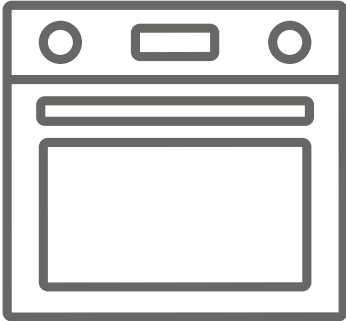




AR الفرن المدمج/دليل المستخدم



iLKBIO-V78LW

شكرًا لكم لاختياركم هذا المنتج.

يحتوي دليل المستخدم هذا على معلومات أمان مهمة وإرشادات عن تشغيل وصيانة الجهاز. يُرجى استغراق الوقت في قراءة دليل المستخدم هذا قبل استخدام جهازك واحتفظ بهذا الكتاب للرجوع إليه في المستقبل.

الرمز	النوع	المعنى
	تحذير	خطر التعرض لإصابة خطيرة أو الوفاة
	خطر التعرض لصدمة كهربائية	خطر التعرض لجهد كهربائي خطير
	حريق	تحذير؛ خطر نشوب حريق / مواد قابلة للاشتعال
	تنبيه	خطر التعرض لإصابة أو تلف الممتلكات
	مهم	تشغيل النظام بشكل صحيح / ملاحظة

# المحتويات

4.....	1. إرشادات السلامة.....	4
4.....	1.1 تحذيرات السلامة العامة.....	4
5.....	1.2 تحذيرات التثبيت.....	5
6.....	1.3 أثناء الاستخدام.....	6
7.....	1.4 أثناء التنظيف والصيانة.....	7
8.....	2. التركيب والإعداد للاستخدام.....	8
8.....	2.1 إرشادات لفني التركيب.....	8
8.....	2.2 تركيب الفرن.....	8
9.....	2.3 التوصيل الكهربائي والسلامة.....	9
10.....	3. مزايا المنتج.....	10
11.....	4. استخدام المنتج.....	11
11.....	4.1 عناصر التحكم في الفرن.....	11
13.....	4.2 جدول الطهي.....	13
13.....	4.3 استخدام المؤقت الميكانيكي.....	13
13.....	4.4 الملحقات.....	13
15.....	5. التنظيف والصيانة.....	15
15.....	5.1 التنظيف.....	15
16.....	5.2 الصيانة.....	16
18.....	6. استكشاف الأخطاء وإصلاحها والنقل.....	18
18.....	6.1 استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....	18
18.....	6.2 النقل.....	18

## 1. إرشادات السلامة

- يرجى قراءة جميع الإرشادات بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها في مكان مناسب للرجوع إليها عند الضرورة.
- تم إعداد هذا الدليل لأكثر من طراز، لذا فإن جهازك قد لا يتضمن بعض المزايا الموصوفة أعلاه. ولهذا السبب، من المهم إيلاء اهتمام خاص لأي أرقام أثناء قراءة دليل التشغيل.

### 1.1 تحذيرات السلامة العامة

- هذه الأجهزة يمكن استخدامها من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات المادية والحسية والعقلية المنخفضة أو الذين ليس لديهم الخبرة والمعرفة إذا ما تم الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المناسبة الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية. لا يجب على الأطفال العبث بالجهاز. لا يجب على الأطفال تنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف.
- **تحذير:** أثناء الاستخدام يصبح الجهاز والأجزاء القريبة منه ساخنة. يجب مراعاة تفادي لمس الأجزاء الساخنة. يجب أن تبقى الأطفال الأقل من 8 سنوات من العمر بعيدة ما لم يتم الإشراف عليهم بشكل مستمر.
- **تحذير:** خطر الحريق: لا تقم بتخزين المواد على أسطح الطهي.
- **تحذير:** إذا كان السطح مشققاً، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا تقم بتشغيل الجهاز بمؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- أثناء الاستخدام، سيصبح الجهاز ساخناً. يجب مراعاة تفادي لمس الأجزاء الساخنة داخل الموقد.
- قد تصبح المقابض ساخنة بعد فترة قصيرة أثناء الاستخدام.
- لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية أو مسحوق حاك لتنظيف زجاج الباب والسطح الآخر. يمكن أن تؤدي إلى كشط الأسطح، الأمر الذي يمكن أن يؤدي إلى تكسير زجاج الباب أو تلف الأسطح.
- لا تستخدم المنظفات البخارية لتنظيف الجهاز.
- **تحذير:** لتجنب احتمال التعرض لصدمة كهربائية، تأكد من أن الجهاز مغلقاً قبل استبدال المصباح.
- **تنبيه:** قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة عند الطبخ أو الشوي. اجعل الأطفال الصغار بعيداً عن الجهاز عندما يكون قيد الاستخدام.

- تم إنتاج الجهاز الخاص بك وفقًا لجميع المعايير واللوائح المحلية والدولية المعمول بها.
- ينبغي أن يُنفذ أعمال الصيانة والإصلاح فقط من قبل فنيي الخدمة المعتمدين. قد تُشكل أعمال التركيب والإصلاح التي تتم من قبل فنيين غير مصرح لهم خطورة. لا تقم بتغيير أو تعديل مواصفات الجهاز بأي شكل من الأشكال. يمكن أن تسبب وفيات الموقد غير المناسبة حوادث.
- قبل توصيل جهازك، تأكد من تطابق ظروف التوزيع المحلية (طبيعة وضغط الغاز أو جهد وتردد الكهرباء) مع مواصفات الجهاز. مواصفات هذا الجهاز مكتوبة على الملصق.
- ⚠️ **تنبيه:** تم تصميم هذا الجهاز فقط لطهي الطعام، ولغرض الاستخدام المنزلي المحلي والداخلي فقط. وينبغي ألا تستخدم لأي غرض آخر أو في أي تطبيق آخر، مثل الاستخدام غير المحلي أو في بيئة تجارية أو أثناء تدفئة الغرفة.

- لا تستخدم مقابض باب الفرن لرفع الجهاز أو تحريكه.
- تم اتخاذ جميع التدابير الممكنة لضمان سلامتك. نظرًا لأن الزجاج قد يكسر، ينبغي أن تكون حذرًا أثناء التنظيف لتجنب الخدش. تجنب الاصطدام أو الطرق على الزجاج بالملحقات.
- تأكد من أن سلك التيار الكهربائي غير محشور أو تالف أثناء التركيب. إذا تعرض سلك التيار الكهربائي للتلف، فيجب استبداله بواسطة جهة التصنيع أو وكيل الصيانة المعتمد لديها أو شخص آخر مؤهل تجنبًا لحدوث المخاطر الكهربائية.
- لا تدع الأطفال يتسلقون على باب الفرن أو يجلسون عليه عندما يكون مفتوحًا.
- يرجى إبقاء الأطفال والحيوانات بعيدًا عن هذا الجهاز.

