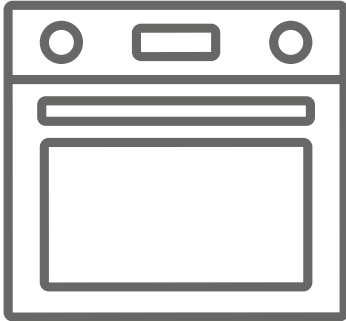




AR الفرن المدمج/دليل المستخدم



iLKBIO-V78LSS

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
11	3. مزايا المنتج.....	11
12	4. استخدام المنتج.....	12
12	4.1 عناصر التحكم في الفرن.....	12
14	4.2 جدول الطهي.....	14
14	4.3 استخدام المؤقت الرقمي الذي يعمل باللمس.....	14
15	4.4 الملحقات.....	15
17	5. التنظيف والصيانة.....	17
17	5.1 التنظيف.....	17
19	5.2 الصيانة.....	19
20	6. استكشاف الأخطاء وإصلاحها والنقل.....	20
20	6.1 استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....	20
20	6.2 النقل.....	20
21	7. المواصفات الفنية.....	21
21	7.1 بطاقة الطاقة.....	21

## 1. إرشادات السلامة

- يُرجى 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 بعيدًا 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 تشكل 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 واقيات 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 المصنع 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 دبابيس الدباسة أو ستريوفوم، إلخ) ضارة للأطفال ويجب جمعها والتخلص منها على الفور.

- احمِ جهازك ضد العوامل الجوية. لا تعرضه لأشعة الشمس والأمطار والثلوج 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 دائماً 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 يتلف 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. وبالتأكد 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 بالوائح 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 والمراسيم والمعايير السارية في دولة الاستخدام (لوائح السلامة، إعادة التدوير الصحيح وفقاً للوائح، إلخ).

إذا كان المنتج محتويًا على أدلة الرفوف القابلة لللفك (حوامل الأسلاك) وكان دليل المستخدم مشتملاً على وصفات مثل الزبادي، 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 وملحقته، 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.

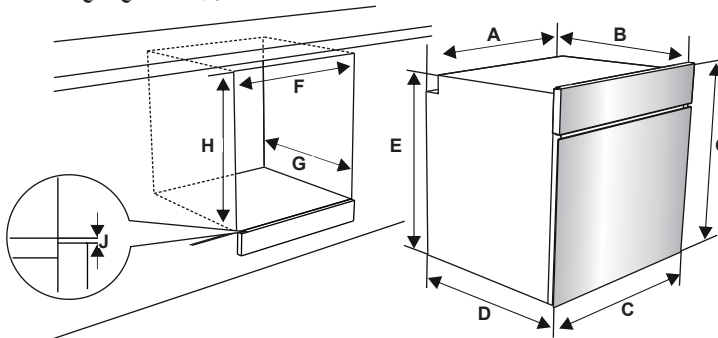
لا ينبغي تثبيت الجهاز مباشرة فوق غسالة صحن، أو تلاجع، أو فريزر، أو غسالة ملابس أو مجفف ملابس.

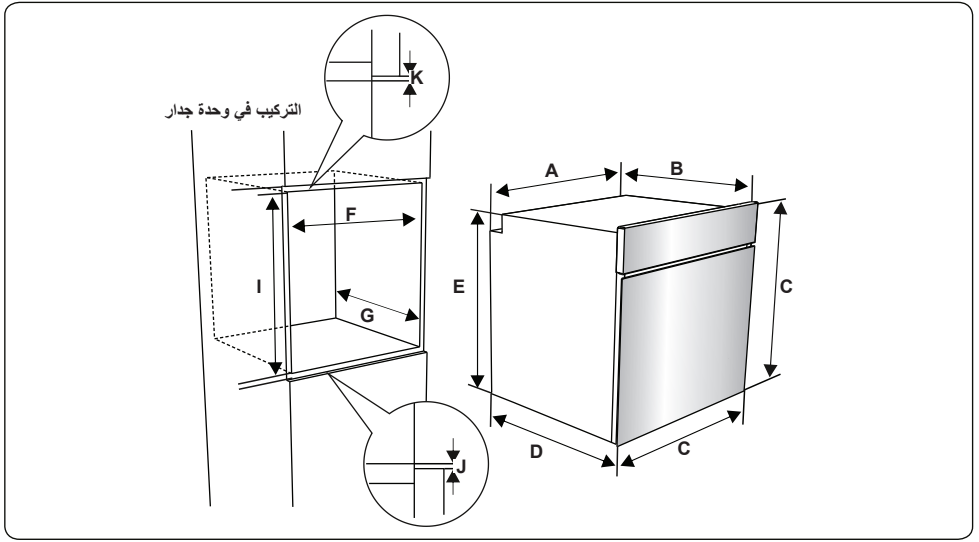
### 2.2 تركيب الفرن

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	555	600/590	5/10	557	550	595	575	576

