

اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

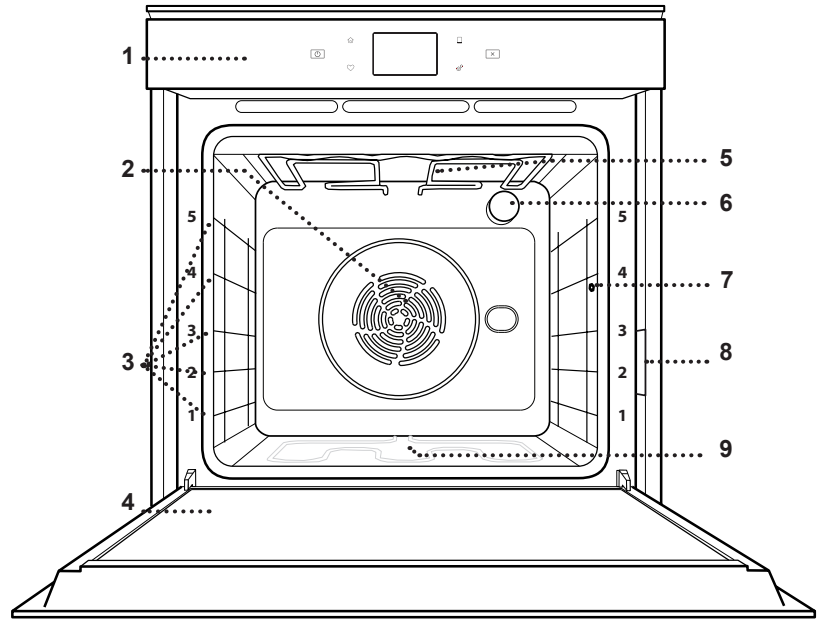


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

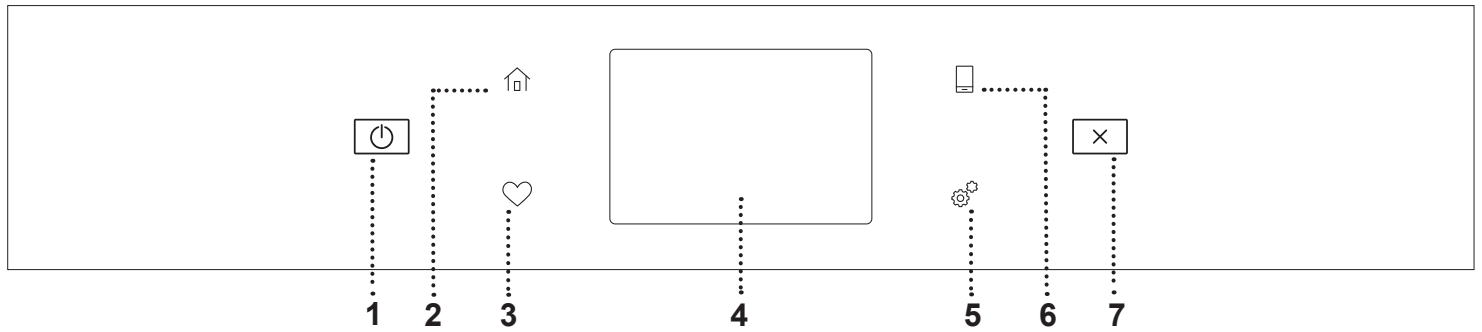


وصف المنتج

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

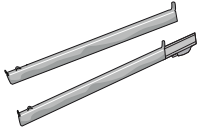


وصف لوحة التحكم



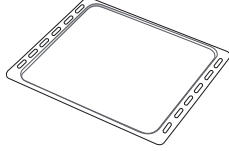
1. تشغيل / إيقاف لتشغيل الفرن وإيقافه.
2. الصفحة الرئيسية للوصول السريع إلى القائمة الرئيسية.
3. المفضلة لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
4. وحدة العرض
5. الأدوات للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات.
6. وحدة التحكم عن بُعد لإتاحة استخدام تطبيق 6th Sense Live Whirlpool
7. إلغاء لإيقاف أي من وظائف الفرن فيما عدا الساعة ومؤقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.

المجاري المنزلقة *



لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

صينية الخبز



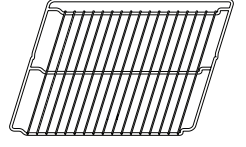
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضاً لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

صينية تجميع القطرات



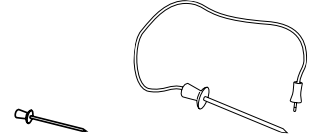
تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والkek، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

شبكة سلكية



تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

مجس الطعام



لقياس درجة الحرارة الداخلية للطعام بدقة أثناء الطهي. وبمساعدة نقاط الاستشعار الأربع للمجس والحامل الصلب، يمكن استخدامه للحوم والأسماك وأيضاً للخبز، الكيك والمعجنات المخبوزة.

* متاحة في بعض الموديلات فقط

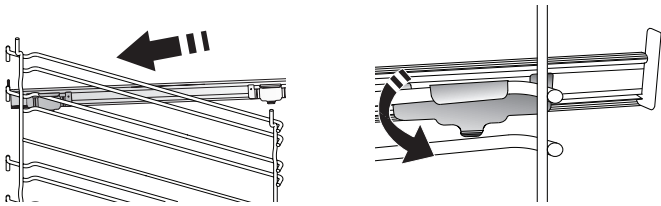
قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.

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

تركيب المجاري المنزلقة (إن وجدت)

قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقي من القضبانات الانزلاقية.

قم بتثبيت المشبك العلوي للقضبانات 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 القضبانات بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.



يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

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.

« طهي بطيء

لطهي اللحوم والأسماك برفق مع الحفاظ على حالتها غصنة ونضرة. نوصي بتشويح قطع لحم الروست في وعاء أو لا لتحمير اللحم وللحفاظ على عصارتها الطبيعية. تتراوح أوزان الطهي من ساعتين مع سمك بوزن 300 جرام إلى أربع أو خمس ساعات مع سمك بوزن 3 كجم، ومن أربع ساعات بالنسبة لقطعة لحم تزن 1 كجم إلى ست أو سبع ساعات بالنسبة لقطعة لحم تزن 3 كجم.

