

اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

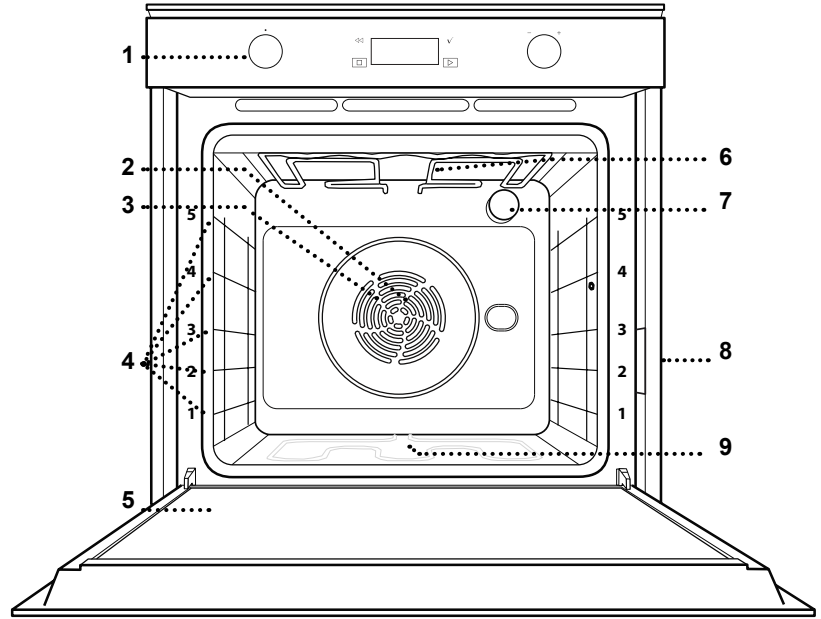


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

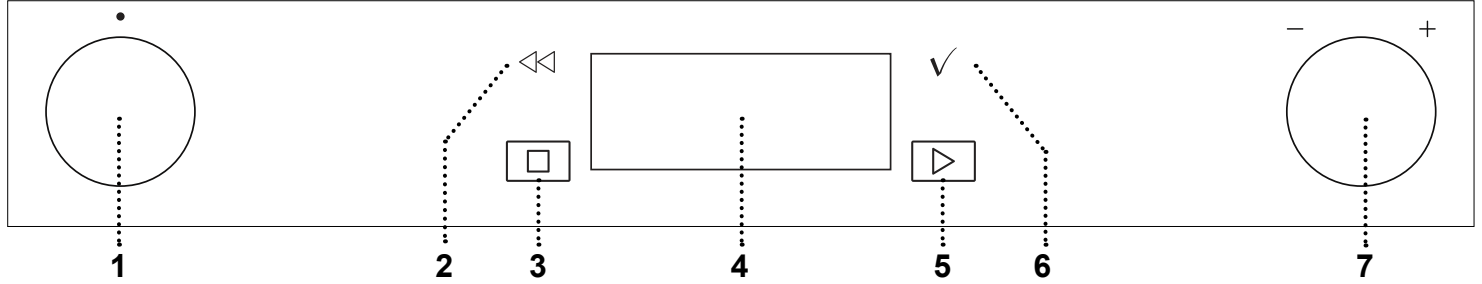


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. مجاري الرف (المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي من الفرن)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. مصباح
8. لوحة التمييز (لا تخلصها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



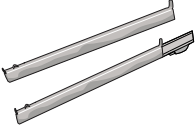
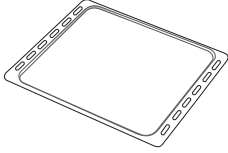
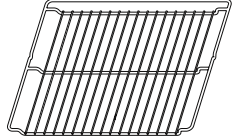
وصف لوحة التحكم



6. تأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.
7. مفتاح الضبط
للتنقل خلال القوائم واعتماد الإعدادات أو تغييرها.
يرجى ملاحظة: المفاتيح قابلة للسحب. اضغط المفاتيح في المنتصف، فتبرز للخارج.

3. إيقاف
لإيقاف الوظيفة المفعلة حالياً.
4. وحدة العرض
5. تشغيل
لبداء تشغيل الوظيفة على الفور.