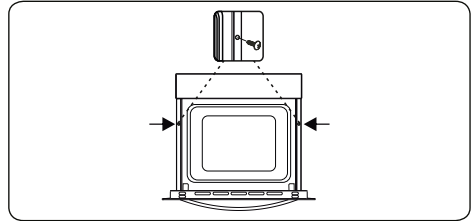
التركيب تحت سطح مطبخ





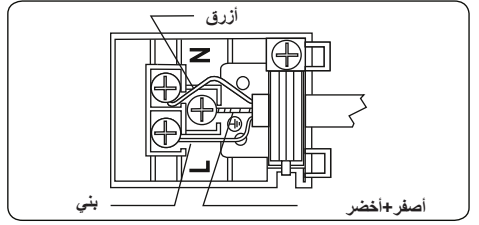
- لا تستخدم المحوّلات ولا المشتركات ولا أسلاك التوصيل.
- يجب أن يبقى سلك التيار الكهربائي بعيداً عن الأجزاء الساخنة من الجهاز، ولا ينبغي تثبيته أو ضغطه. خلاف ذلك، قد يتلف السلك، مما قد يتسبب في حدوث قصر الدائرة الكهربائية.
- إذا لم يكن الجهاز موصلاً بالتيار الكهربائي بقابس، فيجب استخدام مفتاح فصل لكل 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 220V-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 لخزائنه.
- تأكد من أن جميع التوصيلات مشدودة بشكل كافٍ.
- تثبت كابل الإمداد في مشبك الكابل ثم أغلق الغطاء.
- يتم وضع توصيلة الصندوق الطرفي على الصندوق الطرفي.

**1.** بعد إجراء التوصيلات الكهربائية، أدخل الفرن في الكابينة بدفعه للأمام. افتح باب الفرن وادخل مساميرين 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 قِبَل 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 قِبَل شخص مؤهل.



### 3. مزايا المنتج

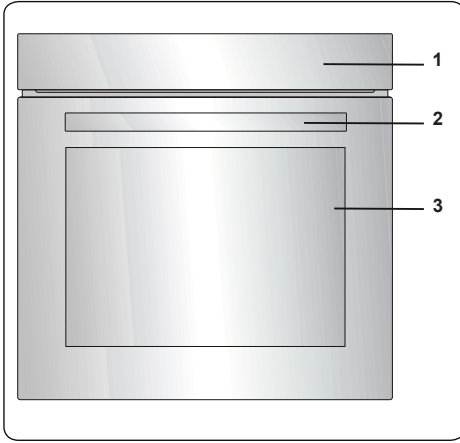
مهم: تختلف مواصفات المنتج وقد يختلف مظهر الجهاز عن ذلك الموضح في الأشكال أدناه.  
قائمة المكونات



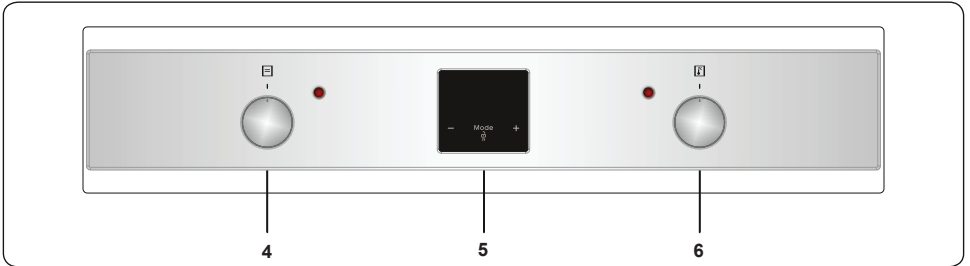
1. لوحة التحكم

2. مقبض باب الفرن

3. باب الفرن



لوحة التحكم



4. مقبض التحكم في تشغيل الفرن

5. المؤقت

6. مقبض ثرموستات الفرن

## 4. استخدام المنتج

الأطعمة الخاصة بك بزيت أقل أو بدون زيت بفضل الهواء الساخن.

