

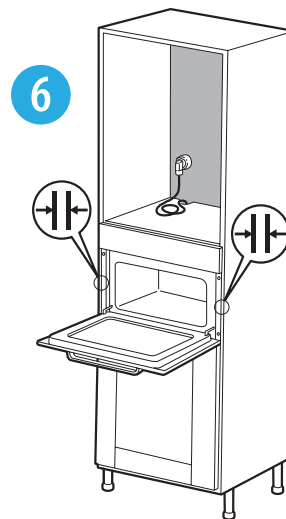
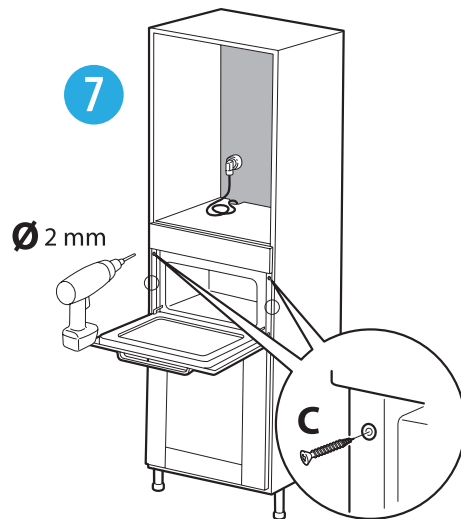
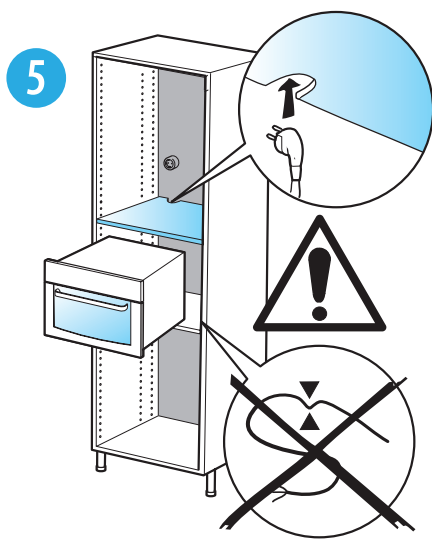
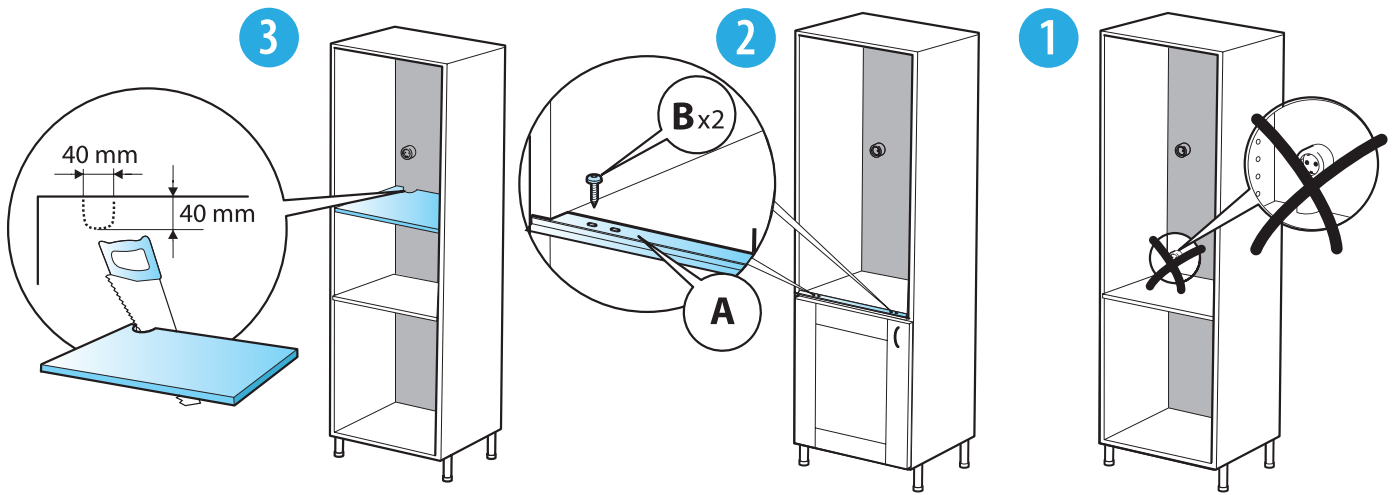


## فرن الميكروويف

دليل الاستخدام والصيانة **AR**

  
**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE



- A**
- B**
- C**
- C**

## فهرس المحتويات


13	جدول وصف الوظائف.....	2	إرشادات هامة خاصة بالسلامة.....
15	جدول الطهي.....	5	بيان المطابقة لمواصفات التصميم الصديق للبيئة.....
18	وصفات طهي مختبرة.....	5	حماية البيئة.....
19	الاستخدام الموصى به والنصائح.....	6	التركيب.....
20	التنظيف والصيانة.....	6	تركيب الجهاز.....
21	دليل التغلب على الأعطال.....	6	قبل التوصيل.....
21	خدمات ما بعد البيع.....	6	بعد التوصيل.....
21	التخلص من الأجهزة المنزلية.....	7	الجهاز.....
		7	الكماليات.....
		8	وصف لوحة التحكم.....
		8	المفتاح والأزرار اللمسية.....
		8	الشاشة اليسرى.....
		8	الشاشة اليمنى.....
		9	ضبط الساعة.....
		9	التشغيل/الإيقاف.....
		9	التشغيل السريع JET START.....
		9	الإيقاف المؤقت/المواصلة/إعادة بدء الطهي.....
		10	التبريد.....
		10	اختيار وظيفة.....
		10	ضبط فئات الطعام.....
		11	ضبط الوزن.....
		11	تقليب الطعام.....
		11	ضبط مستوى قدرة الشواء.....
		11	ضبط درجة الحرارة.....
		12	ضبط قدرة فرن الميكروويف.....
		12	ضبط المدة.....
		12	الإحماء السريع.....
		12	قفل الأزرار.....

هذه التعليمات متوفرة أيضا على موقع الإنترنت: [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

إرشادات هامة خاصة بالسلامة

### سلامتك وسلامة الآخرين أمر بالغ الأهمية

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 مسبقة برمز الخطر والمصطلحات التالية:

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

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

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:

- قم بارتداء القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.
- 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.
- يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي، بمجرد التركيب في مبيته.
- حتى يتوافق تركيب هذا الجهاز مع لوائح السلامة الحالية، يجب استخدام مفتاح فصل لجميع الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم.
- لا تستخدم مهائبات متعددة المقابس (مشاركات كهربائية) في حالة تزويد الفرن بقابس توصيل.
- لا تستخدم أسلاك إطالة.
- لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.
- يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.