1. مفتاح الاختيار
لتنشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع "0" لإيقاف الفرن.
2. رجوع
للعودة إلى الشاشة السابقة.
أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.

المجاري المنزلقة *  لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.	صينية الخبز  تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضاً لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.	صينية تجميع القطرات  تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.	الشبكة السلكية  تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.
---	---	---	--

* متاحة في بعض الموديلات فقط
قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

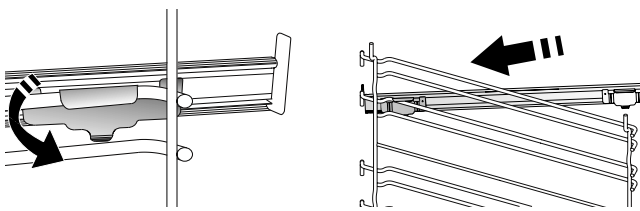
قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى.
يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

- لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الجزء السفلي برفق من مبيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.
- ولإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

تركيب المجاري المنزلقة (إن وجدت)

قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقي من القضبان الانزلاقية.
قم بتثبيت المشبك العلوي للقضيب بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجرى حتى النهاية. قم بإنزال المشبك الآخر في موضعه. لتأمين المجرى، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف. وتأكد من إمكانية تحريك القضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.



يرجى ملاحظة أنه: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

0

إيقاف

لإيقاف تشغيل الفرن.

6th
sense

6th SENSE

يتيح ذلك الطهي بطريقة أوتوماتيكية بالكامل لجميع أنواع الطعام (لأزانيا، السمك، الخضروات، الكعك والمعجنات، الكعك المتبل، الخبز، البيتزا).

لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.



CONVENTIONAL (الخبيز)

لطي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.



FORCED AIR (دفع الهواء)

لطي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بعد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.



4 COOK وظائف الطهي

لطي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أربعة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطي الفطائر، الكيك، بيتزات دائرية (أيضاً المجمدة) ولإعداد وجبة متكاملة. احرص على اتباع جدول الطهي للحصول على أفضل النتائج.



GRILL (الشواية)

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطي جراتان الخضروات أو الخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية لجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

TURBO GRILL (الشواية التريو)

لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية لجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب. يمكن استخدام السيخ الدوار مع هذه الوظيفة (إن كان مورداً).



CONVECT BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)

لطي اللحوم وخبز الفطائر المحشوة أو شواء الخضروات المحشوة على رف واحد فقط. تقوم هذه الوظيفة بتدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع لحماية الأطعمة من التجفيف المفرط.



الوظائف الخاصة (SPECIALS)

FAST PREHEAT (الإحماء السريع)

لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة. بمجرد انتهاء الإحماء، يقوم الفرن باختيار الوظيفة "تقليدي" أوتوماتيكياً. انتظر حتى انتهاء عملية الإحماء قبل وضع الطعام داخل الفرن.

FROZEN BAKE (خبيز المجمدات)

تختار الوظيفة أوتوماتيكياً درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.

MAXI COOKING (الطهي الأقصى)

لطي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 5.2 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساو على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.

RISING (التخمير)

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي.

DEFROSTING (إذابة التجمد)

لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنع من التعرض للجفاف في الخارج.

KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة)

لحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخناً ومقرمشاً.

AIR ECO FORCED (دفع الهواء الاقتصادي)

لطي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفئاً أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً.



SMARTCLEAN وظيفة

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الانساختات وبقياء الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتنشيط الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.



SETTINGS (الإعدادات)

لتعديل إعدادات الفرن.

عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنطفئ اللمبة بعد مرور دقيقة واحدة. ويتم إعادة تفعيلها أوتوماتيكياً عند الضغط على أي زر.

عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختار "Off" (إيقاف).

من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.



FAVORITE (المفضلات)

لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

الاستخدام لأول مرة

1. اختر اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English" (الإنجليزية).

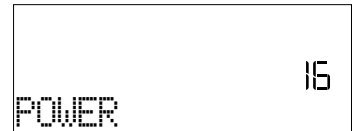


أدر مفتاح الضبط لتصفح اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة. اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن تغيير اللغة فيما بعد عن طرق اختيار "LANGUAGE" (اللغة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، والتي يمكن الوصول إليها عن طريق إدارة مفتاح الاختيار على .

2. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن بحيث يستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلوواط (16): فإذا كنت تستخدم في منزلك طاقة أقل، فإنه يتعين عليك خفض هذه القيمة إلى (13).



قم بتشغيل مفتاح الضبط لاختيار 16 "عالٍ" أو 13 "منخفض" واضغط على ✓ للتأكيد.

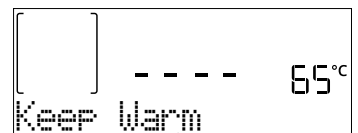
الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

أدر مفتاح الاختيار لتشغيل الفرن وعرض الوظيفة المرغوبة على وحدة العرض.

لاختيار أحد بنود القائمة (يظهر أول بند متاح في وحدة العرض)، أدر مفتاح الضبط إلى أن يظهر البند المطلوب.

سيظهر في وحدة العرض اسم الوظيفة وإعداداتها الأساسية: اضغط على ✓ للتأكيد.



2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحد العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. الضغط على < يسمح لك بتغيير وضع الضبط السابق مرة أخرى.

درجة الحرارة/مستوى الشواء



عندما تومض القيمة في وحدة العرض، أدر مفتاح الضبط لتغييرها، ثم اضغط ✓ للتأكيد ومواصلة تغيير الإعدادات التالية (إن وجدت).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة/مستوى الشواية باستخدام مفتاح الضبط.

بنفس طريقة تفعيله، يمكن ضبط مستوى الشواء: هناك ثلاثة مستويات

3. ضبط الوقت

بعد اختيار power (القدرة)، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



أدر مفتاح الضبط لضبط الساعة بدقة واضغط ✓: سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض. أدر مفتاح الضبط لضبط الدقائق واضغط ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الوقت) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، والتي يمكن الوصول إليها عن طريق إدارة مفتاح الاختيار على .

4. تسخين الفرن

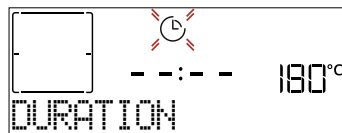
قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما.

قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرفائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل. قم بتسخين الفرن لمدة ساعة تقريبا حتى 200°م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري").

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

قدرة محددة للشواء: 3 (عالٍ)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض).

DURATION (المدة)



عندما تومض الأيقونة (⌚) في وحدة العرض، استخدم مفتاح الضبط لاختيار مدة الطهي المطلوبة ثم اضغط على ✓ للتأكيد. لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويا (بدون وقت محدد): اضغط على [▶] للتأكيد وتشغيل الوظيفة. في هذه الحالة لا يمكنك إعداد وقت انتهاء الطهي من خلال برمجة تأخير بدء التشغيل.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي: اضغط على < لتغيير الإعدادات.

أثناء مرحلة التأخير، اضغط  لتخطي هذه المرحلة وبدء تشغيل الوظيفة في الحال.

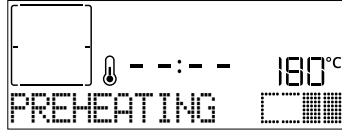
يرجى ملاحظة: بمجرد بدء عملية الطهي، يظهر بوحدة العرض أفضل مستوى مناسب لكل وظيفة.

يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على .

يرجى ملاحظة: إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. اضغط على  للعودة إلى الشاشة السابقة واختر وظيفة مختلفة أو انتظر حتى يكتمل الطهي.

4. PREHEATING (الإحماء)

يتوفر ببعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، والمطلوبة "ADD FOOD" (إضافة الطعام).

وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابدأ الطهي بالضغط على  أو .

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً. لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائماً تغيير درجة الحرارة المراد وصول الفرن إليها باستخدام مفتاح الضبط.

5. الإيقاف المؤقت للطهي / إدارة أو فحص الطعام

عند فتح الباب يتوقف الطهي لفترة مؤقتة من خلال إيقاف فعالية عناصر التسخين.

لاستئناف الطهي، أغلق الباب.

بعض وظائف 6th Sense تتطلب تقليب الطعام أثناء عملية الطهي.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به: افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على .

بنفس الطريقة، وقبل انتهاء وقت الطهي المضبوط بنسبة 10%، سوف يطلب منك الفرن فحص الطعام.