### 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".

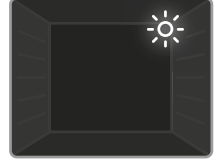
#### مقبض ثرموستات الفرن

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.

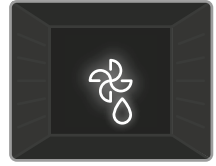
#### وظائف الفرن

\* قد تختلف وظائف الفرن تبعاً لطراز المنتج.

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

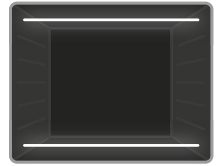


**وظيفة الإذابة:** ستضيء مصابيح تحذير الفرن وستبدأ المروحة في التشغيل. لاستخدام وظيفة الإذابة، ضع الأغذية المحمّدة في الفرن على الرف في الفتحة الثالثة من الأسفل. من المفضل وضع صينية



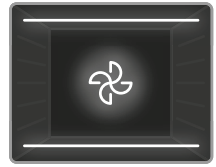
الفرن تحت الغذاء المراد إذابته، لحفظ المياه المتراكمة بسبب ذوبان الجليد. هذه الوظيفة لن تطبخ أو تحبز الطعام، بل ستساعد فقط على إذابته.

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



المعجنات، والكعك، والمعكرونة، والبيتزا، واللازانيا. ينصح بالتسخين المسبق للفرن لمدة 10 دقائق ومن الأفضل الاستخدام فقط على رف واحد فقط في كل مرة لهذه الوظيفة.

**وظيفة المروحة:** ستضيء ثرموستات الفرن ومصابيح التحذير وستبدأ عناصر التسخين السفلية والعلوية والمروحة في التشغيل. هذه الوظيفة جيدة لحبز الفطائر. يتم الطهي باستخدام عناصر



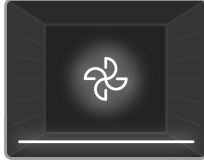
التسخين السفلية والعلوية داخل الفرن وبواسطة مروحة تقوم بتوفير تدوير الهواء، مما يعطي تأثيراً طفيفاً على شواء الطعام. من المفضل التسخين المسبق للفرن لحوالي 10 دقائق.

يمكنك استخدام تقنية WellFry في هذه الوظيفة. مع صينية WellFry المصممة خصيصاً لهذه التقنية، يمكنك طهي

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

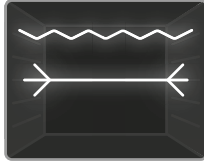
#### وظيفة التسخين السفلي

**والمروحة:** ستضيء ثرموستات الفرن ومصابيح التحذير وسيبدأ عنصر التسخين السفلي والمروحة في التشغيل. هذه الوظيفة مثالية في تسخين الطعام. تتميز المروحة ووظيفة التسخين السفلية بالمثالية في خبز الأطعمة، مثل البيتزا، ويشكل متساو 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 ومصابيح التحذير وسيبدأ عنصر تسخين الشواية وإدارة السبخ في التشغيل. يتم استخدام هذه الوظيفة لشوي وتحميص الأطعمة وتحمير الدجاج



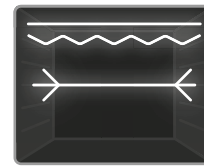
باستخدام سبخ الشوي. للشوي، استخدم الرفوف العليا للفرن. قم بوضع زيت بالفرشاة بخفة على الشبكة السلكية لمنع التصاق الطعام، وضع الطعام وسط الشبكة. ضع دائماً صينية تحت الطعام لحفظ قطرات الزيت أو الدهون المتساقطة. عند تحمير الدجاج، يُرجى الرجوع إلى قسم الملحقات. نوصي بالتسخين المسبق للفرن لحوالي 10 دقائق عند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

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



#### وظيفة شوي وتحمير الدجاج السريع

ستضيء ثرموستات الفرن ومصابيح التحذير وستبدأ الشبكة، وعناصر التسخين العلوية وإدارة السبخ في التشغيل. يتم استخدام هذه الوظيفة للشوي السريع وكذلك لشواء الطعام الذي يشغل مساحة