« AIR ECO FORCED (وظيفة الهواء الموجه قسريا)

لطهي 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 منطفئا أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماما.

• FROZEN BAKE (المخبوزات المجمدة)

تختار الوظيفة أوتوماتيكيا درجة حرارة الطهي المثالية والوضع المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إجماع الفرن.

6th SENSE sense

يتيح هذا طهي جميع أنواع الطعام بالكامل أوتوماتيكيا. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

وظائف يدوية

• تسخين مسبق سريع

لتسخين الفرن مسبقا بسرعة.

• الفرن التقليدي

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

• الشواية

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

• TURBO GRILL (الشواية التريبو)

شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

• الهواء الموجه قسريا

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.

• وظائف الطهي COOK 4

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

• وظيفة الخبيز بالحمل الحراري

لغرض طهي اللحم، إعداد الكيك ذي الحشو على رف واحد.

• وظائف خاصة

« 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)

للحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخنا ومقرمشا.

« RISING (التخمير)

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

« الراحة

لطهي الوجبات الجاهزة، التي تم تخزينها في درجة حرارة الغرفة أو في الثلاجة (البسكويت، خليط الكعك، كعك المافين، أطباق المكرونة والمنتجات من نوع الخبز). تطهي الوظيفة جميع الأطباق بسرعة وبرفق ويمكن أيضا استخدامها لتسخين الأطعمة المطهية بالفعل. لا يحتاج الفرن إلى الإجماع. اتبع التعليمات الموجودة بالعبوة.

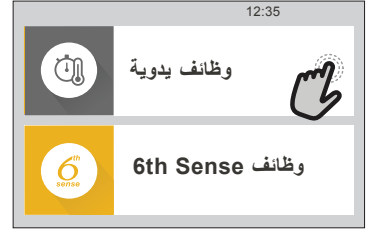
« MAXI COOKING (أقصى طهي)

لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 2.5 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.

كيفية استخدام شاشة اللمس

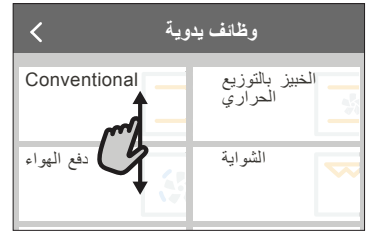
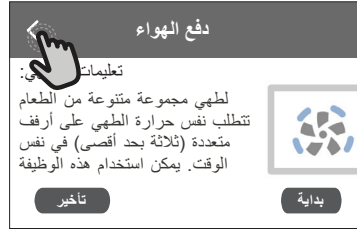
لتأكيد الضبط أو الانتقال إلى الشاشة التالية:
اضغط "تعيين" أو "التالي".

للاختيار أو التأكيد:
اضغط على الشاشة لاختيار القيمة أو بند القائمة المرغوب.



للرجوع إلى الشاشة السابقة:
اضغط < .

للتصفح خلال القائمة أو الجدول:
قم بتحريك أصابعك عبر وحدة العرض للتصفح خلال العناصر أو القيم.



يستخدم كود SAID لمزامنة جهاز ذكي مع الجهاز الخاص بك. يظهر عنوان MAC الخاص بوحدة الواي فاي. ستحتاج فقط تنفيذ إجراء الاتصال مرة أخرى عند تغيير إعدادات الموجه الخاصة بك (على سبيل المثال اسم الشبكة أو كلمة المرور أو مزود البيانات)

3. ضبط الوقت والتاريخ


- توصيل الفرن بالشبكة المنزلية سيضبط الوقت والتاريخ تلقائياً. وإلا ستحتاج إلى ضبط الوقت والتاريخ يدوياً.
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط الوقت.
- اضغط على "تعيين" للتأكيد.
- فور قيامك بضبط الوقت، ستحتاج إلى ضبط التاريخ.
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط التاريخ.
- اضغط على "تعيين" للتأكيد.
- بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، تحتاج لضبط الوقت والتاريخ مرة أخرى.

4. ضبط استهلاك الطاقة

- تم برمجة الفرن ليستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلواط (16 أمبير): في حالة كان الإمداد بالطاقة الكهربائية منخفض في المنزل، فإنه سيتعين عليك خفض هذه القيمة (13 أمبير).
- اضغط على القيمة بالجانب الأيمن لاختيار القدرة الكهربائية.
- اضغط على "على ما يرام" لإتمام الإعداد الأولي.

5. 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 200°م لمدة ساعة. من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

ستحتاج تهيئة المنتج عند تشغيل الجهاز لأول مرة. يمكن تغيير الإعدادات في وقت لاحق من خلال الضغط على  للوصول إلى قائمة الأدوات.

1. اختر اللغة

- يلزم ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة.
- قم بالتحريك عبر الشاشة للتصفح خلال قائمة اللغات المتاحة.
- اضغط على اللغة المطلوبة.
- الضغط على < سيعود بك إلى الشاشة السابقة.

2. إعداد الواي فاي

- تتيح خاصية 6th Sense Live تشغيل الفرن عن بعد من جهاز جوال. لتهيئة الجهاز لأن يتم التحكم به عن بعد، ستحتاج أولاً إلى إتمام عملية التوصيل بنجاح. هذه العملية ضرورية لتسجيل الجهاز الخاص بك وتوصيله بالشبكة المنزلية.
- اضغط على "الإعداد الآن" للمتابعة مع توصيل الإعداد. وإلا، اضغط على "تخطي" لتوصيل المنتج الخاص بك في وقت لاحق.