قم بفحص الطعام وأغلق الباب واضغط على  أو  لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: اضغط  لتجاوز هذه الإجراءات. وإلا، فإنه في حالة عدم اتخاذ أي إجراء، سوف يواصل الفرن عملية الطهي بعد مدة معينة.

END TIME (وقت الانتهاء) (تأخير بدء التشغيل)

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها. يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة .



أدر مفتاح الضبط لتحديد وقت انتهاء الطهي ثم اضغط على  لتأكيد وتفعيل الوظيفة.

ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أزمنة الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي. أثناء فترة الانتظار، يمكنك استخدام مفتاح الضبط لتعديل وقت انتهاء البرنامج أو اضغط على  لتغيير الإعدادات.

6th SENSE .

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار أفضل طريقة للطهي، وأفضل درجة حرارة وأفضل مدة لطهي وشواء أو خبز جميع الأطباق المتاحة. عند اللزوم، قم بالإشارة إلى خصائص الطعام للحصول على نتيجة مثالية.

الوزن / الارتفاع (طبقات الصينية الدائرية)



لضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على وحدة العرض، وإذا طلب منك، أدر مفتاح الضبط لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على  للتأكيد.

BROWNING / DONENESS (درجة الطهي/التحمير)

في بعض وظائف 6th Sense يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طلب منك، أدر مفتاح الضبط لاختيار المستوى المرغوب بدءاً من نيء (-1) وصولاً إلى طهي جيد (+1). اضغط على  أو  للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

وبنفس الطريقة، حين يُتاح ذلك، يمكن في بعض وظائف 6th Sense القيام بضبط مستوى التحمير من بين منخفض (-1) وعالي (+1).

3. تفعيل الوظيفة

في كل مرة، إذا كانت القيم القياسية هي القيم التي تريدها أو في حالة قيامك بتنفيذ الإعدادات التي تحتاجها، قم بالضغط على  لتفعيل الوظيفة.

FUNCTION SMART CLEAN (وظيفة التنظيف الذكي)

أدر مفتاح الوظيفة على  لبيان "Smart Clean" (وظيفة التنظيف الذكي) بوحدة العرض.

0:35
Smart clean

اضغط  لتفعيل الوظيفة: تطلب الشاشة تنفيذ جميع الخطوات التي يجب اتخاذها للحصول على أفضل نتائج تنظيف: اتبع التعليمات ثم قم بالضغط  عند الانتهاء. وبمجرد تنفيذ جميع الخطوات، اضغط على  عندما يتم الطلب لتفعيل دورة التنظيف.

يرجى ملاحظة: نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سلبية في نتيجة التنظيف النهائية.

ستبدأ رسالة خاصة في الوميض على وحدة العرض بمجرد انتهاء الدورة. اترك الموقد ليبرد ثم امسح الأسطح الداخلية وجففها بقطعة قماش أو إسفنج.

MINUTEMINDER (مِقَاتِي الدقائق)

عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كمِقَاتِي لتفعيل هذه الوظيفة، تأكد أن الفرن متوقف ثم أدر مفتاح الضبط.

تومض الأيقونة  في وحدة العرض.

أدر مفتاح الضبط لضبط المدة المرغوبة ثم اضغط على  لتفعيل المِقَاتِي.

00:5
MINUTE-MINDER

تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء مِقَاتِي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة.

يرجى ملاحظة: لا يقوم مِقَاتِي الدقائق بتفعيل أي من دورات الطهي. استخدم مفتاح الضبط لتغيير المدة المضبوطة بالمِقَاتِي.

فور تفعيل مِقَاتِي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً. أدر مفتاح الاختيار لتشغيل الفرن ثم اختر الوظيفة المرغوبة. بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر المِقَاتِي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

يرجى ملاحظة: خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية مِقَاتِي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة )، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. لاستدعاء شاشة مِقَاتِي الدقائق، أدر مفتاح الاختيار على "0" لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً.

KEYLOCK (قفل المفاتيح)

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط على  واحتفظ به مضغوطاً لمدة 5 ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.

0:30 180°C
KEYLOCK

يرجى ملاحظة أنه: يمكن أيضاً تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بإدارة مفتاح الاختيار على "0".

6. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

180°C
END

أدر مفتاح الضبط لإطالة وقت الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

بمجرد إخراج الطعام من الفرن، اترك الفرن يبرد بينما الباب مغلق.

BROWNING (التحمير)

يتوفر ببعض وظائف الفرن إمكانية تحمير سطح الطعام من خلال تفعيل الشواية بمجرد انتهاء الطهي.

180°C
PRESS  TO BROWN

عندما يظهر بوحدة العرض الرسالة المعنية، قم عند اللزوم بالضغط على  لبدء دورة تحمير مدتها خمس دقائق.

يمكنك إيقاف الوظيفة في أي وقت من خلال الضغط على  أو إدارة مفتاح الاختيار إلى "0" لإيقاف الفرن.

FAVORITE (المفضلات)

بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 10 في قائمة مفضلاتك.

180°C
ADD FAVORITE?

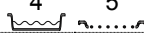
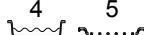
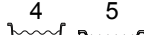
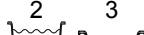
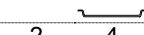
إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على ، أو لتجاهل الطلب اضغط على . بعد الضغط على  أدر مفتاح الضبط لاختيار موضع الرقم، ثم اضغط على  للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممتلئة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة.

لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، أدر مفتاح الوظيفة على : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.

2:00 180°C
1. CONVENTIONAL

أدر مفتاح الضبط لاختيار الوظيفة، وقم بالتأكيد عن طريق الضغط على ، ثم اضغط على  للتفعيل.

المستوى والكماليات	قلب الطعام أو تقليب (أثناء عملية الطهي)	الكمية المقترحة	فئات الطعام	
2 	-	0.5 - 3 كجم	-	LASAGNA (لازانيا)
3 	-	0.6 - 2 كجم	الروستو (درجة الطهي 0)	MEAT (لحوم)
4 5 	5/3	1.5 - 3 سم	البيف برجر (درجة الطهي 0)	
3 	-	0.6 - 2.5 كجم	روستو	
4 5 	3/2	1.5 - 4 سم	Wurstel & Sausages (السجق والنقانق)	
2 	-	0.6 - 3 كجم	Whole (كاملة)	
4 5 	3/2	1 - 5 سم	breast & Fillet (فيليه وصدر)	
4 5 	2/1	1 شبكة	-	Kebabs (كباب)
2 3 	-	0.5 - 3 سم	Fillets (شرائح)	FISH (الأسماك)
2 3 	-	0.5 - 3 سم	frozen-Fillets (فيليه مجمد)	
3 	-	0.5 - 1.5 كجم	Potatoes (البطاطس)	
3 	-	0.1 - 0.5 كجم لكل واحدة	stuffed-Vegetables (خضروات محشوة)	VEGETABLES (خضروات)
3 	-	0.5 - 1.5 كجم	roasted-Vegetables (خضروات - روستو)	
3 	-	1 صينية	Potatoes (البطاطس)	
3 	-	1 صينية	Tomatoes (الطماط)	
3 	-	1 صينية	Peppers (فلفل)	
3 	-	1 صينية	Broccoli (البروكولي)	
3 	-	1 صينية	Cauliflowers (القرنبيط)	
3 	-	1 صينية	Others (نقاط أخرى)	
3 	-	0.5 - 1.2 كجم	Sponge Cake (الكعك الأسفنجي)	
3 	-	0.2 - 0.6 كجم	Cookies (كعك)	& CAKES PASTRIES (الكعك والمعجنات)
3 	-	1 صينية	Choux pastry (معجنات الشو)	
3 	-	0.4 - 1.6 كجم	Tart (فطيرة)	
3 	-	0.4 - 1.6 كجم	Strudel (فطيرة محشوة)	
3 	-	0.5 - 2 كجم	pie Fruit filled (فطيرة محشوة بالفاكهة)	
2 	-	0.8 - 1.2 كجم	-	
3 	-	60 - 150 جرام لكل واحدة	Rolls (رولز)	BREAD (المخبوزات)
2 	-	400 - 600 جرام لكل رغيف	in tin Sandwich loaf (قالب ساندوتش في صينية)	
2 	-	0.7 - 2.0 كجم	Big bread (خبز كبير)	
3 	-	200 - 300 جرام لكل رغيف	Baguettes (خبز باجيت)	
2 	-	صينية مستديرة	Thin (رفيع)	
2 	-	صينية مستديرة	Thick (كثيف)	PIZZA (بيتزا)
2 	-	4 طبقات	Frozen (مجمد)	
1 2 3 5 	-	4 - 1 طبقات	-	