## 1.2 تحذيرات التثبيت

- لا تقم بتشغيل الجهاز قبل الانتهاء من تركيبه.
- يجب تركيب الجهاز بواسطة فني معتمد. لن يتحمل المُصنِّع أية مسؤولية عن أية أضرار قد تنتج عن الوضع غير الصحيح وعن التركيب بواسطة أشخاص غير معتمدين.
- عندما يتم إخراج الجهاز من العبوة، تأكد من أنه لم يتلف أثناء النقل. في حالة وجود أي عيب، فلا تستخدم الجهاز واتصل فورًا بوكيل الخدمة المؤهل. قد تكون المواد المستخدمة في التغليف (نيلون أو دبائيس الدباسة

أو ستريوفوم، إلخ) ضارة للأطفال ويجب جمعها والتخلص منها على الفور.

- احم جهازك ضد العوامل الجوية. لا تعرضه لأشعة الشمس والأمطار والتلوج والغبار أو الرطوبة المفرطة.
- أي مواد (أي الخزائن) محيطة بالجهاز يجب أن تكون قادرة على تحمل درجة حرارة بحد أدنى 100 درجة مئوية.
- يجب ألا يتم تثبيت الجهاز خلف باب مُزخرف، لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.

### 1.3 أثناء الاستخدام

- عند استخدامك الفرن لأول مرة قد تلاحظ رائحة ضعيفة. هذا طبيعي تمامًا و سببه مواد العزل على عناصر السخان. نقترح أنه قبل استخدام الفرن الخاص بك لأول مرة، أن تتركه فارغًا وتضبطه على أعلى درجة حرارة لمدة 45 دقيقة. تأكد من تهوية البيئة التي يتم تركيب الفرن فيها بشكل جيد.
- توخ الحذر عند فتح باب الفرن أثناء أو بعد الطهي. قد يسبب البخار الساخن الناتج من الفرن حروقًا.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الاحتراق، داخل أو بالقرب من الجهاز عند تشغيله.
- دائمًا استخدم قفازات الفرن لإزالة واستبدال الطعام في الفرن.
- لا يبطن الفرن في أي ظرف من الظروف بورق الألومنيوم لكي لا يحدث ارتفاع في درجة الحرارة.
- لا تضع الأطباق أو صواني الخبز مباشرة على هيكل الفرن أثناء الطبخ. حيث يصبح الهيكل ساخناً للغاية مما قد يؤدي إلى تلف المنتج.
-  لا تترك الشعلة دون رقابة أثناء الطهي مستخدمًا زيوت صلبة أو سائلة. فقد تؤدي للاشتعال في حالات السخونة الشديدة. لا تصب الماء أبدًا على اللهب الذي ينتج عن اشتعال الزيت، وبدلاً من ذلك قم بإيقاف تشغيل جهاز الطهي وتغطية المقلاة بغطائها أو ببطانية حريق.
- إذا كان الجهاز لن يستخدم لفترة طويلة، فأدر مفتاح التحكم الرئيسي على وضع إيقاف التشغيل.
- تأكد من أن مقابض التحكم بالجهاز دائمًا في وضع "0" (الإيقاف) عند عدم استخدامه.
- تميل الصواني عند سحبها. احرص على عدم انسكاب أو سقوط الطعام الساخن أثناء إزالته من الأفران.

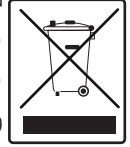
- لا تضع أي شيء على باب الفرن عند يكون مفتوحًا. فهذا يمكن أن يُخلّ بتوازن الفرن أو يُتلف الباب.
- لا تعلق المناشف أو مناشف الأطباق أو الملابس على الجهاز أو على المقابض.

#### 1.4 أثناء التنظيف والصيانة

- تأكد من إيقاف تشغيل جهازك من التيار الكهربائي قبل تنفيذ عمليات التنظيف والصيانة.
- لا تقم بإزالة مقابض التحكم بالموقد لتنظيف لوحة التحكم.
- للحفاظ على كفاءة وسلامة الجهاز الخاص بك، ننصحك دائمًا باستخدام قطع الغيار الأصلية والاتصال بوكلاء الخدمة المعتمدين في حالة الحاجة إلى ذلك.

#### التخلص من جهازك القديم

تشير العلامة الموجودة على المنتج أو على غلافه إلى أن هذا المنتج يجب ألا يتم التعامل معه كمخلفات منزلية. أو يجب تسليمه إلى نقطة التجميع الخاصة بإعادة معالجة الأدوات الكهربائية والإلكترونية. وبالتأكيد من أن المنتج يتم التخلص منه بشكل صحيح، ستساعد على منه الآثار السلبية الضارة بالبيئة وبصحة الإنسان، وهو ما قد ينجم عن التعامل غير السليم في التخلص من هذا المنتج. للحصول على مزيد من المعلومات حول طريقة معالجة هذا المنتج، يُرجى الاتصال بمركز الخدمة في منطقتك وخدمة التخلص من الأجهزة المنزلية أو التاجر الذي اشتريته منه المنتج.



## 2. التركيب والإعداد للاستخدام

**تحذير:** يجب تركيب هذا الجهاز من قبل أفراد الخدمة المعتمدين أو الكهربائي المؤهل وفقاً للإرشادات في هذا الدليل مع الالتزام باللوائح المحلية الحالية.

قد يؤدي التركيب غير الصحيح إلى حدوث ضرر أو تلف، ولا يتحمل المصنع أية مسؤولية ولن يكون الضمان ساري المفعول.

قبل الشروع في التركيب، تأكد من توافق ظروف التوزيع الكهربائي المحلي (الجهد الكهربائي والتردد) مع إعدادات ضبط الجهاز. شروط تشغيل الجهاز مكتوبة على بطاقة تصنيف الطاقة والجهد الكهربائي.

يجب الالتزام بالقوانين والقرارات والمرايم والمعايير السارية في دولة الاستخدام (لوائح السلامة، إعادة التدوير الصحيح وفقاً للوائح، إلخ).

إذا كان المنتج محتويًا على أدلة الرفوف القابلة للفتح (حوامل الأسلاك) وكان دليل المستخدم مشتملاً على وصفات مثل الزبدي، فمن الضروري إزالة حوامل الأسلاك وتشغيل الفرن في وضع طبخ محدد. معلومات إزالة رفوف الأسلاك موجودة في قسم التنظيف والصيانة.

### 2.1 إرشادات لفني التركيب

#### إرشادات عامة

بعد إزالة مواد التعبئة من الجهاز وملحقاته، تأكد من عدم تلف الجهاز. إذا راودتك أي شكوك بشأن تلف الجهاز؛ فلا تستخدمه واتصل بأحد أفراد الخدمة المعتمدين أو الفني المؤهل على الفور.