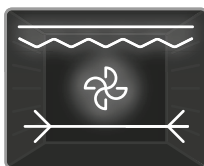
أكبر، مثل شوي اللحوم. كما أنها أيضاً مناسبة لتحمير الدجاج باستخدام سبخ الشواء. للشوي، استخدم الرفوف العليا للفرن. قم بوضع زيت بالفرشاة بخفة على الشبكة السلكية لمنع التصاق الطعام، وضع الطعام وسط الشبكة. ضع دائماً صينية تحت الطعام لحفظ قطرات الزيت أو الدهون المتساقطة. عند تحمير الدجاج، يُرجى الرجوع إلى 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 المزودة بالمروحة

ستضيء ثرموستات الفرن ومصابيح التحذير وستبدأ الشبكة، وعناصر التسخين العلوية والمروحة وإدارة السبخ في التشغيل. يتم استخدام هذه الوظيفة للشوي السريع للأطعمة السميكة ولطهي الطعام الذي



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

### الطبخ باستخدام تقنية WellFry

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

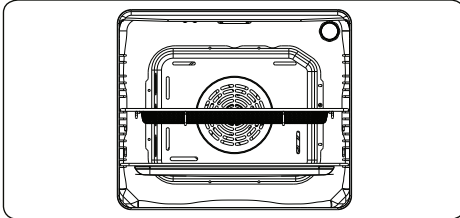
### طاولة طهي بتقنية WellFry

الوزن (الوزن التقريبي للطعام بالجرام)	مدة الطهي (الدقيقة) (تقريباً)	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	الكتلة المجمدة*
400-700	15-25	200	3	أعلى + أسفل + مروحة	السردينج 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.

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

تنظيف صينية ويل فري  
نظف الصينية بعد كل طهي.  
اتركه في ماء ساخن لفترة من الوقت حتى تنعم الأوساخ  
الموجودة على الصينية ، ثم اغسله يدوياً 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 مختبرنا وهذه القيم هي ؛ قد تختلف حسب طبيعة وكمية ودرجة حرارة المادة المراد طهيها وجهد التيار الكهربائي المستخدم.

الرف السفلي للفرن. 1 الجرف

## 4.2 جدول الطهي

### ضبط الوقت

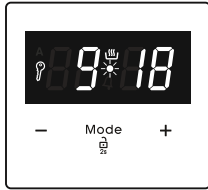
يجب ضبط الوقت قبل البدء في استخدام الفرن. بعد توصيل الطاقة، سيومض الرمز "A" و"00:00" أو "12:00" على الشاشة.



1. اضغط على "MODE" لمدة ثانيتين لإلغاء تنشيط قفل المفتاح وستبدأ النقطة في منتصف الشاشة في الوميض.



2. اضبط الوقت أثناء وميض النقطة باستخدام مفاتيح "+" و"-".



3. بعد بضع ثوان، ستتوقف النقطة عن الوميض وستظل مضئبة.

### قفل المفاتيح

ينشط قفل المفاتيح تلقائيًا بعد عدم استخدام المؤقت لمدة 7 ثوان. سيظهر الرمز "A" ويبقى مضئًا. لإلغاء قفل أزرار المؤقت، اضغط مع الاستمرار على الزر "MODE" لمدة 2 ثانية. يمكن بعد ذلك تنفيذ العملية المطلوبة.

ضبط وقت التحذير الصوتي

يمكن ضبط وقت التحذير الصوتي على أي وقت يتراوح بين الساعات "00:00" و"23:59". وقت التحذير الصوتي هو بغرض التحذير فقط. لن يتم تفعيل الفرن بهذه الوظيفة.

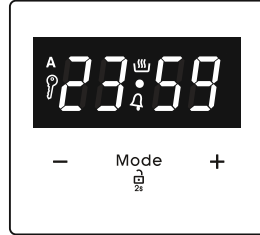


1. اضغط على "MODE". سيبدأ الرمز "A" في الوميض وسيتم عرض "000".

الوظيفة	الأطباق			min.
الثابت	الفتيخ الهش	4 - 3 - 2	170-190	35-45
	الكيك	4 - 3 - 2	170-190	30-40
	البسكويت	4 - 3 - 2	170-190	30-40
	اليخن	2	175-200	40-50
	الدجاج	4 - 3 - 2	200	45-60
المروحة	الفتيخ الهش	4 - 3 - 2	170-190	25-35
	الكيك	4 - 3 - 2	150-170	25-35
	البسكويت	4 - 3 - 2	150-170	25-35
	اليخن	2	175-200	40-50
	الدجاج	4 - 3 - 2	200	45-60
الشوي	كرات اللحم المشوية	7	200	10-15
	الدجاج	*	190	50-60
	ريشة اللحم	7 - 6	200	15-25
	بفتيك	7 - 6	200	15-25

\*الطهي بسخن الدجاج المشوي إن وجد.