- 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 (مثلاً: تدفئة الغرف أو الاستخدام الخارجي). ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الاستخدام غير السليم أو الضبط غير الصحيح لعناصر التحكم.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام كجهاز مدمج. ويحظر استخدامه بشكل منفرد.
- 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) بعيداً عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً 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 يعبث الأطفال بهذا الجهاز. لا يجوز للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة المنوطة بالمستخدم دون مراقبة.
- 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 تماماً.
- توخّ الحذر عندما تقوم بفتح باب الجهاز عند الانتهاء من الطهي واترك الهواء الساخن أو البخار يتسرب إلى الخارج بشكل تدريجي قبل أن تمد يدك داخل الجهاز. 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: فقد يندلع حريق إذا تم تشغيل الجهاز دون قصد.
- لا تستخدم فرن الميكروويف لتسخين أي شيء معبأ في أوعية محكمة الإغلاق. يتزايد الضغط وقد يتسبب في حدوث تلف عند الفتح وقد يتعرض للانفجار.
- لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأقمشة أو الأوراق أو التوابل أو الأعشاب أو الأخشاب أو الزهور أو الفاكهة أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال. قد يتسبب هذا في وقوع حريق.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة، خاصة عند استخدام مواد ورقية أو بلاستيكية أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال في عملية الطهي. قد يتعرض الورق للتفحم أو الاحتراق وقد تتعرض بعض أنواع البلاستيك للانصهار عند الاستخدام لتسخين الطعام.
- اقتصر على استخدام الأوعية المناسبة للاستخدام في فرن الميكروويف.


- قد يتم التسخين المفرط للسوائل بما يتجاوز نقطة الغليان بدون ظهور أية فقاعات. قد يؤدي هذا إلى الفوران المفاجئ للسائل الساخن.
- لا تستخدم الميكروويف للقلي العميق، حيث يتعذر التحكم في درجة حرارة الزيت.
- بعد تسخين طعام أو سوائل الطفل في زجاجة الإرضاع أو في وعاء الطعام الخاص بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام. تأكد من إزالة الغطاء أو حلقة الزجاجة قبل التسخين.
- 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.
- لا تستخدم فرن الميكروويف لطهي أو إعادة تسخين بيض كامل بقشرته أو بدونها حيث قد يتعرض للانفجار حتى بعد انتهاء تسخين الميكروويف.
- في حالة تعرض المواد الموجودة داخل / خارج الجهاز للاشتعال أو عند ملاحظة انبعاث أدخنة، قم بترك باب الجهاز مغلقاً وأوقف تشغيله. قم بفصل سلك الطاقة أو إيقاف إمداد الطاقة من المصهر أو لوحة قاطع الدائرة الكهربائية.
- لا تقم بالطهي المفرط للطعام. قد يتسبب هذا في وقوع حريق.
- يعتبر التنظيف هو عملية الصيانة الوحيدة التي عادة ما تكون لازمة. قد يؤدي عدم الحفاظ على نظافة الفرن إلى تشوه السطح مما قد يؤثر سلباً على عمر الجهاز وقد يتسبب في حدوث مخاطر متعددة.
- لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية الحادة لتنظيف اللوح الزجاجي في باب الجهاز، نظراً لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- لا تستخدم المواد الكيماوية أو الأبخرة التي تسبب التآكل في هذا الجهاز. هذا النوع من الأجهزة مصمم خصيصاً لتسخين أو طهي الطعام. إنه غير مصمم للاستخدام في الصناعة أو في المختبر.
- لا تزيل أي غطاء. يجب فحص وسائل إحكام الباب ونطاقات مانع تسرب الباب بشكل منتظم بحثاً عن وجود تلف. في حالة تعرض هذه النطاقات للتلف يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد إصلاحه بواسطة فني خدمة مُدرّب.
- يجب القيام بالخدمة بواسطة فني خدمة مدرب فقط. من الخطورة أن يقوم أي شخص غير مدرب بإجراء أي خدمة أو إصلاحات تتضمن خلع أي غطاء يحمي من التعرض لطاقة الميكروويف.

## بيان المطابقة لمواصفات التصميم الصديق للبيئة

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

## حماية البيئة

## التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU 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 بنسبة 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 فرن الميكروويف مسبقاً إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك.
- استخدم قوالب الخبز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالمينا (الإينامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.
- وسيستمر طهي الطعام - الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة - حتى بعد إيقاف الجهاز.

**التركيب**

بعد إخراج الجهاز 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.

**تركيب الجهاز**

احرص على قراءة جميع توصيات السلامة الواردة في صفحة 2, 3, 4, <?> قبل تركيب الجهاز. اتبع إرشادات التركيب في صفحة | عند تركيب الجهاز.

**قبل التوصيل**

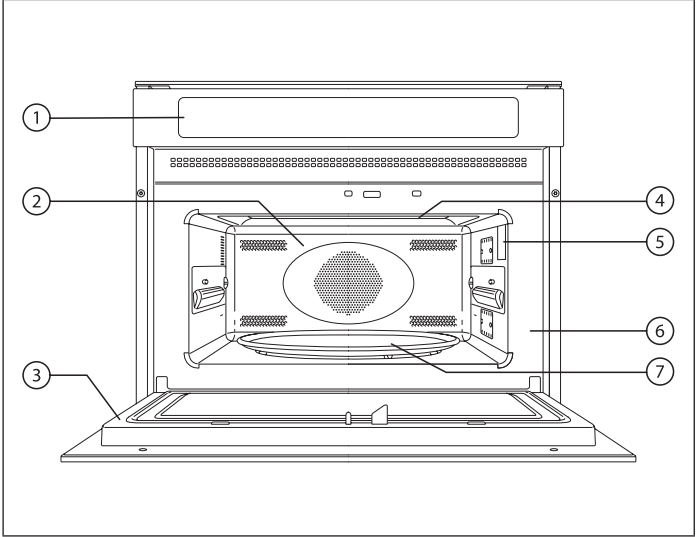
تأكد من أن قيمة الفلطية الموجودة على لوحة البيانات تتوافق مع قيمة الفلطية في منزلك. تجنب خلع ألواح حماية منفذ الميكروويف الموجودة على جانب جدار الحيز الداخلي لفرن الميكروويف. حيث تعمل على منع دخول الزيوت وجزيئات الطعام إلى قنوات منفذ الميكروويف. تأكد من أن الحيز الداخلي لفرن الميكروويف فارغ قبل التركيب. تأكد من عدم تعرض الجهاز للتلف. تأكد من إمكانية إغلاق باب فرن الميكروويف بإحكام في اتجاه دعامة الباب ومن عدم تعرض وسيلة إحكام الباب الداخلية للتلف. قم بتفريغ فرن الميكروويف وتنظيف الحيز الداخلي باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف بالكابلات الكهربائي، أو إذا لم يعمل بشكل صحيح، أو إذا كان تالفاً، أو إذا وقع على الأرض. تجنب غمر الكابلات الكهربائي في الماء. حافظ على السلك بعيداً عن الأسطح الساخنة. حيث قد يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق أو مخاطر أخرى. إذا كان كابل الإمداد بالكهرباء قصيراً للغاية، فاستعن بكهربائي مؤهل أو فني خدمة معتمد ليقوم بتركيب منفذ قريب من الجهاز. يجب أن يكون كابل الإمداد بالكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي، عند التركيب في مبيت الكابل. يجب أن يتم استخدام مفتاح لعزل جميع الأقطاب بفتحة تلامس بحد أدنى 3 مم، وذلك ليتم التركيب امتثالاً لتشريعات الأمان المعمول بها.

