



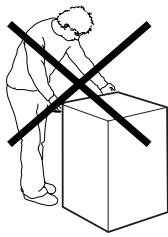
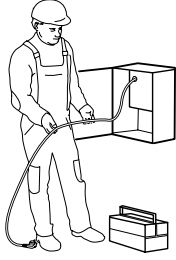
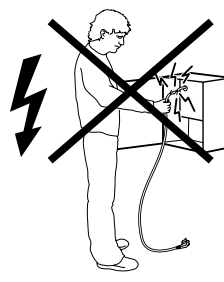
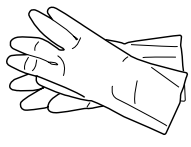
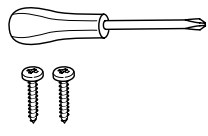
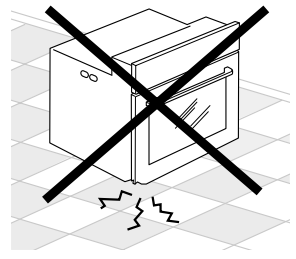
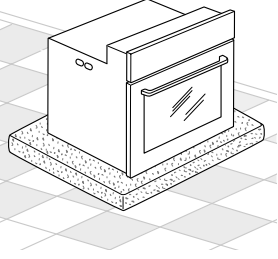
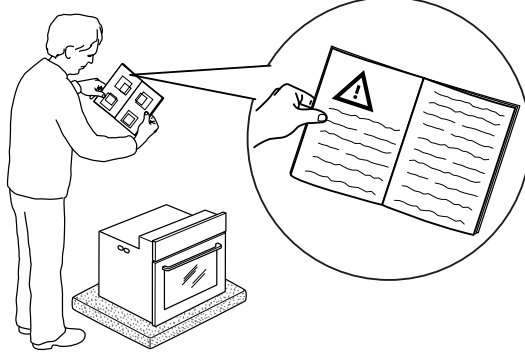
الفرن المدمج

دليل الاستخدام والصيانة **AR**

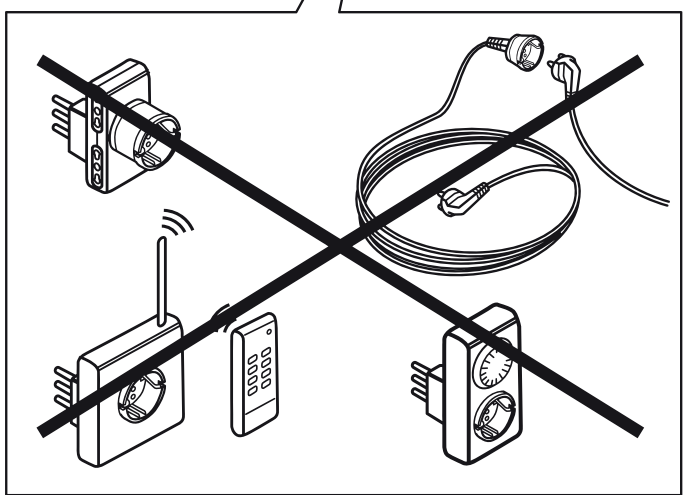
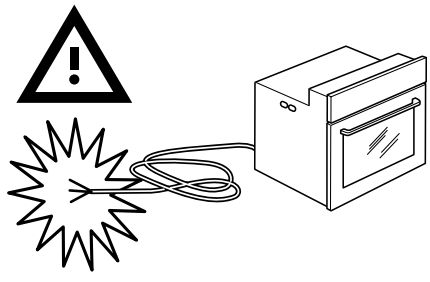
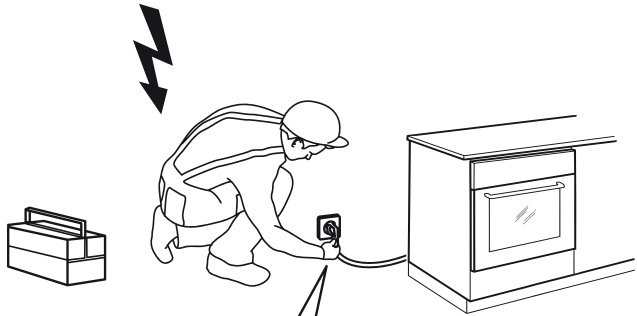
Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

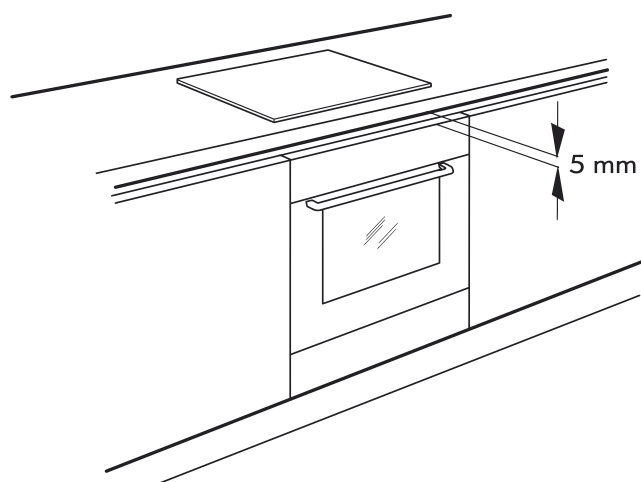
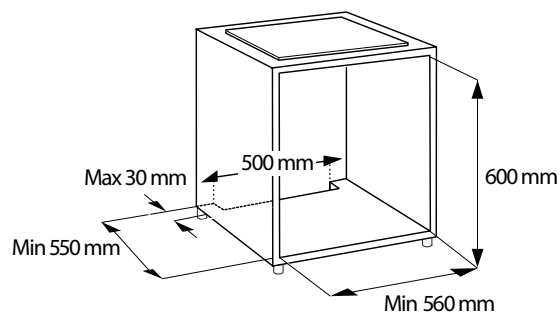
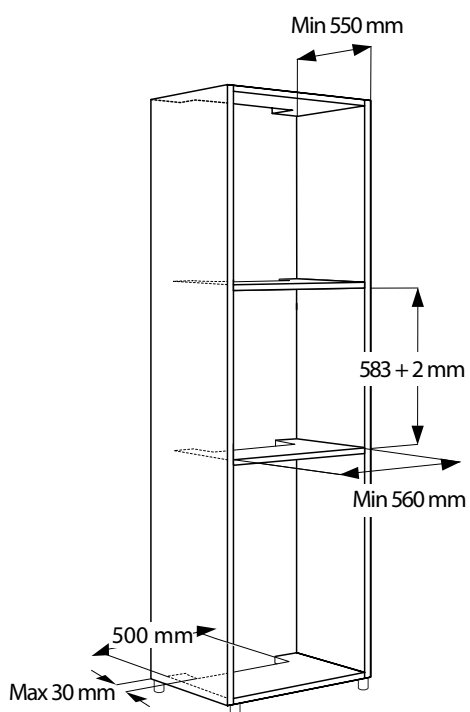
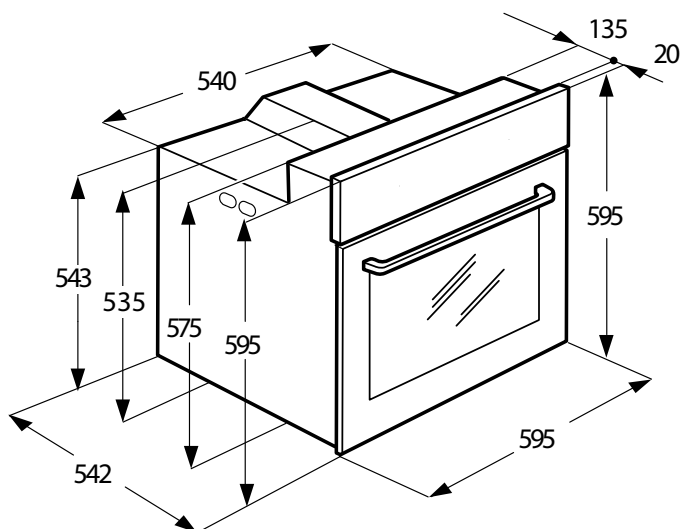
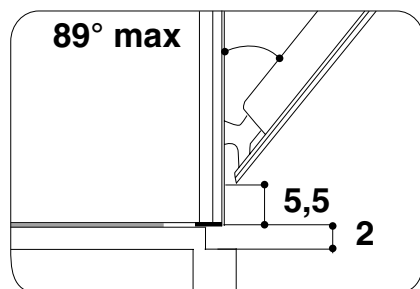
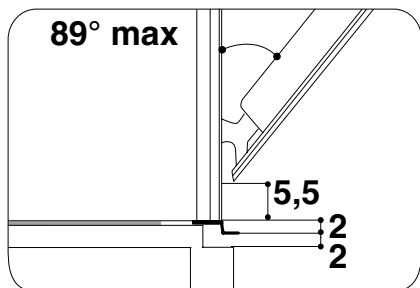
1