### 4.3 استخدام المؤقت الرقمي الذي يعمل باللمس



وصف الوظيفة	
الطهي التلقائي	A
الطهي اليدوي	👉
قفل المفاتيح	🔑
تذكير الدقيقة	🔔
وظيفة الوضع	Mode
موقت التقليل	-
موقت الزيادة	+
عرض المؤقت	23 59

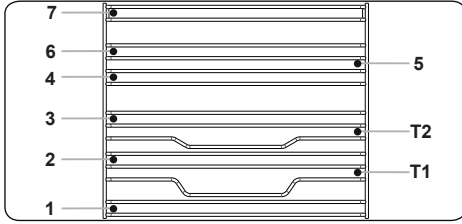
## ضبط الصوت

لضبط مستوى صوت التحذير الصوتي، عندما يتم عرض الوقت الحالي من اليوم، اضغط على المفاتيح "+" و "-" وستبدأ النقطة التي في وسط الشاشة بالوميض. اضغط على "MODE" لعرض صوت الإشارة الحالي. بعد ذلك، في كل مرة يتم فيها الضغط على زر "+،" سوف يصدر صوت إشارة صوتية مختلفة. وهناك ثلاثة أنواع مختلفة من أصوات التنبيه. حدد صوت التنبيه المرغوبة ولا تضغط على أي أزرار أخرى. بعد وهلة قصيرة، سيتم حفظ صوت التنبيه المحدد.

## 4.4 الملحقات

### رف الأسلاك من EasyFix

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



- 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.

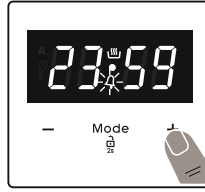
- يستخدم المستوى T2 لوضع شبكة أسلاك ذات فتحة الدوران مع قضبان تلسكوبية.

\*\*\*\*قد تختلف الملحقات باختلاف الموديل المشتري.

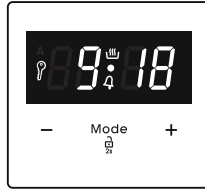
### شواية القلي (ويلفراي)

يتم استخدامه لقلي الأطعمة مع أو بدون زيت.

2. حدد مدة الوقت المطلوبة باستخدام مفاتيح "+" و "-" بينما يضيء 4.



3. سيظل الرمز "4" مضيئًا، وسيتم حفظ الوقت وضبط التحذير.

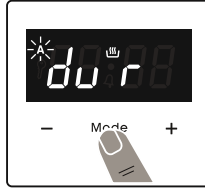


عندما يصل المؤقت إلى صفر، سيصدر المؤقت تحذيرًا صوتيًا ويبدأ الرمز 4 في الوميض على الشاشة. اضغط على أي زر لإيقاف التحذير الصوتي. اضغط على "MODE" لمدة ثانيتين، سيختفي الرمز "4" وسيتم عرض الساعة.

### ضبط شبه آلي للوقت (مدة الطهي)

تساعد هذه الوظيفة على الطهي لمدة محددة من الوقت. يمكن ضبط نطاق زمني بين 0 و 10 ساعات. جهز الطعام للطهي وأدخله في الفرن.

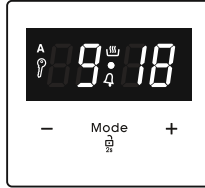
1. حدد وظيفة الطهي ودرجة الحرارة المرغوبة باستخدام مقابض التحكم.



2. اضغط على "MODE" حتى ترى رمز "dur" على شاشة العرض. سيومض الرمز "A".

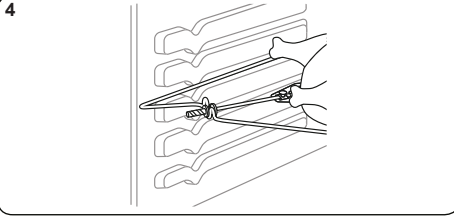
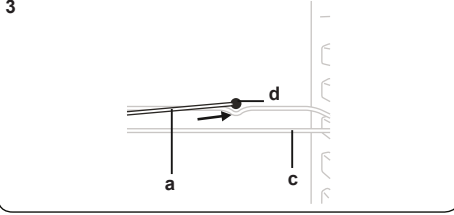


3. حدد مدة وقت الطهي المطلوبة باستخدام المفاتيح "+" و "-".