تأكد من عدم وجود أي مواد قابلة للاحتراق أو قابلة للاشتعال في مكان قريب للغاية من الجهاز، مثل الستائر أو الزيت أو القماش، إلخ، الذي سرعان ما تشتعل فيه النيران.

يجب أن يكون سطح المطبخ والأثاث المحيط بالجهاز مصنوعاً من مواد مقاومة لدرجات الحرارة الأعلى من 100 درجة مئوية.

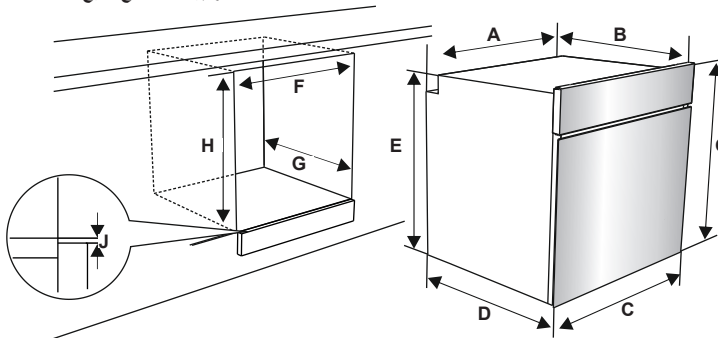
لا ينبغي تثبيت الجهاز مباشرة فوق غسلية صحون، أو ثلاجة، أو فريزر، أو غسلية ملابس أو مجفف ملابس.

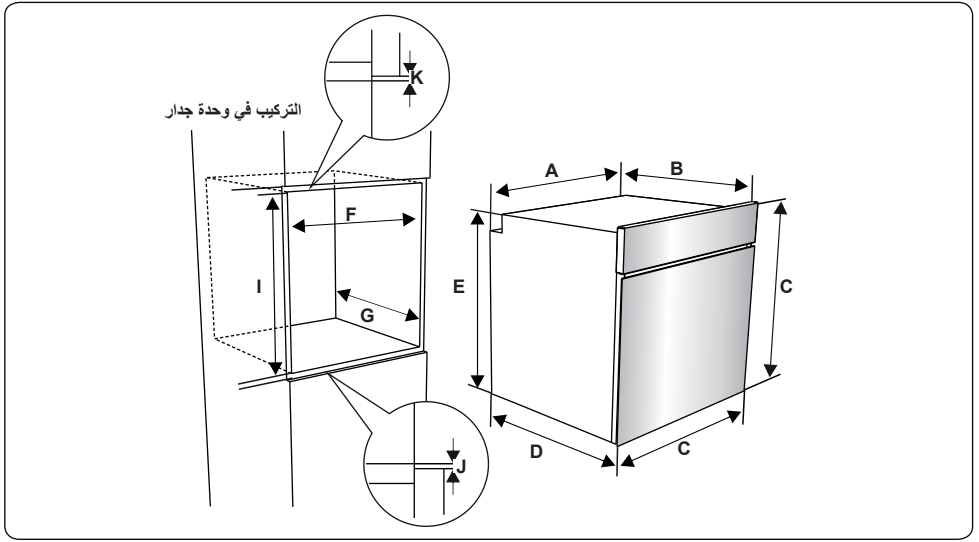
### 2.2 تركيب الفرن

يتم تزويد الأجهزة بعدة التركيب ويمكن تركيبها في سطح المطبخ بالأبعاد المناسبة. تتوفر أبعاد تركيب الموقد والفرن أدناه.

الحد الأدنى/الأقصى F (مم)	الحد الأدنى G (مم)	الحد الأدنى H/I (مم)	الحد الأدنى J/K (مم)	A (مم)	B [مم]	C (مم)	D (مم)	E (مم)
560/580	557	550	595	575	576			

التركيب تحت سطح مطبخ





لا تستخدم الموصلات ولا المشتركات ولا أسلاك التوصيل.

يجب أن يبقى سلك التيار الكهربائي بعيداً عن الأجزاء الساخنة من الجهاز، ولا ينبغي تثبيته أو ضغطه. خلاف ذلك، قد يتلف السلك، مما قد يتسبب في حدوث قصر الدائرة الكهربائية.

إذا لم يكن الجهاز موصلاً بالتيار الكهربائي بقياس، فيجب استخدام مفتاح فصل لكل الأقطاب (مع تباعد اتصال بمقدار 3 مم على الأقل) من أجل تلبية لوائح السلامة.

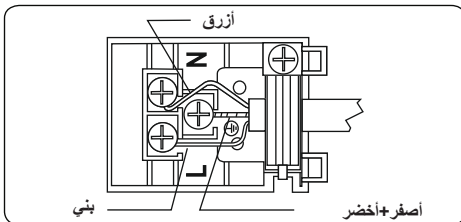
تم تصميم الجهاز لإمدادات الطاقة التي تبلغ . إذا كان الإمداد مختلفاً، 220-240V، فاتصل بأفراد الخدمة المعتمدين أو كهربائي مؤهل.

يجب أن يكون كابل الطاقة (H05VV-F) طويلاً بما فيه الكفاية ليتم توصيله بالجهاز، حتى لو كان الجهاز قائماً على الجزء الأمامي لخزانته.

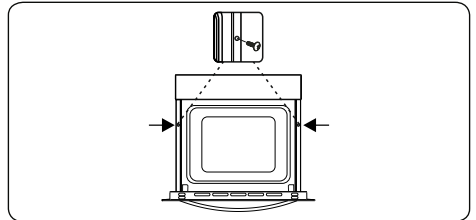
تأكد من أن جميع التوصيلات مشدودة بشكل كافٍ.

تثبت كابل الإمداد في مثبت الكابل ثم أغلق الغطاء.

يتم وضع توصيلة الصندوق الطرفي على الصندوق الطرفي.



1. بعد إجراء التوصيلات الكهربائية، أدخل الفرن في الكابينة يدفعه للأمام. افتح باب الفرن وادخل مسامير في الفتحات الموجودة على إطار الفرن. عندما يلامس إطار المنتج السطح الخشبي للخزانة، قم بإحكام ربط المسامير.



### 2.3 التوصيل الكهربائي والسلامة

**تحذير:** يجب تنفيذ عملية التوصيل الكهربائي لهذا الجهاز من قِبل أحد أفراد الخدمة المعتمدين أو الكهربائي المؤهل وفقاً للإرشادات في هذا الدليل مع الالتزام باللوائح المحلية الحالية.