كيفية إعداد التوصيل

- لاستخدام هذه الخاصية ستحتاج إلى: هاتف ذكي أو تابلت أو موجه لاسلكي متصل بالإنترنت. يرجى استخدام الجهاز الذكي للتحقق من أن إشارة شبكة اللاسلكي المنزلية الخاصة بك قوية بالقرب من الجهاز. الحد الأدنى من المتطلبات.
- جهاز ذكي: نظام Android مع شاشة بدقة 1280×720 (أو أعلى) أو نظام iOS.

انظر في متجر app store التطبيقات المتوافقة مع إصدارات نظام Android أو نظام iOS.

موجه لاسلكي: تردد 2.4 جيجا هيرتز نطاق واي فاي b/g/n.

1. تحميل تطبيق 6th Sense Live

الخطوة الأولى لتوصيل الجهاز الخاص بك هي تحميل التطبيق على الجهاز الذكي الخاص بك. سيوجهك تطبيق 6th Sense Live عبر جميع الخطوات المُدرجة هنا. يمكنك تحميل تطبيق 6th Sense Live من متجر iTunes أو متجر Google Play.

2. إنشاء حساب

إذا لم تكن قمت بإنشاء حساب، ستحتاج إلى إنشاء حساب. يمكنك هذا من توصيل الأجهزة الخاصة بك وأيضاً عرضها والتحكم بها عن بعد.

3. تسجيل الجهاز الخاص بك

اتبع تعليمات الجهاز لتسجيله. ستحتاج إلى رقم معرف الجهاز الذكي (SAID) لإتمام عملية التسجيل. يمكنك إيجاد كودها الخاص الرقم الموجود على لوح التعريف المرفق بالمنتج.

4. اتصل بالواي فاي

اتبع إجراءات الإعداد "امسح للاتصال". سيرشدك التطبيق عبر عملية توصيل الجهاز الخاص بك بشبكة اللاسلكي في منزلك. إذا كان الواي فاي الخاص بك يدعم WPS 2.0 (أو أعلى)، اختر "يدوي"، ثم اضغط على "إعداد زر WPS": اضغط على زر WPS بالموجه اللاسلكي الخاص بك لإنشاء اتصال بين الجهازين. إذا لزم الأمر، يمكنك أيضاً توصيل الجهاز يدوياً باستخدام "البحث عن الشبكة".

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

- لتشغيل الفرن، اضغط على ① أو المس أي موضع على الشاشة.
- توفر لك وحدة العرض الاختيار بين يدوي ووظائف 6th Sense.
- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.
- تصفح لأعلى أو لأسفل لاستكشاف القائمة.
- اختر الوظيفة المرغوبة من خلال الضغط عليها.

2. ضبط الوظائف اليدوية

- بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها.

درجة الحرارة/مستوى الشواء

- تصفح عبر القيم المقترحة واختر القيمة التي ترغب بها.
- إذا اتاحت الوظيفة ذلك، يمكنك الضغط على ② لتفعيل وظيفة الإحماء.

المدة

- لا يلزمك ضبط مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويًا. في النمط الموقوت، تقوم الفرن بعملية الطهي طوال المدة التي تم تحديدها. عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائيًا.
- لضبط المدة، اضغط على "اضبط وقت الطهي".
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.
- اضغط على "التالي" للتأكيد.
- لإلغاء المدة المضبوطة أثناء الطهي وإدارة مدة انتهاء الطهي يدويًا، اضغط على قيمة المدة ثم اختر "توقف".

3. ضبط وظائف 6th SENSE

- تتيح لك وظائف 6th Sense إعداد مجموعة مختلفة من الأطباق، اختر من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائيًا عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.
- اختر الوصفة من القائمة.
- يتم عرض الوظائف من خلال فئات الطعام في قائمة: "6th SENSE FOOD" (انظر الجداول المعنية) ومن خلال خصائص الوصفة في قائمة "نمط الحياة".

- فور اختيار الوظيفة، قم بتحديد خصائص الطعام (الكمية، الوزن، إلخ.) لكي يحقق الطهي أفضل نتيجة.

- تحتاج بعض وظائف 6th Sense استخدام مجس الطعام. قم بتوصيله قبل اختيار الوظيفة. لتحقيق أفضل نتائج استخدام المجس، اتبع الاقتراحات في الجزء المعني.

- اتبع التوجيهات الظاهرة على الشاشة لإرشادك خلال عملية الطهي.

4. ضبط تأخير وقت البدء

- يمكنك تأخير عملية الطهي قبل بدء تشغيل الوظيفة: سيبدأ تشغيل الوظيفة في الوقت الذي تختاره مقدمًا.

- اضغط على "DELAY" (تأخير) لضبط وقت البدء الذي تريده.
- فور ضبط وقت التأخير المطلوب، اضغط على "بدء التأخير" لبدء وقت الانتظار.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائيًا بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.
- برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجيًا، مما يعني إطالة أمانة الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي.
- لتفعيل الوظيفة في الحال وإلغاء وقت التأخير المبرمج، اضغط على ③.

5. بدء الوظيفة

- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتفعيل الوظيفة.
- إذا كان الفرن ساخنًا والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.
- اضغط على ④ لإيقاف الوظيفة الفعالة في أي وقت.

6. التسخين المسبق

- إذا تم تفعيلها مسبقًا، تُشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء. فور انتهاء مرحلة الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.

- افتح الباب.
- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب واضغط على "تم" لبدء الطهي.
- 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 مؤقتًا. لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.
- يمكنك تغيير الإعدادات الافتراضية الخاصة بوظيفة الإحماء خيار لوظائف الطهي يسمح لك بإجراء ذلك يدويًا.
- اختر الوظيفة التي تسمح لك باختيار وظيفة الإحماء يدويًا.
- انقر على أيقونة ⑤ لتفعيل أو إيقاف فعالية وظيفة الإحماء. سيتم ضبطه كخيار افتراضي.

7. إيقاف مؤقت للطهي

- ستتطلب بعض وظائف 6th Sense تقليب الطعام أثناء الطهي.
- تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراءات المطلوب القيام به.