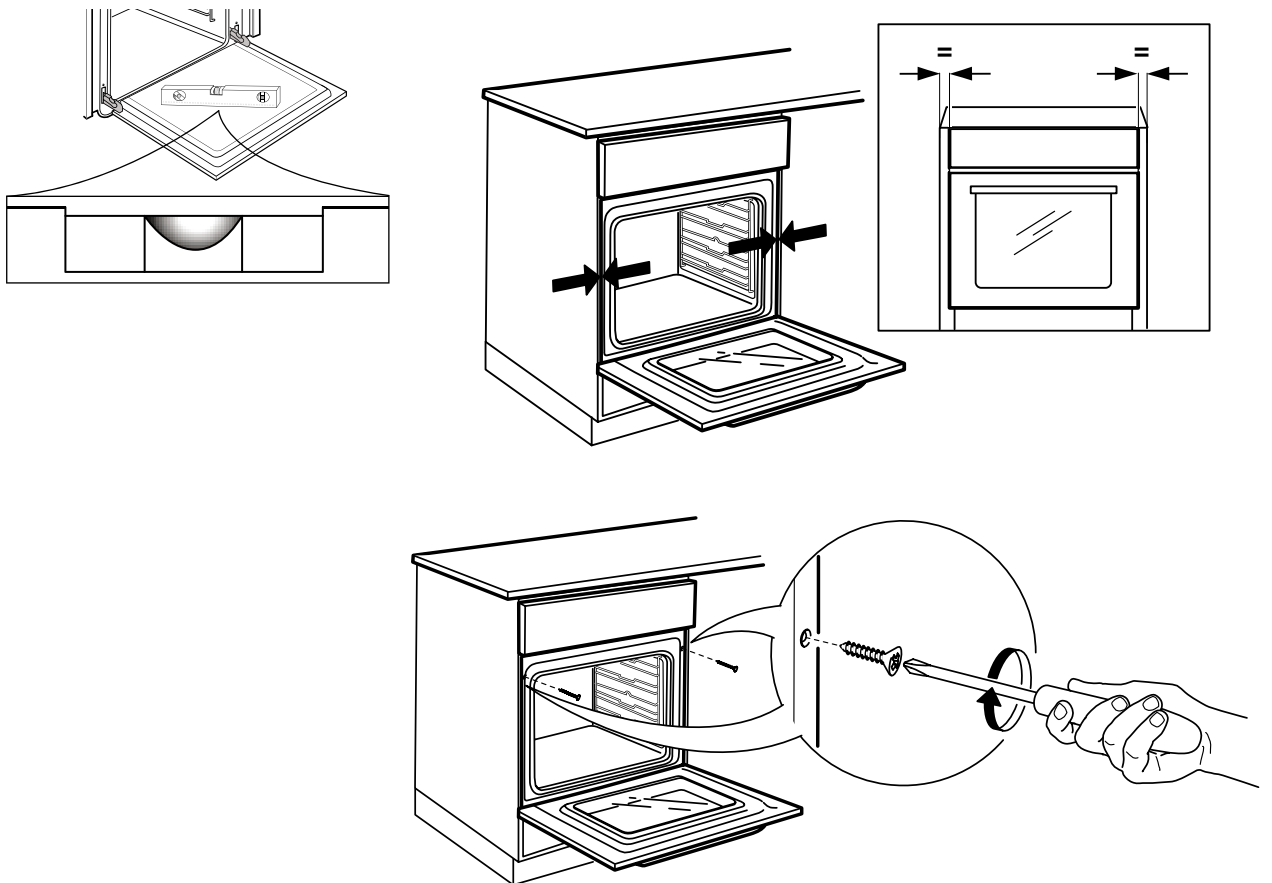
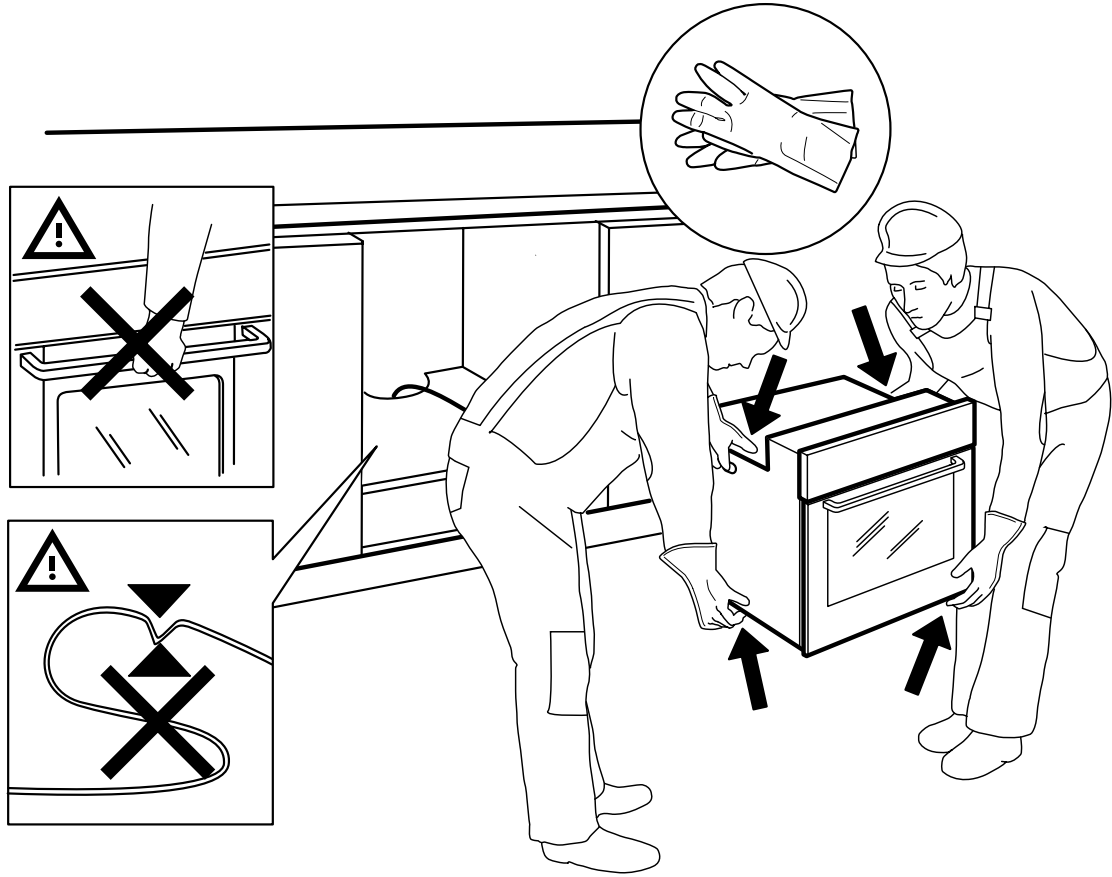


2



3





فهرس المحتويات

13	التسخين المسبق السريع	1	تعليمات التركيب
14	التنظيف الأوتوماتيكي للفرن	2	إرشادات هامة خاصة بالسلامة
14	دورة التنظيف SMARTCLEAN™	5	بيان المطابقة لمواصفات التصميم الصديق للبيئة
15	مقياس نضج اللحم	5	حماية البيئة
16	لمبة الإضاءة الداخلية	6	التركيب
16	مفتاح الغلق المحكم	6	تجهيز وحدة مبيت الفرن
17	جدول وصف الوظائف	6	التوصيل الكهربائي
19	جدول الطهي	6	توصيات عامة
22	وصفات طهي مختبرة	7	الجهاز
23	الاستخدام الموصى به والنصائح	7	الكماليات
24	التنظيف	8	إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن
25	الصيانة	8	خلع الشبكات الجانبية
25	خلع الباب	8	تركيب الحوامل الانزلاقية
25	تحريك عنصر التسخين العلوي	9	وصف لوحة التحكم
25	تغيير لمبة الفرن	9	المفتاح والأزرار العاملة باللمس
26	دليل التغلب على الأعطال	9	الشاشة اليسرى
26	خدمات ما بعد البيع	9	الشاشة اليمنى
26	التخلص من الأجهزة المنزلية	10	ضبط الساعة
		10	الإعدادات
		10	تشغيل / إيقاف
		10	اختيار وظيفة
		11	البدا السريع (QUICK START)
		11	ضبط درجة الحرارة
		11	ضبط مستوى الشواية
		11	مرحلة التسخين المسبق
		12	ضبط المدة
		12	دورة الطهي غير الموقوتة
		12	دورة الطهي الموقوتة
		12	ضبط وقت انتهاء الدورة مع تأخير بدء التشغيل
		13	وظائف 6 TH SENSE
		13	وظائف خاصة

إرشادات هامة خاصة بالسلامة

هذه التعليمات متاحة أيضا على موقع الإنترنت: www.whirlpool.eu

سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدا

يقدم هذا الدليل والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها في جميع الأوقات.

هذا هو رمز الخطر، المتعلق بالسلامة، والذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة لهم وللآخرين. جميع تحذيرات السلامة تكون مسبوقه برمز الخطر والمصطلحات التالية:



يشير إلى موقف خطر يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.



خطر

يشير إلى موقف خطر قد يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.



تحذير

تقدم جميع تحذيرات السلامة تفاصيل معينة متعلقة بمخاطر محتملة قائمة وتشير إلى كيفية تقليل خطر التعرض للإصابات أو الأضرار أو الصدمات الكهربائية الناتجة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز. التزم بالتعليمات التالية بعناية:

- احتفظ بهذه التعليمات في متناول اليد للرجوع إليها في المستقبل.
- قم بارتداء القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.
- يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين على الأقل.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب القيام بعمليات التركيب والصيانة بمعرفة فني مؤهل، وفقا لتعليمات الجهة الصانعة ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد.
- يجب أن يتم استبدال كابل التيار الكهربائي بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.
- تشترط اللوائح السارية أن يتم تأريض الجهاز.
- بمجرد تركيب الجهاز في مبيته، يجب أن يكون كابل التيار الكهربائي طويلا بما يكفي لتوصيل الجهاز بالمصدر الرئيسي للإمداد بالكهرباء.
- لكي تتوافق عملية التركيب مع تشريعات السلامة المعمول بها، يلزم وجود مفتاح أحادي القطب بفجوة تلامس تبلغ 3 مم على الأقل.
- لا تستخدم أسلاك إطالة أو مهايئات متعددة المقابس.
- تجنب توصيل الجهاز بمقبس يمكن تشغيله باستخدام جهاز تشغيل عن بعد أو ميقاتي.

- لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.
- يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.
- إذا كان سطح اللوح الحثي مشروخا، فلا تستخدمه وقم بإيقاف الجهاز لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية (فقط مع الموديلات المزودة بالوظيفة الحثية).
- لا تلمس الجهاز بأي جزء مبتل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت حافي القدمين.
- هذا الجهاز مصمم فقط للاستخدام كجهاز منزلي لطهي الطعام. ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلا: تدفئة الغرف). ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن إصابة الأشخاص أو الحيوانات أو ضرر بالممتلكات في حالة عدم الالتزام بهذه الإرشادات والاحتياطات.
- يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبقاء الأطفال الصغار (حتى سن 3 سنوات) والأطفال (في سن 3-8 سنوات) بعيدا عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءا من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعبت الأطفال بهذا الجهاز. وينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو تنفيذ إجراءات الصيانة التي يقوم بها المستخدم دون الإشراف عليهم.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية بالجهاز أثناء الاستخدام وبعده - خطر الإصابة بحروق. لا تدع الجهاز يتلامس مع الملابس أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال إلا بعد أن تبرد جميع أجزائه تماما.
- توخ الحذر عندما تقوم بفتح باب الجهاز عند الانتهاء من الطهي واطرك الهواء الساخن أو البخار يتسرب إلى الخارج بشكل تدريجي قبل أن تمد يدك داخل الفرن. وعندما يتم غلق باب الجهاز، يتم تنفيس الهواء الساخن من فتحة موجودة فوق لوحة التحكم. لا تسد فتحات تنفيس الهواء.
- استخدم قفازات الفرن لإخراج القلايات والكماليات مع توخي الحذر لتجنب ملامسة عناصر التسخين.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه: قد يندلع حريق إذا تم تشغيل الجهاز دون قصد.
- لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأوعية محكمة الغلق في هذا الجهاز. فقد يتسبب الضغط الذي ينشأ بالداخل في انفجار البرطمان، مما يلحق الضرر بالجهاز.