4. سيظهر الوقت الحالي على الشاشة وستظل تضيء الرموز "A" و "R".

عندما يصل المؤقت إلى صفر، سيتحول الفرن إلى وضع إيقاف التشغيل ويصدر المؤقت تحذيرًا مسموعًا. سيومض الرمز "A"، أدر كلاً من مقابض التحكم للموضع "0" واضغط على أي مفتاح على المؤقت لإيقاف صوت التحذير. اضغط على "MODE" لمدة ثانيتين، وسيختفي الرمز "A" وسيتحول المؤقت مرة أخرى إلى الوظيفة اليدوية.



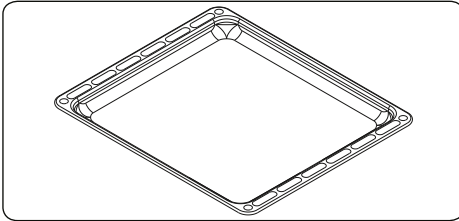
**مهم:** تأكد من عدم تشغيل الفرن أثناء تنفيذ هذه الخطوات.

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

#### الصاج المسطح

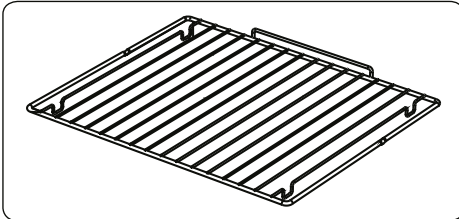
يُعد أفضل استخدام للصاج المسطح في خبز المعجنات.

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



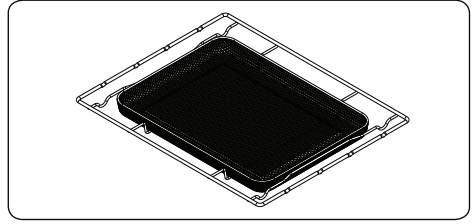
#### الشبكة السلكية

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



#### تحذير

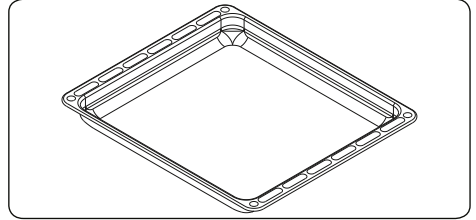
ضع الشبكة فوق أي رف مقابل في تجويف الفرن بشكل صحيح وادفعه إلى النهاية.



#### الصاج العميق

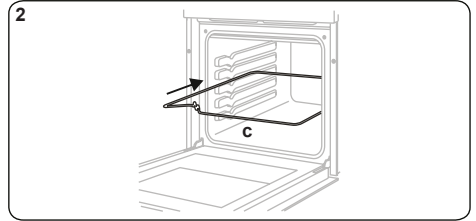
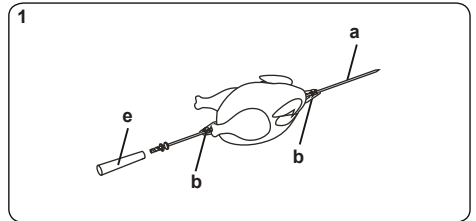
يُعد أفضل استخدام للصاج العميق في طهي البخنات.

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



#### الشواية

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 المسامير.
2. ركب شبكة السيخ (c) في الرف المناسب.



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

4. ركب السيخ في شبكة السيخ واخلع المقيض وأغلق باب الفرن. يجب تركيب المقيض (e) فقط لإزالة الدجاج بعد الشوي.

## 5. التنظيف والصيانة

### 5.1 التنظيف

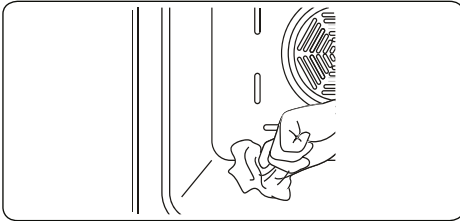
**تحذير:** قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتركه ليبرد قبل إجراء التنظيف.