**تحذير:** يجب تاريض الجهاز.

قبل توصيل الجهاز بإمداد الطاقة، ينبغي التحقق من تقدير الجهد الكهربائي للجهاز (مطبوع على لوحة تعريف الجهاز) لمطابقة الجهد الكهربائي لإمداد التيار الكهربائي المتاح، ويجب أن تكون الأسلاك الكهربائية الرئيسية قادرة على التعامل مع تقدير قدرة الجهاز (المُشار إليها أيضاً على لوحة التعريف).

أثناء التركيب، يُرجى التأكد من استخدام الكابلات المعزولة. فالتوصيل غير الصحيح قد يتلف الجهاز. إذا تلف كابل التيار الكهربائي وكان بحاجة إلى استبدال، فيجب أن يتم ذلك من قِبل شخص مؤهل.

### 3. مزايا المنتج

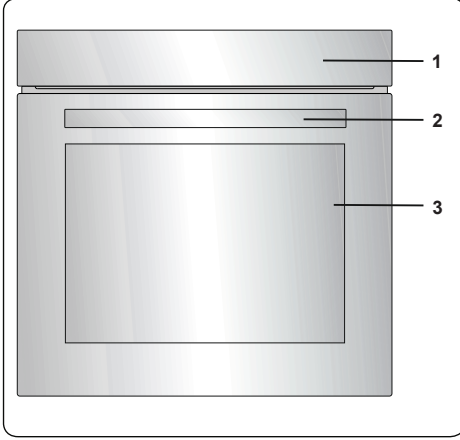
مهم: تختلف مواصفات المنتج وقد يختلف مظهر الجهاز عن ذلك الموضح في الأشكال أدناه.

قائمة المكونات

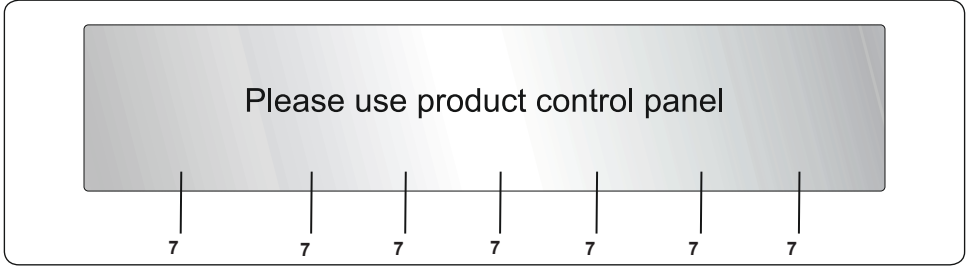
1. لوحة التحكم

2. مقبض باب الفرن

3. باب الفرن



لوحة التحكم



4. المؤقت

5. مقبض التحكم في تشغيل الفرن

6. مقبض ثرموستات الفرن

7. غطاء خزان المياه

## 4. استخدام المنتج

### 4.1 عناصر التحكم في الفرن

#### مقبض التحكم في تشغيل الفرن

أدر المقبض إلى الرمز المقابل لوظيفة الطهي المطلوبة. للحصول على تفاصيل الوظائف المختلفة، انظر "وظائف الفرن".

#### مقبض ثرموستات الفرن

بعد اختيار وظيفة الطهي، أدر هذا المقبض لضبط درجة الحرارة المطلوبة. سيضيء مصباح ثرموستات الفرن متى كانت الثرموستات تعمل لتسخين الفرن أو الحفاظ على درجة الحرارة.

#### وظائف الفرن

\* قد تختلف وظائف الفرن تبعاً لطرز المنتج.

**مصباح الفرن:** سيتم تشغيل مصباح الفرن فقط. سيظل قيد التشغيل مدة وظيفة الطهي.



**وظيفة الإذابة:** ستضيء مصباح تحذير الفرن وستبدأ المروحة في التشغيل. لاستخدام وظيفة الإذابة، ضع الأغذية المجمدة في الفرن على الرف في الفتحة الثالثة من الأسفل. من المفضل وضع صينية الفرن تحت الغذاء المراد إذابته، لحفظ المياه المتراكمة بسبب ذوبان الجليد. هذه الوظيفة لن تطبخ أو تخبز الطعام، بل ستساعد فقط على إذابته.



**وظيفة الطهي الثابت:** ستضيء ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وستبدأ عناصر التسخين السفلية والعلوية في التشغيل. تتبعث عن وظيفة الطهي الثابت حرارة تضمن الطبخ المتعادل للطعام. وهذه هي الطريقة المثلى لصنع المعجنات، والكعك،



والمعكرونه، والبيززا واللازانيا. يصنع بالتسخين المسبق للفرن لمدة 10 دقائق ومن الأفضل الاستخدام فقط على رف واحد فقط في كل مرة لهذه الوظيفة.

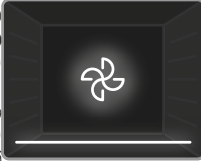
#### وظيفة المروحة: ستضيء

ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وستبدأ عناصر التسخين السفلية والعلوية والمروحة في التشغيل. هذه الوظيفة جيدة لخبز الفطائر. يتم الطهي باستخدام عناصر التسخين السفلية والعلوية داخل الفرن وبواسطة مروحة تقوم بتوفير تدوير الهواء، مما يعطي تأثيراً لطيفاً على شواء الطعام. من المفضل التسخين المسبق للفرن حوالي 10 دقائق.



#### وظيفة التسخين السفلي

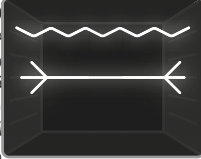
**والمروحة:** ستضيء ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وسيبدأ عنصر التسخين السفلي والمروحة في التشغيل. هذه الوظيفة مثالية في تسخين الطعام. تتميز المروحة ووظيفة التسخين



السفلية بالمثالية في خبز الأطعمة، مثل البيززا، وبشكل متساوٍ وفي وقت قصير. تقوم المروحة بتوزيع الحرارة في الفرن، بينما يقوم عنصر التسخين السفلي بخبز الطعام. من المفضل التسخين المسبق للفرن لحوالي 10 دقائق.

#### وظيفة شوي وتحمير الدجاج:

ستضيء ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وسيبدأ عنصر تسخين الشواية وإدارة السبخ في التشغيل. يتم استخدام هذه الوظيفة لشوي وتحميص الأطعمة وتحمير الدجاج باستخدام سبخ



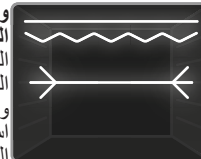
الشوي. للشوي، استخدم الرفوف العليا للفرن. قم بوضع زيت بالفرشاة بخفة على الشبكة السلكية لمنع التصاق الطعام، وضع الطعام وسط الشبكة. ضع دائماً صينية تحت الطعام لحفظ قطرات الزيت أو الدهون المتساقطة. عند تحمير الدجاج، يُرجى الرجوع إلى قسم الملحقات. نوصي بالتسخين المسبق للفرن لحوالي 10 دقائق عند استخدام هذه الوظيفة.