**بعد التوصيل**

يمكن تشغيل الجهاز فقط إذا كان باب فرن الميكروويف مغلقاً بإحكام. يعتبر تأريض هذا الجهاز إجباري. لن تتحمل الجهة المصنعة أية مسؤولية عن تعرض الأشخاص أو الحيوانات إلى الإصابة أو تعرض الأجسام للتلف بسبب عدم اتباع هذه المتطلبات. لن تتحمل الجهات الصانعة المسؤولية عن أية مشكلات تحدث بسبب فشل المستخدم في إتباع هذه التعليمات.

## الجهاز

1. لوحة التحكم
2. حيز الفرن
3. الباب
4. عنصر التسخين العلوي
5. المصباح
6. لوحة البيانات (يجب عدم إزالتها)
7. القرص الزجاجي الدوار



## الكماليات

**A.** دعامة القرص الدوار.  
تستخدم مع القرص الزجاجي الدوار فقط.

**B.** القرص الزجاجي الدوار.  
يستخدم مع جميع دورات الطهي..  
مناسب للوضع على دعامة القرص الدوار.

**C.** الشبكة السلكية.  
للطهي والخبز.

**D.** لوح الخبيز (متوفر مع بعض الموديلات فقط).  
لا تستخدمه مطلقا بالاشتراك مع فرن الميكروويف.

**E.** لوح إعداد المقرمشات Crisp (متوفر مع بعض الموديلات فقط).  
استخدم القرص الدوار الزجاجي الدوار كدعامة.

**F.** ماسك اللوح Crisp (متوفر مع بعض الموديلات فقط).  
لإخراج لوح إعداد المقرمشات crisp الساخن.

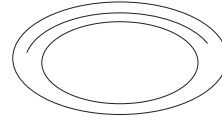


Fig. B

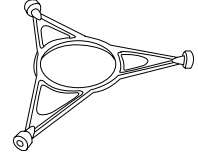


Fig. A

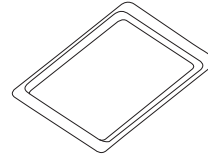


Fig. D

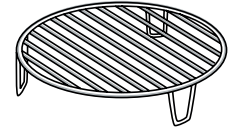


Fig. C

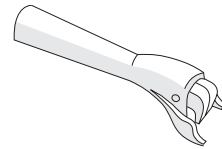


Fig. F

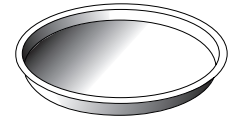


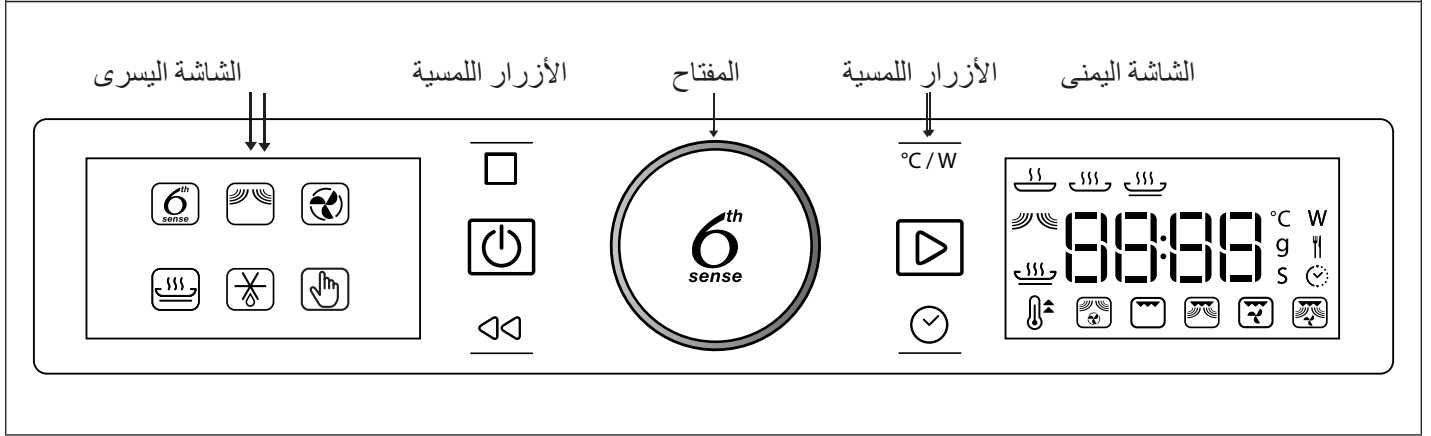
Fig. E

قد يختلف عدد ونوع الكماليات طبقا لنوع الموديل الذي اقتنيتة.

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

ملاحظة: جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق.

## وصف لوحة التحكم



## المفتاح والأزرار اللمسية

<p>المفتاح الدوار 6<sup>TH</sup> SENSE</p> <p>اضغط لاختيار وضبط والوصول إلى وتأكيـد الوظائف أو البارامترات وتشغيل برنامج الطهي عند اللزوم.</p> 	<p>المفتاح الدوار الانضغاطي</p> <p>أدره للتنتقل عبر الوظائف وضبط جميع بارامترات الطهي الأخرى.</p> 
<p>قدرة – لضبط درجة الحرارة، مستوى الشواية أو قدرة فرن الميكروويف.</p> <p>°C / W</p>	<p>إيقاف مؤقت – لإيقاف دورة الطهي مؤقتاً.</p> 
<p>بدء تشغيل – لتشغيل وظائف الطهي.</p> 	<p>تشغيل/إيقاف – لتشغيل الجهاز أو إيقافه في أي وقت.</p> 
<p>وقت – لضبط الساعة وتعديل مدة دورة الطهي.</p> 	<p>رجوع – للرجوع إلى شاشة العرض السابقة.</p> 

## الشاشة اليمنى



هذه الشاشة تُعرض الساعة، أجهزة قياس وظيفة 6<sup>th</sup> Sense ووظائف الطهي اليدوي (👉) وتفاصيل جميع الوظائف، وتساعد في ضبط جميع بارامترات الطهي.

## الشاشة اليسرى



تعرض هذه الشاشة وظائف الطهي الرئيسية. وتظهر الوظائف المتاحة للاختيار بدرجة سطوع أكبر. تشير الرموز إلى الوظيفة. للاطلاع على شرح كامل انظر الجدول الوارد في صفحة 13.


## 2 التشغيل السريع JET START

لتخطي معالج ضبط الوضعية ولتشغيل دورة الطهي مباشرة باستخدام قدرة الميكروويف القصوى (900 واط) والمدة الافتراضية حتى 30 ثانية.

ضع الطعام في حيز فرن الميكروويف وأغلق الباب.

اضغط على  لبدء التشغيل.

ملاحظة: هذه الوظيفة متاحة عندما يكون الجهاز متوقفا فقط.