- لا تستخدم أوعية تم تصنيعها من خامات اصطناعية.
- الزيوت والدهون الساخنة للغاية تشتعل بسهولة. احرص دائما على توخي الحذر عند طهي أطعمة غنية بالشحم والزيت.
- لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام.
- إذا تم استخدام المشروبات الكحولية (مثل شراب الروم، الكونياك، النبيذ) أثناء طهي بعض الأطعمة، فتذكر أن الكحول يتبخر في درجات الحرارة المرتفعة. ونتيجة لذلك، يكون هناك خطر من أن الأبخرة المنبعثة من الكحول قد تتسبب في نشوب حريق عند ملامستها لعنصر التسخين الكهربائي.
- الزيوت والدهون الساخنة للغاية تشتعل بسهولة. احرص دائما على توخي الحذر عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيت أو الكحول (على سبيل المثال المشروبات الكحولية).
- لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري. أبعد الأطفال عن الفرن خلال دورة الانحلال الحراري. يجب إزالة بقايا الانسكاب الزائد من داخل الفرن قبل دورة التنظيف (فقط مع الأفران المزودة بوظيفة الانحلال الحراري).
- أثناء وبعد دورة الانحلال الحراري، يجب إبعاد الحيوانات عن نطاق موقع الجهاز (فقط بالنسبة للأفران المزودة بوظيفة الانحلال الحراري).
- لا تستخدم إلا مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن.
- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية الحادة لتنظيف اللوح الزجاجي في باب الفرن، نظرا لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- تأكد من إيقاف الجهاز قبل تغيير اللمبة لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.
- لا تستخدم رقائق الألومنيوم لتغطية الطعام في وعاء الطهي (فقط مع الأفران المزودة بوعاء طهي).

التخلص من الأجهزة المنزلية


- هذا الجهاز مُصنَّع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو قابلة لإعادة الاستخدام. تخلص منه وفقا للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات قبل التخلص من الجهاز، قم بقطع سلك التيار الكهربائي.
- للمزيد من المعلومات حول التعامل مع الأجهزة المنزلية الكهربائية وتجديدها وإعادة تدويرها، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة تجميع المخلفات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.

بيان المطابقة لموصفات التصميم الصديق للبيئة

يفي هذا الجهاز بمتطلبات التصميم الصديق للبيئة الواردة باللوائح الأوروبية رقم 2014/65 ورقم 2014/66 بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 60350-1.

حماية البيئة

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية EU/19/2012 المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا المنتج.
- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

التخلص من مواد التغليف

- مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير 100%، كما أنها تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). ولذلك يجب التخلص من أجزاء التغليف بشكل مسؤول وفي ظل الالتزام التام بلوائح الجهة المحلية المختصة التي تحكم عملية التخلص من المخلفات.

نصائح توفير الطاقة

- لا تُسخن الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك.
- استخدم قوالب الخبيز ذات الطلاء الغامق أو المطلية بالمينا (الإينامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.

التركيب

بعد إخراج الفرن من عبوته، تأكد من عدم تعرضه لأضرار أثناء النقل وأن باب الفرن يُغلق على نحو سليم. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. وتجنب حدوث أية أضرار، لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب. اقرأ جميع توصيات الأمان في صفحات 2، 3، 4 قبل تركيب الجهاز. اتبع إرشادات التركيب المنفصلة المرفقة في صفحة 1 و 2 و 3 عند تركيب الجهاز.

تجهيز وحدة مبيت الفرن

- يجب أن تكون وحدات المطبخ الملامسة للفرن مقاومة للحرارة (90°م كحد أدنى).
- قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الكابينة وإزالة جميع الرقائق الخشبية ونشارة الخشب بعناية قبل تركيب الفرن في المبيت.
- بعد التركيب، يجب ألا تعد هناك إمكانية للوصول إلى قاعدة الفرن.
- لضمان التشغيل الصحيح للجهاز، لا تسد أدنى فجوة بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن.

توصيات عامة

قبل الاستخدام:

- قم بإزالة قطع الحماية الكرتونية والغلاف الواقي والملصقات من الكماليات.
- أخرج الكماليات من الفرن، وسخنه بدرجة حرارة 200°م لحوالي ساعة للتخلص من الروائح والدخان الناتج عن المواد العازلة والشحم الواقي.

أثناء الاستخدام:

- لا تضع أشياء ثقيلة على الباب، فقد تلحق الضرر به.
- لا تنتسبث بالباب أو تُعلق أي شيء بالمقبض.
- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائق الألومنيوم.
- لا تقم أبداً بصب الماء داخل الفرن وهو ساخن فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تسحب الأوعية أو القلابات مطلقاً على قاعدة الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- تأكد من عدم ملامسة الكابلات الكهربائية الخاصة بالأجهزة الأخرى للأجزاء الساخنة بالفرن وعدم انحصارها في الباب.
- لا تُعرض الفرن للمؤثرات الجوية.

التوصيل الكهربائي

تأكد من تطابق الجهد الكهربائي الموضح على لوحة بيانات الجهاز مع جهد الشبكة الكهربائية. وتوجد لوحة البيانات على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

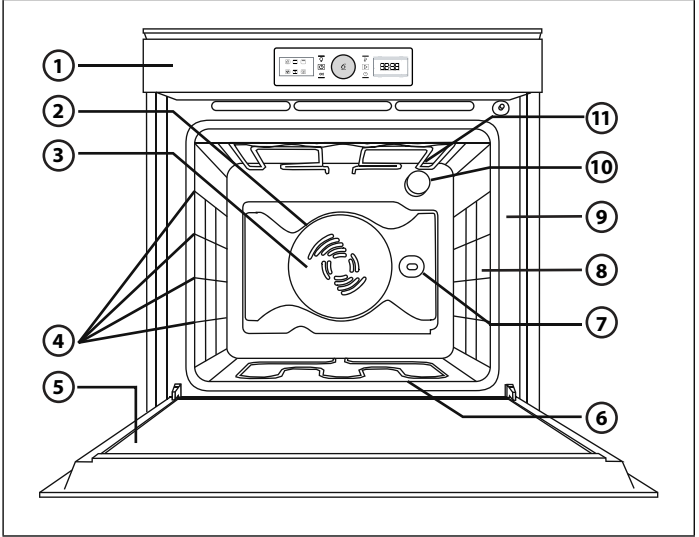
- يجب القيام باستبدال كابل التيار الكهربائي (من النوع H05 F-RR مقاس 3 × 5.1 م²) بمعرفة فني كهرباء مؤهل.

اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.

تم برمجة الفرن بحيث يعمل بقدرة كهربائية تزيد على 5.2 كيلوواط (يُشار إليها بقيمة 16 أمبير "A 16" في الإعدادات، كما هو موضح في صفحة 10 كيلوواط.) وهو ما يتوافق مع مصدر الإمداد بالكهرباء المنزلي بقدرة تزيد على 3 إذا كان المنزل به مصدر إمداد بالكهرباء بقدرة أقل، فإنه يجب تخفيض الإعداد (13 أمبير "A 13" في الإعدادات).

الجهاز

1. لوحة التحكم
2. مروحة
3. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. الشبكات الجانبية (عدد الأرفف موضح على مقدمة الحيز الداخلي)
5. الباب
6. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
7. السيخ الدوار (في حالة وجوده)
8. نقطة تركيب مقياس نضج اللحم (إن وجدت)
9. لوحة البيانات (يجب عدم إزالتها)
10. المصباح
11. عنصر التسخين العلوي / الشواية



ملاحظة:

- أثناء الطهي، قد يتم تشغيل مروحة التبريد على فترات من أجل تقليل استهلاك الطاقة.
- بانتهاء الطهي وبعد إيقاف الفرن، قد يستمر تشغيل مروحة التبريد لبعض الوقت.
- عندما يتم فتح باب الفرن أثناء الطهي، يتم إيقاف عناصر التسخين.

الكماليات

- A.** الرف السلكي:
• الشواء
• دعامة للقلايات، صواني الكعك، وخلافه.
- B.** صينية تجميع القطرات:
• تجميع الدهون المتقاطرة
• طهي اللحم، السمك، وخلافه.
- C.** صينية الخبز:
• الخبز والمعجنات
• اللحم، السمك، وخلافه.
- D.** الحوامل الانزلاقية (في بعض الموديلات فقط):
• لاستعمال الأرفف والألواح بمزيد من السهولة.
- E.** السيخ الدوار (في بعض الموديلات فقط):
• لتحمير قطع اللحم والطيور الكبيرة بشكل متجانس.
- F.** مقياس نضج اللحم (في بعض الموديلات فقط):
• لقياس درجة حرارة الطعام من داخله.

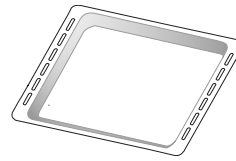


Fig. B

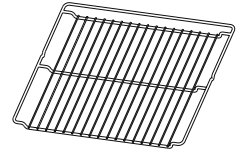


Fig. A

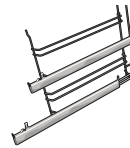


Fig. D

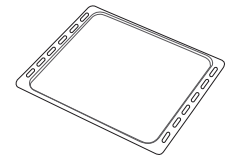


Fig. C

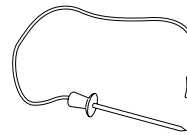


Fig. F

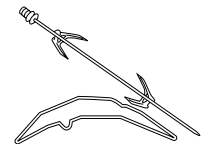


Fig. E

قد يختلف عدد الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.

كماليات لا يتم توريدها

يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن

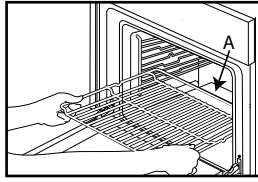


Fig. 1

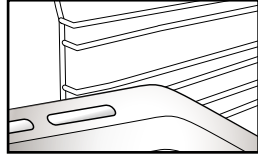


Fig. 2

1. أدخل الرف السلكي بشكل أفقي، بحيث يكون الجزء البارز "A" متجهاً لأعلى (شكل 1).

2. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز، بنفس طريقة إدخال الرف السلكي (شكل 2).

خلع الشبكات الجانبية

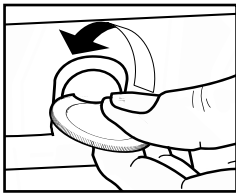


Fig. 2

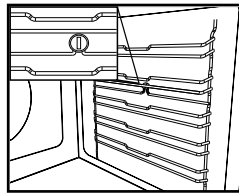


Fig. 1

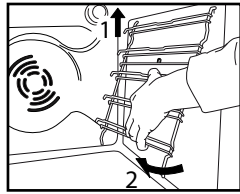


Fig. 3

قبل تشغيل وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي للفرن (انظر جزء 11)، اخلع جميع الكماليات من الحيز الداخلي.

انظر الصور (شكل 1، 2، 3) لخلع الدعامات الجانبية وكذلك (إن وجدت) الصواميل التي تقوم بتثبيتها.

ملاحظة: عدم اتباع هذه التعليمات يؤدي إلى تلف دائم بالكماليات.

تركيب الحوامل الانزلاقية (في حالة وجودها)

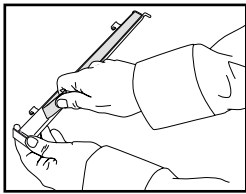


Fig. 2

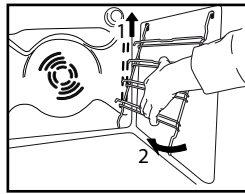


Fig. 1

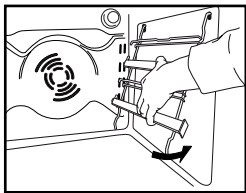


Fig. 4

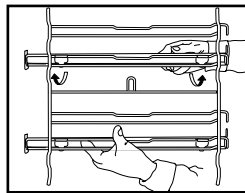


Fig. 3

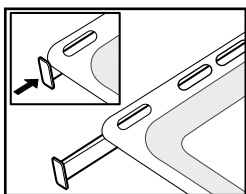


Fig. 6

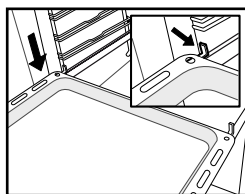


Fig. 5

الحوامل الانزلاقية جزئية أو كاملة الامتداد تُسهل من استعمال الأرفف السلكية والألواح.

1. اخلع الشبكات الحاملة الجانبية (شكل 1) مع الحوامل الانزلاقية كاملة الامتداد يلزم أو لافك برغي التثبيت).

2. انزع الواقية البلاستيكية من الحوامل الانزلاقية (شكل 2).

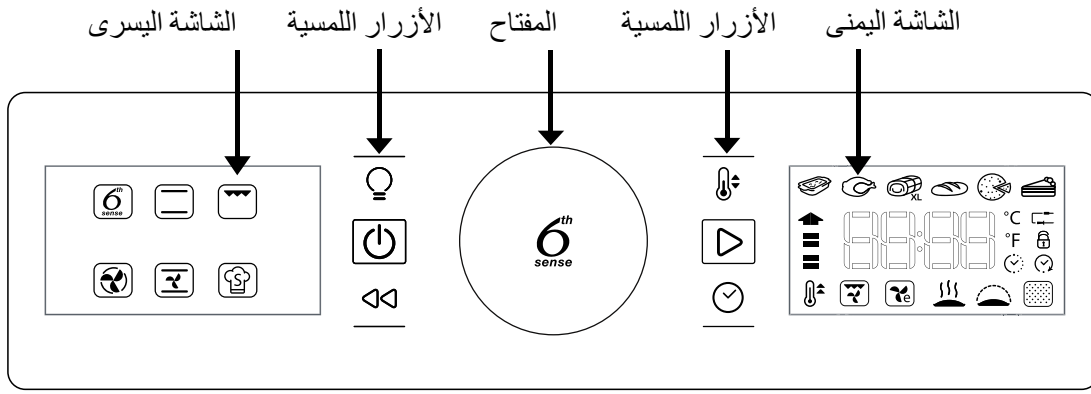
3. قم بتعليق الجزء العلوي من الحوامل الانزلاقية على الشبكات الحاملة. تأكد أن المجاري الدليلية التلسكوبية يمكنها التحرك بحرية إلى مقدمة الفرن.

ثم اضغط الجزء السفلي من الحوامل الانزلاقية جيداً على الشبكة الحاملة إلى أن يثبت في موضعه (شكل 3).

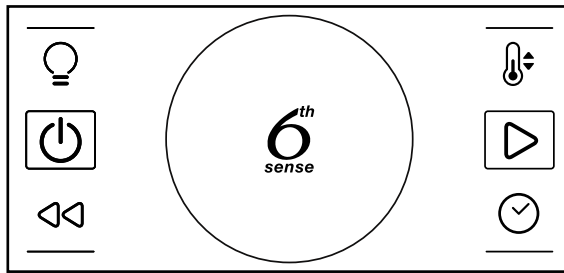
4. أعد تركيب الشبكات الحاملة الجانبية بالحيز الداخلي (شكل 4).

5. ضع الكماليات على الحوامل الانزلاقية (شكل 5، 6).

وصف لوحة التحكم



المفتاح والأزرار العاملة باللمس



المفتاح الدوار 6TH SENSE
اضغط لاختيار وضبط والوصول إلى وتأكيـد الوظائف أو البارامترات وتشغيل برنامج الطهي عند اللزوم.



المفتاح الدوار الانضغاطي
أدره للتنقل عبر الوظائف وضبط جميع بارامترات الطهي الأخرى.



درجة الحرارة
لضبط درجة الحرارة.



تشغيل
لتشغيل وظائف الطهي.



الوقت
لضبط الساعة ومدة الطهي أو إطالة زمن دورة الطهي.



المصباح
لتشغيل/إطفاء المبة.



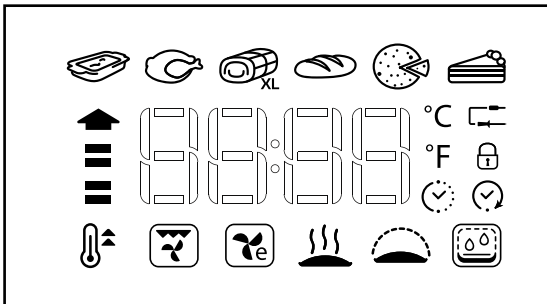
تشغيل / إيقاف
لتشغيل/إيقاف الفرن.



رجوع
للرجوع إلى الشاشة السابقة.

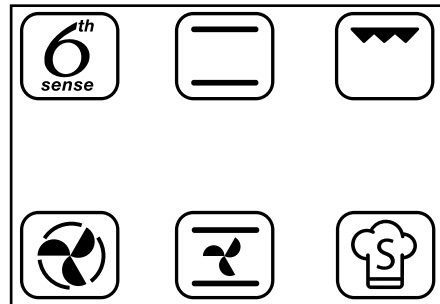


الشاشة اليمنى



تعرض هذه الشاشة الساعة وأجهزة قياس وظيفة 6th Sense والوظائف الخاصة، و تفاصيل جميع الوظائف وتساعد في ضبط جميع بارامترات الطهي. إذا لم تضئ الأيقونة اليمنى الأخيرة بجهاز بيان الوظائف الخاصة، فهذا يعني أن وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي غير متوفرة.

الشاشة اليسرى




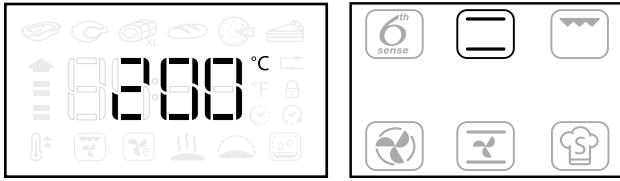
تعرض هذه الشاشة وظائف الطهي الرئيسية. وتظهر الوظيفة المتاحة للاختيار بدرجة سطوع أكبر. تشير الرموز إلى الوظيفة. للاطلاع على شرح كامل انظر الجدول الوارد في صفحة 17.


3.1 التشغيل/الإيقاف

عندما يتم إيقاف الجهاز يتم فقط عرض الساعة بطريقة العرض 42 ساعة.



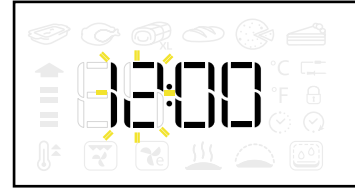
اضغط على  لتشغيل الفرن (احتفظ به مضغوطا لمدة 1/2 ثانية).
عندما يتم تشغيل الفرن، يتم تفعيل كلتا الشاشتين.
يكون المفتاح وجميع الأزرار العاملة باللمس في كامل جهوزيتهم للعمل.




ملاحظة: اضغط على  لإنهاء دورة طهي فعالة بشكل دائم، مع إيقاف الجهاز.

1.1 ضبط الساعة


عندما يتم تشغيل الفرن للمرة الأولى، يجب ضبط الساعة.




أدر  لضبط الساعات.

اضغط على  للتأكيد.



أدر  لضبط الدقائق.


اضغط على  للتأكيد.

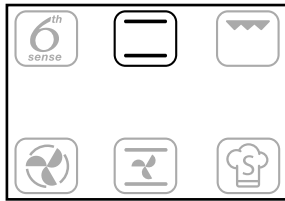
ملاحظة: لتغيير الوقت بعد ذلك عندما يكون الفرن متوقفا، احتفظ بالزر  مضغوطا لثانية واحدة على الأقل وكرر الخطوات المذكورة أعلاه. بعد انقطاع الكهرباء يلزم إعادة ضبط الساعة.

2 اختيار وظيفة

لاختيار دورات الطهي والمزيد من الوظائف.
للاطلاع على الشروح، انظر الجدول الوارد في صفحة 17 وصفحة 18.

اضغط على  لتشغيل الفرن.

أدر  لاختيار الوظيفة الرئيسية: وتظهر الوظيفة المتاحة للاختيار بدرجة سطوع أكبر.




اضغط على  لتأكيد الاختيار.

ملاحظة: اختر وظيفة 6th Sense أو الوظائف الخاصة  للدخول إلى جهاز القياس المعني في الشاشة اليمنى (انظر الجزء المعني (7، 8) في صفحة 13).