**تحذير:** أثناء الشوي، يجب إغلاق باب الفرن وينبغي ضبط درجة حرارة الفرن على 190 درجة مئوية.



#### وظيفة شوي وتحمير الدجاج

**السرير:** ستضيء ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وستبدأ الشبكة، وعناصر التسخين العلوية وإدارة السبخ في التشغيل. يتم استخدام هذه الوظيفة للشوي السريع وكذلك لشواء الطعام الذي يشغل مساحة أكبر، مثل شوي



اللحم. كما أنها أيضاً مناسبة لتحمير الدجاج باستخدام سبخ اللحم. للشواء، استخدم الرفوف العليا للفرن. قم بوضع زيت بالفرشاة بخفة على الشبكة السلكية لمنع التصاق الطعام، وضع الطعام وسط الشبكة. ضع دائماً صينية تحت الطعام لحفظ قطرات الزيت أو الدهون المتساقطة. عند تحمير الدجاج، يُرجى الرجوع إلى قسم الملحقات. نوصي بالتسخين المسبق للفرن لحوالي 10 دقائق عند استخدام هذه الوظيفة.

**تحذير:** أثناء الشوي، يجب إغلاق باب الفرن وينبغي ضبط درجة حرارة الفرن على 190 درجة مئوية.



#### وظيفة شوي وتحمير الدجاج

**المزدوجة بالمروحة:** ستضيء ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وستبدأ الشبكة، وعناصر التسخين العلوية والمروحة وإدارة السبخ في التشغيل. يتم استخدام هذه الوظيفة للشوي



السريع للأطعمة السمكية ولطهي الطعام الذي يشغل مساحة أكبر ولتحمير الدجاج على سبخ الشوي. ستعمل كل من عناصر الشواء العلوية جنباً إلى جنب مع المروحة لضمان طهي متساوٍ. للشوي، استخدم الرفوف العليا للفرن. قم بوضع زيت بالفرشاة بخفة على الشبكة السلكية لمنع التصاق الطعام، وضع الطعام وسط الشبكة. ضع دائماً صينية تحت الطعام لالتقاط أي قطرات زيت أو دهون متساقطة. عند تحمير الدجاج، يُرجى الرجوع إلى قسم الملحقات. نوصي بالتسخين

المسبق للفرن لحوالي 10 دقائق.

**تحذير:** أثناء الشوي، يجب إغلاق باب الفرن وبنبغي ضبط درجة حرارة الفرن على 190 درجة مئوية.

**الطبخ باستخدام تقنية WellFry**

باستخدام صينية WellFry ، المصممة خصيصا لتقنية WellFry ، يمكنك قلي الأطعمة بطريقة صحية بالهواء الساخن دون استخدام قليل الدسم أو الزيت.

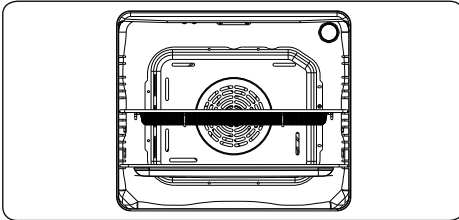
### طاولة طهي بتقنية WellFry

وزن (الوزن التقريبي للطعام بالجرام)	مدة الطهي (الدقيقة) (تقريبا)	درجة الحرارة (C°)	وضع الرف	الوظيفة	وضع الرف
500-750	25-35	200-220	3	أعلى + أسفل + مروحة	بطاطا مجمدة*
300-500	15-25	220	3	أعلى + أسفل + مروحة	الكنتلة المجمدة*
400-700	15-25	200	3	أعلى + أسفل + مروحة	السبرينغ رول المجمدة*
300-500	15-25	220	3	أعلى + أسفل + مروحة	بيتزا مجمدة*
400-800	15-25	200	3	أعلى + أسفل + مروحة	كرات اللحم المجمدة*
300-500	15-25	220	3	أعلى + أسفل + مروحة	حلقات البصل المجمدة*
500-700	30-40	190-200	3	أعلى + أسفل + مروحة	بطاطس محلية الصنع**
500-1000	30-40	200	3	أعلى + أسفل + مروحة	فخذ الدجاج
توصيات الاستخدام	25-35	190-200	3	أعلى + أسفل + مروحة	خلطة الخضار

قم بطهي الأطعمة المجمدة دون انتظار ذوبانها.

\*\* نقع البطاطس في الماء المالح لمدة 20-30 دقيقة ، وتجنيفها ، ثم خلطها مع نصف ملعقة كبيرة من الزيت.

تنظيف صينية وبل فراي  
نظف الصينية بعد كل طهي.  
اتركه في ماء ساخن لفترة من الوقت حتى تنعم الأوساخ  
الموجودة على الصينية ، ثم اغسله يدويا أو في غسالة الأطباق  
بالماء الدافئ والمنظفات.



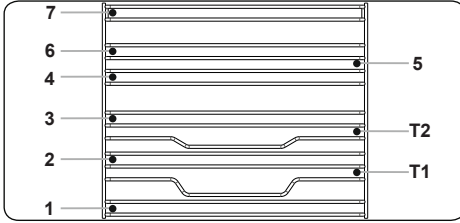
توصيات الاستخدام  
ضع الصينية في المنتصف على الرف السلكي واستخدم طاولة  
الطهي الموصى بها.  
أثناء طهي طعامك ، ضع صينية ضحلة على الرف 1st لمنع  
الزيوت التي قد تتسرب من الطعام من تلويث أرضية الفرن.  
تأكد من أن الدرج لا يميل على الجدار الخلفي للفرن.  
تأكد من أن الأطعمة التي تضعها على الصينية لا تتداخل أثناء  
الطهي.

تم اختبار درجات الحرارة والأوقات في طاولة الطهي أعلاه  
في مختبراتنا وهذه القيم هي ؛ قد تختلف حسب طبيعة وكمية  
ودرجة حرارة المادة المراد طهيها وجهد التيار الكهربائي  
المستخدم.  
الرف السفلي للفرن. 1 الجرف

يمكنك استخدام تقنية WellFry في هذه الوظيفة. مع صينية WellFry المصممة خصيصا لهذه التقنية ، يمكنك طهي الأطعمة  
الخاصة بك بزيت أقل أو بدون زيت بفضل الهواء الساخن.

قبل استخدام هذه الوظيفة ، يرجى مراجعة قسم "الطهي باستخدام تقنية WellFry".

