

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على الإنترنت docs.whirlpool.eu واتباع التعليمات بظهر الكتاب.



نشرك على شرائك أحد منتجات شركة

WHIRLPOOL

للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى تسجيل منتجك على الموقع

www.whirlpool.eu/register

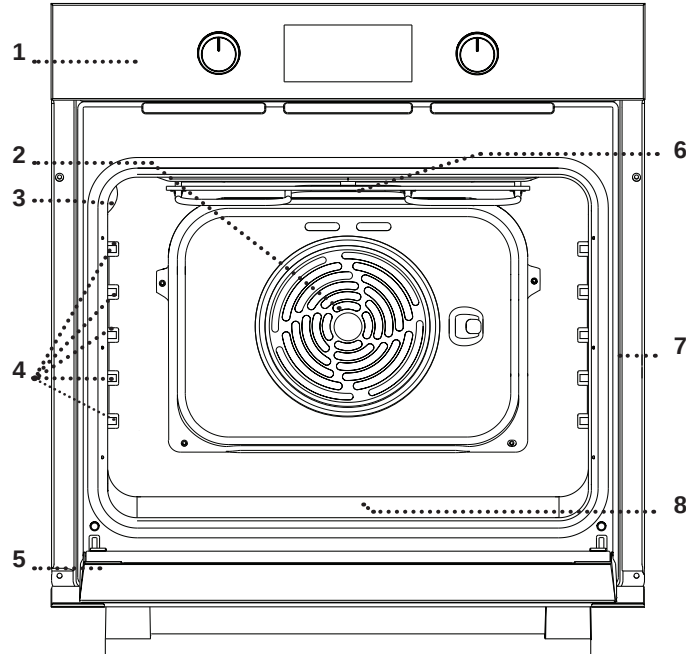


قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والسلامة بعناية.

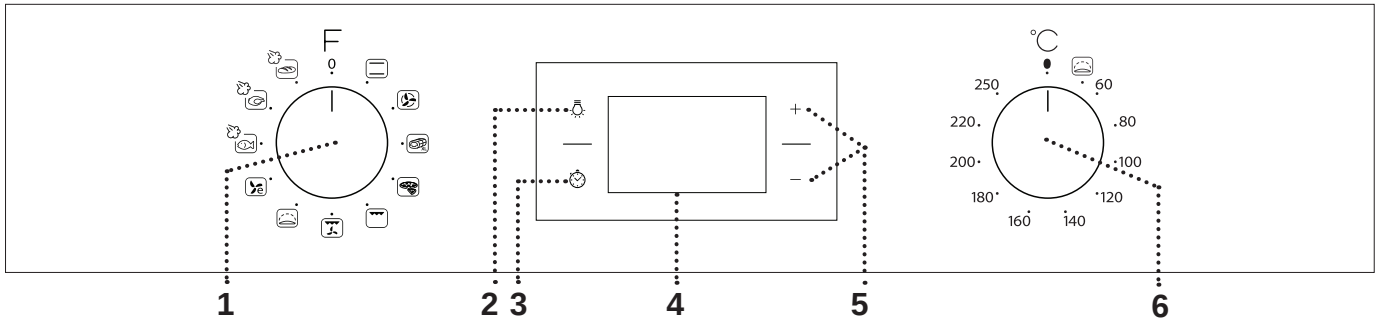


وصف المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. اللبنة
4. مجاري الرف (المستوى مميز على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي/الشواية
7. لوحة التمييز (لا تخلعها)
8. تجويف لماء الشرب **STEAM**



وصف لوحة التحكم

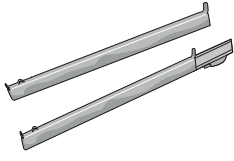


6. مفتاح ثرموستات
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية.
يرجى ملاحظة: المفاتيح قابلة للسحب. اضغط المفاتيح في المنتصف، فتبرز للخارج.

3. ضبط الوقت
للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والمبقاتي.
لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.
4. وحدة العرض
5. أزرار الضبط
لتغيير إعدادات مدة الطهي.

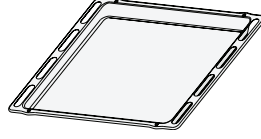
1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.
2. المصباح
بينما الفرن مشغل، اضغط لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.

المجاري المنزلقة *



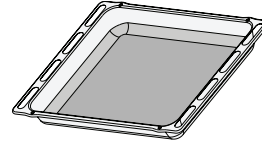
لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

صينية الخبز *



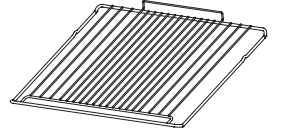
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضاً لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

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.