#### إرشادات عامة

- تحقق مما إذا كانت مواد التنظيف مناسبة وأوصى المُصنِع بها قبل استخدام جهازك.
- استخدام المنظفات الكثيفة أو المنظفات السائلة التي لا تحتوي على جزيئات. لا تستخدم كريمة كايوية (أكالة) أو مسحوق تنظيف كاشط أو صوف سلك خشن أو مناشف غليظة، نظرًا لأنها قد تتلف أسطح جهاز الطهي.
- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على جسيمات، لأنها قد تخدش الزجاج، والأجزاء المطلية بالميينا و/أو المطلية في جهازك.
- إذا انسكبت أي سوائل، فظفها فورًا لتجنب تلف الأجزاء.
- لا تستخدم المنظفات البخارية لتنظيف أي جزء من أجزاء الجهاز.

#### تنظيف الجزء الداخلي للفرن

- يتم تنظيف الجزء الداخلي للفرن المطلي بالميينا بشكل أفضل عندما يكون دافئًا.
- امسح الموقد بقطعة قماش ناعمة تم نقعها في ماء صابوني بعد كل استخدام. ثم امسح الفرن مرة أخرى بقطعة قماش مبللة وجففة.
- قد تحتاج إلى استخدام مادة تنظيف سائلة في بعض الأحيان لتنظيف الفرن تمامًا.

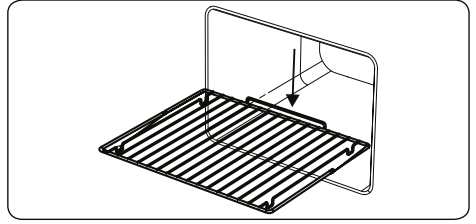


#### تنظيف أجزاء الزجاج

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

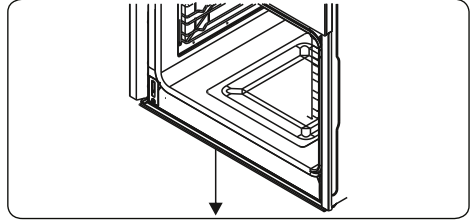
#### تنظيف أجزاء الاستانليس ستيل (إن وجدت)

- نظّف أجزاء الاستانليس ستيل في جهازك بشكل منتظم.
- امسح أجزاء الاستانليس ستيل بقطعة قماش ناعمة تم نقعها في ماء فقط. ثم جفّفها جيدًا بقطعة قماش جافة.
- لا تنظف أجزاء الاستانليس ستيل طالما كانت ساخنة من أثر الطهي.



#### جامع المياه

في بعض حالات الطهي، قد يظهر التكتيف على الزجاج الداخلي لباب الفرن. وهذا ليس عيبًا من عيوب الصناعة. افتح باب الفرن في وضع الشوي واتركه في هذا الوضع لمدة 20 ثانية. ستنتقل المياه في جامع المياه. قم بتبريد الفرن وامسح الجزء الداخلي للفرن بمنشفة جافة. ويجب تطبيق هذا الإجراء بشكل منتظم.



لا تترك مواد مثل الخل أو القهوة أو اللبن أو الملح أو الماء أو الليمون أو عصير الطماطم على أجزاء الاستانليس ستيل لفترة طويلة.

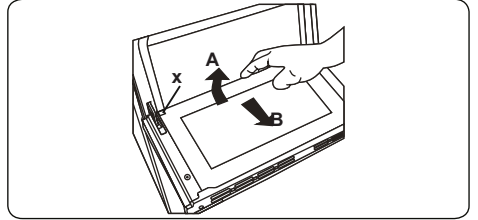
### تنظيف الأسطح المطلية (إن وجدت)

- 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، إسفنجة تنظيف الأطباق التي من شأنها أن تتلف 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 آليات أو منتجات تنظيف غير مناسبة.

### خلع الزجاج الداخلي

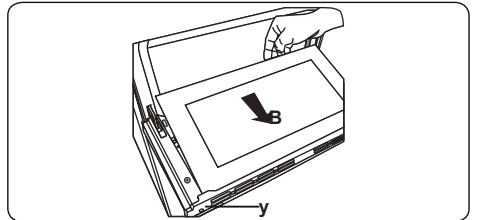
يجب عليك خلع زجاج باب الفرن قبل التنظيف، كما هو موضح أدناه.

1. ادفع الزجاج في الاتجاه **B** وحرره من دعامة الموقع (x). اسحب الزجاج في الاتجاه **A**.