- افتح الباب.
- قم بتنفيذ الإجراء فورًا عقب ظهوره على وحدة العرض.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.
- قبل انتهاء الطهي، قد تنبهك الفرن إلى فحص الطعام بنفس الطريقة.
- تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراءات المطلوب القيام به.
- يرجى فحص الطعام.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.

8. انتهاء الطهي

- وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي. من خلال بعض الوظائف، بمجرد إنتهاء الطهي يمكنك إجراء تحمير إضافي لوجبتك، تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.

- اضغط على ⑥ لحفظ الوظيفة كمفضلة.
- اختر وظيفة "التحمير الإضافي" لبدء تشغيل دورة تحمير مدتها خمس دقائق.
- اضغط على ⑦ لحفظ تطويل مدة الطهي.

9. المفضلة

- تحفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفة المفضلة لديك.
- يتعرف الفرن تلقائيًا على أكثر الوظائف استخدامًا. بعد عدد معين من الاستخدام، سيتم تنبيهك إلى إضافة الوظيفة إلى المفضلات.

كيفية حفظ الوظيفة

- بمجرد انتهاء الوظيفة، اضغط على ⑧ لحفظ الوظيفة كمفضلة.
- سيمكنك هذا من استخدامها سريعًا في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها. تتيح لك وحدة العرض حفظ الوظيفة من خلال الإشارة إلى أوقات أربع وجبات مفضلة تشمل الإفطار، الغداء، وجبة خفيفة والعشاء.

- اضغط على الأشكال لاختيار واحدة على الأقل.
- اضغط على "مفضل" لحفظ الوظيفة.

للأسطح الداخلية.

- نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سيئة في نتيجة التنظيف النهائية.
- اخلع كافة الكماليات من الفرن قبل تفعيل الوظيفة.
- عندما يكون الفرن بارداً، قم بصب 200 مل من ماء الشرب بقاع الفرن.
- اضغط على "بداية" لتفعيل وظيفة التنظيف.
- بمجرد اختيار الدورة، يمكنك تأخير بداية التنظيف الأوتوماتيكي. اضغط على "تأخير" لضبط وقت الانتهاء كما مشار إليه في الجزء المعني.

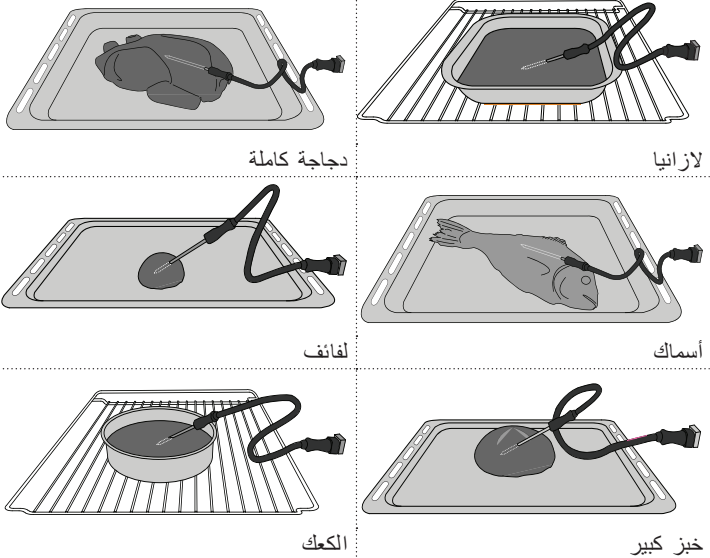
المجس

- يتيح لك المجس قياس درجة الحرارة الداخلية للحم أثناء الطهي لضمان وصوله لدرجة الحرارة المثالية. تختلف درجة حرارة الفرن وفقاً للوظيفة التي تم اختيارها، ولكن يتم برمجة الطهي دائماً لكي ينتهي فور بلوغ درجة الحرارة المحددة. ضع الطعام داخل الفرن وقم بتوصيل مجس الطعام بالمقبس. حافظ على ابتعاد المجس من مصدر الحرارة قدر الإمكان. أغلق باب الفرن. اضغط . يمكنك الاختيار من الدليل (حسب طريقة الطهي) ووظائف 6th Sense (حسب نوع الطعام) عند إتاحة أو ضرورة استخدام المجس.
- فور بدء وظيفة الطهي، سيتم إلغاؤها عند إزالة المجس. افصل وأزل المجس دائماً من الفرن عند إخراج الطعام.
- يمكن التحكم في المجس عن بعد من خلال التطبيق Bauknecht Home Net App على هاتفك الجوال.

استخدام مجس الطعام

- ضع الطعام في الفرن وقم بتوصيل القابس عبر إدخاله في الوصلة الموجودة على الجانب الأيمن من حيز الطهي الموجود بالفرن.
- الكابل شبه صلب ويمكن أن يتشكل حسب الحاجة حتى يتسنى إدخال المجس داخل الأطعمة بطريقة أكثر فعالية. تأكد من أن الكابل لا يلامس عنصر التسخين العلوي أثناء الطهي.
- اللحوم:** أدخل المجس عميقاً في اللحم، وتجنب العظام والمناطق الدهنية. أما بالنسبة إلى الطيور، أدخل المجس بشكل طولي في منتصف الصدر وتجنب منطقة التجويف.
- أسماك (سمكة كاملة):** ضع الطرف في الجزء الأكثر سمكاً، وتجنب الأشواك.

- الخبز في الفرن:** أدخل الطرف بعمق داخل العجين من خلال تشكيل الكابل لتحقيق أفضل زاوية للجزء. في حالة استخدام المجس عند الطهي بوظائف 6th Sense، سيتم إيقاف الطهي تلقائياً عندما تبلغ الوصفة المختارة درجة الحرارة الداخلية المثالية، من دون الحاجة لضبط درجة حرارة الفرن.