في كل مرة يتم فيها الضغط على  ، تزداد المدة بمعدل 30 ثانية.

ويمكنك دائما تغيير الإعدادات الافتراضية أثناء دورة الطهي. انظر جزء 3.7 و 8.

الكماليات غير المسموح باستخدامها مع هذه الوظيفة: الشبكة السلكية، لوح الخبيز، لوح إعداد المقرمشات crisp.

## 3 الإيقاف المؤقت/المواصلة/إعادة بدء الطهي

إيقاف الطهي مؤقتا

اضغط على  لإيقاف دورة الطهي مؤقتا.

يمكن أيضا إيقاف الطهي مؤقتا لفحص الطعام، قلبه أو تقلبيه من خلال فتح الباب. سيتم الاحتفاظ بالإعداد لمدة 10 دقائق.

مواصلة الطهي

اضغط على  لمواصلة طهي الطعام بعد الإيقاف المؤقت.



انتهاء الطهي

بمجرد انتهاء زمن الطهي، تعرض الشاشة اليمنى "End" (انتهاء) ويصدر صوت صافرة.



اضغط على  أو افتح الباب لإيقاف الصافرة.

إعادة بدء الطهي

اضغط على  لإطالة مدة الطهي 30 ثانية عندما يظهر البيان END (انتهاء). وكل مرة يتم فيها الضغط على  ، يتم إضافة 30 ثانية أخرى إلى زمن الطهي.

ملاحظة: سوف يحتفظ الجهاز بالإعدادات لمدة 60 ثانية فقط إذا تم فتح الباب و غلقه بعد انتهاء الطهي.

## 1.1 ضبط الساعة

عندما يتم تشغيل الجهاز للمرة الأولى، يجب ضبط الساعة.




أدر  لضبط الساعات.

اضغط على  للتأكيد.



أدر  لضبط الدقائق.

اضغط على  للتأكيد.

ملاحظة: لتغيير الوقت بعد ذلك عندما يكون الجهاز متوقفا، احتفظ بالزر  مضغوطة لثانية واحدة على الأقل ثم كرر الخطوات المذكورة أعلاه.

بعد انقطاع الكهرباء يلزم إعادة ضبط الساعة.

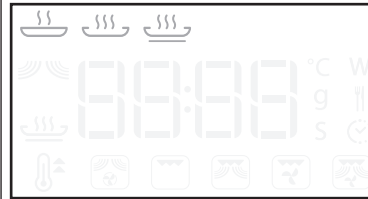
## 2.1 التشغيل/الإيقاف


عندما يتم إيقاف الجهاز يتم فقط عرض الساعة بصيغة 24 ساعة.



اضغط على  لتشغيل الجهاز (اضغط لمدة ثانية).

عندما يتم تشغيل الجهاز، يتم تفعيل كلتا الشاشتين. يكون المفتاح وجميع الأزرار اللمسية في كامل جهوزيتهم للعمل.



ملاحظة: الضغط على  بشكل دائم يؤدي إلى انتهاء فعالية دورة الطهي وإيقاف الجهاز.



## 6 ضبط فئات الطعام

عند استخدام وظائف الإذابة السريعة للتجمد Jet Defrost و 6<sup>th</sup> Sense، فإن الجهاز يحتاج إلى التعرف على فئة الطعام المستخدمة للوصول إلى نتائج طهي صحيحة.

الوصول إلى الوظيفة المرغوبة: بعد اختيار الوظيفة المرغوبة، يظهر رمز فئة الطعام وتومض الفئة في الشاشة اليمنى.



أدر لاختيار فئة الطعام (انظر الجداول أدناه).

اضغط على للتأكيد واستخدم معالج الوضعية لضبط وزن الطعام (انظر الجزء 1.6).

## 4 التبريد

قد يقوم الجهاز بعملية تبريد بعد انتهاء عمل الوظيفة. يظهر بالشاشة اليمنى "Cool On" (التبريد مشغل).

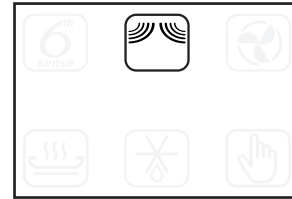


ويتوقف الجهاز أوتوماتيكياً بعد انتهاء هذه العملية.

ملاحظة: من الممكن إيقاف عملية التبريد من خلال فتح الباب وقد يتم إعادة تفعيلها، عند اللزوم، بإغلاق الباب مرة أخرى.

## 5 اختيار وظيفة

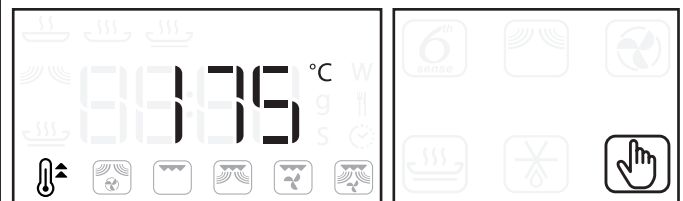
للاختيار من بين ست وظائف أساسية مختلفة بالإضافة إلى مزيد من دورات الطهي. للاطلاع على الشرح، انظر الجدول الوارد في الصفحات 13 و 14.



أدر لاختيار وظيفة أساسية في الشاشة اليسرى.

اضغط على لتأكيد الاختيار.

اختر وظائف الطهي الخاصة مثل 6<sup>th</sup> Sense أو وظائف الطهي اليدوي للوصول إلى جهاز القياس المعني في الشاشة اليمنى.



أدر لاختيار الوظيفة المرغوبة في الشاشة اليمنى.

اضغط على للتأكيد.

ملاحظة: سيقوم الجهاز بتخزين آخر وظيفة مختارة.

## الإذابة السريعة للتجمد JET DEFROST

وظيفة إعادة التسخين 6<sup>th</sup> SENSEوظيفة الطهي 6<sup>th</sup> SENSEوظيفة إعداد المقرمشات CRISP 6<sup>th</sup> SENSE

ملاحظة: بالنسبة للأطعمة غير الواردة في الجدول أو إذا كان الوزن مغايراً لما هو موصى به

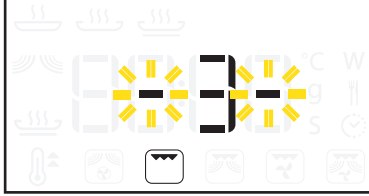
، فيمكنك اختيار فرن الميكروويف أو وظيفة الطهي اليدوي .





## 1.7 ضبط مستوى قدرة الشواء

لضبط مستوى قدرة الشواية لوظائف الطهي المتمثلة في الشواء ، الشواء المدمج ، الشواء السريع ، والشواء السريع المدمج . هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 1 (منخفض)، 2، (متوسط)، 3، (عالي).

تظهر بالشاشة القيمة الافتراضية بين رمزين "-" و "-" وماضين.



أدر  لضبط مستوى الشواء المرغوب.

اضغط على  للتأكيد والاستمرار مع معالج الوضعية أو اضغط على  للبدء السريع.