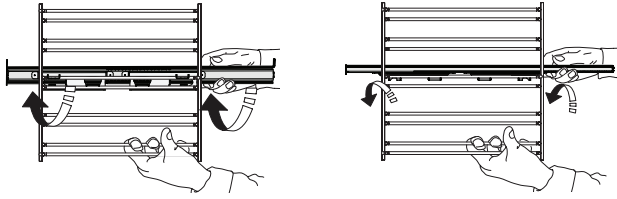
* متاحة في بعض الموديلات فقط

قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.

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

تركيب المجاري المنزلقة (إن وجدت)

أزال المجاري الإنزلاقية. قم بفك مشابك تثبيت المجري من مجرى الرف، وأبدأ من الجزء السفلي. لإعادة تركيب المجري الإنزلاقية، ثبت المشبك العلوي للمجري بمجرى الرف، ثم أخفض المشبك الآخر في موضعه. لتأمين المجري، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف. وتأكد من إمكانية تحريك القضبان بحرية. إعادة وضع مجري الرف.



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

إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

• أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلاً لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجهاً لأعلى) في الأسفل أولاً. ثم قم بتحريكها على امتداد القضبان إلى أبعد قدر ممكن. • يجب إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية الخبز، بشكل أفقي وتحريكها على المجاري الدليلية.

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

• لإزالة مجاري الرف، أمسك الجزء الخارجي من المجري بشكل جيد، واجذبه نحوك لخلع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما. • لتغيير موضع مجاري الرف، ضعهم بالقرب من حيز الطهي وقم أولاً بإدخال مبدئياً المسمارين في موضعهما. ثم ضع الجزء الخارجي بالقرب من موضعهم، وأدخل الدعامة، واضغط جيداً باتجاه جدار حيز الطهي للتأكد من أن مجري يعمل بشكل سليم.

الاستخدام لأول مرة

1. ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط على ⏰ حتى تبدأ الأيقونة ⏰ ورقمي الساعة في الوميض على وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الساعة ثم اضغط على ⏰ للتأكيد. ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. استخدم + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على ⏰ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: عندما تومض الأيقونة ⏰، فإن انقطاع الكهرباء لفترة طويلة في وقت لاحق على سبيل المثال يحتم عليك إعادة ضبط الوقت.

2. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن عملية التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل. قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 250°م لمدة ساعة. يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة. يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

الشواية التبرو



لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام وعاء تقطر لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

الرفع



للمساعدة في تخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل أكثر فعالية. أدر مفتاح الترموستات على الأيقونة لتفعيل هذه الوظيفة.

الطهي الاقتصادي بدفع الهواء



لطهي لحم الروست و قطع لحم الروست المحشوة على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. وعند استخدام هذه الوظيفة الاقتصادية ECO، تظل الإضاءة متوقفة طوال دورة الطهي ويمكن تشغيلها مجددا بالضغط على .

STEAM

- الأسماك
- اللحوم
- الخبز

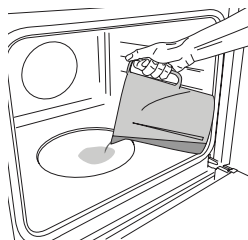
تتيح الوظائف  نتائج مُبهرة بفضل إضافة البخار إلى دورة الطهي. عندما يكون الفرن بارداً، اسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة وفقاً لطريقة التحضير. تم في جدول الطهي المعى إدراج كميات الماء ودرجات الحرارة النموذجية لكل فئة من فئات الطعام. قم بإحماء الفرن قبل إضافة الطعام.

الرفع

لبدء وظيفة "التخمير" أدر مفتاح الترموستات إلى الرمز المعنى، إذا تم ضبط الفرن على درجة حرارة مختلفة، فلن تبدأ الوظيفة. يرجى ملاحظة: يمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

STEAM

عندما يبرد الفرن، املأ التجويف بماء الشرب بالكمية المحددة في جدول الطهي. قم بضبط وتفعيل الوظيفة : قم في النهاية بفتح الباب بحرص ودع البخار يتسرب ببطء.



يرجى ملاحظة: فتح الباب واستكمال الملء بالماء أثناء عملية الطهي قد ينتج عنه تأثير ضار على نتائج الطهي النهائية.