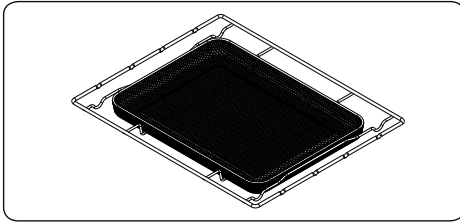
## 4.2 جدول الطهي



- أدخل الملحق في الموضع الصحيح داخل الفرن.
- اترك مساحة لا تقل عن 1 سم بين غطاء المروحة والملحقات.
- احرص على إزالة أدوات الطهي والملحقات من الفرن. قد تسبب الوجبات الساخنة أو الملحقات حروق.
- قد يتغير شكل الملحقات نتيجة السخونة. بمجرد أن تبرد الملحقات تستعيد شكلها الأصلي وأدائها.
- يمكن وضع الصواني وشبكات الأسلاك على أي مستوى من 1 إلى 7.
- يمكن وضع القضبان التلسكوبية على المستويات T1 و T2.
- يوصى بالمستوى 3 للطهي بمستوى واحد.
- يوصى بالمستوى T2 للطهي بمستوى واحد مع القضبان التلسكوبية.
- يوصى بالمستوى 2 و 4 للطهي على مستويين.
- يجب وضع شبكة الأسلاك ذات فتحة الدوران في المستوى 3.
- يستخدم المستوى T2 لوضع شبكة أسلاك ذات فتحة الدوران مع قضبان تلسكوبية.
- \*\*\*\*قد تختلف الملحقات باختلاف الموديل المشتري.

### شواية القلي (ويلفراي)

يتم استخدامه لقلي الأطعمة مع أو بدون زيت.



### الصاج العميق

يُعد أفضل استخدام للصاج العميق في طهي اليخنات. ضع الصاج في أي رف وادفعه إلى النهاية للتأكد من وضعه بشكل صحيح.

الوظيفة	الأطباق	الوقت (min.)	درجة الحرارة (°C)	المستوى
الثابت	القطير الهش	35-45	170-190	4-3-2
	الكيك	30-40	170-190	4-3-2
	البسكويت	30-40	170-190	4-3-2
المروحة	اليخن	40-50	175-200	2
	الدجاج	45-60	200	4-3-2
	القطير الهش	25-35	170-190	4-3-2
	الكيك	25-35	150-170	4-3-2
	البسكويت	25-35	150-170	4-3-2
	اليخن	40-50	175-200	2
المشوي	الدجاج	45-60	200	4-3-2
	كرات اللحم المشوية	10-15	200	7
	الدجاج	50-60	190	*
	ريشة اللحم	15-25	200	7-6
	بفتيك	15-25	200	7-6

\*الطهي بسخن الدجاج المشوي إن وجد.

## 4.3 استخدام المؤقت الميكانيكي

وصف الوظيفة	
التشغيل اليدوي	M
التشغيل بضبط المؤقت	100.....0

### التشغيل اليدوي

عندما تضبط زر المؤقت على الوضع "M"، فستكون قادرًا على تشغيل الفرن الخاص بك باستمرار. عندما تضبط زر المؤقت في الوضع "0"، فلن يعمل الفرن.

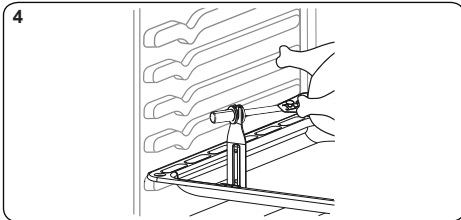
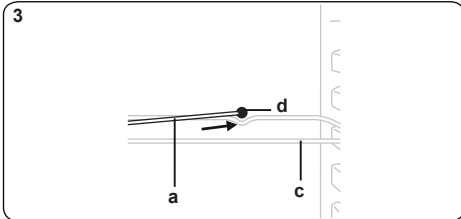
### التشغيل بضبط المؤقت

اضبط وقت الطهي المرغوب من خلال تدوير مقبض المؤقت بين 0 و 100 دقيقة. عندما يصل المؤقت إلى صفر، سيتحول الفرن تلقائيًا إلى وضع إيقاف التشغيل ويصدر المؤقت تحذيرًا مسومًا.

## 4.4 الملحقات

### رف الأسلاك من EasyFix

نظف الملحقات جيدًا بماء دافئ ومادة تنظيف وقطعة قماش ناعمة عند الاستخدام لأول مرة.



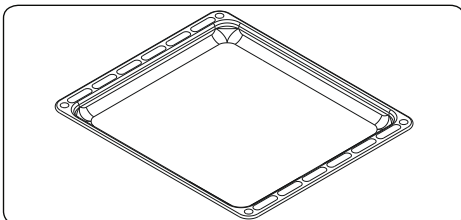
**مهم:** تأكد من عدم تشغيل الفرن أثناء تنفيذ هذه الخطوات.

ضع عاكس حرارة الشواء تحت لوحة التحكم إذا لم يكن الفرن الخاص بك يدعم الشواء والباب مغلقاً.

#### الصاج المسطح

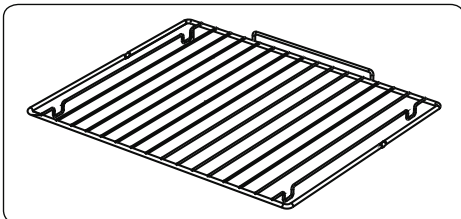
يُعد أفضل استخدام للصاج المسطح في خبز المعجنات.

ضع الصاج في أي رف وادفعه إلى النهاية للتأكد من وضعه بشكل صحيح.



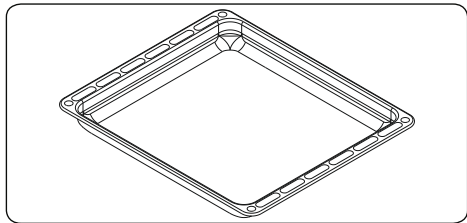
#### الشبكة السلكية

يُعد أفضل استخدام للشبكة السلكية هو الشواء أو لتجهيز الطعام في حاويات ملائمة للفرن.



#### تحذير

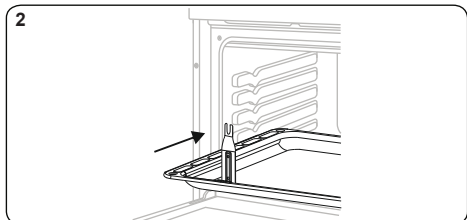
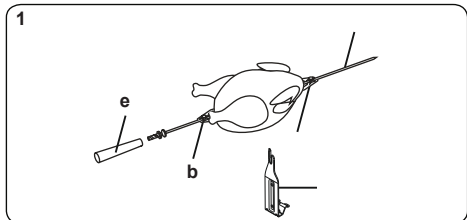
ضع الشبكة فوق أي رف مقابل في تجويف الفرن بشكل صحيح وادفعه إلى النهاية.



#### المشواة

1. قم بفك البراغي الموجودة على مشابك السيخ (b) واسحبها بعيداً عن السيخ. ادفع السيخ خلال الدجاج، ثم حرك المشابك مرة أخرى واغرزها في الدجاج. أحكم ربط السامير.