ملاحظة: عند الضغط على  $\overline{C/W}$  أثناء دورة الطهي، فمن الممكن تعديل مستوى الشواية.

## 1.6 ضبط الوزن

لدعم عملية الطهي، فإن وظائف  $6^{th}$  Sense  ووظيفة الإذابة السريعة للتجمد  تحتاج لمعرفة وزن الطعام.

حيث يقوم الجهاز باحتساب القدرة والمدة المثاليتين لفئة الطعام أوتوماتيكياً.




ويظهر بالشاشة القيمة الافتراضية ويومض الحرف "g".



أدر  لضبط الوزن من بين القيم الموجودة.


اضغط على  للتأكيد وابدأ تشغيل الوظيفة.

## 2.7 ضبط درجة الحرارة



ولضبط درجة الحرارة لجميع دورات الطهي، إن أمكن (الإحماء السريع ، دفع الهواء ، دفع الهواء المدمج ).

تظهر القيمة الافتراضية وتومض الأيقونة  $^{\circ}F/^{\circ}C$ .





أدر  لضبط درجة الحرارة المرغوبة.



اضغط على  للتأكيد والاستمرار مع معالج الوضعية أو اضغط على  للبدء السريع.

ملاحظة: عند الضغط على  $\overline{C/W}$  أثناء دورة الطهي، فمن الممكن تعديل درجة الحرارة.

## 2.6 تقليب الطعام

عند استخدام وظائف  $6^{th}$  Sense  ووظيفة الإذابة السريعة للتجمد ، فقد يتوقف الجهاز (طبقاً لفئة الطعام المختارة والوزن المختار) وينبهك إلى تقليب الطعام.




افتح الباب وقم بتقليب الطعام.

أغلق الباب.

اضغط على  لإعادة تشغيل دورة الطهي.



ملاحظة: في وضع الإذابة السريعة للتجمد ، يواصل الجهاز العمل أوتوماتيكياً بعد دقيقتين إذا لم يتم تقليب الطعام. وفي هذه الحالة تصبح مدة إذابة التجمد أطول نسبياً.

## 9 الإجماء السريع

للإجماء السريع لحيز فرن الميكروويف.  
انظر الشرح الكامل في صفحة 15.

اختر الأيقونة في الشاشة اليمنى.

اضغط على  للتأكيد.



أدر  لضبط درجة الحرارة المستهدفة.





اضغط على  أو  لبدء الإجماء السريع.



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


لا تضع الطعام في حيز الفرن قبل انتهاء مرحلة الإجماء السريع.

## 3.7 ضبط قدرة فرن الميكروويف



لضبط مستوى القدرة لجميع دورات الطهي، إن أمكن (فرن الميكروويف ، الشواية المدمجة ، الشواية السريعة المدمجة ، دفع الهواء المدمج ).

تظهر القيمة الافتراضية ويومض الرمز "W".



أدر  لضبط مستوى القدرة المرغوب.



اضغط على  للتأكيد والاستمرار مع معالج الوضعية أو اضغط على  للبدء السريع.

ملاحظة: عند الضغط على  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$  أثناء دورة الطهي، فمن الممكن تعديل قدرة فرن الميكروويف.


## 10 قفل الأزرار

لقفل أزرار لوحة التحكم.


احتفظ بالزر  مضغوطة لمدة 5 ثوان على الأقل.





لإيقاف الفعالية.


احتفظ بالزر  مضغوطة لمدة 5 ثوان على الأقل.



ملاحظة: يمكن لدواعي السلامة إيقاف الجهاز دائما أثناء دورة الطهي بالضغط على .

## 8 ضبط المدة

لضبط مدة دورة الطهي، ما عدا المدة الخاصة بوظائف  و 6<sup>th</sup> Sense والإجماء السريع .

تظهر القيمة الافتراضية ويومض البيان: .



أدر  لضبط المدة



اضغط على  أو  للتأكيد وبدء دورة طهي.

ملاحظة: عند إدارة الزر  أثناء دورة الطهي، فمن الممكن تعديل المدة.

في كل مرة يتم فيها الضغط على , فسوف تزداد المدة بمعدل 30 ثانية.

## جدول وصف الوظائف

جدول وصف الوظائف																		
تتيح وظيفة الميكروويف طهي أو إعادة تسخين الأطعمة والخضروات بشكل سريع.	ميكروويف																	
هذه الوظيفة تتيح استخدام الأطباق المقاومة لحرارة الفرن. وتكون دورة الطهي مثل التي تتم في الفرن التقليدي تماما. وهي مفيدة لطهي كعك المارنج، المعجنات، الكيك الإسفنجي، السوفليه، الطيور واللحوم المحمرة. ضع الطعام على الشبكة السلكية للسماح بدوران الهواء حول الطعام على النحو الصحيح. استخدم لوح الخبيز (إذا توفر) عند خبز المخبوزات الصغيرة.	دفع الهواء																	
تساعدك هذه الوظيفة الخاصة من Whirlpool في الحصول على مظهر بني ذهبي ممتاز بالجانب العلوي والسفلي من الأطعمة. باستخدام طريقتي الطهي في الميكروويف والشواية، ترتفع درجة حرارة لوح إعداد المقرمشات Crisp بسرعة إلى الدرجة اللازمة ويبدأ في منح الأطعمة اللون البني والمذاق المقرمش. . استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين وطهي أنواع البيتزا المختلفة أو المعجنات الأخرى. كما أنها مفيدة لقلي اللحوم والبيض وأنواع السجق والبطاطس والبطاطس المحمرة وأصناف الهمبرجر وغيرها من اللحوم، دون إضافة الزيت (أو بإضافة كمية ضئيلة فقط من الزيت). يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات crisp مع هذه الوظيفة؛ ضعه في وسط القرص الدوار الزجاجي. استخدم الماسك المخصص للوح المقرمشات أو قفازات الفرن عند إخراج لوح إعداد المقرمشات crisp الساخن.	وظيفة إعداد المقرمشات CRISP		الوظيفة التقليدية															
هذه الوظيفة تتيح لك الإذابة السريعة الأوتوماتيكية* لتجمد اللحوم، الطيور، الأسماك، الخضروات والخبز. يجب ألا تستخدم وظيفة الإذابة السريعة للتجمد Jet Defrost إلا إذا كان الوزن الصافي يتراوح من 100 جم إلى 5.2 كجم. أثناء عملية الإذابة، ينبغي أن يتوقف الجهاز عن إبلاغك بضرورة "تقليب" الطعام. ضع الطعام دائما على القرص الدوار الزجاجي. فترة ترك الطعام تعمل دائما على تحسين نتيجة الطهي.	الإذابة السريعة للتجمد JET DEFROST																	
<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>أسماك مجمدة</td> <td>طيور مجمدة</td> <td>خبز مجمد</td> <td>الخضروات المجمدة</td> <td>لحوم مجمدة</td> </tr> </table>						5	4	3	2	1	أسماك مجمدة	طيور مجمدة	خبز مجمد	الخضروات المجمدة	لحوم مجمدة			
5	4	3	2	1														
أسماك مجمدة	طيور مجمدة	خبز مجمد	الخضروات المجمدة	لحوم مجمدة														
بفضل تكنولوجيا 6 <sup>th</sup> Sense، فإن هذه الوظيفة تتيح لك إعادة تسخين* الوجبات أوتوماتيكيا*. استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين الطعام الجاهز سواء كان مجمدا أو مبردا أو بدرجة حرارة الغرفة. فترة ترك الطعام تعمل دائما على تحسين نتيجة الطهي وخصوصا مع الطعام المجمد. قم بتغطية الطعام دائما عند استخدام هذه الوظيفة باستثناء إعادة تسخين الحساء. ضع الطعام على طبق مقاوم لحرارة الميكروويف أو الفرن.	وظيفة إعادة التسخين 6 <sup>th</sup> Sense																	
<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>المشروبات</td> <td>حساء</td> <td>لازانيا مجمدة</td> <td>كمية مجمدة</td> <td>صينية عشاء</td> </tr> </table>						5	4	3	2	1	المشروبات	حساء	لازانيا مجمدة	كمية مجمدة	صينية عشاء			
5	4	3	2	1														
المشروبات	حساء	لازانيا مجمدة	كمية مجمدة	صينية عشاء														
بفضل تكنولوجيا 6 <sup>th</sup> Sense، فإن هذه الوظيفة تتيح لك طهي* الوجبات أوتوماتيكيا*. ضع الطعام على طبق مقاوم لحرارة الميكروويف أو الفرن.	وظيفة الطهي 6 <sup>th</sup> SENSE																	
<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>فشار</td> <td>خضروات معلبة</td> <td>الخضروات المجمدة</td> <td>خضروات طازجة</td> <td>بطاطس محمصة</td> </tr> </table>						5	4	3	2	1	فشار	خضروات معلبة	الخضروات المجمدة	خضروات طازجة	بطاطس محمصة			
5	4	3	2	1														
فشار	خضروات معلبة	الخضروات المجمدة	خضروات طازجة	بطاطس محمصة														