الخبيز



لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

وظيفة دفع الهواء



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

أقصى طهي



لطهي قطع كبيرة من اللحم (فوق 5,2 كجم). نوصي بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساو على كلا الجانبين. نوصي أيضاً بتغطية لحم المفصل بالحساء بين الحين والآخر لحمايتها من التجفيف المفرط.

بيتزا



لعمل البيتزا والخبز بمختلف الأنواع والأحجام. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبيز في منتصف دورة الطهي.

شواء



لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المخصص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة: عندها تضئ وحدة العرض وتصدر إشارة صوتية.

On

2. تفعيل وظيفة

يدوي

لبدء تشغيل الوظيفة التي تم اختيارها، أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.

19:40

يرجى ملاحظة أنه: يمكنك أثناء الطهي تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الترموستات. لن تبدأ الوظيفة إذا ظل مفتاح الترموستات على الوضع . يمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

انتهاء الطهي

تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.



أدر مفتاح الاختيار لاختيار وظيفة أخرى أو إلى الوضع 0 لإطفاء الفرن.

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الميقاتي، يظهر بوحدة العرض البيان "END" "انتهاء" بالتبادل مع الوقت المتبقي.

ضبط الميقاتي

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو برمجة الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كمقياس، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

استمر في الضغط على ⌚ إلى أن تبدأ ⌚ والأيقونة "00:00" والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الوقت ثم اضغط على ⌚ للتأكيد.

تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

ملاحظات: لإلغاء الميقاتي، استمر في الضغط على ⌚ إلى أن تبدأ الأيقونة ⌚ في الوميض، ثم استخدم - لإرجاع الوقت إلى "00:00".

3. المسبق السريع

بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة الموضحة ⌚ على وحدة العرض تشير إلى أنه تم تفعيل مرحلة الإحماء.

عند انتهاء هذه المرحلة، فإن الإشارة المسموعة والأيقونة الثابتة ⌚ على وحدة العرض تشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: وعند هذه اللحظة، ضع الطعام في الداخل وواصل عملية الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية.

برمجة الطهي

يلزمك اختيار وظيفة أولاً قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي.

المدة

استمر في الضغط على ⌚ إلى أن تبدأ الأيقونة ⌚ والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على ⌚ للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفاتيح الثرموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وتصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

يرجى ملاحظة: لإلغاء مدة الطهي التي قمت بضبطها، استمر في الضغط على ⌚ إلى أن تبدأ الأيقونة ⌚ في الوميض على وحدة العرض، ثم استخدم - لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00". تشمل مدة الطهي هذه على مرحلة الإحماء.

برمجة وقت انتهاء الطهي/

تأخير بدء التشغيل

بعد ضبط مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها: اضغط على ⌚ حتى تبدأ الأيقونة ⌚ والوقت الحالي في الوميض على وحدة العرض.

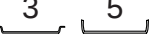
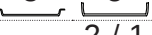
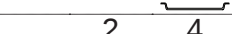
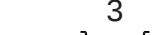
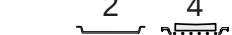


استخدم + أو - لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على ⌚ للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفاتيح الثرموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستظل الوظيفة متوقفة بشكل مؤقت إلى أن تبدأ في التشغيل أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

يرجى ملاحظة: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع 0.

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	الموصى بها (درجة مئوية)	المدة (بالدقائق)	المستوى والكماليات
كيك مخمر		نعم	170	50 - 30	
		نعم	160	50 - 30	
		نعم	160	60 - 40	
كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)		نعم	200 - 160	90 - 35	
		نعم	200 - 160	90 - 40	
		نعم	160	35 - 25	
البسكويت/تارت الفواكه الصغير		نعم	160	35 - 25	
		نعم	150	45 - 35	
		نعم	210 - 180	40 - 30	
معجنات الشو		نعم	200 - 180	45 - 35	
		نعم	200 - 180	45 - 35	
		نعم	90	200 - 150	
الميرننجز		نعم	90	200 - 140	
		نعم	90	200 - 140	
		نعم	250 - 190	50 - 15	
بيتزا /خبز الفوكاشيا		نعم	250 - 190	50 - 20	
		نعم	250	20 - 10	
		نعم	250-230	25 - 10	
كعك متبل (فطيرة بالخضروات، كيشي)		نعم	200 - 180	55 - 40	
		نعم	200 - 180	60 - 45	
		نعم	200 - 180	60 - 45	
مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري		نعم	200 - 190	30 - 20	
		نعم	190 - 180	40 - 20	
		نعم	190 - 180	40 - 20	
لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه		نعم	200 - 190	65 - 45	
لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقرى/لحم دسم 1 كجم		نعم	200 - 190	110 - 80	
لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم		نعم	190 - 180	150 - 110	
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	230 - 200	100 - 50	
ديك رومي/أوز 3 كجم		-	200 - 190	160 - 100	
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	190 - 170	45 - 30	
خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)		نعم	200 - 180	70 - 50	
خبز محمص		'5	250	6 - 2	
سمك فيليه/شرائح		-	250 - 230	* 30 - 15	