فور الحفظ

- لعرض قائمة المفضلات، اضغط على ♥ : سيتم تقسيم الوظائف تبعاً لأوقات الواجبات المختلفة وسيتم تقديم بعض الاقتراحات.
- اضغط على أيقونة الواجبات لعرض القوائم ذات الصلة
- تصفح عبر القائمة المطلوبة.
- اضغط على الوصفة أو الوظيفة المرغوبة.
- اضغط على "بداية" لتفعيل وظيفة الطهي.

تغيير الإعدادات

- في شاشة المفضلات، يمكنك إضافة صورة أو اسم لكل مفضلة لتخصيصها بالمفضلات الخاصة بك.
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على "تحرير".
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على "التالي": سيظهر بوحدة العرض الخصائص الجديدة.
- اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات التي قمت بإجرائها.
- في شاشة المفضلة يمكنك أيضاً حذف الوظائف التي تم حفظها:
- اضغط على ♥ بالوظيفة.
- اضغط على "إزالة العنصر".
- يمكنك أيضاً ضبط الوقت عند عرض الوجبات المختلفة:

- اضغط على ⚙️ .
- اختر ⏸️ "التفضيلات".
- اختر "الأوقات والتواريخ".
- اضغط على "أوقات الوجبات".
- تصفح عبر القائمة واضغط على الوقت المناسب.
- اضغط على الوجبة ذات الصلة لتغييرها.
- يتاح أيضاً دمج الفترة الزمنية فقط مع وجبة.

10. الأدوات

- اضغط على ⚙️ لفتح قائمة "الأدوات" في أي وقت. يتيح لك هذه القائمة الاختيار من خيارات عديدة وأيضاً تغيير الإعدادات أو التفضيلات الخاصة بالمنتج أو وحدة العرض.

تمكين الاستخدام عن بُعد

لاتاحة استخدام تطبيق 6th Sense Live Whirlpool.

موقت المطبخ

- يمكن تفعيل هذه الوظيفة إما عند استخدام وظيفة الطهي أو بمفردها لحفظ الوقت. فور بدء تفعيلها، سيستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها. فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً.
- سيستمر العد التنازلي في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.
- لاسترداد أو تغيير ميقاتي المطبخ:
- اضغط على ⚙️ .
- اضغط على ⏸️ .

- تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.
- اضغط على "استبعاد" لإلغاء الميقاتي أو ضبط توقيت ميقاتي جديد.
- اضغط على "اضبط الموقت الجديد" لضبط الموقت مرة أخرى.

المصباح

لتنشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

وظيفة CLEAN-SELF


قم بتفعيل وظيفة "التنظيف الذاتي" وذلك للحصول على أفضل تنظيف

كتم الصوت

اضغط على الأيقونة لكتم صوت أو إلغاء كتم صوت جميع الأصوات والتنبيهات.

قفل لوحة التحكم

يتيح لك "قفل لوحة التحكم" من قفل الأزرار بلوحة اللمس حتى لا يمكن الضغط عليها من دون قصد.
لتفعيل القفل:

- اضغط على الأيقونة  .
- لإلغاء تفعيل القفل:
- اضغط على وحدة العرض.
- قم بالتحريك لأعلى على الرسالة الظاهرة.

المزيد من الأنماط

لاختبار وضع "يوم السبت" والوصول لإدارة الطاقة.

التفضيلات









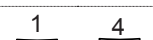





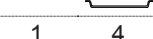

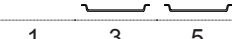













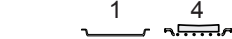



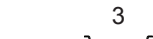

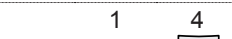



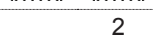

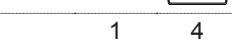



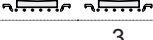

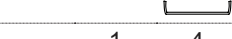



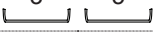









لتغيير إعدادات الفرن العديدة.

واي فاي

لتغيير الإعدادات أو تهيئة شبكة منزلية جديدة.

معلومات

لإيقاف "وضع تجريبي للتخزين"، أعد ضبط المنتج واحصل على مزيد من المعلومات بشأن المنتج.

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



Eco Forced air
(دفع الهواء
الاقتصادي)



وظيفة 4 Cook



MaxiCooking
(الطهي الأقصى)



Turbogrill
(الشواية التربو)



Grill (الشواية)



Convection
Bake (الخبز
بالتوزيع الحراري)



Forced air
(وظيفة دفع الهواء)



Conventional
(الخبز)

الوظائف

الوصفة	الوظيفة	الإجماء	درجة الحرارة (°م) / مستوى الشواء	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
لازانيا / فطائر / معكرونة مخبوزة / كانبيلوني		نعم	190 - 200	45 - 65	3
لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقرة/ لحم دسم 1 كجم		نعم	190 - 200	80 - 110	3
لحم دسم مشوي بقشرة 2 كجم		-	170	110 - 150	2
دجاج / أرنب / بط 1 كجم		نعم	200 - 230	50 - 100	3
ديك رومي / أوز 3 كجم		نعم	190 - 200	80 - 130	2
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	180 - 200	40 - 60	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	180 - 200	50 - 60	2
التوست		-	3 (مرتفع)	3 - 6	5
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	2 (متوسطة)	20 - 30 **	4
السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر		-	2 - 3 (متوسطة - مرتفعة)	15 - 30 **	5
دجاج مشوي 1-3.1 كجم		-	2 (متوسطة)	55 - 70 ***	2
فخذ ضأن/سبقان		-	2 (متوسطة)	60 - 90 ***	3
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	35 - 55 ***	3
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	10 - 25	3
كعك		نعم	135	50 - 70	1 3 4 5
تارت		نعم	170	50 - 70	1 3 4 5
بيتزا مستديرة		نعم	210	40 - 60	1 2 4 5
وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة (المستوى 5)/لازانيا (المستوى 3)/لحم (المستوى 1)		نعم	190	40 - 120 *	1 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / خضروات روسنو (المستوى 4) / لازانيا (المستوى 2) / قطع لحم (المستوى 1)		نعم	190	40 - 120	1 2 4 5
لازانيا ولحم		نعم	200	50 - 100 *	1 4
اللحم والبطاطس		نعم	200	45 - 100 *	1 4
الأسماك والخضراوات		نعم	180	30 - 50 *	1 4
قطع لحم روست محشوة		-	200	80 - 120 *	3
قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)		-	200	50 - 100 *	3

* 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 جداول الطهي


قائمة الجداول: الوصفات، في حالة ضرورة التسخين المسبق، درجة الحرارة (°م)، مستوى الشواء، مدة الطهي (دقائق)، الكماليات والمستوى المقترح للطهي. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإجماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد 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 أيضًا 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.