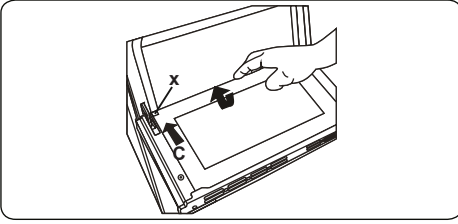


2. لاستبدال الزجاج الداخلي:

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



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

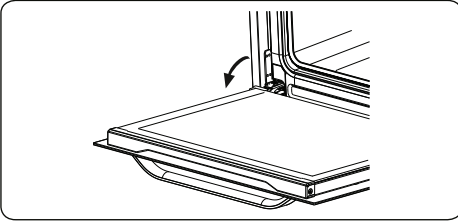


إذا كان باب الفرن هو باب الفرن الزجاج الثلاثي، فيمكن خلع طبقة الزجاج الثالثة بنفس الطريقة في طبقة الزجاج الثانية.

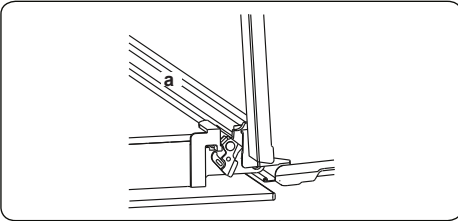
### خلع باب الفرن

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

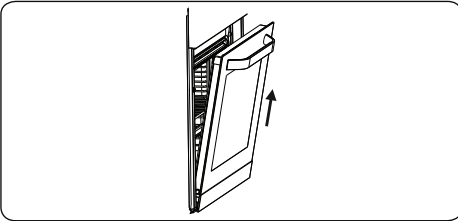
1. افتح باب الفرن.



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



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.

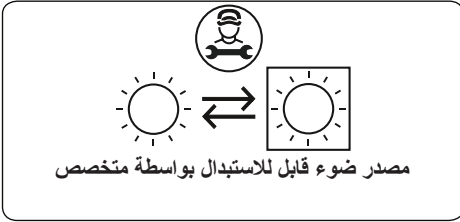
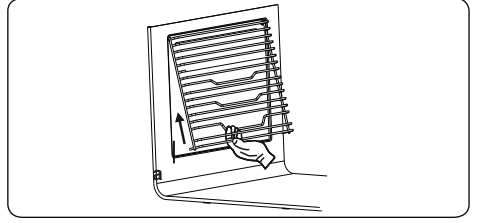
## 5.2 الصيانة

**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 الللمبة.
- أدخل الللمبة الجديدة (بمقاومة 300 درجة مئوية) لاستبدال الللمبة 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. من الضروري اللجوء إلى خدمة ما بعد البيع.
- مصدر الضوء المضمن غير مخصص للاستخدام في تطبيقات أخرى.



تم تصميم الللمبة خصيصاً 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 مقبض التحكم في درجة حرارة الفرن بشكل صحيح.
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 مقيس الحائط.
الطهي غير متساوي 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.
لا يمكن الضغط على أزرار المؤقت بشكل صحيح.	هناك مادة غريبة عالقة بين أزرار المؤقت. الطرز الذي يعمل باللمس: توجد رطوبة على لوحة التحكم. يتم تعيين وظيفة قفل المفاتيح.	أزل المادة الغريبة وحاول مجددًا. أزل الرطوبة وحاول مجددًا. تحقق مما إذا كان تم تعيين وظيفة قفل المفاتيح أم لا.
مروحة الفرن (إن وجدت) تصدر ضوضاء.	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.

## 7. المواصفات الفنية

### 7.1 بطاقة الطاقة

العلامة التجارية		
الموديل		iLKBIO-V78LSS
نوع الفرن		كهربائي
كتلة	كجم	29,9
مؤشر كفاءة الطاقة - تقليدي		105,7
مؤشر كفاءة الطاقة - بمراوح لتوزيع الحرارة		94,3
فئة الطاقة		A
استهلاك الطاقة (الكهرباء) - تقليدي	كيلو واط ساعة / دورة	0,93
استهلاك الطاقة (الكهرباء) - بمراوح لتوزيع الحرارة	كيلو واط ساعة / دورة	0,83
عدد الفتحات		1
مصدر للحرارة		كهربائي
الحجم	(L)	78
يتوافق الفرن مع المعيار الأوروبي EN 60350-1		
نصائح لتوفير الطاقة الفرن -قم بطهي اللحوم معاً، إذا كان ذلك ممكناً. -احرص على أن تكون مدة التسخين المسبق قصيرة -احرص على عدم استئالة مدة الطهي. -لا تنسى إيقاف تشغيل الفرن بعد الإنتهاء من الطهي. - احرص على أن لا تفتح باب الفرن أثناء مدة الطهي		

**52503919**