							الوظائف
دفع الهواء الاقتصادي	الشواية التبريد	الشواية	بيتزا	الطهي الأقصى	دفع الهواء	تقليدي	
							الكماليات
صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	طبق الخبز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية			

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
4 5	* 30 - 15	250	-		السق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش"/ شطائر البيف برجر
1 2	** 70 - 55	220 - 200	نعم		روست الدجاج 1,3-1 كجم
3	** 50 - 35	210 - 200	نعم		روز بيف نيء 1 كجم
3	** 90 - 60	210 - 200	نعم		فخذ ضأن/زند
2	55 - 35	210 - 200	نعم		بطاطس محمرة
3	55 - 25	210 - 200	-		جراتان الخضروات
1 4	*** 100 - 45	200 - 190	نعم		اللحم والبطاطس
2 4	*** 50 - 30	180	نعم		الأسماك والخضروات
1 4	*** 100 - 50	200	نعم		اللازانيا واللحم
1 3 5	*** 120 - 40	190 - 180	نعم		وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة (المستوى 5)/لازانيا (المستوى 3)/لحم (المستوى 1)
3	150 - 100	180 - 170	-		لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة

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

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي
** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

STEAM						
المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الماء (مل)	الوظيفة	الوصفة
3	20 - 10	210 - 190	نعم	250		سمك فيليه / شرائح 0,5 - 2 سم
3	25 - 10	210 - 190	نعم	250		سمكة كاملة 300 - 600 جم
3	40 - 20	200 - 180	نعم	250		سمكة كاملة 600 جم - 2,1 كجم
3	90 - 60	190 - 170	نعم	250		لحم ضأن / لحم بقرى/لحم دسم 1 كجم
3	45 - 30	210 - 190	نعم	250		لحم بقرى روز بيف نيء 1 كجم
2	75 - 60	190 - 170	نعم	250		فخذ ضأن 500 جم - 5,1 كجم
2	70 - 50	220 - 200	نعم	250		دجاج / دجاج حبشي / بط كاملة 1 - 1,5 كجم
3	60 - 40	220 - 200	نعم	250		دجاج / دجاج حبشي / قطع بط 500 جم - 1,5 كجم
2	140 - 100	180 - 160	نعم	250		دجاج/ ديك رومي / بط كاملة 3 كجم
3	30 - 20	220 - 200	نعم	200		رغيف خبز صغير 80 - 100 جم
3	50 - 35	190 - 170	نعم	250		شطائر الخبز في صينية 300 - 500 جم
2	100 - 50	170 - 160	نعم	250		شطائر الخبز 500 جم - 2 كجم
3	40 - 25	220 - 200	نعم	250		خبز الباجيت 200 - 300 جم

لا يشمل الوقت المشار إليه على مرحلة الإحماء: نوصي بوضع الطعام داخل الفرن وضبط مدة الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة فقط.

   	      	الوظائف							
الخبز	لحم	سمك	دفع الهواء الاقتصادي	الشواية التبريد	الشواية	بيتزا	الطهي الأقصى	دفع الهواء	تقليدي
   	      	الكماليات							
صينية تجمع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية تجمع القطرات/صينية الخبز	صينية الخبز/صينية تجمع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	طبق الخبز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية					

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

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

تأكد أن الفرن بارد تمامًا قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف بالبخار.

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 أن تلامس أي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة قماش دقيقة الألياف ورطبة.

الأسطح الداخلية

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

• للتخلص من الترسبات الجيرية المتبقية في قاع الحيز الداخلي بعد طهي **STEAM** نوصي بتنظيف الحيز الداخلي باستخدام المنتجات المتوفرة لدى خدمة ما بعد البيع (يُرجى اتباع التعليمات المرفقة مع المنتج).