								الوظائف
Eco Forced air (دفع الهواء الاقتصادي)	وظيفة Cook 4	MaxiCooking (الطهي الأقصى)	Turbogrill (الشواية التريو)	Grill (الشواية)	Convection Bake (التوزيع الحراري)	Forced air (وظيفة دفع الهواء)	Conventional (الخبيز)	


معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فئات الطعام	
	3000 - 500 جم *	 2	لازانيا	الطاجين والمعكرونة
جهاز تبعا لوصفك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي وارش عليه الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	3000 - 500 جم *	 2	كانيلوني	
	500 - 3000 جم	 2	لازانيا	
	3000 - 500 جم	 2	كانيلوني	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	2000 - 600 جم *	 3	لحم بقري مشوي	لحم بقري
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي.	1.5 - 3 سم	 4 5	هامبرجر	
قم بالتقليب بعد مرور 3/5 مدة الطهي.				
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	2000 - 600 جم *	 3	طهي بطيء	لحم دسم
	2500 - 600 جم *	 3	لحم دسم مشوي	
	2000 - 500 جم	 3	لحم ساق دسم	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي.	500 - 2000 جم	 3		
قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي	2000 - 500 جم	 4 5	ضلوع دسمة	لحم دسم
قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية.	250 جم	 4 5	النقانق وورستيل	
قم بالتقليب بعد مرور 3/4 مدة الطهي				
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالملح والفلفل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	2000 - 600 جم *	 3	لحم بتلو	لحم الضأن
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	2500 - 600 جم *	 2	لحم غنم مشوي	
	2000 - 500 جم *	 2	رف الضأن	
	2000 - 500 جم *	 2	ساق الضأن	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بادخالها في الفرن والصدر لأعلى	3000 - 600 جم *	 2	الدجاج المحمر	الدجاج
	3000 - 600 جم *	 2	دجاج محمر محشو	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية تجميع القطرات والجلد لأسفل	3000 - 600 جم *	 3	قطع دجاج	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي.	1 - 5 سم	 4 5	فيليه / صدور	
	3000 - 600 جم *	 2	أوزة مشوية	أوزة / ديك رومي
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	3000 - 600 جم *	 2	أوزة محمرة محشوة	
	3000 - 600 جم *	 3	قطع ديك رومي	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بادخالها في الفرن والصدر لأعلى.	1 - 5 سم	 4 5	فيليه / صدور	
قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي.				كباب
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي.	1 شبكة	 4 5		
قم بالتقليب بعد مرور 1/2 مدة الطهي				


 مجس الطعام

 صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء

 صينية تجميع القطرات / صينية الخببز

 صينية تجميع القطرات / صينية الخببز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية

 صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

 شبكة سلكية

الكماليات

معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فئات الطعام	
	0.2 - 1.5 كجم *	 2 3	سمكة كاملة	سمك كامل مشوي
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	0.2 - 1.5 كجم *	 3	سمك مغطى بقشرة مملحة	
	0.5 - 3 سم	 2 3	فيليه طازج	فيليه مشوي
قم بتغطيتها بفتات الخبز وتبلها بالزيت، الثوم، الفلفل والبقدونس	0.5 - 3 سم	 2 3	فيليه مُجمد	
	صينية واحدة	 4	من شرائح اللحم	المأكولات البحرية المشوية
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	صينية واحدة	 4	جراتان المحار	
	صينية واحدة	 3 4	الجمبري	
	صينية واحدة	 3 4	الفريديس	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	500 - 1500 جم	 3	البطاطس	خضروات محمرة
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	100 - 500 جرام لكل واحدة	 3	خضار محشو	
	500 - 1500 جم	 3	خضروات أخرى	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	1 صينية	 3	البطاطس	خضروات الغراتان
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	1 صينية	 3	الطماطم	
جهز تبعا لوصفك المفضلة. وقم بنثر الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	1 صينية	 3	الفلفل	
جهز تبعا لوصفك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	1 صينية	 3	البروكلي	
	1 صينية	 3	القرنبيط	
	1 صينية	 3	نقاط أخرى	
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والدهونة	500 - 1200 جم *	 2	كعكة إسفنجية معلية	كيك مرتفع
قم بتحضير عجينة الكعك تبعا لوصفك المفضلة من خلال استخدام فاكهة طازجة مقطعة إلى أجزاء صغيرة أو شرائح. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والدهونة	500 - 1200 جم *	 2	كعك الفواكه المعلية	
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والدهونة	500 - 1200 جم *	 2	كعكة الشوكولاتة المعلية	
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والدهونة	500 - 1200 جم *	 2	كعكة إسفنجية في صينية الخبز	
اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتمديد العجين بشكل متساوي وقم بتشكيله كما ترغب. ضع الكعك على صينية الخبز	200 - 600 جم	 3	كعك	كعك والمعجنات
قم بتوزيعه بشكل متساوي في صينية الخبز. دعها تبرد قبل تقديمها	صينية واحدة	 3	الكرواسون (طازج)	
	صينية واحدة	 3	معجنات الشو	
اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتوزيع العجين بالتساوي وضعه في علبه. املاها بمرى الفواكه ومن ثم قم بالطهي	400 - 1600 جم	 3	جاتوه معبأ	
قم بتحضير خليط من قطع التفاح، جوز الصنوبر، القرقة وجوز الطيب. ضع بعض من الزبدة في وعاء، وقم بنثر السكر وقم بالطهي لمدة تتراوح من 10-15 دقيقة. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي	400 - 1600 جم	 3	شترودل	
ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتصاص العصير من الفاكهة. ثم املاها بالفواكه الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر والقرقة	500 - 2000 جم	 3	فطيرة بالفواكه	
املأ طبق الفطير المخصص لكميات 8-10 أجزاء بالعجينة وأثقبه بالشوكة قم بحشو عجينة الفطيرة وفقاً لوصفك المفضلة	800 - 1200 جم	 2	كعكة مالحة	