استكمل الخطوات على النحو المبين في جزء «التشغيل السريع» (الجزء 3)، لتشغيل وظيفة الطهي على الفور أو لاستعراض معالج ضبط الوضعية على النحو المبين في أجزاء 4 و 5 و 6.

2.1 الإعدادات

عند اللزوم يمكن تغيير وحدات قياس درجة الحرارة وإعدادات القدرة الكهربائية عن القيم القياسية (°C (درجة مئوية) و A61 (61 أمبير)).


احتفظ بالزر  مضغوطا لمدة 5 ثوان على الأقل عندما يكون الفرن متوقفا (انظر جزء 3.1).



أدر  لاختيار C° أو F°.

اضغط على  لتأكيد القيمة.



أدر  لاختيار القدرة (16 أمبير أو 13 أمبير).

اضغط على  لتأكيد القيمة.

ملاحظة: بعد تأكيد الإعدادات، قد يلزم إعادة ضبط الساعة.

1.4 ضبط مستوى قدرة الشواء

لضبط مستوى القدرة لوظائف الطهي الخاصة بالشواء (☀️) والشواء التبريد (❄️).

هناك 3 مستويات قدرة محددة للشواء:

1- (منخفض)، 2- (متوسط)، 3- (مرتفع).

تعرض الشاشة اليمنى القيمة القياسية بين شرتين وماضتين "-".



أدر (⏸️) لضبط المستوى المرغوب.

اضغط على (⏸️) للتأكيد والانتقال إلى المدة المضبوطة (جزء 5) أو

اضغط على (▶️) بهدف التشغيل السريع.

ملاحظة: أدر (⏸️) لضبط مستوى الشواية أثناء دورة طهي.

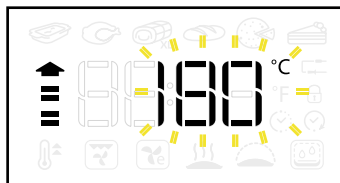
2.4 مرحلة التسخين المسبق

مع بعض الوظائف (الطهي التقليدي (☑️)، دفع الهواء (☁️)، الخبز بالتوزيع الحراري (☀️)، التسخين المسبق السريع (⚡️)) هناك مرحلة تسخين مسبق إلزامية تبدأ أوتوماتيكياً تتيح إمكانية الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة بسرعة.



يظهر سهم وماض في دائرة بجانب درجة الحرارة المستهدفة للإشارة إلى مرحلة التسخين المسبق.

عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المستهدفة، يصدر صوت صافرة.



ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب: ويبدأ الفرن أوتوماتيكياً دورة الطهي المختارة.

ملاحظة: وضع الطعام في الفرن قبل انتهاء مرحلة التسخين المسبق قد يقلل من كفاءة الطهي.

3 التشغيل السريع

لتخطي معالج ضبط الوضعية وبدء دورة طهي بسرعة.

اضغط على (▶️) لتشغيل أية وظيفة بشكل سريع.

يقوم الفرن بعمل دورة طهي موقوتة (انظر جزء 1.5) باستخدام درجة الحرارة القياسية، وتقوم الشاشة بإجراء عد تصاعدي للإشارة إلى مسار تقدم زمن الطهي.

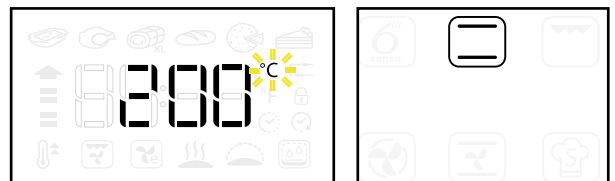
اضغط على (▶️) لتشغيل دورة الطهي على الفور باستخدام آخر قيم تم ضبطها.

4 ضبط درجة الحرارة

لضبط درجة الحرارة لجميع دورات الطهي المتاحة، باستثناء الشواء والشواء التبريد (❄️) والاحتفاظ بالسخونة (⏸️) والرفع (⬆️).

اضغط على (⏸️) لتأكيد الوظيفة المرغوبة.

تومض أيقونة الدرجة المئوية °C/درجة فهرنهايت °F.



أدر (⏸️) لضبط درجة الحرارة المرغوبة.



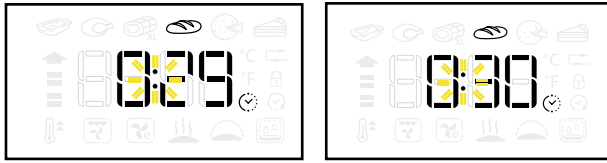
اضغط على (⏸️) للتأكيد والانتقال إلى المدة المضبوطة

(انظر جزء 5) أو اضغط على (▶️) بهدف التشغيل السريع.

ملاحظة: أدر (⏸️) لضبط درجة الحرارة أثناء دورة طهي.

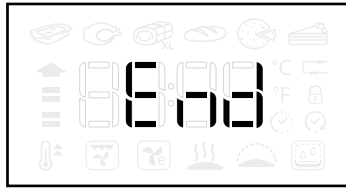
2.5 دورة طهي موقوتة

أثناء دورة الطهي الموقوتة تعرض الشاشة اليمنى العد التنازلي للمدة دقيقة بدقيقة ويومض "0:" يومض الزر +.



اضغط على [P] لإنهاء دورة الطهي في أي وقت.

بمجرد انقضاء زمن الطهي، يظهر بالشاشة اليمنى "End" (انتهاء) ويصدر صوت صافرة.

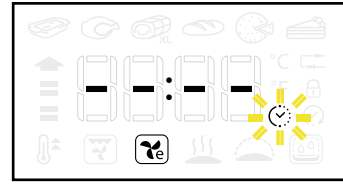


ملاحظة: لا تتضمن المدة الوقت الخاص بمرحلة التسخين المسبق.

5 ضبط المدة

لضبط المدة لوظيفة بعد ضبط درجة الحرارة.

تومض الأيقونة (✓).



اضغط على [P] أو [▶] لتشغيل دورة طهي غير موقوتة (1.5).

أدر [↻] لضبط المدة.



اضغط على [P] لتأكيد زمن الطهي الموقوت (2.5) والانتقال إلى ضبط وقت الانتهاء أو اضغط على [▶] بهدف التشغيل السريع.

ملاحظة: اضغط على [✓] لضبط المدة أثناء دورة الطهي.

6 ضبط وقت انتهاء الدورة مع تأخير بدء التشغيل

لضبط وقت الانتهاء المرغوب لوظيفة.

يظهر بالشاشة اليمنى وقت انتهاء دورة الطهي وتومض الأيقونة (✓).



أدر [↻] لضبط وقت الانتهاء المرغوب.

اضغط على [P] لتأكيد وقت الانتهاء.



ملاحظة: الوقت المبين بالشاشة يتضمن المدة المضبوطة. وأثناء فترة تأخير التشغيل يمكن دائماً:

أدر [↻] لتمديد وقت الانتهاء.

اضغط على [P] لضبط مستوى درجة الحرارة.

اضغط على [✓] لضبط المدة.

إذا كانت الوظيفة توفر مرحلة للتسخين المسبق، فسوف يتم تجاوزها في حالة ضبط وقت تأخير.

1.5 دورة طهي غير موقوتة

أثناء دورة الطهي غير الموقوتة تعرض الشاشة اليمنى العد التصاعدي للمدة دقيقة بدقيقة ويومض "0:" يومض الزر +.




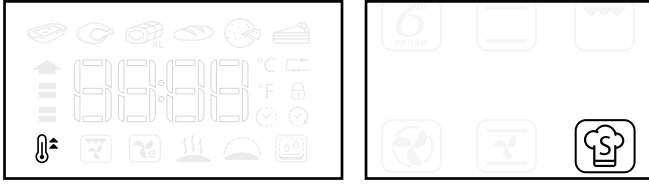
اضغط على [P] لإنهاء دورة الطهي في أي وقت وإيقاف الفرن.

ملاحظة: اضغط على [✓] للتحويل من دورة غير موقوتة إلى دورة موقوتة وضبط وقت الانتهاء.


8 وظائف خاصة

للاختيار من بين دورات طهي محددة مختلفة للاطلاع على سرد وشرح كامل للوظائف، انظر الجدول الوارد في صفحة 18.



أدر  للاختيار الوظيفة الخاصة.



اضغط على  للتأكيد.


أدر  للاختيار الوظيفة الخاصة المرغوبة.





اضغط على  لتأكيد وضبط القيم أو اضغط على  بهدف التشغيل السريع.


1.8 التسخين المسبق السريع



لتسخين الفرن مسبقاً بشكل سريع. انظر الشرح الكامل في صفحة 18.

الوصول إلى الوظائف الخاصة .

أدر  للاختيار .

اضغط على  للتأكيد.

أدر  للاختيار درجة الحرارة المرغوبة.

اضغط على  لإجراء دورة تسخين مسبق سريع أو اضغط على  لضبط زمن دورة الطهي التالية.




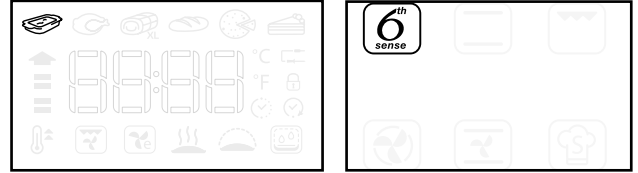
عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المستهدفة، يصدر صوت صافرة.

ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب: ويبدأ الفرن أوتوماتيكياً في دورة الطهي مع الحفاظ على درجة الحرارة التي يتم الوصول إليها. لا تضع الطعام في الفرن قبل انتهاء دورة التسخين المسبق السريع.


7 وظائف 6TH SENSE

للاختيار من بين 6 دورات طهي محددة مختلفة مع قيم الضبط المسبق. للاطلاع على سرد وشرح كامل للوظائف، انظر الجدول الوارد في صفحة 17.



أدر  للاختيار وظيفة 6th Sense.



اضغط على  للتأكيد.

أدر  للاختيار وظيفة 6th Sense المرغوبة.



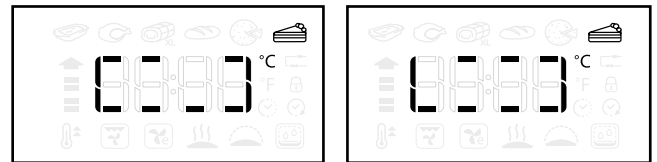
اضغط على  للتأكيد والانتقال إلى القيم المضبوطة للمدة/وقت الانتهاء أو اضغط على  بهدف التشغيل السريع.

ملاحظة: التسخين المسبق للفرن غير ضروري مع بعض وظائف 6th Sense. انظر الجدول الوارد في صفحة 19 الخاص بدرجات حرارة ومدد الطهي المقترحة.