الوظيفة التقليدية

وظائف 6<sup>th</sup> Sense

<p>بفضل تقنية 6<sup>th</sup> Sense، تتيح لك هذه الوظيفة أوتوماتيكيا* الحصول على مظهر بني ذهبي ممتاز بالجانب العلوي والسفلي من الأطعمة. ضع الطعام على لوح إعداد المقرمشات crisp.</p>					 <p>وظيفة إعداد المقرمشات Crisp 6<sup>th</sup> Sense</p>		<p>وظائف 6<sup>th</sup> Sense</p>
 <p>5</p> <p>أصابع السمك</p>	 <p>4</p> <p>أجنحة البوفالو ودجاج ناجتس</p>	 <p>3</p> <p>بيتزا، بطريقة المقلاة</p>	 <p>2</p> <p>بيتزا، قشرة رقيقة</p>	 <p>1</p> <p>البطاطس المحمرة</p>			
<p>استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين حيز فرن الميكروويف الفارغ بشكل سريع. انتظر حتى انتهاء عملية الإحماء قبل وضع الطعام داخل الحيز. وبانتهاء عملية الإحماء، تصدر صافرة. إذا لم يحدث مزيد من تدخلات المستخدم، فإن الجهاز سيحتفظ بدرجة الحرارة لمدة 20 دقيقة ثم يتوقف الجهاز بعدها.</p>					 <p>الإحماء السريع</p>		
<p>تقوم هذه الوظيفة بدمج وظائف فرن الميكروويف ودفع الهواء بمعنى أنه يمكنك إعداد الأطباق المطبوخة في الفرن بشكل سريع. هذه الوظيفة مفيدة لطهي اللحوم المحمرة والطيور والجاكت بطاطا والأطعمة الجاهزة المجمدة والكيك الإسفنجي والمعجنات والأسماك والبودنج. احرص دائما على وضع الطعام على الشبكة السلوكية للسماح بدوران الهواء حول الطعام على النحو الصحيح.</p>					 <p>دفع الهواء المدمج</p>		
<p>هذه الوظيفة تتيح لك تحمير الأطعمة، مكونا تأثير الشواء أو الجراتان. وهي مفيدة لتحمير الأطعمة مثل الجبنة على خبز التوست، الشطائر الساخنة، كروكيت البطاطس، السجق والخضروات. ضع الطعام على الشبكة السلوكية. قم بتقليب الطعام أثناء دورة الطهي. تأكد أن أدوات المطبخ المستخدمة مقاومة للحرارة ومقاومة لحرارة الفرن قبل استخدامها في الشواء. نوصي بإعادة تسخين الشواية لمدة من 3 إلى 5 دقائق على مستوى قدرة الشواية 3-.</p>					 <p>الشواية</p>		<p>الوظائف اليدوية</p>
<p>هذه الوظيفة تجمع بين التسخين بالميكروويف والشواية مما يتيح لك الطهي والشواء بسرعة. وهي مفيدة لطهي الطعام مثل اللازانيا، الأسماك أو جراتان البطاطس. ضع الطعام فوق الشبكة السلوكية أو على قرص الزجاج الدوار. يقتصر الحد الأقصى لمستوى طاقة الميكروويف عند استخدام الشواية المدمجة على المستوى المضبوط من قبل المصنع مسبقا.</p>					 <p>الشواية المدمجة GRILL COMBI</p>		
<p>تقوم هذه الوظيفة بتوزيع الهواء الساخن داخل حيز فرن الميكروويف أثناء الشواء مما يعني تحقيق نتائج مثالية مع لحوم الطيور أو مفصل اللحم الكبير (الأرجل، الروست بيف، الدجاج). ضع الطعام على الشبكة السلوكية. قم بتقليب الطعام أثناء الطهي. تأكد أن أدوات المطبخ المستخدمة مقاومة للحرارة ومقاومة لحرارة الفرن قبل استخدامها في الشواء. لا يلزم إحماء حيز فرن الميكروويف.</p>					 <p>الشواية السريعة TURBO GRILL</p>		
<p>هذه الوظيفة تجمع بين الميكروويف والشواية وتوزيع الهواء. وهي مفيدة لطهي وتحمير الطعام مثل الطيور والخضروات المحشوة والبطاطس المحمرة. ضع الطعام فوق الشبكة السلوكية أو على قرص الزجاج الدوار.</p>					 <p>الشواية السريعة المدمجة</p>		

\* ، يقوم الجهاز باحتساب بارامترات الطهي 6<sup>th</sup> Sense (6) وجميع وظائف Jet Defrost (X) مع وظيفة الإذابة السريعة للتجمد أوتوماتيكيا لتحقيق أفضل نتائج طهي ممكنة، اعتمادا على الوزن ونوع الطعام المقرر.