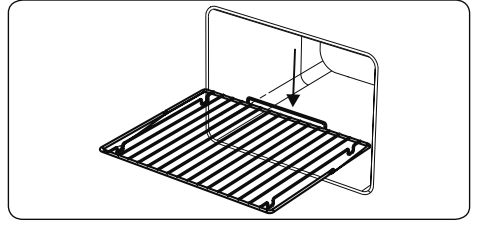
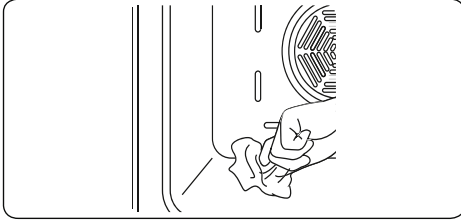
2. ركب الصاج (c) مع الدعامة المعدنية (f) في الرف المناسب.



3. أدخل رأس السيخ (a) في ثقب إدراج السيخ (d).

4. ركب السيخ على الدعامة المعدنية، واخلع المقبض وأغلق باب الفرن. يجب تركيب المقبض (e) فقط لإزالة الدجاج بعد التحمير.

- امسح الموقد بقطعة قماش ناعمة تم نقعها في ماء صابوني بعد كل استخدام. ثم امسح الفرن مرة أخرى بقطعة قماش مبللة وجفئه.
- قد تحتاج إلى استخدام مادة تنظيف سائلة في بعض الأحيان لتنظيف الفرن تمامًا.



### جامع المياه

في بعض حالات الطهي، قد يظهر التكتيف على الزجاج الداخلي لباب الفرن. وهذا ليس عيباً من عيوب الصناعة. افتح باب الفرن في وضع الشوي واتركه في هذا الوضع لمدة 20 ثانية.

ستنقط المياه في جامع المياه

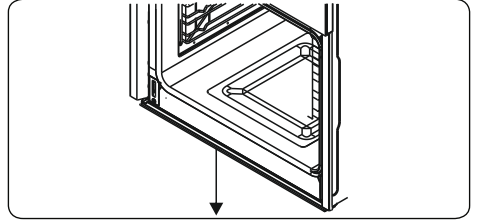
قم بتبريد الفرن وامسح الجزء الداخلي للفرن بمنشفة جافة. ويجب تطبيق هذا الإجراء بشكل منتظم.

### تنظيف أجزاء الزجاج

- نظّف أجزاء زجاج جهازك بشكل منتظم.
- استخدام منظف زجاج لتنظيف داخل وخارج أجزاء الزجاج. ثم اشطفه جيّداً بقطعة قماش جافة وجفئه.

### تنظيف أجزاء الاستانليس ستيل (إن وجدت)

- نظّف أجزاء الاستانليس ستيل في جهازك بشكل منتظم.
- امسح أجزاء الاستانليس ستيل بقطعة قماش ناعمة تم نقعها في ماء فقط. ثم جفّفها جيّداً بقطعة قماش جافة.
- لا تنظف أجزاء الاستانليس ستيل طالما كانت ساخنة من أثر الطهي.
- لا تترك مواد مثل الخل أو القهوة أو اللبن أو الملح أو الماء أو الليمون أو عصير الطماطم على أجزاء الاستانليس ستيل لفترة طويلة.



### تنظيف الأسطح المطلية (إن وجدت)

- ينبغي تنظيف بقع الطماطم، وصلصة الطماطم، والكاتشب، والليمون ومشتقات الزيوت، والحليب، والأغذية التي تحتوي على سكريات والمشروبات التي تحتوي على سكريات، والقهوة بقطعة قماش مغمورة بماء دافئ على الفور. إذا لم تنظف هذه البقع وجفت على الأسطح الموجودة عليها، لا ينبغي أن تزال تلك البقع بأشياء صلبة (أدوات مديبية، أسلاك مصنوعة من البلاستيك، أو الفولاذ، إسفنجية تنظيف الأطباق التي من شأنها أن تلف السطح)، أو مواد التنظيف التي تحتوي على نسب مرتفعة من الكحول أو مزيلات البقع، أو مزيلات الشحوم، أو المواد الكيميائية التي تكشط السطح. وإلا، فقد يحدث تآكل للأسطح المطلية بالمسحوق، وقد تحدث بقع. لا يتحمل المصنع مسؤولية أي تلف يحدث نتيجة لاستخدام البايات أو منتجات تنظيف غير مناسبة.

### خلع الزجاج الداخلي

يجب عليك خلع زجاج باب الفرن قبل التنظيف، كما هو موضح أدناه.

1. ادفع الزجاج في الاتجاه B وحرره من دعامة الموقع (X).
- اسحب الزجاج في الاتجاه A.

## 5. التنظيف والصيانة

### 5.1 التنظيف

**تحذير:** قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتركه ليبرد قبل إجراء التنظيف.

### إرشادات عامة

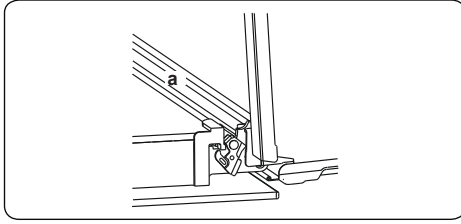
- تحقق مما إذا كانت مواد التنظيف مناسبة وأوصى المصنع بها قبل استخدام جهازك.
- استخدام المنظفات الكثيفة أو المنظفات السائلة التي لا تحتوي على جزيئات. لا تستخدم كريمات كاوية (أكالة) أو مسحوق تنظيف كاشط أو صوف سلك خشن أو مناشف غليظة، نظراً لأنها قد تلف أسطح جهاز الطهي.
- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على جسيمات، لأنها قد تخدش الزجاج، والأجزاء المطلية بالمينا و/أو المطلية في جهازك.

إذا انسكبت أي سوائل، فنظّفها فوراً لتجنب تلف الأجزاء.

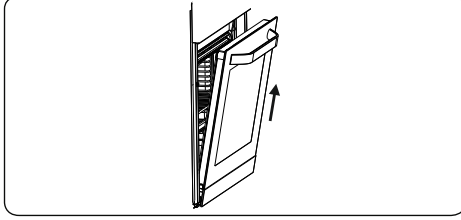
لا تستخدم المنظفات البخارية لتنظيف أي جزء من أجزاء الجهاز.

### تنظيف الجزء الداخلي للفرن

- يتم تنظيف الجزء الداخلي للفرن المطلي بالمينا بشكل أفضل عندما يكون الفرن دافئاً.

