقات، سلال الأواني الخزفية وأدوات المائدة، أبواب الإمداد والصرف، موانع التسريب، اللمبات وأغطية اللمبات، الشاشات، المفاتيح، العلب وأجزاء العلب. إلا أن يتم إثبات أن هذه الأضرار ناتجة عن أخطاء في الصناعة.
- العلب طالما لم توجد بها عيوب أثناء زيارة الفني.
- الإصلاحات التي لم تتم عن طريق مزودي الخدمة المحدثين و/أو وكيل الخدمة المعتمد الذي تم

لضمان توفير أفضل خدمة لك يرجى قراءة تعليمات التركيب بعناية و/أو دليل المستخدم قبل الاتصال بنا.

كيف تصل إلينا إذا احتجت لمساعدتنا



يرجى الرجوع إلى الصفحة الأخيرة من هذا الدليل للاطلاع على قائمة كاملة بمراكز الخدمة المعتمدة من IKEA. وأرقام الهواتف الخاصة به

i لتقديم الخدمة بشكل أسرع ننصح باستخدام الأرقام الهاتفية المبينة في هذا الدليل. يرجى أيضاً الرجوع دائماً إلى رقم الصنف الخاص بسلسلة IKEA (الرمز المكون من 8 أرقام) الموجود على لوحة الصنع الخاصة بجهازك.

i **فقط بفاتورة الشراء!**
فهى الدليل الذي يثبت شرائك للمنتج وهى ضرورية
لسريان الضمان. تحتوي فاتورة الشراء على اسم شركة IKEA ورقم الصنف (الكود المكون من 8 أرقام) لكل جهاز قمت بشرائه.



UNITED ARAB EMIRATES & OMAN

Toll free:	8 004 532	: رقم مجاني
Web:	www.IKEA.com	: موقع الإنترنت

QATAR

Toll free:	8 004 532	: رقم مجاني
Web:	www.IKEA.qa	: موقع الإنترنت
e-mail:	Ikea_qatar@alfuttaim.com	: البريد الإلكتروني

EGYPT

Hotline:	16576	: الخط الساخن
Web:	www.IKEA.eg	: موقع الإنترنت
e-mail:	IkeaCairo.customerservice@alfuttaim.com	: البريد الإلكتروني

STATE OF KUWAIT

Contact centre:	+965 18 40 40 8	: مركز الاتصال
Web:	www.IKEA.com.kw	: موقع الإنترنت
e-mail:	info@IKEA.com.kw	: البريد الإلكتروني

JORDAN

Contact centre:	+962 6 400 1000	: مركز الاتصال
Web:	www.IKEA.jo	: موقع الإنترنت

KINGDOM OF SAUDI ARABIA

Contact centre:	92000-4532	: مركز الاتصال
Our phone lines are open:		: خطوط الهاتف لدينا مفتوحة
Saturday - Thursday	09:00 AM - 10:00 PM	السبت - الخميس
Friday	2:00 PM - 10:00 PM	يوم الجمعة

BAHRAIN

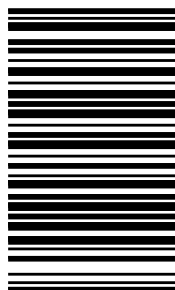
Contact centre:	80001120	: مركز الاتصال
Our telephone lines are open all day	09:00 AM - 10:00 PM	: خطوط الهاتف لدينا مفتوحة طوال اليوم

MOROCCO

Web:	www.IKEA.com	: موقع الإنترنت
------	--	-----------------



867376445-A-52 2022



© Inter IKEA Systems B.V. 2022

21552

AA-2355601-1