## جدول الطهي

نصائح	الكماليات (إذا توفر)	الشواية	القدرة	الوقت	الإحماء	درجة الحرارة	الإجراء اللازم	الفئة	الوظيفة	الطعام
		2	-160 350				الطهي			تفاح مطبوخ
بدون غطاء							إعادة التسخين	5		المشروبات (100-500 جم)
فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي							إذابة التجمد	5		خبز (قالب، أرغفة أو لفائف) 100 جم-1 كجم
	صحن خبز على شبكة سلكية			35-30	y	-180 200	خبيز			رغيف خبز
	لوح إعداد المقرمشات Crisp						وظيفة إعداد المقرمشات CRISP	4		أجنحة البوقالو (200 جم - 500 جم)
			350				الصهر			زبد
			160				صهر			
			90	30-28		175	خبيز			الكيكات
غطاء			500				الطهي			تحضير الكسروله
			500				الطهي			الجبن
			160				صهر			
		2	-500 650				الطهي			أنصاف الدجاج
		1	-350 500				الطهي			أرجل دجاج
ادهن لوح إعداد المقرمشات crisp بالزيت.	لوح إعداد المقرمشات crisp						وظيفة إعداد المقرمشات CRISP	4		ناجتس الدجاج (200-500 جم)
	صحن على شبكة سلكية			60-50	n	-210 220	الطهي			دجاجة كاملة
			350				الصهر			الشيكلاته
	لوح الخبيز			12-10	y	-170 180	خبيز			كعك صغير
غطاء							إعادة التسخين	1		صينية عشاء (250-500 جم)
			500				الطهي			أطباق البيض
			650				الطهي			
فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي							إذابة التجمد	3		سمك (شرائح أو فيليه)
		1					الشواية			سمك (في الفرن)
		1	-160 350				الطهي			

الطعام	الوظيفة	الفترة	الإجراء اللازم	درجة الحرارة	الإحماء	الوقت	القدرة	الشوابة	الكماليات (إذا توفر)	نصائح
أصابع السمك (200 جم - 500 جم)		5	وظيفة إعداد المقرمشات CRISP						لوح إعداد المقرمشات Crisp	قم بالتقليب عند الطلب
سمك محمر			الطهي				-350 500	1		
القشور المجمدة			الطهي				-160 350	1		
لازانيا، مجمدة (250-500 جم)		3	إعادة التسخين							غطاء
كمية مجمدة (250-500 جم)		2	إعادة التسخين							
خضروات مجمدة (200 جم - 800 جم)		3	الطهي							غطاء. تقليب عند الطلب
فتايفيت الفواكه			الطهي				-160 350	2		
سيخ الشوابة			الشوابة					2		
بيف برجر			الشوابة					1		
الأيس كريم			صهر				90			
رقائق لازانيا			الطهي				-350 500	2		
لحم (اللحم المفروم أو لحم الضلوع أو ستيك أو لحم الروست)			الطهي				750			
الميرننجز		1	إذابة التجمد							فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي
الميرننجز			خبيز	-100 120	y	50-40			لوح الخبيز	
بيتزا بطريقة المقلاة (200 جم - 500 جم)		3	وظيفة إعداد المقرمشات CRISP						لوح إعداد المقرمشات Crisp	
بيتزا، قشرة رقيقة (200 جم - 500 جم)		2	وظيفة إعداد المقرمشات CRISP						لوح إعداد المقرمشات Crisp	
فشار (100 جم)		5	الطهي							كيس واحد في المرة الواحدة.
بطاطس (بطاطس محمرة) (200 جم - 500 جم)		1	وظيفة إعداد المقرمشات CRISP						لوح إعداد المقرمشات Crisp	قم بتوزيع البطاطس في طبقة متساوية على لوح إعداد المقرمشات .crisp
بطاطس (200-800 جم)		2	الطهي							قم بتقطيعها إلى قطع متساوية. أضف من ملعقتين إلى أربع ملاعق ماء. غطاء. تقليب عند الطلب
بطاطس (مشوية)			الطهي				-500 650	2		

نصائح	الكماليات (إذا توفر)	الشواية	القدرة	الوقت	الإحماء	درجة الحرارة	الإجراء اللازم	الفئة	الوظيفة	الطعام
تقليب عند الطلب.							الطهي	1		بطاطس (فرن) (200-1000 جم)
فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي							إذابة التجمد	2		طيور (كاملة، قطع أو فيليه)
	صحن على شبكة سلكية			60-40	n	-170 180	الطهي			روست بيف، متوسط (3.1-5.1 كجم)
نصف تقليب	صحن على شبكة سلكية			60-40	y	-150 160	الطهي			
	صحن على شبكة سلكية			80-70	n	-160 170	الطهي			لحم دسم مشوي (3.1-5.1 كجم)
نصف تقليب	صحن على شبكة سلكية			80-70	y	-150 160	الطهي			
	لوح الخبز			12-10	y	-210 220	الطهي			رولز
		2					الشواية			السجق (النقانق)
بدون غطاء							إعادة التسخين	4		حساء (200-800 جم)
	صحن كيك على شبكة سلكية			40-30	n	-170 180	خبز			كيك اسفنجي
			350				طهي بطيء			يخنة
			750				الطهي			خضروات
فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي							إذابة التجمد	4		
تخلص من معظم السائل. غطاء							الطهي	4		خضروات (معلبة) (200-600 جم)
قم بتقطيعها إلى قطع متساوية. أضف من ملعقتين إلى أربع ملاعق ماء. غطاء. تقليب عند الطلب							الطهي	2		خضروات (طازجة)
		2	-350 500				الطهي			خضروات (محمّسة)

\* بارامترات الطهي المقترحة مجرد قيم تقريبية. يقدم جدول الطهي النصح فيما يتعلق بالوظيفة وقيمة البارامترات المثاليين لضمان الحصول على أفضل النتائج في جميع الوصفات. ويمكن طهي الطعام بطرق مختلفة حسب الرغبة الشخصية.

## وصفات طهي مختبرة

قامت اللجنة الدولية للتقنيات الكهربائية بتطوير مواصفة لاختبار ومقارنة أداء التسخين لأفران الميكروويف المختلفة. نوصي بالتالي لهذا الجهاز.

الكماليات (إذا توفر)	القدرة	الوقت	الإحصاء	درجة الحرارة	الوزن	الوظيفة	الطعام	الاختبار
<b>وفقاً للمواصفة IEC 60705</b>								
وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.227)	650	13-12			1000 جم		كاسترد البيض	12.3.1
وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.827)	650	30.5			475 جم		كيك إسفنجي	12.3.2
وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.838)	750	14-13			900 جم		رغيف لحم	12.3.3
وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.827)	350	30-28		190	1100 جم		بطاطس محمرة	12.3.4
وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.827)	90	30-28		175	700 جم		الكيك	12.3.5
وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.827)	350	32-30		210	1000 جم		الدجاج	12.3.6
	160	10			500 جم		إذابة تجمد اللحم	13.3
<b>وفقاً للمواصفة IEC 60350</b>								
لوح الخبيز*		35-30	n				بسكويت شورت بريد (Shortbread)	8.4.1
لوح الخبيز*		20-18	y				قطع كيك صغيرة (Small cakes)	8.4.2
شبكة سلكية		35-33	n				كيك إسفنجي خال من الدهون (Fatless cake sponge)	8.5.1
شبكة سلكية		70-65	y				فطيرة التفاح	8.5.2

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



## الاستخدام الموصى به والنصائح

### كيفية قراءة جدول الطهي

يوضح الجدول أفضل الوظائف المناسبة للاستخدام مع أي طعام. تبدأ أوقات الطهي المشار إليها من لحظة وضع الطعام في حيز فرن الميكروويف، باستثناء فترة الإحماء (إذا لزم الأمر).