وظيفة استعادة درجة الحرارة 6TH SENSE

إذا انخفضت درجة الحرارة داخل الفرن أثناء تنفيذ دورة طهي 6th Sense نظراً لأن باب الفرن قد تم فتحه، فستقوم وظيفة استعادة درجة الحرارة 6th Sense أوتوماتيكياً باستعادة درجة الحرارة الأصلية.

أثناء عملية استعادة درجة الحرارة 6th Sense، يظهر بالشاشة «رسم متحرك ثعباني الشكل» إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة.



ملاحظة: أثناء الدورة الموقوتة سيتم زيادة مدة الطهي بمقدار الفترة الزمنية التي كان الباب مفتوحاً خلالها، وذلك لضمان كفاءة الطهي.

9 التنظيف الأوتوماتيكي للفرن (في بعض الموديلات فقط)

إذا لم تضئ الأيقونة اليمنى الأخيرة بجهاز بيان الوظائف الخاصة، فهذا يعني أن وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي غير متوفرة.

دورة التنظيف SMARTCLEAN™
(إن وجدت)

للاطلاع على شرح هذه الوظيفة، انظر أيضا جدول الوظائف في صفحة 18.

عندما يبرد الفرن، قم بتوزيع 002 ميليلتر من الماء على قعر الحيز الداخلي للفرن، ثم أغلق باب الفرن. الوصول إلى الوظائف الخاصة (5).

أدر (6) لاختيار (5).

اضغط على (6) للتأكيد.



اضغط على (7) لبدء دورة SMARTCLEAN™ على الفور أو


اضغط على (8) لضبط وقت الانتهاء/بدء التشغيل المتأخر (انظر جزء 6).



في نهاية الدورة، قم بإزالة أية كمية من الماء المتبقي في الفرن وابدأ التنظيف باستخدام إسفنجة مبللة مع الماء الساخن (قد يتأثر التنظيف سلبا في حالة التأخير لأكثر من 51 دقيقة).

لإزالة الاتساخات العنيدة للغاية، كرر دورة SMARTCLEAN™ وأضف قطرات قليلة من منظف متعادل أثناء إزالة الاتساخات.

ملاحظة: وجود كمية كبيرة أو صغيرة من الماء يمكن أن يؤثر سلبا على الأداء الصحيح لدورة التنظيف. لا يمكن ضبط مدة دورة التنظيف.

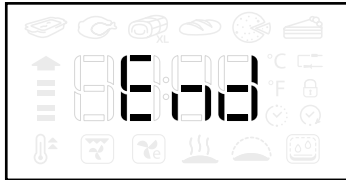
اضغط على  للتأكيد.


أدر  لضبط درجة حرارة الحيز الداخلي للفرن.



اضغط على  أو  لغرض التأكيد وبدء دورة الطهي.


أثناء دورة الطهي تظهر بالشاشة درجة الحرارة المستهدفة لمقياس نضج اللحم.


عندما يصل اللحم إلى درجة الحرارة المستهدفة المضبوطة، تتوقف دورة الطهي ويظهر بالشاشة البيان "End" (انتهاء).



لإعادة بدء دورة الطهي من الوضع "End" (انتهاء)، فإنه يمكن من خلال إدارة  ضبط درجة الحرارة المستهدفة لمقياس نضج اللحم على النحو المذكور أعلاه.


اضغط على  أو  لغرض التأكيد وإعادة بدء دورة الطهي.

ملاحظة: أثناء دورة الطهي مع استخدام مقياس نضج اللحم يمكن إدارة  لتغيير درجة الحرارة المستهدفة لمقياس نضج اللحم.

اضغط على  لضبط درجة حرارة الحيز الداخلي للفرن.

انظر الجدول الوارد في صفحة 19 لمعرفة درجة الحرارة المثالية لكل نوع من أنواع اللحم.



يمكن إدخال مقياس نضج اللحم في أي وقت، وأثناء دورة الطهي أيضا. وفي هذه الحالة، من الضروري إعادة ضبط بارامترات وظيفة الطهي.

إذا كان مقياس نضج اللحم غير متوافق مع الوظيفة المعنية، فسيقوم الفرن بإيقاف دورة الطهي ويصدر صوت صافرة إنذار. وفي هذه الحالة أفصل مقياس نضج اللحم أو اضغط على  لضبط وظيفة أخرى.

تأخير بدء التشغيل ومرحلة التسخين المسبق لا يتوافقان مع مقياس نضج اللحم.

مقياس نضج اللحم (في بعض الموديلات فقط)

يتيح مقياس نضج اللحم المورد قياس درجة الحرارة الداخلية الدقيقة للطعام أثناء الطهي.

يُتاح استخدام مقياس نضج اللحم فقط في بعض وظائف الطهي (الطهي التقليدي، ودفع الهواء، والخببز بالتوزيع الحراري، والشواء الترابو، واللحم Sense6th  والطهي الأقصى Sense6th ).

من المهم للغاية وضع المقياس بدقة للحصول على نتائج طهي مثالية. أدخل المقياس تماما في جزء اللحم الأكثر مرونة، مع تجنب العظام والأجزاء الدهنية (شكل 1).

بالنسبة للطيور، ينبغي إدخال المقياس من الجانب، في منتصف لحم الصدر، مع مراعاة ضمان ألا تكون نهاية طرف المقياس في جزء مجوف (شكل 2).

في حالة قطع اللحم ذات الاختلاف الكبير في درجة السُمك، تأكد من طهيها جيدا قبل إخراجها من الفرن. قم بتوصيل طرف المقياس في الفتحة الموجودة بالجدار الأيمن للحيز الداخلي للفرن.

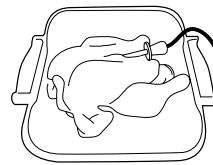


Fig. 2

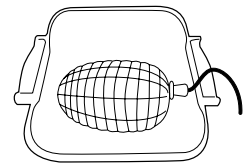




Fig. 1


هام: احترس من جدران الحيز الداخلي للفرن والطعام أثناء إدخال مقياس نضج اللحم: فقد يكونا ساخنين.

عندما يتم توصيل مقياس نضج اللحم بالحيز الداخلي للفرن، سيصدر صوت صافرة وتظهر بالشاشة الأيقونة  ودرجة الحرارة المستهدفة.



إذا تم توصيل مقياس نضج اللحم أثناء اختيار إحدى الوظائف، فسوف تتحول الشاشة إلى درجة الحرارة المستهدفة القياسية لمقياس نضج اللحم.


اضغط على  لبدء أوضاع الضبط.

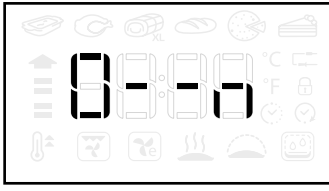
أدر  لضبط درجة الحرارة المستهدفة لمقياس نضج اللحم.




01 قفل الأزرار

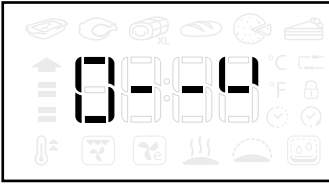
لنقل أزرار لوحة التحكم.


احتفظ بالزر  مضغوطة لمدة 5 ثوان على الأقل.




لإيقاف الفعالية.

احتفظ بالزر  مضغوطة لمدة 5 ثوان على الأقل.




لذواعي الأمان، يمكن دائما إيقاف الفرن أثناء دورة الطهي من خلال الضغط على زر التشغيل/الإيقاف. 

9 لمبة الإضاءة الداخلية

اضغط على  لتشغيل أو إطفاء لمبة الإضاءة الداخلية.

أثناء عمل وظيفة دفع الهواء الاقتصادية سيتم إطفاء اللمبة بعد دقيقة واحدة.

أثناء دورة التنظيف الحراري  (في حالة وجودها) لا يمكن تشغيل لمبة الإضاءة الداخلية.

وأثناء دورة الطهي مع استخدام مقياس نضج اللحم (في حالة وجوده) سيتم تشغيلها دائما.

جدول وصف الوظائف

جدول وصف الوظائف			
لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. استخدم الرف الثاني. وهذه الوظيفة لها مرحلة تسخين مسبق أو توماتيكي. انتظر حتى انتهاء التسخين المسبق قبل وضع الطعام داخل الفرن.	الطهي التقليدي		الوظيفة التقليدية
لشواء شرائح اللحم والكباب والسجق، ولطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. ضع الطعام على الرف الرابع. عند شواء اللحم، استخدم صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. وضعها على الرف الثالث، مع إضافة نصف لتر من المياه تقريباً. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً.	الشواية		
لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة التي تستلزم نفس درجة الحرارة على رفين في نفس الوقت (مثل السمك والخضروات والكيك). يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر. عند الطهي على مستوى واحد استخدم الرف الثاني، وعند الطهي على مستويين استخدم الرف الأول والثالث. وهذه الوظيفة لها مرحلة تسخين مسبق أو توماتيكي. انتظر حتى انتهاء التسخين المسبق قبل وضع الطعام داخل الفرن.	دفع الهواء		
لطهي اللحم والفطائر ذات الحشو السائل (حلو أو متبل) على رف واحد. تستخدم هذه الوظيفة المساعدة المتقطعة الحساسة للمروحة، والتي تمنع التجفيف الزائد للأطعمة. استخدم الرف الثاني. وهذه الوظيفة لها مرحلة تسخين مسبق أو توماتيكي. انتظر حتى انتهاء التسخين المسبق قبل وضع الطعام داخل الفرن.	الخبز بالتوزيع الحراري		
تختار الوظيفة أوتوماتيكيًا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لخبز أي طبق يتم إعداده من المعجنات (لازانيا، كانيلوني وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. استخدم الرف الثاني. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً.	صينية مسطحة Sense6 th		وظائف Sense6 th
تختار الوظيفة أوتوماتيكيًا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لشواء أي نوع من اللحوم (طيور، لحم بقر، لحم بتلو، لحم دسم، لحم ضأن وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. تستخدم هذه الوظيفة المساعدة المتقطعة الحساسة للمروحة، والتي تمنع التجفيف الزائد للأطعمة. استخدم الرف الثاني. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً قبل الطهي.	اللحم Sense6 th		
تختار الوظيفة أوتوماتيكيًا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لطهي قطع اللحم الكبيرة (فوق 5.2 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساوٍ من الأفضل تطرية اللحم من حين لآخر لمنعه من الجفاف. استخدم الرف الأول أو الثاني، تبعاً لحجم قطعة اللحم. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً قبل الطهي.	MAXI Sense6 th COOKING		
تختار الوظيفة أوتوماتيكيًا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لخبز أي نوع من الخبز (باجيت، خبز الكايزر، شطائر الخبز، وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. استخدم الرف الثاني. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً.	الخبز Sense6 th		
تختار الوظيفة أوتوماتيكيًا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لخبز أي نوع من البيتزا (بيتزا رقيقة، بيتزا بيتي، فوكاتشيا، وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. استخدم الرف الثاني. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً.	البيتزا Sense6 th		
تختار الوظيفة أوتوماتيكيًا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لخبز أي وصفة حلويات (بسكويت، كيك إسفنجي، تارت الفواكه، وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. استخدم الرف الثاني أو الثالث. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً.	المعجنات Sense6 th		