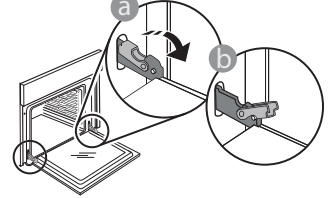
يُنصح بإجراء عملية التنظيف كل 5 إلى 10 دورات طهي **STEAM**.
• يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية
• قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

الكمايات

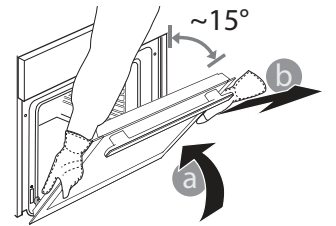
انقع الكمايات في منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة بسهولة باستخدام فرشاة الغسيل أو إسفنجية.

خلع الباب وإعادة تركيبه

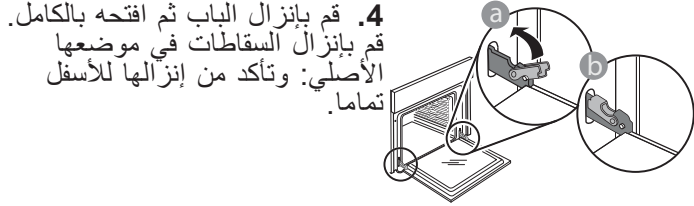
1. **لخلع الباب**، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكلتا 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.



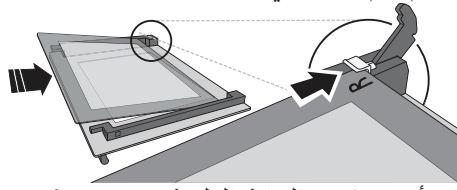
4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي. وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.
اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

استبدال المصباح

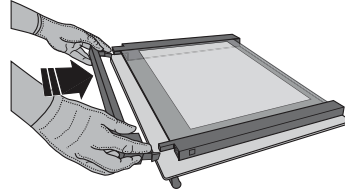
1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بخل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

يرجى ملاحظة: استخدم لمبات هالوجين 25 واط/230 فلت من النوع G9، T300 م.
اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 2009/244).
تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. - لا تتعامل مع اللامبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

3. أعد تركيب اللوح الأوسط (المميزة بالحرف "R") قبل إعادة تركيب اللوح الداخلي: لوضع ألواح الزجاج بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية العلامة "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في مرتكزات الدعم، ثم أنزله في موضعه. كرر هذه العملية مع لوح الزجاج.

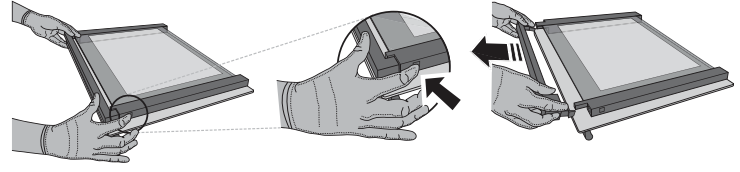


4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

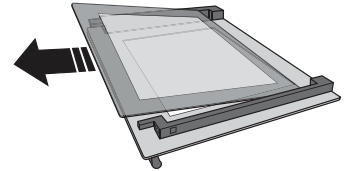


خاصية CLEAN & CLICK - تنظيف الألواح الزجاجية

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجهها لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت وأدخل الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

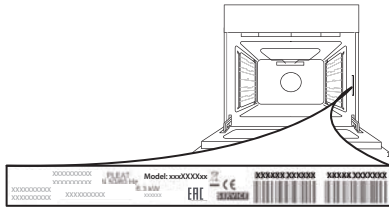


دليل تحري الأعطال

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.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
تعرض وحدة العرض الرسالة "ساخن" ولن تبدأ الوظيفة المحددة.	درجة الحرارة مرتفعة للغاية.	دع الفرن يبرد قبل تفعيل الوظيفة. اختر وظيفة أخرى.

الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا

يمكنك الاطلاع على تفاصيل الاتصال بنا في كتيب الضمان. يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الرموز المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



كتيب المنتج

www يمكنك تنزيل كتيب المنتج الخاص بهذا الجهاز شاملاً معدلات كفاءة استهلاك الطاقة عبر موقع Whirlpool على الإنترنت docs.whirlpool.eu

كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

< www قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من موقعنا على الإنترنت docs.whirlpool.eu (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع QR هذا)، مع تحديد الرمز التجاري للمنتج.



< كبدل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.



400011262602

طبع في إيطاليا