والغرض الوحيد من إعدادات وأوقات الطهي هو مجرد إرشادك، كما أنها ستعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. قم دائماً بطهي الطعام على الحد الأدنى لمدة الطهي المعطاه وتأكد من طهيه جيداً.

وللحصول على نتائج طهي مثالية، احرص على اتباع النصائح الواردة في جدول الطهي المتعلق باختيار الكماليات الواجب استخدامها (إذا كانت موددة).

### السوائل

يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات. قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة.

لتفادي حدوث ذلك:

1. تجنب استخدام الأوعية ذات الجوانب المستقيمة ضيقة العنق.
2. قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في حيز فرن الميكروويف واترك الملعقة الصغيرة في الوعاء.
3. بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.

### الرقاقة اللاصقة والأكياس

انزع الأربطة السلوكية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضع الأكياس في فرن الميكروويف.

ينبغي قطع أو وخز الرقاقة اللاصقة بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظراً لتراكم البخار أثناء الطهي.

### طعام الأطفال

بعد تسخين طعام أو سائل الطفل في زجاجة الإرضاع أو في وعاء الطعام الخاص بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام.

وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفادي خطر الإصابة بحروق أو اكتواءات.

تأكد من إزالة الغطاء أو حلقة الزجاجاة قبل التسخين.

### طهي الطعام

نظراً لأن موجات الميكروويف تخترق الطعام حتى عمق معين، فإذا كان هناك عدة قطع مراد طهيها في وقت واحد فقم بتنظيمها في شكل دائرة بحيث يكون أكبر عدد منها للخارج.

القطع الصغيرة يتم طهيها بشكل أسرع من القطع الكبيرة. قم بتقطيع الطعام إلى أجزاء متساوية الحجم حتى يتم طهيها بدرجة متساوية.

تتبخر الرطوبة أثناء الطهي داخل فرن الميكروويف.

استخدام غطاء مقاوم لحرارة فرن الميكروويف على الوعاء يقلل من فقدان الرطوبة.

معظم الأطعمة تحتاج لمواصلة الطهي بعدما ينتهي الميكروويف من طهيها. لذلك انتظر حتى تكتمل عملية الطهي.

التقليب يكون دائماً ضرورياً أثناء الطهي بالميكروويف. عند التقليب قم بتحريك الأجزاء المطهية الموجودة بالحواف الخارجية باتجاه المركز، والأجزاء الأقل نضجاً الموجودة في المركز باتجاه الحواف الخارجية.

ضع شرائح اللحم الرفيعة فوق بعضها أو رتبها معاً. الشرائح الأكثر سمكا مثل قالب اللحم المفروم والسجق ينبغي وضعها قريبة من بعضها البعض.

### الطعام المجمد

للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد مباشرة على القرص الدوار الزجاجي. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف المناسب لفرن الميكروويف.

يذوب الطعام المسلووق والطواجن وصلصة اللحم بشكل أفضل إذا تم التقليب أثناء إذابة التجمد.

قم بفصل الأجزاء عندما تبدأ في الذوبان. تذوب الشرائح المنفردة بشكل أسرع.

## التنظيف والصيانة

يعتبر التنظيف هو عملية الصيانة الوحيدة التي يتم إجراؤها في العادة. عدم الحفاظ على نظافة الجهاز قد يؤدي إلى تشوه السطح مما قد يؤثر سلبًا على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى حدوث موقف خطير.



## عنصر الشواية

لا يحتاج عنصر الشواية إلى تنظيف نظرًا لقيام الحرارة الشديدة بحرق أي رذاذ، لكن قد يحتاج السطح الموجود أعلى العنصر إلى التنظيف بشكل منتظم.

استخدم للتنظيف ماء دافئ، مادة تنظيف وإسفنجة. إذا لم يتم استخدام الشواية بشكل منتظم، فيجب تشغيلها لمدة 10 دقائق شهريًا.

## نصائح

لا تستخدم أقمشة التنظيف التي تشتمل على أجزاء معدنية أو منظفات كاشطة أو ألياف التنظيف السلكية أو أقمشة التنظيف المحببة أو ما شابه، والتي قد تتسبب في إلحاق الضرر بلوحة التحكم والأسطح الداخلية والخارجية للجهاز.

استخدم إسفنجة مبللة بمنظف متعادل أو فوطة ورقية مبللة باسبراي منظف زجاج.

قم بوضع منظف الزجاج على فوطة ورقية.

لا تقم برشه مباشرة على الجهاز.

قم على فترات منتظمة، وخصوصًا في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامة القرص الدوار وامسح قاعدة الجهاز لتنظيفها.

ملاحظة: هذا الجهاز مصمم للتشغيل أثناء وجود القرص الدوار في موضعه. تجنب تشغيل الجهاز أثناء إخراج القرص الدوار لغرض تنظيفه.

## الكماليات

انقع الكماليات في ماء به منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة.

يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة من خلال استخدام فرشاة أو إسفنجة.

جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق.

## فرن الميكروويف من الداخل

استخدم منظف متعادل وماء وقطعة قماش ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والجانب الأمامي والخلفي للباب وفتحة الباب.

لا تسمح بتراكم الشحوم أو جزيئات الطعام حول الباب.

للتخلص من البقع العنيدة، قم بغلي كوب من الماء في فرن الميكروويف لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق. سيعمل البخار على تخفيف حدة البقع.

إضافة بعض من عصير الليمون على كوب من الماء ووضع هذا الكوب على القرص الدوار وتركه عدة دقائق ليغلي تعمل على التخلص من الروائح الكريهة داخل حيز فرن الميكروويف.

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.

## دليل التغلب على الأعطال

## 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".

## الجهاز لا يعمل

- ضع دعامة القرص الدوار في موضعها.
- أغلق الباب بشكل صحيح.
- تحقق من المصهر وتأكد من توصيل التيار الكهربائي.
- تحقق من وجود تهوية كافية للجهاز. انتظر لمدة 10 دقائق، ثم حاول تشغيل الجهاز مرة أخرى.
- قم بفتح الباب ثم إغلاقه قبل إعادة المحاولة.
- افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء. انتظر لمدة 10 دقائق قبل إعادة التوصيل وتكرار المحاولة.

## خدمات ما بعد البيع

SERVICE 0000 000 00000



ويتم الإشارة أيضاً إلى رقم الخدمة في 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).

## 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.

أحرص دائماً على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الجهاز وطرازه بدقة،
- رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة "Service" على لوحة الصنع) الموجود على الحافة اليمنى لحيز الجهاز (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحاً).

## 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.

AR



400010888435

طُبِعَ فِي إِيطَالِيَا

تتبعين Whirlpool علامة تجارية مسجلة لشركة Whirlpool أو ذوات الشركة الأمريكية.