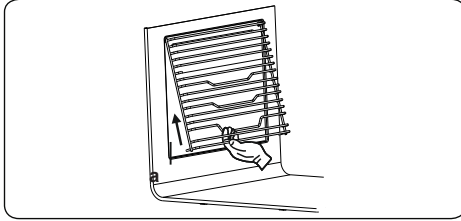


3. أغلق الباب إلى أن يقترب من وضع الغلق الكامل ثم اخلع الباب عن طريق سحبه تجاهك.



#### إخراج الرف السلكي

لإخراج الرف السلكي، اسحب الرف السلكي كما هو موضح في الشكل. بعد تحريره من المشابك (a)، قم برفعه.



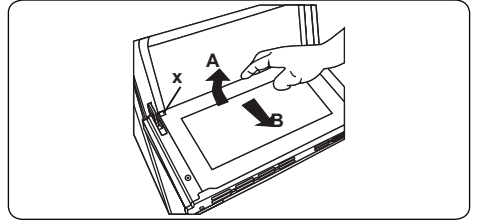
#### 5.2 الصيانة

**تحذير:** يجب تنفيذ صيانة هذا الجهاز من قبل احد أفراد الخدمة المعتمدين أو الفني المؤهل فقط.

#### تغيير مصباح الموقد

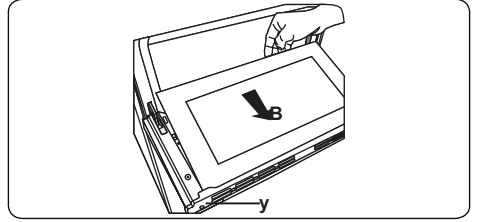
**تحذير:** قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتركه ليبرد قبل تنظيف جهازك.

- اخلع العدسة الزجاجية، ثم اخلع اللمبة.
- أدخل اللمبة الجديدة (بمقاومة 300 درجة مئوية) لاستبدال اللمبة التي خلعتها (230 فولت، 15-25 واط، طراز E14).
- استبدل العدسة الزجاجية، وسيصبح فرنك جاهزاً للاستخدام.
- يحتوي المنتج على مصدر ضوء من فئة كفاءة الطاقة G.
- لا يمكن استبدال مصدر الضوء من قبل المستخدم النهائي.

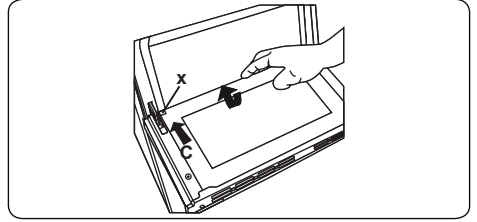


2. لاستبدال الزجاج الداخلي:

ادفع الزجاج تجاه وتحت دعامة الموقع (y)، في الاتجاه B.



3. ضع الزجاج تحت دعامة الموضع (x)، في الاتجاه C.

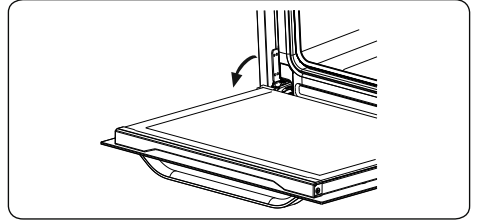


إذا كان باب الفرن هو باب الفرن الزجاج الثلاثي، فيمكن خلع طبقة الزجاج الثالثة بنفس الطريقة في طبقة الزجاج الثانية.

#### خلع باب الفرن

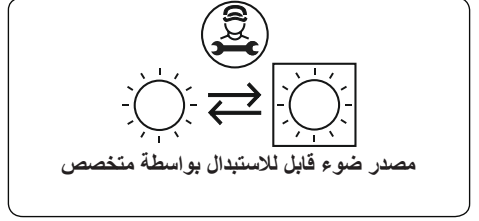
قبل تنظيف زجاج باب الفرن، يجب خلع باب الفرن، كما هو موضح أدناه.


1. افتح باب الفرن.



2. افتح مشبك التثبيت (a) (بمساعدة مفك) حتى موضع النهاية.

- من الضروري اللجوء إلى خدمة ما بعد البيع.  
مصدر الضوء المضمن غير مخصص للاستخدام في تطبيقات أخرى.



تم تصميم اللبة خصيصًا للاستخدام في أجهزة الطهي المنزلية. حيث إنها ملائمة لإضاءة الحجرات المنزلية. 

## 6. استكشاف الأخطاء وإصلاحها والنقل

### 6.1 استكشاف الأخطاء وإصلاحها



إذا كنت لا تزال تواجه مشكلة في الجهاز بعد التحقق من هذه الخطوات الأساسية لاستكشاف الأخطاء وإصلاحها، فيرجى الاتصال بأحد أفراد الخدمة المعتمدين أو فني مؤهل.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	تم إيقاف تشغيل الطاقة.	تحقق مما إذا كان يوجد إمداد بالطاقة أم لا. تحقق أيضًا من أن أجهزة المطبخ الأخرى تعمل.
لا توجد سخونة أو الفرن لا يقوم بالتسخين.	تم ضبط التحكم في درجة حرارة الفرن بشكل غير صحيح. تم ترك باب الفرن مفتوحًا.	تحقق من ضبط مقياس التحكم في درجة حرارة الفرن بشكل صحيح.
الطهي غير متساو داخل الفرن.	تم وضع أرفف الفرن بشكل غير صحيح.	تحقق من استخدام درجات الحرارة ومواضع الرف الموصى بها. لا تفتح الباب كثيرًا إلا إذا كنت تطهو أشياء تحتاج إلى تقليب. إذا فتحت الباب كثيرًا، فإن درجة الحرارة الداخلية ستقل وهذا قد يؤثر على نتائج الطهي.
ضوء الفرن (إن وجد) لا يعمل.	أخفق المصباح. تم فصل أو إيقاف تشغيل الإمداد بالكهرباء.	استبدل المصباح وفقًا للتعليمات. تأكد من تشغيل الإمداد بالكهرباء من مأخذ مقياس الحائط.
مروحة الفرن (إن وجدت) تصدر ضوضاءً.	أرفف الفرن تهتز.	تحقق من استواء الفرن. تحقق من عدم اهتزاز الرفوف وأي أدوات خبيز أو ملامستها للوحة الفرن الخلفية.

### 6.2 النقل

إذا كنت بحاجة إلى نقل المنتج، فاستخدم العبوة الأصلية للمنتج واحمله باستخدام علبته الأصلية. اتبع علامات النقل الموجودة على علبة المنتج. ثبت جميع الأجزاء المستقلة للمنتج بشريط لاصق لمنع تلف المنتج أثناء النقل.  
إذا لم يكن لديك العلبة الأصلية، فقم بإعداد صندوق للنقل بحيث يصبح الجهاز محمي ضد المخاطر الخارجية وخاصة الأسطح الخارجية للمنتج.

**52515692**