<p>لتسخين الفرن مسبقاً بشكل سريع. عند انتهاء التسخين المسبق، يقوم الفرن أوتوماتيكياً باختيار الوظيفة التقليدية. انتظر حتى انتهاء التسخين المسبق قبل وضع الطعام داخل الفرن.</p>	 <p>التسخين المسبق السريع</p>	 <p>وظائف خاصة</p>
<p>لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). ضع الطعام على الأرفف الوسطى. استخدم صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضعها على الرف الأول/الثاني، مع إضافة حوالي نصف لتر من المياه. لا يلزم إحماء الفرن. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً. يمكنك بفضل هذه الوظيفة أن تستخدم أيضاً السيخ الدوار إذا كان مورداً مع الجهاز.</p>	 <p>الشواء التريو</p>	
<p>لطهي قطع لحم الروست المحشوة وقطع اللحم على رف واحد. تستخدم هذه الوظيفة مساعدة المروحة المتقطعة والخفيفة مما يمنع الجفاف المفرط للأغذية. في هذه الوظيفة الاقتصادية يظل المصباح مطفاً أثناء الطهي ويمكن تشغيله مرة أخرى مؤقتاً بالضغط على زر التأكيد. للاستفادة من الدورة الاقتصادية ECO وتقليل استهلاك الطاقة، يجب ألا يتم فتح باب الفرن حتى إتمام وصفة الطهي. ويُنصح باستخدام المستوى الثالث. لا يلزم إحماء الفرن.</p>	 <p>دفع الهواء الاقتصادي</p>	
<p>للحفاظ على الطعام المطهون لتوه ساخناً ومقرمشاً (اللحم أو الطعام المقلي أو كعكة الفواكه). ضع الطعام على الرف الأوسط. لن يتم تفعيل الوظيفة إذا كانت درجة الحرارة في الفرن أكثر من 56°م.</p>	 <p>الاحتفاظ بالسخونة</p>	
<p>لرفع الحلويات والعجين المملح إلى أفضل درجة. ضع العجين على الرف الثاني. لا يلزم إحماء الفرن. للحفاظ على جودة التخمر، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي.</p>	 <p>التخمير</p>	
<p>لإزالة الاتساخات الناتجة عن الطهي بواسطة دورة بدرجة حرارة منخفضة. التأثير المشترك لطبقة المينا (الإيناميل) الخاصة وبخار الماء المنبعث أثناء دورة الطهي من شأنه تيسير إزالة الاتساخات. ضع 002 مل من الماء في قاع الحيز الداخلي وقم بتفعيل الوظيفة عندما يكون الفرن بارداً.</p>	 <p>وظيفة تنظيف الفرن SMARTCLEAN™ (في حالة وجودها)</p>	

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكماليات والملاحظات
الكيك الإسفنجي		-	2	081 - 061	09 - 03	صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	3 - 1	081 - 061	09 - 03	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		-	2	002 - 061	58 - 03	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز أو صينية الكيك على الرف السلكي
		نعم	3 - 1	002 - 061	09 - 53	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
البسكويت/تارت الفواكه الصغيرة		-	3/2	081 - 061	54 - 51	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
		نعم	3 - 1	071 - 051	54 - 02	الرف 3: الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
معجنات الشو		-	3 / 2	002 - 081	04 - 03	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
		نعم	3 - 1	091 - 081	54 - 53	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
الميرنجز		نعم	2	09	011 - 051	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
		نعم	3 - 1	09	031 - 051	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
البيتزا (بيتزا بقاعدة سميكة، بيتزا رقيقة، فوكاتشيا)		-	2	052 - 022	03 - 51	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
		نعم	3 - 1	042 - 022	04 - 02	الرف 3: صينية الخبيز أو صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
الخبز (شطائر الخبز) 1/5.0 كجم		-	2	022 - 081	07 - 05	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز أو الرف السلكي
		-	2	022 - 081	05 - 03	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز أو الرف السلكي
الخبز		نعم	3 - 1	002 - 081	06 - 03	الرف 3: صينية الخبيز أو صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز أو صينية الفرن على الرف السلكي
		نعم	2	052	51 - 01	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز أو الرف السلكي
البيتزا المجمدة		نعم	3 - 1	052	02 - 01	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
		نعم	2	002 - 081	54 - 53	صينية الكيك فوق الرف السلكي
الفطائر المتبلبة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)		نعم	3 - 1	091 - 081	06 - 54	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	3 - 1	091 - 081	06 - 54	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكماليات والملاحظات
معجنات فول-أو- فان/باف باستري		نعم	2	002 - 091	03 - 02	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	3 - 1	091 - 081	04 - 02	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
لازانيا/عكة الفواكه		-	2	002 - 091	56 - 04	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
معرونة فرن/ كانيلوني		-	2	002 - 091	54 - 52	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
لحم ضأن/لحم بتلوا/ لحم بقري/لحم دسم 1 كجم		-	2	002 - 091	001 - 07	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
فخذ ضأن/سيقان		-	2	032 - 002	09 - 06	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		-	2	032 - 012	001 - 05	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
ديك رومي/أوز 3 كجم		-	2 / 1	002 - 071	051 - 09	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
لحم روست دسم مع لحم بقري 2 كجم		-	2	071	041 - 081	الرف 2: صينية تجميع القطرات
سمك فيليه/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	2	002 - 081	06 - 04	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	2	091 - 071	06 - 03	صينية الفرن على الرف السلبي
توست		-	4	3 (مرتفعة)	5 - 2	الرف السلبي
سمك فيليه/شرائح ستيك		-	4	2 (متوسطة)	53 - 02	الرف 4: الرف السلبي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي) الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء
السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطانر البيف برجر		-	4	3 - 2 (متوسطة - مرتفعة)	04 - 51	الرف 4: الرف السلبي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي) الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء
روست الدجاج 3.1-1 كجم		-	2	2 (متوسطة)	56 - 05	الرف 2: الرف السلبي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي) الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء
روست الدجاج 3.1-1 كجم		-	2	3 (مرتفعة)	08 - 06	الرف 2: السيخ الدوار (في حالة وجوده) الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكماليات والملاحظات
لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم		-	2	2 (متوسطة)	05 - 53	صينية الفرن على الرف السلبي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
بطاطس محمرة		-	2	2 (متوسطة)	05 - 53	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
جراتان الخضروات		-	2	3 (مرتفعة)	51 - 01	صينية الفرن على الرف السلبي
اللازانيا واللحم		نعم	3 - 1	002	05 *001 -	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
اللحم والبطاطس		نعم	3 - 1	002	54 *001 -	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
الأسماك والخضروات		نعم	3 - 1	081	*05 - 03	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
وجبة كاملة: لازانيا اللحم (الرف 4)، تارت (الرف 2)، تارت (الرف 1)		نعم	4 - 2 - 1	091	04 *021 -	الرف 4: صينية الفرن على الرف السلبي الرف 2: صينية الخبز الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الكيك على الرف السلبي
شرائح لحم الروست المحشوة		-	3	002	08 *021 -	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي
قطع اللحم (أرانب، دجاج، ضأن)		-	3	002	05 *001 -	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلبي

* زمن الطهي تقريبي. يمكن إزالة الطعام من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

وصفات الطهي مع مقياس نضج اللحم*	
درجة الحرارة الداخلية النهائية للحوم (م°)	قطع اللحم
84	روز بيف نيء
06	روز بيف متوسط النضج
86	روز بيف مطهي جيدا
57	ديك رومي مشوي
38	دجاج مشوي
57	لحم دسم مشوي
86	قطعة لحم عجول

* في بعض الموديلات فقط

وصفات طهي مختبرة (وفقا للمواصفة IEC 60350-1:2011-12)						
الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكمايات* والملاحظات
المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 2.5.7						
بسكويت شورت بريد		-	3	051	53 - 52	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
		نعم	3	051	03 - 02	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
		نعم	3 - 1	051	54 - 03	الرف 3: صينية الخبيز الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 3.5.7						
قطع كيك صغيرة		-	3	071	03 - 02	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
		نعم	3	061	03 - 02	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
		نعم	3 - 1	061	53 - 52	الرف 3: صينية الخبيز الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 1.6.7						
كيك إسفنجي خال من الدهون		-	2	071	04 - 03	صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	2	061	53 - 52	صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	3 - 1	061	54 - 53	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 2.6.7						
2 فطيرة تفاح		-	2	581	08 - 06	صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	2	571	08 - 06	صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	3 - 1	571	09 - 07	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 2.9						
التوست		-	4	3 (مرتفعة)	5 - 3	الرف السلكي
المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 3.9						
شطائر برجر		-	4	3 (مرتفعة)	03 - 02	الرف 4: الرف السلكي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي) الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء

* إذا لم تكن الكمايات متوفرة، فيمكن شراؤها من خدمة ما بعد البيع.

** وظيفة المعجنات Sense6th تستخدم عناصر التسخين العلوية والسفلية فقط، دون تدوير الهواء المدفوع. وهي لا تتطلب إجراء تسخين مسبق.

البيانات الواردة في الجدول دون استخدام الحوامل الانزلاقية. وقم بإجراء الاختبارات بدونها.

التسخين المسبق للفرن وهو فارغ (طبقا للمواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 2.7): اختبر وظائف الطهي التقليدي (☐)، دفع الهواء (☑)، التسخين المسبق السريع (☑).

فئة كفاءة استغلال الطاقة (وفقا للمواصفة EN 60350-1:2013-07): لإجراء هذا الاختبار، استخدم الجدول المعني.