أسماك


الخضروات


الكعك والمعجنات


معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فئات الطعام
حضر العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله إلى لفائف قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	150 - 60 جم لكل وحدة *	3	لفائف
قم بتحضير العجين وفقاً لوصفتك المفضلة وضعه في صينية الخبز	200 - 500 جم لكل وحدة *	3	خبز بمقاس متوسط
حضر العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	400 - 600 جم لكل وحدة *	2	رغيف ساندويتش معلب
قم بتحضير العجين وفقاً لوصفتك المفضلة وضعه في صينية الخبز	700 - 2000 جم *	2	خبز كبير
حضر العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله إلى لفائف خبز باجيت قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	200 - 300 جم لكل وحدة *	3	خبز باجيت
قم بتحضير العجين وفقاً لوصفتك المفضلة وضعه في صينية الخبز	-	2	الخبز الخاص
قم بتحضير عجينة البيتزا باستخدام 150 مل من الماء و 15 جم من الخميرة و 200 - 225 جم من الدقيق والزيت والملح. قم بزيادة ارتفاعها باستخدام وظيفة الفرن المعنية. افرد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. ضع طبقة علوية من الطماطم والموتزارايلا وشرائح اللحم	صينية مستديرة	2	البيتزا الرقيقة
	صينية مستديرة	2	البيتزا السمكية
		2	
اخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية	4 - 1 طبقات	1 4 3 5 1 3 5 1 2 4 5	البيتزا المجمدة


 مجس الطعام

 صينية تجمع القطرات مع 500 مل ماء

 صينية تجمع القطرات / صينية الخبز

 صينية تجمع القطرات / صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية

 صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

 شبكة سلكية

الكماليات

<p>قم بارتداء قفازات واقية. يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.</p>	<p>ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.</p>	<p>تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف. لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.</p>
---	---	--

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 بدون قصد، 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. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام

الملحقات

- انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجية.

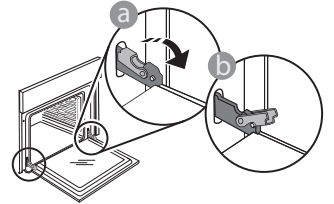
استبدال المصباح

- افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
 - قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
 - أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
- يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230 ~

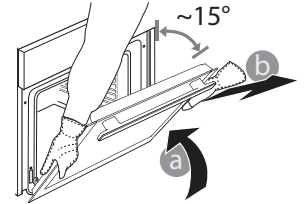
فقط من النوع G9، T300، 9°م. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. لا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

خلع الباب وإعادة تركيبه

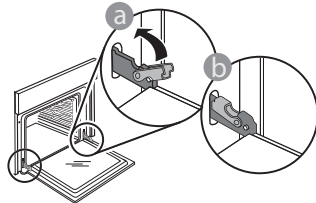
- **لخلع الباب**، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



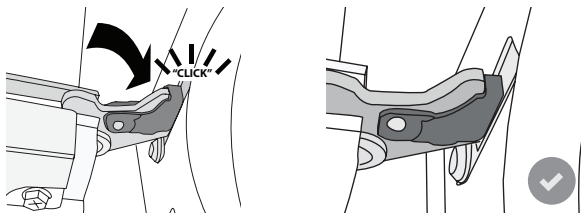
- أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكتنا يدك – لا تحمله من المقبض.
- بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.



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



- 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.

أهل من بروتوكولات الواي فاي مدعومة؟

مهايي واي فاي المُركب يدعم نطاقات واي فاي b/g/n للدول الأوروبية.

أي من الإعدادات يحتاج إلى تهيئته في برنامج الموجه؟

إعدادات الموجه التالية ضرورية: تردد 2.4 جيجا هيرتز مُفعّل، وتم تفعيل نطاق واي فاي b/g/n وبروتوكول DHCP وتقنية NAT.

أي إصدار من بروتوكول WPS مدعوم؟

بروتوكول WPS 2.0 أو أحدث. راجع مستندات الموجه.

هل يوجد أي اختلافات بين استخدام الهاتف الذكي (أو التابلت) بنظام تشغيل أندرويد أو iOS؟

يمكنك استخدام نظام التشغيل الذي تفضله، فلا يوجد أي اختلاف.

هل يمكنني استخدام شبكة اتصال الجيل الثالث 3G بدلا من الموجه؟

نعم، ولكن الخدمات السحابية مصممة للأجهزة المتصلة بشكل دائم.

كيف يمكنني التأكد من وجود اتصال بشبكة الإنترنت المنزلية وتفعيل الوظيفة اللاسلكية؟

بإمكانك البحث عن الشبكة الخاصة بك على الجهاز الذكي. قم بتعطيل أي اتصال آخر بالبيانات قبل المحاولة.

كيف يمكنني التحقق من أن الجهاز متصل بشبكة اللاسلكي المنزلية؟

قم بتوصيل تهيئة الموجه الخاص بك (انظر دليل الموجه) وتحقق من أن عنوان Mac الخاص بالجهاز مُدرج على صفحة الأجهزة المتصلة لاسلكيا.

أين يمكنني العثور على عنوان Mac الخاص بالجهاز؟

اضغط  ثم اضغط على WiFi أو ابحث في الجهاز الخاص بك:

يوجد ملصق يُظهر العناوين SAID و MAC. يتكون العنوان Mac من مجموعة من أرقام وحروف تبدأ من "e7: 88".