الكماليات

الشبكة السلكية

صينية الفرن أو صينية الكيك
على الشبكة السلكيةصينية تجمع القطرات/صينية
الخبير أو صينية الفرن على
الشبكة السلكيةصينية تجمع القطرات / صينية
الخبيرصينية تجمع القطرات مع 500
مل ماء

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
كيك مختمر / كيك اسفنجي		نعم	170	50 - 30	
		نعم	160	50 - 30	
		نعم	160	50 - 30	
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		نعم	200 - 160	85 - 30	
		نعم	200 - 160	90 - 35	
		نعم	150	40 - 20	
كعك/ بسكويت شورت بريد		نعم	140	50 - 30	
		نعم	140	50 - 30	
		نعم	135	60 - 40	
قطع كيك صغيرة / مافن		نعم	170	40 - 20	
		نعم	150	50 - 30	
		نعم	150	50 - 30	
معجنات الشو		نعم	200 - 180	40 - 30	
		نعم	190 - 180	45 - 35	
		نعم	190 - 180	* 45 - 35	
ميرنجز		نعم	90	150 - 110	
		نعم	90	150 - 130	
		نعم	90	* 160 - 140	
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا		نعم	250 - 190	50 - 15	
		نعم	230 - 190	50 - 20	
		نعم	240 - 220	* 50 - 25	
بيتزا (رفيعة، سميكة، فوكاشيا)		نعم	250	15 - 10	
		نعم	250	20 - 10	
		نعم	240 - 220	30 - 15	
البيتزا المجمدة		نعم	190 - 180	55 - 45	
		نعم	190 - 180	60 - 45	
		نعم	190 - 180	* 70 - 45	
الفطائر المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	200 - 190	30 - 20	
		نعم	190 - 180	40 - 20	
		نعم	190 - 180	* 40 - 20	

								الوظائف
air Eco Forced (دفع الهواء الاقتصادي)	4 Cook وظيفة	MaxiCooking (الطهي الأقصى)	Turbogrill (الشواية التبرو)	Grill (الشواية)	Convection Bake (الخبز بالتوزيع الحراري)	Forced air (وظيفة دفع الهواء)	Conventional (الخبز)	

الوصفة	الموظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
لازانيا/فطائر/معكرونة محمرة/كانيلوني		نعم	200 - 190	65 - 45	
لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم		نعم	200 - 190	110 - 80	
لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم		-	170	150 - 110	
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	230 - 200	100 - 50	
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	200 - 190	130 - 80	
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	200 - 180	60 - 40	
خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	200 - 180	60 - 50	
التوست		-	3 (مرتفع)	6 - 3	
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	2 (متوسطة)	30 - 20 **	
السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطائر البيف برجر		-	3 - 2 (متوسطة - مرتفعة)	30 - 15 **	
دجاجة مشوية 1-1.3 كجم		-	2 (متوسطة)	70 - 55 ***	
فخذ ضأن/سيقان		-	2 (متوسطة)	90 - 60 ***	
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	55 - 35 ***	
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	25 - 10	
كعك		نعم	135	70 - 50	
تارت		نعم	170	70 - 50	
بيتزات مستديرة		نعم	210	60 - 40	
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / لحم (المستوى 1)		نعم	190	120 - 40 *	
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / خضروات روستو (المستوى 4) / لازانيا (المستوى 2) / قطع لحم (المستوى 1)		نعم	190	120 - 40 *	
لازانيا ولحم		نعم	200	100 - 50 *	
اللحم والبطاطس		نعم	200	100 - 45 *	
الأسماك والخضراوات		نعم	180	50 - 30 *	
قطع لحم روست مشوة		-	200	120 - 80 *	
قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)		-	200	100 - 50 *	

* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي.

*** قم بتقليب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

الكماليات	الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء
-----------	----------------	---	---	-----------------------------------	-----------------------------------

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أبداً أجهزة تنظيف البخار.