الاستخدام الموصى به والنصائح

اللحوم

- استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. وبالنسبة لقطع لحم الروست، يُفضل إضافة بعض المرق إلى قاعدة الإناء، حيث إنه يعمل على تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على مذاق إضافي. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 01 - 51 دقيقة أخرى، أو لفة في رقائق الألومنيوم.
- إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعاً بسمك متساوٍ في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السمكة للغاية أوقات طهي أطول.
- لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الرف السلكي بحيث يظل الطعام بعيداً عن الشواية. واقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.
- لتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية لتجميع القطرات بها نصف لتر من المياه مباشرةً أسفل الشواية الموضوع عليها اللحم. وزود المياه عند الحاجة.

كيفية قراءة جدول الطهي

يوضح الجدول أفضل وظيفة يمكن استخدامها لأي طعام محدد ليتم طهيها على رف واحد أو أكثر في الوقت نفسه. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء التسخين المسبق (عند الحاجة). والغرض الوحيد من درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد إرشادك، كما أنها ستعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل قيم موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى استخدام قيم أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الفرن المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء. وللحصول على أفضل النتائج، احرص على اتباع النصائح الموضحة في جدول الطهي لاختيار الكماليات (المرفقة) التي ستوضع على الأرفف المختلفة.

السيخ الدوار (في بعض الموديلات فقط)

- استخدم هذا الملحق لشواء القطع الكبيرة من اللحم والطيور بشكل متساوٍ. ضع اللحم في السيخ الدوار (مع ربطه بحبل، بالنسبة للدجاج)، ثم تحقق مما إذا كان ثابتاً قبل إدخال السيخ في مكانه الموجود بالجدار الأمامي للفرن ووضعه على الدعامة المعنية.
- ولتجنب الدخان وتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية تجميع قطرات بها نصف لتر من المياه على المستوى الأول. ويتضمن السيخ مقبضاً بلاستيكيًا يجب إزالته قبل البدء في الطهي واستخدامه عند انتهاء الطهي لتجنب التعرض لحروق عند إخراج الطعام من الفرن.

البيتزا

ادهن الصواني بشكل بسيط لضمان الحصول على بيتزا ذات قاعدة مقرمشة. وانثر الموترزايلا فوق البيتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

وظيفة تخمير العجين

يُفضل دائماً تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقال وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريباً مقارنةً بتخميره في درجة حرارة الغرفة (02 - 52 م). ويبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجين البيتزا ساعة واحدة تقريباً.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة «دفع الهواء»، يمكنك طهي أطعمة مختلفة تتطلب درجة حرارة واحدة في الوقت نفسه (على سبيل المثال: السمك أو الخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

الحلويات

- يمكنك طهي الحلويات اللذيذة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط. واستخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائماً على الرف السلكي المورّد. وللطهي على أكثر من رف، اختر وظيفة دفع الهواء ورتب موضع صواني الكيك على الأرفف، مما يساعد على توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.
- للتحقق من اكتمال طهي الكيك، أدخل خلة أسنان خشبية في منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.
- في حالة استخدام صواني الكيك المانعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.
- إذا "انخفضت" الكيك أثناء الطهي، فاضبط درجة حرارة أقل في المرة التالية، ويمكن تقليل كمية المياه في الخليط والخلط برفق أكثر.
- بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة «الخبيز بالتوزيع الحراري». إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

التنظيف

- لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تقم بتنظيف الفرن إلا عندما يكون بارداً عند لمسه.
- افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.



تحذير

تنظيف الجدار الخلفي واللوحات الجانبية الحفازة بالفرن
(إن وجدت):

- قم بتشغيل الفرن وهو فارغ مع وظيفة مساعدة المروحة عند درجة حرارة 002°م لحوالي ساعة واحدة
- بعد ذلك اترك الجهاز يبرد قبل إزالة أية بقايا طعام باستخدام الإسفنجة.
- لا تستخدم المنظفات الأكلة أو الكاشطة أو الفرشات الخشنة أو ليف التنظيف المعدني للأوعية أو اسبريهات الأفران، فقد تلحق الضرر بالسطح الحفاز وتتلف خصائصه المتعلقة بالتنظيف الذاتي.

الفرن من الخارج

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. وإذا كانت الأسطح متسخة للغاية، فأضف بضع قطرات من منظف غسل الأطباق إلى المياه. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكلة أو كاشطة. وإذا لامس أي من هذه المنتجات الجهاز دون قصد، فقم على الفور بتنظيف الموضع المعني بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة.

الفرن من الداخل

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم نظفه، ويُفضل التنظيف وهو لا يزال دافئاً لإزالة الاتساخات المتركمة والبقع الناتجة عن بقايا الطعام (مثل الطعام المحتوي على نسبة عالية من السكر).
- لا تستخدم منظفات أكلة أو كاشطة.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم. يمكن فك باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر الصيانة).
- يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية (انظر جزء الصيانة) (في بعض الموديلات فقط) لتنظيف سقف الفرن.
- ملاحظة: أثناء الطهي المستمر لمدة طويلة للأطعمة المحتوية على نسبة عالية من الماء (مثل البيتزا، الخضروات، وخلافه)، قد يتكون ماء متكاثف على الباب من الداخل وحول إطار الأحكام. وعندما يبرد الفرن، جففه من الداخل بقطعة قماش أو إسفنجة.
- لا تستخدم إسفنجات كاشطة أو كاشطات معدنية أو ليف تنظيف معدني. فمع مرور الوقت قد تؤدي هذه الأدوات إلى إتلاف الأسطح المطلية بالمينا (الإيناميل) وزجاج باب الفرن.

الكماليات

- انقع الكماليات في مياه بها منظف غسل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة.
- يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة من خلال استخدام فرشاة أو إسفنجة.

الصيانة

- استخدم قفازات واقية.
- تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

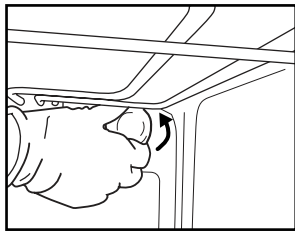


تحذير

تغيير لمبة الفرن

لتغيير اللمبة الخلفية:

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بفك غطاء اللمبة (شكل 6)، وقم بتغيير اللمبة (انظر الملاحظة الخاصة بنوع اللمبة) وأعد ربط غطاء اللمبة في موضعه.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.



شكل 6 لكش

ملاحظة:

- لا تستخدم سوى المبات المتوجهة بقدر 04-52 واط/032 فلط من النوع C°003T، 41-E، أو لمبات الهالوجين بقدر 04-02 واط/032 فلط من النوع C°003T، 9G.
- اللمبة المستخدمة في الجهاز مصممة خصيصاً للأجهزة الكهربائية، وليس ملائماً لإضاءة الغرف المنزلية (وفقاً للائحة المفوضية الأوروبية (CE) رقم 9002/442).
- تتوفر المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

هام:

- في حالة استخدام لمبات الهالوجين، لا تتعامل معها بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها.
- لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

خلع الباب

1. افتح الباب تماماً.
2. ارفع الماسكات وادفعها للأمام إلى أقصى مسافة ممكنة (شكل 1).
3. أغلق الباب إلى أقصى مسافة ممكنة (A) وارفعه لأعلى (B) وقلبه (C) حتى يتم تحريره (D) (شكل 2).

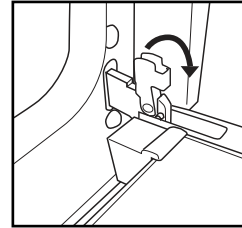


Fig. 1

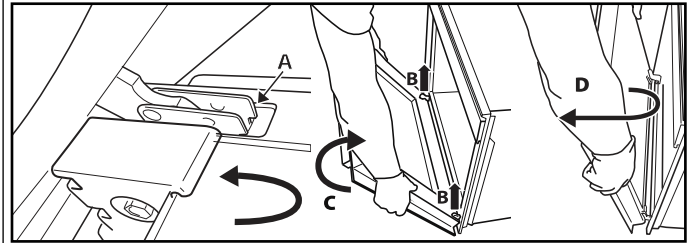


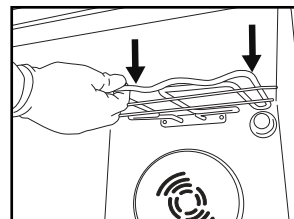
Fig. 2

لإعادة تركيب الباب:

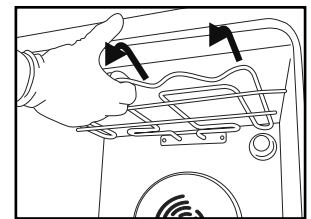
1. أدخل المفصلات في أماكنها.
2. افتح الباب تماماً.
3. أنزل الماسكتين.
4. أغلق الباب.

نقل عنصر التسخين العلوي (في بعض الموديلات فقط)

1. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات.
2. اسحب عنصر التسخين إلى الخارج قليلاً (شكل 3) وأنزله (شكل 4).
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعامات الجانبية.



شكل 4 لكش



شكل 3 لكش

دليل التغلب على الأعطال

الباب لا يفتح

- أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

الفرن لا يعمل

- تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
- أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

المبرمج الإلكتروني لا يعمل

- إذا كانت الشاشة تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.
- وفي هذه الحالة اذكر الرقم الذي يتبع الحرف "F".

خدمات ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع

1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في «دليل التغلب على الأعطال».
2. أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

إذا كان العطل لا يزال قائماً بعد القيام بالفحوصات السابقة، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

احرص دائماً على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الفرن وطرأه بدقة،

- رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة Service على لوحة الصنع) الموجود على الحافة اليمنى لتجويف الفرن (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحاً). ويتم الإشارة أيضاً إلى رقم الخدمة على كتيب الضمان،
- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

ملاحظة: عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).

SERVICE 0000 000 00000



التخلص من الأجهزة المنزلية

- هذا الجهاز مُصنَّع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو قابلة لإعادة الاستخدام. التخلص من الجهاز وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. وقبل التخلص من الجهاز، اقطع سلك التيار الكهربائي بحيث يتعذر توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية.
- للمزيد من المعلومات حول التعامل مع الأجهزة المنزلية الكهربائية وتجديدها وإعادة تدويرها، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة تجميع المخلفات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.

تعتبر Whirlpool علامة تجارية مسجلة لشركة Whirlpool، الولايات المتحدة الأمريكية.



400010902095

طُبِعَ فِي إِيطَالِيَا