كيف يمكنني التحقق من تفعيل وظائف الجهاز اللاسلكية؟

استخدم الجهاز الذكي الخاص بك وتطبيق Sense Live 6th للتأكد من أن شبكة الجهاز مرئية ومتصلة بالشبكة السحابية.

هل يوجد أي شيء يعيق وصول إشارة الاتصال للجهاز؟

تحقق من أن الأجهزة المتصلة لا تستهلك نطاق الإشارة المتاح.

تأكد من أن عدد الأجهزة المتصلة بالواي فاي لا يتجاوز العدد الذي يسمح به الموجه.

كم المسافة الذي يجب أن يبعدها الموجه عن الفرن؟

إشارة الواي فاي بطبيعة الحال تكون قوية بما يكفي لتغطية حجرتين ولكن هذا يتوقف على طبيعة مادة صنع الجدران. يمكنك التحقق من قوة الإشارة عن طريق وضع الجهاز الذكي بالقرب من الجهاز.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا لم تصل إشارة الاتصال اللاسلكية للجهاز؟

يمكنك استخدام أجهزة معينة لتمديد تغطية الواي فاي المنزلية، مثل جهاز نقطة وصول اللاسلكي وجهاز مكرر الإشارة اللاسلكية وجهاز قنطرات خط القدرة (الجهاز غير مزود بها).

كيف يمكنني إيجاد اسم كلمة مرور شبكة اللاسلكي؟

راجع مستندات الموجه. يوجد دائما لاصقة على الموجه تعرض المعلومات التي تحتاجها للوصول إلى صفحة إعداد الجهاز باستخدام جهاز مُتصل.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا كان الموجه الخاص بي يستخدم قناة الواي فاي بالناحية المجاورة؟

أجبر الموجه على استخدام قناة الواي فاي المنزلية الخاصة بك.

ماذا أفعل عند ظهور  على وحدة العرض أو إذا كانت الفرن غير قادرة على إنشاء اتصال مستقر بالموجه المنزلي الخاص بي؟

قد يكون الجهاز متصل بنجاح بالموجه، ولكن غير قادر على الاتصال بالإنترنت. لتوصيل الجهاز بالإنترنت، ستحتاج إلى التحقق من إعدادات الموجه و/أو الناقل.

إعدادات الموجه: يجب تفعيل تقنية NAT وبرنامج جدار الحماية، ويجب تهيئة بروتوكول DHCP بشكل مناسب. تشفير كلمة المرور مدعوم: WEP، WPA، WPA2. لتشغيل نوع تشفير آخر، ارجع إلى دليل الموجه.

إعدادات الناقل: إذا قام مزود خدمة الإنترنت الخاص بك بتثبيت عدد من عناوين MAC قادرة على الاتصال بالإنترنت، قد لا تكون قادر على توصيل الجهاز الخاص بك بالشبكة السحابية. يعتبر عنوان Mac الخاص بالجهاز معرفه الخاص. يرجى الاستفسار من مزود خدمة الإنترنت الخاص بك عن كيفية توصيل الأجهزة غير أجهزة الكمبيوتر بالإنترنت.

كيف يمكنني التحقق من أن البيانات قد تم إرسالها؟

بعد إعداد الشبكة، قم بفصل الكهرباء وانتظر 20 ثانية ثم قم بتشغيل الفرن: تحقق من أن التطبيق يعرض حالة UI الخاصة بالجهاز.

تستغرق بعض الإعدادات عدة ثوان لكي تظهر بالتطبيق.

كيف يمكنني تغيير حساب Whirlpool الخاص بي مع إبقاء الأجهزة متصلة؟

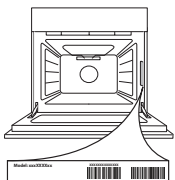
بإمكانك إنشاء حساب جديد، ولكن انتبه إلى حذف الأجهزة القديمة الخاصة بك من الحساب القديم قبل نقلهم إلى الحساب الجديد.

لقد قمت بتغيير الموجه الخاص بي - ماذا يجب علي فعله؟

بإمكانك الاحتفاظ بالإعدادات نفسها (اسم الشبكة وكلمة المرور) أو حذف الإعدادات السابقة من الجهاز وتهيئة الإعدادات مرة أخرى.

تحري الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن 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". اضغط على  ، اضغط  ومن ثم اختر "إعادة ضبط المصنع". سيتم حذف جميع الإعدادات التي تم حفظها.
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. لتغييرها، اضغط على  ، اختر  "المزيد من الأنماط" ومن ثم اختر "إدارة الطاقة".
الموقد لا يقوم بالتسخين.	الوضع التجريبي قيد التشغيل.	اضغط على  ، اضغط  "معلومات" ومن ثم اختر "وضع استعراض التخزين" للخروج.
يظهر الشكل  بوحدة العرض.	موجه الواي فاي متوقف. قد تم تغيير خصائص إعداد الموجه. إشارات الاتصال اللاسلكي لا تصل للجهاز. يتعذر على الفرن إجراء اتصال مستقر بالشبكة المنزلية. إمكانية الاتصال غير مدعومة.	تأكد من أن موجه الواي فاي متصل بالإنترنت. تحقق من أن مقدار قوة إشارة الواي فاي القريبة من الجهاز جيد. حاول إعادة تشغيل الموجه. انظر الفقرة "واي فاي FAQ" إذا تم تغيير خصائص الشبكة اللاسلكية المنزلية الخاصة بك، قم بإجراء الاقتران بالشبكة: اضغط على  ، اضغط  "واي فاي" ومن ثم اختر "التوصيل بالشبكة".
إمكانية الاتصال غير مدعومة.	تمكين الاستخدام عن بُعد غير متاح في دولتك.	تحقق قبل الشراء من أن دولتك تتيح خاصية الاستخدام عن بعد للأجهزة الإلكترونية.



يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

• زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu

• استخدام كود الاستجابة السريع QR

• وكبديل، 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.



400011593518

Whirlpool