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلّة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

قم بارتداء قفازات واقية.
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

الأسطح الخارجية

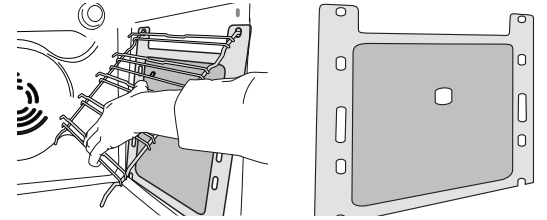
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة.
إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

تنظيف الألواح الحفازة (في بعض الموديلات فقط)

يمكن تزويد هذا الفرن ببطانات حفازة خاصة تتيح تنظيف حيز الطهي بفضل طلائها الخاص ذاتي التنظيف، والذي يتميز بخصائص عالية المسامية، مما يتيح له امتصاص الشحم والاتساخات. هذه الألواح مركبة بمجاري الرف: لذلك عند إعادة وضع مجاري الرف وتركيبها مرة أخرى، تأكد أن الخطافات الموجودة في أعلى مجاري الرف موضوعة في الثقوب المعنية بالألواح.



استبدال المصباح

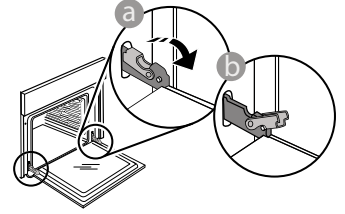
1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

وللحصول على أفضل استفادة من خصائص التنظيف الذاتي للألواح الحفازة، نوصي بتسخين الفرن حتى 200 °م لمدة ساعة واحدة تقريباً باستخدام وظيفة "الخبز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة. ثم اترك الفرن حتى يبرد قبل التخلص من أية بقايا أطعمة باستخدام إسفنجة غير كاشطة.
يرجى ملاحظة: استخدام المنظفات الأكالة أو الكاشطة أو الفرشات الخشنة أو ليف التنظيف المعدني للأوعية أو إسبريهات الأفران قد يلحق الضرر بالسطح الحفاز وتتلّف خصائصه المتعلقة بالتنظيف الذاتي.
يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع عند الرغبة في تغيير الألواح.

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230 ~ فلت من النوع G9، T300م. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.
- في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

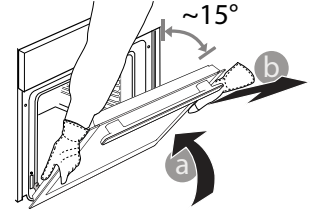
خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



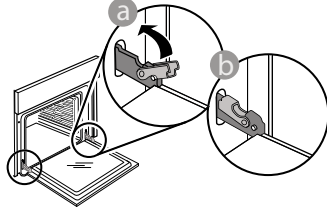
2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكتنا يديك - لا تحمله من المقبض.

بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.

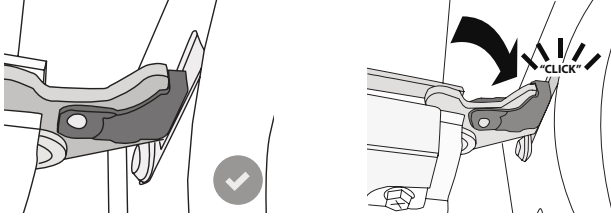


3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

التغلب على الأعطال

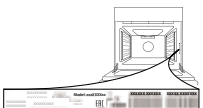
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الموقد بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً. قم باختبار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات). اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
ينطفئ الضوء.	يتم تشغيل الوظيفة الاقتصادية "ECO".	قم بالدخول إلى "ECO" (الوظيفة الاقتصادية) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
لا ينغلق الباب بشكل صحيح.	عدم تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح.	تأكد من تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح من خلال اتباع تعليمات الفك وإعادة ضبط وضع الباب تحت جزء "الصيانة والتنظيف".
يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.	خطأ بإعداد القدرة.	تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. قم بالدخول إلى "POWER" (القدرة) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "LOW" (منخفض).

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة، ودليل المستخدم، وكتيب المنتج، وبيانات الطاقة من خلال:

• زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu

• واستخدام رمز الاستجابة السريع QR

• وكبدل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



Whirlpool

